

# 投标文件

项 目：(井冈山大学附属中学食堂)

投标方名称： 袁书瑞

投标日期：       年    月    日

# 目 录

- (1) 投标书
- (2) 关于食堂具体工作的实施细则及经营方针、管理措施
- (3) 拟建立的食堂管理制度
- (4) 营业执照
- (5) 投标承诺书
- (6) 服务承诺书

# 投 标 书

井冈山大学附属中学：

本人袁书瑞参加贵方组织的井冈山大学附属中学招标的有关活动，并进行投标。

为此：

- 1、提供投标须知规定的全部投标文件：投标书二份；
- 2、投标项目的总投标价为（大写）：\_\_\_\_\_元人民币
- 3、保证遵守招标文件中的有关规定。
- 4、保证忠实地执行买卖双方所签的经济合同，并承担合同规定的责任义务。
- 5、愿意向贵方提供任何与该项投标有关的数据、情况和技术资料。
- 6、与本投标有关的一切往来通讯请寄：

地址：吉安市青原区新圩镇田北村委会螺池自然村

邮编：343061 电话：18370693783

投标人：

日期：

## 关于食堂具体工作的实施细则及经营方针、管理措施

尊敬的各位领导您好：

现把关于承包食堂的具体工作实施细则及经营方针、管理措施等，简要汇报如下：

### 一、经营方针

以服务学生为核心，靠优质的服务，靠不断翻新饭菜品种花样，赢得荣誉；以实惠、卫生、可口，薄利多销为基本原则；听从校方的管理，遵守各项法律、法规和规章制度，按《食品卫生法》，严格操作规程。保证让学校放心，让师生满意。

### 二、管理措施

1、严把进货关。坚持杜绝来路不明的各种货源进入食堂。做到分工具体，责任明确，由专人负责进货，定点进货。不合格的菜、肉、鱼、油、佐料等，坚决不要。

2、严把处理关。进入食堂的蔬菜，在细加工之前，一定要摘好洗净，在干净的水池中清洗 3 遍以上，然后，转入干净的清水中浸泡半个小时以上。在细加工之前，做到生熟食品分开，容器分开，工作区分开，杜绝交叉感染。保证煮熟、煮烂，严格按照食品卫生规定加工食品，保证让学生吃得放心，吃得舒心。

3、保证做到不合格或霉坏变质的食品不上柜台，剩余饭菜不上柜台，加工失误（过生或过糊）的饭菜不上柜台，天天重复的饭菜不上柜台。

4、工作人员要讲究仪容仪表。上班期间必须穿戴工作服，并做到衣冠整齐，干净卫生。同时，必须保持个人卫生，勤洗手、勤剪指甲，女的不浓妆艳抹，不留过肩长发，男的不留胡须。

5、搞好室内卫生，不准有蚊、蝇现象。保证碗、筷餐前消毒，（煮沸和用特定消毒措施处理）做到无水垢、油垢现象。确保卫生安全。

6、厨房要保持设备整齐划一。工作台、餐具、炊具、地面、墙面按时消毒，干净无异物。冰箱保持干净卫生，分档分类存放食物（生熟分开、肉类、鱼类、海鲜类等分档分类保存）。

7、工作人员必须听从领导，服从分配，尊敬校方的领导和老师，爱护学生，爱岗敬业，尽职尽责。

8、严格劳动纪律，不迟到，不早退，态度和蔼。上班期间严禁干私活，严禁接朋会友，严禁带小孩，严禁脱岗、串岗，严禁打闹、吃零食及其他不文明的语言和行为。严禁在公共场所乱扔杂物、烟头，随地吐痰，聚众喝酒等，不得穿着工作服去厕所。

9、全体工作人员都应熟练掌握消防安全常规常识，严格执行消防安全标准，确保不出问题。要作到人走灯灭，人走水停。注重节约。珍惜食堂和学校的一草一木。

### 三、人员配备及要求：

- 1、对所有人员先进行体检，然后按有关规定，定期和不定期体检，如有特殊情况，像重感冒等都要暂停上班。
- 2、保证按点、按时开饭，聘请的工作人员数量服从于校方的实际需要。
- 3、对工作人员不断进行思想教育和安全教育，不断提高他们的素质和能力。
- 4、对工作人员实行量化考核管理。鼓励他们不断推陈出新，一旦其合理建议被采纳，则视具体情况给予物质奖励。

### 四、尊重校方的指导意见，加强与校方的交流和沟通

- 一是定期向校方汇报工作情况，征求校方的意见和建议。
- 二是定期了解师生对食堂的意见和建议。
- 三是按时交纳承包费、水电费和其他应交的费用，不拖不欠。
- 四是设立意见箱，随时听取师生的呼声，接受师生的监督。尽全力满足他们的合理化要求和合理化建议。

投标人：

年 月 日

# 拟建立的食堂管理制度

## 日常管理办法

- 1、遵守政府和学校有关卫生、环保、安全、防火等各项规定。加强内部管理，防止发生群体性食物中毒以及治安、消防、计生、劳动、环保等重大责任事故、事件；严格按有关要求进行操作；
- 2、加强卫生工作，确保食品、餐具、环境和个人的卫生；
- 3、加强员工的职业教育，提高服务水平和质量，师生满意和基本满意率不低于 70%；
- 4、主动接受学校及卫生监督等行业管理部门监督、检查，配合学校做好“创建、创卫及勤工俭学”等工作。

## 文明服务制度

- 1、食堂员工必须礼貌待人，文明服务，优质服务。
- 2、窗口服务必须穿戴好工作服、帽和工牌号，仪表整洁，售饭菜时态度和蔼，服务热情。
- 3、不得以任何理由与职工顶撞、吵闹或打架，一经发现除罚款外，情节严重的立即辞退。
- 4、员工之间不得争吵、嬉闹或打架，一经发现严肃处理。
- 5、出售饭菜价格合理，买卖公平，不走后门，不搞特殊。

## 安全操作制度

- 1、食堂必须切实搞好安全保卫工作，避免不必要的损失和有害现象。
- 2、食堂的设施、设备和餐饮用具属公有财产，每个员工必须加以爱护和合理使用。
- 3、食堂油炉、油灶、电梯、加工电器等设备必须注意检查和保养，发现问题，立即组织维修，严禁非正常操作。
- 4、工作人员在工作中要合理使用各种设施、设备和用具，不能违规使用和强行工作。
- 5、人为造成的财物损失，在批评教育下，还需视情节轻重予以赔偿。
- 6、因操作不慎造成安全事故者，责任全部由操作者负责。

## 卫生检查制度

食堂必须严格贯彻执行食品卫生法的有关规定，搞好个人卫生、饮食卫生、环境卫生。

- 1、严禁采购、验收和加工变质食物。
- 2、食品做到生熟分开放置。
- 3、每日制作的饭菜及下班后剩饭菜，必须随时清理和加盖。
- 4、存放食品的容器，用完后必须清洗，需消毒的坚持消毒，并摆放整齐。
- 5、炒熟及直接入口的食品，必须随手加盖或上架，不得随地乱放。
- 6、工作告一段落后，洗菜池、工作台、砧板、案板必须打扫干净。
- 7、各种机械刀具，置放指定地点，机械工具使用完毕，应及时清扫干净。
- 8、货架、售卖台、抽风系统、箱柜要经常清扫，保持整洁，洗物池做到无垢、无苔。
- 9、库房内物品要一物一标签，堆码整齐，能加盖的必须加盖。

- 10、门窗、玻璃保持干净、无积尘，天花板、墙壁无积尘、无蛛网。
- 11、保持地面清洁，每餐一小扫，每周一次大扫除。
- 12、餐桌残留物及时清理，保持桌面清洁，无油腻。
- 13、餐厅内外下水管道畅通，经常打扫。
- 14、讲究个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣，便后洗手，不随地吐痰、扔杂物，不刁烟作业。

上班时穿戴工作衣、帽。

- 15、冰柜应保持清洁，无霉烂臭味异味。
- 16、餐具、炊具洗净后摆放整齐，用前消毒，台、桌擦洗干净，搅拌机无酸味、切肉机清洁无异味。
- 17、无关人员不准进入工作区，严防食物中毒。
- 18、就餐职工自行车、电动车等交通工具按指定地点排放整齐。
- 19、工作人员每年体检一次，做好疾病传播和细菌交叉感染预防工作。
- 20、食堂以经理、安技员、班长为主要责任人，必须做好防鼠、防蝇、防盗、防潮湿、防食物中毒的“五防”工作。

防鼠：食堂操作间、仓库等存放食物的地方必须有密闭的铁门、铁窗户，以老鼠进不去为标准。

防蝇：食堂配餐间、操作间，仓库要有防蝇设施、一经发现应立即喷药消杀。

防盗：食堂的一切物品必须堆放保管好，保管员应经常清点物资，食堂、仓库要有铁门，窗户要有铁网。

防潮湿：食堂主付食品、炊、用具、机械设备，保管员应清理分类堆放整齐，而且应上架隔墙离地，该加盖的加盖。

防食物中毒：青菜要浸泡、开水烫，肉类、油类要检疫，禁止出售变质变味和不卫生的食品，炊具、用具、快餐盘要严格消毒。

#### 验收、保管制度

- 1、凡购进食品、原料、设备等生产性物资由仓管员负责验收、保管。
- 2、验收人员对购进物品应做到单据、物品、帐目相符。
- 3、验收人员对购进有毒、有害、变质、变味、发霉物品或不符合要求和不符合手续的物品有权拒绝验收。
- 4、验收人员不准作弊和弄虚作假。
- 5、入仓物品要严格登记，出仓物品应有经领人签名，做到每天帐物登记清楚、相符。
- 6、仓库应保持清洁卫生，物品堆放整齐有序，及时清仓，防止物品变质、发霉。
- 7、做好防盗、防火、防鼠、防蛀工作。
- 8、每月底清仓一次，库存物资统一过秤，库存物资与帐目相符。
- 9、剩余饭菜应及时保管好，防止变质、蝇叮、鼠咬和被盗。

## 投标承诺书

本人承诺对井冈山大学附属中学食堂项目的公开招标最终确定的综合评定最优结果表示认可，并承诺不会对井冈山大学附属中学食堂项目招标过程中的工作模式以及终止本项目招标的可能提出疑议。

本人承诺本投标所有的相关承诺书、投标文件等都作为本项目合同不可分割的部分，并承诺本项目合同、承诺书、投标书、方案等相关资料中发生歧义、冲突的条款、指标均以井冈山大学附属中学解释或要求为标准。

本人承诺井冈山大学附属中学在授予我合同时有权增加补充相关内容。

投标人：

日期：           年    月    日

# 食堂服务承诺书

为保障全校师生员工身体健康，根据食品卫生法相关规定，结合学校相关制度，特向全体师生员工做出以下郑重承诺：

## 一、服务态度承诺：

1. 全体员工一律使用文明用语，礼貌用语（用语要规范，语言要标准，态度要热情），禁用服务忌语，努力提高服务质量，搞好优质服务。
2. 加强员工管理，严禁在校内赌博，从事非法活动。
3. 在任何时候任何情况下，员工不得在校内发生争吵或者打架斗殴事件。
4. 对师生反映的任何问题，努力做到及时解决妥善处理。
5. 在规定的营业时间内，要穿工作服，衣着整洁，穿着整齐，符合工作要求，不脱离岗位、串岗和出现无人打饭现象的发生。

## 二、服务质量承诺：

1. 所有主副食品，决不私自提高价格，让师生感受到实实在在的服务和享受明明白白的消费。
2. 严把质量关，保证销售或使用的食物无变质、过期，不合格，不销售“三无”产品。
3. 努力增加花色品种供应，不断推出新菜品，调整新花样，积极引进不同风味，不同特色的菜肴。
4. 师生就餐时，菜肴出现变质或有泥沙，杂草、虫子、头发等，就餐师生有权要求退换，餐厅人员积极负责退换，并接受有关部门处理。

5、各食堂必须按规定对所有出售食品进行留样，并标明时间、品名。专人负责记录，每样不少于 100 克，留样保留时间 48 小时以上。

6、严格按照学校规定时间营业，其余时间绝不允许学生在食堂逗留。

学校制定的食堂开放时间按学校规定执行。

7、严格遵守学校相关规章制度，谢绝现金交易，不向学生销售香烟、酒类等违禁物品。

以上各条，本食堂保证做到，请全体师生监督，如有违犯，甘愿接受在罚款。

承 诺 人：

年 月 日