

*****第十二中学（*****外国语学校）
食堂餐饮服务外包采购项目

投标文件

项目名称：*****第十二中学（*****外国语学校）食堂餐饮服务外包采购项目

项目编号：R*****1-015

采购人名称：*****第十二中学（*****外国语学校）

投标人名称（盖章）：*****餐饮文化有限公司

投标人法定代表人（或其授权代表）签字：_____

日期：2021年05月24日

目 录

商务文件	10
一、 投标承诺函	10
二、 投标人资格声明	14
三、 《食品经营许可证》及健康证.....	16
(一) 《食品经营许可证》	16
(二) 健康证	18
四、 信用查询	42
(一) 信用中国查询结果.....	42
1. 失信被执行人查询.....	46
2. 重大税收违法案件当事人名单查询	48
3. 政府采购严重违法失信名单查询	49
(二) 中国政府采购网查询结果.....	50
五、 授权委托书	51
六、 开标一览表	56
七、 实质性响应条款一览表	58
八、 业绩一览表	60
(一) 业绩一览表.....	60
(二) 业绩合同	62
1. *****第 16 小学.....	62
2. *****第 42 小学.....	65
3. *****第 14 小学.....	68
4. *****第 77 中学.....	70
5. *****第 78 小学.....	74

6. *****第 57 小学.....	76
7. *****第 120 小学.....	79
九、 供应商本项目管理、服务、其他人员情况表.....	81
(一) 人员情况一览表.....	81
(二) 人员证书	94
(三) 健康证	96
十、 财务报告.....	120
(一) 利润表	120
(二) 现金流量表.....	121
(三) 资产负债表.....	123
十一、 投标人认为有必要说明的其他商务文件资料.....	126
(一) 营业执照	126
(二) 重大违法记录的声明函.....	127
(三) 中小企业声明函.....	129
(四) 纳税凭证	132
(五) 社保缴纳凭证.....	135
(六) 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定声明	138
(七) 不存在以下情况声明.....	140
(八) 非联合体声明.....	142
(九) 国家企业信用信息网查询.....	143
十二、 投标申请书	170
技术文件.....	174
一、 投标人 2019 年至今的同类业绩.....	174

(一) 投标人 2019 年至今的同类业绩一览表	174
(二) 业绩合同	176
1. *****第 16 小学	176
2. *****第 42 小学	179
3. *****第 14 小学	182
4. *****第 77 中学	184
5. *****第 78 小学	188
6. *****第 57 小学	190
7. *****市第 120 小学	193
二、 售后服务承诺等	195
(一) 服务计划表	195
(二) 服务承诺	197
1. 严把质量关，确保食品安全	203
2. 持证上岗，定期体检	207
3. 营养均衡，品种多样	208
4. 提高标准，文明服务	209
5. 资产管理承诺	211
三、 管理措施及规章制度	215
(一) 队伍建设	215
(二) 工作规范人员稳定措施	233
1. 工作规范	233
2. 人员稳定措施	237
(三) 监管措施	251
(四) 人员职责与管理方案	258

1. 人员配置.....	258
2. 人员职责.....	259
3. 管理方案.....	265
（五） 食堂安全管理制度.....	271
（六） 食品保存管理制度.....	282
（七） 食堂仓库管理制度.....	286
（八） 烹调加工安全管理制度.....	290
（九） 菜品制作标准.....	292
1. 饭菜营养搭配.....	292
2. 主食菜品.....	297
（十） 卫生管理制度.....	300
1. 食堂卫生管理制度.....	300
2. 卫生管理系统.....	310
3. 餐具用品卫生管理.....	312
4. 环境卫生管理.....	316
5. 厨房卫生管理.....	319
6. 个人卫生管理.....	331
7. 卫生检查制度.....	335
8. 各区域卫生标准.....	340
（十一） 食品追溯制度.....	345
（十二） 食品留样制度.....	350
（十三） 厨房 4D 5S 标准化管理措施.....	356
1. 4D 标准管理.....	356
2. 5S 标准管理.....	362

3. 分档分类存放.....	370
4. 后厨 4D5S 操作规范和标识.....	375
(十四) 设备维护管理方案.....	376
1. 设备维护方案.....	376
2. 设备设施安全维护保养方案.....	388
(十五) 工作管理制度.....	393
1. 采购验收管理制度.....	393
2. 初加工管理制度.....	395
3. 切配管理制度.....	397
4. 烹饪管理制度.....	399
5. 售餐管理制度.....	401
6. 洗消管理制度.....	403
7. 贮存管理制度.....	404
8. 食品留样管理制度.....	405
9. 冷荤间管理制度.....	406
10. 食品添加剂管理制度.....	407
(十六) 台账制度.....	409
1. 食品添加剂台账.....	410
(十七) 标准化工作流程.....	413
1. 采购工作流程.....	413
2. 切配工作流程.....	414
3. 烹调工作流程.....	415
4. 主食面点工作流程.....	416
5. 售餐工作流程.....	417

6. 洗涤工作流程.....	418
7. 收尾工作流程.....	419
8. 质检工作流程.....	420
(十八) 节能安排.....	421
(十九) 垃圾处理制度.....	426
四、 食品质量保证体系及措施	428
(一) 食堂安全管理措施.....	428
(二) 食品安全保障方案.....	432
1. 采购环节安全保障.....	432
2. 清洗消毒保障.....	435
3. 食品添加剂保障.....	439
4. 餐具检测保障.....	442
5. 食品安全保障措施.....	444
(三) 食品原材料的检验验收制度.....	451
1. 食品原材料验收标准.....	451
2. 食品原辅料验收标准.....	521
3. 食品来源、品质.....	585
(四) 食品原材料的加工制度.....	635
(五) 食堂食品粗加工制度.....	652
(六) 食品精加工制度.....	654
(七) 菜品质量保障方案.....	659
1. 菜系定期轮换.....	659
2. 特色菜品.....	660
五、 内部管理制度	662

(一) 企业内部管理制度.....	662
(二) 员工培训制度.....	701
1. 培训方案.....	701
2. 培训计划.....	720
3. 培训内容.....	730
4. 培训方式.....	772
5. 考核办法.....	774
(三) 食堂工作管理制度.....	825
(四) 财务管理制度.....	872
(五) 服务质量制度.....	879
(六) 投诉处理制度.....	886
(七) 服务承诺制度.....	897
(八) 疫情期间食堂管理措施.....	905
六、 安全防范措施	922
(一) 食品中毒应急预案及保障措施.....	922
(二) 消防安全应急预案及保障措施.....	934
(三) 触电应急预案及保障措施.....	946
(四) 高温环境中暑应急处理预案.....	960
(五) 人员伤亡应急预案及保障措施.....	967
(六) 厨房燃气泄露应急处理预案.....	977
(七) 地震应急处理预案.....	982
(八) 防止可疑爆炸物应急处理预案.....	984
(九) 投诉应急预案及保障措施.....	987
(十) 安全保卫制度.....	998

(十一) 就餐人员突增及节假日应急供餐	1001
(十二) 染性疾病应急预案	1006
(十三) 新型冠状病毒疫情防控实施方案	1007
1. 附：单位食堂进店检查八步法	1027
2. 附：食品生产经营单位每日消毒记录单	1029
七、 应急就餐预案	1040
(一) 停水应急预案及保障措施	1040
(二) 停电应急预案及保障措施	1043
(三) 停气应急预案及保障措施	1046
(四) 暴风雪恶劣天气应急预案	1052
(五) 疫情防控期间供餐方案	1055
八、 特色服务方案	1077
(一) 节假日特色服务	1077
(二) 特色服务方案二	1081
(三) 特色服务方案三	1083
(四) 特色服务方案四	1086
(五) 特色服务方案五	1089
(六) 特色服务方案六	1091
(七) 特色服务方案七	1093
九、 投标人认为投标文件范本尚未涵盖的信息内容	1094
(一) 公司简介	1094
(二) 荣誉证书	1097
十、 其他	1100