学校食堂招标书

为规范校内餐饮经营工作，提高服务质量，我校决定进行食堂餐饮服务项目公开招投标。

**一、招标项目概述及内容**

1、在校师生情况

①教工人数约\_\_人;

②学生人数9月至次年11月约\_\_人左右，次年3月至7月约\_\_人左右;

③女生数占学生总数的\_\_%。

2、招标项目

A项目(食堂一楼)约680+530平方米，餐饮经营;

B项目(食堂二楼)约600+360平方米，餐饮经营;

C项目(食堂三楼)约160平方米，餐饮经营。

3、招标内容

A、B、C 三项目可同时投标，也可单独投标，其中A、B项目不能同时中标。

**二、投标人要求**

1、要有3年以上从事学校食堂经营管理和服务的经验，有一定经营业绩(合同原件或其他证明)。

2、有实力较强的餐饮经营管理的服务队伍，等级厨师占20%，管理人员须有3年以上从业经验。

3、所有从业人员均须持有效的健康证。

4、超市经营者须有独立法人资格，注册资金\*万元以上，能够独立承担民事刑事法律责任。

5、学校食堂现经营者优先考虑。

**三、投标条件**

1、熟悉并能严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》，教育部卫生部《学校食堂与学生集体用餐卫生管理条例》、《\_\_省学校卫生防疫与食品卫生安全行政责任追究办法》，不出售不洁、过期、变质食品，杜绝食物中毒事故发生。

2、遵守学校管理制度，服从学校的统一管理，维护学校荣誉，有较强的为师生服务的意识。

3、根据卫校情况，要有针对性的经营思想，经营方法。

4、食堂现有设备有偿交给中标人使用，缺少（）部分将由承包人添置，要爱护厨具设备及食堂公共设施，确保设施完好，如有损坏应负责修复，无法修复的负责更新。

5、能确保每日早餐、中餐、晚餐及夜餐的正常供应。主食米面兼顾，并做到花色品种齐全(早点不少于\_\_个品种，中餐菜不少于\_\_个品种，晚餐不少于\_\_个品种)，保质保量，价格合理，每餐都有高、中、低三个不同价位的饭菜供应。

6、按月缴纳经营服务场所消耗的水、电、气、汽费用及卫生费用。

7、接受招标单位对环境卫生、食品卫生、服务态度、饭菜质量及价格等进行的监督、检查。

8、投标人必须自主经营、自负盈亏，不得转租、转包，不得自行改造承包的餐厅。

9、安全文明生产，确保无责任事故。

**四、经营期限**

经营期限：\_\_年(\_\_年\_\_月\_\_日—\_\_月\_\_日)

**五、投标保证金及履约保证金**

投标单位在递交投标文件时须同时交纳投标保证金\*万元，中标后投标保证金将转为履约保证金(总额为\*万元，签约时交齐)，正常履约且协议期满后全额退还(不计利息)。如中标后不按时签约，或签约后不能履约者，履约保证金将予以没收。未中标单位的保证金在开标后\*个工作日内退还(不计利息)。

**六、投标文件组成**

1、投标书，含投标人开户名称，开户银行帐号，传真，电话，邮箱等联系方式。

2、资质说明材料：

学校食堂或超市经营管理和服务资质的相关证明材料;

投标人身份证复印件或委托代理人身份证复印件。

3、总体报价(含设备使用费、管理费等)。

4、服务承诺，包括饭菜花色品种、价格范围、服务质量、服务时间、食品卫生、食品安全等。

4、投标书详细介绍投标人资产状况、经营方案、特色优势、经营经历及业绩等内容。

5、投标人要对用工数量及来源、治安管理及员工住宿安排等情况做出说明。

6、投标文件一式二份，其中正本副本各一份。投标文件必须密封送达，在封口处要贴封条，并加盖印章。

**七、有下列情况之一为废标**

标签：招标书学校食堂招标书

1、投标书未按规定密封的或现场填写报价者;

2、投标书书写潦草，字迹模糊难以辨认的或涂改未经委托人盖章者;

3、投标书未加盖单位印章或法定代表人印章者;

4、投标书编写不符合招标文件要求的或投标书材料不全者;

5、递交两份以上不同标书者;

6、逾期送达的投标文件。

**八、评标方法**

本次招标将遵循公平、公正和诚实信用的原则，由学校根据投标方的报价、素质、业绩、服务承诺等综合因素确定中标单位。对未中标单位学校不进行解释。

**九、投标日期及地点**

1、现场看标：\_\_年\_\_月\_\_日上午\_\_：00

2、送标截止时间：\_\_年\_\_月\_\_日上午\_\_时前;

3、评标会议：\_\_年\_\_月\_\_日上午\_\_：00在会议室召开。

4、投标地点：\_\_学校后勤服务中心

联系电话：\_\_

\_\_学校

\_\_年\_\_月\_\_日

学校食堂招标书

尊敬的各位领导您好：

我把关于承包学生食堂的具体工作实施细则及经营方针、治理措施等，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;服从校方的治理，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，让师生满足。

二、治理措施

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，果断不要。

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，并做到衣冠整洁，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、厨房要保持设备整洁划一。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、工作人员必须服从领导，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把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、面食人员：6—7人，厨师2人，蔬菜加工员6人。

2、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，如有非凡情况，像重感冒等都要暂停上班。

3、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。

4、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。

标签：招标书学校食堂招标书

5、对工作人员实行量化考核治理。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

招标书范本汇总 1 招标书简易范本 2 招标书怎么写 3 招标书格式及范本 4 厂房租赁经营招标书 5 建安工程招标书范本 6 招标书怎么写详解 7 广告招标书范本 8 综合布线工程招标书 9 学生食堂招标书 10 工程施工招标书范本 11 建筑安装工程招标申请书 12 医疗耗材招标书(医用弹力袜) 合同范本栏目整理