

xxx 学校食堂承包投标书

尊敬的各位领导您好：

我把关于竞标人的基本情况、竞标优势以及承包贵校教师及学生食堂的服务承诺，经营方案，管理措施等，做如下简要汇报：

一、竞标人基本情况介绍

二、竞标优势

1、竞标人热爱餐饮服务工作，且有多年从事餐饮食堂经营服务的工作经验。从事食堂经营管理工作中，竞标人遵守国家食品卫生法及相关的管理规定，忠实履行自己的职业职责。尊重教师，满足甲方的需要，做好服务工作。无任何违法乱纪行为，无任何食品安全和其他安全方面的事故，文明待人，深得师生的好评。

2、竞标人及其团队主要成员身体健康，团队非常重视对教师和服务质量，以食品安全卫生为食堂经营的生命线；以教师和学生就餐需要为食堂经营的方向；以教师和学生满意为食堂经营的目标；以全心全意服务教师和学生为食堂经营的理念。

3、竞标人及其主要成员具有良好的经营饮食服务能力，经营的品种多种多样，包括面食、米饭、豆浆、炒烧菜类以及蛋类、肉类、海产品类等烹调技术，另外，也掌握了星子本地土菜烹制技术。

4、竞标人能够给横塘中学食堂提供若干餐饮设备，以便提升食堂的服务质量和改善食堂的就餐环境。目前竞标人已经具备的设备有：食堂专用的不锈钢餐桌、不锈钢方格形餐盘、蒸饭木桶、冰箱、燃气蒸包炉、搜粉机、彩色椭圆形塑料盘等其他厨具用品。另外，竞标人还计划向食堂新增若干设备，新增的设备详见投标书。

三、服务承诺

食堂餐饮服务行业在与广大师生合作中，难免会出现这样或那样的问题，这

些问题可能会导致师生对食堂服务失去信心，造成一些不必要的猜疑，对此，我们向广大师生做出以下食堂服务承诺，保证师生群体的利益：

1、以服务教师为核心。提高教师工作餐伙食标准，具体措施为：

（1）将教师的工作餐伙食套餐为一荤一素一饭一汤。其中有些素菜能够跟肉，鸡蛋搭配的，我们将进行合理搭配。汤有紫菜蛋汤，西红柿鸡蛋汤，肉末蘑菇汤。

（2）丰富工作餐饭菜的种类，并且根据不同的季节及时更换蔬菜品种，兼顾营养、口味、搭配，确保教师在一周 5 天的工作餐中能吃到多个种类的饭菜。

（3）提高教师工作餐中炒菜所用油的质量。单纯用某种特定的植物油（质量合格）是食堂炒菜常用的用油方法，目前，食堂炒菜用的植物油普遍是转基因大豆油，这种油放得再多，炒出来的菜口感也非常一般。对此，我们每天用新鲜的猪肥肉熬制成的现成猪油，结合优质植物油，使两者比例接近 1:2 的合理搭配一起使用，既提升了菜的口感，又兼顾了教师的营养均衡需求。

（4）提高教师米饭质量，我们会选择实力较强的大米供应商，选择质量较好的大米做饭。并且，我们采取学生和教师的米饭分开做的机制，教师吃的米饭单独用一个电饭煲煮，确保米饭吃起来可口。

（5）保证让各位老师寒冷的冬季能够吃到可口的热饭菜，对此，在经济条件允许情况下，我们将提供相关设备，确保教师吃的舒心。

（6）计划一年内提供一台消毒柜，专门对教师用餐的碗筷进行消毒，让每一位老师天天都吃的放心。

（7）为了给各位老师在工作餐用餐期间提供更好的便捷服务，在餐桌上，我们提供优质的面巾纸、牙签等。

（8）在与各位老师的合作过程中，我们力求以最好的服务态度使各位老师满意。

以上各个承诺条款，我们欢迎每一位领导及教师的监督和批评。在合作过程中，如有任何一条是虚假的或多数教师对我们的服务承诺已提出了质疑，我们愿意接受学校作出的相关处罚措施。

2、以服务学生为核心。提高学生就餐伙食水平，改善学生就餐环境，具体措施为：

早餐

供应白粥、肉包子、茶鸡蛋、汤粉、豆浆、牛奶、八宝粥、面包，价格如表

表 早餐价格清单（单位：元）

白粥	肉包子	茶鸡蛋	汤、拌粉	豆浆	牛奶	八宝粥	面包
1	1	1	4	1.5	1-2	1.5	2

中餐及晚餐

（1）学生中餐伙食价格定为 6 元/人的标准，具体为一荤两素一饭。另外，学生中午就餐每日提供免费汤。

（2）提高学生饭菜的质量，丰富饭菜种类，会按照不同的季节及时更换菜系品种。在菜的原料选择上，荤菜主要以新鲜肉类、蛋类、豆制品等为主；蔬菜主要以新鲜时令蔬菜为主，辅助增加反季节蔬菜及炒粉，另外，食堂还会配备一些干菜。将以上菜进行合理选择搭配，既注重菜的色、香、味，同时，也兼顾营养的需求。

（4）提供圆形不锈钢碗，方便学生更好就餐。

（5）提供食堂专用不锈钢餐桌，考虑到横塘中学食堂大厅空间较小，届时我们还会根据实际情况，考虑计划在食堂外侧周围合适的位置盖起一个大棚，将餐桌放置在棚内，并且结合空间的大小，尽量提供更多的餐桌数量，满足学生对就餐座位的需求。

（6）从周一到周五，我们会按时对菜式进行留样，留样时间为 72 小时。

总之，食堂是学校后勤重要组成部分，食堂办得好坏间接关系着学校的稳定与长远发展，我们希望通过努力，把横塘中学食堂办成一所让学生及家长普遍都认可的餐饮场所，要想达到这样一个成绩，更加离不开学校领导以及每一位老师的共同努力。千里之行始于足下，我们深知任重而道远，但我们有信心也有恒心。

四、经营设想方案

1、就餐方式

老师以自助餐的形式就餐，一荤一素，汤，米饭，碗筷、勺子，餐巾纸、牙签等全部由食堂工作人员事先在就餐房间准备好。菜由售菜柜保温，保证热度及口感；汤由保温桶保温；米饭由电饭煲做成且保温，我们根据学校老师总数，确

保饭菜足够。

学生就餐以排队形式进行，根据食堂实际情况，设置一个打饭窗口和一个打菜窗口。米饭没人 1 元/份，不够再加，负责吃饱；一荤两素 5 元，另外提供免费汤。

2、小卖部

我们遵循小卖部和食堂一起捆绑经营。不出售“三无”产品和伪劣、变质产品、“危禁”物品，一旦发现，愿意接受学校处罚。

3、改善环境

根据实际情况，待经营稳定后，经济许可条件下，逐步为教师就餐间添加空调，电视，让老师舒适就餐。

待经营稳定后，在食堂配置若干台开水器，方便学生打开水；教师办公室主要楼道提供若干开水器，方便教师喝开水。

食堂内外都要配置环保垃圾桶，厨房需要单独配置一个垃圾桶，及时清理食堂地面及外围周边的垃圾，保持食堂内墙的干净整洁，每次就餐完毕餐桌都会及时清理。我们努力的目标是给各位老师和学生营造一个干净、整洁、有序的食堂就餐环境。

4、未来规划

在未来 5 年内，计划在食堂安装刷卡机系统，使学生持 IC 卡进行排队就餐，不仅提高了排队打饭的速度，同时，也会使食堂的经营走向正规化，系统化管理，我们规划的目标是使横塘中学食堂的就餐模式与高中、大学食堂的就餐模式逐渐接轨，帮助各位学生早日养成良好的习惯。

五、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，坚决不进。

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 2 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，保证让员工吃得放心，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。

4、食堂总共配置 6-7 名工作人员，要求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、搞好食堂卫生，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、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。

7、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。定期了解师生对食堂的意见和建议。

8、随时恭候校领导、管理部门对餐厅进行食品卫生检查、安全检查，并积极配合、及时改正所存在的问题。

六、食堂设备

竞标人已经具备的食堂设备如下（主要硬件设备）：



不锈钢餐桌



不锈钢餐盘图
包炉



冰柜



冰箱
心早餐盘

圆不锈钢碗



燃气蒸



蒸锅



货架



点

拟新增投入的食堂设备（下图仅为参考图）：



毒柜



器



式



以上设备将根据食堂实际运行情况及成本开支分析，采取逐年投入的措施进行，尽量为食堂提供更好的服务。

我们将竭尽全力，给学校提交一份满意的答卷，同时，竞标人也希望通过不断地努力，为母校的发展奉献一份力量，最后，也祝愿母校发展越来越好，原母校的明天更加辉煌灿烂！