投 标 文 件 初 审 表

资格性审查表

序号	内容	对应节点
1	投标人必须是在中华人民共和国境内注册的独立法人，且为深圳市政府采购注册供应商，并在宝安区政府采购网上响应投标	2)_独立法人证书扫描件；
2	投标人须具有《食品经营许可证》证书（提供有效相关证扫描件，原件备查）	3)_投标人《食品经营许可证》证书扫描件；
3	投标人参加本次政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录（提供声明函，格式自拟）	4)_无重大违法记录声明函（见招标文件参考格式，必须提供，否则将导致投标无效）；
4	投标人须提供参加本次政府采购活动的《信用承诺书》（见附件，格式不得修改）	5)_信用承诺书（见招标文件第三章附件格式，必须提供，否则将导致投标无效）；
5	截至开标时间为止，未被深圳市各级政府采购主管部门行政处罚（指禁止参与政府采购活动且在有效期内）的投标人	附件：未被主管部门处罚.pdf
6	不允许挂靠和转包，不接受联合体投标	附件：不允许挂靠和转包.pdf

符合性审查表

序号	内容	对应节点
1	独立法人证书扫描件	2)_独立法人证书扫描件；
2	法人代表证明书和法人代表授权书	附件：法定代表人证明书和授权书.pdf
3	按招标文件要求提供资质证明文件	附件：按招标文件要求提供资质证明文件.pdf
4	投标有效期符合招标文件要求	附件：投标有效期符合招标文件要求.pdf
5	投标报价不超出项目控制金额	附件：投标报价不超过项目控制金额.pdf
6	对招标文件中带★号条款的响应没有负偏离	8)_服务条款偏离表；
7	投标文件没有招标人不能接受的条件	附件：所投文件没有不能接受的条件.pdf
8	无招标文件中列明导致投标无效的其他因素	附件：无招标文件中列明导致投标无效的其他因素.pdf
9	遵守并符合《中华人民共和国政府采购法》、《深圳经济特区政府采购条例》的有关规定	附件：遵守符合采购法，采购条例的有关规定.pdf
10	投标人可只对其中一个包或几个包服务内容进行投标（如有的话），但不得将一个包中的内容拆开投标，否则作投标无效处理	附件：只对一个包进行投标.pdf
11	为保证公平起见，除非另有规定或说明，投标人对同一服务投标时不得同时提供两套或两套以上的方案，否则作投标无效处理	附件：不能同时提供两套方案.pdf
12	投标报价必须符合国家、深圳市相关法律法规所规定的	附件：投标报价需符合法律法规.pdf

	标准要求	

评 标 信 息				
序号	评分因素	评分规则	权重(%)	对应节点
1	价格		20	-
2	技术服务部分		47	-
2.1	送餐点运营保障方案	评审内容： 1、根据投标人针对本项目提出的送餐、运营保障方案的科学性、合理性、完整性、安全性； 2、根据就餐人群、人数等各类条件制定配送保障方案，满足送餐点餐食保障需求，内容包括但不限于各送餐点人员岗位配比、运营方案、食谱等； 3、投标人具有送餐点个性化供餐保障方案。包括但不限于详尽的配送餐计划（含人员安排、食安管控、生产计划安排，配送流程、运输流程、送餐设施设备、餐品更新及餐品回收流程等）、安全和服务标准、操作流程、出品数量、人员（含厨师）配比、每餐/每个供餐时段、每个供餐品种的数量、品种、冷热度等可量化、可考核的指标。 针对以上内容进行评价。评价为优得 100%，良得 80%，中得 60%，差得 0。	15	10)_送餐点运营保障方案；
2.2	食品、原材料储运措施安全保障	根据投标人针对本项目拟投入的储运设备；保鲜保温措施等进行评价，评价为优得 100%，良得 80%，中得 60%，差得 0。	4	11)_食品、原材料储运措施安全保障；
2.3	食品安全检测安全保障	投标人提供开标日前半年内主要原材料（蔬菜、鲜肉类、家禽、水产品）取得具有 CMA 或 CNAS 资质认证的第三方检测机构出具的检测报告，每提供 1 类主要原材料（蔬菜、鲜肉类、家禽、水产品）的检测报告得 25%，最高得 100%。 【提供 CMA 或 CNAS 资质认证的第三方检测机构出具的检测报告扫描件和投标人的主要原材料（蔬菜、鲜肉类、家禽、水产品）进货渠道采购协议扫描件，未按要求提供或提供不清晰、无法判断的不得分，原件备查】	3	12)_食品安全检测安全保障；
2.4	配餐计划	根据投标人提供的各节假日菜谱，	10	13)_配餐计划；

		对菜品种类、餐食荤素进行搭配的合理性、食材品质等进行评价，评价为优得 100%，良得 80%，中得 60%，差得 0。 【根据《2019 年凤凰山森林公园节假日安保后勤保障服务菜单表》菜品名称和说明（明确荤菜中肉品和其他配菜的比例）进行评价，未提供产品名称和说明的不可得“优”】		
2.5	应急预案	1、根据投标人针对本项目提出的三防、停水停电等特殊情况下的应对保障措施； 2、根据投标人针对本项目提出的消防、食品安全事件应急措施等； 针对以上内容进行评价。评价为优得 100%，良得 80%，中得 60%，差得 0。	5	14)_应急预案；
2.6	菜品类别	投标人为本项目每餐每次按两荤一素一汤进行配餐，承诺满足在此基础上，投标人为本项目每餐每次增加一个主荤热菜的得 65%，为本项目每餐每次增加一个素热菜的得 35%，最高得 100%。 （以投标人提供的承诺书为评分依据，未按要求承诺的不得分。）	6	7.菜品类别
2.7	所投矿泉水进行评价	对投标人为本项目所配送矿泉水的品牌进行评价，评价为优得 100%，良得 80%，中得 60%，差得 0。	4	16)_所投矿泉水；
3	综合实力部分		27	-
3.1	投标人资质情况	投标人每满足以下一项的得 17%：1、2015 年或 2016 年或 2017 年获得工商行政管理部门颁发的“重合同守信用企业”或“守合同重信用企业”证书； 2、具有质量体系认证证书； 3、具有环境管理体系认证证书； 4、具有职业健康安全管理体系认证证书； 5、具有食品安全管理体系认证证书； 6、具有危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证证书。 以上六项合计最高得 100% 【提供有效认证证书扫描件（如认证证书注明年审要求的，必须按规定年审且证书在有效期内的方为有效；如未注明年审要求的，证书必须在有效期内的方为有效），未按要求提供相关材料或扫描件不清晰导致无法识别的不得分，原件备查）。】	6	17)_投标人资质情况；
3.2	拟安排本项目人员情况	拟安排本项目的人员须为投标人自有员工： 1、具有中式烹调师（或	8	8. 项目人员情况表

		中式烹饪师）三级及以上资格或公共营养师或食品安全管理员，每提供一类人员得 17%，最高得 50%；2、具有高级食品安全管理员的得 25%； 3、具有中式烹调师（或中式烹饪师）的，持证年限 10 年及以上的得 25%； 以上三项合计最高得 100%。 【第 1、2 项提供相关证书扫描件，第 3 项提供相关证书（以证书发证日期为评分依据），及相关人员开标日前三个月载有社保部门公章的社保缴交证明材料（如开标日上一个月的社保材料因社保部门原因暂时无法取得，则可以往前顺延一个月）。未按要求提供相关材料或扫描件不清晰导致无法识别的不得分，原件备查】		
3.3	投标人自有设备情况	投标人自有不低于 1.5 吨的车辆，每提供一辆得 20%，此项最高 100%。 【提供检验有效期内的车辆行驶证(含行驶证上的车辆照片页)清晰扫描件，行驶证登记的所有人必须为投标人，未按要求提供相关材料或扫描件不清晰导致无法识别的不得分，原件备查】	5	6. 投标人自有设备列表
3.4	投标人经验情况评价	2015 年 1 月 1 日以后（以合同履约期为准）： 投标人承接过单项合同每一次配送超过 500 人或以上且服务期满 1 年或以上供餐配送服务经验，每提供一个合同得 25%，最高得 100%。 【提供合同关键页扫描件（须体现每一次用餐人员数量内容，如无法体现须则提供合同甲方加盖公章的证明文件），未按要求提供相关材料或扫描件不清晰导致无法识别的不得分，原件备查】	8	9. 投标人经验情况一览表
4	**其他部分**		**6**	-
4.1	投标文件编制质量	1、投标文件有缺漏项但未导致实质性偏离的；2、投标文件资料扫描不清晰的；3、投标文件编排混乱的；出现以上每种情况扣 34%，最低 0 分。无上述情况本项得 100%。	1	附件：投标书编制质量.pdf
4.2	诚信分	根据《深圳市财政委员会关于加强招投标评审环节诚信管理的通知》（深财购[2013]27 号）相关规定，投标方在参与政府采购活动中出现诚信相关问题且在相关主管部门处理措施实施期限内的本项不得分，否则得满分。投标方无需提供任何	5	附件：诚信分.pdf

		证明材料，由评标委员会根据采购系统的查询结果评分。		

开 标 一 览 表		
包号	**投标供应商名称**	**工程名称**
A	深圳市大哥乐餐饮有限公司	凤凰山森林公园节假日后勤保障服务
投标总价（人民币/元）	**完工期（天）**	**备注**
1020000.0000	1	

1. 投标书

致：深圳市锦泓兴投资有限责任公司（招标机构）

根据贵方为凤凰山森林公园节假日后勤保障服务（项目名称）项目招标采购货物及服务的投标邀请 BACG2018155112（招标编号），投标代表李小伦、总经理（姓名、职务）经正式授权并代表投标人深圳市大哥乐餐饮有限公司、地址：深圳市宝安区西乡街道河东路124号1楼（投标人名称、地址）提交下述文件：

一、投标文件正文（信息公开部分），主要包括以下内容：

1） 投标书；
2） 独立法人证书扫描件；
3） 投标人《食品经营许可证》证书扫描件；
4） 无重大违法记录声明函（见招标文件参考格式，必须提供，否则将导致投标无效）；
5） 信用承诺书(见招标文件第三章附件格式,必须提供,否则将导致投标无效)；
6） 投标一览表；
7） 项目分项清单及报价；
8） 服务条款偏离表；
9） 投标人情况介绍；
10） 送餐点运营保障方案；
11） 食品、原材料储运措施安全保障；
12） 食品安全检测安全保障；
13） 配餐计划；
14） 应急预案；
15） 菜品类别；
16） 所投矿泉水；
17） 投标人资质情况；
18） 拟安排本项目人员情况；
19） 投标人自有设备情况；
20） 投标人经验情况评价；
21） 2019年凤凰山森林公园节假日安保后勤保障服务菜单表
22） 关于资格的声明函；
23） 招标要求或投标人认为需提供的其他资料。

二、投标文件附件（信息不公开部分），主要包括以下内容：

1） 法定代表人证明书（必须提供身份证有效期内的正反面扫描件）；

2） 法定代表人授权书(必须提供投标代理人身份证有效期内的正反面扫描件)；

据此函，本投标代表宣布同意如下：

1. 所附投标价格表中规定的应提交和交付的技术服务投标总价为人民币壹佰零贰万元整（1020000 元）。

1. 投标人将按招标文件的规定履行合同责任和义务。

2. 投标人已详细审查全部招标文件，包括第（编号、补遗书）（如果有的话）。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权力。

3. 本投标有效期为开标日起__90__个日历日。

4. 如果在规定的开标时间后，投标人在投标有效期内撤回投标，本投标保证金将被贵方没收。

5. 投标人同意提供按照贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定接受最低价的投标或收到的任何投标。

6. 与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址 深圳市宝安区西乡街道河东路 124 号 1

电话 0755-27954111

传真 0755-27954000

电子函件 2759976904@ qq.com

投标人代表 李小伦

投标人名称 深圳市大哥乐餐饮有限公司

日期 2018 年 12 月 17 日

营业执照

统一社会信用代码 9144030068942833XC

名　　称　深圳市大哥乐餐饮有限公司

主体类型　有限责任公司

住　　所　深圳市宝安区西乡街道河东路124号1楼

法定代表人　李小伦

成立日期　2009年05月18日

重要提示

1、商事主体的经营范围由章程确定。经营范围中属于法律、法规规定应当经批准的项目，取得许可审批文件后方可开展相关经营活动。

2、商事主体经营范围和许可审批项目等有关事项及年报信息和其他信用信息，请登录深圳市市场和质量监督管理委员会商事主体信用信息公示平台（网址http://www.szcredit.com.cn）或扫描执照的二维码查询。

3、商事主体须于每年1月1日-6月30日向商事登记机关提交上一年度的年度报告。商事主体应当按照《企业信息公示暂行条例》等规定向社会公示商事主体信息。

登记机关　深圳市市场监督管理局

2016 年 06 月 06 日

中华人民共和国国家工商行政管理总局监制

W118044972

网证通
NET CA

食品经营许可证

（副本）

经营者名称：深圳市大哥乐餐饮有限公司

社会信用代码（身份证号码）：9144030068942833XC

法定代表人（负责人）：李小伦

住所：深圳市宝安区西乡街道河东路124号1楼

经营场所：广东省深圳市宝安区西乡街道河东路124号1楼

主体业态：餐饮服务经营者（中型餐馆）

经营项目：热食类食品制售

有效期至2021年06月16日

说明

1. 《食品经营许可证》是食品经营者取得食品经营许可的合法凭证。
2. 《食品经营许可证》分为正本、副本。正本、副本具有同等法律效力。正本应当悬挂或摆放在经营场所的显著位置。
3. 《食品经营许可证》不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借或者以其他形式非法转让。
4. 食品经营者应当在核准的许可范围内开展经营活动。
5. 食品经营者应当接受食品药品监督管理部门的监督管理。
6. 食品经营者改变许可事项应当申请变更食品经营许可。
7. 食品经营者应当在《食品经营许可证》有效期届满30个工作日前，及时到原许可部门申请延续。

许可证编号：JY24403060024031

日常监督管理机构：宝安食品药品监督管理局

日常监督管理人员：由日常监督管理机构指定

投诉举报电话：12331

发证机关：

签发人：

2016年06月16日

国家食品药品监督管理总局监制

11. 无重大违法记录的声明函

致：深圳市锦泓兴投资有限责任公司（招标机构）

关于贵方 2018 年 12 月 14 日（招标公告时间）BACG2018155112（招标文件编号）的投标邀请，我公司愿意参加投标，并声明我公司参加本次投标前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录。

投标人代表：李小伦

投标单位：深圳市大哥乐餐饮有限公司

日期：2018 年 12 月 17 日

注：根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十九条规定：政府采购法第二十二条第一款第五项所称重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。

12. 信用承诺书

致：深圳市锦泓兴投资有限责任公司

信用承诺是社会信用体系建设的重要内容，更是体现诚信守法的重要标志。我司在参与贵方的政府采购活动中，谨作出以下承诺：

一、承诺我司和我司法人代表均未被列入深圳市宝安区人民法院公布的失信被执行人名单。如因上述情形，引起质疑、投诉或其他方式情况反映，一经核实我司或我司法人代表为失信被执行人，将视为隐瞒真实情况，提供虚假资料，已经中标、成交的，按中标、成交无效处理（在项目投标截止时间前失信信息被删除的或在开标后被列入失信名单的除外）。

二、承诺所提供的资料真实、合法，没有任何伪造、变造资料，或通过欺骗、窃取等非法及不正当手段获得相关资料的行为。如存在上述情形，贵单位有权将其列入我司的信用记录，并归集纳入到相关的信用信息系统、黑名单等，贵单位及相关信用信息系统的运营单位有权将之对外公示。

由此产生的一切后果由我司自行承担。

投标人：深圳市大哥乐餐饮有限公司

2018 年　12　月　17　日

（★特别说明：若投标人在投标时不提供“信用承诺书”或修改“信用承诺书”格式内容，将导致投标无效。）

2. 投标一览表

项目编号：BACG2018155112

项目名称：凤凰山森林公园节假日后勤保障服务

包号	项目名称	投标总价（元）	快餐（元/份）	矿泉水（元/瓶）	备注
A	凤凰山森林公园节假日后勤保障服务	**人民币 1015623 元**	35 元/份	1.6 元/瓶	

投标人代表：李小伦

投标单位：深圳市大哥乐餐饮有限公司

备注：

★1、本项目控制金额为人民币 1,020,000.00 元，快餐每份控制金额为 35 元，矿泉水每瓶控制金额为 1.6 元，投标人的投标报价均不能超出上述三项对应的控制金额，否则作投标无效处理。

★2、投标人必须对本表格的投标总价（元）、快餐（元/份）、矿泉水（元/瓶）进行报价，上述报价均按照数学四舍五入最多保留至小数点后两位。否则作投标无效处理。

★3、投标人按照《2019 年凤凰山森林公园节假日后勤保障服务统计表》执勤人员人数进行配餐，如实际执勤人员人数发生变动（增加人员或减少人员），实际结算时以投标人承诺的快餐（元/份）、矿泉水（元/瓶）投标报价进行相应费用的增加或扣减，最终结算费用不得高于投标人的投标总价。

★4、投标总价须与项目分项清单及报价的总报价一致。投标一览表中的快餐及矿泉水都以单价报价。

3. 项目费用分项报价列表

项目编号：BACG2018155112

项目名称：凤凰山森林公园节假日后勤保障服务

序 号	项目名称	数量	单 价	总 价
1	**快餐**	**25181**	35 元	881335 元
2	**矿泉水**	**83930**	1.6 元	134288 元
3				
……				
总报价		1015623 元		

此表可延长。请各投标人根据本项目招标报价要求并结合实际涉及的所有支出项目情况填写。本表如有缺漏项，由供应商自行承担。

投标人代表：李小伦

投标单位 深圳市大哥乐餐饮有限公司

4. 服务条款偏离表

项目编号：BACG2018155112　　项目名称：凤凰山森林公园节假日后勤保障服务

据招标文件要求，我公司承诺响应如下：

序号	招标文件要求	投标文件响应	偏离说明（符合/正偏离/负偏离）
带★号条款为不可负偏离条款			
1	**★本章服务需求书内容为项目正常开展的基本要求，投标人必须完全响应满足招标文件第六章服务需求书的全部内容，否则将导致投标无效。如投标人中标后被发现不能满足招标文件第六章服务需求书的，采购单位有权拒绝签订合同，一切后果由投标人承担。**	**投标人完全响应满足招标文件第六章服务需求书中所有带★号条款的要求**	**符合**

若响应情况优于招标要求，应作详细说明；“偏离情况”栏中根据响应情况填写，没有达到要求的填“负偏离”，达到要求的填“符合”，优于要求的填“正偏离”。

投标人代表：　　李小伦

投标单位：深圳市大哥乐餐饮有限公司

5. 投标人情况介绍

注：在按要求填写好此表格后，各投标单位可以用其它的方式，就公司整体情况作出详细的介绍。

序号	项　目	内容及说明	备注
一	**营业执照**		提供扫描件
1	注册年度及注册编号	9144030068942833XC	
2	注册资金（万元）	50 万	
3	经营场所	深圳市宝安区西乡街道河东路 124 号 1 楼	
4	有效期	至 2024 年 05 月 18 日止	
二	**资格（质）证书**（若有其他资质证书，可按表格格式扩展）		提供扫描件
1	证书名称		
2	批准单位		
3	等级		
4	批准时间及编号		
5	有效期		
三	**其他**（投标人认为需补充的其他说明）		

营业执照

统一社会信用代码 9144030068942833XC

名　　称　深圳市大哥乐餐饮有限公司

主体类型　有限责任公司

住　　所　深圳市宝安区西乡街道河东路124号1楼

法定代表人　李小伦

成立日期　2009年05月18日

重要提示

1、商事主体的经营范围由章程确定。经营范围中属于法律、法规规定应当经批准的项目，取得许可审批文件后方可开展相关经营活动。

2、商事主体经营范围和许可审批项目等有关事项及年报信息和其他信用信息，请登录深圳市市场和质量监督管理委员会商事主体信用信息公示平台（网址http://www.szcredit.com.cn）或扫描执照的二维码查询。

3、商事主体须于每年1月1日-6月30日向商事登记机关提交上一年度的年度报告。商事主体应当按照《企业信息公示暂行条例》等规定向社会公示商事主体信息。

登记机关　深圳市市场监督管理局

2016 年 06 月 06 日

中华人民共和国国家工商行政管理总局监制

送餐点运营保障方案

一、原材料采购环节的卫生控制要求

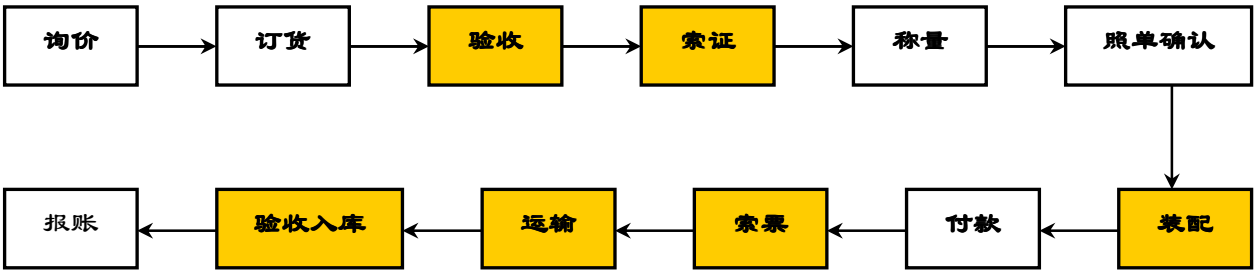
1、采购设施基本要求

1.1 根据需要情况配置适宜的运输工具。运输工具必须保持清洁。

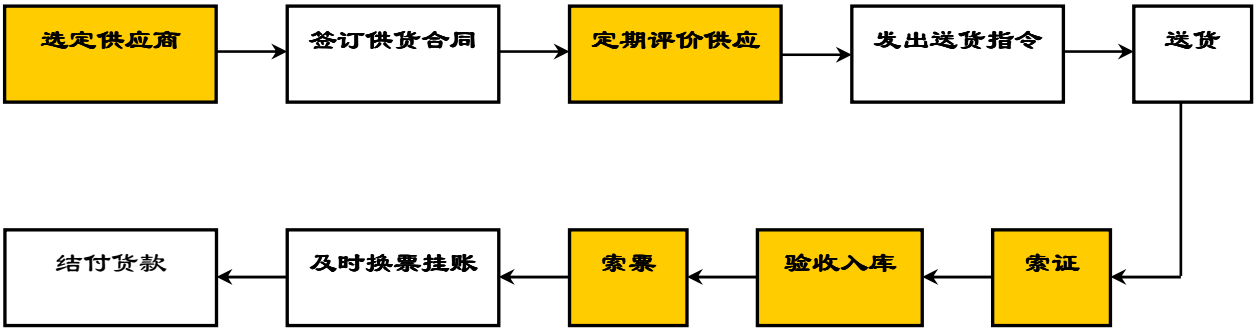
1.2 如运输车辆无保温装置，可配置适宜数量的棉被，防止冬季运输果蔬类原料冻伤。

2、采购工作流程

2.1 现场采购流程图：



2.2 供应商送货采购流程图：



3、采购员任职卫生要求

3.1 采购员定期体检，持健康合格证明上岗。

3.2 采购人员必须熟知相关食品卫生知识。

3.2.1 采购员要熟悉各类食品的贮藏特性。

3.2.2 采购员应熟知基本食品知识。

4、采购原料卫生规范

4.1 采购符合国家卫生标准和规定的有关要求，进行严格验收：

4.1.1 采购的肉类应符合卫生要求,应有兽医卫生检疫合格证明；

4.1.2 采购的禽蛋应外表清洁，完整无损，略感粗糙，具有光泽；

4.1.3 采购的蔬菜水果应新鲜；

4.1.4 定型包装食品应标签完整，在保质期内；

4.1.5、采购的进口食品必须有对应的中文标识。

4.2 严禁采购《食品卫生法》规定的以下食品：

4.2.1 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官异状食品；

4.2.2 含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染的食品；

4.2.3 含有致病性寄生虫、微生物的，或者微生物毒素含量超标的食品；

4.2.4 未经兽医卫生检疫或者检验不合格的肉类及其制品；

4.2.5 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物及其制品；

4.2.6 容器包装污秽不洁、严重破损或者运输工具不洁造成污染的食品；

4.2.7 掺假、掺杂、伪造，影响营养卫生的食品；

4.2.8 用非食品原料加工的食品；

4.2.9 超过保质期限的食品；

4.2.10 因特殊需要，国务院卫生行政部门或者省、自治区、直辖市人民政府专门规定禁止出售的食品；

4.2.11 含有未经国务院行政部门批准使用的添加剂的或者农药

残留超过国家允许量的食品；

4.2.12 其他不符合食品卫生标准和卫生要求的；

4.3 在餐饮中心未提供《解禁申请批复》的情况下，禁止采购公司规定的“禁用食品”：四季豆、鲜黄花菜、青皮或发芽土豆、青皮番茄、鲜木耳、蓝紫色紫菜、叶肥厚黑绿的韭菜、未煮熟的豆浆、腌制时间不足十五天的腌制菜、非本餐饮中心加工的熟食、动物内脏、凉拌菜；

4.4 采购带包装的食品时，禁止采购“三无”产品，即无“生产日期、保质期或有效食用截止日期、生产厂家”，三者缺一不可。

4.5 禁止采购无“QS”标志的产品。食品包装上应有“QS” 标志及其《食品生产许可证》编号，编号由英文字母“QS”加 12 位阿拉伯数字构成。

5、采购索票索证规范

5.1 采购食品（食用油、粮、肉、饮料）、食用农产品（蔬菜、水果、水产）、食品添加剂（食盐、醋、味精、小苏打、糖、色素、香料、泡打粉等）、洗消剂（洗涤剂、消毒剂）等要及时索取发票或收据等购物凭证。

5.2 到现场批量采购食品、食用农产品、食品添加剂、洗消剂，要查验食品卫生许可证、检验或检疫合格证明（包括出厂合格证或出厂检验报告），并索取复印件保存。

5.3 要向固定供货商或供货基地索要由其签字或盖章的食品卫生许可证、食品生产许可证、营业执照等资质证明复印件及随货携带的

合格证或检验报告，并与其签订采购供货合同。

5.4 禁止向资质证明不齐全的单位采购食品。

6、采购原料运输卫生规范

6.1 运输工具必须完好洁净无破损，使用后立即清洗车厢。

6.2 装载生原料时，不怕压的（如土豆、大米等）放下面， 怕压的（如西红柿、桔子等）放上面。

6.3 运输食品要生、熟、荤、素分开摆放，不得直接接触。

6.4 冬季运输果蔬类及其他怕冻原料，运输工具无保温装置的，要给原料加盖棉被，以免冻伤变质。

6.5 运送易腐原料速度要迅速，卸车要及时，避免原料在运输过程中变质。

7、对固定供应商考核监督制度

7.1 资质验证要齐全：

7.1.1 食品供应商有正规的经营手续，必须有营业执照、卫生许可证、生产许可证，肉类加工的有动物屠宰许可证。

7.1.2 参与生产的人员必须有健康证等。

7.1.3 非食品供应商必须有营业执照、税务登记证等。

7.2 现场卫生要达标：采购和质检人员要定期对固定供应商的食品生产或贮存环境共同进行突击检查，确保其加工和贮存条件符合卫生要求。对不符合卫生要求的供应商，要果断终止供货合同，并进行处罚。

7.3 供货质量要合格：供应商供货出现严重质量问题或连续 3 次

出现轻微质量问题的，由采购人员会同质检人员立即对其进行重新评定，并将评定结果报管理区总经理，以决定是否进行现金处罚,直至取消其合格供应商的资格。

8、与采购商签订食品卫生安全合同

餐厅采购粮食、油、副食品等主要物资，选择资质齐全的供货商，签订食品卫生安全合同。

二、食品加工环节卫生控制要求

1、加工烹制设施基本要求

1.1 厨房设置按照生进熟出的原则，避免交叉感染。

1.2 配置专用的尝菜用具。

1.3、配置数量适宜的食品存放架，存放架要由上至下按熟、半成品、生的顺序标识各层。

1.4、配置数量适宜的半成品、成品盛具，并用有效方式予以标识。

1.5、配置洗刷池，以对铲、勺、盛具、抹布等炊具进行消毒。

1.6、要设置数量适宜的成品防护设施。

1.7、设置数量适宜的垃圾桶。

1.8、配备数量适宜的冰箱以对剩余原料和成品进行妥善存放。

1.9、凉菜间属于专间，要设为独立隔间，并配置以下设施：

1.9.1 设置紫外线消毒灯，距悬挂于室内中央部位，距地面 2 米以内。

1.9.2 设置凉菜间专用的刀、墩、盆等工具和容器。

1.9.3 设置凉菜间专用的工具消毒设施。

1.9.4 设置凉菜间专用的冷藏冰箱。

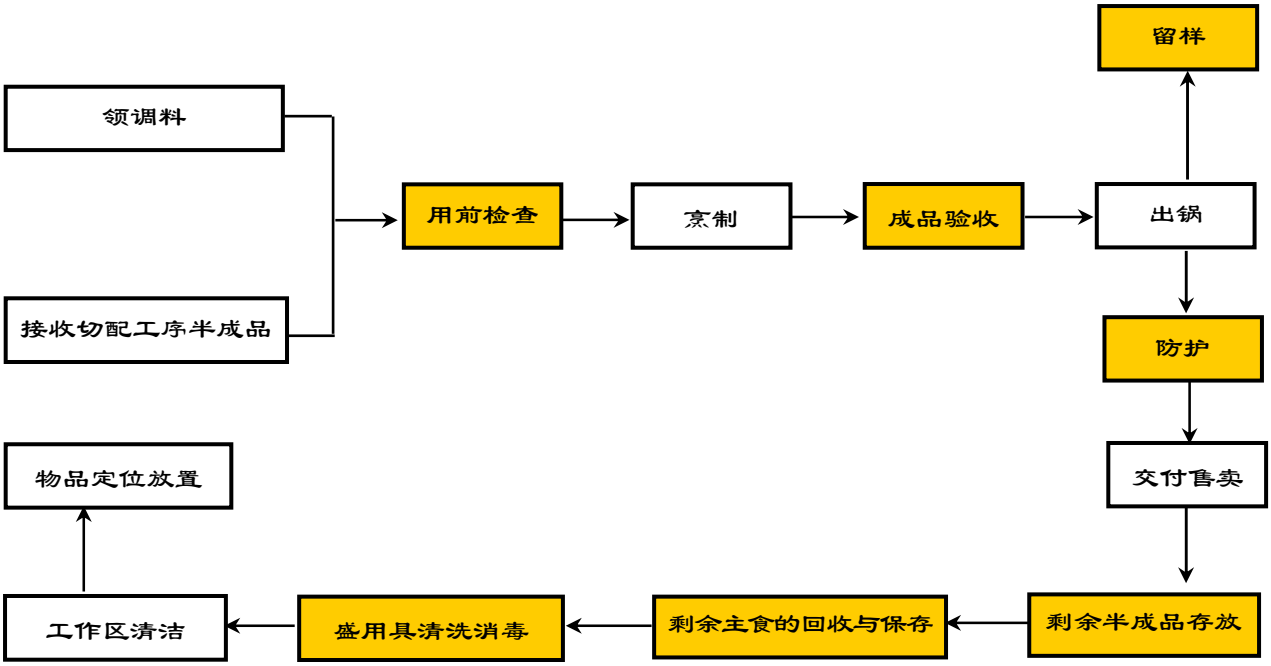
1.9.5 设置空调，保证夏季室内气温不高于 25℃。

1.9.6 凉菜间入口处设置洗手池、消毒液及更衣设施。

1.9.7 凉菜间内不得设置明沟，下水道要用盖板封闭。

1.9.8 凉菜间如有窗户，应为封闭式（传菜口除外）。

2、烹制操作流程



3、烹制操作卫生规范

3.1烹调前厨师应认真检查待烹制原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。

3.1.1食用油：有无浑浊、沉淀、悬浮物、酸臭味、分层现象等。

3.1.2调料：散装或已开封的调料通过感官鉴别是否有异味，是

否变质；包装完整的是否过期或“三无”产品。

3.1.3切配好的肉类是否有异味，豆制品是否发粘、发酸。

3.2烹制前，检查盛具、用具是否齐全、清洁。

3.3烹制前，检查燃气、灶具、排烟系统是否处于正常运转状态，是否有燃气泄漏等安全隐患。

3.4厨师在烹制作过程中，严格按盛用具生、熟、半成品标识分类使用，手只可接触烹饪用具的柄、底部和边缘。

3.5焯水、过油或蒸制后的半成品一律放干净的半成品盆内。

3.6烹制时要按菜肴要求翻搅，必须及时、快捷、均匀，防止受热不均而出现夹生或糊锅现象。

3.7加工的热菜应烧熟煮透，其中心温度不低于70℃。

3.8试尝菜肴口味时，应将汤汁放在专用的小碗中，尝后将余下的菜汁倒掉，不准倒回锅中。禁止直接用手或炒菜勺尝菜。

3.9菜肴出锅前要按成品验收卫生规范的要求，对其成熟度、口味、色泽、形态等进行验收。验收合格方可交付售卖。

3.10烹制好的菜肴要倒入干净的熟盛具内，与生食品、办成品分开放置，且不得落地放置。

3.11出锅后的成品菜要按留样卫生规范留样。

3.12将用过的锅清洗干净，再炒制第二道菜。

3.13掉落的半成品清洗干净后方可使用，掉落的成品弃之不用。

3.14待用的熟食品在出售前做好防尘、防蝇、保温防护措施，且与半成品、原料分开盛放。

3.15当餐超过两小时后才食用的热菜肴，当室温高于10℃时，要热藏存放（60℃以上蒸箱内）。

3.16未用完的易腐半成品要放冰箱半成品冰室内冷藏存放。未售完的菜肴，要按剩餐管理卫生规范的要求，自然晾凉后放冰箱成品冰室内冷藏存放。

3.17操作过程中注意随手卫生，保持灶台、桌面、地面干净整洁。

3.18烹制操作结束后要及时关闭燃气灶开关和燃气罐阀门。

3.19做好炒勺、刀、盆等炊具的清洗和消毒工作，做到物品定位放置。

4、敏感食品烹制卫生规范

4.1四季豆（芸豆、扁豆、刀豆）：

4.1.1禁止加工霜打的四季豆，禁止食用焯水凉拌的四季豆。

4.1.2食用四季豆要先将其用水浸泡，然后用开水烫煮10分钟以上，捞出后再炒制；或将四季豆过油至表皮起泡再干煸。

4.1.3烹制加热时间要长，保证烧熟煮透，以破坏毒素—豆荚皮中所含的皂素及豆荚豆中的血球凝集素。

4.1.4加热至豆角失去原有的生绿颜色，颜色变黄，豆腥味消失，食用时无生味和苦感，方可食用。

4.2土豆

4.2.1禁止使用发芽过多或表皮青、紫部位较大的土豆。

4.2.2食用轻微发芽或变绿的土豆时要在初加工时削净已变绿的表皮，挖去芽、芽眼和芽周围0.5cm的部位。

4.2.3炖煮时宜大火，保证要烧熟煮透，彻底分解毒素—龙葵素。

4.3黄花菜（金针菜）：

4.3.1使用黄花菜要用干货泡发，尽量不用新鲜的黄花菜。

4.3.2如使用新鲜的黄花菜，要用沸水彻底焯烫，再用凉水浸泡一至两小时。

4.3.3烹制时炒熟煮透，以破坏毒素—秋水仙碱，保证食用安全。

4.4青皮番茄（青西红柿）：

4.4.1尽量不使用青皮西红柿，严格禁止凉拌或生食青皮西红柿。

4.4.2如使用青皮西红柿，炒熟煮透，以破坏有毒物质—生物碱。

4.5腌制菜（咸菜、酱菜、酸菜、泡菜）：

4.5.1严禁食用腌制时间在两至十五天的腌制菜。萝卜、雪里蕻、白菜等腌制菜原料中含有的无毒硝酸盐，在腌制过程中被细菌还原成有毒的亚硝酸盐，能引起食物中毒。

4.5.2使用腌制菜要使用腌制时间超过15天的。

4.6动物内脏：

4.6.1烹制加工前对半成品进行认真检验。

4.6.2原料和半成品要冷藏存放。

4.6.3一定要烧熟卤透。

4.7禽蛋：

4.7.1按主食操作流程中的禽蛋初加工卫生规范准备好蛋液。

4.7.2禽蛋在进行蒸、煮、煎、炒时，一定要熟透至蛋黄和蛋白坚实，以灭杀沙门氏菌。

4.7.3做蛋汤时，蛋汁必须开水下锅，再次煮沸后方可出锅食用，严禁在汤桶或汤盆内漂蛋花。

5、凉菜加工卫生规范

5.1凉菜间内应当由专人加工制作，非凉菜制作人员不得擅自进入凉菜间。不得在凉菜间从事与凉菜制作无关的活动。

5.2凉菜制作人员进入凉菜间前应更换洁净的工作衣帽。禁止穿凉菜间工装去其他操作间。

5.3凉菜制作人员要戴口罩，调制过程中戴一次性手套。

5.4操作前严格洗手，并用消毒液浸泡或揉搓消毒。凉菜制作持续操作两个小时或接触不洁物品后必须再次手部消毒，达到无菌操作。

5.5凉菜间每餐使用前应进行空气消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30分钟以上。

5.6加工前用酒精擦拭法或煮沸法等方式对刀、砧板、盛具单独消毒，用后洗净放入保洁柜存放。

5.7抹布每餐消毒，确保清洁无菌，远离成品，定位放置。

5.8对半成品、调料进行严格的检查，发现有腐败变质或者有其他感官性状异常的，不得进行加工。

5.9果蔬类原料必须清水浸泡30分钟后冲洗干净，否则不准进入凉菜间。

5.10肉类、水产类原料必须烧熟卤透后方可进入凉菜间，生肉或生水产不准进入凉菜间。

5.11超过两个小时再食用的凉菜必须放入冷藏冰柜中保存。

5.12制作好的凉菜（含水果拼盘）尽量当餐用完

5.13剩余尚需使用的成品或半成品必须加保鲜膜遮盖后放专用冰箱冷藏或冷冻保存。

5.14冷冻的卤制品再次使用时应彻底解冻（中心温度达到0℃以上）后回锅热透（中心温度达到70℃以上），方可食用。

5.15垃圾及时倾倒，不许有隔餐垃圾存放。垃圾倾倒后要对垃圾桶进行清洁，确保清洁卫生，无污渍异味。

5.16按规定留样，冷藏48小时。

6、成品验收卫生规范

6.1 以感官检验方法为主，必要时借助仪器设备分析化验进行。

6.2 要在每餐每种菜肴品种出锅后售卖前，按锅次对其进行分批验收。

6.3 检查整鸡、整鸭、整鱼、猪肘、鸡腿、丸子等体积较大产品的中心部位是否熟透。

6.4 检查四季豆、豆浆、去芽土豆、青皮番茄、动物内脏等高危食品是否熟透。

6.5 检查菜品是否有异味或异物。

6.6 对验收不合格的成品禁止售卖。补救无望的，应及时销毁。

6.7 做好成品检验记录。

7、留样管理卫生规范

7.1 留样由专人负责操作，留样人必须经过留样技能培训并考核合格。

7.2 每餐大锅饭菜、会餐保障的各种饭菜、单品超过 100 份的小吃，需要留样。

7.3 留样应采集加工终止时、分发前的样品，不得另行特殊制作。

7.4 留样保存时限 48 小时，特殊情况下未经批准不得扔弃。

7.5 留样容器应密闭专用，大小要合理，便于盛放样品。盛放样品前要清洗消毒，确保清洁。

7.6 留样要保存在专用的冰箱内，贮存温度为 5℃左右，不得冷冻存放。

7.7 每个品种留样量不少于 100 克。小包装食品应整包、瓶留样，不准拆包零取（如牛奶、饮料）。

7.8 定期清洁留样冰箱，每周用 1：250 的 84 消毒液擦拭消毒两次。

7.9 留样操作程序：

7.9.1 留样操作前留样人必须用消毒肥皂流水洗手。

7.9.2 一种食品用一个消过毒留样瓶（盒）。

7.9.3 专用匙勺取样，不准接触不洁物品，留取另一样品时匙勺须清洗。

7.9.4 手不准触及留样瓶（盒）的内壁。

7.9.5 留样自然冷却后密封放入冰箱冷藏存放。

7.9.6 留样人认真填写《留样记录表》。

7.10 留样容器用后要及时清洗消毒并保洁存放。其洗消程序如下：

7.10.1 弃除超出留样时限的样品。

7.10.2 刷洗留样盒（瓶），保证内外清洁，无残渣、油污。

7.10.3 清洗后的留样（盒）瓶口朝下，倾斜放置在蒸箱内保持100℃10 分钟以上，或用 1:250 的 84 消毒液浸泡 5 分钟以上。

7.10.4 如用 84 消毒液消毒的，要清水冲洗，去除消毒液残留。

7.10.5 消毒后的留样容器保洁存放。

8、剩餐管理卫生规范

8.1 将剩余饭菜自然冷却后置于干净熟盆，放冰箱冷藏存放。

8.2 将剩余饭菜与半成品或原料分冰室存放。

8.3 剩餐冷藏严禁超过 24 小时。

8.4 剩餐使用前要回锅热透（中心温度高于 70℃以上），冷冻的熟食品要彻底解冻后再充分加热方可售卖和食用。

8.5 剩餐加热前要进行闻尝，确保其未变质。

8.6 剩余菜品只许加热使用一次，禁止连续剩餐重复加热使用。

9、烹制设备安全操作规范

9.1 设备安全操作通用要求

9.1.1 各种机器设备，均由专人操作，专人保养，专人管理。

9.1.2 安装调试合格后，方可接收使用。

9.1.3 安装防护罩，并在操作处做好防触电标识和操作规程，操作时不许撤除防护罩。

9.1.4 操作人员上岗前，必须经严格的岗前培训，熟悉机器性能，能正确操作机器。

9.1.5 操作人员穿戴整齐，避免衣服或头发被传送带卷住而发生意外。

9.1.6 设备必须在其额定条件下使用。

9.1.7 设备启动时，负荷较大的要先点动，再运行。

9.1.8 机械设备运转时严禁离人。

9.1.9 操作者在使用设备时，发现机器有异常现象要立即停机，请专业技术人员维修，不要带故障操作。

9.1.10 设备用完后，关闭电源，拔下电源插座或电闸，摘卸下刀具后清理干净。

9.1.11 机械设备皮带松动时及时维修，严禁用手带动皮带，以防伤手。

9.1.12 设备的电机部位严禁用水冲洗。

9.1.13 设备的日常保养由操作者负责，定期保养由专业技术人员负责，加润滑油时用食用油。

9.2 柴油灶操作规范

9.2.1 清洁要点：

9.2.1.1 关闭火源，清理灶台、排烟罩。

9.2.1.2 清洁柴油灶时严禁向灶下泼水，防止电机进水漏电。

9.2.1.3 清洁灶头时勿用水，以免损坏耐火材料。

9.2.2 安全要点：

9.2.2.1 用点火器（铁丝、纸等）点火，待灶眼着火后，打开风机，严禁直接用手点火。

三、原材料、半成品、成品存储环节卫生控制要求

1、存放时机：

1.1 肉类、内脏、豆制品等不即时加工原料要在入库后半小时内放入冰柜（冷库）。

1.2 加工好的半成品（尤其是肉类、内脏原料及豆制品）在 1 小时内不烹制的，必须采取合理的保存方法存放。

1.3 提前加工好的成品必须采取合理保存方法存放。

1.4 原料、半成品、成品放入冰柜前，必须先晾凉。

2、盛用具要求：按照毛、净、荤、素、生、熟分开使用。

3、防护措施:

3.1 盛装的盛用具干净。

3.2 防蝇、防尘措施有效。

4、保存方法：

4.1 常温存放：

4.1.1 适用范围：操作间温度不高，淀粉、蛋白质或脂肪含量不高，但纤维素含量较高的原料或半成品。

4.1.2 适宜存放时间：较短，一般为 2—3 个小时。

4.1.3 举例：芹菜、韭菜、萝卜等蔬菜。

4.2 低温存放：

4.2.1 适用范围：操作间温度高，蛋白质、脂肪含量较高且易腐败变质的原料、半成品或成品。

4.2.2 适宜存放时间：较长，24 小时之内可冷藏，超过 24 小时

可冷冻。

4.2.3 举例：肉类和蛋类及其制品。

4.3 腌制法：

4.3.1 适用范围：操作间温度较高，蛋白质和脂肪含量较高、常温下易腐败变质的半成品。

4.3.2 适宜存放时间：存放时间较短，一般为 2 个小时左右。

4.3.3 举例：咸鱼、咸肉等。

4.4 过油法：

4.4.1 适用范围：操作间温度较高，非即时加工的蛋白质和淀粉含量较多、易腐败变质的半成品。

4.4.2 适宜存放时间：存放时间较短，一般为 2 个小时左右。

4.4.3 举例：鱼、猪肉、土豆块等。

4.5 焯水法：

4.5.1 适用范围：操作间温度较高，一些非即时加工的且水分较多、易变质的高蛋白半成品。

4.5.2 适宜存放时间：存放时间较短，一般为 2 个小时左右。

4.5.3 举例：主要是豆制品。

四、菜品出售环节卫生控制要求

1、分餐设施基本要求

1.1 分餐区设有适量的分餐台，分餐台配有水暖或气暖等保温设施。

1.2 具有充足的照明设施。

1.3 设有有效的防蝇设施，如灭蝇灯或空气幕。

1.4 餐厅有通风设施和保暖、降温设施，如电风扇、空调、暖气等。

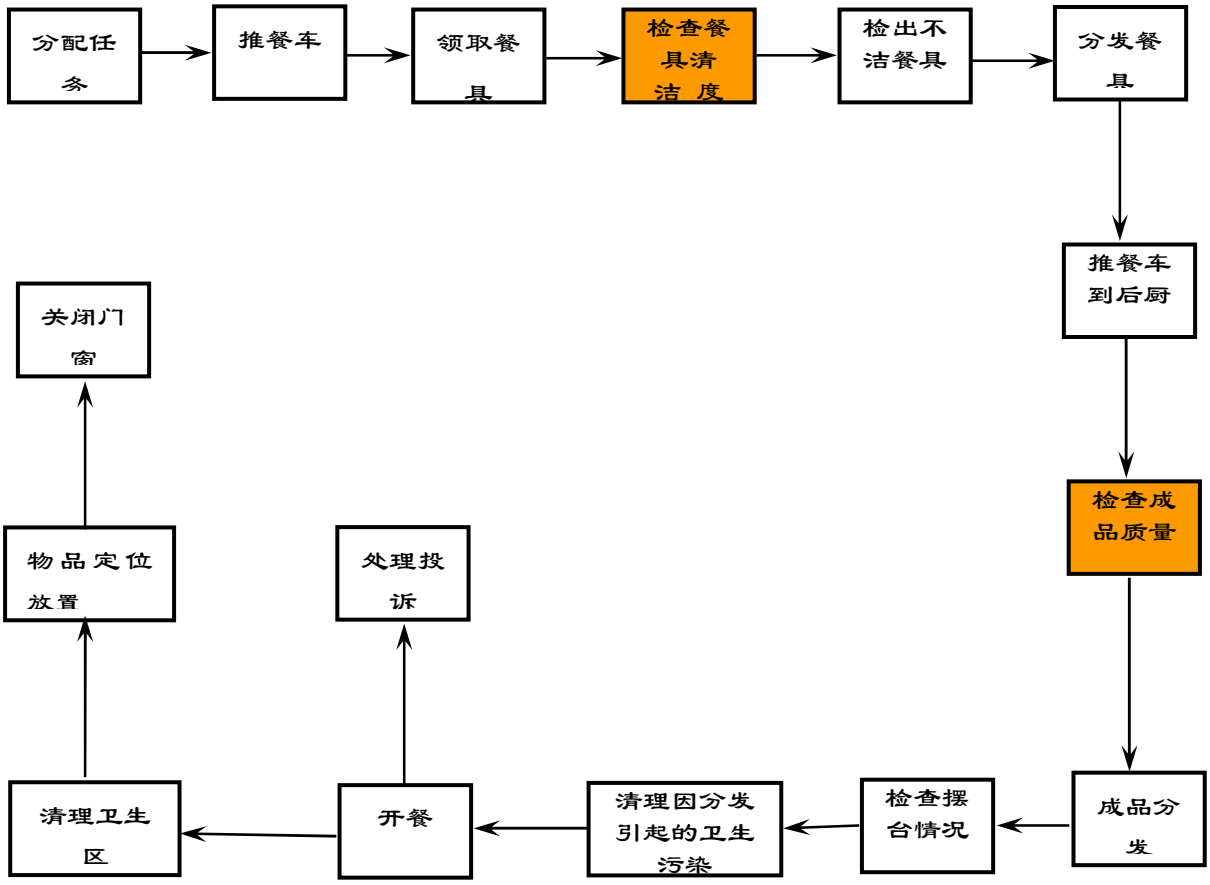
1.5 配置就餐座位数与就餐人数相适应，一般不少于进餐人数的1/3。

1.6 餐厅内设有供就餐顾客洗手、洗刷等设施，如水池、洗手液或肥皂等。

1.7 在前厅设置明显的防滑警示牌。

1.8 配置有存放泔水的容器，加盖。

2、分餐操作流程



3、分餐操作规范；

3.1 分餐操作卫生规范：

3.1.1 分餐或分餐前要对手部肥皂流水洗手。

3.1.2 分餐或分餐前要分发餐具和用具，并戴口罩和一次性手套。

3.1.3 要对待分发餐具和用具进行严格检查，确保所分发的餐用具使用前已洗净并消毒。

3.1.4 餐用具分发的提前时间不宜过长，应当餐使用，不超过 4 小时。

3.1.5 对每餐所用餐用具进行逐一分拣，带有油污或残渣等不洁物的餐用具立即送回清洗消毒后，方可使用。

3.1.6 供应自助餐时，在每个盛装菜肴的容器旁边放置已消毒的盛具以供放夹具，夹具不能放在餐桌上或倾倒在容器中或绝大部分插在食物中。

3.1.7 餐用具分发后不立即使用的，应加防护罩，防蝇防尘。

3.1.8 对饭菜质量进行验收，怀疑有夹生或变质的，予以撤回并将情况向经理反应。

3.1.9在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）不食用的成品，应当在高于60℃（蒸箱）或低于10℃（冰箱）的条件下存放。

3.1.10天气较冷时，要启用保温分餐台。

3.1.11、菜品分发要均匀，分发时动作幅度不宜过大，避免汤汁外溢。

3.1.12 手不能直接接触食品，必须借助食品夹或其他工具。

3.1.13 打菜勺分开使用，特别是打鱼的勺子要单独使用。

3.1.14 当顾客需要多个品种时，每个品种分别占据餐盘的一个格，不要几个品种放在同一格内，避免串味。

3.1.15 分餐过程中，不准对着饭菜打喷嚏、吸烟、咳、挠头、挖耳鼻。

3.1.16 掉落的食品不能再售卖，掉落的餐具不能再使用。

3.1.17 在分餐过程中发现病态者及带菌者，对其所用餐具单独收拣，重点消毒。

3.1.18 将用过的餐具立即撤走。

3.1.19 分餐后将未使用的洁净餐用具立即返回洗消间保洁存放，必要时进行重新消毒。

3.1.20 操作时要轻拿轻放。

3.1.21 对勺子、夹子、长筷子、食品盖被等分餐用具进行清洗和消毒。

3.1.22 做好餐厅防蝇工作，及时清除死苍蝇。

3.1.23 在就餐顾客就餐完毕后，要及时清理餐厅，保持地面、桌椅、水池等干净整齐。

五、改进员工文明服务水平方案

餐前服务要求：

1、环境要求：

a. 院落内干净、无杂物；

b. 门口阶梯无积水，不湿滑，门玻璃明亮，无油迹；

c. 餐厅内墙壁无积尘、蜘蛛网；

d. 地面无残渣、油污、水迹等；

e. 桌椅无残渣、油污、水迹等；

f. 分餐台干净、整洁，无杂物；

g. 餐厅内无异味，无苍蝇乱飞；

h. 如有条件情况下，可以播放一些轻松、平缓的乐曲，营造一种安逸、舒适的氛围；

i. 服务台干净、整洁。

2、服务人员要求：

2.1 仪表仪容：

a. 工装整齐洁净，戴一次性口罩，不准穿高跟鞋、钉鞋，不戴有色眼镜，左胸佩戴服务标志牌；

b. 操作人员戴角巾或工作帽，女员工头发前不遮眼，后不盖肩，长发要盘头，男服务员发不盖耳，不留大鬓角和胡须，头发整洁、无头屑异味；

c. 不留长指甲，不涂指甲油，不佩戴首饰和其它饰物，化淡妆；

d. 面带微笑，亲切自然。

2.2 言行、举止：

a. 语调亲切自然，音量适中温和，讲普通话，语言简洁清晰，适时使用礼貌用语，做到有问必答；

b. 站立时身体端正，双脚微微分开，男员工双手自然垂于身体两或背于身后，女员工双手轻握置于身前，不准靠它物或倚扒他人侧

背；

c. 行走时体态轻盈，步履轻捷，不与客人争道抢行。

3、特殊要求：

a. 由于顾客就餐时口味各不相同的需要，服务台应该准备一些如醋、盐、辣椒等小瓶装调料；

b. 由于餐饮中心保障群体的特殊性，大多为学校、军校、工矿企业等单位，餐饮中心也可根据实际情况，准备一些快餐盒、筷子、缝补的针钱包、雨具(雨天或下雪天提供)等。目的是尽可能的为顾客提供方便；

c. 在餐饮中心内部设立看板，内容可以提供食品卫生、营养膳食等方面的知识，引导顾客养成健康、营养平衡的饮食习惯；

d. 做一温馨提示语版块，内容可以为天气预告，提醒顾客随气候变化添加衣物，也可以为节日或顾客的生日问候语，体现出我们周到、热情的服务；

e. 在容易滑倒或有障碍物处设明显的提示牌，如前厅门口进阶、水池、打汤等处，尤其是在夏季雨天及冬季雪天的情况下，更应设立提示牌。

食材配送管理制度

1、根据订餐明细进行分类发货。每个班级固定保温箱进行配送及回收。

2、配送遵循专车专用的原则。每次配送本单位食材派独立的运

输车辆。

3、严格配送时的卫生标准要求。

配送车内外干净整洁，每次出车要进行清洁；

车上食材摆放平稳，防止洒落；

配送的食材要进行防尘、防污染措施。

4、配送时间符合要求，食品温度符合要求。

5、配送时严格清查配送的数量、种类是否相符。

6、配送至目的地后，由接收方进行签字确认。

食品、原料储运措施安全保障

在盒饭配送中，热链配送的要求非常高，从制作完成到用餐，时间一般要求不超过 4 小时，而我司有运输车辆十来台，在配送备用车及时间上，有足够的优势，确保了饭菜的热度及色泽，最大限度保证了食品安全。

运餐车卫生要求：

1.车辆未运送过有毒有害物质。

2.车辆清洁，无杂物，运送前冲洗干净。

3.运餐车辆有防雨雪、防沙尘措施。

4.运餐车要有必要的冷藏或热藏设施，不能在 10 至 60℃的温度条件下贮存和运输。

5.专人运送，运送时要注意安全，避免出现事故。

菜品放置卫生要求：

1.半成品和成品分开。

2.运送物品要适量，盛具不能相互挤压或叠放，避免食品二次污染和形状改变。

3.盛具内容物不易装的太满，以免外溢。

运餐盛用具卫生要求：

1.运送食物前，必须对盛用具进行清洗。

2/运送成品应选用保温效果好的盛具。

3.容器能加盖的加盖，不能加盖的做其他防尘、防蝇措施。

食品安全检测安全保障

由于我方是连锁经营企业，在深圳地区有较多的连锁店，在原料的使用量上比较大，因此我方在原材料的采购上存在着很大的优势，特别是原材料的质量，卫生安全性等都是有着很大的保证，同时在原材料的价格上也有一定的优势，就餐者花同样的钱相对吃的更好，我公司现在也跟很多知名的原料供应企业有着良好的战略合作伙伴关系：

一、主食大米的采购

大米：由深圳市粤生粮食有限公司提供

营业执照

统一社会信用代码 91440300571968875F

名　　称　深圳市粤升粮食有限公司

主体类型　有限责任公司

住　　所　深圳市宝安区西乡街道永丰社区第一工业区A4栋一楼3-7

法定代表人　林嘉宝

成立日期　2011年04月12日

重要提示

1、商事主体的经营范围由章程确定。经营范围中属于法律、法规规定应当经批准的项目，取得许可审批文件后方可开展相关经营活动。

2、商事主体经营范围和许可审批项目等有关事项及年报信息和其他信用信息，请登录深圳市市场和质量监督管理委员会商事主体信用信息公示平台（网址http://www.szcredit.com.cn）或扫描执照的二维码查询。

3、商事主体须于每年1月1日-6月30日向商事登记机关提交上一年度的年度报告。商事主体应当按照《企业信息公示暂行条例》等规定向社会公示商事主体信息。

登记机关　深圳市市场监督管理局

2016 年 08 月 10 日

中华人民共和国国家工商行政管理总局监制

000296

食品生产许可证

生产者名称：深圳市粤升粮食有限公司

社会信用代码（身份证号码）：91440300571968875F

法定代表人（负责人）：林嘉宝

住所：深圳市宝安区西乡街道永丰社区第一工业区A4栋一楼3-7

生产地址：深圳市宝安区西乡街道永丰社区第一工业区A4栋一楼3-7

食品类别：粮食加工品

许可证编号：SC10144030600882

日常监督管理机构：深圳市市场和质量监督管理委员会宝安食品药品监督管理局

日常监督管理人员：由日常监督管理机构指定

投诉举报电话：12331

发证机关：深圳市食品药品监督管理局

签发人：王夏娜

2016年11月08日

有效期至 2019 年 11 月 07 日

国家食品药品监督管理总局监制

0023372

食品经营许可证

经营者名称：深圳市粤升粮食有限公司

社会信用代码（身份证号码）：91440300571968875F

法定代表人（负责人）：林嘉宝

住所：深圳市宝安区西乡街道永丰社区第一工业区A4栋一楼3-7

经营场所：深圳市宝安区西乡街道永丰社区第一工业区A4栋一楼3-7

主体业态：食品销售经营者（食品贸易商）

经营项目：预包装食品销售(不含冷藏冷冻食品)

许可证编号：JY14403060093678

日常监督管理机构：宝安食品药品监督管理局

日常监督管理人员：由日常监督管理机构指定

投诉举报电话：12331

发证机关：

签发人：岳新

2016年08月30日

有效期至 2021 年 08 月 29 日

国家食品药品监督管理总局监制

2、食用油：选用益海嘉里投资有限公司的食用油。

000219

食品生产许可证

生产者名称：南海油脂工业（赤湾）有限公司

社会信用代码（身份证号码）：91440300618817282Y

法定代表人（负责人）：李强

住所：深圳市南山区蛇口赤湾右炮台路15号

生产地址：深圳市南山区蛇口赤湾右炮台路15号

食品类别：食用油、油脂及其制品

许可证编号：SC10244030500304

日常监督管理机构：深圳市市场和质量监督管理委员会南山食品药品监督管理局

日常监督管理人员：由日常监督管理机构指定

投诉举报电话：12331

发证机关：深圳市食品药品监督管理局

签发人：岳[illegible]

2016年08月30日

有效期至 2019 年 08 月 29 日

国家食品药品监督管理总局监制

配餐计划

节日	送餐天数	菜品名称	制作时间	运输时间（分钟）	运输方式	食用时间
元旦	第一天	鱼香茄子+咸蛋+青菜+炖汤 火腿炒蛋+咸蛋+青菜+炖汤 辣子鸡+咸蛋+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	**11:30-13:00**
	第二天	叉烧滑蛋+紫菜卷+青菜+炖汤 黑椒鸡扒+紫菜卷+青菜+炖汤 农家小炒肉+紫菜卷+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	**11:30-13:00**
	第三天	时菜肉片+咸蛋+青菜+炖汤 尖椒肉丝+咸蛋+青菜+炖汤 冬菇焖鸡+咸蛋+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	**11:30-13:00**
春节	第一天	金香排骨+鸡肉肠+青菜+炖汤 鱼香茄子+鸡肉肠+青菜+炖汤 尖椒牛肉+鸡肉肠+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	**11:30-13:00**
	第二天	萝卜牛腩+咸蛋+青菜+炖汤 冬菇焖鸡+咸蛋+青菜+炖汤 农家小炒肉+咸蛋+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	**11:30-13:00**
	第三天	时菜肉片+咸蛋+青菜+炖汤 叉烧滑蛋+咸蛋+青菜+炖汤 辣子鸡+咸蛋+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	**11:30-13:00**
	第四天	姜葱焖鸭+咸蛋+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	**11:30-13:00**

		金香排骨+咸蛋+青菜+炖汤 尖椒肉片+咸蛋+青菜+炖汤				
	第五天	火腿炒蛋+金香排骨+青菜+炖汤 时菜肉片+金香排骨+青菜+炖汤 尖椒肉丝+金香排骨+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:30-13:00
	第六天	金香排骨+咸蛋+青菜+炖汤 榨菜肉丝+咸蛋+青菜+炖汤 野山椒牛肉+咸蛋+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:30-13:00
	第七天	鱼香茄子+紫菜卷+青菜+炖汤 冬菇鸡+紫菜卷+青菜+炖汤 农家小炒肉+紫菜卷+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:30-13:00
	第八天	萝卜牛腩+咸蛋+青菜+炖汤 姜葱焖鸡+咸蛋+青菜+炖汤 尖椒肉片+咸蛋+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:30-13:00
元宵节	第一天	时菜肉片+金香排骨+青菜+炖汤 黑椒鸡扒+金香排骨+青菜+炖汤 尖椒牛肉+咸蛋+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:30-13:00
清明节	第一天	金香排骨+凤爪+青菜+炖汤 冬菇焖鸡+凤爪+青菜+炖汤 尖椒肉丝+咸蛋+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:30-13:00

	第二天	姜葱焖鸭+咸蛋+青菜+炖汤 红腰豆焖腩肉+咸蛋+青菜+炖汤 辣子鸡+咸蛋+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:30-13:00
	第三天	叉烧滑蛋+紫菜卷+青菜+炖汤 沙葛蒸肉饼+紫菜卷+青菜+炖汤 尖椒牛肉+咸蛋+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:30-13:00
劳动节	第一天	冬菇鸡+榨菜肉丝+青菜+炖汤 黑椒鸡扒+榨菜肉丝+青菜+炖汤 农家小炒肉+咸蛋+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:30-13:00
	第二天	沙葛蒸肉饼+鸡肉肠+青菜+炖汤 火腿炒蛋+鸡肉肠+青菜+炖汤 野山椒牛肉+咸蛋+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:30-13:00
	第三天	萝卜牛腩+凤爪+青菜+炖汤 冬瓜牛肉丸+咸蛋+青菜+炖汤 尖椒牛肉+咸蛋+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:30-13:00
端午节	第一天	金香排骨+咸蛋+青菜+炖汤 客家焖猪肉+榨菜肉丝+青菜+炖汤 农家小炒肉+榨菜肉丝+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:30-13:00
	第二天	萝卜牛腩+咸蛋+青菜+炖汤 冬菇焖鸡+金香排骨+青菜+炖汤 尖椒牛肉+咸蛋+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:30-13:00

	第三天	客家焖猪肉+咸蛋+青菜+炖汤 客家焖猪肉+金香排骨+青菜+炖汤 辣子鸡+牛腩+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:30-13:00
中秋节	第一天	金香排骨+咸蛋+青菜+炖汤 客家焖猪肉+咸蛋+青菜+炖汤 农家小炒肉+金香排骨+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:30-13:00
	第二天	榨菜肉丝+金香排骨+青菜+炖汤 客家焖猪肉+咸蛋+青菜+炖汤 野山椒牛肉+咸蛋+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:30-13:00

	第三天	萝卜牛腩+咸蛋+青菜+炖汤 客家焖猪肉+咸蛋+青菜+炖汤 尖椒肉片+鸡肉肠+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:30-13:00
国庆节	第一天	金香排骨+咸蛋+青菜+炖汤 冬菇鸡+咸蛋+青菜+炖汤 尖椒肉片+紫菜卷+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:30-13:00
	第二天	叉烧滑蛋+金香排骨+青菜+炖汤 客家焖猪肉+金香排骨+青菜+炖汤 辣子鸡+咸蛋+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:30-13:00
	第三天	榨菜肉丝+金香排骨+青菜+炖汤 榨菜肉丝+咸蛋+青菜+炖汤 农家小炒肉+咸蛋+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:30-13:00

	第四天	萝卜牛腩+咸蛋+青菜+炖汤 客家焖猪肉+咸蛋+青菜+炖汤 尖椒牛肉+金香排骨+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:20-13:00
	第五天	金香排骨+咸蛋+青菜+炖汤 鱼香茄子+咸蛋+青菜+炖汤 尖椒肉片+金香排骨+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:20-13:00
	第六天	叉烧滑蛋+榨菜肉丝+青菜+炖汤 冬菇焖鸡+紫菜卷+青菜+炖汤 辣子鸡+榨菜肉丝+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:20-13:00
	第七天	时菜肉片+鸡肉肠+青菜+炖汤 金香排骨+咸蛋+青菜+炖汤 尖椒肉丝+咸蛋+青菜+炖汤	**9：00-11:00**	60	热藏保温	11:20-13:00

备注：1、配餐要求：白饭 380 克或以上，荤菜 200 克/份或以上，素菜 70 克或以上，猪骨汤 380 克或以上；

2、每天配餐菜单不得少于 3 个菜品(除汤外)，同一个节假日期间每相隔两天的菜单不能出现重复、一个节假日内同一个菜品不能出现四次（含四次）。

配送过程中应急措施方案

（一）、突然停电处理步骤：

一旦出现停电，确保按时供餐，我方现有高功率的流动发电机 2 台，将马上进行发电，以保证盒饭制作的正常运作。

（二）、突然停水处理步骤：

如在加工烹制前通知停水，厨房要提前备足工作用水。

如停水区域较大，餐厅经理派单位车辆到邻近地方运水。

如停水区域较小，餐厅经理可组织员工到员工宿舍或较近的地方提水应急，以保证照常供餐。

（三）、路遇堵车处理步骤：

针对此问题，我司制定了三套线路方案，每次装车出发前半小时我司配送司机会进行路况查询，能够在最精准的时间点保质保量将食品送至制定地点。

（四）、路遇车辆抛锚处理步骤：

我司司机每日结束工作后都会对车辆进行检查养护，确保车辆运转良好。如突遇车辆抛锚现象，我司会及时派其他车辆进行接替，转移食品至正常车辆，确保及时的将食品运送至约定地点。

7. 菜品类别

暂无此选项相关材料

农夫山泉 380ML:

暂无相关材料

8. 项目人员情况表

项目编号：BACG2018155112

项目名称：凤凰山森林公园节假日后勤保障服务

姓名	部门和职务	职称	主要资历、经验及承担过的项目
韦忠棋	部门经理	高级食品安全管理员	

此表可延长。根据评分准则要求提供相关材料扫描件附后。

投标人代表：李小伦

投标单位：深圳市大哥乐餐饮有限公司

姓　　名 韦忠棋　　性　别 男

证件号码 522730197902162319

证书编号 粤餐(高)201430001417

继续教育记录

培训起止日期	12月24日－12月24日	学 时	8
培训内容	食品安全管理员从业人员、健康检查管理办法 推进餐饮服务单位“明厨亮灶”工作 学校食堂、企业食堂的食品安全管理规定 国务院食安办等14部门关于提升餐饮业质量安全水平的意见 餐饮服务单位应有的食品安全[illegible] 培训机构（章） 2017 年 12 月 24 日		

培训起止日期		学 时	
培训内容	培训机构（章） 年 月 日		

继续教育记录

培训起止日期		学 时	
培训内容	培训机构（章） 年 月 日		

培训起止日期		学 时	
培训内容	培训机构（章） 年 月 日		

于二〇一四年十月二十日至二〇一四年十月三十日参加广东省餐饮服务食品安全管理员培训，考核合格，特发此证。

发证单位（章）

二〇一四年十一月二日

继续教育记录

培训起止日期	10月15日-10月16日	学时	12
培训内容	餐饮业食物中毒预防与控制 餐饮服务单位“明厨亮灶”建设 培训机构（章） 2015年10月17日		

培训起止日期	10月10日-10月11日	学时	12
培训内容	新修订《食品安全法》 《广东省食品安全条例》 餐饮服务食品安全事故调查处置 培训机构（章） 2016年10月12日		

6. 投标人自有设备列表

项目编号：BACG2018155112

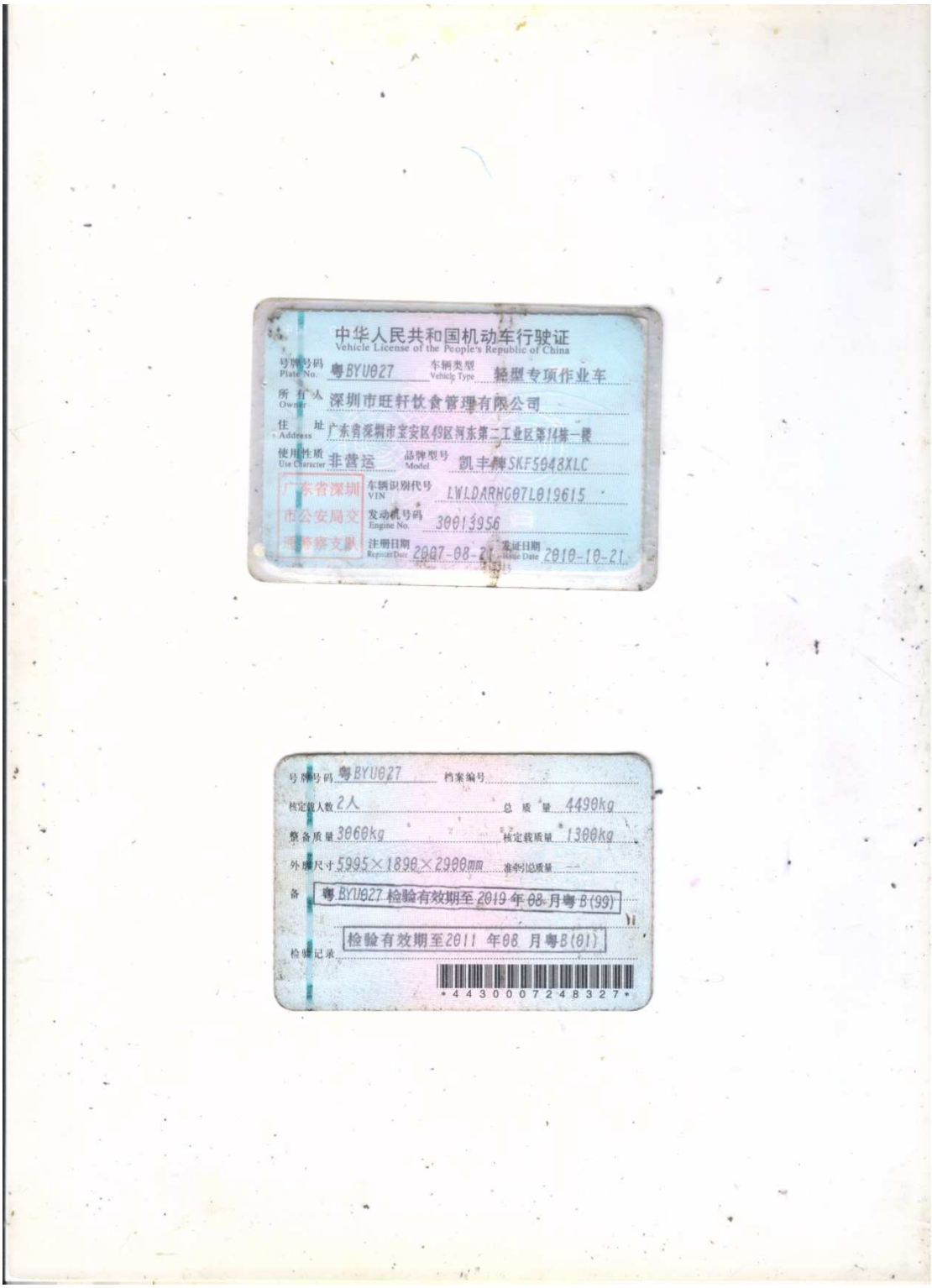
项目名称：凤凰山森林公园节假日后勤保障服务

序 号	设备名称	数量	品牌及规格参数	备注
1	保温车	2	凯丰	
2				
3				
……				

此表可延长。根据评分准则要求提供相关材料扫描件附后。

投标人代表：李小伦

投标单位：深圳市大哥乐餐饮有限公司



中华人民共和国机动车行驶证
Vehicle License of the People's Republic of China

号牌号码 Plate No. 粤BYU027　车辆类型 Vehicle Type 轻型专项作业车

所有人 Owner 深圳市旺轩饮食管理有限公司

住址 Address 广东省深圳市宝安区49区河东第二工业区第14栋一楼

使用性质 Use Character 非营运　品牌型号 Model 凯丰牌SKF5048XLC

车辆识别代号 VIN LWLDARHG07L019615

发动机号码 Engine No. 30013956

注册日期 Register Date 2007-08-21　发证日期 Issue Date 2010-10-21

广东省深圳市公安局交通警察支队

号牌号码 粤BYU027　档案编号

核定载人数 2人　总质量 4490kg

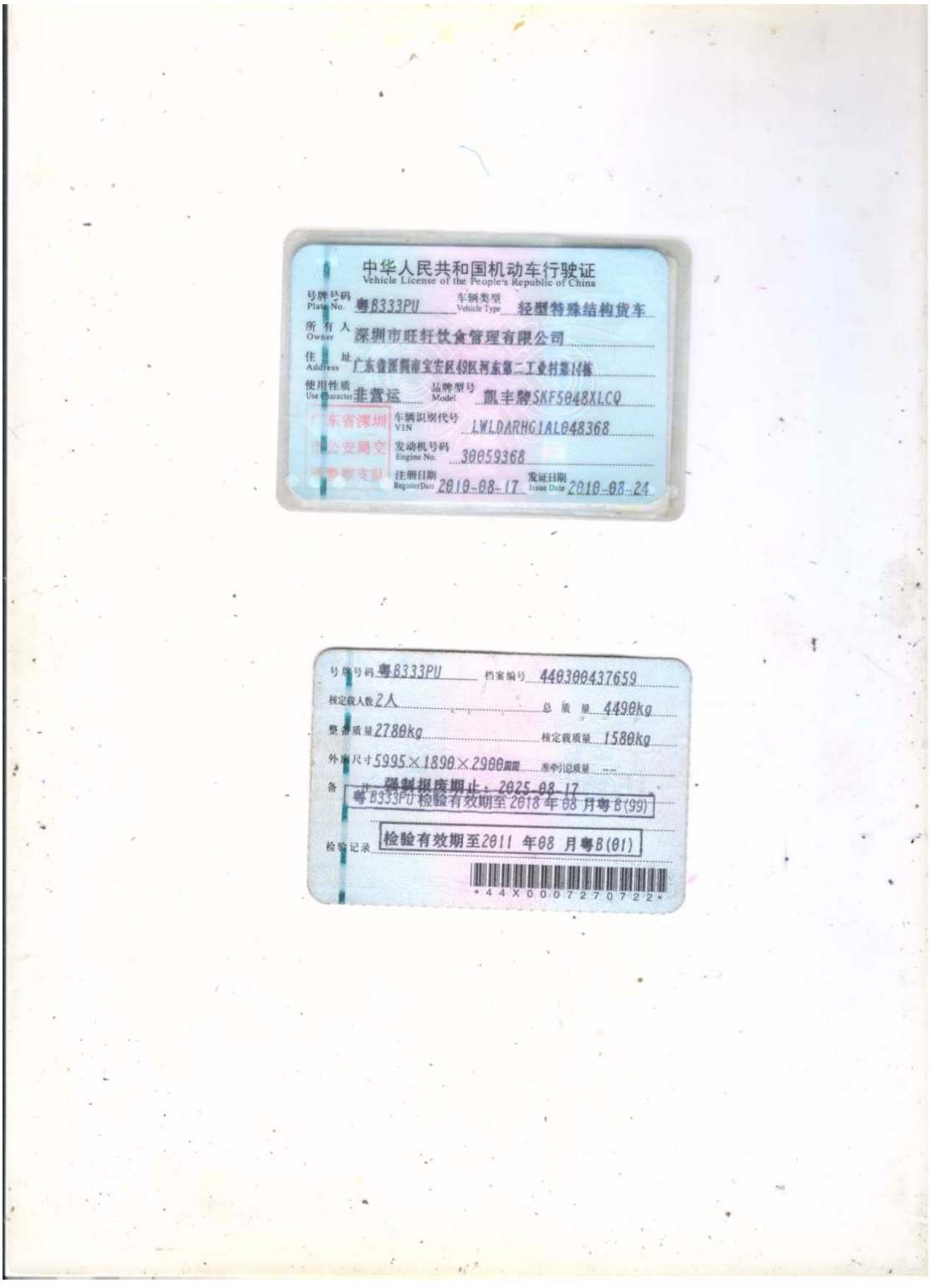
整备质量 3060kg　核定载质量 1300kg

外廓尺寸 5995×1890×2900mm　准牵引总质量

备注 粤BYU027 检验有效期至 2019 年 08 月粤B(99)

检验记录 检验有效期至2011 年08 月粤B(01)

443000724832 7



中华人民共和国机动车行驶证
Vehicle License of the People's Republic of China

号牌号码 Plate No. 粤B333PU　车辆类型 Vehicle Type 轻型特殊结构货车

所有人 Owner 深圳市旺轩饮食管理有限公司

住址 Address 广东省深圳市宝安区49区河东第二工业村第14栋

使用性质 Use Character 非营运　品牌型号 Model 凯丰牌SKF5048XLCQ

车辆识别代号 VIN LWLDARHG1AL048368

发动机号码 Engine No. 30059368

注册日期 RegisterDate 2010-08-17　发证日期 Issue Date 2010-08-24

广东省深圳公安局交警支队

号牌号码 粤B333PU　档案编号 440300437659

核定载人数 2人　总质量 4490kg

整备质量 2780kg　核定载质量 1580kg

外廓尺寸 5995×1890×2900mm　准牵引总质量 ---

备注 强制报废期止：2025-08-17

粤B333PU 检验有效期至 2018 年 08 月粤B(99)

检验记录 检验有效期至2011 年08 月粤B(01)

44X0007270722

9. 投标人经验情况一览表

项目编号：BACG2018155112

项目名称：凤凰山森林公园节假日后勤保障服务

序号	用户单位	项目名称	服务时间	金额规模	人员规模	用户单位联系人	用户单位联系电话
1							
2							
3							
4							

此表可延长。根据评分准则要求提供相关材料扫描件附后。

投标人代表：李小伦

投标单位：深圳市大哥乐餐饮有限公司

7.2019年凤凰山森林公园节假日安保后勤保障服务菜单表

节日	送餐天数	菜品名称	说明（荤菜中肉品和其他配菜的比例）
元旦	第一天	鱼香茄子+咸蛋+青菜+炖汤 火腿炒蛋+咸蛋+青菜+炖汤 辣子鸡+咸蛋+青菜+炖汤	
	第二天	叉烧滑蛋+紫菜卷+青菜+炖汤 黑椒鸡扒+紫菜卷+青菜+炖汤 农家小炒肉+紫菜卷+青菜+炖汤	
	第三天	时菜肉片+咸蛋+青菜+炖汤 尖椒肉丝+咸蛋+青菜+炖汤 冬菇焖鸡+咸蛋+青菜+炖汤	
春节	第一天	金香排骨+鸡肉肠+青菜+炖汤 鱼香茄子+鸡肉肠+青菜+炖汤 尖椒牛肉+鸡肉肠+青菜+炖汤	
	第二天	萝卜牛腩+咸蛋+青菜+炖汤 冬菇焖鸡+咸蛋+青菜+炖汤 农家小炒肉+咸蛋+青菜+炖汤	
	第三天	时菜肉片+咸蛋+青菜+炖汤 叉烧滑蛋+咸蛋+青菜+炖汤 辣子鸡+咸蛋+青菜+炖汤	
	第四天	姜葱焖鸭+咸蛋+青菜+炖汤 金香排骨+咸蛋+青菜+炖汤 尖椒肉片+咸蛋+青菜+炖汤	
	第五天	火腿炒蛋+金香排骨+青菜+炖汤 时菜肉片+金香排骨+青菜+炖汤 尖椒肉丝+金香排骨+青菜+炖汤	
	第六天	金香排骨+咸蛋+青菜+炖汤 榨菜肉丝+咸蛋+青菜+炖汤 野山椒牛肉+咸蛋+青菜+炖汤	
	第七天	鱼香茄子+紫菜卷+青菜+炖汤 冬菇鸡+紫菜卷+青菜+炖汤 农家小炒肉+紫菜卷+青菜+炖汤	
	第八天	萝卜牛腩+咸蛋+青菜+炖汤 姜葱焖鸡+咸蛋+青菜+炖汤 尖椒肉片+咸蛋+青菜+炖汤	
元宵节	第一天	时菜肉片+金香排骨+青菜+炖汤 黑椒鸡扒+金香排骨+青菜+炖汤 尖椒牛肉+咸蛋+青菜+炖汤	
清明节	第一天	金香排骨+凤爪+青菜+炖汤 冬菇焖鸡+凤爪+青菜+炖汤 尖椒肉丝+咸蛋+青菜+炖汤	

	第二天	姜葱焖鸭+咸蛋+青菜+炖汤 鱼香茄子+咸蛋+青菜+炖汤 辣子鸡+咸蛋+青菜+炖汤	
	第三天	叉烧滑蛋+紫菜卷+青菜+炖汤 沙葛蒸肉饼+紫菜卷+青菜+炖汤 尖椒牛肉+咸蛋+青菜+炖汤	
劳动节	第一天	冬菇鸡+榨菜肉丝+青菜+炖汤 黑椒鸡扒+榨菜肉丝+青菜+炖汤 农家小炒肉+咸蛋+青菜+炖汤	
	第二天	沙葛蒸肉饼+鸡肉肠+青菜+炖汤 火腿炒蛋+鸡肉肠+青菜+炖汤 野山椒牛肉+咸蛋+青菜+炖汤	
	第三天	萝卜牛腩+凤爪+青菜+炖汤 冬瓜牛肉丸+咸蛋+青菜+炖汤 尖椒牛肉+咸蛋+青菜+炖汤	
端午节	第一天	金香排骨+咸蛋+青菜+炖汤 客家焖猪肉+榨菜肉丝+青菜+炖汤 农家小炒肉+榨菜肉丝+青菜+炖汤	
	第二天	萝卜牛腩+咸蛋+青菜+炖汤 冬菇焖鸡+金香排骨+青菜+炖汤 尖椒牛肉+咸蛋+青菜+炖汤	
	第三天	客家焖猪肉+咸蛋+青菜+炖汤 客家焖猪肉+金香排骨+青菜+炖汤 辣子鸡+牛腩+青菜+炖汤	
中秋节	第一天	金香排骨+咸蛋+青菜+炖汤 客家焖猪肉+咸蛋+青菜+炖汤 农家小炒肉+金香排骨+青菜+炖汤	
	第二天	榨菜肉丝+金香排骨+青菜+炖汤 客家焖猪肉+咸蛋+青菜+炖汤 野山椒牛肉+咸蛋+青菜+炖汤	
	第三天	萝卜牛腩+咸蛋+青菜+炖汤 客家焖猪肉+咸蛋+青菜+炖汤 尖椒肉片+鸡肉肠+青菜+炖汤	
国庆节	第一天	金香排骨+咸蛋+青菜+炖汤 冬菇鸡+咸蛋+青菜+炖汤 尖椒肉片+紫菜卷+青菜+炖汤	
	第二天	叉烧滑蛋+金香排骨+青菜+炖汤 客家焖猪肉+金香排骨+青菜+炖汤 辣子鸡+咸蛋+青菜+炖汤	
	第三天	榨菜肉丝+金香排骨+青菜+炖汤 榨菜肉丝+咸蛋+青菜+炖汤 农家小炒肉+咸蛋+青菜+炖汤	

	第四天	萝卜牛腩+咸蛋+青菜+炖汤 客家焖猪肉+咸蛋+青菜+炖汤 尖椒牛肉+金香排骨+青菜+炖汤	
	第五天	金香排骨+咸蛋+青菜+炖汤 鱼香茄子+咸蛋+青菜+炖汤 尖椒肉片+金香排骨+青菜+炖汤	
	第六天	叉烧滑蛋+榨菜肉丝+青菜+炖汤 冬菇焖鸡+紫菜卷+青菜+炖汤 辣子鸡+榨菜肉丝+青菜+炖汤	
	第七天	时菜肉片+鸡肉肠+青菜+炖汤 金香排骨+咸蛋+青菜+炖汤 尖椒肉丝+咸蛋+青菜+炖汤	

备注：1、配餐要求：白饭 380 克或以上，荤菜 200 克/份或以上，素菜 70 克或以上，猪骨汤 380 克或以上；

2、每天配餐菜单不得少于 3 个菜品（除汤外），同一个节假日期间每相隔两天的菜单不能出现重复、一个节假日内同一个菜品不能出现四次（含四次）。

10. 关于资格的声明函

致：深圳市锦泓兴投资有限责任公司（招标机构）

关于贵方 2018 年 12 月 14 日（投标邀请函的时间）第 BACG2018155112（招标编号）投标邀请，本签字人愿意参加投标，提供招标货物一览表中规定的 凤凰山森林公园节假日后勤保障服务（货物名称），并证明提交的下列文件和说明是准确的和真实的。

1、 招标文件要求的的资格证明文件。

2、 本签字人确认资格文件中的说明是真实的、准确的。

单位的名称和地址：　　受权签署本资格文件人：

名称：深圳市大哥乐餐饮有限公司　　法人代表： 李小伦

地址：深圳市宝安区西乡街道河东路 124 号 1 楼　　被授权人姓名、职务：

传真 0755-27954000　　李小伦（总经理）

邮编： 518101　　电话： 13603077666

本公司对于项目编号：BACG2018155112　项目名称：凤凰山森林公园节假日后勤保障服务的招标要求认为没有需提供的其他材料。