一、报价函

(采购人名称)新乡市平原城乡一体化示范区管理委员会机关事务管理局:

1. 我方已仔细研究了 新乡市平原城乡一体化示范区管理委员会机关事务管理局餐厅承办项目 (项目名称) 竞争性磋商文件的全部内容, 愿意以: (大写) 壹佰叁拾肆万玖仟捌佰元整 (小写 1349800.00 元) 的报价, 按合同约定实施和完成承包项目。
2. 我方承诺自响应文件截止之日起 90 日历天不修改、撤销响应文件。
3. 如我方成交:
 - (1) 我方承诺在收到成交通知书后, 在成交通知书规定的期限内与你方签订合同。
 - (2) 随同本报价函递交的报价函附录属于合同文件的组成部分。
 - (3) 我方承诺按照竞争性磋商文件规定向你方递交履约保证金。
4. 我方在此声明, 所递交的响应文件及有关资料内容完整、真实和准确, 且不存在第二章“供应商 须知”第1.4.3项规定的任何一种情形。
5. 完全响应竞争性磋商文件要求 (其他补充说明)。

供 应 商 : 河南肴融荟餐饮管理有限公司 (电子签章)

法定代表人或其委托代理人: _____ (电子签名或签章)

地址: 河南自贸试验区郑州片区(郑东)农业南路106号锦江之星3层301

网址: /

电话: 17621352790

传 真 : /

邮政编码: 450000

2025 年 5 月 27 日

二、报价函附录(第一次报价)

项目名称	新乡市平原城乡一体化示范区管理委员会机关事务管理局餐厅承办项目
供应商	河南肴融荟餐饮管理有限公司
项目负责人	乔红雨
服务内容	新乡市平原城乡一体化示范区管理委员会机关事务管理局餐厅承办项目，负责供应员工早、中、晚餐，进行加工、制作、管理，保证餐食营养均衡、健康卫生、无食品质量安全问题、无投诉，具体内容详见采购文件
磋商报价(元)	大写：壹佰叁拾肆万玖仟捌佰元整 小写：1349800.00 (供应商应在此填列第一次报价，但以供应商最后一次的磋商报价为成交价)
服务要求	合格、符合国家相关行业规定
服务周期	1年
合同履行期限	1年
磋商有效期	自响应文件截止之日起90日历天
权利和义务	我方完全响应第四章“合同条款及格式”规定
采购需求	我方完全响应第五章“采购需求及具体要求”规定
优惠、服务及其它承诺	(也可另加附页)详见投标文件八、商务部分(四)服务承诺、优惠承诺及其他

供应商： 河南肴融荟餐饮管理有限公司 (电子签章)

法定代表人或其委托代理人： _____ (电子签名或签章)

2025 年 5 月 27 日

第2轮报价表

标段(包)编号：2025CSDL036号-2

序号	名称	单位	报价	报价（大写）	备注
总价	投标总价	元	1349500.00	壹佰叁拾肆万玖仟伍佰元整	完全响应招标文件要求。

说明：

1. 所有价格均用人民币表示，单位为元，精确到小数点后两位。

供应商法定代表人或法定代表人授权代表签字：

供应商名称（签章）：

报价日期：2025-05-27

最终报价表

标段(包)编号: 2025CSDL036号-2

序号	名称	单位	报价	报价(大写)	备注
总价	投标总价	元	1349200.00	壹佰叁拾肆万玖仟贰佰元整	完全响应招标文件要求。

说明:

1. 所有价格均用人民币表示, 单位为元, 精确到小数点后两位。

供应商法定代表人或法定代表人授权代表签字:

供应商名称(签章):

报价日期: 2025-05-27

(四) 服务承诺、优惠承诺及其他

1、服务承诺

承诺函

致：新乡市平原城乡一体化示范区管理委员会机关事务管理局

我公司参加本项目磋商活动，我公司承诺提供以下服务承诺：

一、服务质量

(1) 职工职业道德准则

- 1、树立全心全意为职工服务思想意识。
- 2、热爱本职工作，宏扬爱岗敬业精神，努力尽职尽责做好伙食供应。
- 3、严格按照《食品安全法》和卫生“五四”制加工销售食品。
- 4、加强职工技术培训，提高业务水平，做好干一行、爱一行、专一行。
- 5、关心集体，爱护公共财产设备，杜绝长明灯、长流水，维护集体利益。
- 6、保持个人工作场地卫生做到人离地净维护公共卫生。
- 7、工作勤恳无时，乐于奉献，不以职谋私，损害集体利益，团结他人，友爱同志。
- 8、严格遵守后勤管理处、膳食科的各项规章制度，精心作业，廉洁奉公。
- 9、服从领导，听从指挥和分配，完成自己的各项工作任务。

(2) 职工培训制度

根据后勤改革和发展的需要，增强食堂全体职员的服务意识、创新意识和业务技术的提高，不断推动饮食工作改革的新局面，组织食堂职工培训，特制定如下培训制度：

1、对象：

饮食服务部全体职工。

2、培训内容：

- (1) 食品从业人员须知；
- (2) 职业道德教育；
- (3) 饮食营养与卫生；
- (4) 烹饪原料加工技术和面点制作技术；
- (5) 餐厅服务知识

3、培训要求：

各食堂全体职工都必须参加培训学习，经考试合格后才能上岗。

4、考试考核方法：

理论与实际操作考试相结合。理论考试采取统一命题，同一时间，集中地方，闭卷答题的方式进行。

(3) 文明服务制度

1. 坚持“三服务，两育人”宗旨，树立全心全意为职工服务的思想，养成良好的职业道德。

2. 坚持做到“三优、三热、五文明”

三优：优质的饭菜、优秀的服务、优良的卫生
三热：热饭、热菜、热汤

五文明：文明语言、文明操作、文明环境、文明秩序、文明服务。

3. 认真执行“卫生五四制”，严防食物中毒，严防不洁食品出售，搞好个人卫生、饮食卫生、环境卫生

4. 按规定组建食堂伙食管理委员会，每月定期召开一次报告会。

5. 坚持食堂经理周五接待制度，虚心听取就餐者意见，坚持民主管理意见，坚持实行民主管理。

6. 食堂坚持每年开展一次“优质服务月”活动，促进伙食工作质量的提高。

7. 坚持主、副食品明确标价，每天公布市场物价行情，定期向就餐者答复其反映的意见和改进工作的实施办法。

8. 坚持用工具售货，衣帽洁白，佩戴工号牌。

9. 发扬“骂不还口，打不还手”的作风，以模范行为给就餐者做出表率。

10. 对就餐者主动热情，说话文明，站立姿势端正，开饭时不闲谈、不高声喧哗，思想集中、动作迅速、准确无误。

11. 设立免费调料台，为就餐者提供方便。

12. 坚持按照规定时间开饭，做好开饭前的各项准备工作及饭后的各项收尾工作。

13. 正常开饭时间已过，值班人员应坚守岗位，对来晚的就餐者不训斥、不埋怨、热情服务

二、食品安全

(1) 食材选用标准

1、我们公司有合作开发的蔬菜供应基地和原材料（米、肉、调味品等）定点一级供应商，拒绝一切“三无”商品进入餐厅。

2、我们公司所有供应商都是经过“供应商评定程序”，严格审核其综合能力（特别是品质保证能力及供应批量和准时性）而确定，必须符合国家相关法律法规要求，同时公司管理层对供货单位的生产加工场地及其它衍生环节不定期进行随机抽查，确保其商品符合国家卫生标准及质量标准。

3、采购部质检组根据不同的食材所对应的不同的检验标准对来料进行严格的验收，并根据食材品种、批量、抽样数量、检验结果、不合格处理结果、来料日期、分发单位名称及分发数量进行详细的记录，以便于出现质量问题的追溯。

4、经物流采购部质检组检验合格后送到各现场的食材，由现场仓管员进行再次检验，合格后方能流入加工过程。

5、蔬菜当天购进食用，并采用“农药测试卡”检测农药含量。

6、原材料在分发前严格按“搬运、储存、包装、防护程序”进行操作，确保因为人为因素导致质量问题的风险降到最低。

7、食堂采购员必须到持有有效卫生许可证的经营单位采购食品及其原料。并按照国家有关规定，索取销售发票，批量采购索取卫生许可证同批次的食品卫生检验检疫合格证或检验报告单，并记录在案。

8、相对固定食品采购的场所，以保证其质量。

9、计划采购，不积压。

10、禁止采购以下食品：

1) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其它感官性状异常，含有毒有害物质或者被有毒有害物质污染，对人体健康有害的食品；

2) 未经卫生检验或检验不合格的肉类及其制品；

3) 超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；

4) 其它不符合食品卫生标准和要求的食品。

2) 食品卫生

1、确保食品绝对无毒、无害，符合营养和卫生要求，具有相应的色香味等感官性状。

2、蔬菜加工时必须，一泡、二洗、三清、四烫，洗后菜中不得有泥沙，虫子和杂物黄叶等。用淡盐水浸泡30分钟以上，发现变质腐烂的菜品立即丢弃处理。

3、菜要炒熟、炒透，油炸食品不能炸糊。

4、肉类鱼类要保持鲜活。

5、必须坚持生熟分开原则，粗加工和精加工分开，过期变质，有毒食物应及时倒掉销毁，绝对不能使用。

6、蔬菜瓜果，肉类，干货，半成品，须分类存放，并离地面15公分以上，严禁直接放于地面。

7、销售直接入口食品，必须使用工具，切不可用手直接出售。

8、餐后要及时清理售菜台的卫生，切忌台面脏、乱、差。

(2) 质量及保障措施

(一) 建立原材料入库、验货、出库台账

1、初加工库

(1) 验收后的蔬菜要进行初选，弃除腐烂变质部分，清理泥土存放。

(2) 叶菜类、茎菜类要打开捆扎包装检验后松散入库上架。

(3) 根茎类、块状类入库前进行分拣初选，初选后再装筐上架，有病虫害的及时清除，防治扩大污染范围。

(4) 入库原料必须分类上架存放，摆放整齐，并在货架指定位置挂标示牌，标明品名、进货时间、数量及使用时限。

(5) 库内必须保持空气流通，地面、货架干燥，库内无垃圾，有条件的要控制好温湿度。

(6) 每天必须专人巡检，记录温度、湿度，发现腐烂、变质货品及时清理。

2、主食库

(1) 原料入库前必须抽样验收，检查质量、数量、重量是否与申购单一致，是否达到验收标准。

(2) 原料入库后必须存放在防鼠台上，隔墙离地。

(3) 各种原料必须分类存放，整齐码放，配挂标志牌，标明名称及进货日期。

(4) 经常检查，以防漏雨、生虫、霉变、鼠爬。

(5) 做好安全防范，防火、防盗、防投毒，门窗、电器安全。

(6) 取用原料时要按进货顺序，先进先出，后进后出，所有原料必须在保质期内领用，过期销毁。

(7) 库内必须通风干爽、无污物，无杂物，无异物，无易燃易爆及有毒物品。

(8) 每日出入库后要对仓库进行彻底清扫并保洁。

3、副食调料库

(1)原料入库前必须进行检验,检验内容:质量、数量、标签、保质期及包装是否完整,破损泄漏不许接收入库。

(2)验收后的原料按类分别上架存放,价位必须配齐标志,标明进货日期和保质期,本着先入先出,后入后出的原则使用。

(3)调味品包装容器要干净,摆放整齐,无破损遗漏,干料要防潮、防霉、防虫蛀、防污染。

(4)仓库内通风、防蝇、防鼠、防盗设施完善,保持库内干爽清洁,无异味。

(5)散装原料要保鲜盒装,桶装原料要加盖,易潮湿霉变的原料要及时晾晒。

(6)每次出入库要对仓库彻底清扫并保洁。

(二)食品保存

1、根据食品的种类选择冷冻或冷藏法保存食品。动物性食品应置于冷库或冰箱中保存;果蔬类食品、随要用的食品应置于冷藏箱内,在4℃左右温度下短期保存。

2、冷库或冰箱应经常检查制冷性能,由专人负责定期除霜和除去冰块、清洗和消毒,使其保持整洁,无异味、臭味。

3、进出食品应有记录,做到先进先出先用,已腐败或不新鲜的食品不得放入冷库或冰箱内保存;已解冻的食品原料不宜再次冷冻。

4、冷库中的种类食品应分开存放,生熟食品不得混放;食品不得与非食品一起冷冻或冷藏。

5、保证冷冻、冷藏设施正常运转,贮存温度符合要求。冷库或冰箱因停电或故障导致储存的食品解冻,在重新冷冻前要进行清理。

(三)食品卫生

1、坚持食品卫生“五四制”。严格按“四隔离”“四过关”“四定”、“四勤”,杜绝发生食物中毒。

2、冷菜间用具、餐碟使用前需用消毒液浸泡消毒,消毒液要经常更新。

3、所有刀、墩案板均应定期煮沸消毒,晾干,所有厨具用后均应放置在指定位置。

4、坚持定岗定编,不串岗,非冷菜间人员严禁进入冷菜间。每日冷菜间下班前打开紫外线灯消毒。

5、禁止私人使用客用品。

6、冷菜间制成品保持新鲜。

7、对提供的饭菜,均应72小时留样备查,每份菜肴不少于150克。

8、罐头食品开封后，均应倒入固定容器内冷藏，不得使用原包装储存。

(四) 食品安全

安全卫生

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、仓库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、墙壁无积尘及蛛网。
 - 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。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、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。
 - 19、做好防鼠、防蝇、防盗、防潮湿、防食物中毒“五防”工作。
- 防鼠:餐厅操作间、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:餐厅配餐间、操作间，仓库要有防蝇设施、经发现应立即喷药消杀。
- 防盗:餐厅的一切物品必须堆放保管好，保管员应经常清点物资，餐厅、仓库要有铁门，窗户要有铁网。

防潮湿:餐厅机械设备、炊、用具等,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。

安全操作

- 1、餐厅必须搞好安全保卫工作,避免不必要的损失和有害现象。
- 2、餐厅的设施、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、餐厅油炉、油灶、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。
- 7、配合做好水电气线路检修工作,保证能源供应。
- 8、保持餐厅非作业时间内的安静、安全、整洁。
- 9、下班后及时关水断电,锁闭大门。

生产流程

- 1、所有原辅料投产前必须经过检验,不合格的原辅料不得投入生产。
- 2、生产工艺流程必须合理,各工序必须严格按照生产工艺规程和卫生要求进行操作,确保产品不受污染,符合卫生标准。
- 3、严格按照“生进熟出”的理念设计与使用,严防食品加工过程中的交叉感染。
- 4、直接入口食品应有专用包装间,使用符合卫生要求的包装材料,包装人员的手在包装前要清洗消毒。
- 5、生产加工用具、容器、设备必须经常擦洗、保持清洁,直接接触食品用的工具、容器必须消毒。
- 6、食品原料、半成品、成品存放时避免交叉污染,用于食品原料、半成品、成品的容器、用具要明显区分,不得混用。
- 7、经常保持生产环境整洁,班前、班后必须清扫,不得堆放杂物、垃圾。
- 8、不用非食品袋及容器存放食品及原料。
- 9、保持贮存场所清洁,仓库经常开窗通风,保持干燥,做好防鼠、防虫、防蝇及防蟑螂工作。

(五)食品加工

- 1、所有原辅料投产前必须经过检验，不合格的原辅料不得投入生产。
- 2、生产工艺流程必须合理，各工序必须严格按照生产工艺规程和卫生要求进行操作，确保产品不受污染，符合卫生标准。
- 3、直接入口食品应有专用包装间，使用符合卫生要求的包装材料，包装人员的手在包装前要清洗消毒。
- 4、生产加工用具、容器、设备必须经常擦洗、保持清洁，直接接触食品用的工具、容器必须消毒。
- 5、食品原料、半成品、成品存放时避免交叉污染，用于食品原料、半成品、成品的容器、用具要明显区分，不得混用。
- 6、经常保持生产环境整洁，班前、班后必须清扫，不得堆放杂物、垃圾。
- 7、不用非食品袋及容器存放食品及原料。
- 8、保持贮存场所清洁，库房经常开窗通风，保持干燥，做好防鼠、防虫、防蝇及防蟑螂工作。

(六) 环境卫生

餐厅卫生

- 1、地面、餐桌、坐凳、电器设备、窗、墙壁等保持整齐、清洁、无油污、无灰尘，餐桌做到随清扫。
- 2、餐厅保持通风良好、光线好，就餐环境舒适。
- 3、防蝇、防尘设备齐全，做到定期消毒灭蝇，防止传染病。
- 4、保持售饭用具、盛装食品用具、售饭台清洁卫生，菜极防蝇罩，主食品有盖布，并保持干净。

作业过程中的卫生清洁

- 1、废弃物与其他垃圾随时放置专用垃圾箱内，并随时将桶盖盖严，以防垃圾外溢；
- 2、灶台表面、料理台面随手用抹布擦拭，菜墩与刀具也要随时擦拭，以保持清洁，并做到每隔20min全面整理次卫生；
- 3、作业过程中要求台面无油腻、无下脚料、无杂物，刀具、菜墩干爽无污渍。
- 4、所有准备工作结束后，将一切废弃物放置垃圾箱内，并及时清理掉；
- 5、对灶台、料理台面、不锈钢货架及各种用具的卫生进行全面整理、擦拭；
- 6、刀具、菜墩放置固定位置，便于使用，一切与作业过程无关的物品均应从灶台、料理台上清理干净。

7、将临灶时使用的手勺放置边台里上，以免手勺上油渍乱滴；8、将漏勺、过滤网箅篱放置油盘上面。

保洁

- 1、灶台清洁，调料盆放置有序。炊具经常洗刷，做到木见本色；铁器发亮。
- 2、所有工具用完后及时进行保养、擦拭，并保持清洁。
- 3、冰箱、冰柜、保鲜柜专人管理，经常检查，定期除霜，生熟食品分开存放，柜内无异味。
- 4、生菜上架，先洗后做。
- 5、水池保持清洁，素池、荤池分开；上下水道畅通，排水沟无垃圾、无异味。
- 6、门窗有防蝇、防尘、防鼠设施。室内通风、光线好。

三、环境卫生实质性服务

我公司设立有质检部，每天对各餐厅进行出品质量，食品安全，环境卫生等方面进行全方位无死角检查，并且将检查结果公布于公司群里，方便各单位整改。

(1) 个人卫生

- 1、工作人员必须取得健康证并经过安全卫生培训合格后方能上岗。
- 2、讲究个人卫生衣着整洁，工作时间按要求穿着工衣戴好工帽，负责分餐人员要戴口罩。
- 3、如发现传染病者应及时报告，并暂停工作，不能带病上岗。
- 4、做到“四勤”勤洗手、勤剪指甲、勤理发、勤洗工作服。
- 5、厨房和工作时间不准吃零食，厨房内严禁吸烟及随地吐痰。
- 6、不得在洗碗池内洗涤、鞋、袜等物品。
- 7、工作时不能对着食物说笑，咳嗽，打喷嚏。
- 8、制作熟食前用洗洁精洗手，并戴上一次性手套，不得直接用手拿熟食物品。

(2) 食品卫生

- 1、确保食品绝对无毒、无害，符合营养和卫生要求，具有相应的色香味等感官性状。
- 2、蔬菜加工时必须，一泡、二洗、三清、四烫，洗后菜中不得有泥沙，虫子和杂物黄叶等。用淡盐水浸泡30分钟以上，发现变质腐烂的菜品立即丢弃处理。
- 3、菜要炒熟、炒透，油炸食品不能炸糊。
- 4、肉类鱼类要保持鲜活。
- 5、必须坚持生熟分开原则，粗加工和精加工分开，过期变质，有毒食物应及时倒掉销毁，绝对不能使用。

6、蔬菜瓜果，肉类，干货，半成品，须分类存放，并离地面15公分以上，严禁直接放于地面。

7、销售直接入口食品，必须使用工具，切不可用手直接出售。

8、餐后要及时清理售菜台的卫生，切忌台面脏、乱、差。

(3) 厨房卫生

1、刀具、菜板、锅铲、盆、桶、勺等厨房用具在使用前要清洗干净，按规定摆放整齐，刀具、菜板要生熟分开使用。

2、切完菜，应及时清理垃圾集中处理，并清洗工作台、地面。

3、货架、油烟罩、灶台、洗菜池、洗碗池，每天保证清洗干净。

4、开封调料和未用完的米、油、菜要及时进冰柜和加盖。

5、清除卫生死角，防止老鼠、苍蝇、蟑螂等污染食物。

6、定期清理冰柜，保持洁净无异味。

7、垃圾箱，污物桶要及时清洗干净，保持无异味。

8、餐后及时清理售餐窗口及售餐台卫生，清洗盛菜盆、盒，并定点摆放整齐及时冲洗地面，水渠，确保下水道畅通，无油污、菜渣。

(4) 餐厅卫生

1、地面经常清洗，保持台净、地净，无垃圾杂物、无积水、干净清爽。

2、桌面、凳子餐后及时清理，确保干净无残渣，无尘埃。

3、墙壁、门窗、风扇、灯管定期清洗无蜘蛛网。

4、每周一次大扫除，用清洁剂洗台面、地面、门窗，尽量做到无蝇、蚊、蟑螂等。

5、专人负责回收餐具，不得乱放。剩菜剩饭，倒入指定容器及时运走，确保餐厅无异味。

6、餐厅废弃物盛放容器必须密闭，外观清洁，密闭容器能盛装一个餐次的垃圾，并做到及时清理。

7、售餐时工作人员要检查食品卫生质量，不销售腐败、变质、变味、生虫、不洁食品，工作人员的手不能接触直接入口食品。

8、餐（饮）具存放在餐厅工作台的保洁柜里。回收的餐（饮）具立即送到洗消间，不能停留在餐厅。

(5) 消毒制度与方案

1、打菜勺、打饭勺，要用盆盛放，不能直接放于台面。

2、餐具必须做到：一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁，餐具内外要干净，干燥无油污，无洗洁剂泡沫。

3、餐具要集中摆放整齐，保持清洁，用白布盖好，防止虫蚁污染，未消毒餐具不得循环使用。

4、餐具、用具清洗、消毒必须在专间进行，餐厅设有专用的洗、消设施，各类设施必须明显标示用途；设有带盖的废弃物盛放桶；设专人负责。

5、餐具、用具使用后应及时洗净消毒，定位存放，保持清洁。已消毒和未消毒的餐具、用具应分开存放。

6、消毒后的餐具、用具应贮存在专用保洁柜内备用，保洁柜应有明显的标记。保洁柜应当定期清洗，保持洁净；无杂物，无蟑螂、老鼠活动的痕迹。保洁柜应带门。保洁柜内不得存放其他物品，每天使用前应清洗消毒。

7、应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。所用药物必须符合卫生要求，有批准文号、

8、餐具、用具最好是采用热力消毒，特别是湿热消毒法。因其材料不能适应热力消毒的才使用化学消毒方法。

9、消毒后的餐具、用具应符合《餐具消毒卫生标准》的规定。餐具感官指标必须符合卫生要求，物理消毒（包括蒸气等热消毒）：食具必须表面光洁、无油渍、无水渍、无异味；化学（药物）消毒：食具表面必须无泡沫、无洗消剂的味道，无不溶性附着物。

10、一次性餐饮具不得重复使用。餐具、用具应有足够数量周转，要求达到最高使用量的3倍以上。

(6) 切配卫生

1、在加工物料前，必须对物料进行质量检查，不加工病死、毒死、死因不明、腐败变质的禽兽、肉及鱼类。

2、在加工过程中，肉类菜类不得落地，万一不小心掉落地面，必须清洗干净才能使用，盛菜的篮筐不能直接着地，必须放置垫板之上。

3、蔬菜必须经过“一拣，二洁，三浸泡”过程，浸泡内时间不能少于30分钟，确保清洗过的蔬菜无泥沙、无黄叶、无杂物、无青虫等。

4、所有菜类必须放置于菜架上，不得随地乱堆放，切配清洗好的菜类应及时送往烹调间，并加盖，以备厨师取用。

5、肉类必须把毛，鳞，甲壳清理干净，后方可进一步加工，不得先加工后清理。

- 6、切配完后必须把菜板清洗干净并消毒，竖起晾干。
- 7、下班前，搞好各自岗位卫生工作，并检查扫尾是否彻底。

(7) 烹调卫生

- 1、各厨师应每餐对所需锅、盆、铲等工具用清洁剂彻底清洗，以保证菜肴不变污染，每锅菜后应用清水洗锅。
- 2、油、盐、调料用后剩品应及时清理并加盖，以防被污染。
- 3、吊于灶台或地面的肉菜未经清洗不得直接放下锅。
- 4、厨师炒菜前必须对各类菜品调料进行检查发现质量不良应拒绝使用并报告主管。
- 5、烹饪菜肴，必须煮熟煮透。
- 6、厨师对当餐剩余的生、熟菜要风冷，水冷后及时放入冰柜，叶菜要摊开存放。
- 7、厨师必须安排专人对冰柜进行管理，冰柜物料应按顺序存放，生熟分开，半成品与成品分开，并按先进先出的原则加以使用，冰柜内外定期清洗，确保无异味。
- 8、下班前各厨师应将自己用具清洗干净后放置于定点位置，并彻底检查自己的工作是否全面完成。

(8) 仓库卫生

仓库，采购是原料供应部门，原料品质好坏，仓管员、采购员负有重要责任，为保证食品的卫生安全性，特制定如下仓库采购卫生制度，仓管员采购员必须严格遵守。

- 1、采购员必须通过正确的途径采购材料，严禁向供货商收取任何回扣和好处费。
- 2、采购的食品及其它辅助料必须符合国家有关食品卫生标准和营养要求并具有良好的感官性状，不得进购假冒伪劣材料。
- 3、所购进的食品及辅料必须严格检查，对不符合食品卫生要求及假冒伪劣物品一律拒收。
- 4、经常对库存物料品质进行检验，对库存时间过长并超过保质期的或因其他原因出现腐烂变质，生虫霉变的食品和辅料应及时报废处理，不得发出仓库使用。
- 5、仓库必须长期保持清洁和干燥，不得有鼠、虫、苍蝇等，并搞好个人卫生。
- 6、入库前，对食品及其原料逐件进行感官检查和对票证、凭证进行审核，对无法提供有效证件的食品拒绝入库；
- 7、入库后，对食品及其原料逐件进行验收登记和建立台帐，其内容包括进货日期、食品名称、供货单位、数量、感官情况、索证手续和采购人员等，台帐、发票等证明材料保留到该批食品用后37天；

8、食品分类、分架、隔墙、离地存放，先进先出，易坏先用。库存食品每周检查一次，发现变质或超过保质期的食品及时处理；

9、库内各种定型包装食品标签、标识完整，散装等易霉食品勤检查、勤翻动、勤暴晒，储存容器加盖密闭。

10、仓库可分常温库和冷库，冷库又包括高温冷库（冷藏库）和低温冷库（冷冻库）。

11、常温库应设置防鼠、防虫、防潮、防霉的设施，并能正常使用；必须设置机械通风设施，并应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁，清库时应做好清洁消毒工作。

12、冷库（包括冰箱）应注意保持清洁、及时除霜；冰箱、冰柜和冷藏设备必须正常运转并标明生、熟用途，冷藏库、冰箱（柜）应设外显式温度（指示）计并正常显示。

13、低温冷库（冷冻库）温度必须低于 18°C ，高温冷库（冷藏库）温度必须保持在 $0\sim 10^{\circ}\text{C}$ ；冷藏设备、设施不能有滴水，结霜厚度不能超过 1cm 。

14、冷库内不可存放腐败变质食品和有异味食品。食品之间应有一定空隙，直接入口食品与食品原料应分库冷藏。

15、仓库管理员必须熟悉食品仓库卫生管理制度和各类食品储藏的基本要求。发现腐败变质、超过保质期和《食品卫生法》禁止生产经营的食品时应及时处理。

特此承诺

供应商： 河南肴融荟餐饮管理有限公司 （电子签章）

法定代表人或委托代理人： _____ （电子签名或签章）

日期： 2025 年 5 月 27 日

十、中小微企业证明

(包含：中小微企业声明函、监狱企业证明函、残疾人福利性单位声明函)

(一) 中小企业声明函(工程、服务)

(供应商属于中小企业的填写，不属于的无需填写此项内容)

本公司(联合体)郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库(2020)46号)的规定，本公司(联合体)参加新乡市平原城乡一体化示范区管理委员会机关事务管理局(单位名称)的(项目名称)新乡市平原城乡一体化示范区管理委员会机关事务管理局餐厅承办项目采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业(或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接)。相关企业(含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业)的具体情况如下：

1. 新乡市平原城乡一体化示范区管理委员会机关事务管理局餐厅承办项目(标的名称)，属于餐饮业(采购文件中明确的所属行业)；建(承接)企业为河南肴融荟餐饮管理有限公司(企业名称)，从业人员86人，营业收入为683.26万元，资产总额为792.25万元，属于小型企业(中型企业、小型企业、微型企业)；

2. 1. / (标的名称)，属于 / (采购文件中明确的所属行业)；建(承接)企业为 / (企业名称)，从业人员 / 人，营业收入为 / 万元，资产总额为 / 万元，属于 / (中型企业、小型企业、微型企业)；

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称：河南肴融荟餐饮管理有限公司 (电子签章)

2025年5月27日

从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。