

食品承包餐饮服务集体配餐招投标需要哪些资质证书

产品名称	食品承包餐饮服务集体配餐招投标需要哪些资质证书
公司名称	厦门志在必德管理咨询有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	厦门市思明区前埔社区前村499号205室之一（注册地址）
联系电话	15259245875 13306039715

产品详情

食品承包餐饮服务集体配餐招投标需要哪些资质证书，以下为从业15年经验总结分享。

在招投标中为了设置投标门槛，标书中常常出现一些加分项目，不知道的企业往往会因为几个证书错失项目，今天我们来聊一聊餐饮食品行业招投标有哪些证书可以帮助企业更容易中标？

一、食品安全经营许可证

食品经营必备许可证，不用多说

二、ISO三体系认证

ISO9001质量管理体系认证、ISO14001环境管理体系认证、ISO45001职业健康安全管理体系认证统称为三体系认证。

1、企业实施ISO三体系标准可达到节能降耗，优化成本，改善企业形象。2、强化品质管理，提高企业效益；增强客户信心，扩大市场份额。3、获得ISO三体系认证已经成为打破国际绿色壁垒、进入欧美市场的准入证，并逐渐成为组织进行生产、经营活动及贸易往来的必备条件之一。4、优化企业内部质量架构管理化，节省了各个流程的生产服务管理审核的精力和费用。5、在产品品质竞争中永远立于不败之地、有利于国际间的经济合作和技术交流。6、招投标强制性加分项，争取到更多发展机会。

三、ISO22000体系认证

ISO22000食品安全管理体系采用了ISO90001标准体系结构，在食品危害风险识别、确认以及系统管理方

面，参照了食品法典委员会颁布的《食品卫生通则》中有关HACCP体系和应用指南部分。ISO22000的使用范围覆盖了食品链全过程，即原辅料种植、养殖、初级加工、生产制造、运输，一直到消费者使用，其中也包括餐饮。

三、HACCP体系认证

HACCP是一种食品安全保证系统，它并非是一个lingfengxian系统，而是设法使食品安全危害风险降低到最低限度，是一个使食品供应链及生产过程免受生物、化学和物理性危害污染的管理工具。在食品生产过程中，控制潜在危害的先期觉察决定了HACCP的重要性。通过对主要食品危害，如微生物、化学和物理污染控制，食品工业可以更好地向消费者提供消费方面的安全保证，降低食品生产过程中的危害，从而提高人民的健康水平。

除了常规五个体系认证，还有针对一些细分领域的服务评价，也是认监委可查，含金量较高的正如，比如生鲜农产品配送服务认证，绿色产品，绿色供应链，餐饮现场管理服务等，也可以办理一些通用性的体系认证，例如社会责任管理体系、诚信管理体系、售后服务管理体系、标准化生产认证等等

如果想知道自己企业适合办理什么类型的证书，欢迎私聊交流

四、AAA信用认证

通常是7证：AAA级信用等级企业、AAA级资信等级企业、AAA级诚信供应商、AAA级重合同守信用企业、AAA级质量服务诚信单位、AAA级诚信经营示范单位、中国诚信企业家再加一个牌匾，目前也有8证、10证，办理费用从两三千到上万

四、荣誉类证书

除了上述必备的食品经营许可证，和常用的五体系认证，还有一些企业和个人的荣誉证书也会出现在招投标要求当中。

人员证书类:餐饮职业经理、公共营养师、食品安全管理师、面点师、中式烹调师、健康管理师、营养配餐师、食品质量管理师、厨师

发证机构的话也是有很多，例如食品工业协会 餐饮行业协会，人社第三方鉴定机构等等

企业荣誉类：

《中国绿色餐饮企业》 《中国团餐十佳品牌》 《全国高校后勤服务优秀企业》 《全国优秀餐饮企业》
《食品安全示范单位》 《标准化学生食堂》 《政府采购优秀供应商》等等

并不是所有的招投标项目都需要所有认证证书齐全才可以中标，以上认证证书能够在招投标中为企业增

加中标几率，具体办理还需要根据企业具体需求而定！

餐饮行业细分行业很多，还有一些相关证书，就不一一阐述，如果在证书领域有什么问题，欢迎大家私信讨论