

竞价一览表

合同包	品目号	货物名称	型号/规格/技术指标	时间	单价(元/人)	总价(元/人)
1	1	午餐服务	服务要求 (1) 承包服务范围: 主要为职工提供工作日内的午餐用餐服务, 承担食物、配料等采购加工, 午餐用餐品种不低于 2 荤 2 素 1 汤, 中餐收费标准为 15 元/人, 用餐人预估 55 人; 采购单位以中标供应商提供每月实际送餐数量记录以及开具的相应金额的发票支付。 (2) 食物量及品种的要求 1. 中餐餐标为 15 元, 竞价供应商应提供 10-15 种荤菜菜品、15 种素菜菜品供采购单位选择, 每周一至周五提供的菜式不能重复。 2. 中餐: 标准提供 2 荤 2 素 1 汤。 3. 膳食供应时间午餐: 11:30 至 12:30, 遇职工加班、节假日上班、防台上班等, 中标供应商必须按时派相关人员正常上班在岗服务。 注: 若采购单位有需要变更用餐时间, 中标供应商应及时配合, 并准时开餐, 做到饭热菜香。 (3) 中标供应商需严格遵守国家对从事食品加工行业工作人员卫生防疫的有关规定和健康标准, 并办理卫生许可证审验。 (4) 中标供应商应当保证采购、制作、销售的食品质量符合国家的卫生、安全的标准, 并保证随时接受工商部门或卫生防疫部	6 个月	14.4	14.4



		门的检查和监督。食用油（采用大型超市供应产品）、酱油、生抽、虾油、醋（采用民天、海天、李锦记等产品）、味精（采用罗星塔、莲花、太太乐、古龙等产品）、辣椒酱（采用红翻天、老干妈等产品）、番茄酱（采用味好美、李锦记等产品）；米、肉类、蔬菜、水产品、副食品类等采购应从超市、卖场、生鲜批发市场有“三证”（工商营业执照、卫生许可证、国家标准检验检疫证明）的供应商渠道进货；特别是大米（市场价 2.8 元/斤以上的优质大米）及食用油应由采购单位确认产品及认可的进货渠道进货；确保用餐人员的饮食安全、新鲜、卫生。 （5）中标供应商采购食品需做好台账，保证食品采购渠道正规、有进货凭证，严格执行食品卫生安全的有关规定，原则上，货物标准必须达到该物品中等以上品质，严禁“三无产品”、过期变质食品等进入仓库。台账记录应装订成册留底备案。 （6）中标供应商要保证生产现场、室内外环境卫生必须符合有关创卫要求和餐饮业卫生要求，做好保洁区域的卫生工作。必须做好食品留样、留样记录。 （7）应急情况 采购单位在接到上级单位或主管部门临时加班用餐，中标供应商应该无条件的配合采购单位工作。遇台风、暴雨、停电、停水、设备故障等情况中标供应商必须照常供餐，并随时启动应急方案以保证采购单位供餐需求。 （8）饮食、消防安全要求 8.1 中标供应商应在经营前向有关部门		
--	--	---	--	--



		申请取得许可经营项目，合法经营。经营期间中标供应商必须严格执行《食品安全法》和《餐饮卫生要求》等有关规定及要求，中标供应商要做好饮食卫生和餐厅消防工作，严防食物中毒和消防事故的发生，如发生安全卫生事故或相关部门检查不合格，中标供应商须承担因此引起的一切经济 and 法律责任，发生较大安全和卫生事故的，采购单位有权终止合同，中标供应商自行承担经济损失。 8.2 中标供应商必须为所聘人员承担经营和服务中产生的事故责任，并赔偿因此造成的损失。 8.3 中标供应商必须为就餐人员人身安全、食品卫生安全承担经营和服务中产生的事故责任，并赔偿因此造成的损失。		
竞价总价(大写)	人民币拾肆元肆角		¥14.4	

注：当一个合同包有多个品目号时，投标人应计算出该合同包的合计价。

竞价人（全称并加盖公章）：福建省久号餐饮管理有限公司

竞价人代表签字：_____



附件 2

服务说明一览表

(按竞价货物合同包下品目号类别分别填写)

合同包号	1	服务名称	午餐服务	服务要求	/	数量	6 个月
详细性能说明 服务要求 (1) 承包服务范围: 主要为职工提供工作日内的午餐用餐服务, 承担食物、配料等采购加工, 午餐用餐品种不低于 2 荤 2 素 1 汤, 中餐收费标准为 15 元/人, 用餐人预估 55 人; 采购单位以中标供应商提供每月实际送餐数量记录以及开具的相应金额的发票支付。 (2) 食物量及品种的要求 1. 中餐餐标为 15 元, 竞价供应商应提供 10-15 种荤菜菜品、15 种素菜菜品供采购单位选择, 每周一至周五提供的菜式不能重复。 2. 中餐: 标准提供 2 荤 2 素 1 汤。 3. 膳食供应时间午餐: 11:30 至 12:30, 遇职工加班、节假日上班、防台上班等, 中标供应商必须按时派相关人员正常上班在岗服务。 注: 若采购单位有需要变更用餐时间, 中标供应商应及时配合, 并准时开餐, 做到饭热菜香。 (3) 中标供应商需严格遵守国家对从事食品加工行业工作人员卫生防疫的有关规定和健康标准, 并办理卫生许可证审验。 (4) 中标供应商应当保证采购、制作、销售的食品质量符合国家的卫生、安全的标准, 并保证随时接受工商部门或卫生防疫部门的检查和监督。食用油(采用大型超市供应产品)、酱油、生抽、虾油、醋(采用民天、海天、李锦记等产品)、味精(采用罗星塔、莲花、太太乐、古龙等产品)、辣椒酱(采用红翻天、老干妈等产品)、番茄酱(采用味好美、李锦记等产品); 米、肉类、蔬菜、水产品、副食品类等采购应从超市、卖场、生鲜批发市场有“三证”(工商营业执照、卫生许可证、国家标准检验检疫证明)的供应商渠道进货; 特别是大米(市场价 2.8 元/斤以上的优质大米)及食用油应由采购单位确认产品及认可的进货渠道进货; 确保用餐人员的饮食安全、新鲜、卫生。							

(5) 中标供应商采购食品需做好台账，保证食品采购渠道正规、有进货凭证，严格执行食品卫生安全的有关规定，原则上，货物标准必须达到该物品中等以上品质，严禁“三无产品”、过期变质食品等进入仓库。台账记录应装订成册留底备案。

(6) 中标供应商要保证生产现场、室内外环境卫生必须符合有关创卫要求和餐饮业卫生要求，做好保洁区域的卫生工作。必须做好食品留样、留样记录。

(7) 应急情况

采购单位在接到上级单位或主管部门临时加班用餐，中标供应商应该无条件的配合采购单位工作。遇台风、暴雨、停电、停水、设备故障等情况中标供应商必须照常供餐，并随时启动应急方案以保证采购单位供餐需求。

(8) 饮食、消防安全要求

8.1 中标供应商应在经营前向有关部门申请取得许可经营项目，合法经营。经营期间中标供应商必须严格执行《食品安全法》和《餐饮卫生要求》等有关规定及要求，中标供应商要做好饮食卫生和餐厅消防工作，严防食物中毒和消防事故的发生，如发生安全卫生事故或相关部门检查不合格，中标供应商须承担因此引起的一切经济 and 法律责任，发生较大安全和卫生事故的，采购单位有权终止合同，中标供应商自行承担经济损失。

8.2 中标供应商必须为所聘人员承担经营和服务中产生的事故责任，并赔偿因此造成的损失。

8.3 中标供应商必须为就餐人员人身安全、食品卫生安全承担经营和服务中产生的事故责任，并赔偿因此造成的损失。

竞价人代表签字：



注：若本次采购货物中涉及的产品为政府采购强制采购节能产品，所投产品必须是最新一期节能产品政府采购清单中的产品，须将清单复印件附后，并标注所投产品在清单内的位置。