**四川轻化工大学李白河校区艺雅食府一楼**

**水吧技术合作服务**

为构建丰富多元的校园餐饮结构，满足师生日益增长的多样化饮食需求，四川轻化工大学（以下简称“采购人”）采用竞争性磋商的方式对李白河校区艺雅食府一楼水吧技术合作服务招商项目进行采购，诚邀符合本次项目要求的响应人参加。

****一、项目基本情况：****

（一）项目名称：李白河校区艺雅食府一楼水吧技术合作服务

（二）采购项目概述：本采购项目共1项，综合评分排名第一的为成交人（汇总得分不足80分的不列为成交人），李白河校区艺雅食府一楼水吧，通水电（无燃气）。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 包号 | 序号 | 标的名称 | 经营品种 | 单位 | 数量 | 位置 |
| 1 | 1 | 李白河校区艺雅食府一楼水吧技术合作服务 | 糖水铺、自制饮品、水果捞（与艺雅食府现有品种不冲突） | 项 | 1 | 李白河校区艺雅食府一楼水吧 |

****★二、供应商资格需求（实质性要求）****

1.具有餐饮服务营业执照、食品经营许可证；

2.在中华人民共和国境内注册的、具有独立承担民事责任的能力；

3.具有良好的商业信誉；

4.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

5.有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

6.近三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

7.近三年内未被“信用中国”网站及“中国政府采购网”网站列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单中（有上述处罚记录但处罚期已届满的，视为无记录）；

8.响应人、法定代表人或主要负责人在近3年内不得具有行贿等犯罪记录；

9.本项目不接受联合体参与磋商；

10.法律、行政法规规定的其他条件。

****★**三、投标单位须提供以下资料**

1.资格响应文件应包括（实质性要求）：

（1）具有独立承担民事责任的能力（提供有效的营业执照副本或三证合一的营业执照副本、税务登记证副本、组织机构代码证复印件，以及对公账号信息，并全部加盖公章）；

（2）食品经营许可证副本（加盖公章）；

（3）响应实质性要求投标响应函（附件1）；

（4）法定代表人授权书原件（附件2）（注：非法定代表人参与磋商时提供）；

（5）法定代表人身份证及授权代表身份证复印件（注：法定代表人本人参与磋商的可不提供授权代表身份证）；

（6）承诺函原件（加盖公章）（附件3）；

（7）磋商文件所要求提供的材料：

中标期间拟经营品种、成本构成及建议售价（需按模板填写，模板见附件4）；

（8）响应人认为应该提供的其他资格性证明材料。

2.响应文件须装订成册，正副本各一本，并封装在同一密封袋内。（注：现场须提交响应文件电子档【U盘】）

**四、**现场制作****

1.资格响应文件审核通过后，响应人进入下一个评审步骤，现场制作。

备注：现场制作须准备制作人员身份证明和健康证等证件（复印件即可）。

2.现场制作地点：四川轻化工大学艺雅食府二楼红案操作间。

**五、采购项目技术、服务、采购合同内容条款及其他商务要求**

（一）采购内容（实质性要求）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 面积（㎡） | 位置 | 经营品类 | 数量 | 单位 |
| 1 | 60 | 李白河校区艺雅食府一楼水吧 | 糖水铺、自制饮品、水果捞（与艺雅食府现有品种不冲突） | 1 | 项 |

备注：

1.本次采购项目共1项，确定一家成交响应人；

2.经营品种严格以采购合同约定的内容为准，不能与食堂现有品种冲突；

3.经营品种的制作流程必须符合所在场地及设备加工条件。

（二）本项目服务要求（实质性要求）

1.项目成交响应人承诺向采购人支付公共服务成本分摊费，用于支付水吧的能源保障（分摊能源费不超过当月产值的6%，超过部分须从营业额中扣除）、消杀灭害服务以及场地设施设备的常规维保（常规维保范围仅限于日常维修，包括但不限于水管更换、龙头维修、瓷砖修补、管道疏通等低值易耗品维护。若设施设备需进行结构性维修、设备零件更换或产生工程性改造费用时，相关维修费用由成交响应人自行承担）；定期为水吧员工开展食品安全、生产安全、消防安全等培训，并向水吧提供一卡通及安心付设备的使用、维护。项目成交响应人应自行负责餐具的清洗消毒，水吧周围的场地卫生；项目成交响应人应保证餐具卫生检测合格。

2.采购人按水吧每月营业额比例提取公共服务成本分摊费，公共服务成本分摊费要求如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目序号 | 位置 | 公共服务成本分摊费 | 保底公共服务成本分摊费（寒暑假规则） |
| 1 | 李白河校区艺雅食府一楼水吧 | 每月营业收入的15% | 1500元/月（寒暑假按实际天数结算，公式见备注） |

备注：寒暑假时间以采购人官方公布为准。

①非寒暑假期间：按每月营业收入的15%计算，不足1500元时需补足至保底费用。

②寒暑假期间：优先按每月营业收入的15%计算，若计算结果低于保底费用，则改用实际天数结算保底费用，计算公式为：

当月应支付费用 = 1500元 ÷ 30天 × 当月实际经营天数。

3.水吧不得超范围经营，经营品种不得与食堂现有品种冲突。

4.水吧所需食材物资由采购人食堂物资供应商统一配送（除加盟品牌以及特殊食材外），采购人财务统一结算，水吧实行独立成本核算。

5.水吧员工服从采购人的统一管理，若造成恶劣影响及后果的，采购人有权单方解除合同。

6.根据采购人教学工作安排，服从采购人食堂开放时间（含寒、暑假期间）。

7.成交响应人在食堂经营期间要严格执行《食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《四川省高等学校学生食堂管理办法》《四川省学校食品安全风险防控评议考核细则》及采购人和后勤保障部有关制度和规定，否则造成的一切后果成交响应人应承担其全部赔偿责任，包括政府行政部门的所有罚款和法律责任。主动接受采购人和市场监督管理局的检查与监督，采购人食堂相关管理制度、双方签订的合同和响应文件均作为合同的一部分遵守。

8.成交响应人聘请的员工应当符合《中华人民共和国劳动法》的有关要求，承担食堂人员工资、福利、社会保险、意外险、住宿等费用。成交响应人聘请的所有工作人员应当及时交验个人身份证、健康证等。不准聘用童工、患有精神类疾病及有劣迹人员。未取得健康证明进入工作岗位的，被检查发现一人次扣其违约金人民币伍佰元。成交响应人应对工作人员进行管理，并进行防疫、防火等各项安全教育，保持高度警惕。如果发生工伤及其他事故，所有费用及责任由成交响应人独自承担。

9.成交响应人应组织相关人员参加各级部门开展的食品安全知识培训或其他相关培训；同时成交响应人也应组织水吧员工开展食品安全知识、消防知识及其他相关培训。

10.成交响应人在档口经营活动中所有品种及价格须向采购人后勤保障部饮食中心申报，审核通过后方能执行，所售产品要制作价格牌，实行明码标价，售卖价格不得高于同期校园周边同类、同质、同量产品市场价，并自觉接受采购人和物价部门监督。

11.成交响应人应加强防火、防盗、防爆等安全保卫工作，定期检查电源火源。对易燃易爆物品应妥善使用和保管，确保安全无事故。成交响应人应当接受采购人防火、防实物中毒等检查监督，执行采购人的整改意见。

12.水吧所有消费均需按照采购人确定的消费结算方式，不允许收取现金（含私装支付宝、微信）或采用其他形式结算，若发现有收取现金，采购人没收全部履约保证金，并有权单方解除合同。同时成交响应人应妥善使用和保管所使用的校园一卡通及安心付机器设备，一经损坏，立即修复。

13.成交响应人中标后，参加现场制作考评的技术人员必须工作至餐厅服务期满；在服务期内若发现现场实操人员与其身份不符，采购人有权单方解除合同。

14.成交响应人应当按国家有关规定缴纳各种税费。

15.成交响应人在经营食堂期间自负盈亏，其在社会活动中所产生的债权、债务均由成交响应人负责，采购人概不负任何责任。

16.采购人提供给成交响应人的水电设施，均由成交响应人负责保管和维修，所需费用全部由成交响应人承担。成交响应人在没有得到采购人的书面同意下，不得随意改变食堂的建筑结构和拆除现有水电管道和线路。成交响应人新添置的可移动的设施设备及易耗品，在合同期满后，所有权归成交响应人，并自行处置。

17.退出机制：

成交响应人发生下列情形之一的，无条件退出经营并按合作协议相关规定承担相应责任：

（1）成交响应人在经营过程中出现食品安全事故或其他重大安全责任事故，并造成不良影响的；

（2）成交响应人未按相关法律法规、标准以及采购人签订的协议约定，导致经营管理混乱的；

（3）拒绝接受有关政府行政管理部门、行业组织、采购人相关部门的管理、检查、监督等工作且情节严重、影响恶劣的；

（4）被食品安全监管部门或其他政府相关管理部门在日常监督、检查中发现严重问题进行查处、受到处罚且限期整改不力的；

（5）因饭菜质量、食品卫生、民族政策执行等被委托经营食堂单位自身原因引起学生罢餐等群体性事件的；

（6）成交响应人在经营活动中或在非经营时间与我校部门、师生、工作人员等发生严重冲突并导致严重后果及不良影响的；

（7）成交响应人在安全目标考核中不合格的；

（8）成交响应人违规私自在外采购伙食物资且情节严重、影响恶劣的；

（9）成交响应人不按采购人认可的收费方式，私下开展营业收费性质恶劣的；

（10）成交响应人无故停业累计达到7天及以上(寒暑假除外)的；

（11）因自身原因导致经营状况较差，不能正常经营或有效履约的；

（12）合作协议中约定的其他退出经营条件的；

成交响应人退出条件包括但不限于上述情形，根据具体情况研究决定。

18.采购人政策性需要或不可抗拒的因素，须提前终止合作经营期限、停止营业时，成交响应人应无条件服从决定。

19.成交响应人退出管理机制：

（1）采购人以书面形式向成交响应人下达退出经营通知，该成交响应人履行相关财物交接手续后退出经营，服务协议终止(成交响应人自行购置的设施设备，服务协议终止后自行带走)。

（2）成交响应人因自身其他原因主动要求退场的，应提前30天提出退场书面申请，须向采购人支付违约金，违约金以扣除履约保证金的形式支付。

①若履约保证金不足支付违约金的，应在提交书面申请后30日内另行补足违约金方可办理相关退场手续；超过30日未补足违约金的，采购人有权对经营场地另行处置。未履约时间按月计算（不足1个月按1个月计算）。

②应支付采购人的违约金=中标履约保证金÷合约月份×未履约月份。

③采购人正常行课期间，成交响应人因故暂停经营30天以内的应提交暂停经营申请书，暂停经营申请书不得连续提交；30天以上的视为撤场，应提交退场书面申请，若不提交视为违约，按前款处理。

（3）成交响应人不按协议约定或退出经营通知履行办理退场手续的，采购人可在下达退出经营通知7日后采取强行撤出成交响应人场内物资，进行封存处理。

（4）退出时的员工安置义务：成交响应人提前终止合同时，须妥善处理员工劳动关系（如结清工资、支付经济补偿金等），并向采购人提交员工劳动关系终止的书面证明。若因员工安置不当导致采购人被卷入纠纷，采购人有权扣除全额履约保证金并追偿损失。成交响应人退出后，其原雇佣员工不得以索薪、维权等名义滞留食堂或干扰新经营者正常营业，否则采购人有权报警并追究成交响应人法律责任。”

20.根据《中华人民共和国节约能源法》及高校食堂管理特点，成交响应人应遵守以下能源浪费的管理机制：

（1）非营业时段或非备餐时段未关闭操作间炉灶、蒸箱、照明、就餐大厅照明、空调等设备电源，或使用超量冗余设备。

处罚措施：

首次违规：书面警告。第二次违规:停业整改1天+扣除履约保证金（500元）。第三次违规：除按采购人向能源供应部门支付的基准能源单价（以能源管理服务中心提供的计量数据及单价为准）的3倍赔偿当月成交响应人档口的能源总花费外，另扣除履约保证金1000元。

（2）因操作不当导致能源浪费（如无人值守长流水等）。

处罚措施：

首次违规：书面警告；第二次违规：停业整顿1天+扣除履约保证金500元。第三次违规：除按采购人向能源供应部门支付的基准能源单价（以能源管理服务中心提供的计量数据及单价为准）的3倍赔偿当月成交响应人档口的能源总花费外，另扣除履约保证金1000元。

（三）服务期限、结算方式及其它事项（实质性要求）

1.技术合作服务期：2025年9月1日-2027年8月31日。

2.结算方式：

（1）每个结算月的20日为结算日(节假日顺延)。采购人按档口每月营业额比例提取公共服务成本分摊费，并为成交响应人结清上月营业额［结算总额=营业总额－原料成本－维修费用（自行承担部分）－公共服务成本分摊费-违反规定等产生的违约金］。如营业额不足抵扣相关费用，成交响应人应当补足每月的相关费用；

（2）采购人通过转账方式将结算后的营业额返还成交响应人，成交响应人须提供对公账号并出具正规的餐饮服务费发票，发票账户名必须与成交响应人名称一致。

3.成交响应人须交纳履约保证金20，000.00元（大写：贰万元整），成交响应人在正式合同签订前以银行转账形式向采购人一次性交付履约保证金。合同期满后，若成交响应人没有违反采购文件及合同有关条款约定，所交履约保证金全额无息退还。

**六、时间及地点**

（一）本次采购采用电话报名。

报名时间：2025年6月6日～2025年6月12日17:00时止，逾期不再受理报名。

（二）响应文件递交起止时间：2025年6月13日14:00-14:30（北京时间）

（三）响应文件递交地点：四川轻化工大学李白河校区艺雅食府二楼红案操作间。

**七、特别说明**

（一）所有投标供应商的报价材料将于2025年6月13日14:30由工作人员统一开启。

（二）本项目实行资格后审，响应文件递交截止时间对各供应商进行资质审查，未通过资质审查的单位，其报价文件作无效处理。

（三）本项目成交结果将在四川轻化工大学后勤保障部网上以公告形式发布。

**八、采购活动终止**

（一）报价文件接收截止时间止，递交响应文件的供应商不足三家的；

（二）满足资格要求的报价单位不足三家。

**九、评审方法及定标方法**

1、根据相关规定，结合本采购项目特点制定本评审方法。

2、评审工作由采购人代表和相关技术方面的专家组成。

3、评审工作应遵循公平、公正、科学及择优的原则，并以相同的评审程序和标准对待所有的响应人。

4、综合评分：磋商小组成员应当根据自身专业情况独立对每个有效响应人的响应文件和现场制作进行评价、打分。

（1）第1项综合评分明细表：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分因素及权重** | **分值** | **评分标准** | **评分依据** |
| 1 | 业绩10% | 10 | 提供2020年1月1日至今经营项目业绩或高校经营项目业绩证明材料，每提供一个业绩得2分，最多10分。（合同合作业绩时间不得低于一年） | 提供合同复印件等证明材料，加盖响应人鲜章  （共同评审） |
| 2 | 安全责任和赔偿承5% | 2 | （1）承诺在履行本项目的全部过程中，因响应人管理不当引发的食品安全事故和其他安全事故，响应人主要负责人和相关主管人员必须到现场指导、处理，慰问学生、家长及其他人员，做好安抚工作和善后处理2分，未提供不得分。 | 提供承诺函原件，加盖响应人鲜章  （共同评审） |
| 2 | （2）承诺在履行本项目的全部过程中，因响应人管理不当引发的食品安全事故、消防安全事故、生产安全事故、公共安全事故、治安安全事故及其他安全事故，响应人将承担全部法律责任和赔偿所有经济损失的承诺函计2分，未提供不得分。 |
| 1 | （3）承诺在履行本项目的全部过程中，为本项目购买食品安全责任保险且保额≥300万元以上的承诺函计1分，保额在300万元＞保额≥250万的承诺函计0.5分，未提供不得分。 |
| 3 | 突发事件应急预案5% | 5 | 针对本项目可能发生的突发事件设置突发事件应急预案（如消防、治安及意外事故、紧急情况处理如食物中毒事故的处理应对预案措施等）。  （1）突发事件应急预案内容全面、完整，合理可行，针对性强得 5分；  （2）突发事件预案内容较全面、完整，较合理，针对性较强得3分；  （3）突发事件预案内容有欠缺、针对性欠缺的得 1分；  （4）突发事件预案不合理、没有针对本项目进行拟定、不可行得 0 分。 | （共同评审） |
| 4 | 现场操作80% | 80 | （1）响应人需在指定地点现场制作响应合作品种，品种自定（可根据响应人需求增加制作品种数量），制作时间不超过30分钟；  （2）以展示品种的打分为最后得分，详细评分细则见附件5。 | 附响应人现场操作品种介绍（共同评审） |

备注：

①第1项现场制作人员应为法定代表人或授权员工，人数限定不超过2人，当场提供身份证、健康证复印件，身份信息经验证通过，方可进行现场制作。现场制作人员在合同期内其身份应为该项目负责人或直接操作人，若采购人发现现场实操人员与其身份不符，甲方有权终止协议；

②响应人现场操作所有原辅材料、调味料、盛装容器、特殊加工工具、设备等须自带。

③响应人需在响应文件中提交现场操作菜品名称、每份重量，并对品种主要原辅材料、调味料名称，原辅材料、调味料成本，品种售卖价格进行书面说明，要求按照模板填写，模板见附件6；

④现场展示品种成品质量及效果须与售卖时一致。

**十、其他事项**

1.磋商保证金：各投标单位需缴纳磋商保证金5000.00元（大写：伍仟元整）。磋商保证金须用信封装好并密闭加盖骑缝章，在磋商现场递交响应书的同时交纳。若中标，则磋商保证金自动转为履约保证金；若未中标，则现场返还磋商保证金（无息返还）。

2.若因工作安排开标时间地点变化，另行通知。

**十一、联系方式**

地址：四川省自贡市自流井区519号

项目报名联系人：谷老师

联系方式：0813-5388036

项目咨询联系人：陈老师

联系方式：13795597054

**十二、附件**

附件.四川轻化工大学李白河校区艺雅食府一楼水吧技术合作服务-响应文件格式

**封面格式**

**正/副本**

**响 应 文 件**

项目名称：

供应商名称（加盖公章）：

法定代表人/负责人或授权代表（签字）：

年 月 日

**营业执照副本/法人登记证书副本/社会团体法人登记证书副本/民办非企业单位登记证书副本/基金会法人登记证书副本（加盖鲜章）**

**食品经营许可证副本（加盖鲜章）**

**附件1：**

**投标响应函**

四川轻化工大学：

我已经详细阅读并理解贵方标的物要求，我完全同意贵方标的物的各项要求。

我愿投标 。

投标单位：(盖章)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

法定代表人签字： \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2025 年 月 日**

兹证明上述声明是真实的、正确的，并提供了全部能提供的资料或数据，我们同意按照贵方要求出示相关证明文件原件。

**附件2：**

**授 权 委 托 书**

本授权委托书声明：我\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（姓名）系\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (投标单位名称)的法定代表人，现授权委托\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_ (姓名)为我的授权委托人，以本单位的名义参加\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 项目的投标。授权委托人所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，我均予以承认，所产生的法律后果均有我公司/单位承担。

授权委托人无转委权，特此委托。

单位：(盖章)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

法定代表人/负责人（签字）： \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

授权委托人\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 性别：\_\_\_\_\_\_

日期：

附：法定代表人身份证复印件

|  |
| --- |
| 法定代表人  身份证复印件粘贴处 |

附：授权代表人身份证复印件

|  |
| --- |
| 授权代表人  身份证复印件粘贴处 |

**附件3：**

**承诺函**

致：四川轻化工大学

我单位现参加              采购项目，根据采购公告文件要求，现郑重承诺如下：

一、本项目规定的条件：

1.具有独立承担民事责任的能力；

2.具有良好的商业信誉或健全的财务会计制度；

3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

4.具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

5.参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

6.近三年内未被“信用中国”网站及“中国政府采购网”网站列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单中

7.响应人、法定代表人或主要负责人在前三年内无行贿等犯罪记录。

二、响应文件中提供的任何资料和技术、服务、商务等响应承诺情况都是真实的、有效的、合法的。

本单位对上述承诺的内容事项真实性负责。如经查实上述承诺的内容事项存在虚假，我单位愿意接受以提供虚假材料谋取成交的法律责任。

供应商名称（加盖公章）：

法定代表人/负责人或授权代表（签字）：

日期： 年 月 日

## 附件4：中标期间拟经营品种明细

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 菜品名称 | 每份熟量（克） | 主料名称 | 主料重量（克） | 主料成本（元） | 辅料名称 | 辅料重量（克） | 辅料成本（元） | 主要调料名称 | 主要调料成本（元） | 合计成本（元） | 直接成本比例% | 建议售卖价格（不能高于社会同类产品价格、元） |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |
|  |  |

**附件5：现场操作评分明细表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分**  **项目** | **标准分值** | **评分标准** | | **选手得分** | | | |
| **评分项目** | **评分分值** | **1号** | **2号** | **3号** | **4号** |
| 1 | 着装 | 5 | 操作人员穿戴符合食品卫生要求，工作服（不带任何有标志性、指向性的符号或字样）着装整洁、佩戴好工作帽、口罩：优得5分；良得4分；中得3分；差或无不得分 | 5 |  |  |  |  |
| 2 | 基础技术 | 10 | 刀工整齐、均匀，分类装盘：优得10分；良得8分；中得6分；差得4分 | 10 |  |  |  |  |
| 3 | 操作及食品卫生安全 | 20 | 现场操作过程符合食品卫生安全规范要求，操作完成后操作面整洁干净；优得20分；良得16分；中得12分；差得8分 | 20 |  |  |  |  |
| 4 | 成菜质量 | 40 | 色：优得8分；良得7分；中得6分；差得4分  香：优得8分；良得7分；中得6分；差得4分  味：优得8分；良得7分；中得6分；差得4分  型：优得8分；良得7分；中得6分；差得4分  器：优得8分；良得7分；中得6分；差得4分 | 40 |  |  |  |  |
| 5 | 时间 | 5 | 规定时间内完成 | 5 |  |  |  |  |
| 超规定时间完成 | 0 |
| 总分 | | 80 |  | |  |  |  |  |

## 附件6：响应人现场操作菜品介绍

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 菜品名称 | 每份熟重（克） | 主料名称 | 主料重量（克） | 主料成本（元） | 辅料名称 | 辅料重量（克） | 辅料成本（元） | 主要调料名称 | 主要调料成本（元） | 合计成本（元） | 直接成本比例% | 建议售卖价格（不能高于社会同类产品价格、元） |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |
|  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |
|  |  |

**备注：此表与现场制作菜品一起提交。**

**响应人认为应该提供的其他证明材料**