

2.19 主要标的信息表

主要标的信息表（一）

序号	服务名称	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准
1	中国气象局机关服务中心职工食堂餐饮服务	<p>（一）以自助餐、明档现场、小炒零点等制作的形式，全年供应早午晚三餐及风味菜肴和特色小吃，定期策划开展特色美食活动。</p> <p>（二）工作日期间每天为职工提供主副熟食或半成品售卖服务，以及其它经招标人同意售卖的食品。</p> <p>（三）为值班人员及其他需要订餐服务的职工提供餐食制作和送餐服务。</p> <p>（四）提供接待用餐服务并提供菜谱。</p> <p>（五）负责食品原材料的申购工作，协助招标人进行验货。</p> <p>（六）供餐期间的餐厅服务和管理、餐具准备、回收、清洗，及时清理就餐区域等工作。</p> <p>（七）负责食</p>	<p>2.1 服务内容： 以自助餐等形式（含现场明档制作、风味菜肴、特色小吃等），为持有餐卡的人员全年工作日提供早、午、晚三餐的餐食供应和餐厅服务工作，及小炒零点、主副熟食等自制食品制作和售卖。全年提供值班餐制作和送餐服务，提供接待餐服务及其他需要订餐服务的职工提供餐食制作和送餐服务，并完成甲方安排的其他餐饮服务。</p> <p>2.2 用餐时间：工作日期间早餐 7:00—8:30、午餐 11:30—13:00、晚餐 17:00—19:00(18:30 后不再提供自助餐)，法定假日及双休日不开餐（不含接待餐服务、值班餐等）。</p> <p>2.3 用餐人数：单餐 1200 人。</p> <p>2.4 品种要求： 早餐不少于 15 个品种，其中主食不少于 8 种、汤粥 4 种、小菜 2 种、鸡蛋人均 1 个，并提供辣椒酱、酱豆</p>	合同签订后 一年内	详见：第七章 采购需求

序号	服务名称	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准
		<p>堂 24 小时值班、安全巡视及监控设备操控工作。</p> <p>(八) 负责职工食堂门前三包, 更衣间、倒班宿舍等区域的日常卫生保洁工作。</p> <p>(九) 操作间及各种餐厨设备的日常使用保洁。</p> <p>(十) 招标人临时交办并属于职工食堂餐饮服务工作范畴之内的其他工作。</p>	<p>腐、咸菜等调味佐餐品, 早餐主食(含风味)包括但不限于馒头、花卷、烧饼、油条、糖油饼、包子、煎饺等面点类, 豆浆、粥类、豆腐脑、馄饨、汤面类及咸菜等。</p> <p>午餐不少于 26 个品种, 其中热菜不少于 6 种(主荤菜 2 种、半荤菜 2 种、素菜 2 种)、凉菜不少于 4 种、风味小吃 6 种、主食点心 6 种(含粗粮 1 种)、粥汤 2 种、水果 2 种、酸奶 1 种, 并提供辣椒酱、酱豆腐等调味佐餐品。</p> <p>晚餐不少于 10 个品种, 其中热菜不少于 4 种(半荤菜 2 种、素菜 2 种)、凉菜 1 种、风味小吃 1 种、主食 2 种、汤粥 1 种、水果 1 种, 并提供辣椒酱、酱豆腐等调味佐餐品。</p> <p>每日提供主副熟食或半成品售卖服务种类不少于 10 种(包括: 主食、面包西点、各类自制熟食、半成品等)。</p> <p>最终所提供品种具体以甲方要求</p>		

序号	服务名称	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准
			为准。 2.5 菜谱要求：菜谱每月不少于 4 套，每周至少 1 套，做到主荤、半荤一周不重样，按照《中国居民膳食指南》标准，科学安排食谱，每周三提供下周菜谱，便于提前公布。		
2	-	-	-	-	-
3	-	-	-	-	-
.....	-	-	-	-	-

主要标的信息表（二）此表不适用

序号	货物名称	货物品牌	货物型号	货物数量	货物单价（元）
1					
2					
3					
.....					

注：1、必须按此格式填写，用途是用来发布中标公告时按照中国政府采购网格式公布供应商的主要标的信息。

2、采购内容不含货物购置的不提供表二。