

项目编号：【YHS】ZB-2025-41

# 餐饮酒店事业部食堂原材料采购

## 投 标 报 价 书

投标单位：\_\_\_\_\_（盖章）

法定（委托）代理人：\_\_\_\_\_（签字或印章）

投标日期： 年 月 日

## 餐饮酒店事业部食堂原材料采购投标报价书

序号	类别	品种	服务期限 (月)	限价 (下浮率)	投标报价 (下浮率)	备注
1	粮油、生鲜类、干副类	1. 大豆色拉油、各种食用油、面粉、大米、汤圆面、糯米、杂粮等。 2. 蔬菜、水果、豆制品、葱、姜、蒜等其它辅料。 3. 猪牛羊肉、生禽、水产、青豆、玉米等冰鲜、冰冻产品等。 4. 猪牛羊肉、活禽等新鲜产品，以及鸡蛋等禽蛋类。 5. 活鱼、活虾、贝类等所有水产品 & 海鲜产品等。 6. 白糖、调味品、其他所有干副等。	暂定12个月 (具体起止时间以合同约定为准)	18.00%		

**备注:**

- 1、本项目招标控制价下浮率为18.00% (即: 投标下浮率必须 $\geq$ 18.00%)，否则将否决其投标。
- 2、投标下浮率报价以百分号为单位，百分号前保留两位小数 (保留小数仅为方便评标，不作为否决投标的依据)。
- 3、投标人的报价为完成招标人餐饮酒店事业部食堂原材料采购项目可能发生的全部费用，包含但不限于产品采购、运输、包装、保险、装卸、仓储、税费等所有费用。本合同履行过程中，招标人除支付采购价格外，不再支付任何费用。
- 4、生鲜食材损耗率按以下进行计算，即按: 净重\* (1+损耗率) 进行结算。
  - 4.1 鱼类 (损耗率): 25% 要求: 净膛
  - 4.2 鳊鱼 (损耗率): 40% 要求: 去头去骨净膛
  - 4.3 兔子 (损耗率) 40% 要求: 剥皮净膛
  - 4.4 蔬菜 (损耗率) 30% 要求: 去皮
  - 4.5 牛蛙 (损耗率) 50% 要求: 剥皮净膛去头
  - 4.6 肉类 (损耗率) 15% 要求: 去皮、烧皮、去筋膜等
  - 4.7 泥鳅 (损耗率) 25% 要求: 净膛去头
- 5、因临时需求导致当天下单当天即要送货商品，在结算价基础上给与商品总额5%作为应急送货补偿。
- 6、按实结算商品: 甲方单独下单的精品超市水果和蔬菜、特殊水产及河鲜类 (土鲫鱼、土鳊鱼、土泥鳅、土鸡、土鸭、猪尾)、猪耳朵、猪尾巴、黑鸡脚、半成品核桃肉等。该部分商品由甲乙双方共同按市场价核价确定，不计入投标下浮。(该部分费用约占年总费用的5%左右，最终以实际供货数量进行结算)
- 7、乙方代购产品: 鹅堂、茅溪卤菜、盒马生鲜、山姆等品牌，该部分商品由甲乙双方共同按实际购买价定价，不计入投标下浮，在核价基础上给与商品总额5%作为代购费。

投标单位: \_\_\_\_\_ (盖章)

法定 (委托) 代理人: \_\_\_\_\_ (签字或印章)

投标日期:      年      月      日