报 价 单

1、管理费用：

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 职工食堂承包 |
| 每月食堂管理费 |  元 |

\*食堂管理费用：作为乙方人员工资、各种保险、税金的补充。

2、餐厅及后厨设计方案（用餐人数上限220人）：即如何满足就餐人员就餐？根据现有的空间需增加哪些设备（可列出具体清单）。

3、饭菜质量解决方案：即如何提高饭菜质量。

4、用餐标准解决方案（每餐标准为15元/人）：中、晚两餐的标准提供什么菜品，可列举一周食谱。

5、员工满意度解决方案：即如何提高员工满意度。

　　6、提供目前正在服务的项目。