**技术偏差一览表**

项目名称：

项目编号：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 招标文件中技术要求 | 响应情况 | 偏离情况 |
| 1 | 一、项目基本情况  项目需求人数：30人（项目负责人1名、食品安全员1名、会计1名、出纳 1名、库管 1名、厨师长 1名、厨师 4名、糕点厨师2名、粉面厨师1名、切配 9名、洗消保洁 8名）。 |  |  |
| 2 | 二、服务的内容、工作要求与标准  （一）服从单位食堂管理人员的安排，遵守各项规章制度，协助食堂管理工作人员做好菜品购置工作。 |  |  |
| 3 | （二）熟悉和掌握菜品的基本制作技术，要求色、香、味、形符合质量标准，每日根据拟定的菜单烹制，保障一日三餐按时开饭，出色完成本岗位承担的工作任务。 |  |  |
| 4 | （三）计划用料，精工细作，经常变化花色品种，掌握火候，菜肴用料、配料恰当，味道适口，并虚心听取反馈意见，研究改善伙食的措施，改善制作方法，提高烹饪技巧，不断提高烹饪技术。 |  |  |
| 5 | （四）烹调时应注意个人卫生，接触食品要洗手，生熟用具要分开，菜盆、盛器等必须清洗干净方可盛菜，加工菜肴必须做好无泥沙、无虫、无黄叶烂叶和其他杂物，要严格遵守卫生要求。 |  |  |
| 6 | （五）配合单位全体就餐人员搞好厨房卫生，确保厨房地面干爽洁净，无污渍、积水等，厨台、厨具、灶面等干净无灰尘。 |  |  |
| 7 | （六）注意节水、节电、节煤气，爱护公物，注意安全，做好防火、防盗、防煤气中毒、防腐等工作。 |  |  |
| 8 | （七）根据单位工作实际情况配合食堂管理人员做好饮食保障工作。 |  |  |
| 9 | 三、特别说明  （一）投标人应当充分考虑各种因素，包括但不限于食堂所有工种的基本劳务费、管理费、培训费、相关社会福利、保险以及国家和地区对该行业规定必须缴纳的费用、税金及物价上涨等，测算出合理的报价。 |  |  |
| 10 | （二）其他要求：投标人在服务期内，因自身原因造成采购合同终止或考核全年有3次及以上不合格的，采购人有权终止合同。因此产生的所有经济损失由投标人自行承担，如给采购人造成经济损失的，采购人将依法追究其法律责任。 |  |  |

注：1、偏离情况分别注明“正偏离”、“未偏离”、“负偏离”

投标人：（填写名称并盖章）

日期：