

五、商务及技术偏差表

(一) 商务偏差表

序号	竞争性磋商文件要求	响应文件要求	偏差描述	备注
1	磋商内容：信阳市应急管理局公务灶服务采购项目	磋商内容：信阳市应急管理局公务灶服务采购项目	无偏离	无偏离
2	服务期限：一年	服务期限：一年	无偏离	无偏离
3	合同履行期限：自合同签订起一年	合同履行期限：自合同签订起一年	无偏离	无偏离
4	质量要求：符合相关行业标准及采购人要求	质量要求：符合相关行业标准及采购人要求	无偏离	无偏离
5	付款方式：以合同签订为准	付款方式：以合同签订为准	无偏离	无偏离
6	是否接受联合体：不接受	是否接受联合体：我公司非联合体投标	无偏离	无偏离
7	分包：不允许	分包：我公司承诺中标后不分包、转包	无偏离	无偏离
8	磋商有效期：60 日历天（响应文件截止之日起）	磋商有效期：60 日历天（响应文件截止之日起）	无偏离	无偏离

注：1、供应商可根据本磋商文件中商务要求编制此表，在此表中客观真实的做出响应及偏差描述，并根据情况在偏离情况中填写“无偏离”“负偏离”“正偏离”。

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）_____

供应商：信阳市平桥区锦源餐饮服务有限公司（盖单位章）

日期：2024年03月11日

(二) 技术偏差表

序号	名称	采购内容及要求		偏离描述	结论说明	备注
		磋商文件要求	响应文件指标			
1	人员要求	<p>1、人员：前厅经理 1 名、厨师长 1 名、面点师 1 名、配菜 1 名、洗碗工 2 名、合计 6 人。</p> <p>2、要求有丰富操作经验，持健康证上岗，厨师必须有厨师等级证书。工作人员年龄要求：必须符合劳动法范围。</p>	<p>1、人员：前厅经理 1 名、厨师长 1 名、面点师 1 名、配菜 1 名、洗碗工 2 名、合计 6 人。</p> <p>2、要求有丰富操作经验，持健康证上岗，厨师有厨师等级证书。工作人员年龄要求：符合劳动法范围。</p>	无偏离	满足招标文件要求	
2	承包内容及方式	负责食材的供应、制作、加工、服务，为甲方提供早、中、晚及包房用餐，在确保基本标准餐正常供应后，并服务采购单位公务接待用餐、节假日期间就餐等。严禁在食堂区域内进行非法经营和开展非法活动。	负责食材的供应、制作、加工、服务，为甲方提供早、中、晚及包房用餐，在确保基本标准餐正常供应后，并服务采购单位公务接待用餐、节假日期间就餐等。严禁在食堂区域内进行非法经营和开展非法活动。	无偏离	满足招标文件要求	
3	就餐及服务要求	<p>1、烹制餐食标准：</p> <p>(1) 早餐：餐标：6 元以炒米、热干面、馒头为主，豆浆、粥等，每餐不少于 2 种。2 个素菜、1 个咸菜。</p> <p>(2) 中餐：餐标：29 元以米饭、面条、馒</p>	<p>1、烹制餐食标准：</p> <p>(1) 早餐：餐标：6 元以炒米、热干面、馒头为主，豆浆、粥等，每餐不少于 2 种。2 个素菜、1 个咸菜。</p> <p>(2) 中餐：餐标：29 元以米饭、面条、馒</p>	无偏离	满足招标文件要求	

		<p>头等为主食，菜肴为 2 荤 2 素 1 个荤汤、1 个素汤。</p> <p>(3)晚餐：餐标：29 元以米饭、面条、馒头等为主食，菜肴为 2 荤 2 素 1 个荤汤、1 个素汤。</p> <p>每天剩菜重复率不超过 5%，每周菜品不重复。每周 5 下午必须制定下一周就餐食谱报管理员审定。</p> <p>2、卫生、安全：</p> <p>(1) 服务人员必须持有本人有效身份证、健康证（乙方 1 人次/年的健康证，乙方服务人员的健康证体检费费用由乙方自负），厨师必须持有本人等级证书，交甲方审定后粘贴卫生栏。</p> <p>(2) 厨房、餐厅、包房等卫生由乙方负责打扫，本着一餐一打扫，一周一大扫，平面天天扫，立面周周清，物见本色铁见明的原则，保持厨柜卫生，餐具整洁、消毒，定期灭杀四害，环境符合甲方及卫生管理部门的要求。</p> <p>(3) 接受甲方和上级卫生管理部门的管理和监督。</p>	<p>头等为主食，菜肴为 2 荤 2 素 1 个荤汤、1 个素汤。</p> <p>(3)晚餐：餐标：29 元以米饭、面条、馒头等为主食，菜肴为 2 荤 2 素 1 个荤汤、1 个素汤。</p> <p>每天剩菜重复率不超过 5%，每周菜品不重复。每周 5 下午制定下一周就餐食谱报管理员审定。</p> <p>2、卫生、安全：</p> <p>(1) 服务人员持有本人有效身份证、健康证（乙方 1 人次/年的健康证，乙方服务人员的健康证体检费费用由乙方自负），厨师持有本人等级证书，交甲方审定后粘贴卫生栏。</p> <p>(2) 厨房、餐厅、包房等卫生由乙方负责打扫，本着一餐一打扫，一周一大扫，平面天天扫，立面周周清，物见本色铁见明的原则，保持厨柜卫生，餐具整洁、消毒，定期灭杀四害，环境符合甲方及卫生管理部门的要求。</p> <p>(3) 接受甲方和上级卫生管理部门的管理和监督。</p>			
--	--	---	---	--	--	--

		(4) 乙方所派的工作人员往返途中和在工作期间发生的任何事故由乙方承担相应责任。	(4) 乙方所派的工作人员往返途中和在工作期间发生的任何事故由乙方承担相应责任。			
4	其他约定事项	<p>1、采购人水、电、气等配套设施齐全，提供食堂所有的设备设施及更衣室。</p> <p>2、食堂实行消费卡消费，消费卡系统由甲方负责安装，承包期内工作人员就餐充值、就餐刷卡由食堂运行服务方负责。</p> <p>3、食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到国家规定的食堂卫生标准。</p> <p>4、食堂内水、电、气费和日常设备、设施维修费用等使用费用由采购方负责，但食堂运行服务方应积极维护好厨房设施、餐具用具，恶意破坏或管理不善导致破损较多的，折价赔偿。</p> <p>5、食堂运行服务方根据人体营养需求，合理安排一周菜单，并报采购方确认同意。</p> <p>6、工作人员要遵守法规及工作纪律，要有良好的服务态度并自觉接受监督，不得与就餐人员发生争吵或冲突。</p> <p>7、食品质量要求：</p> <p>7.1 冷菜酱制食品不含过多汤汁。</p>	<p>1、采购人水、电、气等配套设施齐全，提供食堂所有的设备设施及更衣室。</p> <p>2、食堂实行消费卡消费，消费卡系统由甲方负责安装，承包期内工作人员就餐充值、就餐刷卡由食堂运行服务方负责。</p> <p>3、食堂的卫生防疫、就餐环境达到国家规定的食堂卫生标准。</p> <p>4、食堂内水、电、气费和日常设备、设施维修费用等使用费用由采购方负责，但食堂运行服务方应积极维护好厨房设施、餐具用具，恶意破坏或管理不善导致破损较多的，折价赔偿。</p> <p>5、食堂运行服务方根据人体营养需求，合理安排一周菜单，并报采购方确认同意。</p> <p>6、工作人员要遵守法规及工作纪律，要有良好的服务态度并自觉接受监督，不与就餐人员发生争吵或冲突。</p> <p>7、食品质量要求：</p> <p>7.1 冷菜酱制食品不含过多汤汁。</p>	无偏离	满足招标文件要求	

		<p>7.2 冷菜切配的食品刀口细腻及均匀并搭配合理。</p> <p>7.3 冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制。</p> <p>7.4 熟制后食品完整不碎及不松散。</p> <p>7.5 热菜供餐时保持温热。</p> <p>7.6 热菜食品表面无风干及水浸现象。</p> <p>7.7 素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。</p> <p>7.8 所供食品保证质量。</p> <p>7.9 菜肴花色更新及时，一周内不出现2次以上完全相同品种菜肴；根据季节调整，保证每月推出3款时令菜；每月末报下月菜单安排计划给采购方接口人员。</p> <p>7.10 控制油及其他调味品用量；菜肴品种齐全，营养搭配合理。</p> <p>7.11 根据餐厅就餐情况，及时更新添加菜肴，合理控制上菜节奏，杜绝浪费。</p> <p>8、饭菜出品时间和要求</p> <p>8.1 按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前15分钟布置完毕，如变更或其他情况，不能准时开餐，承包方应提前通知雇主，并留有充分时间做出补救。</p>	<p>7.2 冷菜切配的食品刀口细腻及均匀并搭配合理。</p> <p>7.3 冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制。</p> <p>7.4 熟制后食品完整不碎及不松散。</p> <p>7.5 热菜供餐时保持温热。</p> <p>7.6 热菜食品表面无风干及水浸现象。</p> <p>7.7 素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。</p> <p>7.8 所供食品保证质量。</p> <p>7.9 菜肴花色更新及时，一周内不出现2次以上完全相同品种菜肴；根据季节调整，保证每月推出3款时令菜；每月末报下月菜单安排计划给采购方接口人员。</p> <p>7.10 控制油及其他调味品用量；菜肴品种齐全，营养搭配合理。</p> <p>7.11 根据餐厅就餐情况，及时更新添加菜肴，合理控制上菜节奏，杜绝浪费。</p> <p>8、饭菜出品时间和要求</p> <p>8.1 按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前15分钟布置完毕，如变更或其他情况，不能准时开餐，承包方应提前通知雇主，并留有充分时间做出补救。</p>			
--	--	---	---	--	--	--

		<p>8.2 合理安排用餐人数，做好用餐人员分流工作，保持供餐器皿内食品在一半以上，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象。</p> <p>8.3 分餐服务人员及时准确进行分餐，保证菜量。</p>	<p>8.2 合理安排用餐人数，做好用餐人员分流工作，保持供餐器皿内食品在一半以上，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象。</p> <p>8.3 分餐服务人员及时准确进行分餐，保证菜量。</p>			
5	管理制度落实	<p>(一) 承包方要有自己完善的管理机制和规章制度。</p> <p>(二) 严格遵守《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等国家餐饮行业的相关法律法规。</p> <p>(三) 食堂工作人员必须执有《健康证》上岗，并向招标人备案。承包方要为其工作人员签订劳动合同，购买医疗、养老、工伤等社会保险。</p> <p>(四) 承包方做好安全生产(水、电、气、设施、设备、人员等)，发生安全责任事故承包方负全责。</p> <p>(五) 必须讲究卫生，常消毒，灭“四害”，食堂内操作、办公、就餐区域(地面、桌椅、窗、厨用设备、工作台、池、物品等)要清洁消毒，保持光洁，无灰尘和油渍。</p> <p>(六) 保证食材质量和膳食制作的规范操</p>	<p>(一) 我公司有自己完善的管理机制和规章制度。</p> <p>(二) 严格遵守《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等国家餐饮行业的相关法律法规。</p> <p>(三) 食堂工作人员执有《健康证》上岗，并向招标人备案。为其工作人员签订劳动合同，购买医疗、养老、工伤等社会保险。</p> <p>(四) 我公司做好安全生产(水、电、气、设施、设备、人员等)，发生安全责任事故我公司负全责。</p> <p>(五) 讲究卫生，常消毒，灭“四害”，食堂内操作、办公、就餐区域(地面、桌椅、窗、厨用设备、工作台、池、物品等)要清洁消毒，保持光洁，无灰尘和油渍。</p> <p>(六) 保证食材质量和膳食制作的规范操作程序，不得发生食物中毒等事件，如有</p>	无偏离	满足招标文件要求	

		<p>作程序，不得发生食物中毒等事件，如有发生承包方负全责。承包方采购食材有溯源制度可供业主单位随时抽查食材来源（为贯彻落实相关文件精神，积极落实消费帮扶政策，本项目食材采购需在“832平台”全年消费不低于10%）；</p> <p>（七）服从业主单位膳食服务管理的要求；</p> <p>（八）有各项食品卫生安全管理制度和岗位责任；</p> <p>（九）生产、运输及院内分送场所的设施与卫生条件符合国家食品卫生法规要求；</p> <p>（十）建立以食品安全卫生为核心的餐饮服务质量监管制度与程序。</p> <p>（十一）定期征求就餐人员意见，开展膳食服务追踪与评价，并持续改进。</p>	<p>发生承包方负全责。承包方采购食材有溯源制度可供业主单位随时抽查食材来源（为贯彻落实相关文件精神，积极落实消费帮扶政策，本项目食材采购需在“832平台”全年消费不低于10%）；</p> <p>（七）服从业主单位膳食服务管理的要求；</p> <p>（八）有各项食品卫生安全管理制度和岗位责任；</p> <p>（九）生产、运输及院内分送场所的设施与卫生条件符合国家食品卫生法规要求；</p> <p>（十）建立以食品安全卫生为核心的餐饮服务质量监管制度与程序。</p> <p>（十一）定期征求就餐人员意见，开展膳食服务追踪与评价，并持续改进。</p>																							
6	<p>就餐时间（节假日同此时间，后期根据实际情况另行调整，以下作为</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>单位</th> <th>早餐</th> <th>中餐</th> <th>晚餐</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>职工食堂</td> <td>8:00—8:30</td> <td>11:30—12:00</td> <td>17:30—18:00</td> </tr> </tbody> </table>	序号	单位	早餐	中餐	晚餐	1	职工食堂	8:00—8:30	11:30—12:00	17:30—18:00	<table border="1"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>单位</th> <th>早餐</th> <th>中餐</th> <th>晚餐</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>职工食堂</td> <td>8:00—8:30</td> <td>11:30—12:00</td> <td>17:30—18:00</td> </tr> </tbody> </table>	序号	单位	早餐	中餐	晚餐	1	职工食堂	8:00—8:30	11:30—12:00	17:30—18:00	无偏离	满足招标文件要求	
序号	单位	早餐	中餐	晚餐																						
1	职工食堂	8:00—8:30	11:30—12:00	17:30—18:00																						
序号	单位	早餐	中餐	晚餐																						
1	职工食堂	8:00—8:30	11:30—12:00	17:30—18:00																						

	参考)					
7	食堂工作人员要求	<p>上班时间，严禁食堂工作人员无健康证上岗，食堂工作人员养成良好的卫生习惯，上岗时正确穿戴卫生防护用品，杜绝长头发、长指甲、衣冠不整洁等现象。</p> <p>工作人员必须穿工作服、戴工作帽、戴口罩、佩戴健康证，严禁在食堂内吸烟、穿拖鞋等不文明举止，各类车辆按采购人指定位置停放。食堂工作人员上班期间所需服装、鞋帽、口罩、围裙、各种手套等卫生类用品由中标方自行提供。</p>	<p>上班时间，严禁食堂工作人员无健康证上岗，食堂工作人员养成良好的卫生习惯，上岗时正确穿戴卫生防护用品，杜绝长头发、长指甲、衣冠不整洁等现象。</p> <p>工作人员穿工作服、戴工作帽、戴口罩、佩戴健康证，严禁在食堂内吸烟、穿拖鞋等不文明举止，各类车辆按采购人指定位置停放。食堂工作人员上班期间所需服装、鞋帽、口罩、围裙、各种手套等卫生类用品由我方自行提供。</p>	无偏离	满足招标文件要求	
8	其他要求	<p>(一) 中标人在承包期间应严格执行《食品安全法》的有关要求。各功能间规范分割，严格执行清洁消毒规定；做好每天的留样工作；有防火、防盗、防毒、防虫害等措施；保持食堂及周边环境安全卫生。在承包过程中因质量、卫生等不符合有关规定而被处罚，责任自负，并接受采购人处罚。如因中标人食品质量、环境卫生等原因造成用膳人员身体健康损害的，应承担其全部损害赔偿责任和法律责任，并承担卫生防疫部门的处罚。中标人必须严格</p>	<p>(一) 我公司在承包期间严格执行《食品安全法》的有关要求。各功能间规范分割，严格执行清洁消毒规定；做好每天的留样工作；有防火、防盗、防毒、防虫害等措施；保持食堂及周边环境安全卫生。在承包过程中因质量、卫生等不符合有关规定而被处罚，责任自负，并接受采购人处罚。如因我公司食品质量、环境卫生等原因造成用膳人员身体健康损害的，承担其全部损害赔偿责任和法律责任，并承担卫生防疫部门的处罚。我公司严格执行国家及当</p>	无偏离	满足招标文件要求	

		<p>执行国家及当地政府环境保护及其他相关法规。食堂馊水、食材废料、纸皮等由中标人按规定负责处理，食堂产生的生活垃圾须运至招标者指定的垃圾堆放地，以保障厨房、食堂、整体环境卫生。</p> <p>（二）中标人必须守法经营，接受卫生防疫部门等相关政府部门的抽查抽检工作，接受招标者各相关部门和组织的监督管理；积极配合采购人派出的监督员的工作，接受监督员对原材料采购、生产流程、卫生消毒、供应价格、服务规范等的全方位监控。采购人对中标单位每季度进行一次服务考核，如考核结束后不合格则限期整改，连续2次考核不合格，采购人有权终止采购合同。</p>	<p>地政府环境保护及其他相关法规。食堂馊水、食材废料、纸皮等由我公司按规定负责处理，食堂产生的生活垃圾须运至招标者指定的垃圾堆放地，以保障厨房、食堂、整体环境卫生。</p> <p>（二）我公司守法经营，接受卫生防疫部门等相关政府部门的抽查抽检工作，接受招标者各相关部门和组织的监督管理；积极配合采购人派出的监督员的工作，接受监督员对原材料采购、生产流程、卫生消毒、供应价格、服务规范等的全方位监控。采购人对我公司每季度进行一次服务考核，如考核结束后不合格则限期整改，连续2次考核不合格，采购人有权终止采购合同。</p>			
--	--	---	--	--	--	--

注：1、供应商可根据本磋商文件中技术要求编制此表，在此表中客观真实的做出响应及结论说明，并根据情况在偏离情况中填写“无偏离”“负偏离”“正偏离”。

供应商（单位电子签章）：信阳市平桥区锦源餐饮服务有限公司

法定代表人或其委托代理人（签字或盖章）：_____

日期：2024年03月11日