附件

科技厅机关饭堂招标评分表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **考评项目** | **考评内容参考** | **分值** | **得分** |
| (一)否  决  项 | 1.经营职工食堂的相关资质 | 1.由办公室和机关服务中心核查 | 任何一项均为一票否则项。 | |
| 2.经营的食堂发生过食品安全事故 | 2.由办公室和机关服务中心核查 |
| 3.企业，企业法人代表（负责人）有信用不良记录 | 3.由办公室和机关服务中心核查 |
| (二)  评  分  项  (二)  评  分  项 | 4.根据要求制作规范的投标书 | 4.制作完整的标书。包括人员安排、成本核算、菜品设计、食品安全管理、服务标准等。满分5分，缺少1项扣1分，扣完为止。 | 5 |  |
| 5.具有经营管理职工饭堂的成熟经验 | 5.有经营管理职工饭堂的经验。提供100人以上用餐的得1分，200人以上的得2分，300分以上的得3分，400人以上得4分，以承包合同书或单位证明文件为准。 | 4 |  |
| 6.有较好的管理能力和市场占有率。近三年内，每经营1家单位职工饭堂得1分，满分3分。以承包合同书或单位证明文件为准。 | 3 |  |
| 7.通过ISO22000食品安全管理体系认证的得3分（投标文件中提供证书复印件并加盖公章，原件备查，不提供的不得分，）； | 3 |  |
| 6.具有优秀专业的厨房工作人员团队 | 8.提供驻派采购单位的厨师长，持有相关行业技师（国家职业资格三级）或及以上职业等级证书，并在三星级以上或大型餐饮酒店任职满两年经历或有承包行政、事业单位食堂两年以上工作经验，提供相关证明文件的得3分。 | 3 |  |
| 9.厨房工作人员经过专业培训。每增加1名经过专业培训的人员得1分，满分8分。（专业培训包括取得相关职业技能证书或经过中职以上教育、再就业培训，以毕业证书、培训证书为准） | 8 |  |
| 10.主动承担社会贫困家庭和伤残人员帮扶责任。厨房工作人员中每增加1名贫困家庭或伤残人员，得0.5分，满分2分。）（以社区、村委会证明文件和有关伤残证明为准） | 2 |
| 7.从业人员具有相关资格证明 | 11.厨房工作人员人数。与各投标单位所报厨房人数的平均数为基数，每增加1名工作人员加0.5分，满分2分。 | 2 |  |
| 12.厨房工作人员必须全部持有有效无传染性疾病的健康证明。每发现1名人员无传染性疾病的健康证明，扣1分。满分8分，扣完为止。 | 8 |  |
| 8.落实食品质量安全责任人 | 13.有专职或兼职的食品安全管理人员。安排有专职人员得1分、兼职得0.5分。在投标文件中体现。 | 1 |  |
| 14.有证明参加过食品安全知识培训的证明材料。有得2分，无得0分。 | 2 |  |
| 9.落实食品质量安全管理制度 | 15.投标人投标文件中的管理制度至少应包括以下符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规章制度：（1）饭堂食品安全管理员制度；（2）饭堂各岗位制度；（3）饭堂从业人员健康管理制度；（4）食品安全自查制度；（5）食品进货查验记录制度；（6）原材料控制制度；（7）过程控制制度；（8）食品安全事故处置制度；（9）从业人员培训考核制度；（10）场所及设施设备定期清洗消毒、维护、检验制度；（11）食品添加剂使用制度；（12）餐厨废弃物处置制度；（13）有害生物防制制度；（14）食品公示制度；（15）色标管理制度；（16）考核奖惩制度；（17）食品留样管理制度。缺少一项制度扣0.5分，缺8项制度（含）以上此项为0分。 | 8 |  |
| 10.供餐菜品及价格 | 16.确保食材新鲜度。招标文件中提供采购流程。提供得2分，不提供得0分。 | 3 |  |
| 17.菜肴营养合理。根据我局提供的条件及职工伙食标准，列出一周供应早、中、晚餐的菜谱。要求做到不重复。（竞争性条款） | 10 |  |
| 18.货真价实、质价相符、保本微利。按前项一周的菜谱列出基本价格。（竞争性条款） | 20 |  |
| (二)  评  分  项 | 11.服务承诺 | 19.严格《餐饮服务食品安全操作规范》的规章制度 | 3 |  |
| 20.违约责任承担方式 | 3 |  |
| 21.提供良好的用餐服务，包括排队、快速聚餐、回收餐具等，以及可满足职工用餐需要的日用品。 | 3 |  |
| 22.按照内部接待标准，提供优质的会议接待用餐服务。 | 3 |  |
| 12.投票人自我陈述 | 23.介绍公司基本情况、基本业绩和管理方案，回答评标工作人员提出相关问题和解答招标文件的具体内容。 | 3 |  |
| 三 | 总分值100分 | 合计得分 | |  |