国药动保九龙基地食堂餐饮服务商

选聘项目评分及考核标准

评分细则

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 分值构成（总分100分） | | 投标报价：10分  商务评审：30分  技术评审：60分 |
| 2 | 投标报价 | 投标报价（10分） | 在保证菜品质量的前提条件下  1.满足基本供餐要求得5分；  2.能额外提供更多种类餐品得1分；  3.在整体费用基础上提供折扣的投标人，根据折扣情况得1-4分，不提供折扣不得分。 |
| 3 | 商务评审  (30分) | 类似服务业绩  （10分） | 类似服务业绩是指投标人近三年有经营机关或企事业单位食堂餐饮服务，每有1项类似服务业绩得1分，最多得10分。（需提供合同证明材料，并加盖投标人公章，材料不全或未加盖公章不得分） |
| 风险控制  （5分） | 投标人通过向商业保险公司购买第三方责任险（投保范围包括但不限于人身安全、财产安全等）等方式来达到企业风险控制能力的且提交保单证明资料,累计保额在1000万元(含)以上得 5 分,累计保额在 500 万元(含)-1000 万元的得3 分,保额在500 万元以下得 1 分,未提供的不得分。 |
| 体系认证  （5分） | 投标人具有ISO9001、ISO22000、ISO45001、ISO14001和HACCP等体系认证证书，每提供一个证书得1分，最多得5分。（提供证书复印件及国家市场监督管理总局全国认证认可信息公共服务平台查询截图，证明文件加盖投标人公章，材料不全或未加盖公章不得分） |
| 财务状况  （2分） | 提供2022、2023年度经第三方审计的财务报告，且无资不抵债情况的，二年都提供的得2分，任一年度未提供或提供审计报告不全、资不抵债的本年度的财务状况得0分； |
| 企业荣誉  （5分） | 近五年投标人获得全国团餐百强表彰的，每提供一个得2分；获得国家级烹饪行业（协会）表彰的，每提供一个得1分；获得省级烹饪行业（协会）表彰的，每提供一个得0.5分，满分5分。（提供证书复印件并加盖投标人单位公章） |
| 投标文件的规范性（3分） | 投标文件的制作质量好、正副本标记清楚、逐页有连续页码，并有详细目录的得1分；目录与有关材料装订顺序对应清晰，检索方便的得3分，其他酌情打分。 |
| 4 | 技术评审  (60分) | 餐饮服务方案  （20分） | 所提供服务方案能满足招标方管理模式及要求，服务方案的整体设想及策划，菜品结构及菜谱能充分满足招标方餐饮要求（做到品种多样化，能适应不同口味需求），具有很强的针对性、实用性和可操作性，得15-20分；技术方案较符合食堂技术任务书需求，方案具有较强的针对性、实用性和可操作性，得10-15分；对项目认知不深刻，方案缺乏针对性、实用性和可操作性，得5-10分。 |
| 人员资质及管理  （10分） | 1、编制食堂管理人员的配备方案，明确各岗位工作内容、职责、分工和投入计划等，方案可行得4分，方案一般得2分；  2、投标人拟投入经理有三年以上工作经验的得0.5分，五年以上工作经验的得1分；拟投入经理有大专及以上学历且有高级职业经理人证书的得2分，满分2分，须提供员工简历、相关证书及投标人为其购买的社保等证明材料复印件并加盖公章，未提供或未盖章不得分；  3、投标人拟投入厨师长有三年以上工作经验的得0.5分，五年以上工作经验的得1分，拟投入厨师长有一级技师证且获得“中国烹饪大师”荣誉的得2分，满分2分，相关证书及投标人为其购买的社保等证明材料复印件并加盖公章，未提供或未盖章不得分；  4、编制详细的员工培训方案，方案可行得2分，方案一般得1分，无方案不得分。 |
| 食品安全管理方案（5分） | 根据食品安全管理方案的专业程度：  1.方案详细全面，措施科学、合理，针对性和可行性强，食品质量有保障，得5分；  2.方案有所欠缺，但能够考虑到实际情况，无重大缺陷，得3分；  3.方案不合理，食品质量得不到保障或未提供方案不得分。 |
| 环境卫生管理方案（5分） | 根据投标人食堂环境卫生管理方案进行综合评分：方案、措施详细全面，措施科学、合理，针对性和可行性强，能够充分考虑到实际情况，保障工作正常运行，得4-5分；方案、措施有所欠缺，但能够考虑到实际情况，保障工作正常运行，得2-3分；方案、措施不科学、不合理，不能保障工作正常运行的或未提供方案的不得分。 |
| 制度规范  （5分） | 根据投标人所提供的相关制度规范的质量进行评分，方案需包含但不限于以下13个：《食品制作与售卖操作流程规范》、《员工食堂用餐服务规范》、《员工食堂设备使用及维护规范》、《员工培训及考核办法》、《服务人员岗位职责》、《员工食堂保洁卫生服务规范》、《员工食堂消防安全制度及应急预案》、《食品安全保障制度及应急预案》、《员工食堂服务人员安全生产管理制度》、《各类生熟食材的仓储保管规范》、《使用食品添加剂操作规范》、《食材质量验收及处理规范》《员工食堂垃圾处理规范》。  结合本项目特点，按照要求提供食堂服务管理制度规范，且内容科学全面、贴合本项目实际、可行性强，得5分；部分内容科学全面、贴合本项目实际，部分内容简单、具有一定操作性，得4分；内容简单、可操作性一般，得2分。 |
| 突发事件应急保障预案（5分） | 1.投标人提供突发事件处理方案，包括但不限于食物中毒、消防应急、员工工伤等突发事件处理方案，每提供1项合理可行的突发事件处理方案得1分，满分3分，不提供不得分。  2.根据各投标人对采购人临时提出的用餐要求、加餐等情况准备的应急、保障方案进行综合比较后，根据各投标人的优劣情况给0-2分； |
| 生鲜食材承诺（3分） | 投标人承诺所有用于食品制作的生鲜食材，春秋冬季均为3日内采购，夏季均为2日内采购（干货除外），提供承诺书得3分，无承诺或者承诺不完整不得分。 |
| 责任界定（3分） | 投标人承诺如发生食堂食物中毒、消防、安全等事故，投标人应承担全部责任，提供承诺书得3分，无承诺或者承诺不完整不得分。 |
| 特色服务方案（4分） | 1、针对本项目实际情况，在满足采购需求的基础上根据自己实际情况和优势提出特色服务。服务内容丰富、可行性高的得2分；特色服务基本合理，有一定可行性、针对性的得1分；不具有可行性的不得分。  2、优质服务承诺。好的得2分，较好的得1分，不好的不得分。 |

附件一：食堂管理月度考核表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 检查具体内容 | | 评分标准 | 分值 | 得分 |
|  | 销售 | 1.饭菜不熟或口感较差现象 | 发现一项或有人举报（经核实后）一次减3分 | 20 |  |
| 2.饭菜内发现异物、杂物 |
| 3.隔夜饭菜不超过12小时，出售时必须高温加热 |
| 4.超过规定用餐时间出售的饭菜必须加热（人员加班时） |
| 工作餐搭配 | 1.午餐荤、素菜营养搭配合理，种类不少于8种（至少4个荤菜），主食不少于2种 | 每少一种减3分。荤、素营养搭配不合理减2分 | 12 |  |
| 2.各类节气增加准备适时餐品 |
| 3.夏季适时增加绿豆汤 |
| 4.每日餐汤类不可重复，每周汤类不低于5种 |
| 服务 质量 (18分） | 仪容仪表 | 1.厨师工作期间需着整洁干净的工作制服 | 发现1人次减3分 | 10 |  |
| 2.炊事人员必须保持整洁，不允许佩戴手饰，双手干净 |
| 3.操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对食品打喷嚏等不卫生行为 |
| 4.出售食品时不能用手直接接触食品，必须佩戴一次性手套、口罩 |
| 服务 | 1.食堂服务人员要微笑服务、热心解答 | 不文明行为减2分。每举报1人次减4分 | 10 |  |
| 2.不得发生争吵、打骂等不文明行为 |
| 3.按规定时间开饭、回收餐具 | 发现1次减1分 |
| 卫生标准 (42分） | 制作 | 1.原料、半成品、成品的加工、存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志 | 存在交叉污染并无明显的区分标志减2分，生、熟食品未分开且食品存放没有分类分架减3分 | 12 |  |
| 2.生、熟食品分开 |
| 3.食品存放分类分架 |
| 4.无过期、变质食品原材料 |
| 厨房 | 1.灯管、风扇、鲜风机、排气扇、墙壁、抽油烟机干净无油污、灰尘、蜘蛛网、尘渍 | 有一项不清洁减2分。无消毒作业减3分。不按食品安全工作规定执行减2分 | 18 |  |
| 2.各种蒸饭、煲汤炉具整洁，里外干净光亮，饭盘无饭粒 |
| 3.工作间地面干净、无积水、无杂物 |
| 4.货架经常擦拭，保持干净，各种刀具手套摆放整齐 |
| 5.操作台、灶台及售饭台干净整洁 |
| 6.洗菜池、炊具、餐具、菜具、熟食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二清三冲四消毒” |
| 7.各种机器设备保持整洁，标示清晰 |
| 8.下水道无菜渣、无尘渍、堵塞等现象 |
| 餐厅 | 1.餐厅地面每日清扫，地面整洁， | 发现一次/一项减1分 | 5 |  |
| 2.桌椅摆成一条线，桌椅、壁柜洁净无污渍、桌面无菜渣、水渍 |
| 3.水房、餐余回收处干净整洁、无残渣。 |
| 库房 | 1.地面保持清洁 | 有一次/一项不清洁减1分 | 5 |  |
| 2.所有食物必须上架，禁止随意摆放 |
| 3.夏季须保持通风换气，库房无异味，保持蔬菜新鲜 |
| 4.冰箱责任落实到的人，标志、温控清楚，外表整洁、生熟分区标志清晰，冰箱内结霜适中，摆放整齐 |
| 日常 管理 (8分） |  | 1.严禁非食堂人员随意进入厨房及食品库房 | 发现一次扣2分 | 8 |  |
| 2.合理的使用水电，做到人走灯灭，开水机及时断电，杜绝长流水、长明灯现象 |
| 3.制作食品严禁原材料浪费 |

附件2：食堂满意度调查表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 饭菜质量35分 | | | 服务质量35分 | | | 卫生状况30分 | | |
| 满意 | 基本  满意 | 不满意 | 满意 | 基本  满意 | 不满意 | 满意 | 基本  满意 | 不满意 |
| 35－30 | 30－20 | 20分以下 | 35－30 | 30－20 | 20分以下 | 30－25 | 25－20 | 20分以下 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 得分 | | | 得分 | | | 得分 | | |
|  | | |  | | |  | | |

甲方有权根据合同要求和食堂服务月度考核情况，结合员工满意度（甲方和乙方共同抽样调查）对乙方服务考核。如连续三个月以上未达75分，甲方有权要求乙方整改，对于整改不到位的情况甲方有权当方面终止合同。合同期内结合月度考核和满意度调查，分数不低于75分，甲方可与乙方续签合同。