**中心职工食堂委托经营服务比选综合评分表**

**比选人编号： 得分：**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **编号** | **评审内容** | | **分值** | **评审方法** | **评分标准** | **实得分** | **备注** |
| 1 | 从业业绩 | （1）参选人餐饮业经营管理经验；  （2）参选人近三年内有机关、事业单位或大型企业等单位食堂经营经验；  （3）拟派项目管理人员近三年内有机关、事业单位或大型企业等单位食堂管理经验。 | 16分 | 查看执照，承包合同、对应银行收款凭证、在职社保证明、工资流水等复印件（加盖公章）、服务对象出具的相关证明材料（加盖服务对象鲜章） | 1.参选人具有餐饮服务业管理经验，有2分，无0分  2.1参选人有单位食堂经营经验，服务人数1000人以上6分，700人以上4分，400人以上2分，100人以上1分，100人以下0分  2.2大型食堂（400人以上）管理经验5年及以上6分，3-4年4分，1-2年2分，无0分  3.项目管理人员单位食堂管理经历，3年以上2分，1-2年1分；无0分  4.以上相关资料不全，不得分 |  |  |
| 2 | 团队实力 | （1）团队构建合理且岗位职责合理  （2）参选人拟派厨师团队拥有国家职业资格证书  （3）参选人拟派团队的相关资格证书 | 10分 | 身份证复印件，姓名与团队名单一致且有效，以及近3月社保证明或聘用合同  查看职业资格证书和其它相关资格证书复印件（原件备查） | 1.团队应包括管理者、厨师长、厨师和服务员等，人数在7人及以上，且岗位职责明确2分，团队不健全职责不合理0分  2.以厨师最高等级评分。高级(国家职业资格三级及以上)1人2分，最多不超过4分；中级（国家职业资格四级）1人1分，最多不超过2分，初级0分  3.1有公共营养师证2分，无0分  3.2通过ISO9001质量体系认证2分，无0分 |  |  |
| 3 | 制度健全 | 管理制度至少应包括以下规章制度，即卫生管理制度、岗位职责、食品留样制度、采购制度、凉菜加工制作制度、库房管理制度等。 | 6分 | 查看管理制度文本 | 管理制度齐全、针对性和操作性强6分，一般3分，差或制度不全0分 |  |  |
| 4 | 膳食质量 | （1）三餐菜谱品种丰富，食物品种搭配科学，营养均衡；  （2）体现货真价实，质价相符，符合微利原则。 | 35分 | 查看响应文件中的至少一周的菜谱，结合现场询问综合判定 | 菜品种丰富，荤素菜品各4样及以上，搭配科学、合理、营养均衡，体现货真价实，质价相符，符合微利原则。现场综合判定，最高得分不超过35分，最低得分不低于21分 |  |  |
| 5 | 供应保障 | （1）食材供应渠道正规、安全、可追溯  （2）食材、食物储存规范 | 15分 | 原材料供应基地证明材料或（和）供货协议  以及相关管理方案 | 1.有大型农产品供货货源或原材料供应基地得10分，无0分  2.进货渠道正规3分，不正规0分  3.食材、食物储存规范2分，不规范0分 |  |  |
| 6 | 安全保障 | （1）员工上岗必须持有健康证；  （2）严格执行《消防法》和燃气使用管理规定等国家法律法规，配备经过培训的安全监督员，负责每天检查食堂电、气、消防等设备设施安全，发现隐患及时处置和报告；  （3）有健全的安全管理制度、安全操作规程和突发事件安全应急预案（包括消防、燃气和食品安全等）；  （4）加强员工安全教育，定期组织安全培训和演练。 | 8分 | 查看健康证复印件、以及相关管理制度和预案 | 1.餐饮从业人员均有健康证2分，不齐或无0分  2.明确专(兼)职人员负责安全，且职责明确2分，无人员负责或职责不明确0分  3.安全管理制度、规程和预案齐全3分，无或不齐0分  4.安全员培训合格证，有1分，无0分  5.员工安全培训和演练方案，有2分，无0分 |  |  |
| 7 | 卫生保洁 | 厨房、餐厅的卫生、保洁规范  防鼠、蟑螂等“四害”措施合理 | 2分 | 查看相关管理方案 | 1.厨房、餐厅的卫生、保洁规范1分，不规范0分  2.防鼠、蟑螂等“四害”措施合理1分，不合理0分 |  |  |
| 8 | 服务承诺 | （1）服从中心应急处置、大型活动、宴会招待和节假日餐饮安排；  （2）制定员工服务规范，着装统一整洁，挂牌上岗，热情服务，文明用语；  （3）有反映意见的渠道，有改进方案与反馈流程。  （4）承诺根据中心值班需要，开展送餐服务  （5）承诺团队人员不得随意更换，经营活动不得随意转包 | 8分 | 查看相关承诺和制度材料 | 1.承诺服从中心安排2分，无承诺0分  2.有员工服务规范2分，无0分  3.意见反映和反馈渠道健全2分，无或不健全0分  4.承诺送餐1分，无承诺0分  5承诺不随意更换团队人员，经营活动不得随意转包1分，无承诺0分 |  |  |
| 9 | 加分项 | （1）职业安全健康管理体系认证  （2）环境管理体系认证  （3）菜谱中有非物质文化遗产美食或团队中有饮食类非物质文化遗产传承人 | 3分 | 查看相关证书或证明材料 | （1）职业安全健康管理体系认证，有1分，无0分  （2）环境管理体系认证，有1分，无0分  （3）菜谱中有非物质文化遗产美食或团队中有非物质文化遗产传承人，有1分，无0分 |  |  |