淮北市市场监督管理局机关食堂委托经营管理项目评分办法

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 类别 | 评审  内容 | 评审标准 | 分值  范围 |
| 技术资信分  （ 70 分） | 经营  方案 | 服务商针对本项目制定经营方案，包括但不限于经营管理，原材料采购，供餐方案，饭菜品种、价格，人员管理等：  （1）经营方案详细齐全，表述清晰，具有计划性、针对性、可操作性、科学性、合理性、新颖性，优于或完全满足项目需求的，得8分。  （2）经营方案符合客观现实，较详细介绍了主要的项目内容、具体细节待完善，具有一定的可行性、合理性，能够满足项目需求的，得6分。  （3）方案基本符合本项目需求的，得4分。  （4）较差或未提供的不得分。 | 0-8分 |
| 安全 及卫 生管 理方 案 | 服务商针对本项目制定安全及卫生管理方案，包括但不限于食品质量安全，食堂设备设施的安全使用方案，食堂水、电、气、 消防方案，防火防盗措施，食品用品安全（包括供货渠道、操作及储存等），食堂卫生等方面提供的保障和解决方案等：  （1）安全及卫生管理方案及措施详尽细致、科学 合理的，得8分；  （2）安全及卫生管理方案及措施较为详尽细致、 较为科学合理的，得6分；  （3）安全及卫生管理方案及措施基本满足需求，有待进一步完善的得4分；  （4）较差或未提供的不得分。 | 0-8分 |
| 应急措施方案 | 服务商针对本项目制定食堂运营时突发应急方案（如在停水、停电、停气等特殊情况下紧急供餐的能力及措施，饮食安全问题的紧急应急控制措施）等方面:  （1）应急方案详细具体表述清晰，列明具体应急措施且具有较高的时效性、科学性、切实可行、保质保量满足项目需求的，得8分。  （2）应急方案可操作性符合客观现实，具有一定的可行性、合理性，较详细介绍了主要内容、具体细节待完善，能够满足项目需求的，得6分。  （3）应急方案基本符合本项目需求的，得4分。  （4）应急方案较差或未提供的不得分。 | 0-8分 |
| 管理规章制度 | 服务商针对本项目制定各项管理规章制度，包括但不限于财务管理、节能制度、报备管理制度、安全防范、质量监督、食品追溯、食品留样、 餐具消毒、卫生保障、员工管理制度、服务、投诉意见反馈、改进等制度：  （1）制度全面具体，规范细致的，得8分；  （2）制度较为全面、科学合理的，得6分；  （3）制度规范有待进一步完善的，得4分；  （4）未提供相关内容的不得分。 | 0-8分 |
| 体系  证书 | 服务商具有经中国国家认证认可监督管理委员会认证机构颁发的有效的下列认证：  （1）质量管理体系认证，得 1.5 分；  （2）职业健康安全管理体系认证，得 1.5分；  （3）环境管理体系认证，得 1.5分；  （4）餐饮服务认证证书，得 1.5 分；  （5）食品安全管理体系认证，得 1.5 分；  （6）HACCP 体系认证，得 1.5 分；  **注：提供有效的证书复印件或影印件，同时提供证书在全国认证认可信息公共服务平台查询截图（http://cx.cnca.cn/CertECloud/index/index/page），未提供或提供不全不得分。** | 0-9分 |
| 服务商业绩 | 自2019年1月1日以来，服务商具有有餐饮单位委托管理服务项目业绩的（其中政府机关或事业单位或学校或大型医院或大型企业的餐饮单位服务业绩不低于二家，正在经营的餐饮单位不低于二家），每提供一个得3分，满分15分。 **注：**  **1、时间以合同签订时间为准；**  **2、已履约完成或正在履约业绩均认可；**  **3、响应文件中须提供合同影印件，如合同中无法体现签订时间、合同内容、项目负责人姓名等评审因素需另附业主证明材料影印件。未提供或提供不全的不得分；**  **4、同一个项目不同年度、不同包别的不累计计分，仅计一次。** | 0-15分 |
| 针对本项目配备人员 | 服务商针对本项目配备人员：  1、拟派项目经理(1人)(满分5分）：  （1）具有大专及以上学历证书的，得2分  （2）具有中式烹调师证书或中式面点师证书或营养配餐师证书的，得1分，满分1分。  （3）具备同类业务（餐饮服务）服务业绩的，提供合同，每一份合同加1分，加满2分为止。  2、拟派本项目厨师（1人）(满分5分）：  （1）具有二级（技师）及以上中式烹调师证书的，得2分。  （2）具备同类业务（餐饮服务）服务业绩的，提供合同，每一份合同加1分，加满2分为止。  （3）获得国内依法登记注册的地市级及以上行业协会（学会）颁发的餐饮类个人荣誉的，每提供一个荣誉得1分，最高得1分。  3、拟派本项目面点师（1人）(满分4分）：  （1）具有三级及以上中式面点师证书的，得 2 分。  （2）具备同类业务（餐饮服务）服务业绩的，提供合同，每一份合同加1分，加满2分为止。  **注：**  **（1）上述人员专人专岗，不得兼任；**  **（2）响应文件中须提供合同影印件，如合同中无法体现签订时间、合同内容、姓名等评审因素需另附业主证明材料影印件。未提供或提供不全的不得分。**  **（3）响应文件中提供：**  **①人员相应证书的扫描件；**  **②中式烹调师证书、中式面点师证书、营养配餐师证书，除提供证书扫描件外，还需提供技能人才评价证书全国联网查询截图（http://zscx.osta.org.cn/），未提供不得分；**  **③“国内依法登记注册”以全国社会组织信用信息公示平台查询结果为准。投标文件中须提供该协会（学会）在全国社会组织信用信息公示平台查询结果截图（https://xxgs.chinanpo.mca.gov.cn/gsxt/newList）。** | 0-14分 |
| 价格分  （30分） | 报价合理性 | 价格分统一采用合理低价优先法，即满足磋商文件要求且最后报价最低的服务商的价格为磋商基准价，其价格分为满分30分。其他服务商的价格分统一按照下列公式计算：磋商报价得分＝（磋商基准价/最后磋商报价）×30%×100。 | 0-30分 |