附件

巴中市中心医院遴选南池院区

[营养膳食中心承租商评分标准](https://www.scbz120.cn/UploadFiles/2018/8/201808131423110169.doc)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分内容** | **分值** | **评分标准** |
| 1 | 承包费用 | 20分 | 承租费低于50万元为无效报价。每增加1万元整（报价以万元整数为单位，不足万元的部分不计入评分）得1分，此项最高得20分。 |
| 2 | 类似业绩 | 12分 | 承租商经营类似营养膳食中心或食堂（能同时容纳300人的就餐能力），1份实体合同得4分，最高得12分（以上须提供业绩合同复印件加盖鲜章，原件备查）。 |
| 3 | 经营理念 | 28分 | 1.列出经营品种及营养配比说明，品种多样、营养合理得3分，一般得2分，差得1分，未响应不得分。2.列出菜肴基本价格，质价量相符，符合微利要求得2分，不符合或未响应不得分。3.提供餐厨垃圾等环保处置方案，内容全面详细完全满足项目实施需求得3分，阐述简略或不符合项目实际的得1分，未响应不得分。4.着装规范，挂牌上岗，文明用语，热情服务得2分，每缺一项扣0.5分，扣完为止，未响应不得分。5.有投诉电话或反映意见的渠道，投诉处理方案得2分，每缺一项扣1分，扣完为止，未响应不得分。6.现场品尝菜品（两荤一素一汤），由竞租方在院方监督下现场加工制作，根据菜品色、香、味现场打分，最好11分，较好6分，一般1分，差不得分。（现场提供菜品加工厨师证件）。7.现场陈述，经营理念新颖，优势独特，内容全面详细，条理清晰详尽得2分，每缺一项或阐述简略或不符合项目实际的扣0.5分,扣完为止。8.承诺经营品种不得高于市场价格，且完全接受甲方对不合理收费的监管，得3分，未响应不得分。 |
| 4 | 安全管理 | 25分 | 1.提供营养膳食中心负责人岗位职责得2分，未提供不得分。2.落实食品安全主体责任：包括食品安全主体责任架构图、承诺书、食品安全总监及岗位职责、食品安全管理员及岗位职责。响应且符合得4分，每缺一项阐述简略或不符合项目实际的扣1分，扣完为止，未提供不得分。3.提供岗位责任制度，文件和档案管理制度（人员健康档案、原料档案等）， 记录制度，住院患者膳食制度，相关方管理制度，投诉管理制度等。响应且符合得3分，每缺一项或阐述简略或不符合项目实际扣0.5分，扣完为止。4.提供卫生管理制度包括从业人员卫生制度，工作服清洗保洁制度，卫生检查制度，设备设施的维护保养制度，库房卫生制度，卫生监控制度（经营环境、食品经营人员、设备及设施等），经营场所及设施清洁制度，加工场所及餐炊具清洗消毒制度、清洁消毒用具管理制度。响应且符合得4分，每缺一项或阐述简略或不符合项目实际的扣0.5分，扣完为止。5.提供食堂安全管理制度包括食品安全管理人员制度，从业人员健康管理制度，采购、验收、运输和储存管理制度，库房管理制度，从业人员培训考核制度，场所及设施设备清洗消毒、维护、校验制度，食品添加剂使用管理制度，餐厨废弃物处置制度，食品留样管理制度，有害生物防治制度，化学污染防治管理制度，异物污染防治管理制度，产品召回制度，食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价制度，关键环节操作规程，食品安全全程追溯制度，食堂日管控、周排查、月调度工作制度。响应且符合得9分，每缺一项或阐述简略或不符合项目实际的扣0.5分，扣完为止。6.防范应急制度包括事故隐患排查治理制度，事故隐患建档监控制度，资金使用专项制度，事故隐患报告和举报奖励制度，食品安全事故处置方案，火灾防控制度和应急预案。响应且符合得3分，每缺一项或阐述简略或不符合项目实际的扣0.5分，扣完为止。 |
| 5 | 人员组织架构 | 9分 | 1.提供人员管理架构和食品安全主体责任组织架构。内容全面详细完全满足项目实施需求得3分，每缺一项或不符合项目实际的扣1.5分，扣完为止，未提供不得分。2.管理人员配备：有三年以上从业经验的负责人（提供相关方案），经过培训的管理人员，消防安全管理员，后厨管理人员，采购员，仓储管理员。每项得0.5分，最高得3分，每缺一项或不符合项目实际的扣0.5分，扣完为止，未提供不得分。3.岗位人员配备：工作人员与就餐人数按一定比例合理配置的方案，岗位制度，服务人员综合素质培训，服务人员综合素质考核方案等。每项得0.5分，最高得2分，每缺一项或阐述简略或不符合项目实际的扣0.5分，扣完为止，未提供不得分。4.提供厨师、营养师由相关等级持证书持证上岗，提供复印件（原件备查），提供一个得0.5分，最高得1分，未提供不得分。 |
| 6 | 应急预案 | 6分 | 对紧急事件的处理预案，按照《中华人民共和国安全生产法》《中华人民共和国食品安全法》有关规定，结合实际情况，制定食品生产安全事故应急预案（包括食品安全、消防安全、停水、停电、停气、就餐人员突增等事件）。响应且符合得6分，每缺一项或阐述简略或不符合项目实际的扣1分，扣完为止。 |
| 合计 |  |  |  |

备注：（1）响应文件全面详细完全满足项目实施需求、阐述条理清晰详尽，指：方案包含但不限于上述内容的文字、图片、表格等形式详细呈现方案内容，方案内容切合行业实际、符合行业政策、满足本项目要求； （2）方案阐述简略或不符合项目实际情况是指：方案内容不切合行业实际、不符合行业政策；或方案内容生搬硬造，与实际情况明显不符，存在偏差；或方案内容过于简略；或存在与项目明显无关的文字内容；或内容明显不适用项目实际情况；或内容逻辑漏洞或原理错误。