

评分项目	分项	评标要点及说明	得分
商务部分 (10分)	专业技术人员	1. 食堂配备大厨中, 具有国家职业资格三级(高级)中式烹调师及以上证书, 每有1个得5分, 最高得10分。 注: 1. 提供职业技能鉴定中心颁发的厨师等级证书扫描件(或复印件)并加盖供应商公章。	
技术部分 (60分)	餐饮安全管理制度(10分)	食品卫生安全管理、消防安全管理、食物中毒应急预案 好得10分, 一般得6分, 差得1分。	
	卫生管理控制方案(10分)	卫生管理控制方案(食品卫生, 人员卫生, 环境卫生, 垃圾处理方案等) 好得10分, 一般得6分, 差得3分。	
	管理制度建设(10分)	针对制定的各项管理规章制度、组织监管程序、财务管理、卫生保障、安全防范、质量监督。 好得10分, 一般得6分, 差得3分。	
	应急预案(10分)	1、针对食物中毒应急预案、食品安全事故处理预案 2、针对制定的停水、停电、停燃料的餐饮应急保障方案(含特殊天气餐饮的供应保障方案) 好得10分, 一般得6分, 差得3分。	
	员工日常管理(10分)	各岗位员工日常管理制度、考核办法、工作职责, 食堂员工服务规范, 着装整洁, 热情服务, 文明用语; 有反映意见渠道, 有改进方案与反馈流程。 好得10分, 一般得6分, 差得3分。	
	健康管理情况(10分)	建立健全从业人员健康管理档案, 从业人员须取得有效健康证; 对从业人员开展食品安全知识和技能培训; 好得10分, 一般得6分, 差得1分。	
报价 (30分)	投标报价 (30分)	采用低价优先法计算, 即满足采购要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价, 其价格分为满分。其他投标供应商的价格分按照下列公式计算(小数点保留一位)。 投标报价得分=(评标基准价 / 投标报价) × 30	