

附件-北京市海淀区西三旗社区卫生中心餐饮服务采购项目

序号	评分因素	评分标准	分值	说明
6	餐饮服务日常工作	<p>针对本项目的日常餐饮服务工作流程及标准的方案。</p> <p>方案内容全面、系统深入、流程设计科学、环节衔接紧密无疏漏得 10 分；方案内容较全面、流程设计较清晰、环节衔接较完备得 7 分；方案内容基本完整、流程设计较为简单、可操作性一般得 4 分；方案内容存在明显确实不足、流程设计可操作性欠缺得 1 分，未提供不得分。</p>	10	
	方案及工作重、难点分析	<p>针对本项目特殊餐种，如回民餐、病号餐、流食、特殊营养餐等特殊要求，以及病房送餐预定方式和特殊性，提供重点服务方案。</p> <p>方案内容全面、针对性强、考虑周全得 5 分；方案内容较全面，可覆盖主要特殊餐种需求得 4 分；方案提及特殊餐种需求但内容较为简单，得 3 分；方案内容仅简单提及但缺乏实质性内容得 1 分，未提供不得分。</p>	5	
7	食品安全保证措施	<p>针对本项目提供食品安全卫生管理、食品原料保管及使用、预防食物中毒管理等保障措施提供方案。</p> <p>方案内容全面、体系完整、措施严密、重点突出得 10 分；方案包含了食品安全管理的主要方面，措施较为全面、体系较为完整得 7 分；方案具备基本食品安全管理框架但内容措施不够深入得 4 分，方案存在严重缺漏得 0 分。</p>	10	
8	健康食堂特色服务方案	<p>1) 针对本项目提供完善的科学膳食保障方案，且为本项目配有营养师。</p> <p>提供完善、专业的科学膳食保障方案且内容全面、完整得 3 分；提供基本的科学膳食保障方案方案但专业性一般得 2 分；提供方案简单、未明确营养师具体作用得 1 分，未提供方案不得分。（营养师需提供相应资质证书，同时供应商需提供对应营养师劳动合同复印件，加盖单位公章）。</p> <p>2) 提供完善的主食、副食、风味小吃、简餐、点心、凉菜科学营养制作方案（须提供菜谱，有详细的制作工艺、搭配方法等）。</p> <p>提供的方案菜谱种类丰富、结构合理、内容全面且完整得 3 分；提供的方案菜谱类别基本齐全，但描述不够详细得 2 分；提供的方案菜谱内容简单、类别不全得 1 分，未提供不得分。</p> <p>3) 针对本项目提供完善的健康食谱，标明每道菜品的营养成分及功效，不仅做的菜品多、口味佳，还要利用食材的营养成分，科学搭配，作料合理使用，避免高油、高糖、高盐，做的健康，（结合本次采购项目需求内容，须提供一周用餐量的健康食谱）。</p> <p>提供的方案紧密结合本项目需求，食谱完整、内容全面得 3 分；提供的食谱方案基本完整、涵盖项目基本需求、但内容较为笼统得 2 分；提供的食谱方案存在明显缺漏，内容空泛得 1 分，未提供不得分。</p> <p>4) 投标方结合招标方要求，按照餐单设计以及标准操作相关要求，为员工提供健康食堂特色实施方案。</p> <p>提供的方案设计特色鲜明、创新性强、紧密贴合需求、流程合规得 3 分；方案流程合规但设计较为单一，创新不足得 2 分，方案内容空泛，流程存在明显疏漏得 1 分，未提供不得分。</p>	12	