**評分項目表(序位法)**

**案號：NC08071P086**

**採購案名：108-113年度「餐廳」房地租賃案**

|  |
| --- |
| **國軍臺中總醫院108-113年度「餐廳」房地租賃案評分項目表** |
| 評分項目 | 計畫書撰寫內容及評分子項 | 權重(%) | 甲廠商 | 乙廠商 | 丙廠商 | 丁廠商 |
| 評分 | 評分 | 評分 | 評分 |
| 公司規模及管理能力 | 1. 公司資本額、經營年資、經營理念及方針(3分)。
2. 公司組織結構、人員素質及未來配置本院人力(現員數、員工專業能力、廚師執照、營養師執照、查核制度、學經歷、年資)(3分)。
3. 公司員工考核及約束制度(4分)。
4. 風險管理及危機處理機制(訂定標準作業程序3分或取得國際ISO認證5分)。
5. 近五年內承攬醫院伙食相關業務(醫學中心5分、區域醫院3分、地區醫院1分【不累計】目前經營之服務品質、管理績效及曾經參與國軍醫院服務經驗(獲獎事蹟0-3分)(請敘明承攬伙食類型，如普伙、治療伙、管灌餐等，並檢附經驗證明文件彙整表)。
6. 優良認證：公司具有HACCP認證(須為近三年內之合格認證，或目前仍為合格認證中)(2分)。
 | 25 |  |  |  |  |
| 經營計畫 | 1. 廠商採購食材作業(4分)。
2. 採購、驗收及庫房管理計畫(4分)。
3. 肉品、魚肉調理製品之優良食品(CAS)及乳品、乳製品、食用油脂、調味品(GMP)等文件證明影本。豬雞肉抗生素殘留、瘦肉精檢驗合格證明書、磺胺劑殘留、總生菌數檢驗合格證明書影本一份(最近一個月內)(4分)。
4. 蔬菜水果農藥殘留送檢單位、送檢頻率、合格率、提供最近一個月內送檢結果報告(蔬果檢體來源必須為未來擬提供本院者)(3分)。
5. 加工製品添加物送檢單位、送檢頻率、合格率、提供最近一個月內送檢結果報告(加工製品檢體來源必須為未來擬提供本院者)(3分)。
6. 製作過程衛生管理計畫(3分)。
7. 廚餘及廢棄物處理計畫(3分)。
8. 產品責任保險單影本(保單總額至少五千萬元以上)(3分)。
9. 檢附2家以上具HACCP餐盒公司之合作契約(3分)。
 | 30 |  |  |  |  |
| 各項設備維護及維護保養計畫 | 廚房水電、鍋爐、空調、機電設備保養維護計畫(包含抽風、油水分離設備、瓦斯及消防設備等及空氣品質維護、噪音防治、清潔維護、周圍環境美化等)(5分)。 | 5 |  |  |  |  |
| 危機處理計畫 | 1. 臨時供餐替代方案，無法使用本院廚房供膳食之計畫(2分)。
2. 危機處理能力，詳列各種應變方式及人員調配(2分)。
 | 4 |  |  |  |  |
| 消費者權益保障及顧客滿意度 | 1. 供膳品質、消費者申訴管道、申訴處理機制(2分)。
2. 伙食異常事件或疑似食品中毒事件等處理程序、駐點主管如何維持醫院形象及病人權益(2分)。
3. 依醫院特性如何提供應變及主動服務員工、病患等相關作業機制及其他創意規劃(2分)。
 | 6 |  |  |  |  |
| 價格合理性 | 權利金規劃及支付之合理性。 | 20 |  |  |  |  |
| 加值服務 | 廠商對醫院之加值計畫。 | 5 |  |  |  |  |
| 現場簡報及答詢 | 儀容、回答應對及回答補正資料加分。 | 5 |  |  |  |  |
| 總分合計 |  |  |  |  |  |
| 序位 |  |  |  |  |  |

**備註：序位法評比請依下列方式辦理：**

1. **就各評審項目分別評審後予以加總轉換為序位後，彙整合計各廠商之序位，以合計值最低者為序位一。**
2. **評審完後，本表併評審委員代號對照表密封，並由評審委員會會議主席密封。**

**評選委員簽名：**

**編號( )**