

评分项目		设置分值 (分)
商务技术部分得分		满分 80 分
履约能力评价	<p>(客观评审因素) 投标人的各类证书情况 (以投标文件内提供的有效的材料为评审依据):</p> <p>每提供一个与执行本项目有关的证书得 1 分, 满分 3 分。</p>	0-3
	<p>(客观评审因素) 经验业绩情况: 提供近三年自身签订同类项目合同, 每提供 1 份有效业绩证明材料扫描件得 2 分, 满分 10 分。(有效证明材料以合同签订日期为准, 无法判定合同签订日期的不予接受; 须提供显示合同名称及服务内容的合同页和签字盖章页的原件扫描件。其余判定依据详见第五章附件类似业绩清单下的备注内容)。</p>	0-10
技术水平评价	<p>(主观评审因素) 整体餐饮服务方案:</p> <p>综合评审所供餐食的品类与搭配、就餐模式、特殊就餐能力、美食节活动以及配合线上操作管理平台等相关内容。</p> <p>【品类丰富且优于采购要求, 提供特色菜品且荤菜重复率优于采购要求; 搭配科学合理, 营养丰富; 就餐模式完善合理且针对性强, 同时提供其他就餐模式; 外送客饭能力强; 美食节场次多且活动内容丰富精彩; 积极配合线上管理平台各项操作, 且方案针对性及操作性强。(15 分)】</p>	6-15
	<p>【品类丰富满足采购要求, 提供特色菜品且荤菜重复率满足采购要求; 搭配科学合理, 营养丰富; 就餐模式合理且有一定针对性; 外送客饭能力较强; 美食节场次满足采购要求、活动内容较精彩; 积极配合线上管理平台各项操作, 但方案针对性或操作性存在一定瑕疵。(12 分)】</p>	
	<p>【品类满足采购要求, 未提供特色菜品、荤菜重复率满足采购要求; 搭配科学性 & 营养性一般; 就餐模式缺乏针对性; 外送客饭能力一般; 美食节不满足采购要求、活动内容乏味; 未提供与线上操作管理平台配合的方案。(9 分)】</p>	
	<p>(主观评审因素) 服务质量保障措施:</p> <p>综合评审对本项目中的重点、难点的分析与措施, 与原服务商的交接方案、质量考核承诺内容以及后期服务保障等方面的考虑。</p>	3-12

	<p>【重点、难点分析正确，应对措施针对性、操作性强，交接方案完整，质量考核承诺及奖惩措施明确，后期服务内容清晰的。（12分）】</p> <p>【有重点、难点分析，应对措施针对性、操作性较强，交接方案较好，质量考核承诺及奖惩措施较明确，后期服务内容较清晰的。（9分）】</p> <p>【重点、难点分析有所欠缺，应对措施针对性、操作性一般，交接方案一般，质量考核承诺及奖惩措施不够明确，后期服务内容一般。（6分）】</p> <p>【服务质量保证措施无法满足招标要求的。（3分）】</p>	
<p>技术水 平评价</p>	<p>（主观评审因素）食品安全与卫生管理制度：</p> <p>综合评审投标人所提供的食品卫生安全相关制度的制度完备性、食材管理、卫生操作以及提供食材采购渠道等多方面的考虑。</p> <p>【《食品卫生安全制度》合理性、针对性、具体性、操作性强，制度覆盖采购、加工制作、留样、场所卫生、餐具卫生等环节；食材采购渠道正规、价格合理、质量过硬。（12分）】</p> <p>【《食品卫生安全制度》合理、有针对性，但措施不具体或操作性不强，制度覆盖采购、加工制作、留样、场所卫生、餐具卫生等环节；提供食材采购渠道，相对较正规、价格较合理、质量满足要求。（9分）】</p> <p>【《食品卫生安全制度》较合理，但针对性不强，措施不具体或措施操作性不强，制度未能全部覆盖相关环节；食材采购渠道内容较少。（6分）】</p> <p>【未提供《食品卫生安全制度》或相关制度无法满足招标要求；未提供食材采购渠道。（3分）】</p>	<p>3-12</p>
	<p>（主观评审因素）内部安全与消防安全制度：</p> <p>综合评审投标人所提供的相关《食堂消防安全制度》及《消防安全应急预案》。</p> <p>【消防制度与应急预案的合理性、针对性、具体性、操作性强，安全检查覆盖有毒气体检测、灶台清洗、油烟管道清洁、可燃气体检测报警系统维保及设备维修保养等环节。（12分）】</p> <p>【消防制度与应急预案合理、有针对性，但措施不具体或操作性不强，安全检查覆盖有毒气体检测、灶台清洗、油烟管道清洁、可燃气体检测报警系统维保及设备维修保养等环节。（9分）】</p> <p>【消防制度与应急预案较合理，但针对性不强，措施不具体或措施操作性不强，安全检查未能全部覆盖有毒气体检测、灶台清洗、油烟管道清洁、可燃气体检测报警系统维保及设备维修保养等环节。（6分）】</p> <p>【未提供消防制度与应急预案或相关制度无法满足招标要求。（3分）】</p>	<p>3-12</p>

<p>(主观评审因素) 项目组织机构、负责人及成员配置情况:</p> <p>综合评审本项目组织机构, 人员管理机制, 主要管理人员及专业人员配置等人力配置情况, 人员数量、任职资格、专业、类似工作经验等情况满足需求的程度。</p> <p>【人员管理机制完善, 人员配备非常充足, 项目负责人及拟投入本项目的项目组成员针对同类项目的工作经验非常丰富, 人员具备相应的专业技术资格证书齐全。(12分)】</p> <p>【人员管理机制较完善, 人员配备较充足, 项目负责人及拟投入本项目的项目组成员针对同类项目的工作经验丰富, 人员具备相应的专业技术资格证书较齐全。(9分)】</p> <p>【人员管理机制较一般, 人员配备一般, 项目负责人及拟投入本项目的项目组成员针对同类项目的工作经验一般, 人员具备相应的专业技术资格证书不够齐全。(6分)】</p> <p>【人员管理机制较差, 人员配备有所欠缺, 项目负责人及拟投入本项目的项目组成员针对同类项目的工作经验较少, 人员具备相应的专业技术资格证书较少。(3分)】</p>	3-12
<p>(主观评审因素) 合理化建议及特色服务:</p> <p>【提出的合理化建议具有很强的操作性, 合理性; 特色服务有很强的有效性及针对性。(4分)】</p> <p>【提出的合理化建议具有合理性, 可操作性较好; 特色服务针对性较好。(3分)】</p> <p>【提出的合理化建议无可操作性; 特色服务无针对性。(2分)】</p> <p>【未提出合理化建议及特色服务。(1分)】</p>	1-4
(客观评审因素) 投标报价得分	满分 20 分
<ol style="list-style-type: none"> 1. 由评标委员会对投标文件中有明显文字和计算错误的内容, 要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正, 形成修正金额。 2. 确定各有效投标人的经评审的投标价 (B), $B = \text{各有效投标人的投标价格 (A)} + \text{修正金额}$。 3. 确定评标基准价: 满足招标文件要求且最低的经评审的投标价 (B) 为评标基准价。 4. 计算得分: $\text{投标报价得分} = \text{评标基准价} / \text{经评审的投标价 (B)} \times \text{价格权值 (20\%)} \times 100$ 	