**评分细则**

**本次磋商采用综合评分法，其中价格部分10分，商务部分30分，技术部分60分**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **比选内容** | **评分因素及标准** | **分值** |
| **价格部分（10分）** |
| 磋商报价（10分） | 价格评分的计算方法如下：1.满足磋商文件要求且最后磋商报价最高的为磋商基准价，其价格分为满分；2.其他合格供应商的磋商报价得分按如下公式计 算：磋商报价得分=(磋商基准/最后磋商报价)×10%×100(精确到两位小数位，两位后实行四 舍五入) | 10分 |
| **商务部分（30分）** |
| 企业实力（4分） | 投标人具有合法有效的《食品经营许可证》计2分。(与公司名称、地址相符，**原件备查**否则不计分)。 | 2分 |
| 提供近三年(2021年、2022年、2023年)财务审计报告，且经营状况均处于盈利状态。（全部具备满分，缺项不计分） | 2分 |
| 体系认证（5分） | 投标人具有：（1）ISO9001质量管理体系认证；（2）ISO22000食品安全管理体系认证；（3）IS014001环境管理体系认证；（4）具有HACCP认证；（5）IS04500职业健康安全管理体系认证；具有以上每项证书得1分，满分5分（提供证书扫描件及全国认证认可信息公共服务平台官网证书信息查询截图，**原件备查**）。 | 5分 |
| 企业荣誉(5分） | 提供近三年企业在相关部门相关部门表彰或优秀评价的，每有一个得 0.5 分，最多得1分。 | 1分 |
| 提供近三年（以获奖时间为准），投标人所经营的食堂评定为A级食堂，从事过企事业、机关、学校食堂经营,且未发生食物中毒、饮食安全方面的事故，得2分，没有不得分（须提供证明材料复印件加盖公章） | 2分 |
| 提供近三年（以获奖时间为准），投标人评定为“重合同守信用企业”的，得 1分；没有不得分。(须提供证书复印件加盖公章） | 1分 |
|  | 投标人获得经中国人民银行备案的第三方征信机构出具的企业信用等级 AAA 的得 1分，没有的不得分。(须提供证书复印件加盖公章） | 1分 |
| 企业业绩（8分） | 提供近三年，投标人正在经营的学校、机关、部队、央企或国企食堂经营业绩，每提供1个得2分，本项最高得8分。注：业绩合同签订时间须提供近三年至本项目招标公告发布之前；投标文件中提供业绩合同扫描件，提供业主证明材料加盖投标人公章。 | 8分 |
| 团队组织（8分） | 1.拟派项目单位经理：具有餐饮业高级职业经理人资格证书，同时具有大学专科及以上学历，得2分。 | 2分 |
| 2.拟派本项目厨师长：厨师长有技能一级证书，得1分。（须提供证书扫描件及职业资格证书全国联网查询结果图） | 1分 |
| 3.拟派人员中具有西式面点师证书的，得1分。（须提供证书扫描件及职业资格证书全国联网查询结果图） | 1分 |
| 4.拟派人员中具有中式烹调师三级证书，得2分。（须提供证书扫描件及职业资格证书全国联网查询结果图） | 2分 |
| 5.拟派人员中具有国家级注册营养师的得2分。（须提供证书扫描件及查询网址） | 2分 |
| 注：上述人员除须提供对应资质证书扫描件外，还须提供招标公告发布前近半年的人员社保缴费证明、有效健康证明、劳动合同复印件，加盖投标单位公章，不提供或提供不全不得分。 |
| **技术部分60分** |
| 总体服务方案（10分） | 根据供应商提供的方案进行评分，包括但不限于：①项目总体概述；②对本项目的理解与认识；③服务内容及服务范围；④供餐服务方案；⑤对本项目的服务重点及难点分析。以上内容全部提供且服务方案清晰、全面、合理、方法可行，同比最好得8-10分，较好得4-7分，一般得1-3分，较差不得分。 | 10分 |
| 服务人员配备及培训方案（10分） | 根据供应商提供的方案进行评分，包括但不限于：①人员配置情况及岗位设置；②人员岗位职责及管理制度；③人员培训方案。以上内容全部提供且服务方案清晰、全面、合理、方法可行，同比最好得8-10分，较好得4-7分，一般得1-3分，较差不得分。 | 10分 |
| 食品及人员安全保障措施（10分） | 根据供应商提供的方案进行评分，包括但不限于： ①食品安全保障措施；②人员安全保障措施。以上内容全部提供且服务方案清晰、全面、合理、方法可行，同比最好得8-10分，较好得4-7分，一般得1-3分，较差不得分。 | 10分 |
| 原材料入库、保管等相关保障措施（10分） | 根据供应商提供的方案进行评分，包括但不限于： ①原材料入库流程；②原材料保管措施。以上内容全部提供且服务方案清晰、全面、合理、方法可行，同比最好得8-10分，较好得4-7分，一般得1-3分，较差不得分。 | 10分 |
| 餐厅环境卫生文明管理控制措施（6分） | 根据供应商提供的方案进行评分，包括但不限于；餐厅环境卫生文明管理控制措施。以上内容全部提供且服务方案清晰、全面、合理、方法可行，同比最好得4.5-6分，较好得2.5-4.4分，一般得1-2.4分，较差不得分。 | 6分 |
| 设备操作及维护（6分） | 根据供应商提供的方案进行评分，包括但不限于：①设备操作规程；②设备正常运行的保障方案；③设备维护方案。对以上内容全部提供且服务方案清晰、全面、合理、方法可行，同比最好得4.5-6分，较好得2.5-4.4分，一般得1-2.4分，较差不得分。 | 6分 |
| 应急预案（8分） | 根据供应商提供的方案进行评分，包括但不限于： ①突发和意外事件预案；②治安事件应急预案；③火灾应急预案；④公共卫生事件预案。以上内容全部提供且服务方案清晰、全面、合理、方法可行，同比最好得6-8分，较好得3-5分，一般得1-3分，较差不得分。 | 8分 |