|  |  |
| --- | --- |
| **项目** | **评分内容和标准** |
| 报价（10分） | 投标报价10分 | 报价得分=N1/N2×10%N1为投标人的投标报价；N2为经评审合格所有投标人中的最高投标报价。报价包括餐厅装修改造和餐饮设备投入两部分。投入总投资报价高于500万的按500万计算。 |
| 商务部分18分 | 企业业绩5分 | 2016年1月1日至今高校学生食堂整层（1500平方米以上）托管服务合同（合同不体现面积的需要出具证明），每个业绩得1分，最高得5分； 同一高校只计算一份业绩。以上需提供业绩合同原件及无事故证明(含联系人、联系方式）材料原件，二者缺一不可，否则不得分。 |
| 企业实力5分 | 1、2013-2018年企业经营食堂荣获省示范餐厅(优秀食堂）等省级及以上荣誉。每有一餐厅得1分，最高2分；2、2013-2018年所经营食堂食药部门颁发的餐饮服务食品安全量化分级A级食堂或明厨亮灶示范餐厅等每有一餐厅得1分，最高3分；以上需提供相关证明（每年度同一单位同一荣誉不重复计分，每年度同一单位只计算一个餐厅），否则不得分。 |
| 体系认证情况5分 | 有质量、环境、职业健康安全管理、食品安全管理体系认证证书且在有效期内，每项得2分；最高5分； 需提供证书原件及官方网站截图，否则不得分。 |
| 信用3分 | 1. 银行出具的资信等级证书或报告，得1分；视信用等级优劣情况酌情0-2分。

原件现场核验，无原件不得分。 |
| 技术部分61分 | 服务方案14分 | 1、评委根据投标文件中针对供餐及内部操作流程布局合理，经营理念、餐厅规划、经营方案等各方面的详细阐述。评委视标书制作情况，分三个等级评价，优得8-10分，良得4-7，一般得1-3分。 2、主副食提供的种类、品名、价格、重量等明细表。（视根据表格情况得1-4分） |
| 装修改造方案15分 | 1、装修改造效果图1-5分；2、餐厅操作流程布局图1-5分；3、计划投资包括装修改造情况，得1-5分；附装修改造投资明细预算表。 |
| 厨房及餐厅设备投入6分 | 厨房设备、餐厅家具投入情况，得1-6分，附设备清单（注明材质、型号、规格等信息）。 |
| 组织管理3分 | 公司有清晰的业务流程和管理运作机制，项目组织管理架构层次清晰、严谨；有科学规范、详细完备的管理规章制度，酌情得0-3分。 |
| 项目人员配置5分 | 1、本项目拟派人员配置情况，从人员配置、专业资质、技术特长、从业经验等，有清晰的全部岗位人员设置比例情况。评委视标书制作情况得1-2分。 需提供厨师证书、面点师证书、 高级健康管理师、营养师证书原件，否则不得分。2、本项目拟派餐厅经理、食品安全管理员从业年限不低于三年得1分，每增加1年得1分，最高2分，须提供相关详细证明材料，否则不得分。 |
| 食品安全管理3分 | 针对本项目的食品安全管理、食品质量控制制度、检查监督考核机制等，评委视标书制作情况得0-3分。  |
| 应急保障预案5分 | 应急处理方案全面（消防、停水、停电以及食物中毒等应急预案）的得0-5分。 |
| 餐厅消防方案6分 | 1、根据本项目面积和设计图纸，制定消防方案，消防图纸清晰，消防设施设备标注数量满足餐厅消防需求（0-4分）；提供消防设施设备配置表（0-2分）；  |
| 服务承诺及公益性优惠政策4分 | 1、服务承诺（应包含食品经营品种、价格、食品安全、卫生及消防、购买公众责任险等承诺），根据服务承诺综合评分。（0-2分）；2、针对本项目承诺其他优惠条件，经认可视情况得0-2分。  |
| 标书制作1分 | 根据标书制作是否规范，对投标内容的描述是否准确等方面进行考虑。0-1分 |
| 现场陈述10分 | 项目负责人评标现场对餐厅装修设计及运营管理方案、现场答疑等进行陈述，每人限5-10分钟（PPT介绍）。分三个等级评价，优得8-10分，良得4-7.5，一般得1-3.5分。 |