

附件 3

评分细则

评分内容及分值	评分标准	赋分
总 分		
价格 (权重 60%)	60 分 (1) 评审基准价计算公式： $J = (B_1 + B_2 + \dots + B_n) \div n$ (B_1, B_2, \dots, B_n 为 n 个有效比选总价，当有效比选总价个数 $n \leq 5$ 时， J 为全部有效比选总价的算术平均值；当有效比选总价个数 $n > 5$ 且 $n \leq 9$ 时， J 为去掉一个最高和一个最低比选总价后的算术平均值；当有效比选总价个数 $n > 9$ 时， J 为去掉二个最高和一个最低比选总价后的算术平均值；服务商的报价明显低于其他通过符合性审查服务商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在规定时间内提供书面说明及相关证明材料；服务商不能证明其报价合理性的，应当将其作为无效报价处理。) (2) 偏差率计算公式： $P = B_n - J \div J \times 100\%$ (B_n : 第 n 个有效比选总价， J : 评审基准价) (3) 价格比选得分计算公式： $I = \text{分值} - P \times K \times 100$ (I : 比选总价得分 ($I \geq 0$), P : 偏差率, K : 扣分系数: B_n 大于 J 时, K 取 8; B_n 小于 J 时, K 取 4; B_n 等于 J 时, K 取 0。)	
运营方案(权重 10%)	10 分 服务商针对本项目制定食堂运营方案,包括菜品安排(3分)、质量控制措施(3分)、卫生管理措施(2分)、消防安全管理措施(2分)等,方案中存在不具体详实、与项目需求不匹配的,每项酌情扣 1-3 分,扣完为止。	
团队成员 (权重 10%)	10 分 服务商针对本项目配置的服务团队包含 3 名成员的(含主厨、面点师、服务员等),得 6 分,在此基础上每增加 1 名人员加 2 分,总分不得超过本项总分。 注:从业人员提供有效的身份证明、厨师(面点师)证明、健康证等相关证明材料复印件。	
履约经验 (权重 10%)	10 分 服务商近三年来承担过行政机关事业单位类似项目业绩的,每提供一个得 5 分,总分不超过此项分值。 注:提供合同复印件(加盖单位公章),合同复印件必须包括项目名称、合同甲乙双方单位名称、甲乙双方签字盖章、合同内容、合同金额、合同签订时间等关键页。	
企业实力(权重 10%)	10 分 1.具有餐饮服务或食品经营许可证的得 7 分; 2.具有其他相关等级资质、获奖证书的得 3 分。	