

## 附件 3

### 评分细则

评分内容及分值	评分标准	赋分
<b>总 分</b>		
价格 (权重 30%)	30 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或报价偏差率超过 20% (不含)，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 4; $B_n$ 小于 $J$ 时, $K$ 取 2; $B_n$ 等于 $J$ 时, $K$ 取 0。得分计算为负数则取 0)	
现场试菜(权重 30%)	30 分  报名单位参加现场试菜，菜品由采购人确定，邀请全体干部职工品尝并投票，按得票率赋分。未参加试菜的此项不得分。试菜分=30×得票数/总票数。	
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。	