

附件 3

评分细则

评分内容及分值		评分标准	赋分
总 分			
现场试菜(权重 40%)	40 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=40×得票数/总票数。	
运营方案(权重 20%)	20 分	服务商针对本项目制定食堂运营方案,包括菜品安排(5分)、质量控制措施(5分)、卫生管理措施(5分)、消防安全管理措施(5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 1-5 分,扣完为止。	
团队成员(权重 15%)	15 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 9 分,在此基础上每增加 1 名人员加 3 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 15%)	15 分	服务商近三年来承担过类似项目业绩的,每提供一个得 3 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 6 分; 2.具有其他相关等级资质、获奖证书的每项得 2 分。	