附件1：综合评分表

|  |
| --- |
|  |
| 项目 | 分项内容 | 占比分值 | 评分要求 | **备注** |
| 价格合理性 | 每日餐标基准值 | 30 | 当参与评标基准价计算的有效投标报价的数量大于5家时，评标基准价等于去掉一个最高投标报价和一个最低投标报价后的算术平均值。当参与评标基准价计算的有效投标报价的数量小于等于5家时，评标基准价等于所有有效投标报价的算术平均值投标报价得分=30－(｜M－N｜/N)\*100\*KN基准价，为全部有效投标报价平均值；M为投标人的报价；当M≥N时，K=1，当M＜N时，K=0.5 | 需提供每日餐标报价 |
| 菜品质量 | 每周菜单多样性（如主菜≥5种/天，素菜≥3种/天） | 15 | 方案中早餐品种≥2种、午餐周菜单重复率≤50%0～5分 | 早餐品种≥3种午餐周菜单重复率≤40%5～10分 | 早餐品种≥5种午餐周菜单重复率≤30%10～15分 | 提供一个月的供餐计划 |
| 企业资质与信誉 | 近三年所做项目完成情况，提供合作合同/协议 | 5 | 小于等于2个政府机关、企事业单位服务经历打分区间0～6分 | 3个政府机关、企事业服务经历打分区间6～8分 | 大于政府机关、3个企事业服务经历打分区间8～10分 | 需提供签订的合同/协议 |
| 清洁程度 | 10 | C级得6分 | B级清洁得 8分 | A级清洁得 10分 | 需提供投标人食品卫生等级证书 |
| 服务能力 | 根据投标人送餐方案、响应时间、供餐计划安排、食品卫生保障措施等完善程度打分 | 40 | 1. 承诺送餐准时率≥98%（10分）
2. 投诉响应时间≤30分钟（10分）
3. 突发情况应急预案（如备用厨房、替代餐方案）10分
4. 使用品牌油品、调味料本地食材（10分）

根据方案合理性打分，其中①②④条需提供承诺函 | 需提供投标人拟定的送餐服务方案，方案格式自拟 |
| 合计得分 | 100 | 以上评分乃假定技术标标书内容真实，如经考察事实与标书内容不符，则直接判为不合格。 |  |