综合评分表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分**  **项目** | **分值** | **评分标准** | **说明** | **得分** |
| 1 | 投标报价  （30%） | 30 | 有效的投标报价中的最低价为评标基准价，按照下列公式计算每个投标人的投标价格得分。  投标报价得分＝（评标基准价/投标报价）×价格权重×100。 | 投标人提供服务方案，专家通过对比评审打分，取算术平均值计入得分。 |  |
| 2 | 货源供应及保障能力（20%） | 20 | 投标人根据项目情况，提供针对本项目货物保障能力，提供能够证明货物来源可靠、稳定且品质、卫生、安全等达标相关标准证明材料，优秀得20分，良好得15分，一般得10分。 |  |
| 3 | 服务方案  （50%） | 20 | 1.投标人根据项目情况，提供针对本项目质量管控方案（包括食材保管、食材使用及服务质量等），优秀得20分，良好得15分，一般得10分。 |  |
| 20 | 2.投标人针对本项目围绕“控制成本”主题编制设备和器具使用维护、物资使用管理、节能降耗等管理方案。优秀得20分，良好得15分，一般得10分。 |  |
| 10 | 3.投标人针对本项目编制菜品开发、营养搭配管理措施和考核方案（方案中附按本项目要求拟定的一月菜谱）。优秀得10分，良好得8分，一般得7分。 |  |
| 总分 | | 100 |  | | |