

第三章 评标办法【综合评标法】

评标办法前附表

本附表是对评标办法的补充和修改，如本表与评标办法的内容有矛盾，以本表中规定的内容为准。本表格中标注“★”的条款如与招标文件（包括附件）中相同内容的条款有矛盾，以本表中规定为准。

条款号	评审因素	评审标准	
1、 符合性 审查 内容	1.1	★投标人名称	与营业执照一致。
	1.2	★投标函签字盖章	有法定代表人或其委托代理人签字或加盖单位章。由法定代表人签字的，应附法定代表人身份证明；由代理人签字的，应附授权委托书、身份证明，授权委托书应符合第六章“投标文件格式的规定”。
	1.3	★投标文件格式	符合第六章“投标文件格式”的规定。
	1.4	★联合体投标人	本次招标不接受联合体投标。
	1.5	★备选投标方案	不接受备选方案。
	1.6	★选择性报价	本次招标不接受选择性报价或附加条件的报价。
	1.7	★营业执照	符合第二章“投标人须知前附表”1.4.1条规定
	1.8	★资质要求	符合第二章“投标人须知前附表”1.4.1条规定
	1.9	★财务要求	符合第二章“投标人须知前附表”1.4.1条规定
	1.10	★业绩要求	符合第二章“投标人须知前附表”1.4.1条规定
	1.11	★信誉要求	符合第二章“投标人须知前附表”1.4.1条规定
	1.12	★投标有效期	投标截止日起 120 天有效
	1.13	★付款进度	响应招标文件要求
	1.14	★投标报价	符合第二章“投标人须知”第 3.2 款规定。
2、 评分 构成	2.1	分值构成	技术评分：100 分
			商务评分：100 分
			价格评分：100 分
	2.2	分值权重	商务评分权重：10%
			技术评分权重：40%
			价格评分权重：50%
2.3	技术评审标准	得分高于 60 分（含 60 分）。得分低于 60 分的投标文件为不满足招标文件实质要求。	
3、 技术 部分	3.1	项目团队及主要成员配置情况	投标单位拟配人员任职资格、从业经验等情况进行综合横向比较。优得 8-6 分，良得 5-3 分，差得 2-0 分。
	3.2	项目经理（1 人）	具备本科以上学历，得 1 分。在符合投标人须知要求的基础上，每增加 2 年物业服务管理经验，加 1 分，最多加 2 分。需提供任职文件或其他相关证明材料。
	3.3	会务服务员（3 人）	每有一人具备普通话三级甲等及以上证书加 2 分，最多得 6 分。

3.4	物业服务人员	<p>保洁人员（5人）：每有1人年龄在45周岁以下，得1分，最多得5分。</p> <p>物管人员（2人）：每有一人年龄在45周岁以下，得1分最多得2分；每有一人为退伍军警人员，得1分，最多得2分。</p>
3.5	餐饮服务人员	<p>厨师长（1人）：担任过500m²以上酒店或日常就餐人数50人以上企事业单位食堂厨师长5年及以上，得5分。需提供任职文件或承包合同或其他相关证明材料。</p> <p>中餐师、面点师（5人）：每有一人具备从事厨师行业5年及以上工作经验，得1分，最多得5分；</p> <p>助厨（4人）：每有一人具备从事餐饮行业3年及以上工作经验，得1分，最多得4分。</p>
3.6	菜品营养搭配方案	<p>根据投标人提供的四季菜品搭配、周期（周一至周日早、中、晚餐）食谱菜品的创新性、丰富程度、营养配比及菜单方案等情况进行比较。</p> <p>1. 四季菜品搭配、周期食谱菜品的创新性、营养配比及菜单方案丰富多样、科学合理得20-16分；</p> <p>2. 四季菜品搭配、周期食谱菜品的创新性、营养配比及菜单方案相对简单，基本科学合理得15-11分；</p> <p>3. 四季菜品搭配、周期食谱菜品的创新性、营养配比及菜单方案单一、一般科学得10-6分；</p> <p>4. 未提供四季菜品搭配、周期食谱菜品的创新性、营养配比及菜单方案得5-0分。</p>
3.7	各类应急预案	<p>根据投标人提供紧急方案的具体、全面、可行性进行综合评价比较。</p> <p>1. 断餐后恢复供餐时间在半小时内得4-0分；</p> <p>2. 食物中毒发生后30分钟内使中毒人员得到妥善安置方法高效可行得4-0分；</p> <p>3. 针对其他突发事件的处理方式得2-0分。</p>
3.8	服务方案	<p>服务方案包括：对本次项目的理解及具体实施流程控制：</p> <p>1. 服务方案内容详细完善，对服务内容的理解程度高，可行性强得10分；</p> <p>2. 服务方案内容较详细完善，对服务内容的理解程度较高，可行性较强得8分；</p> <p>3. 整体技术服务方案内容基本完善，对服务内容有一定的理解，可行性一般得5分；</p> <p>4. 服务方案内容不够完善，对服务内容不够理解，可行性较弱得3分。</p> <p>5. 未提供服务方案得0分。</p>
3.9	原材料采购	<p>1. 原材料划分为蔬菜、肉类、米面粮油、半成品食材及调料五大类。</p> <p>（1）投标人有固定合作供应商确保原材料来源稳定。</p> <p>肉类、米面粮、油、半成品食材及调料、蔬菜每提供二类战略长期合作供应商及品牌信息并承诺用于本项目，且需同时提供与该供应商签订剩余期限二年或以上的合同得1分，否则不得分，总分3分。</p> <p>（2）五大类原材料所有供应商资质查验。</p> <p>平均经营年限五年以上含五年得3分；</p> <p>平均经营年限五年以下、三年以上含三年得2分；</p> <p>平均经营年限三年以下、一年以上含一年得1分；</p>

			<p>平均经营年限一年以下得 0 分。</p> <p>（具体经营年限以营业执照为准，平均经营年限由投标人计算提供）</p> <p>（3）投标人长期采购并承诺用于本项目大米等级划分： 一级得 2 分，二级得 1 分，三级、四级得 0 分。 （需提供 2021 年任意六个月的采购验收单或合同作为依据）；</p> <p>（4）投标人长期采购并承诺用于本项目面粉等级划分： 特制一等得 2 分，特制二等得 1 分，标准粉、普通粉得 0 分。（需提供 2021 年任意六个月的采购验收单或合同作为依据）；</p> <p>（5）投标人长期采购并承诺用于本项目食用油： 采购食用油品牌应为金龙鱼、鲁花、福临门、汇福、多力、海狮、刀唛、胡姬花、长寿花、道道全及其他同等级品牌任意一种得 2 分，其他得 0 分。 （需提供 2021 年任意六个月的食用油采购验收单上体现食用油品牌）</p> <p>备注： 供应商指与投标人合作的经销商、生产厂家等； 品牌指供应商所提供产品商标所标注名称及 logo 等 实际供货验收时以食品包装袋标注为准</p> <p>2. 有明确、具体的五大类原材料（蔬菜、肉类、米面粮油、半成品食材及调料）采购方案，该方案能确保食材来源渠道正规、保障食品新鲜。</p> <p>（1）为确保渠道正规，投标人应提供与合作供应商投标截止日前三个月的合同得 2 分；</p> <p>（2）为确保食材新鲜度，投标人应提供投标截止日前三个月原材料品牌所提供的检测报告得 2 分；</p> <p>（3）对原材料有仓储管理规定得 2 分。（需提供管理规定）；</p> <p>（4）对原材料有供货验收管理规定得 2 分。（需提供管理规定）；</p>
4、商务及其它评分因素	4.1	业绩	投标人自 2019 年 1 月 1 日起至投标截止日期，投标人提供 1 项已完成的合同金额或结算金额不低于 100 万元的后勤服务类业绩，得 20 分，每增加一项已完成的合同金额或结算金额不低于 50 万元的后勤服务类业绩加 10 分，最多加 30 分。
	4.2	资信	具有诚信企业 3A 级评定等相关资信证书，每个加 5 分，最多加 10 分
	4.3	2021 年资产负债率	2021 年资产负债率 \leq 40%得 15 分； \leq 50%得 10 分， \leq 60%得 5 分； $>$ 60%不得分。
	4.4	近三年平均净利润	近三年平均净利润 \geq 15 万得 15 分；在 10 万 \leq 近三年平均净利润 $<$ 15 万元之间，得 10 分；5 万 \leq 近三年平均净利润 $<$ 10 万元之间得 5 分；近三年平均净利润 $<$ 5 万元得 0 分。
	4.5	商务技术/合同条款偏离	每有一项非实质性商务技术/合同条款偏离扣 3 分，无偏离得 10 分
5、价	5.1	算术修正	评标委员会应修正计算错误。修正后的价格(不含增值税)将作为投标人的投标价格(不含增值税)。算术错误将按以下方法更正：投标文件

格 评 议			中投标总价内容与投标文件中分项报价表内容不一致的，以投标分项报价表内容为准；投标文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；单价金额小数点有明显错位的，以总价为准，并修改单价；如果投标人不接受对其错误的更正，其投标将被拒绝。	
	5.2	缺漏项调整	本次招标的缺漏项不得超出投标报价(不含增值税)的10%，否则将导致废标。投标报价的缺漏项在允许范围内的，评标时会要求投标人确认缺漏项是否包含在投标价中，确认包含的，将其他有效投标中该项的最高“不含增值税报价”计入其评标总价，签订合同时以投标价为准；确认不包含的，评标委员会将否决其投标。	
	5.3	价格评分	所有通过了初步评审的投标人的有效投标报价的价格得分	1、所有通过了初步评审的投标人的投标报价的最低价为评标基准价； 2、通过初步评审的投标人的评标价等于或低于评标基准价，得100分，每高于评标基准价的1%，扣1分，低于评标基准价不扣分； 3、偏差率=100%×(投标人报价-评标基准价)/评标基准价； 4、最终评审分数最低为0分，最高为100分

(二) 评标办法说明

1. 评标程序

评标委员会将按照本办法和评标办法前附表中的规定依次对投标文件进行符合性检查、资格审查、商务技术评议和价格评议。

只有符合性检查合格的投标文件，才进行资格审查。依此类推，完成各项评议。

最终根据综合评议的结果，评标委员会向招标人推荐中标候选人。

2. 评审标准

a) 符合性检查

仅对评标办法前附表中的规定项进行评审，只评审“有”或“无”，任意一项为“无”，则导致废标。

b) 资格审查

对招标文件第四章投标人资格标准中规定的必须满足的条款进行评审，任意一项不满足将导致废标。

c) 商务技术评议

评分内容和合格标准详见评标办法前附表。

d) 价格评议

(1) 算术修正。评标委员会应修正计算错误。修正后的价格将作为投标人的投标价格。除非投标人报价时存在折扣声明，且优惠后的价格低于算术修正后的价格。

(2) 转换货币（不适用）。当投标货币与投标资料表规定的评标货币不一致时，则按照开标当日宣布的汇率将投标货币转换为评标货币。

(3) 价格调整。按照评标办法前附表对投标价格进行调整，调整后的价格即为最终评标价格。