|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **广州开发区投资集团员工食堂配餐服务项目**  **釆购招标评分表** | | | | | | | |
| 投标单位： | | | |  |  |  |  |
| **评审内容** | | | | **评审标准与证明文件** | **总分** | **分数** | **备注** |
| 商务评审（10分） | 基本资格、资质 | 5% | 主体资格要求符合性 | 《企业法人营业执照》《食品经营许可证》《税务登记证》）或者三证合一证有信用代码《营业执照》 | 2 |  | 依据投标文件 |
| 信用要求符合性 | 在国家企业信用信息公示系统中未被列入严重违法失信企业名单、在“信用中国”网站中未被列入失信被执行人名单的网页截图复印件或网页打印件 | 2 |  |
| 食品安全生产要求符合性 | 餐饮类食品安全等级证书（达到B级及以上） | 1 |  |
| 业绩 | 5% | 业绩情况 | 与黄埔区以内政府单位、学校、企业合作业绩，每提供一个单位得2分，最高得分5分(提供2020-2024年期间配送成功案例合同或有效业绩证明)。 | 5 |  | 依据投标文件 |
| 服务能力（60分） | 服务承诺 | 60% | 服务承诺 | 1.针对本项目能对服务做出具体细则承诺的,针对突发事件有较好的应对方案，能30分钟内到场处理的，得10分； 应对方案一般，能1小时内到场处理的，得5分；应对方案较差的，2小时内到场处理的，不得分。 | 10 |  | 依据投标人方案陈述 |
| 服务便捷性 | 1.站在食品安全角度，需要投标单位直接跟踪服务，在黄埔区设有长期稳定的服务机构，从而使服务可靠便捷和食品安全溯源。①投标单位实际经营生产场所位于黄埔区绿地中央广场的，得5分。②投标单位实际经营场所位于黄埔区内，绿地中央广场以外的，得2分。 | 5 |  |
| 配餐方案情况 | 原材料采购与管理、食品生产与检测管理、营养菜单管理、午餐配送管理、食品卫生安全管理、订餐结算与售后服务以及应急处置方案等。上述项目方案每提供一项，根据方案内容得0-3分，最高10分。 | 10 |  |
| 食品生产与包装 | 食品生产车间布局合理，生产设备与工艺先进科学，食品包装卫生、安全、环保、保温；食品包装饭盒达到最高级食用要求。根据考察情况得0-5分。 | 5 |  | 依据实地考察情况 |
| 原材料采购与存储 | 原材料采购有计划、有台账，按照种类分区储存，达到规范要求；采购渠道正规，品牌优先，质量有保证。根据考察情况得0-10分。 | 10 |  |
| 食品检测与存样 | 有专门的食品检测和样品存放室，配备专业的检测与监督管理人员，台账完备。根据考察情况得0-5分。 | 5 |  |
| 管理、制度、人员与卫生环境 | 管理规范、制度健全、安全标识清晰，人员着装专业、卫生，消毒与“三排”设施良好，环境整洁。根据考察情况得0-5分。 | 5 |  |
| 监控与平台系统 | 视频监控系统符合“明厨亮灶”建设规范，对各生产区域全覆盖，有完整的食品加工制作关键过程展示通道。根据考察情况得0-5分。 | 5 |  |
| 配送保温装置与车辆 | 配送保温装置与车辆达到行业相关标准。根据考察情况得0-5分。 | 5 |  |
| 现场评估（30分） | 试吃 | 30% | 试吃体验 | 随机到投标单位现场试吃或提前1小时电话通知投标单位送餐（3-5个菜品）到采购方办公室试菜  荤素搭配，菜品齐全，菜色多样，营养可口。根据考察情况得0-30分。 | 30 |  | 依据实际试吃情况 |
| **投标评分结果** | | | | | **100** |  |  |
|  | **评委签名： 时间：** | | | | | | |