# 天津市中心妇产科医院滨海院区临时餐饮服务项目

# 评标方法及中标人的产生办法

采用“综合评分法”的评标方法。

（一）投标人的资格进行审查，内容如下：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **项目内容** | **合格条件** |
| 1 | 投标人须提供营业执照或事业单位法人证书或民办非企业单位登记证书或社会团体法人登记证书或基金会法人登记证书或自然人的身份证明 | 复印件加盖公章，分公司参加投标的，还应提供具有法人资格的总公司的营业执照复印件及法人企业授权书并加盖总公司公章 |
| 2 | 投标人须提供2023年度或2024年度财务报告或开标前六个月内银行出具的资信证明或具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的书面声明 | 复印件加盖公章，书面声明提供原件加盖公章 |
| 3 | 投标人须提供2025年度任一月份依法缴纳税收和社会保障资金的记录 | 复印件加盖公章 |
| 4 | 投标人须提供有效期内的《食品经营许可证》 | 复印件加盖公章 |
| 5 | 投标人须提供投标截止日前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明（截至投标截止日成立不足3年的投标人可提供自成立以来在经营活动中无重大违法记录的书面声明） | 原件加盖公章 |

注：若投标人不符合以上资格文件中任意一条按无效投标处理。

（二）评标委员会各成员独立对实质性响应招标文件的投标文件进行评价、打分，然后汇总每个投标人每项评分因素的得分。

（三）不能满足招标文件中任何一条实质性要求或经评标委员会认定有重大偏离的投标文件，为无效的投标。

（四）招标文件内容违反国家有关强制性规定的，评标委员会应当停止评审并向采购人或者采购代理机构说明情况。

（五）中标人产生办法：按评审得分由高到低顺序排列3名中标候选人，评审得分相同的，按照报价由低到高的顺序排列。评审得分且报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。采购人从中标候选人名单中按顺序确定1名中标人。中标候选人并列的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定中标人；招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定。

（六）评分因素及评标标准

|  |  |
| --- | --- |
| 第一部分 技术（100分） | 分值 |
| 1 | 投标人实施能力 | 投标人自2022年1月1日（以合同签订时间为准）至今已完成的与本项目内容相类似的成功案例。每提供一项案例3分，最高得9分。按照下述要求提供相关证明文件。（1）合同复印件。包括合同金额、买卖双方名称及盖章、服务内容；（2）验收报告复印件（需加盖甲方章或用户章）；（3）用户出具的成功履行合同的相关证明材料（需加盖甲方章或用户章）；（4）第（2）、（3）项可提供任意一项。须提供（1）项+（2）项或（1）项+（3）项才被视为有效业绩。 | 9分 |
| 2 | 项目经理评价 | 拟派的项目经理为投标单位正式员工，提供姓名、提交投标文件截止时间前三个月内任意一个月的由投标人为其缴纳社会保险证明材料复印件并加盖投标人公章，否则不予认定加分。（1）项目经理具有本科或以上学历，须提供学历证证书复印件加盖公章的得2分，未提供不得分；（2）项目经理具备营养师证及健康证，提供证书复印件加盖公章的得2分，未提供不得分；（3）项目经理具有两年及以上食堂项目管理服务经验的，提供加盖使用单位公章的证明材料复印件得2分，未提供不得分。 | 6分 |
| 3 | 拟派驻厨师评价 | （1）拟派驻的厨师长具有两年及以上食堂餐饮服务项目厨师长岗位工作经验，提供履历表加盖投标人公章，同时具备二级中式烹调师资格证书及健康证，提供证书复印件加盖投标人公章，提供齐全得2分，未提供或其他0分；（2）拟派驻的厨师具有餐饮服务项目厨师（中餐餐饮）岗位工作经验两年及以上，提供履历表加盖投标人公章，同时具备三级中式烹调师资格证书及健康证，提供证书复印件加盖投标人公章，提供齐全得2分，未提供或其他0分。注：以上人员须出具提交投标文件截止时间前三个月内任意一个月的由投标人为其缴纳社会保险证明材料复印件并加盖投标人公章，否则不予认定加分。 | 4分 |
| 4 | 运营服务方案评价 | 提供运营服务方案，至少包含总体监控方案、服务质量控制方案、餐厅环境管理方案、成本控制方案、操作规程控制管理方案、食品保存管理方案、消防、治安及意外事故处理等。方案详实完整，针对性、可操作性强，完全满足采购需求：14分；提供上述要求内容，但存在1处瑕疵：10分； 提供上述要求内容，但存在2处瑕疵：6分； 提供上述要求内容，但存在3处瑕疵：2分；其他：0分。注：相关内容描述过于简单、不完整或缺少关键点，不能详细表述方案思路，表述内容与本项目相关性弱，视为瑕疵。 | 14分 |
| 5 | 运营团队管理制度评价 | 提供运营团队管理制度，至少包含食品安全员配置、管理制度、培训制度等。运营团队管理制度详实完整，针对性、可操作性强，完全满足采购需求：12分；提供上述要求内容，但存在1处瑕疵：8分； 提供上述要求内容，但存在2处瑕疵：4分； 其他：0分。注：相关内容描述过于简单、不完整或缺少关键点，不能详细表述方案思路，表述内容与本项目相关性弱，视为瑕疵。 | 12分 |
| 6 | 安全管理和应急预案评价 | 提供安全管理和应急预案，至少包含食品安全管理方案、生产安全管理方案、应急预案等。安全管理和应急预案详实完整，针对性、可操作性强，完全满足采购需求：12分；提供上述要求内容，但存在1处瑕疵：8分； 提供上述要求内容，但存在2处瑕疵：4分； 其他：0分。注：相关内容描述过于简单、不完整或缺少关键点，不能详细表述方案思路，表述内容与本项目相关性弱，视为瑕疵。 | 12分 |
| 7 | 卫生管理控制方案评价 | 提供卫生管理控制方案，至少包含食品卫生，人员卫生，环境卫生，垃圾处理方案等。方案详实完整，针对性、可操作性强，完全满足项目需求：12分；提供上述要求内容，但存在1处瑕疵：8分； 提供上述要求内容，但存在2处瑕疵：4分； 其他：0分。注：相关内容描述过于简单、不完整或缺少关键点，不能详细表述方案思路，表述内容与本项目相关性弱，视为瑕疵。 | 12分 |
| 8 | 菜品种类、质量保障方案评价 | 提供菜品种类、质量保障方案，至少包含食堂菜品菜色方案，菜品轮换方案、菜品质量保障方案、菜品卫生管理方案等。方案详实完整，针对性、可操作性强，完全满足项目需求：12分；提供上述要求内容，但存在1处瑕疵：8分； 提供上述要求内容，但存在2处瑕疵：4分； 其他：0分。注：相关内容描述过于简单、不完整或缺少关键点，不能详细表述方案思路，表述内容与本项目相关性弱，视为瑕疵。 | 12分 |
| 9 | 服务过程中，与采购人配合、沟通方案评价 | 提供服务过程中，与采购人配合、沟通方案，至少包含配备专人负责，在项目履约过程中始终保证沟通渠道畅通，能够及时解决处理各种问题，保证食堂餐饮服务的常态化和秩序化等。方案详实完整，针对性、可操作性强，完全满足项目需求：10分；提供上述要求内容，但存在1处瑕疵：7分； 提供上述要求内容，但存在2处瑕疵：4分； 其他：0分。注：相关内容描述过于简单、不完整或缺少关键点，不能详细表述方案思路，表述内容与本项目相关性弱，视为瑕疵。 | 10分 |
| 10 | 客户服务及投诉处理方案评价 | 提供客户服务及投诉处理方案，至少包含对本项目可能出现的所有问题应对方式、技术解决方案等。方案详实完整，针对性、可操作性强，完全满足项目需求：9分；提供上述要求内容，但存在1处瑕疵：6分； 提供上述要求内容，但存在2处瑕疵：3分； 其他：0分。注：相关内容描述过于简单、不完整或缺少关键点，不能详细表述方案思路，表述内容与本项目相关性弱，视为瑕疵。 | 9分 |
| 合计 | 100分 |

（七）出现以下任何情形取消投标资格

1.投标文件主要技术条款的指标需技术资料支持的，经评标委员会判定为不响应招标文件要求的；

2.不按照招标文件要求制作投标文件的或投标点对点应答均无具体内容的；

3.投标文件做虚假响应或与事实严重不符的；

4.投标人为法定代表人投标，未提供加盖投标人公章的法定代表人身份证明书的或投标人为投标人代表投标，未提供由法定代表人签字或盖章并加盖投标人公章的法定代表人授权书的；

5.不同投标人的投标人代表的社保由同一单位缴纳的；

6.串通投标的；

7.扰乱评标现场秩序，无理取闹，恶意诽谤的；

8.实质性条款出现负偏离的；

9.出现符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质性响应的投标人不足三家的；

10.投标文件符合招标文件中规定的无效投标的其他条款。