**五和食堂档口招标评分办法**

1. **评标原则**：公平、公正、公开。
2. **评标依据**：评委将以投递文件为评标依据，对投标人的经营服务经验、食品卫生安全管理、各项制度的制定、食品卫生安全预案四方面内容按百分制打分。
3. **评分方法**
4. **餐饮管理经验分（20分）**

以个人餐饮企业管理经验（企业盖章证明）或公司经营时

间（以营业执照时间为准）

无（0-5分）：无任何从业管理经验

一档（5-10分）：2年—3年（含）

二档（10-15分）：3年—4年（含）

三档（16-20分）：4年以上（含）

**2、经营方案分（20分）**

由评委根据投标人提供的方案，从品种花样、价格等方面做综合评定。

一档（1-5分）：评委根据方案综合评定为一般的；

二档（6-10分）：评委根据方案综合评定为较好的；

三档（11-15分）：评委根据方案综合评定为良好的；

四档（15-20分）：评委根据方案综合评定为优秀的；

**3、管理方案分（20分）**

根据投标人提供的方案，由评委从管理制度、人员配置、

员工专业能力等方面综合评定。

一档（1-5分）：评委根据方案综合评定为一般的；

二档（6-10分）：评委根据方案综合评定为较好的；

三档（11-15分）：评委根据方案综合评定为良好的；

四档（15-20分）：评委根据方案综合评定为优秀的；

**4、食品安全卫生应急预案（20分）**

根据投标人对问题食材发生紧急事件处理预案内容的具体、全面、可行性，所有投标人横向比较综合评分。

优（12-20分）：投标人对问题食材发生紧急事件处理预案内容的具体、全面、可行性高；

良好（6-12分）：投标人对问题食材发生紧急事件处理预案内容的较具体；

一般（0-6分）：投标人对问题食材发生紧急事件处理预案内容的简单、一般。

**四、总得分 =1 + 2 + 3 +4** 备注：按照评标总得分由高到低顺序排列投标人，得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列，得分且投标报价相同的，按技术指标优劣顺序排列。排名第一的中标候选供应商应被确认为中标人，若排名第一的中标候选供应商放弃中标资格或由于不可抗力的原因不能按合同规定履约的，则排名第二的中标候选供应商应被确认为中标人，以此类推。