附件二： 餐饮服务中心中秋月饼采购项目评分表

| **评审条款** | **序号** | **评审项** | **评审细则及分值** |
| --- | --- | --- | --- |
| 价格部分  （40分） | 1 | 价格  （40分） | 满足报价文件要求且价格最低的为评审基准价，其价格分为满分。其他报价人的价格分统一按照下列公式计算：  报价得分=（基准价/报价）×40 |
| 设备部分  （10分） | 2 | 生产配套设施  （10分） | 对供应商提供的企业生产规模，如：占地规模、车间情况、加工生产线、化验室、质量检测场所和设备等情况进行比较。  占地规模、车间情况、加工生产线、化验室、质量检测场所和设备 优秀得 10分；  占地规模、车间情况、加工生产线、化验室、质量检测场所和设备 较好得 8分；  占地规模、车间情况、加工生产线、化验室、质量检测场所和设备 一般得 5分；  占地规模、车间情况、加工生产线、化验室、质量检测场所和设备 较 差 2分；  未提供不得分。（须附相关材料，可提供图片说明) |
| 商务  部分  （30分） | 3 | 同类项目实施业绩  （10分） | 根据报价人近三年（2022年07月至今）的同类货物供货项目业绩（指已完成的单项合同额在10万元及以上的供货项目业绩），以合同和货物清单（复印件加盖单位公章）为依据，每提供1个有效业绩得2分，最多得10分。 |
| 4 | 投标人的综合实力  （7分） | 根据报价人的整体实力水平情况（包括企业经营状况、财务状况、信誉、获奖情况、专利等），酌情打0-7分。 |
| 5 | 供货及验收方案  （6分） | 根据报价人所计划的方案（包括本项目的特殊情况、供货安排等），酌情打分0-6分。 |
| 6 | 售后服务  （7分） | 根据报价人所报售后服务情况（包括质保期年限，报价人所在位置、交通状况、到达现场的时间及售后服务措施、供货期等），酌情打0-7分。 |
| 样品部分  （20分） | 7 | 投标样品  （20分） | 1.外观及规格要求：从是否品相好、颜色正、色泽美观等外观方面及是否足斤足两、形状、样式等规格要求是否满足采购需求进行比较。  完全满足采购需求得6分；  较好满足采购需求得4分；  一般满足采购需求得2分；  有部分负偏离得1分；  有较明显不满足及其余情况不得分。  2.口味要求：从月饼样品是否遵从配方本味、是否口味纯正、无杂味异味、不同口味月饼是否能凸显特色等方面进行比较。  满足要求得7分；  味道较能满足要求得5分；  味道基本满足要求得3分；  部分满足得1分；  口味偏离较大及其余情况不得分。  (注：供应商提供样品未能涵盖采购需求中所有品类的，本项不得分)  3.口感要求：根据月饼的特点对样品口感进行评价。能否做到桃山皮月饼细腻饱满、清甜不腻。  口感优秀得7分；  口感良好得5分；  口感基本满足要求得3分；  口感部分偏离得1分；  口感偏离较大或其余情况不得分。  (注：供应商提供样品未能涵盖要求提供的所有品类的，本项不得分) |

**评审人： 评审日期：**