### 附件： 评分标准

**一、评审办法**

本项目采用 综合评分法 进行评审。

综合评分法，是指在符合报名条件的情况下，报价得分占比30%，试菜评分占比70%。

1. 报价评分标准

满足要求的前提下，最低有效投标报价作为评标基准价，其价格分为满分

 投标报价得分＝（评标基准价／有效投标报价）×30%×100

三、试菜评分标准

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 评分因素 | 评分标准 | 分值标准 |
|
| 价格总分（30分） | 投标报价得分＝ （评标基准价／有效投标报价） ×30%×100注：投标报价金额大写与小写不一致的， 以大写为准，按单价计算金额与总 报价不一致的， 以单价计算金额为准。投标报价超过采购预算价的，作无效投标处理。 | 0-30分 |
| 味（40分） | 根据菜品的味道，能否体现菜品该有的味道等进行综合评分。 | 0-40分 |
| 时效（20分） | 根据现场烹饪的时效进行综合评分。 | 0-20分 |
| 服务（10分） | 根据服务人员的服务态度及服务能力、环境卫生进行综合评分。 | 0-10分 |
| 总分 | 100分 |

附件：**报价表**

**备注：**进入试菜的单位需打印此表填入投标报价及相关要求信息并加盖投标单位公章，在试菜当天交给采购单位；

|  |
| --- |
| 食堂服务承包项目 |
| **投标报价表** |
| **采购单位** | **贵州凯里农村商业银行股份有限公司** |
| **投标人名称** | **投标报价（元）** | **投标人代表签字及加盖公章** |
|  |  |  |
| **最高限价：45万元/年** |