评分标准及办法

**A分标评分办法**

**一、评标原则**

（一）评委构成：本招标采购项目的评委分别由依法组成的评审专家、采购单位代表共三人及以上单数构成，其中专家人数不少于成员总数的三分之二。

（二）评标依据：评委将以采购文件、样品为评标依据，对投标供应商的报价、产品品质、服务、商务等方面内容按百分制打分。

（三）评标方式：以封闭方式进行。

**二、评分办法**

（一）对进入详评的，采用百分制综合评分法

（二）计分办法（按四舍五入取至百分位）

**1、价格分····················································50分**

以通过资格性审查的有效投标报价中的最高投标报价作为评标基准价，价格分计算公式:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 某投标人价格得分= | 某投标人报实际价值金额 | ×50分 |
| 投标人最高实际价值金额 |

**2、产品品质分··················································35分**

投标人提供1种具有代表性的产品，由专家评委现场品尝后酌情打分，横向比较后进行打分。

a.一档20—30分，产品口味纯正，奶香味浓烈，奶油新鲜、涂抹均匀，入口即化，清爽不腻；内部所夹馅料均匀，层次分明，表层或内部果料新鲜，口感好；蛋糕胚颜色金黄，外形规则，质地柔软，香味浓郁；造型完整新颖，无凹陷，无裂纹。

b.二档10—19分，产品口味较为纯正，有奶香味，奶油涂抹较均匀、细腻，口感松喧香甜；内部所夹的馅料均匀，表层或内部果料较为新鲜；蛋糕胚颜色稍深或稍浅，质地较硬或较软，香味不足；造型较好，略有邹缩、凹陷、裂纹。

c.三档1—9分，产品口味一般，甜腻、奶香味不明显，奶油涂抹较粗糙，有异味；内部所夹的馅料均匀，表层或内部果料不太新鲜；蛋糕胚颜色过差，质地过硬或过软；造型不完整，凹陷，有裂纹，易碎。

食品配料必须健康无害，其中奶油为纯动物奶油并能提供相关证明的得5，否则不得分。

**3、服务分·····················································10分**

（1）南宁市区内分店数量（3分）

a.大于等于3个小于6个得1分；

b.小于等于6个得2分；

c.大于6个得3分；

（2）送货上门（4分）

a.小于等于5公里得1分；

b.大于5公里小于等于10公里得2分；

c.大于10公里小于等于15公里得3分；

d.大于15公里得4分；

（3）蛋糕券有效期（3分）：

a.大于12个月小于等于24个月得2分；

b.大于24个月得3分。

**4、商务分···················································5分**

（1）2018年以来，具有同类项目业绩案例（每个案例的合同金额≥20万元）的，每有一个得1分，满分4分（提交合同、协议或其他证明材料的复印件供评委审核）；

（2）响应人提供的且被评审小组认可的优惠措施（如其他产品购买的优惠措施等）得1分。

**4、总得分=1+2+3+4**

**5、成交候选人推荐原则**

评审小组将按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按竞标报价由低到高顺序排列。得分且竞标报价相同的并列，需要区分排名次序的，依次按产品品质优先、服务方案及承诺优者优先、商务优先的顺序排列。响应文件文件满足竞争性评审文件全部实质性要求，且评审得分最高的供应商为排名第一的成交候选人。采购人应当确定排名第一的成交候选人为成交供应商。除非有法定事由，如排名第一的成交候选人放弃成交、因不可抗力不能履行合同，或者被查实存在影响成交结果的违法行为等情形，不符合成交条件的，该等情况下，采购人可以按照评审小组提出的成交候选人名单排序依次确定其他成交候选人为成交供应商，也可以重新招标。

**6、特别说明**

评审小组认为供应商的竞标报价明显低于其他通过符合性审查供应商的竞标报价，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；供应商不能证明其竞标报价合理性的，评审小组应当将其作为无效评审处理。

**B分标评分办法**

**一、评标原则**

（一）评委构成：本招标采购项目的评委分别由依法组成的评审专家、采购单位代表共三人及以上单数构成，其中专家人数不少于成员总数的三分之二。

（二）评标依据：评委将以采购文件、样品为评标依据，对投标供应商的报价、产品品质、服务、商务等方面内容按百分制打分。

（三）评标方式：以封闭方式进行。

**二、评分办法**

（一）对进入详评的，采用百分制综合评分法

（二）计分办法（按四舍五入取至百分位）

**1、价格分····················································50分**

以通过资格性审查的有效投标报价中的最高投标报价作为评标基准价，价格分计算公式:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 某投标人价格得分= | 某投标人报实际价值金额 | ×50分 |
| 投标人最高实际价值金额 |

**2、产品品质分················································35分**

投标人提供2种具有代表性的产品，由专家评委现场品尝后酌情打分，横向比较后进行打分。

a.一档20—30分，产品口味纯正，奶香味浓烈，奶油新鲜、涂抹均匀，入口即化，清爽不腻；内部所夹馅料均匀，层次分明，表层或内部果料新鲜，口感好；蛋糕胚颜色金黄，外形规则，质地柔软，香味浓郁；造型完整新颖，无凹陷，无裂纹。

b.二档10—19分，产品口味较为纯正，有奶香味，奶油涂抹较均匀、细腻，口感松喧香甜；内部所夹的馅料均匀，表层或内部果料较为新鲜；蛋糕胚颜色稍深或稍浅，质地较硬或较软，香味不足；造型较好，略有邹缩、凹陷、裂纹。

c.三档1—9分，产品口味一般，甜腻、奶香味不明显，奶油涂抹较粗糙，有异味；内部所夹的馅料均匀，表层或内部果料不太新鲜；蛋糕胚颜色过差，质地过硬或过软；造型不完整，凹陷，有裂纹，易碎。

食品配料必须健康无害，其中奶油为纯动物奶油并能提供相关证明的得5，否则不得分。

**3、服务分····················································10分**

（1）扶绥县内分店数量（3分）

a.等于1个得2分；

b.等于或大于2个得3分；

（2）送货上门（4分）

a.小于等于5公里得2分；

b.大于5公里得4分；

（3）蛋糕券有效期（3分）：

a.大于12个月小于等于24个月得2分；

b.大于24个月得3分。

**4、商务分··················································5分**

（1）2021年以来，具有同类项目业绩案例（每个案例的合同金额≥5万元）的，每有一个得1分，满分4分（提交合同、协议或其他证明材料的复印件供评委审核）；

（2）响应人提供的且被评审小组认可的优惠措施（如其他产品购买的优惠措施等）得1分。

**4、总得分=1+2+3+4**

**5、成交候选人推荐原则**

评审小组将按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按竞标报价由低到高顺序排列。得分且竞标报价相同的并列，需要区分排名次序的，依次按产品品质优先、服务方案及承诺优者优先、商务优先的顺序排列。响应文件文件满足竞争性评审文件全部实质性要求，且评审得分最高的供应商为排名第一的成交候选人。采购人应当确定排名第一的成交候选人为成交供应商。除非有法定事由，如排名第一的成交候选人放弃成交、因不可抗力不能履行合同，或者被查实存在影响成交结果的违法行为等情形，不符合成交条件的，该等情况下，采购人可以按照评审小组提出的成交候选人名单排序依次确定其他成交候选人为成交供应商，也可以重新招标。

**6、特别说明**

评审小组认为供应商的竞标报价明显低于其他通过符合性审查供应商的竞标报价，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；供应商不能证明其竞标报价合理性的，评审小组应当将其作为无效评审处理。