

江西省南昌市红谷滩区恒锦花苑二期 1#商务办公楼食堂餐厨服务外包 项目采购文件关键内容公开

根据招投标相关规定，现对江西省南昌市红谷滩区恒锦花苑二期 1#商务办公楼食堂餐厨服务外包项目采购文件中的关键内容进行公开：

一、项目概况

详见江西省南昌市红谷滩区恒锦花苑二期 1#商务办公楼食堂餐厨服务外包项目采购公告。

二、投标人资格要求

详见江西省南昌市红谷滩区恒锦花苑二期 1#商务办公楼食堂餐厨服务外包项目采购公告。

三、评标办法

本次招标采用综合评估法（详见附件）。

四、联系方式

采 购 人：江西公路开发有限责任公司

地 址：江西省南昌市红谷滩区九龙湖风顺东街 666 号

联 系 人：罗女士

电 话：0791-88551759

邮政编码：330108

采购人监督部门：江西省交通投资集团有限责任公司路网运营管理公司纪检监察室

地址：江西省南昌市红谷滩区九龙湖风顺东街 666 号

电话：0791-88551717

邮政编码：330108

采购代理机构：江西交投嘉特信招标咨询有限公司

地 址：江西省南昌市红谷滩区洪州大道西 999 号

联 系 人：夏先生

电 话：0791-86668255

电子邮件：jxjtxzb1688@163.com



附件：

评标办法(综合评估法)

评标办法前附表

条款号		评审因素与评审标准		
1	评标方法	评标委员会对满足采购文件实质性要求的响应文件，按照本章规定的评分标准进行打分，按综合得分由高到低顺序排名推荐成交候选人。综合评分相等时，以响应报价低的优先；响应报价也相等的，由采购人依次按技术评分、商务评分的高低确定成交候选人或确定成交供应商。		
2.1.1 2.1.3	第一个信封（商务及技术文件）	形式评审与响应性评审标准	供应商名称	与营业执照一致
			响应函签字盖章	符合第二章“供应商须知”第 3.7.3 项规定
			响应文件格式	符合第六章“响应文件格式”的规定
			响应内容	符合第二章“供应商须知”第 1.3.1 项规定
			服务期	符合第二章“供应商须知”第 1.3.2 项规定
			服务地点	符合第一章“采购公告”第 2.3 款要求
			响应有效期	符合第二章“供应商须知”第 3.3.1 项规定
			响应保证金	符合第二章“供应商须知”第 3.4.1 项规定
			响应文件备选方案	同一供应商对同一标段未提交两个以上不同的响应文件，但采购文件要求提交备选响应的除外。
			权利义务	a. 供应商应接受采购文件规定的风险划分原则，未提出新的风险划分办法； b. 供应商未增加发包人（委托人）的责任范围，或减少供应商义务； c. 供应商未提出不同的支付办法； d. 供应商对合同纠纷、事故处理办法未提出异议； e. 供应商在响应活动中无欺诈行为； f. 供应商未对合同条款有重要保留。
			供应商不得存在的情形	供应商不得存在第二章“供应商须知”第 1.4.3 项规定的任何一种情形
			是否含有响应报价内容	未出现有关响应报价的内容
			具备竞争性	有效响应数量不足 3 个的，评标委员会经评审认定仍具有竞争性

条款号		评审因素与评审标准		
			其他	响应文件未附有采购人不能接受的条件
2.1.2		资格 评审 标准	营业执照、资质证书和基本账户开户许可证	具备有效的营业执照、组织机构代码证（按照“三证合一”或“五证合一”登记制度进行登记的，可仅提供营业执照）和基本账户开户许可证
			资质要求	符合第二章“供应商须知”第1.4.1项“资质要求”的规定
			财务要求	符合第二章“供应商须知”第1.4.1项“财务要求”的规定
			业绩要求	符合第二章“供应商须知”第1.4.1项“业绩要求”的规定
			信誉要求	符合第二章“供应商须知”第1.4.1项“信誉要求”的规定
			主要人员要求	符合第二章“供应商须知”第1.4.1项“主要人员要求”的规定
			其他要求	符合第二章“供应商须知”第1.4.1项“其他要求”的规定
			不存在禁止响应的情形	不存在第二章“供应商须知”第1.4.3项规定的任何一种情形
2.1.1 2.1.3 2.1.3	第二个信封（报价文件）	形式 评审 与 响 应 性 评 审 标 准	响应函签字盖章	符合第二章“供应商须知”第3.7.3项规定
			服务费用清单说明	服务费用清单说明与采购文件规定一致，未进行修改或删除
			响应文件格式	符合第六章“响应文件格式”的规定
			响应报价	响应总价没有超过采购人公布的最高响应限价，响应总价大写金额能够确定具体数值。
			响应报价唯一性	同一供应商未提交两个以上不同的响应报价，但采购文件要求提交备选响应的除外
			具备竞争性	有效响应数量不足3个的，评标委员会经评审认定仍具有竞争性

条款号	条款内容	编列内容
2.2.1	分值构成 (总分 100 分)	第一个信封（商务及技术文件）评分分值构成： 商务评分：40 分； 技术评分：30 分； 第二个信封（报价文件）评分分值构成： 评标价：30 分。
2.2.2	评标基准价计算方法	评标基准价的计算： 在开启现场，采购人将当场计算并宣布评标基准价。 （1）评标价的确定： 评标价=响应函文字报价 （2）评标价平均值的计算： 按第一个信封（商务及技术文件）评审得分由高到低的顺序选取前 3 名（若该数量最后一名存在供应商的得分排名相同时，相同排名的供应商的响应报价均参与评审基准价的计算；若不足 3 名，则选取相应数量），对其第二个信封（报价文件）的评标价作算术平均（根据第二章“供应商须知”第 5.2.4 项规定在开启现场被宣布为不进入评标基准价计算的响应报价除外），将该平均值作为评标价平均值； （3）评标基准价的确定： 将评标价平均值直接作为评标基准价。 在评标过程中，评标委员会应对采购人计算的评标基准价进行复核，存在计算错误的应予以修正并在评标报告中作出说明。除此之外，评标基准价在整个评标期间保持不变，不随任何因素发生变化。
2.2.3	响应报价的偏差率计算公式	偏差率=100%×(供应商评标价-评标基准价)/评标基准价，偏差率保留小数点后九位，小数点后第十位“四舍五入”。

条款号		评分因素	分值	评分标准
2.2.4 (1)	商务评分 (40 分)	类似项目业绩 (20 分)		1.满足采购文件资格审查条件“业绩要求”的，得 12 分； 2.供应商近 3 年（2022 年 1 月 1 日至采购公告发布前 1 日，以合同签订的时间为准）具有餐饮服务、食堂经营等同类业绩的或业绩合同中包含食堂、餐饮服务范围的，每提供 1 项单个合同金额为人民币 140 万以上（含）的同类业绩得 4 分，最高得 8 分。
		项目经理 (10 分)		1.满足采购文件资格审查条件“主要人员要求”的，得 6 分； 2.拟派驻厨师长（项目经理）（4 分） （1）具有高级团餐职业经理人证书的得 2 分； （2）具有高级公共营养师证书的得 2 分。
		供应商综合实力 (10 分)		1.满足采购文件最低要求的，得 6 分； 2、供应商通过 ISO9001：2015 质量管理体系认证的得 2 分； 3、供应商通过 ISO14001：环境管理体系认证的得 1 分； 4、供应商通过 ISO45001：职业健康安全管理体系认证的得 1 分。
2.2.4 (2)	技术评分 (30 分)	基本分 (18 分)		满足采购文件最低要求的，得 18 分；
		服务安排及保证措施 (1 分)		供应商制定针对本项目的服务安排及保证措施。 合理得 0.7-1 分，较合理 0.4-0.6 分，一般 0-0.3 分。
		食品安全保障措施 (1 分)		供应商制定针对本项目的食品安全保障措施。 合理得 0.7-1 分，较合理 0.4-0.6 分，一般 0-0.3 分。
		应急处置方案 (1 分)		供应商针对本项目的应急处置方案。 合理得 0.7-1 分，较合理 0.4-0.6 分，一般 0-0.3 分。

条款号	评分因素	分值	评分标准
	现场制作 (9分)		现场制作要求: 现场参与:各供应商需带领厨师长(现场负责人)、主厨、切配师傅各一名参与现场制作。(参与现场制作,现场提供服务人员花名册、身份证和健康证备查,不得冒名顶替;供应商如若成交,参与现场制作人员必须为合同履行期内派遣到采购人食堂服务实际用工人员,且服务时间不能短于6个月,否则视为违约。供应商须出具承诺函(格式自拟),否则现场制作得0分。) 现场考评:共三道菜品,菜系以赣菜为主,粤菜、传统菜为辅,共9分。每道菜的打分细则详见《餐厨服务外包试菜评审表》。 现场制作菜品: 赣菜:红烧桂鱼(桂鱼,生姜,大蒜子,小米椒)(0-3分); 粤菜:荷塘月色(甜蜜豆,莲藕,虾仁,木耳,百合,红椒)(0-3分); 传统菜:小炒黄牛肉(黄牛肉,生姜,大蒜子,小米椒,香菜)(0-3分)。 考评时间:每组60分钟(若有效供应商数量≥ 3家时,则采用随机编号抽取的方式,平均分组确定供应商进行现场制作,每2家供应商为一组,剩余供应商组成最后一组。) 现场制作:现场制作时需用所有原材料及器皿,由甲方准备;若供应商使用违禁辅料或添加剂,采购人有权取消其响应资格。
2.2.4 (3)	评标价评分标准 (30分)		评标价得分计算公式示例: (1) 如果供应商的评标价$>$评标基准价,则评标价得分$=F - \text{偏差率} \times 100 \times E1$; (2) 如果供应商的评标价$\leq$评标基准价,则评标价得分$=F + \text{偏差率} \times 100 \times E2$。 本项目 $F=30$; $E1=0.5$; $E2=0.3$。 其中: F 是响应价所占的评分满分值, $E1$ 是评标价每高于评标基准价一个百分点的扣分值, $E2$ 是评标价每低于评标基准价一个百分点的扣分值。 响应报价得分保留小数点后2位,小数点后第3位“四舍五入”,最低得零分。
需要补充的其他内容: 1、总得分保留小数点后2位,小数点后第3位“四舍五入”。 2、各评审因素得分以评标委员会各成员的打分平均值确定。如评标委员会成员数量大于或等于7名,则该平均值以去掉一个最高和一个最低分后计算,平均值保留2位小数,第3位四舍五入。			

餐厨服务外包试菜评审表

菜品编号	评分项目	评分标准	评分分值	得分
	外观造型	摆盘美观，色彩搭配和谐，造型独特新颖，符合中式美学，器皿选择与菜品适配。	0.6	
	口感风味	味道鲜美，咸淡适中，层次丰富，火候精准，食材本味突出，无不良口感。	0.6	
	工艺难度	刀工精细，烹饪技法运用娴熟，制作流程复杂且规范，体现专业烹饪水平。	0.6	
	营养搭配	食材搭配科学，营养均衡，符合中式饮食健康理念，兼顾不同食材的营养特性。	0.6	
	创新特色	在传统中式烹饪基础上有所创新，融合新食材、新技法或新创意，特色鲜明。	0.6	
	总分		3	

评委签字：

评审说明：

现场制作参与人：各供应商需带领厨师长(现场负责人)、主厨、切配各一名参与现场制作；

现场考评：共三道菜品，菜系以赣菜为主，粤菜、传统菜为辅；

备选考评菜品：赣菜：红烧桂鱼；粤菜：荷塘月色；传统菜：小炒黄牛肉；

考评时间：每组 60 分钟；

考评分值：由评标委员会评分；

评分方式：采用盲评方式菜品编号对应供应商信息；

评标委员会构成：共 5 人，其中：采购人代表 1 人，专家 4 人；

评审结果生效：评审结果需经全体评委签字确认后生效。

1. 评标方法

本次评标采用综合评估法。评标委员会对满足采购文件实质性要求的响应文件，按照本章第 2.2 款规定的评分标准进行打分，并按得分由高到低顺序推荐成交候选人，或根据采购人授权直接确定成交供应商，但响应报价低于其成本的除外。综合评分相等时，按照评标办法前附表的规定的优先次序推荐成交候选人或确定成交供应商。

2. 评审标准

2.1 评审标准

2.1.1 形式评审标准：见评标办法前附表。

2.1.2 资格评审标准：见评标办法前附表。

2.1.3 响应性评审标准：见评标办法前附表。

2.2 分值构成与评分标准

2.2.1 分值构成

(1) 商务评分：见评标办法前附表；

(2) 技术评分：见评标办法前附表；

(3) 评标价：见评标办法前附表；

2.2.2 评标基准价计算

评标基准价计算方法：见评标办法前附表。

2.2.3 响应报价的偏差率计算

响应报价的偏差率计算公式：见评标办法前附表。

2.2.4 评分标准

(1) 商务评分标准：见评标办法前附表；

(2) 技术评分标准：见评标办法前附表；

(3) 评标价评分标准：见评标办法前附表。

3. 评标程序

3.1 评审

3.1.1 评标委员会可以要求供应商提交“供应商须知”第 3.5.1 项至第 3.5.5 项规定的有关证明和证件的原件，以便核验。评标委员会依据本章第 2.1 款规定的标准对响应文件第一个信封（商务及技术文件）进行评审。有一项不符合评审标准的，评标委员会应否决其响应。

3.1.2 供应商有以下情形之一的，评标委员会应当否决其响应：

（1）响应文件没有对采购文件的实质性要求和条件作出响应，或者对采购文件的偏差超出采购文件规定的偏差范围或最高项数；

（2）有串通响应、弄虚作假、行贿等违法行为。

3.1.3 响应报价有算术错误及其他错误的，评标委员会按以下原则要求供应商对响应报价进行修正，并要求供应商书面澄清确认。供应商拒不澄清确认的，评标委员会应当否决其响应：

（1）响应文件中的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；

（2）总价金额与单价金额不一致的，以单价金额为准，但单价金额小数点有明显错误的除外。

3.2 第一个信封详细评审

3.2.1 评标委员会按本章第 2.2 款规定的量化因素和分值进行打分，并计算各供应商的商务和技术得分。

（1）按本章第 2.2.4 项（1）目规定的评审因素和分值对商务评分部分计算出得分 A；

（2）按本章第 2.2.4 项（2）目规定的评审因素和分值对技术评分部分计算出得分 B；

（3）按本章第 2.2.4 项（4）目规定的评审因素和分值对其他部分计算出得分 D。

3.2.2 供应商的商务和技术得分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。

3.2.3 供应商的商务和技术得分=A+B+D。

3.3 第二个信封开启

第一个信封（商务及技术文件）评审结束后，采购人将按照第二章“供应商须知”第 5.1 款规定的时间和地点对通过响应文件第一个信封（商务及技术文件）评审的响应文件第

二个信封（报价文件）进行开启。

3.4 第二个信封评审

3.4.1 评标委员会按本章第 2.1.1 项、第 2.1.3 项规定的评审标准对响应文件第二个信封（报价文件）进行评审。有一项不符合评审标准的，评标委员会应否决其响应。

3.4.2 响应报价有算术错误的，评标委员会按以下原则对响应报价进行修正，修正的价格经供应商书面确认后具有约束力。供应商不接受修正价格的，评标委员会应否决其响应。

- (1) 响应文件中的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；
- (2) 总价金额与依据单价计算出的结果不一致的，以单价金额为准修正总价，但单价金额小数点有明显错误的除外；
- (3) 当单价与数量相乘不等于合价时，以单价计算为准，如果单价有明显的小数点位置差错，应以标出的合价为准，同时对单价予以修正；
- (4) 当各子目的合价累计不等于总价时，应以各子目合价累计数为准，修正总价。

3.4.3 修正后的最终响应报价若超过最高响应限价（如有），评标委员会应否决其响应。

3.4.4 修正后的最终响应报价仅作为签订合同的一个依据，不参与评标价得分的计算。

3.5 第二个信封详细评审

3.5.1 评标委员会按本章第 2.2.4 项（3）目规定的量化因素和分值对评标价计算出得分 C。评标价得分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。

3.5.2 供应商综合得分=供应商的商务和技术得分+C。

3.5.3 评标委员会发现供应商的报价明显低于其他响应报价，使得其响应报价可能低于其个别成本的，应要求该供应商作出书面说明并提供相应的证明材料。供应商不能合理说明或不能提供相应证明材料的，评标委员会应认定该供应商以低于成本报价竞标，并否决其响应。

3.6 响应文件相关信息的核查

3.6.1 评标委员会应对在评标过程中发现的供应商与供应商之间、供应商与采购人之间存在的串通响应的情形进行评审和认定。供应商存在串通响应、弄虚作假、行贿等违法行为的，评标委员会应否决其响应。

- (1) 有下列情形之一的，属于供应商相互串通响应：
 - a. 供应商之间协商响应报价等响应文件的实质性内容；
 - b. 供应商之间约定成交供应商；
 - c. 供应商之间约定部分供应商放弃响应或成交；
 - d. 属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同响应；

e. 供应商之间为谋取成交或排斥特定供应商而采取的其他联合行动。

(2) 有下列情形之一的，视为供应商相互串通响应：

- a. 不同供应商的响应文件由同一单位或个人编制；
- b. 不同供应商委托同一单位或个人办理响应事宜；
- c. 不同供应商的响应文件载明的项目管理成员为同一人；
- d. 不同供应商的响应文件异常一致或响应报价呈规律性差异；
- e. 不同供应商的响应文件相互混装；
- f. 不同供应商的响应保证金从同一单位或个人的账户转出。

(3) 有下列情形之一的，属于采购人与供应商串通响应：

- a. 采购人在开启前开启响应文件并将有关信息泄露给其他供应商；
- b. 采购人直接或间接向供应商泄露标底、评标委员会成员等信息；
- c. 采购人明示或暗示供应商压低或抬高响应报价；
- d. 采购人授意供应商撤换、修改响应文件；
- e. 采购人明示或暗示供应商为特定供应商成交提供方便；
- f. 采购人与供应商为谋求特定供应商成交而采取的其他串通行为。

(4) 供应商有下列情形之一的，属于弄虚作假的行为：

- a. 使用通过受让或租借等方式获取的资格、资质证书响应；
- b. 使用伪造、变造的许可证件；
- c. 提供虚假的业绩；
- d. 提供虚假的总服务工程师或其他主要人员简历、劳动关系证明；
- e. 提供虚假的信用状况；
- f. 其他弄虚作假的行为。

3.7 响应文件的澄清

3.7.1 在评标过程中，评标委员会可以书面形式要求供应商对响应文件中含义不明确、对同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容作必要的澄清、说明或补正。澄清、说明或补正应以书面方式进行。评标委员会不接受供应商主动提出的澄清、说明或补正。

3.7.2 澄清、说明或补正不得超出响应文件的范围且不得改变响应文件的实质性内容，并构成响应文件的组成部分。供应商的书面澄清、说明属于响应文件的组成部分。

3.7.3 评标委员会不得暗示或诱导供应商作出澄清、说明，对供应商提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求供应商进一步澄清、说明或补正，直至满足评标委员会的要求。

3.8 不得否决响应的情形

响应文件存在第二章“供应商须知”第 1.12.3 项所列情形的，均视为细微偏差，评标委员会不得否决供应商的响应。

3.9 评标结果

3.9.1 除第二章“供应商须知”前附表授权直接确定成交供应商外，评标委员会按照得分由高到低的顺序推荐成交候选人，并标明排序。

3.9.2 评标委员会完成评标后，应当向采购人提交书面评标报告。