

《新供应商评选评分表》

供应商名称： _____

评选日期： _____

评分项目与细则	满分	评分标准（好/中/差）	得分
一、PPT 方案讲解（40 分）			
方案完整性 （经营方案、菜品设计、季节性调整）	10	好（8-10 分）： 提供完整的经营方案、详细的每日带量食谱、明确的荤素营养搭配说明、书面的季节性调整计划及节假日方案。	
		中（4-7 分）： 提供食谱和经营方案，但内容不够详细，缺乏数据支撑或季节性调整计划不清晰。	
		差（0-3 分）： 方案简单、空洞，缺乏具体的菜品设计和计划性。	
成本控制合理性 （定价策略、性价比分析）	10	好（8-10 分）： 提供结构清晰、分项列明的报价单，有详细的成本构成分析，并提交与市场同等服务的数据化性价比对比报告。	
		中（4-7 分）： 有定价说明和简单的成本分析，但结构模糊，缺乏市场对比数据或分析不透彻。	
		差（0-3 分）： 报价单简单粗糙，无法体现成本合理性，无性价比分析。	
服务承诺 （食品安全、应急预案、投诉处理）	10	好（8-10 分）： 对各项服务承诺均有成文的、可执行的制度文件支持，且关键指标量化（如：30 分钟内响应投诉、2 小时内制定应急供餐方案）。	
		中（4-7 分）： 有书面承诺，但部分措施较为笼统，缺乏细节或未量化关键指标。	
		差（0-3 分）： 承诺空泛，仅为口号，无可执行的具体措施。	
现场答疑表现 （专业性、响应速度）	10	好（8-10 分）： 回答问题准确、专业、迅速，能引用案例或数据，主动提供解决方案，体现丰富经验。	
		中（4-7 分）： 回答基本正确，但偶有迟疑、需要内部讨论，或答案较为笼统、缺乏深度。	
		差（0-3 分）： 回答频繁出错、避重就轻、前后矛盾或无法提供明确答案。	
二、现场实地考察（40 分）			
食材质量 （新鲜度、卫生状况、样品口感）	15	好（12-15 分）： 食材感官检验非常新鲜，仓储规范，索证索票齐全可追溯，样品口感优良。	
		中（6-11 分）： 食材质量基本合格，票证基本齐全，样品口感普通，无突出优点。	
		差（0-5 分）： 发现不新鲜或变质食材，或票证缺失严重，样品口感差。	
操作规范性 （环境、人员卫生、流程标准化）	15	好（12-15 分）： 环境整洁，分区明确，人员着装、操作完全符合卫生规范，有标准作业流程文件并现场展示，记录完整。	
		中（6-11 分）： 环境与操作基本规范，但存在个别物品摆放杂乱、记录不全等可改进之处。	
		差（0-5 分）： 环境脏乱、分区混乱，人员操作不规范，存在明显食品安全隐患。	

保障能力 (保温措施、份量准确性)	10	好 (8-10 分): 配送设备先进、洁净, 保温措施经过测试且效果良好, 有标准的份量控制工具和记录, 准确性高。	
		中 (4-7 分): 保障能力基本满足要求, 但设备陈旧或保温效果一般, 份量控制凭经验, 缺乏记录。	
		差 (0-3 分): 设备简陋, 无法有效保温, 份量差异大, 无法保证送餐质量。	
三、资质审查 (10 分)			
证照与业绩 (文件齐全、案例真实)	5	好 (5 分): 所有核心证照 (营业执照、食品经营许可证) 齐全、有效; 提供不少于 2 份真实、有效的过往合作案例合同。	
		中 (3 分): 证照齐全, 但案例较少 (仅 1 份) 或案例相关性不强。	
		差 (0-1 分): 证照不齐或已过期, 无法提供有效案例。	
合规与体系 (无处罚、有认证)	5	好 (5 分): 经查询无行政处罚或经营异常记录, 并提供有效的食品安全管理体系认证证书。	
		中 (3 分): 无处罚记录, 但无体系认证; 或有认证, 但存在已解决的轻微处罚记录。	
		差 (0-1 分): 存在现行有效的行政处罚或经营异常记录, 且无任何管理体系认证。	
四、整体评价 (10 分)			
文件规范性与沟通态度	10	好 (8-10 分): 投标文件编排专业、条理清晰、完全响应招标要求; 现场沟通高效、积极主动, 表现出强烈的合作诚意。	
		中 (4-7 分): 文件基本规范, 响应要求基本准确; 沟通态度良好, 但表现不突出。	
		差 (0-3 分): 文件杂乱, 未能有效响应要求; 沟通消极, 缺乏合作意愿。	
总分	100		

补充说明

1. 评分标准:

- **90 分以上:** 优先合作
- **80-89 分:** 可接受, 需部分优化
- **70-79 分:** 待定, 需重大改进
- **70 分以下:** 不推荐

2. 评委签名: _____