

餐饮档口评审打分表

评审模块	评分标准	备注
●准入条款	签订并提交《食堂大宗物资集中采购及合规经营承诺书》，未提交一票否决，不参与后续评审。	
经营方案（15分）	<p>1. 经营思路与产品定位：对目标客群（学生/教职工）的需求分析准确，经营策略清晰可行。 精准深度分析师生消费特点（价格敏感度、健康需求、课间/就餐时段消费习惯），经营策略完整落地，定位清晰、可行性极强。（8-10分）</p> <p>基本掌握师生核心消费需求，有基础经营思路，但经营策略不够细化、产品结构优化不足，无针对性的校园专属运营规划，整体可行但缺乏亮点。（4-7分）</p> <p>：对师生客群需求认知模糊，经营思路混乱，产品定位偏向社会商圈模式，存在较多高价品类、与校园消费需求脱节，经营策略不具备落地性。（0-3分）</p> <p>2. 人员配备与分工：人员结构合理，配备充足，经营者及帮工职责明确（制作、售卖、卫生等），高峰期人手安排充足。（0-5分）</p>	根据报名提交经营方案，由评委综合打分。
经营能力（25分）	<p>1. 餐饮从业经验每1年得1分（0-10分）；</p> <p>2. 高校餐饮从业经验每1年得1分（0-10分）；</p> <p>3. 有校外实体餐饮店得5分；</p>	餐饮从业经验以经营者提供合同为准；校外实体餐饮店以经营者提供营业执照为准。
菜品方案得分（30分）	<p>1. 菜品特色鲜明、符合准入品类要求。 菜品辨识度高，特色定位清晰。（11-15分） 整体经营定位明确，特色定位明确。（6-10分） 经营定位模糊，档口定位不清晰（0-5分）</p> <p>2. 菜品多样性、品种丰富、搭配合理，提供除准入品类外其他符合档口特色的其他菜品，能丰富师生选择。 主营细分齐全，搭配均衡，兼顾各类师生饮食需求。（11-15分） 主营菜品数量一般，搭配尚可，满足大部分师生日常就餐（6-10分） 主营品类单品稀少，口味结构单一（0-5分）</p>	根据报名提交菜品方案，由评委综合打分。
菜品品质得分（20分）	<p>1. 提供菜品成本核算表，菜品定价低于或持平本校食堂同类菜品均价，透明公开、无虚高定价，适配学生消费能力。 菜品定价低于校内同类均价，定价亲民适配学生。（5-10分） 菜品价格与校内同类均价持平，定价规范无高价菜品。（0-5分）</p> <p>2. 菜品分量充足、配比合理、性价比优异，优于市场 分量充足，配比均衡，整体性价比高（7-10分） 分量达标，搭配正常，整体性价比一般（3-6分） 分量偏少、配比失衡，整体性价比低（0-3分）</p>	根据报名提供菜品成本核算表，由评委综合打分。
经营稳定性（10分）	<p>经营者平均年龄≤45岁，得10分；</p> <p>45<平均年龄≤50岁，得7分；</p> <p>50<平均年龄≤55岁，得4分；</p> <p>平均年龄>55岁，不得分</p>	提供所有从业人员身份证复印件、无犯罪记录证明、健康证

渭城校区友谊厅、秦汉校区特色餐厅 评审打分表

评审模块	内容	备注
●准入条款	签订并提交《食堂大宗物资集中采购及合规经营承诺书》，未提交一票否决，不参与后续评审。	
企业资质（10分）	1. 企业成立满3年及以上得5分，1-3年得3分，1年以内得1分。 2. 具备食品经营相关信用记录良好，无失信、无经营异常名录得5分，有异常记录本项不得分。	根据营业执照复印近、信用查询报告评分。
经营方案（15分）	1. 经营思路与产品定位：对目标客群（学生/教职工）的需求分析准确，经营策略清晰可行。 精准深度分析师生消费特点（价格敏感度、健康需求、课间/就餐时段消费习惯），经营策略完整落地，定位清晰、可行性极强。（8-10分） 基本掌握师生核心消费需求，有基础经营思路，但经营策略不够细化、产品结构优化不足，无针对性的校园专属运营规划，整体可行但缺乏亮点。（4-7分） ：对师生客群需求认知模糊，经营思路混乱，产品定位偏向社会商圈模式，存在较多高价品类、与校园消费需求脱节，经营策略不具备落地性。（0-3分） 2. 具备完整的食材采购溯源、索证索票、留样、消杀、卫生台账制度。（0-5分）	根据报名提交经营方案，由评委综合打分。
经营能力（20分）	1. 有高校、中小学食堂直营经营经验，得10分。社会餐饮经验得5分。 2. 有连续3年以上稳定校园餐饮运营履历得10分，履历断续、短期合作得5分。	餐饮从业经验以经营人提供合同为准；
菜品方案得分（20分）	1. 提供完整菜单、配比、出品标准、口味标准，标准化体系完善得7-10分，基本完善得4-6分，方案简陋得0-3分。 2. 菜品适配师生口味、荤素搭配合理、营养健康。（0-5分）	根据报名提交菜品方案，由评委综合打分。
菜品品质得分（20分）	1. 提供菜品成本核算表，菜品定价低于或持平本校食堂同类菜品均价，透明公开、无虚高定价，适配学生消费能力。 菜品定价低于校内同类均价，定价亲民适配学生。（5-10分） 菜品价格与校内同类均价持平，定价规范无高价菜品。（0-5分） 2. 菜品分量充足、配比合理、性价比优异，优于市场，满分10分。 分量充足，荤素配比均衡，整体性价比高（7-10分） 分量达标，荤素搭配正常，整体性价比一般（4-6分） 分量偏少、荤素配比失衡，整体性价比低（0-3分）	根据报名提供菜品成本核算表，由评委综合打分。
派驻团队与在岗配置（15分）	1. 项目负责人、厨师、服务人员全员持证上岗（健康证），人员结构合理，配备充足，职责明确。（0-10分） 2. 专属固定团队派驻，不转包分包，人员管理制度规范。（0-5分）	根据报名提供派驻团队方案，由评委综合打分。

水吧评审打分表

评审模块	内容	备注
<p>价格让利承诺 (50分)</p>	<p>以学校商超同款商品为基准，承诺全场商品综合优惠幅度，最高者得50分。 投标者承诺优惠幅度最高者得50分，优惠幅度第二者得40分，第五得10分，第六不得分。</p>	<p>报名提供让利承诺书，让利承诺写入入驻合同，为长期固定售价。入驻后让利承诺书张贴在档口显要位置，接受师生监督投诉。严禁私自涨价、缩减优惠比例、违约直接按严重违规清退、没收保证金。</p>
<p>环境改造与设备投入 (10分)</p>	<p>包括货架、冷藏/冷冻设备、收银系统、装修标准等投入承诺及具体方案。投入方案详实、金额合理。0-10分；</p>	<p>报名提供环境改造与设备投入方案，由评委综合打分。</p>
<p>校园融合贡献方案 (40)</p>	<p>1. 提供勤工助学固定岗位设置。配合学校大型活动、会议的特色服务承诺。 勤工助学方案明确合理。根据承诺勤工助学用工总工时、配套排班方案、薪酬保障细则综合打分，承诺有效岗位多、用工方案完善高。 方案完善得14-20分，基本完善得7-13分，方案简陋得0-6分。 2. 配合学校大型活动、会议的特色服务承诺。可承接活动场次多、配套供应规模大、服务方案详实。 承接活动场次多、配套供应规模大、服务方案详实。(14-20分) 承接活动场次一般、配套供应规模一般、服务方案明确。(7-13分) 承接活动场次较少、配套供应规模较小、服务方案简陋。(0-6分)</p>	<p>报名提供校园融合贡献方案，相关承诺写入合同，勤工俭学岗位由档口设置，入驻后由团委、学工等部门综合选派勤工助学人选。 评委综合评审打分。</p>