项目名称 ：中华人民共和国第一届职业技能大赛烹饪（西餐）世赛选拔项目

遴选文件

**（项目编号：GDKX202009029）**

采购人：广州市旅游商务职业学校

招标代理：广东科信工程管理有限公司

日期：2020年9月

拟选取的招标方式：竞争性磋商

采购人：广州市旅游商务职业学校

招标代理：广东科信工程管理有限公司

注：遴选要求中的“★”条款要求为必须响应的条款，不响应任意一个或以上“★” 条款要求的响应文件均为无效响应文件。

**第一部分 参加遴选的竞赛设备设施支持单位资格要求**

一、提交响应文件单位需同时具备以下条件，并在报名和投标时提供以下资料：

（一）具有独立承担民事责任能力的在中华人民共和国境内注册的事业单位法人证书副本或企业法人营业执照副本（已使用“三证合一”或“三证合一”营业执照的须另附从营业执照颁发部门官方网站上打印的企业基本情况内容并加盖公章，同时还须提供完整的网上查询路径）（复印件并加盖公章）；

（二）2018 年或 2019 年经第三方审计的财务状况报告的财务状况报告或者基本户开户银行出具的资信证明；（复印件并加盖公章）；

（三）报名前 12 个月内任意一个月依法缴纳税收的相关证明材料；如依法免税，则须提供相应文件证明（复印件并加盖公章）；

（四）报名前 12 个月内任意一个月依法缴纳社会保障资金的相关证明材料；如依法不需要缴纳社会保障资金，则须提供相应文件证明其依法不需要缴纳社会保障资金

（复印件并加盖公章）；

（五）参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明（格式自拟）；

二、提供近三年本单位及法人代表无行贿犯罪记录的书面声明（格式自拟）；

三、本单位及法人代表没有被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单，相关主体信用记录通过“信用中国”网站

（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn/)）、中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn/)）等渠道查询（报名和递交响应文件时请提供两个网站的信用记录查询结果打印页面并加盖公章）；

四、本项目允许联合体投标（响应文件中需附联合体协议）。

**第二部分 用户需求**

**目的：**为进一步做好中华人民共和国第一届职业技能大赛（以下简称“第一届全国技能大赛”）的筹备工作，坚持规范办赛、节约办赛、创新办赛，进一步完善办赛机制， 打造技能竞赛新品牌，按《中华人民共和国第一届职业技能大赛竞赛设备设施支持单位遴选管理办法》遴选为以第一届全国技能大赛中的工业控制竞赛项目免费提供本遴选（招标）文件中所述的竞赛设备设施使用服务及伴随技术支持服务的支持单位。中选单位的相应权益由执委会在全国组委会指导下统一拟定、兑现。

**特别说明：**中选单位为满足本次大赛而提供的竞赛设备设施权属所有权赛前、赛中、赛后均不发生变更。

一、需中选单位提供的竞赛设备设施种类及数量要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **产品名称** | **数量** |
| 1 | 世界技能大赛（烹饪（西餐）项目）竞赛主设备 | 16套 |
| 2 | 世界技能大赛（烹饪（西餐）项目）竞赛工具 | 16套 |

具体要求

1、竞赛主设备整体要求

烹饪（西餐）主要设备要保证比赛期间试题发布、操作过程录制、时间计算、高负荷水电供应、高光照明。需满足烹饪（西餐）项目竞赛内容要求，包括涵盖目前万能蒸烤箱、四头电磁炉、保鲜工作台、四门冷冻冰箱、操作台、制冰机、速冻冷柜、储物柜、饼架车、高负荷电力设备、强光照明、快速给排水设备、比赛专业支架、小型局域网络设备、用品产品展示设备等。

2、单套竞赛主设备附件明细如下：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **数量** | **单位** | **尺寸** |
| 1 | 多功能蒸烤箱 | 16 | 台 |  |
| 2 | 四头电磁炉 | 16 | 台 |  |
| 3 | 保鲜工作台 | 16 | 台 | （1800\*800\*800） |
| 4 | 小型搅拌机 | 16 | 台 | （220-24-v/1200） |
| 5 | 双层工作台 | 16 | 台 | （1800\*800\*800） |
| 6 | 储物柜 | 16 | 个 | （6层，1200\*500\*1800） |
| 7 | 层架车 | 16 | 台 | （470\*620\*1600） |
| 8 | 四门冷冻冰箱 | 8 | 台 | 功率 450W，380V，中型 |
| 9 | 急速冷冻柜(公用) | 2 | 台 | 1000\*1000\*1200，功率2000w |
| 10 | 制冰机（公用） | 1 | 台 | （功率 300W，380V，大型） |
| 11 | 净水器 | 2 | 台 |  |
| 12 | 单星水池 | 1 | 个 | 1000\*500\*800 |
| 13 | 高汁锅 | 32 | 个 | （16\*11） |
| 14 | 矮汁锅 | 32 | 个 | （16\*8） |
| 15 | 高炖锅 | 16 | 个 | （32\*32） |
| 16 | 矮炖锅 | 16 | 个 | （24\*14） |
| 17 | 煎炸锅炒锅 | 32 | 个 | （16\*6） |
| 18 | 少司锅 | 16 | 个 | （24\*7） |
| 19 | 不锈钢不沾煎锅 | 16 | 个 | （24\*5） |
| 20 | 牛排煎锅 | 16 | 个 | （24\*24） |
| 21 | 不沾煎蛋锅 | 16 | 个 | （21\*5） |
| 22 | 不锈钢铲 | 32 | 个 | （10\*49.5） |
| 23 | 木铲 | 48 | 个 | 30cm |
| 24 | 木勺 | 32 | 个 | 8\*33.5 |
| 25 | 手动压面机 | 16 | 个 | 手动型 |
| 26 | 硅胶铲 | 16 | 个 | 32.5cm |
| 27 | 筛子 | 16 | 个 | 12cm（20目） |
| 28 | 打蛋器24cm | 16 | 个 | 打蛋器24cm |
| 29 | 量勺套装 | 16 | 个 | 0.62/1.25/2/5/15 |
| 30 | 不锈钢烤盘套装 | 96 | 个 | （16\*11） |
| 31 | 不锈钢烤盘套装1/2 | 96 | 个 | （16\*8） |
| 32 | 网格1/1 | 16 | 个 | （32\*32） |
| 33 | 抽真空机 | 16 | 个 | （24\*14） |
| 34 | 保温烤灯 | 16 | 个 | （16\*6） |
| 35 | 厨房纸 | 4 | 卷 | （100只/盒） |
| 36 | 垃圾袋 | 4 | 个 | （大） |
| 37 | 蓝色一次性硅胶手套 | 2 | 盒 |  |
| 38 | 保鲜膜 | 1 | 卷 |  |
| 39 | 锡纸 | 1 | 盒 |  |
| 40 | 矿泉水 | 50 | 箱 | 350ml |
| 41 | 工服 | 1 | 套 | 每人一套 |
| 42 | 盐 | 32 | 包 |  |
| 43 | 橄榄油 | 50 | 瓶 | 750ml |
| 44 | 黑胡椒 | 32 | 瓶 |  |
| 45 | 白胡椒 | 32 | 瓶 |  |

3、单套竞赛辅助设备附件明细如下：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 数量 | 单位 | 技术要求 |
| 1 | 三层交换机48口 | 1 | 台 | **1. 端口：**支持48个10/100/1000Base-T以太网端口；  2. I**P路由：**支持静态路由，支持RIP、RIPng协议，支持OSPF协议。  **3. 网络管理**：支持智能iStack堆叠  3.1 支持虚拟电缆检测（Virtual Cable Test）  3.2 支持Telent远程配置、维护  3.3 支持SNMPv1/v2/v3  3.4 支持RMON  3.5 支持网管系统、支持WEB网管特性  3.6 支持HTTPS  3.7 支持LLDP/LLDP-MED  3.8 支持系统日志、分级告警  3.9 支持802.3az能效以太网EEE。  **4. 安全性：**用户分级管理和口令保护  4.1 支持防止DOS、ARP攻击功能、ICMP防攻击  4.2 支持IP、MAC、端口、VLAN的组合绑定  4.3 支持端口隔离、端口安全、Sticky MAC  4.4 支持MFF  4.5 支持黑洞MAC地址  4.6 支持MAC地址学习数目限制  4.7 支持IEEE 802.1X认证，支持单端口最大用户数限制  4.8 支持AAA认证，支持Radius、TACACS+、NAC等多种方式  4.9 支持SSH V2.0  4.10 支持HTTPS  4.11 支持CPU保护功能  4.12 支持黑名单和白名单  4.13支持DHCP Relay、DHCP Server、DHCP Snooping  4.14 支持DHCPv6 Relay、DHCPv6 Server、DHCPv6 Snooping  **5. 广播风暴：**支持  **6.VLAN：**支持基于端口的VLAN  6.1 支持QinQ  6.2 支持Voice VLAN  6.3 支持协议vlan  6.4支持MAC VLAN |
| 2 | 网络机柜 | 1 | 台 | 1. 尺寸高度：≥700mm 2. 功能：可安装路由器，交换机、配线架等网络设备 3. 放置方式：立地可移动 4. 资质：符合国家现行标准 |
| 3 | 综合布线及安装辅材 | 1 | 套 | 1. 超5类屏蔽网线，满足100/1000Base-T以太网接线 2. 综合布线符合网络综合布线现行规范，整洁美观，标识清晰 3. 上网点数：35以上，预留备用链路及扩展需求 |
| 4 | 企业级无线路由器 | 3 | 台 | 1. LAN输出口：千兆网口； 2. AP管理：支持； 3. 上网行为管理：支持； 4. 总带机量：150以上； 5. WAN接入口：千兆网口； 6. 内置AC功能：支持； 7. 适用面积：120㎡/台 以上 |

二、中选单位所提供的竞赛设备设施需满足的技术要求

（一）★承诺确保所提供的设备设施和技术支持服务等必须完全满足第一届全国技能大赛烹饪（西餐）赛项的竞赛技术文件（以下简称“技术文件”）要求。若因本赛项竞赛技术文件的公布时间晚于递交响应文件的截止时间的，则递交响应文件的单位承诺无条件且免费对响应文件中的设备设施的数量（含零部件）或技术参数进行补充、调整、完善，使其满足技术文件要求，确保本赛项比赛能在 2020 年 12 月 10 如期举行；

（二）设备设施的具体技术要求

★所提供的设备设施符合世界技能大赛烹饪（西餐）项目同等外观和布局要求。

**第三部分 参加遴选时需满足的商务要求**

★一、中选单位负责提供本遴选（招标）文件中所述竞赛设备设施（设备设施权属赛前、赛中、赛后不发生变更）的运输、安装、调试，确保达到竞赛要求，因此而产生的费用（不含因故需将打包运抵暂存在采购人校内，赛前才按执委要求发运至赛场的设备设施运输费用，采购人因配合现场安装而派出协助安装人员的费用）由中选单位负责；

★二、负责竞赛现场仪器设备设施的维护和技术支持，并配备两名或以上技术人员， 并配备赛事备用件；

三、接组委会或执委会要求时，免费为实施保障单位、各参赛队等提供赛前技术培训； 免费提供完整齐备的设备操作技术手册及使用注意事项等与比赛相关的资料；

四、确保按时保质提供所承诺的设备设施及服务，保障赛事正常运行。

**第四部分 评审依据、步骤**

1、概述

根据《中华人民共和国第一届职业技能大赛竞赛设备设施支持单位遴选管理办法》（以下简称“遴选办法”），在保证中华人民共和国第一届职业技能大赛烹饪（西餐）项目设备设施支持单位遴选工作公开、公平、公正的基础上，结合项目需求，由广州市旅游商务职业学校制定评审文件，评审委员会确认。内容包括本次遴选的评审过程和方法。

2、定 义

采购人：系指广州市旅游商务职业学校

采购代理机构：系指广东科信工程管理有限公司

# **2、评审须知**

* 1. **关于评审方案**

1. 评审委员会的每位成员（简称评委）应认真地阅读并确认已经正确理解了评审方案；
2. 评委如对评审方案有异议，应在评审开始前提出。
   1. **关于评审纪律**
3. 评审委员会成员不得与任何投标人或者与招标结果有利害关系的人进行私下接触，不得收受投标人、中介人、其他利害关系人的财物或者其他好处；
4. 评委应本着客观、公正的原则独立给出评价意见；
5. 评委之间不得相互串通进行评分；
6. 评委不得试图影响其他评委的评价意见；
7. 评委应关闭通讯工具或设置为震动状态，统一交由工作人员保管。
   1. **关于评审责任**
8. 评委应在其书面评审意见上签字确认；
9. 评委对其所提出的评审意见承担个人责任。
   1. **关于回避**

有下列情形之一的，不得担任评审委员会成员，如事先不知情的，应在宣读投标人名单及评审纪律后主动提出回避：

1. 是投标人或者投标主要负责人的近亲属；
2. 与投标人有经济利益关系，可能影响对投标公正评审的；
   1. **关于保密**

评审委员会成员和与评审活动有关的工作人员不得透露对响应文件的评审和比较、中选候选人的推荐情况以及评审有关的其他情况。

前款所称与评审活动有关的工作人员，是指评审委员会成员以外的因参与评审监督工作或者事务性工作而知悉有关评审情况的所有人员。

* 1. **响应文件的澄清**

1. 除评审委员会主动要求澄清外，从开标后至授予合同期间，任何投标人均不得就与其投标相关的任何问题与评审委员会联系。在评审过程中，如果投标人试图在响应文件审查、澄清、比较及授予合同方面向采购人施加任何影响，其投标将被拒绝。
2. 评审委员会可以书面方式要求投标人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、说明或者补正。澄清、说明或者补正应以书面方式进行并不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。以书面形式表达并加盖公章的答复经评审委员会认可后， 可作为响应文件的一部分参与评审。

# **3、评审委员会**

1. 评审委员会按遴选管理办法要求依规组建而成，人数为单数的五人或七人。
2. 评审委员会将只对确定为实质上响应遴选文件要求的投标，即通过初步评审的投标进行评价和比较，响应的依据是遴选文件本身的内容，而不寻求其它证据。实质上响应的投标应该是与遴选文件要求的全部主要条款、条件和规格相符，没有重大偏离的投标。
3. 根据遴选办法产生的各参赛单位派出评委代理，其来往评审现场期间所发生的差旅费由派员单位负责。

# **4、评审原则**

4.1 评审工作应依据《遴选文件》、遴选文件，遵循“公平、公正、科学、择优”的原则。

4.2 确定中选人的评审准则是：能够最大限度满足遴选文件中规定的各项综合评价标准。

4.3 评审委员会有权根据有关规定否决所有投标。

# **5、评审方法及流程**

本次招标的评审方法采用**综合评分**方法。具体方法及流程如下：**先进行资格、符合性评审的第一阶段审查，不通过第一阶段审查的供应商，其响应文件作无效处理，不进入磋商阶段。磋商完成后，进行资格、符合性评审的第二阶段审查，然后进行详细评审。**

* 1. **确定磋商次序**

按照供应商递交首次磋商响应文件的先后顺序作为磋商的先后顺序。

* 1. **磋商小组确认磋商文件**
  2. **资格性审查**
     1. 磋商小组根据附表 1《资格、符合性评审表》对投标人的资格进行审查。
     2. 在资格性审查时，如发现下列情形之一的，响应文件将确定为无效投标：
        1. 投标人的响应文件或资格证明文件未提供或不符合遴选文件要求的；
        2. 不具备遴选文件中规定资格要求的；
     3. 未通过资格性审查的投标人不再进入后续评审。
     4. 对未通过资格性审查的投标人，采购人或采购代理机构将通过电话或邮件等方式现场告知。
  3. **评审**

评审分二个阶段进行：**响应文件符合性检查和响应文件详细评审。**

**5.4.1 响应文件符合性检查（详见符合性检查表）**

磋商小组对各响应文件按照遴选文件要求的响应情况进行符合性检查。符合性检查必须根据遴选文件中对投标人的要求和响应文件中的响应进行。在评审中发现关键方案/证明等未能达到遴选文件中的规定或有虚假情况时，评审委员会有权取消其评审资格。

* + - 1. **响应文件出现下列情况之一时将被认定为无效投标：**

1. 未按照遴选文件规定要求签署、盖章的；
2. 不具备遴选文件中规定资格要求的；
3. 不符合法律、法规和遴选文件中规定的其他实质性要求的；
   * + 1. **评审过程中响应文件出现下列情况之一时，对该响应文件作废标处理：**
4. 投标人以他人的名义投标、串通投标、以行贿手段谋取中选或者以其他弄虚

作假方式投标的；

1. 未能实质性响应遴选文件的。

出现下列情况之一，视为未能对遴选文件做出实质性响应：

a） 没有按照遴选文件要求由投标人授权代表签字并加盖公章；

b） 响应文件记载的招标项目服务期限不符合遴选文件规定的服务期限要求；

c） 明显不符合技术规格、技术标准的要求； d） 投标附有采购人不能接受的条件；

e） 不符合遴选文件中规定的其他实质性要求。

被评委会确定为响应文件无效标或废标的，其响应文件即被视为不能通过符合性检查，不得参与技术、商务的评审。

**5.4.2 响应文件详细评审（详见技术、商务评审表）**

1. 当通过符合性检查的投标人多于或等于三家时，按照评审程序的规定和依据评分标准以及各项权重、符合性审查结果，各位评委单独就每个投标人的技术状况、商务状况进行评审和比较，评出其技术评分和商务评分。将技术得分、商务得分相加得出总分，并按总分高低排出名次。
2. 当通过符合性检查的投标人少于三家时，递交响应文件的投标人不足三家时，根据遴选办法规定，评审工作可继续进行。若经过评审符合遴选文件单位只有两家时，根据综合评价总分的高低择优推荐中选单位候选人；若经过评审只有一家符合遴选文件时，则由评审委员参照单一来源的评审方式与其投标代表进行现场谈判，谈判后由评审委员会进行投票表决，若同意票数大于不同意票数，则同意推荐其作为中选单位候选人。反之，则不同意推荐其作为中选单位候选人，由招标人重新组织遴选招标工作。

# **6、评分标准和权重**

**6.1 评分标准**

评委根据通过符合性评审投标人的响应文件，并逐项列出响应文件的全部投标偏差。

评分应考虑到响应文件与遴选文件之间的细微偏差。细微偏差是指响应文件在实质上响应遴选文件要求，但在个别地方存在漏项或者提供了不完整的技术信息和数据等情况，并且补正这些遗漏或者不完整不会对其他投标人造成不公平的结果。细微偏差不影响响应文件的有效性。在详细评审时对细微偏差作不利于该投标人的量化。

**评委对响应文件的技术及商务响应情况进行评分。评分采用量化方法。**技术、商务评分应分别考虑下列因素：

**6.11 技术、商务评审**

评审内容详见技术（商务）响应评审表

计算公式（四舍五入保留两位小数）：

子项评分=各评委子项评分总和÷评委人数技术（商务）得分=各子项得分之和

**6.12 权重分配**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **评分项目** | **技术部分** | **商务部分** |
| 权重 | 70% | 30% |
| 满分 | 70 分 | 30分 |
| 总分 | 100分 | |

**6.13 综合得分**

**综合得分=技术得分+商务得分**

评审委员会根据投标人最终得分由高到低排定名次。

# **7****、定标和授标**

* 1. 综合得分相同时按下列顺序排出名次，首先技术得分由高到低顺序排列；其次商务得分由高到低顺序排列。
  2. 评审委员会将综合得分排名第一名的投标人推荐给采购人作为第一中选候选人，综合得分排名第二名的投标人为第二中选候选人。
  3. 综合得分排名第一的中选候选人放弃中选、或因不可抗力提出不能履行合同、或未通过资格后审，或被取消资格的，采购人可顺序选择候补中选供应商。
  4. 评审委员会提出评审书面报告和推荐中选意见报采购人审批，审批通过后将对预中选人进行最终澄清及对投标人的资格和履约能力进行再次审查，形成最终合同的基础文件。如在最终澄清过程中，发现预中选人存在重大问题造成其履约能力不能满足要求的，可以取消其中选资格。
  5. 最终澄清完成后，由采购代理机构根据采购人的确认结果发布招标结果公告。采购代理机构将在下列媒体公告中选结果：中国采购与招标网（http://www.chinabidding.com.cn/）、广州市旅游商务职业学校官网（http://gzvstc.net/）及广东科信工程管理有限公司（http://www.gd-kexin.com/）。
  6. 中选人收到《中选通知书》后应依时与采购人签订合同（自中选通知书发出之日起 30 日内）。

# **8、附表**

本评审文件包括以下评审过程中所需文件附表： 附表 1 资格、符合性评审表

附表 2 技术响应性评审表

附表 3 商务响应性评审表

**附表1：资格、符合性评审表**

**资格、符合性评审表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **审查内容** | | **供应商** |
| **第一阶段审查** | 符合磋商文件规定的资格要求 |  |
| 符合磋商有效期 |  |
| 响应文件按照磋商文件规定要求签署、盖章 |  |
| **第二阶段审查** | 完全满足磋商文件中 “★”标注的条款  （**若磋商文件发生实质性变动的，本条将针对供应商重新提交的响应文件进行评审）** |  |
| 未出现有关法律、法规、规章或磋商文件规定的属于响应无效的情形 |  |
| 结论 | 是否实质性响应磋商文件  （写“是”或“否”） |  |

注：

1、每一项符合要求的打“√”，对不符合要求的打“×”，并在结论栏中简要说明原因。

**2、不通过第一阶段审查的供应商，其响应文件作无效处理，不进入磋商阶段。**

**附表 2 技术响应性评审表**

项目名称：中华人民共和国第一届职业技能大赛烹饪（西餐）世赛选拔项目

招标编号：GDKX202009029 日期

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评审项目** | **分值** | **评分范围** |
| 1 | 技术参数响  应程度 | 20分 | 根据投标人对遴选文件的技术响应情况进行评分，设备的技术参数规格完全响应遴选文件要求的得20分，其它参数不满足遴选文件要求的，每项扣1分，扣完为止。 |
| 2 | 投标人所投设备的标准性、实用性与先进性情况 | 10分 | 投标人所投设备的标准性、实用性与先进性等各方面进行横向对比： 所投设备符合行业标准性、实用性强、较先进：得6-10分；  所投设备基本符合行业标准性、实用性较强、较先进：得2-6分；  所投设备不符合行业标准性、实用性不强，不先进：得0-2分；  无提供设备标准：得0分。 |
| 3 | 投标人在世界技能竞赛及全国行业赛中的产品应用经验 | 30分 | 投标人在世界技能竞赛（含省级或以上的选拔赛）及全国行业赛中的产 品应用经验丰富、产品投入参赛次数多，得20-30分；  投标人在世界技能竞赛（含省级或以上的选拔赛）及全国行业赛中的产 品应用经验较丰富、产品投入参赛次数较多，得10-20分；  投标人在世界技能竞赛（含省级或以上的选拔赛）及全国行业赛中的产 品应用经验较少、产品投入参赛次数较少，得2-10分；  投标人在世界技能竞赛（含省级或以上的选拔赛）及全国行业赛中的产 品应用经验无、产品无投入参赛记录，得0-2分。 |
| 4 | 技术培训服务方案（培训人员综合素质、行业培训服务经验、培训目标等方面情况） | 10分 | 横向对比各投标人技术培训服务方案（培训人员综合素质、行业培训服 务经验、培训目标等方面情况）：  培训人员综合素质高、同类行业培训服务经验丰富、培训目标明确：  7-10分；  培训人员综合素质较高、同类行业培训服务经验较丰富、培训目标较明 确：3-7分；  培训人员综合素质一般、同类行业培训服务经验一般、培训目标不太清 晰：0-3分；  培训人员综合素质差、同类行业培训服务经验少、培训目标不清晰：1 分；  无提供：0分。 |
| 合计 | | 70分 |  |

评委签名：

**附表3 商务响应性评审表**

项目名称：中华人民共和国第一届职业技能大赛烹饪（西餐）世赛选拔项目

招标编号：GDKX202009029 日期：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评审项目 | 分值 | 评分范围 |
| 1 | 本地综合服务支撑能力 | 4 分 | 投标人在项目所在地有固定服务机构：4 分；投标人在珠三角地区有固定服务机构：2 分；其它：0 分  （注：提供营业执照或经备案的租赁合同等证明文件为  准，否则不得分。） |
| 2 | 校企合作情况 | 10 分 | 投标人与学校具有建立良好的校企合作关系（校企合作指：教学实习基地、高技能人才培训基地、校外教学实习基地、技术研发合作等），进行横向对比；  合作经验丰富、成果多、行内影响大：得 6-10 分；  合作经验较丰富、成果较多、行内影响较大：得 2-6 分；  合作经验不足、成果少、行内影响小：得 0-2 分；  无合作经验：得 0 分  （注：需提供相关有效校企合作证明材料，不重复计算） |
| 3 | 同类项目业绩 | 8 分 | 近 5 年内工业控制项目赛事支持经验  提供国一级或世赛的赛事支持经验；每提供一项得 2 分，最高不超过 8 分。  提供省一级项目业绩每提供一项得 1 分，最高不超过 6 分。  （注：需提供相关证明文件，不能提供的不得分。） |
| 4 | 企业技术实力 | 2 分 | 投标人获高新技术企业认证，得 1 分；投标人或投标人的员工获得国家级或省级以上部门颁发的技术类聘书，有得 1 分，无得 0 分。 |
| 5 | 履约能力 | 6 分 | 综合对比投标人生产经营供货能力、行业地位、所投产品市场占有率等：  生产经营供货能力大、行业地位高、所投产品市场占有率大：得 6 分；  生产经营供货能力一般、行业地位一般、所投产品市场占有率中等：得 4 分；  生产经营供货能力小、行业地位低、所投产品市场占有率小：得 2 分；  其他：得 0 分。 |
| 合计 | | 30 分 |  |

评委签名：