

后勤综合保障项目招标补遗文件

致：各投标人

后勤综合保障项目更正公告修改情况如下：

原：

原：

第四章 评标程序、评标方法和评标标准

二、评审标准

| 序号         | 评分因素                      | 分值 | 评分标准                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|------------|---------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 技术部分（66 分） |                           |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| 3          | 食 品 卫 生<br>安 全 保 障<br>方 案 | 7  | <p>方案完整、内容全面、描述清晰、针对性强、流程节点明确、灵活度好、操作性高，执行高效，完全满足本项目需求，能够确保菜品及用餐环境的安全卫生得 7 分；</p> <p>方案完整、内容全面、描述清晰、针对性强、流程节点明确、灵活度好、操作性高，执行有效，能够满足本项目需求，能够基本保障菜品及用餐环境的安全卫生，但整体方案细节待完善得 4 分；</p> <p>方案欠完整、或内容欠全面、或描述欠清晰、或针对性不够强、或流程节点欠明确、或灵活度不够好、或操作性不够高，或执行有困难，基本满足本项目需求，勉强保障菜品及用餐环境的安全卫生，整体方案待优化，待改进加强得 9 分；</p> <p>方案不完整、或内容不全面、或描述不清晰、或针对性不强、或流程节点不明确、或灵活度不好、或操作性不高，或无法执行，基本无法满足本项目需求，基本无法保障菜品及用餐环境的安全卫生得 1 分；</p> <p>方案混乱，内容偏差明显，不具备执行性，完全无法满足本项目需求，完全无法保障菜品及用餐环境的安全卫生或未提供得 0 分。</p> |  |





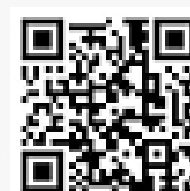
更正为：

## 二、评审标准

| 序号         | 评分因素     | 分值 | 评分标准                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|------------|----------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 技术部分（66 分） |          |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| 3          | 食品安全保障方案 | 7  | <p>方案完整、内容全面、描述清晰、针对性强、流程节点明确、灵活度好、操作性高，执行高效，完全满足本项目需求，能够确保菜品及用餐环境的安全卫生得 7 分；</p> <p>方案完整、内容全面、描述清晰、针对性强、流程节点明确、灵活度好、操作性高，执行有效，能够满足本项目需求，能够基本保障菜品及用餐环境的安全卫生，但整体方案细节待完善得 4 分；</p> <p>方案欠完整、或内容欠全面、或描述欠清晰、或针对性不够强、或流程节点欠明确、或灵活度不够好、或操作性不够高，或执行有困难，基本满足本项目需求，勉强保障菜品及用餐环境的安全卫生，整体方案待优化，待改进加强得 2 分；</p> <p>方案不完整、或内容不全面、或描述不清晰、或针对性不强、或流程节点不明确、或灵活度不好、或操作性不高，或无法执行，基本无法满足本项目需求，基本无法保障菜品及用餐环境的安全卫生得 1 分；</p> <p>方案混乱，内容偏差明显，不具备执行性，完全无法满足本项目需求，完全无法保障菜品及用餐环境的安全卫生或未提供得 0 分。</p> |  |

开标时间不变，其他事项不变。

标介联和（北京）咨询服务股份有限公司  
2026 年 1 月 19 日



CS 扫描全能王  
3 亿人都在用的扫描 App



## 补遗文件签收单

致：标介联和（北京）咨询服务有限公司

贵公司发来的《后勤综合保障项目招标补遗文件》我公司已收到。该通知内容清楚，字迹清楚，  
我司有充分时间对相关要求做出响应，并对相关要求全部予以承认，如在投标过程中有任何误解和  
忽略而导致的损失，由我公司自行负责并不会就此原因投诉，特此声明！

投标人全称：\_\_\_\_\_（公章）

授权人：\_\_\_\_\_（签字）

年 月 日

（请投标人填写加盖公章，返回招标代理机构邮箱：biaojielianhe@sina.com）



CS 扫描全能王

3亿人都在用的扫描App