

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：拱墅区行政审批服务管理办公室食堂服务采购（0625-25217303）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州百穗餐饮有限公司	浙江丰胜餐饮管理有限公司	杭州莱美味餐饮管理有限公司	浙江绿而康农副产品有限公司	浙江一面之缘商业管理有限公司
1	商务	投标人自2022年1月1日至投标截止时间（以合同签订时间为准），具有食堂餐饮承包服务业绩，每个业绩0.5分，同一业主签订的不同年度合同不累计计算。最高得1分。业绩须同时满足以下（1）（2）要求：（1）餐饮服务时间12个月及以上；（2）服务内容包含早、中、晚餐。 证明材料：须提供完整的合同复制件，内容需明确体现评审所需的要素，否则不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
2	商务	投标人具有有效期内的下列证书：质量管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书，每提供一个证书得1分，最高得4分。 证明材料：提供证书复制件。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
3	技术	投标人根据采购需求描述，结合自身经验，对本项目的需求、实施重点和难点进行阐述和说明。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	3.0	4.0	2.0
4	技术	根据项目实际需求情况进行分析，提供每周菜谱清单方案（含每天早餐、中餐、晚餐、卤味等）。菜谱清单具有服务品种多样性、营养搭配合理性、且需根据季节不同提供适时菜品。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	3.0	4.0	2.0
5	技术	投标人对特色菜或新菜的研究和推出时间安排及菜品新颖情况方案评审。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	3.0	4.0	3.0
6	技术	投标人提供针对本项目服务对象的外带打包服务方案的详尽情况、品种丰富程度。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0
7	技术	投标人提供针对本项目的特色增值服务方案的详尽情况。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	2.0	2.0	3.0	2.0
8	技术	投标人提供的对采购人采购的食材、耗品等服务所需材料进行质（数）量的验收、接收、储存保管方案及相关商品接收、上架、售卖等工作方案。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	2.0	3.0	2.0
9	技术	企业内部管理制度健全程度、操作规程细则程度、台账管理明确程度、岗位责任落实程度，根据投标人提供的详细方案。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	3.0	3.0	2.0
10	技术	投标人餐饮服务质量保证措施详尽、合理、针对性。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	2.0	3.0	2.0
11	技术	投标人提供的厨房管理、仓库管理、物料防疫（蚊虫）管理等各项食堂服务内容和流程及管理措施。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	1.0	2.0	2.0	3.0	1.0
12	技术	投标人提供的食品安全、食堂安全管理方案合理、具有本项目的针对性。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	3.0	4.0	2.0
13	技术	投标人拟派本项目的人事管理方案，包括岗位职责、培训方案、考核机制 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	3.0	3.0	2.0

技术商务资信评分明细表

14	技术	投标人提供的食堂突发事件的应急措施包括但不限于食堂服务区域紧急预案，每一项得1分，【每项评分范围：1，0.5、0分】： (1) 烧烫伤、割伤、跌伤应急预案； (2) 火灾应急预案； (3) 食物中毒及预防应急处理预案； (4) 停水停电停气后就餐应急预案； (5) 其他风险预案。	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
15	技术	投标人提供的投诉处理方案。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	3.0	3.0	2.0
16	技术	投标人提供的卫生、防疫管理措施方案。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	3.0	4.0	2.0
17	技术	投标人提供的设备管理、节能管理具体实施方案。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	2.0	3.0	2.0
18	技术	投标人提供的成本控制管理详细方案（成本核算方面、菜品定价方面、损耗管控方面等）。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	2.0	3.0	2.0
19	技术	承诺场地意外险情况：鉴于食堂的安全性、场地敏感度情况，根据提供场地意外险承诺投保额度、保险范围等情况评审。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	2.0	2.0	3.0	2.0
20	技术	承诺食品安全责任险情况：鉴于食堂的食品安全性，根据提供的食品安全责任险承诺投保额度、保险范围等情况评审。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	3.0	4.0	2.0
21	技术	(1) 满足“第三部分 采购需求”、“4.4 具体人员配备要求”表中岗位及人数最低要求的基础上，每增加1人得2分，最高得4分。 (1) 满足“第三部分 采购需求”、“4.4 具体人员配备要求”表中营养师（1人）的基础上，拟派本项目餐饮服务团队人员中每增加1人持有营养师资格证书的得2分，最高得4分。 证明材料：提供人员的相关证书复印件。	0-8	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0
22	技术	针对招标人工作要求，投标人针对对中标后3日内组建全体人员到位正常开展服务工作的方案措施和保障。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0
合计			0-90	55.0	69.0	65.0	80.0	56.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：拱墅区行政审批服务管理办公室食堂服务采购（0625-25217303）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州百穗餐饮有限公司	浙江丰胜餐饮管理有限公司	杭州菜美味餐饮管理有限公司	浙江绿而康农副产品有限公司	浙江一面之缘商业管理有限公司
1	商务	投标人自2022年1月1日至投标截止时间（以合同签订时间为准），具有食堂餐饮承包服务业绩，每个业绩0.5分，同一业主签订的不同年度合同不累计计算。最高得1分。业绩须同时满足以下（1）（2）要求：（1）餐饮服务时间12个月及以上；（2）服务内容包含早、中、晚餐。 证明材料：须提供完整的合同复制件，内容需明确体现评审所需的要素，否则不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
2	商务	投标人具有有效期内的下列证书：质量管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书，每提供一个证书得1分，最高得4分。 证明材料：提供证书复制件。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
3	技术	投标人根据采购需求描述，结合自身经验，对本项目的需求、实施重点和难点进行阐述和说明。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0
4	技术	根据项目实际需求情况进行分析，提供每周菜谱清单方案（含每天早餐、中餐、晚餐、卤味等）。菜谱清单具有服务品种多样性、营养搭配合理性、且需根据季节不同提供适时菜品。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	3.0	3.0	2.0
5	技术	投标人对特色菜或新菜的研究和推出时间安排及菜品新颖情况方案评审。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0
6	技术	投标人提供针对本项目服务对象的外带打包服务方案的详尽情况、品种丰富程度。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0
7	技术	投标人提供针对本项目的特色增值服务方案的详尽情况。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	3.0	4.0	2.0
8	技术	投标人提供的对采购人采购的食材、耗品等服务所需材料进行质（数）量的验收、接收、储存保管方案及相关商品接收、上架、售卖等工作方案。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	3.0	4.0	3.0
9	技术	企业内部管理制度健全程度、操作规程细则程度、台账管理明确程度、岗位责任落实程度，根据投标人提供的详细方案。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	2.0	3.0	4.0	3.0
10	技术	投标人餐饮服务质量保证措施详尽、合理、针对性。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0
11	技术	投标人提供的厨房管理、仓库管理、物料防疫（蚊虫）管理等各项食堂服务内容和流程及管理措施。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	4.0	4.0	4.0	3.0	4.0
12	技术	投标人提供的食品安全、食堂安全管理方案合理、具有本项目的针对性。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0
13	技术	投标人拟派本项目的人事管理方案，包括岗位职责、培训方案、考核机制 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0

技术商务资信评分明细表

14	技术	投标人提供的食堂突发事件的应急措施包括但不限于食堂服务区域紧急预案，每一项得1分，【每项评分范围：1，0.5、0分】： (1) 烧烫伤、割伤、跌伤应急预案； (2) 火灾应急预案； (3) 食物中毒及预防应急处理预案； (4) 停水停电停气后就餐应急预案； (5) 其他风险预案。	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
15	技术	投标人提供的投诉处理方案。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	4.0	3.0	4.0	3.0
16	技术	投标人提供的卫生、防疫管理措施方案。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0
17	技术	投标人提供的设备管理、节能管理具体措施方案。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	2.0	2.0	3.0	2.0
18	技术	投标人提供的成本控制管理详细方案（成本核算方面、菜品定价方面、损耗管控方面等）。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
19	技术	承诺场地意外险情况：鉴于食堂的安全性、场地敏感度情况，根据提供场地意外险承诺投保额度、保险范围等情况评审。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0
20	技术	承诺食品安全责任险情况：鉴于食堂的食品安全性，根据提供的食品安全责任险承诺投保额度、保险范围等情况评审。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	2.0	2.0	3.0	3.0
21	技术	(1) 满足“第三部分 采购需求”、“4.4 具体人员配备要求”表中岗位及人数最低要求的基础上，每增加1人得2分，最高得4分。 (1) 满足“第三部分 采购需求”、“4.4 具体人员配备要求”表中营养师（1人）的基础上，拟派本项目餐饮服务团队人员中每增加1人持有营养师资格证书的得2分，最高得4分。 证明材料：提供人员的相关证书复印件。	0-8	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0
22	技术	针对招标人工作要求，投标人针对对中标后3日内组建全体人员到位正常开展服务工作的方案措施和保障。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
合计			0-90	71.0	72.0	73.0	84.0	71.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：拱墅区行政审批服务管理办公室食堂服务采购（0625-25217303）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州百穗餐饮有限公司	浙江丰胜餐饮管理有限公司	杭州菜美味餐饮管理有限公司	浙江绿而康农副产品有限公司	浙江一面之缘商业管理有限公司
1	商务	投标人自2022年1月1日至投标截止时间（以合同签订时间为准），具有食堂餐饮承包服务业绩，每个业绩0.5分，同一业主签订的不同年度合同不累计计算。最高得1分。业绩须同时满足以下（1）（2）要求：（1）餐饮服务时间12个月及以上；（2）服务内容包含早、中、晚餐。 证明材料：须提供完整的合同复制件，内容需明确体现评审所需的要素，否则不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
2	商务	投标人具有有效期内的下列证书：质量管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书，每提供一个证书得1分，最高得4分。 证明材料：提供证书复制件。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
3	技术	投标人根据采购需求描述，结合自身经验，对本项目的需求、实施重点和难点进行阐述和说明。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	2.0	2.0	3.0	2.0
4	技术	根据项目实际需求情况进行分析，提供每周菜谱清单方案（含每天早餐、中餐、晚餐、卤味等）。菜谱清单具有服务品种多样性、营养搭配合理性、且需根据季节不同提供适时菜品。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	2.0	3.0	2.0
5	技术	投标人对特色菜或新菜的研究和推出时间安排及菜品新颖情况方案评审。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	2.0	3.0	3.0	2.0
6	技术	投标人提供针对本项目服务对象的外带打包服务方案的详尽情况、品种丰富程度。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	2.0	2.0	3.0	2.0
7	技术	投标人提供针对本项目的特色增值服务方案的详尽情况。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	2.0	2.0	3.0	2.0
8	技术	投标人提供的对采购人采购的食材、耗品等服务所需材料进行质（数）量的验收、接收、储存保管方案及相关商品接收、上架、售卖等工作方案。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	3.0	3.0	3.0
9	技术	企业内部管理制度健全程度、操作规程细则程度、台账管理明确程度、岗位责任落实程度，根据投标人提供的详细方案。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	1.0
10	技术	投标人餐饮服务质量保证措施详尽、合理、针对性。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	2.0	2.0	3.0	2.0
11	技术	投标人提供的厨房管理、仓库管理、物料防疫（蚊虫）管理等各项食堂服务内容和流程及管理措施。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	2.0	2.0	3.0	2.0
12	技术	投标人提供的食品安全、食堂安全管理方案合理、具有本项目的针对性。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	3.0	3.0	2.0
13	技术	投标人拟派本项目的人事管理方案，包括岗位职责、培训方案、考核机制 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	2.0	2.0	3.0	2.0

技术商务资信评分明细表

14	技术	投标人提供的食堂突发事件的应急措施包括但不限于食堂服务区域紧急预案，每一项得1分，【每项评分范围：1，0.5、0分】： (1) 烧烫伤、割伤、跌伤应急预案； (2) 火灾应急预案； (3) 食物中毒及预防应急处理预案； (4) 停水停电停气后就餐应急预案； (5) 其他风险预案。	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
15	技术	投标人提供的投诉处理方案。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	3.0	3.0	2.0
16	技术	投标人提供的卫生、防疫管理措施方案。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
17	技术	投标人提供的设备管理、节能管理具体措施方案。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0
18	技术	投标人提供的成本控制管理详细方案（成本核算方面、菜品定价方面、损耗管控方面等）。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	2.0	3.0	3.0	2.0
19	技术	承诺场地意外险情况：鉴于食堂的安全性、场地敏感度情况，根据提供场地意外险承诺投保额度、保险范围等情况评审。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	3.0	3.0	3.0
20	技术	承诺食品安全责任险情况：鉴于食堂的食品安全性，根据提供的食品安全责任险承诺投保额度、保险范围等情况评审。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	4.0	4.0	3.0	4.0	3.0
21	技术	(1) 满足“第三部分 采购需求”、“4.4 具体人员配备要求”表中岗位及人数最低要求的基础上，每增加1人得2分，最高得4分。 (1) 满足“第三部分 采购需求”、“4.4 具体人员配备要求”表中营养师（1人）的基础上，拟派本项目餐饮服务团队人员中每增加1人持有营养师资格证书的得2分，最高得4分。 证明材料：提供人员的相关证书复印件。	0-8	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0
22	技术	针对招标人工作要求，投标人针对对中标后3日内组建全体人员到位正常开展服务工作的方案措施和保障。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	2.0	3.0	3.0	3.0
合计			0-90	61.0	64.0	65.0	73.0	58.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：拱墅区行政审批服务管理办公室食堂服务采购（0625-25217303）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州百穗餐饮有限公司	浙江丰胜餐饮管理有限公司	杭州菜美味餐饮管理有限公司	浙江绿而康农副产品有限公司	浙江一面之缘商业管理有限公司
1	商务	投标人自2022年1月1日至投标截止时间（以合同签订时间为准），具有食堂餐饮承包服务业绩，每个业绩0.5分，同一业主签订的不同年度合同不累计计算。最高得1分。业绩须同时满足以下（1）（2）要求：（1）餐饮服务时间12个月及以上；（2）服务内容包含早、中、晚餐。 证明材料：须提供完整的合同复制件，内容需明确体现评审所需的要素，否则不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
2	商务	投标人具有有效期内的下列证书：质量管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书，每提供一个证书得1分，最高得4分。 证明材料：提供证书复制件。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
3	技术	投标人根据采购需求描述，结合自身经验，对本项目的需求、实施重点和难点进行阐述和说明。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	2.0	1.0	3.0	2.0
4	技术	根据项目实际需求情况进行分析，提供每周菜谱清单方案（含每天早餐、中餐、晚餐、卤味等）。菜谱清单具有服务品种多样性、营养搭配合理性、且需根据季节不同提供适时菜品。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	2.0	3.0	2.0
5	技术	投标人对特色菜或新菜的研究和推出时间安排及菜品新颖情况方案评审。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	1.0	2.0	2.0
6	技术	投标人提供针对本项目服务对象的外带打包服务方案的详尽情况、品种丰富程度。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	1.0	2.0	1.0	3.0	2.0
7	技术	投标人提供针对本项目的特色增值服务方案的详尽情况。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	3.0	2.0	3.0
8	技术	投标人提供的对采购人采购的食材、耗品等服务所需材料进行质（数）量的验收、接收、储存保管方案及相关商品接收、上架、售卖等工作方案。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	3.0	2.0	2.0
9	技术	企业内部管理制度健全程度、操作规程细则程度、台账管理明确程度、岗位责任落实程度，根据投标人提供的详细方案。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	1.0	2.0	2.0	3.0	2.0
10	技术	投标人餐饮服务质量保证措施详尽、合理、针对性。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	3.0	2.0	2.0
11	技术	投标人提供的厨房管理、仓库管理、物料防疫（蚊虫）管理等各项食堂服务内容和流程及管理措施。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0
12	技术	投标人提供的食品安全、食堂安全管理方案合理、具有本项目的针对性。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	2.0	2.0	3.0	3.0
13	技术	投标人拟派本项目的人事管理方案，包括岗位职责、培训方案、考核机制 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	2.0	3.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

14	技术	投标人提供的食堂突发事件的应急措施包括但不限于食堂服务区域紧急预案，每一项得1分，【每项评分范围：1，0.5、0分】： (1) 烧烫伤、割伤、跌伤应急预案； (2) 火灾应急预案； (3) 食物中毒及预防应急处理预案； (4) 停水停电停气后就餐应急预案； (5) 其他风险预案。	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
15	技术	投标人提供的投诉处理方案。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	2.0	3.0	3.0	3.0
16	技术	投标人提供的卫生、防疫管理措施方案。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	2.0	2.0	3.0	1.0
17	技术	投标人提供的设备管理、节能管理具体实施方案。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	1.0	1.0	2.0	3.0	2.0
18	技术	投标人提供的成本控制管理详细方案（成本核算方面、菜品定价方面、损耗管控方面等）。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	2.0	3.0	2.0
19	技术	承诺场地意外险情况：鉴于食堂的安全性、场地敏感度情况，根据提供场地意外险承诺投保额度、保险范围等情况评审。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
20	技术	承诺食品安全责任险情况：鉴于食堂的食品安全性，根据提供的食品安全责任险承诺投保额度、保险范围等情况评审。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	1.0	2.0	3.0	2.0
21	技术	(1) 满足“第三部分 采购需求”、“4.4 具体人员配备要求”表中岗位及人数最低要求的基础上，每增加1人得2分，最高得4分。 (1) 满足“第三部分 采购需求”、“4.4 具体人员配备要求”表中营养师（1人）的基础上，拟派本项目餐饮服务团队人员中每增加1人持有营养师资格证书的得2分，最高得4分。 证明材料：提供人员的相关证书复印件。	0-8	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0
22	技术	针对招标人工作要求，投标人针对对中标后3日内组建全体人员到位正常开展服务工作的方案措施和保障。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	2.0	3.0	3.0	1.0
合计			0-90	55.0	60.0	59.0	68.0	57.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：拱墅区行政审批服务管理办公室食堂服务采购（0625-25217303）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州百穗餐饮有限公司	浙江丰胜餐饮管理有限公司	杭州菜美味餐饮管理有限公司	浙江绿而康农副产品有限公司	浙江一面之缘商业管理有限公司
1	商务	投标人自2022年1月1日至投标截止时间（以合同签订时间为准），具有食堂餐饮承包服务业绩，每个业绩0.5分，同一业主签订的不同年度合同不累计计算。最高得1分。业绩须同时满足以下（1）（2）要求：（1）餐饮服务时间12个月及以上；（2）服务内容包含早、中、晚餐。 证明材料：须提供完整的合同复制件，内容需明确体现评审所需的要素，否则不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
2	商务	投标人具有有效期内的下列证书：质量管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书，每提供一个证书得1分，最高得4分。 证明材料：提供证书复制件。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
3	技术	投标人根据采购需求描述，结合自身经验，对本项目的需求、实施重点和难点进行阐述和说明。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	2.0	2.0	3.0	2.0
4	技术	根据项目实际需求情况进行分析，提供每周菜谱清单方案（含每天早餐、中餐、晚餐、卤味等）。菜谱清单具有服务品种多样性、营养搭配合理性、且需根据季节不同提供适时菜品。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	2.0	3.0	4.0	2.0
5	技术	投标人对特色菜或新菜的研究和推出时间安排及菜品新颖情况方案评审。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	3.0	4.0	2.0
6	技术	投标人提供针对本项目服务对象的外带打包服务方案的详尽情况、品种丰富程度。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0
7	技术	投标人提供针对本项目的特色增值服务方案的详尽情况。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	2.0	3.0	3.0	3.0
8	技术	投标人提供的对采购人采购的食材、耗品等服务所需材料进行质（数）量的验收、接收、储存保管方案及相关商品接收、上架、售卖等工作方案。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	2.0	4.0	2.0
9	技术	企业内部管理制度健全程度、操作规程细则程度、台账管理明确程度、岗位责任落实程度，根据投标人提供的详细方案。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
10	技术	投标人餐饮服务质量保证措施详尽、合理、针对性。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	3.0	2.0	3.0
11	技术	投标人提供的厨房管理、仓库管理、物料防疫（蚊虫）管理等各项食堂服务内容和流程及管理措施。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
12	技术	投标人提供的食品安全、食堂安全管理方案合理、具有本项目的针对性。 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0
13	技术	投标人拟派本项目的人事管理方案，包括岗位职责、培训方案、考核机制 【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

14	技术	投标人提供的食堂突发事件的应急措施包括但不限于食堂服务区域紧急预案，每一项得1分，【每项评分范围：1，0.5、0分】： (1) 烧烫伤、割伤、跌伤应急预案； (2) 火灾应急预案； (3) 食物中毒及预防应急处理预案； (4) 停水停电停气后就餐应急预案； (5) 其他风险预案。	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
15	技术	投标人提供的投诉处理方案。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
16	技术	投标人提供的卫生、防疫管理措施方案。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
17	技术	投标人提供的设备管理、节能管理具体措施方案。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
18	技术	投标人提供的成本控制管理详细方案（成本核算方面、菜品定价方面、损耗管控方面等）。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	2.0	3.0	2.0	3.0	3.0
19	技术	承诺场地意外险情况：鉴于食堂的安全性、场地敏感度情况，根据提供场地意外险承诺投保额度、保险范围等情况评审。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
20	技术	承诺食品安全责任险情况：鉴于食堂的食品安全性，根据提供的食品安全责任险承诺投保额度、保险范围等情况评审。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0
21	技术	(1) 满足“第三部分 采购需求”、“4.4 具体人员配备要求”表中岗位及人数最低要求的基础上，每增加1人得2分，最高得4分。 (1) 满足“第三部分 采购需求”、“4.4 具体人员配备要求”表中营养师（1人）的基础上，拟派本项目餐饮服务团队人员中每增加1人持有营养师资格证书的得2分，最高得4分。 证明材料：提供人员的相关证书复印件。	0-8	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0
22	技术	针对招标人工作要求，投标人针对对中标后3日内组建全体人员到位正常开展服务工作的方案措施和保障。【评分范围：4，3，2，1，0分】	0-4	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0
合计			0-90	72.0	70.0	69.0	75.0	68.0

专家（签名）：