

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：杭州市滨江区浦沿街道社区卫生服务中心（新中心）食堂委托服务管理项目（ZJCT6-2025GKCG-018）

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	浙江港湾物业服务有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	杭州昌强餐饮管理有限公司	杭州杨氏餐饮管理有限公司
1	商务	类似业绩 投标供应商自2022年1月1日以来（含）（以合同签订时间为准）承担过类似项目，每个业绩得0.5分，最高得1分。 证明材料：同时提供中标通知书、合同的复印件并加盖公章，未提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
2	商务	体系证书 投标供应商具有有效期内的质量管理体系认证、食品安全管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证的证书，每个得1分，本项最高得4分。 证明材料：提供有效期内的证书扫描件及中国国家认证认可监督管理委员会官网证书信息查询截图，不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
3	技术	特色服务方案评价 根据投标供应商提供特色服务方案及菜色品种搭配与采购需求契合度进行评审。（分值：7, 6, 5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-7	6.0	5.0	5.0	5.0	4.0
4	技术	服务质量保证情况 根据投标供应商服务和质量保证措施具有可操作性等情况综合评定（包括日常工作餐、有需要时的桌餐接待）。质量保证措施是否明确、可行、针对性进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	3.0	4.0	4.0	3.0
5	技术	食堂运作管理制度及管理方案 食堂运作管理制度及管理方案进行评审。（分值：6，5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-6	5.0	4.0	4.0	4.0	3.0
6	技术	人员配备、考核管理方案 人员岗位配备、岗位责任制度、员工考核制度等方案进行评审（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	4.0	4.0	3.0	3.0
7	技术	卫生管理方案评价 根据采购需求，在食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理这几方面制定方案进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
8.1	技术	①根据采购需求，对原材料使用方案的进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
8.2	技术	②根据采购需求，制订食品保存管理方案进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
9	技术	员工培训计划及内容 根据项目需求提供全年、半年、季度等不同形式专业培训计划及培训内容，培训的内容包括法律法规、操作流程、服务标准、岗位技能等进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0
10.1	技术	对食堂服务区域内出现的各类事故的紧急预案（如烧烫伤、割伤、跌伤等）进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
10.2	技术	对食堂管理区域内的防盗、防火的安全防范巡查方案等进行评审。（分值：7，6，5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-7	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

11.1	技术	1、拟派厨师长1名（满分4分） 1）具有3年以上工作经验，国家中式烹调师三级及以上证书的得2分，否则不得分。 2）具有食品安全管理员证书的得1分，否则不得分。 3）具有营养师证书的得1分，否则不得分 注：提供证书复印件、经验证明材料、投标人为其缴纳的近3个月任意一个月的社保证明，并加盖公章，不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
11.2	技术	2、拟派厨师（满分2分） 1）具有3年以上及以上食堂或餐饮管理经验，国家中式烹调师证三级及以上证书的得2分，否则不得分 注：提供证书复印件、经验证明材料、投标人为其缴纳的近3个月任意一个月的社保证明，并加盖公章，不提供不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0	2.0
11.3	技术	3、拟派其他人员 1）面点师具有中式面点师证书的得2分； 2）其他人员具有3年以上及以上食堂或餐饮管理经验的每个得0.5分。本项最高得2分。否则不得分。 注：提供证书复印件、经验证明材料、投标人为其缴纳的近3个月任意一个月的社保证明，并加盖公章，不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
12	技术	承诺接受采购人监督 投标供应商承诺每月核定的工资表经采购人核定后发放，并接受采购人的不定期监督的得3分，否则不得分。 注：提供承诺函。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
13	技术	节能节约方案 根据投标供应商提供的节能方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面进行评审。（分值：7，6，5，4，3，2，1，0）	0-7	6.0	5.0	5.0	5.0	4.0
14	技术	其他优惠条件及服务承诺 针对投标供应商对本项目服务的相关承诺、支持力度、优惠条件、其他餐饮延伸服务方案等进行评审。（分值：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	3.0	3.0	3.0	2.0
15	技术	设备与设施的维护、使用计划 根据投标人提供的对各设备与设施的维护、使用计划进行综合评定。（分值：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
合计			0-90	75.0	69.0	70.0	67.0	59.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：杭州市滨江区浦沿街道社区卫生服务中心（新中心）食堂委托服务管理项目（ZJCT6-2025GKCG-018）

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	浙江港湾物业服务有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	杭州昌强餐饮管理有限公司	杭州杨氏餐饮管理有限公司
1	商务	类似业绩 投标供应商自2022年1月1日以来（含）（以合同签订时间为准）承担过类似项目，每个业绩得0.5分，最高得1分。 证明材料：同时提供中标通知书、合同的复印件并加盖公章，未提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
2	商务	体系证书 投标供应商具有有效期内的质量管理体系认证、食品安全管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证的证书，每个得1分，本项最高得4分。 证明材料：提供有效期内的证书扫描件及中国国家认证认可监督管理委员会官网证书信息查询截图，不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
3	技术	特色服务方案评价 根据投标供应商提供特色服务方案及菜色品种搭配与采购需求契合度进行评审。（分值：7, 6, 5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-7	6.0	5.0	5.0	6.0	5.0
4	技术	服务质量保证情况 根据投标供应商服务和质量保证措施具有可操作性等情况综合评定（包括日常工作餐、有需要时的桌餐接待）。质量保证措施是否明确、可行、针对性进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	4.0	4.0	3.0	3.0
5	技术	食堂运作管理制度及管理方案 食堂运作管理制度及管理方案进行评审。（分值：6, 5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-6	5.0	4.0	5.0	5.0	4.0
6	技术	人员配备、考核管理方案 人员岗位配备、岗位责任制度、员工考核制度等方案进行评审（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	4.0	4.0	3.0	3.0
7	技术	卫生管理方案评价 根据采购需求，在食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理这几方面制定方案进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	3.0	4.0	4.0	4.0
8.1	技术	①根据采购需求，对原材料使用方案的进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	3.0	4.0	3.0	4.0
8.2	技术	②根据采购需求，制订食品保存管理方案进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
9	技术	员工培训计划及内容 根据项目需求提供全年、半年、季度等不同形式专业培训计划及培训内容，培训的内容包括法律法规、操作流程、服务标准、岗位技能等进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	3.0	3.0	4.0	3.0
10.1	技术	对食堂服务区域内出现的各类事故的紧急预案（如烧烫伤、割伤、跌伤等）进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	3.0	4.0	4.0	3.0
10.2	技术	对食堂管理区域内的防盗、防火的安全防范巡查方案等进行评审。（分值：7, 6, 5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-7	6.0	5.0	6.0	6.0	5.0

技术商务资信评分明细表

11.1	技术	1、拟派厨师长1名（满分4分） 1）具有3年以上工作经验，国家中式烹调师三级及以上证书的得2分，否则不得分。 2）具有食品安全管理员证书的得1分，否则不得分。 3）具有营养师证书的得1分，否则不得分 注：提供证书复印件、经验证明材料、投标人为其缴纳的近3个月任意一个月的社保证明，并加盖公章，不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
11.2	技术	2、拟派厨师（满分2分） 1）具有3年以上及以上食堂或餐饮管理经验，国家中式烹调师证三级及以上证书的得2分，否则不得分 注：提供证书复印件、经验证明材料、投标人为其缴纳的近3个月任意一个月的社保证明，并加盖公章，不提供不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0	2.0
11.3	技术	3、拟派其他人员 1）面点师具有中式面点师证书的得2分； 2）其他人员具有3年以上及以上食堂或餐饮管理经验的每个得0.5分。本项最高得2分。否则不得分。 注：提供证书复印件、经验证明材料、投标人为其缴纳的近3个月任意一个月的社保证明，并加盖公章，不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
12	技术	承诺接受采购人监督 投标供应商承诺每月核定的工资表经采购人核定后发放，并接受采购人的不定期监督的得3分，否则不得分。 注：提供承诺函。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
13	技术	节能节约方案 根据投标供应商提供的节能方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面进行评审。（分值：7，6，5，4，3，2，1，0）	0-7	6.0	5.0	6.0	6.0	5.0
14	技术	其他优惠条件及服务承诺 针对投标供应商对本项目服务的相关承诺、支持力度、优惠条件、其他餐饮延伸服务方案等进行评审。（分值：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	3.0	3.0	4.0	3.0
15	技术	设备与设施的维护、使用计划 根据投标人提供的对各设备与设施的维护、使用计划进行综合评定。（分值：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
合计			0-90	77.0	68.0	74.0	72.0	67.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：杭州市滨江区浦沿街道社区卫生服务中心（新中心）食堂委托服务管理项目（ZJCT6-2025GKCG-018）

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	浙江港湾物业服务有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	杭州昌强餐饮管理有限公司	杭州杨氏餐饮管理有限公司
1	商务	类似业绩 投标供应商自2022年1月1日以来（含）（以合同签订时间为准）承担过类似项目，每个业绩得0.5分，最高得1分。 证明材料：同时提供中标通知书、合同的复印件并加盖公章，未提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
2	商务	体系证书 投标供应商具有有效期内的质量管理体系认证、食品安全管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证的证书，每个得1分，本项最高得4分。 证明材料：提供有效期内的证书扫描件及中国国家认证认可监督管理委员会官网证书信息查询截图，不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
3	技术	特色服务方案评价 根据投标供应商提供特色服务方案及菜色品种搭配与采购需求契合度进行评审。（分值：7, 6, 5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-7	5.0	6.0	4.0	4.0	4.0
4	技术	服务质量保证情况 根据投标供应商服务和质量保证措施具有可操作性等情况综合评定（包括日常工作餐、有需要时的桌餐接待）。质量保证措施是否明确、可行、针对性进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	5.0	3.0	3.0	3.0
5	技术	食堂运作管理制度及管理方案 食堂运作管理制度及管理方案进行评审。（分值：6, 5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-6	4.0	5.0	3.0	4.0	4.0
6	技术	人员配备、考核管理方案 人员岗位配备、岗位责任制度、员工考核制度等方案进行评审（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	4.0	3.0	4.0	4.0
7	技术	卫生管理方案评价 根据采购需求，在食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理这几方面制定方案进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	4.0	3.0	4.0	4.0
8.1	技术	①根据采购需求，对原材料使用方案的进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	4.0	4.0	3.0	3.0
8.2	技术	②根据采购需求，制订食品保存管理方案进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0
9	技术	员工培训计划及内容 根据项目需求提供全年、半年、季度等不同形式专业培训计划及培训内容，培训的内容包括法律法规、操作流程、服务标准、岗位技能等进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0
10.1	技术	对食堂服务区域内出现的各类事故的紧急预案（如烧烫伤、割伤、跌伤等）进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0
10.2	技术	对食堂管理区域内的防盗、防火的安全防范巡查方案等进行评审。（分值：7, 6, 5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-7	5.0	5.0	4.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

11.1	技术	1、拟派厨师长1名（满分4分） 1）具有3年以上工作经验，国家中式烹调师三级及以上证书的得2分，否则不得分。 2）具有食品安全管理员证书的得1分，否则不得分。 3）具有营养师证书的得1分，否则不得分 注：提供证书复印件、经验证明材料、投标人为其缴纳的近3个月任意一个月的社保证明，并加盖公章，不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
11.2	技术	2、拟派厨师（满分2分） 1）具有3年以上及以上食堂或餐饮管理经验，国家中式烹调师证三级及以上证书的得2分，否则不得分 注：提供证书复印件、经验证明材料、投标人为其缴纳的近3个月任意一个月的社保证明，并加盖公章，不提供不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0	2.0
11.3	技术	3、拟派其他人员 1）面点师具有中式面点师证书的得2分； 2）其他人员具有3年以上及以上食堂或餐饮管理经验的每个得0.5分。本项最高得2分。否则不得分。 注：提供证书复印件、经验证明材料、投标人为其缴纳的近3个月任意一个月的社保证明，并加盖公章，不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
12	技术	承诺接受采购人监督 投标供应商承诺每月核定的工资表经采购人核定后发放，并接受采购人的不定期监督的得3分，否则不得分。 注：提供承诺函。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
13	技术	节能节约方案 根据投标供应商提供的节能方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面进行评审。（分值：7，6，5，4，3，2，1，0）	0-7	6.0	6.0	4.0	4.0	4.0
14	技术	其他优惠条件及服务承诺 针对投标供应商对本项目服务的相关承诺、支持力度、优惠条件、其他餐饮延伸服务方案等进行评审。（分值：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	5.0	3.0	4.0	4.0
15	技术	设备与设施的维护、使用计划 根据投标人提供的对各设备与设施的维护、使用计划进行综合评定。（分值：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0
合计			0-90	74.0	78.0	61.0	62.0	63.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：杭州市滨江区浦沿街道社区卫生服务中心（新中心）食堂委托服务管理项目（ZJCT6-2025GKCG-018）

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	浙江港湾物业服务有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	杭州昌强餐饮管理有限公司	杭州杨氏餐饮管理有限公司
1	商务	类似业绩 投标供应商自2022年1月1日以来（含）（以合同签订时间为准）承担过类似项目，每个业绩得0.5分，最高得1分。 证明材料：同时提供中标通知书、合同的复印件并加盖公章，未提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
2	商务	体系证书 投标供应商具有有效期内的质量管理体系认证、食品安全管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证的证书，每个得1分，本项最高得4分。 证明材料：提供有效期内的证书扫描件及中国国家认证认可监督管理委员会官网证书信息查询截图，不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
3	技术	特色服务方案评价 根据投标供应商提供特色服务方案及菜色品种搭配与采购需求契合度进行评审。（分值：7, 6, 5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-7	6.0	5.0	6.0	5.0	5.0
4	技术	服务质量保证情况 根据投标供应商服务和质量保证措施具有可操作性等情况综合评定（包括日常工作餐、有需要时的桌餐接待）。质量保证措施是否明确、可行、针对性进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	3.0	4.0	3.0	3.0
5	技术	食堂运作管理制度及管理方案 食堂运作管理制度及管理方案进行评审。（分值：6, 5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-6	5.0	4.0	4.0	3.0	4.0
6	技术	人员配备、考核管理方案 人员岗位配备、岗位责任制度、员工考核制度等方案进行评审（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	3.0	4.0	4.0	3.0
7	技术	卫生管理方案评价 根据采购需求，在食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理这几方面制定方案进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
8.1	技术	①根据采购需求，对原材料使用方案的进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
8.2	技术	②根据采购需求，制订食品保存管理方案进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0
9	技术	员工培训计划及内容 根据项目需求提供全年、半年、季度等不同形式专业培训计划及培训内容，培训的内容包括法律法规、操作流程、服务标准、岗位技能等进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	3.0	4.0	3.0	3.0
10.1	技术	对食堂服务区域内出现的各类事故的紧急预案（如烧烫伤、割伤、跌伤等）进行评审。（分值：5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-5	4.0	4.0	4.0	3.0	4.0
10.2	技术	对食堂管理区域内的防盗、防火的安全防范巡查方案等进行评审。（分值：7, 6, 5, 4, 3, 2, 1, 0）	0-7	5.0	4.0	5.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

11.1	技术	1、拟派厨师长1名（满分4分） 1）具有3年以上工作经验，国家中式烹调师三级及以上证书的得2分，否则不得分。 2）具有食品安全管理员证书的得1分，否则不得分。 3）具有营养师证书的得1分，否则不得分 注：提供证书复印件、经验证明材料、投标人为其缴纳的近3个月任意一个月的社保证明，并加盖公章，不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
11.2	技术	2、拟派厨师（满分2分） 1）具有3年以上及以上食堂或餐饮管理经验，国家中式烹调师证三级及以上证书的得2分，否则不得分 注：提供证书复印件、经验证明材料、投标人为其缴纳的近3个月任意一个月的社保证明，并加盖公章，不提供不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0	2.0
11.3	技术	3、拟派其他人员 1）面点师具有中式面点师证书的得2分； 2）其他人员具有3年以上及以上食堂或餐饮管理经验的每个得0.5分。本项最高得2分。否则不得分。 注：提供证书复印件、经验证明材料、投标人为其缴纳的近3个月任意一个月的社保证明，并加盖公章，不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
12	技术	承诺接受采购人监督 投标供应商承诺每月核定的工资表经采购人核定后发放，并接受采购人的不定期监督的得3分，否则不得分。 注：提供承诺函。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
13	技术	节能节约方案 根据投标供应商提供的节能方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面进行评审。（分值：7，6，5，4，3，2，1，0）	0-7	5.0	4.0	5.0	4.0	4.0
14	技术	其他优惠条件及服务承诺 针对投标供应商对本项目服务的相关承诺、支持力度、优惠条件、其他餐饮延伸服务方案等进行评审。（分值：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
15	技术	设备与设施的维护、使用计划 根据投标人提供的对各设备与设施的维护、使用计划进行综合评定。（分值：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	3.0	4.0	4.0	4.0
合计			0-90	73.0	64.0	71.0	62.0	63.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称： 杭州市滨江区浦沿街道社区卫生服务中心（新中心）食堂委托服务管理项目（ZJCT6-2025GKCG-018）

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	浙江港湾物业服务有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	杭州昌强餐饮管理有限公司	杭州杨氏餐饮管理有限公司
1	商务	类似业绩 投标供应商自2022年1月1日以来（含）（以合同签订时间为准）承担过类似项目，每个业绩得0.5分，最高得1分。 证明材料：同时提供中标通知书、合同的复印件并加盖公章，未提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
2	商务	体系证书 投标供应商具有有效期内的质量管理体系认证、食品安全管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证的证书，每个得1分，本项最高得4分。 证明材料：提供有效期内的证书扫描件及中国国家认证认可监督管理委员会官网证书信息查询截图，不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
3	技术	特色服务方案评价 根据投标供应商提供特色服务方案及菜色品种搭配与采购需求契合度进行评审。（分值：7,6,5,4,3,2,1,0）	0-7	6.0	4.0	5.0	5.0	4.0
4	技术	服务质量保证情况 根据投标供应商服务和质量保证措施具有可操作性等情况综合评定（包括日常工作餐、有需要时的桌餐接待）。质量保证措施是否明确、可行、针对性进行评审。（分值：5,4,3,2,1,0）	0-5	4.0	2.0	4.0	4.0	3.0
5	技术	食堂运作管理制度及管理方案 食堂运作管理制度及管理方案进行评审。（分值：6，5,4,3,2,1,0）	0-6	5.0	3.0	3.0	3.0	3.0
6	技术	人员配备、考核管理方案 人员岗位配备、岗位责任制度、员工考核制度等方案进行评审（分值：5,4,3,2,1,0）	0-5	4.0	2.0	3.0	3.0	2.0
7	技术	卫生管理方案评价 根据采购需求，在食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理这几方面制定方案进行评审。（分值：5,4,3,2,1,0）	0-5	5.0	2.0	3.0	3.0	3.0
8.1	技术	①根据采购需求，对原材料使用方案的进行评审。（分值：5,4,3,2,1,0）	0-5	4.0	3.0	3.0	3.0	4.0
8.2	技术	②根据采购需求，制订食品保存管理方案进行评审。（分值：5,4,3,2,1,0）	0-5	5.0	3.0	3.0	3.0	3.0
9	技术	员工培训计划及内容 根据项目需求提供全年、半年、季度等不同形式专业培训计划及培训内容，培训的内容包括法律法规、操作流程、服务标准、岗位技能等进行评审。（分值：5,4,3,2,1,0）	0-5	5.0	3.0	5.0	4.0	3.0
10.1	技术	对食堂服务区域内出现的各类事故的紧急预案（如烧烫伤、割伤、跌伤等）进行评审。（分值：5,4,3,2,1,0）	0-5	4.0	3.0	4.0	3.0	3.0
10.2	技术	对食堂管理区域内的防盗、防火的安全防范巡查方案等进行评审。（分值：7，6，5,4,3,2,1,0）	0-7	5.0	3.0	5.0	3.0	4.0

技术商务资信评分明细表

11.1	技术	1、拟派厨师长1名（满分4分） 1）具有3年以上工作经验，国家中式烹调师三级及以上证书的得2分，否则不得分。 2）具有食品安全管理员证书的得1分，否则不得分。 3）具有营养师证书的得1分，否则不得分 注：提供证书复印件、经验证明材料、投标人为其缴纳的近3个月任意一个月的社保证明，并加盖公章，不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
11.2	技术	2、拟派厨师（满分2分） 1）具有3年以上及以上食堂或餐饮管理经验，国家中式烹调师证三级及以上证书的得2分，否则不得分 注：提供证书复印件、经验证明材料、投标人为其缴纳的近3个月任意一个月的社保证明，并加盖公章，不提供不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0	2.0
11.3	技术	3、拟派其他人员 1）面点师具有中式面点师证书的得2分； 2）其他人员具有3年以上及以上食堂或餐饮管理经验的每个得0.5分。本项最高得2分。否则不得分。 注：提供证书复印件、经验证明材料、投标人为其缴纳的近3个月任意一个月的社保证明，并加盖公章，不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
12	技术	承诺接受采购人监督 投标供应商承诺每月核定的工资表经采购人核定后发放，并接受采购人的不定期监督的得3分，否则不得分。 注：提供承诺函。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
13	技术	节能节约方案 根据投标供应商提供的节能方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面进行评审。（分值：7，6，5，4，3，2，1，0）	0-7	6.0	4.0	5.0	4.0	3.0
14	技术	其他优惠条件及服务承诺 针对投标供应商对本项目服务的相关承诺、支持力度、优惠条件、其他餐饮延伸服务方案等进行评审。（分值：5，4，3，2，1，0）	0-5	5.0	2.0	5.0	4.0	3.0
15	技术	设备与设施的维护、使用计划 根据投标人提供的对各设备与设施的维护、使用计划进行综合评定。（分值：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	2.0	5.0	3.0	2.0
合计			0-90	80.0	54.0	71.0	61.0	57.0

专家（签名）：