

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：绍兴市上虞区人民法院食堂管理服务项目（第二次）（YK2025199X）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市上虞区柒鑫餐饮管理有限公司	绍兴市上虞区虞厨餐饮管理有限公司	浙江仟禧酒店管理有限公司
1.1	技术	评委根据供应商针对本项目的背景以及食堂现状了解情况进行打分。	0-3	2.0	1.5	2.5
1.2	技术	评委根据供应商针对本项目存在问题及提供应对措施的合理化建议进行打分。	0-3	2.5	1.0	2.5
2	技术	食堂服务方案 评委根据供应商针对本项目制定的食堂服务整体方案的完整性和可实施性进行打分	0-5	3.5	3.0	4.0
3	技术	菜品方案 评委根据供应商针对本项目提供的菜品搭配（高、中、低档）、花色品种数量及营养配比方案进行打分。	0-5	3.0	3.0	4.0
4	技术	管理制度 评委根据供应商提交的内部管理架构、运行机制及各项管理规章制度进行打分	0-5	3.5	2.5	4.0
5	技术	食品安全制度 评委根据供应商提交的食品安全管理制度的科学合理性进行打分	0-5	3.5	3.0	4.0
6.1	技术	供应商针对本项目的食品安全进行风险分析及可行控制方案的制作，评委根据供应商提供方案对食堂风险分析和食品安全保障措施的的科学合理性进行打分。	0-5	3.0	3.0	4.0
6.2	技术	评委根据供应商针对本项目的生产安全风险分析（特别是水电气、设施设备）及可行控制方案的的科学合理性进行打分。	0-4	2.5	2.5	3.0
7	技术	岗位制度 评委根据供应商提交的各工种员工岗位职责和内部员工考核制度进行打分。	0-5	3.0	3.0	3.5
8.1	技术	评委根据供应商针对本项目提供的筹备计划方案的合理性、对筹备工作的认识程度以及对筹备过程中承诺的支持力度进行打分。	0-2	1.0	1.0	1.5
8.2	技术	评委根据供应商针对本项目提供的后续工作计划进行打分，特别是如何在合理范围内即做好成本控制又不降低用餐质量进行打分。	0-3	2.0	2.0	2.5
8.3	技术	评委根据供应商针对本项目如何在食堂管理中做好反食品浪费工作进行打分。	0-3	2.0	2.5	2.0
9.1	技术	评委根据供应商针对临时加菜、非工作日的加班等情况制定的应急预案的科学合理性进行打分。	0-3	2.0	2.0	2.0
9.2	技术	评委根据供应商针对本项目在停电、停水等突发情况下制定的应急预案的科学合理性进行打分。	0-3	2.0	2.0	2.0
10.1	技术	评委根据投标人对食堂服务开展的组织管理、人员安排的合理性进行打分。	0-5	3.0	3.0	4.0
10.2	技术	评委根据投标人项目组成员（除主厨）的经验、职业水平等情况进行打分。提供证书等证明资料扫描件加盖公章。	0-5	2.5	2.5	4.0
11	技术	培训方案 根据供应商针对本项目组织的人员培训合理性、管理体系合理性等情况打分。	0-4	2.5	2.0	3.5
12	技术	服务承诺 评委根据供应商提供的售后服务方案、响应时间、售后服务机构和人员等情况的相关承诺进行打分，未提供相关方案本项不得分。	0-4	3.0	3.0	4.0
13	商务	企业实力 供应商自2022年1月至今被行政主管部门评为食品安全等级C级单位的得2分，被行政主管部门评为食品安全等级B级及以上单位的得4分，没有不得分。提供证明材料加盖单位公章。	0-4	0.0	0.0	4.0
14	商务	主厨证书 供应商拟派厨师具有国家职业资格二级厨师（技师）证书的得2分，国家职业资格一级厨师（高级技师）证书的得4分，需提供证书扫描件并加盖公章。	0-4	0.0	0.0	4.0

技术商务资信评分明细表

合计	0-80	46.5	42.5	65.0
----	------	------	------	------

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：绍兴市上虞区人民法院食堂管理服务项目（第二次）（YK2025199X）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市上虞区柴鑫餐饮管理有限公司	绍兴市上虞区虞厨餐饮管理有限公司	浙江仟禧酒店管理有限公司
1.1	技术	评委根据供应商针对本项目的项目背景以及食堂现状了解情况进行打分。	0-3	2.4	2.2	2.3
1.2	技术	评委根据供应商针对本项目存在问题及提供应对措施的合理化建议进行打分。	0-3	2.4	2.0	2.5
2	技术	食堂服务方案 评委根据供应商针对本项目制定的食堂服务整体方案的完整性和可实施性进行打分	0-5	4.2	3.8	4.4
3	技术	菜品方案 评委根据供应商针对本项目提供的菜品搭配（高、中、低档）、花色品种数量及营养配比方案进行打分。	0-5	4.3	4.0	4.6
4	技术	管理制度 评委根据供应商提交的内部管理架构、运行机制及各项管理规章制度进行打分	0-5	4.3	4.0	4.5
5	技术	食品安全制度 评委根据供应商提交的安全管理制度的科学合理性进行打分	0-5	4.2	4.0	4.5
6.1	技术	供应商针对本项目的食品安全进行风险分析及可行控制方案的制作，评委根据供应商提供方案对食堂风险分析和食品安全保障措施的的科学合理性进行打分。	0-5	4.3	4.1	4.6
6.2	技术	评委根据供应商针对本项目的生产安全风险分析（特别是水电气、设施设备等等）及可行控制方案的的科学合理性进行打分。	0-4	3.3	3.1	3.5
7	技术	岗位制度 评委根据供应商提交的各工种员工岗位职责和内部员工考核制度进行打分。	0-5	4.3	4.0	4.6
8.1	技术	评委根据供应商针对本项目提供的筹备计划方案的的合理性、对筹备工作的认识程度以及对筹备过程中承诺的支持力度进行打分。	0-2	1.5	1.2	1.6
8.2	技术	评委根据供应商针对本项目提供的后续工作计划进行打分，特别是如何在合理范围内即做好成本控制又不降低用餐质量进行打分。	0-3	2.3	2.1	2.5
8.3	技术	评委根据供应商针对本项目如何在食堂管理中做好反食品浪费工作进行打分。	0-3	2.4	2.0	2.5
9.1	技术	评委根据供应商针对临时加菜、非工作日的加班等情况制定的应急预案的科学合理性进行打分。	0-3	2.4	2.2	2.6
9.2	技术	评委根据供应商针对本项目在停电、停水等突发情况下制定的应急预案的科学合理性进行打分。	0-3	2.4	2.2	2.6
10.1	技术	评委根据投标人对食堂服务开展的组织管理、人员安排的合理性进行打分。	0-5	4.5	4.0	4.7
10.2	技术	评委根据投标人项目组成员（除主厨）的经验、职业水平等情况进行打分。提供证书等证明材料扫描件加盖公章。	0-5	4.4	4.0	4.5
11	技术	培训方案 根据供应商针对本项目组织的人员培训合理性、管理体系合理性等情况打分。	0-4	3.4	3.0	3.6
12	技术	服务承诺 评委根据供应商提供的售后服务方案、响应时间、售后服务机构和人员等情况的相关承诺进行打分，未提供相关方案本项不得分。	0-4	3.3	3.0	3.5
13	商务	企业实力 供应商自2022年1月至今被行政主管部门评为食品安全等级C级单位的得2分，被行政主管部门评为食品安全等级B级及以上单位的得4分，没有不得分。提供证明材料加盖单位公章。	0-4	0.0	0.0	4.0
14	商务	主厨证书 供应商拟派厨师具有国家职业资格二级厨师（技师）证书的得2分，国家职业资格一级厨师（高级技师）证书的得4分，需提供证书扫描件并加盖公章。	0-4	0.0	0.0	4.0

技术商务资信评分明细表

合计	0-80	60.3	54.9	71.6
----	------	------	------	------

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：绍兴市上虞区人民法院食堂管理服务项目（第二次）（YK2025199X）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市上虞区柴鑫餐饮管理有限公司	绍兴市上虞区虞厨餐饮管理有限公司	浙江仟禧酒店管理有限公司
1.1	技术	评委根据供应商针对本项目的项目背景以及食堂现状了解情况进行打分。	0-3	2.2	1.8	2.5
1.2	技术	评委根据供应商针对本项目存在问题及提供应对措施的合理化建议进行打分。	0-3	2.1	2.0	2.3
2	技术	食堂服务方案 评委根据供应商针对本项目制定的食堂服务整体方案的完整性和可实施性进行打分	0-5	3.5	3.0	4.0
3	技术	菜品方案 评委根据供应商针对本项目提供的菜品搭配（高、中、低档）、花色品种数量及营养配比方案进行打分。	0-5	3.6	3.1	4.1
4	技术	管理制度 评委根据供应商提交的内部管理架构、运行机制及各项管理规章制度进行打分	0-5	3.5	3.2	4.0
5	技术	食品安全制度 评委根据供应商提交的安全管理制度的科学合理性进行打分	0-5	3.5	3.1	4.2
6.1	技术	供应商针对本项目的食品安全进行风险分析及可行控制方案的制作，评委根据供应商提供方案对食堂风险分析和食品安全保障措施的的科学合理性进行打分。	0-5	3.7	3.2	3.8
6.2	技术	评委根据供应商针对本项目的生产安全风险分析（特别是水电气、设施设备）及可行控制方案的的科学合理性进行打分。	0-4	3.0	2.5	2.8
7	技术	岗位制度 评委根据供应商提交的各工种员工岗位职责和内部员工考核制度进行打分。	0-5	3.8	3.3	4.2
8.1	技术	评委根据供应商针对本项目提供的筹备计划方案的的合理性、对筹备工作的认识程度以及对筹备过程中承诺的支持力度进行打分。	0-2	1.5	1.3	1.6
8.2	技术	评委根据供应商针对本项目提供的后续工作计划进行打分，特别是如何在合理范围内即做好成本控制又不降低用餐质量进行打分。	0-3	2.1	1.9	2.2
8.3	技术	评委根据供应商针对本项目如何在食堂管理中做好反食品浪费工作进行打分。	0-3	2.0	1.0	2.1
9.1	技术	评委根据供应商针对临时加菜、非工作日的加班等情况制定的应急预案的科学合理性进行打分。	0-3	2.1	2.0	2.4
9.2	技术	评委根据供应商针对本项目在停电、停水等突发情况下制定的应急预案的科学合理性进行打分。	0-3	2.2	1.9	2.3
10.1	技术	评委根据投标人对食堂服务开展的组织管理、人员安排的合理性进行打分。	0-5	4.2	3.5	3.9
10.2	技术	评委根据投标人项目组成员（除主厨）的经验、职业水平等情况进行打分。提供证书等证明材料扫描件加盖公章。	0-5	3.8	3.2	3.5
11	技术	培训方案 根据供应商针对本项目组织的人员培训合理性、管理体系合理性等情况打分。	0-4	3.2	2.5	3.2
12	技术	服务承诺 评委根据供应商提供的售后服务方案、响应时间、售后服务机构和人员等情况的相关承诺进行打分，未提供相关方案本项不得分。	0-4	2.8	2.3	3.0
13	商务	企业实力 供应商自2022年1月至今被行政主管部门评为食品安全等级C级单位的得2分，被行政主管部门评为食品安全等级B级及以上单位的得4分，没有不得分。提供证明材料加盖单位公章。	0-4	0.0	0.0	4.0
14	商务	主厨证书 供应商拟派厨师具有国家职业资格二级厨师（技师）证书的得2分，国家职业资格一级厨师（高级技师）证书的得4分，需提供证书扫描件并加盖公章。	0-4	0.0	0.0	4.0

技术商务资信评分明细表

合计	0-80	52.8	44.8	64.1
----	------	------	------	------

专家（签名）：