

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：2025-2027年上虞区百官街道机关食堂委托管理服务项目（第二次）（YK2025235X）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江舜欣餐饮管理有限公司	绍兴上虞华欣餐饮管理有限公司	浙江宝顺酒店物业管理有限公司	浙江兆航餐饮有限公司	绍兴上虞汤浦童装城大酒店	绍兴市兴颖餐饮管理有限公司
1	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进行打分。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
2.1	技术	评委根据供应商针对本项目提供的一个月的早中晚菜品搭配（高、中、低档）以及花色品种数量等情况进行打分。	0-4	2.5	3.0	3.0	3.0	2.5	3.0
2.2	技术	评委根据供应商针对本项目提供的一个月的早中晚菜品营养配比方案的科学合理性进行打分。	0-4	2.5	3.0	2.0	2.0	2.0	3.0
3.1	技术	评委根据供应商提交的食材购买渠道情况进行打分。	0-4	2.5	3.0	2.5	2.5	2.5	2.5
3.2	技术	评委根据供应商提交的食材验收标准的合理性和完整性进行打分。	0-5	3.0	3.5	3.0	3.0	3.0	3.5
3.3	技术	评委根据供应商提交的食材保管措施方案进行打分。	0-4	2.5	3.5	2.5	3.0	2.5	2.5
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	3.0	3.5	3.0	3.0	3.0	3.0
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进行打分。	0-5	3.0	3.5	3.0	3.5	3.0	3.0
6	技术	安全防火制度 评委根据供应商提交的食堂安全防火制度进行打分。	0-5	3.0	3.5	3.0	3.0	3.0	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	4.0	3.0	3.5	3.0	3.0
8.1	技术	评委根据供应商拟投入本项目人员的分工合理性、职责明确性进行打分。	0-5	3.0	3.5	3.0	3.5	3.5	3.0
8.2	技术	评委根据供应商拟投入本项目人员（除主厨外）的年龄、工作经验及人员证书等综合实力进行打分。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
9	技术	合理化建议 评委根据供应商针对本项目提交的合理化建议进行打分。	0-4	3.0	3.5	3.0	3.0	3.0	3.0
10	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	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
11	技术	应急预案 评委根据供应商针对突发事件时的预案及其应对措施进行打分（如临时加菜、宴席、非工作日的加班，及停水停电等应急事件产生的供餐问题）。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.5	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。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	3.5
13	商务	人员证书 供应商拟派主厨具有国家职业资格二级厨师（技师）证书的得1.5分，国家职业资格一级厨师（高级技师）证书的得3分，需提供证书扫描件并加盖公章。	0-3	1.5	1.5	0.0	1.5	0.0	1.5
14	商务	认证证书 供应商通过质量管理体系认证得1分；通过环境管理体系认证得1分；通过职业健康安全管理体系认证得1分；没有不得分，所有认证证书须在有效期范围内。提供认证证书扫描件加盖公章。	0-3	0.0	0.0	3.0	0.0	3.0	0.0

技术商务资信评分明细表

合计	0-80	49.5	56.0	51.0	51.5	51.5	51.0
----	------	------	------	------	------	------	------

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：2025-2027年上虞区百官街道机关食堂委托管理服务项目（第二次）（YK2025235X）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江舜欣餐饮管理有限公司	绍兴上虞华欣餐饮管理有限公司	浙江宝顺酒店物业管理有限公司	浙江兆航餐饮有限公司	绍兴上虞汤浦童装城大酒店	绍兴市兴颖餐饮管理有限公司
1	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进行打分。	0-5	3.4	3.4	3.0	3.1	3.0	3.3
2.1	技术	评委根据供应商针对本项目提供的一个月的早中晚菜品搭配（高、中、低档）以及花色品种数量等情况进行打分。	0-4	2.7	2.7	2.5	2.6	2.5	2.9
2.2	技术	评委根据供应商针对本项目提供的一个月的早中晚菜品营养配比方案的科学性进行打分。	0-4	2.7	2.6	2.6	2.6	2.6	2.9
3.1	技术	评委根据供应商提交的食材购买渠道情况进行打分。	0-4	2.6	2.6	2.6	2.6	2.5	2.8
3.2	技术	评委根据供应商提交的食材验收标准的合理性和完整性进行打分。	0-5	3.8	3.8	3.6	3.8	3.5	3.5
3.3	技术	评委根据供应商提交的食材保管措施方案进行打分。	0-4	2.9	3.1	2.8	3.0	2.8	2.8
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	3.6	3.8	3.2	3.6	3.2	3.4
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进行打分。	0-5	3.7	3.6	3.5	3.5	3.4	3.4
6	技术	安全防火制度 评委根据供应商提交的食堂安全防火制度进行打分。	0-5	3.6	3.5	3.4	3.5	3.4	3.4
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	3.6	3.5	3.2	3.6	3.2	3.4
8.1	技术	评委根据供应商拟投入本项目人员的分工合理性、职责明确性进行打分。	0-5	3.4	3.4	2.9	3.4	2.9	3.5
8.2	技术	评委根据供应商拟投入本项目人员（除主厨外）的年龄、工作经验及人员证书等综合实力进行打分。	0-5	3.4	3.4	2.9	3.4	2.9	3.2
9	技术	合理化建议 评委根据供应商针对本项目提交的合理化建议进行打分。	0-4	2.5	2.7	2.5	2.6	2.5	2.8
10	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	3.0	3.1	2.6	3.0	2.6	2.9
11	技术	应急预案 评委根据供应商针对突发事件时的预案及其应对措施进行打分（如临时加菜、宴席、非工作日的加班，及停水停电等应急事件产生的供餐问题）。	0-5	4.1	4.1	3.8	4.1	4.0	3.4
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。	0-5	3.9	3.9	3.7	3.9	3.6	3.3
13	商务	人员证书 供应商拟派主厨具有国家职业资格二级厨师（技师）证书的得1.5分，国家职业资格一级厨师（高级技师）证书的得3分，需提供证书扫描件并加盖公章。	0-3	1.5	1.5	0.0	1.5	0.0	1.5
14	商务	认证证书 供应商通过质量管理体系认证得1分；通过环境管理体系认证得1分；通过职业健康安全管理体系认证得1分；没有不得分，所有认证证书须在有效期范围内。提供认证证书扫描件加盖公章。	0-3	0.0	0.0	3.0	0.0	3.0	0.0
合计			0-80	54.4	54.7	51.8	53.8	51.6	52.4

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：2025-2027年上虞区百官街道机关食堂委托管理服务项目（第二次）（YK2025235X）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江舜欣餐饮管理有限公司	绍兴上虞华欣餐饮管理有限公司	浙江宝顺酒店物业管理有限公司	浙江兆航餐饮有限公司	绍兴上虞汤浦童装城大酒店	绍兴市兴颖餐饮管理有限公司
1	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进行打分。	0-5	2.5	3.1	2.6	2.6	2.7	2.7
2.1	技术	评委根据供应商针对本项目提供的一个月的早中晚菜品搭配（高、中、低档）以及花色品种数量等情况进行打分。	0-4	2.5	3.1	2.5	2.5	2.7	2.5
2.2	技术	评委根据供应商针对本项目提供的一个月的早中晚菜品营养配比方案的科学性进行打分。	0-4	2.4	2.7	2.5	2.4	2.5	2.4
3.1	技术	评委根据供应商提交的食材购买渠道情况进行打分。	0-4	2.5	2.8	2.4	2.5	2.4	2.6
3.2	技术	评委根据供应商提交的食材验收标准的合理性和完整性进行打分。	0-5	2.6	2.8	2.3	2.4	2.3	3.1
3.3	技术	评委根据供应商提交的食材保管措施方案进行打分。	0-4	2.3	2.8	2.3	2.3	2.3	2.6
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	2.7	3.1	2.5	2.5	2.5	3.1
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进行打分。	0-5	2.8	3.0	2.8	2.9	3.0	3.1
6	技术	安全防火制度 评委根据供应商提交的食堂安全防火制度进行打分。	0-5	2.9	3.0	2.9	2.7	2.8	3.1
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	3.1	3.1	2.9	3.1	2.8	3.2
8.1	技术	评委根据供应商拟投入本项目人员的分工合理性、职责明确性进行打分。	0-5	3.0	3.1	2.8	3.0	2.6	3.1
8.2	技术	评委根据供应商拟投入本项目人员（除主厨外）的年龄、工作经验及人员证书等综合实力进行打分。	0-5	2.7	2.8	2.7	2.7	2.7	3.2
9	技术	合理化建议 评委根据供应商针对本项目提交的合理化建议进行打分。	0-4	2.5	2.6	2.5	2.6	2.5	2.6
10	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	2.6	2.6	2.5	2.6	2.5	2.6
11	技术	应急预案 评委根据供应商针对突发事件时的预案及其应对措施进行打分（如临时加菜、宴席、非工作日的加班，及停水停电等应急事件产生的供餐问题）。	0-5	3.0	3.0	2.9	3.0	2.8	3.1
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。	0-5	3.0	3.0	2.9	3.0	2.8	3.2
13	商务	人员证书 供应商拟派主厨具有国家职业资格二级厨师（技师）证书的得1.5分，国家职业资格一级厨师（高级技师）证书的得3分，需提供证书扫描件并加盖公章。	0-3	1.5	1.5	0.0	1.5	0.0	1.5
14	商务	认证证书 供应商通过质量管理体系认证得1分；通过环境管理体系认证得1分；通过职业健康安全管理体系认证得1分；没有不得分，所有认证证书须在有效期范围内。提供认证证书扫描件加盖公章。	0-3	0.0	0.0	3.0	0.0	3.0	0.0
合计			0-80	44.6	48.1	45.0	44.3	44.9	47.7

专家（签名）：