

技术商务评分明细（冉凡勇）

项目名称： 杭州市闲林职业高级中学2025年8月至2026年8月食堂服务外包（ZJZDCGYH-2025-022）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	义乌市君亭茗澜餐饮管理有限公司	杭州万喜年餐饮管理有限公司	杭州沐食客餐饮管理有限公司	浙江宝盛酒店管理有限公司	浙江新宇教育后勤管理有限公司
1	商务	1、投标人具有食品安全管理体系认证的得2分。 2、投标人具有环境管理体系认证的，得2分。 3、投标人具有职业健康安全管理体系认证的，得2分。 4、投标人具有HACCP 危害分析与关键控制点管理体系认证的，得 2分。 5、投标人具有质量管理体系认证证书的，得2分。 注：需提供有效期内的相关证书复印件并加盖公章，否则不得分。	0-10	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0
2	商务	2021年投标人承包经营的食堂在经营期间获得过餐饮服务食品安全等级为A级单位的，每有1个得2分，最多得2分。 注：需提供相关图片和投标人承包经营的食堂签订的合同复印件，否则不得分。	0-2	0.0	2.0	0.0	2.0	2.0
3	商务	投标人自2021年1月1日（含）以来承担过类似食堂服务项目的，提供业绩证明，每提供一项业绩证明，并获得满意度评价，每个得0.5分，最高得1分。 注：需提供合同复印件并加盖公章，附成交/中标通知书，否则不得分。（同一业主单位或使用部门出具的满意度只计算一次）	0-1	0.0	1.0	0.0	1.0	1.0
4	商务	1、为本项目配备的项目负责人具有（6分）： （1）具有食品安全管理员培训合格证的得2分。 （2）具有高级公共营养师资格（高级健康管理师）证书的得2分。 （3）具有餐饮业高级职业经理人证书的得2分。 2、项目组其他成员具有（5分）： （1）拟派的厨师长具有三级或以上中式烹调师证书的得1分。 （2）拟派的厨师团队具有三级及以上中式烹调师证书的，每有一人得1分，最多得2分。 （3）拟派的面点师团队具有三级及以上中式面点师证书的，每有一人得1分，最多得2分。 注：需提供项目组人员近六个月中任意一个月的本单位社保缴纳证明及相关证书复印件并加盖公章，否则不得分。	0-11	4.0	11.0	11.0	7.0	9.0
5	技术	针对项目设计一套可行性方案。包括服务人员安排、菜色品种以及提供特色服务设计可行性方案。评委综合评价方案，方案的完整性及企业对机关食堂服务需求的把握，综合评定。 方案完整的、合理性好的，得10分； 方案完整性合理性都较好的得8分； 方案完整性较好但合理性较一般的得6分； 方案完整性和合理性都较一般的得4分； 方案完整性和合理性都较差的得2分；不符合或不提供不得分。	0-10	6.0	6.0	6.0	8.0	6.0
6	技术	针对项目设计一套服务方案，制定可行的产品质量及价格控制方案。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业对餐厅服务的定位、餐厅服务措施、餐厅服务的流程设计等方面内容，综合评定。 方案内容全面完整，科学合理，可行性强的得9分； 方案内容较全面完整，较科学合理，可行性较强的得7分； 方案内容基本全面完整，科学合理性一般，可行性一般的得5分； 方案内容、科学合理性一般，可行性一般的得3分； 方案内容全面不够完整，不够科学合理，可行性不强的得1分；不提供不得分。	0-9	5.0	7.0	5.0	5.0	7.0

技术商务资信评分明细表

7	技术	针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业方案对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力，综合评定。 方案内容全面完整，科学合理，可行性强的得8分； 方案内容较全面完整，较科学合理，可行性较强的得5分； 方案内容基本全面完整，科学合理性一般，可行性一般的得3分； 方案内容全面不够完整，不够科学合理，可行性不强的得1分；不提供不得分。	0-8	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
8	技术	投标人针对本项目的卫生管理是否严谨科学、具有可操作性和针对性，横向比较，综合评定。 方案内容全面完整，科学合理，可行性强的得8分； 方案内容较全面完整，较科学合理，可行性较强的得5分； 方案内容基本全面完整，科学合理性一般，可行性一般的得3分； 方案内容全面不够完整，不够科学合理，可行性不强的得1分；不提供不得分。	0-8	3.0	3.0	3.0	3.0	5.0
9	技术	针对本项目成本控制管理详细方案（包括管理制度、成本核算、菜品定价、损耗管控等方面），综合评定。 方案内容全面完整，科学合理，可行性强的得8分； 方案内容较全面完整，较科学合理，可行性较强的得5分； 方案内容基本全面完整，科学合理性一般，可行性一般的得3分； 方案内容全面不够完整，不够科学合理，可行性不强的得1分；不提供不得分。	0-8	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
10	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及服务理念先进性、规范性，进行评分。 培训内容及计划周全、服务理念先进、内容规范的，得5分； 培训内容及计划较周全、服务理念先进性较好、内容规范性较好的，得3分； 培训内容及计划不够清晰、服务理念一般、内容规范性一般的，有所欠缺得1分；不提供不得分。	0-5	3.0	5.0	3.0	5.0	5.0
11	技术	对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、疫情管控等）进行打分。 根据对应急事件的响应时间、调配人数与处理方案的合理、清晰、全面的得5分； 较合理、较清晰、较全面的得3分； 不够合理、不够清晰、不够全面，内容一般，有所欠缺的得1分；不提供不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
12	技术	根据投标人提供的食品保存管理方案，切合本项目采购需求，操作性、可行性强，计划安排科学合理的得5分； 根据投标人提供的食品保存管理方案，切合本项目采购需求，操作性、可行性较强，计划安排较科学合理的得3分； 根据投标人提供的食品保存管理方案，未完全切合本项目采购需求，操作性、可行性一般，计划安排合理性一般，有所欠缺的得1分；不提供不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
13	技术	根据投标人提供的特色服务方案，切合本项目采购需求，针对性、操作性、可行性强的得5分； 根据投标人提供的特色服务方案，切合本项目采购需求，针对性、操作性、可行性较强的得3分； 根据投标人提供的特色服务方案，未完全切合本项目采购需求，针对性、操作性、可行性一般，有所欠缺的得1分； 不提供不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
14	技术	供应商提供的其他增值服务，如节日餐食、用餐环境及气氛提升内容方案，根据增值服务内容方案的合理性和针对性进行打分。 上述各项增值服务内容方案合理性好，针对性强的得3分； 上述各项增值服务内容方案合理性一般，针对性一般的得2分； 上述各项增值服务内容方案合理性，针对性较差的得1分；不提供不得分。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
合计			0-90	50.0	64.0	57.0	60.0	64.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（林建方）

项目名称： 杭州市闲林职业高级中学2025年8月至2026年8月食堂服务外包（ZJZDCGYH-2025-022）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	义乌市君亭茗澜餐饮管理有限公司	杭州万喜餐饮管理有限公司	杭州沐食客餐饮管理有限公司	浙江宝盛酒店管理有限公司	浙江新宇教育后勤管理有限公司
1	商务	1、投标人具有食品安全管理体系认证的得2分。 2、投标人具有环境管理体系认证的，得2分。 3、投标人具有职业健康安全管理体系认证的，得2分。 4、投标人具有HACCP 危害分析与关键控制点管理体系认证的，得 2分。 5、投标人具有质量管理体系认证证书的，得2分。 注：需提供有效期内的相关证书复印件并加盖公章，否则不得分。	0-10	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0
2	商务	2021年投标人承包经营的食堂在经营期间获得过餐饮服务食品安全等级为A级单位的，每有1个得2分，最多得2分。 注：需提供相关图片和投标人承包经营的食堂签订的合同复印件，否则不得分。	0-2	0.0	2.0	0.0	2.0	2.0
3	商务	投标人自2021年1月1日（含）以来承担过类似食堂服务项目的，提供业绩证明，每提供一项业绩证明，并获得满意度评价，每个得0.5分，最高得1分。 注：需提供合同复印件并加盖公章，附成交/中标通知书，否则不得分。（同一业主单位或使用部门出具的满意度只计算一次）	0-1	0.0	1.0	0.0	1.0	1.0
4	商务	1、为本项目配备的项目负责人具有（6分）： （1）具有食品安全管理员培训合格证的得2分。 （2）具有高级公共营养师资格（高级健康管理师）证书的得2分。 （3）具有餐饮业高级职业经理人证书的得2分。 2、项目组其他成员具有（5分）： （1）拟派的厨师长具有三级或以上中式烹调师证书的得1分。 （2）拟派的厨师团队具有三级及以上中式烹调师证书的，每有一人得1分，最多得2分。 （3）拟派的面点师团队具有三级及以上中式面点师证书的，每有一人得1分，最多得2分。 注：需提供项目组人员近六个月中任意一个月的本单位社保缴纳证明及相关证书复印件并加盖公章，否则不得分。	0-11	4.0	11.0	11.0	7.0	9.0
5	技术	针对项目设计一套可行性方案。包括服务人员安排、菜色品种以及提供特色服务设计可行性方案。评委综合评价方案，方案的完整性及企业对机关食堂服务需求的把握，综合评定。 方案完整的、合理性好的，得10分； 方案完整性合理性都较好的得8分； 方案完整性较好但合理性较一般的得6分； 方案完整性和合理性都较一般的得4分； 方案完整性和合理性都较差的得2分；不符合或不提供不得分。	0-10	4.0	6.0	6.0	6.0	8.0
6	技术	针对项目设计一套服务方案，制定可行的产品质量及价格控制方案。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业对餐厅服务的定位、餐厅服务措施、餐厅服务的流程设计等方面内容，综合评定。 方案内容全面完整，科学合理，可行性强的得9分； 方案内容较全面完整，较科学合理，可行性较强的得7分； 方案内容基本全面完整，科学性合理性一般，可行性一般的得5分； 方案内容、科学性合理性一般，可行性一般的得3分； 方案内容全面不够完整，不够科学合理，可行性不强的得1分；不提供不得分。	0-9	3.0	5.0	5.0	7.0	7.0

技术商务资信评分明细表

7	技术	针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业方案对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力，综合评定。 方案内容全面完整，科学合理，可行性强的得8分； 方案内容较全面完整，较科学合理，可行性较强的得5分； 方案内容基本全面完整，科学合理性一般，可行性一般的得3分； 方案内容全面不够完整，不够科学合理，可行性不强的得1分；不提供不得分。	0-8	3.0	5.0	3.0	3.0	5.0
8	技术	投标人针对本项目的卫生管理是否严谨科学、具有可操作性和针对性，横向比较，综合评定。 方案内容全面完整，科学合理，可行性强的得8分； 方案内容较全面完整，较科学合理，可行性较强的得5分； 方案内容基本全面完整，科学合理性一般，可行性一般的得3分； 方案内容全面不够完整，不够科学合理，可行性不强的得1分；不提供不得分。	0-8	3.0	5.0	5.0	5.0	8.0
9	技术	针对本项目成本控制管理详细方案（包括管理制度、成本核算、菜品定价、损耗管控等方面），综合评定。 方案内容全面完整，科学合理，可行性强的得8分； 方案内容较全面完整，较科学合理，可行性较强的得5分； 方案内容基本全面完整，科学合理性一般，可行性一般的得3分； 方案内容全面不够完整，不够科学合理，可行性不强的得1分；不提供不得分。	0-8	3.0	5.0	5.0	5.0	5.0
10	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及服务理念先进性、规范性，进行评分。 培训内容及计划周全、服务理念先进、内容规范的，得5分； 培训内容及计划较周全、服务理念先进性较好、内容规范性较好的，得3分； 培训内容及计划不够清晰、服务理念一般、内容规范性一般的，有所欠缺得1分；不提供不得分。	0-5	3.0	5.0	5.0	5.0	5.0
11	技术	对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、疫情管控等）进行打分。 根据对应急事件的响应时间、调配人数与处理方案的合理、清晰、全面的得5分； 较合理、较清晰、较全面的得3分； 不够合理、不够清晰、不够全面，内容一般，有所欠缺的得1分；不提供不得分。	0-5	3.0	5.0	5.0	5.0	5.0
12	技术	根据投标人提供的食品保存管理方案，切合本项目采购需求，操作性、可行性强，计划安排科学合理的得5分； 根据投标人提供的食品保存管理方案，切合本项目采购需求，操作性、可行性较强，计划安排较科学合理的得3分； 根据投标人提供的食品保存管理方案，未完全切合本项目采购需求，操作性、可行性一般，计划安排合理性一般，有所欠缺的得1分；不提供不得分。	0-5	3.0	5.0	5.0	5.0	5.0
13	技术	根据投标人提供的特色服务方案，切合本项目采购需求，针对性、操作性、可行性强的得5分； 根据投标人提供的特色服务方案，切合本项目采购需求，针对性、操作性、可行性较强的得3分； 根据投标人提供的特色服务方案，未完全切合本项目采购需求，针对性、操作性、可行性一般，有所欠缺的得1分； 不提供不得分。	0-5	3.0	5.0	5.0	5.0	5.0
14	技术	供应商提供的其他增值服务，如节日餐食、用餐环境及气氛提升内容方案，根据增值服务内容方案的合理性和针对性进行打分。 上述各项增值服务内容方案合理性好，针对性强的得3分； 上述各项增值服务内容方案合理性一般，针对性一般的得2分； 上述各项增值服务内容方案合理性，针对性较差的得1分；不提供不得分。	0-3	2.0	3.0	3.0	3.0	3.0
合计			0-90	44.0	73.0	68.0	69.0	78.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（沈奕飏）

项目名称： 杭州市闲林职业高级中学2025年8月至2026年8月食堂服务外包（ZJZDCGYH-2025-022）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	义乌市君亭茗澜餐饮管理有限公司	杭州万喜年餐饮管理有限公司	杭州沐食客餐饮管理有限公司	浙江宝盛酒店管理有限公司	浙江新宇教育后勤管理有限公司
1	商务	1、投标人具有食品安全管理体系认证的得2分。 2、投标人具有环境管理体系认证的，得2分。 3、投标人具有职业健康安全管理体系认证的，得2分。 4、投标人具有HACCP 危害分析与关键控制点管理体系认证的，得 2分。 5、投标人具有质量管理体系认证证书的，得2分。 注：需提供有效期内的相关证书复印件并加盖公章，否则不得分。	0-10	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0
2	商务	2021年投标人承包经营的食堂在经营期间获得过餐饮服务食品安全等级为A级单位的，每有1个得2分，最多得2分。 注：需提供相关图片和投标人承包经营的食堂签订的合同复印件，否则不得分。	0-2	0.0	2.0	0.0	2.0	2.0
3	商务	投标人自2021年1月1日（含）以来承担过类似食堂服务项目的，提供业绩证明，每提供一项业绩证明，并获得满意度评价，每个得0.5分，最高得1分。 注：需提供合同复印件并加盖公章，附成交/中标通知书，否则不得分。（同一业主单位或使用部门出具的满意度只计算一次）	0-1	0.0	1.0	0.0	1.0	1.0
4	商务	1、为本项目配备的项目负责人具有（6分）： （1）具有食品安全管理员培训合格证的得2分。 （2）具有高级公共营养师资格（高级健康管理师）证书的得2分。 （3）具有餐饮业高级职业经理人证书的得2分。 2、项目组其他成员具有（5分）： （1）拟派的厨师长具有三级或以上中式烹调师证书的得1分。 （2）拟派的厨师团队具有三级及以上中式烹调师证书的，每有一人得1分，最多得2分。 （3）拟派的面点师团队具有三级及以上中式面点师证书的，每有一人得1分，最多得2分。 注：需提供项目组人员近六个月中任意一个月的本单位社保缴纳证明及相关证书复印件并加盖公章，否则不得分。	0-11	4.0	11.0	11.0	7.0	9.0
5	技术	针对项目设计一套可行性方案。包括服务人员安排、菜色品种以及提供特色服务设计可行性方案。评委综合评价方案，方案的完整性及企业对机关食堂服务需求的把握，综合评定。 方案完整的、合理性好的，得10分； 方案完整性合理性都较好的得8分； 方案完整性较好但合理性较一般的得6分； 方案完整性和合理性都较一般的得4分； 方案完整性和合理性都较差的得2分；不符合或不提供不得分。	0-10	6.0	8.0	6.0	6.0	8.0
6	技术	针对项目设计一套服务方案，制定可行的产品质量及价格控制方案。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业对餐厅服务的定位、餐厅服务措施、餐厅服务的流程设计等方面内容，综合评定。 方案内容全面完整，科学合理，可行性强的得9分； 方案内容较全面完整，较科学合理，可行性较强的得7分； 方案内容基本全面完整，科学合理性一般，可行性一般的得5分； 方案内容、科学合理性一般，可行性一般的得3分； 方案内容全面不够完整，不够科学合理，可行性不强的得1分；不提供不得分。	0-9	3.0	7.0	5.0	5.0	9.0

技术商务资信评分明细表

7	技术	针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业方案对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力，综合评定。 方案内容全面完整，科学合理，可行性强的得8分； 方案内容较全面完整，较科学合理，可行性较强的得5分； 方案内容基本全面完整，科学合理性一般，可行性一般的得3分； 方案内容全面不够完整，不够科学合理，可行性不强的得1分；不提供不得分。	0-8	3.0	5.0	5.0	3.0	5.0
8	技术	投标人针对本项目的卫生管理是否严谨科学、具有可操作性和针对性，横向比较，综合评定。 方案内容全面完整，科学合理，可行性强的得8分； 方案内容较全面完整，较科学合理，可行性较强的得5分； 方案内容基本全面完整，科学合理性一般，可行性一般的得3分； 方案内容全面不够完整，不够科学合理，可行性不强的得1分；不提供不得分。	0-8	3.0	3.0	3.0	3.0	5.0
9	技术	针对本项目成本控制管理详细方案（包括管理制度、成本核算、菜品定价、损耗管控等方面），综合评定。 方案内容全面完整，科学合理，可行性强的得8分； 方案内容较全面完整，较科学合理，可行性较强的得5分； 方案内容基本全面完整，科学合理性一般，可行性一般的得3分； 方案内容全面不够完整，不够科学合理，可行性不强的得1分；不提供不得分。	0-8	3.0	3.0	3.0	3.0	5.0
10	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及服务理念先进性、规范性，进行评分。 培训内容及计划周全、服务理念先进、内容规范的，得5分； 培训内容及计划较周全、服务理念先进性较好、内容规范性较好的，得3分； 培训内容及计划不够清晰、服务理念一般、内容规范性一般的，有所欠缺得1分；不提供不得分。	0-5	1.0	3.0	3.0	3.0	3.0
11	技术	对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、疫情管控等）进行打分。 根据对应急事件的响应时间、调配人数与处理方案的合理、清晰、全面的得5分； 较合理、较清晰、较全面的得3分； 不够合理、不够清晰、不够全面，内容一般，有所欠缺的得1分；不提供不得分。	0-5	1.0	3.0	3.0	3.0	3.0
12	技术	根据投标人提供的食品保存管理方案，切合本项目采购需求，操作性、可行性强，计划安排科学合理的得5分； 根据投标人提供的食品保存管理方案，切合本项目采购需求，操作性、可行性较强，计划安排较科学合理的得3分； 根据投标人提供的食品保存管理方案，未完全切合本项目采购需求，操作性、可行性一般，计划安排合理性一般，有所欠缺的得1分；不提供不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
13	技术	根据投标人提供的特色服务方案，切合本项目采购需求，针对性、操作性、可行性强的得5分； 根据投标人提供的特色服务方案，切合本项目采购需求，针对性、操作性、可行性较强的得3分； 根据投标人提供的特色服务方案，未完全切合本项目采购需求，针对性、操作性、可行性一般，有所欠缺的得1分； 不提供不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
14	技术	供应商提供的其他增值服务，如节日餐食、用餐环境及气氛提升内容方案，根据增值服务内容方案的合理性和针对性进行打分。 上述各项增值服务内容方案合理性好，针对性强的得3分； 上述各项增值服务内容方案合理性一般，针对性一般的得2分； 上述各项增值服务内容方案合理性，针对性较差的得1分；不提供不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	2.0	3.0
合计			0-90	41.0	65.0	58.0	54.0	69.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（李丽娟）

项目名称： 杭州市闲林职业高级中学2025年8月至2026年8月食堂服务外包（ZJZDCGYH-2025-022）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	义乌市君亭茗澜餐饮管理有限公司	杭州万喜年餐饮管理有限公司	杭州沐食客餐饮管理有限公司	浙江宝盛酒店管理有限公司	浙江新宇教育后勤管理有限公司
1	商务	1、投标人具有食品安全管理体系认证的得2分。 2、投标人具有环境管理体系认证的，得2分。 3、投标人具有职业健康安全管理体系认证的，得2分。 4、投标人具有HACCP 危害分析与关键控制点管理体系认证的，得 2分。 5、投标人具有质量管理体系认证证书的，得2分。 注：需提供有效期内的相关证书复印件并加盖公章，否则不得分。	0-10	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0
2	商务	2021年投标人承包经营的食堂在经营期间获得过餐饮服务食品安全等级为A级单位的，每有1个得2分，最多得2分。 注：需提供相关图片和投标人承包经营的食堂签订的合同复印件，否则不得分。	0-2	0.0	2.0	0.0	2.0	2.0
3	商务	投标人自2021年1月1日（含）以来承担过类似食堂服务项目的，提供业绩证明，每提供一项业绩证明，并获得满意度评价，每个得0.5分，最高得1分。 注：需提供合同复印件并加盖公章，附成交/中标通知书，否则不得分。（同一业主单位或使用部门出具的满意度只计算一次）	0-1	0.0	1.0	0.0	1.0	1.0
4	商务	1、为本项目配备的项目负责人具有（6分）： （1）具有食品安全管理员培训合格证的得2分。 （2）具有高级公共营养师资格（高级健康管理师）证书的得2分。 （3）具有餐饮业高级职业经理人证书的得2分。 2、项目组其他成员具有（5分）： （1）拟派的厨师长具有三级或以上中式烹调师证书的得1分。 （2）拟派的厨师团队具有三级及以上中式烹调师证书的，每有一人得1分，最多得2分。 （3）拟派的面点师团队具有三级及以上中式面点师证书的，每有一人得1分，最多得2分。 注：需提供项目组人员近六个月中任意一个月的本单位社保缴纳证明及相关证书复印件并加盖公章，否则不得分。	0-11	4.0	11.0	11.0	7.0	9.0
5	技术	针对项目设计一套可行性方案。包括服务人员安排、菜色品种以及提供特色服务设计可行性方案。评委综合评价方案，方案的完整性及企业对机关食堂服务需求的把握，综合评定。 方案完整的、合理性好的，得10分； 方案完整性合理性都较好的得8分； 方案完整性较好但合理性较一般的得6分； 方案完整性和合理性都较一般的得4分； 方案完整性和合理性都较差的得2分；不符合或不提供不得分。	0-10	6.0	8.0	8.0	6.0	8.0
6	技术	针对项目设计一套服务方案，制定可行的产品质量及价格控制方案。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业对餐厅服务的定位、餐厅服务措施、餐厅服务的流程设计等方面内容，综合评定。 方案内容全面完整，科学合理，可行性强的得9分； 方案内容较全面完整，较科学合理，可行性较强的得7分； 方案内容基本全面完整，科学合理性一般，可行性一般的得5分； 方案内容、科学合理性一般，可行性一般的得3分； 方案内容全面不够完整，不够科学合理，可行性不强的得1分；不提供不得分。	0-9	5.0	3.0	5.0	5.0	7.0

技术商务资信评分明细表

7	技术	针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业方案对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力，综合评定。 方案内容全面完整，科学合理，可行性强的得8分； 方案内容较全面完整，较科学合理，可行性较强的得5分； 方案内容基本全面完整，科学合理性一般，可行性一般的得3分； 方案内容全面不够完整，不够科学合理，可行性不强的得1分；不提供不得分。	0-8	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
8	技术	投标人针对本项目的卫生管理是否严谨科学、具有可操作性和针对性，横向比较，综合评定。 方案内容全面完整，科学合理，可行性强的得8分； 方案内容较全面完整，较科学合理，可行性较强的得5分； 方案内容基本全面完整，科学合理性一般，可行性一般的得3分； 方案内容全面不够完整，不够科学合理，可行性不强的得1分；不提供不得分。	0-8	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
9	技术	针对本项目成本控制管理详细方案（包括管理制度、成本核算、菜品定价、损耗管控等方面），综合评定。 方案内容全面完整，科学合理，可行性强的得8分； 方案内容较全面完整，较科学合理，可行性较强的得5分； 方案内容基本全面完整，科学合理性一般，可行性一般的得3分； 方案内容全面不够完整，不够科学合理，可行性不强的得1分；不提供不得分。	0-8	3.0	3.0	3.0	5.0	3.0
10	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及服务理念先进性、规范性，进行评分。 培训内容及计划周全、服务理念先进、内容规范的，得5分； 培训内容及计划较周全、服务理念先进性较好、内容规范性较好的，得3分； 培训内容及计划不够清晰、服务理念一般、内容规范性一般的，有所欠缺得1分；不提供不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
11	技术	对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、疫情管控等）进行打分。 根据对应急事件的响应时间、调配人数与处理方案的合理、清晰、全面的得5分； 较合理、较清晰、较全面的得3分； 不够合理、不够清晰、不够全面，内容一般，有所欠缺的得1分；不提供不得分。	0-5	1.0	3.0	1.0	3.0	3.0
12	技术	根据投标人提供的食品保存管理方案，切合本项目采购需求，操作性、可行性强，计划安排科学合理的得5分； 根据投标人提供的食品保存管理方案，切合本项目采购需求，操作性、可行性较强，计划安排较科学合理的得3分； 根据投标人提供的食品保存管理方案，未完全切合本项目采购需求，操作性、可行性一般，计划安排合理性一般，有所欠缺的得1分；不提供不得分。	0-5	1.0	3.0	1.0	3.0	3.0
13	技术	根据投标人提供的特色服务方案，切合本项目采购需求，针对性、操作性、可行性强的得5分； 根据投标人提供的特色服务方案，切合本项目采购需求，针对性、操作性、可行性较强的得3分； 根据投标人提供的特色服务方案，未完全切合本项目采购需求，针对性、操作性、可行性一般，有所欠缺的得1分； 不提供不得分。	0-5	3.0	1.0	3.0	1.0	3.0
14	技术	供应商提供的其他增值服务，如节日餐食、用餐环境及气氛提升内容方案，根据增值服务内容方案的合理性和针对性进行打分。 上述各项增值服务内容方案合理性好，针对性强的得3分； 上述各项增值服务内容方案合理性一般，针对性一般的得2分； 上述各项增值服务内容方案合理性，针对性较差的得1分；不提供不得分。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
合计			0-90	46.0	58.0	55.0	56.0	62.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（何业）

项目名称： 杭州市闲林职业高级中学2025年8月至2026年8月食堂服务外包（ZJZDCGYH-2025-022）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	义乌市君亭茗澜餐饮管理有限公司	杭州万喜年餐饮管理有限公司	杭州沐食客餐饮管理有限公司	浙江宝盛酒店管理有限公司	浙江新宇教育后勤管理有限公司
1	商务	1、投标人具有食品安全管理体系认证的得2分。 2、投标人具有环境管理体系认证的，得2分。 3、投标人具有职业健康安全管理体系认证的，得2分。 4、投标人具有HACCP 危害分析与关键控制点管理体系认证的，得 2分。 5、投标人具有质量管理体系认证证书的，得2分。 注：需提供有效期内的相关证书复印件并加盖公章，否则不得分。	0-10	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0
2	商务	2021年投标人承包经营的食堂在经营期间获得过餐饮服务食品安全等级为A级单位的，每有1个得2分，最多得2分。 注：需提供相关图片和投标人承包经营的食堂签订的合同复印件，否则不得分。	0-2	0.0	2.0	0.0	2.0	2.0
3	商务	投标人自2021年1月1日（含）以来承担过类似食堂服务项目的，提供业绩证明，每提供一项业绩证明，并获得满意度评价，每个得0.5分，最高得1分。 注：需提供合同复印件并加盖公章，附成交/中标通知书，否则不得分。（同一业主单位或使用部门出具的满意度只计算一次）	0-1	0.0	1.0	0.0	1.0	1.0
4	商务	1、为本项目配备的项目负责人具有（6分）： （1）具有食品安全管理员培训合格证的得2分。 （2）具有高级公共营养师资格（高级健康管理师）证书的得2分。 （3）具有餐饮业高级职业经理人证书的得2分。 2、项目组其他成员具有（5分）： （1）拟派的厨师长具有三级或以上中式烹调师证书的得1分。 （2）拟派的厨师团队具有三级及以上中式烹调师证书的，每有一人得1分，最多得2分。 （3）拟派的面点师团队具有三级及以上中式面点师证书的，每有一人得1分，最多得2分。 注：需提供项目组人员近六个月中任意一个月的本单位社保缴纳证明及相关证书复印件并加盖公章，否则不得分。	0-11	4.0	11.0	11.0	7.0	9.0
5	技术	针对项目设计一套可行性方案。包括服务人员安排、菜色品种以及提供特色服务设计可行性方案。评委综合评价方案，方案的完整性及企业对机关食堂服务需求的把握，综合评定。 方案完整的、合理性好的，得10分； 方案完整性合理性都较好的得8分； 方案完整性较好但合理性较一般的得6分； 方案完整性和合理性都较一般的得4分； 方案完整性和合理性都较差的得2分；不符合或不提供不得分。	0-10	4.0	4.0	4.0	4.0	8.0
6	技术	针对项目设计一套服务方案，制定可行的产品质量及价格控制方案。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业对餐厅服务的定位、餐厅服务措施、餐厅服务的流程设计等方面内容，综合评定。 方案内容全面完整，科学合理，可行性强的得9分； 方案内容较全面完整，较科学合理，可行性较强的得7分； 方案内容基本全面完整，科学合理性一般，可行性一般的得5分； 方案内容、科学合理性一般，可行性一般的得3分； 方案内容全面不够完整，不够科学合理，可行性不强的得1分；不提供不得分。	0-9	3.0	3.0	3.0	5.0	7.0

技术商务资信评分明细表

7	技术	针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业方案对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力，综合评定。 方案内容全面完整，科学合理，可行性强的得8分； 方案内容较全面完整，较科学合理，可行性较强的得5分； 方案内容基本全面完整，科学合理性一般，可行性一般的得3分； 方案内容全面不够完整，不够科学合理，可行性不强的得1分；不提供不得分。	0-8	3.0	5.0	5.0	3.0	5.0
8	技术	投标人针对本项目的卫生管理是否严谨科学、具有可操作性和针对性，横向比较，综合评定。 方案内容全面完整，科学合理，可行性强的得8分； 方案内容较全面完整，较科学合理，可行性较强的得5分； 方案内容基本全面完整，科学合理性一般，可行性一般的得3分； 方案内容全面不够完整，不够科学合理，可行性不强的得1分；不提供不得分。	0-8	3.0	3.0	3.0	3.0	5.0
9	技术	针对本项目成本控制管理详细方案（包括管理制度、成本核算、菜品定价、损耗管控等方面），综合评定。 方案内容全面完整，科学合理，可行性强的得8分； 方案内容较全面完整，较科学合理，可行性较强的得5分； 方案内容基本全面完整，科学合理性一般，可行性一般的得3分； 方案内容全面不够完整，不够科学合理，可行性不强的得1分；不提供不得分。	0-8	5.0	3.0	3.0	3.0	5.0
10	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及服务理念先进性、规范性，进行评分。 培训内容及计划周全、服务理念先进、内容规范的，得5分； 培训内容及计划较周全、服务理念先进性较好、内容规范性较好的，得3分； 培训内容及计划不够清晰、服务理念一般、内容规范性一般的，有所欠缺得1分；不提供不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
11	技术	对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、疫情管控等）进行打分。 根据对应急事件的响应时间、调配人数与处理方案的合理、清晰、全面的得5分； 较合理、较清晰、较全面的得3分； 不够合理、不够清晰、不够全面，内容一般，有所欠缺的得1分；不提供不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0	5.0
12	技术	根据投标人提供的食品保存管理方案，切合本项目采购需求，操作性、可行性强，计划安排科学合理的得5分； 根据投标人提供的食品保存管理方案，切合本项目采购需求，操作性、可行性较强，计划安排较科学合理的得3分； 根据投标人提供的食品保存管理方案，未完全切合本项目采购需求，操作性、可行性一般，计划安排合理性一般，有所欠缺的得1分；不提供不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0	5.0
13	技术	根据投标人提供的特色服务方案，切合本项目采购需求，针对性、操作性、可行性强的得5分； 根据投标人提供的特色服务方案，切合本项目采购需求，针对性、操作性、可行性较强的得3分； 根据投标人提供的特色服务方案，未完全切合本项目采购需求，针对性、操作性、可行性一般，有所欠缺的得1分； 不提供不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
14	技术	供应商提供的其他增值服务，如节日餐食、用餐环境及气氛提升内容方案，根据增值服务内容方案的合理性和针对性进行打分。 上述各项增值服务内容方案合理性好，针对性强的得3分； 上述各项增值服务内容方案合理性一般，针对性一般的得2分； 上述各项增值服务内容方案合理性，针对性较差的得1分；不提供不得分。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
合计			0-90	46.0	56.0	53.0	52.0	70.0

专家（签名）：