

技术商务评分明细（熊水龙）

项目名称：杭州市良渚职业高级中学2025学年食堂服务外包项目（TYZFCG2025-034）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州佳越餐饮管理有限公司	杭州胡家厨房餐饮管理有限公司	杭州新利餐饮有限公司	杭州客味邦餐饮管理有限公司
1.1	技术	餐厅环境管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性，进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
1.2	技术	食品质量控制方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	4.0	4.0	3.0	3.0
1.3	技术	卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、防疫卫生、垃圾处理方案等），根据方案的全面性、可行性及针对性，进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
1.4	技术	服务质量控制方案，根据方案的完整性、科学性、合理性进行打分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	3.0	4.0	3.0	3.0
1.5	技术	原材料使用管理方案及食品保存管理方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0
1.6	技术	餐饮服务食品安全管理五常法在食堂管理中的运用方案的完整性、合理性进行打分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	4.0	4.0	3.0	4.0
1.7	技术	为保持食物口味多样性，主要人员（厨师）合理轮换方案的可行性、合理性进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
2.1	技术	根据投标单位厨房管理服务内容、相关管理措施、岗位责任制、服务流程、标准化、规范化进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
2.2	技术	具有完善的组织架构，有健全的餐饮管理服务制度，进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
2.3	技术	具有可靠的服务质量保证措施，服务质量检查方法和标准、投诉处理和及时整改方案措施等进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
3	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，进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	2.0	2.0	2.0
4	技术	服务承诺落实的保障措施、服务期内的后续技术支持、维护能力，根据售后服务方案保障措施完善性、后续技术及维护能力，进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	3.0	3.0	3.0
5.1	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，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
5.2	技术	对管理区域内的防盗、防火的安全防范巡查方案、全面性、合理性进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
6.1	技术	配餐花色种类丰富、营养搭配合理，能够分季节时令科学组配，根据菜谱清单的多样性、营养搭配合理性、全面性进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
6.2	技术	具备菜品研发能力，包括提升菜品口味、新菜品开发、传统美食制作等，根据投标方案进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
7	技术	投标人根据本项目的特点提供的特色服务，如厨师长、厨师擅长的主要菜系、部分菜谱、宴席制作方面的特色专长及点心师的特长进行评分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
8.1	商务	根据拟派人员岗位安排、分配明细情况，包括人员数量、配备合理，各岗位的配置和劳动力的投入经优化配置，人员配备是否充分且满足各岗位和工作量的需求进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

8.2	商务	拟派项目经理具有健康管理师证书的得3分，具有机关、事业单位食堂服务管理工作经验3年及以上得2分，本项最多得5分。（提供相关证书复印件、工作履历（需有业主方盖章）及相关人员在投标截止月上溯2个月（含投标截止日当月，共3个月）中任意1个月在投标人单位的社保缴纳证明复印件，否则不得分）	0-5	5.0	5.0	3.0	5.0
8.3	商务	拟派厨师长情况：拟派厨师长1人，具有二级技师及以上的中式烹调师的得4分，具有三级高级技能的中式烹调师的得2分，具有四级中级技能的中式烹调师的得1分，本项最多得4分。（提供相关证书复印件及相关人员在投标截止月上溯2个月（含投标截止日当月，共3个月）中任意1个月在投标人单位的社保缴纳证明复印件，否则不得分）	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
8.4	商务	拟派厨师2人（除项目经理及厨师长外）：具有二级技师及以上的中式烹调师的每人得4分，具有三级高级技能的中式烹调师的每人得2分，具有四级中级技能的中式烹调师的每人得1分，本项最多得8分；（提供相关证书复印件及相关人员在投标截止月上溯2个月（含投标截止日当月，共3个月）中任意1个月在投标人单位的社保缴纳证明复印件，否则不得分）	0-8	8.0	8.0	8.0	8.0
8.5	商务	项目实施人员： ①具有公共营养师证书的得2分，没有不得分。 ②具有食品安全员证书的得2分，没有不得分。 ③具有三级高级技能及以上的面点师的得3分，具有四级中级技能的面点师的得1分，没有不得分，最多得3分。 （提供相关证书复印件及相关人员在投标截止月上溯2个月（含投标截止日当月，共3个月）中任意1个月在投标人单位的社保缴纳证明复印件，否则不得分）	0-7	7.0	7.0	7.0	5.0
9	商务	①投标人具有有效的质量管理体系认证证书（1分）； ②投标人具有有效的环境管理体系认证证书（1分）； ③有效的职业健康安全管理体系认证证书（1分）； ④有效的食品安全管理体系认证证书（1分）； 注：投标文件中提供有效期内的证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台网站（ http://www.cnca.gov.cn/ ）查询页面截图，否则不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
10	商务	投标人近三年内（自2022年1月1日起至今，以合同签订时间为准）承接过机关、事业单位食堂服务外包项目，每提供1个业绩得0.5分，本项最高得1分。 注：投标文件中提供合同复印件，否则不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0
合计			0-90	77.0	78.0	73.0	74.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（方志洪）

项目名称：杭州市良渚职业高级中学2025学年食堂服务外包项目（TYZFCG2025-034）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州佳越餐饮管理有限公司	杭州胡家厨房餐饮管理有限公司	杭州新利餐饮有限公司	杭州客味邦餐饮管理有限公司
1.1	技术	餐厅环境管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性，进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
1.2	技术	食品质量控制方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	4.0	4.0	3.0	3.0
1.3	技术	卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、防疫卫生、垃圾处理方案等），根据方案的全面性、可行性及针对性，进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	3.0	4.0	3.0	3.0
1.4	技术	服务质量控制方案，根据方案的完整性、科学性、合理性进行打分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
1.5	技术	原材料使用管理方案及食品保存管理方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0
1.6	技术	餐饮服务食品安全管理五常法在食堂管理中的运用方案的完整性、合理性进行打分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
1.7	技术	为保持食物口味多样性，主要人员（厨师）合理轮换方案的可行性、合理性进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
2.1	技术	根据投标单位厨房管理服务内容、相关管理措施、岗位责任制、服务流程、标准化、规范化进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
2.2	技术	具有完善的组织架构，有健全的餐饮管理服务制度，进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	3.0	2.0	3.0
2.3	技术	具有可靠的服务质量保证措施，服务质量检查方法和标准、投诉处理和及时整改方案措施等进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
3	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，进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
4	技术	服务承诺落实的保障措施、服务期内的后续技术支持、维护能力，根据售后服务方案保障措施完善性、后续技术及维护能力，进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	3.0	2.0	3.0
5.1	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，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
5.2	技术	对管理区域内的防盗、防火的安全防范巡查方案、全面性、合理性进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	3.0	3.0	2.0
6.1	技术	配餐花色种类丰富、营养搭配合理，能够分季节时令科学组配，根据菜谱清单的多样性、营养搭配合理性、全面性进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	3.0	2.0	3.0
6.2	技术	具备菜品研发能力，包括提升菜品口味、新菜品开发、传统美食制作等，根据投标方案进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
7	技术	投标人根据本项目的特点提供的特色服务，如厨师长、厨师擅长的主要菜系、部分菜谱、宴席制作方面的特色专长及点心师的特长进行评分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
8.1	商务	根据拟派人员岗位安排、分配明细情况，包括人员数量、配备合理，各岗位的配置和劳动力的投入经优化配置，人员配备是否充分且满足各岗位和工作量的需求进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

8.2	商务	拟派项目经理具有健康管理师证书的得3分，具有机关、事业单位食堂服务管理工作经验3年及以上得2分，本项最多得5分。（提供相关证书复印件、工作履历（需有业主方盖章）及相关人员在投标截止月上溯2个月（含投标截止日当月，共3个月）中任意1个月在投标人单位的社保缴纳证明复印件，否则不得分）	0-5	5.0	5.0	3.0	5.0
8.3	商务	拟派厨师长情况：拟派厨师长1人，具有二级技师及以上的中式烹调师的得4分，具有三级高级技能的中式烹调师的得2分，具有四级中级技能的中式烹调师的得1分，本项最多得4分。（提供相关证书复印件及相关人员在投标截止月上溯2个月（含投标截止日当月，共3个月）中任意1个月在投标人单位的社保缴纳证明复印件，否则不得分）	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
8.4	商务	拟派厨师2人（除项目经理及厨师长外）：具有二级技师及以上的中式烹调师的每人得4分，具有三级高级技能的中式烹调师的每人得2分，具有四级中级技能的中式烹调师的每人得1分，本项最多得8分；（提供相关证书复印件及相关人员在投标截止月上溯2个月（含投标截止日当月，共3个月）中任意1个月在投标人单位的社保缴纳证明复印件，否则不得分）	0-8	8.0	8.0	8.0	8.0
8.5	商务	项目实施人员： ①具有公共营养师证书的得2分，没有不得分。 ②具有食品安全员证书的得2分，没有不得分。 ③具有三级高级技能及以上的面点师的得3分，具有四级中级技能的面点师的得1分，没有不得分，最多得3分。 （提供相关证书复印件及相关人员在投标截止月上溯2个月（含投标截止日当月，共3个月）中任意1个月在投标人单位的社保缴纳证明复印件，否则不得分）	0-7	7.0	7.0	7.0	5.0
9	商务	①投标人具有有效的质量管理体系认证证书（1分）； ②投标人具有有效的环境管理体系认证证书（1分）； ③有效的职业健康安全管理体系认证证书（1分）； ④有效的食品安全管理体系认证证书（1分）； 注：投标文件中提供有效期内的证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台网站（ http://www.cnca.gov.cn/ ）查询页面截图，否则不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
10	商务	投标人近三年内（自2022年1月1日起至今，以合同签订时间为准）承接过机关、事业单位食堂服务外包项目，每提供1个业绩得0.5分，本项最高得1分。 注：投标文件中提供合同复印件，否则不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0
合计			0-90	83.0	86.0	79.0	81.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（方平华）

项目名称：杭州市良渚职业高级中学2025学年食堂服务外包项目（TYZFCG2025-034）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州佳越餐饮管理有限公司	杭州胡家厨房餐饮管理有限公司	杭州新利餐饮有限公司	杭州客味邦餐饮管理有限公司
1.1	技术	餐厅环境管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性，进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	4.0	4.0	4.0	3.0
1.2	技术	食品质量控制方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
1.3	技术	卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、防疫卫生、垃圾处理方案等），根据方案的全面性、可行性及针对性，进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	3.0	4.0	3.0	2.0
1.4	技术	服务质量控制方案，根据方案的完整性、科学性、合理性进行打分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	2.0	3.0	2.0	2.0
1.5	技术	原材料使用管理方案及食品保存管理方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0
1.6	技术	餐饮服务食品安全管理五常法在食堂管理中的运用方案的完整性、合理性进行打分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	4.0	4.0	4.0	3.0
1.7	技术	为保持食物口味多样性，主要人员（厨师）合理轮换方案的可行性、合理性进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	3.0	2.0	2.0
2.1	技术	根据投标单位厨房管理服务内容、相关管理措施、岗位责任制、服务流程、标准化、规范化进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
2.2	技术	具有完善的组织架构，有健全的餐饮管理服务制度，进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
2.3	技术	具有可靠的服务质量保证措施，服务质量检查方法和标准、投诉处理和及时整改方案措施等进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	3.0	2.0	2.0
3	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，进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
4	技术	服务承诺落实的保障措施、服务期内的后续技术支持、维护能力，根据售后服务方案保障措施完善性、后续技术及维护能力，进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
5.1	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，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	3.0	3.0	2.0
5.2	技术	对管理区域内的防盗、防火的安全防范巡查方案、全面性、合理性进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	3.0	2.0	2.0
6.1	技术	配餐花色种类丰富、营养搭配合理，能够分季节时令科学组配，根据菜谱清单的多样性、营养搭配合理性、全面性进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
6.2	技术	具备菜品研发能力，包括提升菜品口味、新菜品开发、传统美食制作等，根据投标方案进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
7	技术	投标人根据本项目的特点提供的特色服务，如厨师长、厨师擅长的主要菜系、部分菜谱、宴席制作方面的特色专长及点心师的特长进行评分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
8.1	商务	根据拟派人员岗位安排、分配明细情况，包括人员数量、配备合理，各岗位的配置和劳动力的投入经优化配置，人员配备是否充分且满足各岗位和工作量的需求进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	3.0	4.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

8.2	商务	拟派项目经理具有健康管理师证书的得3分，具有机关、事业单位食堂服务管理工作经验3年及以上得2分，本项最多得5分。（提供相关证书复印件、工作履历（需有业主方盖章）及相关人员在投标截止月上溯2个月（含投标截止日当月，共3个月）中任意1个月在投标人单位的社保缴纳证明复印件，否则不得分）	0-5	5.0	5.0	3.0	5.0
8.3	商务	拟派厨师长情况：拟派厨师长1人，具有二级技师及以上的中式烹调师的得4分，具有三级高级技能的中式烹调师的得2分，具有四级中级技能的中式烹调师的得1分，本项最多得4分。（提供相关证书复印件及相关人员在投标截止月上溯2个月（含投标截止日当月，共3个月）中任意1个月在投标人单位的社保缴纳证明复印件，否则不得分）	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
8.4	商务	拟派厨师2人（除项目经理及厨师长外）：具有二级技师及以上的中式烹调师的每人得4分，具有三级高级技能的中式烹调师的每人得2分，具有四级中级技能的中式烹调师的每人得1分，本项最多得8分；（提供相关证书复印件及相关人员在投标截止月上溯2个月（含投标截止日当月，共3个月）中任意1个月在投标人单位的社保缴纳证明复印件，否则不得分）	0-8	8.0	8.0	8.0	8.0
8.5	商务	项目实施人员： ①具有公共营养师证书的得2分，没有不得分。 ②具有食品安全员证书的得2分，没有不得分。 ③具有三级高级技能及以上的面点师的得3分，具有四级中级技能的面点师的得1分，没有不得分，最多得3分。 （提供相关证书复印件及相关人员在投标截止月上溯2个月（含投标截止日当月，共3个月）中任意1个月在投标人单位的社保缴纳证明复印件，否则不得分）	0-7	7.0	7.0	7.0	5.0
9	商务	①投标人具有有效的质量管理体系认证证书（1分）； ②投标人具有有效的环境管理体系认证证书（1分）； ③有效的职业健康安全管理体系认证证书（1分）； ④有效的食品安全管理体系认证证书（1分）； 注：投标文件中提供有效期内的证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台网站（ http://www.cnca.gov.cn/ ）查询页面截图，否则不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
10	商务	投标人近三年内（自2022年1月1日起至今，以合同签订时间为准）承接过机关、事业单位食堂服务外包项目，每提供1个业绩得0.5分，本项最高得1分。 注：投标文件中提供合同复印件，否则不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0
合计			0-90	79.0	86.0	78.0	74.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（覃静）

项目名称：杭州市良渚职业高级中学2025学年食堂服务外包项目（TYZFCG2025-034）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州佳越餐饮管理有限公司	杭州胡家厨房餐饮管理有限公司	杭州新利餐饮有限公司	杭州客味邦餐饮管理有限公司
1.1	技术	餐厅环境管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性，进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
1.2	技术	食品质量控制方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
1.3	技术	卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、防疫卫生、垃圾处理方案等），根据方案的全面性、可行性及针对性，进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	3.0	4.0	4.0	3.0
1.4	技术	服务质量控制方案，根据方案的完整性、科学性、合理性进行打分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	3.0	4.0	4.0	3.0
1.5	技术	原材料使用管理方案及食品保存管理方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	4.0	3.0	4.0	3.0
1.6	技术	餐饮服务食品安全管理五常法在食堂管理中的运用方案的完整性、合理性进行打分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	3.0	3.0	4.0	3.0
1.7	技术	为保持食物口味多样性，主要人员（厨师）合理轮换方案的可行性、合理性进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	3.0	2.0	2.0
2.1	技术	根据投标单位厨房管理服务内容、相关管理措施、岗位责任制、服务流程、标准化、规范化进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	2.0	2.0	3.0
2.2	技术	具有完善的组织架构，有健全的餐饮管理服务制度，进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	3.0	3.0	2.0
2.3	技术	具有可靠的服务质量保证措施，服务质量检查方法和标准、投诉处理和及时整改方案措施等进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	2.0	3.0	2.0
3	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，进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	2.0	3.0	2.0
4	技术	服务承诺落实的保障措施、服务期内的后续技术支持、维护能力，根据售后服务方案保障措施完善性、后续技术及维护能力，进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	2.0	2.0	2.0
5.1	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，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
5.2	技术	对管理区域内的防盗、防火的安全防范巡查方案、全面性、合理性进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	2.0	3.0	2.0
6.1	技术	配餐花色种类丰富、营养搭配合理，能够分季节时令科学组配，根据菜谱清单的多样性、营养搭配合理性、全面性进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	3.0	3.0	2.0
6.2	技术	具备菜品研发能力，包括提升菜品口味、新菜品开发、传统美食制作等，根据投标方案进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	3.0	3.0	2.0
7	技术	投标人根据本项目的特点提供的特色服务，如厨师长、厨师擅长的主要菜系、部分菜谱、宴席制作方面的特色专长及点心师的特长进行评分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	3.0	3.0	2.0
8.1	商务	根据拟派人员岗位安排、分配明细情况，包括人员数量、配备合理，各岗位的配置和劳动力的投入经优化配置，人员配备是否充分且满足各岗位和工作量的需求进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

8.2	商务	拟派项目经理具有健康管理师证书的得3分，具有机关、事业单位食堂服务管理工作经验3年及以上得2分，本项最多得5分。（提供相关证书复制件、工作履历（需有业主方盖章）及相关人员在投标截止月上溯2个月（含投标截止日当月，共3个月）中任意1个月在投标人单位的社保缴纳证明复制件，否则不得分）	0-5	5.0	5.0	3.0	5.0
8.3	商务	拟派厨师长情况：拟派厨师长1人，具有二级技师及以上的中式烹调师的得4分，具有三级高级技能的中式烹调师的得2分，具有四级中级技能的中式烹调师的得1分，本项最多得4分。（提供相关证书复制件及相关人员在投标截止月上溯2个月（含投标截止日当月，共3个月）中任意1个月在投标人单位的社保缴纳证明复制件，否则不得分）	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
8.4	商务	拟派厨师2人（除项目经理及厨师长外）：具有二级技师及以上的中式烹调师的每人得4分，具有三级高级技能的中式烹调师的每人得2分，具有四级中级技能的中式烹调师的每人得1分，本项最多得8分；（提供相关证书复制件及相关人员在投标截止月上溯2个月（含投标截止日当月，共3个月）中任意1个月在投标人单位的社保缴纳证明复制件，否则不得分）	0-8	8.0	8.0	8.0	8.0
8.5	商务	项目实施人员： ①具有公共营养师证书的得2分，没有不得分。 ②具有食品安全员证书的得2分，没有不得分。 ③具有三级高级技能及以上的面点师的得3分，具有四级中级技能的面点师的得1分，没有不得分，最多得3分。 （提供相关证书复制件及相关人员在投标截止月上溯2个月（含投标截止日当月，共3个月）中任意1个月在投标人单位的社保缴纳证明复制件，否则不得分）	0-7	7.0	7.0	7.0	5.0
9	商务	①投标人具有有效的质量管理体系认证证书（1分）； ②投标人具有有效的环境管理体系认证证书（1分）； ③有效的职业健康安全管理体系认证证书（1分）； ④有效的食品安全管理体系认证证书（1分）； 注：投标文件中提供有效期内的证书复制件及全国认证认可信息公共服务平台网站（ http://www.cnca.gov.cn/ ）查询页面截图，否则不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
10	商务	投标人近三年内（自2022年1月1日起至今，以合同签订时间为准）承接过机关、事业单位食堂服务外包项目，每提供1个业绩得0.5分，本项最高得1分。 注：投标文件中提供合同复制件，否则不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0
合计			0-90	80.0	83.0	85.0	75.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（崔雅萍）

项目名称：杭州市良渚职业高级中学2025学年食堂服务外包项目（TYZFCG2025-034）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州佳越餐饮管理有限公司	杭州胡家厨房餐饮管理有限公司	杭州新利餐饮有限公司	杭州客味邦餐饮管理有限公司
1.1	技术	餐厅环境管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性，进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	3.0	4.0	3.0	4.0
1.2	技术	食品质量控制方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
1.3	技术	卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、防疫卫生、垃圾处理方案等），根据方案的全面性、可行性及针对性，进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	4.0	4.0	3.0	4.0
1.4	技术	服务质量控制方案，根据方案的完整性、科学性、合理性进行打分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
1.5	技术	原材料使用管理方案及食品保存管理方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	4.0	4.0	4.0	3.0
1.6	技术	餐饮服务食品安全管理五常法在食堂管理中的运用方案的完整性、合理性进行打分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	3.0	4.0	3.0	4.0
1.7	技术	为保持食物口味多样性，主要人员（厨师）合理轮换方案的可行性、合理性进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
2.1	技术	根据投标单位厨房管理服务内容、相关管理措施、岗位责任制、服务流程、标准化、规范化进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	2.0	2.0	3.0
2.2	技术	具有完善的组织架构，有健全的餐饮管理服务制度，进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	2.0	3.0	3.0	3.0
2.3	技术	具有可靠的服务质量保证措施，服务质量检查方法和标准、投诉处理和及时整改方案措施等进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
3	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，进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
4	技术	服务承诺落实的保障措施、服务期内的后续技术支持、维护能力，根据售后服务方案保障措施完善性、后续技术及维护能力，进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	3.0	2.0	3.0
5.1	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，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
5.2	技术	对管理区域内的防盗、防火的安全防范巡查方案、全面性、合理性进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
6.1	技术	配餐花色种类丰富、营养搭配合理，能够分季节时令科学组配，根据菜谱清单的多样性、营养搭配合理性、全面性进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	3.0	2.0	2.0
6.2	技术	具备菜品研发能力，包括提升菜品口味、新菜品开发、传统美食制作等，根据投标方案进行打分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	2.0	3.0	3.0
7	技术	投标人根据本项目的特点提供的特色服务，如厨师长、厨师擅长的主要菜系、部分菜谱、宴席制作方面的特色专长及点心师的特长进行评分，分值（3，2，1，0）。	0-3	3.0	3.0	2.0	3.0
8.1	商务	根据拟派人员岗位安排、分配明细情况，包括人员数量、配备合理，各岗位的配置和劳动力的投入经优化配置，人员配备是否充分且满足各岗位和工作量的需求进行评分，分值（4，3，2，1，0）。	0-4	4.0	4.0	3.0	4.0

技术商务资信评分明细表

8.2	商务	拟派项目经理具有健康管理师证书的得3分，具有机关、事业单位食堂服务管理工作经验3年及以上得2分，本项最多得5分。（提供相关证书复印件、工作履历（需有业主方盖章）及相关人员在投标截止月上溯2个月（含投标截止日当月，共3个月）中任意1个月在投标人单位的社保缴纳证明复印件，否则不得分）	0-5	5.0	5.0	3.0	5.0
8.3	商务	拟派厨师长情况：拟派厨师长1人，具有二级技师及以上的中式烹调师的得4分，具有三级高级技能的中式烹调师的得2分，具有四级中级技能的中式烹调师的得1分，本项最多得4分。（提供相关证书复印件及相关人员在投标截止月上溯2个月（含投标截止日当月，共3个月）中任意1个月在投标人单位的社保缴纳证明复印件，否则不得分）	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
8.4	商务	拟派厨师2人（除项目经理及厨师长外）：具有二级技师及以上的中式烹调师的每人得4分，具有三级高级技能的中式烹调师的每人得2分，具有四级中级技能的中式烹调师的每人得1分，本项最多得8分；（提供相关证书复印件及相关人员在投标截止月上溯2个月（含投标截止日当月，共3个月）中任意1个月在投标人单位的社保缴纳证明复印件，否则不得分）	0-8	8.0	8.0	8.0	8.0
8.5	商务	项目实施人员： ①具有公共营养师证书的得2分，没有不得分。 ②具有食品安全员证书的得2分，没有不得分。 ③具有三级高级技能及以上的面点师的得3分，具有四级中级技能的面点师的得1分，没有不得分，最多得3分。 （提供相关证书复印件及相关人员在投标截止月上溯2个月（含投标截止日当月，共3个月）中任意1个月在投标人单位的社保缴纳证明复印件，否则不得分）	0-7	7.0	7.0	7.0	5.0
9	商务	①投标人具有有效的质量管理体系认证证书（1分）； ②投标人具有有效的环境管理体系认证证书（1分）； ③有效的职业健康安全管理体系认证证书（1分）； ④有效的食品安全管理体系认证证书（1分）； 注：投标文件中提供有效期内的证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台网站（ http://www.cnca.gov.cn/ ）查询页面截图，否则不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
10	商务	投标人近三年内（自2022年1月1日起至今，以合同签订时间为准）承接过机关、事业单位食堂服务外包项目，每提供1个业绩得0.5分，本项最高得1分。 注：投标文件中提供合同复印件，否则不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0
合计			0-90	87.0	88.0	80.0	86.0

专家（签名）：