

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：看守所拘留所食堂劳务服务采购项目（DCCG2025-021）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	东阳市凯成餐饮管理有限公司	金华千亨餐饮管理有限公司	东阳市鑫隆餐饮管理有限公司	浙江金华建慧餐饮管理有限公司
1.1	技术	投标人提供的岗位职责与人员分工（0-2分）、岗位操作规程及服务标准（0-2分）、服务质量保障措施（0-2分）、培训制度（0-2分）、员工队伍稳定措施（0-2分）、人员管理与考核制度（0-2分）、安全生产管理制度（0-2分）、食堂台账管理制度（0-2分）等情况打分。	0-16	11.0	15.0	9.5	10.0
1.2	技术	卫生管理控制的合理性，可行性，包括食品卫生（0-3分）、食品加工卫生（0-3分）、餐具厨房餐厅卫生（0-3分）、人员卫生（0-3分）等情况打分，最高得12分。	0-12	8.0	11.0	7.2	7.5
2	技术	项目服务方案：根据项目服务方案的合理性（0-2分）、可行性（0-2分）、针对性（0-2分），进行打分。	0-6	4.5	5.5	4.0	4.2
3	技术	安全及防疫：投标人对食堂工作人员及就餐人员的卫生防疫（0-2分）、消防（0-2分）、人身安全保障措施（0-2分）进行打分。	0-6	4.8	5.5	4.2	4.3
4	技术	突发事件应急预案：出现特殊、紧急情况的处理措施（如临时加菜、非工作日的加班、抗台等特殊情况的加班处理）（0-3分）、纠纷处理措施（0-2分）突发安全事故应急措施（0-2分）等内容进行打分，最高得7分。	0-7	6.4	6.8	5.0	5.0
5.1	技术	拟投入本项目的项目管理人员具有高级餐饮职业经理人证书的得3分； 拟投入本项目的厨师或厨师长具有厨师证的每人得1分，最高得3分； 拟投入本项目得面点师具有面点师证的得1分； 拟投入本项目其他服务人员中有消防设施操作员证的得1分； (每人每证不得重复得分) 注：须提供证书复印件或相关证明材料，且必须是投标人本单位在职员工，须提供已在本单位缴纳社保的承诺 书或社保缴纳清单并加盖投标人公章，否则不得分。	0-8	8.0	8.0	5.0	3.0
5.2	技术	人员安排满足招标文件要求的（包括食品安全管理员及餐饮服务单位食品安全管理人员）不得分，每增加一人得1分，最高得4分。	0-4	4.0	4.0	0.0	0.0
6	商务	认证证书：投标人具有食品安全管理体系认证、质量管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、环境管理体系认证、HACCP管理体系认证证书证书，且在有效期内的每个得1分，本项最高得5分。 (注：须提供相关证书复印件及www.cnca.gov.cn认监委官方网站截图，未提供不得分)	0-5	5.0	5.0	0.0	0.0
7	商务	同类项目业绩：投标人自2023年1月1日以来（合同以签订之日为准），提供同类项目业绩的，每个得1分，本项最高得3分。 注：须提供合同复印件或中标通知书。	0-3	3.0	3.0	0.0	0.0
8	商务	服务及优惠承诺：根据投标人提供的技术支持以及服务承诺落实的保障措施、其他优惠承诺等进行0-3分综合打分。	0-3	2.6	2.7	2.4	2.0
合计			0-70	57.3	66.5	37.3	36.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：看守所拘留所食堂劳务服务采购项目（DCCG2025-021）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	东阳市凯成餐饮管理有限公司	金华千亨餐饮管理有限公司	东阳市鑫隆餐饮管理有限公司	浙江金华建慧餐饮管理有限公司
1.1	技术	投标人提供的岗位职责与人员分工（0-2分）、岗位操作规程及服务标准（0-2分）、服务质量保障措施（0-2分）、培训制度（0-2分）、员工队伍稳定措施（0-2分）、人员管理与考核制度（0-2分）、安全生产管理制度（0-2分）、食堂台账管理制度（0-2分）等情况打分。	0-16	12.0	15.0	11.0	11.0
1.2	技术	卫生管理控制的合理性，可行性，包括食品卫生（0-3分）、食品加工卫生（0-3分）、餐具厨房餐厅卫生（0-3分）、人员卫生（0-3分）等情况打分，最高得12分。	0-12	9.0	11.0	7.5	7.5
2	技术	项目服务方案：根据项目服务方案的合理性（0-2分）、可行性（0-2分）、针对性（0-2分），进行打分。	0-6	5.0	5.5	4.0	4.5
3	技术	安全及防疫：投标人对食堂工作人员及就餐人员的卫生防疫（0-2分）、消防（0-2分）、人身安全保障措施（0-2分）进行打分。	0-6	5.0	5.5	3.5	4.0
4	技术	突发事件应急预案：出现特殊、紧急情况的处理措施（如临时加菜、非工作日的加班、抗台等特殊情况的加班处理）（0-3分）、纠纷处理措施（0-2分）突发安全事故应急措施（0-2分）等内容进行打分，最高得7分。	0-7	6.0	6.8	5.0	5.5
5.1	技术	拟投入本项目的项目管理人员具有高级餐饮职业经理人证书的得3分； 拟投入本项目的厨师或厨师长具有厨师证的每人得1分，最高得3分； 拟投入本项目得面点师具有面点师证的得1分； 拟投入本项目其他服务人员中有消防设施操作员证的得1分； (每人每证不得重复得分) 注：须提供证书复印件或相关证明材料，且必须是投标人本单位在职员工，须提供已在本单位缴纳社保的承诺书或社保缴纳清单并加盖投标人公章，否则不得分。	0-8	8.0	8.0	5.0	3.0
5.2	技术	人员安排满足招标文件要求的（包括食品安全管理员及餐饮服务单位食品安全管理人员）不得分，每增加一人得1分，最高得4分。	0-4	4.0	4.0	0.0	0.0
6	商务	认证证书：投标人具有食品安全管理体系认证、质量管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、环境管理体系认证、HACCP管理体系认证证书证书，且在有效期内的每个得1分，本项最高得5分。 (注：须提供相关证书复印件及www.cnca.gov.cn认监委官方网站截图，未提供不得分)	0-5	5.0	5.0	0.0	0.0
7	商务	同类项目业绩：投标人自2023年1月1日以来（合同以签订之日为准），提供同类项目业绩的，每个得1分，本项最高得3分。 注：须提供合同复印件或中标通知书。	0-3	3.0	3.0	0.0	0.0
8	商务	服务及优惠承诺：根据投标人提供的技术支持以及服务承诺落实的保障措施、其他优惠承诺等进行0-3分综合打分。	0-3	2.8	2.8	2.5	1.5
合计			0-70	59.8	66.6	38.5	37.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：看守所拘留所食堂劳务服务采购项目（DCCG2025-021）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	东阳市凯成餐饮管理有限公司	金华千亨餐饮管理有限公司	东阳市鑫隆餐饮管理有限公司	浙江金华建慧餐饮管理有限公司
1.1	技术	投标人提供的岗位职责与人员分工（0-2分）、岗位操作规程及服务标准（0-2分）、服务质量保障措施（0-2分）、培训制度（0-2分）、员工队伍稳定措施（0-2分）、人员管理与考核制度（0-2分）、安全生产管理制度（0-2分）、食堂台账管理制度（0-2分）等情况打分。	0-16	11.0	14.0	10.0	10.0
1.2	技术	卫生管理控制的合理性，可行性，包括食品卫生（0-3分）、食品加工卫生（0-3分）、餐具厨房餐厅卫生（0-3分）、人员卫生（0-3分）等情况打分，最高得12分。	0-12	9.0	11.5	6.5	7.0
2	技术	项目服务方案：根据项目服务方案的合理性（0-2分）、可行性（0-2分）、针对性（0-2分），进行打分。	0-6	4.0	5.5	3.0	3.0
3	技术	安全及防疫：投标人对食堂工作人员及就餐人员的卫生防疫（0-2分）、消防（0-2分）、人身安全保障措施（0-2分）进行打分。	0-6	4.5	5.5	3.0	3.0
4	技术	突发事件应急预案：出现特殊、紧急情况的处理措施（如临时加菜、非工作日的加班、抗台等特殊情况的加班处理）（0-3分）、纠纷处理措施（0-2分）突发安全事故应急措施（0-2分）等内容进行打分，最高得7分。	0-7	5.0	6.5	4.5	4.5
5.1	技术	拟投入本项目的项目管理人员具有高级餐饮职业经理人证书的得3分； 拟投入本项目的厨师或厨师长具有厨师证的每人得1分，最高得3分； 拟投入本项目得面点师具有面点师证的得1分； 拟投入本项目其他服务人员中有消防设施操作员证的得1分； (每人每证不得重复得分) 注：须提供证书复印件或相关证明材料，且必须是投标人本单位在职员工，须提供已在本单位缴纳社保的承诺书或社保缴纳清单并加盖投标人公章，否则不得分。	0-8	8.0	8.0	5.0	3.0
5.2	技术	人员安排满足招标文件要求的（包括食品安全管理员及餐饮服务单位食品安全管理人员）不得分，每增加一人得1分，最高得4分。	0-4	4.0	4.0	0.0	0.0
6	商务	认证证书：投标人具有食品安全管理体系认证、质量管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、环境管理体系认证、HACCP管理体系认证证书证书，且在有效期内的每个得1分，本项最高得5分。 (注：须提供相关证书复印件及www.cnca.gov.cn认监委官方网站截图，未提供不得分)	0-5	5.0	5.0	0.0	0.0
7	商务	同类项目业绩：投标人自2023年1月1日以来（合同以签订之日为准），提供同类项目业绩的，每个得1分，本项最高得3分。 注：须提供合同复印件或中标通知书。	0-3	3.0	3.0	0.0	0.0
8	商务	服务及优惠承诺：根据投标人提供的技术支持以及服务承诺落实的保障措施、其他优惠承诺等进行0-3分综合打分。	0-3	2.2	2.5	2.5	1.5
合计			0-70	55.7	65.5	34.5	32.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：看守所拘留所食堂劳务服务采购项目（DCCG2025-021）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	东阳市凯成餐饮管理有限公司	金华千亨餐饮管理有限公司	东阳市鑫隆餐饮管理有限公司	浙江金华建慧餐饮管理有限公司
1.1	技术	投标人提供的岗位职责与人员分工（0-2分）、岗位操作规程及服务标准（0-2分）、服务质量保障措施（0-2分）、培训制度（0-2分）、员工队伍稳定措施（0-2分）、人员管理与考核制度（0-2分）、安全生产管理制度（0-2分）、食堂台账管理制度（0-2分）等情况打分。	0-16	12.0	15.0	10.0	10.0
1.2	技术	卫生管理控制的合理性，可行性，包括食品卫生（0-3分）、食品加工卫生（0-3分）、餐具厨房餐厅卫生（0-3分）、人员卫生（0-3分）等情况打分，最高得12分。	0-12	9.0	11.0	7.0	7.0
2	技术	项目服务方案：根据项目服务方案的合理性（0-2分）、可行性（0-2分）、针对性（0-2分），进行打分。	0-6	4.9	5.2	4.2	4.3
3	技术	安全及防疫：投标人对食堂工作人员及就餐人员的卫生防疫（0-2分）、消防（0-2分）、人身安全保障措施（0-2分）进行打分。	0-6	5.0	5.3	3.9	4.2
4	技术	突发事件应急预案：出现特殊、紧急情况的处理措施（如临时加菜、非工作日的加班、抗台等特殊情况的加班处理）（0-3分）、纠纷处理措施（0-2分）突发安全事故应急措施（0-2分）等内容进行打分，最高得7分。	0-7	6.4	6.8	5.2	5.5
5.1	技术	拟投入本项目的项目管理人员具有高级餐饮职业经理人证书的得3分； 拟投入本项目的厨师或厨师长具有厨师证的每人得1分，最高得3分； 拟投入本项目得面点师具有面点师证的得1分； 拟投入本项目其他服务人员中有消防设施操作员证的得1分； (每人每证不得重复得分) 注：须提供证书复印件或相关证明材料，且必须是投标人本单位在职员工，须提供已在本单位缴纳社保的承诺书或社保缴纳清单并加盖投标人公章，否则不得分。	0-8	8.0	8.0	5.0	3.0
5.2	技术	人员安排满足招标文件要求的（包括食品安全管理员及餐饮服务单位食品安全管理人员）不得分，每增加一人得1分，最高得4分。	0-4	4.0	4.0	0.0	0.0
6	商务	认证证书：投标人具有食品安全管理体系认证、质量管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、环境管理体系认证、HACCP管理体系认证证书证书，且在有效期内的每个得1分，本项最高得5分。 (注：须提供相关证书复印件及www.cnca.gov.cn认监委官方网站截图，未提供不得分)	0-5	5.0	5.0	0.0	0.0
7	商务	同类项目业绩：投标人自2023年1月1日以来（合同以签订之日为准），提供同类项目业绩的，每个得1分，本项最高得3分。 注：须提供合同复印件或中标通知书。	0-3	3.0	3.0	0.0	0.0
8	商务	服务及优惠承诺：根据投标人提供的技术支持以及服务承诺落实的保障措施、其他优惠承诺等进行0-3分综合打分。	0-3	2.8	2.8	2.5	1.5
合计			0-70	60.1	66.1	37.8	35.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：看守所拘留所食堂劳务服务采购项目（DCCG2025-021）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	东阳市凯成餐饮管理有限公司	金华千亨餐饮管理有限公司	东阳市鑫隆餐饮管理有限公司	浙江金华建慧餐饮管理有限公司
1.1	技术	投标人提供的岗位职责与人员分工（0-2分）、岗位操作规程及服务标准（0-2分）、服务质量保障措施（0-2分）、培训制度（0-2分）、员工队伍稳定措施（0-2分）、人员管理与考核制度（0-2分）、安全生产管理制度（0-2分）、食堂台账管理制度（0-2分）等情况打分。	0-16	11.8	14.8	9.9	10.2
1.2	技术	卫生管理控制的合理性，可行性，包括食品卫生（0-3分）、食品加工卫生（0-3分）、餐具厨房餐厅卫生（0-3分）、人员卫生（0-3分）等情况打分，最高得12分。	0-12	9.5	11.5	7.2	7.3
2	技术	项目服务方案：根据项目服务方案的合理性（0-2分）、可行性（0-2分）、针对性（0-2分），进行打分。	0-6	4.9	5.2	4.1	4.3
3	技术	安全及防疫：投标人对食堂工作人员及就餐人员的卫生防疫（0-2分）、消防（0-2分）、人身安全保障措施（0-2分）进行打分。	0-6	5.0	5.3	3.9	4.2
4	技术	突发事件应急预案：出现特殊、紧急情况的处理措施（如临时加菜、非工作日的加班、抗台等特殊情况的加班处理）（0-3分）、纠纷处理措施（0-2分）突发安全事故应急措施（0-2分）等内容进行打分，最高得7分。	0-7	6.3	6.6	5.1	5.3
5.1	技术	拟投入本项目的的项目管理人员具有高级餐饮职业经理人证书的得3分； 拟投入本项目的厨师或厨师长具有厨师证的每人得1分，最高得3分； 拟投入本项目得面点师具有面点师证的得1分； 拟投入本项目其他服务人员中有消防设施操作员证的得1分； (每人每证不得重复得分) 注：须提供证书复印件或相关证明材料，且必须是投标人本单位在职员工，须提供已在本单位缴纳社保的承诺或社保缴纳清单并加盖投标人公章，否则不得分。	0-8	8.0	8.0	5.0	3.0
5.2	技术	人员安排满足招标文件要求的（包括食品安全管理员及餐饮服务单位食品安全管理人员）不得分，每增加一人得1分，最高得4分。	0-4	4.0	4.0	0.0	0.0
6	商务	认证证书：投标人具有食品安全管理体系认证、质量管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、环境管理体系认证、HACCP管理体系认证证书证书，且在有效期内的每个得1分，本项最高得5分。 (注：须提供相关证书复印件及www.cnca.gov.cn认监委官方网站截图，未提供不得分)	0-5	5.0	5.0	0.0	0.0
7	商务	同类项目业绩：投标人自2023年1月1日以来（合同以签订之日为准），提供同类项目业绩的，每个得1分，本项最高得3分。 注：须提供合同复印件或中标通知书。	0-3	3.0	3.0	0.0	0.0
8	商务	服务及优惠承诺：根据投标人提供的技术支持以及服务承诺落实的保障措施、其他优惠承诺等进行0-3分综合打分。	0-3	2.7	2.8	2.3	1.8
合计			0-70	60.2	66.2	37.5	36.1

专家（签名）：