

技术商务评分明细（黎菲）

项目名称：杭州市余杭中学2025年食堂劳务外包项目（ZFCGY2024-106）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	御尚酒店管理(杭州)有限公司	杭州正冕餐饮管理有限公司	福鼎鼎亮餐饮管理有限公司	温州欣晟餐饮管理有限公司	杭州一面之缘餐饮管理有限公司	浙江爱苗餐饮管理有限公司
1	技术	需求分析情况与重点、难点及解决措施：投标人根据采购需求描述，结合自身经验，对本项目的需求、实施重点和难点进行阐述和说明，符合的得7分，基本符合的得4分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-7	1.0	1.0	4.0	4.0	7.0	7.0
2	技术	菜类品种方案：投标人提供的菜品应具有多样性、营养搭配合理性，且需根据季节不同提供适时菜品，定期推出特色菜或新菜（每周），根据详细菜品方案进行打分，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	5.0	5.0
3	技术	成本控制方案：投标人提供具体的成本分析方案，成本控制应合理，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	5.0	5.0
4	技术	项目管理方案：企业内部管理制度健全程度、操作规程细则程度、台账管理明确程度、岗位责任落实程度，根据投标人提供的详细方案进行打分，符合的得7分，基本符合的得4分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-7	1.0	1.0	4.0	4.0	7.0	7.0
5	技术	卫生管理方案：卫生管理具体措施明确程度等，根据投标人提供的详细方案进行打分，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	5.0	5.0
6	技术	安全管理方案：针对本项目的食品安全、生产安全承诺、风险分析及可行控制方案，投标人应提供相应承诺及方案，包括对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案，方案应具有科学性，能体现投标人在安全方案的内控机制健全性及处置能力等，符合的得7分，基本符合的得4分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-7	4.0	4.0	4.0	4.0	7.0	7.0
7	技术	节能管理方案：投标人提供节能管理具体措施明确程度等，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	5.0	5.0
8	技术	项目筹备、交接方案：针对本项目需求的筹备计划及后续的可行性工作计划，根据方案的相关内容，重点考察投标人对筹备工作的认识程度，对筹备过程中承诺的支持力度，以及按时开张的可行性，对现有食堂人员的分流安排，投标人在后续过程中的工作计划等，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	1.0	3.0	5.0	5.0
9	技术	服务质量保证措施：根据投标人提供质量保证措施是否明确、可行、针对性强，措施详尽、准确、针对性强且合理可行的，符合的得7分，基本符合的得4分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-7	1.0	1.0	4.0	4.0	7.0	7.0
10	技术	服务人员日常培训方案：投标人应对项目组人员进行后续培训，投标文件中提供详细人员培训计划及思路，培训计划应具有科学性；根据投标人提供的详细培训方案进行评分，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分。	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	5.0	5.0
11	技术	服务团队人员薪酬保障方案评价：投标人对聘用人员的薪资标准及方案制定应与聘用人员水平、本项目服务质量相适应，有利于服务人员队伍的稳定；根据投标人提供的人员薪酬方案进行评分，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	5.0	5.0
12	技术	投标人承诺每月核定的工资表经采购方核定后发放，并接受采购方的不定期监督的得2分，否则不得分；投标文件中需提供承诺函，格式自拟；	0-2	0.0	0.0	2.0	2.0	2.0	2.0

技术商务资信评分明细表

13	商务	1、拟派项目负责人专业能力： 具有三级及以上国家职业资格中式烹调师（或中式面点师）的得3分； 2、拟派厨师团队专业能力： 1）拟派“厨师长”：具有一级中式烹调师职业资格的得3分； 2）拟派“厨师”：具有一级中式烹调师职业资格的得3分，具有二级中式烹调师职业资格的得2分，本小项最多得5分； 3、拟派面点师团队专业能力：拟派“面点师”（中式面点师3名，西式面点师1名）中具有三级面点师职业资格的每人得2分，最高得2分；具有二级面点师职业资格的每人得3分，最高得3分。本小项最多得5分；（相同人员不重复得分。） 4、拟派服务团队人员具有食品安全管理员证的得3分，最多得3分； 相同人员不同证书不同时得分，投标文件中提供证书复印件及缴纳在投标单位的社保证明材料复印件；	0-19	0.0	0.0	0.0	0.0	14.0	19.0
14	商务	体系认证： 1）投标人具有质量管理体系认证证书的得1分，没有不得分； 2）投标人具有环境管理体系认证证书的得1分，没有不得分； 3）投标人具有职业健康安全管理体系认证证书的得1分，没有不得分； 4）投标人具有食品安全管理体系认证证书得1分，没有不得分； 5）投标人具有危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证证书得1分，没有不得分； 投标文件中提供有效期内的证书复印件或扫描件及国家市场监督管理总局、中国合格评定国家认可委员会或全国认证认可信息公共服务平台的截图予以佐证，并加盖投标人公章，否则不得分。	0-5	0.0	0.0	0.0	0.0	5.0	5.0
15	商务	投标人自2021年12月1日以来（时间以合同签订时间为准）具有类似项目业绩的，每提供一个得1分，最多得1分；投标文件中同时提供合同复印件及中标通知书复印件；	0-1	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	1.0
合计			0-90	14.0	14.0	37.0	39.0	85.0	90.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（朱琪）

项目名称：杭州市余杭中学2025年食堂劳务外包项目（ZFCGY2024-106）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	御尚酒店物业（杭州）有限公司	杭州正冕餐饮有限公司	福鼎鼎亮餐饮管理有限公司	温州欣晟餐饮管理有限公司	杭州一面之缘餐饮管理有限公司	浙江爱苗餐饮管理有限公司
1	技术	需求分析情况与重点、难点及解决措施：投标人根据采购需求描述，结合自身经验，对本项目的需求、实施重点和难点进行阐述和说明，符合的得7分，基本符合的得4分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-7	1.0	1.0	4.0	4.0	7.0	7.0
2	技术	菜类品种方案：投标人提供的菜品应具有多样性、营养搭配合理性，且需根据季节不同提供适时菜品，定期推出特色菜或新菜（每周），根据详细菜品方案进行打分，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	5.0	5.0
3	技术	成本控制方案：投标人提供具体的成本分析方案，成本控制应合理，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	5.0	5.0
4	技术	项目管理方案：企业内部管理制度健全程度、操作规程细则程度、台账管理明确程度、岗位责任落实程度，根据投标人提供的详细方案进行打分，符合的得7分，基本符合的得4分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-7	1.0	1.0	4.0	4.0	4.0	4.0
5	技术	卫生管理方案：卫生管理具体措施明确程度等，根据投标人提供的详细方案进行打分，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	5.0	5.0
6	技术	安全管理方案：针对本项目的食品安全、生产安全承诺、风险分析及可行控制方案，投标人应提供相应承诺及方案，包括对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案，方案应具有科学性，能体现投标人在安全方案的内控机制健全性及处置能力等，符合的得7分，基本符合的得4分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-7	1.0	1.0	4.0	4.0	7.0	7.0
7	技术	节能管理方案：投标人提供节能管理具体措施明确程度等，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	5.0	5.0
8	技术	项目筹备、交接方案：针对本项目需求的筹备计划及后续的可行性工作计划，根据方案的相关内容，重点考察投标人对筹备工作的认识程度，对筹备过程中承诺的支持力度，以及按时开张的可行性，对现有食堂人员的分流安排，投标人在后续过程中的工作计划等，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	5.0	5.0
9	技术	服务质量保证措施：根据投标人提供质量保证措施是否明确、可行、针对性强，措施详尽、准确、针对性强且合理可行的，符合的得7分，基本符合的得4分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-7	1.0	1.0	4.0	4.0	7.0	7.0
10	技术	服务人员日常培训方案：投标人应对项目组人员进行后续培训，投标文件中提供详细人员培训计划及思路，培训计划应具有科学性；根据投标人提供的详细培训方案进行评分，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分。	0-5	1.0	1.0	1.0	1.0	5.0	5.0
11	技术	服务团队人员薪酬保障方案评价：投标人对聘用人员的薪资标准及方案制定应与聘用人员水平、本项目服务质量相适应，有利于服务人员队伍的稳定；根据投标人提供的人员薪酬方案进行评分，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	1.0	1.0	5.0	5.0
12	技术	投标人承诺每月核定的工资表经采购方核定后发放，并接受采购方的不定期监督的得2分，否则不得分；投标文件中需提供承诺函，格式自拟；	0-2	0.0	0.0	2.0	2.0	2.0	2.0

技术商务资信评分明细表

13	商务	1、拟派项目负责人专业能力： 具有三级及以上国家职业资格中式烹调师（或中式面点师）的得3分； 2、拟派厨师团队专业能力： 1）拟派“厨师长”：具有一级中式烹调师职业资格的得3分； 2）拟派“厨师”：具有一级中式烹调师职业资格的得3分，具有二级中式烹调师职业资格的得2分，本小项最多得5分； 3、拟派面点师团队专业能力：拟派“面点师”（中式面点师3名，西式面点师1名）中具有三级面点师职业资格的每人得2分，最高得2分；具有二级面点师职业资格的每人得3分，最高得3分。本小项最多得5分；（相同人员不重复得分。） 4、拟派服务团队人员具有食品安全管理员证的得3分，最多得3分； 相同人员不同证书不同时得分，投标文件中提供证书复印件及缴纳在投标单位的社保证明材料复印件；	0-19	0.0	0.0	0.0	0.0	14.0	19.0
14	商务	体系认证： 1）投标人具有质量管理体系认证证书的得1分，没有不得分； 2）投标人具有环境管理体系认证证书的得1分，没有不得分； 3）投标人具有职业健康安全管理体系认证证书的得1分，没有不得分； 4）投标人具有食品安全管理体系认证证书得1分，没有不得分； 5）投标人具有危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证证书得1分，没有不得分； 投标文件中提供有效期内的证书复制件或扫描件及国家市场监督管理总局、中国合格评定国家认可委员会或全国认证认可信息公共服务平台的截图予以佐证，并加盖投标人公章，否则不得分。	0-5	0.0	0.0	0.0	0.0	5.0	5.0
15	商务	投标人自2021年12月1日以来（时间以合同签订时间为准）具有类似项目业绩的，每提供一个得1分，最多得1分；投标文件中同时提供合同复印件及中标通知书复印件；	0-1	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	1.0
合计			0-90	11.0	11.0	35.0	35.0	82.0	87.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（贾舒慧）

项目名称：杭州市余杭中学2025年食堂劳务外包项目（ZFCGY2024-106）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	御尚酒店物业（杭州）有限公司	杭州正冕餐饮管理公司	福鼎鼎亮餐饮管理有限公司	温州欣晟餐饮管理有限公司	杭州一面之缘餐饮管理有限公司	浙江爱苗餐饮管理有限公司
1	技术	需求分析情况与重点、难点及解决措施：投标人根据采购需求描述，结合自身经验，对本项目的需求、实施重点和难点进行阐述和说明，符合的得7分，基本符合的得4分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-7	1.0	1.0	4.0	4.0	7.0	4.0
2	技术	菜品种类方案：投标人提供的菜品应具有多样性、营养搭配合理性，且需根据季节不同提供适时菜品，定期推出特色菜或新菜（每周），根据详细菜品方案进行打分，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	5.0	5.0
3	技术	成本控制方案：投标人提供具体的成本分析方案，成本控制应合理，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	5.0	3.0
4	技术	项目管理方案：企业内部管理制度健全程度、操作规程细则程度、台账管理明确程度、岗位责任落实程度，根据投标人提供的详细方案进行打分，符合的得7分，基本符合的得4分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-7	1.0	1.0	1.0	1.0	4.0	4.0
5	技术	卫生管理方案：卫生管理具体措施明确程度等，根据投标人提供的详细方案进行打分，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	1.0	1.0	3.0	5.0
6	技术	安全管理方案：针对本项目的食品安全、生产安全承诺、风险分析及可行控制方案，投标人应提供相应承诺及方案，包括对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案，方案应具有科学性，能体现投标人在安全方案的内控机制健全性及处置能力等，符合的得7分，基本符合的得4分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-7	1.0	1.0	4.0	4.0	4.0	4.0
7	技术	节能管理方案：投标人提供节能管理具体措施明确程度等，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	3.0	3.0
8	技术	项目筹备、交接方案：针对本项目需求的筹备计划及后续的可行性工作计划，根据方案的相关内容，重点考察投标人对筹备工作的认识程度，对筹备过程中承诺的支持力度，以及按时开张的可行性，对现有食堂人员的分流安排，投标人在后续过程中的工作计划等，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	1.0	1.0	5.0	3.0
9	技术	服务质量保证措施：根据投标人提供质量保证措施是否明确、可行、针对性强，措施详尽、准确、针对性强且合理可行的，符合的得7分，基本符合的得4分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-7	1.0	1.0	4.0	4.0	4.0	4.0
10	技术	服务人员日常培训方案：投标人应对项目组人员进行后续培训，投标文件中提供详细人员培训计划及思路，培训计划应具有科学性；根据投标人提供的详细培训方案进行评分，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分。	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	5.0	3.0
11	技术	服务团队人员薪酬保障方案评价：投标人对聘用人员的薪资标准及方案制定应与聘用人员水平、本项目服务质量相适应，有利于服务人员队伍的稳定；根据投标人提供的人员薪酬方案进行评分，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	5.0	5.0
12	技术	投标人承诺每月核定的工资表经采购方核定后发放，并接受采购方的不定期监督的得2分，否则不得分；投标文件中需提供承诺函，格式自拟；	0-2	0.0	0.0	2.0	2.0	2.0	2.0

技术商务资信评分明细表

13	商务	1、拟派项目负责人专业能力： 具有三级及以上国家职业资格中式烹调师（或中式面点师）的得3分； 2、拟派厨师团队专业能力： 1）拟派“厨师长”：具有一级中式烹调师职业资格的得3分； 2）拟派“厨师”：具有一级中式烹调师职业资格的得3分，具有二级中式烹调师职业资格的得2分，本小项最多得5分； 3、拟派面点师团队专业能力：拟派“面点师”（中式面点师3名，西式面点师1名）中具有三级面点师职业资格的每人得2分，最高得2分；具有二级面点师职业资格的每人得3分，最高得3分。本小项最多得5分；（相同人员不重复得分。） 4、拟派服务团队人员具有食品安全管理员证的得3分，最多得3分； 相同人员不同证书不同时得分，投标文件中提供证书复印件及缴纳在投标单位的社保证明材料复印件；	0-19	0.0	0.0	0.0	0.0	14.0	19.0
14	商务	体系认证： 1）投标人具有质量管理体系认证证书的得1分，没有不得分； 2）投标人具有环境管理体系认证证书的得1分，没有不得分； 3）投标人具有职业健康安全管理体系认证证书的得1分，没有不得分； 4）投标人具有食品安全管理体系认证证书得1分，没有不得分； 5）投标人具有危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证证书得1分，没有不得分； 投标文件中提供有效期内的证书复印件或扫描件及国家市场监督管理总局、中国合格评定国家认可委员会或全国认证认可信息公共服务平台的截图予以佐证，并加盖投标人公章，否则不得分。	0-5	0.0	0.0	0.0	0.0	5.0	5.0
15	商务	投标人自2021年12月1日以来（时间以合同签订时间为准）具有类似项目业绩的，每提供一个得1分，最多得1分；投标文件中同时提供合同复印件及中标通知书复印件；	0-1	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	1.0
合计			0-90	11.0	11.0	32.0	32.0	72.0	70.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（钱娅飞）

项目名称：杭州市余杭中学2025年食堂劳务外包项目（ZFCGY2024-106）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	御尚酒店物业（杭州）有限公司	杭州正冕餐饮有限公司	福鼎鼎亮餐饮管理有限公司	温州欣晟餐饮管理有限公司	杭州一面之缘餐饮管理有限公司	浙江爱苗餐饮管理有限公司
1	技术	需求分析情况与重点、难点及解决措施：投标人根据采购需求描述，结合自身经验，对本项目的需求、实施重点和难点进行阐述和说明，符合的得7分，基本符合的得4分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-7	1.0	1.0	4.0	4.0	7.0	7.0
2	技术	菜类品种方案：投标人提供的菜品应具有多样性、营养搭配合理性，且需根据季节不同提供适时菜品，定期推出特色菜或新菜（每周），根据详细菜品方案进行打分，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	5.0	5.0	5.0	5.0
3	技术	成本控制方案：投标人提供具体的成本分析方案，成本控制应合理，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	3.0	5.0	5.0	5.0
4	技术	项目管理方案：企业内部管理制度健全程度、操作规程细则程度、台账管理明确程度、岗位责任落实程度，根据投标人提供的详细方案进行打分，符合的得7分，基本符合的得4分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-7	1.0	1.0	4.0	4.0	7.0	7.0
5	技术	卫生管理方案：卫生管理具体措施明确程度等，根据投标人提供的详细方案进行打分，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	3.0	5.0
6	技术	安全管理方案：针对本项目的食品安全、生产安全承诺、风险分析及可行控制方案，投标人应提供相应承诺及方案，包括对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案，方案应具有科学性，能体现投标人在安全方案的内控机制健全性及处置能力等，符合的得7分，基本符合的得4分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-7	1.0	1.0	4.0	4.0	4.0	4.0
7	技术	节能管理方案：投标人提供节能管理具体措施明确程度等，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	1.0	3.0	5.0	3.0
8	技术	项目筹备、交接方案：针对本项目需求的筹备计划及后续的可行性工作计划，根据方案的相关内容，重点考察投标人对筹备工作的认识程度，对筹备过程中承诺的支持力度，以及按时开张的可行性，对现有食堂人员的分流安排，投标人在后续过程中的工作计划等，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	5.0	3.0	5.0	3.0
9	技术	服务质量保证措施：根据投标人提供质量保证措施是否明确、可行、针对性强，措施详尽、准确、针对性强且合理可行的，符合的得7分，基本符合的得4分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-7	1.0	1.0	4.0	1.0	7.0	4.0
10	技术	服务人员日常培训方案：投标人应对项目组人员进行后续培训，投标文件中提供详细人员培训计划及思路，培训计划应具有科学性；根据投标人提供的详细培训方案进行评分，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分。	0-5	1.0	3.0	1.0	3.0	3.0	5.0
11	技术	服务团队人员薪酬保障方案评价：投标人对聘用人员的薪资标准及方案制定应与聘用人员水平、本项目服务质量相适应，有利于服务人员队伍的稳定；根据投标人提供的人员薪酬方案进行评分，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	5.0	3.0
12	技术	投标人承诺每月核定的工资表经采购方核定后发放，并接受采购方的不定期监督的得2分，否则不得分；投标文件中需提供承诺函，格式自拟；	0-2	0.0	0.0	2.0	2.0	2.0	2.0

技术商务资信评分明细表

13	商务	<p>1、拟派项目负责人专业能力： 具有三级及以上国家职业资格中式烹调师（或中式面点师）的得3分；</p> <p>2、拟派厨师团队专业能力： 1）拟派“厨师长”：具有一级中式烹调师职业资格的得3分； 2）拟派“厨师”：具有一级中式烹调师职业资格的得3分，具有二级中式烹调师职业资格的得2分，本小项最多得5分；</p> <p>3、拟派面点师团队专业能力：拟派“面点师”（中式面点师3名，西式面点师1名）中具有三级面点师职业资格的每人得2分，最高得2分；具有二级面点师职业资格的每人得3分，最高得3分。本小项最多得5分；（相同人员不重复得分。）</p> <p>4、拟派服务团队人员具有食品安全管理员证的得3分，最多得3分； 相同人员不同证书不同时得分，投标文件中提供证书复印件及缴纳在投标单位的社保证明材料复印件；</p>	0-19	0.0	0.0	0.0	0.0	14.0	19.0
14	商务	<p>体系认证： 1）投标人具有质量管理体系认证证书的得1分，没有不得分； 2）投标人具有环境管理体系认证证书的得1分，没有不得分； 3）投标人具有职业健康安全管理体系认证证书的得1分，没有不得分； 4）投标人具有食品安全管理体系认证证书得1分，没有不得分； 5）投标人具有危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证证书得1分，没有不得分； 投标文件中提供有效期内的证书复制件或扫描件及国家市场监督管理总局、中国合格评定国家认可委员会或全国认证认可信息公共服务平台的截图予以佐证，并加盖投标人公章，否则不得分。</p>	0-5	0.0	0.0	0.0	0.0	5.0	5.0
15	商务	<p>投标人自2021年12月1日以来（时间以合同签订时间为准）具有类似项目业绩的，每提供一个得1分，最多得1分； 投标文件中同时提供合同复印件及中标通知书复印件；</p>	0-1	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	1.0
合计			0-90	11.0	13.0	39.0	40.0	78.0	78.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（赵诗如）

项目名称：杭州市余杭中学2025年食堂劳务外包项目（ZFCGY2024-106）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	御尚酒店物业（杭州）有限公司	杭州正冕餐饮有限公司	福鼎鼎亮餐饮管理有限公司	温州欣晟餐饮管理有限公司	杭州一面之缘餐饮管理有限公司	浙江爱苗餐饮管理有限公司
1	技术	需求分析情况与重点、难点及解决措施：投标人根据采购需求描述，结合自身经验，对本项目的需求、实施重点和难点进行阐述和说明，符合的得7分，基本符合的得4分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-7	1.0	1.0	1.0	1.0	4.0	4.0
2	技术	菜类品种方案：投标人提供的菜品应具有多样性、营养搭配合理性，且需根据季节不同提供适时菜品，定期推出特色菜或新菜（每周），根据详细菜品方案进行打分，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	3.0	3.0
3	技术	成本控制方案：投标人提供具体的成本分析方案，成本控制应合理，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	1.0	1.0	3.0	3.0
4	技术	项目管理方案：企业内部管理制度健全程度、操作规程细则程度、台账管理明确程度、岗位责任落实程度，根据投标人提供的详细方案进行打分，符合的得7分，基本符合的得4分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-7	1.0	1.0	4.0	4.0	4.0	4.0
5	技术	卫生管理方案：卫生管理具体措施明确程度等，根据投标人提供的详细方案进行打分，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	3.0	3.0
6	技术	安全管理方案：针对本项目的食品安全、生产安全承诺、风险分析及可行控制方案，投标人应提供相应承诺及方案，包括对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案，方案应具有科学性，能体现投标人在安全方案的内控机制健全性及处置能力等，符合的得7分，基本符合的得4分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-7	1.0	1.0	4.0	4.0	4.0	4.0
7	技术	节能管理方案：投标人提供节能管理具体措施明确程度等，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	3.0	3.0
8	技术	项目筹备、交接方案：针对本项目需求的筹备计划及后续的可行性工作计划，根据方案的相关内容，重点考察投标人对筹备工作的认识程度，对筹备过程中承诺的支持力度，以及按时开张的可行性，对现有食堂人员的分流安排，投标人在后续过程中的工作计划等，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	3.0	3.0
9	技术	服务质量保证措施：根据投标人提供质量保证措施是否明确、可行、针对性强，措施详尽、准确、针对性强且合理可行的，符合的得7分，基本符合的得4分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-7	1.0	1.0	4.0	4.0	4.0	4.0
10	技术	服务人员日常培训方案：投标人应对项目组人员进行后续培训，投标文件中提供详细人员培训计划及思路，培训计划应具有科学性；根据投标人提供的详细培训方案进行评分，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分。	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	3.0	3.0
11	技术	服务团队人员薪酬保障方案评价：投标人对聘用人员的薪资标准及方案制定应与聘用人员水平、本项目服务质量相适应，有利于服务人员队伍的稳定；根据投标人提供的人员薪酬方案进行评分，符合的得5分，基本符合的得3分，部分符合的得1分，不符合的得0分；	0-5	1.0	1.0	3.0	3.0	3.0	3.0
12	技术	投标人承诺每月核定的工资表经采购方核定后发放，并接受采购方的不定期监督的得2分，否则不得分；投标文件中需提供承诺函，格式自拟；	0-2	0.0	0.0	2.0	2.0	2.0	2.0

技术商务资信评分明细表

13	商务	1、拟派项目负责人专业能力： 具有三级及以上国家职业资格中式烹调师（或中式面点师）的得3分； 2、拟派厨师团队专业能力： 1）拟派“厨师长”：具有一级中式烹调师职业资格的得3分； 2）拟派“厨师”：具有一级中式烹调师职业资格的得3分，具有二级中式烹调师职业资格的得2分，本小项最多得5分； 3、拟派面点师团队专业能力：拟派“面点师”（中式面点师3名，西式面点师1名）中具有三级面点师职业资格的每人得2分，最高得2分；具有二级面点师职业资格的每人得3分，最高得3分。本小项最多得5分；（相同人员不重复得分。） 4、拟派服务团队人员具有食品安全管理员证的得3分，最多得3分； 相同人员不同证书不同时得分，投标文件中提供证书复印件及缴纳在投标单位的社保证明材料复印件；	0-19	0.0	0.0	0.0	0.0	14.0	19.0
14	商务	体系认证： 1）投标人具有质量管理体系认证证书的得1分，没有不得分； 2）投标人具有环境管理体系认证证书的得1分，没有不得分； 3）投标人具有职业健康安全管理体系认证证书的得1分，没有不得分； 4）投标人具有食品安全管理体系认证证书得1分，没有不得分； 5）投标人具有危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证证书得1分，没有不得分； 投标文件中提供有效期内的证书复印件或扫描件及国家市场监督管理总局、中国合格评定国家认可委员会或全国认证认可信息公共服务平台的截图予以佐证，并加盖投标人公章，否则不得分。	0-5	0.0	0.0	0.0	0.0	5.0	5.0
15	商务	投标人自2021年12月1日以来（时间以合同签订时间为准）具有类似项目业绩的，每提供一个得1分，最多得1分；投标文件中同时提供合同复印件及中标通知书复印件；	0-1	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	1.0
合计			0-90	11.0	11.0	34.0	34.0	59.0	64.0

专家（签名）：