

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：衢州市柯城区行政中心食堂劳务承包服务项目（QZGX20230270）

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容 | 分值范围 | 宁波汇申后勤服务有限公司 | 浙江正膳生活服务有限公司 | 衢州市庆源餐饮管理有限公司 | 衢州市庆雨餐饮管理有限公司 | 衢州市花管餐饮管理有限公司 |
|----|------|---|------|--------------|--------------|---------------|---------------|---------------|
| 1 | 技术 | 企业资质 投标人具有质量管理体系认证证书、具有职业健康安全管理体系认证证书、具有环境管理体系认证证书，提供一个得1分，共3分。 注：以上须提供有效的证书复印件（复印件需清晰），否则不得分。 | 0-3 | 2.0 | 3.0 | 3.0 | | 3.0 |
| 2 | 技术 | 同类项目 自2020年1月1日起至投标截止日，从事过行政事业单位、企事业单位食堂劳务承包项目业绩，每个得0.5分，最高得1分。（以上须提供食堂劳务承包合同复印件，复印件需清晰，否则不得分） | 0-1 | 1.0 | 0.0 | 1.0 | | 1.0 |
| 3 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 1.加工管理0-3分； | 0-3 | 2.0 | 2.1 | 2.3 | | 2.6 |
| 4 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 2.仓储管理0-3分； | 0-3 | 1.8 | 1.7 | 2.3 | | 2.5 |
| 5 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 3.卫生管理0-3分； | 0-3 | 2.0 | 2.0 | 2.3 | | 2.5 |
| 6 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 4.留样管理0-3分； | 0-3 | 1.8 | 1.9 | 2.4 | | 2.4 |
| 7 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 5.洗消管理0-3分； | 0-3 | 2.0 | 2.0 | 2.2 | | 2.4 |
| 8 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 6.视频监控管理0-3分。 | 0-3 | 2.0 | 2.4 | 2.4 | | 2.4 |
| 9 | 技术 | 现场管理（项目负责人） 投标人拟投入本项目的项目负责人具有行政事业单位或企事业单位食堂管理经验7年及以上得5分；5（含）-7年（不含）得3分，5年（不含）以下不得分。注：须提供相关单位工作证明和在相关单位工作期间缴纳的社保证明，并提供近三个月社保连续缴纳证明，未提供的此项不得分。 | 0-5 | 0.0 | 0.0 | 5.0 | | 5.0 |
| 10 | 技术 | 内部管理 1.由评标委员会根据各投标人提供的具有健全的职工食堂管理制度和管理网络，岗位责任是否明确等方案进行打分（0-2分）； | 0-2 | 1.0 | 1.0 | 1.2 | | 1.3 |
| 11 | 技术 | 内部管理 2.职工食堂管理工作有计划，有员工培训计划，根据各投标人针对本项目所制定的人员培训方案进行打分0-2分； | 0-2 | 1.0 | 1.0 | 1.2 | | 1.2 |
| 12 | 技术 | 内部管理 3.抗风险能力：是否能承担食堂劳务服务工作中出现的非甲方责任的各种风险（包括劳动纠纷和人身意外伤害事故等），由评标委员会对应本项目服务需求酌情给分0-4分； | 0-4 | 2.5 | 2.5 | 3.0 | | 3.6 |

| | | | | | | | |
|----|----|--|-----|-----|-----|-----|-----|
| 13 | 技术 | 内部管理 4.有节水、节电、节气、控制餐饮食材成本等奖惩措施的得0-2分； | 0-2 | 1.1 | 1.1 | 1.4 | 1.4 |
| 14 | 技术 | 突发事件的应急方案及措施 由评委委员会根据各投标人提供针对本项目突发事件的应急方案及措施进行打分0-6分： 1.临时性保障任务的预案及措施0-2分； | 0-2 | 1.0 | 1.0 | 1.6 | 1.5 |
| 15 | 技术 | 突发事件的应急方案及措施 由评委委员会根据各投标人提供针对本项目突发事件的应急方案及措施进行打分0-6分： 2.出现食物中毒的预案及措施0-2分； | 0-2 | 1.3 | 1.3 | 1.6 | 1.5 |
| 16 | 技术 | 突发事件的应急方案及措施 由评委委员会根据各投标人提供针对本项目突发事件的应急方案及措施进行打分0-6分： 3.恶劣天气下的预案及措施0-2分。 | 0-2 | 1.1 | 1.2 | 1.4 | 1.3 |
| 17 | 技术 | 安全卫生 1.投标人须严格执行《食品卫生法》，承诺拟投入本项目人员上岗必须持有合格有效的健康证得1分（未承诺不得分）。 | 0-1 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 18 | 技术 | 安全卫生 2.由评标委员会根据各投标人针对本项目情况制定安全检查计划，负责每天检查职工食堂电、气、消防等设备设施安全等方案进行打分0-5分。 | 0-5 | 3.0 | 3.0 | 3.5 | 4.0 |
| 19 | 技术 | 派驻人员资质 1.行政总厨：具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格三级（高级）及以上中式烹调师，具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格三级（高级）及以上中式面点师，具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格三级（高级）及以上营养配餐员证资格得6分，未满足一项扣2分，本项最高得6分，须提供证书复印件（复印件需清晰）及近3个月在投标单位缴纳的社保证明，否则不得分。 | 0-6 | 0.0 | 0.0 | 6.0 | 6.0 |
| 20 | 技术 | 派驻人员资质 2.大灶厨师：具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格四级（中级）及以上中式烹调师资格的得2分，最高得4分，须提供证书复印件（复印件需清晰）及近3个月在投标单位缴纳的社保证明，否则不得分（同一人员以最高等级计分，不累计加分）。 | 0-4 | 0.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 |
| 21 | 技术 | 派驻人员资质 3.面点师：具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格四级（中级）及以上中式面点师资格，1个得0.5分，本项共2分，须提供证书复印件（复印件需清晰），否则不得分（同一人员以最高等级计分，不累计加分） | 0-2 | 0.0 | 0.0 | 2.0 | 2.0 |
| 22 | 技术 | 派驻人员资质 4.投标人需安排专人从事食品营养安全工作,该岗位工作人员需具备公共营养师三级及以上、食品安全管理师证书，少一个证书扣1分,证书齐全的得2分，须提供证书复印件（复印件需清晰）及近3个月在投标单位缴纳的社保证明，否则不得分。 | 0-2 | 0.0 | 0.0 | 1.0 | 2.0 |
| 23 | 技术 | 菜品更新及服务创新 1、针对本项目在餐饮保障过程中，如何广泛收集菜肴品种，定期更新菜品花样，丰富菜品种类的可行性进行比较，并针对食堂情况，在投标文件中提出初步的一周内的菜品安排清单（早餐品种不得少于18种，其中西点品种要求1种以上，明档1种以上，以衢州特色小吃为主；中餐菜肴品种要求至少11种，其中荤菜4种，半荤菜4种，蔬菜3种，需符合食堂成本控制实际），由评委根据方案的合理性比较、评议并打分0-6分：提供的方案完全符合采购需求、菜肴品种新颖、品类丰富的得4（含）-6分；提供的方案符合采购需求、菜肴品种一般的得2（含）-4（不含）分；提供的方案可行性差的得0-2（不含）分。 | 0-6 | 4.0 | 4.0 | 4.8 | 4.7 |
| 24 | 技术 | 菜品更新及服务创新 2、针对本项目投标人可提供的创新型、特色服务（包括日常特色档口、日常食品预定等）提供一周的方案（特色档口包括砂锅、盖浇饭、特色小炒等品类；食品预定包括每天两种，即面点、卤味），由评委根据方案的合理性比较、评议并打分0-6分：提供的方案完全符合采购需求、日常特色档口及日常食品预定菜肴品种新颖、品类丰富的得4（含）-6分；提供的方案符合采购需求、创新度一般的得2（含）-4（不含）分；提供的方案可行性差的得0-2（不含）分。 | 0-6 | 3.5 | 3.0 | 4.8 | 4.8 |

| | | | | | | | |
|----|----|--|------|------|------|------|------|
| 25 | 技术 | 服务质量 服务质量控制方案：①用餐服务的流程②投诉建议的处理方案。根据提供的方案内容进行评分，方案科学、可靠且贴合实际的，每一项得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，未提供或不可行的不得分，最高得4分。 | 0-4 | 2.8 | 3.0 | 3.3 | 3.2 |
| 26 | 技术 | 针对本项目进、退场交接方案 由评标委员会根据各投标人提供的进、退场交接方案情况进行打分0-5分。 | 0-5 | 3.5 | 3.5 | 3.8 | 3.5 |
| 27 | 技术 | 合理化建议 由评标委员会根据各投标人针对本项目提出提高干部职工满意度的其他措施方案进行打分0-6分：提供的方案措施合理、科学有效、可行性强的得4（含）-6分；提供的方案措施可行性一般的得2（含）-4（不含）分；提供的方案可行性差的得0-2（不含）分； | 0-6 | 4.0 | 4.0 | 4.3 | 4.2 |
| 合计 | | | 0-90 | 45.4 | 45.7 | 72.8 | 75.0 |

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：衢州市柯城区行政中心食堂劳务承包服务项目（QZGX20230270）

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容 | 分值范围 | 宁波汇申后勤服务有限公司 | 浙江正膳生活服务有限公司 | 衢州市庆之源餐饮管理有限公司 | 衢州市花雨餐饮管理有限公司 |
|----|------|---|------|--------------|--------------|----------------|---------------|
| 1 | 技术 | 企业资质 投标人具有质量管理体系认证证书、具有职业健康安全管理体系认证证书、具有环境管理体系认证证书，提供一个得1分，共3分。 注：以上须提供有效的证书复印件（复印件需清晰），否则不得分。 | 0-3 | 2.0 | 3.0 | 3.0 | 3.0 |
| 2 | 技术 | 同类项目 自2020年1月1日起至投标截止日，从事过行政事业单位、企事业单位食堂劳务承包项目业绩，每个得0.5分，最高得1分。（以上须提供食堂劳务承包合同复印件，复印件需清晰，否则不得分） | 0-1 | 1.0 | 0.0 | 1.0 | 1.0 |
| 3 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 1.加工管理0-3分； | 0-3 | 1.5 | 1.5 | 2.0 | 2.5 |
| 4 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 2.仓储管理0-3分； | 0-3 | 1.5 | 1.5 | 2.0 | 2.5 |
| 5 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 3.卫生管理0-3分； | 0-3 | 1.5 | 1.5 | 2.0 | 2.5 |
| 6 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 4.留样管理0-3分； | 0-3 | 1.5 | 2.0 | 2.5 | 2.5 |
| 7 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 5.洗消管理0-3分； | 0-3 | 1.5 | 1.5 | 2.0 | 2.5 |
| 8 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 6.视频监控管理0-3分。 | 0-3 | 2.0 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| 9 | 技术 | 现场管理（项目负责人） 投标人拟投入本项目的项目负责人具有行政事业单位或企事业单位食堂管理经验7年及以上得5分；5（含）-7年（不含）得3分，5年（不含）以下不得分。注：须提供相关单位工作证明和在相关单位工作期间缴纳的社保证明，并提供近三个月社保连续缴纳证明，未提供的此项不得分。 | 0-5 | 0.0 | 0.0 | 5.0 | 5.0 |
| 10 | 技术 | 内部管理 1.由评标委员会根据各投标人提供的具有健全的职工食堂管理制度和管理网络，岗位职责是否明确等方案进行打分（0-2分）； | 0-2 | 1.2 | 1.2 | 1.5 | 1.8 |
| 11 | 技术 | 内部管理 2.职工食堂管理工作有计划，有员工培训计划，根据各投标人针对本项目所制定的人员培训方案进行打分0-2分； | 0-2 | 1.5 | 1.5 | 1.8 | 1.8 |

| | | | | | | | |
|----|----|--|-----|-----|-----|-----|-----|
| 12 | 技术 | 内部管理 3. 抗风险能力：是否能承担食堂劳务服务工作中出现的非甲方责任的各种风险（包括劳动纠纷和人身意外伤害事故等），由评标委员会对应本项目服务需求酌情给分0-4分； | 0-4 | 3.0 | 3.0 | 3.5 | 3.5 |
| 13 | 技术 | 内部管理 4. 有节水、节电、节气、控制餐饮食材成本等奖惩措施的得0-2分； | 0-2 | 1.0 | 1.2 | 1.5 | 1.8 |
| 14 | 技术 | 突发事件的应急方案及措施 由评委委员会根据各投标人提供针对本项目突发事件的应急方案及措施进行打分0-6分： 1.临时性保障任务的预案及措施0-2分； | 0-2 | 1.2 | 1.2 | 1.8 | 1.5 |
| 15 | 技术 | 突发事件的应急方案及措施 由评委委员会根据各投标人提供针对本项目突发事件的应急方案及措施进行打分0-6分： 2.出现食物中毒的预案及措施0-2分； | 0-2 | 1.2 | 1.2 | 1.8 | 1.5 |
| 16 | 技术 | 突发事件的应急方案及措施 由评委委员会根据各投标人提供针对本项目突发事件的应急方案及措施进行打分0-6分： 3.恶劣天气下的预案及措施0-2分。 | 0-2 | 1.2 | 1.0 | 1.8 | 1.5 |
| 17 | 技术 | 安全卫生 1.投标人须严格执行《食品卫生法》，承诺拟投入本项目人员上岗必须持有合格有效的健康证得1分（未承诺不得分）。 | 0-1 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 18 | 技术 | 安全卫生 2.由评标委员会根据各投标人针对本项目情况制定安全检查计划，负责每天检查职工食堂电、气、消防等设备设施安全等方案进行打分0-5分。 | 0-5 | 3.5 | 3.5 | 4.0 | 4.5 |
| 19 | 技术 | 派驻人员资质 1.行政总厨：具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格三级（高级）及以上中式烹调师，具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格三级（高级）及以上中式面点师，具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格三级（高级）及以上营养配餐员证资格得6分，未满足一项扣2分，本项最高得6分，须提供证书复印件（复印件需清晰）及近3个月在投标单位缴纳的社保证明，否则不得分。 | 0-6 | 0.0 | 0.0 | 6.0 | 6.0 |
| 20 | 技术 | 派驻人员资质 2.大灶厨师：具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格四级（中级）及以上中式烹调师资格的得2分，最高得4分，须提供证书复印件（复印件需清晰）及近3个月在投标单位缴纳的社保证明，否则不得分（同一人员以最高等级计分，不累计加分）。 | 0-4 | 0.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 |
| 21 | 技术 | 派驻人员资质 3.面点师：具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格四级（中级）及以上中式面点师资格，1个得0.5分，本项共2分，须提供证书复印件（复印件需清晰），否则不得分（同一人员以最高等级计分，不累计加分） | 0-2 | 0.0 | 0.0 | 2.0 | 2.0 |
| 22 | 技术 | 派驻人员资质 4.投标人需安排专人从事食品营养安全工作,该岗位工作人员需具备公共营养师三级及以上、食品安全管理师证书，少一个证书扣1分,证书齐全的得2分，须提供证书复印件（复印件需清晰）及近3个月在投标单位缴纳的社保证明，否则不得分。 | 0-2 | 0.0 | 0.0 | 1.0 | 2.0 |
| 23 | 技术 | 菜品更新及服务创新 1、针对本项目在餐饮保障过程中，如何广泛收集菜肴品种，定期更新菜品花样，丰富菜品种类的可行性进行比较，并针对食堂情况，在投标文件中提出初步的一周内的菜品安排清单（早餐品种不得少于18种，其中西点品种要求1种以上，明档1种以上，以衢州特色小吃为主；中餐菜肴品种要求至少11种，其中荤菜4种，半荤菜4种，蔬菜3种，需符合食堂成本控制实际），由评委根据方案的合理性比较、评议并打分0-6分：提供的方案完全符合采购需求、菜肴品种新颖、品类丰富的得4（含）-6分；提供的方案符合采购需求、菜肴品种一般的得2（含）-4（不含）分；提供的方案可行性差的得0-2（不含）分。 | 0-6 | 4.5 | 4.5 | 5.5 | 5.5 |

| | | | | | | | |
|----|----|--|------|------|------|------|------|
| 24 | 技术 | 菜品更新及服务创新 2、针对本项目投标人可提供的创新型、特色服务（包括日常特色档口、日常食品预定等）提供一周的方案（特色档口包括砂锅、盖浇饭、特色小炒等品类；食品预定包括每天两种，即面点、卤味），由评委根据方案的合理性比较、评议并打分0-6分：提供的方案完全符合采购需求、日常特色档口及日常食品预定菜肴品种新颖、品类丰富的得4（含）-6分；提供的方案符合采购需求、创新度一般的得2（含）-4（不含）分；提供的方案可行性差的得0-2（不含）分。 | 0-6 | 4.5 | 4.5 | 5.5 | 5.5 |
| 25 | 技术 | 服务质量 服务质量控制方案：①用餐服务的流程②投诉建议的处理方案。根据提供的方案内容进行评分，方案科学、可靠且贴合实际的，每一项得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，未提供或不可行的不得分，最高得4分。 | 0-4 | 2.5 | 3.0 | 3.5 | 3.0 |
| 26 | 技术 | 针对本项目进、退场交接方案 由评标委员会根据各投标人提供的进、退场交接方案情况进行打分0-5分。 | 0-5 | 3.0 | 3.5 | 4.5 | 4.0 |
| 27 | 技术 | 合理化建议 由评标委员会根据各投标人针对本项目提出提高干部职工满意度的其他措施方案进行打分0-6分：提供的方案措施合理、科学有效、可行性强的得4（含）-6分；提供的方案措施可行性一般的得2（含）-4（不含）分；提供的方案可行性差的得0-2（不含）分； | 0-6 | 4.0 | 4.5 | 5.5 | 5.0 |
| 合计 | | | 0-90 | 45.8 | 48.3 | 78.2 | 79.9 |

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：衢州市柯城区行政中心食堂劳务承包服务项目（QZGX20230270）

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容 | 分值范围 | 宁波汇申后勤服务有限公司 | 浙江正膳生活服务有限公司 | 衢州市庆之源餐饮管理有限公司 | 衢州市花雨餐饮管理有限公司 |
|----|------|---|------|--------------|--------------|----------------|---------------|
| 1 | 技术 | 企业资质 投标人具有质量管理体系认证证书、具有职业健康安全管理体系认证证书、具有环境管理体系认证证书，提供一个得1分，共3分。 注：以上须提供有效的证书复印件（复印件需清晰），否则不得分。 | 0-3 | 2.0 | 3.0 | 3.0 | 3.0 |
| 2 | 技术 | 同类项目 自2020年1月1日起至投标截止日，从事过行政事业单位、企事业单位食堂劳务承包项目业绩，每个得0.5分，最高得1分。（以上须提供食堂劳务承包合同复印件，复印件需清晰，否则不得分） | 0-1 | 1.0 | 0.0 | 1.0 | 1.0 |
| 3 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 1.加工管理0-3分； | 0-3 | 1.0 | 1.0 | 2.0 | 3.0 |
| 4 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 2.仓储管理0-3分； | 0-3 | 1.5 | 1.0 | 2.0 | 2.5 |
| 5 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 3.卫生管理0-3分； | 0-3 | 1.0 | 1.0 | 2.0 | 3.0 |
| 6 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 4.留样管理0-3分； | 0-3 | 0.5 | 1.0 | 2.5 | 2.5 |
| 7 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 5.洗消管理0-3分； | 0-3 | 1.5 | 1.5 | 2.5 | 2.8 |
| 8 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 6.视频监控管理0-3分。 | 0-3 | 2.0 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| 9 | 技术 | 现场管理（项目负责人） 投标人拟投入本项目的项目负责人具有行政事业单位或企事业单位食堂管理经验7年及以上得5分；5（含）-7年（不含）得3分，5年（不含）以下不得分。注：须提供相关单位工作证明和在相关单位工作期间缴纳的社保证明，并提供近三个月社保连续缴纳证明，未提供的此项不得分。 | 0-5 | 0.0 | 0.0 | 5.0 | 5.0 |
| 10 | 技术 | 内部管理 1.由评标委员会根据各投标人提供的具有健全的职工食堂管理制度和管理网络，岗位职责是否明确等方案进行打分（0-2分）； | 0-2 | 1.0 | 1.0 | 1.5 | 1.8 |
| 11 | 技术 | 内部管理 2.职工食堂管理工作有计划，有员工培训计划，根据各投标人针对本项目所制定的人员培训方案进行打分0-2分； | 0-2 | 1.5 | 1.5 | 2.0 | 2.0 |

| | | | | | | | |
|----|----|--|-----|-----|-----|-----|-----|
| 12 | 技术 | 内部管理 3. 抗风险能力：是否能承担食堂劳务服务工作中出现的非甲方责任的各种风险（包括劳动纠纷和人身意外伤害事故等），由评标委员会对应本项目服务需求酌情给分0-4分； | 0-4 | 1.5 | 1.5 | 2.0 | 2.0 |
| 13 | 技术 | 内部管理 4. 有节水、节电、节气、控制餐饮食材成本等奖惩措施的得0-2分； | 0-2 | 1.0 | 1.3 | 1.5 | 2.0 |
| 14 | 技术 | 突发事件的应急方案及措施 由评委委员会根据各投标人提供针对本项目突发事件的应急方案及措施进行打分0-6分： 1.临时性保障任务的预案及措施0-2分； | 0-2 | 1.2 | 1.2 | 1.8 | 1.7 |
| 15 | 技术 | 突发事件的应急方案及措施 由评委委员会根据各投标人提供针对本项目突发事件的应急方案及措施进行打分0-6分： 2.出现食物中毒的预案及措施0-2分； | 0-2 | 1.2 | 1.2 | 1.8 | 1.7 |
| 16 | 技术 | 突发事件的应急方案及措施 由评委委员会根据各投标人提供针对本项目突发事件的应急方案及措施进行打分0-6分： 3.恶劣天气下的预案及措施0-2分。 | 0-2 | 1.5 | 1.5 | 1.8 | 1.8 |
| 17 | 技术 | 安全卫生 1.投标人须严格执行《食品卫生法》，承诺拟投入本项目人员上岗必须持有合格有效的健康证得1分（未承诺不得分）。 | 0-1 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 18 | 技术 | 安全卫生 2.由评标委员会根据各投标人针对本项目情况制定安全检查计划，负责每天检查职工食堂电、气、消防等设备设施安全等方案进行打分0-5分。 | 0-5 | 2.0 | 2.0 | 3.0 | 4.5 |
| 19 | 技术 | 派驻人员资质 1.行政总厨：具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格三级（高级）及以上中式烹调师，具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格三级（高级）及以上中式面点师，具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格三级（高级）及以上营养配餐员证资格得6分，未满足一项扣2分，本项最高得6分，须提供证书复印件（复印件需清晰）及近3个月在投标单位缴纳的社保证明，否则不得分。 | 0-6 | 0.0 | 0.0 | 6.0 | 6.0 |
| 20 | 技术 | 派驻人员资质 2.大灶厨师：具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格四级（中级）及以上中式烹调师资格的得2分，最高得4分，须提供证书复印件（复印件需清晰）及近3个月在投标单位缴纳的社保证明，否则不得分（同一人员以最高等级计分，不累计加分）。 | 0-4 | 0.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 |
| 21 | 技术 | 派驻人员资质 3.面点师：具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格四级（中级）及以上中式面点师资格，1个得0.5分，本项共2分，须提供证书复印件（复印件需清晰），否则不得分（同一人员以最高等级计分，不累计加分） | 0-2 | 0.0 | 0.0 | 2.0 | 2.0 |
| 22 | 技术 | 派驻人员资质 4.投标人需安排专人从事食品营养安全工作,该岗位工作人员需具备公共营养师三级及以上、食品安全管理师证书，少一个证书扣1分,证书齐全的得2分，须提供证书复印件（复印件需清晰）及近3个月在投标单位缴纳的社保证明，否则不得分。 | 0-2 | 0.0 | 0.0 | 1.0 | 2.0 |
| 23 | 技术 | 菜品更新及服务创新 1、针对本项目在餐饮保障过程中，如何广泛收集菜肴品种，定期更新菜品花样，丰富菜品种类的可行性进行比较，并针对食堂情况，在投标文件中提出初步的一周内的菜品安排清单（早餐品种不得少于18种，其中西点品种要求1种以上，明档1种以上，以衢州特色小吃为主；中餐菜肴品种要求至少11种，其中荤菜4种，半荤菜4种，蔬菜3种，需符合食堂成本控制实际），由评委根据方案的合理性比较、评议并打分0-6分：提供的方案完全符合采购需求、菜肴品种新颖、品类丰富的得4（含）-6分；提供的方案符合采购需求、菜肴品种一般的得2（含）-4（不含）分；提供的方案可行性差的得0-2（不含）分。 | 0-6 | 3.0 | 3.0 | 5.0 | 4.0 |

| | | | | | | | |
|----|----|--|------|------|------|------|------|
| 24 | 技术 | 菜品更新及服务创新 2、针对本项目投标人可提供的创新型、特色服务（包括日常特色档口、日常食品预定等）提供一周的方案（特色档口包括砂锅、盖浇饭、特色小炒等品类；食品预定包括每天两种，即面点、卤味），由评委根据方案的合理性比较、评议并打分0-6分：提供的方案完全符合采购需求、日常特色档口及日常食品预定菜肴品种新颖、品类丰富的得4（含）-6分；提供的方案符合采购需求、创新度一般的得2（含）-4（不含）分；提供的方案可行性差的得0-2（不含）分。 | 0-6 | 3.0 | 3.0 | 5.0 | 6.0 |
| 25 | 技术 | 服务质量 服务质量控制方案：①用餐服务的流程②投诉建议的处理方案。根据提供的方案内容进行评分，方案科学、可靠且贴合实际的，每一项得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，未提供或不可行的不得分，最高得4分。 | 0-4 | 2.5 | 2.5 | 3.0 | 2.8 |
| 26 | 技术 | 针对本项目进、退场交接方案由评标委员会根据各投标人提供的进、退场交接方案情况进行打分0-5分。 | 0-5 | 3.0 | 3.0 | 4.0 | 4.0 |
| 27 | 技术 | 合理化建议 由评标委员会根据各投标人针对本项目提出提高干部职工满意度的其他措施方案进行打分0-6分：提供的方案措施合理、科学有效、可行性强的得4（含）-6分；提供的方案措施可行性一般的得2（含）-4（不含）分；提供的方案可行性差的得0-2（不含）分； | 0-6 | 2.0 | 2.0 | 4.0 | 5.0 |
| 合计 | | | 0-90 | 35.9 | 36.7 | 72.9 | 79.6 |

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：衢州市柯城区行政中心食堂劳务承包服务项目（QZGX20230270）

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容 | 分值范围 | 宁波汇申后勤服务有限公司 | 浙江正膳生活服务有限公司 | 衢州市庆之源餐饮管理有限公司 | 衢州市花雨餐饮管理有限公司 |
|----|------|---|------|--------------|--------------|----------------|---------------|
| 1 | 技术 | 企业资质 投标人具有质量管理体系认证证书、具有职业健康安全管理体系认证证书、具有环境管理体系认证证书，提供一个得1分，共3分。 注：以上须提供有效的证书复印件（复印件需清晰），否则不得分。 | 0-3 | 2.0 | 3.0 | 3.0 | 3.0 |
| 2 | 技术 | 同类项目 自2020年1月1日起至投标截止日，从事过行政事业单位、企事业单位食堂劳务承包项目业绩，每个得0.5分，最高得1分。（以上须提供食堂劳务承包合同复印件，复印件需清晰，否则不得分） | 0-1 | 1.0 | 0.0 | 1.0 | 1.0 |
| 3 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 1.加工管理0-3分； | 0-3 | 2.0 | 2.0 | 2.3 | 2.5 |
| 4 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 2.仓储管理0-3分； | 0-3 | 2.0 | 2.0 | 2.3 | 2.5 |
| 5 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 3.卫生管理0-3分； | 0-3 | 2.0 | 2.0 | 2.3 | 2.5 |
| 6 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 4.留样管理0-3分； | 0-3 | 2.3 | 2.2 | 2.5 | 2.5 |
| 7 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 5.洗消管理0-3分； | 0-3 | 2.2 | 2.2 | 2.4 | 2.5 |
| 8 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 6.视频监控管理0-3分。 | 0-3 | 2.3 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| 9 | 技术 | 现场管理（项目负责人） 投标人拟投入本项目的项目负责人具有行政事业单位或企事业单位食堂管理经验7年及以上得5分；5（含）-7年（不含）得3分，5年（不含）以下不得分。注：须提供相关单位工作证明和在相关单位工作期间缴纳的社保证明，并提供近三个月社保连续缴纳证明，未提供的此项不得分。 | 0-5 | 0.0 | 0.0 | 5.0 | 5.0 |
| 10 | 技术 | 内部管理 1.由评标委员会根据各投标人提供的具有健全的职工食堂管理制度和管理网络，岗位责任是否明确等方案进行打分（0-2分）； | 0-2 | 1.2 | 1.2 | 1.6 | 1.5 |
| 11 | 技术 | 内部管理 2.职工食堂管理工作有计划，有员工培训计划，根据各投标人针对本项目所制定的人员培训方案进行打分0-2分； | 0-2 | 1.0 | 1.0 | 1.5 | 1.4 |

| | | | | | | | |
|----|----|--|-----|-----|-----|-----|-----|
| 12 | 技术 | 内部管理 3. 抗风险能力：是否能承担食堂劳务服务工作中出现的非甲方责任的各种风险（包括劳动纠纷和人身意外伤害事故等），由评标委员会对应本项目服务需求酌情给分0-4分； | 0-4 | 2.8 | 2.9 | 3.5 | 3.0 |
| 13 | 技术 | 内部管理 4. 有节水、节电、节气、控制餐饮食材成本等奖惩措施的得0-2分； | 0-2 | 1.0 | 1.0 | 1.5 | 1.8 |
| 14 | 技术 | 突发事件的应急方案及措施 由评委委员会根据各投标人提供针对本项目突发事件的应急方案及措施进行打分0-6分： 1.临时性保障任务的预案及措施0-2分； | 0-2 | 1.5 | 1.5 | 1.8 | 1.7 |
| 15 | 技术 | 突发事件的应急方案及措施 由评委委员会根据各投标人提供针对本项目突发事件的应急方案及措施进行打分0-6分： 2.出现食物中毒的预案及措施0-2分； | 0-2 | 1.0 | 1.0 | 1.5 | 1.4 |
| 16 | 技术 | 突发事件的应急方案及措施 由评委委员会根据各投标人提供针对本项目突发事件的应急方案及措施进行打分0-6分： 3.恶劣天气下的预案及措施0-2分。 | 0-2 | 1.2 | 1.0 | 1.5 | 1.5 |
| 17 | 技术 | 安全卫生 1.投标人须严格执行《食品卫生法》，承诺拟投入本项目人员上岗必须持有合格有效的健康证得1分（未承诺不得分）。 | 0-1 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 18 | 技术 | 安全卫生 2.由评标委员会根据各投标人针对本项目情况制定安全检查计划，负责每天检查职工食堂电、气、消防等设备设施安全等方案进行打分0-5分。 | 0-5 | 4.0 | 4.0 | 4.2 | 4.5 |
| 19 | 技术 | 派驻人员资质 1.行政总厨：具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格三级（高级）及以上中式烹调师，具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格三级（高级）及以上中式面点师，具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格三级（高级）及以上营养配餐员证资格得6分，未满足一项扣2分，本项最高得6分，须提供证书复印件（复印件需清晰）及近3个月在投标单位缴纳的社保证明，否则不得分。 | 0-6 | 0.0 | 0.0 | 6.0 | 6.0 |
| 20 | 技术 | 派驻人员资质 2.大灶厨师：具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格四级（中级）及以上中式烹调师资格的得2分，最高得4分，须提供证书复印件（复印件需清晰）及近3个月在投标单位缴纳的社保证明，否则不得分（同一人员以最高等级计分，不累计加分）。 | 0-4 | 0.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 |
| 21 | 技术 | 派驻人员资质 3.面点师：具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格四级（中级）及以上中式面点师资格，1个得0.5分，本项共2分，须提供证书复印件（复印件需清晰），否则不得分（同一人员以最高等级计分，不累计加分） | 0-2 | 0.0 | 0.0 | 2.0 | 2.0 |
| 22 | 技术 | 派驻人员资质 4.投标人需安排专人从事食品营养安全工作,该岗位工作人员需具备公共营养师三级及以上、食品安全管理师证书，少一个证书扣1分,证书齐全的得2分，须提供证书复印件（复印件需清晰）及近3个月在投标单位缴纳的社保证明，否则不得分。 | 0-2 | 0.0 | 0.0 | 1.0 | 2.0 |
| 23 | 技术 | 菜品更新及服务创新 1、针对本项目在餐饮保障过程中，如何广泛收集菜肴品种，定期更新菜品花样，丰富菜品种类的可行性进行比较，并针对食堂情况，在投标文件中提出初步的一周内的菜品安排清单（早餐品种不得少于18种，其中西点品种要求1种以上，明档1种以上，以衢州特色小吃为主；中餐菜肴品种要求至少11种，其中荤菜4种，半荤菜4种，蔬菜3种，需符合食堂成本控制实际），由评委根据方案的合理性比较、评议并打分0-6分：提供的方案完全符合采购需求、菜肴品种新颖、品类丰富的得4（含）-6分；提供的方案符合采购需求、菜肴品种一般的得2（含）-4（不含）分；提供的方案可行性差的得0-2（不含）分。 | 0-6 | 5.0 | 5.0 | 5.5 | 5.5 |

| | | | | | | | |
|----|----|--|------|------|------|------|------|
| 24 | 技术 | 菜品更新及服务创新 2、针对本项目投标人可提供的创新型、特色服务（包括日常特色档口、日常食品预定等）提供一周的方案（特色档口包括砂锅、盖浇饭、特色小炒等品类；食品预定包括每天两种，即面点、卤味），由评委根据方案的合理性比较、评议并打分0-6分：提供的方案完全符合采购需求、日常特色档口及日常食品预定菜肴品种新颖、品类丰富的得4（含）-6分；提供的方案符合采购需求、创新度一般的得2（含）-4（不含）分；提供的方案可行性差的得0-2（不含）分。 | 0-6 | 5.0 | 5.0 | 5.5 | 5.5 |
| 25 | 技术 | 服务质量 服务质量控制方案：①用餐服务的流程②投诉建议的处理方案。根据提供的方案内容进行评分，方案科学、可靠且贴合实际的，每一项得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，未提供或不可行的不得分，最高得4分。 | 0-4 | 3.3 | 3.0 | 3.5 | 3.3 |
| 26 | 技术 | 针对本项目进、退场交接方案 由评标委员会根据各投标人提供的进、退场交接方案情况进行打分0-5分。 | 0-5 | 4.0 | 4.1 | 4.5 | 4.3 |
| 27 | 技术 | 合理化建议 由评标委员会根据各投标人针对本项目提出提高干部职工满意度的其他措施方案进行打分0-6分：提供的方案措施合理、科学有效、可行性强的得4（含）-6分；提供的方案措施可行性一般的得2（含）-4（不含）分；提供的方案可行性差的得0-2（不含）分； | 0-6 | 5.0 | 5.1 | 5.5 | 5.3 |
| 合计 | | | 0-90 | 52.8 | 52.7 | 78.9 | 79.7 |

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：衢州市柯城区行政中心食堂劳务承包服务项目（QZGX20230270）

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容 | 分值范围 | 宁波汇申后勤服务有限公司 | 浙江正膳生活服务有限公司 | 衢州市庆之源餐饮管理有限公司 | 衢州市花雨餐饮管理有限公司 |
|----|------|---|------|--------------|--------------|----------------|---------------|
| 1 | 技术 | 企业资质 投标人具有质量管理体系认证证书、具有职业健康安全管理体系认证证书、具有环境管理体系认证证书，提供一个得1分，共3分。 注：以上须提供有效的证书复印件（复印件需清晰），否则不得分。 | 0-3 | 2.0 | 3.0 | 3.0 | 3.0 |
| 2 | 技术 | 同类项目 自2020年1月1日起至投标截止日，从事过行政事业单位、企事业单位食堂劳务承包项目业绩，每个得0.5分，最高得1分。（以上须提供食堂劳务承包合同复印件，复印件需清晰，否则不得分） | 0-1 | 1.0 | 0.0 | 1.0 | 1.0 |
| 3 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 1.加工管理0-3分； | 0-3 | 1.5 | 1.2 | 2.0 | 2.5 |
| 4 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 2.仓储管理0-3分； | 0-3 | 1.5 | 1.8 | 2.2 | 2.5 |
| 5 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 3.卫生管理0-3分； | 0-3 | 2.0 | 2.0 | 2.5 | 2.8 |
| 6 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 4.留样管理0-3分； | 0-3 | 2.0 | 2.2 | 2.5 | 2.5 |
| 7 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 5.洗消管理0-3分； | 0-3 | 1.5 | 1.5 | 2.0 | 2.5 |
| 8 | 技术 | 项目总体服务方案 由评标委员会根据各投标人提供针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 6.视频监控管理0-3分。 | 0-3 | 2.0 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| 9 | 技术 | 现场管理（项目负责人） 投标人拟投入本项目的项目负责人具有行政事业单位或企事业单位食堂管理经验7年及以上得5分；5（含）-7年（不含）得3分，5年（不含）以下不得分。注：须提供相关单位工作证明和在相关单位工作期间缴纳的社保证明，并提供近三个月社保连续缴纳证明，未提供的此项不得分。 | 0-5 | 0.0 | 0.0 | 5.0 | 5.0 |
| 10 | 技术 | 内部管理 1.由评标委员会根据各投标人提供的具有健全的职工食堂管理制度和管理网络，岗位职责是否明确等方案进行打分（0-2分）； | 0-2 | 0.8 | 0.8 | 1.2 | 1.5 |
| 11 | 技术 | 内部管理 2.职工食堂管理工作有计划，有员工培训计划，根据各投标人针对本项目所制定的人员培训方案进行打分0-2分； | 0-2 | 1.0 | 1.0 | 1.5 | 1.5 |

| | | | | | | | |
|----|----|--|-----|-----|-----|-----|-----|
| 12 | 技术 | 内部管理 3. 抗风险能力：是否能承担食堂劳务服务工作中出现的非甲方责任的各种风险（包括劳动纠纷和人身意外伤害事故等），由评标委员会对应本项目服务需求酌情给分0-4分； | 0-4 | 2.0 | 2.5 | 3.0 | 3.5 |
| 13 | 技术 | 内部管理 4. 有节水、节电、节气、控制餐饮食材成本等奖惩措施的得0-2分； | 0-2 | 1.0 | 1.2 | 1.5 | 1.8 |
| 14 | 技术 | 突发事件的应急方案及措施 由评委委员会根据各投标人提供针对本项目突发事件的应急方案及措施进行打分0-6分： 1.临时性保障任务的预案及措施0-2分； | 0-2 | 1.0 | 1.0 | 1.5 | 1.8 |
| 15 | 技术 | 突发事件的应急方案及措施 由评委委员会根据各投标人提供针对本项目突发事件的应急方案及措施进行打分0-6分： 2.出现食物中毒的预案及措施0-2分； | 0-2 | 1.2 | 1.2 | 1.8 | 1.6 |
| 16 | 技术 | 突发事件的应急方案及措施 由评委委员会根据各投标人提供针对本项目突发事件的应急方案及措施进行打分0-6分： 3.恶劣天气下的预案及措施0-2分。 | 0-2 | 1.2 | 1.0 | 1.8 | 1.6 |
| 17 | 技术 | 安全卫生 1.投标人须严格执行《食品卫生法》，承诺拟投入本项目人员上岗必须持有合格有效的健康证得1分（未承诺不得分）。 | 0-1 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 18 | 技术 | 安全卫生 2.由评标委员会根据各投标人针对本项目情况制定安全检查计划，负责每天检查职工食堂电、气、消防等设备设施安全等方案进行打分0-5分。 | 0-5 | 3.0 | 2.5 | 4.0 | 4.5 |
| 19 | 技术 | 派驻人员资质 1.行政总厨：具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格三级（高级）及以上中式烹调师，具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格三级（高级）及以上中式面点师，具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格三级（高级）及以上营养配餐员证资格得6分，未满足一项扣2分，本项最高得6分，须提供证书复印件（复印件需清晰）及近3个月在投标单位缴纳的社保证明，否则不得分。 | 0-6 | 0.0 | 0.0 | 6.0 | 6.0 |
| 20 | 技术 | 派驻人员资质 2.大灶厨师：具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格四级（中级）及以上中式烹调师资格的得2分，最高得4分，须提供证书复印件（复印件需清晰）及近3个月在投标单位缴纳的社保证明，否则不得分（同一人员以最高等级计分，不累计加分）。 | 0-4 | 0.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 |
| 21 | 技术 | 派驻人员资质 3.面点师：具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格四级（中级）及以上中式面点师资格，1个得0.5分，本项共2分，须提供证书复印件（复印件需清晰），否则不得分（同一人员以最高等级计分，不累计加分） | 0-2 | 0.0 | 0.0 | 2.0 | 2.0 |
| 22 | 技术 | 派驻人员资质 4.投标人需安排专人从事食品营养安全工作,该岗位工作人员需具备公共营养师三级及以上、食品安全管理师证书，少一个证书扣1分,证书齐全的得2分，须提供证书复印件（复印件需清晰）及近3个月在投标单位缴纳的社保证明，否则不得分。 | 0-2 | 0.0 | 0.0 | 1.0 | 2.0 |
| 23 | 技术 | 菜品更新及服务创新 1、针对本项目在餐饮保障过程中，如何广泛收集菜肴品种，定期更新菜品花样，丰富菜品种类的可行性进行比较，并针对食堂情况，在投标文件中提出初步的一周内的菜品安排清单（早餐品种不得少于18种，其中西点品种要求1种以上，明档1种以上，以衢州特色小吃为主；中餐菜肴品种要求至少11种，其中荤菜4种，半荤菜4种，蔬菜3种，需符合食堂成本控制实际），由评委根据方案的合理性比较、评议并打分0-6分：提供的方案完全符合采购需求、菜肴品种新颖、品类丰富的得4（含）-6分；提供的方案符合采购需求、菜肴品种一般的得2（含）-4（不含）分；提供的方案可行性差的得0-2（不含）分。 | 0-6 | 4.0 | 4.5 | 5.5 | 5.5 |

| | | | | | | | |
|----|----|--|------|------|------|------|------|
| 24 | 技术 | 菜品更新及服务创新 2、针对本项目投标人可提供的创新型、特色服务（包括日常特色档口、日常食品预定等）提供一周的方案（特色档口包括砂锅、盖浇饭、特色小炒等品类；食品预定包括每天两种，即面点、卤味），由评委根据方案的合理性比较、评议并打分0-6分：提供的方案完全符合采购需求、日常特色档口及日常食品预定菜肴品种新颖、品类丰富的得4（含）-6分；提供的方案符合采购需求、创新度一般的得2（含）-4（不含）分；提供的方案可行性差的得0-2（不含）分。 | 0-6 | 4.5 | 4.0 | 5.0 | 5.0 |
| 25 | 技术 | 服务质量 服务质量控制方案：①用餐服务的流程②投诉建议的处理方案。根据提供的方案内容进行评分，方案科学、可靠且贴合实际的，每一项得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，未提供或不可行的不得分，最高得4分。 | 0-4 | 2.0 | 3.0 | 3.5 | 3.0 |
| 26 | 技术 | 针对本项目进、退场交接方案 由评标委员会根据各投标人提供的进、退场交接方案情况进行打分0-5分。 | 0-5 | 2.0 | 3.0 | 4.5 | 4.0 |
| 27 | 技术 | 合理化建议 由评标委员会根据各投标人针对本项目提出提高干部职工满意度的其他措施方案进行打分0-6分：提供的方案措施合理、科学有效、可行性强的得4（含）-6分；提供的方案措施可行性一般的得2（含）-4（不含）分；提供的方案可行性差的得0-2（不含）分； | 0-6 | 2.0 | 3.0 | 5.0 | 4.0 |
| 合计 | | | 0-90 | 40.2 | 43.9 | 76.5 | 78.6 |

专家（签名）：