

## 技术商务评分明细（专家1）

项目名称：杭州市上城区人民法院食堂外包服务项目（TNZB2024C-GK-006）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州新兆丰藏鲜工坊酒店管理有限公司	杭州沐食客餐饮管理有限公司	杭州莱美味餐饮管理有限公司	浙江丰胜餐饮管理有限公司
1	商务	<p>投标人的管理体系认证：</p> <p>（1）投标人通过质量管理体系认证（认证依据：GB/T19001/ISO9001）的得1分；</p> <p>（2）投标人通过职业健康安全管理体系认证（认证依据：GB/T45001/ISO 45001）的得1分；</p> <p>（3）投标人通过食品安全管理体系认证（认证依据：ISO22000）的得1分。</p> <p>注：提供证书复印件加盖投标人公章，未提供不得分。如投标人为联合体，联合体任一成员具备即可得分。</p>	0-3	0.0	3.0	2.0	3.0
2	商务	<p>投标人的同类业绩：</p> <p>投标人具有同类项目（同类项目指食堂、餐饮等服务外包项目）业绩，一个项目合同，得0.5分，最高得1分。合同签订时间为2021年6月1日以后。</p> <p>说明：根据投标文件中提供的业绩合同进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。如投标人为联合体，联合体任一成员具备即可得分。</p>	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0
3	技术	<p>用户评价：</p> <p>供应商自2021年6月1日以来（以满意度调查表时间为准）具有用户单位服务反馈情况基本满意及以上（或90分及以上）的反馈表的，得0.5，最高得1分。（提供反馈表的项目须与上述同类业绩合同的项目一致，反馈表复印件加盖公章）</p>	0-1	0.0	1.0	0.5	1.0
4	技术	<p>菜类品种：</p> <p>投标文件中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），根据投标文件中提供的详细菜品方案进行评分（评分范围：5, 4, 3, 2, 1, 0）。</p>	0-5	1.0	4.0	2.0	3.0
5	技术	<p>防范餐饮浪费方案：</p> <p>根据防范餐饮浪费的措施、制度等情况（至少包含菜品挑拣使用、餐前统计人员菜量、餐后餐余垃圾数量控制、反对浪费及光盘行动宣传等方面），（评分范围：5, 4, 3, 2, 1, 0）。</p>	0-5	3.0	5.0	3.0	4.0
6	技术	<p>成本控制方案：</p> <p>投标文件中应提供具体的成本分析方案，成本控制应合理。根据投标文件中提供的成本控制方案进行评分（评分范围：5, 4, 3, 2, 1, 0）。</p>	0-5	2.0	4.0	2.0	3.0

技术商务资信评分明细表

7.1	技术	(1) 按本项关于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、岗位责任落实程度的要求,对投标人提供的相关管理制度方案进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	3.0	5.0	3.0	4.0
7.2	技术	(2) 原材料实行验货(农残检测)、登记、存储、加工制度、与流程管理方案进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	3.0	4.0	2.0	3.0
8	技术	卫生管理方案: 按本项关于卫生管理制度的要求包含但不限于食品卫生、人员卫生、环境卫生、立即处理方案进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	2.0	5.0	3.0	4.0
9	技术	安全管理方案: 按本项关于安全管理制度的要求,对投标人提供的食品安全、生产安全承诺、风险分析及可行控制方案进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	2.0	4.0	2.0	3.0
10	技术	节能管理方案: 按本项关于节能管理制度的要求,对投标人提供的节能管理制度方案进行评分(评分范围:4,3,2,1,0)。	0-4	2.0	4.0	3.0	3.0
11	技术	筹备方案: 按本项关于筹备计划的要求,对投标人提供的方案的相关内容,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进行评分(评分范围,4,3,2,1,0)。	0-4	2.0	3.0	2.0	3.0
12	技术	服务质量保证措施: 按本项关于服务质量保证的要求,对投标人提供的服务质量保证措施进行评分(评分范围:4,3,2,1,0)。	0-4	2.0	4.0	3.0	3.0
13	技术	验收方案: 由评委对投标人提供的验收方案的合理性及可行性进行评分(评分范围:3,2,1,0)。	0-3	2.0	3.0	2.0	3.0
14	技术	特色增值服务: 根据投标人提出的有利于采购人此项目工作开展的增值服务内容,依据其价值和 Service 的相关性和有益性评审,有正面意义的增值服务的进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	2.0	5.0	3.0	3.0
15	技术	合理化建议: 提供针对本项目有实际意义的合理化建议和改进措施(评分范围:2,1,0)。	0-2	1.0	2.0	1.0	2.0
16.1	技术	(1) 项目经理具有同类业绩单位服务经验5年以上得1分,具有服务500人以上团队管理经验得1分,具有高级职业经理人资格得1分,具有高级食品安全管理师资格或公共营养师得1分,本项最高得4分。	0-4	1.0	4.0	2.0	4.0
16.2	技术	(2) 厨师长具备一级中式烹调师职业资格得2分。	0-2	0.0	0.0	0.0	2.0
16.3	技术	(3) 面点师具有三级及以上中式面点师职业资格的和西式面点师执业资格的1人得1分,本项最高得2分;	0-2	0.0	2.0	1.0	2.0
16.4	技术	(4) 其他三名厨师具有二级及以上中式烹调师职业资格的,1人得1分,本项最高得3分。	0-3	1.0	3.0	1.0	3.0

技术商务资信评分明细表

16.5	技术	(5) 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(评分范围: 5, 4, 3, 2, 1, 0)。	0-5	2.0	4.0	3.0	3.0
16.6	技术	(6) 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酬薪方案进行评分(评分范围: 5, 4, 3, 2, 1, 0)。	0-5	2.0	4.0	3.0	3.0
16.7	技术	(7) 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, 未提供或不满足的不得分。	0-2	2.0	2.0	0.0	2.0
17	技术	应急预案: 根据投标人提供的应急预案(停水、停电等)和重大活动(大型活动、节庆假日、创优评优等)保障方案进行评分(评分范围: 5, 4, 3, 2, 1, 0)。	0-5	2.0	4.0	2.0	3.0
合计			0-90	38.0	80.0	46.5	68.0

专家(签名):

## 技术商务评分明细（专家2）

项目名称：杭州市上城区人民法院食堂外包服务项目（TNZB2024C-GK-006）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州新兆丰藏鲜工坊酒店管理有限公司	杭州沐食客餐饮管理有限公司	杭州菜美味餐饮管理有限公司	浙江丰胜餐饮管理有限公司
1	商务	<p>投标人的管理体系认证：</p> <p>（1）投标人通过质量管理体系认证（认证依据：GB/T19001/ISO9001）的得1分；</p> <p>（2）投标人通过职业健康安全管理体系认证（认证依据：GB/T45001/ISO 45001）的得1分；</p> <p>（3）投标人通过食品安全管理体系认证（认证依据：ISO22000）的得1分。</p> <p>注：提供证书复印件加盖投标人公章，未提供不得分。如投标人为联合体，联合体任一成员具备即可得分。</p>	0-3	0.0	3.0	2.0	3.0
2	商务	<p>投标人的同类业绩：</p> <p>投标人具有同类项目（同类项目指食堂、餐饮等服务外包项目）业绩，一个项目合同，得0.5分，最高得1分。合同签订时间为2021年6月1日以后。</p> <p>说明：根据投标文件中提供的业绩合同进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。如投标人为联合体，联合体任一成员具备即可得分。</p>	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0
3	技术	<p>用户评价：</p> <p>供应商自2021年6月1日以来（以满意度调查表时间为准）具有用户单位服务反馈情况基本满意及以上（或90分及以上）的反馈表的，得0.5，最高得1分。（提供反馈表的项目须与上述同类业绩合同的项目一致，反馈表复印件加盖公章）</p>	0-1	0.0	1.0	0.5	1.0
4	技术	<p>菜类品种：</p> <p>投标文件中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），根据投标文件中提供的详细菜品方案进行评分（评分范围：5, 4, 3, 2, 1, 0）。</p>	0-5	3.0	5.0	3.0	4.0
5	技术	<p>防范餐饮浪费方案：</p> <p>根据防范餐饮浪费的措施、制度等情况（至少包含菜品挑拣使用、餐前统计人员菜量、餐后餐余垃圾数量控制、反对浪费及光盘行动宣传等方面），（评分范围：5, 4, 3, 2, 1, 0）。</p>	0-5	2.0	5.0	4.0	4.0
6	技术	<p>成本控制方案：</p> <p>投标文件中应提供具体的成本分析方案，成本控制应合理。根据投标文件中提供的成本控制方案进行评分（评分范围：5, 4, 3, 2, 1, 0）。</p>	0-5	3.0	5.0	3.0	5.0

技术商务资信评分明细表

7.1	技术	(1) 按本项关于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、岗位责任落实程度的要求,对投标人提供的相关管理制度方案进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	2.0	4.0	3.0	4.0
7.2	技术	(2) 原材料实行验货(农残检测)、登记、存储、加工制度、与流程管理方案进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	2.0	5.0	3.0	5.0
8	技术	卫生管理方案: 按本项关于卫生管理制度的要求包含但不限于食品卫生、人员卫生、环境卫生、立即处理方案进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	3.0	5.0	4.0	4.0
9	技术	安全管理方案: 按本项关于安全管理制度的要求,对投标人提供的食品安全、生产安全承诺、风险分析及可行控制方案进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	2.0	5.0	3.0	4.0
10	技术	节能管理方案: 按本项关于节能管理制度的要求,对投标人提供的节能管理制度方案进行评分(评分范围:4,3,2,1,0)。	0-4	2.0	4.0	3.0	4.0
11	技术	筹备方案: 按本项关于筹备计划的要求,对投标人提供的方案的相关内容,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进行评分(评分范围,4,3,2,1,0)。	0-4	2.0	4.0	3.0	3.0
12	技术	服务质量保证措施: 按本项关于服务质量保证的要求,对投标人提供的服务质量保证措施进行评分(评分范围:4,3,2,1,0)。	0-4	3.0	4.0	3.0	3.0
13	技术	验收方案: 由评委对投标人提供的验收方案的合理性及可行性进行评分(评分范围:3,2,1,0)。	0-3	2.0	3.0	2.0	3.0
14	技术	特色增值服务: 根据投标人提出的有利于采购人此项目工作开展的增值服务内容,依据其价值和服務的相关性和有益性评审,有正面意义的增值服务的进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	2.0	5.0	3.0	3.0
15	技术	合理化建议: 提供针对本项目有实际意义的合理化建议和改进措施(评分范围:2,1,0)。	0-2	1.0	2.0	2.0	1.0
16.1	技术	(1) 项目经理具有同类业绩单位服务经验5年以上得1分,具有服务500人以上团队管理经验得1分,具有高级职业经理人资格得1分,具有高级食品安全管理师资格或公共营养师得1分,本项最高得4分。	0-4	1.0	4.0	2.0	4.0
16.2	技术	(2) 厨师长具备一级中式烹调师职业资格得2分。	0-2	0.0	0.0	0.0	2.0
16.3	技术	(3) 面点师具有三级及以上中式面点师职业资格的和西式面点师执业资格的1人得1分,本项最高得2分;	0-2	0.0	2.0	1.0	2.0
16.4	技术	(4) 其他三名厨师具有二级及以上中式烹调师职业资格的,1人得1分,本项最高得3分。	0-3	1.0	3.0	1.0	3.0

技术商务资信评分明细表

16.5	技术	(5) 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(评分范围: 5, 4, 3, 2, 1, 0)。	0-5	4.0	5.0	3.0	4.0
16.6	技术	(6) 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酬薪方案进行评分(评分范围: 5, 4, 3, 2, 1, 0)。	0-5	3.0	5.0	3.0	4.0
16.7	技术	(7) 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, 未提供或不满足的不得分。	0-2	2.0	2.0	0.0	2.0
17	技术	应急预案: 根据投标人提供的应急预案(停水、停电等)和重大活动(大型活动、节庆假日、创优评优等)保障方案进行评分(评分范围: 5, 4, 3, 2, 1, 0)。	0-5	3.0	5.0	3.0	4.0
合计			0-90	44.0	87.0	55.5	77.0

专家(签名):

## 技术商务评分明细（专家3）

项目名称：杭州市上城区人民法院食堂外包服务项目（TNZB2024C-GK-006）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州新兆丰藏鲜工坊酒店管理有限公司	杭州沐食客餐饮管理有限公司	杭州菜美味餐饮管理有限公司	浙江丰胜餐饮管理有限公司
1	商务	<p>投标人的管理体系认证：</p> <p>（1）投标人通过质量管理体系认证（认证依据：GB/T19001/ISO9001）的得1分；</p> <p>（2）投标人通过职业健康安全管理体系认证（认证依据：GB/T45001/ISO 45001）的得1分；</p> <p>（3）投标人通过食品安全管理体系认证（认证依据：ISO22000）的得1分。</p> <p>注：提供证书复印件加盖投标人公章，未提供不得分。如投标人为联合体，联合体任一成员具备即可得分。</p>	0-3	0.0	3.0	2.0	3.0
2	商务	<p>投标人的同类业绩：</p> <p>投标人具有同类项目（同类项目指食堂、餐饮等服务外包项目）业绩，一个项目合同，得0.5分，最高得1分。合同签订时间为2021年6月1日以后。</p> <p>说明：根据投标文件中提供的业绩合同进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。如投标人为联合体，联合体任一成员具备即可得分。</p>	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0
3	技术	<p>用户评价：</p> <p>供应商自2021年6月1日以来（以满意度调查表时间为准）具有用户单位服务反馈情况基本满意及以上（或90分及以上）的反馈表的，得0.5，最高得1分。（提供反馈表的项目须与上述同类业绩合同的项目一致，反馈表复印件加盖公章）</p>	0-1	0.0	1.0	0.5	1.0
4	技术	<p>菜类品种：</p> <p>投标文件中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），根据投标文件中提供的详细菜品方案进行评分（评分范围：5, 4, 3, 2, 1, 0）。</p>	0-5	3.0	4.0	3.0	4.0
5	技术	<p>防范餐饮浪费方案：</p> <p>根据防范餐饮浪费的措施、制度等情况（至少包含菜品挑拣使用、餐前统计人员菜量、餐后餐余垃圾数量控制、反对浪费及光盘行动宣传等方面），（评分范围：5, 4, 3, 2, 1, 0）。</p>	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0
6	技术	<p>成本控制方案：</p> <p>投标文件中应提供具体的成本分析方案，成本控制应合理。根据投标文件中提供的成本控制方案进行评分（评分范围：5, 4, 3, 2, 1, 0）。</p>	0-5	3.0	4.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

7.1	技术	(1) 按本项关于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、岗位责任落实程度的要求,对投标人提供的相关管理制度方案进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	3.0	4.0	3.0	3.0
7.2	技术	(2) 原材料实行验货(农残检测)、登记、存储、加工制度、与流程管理方案进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	3.0	4.0	4.0	4.0
8	技术	卫生管理方案: 按本项关于卫生管理制度的要求包含但不限于食品卫生、人员卫生、环境卫生、立即处理方案进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	3.0	4.0	4.0	4.0
9	技术	安全管理方案: 按本项关于安全管理制度的要求,对投标人提供的食品安全、生产安全承诺、风险分析及可行控制方案进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	3.0	4.0	4.0	4.0
10	技术	节能管理方案: 按本项关于节能管理制度的要求,对投标人提供的节能管理制度方案进行评分(评分范围:4,3,2,1,0)。	0-4	2.0	3.0	3.0	3.0
11	技术	筹备方案: 按本项关于筹备计划的要求,对投标人提供的方案的相关内容,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进行评分(评分范围,4,3,2,1,0)。	0-4	2.0	3.0	3.0	3.0
12	技术	服务质量保证措施: 按本项关于服务质量保证的要求,对投标人提供的服务质量保证措施进行评分(评分范围:4,3,2,1,0)。	0-4	2.0	3.0	3.0	3.0
13	技术	验收方案: 由评委对投标人提供的验收方案的合理性及可行性进行评分(评分范围:3,2,1,0)。	0-3	1.0	2.0	2.0	2.0
14	技术	特色增值服务: 根据投标人提出的有利于采购人此项目工作开展的增值服务内容,依据其价值和服務的相关性和有益性评审,有正面意义的增值服务的进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	3.0	4.0	4.0	4.0
15	技术	合理化建议: 提供针对本项目有实际意义的合理化建议和改进措施(评分范围:2,1,0)。	0-2	1.0	1.0	1.0	1.0
16.1	技术	(1) 项目经理具有同类业绩单位服务经验5年以上得1分,具有服务500人以上团队管理经验得1分,具有高级职业经理人资格得1分,具有高级食品安全管理师资格或公共营养师得1分,本项最高得4分。	0-4	1.0	4.0	2.0	4.0
16.2	技术	(2) 厨师长具备一级中式烹调师职业资格得2分。	0-2	0.0	0.0	0.0	2.0
16.3	技术	(3) 面点师具有三级及以上中式面点师职业资格的和西式面点师执业资格的1人得1分,本项最高得2分;	0-2	0.0	2.0	1.0	2.0
16.4	技术	(4) 其他三名厨师具有二级及以上中式烹调师职业资格的,1人得1分,本项最高得3分。	0-3	1.0	3.0	1.0	3.0

技术商务资信评分明细表

16.5	技术	(5) 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(评分范围: 5, 4, 3, 2, 1, 0)。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0
16.6	技术	(6) 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酬薪方案进行评分(评分范围: 5, 4, 3, 2, 1, 0)。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0
16.7	技术	(7) 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, 未提供或不满足的不得分。	0-2	2.0	2.0	0.0	2.0
17	技术	应急预案: 根据投标人提供的应急预案(停水、停电等)和重大活动(大型活动、节庆假日、创优评优等)保障方案进行评分(评分范围: 5, 4, 3, 2, 1, 0)。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0
合计			0-90	46.0	68.0	56.5	68.0

专家(签名):

## 技术商务评分明细（专家4）

项目名称：杭州市上城区人民法院食堂外包服务项目（TNZB2024C-GK-006）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州新兆丰藏鲜工坊酒店管理有限公司	杭州沐食客餐饮管理有限公司	杭州菜美味餐饮管理有限公司	浙江丰胜餐饮管理有限公司
1	商务	<p>投标人的管理体系认证：</p> <p>（1）投标人通过质量管理体系认证（认证依据：GB/T19001/ISO9001）的得1分；</p> <p>（2）投标人通过职业健康安全管理体系认证（认证依据：GB/T45001/ISO 45001）的得1分；</p> <p>（3）投标人通过食品安全管理体系认证（认证依据：ISO22000）的得1分。</p> <p>注：提供证书复印件加盖投标人公章，未提供不得分。如投标人为联合体，联合体任一成员具备即可得分。</p>	0-3	0.0	3.0	2.0	3.0
2	商务	<p>投标人的同类业绩：</p> <p>投标人具有同类项目（同类项目指食堂、餐饮等服务外包项目）业绩，一个项目合同，得0.5分，最高得1分。合同签订时间为2021年6月1日以后。</p> <p>说明：根据投标文件中提供的业绩合同进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。如投标人为联合体，联合体任一成员具备即可得分。</p>	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0
3	技术	<p>用户评价：</p> <p>供应商自2021年6月1日以来（以满意度调查表时间为准）具有用户单位服务反馈情况基本满意及以上（或90分及以上）的反馈表的，得0.5，最高得1分。（提供反馈表的项目须与上述同类业绩合同的项目一致，反馈表复印件加盖公章）</p>	0-1	0.0	1.0	0.5	1.0
4	技术	<p>菜类品种：</p> <p>投标文件中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），根据投标文件中提供的详细菜品方案进行评分（评分范围：5, 4, 3, 2, 1, 0）。</p>	0-5	2.0	4.0	3.0	4.0
5	技术	<p>防范餐饮浪费方案：</p> <p>根据防范餐饮浪费的措施、制度等情况（至少包含菜品挑拣使用、餐前统计人员菜量、餐后餐余垃圾数量控制、反对浪费及光盘行动宣传等方面），（评分范围：5, 4, 3, 2, 1, 0）。</p>	0-5	3.0	4.0	3.0	4.0
6	技术	<p>成本控制方案：</p> <p>投标文件中应提供具体的成本分析方案，成本控制应合理。根据投标文件中提供的成本控制方案进行评分（评分范围：5, 4, 3, 2, 1, 0）。</p>	0-5	2.0	3.0	3.0	4.0

技术商务资信评分明细表

7.1	技术	(1) 按本项关于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、岗位责任落实程度的要求,对投标人提供的相关管理制度方案进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	3.0	4.0	3.0	4.0
7.2	技术	(2) 原材料实行验货(农残检测)、登记、存储、加工制度、与流程管理方案进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	3.0	4.0	3.0	4.0
8	技术	卫生管理方案: 按本项关于卫生管理制度的要求包含但不限于食品卫生、人员卫生、环境卫生、立即处理方案进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	2.0	4.0	3.0	4.0
9	技术	安全管理方案: 按本项关于安全管理制度的要求,对投标人提供的食品安全、生产安全承诺、风险分析及可行控制方案进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	2.0	4.0	3.0	4.0
10	技术	节能管理方案: 按本项关于节能管理制度的要求,对投标人提供的节能管理制度方案进行评分(评分范围:4,3,2,1,0)。	0-4	2.0	4.0	3.0	4.0
11	技术	筹备方案: 按本项关于筹备计划的要求,对投标人提供的方案的相关内容,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进行评分(评分范围,4,3,2,1,0)。	0-4	3.0	4.0	3.0	4.0
12	技术	服务质量保证措施: 按本项关于服务质量保证的要求,对投标人提供的服务质量保证措施进行评分(评分范围:4,3,2,1,0)。	0-4	2.0	3.0	2.0	3.0
13	技术	验收方案: 由评委对投标人提供的验收方案的合理性及可行性进行评分(评分范围:3,2,1,0)。	0-3	1.0	2.0	1.0	2.0
14	技术	特色增值服务: 根据投标人提出的有利于采购人此项目工作开展的增值服务内容,依据其价值和服務的相关性和有益性评审,有正面意义的增值服务的进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	3.0	4.0	3.0	4.0
15	技术	合理化建议: 提供针对本项目有实际意义的合理化建议和改进措施(评分范围:2,1,0)。	0-2	1.0	2.0	1.0	2.0
16.1	技术	(1) 项目经理具有同类业绩单位服务经验5年以上得1分,具有服务500人以上团队管理经验得1分,具有高级职业经理人资格得1分,具有高级食品安全管理师资格或公共营养师得1分,本项最高得4分。	0-4	1.0	4.0	2.0	4.0
16.2	技术	(2) 厨师长具备一级中式烹调师职业资格得2分。	0-2	0.0	0.0	0.0	2.0
16.3	技术	(3) 面点师具有三级及以上中式面点师职业资格的和西式面点师执业资格的1人得1分,本项最高得2分;	0-2	0.0	2.0	1.0	2.0
16.4	技术	(4) 其他三名厨师具有二级及以上中式烹调师职业资格的,1人得1分,本项最高得3分。	0-3	1.0	3.0	1.0	3.0

技术商务资信评分明细表

16.5	技术	(5) 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(评分范围: 5, 4, 3, 2, 1, 0)。	0-5	3.0	4.0	3.0	4.0
16.6	技术	(6) 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酬薪方案进行评分(评分范围: 5, 4, 3, 2, 1, 0)。	0-5	3.0	4.0	3.0	4.0
16.7	技术	(7) 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, 未提供或不满足的不得分。	0-2	2.0	2.0	0.0	2.0
17	技术	应急预案: 根据投标人提供的应急预案(停水、停电等)和重大活动(大型活动、节庆假日、创优评优等)保障方案进行评分(评分范围: 5, 4, 3, 2, 1, 0)。	0-5	3.0	4.0	3.0	4.0
合计			0-90	43.0	74.0	50.5	77.0

专家(签名):

## 技术商务评分明细（专家5）

项目名称：杭州市上城区人民法院食堂外包服务项目（TNZB2024C-GK-006）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州新兆丰藏鲜工坊酒店管理有限公司	杭州沐食客餐饮管理有限公司	杭州菜美味餐饮管理有限公司	浙江丰胜餐饮管理有限公司
1	商务	<p>投标人的管理体系认证：</p> <p>（1）投标人通过质量管理体系认证（认证依据：GB/T19001/ISO9001）的得1分；</p> <p>（2）投标人通过职业健康安全管理体系认证（认证依据：GB/T45001/ISO 45001）的得1分；</p> <p>（3）投标人通过食品安全管理体系认证（认证依据：ISO22000）的得1分。</p> <p>注：提供证书复印件加盖投标人公章，未提供不得分。如投标人为联合体，联合体任一成员具备即可得分。</p>	0-3	0.0	3.0	2.0	3.0
2	商务	<p>投标人的同类业绩：</p> <p>投标人具有同类项目（同类项目指食堂、餐饮等服务外包项目）业绩，一个项目合同，得0.5分，最高得1分。合同签订时间为2021年6月1日以后。</p> <p>说明：根据投标文件中提供的业绩合同进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。如投标人为联合体，联合体任一成员具备即可得分。</p>	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0
3	技术	<p>用户评价：</p> <p>供应商自2021年6月1日以来（以满意度调查表时间为准）具有用户单位服务反馈情况基本满意及以上（或90分及以上）的反馈表的，得0.5，最高得1分。（提供反馈表的项目须与上述同类业绩合同的项目一致，反馈表复印件加盖公章）</p>	0-1	0.0	1.0	0.5	1.0
4	技术	<p>菜类品种：</p> <p>投标文件中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），根据投标文件中提供的详细菜品方案进行评分（评分范围：5, 4, 3, 2, 1, 0）。</p>	0-5	2.0	5.0	3.0	3.0
5	技术	<p>防范餐饮浪费方案：</p> <p>根据防范餐饮浪费的措施、制度等情况（至少包含菜品挑拣使用、餐前统计人员菜量、餐后餐余垃圾数量控制、反对浪费及光盘行动宣传等方面），（评分范围：5, 4, 3, 2, 1, 0）。</p>	0-5	3.0	4.0	3.0	3.0
6	技术	<p>成本控制方案：</p> <p>投标文件中应提供具体的成本分析方案，成本控制应合理。根据投标文件中提供的成本控制方案进行评分（评分范围：5, 4, 3, 2, 1, 0）。</p>	0-5	2.0	5.0	2.0	3.0

技术商务资信评分明细表

7.1	技术	(1) 按本项关于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、岗位责任落实程度的要求,对投标人提供的相关管理制度方案进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	3.0	5.0	3.0	3.0
7.2	技术	(2) 原材料实行验货(农残检测)、登记、存储、加工制度、与流程管理方案进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	3.0	4.0	3.0	3.0
8	技术	卫生管理方案: 按本项关于卫生管理制度的要求包含但不限于食品卫生、人员卫生、环境卫生、立即处理方案进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	3.0	4.0	3.0	3.0
9	技术	安全管理方案: 按本项关于安全管理制度的要求,对投标人提供的食品安全、生产安全承诺、风险分析及可行控制方案进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0
10	技术	节能管理方案: 按本项关于节能管理制度的要求,对投标人提供的节能管理制度方案进行评分(评分范围:4,3,2,1,0)。	0-4	3.0	3.0	2.0	2.0
11	技术	筹备方案: 按本项关于筹备计划的要求,对投标人提供的方案的相关内容,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进行评分(评分范围,4,3,2,1,0)。	0-4	2.0	4.0	2.0	2.0
12	技术	服务质量保证措施: 按本项关于服务质量保证的要求,对投标人提供的服务质量保证措施进行评分(评分范围:4,3,2,1,0)。	0-4	2.0	4.0	3.0	3.0
13	技术	验收方案: 由评委对投标人提供的验收方案的合理性及可行性进行评分(评分范围:3,2,1,0)。	0-3	2.0	3.0	2.0	2.0
14	技术	特色增值服务: 根据投标人提出的有利于采购人此项目工作开展的增值服务内容,依据其价值和服務的相关性和有益性评审,有正面意义的增值服务的进行评分(评分范围:5,4,3,2,1,0)。	0-5	3.0	5.0	3.0	3.0
15	技术	合理化建议: 提供针对本项目有实际意义的合理化建议和改进措施(评分范围:2,1,0)。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
16.1	技术	(1) 项目经理具有同类业绩单位服务经验5年以上得1分,具有服务500人以上团队管理经验得1分,具有高级职业经理人资格得1分,具有高级食品安全管理师资格或公共营养师得1分,本项最高得4分。	0-4	1.0	4.0	2.0	4.0
16.2	技术	(2) 厨师长具备一级中式烹调师职业资格得2分。	0-2	0.0	0.0	0.0	2.0
16.3	技术	(3) 面点师具有三级及以上中式面点师职业资格的和西式面点师执业资格的1人得1分,本项最高得2分;	0-2	0.0	2.0	1.0	2.0
16.4	技术	(4) 其他三名厨师具有二级及以上中式烹调师职业资格的,1人得1分,本项最高得3分。	0-3	1.0	3.0	1.0	3.0

技术商务资信评分明细表

16.5	技术	(5) 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(评分范围: 5, 4, 3, 2, 1, 0)。	0-5	2.0	5.0	2.0	3.0
16.6	技术	(6) 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酬薪方案进行评分(评分范围: 5, 4, 3, 2, 1, 0)。	0-5	2.0	4.0	3.0	3.0
16.7	技术	(7) 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, 未提供或不满足的不得分。	0-2	2.0	2.0	0.0	2.0
17	技术	应急预案: 根据投标人提供的应急预案(停水、停电等)和重大活动(大型活动、节庆假日、创优评优等)保障方案进行评分(评分范围: 5, 4, 3, 2, 1, 0)。	0-5	2.0	5.0	3.0	3.0
合计			0-90	44.0	81.0	49.5	62.0

专家(签名):