

技术商务评分明细（专家1）

项目名称： 2024年西湖区机关大院三食堂服务外包（ZJJY-2024006-02）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州一面之缘餐饮管理有限公司	浙江丰胜餐饮管理有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州快客利餐饮管理有限公司	杭州莱美味餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司
1	商务	体系认证： 【客观分】供应商具有有效期内的： 质量管理体系认证证书得1分； 职业健康安全管理体系认证证书得1分； 食品安全管理体系认证证书得1分； 环境管理体系认证证书得1分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
2	商务	业绩： 【客观分】供应商自2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）同类合同业绩（最高得1分）：每提供1份（以提供的合同扫描件及合同期限内任一发票为准）得0.5分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
3	商务	满意度评价： 【客观分】提供同类业绩的甲方满意度评价表(需甲方盖章证明)，评价为优秀或满意（或相当）的，1个得0.5分，同一甲方不同合同只能算1项，本项最高得2分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
4	技术	响应程度： 【客观分】全部满足采购文件明确的采购需求要求的，得14分；允许偏离的采购需求条款低于采购需求要求（负偏离）的，每条扣1分（14分，扣完为止），允许偏离的采购需求条款低于采购需求要求（负偏离）达到15条及以上的投标无效。（要求在投标文件中提供方案未提供的视为负偏离，涉及无效条款，视为投标无效）	0-14	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0
5	技术	整体方案： 【主观分】供应商针对本项目提供的：①食堂经营定位经营措施、经营的流程设计，②服务重点与难点及应对方案（包括但不限于响应服务效率、临时检查应对措施等），根据提供的方案、重难点内容的完整性、可行性、针对性进行评分，每项最高得3分，共6分。每项方案完整可行、针对性强的得3分；方案内容基本全面、基本合理可行、有针对性的得2分；方案完整性可行性一般的、针对性较差的1分；不提供不得分。	0-6	6.0	6.0	6.0	5.0	6.0	6.0
6.1	技术	【主观分】结合招标文件采购需求提供投标截止时间后一个月的菜单，根据菜品数量、种类、花色、创新程度等和采购需求的匹配程度进行评分，菜单完全满足采购需求、创新程度好、匹配程度高的得5分；菜单基本满足采购需求（数量、种类、花色）、创新程度一般的得3分；菜单与采购需求较为匹配的得2分；菜单与采购需求匹配程度一般的得1分；不提供的不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	3.0	3.0	5.0
6.2	技术	【主观分】结合招标文件采购需求提供小吃档口各地相关美食方案，方案包括但不限于小吃数量、种类、做法的完整、合理、针对性（0-5分）及方案的创新程度（0-2分），方案完整、详尽、针对性强且合理可行的得5分；方案内容基本全面、基本合理可行的得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的得3分；方案部分不全面或合理可行性有部分欠缺的得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的得1分；完全不符或未提供的不得分。方案创新性好，且可实施性强的得2分；方案有一定创新性且有一定实施性的得1分；方案常规不具备创新性的不得分。	0-7	6.0	6.0	6.0	5.0	5.0	6.0
7	技术	食品安全保障措施：【主观分】供应商针对本项目提出的食品安全保障措施： ①严格的食品安全管理制度，②完善的食品原料管理方案，③食品加工操作措施，每项最高得2分，共6分，根据提供方案措施的完整性、可行性、针对性打分，每项方案完整可行、有针对性的得2分；方案完整性可行性一般的、针对性较差的1分；不提供不得分。	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
8	技术	成本控制、反食品浪费方案： 【主观分】根据供应商提供的原料节约、成本控制方案及反食品浪费测算方案等综合评审。 方案完整、详尽、针对性强且合理可行的得5分；方案内容基本全面、基本合理可行的得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的得3分；方案部分不全面或合理可行性有部分欠缺的得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
9	技术	服务质量控制方案： 【主观分】供应商针对本项目提出的服务质量控制方案，方案完整可行、有针对性的得3分；方案比较完整可行的、比较有针对性的得2分；方案完整性可行性一般的、针对性较差的1分；不提供不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0
10	技术	卫生管理方案： 【主观分】供应商针对本项目提出的卫生管理方案,包括但不限于餐厅卫生、员工卫生、餐具卫生等，方案完整可行、有针对性的得3分；方案比较完整可行的、比较有针对性的得2分；方案完整性可行性一般的、针对性较差的1分；不提供不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0

11.1	技术	【主观分】应急预案：①临时性保障任务（含加班、包厢等）预案，②消防、临时停水停电停气、恶劣天气等预案，③出现食品安全的应对预案，④人员临时变动、替换预案，根据提供的预案内容进行评分，科学、可靠且贴合实际的，每一项最高得3分，未提供或不可行的不得分，最高得12分。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0
11.2	技术	【客观分】承诺中标后为本项目投保公共责任保险、食品安全保险，且金额不少于1000万元的，各1分，共2分	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
12	技术	培训方案： 【主观分】针对本项目的培训方案：供应商对于服务人员的岗位培训计划的完整性、针对性，包括但不限于规章制度、操作流程、服务标准、岗位技能等，方案合理、可行得3分；方案较合理、较可行得2分；方案一般、可行性一般得1分；方案欠佳、可行性欠佳得0分；不提供或不合理的不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0
13	技术	创新性餐饮服务活动方案： 【主观分】针对本项目提供的创新性餐饮服务活动方案的创新性、可实施性以及和本项目的匹配程度。提供的特色服务创新、可实施性高且与本项目匹配的得5分，提供的特色服务创新性较好的、可实施性较高的、与本项目较为匹配的得3分，特色服务创新性一般、可实施性一般、与本项目匹配程度一般的得1分，不提供不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
14.1	技术	【主观分】针对本项目提供的厨师长、服务主管的相关情况，包括但不限于相关在岗经验、证书等，负责人相关与项目匹配成熟高的得3分，匹配程度较好的得2分，匹配程度一般的得1分，无相关经验或不提供的不得分。需提供近6个月的社保证明材料。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
14.2	技术	【主观分】针对本项目提出的服务团队的配置与本项目的匹配程度，提供团队人员组成结构、学历证书、相关技能证书等。团队与项目匹配成熟高的得2分，匹配程度一般的得1分，不满足招标文件基本人员要求的不得分。拟投入人员均需提供健康证及近6个月的社保证明材料。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
14.3	技术	【客观分】针对本项目提供的主要岗位人员（厨师长、厨师、面点师）证书高于采购需求基本要求的，每提供一个人员（需提供相关证书及近3个月的社保证书），加1分，最多加3分。 例：一名厨师采购需求为具备高级（三级）及以上厨师证，即高于三级的证书视为高于采购基本要求；其余厨师证书未作要求的，达到高级（三级）即为高于采购需求。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
15	技术	服务承诺、优惠条件【主观分】供应商承诺给予采购人的实质性服务承诺、优惠条件，每项1项得2分，最多2分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
16	技术	合理化建议【主观分】针对本项目提出合理化建议，根据合理化建议的针对性、合理性进行评分。	0-2	2.0	2.0	2.0	1.0	2.0	2.0
合计			0-90	88.0	88.0	88.0	81.0	85.0	88.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称： 2024年西湖区机关大院三食堂服务外包（ZJJY-2024006-02）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州一面之缘餐饮管理有限公司	浙江丰胜餐饮管理有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州快客利餐饮管理有限公司	杭州菜美味餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司
1	商务	体系认证： 【客观分】供应商具有有效期内的： 质量管理体系认证证书得1分； 职业健康安全管理体系认证证书得1分； 食品安全管理体系认证证书得1分； 环境管理体系认证证书得1分。	0~4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
2	商务	业绩： 【客观分】供应商自2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）同类合同业绩（最高得1分）：每提供1份（以提供的合同扫描件及合同期限内任一发票为准）得0.5分。	0~1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
3	商务	满意度评价： 【客观分】提供同类业绩的甲方满意度评价表（需甲方盖章证明），评价为优秀或满意（或相当）的，1个得0.5分，同一甲方不同合同只能算1项，本项最高得2分。	0~2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
4	技术	响应程度： 【客观分】全部满足采购文件明确的采购需求要求的，得14分；允许偏离的采购需求条款低于采购需求要求（负偏离）的，每条扣1分（14分，扣完为止），允许偏离的采购需求条款低于采购需求要求（负偏离）达到15条及以上的投标无效。（要求在投标文件中提供方案未提供的视为负偏离，涉及无效条款，视为投标无效）	0~14	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0
5	技术	整体方案： 【主观分】供应商针对本项目提供的：①食堂经营定位经营措施、经营的流程设计，②服务重点与难点及应对方案（包括但不限于响应服务效率、临时检查应对措施等），根据提供的方案、重难点内容的完整性、可行性、针对性进行评分，每项最高得3分，共6分。 每项方案完整可行、针对性强的得3分；方案内容基本全面、基本合理可行、有针对性的得2分；方案完整性可行性一般的、针对性较差的1分；不提供不得分。	0~6	4.0	3.0	5.0	3.0	4.0	5.0
6.1	技术	【主观分】结合招标文件采购需求提供投标截止时间后一个月的菜单，根据菜品数量、种类、花色、创新程度等和采购需求的匹配程度进行评分， 菜单完全满足采购需求、创新程度好、匹配程度高的得5分；菜单基本满足采购需求（数量、种类、花色）、创新程度一般的得3分；菜单与采购需求较为匹配的得2分；菜单与采购需求匹配程度一般的得1分；不提供的不得分。	0~5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
6.2	技术	【主观分】结合招标文件采购需求提供小吃档口各地相关美食方案，方案包括但不限于小吃数量、种类、做法的完整、合理、针对性（0~5分）及方案的创新程度（0~2分）， 方案完整、详尽、针对性强且合理可行的得5分；方案内容基本全面、基本合理可行的得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的得3分；方案部分不全面或合理可行性有部分欠缺的得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的得1分；完全不符或未提供的不得分。 方案创新性好，且可实施性强的得2分；方案有一定创新性且有一定实施性的得1分；方案常规不具备创新性的不得分。	0~7	5.0	4.0	6.0	4.0	5.0	6.0
7	技术	食品安全保障措施：【主观分】供应商针对本项目提出的食品安全保障措施： ①严格的食品安全管理制度，②完善的食物原料管理方案，③食品加工操作措施，每项最高得2分，共6分，根据提供方案措施的完整性、可行性、针对性打分，每项方案完整可行、有针对性的得2分；方案完整性可行性一般的、针对性较差的1分；不提供不得分。	0~6	4.0	4.0	5.0	4.0	4.0	5.0
8	技术	成本控制、反食品浪费方案： 【主观分】根据供应商提供的原料节约、成本控制方案及反食品浪费测算方案等综合评审。 方案完整、详尽、针对性强且合理可行的得5分；方案内容基本全面、基本合理可行的得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的得3分；方案部分不全面或合理可行性有部分欠缺的得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的得1分；完全不符或未提供的不得分。	0~5	3.0	3.0	4.0	3.0	3.0	4.0
9	技术	服务质量控制方案： 【主观分】供应商针对本项目提出的服务质量控制方案，方案完整可行、有针对性的得3分；方案比较完整可行的、比较有针对性的得2分；方案完整性可行性一般的、针对性较差的1分；不提供不得分。	0~3	2.0	2.0	3.0	2.0	3.0	3.0
10	技术	卫生管理方案： 【主观分】供应商针对本项目提出的卫生管理方案,包括但不限于餐厅卫生、员工卫生、餐具卫生等，方案完整可行、有针对性的得3分；方案比较完整可行的、比较有针对性的得2分；方案完整性可行性一般的、针对性较差的1分；不提供不得分。	0~3	2.0	2.0	3.0	2.0	2.0	3.0

11.1	技术	【主观分】应急预案：①临时性保障任务（含加班、包厢等）预案，②消防、临时停水停电停气、恶劣天气等预案，③出现食品安全的应对预案，④人员临时变动、替换预案，根据提供的预案内容进行评分，科学、可靠且贴合实际的，每一项最高得3分，未提供或不可行的不得分，最高得12分。	0-12	10.0	9.0	11.0	9.0	10.0	11.0
11.2	技术	【客观分】承诺中标后为本项目投保公共责任保险、食品安全保险，且金额不少于1000万元的，各1分，共2分	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
12	技术	培训方案： 【主观分】针对本项目的培训方案：供应商对于服务人员的岗位培训计划的完整性、针对性，包括但不限于规章制度、操作流程、服务标准、岗位技能等，方案合理、可行得3分；方案较合理、较可行得2分；方案一般、可行性一般得1分；方案欠佳、可行性欠佳得0分；不提供或不合理的不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
13	技术	创新性餐饮服务活动方案： 【主观分】针对本项目提供的创新性餐饮服务活动方案的创新性、可实施性以及和本项目的匹配程度。提供的特色服务创新、可实施性高且与本项目匹配的得5分，提供的特色服务创新性较好的、可实施性较高的、与本项目较为匹配的得3分，特色服务创新性一般、可实施性一般、与本项目匹配程度一般的得1分，不提供不得分。	0-5	3.0	3.0	5.0	3.0	3.0	3.0
14.1	技术	【主观分】针对本项目提供的厨师长、服务主管的相关情况，包括但不限于相关在岗经验、证书等，负责人相关与项目匹配成熟高的得3分，匹配程度较好的得2分，匹配程度一般的得1分，无相关经验或不提供的不得分。需提供近6个月的社保证明材料。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
14.2	技术	【主观分】针对本项目提出的服务团队的配置与本项目的匹配程度，提供团队人员组成结构、学历证书、相关技能证书等。团队与项目匹配成熟高的得2分，匹配程度一般的得1分，不满足招标文件基本人员要求的不得分。拟投入人员均需提供健康证及近6个月的社保证明材料。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
14.3	技术	【客观分】针对本项目提供的主要岗位人员（厨师长、厨师、面点师）证书高于采购需求基本要求的，每提供一个人员（需提供相关证书及近3个月的社保证书），加1分，最多加3分。 例：一名厨师采购需求为具备高级（三级）及以上厨师证，即高于三级的证书视为高于采购基本要求；其余厨师证书未作要求的，达到高级（三级）即为高于采购需求。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
15	技术	服务承诺、优惠条件【主观分】供应商承诺给予采购人的实质性服务承诺、优惠条件，每项1项得2分，最多2分。	0-2	2.0	1.0	2.0	1.0	2.0	2.0
16	技术	合理化建议【主观分】针对本项目提出合理化建议，根据合理化建议的针对性、合理性进行评分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
合计			0-90	74.0	70.0	83.0	70.0	75.0	81.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称： 2024年西湖区机关大院三食堂服务外包（ZJJY-2024006-02）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州一面之缘餐饮管理有限公司	浙江丰胜餐饮管理有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州快客利餐饮管理有限公司	杭州菜美味餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司
1	商务	体系认证： 【客观分】供应商具有有效期内的： 质量管理体系认证证书得1分； 职业健康安全管理体系认证证书得1分； 食品安全管理体系认证证书得1分； 环境管理体系认证证书得1分。	0~4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
2	商务	业绩： 【客观分】供应商自2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）同类合同业绩（最高得1分）：每提供1份（以提供的合同扫描件及合同期限内任一发票为准）得0.5分。	0~1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
3	商务	满意度评价： 【客观分】提供同类业绩的甲方满意度评价表（需甲方盖章证明），评价为优秀或满意（或相当）的，1个得0.5分，同一甲方不同合同只能算1项，本项最高得2分。	0~2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
4	技术	响应程度： 【客观分】全部满足采购文件明确的采购需求要求的，得14分；允许偏离的采购需求条款低于采购需求要求（负偏离）的，每条扣1分（14分，扣完为止），允许偏离的采购需求条款低于采购需求要求（负偏离）达到15条及以上的投标无效。（要求在投标文件中提供方案未提供的视为负偏离，涉及无效条款，视为投标无效）	0~14	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0
5	技术	整体方案： 【主观分】供应商针对本项目提供的：①食堂经营定位经营措施、经营的流程设计，②服务重点与难点及应对方案（包括但不限于响应服务效率、临时检查应对措施等），根据提供的方案、重难点内容的完整性、可行性、针对性进行评分，每项最高得3分，共6分。每项方案完整可行、针对性强的得3分；方案内容基本全面、基本合理可行、有针对性的得2分；方案完整性可行性一般的、针对性较差的1分；不提供不得分。	0~6	4.0	4.0	5.0	4.0	4.0	4.0
6.1	技术	【主观分】结合招标文件采购需求提供投标截止时间后一个月的菜单，根据菜品数量、种类、花色、创新程度等和采购需求的匹配程度进行评分，菜单完全满足采购需求、创新程度好、匹配程度高的得5分；菜单基本满足采购需求（数量、种类、花色）、创新程度一般的得3分；菜单与采购需求较为匹配的得2分；菜单与采购需求匹配程度一般的得1分；不提供的不得分。	0~5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
6.2	技术	【主观分】结合招标文件采购需求提供小吃档口各地相关美食方案，方案包括但不限于小吃数量、种类、做法的完整、合理、针对性（0~5分）及方案的创新程度（0~2分），方案完整、详尽、针对性强且合理可行的得5分；方案内容基本全面、基本合理可行的得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的得3分；方案部分不全面或合理可行性有部分欠缺的得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的得1分；完全不符或未提供的不得分。方案创新性好，且可实施性强的得2分；方案有一定创新性且有一定实施性的得1分；方案常规不具备创新性的不得分。	0~7	4.0	4.0	6.0	4.0	4.0	5.0
7	技术	食品安全保障措施：【主观分】供应商针对本项目提出的食品安全保障措施：①严格的食品安全管理制度，②完善的食物原料管理方案，③食品加工操作措施，每项最高得2分，共6分，根据提供方案措施的完整性、可行性、针对性打分，每项方案完整可行、有针对性的得2分；方案完整性可行性一般的、针对性较差的1分；不提供不得分。	0~6	4.0	4.0	5.0	4.0	4.0	5.0
8	技术	成本控制、反食品浪费方案： 【主观分】根据供应商提供的原料节约、成本控制方案及反食品浪费测算方案等综合评审。方案完整、详尽、针对性强且合理可行的得5分；方案内容基本全面、基本合理可行的得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的得3分；方案部分不全面或合理可行性有部分欠缺的得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的得1分；完全不符或未提供的不得分。	0~5	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
9	技术	服务质量控制方案： 【主观分】供应商针对本项目提出的服务质量控制方案，方案完整可行、有针对性的得3分；方案比较完整可行的、比较有针对性的得2分；方案完整性可行性一般的、针对性较差的1分；不提供不得分。	0~3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10	技术	卫生管理方案： 【主观分】供应商针对本项目提出的卫生管理方案,包括但不限于餐厅卫生、员工卫生、餐具卫生等，方案完整可行、有针对性的得3分；方案比较完整可行的、比较有针对性的得2分；方案完整性可行性一般的、针对性较差的1分；不提供不得分。	0~3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0

11.1	技术	【主观分】应急预案：①临时性保障任务（含加班、包厢等）预案，②消防、临时停水停电停气、恶劣天气等预案，③出现食品安全的应对预案，④人员临时变动、替换预案，根据提供的预案内容进行评分，科学、可靠且贴合实际的，每一项最高得3分，未提供或不可行的不得分，最高得12分。	0-12	8.0	8.0	10.0	8.0	8.0	8.0
11.2	技术	【客观分】承诺中标后为本项目投保公共责任保险、食品安全保险，且金额不少于1000万元的，各1分，共2分	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
12	技术	培训方案： 【主观分】针对本项目的培训方案：供应商对于服务人员的岗位培训计划的完整性、针对性，包括但不限于规章制度、操作流程、服务标准、岗位技能等，方案合理、可行得3分；方案较合理、较可行得2分；方案一般、可行性一般得1分；方案欠佳、可行性欠佳得0分；不提供或不合理的不得分。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
13	技术	创新性餐饮服务活动方案： 【主观分】针对本项目提供的创新性餐饮服务活动方案的创新性、可实施性以及和本项目的匹配程度。提供的特色服务创新、可实施性高且与本项目匹配的得5分，提供的特色服务创新性较好的、可实施性较高的、与本项目较为匹配的得3分，特色服务创新性一般、可实施性一般、与本项目匹配程度一般的得1分，不提供不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
14.1	技术	【主观分】针对本项目提供的厨师长、服务主管的相关情况，包括但不限于相关在岗经验、证书等，负责人相关与项目匹配成熟高的得3分，匹配程度较好的得2分，匹配程度一般的得1分，无相关经验或不提供的不得分。需提供近6个月的社保证明材料。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
14.2	技术	【主观分】针对本项目提出的服务团队的配置与本项目的匹配程度，提供团队人员组成结构、学历证书、相关技能证书等。团队与项目匹配成熟高的得2分，匹配程度一般的得1分，不满足招标文件基本人员要求的不得分。拟投入人员均需提供健康证及近6个月的社保证明材料。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
14.3	技术	【客观分】针对本项目提供的主要岗位人员（厨师长、厨师、面点师）证书高于采购需求基本要求的，每提供一个人员（需提供相关证书及近3个月的社保证书），加1分，最多加3分。 例：一名厨师采购需求为具备高级（三级）及以上厨师证，即高于三级的证书视为高于采购基本要求；其余厨师证书未作要求的，达到高级（三级）即为高于采购需求。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
15	技术	服务承诺、优惠条件【主观分】供应商承诺给予采购人的实质性服务承诺、优惠条件，每项1项得2分，最多2分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
16	技术	合理化建议【主观分】针对本项目提出合理化建议，根据合理化建议的针对性、合理性进行评分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
合计			0-90	71.0	71.0	77.0	71.0	71.0	73.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称： 2024年西湖区机关大院三食堂服务外包（ZJJY-2024006-02）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州一面之缘餐饮管理有限公司	浙江丰胜餐饮管理有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州快客利餐饮管理有限公司	杭州菜美味餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司
1	商务	体系认证： 【客观分】供应商具有有效期内的： 质量管理体系认证证书得1分； 职业健康安全管理体系认证证书得1分； 食品安全管理体系认证证书得1分； 环境管理体系认证证书得1分。	0~4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
2	商务	业绩： 【客观分】供应商自2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）同类合同业绩（最高得1分）：每提供1份（以提供的合同扫描件及合同期限内任一发票为准）得0.5分。	0~1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
3	商务	满意度评价： 【客观分】提供同类业绩的甲方满意度评价表（需甲方盖章证明），评价为优秀或满意（或相当）的，1个得0.5分，同一甲方不同合同只能算1项，本项最高得2分。	0~2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
4	技术	响应程度： 【客观分】全部满足采购文件明确的采购需求要求的，得14分；允许偏离的采购需求条款低于采购需求要求（负偏离）的，每条扣1分（14分，扣完为止），允许偏离的采购需求条款低于采购需求要求（负偏离）达到15条及以上的投标无效。（要求在投标文件中提供方案未提供的视为负偏离，涉及无效条款，视为投标无效）	0~14	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0
5	技术	整体方案： 【主观分】供应商针对本项目提供的：①食堂经营定位经营措施、经营的流程设计，②服务重点与难点及应对方案（包括但不限于响应服务效率、临时检查应对措施等），根据提供的方案、重难点内容的完整性、可行性、针对性进行评分，每项最高得3分，共6分。 每项方案完整可行、针对性强的得3分；方案内容基本全面、基本合理可行、有针对性的得2分；方案完整性可行性一般的、针对性较差的1分；不提供不得分。	0~6	4.0	3.0	5.0	4.0	3.0	3.0
6.1	技术	【主观分】结合招标文件采购需求提供投标截止时间后一个月的菜单，根据菜品数量、种类、花色、创新程度等和采购需求的匹配程度进行评分， 菜单完全满足采购需求、创新程度好、匹配程度高的得5分；菜单基本满足采购需求（数量、种类、花色）、创新程度一般的得3分；菜单与采购需求较为匹配的得2分；菜单与采购需求匹配程度一般的得1分；不提供的不得分。	0~5	3.0	3.0	5.0	3.0	3.0	3.0
6.2	技术	【主观分】结合招标文件采购需求提供小吃档口各地相关美食方案，方案包括但不限于小吃数量、种类、做法的完整、合理、针对性（0~5分）及方案的创新程度（0~2分）， 方案完整、详尽、针对性强且合理可行的得5分；方案内容基本全面、基本合理可行的得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的得3分；方案部分不全面或合理可行性有部分欠缺的得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的得1分；完全不符或未提供的不得分。 方案创新性好，且可实施性强的得2分；方案有一定创新性且有一定实施性的得1分；方案常规不具备创新性的不得分。	0~7	4.0	4.0	6.0	4.0	3.0	4.0
7	技术	食品安全保障措施：【主观分】供应商针对本项目提出的食品安全保障措施： ①严格的食品安全管理制度，②完善的食物原料管理方案，③食品加工操作措施，每项最高得2分，共6分，根据提供方案措施的完整性、可行性、针对性打分，每项方案完整可行、有针对性的得2分；方案完整性可行性一般的、针对性较差的1分；不提供不得分。	0~6	4.0	4.0	5.0	4.0	4.0	4.0
8	技术	成本控制、反食品浪费方案： 【主观分】根据供应商提供的原料节约、成本控制方案及反食品浪费测算方案等综合评审。 方案完整、详尽、针对性强且合理可行的得5分；方案内容基本全面、基本合理可行的得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的得3分；方案部分不全面或合理可行性有部分欠缺的得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的得1分；完全不符或未提供的不得分。	0~5	3.0	3.0	5.0	3.0	3.0	4.0
9	技术	服务质量控制方案： 【主观分】供应商针对本项目提出的服务质量控制方案，方案完整可行、有针对性的得3分；方案比较完整可行的、比较有针对性的得2分；方案完整性可行性一般的、针对性较差的1分；不提供不得分。	0~3	2.0	2.0	3.0	2.0	2.0	2.0
10	技术	卫生管理方案： 【主观分】供应商针对本项目提出的卫生管理方案,包括但不限于餐厅卫生、员工卫生、餐具卫生等，方案完整可行、有针对性的得3分；方案比较完整可行的、比较有针对性的得2分；方案完整性可行性一般的、针对性较差的1分；不提供不得分。	0~3	2.0	2.0	3.0	2.0	2.0	2.0

11.1	技术	【主观分】应急预案：①临时性保障任务（含加班、包厢等）预案，②消防、临时停水停电停气、恶劣天气等预案，③出现食品安全的应对预案，④人员临时变动、替换预案，根据提供的预案内容进行评分，科学、可靠且贴合实际的，每一项最高得3分，未提供或不可行的不得分，最高得12分。	0-12	8.0	10.0	12.0	10.0	8.0	10.0
11.2	技术	【客观分】承诺中标后为本项目投保公共责任保险、食品安全保险，且金额不少于1000万元的，各1分，共2分	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
12	技术	培训方案： 【主观分】针对本项目的培训方案：供应商对于服务人员的岗位培训计划的完整性、针对性，包括但不限于规章制度、操作流程、服务标准、岗位技能等，方案合理、可行得3分；方案较合理、较可行得2分；方案一般、可行性一般得1分；方案欠佳、可行性欠佳得0分；不提供或不合理的不得分。	0-3	2.0	2.0	3.0	2.0	2.0	2.0
13	技术	创新性餐饮服务活动方案： 【主观分】针对本项目提供的创新性餐饮服务活动方案的创新性、可实施性以及和本项目的匹配程度。提供的特色服务创新、可实施性高且与本项目匹配的得5分，提供的特色服务创新性较好的、可实施性较高的、与本项目较为匹配的得3分，特色服务创新性一般、可实施性一般、与本项目匹配程度一般的得1分，不提供不得分。	0-5	3.0	3.0	5.0	3.0	3.0	3.0
14.1	技术	【主观分】针对本项目提供的厨师长、服务主管的相关情况，包括但不限于相关在岗经验、证书等，负责人相关与项目匹配成熟高的得3分，匹配程度较好的得2分，匹配程度一般的得1分，无相关经验或不提供的不得分。需提供近6个月的社保证明材料。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
14.2	技术	【主观分】针对本项目提出的服务团队的配置与本项目的匹配程度，提供团队人员组成结构、学历证书、相关技能证书等。团队与项目匹配成熟高的得2分，匹配程度一般的得1分，不满足招标文件基本人员要求的不得分。拟投入人员均需提供健康证及近6个月的社保证明材料。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
14.3	技术	【客观分】针对本项目提供的主要岗位人员（厨师长、厨师、面点师）证书高于采购需求基本要求的，每提供一个人员（需提供相关证书及近3个月的社保证书），加1分，最多加3分。 例：一名厨师采购需求为具备高级（三级）及以上厨师证，即高于三级的证书视为高于采购基本要求；其余厨师证书未作要求的，达到高级（三级）即为高于采购需求。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
15	技术	服务承诺、优惠条件【主观分】供应商承诺给予采购人的实质性服务承诺、优惠条件，每项1项得2分，最多2分。	0-2	1.0	1.0	2.0	1.0	1.0	1.0
16	技术	合理化建议【主观分】针对本项目提出合理化建议，根据合理化建议的针对性、合理性进行评分。	0-2	0.5	0.5	1.0	1.0	1.0	0.5
合计			0-90	67.5	68.5	86.0	70.0	66.0	69.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称： 2024年西湖区机关大院三食堂服务外包（ZJJY-2024006-02）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州一面之缘餐饮管理有限公司	浙江丰胜餐饮管理有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州快客利餐饮管理有限公司	杭州菜美味餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司
1	商务	体系认证： 【客观分】供应商具有有效期内的： 质量管理体系认证证书得1分； 职业健康安全管理体系认证证书得1分； 食品安全管理体系认证证书得1分； 环境管理体系认证证书得1分。	0~4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
2	商务	业绩： 【客观分】供应商自2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）同类合同业绩（最高得1分）：每提供1份（以提供的合同扫描件及合同期限内任一发票为准）得0.5分。	0~1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
3	商务	满意度评价： 【客观分】提供同类业绩的甲方满意度评价表（需甲方盖章证明），评价为优秀或满意（或相当）的，1个得0.5分，同一甲方不同合同只能算1项，本项最高得2分。	0~2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
4	技术	响应程度： 【客观分】全部满足采购文件明确的采购需求要求的，得14分；允许偏离的采购需求条款低于采购需求要求（负偏离）的，每条扣1分（14分，扣完为止），允许偏离的采购需求条款低于采购需求要求（负偏离）达到15条及以上的投标无效。（要求在投标文件中提供方案未提供的视为负偏离，涉及无效条款，视为投标无效）	0~14	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0
5	技术	整体方案： 【主观分】供应商针对本项目提供的：①食堂经营定位经营措施、经营的流程设计，②服务重点与难点及应对方案（包括但不限于响应服务效率、临时检查应对措施等），根据提供的方案、重难点内容的完整性、可行性、针对性进行评分，每项最高得3分，共6分。 每项方案完整可行、针对性强的得3分；方案内容基本全面、基本合理可行、有针对性的得2分；方案完整性可行性一般的、针对性较差的1分；不提供不得分。	0~6	5.0	3.0	6.0	3.0	3.0	6.0
6.1	技术	【主观分】结合招标文件采购需求提供投标截止时间后一个月的菜单，根据菜品数量、种类、花色、创新程度等和采购需求的匹配程度进行评分， 菜单完全满足采购需求、创新程度好、匹配程度高的得5分；菜单基本满足采购需求（数量、种类、花色）、创新程度一般的得3分；菜单与采购需求较为匹配的得2分；菜单与采购需求匹配程度一般的得1分；不提供的不得分。	0~5	3.0	3.0	5.0	3.0	3.0	5.0
6.2	技术	【主观分】结合招标文件采购需求提供小吃档口各地相关美食方案，方案包括但不限于小吃数量、种类、做法的完整、合理、针对性（0~5分）及方案的创新程度（0~2分）， 方案完整、详尽、针对性强且合理可行的得5分；方案内容基本全面、基本合理可行的得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的得3分；方案部分不全面或合理可行性有部分欠缺的得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的得1分；完全不符或未提供的不得分。 方案创新性好，且可实施性强的得2分；方案有一定创新性且有一定实施性的得1分；方案常规不具备创新性的不得分。	0~7	4.0	4.0	5.0	4.0	5.0	4.0
7	技术	食品安全保障措施：【主观分】供应商针对本项目提出的食品安全保障措施： ①严格的食品安全管理制度，②完善的食物原料管理方案，③食品加工操作措施，每项最高得2分，共6分，根据提供方案措施的完整性、可行性、针对性打分，每项方案完整可行、有针对性的得2分；方案完整性可行性一般的、针对性较差的1分；不提供不得分。	0~6	4.0	4.0	6.0	4.0	4.0	4.0
8	技术	成本控制、反食品浪费方案： 【主观分】根据供应商提供的原料节约、成本控制方案及反食品浪费测算方案等综合评审。 方案完整、详尽、针对性强且合理可行的得5分；方案内容基本全面、基本合理可行的得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的得3分；方案部分不全面或合理可行性有部分欠缺的得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的得1分；完全不符或未提供的不得分。	0~5	3.0	3.0	5.0	3.0	4.0	4.0
9	技术	服务质量控制方案： 【主观分】供应商针对本项目提出的服务质量控制方案，方案完整可行、有针对性的得3分；方案比较完整可行的、比较有针对性的得2分；方案完整性可行性一般的、针对性较差的1分；不提供不得分。	0~3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
10	技术	卫生管理方案： 【主观分】供应商针对本项目提出的卫生管理方案,包括但不限于餐厅卫生、员工卫生、餐具卫生等，方案完整可行、有针对性的得3分；方案比较完整可行的、比较有针对性的得2分；方案完整性可行性一般的、针对性较差的1分；不提供不得分。	0~3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0

11.1	技术	【主观分】应急预案：①临时性保障任务（含加班、包厢等）预案，②消防、临时停水停电停气、恶劣天气等预案，③出现食品安全的应对预案，④人员临时变动、替换预案，根据提供的预案内容进行评分，科学、可靠且贴实际的，每一项最高得3分，未提供或不可行的不得分，最高得12分。	0-12	8.0	12.0	10.0	10.0	10.0	10.0
11.2	技术	【客观分】承诺中标后为本项目投保公共责任保险、食品安全保险，且金额不少于1000万元的，各1分，共2分	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
12	技术	培训方案： 【主观分】针对本项目的培训方案：供应商对于服务人员的岗位培训计划的完整性、针对性，包括但不限于规章制度、操作流程、服务标准、岗位技能等，方案合理、可行得3分；方案较合理、较可行得2分；方案一般、可行性一般得1分；方案欠佳、可行性欠佳得0分；不提供或不合理的不得分。	0-3	3.0	3.0	2.0	2.0	2.0	3.0
13	技术	创新性餐饮服务活动方案： 【主观分】针对本项目提供的创新性餐饮服务活动方案的创新性、可实施性以及和本项目的匹配程度。提供的特色服务创新、可实施性高且与本项目匹配的得5分，提供的特色服务创新性较好的、可实施性较高的、与本项目较为匹配的得3分，特色服务创新性一般、可实施性一般、与本项目匹配程度一般的得1分，不提供不得分。	0-5	3.0	5.0	3.0	3.0	3.0	3.0
14.1	技术	【主观分】针对本项目提供的厨师长、服务主管的相关情况，包括但不限于相关在岗经验、证书等，负责人相关与项目匹配成熟高的得3分，匹配程度较好的得2分，匹配程度一般的得1分，无相关经验或不提供的不得分。需提供近6个月的社保证明材料。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
14.2	技术	【主观分】针对本项目提出的服务团队的配置与本项目的匹配程度，提供团队人员组成结构、学历证书、相关技能证书等。团队与项目匹配成熟高的得2分，匹配程度一般的得1分，不满足招标文件基本人员要求的不得分。拟投入人员均需提供健康证及近6个月的社保证明材料。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
14.3	技术	【客观分】针对本项目提供的主要岗位人员（厨师长、厨师、面点师）证书高于采购需求基本要求的，每提供一个人员（需提供相关证书及近3个月的社保证书），加1分，最多加3分。 例：一名厨师采购需求为具备高级（三级）及以上厨师证，即高于三级的证书视为高于采购基本要求；其余厨师证书未作要求的，达到高级（三级）即为高于采购需求。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
15	技术	服务承诺、优惠条件【主观分】供应商承诺给予采购人的实质性服务承诺、优惠条件，每项1项得2分，最多2分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
16	技术	合理化建议【主观分】针对本项目提出合理化建议，根据合理化建议的针对性、合理性进行评分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
合计			0-90	73.0	77.0	82.0	72.0	74.0	79.0

专家（签名）：