

## 技术商务资信评分明细（专家1）

项目名称：温州市民中心食堂餐饮服务外包（2022-2024年度）（WZZF2021(ZC)-12-320（GK））

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州星河物业管理 有限公司	温州维多利亚酒店 有限公司	温州王朝大酒店有 限公司
1	商务资信	投标人认证情况（有效的ISO9001质量管理体系认证、ISO14001环境体系认证、OHSAS18001职业健康安全体系认证、ISO22000食品安全管理体系认证，每个得2分）。	0-8	8	8	6
2	商务资信	投标人经营范围（以营业执照为准）包含餐饮服务且具有《食品经营许可证》的得4分。	0-4	4	4	4
3	商务资信	投标人为三星级及以上酒店宾馆的得2分。	0-2	0	2	2
4.1	技术	项目负责人类同食堂管理经验（根据近5年的工作经验综合评定，以机关企事业单位或三星级及以上酒店的管理经验为主要评定依据，须提供证明材料）	0-5	1	5	4
4.2	技术	厨师长职称：一级厨师（技师）的得5分，二级厨师（高级厨师）的得3分，其余不得分。	0-5	0	5	5
4.3	技术	厨师长的工作经验：根据近5年的工作经验综合评定（以机关企事业单位或三星级及以上酒店工作经验为主，提供证明材料）。	0-5	3	4.5	3.5
4.4	技术	根据其他厨师的证书、工作经验综合评定。	0-5	2.5	4.5	3.5
4.5	技术	根据其他人员的职称证书及工作经验综合评定。	0-4	2.5	3.5	3
4.6	技术	根据项目管理人员到位率承诺评定，承诺90%及以上到位的得5分，80%-90%到位的得3分，低于80%的得1分。	0-5	5	5	5
5	商务资信	投标人2019年1月1日以来同类（指机关企事业单位、三星级及以上酒店）食堂服务项目业绩，每提供一个得2分（提供合同复印件加盖公章）。	0-12	6	12	10
6	技术	岗位员工配置计划 岗位设置及配备情况（包括岗位明细、每个岗位的工作总时间、加班安排、每个岗位的总人数、每人每天上班时间和、员工待遇及社保金额等）。 少于招标文件规定的最低人数的视同为不响应招标文件，作无效标处理。	0-6	3.5	5	4
7	技术	针对本项目特点和难点分析及解决措施 根据对采购人单位运行特点和难点分析的准确性及解决措施的科学性进行比较,酌情打分。	0-5	3	4.5	4
8	技术	针对本项目的具体实施方案 投标人根据本项目的服务内容需求编写具体实施方案，评标委员会根据实施方案的科学合理性横向比较评定打分。	0-5	3	4.5	4.5
9	技术	项目质量管理保证措施方案 根据为本项目就管理程序文件、质量记录，管理过程中存在的问题解决对策，管理成果检验评估方法，质量管理改进方法等，酌情打分。	0-3	2	2.5	2.5
10	技术	机械设备、器材、工具配备计划合理性 为满足招标文件要求拟配置的设备、工具、器械及办公用品等的选用档次及是否齐备等因素酌情打分。	0-3	2	2.5	2.5
11	技术	管理服务组织机构设置、运作流程、服务管理机制 根据管理服务组织机构设置（附组织机构图）、运作流程（附运作流程图）、激励机制、监督机制、自我约束机制和信息反馈渠道及处理机制等是否科学、合理、高效，酌情打分。	0-3	2	2.5	2.5

12	技术	管理制度及考核方法 公众服务制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、管理人员考核制度及应急保障方案等；人员、设施、设备管理服务、采购人方反馈资料、文件资料等档案的建立与管理。	0-2	1.5	1.5	1.5
13	技术	企业员工培训计划及目标方案 根据为本项目配置的主管人员、专业人员概况，保持员工队伍稳定措施的满足性、合理性酌情打分。	0-3	2	2.5	2.5
14	技术	节能减排及文明建设 节能减排的方案及措施及文明建设的内容。	0-3	2	2.5	2.5
15	技术	其他服务内容的承诺。	0-2	1.5	1.5	1.5
合计			0-90	54.5	83	74

专家（签名）：

## 技术商务资信评分明细（专家2）

项目名称：温州市民中心食堂餐饮服务外包（2022-2024年度）（WZZF2021(ZC)-12-320（GK））

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州星河物业管理有限公司	温州维多利亚大酒店有限公司	温州王朝大酒店有限公司
1	商务资信	投标人认证情况（有效的ISO9001质量管理体系认证、ISO14001环境管理体系认证、OHSAS18001职业健康安全体系认证、ISO22000食品安全管理体系认证，每个得2分）。	0-8	8	8	6
2	商务资信	投标人经营范围（以营业执照为准）包含餐饮服务且具有《食品经营许可证》的得4分。	0-4	4	4	4
3	商务资信	投标人为三星级及以上酒店宾馆的得2分。	0-2	0	2	2
4.1	技术	项目负责人类同食堂管理经验（根据近5年的工作经验综合评定，以机关事业单位或三星级及以上酒店的管理经验为主要评定依据，须提供证明材料）	0-5	0	5	5
4.2	技术	厨师长职称：一级厨师（技师）的得5分，二级厨师（高级厨师）的得3分，其余不得分。	0-5	0	5	5
4.3	技术	厨师长的工作经验：根据近5年的工作经验综合评定（以机关事业单位或三星级及以上酒店工作经验为主，提供证明材料）。	0-5	3	4.5	4
4.4	技术	根据其他厨师的证书、工作经验综合评定。	0-5	3	4.5	4
4.5	技术	根据其他人员的职称证书及工作经验综合评定。	0-4	2	4	3.5
4.6	技术	根据项目管理人员到位率承诺评定，承诺90%及以上到位的得5分，80%-90%到位的得3分，低于80%的得1分。	0-5	5	5	5
5	商务资信	投标人2019年1月1日以来同类（指机关事业单位、三星级及以上酒店）食堂服务项目业绩，每提供一个得2分（提供合同复印件加盖公章）。	0-12	6	12	10
6	技术	岗位员工配置计划 岗位设置及配备情况（包括岗位明细、每个岗位的工作总时间、加班安排、每个岗位的总人数、每人每天上班时间和、员工待遇及社保金额等）。 少于招标文件规定的最低人数的视同为不响应招标文件，作无效标处理。	0-6	4	5	4.5
7	技术	针对本项目特点和难点分析及解决措施 根据对采购单位运行特点和难点分析的准确性及解决措施的科学性进行比较,酌情打分。	0-5	3.5	4.5	4
8	技术	针对本项目的具体实施方案 投标人根据本项目的服务内容需求编写具体实施方案，评标委员会根据实施方案的科学合理性横向比较评定打分。	0-5	3	4.5	4
9	技术	项目质量管理保证措施方案 根据为本项目就管理程序文件、质量记录，管理过程中存在的问题解决对策，管理成果检验评估方法，质量管理改进方法等，酌情打分。	0-3	2	2.5	2.5
10	技术	机械设备、器材、工具配备计划合理性 为满足招标文件要求拟配置的设备、工具、器械及办公用品等的选用档次及是否齐备等因素酌情打分。	0-3	2	2.5	2.5

11	技术	管理服务组织机构设置、运作流程、服务管理机制 根据管理服务组织机构设置（附组织机构图）、运作流程（附运作流程图）、激励机制、监督机制、自我约束机制和信息反馈渠道及处理机制等是否科学、合理、高效，酌情打分。	0-3	2	2.5	2.5
12	技术	管理制度及考核方法 公众服务制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、管理人员考核制度及应急保障方案等；人员、设施、设备管理服务、采购人方反馈资料、文件资料等档案的建立与管理。	0-2	1.5	1.8	1.8
13	技术	企业员工培训计划及目标方案 根据为本项目配置的主管人员、专业人员概况，保持员工队伍稳定措施的满足性、合理性酌情打分。	0-3	1.5	2.5	2.5
14	技术	节能减排及文明建设 节能减排的方案及措施及文明建设的内容。	0-3	2	2.5	2.5
15	技术	其他服务内容的承诺。	0-2	1.5	1.8	1.8
合计			0-90	54	84.1	77.1

专家（签名）：

## 技术商务资信评分明细（专家3）

项目名称：温州市民中心食堂餐饮服务外包（2022-2024年度）（WZZF2021(ZC)-12-320（GK））

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州星河物业管理有限公司	温州维多利亚大酒店有限公司	温州王朝大酒店有限公司
1	商务资信	投标人认证情况（有效的ISO9001质量管理体系认证、ISO14001环境管理体系认证、OHSAS18001职业健康安全体系认证、ISO22000食品安全管理体系认证，每个得2分）。	0-8	8	8	6
2	商务资信	投标人经营范围（以营业执照为准）包含餐饮服务且具有《食品经营许可证》的得4分。	0-4	4	4	4
3	商务资信	投标人为三星级及以上酒店宾馆的得2分。	0-2	0	2	2
4.1	技术	项目负责人类同食堂管理经验（根据近5年的工作经验综合评定，以机关事业单位或三星级及以上酒店的管理经验为主要评定依据，须提供证明材料）	0-5	0	5	5
4.2	技术	厨师长职称：一级厨师（技师）的得5分，二级厨师（高级厨师）的得3分，其余不得分。	0-5	0	5	5
4.3	技术	厨师长的工作经验：根据近5年的工作经验综合评定（以机关事业单位或三星级及以上酒店工作经验为主，提供证明材料）。	0-5	0	5	5
4.4	技术	根据其他厨师的证书、工作经验综合评定。	0-5	3	5	4
4.5	技术	根据其他人员的职称证书及工作经验综合评定。	0-4	3	4	3.5
4.6	技术	根据项目管理人员到位率承诺评定，承诺90%及以上到位的得5分，80%-90%到位的得3分，低于80%的得1分。	0-5	5	5	5
5	商务资信	投标人2019年1月1日以来同类（指机关事业单位、三星级及以上酒店）食堂服务项目业绩，每提供一个得2分（提供合同复印件加盖公章）。	0-12	6	12	10
6	技术	岗位员工配置计划 岗位设置及配备情况（包括岗位明细、每个岗位的工作总时间、加班安排、每个岗位的总人数、每人每天上班时间和、员工待遇及社保金额等）。 少于招标文件规定的最低人数的视同为不响应招标文件，作无效标处理。	0-6	3.5	5	4
7	技术	针对本项目特点和难点分析及解决措施 根据对采购单位运行特点和难点分析的准确性及解决措施的科学性进行比较,酌情打分。	0-5	3	4	4
8	技术	针对本项目的具体实施方案 投标人根据本项目的服务内容需求编写具体实施方案，评标委员会根据实施方案的科学合理性横向比较评定打分。	0-5	3	4	4
9	技术	项目质量管理保证措施方案 根据为本项目就管理程序文件、质量记录，管理过程中存在的问题解决对策，管理成果检验评估方法，质量管理改进方法等，酌情打分。	0-3	2.5	2.5	2.5
10	技术	机械设备、器材、工具配备计划合理性 为满足招标文件要求拟配置的设备、工具、器械及办公用品等的选用档次及是否齐备等因素酌情打分。	0-3	3	3	3

11	技术	管理服务组织机构设置、运作流程、服务管理机制 根据管理服务组织机构设置（附组织机构图）、运作流程（附运作流程图）、激励机制、监督机制、自我约束机制和信息反馈渠道及处理机制等是否科学、合理、高效，酌情打分。	0-3	3	3	3
12	技术	管理制度及考核方法 公众服务制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、管理人员考核制度及应急保障方案等；人员、设施、设备管理服务、采购人方反馈资料、文件资料等档案的建立与管理。	0-2	1	1.5	1.5
13	技术	企业员工培训计划及目标方案 根据为本项目配置的主管人员、专业人员概况，保持员工队伍稳定措施的满足性、合理性酌情打分。	0-3	2	3	2.5
14	技术	节能减排及文明建设 节能减排的方案及措施及文明建设的内容。	0-3	2.5	3	2
15	技术	其他服务内容的承诺。	0-2	1	1.5	2
合计			0-90	53.5	85.5	78

专家（签名）：

## 技术商务资信评分明细（专家4）

项目名称：温州市民中心食堂餐饮服务外包（2022-2024年度）（WZZF2021(ZC)-12-320（GK））

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州星河物业管理有限公司	温州维多利亚大酒店有限公司	温州王朝大酒店有限公司
1	商务资信	投标人认证情况（有效的ISO9001质量管理体系认证、ISO14001环境管理体系认证、OHSAS18001职业健康安全体系认证、ISO22000食品安全管理体系认证，每个得2分）。	0-8	8	8	6
2	商务资信	投标人经营范围（以营业执照为准）包含餐饮服务且具有《食品经营许可证》的得4分。	0-4	4	4	4
3	商务资信	投标人为三星级及以上酒店宾馆的得2分。	0-2	0	2	2
4.1	技术	项目负责人类同食堂管理经验（根据近5年的工作经验综合评定，以机关事业单位或三星级及以上酒店的管理经验为主要评定依据，须提供证明材料）	0-5	3	5	5
4.2	技术	厨师长职称：一级厨师（技师）的得5分，二级厨师（高级厨师）的得3分，其余不得分。	0-5	0	5	5
4.3	技术	厨师长的工作经验：根据近5年的工作经验综合评定（以机关事业单位或三星级及以上酒店工作经验为主，提供证明材料）。	0-5	4	4.5	4.5
4.4	技术	根据其他厨师的证书、工作经验综合评定。	0-5	4	4.5	4.5
4.5	技术	根据其他人员的职称证书及工作经验综合评定。	0-4	4	4	4
4.6	技术	根据项目管理人员到位率承诺评定，承诺90%及以上到位的得5分，80%-90%到位的得3分，低于80%的得1分。	0-5	5	5	5
5	商务资信	投标人2019年1月1日以来同类（指机关事业单位、三星级及以上酒店）食堂服务项目业绩，每提供一个得2分（提供合同复印件加盖公章）。	0-12	6	12	10
6	技术	岗位员工配置计划 岗位设置及配备情况（包括岗位明细、每个岗位的工作总时间、加班安排、每个岗位的总人数、每人每天上班时间和、员工待遇及社保金额等）。 少于招标文件规定的最低人数的视同为不响应招标文件，作无效标处理。	0-6	4	5	4.5
7	技术	针对本项目特点和难点分析及解决措施 根据对采购单位运行特点和难点分析的准确性及解决措施的科学性进行比较,酌情打分。	0-5	3	4.5	4
8	技术	针对本项目的具体实施方案 投标人根据本项目的服务内容需求编写具体实施方案，评标委员会根据实施方案的科学合理性横向比较评定打分。	0-5	3	4.5	4.5
9	技术	项目质量管理保证措施方案 根据为本项目就管理程序文件、质量记录，管理过程中存在的问题解决对策，管理成果检验评估方法，质量管理改进方法等，酌情打分。	0-3	2	2.5	2.5
10	技术	机械设备、器材、工具配备计划合理性 为满足招标文件要求拟配置的设备、工具、器械及办公用品等的选用档次及是否齐备等因素酌情打分。	0-3	2	2	2

11	技术	管理服务组织机构设置、运作流程、服务管理机制 根据管理服务组织机构设置（附组织机构图）、运作流程（附运作流程图）、激励机制、监督机制、自我约束机制和信息反馈渠道及处理机制等是否科学、合理、高效，酌情打分。	0-3	2	2	2
12	技术	管理制度及考核方法 公众服务制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、管理人员考核制度及应急保障方案等；人员、设施、设备管理服务、采购人方反馈资料、文件资料等档案的建立与管理。	0-2	1.5	1.5	1.5
13	技术	企业员工培训计划及目标方案 根据为本项目配置的主管人员、专业人员概况，保持员工队伍稳定措施的满足性、合理性酌情打分。	0-3	2	2.5	2.5
14	技术	节能减排及文明建设 节能减排的方案及措施及文明建设的内容。	0-3	2	2	2
15	技术	其他服务内容的承诺。	0-2	1.5	1.5	1.5
合计			0-90	61	82	77

专家（签名）：



## 技术商务资信评分明细（专家5）

项目名称：温州市民中心食堂餐饮服务外包（2022-2024年度）（WZZF2021(ZC)-12-320（GK））

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州星河物业管理有限公司	温州维多利亚大酒店有限公司	温州王朝大酒店有限公司
1	商务资信	投标人认证情况（有效的ISO9001质量管理体系认证、ISO14001环境管理体系认证、OHSAS18001职业健康安全体系认证、ISO22000食品安全管理体系认证，每个得2分）。	0-8	8	8	6
2	商务资信	投标人经营范围（以营业执照为准）包含餐饮服务且具有《食品经营许可证》的得4分。	0-4	4	4	4
3	商务资信	投标人为三星级及以上酒店宾馆的得2分。	0-2	0	2	2
4.1	技术	项目负责人类同食堂管理经验（根据近5年的工作经验综合评定，以机关事业单位或三星级及以上酒店的管理经验为主要评定依据，须提供证明材料）	0-5	3	5	5
4.2	技术	厨师长职称：一级厨师（技师）的得5分，二级厨师（高级厨师）的得3分，其余不得分。	0-5	0	5	5
4.3	技术	厨师长的工作经验：根据近5年的工作经验综合评定（以机关事业单位或三星级及以上酒店工作经验为主，提供证明材料）。	0-5	3	5	5
4.4	技术	根据其他厨师的证书、工作经验综合评定。	0-5	3	5	4
4.5	技术	根据其他人员的职称证书及工作经验综合评定。	0-4	3	4	4
4.6	技术	根据项目管理人员到位率承诺评定，承诺90%及以上到位的得5分，80%-90%到位的得3分，低于80%的得1分。	0-5	5	5	5
5	商务资信	投标人2019年1月1日以来同类（指机关事业单位、三星级及以上酒店）食堂服务项目业绩，每提供一个得2分（提供合同复印件加盖公章）。	0-12	6	12	10
6	技术	岗位员工配置计划 岗位设置及配备情况（包括岗位明细、每个岗位的工作总时间、加班安排、每个岗位的总人数、每人每天上班时间和、员工待遇及社保金额等）。 少于招标文件规定的最低人数的视同为不响应招标文件，作无效标处理。	0-6	4	5	5
7	技术	针对本项目特点和难点分析及解决措施 根据对采购单位运行特点和难点分析的准确性及解决措施的科学性进行比较,酌情打分。	0-5	2	5	3
8	技术	针对本项目的具体实施方案 投标人根据本项目的服务内容需求编写具体实施方案，评标委员会根据实施方案的科学合理性横向比较评定打分。	0-5	3	5	5
9	技术	项目质量管理保证措施方案 根据为本项目就管理程序文件、质量记录，管理过程中存在的问题解决对策，管理成果检验评估方法，质量管理改进方法等，酌情打分。	0-3	3	3	3
10	技术	机械设备、器材、工具配备计划合理性 为满足招标文件要求拟配置的设备、工具、器械及办公用品等的选用档次及是否齐备等因素酌情打分。	0-3	3	3	3

11	技术	管理服务组织机构设置、运作流程、服务管理机制 根据管理服务组织机构设置（附组织机构图）、运作流程（附运作流程图）、激励机制、监督机制、自我约束机制和信息反馈渠道及处理机制等是否科学、合理、高效，酌情打分。	0-3	3	3	3
12	技术	管理制度及考核方法 公众服务制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、管理人员考核制度及应急保障方案等；人员、设施、设备管理服务、采购人方反馈资料、文件资料等档案的建立与管理。	0-2	2	2	2
13	技术	企业员工培训计划及目标方案 根据为本项目配置的主管人员、专业人员概况，保持员工队伍稳定措施的满足性、合理性酌情打分。	0-3	3	3	3
14	技术	节能减排及文明建设 节能减排的方案及措施及文明建设的内容。	0-3	3	3	3
15	技术	其他服务内容的承诺。	0-2	2	2	2
合计			0-90	63	89	82

专家（签名）：