

技术商务资信评分明细（沈杏珍）

项目名称：2023年-2024年杭州市临平区临平第一中学食堂服务外包项目（YHZFCG2022-228）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州点典万喜餐饮管理有限公司	昆山金麦地餐饮管理有限公司	宣喜家（天津）餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮管理有限公司
1	技术	餐饮服务管理方案： 1.1 餐厅环境管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性，进行评分。 方案完整的、科学性好，合理性高的，得4分；方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得2-3分；方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得0-1分。	0-4	3	3	3	3
2	技术	餐饮服务管理方案： 1.2 食品质量控制方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分。 方案全面的、合理性高的、针对性强的，得4分；方案较全面、合理性一般、针对性一般的，得2-3分；方案不全面、合理性较差、针对性较差的，得0-1分。	0-4	3	2	3	3
3	技术	餐饮服务管理方案： 1.3 卫生管理控制方案（食品卫生、环境卫生、环境卫生、防疫卫生、垃圾处理方案等），根据方案的全面性、可行性及针对性，进行评分。 方案全面、可行性高的、针对性强的，得4分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得2-3分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得0-1分。	0-4	4	2	4	4
4	技术	餐饮服务管理方案： 1.4 服务质量控制方案，根据方案的完整性、科学性、合理性进行打分。 方案全面、可行性高的、针对性强的，得4分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得2-3分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得0-1分。	0-4	3	2	3	4
5	技术	餐饮服务管理方案： 1.5 原材料使用管理方案及食品保存管理方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分。 方案全面的、合理性高的、针对性强的，得4分；方案较全面、合理性一般、针对性一般的，得2-3分；方案不全面、合理性较差、针对性较差的，得0-1分。	0-4	4	2	3	4
6	技术	餐饮服务管理方案： 1.6 餐饮服务食品安全管理五常法在食堂管理中的运用方案的完整性、合理性进行打分。 方案全面、可行性高的、针对性强的，得4分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得2-3分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得0-1分。	0-4	4	2	2	4
7	技术	餐饮服务管理方案： 1.7 为保持食物口味多样性，主要人员（厨师）合理轮换方案的可行性、合理性进行打分。 方案可行的、合理性高的、针对性强的，得4分；方案较可行、合理性一般、针对性一般的，得2-3分；方案不可行、合理性较差、针对性较差的，得0-1分。	0-4	3	2	2	2
8	技术	管理措施： 2.1 根据投标单位厨房管理服务内容、相关管理措施、岗位责任制、服务流程、标准化、规范化进行打分。 内容可行的、针对性强的，得3分；方案较可行、针对性一般的，得1-2分；方案不可行、针对性较差的，得0-0.5分。	0-3	3	2	2	3
9	技术	管理措施： 2.2 具有完善的组织架构，有健全的餐饮管理服务制度，进行打分。组织架构、服务制度完整的、针对性高的得3分；方案较完整、针对性一般的，得1-2分；方案不完整、针对性较差的，得0-0.5分。	0-3	3	2	2	3
10	技术	管理措施： 2.3 具有可靠的服务质量保证措施，服务质量检查方法和标准、投诉处理和及时整改方案措施等进行打分。服务质量保证措施可行的、针对性强的，得3分；方案较可行、针对性一般的，得1-2分；方案不可行、针对性较差的，得0-0.5分。	0-3	3	3	3	3

11	技术	项目实施人员的配备情况： 3.1 人员岗位安排分配明细情况及从业人员综合素质比较，包括人员数量、配备是否合理，各岗位的配置和劳动力的投入是否经优化配置，是否合理充分满足各岗位和工作量的需要进行评分（0-4分）。 人员数量与配备合理的得2分，配置劳动力投入优化好的得2分；人员数量与配备较合理的得1分，配置劳动力投入较优化的得1分；人员数量与配备合理性一般的得0.5分，配置劳动力投入不够优化的得0.5分。无内容表述不得分。	0-4	3	2	3	2
12	技术	项目实施人员的配备情况： 3.2 拟派岗位人员情况：拟派厨师人员具有在有效期限内的健康证，另须提供中式烹调师等级证书，其中中级（国家职业资格四级）的得3分，高级（国家职业资格三级）的得4分，技师（国家职业资格二级）的得5分，高级技师（国家职业资格一级）的得6分。其他不得分。 （提供人员身份证、健康证、厨师等级证书复印件或扫描件加盖公章，否则不得分。）	0-6	6	0	5	6
13	技术	项目实施人员的配备情况： 3.3 公共营养师：投标单位具有公共营养师资格证书的得1分。 （提供人员证书复印件或扫描件加盖公章。）	0-1	1	0	1	1
14	技术	项目实施人员的配备情况： 3.4 健康管理师：投标单位具有健康管理师资格证书的得1分。 （提供人员证书复印件或扫描件加盖公章。）	0-1	1	0	0	1
15	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及服务理念先进性、规范性，进行评分。 培训内容按计划周全、服务理念先进、内容规范的，得4分；培训内容按计划较周全、服务理念先进性一般、内容规范性一般的，得2-3分；培训内容按计划不周全、服务理念不先进、内容不够规范的，得0-1分。	0-4	4	3	3	4
16	技术	本地化服务：服务承诺落实的保障措施、服务期内的后续技术支持、维护能力，根据售后服务方案保障措施完善性高、后续技术及维护能力好的得4分，服务方案保障措施完善性一般、后续技术及维护能力一般的得3分，服务方案保障措施完善性较差、后续技术及维护能力较差的最多得1分。其他不得分。	0-4	4	2	4	4
17	技术	突发事件的应急措施： 6.1 对服务区域内出现的各类事故的紧急预案（如烧烫伤、割伤、跌伤、疫情管控等）进行打分。根据对应急事件的响应时间、调配人数与处理方案的合理、清晰、全面的得3分，较合理、较清晰、较全面的得1-2分，不够合理、不够清晰、不够全面的得0-0.5分。	0-3	3	2	3	3
18	技术	突发事件的应急措施： 6.2 对管理区域内的防盗、防火的安全防范巡查方案、全面性、合理性进行打分。安全防范巡查方案全面详细、合理性高的得3分，较全面、较详细、合理性一般的得1-2分，不够详细、不够全面、合理性较差的得0-0.5分。	0-3	3	2	3	3
19	技术	配餐方案： 7.1 配餐花色种类丰富、营养搭配合理，能够分季节时令科学组配，根据投标方案进行打分；菜谱清单的多样性好的、营养搭配合理、全面的得4分；菜谱清单的多样性一般的、合理性一般及营养较全面的得2-3分；菜谱清单不够多样性、合理较差、营养不够全面的得0-1分。	0-4	3	2	3	4
20	技术	配餐方案： 7.2 具备菜品研发能力，包括提升菜品口味、新品开发、传统美食制作等，根据投标方案进行打分。菜谱内容丰富、营养全面的得4分；菜谱内容较丰富、营养较全面的得2-3分；菜谱清单简陋，内容较少的得0-1分。	0-4	3	2	2	3
21	技术	其他服务： 8.1 投标人根据本项目的特点提供的特色服务，如厨师长、厨师擅长的主要菜系、部分菜谱、宴席制作方面的特色专长及点心师的特长进行评分；根据内容针对性与特色进行打分，针对性强且具有特色服务的得4分，针对性一般、特色服务一般的得2-3分，针对性较差、特色服务较差的得0-1分。	0-4	3	2	3	3
22	技术	其他服务： 8.2 供应商提供的其他增值服务，如节日餐食（2分）、用餐环境及气氛提升内容方案（2分），根据增值服务内容方案的合理性和针对性进行打分。 上述各项增值服务内容方案合理性好的得2分，针对性强的得2分；合理性一般的得1分，针对性一般的得1分；合理性较差的得0.5分，针对性较差的得0.5分。其他不得分。	0-4	3	2	3	4

23	商务资信	企业荣誉情况：历年以来获得过政府或相关部门、下属街道颁发的相关餐饮服务区级荣誉，每个得1分，最高得1分；市级荣誉，每个得2分，最高得2分；省级及以上荣誉，每个得3分，最高得3分；本项最高的5分，没有的不得分。 (需提供荣誉证书或获奖文件扫描件加盖公章或电子公章，否则不得分。)	0-5	5	1	0	0
24	商务资信	管理体系认证：①有效的质量管理体系ISO认证证书（1分）； ②有效的环境管理体系ISO1认证证书（1分）； ③有效的职业健康安全管理体系GB/T认证证书（1分）； ④有效的诚信管理体系GB/T认证证书（1分）； ⑤有效的食品安全管理体系认证证书（1分）； (投标单位提供有效期内证书复印件或扫描件及管理体系网站查询截图加盖投标人公章，否则不得分。)	0-5	5	4	3	5
25	商务资信	业绩经验：投标人自2020年1月1日（含）以来承担过类似餐饮或食堂服务外包项目合同业绩的，每提供一个合同得0.5分，最高得1分。 (时间以合同签订为准，提供合同复印件或扫描件加盖投标人公章。)	0-1	1	1	1	1
合计			0-90	81	47	64	77

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（黄志华）

项目名称：2023年-2024年杭州市临平区临平第一中学食堂服务外包项目（YHZFCG2022-228）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州点典万喜年餐饮管理有限公司	昆山金麦地餐饮管理有限公司	宣喜家（天津）餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮管理有限公司
1	技术	餐饮服务管理方案： 1.1 餐厅环境管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性，进行评分。 方案完整的、科学性好，合理性高的，得 4 分；方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得 2-3 分；方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得 0-1 分。	0-4	4	2	3	4
2	技术	餐饮服务管理方案： 1.2 食品质量控制方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分。 方案全面的、合理性高的、针对性强的，得 4 分；方案较全面、合理性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不全面、合理性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	4	2	3	4
3	技术	餐饮服务管理方案： 1.3 卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、防疫卫生、垃圾处理方案等），根据方案的全面性、可行性及针对性，进行评分。 方案全面、可行性高的、针对性强的，得 4 分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	4	3	3	4
4	技术	餐饮服务管理方案： 1.4 服务质量控制方案，根据方案的完整性、科学性、合理性进行打分。 方案全面、可行性高的、针对性强的，得 4 分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	4	2	2	4
5	技术	餐饮服务管理方案： 1.5 原材料使用管理方案及食品保存管理方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分。 方案全面的、合理性高的、针对性强的，得 4 分；方案较全面、合理性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不全面、合理性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	4	2	3	4
6	技术	餐饮服务管理方案： 1.6 餐饮服务食品安全管理五常法在食堂管理中的运用方案的完整性、合理性进行打分。 方案全面、可行性高的、针对性强的，得 4 分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	3	2	2	3
7	技术	餐饮服务管理方案： 1.7 为保持食物口味多样性，主要人员（厨师）合理轮换方案的可行性、合理性进行打分。 方案可行的、合理性高的、针对性强的，得 4 分；方案较可行、合理性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不可行、合理性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	3	2	2	3
8	技术	管理措施： 2.1 根据投标单位厨房管理服务内容、相关管理措施、岗位责任制、服务流程、标准化、规范化进行打分。 内容可行的、针对性强的，得 3 分；方案较可行、针对性一般的，得 1-2 分；方案不可行、针对性较差的，得 0-0.5 分。	0-3	3	2	2	3
9	技术	管理措施： 2.2 具有完善的组织架构，有健全的餐饮管理服务制度，进行打分。组织架构、服务制度完整的、针对性高的得 3 分；方案较完整、针对性一般的，得 1-2 分；方案不完整、针对性较差的，得 0-0.5 分。	0-3	3	2	2	3
10	技术	管理措施： 2.3 具有可靠的服务质量保证措施，服务质量检查方法和标准、投诉处理和及时整改方案措施等进行打分。服务质量保证措施可行的、针对性强的，得 3 分；方案较可行、针对性一般的，得 1-2 分；方案不可行、针对性较差的，得 0-0.5 分。	0-3	3	2	2	3

11	技术	项目实施人员的配备情况： 3.1 人员岗位安排分配明细情况及从业人员综合素质比较，包括人员数量、配备是否合理，各岗位的配置和劳动力的投入是否经优化配置，是否合理充分满足各岗位和工作量的需要进行评分（0-4分）。 人员数量与配备合理的得2分，配置劳动力投入优化好的得2分；人员数量与配备较合理的得1分，配置劳动力投入较优化的得1分；人员数量与配备合理性一般的得0.5分，配置劳动力投入不够优化的得0.5分。无内容表述不得分。	0-4	4	2	2	4
12	技术	项目实施人员的配备情况： 3.2 拟派岗位人员情况：拟派厨师人员具有在有效期限内的健康证，另须提供中式烹调师等级证书，其中中级（国家职业资格四级）的得3分，高级（国家职业资格三级）的得4分，技师（国家职业资格二级）的得5分，高级技师（国家职业资格一级）的得6分。其他不得分。 （提供人员身份证、健康证、厨师等级证书复印件或扫描件加盖公章，否则不得分。）	0-6	6	0	5	6
13	技术	项目实施人员的配备情况： 3.3 公共营养师：投标单位具有公共营养师资格证书的得1分。 （提供人员证书复印件或扫描件加盖公章。）	0-1	1	0	1	1
14	技术	项目实施人员的配备情况： 3.4 健康管理师：投标单位具有健康管理师资格证书的得1分。 （提供人员证书复印件或扫描件加盖公章。）	0-1	1	0	0	1
15	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及服务理念先进性、规范性，进行评分。 培训内容按计划周全、服务理念先进、内容规范的，得4分；培训内容按计划较周全、服务理念先进性一般、内容规范性一般的，得2-3分；培训内容按计划不周全、服务理念不先进、内容不够规范的，得0-1分。	0-4	3	2	2	3
16	技术	本地化服务：服务承诺落实的保障措施、服务期内的后续技术支持、维护能力，根据售后服务方案保障措施完善性高、后续技术及维护能力好的得4分，服务方案保障措施完善性一般、后续技术及维护能力一般的得3分，服务方案保障措施完善性较差、后续技术及维护能力较差的最多得1分。其他不得分。	0-4	4	3	3	4
17	技术	突发事件的应急措施： 6.1 对服务区域内出现的各类事故的紧急预案（如烧烫伤、割伤、跌伤、疫情管控等）进行打分。根据对应急事件的响应时间、调配人数与处理方案的合理、清晰、全面的得3分，较合理、较清晰、较全面的得1-2分，不够合理、不够清晰、不够全面的得0-0.5分。	0-3	3	3	3	3
18	技术	突发事件的应急措施： 6.2 对管理区域内的防盗、防火的安全防范巡查方案、全面性、合理性进行打分。安全防范巡查方案全面详细、合理性高的得3分，较全面、较详细、合理性一般的得1-2分，不够详细、不够全面、合理性较差的得0-0.5分。	0-3	3	2	2	3
19	技术	配餐方案： 7.1 配餐花色种类丰富、营养搭配合理，能够分季节时令科学组配，根据投标方案进行打分；菜谱清单的多样性好的、营养搭配合理、全面的得4分；菜谱清单的多样性一般的、合理性一般及营养较全面的得2-3分；菜谱清单不够多样性、合理较差、营养不够全面的得0-1分。	0-4	4	2	3	4
20	技术	配餐方案： 7.2 具备菜品研发能力，包括提升菜品口味、新品开发、传统美食制作等，根据投标方案进行打分。菜谱内容丰富、营养全面的得4分；菜谱内容较丰富、营养较全面的得2-3分；菜谱清单简陋，内容较少的得0-1分。	0-4	4	2	3	4
21	技术	其他服务： 8.1 投标人根据本项目的特点提供的特色服务，如厨师长、厨师擅长的主要菜系、部分菜谱、宴席制作方面的特色专长及点心师的特长进行评分；根据内容针对性与特色进行打分，针对性强且具有特色服务的得4分，针对性一般、特色服务一般的得2-3分，针对性较差、特色服务较差的得0-1分。	0-4	3	2	2	3
22	技术	其他服务： 8.2 供应商提供的其他增值服务，如节日餐食（2分）、用餐环境及气氛提升内容方案（2分），根据增值服务内容方案的合理性和针对性进行打分。 上述各项增值服务内容方案合理性好的得2分，针对性强的得2分；合理性一般的得1分，针对性一般的得1分；合理性较差的得0.5分，针对性较差的得0.5分。其他不得分。	0-4	4	2	2	4

23	商务资信	企业荣誉情况：历年以来获得过政府或相关部门、下属街道颁发的相关餐饮服务区级荣誉，每个得1分，最高得1分；市级荣誉，每个得2分，最高得2分；省级及以上荣誉，每个得3分，最高得3分；本项最高的5分，没有的不得分。 (需提供荣誉证书或获奖文件扫描件加盖公章或电子公章，否则不得分。)	0-5	5	1	0	0
24	商务资信	管理体系认证：①有效的质量管理体系ISO认证证书（1分）； ②有效的环境管理体系ISO1认证证书（1分）； ③有效的职业健康安全管理体系GB/T认证证书（1分）； ④有效的诚信管理体系GB/T认证证书（1分）； ⑤有效的食品安全管理体系认证证书（1分）； (投标单位提供有效期内证书复印件或扫描件及管理体系网站查询截图加盖投标人公章，否则不得分。)	0-5	5	4	3	5
25	商务资信	业绩经验：投标人自2020年1月1日（含）以来承担过类似餐饮或食堂服务外包项目合同业绩的，每提供一个合同得0.5分，最高得1分。 (时间以合同签订为准，提供合同复印件或扫描件加盖投标人公章。)	0-1	1	1	1	1
合计			0-90	86	47	56	81

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（陈伟力）

项目名称：2023年-2024年杭州市临平区临平第一中学食堂服务外包项目（YHZFCG2022-228）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州点典万喜年餐饮管理有限公司	昆山金麦地餐饮管理有限公司	宣喜家（天津）餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮管理有限公司
1	技术	餐饮服务管理方案： 1.1 餐厅环境管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性，进行评分。 方案完整的、科学性好，合理性高的，得 4 分；方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得 2-3 分；方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得 0-1 分。	0-4	3	2	3	3
2	技术	餐饮服务管理方案： 1.2 食品质量控制方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分。 方案全面的、合理性高的、针对性强的，得 4 分；方案较全面、合理性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不全面、合理性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	4	2	2	3
3	技术	餐饮服务管理方案： 1.3 卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、防疫卫生、垃圾处理方案等），根据方案的全面性、可行性及针对性，进行评分。 方案全面、可行性高的、针对性强的，得 4 分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	3	2	3	2
4	技术	餐饮服务管理方案： 1.4 服务质量控制方案，根据方案的完整性、科学性、合理性进行打分。 方案全面、可行性高的、针对性强的，得 4 分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	3	1	2	3
5	技术	餐饮服务管理方案： 1.5 原材料使用管理方案及食品保存管理方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分。 方案全面的、合理性高的、针对性强的，得 4 分；方案较全面、合理性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不全面、合理性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	3	2	3	3
6	技术	餐饮服务管理方案： 1.6 餐饮服务食品安全管理五常法在食堂管理中的运用方案的完整性、合理性进行打分。 方案全面、可行性高的、针对性强的，得 4 分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	4	2	3	3
7	技术	餐饮服务管理方案： 1.7 为保持食物口味多样性，主要人员（厨师）合理轮换方案的可行性、合理性进行打分。 方案可行的、合理性高的、针对性强的，得 4 分；方案较可行、合理性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不可行、合理性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	3	1	2	3
8	技术	管理措施： 2.1 根据投标单位厨房管理服务内容、相关管理措施、岗位责任制、服务流程、标准化、规范化进行打分。 内容可行的、针对性强的，得 3 分；方案较可行、针对性一般的，得 1-2 分；方案不可行、针对性较差的，得 0-0.5 分。	0-3	2	1	3	2
9	技术	管理措施： 2.2 具有完善的组织架构，有健全的餐饮管理服务制度，进行打分。组织架构、服务制度完整的、针对性高的得 3 分；方案较完整、针对性一般的，得 1-2 分；方案不完整、针对性较差的，得 0-0.5 分。	0-3	3	1	2	2
10	技术	管理措施： 2.3 具有可靠的服务质量保证措施，服务质量检查方法和标准、投诉处理和及时整改方案措施等进行打分。服务质量保证措施可行的、针对性强的，得 3 分；方案较可行、针对性一般的，得 1-2 分；方案不可行、针对性较差的，得 0-0.5 分。	0-3	3	1	3	2

11	技术	项目实施人员的配备情况： 3.1 人员岗位安排分配明细情况及从业人员综合素质比较，包括人员数量、配备是否合理，各岗位的配置和劳动力的投入是否经优化配置，是否合理充分满足各岗位和工作量的需要进行评分（0-4分）。 人员数量与配备合理的得2分，配置劳动力投入优化好的得2分；人员数量与配备较合理的得1分，配置劳动力投入较优化的得1分；人员数量与配备合理性一般的得0.5分，配置劳动力投入不够优化的得0.5分。无内容表述不得分。	0-4	4	3	4	3
12	技术	项目实施人员的配备情况： 3.2 拟派岗位人员情况：拟派厨师人员具有在有效期限内的健康证，另须提供中式烹调师等级证书，其中中级（国家职业资格四级）的得3分，高级（国家职业资格三级）的得4分，技师（国家职业资格二级）的得5分，高级技师（国家职业资格一级）的得6分。其他不得分。 （提供人员身份证、健康证、厨师等级证书复印件或扫描件加盖公章，否则不得分。）	0-6	6	0	5	6
13	技术	项目实施人员的配备情况： 3.3 公共营养师：投标单位具有公共营养师资格证书的得1分。 （提供人员证书复印件或扫描件加盖公章。）	0-1	1	0	1	1
14	技术	项目实施人员的配备情况： 3.4 健康管理师：投标单位具有健康管理师资格证书的得1分。 （提供人员证书复印件或扫描件加盖公章。）	0-1	1	0	0	1
15	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及服务理念先进性、规范性，进行评分。 培训内容按计划周全、服务理念先进、内容规范的，得4分；培训内容按计划较周全、服务理念先进性一般、内容规范性一般的，得2-3分；培训内容按计划不周全、服务理念不先进、内容不够规范的，得0-1分。	0-4	4	3	3	3
16	技术	本地化服务：服务承诺落实的保障措施、服务期内的后续技术支持、维护能力，根据售后服务方案保障措施完善性高、后续技术及维护能力好的得4分，服务方案保障措施完善性一般、后续技术及维护能力一般的得3分，服务方案保障措施完善性较差、后续技术及维护能力较差的最多得1分。其他不得分。	0-4	3	0	0	1
17	技术	突发事件的应急措施： 6.1 对服务区域内出现的各类事故的紧急预案（如烧烫伤、割伤、跌伤、疫情管控等）进行打分。根据对应急事件的响应时间、调配人数与处理方案的合理、清晰、全面的得3分，较合理、较清晰、较全面的得1-2分，不够合理、不够清晰、不够全面的得0-0.5分。	0-3	3	2	3	2
18	技术	突发事件的应急措施： 6.2 对管理区域内的防盗、防火的安全防范巡查方案、全面性、合理性进行打分。安全防范巡查方案全面详细、合理性高的得3分，较全面、较详细、合理性一般的得1-2分，不够详细、不够全面、合理性较差的得0-0.5分。	0-3	3	2	2	2
19	技术	配餐方案： 7.1 配餐花色种类丰富、营养搭配合理，能够分季节时令科学组配，根据投标方案进行打分；菜谱清单的多样性好的、营养搭配合理、全面的得4分；菜谱清单的多样性一般的、合理性一般及营养较全面的得2-3分；菜谱清单不够多样性、合理较差、营养不够全面的得0-1分。	0-4	3	2	2	3
20	技术	配餐方案： 7.2 具备菜品研发能力，包括提升菜品口味、新品开发、传统美食制作等，根据投标方案进行打分。菜谱内容丰富、营养全面的得4分；菜谱内容较丰富、营养较全面的得2-3分；菜谱清单简陋，内容较少的得0-1分。	0-4	3	1	2	2
21	技术	其他服务： 8.1 投标人根据本项目的特点提供的特色服务，如厨师长、厨师擅长的主要菜系、部分菜谱、宴席制作方面的特色专长及点心师的特长进行评分；根据内容针对性与特色进行打分，针对性强且具有特色服务的得4分，针对性一般、特色服务一般的得2-3分，针对性较差、特色服务较差的得0-1分。	0-4	2	1	2	2
22	技术	其他服务： 8.2 供应商提供的其他增值服务，如节日餐食（2分）、用餐环境及气氛提升内容方案（2分），根据增值服务内容方案的合理性和针对性进行打分。 上述各项增值服务内容方案合理性好的得2分，针对性强的得2分；合理性一般的得1分，针对性一般的得1分；合理性较差的得0.5分，针对性较差的得0.5分。其他不得分。	0-4	3	2	1	2

23	商务资信	企业荣誉情况：历年以来获得过政府或相关部门、下属街道颁发的相关餐饮服务区级荣誉，每个得1分，最高得1分；市级荣誉，每个得2分，最高得2分；省级及以上荣誉，每个得3分，最高得3分；本项最高的5分，没有的不得分。 (需提供荣誉证书或获奖文件扫描件加盖公章或电子公章，否则不得分。)	0-5	5	1	0	0
24	商务资信	管理体系认证：①有效的质量管理体系ISO认证证书（1分）； ②有效的环境管理体系ISO1认证证书（1分）； ③有效的职业健康安全管理体系GB/T认证证书（1分）； ④有效的诚信管理体系GB/T认证证书（1分）； ⑤有效的食品安全管理体系认证证书（1分）； (投标单位提供有效期内证书复印件或扫描件及管理体系网站查询截图加盖投标人公章，否则不得分。)	0-5	5	4	3	5
25	商务资信	业绩经验：投标人自2020年1月1日（含）以来承担过类似餐饮或食堂服务外包项目合同业绩的，每提供一个合同得0.5分，最高得1分。 (时间以合同签订为准，提供合同复印件或扫描件加盖投标人公章。)	0-1	1	1	1	1
合计			0-90	78	37	55	60

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（楼真理）

项目名称：2023年-2024年杭州市临平区临平第一中学食堂服务外包项目（YHZFCG2022-228）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州点典万喜年餐饮管理有限公司	昆山金麦地餐饮管理有限公司	宣喜家（天津）餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮管理有限公司
1	技术	餐饮服务管理方案： 1.1 餐厅环境管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性，进行评分。 方案完整的、科学性好，合理性高的，得 4 分；方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得 2-3 分；方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得 0-1 分。	0-4	4	3	3	4
2	技术	餐饮服务管理方案： 1.2 食品质量控制方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分。 方案全面的、合理性高的、针对性强的，得 4 分；方案较全面、合理性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不全面、合理性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	3	2	2	3
3	技术	餐饮服务管理方案： 1.3 卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、防疫卫生、垃圾处理方案等），根据方案的全面性、可行性及针对性，进行评分。 方案全面、可行性高的、针对性强的，得 4 分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	4	3	3	4
4	技术	餐饮服务管理方案： 1.4 服务质量控制方案，根据方案的完整性、科学性、合理性进行打分。 方案全面、可行性高的、针对性强的，得 4 分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	3	3	3	3
5	技术	餐饮服务管理方案： 1.5 原材料使用管理方案及食品保存管理方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分。 方案全面的、合理性高的、针对性强的，得 4 分；方案较全面、合理性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不全面、合理性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	4	3	3	4
6	技术	餐饮服务管理方案： 1.6 餐饮服务食品安全管理五常法在食堂管理中的运用方案的完整性、合理性进行打分。 方案全面、可行性高的、针对性强的，得 4 分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	3	2	2	4
7	技术	餐饮服务管理方案： 1.7 为保持食物口味多样性，主要人员（厨师）合理轮换方案的可行性、合理性进行打分。 方案可行的、合理性高的、针对性强的，得 4 分；方案较可行、合理性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不可行、合理性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	3	2	2	4
8	技术	管理措施： 2.1 根据投标单位厨房管理服务内容、相关管理措施、岗位责任制、服务流程、标准化、规范化进行打分。 内容可行的、针对性强的，得 3 分；方案较可行、针对性一般的，得 1-2 分；方案不可行、针对性较差的，得 0-0.5 分。	0-3	3	2	2	3
9	技术	管理措施： 2.2 具有完善的组织架构，有健全的餐饮管理服务制度，进行打分。组织架构、服务制度完整的、针对性高的得 3 分；方案较完整、针对性一般的，得 1-2 分；方案不完整、针对性较差的，得 0-0.5 分。	0-3	3	3	3	3
10	技术	管理措施： 2.3 具有可靠的服务质量保证措施，服务质量检查方法和标准、投诉处理和及时整改方案措施等进行打分。服务质量保证措施可行的、针对性强的，得 3 分；方案较可行、针对性一般的，得 1-2 分；方案不可行、针对性较差的，得 0-0.5 分。	0-3	3	2	2	3

11	技术	项目实施人员的配备情况： 3.1 人员岗位安排分配明细情况及从业人员综合素质比较，包括人员数量、配备是否合理，各岗位的配置和劳动力的投入是否经优化配置，是否合理充分满足各岗位和工作量的需要进行评分（0-4分）。 人员数量与配备合理的得2分，配置劳动力投入优化好的得2分；人员数量与配备较合理的得1分，配置劳动力投入较优化的得1分；人员数量与配备合理性一般的得0.5分，配置劳动力投入不够优化的得0.5分。无内容表述不得分。	0-4	4	4	4	4
12	技术	项目实施人员的配备情况： 3.2 拟派岗位人员情况：拟派厨师人员具有在有效期限内的健康证，另须提供中式烹调师等级证书，其中中级（国家职业资格四级）的得3分，高级（国家职业资格三级）的得4分，技师（国家职业资格二级）的得5分，高级技师（国家职业资格一级）的得6分。其他不得分。 （提供人员身份证、健康证、厨师等级证书复印件或扫描件加盖公章，否则不得分。）	0-6	6	0	5	6
13	技术	项目实施人员的配备情况： 3.3 公共营养师：投标单位具有公共营养师资格证书的得1分。 （提供人员证书复印件或扫描件加盖公章。）	0-1	1	0	1	1
14	技术	项目实施人员的配备情况： 3.4 健康管理师：投标单位具有健康管理师资格证书的得1分。 （提供人员证书复印件或扫描件加盖公章。）	0-1	1	0	0	1
15	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及服务理念先进性、规范性，进行评分。 培训内容按计划周全、服务理念先进、内容规范的，得4分；培训内容按计划较周全、服务理念先进性一般、内容规范性一般的，得2-3分；培训内容按计划不周全、服务理念不先进、内容不够规范的，得0-1分。	0-4	3	2	2	3
16	技术	本地化服务：服务承诺落实的保障措施、服务期内的后续技术支持、维护能力，根据售后服务方案保障措施完善性高、后续技术及维护能力好的得4分，服务方案保障措施完善性一般、后续技术及维护能力一般的得3分，服务方案保障措施完善性较差、后续技术及维护能力较差的最多得1分。其他不得分。	0-4	4	2	2	4
17	技术	突发事件的应急措施： 6.1 对服务区域内出现的各类事故的紧急预案（如烧烫伤、割伤、跌伤、疫情管控等）进行打分。根据对应急事件的响应时间、调配人数与处理方案的合理、清晰、全面的得3分，较合理、较清晰、较全面的得1-2分，不够合理、不够清晰、不够全面的得0-0.5分。	0-3	2	1	1	2
18	技术	突发事件的应急措施： 6.2 对管理区域内的防盗、防火的安全防范巡查方案、全面性、合理性进行打分。安全防范巡查方案全面详细、合理性高的得3分，较全面、较详细、合理性一般的得1-2分，不够详细、不够全面、合理性较差的得0-0.5分。	0-3	2	2	2	2
19	技术	配餐方案： 7.1 配餐花色种类丰富、营养搭配合理，能够分季节时令科学组配，根据投标方案进行打分；菜谱清单的多样性好的、营养搭配合理、全面的得4分；菜谱清单的多样性一般的、合理性一般及营养较全面的得2-3分；菜谱清单不够多样性、合理较差、营养不够全面的得0-1分。	0-4	3	2	2	4
20	技术	配餐方案： 7.2 具备菜品研发能力，包括提升菜品口味、新品开发、传统美食制作等，根据投标方案进行打分。菜谱内容丰富、营养全面的得4分；菜谱内容较丰富、营养较全面的得2-3分；菜谱清单简陋，内容较少的得0-1分。	0-4	3	2	2	4
21	技术	其他服务： 8.1 投标人根据本项目的特点提供的特色服务，如厨师长、厨师擅长的主要菜系、部分菜谱、宴席制作方面的特色专长及点心师的特长进行评分；根据内容针对性与特色进行打分，针对性强且具有特色服务的得4分，针对性一般、特色服务一般的得2-3分，针对性较差、特色服务较差的得0-1分。	0-4	4	2	3	4
22	技术	其他服务： 8.2 供应商提供的其他增值服务，如节日餐食（2分）、用餐环境及气氛提升内容方案（2分），根据增值服务内容方案的合理性和针对性进行打分。 上述各项增值服务内容方案合理性好的得2分，针对性强的得2分；合理性一般的得1分，针对性一般的得1分；合理性较差的得0.5分，针对性较差的得0.5分。其他不得分。	0-4	4	2	2	4

23	商务资信	企业荣誉情况：历年以来获得过政府或相关部门、下属街道颁发的相关餐饮服务区级荣誉，每个得1分，最高得1分；市级荣誉，每个得2分，最高得2分；省级及以上荣誉，每个得3分，最高得3分；本项最高的5分，没有的不得分。 (需提供荣誉证书或获奖文件扫描件加盖公章或电子公章，否则不得分。)	0-5	5	1	0	0
24	商务资信	管理体系认证：①有效的质量管理体系ISO认证证书（1分）； ②有效的环境管理体系ISO1认证证书（1分）； ③有效的职业健康安全管理体系GB/T认证证书（1分）； ④有效的诚信管理体系GB/T认证证书（1分）； ⑤有效的食品安全管理体系认证证书（1分）； (投标单位提供有效期内证书复印件或扫描件及管理体系网站查询截图加盖投标人公章，否则不得分。)	0-5	5	4	3	5
25	商务资信	业绩经验：投标人自2020年1月1日（含）以来承担过类似餐饮或食堂服务外包项目合同业绩的，每提供一个合同得0.5分，最高得1分。 (时间以合同签订为准，提供合同复印件或扫描件加盖投标人公章。)	0-1	1	1	1	1
合计			0-90	81	50	55	80

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（朱丽萍）

项目名称：2023年-2024年杭州市临平区临平第一中学食堂服务外包项目（YHZFCG2022-228）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州点典万喜年餐饮管理有限公司	昆山金麦地餐饮管理有限公司	宣喜家（天津）餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮管理有限公司
1	技术	餐饮服务管理方案： 1.1 餐厅环境管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性，进行评分。 方案完整的、科学性好，合理性高的，得 4 分；方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得 2-3 分；方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得 0-1 分。	0-4	3	2	2	3
2	技术	餐饮服务管理方案： 1.2 食品质量控制方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分。 方案全面的、合理性高的、针对性强的，得 4 分；方案较全面、合理性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不全面、合理性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	3	2	2	3
3	技术	餐饮服务管理方案： 1.3 卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、防疫卫生、垃圾处理方案等），根据方案的全面性、可行性及针对性，进行评分。 方案全面、可行性高的、针对性强的，得 4 分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	3	1	2	3
4	技术	餐饮服务管理方案： 1.4 服务质量控制方案，根据方案的完整性、科学性、合理性进行打分。 方案全面、可行性高的、针对性强的，得 4 分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	3	2	2	4
5	技术	餐饮服务管理方案： 1.5 原材料使用管理方案及食品保存管理方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分。 方案全面的、合理性高的、针对性强的，得 4 分；方案较全面、合理性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不全面、合理性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	4	2	2	3
6	技术	餐饮服务管理方案： 1.6 餐饮服务食品安全管理五常法在食堂管理中的运用方案的完整性、合理性进行打分。 方案全面、可行性高的、针对性强的，得 4 分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	3	2	2	3
7	技术	餐饮服务管理方案： 1.7 为保持食物口味多样性，主要人员（厨师）合理轮换方案的可行性、合理性进行打分。 方案可行的、合理性高的、针对性强的，得 4 分；方案较可行、合理性一般、针对性一般的，得 2-3 分；方案不可行、合理性较差、针对性较差的，得 0-1 分。	0-4	3	2	2	3
8	技术	管理措施： 2.1 根据投标单位厨房管理服务内容、相关管理措施、岗位责任制、服务流程、标准化、规范化进行打分。 内容可行的、针对性强的，得 3 分；方案较可行、针对性一般的，得 1-2 分；方案不可行、针对性较差的，得 0-0.5 分。	0-3	3	2	2	3
9	技术	管理措施： 2.2 具有完善的组织架构，有健全的餐饮管理服务制度，进行打分。组织架构、服务制度完整的、针对性高的得 3 分；方案较完整、针对性一般的，得 1-2 分；方案不完整、针对性较差的，得 0-0.5 分。	0-3	3	2	2	3
10	技术	管理措施： 2.3 具有可靠的服务质量保证措施，服务质量检查方法和标准、投诉处理和及时整改方案措施等进行打分。服务质量保证措施可行的、针对性强的，得 3 分；方案较可行、针对性一般的，得 1-2 分；方案不可行、针对性较差的，得 0-0.5 分。	0-3	3	2	2	3

11	技术	项目实施人员的配备情况： 3.1 人员岗位安排分配明细情况及从业人员综合素质比较，包括人员数量、配备是否合理，各岗位的配置和劳动力的投入是否经优化配置，是否合理充分满足各岗位和工作量的需要进行评分（0-4分）。 人员数量与配备合理的得2分，配置劳动力投入优化好的得2分；人员数量与配备较合理的得1分，配置劳动力投入较优化的得1分；人员数量与配备合理性一般的得0.5分，配置劳动力投入不够优化的得0.5分。无内容表述不得分。	0-4	4	2	2	4
12	技术	项目实施人员的配备情况： 3.2 拟派岗位人员情况：拟派厨师人员具有在有效期限内的健康证，另须提供中式烹调师等级证书，其中中级（国家职业资格四级）的得3分，高级（国家职业资格三级）的得4分，技师（国家职业资格二级）的得5分，高级技师（国家职业资格一级）的得6分。其他不得分。 （提供人员身份证、健康证、厨师等级证书复印件或扫描件加盖公章，否则不得分。）	0-6	6	0	5	6
13	技术	项目实施人员的配备情况： 3.3 公共营养师：投标单位具有公共营养师资格证书的得1分。 （提供人员证书复印件或扫描件加盖公章。）	0-1	1	0	1	1
14	技术	项目实施人员的配备情况： 3.4 健康管理师：投标单位具有健康管理师资格证书的得1分。 （提供人员证书复印件或扫描件加盖公章。）	0-1	1	0	0	1
15	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及服务理念先进性、规范性，进行评分。 培训内容按计划周全、服务理念先进、内容规范的，得4分；培训内容按计划较周全、服务理念先进性一般、内容规范性一般的，得2-3分；培训内容按计划不周全、服务理念不先进、内容不够规范的，得0-1分。	0-4	3	2	2	3
16	技术	本地化服务：服务承诺落实的保障措施、服务期内的后续技术支持、维护能力，根据售后服务方案保障措施完善性高、后续技术及维护能力好的得4分，服务方案保障措施完善性一般、后续技术及维护能力一般的得3分，服务方案保障措施完善性较差、后续技术及维护能力较差的最多得1分。其他不得分。	0-4	4	2	2	4
17	技术	突发事件的应急措施： 6.1 对服务区域内出现的各类事故的紧急预案（如烧烫伤、割伤、跌伤、疫情管控等）进行打分。根据对应急事件的响应时间、调配人数与处理方案的合理、清晰、全面的得3分，较合理、较清晰、较全面的得1-2分，不够合理、不够清晰、不够全面的得0-0.5分。	0-3	3	2	3	3
18	技术	突发事件的应急措施： 6.2 对管理区域内的防盗、防火的安全防范巡查方案、全面性、合理性进行打分。安全防范巡查方案全面详细、合理性高的得3分，较全面、较详细、合理性一般的得1-2分，不够详细、不够全面、合理性较差的得0-0.5分。	0-3	2	1	1	2
19	技术	配餐方案： 7.1 配餐花色种类丰富、营养搭配合理，能够分季节时令科学组配，根据投标方案进行打分；菜谱清单的多样性好的、营养搭配合理、全面的得4分；菜谱清单的多样性一般的、合理性一般及营养较全面的得2-3分；菜谱清单不够多样性、合理较差、营养不够全面的得0-1分。	0-4	3	2	2	3
20	技术	配餐方案： 7.2 具备菜品研发能力，包括提升菜品口味、新品开发、传统美食制作等，根据投标方案进行打分。菜谱内容丰富、营养全面的得4分；菜谱内容较丰富、营养较全面的得2-3分；菜谱清单简陋，内容较少的得0-1分。	0-4	3	2	2	3
21	技术	其他服务： 8.1 投标人根据本项目的特点提供的特色服务，如厨师长、厨师擅长的主要菜系、部分菜谱、宴席制作方面的特色专长及点心师的特长进行评分；根据内容针对性与特色进行打分，针对性强且具有特色服务的得4分，针对性一般、特色服务一般的得2-3分，针对性较差、特色服务较差的得0-1分。	0-4	3	2	2	3
22	技术	其他服务： 8.2 供应商提供的其他增值服务，如节日餐食（2分）、用餐环境及气氛提升内容方案（2分），根据增值服务内容方案的合理性和针对性进行打分。 上述各项增值服务内容方案合理性好的得2分，针对性强的得2分；合理性一般的得1分，针对性一般的得1分；合理性较差的得0.5分，针对性较差的得0.5分。其他不得分。	0-4	4	2	2	4

23	商务资信	企业荣誉情况：历年以来获得过政府或相关部门、下属街道颁发的相关餐饮服务区级荣誉，每个得1分，最高得1分；市级荣誉，每个得2分，最高得2分；省级及以上荣誉，每个得3分，最高得3分；本项最高的5分，没有的不得分。 (需提供荣誉证书或获奖文件扫描件加盖公章或电子公章，否则不得分。)	0-5	5	1	0	0
24	商务资信	管理体系认证：①有效的质量管理体系ISO认证证书（1分）； ②有效的环境管理体系ISO1认证证书（1分）； ③有效的职业健康安全管理体系GB/T认证证书（1分）； ④有效的诚信管理体系GB/T认证证书（1分）； ⑤有效的食品安全管理体系认证证书（1分）； (投标单位提供有效期内证书复印件或扫描件及管理体系网站查询截图加盖投标人公章，否则不得分。)	0-5	5	4	3	5
25	商务资信	业绩经验：投标人自2020年1月1日（含）以来承担过类似餐饮或食堂服务外包项目合同业绩的，每提供一个合同得0.5分，最高得1分。 (时间以合同签订为准，提供合同复印件或扫描件加盖投标人公章。)	0-1	1	1	1	1
合计			0-90	79	42	48	74

专家（签名）：