

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：绍兴市政务服务办公室2025年度机关食堂外包服务费项目（2024-11-0129）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市日旺餐饮管理有限公司	浙江仁本生活服务集团有限公司	绍兴市越城区江月楼餐饮有限公司	绍兴市顺达餐饮管理有限公司
1	技术	资质证书：根据投标人企业认证证书情况进行打分，0-3分。（提供相关证明并加盖投标人公章）	0-3	3.0	2.5	2.5	2.5
2	技术	业绩案例：投标人自2021年7月1日以来（以合同签订时间为准）完成的同类案例，每有一个得1分，满分2分。注：每个案例提供合同复印件，并加盖投标人公章。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
3	技术	人员要求：拟派遣的厨师或面点师持有人社部门颁发的国家职业资格三级及以上证书，每有一本得1分，最高得4分。注：提供相关证书以及提供本单位缴纳的社保证明复印件均加盖投标人公章，不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
4	技术	安全保障：投标人承诺为本项目投保食品安全责任险；每次事故赔偿金额达到1000万元的得2分；每次事故赔偿金额达到500万元的得1分；500万元以下不得分，提供相应的承诺函（格式自拟）。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
5	技术	员工配置方案：提供针对本项目的专业人员及服务岗位人员配置方案、包括人员岗位设置、岗位人员配备、作息管理以及服务团队人员实力情况等，0-5分。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
6	技术	整体方案：提供针对本项目的整体方案，包含但不限于服务时间、窗口开设率、花色品种、特色服务等，0-5分。	0-5	4.0	3.5	3.5	3.0
7	技术	筹备方案：提供针对本项目场地、设备、就餐模式、特色服务等方面制作筹备方案，0-5分。	0-5	4.0	3.5	3.5	3.0
8	技术	管理方案：提供管理方案包括但不限于按《项目管理要求》在制度建立、人员培训、员工保险缴纳、奖励制度（明星员工评定）等方面进行打分，0-5分。	0-5	4.5	3.5	3.5	3.5
9	技术	质量保证方案：提供针对本项目服务质量保证及原材料控制方案，包含但不限于餐厅服务的定位、管理、如何保证原材料合理使用减少浪费等，0-5分。	0-5	4.0	3.5	3.5	3.5
10	技术	安全方案：提供安全方案包括但不限于针对项目《安全管理要求》在食品安全、生产安全中按是否设立安全员、是否建立应急预案、验货是否索证验证、是否落实关气、关电、关门责任人等方面进行打分，0-5分。	0-5	4.0	3.0	3.5	3.0
11	技术	服务方案：提供针对本项目的服务方案，包含但不限于“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等，0-5分。	0-5	4.0	4.0	4.5	4.0
12	技术	节能降耗方案：根据投标人提供的针对本项目的节能降耗措施及方案，如对于水、电等能源资源利用，环境保护、垃圾分类等方面的落实进行打分，0-5分。	0-5	4.0	4.0	4.0	3.5
13	技术	履行和健全完善食堂反食品浪费长效机制：采取有效措施，确保在食品采购、储存、加工、消费以及餐厨垃圾处理等环节做到节约减损。提供长效机制具体要求：（1）开展日常就餐人次统计，做好餐前用餐人数预估，并按照菜单科学精准地核定食材采购种类、数量，同时结合食品储存条件等，合理安排采购周期、采购数量；（2）蔬菜、生鲜食品等食材应实行“少采勤采”、“即采即用”，避免浪费；（3）食堂仓库、冷库等储存场所要保持卫生整洁、无异味，做好防潮、防尘、防蝇、防鼠等措施；（4）粗加工环节做到尽可能保留可食用食材，减少丢弃、浪费，保留好可利用的食材边角料；（5）提醒用餐者按需点餐、取餐，自助餐倡导少量多次，自选餐要设置“免费添菜区”；（6）妥善保管未食用食品，在安全卫生的前提下能用尽用；（7）鼓励用餐者打包剩余食物，餐盘回收处要安排食堂工作人员进行监督、劝阻食品浪费行为；（8）按要求建立餐厨垃圾台账，记录餐厨垃圾重量、处理方式等信息，并按季度进行系统填报；（9）在食堂入口、用餐区等醒目位置，采取张贴或者摆放反食品浪费标识、播放宣传视频等宣传措施；（10）将反食品浪费纳入食堂工作人员入职、日常培训，0-5分。	0-5	4.0	3.5	3.5	3.5
14	技术	稳定员工队伍的方案：提供针对本项目稳定员工队伍的措施及方案，包括但不限于员工福利待遇，工会福利等，0-5分。	0-5	4.0	3.5	3.5	3.5

技术商务资信评分明细表

15	技术	员工培训方案：提供针对本项目的员工培训方案，包括但不限于员工培训措施、培训的频次、内容等，0-5分。	0-5	4.0	3.5	3.5	3.5
16	技术	赔偿承诺方案：提供针对本项目相关赔偿承诺方案，方案包括赔偿制度及细则、是否具有专人落实等，0-4分。	0-4	3.5	2.5	3.5	3.0
17	技术	合理化建议：提供对食堂规划的合理化建议（主要是信息化管理方面，包括数据处理和分析、智能化管理功能、用户体验和互动性、数据安全和隐私保护、透明公示和业主监督、数据分析智慧决策等方面），0-5分。	0-5	4.0	4.0	3.5	3.0
18	技术	服务承诺：针对本项目服务内容、送餐服务、突发事件应急、奖励基金设立等要求，作出相关承诺和支持力度进行打分，0-5分。	0-5	4.0	3.5	4.5	3.0
合计			0-80	67.0	60.0	62.5	57.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：绍兴市政务服务办公室2025年度机关食堂外包服务费项目（2024-11-0129）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市日旺餐饮管理有限公司	浙江仁本生活服务集团有限公司	绍兴市越城区江月楼餐饮有限公司	绍兴市顺达餐饮管理有限公司
1	技术	资质证书：根据投标人企业认证证书情况进行打分，0-3分。（提供相关证明并加盖投标人公章）	0-3	3.0	2.5	2.0	2.0
2	技术	业绩案例：投标人自2021年7月1日以来（以合同签订时间为准）完成的同类案例，每有一个得1分，满分2分。注：每个案例提供合同复印件，并加盖投标人公章。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
3	技术	人员要求：拟派遣的厨师或面点师持有人社部门颁发的国家职业资格三级及以上证书，每有一本得1分，最高得4分。注：提供相关证书以及提供本单位缴纳的社保证明复印件均加盖投标人公章，不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
4	技术	安全保障：投标人承诺为本项目投保食品安全责任险；每次事故赔偿金额达到1000万元的得2分；每次事故赔偿金额达到500万元的得1分；500万元以下不得分，提供相应的承诺函（格式自拟）。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
5	技术	员工配置方案：提供针对本项目的专业人员及服务岗位人员配置方案、包括人员岗位设置、岗位人员配备、作息管理以及服务团队人员实力情况等，0-5分。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.8
6	技术	整体方案：提供针对本项目的整体方案，包含但不限于服务时间、窗口开设率、花色品种、特色服务等，0-5分。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
7	技术	筹备方案：提供针对本项目场地、设备、就餐模式、特色服务等方面制作筹备方案，0-5分。	0-5	4.0	4.0	3.5	3.5
8	技术	管理方案：提供管理方案包括但不限于按《项目管理要求》在制度建立、人员培训、员工保险缴纳、奖励制度（明星员工评定）等方面进行打分，0-5分。	0-5	4.0	4.0	3.5	3.5
9	技术	质量保证方案：提供针对本项目服务质量保证及原材料控制方案，包含但不限于餐厅服务的定位、管理、如何保证原材料合理使用减少浪费等，0-5分。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
10	技术	安全方案：提供安全方案包括但不限于针对项目《安全管理要求》在食品安全、生产安全中按是否设立安全员、是否建立应急预案、验货是否索证验证、是否落实关气、关电、关门责任人等方面进行打分，0-5分。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
11	技术	服务方案：提供针对本项目的服务方案，包含但不限于“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等，0-5分。	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0
12	技术	节能降耗方案：根据投标人提供的针对本项目的节能降耗措施及方案，如对于水、电等能源资源利用，环境保护、垃圾分类等方面的落实进行打分，0-5分。	0-5	4.0	4.0	4.0	3.0
13	技术	履行和健全完善食堂反食品浪费长效机制：采取有效措施，确保在食品采购、储存、加工、消费以及餐厨垃圾处理等环节做到节约减损。提供长效机制具体要求：（1）开展日常就餐人次统计，做好餐前用餐人数预估，并按照菜单科学精准地核定食材采购种类、数量，同时结合食品储存条件等，合理安排采购周期、采购数量；（2）蔬菜、生鲜食品等食材应实行“少采勤采”、“即采即用”，避免浪费；（3）食堂仓库、冷库等储存场所要保持卫生整洁、无异味，做好防潮、防尘、防蝇、防鼠等措施；（4）粗加工环节做到尽可能保留可食用食材，减少丢弃、浪费，保留好可利用的食材边角料；（5）提醒用餐者按需点餐、取餐，自助餐倡导少量多次，自选餐要设置“免费添菜区”；（6）妥善保管未食用食品，在安全卫生的前提下能用尽用；（7）鼓励用餐者打包剩余食物，餐盘回收处要安排食堂工作人员进行监督、劝阻食品浪费行为；（8）按要求建立餐厨垃圾台账，记录餐厨垃圾重量、处理方式等信息，并按季度进行系统填报；（9）在食堂入口、用餐区等醒目位置，采取张贴或者摆放反食品浪费标识、播放宣传视频等宣传措施；（10）将反食品浪费纳入食堂工作人员入职、日常培训，0-5分。	0-5	4.5	4.5	4.0	4.0
14	技术	稳定员工队伍的方案：提供针对本项目稳定员工队伍的措施及方案，包括但不限于员工福利待遇，工会福利等，0-5分。	0-5	4.0	4.0	4.0	3.5

技术商务资信评分明细表

15	技术	员工培训方案：提供针对本项目的员工培训方案，包括但不限于员工培训措施、培训的频次、内容等，0-5分。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
16	技术	赔偿承诺方案：提供针对本项目相关赔偿承诺方案，方案包括赔偿制度及细则、是否具有专人落实等，0-4分。	0-4	3.0	2.0	4.0	4.0
17	技术	合理化建议：提供对食堂规划的合理化建议（主要是信息化管理方面，包括数据处理和分析、智能化管理功能、用户体验和互动性、数据安全和隐私保护、透明公示和业主监督、数据分析智慧决策等方面），0-5分。	0-5	4.0	4.0	3.5	3.5
18	技术	服务承诺：针对本项目服务内容、送餐服务、突发事件应急、奖励基金设立等要求，作出相关承诺和支持力度进行打分，0-5分。	0-5	4.5	4.0	4.5	3.5
合计			0-80	68.0	66.0	66.0	64.3

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：绍兴市政务服务办公室2025年度机关食堂外包服务费项目（2024-11-0129）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市日旺餐饮管理有限公司	浙江仁本生活服务集团有限公司	绍兴市越城区江月楼餐饮有限公司	绍兴市顺达餐饮管理有限公司
1	技术	资质证书：根据投标人企业认证证书情况进行打分，0-3分。（提供相关证明并加盖投标人公章）	0-3	3.0	2.9	2.9	2.9
2	技术	业绩案例：投标人自2021年7月1日以来（以合同签订时间为准）完成的同类案例，每有一个得1分，满分2分。注：每个案例提供合同复印件，并加盖投标人公章。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
3	技术	人员要求：拟派遣的厨师或面点师持有人社部门颁发的国家职业资格三级及以上证书，每有一本得1分，最高得4分。注：提供相关证书以及提供本单位缴纳的社保证明复印件均加盖投标人公章，不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
4	技术	安全保障：投标人承诺为本项目投保食品安全责任险；每次事故赔偿金额达到1000万元的得2分；每次事故赔偿金额达到500万元的得1分；500万元以下不得分，提供相应的承诺函（格式自拟）。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
5	技术	员工配置方案：提供针对本项目的专业人员及服务岗位人员配置方案、包括人员岗位设置、岗位人员配备、作息管理以及服务团队人员实力情况等，0-5分。	0-5	4.9	4.9	4.9	4.9
6	技术	整体方案：提供针对本项目的整体方案，包含但不限于服务时间、窗口开设率、花色品种、特色服务等，0-5分。	0-5	4.8	4.8	4.8	4.8
7	技术	筹备方案：提供针对本项目场地、设备、就餐模式、特色服务等方面制作筹备方案，0-5分。	0-5	4.9	4.9	4.9	4.9
8	技术	管理方案：提供管理方案包括但不限于按《项目管理要求》在制度建立、人员培训、员工保险缴纳、奖励制度（明星员工评定）等方面进行打分，0-5分。	0-5	4.9	4.9	4.9	4.9
9	技术	质量保证方案：提供针对本项目服务质量保证及原材料控制方案，包含但不限于餐厅服务的定位、管理、如何保证原材料合理使用减少浪费等，0-5分。	0-5	4.9	4.9	4.9	4.9
10	技术	安全方案：提供安全方案包括但不限于针对项目《安全管理要求》在食品安全、生产安全中按是否设立安全员、是否建立应急预案、验货是否索证验证、是否落实关气、关电、关门责任人等方面进行打分，0-5分。	0-5	4.7	4.7	4.7	4.7
11	技术	服务方案：提供针对本项目的服务方案，包含但不限于“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等，0-5分。	0-5	4.8	4.8	4.8	4.8
12	技术	节能降耗方案：根据投标人提供的针对本项目的节能降耗措施及方案，如对于水、电等能源资源利用，环境保护、垃圾分类等方面的落实进行打分，0-5分。	0-5	4.8	4.8	4.8	4.7
13	技术	履行和健全完善食堂反食品浪费长效机制：采取有效措施，确保在食品采购、储存、加工、消费以及餐厨垃圾处理等环节做到节约减损。提供长效机制具体要求：（1）开展日常就餐人次统计，做好餐前用餐人数预估，并按照菜单科学精准地核定食材采购种类、数量，同时结合食品储存条件等，合理安排采购周期、采购数量；（2）蔬菜、生鲜食品等食材应实行“少采勤采”、“即采即用”，避免浪费；（3）食堂仓库、冷库等储存场所要保持卫生整洁、无异味，做好防潮、防尘、防蝇、防鼠等措施；（4）粗加工环节做到尽可能保留可食用食材，减少丢弃、浪费，保留好可利用的食材边角料；（5）提醒用餐者按需点餐、取餐，自助餐倡导少量多次，自选餐要设置“免费添菜区”；（6）妥善保管未食用食品，在安全卫生的前提下能用尽用；（7）鼓励用餐者打包剩余食物，餐盘回收处要安排食堂工作人员进行监督、劝阻食品浪费行为；（8）按要求建立餐厨垃圾台账，记录餐厨垃圾重量、处理方式等信息，并按季度进行系统填报；（9）在食堂入口、用餐区等醒目位置，采取张贴或者摆放反食品浪费标识、播放宣传视频等宣传措施；（10）将反食品浪费纳入食堂工作人员入职、日常培训，0-5分。	0-5	4.9	4.9	4.9	4.9
14	技术	稳定员工队伍的方案：提供针对本项目稳定员工队伍的措施及方案，包括但不限于员工福利待遇，工会福利等，0-5分。	0-5	4.9	4.9	4.9	4.9

技术商务资信评分明细表

15	技术	员工培训方案：提供针对本项目的员工培训方案，包括但不限于员工培训措施、培训的频次、内容等，0-5分。	0-5	4.8	4.8	4.8	4.8
16	技术	赔偿承诺方案：提供针对本项目相关赔偿承诺方案，方案包括赔偿制度及细则、是否具有专人落实等，0-4分。	0-4	3.7	3.5	3.9	3.9
17	技术	合理化建议：提供对食堂规划的合理化建议（主要是信息化管理方面，包括数据处理和分析、智能化管理功能、用户体验和互动性、数据安全和隐私保护、透明公示和业主监督、数据分析智慧决策等方面），0-5分。	0-5	4.5	4.8	4.9	4.2
18	技术	服务承诺：针对本项目服务内容、送餐服务、突发事件应急、奖励基金设立等要求，作出相关承诺和支持力度进行打分，0-5分。	0-5	4.6	4.7	5.0	4.5
合计			0-80	77.1	77.2	78.0	76.7

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：绍兴市政务服务办公室2025年度机关食堂外包服务费项目（2024-11-0129）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市日旺餐饮管理有限公司	浙江仁本生活服务集团有限公司	绍兴市越城区江月楼餐饮有限公司	绍兴市顺达餐饮管理有限公司
1	技术	资质证书：根据投标人企业认证证书情况进行打分，0-3分。（提供相关证明并加盖投标人公章）	0-3	3.0	2.5	2.5	2.5
2	技术	业绩案例：投标人自2021年7月1日以来（以合同签订时间为准）完成的同类案例，每有一个得1分，满分2分。注：每个案例提供合同复印件，并加盖投标人公章。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
3	技术	人员要求：拟派遣的厨师或面点师持有人社部门颁发的国家职业资格三级及以上证书，每有一本得1分，最高得4分。注：提供相关证书以及提供本单位缴纳的社保证明复印件均加盖投标人公章，不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
4	技术	安全保障：投标人承诺为本项目投保食品安全责任险；每次事故赔偿金额达到1000万元的得2分；每次事故赔偿金额达到500万元的得1分；500万元以下不得分，提供相应的承诺函（格式自拟）。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
5	技术	员工配置方案：提供针对本项目的专业人员及服务岗位人员配置方案、包括人员岗位设置、岗位人员配备、作息管理以及服务团队人员实力情况等，0-5分。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0
6	技术	整体方案：提供针对本项目的整体方案，包含但不限于服务时间、窗口开设率、花色品种、特色服务等，0-5分。	0-5	4.0	3.5	3.5	3.5
7	技术	筹备方案：提供针对本项目场地、设备、就餐模式、特色服务等方面制作筹备方案，0-5分。	0-5	4.0	2.5	2.5	2.5
8	技术	管理方案：提供管理方案包括但不限于按《项目管理要求》在制度建立、人员培训、员工保险缴纳、奖励制度（明星员工评定）等方面进行打分，0-5分。	0-5	4.0	3.0	3.0	3.0
9	技术	质量保证方案：提供针对本项目服务质量保证及原材料控制方案，包含但不限于餐厅服务的定位、管理、如何保证原材料合理使用减少浪费等，0-5分。	0-5	4.0	3.5	3.5	3.3
10	技术	安全方案：提供安全方案包括但不限于针对项目《安全管理要求》在食品安全、生产安全中按是否设立安全员、是否建立应急预案、验货是否索证验证、是否落实关气、关电、关门责任人等方面进行打分，0-5分。	0-5	4.0	3.0	3.0	3.0
11	技术	服务方案：提供针对本项目的服务方案，包含但不限于“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等，0-5分。	0-5	4.0	3.0	3.0	3.0
12	技术	节能降耗方案：根据投标人提供的针对本项目的节能降耗措施及方案，如对于水、电等能源资源利用，环境保护、垃圾分类等方面的落实进行打分，0-5分。	0-5	4.0	3.0	3.0	2.0
13	技术	履行和健全完善食堂反食品浪费长效机制：采取有效措施，确保在食品采购、储存、加工、消费以及餐厨垃圾处理等环节做到节约减损。提供长效机制具体要求：（1）开展日常就餐人次统计，做好餐前用餐人数预估，并按照菜单科学精准地核定食材采购种类、数量，同时结合食品储存条件等，合理安排采购周期、采购数量；（2）蔬菜、生鲜食品等食材应实行“少采勤采”、“即采即用”，避免浪费；（3）食堂仓库、冷库等储存场所要保持卫生整洁、无异味，做好防潮、防尘、防蝇、防鼠等措施；（4）粗加工环节做到尽可能保留可食用食材，减少丢弃、浪费，保留好可利用的食材边角料；（5）提醒用餐者按需点餐、取餐，自助餐倡导少量多次，自选餐要设置“免费添菜区”；（6）妥善保管未食用食品，在安全卫生的前提下能用尽用；（7）鼓励用餐者打包剩余食物，餐盘回收处要安排食堂工作人员进行监督、劝阻食品浪费行为；（8）按要求建立餐厨垃圾台账，记录餐厨垃圾重量、处理方式等信息，并按季度进行系统填报；（9）在食堂入口、用餐区等醒目位置，采取张贴或者摆放反食品浪费标识、播放宣传视频等宣传措施；（10）将反食品浪费纳入食堂工作人员入职、日常培训，0-5分。	0-5	4.0	3.0	3.0	3.0
14	技术	稳定员工队伍的方案：提供针对本项目稳定员工队伍的措施及方案，包括但不限于员工福利待遇，工会福利等，0-5分。	0-5	4.0	2.5	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

15	技术	员工培训方案：提供针对本项目的员工培训方案，包括但不限于员工培训措施、培训的频次、内容等，0-5分。	0-5	4.0	3.0	3.0	3.0
16	技术	赔偿承诺方案：提供针对本项目相关赔偿承诺方案，方案包括赔偿制度及细则、是否具有专人落实等，0-4分。	0-4	4.0	2.0	3.0	4.0
17	技术	合理化建议：提供对食堂规划的合理化建议（主要是信息化管理方面，包括数据处理和分析、智能化管理功能、用户体验和互动性、数据安全和隐私保护、透明公示和业主监督、数据分析智慧决策等方面），0-5分。	0-5	4.0	2.0	2.5	1.0
18	技术	服务承诺：针对本项目服务内容、送餐服务、突发事件应急、奖励基金设立等要求，作出相关承诺和支持力度进行打分，0-5分。	0-5	4.5	2.5	4.5	3.0
合计			0-80	66.5	50.0	54.0	50.8

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：绍兴市政务服务办公室2025年度机关食堂外包服务费项目（2024-11-0129）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市日旺餐饮管理有限公司	浙江仁本生活服务集团有限公司	绍兴市越城区江月楼餐饮有限公司	绍兴市顺达餐饮管理有限公司
1	技术	资质证书：根据投标人企业认证证书情况进行打分，0-3分。（提供相关证明并加盖投标人公章）	0-3	3.0	3.0	2.0	2.0
2	技术	业绩案例：投标人自2021年7月1日以来（以合同签订时间为准）完成的同类案例，每有一个得1分，满分2分。注：每个案例提供合同复印件，并加盖投标人公章。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
3	技术	人员要求：拟派遣的厨师或面点师持有人社部门颁发的国家职业资格三级及以上证书，每有一本得1分，最高得4分。注：提供相关证书以及提供本单位缴纳的社保证明复印件均加盖投标人公章，不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
4	技术	安全保障：投标人承诺为本项目投保食品安全责任险；每次事故赔偿金额达到1000万元的得2分；每次事故赔偿金额达到500万元的得1分；500万元以下不得分，提供相应的承诺函（格式自拟）。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
5	技术	员工配置方案：提供针对本项目的专业人员及服务岗位人员配置方案、包括人员岗位设置、岗位人员配备、作息管理以及服务团队人员实力情况等，0-5分。	0-5	3.0	4.0	3.0	4.0
6	技术	整体方案：提供针对本项目的整体方案，包含但不限于服务时间、窗口开设率、花色品种、特色服务等，0-5分。	0-5	3.0	4.0	3.0	3.0
7	技术	筹备方案：提供针对本项目场地、设备、就餐模式、特色服务等方面制作筹备方案，0-5分。	0-5	3.0	4.0	3.0	3.0
8	技术	管理方案：提供管理方案包括但不限于按《项目管理要求》在制度建立、人员培训、员工保险缴纳、奖励制度（明星员工评定）等方面进行打分，0-5分。	0-5	4.0	4.0	4.0	3.0
9	技术	质量保证方案：提供针对本项目服务质量保证及原材料控制方案，包含但不限于餐厅服务的定位、管理、如何保证原材料合理使用减少浪费等，0-5分。	0-5	3.0	3.0	4.0	3.0
10	技术	安全方案：提供安全方案包括但不限于针对项目《安全管理要求》在食品安全、生产安全中按是否设立安全员、是否建立应急预案、验货是否索证验证、是否落实关气、关电、关门责任人等方面进行打分，0-5分。	0-5	3.0	4.0	4.0	3.0
11	技术	服务方案：提供针对本项目的服务方案，包含但不限于“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等，0-5分。	0-5	3.0	4.0	3.0	3.0
12	技术	节能降耗方案：根据投标人提供的针对本项目的节能降耗措施及方案，如对于水、电等能源资源利用，环境保护、垃圾分类等方面的落实进行打分，0-5分。	0-5	3.0	4.0	3.0	3.0
13	技术	履行和健全完善食堂反食品浪费长效机制：采取有效措施，确保在食品采购、储存、加工、消费以及餐厨垃圾处理等环节做到节约减损。提供长效机制具体要求：（1）开展日常就餐人次统计，做好餐前用餐人数预估，并按照菜单科学精准地核定食材采购种类、数量，同时结合食品储存条件等，合理安排采购周期、采购数量；（2）蔬菜、生鲜食品等食材应实行“少采勤采”、“即采即用”，避免浪费；（3）食堂仓库、冷库等储存场所要保持卫生整洁、无异味，做好防潮、防尘、防蝇、防鼠等措施；（4）粗加工环节做到尽可能保留可食用食材，减少丢弃、浪费，保留好可利用的食材边角料；（5）提醒用餐者按需点餐、取餐，自助餐倡导少量多次，自选餐要设置“免费添菜区”；（6）妥善保管未食用食品，在安全卫生的前提下能用尽用；（7）鼓励用餐者打包剩余食物，餐盘回收处要安排食堂工作人员进行监督、劝阻食品浪费行为；（8）按要求建立餐厨垃圾台账，记录餐厨垃圾重量、处理方式等信息，并按季度进行系统填报；（9）在食堂入口、用餐区等醒目位置，采取张贴或者摆放反食品浪费标识、播放宣传视频等宣传措施；（10）将反食品浪费纳入食堂工作人员入职、日常培训，0-5分。	0-5	5.0	5.0	5.0	3.0
14	技术	稳定员工队伍的方案：提供针对本项目稳定员工队伍的措施及方案，包括但不限于员工福利待遇，工会福利等，0-5分。	0-5	4.0	4.0	4.0	3.0

技术商务资信评分明细表

15	技术	员工培训方案：提供针对本项目的员工培训方案，包括但不限于员工培训措施、培训的频次、内容等，0-5分。	0-5	4.0	4.0	4.0	3.0
16	技术	赔偿承诺方案：提供针对本项目相关赔偿承诺方案，方案包括赔偿制度及细则、是否具有专人落实等，0-4分。	0-4	4.0	4.0	3.0	3.0
17	技术	合理化建议：提供对食堂规划的合理化建议（主要是信息化管理方面，包括数据处理和分析、智能化管理功能、用户体验和互动性、数据安全和隐私保护、透明公示和业主监督、数据分析智慧决策等方面），0-5分。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
18	技术	服务承诺：针对本项目服务内容、送餐服务、突发事件应急、奖励基金设立等要求，作出相关承诺和支持力度进行打分，0-5分。	0-5	4.0	4.0	5.0	4.0
合计			0-80	61.0	67.0	62.0	55.0

专家（签名）：