

技术商务评分明细（葛俭平）

项目名称：专项饮食服务采购项目（ZJZBC-23-CS-9062-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州萧山丰诚饭店	杭州茂盈餐饮有限公司	杭州悦欢喜餐饮有限公司、杭州悦欢喜餐饮有限公司、杭州悦欢喜餐饮有限公司、杭州悦欢喜餐饮有限公司（联合体）	杭州万美有限公司
1	商务	2020年1月1日以来投标人已完成的类似大型团餐供餐服务项目业绩情况，每个业绩得0.5分，最高得1分。 证明材料：提供合同复印件并加盖公章。时间以合同签订时间为准。	0-1	0.0	0.5	1.0	0.0
2	技术	食材成本占比报价得分按照如下要求进行评分： ①早餐食材成本占比从50%开始计，每提高1%加0.1分，最高得1分。 ②午餐食材成本占比从50%开始计，每提高1%加0.1分，最高得1分。 ③晚餐食材成本占比从50%开始计，每提高1%加0.1分，最高得1分。 ④自助餐食材成本占比从50%开始计，每提高1%加0.1分，最高得1分。 注：各餐标食材成本均不得低于50%，否则做无效标处理。	0-4	3.0	4.0	3.0	3.0
3	技术	投标人所提交的厨政方案应包括但不限于①菜品加工时间及加工方案；②快餐供应方案；③自助餐供应方案，④应急补充方案。每项内容完善合理可行得3分，每项内容简略基本合理可行得2分，每项内容略有缺陷有合理之处得1分，不合理不得分，本项最高得12分。	0-12	6.0	8.0	10.0	4.0
4	技术	投标人所提交的营运方案应包括但不限于①客户服务方案；②供餐方案；③供餐数据统计方案；④干粮包采购分派方案；⑤餐厨垃圾回收清洁方案等。每项内容完善合理得2分，每项内容简略合理得1分，不合理不得分，本项最高得10分。	0-10	6.0	7.0	8.0	5.0
5	技术	所提交的食品安全方案包括①留样方案；②应急处置方案，③食材自检方案。每项内容完善合理得2分，每项内容简略合理得1分，不合理不得分，本项最高得6分。	0-6	2.0	4.0	5.0	2.0
6	技术	服务承诺：针对项目档案管理，服务跟踪、其他服务承诺等，最高得2分。	0-2	0.5	1.0	2.0	1.0
7.1	技术	投标人提交的菜单专业、清晰、完整，菜单中包括早餐菜单，菜品名称能看出该菜品的主材和烹饪方式，没有出现无法判断其食材内容和烹饪方式的菜名；菜品搭配合理、营养、创新等情况：合理、营养丰富、独具创新得4分；较合理、营养较丰富、较为创新得2分，不合理不得分。	0-4	2.0	2.0	2.0	2.0
7.2	技术	投标人提交的菜单专业、清晰、完整，菜单中包含中餐、晚餐菜单，菜品名称能看出该菜品的主材和烹饪方式，没有出现无法判断其食材内容和烹饪方式的菜名；菜品搭配合理、营养、创新等情况：合理、营养丰富、独具创新得4分；较合理、营养较丰富、较为创新得2分，不合理不得分。	0-4	2.0	2.0	2.0	2.0
7.3	技术	自助午餐/晚餐餐饮菜品搭配合理、营养、创新等情况：合理、营养丰富、独具创新得4分；较合理、营养较丰富、较为创新得2分，不合理不得分。	0-4	2.0	2.0	2.0	2.0

7.4	技术	制定的早餐中餐晚餐菜单执行不低于7天一循环，水果执行不低于2天一循环政策。在一个循环周期内未重复出现得2分，中餐品种在7天一循环中出现重复，每一处重复，扣0.5分，扣完为止；	0-2	0.0	0.5	0.5	0.0
7.5	技术	干粮包配置：提供2个搭配方案，每个方案搭配合理、营养、创新，品类品质等情况：合理、营养丰富、独具创新、品类丰富、品质好得3分；较合理、营养较丰富、较为创新，品类品质一般得1.5分，不合理不得分，本项最高得6分。	0-6	0.0	0.0	3.0	0.0
8	技术	运输及配送能力情况。投标人具有充足的热链配送（封闭式车厢配送）车辆，针对本项目配备不少于2辆专用团餐配送车得2分。每增加一辆得1分，最高加2分。 证明材料：同时提供行驶证、车辆对应照片和车辆热链的证明材料复印件（租赁的提供租赁合同及出租方设备购买发票（出租方为购买方）），否则不得分。	0-4	0.0	0.0	0.0	0.0
9.1	技术	本项目总负责人2020年以来具有类似项目管理实施经验；每具备1个项目管理经验得1分，最高得2分；提供人员履历，业绩证明等材料加盖公章。	0-2	0.0	0.0	1.0	0.0
9.2	技术	专线配送员（司机、现场管理负责人均取得健康证，否则不得分） （1）司机：不少于3人（含一个备岗人员）；持证上岗，全部符合得3分，少1人不满足扣1人，扣完为止。 （2）现场管理负责人：不少于3人（含一个备岗人员）。全部符合得3分，少1人不满足扣1人，扣完为止。 提供人员履历、证书材料加盖公章。	0-6	0.0	0.0	6.0	0.0
9.3	技术	厨师团队：配备不少于厨师长1名，厨师3名；厨师应具备高级（国家职业资格三级）及以上执业资格，3年以上团餐掌厨经验，取得健康证。全部符合得4分，少一人扣1分，扣完为止。提供人员履历，证书材料加盖公章。	0-4	0.0	0.0	3.0	0.0
9.4.1	技术	成员具有营养师证书得1分；具有食品安全管理员证书得1分；提供人员证书复印件加盖公章，不提供不得分。	0-2	0.0	0.0	1.0	0.0
9.4.2	技术	团队组织架构、人员数量、岗位职责与到岗工作时间等。 团队组织架构合理、人员数量充足、岗位职责明确、到岗工作时间及时得3分；团队组织架构合理性一般、岗位职责基本明确、到岗工作时间及时得2分；团队组织架构合理性较差、岗位职责模糊、到岗工作时间及时性差得1分；无相关内容不得分。	0-3	1.0	1.0	3.0	1.0
10	技术	提供供应商使用浙食链、众食安平台的截图，每个平台截图得2分，最高得4分。	0-4	0.0	0.0	4.0	0.0
11	技术	提供加工场所：应卫生、整洁，布局合理，满足项目需求得2分，不满足不得分；提供平面布置图，实景照片等。 并配备充足的设备设施，包括但不限于粗加工、烹饪设备，可满足项目供餐烹饪需求得3分，不满足不得分；提供设备设施照片、购置发票等。	0-5	0.0	2.0	2.0	0.0
12	技术	服务保障时，针对应急预案事件是否制定有切合实际并具有可操作性的应急预案，对应急预案的处理是否有对应的响应机制。每提供一条合理、可行、有针对性的应急预案及对应急响应机制得1分，未提供或不符合要求不得分，最高得5分。	0-5	1.0	5.0	5.0	1.0
合计			0-90	25.5	39.0	63.5	23.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（何建荣）

项目名称：专项饮食服务采购项目（ZJZBC-23-CS-9062-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州萧山丰诚饭店	杭州餐饮有限公司	茂盈管理有限公司	杭州悦欢喜餐饮有限公司、杭州悦欢喜餐饮有限公司、杭州悦欢喜餐饮有限公司、杭州悦欢喜餐饮有限公司（联合体）	杭州万美有限公司
1	商务	2020年1月1日以来投标人已完成的类似大型团餐供餐服务项目业绩情况，每个业绩得0.5分，最高得1分。 证明材料：提供合同复印件并加盖公章。时间以合同签订时间为准。	0-1	0.0	0.5	1.0	0.0	
2	技术	食材成本占比报价得分按照如下要求进行评分： ①早餐食材成本占比从50%开始计，每提高1%加0.1分，最高得1分。 ②午餐食材成本占比从50%开始计，每提高1%加0.1分，最高得1分。 ③晚餐食材成本占比从50%开始计，每提高1%加0.1分，最高得1分。 ④自助餐食材成本占比从50%开始计，每提高1%加0.1分，最高得1分。 注：各餐标食材成本均不得低于50%，否则做无效标处理。	0-4	3.0	4.0	3.0	3.0	
3	技术	投标人所提交的厨政方案应包括但不限于①菜品加工时间及加工方案；②快餐供应方案；③自助餐供应方案，④应急补充方案。每项内容完善合理可行得3分，每项内容简略基本合理可行得2分，每项内容略有缺陷有合理之处得1分，不合理不得分，本项最高得12分。	0-12	5.0	9.0	11.0	4.0	
4	技术	投标人所提交的营运方案应包括但不限于①客户服务方案；②供餐方案；③供餐数据统计方案；④干粮包采购分派方案；⑤餐厨垃圾回收清洁方案等。每项内容完善合理得2分，每项内容简略合理得1分，不合理不得分，本项最高得10分。	0-10	5.0	6.0	9.0	3.0	
5	技术	所提交的食品安全方案包括①留样方案；②应急处置方案，③食材自检方案。每项内容完善合理得2分，每项内容简略合理得1分，不合理不得分，本项最高得6分。	0-6	2.0	6.0	6.0	2.0	
6	技术	服务承诺：针对项目档案管理，服务跟踪、其他服务承诺等，最高得2分。	0-2	1.0	1.5	1.5	1.0	
7.1	技术	投标人提交的菜单专业、清晰、完整，菜单中包括早餐菜单，菜品名称能看出该菜品的主材和烹饪方式，没有出现无法判断其食材内容和烹饪方式的菜名；菜品搭配合理、营养、创新等情况：合理、营养丰富、独具创新得4分；较合理、营养较丰富、较为创新得2分，不合理不得分。	0-4	2.0	4.0	4.0	2.0	
7.2	技术	投标人提交的菜单专业、清晰、完整，菜单中包含中餐、晚餐菜单，菜品名称能看出该菜品的主材和烹饪方式，没有出现无法判断其食材内容和烹饪方式的菜名；菜品搭配合理、营养、创新等情况：合理、营养丰富、独具创新得4分；较合理、营养较丰富、较为创新得2分，不合理不得分。	0-4	2.0	4.0	4.0	2.0	
7.3	技术	自助午餐/晚餐餐饮菜品搭配合理、营养、创新等情况：合理、营养丰富、独具创新得4分；较合理、营养较丰富、较为创新得2分，不合理不得分。	0-4	2.0	2.0	2.0	2.0	

7.4	技术	制定的早餐中餐晚餐菜单执行不低于7天一循环，水果执行不低于2天一循环政策。在一个循环周期内未重复出现得2分，中餐品种在7天一循环中出现重复，每一处重复，扣0.5分，扣完为止；	0-2	0.0	0.5	0.5	0.0
7.5	技术	干粮包配置：提供2个搭配方案，每个方案搭配合理、营养、创新，品类品质等情况：合理、营养丰富、独具创新、品类丰富、品质好得3分；较合理、营养较丰富、较为创新，品类品质一般得1.5分，不合理不得分，本项最高得6分。	0-6	0.0	0.0	3.0	0.0
8	技术	运输及配送能力情况。投标人具有充足的热链配送（封闭式车厢配送）车辆，针对本项目配备不少于2辆专用团餐配送车得2分。每增加一辆得1分，最高加2分。 证明材料：同时提供行驶证、车辆对应照片和车辆热链的证明材料复印件（租赁的提供租赁合同及出租方设备购买发票（出租方为购买方）），否则不得分。	0-4	0.0	0.0	0.0	0.0
9.1	技术	本项目总负责人2020年以来具有类似项目管理实施经验；每具备1个项目管理经验得1分，最高得2分；提供人员履历，业绩证明等材料加盖公章。	0-2	0.0	0.0	1.0	0.0
9.2	技术	专线配送员（司机、现场管理负责人均取得健康证，否则不得分） （1）司机：不少于3人（含一个备岗人员）；持证上岗，全部符合得3分，少1人不满足扣1人，扣完为止。 （2）现场管理负责人：不少于3人（含一个备岗人员）。全部符合得3分，少1人不满足扣1人，扣完为止。 提供人员履历、证书材料加盖公章。	0-6	0.0	0.0	6.0	0.0
9.3	技术	厨师团队：配备不少于厨师长1名，厨师3名；厨师应具备高级（国家职业资格三级）及以上执业资格，3年以上团餐掌厨经验，取得健康证。全部符合得4分，少一人扣1分，扣完为止。提供人员履历，证书材料加盖公章。	0-4	0.0	0.0	3.0	0.0
9.4.1	技术	成员具有营养师证书得1分；具有食品安全管理员证书得1分；提供人员证书复印件加盖公章，不提供不得分。	0-2	0.0	0.0	1.0	0.0
9.4.2	技术	团队组织架构、人员数量、岗位职责与到岗工作时间等。 团队组织架构合理、人员数量充足、岗位职责明确、到岗工作时间及时得3分；团队组织架构合理性一般、岗位职责基本明确、到岗工作时间及时得2分；团队组织架构合理性较差、岗位职责模糊、到岗工作时间及时性差得1分；无相关内容不得分。	0-3	1.0	1.0	3.0	1.0
10	技术	提供供应商使用浙食链、众食安平台的截图，每个平台截图得2分，最高得4分。	0-4	0.0	0.0	4.0	0.0
11	技术	提供加工场所：应卫生、整洁，布局合理，满足项目需求得2分，不满足不得分；提供平面布置图，实景照片等。 并配备充足的设备设施，包括但不限于粗加工、烹饪设备，可满足项目供餐烹饪需求得3分，不满足不得分；提供设备设施照片、购置发票等。	0-5	0.0	2.0	2.0	0.0
12	技术	服务保障时，针对应急预案事件是否制定有切合实际并具有可操作性的应急预案，对应急预案的处理是否有对应的响应机制。每提供一条合理、可行、有针对性的应急预案及对应急响应机制得1分，未提供或不符合要求不得分，最高得5分。	0-5	1.0	5.0	5.0	1.0
合计			0-90	24.0	45.5	70.0	21.0

专家（签名）：

7.4	技术	制定的早餐中餐晚餐菜单执行不低于7天一循环，水果执行不低于2天一循环政策。在一个循环周期内未重复出现得2分，中餐品种在7天一循环中出现重复，每一处重复，扣0.5分，扣完为止；	0-2	0.0	0.5	0.5	0.0
7.5	技术	干粮包配置：提供2个搭配方案，每个方案搭配合理、营养、创新，品类品质等情况：合理、营养丰富、独具创新、品类丰富、品质好得3分；较合理、营养较丰富、较为创新，品类品质一般得1.5分，不合理不得分，本项最高得6分。	0-6	0.0	0.0	3.0	0.0
8	技术	运输及配送能力情况。投标人具有充足的热链配送（封闭式车厢配送）车辆，针对本项目配备不少于2辆专用团餐配送车得2分。每增加一辆得1分，最高加2分。 证明材料：同时提供行驶证、车辆对应照片和车辆热链的证明材料复印件（租赁的提供租赁合同及出租方设备购买发票（出租方为购买方）），否则不得分。	0-4	0.0	0.0	0.0	0.0
9.1	技术	本项目总负责人2020年以来具有类似项目管理实施经验；每具备1个项目管理经验得1分，最高得2分；提供人员履历，业绩证明等材料加盖公章。	0-2	0.0	0.0	1.0	0.0
9.2	技术	专线配送员（司机、现场管理负责人均取得健康证，否则不得分） （1）司机：不少于3人（含一个备岗人员）；持证上岗，全部符合得3分，少1人不满足扣1人，扣完为止。 （2）现场管理负责人：不少于3人（含一个备岗人员）。全部符合得3分，少1人不满足扣1人，扣完为止。 提供人员履历、证书材料加盖公章。	0-6	0.0	0.0	6.0	0.0
9.3	技术	厨师团队：配备不少于厨师长1名，厨师3名；厨师应具备高级（国家职业资格三级）及以上执业资格，3年以上团餐掌厨经验，取得健康证。全部符合得4分，少一人扣1分，扣完为止。提供人员履历，证书材料加盖公章。	0-4	0.0	0.0	3.0	0.0
9.4.1	技术	成员具有营养师证书得1分；具有食品安全管理员证书得1分；提供人员证书复印件加盖公章，不提供不得分。	0-2	0.0	0.0	1.0	0.0
9.4.2	技术	团队组织架构、人员数量、岗位职责与到岗工作时间等。 团队组织架构合理、人员数量充足、岗位职责明确、到岗工作时间及时得3分；团队组织架构合理性一般、岗位职责基本明确、到岗工作时间及时得2分；团队组织架构合理性较差、岗位职责模糊、到岗工作时间及时性差得1分；无相关内容不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0
10	技术	提供供应商使用浙食链、众食安平台的截图，每个平台截图得2分，最高得4分。	0-4	0.0	0.0	4.0	0.0
11	技术	提供加工场所：应卫生、整洁，布局合理，满足项目需求得2分，不满足不得分；提供平面布置图，实景照片等。 并配备充足的设备设施，包括但不限于粗加工、烹饪设备，可满足项目供餐烹饪需求得3分，不满足不得分；提供设备设施照片、购置发票等。	0-5	0.0	2.0	2.0	0.0
12	技术	服务保障时，针对应急预案事件是否制定有切合实际并具有可操作性的应急预案，对应急预案的处理是否有对应的响应机制。每提供一条合理、可行、有针对性的应急预案及对应急响应机制得1分，未提供或不符合要求不得分，最高得5分。	0-5	1.0	5.0	4.0	2.0
合计			0-90	22.0	43.0	66.0	21.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（谢静良）

项目名称：专项饮食服务采购项目（ZJZBC-23-CS-9062-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州萧山丰诚饭店	杭州餐饮有限公司	茂盈管理有限公司	杭州悦欢喜餐饮有限公司、杭州悦欢喜餐饮有限公司、杭州悦欢喜餐饮有限公司、杭州悦欢喜餐饮有限公司（联合体）	杭州万美置业有限公司
1	商务	2020年1月1日以来投标人已完成的类似大型团餐供餐服务项目业绩情况，每个业绩得0.5分，最高得1分。 证明材料：提供合同复印件并加盖公章。时间以合同签订时间为准。	0-1	0.0	0.5	1.0	0.0	
2	技术	食材成本占比报价得分按照如下要求进行评分： ①早餐食材成本占比从50%开始计，每提高1%加0.1分，最高得1分。 ②午餐食材成本占比从50%开始计，每提高1%加0.1分，最高得1分。 ③晚餐食材成本占比从50%开始计，每提高1%加0.1分，最高得1分。 ④自助餐食材成本占比从50%开始计，每提高1%加0.1分，最高得1分。 注：各餐标食材成本均不得低于50%，否则做无效标处理。	0-4	3.0	4.0	3.0	3.0	
3	技术	投标人所提交的厨政方案应包括但不限于①菜品加工时间及加工方案；②快餐供应方案；③自助餐供应方案，④应急补充方案。每项内容完善合理可行得3分，每项内容简略基本合理可行得2分，每项内容略有缺陷有合理之处得1分，不合理不得分，本项最高得12分。	0-12	6.0	6.0	10.0	4.0	
4	技术	投标人所提交的营运方案应包括但不限于①客户服务方案；②供餐方案；③供餐数据统计方案；④干粮包采购分派方案；⑤餐厨垃圾回收清洁方案等。每项内容完善合理得2分，每项内容简略合理得1分，不合理不得分，本项最高得10分。	0-10	6.0	6.0	8.0	4.0	
5	技术	所提交的食品安全方案包括①留样方案；②应急处置方案，③食材自检方案。每项内容完善合理得2分，每项内容简略合理得1分，不合理不得分，本项最高得6分。	0-6	2.0	3.0	4.0	2.0	
6	技术	服务承诺：针对项目档案管理，服务跟踪、其他服务承诺等，最高得2分。	0-2	1.0	1.0	1.5	0.5	
7.1	技术	投标人提交的菜单专业、清晰、完整，菜单中包括早餐菜单，菜品名称能看出该菜品的主材和烹饪方式，没有出现无法判断其食材内容和烹饪方式的菜名；菜品搭配合理、营养、创新等情况：合理、营养丰富、独具创新得4分；较合理、营养较丰富、较为创新得2分，不合理不得分。	0-4	2.0	2.0	2.0	2.0	
7.2	技术	投标人提交的菜单专业、清晰、完整，菜单中包含中餐、晚餐菜单，菜品名称能看出该菜品的主材和烹饪方式，没有出现无法判断其食材内容和烹饪方式的菜名；菜品搭配合理、营养、创新等情况：合理、营养丰富、独具创新得4分；较合理、营养较丰富、较为创新得2分，不合理不得分。	0-4	2.0	2.0	2.0	2.0	
7.3	技术	自助午餐/晚餐餐饮菜品搭配合理、营养、创新等情况：合理、营养丰富、独具创新得4分；较合理、营养较丰富、较为创新得2分，不合理不得分。	0-4	2.0	2.0	2.0	2.0	

7.4	技术	制定的早餐中餐晚餐菜单执行不低于7天一循环，水果执行不低于2天一循环政策。在一个循环周期内未重复出现得2分，中餐品种在7天一循环中出现重复，每一处重复，扣0.5分，扣完为止；	0-2	0.0	0.5	0.5	0.0
7.5	技术	干粮包配置：提供2个搭配方案，每个方案搭配合理、营养、创新，品类品质等情况：合理、营养丰富、独具创新、品类丰富、品质好得3分；较合理、营养较丰富、较为创新，品类品质一般得1.5分，不合理不得分，本项最高得6分。	0-6	0.0	0.0	3.0	0.0
8	技术	运输及配送能力情况。投标人具有充足的热链配送（封闭式车厢配送）车辆，针对本项目配备不少于2辆专用团餐配送车得2分。每增加一辆得1分，最高加2分。 证明材料：同时提供行驶证、车辆对应照片和车辆热链的证明材料复印件（租赁的提供租赁合同及出租方设备购买发票（出租方为购买方）），否则不得分。	0-4	0.0	0.0	0.0	0.0
9.1	技术	本项目总负责人2020年以来具有类似项目管理实施经验；每具备1个项目管理经验得1分，最高得2分；提供人员履历，业绩证明等材料加盖公章。	0-2	0.0	0.0	1.0	0.0
9.2	技术	专线配送员（司机、现场管理负责人均取得健康证，否则不得分） （1）司机：不少于3人（含一个备岗人员）；持证上岗，全部符合得3分，少1人不满足扣1人，扣完为止。 （2）现场管理负责人：不少于3人（含一个备岗人员）。全部符合得3分，少1人不满足扣1人，扣完为止。 提供人员履历、证书材料加盖公章。	0-6	0.0	0.0	6.0	0.0
9.3	技术	厨师团队：配备不少于厨师长1名，厨师3名；厨师应具备高级（国家职业资格三级）及以上执业资格，3年以上团餐掌厨经验，取得健康证。全部符合得4分，少一人扣1分，扣完为止。提供人员履历，证书材料加盖公章。	0-4	0.0	0.0	3.0	0.0
9.4.1	技术	成员具有营养师证书得1分；具有食品安全管理员证书得1分；提供人员证书复印件加盖公章，不提供不得分。	0-2	0.0	0.0	1.0	0.0
9.4.2	技术	团队组织架构、人员数量、岗位职责与到岗工作时间等。 团队组织架构合理、人员数量充足、岗位职责明确、到岗工作时间及时得3分；团队组织架构合理性一般、岗位职责基本明确、到岗工作时间及时得2分；团队组织架构合理性较差、岗位职责模糊、到岗工作时间及时性差得1分；无相关内容不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	2.0
10	技术	提供供应商使用浙食链、众食安平台的截图，每个平台截图得2分，最高得4分。	0-4	0.0	0.0	4.0	0.0
11	技术	提供加工场所：应卫生、整洁，布局合理，满足项目需求得2分，不满足不得分；提供平面布置图，实景照片等。 并配备充足的设备设施，包括但不限于粗加工、烹饪设备，可满足项目供餐烹饪需求得3分，不满足不得分；提供设备设施照片、购置发票等。	0-5	0.0	2.0	2.0	0.0
12	技术	服务保障时，针对应急预案事件是否制定有切合实际并具有可操作性的应急预案，对应急预案的处理是否有对应的响应机制。每提供一条合理、可行、有针对性的应急预案及对应急响应机制得1分，未提供或不符合要求不得分，最高得5分。	0-5	1.0	5.0	5.0	1.0
合计			0-90	26.0	36.0	61.0	22.5

专家（签名）：

7.4	技术	制定的早餐中餐晚餐菜单执行不低于7天一循环，水果执行不低于2天一循环政策。在一个循环周期内未重复出现得2分，中餐品种在7天一循环中出现重复，每一处重复，扣0.5分，扣完为止；	0-2	0.0	0.5	0.5	0.0
7.5	技术	干粮包配置：提供2个搭配方案，每个方案搭配合理、营养、创新，品类品质等情况：合理、营养丰富、独具创新、品类丰富、品质好得3分；较合理、营养较丰富、较为创新，品类品质一般得1.5分，不合理不得分，本项最高得6分。	0-6	0.0	0.0	3.0	0.0
8	技术	运输及配送能力情况。投标人具有充足的热链配送（封闭式车厢配送）车辆，针对本项目配备不少于2辆专用团餐配送车得2分。每增加一辆得1分，最高加2分。 证明材料：同时提供行驶证、车辆对应照片和车辆热链的证明材料复印件（租赁的提供租赁合同及出租方设备购买发票（出租方为购买方）），否则不得分。	0-4	0.0	0.0	0.0	0.0
9.1	技术	本项目总负责人2020年以来具有类似项目管理实施经验；每具备1个项目管理经验得1分，最高得2分；提供人员履历，业绩证明等材料加盖公章。	0-2	0.0	0.0	1.0	0.0
9.2	技术	专线配送员（司机、现场管理负责人均取得健康证，否则不得分） （1）司机：不少于3人（含一个备岗人员）；持证上岗，全部符合得3分，少1人不满足扣1人，扣完为止。 （2）现场管理负责人：不少于3人（含一个备岗人员）。全部符合得3分，少1人不满足扣1人，扣完为止。 提供人员履历、证书材料加盖公章。	0-6	0.0	0.0	6.0	0.0
9.3	技术	厨师团队：配备不少于厨师长1名，厨师3名；厨师应具备高级（国家职业资格三级）及以上执业资格，3年以上团餐掌厨经验，取得健康证。全部符合得4分，少一人扣1分，扣完为止。提供人员履历，证书材料加盖公章。	0-4	0.0	0.0	3.0	0.0
9.4.1	技术	成员具有营养师证书得1分；具有食品安全管理员证书得1分；提供人员证书复印件加盖公章，不提供不得分。	0-2	0.0	0.0	1.0	0.0
9.4.2	技术	团队组织架构、人员数量、岗位职责与到岗工作时间等。 团队组织架构合理、人员数量充足、岗位职责明确、到岗工作时间及时得3分；团队组织架构合理性一般、岗位职责基本明确、到岗工作时间及时得2分；团队组织架构合理性较差、岗位职责模糊、到岗工作时间及时性差得1分；无相关内容不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	3.0
10	技术	提供供应商使用浙食链、众食安平台的截图，每个平台截图得2分，最高得4分。	0-4	0.0	0.0	4.0	0.0
11	技术	提供加工场所：应卫生、整洁，布局合理，满足项目需求得2分，不满足不得分；提供平面布置图，实景照片等。 并配备充足的设备设施，包括但不限于粗加工、烹饪设备，可满足项目供餐烹饪需求得3分，不满足不得分；提供设备设施照片、购置发票等。	0-5	0.0	2.0	2.0	0.0
12	技术	服务保障时，针对应急预案事件是否制定有切合实际并具有可操作性的应急预案，对应急预案的处理是否有对应的响应机制。每提供一条合理、可行、有针对性的应急预案及对应急响应机制得1分，未提供或不符合要求不得分，最高得5分。	0-5	1.0	5.0	5.0	1.0
合计			0-90	26.0	37.0	62.0	25.0

专家（签名）：

