

技术[商务别名]评分明细（专家1）

项目名称：2023年度湖州市南浔区行政中心机关食堂承包项目（ZJMY（采）2023007）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	湖州宾馆有限公司	湖州江南一品大酒店有限公司	湖州佳庆餐饮管理有限公司
1.1	技术	整体方案：针对本项目设计一套可行性方案。包括服务时间、窗口开设率、花色品种、荤素搭配比例以及针对本项目提供特色服务设计可行性方案。方案可行、严密、合理得4-5分；方案较完整，能回应项目需求得2-3.9分；方案存在明显缺陷、不严密得1-1.9分；未提供不得分。	0-5	4	2	2
1.2	技术	服务方案：针对本项目服务的定位，所采用的管理办法、服务措施、服务流程设计等方面内容以及可行的产品质量监控及价格控制方案。方案可行、严密、合理得4-5分；方案较完整，能回应项目需求得2-3.9分；方案存在明显缺陷、不严密得1-1.9分，未提供不得分。	0-5	4	3	3
1.3	技术	内部管理方案、节能管理措施等。全面、科学、可操作性强。管理制度及操作流程可行、严密、合理得4-5分；内容符合规范、较合理、比较完善得2-3.9分；内容有欠缺，不完善得1-1.9分；未提供不得分。	0-5	4	4	4
1.4	技术	卫生保洁方案：包括食堂环境卫生、餐具卫生和设施设备卫生保洁方案。方案可行、严密、合理得3-4分；方案较合理得1-2.9分；未提供不得分。	0-4	3	2	2
1.5	技术	食品质量控制方案：包括原材料的采购、存储、加工、发售各环节质量控制。方案可行、严密、合理得3-4分；方案较合理、较严密得1-1.9分；未提供不得分。	0-4	4	3	3
1.6	技术	安全预防方案：包括食品安全、环境安全、消防安全、疾病控制预防、事故应急处理预案。方案可行、严密、合理得3-4分，方案较合理、较严密得1-1.9分；未提供不得分。	0-4	3	1	1
1.7	技术	垃圾分类方案制定：供应商制定相应的垃圾分类方案，方案切实可行有效的得2分，方案执行性一般的得1分，最高得2分。	0-2	1	1	1
1.8	技术	项目培训：对负责本项目的服务人员制定全面、详尽、科学的培训方案等进行综合评定，培训方案有针对性、专业、科学、主次分明得3-4分，培训方案比较完整、科学、专业得1-1.9分；未提供不得分。	0-4	3	2	2
1.9	技术	特殊情况的应急预案：根据供应商提供的针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。根据企业提供的方案的相关内容，对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力等打分。预案安排主次分明、合理，措施全面的得4-5分；预案安排合理，措施较全面的得2-3.9分；预案和措施不够全面，存在漏洞的得0-1.9分。	0-5	4	2	2
1.10	技术	关键点、难点解决方案：根据供应商提供的针对本项目实施情况找准关键点、难点，并提出解决方案的科学性、有效性、可行性、合理性综合评分。提出的技术难点及解决方案合理，贴近于本项目得4-5分；提出的技术难点及解决方案较合理得2-3分；方案存在明显的漏洞得1-1.9分；未提出相应难点的不得分。	0-5	4	2	2
1.11	技术	合理化建议：根据供应商提供的针对本项目的理解，结合自身专业优势，提出针对本项目的开展，实施过程中的合理化建议，根据其提出的建议的可行性、有效性等方面进行综合打分：贴近采购人需求，有利于项目进展得4-5分；较贴近采购人需求得2-3.9分；合理化建议不够全面、存在明显缺陷或漏洞得1-1.9分；未提供不得分。	0-5	4	3	3
1.12	技术	与采购人配合：与采购单位配合紧密，定期开展沟通和协调会议、汇报工作进展，承诺有文本材料提交等方案，未提供不得分。	0-2	2	1	1
2.1	商务资信	投标人业绩：投标人提供自2019年1月1日（以签订时间为准）至今同类项目业绩，每提供一个案例得1分，最高得1分。 注：同一个服务单位不重复计算，提供合同扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-1	1	1	0

2.2	商务资信	企业荣誉：投标人获得过县级（区级）政府行政职能部门颁发的荣誉的得1分,投标人获得过市级政府行政职能部门颁发的荣誉的得3分，投标人获得过省级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉的得5分。(不累计计分) 注：提供相关证书或证明材料扫描件加盖公章，未提供不得分。	0-5	5	0	0
2.3	商务资信	原材料供应情况：投标人有定点供应粮油、蔬菜、肉类的基地或合作定点供应商的（必须证照齐全），每提供一个得2分，最高得4分。 注：需提供证照指协议、营业执照、经营许可证原件扫描件并加盖公章。	0-4	4	0	0
2.4	商务资信	餐厨废弃物处理管理方案：投标人提供与有资质的餐厨废弃物收集、运输服务企业签订餐厨废弃物收集、运输经营协议，得2分。 注：提供协议原件扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-2	2	0	0
2.5	商务资信	企业综合实力：1、投标人具备有效期内的食品安全管理体系认证的得1分；具备有效期内的质量管理体系认证的得1分；具备有效期内的职业健康安全管理体系认证的得1分；具备有效期内的环境管理体系认证的得1分；具备有效期内的HACCP认证的得1分。 2、投标人具有市场监督管理部门颁发的食品安全量化分级管理A级以上（含A级）得2分，具有B级得1分，最高2分； 3、投标人具有公共场所卫生量化分级管理A级以上（含A级）得2分，具有B级得1分，最高2分； 4、投标人获得过市级及以上服务业优强企业（近三年获得的）得2分； 5、具有五星级或国家五钻级及以上宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得3分；具有四星级或国家四钻级宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得2分；具有三星级或国家三钻级宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得1分；不累计计分（星级餐饮服务企业为国家旅游主管部门颁发；钻级餐饮服务企业为国家酒家酒店等级评定委员会颁发）。 注：提供证书扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-14	14	0	0
2.6	商务资信	人员配备（1）拟投入本项目的食堂经理具有餐饮业高级职业经理人资格证书的得3分； （2）拟投入本项目的中式烹饪师（一级高级）及以上资格证书得1分，具备营养配餐师证书得1分，最高得2分； （3）具有中式烹调师一级证书的每人得1分，最高得5分； （4）具有营养配餐员三级及以上证书的每人得0.5分，最高得1分； （5）具有餐厅服务员一级证书的每人得1分，最高得2分； （6）具有中式面点师四级及以上证书的每人得1分，最高得1分； 注:提供以上人员相关证书或相关证明材料扫描件及近三个月其中一个月社保证明并加盖公章，不提供不得分。	0-14	14	0	0
合计			0-90	80	27	26

专家（签名）：

技术[商务别名]评分明细（专家2）

项目名称：2023年度湖州市南浔区行政中心机关食堂承包项目（ZJMY（采）2023007）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	湖州宾馆有限公司	湖州江南一品大酒店有限公司	湖州佳庆餐饮管理有限公司
1.1	技术	整体方案：针对本项目设计一套可行性方案。包括服务时间、窗口开设率、花色品种、荤素搭配比例以及针对本项目提供特色服务设计可行性方案。方案可行、严密、合理得4-5分；方案较完整，能回应项目需求得2-3.9分；方案存在明显缺陷、不严密得1-1.9分；未提供不得分。	0-5	4	2	2
1.2	技术	服务方案：针对本项目服务的定位，所采用的管理办法、服务措施、服务流程设计等方面内容以及可行的产品质量监控及价格控制方案。方案可行、严密、合理得4-5分；方案较完整，能回应项目需求得2-3.9分；方案存在明显缺陷、不严密得1-1.9分，未提供不得分。	0-5	4	2	2
1.3	技术	内部管理方案、节能管理措施等。全面、科学、可操作性强。管理制度及操作流程可行、严密、合理得4-5分；内容符合规范、较合理、比较完善得2-3.9分；内容有欠缺，不完善得1-1.9分；未提供不得分。	0-5	4	2	1
1.4	技术	卫生保洁方案：包括食堂环境卫生、餐具卫生和设施设备卫生保洁方案。方案可行、严密、合理得3-4分；方案较合理得1-2.9分；未提供不得分。	0-4	3	1	1
1.5	技术	食品质量控制方案：包括原材料的采购、存储、加工、发售等各环节质量控制。方案可行、严密、合理得3-4分；方案较合理、较严密得1-1.9分；未提供不得分。	0-4	4	2	1
1.6	技术	安全预防方案：包括食品安全、环境安全、消防安全、疾病控制预防、事故应急处理预案。方案可行、严密、合理得3-4分，方案较合理、较严密得1-1.9分；未提供不得分。	0-4	3	1	2
1.7	技术	垃圾分类方案制定：供应商制定相应的垃圾分类方案，方案切实可行有效的得2分，方案执行性一般的得1分，最高得2分。	0-2	1	1	1
1.8	技术	项目培训：对负责本项目的服务人员制定全面、详尽、科学的培训方案等进行综合评定，培训方案有针对性、专业、科学、主次分明得3-4分，培训方案比较完整、科学、专业得1-1.9分；未提供不得分。	0-4	3	2	2
1.9	技术	特殊情况的应急预案：根据供应商提供的针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。根据企业提供的方案的相关内容，对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力等打分。预案安排主次分明、合理，措施全面的得4-5分；预案安排合理，措施较全面的得2-3.9分；预案和措施不够全面，存在漏洞的得0-1.9分。	0-5	4	2	3
1.10	技术	关键点、难点解决方案：根据供应商提供的针对本项目实施情况找准关键点、难点，并提出解决方案的科学性、有效性、可行性、合理性综合评分。提出的技术难点及解决方案合理，贴近于本项目得4-5分；提出的技术难点及解决方案较合理得2-3分；方案存在明显的漏洞得1-1.9分；未提出相应难点的不得分。	0-5	4	3	2
1.11	技术	合理化建议：根据供应商提供的对本项目的理解，结合自身专业优势，提出针对本项目的开展，实施过程中的合理化建议，根据其提出的建议的可行性、有效性等方面进行综合打分：贴近采购人需求，有利于项目进展得4-5分；较贴近采购人需求得2-3.9分；合理化建议不够全面、存在明显缺陷或漏洞得1-1.9分；未提供不得分。	0-5	4	2	3
1.12	技术	与采购人配合：与采购单位配合紧密，定期开展沟通和协调会议、汇报工作进展，承诺有文本材料提交等方案，未提供不得分。	0-2	1	1	1
2.1	商务资信	投标人业绩：投标人提供自2019年1月1日（以签订时间为准）至今同类项目业绩，每提供一个案例得1分，最高得1分。 注：同一个服务单位不重复计算，提供合同扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-1	1	1	0

2.2	商务资信	企业荣誉：投标人获得过县级（区级）政府行政职能部门颁发的荣誉的得1分,投标人获得过市级政府行政职能部门颁发的荣誉的得3分，投标人获得过省级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉的得5分。(不累计计分) 注：提供相关证书或证明材料扫描件加盖公章，未提供不得分。	0-5	5	0	0
2.3	商务资信	原材料供应情况：投标人有定点供应粮油、蔬菜、肉类的基地或合作定点供应商的（必须证照齐全），每提供一个得2分，最高得4分。 注：需提供证照指协议、营业执照、经营许可证原件扫描件并加盖公章。	0-4	4	0	0
2.4	商务资信	餐厨废弃物处理管理方案：投标人提供与有资质的餐厨废弃物收集、运输服务企业签订餐厨废弃物收集、运输经营协议，得2分。 注：提供协议原件扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-2	2	0	0
2.5	商务资信	企业综合实力：1、投标人具备有效期内的食品安全管理体系认证的得1分；具备有效期内的质量管理体系认证的得1分；具备有效期内的职业健康安全管理体系认证的得1分；具备有效期内的环境管理体系认证的得1分；具备有效期内的HACCP认证的得1分。 2、投标人具有市场监督管理部门颁发的食品安全量化分级管理A级以上（含A级）得2分，具有B级得1分，最高2分； 3、投标人具有公共场所卫生量化分级管理A级以上（含A级）得2分，具有B级得1分，最高2分； 4、投标人获得过市级及以上服务业优强企业（近三年获得的）得2分； 5、具有五星级或国家五钻级及以上宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得3分；具有四星级或国家四钻级宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得2分；具有三星级或国家三钻级宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得1分；不累计计分（星级餐饮服务企业为国家旅游主管部门颁发；钻级餐饮服务企业为国家酒家酒店等级评定委员会颁发）。 注：提供证书扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-14	14	0	0
2.6	商务资信	人员配备（1）拟投入本项目的食堂经理具有餐饮业高级职业经理人资格证书的得3分； （2）拟投入本项目的中式烹饪师（一级高级）及以上资格证书得1分，具备营养配餐师证书得1分，最高得2分； （3）具有中式烹调师一级证书的每人得1分，最高得5分； （4）具有营养配餐员三级及以上证书的每人得0.5分，最高得1分； （5）具有餐厅服务员一级证书的每人得1分，最高得2分； （6）具有中式面点师四级及以上证书的每人得1分，最高得1分； 注:提供以上人员相关证书或相关证明材料扫描件及近三个月其中一个月社保证明并加盖公章，不提供不得分。	0-14	14	0	0
合计			0-90	79	22	21

专家（签名）：

技术[商务别名]评分明细（专家3）

项目名称：2023年度湖州市南浔区行政中心机关食堂承包项目（ZJMY（采）2023007）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	湖州宾馆有限公司	湖州江南一品大酒店有限公司	湖州佳庆餐饮管理有限公司
1.1	技术	整体方案：针对本项目设计一套可行性方案。包括服务时间、窗口开设率、花色品种、荤素搭配比例以及针对本项目提供特色服务设计可行性方案。方案可行、严密、合理得4-5分；方案较完整，能回应项目需求得2-3.9分；方案存在明显缺陷、不严密得1-1.9分；未提供不得分。	0-5	4	2.5	2.5
1.2	技术	服务方案：针对本项目服务的定位，所采用的管理办法、服务措施、服务流程设计等方面内容以及可行的产品质量监控及价格控制方案。方案可行、严密、合理得4-5分；方案较完整，能回应项目需求得2-3.9分；方案存在明显缺陷、不严密得1-1.9分，未提供不得分。	0-5	4	2	2.5
1.3	技术	内部管理方案、节能管理措施等。全面、科学、可操作性强。管理制度及操作流程可行、严密、合理得4-5分；内容符合规范、较合理、比较完善得2-3.9分；内容有欠缺，不完善得1-1.9分；未提供不得分。	0-5	4	2.5	2.5
1.4	技术	卫生保洁方案：包括食堂环境卫生、餐具卫生和设施设备卫生保洁方案。方案可行、严密、合理得3-4分；方案较合理得1-2.9分；未提供不得分。	0-4	3.5	2	2
1.5	技术	食品质量控制方案：包括原材料的采购、存储、加工、发售等各环节质量控制。方案可行、严密、合理得3-4分；方案较合理、较严密得1-1.9分；未提供不得分。	0-4	3.5	2.5	2
1.6	技术	安全预防方案：包括食品安全、环境安全、消防安全、疾病控制预防、事故应急处理预案。方案可行、严密、合理得3-4分，方案较合理、较严密得1-1.9分；未提供不得分。	0-4	3	1.5	1
1.7	技术	垃圾分类方案制定：供应商制定相应的垃圾分类方案，方案切实可行有效的得2分，方案执行性一般的得1分，最高得2分。	0-2	1	1	1
1.8	技术	项目培训：对负责本项目的服务人员制定全面、详尽、科学的培训方案等进行综合评定，培训方案有针对性、专业、科学、主次分明得3-4分，培训方案比较完整、科学、专业得1-1.9分；未提供不得分。	0-4	3	1.5	2
1.9	技术	特殊情况的应急预案：根据供应商提供的针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。根据企业提供的方案的相关内容，对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力等打分。预案安排主次分明、合理，措施全面的得4-5分；预案安排合理，措施较全面的得2-3.9分；预案和措施不够全面，存在漏洞的得0-1.9分。	0-5	4	2	2.5
1.10	技术	关键点、难点解决方案：根据供应商提供的针对本项目实施情况找准关键点、难点，并提出解决方案的科学性、有效性、可行性、合理性综合评分。提出的技术难点及解决方案合理，贴近于本项目得4-5分；提出的技术难点及解决方案较合理得2-3分；方案存在明显的漏洞得1-1.9分；未提出相应难点的不得分。	0-5	4	3	2
1.11	技术	合理化建议：根据供应商提供的对本项目的理解，结合自身专业优势，提出针对本项目的开展，实施过程中的合理化建议，根据其提出的建议的可行性、有效性等方面进行综合打分：贴近采购人需求，有利于项目进展得4-5分；较贴近采购人需求得2-3.9分；合理化建议不够全面、存在明显缺陷或漏洞得1-1.9分；未提供不得分。	0-5	4	2	1
1.12	技术	与采购人配合：与采购单位配合紧密，定期开展沟通和协调会议、汇报工作进展，承诺有文本材料提交等方案，未提供不得分。	0-2	1.5	1	0.5
2.1	商务资信	投标人业绩：投标人提供自2019年1月1日（以签订时间为准）至今同类项目业绩，每提供一个案例得1分，最高得1分。 注：同一个服务单位不重复计算，提供合同扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-1	1	1	0

2.2	商务资信	企业荣誉：投标人获得过县级（区级）政府行政职能部门颁发的荣誉的得1分,投标人获得过市级政府行政职能部门颁发的荣誉的得3分，投标人获得过省级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉的得5分。(不累计计分) 注：提供相关证书或证明材料扫描件加盖公章，未提供不得分。	0-5	5	0	0
2.3	商务资信	原材料供应情况：投标人有定点供应粮油、蔬菜、肉类的基地或合作定点供应商的（必须证照齐全），每提供一个得2分，最高得4分。 注：需提供证照指协议、营业执照、经营许可证原件扫描件并加盖公章。	0-4	4	0	0
2.4	商务资信	餐厨废弃物处理管理方案：投标人提供与有资质的餐厨废弃物收集、运输服务企业签订餐厨废弃物收集、运输经营协议，得2分。 注：提供协议原件扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-2	2	0	0
2.5	商务资信	企业综合实力：1、投标人具备有效期内的食品安全管理体系认证的得1分；具备有效期内的质量管理体系认证的得1分；具备有效期内的职业健康安全管理体系认证的得1分；具备有效期内的环境管理体系认证的得1分；具备有效期内的HACCP认证的得1分。 2、投标人具有市场监督管理部门颁发的食品安全量化分级管理A级以上（含A级）得2分，具有B级得1分，最高2分； 3、投标人具有公共场所卫生量化分级管理A级以上（含A级）得2分，具有B级得1分，最高2分； 4、投标人获得过市级及以上服务业优强企业（近三年获得的）得2分； 5、具有五星级或国家五钻级及以上宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得3分；具有四星级或国家四钻级宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得2分；具有三星级或国家三钻级宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得1分；不累计计分（星级餐饮服务企业为国家旅游主管部门颁发；钻级餐饮服务企业为国家酒家酒店等级评定委员会颁发）。 注：提供证书扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-14	14	0	0
2.6	商务资信	人员配备（1）拟投入本项目的食堂经理具有餐饮业高级职业经理人资格证书的得3分； （2）拟投入本项目的中式烹饪师（一级高级）及以上资格证书得1分，具备营养配餐师证书得1分，最高得2分； （3）具有中式烹调师一级证书的每人得1分，最高得5分； （4）具有营养配餐员三级及以上证书的每人得0.5分，最高得1分； （5）具有餐厅服务员一级证书的每人得1分，最高得2分； （6）具有中式面点师四级及以上证书的每人得1分，最高得1分； 注:提供以上人员相关证书或相关证明材料扫描件及近三个月其中一个月社保证明并加盖公章，不提供不得分。	0-14	14	0	0
合计			0-90	79.5	24.5	21.5

专家（签名）：

技术[商务别名]评分明细（专家4）

项目名称：2023年度湖州市南浔区行政中心机关食堂承包项目（ZJMY（采）2023007）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	湖州宾馆有限公司	湖州江南一品大酒店有限公司	湖州佳庆餐饮管理有限公司
1.1	技术	整体方案：针对本项目设计一套可行性方案。包括服务时间、窗口开设率、花色品种、荤素搭配比例以及针对本项目提供特色服务设计可行性方案。方案可行、严密、合理得4-5分；方案较完整，能回应项目需求得2-3.9分；方案存在明显缺陷、不严密得1-1.9分；未提供不得分。	0-5	4	3	3
1.2	技术	服务方案：针对本项目服务的定位，所采用的管理办法、服务措施、服务流程设计等方面内容以及可行的产品质量监控及价格控制方案。方案可行、严密、合理得4-5分；方案较完整，能回应项目需求得2-3.9分；方案存在明显缺陷、不严密得1-1.9分，未提供不得分。	0-5	4	3	3
1.3	技术	内部管理方案、节能管理措施等。全面、科学、可操作性强。管理制度及操作流程可行、严密、合理得4-5分；内容符合规范、较合理、比较完善得2-3.9分；内容有欠缺，不完善得1-1.9分；未提供不得分。	0-5	4	3	3
1.4	技术	卫生保洁方案：包括食堂环境卫生、餐具卫生和设施设备卫生保洁方案。方案可行、严密、合理得3-4分；方案较合理得1-2.9分；未提供不得分。	0-4	4	3	3
1.5	技术	食品质量控制方案：包括原材料的采购、存储、加工、发售等各环节质量控制。方案可行、严密、合理得3-4分；方案较合理、较严密得1-1.9分；未提供不得分。	0-4	3.2	2.5	2.5
1.6	技术	安全预防方案：包括食品安全、环境安全、消防安全、疾病控制预防、事故应急处理预案。方案可行、严密、合理得3-4分，方案较合理、较严密得1-1.9分；未提供不得分。	0-4	3.2	2.5	2.5
1.7	技术	垃圾分类方案制定：供应商制定相应的垃圾分类方案，方案切实可行有效的得2分，方案执行性一般的得1分，最高得2分。	0-2	1.6	1	1
1.8	技术	项目培训：对负责本项目的服务人员制定全面、详尽、科学的培训方案等进行综合评定，培训方案有针对性、专业、科学、主次分明得3-4分，培训方案比较完整、科学、专业得1-1.9分；未提供不得分。	0-4	3.2	2.5	2.5
1.9	技术	特殊情况的应急预案：根据供应商提供的针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。根据企业提供的方案的相关内容，对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力等打分。预案安排主次分明、合理，措施全面的得4-5分；预案安排合理，措施较全面的得2-3.9分；预案和措施不够全面，存在漏洞的得0-1.9分。	0-5	4	3	3
1.10	技术	关键点、难点解决方案：根据供应商提供的针对本项目实施情况找准关键点、难点，并提出解决方案的科学性、有效性、可行性、合理性综合评分。提出的技术难点及解决方案合理，贴近于本项目得4-5分；提出的技术难点及解决方案较合理得2-3分；方案存在明显的漏洞得1-1.9分；未提出相应难点的不得分。	0-5	4	3	3
1.11	技术	合理化建议：根据供应商提供的对本项目的理解，结合自身专业优势，提出针对本项目的开展，实施过程中的合理化建议，根据其提出的建议的可行性、有效性等方面进行综合打分：贴近采购人需求，有利于项目进展得4-5分；较贴近采购人需求得2-3.9分；合理化建议不够全面、存在明显缺陷或漏洞得1-1.9分；未提供不得分。	0-5	4	3	3
1.12	技术	与采购人配合：与采购单位配合紧密，定期开展沟通和协调会议、汇报工作进展，承诺有文本材料提交等方案，未提供不得分。	0-2	2	1.5	1.5
2.1	商务资信	投标人业绩：投标人提供自2019年1月1日（以签订时间为准）至今同类项目业绩，每提供一个案例得1分，最高得1分。 注：同一个服务单位不重复计算，提供合同扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-1	1	1	0

2.2	商务资信	企业荣誉：投标人获得过县级（区级）政府行政职能部门颁发的荣誉的得1分,投标人获得过市级政府行政职能部门颁发的荣誉的得3分，投标人获得过省级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉的得5分。(不累计计分) 注：提供相关证书或证明材料扫描件加盖公章，未提供不得分。	0-5	5	0	0
2.3	商务资信	原材料供应情况：投标人有定点供应粮油、蔬菜、肉类的基地或合作定点供应商的（必须证照齐全），每提供一个得2分，最高得4分。 注：需提供证照指协议、营业执照、经营许可证原件扫描件并加盖公章。	0-4	4	0	0
2.4	商务资信	餐厨废弃物处理管理方案：投标人提供与有资质的餐厨废弃物收集、运输服务企业签订餐厨废弃物收集、运输经营协议，得2分。 注：提供协议原件扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-2	2	0	0
2.5	商务资信	企业综合实力：1、投标人具备有效期内的食品安全管理体系认证的得1分；具备有效期内的质量管理体系认证的得1分；具备有效期内的职业健康安全管理体系认证的得1分；具备有效期内的环境管理体系认证的得1分；具备有效期内的HACCP认证的得1分。 2、投标人具有市场监督管理部门颁发的食品安全量化分级管理A级以上（含A级）得2分，具有B级得1分，最高2分； 3、投标人具有公共场所卫生量化分级管理A级以上（含A级）得2分，具有B级得1分，最高2分； 4、投标人获得过市级及以上服务业优强企业（近三年获得的）得2分； 5、具有五星级或国家五钻级及以上宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得3分；具有四星级或国家四钻级宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得2分；具有三星级或国家三钻级宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得1分；不累计计分（星级餐饮服务企业为国家旅游主管部门颁发；钻级餐饮服务企业为国家酒家酒店等级评定委员会颁发）。 注：提供证书扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-14	14	0	0
2.6	商务资信	人员配备（1）拟投入本项目的食堂经理具有餐饮业高级职业经理人资格证书的得3分； （2）拟投入本项目的中式烹饪师（一级高级）及以上资格证书得1分，具备营养配餐师证书得1分，最高得2分； （3）具有中式烹调师一级证书的每人得1分，最高得5分； （4）具有营养配餐员三级及以上证书的每人得0.5分，最高得1分； （5）具有餐厅服务员一级证书的每人得1分，最高得2分； （6）具有中式面点师四级及以上证书的每人得1分，最高得1分； 注:提供以上人员相关证书或相关证明材料扫描件及近三个月其中一个月社保证明并加盖公章，不提供不得分。	0-14	14	0	0
合计			0-90	81.2	32	31

专家（签名）：

技术[商务别名]评分明细（专家5）

项目名称：2023年度湖州市南浔区行政中心机关食堂承包项目（ZJMY（采）2023007）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	湖州宾馆有限公司	湖州江南一品大酒店有限公司	湖州佳庆餐饮管理有限公司
1.1	技术	整体方案：针对本项目设计一套可行性方案。包括服务时间、窗口开设率、花色品种、荤素搭配比例以及针对本项目提供特色服务设计可行性方案。方案可行、严密、合理得4-5分；方案较完整，能回应项目需求得2-3.9分；方案存在明显缺陷、不严密得1-1.9分；未提供不得分。	0-5	4	2	2
1.2	技术	服务方案：针对本项目服务的定位，所采用的管理办法、服务措施、服务流程设计等方面内容以及可行的产品质量监控及价格控制方案。方案可行、严密、合理得4-5分；方案较完整，能回应项目需求得2-3.9分；方案存在明显缺陷、不严密得1-1.9分，未提供不得分。	0-5	4	2	2.5
1.3	技术	内部管理方案、节能管理措施等。全面、科学、可操作性强。管理制度及操作流程可行、严密、合理得4-5分；内容符合规范、较合理、比较完善得2-3.9分；内容有欠缺，不完善得1-1.9分；未提供不得分。	0-5	4	2	2
1.4	技术	卫生保洁方案：包括食堂环境卫生、餐具卫生和设施设备卫生保洁方案。方案可行、严密、合理得3-4分；方案较合理得1-2.9分；未提供不得分。	0-4	3	2	2
1.5	技术	食品质量控制方案：包括原材料的采购、存储、加工、发售等各环节质量控制。方案可行、严密、合理得3-4分；方案较合理、较严密得1-1.9分；未提供不得分。	0-4	3.5	2	2
1.6	技术	安全预防方案：包括食品安全、环境安全、消防安全、疾病控制预防、事故应急处理预案。方案可行、严密、合理得3-4分，方案较合理、较严密得1-1.9分；未提供不得分。	0-4	3	2	2
1.7	技术	垃圾分类方案制定：供应商制定相应的垃圾分类方案，方案切实可行有效的得2分，方案执行性一般的得1分，最高得2分。	0-2	2	1	1
1.8	技术	项目培训：对负责本项目的服务人员制定全面、详尽、科学的培训方案等进行综合评定，培训方案有针对性、专业、科学、主次分明得3-4分，培训方案比较完整、科学、专业得1-1.9分；未提供不得分。	0-4	3	2	2
1.9	技术	特殊情况的应急预案：根据供应商提供的针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。根据企业提供的方案的相关内容，对食堂风险的分析和对食品安全的保障及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力等打分。预案安排主次分明、合理，措施全面的得4-5分；预案安排合理，措施较全面的得2-3.9分；预案和措施不够全面，存在漏洞的得0-1.9分。	0-5	4	2	2
1.10	技术	关键点、难点解决方案：根据供应商提供的针对本项目实施情况找准关键点、难点，并提出解决方案的科学性、有效性、可行性、合理性综合评分。提出的技术难点及解决方案合理，贴近于本项目得4-5分；提出的技术难点及解决方案较合理得2-3分；方案存在明显的漏洞得1-1.9分；未提出相应难点的不得分。	0-5	4	2	2
1.11	技术	合理化建议：根据供应商提供的对本项目的理解，结合自身专业优势，提出针对本项目的开展，实施过程中的合理化建议，根据其提出的建议的可行性、有效性等方面进行综合打分：贴近采购人需求，有利于项目进展得4-5分；较贴近采购人需求得2-3.9分；合理化建议不够全面、存在明显缺陷或漏洞得1-1.9分；未提供不得分。	0-5	4	2	2
1.12	技术	与采购人配合：与采购单位配合紧密，定期开展沟通和协调会议、汇报工作进展，承诺有文本材料提交等方案，未提供不得分。	0-2	2	1	1
2.1	商务资信	投标人业绩：投标人提供自2019年1月1日（以签订时间为准）至今同类项目业绩，每提供一个案例得1分，最高得1分。 注：同一个服务单位不重复计算，提供合同扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-1	1	1	0

2.2	商务资信	企业荣誉：投标人获得过县级（区级）政府行政职能部门颁发的荣誉的得1分,投标人获得过市级政府行政职能部门颁发的荣誉的得3分，投标人获得过省级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉的得5分。(不累计计分) 注：提供相关证书或证明材料扫描件加盖公章，未提供不得分。	0-5	5	0	0
2.3	商务资信	原材料供应情况：投标人有定点供应粮油、蔬菜、肉类的基地或合作定点供应商的（必须证照齐全），每提供一个得2分，最高得4分。 注：需提供证照指协议、营业执照、经营许可证原件扫描件并加盖公章。	0-4	4	0	0
2.4	商务资信	餐厨废弃物处理管理方案：投标人提供与有资质的餐厨废弃物收集、运输服务企业签订餐厨废弃物收集、运输经营协议，得2分。 注：提供协议原件扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-2	2	0	0
2.5	商务资信	企业综合实力：1、投标人具备有效期内的食品安全管理体系认证的得1分；具备有效期内的质量管理体系认证的得1分；具备有效期内的职业健康安全管理体系认证的得1分；具备有效期内的环境管理体系认证的得1分；具备有效期内的HACCP认证的得1分。 2、投标人具有市场监督管理部门颁发的食品安全量化分级管理A级以上（含A级）得2分，具有B级得1分，最高2分； 3、投标人具有公共场所卫生量化分级管理A级以上（含A级）得2分，具有B级得1分，最高2分； 4、投标人获得过市级及以上服务业优强企业（近三年获得的）得2分； 5、具有五星级或国家五钻级及以上宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得3分；具有四星级或国家四钻级宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得2分；具有三星级或国家三钻级宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得1分；不累计计分（星级餐饮服务企业为国家旅游主管部门颁发；钻级餐饮服务企业为国家酒家酒店等级评定委员会颁发）。 注：提供证书扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-14	14	0	0
2.6	商务资信	人员配备（1）拟投入本项目的食堂经理具有餐饮业高级职业经理人资格证书的得3分； （2）拟投入本项目的中式烹饪师（一级高级）及以上资格证书得1分，具备营养配餐师证书得1分，最高得2分； （3）具有中式烹调师一级证书的每人得1分，最高得5分； （4）具有营养配餐员三级及以上证书的每人得0.5分，最高得1分； （5）具有餐厅服务员一级证书的每人得1分，最高得2分； （6）具有中式面点师四级及以上证书的每人得1分，最高得1分； 注:提供以上人员相关证书或相关证明材料扫描件及近三个月其中一个月社保证明并加盖公章，不提供不得分。	0-14	14	0	0
合计			0-90	80.5	23	22.5

专家（签名）：

技术[商务别名]评分明细（专家6）

项目名称：2023年度湖州市南浔区行政中心机关食堂承包项目（ZJMY（采）2023007）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	湖州宾馆有限公司	湖州江南一品大酒店有限公司	湖州佳庆餐饮管理有限公司
1.1	技术	整体方案：针对本项目设计一套可行性方案。包括服务时间、窗口开设率、花色品种、荤素搭配比例以及针对本项目提供特色服务设计可行性方案。方案可行、严密、合理得4-5分；方案较完整，能回应项目需求得2-3.9分；方案存在明显缺陷、不严密得1-1.9分；未提供不得分。	0-5	4	3	3
1.2	技术	服务方案：针对本项目服务的定位，所采用的管理办法、服务措施、服务流程设计等方面内容以及可行的产品质量监控及价格控制方案。方案可行、严密、合理得4-5分；方案较完整，能回应项目需求得2-3.9分；方案存在明显缺陷、不严密得1-1.9分，未提供不得分。	0-5	4	3	2
1.3	技术	内部管理方案、节能管理措施等。全面、科学、可操作性强。管理制度及操作流程可行、严密、合理得4-5分；内容符合规范、较合理、比较完善得2-3.9分；内容有欠缺，不完善得1-1.9分；未提供不得分。	0-5	4	2	2
1.4	技术	卫生保洁方案：包括食堂环境卫生、餐具卫生和设施设备卫生保洁方案。方案可行、严密、合理得3-4分；方案较合理得1-2.9分；未提供不得分。	0-4	3	2	2
1.5	技术	食品质量控制方案：包括原材料的采购、存储、加工、发售等各环节质量控制。方案可行、严密、合理得3-4分；方案较合理、较严密得1-1.9分；未提供不得分。	0-4	3	2	2
1.6	技术	安全预防方案：包括食品安全、环境安全、消防安全、疾病控制预防、事故应急处理预案。方案可行、严密、合理得3-4分，方案较合理、较严密得1-1.9分；未提供不得分。	0-4	3	2	2
1.7	技术	垃圾分类方案制定：供应商制定相应的垃圾分类方案，方案切实可行有效的得2分，方案执行性一般的得1分，最高得2分。	0-2	2	1	2
1.8	技术	项目培训：对负责本项目的服务人员制定全面、详尽、科学的培训方案等进行综合评定，培训方案有针对性、专业、科学、主次分明得3-4分，培训方案比较完整、科学、专业得1-1.9分；未提供不得分。	0-4	3	1	2
1.9	技术	特殊情况的应急预案：根据供应商提供的针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。根据企业提供的方案的相关内容，对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力等打分。预案安排主次分明、合理，措施全面的得4-5分；预案安排合理，措施较全面的得2-3.9分；预案和措施不够全面，存在漏洞的得0-1.9分。	0-5	4	2	3
1.10	技术	关键点、难点解决方案：根据供应商提供的针对本项目实施情况找准关键点、难点，并提出解决方案的科学性、有效性、可行性、合理性综合评分。提出的技术难点及解决方案合理，贴近于本项目得4-5分；提出的技术难点及解决方案较合理得2-3分；方案存在明显的漏洞得1-1.9分；未提出相应难点的不得分。	0-5	4	2	2
1.11	技术	合理化建议：根据供应商提供的对本项目的理解，结合自身专业优势，提出针对本项目的开展，实施过程中的合理化建议，根据其提出的建议的可行性、有效性等方面进行综合打分：贴近采购人需求，有利于项目进展得4-5分；较贴近采购人需求得2-3.9分；合理化建议不够全面、存在明显缺陷或漏洞得1-1.9分；未提供不得分。	0-5	5	2	5
1.12	技术	与采购人配合：与采购单位配合紧密，定期开展沟通和协调会议、汇报工作进展，承诺有文本材料提交等方案，未提供不得分。	0-2	2	0.5	1
2.1	商务资信	投标人业绩：投标人提供自2019年1月1日（以签订时间为准）至今同类项目业绩，每提供一个案例得1分，最高得1分。 注：同一个服务单位不重复计算，提供合同扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-1	1	1	0

2.2	商务资信	企业荣誉：投标人获得过县级（区级）政府行政职能部门颁发的荣誉的得1分,投标人获得过市级政府行政职能部门颁发的荣誉的得3分，投标人获得过省级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉的得5分。(不累计计分) 注：提供相关证书或证明材料扫描件加盖公章，未提供不得分。	0-5	5	0	0
2.3	商务资信	原材料供应情况：投标人有定点供应粮油、蔬菜、肉类的基地或合作定点供应商的（必须证照齐全），每提供一个得2分，最高得4分。 注：需提供证照指协议、营业执照、经营许可证原件扫描件并加盖公章。	0-4	4	0	0
2.4	商务资信	餐厨废弃物处理管理方案：投标人提供与有资质的餐厨废弃物收集、运输服务企业签订餐厨废弃物收集、运输经营协议，得2分。 注：提供协议原件扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-2	2	0	0
2.5	商务资信	企业综合实力：1、投标人具备有效期内的食品安全管理体系认证的得1分；具备有效期内的质量管理体系认证的得1分；具备有效期内的职业健康安全管理体系认证的得1分；具备有效期内的环境管理体系认证的得1分；具备有效期内的HACCP认证的得1分。 2、投标人具有市场监督管理部门颁发的食品安全量化分级管理A级以上（含A级）得2分，具有B级得1分，最高2分； 3、投标人具有公共场所卫生量化分级管理A级以上（含A级）得2分，具有B级得1分，最高2分； 4、投标人获得过市级及以上服务业优强企业（近三年获得的）得2分； 5、具有五星级或国家五钻级及以上宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得3分；具有四星级或国家四钻级宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得2分；具有三星级或国家三钻级宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得1分；不累计计分（星级餐饮服务企业为国家旅游主管部门颁发；钻级餐饮服务企业为国家酒家酒店等级评定委员会颁发）。 注：提供证书扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-14	14	0	0
2.6	商务资信	人员配备（1）拟投入本项目的食堂经理具有餐饮业高级职业经理人资格证书的得3分； （2）拟投入本项目的中式烹饪师（一级高级）及以上资格证书得1分，具备营养配餐师证书得1分，最高得2分； （3）具有中式烹调师一级证书的每人得1分，最高得5分； （4）具有营养配餐员三级及以上证书的每人得0.5分，最高得1分； （5）具有餐厅服务员一级证书的每人得1分，最高得2分； （6）具有中式面点师四级及以上证书的每人得1分，最高得1分； 注:提供以上人员相关证书或相关证明材料扫描件及近三个月其中一个月社保证明并加盖公章，不提供不得分。	0-14	14	0	0
合计			0-90	81	23.5	28

专家（签名）：

技术[商务别名]评分明细（专家7）

项目名称：2023年度湖州市南浔区行政中心机关食堂承包项目（ZJMY（采）2023007）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	湖州宾馆有限公司	湖州江南一品大酒店有限公司	湖州佳庆餐饮管理有限公司
1.1	技术	整体方案：针对本项目设计一套可行性方案。包括服务时间、窗口开设率、花色品种、荤素搭配比例以及针对本项目提供特色服务设计可行性方案。方案可行、严密、合理得4-5分；方案较完整，能回应项目需求得2-3.9分；方案存在明显缺陷、不严密得1-1.9分；未提供不得分。	0-5	4	3	2
1.2	技术	服务方案：针对本项目服务的定位，所采用的管理办法、服务措施、服务流程设计等方面内容以及可行的产品质量监控及价格控制方案。方案可行、严密、合理得4-5分；方案较完整，能回应项目需求得2-3.9分；方案存在明显缺陷、不严密得1-1.9分，未提供不得分。	0-5	4	3	2
1.3	技术	内部管理方案、节能管理措施等。全面、科学、可操作性强。管理制度及操作流程可行、严密、合理得4-5分；内容符合规范、较合理、比较完善得2-3.9分；内容有欠缺，不完善得1-1.9分；未提供不得分。	0-5	4	3	3
1.4	技术	卫生保洁方案：包括食堂环境卫生、餐具卫生和设施设备卫生保洁方案。方案可行、严密、合理得3-4分；方案较合理得1-2.9分；未提供不得分。	0-4	3	3	2
1.5	技术	食品质量控制方案：包括原材料的采购、存储、加工、发售等各环节质量控制。方案可行、严密、合理得3-4分；方案较合理、较严密得1-1.9分；未提供不得分。	0-4	3	2	1
1.6	技术	安全预防方案：包括食品安全、环境安全、消防安全、疾病控制预防、事故应急处理预案。方案可行、严密、合理得3-4分，方案较合理、较严密得1-1.9分；未提供不得分。	0-4	3	2	2
1.7	技术	垃圾分类方案制定：供应商制定相应的垃圾分类方案，方案切实可行有效的得2分，方案执行性一般的得1分，最高得2分。	0-2	1	1	1
1.8	技术	项目培训：对负责本项目的服务人员制定全面、详尽、科学的培训方案等进行综合评定，培训方案有针对性、专业、科学、主次分明得3-4分，培训方案比较完整、科学、专业得1-1.9分；未提供不得分。	0-4	3	2	2
1.9	技术	特殊情况的应急预案：根据供应商提供的针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。根据企业提供的方案的相关内容，对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力等打分。预案安排主次分明、合理，措施全面的得4-5分；预案安排合理，措施较全面的得2-3.9分；预案和措施不够全面，存在漏洞的得0-1.9分。	0-5	4	1	3
1.10	技术	关键点、难点解决方案：根据供应商提供的针对本项目实施情况找准关键点、难点，并提出解决方案的科学性、有效性、可行性、合理性综合评分。提出的技术难点及解决方案合理，贴近于本项目得4-5分；提出的技术难点及解决方案较合理得2-3分；方案存在明显的漏洞得1-1.9分；未提出相应难点的不得分。	0-5	4	3	3
1.11	技术	合理化建议：根据供应商提供的对本项目的理解，结合自身专业优势，提出针对本项目的开展，实施过程中的合理化建议，根据其提出的建议的可行性、有效性等方面进行综合打分：贴近采购人需求，有利于项目进展得4-5分；较贴近采购人需求得2-3.9分；合理化建议不够全面、存在明显缺陷或漏洞得1-1.9分；未提供不得分。	0-5	4	2	2
1.12	技术	与采购人配合：与采购单位配合紧密，定期开展沟通和协调会议、汇报工作进展，承诺有文本材料提交等方案，未提供不得分。	0-2	1	1	1
2.1	商务资信	投标人业绩：投标人提供自2019年1月1日（以签订时间为准）至今同类项目业绩，每提供一个案例得1分，最高得1分。 注：同一个服务单位不重复计算，提供合同扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-1	1	1	0

2.2	商务资信	企业荣誉：投标人获得过县级（区级）政府行政职能部门颁发的荣誉的得1分,投标人获得过市级政府行政职能部门颁发的荣誉的得3分，投标人获得过省级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉的得5分。(不累计计分) 注：提供相关证书或证明材料扫描件加盖公章，未提供不得分。	0-5	5	0	0
2.3	商务资信	原材料供应情况：投标人有定点供应粮油、蔬菜、肉类的基地或合作定点供应商的（必须证照齐全），每提供一个得2分，最高得4分。 注：需提供证照指协议、营业执照、经营许可证原件扫描件并加盖公章。	0-4	4	0	0
2.4	商务资信	餐厨废弃物处理管理方案：投标人提供与有资质的餐厨废弃物收集、运输服务企业签订餐厨废弃物收集、运输经营协议，得2分。 注：提供协议原件扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-2	2	0	0
2.5	商务资信	企业综合实力：1、投标人具备有效期内的食品安全管理体系认证的得1分；具备有效期内的质量管理体系认证的得1分；具备有效期内的职业健康安全管理体系认证的得1分；具备有效期内的环境管理体系认证的得1分；具备有效期内的HACCP认证的得1分。 2、投标人具有市场监督管理部门颁发的食品安全量化分级管理A级以上（含A级）得2分，具有B级得1分，最高2分； 3、投标人具有公共场所卫生量化分级管理A级以上（含A级）得2分，具有B级得1分，最高2分； 4、投标人获得过市级及以上服务业优强企业（近三年获得的）得2分； 5、具有五星级或国家五钻级及以上宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得3分；具有四星级或国家四钻级宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得2分；具有三星级或国家三钻级宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得1分；不累计计分（星级餐饮服务企业为国家旅游主管部门颁发；钻级餐饮服务企业为国家酒家酒店等级评定委员会颁发）。 注：提供证书扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-14	14	0	0
2.6	商务资信	人员配备（1）拟投入本项目的食堂经理具有餐饮业高级职业经理人资格证书的得3分； （2）拟投入本项目的中式烹饪师（一级高级）及以上资格证书得1分，具备营养配餐师证书得1分，最高得2分； （3）具有中式烹调师一级证书的每人得1分，最高得5分； （4）具有营养配餐员三级及以上证书的每人得0.5分，最高得1分； （5）具有餐厅服务员一级证书的每人得1分，最高得2分； （6）具有中式面点师四级及以上证书的每人得1分，最高得1分； 注:提供以上人员相关证书或相关证明材料扫描件及近三个月其中一个月社保证明并加盖公章，不提供不得分。	0-14	14	0	0
合计			0-90	78	27	24

专家（签名）：