

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：临平区农业农村局2025年迎宾路216号食堂服务项目（HZLCDL2025-001）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州辰远物业管理有限公司	杭州汇厨逸餐饮管理有限公司	杭州元创物业管理有限公司
1	商务	投标人自2020年1月1日以来（时间以合同签订时间为准），具有类似项目成功业绩的得0.5分，最高得1分。【证明材料：需提供合同复印件，至少包括首页、盖章页等，否则不得分。】	0-1	1.0	1.0	0.0
2	商务	投标人具有通过质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、食品安全管理体系认证每个得2分，最高得8分【证明材料：须提供在有效期内的证书复印件并加盖单位公章不提供不得分。】	0-8	0.0	8.0	0.0
3	技术	需求分析情况与重点、难点及解决措施评价：投标人根据采购需求描述，结合自身经验，对本项目的需求、实施重点和难点进行阐述和说明。评委根据投标人的阐述说明，对其阐述的完整性、全面性、合理性进行评价打分。阐述详尽、准确、针对性强且合理可行的，得4分；阐述部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；阐述不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	4.0	2.0
4	技术	日常服务方案：根据投标人针对本项目采购需求提供的日常服务方案的科学性、周全性、可行性、针对性进行综合评分，日常服务方案科学合理、周全详实细致，各项工作安排得当衔接有序的得4分；日常管理服务方案较科学合理、较周全详实细致，各项工作安排得当衔接较合理的得2分；日常服务方案简单粗略，各项工作安排能完成工作任务的得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	4.0	2.0
5	技术	菜品品种方案评价：投标文件中提供的菜品应具有多样性、营养搭配合理性，且需根据季节不同提供适时菜品，定期推出特色菜或新菜（每周），根据投标文件中提供的详细菜品方案进行评分：菜品新颖具有特色，营养搭配合理，符合季节性要求的得4分；菜品普通，营养搭配较合理，符合季节性要求的得2分；菜品没特色，营养搭配缺乏，符合季节性要求存在部分偏差的得1分，完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	4.0	1.0
6	技术	特色服务：根据投标人针对本项目提供的特色服务品种的多样性，是否具备一定的各个地方特色性，搭配的合理性及营养性等方面进行综合打分，品种多样，具有明显的地方特色性，搭配合理营养，考虑到适合各种人群的得4分；品种较多，具有一定的地方特色性，搭配较合理营养，基本考虑到适合各种人群的得2分；品种偏少，具有个别的地方特色性，搭配合理营养，考虑人群较少的得1分；未提供或不涉及该内容不得分。	0-4	2.0	2.0	2.0
7	技术	成本控制方案评价：投标文件中应提供具体的成本分析方案，成本控制应合理。根据投标文件中提供的成本控制方案进行评分：方案详尽、准确、针对性强且合理可行的，得5分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得3分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。【备注：成本分析方案不得出现与本项目投标报价有关的价格信息内容，否则作无效标处理。】	0-5	3.0	5.0	3.0
8	技术	项目管理方案评价：企业内部管理制度健全程度、操作规程细则程度、台账管理明确程度、岗位责任落实程度，根据投标人提供的详细方案进行评分。方案完整、详尽、针对性强且合理可行性强的，得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	4.0	2.0
9	技术	卫生管理方案评价：卫生管理具体措施明确程度等，根据投标人提供的详细方案进行评分。方案完整、详尽、针对性强且合理可行的，得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	2.0	2.0
10	技术	安全管理方案评价：针对本项目的食品安全、生产安全承诺、风险分析及可行控制方案。投标人应提供相应承诺及方案，包括对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案，方案应具有科学性，能体现投标人在安全方案的内控机制健全性及处置能力等。方案完整、详尽、针对性强且合理可行性强的，得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	4.0	2.0
11	技术	节能管理方案评价：节能管理具体措施明确程度等。方案完整、详尽、针对性强且合理可行性强的，得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	4.0	2.0
12	技术	项目筹备、交接方案评价：针对本项目需求的筹备计划及后续的可行性工作计划。评委根据投标人提供的方案的相关内容，重点考察投标人对筹备工作的认识程度，对筹备过程中承诺的支持力度，以及按时开张的可行性，对现有食堂人员的分流安排，投标人在后续过程中的工作计划等。方案完整、详尽、针对性强且合理可行性强的，得5分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得3分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-5	3.0	5.0	3.0

技术商务资信评分明细表

13	技术	服务质量保证措施评价：质量保证措施是否明确、可行、针对性强，措施详尽、准确、针对性强且合理可行的，得5分；内容有欠缺、基本合理可行的，得3分；措施不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0
14.1	技术	1) 人员岗位安排分配明细情况比较，包括人员数量、质量配备是否合理优质，配备合理充分满足各岗位和工作量要求的得5分，配备所有欠缺的得3分，不提供或不合理的不得分。最高得5分。	0-5	5.0	5.0	5.0
14.2	技术	2) 餐饮服务人员： ①拟派厨师人员具有中式烹调师等级证书，其中中级（国家职业资格四级）的得2分，高级（国家职业资格三级）的得3分，技师（国家职业资格二级）的得4分，高级技师（国家职业资格一级）的得5分，不提供不得分。 ②拟派人员具有健康管理师资格证书的得2分，不提供不得分。 ③拟派点心师具有国家职业资格三级（中式面点）职业资格证书的得2分，不提供不得分。④拟派人员中具有食品安全管理员培训合格证书的得2分，不提供不得分。 ⑤具有高级营养师资格证书的得2分，不提供不得分。须提供相关人员证书复印件及其在投标单位的社保缴纳记录[落款时间在本项目招标公告发布之日（含发布之日）后社保部门出具的单位或个人社保证明]复印件，否则不得分。	0-13	0.0	13.0	0.0
14.3	技术	3) 采购需求中要求的拟派本项目工作人员都具有健康证且健康证在有效期内的得2分，按岗位分配明细少1本或其中有失效的不得分。投标文件中提供健康证复印件或扫描件加盖公章。	0-2	0.0	2.0	0.0
15	技术	服务人员日常培训方案：投标人应对项目组人员进行后续培训，投标文件中提供详细人员培训计划及思路，培训计划应具有科学性。根据投标人提供的详细培训方案进行评分：方案详尽、准确、针对性强且合理可行的，得5分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得3分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0
16	商务	服务团队人员薪酬保障方案评价：投标人对聘用人员的薪资标准及方案制定应与聘用人员水平、本项目服务质量相适应，有利于服务人员队伍的稳定。根据投标人提供的人员薪酬方案进行评分： (1) 各岗位薪酬明细完整、明确，整体薪酬合理、符合市场行情，能够有效保障服务质量的得5分； (2) 部分有欠缺，但基本合理，能够基本保障服务质量的得3分； (3) 岗位薪酬不明确或不合理，不符合市场行情，无法充分保障服务质量的得1分； (4) 未提供实质性方案的得0分。	0-5	3.0	5.0	3.0
17	商务	增值服务：投标人针对本项目提供的其他增值服务内容承诺的得4分（承诺书格式自拟），不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0
合计			0-90	41.0	82.0	39.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：临平区农业农村局2025年迎宾路216号食堂服务项目（HZLCDL2025-001）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州辰远物业管理有限公司	杭州汇厨逸餐饮管理有限公司	杭州元创物业管理有限公司
1	商务	投标人自2020年1月1日以来（时间以合同签订时间为准），具有类似项目成功业绩的得0.5分，最高得1分。【证明材料：需提供合同复印件，至少包括首页、盖章页等，否则不得分。】	0-1	1.0	1.0	0.0
2	商务	投标人具有通过质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、食品安全管理体系认证每个得2分，最高得8分【证明材料：须提供在有效期内的证书复印件并加盖单位公章不提供不得分。】	0-8	0.0	8.0	0.0
3	技术	需求分析情况与重点、难点及解决措施评价：投标人根据采购需求描述，结合自身经验，对本项目的需求、实施重点和难点进行阐述和说明。评委根据投标人的阐述说明，对其阐述的完整性、全面性、合理性进行评价打分。阐述详尽、准确、针对性强且合理可行的，得4分；阐述部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；阐述不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	1.0	2.0	1.0
4	技术	日常服务方案：根据投标人针对本项目采购需求提供的日常服务方案的科学性、周全性、可行性、针对性进行综合评分，日常服务方案科学合理、周全详实细致，各项工作安排得当衔接有序的得4分；日常管理服务方案较科学合理、较周全详实细致，各项工作安排得当衔接较合理的得2分；日常服务方案简单粗略，各项工作安排能完成工作任务的得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	4.0	2.0
5	技术	菜类品种方案评价：投标文件中提供的菜品应具有多样性、营养搭配合理性，且需根据季节不同提供适时菜品，定期推出特色菜或新菜（每周），根据投标文件中提供的详细菜品方案进行评分：菜品新颖具有特色，营养搭配合理，符合季节性要求的得4分；菜品普通，营养搭配较合理，符合季节性要求的得2分；菜品没特色，营养搭配缺乏，符合季节性要求存在部分偏差的得1分，完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	4.0	2.0
6	技术	特色服务：根据投标人针对本项目提供的特色服务品种的多样性，是否具备一定的各个地方特色性，搭配的合理性及营养性等方面进行综合打分，品种多样，具有明显的地方特色性，搭配合理营养，考虑到适合各种人群的得4分；品种较多，具有一定的地方特色性，搭配较合理营养，基本考虑到适合各种人群的得2分；品种偏少，具有个别的地方特色性，搭配合理营养，考虑人群较少的得1分；未提供或不涉及该内容不得分。	0-4	1.0	2.0	1.0
7	技术	成本控制方案评价：投标文件中应提供具体的成本分析方案，成本控制应合理。根据投标文件中提供的成本控制方案进行评分：方案详尽、准确、针对性强且合理可行的，得5分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得3分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。【备注：成本分析方案不得出现与本项目投标报价有关的价格信息内容，否则作无效标处理。】	0-5	3.0	5.0	1.0
8	技术	项目管理方案评价：企业内部管理制度健全程度、操作规程细则程度、台账管理明确程度、岗位责任落实程度，根据投标人提供的详细方案进行评分。方案完整、详尽、针对性强且合理可行性强的，得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	1.0	4.0	1.0
9	技术	卫生管理方案评价：卫生管理具体措施明确程度等，根据投标人提供的详细方案进行评分。方案完整、详尽、针对性强且合理可行的，得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	4.0	2.0
10	技术	安全管理方案评价：针对本项目的食品安全、生产安全承诺、风险分析及可行控制方案。投标人应提供相应承诺及方案，包括对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案，方案应具有科学性，能体现投标人在安全方案的内控机制健全性及处置能力等。方案完整、详尽、针对性强且合理可行性强的，得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	4.0	1.0
11	技术	节能管理方案评价：节能管理具体措施明确程度等。方案完整、详尽、针对性强且合理可行性强的，得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	4.0	2.0
12	技术	项目筹备、交接方案评价：针对本项目需求的筹备计划及后续的可行性工作计划。评委根据投标人提供的方案的相关内容，重点考察投标人对筹备工作的认识程度，对筹备过程中承诺的支持力度，以及按时开张的可行性，对现有食堂人员的分流安排，投标人在后续过程中的工作计划等。方案完整、详尽、针对性强且合理可行性强的，得5分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得3分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-5	1.0	3.0	1.0

技术商务资信评分明细表

13	技术	服务质量保证措施评价：质量保证措施是否明确、可行、针对性强，措施详尽、准确、针对性强且合理可行的，得5分；内容有欠缺、基本合理可行的，得3分；措施不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-5	3.0	5.0	3.0
14.1	技术	1) 人员岗位安排分配明细情况比较，包括人员数量、质量配备是否合理优质，配备合理充分满足各岗位和工作量要求的得5分，配备所有欠缺的得3分，不提供或不合理的不得分。最高得5分。	0-5	5.0	5.0	5.0
14.2	技术	2) 餐饮服务人员： ①拟派厨师人员具有中式烹调师等级证书，其中中级（国家职业资格四级）的得2分，高级（国家职业资格三级）的得3分，技师（国家职业资格二级）的得4分，高级技师（国家职业资格一级）的得5分，不提供不得分。 ②拟派人员具有健康管理师资格证书的得2分，不提供不得分。 ③拟派点心师具有国家职业资格三级（中式面点）职业资格证书的得2分，不提供不得分。④拟派人员中具有食品安全管理员培训合格证书的得2分，不提供不得分。 ⑤具有高级营养师资格证书的得2分，不提供不得分。须提供相关人员证书复印件及其在投标单位的社保缴纳记录[落款时间在本项目招标公告发布之日（含发布之日）后社保部门出具的单位或个人社保证明]复印件，否则不得分。	0-13	0.0	13.0	0.0
14.3	技术	3) 采购需求中要求的拟派本项目工作人员都具有健康证且健康证在有效期内的得2分，按岗位分配明细少1本或其中有失效的不得分。投标文件中提供健康证复印件或扫描件加盖公章。	0-2	0.0	2.0	0.0
15	技术	服务人员日常培训方案：投标人应对项目组人员进行后续培训，投标文件中提供详细人员培训计划及思路，培训计划应具有科学性。根据投标人提供的详细培训方案进行评分：方案详尽、准确、针对性强且合理可行的，得5分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得3分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-5	3.0	5.0	3.0
16	商务	服务团队人员薪酬保障方案评价：投标人对聘用人员的薪资标准及方案制定应与聘用人员水平、本项目服务质量相适应，有利于服务人员队伍的稳定。根据投标人提供的人员薪酬方案进行评分： (1) 各岗位薪酬明细完整、明确，整体薪酬合理、符合市场行情，能够有效保障服务质量的得5分； (2) 部分有欠缺，但基本合理，能够基本保障服务质量的得3分； (3) 岗位薪酬不明确或不合理，不符合市场行情，无法充分保障服务质量的得1分； (4) 未提供实质性方案的得0分。	0-5	3.0	5.0	3.0
17	商务	增值服务：投标人针对本项目提供的其他增值服务内容承诺的得4分（承诺书格式自拟），不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0
合计			0-90	36.0	84.0	32.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：临平区农业农村局2025年迎宾路216号食堂服务项目（HZLCDL2025-001）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州辰远物业管理有限公司	杭州汇厨逸餐饮管理有限公司	杭州元创物业管理有限公司
1	商务	投标人自2020年1月1日以来（时间以合同签订时间为准），具有类似项目成功业绩的得0.5分，最高得1分。【证明材料：需提供合同复印件，至少包括首页、盖章页等，否则不得分。】	0-1	1.0	1.0	0.0
2	商务	投标人具有通过质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、食品安全管理体系认证每个得2分，最高得8分【证明材料：须提供在有效期内的证书复印件并加盖单位公章不提供不得分。】	0-8	0.0	8.0	0.0
3	技术	需求分析情况与重点、难点及解决措施评价：投标人根据采购需求描述，结合自身经验，对本项目的需求、实施重点和难点进行阐述和说明。评委根据投标人的阐述说明，对其阐述的完整性、全面性、合理性进行评价打分。阐述详尽、准确、针对性强且合理可行的，得4分；阐述部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；阐述不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	4.0	2.0
4	技术	日常服务方案：根据投标人针对本项目采购需求提供的日常服务方案的科学性、周全性、可行性、针对性进行综合评分，日常服务方案科学合理、周全详实细致，各项工作安排得当衔接有序的得4分；日常管理服务方案较科学合理、较周全详实细致，各项工作安排得当衔接较合理的得2分；日常服务方案简单粗略，各项工作安排能完成工作任务的得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	4.0	1.0
5	技术	菜品品种方案评价：投标文件中提供的菜品应具有多样性、营养搭配合理性，且需根据季节不同提供适时菜品，定期推出特色菜或新菜（每周），根据投标文件中提供的详细菜品方案进行评分：菜品新颖具有特色，营养搭配合理，符合季节性要求的得4分；菜品普通，营养搭配较合理，符合季节性要求的得2分；菜品没特色，营养搭配缺乏，符合季节性要求存在部分偏差的得1分，完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	4.0	1.0
6	技术	特色服务：根据投标人针对本项目提供的特色服务品种的多样性，是否具备一定的各个地方特色性，搭配的合理性及营养性等方面进行综合打分，品种多样，具有明显的地方特色性，搭配合理营养，考虑到适合各种人群的得4分；品种较多，具有一定的地方特色性，搭配较合理营养，基本考虑到适合各种人群的得2分；品种偏少，具有个别的地方特色性，搭配合理营养，考虑人群较少的得1分；未提供或不涉及该内容不得分。	0-4	1.0	2.0	2.0
7	技术	成本控制方案评价：投标文件中应提供具体的成本分析方案，成本控制应合理。根据投标文件中提供的成本控制方案进行评分：方案详尽、准确、针对性强且合理可行的，得5分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得3分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。【备注：成本分析方案不得出现与本项目投标报价有关的价格信息内容，否则作无效标处理。】	0-5	3.0	5.0	1.0
8	技术	项目管理方案评价：企业内部管理制度健全程度、操作规程细则程度、台账管理明确程度、岗位责任落实程度，根据投标人提供的详细方案进行评分。方案完整、详尽、针对性强且合理可行性强的，得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	4.0	2.0
9	技术	卫生管理方案评价：卫生管理具体措施明确程度等，根据投标人提供的详细方案进行评分。方案完整、详尽、针对性强且合理可行的，得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	2.0	1.0
10	技术	安全管理方案评价：针对本项目的食品安全、生产安全承诺、风险分析及可行控制方案。投标人应提供相应承诺及方案，包括对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案，方案应具有科学性，能体现投标人在安全方案的内控机制健全性及处置能力等。方案完整、详尽、针对性强且合理可行性强的，得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	4.0	1.0
11	技术	节能管理方案评价：节能管理具体措施明确程度等。方案完整、详尽、针对性强且合理可行性强的，得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	4.0	1.0
12	技术	项目筹备、交接方案评价：针对本项目需求的筹备计划及后续的可行性工作计划。评委根据投标人提供的方案的相关内容，重点考察投标人对筹备工作的认识程度，对筹备过程中承诺的支持力度，以及按时开张的可行性，对现有食堂人员的分流安排，投标人在后续过程中的工作计划等。方案完整、详尽、针对性强且合理可行性强的，得5分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得3分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-5	3.0	5.0	3.0

技术商务资信评分明细表

13	技术	服务质量保证措施评价：质量保证措施是否明确、可行、针对性强，措施详尽、准确、针对性强且合理可行的，得5分；内容有欠缺、基本合理可行的，得3分；措施不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0
14.1	技术	1) 人员岗位安排分配明细情况比较，包括人员数量、质量配备是否合理优质，配备合理充分满足各岗位和工作量要求的得5分，配备所有欠缺的得3分，不提供或不合理的不得分。最高得5分。	0-5	5.0	5.0	5.0
14.2	技术	2) 餐饮服务人员： ①拟派厨师人员具有中式烹调师等级证书，其中中级（国家职业资格四级）的得2分，高级（国家职业资格三级）的得3分，技师（国家职业资格二级）的得4分，高级技师（国家职业资格一级）的得5分，不提供不得分。 ②拟派人员具有健康管理师资格证书的得2分，不提供不得分。 ③拟派点心师具有国家职业资格三级（中式面点）职业资格证书的得2分，不提供不得分。④拟派人员中具有食品安全管理员培训合格证书的得2分，不提供不得分。 ⑤具有高级营养师资格证书的得2分，不提供不得分。须提供相关人员证书复印件及其在投标单位的社保缴纳记录[落款时间在本项目招标公告发布之日（含发布之日）后社保部门出具的单位或个人社保证明]复印件，否则不得分。	0-13	0.0	13.0	0.0
14.3	技术	3) 采购需求中要求的拟派本项目工作人员都具有健康证且健康证在有效期内的得2分，按岗位分配明细少1本或其中有失效的不得分。投标文件中提供健康证复印件或扫描件加盖公章。	0-2	0.0	2.0	0.0
15	技术	服务人员日常培训方案：投标人应对项目组人员进行后续培训，投标文件中提供详细人员培训计划及思路，培训计划应具有科学性。根据投标人提供的详细培训方案进行评分：方案详尽、准确、针对性强且合理可行的，得5分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得3分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0
16	商务	服务团队人员薪酬保障方案评价：投标人对聘用人员的薪资标准及方案制定应与聘用人员水平、本项目服务质量相适应，有利于服务人员队伍的稳定。根据投标人提供的人员薪酬方案进行评分： (1) 各岗位薪酬明细完整、明确，整体薪酬合理、符合市场行情，能够有效保障服务质量的得5分； (2) 部分有欠缺，但基本合理，能够基本保障服务质量的得3分； (3) 岗位薪酬不明确或不合理，不符合市场行情，无法充分保障服务质量的得1分； (4) 未提供实质性方案的得0分。	0-5	3.0	5.0	3.0
17	商务	增值服务：投标人针对本项目提供的其他增值服务内容承诺的得4分（承诺书格式自拟），不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0
合计			0-90	40.0	82.0	33.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：临平区农业农村局2025年迎宾路216号食堂服务项目（HZLCDL2025-001）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州辰远物业管理有限公司	杭州汇厨逸餐饮管理有限公司	杭州元创物业管理有限公司
1	商务	投标人自2020年1月1日以来（时间以合同签订时间为准），具有类似项目成功业绩的得0.5分，最高得1分。【证明材料：需提供合同复印件，至少包括首页、盖章页等，否则不得分。】	0-1	1.0	1.0	0.0
2	商务	投标人具有通过质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、食品安全管理体系认证每个得2分，最高得8分【证明材料：须提供在有效期内的证书复印件并加盖单位公章不提供不得分。】	0-8	0.0	8.0	0.0
3	技术	需求分析情况与重点、难点及解决措施评价：投标人根据采购需求描述，结合自身经验，对本项目的需求、实施重点和难点进行阐述和说明。评委根据投标人的阐述说明，对其阐述的完整性、全面性、合理性进行评价打分。阐述详尽、准确、针对性强且合理可行的，得4分；阐述部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；阐述不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	2.0	2.0
4	技术	日常服务方案：根据投标人针对本项目采购需求提供的日常服务方案的科学性、周全性、可行性、针对性进行综合评分，日常服务方案科学合理、周全详实细致，各项工作安排得当衔接有序的得4分；日常管理服务方案较科学合理、较周全详实细致，各项工作安排得当衔接较合理的得2分；日常服务方案简单粗略，各项工作安排能完成工作任务的得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	1.0	2.0	1.0
5	技术	菜品品种方案评价：投标文件中提供的菜品应具有多样性、营养搭配合理性，且需根据季节不同提供适时菜品，定期推出特色菜或新菜（每周），根据投标文件中提供的详细菜品方案进行评分：菜品新颖具有特色，营养搭配合理，符合季节性要求的得4分；菜品普通，营养搭配较合理，符合季节性要求的得2分；菜品没特色，营养搭配缺乏，符合季节性要求存在部分偏差的得1分，完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	4.0	2.0
6	技术	特色服务：根据投标人针对本项目提供的特色服务品种的多样性，是否具备一定的各个地方特色性，搭配的合理性及营养性等方面进行综合打分，品种多样，具有明显的地方特色性，搭配合理营养，考虑到适合各种人群的得4分；品种较多，具有一定的地方特色性，搭配较合理营养，基本考虑到适合各种人群的得2分；品种偏少，具有个别的地方特色性，搭配合理营养，考虑人群较少的得1分；未提供或不涉及该内容不得分。	0-4	2.0	4.0	2.0
7	技术	成本控制方案评价：投标文件中应提供具体的成本分析方案，成本控制应合理。根据投标文件中提供的成本控制方案进行评分：方案详尽、准确、针对性强且合理可行的，得5分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得3分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。【备注：成本分析方案不得出现与本项目投标报价有关的价格信息内容，否则作无效标处理。】	0-5	1.0	3.0	1.0
8	技术	项目管理方案评价：企业内部管理制度健全程度、操作规程细则程度、台账管理明确程度、岗位责任落实程度，根据投标人提供的详细方案进行评分。方案完整、详尽、针对性强且合理可行性强的，得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	1.0	2.0	1.0
9	技术	卫生管理方案评价：卫生管理具体措施明确程度等，根据投标人提供的详细方案进行评分。方案完整、详尽、针对性强且合理可行的，得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	2.0	2.0
10	技术	安全管理方案评价：针对本项目的食品安全、生产安全承诺、风险分析及可行控制方案。投标人应提供相应承诺及方案，包括对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案，方案应具有科学性，能体现投标人在安全方案的内控机制健全性及处置能力等。方案完整、详尽、针对性强且合理可行性强的，得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	4.0	2.0
11	技术	节能管理方案评价：节能管理具体措施明确程度等。方案完整、详尽、针对性强且合理可行性强的，得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	2.0	2.0
12	技术	项目筹备、交接方案评价：针对本项目需求的筹备计划及后续的可行性工作计划。评委根据投标人提供的方案的相关内容，重点考察投标人对筹备工作的认识程度，对筹备过程中承诺的支持力度，以及按时开张的可行性，对现有食堂人员的分流安排，投标人在后续过程中的工作计划等。方案完整、详尽、针对性强且合理可行性强的，得5分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得3分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

13	技术	服务质量保证措施评价：质量保证措施是否明确、可行、针对性强，措施详尽、准确、针对性强且合理可行的，得5分；内容有欠缺、基本合理可行的，得3分；措施不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0
14.1	技术	1) 人员岗位安排分配明细情况比较，包括人员数量、质量配备是否合理优质，配备合理充分满足各岗位和工作量要求的得5分，配备所有欠缺的得3分，不提供或不合理的不得分。最高得5分。	0-5	5.0	5.0	5.0
14.2	技术	2) 餐饮服务人员： ①拟派厨师人员具有中式烹调师等级证书，其中中级（国家职业资格四级）的得2分，高级（国家职业资格三级）的得3分，技师（国家职业资格二级）的得4分，高级技师（国家职业资格一级）的得5分，不提供不得分。 ②拟派人员具有健康管理师资格证书的得2分，不提供不得分。 ③拟派点心师具有国家职业资格三级（中式面点）职业资格证书的得2分，不提供不得分。④拟派人员中具有食品安全管理员培训合格证书的得2分，不提供不得分。 ⑤具有高级营养师资格证书的得2分，不提供不得分。须提供相关人员证书复印件及其在投标单位的社保缴纳记录[落款时间在本项目招标公告发布之日（含发布之日）后社保部门出具的单位或个人社保证明]复印件，否则不得分。	0-13	0.0	13.0	0.0
14.3	技术	3) 采购需求中要求的拟派本项目工作人员都具有健康证且健康证在有效期内的得2分，按岗位分配明细少1本或其中有失效的不得分。投标文件中提供健康证复印件或扫描件加盖公章。	0-2	0.0	2.0	0.0
15	技术	服务人员日常培训方案：投标人应对项目组人员进行后续培训，投标文件中提供详细人员培训计划及思路，培训计划应具有科学性。根据投标人提供的详细培训方案进行评分：方案详尽、准确、针对性强且合理可行的，得5分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得3分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0
16	商务	服务团队人员薪酬保障方案评价：投标人对聘用人员的薪资标准及方案制定应与聘用人员水平、本项目服务质量相适应，有利于服务人员队伍的稳定。根据投标人提供的人员酬薪方案进行评分： (1) 各岗位薪酬明细完整、明确，整体薪酬合理、符合市场行情，能够有效保障服务质量的得5分； (2) 部分有欠缺，但基本合理，能够基本保障服务质量的得3分； (3) 岗位薪酬不明确或不合理，不符合市场行情，无法充分保障服务质量的得1分； (4) 未提供实质性方案的得0分。	0-5	1.0	3.0	1.0
17	商务	增值服务：投标人针对本项目提供的其他增值服务内容承诺的得4分（承诺书格式自拟），不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0
合计			0-90	35.0	70.0	34.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：临平区农业农村局2025年迎宾路216号食堂服务项目（HZLCDL2025-001）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州辰远物业管理有限公司	杭州汇厨逸餐饮管理有限公司	杭州元创物业管理有限公司
1	商务	投标人自2020年1月1日以来（时间以合同签订时间为准），具有类似项目成功业绩的得0.5分，最高得1分。【证明材料：需提供合同复印件，至少包括首页、盖章页等，否则不得分。】	0-1	1.0	1.0	0.0
2	商务	投标人具有通过质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、食品安全管理体系认证每个得2分，最高得8分【证明材料：须提供在有效期内的证书复印件并加盖单位公章不提供不得分。】	0-8	0.0	8.0	0.0
3	技术	需求分析情况与重点、难点及解决措施评价：投标人根据采购需求描述，结合自身经验，对本项目的需求、实施重点和难点进行阐述和说明。评委根据投标人的阐述说明，对其阐述的完整性、全面性、合理性进行评价打分。阐述详尽、准确、针对性强且合理可行的，得4分；阐述部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；阐述不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	4.0	1.0
4	技术	日常服务方案：根据投标人针对本项目采购需求提供的日常服务方案的科学性、周全性、可行性、针对性进行综合评分，日常服务方案科学合理、周全详实细致，各项工作安排得当衔接有序的得4分；日常管理服务方案较科学合理、较周全详实细致，各项工作安排得当衔接较合理的得2分；日常服务方案简单粗略，各项工作安排能完成工作任务的得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	1.0	2.0	1.0
5	技术	菜类品种方案评价：投标文件中提供的菜品应具有多样性、营养搭配合理性，且需根据季节不同提供适时菜品，定期推出特色菜或新菜（每周），根据投标文件中提供的详细菜品方案进行评分：菜品新颖具有特色，营养搭配合理，符合季节性要求的得4分；菜品普通，营养搭配较合理，符合季节性要求的得2分；菜品没特色，营养搭配缺乏，符合季节性要求存在部分偏差的得1分，完全不符或未提供的不得分。	0-4	1.0	4.0	1.0
6	技术	特色服务：根据投标人针对本项目提供的特色服务品种的多样性，是否具备一定的各个地方特色性，搭配的合理性及营养性等方面进行综合打分，品种多样，具有明显的地方特色性，搭配合理营养，考虑到适合各种人群的得4分；品种较多，具有一定的地方特色性，搭配较合理营养，基本考虑到适合各种人群的得2分；品种偏少，具有个别的地方特色性，搭配合理营养，考虑人群较少的得1分；未提供或不涉及该内容不得分。	0-4	1.0	4.0	1.0
7	技术	成本控制方案评价：投标文件中应提供具体的成本分析方案，成本控制应合理。根据投标文件中提供的成本控制方案进行评分：方案详尽、准确、针对性强且合理可行的，得5分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得3分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。【备注：成本分析方案不得出现与本项目投标报价有关的价格信息内容，否则作无效标处理。】	0-5	3.0	3.0	1.0
8	技术	项目管理方案评价：企业内部管理制度健全程度、操作规程细则程度、台账管理明确程度、岗位责任落实程度，根据投标人提供的详细方案进行评分。方案完整、详尽、针对性强且合理可行性强的，得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	2.0	1.0
9	技术	卫生管理方案评价：卫生管理具体措施明确程度等，根据投标人提供的详细方案进行评分。方案完整、详尽、针对性强且合理可行的，得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	2.0	1.0
10	技术	安全管理方案评价：针对本项目的食品安全、生产安全承诺、风险分析及可行控制方案。投标人应提供相应承诺及方案，包括对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案，方案应具有科学性，能体现投标人在安全方案的内控机制健全性及处置能力等。方案完整、详尽、针对性强且合理可行性强的，得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	2.0	4.0	1.0
11	技术	节能管理方案评价：节能管理具体措施明确程度等。方案完整、详尽、针对性强且合理可行性强的，得4分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得2分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-4	1.0	2.0	1.0
12	技术	项目筹备、交接方案评价：针对本项目需求的筹备计划及后续的可行性工作计划。评委根据投标人提供的方案的相关内容，重点考察投标人对筹备工作的认识程度，对筹备过程中承诺的支持力度，以及按时开张的可行性，对现有食堂人员的分流安排，投标人在后续过程中的工作计划等。方案完整、详尽、针对性强且合理可行性强的，得5分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得3分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-5	1.0	3.0	1.0

技术商务资信评分明细表

13	技术	服务质量保证措施评价：质量保证措施是否明确、可行、针对性强，措施详尽、准确、针对性强且合理可行的，得5分；内容有欠缺、基本合理可行的，得3分；措施不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0
14.1	技术	1) 人员岗位安排分配明细情况比较，包括人员数量、质量配备是否合理优质，配备合理充分满足各岗位和工作量要求的得5分，配备所有欠缺的得3分，不提供或不合理的不得分。最高得5分。	0-5	3.0	3.0	3.0
14.2	技术	2) 餐饮服务人员： ①拟派厨师人员具有中式烹调师等级证书，其中中级（国家职业资格四级）的得2分，高级（国家职业资格三级）的得3分，技师（国家职业资格二级）的得4分，高级技师（国家职业资格一级）的得5分，不提供不得分。 ②拟派人员具有健康管理师资格证书的得2分，不提供不得分。 ③拟派点心师具有国家职业资格三级（中式面点）职业资格证书的得2分，不提供不得分。④拟派人员中具有食品安全管理员培训合格证书的得2分，不提供不得分。 ⑤具有高级营养师资格证书的得2分，不提供不得分。须提供相关人员证书复印件及其在投标单位的社保缴纳记录[落款时间在本项目招标公告发布之日（含发布之日）后社保部门出具的单位或个人社保证明]复印件，否则不得分。	0-13	0.0	13.0	0.0
14.3	技术	3) 采购需求中要求的拟派本项目工作人员都具有健康证且健康证在有效期内的得2分，按岗位分配明细少1本或其中有失效的不得分。投标文件中提供健康证复印件或扫描件加盖公章。	0-2	0.0	2.0	0.0
15	技术	服务人员日常培训方案：投标人应对项目组人员进行后续培训，投标文件中提供详细人员培训计划及思路，培训计划应具有科学性。根据投标人提供的详细培训方案进行评分：方案详尽、准确、针对性强且合理可行的，得5分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得3分；方案不全面或合理可行性有欠缺的，得1分；完全不符或未提供的不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0
16	商务	服务团队人员薪酬保障方案评价：投标人对聘用人员的薪资标准及方案制定应与聘用人员水平、本项目服务质量相适应，有利于服务人员队伍的稳定。根据投标人提供的人员薪酬方案进行评分： (1) 各岗位薪酬明细完整、明确，整体薪酬合理、符合市场行情，能够有效保障服务质量的得5分； (2) 部分有欠缺，但基本合理，能够基本保障服务质量的得3分； (3) 岗位薪酬不明确或不合理，不符合市场行情，无法充分保障服务质量的得1分； (4) 未提供实质性方案的得0分。	0-5	1.0	3.0	1.0
17	商务	增值服务：投标人针对本项目提供的其他增值服务内容承诺的得4分（承诺书格式自拟），不提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0
合计			0-90	31.0	70.0	24.0

专家（签名）：