

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：2023-2025年度食堂管理服务项目（ZJCT8-CHYJY202309（重招））

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容 | 分值范围 | 杭州绿卡餐饮管理有限公司 | 浙江湾物服务有限公司 | 杭州辰远物业管理公司 | 杭州百穗餐饮有限公司 | 杭州一面缘餐饮管理有限公司 | 杭州汇同物业有限公司 |
|----|------|---|------|--------------|------------|------------|------------|---------------|------------|
| 1 | 商务 | 类似业绩 投标人连续服务同一家单位食堂超过3年（含）的得0.5分，最高得1分，没有的不得分。（需提供相关合同扫描件加盖公章）。【证明材料：业绩证明须提供加盖投标人公章的合同及甲方出具的合格履约评价材料，否则不得分。】 | 0-1 | 0.0 | 1.0 | 0.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 2 | 商务 | 企业综合服务能力及信誉 投标人具有的相关管理体系认证证书 1) 质量管理体系认证证书（认证依据：GB/T19001/ISO9001）（1分） 2) 环境管理体系认证证书（认证依据：GB/T24001/ISO14001）（1分） 3) 职业健康安全管理体系认证证书（认证依据：GB/T45001/ISO 45001）（1分） 4) 食品安全管理体系认证（认证依据：ISO22000）（1分） 5) 投标人具有食品安全量化等级证书：A级得1分，B级得0.5分，C级不得分 【证明材料：1) 须提供有效证书复印件并加盖单位公章；2) 提供的证明材料须能体现相关评审因素，不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】 | 0-5 | 4.0 | 4.0 | 3.0 | 4.0 | 4.0 | 5.0 |
| 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5分；阐述部分内容有欠缺、基本合理可行的，得3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。 | 0-5 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 5.0 | 3.0 |
| 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5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3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。 | 0-5 | 3.0 | 5.0 | 3.0 | 3.0 | 5.0 | 3.0 |
| 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5分；菜品普通，营养搭配较合理，符合季节性要求的得3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。 | 0-5 | 3.0 | 3.0 | 1.0 | 3.0 | 5.0 | 3.0 |

| | | | | | | | | | |
|----|----|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 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5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3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。 | 0-5 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 5.0 | 3.0 |
| 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 | 3.0 | 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 | 3.0 | 3.0 | 5.0 | 3.0 |
| 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 | 1.0 | 2.0 | 1.0 | 4.0 | 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 | 3.0 | 3.0 | 3.0 |
| 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 | 1.0 | 1.0 | 2.0 | 4.0 | 4.0 |
| 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 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 2.0 | 2.0 |
| 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4分;内容有欠缺、基本合理可行的,得2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。 | 0-4 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |

| | | | | | | | | | |
|------|----|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 14.1 | 技术 | 拟派项目负责人专业能力评价： (1) 具有大专及以上学历的得1分。 (2) 具有高级餐饮职业经理人证的得3分；初级以上餐饮职业经理人证的得1分； 【证明材料：上述人员必须为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-4 | 0.0 | 4.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 14.2 | 技术 | 拟派厨师团队专业能力评价： (1) 拟派“厨师长”：具有一级或高级技师证以上的中式烹调师职业资格的得5分；二级的得3分。 (2) 拟派人员中（厨师长除外）具有三级中式烹调师职业资格及以上的，每提供1本得2分，最高得4分。 【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-9 | 9.0 | 9.0 | 0.0 | 9.0 | 9.0 | 9.0 |
| 14.3 | 技术 | 拟派面点师团队专业能力评价：拟派“面点师”具有三级或高级面点师职业资格的每人得2分。【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-2 | 2.0 | 2.0 | 0.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 14.4 | 技术 | 拟派西点师团队专业能力评价：拟派“西点师”具有三级或高级以上西点师职业资格的每人得2分。 【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-2 | 2.0 | 2.0 | 0.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 14.5 | 技术 | 拟派服务团队人员中具有食品安全管理员证的每一人得1分，最多得2分。 拟派人员中具有高级营养师职业资格证书的每一人得1分，最多得1分。不提供不得分。 工作人员都具有健康证且健康证在有效期内的得1分，少1本或其中有失效的不得分。 【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-4 | 1.0 | 4.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 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4分；方案较详尽、准确、针对性较强且较合理可行的，得2分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得1分；完全不符或未提供的不得分。 | 0-4 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 4.0 |

| | | | | | | | | | |
|----|----|--|------|------|------|------|------|------|------|
| 16 | 技术 | <p>服务团队人员薪酬保障方案评价</p> <p>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：</p> <p>(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4分；</p> <p>(2) 部分有欠缺，但基本合理，能够基本保障服务质量的得2分；</p> <p>(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；</p> <p>(4) 未提供实质性方案的得0分。</p> | 0-4 | 1.0 | 2.0 | 1.0 | 1.0 | 4.0 | 4.0 |
| 17 | 技术 | <p>增值服务</p> <p>投标人针对本项目提供的其他增值服务内容，有效性、可操作性强且具有一定实际意义的每项得1分，有效性、可操作性实际意义一般的每项得0.5分，最高得4分。</p> | 0-4 | 3.0 | 4.0 | 3.0 | 2.0 | 3.0 | 4.0 |
| 合计 | | | 0-90 | 45.0 | 62.0 | 30.0 | 61.0 | 80.0 | 70.0 |

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：2023-2025年度食堂管理服务项目（ZJCT8-CHYJY202309（重招））

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容 | 分值范围 | 杭州绿卡餐饮管理有限公司 | 浙江港湾物业服务有限公司 | 杭州辰远物业管理有限公司 | 杭州百穗餐饮有限公司 | 杭州一面缘餐饮管理有限公司 | 杭州汇同物业服务有限公司 |
|----|------|--|------|--------------|--------------|--------------|------------|---------------|--------------|
| 1 | 商务 | 类似业绩 投标人连续服务同一家单位食堂超过3年（含）的得0.5分，最高得1分，没有的不得分。（需提供相关合同扫描件加盖公章）。【证明材料：业绩证明须提供加盖投标人公章的合同及甲方出具的合格履约评价材料，否则不得分。】 | 0-1 | 0.0 | 1.0 | 0.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 2 | 商务 | 企业综合服务能力及信誉 投标人具有的相关管理体系认证证书 1)质量管理体系认证证书（认证依据：GB/T19001/ISO9001）（1分） 2)环境管理体系认证证书（认证依据：GB/T24001/ISO14001）（1分） 3)职业健康安全管理体系认证证书（认证依据：GB/T45001/ISO 45001）（1分） 4)食品安全管理体系认证（认证依据：ISO22000）（1分） 5)投标人具有食品安全量化等级证书：A级得1分，B级得0.5分，C级不得分 【证明材料：1)须提供有效证书复印件并加盖单位公章；2)提供的证明材料须能体现相关评审因素，不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】 | 0-5 | 4.0 | 4.0 | 3.0 | 4.0 | 4.0 | 5.0 |
| 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5分；阐述部分内容有欠缺、基本合理可行的，得3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。 | 0-5 | 1.0 | 3.0 | 1.0 | 3.0 | 5.0 | 5.0 |
| 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5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3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。 | 0-5 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 5.0 | 5.0 | 3.0 |
| 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应时菜品，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5分；菜品普通，营养搭配较合理，符合季节性要求的得3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。 | 0-5 | 3.0 | 5.0 | 3.0 | 5.0 | 5.0 | 3.0 |

| | | | | | | | | | |
|----|----|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 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5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3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。 | 0-5 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 5.0 | 5.0 |
| 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 | 3.0 | 3.0 | 5.0 |
| 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 | 3.0 | 5.0 | 3.0 |
| 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 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 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 | 1.0 | 3.0 | 3.0 | 5.0 |
| 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 | 2.0 | 4.0 | 4.0 |
| 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 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 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4分;内容有欠缺、基本合理可行的,得2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。 | 0-4 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 4.0 | 4.0 | 2.0 |

| | | | | | | | | | |
|------|----|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 14.1 | 技术 | 拟派项目负责人专业能力评价： (1) 具有大专及以上学历的得1分。 (2) 具有高级餐饮职业经理人证的得3分；初级以上餐饮职业经理人证的得1分； 【证明材料：上述人员必须为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-4 | 0.0 | 4.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 14.2 | 技术 | 拟派厨师团队专业能力评价： (1) 拟派“厨师长”：具有一级或高级技师证以上的中式烹调师职业资格的得5分；二级的得3分。 (2) 拟派人员中（厨师长除外）具有三级中式烹调师职业资格及以上的，每提供1本得2分，最高得4分。 【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-9 | 9.0 | 9.0 | 0.0 | 9.0 | 9.0 | 9.0 |
| 14.3 | 技术 | 拟派面点师团队专业能力评价：拟派“面点师”具有三级或高级面点师职业资格的每人得2分。【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-2 | 2.0 | 2.0 | 0.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 14.4 | 技术 | 拟派西点师团队专业能力评价：拟派“西点师”具有三级或高级以上西点师职业资格的每人得2分。 【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-2 | 2.0 | 2.0 | 0.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 14.5 | 技术 | 拟派服务团队人员中具有食品安全管理员证的每一人得1分，最多得2分。 拟派人员中具有高级营养师职业资格证书的每一人得1分，最多得1分。不提供不得分。 工作人员都具有健康证且健康证在有效期内的得1分，少1本或其中有失效的不得分。 【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-4 | 1.0 | 4.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 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4分；方案较详尽、准确、针对性较强且较合理可行的，得2分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得1分；完全不符或未提供的不得分。 | 0-4 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |

| | | | | | | | | | |
|----|----|--|------|------|------|------|------|------|------|
| 16 | 技术 | <p>服务团队人员薪酬保障方案评价</p> <p>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：</p> <p>(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4分；</p> <p>(2) 部分有欠缺，但基本合理，能够基本保障服务质量的得2分；</p> <p>(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；</p> <p>(4) 未提供实质性方案的得0分。</p> | 0-4 | 2.0 | 4.0 | 2.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 17 | 技术 | <p>增值服务</p> <p>投标人针对本项目提供的其他增值服务内容，有效性、可操作性强且具有一定实际意义的每项得1分，有效性、可操作性实际意义一般的每项得0.5分，最高得4分。</p> | 0-4 | 2.0 | 3.0 | 2.0 | 3.5 | 3.5 | 3.5 |
| 合计 | | | 0-90 | 51.0 | 70.0 | 31.0 | 76.5 | 84.5 | 81.5 |

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：2023-2025年度食堂管理服务项目（ZJCT8-CHYJY202309（重招））

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容 | 分值范围 | 杭州绿卡餐饮管理有限公司 | 浙江港湾物业服务有限公司 | 杭州辰远物业管理有限公司 | 杭州百穗餐饮有限公司 | 杭州一面缘餐饮管理有限公司 | 杭州汇同物业服务有限公司 |
|----|------|---|------|--------------|--------------|--------------|------------|---------------|--------------|
| 1 | 商务 | 类似业绩 投标人连续服务同一家单位食堂超过3年（含）的得0.5分，最高得1分，没有的不得分。（需提供相关合同扫描件加盖公章）。【证明材料：业绩证明须提供加盖投标人公章的合同及甲方出具的合格履约评价材料，否则不得分。】 | 0-1 | 0.0 | 1.0 | 0.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 2 | 商务 | 企业综合服务能力及信誉 投标人具有的相关管理体系认证证书 1) 质量管理体系认证证书（认证依据：GB/T19001/ISO9001）（1分） 2) 环境管理体系认证证书（认证依据：GB/T24001/ISO14001）（1分） 3) 职业健康安全管理体系认证证书（认证依据：GB/T45001/ISO 45001）（1分） 4) 食品安全管理体系认证（认证依据：ISO22000）（1分） 5) 投标人具有食品安全量化等级证书：A级得1分，B级得0.5分，C级不得分 【证明材料：1) 须提供有效证书复印件并加盖单位公章；2) 提供的证明材料须能体现相关评审因素，不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】 | 0-5 | 4.0 | 4.0 | 3.0 | 4.0 | 4.0 | 5.0 |
| 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5分；阐述部分内容有欠缺、基本合理可行的，得3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。 | 0-5 | 3.0 | 5.0 | 1.0 | 3.0 | 5.0 | 5.0 |
| 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5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3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。 | 0-5 | 3.0 | 5.0 | 3.0 | 3.0 | 5.0 | 3.0 |
| 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5分；菜品普通，营养搭配较合理，符合季节性要求的得3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。 | 0-5 | 3.0 | 5.0 | 1.0 | 3.0 | 5.0 | 5.0 |

| | | | | | | | | | |
|----|----|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 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5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3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。 | 0-5 | 3.0 | 5.0 | 3.0 | 5.0 | 5.0 | 5.0 |
| 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 | 3.0 | 3.0 | 5.0 | 5.0 |
| 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 | 5.0 | 5.0 | 5.0 |
| 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 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 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 | 5.0 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 5.0 | 5.0 |
| 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 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 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 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 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4分;内容有欠缺、基本合理可行的,得2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。 | 0-4 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 4.0 | 2.0 | 4.0 |

| | | | | | | | | | |
|------|----|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 14.1 | 技术 | 拟派项目负责人专业能力评价： (1) 具有大专及以上学历的得1分。 (2) 具有高级餐饮职业经理人证的得3分；初级以上餐饮职业经理人证的得1分； 【证明材料：上述人员必须为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-4 | 0.0 | 4.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 14.2 | 技术 | 拟派厨师团队专业能力评价： (1) 拟派“厨师长”：具有一级或高级技师证以上的中式烹调师职业资格的得5分；二级的得3分。 (2) 拟派人员中（厨师长除外）具有三级中式烹调师职业资格及以上的，每提供1本得2分，最高得4分。 【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-9 | 9.0 | 9.0 | 0.0 | 9.0 | 9.0 | 9.0 |
| 14.3 | 技术 | 拟派面点师团队专业能力评价：拟派“面点师”具有三级或高级面点师职业资格的每人得2分。【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-2 | 2.0 | 2.0 | 0.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 14.4 | 技术 | 拟派西点师团队专业能力评价：拟派“西点师”具有三级或高级以上西点师职业资格的每人得2分。 【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-2 | 2.0 | 2.0 | 0.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 14.5 | 技术 | 拟派服务团队人员中具有食品安全管理员证的每一人得1分，最多得2分。 拟派人员中具有高级营养师职业资格证书的每一人得1分，最多得1分。不提供不得分。 工作人员都具有健康证且健康证在有效期内的得1分，少1本或其中有失效的不得分。 【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-4 | 1.0 | 4.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 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4分；方案较详尽、准确、针对性较强且较合理可行的，得2分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得1分；完全不符或未提供的不得分。 | 0-4 | 2.0 | 4.0 | 2.0 | 4.0 | 2.0 | 4.0 |

| | | | | | | | | | |
|----|----|--|------|------|------|------|------|------|------|
| 16 | 技术 | <p>服务团队人员薪酬保障方案评价</p> <p>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：</p> <p>(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4分；</p> <p>(2) 部分有欠缺，但基本合理，能够基本保障服务质量的得2分；</p> <p>(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；</p> <p>(4) 未提供实质性方案的得0分。</p> | 0-4 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 4.0 | 2.0 | 4.0 |
| 17 | 技术 | <p>增值服务</p> <p>投标人针对本项目提供的其他增值服务内容，有效性、可操作性强且具有一定实际意义的每项得1分，有效性、可操作性实际意义一般的每项得0.5分，最高得4分。</p> | 0-4 | 2.0 | 3.0 | 1.0 | 4.0 | 3.0 | 3.0 |
| 合计 | | | 0-90 | 55.0 | 80.0 | 33.0 | 79.0 | 82.0 | 87.0 |

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：2023-2025年度食堂管理服务项目（ZJCT8-CHYJY202309（重招））

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容 | 分值范围 | 杭州绿卡餐饮管理有限公司 | 浙江港务业服务有限公司 | 杭州辰远物业管理有限公司 | 杭州百穗餐饮有限公司 | 杭州一面缘餐饮管理有限公司 | 杭州汇同物业服务有限公司 |
|----|------|---|------|--------------|-------------|--------------|------------|---------------|--------------|
| 1 | 商务 | 类似业绩 投标人连续服务同一家单位食堂超过3年（含）的得0.5分，最高得1分，没有的不得分。（需提供相关合同扫描件加盖公章）。【证明材料：业绩证明须提供加盖投标人公章的合同及甲方出具的合格履约评价材料，否则不得分。】 | 0-1 | 0.0 | 1.0 | 0.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 2 | 商务 | 企业综合服务能力及信誉 投标人具有的相关管理体系认证证书 1) 质量管理体系认证证书（认证依据：GB/T19001/ISO9001）（1分） 2) 环境管理体系认证证书（认证依据：GB/T24001/ISO14001）（1分） 3) 职业健康安全管理体系认证证书（认证依据：GB/T45001/ISO 45001）（1分） 4) 食品安全管理体系认证（认证依据：ISO22000）（1分） 5) 投标人具有食品安全量化等级证书：A级得1分，B级得0.5分，C级不得分 【证明材料：1) 须提供有效证书复印件并加盖单位公章；2) 提供的证明材料须能体现相关评审因素，不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】 | 0-5 | 4.0 | 4.0 | 3.0 | 4.0 | 4.0 | 5.0 |
| 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5分；阐述部分内容有欠缺、基本合理可行的，得3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。 | 0-5 | 3.0 | 3.0 | 1.0 | 3.0 | 5.0 | 3.0 |
| 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5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3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。 | 0-5 | 3.0 | 5.0 | 3.0 | 3.0 | 5.0 | 5.0 |
| 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5分；菜品普通，营养搭配较合理，符合季节性要求的得3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。 | 0-5 | 3.0 | 5.0 | 3.0 | 3.0 | 5.0 | 5.0 |

| | | | | | | | | | |
|----|----|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 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5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3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。 | 0-5 | 3.0 | 5.0 | 3.0 | 3.0 | 5.0 | 5.0 |
| 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 | 3.0 | 5.0 | 5.0 |
| 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 | 3.0 | 5.0 | 5.0 |
| 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 | 4.0 | 4.0 | 2.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 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 | 3.0 | 5.0 | 5.0 |
| 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 | 2.0 | 4.0 | 4.0 |
| 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 | 2.0 | 4.0 | 4.0 |
| 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4分;内容有欠缺、基本合理可行的,得2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。 | 0-4 | 2.0 | 4.0 | 2.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |

| | | | | | | | | | |
|------|----|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 14.1 | 技术 | 拟派项目负责人专业能力评价： (1) 具有大专及以上学历的得1分。 (2) 具有高级餐饮职业经理人证的得3分；初级以上餐饮职业经理人证的得1分； 【证明材料：上述人员必须为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-4 | 0.0 | 4.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 14.2 | 技术 | 拟派厨师团队专业能力评价： (1) 拟派“厨师长”：具有一级或高级技师证以上的中式烹调师职业资格的得5分；二级的得3分。 (2) 拟派人员中（厨师长除外）具有三级中式烹调师职业资格及以上的，每提供1本得2分，最高得4分。 【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-9 | 9.0 | 9.0 | 0.0 | 9.0 | 9.0 | 9.0 |
| 14.3 | 技术 | 拟派面点师团队专业能力评价：拟派“面点师”具有三级或高级面点师职业资格的每人得2分。【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-2 | 2.0 | 2.0 | 0.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 14.4 | 技术 | 拟派西点师团队专业能力评价：拟派“西点师”具有三级或高级以上西点师职业资格的每人得2分。 【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-2 | 2.0 | 2.0 | 0.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 14.5 | 技术 | 拟派服务团队人员中具有食品安全管理员证的每一人得1分，最多得2分。 拟派人员中具有高级营养师职业资格证书的每一人得1分，最多得1分。不提供不得分。 工作人员都具有健康证且健康证在有效期内的得1分，少1本或其中有失效的不得分。 【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-4 | 1.0 | 4.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 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4分；方案较详尽、准确、针对性较强且较合理可行的，得2分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得1分；完全不符或未提供的不得分。 | 0-4 | 2.0 | 4.0 | 2.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |

| | | | | | | | | | |
|----|----|--|------|------|------|------|------|------|------|
| 16 | 技术 | <p>服务团队人员薪酬保障方案评价</p> <p>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：</p> <p>(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4分；</p> <p>(2) 部分有欠缺，但基本合理，能够基本保障服务质量的得2分；</p> <p>(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；</p> <p>(4) 未提供实质性方案的得0分。</p> | 0-4 | 2.0 | 4.0 | 2.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 17 | 技术 | <p>增值服务</p> <p>投标人针对本项目提供的其他增值服务内容，有效性、可操作性强且具有一定实际意义的每项得1分，有效性、可操作性实际意义一般的每项得0.5分，最高得4分。</p> | 0-4 | 2.0 | 4.0 | 2.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 合计 | | | 0-90 | 55.0 | 87.0 | 36.0 | 71.0 | 89.0 | 88.0 |

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：2023-2025年度食堂管理服务项目（ZJCT8-CHYJY202309（重招））

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容 | 分值范围 | 杭州绿卡餐饮管理有限公司 | 浙江港务业服务有限公司 | 杭州辰远物业管理有限公司 | 杭州百穗餐饮有限公司 | 杭州一缘餐饮管理有限公司 | 杭州汇同物业服务有限公司 |
|----|------|---|------|--------------|-------------|--------------|------------|--------------|--------------|
| 1 | 商务 | 类似业绩 投标人连续服务同一家单位食堂超过3年（含）的得0.5分，最高得1分，没有的不得分。（需提供相关合同扫描件加盖公章）。【证明材料：业绩证明须提供加盖投标人公章的合同及甲方出具的合格履约评价材料，否则不得分。】 | 0-1 | 0.0 | 1.0 | 0.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 2 | 商务 | 企业综合服务能力及信誉 投标人具有的相关管理体系认证证书 1) 质量管理体系认证证书（认证依据：GB/T19001/ISO9001）（1分） 2) 环境管理体系认证证书（认证依据：GB/T24001/ISO14001）（1分） 3) 职业健康安全管理体系认证证书（认证依据：GB/T45001/ISO 45001）（1分） 4) 食品安全管理体系认证（认证依据：ISO22000）（1分） 5) 投标人具有食品安全量化等级证书：A级得1分，B级得0.5分，C级不得分 【证明材料：1) 须提供有效证书复印件并加盖单位公章；2) 提供的证明材料须能体现相关评审因素，不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】 | 0-5 | 4.0 | 4.0 | 3.0 | 4.0 | 4.0 | 5.0 |
| 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5分；阐述部分内容有欠缺、基本合理可行的，得3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。 | 0-5 | 3.0 | 3.0 | 1.0 | 3.0 | 5.0 | 3.0 |
| 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5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3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。 | 0-5 | 3.0 | 5.0 | 3.0 | 3.0 | 5.0 | 3.0 |
| 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5分；菜品普通，营养搭配较合理，符合季节性要求的得3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。 | 0-5 | 3.0 | 5.0 | 1.0 | 3.0 | 5.0 | 3.0 |

| | | | | | | | | | |
|----|----|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 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5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3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。 | 0-5 | 3.0 | 5.0 | 1.0 | 3.0 | 5.0 | 5.0 |
| 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 | 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 | 1.0 | 3.0 | 5.0 | 3.0 |
| 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 | 2.0 | 4.0 | 4.0 |
| 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 | 1.0 | 5.0 | 5.0 | 3.0 |
| 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 | 1.0 | 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 | 4.0 | 4.0 | 2.0 |
| 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4分;内容有欠缺、基本合理可行的,得2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。 | 0-4 | 2.0 | 4.0 | 2.0 | 4.0 | 4.0 | 2.0 |

| | | | | | | | | | |
|------|----|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 14.1 | 技术 | 拟派项目负责人专业能力评价： (1) 具有大专及以上学历的得1分。 (2) 具有高级餐饮职业经理人证的得3分；初级以上餐饮职业经理人证的得1分； 【证明材料：上述人员必须为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-4 | 0.0 | 4.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 14.2 | 技术 | 拟派厨师团队专业能力评价： (1) 拟派“厨师长”：具有一级或高级技师证以上的中式烹调师职业资格的得5分；二级的得3分。 (2) 拟派人员中（厨师长除外）具有三级中式烹调师职业资格及以上的，每提供1本得2分，最高得4分。 【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-9 | 9.0 | 9.0 | 0.0 | 9.0 | 9.0 | 9.0 |
| 14.3 | 技术 | 拟派面点师团队专业能力评价：拟派“面点师”具有三级或高级面点师职业资格的每人得2分。【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-2 | 2.0 | 2.0 | 0.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 14.4 | 技术 | 拟派西点师团队专业能力评价：拟派“西点师”具有三级或高级以上西点师职业资格的每人得2分。 【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-2 | 2.0 | 2.0 | 0.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 14.5 | 技术 | 拟派服务团队人员中具有食品安全管理员证的每一人得1分，最多得2分。 拟派人员中具有高级营养师职业资格证书的每一人得1分，最多得1分。不提供不得分。 工作人员都具有健康证且健康证在有效期内的得1分，少1本或其中有失效的不得分。 【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-4 | 1.0 | 4.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 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4分；方案较详尽、准确、针对性较强且较合理可行的，得2分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得1分；完全不符或未提供的不得分。 | 0-4 | 2.0 | 4.0 | 2.0 | 4.0 | 4.0 | 2.0 |

| | | | | | | | | | |
|----|----|--|------|------|------|------|------|------|------|
| 16 | 技术 | <p>服务团队人员薪酬保障方案评价</p> <p>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：</p> <p>(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4分；</p> <p>(2) 部分有欠缺，但基本合理，能够基本保障服务质量的得2分；</p> <p>(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；</p> <p>(4) 未提供实质性方案的得0分。</p> | 0-4 | 2.0 | 2.0 | 1.0 | 2.0 | 4.0 | 2.0 |
| 17 | 技术 | <p>增值服务</p> <p>投标人针对本项目提供的其他增值服务内容，有效性、可操作性强且具有一定实际意义的每项得1分，有效性、可操作性实际意义一般的每项得0.5分，最高得4分。</p> | 0-4 | 2.0 | 4.0 | 1.0 | 3.0 | 4.0 | 2.0 |
| 合计 | | | 0-90 | 53.0 | 81.0 | 25.0 | 70.0 | 87.0 | 66.0 |

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家6）

项目名称：2023-2025年度食堂管理服务项目（ZJCT8-CHYJY202309（重招））

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容 | 分值范围 | 杭州绿卡餐饮管理有限公司 | 浙江港务业服务有限公司 | 杭州辰远物业管理有限公司 | 杭州百穗餐饮有限公司 | 杭州一面缘餐饮管理有限公司 | 杭州汇同物业服务有限公司 |
|----|------|---|------|--------------|-------------|--------------|------------|---------------|--------------|
| 1 | 商务 | 类似业绩 投标人连续服务同一家单位食堂超过3年（含）的得0.5分，最高得1分，没有的不得分。（需提供相关合同扫描件加盖公章）。【证明材料：业绩证明须提供加盖投标人公章的合同及甲方出具的合格履约评价材料，否则不得分。】 | 0-1 | 0.0 | 1.0 | 0.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 2 | 商务 | 企业综合服务能力及信誉 投标人具有的相关管理体系认证证书 1) 质量管理体系认证证书（认证依据：GB/T19001/ISO9001）（1分） 2) 环境管理体系认证证书（认证依据：GB/T24001/ISO14001）（1分） 3) 职业健康安全管理体系认证证书（认证依据：GB/T45001/ISO 45001）（1分） 4) 食品安全管理体系认证（认证依据：ISO22000）（1分） 5) 投标人具有食品安全量化等级证书：A级得1分，B级得0.5分，C级不得分 【证明材料：1) 须提供有效证书复印件并加盖单位公章；2) 提供的证明材料须能体现相关评审因素，不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】 | 0-5 | 4.0 | 4.0 | 3.0 | 4.0 | 4.0 | 5.0 |
| 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5分；阐述部分内容有欠缺、基本合理可行的，得3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。 | 0-5 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 5.0 |
| 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5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3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。 | 0-5 | 1.0 | 3.0 | 1.0 | 5.0 | 3.0 | 5.0 |
| 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5分；菜品普通，营养搭配较合理，符合季节性要求的得3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。 | 0-5 | 1.0 | 3.0 | 1.0 | 5.0 | 3.0 | 5.0 |

| | | | | | | | | | |
|----|----|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 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5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3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。 | 0-5 | 3.0 | 5.0 | 3.0 | 5.0 | 1.0 | 5.0 |
| 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 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 5.0 |
| 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 | 5.0 | 1.0 | 3.0 | 3.0 | 5.0 |
| 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 | 1.0 | 2.0 | 1.0 | 2.0 | 2.0 | 4.0 |
| 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 | 3.0 | 3.0 | 5.0 |
| 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 | 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 | 4.0 | 2.0 | 4.0 |
| 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4分;内容有欠缺、基本合理可行的,得2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。 | 0-4 | 2.0 | 4.0 | 2.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |

| | | | | | | | | | |
|------|----|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 14.1 | 技术 | 拟派项目负责人专业能力评价： (1) 具有大专及以上学历的得1分。 (2) 具有高级餐饮职业经理人证的得3分；初级以上餐饮职业经理人证的得1分； 【证明材料：上述人员必须为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-4 | 0.0 | 4.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 14.2 | 技术 | 拟派厨师团队专业能力评价： (1) 拟派“厨师长”：具有一级或高级技师证以上的中式烹调师职业资格的得5分；二级的得3分。 (2) 拟派人员中（厨师长除外）具有三级中式烹调师职业资格及以上的，每提供1本得2分，最高得4分。 【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-9 | 9.0 | 9.0 | 0.0 | 9.0 | 9.0 | 9.0 |
| 14.3 | 技术 | 拟派面点师团队专业能力评价：拟派“面点师”具有三级或高级面点师职业资格的每人得2分。【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-2 | 2.0 | 2.0 | 0.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 14.4 | 技术 | 拟派西点师团队专业能力评价：拟派“西点师”具有三级或高级以上西点师职业资格的每人得2分。 【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-2 | 2.0 | 2.0 | 0.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 14.5 | 技术 | 拟派服务团队人员中具有食品安全管理员证的每一人得1分，最多得2分。 拟派人员中具有高级营养师职业资格证书的每一人得1分，最多得1分。不提供不得分。 工作人员都具有健康证且健康证在有效期内的得1分，少1本或其中有失效的不得分。 【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-4 | 1.0 | 4.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 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4分；方案较详尽、准确、针对性较强且较合理可行的，得2分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得1分；完全不符或未提供的不得分。 | 0-4 | 2.0 | 4.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |

| | | | | | | | | | |
|----|----|--|------|------|------|------|------|------|------|
| 16 | 技术 | <p>服务团队人员薪酬保障方案评价</p> <p>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：</p> <p>(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4分；</p> <p>(2) 部分有欠缺，但基本合理，能够基本保障服务质量的得2分；</p> <p>(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；</p> <p>(4) 未提供实质性方案的得0分。</p> | 0-4 | 2.0 | 4.0 | 2.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 17 | 技术 | <p>增值服务</p> <p>投标人针对本项目提供的其他增值服务内容，有效性、可操作性强且具有一定实际意义的每项得1分，有效性、可操作性实际意义一般的每项得0.5分，最高得4分。</p> | 0-4 | 1.0 | 3.5 | 3.0 | 4.0 | 3.5 | 4.0 |
| 合计 | | | 0-90 | 43.0 | 74.5 | 30.0 | 75.0 | 64.5 | 86.0 |

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家7）

项目名称：2023-2025年度食堂管理服务项目（ZJCT8-CHYJY202309（重招））

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容 | 分值范围 | 杭州绿卡餐饮管理有限公司 | 浙江港湾物业服务有限公司 | 杭州辰远物业管理有限公司 | 杭州百穗餐饮有限公司 | 杭州一面缘餐饮管理有限公司 | 杭州汇同物业服务有限公司 |
|----|------|--|------|--------------|--------------|--------------|------------|---------------|--------------|
| 1 | 商务 | 类似业绩 投标人连续服务同一家单位食堂超过3年（含）的得0.5分，最高得1分，没有的不得分。（需提供相关合同扫描件加盖公章）。【证明材料：业绩证明须提供加盖投标人公章的合同及甲方出具的合格履约评价材料，否则不得分。】 | 0-1 | 0.0 | 1.0 | 0.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 2 | 商务 | 企业综合服务能力及信誉 投标人具有的相关管理体系认证证书 1)质量管理体系认证证书（认证依据：GB/T19001/ISO9001）（1分） 2)环境管理体系认证证书（认证依据：GB/T24001/ISO14001）（1分） 3)职业健康安全管理体系认证证书（认证依据：GB/T45001/ISO 45001）（1分） 4)食品安全管理体系认证（认证依据：ISO22000）（1分） 5)投标人具有食品安全量化等级证书：A级得1分，B级得0.5分，C级不得分 【证明材料：1)须提供有效证书复印件并加盖单位公章；2)提供的证明材料须能体现相关评审因素，不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】 | 0-5 | 4.0 | 4.0 | 3.0 | 4.0 | 4.0 | 5.0 |
| 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5分；阐述部分内容有欠缺、基本合理可行的，得3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。 | 0-5 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 5.0 | 3.0 | 5.0 |
| 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5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3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。 | 0-5 | 5.0 | 3.0 | 3.0 | 5.0 | 5.0 | 5.0 |
| 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5分；菜品普通，营养搭配较合理，符合季节性要求的得3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。 | 0-5 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 5.0 | 5.0 |

| | | | | | | | | | |
|----|----|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 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5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3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。 | 0-5 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 5.0 |
| 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 | 5.0 | 3.0 | 5.0 |
| 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 | 5.0 | 3.0 | 5.0 |
| 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 | 3.0 | 4.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 4.0 |
| 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 | 1.0 | 3.0 | 3.0 | 3.0 |
| 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 | 2.0 | 2.0 | 4.0 |
| 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 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 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4分;内容有欠缺、基本合理可行的,得2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。 | 0-4 | 2.0 | 4.0 | 1.0 | 2.0 | 2.0 | 4.0 |

| | | | | | | | | | |
|------|----|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 14.1 | 技术 | 拟派项目负责人专业能力评价： (1) 具有大专及以上学历的得1分。 (2) 具有高级餐饮职业经理人证的得3分；初级以上餐饮职业经理人证的得1分； 【证明材料：上述人员必须为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-4 | 0.0 | 4.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 14.2 | 技术 | 拟派厨师团队专业能力评价： (1) 拟派“厨师长”：具有一级或高级技师证以上的中式烹调师职业资格的得5分；二级的得3分。 (2) 拟派人员中（厨师长除外）具有三级中式烹调师职业资格及以上的，每提供1本得2分，最高得4分。 【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-9 | 9.0 | 9.0 | 0.0 | 9.0 | 9.0 | 9.0 |
| 14.3 | 技术 | 拟派面点师团队专业能力评价：拟派“面点师”具有三级或高级面点师职业资格的每人得2分。【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-2 | 2.0 | 2.0 | 0.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 14.4 | 技术 | 拟派西点师团队专业能力评价：拟派“西点师”具有三级或高级以上西点师职业资格的每人得2分。 【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-2 | 2.0 | 2.0 | 0.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 14.5 | 技术 | 拟派服务团队人员中具有食品安全管理员证的每一人得1分，最多得2分。 拟派人员中具有高级营养师职业资格证书的每一人得1分，最多得1分。不提供不得分。 工作人员都具有健康证且健康证在有效期内的得1分，少1本或其中有失效的不得分。 【证明材料：上述人员必须均为投标人在职员工，根据投标文件中提供以上人员的社保缴纳证明（或劳动合同）、有关证书进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准。证明材料可以提供复印件，加盖投标人公章。】 | 0-4 | 1.0 | 4.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 15 | 技术 | 服务人员日常培训方案 投标人应对项目组成员进行后续培训，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4分；方案较详尽、准确、针对性较强且较合理可行的，得2分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的，得1分；完全不符或未提供的不得分。 | 0-4 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 4.0 | 2.0 | 4.0 |

| | | | | | | | | | |
|----|----|--|------|------|------|------|------|------|------|
| 16 | 技术 | <p>服务团队人员薪酬保障方案评价</p> <p>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：</p> <p>(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4分；</p> <p>(2) 部分有欠缺，但基本合理，能够基本保障服务质量的得2分；</p> <p>(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；</p> <p>(4) 未提供实质性方案的得0分。</p> | 0-4 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 4.0 | 2.0 | 4.0 |
| 17 | 技术 | <p>增值服务</p> <p>投标人针对本项目提供的其他增值服务内容，有效性、可操作性强且具有一定实际意义的每项得1分，有效性、可操作性实际意义一般的每项得0.5分，最高得4分。</p> | 0-4 | 2.0 | 2.5 | 1.0 | 2.0 | 2.0 | 3.5 |
| 合计 | | | 0-90 | 56.0 | 67.5 | 34.0 | 73.0 | 65.0 | 85.5 |

专家（签名）：