

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：绍兴市自然资源和规划局机关食堂2024-2025年劳务外包项目（ZJZL-2024-01-16）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江凯杰物 业服务有限 公司	绍兴千禾餐 饮管理有限 公司	绍兴市日旺 餐饮管理有 限公司
1	技术	投标单位具有质量管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、生活垃圾分类服务能力认证证书、服务质量评价体系认证证书的，每有一项得1分，最多得6分。证书必须在国家市场监督管理总局的全国认证认可信息公共服务平台上可以查询，否则不得分。 投标文件中需提供相关证书扫描件或图片以及该证书在全国认证认可信息公共服务平台上的查询截图并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。	0-6	0.0	0.0	6.0
2	技术	自2021年1月1日（以合同签订时间为准），投标单位具有同类项目业绩，每个合同得0.5分，最多得2分。 投标文件中需提供合同及中标通知书原件扫描件或图片并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。	0-2	0.5	0.5	2.0
3	技术	以安全、营养为原则，根据本食堂特点安排一份四季菜谱，每季排一周（5天）菜谱，每天排12个以上菜品，荤素搭配均衡。评委根据菜谱的花色品种和价格合理性结合本食堂特点，进行比较评议，酌情评分。每季菜谱0-2分，本项共8分，未提供的不得分。	0-8	5.0	5.0	6.0
4	技术	根据投标人管理食堂的实践经验、卫生安全管理措施等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。管理食堂实践经验丰富，卫生安全管理措施规范到位、操作性强，思路科学、清晰的，得5.1-8分；管理食堂实践经验较为丰富，卫生安全管理措施得当的，得2.1-5分；管理食堂实践经验不多，卫生安全管理措施不够到位的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-8	5.5	5.5	6.5
5	技术	根据投标人对食堂存在风险的分析、食品安全保障措施等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。风险分析全面、到位，食品安全保障措施具体且可行性强的，得5.1-8分；风险分析较为到位，食品安全保障措施较为具体可行的，得2.1-5分；风险分析片面、食品安全保障措施可行性不高的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-8	6.0	5.5	7.0
6	技术	1、投标人投保的食品安全责任保险（有效期内）总额达到2500万的得2分，每多500万元（含）加1分，最高得4分。 2、投标人投保雇主责任险的，50-89人得1分，90-129人得2分，130人（含）以上得4分。 投标文件中需提供保险单原件扫描件或图片并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。	0-8	0.0	0.0	8.0
7	技术	根据投标人对突发性应急处置期间的应急方案进行分析比较、评议、确定档次打分。应急方案操作性强、思路清晰分析全面的，得4.1-6分；应急方案操作性较强、思路较为清晰分析较为全面的，得2.1-4分；应急方案操作性一般、思路不够清晰分析不够全面的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-6	4.0	4.0	5.0
8	技术	根据投标人对筹备工作的认识分析，筹备过程中承诺的支持力度，以及按时开张的可行性，后续过程中的工作计划的科学性等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。筹备工作认识具体到位，有独到的分析与见解，承诺的支持力度大，按时开张的可行性高，后续过程中的工作计划科学合理的，得4.1-6分；筹备工作认识较为具体，承诺的支持力度较大，按时开张的可行性较高，后续过程中的工作计划较为合理的，得2.1-4分；筹备工作认识不够到位，承诺的支持力度不大，按时开张的可行性不高，后续过程中的工作计划不够合理的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-6	4.0	4.0	5.0
9	技术	1. 配备的管理人员：①具有餐饮业职业经理人资格的得2分；②具有食品安全管理员资格的得2分；本项最高得4分。 2. 配备的主厨：具有中式烹调师技师资格的得2分，具有中式烹调师高级技师资格的得3分。 3. 配备的副厨：具有中式烹调师高级资格的得1分，具有中式烹调师技师资格的得2分，具有中式烹调师高级技师资格的得3分。 投标文件中需提供相关人员证书原件扫描件或图片并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。 上述所有人员须为投标人在职职工，须提供投标人所属社保机构养老保险缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致，并加盖社保缴费证明专用章）复印件的扫描件或图片并加盖投标人电子公章，社保证明出具时间不得早于投标截止时间前1个月。	0-10	0.0	0.0	10.0
10	技术	根据稳定员工队伍的措施的可行性等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。稳定员工队伍的措施的可行性强的，5.1-8分；稳定员工队伍的措施的可行性较强的，得2.1-5分；稳定员工队伍的措施的可行性较弱的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-8	6.0	6.0	7.0
11	技术	针对本项目服务的相关承诺和支持力度等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。服务承诺全面到位，支持力度大的，得5.1-8分；服务承诺较为全面，支持力度较大的，得2.1-5分；服务承诺不够全面，支持力度不大的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-8	6.0	6.0	7.0
12	技术	投标人具有位于绍兴市越城区常驻售后服务机构(或承诺中标后30天内设立)的，得2分。 投标文件中需提供有效证明文件（营业执照或售后服务机构场地的租赁合同或承诺书，承诺书格式自拟）原件扫描件或图片并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0
合计			0-80	39.0	38.5	71.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：绍兴市自然资源和规划局机关食堂2024-2025年劳务外包项目（ZJZL-2024-01-16）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江凯杰物 业服务有限 公司	绍兴千禾餐 饮管理有限 公司	绍兴市日旺 餐饮管理有 限公司
1	技术	投标单位具有质量管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、生活垃圾分类服务能力认证证书、服务质量评价体系认证证书的，每一项得1分，最多得6分。证书必须在国家市场监督管理总局的全国认证认可信息公共服务平台上可以查询，否则不得分。 投标文件中需提供相关证书扫描件或图片以及该证书在全国认证认可信息公共服务平台上的查询截图并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。	0-6	0.0	0.0	6.0
2	技术	自2021年1月1日（以合同签订时间为准），投标单位具有同类项目业绩，每个合同得0.5分，最多得2分。 投标文件中需提供合同及中标通知书原件扫描件或图片并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。	0-2	0.5	0.5	2.0
3	技术	以安全、营养为原则，根据本食堂特点安排一份四季菜谱，每季排一周（5天）菜谱，每天排12个以上菜品，荤素搭配均衡。评委根据菜谱的花色品种和价格合理性结合本食堂特点，进行比较评议，酌情评分。每季菜谱0-2分，本项共8分，未提供的不得分。	0-8	5.5	5.5	7.0
4	技术	根据投标人管理食堂的实践经验、卫生安全管理措施等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。管理食堂实践经验丰富，卫生安全管理措施规范到位、操作性强，思路科学、清晰的，得5.1-8分；管理食堂实践经验丰富，卫生安全管理措施得当的，得2.1-5分；管理食堂实践经验不多，卫生安全管理措施不够到位的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-8	6.0	6.0	7.0
5	技术	根据投标人对食堂存在风险的分析、食品安全保障措施等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。风险分析全面、到位，食品安全保障措施具体且可行性强的，得5.1-8分；风险分析较为到位，食品安全保障措施较为具体可行的，得2.1-5分；风险分析片面、食品安全保障措施可行性不高的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-8	5.0	5.0	6.0
6	技术	1、投标人投保的食品安全责任保险（有效期内）总额达到2500万的得2分，每多500万元（含）加1分，最高得4分。 2、投标人投保雇主责任险的，50-89人得1分，90-129人得2分，130人（含）以上得4分。 投标文件中需提供保险单原件扫描件或图片并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。	0-8	0.0	0.0	8.0
7	技术	根据投标人对突发性应急处置期间的应急方案进行分析比较、评议、确定档次打分。应急方案操作性强、思路清晰分析全面的，得4.1-6分；应急方案操作性较强、思路较为清晰分析较为全面的，得2.1-4分；应急方案操作性一般、思路不够清晰分析不够全面的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-6	4.0	4.0	5.0
8	技术	根据投标人对筹备工作的认识分析，筹备过程中承诺的支持力度，以及按时开张的可行性，后续过程中的工作计划的科学性等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。筹备工作认识具体到位，有独到的分析与见解，承诺的支持力度大，按时开张的可行性高，后续过程中的工作计划科学合理的，得4.1-6分；筹备工作认识较为具体，承诺的支持力度较大，按时开张的可行性较高，后续过程中的工作计划较为合理的，得2.1-4分；筹备工作认识不够到位，承诺的支持力度不大，按时开张的可行性不高，后续过程中的工作计划不够合理的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-6	4.0	4.0	5.0
9	技术	1. 配备的管理人员：①具有餐饮业职业经理人资格的得2分；②具有食品安全管理员资格的得2分；本项最高得4分。 2. 配备的主厨：具有中式烹调师技师资格的得2分，具有中式烹调师高级技师资格的得3分。 3. 配备的副厨：具有中式烹调师高级资格的得1分，具有中式烹调师技师资格的得2分，具有中式烹调师高级技师资格的得3分。 投标文件中需提供相关人员证书原件扫描件或图片并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。 上述所有人员须为投标人在职职工，须提供投标人所属社保机构养老保险缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致，并加盖社保缴费证明专用章）复印件的扫描件或图片并加盖投标人电子公章，社保证明出具时间不得早于投标截止时间前1个月。	0-10	0.0	0.0	10.0
10	技术	根据稳定员工队伍的措施的可行性等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。稳定员工队伍的措施的可行性强的，5.1-8分；稳定员工队伍的措施的可行性较强的，得2.1-5分；稳定员工队伍的措施的可行性较弱的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-8	5.0	5.0	6.0
11	技术	针对本项目服务的相关承诺和支持力度等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。服务承诺全面到位，支持力度大的，得5.1-8分；服务承诺较为全面，支持力度较大的，得2.1-5分；服务承诺不够全面，支持力度不大的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-8	6.0	6.0	7.0
12	技术	投标人具有位于绍兴市越城区常驻售后服务机构(或承诺中标后30天内设立)的，得2分。 投标文件中需提供有效证明文件（营业执照或售后服务机构场地的租赁合同或承诺书，承诺书格式自拟）原件扫描件或图片并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0
合计			0-80	38.0	38.0	71.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：绍兴市自然资源和规划局机关食堂2024-2025年劳务外包项目（ZJZL-2024-01-16）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江凯杰物 业服务有限 公司	绍兴千禾餐 饮管理有限 公司	绍兴市日旺 餐饮管理有 限公司
1	技术	投标单位具有质量管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、生活垃圾分类服务能力认证证书、服务质量评价体系认证证书的，每有一项得1分，最多得6分。证书必须在国家市场监督管理总局的全国认证认可信息公共服务平台上可以查询，否则不得分。投标文件中需提供相关证书扫描件或图片以及该证书在全国认证认可信息公共服务平台上的查询截图并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。	0-6	0.0	0.0	6.0
2	技术	自2021年1月1日（以合同签订时间为准），投标单位具有同类项目业绩，每个合同得0.5分，最多得2分。投标文件中需提供合同及中标通知书原件扫描件或图片并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。	0-2	0.5	0.5	2.0
3	技术	以安全、营养为原则，根据本食堂特点安排一份四季菜谱，每季排一周（5天）菜谱，每天排12个以上菜品，荤素搭配均衡。评委根据菜谱的花色品种和价格合理性结合本食堂特点，进行比较评议，酌情评分。每季菜谱0-2分，本项共8分，未提供的不得分。	0-8	6.0	6.5	7.0
4	技术	根据投标人管理食堂的实践经验、卫生安全管理措施等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。管理食堂实践经验丰富，卫生安全管理措施规范到位、操作性强，思路科学、清晰的，得5.1-8分；管理食堂实践经验丰富，卫生安全管理措施得当的，得2.1-5分；管理食堂实践经验不多，卫生安全管理措施不够到位的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-8	6.5	7.0	7.0
5	技术	根据投标人对食堂存在风险的分析、食品安全保障措施等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。风险分析全面、到位，食品安全保障措施具体且可行性强的，得5.1-8分；风险分析较为到位，食品安全保障措施较为具体可行的，得2.1-5分；风险分析片面、食品安全保障措施可行性不高的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-8	7.0	6.0	7.0
6	技术	1、投标人投保的食品安全责任保险（有效期内）总额达到2500万的得2分，每多500万元（含）加1分，最高得4分。 2、投标人投保雇主责任险的，50-89人得1分，90-129人得2分，130人（含）以上得4分。投标文件中需提供保险单原件扫描件或图片并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。	0-8	0.0	0.0	8.0
7	技术	根据投标人对突发性应急处置期间的应急方案进行分析比较、评议、确定档次打分。应急方案操作性强、思路清晰分析全面的，得4.1-6分；应急方案操作性较强、思路较为清晰分析较为全面的，得2.1-4分；应急方案操作性一般、思路不够清晰分析不够全面的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-6	4.0	4.5	5.0
8	技术	根据投标人对筹备工作的认识分析，筹备过程中承诺的支持力度，以及按时开张的可行性，后续过程中的工作计划的科学性等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。筹备工作认识具体到位，有独到的分析与见解，承诺的支持力度大，按时开张的可行性高，后续过程中的工作计划科学合理的，得4.1-6分；筹备工作认识较为具体，承诺的支持力度较大，按时开张的可行性较高，后续过程中的工作计划较为合理的，得2.1-4分；筹备工作认识不够到位，承诺的支持力度不大，按时开张的可行性不高，后续过程中的工作计划不够合理的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-6	5.0	5.5	6.0
9	技术	1. 配备的管理人员：①具有餐饮业职业经理人资格的得2分；②具有食品安全管理员资格的得2分；本项最高得4分。 2. 配备的主厨：具有中式烹调师技师资格的得2分，具有中式烹调师高级技师资格的得3分。 3. 配备的副厨：具有中式烹调师高级资格的得1分，具有中式烹调师技师资格的得2分，具有中式烹调师高级技师资格的得3分。 投标文件中需提供相关人员证书原件扫描件或图片并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。上述所有人员须为投标人在职职工，须提供投标人所属社保机构养老保险缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致，并加盖社保缴费证明专用章）复印件的扫描件或图片并加盖投标人电子公章，社保证明出具时间不得早于投标截止时间前1个月。	0-10	0.0	0.0	10.0
10	技术	根据稳定员工队伍的措施的可行性等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。稳定员工队伍的措施的可行性强的，5.1-8分；稳定员工队伍的措施的可行性较强的，得2.1-5分；稳定员工队伍的措施的可行性较弱的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-8	5.0	6.0	7.0
11	技术	针对本项目服务的相关承诺和支持力度等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。服务承诺全面到位，支持力度大的，得5.1-8分；服务承诺较为全面，支持力度较大的，得2.1-5分；服务承诺不够全面，支持力度不大的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-8	6.0	7.0	7.0
12	技术	投标人具有位于绍兴市越城区常驻售后服务机构(或承诺中标后30天内设立)的，得2分。投标文件中需提供有效证明文件（营业执照或售后服务机构场地的租赁合同或承诺书，承诺书格式自拟）原件扫描件或图片并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0
合计			0-80	42.0	45.0	74.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：绍兴市自然资源和规划局机关食堂2024-2025年劳务外包项目（ZJZL-2024-01-16）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江凯杰物 业服务有限 公司	绍兴千禾餐 饮管理有限 公司	绍兴市日旺 餐饮管理有 限公司
1	技术	投标单位具有质量管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、生活垃圾分类服务能力认证证书、服务质量评价体系认证证书的，每一项得1分，最多得6分。证书必须在国家市场监督管理总局的全国认证认可信息公共服务平台上可以查询，否则不得分。 投标文件中需提供相关证书扫描件或图片以及该证书在全国认证认可信息公共服务平台上的查询截图并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。	0-6	0.0	0.0	6.0
2	技术	自2021年1月1日（以合同签订时间为准），投标单位具有同类项目业绩，每个合同得0.5分，最多得2分。 投标文件中需提供合同及中标通知书原件扫描件或图片并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。	0-2	0.5	0.5	2.0
3	技术	以安全、营养为原则，根据本食堂特点安排一份四季菜谱，每季排一周（5天）菜谱，每天排12个以上菜品，荤素搭配均衡。评委根据菜谱的花色品种和价格合理性结合本食堂特点，进行比较评议，酌情评分。每季菜谱0-2分，本项共8分，未提供的不得分。	0-8	4.0	4.0	6.0
4	技术	根据投标人管理食堂的实践经验、卫生安全管理措施等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。管理食堂实践经验丰富，卫生安全管理措施规范到位、操作性强，思路科学、清晰的，得5.1-8分；管理食堂实践经验丰富，卫生安全管理措施得当的，得2.1-5分；管理食堂实践经验不多，卫生安全管理措施不够到位的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-8	4.0	4.0	6.0
5	技术	根据投标人对食堂存在风险的分析、食品安全保障措施等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。风险分析全面、到位，食品安全保障措施具体且可行性强的，得5.1-8分；风险分析较为到位，食品安全保障措施较为具体可行的，得2.1-5分；风险分析片面、食品安全保障措施可行性不高的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-8	4.0	4.0	5.5
6	技术	1、投标人投保的食品安全责任保险（有效期内）总额达到2500万的得2分，每多500万元（含）加1分，最高得4分。 2、投标人投保雇主责任险的，50-89人得1分，90-129人得2分，130人（含）以上得4分。 投标文件中需提供保险单原件扫描件或图片并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。	0-8	0.0	0.0	8.0
7	技术	根据投标人对突发性应急处置期间的应急方案进行分析比较、评议、确定档次打分。应急方案操作性强、思路清晰分析全面的，得4.1-6分；应急方案操作性较强、思路较为清晰分析较为全面的，得2.1-4分；应急方案操作性一般、思路不够清晰分析不够全面的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-6	4.0	4.0	5.5
8	技术	根据投标人对筹备工作的认识分析，筹备过程中承诺的支持力度，以及按时开张的可行性，后续过程中的工作计划的科学性等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。筹备工作认识具体到位，有独到的分析与见解，承诺的支持力度大，按时开张的可行性高，后续过程中的工作计划科学合理的，得4.1-6分；筹备工作认识较为具体，承诺的支持力度较大，按时开张的可行性较高，后续过程中的工作计划较为合理的，得2.1-4分；筹备工作认识不够到位，承诺的支持力度不大，按时开张的可行性不高，后续过程中的工作计划不够合理的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-6	4.5	4.0	5.5
9	技术	1. 配备的管理人员：①具有餐饮业职业经理人资格的得2分；②具有食品安全管理资格的得2分；本项最高得4分。 2. 配备的主厨：具有中式烹调师技师资格的得2分，具有中式烹调师高级技师资格的得3分。 3. 配备的副厨：具有中式烹调师高级资格的得1分，具有中式烹调师技师资格的得2分，具有中式烹调师高级技师资格的得3分。 投标文件中需提供相关人员证书原件扫描件或图片并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。 上述所有人员须为投标人在职职工，须提供投标人所属社保机构养老保险缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致，并加盖社保缴费证明专用章）复印件的扫描件或图片并加盖投标人电子公章，社保证明出具时间不得早于投标截止时间前1个月。	0-10	0.0	0.0	10.0
10	技术	根据稳定员工队伍的措施的可行性等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。稳定员工队伍的措施的可行性强的，5.1-8分；稳定员工队伍的措施的可行性较强的，得2.1-5分；稳定员工队伍的措施的可行性较弱的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-8	4.0	4.5	5.5
11	技术	针对本项目服务的相关承诺和支持力度等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。服务承诺全面到位，支持力度大的，得5.1-8分；服务承诺较为全面，支持力度较大的，得2.1-5分；服务承诺不够全面，支持力度不大的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-8	4.0	4.5	5.5
12	技术	投标人具有位于绍兴市越城区常驻售后服务机构(或承诺中标后30天内设立)的，得2分。 投标文件中需提供有效证明文件（营业执照或售后服务机构场地的租赁合同或承诺书，承诺书格式自拟）原件扫描件或图片并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0
合计			0-80	31.0	31.5	67.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：绍兴市自然资源和规划局机关食堂2024-2025年劳务外包项目（ZJZL-2024-01-16）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江凯杰物 业服务有限 公司	绍兴千禾餐 饮管理有限 公司	绍兴市日旺 餐饮管理有 限公司
1	技术	投标单位具有质量管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、生活垃圾分类服务能力认证证书、服务质量评价体系认证证书的，每有一项得1分，最多得6分。证书必须在国家市场监督管理总局的全国认证认可信息公共服务平台上可以查询，否则不得分。投标文件中需提供相关证书扫描件或图片以及该证书在全国认证认可信息公共服务平台上的查询截图并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。	0-6	0.0	0.0	6.0
2	技术	自2021年1月1日（以合同签订时间为准），投标单位具有同类项目业绩，每个合同得0.5分，最多得2分。投标文件中需提供合同及中标通知书原件扫描件或图片并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。	0-2	0.5	0.5	2.0
3	技术	以安全、营养为原则，根据本食堂特点安排一份四季菜谱，每季排一周（5天）菜谱，每天排12个以上菜品，荤素搭配均衡。评委根据菜谱的花色品种和价格合理性结合本食堂特点，进行比较评议，酌情评分。每季菜谱0-2分，本项共8分，未提供的不得分。	0-8	6.0	5.0	7.0
4	技术	根据投标人管理食堂的实践经验、卫生安全管理措施等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。管理食堂实践经验丰富，卫生安全管理措施规范到位、操作性强，思路科学、清晰的，得5.1-8分；管理食堂实践经验丰富，卫生安全管理措施得当的，得2.1-5分；管理食堂实践经验不多，卫生安全管理措施不够到位的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-8	5.0	6.0	7.0
5	技术	根据投标人对食堂存在风险的分析、食品安全保障措施等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。风险分析全面、到位，食品安全保障措施具体且可行性强的，得5.1-8分；风险分析较为到位，食品安全保障措施较为具体可行的，得2.1-5分；风险分析片面、食品安全保障措施可行性不高的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-8	6.0	5.0	7.0
6	技术	1、投标人投保的食品安全责任保险（有效期内）总额达到2500万的得2分，每多500万元（含）加1分，最高得4分。 2、投标人投保雇主责任险的，50-89人得1分，90-129人得2分，130人（含）以上得4分。投标文件中需提供保险单原件扫描件或图片并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。	0-8	0.0	0.0	8.0
7	技术	根据投标人对突发性应急处置期间的应急方案进行分析比较、评议、确定档次打分。应急方案操作性强、思路清晰分析全面的，得4.1-6分；应急方案操作性较强、思路较为清晰分析较为全面的，得2.1-4分；应急方案操作性一般、思路不够清晰分析不够全面的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-6	5.0	5.0	5.0
8	技术	根据投标人对筹备工作的认识分析，筹备过程中承诺的支持力度，以及按时开张的可行性，后续过程中的工作计划的科学性等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。筹备工作认识具体到位，有独到的分析与见解，承诺的支持力度大，按时开张的可行性高，后续过程中的工作计划科学合理的，得4.1-6分；筹备工作认识较为具体，承诺的支持力度较大，按时开张的可行性较高，后续过程中的工作计划较为合理的，得2.1-4分；筹备工作认识不够到位，承诺的支持力度不大，按时开张的可行性不高，后续过程中的工作计划不够合理的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-6	5.0	5.0	5.0
9	技术	1. 配备的管理人员：①具有餐饮业职业经理人资格的得2分；②具有食品安全管理员资格的得2分；本项最高得4分。 2. 配备的主厨：具有中式烹调师技师资格的得2分，具有中式烹调师高级技师资格的得3分。 3. 配备的副厨：具有中式烹调师高级资格的得1分，具有中式烹调师技师资格的得2分，具有中式烹调师高级技师资格的得3分。 投标文件中需提供相关人员证书原件扫描件或图片并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。上述所有人员须为投标人在职职工，须提供投标人所属社保机构养老保险缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致，并加盖社保缴费证明专用章）复印件的扫描件或图片并加盖投标人电子公章，社保证明出具时间不得早于投标截止时间前1个月。	0-10	0.0	0.0	10.0
10	技术	根据稳定员工队伍的措施的可行性等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。稳定员工队伍的措施的可行性强的，5.1-8分；稳定员工队伍的措施的可行性较强的，得2.1-5分；稳定员工队伍的措施的可行性较弱的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-8	5.1	5.1	7.0
11	技术	针对本项目服务的相关承诺和支持力度等方面进行分析比较、评议、确定档次打分。服务承诺全面到位，支持力度大的，得5.1-8分；服务承诺较为全面，支持力度较大的，得2.1-5分；服务承诺不够全面，支持力度不大的，得0.1-2分；未提供的不得分。	0-8	5.1	5.1	7.0
12	技术	投标人具有位于绍兴市越城区常驻售后服务机构(或承诺中标后30天内设立)的，得2分。投标文件中需提供有效证明文件（营业执照或售后服务机构场地的租赁合同或承诺书，承诺书格式自拟）原件扫描件或图片并加盖投标人电子公章，不提供的不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0
合计			0-80	39.7	38.7	73.0

专家（签名）：