

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：诸暨市级机关2025年度食堂服务采购项目（诸暨博开2025-01-01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江中普朗廷餐饮管理有限公司	新昌白云人家农副产品配送服务有限公司	诸暨市味津餐饮管理有限公司	诸暨市绿丰食品有限公司
1.1	技术	供应商具有有效期内的ISO9001质量管理体系认证证书、ISO14001环境管理体系认证证书、ISO45001（或GB/T28001）职业健康安全管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书，每提供一项得2分，本项最高得8分。（注：需提供相关证书复印件及国家认证认可监督管理委员会官网截图证明并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-8	8.0	8.0	0.0	8.0
1.2	技术	投标人已缴纳食品安全责任险和雇主责任险的得2分。（注：需提供证明材料复印件并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-2	2.0	2.0	0.0	0.0
1.3	技术	自2022年1月1日以来（以颁发的时间为准），投标人托管或经营餐厅获得餐饮服务食品安全量化分级管理A级的得3分；B级的得1分。（注：需提供相关证明材料复印件并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-3	3.0	3.0	0.0	0.0
2.1	技术	根据供应商参与过政府公务接待任务情况，对政府机关公务接待标准和流程的熟悉度，对自助餐、快餐、桌餐等就餐模式了解情况等进行打分。 ①参与政府公务接待次数多，对接待标准、流程熟悉，对各种就餐模式了解全面且经验丰富的得（6，9]分； ②参与政府公务接待次数相对较多，对接待标准、流程较为熟悉但仍有欠缺，对各种就餐模式较为了解有经验的得（3，6]分； ③参与政府公务接待次数较少，对接待标准、流程理解片面单一，对各种就餐模式了解不深、经验不足的得（0，3]分； ④未提供本项不得分。 （注：需提供参与的相关案例描述及配套服务说明，否则不得分。）	0-9	8.0	7.0	3.0	4.0
2.2	技术	供应商自2022年1月1日以来（以合同签订时间为准）具有同类或类似项目业绩且用户反馈评价满意度较高的，每提供一个得0.5分，本项最高得2分。（注：需提供合同及相关用户反馈评价单（需有合作单位业务主管部门签字盖章认定）复印件并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-2	2.0	2.0	0.0	0.0
3.1	技术	主要岗位技能人员配置：行政总厨1名、厨师长1名、主灶2名、副灶4名、蒸灶1名、西式面点师1名、中式点心师3名，配置要求：技能员工配置不得少于表内人员配置人数（要求入驻机关食堂），总员工人数（包括管理人员）按营业规模科学配备。 拟派上述人员中具有烹饪大师证书的得2分； 行政总厨、厨师长持有中级及以上中式烹调师等级证书的，每人得1分，最高得2分； 主灶持有初级及以上中式烹调师等级证书的，每人得1分，最高得2分。 （注：需提供相关配置人员相关证书复印件及供应商为其缴纳的近三个月内任意一月社保证明并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-6	6.0	6.0	0.0	2.0
3.2	技术	根据供应商拟投入本项目的食堂员工队伍的资质情况、人员配置计划及各岗位薪资计划、工作职责、工作奖惩制度、后续人员培训计划及思路的科学性等方面内容进行打分，本项最高得9分。 ①人员经验丰富、配置合理、职责划分明确，培训思路清晰科学的得（6，9]分； ②人员经验相对丰富，配置基本合理、职责划分较为明确，但仍有欠缺，培训思路较清晰的得（3，6]分； ③人员经验不足，配置简单、岗位划分不明确，培训思路模糊可行性较弱的得（0，3]分； ④未提供本项不得分。	0-9	8.0	6.0	4.0	3.0
4	技术	菜谱制定：根据投标人拟制定的机关一号食堂2月份中餐菜谱共4份（每份排一周5天）是否安全、经济、季节、营养等进行打分，本项最高得8分。 ①菜谱制定营养均衡、菜品丰富、价格实惠的得（6，8]分； ②菜谱制定营养相对均衡但仍有不足，价格比较实惠的得（3，6]分； ③菜谱制定不科学、价格昂贵的得（0，3]分； ④未提供本项不得分。	0-8	7.5	5.0	4.0	3.5

技术商务资信评分明细表

5	技术	<p>服务方案：根据供应商提供的服务管理模式、措施以及公务接待服务方案、包括公务接待标准和服务流程，设备管理、成本分析（包含节约方案）和人员薪酬的综合评价、保证措施和奖惩办法、服务响应时间、对本项目服务合理化建议、特殊承诺等方面进行打分，本项最高得9分。</p> <p>①方案内容详细，措施阐述详细明确，建议合理可行的得（6，9]分；</p> <p>②方案较详细，措施阐述较为详细，建议基本可行的得（3，6]分；</p> <p>③方案内容简单、欠缺较多，措施阐述粗略、层次不清晰，建议可行性较弱的得（0，3]分；</p> <p>④未提供不得分。</p>	0-9	8.0	6.0	3.5	4.0
6	技术	<p>安全方案：根据供应商针对本项目提出的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案（包括食品安全细化、食堂风险的分析、对食品安全的保障措施等）的科学合理性、安全方案的内控机制及能力等方面进行打分。</p> <p>①方案内容科学合理，措施阐述详细明确、合理可行的得（6，8]分；</p> <p>②方案内容相对完整，措施阐述较为详细、基本可行的得（3，6]分；</p> <p>③方案内容简单、欠缺较多，措施阐述粗略，层次模糊、可行性较弱的得（0，3]分；</p> <p>④未提供不得分。</p>	0-8	7.5	6.0	4.0	4.5
7	技术	<p>服务承诺：根据供应商针对本项目提出的服务承诺、服务质量、菜肴创新、投诉渠道、售后服务规范等内容及具体可行性措施进行打分。</p> <p>①方案内容完整详细，措施阐述详细明确、合理可行的得（6，8]分；</p> <p>②方案较详细，措施阐述较为详细、基本全面的得（3，6]分；</p> <p>③方案内容简单、欠缺较多，措施阐述粗略，层次不清晰、可行性较弱的得（0，3]分；</p> <p>④未提供不得分。</p>	0-8	7.0	6.0	4.0	3.5
8	技术	<p>应急处置：根据供应商提供的应急预案方案，包括食品安全、环境安全、消防安全、事故应急处理等内容及措施的规范性、实际操作性等内容进行打分，本项最高得8分。</p> <p>①方案内容详细、有明确的承诺及措施、有相应的人力及物力投入安排能够充分保证及时有效服务响应的得（6，8]分；</p> <p>②方案较详细，有提供较明确的承诺，但制定的措施较为简单，后续服务响应能力较为一般的得（3，6]分；</p> <p>③方案内容简单，无法有效体现其针对性或可行性或与项目需求切合度较差的得（0，3]分；</p> <p>④未提供不得分。</p>	0-8	7.0	6.5	3.4	4.0
合计			0-80	74.0	63.5	25.9	36.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：诸暨市级机关2025年度食堂服务采购项目（诸暨博开2025-01-01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江中普朗廷餐饮管理有限公司	新昌白云人家农副产品配送服务有限公司	诸暨市味津餐饮管理有限公司	诸暨市绿丰食品有限公司
1.1	技术	供应商具有有效期内的ISO9001质量管理体系认证证书、ISO14001环境管理体系认证证书、ISO45001（或GB/T28001）职业健康安全管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书，每提供一项得2分，本项最高得8分。（注：需提供相关证书复印件及国家认证认可监督管理委员会官网截图证明并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-8	8.0	8.0	0.0	8.0
1.2	技术	投标人已缴纳食品安全责任险和雇主责任险的得2分。（注：需提供证明材料复印件并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-2	2.0	2.0	0.0	0.0
1.3	技术	自2022年1月1日以来（以颁发的时间为准），投标人托管或经营餐厅获得餐饮食品安全量化分级管理A级的得3分；B级的得1分。（注：需提供相关证明材料复印件并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-3	3.0	3.0	0.0	0.0
2.1	技术	根据供应商参与过政府公务接待任务情况，对政府机关公务接待标准和流程的熟悉度，对自助餐、快餐、桌餐等就餐模式了解情况等进行打分。 ①参与政府公务接待次数多，对接待标准、流程熟悉，对各种就餐模式了解全面且经验丰富的得（6，9]分； ②参与政府公务接待次数相对较多，对接待标准、流程较为熟悉但仍有欠缺，对各种就餐模式较为了解有经验的得（3，6]分； ③参与政府公务接待次数较少，对接待标准、流程理解片面单一，对各种就餐模式了解不深、经验不足的得（0，3]分； ④未提供本项不得分。（注：需提供参与的相关案例描述及配套服务说明，否则不得分。）	0-9	8.0	7.0	2.0	2.0
2.2	技术	供应商自2022年1月1日以来（以合同签订时间为准）具有同类或类似项目业绩且用户反馈评价满意度较高的，每提供一个得0.5分，本项最高得2分。（注：需提供合同及相关用户反馈评价单（需有合作单位业务主管部门签字盖章认定）复印件并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-2	2.0	2.0	0.0	0.0
3.1	技术	主要岗位技能人员配置：行政总厨1名、厨师长1名、主灶2名、副灶4名、蒸灶1名、西式面点师1名、中式点心师3名，配置要求：技能员工配置不得少于表内人员配置人数（要求入驻机关食堂），总员工人数（包括管理人员）按营业规模科学配备。 拟派上述人员中具有烹饪大师证书的得2分； 行政总厨、厨师长持有中级及以上中式烹调师等级证书的，每人得1分，最高得2分； 主灶持有初级及以上中式烹调师等级证书的，每人得1分，最高得2分。（注：需提供相关配置人员相关证书复印件及供应商为其缴纳的近三个月内任意一月社保证明并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-6	6.0	6.0	0.0	2.0
3.2	技术	根据供应商拟投入本项目的食堂员工队伍的资质情况、人员配置计划及各岗位薪资计划、工作职责、工作奖惩制度、后续人员培训计划及思路的科学性等方面进行打分，本项最高得9分。 ①人员经验丰富、配置合理、职责划分明确，培训思路清晰科学的得（6，9]分； ②人员经验相对丰富，配置基本合理、职责划分较为明确，但仍有欠缺，培训思路较清晰的得（3，6]分； ③人员经验不足，配置简单、岗位划分不明确，培训思路模糊可行性较弱的得（0，3]分； ④未提供本项不得分。	0-9	8.0	6.0	3.5	3.6
4	技术	菜谱制定：根据投标人拟制定的机关一号食堂2月份中餐菜谱共4份（每份排一周5天）是否安全、经济、季节、营养等进行打分，本项最高得8分。 ①菜谱制定营养均衡、菜品丰富、价格实惠的得（6，8]分； ②菜谱制定营养相对均衡但仍有不足，价格比较实惠的得（3，6]分； ③菜谱制定不科学、价格昂贵的得（0，3]分； ④未提供本项不得分。	0-8	7.0	6.0	4.0	5.0

技术商务资信评分明细表

5	技术	<p>服务方案：根据供应商提供的服务管理模式、措施以及公务接待服务方案、包括公务接待标准和服务流程，设备管理、成本分析（包含节约方案）和人员薪酬的综合评价、保证措施和奖惩办法、服务响应时间、对本项目服务合理化建议、特殊承诺等方面进行打分，本项最高得9分。</p> <p>①方案内容详细，措施阐述详细明确，建议合理可行的得（6，9]分；</p> <p>②方案较详细，措施阐述较为详细，建议基本可行的得（3，6]分；</p> <p>③方案内容简单、欠缺较多，措施阐述粗略、层次不清晰，建议可行性较弱的得（0，3]分；</p> <p>④未提供不得分。</p>	0-9	8.0	7.0	4.0	4.0
6	技术	<p>安全方案：根据供应商针对本项目提出的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案（包括食品安全细化、食堂风险的分析、对食品安全的保障等措施等）的科学合理性、安全方案的内控机制及能力等方面进行打分。</p> <p>①方案内容科学合理，措施阐述详细明确、合理可行的得（6，8]分；</p> <p>②方案内容相对完整，措施阐述较为详细、基本可行的得（3，6]分；</p> <p>③方案内容简单、欠缺较多，措施阐述粗略，层次模糊、可行性较弱的得（0，3]分；</p> <p>④未提供不得分。</p>	0-8	7.0	6.0	4.0	4.2
7	技术	<p>服务承诺：根据供应商针对本项目提出的服务承诺、服务质量、菜肴创新、投诉渠道、售后服务规范等内容及具体可行性措施进行打分。</p> <p>①方案内容完整详细，措施阐述详细明确、合理可行的得（6，8]分；</p> <p>②方案较详细，措施阐述较为详细、基本全面的得（3，6]分；</p> <p>③方案内容简单、欠缺较多，措施阐述粗略，层次不清晰、可行性较弱的得（0，3]分；</p> <p>④未提供不得分。</p>	0-8	7.0	6.0	3.1	3.2
8	技术	<p>应急处置：根据供应商提供的应急预案方案，包括食品安全、环境安全、消防安全、事故应急处理等内容及措施的规范性、实际操作性等内容进行打分，本项最高得8分。</p> <p>①方案内容详细、有明确的承诺及措施、有相应的人力及物力投入安排能够充分保证及时有效服务响应的得（6，8]分；</p> <p>②方案较详细，有提供较明确的承诺，但制定的措施较为简单，后续服务响应能力较为一般的得（3，6]分；</p> <p>③方案内容简单，无法有效体现其针对性或可行性或与项目需求切合度较差的得（0，3]分；</p> <p>④未提供不得分。</p>	0-8	7.0	6.0	3.4	3.8
合计			0-80	73.0	65.0	24.0	35.8

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：诸暨市级机关2025年度食堂服务采购项目（诸暨博开2025-01-01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江中普朗廷餐饮管理有限公司	新昌白云人家农副产品配送服务有限公司	诸暨市味津餐饮管理有限公司	诸暨市绿丰食品有限公司
1.1	技术	供应商具有有效期内的ISO9001质量管理体系认证证书、ISO14001环境管理体系认证证书、ISO45001（或GB/T28001）职业健康安全管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书，每提供一项得2分，本项最高得8分。（注：需提供相关证书复印件及国家认证认可监督管理委员会官网截图证明并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-8	8.0	8.0	0.0	8.0
1.2	技术	投标人已缴纳食品安全责任险和雇主责任险的得2分。（注：需提供证明材料复印件并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-2	2.0	2.0	0.0	0.0
1.3	技术	自2022年1月1日以来（以颁发的时间为准），投标人托管或经营餐厅获得餐饮食品安全量化分级管理A级的得3分；B级的得1分。（注：需提供相关证明材料复印件并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-3	3.0	3.0	0.0	0.0
2.1	技术	根据供应商参与过政府公务接待任务情况，对政府机关公务接待标准和流程的熟悉度，对自助餐、快餐、桌餐等就餐模式了解情况等进行打分。 ①参与政府公务接待次数多，对接待标准、流程熟悉，对各种就餐模式了解全面且经验丰富的得（6，9]分； ②参与政府公务接待次数相对较多，对接待标准、流程较为熟悉但仍有欠缺，对各种就餐模式较为了解有经验的得（3，6]分； ③参与政府公务接待次数较少，对接待标准、流程理解片面单一，对各种就餐模式了解不深、经验不足的得（0，3]分； ④未提供本项不得分。 （注：需提供参与的相关案例描述及配套服务说明，否则不得分。）	0-9	7.0	5.0	4.0	5.0
2.2	技术	供应商自2022年1月1日以来（以合同签订时间为准）具有同类或类似项目业绩且用户反馈评价满意度较高的，每提供一个得0.5分，本项最高得2分。（注：需提供合同及相关用户反馈评价单（需有合作单位业务主管部门签字盖章认定）复印件并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-2	2.0	2.0	0.0	0.0
3.1	技术	主要岗位技能人员配置：行政总厨1名、厨师长1名、主灶2名、副灶4名、蒸灶1名、西式面点师1名、中式点心师3名，配置要求：技能员工配置不得少于表内人员配置人数（要求入驻机关食堂），总员工人数（包括管理人员）按营业规模科学配备。 拟派上述人员中具有烹饪大师证书的得2分； 行政总厨、厨师长持有中级及以上中式烹调师等级证书的，每人得1分，最高得2分； 主灶持有初级及以上中式烹调师等级证书的，每人得1分，最高得2分。 （注：需提供相关配置人员相关证书复印件及供应商为其缴纳的近三个月内任意一月社保证明并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-6	6.0	6.0	0.0	2.0
3.2	技术	根据供应商拟投入本项目的食堂员工队伍的资质情况、人员配置计划及各岗位薪资计划、工作职责、工作奖惩制度、后续人员培训计划及思路的科学性等方面进行打分，本项最高得9分。 ①人员经验丰富、配置合理、职责划分明确，培训思路清晰科学的得（6，9]分； ②人员经验相对丰富，配置基本合理、职责划分较为明确，但仍有欠缺，培训思路较清晰的得（3，6]分； ③人员经验不足，配置简单、岗位划分不明确，培训思路模糊可行性较弱的得（0，3]分； ④未提供本项不得分。	0-9	7.0	5.0	3.0	4.0
4	技术	菜谱制定：根据投标人拟制定的机关一号食堂2月份中餐菜谱共4份（每份排一周5天）是否安全、经济、季节、营养等进行打分，本项最高得8分。 ①菜谱制定营养均衡、菜品丰富、价格实惠的得（6，8]分； ②菜谱制定营养相对均衡但仍有不足，价格比较实惠的得（3，6]分； ③菜谱制定不科学、价格昂贵的得（0，3]分； ④未提供本项不得分。	0-8	8.0	6.0	4.0	5.0

技术商务资信评分明细表

5	技术	<p>服务方案：根据供应商提供的服务管理模式、措施以及公务接待服务方案、包括公务接待标准和服务流程，设备管理、成本分析（包含节约方案）和人员薪酬的综合评价、保证措施和奖惩办法、服务响应时间、对本项目服务合理化建议、特殊承诺等方面进行打分，本项最高得9分。</p> <p>①方案内容详细，措施阐述详细明确，建议合理可行的得（6，9]分；</p> <p>②方案较详细，措施阐述较为详细，建议基本可行的得（3，6]分；</p> <p>③方案内容简单、欠缺较多，措施阐述粗略、层次不清晰，建议可行性较弱的得（0，3]分；</p> <p>④未提供不得分。</p>	0-9	7.0	6.0	3.0	3.0
6	技术	<p>安全方案：根据供应商针对本项目提出的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案（包括食品安全细化、食堂风险的分析、对食品安全的保障措施等）的科学合理性、安全方案的内控机制及能力等方面进行打分。</p> <p>①方案内容科学合理，措施阐述详细明确、合理可行的得（6，8]分；</p> <p>②方案内容相对完整，措施阐述较为详细、基本可行的得（3，6]分；</p> <p>③方案内容简单、欠缺较多，措施阐述粗略，层次模糊、可行性较弱的得（0，3]分；</p> <p>④未提供不得分。</p>	0-8	6.0	6.0	3.0	3.0
7	技术	<p>服务承诺：根据供应商针对本项目提出的服务承诺、服务质量、菜肴创新、投诉渠道、售后服务规范等内容及具体可行性措施进行打分。</p> <p>①方案内容完整详细，措施阐述详细明确、合理可行的得（6，8]分；</p> <p>②方案较详细，措施阐述较为详细、基本全面的得（3，6]分；</p> <p>③方案内容简单、欠缺较多，措施阐述粗略，层次不清晰、可行性较弱的得（0，3]分；</p> <p>④未提供不得分。</p>	0-8	7.0	6.0	3.0	3.0
8	技术	<p>应急处置：根据供应商提供的应急预案方案，包括食品安全、环境安全、消防安全、事故应急处理等内容及措施的规范性、实际操作性等内容进行打分，本项最高得8分。</p> <p>①方案内容详细、有明确的承诺及措施、有相应的人力及物力投入安排能够充分保证及时有效服务响应的得（6，8]分；</p> <p>②方案较详细，有提供较明确的承诺，但制定的措施较为简单，后续服务响应能力较为一般的得（3，6]分；</p> <p>③方案内容简单，无法有效体现其针对性或可行性或与项目需求切合度较差的得（0，3]分；</p> <p>④未提供不得分。</p>	0-8	6.0	5.0	4.0	4.0
合计			0-80	69.0	60.0	24.0	37.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：诸暨市级机关2025年度食堂服务采购项目（诸暨博开2025-01-01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江中普朗廷餐饮管理有限公司	新昌白云人家农副产品配送服务有限公司	诸暨市味津餐饮管理有限公司	诸暨市绿丰食品有限公司
1.1	技术	供应商具有有效期内的ISO9001质量管理体系认证证书、ISO14001环境管理体系认证证书、ISO45001（或GB/T28001）职业健康安全管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书，每提供一项得2分，本项最高得8分。（注：需提供相关证书复印件及国家认证认可监督管理委员会官网截图证明并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-8	8.0	8.0	0.0	8.0
1.2	技术	投标人已缴纳食品安全责任险和雇主责任险的得2分。（注：需提供证明材料复印件并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-2	2.0	2.0	0.0	0.0
1.3	技术	自2022年1月1日以来（以颁发的时间为准），投标人托管或经营餐厅获得餐饮食品安全量化分级管理A级的得3分；B级的得1分。（注：需提供相关证明材料复印件并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-3	3.0	3.0	0.0	0.0
2.1	技术	根据供应商参与过政府公务接待任务情况，对政府机关公务接待标准和流程的熟悉度，对自助餐、快餐、桌餐等就餐模式了解情况等进行打分。 ①参与政府公务接待次数多，对接待标准、流程熟悉，对各种就餐模式了解全面且经验丰富的得（6，9]分； ②参与政府公务接待次数相对较多，对接待标准、流程较为熟悉但仍有欠缺，对各种就餐模式较为了解有经验的得（3，6]分； ③参与政府公务接待次数较少，对接待标准、流程理解片面单一，对各种就餐模式了解不深、经验不足的得（0，3]分； ④未提供本项不得分。（注：需提供参与的相关案例描述及配套服务说明，否则不得分。）	0-9	7.5	6.5	4.5	5.0
2.2	技术	供应商自2022年1月1日以来（以合同签订时间为准）具有同类或类似项目业绩且用户反馈评价满意度较高的，每提供一个得0.5分，本项最高得2分。（注：需提供合同及相关用户反馈评价单（需有合作单位业务主管部门签字盖章认定）复印件并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-2	2.0	2.0	0.0	0.0
3.1	技术	主要岗位技能人员配置：行政总厨1名、厨师长1名、主灶2名、副灶4名、蒸灶1名、西式面点师1名、中式点心师3名，配置要求：技能员工配置不得少于表内人员配置人数（要求入驻机关食堂），总员工人数（包括管理人员）按营业规模科学配备。 拟派上述人员中具有烹饪大师证书的得2分； 行政总厨、厨师长持有中级及以上中式烹调师等级证书的，每人得1分，最高得2分； 主灶持有初级及以上中式烹调师等级证书的，每人得1分，最高得2分。（注：需提供相关配置人员相关证书复印件及供应商为其缴纳的近三个月内任意一月社保证明并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-6	6.0	6.0	0.0	2.0
3.2	技术	根据供应商拟投入本项目的食堂员工队伍的资质情况、人员配置计划及各岗位薪资计划、工作职责、工作奖惩制度、后续人员培训计划及思路的科学性等方面进行打分，本项最高得9分。 ①人员经验丰富、配置合理、职责划分明确，培训思路清晰科学的得（6，9]分； ②人员经验相对丰富，配置基本合理、职责划分较为明确，但仍有欠缺，培训思路较清晰的得（3，6]分； ③人员经验不足，配置简单、岗位划分不明确，培训思路模糊可行性较弱的得（0，3]分； ④未提供本项不得分。	0-9	7.5	7.0	4.5	5.0
4	技术	菜谱制定：根据投标人拟制定的机关一号食堂2月份中餐菜谱共4份（每份排一周5天）是否安全、经济、季节、营养等进行打分，本项最高得8分。 ①菜谱制定营养均衡、菜品丰富、价格实惠的得（6，8]分； ②菜谱制定营养相对均衡但仍有不足，价格比较实惠的得（3，6]分； ③菜谱制定不科学、价格昂贵的得（0，3]分； ④未提供本项不得分。	0-8	7.0	6.5	4.0	4.5

技术商务资信评分明细表

5	技术	<p>服务方案：根据供应商提供的服务管理模式、措施以及公务接待服务方案、包括公务接待标准和服务流程，设备管理、成本分析（包含节约方案）和人员薪酬的综合评价、保证措施和奖惩办法、服务响应时间、对本项目服务合理化建议、特殊承诺等方面进行打分，本项最高得9分。</p> <p>①方案内容详细，措施阐述详细明确，建议合理可行的得（6，9]分；</p> <p>②方案较详细，措施阐述较为详细，建议基本可行的得（3，6]分；</p> <p>③方案内容简单、欠缺较多，措施阐述粗略、层次不清晰，建议可行性较弱的得（0，3]分；</p> <p>④未提供不得分。</p>	0-9	7.5	7.0	4.5	5.0
6	技术	<p>安全方案：根据供应商针对本项目提出的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案（包括食品安全细化、食堂风险的分析、对食品安全的保障等措施等）的科学合理性、安全方案的内控机制及能力等方面进行打分。</p> <p>①方案内容科学合理，措施阐述详细明确、合理可行的得（6，8]分；</p> <p>②方案内容相对完整，措施阐述较为详细、基本可行的得（3，6]分；</p> <p>③方案内容简单、欠缺较多，措施阐述粗略，层次模糊、可行性较弱的得（0，3]分；</p> <p>④未提供不得分。</p>	0-8	7.0	6.5	4.0	4.5
7	技术	<p>服务承诺：根据供应商针对本项目提出的服务承诺、服务质量、菜肴创新、投诉渠道、售后服务规范等内容及具体可行性措施进行打分。</p> <p>①方案内容完整详细，措施阐述详细明确、合理可行的得（6，8]分；</p> <p>②方案较详细，措施阐述较为详细、基本全面的得（3，6]分；</p> <p>③方案内容简单、欠缺较多，措施阐述粗略，层次不清晰、可行性较弱的得（0，3]分；</p> <p>④未提供不得分。</p>	0-8	7.0	6.5	4.0	4.5
8	技术	<p>应急处置：根据供应商提供的应急预案方案，包括食品安全、环境安全、消防安全、事故应急处理等内容及措施的规范性、实际操作性等内容进行打分，本项最高得8分。</p> <p>①方案内容详细、有明确的承诺及措施、有相应的人力及物力投入安排能够充分保证及时有效服务响应的得（6，8]分；</p> <p>②方案较详细，有提供较明确的承诺，但制定的措施较为简单，后续服务响应能力较为一般的得（3，6]分；</p> <p>③方案内容简单，无法有效体现其针对性或可行性或与项目需求切合度较差的得（0，3]分；</p> <p>④未提供不得分。</p>	0-8	7.0	6.5	4.0	4.5
合计			0-80	71.5	67.5	29.5	43.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：诸暨市级机关2025年度食堂服务采购项目（诸暨博开2025-01-01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江中普朗廷餐饮管理有限公司	新昌白云人家农副产品配送服务有限公司	诸暨市味津餐饮管理有限公司	诸暨市绿丰食品有限公司
1.1	技术	供应商具有有效期内的ISO9001质量管理体系认证证书、ISO14001环境管理体系认证证书、ISO45001（或GB/T28001）职业健康安全管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书，每提供一项得2分，本项最高得8分。（注：需提供相关证书复印件及国家认证认可监督管理委员会官网截图证明并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-8	8.0	8.0	0.0	8.0
1.2	技术	投标人已缴纳食品安全责任险和雇主责任险的得2分。（注：需提供证明材料复印件并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-2	2.0	2.0	0.0	0.0
1.3	技术	自2022年1月1日以来（以颁发的时间为准），投标人托管或经营餐厅获得餐饮食品安全量化分级管理A级的得3分；B级的得1分。（注：需提供相关证明材料复印件并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-3	3.0	3.0	0.0	0.0
2.1	技术	根据供应商参与过政府公务接待任务情况，对政府机关公务接待标准和流程的熟悉度，对自助餐、快餐、桌餐等就餐模式了解情况进行打分。 ①参与政府公务接待次数多，对接待标准、流程熟悉，对各种就餐模式了解全面且经验丰富的得（6，9]分； ②参与政府公务接待次数相对较多，对接待标准、流程较为熟悉但仍有欠缺，对各种就餐模式较为了解有经验的得（3，6]分； ③参与政府公务接待次数较少，对接待标准、流程理解片面单一，对各种就餐模式了解不深、经验不足的得（0，3]分； ④未提供本项不得分。（注：需提供参与的相关案例描述及配套服务说明，否则不得分。）	0-9	8.5	6.1	3.0	3.0
2.2	技术	供应商自2022年1月1日以来（以合同签订时间为准）具有同类或类似项目业绩且用户反馈评价满意度较高的，每提供一个得0.5分，本项最高得2分。（注：需提供合同及相关用户反馈评价单（需有合作单位业务主管部门签字盖章认定）复印件并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-2	2.0	2.0	0.0	0.0
3.1	技术	主要岗位技能人员配置：行政总厨1名、厨师长1名、主灶2名、副灶4名、蒸灶1名、西式面点师1名、中式点心师3名，配置要求：技能员工配置不得少于表内人员配置人数（要求入驻机关食堂），总员工人数（包括管理人员）按营业规模科学配备。 拟派上述人员中具有烹饪大师证书的得2分； 行政总厨、厨师长持有中级及以上中式烹调师等级证书的，每人得1分，最高得2分； 主灶持有初级及以上中式烹调师等级证书的，每人得1分，最高得2分。（注：需提供相关配置人员相关证书复印件及供应商为其缴纳的近三个月内任意一月社保证明并加盖供应商CA公章，否则不得分。）	0-6	6.0	6.0	0.0	2.0
3.2	技术	根据供应商拟投入本项目的食堂员工队伍的资质情况、人员配置计划及各岗位薪资计划、工作职责、工作奖惩制度、后续人员培训计划及思路的科学性等方面进行打分，本项最高得9分。 ①人员经验丰富、配置合理、职责划分明确，培训思路清晰科学的得（6，9]分； ②人员经验相对丰富，配置基本合理、职责划分较为明确，但仍有欠缺，培训思路较清晰的得（3，6]分； ③人员经验不足，配置简单、岗位划分不明确，培训思路模糊可行性较弱的得（0，3]分； ④未提供本项不得分。	0-9	8.5	6.1	4.0	3.0
4	技术	菜谱制定：根据投标人拟制定的机关一号食堂2月份中餐菜谱共4份（每份排一周5天）是否安全、经济、季节、营养等进行打分，本项最高得8分。 ①菜谱制定营养均衡、菜品丰富、价格实惠的得（6，8]分； ②菜谱制定营养相对均衡但仍有不足，价格比较实惠的得（3，6]分； ③菜谱制定不科学、价格昂贵的得（0，3]分； ④未提供本项不得分。	0-8	8.0	6.2	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

5	技术	<p>服务方案：根据供应商提供的服务管理模式、措施以及公务接待服务方案、包括公务接待标准和服务流程，设备管理、成本分析（包含节约方案）和人员薪酬的综合评价、保证措施和奖惩办法、服务响应时间、对本项目服务合理化建议、特殊承诺等方面进行打分，本项最高得9分。</p> <p>①方案内容详细，措施阐述详细明确，建议合理可行的得（6，9]分；</p> <p>②方案较详细，措施阐述较为详细，建议基本可行的得（3，6]分；</p> <p>③方案内容简单、欠缺较多，措施阐述粗略、层次不清晰，建议可行性较弱的得（0，3]分；</p> <p>④未提供不得分。</p>	0-9	8.0	6.2	3.5	3.5
6	技术	<p>安全方案：根据供应商针对本项目提出的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案（包括食品安全细化、食堂风险的分析、对食品安全的保障措施等）的科学合理性、安全方案的内控机制及能力等方面进行打分。</p> <p>①方案内容科学合理，措施阐述详细明确、合理可行的得（6，8]分；</p> <p>②方案内容相对完整，措施阐述较为详细、基本可行的得（3，6]分；</p> <p>③方案内容简单、欠缺较多，措施阐述粗略，层次模糊、可行性较弱的得（0，3]分；</p> <p>④未提供不得分。</p>	0-8	7.0	6.2	3.5	4.0
7	技术	<p>服务承诺：根据供应商针对本项目提出的服务承诺、服务质量、菜肴创新、投诉渠道、售后服务规范等内容及具体可行性措施进行打分。</p> <p>①方案内容完整详细，措施阐述详细明确、合理可行的得（6，8]分；</p> <p>②方案较详细，措施阐述较为详细、基本全面的得（3，6]分；</p> <p>③方案内容简单、欠缺较多，措施阐述粗略，层次不清晰、可行性较弱的得（0，3]分；</p> <p>④未提供不得分。</p>	0-8	7.0	6.2	4.0	4.0
8	技术	<p>应急处置：根据供应商提供的应急预案，包括食品安全、环境安全、消防安全、事故应急处理等内容及措施的规范性、实际操作性等内容进行打分，本项最高得8分。</p> <p>①方案内容详细、有明确的承诺及措施、有相应的人力及物力投入安排能够充分保证及时有效服务响应的得（6，8]分；</p> <p>②方案较详细，有提供较明确的承诺，但制定的措施较为简单，后续服务响应能力较为一般的得（3，6]分；</p> <p>③方案内容简单，无法有效体现其针对性或可行性或与项目需求切合度较差的得（0，3]分；</p> <p>④未提供不得分。</p>	0-8	7.0	6.0	3.5	4.0
合计			0-80	75.0	64.0	24.5	34.5

专家（签名）：