

技术商务资信评分明细（专家1）

项目名称：温州医科大学附属眼视光医院员工餐厅人员外包服务（ZJ-2330142）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州金勺子餐饮管理有限公司	温州承味坊餐饮管理有限公司	温州市广东仔餐饮连锁管理有限公司
1	商务资信	管理体系情况： 供应商的管理体系认证（有效期内）： 1.具有ISO22000食品安全管理体系认证证书的，得1分； 2.具有HACCP（危害分析和关键控制点体系）认证证书的，得1分； 3.具有ISO45001职业健康安全管理体系认证证书的，得1分； 4.具有ISO9001质量管理体系认证证书的，得1分； 5.具有ISO14001环境管理体系认证证书的，得1分； 6.具有“商品售后服务评价体系”五星级及以上认证证书的，得1分。 提供证书的复印件或扫描件（加盖公章），未提供或提供的证书无效的，不得分。	0-6	6	0	5
2	商务资信	业绩情况：根据供应商2020年1月1日起（以合同签订时间为准）服务的食堂外包业绩，每提供一个不同用户得0.5分，最多得1分，业绩证明以合同复印件加盖公章为准，不提供证明材料不得分。	0-1	1	0	1
3	技术	项目经理：具有本科学历得1分，需提供证书复印件。	0-1	1	0	1
4	技术	项目经理：具备2年（含）以上且负责过医院食堂的食堂管理经验得1分，工作经验需提供甲方单位证明材料，且提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-1	1	0	1
5	技术	项目经理：具有高级餐饮职业经理人证书得2分，需提供证书复印件。	0-2	2	0	2
6	技术	服务团队：厨师长具有一级技师的职业资格证书得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
7	技术	服务团队：副厨师长或主厨同时具备三级(高级厨师)资格和食品安全管理员证书的，得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
8	技术	服务团队：团队中配备公共营养师（或其他从事营养管理的专职人员）并提供相关证明的，得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
9	技术	服务团队：面点师具有面点证（提供相关资格证书复印件），得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
10	技术	服务团队：吧台服务员具有大专及以上学历的得1分；具有酒店接待经验的得1分，工作经验需提供甲方单位证明材料。最多得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
11	技术	整体方案：供应商针对项目设计一套可行性方案。包括服务时间、窗口开设率、餐饮服务标准、食品加工处理、以及提供特色服务设计可行性方案。方案科学合理，完全能满足采购人需求的，得5分；方案较科学合理，能满足采购人需求的，得4分；方案基本完整，基本能满足采购人需求的，3分；方案有所欠缺，与采购人需求存在偏差的，得2分；方案空洞不完整，与采购人需求偏差较大的，得1分；未提供得0分。	0-5	4	2	3
12	技术	重点、难点措施：供应商对本项目的特点、重点和难点、要点等问题进行调查剖析，提出克服难点和要点技术措施。措施针对性强得5分，措施较合理得4分，措施略有瑕疵得3分，措施有所欠缺得2分，措施不能满足需求得1分，无措施得0分。	0-5	4	2	3
13	技术	内部管理制度：供应商提供的内部管理各项制度（包括但不限于服务质量控制制度、仓储管理制度、食品留样制度、节能管理制度、岗位职责管理制度等）。制度完善详细得5分；制度较完善详细得4分；制度普通得3分；制度略有瑕疵得2分；制度笼统欠合理得1分；未提供得0分。	0-5	4	2	3

14	技术	食堂安全运行方案：供应商针对本项目的生产安全的风险分析及可行控制方案，包括但不限于生产安全管理措施、消防安全管控措施、用水用电安全管理措施、卫生环境管理措施、人员安全教育等方面。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	4	3	4
15	技术	食品安全保障措施：供应商针对本项目的食品安全保障措施，包括食品收货、存储、加工、出品等各环节安全保障措施。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	4	3	4
16	商务资信	食品安全责任险投保情况：供应商投保食品安全责任保险，根据食品安全责任险保险单的内容及额度情况进行评分。需提供保单复印件，要求保额清晰可见。食品安全责任保险保额在600万元（含）以上的得3分，400万（含）到200万的得2分，保额不足100万的得1分，未投保的不得分。	0-3	3	0	3
17	技术	产品质量及价格控制方案：针对项目设计服务方案，制定可行的产品质量及价格控制方案。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	4	3	4
18	技术	菜单配置方案：供应商设计菜单配置方案。方案完善、具有较强针对性得5分；方案全面、有针对性得4分；方案完整、有一定针对性得3分；方案有瑕疵得2分，方案欠缺得1分；未提供得0分。	0-5	4	3	3
19	技术	餐饮设施维护方案：供应商对餐饮设施设备使用的维护方案。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	4	3	4
20	技术	人员培训及管理方案：供应商提供人员培训及管理方案（包括各岗位服务人员的工作考核细则和薪酬福利方案）。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	4	2	3
21	技术	各种应急保障方案：供应商各种应急保障方案，针对可能发生的突发事件的应急保障方案及措施，如发生食物中毒事件、生产安全事件、疫情突发事件等，考虑供应商的物资、人员的调配及时性及便捷性。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	4	2	3
22	技术	增值服务：在完成早、中、晚餐食堂经营管理模式下，提供创新增值服务，提供创新模式经营方案。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得4分；方案全面、有针对性、措施较有效的得3分；方案完整、有一定针对性、有措施的得2分；方案有瑕疵，措施有待提高的得1分，方案欠缺、措施不明确的得0.5分；未提供得0分。	0-4	3	0.5	3
23	技术	增值服务：以更优质绿色食品安全质量保障，为采购人员工提供营养配餐及食品外带服务方案。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得4分；方案全面、有针对性、措施较有效的得3分；方案完整、有一定针对性、有措施的得2分；方案有瑕疵，措施有待提高的得1分，方案欠缺、措施不明确的得0.5分；未提供得0分。	0-4	3	0.5	2
24	技术	综合服务协调能力：特殊情况下，供应商可协调其它直营店或食材配送公司对采购人紧急供应的能力，提供具体方案和可配送方式的相关证明材料。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得4分；方案全面、有针对性、措施较有效的得3分；方案完整、有一定针对性、有措施的得2分；方案有瑕疵，措施有待提高的得1分，方案欠缺、措施不明确的得0.5分；未提供得0分。	0-4	3	1	3

25	技术	综合服务协调能力：供应商对特殊接待任务及高标准接待用餐的服务方案，供应商对大型会务用餐的供应能力，提供大型会务供餐的相关证明材料。 方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得4分；方案全面、有针对性、措施较有效的得3分；方案完整、有一定针对性、有措施的得2分；方案有瑕疵，措施有待提高的得1分，方案欠缺、措施不明确的得0.5分；未提供得0分。	0-4	3	0.5	2
合计			0-90	76	27.5	67

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（专家2）

项目名称：温州医科大学附属眼视光医院员工餐厅人员外包服务（ZJ-2330142）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州金勺子餐饮管理有限公司	温州承味坊餐饮管理有限公司	温州市广东仔餐饮连锁管理有限公司
1	商务资信	管理体系情况： 供应商的管理体系认证（有效期内）： 1.具有ISO22000食品安全管理体系认证证书的，得1分； 2.具有HACCP（危害分析和关键控制点体系）认证证书的，得1分； 3.具有ISO45001职业健康安全管理体系认证证书的，得1分； 4.具有ISO9001质量管理体系认证证书的，得1分； 5.具有ISO14001环境管理体系认证证书的，得1分； 6.具有“商品售后服务评价体系”五星级及以上认证证书的，得1分。 提供证书的复印件或扫描件（加盖公章），未提供或提供的证书无效的，不得分。	0-6	6	0	5
2	商务资信	业绩情况：根据供应商2020年1月1日起（以合同签订时间为准）服务的食堂外包业绩，每提供一个不同用户得0.5分，最多得1分，业绩证明以合同复印件加盖公章为准，不提供证明材料不得分。	0-1	1	0	1
3	技术	项目经理：具有本科学历得1分，需提供证书复印件。	0-1	1	0	1
4	技术	项目经理：具备2年（含）以上且负责过医院食堂的食堂管理经验得1分，工作经验需提供甲方单位证明材料，且提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-1	1	0	1
5	技术	项目经理：具有高级餐饮职业经理人证书得2分，需提供证书复印件。	0-2	2	0	2
6	技术	服务团队：厨师长具有一级技师的职业资格证书得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
7	技术	服务团队：副厨师长或主厨同时具备三级(高级厨师)资格和食品安全管理员证书的，得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
8	技术	服务团队：团队中配备公共营养师（或其他从事营养管理的专职人员）并提供相关证明的，得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
9	技术	服务团队：面点师具有面点证（提供相关资格证书复印件），得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
10	技术	服务团队：吧台服务员具有大专及以上学历的得1分；具有酒店接待经验的得1分，工作经验需提供甲方单位证明材料。最多得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
11	技术	整体方案：供应商针对项目设计一套可行性方案。包括服务时间、窗口开设率、餐饮服务标准、食品加工处理、以及提供特色服务设计可行性方案。方案科学合理，完全能满足采购人需求的，得5分；方案较科学合理，能满足采购人需求的，得4分；方案基本完整，基本能满足采购人需求的，3分；方案有所欠缺，与采购人需求存在偏差的，得2分；方案空洞不完整，与采购人需求偏差较大的，得1分；未提供得0分。	0-5	4	2	4
12	技术	重点、难点措施：供应商对本项目的特点、重点和难点、要点等问题进行调查剖析，提出克服难点和要点技术措施。措施针对性强得5分，措施较合理得4分，措施略有瑕疵得3分，措施有所欠缺得2分，措施不能满足需求得1分，无措施得0分。	0-5	4	1	4

13	技术	内部管理制度：供应商提供的内部管理各项制度（包括但不限于服务质量控制制度、仓储管理制度、食品留样制度、节能管理制度、岗位职责管理制度等）。制度完善详细得5分；制度较完善详细得4分；制度普通得3分；制度略有瑕疵得2分；制度笼统欠合理得1分；未提供得0分。	0-5	5	1	4
14	技术	食堂安全运行方案：供应商针对本项目的生产安全的风险分析及可行控制方案，包括但不限于生产安全管理措施、消防安全管控措施、用水用电安全管理措施、卫生环境管理措施、人员安全教育等方面。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	4	2	3
15	技术	食品安全保障措施：供应商针对本项目的食品安全保障措施，包括食品收货、存储、加工、出品等各环节安全保障措施。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	4	2	3
16	商务资信	食品安全责任险投保情况：供应商投保食品安全责任保险，根据食品安全责任险保险单的内容及额度情况进行评分。需提供保单复印件，要求保额清晰可见。食品安全责任保险保额在600万元（含）以上的得3分，400万（含）到200万的得2分，保额不足100万的得1分，未投保的不得分。	0-3	3	0	3
17	技术	产品质量及价格控制方案：针对项目设计服务方案，制定可行的产品质量及价格控制方案。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	4	2	3
18	技术	菜单配置方案：供应商设计菜单配置方案。方案完善、具有较强针对性得5分；方案全面、有针对性得4分；方案完整、有一定针对性得3分；方案有瑕疵得2分，方案欠缺得1分；未提供得0分。	0-5	4	2	3
19	技术	餐饮设施维护方案：供应商对餐饮设施设备使用的维护方案。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	3	2	3
20	技术	人员培训及管理方案：供应商提供人员培训及管理方案（包括各岗位服务人员的工作考核细则和薪酬福利方案）。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	4	2	3
21	技术	各种应急保障方案：供应商各种应急保障方案，针对可能发生的突发事件的应急保障方案及措施，如发生食物中毒事件、生产安全事件、疫情突发事件等，考虑供应商的物资、人员的调配及时性及便捷性。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	4	1	3
22	技术	增值服务：在完成早、中、晚餐食堂经营管理模式下，提供创新增值服务，提供创新模式经营方案。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得4分；方案全面、有针对性、措施较有效的得3分；方案完整、有一定针对性、有措施的得2分；方案有瑕疵，措施有待提高的得1分，方案欠缺、措施不明确的得0.5分；未提供得0分。	0-4	4	2	4
23	技术	增值服务：以更优质绿色食品安全质量保障，为采购人员工提供营养配餐及食品外带服务方案。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得4分；方案全面、有针对性、措施较有效的得3分；方案完整、有一定针对性、有措施的得2分；方案有瑕疵，措施有待提高的得1分，方案欠缺、措施不明确的得0.5分；未提供得0分。	0-4	4	1	3
24	技术	综合服务协调能力：特殊情况下，供应商可协调其它直营店或食材配送公司对采购人紧急供应的能力，提供具体方案和可配送方式的相关证明材料。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得4分；方案全面、有针对性、措施较有效的得3分；方案完整、有一定针对性、有措施的得2分；方案有瑕疵，措施有待提高的得1分，方案欠缺、措施不明确的得0.5分；未提供得0分。	0-4	4	1	4

25	技术	综合服务协调能力：供应商对特殊接待任务及高标准接待用餐的服务方案，供应商对大型会务用餐的供应能力，提供大型会务供餐的相关证明材料。 方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得4分；方案全面、有针对性、措施较有效的得3分；方案完整、有一定针对性、有措施的得2分；方案有瑕疵，措施有待提高的得1分，方案欠缺、措施不明确的得0.5分；未提供得0分。	0-4	4	2	4
合计			0-90	80	23	71

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（专家3）

项目名称：温州医科大学附属眼视光医院员工餐厅人员外包服务（ZJ-2330142）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州金勺子餐饮管理有限公司	温州承味坊餐饮管理有限公司	温州市广东仔餐饮管理有限公司
1	商务资信	管理体系情况： 供应商的管理体系认证（有效期内）： 1.具有ISO22000食品安全管理体系认证证书的，得1分； 2.具有HACCP（危害分析和关键控制点体系）认证证书的，得1分； 3.具有ISO45001职业健康安全管理体系认证证书的，得1分； 4.具有ISO9001质量管理体系认证证书的，得1分； 5.具有ISO14001环境管理体系认证证书的，得1分； 6.具有“商品售后服务评价体系”五星级及以上认证证书的，得1分。 提供证书的复印件或扫描件（加盖公章），未提供或提供的证书无效的，不得分。	0-6	6	0	5
2	商务资信	业绩情况：根据供应商2020年1月1日起（以合同签订时间为准）服务的食堂外包业绩，每提供一个不同用户得0.5分，最多得1分，业绩证明以合同复印件加盖公章为准，不提供证明材料不得分。	0-1	1	0	1
3	技术	项目经理：具有本科学历得1分，需提供证书复印件。	0-1	1	0	1
4	技术	项目经理：具备2年（含）以上且负责过医院食堂的食堂管理经验得1分，工作经验需提供甲方单位证明材料，且提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-1	1	0	1
5	技术	项目经理：具有高级餐饮职业经理人证书得2分，需提供证书复印件。	0-2	2	0	2
6	技术	服务团队：厨师长具有一级技师的职业资格证书得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
7	技术	服务团队：副厨师长或主厨同时具备三级(高级厨师)资格和食品安全管理员证书的，得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
8	技术	服务团队：团队中配备公共营养师（或其他从事营养管理的专职人员）并提供相关证明的，得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
9	技术	服务团队：面点师具有面点证（提供相关资格证书复印件），得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
10	技术	服务团队：吧台服务员具有大专及以上学历的得1分；具有酒店接待经验的得1分，工作经验需提供甲方单位证明材料。最多得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
11	技术	整体方案：供应商针对项目设计一套可行性方案。包括服务时间、窗口开设率、餐饮服务标准、食品加工处理、以及提供特色服务设计可行性方案。方案科学合理，完全能满足采购人需求的，得5分；方案较科学合理，能满足采购人需求的，得4分；方案基本完整，基本能满足采购人需求的，3分；方案有所欠缺，与采购人需求存在偏差的，得2分；方案空洞不完整，与采购人需求偏差较大的，得1分；未提供得0分。	0-5	4	3	4
12	技术	重点、难点措施：供应商对本项目的特点、重点和难点、要点等问题进行调查剖析，提出克服难点和要点技术措施。措施针对性强得5分，措施较合理得4分，措施略有瑕疵得3分，措施有所欠缺得2分，措施不能满足需求得1分，无措施得0分。	0-5	4	3	4

13	技术	内部管理制度：供应商提供的内部管理各项制度（包括但不限于服务质量控制制度、仓储管理制度、食品留样制度、节能管理制度、岗位职责管理制度等）。制度完善详细得5分；制度较完善详细得4分；制度普通得3分；制度略有瑕疵得2分；制度笼统欠合理得1分；未提供得0分。	0-5	5	3	4
14	技术	食堂安全运行方案：供应商针对本项目的生产安全的风险分析及可行控制方案，包括但不限于生产安全管理措施、消防安全管控措施、用水用电安全管理措施、卫生环境管理措施、人员安全教育等方面。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	5	3	4
15	技术	食品安全保障措施：供应商针对本项目的食品安全保障措施，包括食品收货、存储、加工、出品等各环节安全保障措施。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	5	3	4
16	商务资信	食品安全责任险投保情况：供应商投保食品安全责任保险，根据食品安全责任险保险单的内容及额度情况进行评分。需提供保单复印件，要求保额清晰可见。食品安全责任保险保额在600万元（含）以上的得3分，400万（含）到200万的得2分，保额不足100万的得1分，未投保的不得分。	0-3	3	0	3
17	技术	产品质量及价格控制方案：针对项目设计服务方案，制定可行的产品质量及价格控制方案。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	5	3	5
18	技术	菜单配置方案：供应商设计菜单配置方案。方案完善、具有较强针对性得5分；方案全面、有针对性得4分；方案完整、有一定针对性得3分；方案有瑕疵得2分，方案欠缺得1分；未提供得0分。	0-5	5	3	5
19	技术	餐饮设施维护方案：供应商对餐饮设施设备使用的维护方案。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	4	2	4
20	技术	人员培训及管理方案：供应商提供人员培训及管理方案（包括各岗位服务人员的工作考核细则和薪酬福利方案）。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	4	2	4
21	技术	各种应急保障方案：供应商各种应急保障方案，针对可能发生的突发事件的应急保障方案及措施，如发生食物中毒事件、生产安全事件、疫情突发事件等，考虑供应商的物资、人员的调配及时性及便捷性。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	5	3	5
22	技术	增值服务：在完成早、中、晚餐食堂经营管理模式下，提供创新增值服务，提供创新模式经营方案。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得4分；方案全面、有针对性、措施较有效的得3分；方案完整、有一定针对性、有措施的得2分；方案有瑕疵，措施有待提高的得1分，方案欠缺、措施不明确的得0.5分；未提供得0分。	0-4	4	2	3
23	技术	增值服务：以更优质绿色食品安全质量保障，为采购人员工提供营养配餐及食品外带服务方案。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得4分；方案全面、有针对性、措施较有效的得3分；方案完整、有一定针对性、有措施的得2分；方案有瑕疵，措施有待提高的得1分，方案欠缺、措施不明确的得0.5分；未提供得0分。	0-4	4	2	3
24	技术	综合服务协调能力：特殊情况下，供应商可协调其它直营店或食材配送公司对采购人紧急供应的能力，提供具体方案和可配送方式的相关证明材料。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得4分；方案全面、有针对性、措施较有效的得3分；方案完整、有一定针对性、有措施的得2分；方案有瑕疵，措施有待提高的得1分，方案欠缺、措施不明确的得0.5分；未提供得0分。	0-4	3	1	3

25	技术	综合服务协调能力：供应商对特殊接待任务及高标准接待用餐的服务方案，供应商对大型会务用餐的供应能力，提供大型会务供餐的相关证明材料。 方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得4分；方案全面、有针对性、措施较有效的得3分；方案完整、有一定针对性、有措施的得2分；方案有瑕疵，措施有待提高的得1分，方案欠缺、措施不明确的得0.5分；未提供得0分。	0-4	4	2	3
合计			0-90	85	35	78

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（专家4）

项目名称：温州医科大学附属眼视光医院员工餐厅人员外包服务（ZJ-2330142）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州金勺子餐饮管理有限公司	温州承味坊餐饮管理有限公司	温州市广东仔餐饮连锁管理有限公司
1	商务资信	管理体系情况： 供应商的管理体系认证（有效期内）： 1.具有ISO22000食品安全管理体系认证证书的，得1分； 2.具有HACCP（危害分析和关键控制点体系）认证证书的，得1分； 3.具有ISO45001职业健康安全管理体系认证证书的，得1分； 4.具有ISO9001质量管理体系认证证书的，得1分； 5.具有ISO14001环境管理体系认证证书的，得1分； 6.具有“商品售后服务评价体系”五星级及以上认证证书的，得1分。 提供证书的复印件或扫描件（加盖公章），未提供或提供的证书无效的，不得分。	0-6	6	0	5
2	商务资信	业绩情况：根据供应商2020年1月1日起（以合同签订时间为准）服务的食堂外包业绩，每提供一个不同用户得0.5分，最多得1分，业绩证明以合同复印件加盖公章为准，不提供证明材料不得分。	0-1	1	0	1
3	技术	项目经理：具有本科学历得1分，需提供证书复印件。	0-1	1	0	1
4	技术	项目经理：具备2年（含）以上且负责过医院食堂的食堂管理经验得1分，工作经验需提供甲方单位证明材料，且提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-1	1	0	1
5	技术	项目经理：具有高级餐饮职业经理人证书得2分，需提供证书复印件。	0-2	2	0	2
6	技术	服务团队：厨师长具有一级技师的职业资格证书得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
7	技术	服务团队：副厨师长或主厨同时具备三级(高级厨师)资格和食品安全管理员证书的，得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
8	技术	服务团队：团队中配备公共营养师（或其他从事营养管理的专职人员）并提供相关证明的，得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
9	技术	服务团队：面点师具有面点证（提供相关资格证书复印件），得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
10	技术	服务团队：吧台服务员具有大专及以上学历的得1分；具有酒店接待经验的得1分，工作经验需提供甲方单位证明材料。最多得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
11	技术	整体方案：供应商针对项目设计一套可行性方案。包括服务时间、窗口开设率、餐饮服务标准、食品加工处理、以及提供特色服务设计可行性方案。方案科学合理，完全能满足采购人需求的，得5分；方案较科学合理，能满足采购人需求的，得4分；方案基本完整，基本能满足采购人需求的，3分；方案有所欠缺，与采购人需求存在偏差的，得2分；方案空洞不完整，与采购人需求偏差较大的，得1分；未提供得0分。	0-5	5	3	4
12	技术	重点、难点措施：供应商对本项目的特点、重点和难点、要点等问题进行调查剖析，提出克服难点和要点技术措施。措施针对性强得5分，措施较合理得4分，措施略有瑕疵得3分，措施有所欠缺得2分，措施不能满足需求得1分，无措施得0分。	0-5	5	2	4

13	技术	内部管理制度：供应商提供的内部管理各项制度（包括但不限于服务质量控制制度、仓储管理制度、食品留样制度、节能管理制度、岗位职责管理制度等）。制度完善详细得5分；制度较完善详细得4分；制度普通得3分；制度略有瑕疵得2分；制度笼统欠合理得1分；未提供得0分。	0-5	5	3	4
14	技术	食堂安全运行方案：供应商针对本项目的生产安全的风险分析及可行控制方案，包括但不限于生产安全管理措施、消防安全管控措施、用水用电安全管理措施、卫生环境管理措施、人员安全教育等方面。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	5	2	4
15	技术	食品安全保障措施：供应商针对本项目的食品安全保障措施，包括食品收货、存储、加工、出品等各环节安全保障措施。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	5	2	4
16	商务资信	食品安全责任险投保情况：供应商投保食品安全责任保险，根据食品安全责任险保险单的内容及额度情况进行评分。需提供保单复印件，要求保额清晰可见。食品安全责任保险保额在600万元（含）以上的得3分，400万（含）到200万的得2分，保额不足100万的得1分，未投保的不得分。	0-3	3	0	3
17	技术	产品质量及价格控制方案：针对项目设计服务方案，制定可行的产品质量及价格控制方案。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	4	2	4
18	技术	菜单配置方案：供应商设计菜单配置方案。方案完善、具有较强针对性得5分；方案全面、有针对性得4分；方案完整、有一定针对性得3分；方案有瑕疵得2分，方案欠缺得1分；未提供得0分。	0-5	4	2	3
19	技术	餐饮设施维护方案：供应商对餐饮设施设备使用的维护方案。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	4	3	4
20	技术	人员培训及管理方案：供应商提供人员培训及管理方案（包括各岗位服务人员的工作考核细则和薪酬福利方案）。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	4	2	4
21	技术	各种应急保障方案：供应商各种应急保障方案，针对可能发生的突发事件的应急保障方案及措施，如发生食物中毒事件、生产安全事件、疫情突发事件等，考虑供应商的物资、人员的调配及时性及便捷性。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	4	2	3
22	技术	增值服务：在完成早、中、晚餐食堂经营管理模式下，提供创新增值服务，提供创新模式经营方案。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得4分；方案全面、有针对性、措施较有效的得3分；方案完整、有一定针对性、有措施的得2分；方案有瑕疵，措施有待提高的得1分，方案欠缺、措施不明确的得0.5分；未提供得0分。	0-4	4	1	3
23	技术	增值服务：以更优质绿色食品安全质量保障，为采购人员工提供营养配餐及食品外带服务方案。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得4分；方案全面、有针对性、措施较有效的得3分；方案完整、有一定针对性、有措施的得2分；方案有瑕疵，措施有待提高的得1分，方案欠缺、措施不明确的得0.5分；未提供得0分。	0-4	4	1	3
24	技术	综合服务协调能力：特殊情况下，供应商可协调其它直营店或食材配送公司对采购人紧急供应的能力，提供具体方案和可配送方式的相关证明材料。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得4分；方案全面、有针对性、措施较有效的得3分；方案完整、有一定针对性、有措施的得2分；方案有瑕疵，措施有待提高的得1分，方案欠缺、措施不明确的得0.5分；未提供得0分。	0-4	4	1	3

25	技术	综合服务协调能力：供应商对特殊接待任务及高标准接待用餐的服务方案，供应商对大型会务用餐的供应能力，提供大型会务供餐的相关证明材料。 方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得4分；方案全面、有针对性、措施较有效的得3分；方案完整、有一定针对性、有措施的得2分；方案有瑕疵，措施有待提高的得1分，方案欠缺、措施不明确的得0.5分；未提供得0分。	0-4	4	1	3
合计			0-90	85	27	73

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（专家5）

项目名称：温州医科大学附属眼视光医院员工餐厅人员外包服务（ZJ-2330142）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州金勺子餐饮管理有限公司	温州承味坊餐饮管理有限公司	温州市广东仔餐饮管理有限公司
1	商务资信	管理体系情况： 供应商的管理体系认证（有效期内）： 1.具有ISO22000食品安全管理体系认证证书的，得1分； 2.具有HACCP（危害分析和关键控制点体系）认证证书的，得1分； 3.具有ISO45001职业健康安全管理体系认证证书的，得1分； 4.具有ISO9001质量管理体系认证证书的，得1分； 5.具有ISO14001环境管理体系认证证书的，得1分； 6.具有“商品售后服务评价体系”五星级及以上认证证书的，得1分。 提供证书的复印件或扫描件（加盖公章），未提供或提供的证书无效的，不得分。	0-6	6	0	5
2	商务资信	业绩情况：根据供应商2020年1月1日起（以合同签订时间为准）服务的食堂外包业绩，每提供一个不同用户得0.5分，最多得1分，业绩证明以合同复印件加盖公章为准，不提供证明材料不得分。	0-1	1	0	1
3	技术	项目经理：具有本科学历得1分，需提供证书复印件。	0-1	1	0	1
4	技术	项目经理：具备2年（含）以上且负责过医院食堂的食堂管理经验得1分，工作经验需提供甲方单位证明材料，且提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-1	1	0	1
5	技术	项目经理：具有高级餐饮职业经理人证书得2分，需提供证书复印件。	0-2	2	0	2
6	技术	服务团队：厨师长具有一级技师的职业资格证书得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
7	技术	服务团队：副厨师长或主厨同时具备三级(高级厨师)资格和食品安全管理员证书的，得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
8	技术	服务团队：团队中配备公共营养师（或其他从事营养管理的专职人员）并提供相关证明的，得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
9	技术	服务团队：面点师具有面点证（提供相关资格证书复印件），得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
10	技术	服务团队：吧台服务员具有大专及以上学历的得1分；具有酒店接待经验的得1分，工作经验需提供甲方单位证明材料。最多得2分。提供其本人前三个月中任意一个月的社保缴纳清单（缴费单位和投标单位名称必须一致）	0-2	2	0	2
11	技术	整体方案：供应商针对项目设计一套可行性方案。包括服务时间、窗口开设率、餐饮服务标准、食品加工处理、以及提供特色服务设计可行性方案。方案科学合理，完全能满足采购人需求的，得5分；方案较科学合理，能满足采购人需求的，得4分；方案基本完整，基本能满足采购人需求的，3分；方案有所欠缺，与采购人需求存在偏差的，得2分；方案空洞不完整，与采购人需求偏差较大的，得1分；未提供得0分。	0-5	4	3	4
12	技术	重点、难点措施：供应商对本项目的特点、重点和难点、要点等问题进行调查剖析，提出克服难点和要点技术措施。措施针对性强得5分，措施较合理得4分，措施略有瑕疵得3分，措施有所欠缺得2分，措施不能满足需求得1分，无措施得0分。	0-5	5	3	5

13	技术	内部管理制度：供应商提供的内部管理各项制度（包括但不限于服务质量控制制度、仓储管理制度、食品留样制度、节能管理制度、岗位职责管理制度等）。制度完善详细得5分；制度较完善详细得4分；制度普通得3分；制度略有瑕疵得2分；制度笼统欠合理得1分；未提供得0分。	0-5	5	3	4
14	技术	食堂安全运行方案：供应商针对本项目的生产安全的风险分析及可行控制方案，包括但不限于生产安全管理措施、消防安全管控措施、用水用电安全管理措施、卫生环境管理措施、人员安全教育等方面。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	5	3	5
15	技术	食品安全保障措施：供应商针对本项目的食品安全保障措施，包括食品收货、存储、加工、出品等各环节安全保障措施。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	5	3	5
16	商务资信	食品安全责任险投保情况：供应商投保食品安全责任保险，根据食品安全责任险保险单的内容及额度情况进行评分。需提供保单复印件，要求保额清晰可见。食品安全责任保险保额在600万元（含）以上的得3分，400万（含）到200万的得2分，保额不足100万的得1分，未投保的不得分。	0-3	3	0	3
17	技术	产品质量及价格控制方案：针对项目设计服务方案，制定可行的产品质量及价格控制方案。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	4	2	4
18	技术	菜单配置方案：供应商设计菜单配置方案。方案完善、具有较强针对性得5分；方案全面、有针对性得4分；方案完整、有一定针对性得3分；方案有瑕疵得2分，方案欠缺得1分；未提供得0分。	0-5	5	3	5
19	技术	餐饮设施维护方案：供应商对餐饮设施设备使用的维护方案。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	4	2	4
20	技术	人员培训及管理方案：供应商提供人员培训及管理方案（包括各岗位服务人员的工作考核细则和薪酬福利方案）。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	4	2	4
21	技术	各种应急保障方案：供应商各种应急保障方案，针对可能发生的突发事件的应急保障方案及措施，如发生食物中毒事件、生产安全事件、疫情突发事件等，考虑供应商的物资、人员的调配及时性及便捷性。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得5分；方案全面、有针对性、措施较有效的得4分；方案完整、有一定针对性、有措施的得3分；方案有瑕疵，措施有待提高的得2分，方案欠缺、措施不明确的得1分；未提供得0分。	0-5	4	2	3
22	技术	增值服务：在完成早、中、晚餐食堂经营管理模式下，提供创新增值服务，提供创新模式经营方案。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得4分；方案全面、有针对性、措施较有效的得3分；方案完整、有一定针对性、有措施的得2分；方案有瑕疵，措施有待提高的得1分，方案欠缺、措施不明确的得0.5分；未提供得0分。	0-4	4	2	3
23	技术	增值服务：以更优质绿色食品安全质量保障，为采购人员工提供营养配餐及食品外带服务方案。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得4分；方案全面、有针对性、措施较有效的得3分；方案完整、有一定针对性、有措施的得2分；方案有瑕疵，措施有待提高的得1分，方案欠缺、措施不明确的得0.5分；未提供得0分。	0-4	4	2	3
24	技术	综合服务协调能力：特殊情况下，供应商可协调其它直营店或食材配送公司对采购人紧急供应的能力，提供具体方案和可配送方式的相关证明材料。方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得4分；方案全面、有针对性、措施较有效的得3分；方案完整、有一定针对性、有措施的得2分；方案有瑕疵，措施有待提高的得1分，方案欠缺、措施不明确的得0.5分；未提供得0分。	0-4	4	2	4

25	技术	综合服务协调能力：供应商对特殊接待任务及高标准接待用餐的服务方案，供应商对大型会务用餐的供应能力，提供大型会务供餐的相关证明材料。 方案完善、具有较强针对性、措施切实有效的得4分；方案全面、有针对性、措施较有效的得3分；方案完整、有一定针对性、有措施的得2分；方案有瑕疵，措施有待提高的得1分，方案欠缺、措施不明确的得0.5分；未提供得0分。	0-4	4	1	3
合计			0-90	85	33	79

专家（签名）：