

## 技术商务评分明细（刁露）

项目名称：宁围街道机关食堂运营管理服务政府采购项目（ZFCG-NW20241201）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江丰胜餐饮有限公司	杭州新利餐饮有限公司	杭州昌强餐饮管理有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州麦趣餐饮管理有限公司	浙江高禾农产品有限公司
1	商务	投标人提供2021年11月1日以来（以合同签订时间为准）同类食堂运营业绩，每个业绩得0.5分，最高得2分。（投标文件中提供合同复印件加盖公章，不提供不得分。）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0
2	商务	投标人具有有效的食品安全管理体系认证证书、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，每个得1分，最高得4分。（证书需在有效期内，不提供不得分）	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
3	商务	拟派本项目厨师长具有技师（国家职业资格二级）及以上中式烹调师职业资格的得3分，具有高级（国家职业资格三级）中式烹调师职业资格的得2分。（投标文件中提供证书复印件及投标人为其缴纳的近3个月社保证明加盖公章，不提供不得分。）	0-3	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0	0.0
4.1	技术	根据投标文件中对于服务时间、窗口开设率评价方案，根据方案的完整性及投标人对该食堂服务需求的把握程度，评标委员会综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	6.0	5.0	4.0	5.0	5.0	3.0
4.2	技术	根据投标文件中菜色品种以及提供特色服务方案，评标委员会综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	5.0	3.0	5.0	4.0	3.0
5.1	技术	根据投标人的方案，针对本项目设计菜品、质量保证方案，制定可行的产品质量控制方案，评标委员会综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	5.0	3.0	5.0	4.0	3.0
5.2	技术	根据投标人方案，对食堂经营的定位、食堂经营措施、食堂经营的流程设计、增值服务等方面内容，评标委员会综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	6.0	5.0	4.0	5.0	5.0	3.0
6	技术	食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案；根据投标人提供的方案的相关内容，对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，在安全方案的内控机制及能力，综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	6.0	6.0	5.0	6.0	5.0	3.0
7.1	技术	投标人具备完整的各项管理制度，包括卫生管理制度、食品安全管理制度、综合治理管理制度、突发事件处置制度方案的综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	6.0	5.0	4.0	6.0	5.0	3.0
7.2	技术	投标人具备完整的各项管理制度，包括服务制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、员工考核制度、成本核算方案的综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	5.0	5.0	5.0	4.0	3.0

技术商务资信评分明细表

8.1	技术	针对本项目的具体情况，科学合理配置项目负责人、厨师和相关人员。评委根据投标人提供方案的相关内容，对配置的项目负责人与厨师的基本情况，员工队伍的资质情况，后续人员的培训计划及思路的科学性评定。（人员配置合理科学且与项目匹配度好的得5-6分；人员配置较合理科学且与项目匹配度较好的得3-4分；人员配置存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；人员配置缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	6.0	5.0	4.0	6.0	5.0	2.0
8.2	技术	拟派团队人员（除厨师长以外）中具有3年以上厨师工作经验，并具有中级（国家职业资格四级）及以上中式烹调师职业资格的，每人得1分，最高得2分。（投标文件中提供证书复印件及投标人为其缴纳的近3个月任意一个月社保证明加盖公章，不提供不得分。）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	0.0
9	技术	对本项目的合理化建议综合评定。内容详实且有针对性的得3分；内容较详实且较有针对性的得2分；内容不详实且无针对性的得0-1分。	0-3	2.0	1.0	1.5	2.0	1.5	1.0
10.1	技术	根据投标人应急预案方案综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	5.0	4.0	5.0	4.0	3.0
10.2	技术	根据投标人服务方案措施、响应程度等情况综合评分。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	5.0	2.0	5.0	4.0	2.0
11	技术	投标人对于突发事件的措施以及大型活动、法定节假日食堂工作人员安排等方面综合评定。（措施内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；措施内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；措施内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；措施内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	4.0	3.0	3.0	3.0	2.0	1.0
合计			0-80	72.0	66.0	52.5	69.0	59.5	34.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（寿飞燕）

项目名称：宁围街道机关食堂运营管理服务政府采购项目（ZFCG-NW20241201）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江丰胜餐饮管理有限公司	杭州新利餐饮有限公司	杭州昌强餐饮管理有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州麦趣餐饮管理有限公司	浙江高禾农产品有限公司
1	商务	投标人提供2021年11月1日以来（以合同签订时间为准）同类食堂运营业绩，每个业绩得0.5分，最高得2分。（投标文件中提供合同复印件加盖公章，不提供不得分。）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0
2	商务	投标人具有有效的食品安全管理体系认证证书、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，每个得1分，最高得4分。（证书需在有效期内，不提供不得分）	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
3	商务	拟派本项目厨师长具有技师（国家职业资格二级）及以上中式烹调师职业资格的得3分，具有高级（国家职业资格三级）中式烹调师职业资格的得2分。（投标文件中提供证书复印件及投标人为其缴纳的近3个月任意一个月社保证明加盖公章，不提供不得分。）	0-3	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0	0.0
4.1	技术	根据投标文件中对于服务时间、窗口开设率评价方案，根据方案的完整性及投标人对该食堂服务需求的把握程度，评标委员会综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	6.0	4.0	4.0	5.0	4.0	2.0
4.2	技术	根据投标文件中菜色品种以及提供特色服务方案，评标委员会综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	6.0	4.0	4.0	5.0	4.0	2.0
5.1	技术	根据投标人的方案，针对本项目设计菜品、质量保证方案，制定可行的产品质量控制方案，评标委员会综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	6.0	4.0	4.0	5.0	2.0	2.0
5.2	技术	根据投标人方案，对食堂经营的定位、食堂经营措施、食堂经营的流程设计、增值服务等方面内容，评标委员会综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	4.0	4.0	5.0	3.0	2.0
6	技术	食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案： 根据投标人提供的方案的相关内容，对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，在安全方案的内控机制及能力，综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	4.0	4.0	5.0	3.0	2.0
7.1	技术	投标人具备完整的各项管理制度，包括卫生管理制度、食品安全管理制度、综合治理管理制度、突发事件处置制度方案的综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	4.0	4.0	5.0	3.0	2.0
7.2	技术	投标人具备完整的各项管理制度，包括服务制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、员工考核制度、成本核算方案的综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	4.0	4.0	5.0	3.0	2.0

技术商务资信评分明细表

8.1	技术	针对本项目的具体情况，科学合理配置项目负责人、厨师和相关人员。评委根据投标人提供方案的相关内容，对配置的项目负责人与厨师的基本情况，员工队伍的资质情况，后续人员的培训计划及思路的科学性评定。（人员配置合理科学且与项目匹配度好的得5-6分；人员配置较合理科学且与项目匹配度较好的得3-4分；人员配置存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；人员配置缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	6.0	4.0	3.0	6.0	3.0	2.0
8.2	技术	拟派团队人员（除厨师长以外）中具有3年以上厨师工作经验，并具有中级（国家职业资格四级）及以上中式烹调师职业资格的，每人得1分，最高得2分。（投标文件中提供证书复印件及投标人为其缴纳的近3个月任意一个月社保证明加盖公章，不提供不得分。）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	0.0
9	技术	对本项目的合理化建议综合评定。内容详实且有针对性的得3分；内容较详实且较有针对性的得2分；内容不详实且无针对性的得0-1分。	0-3	3.0	1.0	1.0	2.0	1.0	1.0
10.1	技术	根据投标人应急预案方案综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	6.0	1.0	1.0	5.0	1.0	1.0
10.2	技术	根据投标人服务方案措施、响应程度等情况综合评分。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	6.0	1.0	1.0	5.0	1.0	1.0
11	技术	投标人对于突发事件的措施以及大型活动、法定节假日食堂工作人员安排等方面综合评定。（措施内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；措施内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；措施内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；措施内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	1.0	1.0	5.0	1.0	1.0
合计			0-80	75.0	47.0	45.0	69.0	40.0	24.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（应方泽）

项目名称：宁围街道机关食堂运营管理服务政府采购项目（ZFCG-NW20241201）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江丰胜餐饮管理有限公司	杭州新利餐饮有限公司	杭州昌强餐饮管理有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州麦趣餐饮管理有限公司	浙江高禾农产品有限公司
1	商务	投标人提供2021年11月1日以来（以合同签订时间为准）同类食堂运营业绩，每个业绩得0.5分，最高得2分。（投标文件中提供合同复印件加盖公章，不提供不得分。）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0
2	商务	投标人具有有效的食品安全管理体系认证证书、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，每个得1分，最高得4分。（证书需在有效期内，不提供不得分）	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
3	商务	拟派本项目厨师长具有技师（国家职业资格二级）及以上中式烹调师职业资格的得3分，具有高级（国家职业资格三级）中式烹调师职业资格的得2分。（投标文件中提供证书复印件及投标人为其缴纳的近3个月任意一个月社保证明加盖公章，不提供不得分。）	0-3	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0	0.0
4.1	技术	根据投标文件中对于服务时间、窗口开设率评价方案，根据方案的完整性及投标人对该食堂服务需求的把握程度，评标委员会综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	4.0	3.0	5.0	4.0	3.0
4.2	技术	根据投标文件中菜色品种以及提供特色服务方案，评标委员会综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	3.0	4.0	5.0	3.0	3.0
5.1	技术	根据投标人的方案，针对本项目设计菜品、质量保证方案，制定可行的产品质量控制方案，评标委员会综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	3.0	3.0	5.0	3.0	3.0
5.2	技术	根据投标人方案，对食堂经营的定位、食堂经营措施、食堂经营的流程设计、增值服务等方面内容，评标委员会综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	3.0	3.0	5.0	3.0	3.0
6	技术	食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案： 根据投标人提供的方案的相关内容，对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，在安全方案的内控机制及能力，综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	3.0	3.0	5.0	3.0	3.0
7.1	技术	投标人具备完整的各项管理制度，包括卫生管理制度、食品安全管理制度、综合治理管理制度、突发事件处置制度方案的综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	4.0	4.0	5.0	3.0	3.0
7.2	技术	投标人具备完整的各项管理制度，包括服务制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、员工考核制度、成本核算方案的综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	4.0	4.0	5.0	4.0	3.0

技术商务资信评分明细表

8.1	技术	针对本项目的具体情况，科学合理配置项目负责人、厨师和相关人员。评委根据投标人提供方案的相关内容，对配置的项目负责人与厨师的基本情况，员工队伍的资质情况，后续人员的培训计划及思路的科学性评定。（人员配置合理科学且与项目匹配度好的得5-6分；人员配置较合理科学且与项目匹配度较好的得3-4分；人员配置存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；人员配置缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	4.0	4.0	5.0	3.0	3.0
8.2	技术	拟派团队人员（除厨师长以外）中具有3年以上厨师工作经验，并具有中级（国家职业资格四级）及以上中式烹调师职业资格的，每人得1分，最高得2分。（投标文件中提供证书复印件及投标人为其缴纳的近3个月任意一个月社保证明加盖公章，不提供不得分。）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	0.0
9	技术	对本项目的合理化建议综合评定。内容详实且有针对性的得3分；内容较详实且较有针对性的得2分；内容不详实且无针对性的得0-1分。	0-3	3.0	2.0	2.0	3.0	3.0	2.0
10.1	技术	根据投标人应急预案方案综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	4.0	3.0	5.0	3.0	3.0
10.2	技术	根据投标人服务方案措施、响应程度等情况综合评分。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	4.0	4.0	5.0	4.0	3.0
11	技术	投标人对于突发事件的措施以及大型活动、法定节假日食堂工作人员安排等方面综合评定。（措施内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；措施内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；措施内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；措施内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	3.0	3.0	5.0	4.0	3.0
合计			0-80	69.0	52.0	50.0	69.0	51.0	39.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（陆怡）

项目名称：宁围街道机关食堂运营管理服务政府采购项目（ZFCG-NW20241201）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江丰胜餐饮管理有限公司	杭州新利餐饮有限公司	杭州昌强餐饮管理有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州麦趣餐饮管理有限公司	浙江高禾农产品有限公司
1	商务	投标人提供2021年11月1日以来（以合同签订时间为准）同类食堂运营业绩，每个业绩得0.5分，最高得2分。（投标文件中提供合同复印件加盖公章，不提供不得分。）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0
2	商务	投标人具有有效的食品安全管理体系认证证书、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，每个得1分，最高得4分。（证书需在有效期内，不提供不得分）	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
3	商务	拟派本项目厨师长具有技师（国家职业资格二级）及以上中式烹调师职业资格的得3分，具有高级（国家职业资格三级）中式烹调师职业资格的得2分。（投标文件中提供证书复印件及投标人为其缴纳的近3个月任意一个月社保证明加盖公章，不提供不得分。）	0-3	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0	0.0
4.1	技术	根据投标文件中对于服务时间、窗口开设率评价方案，根据方案的完整性及投标人对该食堂服务需求的把握程度，评标委员会综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	5.0	3.0	4.0	5.0	2.0
4.2	技术	根据投标文件中菜色品种以及提供特色服务方案，评标委员会综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	4.0	4.0	4.0	4.0	2.0
5.1	技术	根据投标人的方案，针对本项目设计菜品、质量保证方案，制定可行的产品质量控制方案，评标委员会综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	3.0
5.2	技术	根据投标人方案，对食堂经营的定位、食堂经营措施、食堂经营的流程设计、增值服务等方面内容，评标委员会综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	4.0	4.0	4.0	5.0	4.0	2.0
6	技术	食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案；根据投标人提供的方案的相关内容，对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，在安全方案的内控机制及能力，综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	3.0	4.0	3.0	4.0	3.0	2.0
7.1	技术	投标人具备完整的各项管理制度，包括卫生管理制度、食品安全管理制度、综合治理管理制度、突发事件处置制度方案的综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	4.0	4.0	4.0	4.0	2.0
7.2	技术	投标人具备完整的各项管理制度，包括服务制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、员工考核制度、成本核算方案的综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	4.0	3.0	5.0	4.0	2.0

技术商务资信评分明细表

8.1	技术	针对本项目的具体情况，科学合理配置项目负责人、厨师和相关人员。评委根据投标人提供方案的相关内容，对配置的项目负责人与厨师的基本情况，员工队伍的资质情况，后续人员的培训计划及思路的科学性评定。（人员配置合理科学且与项目匹配度好的得5-6分；人员配置较合理科学且与项目匹配度较好的得3-4分；人员配置存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；人员配置缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	4.0	3.0	3.0	5.0	3.0	2.0
8.2	技术	拟派团队人员（除厨师长以外）中具有3年以上厨师工作经验，并具有中级（国家职业资格四级）及以上中式烹调师职业资格的，每人得1分，最高得2分。（投标文件中提供证书复印件及投标人为其缴纳的近3个月任意一个月社保证明加盖公章，不提供不得分。）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	0.0
9	技术	对本项目的合理化建议综合评定。内容详实且有针对性的得3分；内容较详实且较有针对性的得2分；内容不详实且无针对性的得0-1分。	0-3	2.0	2.0	1.0	2.0	1.0	1.0
10.1	技术	根据投标人应急预案方案综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0	2.0
10.2	技术	根据投标人服务方案措施、响应程度等情况综合评分。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	3.0	3.0	5.0	3.0	2.0
11	技术	投标人对于突发事件的措施以及大型活动、法定节假日食堂工作人员安排等方面综合评定。（措施内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；措施内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；措施内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；措施内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	4.0	4.0	5.0	4.0	2.0
合计			0-80	63.0	57.0	51.0	63.0	54.0	28.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（余秀芬）

项目名称：宁围街道机关食堂运营管理服务政府采购项目（ZFCG-NW20241201）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江丰胜餐饮管理有限公司	杭州新利餐饮有限公司	杭州昌强餐饮管理有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州麦趣餐饮管理有限公司	浙江高禾农产品有限公司
1	商务	投标人提供2021年11月1日以来（以合同签订时间为准）同类食堂运营业绩，每个业绩得0.5分，最高得2分。（投标文件中提供合同复印件加盖公章，不提供不得分。）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0
2	商务	投标人具有有效的食品安全管理体系认证证书、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，每个得1分，最高得4分。（证书需在有效期内，不提供不得分）	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
3	商务	拟派本项目厨师长具有技师（国家职业资格二级）及以上中式烹调师职业资格的得3分，具有高级（国家职业资格三级）中式烹调师职业资格的得2分。（投标文件中提供证书复印件及投标人为其缴纳的近3个月任意一个月社保证明加盖公章，不提供不得分。）	0-3	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0	0.0
4.1	技术	根据投标文件中对于服务时间、窗口开设率评价方案，根据方案的完整性及投标人对该食堂服务需求的把握程度，评标委员会综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	4.0	4.0	3.0	4.0	3.0	2.0
4.2	技术	根据投标文件中菜色品种以及提供特色服务方案，评标委员会综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	4.0	4.0	3.0	4.0	4.0	2.0
5.1	技术	根据投标人的方案，针对本项目设计菜品、质量保证方案，制定可行的产品质量控制方案，评标委员会综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	4.0	4.0	3.0	4.0	3.0	3.0
5.2	技术	根据投标人方案，对食堂经营的定位、食堂经营措施、食堂经营的流程设计、增值服务等方面内容，评标委员会综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	4.0	4.0	3.0	4.0	4.0	3.0
6	技术	食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案： 根据投标人提供的方案的相关内容，对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，在安全方案的内控机制及能力，综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	4.0	4.0	3.0	4.0	4.0	3.0
7.1	技术	投标人具备完整的各项管理制度，包括卫生管理制度、食品安全管理制度、综合治理管理制度、突发事件处置制度方案的综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	4.0	3.0	4.0	3.0	3.0
7.2	技术	投标人具备完整的各项管理制度，包括服务制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、员工考核制度、成本核算方案的综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	4.0	3.0	4.0	4.0	3.0

技术商务资信评分明细表

8.1	技术	针对本项目的具体情况，科学合理配置项目负责人、厨师和相关人员。评委根据投标人提供方案的相关内容，对配置的项目负责人与厨师的基本情况，员工队伍的资质情况，后续人员的培训计划及思路的科学性评定。（人员配置合理科学且与项目匹配度好的得5-6分；人员配置较合理科学且与项目匹配度较好的得3-4分；人员配置存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；人员配置缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	4.0	4.0	3.0	4.0	4.0	3.0
8.2	技术	拟派团队人员（除厨师长以外）中具有3年以上厨师工作经验，并具有中级（国家职业资格四级）及以上中式烹调师职业资格的，每人得1分，最高得2分。（投标文件中提供证书复印件及投标人为其缴纳的近3个月任意一个月社保证明加盖公章，不提供不得分。）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	0.0
9	技术	对本项目的合理化建议综合评定。内容详实且有针对性的得3分；内容较详实且较有针对性的得2分；内容不详实且无针对性的得0-1分。	0-3	2.0	2.0	1.0	2.0	2.0	2.0
10.1	技术	根据投标人应急预案方案综合评定。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	4.0	4.0	3.0	5.0	4.0	3.0
10.2	技术	根据投标人服务方案措施、响应程度等情况综合评分。（方案内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；方案内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；方案内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；方案内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	4.0	4.0	3.0	4.0	4.0	3.0
11	技术	投标人对于突发事件的措施以及大型活动、法定节假日食堂工作人员安排等方面综合评定。（措施内容完整且与项目匹配度好的得5-6分；措施内容基本完整且与项目匹配度较好的得3-4分；措施内容存在欠缺或与项目匹配度一般的得1-2分；措施内容缺失严重或与项目不匹配的不得分。）	0-6	5.0	4.0	3.0	4.0	4.0	3.0
合计			0-80	60.0	57.0	44.0	58.0	54.0	37.0

专家（签名）：