

技术商务评分明细（杨迪）

项目名称：五常街道平安巡防大队食堂服务外包项目（JSCGCY-2025-001）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州明瑞餐饮管理有限责任公司	杭州夕林金餐饮有限公司	杭州鸿创餐饮管理有限公司
1	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及内容的科学性、合理性、规范性、可操作性；符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
2	技术	职责落实到人，责任明确，有相应的管理制度或管理方案、投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理方案。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
3	技术	本项目各项管理服务方案包括：管理方案，要求作出的具体承诺及所采用的流程、标准、具体实施计划和方案是否明确、科学、可行；质量的控制和检验手段是否科学、可靠。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
4	技术	具有突发性事件的应急方案进行打分。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
5	技术	食堂人员职责与管理方案、投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理方案。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
6.1	技术	餐厅环境管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
6.2	技术	食品质量控制方案，根据方案的完整性、科学性、合理性。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
6.3	技术	卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理方案等），根据方案的完整性、科学性、合理性。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
6.4	技术	原材料使用管理方案及食品保存管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
7	技术	投标人日常经营管理及保障措施情况进行打分。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
8	技术	人员岗位安排分配明细情况比较，包括人员数量、年龄、工作经验的合理性，各岗位的配置和劳动力的投入是否经优化配置，大灶、小灶、点心、服务员等人员配备是否合理充分满足各岗位和工作量的需要。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
9.1	技术	（1）提供健康管理师资格证书的得一个得3分，最高得3分；	0-3	3.0	0.0	0.0
9.2	技术	（2）具备二级及以上中式烹调师资格证书的，1人得2分，最高得4分；	0-4	4.0	0.0	0.0
9.3	技术	（3）具备三级及以上中式烹调师资格证书，1人得2分，最高得4分。	0-4	4.0	0.0	0.0
9.4	技术	（4）具有三级及以上中式面点师资格证书1人得2分，最高得2分；	0-2	2.0	0.0	0.0
9.5	技术	（5）具有西式面点师资格证书1人得2分，最高得2分。	0-2	2.0	0.0	0.0
10	技术	投标人具备：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、投标人具有有效的食品安全管理体系认证证书；每一个得2分，最高得8分；（投标文件中提供有效期内的证书复印件及证书网页查询结果截图并加盖公章，否则不得分。）	0-8	8.0	0.0	0.0
11	商务	投标人自2021年7月1日（以签订时间为准）以来实施的类似项目案例，每提供一项得0.5分，最高得1分。（投标文件中提供合同扫描件或复印件并加盖投标人公章，否则不得分）	0-1	1.0	1.0	1.0
合计			0-90	90.0	45.0	45.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（周贺）

项目名称：五常街道平安巡防大队食堂服务外包项目（JSCGCY-2025-001）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州明瑞餐饮管理有限责任公司	杭州夕林金餐饮有限公司	杭州鸿创餐饮管理有限公司
1	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及内容的科学性、合理性、规范性、可操作性；符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	6.0	6.0
2	技术	职责落实到人，责任明确，有相应的管理制度或管理方案、投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理方案。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	4.0	4.0	4.0
3	技术	本项目各项管理服务方案包括：管理方案，要求作出的具体承诺及所采用的流程、标准、具体实施计划和方案是否明确、科学、可行；质量的控制和检验手段是否科学、可靠。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
4	技术	具有突发事件的应急方案进行打分。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	6.0	6.0
5	技术	食堂人员职责与管理方案、投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理方案。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	6.0
6.1	技术	餐厅环境管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	6.0	4.0
6.2	技术	食品质量控制方案，根据方案的完整性、科学性、合理性。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	6.0	6.0
6.3	技术	卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理方案等），根据方案的完整性、科学性、合理性。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	4.0	4.0	4.0
6.4	技术	原材料使用管理方案及食品保存管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
7	技术	投标人日常经营管理及保障措施情况进行打分。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	6.0	4.0
8	技术	人员岗位安排分配明细情况比较，包括人员数量、年龄、工作经验的合理性，各岗位的配置和劳动力的投入是否经优化配置，大灶、小灶、点心、服务员等人员配备是否合理充分满足各岗位和工作量的需要。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
9.1	技术	(1) 提供健康管理师资格证书的得一个得3分，最高得3分；	0-3	3.0	0.0	0.0
9.2	技术	(2) 具备二级及以上中式烹调师资格证书的，1人得2分，最高得4分；	0-4	4.0	0.0	0.0
9.3	技术	(3) 具备三级及以上中式烹调师资格证书，1人得2分，最高得4分。	0-4	4.0	0.0	0.0
9.4	技术	(4) 具有三级及以上中式面点师资格证书1人得2分，最高得2分；	0-2	2.0	0.0	0.0
9.5	技术	(5) 具有西式面点师资格证书1人得2分，最高得2分。	0-2	2.0	0.0	0.0
10	技术	投标人具备：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、投标人具有有效的食品安全管理体系认证证书；每一个得2分，最高得8分；（投标文件中提供有效期内的证书复印件及证书网页查询结果截图并加盖公章，否则不得分。）	0-8	8.0	0.0	0.0
11	商务	投标人自2021年7月1日（以签订时间为准）以来实施的类似项目案例，每提供一项得0.5分，最高得1分。（投标文件中提供合同扫描件或复印件并加盖投标人公章，否则不得分）	0-1	1.0	1.0	1.0
合计			0-90	86.0	55.0	53.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（孙成芳）

项目名称：五常街道平安巡防大队食堂服务外包项目（JSCGCY-2025-001）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州明瑞餐饮管理有限责任公司	杭州夕林金餐饮有限公司	杭州鸿创餐饮管理有限公司
1	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及内容的科学性、合理性、规范性、可操作性；符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
2	技术	职责落实到人，责任明确，有相应的管理制度或管理方案、投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理方案。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
3	技术	本项目各项管理服务方案包括：管理方案，要求作出的具体承诺及所采用的流程、标准、具体实施计划和方案是否明确、科学、可行；质量的控制和检验手段是否科学、可靠。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	6.0	4.0
4	技术	具有突发事件的应急方案进行打分。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
5	技术	食堂人员职责与管理方案、投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理方案。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	6.0	4.0
6.1	技术	餐厅环境管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	6.0	6.0
6.2	技术	食品质量控制方案，根据方案的完整性、科学性、合理性。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	6.0	4.0
6.3	技术	卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理方案等），根据方案的完整性、科学性、合理性。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	6.0	6.0
6.4	技术	原材料使用管理方案及食品保存管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
7	技术	投标人日常经营管理及保障措施情况进行打分。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	4.0	4.0	2.0
8	技术	人员岗位安排分配明细情况比较，包括人员数量、年龄、工作经验的合理性，各岗位的配置和劳动力的投入是否经优化配置，大灶、小灶、点心、服务员等人员配备是否合理充分满足各岗位和工作量的需要。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	6.0	6.0
9.1	技术	（1）提供健康管理师资格证书的得一个得3分，最高得3分；	0-3	3.0	0.0	0.0
9.2	技术	（2）具备二级及以上中式烹调师资格证书的，1人得2分，最高得4分；	0-4	4.0	0.0	0.0
9.3	技术	（3）具备三级及以上中式烹调师资格证书，1人得2分，最高得4分。	0-4	4.0	0.0	0.0
9.4	技术	（4）具有三级及以上中式面点师资格证书1人得2分，最高得2分；	0-2	2.0	0.0	0.0
9.5	技术	（5）具有西式面点师资格证书1人得2分，最高得2分。	0-2	2.0	0.0	0.0
10	技术	投标人具备：质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管体系认证证书、投标人具有有效的食品安全管理体系认证证书；每一个得2分，最高得8分；（投标文件中提供有效期内的证书复印件及证书网页查询结果截图并加盖公章，否则不得分。）	0-8	8.0	0.0	0.0
11	商务	投标人自2021年7月1日（以签订时间为准）以来实施的类似项目案例，每提供一项得0.5分，最高得1分。（投标文件中提供合同扫描件或复印件并加盖投标人公章，否则不得分）	0-1	1.0	1.0	1.0
合计			0-90	88.0	57.0	49.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（朱徐燕）

项目名称：五常街道平安巡防大队食堂服务外包项目（JSCGCY-2025-001）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州明瑞餐饮管理有限责任公司	杭州夕林金餐饮有限公司	杭州鸿创餐饮管理有限公司
1	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及内容的科学性、合理性、规范性、可操作性；符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
2	技术	职责落实到人，责任明确，有相应的管理制度或管理方案、投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理方案。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	4.0	4.0	4.0
3	技术	本项目各项管理服务方案包括：管理方案，要求作出的具体承诺及所采用的流程、标准、具体实施计划和方案是否明确、科学、可行；质量的控制和检验手段是否科学、可靠。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
4	技术	具有突发事件的应急方案进行打分。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	4.0	4.0	4.0
5	技术	食堂人员职责与管理方案、投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理方案。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	4.0	4.0	4.0
6.1	技术	餐厅环境管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	4.0	4.0	4.0
6.2	技术	食品质量控制方案，根据方案的完整性、科学性、合理性。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	4.0	4.0	4.0
6.3	技术	卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理方案等），根据方案的完整性、科学性、合理性。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	4.0	4.0	4.0
6.4	技术	原材料使用管理方案及食品保存管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	4.0	4.0	4.0
7	技术	投标人日常经营管理及保障措施情况进行打分。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	4.0	4.0	4.0
8	技术	人员岗位安排分配明细情况比较，包括人员数量、年龄、工作经验的合理性，各岗位的配置和劳动力的投入是否经优化配置，大灶、小灶、点心、服务员等人员配备是否合理充分满足各岗位和工作量的需要。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	4.0	4.0	2.0
9.1	技术	（1）提供健康管理师资格证书的得一个得3分，最高得3分；	0-3	3.0	0.0	0.0
9.2	技术	（2）具备二级及以上中式烹调师资格证书的，1人得2分，最高得4分；	0-4	4.0	0.0	0.0
9.3	技术	（3）具备三级及以上中式烹调师资格证书，1人得2分，最高得4分。	0-4	4.0	0.0	0.0
9.4	技术	（4）具有三级及以上中式面点师资格证书1人得2分，最高得2分；	0-2	2.0	0.0	0.0
9.5	技术	（5）具有西式面点师资格证书1人得2分，最高得2分。	0-2	2.0	0.0	0.0
10	技术	投标人具备：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、投标人具有有效的食品安全管理体系认证证书；每一个得2分，最高得8分；（投标文件中提供有效期内的证书复印件及证书网页查询结果截图并加盖公章，否则不得分。）	0-8	8.0	0.0	0.0
11	商务	投标人自2021年7月1日（以签订时间为准）以来实施的类似项目案例，每提供一项得0.5分，最高得1分。（投标文件中提供合同扫描件或复印件并加盖投标人公章，否则不得分）	0-1	1.0	1.0	1.0
合计			0-90	72.0	45.0	43.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（周勇）

项目名称：五常街道平安巡防大队食堂服务外包项目（JSCGCY-2025-001）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州明瑞餐饮管理有限责任公司	杭州夕林金餐饮有限公司	杭州鸿创餐饮管理有限公司
1	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及内容的科学性、合理性、规范性、可操作性；符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
2	技术	职责落实到人，责任明确，有相应的管理制度或管理方案、投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理方案。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
3	技术	本项目各项管理服务方案包括：管理方案，要求作出的具体承诺及所采用的流程、标准、具体实施计划和方案是否明确、科学、可行；质量的控制和检验手段是否科学、可靠。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	6.0	4.0
4	技术	具有突发事件的应急方案进行打分。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
5	技术	食堂人员职责与管理方案、投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理方案。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	6.0	4.0
6.1	技术	餐厅环境管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	4.0	4.0	2.0
6.2	技术	食品质量控制方案，根据方案的完整性、科学性、合理性。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	6.0	4.0
6.3	技术	卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理方案等），根据方案的完整性、科学性、合理性。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	2.0
6.4	技术	原材料使用管理方案及食品保存管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	4.0	2.0
7	技术	投标人日常经营管理及保障措施情况进行打分。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	4.0	4.0	4.0
8	技术	人员岗位安排分配明细情况比较，包括人员数量、年龄、工作经验的合理性，各岗位的配置和劳动力的投入是否经优化配置，大灶、小灶、点心、服务员等人员配备是否合理充分满足各岗位和工作量的需要。符合要求得6分，部分符合的得4分，较差的得2分，不提供不得分。	0-6	6.0	2.0	2.0
9.1	技术	(1) 提供健康管理师资格证书的得一个得3分，最高得3分；	0-3	3.0	0.0	0.0
9.2	技术	(2) 具备二级及以上中式烹调师资格证书的，1人得2分，最高得4分；	0-4	4.0	0.0	0.0
9.3	技术	(3) 具备三级及以上中式烹调师资格证书，1人得2分，最高得4分。	0-4	4.0	0.0	0.0
9.4	技术	(4) 具有三级及以上中式面点师资格证书1人得2分，最高得2分；	0-2	2.0	0.0	0.0
9.5	技术	(5) 具有西式面点师资格证书1人得2分，最高得2分。	0-2	2.0	0.0	0.0
10	技术	投标人具备：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、投标人具有有效的食品安全管理体系认证证书；每一个得2分，最高得8分；（投标文件中提供有效期内的证书复印件及证书网页查询结果截图并加盖公章，否则不得分。）	0-8	8.0	0.0	0.0
11	商务	投标人自2021年7月1日（以签订时间为准）以来实施的类似项目案例，每提供一项得0.5分，最高得1分。（投标文件中提供合同扫描件或复印件并加盖投标人公章，否则不得分）	0-1	1.0	1.0	1.0
合计			0-90	86.0	49.0	37.0

专家（签名）：