

技术商务评分明细（陈仁华）

项目名称： 杭州市疾病预防控制中心食堂劳务外包项目（ZJZBC-23-GK-9070）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江灵峰餐饮管理有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司	杭州杭理苑餐饮有限公司
1.1	商务	供应商具有有效的质量管理体系、环境管理体系、职业健康安全管理体系认证证书，每证1分，最高得3分，提供有效证书及官网查询记录，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0
1.2	商务	供应商截止投标近三年以来具有类似食堂经营项目业绩，每提供一个有效合同得0.5分，满分1分。无法提供类似项目或证明材料不充分则不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0
2	技术	根据对本项目的理解，分析，重难点分析，解决措施等； 1) 项目理解，重难点分析：理解准确，重难点分析针对性强得3分，理解略有欠缺，重难点分析有针对性得2分，理解偏差较大或重难点分析针对性不强得1分，理解错误或重难点分析错误不得分。 2) 针对重难点分析，提出合理可行的解决措施，每条措施合理可行得1分，最多得3分。	0-6	5.0	4.0	4.0	1.0
3.1	技术	管理服务模式的完整性、合理性、规范性及可行性进行评分。内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在较多瑕疵的得2分，内容不明确、多处不足的或未提供得0分。	0-5	5.0	3.0	3.0	3.0
3.2	技术	结合采购单位员工营养需求，提供切实可行的配餐方案，以15天中12个菜单单安排为例(12个以上菜品，主要菜品（主荤菜、荤蔬菜）不得重复)进行评议。菜品丰富、营养均衡、考虑员工营养需求和口味需求得5分，菜品较丰富、营养均衡、部分考虑员工营养需求和口味需求得3分，菜品一般，重复率高得1分，无相关内容不得分。	0-5	5.0	3.0	3.0	1.0
3.3	技术	餐品质量控制方案，内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供得0分。	0-5	4.0	4.0	4.0	1.0
3.4	技术	提供的安全控制方案，从食材检测、食品质量控制、就餐安全、消防安全和操作规程等方面进行评议。内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供得0分。	0-5	4.0	4.0	4.0	1.0
3.5	技术	提供的卫生管理控制方案，从食品卫生、人员卫生、环境卫生等方面进行评议。内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在较多瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供得0分。	0-5	5.0	4.0	4.0	1.0
3.6	技术	提供的应急用餐保障方案，能否为采购人在临时专班、节假日、突发加班等，在有限或极短时间内提供保质足量的服务保障方面进行评议。内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供不得分。	0-5	4.0	3.0	3.0	3.0
3.7	技术	提供的综合会议接待活动方案进行评议：接待能力，人员配备等。方案及处理措施的内容针对性强、合理可行的得3分，内容有针对性、基本合理可行的得2分，内容存在瑕疵的得1分，内容存在较多瑕疵的或未提供不得分。	0-3	3.0	2.0	2.0	1.0
3.8	技术	提供的节能减排和节支工作方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面进行评议。方案及处理措施的内容针对性强、合理可行的得3分，内容有针对性、基本合理可行的得2分，内容存在瑕疵的得1分，内容存在较多瑕疵的或未提供不得分。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
4.1	技术	供应商是否具有健全的管理制度，对拟后勤服务外包情况和用餐职工需求的了解比较全面，作出合理的管理方案，根据方案进行评议。管理制度内容完整、合理、规范且可行的得4分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得3分，内容完整，合理性、可行性一般的得2分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足或未提供不得分。	0-4	4.0	3.0	3.0	2.0
4.2	技术	食堂成本管理、档案管理、专需对接等方案，每个方案及处理措施的内容针对性强、合理可行的得2分，内容有针对性、基本合理可行的得1分，内容存在较多瑕疵的或未提供不得分；最高得6分。	0-6	5.0	4.0	4.0	3.0
4.3	技术	投诉处理方案：方案及处理措施的内容针对性强、合理可行的得3分，内容有针对性、基本合理可行的得2分，内容存在瑕疵的得1分，内容存在较多瑕疵的或未提供不得分。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
4.4	技术	服务人员的考核办法和奖惩措施、员工培训计划情况、现有人员交接解决方案、突发情况下人员紧缺的替补方案等进行评议，每项内容合理可行得1分，部分可行得0.5分，不可行或未提供不得分；最高得4分。	0-4	3.5	3.0	3.0	2.5
4.5	技术	针对本项目员工稳定性的解决方案：内容完整、合理、规范且可行的得4分；内容较完整、较合理、较规范且较可行的得3分；内容完整，合理性、可行性一般的得2分；内容存在缺陷需完善后实施的得1分；内容不明确、多处不足的或未提供不得分。	0-4	3.0	3.0	3.0	2.0

4.6	技术	提供的事故应急方案，从食物中毒、火灾事故、设备设施障碍及事故、自然灾害、意外伤害事故、治安事件等方面进行评议。每项内容合理可行得1分，部分可行得0.5分，不可行或未提供不得分；最高得6分。	0-6	5.0	4.5	3.0	4.0
5.1	技术	拟派驻本项目经理，拥有中式高级以上厨师证。会独立熟练操作电脑办公系统，具有有相关岗位主管以上职位3年以上工作经历；符合得2分，不符合不得分；提供履历、证书，近一个月内的社保证明材料。	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0
5.2	技术	拟派厨师长拥有中式中级以上厨师证；符合得2分，不符合不得分；提供履历、证书，近一个月内的社保证明材料。	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0
5.3	技术	厨师团队（除厨师长外）：厨师、面点师需具有劳动部门核发的中级以上等级技能资格证书。满足或优于需求配备得5分，每有一人不满足扣1分。提供人员证书，否则不得分。	0-5	4.0	5.0	4.0	2.0
5.4	技术	其他食堂工作人员全部符合项目人员配备要求得4分，每有一人不满足要求扣1分，扣完为止； 注：项目团队配备少于17人，本项不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
6	技术	结合团队人员能力要求及工作职责，服务内容和要求等，提供服务承诺，满足项目需求得2分，不满足不得分。	0-2	2.0	0.0	2.0	0.0
7	技术	优惠条件：视是否具有实质性优惠打分，每条利于项目实施的优惠得1分，最高得2分。	0-2	2.0	1.0	1.0	0.0
合计			0-90	79.5	66.5	66.0	36.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（郑香花）

项目名称： 杭州市疾病预防控制中心食堂劳务外包项目（ZJZBC-23-GK-9070）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江灵峰餐饮管理有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司	杭州杭理苑餐饮有限公司
1.1	商务	供应商具有有效的质量管理体系、环境管理体系、职业健康安全管理体系认证证书，每证1分，最高得3分，提供有效证书及官网查询记录，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0
1.2	商务	供应商截止投标近三年以来具有类似食堂经营项目业绩，每提供一个有效合同得0.5分，满分1分。无法提供类似项目或证明材料不充分则不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0
2	技术	根据对本项目的理解，分析，重难点分析，解决措施等： 1) 项目理解，重难点分析：理解准确，重难点分析针对性强得3分，理解略有欠缺，重难点分析有针对性得2分，理解偏差较大或重难点分析针对性不强得1分，理解错误或重难点分析错误不得分。 2) 针对重难点分析，提出合理可行的解决措施，每条措施合理可行得1分，最多得3分。	0-6	5.0	5.0	4.0	1.0
3.1	技术	管理服务模式的完整性、合理性、规范性及可行性进行评分。内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供得0分。	0-5	5.0	5.0	4.0	2.0
3.2	技术	结合采购单位员工营养需求，提供切实可行的配餐方案，以15天中12个餐菜单安排为例(12个以上菜品，主要菜品（主荤菜、荤蔬菜）不得重复)进行评议。菜品丰富、营养均衡、考虑员工营养需求和口味需求得5分，菜品较丰富、营养均衡、部分考虑员工营养需求和口味需求得3分，菜品一般，重复率高得1分，无相关内容不得分。	0-5	5.0	5.0	3.0	3.0
3.3	技术	餐品质量控制方案，内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供得0分。	0-5	5.0	4.0	3.0	2.0
3.4	技术	提供的安全控制方案，从食材检测、食品质量控制、就餐安全、消防安全和操作规程等方面进行评议。内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供得0分。	0-5	4.0	4.0	3.0	2.0
3.5	技术	提供的卫生管理控制方案，从食品卫生、人员卫生、环境卫生等方面进行评议。内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供得0分。	0-5	4.0	4.0	4.0	2.0
3.6	技术	提供的应急用餐保障方案，能否为采购人在临时专班、节假日、突发加班等，在有限或极短时间内提供保质足量的服务保障方面进行评议。内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供不得分。	0-5	4.0	4.0	4.0	2.0
3.7	技术	提供的综合会议接待活动方案进行评议：接待能力，人员配备等。方案及处理措施的内容针对性强、合理可行的得3分，内容有针对性、基本合理可行的得2分，内容存在瑕疵的得1分，内容存在较多瑕疵的或未提供不得分。	0-3	3.0	2.0	2.0	1.0
3.8	技术	提供的节能减排和节支工作方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面进行评议。方案及处理措施的内容针对性强、合理可行的得3分，内容有针对性、基本合理可行的得2分，内容存在瑕疵的得1分，内容存在较多瑕疵的或未提供不得分。	0-3	3.0	2.0	2.0	1.0
4.1	技术	供应商是否具有健全的管理制度，对拟后勤服务外包情况和用餐职工需求的了解比较全面，作出合理的管理方案，根据方案进行评议。管理制度内容完整、合理、规范且可行的得4分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得3分，内容完整，合理性、可行性一般的得2分，内容存在瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足或未提供不得分。	0-4	4.0	3.0	3.0	2.0
4.2	技术	食堂成本管理、档案管理、专需对接等方案，每个方案及处理措施的内容针对性强、合理可行的得2分，内容有针对性、基本合理可行的得1分，内容存在较多瑕疵的或未提供不得分；最高得6分。	0-6	5.0	5.0	4.0	2.0
4.3	技术	投诉处理方案：方案及处理措施的内容针对性强、合理可行的得3分，内容有针对性、基本合理可行的得2分，内容存在瑕疵的得1分，内容存在较多瑕疵的或未提供不得分。	0-3	3.0	2.0	2.0	1.0
4.4	技术	服务人员的考核办法和奖惩措施、员工培训计划情况、现有人员交接解决方案、突发情况下人员紧缺的替补方案等进行评议，每项内容合理可行得1分，部分可行得0.5分，不可行或未提供不得分；最高得4分。	0-4	3.5	3.5	3.0	2.0
4.5	技术	针对本项目员工稳定性的解决方案：内容完整、合理、规范且可行的得4分；内容较完整、较合理、较规范且较可行的得3分；内容完整，合理性、可行性一般的得2分；内容存在缺陷需完善后实施的得1分；内容不明确、多处不足的或未提供不得分。	0-4	3.0	4.0	3.0	1.0

4.6	技术	提供的事故应急方案，从食物中毒、火灾事故、设备设施障碍及事故、自然灾害、意外伤害事故、治安事件等方面进行评议。每项内容合理可行得1分，部分可行得0.5分，不可行或未提供不得分；最高得6分。	0-6	5.0	5.0	5.0	3.0
5.1	技术	拟派驻本项目经理，拥有中式高级以上厨师证。会独立熟练操作电脑办公系统，具有有相关岗位主管以上职位3年以上工作经历；符合得2分，不符合不得分；提供履历、证书，近一个月内的社保证明材料。	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0
5.2	技术	拟派厨师长拥有中式中级以上厨师证；符合得2分，不符合不得分；提供履历、证书，近一个月内的社保证明材料。	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0
5.3	技术	厨师团队（除厨师长外）：厨师、面点师需具有劳动部门核发的中级以上等级技能资格证书。满足或优于需求配备得5分，每有一人不满足扣1分。提供人员证书，否则不得分。	0-5	4.0	5.0	4.0	2.0
5.4	技术	其他食堂工作人员全部符合项目人员配备要求得4分，每有一人不满足要求扣1分，扣完为止； 注：项目团队配备少于17人，本项不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
6	技术	结合团队人员能力要求及工作职责，服务内容和要求等，提供服务承诺，满足项目需求得2分，不满足不得分。	0-2	2.0	0.0	2.0	0.0
7	技术	优惠条件：视是否具有实质性优惠打分，每条利于项目实施的优惠得1分，最高得2分。	0-2	2.0	1.0	2.0	0.0
合计			0-90	81.5	75.5	69.0	34.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（陈洁）

项目名称： 杭州市疾病预防控制中心食堂劳务外包项目（ZJZBC-23-GK-9070）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江灵峰餐饮管理有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司	杭州杭理苑餐饮有限公司
1.1	商务	供应商具有有效的质量管理体系、环境管理体系、职业健康安全管理体系认证证书，每证1分，最高得3分，提供有效证书及官网查询记录，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0
1.2	商务	供应商截止投标近三年以来具有类似食堂经营项目业绩，每提供一个有效合同得0.5分，满分1分。无法提供类似项目或证明材料不充分则不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0
2	技术	根据对本项目的理解，分析，重难点分析，解决措施等： 1) 项目理解，重难点分析：理解准确，重难点分析针对性强得3分，理解略有欠缺，重难点分析有针对性得2分，理解偏差较大或重难点分析针对性不强得1分，理解错误或重难点分析错误不得分。 2) 针对重难点分析，提出合理可行的解决措施，每条措施合理可行得1分，最多得3分。	0-6	5.0	5.0	5.0	3.0
3.1	技术	管理服务模式的完整性、合理性、规范性及可行性进行评分。内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供得0分。	0-5	4.0	4.0	4.0	1.0
3.2	技术	结合采购单位员工营养需求，提供切实可行的配餐方案，以15天中12个餐菜单安排为例(12个以上菜品，主要菜品（主荤菜、荤蔬菜）不得重复)进行评议。菜品丰富、营养均衡、考虑员工营养需求和口味需求得5分，菜品较丰富、营养均衡、部分考虑员工营养需求和口味需求得3分，菜品一般，重复率高得1分，无相关内容不得分。	0-5	5.0	5.0	3.0	1.0
3.3	技术	餐品质量控制方案，内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供得0分。	0-5	4.0	4.0	3.0	1.0
3.4	技术	提供的安全控制方案，从食材检测、食品质量控制、就餐安全、消防安全和操作规程等方面进行评议。内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供得0分。	0-5	4.0	4.0	3.0	2.0
3.5	技术	提供的卫生管理控制方案，从食品卫生、人员卫生、环境卫生等方面进行评议。内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供得0分。	0-5	4.0	4.0	4.0	1.0
3.6	技术	提供的应急用餐保障方案，能否为采购人在临时专班、节假日、突发加班等，在有限或极短时间内提供保质足量的服务保障方面进行评议。内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供不得分。	0-5	4.0	4.0	4.0	1.0
3.7	技术	提供的综合会议接待活动方案进行评议：接待能力，人员配备等。方案及处理措施的内容针对性强、合理可行的得3分，内容有针对性、基本合理可行的得2分，内容存在瑕疵的得1分，内容存在较多瑕疵的或未提供不得分。	0-3	3.0	3.0	2.0	1.0
3.8	技术	提供的节能减排和节支工作方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面进行评议。方案及处理措施的内容针对性强、合理可行的得3分，内容有针对性、基本合理可行的得2分，内容存在瑕疵的得1分，内容存在较多瑕疵的或未提供不得分。	0-3	2.0	2.0	2.0	1.0
4.1	技术	供应商是否具有健全的管理制度，对拟后勤服务外包情况和用餐职工需求的了解比较全面，作出合理的管理方案，根据方案进行评议。管理制度内容完整、合理、规范且可行的得4分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得3分，内容完整，合理性、可行性一般的得2分，内容存在瑕疵的得1分，内容存在较多瑕疵的或未提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	2.0
4.2	技术	食堂成本管理、档案管理、专需对接等方案，每个方案及处理措施的内容针对性强、合理可行的得2分，内容有针对性、基本合理可行的得1分，内容存在较多瑕疵的或未提供不得分；最高得6分。	0-6	5.0	5.0	4.0	3.0
4.3	技术	投诉处理方案：方案及处理措施的内容针对性强、合理可行的得3分，内容有针对性、基本合理可行的得2分，内容存在瑕疵的得1分，内容存在较多瑕疵的或未提供不得分。	0-3	2.0	2.0	2.0	1.0
4.4	技术	服务人员的考核办法和奖惩措施、员工培训计划情况、现有人员交接解决方案、突发情况下人员紧缺的替补方案等进行评议，每项内容合理可行得1分，部分可行得0.5分，不可行或未提供不得分；最高得4分。	0-4	3.0	3.0	3.0	2.0
4.5	技术	针对本项目员工稳定性的解决方案：内容完整、合理、规范且可行的得4分；内容较完整、较合理、较规范且较可行的得3分；内容完整，合理性、可行性一般的得2分；内容存在缺陷需完善后实施的得1分；内容不明确、多处不足的或未提供不得分。	0-4	3.0	3.0	3.0	1.0

4.6	技术	提供的事故应急方案，从食物中毒、火灾事故、设备设施障碍及事故、自然灾害、意外伤害事故、治安事件等方面进行评议。每项内容合理可行得1分，部分可行得0.5分，不可行或未提供不得分；最高得6分。	0-6	5.0	5.0	4.0	4.0
5.1	技术	拟派驻本项目经理，拥有中式高级以上厨师证。会独立熟练操作电脑办公系统，具有有相关岗位主管以上职位3年以上工作经历；符合得2分，不符合不得分；提供履历、证书，近一个月内的社保证明材料。	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0
5.2	技术	拟派厨师长拥有中式中级以上厨师证；符合得2分，不符合不得分；提供履历、证书，近一个月内的社保证明材料。	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0
5.3	技术	厨师团队（除厨师长外）：厨师、面点师需具有劳动部门核发的中级以上等级技能资格证书。满足或优于需求配备得5分，每有一人不满足扣1分。提供人员证书，否则不得分。	0-5	4.0	5.0	4.0	2.0
5.4	技术	其他食堂工作人员全部符合项目人员配备要求得4分，每有一人不满足要求扣1分，扣完为止； 注：项目团队配备少于17人，本项不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
6	技术	结合团队人员能力要求及工作职责，服务内容和要求等，提供服务承诺，满足项目需求得2分，不满足不得分。	0-2	2.0	0.0	2.0	0.0
7	技术	优惠条件：视是否具有实质性优惠打分，每条利于项目实施的优惠得1分，最高得2分。	0-2	2.0	1.0	1.0	0.0
合计			0-90	77.0	75.0	69.0	32.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（葛俭平）

项目名称： 杭州市疾病预防控制中心食堂劳务外包项目（ZJZBC-23-GK-9070）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江灵峰餐饮管理有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司	杭州杭理苑餐饮有限公司
1.1	商务	供应商具有有效的质量管理体系、环境管理体系、职业健康安全管理体系认证证书，每证1分，最高得3分，提供有效证书及官网查询记录，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0
1.2	商务	供应商截止投标近三年以来具有类似食堂经营项目业绩，每提供一个有效合同得0.5分，满分1分。无法提供类似项目或证明材料不充分则不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0
2	技术	根据对本项目的理解，分析，重难点分析，解决措施等： 1) 项目理解，重难点分析：理解准确，重难点分析针对性强得3分，理解略有欠缺，重难点分析有针对性得2分，理解偏差较大或重难点分析针对性不强得1分，理解错误或重难点分析错误不得分。 2) 针对重难点分析，提出合理可行的解决措施，每条措施合理可行得1分，最多得3分。	0-6	6.0	5.0	5.0	2.0
3.1	技术	管理服务模式的完整性、合理性、规范性及可行性进行评分。内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供得0分。	0-5	4.0	3.0	3.0	2.0
3.2	技术	结合采购单位员工营养需求，提供切实可行的配餐方案，以15天中12个餐菜单安排为例(12个以上菜品，主要菜品（主荤菜、荤蔬菜）不得重复)进行评议。菜品丰富、营养均衡、考虑员工营养需求和口味需求得5分，菜品较丰富、营养均衡、部分考虑员工营养需求和口味需求得3分，菜品一般，重复率高得1分，无相关内容不得分。	0-5	5.0	3.0	5.0	3.0
3.3	技术	餐品质量控制方案，内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供得0分。	0-5	4.0	4.0	4.0	2.0
3.4	技术	提供的安全控制方案，从食材检测、食品质量控制、就餐安全、消防安全和操作规程等方面进行评议。内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供得0分。	0-5	5.0	4.0	4.0	3.0
3.5	技术	提供的卫生管理控制方案，从食品卫生、人员卫生、环境卫生等方面进行评议。内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供得0分。	0-5	4.0	4.0	4.0	2.0
3.6	技术	提供的应急用餐保障方案，能否为采购人在临时专班、节假日、突发加班等，在有限或极短时间内提供保质足量的服务保障方面进行评议。内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供不得分。	0-5	5.0	4.0	5.0	3.0
3.7	技术	提供的综合会议接待活动方案进行评议：接待能力，人员配备等。方案及处理措施的内容针对性强、合理可行的得3分，内容有针对性、基本合理可行的得2分，内容存在瑕疵的得1分，内容存在较多瑕疵的或未提供不得分。	0-3	3.0	2.0	3.0	1.0
3.8	技术	提供的节能减排和节支工作方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面进行评议。方案及处理措施的内容针对性强、合理可行的得3分，内容有针对性、基本合理可行的得2分，内容存在瑕疵的得1分，内容存在较多瑕疵的或未提供不得分。	0-3	3.0	2.0	3.0	2.0
4.1	技术	供应商是否具有健全的管理制度，对拟后勤服务外包情况和用餐职工需求的了解比较全面，作出合理的管理方案，根据方案进行评议。管理制度内容完整、合理、规范且可行的得4分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得3分，内容完整，合理性、可行性一般的得2分，内容存在瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足或未提供不得分。	0-4	4.0	3.0	3.0	2.0
4.2	技术	食堂成本管理、档案管理、专需对接等方案，每个方案及处理措施的内容针对性强、合理可行的得2分，内容有针对性、基本合理可行的得1分，内容存在较多瑕疵的或未提供不得分；最高得6分。	0-6	6.0	5.0	5.0	3.0
4.3	技术	投诉处理方案：方案及处理措施的内容针对性强、合理可行的得3分，内容有针对性、基本合理可行的得2分，内容存在瑕疵的得1分，内容存在较多瑕疵的或未提供不得分。	0-3	3.0	2.0	3.0	1.0
4.4	技术	服务人员的考核办法和奖惩措施、员工培训计划情况、现有人员交接解决方案、突发情况下人员紧缺的替补方案等进行评议，每项内容合理可行得1分，部分可行得0.5分，不可行或未提供不得分；最高得4分。	0-4	3.5	3.0	3.0	1.0
4.5	技术	针对本项目员工稳定性的解决方案：内容完整、合理、规范且可行的得4分；内容较完整、较合理、较规范且较可行的得3分；内容完整，合理性、可行性一般的得2分；内容存在缺陷需完善后实施的得1分；内容不明确、多处不足的或未提供不得分。	0-4	4.0	2.0	3.0	1.0

4.6	技术	提供的事故应急方案，从食物中毒、火灾事故、设备设施障碍及事故、自然灾害、意外伤害事故、治安事件等方面进行评议。每项内容合理可行得1分，部分可行得0.5分，不可行或未提供不得分；最高得6分。	0-6	6.0	5.0	5.0	3.0
5.1	技术	拟派驻本项目经理，拥有中式高级以上厨师证。会独立熟练操作电脑办公系统，具有有相关岗位主管以上职位3年以上工作经历；符合得2分，不符合不得分；提供履历、证书，近一个月内的社保证明材料。	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0
5.2	技术	拟派厨师长拥有中式中级以上厨师证；符合得2分，不符合不得分；提供履历、证书，近一个月内的社保证明材料。	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0
5.3	技术	厨师团队（除厨师长外）：厨师、面点师需具有劳动部门核发的中级以上等级技能资格证书。满足或优于需求配备得5分，每有一人不满足扣1分。提供人员证书，否则不得分。	0-5	4.0	5.0	4.0	2.0
5.4	技术	其他食堂工作人员全部符合项目人员配备要求得4分，每有一人不满足要求扣1分，扣完为止； 注：项目团队配备少于17人，本项不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
6	技术	结合团队人员能力要求及工作职责，服务内容和要求等，提供服务承诺，满足项目需求得2分，不满足不得分。	0-2	2.0	0.0	2.0	0.0
7	技术	优惠条件：视是否具有实质性优惠打分，每条利于项目实施的优惠得1分，最高得2分。	0-2	2.0	1.0	1.0	0.0
合计			0-90	85.5	69.0	77.0	38.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（杨雯霏）

项目名称： 杭州市疾病预防控制中心食堂劳务外包项目（ZJZBC-23-GK-9070）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江灵峰餐饮管理有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司	杭州杭理苑餐饮有限公司
1.1	商务	供应商具有有效的质量管理体系、环境管理体系、职业健康安全管理体系认证证书，每证1分，最高得3分，提供有效证书及官网查询记录，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0
1.2	商务	供应商截止投标近三年以来具有类似食堂经营项目业绩，每提供一个有效合同得0.5分，满分1分。无法提供类似项目或证明材料不充分则不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0
2	技术	根据对本项目的理解，分析，重难点分析，解决措施等： 1) 项目理解，重难点分析：理解准确，重难点分析针对性强得3分，理解略有欠缺，重难点分析有针对性得2分，理解偏差较大或重难点分析针对性不强得1分，理解错误或重难点分析错误不得分。 2) 针对重难点分析，提出合理可行的解决措施，每条措施合理可行得1分，最多得3分。	0-6	5.0	5.0	5.0	2.0
3.1	技术	管理服务模式的完整性、合理性、规范性及可行性进行评分。内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供得0分。	0-5	5.0	5.0	5.0	1.0
3.2	技术	结合采购单位员工营养需求，提供切实可行的配餐方案，以15天中12个餐菜单安排为例(12个以上菜品，主要菜品（主荤菜、荤蔬菜）不得重复)进行评议。菜品丰富、营养均衡、考虑员工营养需求和口味需求得5分，菜品较丰富、营养均衡、部分考虑员工营养需求和口味需求得3分，菜品一般，重复率高得1分，无相关内容不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	3.0
3.3	技术	餐品质量控制方案，内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供得0分。	0-5	5.0	4.0	4.0	2.0
3.4	技术	提供的安全控制方案，从食材检测、食品质量控制、就餐安全、消防安全和操作规程等方面进行评议。内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供得0分。	0-5	5.0	5.0	5.0	3.0
3.5	技术	提供的卫生管理控制方案，从食品卫生、人员卫生、环境卫生等方面进行评议。内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供得0分。	0-5	5.0	5.0	5.0	2.0
3.6	技术	提供的应急用餐保障方案，能否为采购人在临时专班、节假日、突发加班等，在有限或极短时间内提供保质足量的服务保障方面进行评议。内容完整、合理、规范且可行的得5分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得4分，内容完整，合理性、可行性一般的得3分，内容存在瑕疵的得2分，内容存在较多瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足的或未提供不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	3.0
3.7	技术	提供的综合会议接待活动方案进行评议：接待能力，人员配备等。方案及处理措施的内容针对性强、合理可行的得3分，内容有针对性、基本合理可行的得2分，内容存在瑕疵的得1分，内容存在较多瑕疵的或未提供不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	1.0
3.8	技术	提供的节能减排和节支工作方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面进行评议。方案及处理措施的内容针对性强、合理可行的得3分，内容有针对性、基本合理可行的得2分，内容存在瑕疵的得1分，内容存在较多瑕疵的或未提供不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	1.0
4.1	技术	供应商是否具有健全的管理制度，对拟后勤服务外包情况和用餐职工需求的了解比较全面，作出合理的管理方案，根据方案进行评议。管理制度内容完整、合理、规范且可行的得4分，内容较完整、较合理、较规范且较可行的得3分，内容完整，合理性、可行性一般的得2分，内容存在瑕疵的得1分，内容不明确、多处不足或未提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	1.0
4.2	技术	食堂成本管理、档案管理、专需对接等方案，每个方案及处理措施的内容针对性强、合理可行的得2分，内容有针对性、基本合理可行的得1分，内容存在较多瑕疵的或未提供不得分；最高得6分。	0-6	5.0	5.0	5.0	2.0
4.3	技术	投诉处理方案：方案及处理措施的内容针对性强、合理可行的得3分，内容有针对性、基本合理可行的得2分，内容存在瑕疵的得1分，内容存在较多瑕疵的或未提供不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	1.0
4.4	技术	服务人员的考核办法和奖惩措施、员工培训计划情况、现有人员交接解决方案、突发情况下人员紧缺的替补方案等进行评议，每项内容合理可行得1分，部分可行得0.5分，不可行或未提供不得分；最高得4分。	0-4	4.0	4.0	4.0	1.0
4.5	技术	针对本项目员工稳定性的解决方案：内容完整、合理、规范且可行的得4分；内容较完整、较合理、较规范且较可行的得3分；内容完整，合理性、可行性一般的得2分；内容存在缺陷需完善后实施的得1分；内容不明确、多处不足的或未提供不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	2.0

4.6	技术	提供的事故应急方案，从食物中毒、火灾事故、设备设施障碍及事故、自然灾害、意外伤害事故、治安事件等方面进行评议。每项内容合理可行得1分，部分可行得0.5分，不可行或未提供不得分；最高得6分。	0-6	6.0	6.0	5.0	3.0
5.1	技术	拟派驻本项目经理，拥有中式高级以上厨师证。会独立熟练操作电脑办公系统，具有有相关岗位主管以上职位3年以上工作经历；符合得2分，不符合不得分；提供履历、证书，近一个月内的社保证明材料。	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0
5.2	技术	拟派厨师长拥有中式中级以上厨师证；符合得2分，不符合不得分；提供履历、证书，近一个月内的社保证明材料。	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0
5.3	技术	厨师团队（除厨师长外）：厨师、面点师需具有劳动部门核发的中级以上等级技能资格证书。满足或优于需求配备得5分，每有一人不满足扣1分。提供人员证书，否则不得分。	0-5	4.0	5.0	4.0	2.0
5.4	技术	其他食堂工作人员全部符合项目人员配备要求得4分，每有一人不满足要求扣1分，扣完为止； 注：项目团队配备少于17人，本项不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
6	技术	结合团队人员能力要求及工作职责，服务内容和要求等，提供服务承诺，满足项目需求得2分，不满足不得分。	0-2	2.0	0.0	2.0	0.0
7	技术	优惠条件：视是否具有实质性优惠打分，每条利于项目实施的优惠得1分，最高得2分。	0-2	2.0	1.0	1.0	0.0
合计			0-90	87.0	84.0	84.0	35.0

专家（签名）：