

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：诸暨市马剑镇2025年食堂后勤服务采购项目（诸宸佳2024-12-16）

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	诸暨市绿丰食品有限公司	诸暨市西畔餐饮有限公司
1.1	商务	投标人具有有效期内的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、食品安全管理体系认证证书、HACCP认证证书的，每提供一个得2分，最高得10分。 注：商务技术文件中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投标人CA签章，不提供或提供不全不得分。	0-10	10.0	8.0	0.0
1.2	商务	自2021年1月1日以来（以颁发日期为准），投标人托管或经营的餐厅获得过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：商务技术文件中提供相关证明材料并加盖投标人CA签章，不提供不得分。	0-3	3.0	0.0	0.0
1.3	商务	投标人已缴纳食品安全责任险和雇主责任险的得3分。 注：商务技术文件中提供相关证明材料并加盖投标人CA签章，不提供不得分。	0-3	3.0	0.0	0.0
2	商务	自2021年1月1日以来（以合同签订日期为准），投标人具有同类或类似餐饮服务项目业绩并获得业主满意度评价为满意的，每提供一个得0.5分，最高得2分。 注：商务技术文件中提供相关合同复印件及相应证明材料（必须有业主单位联系人、联系方式及业主单位盖章）并加盖投标人CA签章，不提供不得分。	0-2	2.0	0.0	0.0
3.1	商务	1. 投标人派驻食堂主厨具有中式烹调师高级以下（不含高级）等级证书的得1分，中式烹调师高级及以上等级证书的得2分；具有烹饪大师证书的得4分。本项最高得6分。 2. 投标人派驻食堂面点师（不包括厨师长）具有中式烹调师或中式面点师初级等级证书的得2分；具有中式烹调师或中式面点师中级及以上等级证书的得3分；本项最高得3分。 注：商务技术文件中提供相关人员证书复印件及投标人为其缴纳的近三个月社保证明材料并加盖投标人CA签章，不提供或提供不全不得分。	0-9	9.0	2.0	0.0
3.2	商务	投标人派驻食堂人员具有餐饮食品安全管理员证书的，每提供一人得1分，最高得2分。 注：商务技术文件中提供相关人员证书复印件及投标人为其缴纳的近三个月社保证明材料并加盖投标人CA签章，不提供或提供不全不得分。	0-2	1.0	0.0	0.0
4	技术	根据投标人提供的服务团队建设方案进行打分，具体为： 1. 根据投标人食堂员工队伍的资质情况是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 2. 根据投标人人员配置计划是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 3. 根据投标人各岗位薪资计划是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 4. 根据投标人工作职责是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 5. 根据投标人工作奖惩制度是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 6. 根据投标人后续人员培训思路及计划是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分。 注： 1) 每项内容完整全面、科学合理、可行性强的得（1.5，2]分； 2) 每项内容略有欠缺，基本合理可行的得（1，1.5]分； 3) 每项内容粗略、层次模糊、可行性较差的得（0，1]分； 4) 无相关内容不得分。	0-12	10.0	7.0	4.0
5	技术	根据投标人拟制定食堂每月中餐菜谱共4份（每份排一周5天）是否安全、经济、符合季节性、营养等进行打分： 1. 菜品安全健康，价格实惠，菜品符合季节性，营养均衡合理的得（3，5]分； 2. 菜品相对健康，价格比较实惠，菜品基本符合季节性，营养相对均衡的得（1，3]分； 3. 菜品搭配不合理，价格偏贵，菜品不符合季节性，营养不够均衡的得（0，1]分； 4. 不提供菜谱不得分。	0-5	4.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

6	技术	<p>根据投标人提供的服务方案进行打分，具体为： 1. 根据投标人服务管理模式是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 2. 根据投标人用餐保障、服务措施以及公务接待服务方案是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 3. 根据投标人设备管理方案是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 4. 根据投标人成本分析方案（包含节约方案）是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 5. 根据投标人人员保障措施、服务响应时间是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 6. 根据投标人对本项目服务合理化建议等方面是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分。 注： 1) 每项内容完整全面、科学合理、可行性强的得（2，3]分； 2) 每项内容略有欠缺，基本合理可行的得（1，2]分； 3) 每项内容粗略、层次模糊、可行性较差的得（0，1]分； 4) 无相关内容不得分。</p>	0-17	16.0	7.0	6.0
7	技术	<p>根据投标人针对本项目的服务承诺进行打分，具体为： 1. 根据投标人针对本项目服务质量及保证措施是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 2. 根据投标人针对本项目菜肴创新是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 3. 根据投标人针对本项目投诉渠道是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 4. 根据投标人针对本项目售后服务规范措施是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分。 注： 1) 每项内容完整全面、科学合理、可行性强的得（1.5，2]分； 2) 每项内容略有欠缺，基本合理可行的得（1，1.5]分； 3) 每项内容粗略、层次模糊、可行性较差的得（0，1]分； 4) 无相关内容不得分。</p>	0-8	7.0	6.0	5.0
8	技术	<p>根据投标人提供的保障措施进行打分，具体为： 1. 根据投标人提供的卫生保障方案（包括人员卫生、环境卫生、食品卫生、餐饮具清洗消毒保洁管理、厨余垃圾处置管理等）是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 2. 根据投标人提供的安全保障方案（包括食品安全、操作安全、消防安全等）是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 3. 根据投标人针对本项目提供的突发事件应急预案及保障措施（包括食物中毒、消防等事故应急处置措施）是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分。 1) 每项内容完整全面、科学合理、可行性强的得（2，3]分； 2) 每项内容略有欠缺，基本合理可行的得（1，2]分； 3) 每项内容粗略、层次模糊、可行性较差的得（0，1]分； 4) 无相关内容不得分。</p>	0-9	9.0	7.0	6.0
合计			0-80	74.0	41.0	25.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：诸暨市马剑镇2025年食堂后勤服务采购项目（诸宸佳2024-12-16）

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	诸暨市绿丰食品有限公司	诸暨市西畔餐饮有限公司
1.1	商务	投标人具有有效期内的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、食品安全管理体系认证证书、HACCP认证证书的，每提供一个得2分，最高得10分。 注：商务技术文件中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投标人CA签章，不提供或提供不全不得分。	0-10	10.0	8.0	0.0
1.2	商务	自2021年1月1日以来（以颁发日期为准），投标人托管或经营的餐厅获得过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：商务技术文件中提供相关证明材料并加盖投标人CA签章，不提供不得分。	0-3	3.0	0.0	0.0
1.3	商务	投标人已缴纳食品安全责任险和雇主责任险的得3分。 注：商务技术文件中提供相关证明材料并加盖投标人CA签章，不提供不得分。	0-3	3.0	0.0	0.0
2	商务	自2021年1月1日以来（以合同签订日期为准），投标人具有同类或类似餐饮服务项目业绩并获得业主满意度评价为满意的，每提供一个得0.5分，最高得2分。 注：商务技术文件中提供相关合同复印件及相应证明材料（必须有业主单位联系人、联系方式及业主单位盖章）并加盖投标人CA签章，不提供不得分。	0-2	2.0	0.0	0.0
3.1	商务	1. 投标人派驻食堂主厨具有中式烹调师高级以下（不含高级）等级证书的得1分，中式烹调师高级及以上等级证书的得2分；具有烹饪大师证书的得4分。本项最高得6分。 2. 投标人派驻食堂面点师（不包括厨师长）具有中式烹调师或中式面点师初级等级证书的得2分；具有中式烹调师或中式面点师中级及以上等级证书的得3分；本项最高得3分。 注：商务技术文件中提供相关人员证书复印件及投标人为其缴纳的近三个月社保证明材料并加盖投标人CA签章，不提供或提供不全不得分。	0-9	9.0	2.0	0.0
3.2	商务	投标人派驻食堂人员具有餐饮食品安全管理员证书的，每提供一人得1分，最高得2分。 注：商务技术文件中提供相关人员证书复印件及投标人为其缴纳的近三个月社保证明材料并加盖投标人CA签章，不提供或提供不全不得分。	0-2	1.0	0.0	0.0
4	技术	根据投标人提供的服务团队建设方案进行打分，具体为： 1. 根据投标人食堂员工队伍的资质情况是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 2. 根据投标人人员配置计划是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 3. 根据投标人各岗位薪资计划是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 4. 根据投标人工作职责是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 5. 根据投标人工作奖惩制度是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 6. 根据投标人后续人员培训思路及计划是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分。 注： 1) 每项内容完整全面、科学合理、可行性强的得（1.5，2]分； 2) 每项内容略有欠缺，基本合理可行的得（1，1.5]分； 3) 每项内容粗略、层次模糊、可行性较差的得（0，1]分； 4) 无相关内容不得分。	0-12	10.0	8.0	6.0
5	技术	根据投标人拟制定食堂每月中餐菜谱共4份（每份排一周5天）是否安全、经济、符合季节性、营养等进行打分： 1. 菜品安全健康，价格实惠，菜品符合季节性，营养均衡合理的得（3，5]分； 2. 菜品相对健康，价格比较实惠，菜品基本符合季节性，营养相对均衡的得（1，3]分； 3. 菜品搭配不合理，价格偏贵，菜品不符合季节性，营养不够均衡的得（0，1]分； 4. 不提供菜谱不得分。	0-5	4.0	3.0	2.0

技术商务资信评分明细表

6	技术	<p>根据投标人提供的服务方案进行打分, 具体为:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根据投标人服务管理模式是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分, 0-3分; 2. 根据投标人用餐保障、服务措施以及公务接待服务方案是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分, 0-2分; 3. 根据投标人设备管理方案是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分, 0-3分; 4. 根据投标人成本分析方案(包含节约方案)是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分, 0-3分; 5. 根据投标人人员保障措施、服务响应时间是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分, 0-3分; 6. 根据投标人对本项目服务合理化建议等方面是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分, 0-3分。 <p>注:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 每项内容完整全面、科学合理、可行性强的得(2, 3]分; 2) 每项内容略有欠缺, 基本合理可行的得(1, 2]分; 3) 每项内容粗略、层次模糊、可行性较差的得(0, 1]分; 4) 无相关内容不得分。 	0-17	15.0	11.0	8.0
7	技术	<p>根据投标人针对本项目的服务承诺进行打分, 具体为:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根据投标人针对本项目服务质量及保证措施是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分, 0-2分; 2. 根据投标人针对本项目菜肴创新是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分, 0-2分; 3. 根据投标人针对本项目投诉渠道是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分, 0-2分; 4. 根据投标人针对本项目售后服务规范措施是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分, 0-2分。 <p>注:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 每项内容完整全面、科学合理、可行性强的得(1.5, 2]分; 2) 每项内容略有欠缺, 基本合理可行的得(1, 1.5]分; 3) 每项内容粗略、层次模糊、可行性较差的得(0, 1]分; 4) 无相关内容不得分。 	0-8	7.0	5.0	4.0
8	技术	<p>根据投标人提供的保障措施进行打分, 具体为:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根据投标人提供的卫生保障方案(包括人员卫生、环境卫生、食品卫生、餐饮具清洗消毒保洁管理、厨余垃圾处置管理等)是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分, 0-3分; 2. 根据投标人提供的安全保障方案(包括食品安全、操作安全、消防安全等)是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分, 0-3分; 3. 根据投标人针对本项目提供的突发事件应急预案及保障措施(包括食物中毒、消防等事故应急处置措施)是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分, 0-3分。 <p>注:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 每项内容完整全面、科学合理、可行性强的得(2, 3]分; 2) 每项内容略有欠缺, 基本合理可行的得(1, 2]分; 3) 每项内容粗略、层次模糊、可行性较差的得(0, 1]分; 4) 无相关内容不得分。 	0-9	8.0	6.0	5.0
合计			0-80	72.0	43.0	25.0

专家(签名):

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：诸暨市马剑镇2025年食堂后勤服务采购项目（诸宸佳2024-12-16）

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	诸暨市绿丰食品有限公司	诸暨市西畔餐饮有限公司
1.1	商务	投标人具有有效期内的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、食品安全管理体系认证证书、HACCP认证证书的，每提供一个得2分，最高得10分。 注：商务技术文件中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投标人CA签章，不提供或提供不全不得分。	0-10	10.0	8.0	0.0
1.2	商务	自2021年1月1日以来（以颁发日期为准），投标人托管或经营的餐厅获得过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：商务技术文件中提供相关证明材料并加盖投标人CA签章，不提供不得分。	0-3	3.0	0.0	0.0
1.3	商务	投标人已缴纳食品安全责任险和雇主责任险的得3分。 注：商务技术文件中提供相关证明材料并加盖投标人CA签章，不提供不得分。	0-3	3.0	0.0	0.0
2	商务	自2021年1月1日以来（以合同签订日期为准），投标人具有同类或类似餐饮服务项目业绩并获得业主满意度评价为满意的，每提供一个得0.5分，最高得2分。 注：商务技术文件中提供相关合同复印件及相应证明材料（必须有业主单位联系人、联系方式及业主单位盖章）并加盖投标人CA签章，不提供不得分。	0-2	2.0	0.0	0.0
3.1	商务	1. 投标人派驻食堂主厨具有中式烹调师高级以下（不含高级）等级证书的得1分，中式烹调师高级及以上等级证书的得2分；具有烹饪大师证书的得4分。本项最高得6分。 2. 投标人派驻食堂面点师（不包括厨师长）具有中式烹调师或中式面点师初级等级证书的得2分；具有中式烹调师或中式面点师中级及以上等级证书的得3分；本项最高得3分。 注：商务技术文件中提供相关人员证书复印件及投标人为其缴纳的近三个月社保证明材料并加盖投标人CA签章，不提供或提供不全不得分。	0-9	9.0	2.0	0.0
3.2	商务	投标人派驻食堂人员具有餐饮食品安全管理员证书的，每提供一人得1分，最高得2分。 注：商务技术文件中提供相关人员证书复印件及投标人为其缴纳的近三个月社保证明材料并加盖投标人CA签章，不提供或提供不全不得分。	0-2	1.0	0.0	0.0
4	技术	根据投标人提供的服务团队建设方案进行打分，具体为： 1. 根据投标人食堂员工队伍的资质情况是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 2. 根据投标人人员配置计划是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 3. 根据投标人各岗位薪资计划是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 4. 根据投标人工作职责是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 5. 根据投标人工作奖惩制度是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 6. 根据投标人后续人员培训思路及计划是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分。 注： 1) 每项内容完整全面、科学合理、可行性强的得（1.5，2]分； 2) 每项内容略有欠缺，基本合理可行的得（1，1.5]分； 3) 每项内容粗略、层次模糊、可行性较差的得（0，1]分； 4) 无相关内容不得分。	0-12	10.0	6.0	5.0
5	技术	根据投标人拟制定食堂每月中餐菜谱共4份（每份排一周5天）是否安全、经济、符合季节性、营养等进行打分： 1. 菜品安全健康，价格实惠，菜品符合季节性，营养均衡合理的得（3，5]分； 2. 菜品相对健康，价格比较实惠，菜品基本符合季节性，营养相对均衡的得（1，3]分； 3. 菜品搭配不合理，价格偏贵，菜品不符合季节性，营养不够均衡的得（0，1]分； 4. 不提供菜谱不得分。	0-5	4.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

6	技术	<p>根据投标人提供的服务方案进行打分，具体为： 1. 根据投标人服务管理模式是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 2. 根据投标人用餐保障、服务措施以及公务接待服务方案是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 3. 根据投标人设备管理方案是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 4. 根据投标人成本分析方案（包含节约方案）是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 5. 根据投标人人员保障措施、服务响应时间是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 6. 根据投标人对本项目服务合理化建议等方面是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分。 注： 1) 每项内容完整全面、科学合理、可行性强的得（2，3]分； 2) 每项内容略有欠缺，基本合理可行的得（1，2]分； 3) 每项内容粗略、层次模糊、可行性较差的得（0，1]分； 4) 无相关内容不得分。</p>	0-17	15.0	12.0	10.0
7	技术	<p>根据投标人针对本项目的服务承诺进行打分，具体为： 1. 根据投标人针对本项目服务质量及保证措施是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 2. 根据投标人针对本项目菜肴创新是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 3. 根据投标人针对本项目投诉渠道是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 4. 根据投标人针对本项目售后服务规范措施是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分。 注： 1) 每项内容完整全面、科学合理、可行性强的得（1.5，2]分； 2) 每项内容略有欠缺，基本合理可行的得（1，1.5]分； 3) 每项内容粗略、层次模糊、可行性较差的得（0，1]分； 4) 无相关内容不得分。</p>	0-8	6.0	4.0	4.0
8	技术	<p>根据投标人提供的保障措施进行打分，具体为： 1. 根据投标人提供的卫生保障方案（包括人员卫生、环境卫生、食品卫生、餐饮具清洗消毒保洁管理、厨余垃圾处置管理等）是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 2. 根据投标人提供的安全保障方案（包括食品安全、操作安全、消防安全等）是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 3. 根据投标人针对本项目提供的突发事件应急预案及保障措施（包括食物中毒、消防等事故应急处置措施）是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分。 注： 1) 每项内容完整全面、科学合理、可行性强的得（2，3]分； 2) 每项内容略有欠缺，基本合理可行的得（1，2]分； 3) 每项内容粗略、层次模糊、可行性较差的得（0，1]分； 4) 无相关内容不得分。</p>	0-9	8.0	6.0	6.0
合计			0-80	71.0	41.0	28.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：诸暨市马剑镇2025年食堂后勤服务采购项目（诸宸佳2024-12-16）

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	诸暨市绿丰食品有限公司	诸暨市西畔餐饮有限公司
1.1	商务	投标人具有有效期内的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、食品安全管理体系认证证书、HACCP认证证书的，每提供一个得2分，最高得10分。 注：商务技术文件中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投标人CA签章，不提供或提供不全不得分。	0-10	10.0	8.0	0.0
1.2	商务	自2021年1月1日以来（以颁发日期为准），投标人托管或经营的餐厅获得过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：商务技术文件中提供相关证明材料并加盖投标人CA签章，不提供不得分。	0-3	3.0	0.0	0.0
1.3	商务	投标人已缴纳食品安全责任险和雇主责任险的得3分。 注：商务技术文件中提供相关证明材料并加盖投标人CA签章，不提供不得分。	0-3	3.0	0.0	0.0
2	商务	自2021年1月1日以来（以合同签订日期为准），投标人具有同类或类似餐饮服务项目业绩并获得业主满意度评价为满意的，每提供一个得0.5分，最高得2分。 注：商务技术文件中提供相关合同复印件及相应证明材料（必须有业主单位联系人、联系方式及业主单位盖章）并加盖投标人CA签章，不提供不得分。	0-2	2.0	0.0	0.0
3.1	商务	1. 投标人派驻食堂主厨具有中式烹调师高级以下（不含高级）等级证书的得1分，中式烹调师高级及以上等级证书的得2分；具有烹饪大师证书的得4分。本项最高得6分。 2. 投标人派驻食堂面点师（不包括厨师长）具有中式烹调师或中式面点师初级等级证书的得2分；具有中式烹调师或中式面点师中级及以上等级证书的得3分；本项最高得3分。 注：商务技术文件中提供相关人员证书复印件及投标人为其缴纳的近三个月社保证明材料并加盖投标人CA签章，不提供或提供不全不得分。	0-9	9.0	2.0	0.0
3.2	商务	投标人派驻食堂人员具有餐饮食品安全管理员证书的，每提供一人得1分，最高得2分。 注：商务技术文件中提供相关人员证书复印件及投标人为其缴纳的近三个月社保证明材料并加盖投标人CA签章，不提供或提供不全不得分。	0-2	1.0	0.0	0.0
4	技术	根据投标人提供的服务团队建设方案进行打分，具体为： 1. 根据投标人食堂员工队伍的资质情况是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 2. 根据投标人人员配置计划是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 3. 根据投标人各岗位薪资计划是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 4. 根据投标人工作职责是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 5. 根据投标人工作奖惩制度是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 6. 根据投标人后续人员培训思路及计划是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分。 注： 1) 每项内容完整全面、科学合理、可行性强的得（1.5，2]分； 2) 每项内容略有欠缺，基本合理可行的得（1，1.5]分； 3) 每项内容粗略、层次模糊、可行性较差的得（0，1]分； 4) 无相关内容不得分。	0-12	8.4	8.0	7.9
5	技术	根据投标人拟制定食堂每月中餐菜谱共4份（每份排一周5天）是否安全、经济、符合季节性、营养等进行打分： 1. 菜品安全健康，价格实惠，菜品符合季节性，营养均衡合理的得（3，5]分； 2. 菜品相对健康，价格比较实惠，菜品基本符合季节性，营养相对均衡的得（1，3]分； 3. 菜品搭配不合理，价格偏贵，菜品不符合季节性，营养不够均衡的得（0，1]分； 4. 不提供菜谱不得分。	0-5	4.0	3.0	2.0

技术商务资信评分明细表

6	技术	<p>根据投标人提供的服务方案进行打分，具体为： 1. 根据投标人服务管理模式是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 2. 根据投标人用餐保障、服务措施以及公务接待服务方案是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 3. 根据投标人设备管理方案是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 4. 根据投标人成本分析方案（包含节约方案）是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 5. 根据投标人人员保障措施、服务响应时间是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 6. 根据投标人对本项目服务合理化建议等方面是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分。 注： 1) 每项内容完整全面、科学合理、可行性强的得（2，3]分； 2) 每项内容略有欠缺，基本合理可行的得（1，2]分； 3) 每项内容粗略、层次模糊、可行性较差的得（0，1]分； 4) 无相关内容不得分。</p>	0-17	12.0	11.0	6.0
7	技术	<p>根据投标人针对本项目的服务承诺进行打分，具体为： 1. 根据投标人针对本项目服务质量及保证措施是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 2. 根据投标人针对本项目菜肴创新是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 3. 根据投标人针对本项目投诉渠道是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 4. 根据投标人针对本项目售后服务规范措施是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分。 注： 1) 每项内容完整全面、科学合理、可行性强的得（1.5，2]分； 2) 每项内容略有欠缺，基本合理可行的得（1，1.5]分； 3) 每项内容粗略、层次模糊、可行性较差的得（0，1]分； 4) 无相关内容不得分。</p>	0-8	5.5	5.0	3.0
8	技术	<p>根据投标人提供的保障措施进行打分，具体为： 1. 根据投标人提供的卫生保障方案（包括人员卫生、环境卫生、食品卫生、餐饮具清洗消毒保洁管理、厨余垃圾处置管理等）是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 2. 根据投标人提供的安全保障方案（包括食品安全、操作安全、消防安全等）是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 3. 根据投标人针对本项目提供的突发事件应急预案及保障措施（包括食物中毒、消防等事故应急处置措施）是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分。 1) 每项内容完整全面、科学合理、可行性强的得（2，3]分； 2) 每项内容略有欠缺，基本合理可行的得（1，2]分； 3) 每项内容粗略、层次模糊、可行性较差的得（0，1]分； 4) 无相关内容不得分。</p>	0-9	6.0	5.0	3.0
合计			0-80	63.9	42.0	21.9

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：诸暨市马剑镇2025年食堂后勤服务采购项目（诸宸佳2024-12-16）

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	诸暨市绿丰食品有限公司	诸暨市西畔餐饮有限公司
1.1	商务	投标人具有有效期内的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、食品安全管理体系认证证书、HACCP认证证书的，每提供一个得2分，最高得10分。 注：商务技术文件中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投标人CA签章，不提供或提供不全不得分。	0-10	10.0	8.0	0.0
1.2	商务	自2021年1月1日以来（以颁发日期为准），投标人托管或经营的餐厅获得过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：商务技术文件中提供相关证明材料并加盖投标人CA签章，不提供不得分。	0-3	3.0	0.0	0.0
1.3	商务	投标人已缴纳食品安全责任险和雇主责任险的得3分。 注：商务技术文件中提供相关证明材料并加盖投标人CA签章，不提供不得分。	0-3	3.0	0.0	0.0
2	商务	自2021年1月1日以来（以合同签订日期为准），投标人具有同类或类似餐饮服务项目业绩并获得业主满意度评价为满意的，每提供一个得0.5分，最高得2分。 注：商务技术文件中提供相关合同复印件及相应证明材料（必须有业主单位联系人、联系方式及业主单位盖章）并加盖投标人CA签章，不提供不得分。	0-2	2.0	0.0	0.0
3.1	商务	1. 投标人派驻食堂主厨具有中式烹调师高级以下（不含高级）等级证书的得1分，中式烹调师高级及以上等级证书的得2分；具有烹饪大师证书的得4分。本项最高得6分。 2. 投标人派驻食堂面点师（不包括厨师长）具有中式烹调师或中式面点师初级等级证书的得2分；具有中式烹调师或中式面点师中级及以上等级证书的得3分；本项最高得3分。 注：商务技术文件中提供相关人员证书复印件及投标人为其缴纳的近三个月社保证明材料并加盖投标人CA签章，不提供或提供不全不得分。	0-9	9.0	2.0	0.0
3.2	商务	投标人派驻食堂人员具有餐饮食品安全管理员证书的，每提供一人得1分，最高得2分。 注：商务技术文件中提供相关人员证书复印件及投标人为其缴纳的近三个月社保证明材料并加盖投标人CA签章，不提供或提供不全不得分。	0-2	1.0	0.0	0.0
4	技术	根据投标人提供的服务团队建设方案进行打分，具体为： 1. 根据投标人食堂员工队伍的资质情况是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 2. 根据投标人人员配置计划是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 3. 根据投标人各岗位薪资计划是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 4. 根据投标人工作职责是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 5. 根据投标人工作奖惩制度是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 6. 根据投标人后续人员培训思路及计划是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分。 注： 1) 每项内容完整全面、科学合理、可行性强的得（1.5，2]分； 2) 每项内容略有欠缺，基本合理可行的得（1，1.5]分； 3) 每项内容粗略、层次模糊、可行性较差的得（0，1]分； 4) 无相关内容不得分。	0-12	10.0	8.0	6.0
5	技术	根据投标人拟制定食堂每月中餐菜谱共4份（每份排一周5天）是否安全、经济、符合季节性、营养等进行打分： 1. 菜品安全健康，价格实惠，菜品符合季节性，营养均衡合理的得（3，5]分； 2. 菜品相对健康，价格比较实惠，菜品基本符合季节性，营养相对均衡的得（1，3]分； 3. 菜品搭配不合理，价格偏贵，菜品不符合季节性，营养不够均衡的得（0，1]分； 4. 不提供菜谱不得分。	0-5	5.0	5.0	3.0

技术商务资信评分明细表

6	技术	<p>根据投标人提供的服务方案进行打分，具体为： 1. 根据投标人服务管理模式是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 2. 根据投标人用餐保障、服务措施以及公务接待服务方案是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 3. 根据投标人设备管理方案是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 4. 根据投标人成本分析方案（包含节约方案）是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 5. 根据投标人人员保障措施、服务响应时间是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 6. 根据投标人对本项目服务合理化建议等方面是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分。 注： 1) 每项内容完整全面、科学合理、可行性强的得（2，3]分； 2) 每项内容略有欠缺，基本合理可行的得（1，2]分； 3) 每项内容粗略、层次模糊、可行性较差的得（0，1]分； 4) 无相关内容不得分。</p>	0-17	13.0	10.0	8.0
7	技术	<p>根据投标人针对本项目的服务承诺进行打分，具体为： 1. 根据投标人针对本项目服务质量及保证措施是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 2. 根据投标人针对本项目菜肴创新是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 3. 根据投标人针对本项目投诉渠道是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分； 4. 根据投标人针对本项目售后服务规范措施是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-2分。 注： 1) 每项内容完整全面、科学合理、可行性强的得（1.5，2]分； 2) 每项内容略有欠缺，基本合理可行的得（1，1.5]分； 3) 每项内容粗略、层次模糊、可行性较差的得（0，1]分； 4) 无相关内容不得分。</p>	0-8	8.0	8.0	6.0
8	技术	<p>根据投标人提供的保障措施进行打分，具体为： 1. 根据投标人提供的卫生保障方案（包括人员卫生、环境卫生、食品卫生、餐饮具清洗消毒保洁管理、厨余垃圾处置管理等）是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 2. 根据投标人提供的安全保障方案（包括食品安全、操作安全、消防安全等）是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分； 3. 根据投标人针对本项目提供的突发事件应急预案及保障措施（包括食物中毒、消防等事故应急处置措施）是否具有针对性、完整合理、切实可行等进行打分，0-3分。 1) 每项内容完整全面、科学合理、可行性强的得（2，3]分； 2) 每项内容略有欠缺，基本合理可行的得（1，2]分； 3) 每项内容粗略、层次模糊、可行性较差的得（0，1]分； 4) 无相关内容不得分。</p>	0-9	9.0	6.0	6.0
合计			0-80	73.0	47.0	29.0

专家（签名）：