

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：2024—2025年度绍兴市上虞文化旅游集团有限公司食堂托管项目（YK2024089）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市上虞区龙泉餐饮管理有限公司	绍兴市顺达餐饮管理有限公司	浙江天禾餐饮管理有限公司
1	技术	食堂服务方案 评委根据投标人针对本项目制定的食堂服务整体方案进行打分。	0-8	7.8	7.3	6.0
2.1	技术	评委根据供应商针对本项目提供的菜品搭配档次与采购要求菜单的符合情况进行打分	0-5	4.8	4.2	4.0
2.2	技术	评委根据供应商针对本项目提供的菜品花色品种数量的多样性和对采购要求菜单的符合情况进行打分	0-5	4.9	4.5	3.0
2.3	技术	评委根据供应商针对本项目提供的菜品营养配比方案的科学可行性和对采购要求菜单的符合情况进行打分。	0-5	4.8	4.3	3.0
3.1	技术	评委根据投标人提交的内部管理架构、运行机制及各项管理规章制度进行打分。	0-5	4.7	4.5	3.0
3.2	技术	评委根据投标人拥有的酒店管理经验和投标人制定的拟投入本项目的酒店管理制度的科学合理性进行打分。	0-5	4.7	4.1	3.0
4	技术	食品安全制度 评委根据投标人提交的食品安全管理制度进行打分。	0-6	5.7	5.5	4.0
5	技术	安全防火制度 评委根据投标人提交的食堂安全防火制度进行打分。	0-5	4.7	4.6	3.5
6	技术	重点难点及解决措施 评委根据投标人针对本项目服务的重点难点分析情况及相应的解决措施进行综合打分。	0-5	4.7	4.2	3.6
7	技术	应急预案 评委根据投标人针对停电、停水、停气等突发事件时的预案及其应对措施进行打分。	0-6	4.8	4.4	4.5
8.1	技术	评委根据供应商拟投入本项目人员的分工合理性、职责明确性进行打分。	0-5	4.8	4.2	3.0
8.2	技术	评委根据供应商拟投入本项目人员的年龄、工作经验、人员职称以及对采购文件的响应情况等综合实力进行打分。	0-6	5.7	5.2	4.0
9	技术	服务承诺 评委根据供应商提出的后期服务方案、服务承诺的可行性、完整性以及提供能否提供快速服务响应的具体情况进行打分。	0-8	7.7	7.1	5.8
10	商务	认证证书 供应商具有在有效期内质量管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书的，每拥有一项得1分，最高得2分，须提供证书复印件或扫描件并加盖公章。	0-2	2.0	2.0	0.0
11	商务	人员证书 供应商拟派主厨具有中国烹饪大师证书的得2分，需提供证书复印件或扫描件并加盖公章。	0-2	2.0	2.0	2.0
12	商务	业绩 供应商自2021年1月1日（以合同签订时间为准）以来承接过类似项目业绩的每个得1分，最高得2分，需提供合同复印件并加盖公章。	0-2	2.0	2.0	0.0
合计			0-80	75.8	70.1	52.4

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：2024—2025年度绍兴市上虞文化旅游集团有限公司食堂托管项目（YK2024089）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市上虞区龙泉餐饮管理有限公司	绍兴市顺达餐饮管理有限公司	浙江天禾餐饮管理有限公司
1	技术	食堂服务方案 评委根据投标人针对本项目制定的食堂服务整体方案进行打分。	0-8	7.2	6.3	5.1
2.1	技术	评委根据供应商针对本项目提供的菜品搭配档次与采购要求菜单的符合情况进行打分	0-5	4.5	4.1	3.2
2.2	技术	评委根据供应商针对本项目提供的菜品花色品种数量的多样性和对采购要求菜单的符合情况进行打分	0-5	4.4	4.0	3.3
2.3	技术	评委根据供应商针对本项目提供的菜品营养配比方案的科学可行性和对采购要求菜单的符合情况进行打分。	0-5	4.5	3.9	3.2
3.1	技术	评委根据投标人提交的内部管理架构、运行机制及各项管理制度进行打分。	0-5	4.4	4.1	3.1
3.2	技术	评委根据投标人拥有的酒店管理经验和投标人制定的拟投入本项目的酒店管理制度的科学性进行打分。	0-5	4.5	4.1	3.2
4	技术	食品安全制度 评委根据投标人提交的食品安全管理制度进行打分。	0-6	5.2	4.8	3.8
5	技术	安全防火制度 评委根据投标人提交的食堂安全防火制度进行打分。	0-5	4.3	4.0	3.3
6	技术	重点难点及解决措施 评委根据投标人针对本项目服务的重点难点分析情况及相应的解决措施进行综合打分。	0-5	4.2	3.9	3.2
7	技术	应急预案 评委根据投标人针对停电、停水、停气等突发事件时的预案及其应对措施进行打分。	0-6	5.1	4.7	3.9
8.1	技术	评委根据供应商拟投入本项目人员的分工合理性、职责明确性进行打分。	0-5	4.3	4.0	3.1
8.2	技术	评委根据供应商拟投入本项目人员的年龄、工作经验、人员职称以及对采购文件的响应情况等综合实力进行打分。	0-6	5.3	4.8	3.5
9	技术	服务承诺 评委根据供应商提出的后期服务方案、服务承诺的可行性、完整性以及提供能否提供快速服务响应的具体情况进行打分。	0-8	7.1	6.3	5.0
10	商务	认证证书 供应商具有在有效期内质量管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书的，每拥有一项得1分，最高得2分，须提供证书复印件或扫描件并加盖公章。	0-2	2.0	2.0	0.0
11	商务	人员证书 供应商拟派主厨具有中国烹饪大师证书的得2分，需提供证书复印件或扫描件并加盖公章。	0-2	2.0	2.0	2.0
12	商务	业绩 供应商自2021年1月1日（以合同签订时间为准）以来承接过类似项目业绩的每个得1分，最高得2分，需提供合同复印件并加盖公章。	0-2	2.0	2.0	0.0
合计			0-80	71.0	65.0	48.9

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：2024—2025年度绍兴市上虞文化旅游集团有限公司食堂托管项目（YK2024089）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市上虞区龙泉餐饮管理有限公司	绍兴市顺达餐饮管理有限公司	浙江天禾餐饮管理有限公司
1	技术	食堂服务方案 评委根据投标人针对本项目制定的食堂服务整体方案进行打分。	0-8	7.0	7.0	4.0
2.1	技术	评委根据供应商针对本项目提供的菜品搭配档次与采购要求菜单的符合情况进行打分	0-5	4.5	4.5	3.0
2.2	技术	评委根据供应商针对本项目提供的菜品花色品种数量的多样性和对采购要求菜单的符合情况进行打分	0-5	4.5	4.0	3.0
2.3	技术	评委根据供应商针对本项目提供的菜品营养配比方案的科学可行性和对采购要求菜单的符合情况进行打分。	0-5	4.5	4.0	3.0
3.1	技术	评委根据投标人提交的内部管理架构、运行机制及各项管理制度进行打分。	0-5	4.5	4.0	3.5
3.2	技术	评委根据投标人拥有的酒店管理经验和投标人制定的拟投入本项目的酒店管理制度的科学性进行打分。	0-5	4.0	3.5	3.0
4	技术	食品安全制度 评委根据投标人提交的食品安全管理制度进行打分。	0-6	5.0	4.5	3.0
5	技术	安全防火制度 评委根据投标人提交的食堂安全防火制度进行打分。	0-5	4.5	3.5	3.0
6	技术	重点难点及解决措施 评委根据投标人针对本项目服务的重点难点分析情况及相应的解决措施进行综合打分。	0-5	4.5	3.5	3.0
7	技术	应急预案 评委根据投标人针对停电、停水、停气等突发事件时的预案及其应对措施进行打分。	0-6	5.5	4.5	3.0
8.1	技术	评委根据供应商拟投入本项目人员的分工合理性、职责明确性进行打分。	0-5	4.5	4.0	3.0
8.2	技术	评委根据供应商拟投入本项目人员的年龄、工作经验、人员职称以及对采购文件的响应情况等综合实力进行打分。	0-6	5.0	5.0	3.0
9	技术	服务承诺 评委根据供应商提出的后期服务方案、服务承诺的可行性、完整性以及提供能否提供快速服务响应的具体情况进行打分。	0-8	7.0	6.0	4.0
10	商务	认证证书 供应商具有在有效期内质量管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书的，每拥有一项得1分，最高得2分，须提供证书复印件或扫描件并加盖公章。	0-2	2.0	2.0	0.0
11	商务	人员证书 供应商拟派主厨具有中国烹饪大师证书的得2分，需提供证书复印件或扫描件并加盖公章。	0-2	2.0	2.0	2.0
12	商务	业绩 供应商自2021年1月1日（以合同签订时间为准）以来承接过类似项目业绩的每个得1分，最高得2分，需提供合同复印件并加盖公章。	0-2	2.0	2.0	0.0
合计			0-80	71.0	64.0	43.5

专家（签名）：

