

技术商务评分明细（吴木海）

项目名称：食堂劳务外包（ZJZN-24017-HZGA16）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江灵峰餐饮集团有限公司	杭州余美后勤服务有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州菜美味餐饮管理有限公司	杭州南山人家餐饮管理有限公司	杭州新利餐饮有限公司
1	技术	针对本项目的用餐及时性保障措施方案情况：包括①用餐服务流程；②用餐保障服务措施。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得3分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得6分。（6分）。	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
2	技术	针对本项目的用餐菜谱选配方案情况：包括①拟定四季菜谱的周菜单，菜单菜品品种丰富，数量齐全、体现当季菜品；②民俗节日特色食品提供方案。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得3分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得6分。（6分）	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
3	技术	针对本项目的应急用餐服务保障措施方案情况：包括①人员安排；②响应时间；③服务流程；④菜谱制定和菜品制作情况。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得1分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得4分。（4分）。	0-4	4.0	3.0	4.0	3.0	4.0	3.0
4	技术	针对本项目的食品安全保障措施方案情况：包括①严格的食品安全管理制度；②完善的食品原料管理方案；③食品加工操作、菜品制作与保存的详细措施。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得3分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得9分。（9分）。	0-9	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0
5	技术	针对本项目的卫生保障措施方案情况：包括①食品卫生管理；②餐饮具清洗消毒保洁管理；③从业人员个人卫生管理；④环境卫生管理；⑤厨余垃圾处置管理。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得1分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得5分。（5分）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
6	技术	针对本项目的节能管理保障方案情况：包括①原料、食材的成本控制；②水、电、气的节能管理。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得2分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得4分。（4分）	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
7	技术	投标人具有合理的服务人员岗位培训计划，培训的内容包括法律法规、操作流程、服务标准、岗位技能、专业知识等。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得2分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得2分。（2分）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
8	技术	投标人承诺，中标后： ①投标人自行配备员工工作所需的劳保用品和工作制服（每人配备一套），包括服装、帽子、工作牌、口罩、手套、围裙、雨鞋等，并统一着装。费用包含在报价中。服装的样式事先经过采购人认可，且提供全新劳保用品和工作制服； ②投标人不随意更换服务人员，若必须更换提前15天向采购人提出书面申请（其中项目负责人、厨师长等主要管理岗位人员变动提前1月征求采购人意见），在采购人同意后24小时内保证更换人员到位，更换人员资历不得低于投标时人员资历，并确保任何时候无人员缺位现象发生； ③确保在支队范围内，遇到临时性保障任务（含停水停电停气、不良天气等情况下），接到通知30分钟以内，保障300人的应急水平；确保采取措施在全市范围内，遇到临时性保障任务（含停水停电停气、不良天气等情况下），接到通知120分钟以内，保障300人的应急水平； ④未经采购人同意，投标人无权在承包区域中从事任何广告活动或类似宣传； ⑤投标人不得以采购人的名义从事任何经济活动； ⑥投标人服从采购人管理；及时落实采购人合理工作安排；经常性开展意见征求活动、满意度调查，及时整改存在的问题。 投标人提供承诺并满足的每一项得2分，不满足不得分，最高得12分。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0
9	技术	拟派项目负责人：年龄55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目管理经验得5分，不满足不得分。 证明材料：提供项目负责人岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
10	技术	拟派厨师长：年龄55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目厨师长岗位工作经验的得5分，不满足不得分。 证明材料：提供厨师长岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
11	技术	拟派厨师岗位人员（不含厨师长）：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且有类似餐饮项目厨师岗位工作经验，每一人得2分，最高得8分。证明材料：提供厨师岗位人员（不含厨师长）的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-8	8.0	8.0	0.0	8.0	8.0	8.0

12	技术	拟派中式面点师岗位人员：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目中式主面点师岗位工作经验，每一人得1.5分，最高得6分。 证明材料：提供中式主面点师岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-6	6.0	6.0	0.0	6.0	6.0	6.0
13	技术	拟派西式面点师岗位人员：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目中西式主面点师岗位工作经验的得2分，不满足不得分。 证明材料：提供西式面点师岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-2	2.0	2.0	0.0	2.0	2.0	2.0
14	技术	投标人针对本项目的保密情况，投标人承诺保密按照采购需求实施，对工作人员开展常态化安全保密教育，组织签订保密协议、个人签订安全保密承诺书，明确具体安全管理内容、安全保密义务和责任等。满足的得4分，不满足不得分，最高得4分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
15	商务	至投标截止时间前三年以来，供应商承担类似食堂运行、管理实施项目的成功经验情况，结合已完成的项目案例和用户反应情况，依照供应商同时提供的业绩合同复印件和用户验收报告，每个案例（以用户验收报告时间为准）得1分，最高得2分。如供应商提供的合同复印件等实施项目证明材料与投标主体无关或违规转包分包的，评标委员会将进行扣分直至认定投标无效。	0-2	0.0	2.0	0.0	0.0	2.0	2.0
合计			0-80	77.0	78.0	61.0	76.0	79.0	78.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（吴木海）

项目名称：食堂劳务外包（ZJZN-24017-HZGA16）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州银禄澜餐饮管理有限公司	杭州一面之缘餐饮管理有限公司
1	技术	针对本项目的用餐及时性保障措施方案情况：包括①用餐服务流程；②用餐保障服务措施。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得3分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得6分。（6分）。	0-6	6.0	6.0
2	技术	针对本项目的用餐菜谱选配方案情况：包括①拟定四季菜谱的周菜单，菜单菜品品种丰富，数量齐全、体现当季菜品；②民俗节日特色食品提供方案。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得3分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得6分。（6分）	0-6	6.0	6.0
3	技术	针对本项目的应急用餐服务保障措施方案情况：包括①人员安排；②响应时间；③服务流程；④菜谱制定和菜品制作情况。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得1分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得4分。（4分）。	0-4	3.0	3.0
4	技术	针对本项目的食品安全保障措施方案情况：包括①严格的食品安全管理制度；②完善的食品原料管理方案；③食品加工操作、菜品制作与保存的详细措施。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得3分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得9分。（9分）。	0-9	9.0	9.0
5	技术	针对本项目的卫生保障措施方案情况：包括①食品卫生管理；②餐饮具清洗消毒保洁管理；③从业人员个人卫生管理；④环境卫生管理；⑤厨余垃圾处置管理。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得1分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得5分。（5分）	0-5	4.0	4.0
6	技术	针对本项目的节能管理保障方案情况：包括①原料、食材的成本控制；②水、电、气的节能管理。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得2分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得4分。（4分）	0-4	4.0	4.0
7	技术	投标人具有合理的服务人员岗位培训计划，培训的内容包括法律法规、操作流程、服务标准、岗位技能、专业知识等。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得2分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得2分。（2分）	0-2	2.0	2.0
8	技术	投标人承诺，中标后： ①投标人自行配备员工工作所需的劳保用品和工作制服（每人配备一套），包括服装、帽子、工作牌、口罩、手套、围裙、雨鞋等，并统一着装。费用包含在报价中。服装的样式事先经过采购人认可，且提供全新劳保用品和工作制服； ②投标人不随意更换服务人员，若必须更换提前15天向采购人提出书面申请（其中项目负责人、厨师长等主要管理岗位人员变动提前1月征求采购人意见），在采购人同意后24小时内保证更换人员到位，更换人员资历不得低于投标时人员资历，并确保任何时候无人缺位现象发生； ③确保在支队范围内，遇到临时性保障任务（含停电停水停气、不良天气等情况下），接到通知30分钟以内，保障300人的应急水平；确保采取措施在全市范围内，遇到临时性保障任务（含停电停水停气、不良天气等情况下），接到通知120分钟以内，保障300人的应急水平； ④未经采购人同意，投标人无权在承包区域中从事任何广告活动或类似宣传； ⑤投标人不得以采购人的名义从事任何经济活动； ⑥投标人服从采购人管理；及时落实采购人合理工作安排；经常性开展意见征求活动、满意度调查，及时整改存在的问题。 投标人提供承诺并满足的每一项得2分，不满足不得分，最高得12分。	0-12	12.0	12.0
9	技术	拟派项目负责人：年龄55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目管理经验得5分，不满足不得分。 证明材料：提供项目负责人岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-5	5.0	5.0
10	技术	拟派厨师长：年龄55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目厨师长岗位工作经验的得5分，不满足不得分。 证明材料：提供厨师长岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-5	5.0	5.0
11	技术	拟派厨师岗位人员（不含厨师长）：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且有类似餐饮项目厨师岗位工作经验，每一人得2分，最高得8分。证明材料：提供厨师岗位人员（不含厨师长）的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-8	8.0	8.0
12	技术	拟派中式面点师岗位人员：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目中式面点师岗位工作经验，每一人得1.5分，最高得6分。 证明材料：提供中式面点师岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-6	6.0	6.0
13	技术	拟派西式面点师岗位人员：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目中西式面点师岗位工作经验的得2分，不满足不得分。 证明材料：提供西式面点师岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-2	2.0	2.0
14	技术	投标人针对本项目的保密情况，投标人承诺保密按照采购需求实施，对工作人员开展常态化安全保密教育，组织签订保密协议、个人签订安全保密承诺书，明确具体安全管理内容、安全保密义务和责任等。满足的得4分，不满足不得分，最高得4分。	0-4	4.0	4.0
15	商务	至投标截止时间前三年以来，供应商承担类似食堂运行、管理实施项目的成功经验情况，结合已完成的项目案例和用户反应情况，依照供应商同时提供的业绩合同复印件和用户验收报告，每个案例（以用户验收报告时间为准）得1分，最高得2分。如供应商提供的合同复印件等实施项目证明材料与投标主体无关或违规转包分包的，评标委员会将进行扣分直至认定投标无效。	0-2	0.0	2.0

合计	0-80	76.0	78.0
----	------	------	------

专家（签名）：

技术商务评分明细（胡佳）

项目名称：食堂劳务外包（ZJZN-24017-HZGA16）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江灵峰餐饮集团有限公司	杭州余美后勤服务有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州菜美味餐饮管理有限公司	杭州南山人家餐饮管理有限公司	杭州新利餐饮有限公司
1	技术	针对本项目的用餐及时性保障措施方案情况：包括①用餐服务流程；②用餐保障措施。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得3分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得6分。（6分）。	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
2	技术	针对本项目的用餐菜谱选配方案情况：包括①拟定四季菜谱的周菜单，菜单菜品品种丰富，数量齐全、体现当季菜品；②民俗节日特色食品提供方案。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得3分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得6分。（6分）	0-6	3.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
3	技术	针对本项目的应急用餐服务保障措施方案情况：包括①人员安排；②响应时间；③服务流程；④菜谱制定和菜品制作情况。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得1分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得4分。（4分）。	0-4	3.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
4	技术	针对本项目的食品安全保障措施方案情况：包括①严格的食品安全管理制度；②完善的食品原料管理方案；③食品加工操作、菜品制作与保存的详细措施。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得3分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得9分。（9分）。	0-9	6.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0
5	技术	针对本项目的卫生保障措施方案情况：包括①食品卫生管理；②餐具清洗消毒保洁管理；③从业人员个人卫生管理；④环境卫生管理；⑤厨余垃圾处置管理。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得1分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得5分。（5分）	0-5	4.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
6	技术	针对本项目的节能管理保障方案情况：包括①原料、食材的成本控制；②水、电、气的节能管理。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得2分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得4分。（4分）	0-4	2.0	2.0	4.0	4.0	4.0	4.0
7	技术	投标人具有合理的服务人员岗位培训计划，培训的内容包括法律法规、操作流程、服务标准、岗位技能、专业知识等。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得2分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得2分。（2分）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
8	技术	投标人承诺，中标后： ①投标人自行配备员工工作所需的劳保用品和工作制服（每人配备一套），包括服装、帽子、工作牌、口罩、手套、围裙、雨鞋等，并统一着装。费用包含在报价中。服装的样式事先经过采购人认可，且提供全新劳保用品和工作制服； ②投标人不随意更换服务人员，若必须更换提前15天向采购人提出书面申请（其中项目负责人、厨师长等主要管理岗位人员变动提前1月征求采购人意见），在采购人同意后24小时内保证更换人员到位，更换人员资历不得低于投标时人员资历，并确保任何时候无人员缺位现象发生； ③确保在支队范围内，遇到临时性保障任务（含停水停电停气、不良天气等情况下），接到通知30分钟以内，保障300人的应急水平；确保采取措施在全市范围内，遇到临时性保障任务（含停水停电停气、不良天气等情况下），接到通知120分钟以内，保障300人的应急水平； ④未经采购人同意，投标人无权在承包区域中从事任何广告活动或类似宣传； ⑤投标人不得以采购人的名义从事任何经济活动； ⑥投标人服从采购人管理；及时落实采购人合理工作安排；经常性开展意见征求活动、满意度调查，及时整改存在的问题。 投标人提供承诺并满足的每一项得2分，不满足不得分，最高得12分。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0
9	技术	拟派项目负责人：年龄55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目管理经验得5分，不满足不得分。 证明材料：提供项目负责人岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
10	技术	拟派厨师长：年龄55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目厨师长岗位工作经验的得5分，不满足不得分。 证明材料：提供厨师长岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
11	技术	拟派厨师岗位人员（不含厨师长）：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且有类似餐饮项目厨师岗位工作经验，每一人得2分，最高得8分。证明材料：提供厨师岗位人员（不含厨师长）的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-8	8.0	8.0	0.0	8.0	8.0	8.0

12	技术	拟派中式面点师岗位人员：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目中式主面点师岗位工作经验，每一人得1.5分，最高得6分。 证明材料：提供中式主面点师岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-6	6.0	6.0	0.0	6.0	6.0	6.0
13	技术	拟派西式面点师岗位人员：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目中西式主面点师岗位工作经验的得2分，不满足不得分。 证明材料：提供西式面点师岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-2	2.0	2.0	0.0	2.0	2.0	2.0
14	技术	投标人针对本项目的保密情况，投标人承诺保密按照采购需求实施，对工作人员开展常态化安全保密教育，组织签订保密协议、个人签订安全保密承诺书，明确具体安全管理内容、安全保密义务和责任等。满足的得4分，不满足不得分，最高得4分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
15	商务	至投标截止时间前三年以来，供应商承担类似食堂运行、管理实施项目的成功经验情况，结合已完成的项目案例和用户反应情况，依照供应商同时提供的业绩合同复印件和用户验收报告，每个案例（以用户验收报告时间为准）得1分，最高得2分。如供应商提供的合同复印件等实施项目证明材料与投标主体无关或违规转包分包的，评标委员会将进行扣分直至认定投标无效。	0-2	0.0	2.0	0.0	0.0	2.0	2.0
合计			0-80	68.0	78.0	62.0	78.0	80.0	80.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（胡佳）

项目名称：食堂劳务外包（ZJZN-24017-HZGA16）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州银禄澜餐饮管理有限公司	杭州一面之缘餐饮管理有限公司
1	技术	针对本项目的用餐及时性保障措施方案情况：包括①用餐服务流程；②用餐保障服务措施。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得3分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得6分。（6分）。	0-6	6.0	6.0
2	技术	针对本项目的用餐菜谱选配方案情况：包括①拟定四季菜谱的周菜单，菜单菜品品种丰富，数量齐全、体现当季菜品；②民俗节日特色食品提供方案。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得3分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得6分。（6分）	0-6	3.0	6.0
3	技术	针对本项目的应急用餐服务保障措施方案情况：包括①人员安排；②响应时间；③服务流程；④菜谱制定和菜品制作情况。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得1分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得4分。（4分）。	0-4	4.0	4.0
4	技术	针对本项目的食品安全保障措施方案情况：包括①严格的食品安全管理制度；②完善的食品原料管理方案；③食品加工操作、菜品制作与保存的详细措施。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得3分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得9分。（9分）。	0-9	9.0	9.0
5	技术	针对本项目的卫生保障措施方案情况：包括①食品卫生管理；②餐饮具清洗消毒保洁管理；③从业人员个人卫生管理；④环境卫生管理；⑤厨余垃圾处置管理。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得1分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得5分。（5分）	0-5	4.0	5.0
6	技术	针对本项目的节能管理保障方案情况：包括①原料、食材的成本控制；②水、电、气的节能管理。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得2分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得4分。（4分）	0-4	2.0	4.0
7	技术	投标人具有合理的服务人员岗位培训计划，培训的内容包括法律法规、操作流程、服务标准、岗位技能、专业知识等。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得2分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得2分。（2分）	0-2	2.0	2.0
8	技术	投标人承诺，中标后： ①投标人自行配备员工工作所需的劳保用品和工作制服（每人配备一套），包括服装、帽子、工作牌、口罩、手套、围裙、雨鞋等，并统一着装。费用包含在报价中。服装的样式事先经过采购人认可，且提供全新劳保用品和工作制服； ②投标人不随意更换服务人员，若必须更换提前15天向采购人提出书面申请（其中项目负责人、厨师长等主要管理岗位人员变动提前1月征求采购人意见），在采购人同意后24小时内保证更换人员到位，更换人员资历不得低于投标时人员资历，并确保任何时候无人缺位现象发生； ③确保在支队范围内，遇到临时性保障任务（含停电停水停气、不良天气等情况下），接到通知30分钟以内，保障300人的应急水平；确保采取措施在全市范围内，遇到临时性保障任务（含停电停水停气、不良天气等情况下），接到通知120分钟以内，保障300人的应急水平； ④未经采购人同意，投标人无权在承包区域中从事任何广告活动或类似宣传； ⑤投标人不得以采购人的名义从事任何经济活动； ⑥投标人服从采购人管理；及时落实采购人合理工作安排；经常性开展意见征求活动、满意度调查，及时整改存在的问题。 投标人提供承诺并满足的每一项得2分，不满足不得分，最高得12分。	0-12	12.0	12.0
9	技术	拟派项目负责人：年龄55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目管理经验得5分，不满足不得分。 证明材料：提供项目负责人岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-5	5.0	5.0
10	技术	拟派厨师长：年龄55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目厨师长岗位工作经验的得5分，不满足不得分。 证明材料：提供厨师长岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-5	5.0	5.0
11	技术	拟派厨师岗位人员（不含厨师长）：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且有类似餐饮项目厨师岗位工作经验，每一人得2分，最高得8分。证明材料：提供厨师岗位人员（不含厨师长）的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-8	8.0	8.0
12	技术	拟派中式面点师岗位人员：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目中式面点师岗位工作经验，每一人得1.5分，最高得6分。 证明材料：提供中式面点师岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-6	6.0	6.0
13	技术	拟派西式面点师岗位人员：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目中西式面点师岗位工作经验的得2分，不满足不得分。 证明材料：提供西式面点师岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-2	2.0	2.0
14	技术	投标人针对本项目的保密情况，投标人承诺保密按照采购需求实施，对工作人员开展常态化安全保密教育，组织签订保密协议、个人签订安全保密承诺书，明确具体安全管理内容、安全保密义务和责任等。满足的得4分，不满足不得分，最高得4分。	0-4	4.0	4.0
15	商务	至投标截止时间前三年以来，供应商承担类似食堂运行、管理实施项目的成功经验情况，结合已完成的项目案例和用户反应情况，依照供应商同时提供的业绩合同复印件和用户验收报告，每个案例（以用户验收报告时间为准）得1分，最高得2分。如供应商提供的合同复印件等实施项目证明材料与投标主体无关或违规转包分包的，评标委员会将进行扣分直至认定投标无效。	0-2	0.0	2.0

合计	0-80	72.0	80.0
----	------	------	------

专家（签名）：

技术商务评分明细（俞云飞）

项目名称： 食堂劳务外包（ZJZN-24017-HZGA16）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江灵峰餐饮集团有限公司	杭州余美后勤服务有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州菜美味餐饮管理有限公司	杭州南山人家餐饮管理有限公司	杭州新利餐饮有限公司
1	技术	针对本项目的用餐及时性保障措施方案情况：包括①用餐服务流程；②用餐保障服务措施。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得3分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得6分。（6分）。	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
2	技术	针对本项目的用餐菜谱选配方案情况：包括①拟定四季菜谱的周菜单，菜单菜品品种丰富，数量齐全、体现当季菜品；②民俗节日特色食品提供方案。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得3分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得6分。（6分）	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
3	技术	针对本项目的应急用餐服务保障措施方案情况：包括①人员安排；②响应时间；③服务流程；④菜谱制定和菜品制作情况。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得1分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得4分。（4分）。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
4	技术	针对本项目的食品安全保障措施方案情况：包括①严格的食品安全管理制度；②完善的食品原料管理方案；③食品加工操作、菜品制作与保存的详细措施。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得3分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得9分。（9分）。	0-9	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0
5	技术	针对本项目的卫生保障措施方案情况：包括①食品卫生管理；②餐具清洗消毒保洁管理；③从业人员个人卫生管理；④环境卫生管理；⑤厨余垃圾处置管理。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得1分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得5分。（5分）	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
6	技术	针对本项目的节能管理保障方案情况：包括①原料、食材的成本控制；②水、电、气的节能管理。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得2分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得4分。（4分）	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
7	技术	投标人具有合理的服务人员岗位培训计划，培训的内容包括法律法规、操作流程、服务标准、岗位技能、专业知识等。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得2分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得2分。（2分）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
8	技术	投标人承诺，中标后： ①投标人自行配备员工工作所需的劳保用品和工作制服（每人配备一套），包括服装、帽子、工作牌、口罩、手套、围裙、雨鞋等，并统一着装。费用包含在报价中。服装的样式事先经过采购人认可，且提供全新劳保用品和工作制服； ②投标人不随意更换服务人员，若必须更换提前15天向采购人提出书面申请（其中项目负责人、厨师长等主要管理岗位人员变动提前1月征求采购人意见），在采购人同意后24小时内保证更换人员到位，更换人员资历不得低于投标时人员资历，并确保任何时候无人员缺位现象发生； ③确保在支队范围内，遇到临时性保障任务（含停水停电停气、不良天气等情况下），接到通知30分钟以内，保障300人的应急水平；确保采取措施在全市范围内，遇到临时性保障任务（含停水停电停气、不良天气等情况下），接到通知120分钟以内，保障300人的应急水平； ④未经采购人同意，投标人无权在承包区域中从事任何广告活动或类似宣传； ⑤投标人不得以采购人的名义从事任何经济活动； ⑥投标人服从采购人管理；及时落实采购人合理工作安排；经常性开展意见征求活动、满意度调查，及时整改存在的问题。 投标人提供承诺并满足的每一项得2分，不满足不得分，最高得12分。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0
9	技术	拟派项目负责人：年龄55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目管理经验得5分，不满足不得分。 证明材料：提供项目负责人岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
10	技术	拟派厨师长：年龄55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目厨师长岗位工作经验的得5分，不满足不得分。 证明材料：提供厨师长岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
11	技术	拟派厨师岗位人员（不含厨师长）：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且有类似餐饮项目厨师岗位工作经验，每一人得2分，最高得8分。证明材料：提供厨师岗位人员（不含厨师长）的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-8	8.0	8.0	0.0	8.0	8.0	8.0

12	技术	拟派中式面点师岗位人员：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目中式主面点师岗位工作经验，每一人得1.5分，最高得6分。 证明材料：提供中式主面点师岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-6	6.0	6.0	0.0	6.0	6.0	6.0
13	技术	拟派西式面点师岗位人员：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目中西式主面点师岗位工作经验的得2分，不满足不得分。 证明材料：提供西式面点师岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-2	2.0	2.0	0.0	2.0	2.0	2.0
14	技术	投标人针对本项目的保密情况，投标人承诺保密按照采购需求实施，对工作人员开展常态化安全保密教育，组织签订保密协议、个人签订安全保密承诺书，明确具体安全管理内容、安全保密义务和责任等。满足的得4分，不满足不得分，最高得4分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
15	商务	至投标截止时间前三年以来，供应商承担类似食堂运行、管理实施项目的成功经验情况，结合已完成的项目案例和用户反应情况，依照供应商同时提供的业绩合同复印件和用户验收报告，每个案例（以用户验收报告时间为准）得1分，最高得2分。如供应商提供的合同复印件等实施项目证明材料与投标主体无关或违规转包分包的，评标委员会将进行扣分直至认定投标无效。	0-2	0.0	2.0	0.0	0.0	2.0	2.0
合计			0-80	78.0	80.0	62.0	78.0	80.0	80.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（俞云飞）

项目名称： 食堂劳务外包（ZJZN-24017-HZGA16）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州银禄澜餐饮管理有限公司	杭州一面之缘餐饮管理有限公司
1	技术	针对本项目的用餐及时性保障措施方案情况：包括①用餐服务流程；②用餐保障服务措施。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得3分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得6分。（6分）。	0-6	6.0	6.0
2	技术	针对本项目的用餐菜谱选配方案情况：包括①拟定四季菜谱的周菜单，菜单菜品品种丰富，数量齐全、体现当季菜品；②民俗节日特色食品提供方案。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得3分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得6分。（6分）	0-6	6.0	6.0
3	技术	针对本项目的应急用餐服务保障措施方案情况：包括①人员安排；②响应时间；③服务流程；④菜谱制定和菜品制作情况。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得1分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得4分。（4分）。	0-4	4.0	4.0
4	技术	针对本项目的食品安全保障措施方案情况：包括①严格的食品安全管理制度；②完善的食品原料管理方案；③食品加工操作、菜品制作与保存的详细措施。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得3分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得9分。（9分）。	0-9	9.0	9.0
5	技术	针对本项目的卫生保障措施方案情况：包括①食品卫生管理；②餐饮具清洗消毒保洁管理；③从业人员个人卫生管理；④环境卫生管理；⑤厨余垃圾处置管理。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得1分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得5分。（5分）	0-5	5.0	5.0
6	技术	针对本项目的节能管理保障方案情况：包括①原料、食材的成本控制；②水、电、气的节能管理。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得2分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得4分。（4分）	0-4	4.0	4.0
7	技术	投标人具有合理的服务人员岗位培训计划，培训的内容包括法律法规、操作流程、服务标准、岗位技能、专业知识等。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得2分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得2分。（2分）	0-2	2.0	2.0
8	技术	<p>投标人承诺，中标后：</p> <p>①投标人自行配备员工工作所需的劳保用品和工作制服（每人配备一套），包括服装、帽子、工作牌、口罩、手套、围裙、雨鞋等，并统一着装。费用包含在报价中。服装的样式事先经过采购人认可，且提供全新劳保用品和工作制服；</p> <p>②投标人不随意更换服务人员，若必须更换提前15天向采购人提出书面申请（其中项目负责人、厨师长等主要管理岗位人员变动提前1月征求采购人意见），在采购人同意后24小时内保证更换人员到位，更换人员资历不得低于投标时人员资历，并确保任何时候无人缺位现象发生；</p> <p>③确保在支队范围内，遇到临时性保障任务（含停电停水停气、不良天气等情况下），接到通知30分钟以内，保障300人的应急水平；确保采取措施在全市范围内，遇到临时性保障任务（含停电停水停气、不良天气等情况下），接到通知120分钟以内，保障300人的应急水平；</p> <p>④未经采购人同意，投标人无权在承包区域中从事任何广告活动或类似宣传；</p> <p>⑤投标人不得以采购人的名义从事任何经济活动；</p> <p>⑥投标人服从采购人管理；及时落实采购人合理工作安排；经常性开展意见征求活动、满意度调查，及时整改存在的问题。</p> <p>投标人提供承诺并满足的每一项得2分，不满足不得分，最高得12分。</p>	0-12	12.0	12.0
9	技术	<p>拟派项目负责人：年龄55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目管理经验得5分，不满足不得分。</p> <p>证明材料：提供项目负责人岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。</p>	0-5	5.0	5.0
10	技术	<p>拟派厨师长：年龄55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目厨师长岗位工作经验的得5分，不满足不得分。</p> <p>证明材料：提供厨师长岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。</p>	0-5	5.0	5.0
11	技术	<p>拟派厨师岗位人员（不含厨师长）：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且有类似餐饮项目厨师岗位工作经验，每一人得2分，最高得8分。证明材料：提供厨师岗位人员（不含厨师长）的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。</p>	0-8	8.0	8.0
12	技术	<p>拟派中式面点师岗位人员：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目中式面点师岗位工作经验，每一人得1.5分，最高得6分。</p> <p>证明材料：提供中式面点师岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。</p>	0-6	6.0	6.0
13	技术	<p>拟派西式面点师岗位人员：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目中西式面点师岗位工作经验的得2分，不满足不得分。</p> <p>证明材料：提供西式面点师岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。</p>	0-2	2.0	2.0
14	技术	<p>投标人针对本项目的保密情况，投标人承诺保密按照采购需求实施，对工作人员开展常态化安全保密教育，组织签订保密协议、个人签订安全保密承诺书，明确具体安全管理内容、安全保密义务和责任等。满足的得4分，不满足不得分，最高得4分。</p>	0-4	4.0	4.0
15	商务	<p>至投标截止时间前三年以来，供应商承担类似食堂运行、管理实施项目的成功经验情况，结合已完成的项目案例和用户反应情况，依照供应商同时提供的业绩合同复印件和用户验收报告，每个案例（以用户验收报告时间为准）得1分，最高得2分。如供应商提供的合同复印件等实施项目证明材料与投标主体无关或违规转包分包的，评标委员会将进行扣分直至认定投标无效。</p>	0-2	0.0	2.0

合计	0-80	78.0	80.0
----	------	------	------

专家（签名）：

技术商务评分明细（王海胜）

项目名称： 食堂劳务外包（ZJZN-24017-HZGA16）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江灵峰餐饮集团有限公司	杭州余美后勤服务有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州菜美味餐饮管理有限公司	杭州南山人家餐饮管理有限公司	杭州新利餐饮有限公司
1	技术	针对本项目的用餐及时性保障措施方案情况：包括①用餐服务流程；②用餐保障服务措施。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得3分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得6分。（6分）。	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
2	技术	针对本项目的用餐菜谱选配方案情况：包括①拟定四季菜谱的周菜单，菜单菜品品种丰富，数量齐全、体现当季菜品；②民俗节日特色食品提供方案。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得3分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得6分。（6分）	0-6	6.0	3.0	6.0	3.0	3.0	6.0
3	技术	针对本项目的应急用餐服务保障措施方案情况：包括①人员安排；②响应时间；③服务流程；④菜谱制定和菜品制作情况。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得1分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得4分。（4分）。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
4	技术	针对本项目的食品安全保障措施方案情况：包括①严格的食品安全管理制度；②完善的食品原料管理方案；③食品加工操作、菜品制作与保存的详细措施。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得3分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得9分。（9分）。	0-9	9.0	3.0	9.0	6.0	3.0	9.0
5	技术	针对本项目的卫生保障措施方案情况：包括①食品卫生管理；②餐具清洗消毒保洁管理；③从业人员个人卫生管理；④环境卫生管理；⑤厨余垃圾处置管理。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得1分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得5分。（5分）	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
6	技术	针对本项目的节能管理保障方案情况：包括①原料、食材的成本控制；②水、电、气的节能管理。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得2分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得4分。（4分）	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
7	技术	投标人具有合理的服务人员岗位培训计划，培训的内容包括法律法规、操作流程、服务标准、岗位技能、专业知识等。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得2分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得2分。（2分）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
8	技术	投标人承诺，中标后： ①投标人自行配备员工工作所需的劳保用品和工作制服（每人配备一套），包括服装、帽子、工作牌、口罩、手套、围裙、雨鞋等，并统一着装。费用包含在报价中。服装的样式事先经过采购人认可，且提供全新劳保用品和工作制服； ②投标人不随意更换服务人员，若必须更换提前15天向采购人提出书面申请（其中项目负责人、厨师长等主要管理岗位人员变动提前1月征求采购人意见），在采购人同意后24小时内保证更换人员到位，更换人员资历不得低于投标时人员资历，并确保任何时候无人员缺位现象发生； ③确保在支队范围内，遇到临时性保障任务（含停水停电停气、不良天气等情况下），接到通知30分钟以内，保障300人的应急水平；确保采取措施在全市范围内，遇到临时性保障任务（含停水停电停气、不良天气等情况下），接到通知120分钟以内，保障300人的应急水平； ④未经采购人同意，投标人无权在承包区域中从事任何广告活动或类似宣传； ⑤投标人不得以采购人的名义从事任何经济活动； ⑥投标人服从采购人管理；及时落实采购人合理工作安排；经常性开展意见征求活动、满意度调查，及时整改存在的问题。 投标人提供承诺并满足的每一项得2分，不满足不得分，最高得12分。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0
9	技术	拟派项目负责人：年龄55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目管理经验得5分，不满足不得分。 证明材料：提供项目负责人岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
10	技术	拟派厨师长：年龄55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目厨师长岗位工作经验的得5分，不满足不得分。 证明材料：提供厨师长岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
11	技术	拟派厨师岗位人员（不含厨师长）：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且有类似餐饮项目厨师岗位工作经验，每一人得2分，最高得8分。证明材料：提供厨师岗位人员（不含厨师长）的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-8	8.0	8.0	0.0	8.0	8.0	8.0

12	技术	拟派中式面点师岗位人员：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目中式主面点师岗位工作经验，每一人得1.5分，最高得6分。 证明材料：提供中式主面点师岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-6	6.0	6.0	0.0	6.0	6.0	6.0
13	技术	拟派西式面点师岗位人员：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目中西式主面点师岗位工作经验的得2分，不满足不得分。 证明材料：提供西式面点师岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-2	2.0	2.0	0.0	2.0	2.0	2.0
14	技术	投标人针对本项目的保密情况，投标人承诺保密按照采购需求实施，对工作人员开展常态化安全保密教育，组织签订保密协议、个人签订安全保密承诺书，明确具体安全管理内容、安全保密义务和责任等。满足的得4分，不满足不得分，最高得4分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
15	商务	至投标截止时间前三年以来，供应商承担类似食堂运行、管理实施项目的成功经验情况，结合已完成的项目案例和用户反应情况，依照供应商同时提供的业绩合同复印件和用户验收报告，每个案例（以用户验收报告时间为准）得1分，最高得2分。如供应商提供的合同复印件等实施项目证明材料与投标主体无关或违规转包分包的，评标委员会将进行扣分直至认定投标无效。	0-2	0.0	2.0	0.0	0.0	2.0	2.0
合计			0-80	78.0	71.0	62.0	72.0	71.0	80.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（王海胜）

项目名称：食堂劳务外包（ZJZN-24017-HZGA16）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州银禄澜餐饮管理有限公司	杭州一面之缘餐饮管理有限公司
1	技术	针对本项目的用餐及时性保障措施方案情况：包括①用餐服务流程；②用餐保障服务措施。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得3分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得6分。（6分）。	0-6	6.0	6.0
2	技术	针对本项目的用餐菜谱选配方案情况：包括①拟定四季菜谱的周菜单，菜单菜品品种丰富，数量齐全、体现当季菜品；②民俗节日特色食品提供方案。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得3分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得6分。（6分）	0-6	3.0	3.0
3	技术	针对本项目的应急用餐服务保障措施方案情况：包括①人员安排；②响应时间；③服务流程；④菜谱制定和菜品制作情况。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得1分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得4分。（4分）。	0-4	4.0	4.0
4	技术	针对本项目的食品安全保障措施方案情况：包括①严格的食品安全管理制度；②完善的食品原料管理方案；③食品加工操作、菜品制作与保存的详细措施。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得3分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得9分。（9分）。	0-9	6.0	3.0
5	技术	针对本项目的卫生保障措施方案情况：包括①食品卫生管理；②餐饮具清洗消毒保洁管理；③从业人员个人卫生管理；④环境卫生管理；⑤厨余垃圾处置管理。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得1分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得5分。（5分）	0-5	5.0	5.0
6	技术	针对本项目的节能管理保障方案情况：包括①原料、食材的成本控制；②水、电、气的节能管理。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得2分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得4分。（4分）	0-4	4.0	4.0
7	技术	投标人具有合理的服务人员岗位培训计划，培训的内容包括法律法规、操作流程、服务标准、岗位技能、专业知识等。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得2分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得2分。（2分）	0-2	2.0	2.0
8	技术	投标人承诺，中标后： ①投标人自行配备员工工作所需的劳保用品和工作制服（每人配备一套），包括服装、帽子、工作牌、口罩、手套、围裙、雨鞋等，并统一着装。费用包含在报价中。服装的样式事先经过采购人认可，且提供全新劳保用品和工作制服； ②投标人不随意更换服务人员，若必须更换提前15天向采购人提出书面申请（其中项目负责人、厨师长等主要管理岗位人员变动提前1月征求采购人意见），在采购人同意后24小时内保证更换人员到位，更换人员资历不得低于投标时人员资历，并确保任何时候无人缺位现象发生； ③确保在支队范围内，遇到临时性保障任务（含停电停水停气、不良天气等情况下），接到通知30分钟以内，保障300人的应急水平；确保采取措施在全市范围内，遇到临时性保障任务（含停电停水停气、不良天气等情况下），接到通知120分钟以内，保障300人的应急水平； ④未经采购人同意，投标人无权在承包区域中从事任何广告活动或类似宣传； ⑤投标人不得以采购人的名义从事任何经济活动； ⑥投标人服从采购人管理；及时落实采购人合理工作安排；经常性开展意见征求活动、满意度调查，及时整改存在的问题。 投标人提供承诺并满足的每一项得2分，不满足不得分，最高得12分。	0-12	12.0	12.0
9	技术	拟派项目负责人：年龄55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目管理经验得5分，不满足不得分。 证明材料：提供项目负责人岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-5	5.0	5.0
10	技术	拟派厨师长：年龄55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目厨师长岗位工作经验的得5分，不满足不得分。 证明材料：提供厨师长岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-5	5.0	5.0
11	技术	拟派厨师岗位人员（不含厨师长）：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且有类似餐饮项目厨师岗位工作经验，每一人得2分，最高得8分。证明材料：提供厨师岗位人员（不含厨师长）的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-8	8.0	8.0
12	技术	拟派中式面点师岗位人员：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目中式面点师岗位工作经验，每一人得1.5分，最高得6分。 证明材料：提供中式面点师岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-6	6.0	6.0
13	技术	拟派西式面点师岗位人员：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目中西式面点师岗位工作经验的得2分，不满足不得分。 证明材料：提供西式面点师岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-2	2.0	2.0
14	技术	投标人针对本项目的保密情况，投标人承诺保密按照采购需求实施，对工作人员开展常态化安全保密教育，组织签订保密协议、个人签订安全保密承诺书，明确具体安全管理内容、安全保密义务和责任等。满足的得4分，不满足不得分，最高得4分。	0-4	4.0	4.0
15	商务	至投标截止时间前三年以来，供应商承担类似食堂运行、管理实施项目的成功经验情况，结合已完成的项目案例和用户反应情况，依照供应商同时提供的业绩合同复印件和用户验收报告，每个案例（以用户验收报告时间为准）得1分，最高得2分。如供应商提供的合同复印件等实施项目证明材料与投标主体无关或违规转包分包的，评标委员会将进行扣分直至认定投标无效。	0-2	0.0	2.0

合计	0-80	72.0	71.0
----	------	------	------

专家（签名）：

技术商务评分明细（史洁琼）

项目名称： 食堂劳务外包（ZJZN-24017-HZGA16）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江灵峰餐饮集团有限公司	杭州余美后勤服务有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州菜美味餐饮管理有限公司	杭州南山人家餐饮管理有限公司	杭州新利餐饮有限公司
1	技术	针对本项目的用餐及时性保障措施方案情况：包括①用餐服务流程；②用餐保障服务措施。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得3分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得6分。（6分）。	0-6	6.0	3.0	3.0	6.0	3.0	6.0
2	技术	针对本项目的用餐菜谱选配方案情况：包括①拟定四季菜谱的周菜单，菜单菜品品种丰富，数量齐全、体现当季菜品；②民俗节日特色食品提供方案。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得3分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得6分。（6分）	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	3.0	6.0
3	技术	针对本项目的应急用餐服务保障措施方案情况：包括①人员安排；②响应时间；③服务流程；④菜谱制定和菜品制作情况。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得1分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得4分。（4分）。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
4	技术	针对本项目的食品安全保障措施方案情况：包括①严格的食品安全管理制度；②完善的食品原料管理方案；③食品加工操作、菜品制作与保存的详细措施。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得3分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得9分。（9分）。	0-9	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0
5	技术	针对本项目的卫生保障措施方案情况：包括①食品卫生管理；②餐具清洗消毒保洁管理；③从业人员个人卫生管理；④环境卫生管理；⑤厨余垃圾处置管理。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得1分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得5分。（5分）	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
6	技术	针对本项目的节能管理保障方案情况：包括①原料、食材的成本控制；②水、电、气的节能管理。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得2分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得4分。（4分）	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
7	技术	投标人具有合理的服务人员岗位培训计划，培训的内容包括法律法规、操作流程、服务标准、岗位技能、专业知识等。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得2分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得2分。（2分）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
8	技术	投标人承诺，中标后： ①投标人自行配备员工工作所需的劳保用品和工作制服（每人配备一套），包括服装、帽子、工作牌、口罩、手套、围裙、雨鞋等，并统一着装。费用包含在报价中。服装的样式事先经过采购人认可，且提供全新劳保用品和工作制服； ②投标人不随意更换服务人员，若必须更换提前15天向采购人提出书面申请（其中项目负责人、厨师长等主要管理岗位人员变动提前1月征求采购人意见），在采购人同意后24小时内保证更换人员到位，更换人员资历不得低于投标时人员资历，并确保任何时候无人员缺位现象发生； ③确保在支队范围内，遇到临时性保障任务（含停水停电停气、不良天气等情况下），接到通知30分钟以内，保障300人的应急水平；确保采取措施在全市范围内，遇到临时性保障任务（含停水停电停气、不良天气等情况下），接到通知120分钟以内，保障300人的应急水平； ④未经采购人同意，投标人无权在承包区域中从事任何广告活动或类似宣传； ⑤投标人不得以采购人的名义从事任何经济活动； ⑥投标人服从采购人管理；及时落实采购人合理工作安排；经常性开展意见征求活动、满意度调查，及时整改存在的问题。 投标人提供承诺并满足的每一项得2分，不满足不得分，最高得12分。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0
9	技术	拟派项目负责人：年龄55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目管理经验得5分，不满足不得分。 证明材料：提供项目负责人岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
10	技术	拟派厨师长：年龄55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目厨师长岗位工作经验的得5分，不满足不得分。 证明材料：提供厨师长岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
11	技术	拟派厨师岗位人员（不含厨师长）：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且有类似餐饮项目厨师岗位工作经验，每一人得2分，最高得8分。证明材料：提供厨师岗位人员（不含厨师长）的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-8	8.0	8.0	0.0	8.0	8.0	8.0

12	技术	拟派中式面点师岗位人员：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目中式主面点师岗位工作经验，每一人得1.5分，最高得6分。 证明材料：提供中式主面点师岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-6	6.0	6.0	0.0	6.0	6.0	6.0
13	技术	拟派西式面点师岗位人员：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目中西式主面点师岗位工作经验的得2分，不满足不得分。 证明材料：提供西式面点师岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-2	2.0	2.0	0.0	2.0	2.0	2.0
14	技术	投标人针对本项目的保密情况，投标人承诺保密按照采购需求实施，对工作人员开展常态化安全保密教育，组织签订保密协议、个人签订安全保密承诺书，明确具体安全管理内容、安全保密义务和责任等。满足的得4分，不满足不得分，最高得4分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
15	商务	至投标截止时间前三年以来，供应商承担类似食堂运行、管理实施项目的成功经验情况，结合已完成的项目案例和用户反应情况，依照供应商同时提供的业绩合同复印件和用户验收报告，每个案例（以用户验收报告时间为准）得1分，最高得2分。如供应商提供的合同复印件等实施项目证明材料与投标主体无关或违规转包分包的，评标委员会将进行扣分直至认定投标无效。	0-2	0.0	2.0	0.0	0.0	2.0	2.0
合计			0-80	78.0	77.0	59.0	78.0	74.0	80.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（史洁琼）

项目名称：食堂劳务外包（ZJZN-24017-HZGA16）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州银禄澜餐饮管理有限公司	杭州一面之缘餐饮管理有限公司
1	技术	针对本项目的用餐及时性保障措施方案情况：包括①用餐服务流程；②用餐保障服务措施。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得3分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得6分。（6分）。	0-6	6.0	3.0
2	技术	针对本项目的用餐菜谱选配方案情况：包括①拟定四季菜谱的周菜单，菜单菜品品种丰富，数量齐全、体现当季菜品；②民俗节日特色食品提供方案。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得3分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得6分。（6分）	0-6	6.0	6.0
3	技术	针对本项目的应急用餐服务保障措施方案情况：包括①人员安排；②响应时间；③服务流程；④菜谱制定和菜品制作情况。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得1分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得4分。（4分）。	0-4	4.0	4.0
4	技术	针对本项目的食品安全保障措施方案情况：包括①严格的食品安全管理制度；②完善的食品原料管理方案；③食品加工操作、菜品制作与保存的详细措施。根据提供的措施内容进行评分，措施内容详细、合理，符合采购需求的得3分；措施内容不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得9分。（9分）。	0-9	9.0	9.0
5	技术	针对本项目的卫生保障措施方案情况：包括①食品卫生管理；②餐饮具清洗消毒保洁管理；③从业人员个人卫生管理；④环境卫生管理；⑤厨余垃圾处置管理。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得1分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得5分。（5分）	0-5	5.0	5.0
6	技术	针对本项目的节能管理保障方案情况：包括①原料、食材的成本控制；②水、电、气的节能管理。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得2分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得4分。（4分）	0-4	4.0	4.0
7	技术	投标人具有合理的服务人员岗位培训计划，培训的内容包括法律法规、操作流程、服务标准、岗位技能、专业知识等。根据提供的方案内容进行评分，方案详细、合理，符合采购需求的得2分；方案不详细、合理，不符合采购需求的不得分，最高得2分。（2分）	0-2	2.0	2.0
8	技术	投标人承诺，中标后： ①投标人自行配备员工工作所需的劳保用品和工作制服（每人配备一套），包括服装、帽子、工作牌、口罩、手套、围裙、雨鞋等，并统一着装。费用包含在报价中。服装的样式事先经过采购人认可，且提供全新劳保用品和工作制服； ②投标人不随意更换服务人员，若必须更换提前15天向采购人提出书面申请（其中项目负责人、厨师长等主要管理岗位人员变动提前1月征求采购人意见），在采购人同意后24小时内保证更换人员到位，更换人员资历不得低于投标时人员资历，并确保任何时候无人缺位现象发生； ③确保在支队范围内，遇到临时性保障任务（含停电停水停气、不良天气等情况下），接到通知30分钟以内，保障300人的应急水平；确保采取措施在全市范围内，遇到临时性保障任务（含停电停水停气、不良天气等情况下），接到通知120分钟以内，保障300人的应急水平； ④未经采购人同意，投标人无权在承包区域中从事任何广告活动或类似宣传； ⑤投标人不得以采购人的名义从事任何经济活动； ⑥投标人服从采购人管理；及时落实采购人合理工作安排；经常性开展意见征求活动、满意度调查，及时整改存在的问题。 投标人提供承诺并满足的每一项得2分，不满足不得分，最高得12分。	0-12	12.0	12.0
9	技术	拟派项目负责人：年龄55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目管理经验得5分，不满足不得分。 证明材料：提供项目负责人岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-5	5.0	5.0
10	技术	拟派厨师长：年龄55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目厨师长岗位工作经验的得5分，不满足不得分。 证明材料：提供厨师长岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-5	5.0	5.0
11	技术	拟派厨师岗位人员（不含厨师长）：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且有类似餐饮项目厨师岗位工作经验，每一人得2分，最高得8分。证明材料：提供厨师岗位人员（不含厨师长）的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-8	8.0	8.0
12	技术	拟派中式面点师岗位人员：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目中式面点师岗位工作经验，每一人得1.5分，最高得6分。 证明材料：提供中式面点师岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-6	6.0	6.0
13	技术	拟派西式面点师岗位人员：年龄均55周岁（含）以下，提供身份证，且具有类似餐饮项目中西式面点师岗位工作经验的得2分，不满足不得分。 证明材料：提供西式面点师岗位人员的社保缴纳证明材料和业绩合同，若业绩合同无法体现人员信息，须提供业主证明，否则不得分。	0-2	2.0	2.0
14	技术	投标人针对本项目的保密情况，投标人承诺保密按照采购需求实施，对工作人员开展常态化安全保密教育，组织签订保密协议、个人签订安全保密承诺书，明确具体安全管理内容、安全保密义务和责任等。满足的得4分，不满足不得分，最高得4分。	0-4	4.0	4.0
15	商务	至投标截止时间前三年以来，供应商承担类似食堂运行、管理实施项目的成功经验情况，结合已完成的项目案例和用户反应情况，依照供应商同时提供的业绩合同复印件和用户验收报告，每个案例（以用户验收报告时间为准）得1分，最高得2分。如供应商提供的合同复印件等实施项目证明材料与投标主体无关或违规转包分包的，评标委员会将进行扣分直至认定投标无效。	0-2	0.0	2.0

合计	0-80	78.0	77.0
----	------	------	------

专家（签名）：