

技术商务资信评分明细（专家1）

项目名称：绍兴市上虞区行政中心食堂劳务外包服务采购项目（FS2022032）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	上虞宾馆有限公司	绍兴市上虞城市花园物业管理有限公司	浙江正飞物业管理有限公司
1.1	技术	评委根据投标人针对本项目整体规划方案的可行性和完整性	0-2	1.5	1	1
1.2	技术	评委根据投标人针对本项目拟定的食堂管理环境卫生规划方案的科学合理性进行打分	0-1	0.8	0.3	0.4
1.3	技术	评委根据投标人针对本项目拟定的食堂管理工作纪律规划方案的科学合理性进行打分	0-1	0.9	0.5	0.5
1.4	技术	评委根据投标人针对本项目拟定的食堂管理日常服务规划方案的科学合理性进行打分	0-1	0.7	0.5	0.5
1.5	技术	评委根据投标人针对本项目设计的服务时间、窗口开设率的合理性进行打分	0-4	3	2	3
1.6	技术	评委根据投标人针对本项目设计的花色品种以及提供特色服务设计的多样性和优越性进行打分	0-4	3.5	2	3
2	技术	实施方案 投标人针对本项目设计一套实施方案，评委根据投标人提供的方案相关内容，重点考察投标人对餐厅服务的定位，并按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等方面进行打分。	0-4	3	2	2.5
3.1	技术	投标人针对本项目的食品安全进行风险分析及可行控制方案的制作，评委根据投标人提供方案对食堂风险分析和食品安全保障措施的科学合理性进行打分。	0-4	3.2	2.4	3
3.2	技术	评委根据投标人针对本项目的生产安全风险分析及可行控制方案的的科学合理性进行打分。	0-4	3	2	2
4.1	技术	评委根据投标人针对本项目提供的筹备计划方案的的合理性、对筹备工作的认识程度以及对筹备过程中承诺的支持力度进行打分。	0-4	3	2	2.5
4.2	技术	评委根据投标人针对本项目提供的后续工作计划对按时提供服务的可行性和后续过程中的工作计划的科学性进行打分。	0-4	3	2	2.7
5	技术	管理方案 评委根据投标人内部管理制度、体系和节能管理措施的科学性进行打分。	0-5	4	2.1	3.5
6	技术	合理化建议 评委根据投标人提供的对食堂规划的合理化建议（如信息化管理、特色服务等方面，是否有成熟经验作为支撑）的可实施性进行打分。	0-5	4.5	2	3
7	技术	应急预案 评委根据投标人针对本项目在停电、停水、疫情等情况制定的应急预案的科学合理性进行打分。	0-5	4	2	3
8.1	技术	评委根据投标人拟配置的人员计划、项目架构的科学性和所有人员的资质、能力相对应岗位的合理性进行打分。	0-4	3	1.6	2
8.2	技术	评委根据投标人拟投入的主管及厨师长的资质、能力、经验和对采购需求的满足性进行打分。不满足招标文件第四部分采购需求中的“三、人员配备要求”的本项不得分。	0-4	3.5	1	2
8.3	技术	评委根据投标人拟投入本项目人员后续的人员培训计划及思路的科学合理性进行打分。	0-4	3	1	2

9	技术	服务承诺 评委根据投标人针对本项目诚信、价格、数量和质量作出相关承诺和支持力度的合理性、全面性进行评分。	0-5	4	3	3
10	技术	本地化服务 评委根据投标人是否具有较强的本地化服务能力，在本地是否拥有常驻服务和技术支持机构（非本地投标人在上虞是否有分公司或办事处或第三方协作单位作为常驻服务和技术支持机构）以及较强的专业技术队伍，能提供快速的服务响应的具体情况进行打分。	0-5	4	4	4
11	商务资信	业绩 投标人自2019年1月至今（以合同签订时间为准）有承接过类似项目业绩的每个得0.5分，最多得2分。（投标文件中提供合同和中标通知书复印件并加盖公章）	0-2	1.5	0	0
12.1	商务资信	投标人拥有星级饭店评定委员会评定的五星级得3分，四星级得2分，三星级得1分，本项最高得3分。提供证明资料加盖单位公章。	0-3	3	0	0
12.2	商务资信	投标人被卫生行政管理部门评为食品卫生等级B级单位的得1分，被评为A级单位的得2分，本项最高得2分。提供证明资料加盖单位公章。	0-2	2	0	0
12.3	商务资信	投标人被地市级及以上商务部门命名为诚信经营示范企业的得1.5分。提供证明资料加盖单位公章。	0-1.5	1.5	0	1.5
12.4	商务资信	投标人具有全国旅游星级饭店评定委员会评定的绿色旅游饭店的得1.5分，需提供证明材料并加盖单位公章。	0-1.5	1.5	0	0
合计			0-80.0	65.1	33.4	45.1

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（专家2）

项目名称：绍兴市上虞区行政中心食堂劳务外包服务采购项目（FS2022032）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	上虞宾馆有限公司	绍兴市上虞城市花园物业管理有限公司	浙江正飞物业管理有限公司
1.1	技术	评委根据投标人针对本项目整体规划方案的可行性和完整性	0-2	1.8	1.2	1.1
1.2	技术	评委根据投标人针对本项目拟定的食堂管理环境卫生规划方案的科学性进行打分	0-1	0.9	0.7	0.7
1.3	技术	评委根据投标人针对本项目拟定的食堂管理工作纪律规划方案的科学性进行打分	0-1	0.8	0.6	0.6
1.4	技术	评委根据投标人针对本项目拟定的食堂管理日常服务规划方案的科学性进行打分	0-1	0.8	0.5	0.5
1.5	技术	评委根据投标人针对本项目设计的服务时间、窗口开设率的合理性进行打分	0-4	3.5	3	2.9
1.6	技术	评委根据投标人针对本项目设计的花色品种以及提供特色服务设计的多样性和优越性进行打分	0-4	3.2	2.5	2.4
2	技术	实施方案 投标人针对本项目设计一套实施方案，评委根据投标人提供的方案相关内容，重点考察投标人对餐厅服务的定位，并按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等方面进行打分。	0-4	3	2	2.1
3.1	技术	投标人针对本项目的食品安全进行风险分析及可行控制方案的制作，评委根据投标人提供方案对食堂风险分析和食品安全保障措施的的科学合理性进行打分。	0-4	3.6	3.2	3.1
3.2	技术	评委根据投标人针对本项目的生产安全风险分析及可行控制方案的的科学合理性进行打分。	0-4	3.4	2.8	2.9
4.1	技术	评委根据投标人针对本项目提供的筹备计划方案的合理性、对筹备工作的认识程度以及对筹备过程中承诺的支持力度进行打分。	0-4	3.2	2.5	2.6
4.2	技术	评委根据投标人针对本项目提供的后续工作计划对按时提供服务的可行性和后续过程中的工作计划的科学性进行打分。	0-4	3.3	2.8	2.9
5	技术	管理方案 评委根据投标人内部管理制度、体系和节能管理措施的科学性进行打分。	0-5	4.5	3.6	3.5
6	技术	合理化建议 评委根据投标人提供的对食堂规划的合理化建议（如信息化管理、特色服务等方面，是否有成熟经验作为支撑）的可实施性进行打分。	0-5	3.5	3	3.1
7	技术	应急预案 评委根据投标人针对本项目在停电、停水、疫情等情况制定的应急预案的科学合理性进行打分。	0-5	4	3.5	3.5
8.1	技术	评委根据投标人拟配置的人员计划、项目架构的科学性和所有人员的资质、能力相对应岗位的合理性进行打分。	0-4	3.5	3	3
8.2	技术	评委根据投标人拟投入的主管及厨师长的资质、能力、经验和对采购需求的满足性进行打分。不满足招标文件第四部分采购需求中的“三、人员配备要求”的本项不得分。	0-4	3.8	2.5	2

8.3	技术	评委根据投标人拟投入本项目人员后续的人员培训计划及思路的科学合理性进行打分。	0-4	3.5	3	3
9	技术	服务承诺 评委根据投标人针对本项目诚信、价格、数量和质量作出相关承诺和支持力度的合理性、全面性进行评分。	0-5	4	3.2	3.2
10	技术	本地化服务 评委根据投标人是否具有较强的本地化服务能力，在本地是否拥有常驻服务和技术支持机构（非本地投标人在上虞是否有分公司或办事处或第三方协作单位作为常驻服务和技术支持机构）以及较强的专业技术队伍，能提供快速的服务响应的具体情况进行打分。	0-5	4	3	3
11	商务资信	业绩 投标人自2019年1月至今（以合同签订时间为准）有承接过类似项目业绩的每个得0.5分，最多得2分。（投标文件中提供合同和中标通知书复印件并加盖公章）	0-2	1.5	0	0
12.1	商务资信	投标人拥有星级饭店评定委员会评定的五星级得3分，四星级得2分，三星级得1分，本项最高得3分。提供证明资料加盖单位公章。	0-3	3	0	0
12.2	商务资信	投标人被卫生行政管理部门评为食品卫生等级B级单位的得1分，被评为A级单位的得2分，本项最高得2分。提供证明资料加盖单位公章。	0-2	2	0	0
12.3	商务资信	投标人被地市级及以上商务部门命名为诚信经营示范企业的得1.5分。提供证明资料加盖单位公章。	0-1.5	1.5	0	1.5
12.4	商务资信	投标人具有全国旅游星级饭店评定委员会评定的绿色旅游饭店的得1.5分，需提供证明材料并加盖单位公章。	0-1.5	1.5	0	0
合计			0-80.0	67.8	46.6	47.6

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（专家3）

项目名称：绍兴市上虞区行政中心食堂劳务外包服务采购项目（FS2022032）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	上虞宾馆有限公司	绍兴市上虞城市花园物业管理有限公司	浙江正飞物业管理有限公司
1.1	技术	评委根据投标人针对本项目整体规划方案的可行性和完整性	0-2	1.8	1	1.5
1.2	技术	评委根据投标人针对本项目拟定的食堂管理环境卫生规划方案的科学性进行打分	0-1	1	0.5	0.6
1.3	技术	评委根据投标人针对本项目拟定的食堂管理工作纪律规划方案的科学性进行打分	0-1	0.8	0.6	0.5
1.4	技术	评委根据投标人针对本项目拟定的食堂管理日常服务规划方案的科学性进行打分	0-1	1	0.5	0.8
1.5	技术	评委根据投标人针对本项目设计的服务时间、窗口开设率的合理性进行打分	0-4	4	3	4
1.6	技术	评委根据投标人针对本项目设计的花色品种以及提供特色服务设计的多样性和优越性进行打分	0-4	3.5	3	3
2	技术	实施方案 投标人针对本项目设计一套实施方案，评委根据投标人提供的方案相关内容，重点考察投标人对餐厅服务的定位，并按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等方面进行打分。	0-4	3.8	3	3
3.1	技术	投标人针对本项目的食品安全进行风险分析及可行控制方案的制作，评委根据投标人提供方案对食堂风险分析和食品安全保障措施的的科学合理性进行打分。	0-4	3.5	3	3.2
3.2	技术	评委根据投标人针对本项目的生产安全风险分析及可行控制方案的的科学合理性进行打分。	0-4	3.8	3	3.3
4.1	技术	评委根据投标人针对本项目提供的筹备计划方案的合理性、对筹备工作的认识程度以及对筹备过程中承诺的支持力度进行打分。	0-4	3.7	2	2.5
4.2	技术	评委根据投标人针对本项目提供的后续工作计划对按时提供服务的可行性和后续过程中的工作计划的科学性进行打分。	0-4	3.5	3	3.5
5	技术	管理方案 评委根据投标人内部管理制度、体系和节能管理措施的科学性进行打分。	0-5	4.5	4	4
6	技术	合理化建议 评委根据投标人提供的对食堂规划的合理化建议（如信息化管理、特色服务等方面，是否有成熟经验作为支撑）的可实施性进行打分。	0-5	4.8	2	3
7	技术	应急预案 评委根据投标人针对本项目在停电、停水、疫情等情况制定的应急预案的科学合理性进行打分。	0-5	4	4.5	4.3
8.1	技术	评委根据投标人拟配置的人员计划、项目架构的科学性和所有人员的资质、能力相对应岗位的合理性进行打分。	0-4	3.8	3.5	3.5
8.2	技术	评委根据投标人拟投入的主管及厨师长的资质、能力、经验和对采购需求的满足性进行打分。不满足招标文件第四部分采购需求中的“三、人员配备要求”的本项不得分。	0-4	3.6	3	3

8.3	技术	评委根据投标人拟投入本项目人员后续的人员培训计划及思路的科学合理性进行打分。	0-4	3.6	3	3
9	技术	服务承诺 评委根据投标人针对本项目诚信、价格、数量和质量作出相关承诺和支持力度的合理性、全面性进行评分。	0-5	4.6	3	4
10	技术	本地化服务 评委根据投标人是否具有较强的本地化服务能力，在本地是否拥有常驻服务和技术支持机构（非本地投标人在上虞是否有分公司或办事处或第三方协作单位作为常驻服务和技术支持机构）以及较强的专业技术队伍，能提供快速的服务响应的具体情况进行打分。	0-5	4.8	4	4.5
11	商务资信	业绩 投标人自2019年1月至今（以合同签订时间为准）有承接过类似项目业绩的每个得0.5分，最多得2分。（投标文件中提供合同和中标通知书复印件并加盖公章）	0-2	1.5	0	0
12.1	商务资信	投标人拥有星级饭店评定委员会评定的五星级得3分，四星级得2分，三星级得1分，本项最高得3分。提供证明资料加盖单位公章。	0-3	3	0	0
12.2	商务资信	投标人被卫生行政管理部门评为食品卫生等级B级单位的得1分，被评为A级单位的得2分，本项最高得2分。提供证明资料加盖单位公章。	0-2	2	0	0
12.3	商务资信	投标人被地市级及以上商务部门命名为诚信经营示范企业的得1.5分。提供证明资料加盖单位公章。	0-1.5	1.5	0	1.5
12.4	商务资信	投标人具有全国旅游星级饭店评定委员会评定的绿色旅游饭店的得1.5分，需提供证明材料并加盖单位公章。	0-1.5	1.5	0	0
合计			0-80.0	73.6	49.6	56.7

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（专家4）

项目名称：绍兴市上虞区行政中心食堂劳务外包服务采购项目（FS2022032）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	上虞宾馆有限公司	绍兴市上虞城市花园物业管理有限公司	浙江正飞物业管理有限公司
1.1	技术	评委根据投标人针对本项目整体规划方案的可行性和完整性	0-2	1.8	1.2	1.3
1.2	技术	评委根据投标人针对本项目拟定的食堂管理环境卫生规划方案的科学合理性进行打分	0-1	0.7	0.5	0.4
1.3	技术	评委根据投标人针对本项目拟定的食堂管理工作纪律规划方案的科学合理性进行打分	0-1	0.8	0.5	0.4
1.4	技术	评委根据投标人针对本项目拟定的食堂管理日常服务规划方案的科学合理性进行打分	0-1	0.8	0.4	0.4
1.5	技术	评委根据投标人针对本项目设计的服务时间、窗口开设率的合理性进行打分	0-4	3.5	2.5	2.6
1.6	技术	评委根据投标人针对本项目设计的花色品种以及提供特色服务设计的多样性和优越性进行打分	0-4	3.6	2.5	2.3
2	技术	实施方案 投标人针对本项目设计一套实施方案，评委根据投标人提供的方案相关内容，重点考察投标人对餐厅服务的定位，并按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等方面进行打分。	0-4	3.8	3	3.2
3.1	技术	投标人针对本项目的食品安全进行风险分析及可行控制方案的制作，评委根据投标人提供方案对食堂风险分析和食品安全保障措施的科学合理性进行打分。	0-4	3.7	3	2.5
3.2	技术	评委根据投标人针对本项目的生产安全风险分析及可行控制方案的的科学合理性进行打分。	0-4	3.8	3	3
4.1	技术	评委根据投标人针对本项目提供的筹备计划方案的的合理性、对筹备工作的认识程度以及对筹备过程中承诺的支持力度进行打分。	0-4	3.7	3	2.8
4.2	技术	评委根据投标人针对本项目提供的后续工作计划对按时提供服务的可行性和后续过程中的工作计划的科学性进行打分。	0-4	3.8	2.5	2.5
5	技术	管理方案 评委根据投标人内部管理制度、体系和节能管理措施的科学性进行打分。	0-5	4.5	2.5	2.8
6	技术	合理化建议 评委根据投标人提供的对食堂规划的合理化建议（如信息化管理、特色服务等方面，是否有成熟经验作为支撑）的可实施性进行打分。	0-5	4.5	3	2.8
7	技术	应急预案 评委根据投标人针对本项目在停电、停水、疫情等情况制定的应急预案的科学合理性进行打分。	0-5	4.5	3	3.5
8.1	技术	评委根据投标人拟配置的人员计划、项目架构的科学性和所有人员的资质、能力相对应岗位的合理性进行打分。	0-4	3.5	2.5	2.5
8.2	技术	评委根据投标人拟投入的主管及厨师长的资质、能力、经验和对采购需求的满足性进行打分。不满足招标文件第四部分采购需求中的“三、人员配备要求”的本项不得分。	0-4	3.8	1	1

8.3	技术	评委根据投标人拟投入本项目人员后续的人员培训计划及思路的科学合理性进行打分。	0-4	3.8	3	2.8
9	技术	服务承诺 评委根据投标人针对本项目诚信、价格、数量和质量作出相关承诺和支持力度的合理性、全面性进行评分。	0-5	4.5	3	3.2
10	技术	本地化服务 评委根据投标人是否具有较强的本地化服务能力，在本地是否拥有常驻服务和技术支持机构（非本地投标人在上虞是否有分公司或办事处或第三方协作单位作为常驻服务和技术支持机构）以及较强的专业技术队伍，能提供快速的服务响应的具体情况进行打分。	0-5	4.5	3	3
11	商务资信	业绩 投标人自2019年1月至今（以合同签订时间为准）有承接过类似项目业绩的每个得0.5分，最多得2分。（投标文件中提供合同和中标通知书复印件并加盖公章）	0-2	1.5	0	0
12.1	商务资信	投标人拥有星级饭店评定委员会评定的五星级得3分，四星级得2分，三星级得1分，本项最高得3分。提供证明资料加盖单位公章。	0-3	3	0	0
12.2	商务资信	投标人被卫生行政管理部门评为食品卫生等级B级单位的得1分，被评为A级单位的得2分，本项最高得2分。提供证明资料加盖单位公章。	0-2	2	0	0
12.3	商务资信	投标人被地市级及以上商务部门命名为诚信经营示范企业的得1.5分。提供证明资料加盖单位公章。	0-1.5	1.5	0	1.5
12.4	商务资信	投标人具有全国旅游星级饭店评定委员会评定的绿色旅游饭店的得1.5分，需提供证明材料并加盖单位公章。	0-1.5	1.5	0	0
合计			0-80.0	73.1	43.1	44.5

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（专家5）

项目名称：绍兴市上虞区行政中心食堂劳务外包服务采购项目（FS2022032）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	上虞宾馆有限公司	绍兴市上虞城市花园物业管理有限公司	浙江正飞物业管理有限公司
1.1	技术	评委根据投标人针对本项目整体规划方案的可行性和完整性	0-2	2	1	1
1.2	技术	评委根据投标人针对本项目拟定的食堂管理环境卫生规划方案的科学合理性进行打分	0-1	1	0.5	0.5
1.3	技术	评委根据投标人针对本项目拟定的食堂管理工作纪律规划方案的科学合理性进行打分	0-1	0.5	0.5	0.5
1.4	技术	评委根据投标人针对本项目拟定的食堂管理日常服务规划方案的科学合理性进行打分	0-1	0.5	0.5	0.5
1.5	技术	评委根据投标人针对本项目设计的服务时间、窗口开设率的合理性进行打分	0-4	3	2	2
1.6	技术	评委根据投标人针对本项目设计的花色品种以及提供特色服务设计的多样性和优越性进行打分	0-4	3	2	2
2	技术	实施方案 投标人针对本项目设计一套实施方案，评委根据投标人提供的方案相关内容，重点考察投标人对餐厅服务的定位，并按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等方面进行打分。	0-4	3	2	2
3.1	技术	投标人针对本项目的食品安全进行风险分析及可行控制方案的制作，评委根据投标人提供方案对食堂风险分析和食品安全保障措施的科学合理性进行打分。	0-4	3	1	2
3.2	技术	评委根据投标人针对本项目的生产安全风险分析及可行控制方案的的科学合理性进行打分。	0-4	3	1	2
4.1	技术	评委根据投标人针对本项目提供的筹备计划方案的的合理性、对筹备工作的认识程度以及对筹备过程中承诺的支持力度进行打分。	0-4	3	1	2
4.2	技术	评委根据投标人针对本项目提供的后续工作计划对按时提供服务的可行性和后续过程中的工作计划的科学性进行打分。	0-4	3	1	2
5	技术	管理方案 评委根据投标人内部管理制度、体系和节能管理措施的科学性进行打分。	0-5	4	1	1
6	技术	合理化建议 评委根据投标人提供的对食堂规划的合理化建议（如信息化管理、特色服务等方面，是否有成熟经验作为支撑）的可实施性进行打分。	0-5	3	1	1
7	技术	应急预案 评委根据投标人针对本项目在停电、停水、疫情等情况制定的应急预案的科学合理性进行打分。	0-5	4	2	3
8.1	技术	评委根据投标人拟配置的人员计划、项目架构的科学性和所有人员的资质、能力相对应岗位的合理性进行打分。	0-4	3	3	3
8.2	技术	评委根据投标人拟投入的主管及厨师长的资质、能力、经验和对采购需求的满足性进行打分。不满足招标文件第四部分采购需求中的“三、人员配备要求”的本项不得分。	0-4	3	3	3

8.3	技术	评委根据投标人拟投入本项目人员后续的人员培训计划及思路的科学合理性进行打分。	0-4	3	2	2
9	技术	服务承诺 评委根据投标人针对本项目诚信、价格、数量和质量作出相关承诺和支持力度的合理性、全面性进行评分。	0-5	4	4	4
10	技术	本地化服务 评委根据投标人是否具有较强的本地化服务能力，在本地是否拥有常驻服务和技术支持机构（非本地投标人在上虞是否有分公司或办事处或第三方协作单位作为常驻服务和技术支持机构）以及较强的专业技术队伍，能提供快速的服务响应的具体情况进行打分。	0-5	4	4	4
11	商务资信	业绩 投标人自2019年1月至今（以合同签订时间为准）有承接过类似项目业绩的每个得0.5分，最多得2分。（投标文件中提供合同和中标通知书复印件并加盖公章）	0-2	1.5	0	0
12.1	商务资信	投标人拥有星级饭店评定委员会评定的五星级得3分，四星级得2分，三星级得1分，本项最高得3分。提供证明资料加盖单位公章。	0-3	3	0	0
12.2	商务资信	投标人被卫生行政管理部门评为食品卫生等级B级单位的得1分，被评为A级单位的得2分，本项最高得2分。提供证明资料加盖单位公章。	0-2	2	0	0
12.3	商务资信	投标人被地市级及以上商务部门命名为诚信经营示范企业的得1.5分。提供证明资料加盖单位公章。	0-1.5	1.5	0	1.5
12.4	商务资信	投标人具有全国旅游星级饭店评定委员会评定的绿色旅游饭店的得1.5分，需提供证明材料并加盖单位公章。	0-1.5	1.5	0	0
合计			0-80.0	62.5	32.5	39

专家（签名）：