

## 技术商务评分明细（专家1）

项目名称：建德市机关食堂委托管理服务采购项目（JD2023BF-099-01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州速派 餐饮集团 有限公司	杭州强 昌管有 限公司	蓝精灵智 慧物业服 务有限公 司	建德市馨 予食品配 送有限公 司
1	技术	食堂服务方案：根据方案的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	3.5	3.0	2.5	3.5
2	技术	设施设备管理方案：根据方案的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	3.5	3.0	3.5	3.5
3	技术	卫生保洁方案：根据方案的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	3.0	3.0	3.0	3.5
4	技术	根据投标人提供的管理措施（节水、节电、节气措施）打分，最高5分。	0-5	3.5	4.0	4.0	4.0
5	技术	根据食品安全管理方案的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	4.0	3.0	4.0	4.0
6	技术	根据设施安全管理方案(包括每天检查食堂电、气、消防等设备设施安全等内容)的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	3.5	3.5	3.0	4.0
7	技术	根据每周菜单及营养配比说明，营养合理、品种多样、荤素搭配进行打分，最高4分。	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0
8	技术	根据季节变化实时更新食谱，根据菜肴品种丰富性，搭配合理性、创新性进行打分，最高3分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
9	技术	根据特色餐点、小吃菜单及营养配比说明，营养合理、品种多样、荤素搭配进行打分，最高3分。	0-3	2.0	2.0	2.5	3.0
10	技术	人员岗位安排分配明细情况及从业人员综合素质比较，包括人员技术能力、数量、配备、年龄是否合理，各岗位的配置和劳动力的投入是否经优化配置，是否合理充分满足各岗位和工作量的需要，最高5分。注：投标文件中须提供人员清单，提供相关证明材料复印件或承诺。	0-5	3.5	3.5	4.0	4.0
11	技术	拟派厨师中有1名具有中式烹调师高级（国家职业资格三级）及以上职业资格证书的得1分，每增加1名加1分。最高得6分。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0
12	技术	拟派厨师中有1名具有面点师中级（国家职业资格四级）职业资格证书的得0.5分，每增加1名加0.5分；有1名具有面点师高级（国家职业资格三级）及以上职业资格证书的得1分，每增加1名加1分。本项最高4分。每人按最高等级计分，不得重复计分。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-4	4.0	4.0	4.0	3.5
13	技术	包厢服务人员年龄结构满足招标文件要求的得1.5分，1人不满足的扣0.5分，扣完为止。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-1.5	0.0	1.5	1.5	1.5
14	技术	根据包厢服务人员工作经验情况进行打分，最高1.5分。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-1.5	1.0	1.5	1.5	1.5
15	技术	拟派人员中具有食品安全管理员培训合格证书的每提供1个得1分，具有高级营养师资格证书的每提供1个得2分。本项最高3分。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
16	技术	根据投标人针对本项目服务质量保障措施实施的可操作性、全面性进行打分，最高4分。	0-4	3.0	3.0	2.0	3.0

17	技术	根据制定的管理制度如食堂管理制度、内部岗位责任制度、考核制度、培训等进行打分，最高分4分。	0-4	3.0	3.0	2.5	4.0
18	技术	对出现的各类事故的紧急预案（重大活动、自然灾害、卫生防疫等），最高5分。	0-5	3.0	3.0	2.0	3.0
19	技术	根据针对本项目制定的台账管理方案的详实性、可行性进行打分，最高3分。	0-3	2.5	1.5	2.5	2.0
20	技术	根据投标人诚信水平、履约能力等情况进行打分，最高得3分。	0-3	3.0	2.0	2.0	1.5
21	技术	根据投标人提供的2021年1月1日以来类似项目成功案例，每个案例得0.5分，最高分2分，投标文件中须提供合同复印件。	0-2	2.0	2.0	1.0	2.0
22	技术	投标人具有有效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的，每提供1项得1分，最高得3分。投标文件中须提供相关证明材料。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
合计			0-80	66.0	64.5	63.5	69.5

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家2）

项目名称：建德市机关食堂委托管理服务采购项目（JD2023BF-099-01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州速派餐饮集团有限公司	杭州昌强餐饮管理有限公司	蓝精灵智慧物业服务有限公司	建德市馨予食品配送有限公司
1	技术	食堂服务方案：根据方案的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	3.5	1.5	2.5	3.5
2	技术	设施设备管理方案：根据方案的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	3.5	3.0	2.5	3.5
3	技术	卫生保洁方案：根据方案的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	3.5	3.0	3.0	3.5
4	技术	根据投标人提供的管理措施（节水、节电、节气措施）打分，最高5分。	0-5	5.0	4.0	4.0	5.0
5	技术	根据食品安全管理方案的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	3.5	3.0	3.0	3.5
6	技术	根据设施安全管理方案(包括每天检查食堂电、气、消防等设备设施安全等内容)的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	4.0	3.0	2.5	4.0
7	技术	根据每周菜单及营养配比说明，营养合理、品种多样、荤素搭配进行打分，最高4分。	0-4	4.0	2.5	2.5	4.0
8	技术	根据季节变化实时更新食谱，根据菜肴品种丰富性，搭配合理性、创新性进行打分，最高3分。	0-3	2.5	2.0	1.5	3.0
9	技术	根据特色餐点、小吃菜单及营养配比说明，营养合理、品种多样、荤素搭配进行打分，最高3分。	0-3	2.5	2.5	2.0	3.0
10	技术	人员岗位安排分配明细情况及从业人员综合素质比较，包括人员技术能力、数量、配备、年龄是否合理，各岗位的配置和劳动力的投入是否经优化配置，是否合理充分满足各岗位和工作量的需要，最高5分。注：投标文件中须提供人员清单，提供相关证明材料复印件或承诺。	0-5	4.5	4.0	4.0	5.0
11	技术	拟派厨师中有1名具有中式烹调师高级（国家职业资格三级）及以上职业资格证书的得1分，每增加1名加1分。最高得6分。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0
12	技术	拟派厨师中有1名具有面点师中级（国家职业资格四级）职业资格证书的得0.5分，每增加1名加0.5分；有1名具有面点师高级（国家职业资格三级）及以上职业资格证书的得1分，每增加1名加1分。本项最高4分。每人按最高等级计分，不得重复计分。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-4	4.0	4.0	4.0	3.5
13	技术	包厢服务人员年龄结构满足招标文件要求的得1.5分，1人不满足的扣0.5分，扣完为止。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-1.5	0.0	1.5	1.5	1.5
14	技术	根据包厢服务人员工作经验情况进行打分，最高1.5分。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
15	技术	拟派人员中具有食品安全管理员培训合格证书的每提供1个得1分，具有高级营养师资格证书的每提供1个得2分。本项最高3分。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0

16	技术	根据投标人针对本项目服务质量保障措施实施的可操作性、全面性进行打分，最高分4分。	0-4	3.0	3.0	2.5	3.0
17	技术	根据制定的管理制度如食堂管理制度、内部岗位责任制度、考核制度、培训等进行打分，最高分4分。	0-4	3.0	3.0	2.5	3.0
18	技术	对出现的各类事故的紧急预案（重大活动、自然灾害、卫生防疫等），最高5分。	0-5	4.0	3.5	3.0	4.0
19	技术	根据针对本项目制定的台账管理方案的详实性、可行性进行打分，最高3分。	0-3	3.0	2.5	2.0	3.0
20	技术	根据投标人诚信水平、履约能力等情况进行打分，最高得3分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
21	技术	根据投标人提供的2021年1月1日以来类似项目成功案例，每个案例得0.5分，最高分2分，投标文件中须提供合同复印件。	0-2	2.0	2.0	1.0	2.0
22	技术	投标人具有有效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的，每提供1项得1分，最高得3分。投标文件中须提供相关证明材料。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
合计			0-80	72.0	64.5	60.5	74.5

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家3）

项目名称：建德市机关食堂委托管理服务采购项目（JD2023BF-099-01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州速派餐饮集团有限公司	杭州昌强餐饮管理有限公司	蓝精灵智慧物业服务公司	建德市馨予食品配送有限公司
1	技术	食堂服务方案：根据方案的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	3.0	3.0	3.5	3.5
2	技术	设施设备管理方案：根据方案的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	3.0	3.5	3.5	3.0
3	技术	卫生保洁方案：根据方案的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	3.0	3.0	3.5	3.5
4	技术	根据投标人提供的管理措施（节水、节电、节气措施）打分，最高5分。	0-5	3.5	3.5	4.0	3.5
5	技术	根据食品安全管理方案的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	3.0	1.5	3.5	3.0
6	技术	根据设施安全管理方案(包括每天检查食堂电、气、消防等设备设施安全等内容)的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	3.0	3.5	3.5	3.0
7	技术	根据每周菜单及营养配比说明，营养合理、品种多样、荤素搭配进行打分，最高4分。	0-4	3.5	3.0	3.0	3.0
8	技术	根据季节变化实时更新食谱，根据菜肴品种丰富性，搭配合理性、创新性进行打分，最高3分。	0-3	2.5	2.0	2.5	2.0
9	技术	根据特色餐点、小吃菜单及营养配比说明，营养合理、品种多样、荤素搭配进行打分，最高3分。	0-3	2.0	2.0	2.5	2.5
10	技术	人员岗位安排分配明细情况及从业人员综合素质比较，包括人员技术能力、数量、配备、年龄是否合理，各岗位的配置和劳动力的投入是否经优化配置，是否合理充分满足各岗位和工作量的需要，最高5分。注：投标文件中须提供人员清单，提供相关证明材料复印件或承诺。	0-5	3.5	4.0	4.0	4.5
11	技术	拟派厨师中有1名具有中式烹调师高级（国家职业资格三级）及以上职业资格证书的得1分，每增加1名加1分。最高得6分。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0
12	技术	拟派厨师中有1名具有面点师中级（国家职业资格四级）职业资格证书的得0.5分，每增加1名加0.5分；有1名具有面点师高级（国家职业资格三级）及以上职业资格证书的得1分，每增加1名加1分。本项最高4分。每人按最高等级计分，不得重复计分。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-4	4.0	4.0	4.0	3.5
13	技术	包厢服务人员年龄结构满足招标文件要求的得1.5分，1人不满足的扣0.5分，扣完为止。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-1.5	0.0	1.5	1.5	1.5
14	技术	根据包厢服务人员工作经验情况进行打分，最高1.5分。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-1.5	0.5	1.0	1.0	1.0
15	技术	拟派人员中具有食品安全管理员培训合格证书的每提供1个得1分，具有高级营养师资格证书的每提供1个得2分。本项最高3分。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0

16	技术	根据投标人针对本项目服务质量保障措施实施的可操作性、全面性进行打分，最高分4分。	0-4	3.0	3.5	3.5	3.0
17	技术	根据制定的管理制度如食堂管理制度、内部岗位责任制度、考核制度、培训等进行打分，最高分4分。	0-4	3.0	3.0	3.5	3.0
18	技术	对出现的各类事故的紧急预案（重大活动、自然灾害、卫生防疫等），最高5分。	0-5	4.0	4.0	4.5	4.5
19	技术	根据针对本项目制定的台账管理方案的详实性、可行性进行打分，最高3分。	0-3	2.5	2.5	2.5	2.5
20	技术	根据投标人诚信水平、履约能力等情况进行打分，最高得3分。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.5
21	技术	根据投标人提供的2021年1月1日以来类似项目成功案例，每个案例得0.5分，最高分2分，投标文件中须提供合同复印件。	0-2	2.0	2.0	1.0	2.0
22	技术	投标人具有有效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的，每提供1项得1分，最高得3分。投标文件中须提供相关证明材料。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
合计			0-80	63.0	64.5	69.0	67.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家4）

项目名称：建德市机关食堂委托管理服务采购项目（JD2023BF-099-01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州速派餐饮集团有限公司	杭州昌强餐饮管理有限公司	蓝精灵智慧物业服务公司	建德市馨予食品配送有限公司
1	技术	食堂服务方案：根据方案的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	3.0	2.5	3.0	2.5
2	技术	设施设备管理方案：根据方案的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0
3	技术	卫生保洁方案：根据方案的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0
4	技术	根据投标人提供的管理措施（节水、节电、节气措施）打分，最高5分。	0-5	4.0	3.5	3.5	3.5
5	技术	根据食品安全管理方案的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	3.0	2.5	3.0	3.0
6	技术	根据设施安全管理方案(包括每天检查食堂电、气、消防等设备设施安全等内容)的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	3.0	2.5	3.0	3.0
7	技术	根据每周菜单及营养配比说明，营养合理、品种多样、荤素搭配进行打分，最高4分。	0-4	3.0	2.5	2.5	3.0
8	技术	根据季节变化实时更新食谱，根据菜肴品种丰富性，搭配合理性、创新性进行打分，最高3分。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
9	技术	根据特色餐点、小吃菜单及营养配比说明，营养合理、品种多样、荤素搭配进行打分，最高3分。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
10	技术	人员岗位安排分配明细情况及从业人员综合素质比较，包括人员技术能力、数量、配备、年龄是否合理，各岗位的配置和劳动力的投入是否经优化配置，是否合理充分满足各岗位和工作量的需要，最高5分。注：投标文件中须提供人员清单，提供相关证明材料复印件或承诺。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
11	技术	拟派厨师中有1名具有中式烹调师高级（国家职业资格三级）及以上职业资格证书的得1分，每增加1名加1分。最高得6分。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0
12	技术	拟派厨师中有1名具有面点师中级（国家职业资格四级）职业资格证书的得0.5分，每增加1名加0.5分；有1名具有面点师高级（国家职业资格三级）及以上职业资格证书的得1分，每增加1名加1分。本项最高4分。每人按最高等级计分，不得重复计分。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-4	4.0	4.0	4.0	3.5
13	技术	包厢服务人员年龄结构满足招标文件要求的得1.5分，1人不满足的扣0.5分，扣完为止。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-1.5	0.0	1.5	1.5	1.5
14	技术	根据包厢服务人员工作经验情况进行打分，最高1.5分。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-1.5	1.0	1.5	1.5	1.5
15	技术	拟派人员中具有食品安全管理员培训合格证书的每提供1个得1分，具有高级营养师资格证书的每提供1个得2分。本项最高3分。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0

16	技术	根据投标人针对本项目服务质量保障措施实施的可操作性、全面性进行打分，最高分4分。	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0
17	技术	根据制定的管理制度如食堂管理制度、内部岗位责任制度、考核制度、培训等进行打分，最高分4分。	0-4	3.0	3.0	2.5	3.0
18	技术	对出现的各类事故的紧急预案（重大活动、自然灾害、卫生防疫等），最高5分。	0-5	3.5	3.5	3.5	3.5
19	技术	根据针对本项目制定的台账管理方案的详实性、可行性进行打分，最高3分。	0-3	2.0	1.5	2.0	2.0
20	技术	根据投标人诚信水平、履约能力等情况进行打分，最高得3分。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
21	技术	根据投标人提供的2021年1月1日以来类似项目成功案例，每个案例得0.5分，最高分2分，投标文件中须提供合同复印件。	0-2	2.0	2.0	1.0	2.0
22	技术	投标人具有有效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的，每提供1项得1分，最高得3分。投标文件中须提供相关证明材料。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
合计			0-80	62.5	61.5	62.0	63.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家5）

项目名称：建德市机关食堂委托管理服务采购项目（JD2023BF-099-01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州速派餐饮管理集团有限公司	杭州昌强餐饮管理有限公司	蓝精灵智慧物业服务公司	建德市馨予食品配送有限公司
1	技术	食堂服务方案：根据方案的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	2.5	2.0	2.0	3.0
2	技术	设施设备管理方案：根据方案的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	3.0	2.0	2.0	3.0
3	技术	卫生保洁方案：根据方案的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	2.0	3.0	2.0	3.0
4	技术	根据投标人提供的管理措施（节水、节电、节气措施）打分，最高5分。	0-5	3.0	2.0	2.0	3.0
5	技术	根据食品安全管理方案的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	2.0	2.0	2.0	2.0
6	技术	根据设施安全管理方案(包括每天检查食堂电、气、消防等设备设施安全等内容)的全面性、可操作性等方面进行打分，最高4分。	0-4	1.5	3.0	2.0	3.0
7	技术	根据每周菜单及营养配比说明，营养合理、品种多样、荤素搭配进行打分，最高4分。	0-4	2.5	2.0	3.0	3.0
8	技术	根据季节变化实时更新食谱，根据菜肴品种丰富性，搭配合理性、创新性进行打分，最高3分。	0-3	2.5	2.0	1.5	2.5
9	技术	根据特色餐点、小吃菜单及营养配比说明，营养合理、品种多样、荤素搭配进行打分，最高3分。	0-3	2.5	2.0	2.0	2.5
10	技术	人员岗位安排分配明细情况及从业人员综合素质比较，包括人员技术能力、数量、配备、年龄是否合理，各岗位的配置和劳动力的投入是否经优化配置，是否合理充分满足各岗位和工作量的需要，最高5分。注：投标文件中须提供人员清单，提供相关证明材料复印件或承诺。	0-5	3.0	3.0	2.0	3.0
11	技术	拟派厨师中有1名具有中式烹调师高级（国家职业资格三级）及以上职业资格证书的得1分，每增加1名加1分。最高得6分。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0
12	技术	拟派厨师中有1名具有面点师中级（国家职业资格四级）职业资格证书的得0.5分，每增加1名加0.5分；有1名具有面点师高级（国家职业资格三级）及以上职业资格证书的得1分，每增加1名加1分。本项最高4分。每人按最高等级计分，不得重复计分。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-4	4.0	4.0	4.0	3.5
13	技术	包厢服务人员年龄结构满足招标文件要求的得1.5分，1人不满足的扣0.5分，扣完为止。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-1.5	0.0	1.5	1.5	1.5
14	技术	根据包厢服务人员工作经验情况进行打分，最高1.5分。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-1.5	1.0	1.5	1.0	1.5
15	技术	拟派人员中具有食品安全管理员培训合格证书的每提供1个得1分，具有高级营养师资格证书的每提供1个得2分。本项最高3分。注：投标文件中提供相关证明材料复印件或承诺。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0

16	技术	根据投标人针对本项目服务质量保障措施实施的可操作性、全面性进行打分，最高分4分。	0-4	3.0	2.5	3.0	3.0
17	技术	根据制定的管理制度如食堂管理制度、内部岗位责任制度、考核制度、培训等进行打分，最高分4分。	0-4	2.5	2.0	3.0	3.5
18	技术	对出现的各类事故的紧急预案（重大活动、自然灾害、卫生防疫等），最高5分。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0
19	技术	根据针对本项目制定的台账管理方案的详实性、可行性进行打分，最高3分。	0-3	1.0	1.0	2.0	2.0
20	技术	根据投标人诚信水平、履约能力等情况进行打分，最高得3分。	0-3	2.0	1.5	1.5	2.0
21	技术	根据投标人提供的2021年1月1日以来类似项目成功案例，每个案例得0.5分，最高分2分，投标文件中须提供合同复印件。	0-2	2.0	2.0	1.0	2.0
22	技术	投标人具有有效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的，每提供1项得1分，最高得3分。投标文件中须提供相关证明材料。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
合计			0-80	55.0	54.0	52.5	62.0

专家（签名）：