

技术[商务别名]评分明细（专家1）

项目名称：杭州市萧山区政务服务中心食堂服务外包政府采购项目（BWZBDL2023-036）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州富霞物业服务 有限公司	浙江宝盛酒店管理 有限公司	杭州杨氏餐饮管理 有限公司
1.1	商务资信	投标人提供2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）同类业绩，每个业绩得0.5分，最高得2分。 证明材料为合同复印件或其他证明材料，不提供不得分。	0-2	2	2	2
1.2	商务资信	投标人具有质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证。每个得1分，本项最高得3分(证书需在有效期内，不提供不得分。)	0-3	3	3	3
2.1.1	技术	根据投标人投标文件中对于服务时间、窗口开设率评价方案，根据方案的完整性及投标人对该食堂服务需求的把握程度。方案完整具有针对性明确得6-4分；方案较合理，针对性较明确得3-2分；方案有欠缺、不够详细的得1-0分。	0-6	4	5	5
2.1.2	技术	根据投标人投标文件中菜色品种以及提供特色服务方案。菜色品种及特色服务方案详细、完善、可行的得6-4分；方案基本详细、完善的得3-2分；方案有欠缺的得1-0分。	0-6	4	5	6
2.2.1	技术	根据投标人的方案，针对本项目设计菜品、质量保证方案，制定可行的产品质量控制方案。菜品质量方案制定完善的得6-4分；菜品质量方案制定较合理的得3-2分；菜品质量方案制定有欠缺的得1-0分。	0-6	4	5	5
2.2.2	技术	根据投标人方案，对餐厅经营的定位、餐厅经营措施、餐厅经营的流程设计、增值服务等方面内容。餐厅经营措施、流程设计、增值服务方案完善、可行的得7-5分；餐厅经营措施、流程设计、增值服务方案基本较完善、可行的得4-3分；餐厅经营措施、流程设计、增值服务方案有欠缺的得2-0分。	0-7	4	6	5
2.3	技术	食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案：根据投标人提供的方案的相关内容，对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，在安全方案的内控机制及能力。保障措施及应急预案方案详细、完善的得6-5分；方案基本详细、完善的得4-3分；方案有欠缺的得2-0分。	0-6	5	6	6
2.4.1	技术	投标人具备完整的各项管理制度，包括卫生管理制度、食品安全管理制度、综合治理管理制度、突发性事件处置制度方案的综合评定。 1) 各项制度措施科学合理的得5-4分； 2) 各项制度措施基本科学合理的得3-2分； 3) 各项制度措施不够科学合理的得1-0分。	0-5	5	5	5
2.4.2	技术	投标人具备完整的各项管理制度，包括公众服务制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、员工考核制度、成本核算方案的综合评定。 1) 各项制度措施科学合理的得5-4分； 2) 各项制度措施基本科学合理的得3-2分； 3) 各项制度措施不够科学合理的得1-0分。	0-5	4	4	4
2.5	技术	项目负责人及技术力量安排、从业人员健康证等（综合评定）： 针对本项目的具体情况，科学合理配置项目负责人、厨师和相关人员。评委根据投标人提供方案的相关内容，对配置的项目负责人与厨师的基本情况，员工队伍的资质情况，后续人员的培训计划及思路的科学性评分。 (1) 项目负责人具有高级职业经理人技能证书或相关行业证书的，得2分； (2) 厨师长具有中式烹饪师技师以上证书的，得1分； (3) 厨师、面点师具有中式烹饪师三级以上证书，每人得1分，最高2分； (4) 后续人员的培训计划及思路，培训计划完整、科学合理、分析到位最高得2分。	0-7	6	7	6
2.6	技术	投标人根据招标需求，对本项目提出合理化建议综合评定。 1) 合理化建议科学合理的得5-4分； 2) 合理化建议较科学合理的得3-2分； 3) 合理化建议不够科学合理的得1-0分。	0-5	3	5	4

2.7.1	技术	根据投标人应急预案方案优势得0-3分；售后服务方案的得0-3分。	0-6	3	3	3
2.7.2	技术	根据投标人服务方案措施、响应程度等情况综合评分（0-5）	0-5	5	5	4
2.8	技术	投标人对于突发事件的措施以及大型活动、法定节假日食堂工作人员安排等方面。方案详细、完善的得6-5分；方案基本详细、完善的得4-3分；方案有欠缺的得2-0分。	0-6	5	6	6
2.9	技术	根据本项目的特点投标人是否制定内部管理制度及考核办法的情况评定。管理制度及考核办法科学合理的得5-4分；管理制度及考核办法基本合理的得3-2分；管理制度及考核办法不够合理的得1-0分	0-5	3	4	5
合计			0-80	60	71	69

专家（签名）：

技术[商务别名]评分明细（专家2）

项目名称：杭州市萧山区政务服务中心食堂服务外包政府采购项目（BWZBDL2023-036）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州富霞 物业服务 有限公司	浙江宝盛 酒店管理 有限公司	杭州杨氏 餐饮管理 有限公司
1.1	商务资信	投标人提供2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）同类业绩，每个业绩得0.5分，最高得2分。 证明材料为合同复印件或其他证明材料，不提供不得分。	0-2	2	2	2
1.2	商务资信	投标人具有质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证。每个得1分，本项最高得3分(证书需在有效期内，不提供不得分。)	0-3	3	3	3
2.1.1	技术	根据投标人投标文件中对于服务时间、窗口开设率评价方案，根据方案的完整性及投标人对该食堂服务需求的把握程度。方案完整具有针对性明确得6-4分；方案较合理，针对性较明确得3-2分；方案有欠缺、不够详细的得1-0分。	0-6	3	5	3
2.1.2	技术	根据投标人投标文件中菜色品种以及提供特色服务方案。菜色品种及特色服务方案详细、完善、可行的得6-4分；方案基本详细、完善的得3-2分；方案有欠缺的得1-0分。	0-6	3	5	4
2.2.1	技术	根据投标人的方案，针对本项目设计菜品、质量保证方案，制定可行的产品质量控制方案。菜品质量方案制定完善的得6-4分；菜品质量方案制定较合理的得3-2分；菜品质量方案制定有欠缺的得1-0分。	0-6	3	5	4
2.2.2	技术	根据投标人方案，对餐厅经营的定位、餐厅经营措施、餐厅经营的流程设计、增值服务等方面内容。餐厅经营措施、流程设计、增值服务方案完善、可行的得7-5分；餐厅经营措施、流程设计、增值服务方案基本较完善、可行的得4-3分；餐厅经营措施、流程设计、增值服务方案有欠缺的得2-0分。	0-7	3	6	4
2.3	技术	食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案：根据投标人提供的方案的相关内容，对食堂风险的分析和对食品安全的保障及应急预案的科学合理性，在安全方案的内控机制及能力。保障措施及应急预案方案详细、完善的得6-5分；方案基本详细、完善的得4-3分；方案有欠缺的得2-0分。	0-6	4	5	4
2.4.1	技术	投标人具备完整的各项管理制度，包括卫生管理制度、食品安全管理制度、综合治理管理制度、突发性事件处置制度方案的综合评定。 1) 各项制度措施科学合理的得5-4分； 2) 各项制度措施基本科学合理的得3-2分； 3) 各项制度措施不够科学合理的得1-0分。	0-5	3	4	4
2.4.2	技术	投标人具备完整的各项管理制度，包括公众服务制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、员工考核制度、成本核算方案的综合评定。 1) 各项制度措施科学合理的得5-4分； 2) 各项制度措施基本科学合理的得3-2分； 3) 各项制度措施不够科学合理的得1-0分。	0-5	4	5	4
2.5	技术	项目负责人及技术力量安排、从业人员健康证等（综合评定）： 针对本项目的具体情况，科学合理配置项目负责人、厨师和相关人员。评委根据投标人提供方案的相关内容，对配置的项目负责人与厨师的基本情况，员工队伍的资质情况，后续人员的培训计划及思路的科学性评分。 (1) 项目负责人具有高级职业经理人技能证书或相关行业证书的，得2分； (2) 厨师长具有中式烹饪师技师以上证书的，得1分； (3) 厨师、面点师具有中式烹饪师三级以上证书，每人得1分，最高2分； (4) 后续人员的培训计划及思路，培训计划完整、科学合理、分析到位最高得2分。	0-7	7	7	7

2.6	技术	投标人根据招标需求，对本项目提出合理化建议综合评定。 1)合理化建议科学合理的得5-4分； 2)合理化建议较科学合理的得3-2分； 3)合理化建议不够科学合理的得1-0分。	0-5	2	4	2
2.7.1	技术	根据投标人应急预案方案优势得0-3分；售后服务方案的得0-3分。	0-6	3	5	3
2.7.2	技术	根据投标人服务方案措施、响应程度等情况综合评分（0-5）	0-5	3	5	3
2.8	技术	投标人对于突发事件的措施以及大型活动、法定节假日食堂工作人员安排等方面。方案详细、完善的得6-5分；方案基本详细、完善的得4-3分；方案有欠缺的得2-0分。	0-6	4	5	4
2.9	技术	根据本项目的特点投标人是否制定内部管理制度及考核办法的情况评定。管理制度及考核办法科学合理的得5-4分；管理制度及考核办法基本合理的得3-2分；管理制度及考核办法不够合理的得1-0分	0-5	3	4	4
合计			0-80	50	70	55

专家（签名）：

技术[商务别名]评分明细（专家3）

项目名称：杭州市萧山区政务服务中心食堂服务外包政府采购项目（BWZBDL2023-036）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州富霞 物业服务 有限公司	浙江宝盛 酒店管理 有限公司	杭州杨氏 餐饮管理 有限公司
1.1	商务资信	投标人提供2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）同类业绩，每个业绩得0.5分，最高得2分。 证明材料为合同复印件或其他证明材料，不提供不得分。	0-2	2	2	2
1.2	商务资信	投标人具有质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证。每个得1分，本项最高得3分(证书需在有效期内，不提供不得分。)	0-3	3	3	3
2.1.1	技术	根据投标人投标文件中对于服务时间、窗口开设率评价方案，根据方案的完整性及投标人对该食堂服务需求的把握程度。方案完整具有针对性明确得6-4分；方案较合理，针对性较明确得3-2分；方案有欠缺、不够详细的得1-0分。	0-6	4	5	4
2.1.2	技术	根据投标人投标文件中菜色品种以及提供特色服务方案。菜色品种及特色服务方案详细、完善、可行的得6-4分；方案基本详细、完善的得3-2分；方案有欠缺的得1-0分。	0-6	4	6	4
2.2.1	技术	根据投标人的方案，针对本项目设计菜品、质量保证方案，制定可行的产品质量控制方案。菜品质量方案制定完善的得6-4分；菜品质量方案制定较合理的得3-2分；菜品质量方案制定有欠缺的得1-0分。	0-6	3	6	3
2.2.2	技术	根据投标人方案，对餐厅经营的定位、餐厅经营措施、餐厅经营的流程设计、增值服务等方面内容。餐厅经营措施、流程设计、增值服务方案完善、可行的得7-5分；餐厅经营措施、流程设计、增值服务方案基本较完善、可行的得4-3分；餐厅经营措施、流程设计、增值服务方案有欠缺的得2-0分。	0-7	5	7	5
2.3	技术	食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案：根据投标人提供的方案的相关内容，对食堂风险的 analysis，对食品安全的保障及应急预案的科学合理性，在安全方案的内控机制及能力。保障措施及应急预案方案详细、完善的得6-5分；方案基本详细、完善的得4-3分；方案有欠缺的得2-0分。	0-6	5	6	5
2.4.1	技术	投标人具备完整的各项管理制度，包括卫生管理制度、食品安全管理制度、综合治理管理制度、突发性事件处置制度方案的综合评定。 1) 各项制度措施科学合理的得5-4分； 2) 各项制度措施基本科学合理的得3-2分； 3) 各项制度措施不够科学合理的得1-0分。	0-5	4	5	4
2.4.2	技术	投标人具备完整的各项管理制度，包括公众服务制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、员工考核制度、成本核算方案的综合评定。 1) 各项制度措施科学合理的得5-4分； 2) 各项制度措施基本科学合理的得3-2分； 3) 各项制度措施不够科学合理的得1-0分。	0-5	3	4	3
2.5	技术	项目负责人及技术力量安排、从业人员健康证等（综合评定）： 针对本项目的具体情况，科学合理配置项目负责人、厨师和相关人员。评委根据投标人提供方案的相关内容，对配置的项目负责人与厨师的基本情况，员工队伍的资质情况，后续人员的培训计划及思路的科学性评分。 (1) 项目负责人具有高级职业经理人技能证书或相关行业证书的，得2分； (2) 厨师长具有中式烹饪师技师以上证书的，得1分； (3) 厨师、面点师具有中式烹饪师三级以上证书，每人得1分，最高2分； (4) 后续人员的培训计划及思路，培训计划完整、科学合理、分析到位最高得2分。	0-7	7	7	6

2.6	技术	投标人根据招标需求，对本项目提出合理化建议综合评定。 1)合理化建议科学合理的得5-4分； 2)合理化建议较科学合理的得3-2分； 3)合理化建议不够科学合理的得1-0分。	0-5	3	4	3
2.7.1	技术	根据投标人应急预案方案优势得0-3分；售后服务方案的得0-3分。	0-6	4	6	4
2.7.2	技术	根据投标人服务方案措施、响应程度等情况综合评分（0-5）	0-5	4	5	3
2.8	技术	投标人对于突发事件的措施以及大型活动、法定节假日食堂工作人员安排等方面。方案详细、完善的得6-5分；方案基本详细、完善的得4-3分；方案有欠缺的得2-0分。	0-6	3	5	3
2.9	技术	根据本项目的特点投标人是否制定内部管理制度及考核办法的情况评定。管理制度及考核办法科学合理的得5-4分；管理制度及考核办法基本合理的得3-2分；管理制度及考核办法不够合理的得1-0分	0-5	3	4	3
合计			0-80	57	75	55

专家（签名）：

技术[商务别名]评分明细（专家4）

项目名称：杭州市萧山区政务服务中心食堂服务外包政府采购项目（BWZBDL2023-036）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州富霞 物业服务 有限公司	浙江宝盛 酒店管理 有限公司	杭州杨氏 餐饮管理 有限公司
1.1	商务资信	投标人提供2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）同类业绩，每个业绩得0.5分，最高得2分。 证明材料为合同复印件或其他证明材料，不提供不得分。	0-2	2	2	2
1.2	商务资信	投标人具有质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证。每个得1分，本项最高得3分(证书需在有效期内，不提供不得分。)	0-3	3	3	3
2.1.1	技术	根据投标人投标文件中对于服务时间、窗口开设率评价方案，根据方案的完整性及投标人对该食堂服务需求的把握程度。方案完整具有针对性明确得6-4分；方案较合理，针对性较明确得3-2分；方案有欠缺、不够详细的得1-0分。	0-6	4	5	5
2.1.2	技术	根据投标人投标文件中菜色品种以及提供特色服务方案。菜色品种及特色服务方案详细、完善、可行的得6-4分；方案基本详细、完善的得3-2分；方案有欠缺的得1-0分。	0-6	4	5	5
2.2.1	技术	根据投标人的方案，针对本项目设计菜品、质量保证方案，制定可行的产品质量控制方案。菜品质量方案制定完善的得6-4分；菜品质量方案制定较合理的得3-2分；菜品质量方案制定有欠缺的得1-0分。	0-6	4	5.5	5
2.2.2	技术	根据投标人方案，对餐厅经营的定位、餐厅经营措施、餐厅经营的流程设计、增值服务等方面内容。餐厅经营措施、流程设计、增值服务方案完善、可行的得7-5分；餐厅经营措施、流程设计、增值服务方案基本较完善、可行的得4-3分；餐厅经营措施、流程设计、增值服务方案有欠缺的得2-0分。	0-7	4	6	5
2.3	技术	食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案：根据投标人提供的方案的相关内容，对食堂风险的分析，对食品安全的保障及应急预案的科学合理性，在安全方案的内控机制及能力。保障措施及应急预案方案详细、完善的得6-5分；方案基本详细、完善的得4-3分；方案有欠缺的得2-0分。	0-6	4	5	5
2.4.1	技术	投标人具备完整的各项管理制度，包括卫生管理制度、食品安全管理制度、综合治理管理制度、突发性事件处置制度方案的综合评定。 1) 各项制度措施科学合理的得5-4分； 2) 各项制度措施基本科学合理的得3-2分； 3) 各项制度措施不够科学合理的得1-0分。	0-5	4	5	5
2.4.2	技术	投标人具备完整的各项管理制度，包括公众服务制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、员工考核制度、成本核算方案的综合评定。 1) 各项制度措施科学合理的得5-4分； 2) 各项制度措施基本科学合理的得3-2分； 3) 各项制度措施不够科学合理的得1-0分。	0-5	4	5	5
2.5	技术	项目负责人及技术力量安排、从业人员健康证等（综合评定）： 针对本项目的具体情况，科学合理配置项目负责人、厨师和相关人员。评委根据投标人提供方案的相关内容，对配置的项目负责人与厨师的基本情况，员工队伍的资质情况，后续人员的培训计划及思路的科学性评分。 (1) 项目负责人具有高级职业经理人技能证书或相关行业证书的，得2分； (2) 厨师长具有中式烹饪师技师以上证书的，得1分； (3) 厨师、面点师具有中式烹饪师三级以上证书，每人得1分，最高2分； (4) 后续人员的培训计划及思路，培训计划完整、科学合理、分析到位最高得2分。	0-7	6	6.5	6.5

2.6	技术	投标人根据招标需求，对本项目提出合理化建议综合评定。 1)合理化建议科学合理的得5-4分； 2)合理化建议较科学合理的得3-2分； 3)合理化建议不够科学合理的得1-0分。	0-5	3	4	4
2.7.1	技术	根据投标人应急预案方案优势得0-3分；售后服务方案的得0-3分。	0-6	4	5	4.5
2.7.2	技术	根据投标人服务方案措施、响应程度等情况综合评分（0-5）	0-5	3.5	4	4
2.8	技术	投标人对于突发事件的措施以及大型活动、法定节假日食堂工作人员安排等方面。方案详细、完善的得6-5分；方案基本详细、完善的得4-3分；方案有欠缺的得2-0分。	0-6	4	5	5
2.9	技术	根据本项目的特点投标人是否制定内部管理制度及考核办法的情况评定。管理制度及考核办法科学合理的得5-4分；管理制度及考核办法基本合理的得3-2分；管理制度及考核办法不够合理的得1-0分	0-5	3.5	4.5	4
合计			0-80	57	70.5	68

专家（签名）：

技术[商务别名]评分明细（专家5）

项目名称：杭州市萧山区政务服务中心食堂服务外包政府采购项目（BWZBDL2023-036）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州富霞 物业服务 有限公司	浙江宝盛 酒店管理 有限公司	杭州杨氏 餐饮管理 有限公司
1.1	商务资信	投标人提供2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）同类业绩，每个业绩得0.5分，最高得2分。 证明材料为合同复印件或其他证明材料，不提供不得分。	0-2	2	2	2
1.2	商务资信	投标人具有质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证。每个得1分，本项最高得3分(证书需在有效期内，不提供不得分。)	0-3	3	3	3
2.1.1	技术	根据投标人投标文件中对于服务时间、窗口开设率评价方案，根据方案的完整性及投标人对该食堂服务需求的把握程度。方案完整具有针对性明确得6-4分；方案较合理，针对性较明确得3-2分；方案有欠缺、不够详细的得1-0分。	0-6	3	5	4
2.1.2	技术	根据投标人投标文件中菜色品种以及提供特色服务方案。菜色品种及特色服务方案详细、完善、可行的得6-4分；方案基本详细、完善的得3-2分；方案有欠缺的得1-0分。	0-6	3	5	4
2.2.1	技术	根据投标人的方案，针对本项目设计菜品、质量保证方案，制定可行的产品质量控制方案。菜品质量方案制定完善的得6-4分；菜品质量方案制定较合理的得3-2分；菜品质量方案制定有欠缺的得1-0分。	0-6	3	5	4
2.2.2	技术	根据投标人方案，对餐厅经营的定位、餐厅经营措施、餐厅经营的流程设计、增值服务等方面内容。餐厅经营措施、流程设计、增值服务方案完善、可行的得7-5分；餐厅经营措施、流程设计、增值服务方案基本较完善、可行的得4-3分；餐厅经营措施、流程设计、增值服务方案有欠缺的得2-0分。	0-7	4	6	5
2.3	技术	食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案：根据投标人提供的方案的相关内容，对食堂风险的分析，对食品安全的保障及应急预案的科学合理性，在安全方案的内控机制及能力。保障措施及应急预案方案详细、完善的得6-5分；方案基本详细、完善的得4-3分；方案有欠缺的得2-0分。	0-6	3	5	4
2.4.1	技术	投标人具备完整的各项管理制度，包括卫生管理制度、食品安全管理制度、综合治理管理制度、突发性事件处置制度方案的综合评定。 1) 各项制度措施科学合理的得5-4分； 2) 各项制度措施基本科学合理的得3-2分； 3) 各项制度措施不够科学合理的得1-0分。	0-5	2	4	3
2.4.2	技术	投标人具备完整的各项管理制度，包括公众服务制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、员工考核制度、成本核算方案的综合评定。 1) 各项制度措施科学合理的得5-4分； 2) 各项制度措施基本科学合理的得3-2分； 3) 各项制度措施不够科学合理的得1-0分。	0-5	2	4	3
2.5	技术	项目负责人及技术力量安排、从业人员健康证等（综合评定）： 针对本项目的具体情况，科学合理配置项目负责人、厨师和相关人员。评委根据投标人提供方案的相关内容，对配置的项目负责人与厨师的基本情况，员工队伍的资质情况，后续人员的培训计划及思路的科学性评分。 (1) 项目负责人具有高级职业经理人技能证书或相关行业证书的，得2分； (2) 厨师长具有中式烹饪师技师以上证书的，得1分； (3) 厨师、面点师具有中式烹饪师三级以上证书，每人得1分，最高2分； (4) 后续人员的培训计划及思路，培训计划完整、科学合理、分析到位最高得2分。	0-7	6	6	6

2.6	技术	投标人根据招标需求，对本项目提出合理化建议综合评定。 1)合理化建议科学合理的得5-4分； 2)合理化建议较科学合理的得3-2分； 3)合理化建议不够科学合理的得1-0分。	0-5	2	4	3
2.7.1	技术	根据投标人应急预案方案优势得0-3分；售后服务方案的得0-3分。	0-6	3	4	3
2.7.2	技术	根据投标人服务方案措施、响应程度等情况综合评分（0-5）	0-5	3	4	3
2.8	技术	投标人对于突发事件的措施以及大型活动、法定节假日食堂工作人员安排等方面。方案详细、完善的得6-5分；方案基本详细、完善的得4-3分；方案有欠缺的得2-0分。	0-6	3	5	4
2.9	技术	根据本项目的特点投标人是否制定内部管理制度及考核办法的情况评定。管理制度及考核办法科学合理的得5-4分；管理制度及考核办法基本合理的得3-2分；管理制度及考核办法不够合理的得1-0分	0-5	2	4	3
合计			0-80	44	66	54

专家（签名）：