

## 技术商务评分明细（专家1）

项目名称：绍兴市综合行政执法局本级2025年食堂服务外包项目（重招）（SXTSGC2024-016-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴越城樾府餐饮店	绍兴荣府肆季餐饮管理有限公司	绍兴东方御花园酒店有限公司
1	商务	供应商经营或管理的餐饮服务企业在最近一期年度的食品安全风险等级评定为A级的得10分，为B级的得5分，其余不得分。 【投标文件中提供相关证明材料复印件】	0-10	0.0	0.0	10.0
2	商务	2022年1月1日以来，托管（承包）企事业单位食堂供餐人数100人以上的得1分，供餐人数200人以上得2分。（时间以合同签订时间为准） 【投标文件中提供相关合同复印件（若合同中无法直观体现上述要求的，可提供委托人盖章的证明材料）】	0-2	0.0	0.0	2.0
3	商务	投标单位获得过县级服务业管理部门颁发的荣誉的，得1分；获得过市级服务业管理部门颁发的荣誉的，得2分；获得过省级服务业管理部门颁发的荣誉的，得4分。 【投标文件中提供相关证书或证明复印件】	0-4	0.0	0.0	4.0
4	技术	1. 食堂人员配备情况：厨师长有2年以上大中型饭店或机关食堂厨师长管理经历的得3分，同时具有烹饪中级以上职称的再得3分；其他派驻人员具有中式烹饪师、营养配菜师（员）、面点师资格的，每有一项加1分，最高得12分。 2. 派驻食堂的每位员工都有健康证和已缴纳社保得5分，缺一位及以上不得分。 【投标文件中提供人员名单及证书、健康证复印件（加盖CA签章）及投标人为其缴纳的近6个月的社保证明，不提供或少提供均不得分。】	0-17	0.0	0.0	17.0
5	技术	以安全、营养为原则分别安排一份四季菜谱，每季排一周（7天）菜谱。评委根据价格、菜谱制定是否合理进行分析比较、评议，横向打分。 菜谱符合季节性，健康营养，具有多样性的得7.1-10分； 菜谱营养成分一般，多样性一般的得4.1-7分； 菜谱不符合季节性的，营养成分不高的得0.1-4分。 不符合或未提供不得分。	0-10	7.0	7.5	8.0
6	商务	投标单位有以下承诺分，没有不得分。 承诺如下： 1. 保质保量做好各工作日食堂早餐、中餐、晚餐（其中早餐不少于10个品种，中餐不少于5荤6素1汤及点心水果；晚餐不少于2荤3素）及包厢公务接待的供应，得1分； 2. 做好采购人集体加班、值班时的临时增餐服务工作，积极配合做好其它值班时间的快餐供应，得1分； 3. 提供每周不少于二次每次不少于5个品种的早点及半加工菜品服务，得1分； 4. 根据采购人要求做好成本控制，在采购人确定的每日采购标准内安排食堂运行支出，并进行考核，得2分； 5. 做到每餐留样，并承诺承担不留样的全部责任，得1分。 6. 根据相关规范和采购人要求做好食堂菜肴质量、食品安全、卫生清洁、成本核算、工作人员、就餐秩序的全面管理；积极配合采购人开展食堂管理和食堂劳务人员满意度调查和量化考核，考核结果与承包款和工资绩效挂钩，得2分。 【投标文件中提供相关方案及承诺书】	0-8	8.0	8.0	8.0
7	技术	食堂管理方案内容全面、细致、针对性、操作性强，有切实可行的卫生保洁、食品安全、菜肴供应、人员管理等各方面措施规范，思路科学清晰。由评委进行分析比较、评议、确定档次。 优秀得7.1-10分；良好得4.1-7分；一般得0.1-4分。不符合或未提供不得分。	0-10	7.0	7.5	8.0
8	技术	有完善的食品卫生和食品安全管理制度等方面由评委进行酌情打分，充分满足本项目需求的得6.1-9.0分；基本符合本项目需求的得3.1-6.0分；部分符合本项目需求的得0.1-3.0分；不符合或未提供不得分。	0-9	6.5	6.0	6.5
9	技术	投标人提供详细、全面的节能降耗方案，包含但不限于节能降耗措施、节能降耗综合分析等，0-5分。不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	3.0	3.5
10	技术	根据投标人提供的应急预案方案，包括食品安全、环境安全、消防安全、事故应急处理等内容及措施的规范性、实际操作性等，由评审专家综合评分。（0-5分）不符合或未提供不得分。	0-5	3.5	3.5	4.0
合计			0-80	35.0	35.5	71.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家2）

项目名称：绍兴市综合行政执法局本级2025年食堂服务外包项目（重招）（SXTSGC2024-016-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴越城樾府餐饮店	绍兴荣府肆季餐饮管理有限公司	绍兴东方御花园酒店有限公司
1	商务	供应商经营或管理的餐饮服务企业在最近一期年度的食品安全风险等级评定为A级的得10分，为B级的得5分，其余不得分。 【投标文件中提供相关证明材料复印件】	0-10	0.0	0.0	10.0
2	商务	2022年1月1日以来，托管（承包）企事业单位食堂供餐人数100人以上的得1分，供餐人数200人以上得2分。 （时间以合同签订时间为准） 【投标文件中提供相关合同复印件（若合同中无法直观体现上述要求的，可提供委托人盖章的证明材料）】	0-2	0.0	0.0	2.0
3	商务	投标单位获得过县级服务业管理部门颁发的荣誉的，得1分；获得过市级服务业管理部门颁发的荣誉的，得2分；获得过省级服务业管理部门颁发的荣誉的，得4分。 【投标文件中提供相关证书或证明复印件】	0-4	0.0	0.0	4.0
4	技术	1.食堂人员配备情况：厨师长有2年以上大中型饭店或机关食堂厨师长管理经历的得3分，同时具有烹饪中级以上职称的再得3分；其他派驻人员具有中式烹饪师、营养配菜师（员）、面点师资格的，每有一项加1分，最高得12分。 2.派驻食堂的每位员工都有健康证和已缴纳社保得5分，缺一位及以上不得分。 【投标文件中提供人员名单及证书、健康证复印件（加盖CA签章）及投标人为其缴纳的近6个月的社保证明，不提供或少提供均不得分。】	0-17	0.0	0.0	17.0
5	技术	以安全、营养为原则分别安排一份四季菜谱，每季排一周（7天）菜谱。评委根据价格、菜谱制定是否合理进行分析比较、评议，横向打分。 菜谱符合季节性，健康营养，具有多样性的得7.1-10分； 菜谱营养成分一般，多样性一般的得4.1-7分； 菜谱不符合季节性的，营养成分不高的得0.1-4分。 不符合或未提供不得分。	0-10	7.2	8.0	9.0
6	商务	投标单位有以下承诺分，没有不得分。 承诺如下： 1.保质保量做好各工作日食堂早餐、中餐、晚餐（其中早餐不少于10个品种，中餐不少于5荤6素1汤及点心水果；晚餐不少于2荤3素）及包厢公务接待的供应，得1分； 2.做好采购人集体加班、值班时的临时增餐服务工作，积极配合做好其它值班时间的快餐供应，得1分； 3.提供每周不少于二次每次不少于5个品种的面点及半加工菜品服务，得1分； 4.根据采购人要求做好成本控制，在采购人确定的每日采购标准内安排食堂运行支出，并进行考核，得2分； 5.做到每餐留样，并承诺承担不留样的全部责任，得1分。 6.根据相关规范和采购人要求做好食堂菜肴质量、食品安全、卫生清洁、成本核算、工作人员、就餐秩序的全面管理；积极配合采购人开展食堂管理和食堂劳务人员满意度调查和量化考核，考核结果与承包款和工资绩效挂钩，得2分。 【投标文件中提供相关方案及承诺书】	0-8	8.0	8.0	8.0
7	技术	食堂管理方案内容全面、细致、针对性、操作性强，有切实可行的卫生保洁、食品安全、菜肴供应、人员管理等各方面措施规范，思路科学清晰。由评委进行分析比较、评议、确定档次。 优秀得7.1-10分；良好得4.1-7分；一般得0.1-4分。不符合或未提供不得分。	0-10	7.2	8.0	9.0
8	技术	有完善的食品卫生和食品安全管理制度等方面由评委进行酌情打分，充分满足本项目需求的得6.1-9.0分；基本符合本项目需求的得3.1-6.0分；部分符合本项目需求的得0.1-3.0分；不符合或未提供不得分。	0-9	6.5	7.0	8.0
9	技术	投标人提供详细、全面的节能降耗方案，包含但不限于节能降耗措施、节能降耗综合分析等，0-5分。不符合或未提供不得分。	0-5	4.0	4.2	4.5
10	技术	根据投标人提供的应急预防方案，包括食品安全、环境安全、消防安全、事故应急处理等内容及措施的规范性、实际操作性等，由评审专家综合评分。（0-5分）不符合或未提供不得分。	0-5	3.5	4.1	4.5
合计			0-80	36.4	39.3	76.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家3）

项目名称：绍兴市综合行政执法局本级2025年食堂服务外包项目（重招）（SXTSGC2024-016-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴越城樾府餐饮店	绍兴荣府肆季餐饮管理有限公司	绍兴东方御花园酒店有限公司
1	商务	供应商经营或管理的餐饮服务企业在最近一期年度的食品安全风险等级评定为A级的得10分，为B级的得5分，其余不得分。 【投标文件中提供相关证明材料复印件】	0-10	0.0	0.0	10.0
2	商务	2022年1月1日以来，托管（承包）企事业单位食堂供餐人数100人以上的得1分，供餐人数200人以上得2分。 （时间以合同签订时间为准） 【投标文件中提供相关合同复印件（若合同中无法直观体现上述要求的，可提供委托人盖章的证明材料）】	0-2	0.0	0.0	2.0
3	商务	投标单位获得过县级服务业管理部门颁发的荣誉的，得1分；获得过市级服务业管理部门颁发的荣誉的，得2分；获得过省级服务业管理部门颁发的荣誉的，得4分。 【投标文件中提供相关证书或证明复印件】	0-4	0.0	0.0	4.0
4	技术	1.食堂人员配备情况：厨师长有2年以上大中型饭店或机关食堂厨师长管理经历的得3分，同时具有烹饪中级以上职称的再得3分；其他派驻人员具有中式烹饪师、营养配菜师（员）、面点师资格的，每有一项加1分，最高得12分。 2.派驻食堂的每位员工都有健康证和已缴纳社保得5分，缺一位及以上不得分。 【投标文件中提供人员名单及证书、健康证复印件（加盖CA签章）及投标人为其缴纳的近6个月的社保证明，不提供或少提供均不得分。】	0-17	0.0	0.0	17.0
5	技术	以安全、营养为原则分别安排一份四季菜谱，每季排一周（7天）菜谱。评委根据价格、菜谱制定是否合理进行分析比较、评议，横向打分。 菜谱符合季节性，健康营养，具有多样性的得7.1-10分； 菜谱营养成分一般，多样性一般的得4.1-7分； 菜谱不符合季节性的，营养成分不高的得0.1-4分。 不符合或未提供不得分。	0-10	5.0	5.0	8.0
6	商务	投标单位有以下承诺分，没有不得分。 承诺如下： 1.保质保量做好各工作日食堂早餐、中餐、晚餐（其中早餐不少于10个品种，中餐不少于5荤6素1汤及点心水果；晚餐不少于2荤3素）及包厢公务接待的供应，得1分； 2.做好采购人集体加班、值班时的临时增餐服务工作，积极配合做好其它值班时间的快餐供应，得1分； 3.提供每周不少于二次每次不少于5个品种的面点及半加工菜品服务，得1分； 4.根据采购人要求做好成本控制，在采购人确定的每日采购标准内安排食堂运行支出，并进行考核，得2分； 5.做到每餐留样，并承诺承担不留样的全部责任，得1分。 6.根据相关规范和采购人要求做好食堂菜肴质量、食品安全、卫生清洁、成本核算、工作人员、就餐秩序的全面管理；积极配合采购人开展食堂管理和食堂劳务人员满意度调查和量化考核，考核结果与承包款和工资绩效挂钩，得2分。 【投标文件中提供相关方案及承诺书】	0-8	8.0	8.0	8.0
7	技术	食堂管理方案内容全面、细致、针对性、操作性强，有切实可行的卫生保洁、食品安全、菜肴供应、人员管理等各方面措施规范，思路科学清晰。由评委进行分析比较、评议、确定档次。 优秀得7.1-10分；良好得4.1-7分；一般得0.1-4分。不符合或未提供不得分。	0-10	5.0	5.0	8.0
8	技术	有完善的食品卫生和食品安全管理制度等方面由评委进行酌情打分，充分满足本项目需求的得6.1-9.0分；基本符合本项目需求的得3.1-6.0分；部分符合本项目需求的得0.1-3.0分；不符合或未提供不得分。	0-9	4.0	4.0	6.0
9	技术	投标人提供详细、全面的节能降耗方案，包含但不限于节能降耗措施、节能降耗综合分析等，0-5分。不符合或未提供不得分。	0-5	2.0	2.0	3.0
10	技术	根据投标人提供的应急预防方案，包括食品安全、环境安全、消防安全、事故应急处理等内容及措施的规范性、实际操作性等，由评审专家综合评分。（0-5分）不符合或未提供不得分。	0-5	2.0	2.0	3.0
合计			0-80	26.0	26.0	69.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家4）

项目名称：绍兴市综合行政执法局本级2025年食堂服务外包项目（重招）（SXTSGC2024-016-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴越城樾府餐饮店	绍兴荣府肆季餐饮管理有限公司	绍兴东方御花园酒店有限公司
1	商务	供应商经营或管理的餐饮服务企业在最近一期年度的食品安全风险等级评定为A级的得10分，为B级的得5分，其余不得分。 【投标文件中提供相关证明材料复印件】	0-10	0.0	0.0	10.0
2	商务	2022年1月1日以来，托管（承包）企事业单位食堂供餐人数100人以上的得1分，供餐人数200人以上得2分。 （时间以合同签订时间为准） 【投标文件中提供相关合同复印件（若合同中无法直观体现上述要求的，可提供委托人盖章的证明材料）】	0-2	0.0	0.0	2.0
3	商务	投标单位获得过县级服务业管理部门颁发的荣誉的，得1分；获得过市级服务业管理部门颁发的荣誉的，得2分；获得过省级服务业管理部门颁发的荣誉的，得4分。 【投标文件中提供相关证书或证明复印件】	0-4	0.0	0.0	4.0
4	技术	1.食堂人员配备情况：厨师长有2年以上大中型饭店或机关食堂厨师长管理经历的得3分，同时具有烹饪中级以上职称的再得3分；其他派驻人员具有中式烹饪师、营养配菜师（员）、面点师资格的，每有一项加1分，最高得12分。 2.派驻食堂的每位员工都有健康证和已缴纳社保得5分，缺一位及以上不得分。 【投标文件中提供人员名单及证书、健康证复印件（加盖CA签章）及投标人为其缴纳的近6个月的社保证明，不提供或少提供均不得分。】	0-17	0.0	0.0	17.0
5	技术	以安全、营养为原则分别安排一份四季菜谱，每季排一周（7天）菜谱。评委根据价格、菜谱制定是否合理进行分析比较、评议，横向打分。 菜谱符合季节性，健康营养，具有多样性的得7.1-10分； 菜谱营养成分一般，多样性一般的得4.1-7分； 菜谱不符合季节性的，营养成分不高的得0.1-4分。 不符合或未提供不得分。	0-10	8.0	8.0	8.0
6	商务	投标单位有以下承诺分，没有不得分。 承诺如下： 1.保质保量做好各工作日食堂早餐、中餐、晚餐（其中早餐不少于10个品种，中餐不少于5荤6素1汤及点心水果；晚餐不少于2荤3素）及包厢公务接待的供应，得1分； 2.做好采购人集体加班、值班时的临时增餐服务工作，积极配合做好其它值班时间的快餐供应，得1分； 3.提供每周不少于二次每次不少于5个品种的面点及半加工菜品服务，得1分； 4.根据采购人要求做好成本控制，在采购人确定的每日采购标准内安排食堂运行支出，并进行考核，得2分； 5.做到每餐留样，并承诺承担不留样的全部责任，得1分。 6.根据相关规范和采购人要求做好食堂菜肴质量、食品安全、卫生清洁、成本核算、工作人员、就餐秩序的全面管理；积极配合采购人开展食堂管理和食堂劳务人员满意度调查和量化考核，考核结果与承包款和工资绩效挂钩，得2分。 【投标文件中提供相关方案及承诺书】	0-8	8.0	8.0	8.0
7	技术	食堂管理方案内容全面、细致、针对性、操作性强，有切实可行的卫生保洁、食品安全、菜肴供应、人员管理等各方面措施规范，思路科学清晰。由评委进行分析比较、评议、确定档次。 优秀得7.1-10分；良好得4.1-7分；一般得0.1-4分。不符合或未提供不得分。	0-10	7.5	7.2	7.6
8	技术	有完善的食品卫生和食品安全管理制度等方面由评委进行酌情打分，充分满足本项目需求的得6.1-9.0分；基本符合本项目需求的得3.1-6.0分；部分符合本项目需求的得0.1-3.0分；不符合或未提供不得分。	0-9	6.2	6.4	6.5
9	技术	投标人提供详细、全面的节能降耗方案，包含但不限于节能降耗措施、节能降耗综合分析等，0-5分。不符合或未提供不得分。	0-5	3.5	3.0	4.0
10	技术	根据投标人提供的应急预防方案，包括食品安全、环境安全、消防安全、事故应急处理等内容及措施的规范性、实际操作性等，由评审专家综合评分。（0-5分）不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	3.2	3.5
合计			0-80	36.2	35.8	70.6

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家5）

项目名称：绍兴市综合行政执法局本级2025年食堂服务外包项目（重招）（SXTSGC2024-016-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴越城樾府餐饮店	绍兴荣府肆季餐饮管理有限公司	绍兴东方御花园酒店有限公司
1	商务	供应商经营或管理的餐饮服务企业在最近一期年度的食品安全风险等级评定为A级的得10分，为B级的得5分，其余不得分。 【投标文件中提供相关证明材料复印件】	0-10	0.0	0.0	10.0
2	商务	2022年1月1日以来，托管（承包）企事业单位食堂供餐人数100人以上的得1分，供餐人数200人以上得2分。 （时间以合同签订时间为准） 【投标文件中提供相关合同复印件（若合同中无法直观体现上述要求的，可提供委托人盖章的证明材料）】	0-2	0.0	0.0	2.0
3	商务	投标单位获得过县级服务业管理部门颁发的荣誉的，得1分；获得过市级服务业管理部门颁发的荣誉的，得2分；获得过省级服务业管理部门颁发的荣誉的，得4分。 【投标文件中提供相关证书或证明复印件】	0-4	0.0	0.0	4.0
4	技术	1.食堂人员配备情况：厨师长有2年以上大中型饭店或机关食堂厨师长管理经历的得3分，同时具有烹饪中级以上职称的再得3分；其他派驻人员具有中式烹饪师、营养配菜师（员）、面点师资格的，每有一项加1分，最高得12分。 2.派驻食堂的每位员工都有健康证和已缴纳社保得5分，缺一位及以上不得分。 【投标文件中提供人员名单及证书、健康证复印件（加盖CA签章）及投标人为其缴纳的近6个月的社保证明，不提供或少提供均不得分。】	0-17	0.0	0.0	17.0
5	技术	以安全、营养为原则分别安排一份四季菜谱，每季排一周（7天）菜谱。评委根据价格、菜谱制定是否合理进行分析比较、评议，横向打分。 菜谱符合季节性，健康营养，具有多样性的得7.1-10分； 菜谱营养成分一般，多样性一般的得4.1-7分； 菜谱不符合季节性的，营养成分不高的得0.1-4分。 不符合或未提供不得分。	0-10	5.0	5.0	8.0
6	商务	投标单位有以下承诺分，没有不得分。 承诺如下： 1.保质保量做好各工作日食堂早餐、中餐、晚餐（其中早餐不少于10个品种，中餐不少于5荤6素1汤及点心水果；晚餐不少于2荤3素）及包厢公务接待的供应，得1分； 2.做好采购人集体加班、值班时的临时增餐服务工作，积极配合做好其它值班时间的快餐供应，得1分； 3.提供每周不少于二次每次不少于5个品种的面点及半加工菜品服务，得1分； 4.根据采购人要求做好成本控制，在采购人确定的每日采购标准内安排食堂运行支出，并进行考核，得2分； 5.做到每餐留样，并承诺承担不留样的全部责任，得1分。 6.根据相关规范和采购人要求做好食堂菜肴质量、食品安全、卫生清洁、成本核算、工作人员、就餐秩序的全面管理；积极配合采购人开展食堂管理和食堂劳务人员满意度调查和量化考核，考核结果与承包款和工资绩效挂钩，得2分。 【投标文件中提供相关方案及承诺书】	0-8	8.0	8.0	8.0
7	技术	食堂管理方案内容全面、细致、针对性、操作性强，有切实可行的卫生保洁、食品安全、菜肴供应、人员管理等各方面措施规范，思路科学清晰。由评委进行分析比较、评议、确定档次。 优秀得7.1-10分；良好得4.1-7分；一般得0.1-4分。不符合或未提供不得分。	0-10	4.0	5.0	8.0
8	技术	有完善的食品卫生和食品安全管理制度等方面由评委进行酌情打分，充分满足本项目需求的得6.1-9.0分；基本符合本项目需求的得3.1-6.0分；部分符合本项目需求的得0.1-3.0分；不符合或未提供不得分。	0-9	6.0	6.0	7.0
9	技术	投标人提供详细、全面的节能降耗方案，包含但不限于节能降耗措施、节能降耗综合分析等，0-5分。不符合或未提供不得分。	0-5	2.0	2.0	3.0
10	技术	根据投标人提供的应急预防方案，包括食品安全、环境安全、消防安全、事故应急处理等内容及措施的规范性、实际操作性等，由评审专家综合评分。（0-5分）不符合或未提供不得分。	0-5	2.0	2.0	4.0
合计			0-80	27.0	28.0	71.0

专家（签名）：