

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：仁皇山街道食堂劳务和食堂采购项目（ZJZTCG-2024-102）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	湖州宾馆有限公司	湖州江南一品大酒店有限公司	湖州佳庆餐饮管理有限公司
1	技术	整体方案：针对本项目设计一套可行性方案。包括服务时间、窗口开设率、花色品种、荤素搭配比例、包厢接待服务以及针对本项目提供特色服务设计可行性方案。方案可行、严密、合理得5分，方案不合理、不严密处每项扣0.5-1分，扣完该项得分为止。不提供不得分。（0-5分）。	0-5	4.5	3.0	3.5
2	技术	服务方案：针对本项目服务的定位、所采用的管理办法、服务措施、服务流程设计等方面内容以及可行的产品质量监控及价格控制方案。方案可行、严密、合理得4-5分，方案不合理、不严密处每项扣0.5-1分，扣完该项得分为止。不提供不得分。（0-5分）。	0-5	4.5	3.0	3.5
3	技术	管理制度、操作流程：内部管理方案、节能管理措施等。全面、科学、可操作性强。管理制度及操作流程可行、严密、合理得5分，不合理、不严密处每项扣0.5-1分，扣完该项得分为止。不提供不得分。（0-5分）。	0-5	5.0	3.0	3.5
4	技术	卫生保洁方案：包括食堂环境卫生、餐具卫生和设施设备卫生保洁方案。方案可行、严密、合理得4分，方案不合理、不严密处每项扣0.5-1分，扣完该项得分为止。不提供不得分。（0-4分）。	0-4	4.0	3.0	3.0
5	技术	食品质量控制方案：包括原材料的采购、存储、加工、发售等各环节质量控制。方案可行、严密、合理得3分，方案不合理、不严密处每项扣0.5-1分，扣完该项得分为止。不提供不得分。（0-3分）。	0-3	3.0	1.0	1.5
6	技术	安全预防方案：包括食品安全、环境安全、消防安全、疾病控制预防、事故应急处理预案。方案可行、严密、合理得4分，方案不合理、不严密处每项扣0.5-1分，扣完该项得分为止。不提供不得分。（0-4分）	0-4	3.5	2.0	2.5
7	技术	垃圾分类方案制定：供应商制定相应的垃圾分类方案，方案切实可行有效的得2分，方案执行性一般的得1分，最高得2分。	0-2	2.0	1.0	1.0
8	技术	项目培训：对负责本项目的服务人员制定全面、详尽、科学的培训方案等进行综合评定，培训方案有缺陷且不合理的每项扣0.5-1分，扣完为止。（0-4分）。	0-4	3.5	2.0	3.0
9	技术	特殊情况的应急预案：根据供应商提供的针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。根据企业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，考察企业在安全方案的内控机制及能力等打分。方案有欠缺或描述与本项目要求不符的每项扣0.5-1分，扣完为止。（0-5分）	0-5	4.5	2.5	3.5
10	技术	关键点、难点解决方案：根据供应商提供的针对本项目实施情况找准关键点、难点，并提出解决方案的科学性、有效性、可行性、合理性综合评分。提出的技术难点及解决方案贴近于本项目，方案存在明显的漏洞的每项扣0.5-1分，未提出相应难点的不得分。（0-5分）	0-5	4.0	2.0	3.5
11	技术	合理化建议：根据供应商提供的针对本项目的理解，结合自身专业优势，提出针对本项目的开展，实施过程中的合理化建议，根据其提出的建议的可行性、有效性等方面进行综合打分，不提供不得分（0-5分）	0-5	4.0	0.0	3.0
12	技术	与采购人配合：针对本项目与采购单位有完整科学合理有效的配合方案：方案全面、科学合理且具有落地实施性。（0-2分）	0-2	2.0	1.0	2.0
13	商务	投标人业绩：投标人提供自2019年1月1日（以签订时间为准）至今同类项目业绩，每提供一个案例得1分，最高得5分。注：同一个服务单位不重复计算，提供合同扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-5	5.0	0.0	0.0
14	商务	企业荣誉：投标人获得过县级（区级）政府行政职能部门颁发的荣誉的得1分，投标人获得过市级政府行政职能部门颁发的荣誉的得2分，投标人获得过省级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉的得3分。（不累计计分） 注：提供相关证书或证明材料扫描件加盖公章，未提供不得分。	0-3	3.0	0.0	0.0
15	商务	原材料供应情况：1、投标人有定点供应粮油、蔬菜、肉类的基地或合作定点供应商的（必须证照齐全），每提供一个得2分，最高得2分。 2、为确食堂食材新鲜（肉、鱼、禽类蔬菜等），评标委员会根据供应商提供的原材料采购及供货方案（如采购供货的便捷度及保鲜措施等）进行综合评定。（0-1分） 注：需提供证照指协议、营业执照、经营许可证原件扫描件并加盖公章。	0-3	3.0	0.0	0.0

技术商务资信评分明细表

16	商务	餐厨废弃物处理管理方案：投标人提供与有资质的餐厨废弃物收集、运输服务企业签订餐厨废弃物收集、运输经营协议，得2分。 注：提供协议原件扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-2	2.0	0.0	0.0
17	商务	企业综合实力：1、投标人具有有效期内的食品安全管理体系认证得1分；具有有效期内的质量管理体系认证得1分；具有有效期内的职业健康安全管理体系认证得1分；具有有效期内的环境管理体系认证得1分；具有有效期内的HACCP认证的得1分，最高5分； 2、投标人具有市场监督管理部门颁发的食品安全量化分级管理A级以上（含A级）得2分，具有B级得1分，最高2分； 3、投标人具有公共场所卫生量化分级管理A级以上（含A级）得2分，具有B级得1分，最高2分； 4、投标人近三年获得过市级及以上服务业优强企业的得2分； 5、具有五星级或国家五钻级及以上宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得3分；具有四星级或国家四钻级宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得2分；具有三星级或国家三钻级宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得1分；不累计计分（星级餐饮服务企业为国家旅游主管部门颁发；钻级餐饮服务企业为国家酒家酒店等级评定委员会颁发），最高3分。 注：提供证书扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-14	14.0	0.0	0.0
18	商务	人员配备：（1）拟投入本项目的食堂经理具有餐饮业高级职业经理人资格证书的得3分； （2）拟投入本项目的中式烹饪师（一级高级）及以上资格证书得1分，具备营养配餐师证书得1分，最高得2分； （3）具有中式烹调师一级证书的每人得1分，最高得5分； （4）具有营养配餐员三级及以上证书的每人得0.5分，最高得1分； （5）具有餐厅服务员一级证书的每人得1分，最高得2分； （6）具有中式面点师四级及以上证书的每人得1分，最高得1分；	0-14	14.0	0.0	0.0
合计			0-90	85.5	23.5	33.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：仁皇山街道食堂劳务和食堂采购项目（ZJZTCG-2024-102）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	湖州宾馆有限公司	湖州江南一品大酒店有限公司	湖州佳庆餐饮管理有限公司
1	技术	整体方案：针对本项目设计一套可行性方案。包括服务时间、窗口开设率、花色品种、荤素搭配比例、包厢接待服务以及针对本项目提供特色服务设计可行性方案。方案可行、严密、合理得5分，方案不合理、不严密处每项扣0.5-1分，扣完该项得分为止。不提供不得分。（0-5分）。	0-5	4.0	3.0	3.0
2	技术	服务方案：针对本项目服务的定位、所采用的管理办法、服务措施、服务流程设计等方面内容以及可行的产品质量监控及价格控制方案。方案可行、严密、合理得4-5分，方案不合理、不严密处每项扣0.5-1分，扣完该项得分为止。不提供不得分。（0-5分）。	0-5	4.0	3.0	3.0
3	技术	管理制度、操作流程：内部管理方案、节能管理措施等。全面、科学、可操作性强。管理制度及操作流程可行、严密、合理得5分，不合理、不严密处每项扣0.5-1分，扣完该项得分为止。不提供不得分。（0-5分）。	0-5	4.0	3.0	3.0
4	技术	卫生保洁方案：包括食堂环境卫生、餐具卫生和设施设备卫生保洁方案。方案可行、严密、合理得4分，方案不合理、不严密处每项扣0.5-1分，扣完该项得分为止。不提供不得分。（0-4分）。	0-4	3.0	2.5	2.5
5	技术	食品质量控制方案：包括原材料的采购、存储、加工、发售等各环节质量控制。方案可行、严密、合理得3分，方案不合理、不严密处每项扣0.5-1分，扣完该项得分为止。不提供不得分。（0-3分）。	0-3	3.0	2.5	2.5
6	技术	安全预防方案：包括食品安全、环境安全、消防安全、疾病控制预防、事故应急处理预案。方案可行、严密、合理得4分，方案不合理、不严密处每项扣0.5-1分，扣完该项得分为止。不提供不得分。（0-4分）。	0-4	3.0	2.5	2.5
7	技术	垃圾分类方案制定：供应商制定相应的垃圾分类方案，方案切实可行有效的得2分，方案执行性一般的得1分，最高得2分。	0-2	2.0	1.0	1.0
8	技术	项目培训：对负责本项目的服务人员制定全面、详尽、科学的培训方案等进行综合评定，培训方案有缺陷且不合理的每项扣0.5-1分，扣完为止。（0-4分）。	0-4	3.0	2.5	2.5
9	技术	特殊情况的应急预案：根据供应商提供的针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。根据企业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，考察企业在安全方案的内控机制及能力等打分。方案有欠缺或描述与本项目要求不符的每项扣0.5-1分，扣完为止。（0-5分）。	0-5	4.0	3.5	3.0
10	技术	关键点、难点解决方案：根据供应商提供的针对本项目实施情况找准关键点、难点，并提出解决方案的科学性、有效性、可行性、合理性综合评分。提出的技术难点及解决方案贴近于本项目，方案存在明显的漏洞的每项扣0.5-1分，未提出相应难点的不得分。（0-5分）。	0-5	4.0	3.5	3.0
11	技术	合理化建议：根据供应商提供的针对本项目的理解，结合自身专业优势，提出针对本项目的开展，实施过程中的合理化建议，根据其提出的建议的可行性、有效性等方面进行综合打分，不提供不得分（0-5分）。	0-5	5.0	0.0	3.0
12	技术	与采购人配合：针对本项目与采购单位有完整科学合理有效的配合方案：方案全面、科学合理且具有落地实施性。（0-2分）	0-2	2.0	1.0	1.0
13	商务	投标人业绩：投标人提供自2019年1月1日（以签订时间为准）至今同类项目业绩，每提供一个案例得1分，最高得5分。注：同一个服务单位不重复计算，提供合同扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-5	5.0	0.0	0.0
14	商务	企业荣誉：投标人获得过县级（区级）政府行政职能部门颁发的荣誉的得1分，投标人获得过市级政府行政职能部门颁发的荣誉的得2分，投标人获得过省级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉的得3分。（不累计计分） 注：提供相关证书或证明材料扫描件加盖公章，未提供不得分。	0-3	3.0	0.0	0.0
15	商务	原材料供应情况：1、投标人有定点供应粮油、蔬菜、肉类的基地或合作定点供应商的（必须证照齐全），每提供一个得2分，最高得2分。 2、为确保食堂食材新鲜（肉、鱼、禽类蔬菜等），评标委员会根据供应商提供的原材料采购及供货方案（如采购供货的便捷度及保鲜措施等）进行综合评定。（0-1分） 注：需提供证照指协议、营业执照、经营许可证原件扫描件并加盖公章。	0-3	3.0	0.0	0.0

技术商务资信评分明细表

16	商务	餐厨废弃物处理管理方案：投标人提供与有资质的餐厨废弃物收集、运输服务企业签订餐厨废弃物收集、运输经营协议，得2分。 注：提供协议原件扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-2	2.0	0.0	0.0
17	商务	企业综合实力：1、投标人具有有效期内的食品安全管理体系认证得1分；具有有效期内的质量管理体系认证得1分；具有有效期内的职业健康安全管理体系认证得1分；具有有效期内的环境管理体系认证得1分；具有有效期内的HACCP认证的得1分，最高5分； 2、投标人具有市场监督管理部门颁发的食品安全量化分级管理A级以上（含A级）得2分，具有B级得1分，最高2分； 3、投标人具有公共场所卫生量化分级管理A级以上（含A级）得2分，具有B级得1分，最高2分； 4、投标人近三年获得过市级及以上服务业优强企业的得2分； 5、具有五星级或国家五钻级及以上宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得3分；具有四星级或国家四钻级宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得2分；具有三星级或国家三钻级宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得1分；不累计计分（星级餐饮服务企业为国家旅游主管部门颁发；钻级餐饮服务企业为国家酒家酒店等级评定委员会颁发），最高3分。 注：提供证书扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-14	14.0	0.0	0.0
18	商务	人员配备：（1）拟投入本项目的食堂经理具有餐饮业高级职业经理人资格证书的得3分； （2）拟投入本项目的中式烹饪师（一级高级）及以上资格证书得1分，具备营养配餐师证书得1分，最高得2分； （3）具有中式烹调师一级证书的每人得1分，最高得5分； （4）具有营养配餐员三级及以上证书的每人得0.5分，最高得1分； （5）具有餐厅服务员一级证书的每人得1分，最高得2分； （6）具有中式面点师四级及以上证书的每人得1分，最高得1分；	0-14	14.0	0.0	0.0
合计			0-90	82.0	28.0	30.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：仁皇山街道食堂劳务和食堂采购项目（ZJZTCG-2024-102）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	湖州宾馆有限公司	湖州江南一品大酒店有限公司	湖州佳庆餐饮管理有限公司
1	技术	整体方案：针对本项目设计一套可行性方案。包括服务时间、窗口开设率、花色品种、荤素搭配比例、包厢接待服务以及针对本项目提供特色服务设计可行性方案。方案可行、严密、合理得5分，方案不合理、不严密处每项扣0.5-1分，扣完该项得分为止。不提供不得分。（0-5分）。	0-5	4.0	4.0	3.0
2	技术	服务方案：针对本项目服务的定位、所采用的管理办法、服务措施、服务流程设计等方面内容以及可行的产品质量监控及价格控制方案。方案可行、严密、合理得4-5分，方案不合理、不严密处每项扣0.5-1分，扣完该项得分为止。不提供不得分。（0-5分）。	0-5	4.0	4.0	4.0
3	技术	管理制度、操作流程：内部管理方案、节能管理措施等。全面、科学、可操作性强。管理制度及操作流程可行、严密、合理得5分，不合理、不严密处每项扣0.5-1分，扣完该项得分为止。不提供不得分。（0-5分）。	0-5	4.0	3.0	4.0
4	技术	卫生保洁方案：包括食堂环境卫生、餐具卫生和设施设备卫生保洁方案。方案可行、严密、合理得4分，方案不合理、不严密处每项扣0.5-1分，扣完该项得分为止。不提供不得分。（0-4分）。	0-4	3.0	3.0	3.0
5	技术	食品质量控制方案：包括原材料的采购、存储、加工、发售等各环节质量控制。方案可行、严密、合理得3分，方案不合理、不严密处每项扣0.5-1分，扣完该项得分为止。不提供不得分。（0-3分）。	0-3	2.0	2.0	2.0
6	技术	安全预防方案：包括食品安全、环境安全、消防安全、疾病控制预防、事故应急处理预案。方案可行、严密、合理得4分，方案不合理、不严密处每项扣0.5-1分，扣完该项得分为止。不提供不得分。（0-4分）。	0-4	3.0	3.0	3.0
7	技术	垃圾分类方案制定：供应商制定相应的垃圾分类方案，方案切实可行有效的得2分，方案执行性一般的得1分，最高得2分。	0-2	1.0	2.0	1.0
8	技术	项目培训：对负责本项目的服务人员制定全面、详尽、科学的培训方案等进行综合评定，培训方案有缺陷且不合理的每项扣0.5-1分，扣完为止。（0-4分）。	0-4	3.0	3.0	3.0
9	技术	特殊情况的应急预案：根据供应商提供的针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。根据企业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措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力等打分。方案有欠缺或描述与本项目要求不符的每项扣0.5-1分，扣完为止。（0-5分）。	0-5	4.0	4.0	3.0
10	技术	关键点、难点解决方案：根据供应商提供的针对本项目实施情况找准关键点、难点，并提出解决方案的科学性、有效性、可行性、合理性综合评分。提出的技术难点及解决方案贴近于本项目，方案存在明显的漏洞的每项扣0.5-1分，未提出相应难点的不得分。（0-5分）。	0-5	3.0	3.0	3.0
11	技术	合理化建议：根据供应商提供的对本项目的理解，结合自身专业优势，提出针对本项目的开展，实施过程中的合理化建议，根据其提出的建议的可行性、有效性等方面进行综合打分，不提供不得分（0-5分）。	0-5	4.0	0.0	3.0
12	技术	与采购人配合：针对本项目与采购单位有完整科学合理有效的配合方案：方案全面、科学合理且具有落地实施性。（0-2分）	0-2	2.0	2.0	1.0
13	商务	投标人业绩：投标人提供自2019年1月1日（以签订时间为准）至今同类项目业绩，每提供一个案例得1分，最高得5分。注：同一个服务单位不重复计算，提供合同扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-5	5.0	0.0	0.0
14	商务	企业荣誉：投标人获得过县级（区级）政府行政职能部门颁发的荣誉的得1分，投标人获得过市级政府行政职能部门颁发的荣誉的得2分，投标人获得过省级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉的得3分。（不累计计分） 注：提供相关证书或证明材料扫描件加盖公章，未提供不得分。	0-3	3.0	0.0	0.0
15	商务	原材料供应情况：1、投标人有定点供应粮油、蔬菜、肉类的基地或合作定点供应商的（必须证照齐全），每提供一个得2分，最高得2分。 2、为确保食堂食材新鲜（肉、鱼、禽类蔬菜等），评标委员会根据供应商提供的原材料采购及供货方案（如采购供货的便捷度及保鲜措施等）进行综合评定。（0-1分） 注：需提供证照指协议、营业执照、经营许可证原件扫描件并加盖公章。	0-3	3.0	0.0	0.0

技术商务资信评分明细表

16	商务	餐厨废弃物处理管理方案：投标人提供与有资质的餐厨废弃物收集、运输服务企业签订餐厨废弃物收集、运输经营协议，得2分。 注：提供协议原件扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-2	2.0	0.0	0.0
17	商务	企业综合实力：1、投标人具有有效期内的食品安全管理体系认证得1分；具有有效期内的质量管理体系认证得1分；具有有效期内的职业健康安全管理体系认证得1分；具有有效期内的环境管理体系认证得1分；具有有效期内的HACCP认证的得1分，最高5分； 2、投标人具有市场监督管理部门颁发的食品安全量化分级管理A级以上（含A级）得2分，具有B级得1分，最高2分； 3、投标人具有公共场所卫生量化分级管理A级以上（含A级）得2分，具有B级得1分，最高2分； 4、投标人近三年获得过市级及以上服务业优强企业的得2分； 5、具有五星级或国家五钻级及以上宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得3分；具有四星级或国家四钻级宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得2分；具有三星级或国家三钻级宾馆（饭店、酒店）的餐饮服务企业得1分；不累计计分（星级餐饮服务企业为国家旅游主管部门颁发；钻级餐饮服务企业为国家酒家酒店等级评定委员会颁发），最高3分。 注：提供证书扫描件加盖公章，不提供不得分。	0-14	14.0	0.0	0.0
18	商务	人员配备：（1）拟投入本项目的食堂经理具有餐饮业高级职业经理人资格证书的得3分； （2）拟投入本项目的中式烹饪师（一级高级）及以上资格证书得1分，具备营养配餐师证书得1分，最高得2分； （3）具有中式烹调师一级证书的每人得1分，最高得5分； （4）具有营养配餐员三级及以上证书的每人得0.5分，最高得1分； （5）具有餐厅服务员一级证书的每人得1分，最高得2分； （6）具有中式面点师四级及以上证书的每人得1分，最高得1分；	0-14	14.0	0.0	0.0
合计			0-90	78.0	33.0	33.0

专家（签名）：