

技术[商务别名]评分明细（专家1）

项目名称：余杭区永乐综合楼食堂外包服务采购项目（HZZR-F230220N-01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江灵峰餐饮有限公司	杭州艺睿后勤服务有限公司	杭州明睿餐饮有限公司	瑞理任明管理责任有限公司	杭州广延建设有限公司	杭州永瑞物业管理公司
1	技术	供应商针对本项目提供的：①食堂管理方案，②食堂管理制度，根据提供的方案、制度内容进行评分，科学、可靠且切合实际的，每一项得3分，每项内容有所欠缺需完善的得1.5分，未提供或不可行的不得分，最高得6分。	0-6	6	6	6		1.5	3
2	技术	事故处理应急预案：①临时性保障任务预案，②临时停电停气预案，③出现食物中毒预案，④恶劣天气预案，根据提供的预案内容进行评分，科学、可靠且切合实际的，每一项得1分，每项内容有所欠缺需完善的得0.5分，未提供或不可行的不得分，最高得4分。	0-4	4	4	4		1	1.5
3	技术	食品安全保障措施：①严格的食品安全管理制度，②完善的食品原料管理方案，③食品加工操作、菜品制作与保存的详细措施。根据提供的方案、措施进行评分，每项方案合理、可行的得2分，每项方案有所欠缺需完善的得1分，不合理或偏差较大的不得分，最高得6分。	0-6	6	6	6		3	3
4	技术	服务质量控制方案：①用餐服务的流程，②用餐保障服务措施。根据提供的方案内容进行评分，方案科学、可靠且切合实际的，每一项得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，未提供或不可行的不得分，最高得4分。	0-4	4	4	4		2	2
5	技术	卫生管理：①食品卫生管理，②从业人员个人卫生管理，③环境卫生管理。根据提供的措施内容进行评分，每一项内容完整、措施有效的得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，不提供或不合理的不得分，最高得6分。	0-6	6	6	6		3	3
6	技术	消毒与垃圾处理：①餐饮具清洗消毒保洁管理，②厨余垃圾处置管理，根据提供的措施内容进行评分，每一项内容完整、措施有效的得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，不提供或不合理的不得分，最高得4分。	0-4	4	4	4		2	2
7	技术	原材料方案：①原材料使用管理方案，②食品保存管理方案，根据提供的方案内容进行评分，每一项内容完整、措施有效的得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，不提供或不合理的不得分，最高得4分。	0-4	4	4	4		2	2
8	技术	针对本项目的培训方案：供应商对于服务人员的岗位培训计划的完整性，培训的内容包括法律法规、操作流程、服务标准、岗位技能等，方案合理、可行得4分；方案较合理、较可行得3分；方案一般、可行性一般得2分；方案欠佳、可行性欠佳得1分；不提供或不合理的不得分。	0-4	4	3	3		2	2
9	技术	针对本项目的其他服务：①投标人针对本项目实施过程中提供的“便民”服务方案，②投标人针对本项目实施过程中提供的特色服务方案，方案合理，有实际操作型，充分考虑就餐人员的舒适性、实用性、体验感，充分考虑实际情况的每项得2分，方案一般、其他服务一般的每项得1分，不提供或不合理的不得分，最多得4分。	0-4	4	4	4		2	2

10	技术	服务保障及优惠承诺：①供应商用工管理制度，②供应商提高服务满意度方案；根据提供的制度、方案内容进行评分，每一项内容完整、有效的得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，不提供或不合理的不得分，最高得4分。	0-4	2	2	2	0	0
11	技术	节能管理保障包括：①水、电、气的节能管理；根据提供的内容进行评分，方案合理、可行得4分；方案较合理、较可行得3分；方案一般、可行性一般得2分；方案欠佳、可行性欠佳得1分；不提供或不合理的不得分。	0-4	3	3	3	0	2
12	商务资信	体系认证：投标人具有质量管理体系认证证书的得1分；具有环境管理体系认证证书的得1分；具有职业健康安全管理体系认证证书的得1分；具有食品安全管理体系认证证书得1分；最多得4分。 投标文件中提供有效期内的证书复印件，否则不得分。	0-4	4	3	4	3	3
13	商务资信	荣誉：投标人在2019年1月1日（时间以获奖证书或获奖文件落款时间为准）至今获得过政府部门颁发的餐饮类先进荣誉或获奖证书的，每提供1个得2分，最高得4分。 在投标文件中提供获奖文件或获奖证书的复印件或扫描打印件，否则不得分。	0-4	0	0	4	0	0
14	商务资信	投标人自2017年1月1日以来（含）（以合同签订时间为准）承担过类似项目，每提供一个案例得0.2分，最高得1分。 注：在投标文件中提供合同复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-1	1	0.8	1	0	0
15	商务资信	针对本项目的人员配备情况：食堂经理1名、厨师长1名、大灶厨师3名、小灶厨师1名、切配打荷3名、明档（面馆）1名、中点师2名、西点师1名、粗加工清洗人员6名、服务员2名、收银员1名、财务1名、仓管1名，计24名工作人员。外加风味档2个品种，需2名专业人员及2名帮工，计4名工作人员。以上共需28名工作人员。满足得10分，缺一人扣0.5分，扣完为止。（提供拟派现有人员名单，身份证扫描件，否则不得分）。	0-10	6.5	5.5	10	0	0
16	商务资信	投标人自有人员：拟派人员都具有健康证且健康证在有效期内的得5分，少1本或其中有失效的不得分。 注：投标文件中提供健康证及本单位社保缴纳证明复印件或扫描件（近一个月新成立的公司提供说明），否则不得分。	0-5	0	0	5	0	0
17.1	商务资信	1) 拟派项目负责人具有公共营养师证书的得2分；	0-2	2	0	2	0	0
17.2	商务资信	2) 中式烹调师：具有贰级及以上中式烹调师资格的，每提供1人得1.5分，最高得3分；具有叁级中式烹调师资格的，每提供1人得0.5分，最高得2分；	0-3	3	3	3	0	0
17.3	商务资信	3) 面点师：具有面点师资格的，每提供1人得2分，最高得4分；	0-4	4	2	4	0	0
17.4	商务资信	4) 前厅服务员：三级前厅服务员证书1人1分，最高得4分；	0-4	2	0	4	0	0
17.5	商务资信	5) 健康管理师：健康管理师证书1人得3分，最高得3分； 注：在投标文件中同时提供证书，否则不得分。	0-3	3	3	3	0	0
合计			0-90	72.5	63.3	86	21.5	25.5

专家（签名）：

技术[商务别名]评分明细（专家2）

项目名称：余杭区永乐综合楼食堂外包服务采购项目（HZZR-F230220N-01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江灵峰餐饮有限公司	杭州艺睿后勤服务有限公司	杭州明睿餐饮有限公司	杭州广延建设有限公司	杭州永瑞物业管理有限公司
1	技术	供应商针对本项目提供的：①食堂管理方案，②食堂管理制度，根据提供的方案、制度内容进行评分，科学、可靠且贴合实际的，每一项得3分，每项内容有所欠缺需完善的得1.5分，未提供或不可行的不得分，最高得6分。	0-6	4.5	4.5	4.5	1.5	3
2	技术	事故处理应急预案：①临时性保障任务预案，②临时停水停电停气预案，③出现食物中毒预案，④恶劣天气预案，根据提供的预案内容进行评分，科学、可靠且贴合实际的，每一项得1分，每项内容有所欠缺需完善的得0.5分，未提供或不可行的不得分，最高得4分。	0-4	3	3	3	1	1.5
3	技术	食品安全保障措施：①严格的食品安全管理制度，②完善的食品原料管理方案，③食品加工操作、菜品制作与保存的详细措施。根据提供的方案、措施进行评分，每项方案合理、可行的得2分，每项方案有所欠缺需完善的得1分，不合理或偏差较大的不得分，最高得6分。	0-6	4	4	5	4	4
4	技术	服务质量控制方案：①用餐服务的流程，②用餐保障服务措施。根据提供的方案内容进行评分，方案科学、可靠且贴合实际的，每一项得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，未提供或不可行的不得分，最高得4分。	0-4	3	3	3	2	2
5	技术	卫生管理：①食品卫生管理，②从业人员个人卫生管理，③环境卫生管理。根据提供的措施内容进行评分，每一项内容完整、措施有效的得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，不提供或不合理的不得分，最高得6分。	0-6	5	5	5	4	4
6	技术	消毒与垃圾处理：①餐饮具清洗消毒保洁管理，②厨余垃圾处置管理，根据提供的措施内容进行评分，每一项内容完整、措施有效的得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，不提供或不合理的不得分，最高得4分。	0-4	3	3	4	2	2
7	技术	原材料方案：①原材料使用管理方案，②食品保存管理方案，根据提供的方案内容进行评分，每一项内容完整、措施有效的得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，不提供或不合理的不得分，最高得4分。	0-4	3	3	3	2	2
8	技术	针对本项目的培训方案：供应商对于服务人员的岗位培训计划的完整性，培训的内容包括法律法规、操作流程、服务标准、岗位技能等，方案合理、可行得4分；方案较合理、较可行得3分；方案一般、可行性一般得2分；方案欠佳、可行性欠佳得1分；不提供或不合理的不得分。	0-4	3	2	3	2	2
9	技术	针对本项目的其他服务：①投标人针对本项目实施过程中提供的“便民”服务方案，②投标人针对本项目实施过程中提供的特色服务方案，方案合理，有实际操作型，充分考虑就餐人员的舒适性、实用性、体验感，充分考虑实际情况的每项得2分，方案一般、其他服务一般的每项得1分，不提供或不合理的不得分，最多得4分。	0-4	3	3	3	2	2

10	技术	服务保障及优惠承诺：①供应商用工管理制度，②供应商提高服务满意度方案；根据提供的制度、方案内容进行评分，每一项内容完整、有效的得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，不提供或不合理的不得分，最高得4分。	0-4	3	3	3	0	0
11	技术	节能管理保障包括：①水、电、气的节能管理；根据提供的内容进行评分，方案合理、可行得4分；方案较合理、较可行得3分；方案一般、可行性一般得2分；方案欠佳、可行性欠佳得1分；不提供或不合理的不得分。	0-4	3	3	4	0	2
12	商务资信	体系认证：投标人具有质量管理体系认证证书的得1分；具有环境管理体系认证证书的得1分；具有职业健康安全管理体系认证证书的得1分；具有食品安全管理体系认证证书得1分；最多得4分。 投标文件中提供有效期内的证书复印件，否则不得分。	0-4	4	3	4	3	3
13	商务资信	荣誉：投标人在2019年1月1日（时间以获奖证书或获奖文件落款时间为准）至今获得过政府部门颁发的餐饮类先进荣誉或获奖证书的，每提供1个得2分，最高得4分。 在投标文件中提供获奖文件或获奖证书的复印件或扫描打印件，否则不得分。	0-4	0	0	4	0	0
14	商务资信	投标人自2017年1月1日以来（含）（以合同签订时间为准）承担过类似项目，每提供一个案例得0.2分，最高得1分。 注：在投标文件中提供合同复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-1	1	0.8	1	0	0
15	商务资信	针对本项目的人员配备情况：食堂经理1名、厨师长1名、大灶厨师3名、小灶厨师1名、切配打荷3名、明档（面馆）1名、中点师2名、西点师1名、粗加工清洗人员6名、服务员2名、收银员1名、财务1名、仓管1名，计24名工作人员。外加风味档2个品种，需2名专业人员及2名帮工，计4名工作人员。以上共需28名工作人员。满足得10分，缺一人扣0.5分，扣完为止。（提供拟派现有人员名单，身份证扫描件，否则不得分）。	0-10	6.5	5.5	10	0	0
16	商务资信	投标人自有人员：拟派人员都具有健康证且健康证在有效期内的得5分，少1本或其中有失效的不得分。 注：投标文件中提供健康证及本单位社保缴纳证明复印件或扫描件（近一个月新成立的公司提供说明），否则不得分。	0-5	0	0	5	0	0
17.1	商务资信	1) 拟派项目负责人具有公共营养师证书的得2分；	0-2	2	0	2	0	0
17.2	商务资信	2) 中式烹调师：具有贰级及以上中式烹调师资格的，每提供1人得1.5分，最高得3分；具有叁级中式烹调师资格的，每提供1人得0.5分，最高得2分；	0-3	3	3	3	0	0
17.3	商务资信	3) 面点师：具有面点师资格的，每提供1人得2分，最高得4分；	0-4	4	2	4	0	0
17.4	商务资信	4) 前厅服务员：三级前厅服务员证书1人1分，最高得4分；	0-4	2	0	4	0	0
17.5	商务资信	5) 健康管理师：健康管理师证书1人得3分，最高得3分； 注：在投标文件中同时提供证书，否则不得分。	0-3	3	3	3	0	0
合计			0-90	63	53.8	80.5	23.5	27.5

专家（签名）：

技术[商务别名]评分明细（专家3）

项目名称：余杭区永乐综合楼食堂外包服务采购项目（HZZR-F230220N-01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江灵峰餐饮有限公司	杭州艺睿后勤服务有限公司	杭州明睿餐饮有限公司	杭州广延建设有限公司	杭州永瑞物业管理有限公司
1	技术	供应商针对本项目提供的：①食堂管理方案，②食堂管理制度，根据提供的方案、制度内容进行评分，科学、可靠且贴合实际的，每一项得3分，每项内容有所欠缺需完善的得1.5分，未提供或不可行的不得分，最高得6分。	0-6	4.5	4.5	6	1.5	3
2	技术	事故处理应急预案：①临时性保障任务预案，②临时停水停电停气预案，③出现食物中毒预案，④恶劣天气预案，根据提供的预案内容进行评分，科学、可靠且贴合实际的，每一项得1分，每项内容有所欠缺需完善的得0.5分，未提供或不可行的不得分，最高得4分。	0-4	3.5	3	4	1	1.5
3	技术	食品安全保障措施：①严格的食品安全管理制度，②完善的食品原料管理方案，③食品加工操作、菜品制作与保存的详细措施。根据提供的方案、措施进行评分，每项方案合理、可行的得2分，每项方案有所欠缺需完善的得1分，不合理或偏差较大的不得分，最高得6分。	0-6	5	5	6	3	3
4	技术	服务质量控制方案：①用餐服务的流程，②用餐保障服务措施。根据提供的方案内容进行评分，方案科学、可靠且贴合实际的，每一项得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，未提供或不可行的不得分，最高得4分。	0-4	4	4	4	2	2
5	技术	卫生管理：①食品卫生管理，②从业人员个人卫生管理，③环境卫生管理。根据提供的措施内容进行评分，每一项内容完整、措施有效的得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，不提供或不合理的不得分，最高得6分。	0-6	6	5	6	3	3
6	技术	消毒与垃圾处理：①餐饮具清洗消毒保洁管理，②厨余垃圾处置管理，根据提供的措施内容进行评分，每一项内容完整、措施有效的得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，不提供或不合理的不得分，最高得4分。	0-4	4	4	4	2	2
7	技术	原材料方案：①原材料使用管理方案，②食品保存管理方案，根据提供的方案内容进行评分，每一项内容完整、措施有效的得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，不提供或不合理的不得分，最高得4分。	0-4	4	4	4	2	2
8	技术	针对本项目的培训方案：供应商对于服务人员的岗位培训计划的完整性，培训的内容包括法律法规、操作流程、服务标准、岗位技能等，方案合理、可行得4分；方案较合理、较可行得3分；方案一般、可行性一般得2分；方案欠佳、可行性欠佳得1分；不提供或不合理的不得分。	0-4	3	3	3	1	1
9	技术	针对本项目的其他服务：①投标人针对本项目实施过程中提供的“便民”服务方案，②投标人针对本项目实施过程中提供的特色服务方案，方案合理，有实际操作型，充分考虑就餐人员的舒适性、实用性、体验感，充分考虑实际情况的每项得2分，方案一般、其他服务一般的每项得1分，不提供或不合理的不得分，最多得4分。	0-4	3	3	3	2	2

10	技术	服务保障及优惠承诺：①供应商用工管理制度，②供应商提高服务满意度方案；根据提供的制度、方案内容进行评分，每一项内容完整、有效的得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，不提供或不合理的不得分，最高得4分。	0-4	3	3	3	0	0
11	技术	节能管理保障包括：①水、电、气的节能管理；根据提供的内容进行评分，方案合理、可行得4分；方案较合理、较可行得3分；方案一般、可行性一般得2分；方案欠佳、可行性欠佳得1分；不提供或不合理的不得分。	0-4	4	4	4	0	2
12	商务资信	体系认证：投标人具有质量管理体系认证证书的得1分；具有环境管理体系认证证书的得1分；具有职业健康安全管理体系认证证书的得1分；具有食品安全管理体系认证证书得1分；最多得4分。 投标文件中提供有效期内的证书复印件，否则不得分。	0-4	4	3	4	3	3
13	商务资信	荣誉：投标人在2019年1月1日（时间以获奖证书或获奖文件落款时间为准）至今获得过政府部门颁发的餐饮类先进荣誉或获奖证书的，每提供1个得2分，最高得4分。 在投标文件中提供获奖文件或获奖证书的复印件或扫描打印件，否则不得分。	0-4	0	0	4	0	0
14	商务资信	投标人自2017年1月1日以来（含）（以合同签订时间为准）承担过类似项目，每提供一个案例得0.2分，最高得1分。 注：在投标文件中提供合同复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-1	1	0.8	1	0	0
15	商务资信	针对本项目的人员配备情况：食堂经理1名、厨师长1名、大灶厨师3名、小灶厨师1名、切配打荷3名、明档（面馆）1名、中点师2名、西点师1名、粗加工清洗人员6名、服务员2名、收银员1名、财务1名、仓管1名，计24名工作人员。外加风味档2个品种，需2名专业人员及2名帮工，计4名工作人员。以上共需28名工作人员。满足得10分，缺一人扣0.5分，扣完为止。（提供拟派现有人员名单，身份证扫描件，否则不得分）。	0-10	6.5	5.5	10	0	0
16	商务资信	投标人自有人员：拟派人员都具有健康证且健康证在有效期内的得5分，少1本或其中有失效的不得分。 注：投标文件中提供健康证及本单位社保缴纳证明复印件或扫描件（近一个月新成立的公司提供说明），否则不得分。	0-5	0	0	5	0	0
17.1	商务资信	1) 拟派项目负责人具有公共营养师证书的得2分；	0-2	2	0	2	0	0
17.2	商务资信	2) 中式烹调师：具有贰级及以上中式烹调师资格的，每提供1人得1.5分，最高得3分；具有叁级中式烹调师资格的，每提供1人得0.5分，最高得2分；	0-3	3	3	3	0	0
17.3	商务资信	3) 面点师：具有面点师资格的，每提供1人得2分，最高得4分；	0-4	4	2	4	0	0
17.4	商务资信	4) 前厅服务员：三级前厅服务员证书1人1分，最高得4分；	0-4	2	0	4	0	0
17.5	商务资信	5) 健康管理师：健康管理师证书1人得3分，最高得3分； 注：在投标文件中同时提供证书，否则不得分。	0-3	3	3	3	0	0
合计			0-90	69.5	59.8	87	20.5	24.5

专家（签名）：

技术[商务别名]评分明细（专家4）

项目名称：余杭区永乐综合楼食堂外包服务采购项目（HZZR-F230220N-01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江灵峰餐饮有限公司	杭州艺睿后勤服务有限公司	杭州明睿餐饮有限公司	杭州广延建设有限公司	杭州永瑞物业管理有限公司
1	技术	供应商针对本项目提供的：①食堂管理方案，②食堂管理制度，根据提供的方案、制度内容进行评分，科学、可靠且贴合实际的，每一项得3分，每项内容有所欠缺需完善的得1.5分，未提供或不可行的不得分，最高得6分。	0-6	6	6	6	1.5	3
2	技术	事故处理应急预案：①临时性保障任务预案，②临时停水停电停气预案，③出现食物中毒预案，④恶劣天气预案，根据提供的预案内容进行评分，科学、可靠且贴合实际的，每一项得1分，每项内容有所欠缺需完善的得0.5分，未提供或不可行的不得分，最高得4分。	0-4	4	4	4	1	1.5
3	技术	食品安全保障措施：①严格的食品安全管理制度，②完善的食品原料管理方案，③食品加工操作、菜品制作与保存的详细措施。根据提供的方案、措施进行评分，每项方案合理、可行的得2分，每项方案有所欠缺需完善的得1分，不合理或偏差较大的不得分，最高得6分。	0-6	6	5	6	3	3
4	技术	服务质量控制方案：①用餐服务的流程，②用餐保障服务措施。根据提供的方案内容进行评分，方案科学、可靠且贴合实际的，每一项得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，未提供或不可行的不得分，最高得4分。	0-4	4	4	4	2	2
5	技术	卫生管理：①食品卫生管理，②从业人员个人卫生管理，③环境卫生管理。根据提供的措施内容进行评分，每一项内容完整、措施有效的得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，不提供或不合理的不得分，最高得6分。	0-6	5	5	5	3	3
6	技术	消毒与垃圾处理：①餐饮具清洗消毒保洁管理，②厨余垃圾处置管理，根据提供的措施内容进行评分，每一项内容完整、措施有效的得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，不提供或不合理的不得分，最高得4分。	0-4	4	3	4	2	2
7	技术	原材料方案：①原材料使用管理方案，②食品保存管理方案，根据提供的方案内容进行评分，每一项内容完整、措施有效的得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，不提供或不合理的不得分，最高得4分。	0-4	4	4	4	2	2
8	技术	针对本项目的培训方案：供应商对于服务人员的岗位培训计划的完整性，培训的内容包括法律法规、操作流程、服务标准、岗位技能等，方案合理、可行得4分；方案较合理、较可行得3分；方案一般、可行性一般得2分；方案欠佳、可行性欠佳得1分；不提供或不合理的不得分。	0-4	3	2	3	1	1
9	技术	针对本项目的其他服务：①投标人针对本项目实施过程中提供的“便民”服务方案，②投标人针对本项目实施过程中提供的特色服务方案，方案合理，有实际操作型，充分考虑就餐人员的舒适性、实用性、体验感，充分考虑实际情况的每项得2分，方案一般、其他服务一般的每项得1分，不提供或不合理的不得分，最多得4分。	0-4	3	3	3	2	2

10	技术	服务保障及优惠承诺：①供应商用工管理制度，②供应商提高服务满意度方案；根据提供的制度、方案内容进行评分，每一项内容完整、有效的得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，不提供或不合理的不得分，最高得4分。	0-4	4	3	4	0	0
11	技术	节能管理保障包括：①水、电、气的节能管理；根据提供的内容进行评分，方案合理、可行得4分；方案较合理、较可行得3分；方案一般、可行性一般得2分；方案欠佳、可行性欠佳得1分；不提供或不合理的不得分。	0-4	3	2	3	0	1
12	商务资信	体系认证：投标人具有质量管理体系认证证书的得1分；具有环境管理体系认证证书的得1分；具有职业健康安全管理体系认证证书的得1分；具有食品安全管理体系认证证书得1分；最多得4分。 投标文件中提供有效期内的证书复印件，否则不得分。	0-4	4	3	4	3	3
13	商务资信	荣誉：投标人在2019年1月1日（时间以获奖证书或获奖文件落款时间为准）至今获得过政府部门颁发的餐饮类先进荣誉或获奖证书的，每提供1个得2分，最高得4分。 在投标文件中提供获奖文件或获奖证书的复印件或扫描打印件，否则不得分。	0-4	0	0	4	0	0
14	商务资信	投标人自2017年1月1日以来（含）（以合同签订时间为准）承担过类似项目，每提供一个案例得0.2分，最高得1分。 注：在投标文件中提供合同复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-1	1	0.8	1	0	0
15	商务资信	针对本项目的人员配备情况：食堂经理1名、厨师长1名、大灶厨师3名、小灶厨师1名、切配打荷3名、明档（面馆）1名、中点师2名、西点师1名、粗加工清洗人员6名、服务员2名、收银员1名、财务1名、仓管1名，计24名工作人员。外加风味档2个品种，需2名专业人员及2名帮工，计4名工作人员。以上共需28名工作人员。满足得10分，缺一人扣0.5分，扣完为止。（提供拟派现有人员名单，身份证扫描件，否则不得分）。	0-10	6.5	5.5	10	0	0
16	商务资信	投标人自有人员：拟派人员都具有健康证且健康证在有效期内的得5分，少1本或其中有失效的不得分。 注：投标文件中提供健康证及本单位社保缴纳证明复印件或扫描件（近一个月新成立的公司提供说明），否则不得分。	0-5	0	0	5	0	0
17.1	商务资信	1) 拟派项目负责人具有公共营养师证书的得2分；	0-2	2	0	2	0	0
17.2	商务资信	2) 中式烹调师：具有贰级及以上中式烹调师资格的，每提供1人得1.5分，最高得3分；具有叁级中式烹调师资格的，每提供1人得0.5分，最高得2分；	0-3	3	3	3	0	0
17.3	商务资信	3) 面点师：具有面点师资格的，每提供1人得2分，最高得4分；	0-4	4	2	4	0	0
17.4	商务资信	4) 前厅服务员：三级前厅服务员证书1人1分，最高得4分；	0-4	2	0	4	0	0
17.5	商务资信	5) 健康管理师：健康管理师证书1人得3分，最高得3分； 注：在投标文件中同时提供证书，否则不得分。	0-3	3	3	3	0	0
合计			0-90	71.5	58.3	86	20.5	23.5

专家（签名）：

技术[商务别名]评分明细（专家5）

项目名称：余杭区永乐综合楼食堂外包服务采购项目（HZZR-F230220N-01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江灵峰餐饮有限公司	杭州艺睿后勤服务有限公司	杭州明瑞餐饮管理有限公司	杭州广延建设有限公司	杭州永瑞物业管理有限公司
1	技术	供应商针对本项目提供的：①食堂管理方案，②食堂管理制度，根据提供的方案、制度内容进行评分，科学、可靠且贴合实际的，每一项得3分，每项内容有所欠缺需完善的得1.5分，未提供或不可行的不得分，最高得6分。	0-6	6	6	6	1.5	3
2	技术	事故处理应急预案：①临时性保障任务预案，②临时停水停电停气预案，③出现食物中毒预案，④恶劣天气预案，根据提供的预案内容进行评分，科学、可靠且贴合实际的，每一项得1分，每项内容有所欠缺需完善的得0.5分，未提供或不可行的不得分，最高得4分。	0-4	4	4	4	1	1.5
3	技术	食品安全保障措施：①严格的食品安全管理制度，②完善的食品原料管理方案，③食品加工操作、菜品制作与保存的详细措施。根据提供的方案、措施进行评分，每项方案合理、可行的得2分，每项方案有所欠缺需完善的得1分，不合理或偏差较大的不得分，最高得6分。	0-6	6	4	4	3	3
4	技术	服务质量控制方案：①用餐服务的流程，②用餐保障服务措施。根据提供的方案内容进行评分，方案科学、可靠且贴合实际的，每一项得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，未提供或不可行的不得分，最高得4分。	0-4	4	4	4	2	2
5	技术	卫生管理：①食品卫生管理，②从业人员个人卫生管理，③环境卫生管理。根据提供的措施内容进行评分，每一项内容完整、措施有效的得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，不提供或不合理的不得分，最高得6分。	0-6	5	4	5	3	3
6	技术	消毒与垃圾处理：①餐饮具清洗消毒保洁管理，②厨余垃圾处置管理，根据提供的措施内容进行评分，每一项内容完整、措施有效的得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，不提供或不合理的不得分，最高得4分。	0-4	4	4	4	2	2
7	技术	原材料方案：①原材料使用管理方案，②食品保存管理方案，根据提供的方案内容进行评分，每一项内容完整、措施有效的得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，不提供或不合理的不得分，最高得4分。	0-4	4	3	4	2	2
8	技术	针对本项目的培训方案：供应商对于服务人员的岗位培训计划的完整性，培训的内容包括法律法规、操作流程、服务标准、岗位技能等，方案合理、可行得4分；方案较合理、较可行得3分；方案一般、可行性一般得2分；方案欠佳、可行性欠佳得1分；不提供或不合理的不得分。	0-4	4	3	3	2	2
9	技术	针对本项目的其他服务：①投标人针对本项目实施过程中提供的“便民”服务方案，②投标人针对本项目实施过程中提供的特色服务方案，方案合理，有实际操作型，充分考虑就餐人员的舒适性、实用性、体验感，充分考虑实际情况的每项得2分，方案一般、其他服务一般的每项得1分，不提供或不合理的不得分，最多得4分。	0-4	4	3	4	2	2

10	技术	服务保障及优惠承诺：①供应商用工管理制度，②供应商提高服务满意度方案；根据提供的制度、方案内容进行评分，每一项内容完整、有效的得2分，每项内容有所欠缺需完善的得1分，不提供或不合理的不得分，最高得4分。	0-4	4	3	4	0	0
11	技术	节能管理保障包括：①水、电、气的节能管理；根据提供的内容进行评分，方案合理、可行得4分；方案较合理、较可行得3分；方案一般、可行性一般得2分；方案欠佳、可行性欠佳得1分；不提供或不合理的不得分。	0-4	4	3	3	0	2
12	商务资信	体系认证：投标人具有质量管理体系认证证书的得1分；具有环境管理体系认证证书的得1分；具有职业健康安全管理体系认证证书的得1分；具有食品安全管理体系认证证书得1分；最多得4分。 投标文件中提供有效期内的证书复印件，否则不得分。	0-4	4	3	4	3	3
13	商务资信	荣誉：投标人在2019年1月1日（时间以获奖证书或获奖文件落款时间为准）至今获得过政府部门颁发的餐饮类先进荣誉或获奖证书的，每提供1个得2分，最高得4分。 在投标文件中提供获奖文件或获奖证书的复印件或扫描打印件，否则不得分。	0-4	0	0	4	0	0
14	商务资信	投标人自2017年1月1日以来（含）（以合同签订时间为准）承担过类似项目，每提供一个案例得0.2分，最高得1分。 注：在投标文件中提供合同复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-1	1	0.8	1	0	0
15	商务资信	针对本项目的人员配备情况：食堂经理1名、厨师长1名、大灶厨师3名、小灶厨师1名、切配打荷3名、明档（面馆）1名、中点师2名、西点师1名、粗加工清洗人员6名、服务员2名、收银员1名、财务1名、仓管1名，计24名工作人员。外加风味档2个品种，需2名专业人员及2名帮工，计4名工作人员。以上共需28名工作人员。满足得10分，缺一人扣0.5分，扣完为止。（提供拟派现有人员名单，身份证扫描件，否则不得分）。	0-10	6.5	5.5	10	0	0
16	商务资信	投标人自有人员：拟派人员都具有健康证且健康证在有效期内的得5分，少1本或其中有失效的不得分。 注：投标文件中提供健康证及本单位社保缴纳证明复印件或扫描件（近一个月新成立的公司提供说明），否则不得分。	0-5	0	0	5	0	0
17.1	商务资信	1) 拟派项目负责人具有公共营养师证书的得2分；	0-2	2	0	2	0	0
17.2	商务资信	2) 中式烹调师：具有贰级及以上中式烹调师资格的，每提供1人得1.5分，最高得3分；具有叁级中式烹调师资格的，每提供1人得0.5分，最高得2分；	0-3	3	3	3	0	0
17.3	商务资信	3) 面点师：具有面点师资格的，每提供1人得2分，最高得4分；	0-4	4	2	4	0	0
17.4	商务资信	4) 前厅服务员：三级前厅服务员证书1人1分，最高得4分；	0-4	2	0	4	0	0
17.5	商务资信	5) 健康管理师：健康管理师证书1人得3分，最高得3分； 注：在投标文件中同时提供证书，否则不得分。	0-3	3	3	3	0	0
合计			0-90	74.5	58.3	85	21.5	25.5

专家（签名）：

