

技术商务评分明细（管圣芳）

项目名称：杭州市余杭区东塘小学食堂服务外包项目（ZFCG-SX2024-069）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州禾峰餐饮管理有限公司	浙江艺睿后勤管理服务有限 公司	杭州友晟优鲜 餐饮管理有限公司
1	商务	投标人通过质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证，证书必须在有效期内且所涉及范围是餐饮管理服务的，每提供一项认证得3分，最高得9分； 注：在投标文件中提供有效期范围内的认证证书及中国国家认证认可监督管理委员会网站（ http://www.cnca.gov.cn/ ）网页查询截图的复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-9	9.0	9.0	0.0
2	商务	1、投标人自2020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0.5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	0.5	1.0	1.0
3	技术	1、食堂管理制度及管理方案：针对本项目的管理方案，可行性、合理性可操作；方案完整，科学，合理的得5分；方案一般，科学，较为合理的得3分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得1分；没有不得分； 2、事故应急处理预案：针对本项目的事故应急处理预案，可行性、合理性、可操作；方案完整，科学，合理的得5分；方案一般，科学，较为合理的得3分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得1分；没有不得分； 3、投诉处理方案、消防治安及意外事故处理方案：针对本项目的投诉处理方案、消防治安、意外事故处理方案，可行性、合理性、可操作；方案完整，科学，合理的得5分；方案一般，科学，较为合理的得3分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得1分；没有不得分； 4、人员配备管理方案：针对本项目的人员配备管理方案，完整性、合理性、可操作；方案完整，科学，合理的得5分；方案一般，科学，较为合理的得3分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得1分；没有不得分；	0-20	16.0	18.0	14.0
4	技术	根据采购需求，在食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理这几方面制定方案，从可行性、完整性、合理性酌情打分；方案完整，科学，合理的得7分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-7	4.0	7.0	4.0
5	技术	1、根据采购需求，对原材料使用方案的可行性、完整性、合理性打分：案完整，科学，合理的得6分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分； 2、根据采购需求，制订食品保存管理方案的完整性、合理性酌情评分：方案完整，科学，合理的得7分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-13	8.0	13.0	6.0
6	商务	1) 项目负责人具有公共营养师证书的得2分，最高得2分； 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；本项最高得5分； 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； 4) 前厅服务员：三级前厅服务员证书1人1分，最高得4分； 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、有效期内的健康证及本单位社保缴纳证明复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-18	0.0	17.5	0.0
7	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及内容的科学性、合理性、规范性、可操作；方案完整，科学，合理的得7分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-7	4.0	7.0	4.0
8	技术	公司中标后对相关事项作出承诺，主要为用工管理、服务满意度、合理性、可行性；方案完整，科学，合理的得7分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-7	7.0	7.0	7.0
9	技术	根据本项目的特点提供的特色服务进行打分：方案完整，科学，合理的得8分；方案一般，科学，较为合理的得5分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-8	5.0	5.0	5.0
合计			0-90	53.5	84.5	41.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（陆建霞）

项目名称：杭州市余杭区东塘小学食堂服务外包项目（ZFCG-SX2024-069）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州禾峰餐饮管理有限公司	浙江艺睿后勤服务有限公司	杭州友晟优鲜餐饮管理有限公司
1	商务	投标人通过质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证，证书必须在有效期内且所涉及范围是餐饮管理服务的，每提供一项认证得3分，最高得9分； 注：在投标文件中提供有效期范围内的认证证书及中国国家认证认可监督管理委员会网站（ http://www.cnca.gov.cn/ ）网页查询截图的复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-9	9.0	9.0	0.0
2	商务	1、投标人自2020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0.5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	0.5	1.0	1.0
3	技术	1、食堂管理制度及管理方案：针对本项目的管理方案，可行性、合理性可操作：方案完整，科学，合理的得5分；方案一般，科学，较为合理的得3分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得1分；没有不得分； 2、事故应急处理预案：针对本项目的事故应急处理预案，可行性、合理性、可操作：方案完整，科学，合理的得5分；方案一般，科学，较为合理的得3分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得1分；没有不得分； 3、投诉处理方案、消防治安及意外事故处理方案：针对本项目的投诉处理方案、消防治安、意外事故处理方案，可行性、合理性、可操作：方案完整，科学，合理的得5分；方案一般，科学，较为合理的得3分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得1分；没有不得分； 4、人员配备管理方案：针对本项目的人员配备管理方案，完整性、合理性、可操作：方案完整，科学，合理的得5分；方案一般，科学，较为合理的得3分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得1分；没有不得分；	0-20	12.0	16.0	12.0
4	技术	根据采购需求，在食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理这几方面制定方案，从可行性、完整性、合理性酌情打分：方案完整，科学，合理的得7分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-7	4.0	4.0	4.0
5	技术	1、根据采购需求，对原材料使用方案的可行性、完整性、合理性打分：案完整，科学，合理的得6分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分； 2、根据采购需求，制订食品保存管理方案的完整性、合理性酌情评分：方案完整，科学，合理的得7分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-13	8.0	11.0	8.0
6	商务	1) 项目负责人具有公共营养师证书的得2分，最高得2分； 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；本项最高得5分； 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； 4) 前厅服务员：三级前厅服务员证书1人1分，最高得4分； 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、有效期内的健康证及本单位社保缴纳证明复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-18	0.0	17.5	0.0
7	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及内容的科学性、合理性、规范性、可操作：方案完整，科学，合理的得7分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-7	4.0	4.0	4.0
8	技术	公司中标后对相关事项作出承诺，主要为用工管理、服务满意度，合理性、可行性：方案完整，科学，合理的得7分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-7	4.0	4.0	4.0
9	技术	根据本项目的特点提供的特色服务进行打分：方案完整，科学，合理的得8分；方案一般，科学，较为合理的得5分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-8	5.0	5.0	5.0
合计			0-90	46.5	71.5	38.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（谢红萍）

项目名称：杭州市余杭区东塘小学食堂服务外包项目（ZFCG-SX2024-069）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州禾峰餐饮管理有限公司	浙江艺睿后勤服务有限公司	杭州友晟优鲜餐饮管理有限公司
1	商务	投标人通过质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证，证书必须在有效期内且所涉及范围是餐饮管理服务的，每提供一项认证得3分，最高得9分； 注：在投标文件中提供有效期范围内的认证证书及中国国家认证认可监督管理委员会网站（ http://www.cnca.gov.cn/ ）网页查询截图的复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-9	9.0	9.0	0.0
2	商务	1、投标人自2020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0.5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	0.5	1.0	1.0
3	技术	1、食堂管理制度及管理方案：针对本项目的管理方案，可行性、合理性可操作：方案完整，科学，合理的得5分；方案一般，科学，较为合理的得3分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得1分；没有不得分； 2、事故应急处理预案：针对本项目的事故应急处理预案，可行性、合理性、可操作：方案完整，科学，合理的得5分；方案一般，科学，较为合理的得3分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得1分；没有不得分； 3、投诉处理方案、消防治安及意外事故处理方案：针对本项目的投诉处理方案、消防治安、意外事故处理方案，可行性、合理性、可操作：方案完整，科学，合理的得5分；方案一般，科学，较为合理的得3分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得1分；没有不得分； 4、人员配备管理方案：针对本项目的人员配备管理方案，完整性、合理性、可操作：方案完整，科学，合理的得5分；方案一般，科学，较为合理的得3分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得1分；没有不得分；	0-20	13.0	18.0	15.0
4	技术	根据采购需求，在食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理这几方面制定方案，从可行性、完整性、合理性酌情打分：方案完整，科学，合理的得7分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-7	4.0	7.0	4.0
5	技术	1、根据采购需求，对原材料使用方案的可行性、完整性、合理性打分：案完整，科学，合理的得6分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分； 2、根据采购需求，制订食品保存管理方案的完整性、合理性酌情评分：方案完整，科学，合理的得7分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-13	10.0	11.0	8.0
6	商务	1) 项目负责人具有公共营养师证书的得2分，最高得2分； 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；本项最高得5分； 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； 4) 前厅服务员：三级前厅服务员证书1人1分，最高得4分； 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、有效期内的健康证及本单位社保缴纳证明复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-18	0.0	17.5	0.0
7	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及内容的科学性、合理性、规范性、可操作：方案完整，科学，合理的得7分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-7	6.0	7.0	6.0
8	技术	公司中标后对相关事项作出承诺，主要为用工管理、服务满意度，合理性、可行性：方案完整，科学，合理的得7分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-7	7.0	7.0	7.0
9	技术	根据本项目的特点提供的特色服务进行打分：方案完整，科学，合理的得8分；方案一般，科学，较为合理的得5分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-8	5.0	8.0	5.0
合计			0-90	54.5	85.5	46.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（余红莲）

项目名称：杭州市余杭区东塘小学食堂服务外包项目（ZFCG-SX2024-069）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州禾峰餐饮管理有限公司	浙江艺睿后勤服务有限公司	杭州友晟优鲜餐饮管理有限公司
1	商务	投标人通过质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证，证书必须在有效期内且所涉及范围是餐饮管理服务的，每提供一项认证得3分，最高得9分； 注：在投标文件中提供有效期范围内的认证证书及中国国家认证认可监督管理委员会网站（ http://www.cnca.gov.cn/ ）网页查询截图的复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-9	9.0	9.0	0.0
2	商务	1、投标人自2020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0.5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	0.5	1.0	1.0
3	技术	1、食堂管理制度及管理方案：针对本项目的管理方案，可行性、合理性可操作：方案完整，科学，合理的得5分；方案一般，科学，较为合理的得3分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得1分；没有不得分； 2、事故应急处理预案：针对本项目的事故应急处理预案，可行性、合理性、可操作：方案完整，科学，合理的得5分；方案一般，科学，较为合理的得3分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得1分；没有不得分； 3、投诉处理方案、消防治安及意外事故处理方案：针对本项目的投诉处理方案、消防治安、意外事故处理方案，可行性、合理性、可操作：方案完整，科学，合理的得5分；方案一般，科学，较为合理的得3分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得1分；没有不得分； 4、人员配备管理方案：针对本项目的人员配备管理方案，完整性、合理性、可操作：方案完整，科学，合理的得5分；方案一般，科学，较为合理的得3分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得1分；没有不得分；	0-20	12.0	12.0	14.0
4	技术	根据采购需求，在食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理这几方面制定方案，从可行性、完整性、合理性酌情打分：方案完整，科学，合理的得7分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-7	4.0	4.0	4.0
5	技术	1、根据采购需求，对原材料使用方案的可行性、完整性、合理性打分：案完整，科学，合理的得6分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分； 2、根据采购需求，制订食品保存管理方案的完整性、合理性酌情评分：方案完整，科学，合理的得7分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-13	4.0	8.0	4.0
6	商务	1) 项目负责人具有公共营养师证书的得2分，最高得2分； 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；本项最高得5分； 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； 4) 前厅服务员：三级前厅服务员证书1人1分，最高得4分； 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、有效期内的健康证及本单位社保缴纳证明复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-18	0.0	17.5	0.0
7	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及内容的科学性、合理性、规范性、可操作：方案完整，科学，合理的得7分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-7	4.0	4.0	4.0
8	技术	公司中标后对相关事项作出承诺，主要为用工管理、服务满意度，合理性、可行性：方案完整，科学，合理的得7分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-7	4.0	4.0	4.0
9	技术	根据本项目的特点提供的特色服务进行打分：方案完整，科学，合理的得8分；方案一般，科学，较为合理的得5分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-8	5.0	5.0	5.0
合计			0-90	42.5	64.5	36.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（张金元）

项目名称：杭州市余杭区东塘小学食堂服务外包项目（ZFCG-SX2024-069）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州禾峰餐饮管理有限公司	浙江艺睿后勤服务有限公司	杭州友晟优鲜餐饮管理有限公司
1	商务	投标人通过质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证，证书必须在有效期内且所涉及范围是餐饮管理服务的，每提供一项认证得3分，最高得9分； 注：在投标文件中提供有效期范围内的认证证书及中国国家认证认可监督管理委员会网站（ http://www.cnca.gov.cn/ ）网页查询截图的复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-9	9.0	9.0	0.0
2	商务	1、投标人自2020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0.5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	0.5	1.0	1.0
3	技术	1、食堂管理制度及管理方案：针对本项目的管理方案，可行性、合理性可操作：方案完整，科学，合理的得5分；方案一般，科学，较为合理的得3分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得1分；没有不得分； 2、事故应急处理预案：针对本项目的事故应急处理预案，可行性、合理性、可操作：方案完整，科学，合理的得5分；方案一般，科学，较为合理的得3分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得1分；没有不得分； 3、投诉处理方案、消防治安及意外事故处理方案：针对本项目的投诉处理方案、消防治安、意外事故处理方案，可行性、合理性、可操作：方案完整，科学，合理的得5分；方案一般，科学，较为合理的得3分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得1分；没有不得分； 4、人员配备管理方案：针对本项目的人员配备管理方案，完整性、合理性、可操作：方案完整，科学，合理的得5分；方案一般，科学，较为合理的得3分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得1分；没有不得分；	0-20	14.0	18.0	15.0
4	技术	根据采购需求，在食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理这几方面制定方案，从可行性、完整性、合理性酌情打分：方案完整，科学，合理的得7分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-7	5.0	7.0	4.0
5	技术	1、根据采购需求，对原材料使用方案的可行性、完整性、合理性打分：案完整，科学，合理的得6分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分； 2、根据采购需求，制订食品保存管理方案的完整性、合理性酌情评分：方案完整，科学，合理的得7分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-13	11.0	12.0	9.0
6	商务	1) 项目负责人具有公共营养师证书的得2分，最高得2分； 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；本项最高得5分； 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； 4) 前厅服务员：三级前厅服务员证书1人1分，最高得4分； 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、有效期内的健康证及本单位社保缴纳证明复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-18	0.0	17.5	0.0
7	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及内容的科学性、合理性、规范性、可操作：方案完整，科学，合理的得7分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-7	6.0	7.0	6.0
8	技术	公司中标后对相关事项作出承诺，主要为用工管理、服务满意度，合理性、可行性：方案完整，科学，合理的得7分；方案一般，科学，较为合理的得4分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-7	7.0	7.0	7.0
9	技术	根据本项目的特点提供的特色服务进行打分：方案完整，科学，合理的得8分；方案一般，科学，较为合理的得5分；方案粗糙，较科学性，一般合理的得2分；没有不得分；	0-8	6.0	8.0	7.0
合计			0-90	58.5	86.5	49.0

专家（签名）：