

技术商务资信评分明细（陈培毅）

项目名称：白杨街道应急配餐采购项目（QTCG-GK-2022-245）- 标项1

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州大房利餐饮有限公司	杭州衢家渔管餐饮管理有限公司	杭州市钱塘区醇味中餐厅	杭州励粮餐饮管理有限公司
1.1	商务资信	投标人具有ISO22000食品安全管理体系认证证书、ISO9001质量管理体系认证证书、ISO14001环境管理体系认证证书、18001职业健康安全体系管理体系认证证书的，每个得1分，最高得4分，证书未提供或不在有效期的不得分	0-4	4	0	4	0
1.2	商务资信	提供食品安全责任保险的得1分，不提供不得分。 注：提供有效的保险证书，或者承诺（如中标，在合同签署前提供有效的食品安全责任保险）作为证明材料	0-1	1	1	1	0
1.3	商务资信	投标人提供的类似盒饭供货业绩情况（不限行业、地域、金额）。每提供1个得1分，最多得3分。提供合同复印件并加盖公章	0-3	3	3	3	0
2.1.1	技术	外观：包装整齐清洁、无破损、无外溢，标签内容清晰。满足要求得1分，不满足不得分	0-1	1	1	1	1
2.1.2	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	2	3	3	0
2.1.3	技术	搭配：搭配合理，健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.1.4	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.2.1	技术	外观：包装整齐清洁、无破损、无外溢，标签内容清晰。满足要求得1分，不满足不得分	0-1	1	1	1	0
2.2.2	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	2	3	3	0
2.2.3	技术	搭配：搭配合理，健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.2.4	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.3.1	技术	外观：包装整齐清洁、无破损、无外溢，标签内容清晰。满足要求得1分，不满足不得分	0-1	1	1	1	0
2.3.2	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	2	2	3	0
2.3.3	技术	搭配：搭配合理，健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	2	2	2	0
2.3.4	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	3

2.4.1	技术	外观：包装整齐清洁、无破损、无外溢，标签内容清晰。满足要求得1分，不满足不得分	0-1	1	1	1	0
2.4.2	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.4.3	技术	搭配：搭配合理，健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.4.4	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	2	3	3	0
3	技术	卫生管理控制方案，根据方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生等）的周密性，可实施性评价。方案周密实施性强的得5分；方案比较周密、具有一定可实施性的得4分；方案一般、可实施性一般的得3分；方案有欠缺、可实施性不足的得2分；不满足不得分	0-5	4	4	4	3
4	技术	应急预案，针对本项目的疫情防控、对外协调机制和内部服务反应机制、突发事件处理机制的风险分析及可行控制方案进行评价。方案周密实施性强的得5分；方案比较周密、具有一定可实施性的得4分；方案一般、可实施性一般的得3分；方案有欠缺、可实施性不足的得2分；不满足不得分	0-5	4	4	4	3
5	技术	运输及配送能力情况，自备厢式配送车辆至少1辆的得2分，否则不得分。 须同时提供行驶证、购置发票、车辆对应照片的复印件并加盖单位公章（租赁的，提供租赁合同，及出租方有效的行驶证、购置发票、车辆对应照片）。满足得2分，否则不得分	0-2	0	0	2	0
6	技术	服务团队组建情况情况，提供人员清单、上岗人员的证书、健康证（或距投标截止时间3个月任意时间体检报告）。满足采购需求得2分，否则不得分	0-2	0	2	2	2
7	技术	保证配送至采购人要求地点的响应时间满足采购需求得2分，否则不得分	0-2	2	2	2	2
8	技术	投标人可提供的菜式、快餐品种，并确保快餐菜式品种一年不少于50种。一定时期内，中标人提供可选的套餐和种类3种以上，每个季度进行更换销售。提供菜式、快餐品种清单，快餐规格搭配。满足得2分，不满足不得分	0-2	2	2	2	2
9	商务资信	针对本项目重点、难点及相应解决措施。结合对本项目采购需求的理解，对服务存在的难点、要点问题分析及解决措施。对服务存在的难点、要点问题分析到位，解决措施合理可行的得4分；分析内容基本到位，解决措施方案基本可行得3分；分析内容、解决措施方案一般的得2分；内容简单、不符合采购需求，没有针对性的不得分	0-4	3	3	3	2
合计			0-70	58	59	66	18

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（陈琳）

项目名称：白杨街道应急配餐采购项目（QTCG-GK-2022-245）- 标项1

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州大房利餐饮有限公司	杭州衢家渔火餐饮管理有限公司	杭州市钱塘区醇味中餐厅	杭州励粮餐饮管理有限公司
1.1	商务资信	投标人具有ISO22000食品安全管理体系认证证书、ISO9001质量管理体系认证证书、ISO14001环境管理体系认证证书、18001职业健康安全体系管理体系认证证书的，每个得1分，最高得4分，证书未提供或不在有效期的不得分	0-4	4	0	4	0
1.2	商务资信	提供食品安全责任保险的得1分，不提供不得分。 注：提供有效的保险证书，或者承诺（如中标，在合同签署前提供有效的食品安全责任保险）作为证明材料	0-1	1	1	1	0
1.3	商务资信	投标人提供的类似盒饭供货业绩情况（不限行业、地域、金额）。每提供1个得1分，最多得3分。提供合同复印件并加盖公章	0-3	3	3	3	0
2.1.1	技术	外观：包装整齐清洁、无破损、无外溢，标签内容清晰。满足要求得1分，不满足不得分	0-1	1	1	1	0
2.1.2	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	1	3	3	0
2.1.3	技术	搭配：搭配合理，健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	2	3	2	0
2.1.4	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	2	2	2	0
2.2.1	技术	外观：包装整齐清洁、无破损、无外溢，标签内容清晰。满足要求得1分，不满足不得分	0-1	1	1	1	0
2.2.2	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	2	3	3	0
2.2.3	技术	搭配：搭配合理，健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	2	3	2	0
2.2.4	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	2	2	2	0
2.3.1	技术	外观：包装整齐清洁、无破损、无外溢，标签内容清晰。满足要求得1分，不满足不得分	0-1	1	1	1	0
2.3.2	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	2	3	3	0
2.3.3	技术	搭配：搭配合理，健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.3.4	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	2	2	2	0

2.4.1	技术	外观：包装整齐清洁、无破损、无外溢，标签内容清晰。满足要求得1分，不满足不得分	0-1	1	1	1	0
2.4.2	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	2	3	2	0
2.4.3	技术	搭配：搭配合理，健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	2	3	2	0
2.4.4	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	2	2	2	0
3	技术	卫生管理控制方案，根据方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生等）的周密性，可实施性评价。方案周密实施性强的得5分；方案比较周密、具有一定可实施性的得4分；方案一般、可实施性一般的得3分；方案有欠缺、可实施性不足的得2分；不满足不得分	0-5	3	4	3	4
4	技术	应急预案，针对本项目的疫情防控、对外协调机制和内部服务反应机制、突发事件处理机制的风险分析及可行控制方案进行评价。方案周密实施性强的得5分；方案比较周密、具有一定可实施性的得4分；方案一般、可实施性一般的得3分；方案有欠缺、可实施性不足的得2分；不满足不得分	0-5	2	4	2	4
5	技术	运输及配送能力情况，自备厢式配送车辆至少1辆的得2分，否则不得分。 须同时提供行驶证、购置发票、车辆对应照片的复印件并加盖单位公章（租赁的，提供租赁合同，及出租方有效的行驶证、购置发票、车辆对应照片）。满足得2分，否则不得分	0-2	0	0	2	0
6	技术	服务团队组建情况情况，提供人员清单、上岗人员的证书、健康证（或距投标截止时间3个月任意时间体检报告）。满足采购需求得2分，否则不得分	0-2	0	2	2	2
7	技术	保证配送至采购人要求地点的响应时间满足采购需求得2分，否则不得分	0-2	2	2	2	2
8	技术	投标人可提供的菜式、快餐品种，并确保快餐菜式品种一年不少于50种。一定时期内，中标人提供可选的套餐和种类3种以上，每个季度进行更换销售。提供菜式、快餐品种清单，快餐规格搭配。满足得2分，不满足不得分	0-2	2	2	2	2
9	商务资信	针对本项目重点、难点及相应解决措施。结合对本项目采购需求的理解，对服务存在的难点、要点问题分析及解决措施。对服务存在的难点、要点问题分析到位，解决措施合理可行的得4分；分析内容基本到位，解决措施方案基本可行得3分；分析内容、解决措施方案一般的得2分；内容简单、不符合采购需求，没有针对性的不得分	0-4	2	4	3	3
合计			0-70	47	58	56	17

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（陈海军）

项目名称：白杨街道应急配餐采购项目（QTCG-GK-2022-245）- 标项1

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州大房利餐饮有限公司	杭州衢家渔火餐饮管理有限公司	杭州市钱塘区醇味中餐厅	杭州励粮餐饮管理有限公司
1.1	商务资信	投标人具有ISO22000食品安全管理体系认证证书、ISO9001质量管理体系认证证书、ISO14001环境管理体系认证证书、18001职业健康安全体系管理体系认证证书的，每个得1分，最高得4分，证书未提供或不在有效期的不得分	0-4	4	0	4	0
1.2	商务资信	提供食品安全责任保险的得1分，不提供不得分。 注：提供有效的保险证书，或者承诺（如中标，在合同签署前提供有效的食品安全责任保险）作为证明材料	0-1	1	1	1	0
1.3	商务资信	投标人提供的类似盒饭供货业绩情况（不限行业、地域、金额）。每提供1个得1分，最多得3分。提供合同复印件并加盖公章	0-3	3	3	3	0
2.1.1	技术	外观：包装整齐清洁、无破损、无外溢，标签内容清晰。满足要求得1分，不满足不得分	0-1	1	1	1	0
2.1.2	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.1.3	技术	搭配：搭配合理，健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	3
2.1.4	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.2.1	技术	外观：包装整齐清洁、无破损、无外溢，标签内容清晰。满足要求得1分，不满足不得分	0-1	1	1	1	0
2.2.2	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.2.3	技术	搭配：搭配合理，健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.2.4	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.3.1	技术	外观：包装整齐清洁、无破损、无外溢，标签内容清晰。满足要求得1分，不满足不得分	0-1	1	1	1	0
2.3.2	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.3.3	技术	搭配：搭配合理，健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	2	2	0
2.3.4	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0

2.4.1	技术	外观：包装整齐清洁、无破损、无外溢，标签内容清晰。满足要求得1分，不满足不得分	0-1	1	1	1	0
2.4.2	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.4.3	技术	搭配：搭配合理，健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.4.4	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
3	技术	卫生管理控制方案，根据方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生等）的周密性，可实施性评价。方案周密实施性强的得5分；方案比较周密、具有一定可实施性的得4分；方案一般、可实施性一般的得3分；方案有欠缺、可实施性不足的得2分；不满足不得分	0-5	5	5	4	3
4	技术	应急预案，针对本项目的疫情防控、对外协调机制和内部服务反应机制、突发事件处理机制的风险分析及可行控制方案进行评价。方案周密实施性强的得5分；方案比较周密、具有一定可实施性的得4分；方案一般、可实施性一般的得3分；方案有欠缺、可实施性不足的得2分；不满足不得分	0-5	5	5	4	4
5	技术	运输及配送能力情况，自备厢式配送车辆至少1辆的得2分，否则不得分。 须同时提供行驶证、购置发票、车辆对应照片的复印件并加盖单位公章（租赁的，提供租赁合同，及出租方有效的行驶证、购置发票、车辆对应照片）。满足得2分，否则不得分	0-2	0	0	2	0
6	技术	服务团队组建情况情况，提供人员清单、上岗人员的证书、健康证（或距投标截止时间3个月任意时间体检报告）。满足采购需求得2分，否则不得分	0-2	0	2	2	2
7	技术	保证配送至采购人要求地点的响应时间满足采购需求得2分，否则不得分	0-2	2	2	2	2
8	技术	投标人可提供的菜式、快餐品种，并确保快餐菜式品种一年不少于50种。一定时期内，中标人提供可选的套餐和种类3种以上，每个季度进行更换销售。提供菜式、快餐品种清单，快餐规格搭配。满足得2分，不满足不得分	0-2	2	2	2	2
9	商务资信	针对本项目重点、难点及相应解决措施。结合对本项目采购需求的理解，对服务存在的难点、要点问题分析及解决措施。对服务存在的难点、要点问题分析到位，解决措施合理可行的得4分；分析内容基本到位，解决措施方案基本可行得3分；分析内容、解决措施方案一般的得2分；内容简单、不符合采购需求，没有针对性的不得分	0-4	3	3	4	2
合计			0-70	65	62	67	18

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（陈文烜）

项目名称：白杨街道应急配餐采购项目（QTCG-GK-2022-245）- 标项1

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州大房利餐饮有限公司	杭州衢家渔火餐饮管理有限公司	杭州市钱塘区醇味中餐厅	杭州励粮餐饮管理有限公司
1.1	商务资信	投标人具有ISO22000食品安全管理体系认证证书、ISO9001质量管理体系认证证书、ISO14001环境管理体系认证证书、18001职业健康安全体系管理体系认证证书的，每个得1分，最高得4分，证书未提供或不在有效期的不得分	0-4	4	0	4	0
1.2	商务资信	提供食品安全责任保险的得1分，不提供不得分。 注：提供有效的保险证书，或者承诺（如中标，在合同签署前提供有效的食品安全责任保险）作为证明材料	0-1	1	1	1	0
1.3	商务资信	投标人提供的类似盒饭供货业绩情况（不限行业、地域、金额）。每提供1个得1分，最多得3分。提供合同复印件并加盖公章	0-3	3	3	3	0
2.1.1	技术	外观：包装整齐清洁、无破损、无外溢，标签内容清晰。满足要求得1分，不满足不得分	0-1	1	1	1	0
2.1.2	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.1.3	技术	搭配：搭配合理，健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.1.4	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.2.1	技术	外观：包装整齐清洁、无破损、无外溢，标签内容清晰。满足要求得1分，不满足不得分	0-1	1	1	1	0
2.2.2	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.2.3	技术	搭配：搭配合理，健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.2.4	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.3.1	技术	外观：包装整齐清洁、无破损、无外溢，标签内容清晰。满足要求得1分，不满足不得分	0-1	1	1	1	0
2.3.2	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.3.3	技术	搭配：搭配合理，健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.3.4	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0

2.4.1	技术	外观：包装整齐清洁、无破损、无外溢，标签内容清晰。满足要求得1分，不满足不得分	0-1	1	1	1	0
2.4.2	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.4.3	技术	搭配：搭配合理，健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.4.4	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
3	技术	卫生管理控制方案，根据方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生等）的周密性，可实施性评价。方案周密实施性强的得5分；方案比较周密、具有一定可实施性的得4分；方案一般、可实施性一般的得3分；方案有欠缺、可实施性不足的得2分；不满足不得分	0-5	5	5	5	4
4	技术	应急预案，针对本项目的疫情防控、对外协调机制和内部服务反应机制、突发事件处理机制的风险分析及可行控制方案进行评价。方案周密实施性强的得5分；方案比较周密、具有一定可实施性的得4分；方案一般、可实施性一般的得3分；方案有欠缺、可实施性不足的得2分；不满足不得分	0-5	5	5	5	4
5	技术	运输及配送能力情况，自备厢式配送车辆至少1辆的得2分，否则不得分。 须同时提供行驶证、购置发票、车辆对应照片的复印件并加盖单位公章（租赁的，提供租赁合同，及出租方有效的行驶证、购置发票、车辆对应照片）。满足得2分，否则不得分	0-2	0	0	2	0
6	技术	服务团队组建情况，提供人员清单、上岗人员的证书、健康证（或距投标截止时间3个月任意时间体检报告）。满足采购需求得2分，否则不得分	0-2	0	2	2	2
7	技术	保证配送至采购人要求地点的响应时间满足采购需求得2分，否则不得分	0-2	2	2	2	2
8	技术	投标人可提供的菜式、快餐品种，并确保快餐菜式品种一年不少于50种。一定时期内，中标人提供可选的套餐和种类3种以上，每个季度进行更换销售。提供菜式、快餐品种清单，快餐规格搭配。满足得2分，不满足不得分	0-2	2	2	2	2
9	商务资信	针对本项目重点、难点及相应解决措施。结合对本项目采购需求的理解，对服务存在的难点、要点问题分析及解决措施。对服务存在的难点、要点问题分析到位，解决措施合理可行的得4分；分析内容基本到位，解决措施方案基本可行得3分；分析内容、解决措施方案一般的得2分；内容简单、不符合采购需求，没有针对性的不得分	0-4	4	4	4	2
合计			0-70	66	64	70	16

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（王海胜）

项目名称：白杨街道应急配餐采购项目（QTCG-GK-2022-245）- 标项1

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州大房利餐饮有限公司	杭州衢家渔管有限公司	杭州市钱塘区醇味中餐厅	杭州励粮餐饮管理有限公司
1.1	商务资信	投标人具有ISO22000食品安全管理体系认证证书、ISO9001质量管理体系认证证书、ISO14001环境管理体系认证证书、18001职业健康安全体系管理体系认证证书的，每个得1分，最高得4分，证书未提供或不在有效期的不得分	0-4	4	0	4	0
1.2	商务资信	提供食品安全责任保险的得1分，不提供不得分。 注：提供有效的保险证书，或者承诺（如中标，在合同签署前提供有效的食品安全责任保险）作为证明材料	0-1	1	1	1	0
1.3	商务资信	投标人提供的类似盒饭供货业绩情况（不限行业、地域、金额）。每提供1个得1分，最多得3分。提供合同复印件并加盖公章	0-3	3	3	3	0
2.1.1	技术	外观：包装整齐清洁、无破损、无外溢，标签内容清晰。满足要求得1分，不满足不得分	0-1	1	1	1	0
2.1.2	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	1	1	1	0
2.1.3	技术	搭配：搭配合理，健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	2	3	0
2.1.4	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.2.1	技术	外观：包装整齐清洁、无破损、无外溢，标签内容清晰。满足要求得1分，不满足不得分	0-1	1	1	1	0
2.2.2	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	2	3	0
2.2.3	技术	搭配：搭配合理，健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.2.4	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.3.1	技术	外观：包装整齐清洁、无破损、无外溢，标签内容清晰。满足要求得1分，不满足不得分	0-1	1	1	1	0
2.3.2	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.3.3	技术	搭配：搭配合理，健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	2	3	0
2.3.4	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0

2.4.1	技术	外观：包装整齐清洁、无破损、无外溢，标签内容清晰。满足要求得1分，不满足不得分	0-1	1	1	1	0
2.4.2	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.4.3	技术	搭配：搭配合理，健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	3	3	0
2.4.4	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感与采购要求的匹配性。匹配性好得3分；匹配性较好得2分；存在欠缺得1分；不满足不得分	0-3	3	2	3	0
3	技术	卫生管理控制方案，根据方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生等）的周密性，可实施性评价。方案周密实施性强的得5分；方案比较周密、具有一定可实施性的得4分；方案一般、可实施性一般的得3分；方案有欠缺、可实施性不足的得2分；不满足不得分	0-5	5	5	4	3
4	技术	应急预案，针对本项目的疫情防控、对外协调机制和内部服务反应机制、突发事件处理机制的风险分析及可行控制方案进行评价。方案周密实施性强的得5分；方案比较周密、具有一定可实施性的得4分；方案一般、可实施性一般的得3分；方案有欠缺、可实施性不足的得2分；不满足不得分	0-5	5	5	4	4
5	技术	运输及配送能力情况，自备厢式配送车辆至少1辆的得2分，否则不得分。 须同时提供行驶证、购置发票、车辆对应照片的复印件并加盖单位公章（租赁的，提供租赁合同，及出租方有效的行驶证、购置发票、车辆对应照片）。满足得2分，否则不得分	0-2	0	0	2	0
6	技术	服务团队组建情况情况，提供人员清单、上岗人员的证书、健康证（或距投标截止时间3个月任意时间体检报告）。满足采购需求得2分，否则不得分	0-2	0	2	2	2
7	技术	保证配送至采购人要求地点的响应时间满足采购需求得2分，否则不得分	0-2	2	2	2	2
8	技术	投标人可提供的菜式、快餐品种，并确保快餐菜式品种一年不少于50种。一定时期内，中标人提供可选的套餐和种类3种以上，每个季度进行更换销售。提供菜式、快餐品种清单，快餐规格搭配。满足得2分，不满足不得分	0-2	2	2	2	2
9	商务资信	针对本项目重点、难点及相应解决措施。结合对本项目采购需求的理解，对服务存在的难点、要点问题分析及解决措施。对服务存在的难点、要点问题分析到位，解决措施合理可行的得4分；分析内容基本到位，解决措施方案基本可行得3分；分析内容、解决措施方案一般的得2分；内容简单、不符合采购需求，没有针对性的不得分	0-4	3	3	4	2
合计			0-70	63	57	66	15

专家（签名）：