

# 技术商务评分明细（专家1）

项目名称： 仓前paichusuo食堂服务外包项目（ZFCGY2024-020）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州鸿创餐饮管理有限公司	杭州胡家厨房餐饮管理有限公司	杭州明瑞餐饮管理有限公司
1	商务	企业认证证书： 1、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1分，最高得3分； 2、投标人具有食品安全管理体系认证证书得1分； 3、投标人具有HACCP管理体系认证证书得1分； 注：在投标文件中提供有效期范围内的认证证书复印件或扫描件并加盖投标人公章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。	0-5	0.0	0.0	5.0
2	商务	类似项目实施业绩：投标人自2021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	0.4	0.2	1.0
3.1	技术	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；（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	6.0
3.2	技术	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；（预案符合要求，内容完整、充实的得6分；预案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；预案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	3.0
3.3	技术	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；（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	1.0	6.0
3.4	技术	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；（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	6.0
3.5	技术	节能管理方案：针对方案中水、电、气的节能管理内容的完整性、合理性、可操作；（预案符合要求，内容完整、充实的得6分；预案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；预案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	3.0
4	技术	卫生管理控制方案：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。（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	6.0
5.1	技术	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。（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	1.0	3.0
5.2	技术	根据采购需求，制订食品保存管理方案的完整性、合理性评分。（方案符合要求，内容完整、充实的得7分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得4分；方案符合要求，但内容不完整的得2分，没有不得分。）	0-7	4.0	4.0	7.0
6	商务	派驻食堂人员证书： 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：拟派的厨师具有贰级及以上中式烹调师资格的，每提供1人得2分，最高得4分；具有叁级中式烹调师资格的，每提供1人得1分，最高得1分。本条最多得5分。 3) 早点师：拟派的早点师具有早点师资格的，每提供1人得2分，最高得4分； 4) 前厅服务员：拟派的服务员具有三级前厅服务员证书1人得2分，最高得4分； 5) 健康管理师：拟派的人员中具有健康管理师证书1人得2分，最高得2分； 注：在投标文件中同时提供相关证书复印件或扫描件并加盖投标人公章、有效期内的健康证复印件或扫描件并加盖投标人公章及近一个月在本单位缴纳的社保证明复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-17	0.0	0.0	17.0
7	技术	员工培训计划及内容方案：根据员工培训计划及内容的科学性、合理性、规范性、可操作性进行打分（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	6.0
8	技术	其他合理化建议和优惠：（方案完整，科学，合理的得6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。）	0-6	3.0	3.0	3.0
9	技术	特色服务：根据本项目的特点提供的特色服务进行打分。（特色服务合理可行的得6分；特色服务合理可行性一般的得3分；特色服务合理可行性较差的得1分，没有不得分。）	0-6	6.0	3.0	6.0
合计			0-90	37.4	30.2	78.0

专家（签名）：

# 技术商务评分明细（专家2）

项目名称： 仓前paichusuo食堂服务外包项目（ZFCGY2024-020）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州鸿创餐饮管理有限公司	杭州胡家厨房餐饮管理有限公司	杭州明瑞餐饮管理有限公司
1	商务	企业认证证书： 1、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1分，最高得3分； 2、投标人具有食品安全管理体系认证证书得1分； 3、投标人具有HACCP管理体系认证证书得1分； 注：在投标文件中提供有效期范围内的认证证书复印件或扫描件并加盖投标人公章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。	0-5	0.0	0.0	5.0
2	商务	类似项目实施业绩：投标人自2021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	0.4	0.2	1.0
3.1	技术	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；（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	6.0	6.0
3.2	技术	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、可操作性；（预案符合要求，内容完整、充实的得6分；预案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；预案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	3.0
3.3	技术	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、可操作性；（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	6.0	6.0
3.4	技术	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、可操作性；（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	3.0
3.5	技术	节能管理方案：针对方案中水、电、气的节能管理内容的完整性、合理性、可操作性；（预案符合要求，内容完整、充实的得6分；预案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；预案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	6.0	6.0
4	技术	卫生管理控制方案：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。（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	3.0
5.1	技术	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。（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	6.0
5.2	技术	根据采购需求，制订食品保存管理方案的完整性、合理性评分。（方案符合要求，内容完整、充实的得7分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得4分；方案符合要求，但内容不完整的得2分，没有不得分。）	0-7	4.0	4.0	7.0
6	商务	派驻食堂人员证书： 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：拟派的厨师具有贰级及以上中式烹调师资格的，每提供1人得2分，最高得4分；具有叁级中式烹调师资格的，每提供1人得1分，最高得1分。本条最多得5分。 3) 面点师：拟派的早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：拟派的服务员具有三级前厅服务员证书1人得2分，最高得4分； 5) 健康管理师：拟派的人员中具有健康管理师证书1人得2分，最高得2分； 注：在投标文件中同时提供相关证书复印件或扫描件并加盖投标人公章、有效期内的健康证复印件或扫描件并加盖投标人公章及近一个月在本单位缴纳的社保证明复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-17	0.0	0.0	17.0
7	技术	员工培训计划及内容方案：根据员工培训计划及内容的科学性、合理性、规范性、可操作性进行打分（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	6.0
8	技术	其他合理化建议和优惠：（方案完整，科学，合理的得6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。）	0-6	3.0	3.0	6.0
9	技术	特色服务：根据本项目的特点提供的特色服务进行打分。（特色服务合理可行的得6分；特色服务合理可行性一般的得3分；特色服务合理可行性较差的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	6.0
合计			0-90	34.4	43.2	81.0

专家（签名）：

# 技术商务评分明细（专家3）

项目名称： 仓前paichusuo食堂服务外包项目（ZFCGY2024-020）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州鸿创餐饮管理有限公司	杭州胡家厨房餐饮管理有限公司	杭州明瑞餐饮管理有限公司
1	商务	企业认证证书： 1、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1分，最高得3分； 2、投标人具有食品安全管理体系认证证书得1分； 3、投标人具有HACCP管理体系认证证书得1分； 注：在投标文件中提供有效期范围内的认证证书复印件或扫描件并加盖投标人公章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。	0-5	0.0	0.0	5.0
2	商务	类似项目实施业绩：投标人自2021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	0.4	0.2	1.0
3.1	技术	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；（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	6.0	6.0	6.0
3.2	技术	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、可操作性；（预案符合要求，内容完整、充实的得6分；预案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；预案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	6.0	3.0
3.3	技术	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、可操作性；（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	6.0	6.0	6.0
3.4	技术	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、可操作性；（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	6.0
3.5	技术	节能管理方案：针对方案中水、电、气的节能管理内容的完整性、合理性、可操作性；（预案符合要求，内容完整、充实的得6分；预案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；预案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	3.0
4	技术	卫生管理控制方案：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。（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	3.0
5.1	技术	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。（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	6.0	6.0	6.0
5.2	技术	根据采购需求，制订食品保存管理方案的完整性、合理性评分。（方案符合要求，内容完整、充实的得7分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得4分；方案符合要求，但内容不完整的得2分，没有不得分。）	0-7	4.0	4.0	4.0
6	商务	派驻食堂人员证书： 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：拟派的厨师具有贰级及以上中式烹调师资格的，每提供1人得2分，最高得4分；具有叁级中式烹调师资格的，每提供1人得1分，最高得1分。本条最多得5分。 3) 面点师：拟派的早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：拟派的服务员具有三级前厅服务员证书1人得2分，最高得4分； 5) 健康管理师：拟派的人员中具有健康管理师证书1人得2分，最高得2分； 注：在投标文件中同时提供相关证书复印件或扫描件并加盖投标人公章、有效期内的健康证复印件或扫描件并加盖投标人公章及近一个月在本单位缴纳的社保证明复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-17	0.0	0.0	17.0
7	技术	员工培训计划及内容方案：根据员工培训计划及内容的科学性、合理性、规范性、可操作性进行打分（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	3.0
8	技术	其他合理化建议和优惠：（方案完整，科学，合理的得6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。）	0-6	3.0	3.0	3.0
9	技术	特色服务：根据本项目的特点提供的特色服务进行打分。（特色服务合理可行的得6分；特色服务合理可行性一般的得3分；特色服务合理可行性较差的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	6.0
合计			0-90	43.4	46.2	72.0

专家（签名）：

# 技术商务评分明细（专家4）

项目名称： 仓前paichusuo食堂服务外包项目（ZFCGY2024-020）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州鸿创餐饮管理有限公司	杭州胡家厨房餐饮管理有限公司	杭州明瑞餐饮管理有限责任公司
1	商务	企业认证证书： 1、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1分，最高得3分； 2、投标人具有食品安全管理体系认证证书得1分； 3、投标人具有HACCP管理体系认证证书得1分； 注：在投标文件中提供有效期范围内的认证证书复印件或扫描件并加盖投标人公章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。	0-5	0.0	0.0	5.0
2	商务	类似项目实施业绩：投标人自2021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	0.4	0.2	1.0
3.1	技术	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；（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	6.0
3.2	技术	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、可操作性；（预案符合要求，内容完整、充实的得6分；预案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；预案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	6.0
3.3	技术	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、可操作性；（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	6.0
3.4	技术	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、可操作性；（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	6.0
3.5	技术	节能管理方案：针对方案中水、电、气的节能管理内容的完整性、合理性、可操作性；（预案符合要求，内容完整、充实的得6分；预案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；预案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	6.0
4	技术	卫生管理控制方案：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。（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	6.0
5.1	技术	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。（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	6.0
5.2	技术	根据采购需求，制订食品保存管理方案的完整性、合理性评分。（方案符合要求，内容完整、充实的得7分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得4分；方案符合要求，但内容不完整的得2分，没有不得分。）	0-7	4.0	4.0	4.0
6	商务	派驻食堂人员证书： 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：拟派的厨师具有贰级及以上中式烹调师资格的，每提供1人得2分，最高得4分；具有叁级中式烹调师资格的，每提供1人得1分，最高得1分。本条最多得5分。 3) 面点师：拟派的早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：拟派的服务员具有三级前厅服务员证书1人得2分，最高得4分； 5) 健康管理师：拟派的人员中具有健康管理师证书1人得2分，最高得2分； 注：在投标文件中同时提供相关证书复印件或扫描件并加盖投标人公章、有效期内的健康证复印件或扫描件并加盖投标人公章及近一个月在本单位缴纳的社保证明复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-17	0.0	0.0	17.0
7	技术	员工培训计划及内容方案：根据员工培训计划及内容的科学性、合理性、规范性、可操作性进行打分（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	6.0
8	技术	其他合理化建议和优惠：（方案完整，科学，合理的得6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。）	0-6	3.0	3.0	6.0
9	技术	特色服务：根据本项目的特点提供的特色服务进行打分。（特色服务合理可行的得6分；特色服务合理可行性一般的得3分；特色服务合理可行性较差的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	6.0
合计			0-90	34.4	34.2	87.0

专家（签名）：

# 技术商务评分明细（专家5）

项目名称： 仓前paichusuo食堂服务外包项目（ZFCGY2024-020）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州鸿创餐饮管理有限公司	杭州胡家厨房餐饮管理有限公司	杭州明瑞餐饮管理有限公司
1	商务	企业认证证书： 1、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1分，最高得3分； 2、投标人具有食品安全管理体系认证证书得1分； 3、投标人具有HACCP管理体系认证证书得1分； 注：在投标文件中提供有效期范围内的认证证书复印件或扫描件并加盖投标人公章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。	0-5	0.0	0.0	5.0
2	商务	类似项目实施业绩：投标人自2021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	0.4	0.2	1.0
3.1	技术	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；（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	3.0
3.2	技术	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、可操作性；（预案符合要求，内容完整、充实的得6分；预案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；预案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	6.0
3.3	技术	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、可操作性；（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	6.0
3.4	技术	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、可操作性；（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	3.0
3.5	技术	节能管理方案：针对方案中水、电、气的节能管理内容的完整性、合理性、可操作性；（预案符合要求，内容完整、充实的得6分；预案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；预案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	3.0
4	技术	卫生管理控制方案：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。（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	3.0
5.1	技术	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。（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	3.0
5.2	技术	根据采购需求，制订食品保存管理方案的完整性、合理性评分。（方案符合要求，内容完整、充实的得7分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得4分；方案符合要求，但内容不完整的得2分，没有不得分。）	0-7	3.0	3.0	3.0
6	商务	派驻食堂人员证书： 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：拟派的厨师具有贰级及以上中式烹调师资格的，每提供1人得2分，最高得4分；具有叁级中式烹调师资格的，每提供1人得1分，最高得1分。本条最多得5分。 3) 面点师：拟派的早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：拟派的服务员具有三级前厅服务员证书1人得2分，最高得4分； 5) 健康管理师：拟派的人员中具有健康管理师证书1人得2分，最高得2分； 注：在投标文件中同时提供相关证书复印件或扫描件并加盖投标人公章、有效期内的健康证复印件或扫描件并加盖投标人公章及近一个月在本单位缴纳的社保证明复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-17	0.0	0.0	17.0
7	技术	员工培训计划及内容方案：根据员工培训计划及内容的科学性、合理性、规范性、可操作性进行打分（方案符合要求，内容完整、充实的得6分；方案符合要求，内容完整，但有所欠缺的得3分；方案符合要求，但内容不完整的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	3.0	3.0
8	技术	其他合理化建议和优惠：（方案完整，科学，合理的得6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。）	0-6	3.0	3.0	6.0
9	技术	特色服务：根据本项目的特点提供的特色服务进行打分。（特色服务合理可行的得6分；特色服务合理可行性一般的得3分；特色服务合理可行性较差的得1分，没有不得分。）	0-6	3.0	6.0	6.0
合计			0-90	33.4	36.2	68.0

专家（签名）：

