

技术商务评分明细（专家1）

项目名称： 湖州市中心医院湖州市中心医院食堂、开发区分院食堂劳务外包采购项目（HZHC-2023(A)082）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	湖州浙北大酒店有限公司	湖州吴兴新小绍兴酒家	深圳市鑫食尚餐饮服务有限公司
1.1	技术	<p>项目实施方案</p> <p>1、供应商针对本项目的整体实施方案：针对本项目设计一套服务方案，包括服务时间、窗口开设率、包厢接待服务等针对本项目提供特色服务的，且方案详尽可行有利于本项目实施的得6分；方案内容齐全且基本可行的得5分；方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项实施方案有缺失且可行性一般的得3分；各项实施方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>2、保证菜品质量控制方案的措施：供应商提供相关方案包括原材料的存储、加工、发售等各环节质量控制保证食材的新鲜度，且方案措施有利于本项目实施的得6分；质量控制方案的措施内容较详细且基本可行的得5分；质量控制方案的措施内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项控制方案不全面且可行性一般的得3分；各项控制方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>3、供应商针对本项目的卫生服务方案：提供相关的包括食堂环境卫生、餐具卫生、设备设施卫生、工作人员卫生等服务方案详尽可行且有利于本项目实施的得6分；卫生服务方案内容齐全且基本可行的得5分；卫生服务方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；卫生服务方案有缺失且可行性一般的得3分；卫生服务方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>4、供应商针对本项目的餐厨废弃物处理管理方案：供应商根据现行垃圾分类管理制度提供相关餐厨废弃物处理管理方案，包括对餐厨废弃物收集、分类、运输等，方案全面合理且有利于本项目实施的得6分；方案内容齐全且基本可行的得5分；方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项实施方案有缺失且可行性一般的得3分；各项实施方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>5、供应商针对本项目制定的营养配餐方案：供应商根据医护人员及病人的需求制定全面可行的营养供餐方案，方案全面合理且有利于本项目实施的得6分；方案内容齐全且基本可行的得5分；方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项实施方案有缺失且可行性一般的得3分；各项实施方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>6、供应商针对本项目的重点难点分析情况，并提供解决方案：对各项重点难点分析详尽，解决方案合理可行且对本项目实施有推进作用的得6分；对各项重点难点分析详尽、解决方案较合理且有效可行的得5分；对各项重点难点分析有全面描述，但可行性一般的得3分；各项重点难点分析简单且不可行的得1分，最高得6分。</p> <p>7、供应商针对本项目制定的应急解决方案：出现特殊、紧急情况的处理措施（如临时加菜、非工作日的加班等特殊情况的加班处理等）等服务项目有科学、合理、完善的风险管控方案且对本项目实施有推进作用的得6分；有明确的项目应急方案，内容清晰具体，保障措施有效且可行的得5分；有应急方案，但可行性不强的得4分；应急解决方案简单可行性不确定的得3分；方案及工作计划等简单，无可行性的得1分，最高得6分。</p>	0-42	35.0	20.0	33.0
1.2	技术	<p>人员配备</p> <p>根据供应商拟投入本项目的人员进行评价：</p> <p>1、拟投入本项目项目经理具备5年及以上餐厅管理服务工作经验的得3分，其他不得分。（提供工作管理经验的相关证明材料，如社保缴纳、合同等）</p> <p>2、拟投入本项目厨师（含厨师长）获得过省级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉证书的得3分；获得过市级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉证书的得1分，其他不得分。最高得3分，以获得最高荣誉计分。（供应商须提供相关荣誉证书等证明材料扫描件并加盖公章，不提供的不得分）</p> <p>3、其他服务人员配置（项目经理、厨师长除外），提供详细的岗位人员配备表且人员配备完全满足招标文件需求的基础上：</p> <p>3.1在至少具备4人的基础上，每增加一名具备餐厅服务员一级证书的，每个得1分，最高得6分；</p> <p>3.2在具备2名厨师长的基础上，每增加一名具备中式烹调师一级证书工作人员的，每个得1分，最高得4分；</p> <p>3.3在至少具备1人的基础上，每增加一名具备中式面点师一级证书的，每个得1分，最高得2分；</p> <p>3.4具备食品安全管理员证书的，每个得2分，最高得2分；</p> <p>3.5具备公共营养师技能证书的，每个得1分，最高得2分。</p> <p>以上人员须提供相关的技能证书扫描件及投标供应商为其缴纳的近三个月中任意一个月的社保证明，且以上人员均须提供有效的健康证明，不提供不得分。</p>	0-22	22.0	7.0	21.0
2.1	商务	<p>售后服务承诺</p> <p>1、服务优惠承诺（4分）。</p> <p>服务方案（如餐厅设备维修保养等）服务体系、服务内容响应、服务质量等全面周到且适用于本项目实施的得4分；各项方案较全面且可行的得3分；方案有部分缺失且可行性一般的得2分；方案简单可行性差的得1分，除招标文件规定内容外无其他售后服务承诺的，该项不得分。</p> <p>2、培训服务：培训计划较详细、全面、可行，能够对项目的使用对象提供全面的培训的得4分；培训计划及措施基本可行的得3分；培训计划及措施较粗略，无可行性的得1分，最高得4分。</p> <p>3、针对本项目实际情况提出的确实可行有效的建议或措施的，每项得1分，最高得4分。</p>	0-12	10.0	7.0	9.0
2.2	商务	<p>企业业绩</p> <p>评标委员会根据供应商2021年1月1日至今（以合同签订时间为准）的同类采购项目(食堂外包服务)业绩进行评定：</p> <p>供应商提供的同类采购项目合同每提供1个得0.5分，最多得1分。</p> <p>提供合同的扫描件并加盖公章，合同内容无法体现与本项目相关服务内容的，可另行提供业主证明材料，不提供的不得分。</p>	0-1	1.0	0.0	1.0
2.3	商务	<p>企业荣誉</p> <p>1、供应商获得过省级及以上政府行政职能部门或行业主管部门颁发的荣誉证书的得3分；</p> <p>2、供应商获得过市级及以上政府行政职能部门或行业主管部门颁发的荣誉证书的得2分；</p> <p>3、供应商获得过县级及以上政府行政职能部门或行业主管部门颁发的荣誉证书的得1分。</p> <p>本项最高得3分，取最高奖项计分，不累计得分。供应商须提供荣誉证书扫描件并加盖公章，不提供的不得分。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0

2.4	商务	企业认证 1、供应商具备有效的食堂安全管理体系认证证书的得2分； 2、供应商具备有效的质量管理体系认证证书的得2分； 3、供应商具备有效的环境管理体系认证证书的得2分； 4、供应商具备有效的职业健康管理体系证书的得2分； 5、供应商具备有效的危害分析与关键控制点体系证书的得2分。 注：以上认证证书覆盖范围至少包含餐饮服务等相关内容的，证明材料供应商须提供证书扫描件及全国认证认可信息公共服务平台网站截图加盖公章，不提供不得分。	0-10	10.0	6.0	10.0
合计			0-90	81.0	43.0	77.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称： 湖州市中心医院湖州市中心医院食堂、开发区分院食堂劳务外包采购项目（HZHC-2023(A)082）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	湖州浙北大酒店有限公司	湖州吴兴新小绍兴酒家	深圳市鑫食尚餐饮服务管理有限公司
1.1	技术	<p>项目实施方案</p> <p>1、供应商针对本项目的整体实施方案；针对本项目设计一套服务方案，包括服务时间、窗口开设率、包厢接待服务等针对本项目提供特色服务的，且方案详尽可行有利于本项目实施的得6分；方案内容齐全且基本可行的得5分；方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项实施方案有缺失且可行性一般的得3分；各项实施方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>2、保证菜品质量控制方案的措施：供应商提供相关方案包括原材料的存储、加工、发售等各环节质量控制保证食材的新鲜度，且方案措施有利于本项目实施的得6分；质量控制方案的措施内容较详细且基本可行的得5分；质量控制方案的措施内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项控制方案不全面且可行性一般的得3分；各项控制方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>3、供应商针对本项目的卫生服务方案；提供相关的包括食堂环境卫生、餐具卫生、设备设施卫生、工作人员卫生等服务方案详尽可行且有利于本项目实施的得6分；卫生服务方案内容齐全且基本可行的得5分；卫生服务方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；卫生服务方案有缺失且可行性一般的得3分；卫生服务方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>4、供应商针对本项目的餐厨废弃物处理管理方案；供应商根据现行垃圾分类管理制度提供相关餐厨废弃物处理管理方案，包括对餐厨废弃物收集、分类、运输等，方案全面合理且有利于本项目实施的得6分；方案内容齐全且基本可行的得5分；方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项实施方案有缺失且可行性一般的得3分；各项实施方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>5、供应商针对本项目制定的营养配餐方案；供应商根据医护人员及病人的需求制定全面可行的营养供餐方案，方案全面合理且有利于本项目实施的得6分；方案内容齐全且基本可行的得5分；方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项实施方案有缺失且可行性一般的得3分；各项实施方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>6、供应商针对本项目的重点难点分析情况，并提供解决方案；对各项重点难点分析详尽，解决方案合理可行且对本项目实施有推进作用的得6分；对各项重点难点分析详尽、解决方案较合理且有效可行的得5分；对各项重点难点分析有全面描述，但可行性一般的得3分；各项重点难点分析简单且不可行的得1分，最高得6分。</p> <p>7、供应商针对本项目制定的应急解决方案；出现特殊、紧急情况的处理措施（如临时加菜、非工作日的加班等特殊情况的加班处理等）等服务项目有科学、合理、完善的风险管控方案且对本项目实施有推进作用的得6分；有明确的项目应急方案，内容清晰具体，保障措施有效且可行的得5分；有应急方案，但可行性不强的得4分；应急解决方案简单可行性不确定的得3分；方案及工作计划等简单，无可行性的得1分，最高得6分。</p>	0-42	37.0	30.0	35.0
1.2	技术	<p>人员配备</p> <p>根据供应商拟投入本项目的人员进行评价：</p> <p>1、拟投入本项目项目经理具备5年及以上餐厅管理服务工作经验的得3分，其他不得分。（提供工作管理经验的相关证明材料，如社保缴纳、合同等）</p> <p>2、拟投入本项目厨师（含厨师长）获得过省级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉证书的得3分；获得过市级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉证书的得1分，其他不得分。最高得3分，以获得最高荣誉计分。（供应商须提供相关荣誉证书等证明材料扫描件并加盖公章，不提供的不得分）</p> <p>3、其他服务人员配置（项目经理、厨师长除外），提供详细的岗位人员配备表且人员配备完全满足招标文件需求的基础上：</p> <p>3.1在至少具备4人的基础上，每增加一名具备餐厅服务员一级证书的，每个得1分，最高得6分；</p> <p>3.2在具备2名厨师长的基础上，每增加一名具备中式烹调师一级证书工作人员的，每个得1分，最高得4分；</p> <p>3.3在至少具备1人的基础上，每增加一名具备中式面点师一级证书的，每个得1分，最高得2分；</p> <p>3.4具备食品安全管理员证书的，每个得2分，最高得2分；</p> <p>3.5具备公共营养师技能证书的，每个得1分，最高得2分。</p> <p>以上人员须提供相关的技能证书扫描件及投标供应商为其缴纳的近三个月中任意一个月的社保证明，且以上人员均须提供有效的健康证明，不提供不得分。</p>	0-22	22.0	7.0	21.0
2.1	商务	<p>售后服务承诺</p> <p>1、服务优惠承诺（4分）。</p> <p>服务方案（如餐厅设备维修保养等）服务体系、服务内容响应、服务质量等全面周到且适用于本项目实施的得4分；各项方案较全面且可行的得3分；方案有部分缺失且可行性一般的得2分；方案简单可行性差的得1分，除招标文件规定内容外无其他售后服务承诺的，该项不得分。</p> <p>2、培训服务：培训计划较详细、全面、可行，能够对项目的使用对象提供全面的培训的得4分；培训计划及措施基本可行的得3分；培训计划及措施较粗略，无可行性的得1分，最高得4分。</p> <p>3、针对本项目实际情况提出的确实可行有效的建议或措施的，每项得1分，最高得4分。</p>	0-12	11.0	9.0	10.0
2.2	商务	<p>企业业绩</p> <p>评标委员会根据供应商2021年1月1日至今（以合同签订时间为准）的同类采购项目（食堂外包服务）业绩进行评定：</p> <p>供应商获得的同类采购项目合同每提供1个得0.5分，最多得1分。</p> <p>提供合同的扫描件并加盖公章，合同内容无法体现与本项目相关服务内容的，可另行提供业主证明材料，不提供的不得分。</p>	0-1	1.0	0.0	1.0
2.3	商务	<p>企业荣誉</p> <p>1、供应商获得过省级及以上政府行政职能部门或行业主管部门颁发的荣誉证书的得3分；</p> <p>2、供应商获得过市级及以上政府行政职能部门或行业主管部门颁发的荣誉证书的得2分；</p> <p>3、供应商获得过县级及以上政府行政职能部门或行业主管部门颁发的荣誉证书的得1分。</p> <p>本项最高得3分，取最高奖项计分，不累计得分。供应商须提供荣誉证书扫描件并加盖公章，不提供的不得分。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0

2.4	商务	企业认证 1、供应商具备有效的食堂安全管理体系认证证书的得2分； 2、供应商具备有效的质量管理体系认证证书的得2分； 3、供应商具备有效的环境管理体系认证证书的得2分； 4、供应商具备有效的职业健康管理体系证书的得2分； 5、供应商具备有效的危害分析与关键控制点体系证书的得2分。 注：以上认证证书覆盖范围至少包含餐饮服务等相关内容的，证明材料供应商须提供证书扫描件及全国认证认可信息公共服务平台网站截图加盖公章，不提供不得分。	0-10	10.0	6.0	10.0
合计			0-90	84.0	55.0	80.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称： 湖州市中心医院湖州市中心医院食堂、开发区分院食堂劳务外包采购项目（HZHC-2023(A)082）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	湖州浙北大酒店有限公司	湖州吴兴新小绍兴酒家	深圳市鑫食尚餐饮服务管理有限公司
1.1	技术	<p>项目实施方案</p> <p>1、供应商针对本项目的整体实施方案；针对本项目设计一套服务方案，包括服务时间、窗口开设率、包厢接待服务等针对本项目提供特色服务的，且方案详尽可行有利于本项目实施的得6分；方案内容齐全且基本可行的得5分；方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项实施方案有缺失且可行性一般的得3分；各项实施方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>2、保证菜品质量控制方案的措施：供应商提供相关方案包括原材料的存储、加工、发售等各环节质量控制保证食材的新鲜度，且方案措施有利于本项目实施的得6分；质量控制方案的措施内容较详细且基本可行的得5分；质量控制方案的措施内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项控制方案不全面且可行性一般的得3分；各项控制方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>3、供应商针对本项目的卫生服务方案；提供相关的包括食堂环境卫生、餐具卫生、设备设施卫生、工作人员卫生等服务方案详尽可行且有利于本项目实施的得6分；卫生服务方案内容齐全且基本可行的得5分；卫生服务方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；卫生服务方案有缺失且可行性一般的得3分；卫生服务方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>4、供应商针对本项目的餐厨废弃物处理管理方案；供应商根据现行垃圾分类管理制度提供相关餐厨废弃物处理管理方案，包括对餐厨废弃物收集、分类、运输等，方案全面合理且有利于本项目实施的得6分；方案内容齐全且基本可行的得5分；方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项实施方案有缺失且可行性一般的得3分；各项实施方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>5、供应商针对本项目制定的营养配餐方案；供应商根据医护人员及病人的需求制定全面可行的营养供餐方案，方案全面合理且有利于本项目实施的得6分；方案内容齐全且基本可行的得5分；方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项实施方案有缺失且可行性一般的得3分；各项实施方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>6、供应商针对本项目的重点难点分析情况，并提供解决方案；对各项重点难点分析详尽，解决方案合理可行且对本项目实施有推进作用的得6分；对各项重点难点分析详尽、解决方案较合理且有效可行的得5分；对各项重点难点分析有全面描述，但可行性一般的得3分；各项重点难点分析简单且不可行的得1分，最高得6分。</p> <p>7、供应商针对本项目制定的应急解决方案；出现特殊、紧急情况的处理措施（如临时加菜、非工作日的加班等特殊情况的加班处理等）等服务项目有科学、合理、完善的风险管控方案且对本项目实施有推进作用的得6分；有明确的项目应急方案，内容清晰具体，保障措施有效且可行的得5分；有应急方案，但可行性不强的得4分；应急解决方案简单可行性不确定的得3分；方案及工作计划等简单，无可行性的得1分，最高得6分。</p>	0-42	40.0	35.0	38.0
1.2	技术	<p>人员配备</p> <p>根据供应商拟投入本项目的人员进行评价：</p> <p>1、拟投入本项目项目经理具备5年及以上餐厅管理服务工作经验的得3分，其他不得分。（提供工作管理经验的相关证明材料，如社保缴纳、合同等）</p> <p>2、拟投入本项目厨师（含厨师长）获得过省级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉证书的得3分；获得过市级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉证书的得1分，其他不得分。最高得3分，以获得最高荣誉计分。（供应商须提供相关荣誉证书等证明材料扫描件并加盖公章，不提供的不得分）</p> <p>3、其他服务人员配置（项目经理、厨师长除外），提供详细的岗位人员配备表且人员配备完全满足招标文件需求的基础上：</p> <p>3.1在至少具备4人的基础上，每增加一名具备餐厅服务员一级证书的，每个得1分，最高得6分；</p> <p>3.2在具备2名厨师长的基础上，每增加一名具备中式烹调师一级证书工作人员的，每个得1分，最高得4分；</p> <p>3.3在至少具备1人的基础上，每增加一名具备中式面点师一级证书的，每个得1分，最高得2分；</p> <p>3.4具备食品安全管理员证书的，每个得2分，最高得2分；</p> <p>3.5具备公共营养师技能证书的，每个得1分，最高得2分。</p> <p>以上人员须提供相关的技能证书扫描件及投标供应商为其缴纳的近三个月中任意一个月的社保证明，且以上人员均须提供有效的健康证明，不提供不得分。</p>	0-22	22.0	7.0	21.0
2.1	商务	<p>售后服务承诺</p> <p>1、服务优惠承诺（4分）。</p> <p>服务方案（如餐厅设备维修保养等）服务体系、服务内容响应、服务质量等全面周到且适用于本项目实施的得4分；各项方案较全面且可行的得3分；方案有部分缺失且可行性一般的得2分；方案简单可行性差的得1分，除招标文件规定内容外无其他售后服务承诺的，该项不得分。</p> <p>2、培训服务：培训计划较详细、全面、可行，能够对项目的使用对象提供全面的培训的得4分；培训计划及措施基本可行的得3分；培训计划及措施较粗略，无可行性的得1分，最高得4分。</p> <p>3、针对本项目实际情况提出的确实可行有效的建议或措施的，每项得1分，最高得4分。</p>	0-12	10.0	7.0	9.0
2.2	商务	<p>企业业绩</p> <p>评标委员会根据供应商2021年1月1日至今（以合同签订时间为准）的同类采购项目（食堂外包服务）业绩进行评定：</p> <p>供应商获得的同类采购项目合同每提供1个得0.5分，最多得1分。</p> <p>提供合同的扫描件并加盖公章，合同内容无法体现与本项目相关服务内容的，可另行提供业主证明材料，不提供的不得分。</p>	0-1	1.0	0.0	1.0
2.3	商务	<p>企业荣誉</p> <p>1、供应商获得过省级及以上政府行政职能部门或行业主管部门颁发的荣誉证书的得3分；</p> <p>2、供应商获得过市级及以上政府行政职能部门或行业主管部门颁发的荣誉证书的得2分；</p> <p>3、供应商获得过县级及以上政府行政职能部门或行业主管部门颁发的荣誉证书的得1分。</p> <p>本项最高得3分，取最高奖项计分，不累计得分。供应商须提供荣誉证书扫描件并加盖公章，不提供的不得分。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0

2.4	商务	企业认证 1、供应商具备有效的食堂安全管理体系认证证书的得2分； 2、供应商具备有效的质量管理体系认证证书的得2分； 3、供应商具备有效的环境管理体系认证证书的得2分； 4、供应商具备有效的职业健康管理体系证书的得2分； 5、供应商具备有效的危害分析与关键控制点体系证书的得2分。 注：以上认证证书覆盖范围至少包含餐饮服务等相关内容的，证明材料供应商须提供证书扫描件及全国认证认可信息公共服务平台网站截图加盖公章，不提供不得分。	0-10	10.0	6.0	10.0
合计			0-90	86.0	58.0	82.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称： 湖州市中心医院湖州市中心医院食堂、开发区分院食堂劳务外包采购项目（HZHC-2023(A)082）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	湖州浙北大酒店有限公司	湖州吴兴新小绍兴酒家	深圳市鑫食尚餐饮服务管理有限公司
1.1	技术	<p>项目实施方案</p> <p>1、供应商针对本项目的整体实施方案；针对本项目设计一套服务方案，包括服务时间、窗口开设率、包厢接待服务等针对本项目提供特色服务的，且方案详尽可行有利于本项目实施的得6分；方案内容齐全且基本可行的得5分；方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项实施方案有缺失且可行性一般的得3分；各项实施方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>2、保证菜品质量控制方案的措施：供应商提供相关方案包括原材料的存储、加工、发售等各环节质量控制保证食材的新鲜度，且方案措施有利于本项目实施的得6分；质量控制方案的措施内容较详细且基本可行的得5分；质量控制方案的措施内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项控制方案不全面且可行性一般的得3分；各项控制方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>3、供应商针对本项目的卫生服务方案；提供相关的包括食堂环境卫生、餐具卫生、设备设施卫生、工作人员卫生等服务方案详尽可行且有利于本项目实施的得6分；卫生服务方案内容齐全且基本可行的得5分；卫生服务方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；卫生服务方案有缺失且可行性一般的得3分；卫生服务方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>4、供应商针对本项目的餐厨废弃物处理管理方案；供应商根据现行垃圾分类管理制度提供相关餐厨废弃物处理管理方案，包括对餐厨废弃物收集、分类、运输等，方案全面合理且有利于本项目实施的得6分；方案内容齐全且基本可行的得5分；方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项实施方案有缺失且可行性一般的得3分；各项实施方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>5、供应商针对本项目制定的营养配餐方案；供应商根据医护人员及病人的需求制定全面可行的营养配餐方案，方案全面合理且有利于本项目实施的得6分；方案内容齐全且基本可行的得5分；方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项实施方案有缺失且可行性一般的得3分；各项实施方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>6、供应商针对本项目的重点难点分析情况，并提供解决方案；对各项重点难点分析详尽，解决方案合理可行且对本项目实施有推进作用的得6分；对各项重点难点分析详尽、解决方案较合理且有效可行的得5分；对各项重点难点分析有全面描述，但可行性一般的得3分；各项重点难点分析简单且不可行的得1分，最高得6分。</p> <p>7、供应商针对本项目制定的应急解决方案；出现特殊、紧急情况的处理措施（如临时加菜、非工作日的加班等特殊情况的加班处理等）等服务项目有科学、合理、完善的风险管控方案且对本项目实施有推进作用的得6分；有明确的项目应急方案，内容清晰具体，保障措施有效且可行的得5分；有应急方案，但可行性不强的得4分；应急解决方案简单可行性不确定的得3分；方案及工作计划等简单，无可行性的得1分，最高得6分。</p>	0-42	38.0	28.0	34.0
1.2	技术	<p>人员配备</p> <p>根据供应商拟投入本项目的人员进行评价：</p> <p>1、拟投入本项目项目经理具备5年及以上餐厅管理服务工作经验的得3分，其他不得分。（提供工作管理经验的相关证明材料，如社保缴纳、合同等）</p> <p>2、拟投入本项目厨师（含厨师长）获得过省级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉证书的得3分；获得过市级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉证书的得1分，其他不得分。最高得3分，以获得最高荣誉计分。（供应商须提供相关荣誉证书等证明材料扫描件并加盖公章，不提供的不得分）</p> <p>3、其他服务人员配置（项目经理、厨师长除外），提供详细的岗位人员配备表且人员配备完全满足招标文件需求的基础上：</p> <p>3.1在至少具备4人的基础上，每增加一名具备餐厅服务员一级证书的，每个得1分，最高得6分；</p> <p>3.2在具备2名厨师长的基础上，每增加一名具备中式烹调师一级证书工作人员的，每个得1分，最高得4分；</p> <p>3.3在至少具备1人的基础上，每增加一名具备中式面点师一级证书的，每个得1分，最高得2分；</p> <p>3.4具备食品安全管理员证书的，每个得2分，最高得2分；</p> <p>3.5具备公共营养师技能证书的，每个得1分，最高得2分。</p> <p>以上人员须提供相关的技能证书扫描件及投标供应商为其缴纳的近三个月中任意一个月的社保证明，且以上人员均须提供有效的健康证明，不提供不得分。</p>	0-22	22.0	7.0	21.0
2.1	商务	<p>售后服务承诺</p> <p>1、服务优惠承诺（4分）。</p> <p>服务方案（如餐厅设备维修保养等）服务体系、服务内容响应、服务质量等全面周到且适用于本项目实施的得4分；各项方案较全面且可行的得3分；方案有部分缺失且可行性一般的得2分；方案简单可行性差的得1分，除招标文件规定内容外无其他售后服务承诺的，该项不得分。</p> <p>2、培训服务：培训计划较详细、全面、可行，能够对项目的使用对象提供全面的培训的得4分；培训计划及措施基本可行的得3分；培训计划及措施较粗略，无可行性的得1分，最高得4分。</p> <p>3、针对本项目实际情况提出的确实可行有效的建议或措施的，每项得1分，最高得4分。</p>	0-12	12.0	10.0	11.0
2.2	商务	<p>企业业绩</p> <p>评标委员会根据供应商2021年1月1日至今（以合同签订时间为准）的同类采购项目（食堂外包服务）业绩进行评定：</p> <p>供应商获得的同类采购项目合同每提供1个得0.5分，最多得1分。</p> <p>提供合同的扫描件并加盖公章，合同内容无法体现与本项目相关服务内容的，可另行提供业主证明材料，不提供的不得分。</p>	0-1	1.0	0.0	1.0
2.3	商务	<p>企业荣誉</p> <p>1、供应商获得过省级及以上政府行政职能部门或行业主管部门颁发的荣誉证书的得3分；</p> <p>2、供应商获得过市级及以上政府行政职能部门或行业主管部门颁发的荣誉证书的得2分；</p> <p>3、供应商获得过县级及以上政府行政职能部门或行业主管部门颁发的荣誉证书的得1分。</p> <p>本项最高得3分，取最高奖项计分，不累计得分。供应商须提供荣誉证书扫描件并加盖公章，不提供的不得分。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0

2.4	商务	企业认证 1、供应商具备有效的食堂安全管理体系认证证书的得2分； 2、供应商具备有效的质量管理体系认证证书的得2分； 3、供应商具备有效的环境管理体系认证证书的得2分； 4、供应商具备有效的职业健康管理体系证书的得2分； 5、供应商具备有效的危害分析与关键控制点体系证书的得2分。 注：以上认证证书覆盖范围至少包含餐饮服务等相关内容的，证明材料供应商须提供证书扫描件及全国认证认可信息公共服务平台网站截图加盖公章，不提供不得分。	0-10	10.0	6.0	10.0
合计			0-90	86.0	54.0	80.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：湖州市中心医院湖州市中心医院食堂、开发区分院食堂劳务外包采购项目（HZHC-2023(A)082）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	湖州浙北大酒店有限公司	湖州吴兴新小绍兴酒家	深圳市鑫食尚餐饮服务管理有限公司
1.1	技术	<p>项目实施方案</p> <p>1、供应商针对本项目的整体实施方案；针对本项目设计一套服务方案，包括服务时间、窗口开设率、包厢接待服务等针对本项目提供特色服务的，且方案详尽可行有利于本项目实施的得6分；方案内容齐全且基本可行的得5分；方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项实施方案有缺失且可行性一般的得3分；各项实施方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>2、保证菜品质量控制方案的措施：供应商提供相关方案包括原材料的存储、加工、发售等各环节质量控制保证食材的新鲜度，且方案措施有利于本项目实施的得6分；质量控制方案的措施内容较详细且基本可行的得5分；质量控制方案的措施内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项控制方案不全面且可行性一般的得3分；各项控制方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>3、供应商针对本项目的卫生服务方案；提供相关的包括食堂环境卫生、餐具卫生、设备设施卫生、工作人员卫生等服务方案详尽可行且有利于本项目实施的得6分；卫生服务方案内容齐全且基本可行的得5分；卫生服务方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；卫生服务方案有缺失且可行性一般的得3分；卫生服务方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>4、供应商针对本项目的餐厨废弃物处理管理方案；供应商根据现行垃圾分类管理制度提供相关餐厨废弃物处理管理方案，包括对餐厨废弃物收集、分类、运输等，方案全面合理且有利于本项目实施的得6分；方案内容齐全且基本可行的得5分；方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项实施方案有缺失且可行性一般的得3分；各项实施方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>5、供应商针对本项目制定的营养配餐方案；供应商根据医护人员及病人的需求制定全面可行的营养供餐方案，方案全面合理且有利于本项目实施的得6分；方案内容齐全且基本可行的得5分；方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项实施方案有缺失且可行性一般的得3分；各项实施方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>6、供应商针对本项目的重点难点分析情况，并提供解决方案；对各项重点难点分析详尽，解决方案合理可行且对本项目实施有推进作用的得6分；对各项重点难点分析详尽、解决方案较合理且有效可行的得5分；对各项重点难点分析有全面描述，但可行性一般的得3分；各项重点难点分析简单且不可行的得1分，最高得6分。</p> <p>7、供应商针对本项目制定的应急解决方案；出现特殊、紧急情况的处理措施（如临时加菜、非工作日的加班等特殊情况的加班处理等）等服务项目有科学、合理、完善的风险管控方案且对本项目实施有推进作用的得6分；有明确的项目应急方案，内容清晰具体，保障措施有效且可行的得5分；有应急方案，但可行性不强的得4分；应急解决方案简单可行性不确定的得3分；方案及工作计划等简单，无可行性的得1分，最高得6分。</p>	0-42	35.0	28.0	32.0
1.2	技术	<p>人员配备</p> <p>根据供应商拟投入本项目的人员进行评价：</p> <p>1、拟投入本项目项目经理具备5年及以上餐厅管理服务工作经验的得3分，其他不得分。（提供工作管理经验的相关证明材料，如社保缴纳、合同等）</p> <p>2、拟投入本项目厨师（含厨师长）获得过省级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉证书的得3分；获得过市级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉证书的得1分，其他不得分。最高得3分，以获得最高荣誉计分。（供应商须提供相关荣誉证书等证明材料扫描件并加盖公章，不提供的不得分）</p> <p>3、其他服务人员配置（项目经理、厨师长除外），提供详细的岗位人员配备表且人员配备完全满足招标文件需求的基础上：</p> <p>3.1在至少具备4人的基础上，每增加一名具备餐厅服务员一级证书的，每个得1分，最高得6分；</p> <p>3.2在具备2名厨师长的基础上，每增加一名具备中式烹调师一级证书工作人员的，每个得1分，最高得4分；</p> <p>3.3在至少具备1人的基础上，每增加一名具备中式面点师一级证书的，每个得1分，最高得2分；</p> <p>3.4具备食品安全管理员证书的，每个得2分，最高得2分；</p> <p>3.5具备公共营养师技能证书的，每个得1分，最高得2分。</p> <p>以上人员须提供相关的技能证书扫描件及投标供应商为其缴纳的近三个月中任意一个月的社保证明，且以上人员均须提供有效的健康证明，不提供不得分。</p>	0-22	22.0	7.0	21.0
2.1	商务	<p>售后服务承诺</p> <p>1、服务优惠承诺（4分）。</p> <p>服务方案（如餐厅设备维修保养等）服务体系、服务内容响应、服务质量等全面周到且适用于本项目实施的得4分；各项方案较全面且可行的得3分；方案有部分缺失且可行性一般的得2分；方案简单可行性差的得1分，除招标文件规定内容外无其他售后服务承诺的，该项不得分。</p> <p>2、培训服务：培训计划较详细、全面、可行，能够对项目的使用对象提供全面的培训的得4分；培训计划及措施基本可行的得3分；培训计划及措施较粗略，无可行性的得1分，最高得4分。</p> <p>3、针对本项目实际情况提出的确实可行有效的建议或措施的，每项得1分，最高得4分。</p>	0-12	10.0	7.0	9.0
2.2	商务	<p>企业业绩</p> <p>评标委员会根据供应商2021年1月1日至今（以合同签订时间为准）的同类采购项目（食堂外包服务）业绩进行评定：</p> <p>供应商获得的同类采购项目合同每提供1个得0.5分，最多得1分。</p> <p>提供合同的扫描件并加盖公章，合同内容无法体现与本项目相关服务内容的，可另行提供业主证明材料，不提供的不得分。</p>	0-1	1.0	0.0	1.0
2.3	商务	<p>企业荣誉</p> <p>1、供应商获得过省级及以上政府行政职能部门或行业主管部门颁发的荣誉证书的得3分；</p> <p>2、供应商获得过市级及以上政府行政职能部门或行业主管部门颁发的荣誉证书的得2分；</p> <p>3、供应商获得过县级及以上政府行政职能部门或行业主管部门颁发的荣誉证书的得1分。</p> <p>本项最高得3分，取最高奖项计分，不累计得分。供应商须提供荣誉证书扫描件并加盖公章，不提供的不得分。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0

2.4	商务	企业认证 1、供应商具备有效的食堂安全管理体系认证证书的得2分； 2、供应商具备有效的质量管理体系认证证书的得2分； 3、供应商具备有效的环境管理体系认证证书的得2分； 4、供应商具备有效的职业健康管理体系证书的得2分； 5、供应商具备有效的危害分析与关键控制点体系证书的得2分。 注：以上认证证书覆盖范围至少包含餐饮服务等相关内容的，证明材料供应商须提供证书扫描件及全国认证认可信息公共服务平台网站截图加盖公章，不提供不得分。	0-10	10.0	6.0	10.0
合计			0-90	81.0	51.0	76.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家6）

项目名称：湖州市中心医院湖州市中心医院食堂、开发区分院食堂劳务外包采购项目（HZHC-2023(A)082）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	湖州浙北大酒店有限公司	湖州吴兴新小绍兴酒家	深圳市鑫食尚餐饮服务管理有限公司
1.1	技术	<p>项目实施方案</p> <p>1、供应商针对本项目的整体实施方案；针对本项目设计一套服务方案，包括服务时间、窗口开设率、包厢接待服务等针对本项目提供特色服务的，且方案详尽可行有利于本项目实施的得6分；方案内容齐全且基本可行的得5分；方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项实施方案有缺失且可行性一般的得3分；各项实施方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>2、保证菜品质量控制方案的措施：供应商提供相关方案包括原材料的存储、加工、发售等各环节质量控制保证食材的新鲜度，且方案措施有利于本项目实施的得6分；质量控制方案的措施内容较详细且基本可行的得5分；质量控制方案的措施内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项控制方案不全面且可行性一般的得3分；各项控制方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>3、供应商针对本项目的卫生服务方案；提供相关的包括食堂环境卫生、餐具卫生、设备设施卫生、工作人员卫生等服务方案详尽可行且有利于本项目实施的得6分；卫生服务方案内容齐全且基本可行的得5分；卫生服务方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；卫生服务方案有缺失且可行性一般的得3分；卫生服务方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>4、供应商针对本项目的餐厨废弃物处理管理方案；供应商根据现行垃圾分类管理制度提供相关餐厨废弃物处理管理方案，包括对餐厨废弃物收集、分类、运输等，方案全面合理且有利于本项目实施的得6分；方案内容齐全且基本可行的得5分；方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项实施方案有缺失且可行性一般的得3分；各项实施方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>5、供应商针对本项目制定的营养配餐方案；供应商根据医护人员及病人的需求制定全面可行的营养配餐方案，方案全面合理且有利于本项目实施的得6分；方案内容齐全且基本可行的得5分；方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项实施方案有缺失且可行性一般的得3分；各项实施方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>6、供应商针对本项目的重点难点分析情况，并提供解决方案；对各项重点难点分析详尽，解决方案合理可行且对本项目实施有推进作用的得6分；对各项重点难点分析详尽、解决方案较合理且有效可行的得5分；对各项重点难点分析有全面描述，但可行性一般的得3分；各项重点难点分析简单且不可行的得1分，最高得6分。</p> <p>7、供应商针对本项目制定的应急解决方案；出现特殊、紧急情况的处理措施（如临时加菜、非工作日的加班等特殊情况的加班处理等）等服务项目有科学、合理、完善的风险管控方案且对本项目实施有推进作用的得6分；有明确的项目应急方案，内容清晰具体，保障措施有效且可行的得5分；有应急方案，但可行性不强的得4分；应急解决方案简单可行性不确定的得3分；方案及工作计划等简单，无可行性的得1分，最高得6分。</p>	0-42	36.0	27.0	31.0
1.2	技术	<p>人员配备</p> <p>根据供应商拟投入本项目的人员进行评价：</p> <p>1、拟投入本项目项目经理具备5年及以上餐厅管理服务工作经验的得3分，其他不得分。（提供工作管理经验的相关证明材料，如社保缴纳、合同等）</p> <p>2、拟投入本项目厨师（含厨师长）获得过省级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉证书的得3分；获得过市级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉证书的得1分，其他不得分。最高得3分，以获得最高荣誉计分。（供应商须提供相关荣誉证书等证明材料扫描件并加盖公章，不提供的不得分）</p> <p>3、其他服务人员配置（项目经理、厨师长除外），提供详细的岗位人员配备表且人员配备完全满足招标文件需求的基础上：</p> <p>3.1在至少具备4人的基础上，每增加一名具备餐厅服务员一级证书的，每个得1分，最高得6分；</p> <p>3.2在具备2名厨师长的基础上，每增加一名具备中式烹调师一级证书工作人员的，每个得1分，最高得4分；</p> <p>3.3在至少具备1人的基础上，每增加一名具备中式面点师一级证书的，每个得1分，最高得2分；</p> <p>3.4具备食品安全管理员证书的，每个得2分，最高得2分；</p> <p>3.5具备公共营养师技能证书的，每个得1分，最高得2分。</p> <p>以上人员须提供相关的技能证书扫描件及投标供应商为其缴纳的近三个月中任意一个月的社保证明，且以上人员均须提供有效的健康证明，不提供不得分。</p>	0-22	22.0	7.0	21.0
2.1	商务	<p>售后服务承诺</p> <p>1、服务优惠承诺（4分）。</p> <p>服务方案（如餐厅设备维修保养等）服务体系、服务内容响应、服务质量等全面周到且适用于本项目实施的得4分；各项方案较全面且可行的得3分；方案有部分缺失且可行性一般的得2分；方案简单可行性差的得1分，除招标文件规定内容外无其他售后服务承诺的，该项不得分。</p> <p>2、培训服务：培训计划较详细、全面、可行，能够对项目的使用对象提供全面的培训的得4分；培训计划及措施基本可行的得3分；培训计划及措施较粗略，无可行性的得1分，最高得4分。</p> <p>3、针对本项目实际情况提出的确实可行有效的建议或措施的，每项得1分，最高得4分。</p>	0-12	10.0	7.0	9.0
2.2	商务	<p>企业业绩</p> <p>评标委员会根据供应商2021年1月1日至今（以合同签订时间为准）的同类采购项目（食堂外包服务）业绩进行评定：</p> <p>供应商获得的同类采购项目合同每提供1个得0.5分，最多得1分。</p> <p>提供合同的扫描件并加盖公章，合同内容无法体现与本项目相关服务内容的，可另行提供业主证明材料，不提供的不得分。</p>	0-1	1.0	0.0	1.0
2.3	商务	<p>企业荣誉</p> <p>1、供应商获得过省级及以上政府行政职能部门或行业主管部门颁发的荣誉证书的得3分；</p> <p>2、供应商获得过市级及以上政府行政职能部门或行业主管部门颁发的荣誉证书的得2分；</p> <p>3、供应商获得过县级及以上政府行政职能部门或行业主管部门颁发的荣誉证书的得1分。</p> <p>本项最高得3分，取最高奖项计分，不累计得分。供应商须提供荣誉证书扫描件并加盖公章，不提供的不得分。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0

2.4	商务	企业认证 1、供应商具备有效的食堂安全管理体系认证证书的得2分； 2、供应商具备有效的质量管理体系认证证书的得2分； 3、供应商具备有效的环境管理体系认证证书的得2分； 4、供应商具备有效的职业健康管理体系证书的得2分； 5、供应商具备有效的危害分析与关键控制点体系证书的得2分。 注：以上认证证书覆盖范围至少包含餐饮服务等相关内容的，证明材料供应商须提供证书扫描件及全国认证认可信息公共服务平台网站截图加盖公章，不提供不得分。	0-10	10.0	6.0	10.0
合计			0-90	82.0	50.0	75.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家7）

项目名称：湖州市中心医院湖州市中心医院食堂、开发区分院食堂劳务外包采购项目（HZHC-2023(A)082）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	湖州浙北大酒店有限公司	湖州吴兴新小绍兴酒家	深圳市鑫食尚餐饮服务管理有限公司
1.1	技术	<p>项目实施方案</p> <p>1、供应商针对本项目的整体实施方案；针对本项目设计一套服务方案，包括服务时间、窗口开设率、包厢接待服务等针对本项目提供特色服务的，且方案详尽可行有利于本项目实施的得6分；方案内容齐全且基本可行的得5分；方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项实施方案有缺失且可行性一般的得3分；各项实施方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>2、保证菜品质量控制方案的措施：供应商提供相关方案包括原材料的存储、加工、发售等各环节质量控制保证食材的新鲜度，且方案措施有利于本项目实施的得6分；质量控制方案的措施内容较详细且基本可行的得5分；质量控制方案的措施内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项控制方案不全面且可行性一般的得3分；各项控制方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>3、供应商针对本项目的卫生服务方案；提供相关的包括食堂环境卫生、餐具卫生、设备设施卫生、工作人员卫生等服务方案详尽可行且有利于本项目实施的得6分；卫生服务方案内容齐全且基本可行的得5分；卫生服务方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；卫生服务方案有缺失且可行性一般的得3分；卫生服务方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>4、供应商针对本项目的餐厨废弃物处理管理方案；供应商根据现行垃圾分类管理制度提供相关餐厨废弃物处理管理方案，包括对餐厨废弃物收集、分类、运输等，方案全面合理且有利于本项目实施的得6分；方案内容齐全且基本可行的得5分；方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项实施方案有缺失且可行性一般的得3分；各项实施方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>5、供应商针对本项目制定的营养配餐方案；供应商根据医护人员及病人的需求制定全面可行的营养供餐方案，方案全面合理且有利于本项目实施的得6分；方案内容齐全且基本可行的得5分；方案内容有部分缺失但基本可行的得4分；各项实施方案有缺失且可行性一般的得3分；各项实施方案简单且对本项目实施无可用的得1分，最高得6分。</p> <p>6、供应商针对本项目的重点难点分析情况，并提供解决方案；对各项重点难点分析详尽，解决方案合理可行且对本项目实施有推进作用的得6分；对各项重点难点分析详尽、解决方案较合理且有效可行的得5分；对各项重点难点分析有全面描述，但可行性一般的得3分；各项重点难点分析简单且不可行的得1分，最高得6分。</p> <p>7、供应商针对本项目制定的应急解决方案；出现特殊、紧急情况的处理措施（如临时加菜、非工作日的加班等特殊情况的加班处理等）等服务项目有科学、合理、完善的风险管控方案且对本项目实施有推进作用的得6分；有明确的项目应急方案，内容清晰具体，保障措施有效且可行的得5分；有应急方案，但可行性不强的得4分；应急解决方案简单可行性不确定的得3分；方案及工作计划等简单，无可行性的得1分，最高得6分。</p>	0-42	36.0	28.0	33.0
1.2	技术	<p>人员配备</p> <p>根据供应商拟投入本项目的人员进行评价：</p> <p>1、拟投入本项目项目经理具备5年及以上餐厅管理服务工作经验的得3分，其他不得分。（提供工作管理经验的相关证明材料，如社保缴纳、合同等）</p> <p>2、拟投入本项目厨师（含厨师长）获得过省级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉证书的得3分；获得过市级及以上政府行政职能部门颁发的荣誉证书的得1分，其他不得分。最高得3分，以获得最高荣誉计分。（供应商须提供相关荣誉证书等证明材料扫描件并加盖公章，不提供的不得分）</p> <p>3、其他服务人员配置（项目经理、厨师长除外），提供详细的岗位人员配备表且人员配备完全满足招标文件需求的基础上：</p> <p>3.1在至少具备4人的基础上，每增加一名具备餐厅服务员一级证书的，每个得1分，最高得6分；</p> <p>3.2在具备2名厨师长的基础上，每增加一名具备中式烹调师一级证书工作人员的，每个得1分，最高得4分；</p> <p>3.3在至少具备1人的基础上，每增加一名具备中式面点师一级证书的，每个得1分，最高得2分；</p> <p>3.4具备食品安全管理员证书的，每个得2分，最高得2分；</p> <p>3.5具备公共营养师技能证书的，每个得1分，最高得2分。</p> <p>以上人员须提供相关的技能证书扫描件及投标供应商为其缴纳的近三个月中任意一个月的社保证明，且以上人员均须提供有效的健康证明，不提供不得分。</p>	0-22	22.0	7.0	21.0
2.1	商务	<p>售后服务承诺</p> <p>1、服务优惠承诺（4分）。</p> <p>服务方案（如餐厅设备维修保养等）服务体系、服务内容响应、服务质量等全面周到且适用于本项目实施的得4分；各项方案较全面且可行的得3分；方案有部分缺失且可行性一般的得2分；方案简单可行性差的得1分，除招标文件规定内容外无其他售后服务承诺的，该项不得分。</p> <p>2、培训服务：培训计划较详细、全面、可行，能够对项目的使用对象提供全面的培训的得4分；培训计划及措施基本可行的得3分；培训计划及措施较粗略，无可行性的得1分，最高得4分。</p> <p>3、针对本项目实际情况提出的确实可行有效的建议或措施的，每项得1分，最高得4分。</p>	0-12	9.0	6.0	8.0
2.2	商务	<p>企业业绩</p> <p>评标委员会根据供应商2021年1月1日至今（以合同签订时间为准）的同类采购项目（食堂外包服务）业绩进行评定：</p> <p>供应商获得的同类采购项目合同每提供1个得0.5分，最多得1分。</p> <p>提供合同的扫描件并加盖公章，合同内容无法体现与本项目相关服务内容的，可另行提供业主证明材料，不提供的不得分。</p>	0-1	1.0	0.0	1.0
2.3	商务	<p>企业荣誉</p> <p>1、供应商获得过省级及以上政府行政职能部门或行业主管部门颁发的荣誉证书的得3分；</p> <p>2、供应商获得过市级及以上政府行政职能部门或行业主管部门颁发的荣誉证书的得2分；</p> <p>3、供应商获得过县级及以上政府行政职能部门或行业主管部门颁发的荣誉证书的得1分。</p> <p>本项最高得3分，取最高奖项计分，不累计得分。供应商须提供荣誉证书扫描件并加盖公章，不提供的不得分。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0

2.4	商务	企业认证 1、供应商具备有效的食堂安全管理体系认证证书的得2分； 2、供应商具备有效的质量管理体系认证证书的得2分； 3、供应商具备有效的环境管理体系认证证书的得2分； 4、供应商具备有效的职业健康管理体系证书的得2分； 5、供应商具备有效的危害分析与关键控制点体系证书的得2分。 注：以上认证证书覆盖范围至少包含餐饮服务等相关内容的，证明材料供应商须提供证书扫描件及全国认证认可信息公共服务平台网站截图加盖公章，不提供不得分。	0-10	10.0	6.0	10.0
合计			0-90	81.0	50.0	76.0

专家（签名）：