

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：嵊州市鹿山街道2025年度机关食堂运营服务项目（DFJWSZ-20250107YM）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市亦米餐饮管理有限公司	浙江家佳后勤服务有限公司	嵊州市天然聚餐饮管理有限公司
1	商务	投标人具有有效期内食品安全管理体系认证、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、食品经营许可证、社会责任管理体系认证的每项得1分。（需提供相关证书原件扫描件）。	0-6	1.0	6.0	0.0
2	商务	管理员具有食品安全管理员资质证书得3分；同时具有食品检验师技能证书得3分（需提供相关证书扫描件及本单位为其缴纳社保证明）。	0-6	0.0	6.0	0.0
3	商务	投标人厨师具有高级技师（国家职业资格即原特三级--特一级）烹调师及以上等级证书得3分；具有中级（国家职业资格三--二级、）烹调师等级证书得2分；具有初级技能（国家职业资格四级）等级证书得1分（需提供相关证书扫描件及本单位为其缴纳社保证明）。	0-3	3.0	2.0	2.0
4	技术	根据本项目拟配置人员的架构方案、员工综合素质、员工训练或培训措施、稳定员工队伍的措施等方面由评委进行分析比较、评议、确定档次，酌情评分。架构合理，素质高、措施完善可行的得4-5分，一般的得2-3分，较差的得0-1分，无方案不得分。	0-5	3.5	4.0	2.8
5	商务	投标人自2021年1月1日来，托管过同类项目案例的每个得1分。同一单位不累计，本项最高得2分（提供合同扫描件、中标通知书、中标网站截图；三者缺一不得分）。	0-2	0.0	2.0	0.0
6	技术	（1）食品安全采购管理制度0-3分； （2）应对水电气等供应障碍的应急预案0-3分； （3）公司卫生、规范、安全相关管理制度牌一览0-3分； （4）成本控制、成本核算0-3分； （5）管理制度0-3分（采用5S等餐饮管理办法附相关经营案例能体现卫生等管理效果实景照片10张以上）。 （6）脚料、废水、废气、废弃物等垃圾排放、处理方案0-3分。	0-18	13.0	15.0	11.0
7	技术	根据投标人对早餐经营的品类及搭配、午餐及晚餐定位等方面情况打分（0-5分）。	0-5	3.0	3.5	2.8
8	技术	根据投标人组织公务接待或紧急用餐，加班餐的组织、协调等方面情况打分（0-5分）。	0-5	3.0	3.5	2.0
9	技术	根据投标人针对本项目制定的节约能源方案打分（0-5分）。	0-5	3.0	3.5	3.0
10	技术	针对食堂可能出现的紧急特殊情况，如启动社会治安防控响应、临时接待、食品质量问题、食物中毒事件等情况，投标人提供可行的处理措施，措施详细科学，可执行度高的得4-5分，措施较详细科学，可执行度较高的得2-3分，其他得0-1分，不提供不得分。	0-5	3.0	4.0	2.5
11	技术	针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。根据企业提供的方案的相关内容，对食堂风险的 analysis，对食品安全的保障及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内部控制机制及能力等综合打分（0-5分）。	0-5	3.5	4.0	2.0
12	商务	投标人投保的在有效期内的食品安全责任保险总保额达到400万的得2分，每增加200万加1分，最多得6分，保额400万以下不得分。提供投保食品安全管理责任保险单的原件扫描件。	0-6	0.0	4.0	0.0
13	商务	投标人具有雇主责任险的，投保≥50人的得1分，≥100人的得2分，≥150人的得3分。提供保单原件扫描件。	0-3	0.0	3.0	0.0
14	技术	根据投标人针对本项目组织的人员培训方案、管理体系。（0-3分）。	0-3	2.0	2.0	2.0
15	商务	投标单位有以下三项承诺的，每承诺一项得1分，最高3分， 承诺如下：一.对托管食堂实行直管管理，不挂靠，不转让；二.承诺按劳动法的要求对食堂员工进行培训、体检和缴纳社会保险，同时独立解决今后与食堂员工有关的劳资纠纷；三.中标（成交）供应商按双方签订的托管合同要求规范经营管理，需要保质保量做好早餐、中餐及加班时用餐的供应（包含节假日），以及单位临时活动所需的增餐服务工作。	0-3	3.0	3.0	0.0
合计			0-80	41.0	65.5	30.1

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：嵊州市鹿山街道2025年度机关食堂运营服务项目（DFJWSZ-20250107YM）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市亦米餐饮管理有限公司	浙江家佳后勤服务有限公司	嵊州市天然聚餐饮管理有限公司
1	商务	投标人具有有效期内食品安全管理体系认证、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、食品经营许可证、社会责任管理体系认证的每项得1分。（需提供相关证书原件扫描件）。	0-6	1.0	6.0	0.0
2	商务	管理员具有食品安全管理员资质证书得3分；同时具有食品检验师技能证书得3分（需提供相关证书扫描件及本单位为其缴纳社保证明）。	0-6	0.0	6.0	0.0
3	商务	投标人厨师具有高级技师（国家职业资格即原特三级--特一级）烹调师及以上等级证书得3分；具有中级（国家职业资格三--二级，）烹调师等级证书得2分；具有初级技能（国家职业资格四级）等级证书得1分（需提供相关证书扫描件及本单位为其缴纳社保证明）。	0-3	3.0	2.0	2.0
4	技术	根据本项目拟配置人员的架构方案、员工综合素质、员工训练或培训措施、稳定员工队伍的措施等方面由评委进行分析比较、评议、确定档次，酌情评分。架构合理，素质高、措施完善可行的得4-5分，一般的得2-3分，较差的得0-1分，无方案不得分。	0-5	2.8	4.0	2.0
5	商务	投标人自2021年1月1日来，托管过同类项目案例的每个得1分。同一单位不累计，本项最高得2分（提供合同扫描件、中标通知书、中标网站截图；三者缺一不得分）。	0-2	0.0	2.0	0.0
6	技术	(1) 食品安全采购管理制度0-3分； (2) 应对水电气等供应障碍的应急预案0-3分； (3) 公司卫生、规范、安全相关管理制度牌一览0-3分； (4) 成本控制、成本核算0-3分； (5) 管理制度0-3分（采用5S等餐饮管理办法附相关经营案例能体现卫生等管理效果实景图10张以上）。 (6) 脚料、废水、废气、废弃物等垃圾排放、处理方案0-3分。	0-18	12.0	15.0	11.0
7	技术	根据投标人对早餐经营的品类及搭配、午餐及晚餐定位等方面情况打分（0-5分）。	0-5	3.5	4.2	3.0
8	技术	根据投标人组织公务接待或紧急用餐，加班餐的组织、协调等方面情况打分（0-5分）。	0-5	3.5	4.0	3.5
9	技术	根据投标人针对本项目制定的节约能源方案打分（0-5分）。	0-5	3.5	4.0	3.5
10	技术	针对食堂可能出现的紧急特殊情况，如启动社会治安防控响应、临时接待、食品质量问题、食物中毒事件等情况，投标人提供可行的处理措施，措施详细科学，可执行度高的得4-5分，措施较详细科学，可执行度较高的得2-3分，其他得0-1分，不提供不得分。	0-5	3.5	4.0	3.2
11	技术	针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。根据企业提供的方案的相关内容，对食堂风险分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力等综合打分（0-5分）。	0-5	3.5	4.0	3.5
12	商务	投标人投保的在有效期内的食品安全责任保险总保额达到400万的得2分，每增加200万加1分，最多得6分，保额400万以下不得分。提供投保食品安全管理责任保险单的原件扫描件。	0-6	0.0	4.0	0.0
13	商务	投标人具有雇主责任险的，投保≥50人的得1分，≥100人的得2分，≥150人的得3分。提供保单原件扫描件。	0-3	0.0	3.0	0.0
14	技术	根据投标人针对本项目组织的人员培训方案、管理体系。（0-3分）。	0-3	2.1	2.4	2.0
15	商务	投标单位有以下三项承诺的，每承诺一项得1分，最高3分， 承诺如下：一.对托管食堂实行直营管理，不挂靠，不转让；二.承诺按劳动法的要求对食堂员工进行培训、体检和缴纳社会保险，同时独立解决今后与食堂员工有关的劳资纠纷；三.中标（成交）供应商按双方签订的托管合同要求规范经营管理，需要保质保量做好早餐、中餐及加班时用餐的供应（包含节假日），以及单位临时活动所需的增餐服务工作。	0-3	3.0	3.0	0.0
合计			0-80	41.4	67.6	33.7

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：嵊州市鹿山街道2025年度机关食堂运营服务项目（DFJWSZ-20250107YM）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市亦米餐饮管理有限公司	浙江家佳后勤服务有限公司	嵊州市天然聚餐饮管理有限公司
1	商务	投标人具有有效期内食品安全管理体系认证、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、食品经营许可证、社会责任管理体系认证的每项得1分。（需提供相关证书原件扫描件）。	0-6	1.0	6.0	0.0
2	商务	管理员具有食品安全管理员资质证书得3分；同时具有食品检验师技能证书得3分（需提供相关证书扫描件及本单位为其缴纳社保证明）。	0-6	0.0	6.0	0.0
3	商务	投标人厨师具有高级技师（国家职业资格即原特三级--特一级）烹调师及以上等级证书得3分；具有中级（国家职业资格三--二级，）烹调师等级证书得2分；具有初级技能（国家职业资格四级）等级证书得1分（需提供相关证书扫描件及本单位为其缴纳社保证明）。	0-3	3.0	2.0	2.0
4	技术	根据本项目拟配置人员的架构方案、员工综合素质、员工训练或培训措施、稳定员工队伍的措施等方面由评委进行分析比较、评议、确定档次，酌情评分。架构合理，素质高、措施完善可行的得4-5分，一般的得2-3分，较差的得0-1分，无方案不得分。	0-5	3.6	4.1	2.8
5	商务	投标人自2021年1月1日来，托管过同类项目案例的每个得1分。同一单位不累计，本项最高得2分（提供合同扫描件、中标通知书、中标网站截图；三者缺一不得分）。	0-2	0.0	2.0	0.0
6	技术	(1) 食品安全采购管理制度0-3分； (2) 应对水电气等供应障碍的应急预案0-3分； (3) 公司卫生、规范、安全相关管理制度牌一览0-3分； (4) 成本控制、成本核算0-3分； (5) 管理制度0-3分（采用5S等餐饮管理办法附相关经营案例能体现卫生等管理效果实景图10张以上）。 (6) 脚料、废水、废气、废弃物等垃圾排放、处理方案0-3分。	0-18	10.0	12.0	10.5
7	技术	根据投标人对早餐经营的品类及搭配、午餐及晚餐定位等方面情况打分（0-5分）。	0-5	3.2	3.8	3.6
8	技术	根据投标人组织公务接待或紧急用餐，加班餐的组织、协调等方面情况打分（0-5分）。	0-5	3.1	4.2	2.8
9	技术	根据投标人针对本项目制定的节约能源方案打分（0-5分）。	0-5	3.1	4.2	3.6
10	技术	针对食堂可能出现的紧急特殊情况，如启动社会治安防控响应、临时接待、食品质量问题、食物中毒事件等情况，投标人提供可行的处理措施，措施详细科学，可执行度高的得4-5分，措施较详细科学，可执行度较高的得2-3分，其他得0-1分，不提供不得分。	0-5	3.5	4.2	2.6
11	技术	针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。根据企业提供的方案的相关内容，对食堂风险的分析和对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力等综合打分（0-5分）。	0-5	3.5	4.2	2.6
12	商务	投标人投保的在有效期内的食品安全责任保险总保额达到400万的得2分，每增加200万加1分，最多得6分，保额400万以下不得分。提供投保食品安全管理责任保险单的原件扫描件。	0-6	0.0	4.0	0.0
13	商务	投标人具有雇主责任险的，投保≥50人的得1分，≥100人的得2分，≥150人的得3分。提供保单原件扫描件。	0-3	0.0	3.0	0.0
14	技术	根据投标人针对本项目组织的人员培训方案、管理体系。（0-3分）。	0-3	2.5	2.8	2.4
15	商务	投标单位有以下三项承诺的，每承诺一项得1分，最高3分， 承诺如下：一、对托管食堂实行直营管理，不挂靠，不转让；二、承诺按劳动法的要求对食堂员工进行培训、体检和缴纳社会保险，同时独立解决今后与食堂员工有关的劳资纠纷；三、中标（成交）供应商按双方签订的托管合同要求规范经营管理，需要保质保量做好早餐、中餐及加班时用餐的供应（包含节假日），以及单位临时活动所需的增餐服务工作。	0-3	3.0	3.0	0.0
合计			0-80	39.5	65.5	32.9

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：嵊州市鹿山街道2025年度机关食堂运营服务项目（DFJWSZ-20250107YM）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市亦米餐饮管理有限公司	浙江家佳后勤服务有限公司	嵊州市天然聚餐饮管理有限公司
1	商务	投标人具有有效期内食品安全管理体系认证、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、食品经营许可证、社会责任管理体系认证的每项得1分。（需提供相关证书原件扫描件）。	0-6	1.0	6.0	0.0
2	商务	管理员具有食品安全管理员资质证书得3分；同时具有食品检验师技能证书得3分（需提供相关证书扫描件及本单位为其缴纳社保证明）。	0-6	0.0	6.0	0.0
3	商务	投标人厨师具有高级技师（国家职业资格即原特三级--特一级）烹调师及以上等级证书得3分；具有中级（国家职业资格三--二级，）烹调师等级证书得2分；具有初级技能（国家职业资格四级）等级证书得1分（需提供相关证书扫描件及本单位为其缴纳社保证明）。	0-3	3.0	2.0	2.0
4	技术	根据本项目拟配置人员的架构方案、员工综合素质、员工训练或培训措施、稳定员工队伍的措施等方面由评委进行分析比较、评议、确定档次，酌情评分。架构合理，素质高、措施完善可行的得4-5分，一般的得2-3分，较差的得0-1分，无方案不得分。	0-5	3.0	4.0	3.0
5	商务	投标人自2021年1月1日来，托管过同类项目案例的每个得1分。同一单位不累计，本项最高得2分（提供合同扫描件、中标通知书、中标网站截图；三者缺一不得分）。	0-2	0.0	2.0	0.0
6	技术	(1) 食品安全采购管理制度0-3分； (2) 应对水电气等供应障碍的应急预案0-3分； (3) 公司卫生、规范、安全相关管理制度牌一览0-3分； (4) 成本控制、成本核算0-3分； (5) 管理制度0-3分（采用5S等餐饮管理办法附相关经营案例能体现卫生等管理效果实景图10张以上）。 (6) 脚料、废水、废气、废弃物等垃圾排放、处理方案0-3分。	0-18	12.0	14.0	12.0
7	技术	根据投标人对早餐经营的品类及搭配、午餐及晚餐定位等方面情况打分（0-5分）。	0-5	3.0	4.0	3.0
8	技术	根据投标人组织公务接待或紧急用餐，加班餐的组织、协调等方面情况打分（0-5分）。	0-5	3.0	4.0	3.0
9	技术	根据投标人针对本项目制定的节约能源方案打分（0-5分）。	0-5	3.0	4.0	3.0
10	技术	针对食堂可能出现的紧急特殊情况，如启动社会治安防控响应、临时接待、食品质量问题、食物中毒事件等情况，投标人提供可行的处理措施，措施详细科学，可执行度高的得4-5分，措施较详细科学，可执行度较高的得2-3分，其他得0-1分，不提供不得分。	0-5	3.0	4.0	3.0
11	技术	针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。根据企业提供的方案的相关内容，对食堂风险分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力等综合打分（0-5分）。	0-5	3.0	4.0	3.0
12	商务	投标人投保的在有效期内的食品安全责任保险总保额达到400万的得2分，每增加200万加1分，最多得6分，保额400万以下不得分。提供投保食品安全管理责任保险单的原件扫描件。	0-6	0.0	4.0	0.0
13	商务	投标人具有雇主责任险的，投保≥50人的得1分，≥100人的得2分，≥150人的得3分。提供保单原件扫描件。	0-3	0.0	3.0	0.0
14	技术	根据投标人针对本项目组织的人员培训方案、管理体系。（0-3分）。	0-3	1.8	2.0	1.8
15	商务	投标单位有以下三项承诺的，每承诺一项得1分，最高3分， 承诺如下：一.对托管食堂实行直营管理，不挂靠，不转让；二.承诺按劳动法的要求对食堂员工进行培训、体检和缴纳社会保险，同时独立解决今后与食堂员工有关的劳资纠纷；三.中标（成交）供应商按双方签订的托管合同要求规范经营管理，需要保质保量做好早餐、中餐及加班时用餐的供应（包含节假日），以及单位临时活动所需的增餐服务工作。	0-3	3.0	3.0	0.0
合计			0-80	38.8	66.0	33.8

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：嵊州市鹿山街道2025年度机关食堂运营服务项目（DFJWSZ-20250107YM）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市亦米餐饮管理有限公司	浙江家佳后勤服务有限公司	嵊州市天然聚餐饮管理有限公司
1	商务	投标人具有有效期内食品安全管理体系认证、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、食品经营许可证、社会责任管理体系认证的每项得1分。（需提供相关证书原件扫描件）。	0-6	1.0	6.0	0.0
2	商务	管理员具有食品安全管理员资质证书得3分；同时具有食品检验师技能证书得3分（需提供相关证书扫描件及本单位为其缴纳社保证明）。	0-6	0.0	6.0	0.0
3	商务	投标人厨师具有高级技师（国家职业资格即原特三级--特一级）烹调师及以上等级证书得3分；具有中级（国家职业资格三--二级，）烹调师等级证书得2分；具有初级技能（国家职业资格四级）等级证书得1分（需提供相关证书扫描件及本单位为其缴纳社保证明）。	0-3	3.0	2.0	2.0
4	技术	根据本项目拟配置人员的架构方案、员工综合素质、员工训练或培训措施、稳定员工队伍的措施等方面由评委进行分析比较、评议、确定档次，酌情评分。架构合理，素质高、措施完善可行的得4-5分，一般的得2-3分，较差的得0-1分，无方案不得分。	0-5	3.0	4.0	4.0
5	商务	投标人自2021年1月1日来，托管过同类项目案例的每个得1分。同一单位不累计，本项最高得2分（提供合同扫描件、中标通知书、中标网站截图；三者缺一不得分）。	0-2	0.0	2.0	0.0
6	技术	(1) 食品安全采购管理制度0-3分； (2) 应对水电气等供应障碍的应急预案0-3分； (3) 公司卫生、规范、安全相关管理制度牌一览0-3分； (4) 成本控制、成本核算0-3分； (5) 管理制度0-3分（采用5S等餐饮管理办法附相关经营案例能体现卫生等管理效果实景图10张以上）。 (6) 脚料、废水、废气、废弃物等垃圾排放、处理方案0-3分。	0-18	13.0	16.0	14.0
7	技术	根据投标人对早餐经营的品类及搭配、午餐及晚餐定位等方面情况打分（0-5分）。	0-5	1.0	4.0	3.0
8	技术	根据投标人组织公务接待或紧急用餐，加班餐的组织、协调等方面情况打分（0-5分）。	0-5	3.0	4.5	3.0
9	技术	根据投标人针对本项目制定的节约能源方案打分（0-5分）。	0-5	2.0	4.5	3.0
10	技术	针对食堂可能出现的紧急特殊情况，如启动社会治安防控响应、临时接待、食品质量问题、食物中毒事件等情况，投标人提供可行的处理措施，措施详细科学，可执行度高的得4-5分，措施较详细科学，可执行度较高的得2-3分，其他得0-1分，不提供不得分。	0-5	3.0	4.0	3.0
11	技术	针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。根据企业提供的方案的相关内容，对食堂风险的分析和对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力等综合打分（0-5分）。	0-5	3.0	4.0	3.5
12	商务	投标人投保的在有效期内的食品安全责任保险总保额达到400万的得2分，每增加200万加1分，最多得6分，保额400万以下不得分。提供投保食品安全管理责任保险单的原件扫描件。	0-6	0.0	4.0	0.0
13	商务	投标人具有雇主责任险的，投保≥50人的得1分，≥100人的得2分，≥150人的得3分。提供保单原件扫描件。	0-3	0.0	3.0	0.0
14	技术	根据投标人针对本项目组织的人员培训方案、管理体系。（0-3分）。	0-3	2.0	2.5	2.0
15	商务	投标单位有以下三项承诺的，每承诺一项得1分，最高3分， 承诺如下：一、对托管食堂实行直营管理，不挂靠，不转让；二、承诺按劳动法的要求对食堂员工进行培训、体检和缴纳社会保险，同时独立解决今后与食堂员工有关的劳资纠纷；三、中标（成交）供应商按双方签订的托管合同要求规范经营管理，需要保质保量做好早餐、中餐及加班时用餐的供应（包含节假日），以及单位临时活动所需的增餐服务工作。	0-3	3.0	3.0	0.0
合计			0-80	37.0	69.5	37.5

专家（签名）：