

技术商务资信评分明细（专家1）

项目名称：滨江区机关事务中心机关一食堂服务外包项目（0625-22216153）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	蜀 王 芙 餐 服 有 限 公 司	杭 州 派 餐 管 集 有 限 公 司	杭 州 一 之 餐 管 有 限 公 司	杭 州 明 国 酒 店 管 理 有 限 公 司	苏 州 怡 餐 管 有 限 公 司	浙 江 通 信 业 务 有 限 公 司	江 通 产 服 有 限 公 司	浙 江 灵 峰 餐 管 有 限 公 司	杭 州 快 利 饮 理 有 限 公 司	杭 州 麦 餐 管 有 限 公 司
1	技术	对招标文件要求的（满足）程度 完全响应招标文件“第四部分采购需求”及“第五部分拟签订合同文本”要求的得8分； 对招标文件“第四部分采购需求”及“第五部分拟签订合同文本”要求有负偏离的，负偏离项每项扣2分；扣完为止。 提供商务技术响应偏离表。	0-8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
2	技术	经营理念思路、目标、创新提升设想 （1）评审小组根据供应商提供的经营理念、思路与本项目的匹配度进行综合评审3分： 经营理念思路和本项目非常匹配的得3分； 经营理念思路和本项目较为匹配的得2分； 经营理念思路和本项目匹配度一般的得1分； 未提供或较差的不得分。	0-3	3	2	1	1	2	1	3	2	3	3
3	技术	经营理念思路、目标、创新提升设想 （2）评审小组根据供应商提供的经营目标与本项目的匹配度进行综合评审3分： 经营理念和本项目十分匹配度的得3分； 经营理念和本项目较为匹配度的得2分； 经营理念和本项目匹配度一般的得1分； 未提供或较差的不得分。	0-3	2	1	1	1	1	1	2	1	2	2
4	技术	经营理念思路、目标、创新提升设想 （3）评审小组根据供应商基础项目现状提出的创新提升设想的先进性、合理性、可行性进行综合评审3分： 创新提升设想先进合理可行的得3分； 创新提升设想较为先进合理可行的得2分； 创新提升设想先进性合理性可行性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。	0-3	2	1	1	1	1	1	2	1	2	2
5	技术	食品质量控制方案 （1）结合项目食堂的特点，从食品菜色、花色品种、风味特色等方面进行综合评审2分。 食品菜色、花色品种丰富，风味特色新颖的得2分； 食品菜色、花色品种较为丰富，风味特色较为新颖的得1分； 食品菜色、花色品种一般，风味特色一般的得0.5分； 较差或未提供不得分。	0-2	1	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	1	0.5	1	1
6	技术	食品质量控制方案 （2）评审小组根据供应商提供的《食品质量控制方案》的完整性、详尽程度进行综合评审2分： 方案完整、详细的得2分； 方案较为完整、详细的得1分； 方案完整性、详细程度一般的得0.5分； 未提供或较差的不得分。	0-2	2	1	0.5	0.5	1	0.5	2	1	2	2
7	技术	食品质量控制方案 （3）评审小组根据供应商提供的《食品质量控制方案》的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审3分： 方案贴切且十分合理能很好保证食品质量的得3分； 方案较为贴切合理能较好保证食品质量的得2分； 方案贴切性、合理性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。	0-3	3	2	1	1	2	1	3	2	3	3

8	技术	<p>服务质量控制方案</p> <p>评审小组根据供应商提供的《服务质量控制方案》的完整性、详尽程度进行综合评审2分： 方案完整、详细的得2分； 方案较为完整、详细的得1分； 方案完整性、详细程度一般的得0.5分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
9	技术	<p>服务质量控制方案</p> <p>(2) 评审小组根据供应商提供的《服务质量控制方案》的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审3分： 方案贴切且十分合理能很好保证服务质量的得3分； 方案较为贴切合理能较好保证服务质量的得2分； 方案贴切性、合理性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-3	3	2	1	2	2	1	3	2	3
10	技术	<p>卫生管理控制方案</p> <p>评审小组根据供应商提供的《卫生管理控制方案》，从食品卫生、人员卫生、环境卫生等方面的完整性、详尽程度进行综合评审2分： 方案完整、详细的得2分； 方案较为完整、详细的得1分； 方案完整性、详细程度一般的得0.5分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
11	技术	<p>卫生管理控制方案</p> <p>(2) 评审小组根据供应商提供的《卫生管理控制方案》，从食品卫生、人员卫生、环境卫生等方面的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审3分： 方案贴切且十分合理能很好保证卫生条件的得3分； 方案较为贴切合理能较好保证卫生条件的得2分； 方案贴切性、合理性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-3	2	2	2	2	2	2	2	2	2
12	技术	<p>服务承诺</p> <p>投标供应商提供： 1、服务态度（文明经营）承诺的全面性、优劣性进行综合评审0.5分。 2、食品安全承诺的全面性、优劣性进行综合评审0.5分。 备注：供应商自行提供书面承诺函。</p>	0-1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
13	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>1、根据拟派本项目人员的组织架构、岗位分工情况进行综合评审。 拟派人员架构合理、岗位分工明确合理的得3分； 拟派人员架构合理、岗位分工较为明确合理的得2分； 拟派人员架构较为合理、岗位分工较为明确合理的得1分； 拟派人员架构分工较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	2	2	3	2	2	2	2	2
14	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>2、根据投标人提供的人员培训方案进行综合评审。 人员培训方案详尽合理、专业性强的得3分； 人员培训方案较为详尽合理、专业性较强的得2分； 人员培训方案一般的得1分； 人员培训方案较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	2	1	2	2	1	3	2	2
15	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>3、根据投标人提供人事管理规定、内部考核（检查）制度进行综合评审。 人事管理规定、内部考核（检查）制度详尽合理、专业性强的得3分； 人事管理规定、内部考核（检查）制度较为详尽合理、专业性较强的得2分； 人事管理规定、内部考核（检查）制度一般的得1分； 人事管理规定、内部考核（检查）制度较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	2	1	1	2	1	3	2	3

16	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>4、根据投标人提供的人员激励方案、团队团建（文化）方案进行综合评审。</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案丰富合理的得3分；</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案较为丰富合理的得2分；</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案一般的得1分；</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案较差或未提供的不得分。</p>	0-3	2	2	2	1	1	1	2	1	2
17	技术	<p>配备人员证书获奖情况</p> <p>1、拟派项目经理1名（满分8分）</p> <p>1）具有大专及以上学历且有餐饮业高级职业经理人资格证书的（学历需提供证书及“学信网”查询截图）得2分，否则不得分；</p> <p>2）具有二级及以上中式烹调师证书的得2分，否则不得分；</p> <p>3）2017年1月1日以来具有食堂餐饮服务管理业绩的，且在此项目中担任项目经理（或项目负责人）的得2分，否则不得分；</p> <p>4）具有三级及以上健康管理师证书的得1分，否则不得分；</p> <p>5）具有中式面点师证书的得1分，否则不得分。</p> <p>注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；②社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委会确认。未提供或提供不全不得分。</p> <p>③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。</p> <p>④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。</p> <p>⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-8	8	2	4	0	6	5	8	7	7
18	技术	<p>配备人员证书获奖情况</p> <p>2、拟派厨师长2名（满分6分）</p> <p>1）拟派厨师长均具有国家一级中式烹调师证的得2分，否则不得分；</p> <p>2）拟派厨师长均具有国家一级中式面点师证的得2分，否则不得分；</p> <p>3）拟派厨师长均获得过国内依法注册登记的协会(学会)颁发的餐饮类奖项的得1分，否则不得分；</p> <p>4）拟派厨师长均具有高级食品安全管理师证书的得1分，否则不得分。</p> <p>注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；②社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委会确认。未提供或提供不全不得分。</p> <p>③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。</p> <p>④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。</p> <p>⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-6	4	3	0	0	2	0	5	2	3

19	技术	<p>配备人员证书获奖情况</p> <p>3、食品检验员（满分3分）</p> <p>1) 具有全日制本科学历证书的得1.5分，否则不得分；</p> <p>2) 具有农产品食品检验员证书的得1.5分，否则不得分。</p> <p>注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；②社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委会确认。未提供或提供不全不得分。</p> <p>③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。</p> <p>④第1条3) 投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。</p> <p>⑤第2条3) 投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-3	3	3	0	0	0	1.5	0	1.5	1.5
20	技术	<p>配备人员证书获奖情况</p> <p>4、拟派其他人员（满分2分）</p> <p>(1) 拟派其他人员中具有一级中式烹调师职业资格证书的，得1分，否则不得分。</p> <p>(2) 拟派其他人员中具有一级中式面点师职业资格证书的，得1分，否则不得分。</p> <p>注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；②社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委会确认。未提供或提供不全不得分。</p> <p>③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。</p> <p>④第1条3) 投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。</p> <p>⑤第2条3) 投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-2	2	1	0	0	2	1	2	1	2
21	技术	<p>餐饮延伸服务方案</p> <p>1、根据餐饮延伸服务方案（至少包含应急用餐保障、夜宵保障、创新性餐饮服务活动）的全面性、完整性进行综合评审：</p> <p>餐饮延伸服务方案全面完整的得2分；</p> <p>餐饮延伸服务方案较为全面完整的得1分；</p> <p>餐饮延伸服务方案缺漏较多的得0.5分；</p> <p>餐饮延伸服务方案未提供的不得分。</p>	0-2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
22	技术	<p>餐饮延伸服务方案</p> <p>2、根据应急用餐保障、夜宵保障方案的合理性优劣性进行综合评审：</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务合理、专业性强的得3分；</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务较为合理、专业性较强的得2分；</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务方案一般的得1分；</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务较差或未提供的不得分。</p>	0-3	2	2	2	2	2	2	2	2	2

23	技术	<p>餐饮延伸服务方案</p> <p>3、根据创新性餐饮服务活动的合理性优劣性进行综合评审：</p> <p>创新性餐饮服务活动合理、专业性强的得3分；</p> <p>创新性餐饮服务活动较为合理、专业性较强的得2分；</p> <p>创新性餐饮服务活动一般的得1分；</p> <p>创新性餐饮服务活动较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	2	1	1	2	1	3	2	3
24	技术	<p>事故应急方案</p> <p>评审小组根据投标人提供的事故应急方案，从食物中毒、火灾事故、设备设施保障及事故、自然灾害、意外伤害事故、治安事件、疫情防控等方面进行综合评审2分</p>	0-2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
25	技术	<p>节能节约方案</p> <p>评审小组根据投标人提供的节能方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面进行综合评审2分</p>	0-2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
26	技术	<p>其他优惠条件及服务承诺</p> <p>针对本项目服务的相关承诺、支持力度、优惠条件、其他餐饮延伸服务方案等进行综合评审3分。</p>	0-3	3	2	2	2	2	2	3	2	3
27	商务资信	<p>投标供应商业绩</p> <p>自2017年1月1日以来，投标供应商所服务管理的食堂获得食品药品监督管理部门（或卫生部门或市场监督管理部门）量化评分为A级的，每提供一个量化评分结果得0.25分，本项最高1分。</p> <p>备注：</p> <p>投标文件中提供获奖证书或批复或颁奖单位颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现投标供应商名称，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明材料，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-1	1	1	0	0	0.5	0.5	0	0	0
28	商务资信	<p>投标供应商资质证书</p> <p>投标供应商具有经中国国家认证认可监督管理委员会认证机构颁发的有效的下列认证：</p> <p>1) 质量管理体系认证的得1分；</p> <p>2) 食品安全管理体系认证的得1分；</p> <p>3) 环境管理体系认证的得1分；</p> <p>4) 职业健康安全管理体系认证的得1分；</p> <p>5) HACCP体系认证证书的得1分；</p> <p>6) 餐饮管理服务体系认证证书得1分；</p> <p>注：投标文件中提供上述证书扫描件及中国国家认证认可监督管理委员会官网证书信息查询截图。</p>	0-6	6	4	4	0	5	0	6	5	5
29	商务资信	<p>投标供应商情况</p> <p>投标供应商获得行政主管部门颁发的餐饮行业奖项的，国家级的每个得1分，省级的每个得0.5分。本项满分2分。</p> <p>注：投标文件中提供获奖证书或批复或颁奖单位颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，提供的以上材料须能体现投标供应商名称，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明材料。</p>	0-2	0	0.5	0	0	0.5	0	0	0	0
合计			0-90	75	54	41	35	54.5	40	71	55	67.5

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（专家2）

项目名称：滨江区机关事务中心机关一食堂服务外包项目（0625-22216153）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	蜀 王 优 得 餐 服 有 限 公 司	杭 州 派 餐 管 集 团 有 限 公 司	杭 州 一 之 餐 管 有 限 公 司	杭 州 面 缘 餐 饮 有 限 公 司	杭 州 豪 派 餐 饮 有 限 公 司	苏 州 怡 悦 餐 管 有 限 公 司	浙 江 通 信 业 务 有 限 公 司	江 浙 通 产 服 有 限 公 司	浙 江 灵 峰 餐 饮 有 限 公 司	杭 州 快 利 餐 管 有 限 公 司	杭 州 麦 餐 管 有 限 公 司
1	技术	对招标文件要求的（满足）程度 完全响应招标文件“第四部分采购需求”及“第五部分拟签订合同文本”要求的得8分； 对招标文件“第四部分采购需求”及“第五部分拟签订合同文本”要求有负偏离的，负偏离项每项扣2分；扣完为止。 提供商务技术响应偏离表。	0-8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
2	技术	经营理念思路、目标、创新提升设想 （1）评审小组根据供应商提供的经营理念、思路与本项目的匹配度进行综合评审3分： 经营理念思路和本项目非常匹配的得3分； 经营理念思路和本项目较为匹配的得2分； 经营理念思路和本项目匹配度一般的得1分； 未提供或较差的不得分。	0-3	3	2	1	1	2	1	3	2	2	2	2
3	技术	经营理念思路、目标、创新提升设想 （2）评审小组根据供应商提供的经营目标与本项目的匹配度进行综合评审3分： 经营理念和本项目十分匹配度的得3分； 经营理念和本项目较为匹配度的得2分； 经营理念和本项目匹配度一般的得1分； 未提供或较差的不得分。	0-3	3	2	1	1	2	1	3	2	2	2	2
4	技术	经营理念思路、目标、创新提升设想 （3）评审小组根据供应商基础项目现状提出的创新提升设想的先进性、合理性、可行性进行综合评审3分： 创新提升设想先进合理可行的得3分； 创新提升设想较为先进合理可行的得2分； 创新提升设想先进性合理性可行性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。	0-3	3	2	1	1	2	1	3	1	2	2	2
5	技术	食品质量控制方案 （1）结合项目食堂的特点，从食品菜色、花色品种、风味特色等方面进行综合评审2分。 食品菜色、花色品种丰富，风味特色新颖的得2分； 食品菜色、花色品种较为丰富，风味特色较为新颖的得1分； 食品菜色、花色品种一般，风味特色一般的得0.5分； 较差或未提供不得分。	0-2	2	2	1	1	2	1	2	2	2	2	2
6	技术	食品质量控制方案 （2）评审小组根据供应商提供的《食品质量控制方案》的完整性、详尽程度进行综合评审2分： 方案完整、详细的得2分； 方案较为完整、详细的得1分； 方案完整性、详细程度一般的得0.5分； 未提供或较差的不得分。	0-2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

7	技术	<p>食品质量控制方案</p> <p>(3) 评审小组根据供应商提供的《食品质量控制方案》的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审3分： 方案贴切且十分合理能很好保证食品质量的得3分； 方案较为贴切合理能较好保证食品质量的得2分； 方案贴切性、合理性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-3	3	2	2	2	2	2	3	2	2
8	技术	<p>服务质量控制方案</p> <p>评审小组根据供应商提供的《服务质量控制方案》的完整性、详尽程度进行综合评审2分： 方案完整、详细的得2分； 方案较为完整、详细的得1分； 方案完整性、详细程度一般的得0.5分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-2	2	1	1	1	1	1	2	1	1
9	技术	<p>服务质量控制方案</p> <p>(2) 评审小组根据供应商提供的《服务质量控制方案》的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审3分： 方案贴切且十分合理能很好保证服务质量的得3分； 方案较为贴切合理能较好保证服务质量的得2分； 方案贴切性、合理性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-3	2	2	2	2	2	2	2	2	2
10	技术	<p>卫生管理控制方案</p> <p>评审小组根据供应商提供的《卫生管理控制方案》，从食品卫生、人员卫生、环境卫生等方面的完整性、详尽程度进行综合评审2分： 方案完整、详细的得2分； 方案较为完整、详细的得1分； 方案完整性、详细程度一般的得0.5分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-2	2	2	1	1	2	2	2	1	2
11	技术	<p>卫生管理控制方案</p> <p>(2) 评审小组根据供应商提供的《卫生管理控制方案》，从食品卫生、人员卫生、环境卫生等方面的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审3分： 方案贴切且十分合理能很好保证卫生条件的得3分； 方案较为贴切合理能较好保证卫生条件的得2分； 方案贴切性、合理性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-3	3	2	2	2	3	2	3	2	2
12	技术	<p>服务承诺</p> <p>投标供应商提供： 1、服务态度（文明经营）承诺的全面性、优劣性进行综合评审0.5分。 2、食品安全承诺的全面性、优劣性进行综合评审0.5分。 备注：供应商自行提供书面承诺函。</p>	0-1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
13	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>1、根据拟派本项目人员的组织架构、岗位分工情况进行综合评审。 拟派人员架构合理、岗位分工明确合理的得3分； 拟派人员架构合理、岗位分工较为明确合理的得2分； 拟派人员架构较为合理、岗位分工较为明确合理的得1分； 拟派人员架构分工较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	2	2	3	2	2	2	2	2
14	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>2、根据投标人提供的人员培训方案进行综合评审。 人员培训方案详尽合理、专业性强的得3分； 人员培训方案较为详尽合理、专业性较强的得2分； 人员培训方案一般的得1分； 人员培训方案较差或未提供的不得分。</p>	0-3	2	2	2	2	2	2	2	2	2

15	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>3、根据投标人提供人事管理规定、内部考核（检查）制度进行综合评审。</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度详尽合理、专业性强的得3分；</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度较为详尽合理、专业性较强的得2分；</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度一般的得1分；</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	2	2	2	2	2	3	2	2
16	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>4、根据投标人提供的人员激励方案、团队团建（文化）方案进行综合评审。</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案丰富合理的得3分；</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案较为丰富合理的得2分；</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案一般的得1分；</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案较差或未提供的不得分。</p>	0-3	2	3	1	1	2	1	3	2	3
17	技术	<p>配备人员证书获奖情况</p> <p>1、拟派项目经理1名（满分8分）</p> <p>1）具有大专及以上学历且有餐饮业高级职业经理人资格证书的（学历需提供证书及“学信网”查询截图）得2分，否则不得分；</p> <p>2）具有二级及以上中式烹调师证书的得2分，否则不得分；</p> <p>3）2017年1月1日以来具有食堂餐饮服务管理业绩的，且在此项目中担任项目经理（或项目负责人）的得2分，否则不得分；</p> <p>4）具有三级及以上健康管理师证书的得1分，否则不得分；</p> <p>5）具有中式面点师证书的得1分，否则不得分。</p> <p>注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；(2)社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委会确认。未提供或提供不全不得分。</p> <p>③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。</p> <p>④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。</p> <p>⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-8	8	2	4	0	6	5	8	7	7

18	技术	<p>配备人员证书获奖情况 2、拟派厨师长2名（满分6分） 1）拟派厨师长均具有国家一级中式烹调师证的得2分，否则不得分； 2）拟派厨师长均具有国家一级中式面点师证的得2分，否则不得分； 3）拟派厨师长均获得过国内依法注册登记的协会(学会)颁发的餐饮类奖项的得1分，否则不得分； 4）拟派厨师长均具有高级食品安全管理师证书的得1分，否则不得分。 注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；②社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委会确认。未提供或提供不全不得分。 ③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。 ④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。 ⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-6	4	3	0	0	2	0	5	2	3
19	技术	<p>配备人员证书获奖情况 3、食品检验员（满分3分） 1）具有全日制本科学历证书的得1.5分，否则不得分； 2）具有农产品食品检验员证书的得1.5分，否则不得分。 注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；②社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委会确认。未提供或提供不全不得分。 ③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。 ④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。 ⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-3	3	3	0	0	0	1.5	0	1.5	1.5

20	技术	<p>配备人员证书获奖情况</p> <p>4、拟派其他人员（满分2分）</p> <p>（1）拟派其他人员中具有一级中式烹调师职业资格证书的，得1分，否则不得分。</p> <p>（2）拟派其他人员中具有一级中式面点师职业资格证书的，得1分，否则不得分。</p> <p>注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人作为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；②社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委确认。未提供或提供不全不得分。</p> <p>③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。</p> <p>④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。</p> <p>⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-2	2	1	0	0	2	1	2	1	2
21	技术	<p>餐饮延伸服务方案</p> <p>1、根据餐饮延伸服务方案（至少包含应急用餐保障、夜宵保障、创新性餐饮服务活动）的全面性、完整性进行综合评审：</p> <p>餐饮延伸服务方案全面完整的得2分；</p> <p>餐饮延伸服务方案较为全面完整的得1分；</p> <p>餐饮延伸服务方案缺漏较多的得0.5分；</p> <p>餐饮延伸服务方案未提供的不得分。</p>	0-2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
22	技术	<p>餐饮延伸服务方案</p> <p>2、根据应急用餐保障、夜宵保障方案的合理性优劣性进行综合评审：</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务合理、专业性强的得3分；</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务较为合理、专业性较强的得2分；</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务一般的得1分；</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	2	1	1	2	1	3	2	3
23	技术	<p>餐饮延伸服务方案</p> <p>3、根据创新性餐饮服务活动的合理性优劣性进行综合评审：</p> <p>创新性餐饮服务活动合理、专业性强的得3分；</p> <p>创新性餐饮服务活动较为合理、专业性较强的得2分；</p> <p>创新性餐饮服务活动一般的得1分；</p> <p>创新性餐饮服务活动较差或未提供的不得分。</p>	0-3	2	2	2	2	2	2	2	2	1
24	技术	<p>事故应急方案</p> <p>评审小组根据投标人提供的事故应急方案，从食物中毒、火灾事故、设备设施保障及事故、自然灾害、意外伤害事故、治安事件、疫情防控等方面进行综合评审2分</p>	0-2	1	1	1	1	1	1	1	1	2
25	技术	<p>节能节约方案</p> <p>评审小组根据投标人提供的节能方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面进行综合评审2分</p>	0-2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
26	技术	<p>其他优惠条件及服务承诺</p> <p>针对本项目服务的相关承诺、支持力度、优惠条件、其他餐饮延伸服务方案等进行综合评审3分。</p>	0-3	2	2	2	2	2	2	2	2	1

27	商务 资信	<p>投标供应商业绩</p> <p>自2017年1月1日以来，投标供应商所服务管理的食堂获得食品药品监督管理局（或卫生部门或市场监督管理部门）量化评分为A级的，每提供一个量化评分结果得0.25分，本项最高1分。</p> <p>备注： 投标文件中提供获奖证书或批复或颁奖单位颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现投标供应商名称，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明材料，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-1	1	1	0	0	0.5	0.5	0	0	0
28	商务 资信	<p>投标供应商资质证书</p> <p>投标供应商具有经中国国家认证认可监督管理委员会认证机构颁发的有效的下列认证：</p> <p>1) 质量管理体系认证的得1分； 2) 食品安全管理体系认证的得1分； 3) 环境管理体系认证的得1分； 4) 职业健康安全管理体系认证的得1分； 5) HACCP体系认证证书的得1分； 6) 餐饮管理服务体系认证证书得1分；</p> <p>注：投标文件中提供上述证书扫描件及中国国家认证认可监督管理委员会官网证书信息查询截图。</p>	0-6	6	4	4	0	5	0	6	5	5
29	商务 资信	<p>投标供应商情况</p> <p>投标供应商获得行政主管部门颁发的餐饮行业奖项的，国家级的每个得1分，省级的每个得0.5分。本项满分2分。</p> <p>注：投标文件中提供获奖证书或批复或颁奖单位颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，提供的以上材料须能体现投标供应商名称，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明材料。</p>	0-2	0	0.5	0	0	0.5	0	0	0	0
合计			0-90	77	59.5	45	38	61	46	74	58.5	63.5

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（专家3）

项目名称：滨江区机关事务中心机关一食堂服务外包项目（0625-22216153）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	蜀 王 优 得 餐 服 有 限 公 司	杭 州 派 餐 管 集 团 有 限 公 司	杭 州 一 之 餐 管 有 限 公 司	杭 州 面 缘 餐 饮 有 限 公 司	杭 州 豪 派 餐 管 有 限 公 司	苏 州 怡 悦 餐 管 有 限 公 司	浙 江 通 信 业 务 有 限 公 司	浙 江 灵 峰 餐 管 有 限 公 司	杭 州 快 利 餐 管 有 限 公 司	杭 州 麦 餐 管 有 限 公 司
1	技术	对招标文件要求的（满足）程度 完全响应招标文件“第四部分采购需求”及“第五部分拟签订合同文本”要求的得8分； 对招标文件“第四部分采购需求”及“第五部分拟签订合同文本”要求有负偏离的，负偏离项每项扣2分；扣完为止。 提供商务技术响应偏离表。	0-8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
2	技术	经营理念思路、目标、创新提升设想 （1）评审小组根据供应商提供的经营理念、思路与本项目的匹配度进行综合评审3分： 经营理念思路和本项目非常匹配的得3分； 经营理念思路和本项目较为匹配的得2分； 经营理念思路和本项目匹配度一般的得1分； 未提供或较差的不得分。	0-3	2	2	2	1	1	1	2	1	1	1
3	技术	经营理念思路、目标、创新提升设想 （2）评审小组根据供应商提供的经营目标与本项目的匹配度进行综合评审3分： 经营理念和本项目十分匹配度的得3分； 经营理念和本项目较为匹配度的得2分； 经营理念和本项目匹配度一般的得1分； 未提供或较差的不得分。	0-3	2	1	2	2	1	2	2	2	2	1
4	技术	经营理念思路、目标、创新提升设想 （3）评审小组根据供应商基础项目现状提出的创新提升设想的先进性、合理性、可行性进行综合评审3分： 创新提升设想先进合理可行的得3分； 创新提升设想较为先进合理可行的得2分； 创新提升设想先进性合理性可行性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。	0-3	2	2	1	1	1	1	2	2	2	2
5	技术	食品质量控制方案 （1）结合项目食堂的特点，从食品菜色、花色品种、风味特色等方面进行综合评审2分。 食品菜色、花色品种丰富，风味特色新颖的得2分； 食品菜色、花色品种较为丰富，风味特色较为新颖的得1分； 食品菜色、花色品种一般，风味特色一般的得0.5分； 较差或未提供不得分。	0-2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	1
6	技术	食品质量控制方案 （2）评审小组根据供应商提供的《食品质量控制方案》的完整性、详尽程度进行综合评审2分： 方案完整、详细的得2分； 方案较为完整、详细的得1分； 方案完整性、详尽程度一般的得0.5分； 未提供或较差的不得分。	0-2	2	1	1	2	1	2	2	2	1	1

7	技术	<p>食品质量控制方案</p> <p>(3) 评审小组根据供应商提供的《食品质量控制方案》的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审3分： 方案贴切且十分合理能很好保证食品质量的得3分； 方案较为贴切合理能较好保证食品质量的得2分； 方案贴切性、合理性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-3	2	2	2	2	1	1	1	2	1
8	技术	<p>服务质量控制方案</p> <p>评审小组根据供应商提供的《服务质量控制方案》的完整性、详尽程度进行综合评审2分： 方案完整、详细的得2分； 方案较为完整、详细的得1分； 方案完整性、详细程度一般的得0.5分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-2	2	2	1	2	2	1	2	1	1
9	技术	<p>服务质量控制方案</p> <p>(2) 评审小组根据供应商提供的《服务质量控制方案》的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审3分： 方案贴切且十分合理能很好保证服务质量的得3分； 方案较为贴切合理能较好保证服务质量的得2分； 方案贴切性、合理性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-3	2	2	2	1	2	2	2	1	2
10	技术	<p>卫生管理控制方案</p> <p>评审小组根据供应商提供的《卫生管理控制方案》，从食品卫生、人员卫生、环境卫生等方面的完整性、详尽程度进行综合评审2分： 方案完整、详细的得2分； 方案较为完整、详细的得1分； 方案完整性、详细程度一般的得0.5分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
11	技术	<p>卫生管理控制方案</p> <p>(2) 评审小组根据供应商提供的《卫生管理控制方案》，从食品卫生、人员卫生、环境卫生等方面的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审3分： 方案贴切且十分合理能很好保证卫生条件的得3分； 方案较为贴切合理能较好保证卫生条件的得2分； 方案贴切性、合理性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
12	技术	<p>服务承诺</p> <p>投标供应商提供： 1、服务态度（文明经营）承诺的全面性、优劣性进行综合评审0.5分。 2、食品安全承诺的全面性、优劣性进行综合评审0.5分。 备注：供应商自行提供书面承诺函。</p>	0-1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
13	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>1、根据拟派本项目人员的组织架构、岗位分工情况进行综合评审。 拟派人员架构合理、岗位分工明确合理的得3分； 拟派人员架构合理、岗位分工较为明确合理的得2分； 拟派人员架构较为合理、岗位分工较为明确合理的得1分； 拟派人员架构分工较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	2	2	1	1	2	3	1	1
14	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>2、根据投标人提供的人员培训方案进行综合评审。 人员培训方案详尽合理、专业性强的得3分； 人员培训方案较为详尽合理、专业性较强的得2分； 人员培训方案一般的得1分； 人员培训方案较差或未提供的不得分。</p>	0-3	2	2	2	2	2	2	2	2	2

15	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>3、根据投标人提供人事管理规定、内部考核（检查）制度进行综合评审。</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度详尽合理、专业性强的得3分；</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度较为详尽合理、专业性较强的得2分；</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度一般的得1分；</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	2	2	2	2	2	2	2	2
16	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>4、根据投标人提供的人员激励方案、团队团建（文化）方案进行综合评审。</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案丰富合理的得3分；</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案较为丰富合理的得2分；</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案一般的得1分；</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案较差或未提供的不得分。</p>	0-3	2	2	2	2	2	2	2	2	2
17	技术	<p>配备人员证书获奖情况</p> <p>1、拟派项目经理1名（满分8分）</p> <p>1）具有大专及以上学历且有餐饮业高级职业经理人资格证书的（学历需提供证书及“学信网”查询截图）得2分，否则不得分；</p> <p>2）具有二级及以上中式烹调师证书的得2分，否则不得分；</p> <p>3）2017年1月1日以来具有食堂餐饮服务管理业绩的，且在此项目中担任项目经理（或项目负责人）的得2分，否则不得分；</p> <p>4）具有三级及以上健康管理师证书的得1分，否则不得分；</p> <p>5）具有中式面点师证书的得1分，否则不得分。</p> <p>注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；(2)社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委会确认。未提供或提供不全不得分。</p> <p>③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。</p> <p>④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。</p> <p>⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-8	8	2	4	0	6	5	8	7	7

18	技术	<p>配备人员证书获奖情况 2、拟派厨师长2名（满分6分） 1）拟派厨师长均具有国家一级中式烹调师证的得2分，否则不得分； 2）拟派厨师长均具有国家一级中式面点师证的得2分，否则不得分； 3）拟派厨师长均获得过国内依法注册登记的协会(学会)颁发的餐饮类奖项的得1分，否则不得分； 4）拟派厨师长均具有高级食品安全管理师证书的得1分，否则不得分。 注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；②社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委会确认。未提供或提供不全不得分。 ③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。 ④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。 ⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-6	4	3	0	0	2	0	5	2	3
19	技术	<p>配备人员证书获奖情况 3、食品检验员（满分3分） 1）具有全日制本科学历证书的得1.5分，否则不得分； 2）具有农产品食品检验员证书的得1.5分，否则不得分。 注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；②社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委会确认。未提供或提供不全不得分。 ③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。 ④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。 ⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-3	3	3	0	0	0	1.5	0	1.5	1.5

20	技术	<p>配备人员证书获奖情况</p> <p>4、拟派其他人员（满分2分）</p> <p>（1）拟派其他人员中具有一级中式烹调师职业资格证书的，得1分，否则不得分。</p> <p>（2）拟派其他人员中具有一级中式面点师职业资格证书的，得1分，否则不得分。</p> <p>注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人作为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；②社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委确认。未提供或提供不全不得分。</p> <p>③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。</p> <p>④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。</p> <p>⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-2	2	1	0	0	2	1	2	1	2
21	技术	<p>餐饮延伸服务方案</p> <p>1、根据餐饮延伸服务方案（至少包含应急用餐保障、夜宵保障、创新性餐饮服务活动）的全面性、完整性进行综合评审：</p> <p>餐饮延伸服务方案全面完整的得2分；</p> <p>餐饮延伸服务方案较为全面完整的得1分；</p> <p>餐饮延伸服务方案缺漏较多的得0.5分；</p> <p>餐饮延伸服务方案未提供的不得分。</p>	0-2	2	1	1	1	1	1	2	1	1
22	技术	<p>餐饮延伸服务方案</p> <p>2、根据应急用餐保障、夜宵保障方案的合理性优劣性进行综合评审：</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务合理、专业性强的得3分；</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务较为合理、专业性较强的得2分；</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务一般的得1分；</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务较差或未提供的不得分。</p>	0-3	2	2	2	2	2	2	2	2	2
23	技术	<p>餐饮延伸服务方案</p> <p>3、根据创新性餐饮服务活动的合理性优劣性进行综合评审：</p> <p>创新性餐饮服务活动合理、专业性强的得3分；</p> <p>创新性餐饮服务活动较为合理、专业性较强的得2分；</p> <p>创新性餐饮服务活动一般的得1分；</p> <p>创新性餐饮服务活动较差或未提供的不得分。</p>	0-3	2	2	2	1	1	2	1	1	1
24	技术	<p>事故应急方案</p> <p>评审小组根据投标人提供的事故应急方案，从食物中毒、火灾事故、设备设施保障及事故、自然灾害、意外伤害事故、治安事件、疫情防控等方面进行综合评审2分</p>	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
25	技术	<p>节能节约方案</p> <p>评审小组根据投标人提供的节能方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面进行综合评审2分</p>	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
26	技术	<p>其他优惠条件及服务承诺</p> <p>针对本项目服务的相关承诺、支持力度、优惠条件、其他餐饮延伸服务方案等进行综合评审3分。</p>	0-3	3	2	1	1	2	1	1	1	1

27	商务 资信	<p>投标供应商业绩</p> <p>自2017年1月1日以来，投标供应商所服务管理的食堂获得食品药品监督管理部门（或卫生部门或市场监督管理部门）量化评分为A级的，每提供一个量化评分结果得0.25分，本项最高1分。</p> <p>备注： 投标文件中提供获奖证书或批复或颁奖单位颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现投标供应商名称，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明材料，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-1	1	1	0	0	0.5	0.5	0	0	0
28	商务 资信	<p>投标供应商资质证书</p> <p>投标供应商具有经中国国家认证认可监督管理委员会认证机构颁发的有效的下列认证：</p> <p>1) 质量管理体系认证的得1分； 2) 食品安全管理体系认证的得1分； 3) 环境管理体系认证的得1分； 4) 职业健康安全管理体系认证的得1分； 5) HACCP体系认证证书的得1分； 6) 餐饮管理服务体系认证证书得1分；</p> <p>注：投标文件中提供上述证书扫描件及中国国家认证认可监督管理委员会官网证书信息查询截图。</p>	0-6	6	4	4	0	5	0	6	5	5
29	商务 资信	<p>投标供应商情况</p> <p>投标供应商获得行政主管部门颁发的餐饮行业奖项的，国家级的每个得1分，省级的每个得0.5分。本项满分2分。</p> <p>注：投标文件中提供获奖证书或批复或颁奖单位颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，提供的以上材料须能体现投标供应商名称，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明材料。</p>	0-2	0	0.5	0	0	0.5	0	0	0	0
合计			0-90	77	61.5	52	42	58	52	69	58.5	58.5

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（专家4）

项目名称：滨江区机关事务中心机关一食堂服务外包项目（0625-22216153）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	蜀 王 优 得 餐 服 有 限 公 司	杭 州 派 餐 管 集 团 有 限 公 司	杭 州 一 之 餐 管 有 限 公 司	杭 州 面 缘 餐 饮 有 限 公 司	杭 州 豪 派 餐 管 有 限 公 司	苏 州 怡 悦 餐 管 有 限 公 司	浙 江 通 信 业 务 有 限 公 司	江 浙 通 产 服 有 限 公 司	浙 江 灵 峰 餐 管 有 限 公 司	杭 州 快 利 餐 管 有 限 公 司	杭 州 麦 餐 管 有 限 公 司
1	技术	对招标文件要求的（满足）程度 完全响应招标文件“第四部分采购需求”及“第五部分拟签订合同文本”要求的得8分； 对招标文件“第四部分采购需求”及“第五部分拟签订合同文本”要求有负偏离的，负偏离项每项扣2分；扣完为止。 提供商务技术响应偏离表。	0-8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
2	技术	经营理念思路、目标、创新提升设想 （1）评审小组根据供应商提供的经营理念、思路与本项目的匹配度进行综合评审3分： 经营理念思路和本项目非常匹配的得3分； 经营理念思路和本项目较为匹配的得2分； 经营理念思路和本项目匹配度一般的得1分； 未提供或较差的不得分。	0-3	3	2	1	1	2	1	3	2	2	2	2
3	技术	经营理念思路、目标、创新提升设想 （2）评审小组根据供应商提供的经营目标与本项目的匹配度进行综合评审3分： 经营理念和本项目十分匹配度的得3分； 经营理念和本项目较为匹配度的得2分； 经营理念和本项目匹配度一般的得1分； 未提供或较差的不得分。	0-3	2	2	1	1	2	1	3	2	2	2	2
4	技术	经营理念思路、目标、创新提升设想 （3）评审小组根据供应商基础项目现状提出的创新提升设想的先进性、合理性、可行性进行综合评审3分： 创新提升设想先进合理可行的得3分； 创新提升设想较为先进合理可行的得2分； 创新提升设想先进性合理性可行性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。	0-3	3	2	1	1	2	1	3	2	2	2	2
5	技术	食品质量控制方案 （1）结合项目食堂的特点，从食品菜色、花色品种、风味特色等方面进行综合评审2分。 食品菜色、花色品种丰富，风味特色新颖的得2分； 食品菜色、花色品种较为丰富，风味特色较为新颖的得1分； 食品菜色、花色品种一般，风味特色一般的得0.5分； 较差或未提供不得分。	0-2	2	1	0.5	1	1	1	2	1	1	1	1
6	技术	食品质量控制方案 （2）评审小组根据供应商提供的《食品质量控制方案》的完整性、详尽程度进行综合评审2分： 方案完整、详细的得2分； 方案较为完整、详细的得1分； 方案完整性、详尽程度一般的得0.5分； 未提供或较差的不得分。	0-2	2	1	0.5	1	1	0.5	2	1	1	1	1

7	技术	<p>食品质量控制方案</p> <p>(3) 评审小组根据供应商提供的《食品质量控制方案》的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审3分： 方案贴切且十分合理能很好保证食品质量的得3分； 方案较为贴切合理能较好保证食品质量的得2分； 方案贴切性、合理性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-3	2	1	1	1	1	1	2	1	1
8	技术	<p>服务质量控制方案</p> <p>评审小组根据供应商提供的《服务质量控制方案》的完整性、详尽程度进行综合评审2分： 方案完整、详细的得2分； 方案较为完整、详细的得1分； 方案完整性、详细程度一般的得0.5分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-2	2	2	1	1	2	1	2	2	1
9	技术	<p>服务质量控制方案</p> <p>(2) 评审小组根据供应商提供的《服务质量控制方案》的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审3分： 方案贴切且十分合理能很好保证服务质量的得3分； 方案较为贴切合理能较好保证服务质量的得2分； 方案贴切性、合理性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-3	3	2	1	1	2	1	3	2	1
10	技术	<p>卫生管理控制方案</p> <p>评审小组根据供应商提供的《卫生管理控制方案》，从食品卫生、人员卫生、环境卫生等方面的完整性、详尽程度进行综合评审2分： 方案完整、详细的得2分； 方案较为完整、详细的得1分； 方案完整性、详细程度一般的得0.5分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
11	技术	<p>卫生管理控制方案</p> <p>(2) 评审小组根据供应商提供的《卫生管理控制方案》，从食品卫生、人员卫生、环境卫生等方面的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审3分： 方案贴切且十分合理能很好保证卫生条件的得3分； 方案较为贴切合理能较好保证卫生条件的得2分； 方案贴切性、合理性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-3	3	2	2	2	2	1	3	2	2
12	技术	<p>服务承诺</p> <p>投标供应商提供： 1、服务态度（文明经营）承诺的全面性、优劣性进行综合评审0.5分。 2、食品安全承诺的全面性、优劣性进行综合评审0.5分。 备注：供应商自行提供书面承诺函。</p>	0-1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
13	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>1、根据拟派本项目人员的组织架构、岗位分工情况进行综合评审。 拟派人员架构合理、岗位分工明确合理的得3分； 拟派人员架构合理、岗位分工较为明确合理的得2分； 拟派人员架构较为合理、岗位分工较为明确合理的得1分； 拟派人员架构分工较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	2	2	3	2	2	2	2	2
14	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>2、根据投标人提供的人员培训方案进行综合评审。 人员培训方案详尽合理、专业性强的得3分； 人员培训方案较为详尽合理、专业性较强的得2分； 人员培训方案一般的得1分； 人员培训方案较差或未提供的不得分。</p>	0-3	2	2	2	2	2	2	2	2	2

15	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>3、根据投标人提供人事管理规定、内部考核（检查）制度进行综合评审。</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度详尽合理、专业性强的得3分；</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度较为详尽合理、专业性较强的得2分；</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度一般的得1分；</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	2	2	2	2	2	3	2	2
16	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>4、根据投标人提供的人员激励方案、团队团建（文化）方案进行综合评审。</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案丰富合理的得3分；</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案较为丰富合理的得2分；</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案一般的得1分；</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	2	2	2	2	2	3	2	2
17	技术	<p>配备人员证书获奖情况</p> <p>1、拟派项目经理1名（满分8分）</p> <p>1）具有大专及以上学历且有餐饮业高级职业经理人资格证书的（学历需提供证书及“学信网”查询截图）得2分，否则不得分；</p> <p>2）具有二级及以上中式烹调师证书的得2分，否则不得分；</p> <p>3）2017年1月1日以来具有食堂餐饮服务管理业绩的，且在此项目中担任项目经理（或项目负责人）的得2分，否则不得分；</p> <p>4）具有三级及以上健康管理师证书的得1分，否则不得分；</p> <p>5）具有中式面点师证书的得1分，否则不得分。</p> <p>注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；(2)社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委会确认。未提供或提供不全不得分。</p> <p>③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。</p> <p>④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。</p> <p>⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-8	8	2	4	0	6	5	8	7	7

18	技术	<p>配备人员证书获奖情况 2、拟派厨师长2名（满分6分） 1）拟派厨师长均具有国家一级中式烹调师证的得2分，否则不得分； 2）拟派厨师长均具有国家一级中式面点师证的得2分，否则不得分； 3）拟派厨师长均获得过国内依法注册登记的协会(学会)颁发的餐饮类奖项的得1分，否则不得分； 4）拟派厨师长均具有高级食品安全管理师证书的得1分，否则不得分。 注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；②社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委会确认。未提供或提供不全不得分。 ③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。 ④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。 ⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-6	4	3	0	0	2	0	5	2	3
19	技术	<p>配备人员证书获奖情况 3、食品检验员（满分3分） 1）具有全日制本科学历证书的得1.5分，否则不得分； 2）具有农产品食品检验员证书的得1.5分，否则不得分。 注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；②社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委会确认。未提供或提供不全不得分。 ③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。 ④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。 ⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-3	3	3	0	0	0	1.5	0	1.5	1.5

20	技术	<p>配备人员证书获奖情况</p> <p>4、拟派其他人员（满分2分）</p> <p>（1）拟派其他人员中具有一级中式烹调师职业资格证书的，得1分，否则不得分。</p> <p>（2）拟派其他人员中具有一级中式面点师职业资格证书的，得1分，否则不得分。</p> <p>注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人作为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；②社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委确认。未提供或提供不全不得分。</p> <p>③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。</p> <p>④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。</p> <p>⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-2	2	1	0	0	2	1	2	1	2
21	技术	<p>餐饮延伸服务方案</p> <p>1、根据餐饮延伸服务方案（至少包含应急用餐保障、夜宵保障、创新性餐饮服务活动）的全面性、完整性进行综合评审：</p> <p>餐饮延伸服务方案全面完整的得2分；</p> <p>餐饮延伸服务方案较为全面完整的得1分；</p> <p>餐饮延伸服务方案缺漏较多的得0.5分；</p> <p>餐饮延伸服务方案未提供的不得分。</p>	0-2	2	2	1	1	1	1	2	1	1
22	技术	<p>餐饮延伸服务方案</p> <p>2、根据应急用餐保障、夜宵保障方案的合理性优劣性进行综合评审：</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务合理、专业性强的得3分；</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务较为合理、专业性较强的得2分；</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务方案一般的得1分；</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	2	2	2	2	2	3	2	2
23	技术	<p>餐饮延伸服务方案</p> <p>3、根据创新性餐饮服务活动的合理性优劣性进行综合评审：</p> <p>创新性餐饮服务活动合理、专业性强的得3分；</p> <p>创新性餐饮服务活动较为合理、专业性较强的得2分；</p> <p>创新性餐饮服务活动一般的得1分；</p> <p>创新性餐饮服务活动较差或未提供的不得分。</p>	0-3	2	1	1	1	1	1	2	1	1
24	技术	<p>事故应急方案</p> <p>评审小组根据投标人提供的事故应急方案，从食物中毒、火灾事故、设备设施保障及事故、自然灾害、意外伤害事故、治安事件、疫情防控等方面进行综合评审2分</p>	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
25	技术	<p>节能节约方案</p> <p>评审小组根据投标人提供的节能方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面进行综合评审2分</p>	0-2	2	1	1	2	1	1	2	1	1
26	技术	<p>其他优惠条件及服务承诺</p> <p>针对本项目服务的相关承诺、支持力度、优惠条件、其他餐饮延伸服务方案等进行综合评审3分。</p>	0-3	3	2	2	2	2	2	3	2	2

27	商务 资信	<p>投标供应商业绩</p> <p>自2017年1月1日以来，投标供应商所服务管理的食堂获得食品药品监督管理部门（或卫生部门或市场监督管理部门）量化评分为A级的，每提供一个量化评分结果得0.25分，本项最高1分。</p> <p>备注： 投标文件中提供获奖证书或批复或颁奖单位颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现投标供应商名称，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明材料，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-1	1	1	0	0	0.5	0.5	0	0	0
28	商务 资信	<p>投标供应商资质证书</p> <p>投标供应商具有经中国国家认证认可监督管理委员会认证机构颁发的有效的下列认证：</p> <p>1) 质量管理体系认证的得1分； 2) 食品安全管理体系认证的得1分； 3) 环境管理体系认证的得1分； 4) 职业健康安全管理体系认证的得1分； 5) HACCP体系认证证书的得1分； 6) 餐饮管理服务体系认证证书得1分；</p> <p>注：投标文件中提供上述证书扫描件及中国国家认证认可监督管理委员会官网证书信息查询截图。</p>	0-6	6	4	4	0	5	0	6	5	5
29	商务 资信	<p>投标供应商情况</p> <p>投标供应商获得行政主管部门颁发的餐饮行业奖项的，国家级的每个得1分，省级的每个得0.5分。本项满分2分。</p> <p>注：投标文件中提供获奖证书或批复或颁奖单位颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，提供的以上材料须能体现投标供应商名称，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明材料。</p>	0-2	0	0.5	0	0	0.5	0	0	0	0
合计			0-90	82	58.5	45	40	59	44.5	79	59.5	59.5

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（专家5）

项目名称：滨江区机关事务中心机关一食堂服务外包项目（0625-22216153）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	蜀 优 得 餐 服 有 限 公 司	王 芙 蓉 餐 管 集 团 有 限 公 司	杭 州 派 派 餐 饮 有 限 公 司	杭 州 一 面 之 缘 餐 饮 有 限 公 司	杭 州 豪 明 国 际 酒 店 管 理 有 限 公 司	苏 州 怡 悦 餐 管 有 限 公 司	浙 江 通 信 业 务 服 务 有 限 公 司	江 浙 通 产 服 有 限 公 司	浙 江 灵 峰 餐 饮 管 理 有 限 公 司	杭 州 快 利 餐 管 有 限 公 司	杭 州 麦 客 餐 管 有 限 公 司
1	技术	对招标文件要求的（满足）程度 完全响应招标文件“第四部分采购需求”及“第五部分拟签订合同文本”要求的得8分； 对招标文件“第四部分采购需求”及“第五部分拟签订合同文本”要求有负偏离的，负偏离项每项扣2分；扣完为止。 提供商务技术响应偏离表。	0-8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
2	技术	经营理念思路、目标、创新提升设想 （1）评审小组根据供应商提供的经营理念、思路与本项目的匹配度进行综合评审3分： 经营理念思路和本项目非常匹配的得3分； 经营理念思路和本项目较为匹配的得2分； 经营理念思路和本项目匹配度一般的得1分； 未提供或较差的不得分。	0-3	3	3	3	2	2	2	2	3	3	3	3
3	技术	经营理念思路、目标、创新提升设想 （2）评审小组根据供应商提供的经营目标与本项目的匹配度进行综合评审3分： 经营理念和本项目十分匹配度的得3分； 经营理念和本项目较为匹配度的得2分； 经营理念和本项目匹配度一般的得1分； 未提供或较差的不得分。	0-3	3	3	2	2	2	2	2	3	3	3	3
4	技术	经营理念思路、目标、创新提升设想 （3）评审小组根据供应商基础项目现状提出的创新提升设想的先进性、合理性、可行性进行综合评审3分： 创新提升设想先进合理可行的得3分； 创新提升设想较为先进合理可行的得2分； 创新提升设想先进性合理性可行性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。	0-3	3	3	2	2	2	2	2	3	3	3	3
5	技术	食品质量控制方案 （1）结合项目食堂的特点，从食品菜色、花色品种、风味特色等方面进行综合评审2分。 食品菜色、花色品种丰富，风味特色新颖的得2分； 食品菜色、花色品种较为丰富，风味特色较为新颖的得1分； 食品菜色、花色品种一般，风味特色一般的得0.5分； 较差或未提供不得分。	0-2	2	2	1	1	1	1	2	2	2	2	2
6	技术	食品质量控制方案 （2）评审小组根据供应商提供的《食品质量控制方案》的完整性、详尽程度进行综合评审2分： 方案完整、详细的得2分； 方案较为完整、详细的得1分； 方案完整性、详尽程度一般的得0.5分； 未提供或较差的不得分。	0-2	2	2	1	1	1	1	1	2	2	2	2

7	技术	<p>食品质量控制方案</p> <p>(3) 评审小组根据供应商提供的《食品质量控制方案》的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审3分： 方案贴切且十分合理能很好保证食品质量的得3分； 方案较为贴切合理能较好保证食品质量的得2分； 方案贴切性、合理性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-3	3	3	1	1	1	1	2	2	2
8	技术	<p>服务质量控制方案</p> <p>评审小组根据供应商提供的《服务质量控制方案》的完整性、详尽程度进行综合评审2分： 方案完整、详细的得2分； 方案较为完整、详细的得1分； 方案完整性、详细程度一般的得0.5分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-2	2	2	1	1	1	2	2	2	2
9	技术	<p>服务质量控制方案</p> <p>(2) 评审小组根据供应商提供的《服务质量控制方案》的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审3分： 方案贴切且十分合理能很好保证服务质量的得3分； 方案较为贴切合理能较好保证服务质量的得2分； 方案贴切性、合理性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-3	3	2	2	2	2	2	3	3	3
10	技术	<p>卫生管理控制方案</p> <p>评审小组根据供应商提供的《卫生管理控制方案》，从食品卫生、人员卫生、环境卫生等方面的完整性、详尽程度进行综合评审2分： 方案完整、详细的得2分； 方案较为完整、详细的得1分； 方案完整性、详细程度一般的得0.5分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
11	技术	<p>卫生管理控制方案</p> <p>(2) 评审小组根据供应商提供的《卫生管理控制方案》，从食品卫生、人员卫生、环境卫生等方面的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审3分： 方案贴切且十分合理能很好保证卫生条件的得3分； 方案较为贴切合理能较好保证卫生条件的得2分； 方案贴切性、合理性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
12	技术	<p>服务承诺</p> <p>投标供应商提供： 1、服务态度（文明经营）承诺的全面性、优劣性进行综合评审0.5分。 2、食品安全承诺的全面性、优劣性进行综合评审0.5分。 备注：供应商自行提供书面承诺函。</p>	0-1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
13	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>1、根据拟派本项目人员的组织架构、岗位分工情况进行综合评审。 拟派人员架构合理、岗位分工明确合理的得3分； 拟派人员架构合理、岗位分工较为明确合理的得2分； 拟派人员架构较为合理、岗位分工较为明确合理的得1分； 拟派人员架构分工较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	3	3	2	2	2	3	2	2
14	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>2、根据投标人提供的人员培训方案进行综合评审。 人员培训方案详尽合理、专业性强的得3分； 人员培训方案较为详尽合理、专业性较强的得2分； 人员培训方案一般的得1分； 人员培训方案较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	3	2	2	2	2	2	2	2

15	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>3、根据投标人提供人事管理规定、内部考核（检查）制度进行综合评审。</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度详尽合理、专业性强的得3分；</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度较为详尽合理、专业性较强的得2分；</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度一般的得1分；</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	3	2	2	2	2	2	2	2
16	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>4、根据投标人提供的人员激励方案、团队团建（文化）方案进行综合评审。</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案丰富合理的得3分；</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案较为丰富合理的得2分；</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案一般的得1分；</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	3	2	2	2	2	2	2	2
17	技术	<p>配备人员证书获奖情况</p> <p>1、拟派项目经理1名（满分8分）</p> <p>1）具有大专及以上学历且有餐饮业高级职业经理人资格证书的（学历需提供证书及“学信网”查询截图）得2分，否则不得分；</p> <p>2）具有二级及以上中式烹调师证书的得2分，否则不得分；</p> <p>3）2017年1月1日以来具有食堂餐饮服务管理业绩的，且在此项目中担任项目经理（或项目负责人）的得2分，否则不得分；</p> <p>4）具有三级及以上健康管理师证书的得1分，否则不得分；</p> <p>5）具有中式面点师证书的得1分，否则不得分。</p> <p>注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；(2)社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委会确认。未提供或提供不全不得分。</p> <p>③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。</p> <p>④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。</p> <p>⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-8	8	2	4	0	6	5	8	7	7

18	技术	<p>配备人员证书获奖情况 2、拟派厨师长2名（满分6分） 1）拟派厨师长均具有国家一级中式烹调师证的得2分，否则不得分； 2）拟派厨师长均具有国家一级中式面点师证的得2分，否则不得分； 3）拟派厨师长均获得过国内依法注册登记的协会(学会)颁发的餐饮类奖项的得1分，否则不得分； 4）拟派厨师长均具有高级食品安全管理师证书的得1分，否则不得分。 注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；②社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委会确认。未提供或提供不全不得分。 ③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。 ④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。 ⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-6	4	3	0	0	2	0	5	2	3
19	技术	<p>配备人员证书获奖情况 3、食品检验员（满分3分） 1）具有全日制本科学历证书的得1.5分，否则不得分； 2）具有农产品食品检验员证书的得1.5分，否则不得分。 注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；②社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委会确认。未提供或提供不全不得分。 ③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。 ④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。 ⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-3	3	3	0	0	0	1.5	0	1.5	1.5

20	技术	<p>配备人员证书获奖情况</p> <p>4、拟派其他人员（满分2分）</p> <p>（1）拟派其他人员中具有一级中式烹调师职业资格证书的，得1分，否则不得分。</p> <p>（2）拟派其他人员中具有一级中式面点师职业资格证书的，得1分，否则不得分。</p> <p>注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人作为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；②社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委确认。未提供或提供不全不得分。</p> <p>③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。</p> <p>④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。</p> <p>⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-2	2	1	0	0	2	1	2	1	2
21	技术	<p>餐饮延伸服务方案</p> <p>1、根据餐饮延伸服务方案（至少包含应急用餐保障、夜宵保障、创新性餐饮服务活动）的全面性、完整性进行综合评审：</p> <p>餐饮延伸服务方案全面完整的得2分；</p> <p>餐饮延伸服务方案较为全面完整的得1分；</p> <p>餐饮延伸服务方案缺漏较多的得0.5分；</p> <p>餐饮延伸服务方案未提供的不得分。</p>	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
22	技术	<p>餐饮延伸服务方案</p> <p>2、根据应急用餐保障、夜宵保障方案的合理性优劣性进行综合评审：</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务合理、专业性强的得3分；</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务较为合理、专业性较强的得2分；</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务一般的得1分；</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	2	2	1	2	2	3	2	2
23	技术	<p>餐饮延伸服务方案</p> <p>3、根据创新性餐饮服务活动的合理性优劣性进行综合评审：</p> <p>创新性餐饮服务活动合理、专业性强的得3分；</p> <p>创新性餐饮服务活动较为合理、专业性较强的得2分；</p> <p>创新性餐饮服务活动一般的得1分；</p> <p>创新性餐饮服务活动较差或未提供的不得分。</p>	0-3	2	2	2	2	2	2	2	3	2
24	技术	<p>事故应急方案</p> <p>评审小组根据投标人提供的事故应急方案，从食物中毒、火灾事故、设备设施保障及事故、自然灾害、意外伤害事故、治安事件、疫情防控等方面进行综合评审2分</p>	0-2	1.5	1	1	1	1	1	1.5	1.5	1.5
25	技术	<p>节能节约方案</p> <p>评审小组根据投标人提供的节能方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面进行综合评审2分</p>	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
26	技术	<p>其他优惠条件及服务承诺</p> <p>针对本项目服务的相关承诺、支持力度、优惠条件、其他餐饮延伸服务方案等进行综合评审3分。</p>	0-3	3	2	2	1.5	2	2	2	2	3

27	商务 资信	<p>投标供应商业绩</p> <p>自2017年1月1日以来，投标供应商所服务管理的食堂获得食品药品监督管理部门（或卫生部门或市场监督管理部门）量化评分为A级的，每提供一个量化评分结果得0.25分，本项最高1分。</p> <p>备注： 投标文件中提供获奖证书或批复或颁奖单位颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现投标供应商名称，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明材料，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-1	1	1	0	0	0.5	0.5	0	0	0
28	商务 资信	<p>投标供应商资质证书</p> <p>投标供应商具有经中国国家认证认可监督管理委员会认证机构颁发的有效的下列认证：</p> <p>1) 质量管理体系认证的得1分； 2) 食品安全管理体系认证的得1分； 3) 环境管理体系认证的得1分； 4) 职业健康安全管理体系认证的得1分； 5) HACCP体系认证证书的得1分； 6) 餐饮管理服务体系认证证书得1分；</p> <p>注：投标文件中提供上述证书扫描件及中国国家认证认可监督管理委员会官网证书信息查询截图。</p>	0-6	6	4	4	0	5	0	6	5	5
29	商务 资信	<p>投标供应商情况</p> <p>投标供应商获得行政主管部门颁发的餐饮行业奖项的，国家级的每个得1分，省级的每个得0.5分。本项满分2分。</p> <p>注：投标文件中提供获奖证书或批复或颁奖单位颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，提供的以上材料须能体现投标供应商名称，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明材料。</p>	0-2	0	0.5	0	0	0.5	0	0	0	0
合计			0-90	84.5	71.5	55	43.5	61	55	76.5	71	73

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（专家6）

项目名称：滨江区机关事务中心机关一食堂服务外包项目（0625-22216153）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	蜀 优 得 餐 服 有 限 公 司	王 芙 蓉 餐 管 集 团 有 限 公 司	杭 州 派 派 餐 饮 有 限 公 司	杭 州 一 面 之 缘 餐 饮 有 限 公 司	杭 州 豪 派 酒 店 有 限 公 司	苏 州 怡 悦 餐 管 有 限 公 司	浙 江 通 信 业 务 有 限 公 司	江 通 产 业 有 限 公 司	浙 江 灵 峰 餐 饮 有 限 公 司	杭 州 快 利 餐 管 有 限 公 司	杭 州 麦 麦 餐 管 有 限 公 司
1	技术	对招标文件要求的（满足）程度 完全响应招标文件“第四部分采购需求”及“第五部分拟签订合同文本”要求的得8分； 对招标文件“第四部分采购需求”及“第五部分拟签订合同文本”要求有负偏离的，负偏离项每项扣2分；扣完为止。 提供商务技术响应偏离表。	0-8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
2	技术	经营理念思路、目标、创新提升设想 （1）评审小组根据供应商提供的经营理念、思路与本项目的匹配度进行综合评审3分： 经营理念思路和本项目非常匹配的得3分； 经营理念思路和本项目较为匹配的得2分； 经营理念思路和本项目匹配度一般的得1分； 未提供或较差的不得分。	0-3	2	2	1	2	2	2	2	3	2	2	2
3	技术	经营理念思路、目标、创新提升设想 （2）评审小组根据供应商提供的经营目标与本项目的匹配度进行综合评审3分： 经营理念和本项目十分匹配度的得3分； 经营理念和本项目较为匹配度的得2分； 经营理念和本项目匹配度一般的得1分； 未提供或较差的不得分。	0-3	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2
4	技术	经营理念思路、目标、创新提升设想 （3）评审小组根据供应商基础项目现状提出的创新提升设想的先进性、合理性、可行性进行综合评审3分： 创新提升设想先进合理可行的得3分； 创新提升设想较为先进合理可行的得2分； 创新提升设想先进性合理性可行性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。	0-3	2	2	2	1	2	1	2	1	2	1	2
5	技术	食品质量控制方案 （1）结合项目食堂的特点，从食品菜色、花色品种、风味特色等方面进行综合评审2分。 食品菜色、花色品种丰富，风味特色新颖的得2分； 食品菜色、花色品种较为丰富，风味特色较为新颖的得1分； 食品菜色、花色品种一般，风味特色一般的得0.5分； 较差或未提供不得分。	0-2	2	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1
6	技术	食品质量控制方案 （2）评审小组根据供应商提供的《食品质量控制方案》的完整性、详尽程度进行综合评审2分： 方案完整、详细的得2分； 方案较为完整、详细的得1分； 方案完整性、详细程度一般的得0.5分； 未提供或较差的不得分。	0-2	1	0.5	0.5	0.5	1	1	1	1	0.5	1	1

7	技术	<p>食品质量控制方案</p> <p>(3) 评审小组根据供应商提供的《食品质量控制方案》的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审3分： 方案贴切且十分合理能很好保证食品质量的得3分； 方案较为贴切合理能较好保证食品质量的得2分； 方案贴切性、合理性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-3	2	2	2	1	2	1	2	2	2
8	技术	<p>服务质量控制方案</p> <p>评审小组根据供应商提供的《服务质量控制方案》的完整性、详尽程度进行综合评审2分： 方案完整、详细的得2分； 方案较为完整、详细的得1分； 方案完整性、详细程度一般的得0.5分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-2	1	1	0.5	0.5	1	0.5	1	1	1
9	技术	<p>服务质量控制方案</p> <p>(2) 评审小组根据供应商提供的《服务质量控制方案》的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审3分： 方案贴切且十分合理能很好保证服务质量的得3分； 方案较为贴切合理能较好保证服务质量的得2分； 方案贴切性、合理性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-3	3	2	1	1	2	1	3	2	2
10	技术	<p>卫生管理控制方案</p> <p>评审小组根据供应商提供的《卫生管理控制方案》，从食品卫生、人员卫生、环境卫生等方面的完整性、详尽程度进行综合评审2分： 方案完整、详细的得2分； 方案较为完整、详细的得1分； 方案完整性、详细程度一般的得0.5分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-2	2	2	0.5	0.5	2	1	2	1	1
11	技术	<p>卫生管理控制方案</p> <p>(2) 评审小组根据供应商提供的《卫生管理控制方案》，从食品卫生、人员卫生、环境卫生等方面的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审3分： 方案贴切且十分合理能很好保证卫生条件的得3分； 方案较为贴切合理能较好保证卫生条件的得2分； 方案贴切性、合理性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-3	3	2	2	1	2	2	3	2	2
12	技术	<p>服务承诺</p> <p>投标供应商提供： 1、服务态度（文明经营）承诺的全面性、优劣性进行综合评审0.5分。 2、食品安全承诺的全面性、优劣性进行综合评审0.5分。 备注：供应商自行提供书面承诺函。</p>	0-1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
13	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>1、根据拟派本项目人员的组织架构、岗位分工情况进行综合评审。 拟派人员架构合理、岗位分工明确合理的得3分； 拟派人员架构合理、岗位分工较为明确合理的得2分； 拟派人员架构较为合理、岗位分工较为明确合理的得1分； 拟派人员架构分工较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	2	2	3	2	2	2	2	2
14	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>2、根据投标人提供的人员培训方案进行综合评审。 人员培训方案详尽合理、专业性强的得3分； 人员培训方案较为详尽合理、专业性较强的得2分； 人员培训方案一般的得1分； 人员培训方案较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	1	2	2	2	2	3	2	2

15	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>3、根据投标人提供人事管理规定、内部考核（检查）制度进行综合评审。</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度详尽合理、专业性强的得3分；</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度较为详尽合理、专业性较强的得2分；</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度一般的得1分；</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	2	1	2	2	2	3	2	2
16	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>4、根据投标人提供的人员激励方案、团队团建（文化）方案进行综合评审。</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案丰富合理的得3分；</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案较为丰富合理的得2分；</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案一般的得1分；</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	2	2	2	2	2	3	2	3
17	技术	<p>配备人员证书获奖情况</p> <p>1、拟派项目经理1名（满分8分）</p> <p>1）具有大专及以上学历且有餐饮业高级职业经理人资格证书的（学历需提供证书及“学信网”查询截图）得2分，否则不得分；</p> <p>2）具有二级及以上中式烹调师证书的得2分，否则不得分；</p> <p>3）2017年1月1日以来具有食堂餐饮服务管理业绩的，且在此项目中担任项目经理（或项目负责人）的得2分，否则不得分；</p> <p>4）具有三级及以上健康管理师证书的得1分，否则不得分；</p> <p>5）具有中式面点师证书的得1分，否则不得分。</p> <p>注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；(2)社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委会确认。未提供或提供不全不得分。</p> <p>③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。</p> <p>④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。</p> <p>⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-8	8	2	4	0	6	5	8	7	7

18	技术	<p>配备人员证书获奖情况 2、拟派厨师长2名（满分6分） 1）拟派厨师长均具有国家一级中式烹调师证的得2分，否则不得分； 2）拟派厨师长均具有国家一级中式面点师证的得2分，否则不得分； 3）拟派厨师长均获得过国内依法注册登记的协会(学会)颁发的餐饮类奖项的得1分，否则不得分； 4）拟派厨师长均具有高级食品安全管理师证书的得1分，否则不得分。 注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；②社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委会确认。未提供或提供不全不得分。 ③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。 ④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。 ⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-6	4	3	0	0	2	0	5	2	3
19	技术	<p>配备人员证书获奖情况 3、食品检验员（满分3分） 1）具有全日制本科学历证书的得1.5分，否则不得分； 2）具有农产品食品检验员证书的得1.5分，否则不得分。 注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；②社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委会确认。未提供或提供不全不得分。 ③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。 ④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。 ⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-3	3	3	0	0	0	1.5	0	1.5	1.5

20	技术	<p>配备人员证书获奖情况</p> <p>4、拟派其他人员（满分2分）</p> <p>（1）拟派其他人员中具有一级中式烹调师职业资格证书的，得1分，否则不得分。</p> <p>（2）拟派其他人员中具有一级中式面点师职业资格证书的，得1分，否则不得分。</p> <p>注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人作为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；②社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委确认。未提供或提供不全不得分。</p> <p>③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。</p> <p>④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。</p> <p>⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-2	2	1	0	0	2	1	2	1	2
21	技术	<p>餐饮延伸服务方案</p> <p>1、根据餐饮延伸服务方案（至少包含应急用餐保障、夜宵保障、创新性餐饮服务活动）的全面性、完整性进行综合评审：</p> <p>餐饮延伸服务方案全面完整的得2分；</p> <p>餐饮延伸服务方案较为全面完整的得1分；</p> <p>餐饮延伸服务方案缺漏较多的得0.5分；</p> <p>餐饮延伸服务方案未提供的不得分。</p>	0-2	2	1	1	2	1	2	2	2	2
22	技术	<p>餐饮延伸服务方案</p> <p>2、根据应急用餐保障、夜宵保障方案的合理性优劣性进行综合评审：</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务合理、专业性强的得3分；</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务较为合理、专业性较强的得2分；</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务方案一般的得1分；</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	2	1	2	2	2	2	2	2
23	技术	<p>餐饮延伸服务方案</p> <p>3、根据创新性餐饮服务活动的合理性优劣性进行综合评审：</p> <p>创新性餐饮服务活动合理、专业性强的得3分；</p> <p>创新性餐饮服务活动较为合理、专业性较强的得2分；</p> <p>创新性餐饮服务活动一般的得1分；</p> <p>创新性餐饮服务活动较差或未提供的不得分。</p>	0-3	2	2	1	2	2	1	3	2	2
24	技术	<p>事故应急方案</p> <p>评审小组根据投标人提供的事故应急方案，从食物中毒、火灾事故、设备设施保障及事故、自然灾害、意外伤害事故、治安事件、疫情防控等方面进行综合评审2分</p>	0-2	2	2	1	2	1	1	2	2	2
25	技术	<p>节能节约方案</p> <p>评审小组根据投标人提供的节能方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面进行综合评审2分</p>	0-2	2	2	1	2	2	2	2	2	2
26	技术	<p>其他优惠条件及服务承诺</p> <p>针对本项目服务的相关承诺、支持力度、优惠条件、其他餐饮延伸服务方案等进行综合评审3分。</p>	0-3	3	3	2	2	2	3	3	3	3

27	商务 资信	<p>投标供应商业绩</p> <p>自2017年1月1日以来，投标供应商所服务管理的食堂获得食品药品监督管理部门（或卫生部门或市场监督管理部门）量化评分为A级的，每提供一个量化评分结果得0.25分，本项最高1分。</p> <p>备注： 投标文件中提供获奖证书或批复或颁奖单位颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现投标供应商名称，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明材料，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-1	1	1	0	0	0.5	0.5	0	0	0
28	商务 资信	<p>投标供应商资质证书</p> <p>投标供应商具有经中国国家认证认可监督管理委员会认证机构颁发的有效的下列认证：</p> <p>1) 质量管理体系认证的得1分； 2) 食品安全管理体系认证的得1分； 3) 环境管理体系认证的得1分； 4) 职业健康安全管理体系认证的得1分； 5) HACCP体系认证证书的得1分； 6) 餐饮管理服务体系认证证书得1分；</p> <p>注：投标文件中提供上述证书扫描件及中国国家认证认可监督管理委员会官网证书信息查询截图。</p>	0-6	6	4	4	0	5	0	6	5	5
29	商务 资信	<p>投标供应商情况</p> <p>投标供应商获得行政主管部门颁发的餐饮行业奖项的，国家级的每个得1分，省级的每个得0.5分。本项满分2分。</p> <p>注：投标文件中提供获奖证书或批复或颁奖单位颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，提供的以上材料须能体现投标供应商名称，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明材料。</p>	0-2	0	0.5	0	0	0.5	0	0	0	0
合计			0-90	79	59	43.5	39.5	60	48.5	76	61	65.5

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（专家7）

项目名称：滨江区机关事务中心机关一食堂服务外包项目（0625-22216153）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	蜀 王 优 得 餐 服 有 限 公 司	杭 州 派 餐 管 集 团 有 限 公 司	杭 州 一 之 餐 管 有 限 公 司	杭 州 面 缘 餐 饮 有 限 公 司	杭 州 豪 派 餐 管 有 限 公 司	苏 州 怡 悦 餐 管 有 限 公 司	浙 江 通 信 业 务 有 限 公 司	江 浙 通 产 服 有 限 公 司	浙 江 灵 峰 餐 管 有 限 公 司	杭 州 快 利 餐 管 有 限 公 司	杭 州 麦 餐 管 有 限 公 司
1	技术	对招标文件要求的（满足）程度 完全响应招标文件“第四部分采购需求”及“第五部分拟签订合同文本”要求的得8分； 对招标文件“第四部分采购需求”及“第五部分拟签订合同文本”要求有负偏离的，负偏离项每项扣2分；扣完为止。 提供商务技术响应偏离表。	0-8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
2	技术	经营理念思路、目标、创新提升设想 （1）评审小组根据供应商提供的经营理念、思路与本项目的匹配度进行综合评审3分： 经营理念思路和本项目非常匹配的得3分； 经营理念思路和本项目较为匹配的得2分； 经营理念思路和本项目匹配度一般的得1分； 未提供或较差的不得分。	0-3	3	3	2	2	2	3	2	2	2	2	1
3	技术	经营理念思路、目标、创新提升设想 （2）评审小组根据供应商提供的经营目标与本项目的匹配度进行综合评审3分： 经营理念和本项目十分匹配度的得3分； 经营理念和本项目较为匹配度的得2分； 经营理念和本项目匹配度一般的得1分； 未提供或较差的不得分。	0-3	2	3	2	3	2	2	2	2	2	2	1
4	技术	经营理念思路、目标、创新提升设想 （3）评审小组根据供应商基础项目现状提出的创新提升设想的先进性、合理性、可行性进行综合评审3分： 创新提升设想先进合理可行的得3分； 创新提升设想较为先进合理可行的得2分； 创新提升设想先进性合理性可行性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。	0-3	2	2	1	3	2	2	2	2	2	2	1
5	技术	食品质量控制方案 （1）结合项目食堂的特点，从食品菜色、花色品种、风味特色等方面进行综合评审2分。 食品菜色、花色品种丰富，风味特色新颖的得2分； 食品菜色、花色品种较为丰富，风味特色较为新颖的得1分； 食品菜色、花色品种一般，风味特色一般的得0.5分； 较差或未提供不得分。	0-2	2	2	1	2	1	2	2	2	2	2	1
6	技术	食品质量控制方案 （2）评审小组根据供应商提供的《食品质量控制方案》的完整性、详尽程度进行综合评审2分： 方案完整、详细的得2分； 方案较为完整、详细的得1分； 方案完整性、详细程度一般的得0.5分； 未提供或较差的不得分。	0-2	2	1	2	2	1	2	2	2	2	2	1

7	技术	<p>食品质量控制方案</p> <p>(3) 评审小组根据供应商提供的《食品质量控制方案》的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审3分： 方案贴切且十分合理能很好保证食品质量的得3分； 方案较为贴切合理能较好保证食品质量的得2分； 方案贴切性、合理性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-3	2	2	1	2	2	3	2	2	2
8	技术	<p>服务质量控制方案</p> <p>评审小组根据供应商提供的《服务质量控制方案》的完整性、详尽程度进行综合评审2分： 方案完整、详细的得2分； 方案较为完整、详细的得1分； 方案完整性、详细程度一般的得0.5分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-2	2	2	1	2	1	1	2	2	1
9	技术	<p>服务质量控制方案</p> <p>(2) 评审小组根据供应商提供的《服务质量控制方案》的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审3分： 方案贴切且十分合理能很好保证服务质量的得3分； 方案较为贴切合理能较好保证服务质量的得2分； 方案贴切性、合理性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-3	2	2	1	2	1	1	2	3	1
10	技术	<p>卫生管理控制方案</p> <p>评审小组根据供应商提供的《卫生管理控制方案》，从食品卫生、人员卫生、环境卫生等方面的完整性、详尽程度进行综合评审2分： 方案完整、详细的得2分； 方案较为完整、详细的得1分； 方案完整性、详细程度一般的得0.5分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-2	2	2	2	1	2	2	2	2	2
11	技术	<p>卫生管理控制方案</p> <p>(2) 评审小组根据供应商提供的《卫生管理控制方案》，从食品卫生、人员卫生、环境卫生等方面的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审3分： 方案贴切且十分合理能很好保证卫生条件的得3分； 方案较为贴切合理能较好保证卫生条件的得2分； 方案贴切性、合理性一般的得1分； 未提供或较差的不得分。</p>	0-3	3	3	3	2	2	2	3	3	3
12	技术	<p>服务承诺</p> <p>投标供应商提供： 1、服务态度（文明经营）承诺的全面性、优劣性进行综合评审0.5分。 2、食品安全承诺的全面性、优劣性进行综合评审0.5分。 备注：供应商自行提供书面承诺函。</p>	0-1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
13	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>1、根据拟派本项目人员的组织架构、岗位分工情况进行综合评审。 拟派人员架构合理、岗位分工明确合理的得3分； 拟派人员架构合理、岗位分工较为明确合理的得2分； 拟派人员架构较为合理、岗位分工较为明确合理的得1分； 拟派人员架构分工较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	2	2	3	2	2	2	2	2
14	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>2、根据投标人提供的人员培训方案进行综合评审。 人员培训方案详尽合理、专业性强的得3分； 人员培训方案较为详尽合理、专业性较强的得2分； 人员培训方案一般的得1分； 人员培训方案较差或未提供的不得分。</p>	0-3	2	2	1	2	1	2	1	2	1

15	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>3、根据投标人提供人事管理规定、内部考核（检查）制度进行综合评审。</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度详尽合理、专业性强的得3分；</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度较为详尽合理、专业性较强的得2分；</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度一般的得1分；</p> <p>人事管理规定、内部考核（检查）制度较差或未提供的不得分。</p>	0-3	2	2	1	2	1	2	2	2	1
16	技术	<p>人员配置架构及管理</p> <p>4、根据投标人提供的人员激励方案、团队团建（文化）方案进行综合评审。</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案丰富合理的得3分；</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案较为丰富合理的得2分；</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案一般的得1分；</p> <p>激励方案、团队团建（文化）方案较差或未提供的不得分。</p>	0-3	2	2	1	2	1	1	1	2	1
17	技术	<p>配备人员证书获奖情况</p> <p>1、拟派项目经理1名（满分8分）</p> <p>1）具有大专及以上学历且有餐饮业高级职业经理人资格证书的（学历需提供证书及“学信网”查询截图）得2分，否则不得分；</p> <p>2）具有二级及以上中式烹调师证书的得2分，否则不得分；</p> <p>3）2017年1月1日以来具有食堂餐饮服务管理业绩的，且在此项目中担任项目经理（或项目负责人）的得2分，否则不得分；</p> <p>4）具有三级及以上健康管理师证书的得1分，否则不得分；</p> <p>5）具有中式面点师证书的得1分，否则不得分。</p> <p>注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；(2)社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委会确认。未提供或提供不全不得分。</p> <p>③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。</p> <p>④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。</p> <p>⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-8	8	2	4	0	6	5	8	7	7

18	技术	<p>配备人员证书获奖情况 2、拟派厨师长2名（满分6分） 1）拟派厨师长均具有国家一级中式烹调师证的得2分，否则不得分； 2）拟派厨师长均具有国家一级中式面点师证的得2分，否则不得分； 3）拟派厨师长均获得过国内依法注册登记的协会(学会)颁发的餐饮类奖项的得1分，否则不得分； 4）拟派厨师长均具有高级食品安全管理师证书的得1分，否则不得分。 注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；②社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委会确认。未提供或提供不全不得分。 ③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。 ④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。 ⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-6	4	3	0	0	2	0	5	2	3
19	技术	<p>配备人员证书获奖情况 3、食品检验员（满分3分） 1）具有全日制本科学历证书的得1.5分，否则不得分； 2）具有农产品食品检验员证书的得1.5分，否则不得分。 注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；②社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委会确认。未提供或提供不全不得分。 ③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。 ④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。 ⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-3	3	3	0	0	0	1.5	0	1.5	1.5

20	技术	<p>配备人员证书获奖情况</p> <p>4、拟派其他人员（满分2分）</p> <p>（1）拟派其他人员中具有一级中式烹调师职业资格证书的，得1分，否则不得分。</p> <p>（2）拟派其他人员中具有一级中式面点师职业资格证书的，得1分，否则不得分。</p> <p>注：①投标文件中须提供上述人员证书复印件及投标人作为其缴纳近半年内任意三个月的社保证明材料。具体可通过下述形式之一：(1)社保局官方网站查询的个人缴费记录截图打印件；②社保局的书面证明材料；(3)经投标供应商委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评委确认。未提供或提供不全不得分。</p> <p>③投标文件中须提供中式烹调师、中式面点师、健康管理师、农产品食品检验员“技能人才评价证书全国联网查询”网站查询截图。</p> <p>④第1条3）投标文件中提供业绩合同扫描件或影印件，如业绩合同中无法体现项目经理、项目内容等满足上述要求的内容，须另附业主盖章的证明材料。</p> <p>⑤第2条3）投标文件中需提供获奖证书或批复或颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明文件，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-2	2	1	0	0	2	1	2	1	2
21	技术	<p>餐饮延伸服务方案</p> <p>1、根据餐饮延伸服务方案（至少包含应急用餐保障、夜宵保障、创新性餐饮服务活动）的全面性、完整性进行综合评审：</p> <p>餐饮延伸服务方案全面完整的得2分；</p> <p>餐饮延伸服务方案较为全面完整的得1分；</p> <p>餐饮延伸服务方案缺漏较多的得0.5分；</p> <p>餐饮延伸服务方案未提供的不得分。</p>	0-2	2	2	0.5	2	2	2	2	2	2
22	技术	<p>餐饮延伸服务方案</p> <p>2、根据应急用餐保障、夜宵保障方案的合理性优劣性进行综合评审：</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务合理、专业性强的得3分；</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务较为合理、专业性较强的得2分；</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务一般的得1分；</p> <p>应急用餐保障、夜宵保障服务较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	3	1	3	2	2	2	2	2
23	技术	<p>餐饮延伸服务方案</p> <p>3、根据创新性餐饮服务活动的合理性优劣性进行综合评审：</p> <p>创新性餐饮服务活动合理、专业性强的得3分；</p> <p>创新性餐饮服务活动较为合理、专业性较强的得2分；</p> <p>创新性餐饮服务活动一般的得1分；</p> <p>创新性餐饮服务活动较差或未提供的不得分。</p>	0-3	3	2	1	3	2	2	2	2	2
24	技术	<p>事故应急方案</p> <p>评审小组根据投标人提供的事故应急方案，从食物中毒、火灾事故、设备设施保障及事故、自然灾害、意外伤害事故、治安事件、疫情防控等方面进行综合评审2分</p>	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
25	技术	<p>节能节约方案</p> <p>评审小组根据投标人提供的节能方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面进行综合评审2分</p>	0-2	2	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	2	2	1.5
26	技术	<p>其他优惠条件及服务承诺</p> <p>针对本项目服务的相关承诺、支持力度、优惠条件、其他餐饮延伸服务方案等进行综合评审3分。</p>	0-3	2	1.5	1	2	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5

27	商务 资信	<p>投标供应商业绩</p> <p>自2017年1月1日以来，投标供应商所服务管理的食堂获得食品药品监督管理局（或卫生部门或市场监督管理部门）量化评分为A级的，每提供一个量化评分结果得0.25分，本项最高1分。</p> <p>备注： 投标文件中提供获奖证书或批复或颁奖单位颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现投标供应商名称，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明材料，未提供或提供不全的不得分。</p>	0-1	1	1	0	0	0.5	0.5	0	0	0
28	商务 资信	<p>投标供应商资质证书</p> <p>投标供应商具有经中国国家认证认可监督管理委员会认证机构颁发的有效的下列认证：</p> <p>1) 质量管理体系认证的得1分； 2) 食品安全管理体系认证的得1分； 3) 环境管理体系认证的得1分； 4) 职业健康安全管理体系认证的得1分； 5) HACCP体系认证证书的得1分； 6) 餐饮管理服务体系认证证书得1分；</p> <p>注：投标文件中提供上述证书扫描件及中国国家认证认可监督管理委员会官网证书信息查询截图。</p>	0-6	6	4	4	0	5	0	6	5	5
29	商务 资信	<p>投标供应商情况</p> <p>投标供应商获得行政主管部门颁发的餐饮行业奖项的，国家级的每个得1分，省级的每个得0.5分。本项满分2分。</p> <p>注：投标文件中提供获奖证书或批复或颁奖单位颁奖文件或网上公示截图等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，提供的以上材料须能体现投标供应商名称，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明材料。</p>	0-2	0	0.5	0	0	0.5	0	0	0	0
合计			0-90	78	65.5	45	52.5	57	55	68.5	67	57.5

专家（签名）：