

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：2025年临平第二小学餐饮服务外包项目（二次）（ZJZDCGLP-2024-85-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州辰远物业管理有限公司	杭州元创物业管理有限公司	杭州汇同物业服务有限公司	杭州大城运福餐饮管理有限公司
1.1	技术	餐厅环境管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性，进行评分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	1.0	1.0	4.0	4.0
1.2	技术	食品质量控制方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	1.0	1.0	4.0	4.0
1.3	技术	卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、防疫卫生、垃圾处理方案等），根据方案的全面性、可行性及针对性，进行评分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	1.0	1.0	4.0	4.0
1.4	技术	服务质量控制方案，根据方案的完整性、科学性、合理性进行打分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	1.0	1.0	4.0	3.0
1.5	技术	原材料使用管理方案及食品保存管理方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	1.0	1.0	4.0	4.0
1.6	技术	餐饮服务食品安全管理五常法在食堂管理中的运用方案的完整性、合理性进行打分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	3.0	4.0	3.0
1.7	技术	为保持食物口味多样性，主要人员（厨师）合理轮换方案的可行性、合理性进行打分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	1.0	1.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

2.1	技术	根据投标单位厨房管理服务内容、相关管理措施、岗位责任制、服务流程、标准化、规范化进行打分。 内容可行的、针对性强的,得3分; 方案较可行、针对性一般的,得2分; 方案不可行、针对性较差的,得1分; 不符合或未提供不得分。	0-3	1.0	1.0	2.0	2.0
2.2	技术	具有完善的组织架构,有健全的餐饮管理服务制度,进行打分: 组织架构、服务制度完整的、针对性高的得3分; 方案较完整、针对性一般的,得2分; 方案不完整、针对性较差的,得1分; 不符合或未提供不得分。	0-3	1.0	1.0	3.0	3.0
2.3	技术	具有可靠的服务质量保证措施,服务质量检查方法和标准、投诉处理和及时整改方案措施等进行打分: 服务质量保证措施可行的、针对性强的,得3分; 方案较可行、针对性一般的,得2分; 方案不可行、针对性较差的,得1分; 不符合或未提供不得分。	0-3	1.0	1.0	2.0	2.0
3	技术	员工培训计划及内容:根据员工培训计划及服务理念先进性、规范性,进行评分: 培训内容及计划周全、服务理念先进、内容规范的,得4分; 培训内容及计划较周全、服务理念较先进、内容规范的,得3分; 培训内容及计划服务理念先进性一般、内容规范性一般的,得2分; 培训内容及计划不周全、服务理念不先进、内容不够规范的,得1分; 不符合或未提供不得分。	0-4	2.0	2.0	3.0	3.0
4	技术	服务承诺落实的保障、服务期内的后续技术支持、维护能力进行打分: 服务方案保障完善性高、后续技术及维护能力好的得4分; 服务方案保障完善性、后续技术及维护能力较好的得3分; 服务方案保障完善性、后续技术及维护能力一般的得2分; 服务方案保障完善性、后续技术及维护能力较差的得1分; 不符合或未提供不得分。	0-4	2.0	2.0	3.0	3.0
5.1	技术	对服务区域内出现的各类事故的紧急预案(如烧烫伤、割伤、跌伤等)进行打分: 对应急事件的响应时间、调配人数与处理方案的合理、清晰、全面的得3分; 较合理、较清晰、较全面的得2分; 不够合理、不够清晰、不够全面的得1分; 不符合或未提供不得分。	0-3	2.0	2.0	3.0	3.0
5.2	技术	对管理区域内的防盗、防火的安全防范巡查方案、全面性、合理性进行打分: 安全防范巡查方案全面详细、合理性高的得3分; 较全面、较详细、合理性一般的得2分; 不够详细、不够全面、合理性较差的得1分; 不符合或未提供不得分。	0-3	2.0	2.0	3.0	3.0
6.1	技术	配餐花色种类丰富、营养搭配合理,能够分季节时令科学组配,根据投标方案进行打分: 菜谱清单的多样性好的、营养搭配合理、全面的得4分; 菜谱清单的多样性较好的、营养搭配较合理、全面的得3分; 菜谱清单的多样性一般的、合理性一般及营养较全面的得2分; 菜谱清单不够多样性、合理较差、营养不够全面的得1分; 不符合或未提供不得分。	0-4	2.0	2.0	3.0	3.0
6.2	技术	具备菜品研发能力,包括提升菜品口味、新菜品开发、传统美食制作等,根据投标方案进行打分: 菜谱内容丰富、营养全面的得4分; 菜谱内容较丰富、营养较全面的得3分; 菜谱内容丰富性一般的得2分; 菜谱清单简陋,内容较少的得1分; 不符合或未提供不得分。	0-4	2.0	1.0	3.0	3.0
7.1	技术	投标人根据本项目的特点提供的特色服务,如厨师长、厨师擅长的主要菜系、部分菜谱、宴席制作方面的特色专长及点心师的特长,根据内容针对性与特色进行打分: 针对性强且具有特色服务的得4分; 针对性较强且较具有特色服务的得3分; 针对性一般、特色服务一般的得2分; 针对性较差、特色服务较差的得1分; 不符合或未提供不得分。	0-4	2.0	1.0	3.0	3.0
7.2	技术	供应商提供的其他增值服务,如节日餐食、用餐环境及气氛提升内容方案,根据增值服务内容方案的合理性和针对性进行打分: 上述各项增值服务内容方案合理性好、针对性强的得4分; 合理性较好、针对性较强的得3分; 合理性一般、针对性一般的得2分; 合理性较差、针对性较差的得1分; 不符合或未提供不得分。	0-4	2.0	2.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

8.1	技术	人员岗位安排分配明细情况及从业人员综合素质比较,包括人员数量、配备是否合理,各岗位的配置和劳动力的投入是否经优化配置,是否合理充分满足各岗位和工作量的需要进行评分。 人员数量与配备合理、配置劳动力投入优化好的得3分; 人员数量与配备合理性一般、配置劳动力投入不够优化的得2分; 人员数量与配备合理性较差、配置劳动力投入较差的得1分; 不符合或未提供不得分。	0-3	2.0	2.0	3.0	2.0
8.2	技术	拟派岗位人员情况:拟派厨师人员具有在有效期限内的健康证,另须提供中式烹调师等级证书,其中中级(国家职业资格四级)的得3分,高级(国家职业资格三级)的得4分,技师(国家职业资格二级)的得5分,高级技师(国家职业资格一级)的得6分。 (提供人员身份证、健康证、厨师等级证书复印件或扫描件加盖公章,否则不得分。)	0-6	0.0	0.0	6.0	6.0
8.3	技术	公共营养师:投标单位具有公共营养师资格证书的得1分。 (提供人员证书复印件加盖公章,否则不得分。)	0-1	0.0	0.0	1.0	1.0
8.4	技术	公共营养师:投标单位具有公共营养师资格证书的得1分。 (提供人员证书复印件加盖公章,否则不得分。)	0-1	0.0	0.0	1.0	1.0
9	商务	管理体系认证 ①有效的质量管理体系认证证书(1分); ②有效的环境管理体系认证证书(1分); ③有效的职业健康安全管理体系认证证书(1分); ④有效的食品安全管理体系认证证书(1分); (投标单位提供有效期内证书复印件及体系网站查询截图加盖公章,否则不得分。)	0-4	0.0	0.0	4.0	4.0
10	商务	业绩经验 投标人自2020年1月1日(含)以来承担过类似业绩的,每提供一个合同得0.5分,最高得1分。(提供合同复印件或扫描件加盖投标人公章,否则不得分。)	0-1	1.0	0.0	1.0	1.0
合计			0-90	31.0	28.0	75.0	72.0

专家(签名):

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：2025年临平第二小学餐饮服务外包项目（二次）（ZJZDCGLP-2024-85-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州辰远物业管理有限公司	杭州元创物业管理有限公司	杭州汇同物业服务有限公司	杭州大城运福餐饮管理有限公司
1.1	技术	餐厅环境管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性，进行评分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	1.0	1.0	4.0	4.0
1.2	技术	食品质量控制方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	3.0	4.0	4.0
1.3	技术	卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、防疫卫生、垃圾处理方案等），根据方案的全面性、可行性及针对性，进行评分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	3.0	4.0	4.0
1.4	技术	服务质量控制方案，根据方案的完整性、科学性、合理性进行打分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	1.0	1.0	4.0	4.0
1.5	技术	原材料使用管理方案及食品保存管理方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	3.0	4.0	3.0
1.6	技术	餐饮服务食品安全管理五常在食堂管理中的运用方案的完整性、合理性进行打分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	1.0	1.0	3.0	4.0
1.7	技术	为保持食物口味多样性，主要人员（厨师）合理轮换方案的可行性、合理性进行打分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	3.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

2.1	技术	根据投标单位厨房管理服务内容、相关管理措施、岗位责任制、服务流程、标准化、规范化进行打分。 内容可行的、针对性强的,得3分; 方案较可行、针对性一般的,得2分; 方案不可行、针对性较差的,得1分;不符合或未提供不得分。	0-3	1.0	1.0	2.0	2.0
2.2	技术	具有完善的组织架构,有健全的餐饮管理服务制度,进行打分: 组织架构、服务制度完整的、针对性高的得3分; 方案较完整、针对性一般的,得2分; 方案不完整、针对性较差的,得1分;不符合或未提供不得分。	0-3	1.0	1.0	2.0	2.0
2.3	技术	具有可靠的服务质量保证措施,服务质量检查方法和标准、投诉处理和及时整改方案措施等进行打分: 服务质量保证措施可行的、针对性强的,得3分; 方案较可行、针对性一般的,得2分; 方案不可行、针对性较差的,得1分;不符合或未提供不得分。	0-3	1.0	1.0	2.0	2.0
3	技术	员工培训计划及内容:根据员工培训计划及服务理念先进性、规范性,进行评分: 培训内容及计划周全、服务理念先进、内容规范的,得4分; 培训内容及计划较周全、服务理念较先进、内容规范的,得3分; 培训内容及计划服务理念先进性一般、内容规范性一般的,得2分;培训内容及计划不周全、服务理念不先进、内容不够规范的,得1分;不符合或未提供不得分。	0-4	1.0	1.0	3.0	3.0
4	技术	服务承诺落实的保障、服务期内的后续技术支持、维护能力进行打分: 服务方案保障完善性高、后续技术及维护能力好的得4分; 服务方案保障完善性、后续技术及维护能力较好的得3分; 服务方案保障完善性、后续技术及维护能力一般的得2分; 服务方案保障完善性、后续技术及维护能力较差的得1分; 不符合或未提供不得分。	0-4	1.0	1.0	3.0	3.0
5.1	技术	对服务区域内出现的各类事故的紧急预案(如烧烫伤、割伤、跌伤等)进行打分: 对应急事件的响应时间、调配人数与处理方案的合理、清晰、全面的得3分; 较合理、较清晰、较全面的得2分; 不够合理、不够清晰、不够全面的得1分;不符合或未提供不得分。	0-3	1.0	1.0	2.0	2.0
5.2	技术	对管理区域内的防盗、防火的安全防范巡查方案、全面性、合理性进行打分: 安全防范巡查方案全面详细、合理性高的得3分; 较全面、较详细、合理性一般的得2分; 不够详细、不够全面、合理性较差的得1分;不符合或未提供不得分。	0-3	1.0	1.0	2.0	2.0
6.1	技术	配餐花色种类丰富、营养搭配合理,能够分季节时令科学组配,根据投标方案进行打分: 菜谱清单的多样性好的、营养搭配合理、全面的得4分; 菜谱清单的多样性较好的、营养搭配合理、全面的得3分; 菜谱清单的多样性一般的、合理性一般及营养较全面的得2分; 菜谱清单不够多样性、合理较差、营养不够全面的得1分;不符合或未提供不得分。	0-4	2.0	2.0	3.0	3.0
6.2	技术	具备菜品研发能力,包括提升菜品口味、新菜品开发、传统美食制作等,根据投标方案进行打分: 菜谱内容丰富、营养全面的得4分; 菜谱内容较丰富、营养较全面的得3分; 菜谱内容丰富性一般的得2分; 菜谱清单简陋,内容较少的得1分;不符合或未提供不得分。	0-4	2.0	2.0	4.0	4.0
7.1	技术	投标人根据本项目的特点提供的特色服务,如厨师长、厨师擅长的主要菜系、部分菜谱、宴席制作方面的特色专长及点心师的特长,根据内容针对性与特色进行打分: 针对性强且具有特色服务的得4分; 针对性较强且较具有特色服务的得3分; 针对性一般、特色服务一般的得2分; 针对性较差、特色服务较差的得1分;不符合或未提供不得分。	0-4	1.0	2.0	3.0	3.0
7.2	技术	供应商提供的其他增值服务,如节日餐食、用餐环境及气氛提升内容方案,根据增值服务内容方案的合理性和针对性进行打分: 上述各项增值服务内容方案合理性好、针对性强的得4分; 合理性较好、针对性较强的得3分; 合理性一般、针对性一般的得2分; 合理性较差、针对性较差的得1分;不符合或未提供不得分。	0-4	2.0	2.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

8.1	技术	人员岗位安排分配明细情况及从业人员综合素质比较,包括人员数量、配备是否合理,各岗位的配置和劳动力的投入是否经优化配置,是否合理充分满足各岗位和工作量的需要进行评分。 人员数量与配备合理、配置劳动力投入优化好的得3分; 人员数量与配备合理性一般、配置劳动力投入不够优化的得2分; 人员数量与配备合理性较差、配置劳动力投入较差的得1分; 不符合或未提供不得分。	0-3	1.0	1.0	3.0	2.0
8.2	技术	拟派岗位人员情况:拟派厨师人员具有在有效期限内的健康证,另须提供中式烹调师等级证书,其中中级(国家职业资格四级)的得3分,高级(国家职业资格三级)的得4分,技师(国家职业资格二级)的得5分,高级技师(国家职业资格一级)的得6分。 (提供人员身份证、健康证、厨师等级证书复印件或扫描件加盖公章,否则不得分。)	0-6	0.0	0.0	6.0	6.0
8.3	技术	公共营养师:投标单位具有公共营养师资格证书的得1分。 (提供人员证书复印件加盖公章,否则不得分。)	0-1	0.0	0.0	1.0	1.0
8.4	技术	公共营养师:投标单位具有公共营养师资格证书的得1分。 (提供人员证书复印件加盖公章,否则不得分。)	0-1	0.0	0.0	1.0	1.0
9	商务	管理体系认证 ①有效的质量管理体系认证证书(1分); ②有效的环境管理体系认证证书(1分); ③有效的职业健康安全管理体系认证证书(1分); ④有效的食品安全管理体系认证证书(1分); (投标单位提供有效期内证书复印件及体系网站查询截图加盖公章,否则不得分。)	0-4	0.0	0.0	4.0	4.0
10	商务	业绩经验 投标人自2020年1月1日(含)以来承担过类似业绩的,每提供一个合同得0.5分,最高得1分。(提供合同复印件或扫描件加盖投标人公章,否则不得分。)	0-1	1.0	0.0	1.0	1.0
合计			0-90	31.0	31.0	72.0	71.0

专家(签名):

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：2025年临平第二小学餐饮服务外包项目（二次）（ZJZDCGLP-2024-85-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州辰远物业管理有限公司	杭州元创物业管理有限公司	杭州汇同物业服务有限公司	杭州大城运福餐饮管理有限公司
1.1	技术	餐厅环境管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性，进行评分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	3.0	4.0	4.0
1.2	技术	食品质量控制方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	3.0	4.0	4.0
1.3	技术	卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、防疫卫生、垃圾处理方案等），根据方案的全面性、可行性及针对性，进行评分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	3.0	4.0	4.0
1.4	技术	服务质量控制方案，根据方案的完整性、科学性、合理性进行打分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	1.0	4.0	3.0
1.5	技术	原材料使用管理方案及食品保存管理方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	3.0	4.0	4.0
1.6	技术	餐饮服务食品安全管理五常在食堂管理中的运用方案的完整性、合理性进行打分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	3.0	4.0	3.0
1.7	技术	为保持食物口味多样性，主要人员（厨师）合理轮换方案的可行性、合理性进行打分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	1.0	1.0	4.0	3.0

技术商务资信评分明细表

2.1	技术	根据投标单位厨房管理服务内容、相关管理措施、岗位责任制、服务流程、标准化、规范化进行打分。 内容可行的、针对性强的,得3分; 方案较可行、针对性一般的,得2分; 方案不可行、针对性较差的,得1分;不符合或未提供不得分。	0-3	2.0	2.0	3.0	3.0
2.2	技术	具有完善的组织架构,有健全的餐饮管理服务制度,进行打分: 组织架构、服务制度完整的、针对性高的得3分; 方案较完整、针对性一般的,得2分; 方案不完整、针对性较差的,得1分;不符合或未提供不得分。	0-3	1.0	1.0	2.0	2.0
2.3	技术	具有可靠的服务质量保证措施,服务质量检查方法和标准、投诉处理和及时整改方案措施等进行打分: 服务质量保证措施可行的、针对性强的,得3分; 方案较可行、针对性一般的,得2分; 方案不可行、针对性较差的,得1分;不符合或未提供不得分。	0-3	2.0	2.0	3.0	3.0
3	技术	员工培训计划及内容:根据员工培训计划及服务理念先进性、规范性,进行评分: 培训内容及计划周全、服务理念先进、内容规范的,得4分; 培训内容及计划较周全、服务理念较先进、内容规范的,得3分; 培训内容及计划服务理念先进性一般、内容规范性一般的,得2分;培训内容及计划不周全、服务理念不先进、内容不够规范的,得1分;不符合或未提供不得分。	0-4	2.0	2.0	3.0	3.0
4	技术	服务承诺落实的保障、服务期内的后续技术支持、维护能力进行打分: 服务方案保障完善性高、后续技术及维护能力好的得4分; 服务方案保障完善性、后续技术及维护能力较好的得3分; 服务方案保障完善性、后续技术及维护能力一般的得2分; 服务方案保障完善性、后续技术及维护能力较差的得1分; 不符合或未提供不得分。	0-4	2.0	2.0	3.0	3.0
5.1	技术	对服务区域内出现的各类事故的紧急预案(如烧烫伤、割伤、跌伤等)进行打分: 对应急事件的响应时间、调配人数与处理方案的合理、清晰、全面的得3分; 较合理、较清晰、较全面的得2分; 不够合理、不够清晰、不够全面的得1分;不符合或未提供不得分。	0-3	1.0	1.0	3.0	3.0
5.2	技术	对管理区域内的防盗、防火的安全防范巡查方案、全面性、合理性进行打分: 安全防范巡查方案全面详细、合理性高的得3分; 较全面、较详细、合理性一般的得2分; 不够详细、不够全面、合理性较差的得1分;不符合或未提供不得分。	0-3	1.0	1.0	2.0	2.0
6.1	技术	配餐花色种类丰富、营养搭配合理,能够分季节时令科学组配,根据投标方案进行打分: 菜谱清单的多样性好的、营养搭配合理、全面的得4分; 菜谱清单的多样性较好的、营养搭配合理、全面的得3分; 菜谱清单的多样性一般的、合理性一般及营养较全面的得2分; 菜谱清单不够多样性、合理较差、营养不够全面的得1分;不符合或未提供不得分。	0-4	2.0	1.0	3.0	3.0
6.2	技术	具备菜品研发能力,包括提升菜品口味、新菜品开发、传统美食制作等,根据投标方案进行打分: 菜谱内容丰富、营养全面的得4分; 菜谱内容较丰富、营养较全面的得3分; 菜谱内容丰富性一般的得2分; 菜谱清单简陋,内容较少的得1分;不符合或未提供不得分。	0-4	2.0	2.0	3.0	3.0
7.1	技术	投标人根据本项目的特点提供的特色服务,如厨师长、厨师擅长的主要菜系、部分菜谱、宴席制作方面的特色专长及点心师的特长,根据内容针对性与特色进行打分: 针对性强且具有特色服务的得4分; 针对性较强且较具有特色服务的得3分; 针对性一般、特色服务一般的得2分; 针对性较差、特色服务较差的得1分;不符合或未提供不得分。	0-4	2.0	3.0	3.0	3.0
7.2	技术	供应商提供的其他增值服务,如节日餐食、用餐环境及气氛提升内容方案,根据增值服务内容方案的合理性和针对性进行打分: 上述各项增值服务内容方案合理性好、针对性强的得4分; 合理性较好、针对性较强的得3分; 合理性一般、针对性一般的得2分; 合理性较差、针对性较差的得1分;不符合或未提供不得分。	0-4	2.0	2.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

8.1	技术	人员岗位安排分配明细情况及从业人员综合素质比较,包括人员数量、配备是否合理,各岗位的配置和劳动力的投入是否经优化配置,是否合理充分满足各岗位和工作量的需要进行评分。 人员数量与配备合理、配置劳动力投入优化好的得3分; 人员数量与配备合理性一般、配置劳动力投入不够优化的得2分; 人员数量与配备合理性较差、配置劳动力投入较差的得1分; 不符合或未提供不得分。	0-3	2.0	2.0	3.0	3.0
8.2	技术	拟派岗位人员情况:拟派厨师人员具有在有效期限内的健康证,另须提供中式烹调师等级证书,其中中级(国家职业资格四级)的得3分,高级(国家职业资格三级)的得4分,技师(国家职业资格二级)的得5分,高级技师(国家职业资格一级)的得6分。 (提供人员身份证、健康证、厨师等级证书复印件或扫描件加盖公章,否则不得分。)	0-6	0.0	0.0	6.0	6.0
8.3	技术	公共营养师:投标单位具有公共营养师资格证书的得1分。 (提供人员证书复印件加盖公章,否则不得分。)	0-1	0.0	0.0	1.0	1.0
8.4	技术	公共营养师:投标单位具有公共营养师资格证书的得1分。 (提供人员证书复印件加盖公章,否则不得分。)	0-1	0.0	0.0	1.0	1.0
9	商务	管理体系认证 ①有效的质量管理体系认证证书(1分); ②有效的环境管理体系认证证书(1分); ③有效的职业健康安全管理体系认证证书(1分); ④有效的食品安全管理体系认证证书(1分); (投标单位提供有效期内证书复印件及体系网站查询截图加盖公章,否则不得分。)	0-4	0.0	0.0	4.0	4.0
10	商务	业绩经验 投标人自2020年1月1日(含)以来承担过类似业绩的,每提供一个合同得0.5分,最高得1分。(提供合同复印件或扫描件加盖投标人公章,否则不得分。)	0-1	1.0	0.0	1.0	1.0
合计			0-90	41.0	38.0	75.0	72.0

专家(签名):

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：2025年临平第二小学餐饮服务外包项目（二次）（ZJZDCGLP-2024-85-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州辰远物业管理有限公司	杭州元创物业管理有限公司	杭州汇同物业服务有限公司	杭州大城运福餐饮管理有限公司
1.1	技术	餐厅环境管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性，进行评分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	3.0	4.0	3.0
1.2	技术	食品质量控制方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	3.0	4.0	3.0
1.3	技术	卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、防疫卫生、垃圾处理方案等），根据方案的全面性、可行性及针对性，进行评分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	1.0	5.0	5.0
1.4	技术	服务质量控制方案，根据方案的完整性、科学性、合理性进行打分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	1.0	3.0	5.0	3.0
1.5	技术	原材料使用管理方案及食品保存管理方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	1.0	4.0	3.0
1.6	技术	餐饮服务食品安全管理五常在食堂管理中的运用方案的完整性、合理性进行打分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	1.0	3.0	3.0	3.0
1.7	技术	为保持食物口味多样性，主要人员（厨师）合理轮换方案的可行性、合理性进行打分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	1.0	5.0	3.0

技术商务资信评分明细表

2.1	技术	根据投标单位厨房管理服务内容、相关管理措施、岗位责任制、服务流程、标准化、规范化进行打分。 内容可行的、针对性强的,得3分; 方案较可行、针对性一般的,得2分; 方案不可行、针对性较差的,得1分;不符合或未提供不得分。	0-3	2.0	3.0	3.0	2.0
2.2	技术	具有完善的组织架构,有健全的餐饮管理服务制度,进行打分: 组织架构、服务制度完整的、针对性高的得3分; 方案较完整、针对性一般的,得2分; 方案不完整、针对性较差的,得1分;不符合或未提供不得分。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
2.3	技术	具有可靠的服务质量保证措施,服务质量检查方法和标准、投诉处理和及时整改方案措施等进行打分: 服务质量保证措施可行的、针对性强的,得3分; 方案较可行、针对性一般的,得2分; 方案不可行、针对性较差的,得1分;不符合或未提供不得分。	0-3	1.0	1.0	3.0	2.0
3	技术	员工培训计划及内容:根据员工培训计划及服务理念先进性、规范性,进行评分: 培训内容较全面、服务理念先进、内容规范的,得4分; 培训内容较全面、服务理念较先进、内容规范的,得3分; 培训内容较全面、服务理念一般、内容规范性一般的,得2分;培训内容不全面、服务理念不先进、内容不够规范的,得1分;不符合或未提供不得分。	0-4	2.0	2.0	3.0	2.0
4	技术	服务承诺落实的保障、服务期内的后续技术支持、维护能力进行打分: 服务方案保障完善性高、后续技术及维护能力好的得4分; 服务方案保障完善性、后续技术及维护能力较好的得3分; 服务方案保障完善性、后续技术及维护能力一般的得2分; 服务方案保障完善性、后续技术及维护能力较差的得1分; 不符合或未提供不得分。	0-4	1.0	3.0	4.0	2.0
5.1	技术	对服务区域内出现的各类事故的紧急预案(如烧烫伤、割伤、跌伤等)进行打分: 对应急事件的响应时间、调配人数与处理方案的合理、清晰、全面的得3分; 较合理、较清晰、较全面的得2分; 不够合理、不够清晰、不够全面的得1分;不符合或未提供不得分。	0-3	2.0	2.0	3.0	1.0
5.2	技术	对管理区域内的防盗、防火的安全防范巡查方案、全面性、合理性进行打分: 安全防范巡查方案全面详细、合理性高的得3分; 较全面、较详细、合理性一般的得2分; 不够详细、不够全面、合理性较差的得1分;不符合或未提供不得分。	0-3	1.0	1.0	2.0	1.0
6.1	技术	配餐花色种类丰富、营养搭配合理,能够分季节时令科学组配,根据投标方案进行打分: 菜谱清单的多样性好的、营养搭配合理、全面的得4分; 菜谱清单的多样性较好的、营养搭配合理、全面的得3分; 菜谱清单的多样性一般的、合理性一般及营养较全面的得2分; 菜谱清单不够多样性、合理较差、营养不够全面的得1分;不符合或未提供不得分。	0-4	3.0	3.0	2.0	2.0
6.2	技术	具备菜品研发能力,包括提升菜品口味、新菜品开发、传统美食制作等,根据投标方案进行打分: 菜谱内容丰富、营养全面的得4分; 菜谱内容较丰富、营养较全面的得3分; 菜谱内容丰富性一般的得2分; 菜谱清单简陋,内容较少的得1分;不符合或未提供不得分。	0-4	2.0	3.0	4.0	2.0
7.1	技术	投标人根据本项目的特点提供的特色服务,如厨师长、厨师擅长的主要菜系、部分菜谱、宴席制作方面的特色专长及点心师的特长,根据内容针对性与特色进行打分: 针对性强且具有特色服务的得4分; 针对性较强且较具有特色服务的得3分; 针对性一般、特色服务一般的得2分; 针对性较差、特色服务较差的得1分;不符合或未提供不得分。	0-4	2.0	2.0	4.0	2.0
7.2	技术	供应商提供的其他增值服务,如节日餐食、用餐环境及气氛提升内容方案,根据增值服务内容方案的合理性和针对性进行打分: 上述各项增值服务内容方案合理性好、针对性强的得4分; 合理性较好、针对性较强的得3分; 合理性一般、针对性一般的得2分; 合理性较差、针对性较差的得1分;不符合或未提供不得分。	0-4	2.0	2.0	4.0	2.0

技术商务资信评分明细表

8.1	技术	人员岗位安排分配明细情况及从业人员综合素质比较,包括人员数量、配备是否合理,各岗位的配置和劳动力的投入是否经优化配置,是否合理充分满足各岗位和工作量的需要进行评分。 人员数量与配备合理、配置劳动力投入优化好的得3分; 人员数量与配备合理性一般、配置劳动力投入不够优化的得2分; 人员数量与配备合理性较差、配置劳动力投入较差的得1分; 不符合或未提供不得分。	0-3	1.0	1.0	3.0	1.0
8.2	技术	拟派岗位人员情况:拟派厨师人员具有在有效期限内的健康证,另须提供中式烹调师等级证书,其中中级(国家职业资格四级)的得3分,高级(国家职业资格三级)的得4分,技师(国家职业资格二级)的得5分,高级技师(国家职业资格一级)的得6分。 (提供人员身份证、健康证、厨师等级证书复印件或扫描件加盖公章,否则不得分。)	0-6	0.0	0.0	6.0	6.0
8.3	技术	公共营养师:投标单位具有公共营养师资格证书的得1分。 (提供人员证书复印件加盖公章,否则不得分。)	0-1	0.0	0.0	1.0	1.0
8.4	技术	公共营养师:投标单位具有公共营养师资格证书的得1分。 (提供人员证书复印件加盖公章,否则不得分。)	0-1	0.0	0.0	1.0	1.0
9	商务	管理体系认证 ①有效的质量管理体系认证证书(1分); ②有效的环境管理体系认证证书(1分); ③有效的职业健康安全管理体系认证证书(1分); ④有效的食品安全管理体系认证证书(1分); (投标单位提供有效期内证书复印件及体系网站查询截图加盖公章,否则不得分。)	0-4	0.0	0.0	4.0	4.0
10	商务	业绩经验 投标人自2020年1月1日(含)以来承担过类似业绩的,每提供一个合同得0.5分,最高得1分。(提供合同复印件或扫描件加盖投标人公章,否则不得分。)	0-1	1.0	0.0	1.0	1.0
合计			0-90	39.0	40.0	80.0	57.0

专家(签名):

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：2025年临平第二小学餐饮服务外包项目（二次）（ZJZDCGLP-2024-85-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州辰远物业管理有限公司	杭州元创物业管理有限公司	杭州汇同物业服务有限公司	杭州大城运福餐饮管理有限公司
1.1	技术	餐厅环境管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性，进行评分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	1.0	3.0	5.0	4.0
1.2	技术	食品质量控制方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	1.0	5.0	4.0
1.3	技术	卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、防疫卫生、垃圾处理方案等），根据方案的全面性、可行性及针对性，进行评分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	3.0	5.0	5.0
1.4	技术	服务质量控制方案，根据方案的完整性、科学性、合理性进行打分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	3.0	4.0	4.0
1.5	技术	原材料使用管理方案及食品保存管理方案，根据方案的全面性、合理性、针对性，进行评分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	3.0	5.0	5.0
1.6	技术	餐饮服务食品安全管理五常在食堂管理中的运用方案的完整性、合理性进行打分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	3.0	5.0	5.0
1.7	技术	为保持食物口味多样性，主要人员（厨师）合理轮换方案的可行性、合理性进行打分： 方案完整的、科学性好，合理性高的，得5分； 方案较完整的、科学性较好，合理性较高的，得4分； 方案完整性一般、科学性一般，合理性一般的，得3分； 方案完整性较差、科学性较差，合理性较差的，得1分； 不符合或未提供不得分。	0-5	3.0	3.0	5.0	4.0

技术商务资信评分明细表

2.1	技术	根据投标单位厨房管理服务内容、相关管理措施、岗位责任制、服务流程、标准化、规范化进行打分。 内容可行的、针对性强的,得3分; 方案较可行、针对性一般的,得2分; 方案不可行、针对性较差的,得1分;不符合或未提供不得分。	0-3	2.0	2.0	3.0	3.0
2.2	技术	具有完善的组织架构,有健全的餐饮管理服务制度,进行打分: 组织架构、服务制度完整的、针对性高的得3分; 方案较完整、针对性一般的,得2分; 方案不完整、针对性较差的,得1分;不符合或未提供不得分。	0-3	2.0	1.0	3.0	2.0
2.3	技术	具有可靠的服务质量保证措施,服务质量检查方法和标准、投诉处理和及时整改方案措施等进行打分: 服务质量保证措施可行的、针对性强的,得3分; 方案较可行、针对性一般的,得2分; 方案不可行、针对性较差的,得1分;不符合或未提供不得分。	0-3	2.0	2.0	3.0	2.0
3	技术	员工培训计划及内容:根据员工培训计划及服务理念先进性、规范性,进行评分: 培训内容较全面、服务理念先进、内容规范的,得4分; 培训内容较全面、服务理念较先进、内容规范的,得3分; 培训内容较全面、服务理念一般、内容规范性一般的,得2分;培训内容较不全面、服务理念不先进、内容不够规范的,得1分;不符合或未提供不得分。	0-4	2.0	2.0	4.0	4.0
4	技术	服务承诺落实的保障、服务期内的后续技术支持、维护能力进行打分: 服务方案保障完善性高、后续技术及维护能力好的得4分; 服务方案保障完善性、后续技术及维护能力较好的得3分; 服务方案保障完善性、后续技术及维护能力一般的得2分; 服务方案保障完善性、后续技术及维护能力较差的得1分; 不符合或未提供不得分。	0-4	2.0	1.0	4.0	3.0
5.1	技术	对服务区域内出现的各类事故的紧急预案(如烧烫伤、割伤、跌伤等)进行打分: 对应急事件的响应时间、调配人数与处理方案的合理、清晰、全面的得3分; 较合理、较清晰、较全面的得2分; 不够合理、不够清晰、不够全面的得1分;不符合或未提供不得分。	0-3	2.0	2.0	3.0	2.0
5.2	技术	对管理区域内的防盗、防火的安全防范巡查方案、全面性、合理性进行打分: 安全防范巡查方案全面详细、合理性高的得3分; 较全面、较详细、合理性一般的得2分; 不够详细、不够全面、合理性较差的得1分;不符合或未提供不得分。	0-3	1.0	2.0	3.0	3.0
6.1	技术	配餐花色种类丰富、营养搭配合理,能够分季节时令科学组配,根据投标方案进行打分: 菜谱清单的多样性好的、营养搭配合理、全面的得4分; 菜谱清单的多样性较好的、营养搭配合理、全面的得3分; 菜谱清单的多样性一般的、合理性一般及营养较全面的得2分; 菜谱清单不够多样性、合理较差、营养不够全面的得1分;不符合或未提供不得分。	0-4	2.0	2.0	4.0	4.0
6.2	技术	具备菜品研发能力,包括提升菜品口味、新菜品开发、传统美食制作等,根据投标方案进行打分: 菜谱内容丰富、营养全面的得4分; 菜谱内容较丰富、营养较全面的得3分; 菜谱内容丰富性一般的得2分; 菜谱清单简陋,内容较少的得1分;不符合或未提供不得分。	0-4	2.0	2.0	4.0	3.0
7.1	技术	投标人根据本项目的特点提供的特色服务,如厨师长、厨师擅长的主要菜系、部分菜谱、宴席制作方面的特色专长及点心师的特长,根据内容针对性与特色进行打分: 针对性强且具有特色服务的得4分; 针对性较强且较具有特色服务的得3分; 针对性一般、特色服务一般的得2分; 针对性较差、特色服务较差的得1分;不符合或未提供不得分。	0-4	1.0	3.0	4.0	4.0
7.2	技术	供应商提供的其他增值服务,如节日餐食、用餐环境及气氛提升内容方案,根据增值服务内容方案的合理性和针对性进行打分: 上述各项增值服务内容方案合理性好、针对性强的得4分; 合理性较好、针对性较强的得3分; 合理性一般、针对性一般的得2分; 合理性较差、针对性较差的得1分;不符合或未提供不得分。	0-4	1.0	2.0	4.0	3.0

技术商务资信评分明细表

8.1	技术	人员岗位安排分配明细情况及从业人员综合素质比较,包括人员数量、配备是否合理,各岗位的配置和劳动力的投入是否经优化配置,是否合理充分满足各岗位和工作量的需要进行评分。 人员数量与配备合理、配置劳动力投入优化好的得3分; 人员数量与配备合理性一般、配置劳动力投入不够优化的得2分; 人员数量与配备合理性较差、配置劳动力投入较差的得1分; 不符合或未提供不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
8.2	技术	拟派岗位人员情况:拟派厨师人员具有在有效期限内的健康证,另须提供中式烹调师等级证书,其中中级(国家职业资格四级)的得3分,高级(国家职业资格三级)的得4分,技师(国家职业资格二级)的得5分,高级技师(国家职业资格一级)的得6分。 (提供人员身份证、健康证、厨师等级证书复印件或扫描件加盖公章,否则不得分。)	0-6	0.0	0.0	6.0	6.0
8.3	技术	公共营养师:投标单位具有公共营养师资格证书的得1分。 (提供人员证书复印件加盖公章,否则不得分。)	0-1	0.0	0.0	1.0	1.0
8.4	技术	公共营养师:投标单位具有公共营养师资格证书的得1分。 (提供人员证书复印件加盖公章,否则不得分。)	0-1	0.0	0.0	1.0	1.0
9	商务	管理体系认证 ①有效的质量管理体系认证证书(1分); ②有效的环境管理体系认证证书(1分); ③有效的职业健康安全管理体系认证证书(1分); ④有效的食品安全管理体系认证证书(1分); (投标单位提供有效期内证书复印件及体系网站查询截图加盖公章,否则不得分。)	0-4	0.0	0.0	4.0	4.0
10	商务	业绩经验 投标人自2020年1月1日(含)以来承担过类似业绩的,每提供一个合同得0.5分,最高得1分。(提供合同复印件或扫描件加盖投标人公章,否则不得分。)	0-1	1.0	0.0	1.0	1.0
合计			0-90	42.0	43.0	89.0	80.0

专家(签名):