

## 技术商务评分明细（张洪铨）

项目名称：杭州市余杭区瓶窑第二小学2025年食堂外包服务项目（FYZXZBDL-2024-09-281）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州百穗餐饮有限公司	杭州明瑞餐饮管理有限责任公司	杭州鸿创餐饮管理有限公司	杭州永瑞物业管理有限公司
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。	1-5	5.0	5.0	3.0	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。方案全面的、合理性高的、针对性强的，得5分；方案较全面、合理性一般、针对性一般的，得3分；方案不全面、合理性较差、针对性较差的，得1分。	1-5	5.0	5.0	3.0	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。方案全面、可行性高的、针对性强的，得5分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得3分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得1分。	1-5	5.0	5.0	3.0	3.0
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。方案全面、可行性高的、针对性强的，得5分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得3分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得1分。	1-5	3.0	3.0	3.0	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。方案全面的、合理性高的、针对性强的，得5分；方案较全面、合理性一般、针对性一般的，得3分；方案不全面、合理性较差、针对性较差的，得1分。	1-5	3.0	3.0	3.0	3.0
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。方案全面、可行性高的、针对性强的，得4分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得2分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得1分。	1-4	4.0	4.0	2.0	2.0
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。方案可行的、合理性高的、针对性强的，得4分；方案较可行、合理性一般、针对性一般的，得2分；方案不可行、合理性较差、针对性较差的，得1分。	1-4	4.0	4.0	2.0	2.0
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。	1-3	3.0	3.0	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。	1-3	3.0	3.0	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。	1-3	3.0	3.0	2.0	2.0
3.1	技术	根据拟派人员岗位安排、分配明细情况，包括人员数量、配备合理，各岗位的配置和劳动力的投入经优化配置，人员配备是否充分且满足各岗位和工作量的需求进行评分。 人员数量与配备合理，配置劳动力投入优化好的得4分； 人员数量与配备较合理，配置劳动力投入优化较好的得2分； 人员数量与配备合理性较差，配置劳动力投入不够优化的得1分。无内容表述不得分。	0-4	4.0	4.0	2.0	2.0
3.2	技术	拟派厨师人员具有在有效期内的健康证，具有技师（国家职业资格二级）及以上的每人得3分；具有中级（国家职业资格四级）及以上的，每人得2分。本项最高得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	6.0	6.0	0.0	0.0
3.3	技术	公共营养师：投标单位具有公共营养师证书的得1分。（提供人员证书复印件加盖公章。）	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0
3.4	技术	健康管理师：投标单位具有健康管理师资格证书的得1分。（提供人员证书复印件加盖公章。）	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0

技术商务资信评分明细表

3.5	技术	面点师：投标单位具有面点师资格证书的得1分。（提供人员证书复印件加盖公章。）	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0
4	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。培训内容及相关计划周全、服务理念先进、内容规范的，得4分；培训内容及相关计划较周全、服务理念先进性一般、内容规范性一般的，得2分；培训内容及相关计划不周全、服务理念不先进、内容不够规范的，得1分。	1-4	4.0	2.0	2.0	2.0
5	技术	售后服务方案：服务承诺落实的保障措施、服务期内外的后续技术支持、维护能力，根据售后服务方案保障措施完善性高、后续技术及维护能力好的得4分，服务方案保障措施完善性一般、后续技术及维护能力一般的得2分，服务方案保障措施完善性较差、后续技术及维护能力较差的最多得1分。其他不得分。	0-4	4.0	4.0	2.0	2.0
6.1	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、疫情管控等）进行打分。根据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。	1-3	3.0	3.0	2.0	2.0
6.2	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。	1-3	3.0	3.0	2.0	2.0
7.1	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。	1-4	4.0	4.0	2.0	2.0
7.2	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2分；菜谱清单简陋，内容较少的得1分。	1-4	2.0	4.0	2.0	2.0
8.1	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进行评分；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。	1-4	2.0	4.0	2.0	2.0
8.2	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的，针对性强的得4分；合理性一般的，针对性一般的得2分；合理性较差的，针对性差的得1分。其他不得分。	0-4	2.0	4.0	2.0	2.0
9	商务	管理体系认证：①有效的质量管理体系ISO认证证书（1分）； ②有效的环境管理体系ISO1认证证书（1分）； ③有效的职业健康安全管理体系GB/T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	4.0	4.0	3.0	3.0
10	商务	业绩经验：投标人自2021年1月1日（含）（以合同签订时间为准）以来承担过类似餐饮或食堂服务外包项目合同业绩的，每提供一个合同得0.5分，最高得1分。	0-1	1.0	1.0	0.5	1.0
合计			16-90	80.0	84.0	47.5	48.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（朱建军）

项目名称：杭州市余杭区瓶窑第二小学2025年食堂外包服务项目（FYXZBDL-2024-09-281）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州百穗餐饮有限公司	杭州明瑞餐饮管理有限公司	杭州鸿创餐饮管理有限公司	杭州永瑞物业管理有限公司
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。	1-5	5.0	5.0	3.0	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。方案全面的、合理性高的、针对性强的，得5分；方案较全面、合理性一般、针对性一般的，得3分；方案不全面、合理性较差、针对性较差的，得1分。	1-5	5.0	5.0	3.0	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。方案全面、可行性高的、针对性强的，得5分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得3分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得1分。	1-5	5.0	5.0	3.0	3.0
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。方案全面、可行性高的、针对性强的，得5分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得3分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得1分。	1-5	3.0	3.0	3.0	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。方案全面的、合理性高的、针对性强的，得5分；方案较全面、合理性一般、针对性一般的，得3分；方案不全面、合理性较差、针对性较差的，得1分。	1-5	5.0	5.0	1.0	3.0
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。方案全面、可行性高的、针对性强的，得4分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得2分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得1分。	1-4	4.0	4.0	2.0	2.0
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。方案可行的、合理性高的、针对性强的，得4分；方案较可行、合理性一般、针对性一般的，得2分；方案不可行、合理性较差、针对性较差的，得1分。	1-4	4.0	4.0	2.0	2.0
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。	1-3	3.0	2.0	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。	1-3	3.0	2.0	1.0	1.0
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。	1-3	3.0	3.0	1.0	2.0
3.1	技术	根据拟派人员岗位安排、分配明细情况，包括人员数量、配备合理，各岗位的配置和劳动力的投入经优化配置，人员配备是否充分且满足各岗位和工作量的需求进行评分。 人员数量与配备合理，配置劳动力投入优化好的得4分； 人员数量与配备较合理，配置劳动力投入优化较好的得2分； 人员数量与配备合理性较差，配置劳动力投入不够优化的得1分。无内容表述不得分。	0-4	4.0	4.0	1.0	2.0
3.2	技术	拟派厨师人员具有在有效期内的健康证，具有技师（国家职业资格二级）及以上的每人得3分；具有中级（国家职业资格四级）及以上的，每人得2分。本项最高得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	6.0	6.0	0.0	0.0
3.3	技术	公共营养师：投标单位具有公共营养师证书的得1分。（提供人员证书复印件加盖公章。）	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0
3.4	技术	健康管理师：投标单位具有健康管理师资格证书的得1分。（提供人员证书复印件加盖公章。）	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0

技术商务资信评分明细表

3.5	技术	面点师：投标单位具有面点师资格证书的得1分。（提供人员证书复印件加盖公章。）	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0
4	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。培训内容及相关计划周全、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。	1-4	4.0	4.0	2.0	2.0
5	技术	售后服务方案：服务承诺落实的保障措施、服务期内外的后续技术支持、维护能力，根据售后服务方案保障措施完善性高、后续技术及维护能力好的得4分，服务方案保障措施完善性一般、后续技术及维护能力一般的得2分，服务方案保障措施完善性较差、后续技术及维护能力较差的最多得1分。其他不得分。	0-4	4.0	4.0	2.0	2.0
6.1	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、疫情管控等）进行打分。根据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。	1-3	3.0	3.0	2.0	2.0
6.2	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。	1-3	2.0	3.0	2.0	2.0
7.1	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。	1-4	2.0	4.0	2.0	2.0
7.2	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2分；菜谱清单简陋，内容较少的得1分。	1-4	2.0	2.0	2.0	2.0
8.1	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进行评分；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。	1-4	2.0	4.0	2.0	2.0
8.2	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的，针对性强的得4分；合理性一般的，针对性一般的得2分；合理性较差的，针对性差的得1分。其他不得分。	0-4	4.0	4.0	2.0	2.0
9	商务	管理体系认证：①有效的质量管理体系ISO认证证书（1分）； ②有效的环境管理体系ISO1认证证书（1分）； ③有效的职业健康安全管理体系GB/T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	4.0	4.0	3.0	3.0
10	商务	业绩经验：投标人自2021年1月1日（含）（以合同签订时间为准）以来承担过类似餐饮或食堂服务外包项目合同业绩的，每提供一个合同得0.5分，最高得1分。	0-1	1.0	1.0	0.5	1.0
合计			16-90	81.0	84.0	41.5	46.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（郭利坤）

项目名称：杭州市余杭区瓶窑第二小学2025年食堂外包服务项目（FYXZBDL-2024-09-281）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州百穗餐饮有限公司	杭州明瑞餐饮管理有限责任公司	杭州鸿创餐饮管理有限公司	杭州永瑞物业管理有限公司
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。	1-5	1.0	3.0	1.0	1.0
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。方案全面的、合理性高的、针对性强的，得5分；方案较全面、合理性一般、针对性一般的，得3分；方案不全面、合理性较差、针对性较差的，得1分。	1-5	3.0	3.0	1.0	1.0
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。方案全面、可行性高的、针对性强的，得5分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得3分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得1分。	1-5	1.0	3.0	1.0	1.0
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。方案全面、可行性高的、针对性强的，得5分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得3分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得1分。	1-5	1.0	3.0	1.0	1.0
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。方案全面的、合理性高的、针对性强的，得5分；方案较全面、合理性一般、针对性一般的，得3分；方案不全面、合理性较差、针对性较差的，得1分。	1-5	3.0	3.0	1.0	1.0
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。方案全面、可行性高的、针对性强的，得4分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得2分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得1分。	1-4	2.0	4.0	1.0	1.0
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。方案可行的、合理性高的、针对性强的，得4分；方案较可行、合理性一般、针对性一般的，得2分；方案不可行、合理性较差、针对性较差的，得1分。	1-4	2.0	4.0	1.0	1.0
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。	1-3	3.0	3.0	1.0	1.0
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。	1-3	2.0	3.0	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。	1-3	2.0	3.0	2.0	2.0
3.1	技术	根据拟派人员岗位安排、分配明细情况，包括人员数量、配备合理，各岗位的配置和劳动力的投入经优化配置，人员配备是否充分且满足各岗位和工作量的需求进行评分。 人员数量与配备合理，配置劳动力投入优化好的得4分； 人员数量与配备较合理，配置劳动力投入优化较好的得2分； 人员数量与配备合理性较差，配置劳动力投入不够优化的得1分。无内容表述不得分。	0-4	4.0	4.0	2.0	2.0
3.2	技术	拟派厨师人员具有在有效期限内的健康证，具有技师（国家职业资格二级）及以上的每人得3分；具有中级（国家职业资格四级）及以上的，每人得2分。本项最高得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	6.0	6.0	0.0	0.0
3.3	技术	公共营养师：投标单位具有公共营养师证书的得1分。（提供人员证书复印件加盖公章。）	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0
3.4	技术	健康管理师：投标单位具有健康管理师资格证书的得1分。（提供人员证书复印件加盖公章。）	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0

技术商务资信评分明细表

3.5	技术	面点师：投标单位具有面点师资格证书的得1分。（提供人员证书复印件加盖公章。）	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0
4	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。培训内容及相关计划周全、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。	1-4	2.0	4.0	2.0	2.0
5	技术	售后服务方案：服务承诺落实的保障措施、服务期内外的后续技术支持、维护能力，根据售后服务方案保障措施完善性高、后续技术及维护能力好的得4分，服务方案保障措施完善性一般、后续技术及维护能力一般的得2分，服务方案保障措施完善性较差、后续技术及维护能力较差的最多得1分。其他不得分。	0-4	2.0	4.0	2.0	2.0
6.1	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、疫情管控等）进行打分。根据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。	1-3	3.0	3.0	3.0	3.0
6.2	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。	1-3	3.0	3.0	3.0	3.0
7.1	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。	1-4	4.0	4.0	2.0	2.0
7.2	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2分；菜谱清单简陋，内容较少的得1分。	1-4	2.0	4.0	2.0	2.0
8.1	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进行评分；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。	1-4	2.0	4.0	2.0	2.0
8.2	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的，针对性强的得4分；合理性一般的，针对性一般的得2分；合理性较差的，针对性差的得1分。其他不得分。	0-4	4.0	3.0	2.0	2.0
9	商务	管理体系认证：①有效的质量管理体系ISO认证证书（1分）； ②有效的环境管理体系ISO1认证证书（1分）； ③有效的职业健康安全管理体系GB/T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	4.0	4.0	3.0	3.0
10	商务	业绩经验：投标人自2021年1月1日（含）（以合同签订时间为准）以来承担过类似餐饮或食堂服务外包项目合同业绩的，每提供一个合同得0.5分，最高得1分。	0-1	1.0	1.0	0.5	1.0
合计			16-90	60.0	79.0	35.5	36.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（唐碧彬）

项目名称：杭州市余杭区瓶窑第二小学2025年食堂外包服务项目（FYXZBDL-2024-09-281）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州百穗餐饮有限公司	杭州明瑞餐饮管理有限公司	杭州鸿创餐饮管理有限公司	杭州永瑞物业管理有限公司
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。	1-5	5.0	5.0	3.0	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。方案全面的、合理性高的、针对性强的，得5分；方案较全面、合理性一般、针对性一般的，得3分；方案不全面、合理性较差、针对性较差的，得1分。	1-5	5.0	5.0	3.0	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。方案全面、可行性高的、针对性强的，得5分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得3分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得1分。	1-5	5.0	5.0	3.0	3.0
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。方案全面、可行性高的、针对性强的，得5分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得3分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得1分。	1-5	3.0	5.0	3.0	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。方案全面的、合理性高的、针对性强的，得5分；方案较全面、合理性一般、针对性一般的，得3分；方案不全面、合理性较差、针对性较差的，得1分。	1-5	5.0	5.0	3.0	3.0
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。方案全面、可行性高的、针对性强的，得4分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得2分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得1分。	1-4	4.0	4.0	2.0	2.0
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。方案可行的、合理性高的、针对性强的，得4分；方案较可行、合理性一般、针对性一般的，得2分；方案不可行、合理性较差、针对性较差的，得1分。	1-4	4.0	4.0	2.0	2.0
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。	1-3	2.0	2.0	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。	1-3	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。	1-3	3.0	3.0	2.0	2.0
3.1	技术	根据拟派人员岗位安排、分配明细情况，包括人员数量、配备合理，各岗位的配置和劳动力的投入经优化配置，人员配备是否充分且满足各岗位和工作量的需求进行评分。 人员数量与配备合理，配置劳动力投入优化好的得4分； 人员数量与配备较合理，配置劳动力投入优化较好的得2分； 人员数量与配备合理性较差，配置劳动力投入不够优化的得1分。无内容表述不得分。	0-4	4.0	4.0	2.0	2.0
3.2	技术	拟派厨师人员具有在有效期限内的健康证，具有技师（国家职业资格二级）及以上的每人得3分；具有中级（国家职业资格四级）及以上的，每人得2分。本项最高得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	6.0	6.0	0.0	0.0
3.3	技术	公共营养师：投标单位具有公共营养师证书的得1分。（提供人员证书复印件加盖公章。）	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0
3.4	技术	健康管理师：投标单位具有健康管理师资格证书的得1分。（提供人员证书复印件加盖公章。）	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0

技术商务资信评分明细表

3.5	技术	面点师：投标单位具有面点师资格证书的得1分。（提供人员证书复印件加盖公章。）	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0
4	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。培训内容及相关计划周全、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。	1-4	4.0	4.0	2.0	2.0
5	技术	售后服务方案：服务承诺落实的保障措施、服务期内外的后续技术支持、维护能力，根据售后服务方案保障措施完善性高、后续技术及维护能力好的得4分，服务方案保障措施完善性一般、后续技术及维护能力一般的得2分，服务方案保障措施完善性较差、后续技术及维护能力较差的最多得1分。其他不得分。	0-4	4.0	4.0	2.0	2.0
6.1	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、疫情管控等）进行打分。根据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。	1-3	3.0	3.0	2.0	2.0
6.2	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。	1-3	2.0	3.0	2.0	2.0
7.1	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。	1-4	4.0	4.0	2.0	2.0
7.2	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2分；菜谱清单简陋，内容较少的得1分。	1-4	4.0	4.0	2.0	2.0
8.1	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进行评分；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。	1-4	4.0	4.0	2.0	2.0
8.2	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的，针对性强的得4分；合理性一般的，针对性一般的得2分；合理性较差的，针对性差的得1分。其他不得分。	0-4	4.0	4.0	2.0	2.0
9	商务	管理体系认证：①有效的质量管理体系ISO认证证书（1分）； ②有效的环境管理体系ISO1认证证书（1分）； ③有效的职业健康安全管理体系GB/T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	4.0	4.0	3.0	3.0
10	商务	业绩经验：投标人自2021年1月1日（含）（以合同签订时间为准）以来承担过类似餐饮或食堂服务外包项目合同业绩的，每提供一个合同得0.5分，最高得1分。	0-1	1.0	1.0	0.5	1.0
合计			16-90	85.0	88.0	46.5	47.0

专家（签名）：



## 技术商务评分明细（汪立平）

项目名称：杭州市余杭区瓶窑第二小学2025年食堂外包服务项目（FYXZBDL-2024-09-281）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州百穗餐饮有限公司	杭州明瑞餐饮管理有限公司	杭州鸿创餐饮管理有限公司	杭州永瑞物业管理有限公司
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。	1-5	5.0 5	3.0 3	3.0 3	3.0 3
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。方案全面的、合理性高的、针对性强的，得5分；方案较全面、合理性一般、针对性一般的，得3分；方案不全面、合理性较差、针对性较差的，得1分。	1-5	5.0 5	3.0 3	1.0 1	3.0 3
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。方案全面、可行性高的、针对性强的，得5分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得3分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得1分。	1-5	5.0 5	3.0 3	1.0 1	3.0 3
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。方案全面、可行性高的、针对性强的，得5分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得3分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得1分。	1-5	1.0 1	5.0 5	1.0 1	1.0 1
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。方案全面的、合理性高的、针对性强的，得5分；方案较全面、合理性一般、针对性一般的，得3分；方案不全面、合理性较差、针对性较差的，得1分。	1-5	5.0 5	5.0 5	3.0 3	3.0 3
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。方案全面、可行性高的、针对性强的，得4分；方案较全面、可行性一般、针对性一般的，得2分；方案不全面、可行性较差、针对性较差的，得1分。	1-4	4.0 4	4.0 4	2.0 2	1.0 1
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。方案可行的、合理性高的、针对性强的，得4分；方案较可行、合理性一般、针对性一般的，得2分；方案不可行、合理性较差、针对性较差的，得1分。	1-4	4.0 4	4.0 4	4.0 4	4.0 4
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。	1-3	3.0 3	3.0 3	1.0 1	1.0 2
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。	1-3	2.0 2	3.0 3	2.0 2	2.0 2
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。	1-3	3.0 3	3.0 2	1.0 1	1.0 1
3.1	技术	根据拟派人员岗位安排、分配明细情况，包括人员数量、配备合理，各岗位的配置和劳动力的投入经优化配置，人员配备是否充分且满足各岗位和工作量的需求进行评分。 人员数量与配备合理，配置劳动力投入优化好的得4分； 人员数量与配备较合理，配置劳动力投入优化较好的得2分； 人员数量与配备合理性较差，配置劳动力投入不够优化的得1分。无内容表述不得分。	0-4	2.0 2	4.0 4	2.0 2	2.0 2
3.2	技术	拟派厨师人员具有在有效期限内的健康证，具有技师（国家职业资格二级）及以上的每人得3分；具有中级（国家职业资格四级）及以上的，每人得2分。本项最高得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	6.0 6	6.0 6	0.0 0	0.0 0
3.3	技术	公共营养师：投标单位具有公共营养师证书的得1分。（提供人员证书复印件加盖公章。）	0-1	1.0 1	1.0 1	0.0 0	0.0 0

技术商务资信评分明细表

3.4	技术	健康管理师：投标单位具有健康管理师资格证书的得1分。（提供人员证书复印件加盖公章。）	0-1	1.0 1	1.0 1	0.0 0	0.0 0
3.5	技术	面点师：投标单位具有面点师资格证书的得1分。（提供人员证书复印件加盖公章。）	0-1	1.0 1	1.0 1	0.0 0	0.0 0
4	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。培训内容按计划周全、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。	1-4	2.0 2	4.0 4	2.0 2	4.0 4
5	技术	售后服务方案：服务承诺落实的保障措施、服务期外后的后续技术支持、维护能力，根据售后服务方案保障措施完善性高、后续技术及维护能力好的得4分，服务方案保障措施完善性一般、后续技术及维护能力一般的得2分，服务方案保障措施完善性较差、后续技术及维护能力较差的最多得1分。其他不得分。	0-4	4.0 4	4.0 4	1.0 1	2.0 2
6.1	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、疫情管控等）进行打分。根据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。	1-3	3.0 3	3.0 3	3.0 3	2.0 2
6.2	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。	1-3	3.0 3	3.0 3	2.0 2	2.0 2
7.1	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。	1-4	2.0 2	2.0 2	2.0 2	2.0 2
7.2	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2分；菜谱清单简陋，内容较少的得1分。	1-4	2.0 2	4.0 4	2.0 2	2.0 2
8.1	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进行评分；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。	1-4	4.0 4	4.0 4	2.0 2	2.0 2
8.2	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的，针对性强的得4分；合理性一般的，针对性一般的得2分；合理性较差的，针对性差的得1分。其他不得分。	0-4	2.0 2	4.0 4	2.0 2	2.0 2
9	商务	管理体系认证：①有效的质量管理体系ISO认证证书（1分）； ②有效的环境管理体系ISO1认证证书（1分）； ③有效的职业健康安全管理体系GB/T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	4.0 4	4.0 4	3.0 3	3.0 3
10	商务	业绩经验：投标人自2021年1月1日（含）（以合同签订时间为准）以来承担过类似餐饮或食堂服务外包项目合同业绩的，每提供一个合同得0.5分，最高得1分。	0-1	1.0 1	1.0 1	0.5 0.5	1.0 1
合计			16-90	75.0	82.0	40.5	46.0

专家（签名）：