技术商务评分明细（汪义云）

项目名称：食堂运行补助费-食堂服务外包项目（ZJWS2023-DTFJ01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州一面缘餐饮管理有限公司	杭州麦趣餐饮管理有限公司	御尚酒店物业管理（杭州）有限公司	杭州酱油餐饮管理有限公司
1	技术	整体服务方案情况，包括①提供的食堂餐饮服务内容，②服务流程，③保障服务措施，④365天服务的排班及作休计划，⑤合理的员工绩效考核，⑥针对本项目各食堂点位分散等情况提出的应对方案。每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得12分。（12分）	0-12	12.0	10.0	2.0	4.0
2	技术	用餐菜品的选配方案：①拟定一份四季菜谱，菜肴品种丰富，体现当季菜品，②每季度设计一份周菜单，菜品数量齐全、搭配合理，③民俗节日特色食品方案。每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得6分。（6分）	0-6	6.0	6.0	2.0	2.0
3	技术	烟道清理方案，包括①烟罩烟道保洁、擦拭、清洗及管道内清理，②烟道清理一年不少于2次，每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得4分。（4分）	0-4	4.0	4.0	2.0	2.0
4	技术	卫生管理保障：①食品制作，②厨房用品用具清洗消毒保洁管理，③所有区域卫生，④餐厅、厨房用品摆放规范及厨房垃圾污物处理。每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得1分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得4分。（4分）	0-4	4.0	3.0	1.0	1.0
5	技术	安全管理保障：①食品制作，②食品添加剂控制，③执行索证制度、农药测试制度，④食品留样，⑤安全检查情况，每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得1分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得5分。（5分）	0-5	5.0	5.0	2.0	2.0
6	技术	节能管理保障：水电气的节能管理方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得2分。（2分）	0-2	2.0	2.0	0.0	2.0
7	商务	投标人承诺具备保障资源及应急保障能力，在每个服务点遇到临时性保障任务（含停水停电停气、不良气候等情况下），接到通知2个小时以内，保障100人用餐的应急水平，承诺满足采购需求的得1分，不满足采购需求的不得分，最高得1分。（1分）	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0
8.1	商务	1) 项目负责人：①年龄男性60岁及以下、女性55岁及以下，②具有食堂服务项目负责人经验；③具有食堂服务项目厨师岗位工作经验；每项满足采购需求的得2分，不满足采购需求的不得分，最高得6分（提供合同或业主证明、身份证、社保缴纳证明材料。） 2) 项目负责人需与采购人保持密切联系，每个月到各服务点食堂现场至少对接一次，对接内容包括服务人员到位、工作落实及采购人有无投诉情况等，以保证服务工作的质量与水平。承诺满足采购需求的得2分，不满足采购需求的不得分。（2分）	0-8	8.0	8.0	0.0	0.0
8.2	商务	专业厨师（除项目负责人外）年龄男性60岁及以下、女性55岁及以下，具有食堂服务项目厨师岗位工作经验（提供合同或业主证明、身份证及社保缴纳证明材料），每有一人满足采购需求的得2分，不满足采购需求的不得分，最高得16分。	0-16	16.0	16.0	4.0	0.0

9	商务	投标人承诺①专业厨师9人（含项目负责人1人）上岗前均取得初级及以上中式烹调师职业技能等级证书，②服务人员的年流动率不能超过10%（如某个岗位有人员更换调动，须提前通知采购人书面认可，并且在2个工作日内补充该岗位工作人员，其中项目负责人、厨师岗位人员变动需提前1个月书面征求采购人意见，更换人员资历须不低于投标时人员资历，确保任何时候都不会发生人员空缺问题），③自行配备员工工作所需的劳保用品和工作制服（每人不少于2套），包括长袖服装1套、短袖服装1套、帽子、工作牌、口罩、手套、围裙、雨鞋等。所有工作人员上岗必须统一着装，无论中标人是否变更需为全新，④在服务期内妥善使用并保管采购人提供的厨房、餐厅等用餐场所及用具，如有遗失、损坏，投标人负责赔偿。 每一项承诺满足采购需求的得2分，不满足采购需求的不得分，最高得8分。（8分）	0-8	8.0	8.0	8.0	8.0
10	技术	投标人的人员培训方案，包括①培训目的，②培训内容，每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得4分。	0-4	4.0	4.0	4.0	2.0
11	商务	满意度承诺：投标人承诺每月开展意见征求活动，满意度调查，满意度需达90%以上，承诺满足采购需求的得2分，不满足采购需求不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
12	技术	成本管理方案包括①原料、食材的使用，②按采购人经济目标要求核算并帮助采购人控制好用餐成本，每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得4分。	0-4	4.0	2.0	2.0	2.0
13	商务	保密承诺：投标人承诺：供应商及工作人员开展常态化安全保密教育，组织签订安全保密承诺书，明确具体安全管理内容、安全保密义务和责任；供应商对在项目实施期间所获得的采购人的情报和资料有保密义务，泄露秘密应承担相关责任，承诺满足采购需求的得2分，不满足采购需求不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
14	商务	业绩（2分）：至投标截止时间前三年以来，投标人承担类似食堂运行、管理实施的成功经验情况，结合已完成的项目案例和用户反应情况，依照投标人同时提供的合同和用户验收报告，每个案例（以用户验收报告时间为准）得1分，最高得2分（采购人在项目评审直至合同签订、履约期间，有权要求投标人出具投标文件中的主要业绩证明原件：如合同及用户验收报告等，予以确认其的真实性和有效性，如出现与事实不符等情况，将根据有关规定以“提供虚假材料谋取中标”予以处罚）。如投标人提供的合同复印件等实施项目证明材料与投标主体无关或违规转包分包的，评标委员会将进行扣分直至认定投标无效。（2分）	0-2	2.0	2.0	2.0	1.0
合计			0-80	80.0	75.0	33.0	30.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（姚海燕）

项目名称：食堂运行补助费-食堂服务外包项目（ZJWS2023-DTFJ01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州一面之缘餐饮管理有限公司	杭州麦趣理餐饮管理有限公司	御尚酒店物业管理（杭州）有限公司	杭州酱油餐饮管理有限公司
1	技术	整体服务方案情况，包括①提供的食堂餐饮服务内容，②服务流程，③保障服务措施，④365天服务的排班及作休计划，⑤合理的员工绩效考核，⑥针对本项目各食堂点位分散等情况提出的应对方案。每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得12分。（12分）	0-12	10.0	10.0	6.0	4.0
2	技术	用餐菜品的选配方案：①拟定一份四季菜谱，菜肴品种丰富，体现当季菜品，②每季度设计一份周菜单，菜品数量齐全、搭配合理，③民俗节日特色食品方案。每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得6分。（6分）	0-6	6.0	4.0	2.0	2.0
3	技术	烟道清理方案，包括①烟罩烟道保洁、擦拭、清洗及管道内清理，②烟道清理一年不少于2次，每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得4分。（4分）	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
4	技术	卫生管理保障：①食品制作，②厨房用品用具清洗消毒保洁管理，③所有区域卫生，④餐厅、厨房用品摆放规范及厨房垃圾污物处理。每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得1分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得4分。（4分）	0-4	4.0	3.0	2.0	2.0
5	技术	安全管理保障：①食品制作，②食品添加剂控制，③执行索证制度、农药测试制度，④食品留样，⑤安全检查情况，每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得1分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得5分。（5分）	0-5	5.0	4.0	3.0	2.0
6	技术	节能管理保障：水电气的节能管理方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得2分。（2分）	0-2	2.0	2.0	0.0	2.0
7	商务	投标人承诺具备保障资源及应急保障能力，在每个服务点遇到临时性保障任务（含停水停电停气、不良气候等情况下），接到通知2个小时以内，保障100人用餐的应急水平，承诺满足采购需求的得1分，不满足采购需求的不得分，最高得1分。（1分）	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0
8.1	商务	1) 项目负责人：①年龄男性60岁及以下、女性55岁及以下，②具有食堂服务项目负责人经验；③具有食堂服务项目厨师岗位工作经验；每项满足采购需求的得2分，不满足采购需求的不得分，最高得6分（提供合同或业主证明、身份证、社保缴纳证明材料。） 2) 项目负责人需与采购人保持密切联系，每个月到各服务点食堂现场至少对接一次，对接内容包括服务人员到位、工作落实及采购人有无投诉情况等，以保证服务工作的质量与水平。承诺满足采购需求的得2分，不满足采购需求的不得分。（2分）	0-8	8.0	8.0	0.0	0.0
8.2	商务	专业厨师（除项目负责人外）年龄男性60岁及以下、女性55岁及以下，具有食堂服务项目厨师岗位工作经验（提供合同或业主证明、身份证及社保缴纳证明材料），每有一人满足采购需求的得2分，不满足采购需求的不得分，最高得16分。	0-16	16.0	16.0	4.0	0.0

9	商务	投标人承诺①专业厨师9人（含项目负责人1人）上岗前均取得初级及以上中式烹调师职业技能等级证书，②服务人员的年流动率不能超过10%（如某个岗位有人员更换调动，须提前通知采购人书面认可，并且在2个工作日内补充该岗位工作人员，其中项目负责人、厨师岗位人员变动需提前1个月书面征求采购人意见，更换人员资历须不低于投标时人员资历，确保任何时候都不会发生人员空缺问题），③自行配备员工工作所需的劳保用品和工作制服（每人不少于2套），包括长袖服装1套、短袖服装1套、帽子、工作牌、口罩、手套、围裙、雨鞋等。所有工作人员上岗必须统一着装，无论中标人是否变更需为全新，④在服务期内妥善使用并保管采购人提供的厨房、餐厅等用餐场所及用具，如有遗失、损坏，投标人负责赔偿。每一项承诺满足采购需求的得2分，不满足采购需求的不得分，最高得8分。（8分）	0-8	8.0	8.0	8.0	8.0
10	技术	投标人的人员培训方案，包括①培训目的，②培训内容，每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得4分。	0-4	4.0	4.0	2.0	2.0
11	商务	满意度承诺：投标人承诺每月开展意见征求活动，满意度调查，满意度需达90%以上，承诺满足采购需求的得2分，不满足采购需求不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
12	技术	成本管理方案包括①原料、食材的使用，②按采购人经济目标要求核算并帮助采购人控制好用餐成本，每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得4分。	0-4	4.0	4.0	2.0	2.0
13	商务	保密承诺：投标人承诺：供应商及工作人员开展常态化安全保密教育，组织签订安全保密承诺书，明确具体安全管理内容、安全保密义务和责任；供应商对在项目实施期间所获得的采购人的情报和资料有保密义务，泄露秘密应承担相关责任，承诺满足采购需求的得2分，不满足采购需求不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
14	商务	业绩（2分）：至投标截止时间前三年以来，投标人承担类似食堂运行、管理实施的成功经验情况，结合已完成的项目案例和用户反应情况，依照投标人同时提供的合同和用户验收报告，每个案例（以用户验收报告时间为准）得1分，最高得2分（采购人在项目评审直至合同签订、履约期间，有权要求投标人出具投标文件中的主要业绩证明原件：如合同及用户验收报告等，予以确认其的真实性和有效性，如出现与事实不符等情况，将根据有关规定以“提供虚假材料谋取中标”予以处罚）。如投标人提供的合同复印件等实施项目证明材料与投标主体无关或违规转包分包的，评标委员会将进行扣分直至认定投标无效。（2分）	0-2	2.0	2.0	2.0	1.0
合计			0-80	78.0	74.0	39.0	33.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（王洁）

项目名称：食堂运行补助费-食堂服务外包项目（ZJWS2023-DTFJ01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州一面之缘餐饮管理有限公司	杭州麦趣理餐饮管理有限公司	御尚酒店物业管理（杭州）有限公司	杭州酱油餐饮管理有限公司
1	技术	整体服务方案情况，包括①提供的食堂餐饮服务内容，②服务流程，③保障服务措施，④365天服务的排班及作休计划，⑤合理的员工绩效考核，⑥针对本项目各食堂点位分散等情况提出的应对方案。每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得12分。（12分）	0-12	12.0	10.0	8.0	8.0
2	技术	用餐菜品的选配方案：①拟定一份四季菜谱，菜肴品种丰富，体现当季菜品，②每季度设计一份周菜单，菜品数量齐全、搭配合理，③民俗节日特色食品方案。每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得6分。（6分）	0-6	6.0	6.0	4.0	4.0
3	技术	烟道清理方案，包括①烟罩烟道保洁、擦拭、清洗及管道内清理，②烟道清理一年不少于2次，每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得4分。（4分）	0-4	4.0	4.0	2.0	2.0
4	技术	卫生管理保障：①食品制作，②厨房用品用具清洗消毒保洁管理，③所有区域卫生，④餐厅、厨房用品摆放规范及厨房垃圾污物处理。每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得1分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得4分。（4分）	0-4	4.0	4.0	2.0	2.0
5	技术	安全管理保障：①食品制作，②食品添加剂控制，③执行索证制度、农药测试制度，④食品留样，⑤安全检查情况，每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得1分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得5分。（5分）	0-5	4.0	4.0	3.0	3.0
6	技术	节能管理保障：水电气的节能管理方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得2分。（2分）	0-2	2.0	2.0	0.0	2.0
7	商务	投标人承诺具备保障资源及应急保障能力，在每个服务点遇到临时性保障任务（含停水停电停气、不良气候等情况下），接到通知2个小时以内，保障100人用餐的应急水平，承诺满足采购需求的得1分，不满足采购需求的不得分，最高得1分。（1分）	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0
8.1	商务	1) 项目负责人：①年龄男性60岁及以下、女性55岁及以下，②具有食堂服务项目负责人经验；③具有食堂服务项目厨师岗位工作经验；每项满足采购需求的得2分，不满足采购需求的不得分，最高得6分（提供合同或业主证明、身份证、社保缴纳证明材料。） 2) 项目负责人需与采购人保持密切联系，每个月到各服务点食堂现场至少对接一次，对接内容包括服务人员到位、工作落实及采购人有无投诉情况等，以保证服务工作的质量与水平。承诺满足采购需求的得2分，不满足采购需求的不得分。（2分）	0-8	8.0	8.0	0.0	0.0
8.2	商务	专业厨师（除项目负责人外）年龄男性60岁及以下、女性55岁及以下，具有食堂服务项目厨师岗位工作经验（提供合同或业主证明、身份证及社保缴纳证明材料），每有一人满足采购需求的得2分，不满足采购需求的不得分，最高得16分。	0-16	16.0	16.0	4.0	0.0

9	商务	投标人承诺①专业厨师9人（含项目负责人1人）上岗前均取得初级及以上中式烹调师职业技能等级证书，②服务人员的年流动率不能超过10%（如某个岗位有人员更换调动，须提前通知采购人书面认可，并且在2个工作日内补充该岗位工作人员，其中项目负责人、厨师岗位人员变动需提前1个月书面征求采购人意见，更换人员资历须不低于投标时人员资历，确保任何时候都不会发生人员空缺问题），③自行配备员工工作所需的劳保用品和工作制服（每人不少于2套），包括长袖服装1套、短袖服装1套、帽子、工作牌、口罩、手套、围裙、雨鞋等。所有工作人员上岗必须统一着装，无论中标人是否变更需为全新，④在服务期内妥善使用并保管采购人提供的厨房、餐厅等用餐场所及用具，如有遗失、损坏，投标人负责赔偿。每一项承诺满足采购需求的得2分，不满足采购需求的不得分，最高得8分。（8分）	0-8	8.0	8.0	8.0	8.0
10	技术	投标人的人员培训方案，包括①培训目的，②培训内容，每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得4分。	0-4	4.0	4.0	4.0	2.0
11	商务	满意度承诺：投标人承诺每月开展意见征求活动，满意度调查，满意度需达90%以上，承诺满足采购需求的得2分，不满足采购需求不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
12	技术	成本管理方案包括①原料、食材的使用，②按采购人经济目标要求核算并帮助采购人控制好用餐成本，每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得4分。	0-4	4.0	4.0	2.0	2.0
13	商务	保密承诺：投标人承诺：供应商及工作人员开展常态化安全保密教育，组织签订安全保密承诺书，明确具体安全管理内容、安全保密义务和责任；供应商对在项目实施期间所获得的采购人的情报和资料有保密义务，泄露秘密应承担相关责任，承诺满足采购需求的得2分，不满足采购需求不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
14	商务	业绩（2分）：至投标截止时间前三年以来，投标人承担类似食堂运行、管理实施的成功经验情况，结合已完成的项目案例和用户反应情况，依照投标人同时提供的合同和用户验收报告，每个案例（以用户验收报告时间为准）得1分，最高得2分（采购人在项目评审直至合同签订、履约期间，有权要求投标人出具投标文件中的主要业绩证明原件：如合同及用户验收报告等，予以确认其的真实性和有效性，如出现与事实不符等情况，将根据有关规定以“提供虚假材料谋取中标”予以处罚）。如投标人提供的合同复印件等实施项目证明材料与投标主体无关或违规转包分包的，评标委员会将进行扣分直至认定投标无效。（2分）	0-2	2.0	2.0	2.0	1.0
合计			0-80	79.0	77.0	43.0	38.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（张莹）

项目名称：食堂运行补助费-食堂服务外包项目（ZJWS2023-DTFJ01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州一面之缘餐饮管理有限公司	杭州麦趣理餐饮管理有限公司	御尚酒店物业管理（杭州）有限公司	杭州酱油蘸餐饮管理有限公司
1	技术	整体服务方案情况，包括①提供的食堂餐饮服务内容，②服务流程，③保障服务措施，④365天服务的排班及作休计划，⑤合理的员工绩效考核，⑥针对本项目各食堂点位分散等情况提出的应对方案。每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得12分。（12分）	0-12	12.0	12.0	4.0	4.0
2	技术	用餐菜品的选配方案：①拟定一份四季菜谱，菜肴品种丰富，体现当季菜品，②每季度设计一份周菜单，菜品数量齐全、搭配合理，③民俗节日特色食品方案。每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得6分。（6分）	0-6	6.0	4.0	2.0	2.0
3	技术	烟道清理方案，包括①烟罩烟道保洁、擦拭、清洗及管道内清理，②烟道清理一年不少于2次，每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得4分。（4分）	0-4	4.0	4.0	2.0	2.0
4	技术	卫生管理保障：①食品制作，②厨房用品用具清洗消毒保洁管理，③所有区域卫生，④餐厅、厨房用品摆放规范及厨房垃圾污物处理。每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得1分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得4分。（4分）	0-4	3.0	3.0	2.0	2.0
5	技术	安全管理保障：①食品制作，②食品添加剂控制，③执行索证制度、农药测试制度，④食品留样，⑤安全检查情况，每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得1分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得5分。（5分）	0-5	4.0	4.0	2.0	2.0
6	技术	节能管理保障：水电气的节能管理方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得2分。（2分）	0-2	2.0	2.0	0.0	2.0
7	商务	投标人承诺具备保障资源及应急保障能力，在每个服务点遇到临时性保障任务（含停水停电停气、不良气候等情况下），接到通知2个小时以内，保障100人用餐的应急水平，承诺满足采购需求的得1分，不满足采购需求的不得分，最高得1分。（1分）	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0
8.1	商务	1) 项目负责人：①年龄男性60岁及以下、女性55岁及以下，②具有食堂服务项目负责人经验；③具有食堂服务项目厨师岗位工作经验；每项满足采购需求的得2分，不满足采购需求的不得分，最高得6分（提供合同或业主证明、身份证、社保缴纳证明材料。） 2) 项目负责人需与采购人保持密切联系，每个月到各服务点食堂现场至少对接一次，对接内容包括服务人员到位、工作落实及采购人有无投诉情况等，以保证服务工作的质量与水平。承诺满足采购需求的得2分，不满足采购需求的不得分。（2分）	0-8	8.0	8.0	0.0	0.0
8.2	商务	专业厨师（除项目负责人外）年龄男性60岁及以下、女性55岁及以下，具有食堂服务项目厨师岗位工作经验（提供合同或业主证明、身份证及社保缴纳证明材料），每有一人满足采购需求的得2分，不满足采购需求的不得分，最高得16分。	0-16	16.0	16.0	4.0	0.0

9	商务	投标人承诺①专业厨师9人（含项目负责人1人）上岗前均取得初级及以上中式烹调师职业技能等级证书，②服务人员的年流动率不能超过10%（如某个岗位有人员更换调动，须提前通知采购人书面认可，并且在2个工作日内补充该岗位工作人员，其中项目负责人、厨师岗位人员变动需提前1个月书面征求采购人意见，更换人员资历须不低于投标时人员资历，确保任何时候都不会发生人员空缺问题），③自行配备员工工作所需的劳保用品和工作制服（每人不少于2套），包括长袖服装1套、短袖服装1套、帽子、工作牌、口罩、手套、围裙、雨鞋等。所有工作人员上岗必须统一着装，无论中标人是否变更需为全新，④在服务期内妥善使用并保管采购人提供的厨房、餐厅等用餐场所及用具，如有遗失、损坏，投标人负责赔偿。每一项承诺满足采购需求的得2分，不满足采购需求的不得分，最高得8分。（8分）	0-8	8.0	8.0	8.0	8.0
10	技术	投标人的人员培训方案，包括①培训目的，②培训内容，每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得4分。	0-4	4.0	4.0	4.0	2.0
11	商务	满意度承诺：投标人承诺每月开展意见征求活动，满意度调查，满意度需达90%以上，承诺满足采购需求的得2分，不满足采购需求不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
12	技术	成本管理方案包括①原料、食材的使用，②按采购人经济目标要求核算并帮助采购人控制好用餐成本，每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得4分。	0-4	4.0	4.0	4.0	2.0
13	商务	保密承诺：投标人承诺：供应商及工作人员开展常态化安全保密教育，组织签订安全保密承诺书，明确具体安全管理内容、安全保密义务和责任；供应商对在项目实施期间所获得的采购人的情报和资料有保密义务，泄露秘密应承担相关责任，承诺满足采购需求的得2分，不满足采购需求不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
14	商务	业绩（2分）：至投标截止时间前三年以来，投标人承担类似食堂运行、管理实施的成功经验情况，结合已完成的项目案例和用户反应情况，依照投标人同时提供的合同和用户验收报告，每个案例（以用户验收报告时间为准）得1分，最高得2分（采购人在项目评审直至合同签订、履约期间，有权要求投标人出具投标文件中的主要业绩证明原件：如合同及用户验收报告等，予以确认其的真实性和有效性，如出现与事实不符等情况，将根据有关规定以“提供虚假材料谋取中标”予以处罚）。如投标人提供的合同复印件等实施项目证明材料与投标主体无关或违规转包分包的，评标委员会将进行扣分直至认定投标无效。（2分）	0-2	2.0	2.0	2.0	1.0
合计			0-80	78.0	76.0	38.0	31.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（余剑辉）

项目名称：食堂运行补助费-食堂服务外包项目（ZJWS2023-DTFJ01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州一面之缘餐饮管理有限公司	杭州麦趣理餐饮管理有限公司	御尚酒店物业管理（杭州）有限公司	杭州酱油餐饮管理有限公司
1	技术	整体服务方案情况，包括①提供的食堂餐饮服务内容，②服务流程，③保障服务措施，④365天服务的排班及作休计划，⑤合理的员工绩效考核，⑥针对本项目各食堂点位分散等情况提出的应对方案。每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得12分。（12分）	0-12	12.0	10.0	8.0	6.0
2	技术	用餐菜品的选配方案：①拟定一份四季菜谱，菜肴品种丰富，体现当季菜品，②每季度设计一份周菜单，菜品数量齐全、搭配合理，③民俗节日特色食品方案。每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得6分。（6分）	0-6	6.0	5.0	4.0	4.0
3	技术	烟道清理方案，包括①烟罩烟道保洁、擦拭、清洗及管道内清理，②烟道清理一年不少于2次，每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得4分。（4分）	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
4	技术	卫生管理保障：①食品制作，②厨房用品用具清洗消毒保洁管理，③所有区域卫生，④餐厅、厨房用品摆放规范及厨房垃圾污物处理。每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得1分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得4分。（4分）	0-4	4.0	4.0	2.0	2.0
5	技术	安全管理保障：①食品制作，②食品添加剂控制，③执行索证制度、农药测试制度，④食品留样，⑤安全检查情况，每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得1分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得5分。（5分）	0-5	5.0	5.0	3.0	2.0
6	技术	节能管理保障：水电气的节能管理方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得2分。（2分）	0-2	2.0	2.0	0.0	2.0
7	商务	投标人承诺具备保障资源及应急保障能力，在每个服务点遇到临时性保障任务（含停水停电停气、不良气候等情况下），接到通知2个小时以内，保障100人用餐的应急水平，承诺满足采购需求的得1分，不满足采购需求的不得分，最高得1分。（1分）	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0
8.1	商务	1) 项目负责人：①年龄男性60岁及以下、女性55岁及以下，②具有食堂服务项目负责人经验；③具有食堂服务项目厨师岗位工作经验；每项满足采购需求的得2分，不满足采购需求的不得分，最高得6分（提供合同或业主证明、身份证、社保缴纳证明材料。） 2) 项目负责人需与采购人保持密切联系，每个月到各服务点食堂现场至少对接一次，对接内容包括服务人员到位、工作落实及采购人有无投诉情况等，以保证服务工作的质量与水平。承诺满足采购需求的得2分，不满足采购需求的不得分。（2分）	0-8	8.0	8.0	0.0	0.0
8.2	商务	专业厨师（除项目负责人外）年龄男性60岁及以下、女性55岁及以下，具有食堂服务项目厨师岗位工作经验（提供合同或业主证明、身份证及社保缴纳证明材料），每有一人满足采购需求的得2分，不满足采购需求的不得分，最高得16分。	0-16	16.0	16.0	4.0	0.0

9	商务	投标人承诺①专业厨师9人（含项目负责人1人）上岗前均取得初级及以上中式烹调师职业技能等级证书，②服务人员的年流动率不能超过10%（如某个岗位有人员更换调动，须提前通知采购人书面认可，并且在2个工作日内补充该岗位工作人员，其中项目负责人、厨师岗位人员变动需提前1个月书面征求采购人意见，更换人员资历须不低于投标时人员资历，确保任何时候都不会发生人员空缺问题），③自行配备员工工作所需的劳保用品和工作制服（每人不少于2套），包括长袖服装1套、短袖服装1套、帽子、工作牌、口罩、手套、围裙、雨鞋等。所有工作人员上岗必须统一着装，无论中标人是否变更需为全新，④在服务期内妥善使用并保管采购人提供的厨房、餐厅等用餐场所及用具，如有遗失、损坏，投标人负责赔偿。每一项承诺满足采购需求的得2分，不满足采购需求的不得分，最高得8分。（8分）	0-8	8.0	8.0	8.0	8.0
10	技术	投标人的人员培训方案，包括①培训目的，②培训内容，每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得4分。	0-4	4.0	4.0	2.0	2.0
11	商务	满意度承诺：投标人承诺每月开展意见征求活动，满意度调查，满意度需达90%以上，承诺满足采购需求的得2分，不满足采购需求不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
12	技术	成本管理方案包括①原料、食材的使用，②按采购人经济目标要求核算并帮助采购人控制好用餐成本，每项方案内容详细、合理、满足采购需求的得2分，不详细、不合理、不满足采购需求的不得分，最高得4分。	0-4	4.0	4.0	2.0	2.0
13	商务	保密承诺：投标人承诺：供应商及工作人员开展常态化安全保密教育，组织签订安全保密承诺书，明确具体安全管理内容、安全保密义务和责任；供应商对在项目实施期间所获得的采购人的情报和资料有保密义务，泄露秘密应承担相关责任，承诺满足采购需求的得2分，不满足采购需求不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
14	商务	业绩（2分）：至投标截止时间前三年以来，投标人承担类似食堂运行、管理实施的成功经验情况，结合已完成的项目案例和用户反应情况，依照投标人同时提供的合同和用户验收报告，每个案例（以用户验收报告时间为准）得1分，最高得2分（采购人在项目评审直至合同签订、履约期间，有权要求投标人出具投标文件中的主要业绩证明原件：如合同及用户验收报告等，予以确认其的真实性和有效性，如出现与事实不符等情况，将根据有关规定以“提供虚假材料谋取中标”予以处罚）。如投标人提供的合同复印件等实施项目证明材料与投标主体无关或违规转包分包的，评标委员会将进行扣分直至认定投标无效。（2分）	0-2	2.0	2.0	2.0	1.0
合计			0-80	80.0	77.0	43.0	37.0

专家（签名）：