技术商务评分明细(专家1)

项目名称: 东阳市南市街道办事处食堂劳务及物资配送服务项目(JHZD2024-016)-标项1

序号	评分 类型	评分项目内容	分值范围	东态限市理 中业司龙限 市业司龙限 全 次 、 餐 公 航 有 件 管 ((((((((((((((((((东阳市凯成餐 饮管理有限公 司	浙江丰味餐饮管理有限公司	东阳市鑫宇食 品机械有限公 司
1. 1	技术	餐饮服务管理方案合理、可行性 投标人根据本项目制定的工作人员作息时间安排符合性(0-2分)、项目管理、服务方案是否详尽、明晰(0-2分)、质量保证措施、莱品调配方案是否合理(0-2分)、用餐时间、供餐方案的全面性(0-2分)、工作日报表管理措施是否齐全(0-1分)、服务人员培训是否合理齐全(0-2分)。 11	0-11	9. 2	10.2	8. 4	7. 2
1. 2	技术	餐厅服务管理规章制度评作 工作范围及工作标准全面性(0 - 1 分)、卫生行政部门、餐饮行业的监督检查完成工作的完整性(0 - 1 分)、各项服务的登记台账的全面性(0 - 1 分)、设备设施保养及维护是否合理、及时(0 - 1 分)。 4	0-4	3. 1	3. 8	2. 2	2. 1
1. 3	技术	消防安全、生产安全等的保障措施 投标人制定全面的消防安全制度及保障措施(0-2分)、投标人制定全面的 生产安全制度及措施(0-2分)。 4	0-4	3. 5	3. 2	2.7	2. 2
1. 4	技术	食品安全、餐厅环境卫生、整体的保洁服务及管理方案 环境卫生、操作间卫生、餐厅卫生、卫生间卫生等清洁消杀、控制方案的合理性(0-2分)、设备设施的清洗、消杀的方案的合理性(0-2分)、餐具、用具清洗消毒的方案合理性(0-2分)、人员卫生控制方案合理性(0-2分)、食品调味料公示管理制度合理性(0-1分)、食品安全自查管理制度合理性(0-1分)。 10	0-10	8. 2	8. 1	6. 1	5. 2
1.5	技术	原材料验收存储及保鲜方案 投标人需制定原材料验收、存储及保鲜方案(0-2分)、投标人需制定具体的原材料验收管理方案(0-1分)、投标人需制定具体的原材料储存管理方案(0-1分)、投标人需制定具体的原材料保鲜管理方案(0-1分)。 5	0-5	4. 2	4. 3	3. 2	1. 4
1.6	技术	各项服务应急预案 食物中毒应急预案的合理性(0-2分)、突发停水、停电应急预案的合理性(0-1分)、火灾事故应急预案的合理性(0-2分)、触电伤亡应急预案的合理性(0-2分)、机械人员伤亡应急预案的合理性(0-2分)、治安事件应急预案的合理性(0-1分)、就餐人员投诉应急预案的合理性(0-2分)。 12	0-12	11. 2	11. 0	8. 2	9. 1
2. 1	商务	拟投入本项目的管理及服务人员的总体配备情况(0-2分)及各岗位人员素质、资质要求(0-2分)、各岗位人员岗位工作要求(0-2分)等情况由专家进行打分。 6	0-6	5. 2	5. 1	3. 2	3. 1
2. 2	商务	拟投入本项目的管理及服务人员(除机关食堂人员)有厨师证的得1分,拟投入本项目的管理及服务人员有面点师证的得1分,有餐饮服务单位食品安全管理人员证书的得1分,有营养师证的得1分,有消防设施操作员证的得1分,每本证书得1分,最高得5分。 5	0-5	4. 0	5. 0	0.0	0.0
2. 3	商务	投标人信誉 投标人的食堂经营管理服务经验(0-3分)、社会知名度、声誉、服务单位评价(0-3分)由评审 小组评价给分 6	0-6	5. 2	5. 1	3. 2	3. 0
2.4	商务	同类项目业绩 投标人2021年1月1日以来类似的项目业绩:单个合同每个得1分,最高3分。【是否属于同类业绩由评审小组认定,须提供合同复印件,否则不得分】(0-3分) 3	0-3	3. 0	3. 0	1.0	0.0
2. 5	商务	体系认证 投标人具有ISO质量管理体系认证、食品安全管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、环境管理体系认证,每提供一个得1分(须提供有效期内证书复印件并加盖公章)。 4	0-4	4. 0	4. 0	0.0	0.0
		合计	0-70	60.8	62.8	38. 2	33. 3

技术商务评分明细(专家2)

项目名称: 东阳市南市街道办事处食堂劳务及物资配送服务项目(JHZD2024-016)-标项1

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	东 在 中	东阳市凯成餐 饮管理有限公 司	浙江丰味餐饮管理有限公司	东阳市鑫宇食 品机械有限公 司
1. 1	技术	餐饮服务管理方案合理、可行性 投标人根据本项目制定的工作人员作息时间安排符合性(0-2分)、项目管理、服务方案是否详尽、明晰(0-2分)、质量保证措施、菜品调配方案是否合理(0-2分)、用餐时间、供餐方案的全面性(0-2分)、工作日报表管理措施是否齐全(0-1分)、服务人员培训是否合理齐全(0-2分)。 11	0-11	8. 5	9. 5	7. 5	6.5
1. 2	技术	餐厅服务管理规章制度评作 工作范围及工作标准全面性(0 - 1 分)、卫生行政部门、餐饮行业的监督检查完成工作的完整性(0 - 1 分)、各项服务的登记台账的全面性(0 - 1 分)、设备设施保养及维护是否合理、及时(0 - 1 分)。 4	0-4	2.5	3. 5	2. 5	2.5
1.3	技术	消防安全、生产安全等的保障措施 投标人制定全面的消防安全制度及保障措施(0-2分)、投标人制定全面的 生产安全制度及措施(0-2分)。 4	0-4	3. 5	3. 5	2.5	2.0
1. 4	技术	食品安全、餐厅环境卫生、整体的保洁服务及管理方案 环境卫生、操作间卫生、餐厅卫生、卫生间卫生等清洁消杀、控制方案的合理性(0-2分)、设备设施的清洗、消杀的方案的合理性(0-2分)、餐具、用具清洗消毒的方案合理性(0-2分)、人员卫生控制方案合理性(0-2分)、食品调味料公示管理制度合理性(0-1分)、食品安全自查管理制度合理性(0-1分)。 10	0-10	7.5	7.5	5. 5	4. 5
1. 5	技术	原材料验收存储及保鲜方案 投标人需制定原材料验收、存储及保鲜方案(0-2分)、投标人需制定具体的原材料验收管理方案(0-1分)、投标人需制定具体的原材料储存管理方案(0-1分)、投标人需制定具体的原材料保鲜管理方案(0-1分)。 5	0-5	4. 0	4. 5	3. 0	2. 0
1.6	技术	各项服务应急预案 食物中毒应急预案的合理性(0-2分)、突发停水、停电应急预案的合理性(0-1分)、火灾事故应急预案的合理性(0-2分)、触电伤亡应急预案的合理性(0-2分)、机械人员伤亡应急预案的合理性(0-2分)、治安事件应急预案的合理性(0-1分)、就餐人员投诉应急预案的合理性(0-2分)。 12	0-12	11. 0	11. 0	8. 0	9. 0
2. 1	商务	拟投入本项目的管理及服务人员的总体配备情况(0-2分)及各岗位人员素质、资质要求(0-2分)、各岗位人员岗位工作要求(0-2分)等情况由专家进行打分。 6	0-6	4. 5	4. 5	3. 0	3. 0
2. 2	商务	拟投入本项目的管理及服务人员(除机关食堂人员)有厨师证的得1分,拟投入本项目的管理及服务人员有面点师证的得1分,有餐饮服务单位食品安全管理人员证书的得1分,有营养师证的得1分,有消防设施操作员证的得1分,每本证书得1分,最高得5分。 5	0-5	4. 0	5. 0	0.0	0.0
2. 3	商务	投标人信誉 投标人的食堂经营管理服务经验(0-3分)、社会知名度、声誉、服务单位评价(0-3分)由评审 小组评价给分 6	0-6	5. 0	5. 0	3. 0	3. 0
2. 4	商务	同类项目业绩 投标人2021年1月1日以来类似的项目业绩: 单个合同每个得1分, 最高3分。 【是否属于同类业绩由评审小组认定, 须提供合同复印件, 否则不得分 】 (0-3分) 3	0-3	3. 0	3. 0	1.0	0.0
2.5	商务	体系认证 投标人具有ISO质量管理体系认证、食品安全管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、环境管理体系认证,每提供一个得1分(须提供有效期内证书复印件并加盖公章)。 4	0-4	4. 0	4. 0	0.0	0.0
		合计	0-70	57. 5	61.0	36. 0	32.5

技术商务评分明细(专家3)

项目名称: 东阳市南市街道办事处食堂劳务及物资配送服务项目(JHZD2024-016)-标项1

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	东农区航有联 中业司龙限合 中型司龙限合 中理联合 ()	东阳市凯成餐 饮管理有限公 司	浙江丰味餐饮管理有限公司	东阳市鑫宇食 品机械有限公 司
1. 1	技术	餐饮服务管理方案合理、可行性 投标人根据本项目制定的工作人员作息时间安排符合性(0-2分)、项目管理、服务方案是否详尽、明晰(0-2分)、质量保证措施、菜品调配方案是否合理(0-2分)、用餐时间、供餐方案的全面性(0-2分)、工作日报表管理措施是否齐全(0-1分)、服务人员培训是否合理齐全(0-2分)。 11	0-11	9. 0	10.0	8. 0	7. 0
1. 2	技术	餐厅服务管理规章制度评作 工作范围及工作标准全面性(0 - 1 分)、卫生行政部门、餐饮行业的监督检查完成工作的完整性(0 - 1 分)、各项服务的登记台账的全面性(0 - 1 分)、设备设施保养及维护是否合理、及时(0 - 1 分)。 4	0-4	3. 0	3. 5	2. 0	2. 0
1.3	技术	消防安全、生产安全等的保障措施 投标人制定全面的消防安全制度及保障措施(0-2分)、投标人制定全面的 生产安全制度及措施(0-2分)。 4	0-4	3. 5	3. 5	2. 0	2.0
1. 4	技术	食品安全、餐厅环境卫生、整体的保洁服务及管理方案 环境卫生、操作间卫生、餐厅卫生、卫生间卫生等清洁消杀、控制方案的合理性(0-2分)、设备设施的清洗、消杀的方案的合理性(0-2分)、餐具、用具清洗消毒的方案合理性(0-2分)、人员卫生控制方案合理性(0-2分)、食品调味料公示管理制度合理性(0-1分)、食品安全自查管理制度合理性(0-1分)。 10	0-10	8.0	8. 0	6. 0	5. 0
1. 5	技术	原材料验收存储及保鲜方案 投标人需制定原材料验收、存储及保鲜方案(0-2分)、投标人需制定具体的原材料验收管理方案(0-1分)、投标人需制定具体的原材料储存管理方案(0-1分)、投标人需制定具体的原材料保鲜管理方案(0-1分)。 5	0-5	4. 0	4. 5	3. 0	1.0
1.6	技术	各项服务应急预案 食物中毒应急预案的合理性(0-2分)、突发停水、停电应急预案的合理性(0-1分)、火灾事故应急预案的合理性(0-2分)、触电伤亡应急预案的合理性(0-2分)、机械人员伤亡应急预案的合理性(0-2分)、治安事件应急预案的合理性(0-1分)、就餐人员投诉应急预案的合理性(0-2分)。 12	0-12	11. 0	11. 0	8. 0	9. 0
2. 1	商务	拟投入本项目的管理及服务人员的总体配备情况(0-2分)及各岗位人员素质、资质要求(0-2分)、各岗位人员岗位工作要求(0-2分)等情况由专家进行打分。 6	0-6	5. 0	5. 0	3. 0	3. 0
2. 2	商务	拟投入本项目的管理及服务人员(除机关食堂人员)有厨师证的得1分,拟投入本项目的管理及服务人员有面点师证的得1分,有餐饮服务单位食品安全管理人员证书的得1分,有营养师证的得1分,有消防设施操作员证的得1分,每本证书得1分,最高得5分。 5	0-5	4. 0	5. 0	0.0	0.0
2. 3	商务	投标人信誉 投标人的食堂经营管理服务经验(0-3分)、社会知名度、声誉、服务单位评价(0-3分)由评审 小组评价给分 6	0-6	5. 0	5. 5	3. 0	3. 0
2. 4	商务	同类项目业绩 投标人2021年1月1日以来类似的项目业绩: 单个合同每个得1分, 最高3分。 【是否属于同类业绩由评审小组认定, 须提供合同复印件, 否则不得分 】 (0-3分) 3	0-3	3. 0	3. 0	1.0	0.0
2.5	商务	体系认证 投标人具有ISO质量管理体系认证、食品安全管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、环境管理体系认证,每提供一个得1分(须提供有效期内证书复印件并加盖公章)。 4	0-4	4. 0	4. 0	0.0	0.0
		合计	0-70	59. 5	63. 0	36. 0	32.0

技术商务评分明细(专家4)

项目名称: 东阳市南市街道办事处食堂劳务及物资配送服务项目(JHZD2024-016)-标项1

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	东态限市理 中业司龙限合 中业司龙限合 中理联合 年 年 年 年 年 年 年 年 年 年 年 年 年 年 年 年 年 年 年	东阳市凯成餐 饮管理有限公 司	浙江丰味餐饮管理有限公司	东阳市鑫宇食 品机械有限公 司
1, 1	技术	餐饮服务管理方案合理、可行性 投标人根据本项目制定的工作人员作息时间安排符合性(0-2分)、项目管理、服务方案是否详尽、明晰(0-2分)、质量保证措施、莱品调配方案是否合理(0-2分)、用餐时间、供餐方案的全面性(0-2分)、工作日报表管理措施是否齐全(0-1分)、服务人员培训是否合理齐全(0-2分)。 11	0-11	9.5	10.0	8. 0	7. 0
1.2	技术	餐厅服务管理规章制度评作 工作范围及工作标准全面性(0 - 1 分)、卫生行政部门、餐饮行业的监督检查完成工作的完整性(0 - 1 分)、各项服务的登记台账的全面性(0 - 1 分)、设备设施保养及维护是否合理、及时(0 - 1 分)。 4	0-4	3. 5	4. 0	2. 0	2. 0
1. 3	技术	消防安全、生产安全等的保障措施 投标人制定全面的消防安全制度及保障措施(0-2分)、投标人制定全面的生产安全制度及措施(0-2分)。 4	0-4	3. 5	3. 5	2. 5	2.0
1.4	技术	食品安全、餐厅环境卫生、整体的保洁服务及管理方案 环境卫生、操作间卫生、餐厅卫生、卫生间卫生等清洁消杀、控制方案的合理性(0-2分)、设备设施的清洗、消杀的方案的合理性(0-2分)、餐具、用具清洗消毒的方案合理性(0-2分)、人员卫生控制方案合理性(0-2分)、食品调味料公示管理制度合理性(0-1分)、食品安全自查管理制度合理性(0-1分)。 10	0-10	8. 0	8. 0	6. 0	5. 0
1.5	技术	原材料验收存储及保鲜方案 投标人需制定原材料验收、存储及保鲜方案(0-2分)、投标人需制定具体的原材料验收管理方案(0-1分)、投标人需制定具体的原材料储存管理方案(0-1分)、投标人需制定具体的原材料保鲜管理方案(0-1分)。 5	0-5	4. 0	4. 5	3. 0	1. 0
1.6	技术	各项服务应急预案 食物中毒应急预案的合理性(0-2分)、突发停水、停电应急预案的合理性(0-1分)、火灾事故应急预案的合理性(0-2分)、触电伤亡应急预案的合理性(0-2分)、机械人员伤亡应急预案的合理性(0-2分)、治安事件应急预案的合理性(0-1分)、就餐人员投诉应急预案的合理性(0-2分)。 12	0-12	11.0	11. 0	8. 0	9. 0
2.1	商务	拟投入本项目的管理及服务人员的总体配备情况(0-2分)及各岗位人员素质、资质要求(0-2分)、各岗位人员岗位工作要求(0-2分)等情况由专家进行打分。 6	0-6	5. 0	5. 0	3. 0	3. 0
2. 2	商务	拟投入本项目的管理及服务人员(除机关食堂人员)有厨师证的得1分,拟投入本项目的管理及服务人员有面点师证的得1分,有餐饮服务单位食品安全管理人员证书的得1分,有营养师证的得1分,有消防设施操作员证的得1分,每本证书得1分,最高得5分。 5	0-5	4. 0	5. 0	0. 0	0.0
2. 3	商务	投标人信誉 投标人的食堂经营管理服务经验(0-3分)、社会知名度、声誉、服务单位评价(0-3分)由评审 小组评价给分 6	0-6	5. 0	5. 0	3. 0	3. 0
2. 4	商务	同类项目业绩 投标人2021年1月1日以来类似的项目业绩:单个合同每个得1分,最高3分。【是否属于同类业绩由评审小组认定,须提供合同复印件,否则不得分】 (0-3分) 3	0-3	3. 0	3. 0	1.0	0.0
2.5	商务	体系认证 投标人具有ISO质量管理体系认证、食品安全管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、环境管理体系认证,每提供一个得1分(须提供有效期内证书复印件并加盖公章)。 4	0-4	4. 0	4. 0	0.0	0.0
		合计	0-70	60.5	63. 0	36. 5	32.0

技术商务评分明细(专家5)

项目名称: 东阳市南市街道办事处食堂劳务及物资配送服务项目(JHZD2024-016)-标项1

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	东态限市理 中业司龙限合 中型司龙限合 中理联合 年 年 年 年 年 年 年 年 年 年 年 年 年 年 年 年 年 年 年	东阳市凯成餐 饮管理有限公 司	浙江丰味餐饮管理有限公司	东阳市鑫宇食 品机械有限公 司
1, 1	技术	餐饮服务管理方案合理、可行性 投标人根据本项目制定的工作人员作息时间安排符合性(0-2分)、项目管理、服务方案是否详尽、明晰(0-2分)、质量保证措施、莱品调配方案是否合理(0-2分)、用餐时间、供餐方案的全面性(0-2分)、工作日报表管理措施是否齐全(0-1分)、服务人员培训是否合理齐全(0-2分)。 11	0-11	9. 4	9. 7	8. 1	7. 2
1.2	技术	餐厅服务管理规章制度评作 工作范围及工作标准全面性(0 - 1 分)、卫生行政部门、餐饮行业的监督检查完成工作的完整性(0 - 1 分)、各项服务的登记台账的全面性(0 - 1 分)、设备设施保养及维护是否合理、及时(0 - 1 分)。 4	0-4	3. 6	3. 8	1. 9	2. 1
1. 3	技术	消防安全、生产安全等的保障措施 投标人制定全面的消防安全制度及保障措施(0-2分)、投标人制定全面的 生产安全制度及措施(0-2分)。 4	0-4	3. 6	3. 7	2. 5	2. 3
1.4	技术	食品安全、餐厅环境卫生、整体的保洁服务及管理方案 环境卫生、操作间卫生、餐厅卫生、卫生间卫生等清洁消杀、控制方案的合理性(0-2分)、设备设施的清洗、消杀的方案的合理性(0-2分)、餐具、用具清洗消毒的方案合理性(0-2分)、人员卫生控制方案合理性(0-2分)、食品调味料公示管理制度合理性(0-1分)、食品安全自查管理制度合理性(0-1分)。 10	0-10	8. 1	8. 3	6. 2	5. 9
1.5	技术	原材料验收存储及保鲜方案 投标人需制定原材料验收、存储及保鲜方案(0-2分)、投标人需制定具体的原材料验收管理方案(0-1分)、投标人需制定具体的原材料储存管理方案(0-1分)、投标人需制定具体的原材料保鲜管理方案(0-1分)。 5	0-5	4. 3	4. 5	3. 2	3. 4
1.6	技术	各项服务应急预案 食物中毒应急预案的合理性(0-2分)、突发停水、停电应急预案的合理性(0-1分)、火灾事故应急预案的合理性(0-2分)、触电伤亡应急预案的合理性(0-2分)、机械人员伤亡应急预案的合理性(0-2分)、治安事件应急预案的合理性(0-1分)、就餐人员投诉应急预案的合理性(0-2分)。 12	0-12	10.8	11. 0	8. 3	9. 1
2.1	商务	拟投入本项目的管理及服务人员的总体配备情况(0-2分)及各岗位人员素质、资质要求(0-2分)、各岗位人员岗位工作要求(0-2分)等情况由专家进行打分。 6	0-6	5. 1	5. 0	3. 2	3. 4
2. 2	商务	拟投入本项目的管理及服务人员(除机关食堂人员)有厨师证的得1分,拟投入本项目的管理及服务人员有面点师证的得1分,有餐饮服务单位食品安全管理人员证书的得1分,有营养师证的得1分,有消防设施操作员证的得1分,每本证书得1分,最高得5分。 5	0-5	4. 0	5. 0	0. 0	0.0
2. 3	商务	投标人信誉 投标人的食堂经营管理服务经验(0-3分)、社会知名度、声誉、服务单位评价(0-3分)由评审 小组评价给分 6	0-6	5. 2	5. 1	3. 8	3. 9
2. 4	商务	同类项目业绩 投标人2021年1月1日以来类似的项目业绩:单个合同每个得1分,最高3分。【是否属于同类业绩由评审小组认定,须提供合同复印件,否则不得分】 (0-3分) 3	0-3	3. 0	3. 0	1.0	0.0
2. 5	商务	体系认证 投标人具有ISO质量管理体系认证、食品安全管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、环境管理体系认证,每提供一个得1分(须提供有效期内证书复印件并加盖公章)。 4	0-4	4. 0	4. 0	0.0	0.0
		合计	0-70	61.1	63. 1	38. 2	37. 3