

## 技术商务评分明细（专家1）

项目名称：杭州市西湖区传媒中心食堂服务项目（ZJZBC-24-709）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州禾峰餐饮管理有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司	杭州友晟优鲜餐饮管理有限公司
1	技术	根据投标人的经营理念以及提供的经营方案等内容：经营理念科学、具有可持续发展及创新性，方案完整、准确把握采购需求的得5分；有一定的可持续发展性，方案合理，基本满足采购需求得3分；经营理念科学，方案简单一般得1分；方案不合理或未提供方案不得分。	0-5	3.0	5.0	3.0
2	技术	根据投标人针对本项目提供的实施计划方案：方案完整，科学，准确且合理可行的得5分；内容部分有欠缺、基本合理可行的得3分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；未提供不得分。	0-5	3.0	5.0	3.0
3	技术	针对采购人提供的一日三餐菜式方案：方案详细多样化，合理、科学有特色得5分；方案完整，基本符合采购人要求得3分；方案简单粗略，菜式单一得1分；不合理或未提供不得分。 (须提供菜式清单及相应图片)	0-5	5.0	5.0	3.0
4	技术	提供成本管控措施，针对本项目成本控制管理详细方案（包括（1）成本控制管理；（2）成本核算；（3）菜品定价；（4）损耗管控等方面），每提供一个且内容详尽的每个得2分，每提供一个且内容需进一步完善的每个得1分，方案不合理或未提供方案不得分。	0-8	4.0	6.0	4.0
5	技术	根据投标人针对本项目与原供应商的交接及保证方案：方案合理、交接有序，食堂不间断经营，保障措施可行得5分；方案基本符合采购需求要求，交接较顺利得3分；须采购人介入交接得1分；不合理或未提供不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0
6	技术	根据（1）员工考核；（2）员工培训；（3）内部管理制度；（4）奖惩措施；（5）服务管理制度；（6）安全管理制度等内容。每项描述详细、科学合理、有效的得1.5分；描述完整、科学合理，针对性一般得1分；描述简单合理得0.5分；不合理或未提供不得分。	0-9	6.0	8.0	6.0
7	技术	针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及控制方案：内容全面、分析准确、有效控制，贴合项目实际情况的得4分；方案基本贴合项目实际情况，有针对性的得2分；方案一般，内容不足，针对性较弱得1分；方案不合理或未提供不得分。	0-4	4.0	4.0	2.0
8	技术	针对本项目的安全管理方案（包括食品安全管理、人员健康管理、环境卫生与设施安全等方面。），描述具体完整得5分；较具体、较完整得4分；基本具体、基本完整得3分；具体性、完整性有欠缺得2分；具体性、完整性有欠缺得1分；缺项不得分。	0-5	4.0	5.0	3.0
9	技术	针对食品安全的保障措施方案：涵盖内容全面、合理，措施有效得4分；涵盖基本全面、较合理的，得2分；方案不足，需进一步完善，与实际有一定偏离得1分；方案不合理或未提供方案不得分	0-4	4.0	4.0	2.0
10.1	技术	（1）原材料使用管理方案：涵盖内容全面、合理，措施有效得3分；方案不足得1分；方案不合理或未提供均不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0
10.2	技术	（2）食品保存管理方案：方案科学合理，保存到位有效得3分；方案基本满足采购需求得1分；方案不合理或未提供均不得分。	0-3	1.0	3.0	1.0
11	技术	根据提供的节能节约方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面进行评审。方案完整，科学，合理的得5分；方案内容基本完整，较为科学、合理的得3分；方案简略，缺乏科学性，合理性的得1分；没有不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0
12	技术	根据提供的合理化建议方案，包括服务内容、工作流程、工作标准、员工排班计划等相关意见建议进行评审：内容详细，具有针对性、实操性强的得5分；内容合理，有一定的可行性，得3分；内容简单、针对性不足得1分；未提供意见建议的不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0
13	技术	针对本项目提供的优惠措施。每项实质性优惠措施得1分，最高得3分	0-3	2.0	3.0	2.0
14	技术	增值服务：提供采购人紧急所需的临时就餐问题。服务承诺或提供场所点证明材料得3分，不提供不得分。	0-3	0.0	3.0	0.0
15.1	技术	（1）经验丰富，专业对口，针对性强得2分；基本符合需求得1分，不提供或不合理不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0

技术商务资信评分明细表

15.2	技术	(2) 具有由中华人民共和国人力资源和社会保障部颁发的职业资格证书或经人力资源社会保障部门备案的用人单位和社会培训评价组织颁发的职业技能等级证书。高级烹调师(技能等级三级)及以上证书得1分。(同时提供证书复印件、技能人才评价工作网( <a href="http://osta.mohrss.gov.cn/">http://osta.mohrss.gov.cn/</a> )查询截图、投标截止时间前近3个月缴纳在投标人单位的社保证明材料)	0-1	0.0	1.0	0.0
16	技术	项目团队中(除厨师长外的人员)具有高级烹调师(技能等级三级)、高级面点师(技能等级三级)、公共营养师证书、食品安全管理员证书,每个得1分,最高得4分。证书由中华人民共和国人力资源和社会保障部颁发的职业资格证书或经人力资源社会保障部门备案的用人单位和社会培训评价组织颁发的职业技能等级证书。(同时提供证书复印件、技能人才评价工作网( <a href="http://osta.mohrss.gov.cn/">http://osta.mohrss.gov.cn/</a> )查询截图、投标截止时间前近3个月缴纳在投标人单位的社保证明材料)	0-4	0.0	3.0	0.0
17	技术	项目团队人员充足、专业、针对性强,配置合理,分工明确,符合项目实际需要的,得3分;人员基本满足招标需求、专业符合、分工合理得2分;人员配置基本合理得1分,人员有偏差不得分。(提供团队人员清单、职责分工方案。)	0-3	3.0	3.0	3.0
18	商务	供应商具有有效期内质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书、危害分析与关键控制点体系认证(HACCP)每项得1分,最高得5分。(提供证书复印件及相关网站(如:中国国家认证认可监督管理委员会( <a href="http://www.cnca.gov.cn">http://www.cnca.gov.cn</a> )或中国合格评定国家认可委员会( <a href="https://www.cnas.org.cn">https://www.cnas.org.cn</a> )查询页的打印件加盖公章。)	0-5	0.0	5.0	0.0
19	商务	国家鼓励食品生产经营企业参加食品安全责任保险。投标人已投保食品安全责任保险的或提供第三方责任险购买承诺,得2分。(提供保单复印件或承诺。)	0-2	0.0	2.0	0.0
20	商务	供应商2020年1月1日以来(以合同签订时间为准)承担过的项目成功案例:每提供1份有效合同得0.5分,同一服务项目不累计,档口及风味餐厅的经营协议不得分,最高得1分。(提供合同复印件)	0-1	1.0	1.0	0.0
合计			0-90	56.0	82.0	48.0

专家(签名):

## 技术商务评分明细（专家2）

项目名称：杭州市西湖区传媒中心食堂服务项目（ZJZBC-24-709）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州禾峰餐饮管理有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司	杭州友晟优鲜餐饮管理有限公司
1	技术	根据投标人的经营理念以及提供的经营方案等内容：经营理念科学、具有可持续发展及创新性，方案完整、准确把握采购需求的得5分；有一定的可持续发展性，方案合理，基本满足采购需求得3分；经营理念科学，方案简单一般得1分；方案不合理或未提供方案不得分。	0-5	3.0	5.0	3.0
2	技术	根据投标人针对本项目提供的实施计划方案：方案完整，科学，准确且合理可行的得5分；内容部分有欠缺、基本合理可行的得3分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；未提供不得分。	0-5	3.0	5.0	3.0
3	技术	针对采购人提供的一日三餐菜式方案：方案详细多样化，合理、科学有特色得5分；方案完整，基本符合采购人要求得3分；方案简单粗略，菜式单一得1分；不合理或未提供不得分。（须提供菜式清单及相应图片）	0-5	3.0	5.0	3.0
4	技术	提供成本管控措施，针对本项目成本控制管理详细方案（包括（1）成本控制管理；（2）成本核算；（3）菜品定价；（4）损耗管控等方面），每提供一个且内容详尽的每个得2分，每提供一个且内容需进一步完善的每个得1分，方案不合理或未提供方案不得分。	0-8	6.0	7.0	5.0
5	技术	根据投标人针对本项目与原供应商的交接及保证方案：方案合理、交接有序，食堂不间断经营，保障措施可行得5分；方案基本符合采购需求要求，交接较顺利得3分；须采购人介入交接得1分；不合理或未提供不得分。	0-5	3.0	5.0	1.0
6	技术	根据（1）员工考核；（2）员工培训；（3）内部管理制度；（4）奖惩措施；（5）服务管理制度；（6）安全管理制度等内容。每项描述详细、科学合理、有效的得1.5分；描述完整、科学合理，针对性一般得1分；描述简单合理得0.5分；不合理或未提供不得分。	0-9	7.0	8.0	6.0
7	技术	针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及控制方案：内容全面、分析准确、有效控制，贴合项目实际情况的得4分；方案基本贴合项目实际情况，有针对性的得2分；方案一般，内容不足，针对性较弱得1分；方案不合理或未提供不得分。	0-4	2.0	4.0	2.0
8	技术	针对本项目的安全管理方案（包括食品安全管理、人员健康管理、环境卫生与设施安全等方面。），描述具体完整得5分；较具体、较完整得4分；基本具体、基本完整得3分；具体性、完整性有欠缺得2分；具体性、完整性有欠缺得1分；缺项不得分。	0-5	3.0	4.0	3.0
9	技术	针对食品安全的保障措施方案：涵盖内容全面、合理，措施有效得4分；涵盖基本全面、较合理的，得2分；方案不足，需进一步完善，与实际有一定偏离得1分；方案不合理或未提供方案不得分	0-4	2.0	4.0	2.0
10.1	技术	（1）原材料使用管理方案：涵盖内容全面、合理，措施有效得3分；方案不足得1分；方案不合理或未提供均不得分。	0-3	1.0	3.0	1.0
10.2	技术	（2）食品保存管理方案：方案科学合理，保存到位有效得3分；方案基本满足采购需求得1分；方案不合理或未提供均不得分。	0-3	1.0	3.0	1.0
11	技术	根据提供的节能节约方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面进行评审。方案完整，科学，合理的得5分；方案内容基本完整，较为科学、合理的得3分；方案简略，缺乏科学性，合理性的得1分；没有不得分。	0-5	3.0	5.0	3.0
12	技术	根据提供的合理化建议方案，包括服务内容、工作流程、工作标准、员工排班计划等相关意见建议进行评审：内容详细，具有针对性、实操性强的得5分；内容合理，有一定的可行性，得3分；内容简单、针对性不足得1分；未提供意见建议的不得分。	0-5	3.0	5.0	3.0
13	技术	针对本项目提供的优惠措施。每项实质性优惠措施得1分，最高得3分	0-3	2.0	3.0	2.0
14	技术	增值服务：提供采购人紧急所需的临时就餐问题。服务承诺或提供场所点证明材料得3分，不提供不得分。	0-3	0.0	3.0	0.0
15.1	技术	（1）经验丰富，专业对口，针对性强得2分；基本符合需求得1分，不提供或不合理不得分。	0-2	0.0	1.0	0.0

技术商务资信评分明细表

15.2	技术	(2) 具有由中华人民共和国人力资源和社会保障部颁发的职业资格证书或经人力资源社会保障部门备案的用人单位和社会培训评价组织颁发的职业技能等级证书。高级烹调师(技能等级三级)及以上证书得1分。(同时提供证书复印件、技能人才评价工作网( <a href="http://osta.mohrss.gov.cn/">http://osta.mohrss.gov.cn/</a> )查询截图、投标截止时间前近3个月缴纳在投标人单位的社保证明材料)	0-1	0.0	1.0	0.0
16	技术	项目团队中(除厨师长外的人员)具有高级烹调师(技能等级三级)、高级面点师(技能等级三级)、公共营养师证书、食品安全管理师证书,每个得1分,最高得4分。证书由中华人民共和国人力资源和社会保障部颁发的职业资格证书或经人力资源社会保障部门备案的用人单位和社会培训评价组织颁发的职业技能等级证书。(同时提供证书复印件、技能人才评价工作网( <a href="http://osta.mohrss.gov.cn/">http://osta.mohrss.gov.cn/</a> )查询截图、投标截止时间前近3个月缴纳在投标人单位的社保证明材料)	0-4	0.0	3.0	0.0
17	技术	项目团队人员充足、专业、针对性强,配置合理,分工明确,符合项目实际需要的,得3分;人员基本满足招标需求、专业符合、分工合理得2分;人员配置基本合理得1分,人员有偏差不得分。(提供团队人员清单、职责分工方案。)	0-3	1.0	2.0	1.0
18	商务	供应商具有有效期内质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书、危害分析与关键控制点体系认证(HACCP)每项得1分,最高得5分。(提供证书复印件及相关网站(如:中国国家认证认可监督管理委员会( <a href="http://www.cnca.gov.cn">http://www.cnca.gov.cn</a> )或中国合格评定国家认可委员会( <a href="https://www.cnas.org.cn">https://www.cnas.org.cn</a> )查询页的打印件加盖公章。)	0-5	0.0	5.0	0.0
19	商务	国家鼓励食品生产经营企业参加食品安全责任保险。投标人已投保食品安全责任保险的或提供第三方责任险购买承诺,得2分。(提供保单复印件或承诺。)	0-2	0.0	2.0	0.0
20	商务	供应商2020年1月1日以来(以合同签订时间为准)承担过的项目成功案例:每提供1份有效合同得0.5分,同一服务项目不累计,档口及风味餐厅的经营协议不得分,最高得1分。(提供合同复印件)	0-1	1.0	1.0	0.0
合计			0-90	44.0	84.0	39.0

专家(签名):

## 技术商务评分明细（专家3）

项目名称：杭州市西湖区传媒中心食堂服务项目（ZJZBC-24-709）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州禾峰餐饮管理有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司	杭州友晟优鲜餐饮管理有限公司
1	技术	根据投标人的经营理念以及提供的经营方案等内容：经营理念科学、具有可持续发展及创新性，方案完整、准确把握采购需求的得5分；有一定的可持续发展性，方案合理，基本满足采购需求得3分；经营理念科学，方案简单一般得1分；方案不合理或未提供方案不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0
2	技术	根据投标人针对本项目提供的实施计划方案：方案完整，科学，准确且合理可行的得5分；内容部分有欠缺、基本合理可行的得3分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；未提供不得分。	0-5	3.0	5.0	3.0
3	技术	针对采购人提供的一日三餐菜式方案：方案详细多样化，合理、科学有特色得5分；方案完整，基本符合采购人要求得3分；方案简单粗略，菜式单一得1分；不合理或未提供不得分。（须提供菜式清单及相应图片）	0-5	3.0	3.0	3.0
4	技术	提供成本管控措施，针对本项目成本控制管理详细方案（包括（1）成本控制管理；（2）成本核算；（3）菜品定价；（4）损耗管控等方面），每提供一个且内容详尽的每个得2分，每提供一个且内容需进一步完善的每个得1分，方案不合理或未提供方案不得分。	0-8	5.0	6.0	5.0
5	技术	根据投标人针对本项目与原供应商的交接及保证方案：方案合理、交接有序，食堂不间断经营，保障措施可行得5分；方案基本符合采购需求要求，交接较顺利得3分；须采购人介入交接得1分；不合理或未提供不得分。	0-5	3.0	5.0	3.0
6	技术	根据（1）员工考核；（2）员工培训；（3）内部管理制度；（4）奖惩措施；（5）服务管理制度；（6）安全管理制度等内容。每项描述详细、科学合理、有效的得1.5分；描述完整、科学合理，针对性一般得1分；描述简单合理得0.5分；不合理或未提供不得分。	0-9	7.0	7.5	6.0
7	技术	针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及控制方案：内容全面、分析准确、有效控制，贴合项目实际情况的得4分；方案基本贴合项目实际情况，有针对性的得2分；方案一般，内容不足，针对性较弱得1分；方案不合理或未提供不得分。	0-4	2.0	2.0	2.0
8	技术	针对本项目的安全管理方案（包括食品安全管理、人员健康管理、环境卫生与设施安全等方面。），描述具体完整得5分；较具体、较完整得4分；基本具体、基本完整得3分；具体性、完整性有欠缺得2分；具体性、完整性有欠缺得1分；缺项不得分。	0-5	3.0	4.0	3.0
9	技术	针对食品安全的保障措施方案：涵盖内容全面、合理，措施有效得4分；涵盖基本全面、较合理的，得2分；方案不足，需进一步完善，与实际有一定偏离得1分；方案不合理或未提供方案不得分	0-4	2.0	2.0	2.0
10.1	技术	（1）原材料使用管理方案：涵盖内容全面、合理，措施有效得3分；方案不足得1分；方案不合理或未提供均不得分。	0-3	1.0	3.0	1.0
10.2	技术	（2）食品保存管理方案：方案科学合理，保存到位有效得3分；方案基本满足采购需求得1分；方案不合理或未提供均不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0
11	技术	根据提供的节能节约方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面进行评审。方案完整，科学，合理的得5分；方案内容基本完整，较为科学、合理的得3分；方案简略，缺乏科学性，合理性的得1分；没有不得分。	0-5	3.0	5.0	3.0
12	技术	根据提供的合理化建议方案，包括服务内容、工作流程、工作标准、员工排班计划等相关意见建议进行评审：内容详细，具有针对性、实操性强的得5分；内容合理，有一定的可行性，得3分；内容简单、针对性不足得1分；未提供意见建议的不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0
13	技术	针对本项目提供的优惠措施。每项实质性优惠措施得1分，最高得3分	0-3	2.0	3.0	2.0
14	技术	增值服务：提供采购人紧急所需的临时就餐问题。服务承诺或提供场所点证明材料得3分，不提供不得分。	0-3	0.0	3.0	0.0
15.1	技术	（1）经验丰富，专业对口，针对性强得2分；基本符合需求得1分，不提供或不合理不得分。	0-2	1.0	1.0	1.0

技术商务资信评分明细表

15.2	技术	(2) 具有由中华人民共和国人力资源和社会保障部颁发的职业资格证书或经人力资源社会保障部门备案的用人单位和社会培训评价组织颁发的职业技能等级证书。高级烹调师(技能等级三级)及以上证书得1分。(同时提供证书复印件、技能人才评价工作网( <a href="http://osta.mohrss.gov.cn/">http://osta.mohrss.gov.cn/</a> )查询截图、投标截止时间前近3个月缴纳在投标人单位的社保证明材料)	0-1	0.0	1.0	0.0
16	技术	项目团队中(除厨师长外的人员)具有高级烹调师(技能等级三级)、高级面点师(技能等级三级)、公共营养师证书、食品安全管理员证书,每个得1分,最高得4分。证书由中华人民共和国人力资源和社会保障部颁发的职业资格证书或经人力资源社会保障部门备案的用人单位和社会培训评价组织颁发的职业技能等级证书。(同时提供证书复印件、技能人才评价工作网( <a href="http://osta.mohrss.gov.cn/">http://osta.mohrss.gov.cn/</a> )查询截图、投标截止时间前近3个月缴纳在投标人单位的社保证明材料)	0-4	0.0	3.0	0.0
17	技术	项目团队人员充足、专业、针对性强,配置合理,分工明确,符合项目实际需要的,得3分;人员基本满足招标需求、专业符合、分工合理得2分;人员配置基本合理得1分,人员有偏差不得分。(提供团队人员清单、职责分工方案。)	0-3	2.0	3.0	2.0
18	商务	供应商具有有效期内质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书、危害分析与关键控制点体系认证(HACCP)每项得1分,最高得5分。(提供证书复印件及相关网站(如:中国国家认证认可监督管理委员会( <a href="http://www.cnca.gov.cn">http://www.cnca.gov.cn</a> )或中国合格评定国家认可委员会( <a href="https://www.cnas.org.cn">https://www.cnas.org.cn</a> )查询页的打印件加盖公章。)	0-5	0.0	5.0	0.0
19	商务	国家鼓励食品生产经营企业参加食品安全责任保险。投标人已投保食品安全责任保险的或提供第三方责任险购买承诺,得2分。(提供保单复印件或承诺。)	0-2	0.0	2.0	0.0
20	商务	供应商2020年1月1日以来(以合同签订时间为准)承担过的项目成功案例:每提供1份有效合同得0.5分,同一服务项目不累计,档口及风味餐厅的经营协议不得分,最高得1分。(提供合同复印件)	0-1	1.0	1.0	0.0
合计			0-90	47.0	73.5	45.0

专家(签名):

## 技术商务评分明细（专家4）

项目名称：杭州市西湖区传媒中心食堂服务项目（ZJZBC-24-709）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州禾峰餐饮管理有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司	杭州友晟优鲜餐饮管理有限公司
1	技术	根据投标人的经营理念以及提供的经营方案等内容：经营理念科学、具有可持续发展及创新性，方案完整、准确把握采购需求的得5分；有一定的可持续发展性，方案合理，基本满足采购需求得3分；经营理念科学，方案简单一般得1分；方案不合理或未提供方案不得分。	0-5	3.0	5.0	3.0
2	技术	根据投标人针对本项目提供的实施计划方案：方案完整，科学，准确且合理可行的得5分；内容部分有欠缺、基本合理可行的得3分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；未提供不得分。	0-5	5.0	5.0	3.0
3	技术	针对采购人提供的一日三餐菜式方案：方案详细多样化，合理、科学有特色得5分；方案完整，基本符合采购人要求得3分；方案简单粗略，菜式单一得1分；不合理或未提供不得分。（须提供菜式清单及相应图片）	0-5	5.0	3.0	1.0
4	技术	提供成本管控措施，针对本项目成本控制管理详细方案（包括（1）成本控制管理；（2）成本核算；（3）菜品定价；（4）损耗管控等方面），每提供一个且内容详尽的每个得2分，每提供一个且内容需进一步完善的每个得1分，方案不合理或未提供方案不得分。	0-8	6.0	8.0	6.0
5	技术	根据投标人针对本项目与原供应商的交接及保证方案：方案合理、交接有序，食堂不间断经营，保障措施可行得5分；方案基本符合采购需求要求，交接较顺利得3分；须采购人介入交接得1分；不合理或未提供不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0
6	技术	根据（1）员工考核；（2）员工培训；（3）内部管理制度；（4）奖惩措施；（5）服务管理制度；（6）安全管理制度等内容。每项描述详细、科学合理、有效的得1.5分；描述完整、科学合理，针对性一般得1分；描述简单合理得0.5分；不合理或未提供不得分。	0-9	3.0	9.0	3.0
7	技术	针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及控制方案：内容全面、分析准确、有效控制，贴合项目实际情况的得4分；方案基本贴合项目实际情况，有针对性的得2分；方案一般，内容不足，针对性较弱得1分；方案不合理或未提供不得分。	0-4	2.0	4.0	2.0
8	技术	针对本项目的安全管理方案（包括食品安全管理、人员健康管理、环境卫生与设施安全等方面。），描述具体完整得5分；较具体、较完整得4分；基本具体、基本完整得3分；具体性、完整性有欠缺得2分；具体性、完整性有欠缺得1分；缺项不得分。	0-5	2.0	5.0	2.0
9	技术	针对食品安全的保障措施方案：涵盖内容全面、合理，措施有效得4分；涵盖基本全面、较合理的，得2分；方案不足，需进一步完善，与实际有一定偏离得1分；方案不合理或未提供方案不得分	0-4	2.0	4.0	1.0
10.1	技术	（1）原材料使用管理方案：涵盖内容全面、合理，措施有效得3分；方案不足得1分；方案不合理或未提供均不得分。	0-3	1.0	3.0	1.0
10.2	技术	（2）食品保存管理方案：方案科学合理，保存到位有效得3分；方案基本满足采购需求得1分；方案不合理或未提供均不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0
11	技术	根据提供的节能节约方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面进行评审。方案完整，科学，合理的得5分；方案内容基本完整，较为科学、合理的得3分；方案简略，缺乏科学性，合理性的得1分；没有不得分。	0-5	1.0	3.0	3.0
12	技术	根据提供的合理化建议方案，包括服务内容、工作流程、工作标准、员工排班计划等相关意见建议进行评审：内容详细，具有针对性、实操性强的得5分；内容合理，有一定的可行性，得3分；内容简单、针对性不足得1分；未提供意见建议的不得分。	0-5	3.0	5.0	3.0
13	技术	针对本项目提供的优惠措施。每项实质性优惠措施得1分，最高得3分	0-3	2.0	3.0	2.0
14	技术	增值服务：提供采购人紧急所需的临时就餐问题。服务承诺或提供场所点证明材料得3分，不提供不得分。	0-3	0.0	3.0	0.0
15.1	技术	（1）经验丰富，专业对口，针对性强得2分；基本符合需求得1分，不提供或不合理不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0

技术商务资信评分明细表

15.2	技术	(2) 具有由中华人民共和国人力资源和社会保障部颁发的职业资格证书或经人力资源社会保障部门备案的用人单位和社会培训评价组织颁发的职业技能等级证书。高级烹调师(技能等级三级)及以上证书得1分。(同时提供证书复印件、技能人才评价工作网( <a href="http://osta.mohrss.gov.cn/">http://osta.mohrss.gov.cn/</a> )查询截图、投标截止时间前近3个月缴纳在投标人单位的社保证明材料)	0-1	0.0	1.0	0.0
16	技术	项目团队中(除厨师长外的人员)具有高级烹调师(技能等级三级)、高级面点师(技能等级三级)、公共营养师证书、食品安全管理师证书,每个得1分,最高得4分。证书由中华人民共和国人力资源和社会保障部颁发的职业资格证书或经人力资源社会保障部门备案的用人单位和社会培训评价组织颁发的职业技能等级证书。(同时提供证书复印件、技能人才评价工作网( <a href="http://osta.mohrss.gov.cn/">http://osta.mohrss.gov.cn/</a> )查询截图、投标截止时间前近3个月缴纳在投标人单位的社保证明材料)	0-4	0.0	3.0	0.0
17	技术	项目团队人员充足、专业、针对性强,配置合理,分工明确,符合项目实际需要的,得3分;人员基本满足招标需求、专业符合、分工合理得2分;人员配置基本合理得1分,人员有偏差不得分。(提供团队人员清单、职责分工方案。)	0-3	1.0	2.0	2.0
18	商务	供应商具有有效期内质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书、危害分析与关键控制点体系认证(HACCP)每项得1分,最高得5分。(提供证书复印件及相关网站(如:中国国家认证认可监督管理委员会( <a href="http://www.cnca.gov.cn">http://www.cnca.gov.cn</a> )或中国合格评定国家认可委员会( <a href="https://www.cnas.org.cn">https://www.cnas.org.cn</a> )查询页的打印件加盖公章。)	0-5	0.0	5.0	0.0
19	商务	国家鼓励食品生产经营企业参加食品安全责任保险。投标人已投保食品安全责任保险的或提供第三方责任险购买承诺,得2分。(提供保单复印件或承诺。)	0-2	0.0	2.0	0.0
20	商务	供应商2020年1月1日以来(以合同签订时间为准)承担过的项目成功案例:每提供1份有效合同得0.5分,同一服务项目不累计,档口及风味餐厅的经营协议不得分,最高得1分。(提供合同复印件)	0-1	1.0	1.0	0.0
合计			0-90	45.0	82.0	40.0

专家(签名):



## 技术商务评分明细（专家5）

项目名称：杭州市西湖区传媒中心食堂服务项目（ZJZBC-24-709）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州禾峰餐饮管理有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司	杭州友晟优鲜餐饮管理有限公司
1	技术	根据投标人的经营理念以及提供的经营方案等内容：经营理念科学、具有可持续发展及创新性，方案完整、准确把握采购需求的得5分；有一定的可持续发展性，方案合理，基本满足采购需求得3分；经营理念科学，方案简单一般得1分；方案不合理或未提供方案不得分。	0-5	5.0	5.0	3.0
2	技术	根据投标人针对本项目提供的实施计划方案：方案完整，科学，准确且合理可行的得5分；内容部分有欠缺、基本合理可行的得3分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；未提供不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0
3	技术	针对采购人提供的一日三餐菜式方案：方案详细多样化，合理、科学有特色得5分；方案完整，基本符合采购人要求得3分；方案简单粗略，菜式单一得1分；不合理或未提供不得分。（须提供菜式清单及相应图片）	0-5	5.0	3.0	3.0
4	技术	提供成本管控措施，针对本项目成本控制管理详细方案（包括（1）成本控制管理；（2）成本核算；（3）菜品定价；（4）损耗管控等方面），每提供一个且内容详尽的每个得2分，每提供一个且内容需进一步完善的每个得1分，方案不合理或未提供方案不得分。	0-8	7.0	8.0	7.0
5	技术	根据投标人针对本项目与原供应商的交接及保证方案：方案合理、交接有序，食堂不间断经营，保障措施可行得5分；方案基本符合采购需求要求，交接较顺利得3分；须采购人介入交接得1分；不合理或未提供不得分。	0-5	3.0	5.0	3.0
6	技术	根据（1）员工考核；（2）员工培训；（3）内部管理制度；（4）奖惩措施；（5）服务管理制度；（6）安全管理制度等内容。每项描述详细、科学合理、有效的得1.5分；描述完整、科学合理，针对性一般得1分；描述简单合理得0.5分；不合理或未提供不得分。	0-9	8.0	9.0	8.0
7	技术	针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及控制方案：内容全面、分析准确、有效控制，贴合项目实际情况的得4分；方案基本贴合项目实际情况，有针对性的得2分；方案一般，内容不足，针对性较弱得1分；方案不合理或未提供不得分。	0-4	2.0	4.0	2.0
8	技术	针对本项目的安全管理方案（包括食品安全管理、人员健康管理、环境卫生与设施安全等方面。），描述具体完整得5分；较具体、较完整得4分；基本具体、基本完整得3分；具体性、完整性有欠缺得2分；具体性、完整性有欠缺得1分；缺项不得分。	0-5	4.0	4.0	4.0
9	技术	针对食品安全的保障措施方案：涵盖内容全面、合理，措施有效得4分；涵盖基本全面、较合理的，得2分；方案不足，需进一步完善，与实际有一定偏离得1分；方案不合理或未提供方案不得分	0-4	2.0	4.0	2.0
10.1	技术	（1）原材料使用管理方案：涵盖内容全面、合理，措施有效得3分；方案不足得1分；方案不合理或未提供均不得分。	0-3	2.0	3.0	3.0
10.2	技术	（2）食品保存管理方案：方案科学合理，保存到位有效得3分；方案基本满足采购需求得1分；方案不合理或未提供均不得分。	0-3	2.0	3.0	1.0
11	技术	根据提供的节能节约方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面进行评审。方案完整，科学，合理的得5分；方案内容基本完整，较为科学、合理的得3分；方案简略，缺乏科学性，合理性的得1分；没有不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0
12	技术	根据提供的合理化建议方案，包括服务内容、工作流程、工作标准、员工排班计划等相关意见建议进行评审：内容详细，具有针对性、实操性强的得5分；内容合理，有一定的可行性，得3分；内容简单、针对性不足得1分；未提供意见建议的不得分。	0-5	3.0	3.0	3.0
13	技术	针对本项目提供的优惠措施。每项实质性优惠措施得1分，最高得3分	0-3	2.0	3.0	2.0
14	技术	增值服务：提供采购人紧急所需的临时就餐问题。服务承诺或提供场所点证明材料得3分，不提供不得分。	0-3	0.0	3.0	0.0
15.1	技术	（1）经验丰富，专业对口，针对性强得2分；基本符合需求得1分，不提供或不合理不得分。	0-2	1.0	2.0	2.0

技术商务资信评分明细表

15.2	技术	(2) 具有由中华人民共和国人力资源和社会保障部颁发的职业资格证书或经人力资源社会保障部门备案的用人单位和社会培训评价组织颁发的职业技能等级证书。高级烹调师(技能等级三级)及以上证书得1分。(同时提供证书复印件、技能人才评价工作网( <a href="http://osta.mohrss.gov.cn/">http://osta.mohrss.gov.cn/</a> )查询截图、投标截止时间前近3个月缴纳在投标人单位的社保证明材料)	0-1	0.0	1.0	0.0
16	技术	项目团队中(除厨师长外的人员)具有高级烹调师(技能等级三级)、高级面点师(技能等级三级)、公共营养师证书、食品安全管理员证书,每个得1分,最高得4分。证书由中华人民共和国人力资源和社会保障部颁发的职业资格证书或经人力资源社会保障部门备案的用人单位和社会培训评价组织颁发的职业技能等级证书。(同时提供证书复印件、技能人才评价工作网( <a href="http://osta.mohrss.gov.cn/">http://osta.mohrss.gov.cn/</a> )查询截图、投标截止时间前近3个月缴纳在投标人单位的社保证明材料)	0-4	0.0	3.0	0.0
17	技术	项目团队人员充足、专业、针对性强,配置合理,分工明确,符合项目实际需要的,得3分;人员基本满足招标需求、专业符合、分工合理得2分;人员配置基本合理得1分,人员有偏差不得分。(提供团队人员清单、职责分工方案。)	0-3	2.0	3.0	3.0
18	商务	供应商具有有效期内质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书、危害分析与关键控制点体系认证(HACCP)每项得1分,最高得5分。(提供证书复印件及相关网站(如:中国国家认证认可监督管理委员会( <a href="http://www.cnca.gov.cn">http://www.cnca.gov.cn</a> )或中国合格评定国家认可委员会( <a href="https://www.cnas.org.cn">https://www.cnas.org.cn</a> )查询页的打印件加盖公章。)	0-5	0.0	5.0	0.0
19	商务	国家鼓励食品生产经营企业参加食品安全责任保险。投标人已投保食品安全责任保险的或提供第三方责任险购买承诺,得2分。(提供保单复印件或承诺。)	0-2	0.0	2.0	0.0
20	商务	供应商2020年1月1日以来(以合同签订时间为准)承担过的项目成功案例:每提供1份有效合同得0.5分,同一服务项目不累计,档口及风味餐厅的经营协议不得分,最高得1分。(提供合同复印件)	0-1	1.0	1.0	0.0
合计			0-90	55.0	80.0	52.0

专家(签名):