

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：绍兴市看守所、绍兴市强制隔离戒毒（拘留）所食堂外包项目（SXQS-202310-GK108）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市顺达餐饮管理有限公司	绍兴市晨禾餐饮管理服务集团有限公司	绍兴市日旺餐饮管理有限公司	绍兴千禾餐饮管理有限公司	绍兴市无名餐饮管理有限公司
1.1	技术	企业资质 1. 本企业具有质量管理体系认证的得1分； 2. 本企业具有职业健康安全管理体系认证的得1分； 3. 本企业具有食品安全管理体系认证的得1分； 4. 本企业具有环境管理体系认证的得1分； 以上最高4分。附全国认证认可信息公共服务平台 http://cx.cnca.cn 网站公布，并截图，无截图不得分； 注：提供相关证书复印件并加盖公章	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0	0.0
1.2	技术	企业荣誉 1. 本企业具有食品经营许可证的得3分，无则0分。 2. 2020年1月1日以来投标人或获得政府部门颁发的荣誉称号，每个得1分，最高得2分。 注：提供相关证书复印件并加盖公章	0-5	3.0	4.0	3.0	0.0	0.0
1.3	技术	企业业绩 2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）承接过同类项目业绩的，每个得1分，最多得4分。 （提供相关单位合同或证明材料复印件） 注：提供合同复印件或证明材料复印件，没有不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0	3.0
2.1	技术	厨师长 1. 具有餐饮业高级职业经理人证书的得2分； 2. 具有一级/高级技师证书的得1分； 3. 具有食品安全管理员证书的得1分。 提供相关证书及任意1个月社保证明并加盖投标单位的盖章，无则不得分。 注：一人多证不重复得分，提供相关证书复印件并加盖公章	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0	0.0
2.2	技术	厨师 1. 具有一级/高级技师证书的得2分； 2. 具有食品安全管理员证书的得1分。 提供相关证书及任意1个月社保证明并加盖投标单位的盖章，无则不得分。 注：一人多证不重复得分，提供相关证书复印件并加盖公章	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0	0.0
2.3	技术	面点师 1. 具有面点师技师证书的得2分； 2. 具有食品安全管理员证书的得1分。 提供相关证书及任意1个月社保证明并加盖投标单位的盖章，无则不得分。 注：一人多证不重复得分，提供相关证书复印件并加盖公章	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0	0.0
2.4	技术	服务员领班 1. 具有高级餐厅服务员等级证书的得2分； 2. 具有食品安全管理员证书的得1分。 提供相关证书及任意1个月社保证明并加盖投标单位的盖章，无则不得分。 注：一人多证不重复得分，提供相关证书复印件并加盖公章	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0	0.0
2.5	技术	从业人员方案 项目架构合理性，食堂经理、厨师长、专业厨师、面点师的资质、能力、经验，拟配置的人员计划等。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业对该食堂配置的员工队伍的资质情况酌情评分。 优秀得3.6-4分；良好得1.6-2.5分；一般得0-1.5分。 注：提供相关证书复印件并加盖公章	0-4	3.6	3.6	2.5	2.5	2.5
3.1	技术	实施方案 针对本项目实施方案的规范化、完善性、可行性、实用性等进行综合评议： 1) 食堂服务、台账等的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-3分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分； 2) 卫生安全管理方案的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-2分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分； 3) 餐饮炊具等设施设备管理方案的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-2分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分； 4) 节能管理的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-2分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分； 5) 突发事件应急预案的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-2分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分。	0-11	9.0	10.0	6.5	6.0	5.0
3.2	技术	稳定员工队伍的措施 根据可行的员工训练或培训措施、稳定员工队伍的措施等方面由评委进行分析比较、评议。 优秀得3.6-4分；良好得1.6-2.5分；一般得0-1.5分。	0-4	3.8	3.8	3.6	3.6	3.6
3.3	技术	菜谱制定 以安全、经济、季节、营养为原则制定每季度菜谱共4份，每季度排一周（7天）菜谱，列出早中晚餐菜肴品种及价格，并作营养配比说明。由评委进行分析比较、评议。 优秀得3.6-5分；良好得1.6-2.5分；一般得0-1.5分。	0-5	4.5	4.5	4.2	3.6	3.6

3.4	技术	安全保障 1.企业具有食品安全责任险每次事故责任限额1000万元得3分，最多3分，须有效期内，未提供的不得分。 2.企业具有雇主责任险的，20-49人得1分，50-99人得2分，200人(含)及以上得4分。(投标文件中提供保单复印件加盖单位公章)	0-7	7.0	7.0	7.0	0.0	0.0
3.5	技术	服务承诺 承诺如下： 1.对托管食堂实行直营管理，不挂靠，不转让； 2.承诺按劳动法要求对食堂员工进行培训、体检和缴纳社会保险，同时独立解决今后与食堂员工有关的劳资纠纷； 3.中标企业按双方签订的合同要求规范经营管理，保质保量做好食堂早餐、中餐、晚餐、包厢公务接待的供应，以及甲方临时所需的增餐服务工作。全部承诺的得3分。未承诺的不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
合计			0-60	54.9	56.9	50.8	18.7	20.7

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：绍兴市看守所、绍兴市强制隔离戒毒（拘留）所食堂外包项目（SXQS-202310-GK108）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市顺达餐饮管理有限公司	绍兴市晨禾餐饮管理有限公司	绍兴市日旺餐饮管理有限公司	绍兴千禾餐饮管理有限公司	绍兴市无名餐饮管理有限公司
1.1	技术	企业资质 1. 本企业具有质量管理体系认证的得1分； 2. 本企业具有职业健康安全管理体系认证的得1分； 3. 本企业具有食品安全管理体系认证的得1分； 4. 本企业具有环境管理体系认证的得1分； 以上最高4分。附全国认证认可信息公共服务平台 http://cx.cnca.cn 网站公布，并截图，无截图不得分； 注：提供相关证书复印件并加盖公章	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0	0.0
1.2	技术	企业荣誉 1. 本企业具有食品经营许可证的得3分，无则0分。 2. 2020年1月1日以来投标人或获得政府部门颁发的荣誉称号，每个得1分，最高得2分。 注：提供相关证书复印件并加盖公章	0-5	3.0	4.0	3.0	0.0	0.0
1.3	技术	企业业绩 2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）承接过同类项目业绩的，每个得1分，最多得4分。 （提供相关单位合同或证明材料复印件） 注：提供合同复印件或证明材料复印件，没有不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0	3.0
2.1	技术	厨师长 1. 具有餐饮业高级职业经理人证书的得2分； 2. 具有一级/高级技师证书的得1分； 3. 具有食品安全管理员证书的得1分。 提供相关证书及任意1个月社保证明并加盖投标单位的盖章，无则不得分。 注：一人多证不重复得分，提供相关证书复印件并加盖公章	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0	0.0
2.2	技术	厨师 1. 具有一级/高级技师证书的得2分； 2. 具有食品安全管理员证书的得1分。 提供相关证书及任意1个月社保证明并加盖投标单位的盖章，无则不得分。 注：一人多证不重复得分，提供相关证书复印件并加盖公章	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0	0.0
2.3	技术	面点师 1. 具有面点师技师证书的得2分； 2. 具有食品安全管理员证书的得1分。 提供相关证书及任意1个月社保证明并加盖投标单位的盖章，无则不得分。 注：一人多证不重复得分，提供相关证书复印件并加盖公章	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0	0.0
2.4	技术	服务员领班 1. 具有高级餐厅服务员等级证书的得2分； 2. 具有食品安全管理员证书的得1分。 提供相关证书及任意1个月社保证明并加盖投标单位的盖章，无则不得分。 注：一人多证不重复得分，提供相关证书复印件并加盖公章	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0	0.0
2.5	技术	从业人员方案 项目架构合理性，食堂经理、厨师长、专业厨师、面点师的资质、能力、经验，拟配置的人员计划等。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业对该食堂配置的员工队伍的资质情况酌情评分。 优秀得3.6-4分；良好得1.6-2.5分；一般得0-1.5分。 注：提供相关证书复印件并加盖公章	0-4	3.6	3.6	2.5	2.5	2.5
3.1	技术	实施方案 针对本项目实施方案的规范化、完善性、可行性、实用性等进行综合评议： 1) 食堂服务、台账等的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-3分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分； 2) 卫生安全管理方案的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-2分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分； 3) 餐饮炊具等设施设备管理方案的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-2分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分； 4) 节能管理的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-2分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分； 5) 突发事件应急预案的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-2分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分。	0-11	9.5	10.0	9.0	8.0	7.0
3.2	技术	稳定员工队伍的措施 根据可行的员工训练或培训措施、稳定员工队伍的措施等方面由评委进行分析比较、评议。 优秀得3.6-4分；良好得1.6-2.5分；一般得0-1.5分。	0-4	3.6	3.6	3.5	3.3	3.2
3.3	技术	菜谱制定 以安全、经济、季节、营养为原则制定每季度菜谱共4份，每季度排一周（7天）菜谱，列出早中晚餐肴品种及价格，并作营养配比说明。由评委进行分析比较、评议。 优秀得3.6-5分；良好得1.6-2.5分；一般得0-1.5分。	0-5	4.6	4.6	4.5	3.7	3.6

3.4	技术	安全保障 1.企业具有食品安全责任险每次事故责任限额1000万元得3分，最多3分，须有效期内，未提供的不得分。 2.企业具有雇主责任险的，20-49人得1分，50-99人得2分，200人(含)及以上得4分。(投标文件中提供保单复印件加盖单位公章)	0-7	7.0	7.0	7.0	0.0	0.0
3.5	技术	服务承诺 承诺如下： 1.对托管食堂实行直营管理，不挂靠，不转让； 2.承诺按劳动法要求对食堂员工进行培训、体检和缴纳社会保险，同时独立解决今后与食堂员工有关的劳资纠纷； 3.中标企业按双方签订的合同要求规范经营管理，保质保量做好食堂早餐、中餐、晚餐、包厢公务接待的供应，以及甲方临时所需的增餐服务工作。全部承诺的得3分。未承诺的不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
合计			0-60	55.3	56.8	53.5	20.5	22.3

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：绍兴市看守所、绍兴市强制隔离戒毒（拘留）所食堂外包项目（SXQS-202310-GK108）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市顺达餐饮管理有限公司	绍兴市晨禾餐饮管理有限公司	绍兴市日旺餐饮管理有限公司	绍兴千禾餐饮管理有限公司	绍兴市无名餐饮管理有限公司
1.1	技术	企业资质 1. 本企业具有质量管理体系认证的得1分； 2. 本企业具有职业健康安全管理体系认证的得1分； 3. 本企业具有食品安全管理体系认证的得1分； 4. 本企业具有环境管理体系认证的得1分； 以上最高4分。附全国认证认可信息公共服务平台 http://cx.cnca.cn 网站公布，并截图，无截图不得分； 注：提供相关证书复印件并加盖公章	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0	0.0
1.2	技术	企业荣誉 1. 本企业具有食品经营许可证的得3分，无则0分。 2. 2020年1月1日以来投标人或获得政府部门颁发的荣誉称号，每个得1分，最高得2分。 注：提供相关证书复印件并加盖公章	0-5	3.0	4.0	3.0	0.0	0.0
1.3	技术	企业业绩 2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）承接过同类项目业绩的，每个得1分，最多得4分。 （提供相关单位合同或证明材料复印件） 注：提供合同复印件或证明材料复印件，没有不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0	3.0
2.1	技术	厨师长 1. 具有餐饮业高级职业经理人证书的得2分； 2. 具有一级/高级技师证书的得1分； 3. 具有食品安全管理员证书的得1分。 提供相关证书及任意1个月社保证明并加盖投标单位的盖章，无则不得分。 注：一人多证不重复得分，提供相关证书复印件并加盖公章	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0	0.0
2.2	技术	厨师 1. 具有一级/高级技师证书的得2分； 2. 具有食品安全管理员证书的得1分。 提供相关证书及任意1个月社保证明并加盖投标单位的盖章，无则不得分。 注：一人多证不重复得分，提供相关证书复印件并加盖公章	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0	0.0
2.3	技术	面点师 1. 具有面点师技师证书的得2分； 2. 具有食品安全管理员证书的得1分。 提供相关证书及任意1个月社保证明并加盖投标单位的盖章，无则不得分。 注：一人多证不重复得分，提供相关证书复印件并加盖公章	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0	0.0
2.4	技术	服务员领班 1. 具有高级餐厅服务员等级证书的得2分； 2. 具有食品安全管理员证书的得1分。 提供相关证书及任意1个月社保证明并加盖投标单位的盖章，无则不得分。 注：一人多证不重复得分，提供相关证书复印件并加盖公章	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0	0.0
2.5	技术	从业人员方案 项目架构合理性，食堂经理、厨师长、专业厨师、面点师的资质、能力、经验，拟配置的人员计划等。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业对该食堂配置的员工队伍的资质情况酌情评分。 优秀得3.6-4分；良好得1.6-2.5分；一般得0-1.5分。 注：提供相关证书复印件并加盖公章	0-4	3.6	3.6	2.5	2.5	2.5
3.1	技术	实施方案 针对本项目实施方案的规范化、完善性、可行性、实用性等进行综合评议： 1) 食堂服务、台账等的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-3分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分； 2) 卫生安全管理方案的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-2分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分； 3) 餐饮炊具等设施设备管理方案的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-2分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分； 4) 节能管理的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-2分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分； 5) 突发事件应急预案的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-2分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分。	0-11	7.5	8.8	6.0	6.0	5.0
3.2	技术	稳定员工队伍的措施 根据可行的员工训练或培训措施、稳定员工队伍的措施等方面由评委进行分析比较、评议。 优秀得3.6-4分；良好得1.6-2.5分；一般得0-1.5分。	0-4	4.0	4.0	3.6	3.6	3.6
3.3	技术	菜谱制定 以安全、经济、季节、营养为原则制定每季度菜谱共4份，每季度排一周（7天）菜谱，列出早中晚餐肴品种及价格，并作营养配比说明。由评委进行分析比较、评议。 优秀得3.6-5分；良好得1.6-2.5分；一般得0-1.5分。	0-5	4.0	4.0	4.0	3.6	3.6

3.4	技术	安全保障 1.企业具有食品安全责任险每次事故责任限额1000万元得3分，最多3分，须有效期内，未提供的不得分。 2.企业具有雇主责任险的，20-49人得1分，50-99人得2分，200人(含)及以上得4分。(投标文件中提供保单复印件加盖单位公章)	0-7	7.0	7.0	7.0	0.0	0.0
3.5	技术	服务承诺 承诺如下： 1.对托管食堂实行直营管理，不挂靠，不转让； 2.承诺按劳动法要求对食堂员工进行培训、体检和缴纳社会保险，同时独立解决今后与食堂员工有关的劳资纠纷； 3.中标企业按双方签订的合同要求规范经营管理，保质保量做好食堂早餐、中餐、晚餐、包厢公务接待的供应，以及甲方临时所需的增餐服务工作。全部承诺的得3分。未承诺的不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
合计			0-60	53.1	55.4	50.1	18.7	20.7

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：绍兴市看守所、绍兴市强制隔离戒毒（拘留）所食堂外包项目（SXQS-202310-GK108）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市顺达餐饮管理有限公司	绍兴市晨禾餐饮管理有限公司	绍兴市日旺餐饮管理有限公司	绍兴千禾餐饮管理有限公司	绍兴市无名餐饮管理有限公司
1.1	技术	企业资质 1. 本企业具有质量管理体系认证的得1分； 2. 本企业具有职业健康安全管理体系认证的得1分； 3. 本企业具有食品安全管理体系认证的得1分； 4. 本企业具有环境管理体系认证的得1分； 以上最高4分。附全国认证认可公共服务平台 http://cx.cnca.cn 网站公布，并截图，无截图不得分； 注：提供相关证书复印件并加盖公章	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0	0.0
1.2	技术	企业荣誉 1. 本企业具有食品经营许可证的得3分，无则0分。 2. 2020年1月1日以来投标人或获得政府部门颁发的荣誉称号，每个得1分，最高得2分。 注：提供相关证书复印件并加盖公章	0-5	3.0	4.0	3.0	0.0	0.0
1.3	技术	企业业绩 2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）承接过同类项目业绩的，每个得1分，最多得4分。 （提供相关单位合同或证明材料复印件） 注：提供合同复印件或证明材料复印件，没有不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0	3.0
2.1	技术	厨师长 1. 具有餐饮业高级职业经理人证书的得2分； 2. 具有一级/高级技师证书的得1分； 3. 具有食品安全管理员证书的得1分。 提供相关证书及任意1个月社保证明并加盖投标单位的盖章，无则不得分。 注：一人多证不重复得分，提供相关证书复印件并加盖公章	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0	0.0
2.2	技术	厨师 1. 具有一级/高级技师证书的得2分； 2. 具有食品安全管理员证书的得1分。 提供相关证书及任意1个月社保证明并加盖投标单位的盖章，无则不得分。 注：一人多证不重复得分，提供相关证书复印件并加盖公章	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0	0.0
2.3	技术	面点师 1. 具有面点师技师证书的得2分； 2. 具有食品安全管理员证书的得1分。 提供相关证书及任意1个月社保证明并加盖投标单位的盖章，无则不得分。 注：一人多证不重复得分，提供相关证书复印件并加盖公章	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0	0.0
2.4	技术	服务员领班 1. 具有高级餐厅服务员等级证书的得2分； 2. 具有食品安全管理员证书的得1分。 提供相关证书及任意1个月社保证明并加盖投标单位的盖章，无则不得分。 注：一人多证不重复得分，提供相关证书复印件并加盖公章	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0	0.0
2.5	技术	从业人员方案 项目架构合理性，食堂经理、厨师长、专业厨师、面点师的资质、能力、经验，拟配置的人员计划等。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业对该食堂配置的员工队伍的资质情况酌情评分。 优秀得3.6-4分；良好得1.6-2.5分；一般得0-1.5分。 注：提供相关证书复印件并加盖公章	0-4	3.6	3.6	2.5	2.5	2.5
3.1	技术	实施方案 针对本项目实施方案的规范化、完善性、可行性、实用性等进行综合评议： 1) 食堂服务、台账等的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-3分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分； 2) 卫生安全管理方案的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-2分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分； 3) 餐饮炊具等设施设备管理方案的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-2分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分； 4) 节能管理的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-2分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分； 5) 突发事件应急预案的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-2分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分。	0-11	9.0	10.0	8.0	7.0	6.0
3.2	技术	稳定员工队伍的措施 根据可行的员工训练或培训措施、稳定员工队伍的措施等方面由评委进行分析比较、评议。 优秀得3.6-4分；良好得1.6-2.5分；一般得0-1.5分。	0-4	3.7	3.9	3.7	3.6	3.6
3.3	技术	菜谱制定 以安全、经济、季节、营养为原则制定每季度菜谱共4份，每季度排一周（7天）菜谱，列出早中晚餐肴品种及价格，并作营养配比说明。由评委进行分析比较、评议。 优秀得3.6-5分；良好得1.6-2.5分；一般得0-1.5分。	0-5	4.2	4.5	4.0	3.6	2.5

3.4	技术	安全保障 1.企业具有食品安全责任险每次事故责任限额1000万元得3分，最多3分，须有效期内，未提供的不得分。 2.企业具有雇主责任险的，20-49人得1分，50-99人得2分，200人(含)及以上得4分。(投标文件中提供保单复印件加盖单位公章)	0-7	7.0	7.0	7.0	0.0	0.0
3.5	技术	服务承诺 承诺如下： 1.对托管食堂实行直营管理，不挂靠，不转让； 2.承诺按劳动法要求对食堂员工进行培训、体检和缴纳社会保险，同时独立解决今后与食堂员工有关的劳资纠纷； 3.中标企业按双方签订的合同要求规范经营管理，保质保量做好食堂早餐、中餐、晚餐、包厢公务接待的供应，以及甲方临时所需的增餐服务工作。全部承诺的得3分。未承诺的不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
合计			0-60	54.5	57.0	52.2	19.7	20.6

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：绍兴市看守所、绍兴市强制隔离戒毒（拘留）所食堂外包项目（SXQS-202310-GK108）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市顺达餐饮管理有限公司	绍兴市晨禾餐饮管理有限公司	绍兴市日旺餐饮管理有限公司	绍兴千禾餐饮管理有限公司	绍兴市无名餐饮管理有限公司
1.1	技术	企业资质 1. 本企业具有质量管理体系认证的得1分； 2. 本企业具有职业健康安全管理体系认证的得1分； 3. 本企业具有食品安全管理体系认证的得1分； 4. 本企业具有环境管理体系认证的得1分； 以上最高4分。附全国认证认可信息公共服务平台 http://cx.cnca.cn 网站公布，并截图，无截图不得分； 注：提供相关证书复印件并加盖公章	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0	0.0
1.2	技术	企业荣誉 1. 本企业具有食品经营许可证的得3分，无则0分。 2. 2020年1月1日以来投标人或获得政府部门颁发的荣誉称号，每个得1分，最高得2分。 注：提供相关证书复印件并加盖公章	0-5	3.0	4.0	3.0	0.0	0.0
1.3	技术	企业业绩 2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）承接过同类项目业绩的，每个得1分，最多得4分。 （提供相关单位合同或证明材料复印件） 注：提供合同复印件或证明材料复印件，没有不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0	3.0
2.1	技术	厨师长 1. 具有餐饮业高级职业经理人证书的得2分； 2. 具有一级/高级技师证书的得1分； 3. 具有食品安全管理员证书的得1分。 提供相关证书及任意1个月社保证明并加盖投标单位的盖章，无则不得分。 注：一人多证不重复得分，提供相关证书复印件并加盖公章	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0	0.0
2.2	技术	厨师 1. 具有一级/高级技师证书的得2分； 2. 具有食品安全管理员证书的得1分。 提供相关证书及任意1个月社保证明并加盖投标单位的盖章，无则不得分。 注：一人多证不重复得分，提供相关证书复印件并加盖公章	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0	0.0
2.3	技术	面点师 1. 具有面点师技师证书的得2分； 2. 具有食品安全管理员证书的得1分。 提供相关证书及任意1个月社保证明并加盖投标单位的盖章，无则不得分。 注：一人多证不重复得分，提供相关证书复印件并加盖公章	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0	0.0
2.4	技术	服务员领班 1. 具有高级餐厅服务员等级证书的得2分； 2. 具有食品安全管理员证书的得1分。 提供相关证书及任意1个月社保证明并加盖投标单位的盖章，无则不得分。 注：一人多证不重复得分，提供相关证书复印件并加盖公章	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0	0.0
2.5	技术	从业人员方案 项目架构合理性，食堂经理、厨师长、专业厨师、面点师的资质、能力、经验，拟配置的人员计划等。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业对该食堂配置的员工队伍的资质情况酌情评分。 优秀得3.6-4分；良好得1.6-2.5分；一般得0-1.5分。 注：提供相关证书复印件并加盖公章	0-4	3.6	3.6	2.5	2.5	2.5
3.1	技术	实施方案 针对本项目实施方案的规范化、完善性、可行性、实用性等进行综合评议： 1) 食堂服务、台账等的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-3分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分； 2) 卫生安全管理方案的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-2分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分； 3) 餐饮炊具等设施设备管理方案的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-2分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分； 4) 节能管理的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-2分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分； 5) 突发事件应急预案的规范化、完善性、可行性、实用性，优秀得1.6-2分；良好得0.6-1.5分；一般得0-0.5分。	0-11	10.2	10.5	9.5	10.0	10.0
3.2	技术	稳定员工队伍的措施 根据可行的员工训练或培训措施、稳定员工队伍的措施等方面由评委进行分析比较、评议。 优秀得3.6-4分；良好得1.6-2.5分；一般得0-1.5分。	0-4	3.8	3.8	3.7	3.7	3.7
3.3	技术	菜谱制定 以安全、经济、季节、营养为原则制定每季度菜谱共4份，每季度排一周（7天）菜谱，列出早中晚餐肴品种及价格，并作营养配比说明。由评委进行分析比较、评议。 优秀得3.6-5分；良好得1.6-2.5分；一般得0-1.5分。	0-5	4.6	4.6	4.0	3.7	3.8

3.4	技术	安全保障 1.企业具有食品安全责任险每次事故责任限额1000万元得3分，最多3分，须有效期内，未提供的不得分。 2.企业具有雇主责任险的，20-49人得1分，50-99人得2分，200人(含)及以上得4分。(投标文件中提供保单复印件加盖单位公章)	0-7	7.0	7.0	7.0	0.0	0.0
3.5	技术	服务承诺 承诺如下： 1.对托管食堂实行直营管理，不挂靠，不转让； 2.承诺按劳动法要求对食堂员工进行培训、体检和缴纳社会保险，同时独立解决今后与食堂员工有关的劳资纠纷； 3.中标企业按双方签订的合同要求规范经营管理，保质保量做好食堂早餐、中餐、晚餐、包厢公务接待的供应，以及甲方临时所需的增餐服务工作。全部承诺的得3分。未承诺的不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
合计			0-60	56.2	57.5	53.7	22.9	26.0

专家（签名）：