

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：绍兴市看守所及监察留置专区食堂服务外包项目（SXHY-2024CG-1204）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴越城樾府 餐饮店	绍兴市越城区 南府望月饭店 (个体工商户)	绍兴市日旺餐 饮有限公司
1	商务	1. 投标人具有质量管理体系认证的得1分； 2. 投标人具有职业健康安全管理体系认证的得1分； 3. 投标人具有食品安全管理体系认证的得1分； 4. 投标人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 网上查询截图及相关证书扫描件加盖投标人公章。	0-4	0.0	0.0	4.0
2	商务	2021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2分。 提供合同扫描件并加盖投标人公章。	0-2	0.0	0.0	2.0
3	商务	1. 团队的食堂经理具有高级餐饮业职业经理人证书的得2分； 2. 团队的厨师长具有高级技师（国家职业资格一级）证书的得2分；获得过厨师比赛等县市级及以上荣誉的得2分； 3. 团队的厨师具有技师（国家职业资格三级）及以上证书的得2分； 4. 团队的面点师具有技师（国家职业资格三级）及以上证书的得2分； 5. 团队的厨师长、厨师持有食品安全管理员证，每个得2分，最高得4分。 提供以上相关证书扫描件及本单位的社保证明并加盖投标人公章。	0-14	0.0	0.0	14.0
4	商务	投标人提供有效期内的食品安全责任险保额达到500万元（含）的得2分，总保额每增加100万元加1分，最多得5分。 提供保单原件扫描件或图片并加盖投标人公章。	0-5	0.0	0.0	5.0
5	技术	提供针对本项目拟配置人员架构方案：根据人员架构方案（食堂经理、厨师长、专业厨师、面点师的资质、能力、经验）、员工培训措施、稳定员工队伍措施合理性、明确性、科学性等方面进行综合评分，最高得9分。	0-9	6.0	6.0	7.0
6	技术	提供针对本项目整体的可行性方案：包括服务时间、窗口开设率、花色品种、菜品搭配、菜品创新等。评委根据方案的完整性及对食堂服务需求的针对性进行综合评价，最高得8分。	0-8	6.5	6.5	7.0
7	技术	提供针对本项目设计一套服务方案，按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等方面进行打分，最高得6分。	0-6	4.5	4.5	5.0
8	技术	提供针对本项目服务质量保证及原材料控制方案：评委根据企业对餐厅服务的定位、管理、如何保证原材料合理使用减少浪费等方面进行综合评分，最高得8分。	0-8	6.0	6.0	7.0
9	技术	提供针对本项目食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案：评委根据企业对食堂风险的分析和对食品安全的保障措施及应急预案是否科学合理、对安全方面的内控能力等方面进行综合评分，最高得8分。	0-8	6.0	6.0	7.0
10	技术	根据投标人提供针对本项目反食品浪费行动的可行性方案，包括食品的储存、加工、消费及餐厨垃圾处理等环节反浪费管理制度等的明确管理措施；对餐前、用餐、餐后等环节的有效措施；开展内部教育培训等方面进行综合评分，最高得8分。	0-8	6.0	6.0	7.0
11	技术	能制定详细、全面的节能降耗措施，并对节能降耗进行综合分析，根据所提供的节能降耗方案内容是否全面、科学、合理、可行性等进行打分，最高得8分。	0-8	6.0	6.0	7.0
合计			0-80	41.0	41.0	72.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：绍兴市看守所及监察留置专区食堂服务外包项目（SXHY-2024CG-1204）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴越城樾府餐饮店	绍兴市越城区南府望月饭店（个体工商户）	绍兴市日旺餐饮有限公司
1	商务	1. 投标人具有质量管理体系认证的得1分； 2. 投标人具有职业健康安全管理体系认证的得1分； 3. 投标人具有食品安全管理体系认证的得1分； 4. 投标人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 网上查询截图及相关证书扫描件加盖投标人公章。	0-4	0.0	0.0	4.0
2	商务	2021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2分。 提供合同扫描件并加盖投标人公章。	0-2	0.0	0.0	2.0
3	商务	1. 团队的食堂经理具有高级餐饮业职业经理人证书的得2分； 2. 团队的厨师长具有高级技师（国家职业资格一级）证书的得2分；获得过厨师比赛等县级及以上荣誉的得2分； 3. 团队的厨师具有技师（国家职业资格三级）及以上证书的得2分； 4. 团队的面点师具有技师（国家职业资格三级）及以上证书的得2分； 5. 团队的厨师长、厨师持有食品安全管理员证，每个得2分，最高得4分。 提供以上相关证书扫描件及本单位的社保证明并加盖投标人公章。	0-14	0.0	0.0	14.0
4	商务	投标人提供有效期内的食品安全责任险保额达到500万元（含）的得2分，总保额每增加100万元加1分，最多得5分。 提供保单原件扫描件或图片并加盖投标人公章。	0-5	0.0	0.0	5.0
5	技术	提供针对本项目拟配置人员架构方案：根据人员架构方案（食堂经理、厨师长、专业厨师、面点师的资质、能力、经验）、员工培训措施、稳定员工队伍措施合理性、明确性、科学性等方面进行综合评分，最高得9分。	0-9	8.0	8.0	7.0
6	技术	提供针对本项目整体的可行性方案：包括服务时间、窗口开设率、花色品种、菜品搭配、菜品创新等。评委根据方案的完整性及对食堂服务需求的针对性进行综合评价，最高得8分。	0-8	7.0	7.0	7.0
7	技术	提供针对本项目设计一套服务方案，按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等方面进行打分，最高得6分。	0-6	5.0	5.0	5.0
8	技术	提供针对本项目服务质量保证及原材料控制方案：评委根据企业对餐厅服务的定位、管理、如何保证原材料合理使用减少浪费等方面进行综合评分，最高得8分。	0-8	7.0	7.0	7.0
9	技术	提供针对本项目食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案：评委根据企业对食堂风险的分析和对食品安全的保障措施及应急预案是否科学合理、对安全方面的内控能力等方面进行综合评分，最高得8分。	0-8	6.0	6.0	6.0
10	技术	根据投标人提供针对本项目反食品浪费行动的可行性方案，包括食品的储存、加工、消费及餐厨垃圾处理等环节反浪费管理制度等的明确管理措施；对餐前、用餐、餐后等环节的有效措施；开展内部教育培训等方面进行综合评分，最高得8分。	0-8	6.0	6.0	6.0
11	技术	能制定详细、全面的节能降耗措施，并对节能降耗进行综合分析，根据所提供的节能降耗方案内容是否全面、科学、合理、可行性等进行打分，最高得8分。	0-8	6.0	6.0	6.0
合计			0-80	45.0	45.0	69.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：绍兴市看守所及监察留置专区食堂服务外包项目（SXHY-2024CG-1204）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴越城樾府餐饮店	绍兴市越城区南府望月饭店（个体工商户）	绍兴市日旺餐饮有限公司
1	商务	1. 投标人具有质量管理体系认证的得1分； 2. 投标人具有职业健康安全管理体系认证的得1分； 3. 投标人具有食品安全管理体系认证的得1分； 4. 投标人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 网上查询截图及相关证书扫描件加盖投标人公章。	0-4	0.0	0.0	4.0
2	商务	2021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2分。 提供合同扫描件并加盖投标人公章。	0-2	0.0	0.0	2.0
3	商务	1. 团队的食堂经理具有高级餐饮业职业经理人证书的得2分； 2. 团队的厨师长具有高级技师（国家职业资格一级）证书的得2分；获得过厨师比赛等县级及以上荣誉的得2分； 3. 团队的厨师具有技师（国家职业资格三级）及以上证书的得2分； 4. 团队的面点师具有技师（国家职业资格三级）及以上证书的得2分； 5. 团队的厨师长、厨师持有食品安全管理员证，每个得2分，最高得4分。 提供以上相关证书扫描件及本单位的社保证明并加盖投标人公章。	0-14	0.0	0.0	14.0
4	商务	投标人提供有效期内的食品安全责任险保额达到500万元（含）的得2分，总保额每增加100万元加1分，最多得5分。 提供保单原件扫描件或图片并加盖投标人公章。	0-5	0.0	0.0	5.0
5	技术	提供针对本项目拟配置人员架构方案：根据人员架构方案（食堂经理、厨师长、专业厨师、面点师的资质、能力、经验）、员工培训措施、稳定员工队伍措施合理性、明确性、科学性等方面进行综合评分，最高得9分。	0-9	6.0	6.0	8.0
6	技术	提供针对本项目整体的可行性方案：包括服务时间、窗口开设率、花色品种、菜品搭配、菜品创新等。评委根据方案的完整性及对食堂服务需求的针对性进行综合评价，最高得8分。	0-8	5.0	5.0	7.0
7	技术	提供针对本项目设计一套服务方案，按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等方面进行打分，最高得6分。	0-6	3.0	3.0	5.0
8	技术	提供针对本项目服务质量保证及原材料控制方案：评委根据企业对餐厅服务的定位、管理、如何保证原材料合理使用减少浪费等方面进行综合评分，最高得8分。	0-8	4.0	4.0	6.0
9	技术	提供针对本项目食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案：评委根据企业对食堂风险的分析和对食品安全的保障措施及应急预案是否科学合理、对安全方面的内控能力等方面进行综合评分，最高得8分。	0-8	4.0	4.0	6.0
10	技术	根据投标人提供针对本项目反食品浪费行动的可行性方案，包括食品的储存、加工、消费及餐厨垃圾处理等环节反浪费管理制度等的明确管理措施；对餐前、用餐、餐后等环节的有效措施；开展内部教育培训等方面进行综合评分，最高得8分。	0-8	4.0	4.0	6.0
11	技术	能制定详细、全面的节能降耗措施，并对节能降耗进行综合分析，根据所提供的节能降耗方案内容是否全面、科学、合理、可行性等进行打分，最高得8分。	0-8	4.0	4.0	6.0
合计			0-80	30.0	30.0	69.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：绍兴市看守所及监察留置专区食堂服务外包项目（SXHY-2024CG-1204）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴越城樾府餐饮店	绍兴市越城区南府望月饭店（个体工商户）	绍兴市日旺餐饮有限公司
1	商务	1. 投标人具有质量管理体系认证的得1分； 2. 投标人具有职业健康安全管理体系认证的得1分； 3. 投标人具有食品安全管理体系认证的得1分； 4. 投标人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 网上查询截图及相关证书扫描件加盖投标人公章。	0-4	0.0	0.0	4.0
2	商务	2021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2分。 提供合同扫描件并加盖投标人公章。	0-2	0.0	0.0	2.0
3	商务	1. 团队的食堂经理具有高级餐饮业职业经理人证书的得2分； 2. 团队的厨师长具有高级技师（国家职业资格一级）证书的得2分；获得过厨师比赛等县级及以上荣誉的得2分； 3. 团队的厨师具有技师（国家职业资格三级）及以上证书的得2分； 4. 团队的面点师具有技师（国家职业资格三级）及以上证书的得2分； 5. 团队的厨师长、厨师持有食品安全管理员证，每个得2分，最高得4分。 提供以上相关证书扫描件及本单位的社保证明并加盖投标人公章。	0-14	0.0	0.0	14.0
4	商务	投标人提供有效期内的食品安全责任险保额达到500万元（含）的得2分，总保额每增加100万元加1分，最多得5分。 提供保单原件扫描件或图片并加盖投标人公章。	0-5	0.0	0.0	5.0
5	技术	提供针对本项目拟配置人员架构方案：根据人员架构方案（食堂经理、厨师长、专业厨师、面点师的资质、能力、经验）、员工培训措施、稳定员工队伍措施合理性、明确性、科学性等方面进行综合评分，最高得9分。	0-9	8.0	7.0	7.0
6	技术	提供针对本项目整体的可行性方案：包括服务时间、窗口开设率、花色品种、菜品搭配、菜品创新等。评委根据方案的完整性及对食堂服务需求的针对性进行综合评价，最高得8分。	0-8	7.5	7.5	7.5
7	技术	提供针对本项目设计一套服务方案，按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等方面进行打分，最高得6分。	0-6	5.0	4.5	4.5
8	技术	提供针对本项目服务质量保证及原材料控制方案：评委根据企业对餐厅服务的定位、管理、如何保证原材料合理使用减少浪费等方面进行综合评分，最高得8分。	0-8	7.0	7.0	7.0
9	技术	提供针对本项目食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案：评委根据企业对食堂风险的分析和对食品安全的保障措施及应急预案是否科学合理、对安全方面的内控能力等方面进行综合评分，最高得8分。	0-8	7.0	7.0	7.0
10	技术	根据投标人提供针对本项目反食品浪费行动的可行性方案，包括食品的储存、加工、消费及餐厨垃圾处理等环节反浪费管理制度等的明确管理措施；对餐前、用餐、餐后等环节的有效措施；开展内部教育培训等方面进行综合评分，最高得8分。	0-8	7.0	6.0	6.0
11	技术	能制定详细、全面的节能降耗措施，并对节能降耗进行综合分析，根据所提供的节能降耗方案内容是否全面、科学、合理、可行性等进行打分，最高得8分。	0-8	7.0	6.0	6.0
合计			0-80	48.5	45.0	70.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：绍兴市看守所及监察留置专区食堂服务外包项目（SXHY-2024CG-1204）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴越城樾府餐饮店	绍兴市越城区南府望月饭店（个体工商户）	绍兴市日旺餐饮有限公司
1	商务	1. 投标人具有质量管理体系认证的得1分； 2. 投标人具有职业健康安全管理体系认证的得1分； 3. 投标人具有食品安全管理体系认证的得1分； 4. 投标人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 网上查询截图及相关证书扫描件加盖投标人公章。	0-4	0.0	0.0	4.0
2	商务	2021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2分。 提供合同扫描件并加盖投标人公章。	0-2	0.0	0.0	2.0
3	商务	1. 团队的食堂经理具有高级餐饮业职业经理人证书的得2分； 2. 团队的厨师长具有高级技师（国家职业资格一级）证书的得2分；获得过厨师比赛等县级及以上荣誉的得2分； 3. 团队的厨师具有技师（国家职业资格三级）及以上证书的得2分； 4. 团队的面点师具有技师（国家职业资格三级）及以上证书的得2分； 5. 团队的厨师长、厨师持有食品安全管理员证，每个得2分，最高得4分。 提供以上相关证书扫描件及本单位的社保证明并加盖投标人公章。	0-14	0.0	0.0	14.0
4	商务	投标人提供有效期内的食品安全责任险保额达到500万元（含）的得2分，总保额每增加100万元加1分，最多得5分。 提供保单原件扫描件或图片并加盖投标人公章。	0-5	0.0	0.0	5.0
5	技术	提供针对本项目拟配置人员架构方案：根据人员架构方案（食堂经理、厨师长、专业厨师、面点师的资质、能力、经验）、员工培训措施、稳定员工队伍措施合理性、明确性、科学性等方面进行综合评分，最高得9分。	0-9	5.0	4.5	6.0
6	技术	提供针对本项目整体的可行性方案：包括服务时间、窗口开设率、花色品种、菜品搭配、菜品创新等。评委根据方案的完整性及对食堂服务需求的针对性进行综合评价，最高得8分。	0-8	5.0	4.0	5.5
7	技术	提供针对本项目设计一套服务方案，按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等方面进行打分，最高得6分。	0-6	4.0	3.0	4.5
8	技术	提供针对本项目服务质量保证及原材料控制方案：评委根据企业对餐厅服务的定位、管理、如何保证原材料合理使用减少浪费等方面进行综合评分，最高得8分。	0-8	5.0	4.5	5.5
9	技术	提供针对本项目食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案：评委根据企业对食堂风险的分析和对食品安全的保障措施及应急预案是否科学合理、对安全方面的内控能力等方面进行综合评分，最高得8分。	0-8	5.0	4.0	6.0
10	技术	根据投标人提供针对本项目反食品浪费行动的可行性方案，包括食品的储存、加工、消费及餐厨垃圾处理等环节反浪费管理制度等的明确管理措施；对餐前、用餐、餐后等环节的有效措施；开展内部教育培训等方面进行综合评分，最高得8分。	0-8	5.0	4.0	5.5
11	技术	能制定详细、全面的节能降耗措施，并对节能降耗进行综合分析，根据所提供的节能降耗方案内容是否全面、科学、合理、可行性等进行打分，最高得8分。	0-8	4.5	4.0	5.0
合计			0-80	33.5	28.0	63.0

专家（签名）：