

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：衢州市农业农村局食堂物业管理服务项目（qza12025-006）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	衢州市东方物业管理有限公司	衢州市益友餐饮管理有限公司	衢州市创佳餐饮管理有限公司	衢州市庆之源餐饮管理有限公司	衢州市中原物业管理有限公司
1	商务	企业资质：投标人具有质量管理体系认证证书、具有职业健康安全管理体系认证证书、具有环境管理体系认证证书，提供一个得1分，共3分。注：须提供有效的证书扫描件，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	0.0	3.0	3.0
2	商务	同类项目：自2022年1月1日起至投标截止日，从事过行政机关单位、企事业单位食堂劳务服务承包项目业绩，每个得0.5分，最高得1分。（以上须提供食堂劳务服务承包合同扫描件，否则不得分）	0-1	1.0	0.0	0.0	1.0	1.0
3	商务	拟投入本项目的项目负责人具有行政机关单位、企事业单位食堂管理经验3年及以上得3分，1（含）-3年（不含）得1分，1年（不含）以下不得分；项目负责人具备人社部门颁发的职业资格证书的得1分，同时具备物业管理相关上岗证或资格证书的加1分。 注：须提供有关管理经验证明材料及在相关单位工作期间缴纳的社保证明和证书扫描件，并提供近三个月社保连续缴纳证明，未提供的此项不得分。	0-5	5.0	0.0	0.0	5.0	4.0
4	商务	配备人员中（除项目负责人）：具有人社部门颁发的职业资格二级（技师）及以上中式烹调师，得5分，具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格四级（中级）或三级（高级）的中式烹调师，得3分；具有职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格三级（高级）及以上中式面点师，得5分。 注：须提供证书扫描件及近3个月在投标单位缴纳的社保证明，否则不得分。	0-10	8.0	0.0	0.0	10.0	10.0
5	商务	项目总体服务方案：由评标委员会根据各投标人提供的针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 1. 加工管理0-3分；2. 仓储管理0-3分；3. 卫生管理0-3分；4. 留样管理0-3分；5. 洗消管理0-3分；视频监控管理0-3分。	0-18	16.0	13.0	13.0	15.0	14.0
6	商务	针对本项目进、退场交接方案：由评标委员会根据各投标人提供的进、退场交接方案情况进行打分0-7分。	0-7	6.0	4.0	4.0	5.0	4.0
7	商务	“六常法”实施方案：食堂餐饮管理六常法为“常组织、常整顿、常清洁、常规范、常自律、常教育”。磋商小组根据供应商提供的“六常法”实施方案横向比较，综合打分。 (1)提供的方案内容有所欠缺、描述混乱难理解的得0-2（含）分； (2)提供的方案内容较合理、可行性较强、内容基本完善的得2（不含）-4（含）分； (3)提供的方案内容合理、可行性强、内容完善的得4（不含）-6分。	0-6	5.0	3.0	3.0	5.0	4.0
8	商务	内部管理：1. 由评标委员会根据各投标人提供的具有健全的职工食堂管理制度和管理网络，岗位责任是否明确等方案进行打分（0-5分）； 2. 职工食堂管理工作有计划，有员工培训计划，根据各投标人针对本项目所制定的人员培训方案进行打分（0-5分）； 3. 有集体工资协商机制，执行《劳动合同法》，规范劳动用工，员工的签约率100%。由评委对各投标人提供的实际情况进行打分（0-2分）； 4. 有节水、节电、节气奖惩措施得（0-5分）；	0-17	15.0	12.0	12.0	14.0	13.0
9	商务	突发事件的应急方案及措施：由评委委员会根据各投标人提供的针对本项目突发事件的应急方案及措施进行打分0-5分。	0-5	4.0	2.0	2.0	4.0	3.0
10	商务	安全卫生：1. 投标人须严格执行《食品卫生法》，承诺拟投入本项目人员上岗必须持有合格有效的健康证得3分（未承诺不得分）。 2. 由评标委员会根据各投标人针对本项目情况制定安全检查计划，负责每天检查职工食堂电、气、消防等设施设备安全等方案进行打分。（0-5分）	0-8	7.0	4.0	4.0	6.0	5.0
11	商务	伙食质量：由评标委员会根据各投标人提供的每周菜单及营养配比说明，体现营养合理、品种多样、荤素搭配的要求；菜肴品种丰富，搭配合理等情况进行打分（0-5分）	0-5	4.0	2.0	2.0	4.0	3.0

技术商务资信评分明细表

12	商务	合理化建议：由评标委员会根据各投标人针对本项目提出的合理化建议方案进行打分（0-5分）	0-5	4.0	2.0	2.0	4.0	3.0
合计			0-90	78.0	45.0	42.0	76.0	67.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：衢州市农业农村局食堂物业管理服务项目（qza12025-006）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	衢州市东方物业管理有限公司	衢州市益友餐饮管理有限公司	衢州市创佳餐饮管理有限公司	衢州市庆之源餐饮管理有限公司	衢州市中原物业管理有限公司
1	商务	企业资质：投标人具有质量管理体系认证证书、具有职业健康安全管理体系认证证书、具有环境管理体系认证证书，提供一个得1分，共3分。注：须提供有效的证书扫描件，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	0.0	3.0	3.0
2	商务	同类项目：自2022年1月1日起至投标截止日，从事过行政机关单位、企事业单位食堂劳务服务承包项目业绩，每个得0.5分，最高得1分。（以上须提供食堂劳务服务承包合同扫描件，否则不得分）	0-1	1.0	0.0	0.0	1.0	1.0
3	商务	拟投入本项目的项目负责人具有行政机关单位、企事业单位食堂管理经验3年及以上得3分，1（含）-3年（不含）得1分，1年（不含）以下不得分；项目负责人具备人社部门颁发的职业资格证书的得1分，同时具备物业管理相关上岗证或资格证书的加1分。 注：须提供有关管理经验证明材料及在相关单位工作期间缴纳的社保证明和证书扫描件，并提供近三个月社保连续缴纳证明，未提供的此项不得分。	0-5	5.0	0.0	0.0	5.0	4.0
4	商务	配备人员中（除项目负责人）：具有人社部门颁发的职业资格二级（技师）及以上中式烹调师，得5分，具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格四级（中级）或三级（高级）的中式烹调师，得3分；具有职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格三级（高级）及以上中式面点师，得5分。 注：须提供证书扫描件及近3个月在投标单位缴纳的社保证明，否则不得分。	0-10	8.0	0.0	0.0	10.0	10.0
5	商务	项目总体服务方案：由评标委员会根据各投标人提供的针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 1.加工管理0-3分；2.仓储管理0-3分；3.卫生管理0-3分；4.留样管理0-3分；5.洗消管理0-3分；视频监控管理0-3分。	0-18	17.0	10.0	10.0	14.0	12.0
6	商务	针对本项目进、退场交接方案：由评标委员会根据各投标人提供的进、退场交接方案情况进行打分0-7分。	0-7	6.0	3.0	3.0	5.0	4.0
7	商务	“六常法”实施方案：食堂餐饮管理六常法为“常组织、常整顿、常清洁、常规范、常自律、常教育”。磋商小组根据供应商提供的“六常法”实施方案横向比较，综合打分。 (1)提供的方案内容有所欠缺、描述混乱难理解的得0-2（含）分； (2)提供的方案内容较合理、可行性较强、内容基本完善的得2（不含）-4（含）分； (3)提供的方案内容合理、可行性强、内容完善的得4（不含）-6分。	0-6	5.0	3.0	3.0	4.0	4.0
8	商务	内部管理：1.由评标委员会根据各投标人提供的具有健全的职工食堂管理制度和管理网络，岗位责任是否明确等方案进行打分（0-5分）； 2.职工食堂管理工作有计划，有员工培训计划，根据各投标人针对本项目所制定的人员培训方案进行打分（0-5分）； 3.有集体工资协商机制，执行《劳动合同法》，规范劳动用工，员工的签约率100%。由评委对各投标人提供的实际情况进行打分（0-2分）； 4.有节水、节电、节气奖惩措施得（0-5分）；	0-17	16.0	10.0	10.0	14.0	12.0
9	商务	突发事件的应急方案及措施：由评委委员会根据各投标人提供的针对本项目突发事件的应急方案及措施进行打分0-5分。	0-5	4.5	3.0	3.0	4.0	3.5
10	商务	安全卫生：1.投标人须严格执行《食品卫生法》，承诺拟投入本项目人员上岗必须持有合格有效的健康证得3分（未承诺不得分）。 2.由评标委员会根据各投标人针对本项目情况制定安全检查计划，负责每天检查职工食堂电、气、消防等设施设备安全等方案进行打分。（0-5分）	0-8	7.5	6.0	6.0	7.0	6.0
11	商务	伙食质量：由评标委员会根据各投标人提供的每周菜单及营养配比说明，体现营养合理、品种多样、荤素搭配的要求；菜肴品种丰富，搭配合理等情况进行打分（0-5分）	0-5	4.5	3.0	3.0	4.5	3.5

技术商务资信评分明细表

12	商务	合理化建议：由评标委员会根据各投标人针对本项目提出的合理化建议方案进行打分（0-5分）	0-5	4.5	2.0	2.0	3.5	3.0
合计			0-90	82.0	43.0	40.0	75.0	66.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：衢州市农业农村局食堂物业管理服务项目（qza12025-006）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	衢州市东方物业管理有限公司	衢州市益友餐饮管理有限公司	衢州市创佳餐饮管理有限公司	衢州市庆之源餐饮管理有限公司	衢州市中原物业管理有限公司
1	商务	企业资质：投标人具有质量管理体系认证证书、具有职业健康安全管理体系认证证书、具有环境管理体系认证证书，提供一个得1分，共3分。注：须提供有效的证书扫描件，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	0.0	3.0	3.0
2	商务	同类项目：自2022年1月1日起至投标截止日，从事过行政机关单位、企事业单位食堂劳务服务承包项目业绩，每个得0.5分，最高得1分。（以上须提供食堂劳务服务承包合同扫描件，否则不得分）	0-1	1.0	0.0	0.0	1.0	1.0
3	商务	拟投入本项目的项目负责人具有行政机关单位、企事业单位食堂管理经验3年及以上得3分，1（含）-3年（不含）得1分，1年（不含）以下不得分；项目负责人具备人社部门颁发的职业资格证书的得1分，同时具备物业管理相关上岗证或资格证书的加1分。 注：须提供有关管理经验证明材料及在相关单位工作期间缴纳的社保证明和证书扫描件，并提供近三个月社保连续缴纳证明，未提供的此项不得分。	0-5	5.0	0.0	0.0	5.0	4.0
4	商务	配备人员中（除项目负责人）：具有人社部门颁发的职业资格二级（技师）及以上中式烹调师，得5分，具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格四级（中级）或三级（高级）的中式烹调师，得3分；具有职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格三级（高级）及以上中式面点师，得5分。 注：须提供证书扫描件及近3个月在投标单位缴纳的社保证明，否则不得分。	0-10	8.0	0.0	0.0	10.0	10.0
5	商务	项目总体服务方案：由评标委员会根据各投标人提供的针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 1.加工管理0-3分；2.仓储管理0-3分；3.卫生管理0-3分；4.留样管理0-3分；5.洗消管理0-3分；视频监控管理0-3分。	0-18	16.0	8.0	7.0	15.0	11.0
6	商务	针对本项目进、退场交接方案：由评标委员会根据各投标人提供的进、退场交接方案情况进行打分0-7分。	0-7	6.0	3.0	3.0	6.0	4.0
7	商务	“六常法”实施方案：食堂餐饮管理六常法为“常组织、常整顿、常清洁、常规范、常自律、常教育”。磋商小组根据供应商提供的“六常法”实施方案横向比较，综合打分。 (1)提供的方案内容有所欠缺、描述混乱难理解的得0-2（含）分； (2)提供的方案内容较合理、可行性较强、内容基本完善的得2（不含）-4（含）分； (3)提供的方案内容合理、可行性强、内容完善的得4（不含）-6分。	0-6	5.6	3.0	3.0	5.0	4.0
8	商务	内部管理：1.由评标委员会根据各投标人提供的具有健全的职工食堂管理制度和管理网络，岗位责任是否明确等方案进行打分（0-5分）； 2.职工食堂管理工作有计划，有员工培训计划，根据各投标人针对本项目所制定的人员培训方案进行打分（0-5分）； 3.有集体工资协商机制，执行《劳动合同法》，规范劳动用工，员工的签约率100%。由评委对各投标人提供的实际情况进行打分（0-2分）； 4.有节水、节电、节气奖惩措施得（0-5分）；	0-17	16.0	10.0	8.0	15.0	13.0
9	商务	突发事件的应急方案及措施：由评委委员会根据各投标人提供的针对本项目突发事件的应急方案及措施进行打分0-5分。	0-5	4.8	3.0	2.0	4.5	4.0
10	商务	安全卫生：1.投标人须严格执行《食品卫生法》，承诺拟投入本项目人员上岗必须持有合格有效的健康证得3分（未承诺不得分）。 2.由评标委员会根据各投标人针对本项目情况制定安全检查计划，负责每天检查职工食堂电、气、消防等设施设备安全等方案进行打分。（0-5分）	0-8	7.0	5.0	5.0	7.0	6.0
11	商务	伙食质量：由评标委员会根据各投标人提供的每周菜单及营养配比说明，体现营养合理、品种多样、荤素搭配的要求；菜肴品种丰富，搭配合理等情况进行打分（0-5分）	0-5	4.0	2.0	2.0	4.0	3.0

技术商务资信评分明细表

12	商务	合理化建议：由评标委员会根据各投标人针对本项目提出的合理化建议方案进行打分（0-5分）	0-5	4.8	2.0	2.0	4.0	3.0
合计			0-90	81.2	39.0	32.0	79.5	66.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：衢州市农业农村局食堂物业管理服务项目（qza12025-006）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	衢州市东方物业管理有限公司	衢州市益友餐饮管理有限公司	衢州市创佳餐饮管理有限公司	衢州市庆之源餐饮管理有限公司	衢州市中原物业管理有限公司
1	商务	企业资质：投标人具有质量管理体系认证证书、具有职业健康安全管理体系认证证书、具有环境管理体系认证证书，提供一个得1分，共3分。注：须提供有效的证书扫描件，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	0.0	3.0	3.0
2	商务	同类项目：自2022年1月1日起至投标截止日，从事过行政机关单位、企事业单位食堂劳务服务承包项目业绩，每个得0.5分，最高得1分。（以上须提供食堂劳务服务承包合同扫描件，否则不得分）	0-1	1.0	0.0	0.0	1.0	1.0
3	商务	拟投入本项目的项目负责人具有行政机关单位、企事业单位食堂管理经验3年及以上得3分，1（含）-3年（不含）得1分，1年（不含）以下不得分；项目负责人具备人社部门颁发的职业资格证书的得1分，同时具备物业管理相关上岗证或资格证书的加1分。 注：须提供有关管理经验证明材料及在相关单位工作期间缴纳的社保证明和证书扫描件，并提供近三个月社保连续缴纳证明，未提供的此项不得分。	0-5	5.0	0.0	0.0	5.0	4.0
4	商务	配备人员中（除项目负责人）：具有人社部门颁发的职业资格二级（技师）及以上中式烹调师，得5分，具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格四级（中级）或三级（高级）的中式烹调师，得3分；具有职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格三级（高级）及以上中式面点师，得5分。 注：须提供证书扫描件及近3个月在投标单位缴纳的社保证明，否则不得分。	0-10	8.0	0.0	0.0	10.0	10.0
5	商务	项目总体服务方案：由评标委员会根据各投标人提供的针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 1.加工管理0-3分；2.仓储管理0-3分；3.卫生管理0-3分；4.留样管理0-3分；5.洗消管理0-3分；视频监控管理0-3分。	0-18	16.0	13.0	12.0	13.0	12.0
6	商务	针对本项目进、退场交接方案：由评标委员会根据各投标人提供的进、退场交接方案情况进行打分0-7分。	0-7	6.0	4.0	3.0	5.0	5.0
7	商务	“六常法”实施方案：食堂餐饮管理六常法为“常组织、常整顿、常清洁、常规范、常自律、常教育”。磋商小组根据供应商提供的“六常法”实施方案横向比较，综合打分。 (1)提供的方案内容有所欠缺、描述混乱难理解的得0-2（含）分； (2)提供的方案内容较合理、可行性较强、内容基本完善的得2（不含）-4（含）分； (3)提供的方案内容合理、可行性强、内容完善的得4（不含）-6分。	0-6	6.0	3.0	2.0	5.0	5.0
8	商务	内部管理：1.由评标委员会根据各投标人提供的具有健全的职工食堂管理制度和管理网络，岗位责任是否明确等方案进行打分（0-5分）； 2.职工食堂管理工作有计划，有员工培训计划，根据各投标人针对本项目所制定的人员培训方案进行打分（0-5分）； 3.有集体工资协商机制，执行《劳动合同法》，规范劳动用工，员工的签约率100%。由评委对各投标人提供的实际情况进行打分（0-2分）； 4.有节水、节电、节气奖惩措施得（0-5分）；	0-17	15.0	12.0	10.0	14.0	10.0
9	商务	突发事件的应急方案及措施：由评委委员会根据各投标人提供的针对本项目突发事件的应急方案及措施进行打分0-5分。	0-5	5.0	2.0	3.0	4.0	4.0
10	商务	安全卫生：1.投标人须严格执行《食品卫生法》，承诺拟投入本项目人员上岗必须持有合格有效的健康证得3分（未承诺不得分）。 2.由评标委员会根据各投标人针对本项目情况制定安全检查计划，负责每天检查职工食堂电、气、消防等设施设备安全等方案进行打分。（0-5分）	0-8	7.0	4.0	5.0	5.0	6.0
11	商务	伙食质量：由评标委员会根据各投标人提供的每周菜单及营养配比说明，体现营养合理、品种多样、荤素搭配的要求；菜肴品种丰富，搭配合理等情况进行打分（0-5分）	0-5	4.0	2.0	2.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

12	商务	合理化建议：由评标委员会根据各投标人针对本项目提出的合理化建议方案进行打分（0-5分）	0-5	4.5	1.5	1.0	3.5	3.0
合计			0-90	80.5	44.5	38.0	72.5	67.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：衢州市农业农村局食堂物业管理服务项目（qza12025-006）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	衢州市东方物业管理有限公司	衢州市益友餐饮管理有限公司	衢州市创佳餐饮管理有限公司	衢州市庆之源餐饮管理有限公司	衢州市中原物业管理有限公司
1	商务	企业资质：投标人具有质量管理体系认证证书、具有职业健康安全管理体系认证证书、具有环境管理体系认证证书，提供一个得1分，共3分。注：须提供有效的证书扫描件，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	0.0	3.0	3.0
2	商务	同类项目：自2022年1月1日起至投标截止日，从事过行政机关单位、企事业单位食堂劳务服务承包项目业绩，每个得0.5分，最高得1分。（以上须提供食堂劳务服务承包合同扫描件，否则不得分）	0-1	1.0	0.0	0.0	1.0	1.0
3	商务	拟投入本项目的项目负责人具有行政机关单位、企事业单位食堂管理经验3年及以上得3分，1（含）-3年（不含）得1分，1年（不含）以下不得分；项目负责人具备人社部门颁发的职业资格证书的得1分，同时具备物业管理相关上岗证或资格证书的加1分。 注：须提供有关管理经验证明材料及在相关单位工作期间缴纳的社保证明和证书扫描件，并提供近三个月社保连续缴纳证明，未提供的此项不得分。	0-5	5.0	0.0	0.0	5.0	4.0
4	商务	配备人员中（除项目负责人）：具有人社部门颁发的职业资格二级（技师）及以上中式烹调师，得5分，具备职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格四级（中级）或三级（高级）的中式烹调师，得3分；具有职业技能鉴定中心颁发的国家职业资格三级（高级）及以上中式面点师，得5分。 注：须提供证书扫描件及近3个月在投标单位缴纳的社保证明，否则不得分。	0-10	8.0	0.0	0.0	10.0	10.0
5	商务	项目总体服务方案：由评标委员会根据各投标人提供的针对本项目食堂经营总体服务方案的可行性进行打分0-18分，包括以下方面： 1.加工管理0-3分；2.仓储管理0-3分；3.卫生管理0-3分；4.留样管理0-3分；5.洗消管理0-3分；视频监控管理0-3分。	0-18	17.0	12.0	12.0	15.0	15.0
6	商务	针对本项目进、退场交接方案：由评标委员会根据各投标人提供的进、退场交接方案情况进行打分0-7分。	0-7	6.0	3.0	4.0	4.0	4.0
7	商务	“六常法”实施方案：食堂餐饮管理六常法为“常组织、常整顿、常清洁、常规范、常自律、常教育”。磋商小组根据供应商提供的“六常法”实施方案横向比较，综合打分。 (1)提供的方案内容有所欠缺、描述混乱难理解的得0-2（含）分； (2)提供的方案内容较合理、可行性较强、内容基本完善的得2（不含）-4（含）分； (3)提供的方案内容合理、可行性强、内容完善的得4（不含）-6分。	0-6	5.0	4.0	4.0	4.0	4.0
8	商务	内部管理：1.由评标委员会根据各投标人提供的具有健全的职工食堂管理制度和管理网络，岗位责任是否明确等方案进行打分（0-5分）； 2.职工食堂管理工作有计划，有员工培训计划，根据各投标人针对本项目所制定的人员培训方案进行打分（0-5分）； 3.有集体工资协商机制，执行《劳动合同法》，规范劳动用工，员工的签约率100%。由评委对各投标人提供的实际情况进行打分（0-2分）； 4.有节水、节电、节气奖惩措施得（0-5分）；	0-17	16.0	12.0	12.0	14.0	14.0
9	商务	突发事件的应急方案及措施：由评委委员会根据各投标人提供的针对本项目突发事件的应急方案及措施进行打分0-5分。	0-5	4.0	2.0	2.0	3.0	3.0
10	商务	安全卫生：1.投标人须严格执行《食品卫生法》，承诺拟投入本项目人员上岗必须持有合格有效的健康证得3分（未承诺不得分）。 2.由评标委员会根据各投标人针对本项目情况制定安全检查计划，负责每天检查职工食堂电、气、消防等设施设备安全等方案进行打分。（0-5分）	0-8	7.0	3.0	3.0	6.0	5.0
11	商务	伙食质量：由评标委员会根据各投标人提供的每周菜单及营养配比说明，体现营养合理、品种多样、荤素搭配的要求；菜肴品种丰富，搭配合理等情况进行打分（0-5分）	0-5	4.0	2.0	2.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

12	商务	合理化建议：由评标委员会根据各投标人针对本项目提出的合理化建议方案进行打分（0-5分）	0-5	4.0	2.0	2.0	2.0	3.0
合计			0-90	80.0	43.0	41.0	70.0	69.0

专家（签名）：