

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：绍兴一中2025年全国信息学竞赛餐饮承包项目（YH2024-12006）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市佳和餐饮管理有限公司	绍兴市一禾餐饮管理有限公司	绍兴市菁菁园餐饮服务管理有限公司
1.1.1	商务	投标人自2021年1月1日以来（以合同签订时间为准）完成的同类案例，每有一个得1分，最高得3分。 注：每个案例提供合同的复印件，并加盖投标人公章。	0-3	3.0	3.0	3.0
1.2.1	商务	投标人具有有效期内的质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全体系认证证书、食品安全管理体系认证证书、HACCP认证证书（危害分析与关键控制点）、企业品牌评价五星服务认证、餐饮服务五A级认证，每提供一项得1分，最高得7分。 注：提供证书复印件和全国认证认可信息公共服务平台 http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList 查询截图并加盖投标人公章，否则不得分。	0-7	7.0	6.0	5.0
1.3.1	商务	投标人的人员配备评分： （1）项目经理持有人社部颁发的中式烹调师高级技师（一级）、公共营养师证书、每项得2分，最高得4分。 （2）厨师长持有人社部颁发的中式烹调高级技师（一级）、中式面点师技师（二级），每项得2分，最高得4分。 （3）厨师持有人社部颁发的中式烹调技师（二级），每项得1分，最高得1分。 （4）面点师持有人社部颁发的中式面点师（三级），每项得1分，最高得1分。 注：以上证书可以1人多证；提供相关证书以及提供本单位缴纳的社保证明复印件加盖投标人公章，不提供不得分。	0-10	10.0	6.0	2.0
1.4.1	商务	提供针对本项目的专业人员及服务岗位人员配置方案、包括人员岗位设置、岗位人员配备、作息管理以及服务团队人员实力情况等，0-5分。	0-5	4.0	4.0	3.5
1.5.1	商务	提供针对本项目的整体方案，包含但不限于服务时间、窗口开设率、花色品种、特色服务等，0-5分。	0-5	4.5	4.0	3.0
1.6.1	商务	针对本项目场地、设备、就餐模式、特色服务等方面制作筹备方案，0-5分。	0-5	4.0	4.0	3.0
1.7.1	商务	按《项目管理要求》在制度建立、员工保险缴纳、奖励制度（明星员工评定）等，0-5分。	0-5	4.0	3.0	2.0
1.8.1	商务	提供针对本项目服务质量保证及原材料控制方案，包含但不限于餐厅服务的定位、管理、如何保证原材料合理使用减少浪费等，0-5分。	0-5	4.0	3.0	3.0
1.9.1	商务	针对项目《安全管理要求》在食品安全、生产安全中按是否设立安全员、验货是否索证验证、是否落实关气、关电、关门责任人等，0-5分。	0-5	4.0	4.0	3.5
1.10.1	商务	投标人提供的服务质量控制方案的完整、科学、合理程度综合评审，0-5分。	0-5	4.0	4.0	3.0
1.11.1	商务	提供针对本项目的员工培训方案进行打分，包括但不限于员工培训措施、培训的频次、内容等，0-5分。	0-5	4.0	4.5	4.0
1.12.1	商务	提供针对本项目相关卫生管理控制方案（食品安全卫生，人员卫生，环境卫生，垃圾处理方案）的完整、科学、合理程度综合评审，0-5分。	0-5	4.0	4.0	3.0
1.13.1	商务	提供针对本项目的投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理方案的完整、科学、合理程度综合评审，0-5分。	0-5	4.0	4.0	3.5
合计			0-70	60.5	53.5	41.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：绍兴一中2025年全国信息学竞赛餐饮承包项目（YH2024-12006）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市佳和餐饮管理有限公司	绍兴市一禾餐饮管理有限公司	绍兴市菁菁园餐饮服务有限公司
1.1.1	商务	投标人自2021年1月1日以来（以合同签订时间为准）完成的同类案例，每有一个得1分，最高得3分。 注：每个案例提供合同的复印件，并加盖投标人公章。	0-3	3.0	3.0	3.0
1.2.1	商务	投标人具有有效期内的质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全认证证书、食品安全管理体系认证证书、HACCP认证证书（危害分析与关键控制点）、企业品牌评价五星服务认证、餐饮服务五A级认证，每提供一项得1分，最高得7分。 注：提供证书复印件和全国认证认可信息公共服务平台 http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList 查询截图并加盖投标人公章，否则不得分。	0-7	7.0	6.0	5.0
1.3.1	商务	投标人的人员配备评分： (1) 项目经理持有人社部门颁发的中式烹调师高级技师（一级）、公共营养师证书、每项得2分，最高得4分。 (2) 厨师长持有人社部门颁发的中式烹调高级技师（一级）、中式面点师技师（二级），每项得2分，最高得4分。 (3) 厨师持有人社部门颁发的中式烹调技师（二级），每项得1分，最高得1分。 (4) 面点师持有人社部门颁发的中式面点师师（三级），每项得1分，最高得1分。 注：以上证书可以1人多证；提供相关证书以及提供本单位缴纳的社保证明复印件加盖投标人公章，不提供不得分。	0-10	10.0	6.0	2.0
1.4.1	商务	提供针对本项目的专业人员及服务岗位人员配置方案、包括人员岗位设置、岗位人员配备、作息管理以及服务团队人员实力情况等，0-5分。	0-5	4.5	4.0	3.5
1.5.1	商务	提供针对本项目的整体方案，包含但不限于服务时间、窗口开设率、花色品种、特色服务等，0-5分。	0-5	4.0	3.5	3.0
1.6.1	商务	针对本项目场地、设备、就餐模式、特色服务等方面制作筹备方案，0-5分。	0-5	4.5	4.0	4.0
1.7.1	商务	按《项目管理要求》在制度建立、员工保险缴纳、奖励制度（明星员工评定）等，0-5分。	0-5	4.5	4.0	3.5
1.8.1	商务	提供针对本项目服务质量保证及原材料控制方案，包含但不限于餐厅服务的定位、管理、如何保证原材料合理使用减少浪费等，0-5分。	0-5	4.5	4.0	3.5
1.9.1	商务	针对项目《安全管理要求》在食品安全、生产安全中按是否设立安全员、验货是否索证验证、是否落实关气、关电、关门责任人等，0-5分。	0-5	4.0	4.0	4.0
1.10.1	商务	投标人提供的服务质量控制方案的完整、科学、合理程度综合评审，0-5分。	0-5	4.5	4.5	4.0
1.11.1	商务	提供针对本项目的员工培训方案进行打分，包括但不限于员工培训措施、培训的频次、内容等，0-5分。	0-5	4.0	4.0	4.0
1.12.1	商务	提供针对本项目相关卫生管理控制方案（食品安全卫生，人员卫生，环境卫生，垃圾处理方案）的完整、科学、合理程度综合评审，0-5分。	0-5	4.5	4.5	4.5
1.13.1	商务	提供针对本项目的投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理方案的完整、科学、合理程度综合评审，0-5分。	0-5	4.5	4.5	4.0
合计			0-70	63.5	56.0	48.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：绍兴一中2025年全国信息学竞赛餐饮承包项目（YH2024-12006）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市佳和餐饮管理有限公司	绍兴市一禾餐饮管理有限公司	绍兴市菁菁园餐饮服务有限公司
1.1.1	商务	投标人自2021年1月1日以来（以合同签订时间为准）完成的同类案例，每有一个得1分，最高得3分。 注：每个案例提供合同的复印件，并加盖投标人公章。	0-3	3.0	3.0	3.0
1.2.1	商务	投标人具有有效期内的质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全认证证书、食品安全管理体系认证证书、HACCP认证证书（危害分析与关键控制点）、企业品牌评价五星服务认证、餐饮服务五A级认证，每提供一项得1分，最高得7分。 注：提供证书复印件和全国认证认可信息公共服务平台 http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList 查询截图并加盖投标人公章，否则不得分。	0-7	7.0	6.0	5.0
1.3.1	商务	投标人的人员配备评分： (1) 项目经理持有人社部门颁发的中式烹调师高级技师（一级）、公共营养师证书、每项得2分，最高得4分。 (2) 厨师长持有人社部门颁发的中式烹调高级技师（一级）、中式面点师技师（二级），每项得2分，最高得4分。 (3) 厨师持有人社部门颁发的中式烹调技师（二级），每项得1分，最高得1分。 (4) 面点师持有人社部门颁发的中式面点师师（三级），每项得1分，最高得1分。 注：以上证书可以1人多证；提供相关证书以及提供本单位缴纳的社保证明复印件加盖投标人公章，不提供不得分。	0-10	10.0	6.0	2.0
1.4.1	商务	提供针对本项目的专业人员及服务岗位人员配置方案、包括人员岗位设置、岗位人员配备、作息管理以及服务团队人员实力情况等，0-5分。	0-5	4.0	3.5	3.0
1.5.1	商务	提供针对本项目的整体方案，包含但不限于服务时间、窗口开设率、花色品种、特色服务等，0-5分。	0-5	4.0	3.5	3.2
1.6.1	商务	针对本项目场地、设备、就餐模式、特色服务等方面制作筹备方案，0-5分。	0-5	4.0	3.4	3.3
1.7.1	商务	按《项目管理要求》在制度建立、员工保险缴纳、奖励制度（明星员工评定）等，0-5分。	0-5	4.0	3.5	3.3
1.8.1	商务	提供针对本项目服务质量保证及原材料控制方案，包含但不限于餐厅服务的定位、管理、如何保证原材料合理使用减少浪费等，0-5分。	0-5	4.0	3.3	3.0
1.9.1	商务	针对项目《安全管理要求》在食品安全、生产安全中按是否设立安全员、验货是否索证验证、是否落实关气、关电、关门责任人等，0-5分。	0-5	4.0	3.5	3.2
1.10.1	商务	投标人提供的服务质量控制方案的完整、科学、合理程度综合评审，0-5分。	0-5	4.0	3.3	3.0
1.11.1	商务	提供针对本项目的员工培训方案进行打分，包括但不限于员工培训措施、培训的频次、内容等，0-5分。	0-5	4.0	3.4	3.2
1.12.1	商务	提供针对本项目相关卫生管理控制方案（食品安全卫生，人员卫生，环境卫生，垃圾处理方案）的完整、科学、合理程度综合评审，0-5分。	0-5	4.0	4.0	3.0
1.13.1	商务	提供针对本项目的投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理方案的完整、科学、合理程度综合评审，0-5分。	0-5	4.0	4.0	3.5
合计			0-70	60.0	50.4	41.7

专家（签名）：