

技术商务评分明细（童利琼）

项目名称： 杭州市残疾人托养中心食堂服务外包（CTZB-2023110231）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州千盅速餐饮有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州沐食客餐饮管理有限公司	浙江新视野单位后勤管理服务有限责任公司
1	商务	投标人自2018年1月1日以来（含）（以合同签订时间为准）承担过类似项目，每提供一个案例得0.5分，最高得1分。 注：在投标文件中提供合同复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	0.0
2	商务	投标人具有质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证，每提供一项认证得2分，最高得6分。 注：提供证书复印件，以上证书须在全国认证认可信息公共服务平台的网页可查询，否则不得分。	0-6	0.0	6.0	6.0	0.0
3	技术	根据投标人提供的投标文件内容与采购需求的吻合程度和偏差情况，负偏离1条扣1分，扣完为止。（如采购文件中要求提供证明材料的，不提供视为负偏离）	0-8	8.0	8.0	8.0	8.0
4	技术	组织实施方案的科学性、合理性、规范性、可操作性，包括项目管理机构及管理制度编制，具有有效性、针对性，满足的得3分，基本满足的得2分，尚有不足的得1分，没有的不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
5	技术	根据提出的服务定位、目标，投标人的管理模式能够切合实际，且安全可行，文明服务的计划及承诺，准确的得3分，基本准确的得2分，尚有不足的得1分，未提供的不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0
6	技术	根据投标人的组织架构，管理流程，包括对组织运行图、激励机制、监督机制、自我约束机制、信息反馈渠道及处理机制，具有有效性、针对性的得3分，基本满足的得2分，尚有不足的得1分，未提供的不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
7	技术	1、食堂管理制度及管理方案：针对本项目的管理方案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0
8	技术	2、事故应急处理预案（停水、停电、停气等）：针对本项目的事故应急处理预案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	0.0
9	技术	3、投诉处理方案：针对本项目的投诉处理方案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	0.0
10	技术	4、人员安排及配备管理方案：针对本项目的人员安排及配备管理方案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
11	技术	1、食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理这几方面制定方案详尽、准确、针对性强且合理可行的得3分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的得2分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0
12	技术	2、食堂的卫生防疫管理方案详尽、准确、针对性强且合理可行的得3分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的得2分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0
13	技术	1、菜肴种类及品质把控的方案完整，科学，准确且合理可行的得3分；内容有欠缺、基本合理可行的得2分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
14	技术	2、制订食品保存管理方案完整，科学，准确且合理可行的得3分；内容有欠缺、基本合理可行的得2分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
15.1	技术	1) 食堂经理（共计1人）：大专及以上学历，具二级以上厨师等级技能资格证书，提供1人得2分，最高得2分；	0-2	0.0	2.0	2.0	0.0
15.2	技术	2) 厨师（共计5人，少于5人本条不得分）：具有厨师等级技能资格证书的，每提供1人得2分，最高得10分；	0-10	0.0	10.0	10.0	0.0
15.3	技术	3) 锅炉师（共计2人，少于2人本条不得分）：具备特种设备作业人员证，每提供1人得2分，最高得4分；	0-4	0.0	4.0	0.0	0.0
15.4	技术	4) 面点师（共计2人，少于2人本条不得分）：每提供1人得2分，最高得4分；	0-4	0.0	4.0	4.0	0.0

15.5	技术	5) 营养师（共计1人）：每提供1人得2分，最高得2分；	0-2	0.0	2.0	2.0	0.0
15.6	技术	6) 前厅服务员（共计12人）：人员数量满足要求的得2分；	0-2	0.0	2.0	2.0	0.0
16	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及内容的科学性、合理性、规范性、可操作性方案完整，科学，具体步骤明确、详细、合理。满足的得3分，基本满足的得2分，存在欠缺得1分，无内容不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	0.0
17	技术	对食堂外包服务中的突发事件（包括意外伤害事件、突发疾病）时的应急预案及相应的解决措施，具有有效性、针对性，满足的得3分，基本满足的得2分，尚有不足的得1分，没有的不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	0.0
18	技术	针对防盗、防火、防事故的安全防范预案，预案内容完整，措施合理可行的得3分；内容较完整，措施较合理可行的得2分；内容不完整，措施描述一般的得1分；未提及此项内容的不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0
19	技术	投标人中标后对相关事项作出承诺，主要为用工管理、服务满意度，合理性、可行性方案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0
20	技术	结合残疾人、医疗、餐饮服务理念的管理服务措施，对服务方案措施的科学性、可行性、多样性、独特性，服务方案详尽、准确、针对性强且合理可行的得3分；内容有欠缺、基本合理可行的得2分；措施不全面或合理性有欠缺的得1分；无内容不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
21	技术	针对本项目的需求分析是否明确、合理、有针对性以及业务熟悉程度，分析详尽、业务熟悉、针对性强且合理的得3分；内容有欠缺、基本合理的得2分；分析不全面或合理性有欠缺的得1分；无内容不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
合计			0-90	26.0	81.0	77.0	21.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（吴敏）

项目名称： 杭州市残疾人托管中心食堂服务外包（CTZB-2023110231）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州千盅速餐饮有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州沐食客餐饮管理有限公司	浙江新视野单位后勤管理服务有限
1	商务	投标人自2018年1月1日以来（含）（以合同签订时间为准）承担过类似项目，每提供一个案例得0.5分，最高得1分。 注：在投标文件中提供合同复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	0.0
2	商务	投标人具有质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证，每提供一项认证得2分，最高得6分。 注：提供证书复印件，以上证书须在全国认证认可信息公共服务平台的网页可查询，否则不得分。	0-6	0.0	6.0	6.0	0.0
3	技术	根据投标人提供的投标文件内容与采购需求的吻合程度和偏差情况，负偏离1条扣1分，扣完为止。（如采购文件中要求提供证明材料的，不提供视为负偏离）	0-8	8.0	8.0	8.0	8.0
4	技术	组织实施方案的科学性、合理性、规范性、可操作性，包括项目管理机构及管理制度编制，具有有效性、针对性，满足的得3分，基本满足的得2分，尚有不足的得1分，没有的不得分。	0-3	1.0	3.0	2.0	1.0
5	技术	根据提出的服务定位、目标，投标人的管理模式能够切合实际，且安全可行，文明服务的计划及承诺，准确的得3分，基本准确的得2分，尚有不足的得1分，未提供的不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
6	技术	根据投标人的组织架构，管理流程，包括对组织运行图、激励机制、监督机制、自我约束机制、信息反馈渠道及处理机制，具有有效性、针对性的得3分，基本满足的得2分，尚有不足的得1分，未提供的不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
7	技术	1、食堂管理制度及管理方案：针对本项目的管理方案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0
8	技术	2、事故应急处理预案（停水、停电、停气等）：针对本项目的事故应急处理预案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	0.0
9	技术	3、投诉处理方案：针对本项目的投诉处理方案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	0.0
10	技术	4、人员安排及配备管理方案：针对本项目的人员安排及配备管理方案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	2.0	1.0
11	技术	1、食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理这几方面制定方案详尽、准确、针对性强且合理可行的得3分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的得2分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	2.0	3.0	2.0
12	技术	2、食堂的卫生防疫管理方案详尽、准确、针对性强且合理可行的得3分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的得2分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
13	技术	1、菜肴种类及品质把控的方案完整，科学，准确且合理可行的得3分；内容有欠缺、基本合理可行的得2分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0
14	技术	2、制订食品保存管理方案完整，科学，准确且合理可行的得3分；内容有欠缺、基本合理可行的得2分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
15.1	技术	1) 食堂经理（共计1人）：大专及以上文化程度，具二级以上厨师等级技能资格证书，提供1人得2分，最高得2分；	0-2	0.0	2.0	2.0	0.0
15.2	技术	2) 厨师（共计5人，少于5人本条不得分）：具有厨师等级技能资格证书的，每提供1人得2分，最高得10分；	0-10	0.0	10.0	10.0	0.0
15.3	技术	3) 锅炉师（共计2人，少于2人本条不得分）：具备特种设备作业人员证，每提供1人得2分，最高得4分；	0-4	0.0	4.0	0.0	0.0
15.4	技术	4) 面点师（共计2人，少于2人本条不得分）：每提供1人得2分，最高得4分；	0-4	0.0	4.0	4.0	0.0

15.5	技术	5) 营养师（共计1人）：每提供1人得2分，最高得2分；	0-2	0.0	2.0	2.0	0.0
15.6	技术	6) 前厅服务员（共计12人）：人员数量满足要求的得2分；	0-2	0.0	2.0	2.0	0.0
16	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及内容的科学性、合理性、规范性、可操作性方案完整，科学，具体步骤明确、详细、合理。满足的得3分，基本满足的得2分，存在欠缺得1分，无内容不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	0.0
17	技术	对食堂外包服务中的突发事件（包括意外伤害事件、突发疾病）时的应急预案及相应的解决措施，具有有效性、针对性，满足的得3分，基本满足的得2分，尚有不足的得1分，没有的不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	0.0
18	技术	针对防盗、防火、防事故的安全防范预案，预案内容完整，措施合理可行的得3分；内容较完整，措施较合理可行的得2分；内容不完整，措施描述一般的得1分；未提及此项内容的不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
19	技术	投标人中标后对相关事项作出承诺，主要为用工管理、服务满意度，合理性、可行性方案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	2.0	3.0	1.0
20	技术	结合残疾人、医疗、餐饮服务理念的管理服务措施，对服务方案措施的科学性、可行性、多样性、独特性，服务方案详尽、准确、针对性强且合理可行的得3分；内容有欠缺、基本合理可行的得2分；措施不全面或合理性有欠缺的得1分；无内容不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
21	技术	针对本项目的需求分析是否明确、合理、有针对性以及业务熟悉程度，分析详尽、业务熟悉、针对性强且合理的得3分；内容有欠缺、基本合理的得2分；分析不全面或合理性有欠缺的得1分；无内容不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
合计			0-90	26.0	84.0	80.0	22.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（何树辉）

项目名称： 杭州市残疾人托管中心食堂服务外包（CTZB-2023110231）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州千盅速餐饮有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州沐食客餐饮管理有限公司	浙江新视野单位后勤管理服务有限
1	商务	投标人自2018年1月1日以来（含）（以合同签订时间为准）承担过类似项目，每提供一个案例得0.5分，最高得1分。 注：在投标文件中提供合同复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	0.0
2	商务	投标人具有质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证，每提供一项认证得2分，最高得6分。 注：提供证书复印件，以上证书须在全国认证认可信息公共服务平台的网页可查询，否则不得分。	0-6	0.0	6.0	6.0	0.0
3	技术	根据投标人提供的投标文件内容与采购需求的吻合程度和偏差情况，负偏离1条扣1分，扣完为止。（如采购文件中要求提供证明材料的，不提供视为负偏离）	0-8	8.0	8.0	8.0	8.0
4	技术	组织实施方案的科学性、合理性、规范性、可操作性，包括项目管理机构及管理制度编制，具有有效性、针对性，满足的得3分，基本满足的得2分，尚有不足的得1分，没有的不得分。	0-3	1.0	3.0	2.0	1.0
5	技术	根据提出的服务定位、目标，投标人的管理模式能够切合实际，且安全可行，文明服务的计划及承诺，准确的得3分，基本准确的得2分，尚有不足的得1分，未提供的不得分。	0-3	1.0	2.0	3.0	1.0
6	技术	根据投标人的组织架构，管理流程，包括对组织运行图、激励机制、监督机制、自我约束机制、信息反馈渠道及处理机制，具有有效性、针对性的得3分，基本满足的得2分，尚有不足的得1分，未提供的不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
7	技术	1、食堂管理制度及管理方案：针对本项目的管理方案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
8	技术	2、事故应急处理预案（停水、停电、停气等）：针对本项目的事故应急处理预案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	0.0
9	技术	3、投诉处理方案：针对本项目的投诉处理方案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	0.0
10	技术	4、人员安排及配备管理方案：针对本项目的人员安排及配备管理方案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
11	技术	1、食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理这几方面制定方案详尽、准确、针对性强且合理可行的得3分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的得2分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	2.0	3.0	1.0
12	技术	2、食堂的卫生防疫管理方案详尽、准确、针对性强且合理可行的得3分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的得2分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	2.0	3.0	1.0
13	技术	1、菜肴种类及品质把控的方案完整，科学，准确且合理可行的得3分；内容有欠缺、基本合理可行的得2分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
14	技术	2、制订食品保存管理方案完整，科学，准确且合理可行的得3分；内容有欠缺、基本合理可行的得2分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
15.1	技术	1) 食堂经理（共计1人）：大专及以上文化程度，具二级以上厨师等级技能资格证书，提供1人得2分，最高得2分；	0-2	0.0	2.0	2.0	0.0
15.2	技术	2) 厨师（共计5人，少于5人本条不得分）：具有厨师等级技能资格证书的，每提供1人得2分，最高得10分；	0-10	0.0	10.0	10.0	0.0
15.3	技术	3) 锅炉师（共计2人，少于2人本条不得分）：具备特种设备作业人员证，每提供1人得2分，最高得4分；	0-4	0.0	4.0	0.0	0.0
15.4	技术	4) 面点师（共计2人，少于2人本条不得分）：每提供1人得2分，最高得4分；	0-4	0.0	4.0	4.0	0.0

15.5	技术	5) 营养师（共计1人）：每提供1人得2分，最高得2分；	0-2	0.0	2.0	2.0	0.0
15.6	技术	6) 前厅服务员（共计12人）：人员数量满足要求的得2分；	0-2	0.0	2.0	2.0	0.0
16	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及内容的科学性、合理性、规范性、可操作性方案完整，科学，具体步骤明确、详细、合理。满足的得3分，基本满足的得2分，存在欠缺得1分，无内容不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	0.0
17	技术	对食堂外包服务中的突发事件（包括意外伤害事件、突发疾病）时的应急预案及相应的解决措施，具有有效性、针对性，满足的得3分，基本满足的得2分，尚有不足的得1分，没有的不得分。	0-3	1.0	2.0	3.0	0.0
18	技术	针对防盗、防火、防事故的安全防范预案，预案内容完整，措施合理可行的得3分；内容较完整，措施较合理可行的得2分；内容不完整，措施描述一般的得1分；未提及此项内容的不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
19	技术	投标人中标后对相关事项作出承诺，主要为用工管理、服务满意度，合理性、可行性方案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	2.0	1.0
20	技术	结合残疾人、医疗、餐饮服务理念的管理服务措施，对服务方案措施的科学性、可行性、多样性、独特性，服务方案详尽、准确、针对性强且合理可行的得3分；内容有欠缺、基本合理可行的得2分；措施不全面或合理性有欠缺的得1分；无内容不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
21	技术	针对本项目的需求分析是否明确、合理、有针对性以及业务熟悉程度，分析详尽、业务熟悉、针对性强且合理的得3分；内容有欠缺、基本合理的得2分；分析不全面或合理性有欠缺的得1分；无内容不得分。	0-3	1.0	3.0	2.0	1.0
合计			0-90	26.0	86.0	83.0	21.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（胡建军）

项目名称： 杭州市残疾人托管中心食堂服务外包（CTZB-2023110231）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州千盅速餐饮有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州沐食客餐饮管理有限公司	浙江新视野单位后勤管理服务有限
1	商务	投标人自2018年1月1日以来（含）（以合同签订时间为准）承担过类似项目，每提供一个案例得0.5分，最高得1分。 注：在投标文件中提供合同复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	0.0
2	商务	投标人具有质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证，每提供一项认证得2分，最高得6分。 注：提供证书复印件，以上证书须在全国认证认可信息公共服务平台的网页可查询，否则不得分。	0-6	0.0	6.0	6.0	0.0
3	技术	根据投标人提供的投标文件内容与采购需求的吻合程度和偏差情况，负偏离1条扣1分，扣完为止。（如采购文件中要求提供证明材料的，不提供视为负偏离）	0-8	8.0	8.0	8.0	8.0
4	技术	组织实施方案的科学性、合理性、规范性、可操作性，包括项目管理机构及管理制度编制，具有有效性、针对性，满足的得3分，基本满足的得2分，尚有不足的得1分，没有的不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
5	技术	根据提出的服务定位、目标，投标人的管理模式能够切合实际，且安全可行，文明服务的计划及承诺，准确的得3分，基本准确的得2分，尚有不足的得1分，未提供的不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
6	技术	根据投标人的组织架构，管理流程，包括对组织运行图、激励机制、监督机制、自我约束机制、信息反馈渠道及处理机制，具有有效性、针对性的得3分，基本满足的得2分，尚有不足的得1分，未提供的不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
7	技术	1、食堂管理制度及管理方案：针对本项目的管理方案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	2.0
8	技术	2、事故应急处理预案（停水、停电、停气等）：针对本项目事故应急处理预案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	0.0
9	技术	3、投诉处理方案：针对本项目的投诉处理方案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	2.0	2.0	2.0	0.0
10	技术	4、人员安排及配备管理方案：针对本项目的人员安排及配备管理方案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
11	技术	1、食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理这几方面制定方案详尽、准确、针对性强且合理可行的得3分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的得2分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
12	技术	2、食堂的卫生防疫管理方案详尽、准确、针对性强且合理可行的得3分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的得2分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；没有不得分。	0-3	2.0	3.0	3.0	2.0
13	技术	1、菜肴种类及品质把控的方案完整，科学，准确且合理可行的得3分；内容有欠缺、基本合理可行的得2分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	2.0
14	技术	2、制订食品保存管理方案完整，科学，准确且合理可行的得3分；内容有欠缺、基本合理可行的得2分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0
15.1	技术	1) 食堂经理（共计1人）：大专及以上文化程度，具二级以上厨师等级技能资格证书，提供1人得2分，最高得2分；	0-2	0.0	2.0	2.0	0.0
15.2	技术	2) 厨师（共计5人，少于5人本条不得分）：具有厨师等级技能资格证书的，每提供1人得2分，最高得10分；	0-10	0.0	10.0	10.0	0.0
15.3	技术	3) 锅炉师（共计2人，少于2人本条不得分）：具备特种设备作业人员证，每提供1人得2分，最高得4分；	0-4	0.0	4.0	0.0	0.0
15.4	技术	4) 面点师（共计2人，少于2人本条不得分）：每提供1人得2分，最高得4分；	0-4	0.0	4.0	4.0	0.0

15.5	技术	5) 营养师（共计1人）：每提供1人得2分，最高得2分；	0-2	0.0	2.0	2.0	0.0
15.6	技术	6) 前厅服务员（共计12人）：人员数量满足要求的得2分；	0-2	0.0	2.0	2.0	0.0
16	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及内容的科学性、合理性、规范性、可操作性方案完整，科学，具体步骤明确、详细、合理。满足的得3分，基本满足的得2分，存在欠缺得1分，无内容不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	0.0
17	技术	对食堂外包服务中的突发事件（包括意外伤害事件、突发疾病）时的应急预案及相应的解决措施，具有有效性、针对性，满足的得3分，基本满足的得2分，尚有不足的得1分，没有的不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	0.0
18	技术	针对防盗、防火、防事故的安全防范预案，预案内容完整，措施合理可行的得3分；内容较完整，措施较合理可行的得2分；内容不完整，措施描述一般的得1分；未提及此项内容的不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0
19	技术	投标人中标后对相关事项作出承诺，主要为用工管理、服务满意度，合理性、可行性方案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	2.0	3.0	3.0	1.0
20	技术	结合残疾人、医疗、餐饮服务理念的管理服务措施，对服务方案措施的科学性、可行性、多样性、独特性，服务方案详尽、准确、针对性强且合理可行的得3分；内容有欠缺、基本合理可行的得2分；措施不全面或合理性有欠缺的得1分；无内容不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0
21	技术	针对本项目的需求分析是否明确、合理、有针对性以及业务熟悉程度，分析详尽、业务熟悉、针对性强且合理的得3分；内容有欠缺、基本合理的得2分；分析不全面或合理性有欠缺的得1分；无内容不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
合计			0-90	29.0	84.0	80.0	24.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（常锋）

项目名称： 杭州市残疾人托管中心食堂服务外包（CTZB-2023110231）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州千盅速餐饮有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	杭州沐食客餐饮管理有限公司	浙江新视野单位后勤管理服务有限
1	商务	投标人自2018年1月1日以来（含）（以合同签订时间为准）承担过类似项目，每提供一个案例得0.5分，最高得1分。 注：在投标文件中提供合同复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	0.0
2	商务	投标人具有质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证，每提供一项认证得2分，最高得6分。 注：提供证书复印件，以上证书须在全国认证认可信息公共服务平台的网页可查询，否则不得分。	0-6	0.0	6.0	6.0	0.0
3	技术	根据投标人提供的投标文件内容与采购需求的吻合程度和偏差情况，负偏离1条扣1分，扣完为止。（如采购文件中要求提供证明材料的，不提供视为负偏离）	0-8	8.0	8.0	8.0	8.0
4	技术	组织实施方案的科学性、合理性、规范性、可操作性，包括项目管理机构及管理制度编制，具有有效性、针对性，满足的得3分，基本满足的得2分，尚有不足的得1分，没有的不得分。	0-3	1.0	3.0	2.0	1.0
5	技术	根据提出的服务定位、目标，投标人的管理模式能够切合实际，且安全可行，文明服务的计划及承诺，准确的得3分，基本准确的得2分，尚有不足的得1分，未提供的不得分。	0-3	1.0	3.0	2.0	1.0
6	技术	根据投标人的组织架构，管理流程，包括对组织运行图、激励机制、监督机制、自我约束机制、信息反馈渠道及处理机制，具有有效性、针对性的得3分，基本满足的得2分，尚有不足的得1分，未提供的不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0
7	技术	1、食堂管理制度及管理方案：针对本项目的管理方案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	2.0	1.0
8	技术	2、事故应急处理预案（停水、停电、停气等）：针对本项目的事故应急处理预案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	0.0
9	技术	3、投诉处理方案：针对本项目的投诉处理方案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	2.0	0.0
10	技术	4、人员安排及配备管理方案：针对本项目的人员安排及配备管理方案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	2.0	1.0
11	技术	1、食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理这几方面制定方案详尽、准确、针对性强且合理可行的得3分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的得2分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0
12	技术	2、食堂的卫生防疫管理方案详尽、准确、针对性强且合理可行的得3分；方案部分内容有欠缺、基本合理可行的得2分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0
13	技术	1、菜肴种类及品质把控的方案完整，科学，准确且合理可行的得3分；内容有欠缺、基本合理可行的得2分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	2.0	1.0
14	技术	2、制订食品保存管理方案完整，科学，准确且合理可行的得3分；内容有欠缺、基本合理可行的得2分；方案不全面或合理性有欠缺的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
15.1	技术	1) 食堂经理（共计1人）：大专及以上文化程度，具二级以上厨师等级技能资格证书，提供1人得2分，最高得2分；	0-2	0.0	2.0	2.0	0.0
15.2	技术	2) 厨师（共计5人，少于5人本条不得分）：具有厨师等级技能资格证书的，每提供1人得2分，最高得10分；	0-10	0.0	10.0	10.0	0.0
15.3	技术	3) 锅炉师（共计2人，少于2人本条不得分）：具备特种设备作业人员证，每提供1人得2分，最高得4分；	0-4	0.0	4.0	0.0	0.0
15.4	技术	4) 面点师（共计2人，少于2人本条不得分）：每提供1人得2分，最高得4分；	0-4	0.0	4.0	4.0	0.0

15.5	技术	5) 营养师（共计1人）：每提供1人得2分，最高得2分；	0-2	0.0	2.0	2.0	0.0
15.6	技术	6) 前厅服务员（共计12人）：人员数量满足要求的得2分；	0-2	0.0	2.0	2.0	0.0
16	技术	员工培训计划及内容：根据员工培训计划及内容的科学性、合理性、规范性、可操作性方案完整，科学，具体步骤明确、详细、合理。满足的得3分，基本满足的得2分，存在欠缺得1分，无内容不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	0.0
17	技术	对食堂外包服务中的突发事件（包括意外伤害事件、突发疾病）时的应急预案及相应的解决措施，具有有效性、针对性，满足的得3分，基本满足的得2分，尚有不足的得1分，没有的不得分。	0-3	1.0	3.0	2.0	0.0
18	技术	针对防盗、防火、防事故的安全防范预案，预案内容完整，措施合理可行的得3分；内容较完整，措施较合理可行的得2分；内容不完整，措施描述一般的得1分；未提及此项内容的不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0
19	技术	投标人中标后对相关事项作出承诺，主要为用工管理、服务满意度，合理性、可行性方案完整，科学，合理的得3分；方案一般，较为科学合理的得2分；方案粗糙，科学性较差，一般合理的得1分；没有不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0
20	技术	结合残疾人、医疗、餐饮服务理念的管理服务措施，对服务方案措施的科学性、可行性、多样性、独特性，服务方案详尽、准确、针对性强且合理可行的得3分；内容有欠缺、基本合理可行的得2分；措施不全面或合理性有欠缺的得1分；无内容不得分。	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0
21	技术	针对本项目的需求分析是否明确、合理、有针对性以及业务熟悉程度，分析详尽、业务熟悉、针对性强且合理的得3分；内容有欠缺、基本合理的得2分；分析不全面或合理性有欠缺的得1分；无内容不得分。	0-3	1.0	3.0	3.0	1.0
合计			0-90	26.0	83.0	72.0	21.0

专家（签名）：