

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：柯桥区马鞍街道食堂劳务外包服务采购项目（绍柯采[2024]702号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市禾餐饮管理有限公司	绍兴天基餐饮管理有限公司	浙江馨禾餐饮有限公司	仙居县美餐饮服务管理有限公司	绍兴市菁园餐饮管理有限公司	绍兴市良禾餐饮管理有限公司
1	商务	企业资质-投标人具有质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、食品安全管理体系认证、HACCP 危害分析与关键控制点管理体系认证，每项得1分，最高得5分。不提供者或证书查询状态异常者不得分。 注：投标文件中须提供相应证书复印件或扫描件加盖投标人电子公章。（所有证书认证范围应与餐饮服务或热食类食品制售等有关，否则无效。提供本项目公告日前获得的上述有效期内证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台（ http://cx.cnca.cn/ ）查询结果截图，加投标人电子公章，否则不得分。）	0-5	5.0	0.0	5.0	0.0	5.0	5.0
2	商务	投标企业获得政府部门颁发的市级及以上荣誉的，每项得2分，获得政府部门颁发的区级荣誉的每项得1分，上述奖项不累计得分，按最高奖项计，只计取一次。 注：投标文件中提供相关荣誉证书或文件的扫描件或复印件加盖投标人电子公章。不提供者不得分。	0-2	2.0	0.0	2.0	0.0	0.0	2.0
3	商务	业绩-投标人自2020年1月1日以来（以合同签订时间为准），具有类似食堂托管业绩的，每个得0.5分，最多得2分。同一单位不同年份不累计。 注：投标文件中提供委托服务合同的复印件或扫描件加盖投标人电子公章。不提供者不得分。	0-2	2.0	1.0	2.0	1.5	2.0	2.0
4	商务	劳动安全公众保障-1、投标企业投保公众责任险的，得2分； 2、投标企业为其员工投保团体意外险或雇主责任险的，得2分； 3、投标企业购买食品安全责任险的，得2分； 注：投标文件中提供上述保单复印件或扫描件加盖投标人电子公章。不提供者不得分。	0-6	6.0	0.0	6.0	0.0	2.0	6.0
5	商务	团队人员配置-1、配备的厨师长：具有中式烹调技师厨师证（国家职业资格二级）及以上的，得2分；具有餐饮业职业经理人证书的得2分；具有食品安全管理师证书的，得2分，最高得6分；	0-6	6.0	0.0	6.0	2.0	4.0	6.0
6	商务	配备的厨师：具有中式烹调高级工厨师证（国家职业资格三级）及以上得2分	0-2	2.0	0.0	2.0	2.0	2.0	2.0
7	商务	配备的面点师：具有高级工中式面点师证（国家职业资格三级）及以上得2分	0-2	2.0	0.0	2.0	2.0	2.0	2.0
8	商务	经营管理方案-投标人针对本项目设计一套整体的可行性方案，包括服务时间、窗口开设率、花色品种、以及提供其他特色服务设计可行性方案。根据方案的完整性及投标人对该食堂服务需求的把握，进行综合性评审。科学合理得6.1-10分；较科学合理得2.1-6分；科学合理性一般得0.1-2分。不提供者不得分。	0-10	7.0	3.0	9.0	3.0	5.0	8.0
9	商务	投标人编制的卫生管理控制方案，按其食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理方案等方面的合理性，可行性，进行综合性评审。科学合理得6.1-10分；较科学合理得2.1-6分；科学合理性一般得0.1-2分。不提供者不得分。	0-10	7.0	3.0	9.0	3.0	5.0	8.0

10	商务	安全方案-针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业方案对食堂风险的分解，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力进行评分。科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	4.0	2.0	5.0	2.0	2.0	4.0
11	商务	应急方案-在发生重大事件，如食品安全、消防安全、投诉事件及其他影响重大的突发事件时，进行及时、有效地应急处理；制定应急方案。科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.0	2.0	4.5	2.0	2.0	3.0
12	商务	成本控制-针对本项目成本控制管理详细方案（包括管理制度、成本核算、菜品定价、损耗管控等方面）进行评分。科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.0	2.0	4.5	2.0	2.5	3.5
13	商务	培训计划-人员培训计划及思路的科学性进行评分，科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.0	2.0	4.5	2.0	2.5	3.0
14	商务	创新优惠-经营服务、菜品创新亮点及针对招标文件要求的各种承诺，提供各种优惠条件、配套服务等评分，科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.0	2.0	4.5	2.0	2.5	3.0
15	商务	安全防火制度-食堂安全防火制度进行打分，科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.0	2.0	4.5	2.0	2.5	3.0
16	商务	合理化建议-投标人针对本项目提交的合理化建议进行打分，科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.0	2.0	4.0	2.0	3.0	3.0
合计			0-80	61.0	21.0	74.5	27.5	44.0	63.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：柯桥区马鞍街道食堂劳务外包服务采购项目（绍柯采[2024]702号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市禾餐饮管理有限公司	绍兴天餐饮管理有限公司	浙江餐饮有限公司	仙居县美餐饮服务有限公司	绍兴市菁园餐饮管理有限公司	绍兴市禾餐饮管理有限公司
1	商务	企业资质-投标人具有质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、食品安全管理体系认证、HACCP 危害分析与关键控制点管理体系认证，每项得1分，最高得5分。不提供者或证书查询状态异常者不得分。 注：投标文件中须提供相应证书复印件或扫描件加盖投标人电子公章。（所有证书认证范围应与餐饮服务或热食类食品制售等有关，否则无效。提供本项目公告日前获得的上述有效期内证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台（ http://cx.cnca.cn/ ）查询结果截图，加投标人电子公章，否则不得分。）	0-5	5.0	0.0	5.0	0.0	5.0	5.0
2	商务	投标企业获得政府部门颁发的市级及以上荣誉的，每项得2分，获得政府部门颁发的区级荣誉的每项得1分，上述奖项不累计得分，按最高奖项计，只计取一次。 注：投标文件中提供相关荣誉证书或文件的扫描件或复印件加盖投标人电子公章。不提供者不得分。	0-2	2.0	0.0	2.0	0.0	0.0	2.0
3	商务	业绩-投标人自2020年1月1日以来（以合同签订时间为准），具有类似食堂托管业绩的，每个得0.5分，最多得2分。同一单位不同年份不累计。 注：投标文件中提供委托服务合同的复印件或扫描件加盖投标人电子公章。不提供者不得分。	0-2	2.0	1.0	2.0	1.5	2.0	2.0
4	商务	劳动安全公众保障-1、投标企业投保公众责任险的，得2分； 2、投标企业为其员工投保团体意外险或雇主责任险的，得2分； 3、投标企业购买食品安全责任险的，得2分； 注：投标文件中提供上述保单复印件或扫描件加盖投标人电子公章。不提供者不得分。	0-6	6.0	0.0	6.0	0.0	2.0	6.0
5	商务	团队人员配置-1、配备的厨师长：具有中式烹调技师厨师证（国家职业资格二级）及以上的，得2分；具有餐饮业职业经理人证书的得2分；具有食品安全管理师证书的，得2分，最高得6分；	0-6	6.0	0.0	6.0	2.0	4.0	6.0
6	商务	配备的厨师：具有中式烹调高级工厨师证（国家职业资格三级）及以上得2分	0-2	2.0	0.0	2.0	2.0	2.0	2.0
7	商务	配备的面点师：具有高级工中式面点师证（国家职业资格三级）及以上得2分	0-2	2.0	0.0	2.0	2.0	2.0	2.0
8	商务	经营管理方案-投标人针对本项目设计一套整体的可行性方案，包括服务时间、窗口开设率、花色品种、以及提供其他特色服务设计可行性方案。根据方案的完整性及投标人对该食堂服务需求的把握，进行综合性评审。科学合理得6.1-10分；较科学合理得2.1-6分；科学合理性一般得0.1-2分。不提供者不得分。	0-10	8.0	4.0	9.0	5.0	5.0	8.0

9	商务	投标人编制的卫生管理控制方案，按其食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理方案等方面的合理性，可行性，进行综合性评审。科学合理得6.1-10分；较科学合理得2.1-6分；科学合理性一般得0.1-2分。不提供者不得分。	0-10	7.0	5.0	8.0	5.0	4.0	7.0
10	商务	安全方案-针对本项目的食品安全、生产安全风险分析及可行控制方案。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业方案对食堂风险分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力进行评分。科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	4.0	2.0	4.5	2.0	2.5	4.0
11	商务	应急方案-在发生重大事件，如食品安全、消防安全、投诉事件及其他影响重大的突发事件时，进行及时、有效地应急处理；制定应急方案。科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	4.0	2.0	4.5	2.0	2.0	4.5
12	商务	成本控制-针对本项目成本控制管理详细方案（包括管理制度、成本核算、菜品定价、损耗管控等方面）进行评分。科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	4.2	2.5	4.6	2.4	2.0	4.0
13	商务	培训计划-人员培训计划及思路的科学性进行评分，科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	4.0	2.0	4.5	2.5	2.0	4.0
14	商务	创新优惠-经营服务、菜品创新亮点及针对招标文件要求的各种承诺，提供各种优惠条件、配套服务等进行评分，科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	4.2	2.5	4.5	2.0	2.0	4.5
15	商务	安全防火制度-食堂安全防火制度进行打分，科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	4.0	2.0	4.8	2.2	2.0	4.0
16	商务	合理化建议-投标人针对本项目提交的合理化建议进行打分，科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.5	2.5	4.5	2.0	2.0	3.5
合计			0-80	67.9	25.5	73.9	32.6	40.5	68.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：柯桥区马鞍街道食堂劳务外包服务采购项目（绍柯采[2024]702号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市禾餐饮管理有限公司	绍兴天餐饮管理有限公司	浙江餐饮有限公司	仙居县美餐饮服务有限公司	绍兴市菁园餐饮管理有限公司	绍兴市良禾餐饮管理有限公司
1	商务	企业资质-投标人具有质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、食品安全管理体系认证、HACCP 危害分析与关键控制点管理体系认证，每项得1分，最高得5分。不提供者或证书查询状态异常者不得分。 注：投标文件中须提供相应证书复印件或扫描件加盖投标人电子公章。（所有证书认证范围应与餐饮服务或热食类食品制售等有关，否则无效。提供本项目公告日前获得的上述有效期内证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台（ http://cx.cnca.cn/ ）查询结果截图，加投标人电子公章，否则不得分。）	0-5	5.0	0.0	5.0	0.0	5.0	5.0
2	商务	投标企业获得政府部门颁发的市级及以上荣誉的，每项得2分，获得政府部门颁发的区级荣誉的每项得1分，上述奖项不累计得分，按最高奖项计，只计取一次。 注：投标文件中提供相关荣誉证书或文件的扫描件或复印件加盖投标人电子公章。不提供者不得分。	0-2	2.0	0.0	2.0	0.0	0.0	2.0
3	商务	业绩-投标人自2020年1月1日以来（以合同签订时间为准），具有类似食堂托管业绩的，每个得0.5分，最多得2分。同一单位不同年份不累计。 注：投标文件中提供委托服务合同的复印件或扫描件加盖投标人电子公章。不提供者不得分。	0-2	2.0	1.0	2.0	1.5	2.0	2.0
4	商务	劳动安全公众保障-1、投标企业投保公众责任险的，得2分； 2、投标企业为其员工投保团体意外险或雇主责任险的，得2分； 3、投标企业购买食品安全责任险的，得2分； 注：投标文件中提供上述保单复印件或扫描件加盖投标人电子公章。不提供者不得分。	0-6	6.0	0.0	6.0	0.0	2.0	6.0
5	商务	团队人员配置-1、配备的厨师长：具有中式烹调技师厨师证（国家职业资格二级）及以上的，得2分；具有餐饮业职业经理人证书的得2分；具有食品安全管理师证书的，得2分，最高得6分；	0-6	6.0	0.0	6.0	2.0	4.0	6.0
6	商务	配备的厨师：具有中式烹调高级工厨师证（国家职业资格三级）及以上得2分	0-2	2.0	0.0	2.0	2.0	2.0	2.0
7	商务	配备的面点师：具有高级工中式面点师证（国家职业资格三级）及以上得2分	0-2	2.0	0.0	2.0	2.0	2.0	2.0
8	商务	经营管理方案-投标人针对本项目设计一套整体的可行性方案，包括服务时间、窗口开设率、花色品种、以及提供其他特色服务设计可行性方案。根据方案的完整性及投标人对该食堂服务需求的把握，进行综合性评审。科学合理得6.1-10分；较科学合理得2.1-6分；科学合理性一般得0.1-2分。不提供者不得分。	0-10	6.0	4.0	9.0	5.0	6.0	7.0

9	商务	投标人编制的卫生管理控制方案，按其食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理方案等方面的合理性，可行性，进行综合性评审。科学合理得6.1-10分；较科学合理得2.1-6分；科学合理性一般得0.1-2分。不提供者不得分。	0-10	6.0	4.0	9.0	5.0	6.0	7.0
10	商务	安全方案-针对本项目的食品安全、生产安全风险分析及可行控制方案。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业方案对食堂风险分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力进行评分。科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.0	2.0	4.5	2.0	3.0	3.0
11	商务	应急方案-在发生重大事件，如食品安全、消防安全、投诉事件及其他影响重大的突发事件时，进行及时、有效地应急处理；制定应急方案。科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.0	2.0	4.5	3.0	3.0	3.5
12	商务	成本控制-针对本项目成本控制管理详细方案（包括管理制度、成本核算、菜品定价、损耗管控等方面）进行评分。科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.0	2.0	4.5	3.0	3.0	3.5
13	商务	培训计划-人员培训计划及思路的科学性进行评分，科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.0	2.0	4.5	3.0	3.0	3.0
14	商务	创新优惠-经营服务、菜品创新亮点及针对招标文件要求的各种承诺，提供各种优惠条件、配套服务等进行评分，科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.0	2.0	4.5	3.0	3.0	3.0
15	商务	安全防火制度-食堂安全防火制度进行打分，科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.5	2.0	4.5	3.0	3.0	3.0
16	商务	合理化建议-投标人针对本项目提交的合理化建议进行打分，科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.5	2.0	4.5	3.0	3.0	3.0
合计			0-80	59.0	23.0	74.5	37.5	50.0	61.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：柯桥区马鞍街道食堂劳务外包服务采购项目（绍柯采[2024]702号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市禾餐饮管理有限公司	绍兴天餐饮管理有限公司	浙江餐饮有限公司	仙居县美餐饮服务有限公司	绍兴市菁园餐饮服务管理有限公司	绍兴市菁禾餐饮管理有限公司
1	商务	企业资质-投标人具有质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、食品安全管理体系认证、HACCP 危害分析与关键控制点管理体系认证，每项得1分，最高得5分。不提供者或证书查询状态异常者不得分。 注：投标文件中须提供相应证书复印件或扫描件加盖投标人电子公章。（所有证书认证范围应与餐饮服务或热食类食品制售等有关，否则无效。提供本项目公告日前获得的上述有效期内证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台（ http://cx.cnca.cn/ ）查询结果截图，加投标人电子公章，否则不得分。）	0-5	5.0	0.0	5.0	0.0	5.0	5.0
2	商务	投标企业获得政府部门颁发的市级及以上荣誉的，每项得2分，获得政府部门颁发的区级荣誉的每项得1分，上述奖项不累计得分，按最高奖项计，只计取一次。 注：投标文件中提供相关荣誉证书或文件的扫描件或复印件加盖投标人电子公章。不提供者不得分。	0-2	2.0	0.0	2.0	0.0	0.0	2.0
3	商务	业绩-投标人自2020年1月1日以来（以合同签订时间为准），具有类似食堂托管业绩的，每个得0.5分，最多得2分。同一单位不同年份不累计。 注：投标文件中提供委托服务合同的复印件或扫描件加盖投标人电子公章。不提供者不得分。	0-2	2.0	1.0	2.0	1.5	2.0	2.0
4	商务	劳动安全公众保障-1、投标企业投保公众责任险的，得2分； 2、投标企业为其员工投保团体意外险或雇主责任险的，得2分； 3、投标企业购买食品安全责任险的，得2分； 注：投标文件中提供上述保单复印件或扫描件加盖投标人电子公章。不提供者不得分。	0-6	6.0	0.0	6.0	0.0	2.0	6.0
5	商务	团队人员配置-1、配备的厨师长：具有中式烹调技师厨师证（国家职业资格二级）及以上的，得2分；具有餐饮业职业经理人证书的得2分；具有食品安全管理师证书的，得2分，最高得6分；	0-6	6.0	0.0	6.0	2.0	4.0	6.0
6	商务	配备的厨师：具有中式烹调高级工厨师证（国家职业资格三级）及以上得2分	0-2	2.0	0.0	2.0	2.0	2.0	2.0
7	商务	配备的面点师：具有高级工中式面点师证（国家职业资格三级）及以上得2分	0-2	2.0	0.0	2.0	2.0	2.0	2.0
8	商务	经营管理方案-投标人针对本项目设计一套整体的可行性方案，包括服务时间、窗口开设率、花色品种、以及提供其他特色服务设计可行性方案。根据方案的完整性及投标人对该食堂服务需求的把握，进行综合性评审。科学合理得6.1-10分；较科学合理得2.1-6分；科学合理性一般得0.1-2分。不提供者不得分。	0-10	6.0	5.0	9.0	5.0	6.0	7.0

9	商务	投标人编制的卫生管理控制方案，按其食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理方案等方面的合理性，可行性，进行综合性评审。科学合理得6.1-10分；较科学合理得2.1-6分；科学合理性一般得0.1-2分。不提供者不得分。	0-10	7.0	5.0	9.0	5.0	6.0	8.0
10	商务	安全方案-针对本项目的食品安全、生产安全风险分析及可行控制方案。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业方案对食堂风险分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力进行评分。科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.0	2.0	4.0	2.0	3.0	3.0
11	商务	应急方案-在发生重大事件，如食品安全、消防安全、投诉事件及其他影响重大的突发事件时，进行及时、有效地应急处理；制定应急方案。科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.0	2.0	4.0	2.0	2.0	3.0
12	商务	成本控制-针对本项目成本控制管理详细方案（包括管理制度、成本核算、菜品定价、损耗管控等方面）进行评分。科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	2.0	2.0	4.0	2.0	2.0	3.0
13	商务	培训计划-人员培训计划及思路的科学性进行评分，科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.0	2.0	4.0	2.0	2.0	3.0
14	商务	创新优惠-经营服务、菜品创新亮点及针对招标文件要求的各种承诺，提供各种优惠条件、配套服务等进行评分，科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.0	2.0	4.0	2.0	2.0	3.0
15	商务	安全防火制度-食堂安全防火制度进行打分，科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.0	2.0	4.0	3.0	2.0	3.0
16	商务	合理化建议-投标人针对本项目提交的合理化建议进行打分，科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.0	2.0	4.0	2.0	3.0	3.0
合计			0-80	58.0	25.0	71.0	32.5	45.0	61.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称： 柯桥区马鞍街道食堂劳务外包服务采购项目（绍柯采[2024]702号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市禾餐饮管理有限公司	绍兴天餐饮管理有限公司	浙江餐饮有限公司	仙居县美餐饮服务有限公司	绍兴市菁园餐饮管理有限公司	绍兴市良禾餐饮管理有限公司
1	商务	企业资质-投标人具有质量管理体系认证、 环境管理体系认证、 职业健康安全管理体系认证、 食品安全管理体系认证证、 HACCP 危害分析与关键控制点管理体系认证，每项得1分，最高得5分。不提供者或证书查询状态异常者不得分。 注：投标文件中须提供相应证书复印件或扫描件加盖投标人电子公章。（所有证书认证范围应与餐饮服务或热食类食品制售等有关，否则无效。提供本项目公告日前获得的上述有效期内证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台（ http://cx.cnca.cn/ ）查询结果截图，加投标人电子公章，否则不得分。）	0-5	5.0	0.0	5.0	0.0	5.0	5.0
2	商务	投标企业获得政府部门颁发的市级及以上荣誉的，每项得2分，获得政府部门颁发的区级荣誉的每项得1分，上述奖项不累计得分，按最高奖项计，只计取一次。 注：投标文件中提供相关荣誉证书或文件的扫描件或复印件加盖投标人电子公章。不提供者不得分。	0-2	2.0	0.0	2.0	0.0	0.0	2.0
3	商务	业绩-投标人自2020年1月1日以来（以合同签订时间为准），具有类似食堂托管业绩的，每个得0.5分，最多得2分。同一单位不同年份不累计。 注：投标文件中提供委托服务合同的复印件或扫描件加盖投标人电子公章。不提供者不得分。	0-2	2.0	1.0	2.0	1.5	2.0	2.0
4	商务	劳动安全公众保障-1、投标企业投保公众责任险的，得2分； 2、投标企业为其员工投保团体意外险或雇主责任险的，得2分； 3、投标企业购买食品安全责任险的，得2分； 注：投标文件中提供上述保单复印件或扫描件加盖投标人电子公章。不提供者不得分。	0-6	6.0	0.0	6.0	0.0	2.0	6.0
5	商务	团队人员配置-1、配备的厨师长：具有中式烹调技师厨师证（国家职业资格二级）及以上的，得2分；具有餐饮业职业经理人证书的得2分；具有食品安全管理师证书的，得2分，最高得6分；	0-6	6.0	0.0	6.0	2.0	4.0	6.0
6	商务	配备的厨师：具有中式烹调高级工厨师证（国家职业资格三级）及以上得2分	0-2	2.0	0.0	2.0	2.0	2.0	2.0
7	商务	配备的面点师：具有高级工中式面点师证（国家职业资格三级）及以上得2分	0-2	2.0	0.0	2.0	2.0	2.0	2.0
8	商务	经营管理方案-投标人针对本项目设计一套整体的可行性方案，包括服务时间、窗口开设率、花色品种、以及提供其他特色服务设计可行性方案。根据方案的完整性及投标人对该食堂服务需求的把握，进行综合性评审。科学合理得6.1-10分；较科学合理得2.1-6分；科学合理性一般得0.1-2分。不提供者不得分。	0-10	7.2	5.5	8.1	5.8	6.1	7.9

9	商务	投标人编制的卫生管理控制方案，按其食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理方案等方面的合理性，可行性，进行综合性评审。科学合理得6.1-10分；较科学合理得2.1-6分；科学合理性一般得0.1-2分。不提供者不得分。	0-10	7.3	5.5	8.0	5.8	6.0	4.2
10	商务	安全方案-针对本项目的食品安全、生产安全风险分析及可行控制方案。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业方案对食堂风险分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力进行评分。科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.5	2.5	4.1	2.7	2.8	4.3
11	商务	应急方案-在发生重大事件，如食品安全、消防安全、投诉事件及其他影响重大的突发事件时，进行及时、有效地应急处理；制定应急方案。科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.6	2.6	4.4	2.6	2.9	4.1
12	商务	成本控制-针对本项目成本控制管理详细方案（包括管理制度、成本核算、菜品定价、损耗管控等方面）进行评分。科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.7	2.7	4.1	2.7	2.9	4.0
13	商务	培训计划-人员培训计划及思路的科学性进行评分，科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.2	2.5	4.2	2.6	2.9	4.1
14	商务	创新优惠-经营服务、菜品创新亮点及针对招标文件要求的各种承诺，提供各种优惠条件、配套服务等进行评分，科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.3	2.4	4.2	2.6	3.0	4.2
15	商务	安全防火制度-食堂安全防火制度进行打分，科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.4	2.4	4.4	2.7	3.0	4.1
16	商务	合理化建议-投标人针对本项目提交的合理化建议进行打分，科学合理得3.1-5分；较科学合理得1.1-3分；科学合理性一般得0.1-1分。不提供者不得分。	0-5	3.5	2.3	4.1	2.8	2.9	4.1
合计			0-80	63.7	29.4	70.6	37.8	49.5	66.0

专家（签名）：