

## 技术商务资信评分明细（专家1）

项目名称：绍兴市文化广电旅游局文化中心食堂劳务服务项目（ZJDT-J-23002）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市日管 旺餐饮有限公 司	绍兴千禾 餐饮有限公 司	绍兴市无 名餐饮有限 公司
1.1	商务资信	1.投标单位投保的食品安全责任保险总保额达到1500万的得1分，每增加1000万元得1分，最高得3分。（投标文件中提供有效期内的食品安全管理责任保险的保单扫描件加盖投标单位公章）	0-3	3	0	0
1.2	商务资信	2.投标单位投保雇主责任险的，50-89人得1分，90-129人得3分，130人(含)以上得5分。	0-5	5	0	0
1.3	商务资信	3.投标单位投保公众责任保险的，得2分。 （投标文件中提供有效期内的食品安全责任保险、雇主责任保险和公众责任保险的保单扫描件加盖投标单位公章）	0-2	2	0	0
1.4	商务资信	4.投标单位具有食品经营许可证、劳务派遣经营许可证、人力资源服务许可证，每个得2分，最高得6分（许可证单位名称与投标单位名称须一致）。投标文件中提供相关证明材料复印件并加盖投标单位公章	0-6	6	0	0
2	商务资信	企业资质 1.投标单位具有ISO9001质量管理体系认证证书的得1分； 2.投标单位具有ISO22000食品安全管理体系认证证书的得1分。 3.投标单位具有HACCP食品安全管理体系认证证书的得1分。 4.投标单位具有ISO14001环境管理体系认证证书的得1分； 5.投标单位具有ISO45001职业健康安全管理体系认证证书的得1分。 （投标文件中提供有效期内证书加盖投标单位公章）	0-5	5	0	0
3	商务资信	企业荣誉 1.投标单位所服务食堂在服务期内获得省级及以上放心消费示范单位的，每提供1个1.5分，最高得3分。 2.投标单位自2020年1月1日至今，获得餐饮行业协会颁发的“放心健康食堂”或“健康餐厅”荣誉的，省级得1分、国家级得2分，最高得2分。 （投标文件中提供证书或证明材料原件扫描件或复印件，加盖投标单位公章）	0-5	5	0	0
4	商务资信	业绩 投标单位自2020年1月1日至今，具有同类业绩的，每提供1个得0.5分，最高得2分。（同一业主单位不累计，窗口及风味餐厅的经营协议不得分。提供中标通知书和托管合同，提供证明文件扫描件加盖投标单位公章）	0-2	2	0.5	1.5
5	商务资信	人员方案 1.配备的经理：具有餐饮业团餐职业经理人资质的得1.5分；具有人力资源管理师证书得1.5分；具有中级公共营养师证书得0.5分，具有高级公共营养师证书得1.5分；具有营养配餐员证书得1.5分；最高得6分。 2.配备的主厨：具有技师烹调师证及以上的，得2分，最高得2分； 3.配备的副厨：具有高级烹调师及以上的，得2分，最高得2分。 （投标文件中提供连续6个月以上社保缴纳证明及证书扫描件并加盖投标单位公章）	0-10	10	0	0
6	技术	整体方案 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、花色品种以及提供特色服务等。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。优8-6.1分；良6-3.1分；一般得3-0分；不提供不得分。	0-8	7	6	6
7	技术	服务方案 提供针对本项目的服务方案，按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等方面进行综合评价。优6-4.1分；良4-2.1分；一般得2-0分；不提供不得分。	0-6	5	4	4
8	技术	质量保证方案 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。优6-4.1分；良4-2.1分；一般得2-0分；不提供不得分。	0-6	5	4	4

9	技术	<p>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。 优6-4.1分；良4-2.1分；一般得2-0分；不提供不得分。</p>	0-6	5	4	4
10	技术	<p>防疫措施 应对新冠疫情有完整合理切实可行的应对措施，评委安配备的措施进行打分。优4-3.1分；良3-1.1分；一般得1-0分；不提供不得分。</p>	0-4	3	2	2
11	技术	<p>稳定员工队伍的措施 根据稳定员工队伍的措施的可行性等方面等方面进行综合评价。优4-3.1分；良3-1.1分；一般得1-0分；不提供不得分。</p>	0-4	3.5	3	3
12	技术	<p>服务承诺 投标单位有以下三项承诺的，得3分。缺少任何一项承诺，不得分。承诺如下： 一、对托管食堂实行直管管理，不挂靠，不转让； 二、承诺按劳动法的要求对食堂员工进行培训、体检和缴纳社会保险，同时独立解决今后与食堂员工有关的劳资纠纷； 三、中标企业按双方签订的托管合同要求规范经营管理，需要保质保量做好早餐、中餐、晚餐及加班时用餐的供应（包含节假日），以及单位临时活动所需的增餐服务工作。 （提供承诺书加盖投标单位公章）</p>	0-3	3	3	3
13	技术	<p>合理化建议 提供对食堂规划的合理化建议（主要是信息化管理方面），由评委进行综合评分3分。</p>	0-3	3	2	2
14	商务资信	<p>售后服务 投标单位具有位于绍兴市越城区常驻售后服务机构得2分，承诺中标后在绍兴市越城区设立售后服务机构得1分。其余不得分。 （投标文件中提供相关证明材料扫描件加盖投标单位公章）</p>	0-2	2	1	1
合计			0-80	74.5	29.5	30.5

专家（签名）：

## 技术商务资信评分明细（专家2）

项目名称：绍兴市文化广电旅游局文化中心食堂劳务服务项目（ZJDT-J-23002）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市日旺餐饮有限公司	绍兴千禾餐饮管理有限公司	绍兴市无名餐饮有限公司
1.1	商务资信	1.投标单位投保的食品安全责任保险总保额达到 <b>1500万</b> 的得 <b>1分</b> ，每增加 <b>1000万元</b> 得 <b>1分</b> ，最高得 <b>3分</b> 。（投标文件中提供有效期内的食品安全管理责任保险的保单扫描件加盖投标单位公章）	0-3	3	0	0
1.2	商务资信	2.投标单位投保雇主责任险的， <b>50-89人</b> 得 <b>1分</b> ， <b>90-129人</b> 得 <b>3分</b> ， <b>130人(含)</b> 以上得 <b>5分</b> 。	0-5	5	0	0
1.3	商务资信	3.投标单位投保公众责任保险的，得 <b>2分</b> 。（投标文件中提供有效期内的食品安全责任保险、雇主责任保险和公众责任保险的保单扫描件加盖投标单位公章）	0-2	2	0	0
1.4	商务资信	4.投标单位具有食品经营许可证、劳务派遣经营许可证、人力资源服务许可证，每个得 <b>2分</b> ，最高得 <b>6分</b> （许可证单位名称与投标单位名称须一致）。投标文件中提供相关证明材料复印件并加盖投标单位公章	0-6	6	0	0
2	商务资信	企业资质 1.投标单位具有 <b>ISO9001</b> 质量管理体系认证证书的得 <b>1分</b> ； 2.投标单位具有 <b>ISO22000</b> 食品安全管理体系认证证书的得 <b>1分</b> 。 3.投标单位具有 <b>HACCP</b> 食品安全管理体系认证证书的得 <b>1分</b> 。 4.投标单位具有 <b>ISO14001</b> 环境管理体系认证证书的得 <b>1分</b> ； 5.投标单位具有 <b>ISO45001</b> 职业健康安全管理体系认证证书的得 <b>1分</b> 。（投标文件中提供有效期内证书加盖投标单位公章）	0-5	5	0	0
3	商务资信	企业荣誉 1.投标单位所服务食堂在服务期内获得省级及以上放心消费示范单位的，每提供 <b>1个1.5分</b> ，最高得 <b>3分</b> 。 2.投标单位自 <b>2020年1月1日</b> 至今，获得餐饮行业协会颁发的“放心健康食堂”或“健康餐厅”荣誉的，省级得 <b>1分</b> 、国家级得 <b>2分</b> ，最高得 <b>2分</b> 。（投标文件中提供证书或证明材料原件扫描件或复印件，加盖投标单位公章）	0-5	5	0	0
4	商务资信	业绩 投标单位自 <b>2020年1月1日</b> 至今，具有同类业绩的，每提供 <b>1个</b> 得 <b>0.5分</b> ，最高得 <b>2分</b> 。（同一业主单位不累计，窗口及风味餐厅的经营协议不得分。提供中标通知书和托管合同，提供证明文件扫描件加盖投标单位公章）	0-2	2	0.5	1.5
5	商务资信	人员方案 1.配备的经理：具有餐饮业团餐职业经理人资质的得 <b>1.5分</b> ；具有人力资源管理师证书得 <b>1.5分</b> ；具有中级公共营养师证书得 <b>0.5分</b> ，具有高级公共营养师证书得 <b>1.5分</b> ；具有营养配餐员证书得 <b>1.5分</b> ；最高得 <b>6分</b> 。 2.配备的主厨：具有技师烹调师证及以上的，得 <b>2分</b> ，最高得 <b>2分</b> ； 3.配备的副厨：具有高级烹调师及以上的，得 <b>2分</b> ，最高得 <b>2分</b> 。（投标文件中提供连续 <b>6个月</b> 以上社保缴纳证明及证书扫描件并加盖投标单位公章）	0-10	10	0	0
6	技术	整体方案 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、花色品种以及提供特色服务等。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。优 <b>8-6.1分</b> ；良 <b>6-3.1分</b> ；一般得 <b>3-0分</b> ；不提供不得分。	0-8	6.5	5	5.5
7	技术	服务方案 提供针对本项目的服务方案，按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等方面进行综合评价。优 <b>6-4.1分</b> ；良 <b>4-2.1分</b> ；一般得 <b>2-0分</b> ；不提供不得分。	0-6	5	4	3.8

8	技术	质量保证方案 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。优 <b>6-4.1</b> 分；良 <b>4-2.1</b> 分；一般得 <b>2-0</b> 分；不提供不得分。	0-6	4.5	4	3.8
9	技术	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。 优 <b>6-4.1</b> 分；良 <b>4-2.1</b> 分；一般得 <b>2-0</b> 分；不提供不得分。	0-6	4.5	3.8	3.6
10	技术	防疫措施 应对新冠疫情有完整合理切实可行的应对措施，评委安配备的措施进行打分。优 <b>4-3.1</b> 分；良 <b>3-1.1</b> 分；一般得 <b>1-0</b> 分；不提供不得分。	0-4	3.2	3	2.8
11	技术	稳定员工队伍的措施 根据稳定员工队伍的措施的可行性等方面等方面进行综合评价。优 <b>4-3.1</b> 分；良 <b>3-1.1</b> 分；一般得 <b>1-0</b> 分；不提供不得分。	0-4	3.5	2.8	3
12	技术	服务承诺 投标单位有以下三项承诺的，得 <b>3</b> 分。缺少任何一项承诺，不得分。承诺如下： 一、对托管食堂实行直营管理，不挂靠，不转让； 二、承诺按劳动法的要求对食堂员工进行培训、体检和缴纳社会保险，同时独立解决今后与食堂员工有关的劳资纠纷； 三、中标企业按双方签订的托管合同要求规范经营管理，需要保质保量做好早餐、中餐、晚餐及加班时用餐的供应（包含节假日），以及单位临时活动所需的增餐服务工作。 （提供承诺书加盖投标单位公章）	0-3	3	3	3
13	技术	合理化建议 提供对食堂规划的合理化建议（主要是信息化管理方面），由评委进行综合评分 <b>3</b> 分。	0-3	3	2	2
14	商务资信	售后服务 投标单位具有位于绍兴市越城区常驻售后服务机构得 <b>2</b> 分，承诺中标后在绍兴市越城区设立售后服务机构得 <b>1</b> 分。其余不得分。 （投标文件中提供相关证明材料扫描件加盖投标单位公章）	0-2	2	1	1
合计			0-80	73.2	29.1	30

专家（签名）：

## 技术商务资信评分明细（专家3）

项目名称：绍兴市文化广电旅游局文化中心食堂劳务服务项目（ZJDT-J-23002）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市日旺餐饮有限公司	绍兴千禾餐饮管理有限公司	绍兴市无名餐饮管理有限公司
1.1	商务资信	1.投标单位投保的食品安全责任保险总保额达到 <b>1500万</b> 的得 <b>1分</b> ，每增加 <b>1000万元</b> 得 <b>1分</b> ，最高得 <b>3分</b> 。（投标文件中提供有效期内的食品安全管理责任保险的保单扫描件加盖投标单位公章）	0-3	3	0	0
1.2	商务资信	2.投标单位投保雇主责任险的， <b>50-89人</b> 得 <b>1分</b> ， <b>90-129人</b> 得 <b>3分</b> ， <b>130人(含)</b> 以上得 <b>5分</b> 。	0-5	5	0	0
1.3	商务资信	3.投标单位投保公众责任保险的，得 <b>2分</b> 。 （投标文件中提供有效期内的食品安全责任保险、雇主责任保险和公众责任保险的保单扫描件加盖投标单位公章）	0-2	2	0	0
1.4	商务资信	4.投标单位具有食品经营许可证、劳务派遣经营许可证、人力资源服务许可证，每个得 <b>2分</b> ，最高得 <b>6分</b> （许可证单位名称与投标单位名称须一致）。投标文件中提供相关证明材料复印件并加盖投标单位公章	0-6	6	0	0
2	商务资信	企业资质 1.投标单位具有 <b>ISO9001</b> 质量管理体系认证证书的得 <b>1分</b> ； 2.投标单位具有 <b>ISO22000</b> 食品安全管理体系认证证书的得 <b>1分</b> 。 3.投标单位具有 <b>HACCP</b> 食品安全管理体系认证证书的得 <b>1分</b> 。 4.投标单位具有 <b>ISO14001</b> 环境管理体系认证证书的得 <b>1分</b> ； 5.投标单位具有 <b>ISO45001</b> 职业健康安全管理体系认证证书的得 <b>1分</b> 。 （投标文件中提供有效期内证书加盖投标单位公章）	0-5	5	0	0
3	商务资信	企业荣誉 1.投标单位所服务食堂在服务期内获得省级及以上放心消费示范单位的，每提供 <b>1个1.5分</b> ，最高得 <b>3分</b> 。 2.投标单位自 <b>2020年1月1日</b> 至今，获得餐饮行业协会颁发的“放心健康食堂”或“健康餐厅”荣誉的，省级得 <b>1分</b> 、国家级得 <b>2分</b> ，最高得 <b>2分</b> 。 （投标文件中提供证书或证明材料原件扫描件或复印件，加盖投标单位公章）	0-5	5	0	0
4	商务资信	业绩 投标单位自 <b>2020年1月1日</b> 至今，具有同类业绩的，每提供 <b>1个</b> 得 <b>0.5分</b> ，最高得 <b>2分</b> 。（同一业主单位不累计，窗口及风味餐厅的经营协议不得分。提供中标通知书和托管合同，提供证明文件扫描件加盖投标单位公章）	0-2	2	0.5	1.5
5	商务资信	人员方案 1.配备的经理：具有餐饮业团餐职业经理人资质的得 <b>1.5分</b> ；具有人力资源管理师证书得 <b>1.5分</b> ；具有中级公共营养师证书得 <b>0.5分</b> ，具有高级公共营养师证书得 <b>1.5分</b> ；具有营养配餐员证书得 <b>1.5分</b> ；最高得 <b>6分</b> 。 2.配备的主厨：具有技师烹调师证及以上的，得 <b>2分</b> ，最高得 <b>2分</b> ； 3.配备的副厨：具有高级烹调师及以上的，得 <b>2分</b> ，最高得 <b>2分</b> 。 （投标文件中提供连续 <b>6个月</b> 以上社保缴纳证明及证书扫描件并加盖投标单位公章）	0-10	10	0	0
6	技术	整体方案 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、花色品种以及提供特色服务等。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。优 <b>8-6.1分</b> ；良 <b>6-3.1分</b> ；一般得 <b>3-0分</b> ；不提供不得分。	0-8	7	4	5
7	技术	服务方案 提供针对本项目的服务方案，按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等方面进行综合评价。优 <b>6-4.1分</b> ；良 <b>4-2.1分</b> ；一般得 <b>2-0分</b> ；不提供不得分。	0-6	5	3	4

8	技术	质量保证方案 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。优 <b>6-4.1</b> 分；良 <b>4-2.1</b> 分；一般得 <b>2-0</b> 分；不提供不得分。	0-6	5	3	4
9	技术	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。 优 <b>6-4.1</b> 分；良 <b>4-2.1</b> 分；一般得 <b>2-0</b> 分；不提供不得分。	0-6	5	4	3
10	技术	防疫措施 应对新冠疫情有完整合理切实可行的应对措施，评委安配备的措施进行打分。优 <b>4-3.1</b> 分；良 <b>3-1.1</b> 分；一般得 <b>1-0</b> 分；不提供不得分。	0-4	3	2	2
11	技术	稳定员工队伍的措施 根据稳定员工队伍的措施的可行性等方面等方面进行综合评价。优 <b>4-3.1</b> 分；良 <b>3-1.1</b> 分；一般得 <b>1-0</b> 分；不提供不得分。	0-4	3.5	2.5	3
12	技术	服务承诺 投标单位有以下三项承诺的，得 <b>3</b> 分。缺少任何一项承诺，不得分。承诺如下： 一、对托管食堂实行直营管理，不挂靠，不转让； 二、承诺按劳动法的要求对食堂员工进行培训、体检和缴纳社会保险，同时独立解决今后与食堂员工有关的劳资纠纷； 三、中标企业按双方签订的托管合同要求规范经营管理，需要保质保量做好早餐、中餐、晚餐及加班时用餐的供应（包含节假日），以及单位临时活动所需的增餐服务工作。 （提供承诺书加盖投标单位公章）	0-3	3	3	3
13	技术	合理化建议 提供对食堂规划的合理化建议（主要是信息化管理方面），由评委进行综合评分 <b>3</b> 分。	0-3	3	2	2
14	商务资信	售后服务 投标单位具有位于绍兴市越城区常驻售后服务机构得 <b>2</b> 分，承诺中标后在绍兴市越城区设立售后服务机构得 <b>1</b> 分。其余不得分。 （投标文件中提供相关证明材料扫描件加盖投标单位公章）	0-2	2	1	1
合计			0-80	74.5	25	28.5

专家（签名）：

## 技术商务资信评分明细（专家4）

项目名称：绍兴市文化广电旅游局文化中心食堂劳务服务项目（ZJDT-J-23002）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市日旺餐饮有限公司	绍兴千禾餐饮管理有限公司	绍兴市无名餐饮有限公司
1.1	商务资信	1.投标单位投保的食品安全责任保险总保额达到 <b>1500万</b> 的得 <b>1分</b> ，每增加 <b>1000万元</b> 得 <b>1分</b> ，最高得 <b>3分</b> 。（投标文件中提供有效期内的食品安全管理责任保险的保单扫描件加盖投标单位公章）	0-3	3	0	0
1.2	商务资信	2.投标单位投保雇主责任险的， <b>50-89人</b> 得 <b>1分</b> ， <b>90-129人</b> 得 <b>3分</b> ， <b>130人(含)</b> 以上得 <b>5分</b> 。	0-5	5	0	0
1.3	商务资信	3.投标单位投保公众责任保险的，得 <b>2分</b> 。 （投标文件中提供有效期内的食品安全责任保险、雇主责任保险和公众责任保险的保单扫描件加盖投标单位公章）	0-2	2	0	0
1.4	商务资信	4.投标单位具有食品经营许可证、劳务派遣经营许可证、人力资源服务许可证，每个得 <b>2分</b> ，最高得 <b>6分</b> （许可证单位名称与投标单位名称须一致）。投标文件中提供相关证明材料复印件并加盖投标单位公章	0-6	6	0	0
2	商务资信	企业资质 1.投标单位具有 <b>ISO9001</b> 质量管理体系认证证书的得 <b>1分</b> ； 2.投标单位具有 <b>ISO22000</b> 食品安全管理体系认证证书的得 <b>1分</b> 。 3.投标单位具有 <b>HACCP</b> 食品安全管理体系认证证书的得 <b>1分</b> 。 4.投标单位具有 <b>ISO14001</b> 环境管理体系认证证书的得 <b>1分</b> ； 5.投标单位具有 <b>ISO45001</b> 职业健康安全管理体系认证证书的得 <b>1分</b> 。 （投标文件中提供有效期内证书加盖投标单位公章）	0-5	5	0	0
3	商务资信	企业荣誉 1.投标单位所服务食堂在服务期内获得省级及以上放心消费示范单位的，每提供 <b>1个1.5分</b> ，最高得 <b>3分</b> 。 2.投标单位自 <b>2020年1月1日</b> 至今，获得餐饮行业协会颁发的“放心健康食堂”或“健康餐厅”荣誉的，省级得 <b>1分</b> 、国家级得 <b>2分</b> ，最高得 <b>2分</b> 。 （投标文件中提供证书或证明材料原件扫描件或复印件，加盖投标单位公章）	0-5	5	0	0
4	商务资信	业绩 投标单位自 <b>2020年1月1日</b> 至今，具有同类业绩的，每提供 <b>1个</b> 得 <b>0.5分</b> ，最高得 <b>2分</b> 。（同一业主单位不累计，窗口及风味餐厅的经营协议不得分。提供中标通知书和托管合同，提供证明文件扫描件加盖投标单位公章）	0-2	2	0.5	1.5
5	商务资信	人员方案 1.配备的经理：具有餐饮业团餐职业经理人资质的得 <b>1.5分</b> ；具有人力资源管理师证书得 <b>1.5分</b> ；具有中级公共营养师证书得 <b>0.5分</b> ，具有高级公共营养师证书得 <b>1.5分</b> ；具有营养配餐员证书得 <b>1.5分</b> ；最高得 <b>6分</b> 。 2.配备的主厨：具有技师烹调师证及以上的，得 <b>2分</b> ，最高得 <b>2分</b> ； 3.配备的副厨：具有高级烹调师及以上的，得 <b>2分</b> ，最高得 <b>2分</b> 。 （投标文件中提供连续 <b>6个月</b> 以上社保缴纳证明及证书扫描件并加盖投标单位公章）	0-10	10	0	0
6	技术	整体方案 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、花色品种以及提供特色服务等。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。优 <b>8-6.1分</b> ；良 <b>6-3.1分</b> ；一般得 <b>3-0分</b> ；不提供不得分。	0-8	7	6	6
7	技术	服务方案 提供针对本项目的服务方案，按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等方面进行综合评价。优 <b>6-4.1分</b> ；良 <b>4-2.1分</b> ；一般得 <b>2-0分</b> ；不提供不得分。	0-6	5	4	4

8	技术	质量保证方案 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。优 <b>6-4.1</b> 分；良 <b>4-2.1</b> 分；一般得 <b>2-0</b> 分；不提供不得分。	0-6	5	3	3
9	技术	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。 优 <b>6-4.1</b> 分；良 <b>4-2.1</b> 分；一般得 <b>2-0</b> 分；不提供不得分。	0-6	5	4	4
10	技术	防疫措施 应对新冠疫情有完整合理切实可行的应对措施，评委安配备的措施进行打分。优 <b>4-3.1</b> 分；良 <b>3-1.1</b> 分；一般得 <b>1-0</b> 分；不提供不得分。	0-4	3.5	2	3
11	技术	稳定员工队伍的措施 根据稳定员工队伍的措施的可行性等方面等方面进行综合评价。优 <b>4-3.1</b> 分；良 <b>3-1.1</b> 分；一般得 <b>1-0</b> 分；不提供不得分。	0-4	3	2	2
12	技术	服务承诺 投标单位有以下三项承诺的，得 <b>3</b> 分。缺少任何一项承诺，不得分。承诺如下： 一、对托管食堂实行直营管理，不挂靠，不转让； 二、承诺按劳动法的要求对食堂员工进行培训、体检和缴纳社会保险，同时独立解决今后与食堂员工有关的劳资纠纷； 三、中标企业按双方签订的托管合同要求规范经营管理，需要保质保量做好早餐、中餐、晚餐及加班时用餐的供应（包含节假日），以及单位临时活动所需的增餐服务工作。 （提供承诺书加盖投标单位公章）	0-3	3	3	3
13	技术	合理化建议 提供对食堂规划的合理化建议（主要是信息化管理方面），由评委进行综合评分 <b>3</b> 分。	0-3	3	2	2
14	商务资信	售后服务 投标单位具有位于绍兴市越城区常驻售后服务机构得 <b>2</b> 分，承诺中标后在绍兴市越城区设立售后服务机构得 <b>1</b> 分。其余不得分。 （投标文件中提供相关证明材料扫描件加盖投标单位公章）	0-2	2	1	1
合计			0-80	74.5	27.5	29.5

专家（签名）：



## 技术商务资信评分明细（专家5）

项目名称：绍兴市文化广电旅游局文化中心食堂劳务服务项目（ZJDT-J-23002）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市日旺餐饮有限公司	绍兴千禾餐饮管理有限公司	绍兴市无名餐饮管理有限公司
1.1	商务资信	1.投标单位投保的食品安全责任保险总保额达到 <b>1500万</b> 的得 <b>1分</b> ，每增加 <b>1000万元</b> 得 <b>1分</b> ，最高得 <b>3分</b> 。（投标文件中提供有效期内的食品安全管理责任保险的保单扫描件加盖投标单位公章）	0-3	3	0	0
1.2	商务资信	2.投标单位投保雇主责任险的， <b>50-89人</b> 得 <b>1分</b> ， <b>90-129人</b> 得 <b>3分</b> ， <b>130人(含)</b> 以上得 <b>5分</b> 。	0-5	5	0	0
1.3	商务资信	3.投标单位投保公众责任保险的，得 <b>2分</b> 。（投标文件中提供有效期内的食品安全责任保险、雇主责任保险和公众责任保险的保单扫描件加盖投标单位公章）	0-2	2	0	0
1.4	商务资信	4.投标单位具有食品经营许可证、劳务派遣经营许可证、人力资源服务许可证，每个得 <b>2分</b> ，最高得 <b>6分</b> （许可证单位名称与投标单位名称须一致）。投标文件中提供相关证明材料复印件并加盖投标单位公章	0-6	6	0	0
2	商务资信	企业资质 1.投标单位具有 <b>ISO9001</b> 质量管理体系认证证书的得 <b>1分</b> ； 2.投标单位具有 <b>ISO22000</b> 食品安全管理体系认证证书的得 <b>1分</b> 。 3.投标单位具有 <b>HACCP</b> 食品安全管理体系认证证书的得 <b>1分</b> 。 4.投标单位具有 <b>ISO14001</b> 环境管理体系认证证书的得 <b>1分</b> ； 5.投标单位具有 <b>ISO45001</b> 职业健康安全管理体系认证证书的得 <b>1分</b> 。（投标文件中提供有效期内证书加盖投标单位公章）	0-5	5	0	0
3	商务资信	企业荣誉 1.投标单位所服务食堂在服务期内获得省级及以上放心消费示范单位的，每提供 <b>1个1.5分</b> ，最高得 <b>3分</b> 。 2.投标单位自 <b>2020年1月1日</b> 至今，获得餐饮行业协会颁发的“放心健康食堂”或“健康餐厅”荣誉的，省级得 <b>1分</b> 、国家级得 <b>2分</b> ，最高得 <b>2分</b> 。（投标文件中提供证书或证明材料原件扫描件或复印件，加盖投标单位公章）	0-5	5	0	0
4	商务资信	业绩 投标单位自 <b>2020年1月1日</b> 至今，具有同类业绩的，每提供 <b>1个</b> 得 <b>0.5分</b> ，最高得 <b>2分</b> 。（同一业主单位不累计，窗口及风味餐厅的经营协议不得分。提供中标通知书和托管合同，提供证明文件扫描件加盖投标单位公章）	0-2	2	0.5	1.5
5	商务资信	人员方案 1.配备的经理：具有餐饮业团餐职业经理人资质的得 <b>1.5分</b> ；具有人力资源管理师证书得 <b>1.5分</b> ；具有中级公共营养师证书得 <b>0.5分</b> ，具有高级公共营养师证书得 <b>1.5分</b> ；具有营养配餐员证书得 <b>1.5分</b> ；最高得 <b>6分</b> 。 2.配备的主厨：具有技师烹调师证及以上的，得 <b>2分</b> ，最高得 <b>2分</b> ； 3.配备的副厨：具有高级烹调师及以上的，得 <b>2分</b> ，最高得 <b>2分</b> 。（投标文件中提供连续 <b>6个月</b> 以上社保缴纳证明及证书扫描件并加盖投标单位公章）	0-10	10	0	0
6	技术	整体方案 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、花色品种以及提供特色服务等。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。优 <b>8-6.1分</b> ；良 <b>6-3.1分</b> ；一般得 <b>3-0分</b> ；不提供不得分。	0-8	6.1	5.5	5.5
7	技术	服务方案 提供针对本项目的服务方案，按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等方面进行综合评价。优 <b>6-4.1分</b> ；良 <b>4-2.1分</b> ；一般得 <b>2-0分</b> ；不提供不得分。	0-6	4.5	3.5	3.3

8	技术	质量保证方案 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。优 <b>6-4.1</b> 分；良 <b>4-2.1</b> 分；一般得 <b>2-0</b> 分；不提供不得分。	0-6	4.2	3.8	4
9	技术	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。 优 <b>6-4.1</b> 分；良 <b>4-2.1</b> 分；一般得 <b>2-0</b> 分；不提供不得分。	0-6	4.5	4	4
10	技术	防疫措施 应对新冠疫情有完整合理切实可行的应对措施，评委安配备的措施进行打分。优 <b>4-3.1</b> 分；良 <b>3-1.1</b> 分；一般得 <b>1-0</b> 分；不提供不得分。	0-4	3.2	2.5	2.7
11	技术	稳定员工队伍的措施 根据稳定员工队伍的措施的可行性等方面等方面进行综合评价。优 <b>4-3.1</b> 分；良 <b>3-1.1</b> 分；一般得 <b>1-0</b> 分；不提供不得分。	0-4	3.5	3	3.1
12	技术	服务承诺 投标单位有以下三项承诺的，得 <b>3</b> 分。缺少任何一项承诺，不得分。承诺如下： 一、对托管食堂实行直营管理，不挂靠，不转让； 二、承诺按劳动法的要求对食堂员工进行培训、体检和缴纳社会保险，同时独立解决今后与食堂员工有关的劳资纠纷； 三、中标企业按双方签订的托管合同要求规范经营管理，需要保质保量做好早餐、中餐、晚餐及加班时用餐的供应（包含节假日），以及单位临时活动所需的增餐服务工作。 （提供承诺书加盖投标单位公章）	0-3	3	3	3
13	技术	合理化建议 提供对食堂规划的合理化建议（主要是信息化管理方面），由评委进行综合评分 <b>3</b> 分。	0-3	3	2	2
14	商务资信	售后服务 投标单位具有位于绍兴市越城区常驻售后服务机构得 <b>2</b> 分，承诺中标后在绍兴市越城区设立售后服务机构得 <b>1</b> 分。其余不得分。 （投标文件中提供相关证明材料扫描件加盖投标单位公章）	0-2	2	1	1
合计			0-80	72	28.8	30.1

专家（签名）：