

## 技术商务评分明细（专家1）

项目名称：2024-2025年平阳县万全镇食堂餐饮外包服务（CZCG-CS-2024071201）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州新蒙酒店管理有限公司	杭州丽品餐饮管理有限公司	平阳县益豪大酒店有限公司
1	商务	类似业绩：提供2021年1月1日以来（时间以合同签订时间为准）承担过类食堂餐饮外包服务的项目业绩，每提供1个得1分，最高可得1分。 注：须同时提供合同并加盖公章，未提供不得分。	0-1	1.0	0.0	0.0
2.1	商务	拟派项目负责人： 1. 具有烹调师高级技师证书（一级）得3分。 2. 具有政府职能部门颁发的食品安全管理员证书的得1分。 注：证明材料须同时提供相关证书复印件及由社保部门出具的有效的距离投标截止时间为止连续近12个月在本单位社保证明复印件，缺少任意一项均不得分，加盖供应商电子签章，否则不得分。	0-4	4.0	0.0	0.0
2.2	商务	根据项目负责人的在餐饮制作管理方面的荣誉数量、经验是否丰富以及是否熟悉、并善于制作温州当地特色菜肴等情况由专家打分。（评分范围：4，3，2，1，0）	0-4	4.0	1.0	1.0
2.3	商务	拟派团队人员中至少具有一名烹调师高级证书（三级）的得2分，本项最高得2分。 注：证明材料须同时提供相关证书复印件及由社保部门出具的有效的距离投标截止时间为止连续近12个月在本单位社保证明复印件，缺少任意一项均不得分，加盖供应商电子签章，否则不得分。	0-2	2.0	0.0	0.0
2.4	商务	根据投标人的项目服务人员投入配备，岗位明细、每个岗位的工作总时间、工作安排、每个岗位的总人数、年龄、和专业素质等的专业化、合理化等情况进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	2.0	2.0
3.1	技术	根据供应商针对本食堂外包服务项目管理的重点及难点分析是否到位，由专家进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	3.0	3.0
3.2	技术	根据供应商拟采取的管理模式和应对措施是否全面、合理，是否具有针对性、可操作性，由专家进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	2.0	2.0
4	技术	根据供应商对本项目的服务理念是否明确、科学性、可行性，由专家进行打分。（评分范围：4，3，2，1，0）	0-4	3.0	2.0	2.0
5.1	技术	根据供应商针对本项目作出的具体承诺及所采用的流程、标准是否明确、科学、合理，进行打分。（评分范围：4，3，2，1，0）	0-4	3.0	2.0	2.0
5.2	技术	根据供应商针对本项目作出的具体实施计划和方案是否科学、合理、可操作性强，进行打分。（评分范围：4，3，2，1，0）	0-4	3.0	2.0	2.0
6.1	技术	根据供应商针对本项目提供的服务内容是否明确、相关管理措施是否明确，由专家进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	2.0	2.0
6.2	技术	根据供应商针对本项目提供的岗位责任制是否明确、服务流程是否明确，由专家进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	2.0	2.0

技术商务资信评分明细表

7	技术	供应商针对本项目提供的培训方案及培训内容是否合理、科学、可行，由专家进行打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	3.0	2.0	2.0
8.1	技术	针对超负荷接待用餐、临时加菜、临时公务接待、非工作日的加班、抗台等特殊情况的预见性、反应时间及处理方案是否科学、合理、可操作性进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	3.0	2.0
8.2	技术	针对出现食品安全事故等特殊情况的预见性、反应时间及处理方案的科学性、合理性、可行性，进行打分。（评分范围：4，3，2，1，0）	0-4	4.0	3.0	3.0
9.1	技术	根据供应商在菜品采购渠道方面的保证措施的科学性、合理性、可行性，由专家打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	3.0	3.0
9.2	技术	根据供应商在菜品新鲜度方面的保证措施的科学性、合理性、可行性，由专家打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	2.0	2.0
9.3	技术	供应商针对食堂日常就餐的特点和标准制作选菜菜谱，根据菜谱制作的合理性、多样性、精品度以及是否具有本地特色，由专家打分。（评分范围：4，3，2，1，0）	0-4	4.0	2.0	2.0
9.4	技术	供应商针对食堂公务接待的特点和标准制作选菜菜谱，根据菜谱制作的合理性、多样性、精品度以及是否具有本地特色，由专家打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	3.0	2.0	1.0
9.5	技术	供应商根据采购人的用餐标准制作的菜单合理性、多样性，由专家打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	2.0	1.0
10	技术	根据供应商针对本项目提供的各项管理制度进行评审，包括但不限于食堂各区域管理制度、卫生制度、员工奖惩制度等内容的完整性、合理性、可行性，由专家打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	3.0	2.0
合计			0-85	68.0	40.0	36.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家2）

项目名称：2024-2025年平阳县万全镇食堂餐饮外包服务（CZCG-CS-2024071201）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州新蒙酒店管理有限公司	杭州丽品餐饮管理有限公司	平阳县益豪大酒店有限公司
1	商务	类似业绩：提供2021年1月1日以来（时间以合同签订时间为准）承担过类食堂餐饮外包服务的项目业绩，每提供1个得1分，最高可得1分。 注：须同时提供合同并加盖公章，未提供不得分。	0-1	1.0	0.0	0.0
2.1	商务	拟派项目负责人： 1. 具有烹调师高级技师证书（一级）得3分。 2. 具有政府职能部门颁发的食品安全管理员证书的得1分。 注：证明材料须同时提供相关证书复印件及由社保部门出具的有效的距离投标截止时间为止连续近12个月在本单位社保证明复印件，缺少任意一项均不得分，加盖供应商电子签章，否则不得分。	0-4	4.0	0.0	0.0
2.2	商务	根据项目负责人的在餐饮制作管理方面的荣誉数量、经验是否丰富以及是否熟悉、并善于制作温州当地特色菜肴等情况由专家打分。（评分范围：4，3，2，1，0）	0-4	3.0	1.0	1.0
2.3	商务	拟派团队人员中至少具有一名烹调师高级证书（三级）的得2分，本项最高得2分。 注：证明材料须同时提供相关证书复印件及由社保部门出具的有效的距离投标截止时间为止连续近12个月在本单位社保证明复印件，缺少任意一项均不得分，加盖供应商电子签章，否则不得分。	0-2	2.0	0.0	0.0
2.4	商务	根据投标人的项目服务人员投入配备，岗位明细、每个岗位的工作总时间、工作安排、每个岗位的总人数、年龄、和专业素质等的专业化、合理化等情况进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	2.0	2.0
3.1	技术	根据供应商针对本食堂外包服务项目管理的重点及难点分析是否到位，由专家进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	3.0	3.0
3.2	技术	根据供应商拟采取的管理模式和应对措施是否全面、合理，是否具有针对性、可操作性，由专家进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	1.0	1.0
4	技术	根据供应商对本项目的服务理念是否明确、科学性、可行性，由专家进行打分。（评分范围：4，3，2，1，0）	0-4	3.0	2.0	2.0
5.1	技术	根据供应商针对本项目作出的具体承诺及所采用的流程、标准是否明确、科学、合理，进行打分。（评分范围：4，3，2，1，0）	0-4	3.0	1.0	1.0
5.2	技术	根据供应商针对本项目作出的具体实施计划和方案是否科学、合理、可操作性强，进行打分。（评分范围：4，3，2，1，0）	0-4	3.0	2.0	2.0
6.1	技术	根据供应商针对本项目提供的服务内容是否明确、相关管理措施是否明确，由专家进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	3.0	3.0
6.2	技术	根据供应商针对本项目提供的岗位责任制是否明确、服务流程是否明确，由专家进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

7	技术	供应商针对本项目提供的培训方案及培训内容是否合理、科学、可行，由专家进行打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	1.0	1.0
8.1	技术	针对超负荷接待用餐、临时加菜、临时公务接待、非工作日的加班、抗台等特殊情况的预见性、反应时间及处理方案是否科学、合理、可操作性进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	3.0	2.0
8.2	技术	针对出现食品安全事故等特殊情况的预见性、反应时间及处理方案的科学性、合理性、可行性，进行打分。（评分范围：4，3，2，1，0）	0-4	3.0	2.0	1.0
9.1	技术	根据供应商在菜品采购渠道方面的保证措施的科学性、合理性、可行性，由专家打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	2.0	1.0
9.2	技术	根据供应商在菜品新鲜度方面的保证措施的科学性、合理性、可行性，由专家打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	2.0	2.0
9.3	技术	供应商针对食堂日常就餐的特点和标准制作选菜菜谱，根据菜谱制作的合理性、多样性、精品度以及是否具有本地特色，由专家打分。（评分范围：4，3，2，1，0）	0-4	3.0	1.0	1.0
9.4	技术	供应商针对食堂公务接待的特点和标准制作选菜菜谱，根据菜谱制作的合理性、多样性、精品度以及是否具有本地特色，由专家打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	1.0	1.0
9.5	技术	供应商根据采购人的用餐标准制作的菜单合理性、多样性，由专家打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	1.0	1.0
10	技术	根据供应商针对本项目提供的各项管理制度进行评审，包括但不限于食堂各区域管理制度、卫生制度、员工奖惩制度等内容的完整性、合理性、可行性，由专家打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	3.0	2.0
合计			0-85	67.0	34.0	30.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家3）

项目名称：2024-2025年平阳县万全镇食堂餐饮外包服务（CZCG-CS-2024071201）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州新蒙酒店管理有限公司	杭州丽品餐饮管理有限公司	平阳县益豪大酒店有限公司
1	商务	类似业绩：提供2021年1月1日以来（时间以合同签订时间为准）承担过类食堂餐饮外包服务的项目业绩，每提供1个得1分，最高可得1分。 注：须同时提供合同并加盖公章，未提供不得分。	0-1	1.0	0.0	0.0
2.1	商务	拟派项目负责人： 1. 具有烹调师高级技师证书（一级）得3分。 2. 具有政府职能部门颁发的食品安全管理员证书的得1分。 注：证明材料须同时提供相关证书复印件及由社保部门出具的有效的距离投标截止时间为止连续近12个月在本单位社保证明复印件，缺少任意一项均不得分，加盖供应商电子签章，否则不得分。	0-4	4.0	0.0	0.0
2.2	商务	根据项目负责人的在餐饮制作管理方面的荣誉数量、经验是否丰富以及是否熟悉、并善于制作温州当地特色菜肴等情况由专家打分。（评分范围：4，3，2，1，0）	0-4	4.0	1.0	4.0
2.3	商务	拟派团队人员中至少具有一名烹调师高级证书（三级）的得2分，本项最高得2分。 注：证明材料须同时提供相关证书复印件及由社保部门出具的有效的距离投标截止时间为止连续近12个月在本单位社保证明复印件，缺少任意一项均不得分，加盖供应商电子签章，否则不得分。	0-2	2.0	0.0	0.0
2.4	商务	根据投标人的项目服务人员投入配备，岗位明细、每个岗位的工作总时间、工作安排、每个岗位的总人数、年龄、和专业素质等的专业化、合理化等情况进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	5.0	3.0	3.0
3.1	技术	根据供应商针对本食堂外包服务项目管理的重点及难点分析是否到位，由专家进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0
3.2	技术	根据供应商拟采取的管理模式和应对措施是否全面、合理，是否具有针对性、可操作性，由专家进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0
4	技术	根据供应商对本项目的服务理念是否明确、科学性、可行性，由专家进行打分。（评分范围：4，3，2，1，0）	0-4	4.0	2.0	1.0
5.1	技术	根据供应商针对本项目作出的具体承诺及所采用的流程、标准是否明确、科学、合理，进行打分。（评分范围：4，3，2，1，0）	0-4	4.0	4.0	4.0
5.2	技术	根据供应商针对本项目作出的具体实施计划和方案是否科学、合理、可操作性强，进行打分。（评分范围：4，3，2，1，0）	0-4	4.0	4.0	1.0
6.1	技术	根据供应商针对本项目提供的服务内容是否明确、相关管理措施是否明确，由专家进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	3.0	3.0
6.2	技术	根据供应商针对本项目提供的岗位责任制是否明确、服务流程是否明确，由专家进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	5.0	2.0	3.0

技术商务资信评分明细表

7	技术	供应商针对本项目提供的培训方案及培训内容是否合理、科学、可行，由专家进行打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	3.0	3.0	3.0
8.1	技术	针对超负荷接待用餐、临时加菜、临时公务接待、非工作日的加班、抗台等特殊情况的预见性、反应时间及处理方案是否科学、合理、可操作性进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	2.0
8.2	技术	针对出现食品安全事故等特殊情况的预见性、反应时间及处理方案的科学性、合理性、可行性，进行打分。（评分范围：4，3，2，1，0）	0-4	3.0	3.0	3.0
9.1	技术	根据供应商在菜品采购渠道方面的保证措施的科学性、合理性、可行性，由专家打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	3.0	1.0
9.2	技术	根据供应商在菜品新鲜度方面的保证措施的科学性、合理性、可行性，由专家打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	1.0	1.0
9.3	技术	供应商针对食堂日常就餐的特点和标准制作选菜菜谱，根据菜谱制作的合理性、多样性、精品度以及是否具有本地特色，由专家打分。（评分范围：4，3，2，1，0）	0-4	3.0	2.0	2.0
9.4	技术	供应商针对食堂公务接待的特点和标准制作选菜菜谱，根据菜谱制作的合理性、多样性、精品度以及是否具有本地特色，由专家打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	3.0	2.0	3.0
9.5	技术	供应商根据采购人的用餐标准制作的菜单合理性、多样性，由专家打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	3.0	3.0	1.0
10	技术	根据供应商针对本项目提供的各项管理制度进行评审，包括但不限于食堂各区域管理制度、卫生制度、员工奖惩制度等内容的完整性、合理性、可行性，由专家打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	5.0	5.0	3.0
合计			0-85	73.0	53.0	46.0

专家（签名）：