

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：新昌县回山镇机关食堂外包服务项目（XCYC2024013-2）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	新昌县学帅餐饮管理有限公司	新昌县回山镇善浩餐馆	新昌县鼎佳餐饮管理有限公司
1	商务	投标人自2020年1月1日以来从事过相关食堂服务管理经营的案例。需附合同复印件，每提供1个案例得1.5分，最高得3分。	0-3	1.5	3.0	1.5
2	商务	①厨师：拟派厨师有3年及以上餐饮行业或职工食堂工作经验，年龄在50周岁以下的，得2分。 ②服务员：拟派服务员2年及以上餐饮行业经验的，每人得1分；年龄在50周岁以下，每人得1分，本项最高得3分。 ③派驻人员中具有餐饮业健康上岗证，每人得1分，最高得3分。 (须提供相关证明材料，原件备查)	0-8	0.0	5.0	0.0
3	商务	根据食品安全控制方案（0-5分）、服务质量控制方案（0-5分）、卫生管理方案（（食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理方案））（0-5分）、原材料使用管理方案及食品保存管理方案的完善性及合理性（0-5分）、设施设备维护及节能管理方案（0-5）的完整性及合理性综合评分。	0-25	21.0	22.0	21.0
4	商务	根据投标单位提供的针对食品安全（0-3分）、消防安全（0-3分）、投诉事件（0-3分）、疫情防控等突发事件应急方案（0-3分）进行评分。	0-12	10.0	9.5	9.5
5	商务	根据投标人提供的食堂管理制度（包括但不限于：内部管理（0-2分）、采购管理（0-2分）、食品安全管理（0-2分）、消防安全管理（0-2分）、餐厨废弃物处置管理（0-2分）、设施设备管理（0-2分）、节能管理（0-2分）、环境卫生管理（0-2分）、投诉处理管理（0-2分）内容评委综合评议打分。	0-18	14.0	15.0	14.0
6	商务	人员培训有计划、有内容、有目标，人员管理有标准、有措施、有考核等内容评委综合评议打分。	0-2	1.6	1.7	1.8
7	商务	根据食堂的实际情况，投标人提出有效可行的优惠措施，经评委综合评议打分。	0-2	1.5	1.5	1.6
合计			0-70	49.6	57.7	49.4

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：新昌县回山镇机关食堂外包服务项目（XCYC2024013-2）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	新昌县学帅餐饮管理有限公司	新昌县回山镇善浩餐馆	新昌县鼎佳餐饮管理有限公司
1	商务	投标人自2020年1月1日以来从事过相关食堂服务管理经营的案例。需附合同复印件，每提供1个案例得1.5分，最高得3分。	0-3	1.5	3.0	1.5
2	商务	①厨师：拟派厨师有3年及以上餐饮行业或职工食堂工作经验，年龄在50周岁以下的，得2分。 ②服务员：拟派服务员2年及以上餐饮行业经验的，每人得1分；年龄在50周岁以下，每人得1分，本项最高得3分。 ③派驻人员中具有餐饮业健康上岗证，每人得1分，最高得3分。 (须提供相关证明材料，原件备查)	0-8	0.0	5.0	0.0
3	商务	根据食品安全控制方案（0-5分）、服务质量控制方案（0-5分）、卫生管理方案（（食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理方案））（0-5分）、原材料使用管理方案及食品保存管理方案的完善性及合理性（0-5分）、设施设备维护及节能管理方案（0-5）的完整性及合理性综合评分。	0-25	12.0	13.0	12.0
4	商务	根据投标单位提供的针对食品安全（0-3分）、消防安全（0-3分）、投诉事件（0-3分）、疫情防控等突发事件应急方案（0-3分）进行评分。	0-12	8.0	9.0	8.0
5	商务	根据投标人提供的食堂管理制度（包括但不限于：内部管理（0-2分）、采购管理（0-2分）、食品安全管理（0-2分）、消防安全管理（0-2分）、餐厨废弃物处置管理（0-2分）、设施设备管理（0-2分）、节能管理（0-2分）、环境卫生管理（0-2分）、投诉处理管理（0-2分）内容评委综合评议打分。	0-18	13.0	13.5	12.5
6	商务	人员培训有计划、有内容、有目标，人员管理有标准、有措施、有考核等内容评委综合评议打分。	0-2	1.0	1.0	1.0
7	商务	根据食堂的实际情况，投标人提出有效可行的优惠措施，经评委综合评议打分。	0-2	1.0	1.0	1.0
合计			0-70	36.5	45.5	36.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：新昌县回山镇机关食堂外包服务项目（XCYC2024013-2）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	新昌县学帅餐饮管理有限公司	新昌县回山镇善浩餐馆	新昌县鼎佳餐饮管理有限公司
1	商务	投标人自2020年1月1日以来从事过相关食堂服务管理经营的案例。需附合同复印件，每提供1个案例得1.5分，最高得3分。	0-3	1.5	3.0	1.5
2	商务	①厨师：拟派厨师有3年及以上餐饮行业或职工食堂工作经验，年龄在50周岁以下的，得2分。 ②服务员：拟派服务员2年及以上餐饮行业经验的，每人得1分；年龄在50周岁以下，每人得1分，本项最高得3分。 ③派驻人员中具有餐饮业健康上岗证，每人得1分，最高得3分。 (须提供相关证明材料，原件备查)	0-8	0.0	5.0	0.0
3	商务	根据食品安全控制方案（0-5分）、服务质量控制方案（0-5分）、卫生管理方案（（食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理方案））（0-5分）、原材料使用管理方案及食品保存管理方案的完善性及合理性（0-5分）、设施设备维护及节能管理方案（0-5）的完整性及合理性综合评分。	0-25	20.0	22.0	20.5
4	商务	根据投标单位提供的针对食品安全（0-3分）、消防安全（0-3分）、投诉事件（0-3分）、疫情防控等突发事件应急方案（0-3分）进行评分。	0-12	9.0	10.0	8.5
5	商务	根据投标人提供的食堂管理制度（包括但不限于：内部管理（0-2分）、采购管理（0-2分）、食品安全管理（0-2分）、消防安全管理（0-2分）、餐厨废弃物处置管理（0-2分）、设施设备管理（0-2分）、节能管理（0-2分）、环境卫生管理（0-2分）、投诉处理管理（0-2分）内容评委综合评议打分。	0-18	14.0	16.0	8.0
6	商务	人员培训有计划、有内容、有目标，人员管理有标准、有措施、有考核等内容评委综合评议打分。	0-2	1.0	1.5	1.0
7	商务	根据食堂的实际情况，投标人提出有效可行的优惠措施，经评委综合评议打分。	0-2	2.0	2.0	2.0
合计			0-70	47.5	59.5	41.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：新昌县回山镇机关食堂外包服务项目（XCYC2024013-2）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	新昌县学帅餐饮管理有限公司	新昌县回山镇善浩餐馆	新昌县鼎佳餐饮管理有限公司
1	商务	投标人自2020年1月1日以来从事过相关食堂服务管理经营的案例。需附合同复印件，每提供1个案例得1.5分，最高得3分。	0-3	1.5	3.0	1.5
2	商务	①厨师：拟派厨师有3年及以上餐饮行业或职工食堂工作经验，年龄在50周岁以下的，得2分。 ②服务员：拟派服务员2年及以上餐饮行业经验的，每人得1分；年龄在50周岁以下，每人得1分，本项最高得3分。 ③派驻人员中具有餐饮业健康上岗证，每人得1分，最高得3分。 (须提供相关证明材料，原件备查)	0-8	0.0	5.0	0.0
3	商务	根据食品安全控制方案（0-5分）、服务质量控制方案（0-5分）、卫生管理方案（（食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理方案））（0-5分）、原材料使用管理方案及食品保存管理方案的完善性及合理性（0-5分）、设施设备维护及节能管理方案（0-5）的完整性及合理性综合评分。	0-25	15.0	20.0	16.0
4	商务	根据投标单位提供的针对食品安全（0-3分）、消防安全（0-3分）、投诉事件（0-3分）、疫情防控等突发事件应急方案（0-3分）进行评分。	0-12	5.0	9.0	6.0
5	商务	根据投标人提供的食堂管理制度（包括但不限于：内部管理（0-2分）、采购管理（0-2分）、食品安全管理（0-2分）、消防安全管理（0-2分）、餐厨废弃物处置管理（0-2分）、设施设备管理（0-2分）、节能管理（0-2分）、环境卫生管理（0-2分）、投诉处理管理（0-2分）内容评委综合评议打分。	0-18	15.0	15.0	15.0
6	商务	人员培训有计划、有内容、有目标，人员管理有标准、有措施、有考核等内容评委综合评议打分。	0-2	1.0	2.0	1.5
7	商务	根据食堂的实际情况，投标人提出有效可行的优惠措施，经评委综合评议打分。	0-2	1.0	2.0	1.5
合计			0-70	38.5	56.0	41.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：新昌县回山镇机关食堂外包服务项目（XCYC2024013-2）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	新昌县学帅餐饮管理有限公司	新昌县回山镇善浩餐馆	新昌县鼎佳餐饮管理服务有限责任公司
1	商务	投标人自2020年1月1日以来从事过相关食堂服务管理经营的案例。需附合同复印件，每提供1个案例得1.5分，最高得3分。	0-3	1.50	3.0	1.5
2	商务	①厨师：拟派厨师有3年及以上餐饮行业或职工食堂工作经验，年龄在50周岁以下的，得2分。 ②服务员：拟派服务员2年及以上餐饮行业经验的，每人得1分；年龄在50周岁以下，每人得1分，本项最高得3分。 ③派驻人员中具有餐饮业健康上岗证，每人得1分，最高得3分。 (须提供相关证明材料，原件备查)	0-8	0.0	5.0	0.04
3	商务	根据食品安全控制方案（0-5分）、服务质量控制方案（0-5分）、卫生管理方案（（食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理方案））（0-5分）、原材料使用管理方案及食品保存管理方案的完善性及合理性（0-5分）、设施设备维护及节能管理方案（0-5）的完整性及合理性综合评分。	0-25	12.0	16.0	14.0
4	商务	根据投标单位提供的针对食品安全（0-3分）、消防安全（0-3分）、投诉事件（0-3分）、疫情防控等突发事件应急预案（0-3分）进行评分。	0-12	8.0	10.0	8.5
5	商务	根据投标人提供的食堂管理制度（包括但不限于：内部管理（0-2分）、采购管理（0-2分）、食品安全管理（0-2分）、消防安全管理（0-2分）、餐厨废弃物处置管理（0-2分）、设施设备管理（0-2分）、节能管理（0-2分）、环境卫生管理（0-2分）、投诉处理管理（0-2分）内容评委综合评议打分。	0-18	14.0	16.0	12.0
6	商务	人员培训有计划、有内容、有目标，人员管理有标准、有措施、有考核等内容评委综合评议打分。	0-2	1.5	2.0	1.0
7	商务	根据食堂的实际情况，投标人提出有效可行的优惠措施，经评委综合评议打分。	0-2	1.0	1.9	1.0
合计			0-70	38.0	53.9	38.0

专家（签名）：