

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：设计学院餐厅服务外包（WZSLZB-YW-20230503）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州绿谷餐饮有限公司	温州市东仔连锁餐饮管理有限公司	温州市顺隆食品有限公司	温州市力豪餐饮管理有限公司
1	技术	1、具有有效期内的ISO质量管理体系认证、ISO环境管理体系认证、ISO职业健康安全管理体系认证、ISO食品安全管理体系认证证书，绿色餐饮服务认证证书（五星级）每提供一个证书得1分，共5分。 注：体系认证证书须同时提供有效证书复印件和中国国家认证认可监督管理委员会(http://www.cnca.gov.cn)网站的下载网页并注明网址。评标过程中如发现投标人提供的证书复印件中信息与下载网页不一致的或未通过年审，该项不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0	4.0
2	商务	投标供应商2020年1月1日以来（以签订时间为准）同类（指政府机关、事业单位、学校、国企、医院等）食堂服务项目业绩，每提供一个得1分。最高得2分。（提供合同复印件加盖供应商公章。）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
3.1	技术	项目负责人情况： (1) 根据拟派项目经理自2019年1月1日以来，以项目经理承担过三星及以上酒店工作经验，或政府机关、事业单位、学校、国企、医院等餐饮管理经验的，每提供1个证明材料得1分，最高得2分。 (2) 根据拟派项目经理的专业素质、资质证书、技术能力等与本项目相适应的情况进行综合比较打分（0-3分） 注：拟派项目经理必须出具供应商为其缴纳的社保证明材料及需提供证书等相应证明材料复印件加盖公章，否则不得分。	0-5	4.0	4.3	2.4	4.4
3.2	技术	拟派项目团队实力： 1、厨师持有等级厨师证书、中式烹饪师证书；每持有一个高级（一级）证书得分3分，非高级证书得1分。（此小项最高得6分） 2、满足招标文件采购需求的基础上增加1名高级厨师得2分 注：所有证书复印件加盖公章，原件备查，持证书人员必须出具供应商为其缴纳的社保证明材料，提供相关证明材料复印件加盖公章，不提供不得分。	0-8	8.0	6.0	8.0	8.0
3.3	技术	拟派项目组人员数量、配备是否合理，岗位配置和劳动力投入是否经优化，是否能充分满足各岗位和工作量的需要等情况进行打分。合理可行，具有针对性的，得4.1-7.0分；针对性一般的，得2.1-4.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-7	5.0	4.0	6.4	6.8
4.1	技术	根据供应商提供的针对本项目日常管理：管理服务组织机构设置（附组织机构图）、运作流程（附运作流程图）、激励机制方案的针对性、可行性，监督管理机制打分。 完全合理可行得4.1-7.0分，基本合理可行得2.1-4.0分，个别合理可行得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-7	4.8	5.5	5.7	5.3
4.2	技术	安全方案：根据供应商针对本项目拟定的食品安全、生产安全、卫生安全的风险分析及可行控制方案，包括对餐厅风险的分析、对食品安全的保障措施、安全方案的内控机制及能力等方面打分。合理可行，具有针对性的，得5.1-8.0分；针对性一般的，得2.1-5.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-8	6.0	6.5	6.6	6.4
4.3	技术	根据供应商提供的早中晚三餐的菜品结构、品种。如何把握菜品的更新，以及主厨、菜品的创新等方案落实及操作的可行性进行综合比较打分。合理可行，具有针对性的，得4.1-7.0分；针对性一般的，得2.1-4.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-7	5.5	6.3	6.3	5.7
4.4	技术	防范餐饮浪费方案：根据供应商拟定的防范餐饮浪费的措施、制度等情况进行打分。合理可行，具有针对性的，得4.1-6.0分；针对性一般的，得2.1-4.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-6	4.0	5.5	5.3	5.2

4.5	技术	根据供应商对承担服务区域的全年节电、节水等的详细实施计划和承诺的合理、科学、可行性打分。内容表述完整的得4.1-6.0分，内容表述有所欠缺的得2.1-4.0分，内容表述不完整的得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-6	4.7	5.2	5.3	5.1
4.6	技术	对突发事件（校方活动备餐、临时备餐、临时接待餐等）时的应急预案。对服务工作中可能遇到的问题及应对措施的情况是否具有时效性、科学性，在服务期间事故处理的组织合理性、有效性等进行综合比较打分。合理可行，具有针对性的，得5.1-8.0分；针对性一般的，得2.1-5.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-8	6.3	6.7	6.8	6.4
4.7	技术	设备维运、维保服务：是否针对本项目具有完整的设备维运、维保流程，是否有安全、稳定、成熟可行的方案进行综合比较打分，合理可行，具有针对性的，得4.1-6.0分；针对性一般的，得2.1-4.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-6	4.2	5.2	5.3	5.1
5	商务	根据组织制度健全、岗位职责、质量考核办法三项内容打分。管理制度全面、合理，具有针对性的，得3.1-5.0分；管理制度一般，针对性一般的，得1.1-3.0分；管理制度简单，针对性较弱的，得0.1-1.0分；无具体管理制度的或无针对性的，不得分。	0-5	3.5	4.2	4.3	4.3
合计			0-80	58.0	66.4	69.4	68.7

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：设计学院餐厅服务外包（WZSLZB-YW-20230503）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州绿谷餐饮有限公司	温州市广东仔连锁餐饮有限公司	温州市顺隆食品有限公司	温州力豪餐饮管理有限公司
1	技术	1、具有有效期内的ISO质量管理体系认证、ISO环境管理体系认证、ISO职业健康安全管理体系认证、ISO食品安全管理体系认证证书，绿色餐饮服务认证证书（五星级）每提供一个证书得1分，共5分。 注：体系认证证书须同时提供有效证书复印件和中国国家认证认可监督管理委员会(http://www.cnca.gov.cn)网站的下载网页并注明网址。评标过程中如发现投标人提供的证书复印件中信息与下载网页不一致的或未通过年审，该项不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0	4.0
2	商务	投标供应商2020年1月1日以来（以签订时间为准）同类（指政府机关、事业单位、学校、国企、医院等）食堂服务项目业绩，每提供一个得1分。最高得2分。（提供合同复印件加盖供应商公章。）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
3.1	技术	项目负责人情况： (1) 根据拟派项目经理自2019年1月1日以来，以项目经理承担过三星及以上酒店工作经验，或政府机关、事业单位、学校、国企、医院等餐饮管理经验的，每提供1个证明材料得1分，最高得2分。 (2) 根据拟派项目经理的专业素质、资质证书、技术能力等与本项目相适应的情况进行综合比较打分（0-3分） 注：拟派项目经理必须出具供应商为其缴纳的社保证明材料及需提供证书等相应证明材料复印件加盖公章，否则不得分。	0-5	4.0	4.0	2.0	4.0
3.2	技术	拟派项目团队实力： 1、厨师持有等级厨师证书、中式烹饪师证书；每持有一个高级（一级）证书得分3分，非高级证书得1分。（此小项最高得6分） 2、满足招标文件采购需求的基础上增加1名高级厨师得2分 注：所有证书复印件加盖公章，原件备查，持证书人员必须出具供应商为其缴纳的社保证明材料，提供相关证明材料复印件加盖公章，不提供不得分。	0-8	8.0	6.0	8.0	8.0
3.3	技术	拟派项目组人员数量、配备是否合理，岗位配置和劳动力投入是否经优化，是否能充分满足各岗位和工作量的需要等情况进行打分。合理可行，具有针对性的，得4.1-7.0分；针对性一般的，得2.1-4.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-7	4.5	4.0	6.0	5.0
4.1	技术	根据供应商提供的针对本项目日常管理：管理服务组织机构设置（附组织机构图）、运作流程（附运作流程图）、激励机制方案的针对性、可行性，监督管理机制打分。 完全合理可行得4.1-7.0分，基本合理可行得2.1-4.0分，个别合理可行得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-7	5.5	5.0	6.0	5.0
4.2	技术	安全方案：根据供应商针对本项目拟定的食品安全、生产安全、卫生安全的风险分析及可行控制方案，包括对餐厅风险的分析、对食品安全的保障措施、安全方案的内控机制及能力等方面打分。合理可行，具有针对性的，得5.1-8.0分；针对性一般的，得2.1-5.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-8	7.5	7.0	7.5	7.0
4.3	技术	根据供应商提供的早中晚三餐的菜品结构、品种。如何把握菜品的更新，以及主厨、菜品的创新等方案落实及操作的可行性进行综合比较打分。合理可行，具有针对性的，得4.1-7.0分；针对性一般的，得2.1-4.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-7	6.0	6.0	6.0	6.0

4.4	技术	防范餐饮浪费方案：根据供应商拟定的防范餐饮浪费的措施、制度等情况进行打分。合理可行，具有针对性的，得4.1-6.0分；针对性一般的，得2.1-4.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-6	5.0	4.5	5.0	4.5
4.5	技术	根据供应商对承担服务区域的全年节电、节水等的详细实施计划和承诺的合理、科学、可行性打分。内容表述完整的得4.1-6.0分，内容表述有所欠缺的得2.1-4.0分，内容表述不完整的得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-6	5.0	5.0	5.0	5.0
4.6	技术	对突发事件（校方活动备餐、临时备餐、临时接待餐等）时的应急预案。对服务工作中可能遇到的问题及应对措施的情况是否具有时效性、科学性，在服务期间事故处理的组织合理性、有效性等进行综合比较打分。合理可行，具有针对性的，得5.1-8.0分；针对性一般的，得2.1-5.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-8	6.5	6.0	7.0	6.0
4.7	技术	设备维运、维保服务：是否针对本项目具有完整的设备维运、维保流程，是否有安全、稳定、成熟可行的方案进行综合比较打分，合理可行，具有针对性的，得4.1-6.0分；针对性一般的，得2.1-4.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-6	5.0	5.0	5.0	4.5
5	商务	根据组织制度健全、岗位职责、质量考核办法三项内容打分。管理制度全面、合理，具有针对性的，得3.1-5.0分；管理制度一般，针对性一般的，得1.1-3.0分；管理制度简单，针对性较弱的，得0.1-1.0分；无具体管理制度的或无针对性的，不得分。	0-5	4.0	4.0	4.0	3.5
合计			0-80	63.0	63.5	68.5	64.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：设计学院餐厅服务外包（WZSLZB-YW-20230503）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州绿谷餐饮有限公司	温州市广东仔连锁餐饮有限公司	温州市顺隆食品有限公司	温州力豪餐饮服务有限公司
1	技术	1、具有有效期内的ISO质量管理体系认证、ISO环境管理体系认证、ISO职业健康安全管理体系认证、ISO食品安全管理体系认证证书，绿色餐饮服务认证证书（五星级）每提供一个证书得1分，共5分。 注：体系认证证书须同时提供有效证书复印件和中国国家认证认可监督管理委员会(http://www.cnca.gov.cn)网站的下载网页并注明网址。评标过程中如发现投标人提供的证书复印件中信息与下载网页不一致的或未通过年审，该项不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0	4.0
2	商务	投标供应商2020年1月1日以来（以签订时间为准）同类（指政府机关、事业单位、学校、国企、医院等）食堂服务项目业绩，每提供一个得1分。最高得2分。（提供合同复印件加盖供应商公章。）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
3.1	技术	项目负责人情况： (1) 根据拟派项目经理自2019年1月1日以来，以项目经理承担过三星及以上酒店工作经验，或政府机关、事业单位、学校、国企、医院等餐饮管理经验的，每提供1个证明材料得1分，最高得2分。 (2) 根据拟派项目经理的专业素质、资质证书、技术能力等与本项目相适应的情况进行综合比较打分（0-3分） 注：拟派项目经理必须出具供应商为其缴纳的社保证明材料及需提供证书等相应证明材料复印件加盖公章，否则不得分。	0-5	3.5	4.0	2.5	3.5
3.2	技术	拟派项目团队实力： 1、厨师持有等级厨师证书、中式烹饪师证书；每持有一个高级（一级）证书得分3分，非高级证书得1分。（此小项最高得6分） 2、满足招标文件采购需求的基础上增加1名高级厨师得2分 注：所有证书复印件加盖公章，原件备查，持证书人员必须出具供应商为其缴纳的社保证明材料，提供相关证明材料复印件加盖公章，不提供不得分。	0-8	8.0	6.0	8.0	8.0
3.3	技术	拟派项目组人员数量、配备是否合理，岗位配置和劳动力投入是否经优化，是否能充分满足各岗位和工作量的需要等情况进行打分。合理可行，具有针对性的，得4.1-7.0分；针对性一般的，得2.1-4.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-7	4.5	3.0	6.0	5.0
4.1	技术	根据供应商提供的针对本项目日常管理：管理服务组织机构设置（附组织机构图）、运作流程（附运作流程图）、激励机制方案的针对性、可行性，监督管理机制打分。 完全合理可行得4.1-7.0分，基本合理可行得2.1-4.0分，个别合理可行得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-7	5.0	5.0	5.5	5.0
4.2	技术	安全方案：根据供应商针对本项目拟定的食品安全、生产安全、卫生安全的风险分析及可行控制方案，包括对餐厅风险的分析、对食品安全的保障措施、安全方案的内控机制及能力等方面打分。合理可行，具有针对性的，得5.1-8.0分；针对性一般的，得2.1-5.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-8	6.0	6.0	6.5	5.5
4.3	技术	根据供应商提供的早中晚三餐的菜品结构、品种。如何把握菜品的更新，以及主厨、菜品的创新等方案落实及操作的可行性进行综合比较打分。合理可行，具有针对性的，得4.1-7.0分；针对性一般的，得2.1-4.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-7	6.0	5.5	6.5	5.5

4.4	技术	防范餐饮浪费方案：根据供应商拟定的防范餐饮浪费的措施、制度等情况进行打分。合理可行，具有针对性的，得4.1-6.0分；针对性一般的，得2.1-4.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-6	4.5	5.0	5.0	5.0
4.5	技术	根据供应商对承担服务区域的全年节电、节水等的详细实施计划和承诺的合理、科学、可行性打分。内容表述完整的得4.1-6.0分，内容表述有所欠缺的得2.1-4.0分，内容表述不完整的得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-6	4.5	5.0	4.5	4.0
4.6	技术	对突发事件（校方活动备餐、临时备餐、临时接待餐等）时的应急预案。对服务工作中可能遇到的问题及应对措施的情况是否具有时效性、科学性，在服务期间事故处理的组织合理性、有效性等进行综合比较打分。合理可行，具有针对性的，得5.1-8.0分；针对性一般的，得2.1-5.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-8	6.5	6.5	6.5	6.5
4.7	技术	设备维运、维保服务：是否针对本项目具有完整的设备维运、维保流程，是否有安全、稳定、成熟可行的方案进行综合比较打分，合理可行，具有针对性的，得4.1-6.0分；针对性一般的，得2.1-4.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-6	4.5	4.5	5.0	4.5
5	商务	根据组织制度健全、岗位职责、质量考核办法三项内容打分。管理制度全面、合理，具有针对性的，得3.1-5.0分；管理制度一般，针对性一般的，得1.1-3.0分；管理制度简单，针对性较弱的，得0.1-1.0分；无具体管理制度的或无针对性的，不得分。	0-5	3.5	3.5	4.0	3.5
合计			0-80	58.5	61.0	67.0	62.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：设计学院餐厅服务外包（WZSLZB-YW-20230503）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州绿谷餐饮有限公司	温州市东仔连锁有限公司	温州市广隆食品有限公司	温州市顺隆食品有限公司	温州力豪餐饮管理有限公司
1	技术	1、具有有效期内的ISO质量管理体系认证、ISO环境管理体系认证、ISO职业健康安全管理体系认证、ISO食品安全管理体系认证证书，绿色餐饮服务认证证书（五星级）每提供一个证书得1分，共5分。 注：体系认证证书须同时提供有效证书复印件和中国国家认证认可监督管理委员会(http://www.cnca.gov.cn)网站的下载网页并注明网址。评标过程中如发现投标人提供的证书复印件中信息与下载网页不一致的或未通过年审，该项不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0	5.0	4.0
2	商务	投标供应商2020年1月1日以来（以签订时间为准）同类（指政府机关、事业单位、学校、国企、医院等）食堂服务项目业绩，每提供一个得1分。最高得2分。（提供合同复印件加盖供应商公章。）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
3.1	技术	项目负责人情况： （1）根据拟派项目经理自2019年1月1日以来，以项目经理承担过三星及以上酒店工作经验，或政府机关、事业单位、学校、国企、医院等餐饮管理经验的，每提供1个证明材料得1分，最高得2分。 （2）根据拟派项目经理的专业素质、资质证书、技术能力等与本项目相适应的情况进行综合比较打分（0-3分） 注：拟派项目经理必须出具供应商为其缴纳的社保证明材料及需提供证书等相应证明材料复印件加盖公章，否则不得分。	0-5	4.5	4.5	2.5	3.5	3.5
3.2	技术	拟派项目团队实力： 1、厨师持有等级厨师证书、中式烹饪师证书；每持有一个高级（一级）证书得分3分，非高级证书得1分。（此小项最高得6分） 2、满足招标文件采购需求的基础上增加1名高级厨师得2分 注：所有证书复印件加盖公章，原件备查，持证书人员必须出具供应商为其缴纳的社保证明材料，提供相关证明材料复印件加盖公章，不提供不得分。	0-8	8.0	6.0	8.0	8.0	8.0
3.3	技术	拟派项目组人员数量、配备是否合理，岗位配置和劳动力投入是否经优化，是否能充分满足各岗位和工作量的需要等情况进行打分。合理可行，具有针对性的，得4.1-7.0分；针对性一般的，得2.1-4.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-7	5.0	5.0	4.0	4.5	4.5
4.1	技术	根据供应商提供的针对本项目日常管理：管理服务组织机构设置（附组织机构图）、运作流程（附运作流程图）、激励机制方案的针对性、可行性，监督管理机制打分。 完全合理可行得4.1-7.0分，基本合理可行得2.1-4.0分，个别合理可行得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-7	4.0	5.5	4.0	5.0	5.0
4.2	技术	安全方案：根据供应商针对本项目拟定的食品安全、生产安全、卫生安全的风险分析及可行控制方案，包括对餐厅风险的分析、对食品安全的保障措施、安全方案的内控机制及能力等方面打分。合理可行，具有针对性的，得5.1-8.0分；针对性一般的，得2.1-5.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-8	6.5	5.5	6.0	5.0	5.0
4.3	技术	根据供应商提供的早中晚三餐的菜品结构、品种。如何把握菜品的更新，以及主厨、菜品的创新等方案落实及操作的可行性进行综合比较打分。合理可行，具有针对性的，得4.1-7.0分；针对性一般的，得2.1-4.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-7	5.0	4.5	4.5	4.0	4.0

4.4	技术	防范餐饮浪费方案：根据供应商拟定的防范餐饮浪费的措施、制度等情况进行打分。合理可行，具有针对性的，得4.1-6.0分；针对性一般的，得2.1-4.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-6	4.0	4.0	4.0	4.5
4.5	技术	根据供应商对承担服务区域的全年节电、节水等的详细实施计划和承诺的合理、科学、可行性打分。内容表述完整的得4.1-6.0分，内容表述有所欠缺的得2.1-4.0分，内容表述不完整的得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-6	4.0	4.0	3.5	4.5
4.6	技术	对突发事件（校方活动备餐、临时备餐、临时接待餐等）时的应急预案。对服务工作中可能遇到的问题及应对措施的情况是否具有时效性、科学性，在服务期间事故处理的组织合理性、有效性等进行综合比较打分。合理可行，具有针对性的，得5.1-8.0分；针对性一般的，得2.1-5.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-8	5.0	3.5	4.0	3.5
4.7	技术	设备维运、维保服务：是否针对本项目具有完整的设备维运、维保流程，是否有安全、稳定、成熟可行的方案进行综合比较打分，合理可行，具有针对性的，得4.1-6.0分；针对性一般的，得2.1-4.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-6	3.5	4.0	4.5	4.5
5	商务	根据组织制度健全、岗位职责、质量考核办法三项内容打分。管理制度全面、合理，具有针对性的，得3.1-5.0分；管理制度一般，针对性一般的，得1.1-3.0分；管理制度简单，针对性较弱的，得0.1-1.0分；无具体管理制度的或无针对性的，不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0
合计			0-80	56.5	58.5	57.0	58.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：设计学院餐厅服务外包（WZSLZB-YW-20230503）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州绿谷餐饮有限公司	温州市广东仔连锁有限公司	温州市顺隆食品有限公司	温州力豪餐饮服务有限公司
1	技术	1、具有有效期内的ISO质量管理体系认证、ISO环境管理体系认证、ISO职业健康安全管理体系认证、ISO食品安全管理体系认证证书，绿色餐饮服务认证证书（五星级）每提供一个证书得1分，共5分。 注：体系认证证书须同时提供有效证书复印件和中国国家认证认可监督管理委员会(http://www.cnca.gov.cn)网站的下载网页并注明网址。评标过程中如发现投标人提供的证书复印件中信息与下载网页不一致的或未通过年审，该项不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0	4.0
2	商务	投标供应商2020年1月1日以来（以签订时间为准）同类（指政府机关、事业单位、学校、国企、医院等）食堂服务项目业绩，每提供一个得1分。最高得2分。（提供合同复印件加盖供应商公章。）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
3.1	技术	项目负责人情况： （1）根据拟派项目经理自2019年1月1日以来，以项目经理承担过三星及以上酒店工作经验，或政府机关、事业单位、学校、国企、医院等餐饮管理经验的，每提供1个证明材料得1分，最高得2分。 （2）根据拟派项目经理的专业素质、资质证书、技术能力等与本项目相适应的情况进行综合比较打分（0-3分） 注：拟派项目经理必须出具供应商为其缴纳的社保证明材料及需提供证书等相应证明材料复印件加盖公章，否则不得分。	0-5	3.5	3.0	0.0	4.5
3.2	技术	拟派项目团队实力： 1、厨师持有等级厨师证书、中式烹饪师证书；每持有一个高级（一级）证书得分3分，非高级证书得1分。（此小项最高得6分） 2、满足招标文件采购需求的基础上增加1名高级厨师得2分 注：所有证书复印件加盖公章，原件备查，持证书人员必须出具供应商为其缴纳的社保证明材料，提供相关证明材料复印件加盖公章，不提供不得分。	0-8	8.0	6.0	8.0	8.0
3.3	技术	拟派项目组人员数量、配备是否合理，岗位配置和劳动力投入是否经优化，是否能充分满足各岗位和工作量的需要等情况进行打分。合理可行，具有针对性的，得4.1-7.0分；针对性一般的，得2.1-4.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-7	3.0	3.0	5.0	6.5
4.1	技术	根据供应商提供的针对本项目日常管理：管理服务组织机构设置（附组织机构图）、运作流程（附运作流程图）、激励机制方案的针对性、可行性，监督管理机制打分。 完全合理可行得4.1-7.0分，基本合理可行得2.1-4.0分，个别合理可行得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-7	5.0	5.0	5.0	6.5
4.2	技术	安全方案：根据供应商针对本项目拟定的食品安全、生产安全、卫生安全的风险分析及可行控制方案，包括对餐厅风险的分析、对食品安全的保障措施、安全方案的内控机制及能力等方面打分。合理可行，具有针对性的，得5.1-8.0分；针对性一般的，得2.1-5.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-8	6.0	5.5	5.0	7.0
4.3	技术	根据供应商提供的早中晚三餐的菜品结构、品种。如何把握菜品的更新，以及主厨、菜品的创新等方案落实及操作的可行性进行综合比较打分。合理可行，具有针对性的，得4.1-7.0分；针对性一般的，得2.1-4.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-7	4.5	4.5	5.0	6.5

4.4	技术	防范餐饮浪费方案：根据供应商拟定的防范餐饮浪费的措施、制度等情况进行打分。合理可行，具有针对性的，得4.1-6.0分；针对性一般的，得2.1-4.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-6	4.5	4.5	4.0	5.5
4.5	技术	根据供应商对承担服务区域的全年节电、节水等的详细实施计划和承诺的合理、科学、可行性打分。内容表述完整的得4.1-6.0分，内容表述有所欠缺的得2.1-4.0分，内容表述不完整的得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-6	4.0	4.0	4.0	5.5
4.6	技术	对突发事件（校方活动备餐、临时备餐、临时接待餐等）时的应急预案。对服务工作中可能遇到的问题及应对措施的情况是否具有时效性、科学性，在服务期间事故处理的组织合理性、有效性等进行综合比较打分。合理可行，具有针对性的，得5.1-8.0分；针对性一般的，得2.1-5.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-8	6.0	6.0	5.5	7.5
4.7	技术	设备维运、维保服务：是否针对本项目具有完整的设备维运、维保流程，是否有安全、稳定、成熟可行的方案进行综合比较打分，合理可行，具有针对性的，得4.1-6.0分；针对性一般的，得2.1-4.0分；针对性较弱的，得0.1-2.0分，不提供不得分。	0-6	4.0	4.5	4.0	5.0
5	商务	根据组织制度健全、岗位职责、质量考核办法三项内容打分。管理制度全面、合理，具有针对性的，得3.1-5.0分；管理制度一般，针对性一般的，得1.1-3.0分；管理制度简单，针对性较弱的，得0.1-1.0分；无具体管理制度的或无针对性的，不得分。	0-5	4.0	3.5	3.5	4.5
合计			0-80	54.5	56.5	56.0	73.0

专家（签名）：