

## 技术商务评分明细（专家1）

项目名称：绍兴市交通运输行政执法队2025年食堂开办运营项目（ZJDT-Z-25025）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴柯诚生活服务有限公司	绍兴市天健城市服务有限公司	嵊州市奕邦物业有限公司
1.1	商务	提供2022年1月1日以来，具有同类项目案例合同的每个得0.5分，最高1分。（提供托管合同原件扫描件加盖投标人公章）	0-1	0.0	1.0	0.0
2.1	商务	投标单位具有在有效期内的ISO9000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，每项得1分，本项最高得3分。（投标文件中装订证书扫描件并加盖投标单位公章，否则不得分）	0-3	3.0	3.0	3.0
3.1	商务	项目负责人具有大专及以上学历的得2分；项目负责人具有高级厨师证（国家职业资格三级）得2分，技师厨师证（国家职业资格二级）及以上的得4分，最高得4分；（需提供证明材料，并提供在本单位在职社保证明，否则不得分）。	0-6	0.0	6.0	2.0
4.1	商务	项目组成员每有1人具有烹饪相关职称证书得1分，最多得9分（需提供职称证书的复印件或扫描件，并提供在本单位在职社保证明，否则该成员不得分）。	0-9	0.0	9.0	0.0
5.1	技术	《项目管理要求》在制度建立、人员培训、奖励制度等方面由评委进行分析比较打分。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	5.5	9.5	5.5
5.2	技术	以安全、经济、季节、营养为原则制定4份中餐菜谱，每份排一周（5天）菜。由评委进行分析比较打分。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	5.5	9.5	5.5
5.3	技术	经营管理方案完整、合理、科学、具操作性；具体管理思路（包括但不限于员工的管理方法和思路、人员配备方案等）。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	5.5	9.0	5.5
5.4	技术	针对本项目设计一套服务方案，按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、食堂“五常”法等方面进行打分，优得7.1-8分，良得6.1-7分，一般4.1-6分。	0-8	5.0	7.0	5.0
5.5	技术	针对项目《安全管理要求》在食品安全、生产安全中按是否设立安全员、验货是否索证验证、是否落实关气、关电、关门责任人等方面进行打分，优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	6.0	9.0	6.0
5.6	技术	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；制定应急预案。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	7.0	9.0	7.0
5.7	技术	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。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	7.0	9.0	7.0
5.8	技术	投标人承诺为本项目投保食品安全责任保险的（提供相应的承诺函）得1分，不提供不得分。	0-1	0.0	1.0	0.0
6.1	技术	根据投标人承诺的其他实质性优惠条件（如增加服务时间、服务量、服务范围等）进行酌情打分，最高不超过2分。	0-2	1.0	1.5	0.0
合计			0-90	45.5	83.5	46.5

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家2）

项目名称：绍兴市交通运输行政执法队2025年食堂开办运营项目（ZJDT-Z-25025）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴柯诚生活服务有限公司	绍兴市天健城市服务有限公司	嵊州市奕邦物业有限公司
1.1	商务	提供2022年1月1日以来，具有同类项目案例合同的每个得0.5分，最高1分。（提供托管合同原件扫描件加盖投标人公章）	0-1	0.0	1.0	0.0
2.1	商务	投标单位具有在有效期内的ISO9000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，每项得1分，本项最高得3分。（投标文件中装订证书扫描件并加盖投标单位公章，否则不得分）	0-3	3.0	3.0	3.0
3.1	商务	项目负责人具有大专及以上学历的得2分；项目负责人具有高级厨师证（国家职业资格三级）得2分，技师厨师证（国家职业资格二级）及以上的得4分，最高得4分；（需提供证明材料，并提供在本单位在职社保证明，否则不得分）。	0-6	0.0	6.0	2.0
4.1	商务	项目组成员每有1人具有烹饪相关职称证书得1分，最多得9分（需提供职称证书的复印件或扫描件，并提供在本单位在职社保证明，否则该成员不得分）。	0-9	0.0	9.0	0.0
5.1	技术	《项目管理要求》在制度建立、人员培训、奖励制度等方面由评委进行分析比较打分。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	5.5	9.0	5.5
5.2	技术	以安全、经济、季节、营养为原则制定4份中餐菜谱，每份排一周（5天）菜。由评委进行分析比较打分。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	5.5	8.5	5.6
5.3	技术	经营管理方案完整、合理、科学、具操作性；具体管理思路（包括但不限于员工的管理方法和思路、人员配备方案等）。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	5.5	8.5	6.0
5.4	技术	针对本项目设计一套服务方案，按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、食堂“五常”法等方面进行打分，优得7.1-8分，良得6.1-7分，一般4.1-6分。	0-8	5.5	7.0	5.5
5.5	技术	针对项目《安全管理要求》在食品安全、生产安全中按是否设立安全员、验货是否索证验证、是否落实关气、关电、关门责任人等方面进行打分，优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	5.5	8.0	5.6
5.6	技术	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。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	5.5	8.0	5.5
5.7	技术	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。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	5.6	9.0	5.5
5.8	技术	投标人承诺为本项目投保食品安全责任保险的（提供相应的承诺函）得1分，不提供不得分。	0-1	0.0	1.0	0.0
6.1	技术	根据投标人承诺的其他实质性优惠条件（如增加服务时间、服务量、服务范围等）进行酌情打分，最高不超过2分。	0-2	1.0	2.0	0.0
合计			0-90	42.6	80.0	44.2

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家3）

项目名称：绍兴市交通运输行政执法队2025年食堂开办运营项目（ZJDT-Z-25025）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴柯诚生活服务有限公司	绍兴市天健城市服务有限公司	嵊州市奕邦物业有限公司
1.1	商务	提供2022年1月1日以来，具有同类项目案例合同的每个得0.5分，最高1分。（提供托管合同原件扫描件加盖投标人公章）	0-1	0.0	1.0	0.0
2.1	商务	投标单位具有在有效期内的ISO9000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，每项得1分，本项最高得3分。（投标文件中装订证书扫描件并加盖投标单位公章，否则不得分）	0-3	3.0	3.0	3.0
3.1	商务	项目负责人具有大专及以上学历的得2分；项目负责人具有高级厨师证（国家职业资格三级）得2分，技师厨师证（国家职业资格二级）及以上的得4分，最高得4分；（需提供证明材料，并提供在本单位在职社保证明，否则不得分）。	0-6	0.0	6.0	2.0
4.1	商务	项目组成员每有1人具有烹饪相关职称证书得1分，最多得9分（需提供职称证书的复印件或扫描件，并提供在本单位在职社保证明，否则该成员不得分）。	0-9	0.0	9.0	0.0
5.1	技术	《项目管理要求》在制度建立、人员培训、奖励制度等方面由评委进行分析比较打分。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	5.0	8.0	6.0
5.2	技术	以安全、经济、季节、营养为原则制定4份中餐菜谱，每份排一周（5天）菜。由评委进行分析比较打分。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	5.0	7.0	6.0
5.3	技术	经营管理方案完整、合理、科学、具操作性；具体管理思路（包括但不限于员工的管理方法和思路、人员配备方案等）。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	6.0	8.0	6.0
5.4	技术	针对本项目设计一套服务方案，按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、食堂“五常”法等方面进行打分，优得7.1-8分，良得6.1-7分，一般4.1-6分。	0-8	6.0	7.0	6.0
5.5	技术	针对项目《安全管理要求》在食品安全、生产安全中按是否设立安全员、验货是否索证验证、是否落实关气、关电、关门责任人等方面进行打分，优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	7.0	9.0	6.0
5.6	技术	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。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	6.0	8.0	7.0
5.7	技术	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。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	5.0	8.0	6.0
5.8	技术	投标人承诺为本项目投保食品安全责任保险的（提供相应的承诺函）得1分，不提供不得分。	0-1	0.0	1.0	0.0
6.1	技术	根据投标人承诺的其他实质性优惠条件（如增加服务时间、服务量、服务范围等）进行酌情打分，最高不超过2分。	0-2	1.0	2.0	1.0
合计			0-90	44.0	77.0	49.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家4）

项目名称：绍兴市交通运输行政执法队2025年食堂开办运营项目（ZJDT-Z-25025）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴柯诚生活服务有限公司	绍兴市天健城市服务有限公司	嵊州市奕邦物业有限公司
1.1	商务	提供2022年1月1日以来，具有同类项目案例合同的每个得0.5分，最高1分。（提供托管合同原件扫描件加盖投标人公章）	0-1	0.0	1.0	0.0
2.1	商务	投标单位具有在有效期内的ISO9000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，每项得1分，本项最高得3分。（投标文件中装订证书扫描件并加盖投标单位公章，否则不得分）	0-3	3.0	3.0	3.0
3.1	商务	项目负责人具有大专及以上学历的得2分；项目负责人具有高级厨师证（国家职业资格三级）得2分，技师厨师证（国家职业资格二级）及以上的得4分，最高得4分；（需提供证明材料，并提供在本单位在职社保证明，否则不得分）。	0-6	0.0	6.0	2.0
4.1	商务	项目组成员每有1人具有烹饪相关职称证书得1分，最多得9分（需提供职称证书的复印件或扫描件，并提供在本单位在职社保证明，否则该成员不得分）。	0-9	0.0	9.0	0.0
5.1	技术	《项目管理要求》在制度建立、人员培训、奖励制度等方面由评委进行分析比较打分。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	6.0	8.0	6.0
5.2	技术	以安全、经济、季节、营养为原则制定4份中餐菜谱，每份排一周（5天）菜。由评委进行分析比较打分。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	6.0	9.0	7.0
5.3	技术	经营管理方案完整、合理、科学、具操作性；具体管理思路（包括但不限于员工的管理方法和思路、人员配备方案等）。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	6.0	8.0	7.0
5.4	技术	针对本项目设计一套服务方案，按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、食堂“五常”法等方面进行打分，优得7.1-8分，良得6.1-7分，一般4.1-6分。	0-8	6.0	6.0	5.0
5.5	技术	针对项目《安全管理要求》在食品安全、生产安全中按是否设立安全员、验货是否索证验证、是否落实关气、关电、关门责任人等方面进行打分，优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	6.0	9.0	6.0
5.6	技术	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。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	5.0	8.0	6.0
5.7	技术	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。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	6.0	7.0	5.0
5.8	技术	投标人承诺为本项目投保食品安全责任保险的（提供相应的承诺函）得1分，不提供不得分。	0-1	0.0	1.0	0.0
6.1	技术	根据投标人承诺的其他实质性优惠条件（如增加服务时间、服务量、服务范围等）进行酌情打分，最高不超过2分。	0-2	1.0	2.0	0.0
合计			0-90	45.0	77.0	47.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家5）

项目名称：绍兴市交通运输行政执法队2025年食堂开办运营项目（ZJDT-Z-25025）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴柯诚生活服务有限公司	绍兴市天健城市服务有限公司	嵊州市奕邦物业有限公司
1.1	商务	提供2022年1月1日以来，具有同类项目案例合同的每个得0.5分，最高1分。（提供托管合同原件扫描件加盖投标人公章）	0-1	0.0	1.0	0.0
2.1	商务	投标单位具有在有效期内的ISO9000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，每项得1分，本项最高得3分。（投标文件中装订证书扫描件并加盖投标单位公章，否则不得分）	0-3	3.0	3.0	3.0
3.1	商务	项目负责人具有大专及以上学历的得2分；项目负责人具有高级厨师证（国家职业资格三级）得2分，技师厨师证（国家职业资格二级）及以上的得4分，最高得4分；（需提供证明材料，并提供在本单位在职社保证明，否则不得分）。	0-6	0.0	6.0	2.0
4.1	商务	项目组成员每有1人具有烹饪相关职称证书得1分，最多得9分（需提供职称证书的复印件或扫描件，并提供在本单位在职社保证明，否则该成员不得分）。	0-9	0.0	9.0	0.0
5.1	技术	《项目管理要求》在制度建立、人员培训、奖励制度等方面由评委进行分析比较打分。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	7.0	9.0	7.0
5.2	技术	以安全、经济、季节、营养为原则制定4份中餐菜谱，每份排一周（5天）菜。由评委进行分析比较打分。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	6.0	9.0	6.0
5.3	技术	经营管理方案完整、合理、科学、具操作性；具体管理思路（包括但不限于员工的管理方法和思路、人员配备方案等）。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	7.0	9.0	8.0
5.4	技术	针对本项目设计一套服务方案，按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、食堂“五常”法等方面进行打分，优得7.1-8分，良得6.1-7分，一般4.1-6分。	0-8	5.0	7.0	5.0
5.5	技术	针对项目《安全管理要求》在食品安全、生产安全中按是否设立安全员、验货是否索证验证、是否落实关气、关电、关门责任人等方面进行打分，优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	7.0	9.0	7.0
5.6	技术	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。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	7.0	9.0	9.0
5.7	技术	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。优得9.1-10分，良得7.1-9分，一般5.1-7分。	0-10	7.0	9.0	8.0
5.8	技术	投标人承诺为本项目投保食品安全责任保险的（提供相应的承诺函）得1分，不提供不得分。	0-1	0.0	1.0	0.0
6.1	技术	根据投标人承诺的其他实质性优惠条件（如增加服务时间、服务量、服务范围等）进行酌情打分，最高不超过2分。	0-2	1.0	2.0	0.0
合计			0-90	50.0	83.0	55.0

专家（签名）：