

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：路桥区政府商城办公区食堂劳务外包项目（tzya2025-1q45）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市凯悦餐饮管理有限公司	台州市膳至康餐饮管理服务 有限公司	台州市鸿悦餐饮有限公司
1	商务	企业实力：投标人具有中国国家认证认可监督管理委员会颁发且有效期内的：食品安全管理体系认证得2分、质量管理体系认证得1分、环境管理体系认证得1分、职业健康安全管理体系认证得1分，本项最高得5分。 (须提供相关证书扫描件并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供的不得分)	0-5	5.0	0.0	0.0
2	商务	承接经验：投标人自2022年1月1日以来（以合同签订时间为准），承接过类似项目的，每提供1个合同得0.5分，本项最高得2分。 (须提供有效的完整合同扫描件并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供的不得分)	0-2	2.0	0.0	0.0
3	商务	项目组成员：投标人拟投入本项目的项目经理： 1、具有高级餐厅服务员（三级）得3分； 2、具有公共营养师证书的得2分； 3、具有烹饪、餐饮、酒店等专业毕业的中专中技及以上学历的得1分； 4、具有中式面点师、西式面点师的职业技能等级证书或国家职业资格证书的得1分； 本项最高得7分。 (须提供相关证书扫描件、人社部网或人社省网查询截图并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分)	0-7	7.0	0.0	3.0
4	商务	项目组成员：投标人拟投入本项目的厨师长： 1、具有中式烹调高级技师（一级）得3分； 2、具有高级健康管理师（三级）得2分； 3、具有烹饪、餐饮、酒店等专业毕业的中专中技及以上学历的得1分； 4、具有中式面点师、西式面点师的职业技能等级证书或国家职业资格证书的得1分； 本项最高得7分。 (须提供相关证书扫描件、人社部网或人社省网查询截图并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分)	0-7	7.0	2.0	2.0
5	商务	项目组成员：投标人拟投入本项目的厨师：具有技师及以上中式烹调师证（二级的），每提供1人得2.5分，本项最高得5分。 (须提供相关证书扫描件、人社部网或人社省网查询截图并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分)	0-5	5.0	0.0	5.0
6	商务	项目组成员：投标人拟投入本项目的面点师：具有中式面点师和西式面点师证的，每提供1本证书得2.5分，本项最高得5分。 (须提供相关证书扫描件、人社部网或人社省网查询截图并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分)	0-5	5.0	2.5	0.0
7	商务	项目组成员：拟投入本项目的服务员： 1、具有市场监督管理局颁发的食品安全管理员证书的得2分； 2、具有高级餐厅服务员（三级）得3分； 本项最高得5分。 (须提供相关证书扫描件并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分)	0-5	5.0	0.0	0.0
8	商务	项目组成员：拟投入本项目的其他人员：具有高级中式烹调师（三级）及以上每提供1本得1分，本项最高得3分。 (须提供相关证书扫描件、人社部网或人社省网查询截图并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分)	0-3	3.0	0.0	0.0
9	技术	对本项目食品安全、环境卫生、综合治理、人事管理等方面制度完善情况：根据投标人是否具备完整的各项管理制度，包括卫生管理制度、食品安全管理制度、综合治理管理制度、突发事件处置制度、公众服务制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、员工考核制度、成本核算方案及应急保障方案等内容进行打分。 各项管理制度内容完整，且有详细介绍，合理且能很好地满足招标需求、措施详尽且具有操作性上午得3.0-5.0分； 各项管理制度内容均有提及，但较为简单，方案可行性一般的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	4.2	2.6	2.9

技术商务资信评分明细表

10	技术	对本项目食品安全、环境卫生、综合治理、人事管理等方面制度完善情况：根据各种卫生检查记录、员工考勤记录、食品留样记录和除四害记录等管理台账的建立与管理全面性、科学性和可行性等内容进行打分。 方案内容完整详细，合理且能很好地满足招标需求，措施详尽且具有操作性的得3.0-5.0分； 方案合理，但内容有欠缺，无法保障项目服务质量的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	4.1	3.0	3.0
11	技术	菜谱及营养配比：投标人按招标文件要求和标准，提供一份四季食谱，列出早中晚菜肴品种并作营养配比说明。根据菜肴营养合理、品种多样、荤素搭配等情况进行打分。 菜肴营养合理、品种多样、口味、荤素搭配合理的得3.0-6.0分； 所列菜谱菜肴营养较合理、品种较多样、口味、荤素搭配较一般的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-6	4.5	3.5	3.6
12	技术	服务方案：根据投标人针对本项目提供的主要服务思路是否明确、有针对性，方法的科学性、可操作性及服务方案内容是否齐全、表述准确、条理清晰程度等方面进行打分。 服务方案内容全面，思路明确，方法合理可行能有效保障并有针对性的得3.0-5.0分； 服务方案内容简单，内容不完整但基本能保障的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	4.1	2.6	2.9
13	技术	服务承诺：针对本项目服务质量、要求等相关承诺和支持力度等情况进行打分。 服务承诺全面、后续保障措施合理有效的得3.0-5.0分； 服务承诺阐述较详尽，后续保障措施有欠缺的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	4.1	2.5	3.1
14	技术	质量管控：根据投标人提供的质量保证措施，包括菜谱的品种，菜谱的质量保证，食材料的使用量控制等内容进行打分。 质控措施全面，合理可行，能有效保障并有针对性的得3.0-5.0分； 措施简单，内容不完整但基本能保障的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	4.2	2.5	3.1
15	技术	应急预案：针对后续实际项目服务过程中可能遇到的紧急事件、异常处理等应急预案和对应的解决措施情况进行打分。 提出的应急措施科学可行的得3.0-5.0分； 提出的应急措施缺乏针对性和有效性的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	4.2	2.6	3.2
16	技术	培训方案：投标人对投入本项目的工作人员，制定专业的技术培训。根据提供的培训方案是否专业全面、培训计划是否切实可行进行打分。 培训方案全面，安排合理的得3.0-5.0分； 培训方案简单片面、缺乏合理性的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	4.2	2.5	3.2
合计			0-80	72.6	26.3	35.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：路桥区政府商城办公区食堂劳务外包项目（tzya2025-1q45）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市凯悦餐饮管理有限公司	台州市膳至康餐饮管理服务 有限公司	台州市鸿悦餐饮有限公司
1	商务	企业实力：投标人具有中国国家认证认可监督管理委员会颁发且有效期内的：食品安全管理体系认证得2分、质量管理体系认证得1分、环境管理体系认证得1分、职业健康安全管理体系认证得1分，本项最高得5分。 （须提供相关证书扫描件并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供的不得分）	0-5	5.0	0.0	0.0
2	商务	承接经验：投标人自2022年1月1日以来（以合同签订时间为准），承接过类似项目的，每提供1个合同得0.5分，本项最高得2分。 （须提供有效的完整合同扫描件并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供的不得分）	0-2	2.0	0.0	0.0
3	商务	项目组成员：投标人拟投入本项目的项目经理： 1、具有高级餐厅服务员（三级）得3分； 2、具有公共营养师证书的得2分； 3、具有烹饪、餐饮、酒店等专业毕业的中专中技及以上学历的得1分； 4、具有中式面点师、西式面点师的职业技能等级证书或国家职业资格证书的得1分； 本项最高得7分。 （须提供相关证书扫描件、人社部网或人社省网查询截图并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分）	0-7	7.0	0.0	3.0
4	商务	项目组成员：投标人拟投入本项目的厨师长： 1、具有中式烹调高级技师（一级）得3分； 2、具有高级健康管理师（三级）得2分； 3、具有烹饪、餐饮、酒店等专业毕业的中专中技及以上学历的得1分； 4、具有中式面点师、西式面点师的职业技能等级证书或国家职业资格证书的得1分； 本项最高得7分。 （须提供相关证书扫描件、人社部网或人社省网查询截图并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分）	0-7	7.0	2.0	2.0
5	商务	项目组成员：投标人拟投入本项目的厨师：具有技师及以上中式烹调师证（二级）的，每提供1人得2.5分，本项最高得5分。 （须提供相关证书扫描件、人社部网或人社省网查询截图并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分）	0-5	5.0	0.0	5.0
6	商务	项目组成员：投标人拟投入本项目的面点师：具有中式面点师和西式面点师证的，每提供1本证书得2.5分，本项最高得5分。 （须提供相关证书扫描件、人社部网或人社省网查询截图并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分）	0-5	5.0	2.5	0.0
7	商务	项目组成员：拟投入本项目的服务员： 1、具有市场监督管理局颁发的食品安全管理员证书的得2分； 2、具有高级餐厅服务员（三级）得3分； 本项最高得5分。 （须提供相关证书扫描件并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分）	0-5	5.0	0.0	0.0
8	商务	项目组成员：拟投入本项目的其他人员：具有高级中式烹调师（三级）及以上每提供1本得1分，本项最高得3分。 （须提供相关证书扫描件、人社部网或人社省网查询截图并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分）	0-3	3.0	0.0	0.0
9	技术	对本项目食品安全、环境卫生、综合治理、人事管理等方面制度完善情况：根据投标人是否具备完整的各项管理制度，包括卫生管理制度、食品安全管理制度、综合治理管理制度、突发事件处置制度、公众服务制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、员工考核制度、成本核算方案及应急保障方案等内容进行打分。 各项管理制度内容完整，且有详细介绍，合理且能很好地满足招标需求、措施详尽且具有操作性上午得3.0-5.0分； 各项管理制度内容均有提及，但较为简单，方案可行性一般的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	4.0	2.0	3.0

技术商务资信评分明细表

10	技术	对本项目食品安全、环境卫生、综合治理、人事管理等方面制度完善情况：根据各种卫生检查记录、员工考勤记录、食品留样记录和除四害记录等管理台账的建立与管理全面性、科学性和可行性等内容进行打分。 方案内容完整详细，合理且能很好地满足招标需求，措施详尽且具有操作性的得3.0-5.0分； 方案合理，但内容有欠缺，无法保障项目服务质量的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	4.5	2.0	3.0
11	技术	菜谱及营养配比：投标人按招标文件要求和标准，提供一份四季食谱，列出早中晚菜肴品种并作营养配比说明。根据菜肴营养合理、品种多样、荤素搭配等情况进行打分。 菜肴营养合理、品种多样、口味、荤素搭配合理的得3.0-6.0分； 所列菜谱菜肴营养较合理、品种较多样、口味、荤素搭配较一般的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-6	5.0	2.5	3.5
12	技术	服务方案：根据投标人针对本项目提供的主要服务思路是否明确、有针对性，方法的科学性、可操作性及服务方案内容是否齐全、表述准确、条理清晰程度等方面进行打分。 服务方案内容全面，思路明确，方法合理可行能有效保障并有针对性的得3.0-5.0分； 服务方案内容简单，内容不完整但基本能保障的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	4.0	2.0	3.0
13	技术	服务承诺：针对本项目服务质量、要求等相关承诺和支持力度等情况进行打分。 服务承诺全面、后续保障措施合理有效的得3.0-5.0分； 服务承诺阐述较详尽，后续保障措施有欠缺的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	4.0	2.0	3.0
14	技术	质量管控：根据投标人提供的质量保证措施，包括菜谱的品种，菜谱的质量保证，食材料的使用量控制等内容进行打分。 质控措施全面，合理可行，能有效保障并有针对性的得3.0-5.0分； 措施简单，内容不完整但基本能保障的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	4.5	2.0	3.0
15	技术	应急预案：针对后续实际项目服务过程中可能遇到的紧急事件、异常处理等应急预案和对应的解决措施情况进行打分。 提出的应急措施科学可行的得3.0-5.0分； 提出的应急措施缺乏针对性和有效性的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	4.0	2.0	3.0
16	技术	培训方案：投标人对投入本项目的工作人员，制定专业的技术培训。根据提供的培训方案是否专业全面、培训计划是否切实可行进行打分。 培训方案全面，安排合理的得3.0-5.0分； 培训方案简单片面、缺乏合理性的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	4.0	2.0	3.0
合计			0-80	73.0	21.0	34.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：路桥区政府商城办公区食堂劳务外包项目（tzya2025-1q45）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市凯悦餐饮管理有限公司	台州市膳至康餐饮管理服务 有限公司	台州市鸿悦餐饮有限公司
1	商务	企业实力：投标人具有中国国家认证认可监督管理委员会颁发且有效期内的：食品安全管理体系认证得2分、质量管理体系认证得1分、环境管理体系认证得1分、职业健康安全管理体系认证得1分，本项最高得5分。 （须提供相关证书扫描件并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供的不得分）	0-5	5.0	0.0	0.0
2	商务	承接经验：投标人自2022年1月1日以来（以合同签订时间为准），承接过类似项目的，每提供1个合同得0.5分，本项最高得2分。 （须提供有效的完整合同扫描件并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供的不得分）	0-2	2.0	0.0	0.0
3	商务	项目组成员：投标人拟投入本项目的项目经理： 1、具有高级餐厅服务员（三级）得3分； 2、具有公共营养师证书的得2分； 3、具有烹饪、餐饮、酒店等专业毕业的中专中技及以上学历的得1分； 4、具有中式面点师、西式面点师的职业技能等级证书或国家职业资格证书的得1分； 本项最高得7分。 （须提供相关证书扫描件、人社部网或人社省网查询截图并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分）	0-7	7.0	0.0	3.0
4	商务	项目组成员：投标人拟投入本项目的厨师长： 1、具有中式烹调高级技师（一级）得3分； 2、具有高级健康管理师（三级）得2分； 3、具有烹饪、餐饮、酒店等专业毕业的中专中技及以上学历的得1分； 4、具有中式面点师、西式面点师的职业技能等级证书或国家职业资格证书的得1分； 本项最高得7分。 （须提供相关证书扫描件、人社部网或人社省网查询截图并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分）	0-7	7.0	2.0	2.0
5	商务	项目组成员：投标人拟投入本项目的厨师：具有技师及以上中式烹调师证（二级）的，每提供1人得2.5分，本项最高得5分。 （须提供相关证书扫描件、人社部网或人社省网查询截图并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分）	0-5	5.0	0.0	5.0
6	商务	项目组成员：投标人拟投入本项目的面点师：具有中式面点师和西式面点师证的，每提供1本证书得2.5分，本项最高得5分。 （须提供相关证书扫描件、人社部网或人社省网查询截图并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分）	0-5	5.0	2.5	0.0
7	商务	项目组成员：拟投入本项目的服务员： 1、具有市场监督管理局颁发的食品安全管理员证书的得2分； 2、具有高级餐厅服务员（三级）得3分； 本项最高得5分。 （须提供相关证书扫描件并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分）	0-5	5.0	0.0	0.0
8	商务	项目组成员：拟投入本项目的其他人员：具有高级中式烹调师（三级）及以上每提供1本得1分，本项最高得3分。 （须提供相关证书扫描件、人社部网或人社省网查询截图并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分）	0-3	3.0	0.0	0.0
9	技术	对本项目食品安全、环境卫生、综合治理、人事管理等方面制度完善情况：根据投标人是否具备完整的各项管理制度，包括卫生管理制度、食品安全管理制度、综合治理管理制度、突发事件处置制度、公众服务制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、员工考核制度、成本核算方案及应急保障方案等内容进行打分。 各项管理制度内容完整，且有详细介绍，合理且能很好地满足招标需求、措施详尽且具有操作性上午得3.0-5.0分； 各项管理制度内容均有提及，但较为简单，方案可行性一般的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	4.2	2.6	3.2

技术商务资信评分明细表

10	技术	对本项目食品安全、环境卫生、综合治理、人事管理等方面制度完善情况：根据各种卫生检查记录、员工考勤记录、食品留样记录和除四害记录等管理台账的建立与管理全面性、科学性和可行性等内容进行打分。 方案内容完整详细，合理且能很好地满足招标需求，措施详尽且具有操作性的得3.0-5.0分； 方案合理，但内容有欠缺，无法保障项目服务质量的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	4.1	2.5	3.4
11	技术	菜谱及营养配比：投标人按招标文件要求和标准，提供一份四季食谱，列出早中晚菜肴品种并作营养配比说明。根据菜肴营养合理、品种多样、荤素搭配等情况进行打分。 菜肴营养合理、品种多样、口味、荤素搭配合理的得3.0-6.0分； 所列菜谱菜肴营养较合理、品种较多样、口味、荤素搭配较一般的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-6	5.0	4.1	4.7
12	技术	服务方案：根据投标人针对本项目提供的主要服务思路是否明确、有针对性，方法的科学性、可操作性及服务方案内容是否齐全、表述准确、条理清晰程度等方面进行打分。 服务方案内容全面，思路明确，方法合理可行能有效保障并有针对性的得3.0-5.0分； 服务方案内容简单，内容不完整但基本能保障的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	4.0	2.8	3.3
13	技术	服务承诺：针对本项目服务质量、要求等相关承诺和支持力度等情况进行打分。 服务承诺全面、后续保障措施合理有效的得3.0-5.0分； 服务承诺阐述较详尽，后续保障措施有欠缺的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	4.1	2.9	3.5
14	技术	质量管控：根据投标人提供的质量保证措施，包括菜谱的品种，菜谱的质量保证，食材料的使用量控制等内容进行打分。 质控措施全面，合理可行，能有效保障并有针对性的得3.0-5.0分； 措施简单，内容不完整但基本能保障的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	4.3	2.8	3.3
15	技术	应急预案：针对后续实际项目服务过程中可能遇到的紧急事件、异常处理等应急预案和对应的解决措施情况进行打分。 提出的应急措施科学可行的得3.0-5.0分； 提出的应急措施缺乏针对性和有效性的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	4.0	2.3	3.6
16	技术	培训方案：投标人对投入本项目的工作人员，制定专业的技术培训。根据提供的培训方案是否专业全面、培训计划是否切实可行进行打分。 培训方案全面，安排合理的得3.0-5.0分； 培训方案简单片面、缺乏合理性的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	3.9	2.0	3.7
合计			0-80	72.6	26.5	38.7

专家（签名）：