

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：杜桥镇2025年镇机关食堂对外承包（TZMC-202531）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市锦雅餐饮管理有限公司	杭州多宝阁餐饮管理有限公司	台州市和悦生活餐饮企业管理有限公司	临海市上丰餐饮管理有限公司	台州市椒江广富餐饮管理有限公司	台州市安骏餐饮管理服务有限公司
1	商务	投标人经营情况 根据投标人企业经营情况、专业能力等由评标委员会综合评分。	0-3	2.2	2.5	2.5	2.2	1.5	2.3
2.1	技术	质量控制方案： 根据各投标人食品质量控制方案进行评分；（0-3分） 根据各投标人服务质量控制方案进行评分。（0-3分）	0-6	4.2	4.5	4.5	4.2	3.5	4.2
2.2.1	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ①根据个人卫生要求情况进行评分；（0-3分）	0-3	2.2	2.5	2.5	2.2	1.5	2.3
2.2.2	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ②根据烹调加工卫生方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.2	2.5	2.5	2.2	1.5	2.3
2.2.3	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ③根据各投标人餐厅环境管理方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.2	2.5	2.5	2.2	1.5	2.3
2.2.4	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ④根据餐具洗刷消毒卫生方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.2	2.5	2.5	2.2	1.5	2.3
2.2.5	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ⑤根据各投标人食品保存管理方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.2	2.5	2.5	2.2	1.5	2.3
2.3	技术	根据供应商提供的内部管理制度进行评分；（0-5分） 根据仓库管理方案进行评分；（0-5分） 根据供应商提供的人员服务规范进行评分；（0-5分）	0-15	12.0	13.0	13.0	12.0	10.0	12.0
3	技术	保障措施 重大活动、突发事件的保障措施： 遇有重大活动或突发事件，如何及时组织力量做好各项工作，根据投标人制定的各类事件处理方案的合理性、科学性进行综合评分。（0-3分）	0-3	2.2	2.5	2.5	2.2	1.5	2.3
4.1	技术	按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 1、根据菜肴营养搭配情况进行评分；（0-3分）	0-3	2.2	2.5	2.5	2.2	1.5	2.3

技术商务资信评分明细表

4.2	技术	按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 2、根据菜肴品种进行评分；（0-3分）	0-3	2.2	2.5	2.5	2.2	1.5	2.3
4.3	技术	按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 3、根据菜肴荤素搭配情况进行评分；（0-3分）	0-3	2.2	2.5	2.5	2.2	1.5	2.3
4.4	技术	按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 4、应急处理：出现特殊、紧急情况的处理措施（如临时加菜、非工作日的加班等特殊情况的加班处理）进行评分。（0-3分）	0-3	2.2	2.5	2.5	2.2	1.5	2.3
5.1	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 1、厨师长具有高级技师（国家职业资格一级）厨师证的得3分，具有技师（国家职业资格二级）厨师证的得2分，具有高级（国家职业资格三级）厨师证的得1分。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	1.0	0.0
5.2	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 2、项目实施人员中（含厨师长）具有高级餐饮职业经理人证的得3分；	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	0.0	3.0
5.3	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 3、项目实施人员中（含厨师长）具有食品安全管理员证的得3分；	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	0.0	3.0
5.4	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 4、项目实施人员中（含厨师长）具有营养师证的得3分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	0.0	3.0
5.5	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 5、项目实施人员中（含厨师长）具有面点师证的得3分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
6	商务	服务评价 投标人提供近三年（2021年1月1日至至今）服务单位的业主评价，评价好及以上的每个得2分，最高得6分。（评价表须加盖业主单位公章，投标文件中须提供评价表原件彩色清晰扫描件，否则不得分。）	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	0.0	6.0
7	商务	食堂经营业绩 投标人自2021年1月1日（以合同签订时间为准，无法体现时间的，不得分）以来承包的类似业绩项目，提供一个得0.5分，最高得2分。 （投标文件中附相关合同原件彩色清晰扫描件，否则不得分。）	0-2	1.5	2.0	2.0	2.0	1.0	2.0
8	商务	经营状况 根据投标人目前正在服务的食堂场所服务情况进行打分（提供食堂现场照相、卫生情况等方面的材料）	0-3	2.2	2.3	2.3	2.2	2.0	2.2
合计			0-80	62.1	70.3	70.3	65.6	37.0	63.7

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：杜桥镇2025年镇机关食堂对外承包（TZMC-202531）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市锦雅餐饮管理有限公司	杭州多宝阁餐饮管理有限公司	台州市和悦生活餐饮企业管理有限公司	临海市上丰餐饮管理有限公司	台州市椒江广富餐饮管理有限公司	台州市安骏餐饮管理服务有限公司
1	商务	投标人经营情况 根据投标人企业经营情况、专业能力等由评标委员会综合评分。	0-3	2.3	2.8	2.7	2.8	2.3	2.5
2.1	技术	质量控制方案： 根据各投标人食品质量控制方案进行评分；（0-3分） 根据各投标人服务质量控制方案进行评分。（0-3分）	0-6	5.2	5.6	5.4	5.2	4.5	5.3
2.2.1	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ①根据个人卫生要求情况进行评分；（0-3分）	0-3	2.3	2.7	2.6	2.6	2.2	2.6
2.2.2	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ②根据烹调加工卫生方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.2	2.8	2.6	2.5	2.1	2.5
2.2.3	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ③根据各投标人餐厅环境管理方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.5	2.8	2.5	2.6	2.1	2.6
2.2.4	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ④根据餐具洗刷消毒卫生方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.6	2.8	2.6	2.5	2.1	2.5
2.2.5	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ⑤根据各投标人食品保存管理方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.5	2.8	2.6	2.6	2.1	2.5
2.3	技术	根据供应商提供的内部管理制度进行评分；（0-5分） 根据仓库管理方案进行评分；（0-5分） 根据供应商提供的人员服务规范进行评分；（0-5分）	0-15	13.0	14.6	14.3	14.2	12.2	14.1
3	技术	保障措施 重大活动、突发事件的保障措施： 遇有重大活动或突发事件，如何及时组织力量做好各项工作，根据投标人制定的各类事件处理方案的合理性、科学性进行综合评分。（0-3分）	0-3	2.3	2.6	2.6	2.5	2.5	2.6
4.1	技术	按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 1、根据菜肴营养搭配情况进行评分；（0-3分）	0-3	2.2	2.8	2.5	2.8	2.3	2.5
4.2	技术	按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 2、根据菜肴品种进行评分；（0-3分）	0-3	2.3	2.8	2.5	2.6	2.4	2.5

技术商务资信评分明细表

4.3	技术	按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 3、根据菜肴荤素搭配情况进行评分；（0-3分）	0-3	2.4	2.8	2.6	2.7	2.6	2.6
4.4	技术	按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 4、应急处理：出现特殊、紧急情况的处理措施（如临时加菜、非工作日的加班等特殊情况的加班处理）进行评分。（0-3分）	0-3	2.4	2.8	2.6	2.6	2.5	2.6
5.1	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 1、厨师长具有高级技师（国家职业资格一级）厨师证的得3分，具有技师（国家职业资格二级）厨师证的得2分，具有高级（国家职业资格三级）厨师证的得1分。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	1.0	0.0
5.2	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 2、项目实施人员中（含厨师长）具有高级餐饮职业经理人证的得3分；	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	0.0	3.0
5.3	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 3、项目实施人员中（含厨师长）具有食品安全管理员证的得3分；	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	0.0	3.0
5.4	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 4、项目实施人员中（含厨师长）具有营养师证的得3分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	0.0	3.0
5.5	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 5、项目实施人员中（含厨师长）具有面点师证的得3分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
6	商务	服务评价 投标人提供近三年（2021年1月1日至至今）服务单位的业主评价，评价好及以上的每个得2分，最高得6分。（评价表须加盖业主单位公章，投标文件中须提供评价表原件彩色清晰扫描件，否则不得分。）	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	0.0	6.0
7	商务	食堂经营业绩 投标人自2021年1月1日（以合同签订时间为准，无法体现时间的，不得分）以来承包的类似业绩项目，提供一个得0.5分，最高得2分。 （投标文件中附相关合同原件彩色清晰扫描件，否则不得分。）	0-2	1.5	2.0	2.0	2.0	1.0	2.0
8	商务	经营状况 根据投标人目前正在服务的食堂场所服务情况进行打分（提供食堂现场照相、卫生情况等方面的材料）	0-3	1.8	2.6	2.5	2.2	2.2	2.4
合计			0-80	65.5	76.3	73.6	73.4	49.1	69.8

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：杜桥镇2025年镇机关食堂对外承包（TZMC-202531）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市锦雅餐饮管理有限公司	杭州多宝阁餐饮管理有限公司	台州市和悦生活餐饮企业管理有限公司	临海市上丰餐饮管理有限公司	台州市椒江广富餐饮管理有限公司	台州市安骏餐饮管理服务有限公司
1	商务	投标人经营情况 根据投标人企业经营情况、专业能力等由评标委员会综合评分。	0-3	2.5	3.0	2.5	2.5	2.0	2.5
2.1	技术	质量控制方案： 根据各投标人食品质量控制方案进行评分；（0-3分） 根据各投标人服务质量控制方案进行评分。（0-3分）	0-6	4.5	5.5	4.5	4.5	4.0	4.5
2.2.1	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ①根据个人卫生要求情况进行评分；（0-3分）	0-3	2.0	2.5	2.0	2.0	2.0	2.5
2.2.2	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ②根据烹调加工卫生方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.0	2.5	2.5	2.0	1.5	2.0
2.2.3	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ③根据各投标人餐厅环境管理方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.0	2.5	2.0	2.0	2.0	2.5
2.2.4	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ④根据餐具洗刷消毒卫生方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.0	3.0	2.0	2.5	2.0	2.5
2.2.5	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ⑤根据各投标人食品保存管理方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.0	2.5	2.5	2.5	1.5	2.5
2.3	技术	根据供应商提供的内部管理制度进行评分；（0-5分） 根据仓库管理方案进行评分；（0-5分） 根据供应商提供的人员服务规范进行评分；（0-5分）	0-15	2.0	2.5	2.0	2.5	1.5	2.0
3	技术	保障措施 重大活动、突发事件的保障措施： 遇有重大活动或突发事件，如何及时组织力量做好各项工作，根据投标人制定的各类事件处理方案的合理性、科学性进行综合评分。（0-3分）	0-3	2.0	2.5	2.0	2.0	2.0	2.5
4.1	技术	按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 1、根据菜肴营养搭配情况进行评分；（0-3分）	0-3	2.0	2.5	2.0	2.0	2.0	2.5
4.2	技术	按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 2、根据菜肴品种进行评分；（0-3分）	0-3	2.0	2.5	2.0	2.0	2.0	2.5

技术商务资信评分明细表

4.3	技术	按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 3、根据菜肴荤素搭配情况进行评分；（0-3分）	0-3	2.0	2.5	2.0	2.5	2.5	2.5
4.4	技术	按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 4、应急处理：出现特殊、紧急情况的处理措施（如临时加菜、非工作日的加班等特殊情况的加班处理）进行评分。（0-3分）	0-3	2.0	2.5	2.0	2.5	2.0	2.0
5.1	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 1、厨师长具有高级技师（国家职业资格一级）厨师证的得3分，具有技师（国家职业资格二级）厨师证的得2分，具有高级（国家职业资格三级）厨师证的得1分。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	1.0	0.0
5.2	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 2、项目实施人员中（含厨师长）具有高级餐饮职业经理人证的得3分；	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	0.0	3.0
5.3	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 3、项目实施人员中（含厨师长）具有食品安全管理员证的得3分；	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	0.0	3.0
5.4	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 4、项目实施人员中（含厨师长）具有营养师证的得3分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	0.0	3.0
5.5	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 5、项目实施人员中（含厨师长）具有面点师证的得3分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
6	商务	服务评价 投标人提供近三年（2021年1月1日至至今）服务单位的业主评价，评价好及以上的每个得2分，最高得6分。（评价表须加盖业主单位公章，投标文件中须提供评价表原件彩色清晰扫描件，否则不得分。）	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	0.0	6.0
7	商务	食堂经营业绩 投标人自2021年1月1日（以合同签订时间为准，无法体现时间的，不得分）以来承包的类似业绩项目，提供一个得0.5分，最高得2分。 （投标文件中附相关合同原件彩色清晰扫描件，否则不得分。）	0-2	1.5	2.0	2.0	2.0	1.0	2.0
8	商务	经营状况 根据投标人目前正在服务的食堂场所服务情况进行打分（提供食堂现场照相、卫生情况等方面的材料）	0-3	2.0	3.0	2.5	2.5	2.0	2.5
合计			0-80	50.5	62.5	55.5	57.0	34.0	55.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：杜桥镇2025年镇机关食堂对外承包（TZMC-202531）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市锦雅餐饮管理有限公司	杭州多宝阁餐饮管理有限公司	台州市和悦生活餐饮企业管理有限公司	临海市上丰餐饮管理有限公司	台州市椒江广富餐饮管理有限公司	台州市安骏餐饮管理服务有限公司
1	商务	投标人经营情况 根据投标人企业经营情况、专业能力等由评标委员会综合评分。	0-3	2.0	2.0	2.5	2.0	2.0	2.5
2.1	技术	质量控制方案： 根据各投标人食品质量控制方案进行评分；（0-3分） 根据各投标人服务质量控制方案进行评分。（0-3分）	0-6	4.0	5.0	5.0	4.6	4.0	5.0
2.2.1	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ①根据个人卫生要求情况进行评分；（0-3分）	0-3	2.5	2.0	2.0	2.0	2.0	2.8
2.2.2	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ②根据烹调加工卫生方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.5	2.3	2.5	2.5	2.0	2.5
2.2.3	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ③根据各投标人餐厅环境管理方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.5	2.5	2.5	2.5	2.0	2.5
2.2.4	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ④根据餐具洗刷消毒卫生方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.5	2.5	2.5	2.5	2.0	2.8
2.2.5	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ⑤根据各投标人食品保存管理方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.2	2.5	2.5	2.5	2.0	2.5
2.3	技术	根据供应商提供的内部管理制度进行评分；（0-5分） 根据仓库管理方案进行评分；（0-5分） 根据供应商提供的人员服务规范进行评分；（0-5分）	0-15	12.5	12.0	13.0	12.5	12.0	13.5
3	技术	保障措施 重大活动、突发事件的保障措施： 遇有重大活动或突发事件，如何及时组织力量做好各项工作，根据投标人制定的各类事件处理方案的合理性、科学性进行综合评分。（0-3分）	0-3	2.0	2.0	2.5	2.0	2.0	2.5
4.1	技术	按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 1、根据菜肴营养搭配情况进行评分；（0-3分）	0-3	2.0	2.0	2.5	2.0	2.0	2.0
4.2	技术	按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 2、根据菜肴品种进行评分；（0-3分）	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.5

技术商务资信评分明细表

4.3	技术	按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 3、根据菜肴荤素搭配情况进行评分；（0-3分）	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
4.4	技术	按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 4、应急处理：出现特殊、紧急情况的处理措施（如临时加菜、非工作日的加班等特殊情况的加班处理）进行评分。（0-3分）	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
5.1	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 1、厨师长具有高级技师（国家职业资格一级）厨师证的得3分，具有技师（国家职业资格二级）厨师证的得2分，具有高级（国家职业资格三级）厨师证的得1分。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	1.0	0.0
5.2	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 2、项目实施人员中（含厨师长）具有高级餐饮职业经理人证的得3分；	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	0.0	3.0
5.3	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 3、项目实施人员中（含厨师长）具有食品安全管理员证的得3分；	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	0.0	3.0
5.4	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 4、项目实施人员中（含厨师长）具有营养师证的得3分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	0.0	3.0
5.5	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 5、项目实施人员中（含厨师长）具有面点师证的得3分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
6	商务	服务评价 投标人提供近三年（2021年1月1日至至今）服务单位的业主评价，评价好及以上的每个得2分，最高得6分。（评价表须加盖业主单位公章，投标文件中须提供评价表原件彩色清晰扫描件，否则不得分。）	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	0.0	6.0
7	商务	食堂经营业绩 投标人自2021年1月1日（以合同签订时间为准，无法体现时间的，不得分）以来承包的类似业绩项目，提供一个得0.5分，最高得2分。 （投标文件中附相关合同原件彩色清晰扫描件，否则不得分。）	0-2	1.5	2.0	2.0	2.0	1.0	2.0
8	商务	经营状况 根据投标人目前正在服务的食堂场所服务情况进行打分（提供食堂现场照相、卫生情况等方面的材料）	0-3	2.5	2.0	2.5	2.5	2.0	2.5
合计			0-80	62.7	65.8	69.0	66.6	45.0	67.6

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：杜桥镇2025年镇机关食堂对外承包（TZMC-202531）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市锦雅餐饮管理有限公司	杭州多宝阁餐饮管理有限公司	台州市和悦生活餐饮企业管理有限公司	临海市上丰餐饮管理有限公司	台州市椒江广富餐饮管理有限公司	台州市安骏餐饮管理服务有限公司
1	商务	投标人经营情况 根据投标人企业经营情况、专业能力等由评标委员会综合评分。	0-3	2.5	3.0	3.0	3.0	2.5	3.0
2.1	技术	质量控制方案： 根据各投标人食品质量控制方案进行评分；（0-3分） 根据各投标人服务质量控制方案进行评分。（0-3分）	0-6	4.0	5.0	5.0	5.0	4.0	5.0
2.2.1	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ①根据个人卫生要求情况进行评分；（0-3分）	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
2.2.2	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ②根据烹调加工卫生方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3.0
2.2.3	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ③根据各投标人餐厅环境管理方案进行评分；（0-3分）	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
2.2.4	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ④根据餐具洗刷消毒卫生方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.0	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
2.2.5	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ⑤根据各投标人食品保存管理方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
2.3	技术	根据供应商提供的内部管理制度进行评分；（0-5分） 根据仓库管理方案进行评分；（0-5分） 根据供应商提供的人员服务规范进行评分；（0-5分）	0-15	11.0	12.0	13.0	12.0	12.0	13.0
3	技术	保障措施 重大活动、突发事件的保障措施： 遇有重大活动或突发事件，如何及时组织力量做好各项工作，根据投标人制定的各类事件处理方案的合理性、科学性进行综合评分。（0-3分）	0-3	2.5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
4.1	技术	按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 1、根据菜肴营养搭配情况进行评分；（0-3分）	0-3	2.5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
4.2	技术	按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 2、根据菜肴品种进行评分；（0-3分）	0-3	2.5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

4.3	技术	按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 3、根据菜肴荤素搭配情况进行评分；（0-3分）	0-3	2.5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
4.4	技术	按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 4、应急处理：出现特殊、紧急情况的处理措施（如临时加菜、非工作日的加班等特殊情况的加班处理）进行评分。（0-3分）	0-3	2.5	3.0	3.0	2.5	2.5	3.0
5.1	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 1、厨师长具有高级技师（国家职业资格一级）厨师证的得3分，具有技师（国家职业资格二级）厨师证的得2分，具有高级（国家职业资格三级）厨师证的得1分。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	1.0	0.0
5.2	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 2、项目实施人员中（含厨师长）具有高级餐饮职业经理人证的得3分；	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	0.0	3.0
5.3	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 3、项目实施人员中（含厨师长）具有食品安全管理员证的得3分；	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	0.0	3.0
5.4	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 4、项目实施人员中（含厨师长）具有营养师证的得3分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	0.0	3.0
5.5	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 5、项目实施人员中（含厨师长）具有面点师证的得3分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
6	商务	服务评价 投标人提供近三年（2021年1月1日至至今）服务单位的业主评价，评价好及以上的每个得2分，最高得6分。（评价表须加盖业主单位公章，投标文件中须提供评价表原件彩色清晰扫描件，否则不得分。）	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	0.0	6.0
7	商务	食堂经营业绩 投标人自2021年1月1日（以合同签订时间为准，无法体现时间的，不得分）以来承包的类似业绩项目，提供一个得0.5分，最高得2分。 （投标文件中附相关合同原件彩色清晰扫描件，否则不得分。）	0-2	1.5	2.0	2.0	2.0	1.0	2.0
8	商务	经营状况 根据投标人目前正在服务的食堂场所服务情况进行打分（提供食堂现场照相、卫生情况等方面的材料）	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
合计			0-80	65.5	75.0	76.0	74.5	55.0	73.5

专家（签名）：