

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：青田县江南实验学校2025学年-2026学年食堂劳务及后勤劳务外包项目（QTFCG2025-086）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	青田县青源商贸有限公司	青田每一天餐饮管理有限公司	青田百胜后勤管理有限公司
1	商务	类似业绩： 供应商2022年以来（以合同签订时间为准）类似项目业绩具有食堂及后勤劳务服务为一体的每个得1分，只有食堂或后勤劳务的类似项目业绩每个得0.5分，此项最高可得1分。 响应文件内须同时提供合同、中标通知书、业主情况证明（业主情况证明指经营期间没有发生安全事故和被甲方提前解除合同的情况、合同服务时间等证明）原件的扫描件，上述资料缺一不可，否则不得分。	0-1	0.0	0.0	1.0
2	商务	认证证书： 供应商具有有效期内质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，每个得1分，具有有效期内食品安全管理体系认证证书得2分。此项最高得5分。 响应文件内须同时提供证书扫描件，国家认证认可监督管理委员会 http://www.cnca.gov.cn 查询截图，否则不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0
3	商务	人员证书： 1、拟投入本项目的人员中具有有效期内的特种设备（电梯安全管理）安全管理员证书的得1分； 2、拟投入本项目的人员中具有电工证的得1分； 3、拟投入本项目的人员中具有“公共营养师”职业技能证书的得1分， 4、拟投入本项目的人员中具有“营养配餐员”职业技能证书的得1分。 5、拟投入本项目的人员中具有四级（含）以上计算机操作员证书的得1分。 6、拟投入本项目的人员中具有四级（含）以上农产品食品检验员证书的得1分。 7、投标人自有农药残留量检测类设备的得1分。 响应文件内须提供证件原件的扫描件，浙江省职业能力建设网： http://rlsbt.zj.gov.cn 查询截图，否则不得分否则不得分。	0-7	1.0	1.0	6.0
4.1	商务	拟投入项目理由公司法定代表人直接担任的得5分。 投标人需保证：项目中标后项目经理需保证工作日全天在校。中标后若更换项目经理，或采购人对项目经理的工作不满意的，采购人可单方面终止合同，没收保证金，并向中标人追偿一切损失。	0-5	5.0	5.0	5.0
4.2	商务	拟投入项目经理具有高中/中专学历的得1分，大专及以上学历的得2分。 响应文件内须提供证书原件的扫描件，否则不得分。	0-2	0.0	1.0	2.0
4.3	商务	拟投入项目经理具有企业人力资源管理师证的得2分。 响应文件内须提供证件原件的扫描件，浙江省职业能力建设网： http://rlsbt.zj.gov.cn 查询截图，否则不得分。	0-2	0.0	0.0	2.0
5	商务	厨师及面点师： 拟投入面点师具有四级及以上“中式面点师”证书的得2分，同时具有四级及以上中式烹调师证书的得3分。 拟投入的厨师具有职业技能等级四级及以上/中级工“中式烹调师”证书每人得3分，最高得12分。 响应文件内须提供证件原件的扫描件，浙江省职业能力建设网： http://rlsbt.zj.gov.cn 查询截图，否则不得分。	0-15	14.0	14.0	15.0
6	技术	人员配备： 评审小组根据供应商的人员配备方案（包括人员素质、年龄、经验，以及人员安排）明确性、针对性、计划安排的科学合理可行性等因素进行评审，可提供利于评审的人员证件供评审小组参考。由评委横向比较打分，分别给予。（0分，1分，2分，3分，4分）。	0-4	3.0	3.0	3.0
7	技术	项目实施方案： 实施方案包括项目前期准备、服务重点、实施流程等是否分析到位，根据方案的全面性、可操作性、合理性进行评审。由评委横向比较打分，分别给予：（0分，1分，2分，3分，4分）。	0-4	4.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

8	技术	管理方案： 至少包括安全、卫生、食堂厨房管理制度及人员考核制度等，评审小组根据其管理方案全面性、可行性、严谨性进行评审。由评审小组横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	3.0	3.0	4.0
9	技术	培训方案： 供应商有详细安保人员培训内容，如岗位标准、专业知识、职业道德规范；培训的方式，理论学习和实践操作，有定期培训和考试制度等进行评审：分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	3.0	3.0	3.0
10	技术	安全文明作业： 供应商有严谨的安全文明作业方案，包括对食堂安全风险的分析，对食品安全的保障措施，以及供应商在安全方面的内控机制及能力等，由由评委横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	3.0	2.0	3.0
11	技术	菜谱安排： 中晚餐：以安全为前提、以营养为原则，以本地口味为重点，根据本食堂特点安排一份一周(5天)菜谱，中晚餐品种不少于6个，每月制定不少于30个品种的月度菜谱，荤素搭配均衡。评委根据菜谱的搭配水平、花色品种结合本食堂特点，针对本项目的具体情况，提出了具体、可行、合理的中晚餐菜谱安排。 (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	3.0	3.0	3.0
12.1	技术	供应商要保障食堂员工福利待遇，提高员工素质，提升服务质量。供应商承诺将本项目食堂委托管理服务费中实际用于食堂员工的年总收入(含社保)，占合同总额的80%的得2分，对比80%每高1%的增加1分，最高可得5分。	0-5	5.0	5.0	5.0
12.2	技术	供应商针对本项目有具体的人员的工资福利保障方案，评审小组根据方案的合理性、全面性、保障性进行评审。由评审小组横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	4.0	4.0
13	技术	服务承诺： 供应商有详细的服务承诺，评审小组根据承诺是否对采购人的服务工作需求有切实可行和实际意义的，根据其承诺的可行性、合理性、便捷性进行评审。由评审小组横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	3.0	4.0
14	技术	环保措施： 供应商针对本项目有具体的环保措施，根据措施对本项目的实用性和可行性进行评审。由评审小组横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	3.0	4.0
15	技术	应急方案及合理化建议： 供应商针对本项目有具体的应急方案及合理化建议(如疫情防控等突发事件)，根据方案针对本项目的实用性和可行性进行评审。由评审小组横向比较打分，分别给予。 (0分，1分，2分，3分，4分)	0-4	3.0	3.0	3.0
16	技术	交接保障： 根据本项目实际情况和特点，保证项目开始和结束交接的顺利性和可行性，供应商须针对本项目制定应急方案及合理化建议过渡、人员维稳、安全排除等方面实施方案。评审小组根据实施方案的针对性、可行性、完整性进行综合评分。由评审小组横向比较打分，分别给予。 (0分，1分，2分，3分，4分)	0-4	3.0	3.0	3.0
17	技术	电子响应文件关联性： 根据供应商对电子响应文件中各项评分细则关联情况的精准性，由评审小组在0-1分范围内酌情打分。由评审小组横向比较打分，分别给予。 (0分，1分)	0-1	1.0	1.0	1.0
合计			0-90	63.0	66.0	80.0

专家(签名):

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：青田县江南实验学校2025学年-2026学年食堂劳务及后勤劳务外包项目（QTFSCG2025-086）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	青田县青源商贸有限公司	青田每一天餐饮管理有限公司	青田百胜后勤管理有限公司
1	商务	类似业绩： 供应商2022年以来（以合同签订时间为准）类似项目业绩具有食堂及后勤劳务服务为一体的每个得1分，只有食堂或后勤劳务的类似项目业绩每个得0.5分，此项最高可得1分。 响应文件内须同时提供合同、中标通知书、业主情况证明（业主情况证明指经营期间没有发生安全事故和被甲方提前解除合同的情况、合同服务时间等证明）原件的扫描件，上述资料缺一不可，否则不得分。	0-1	0.0	0.0	1.0
2	商务	认证证书： 供应商具有有效期内质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，每个得1分，具有有效期内食品安全管理体系认证证书得2分。此项最高得5分。 响应文件内须同时提供证书扫描件，国家认证认可监督管理委员会 http://www.cnca.gov.cn/ 查询截图，否则不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0
3	商务	人员证书： 1、拟投入本项目的人员中具有有效期内的特种设备（电梯安全管理）安全管理员证书的得1分； 2、拟投入本项目的人员中具有电工证的得1分； 3、拟投入本项目的人员中具有“公共营养师”职业技能证书的得1分， 4、拟投入本项目的人员中具有“营养配餐员”职业技能证书的得1分。 5、拟投入本项目的人员中具有四级（含）以上计算机操作员证书的得1分。 6、拟投入本项目的人员中具有四级（含）以上农产品食品检验员证书的得1分。 7、投标人自有农药残留量检测类设备的得1分。 响应文件内须提供证件原件的扫描件，浙江省职业能力建设网： http://rlsbt.zj.gov.cn 查询截图，否则不得分否则不得分。	0-7	1.0	1.0	6.0
4.1	商务	拟投入项目理由公司法定代表人直接担任的得5分。 投标人需保证：项目中标后项目经理需保证工作日全天在校。中标后若更换项目经理，或采购人对项目经理的工作不满意的，采购人可单方面终止合同，没收保证金，并向中标人追偿一切损失。	0-5	5.0	5.0	5.0
4.2	商务	拟投入项目经理具有高中/中专学历的得1分，大专及以上学历的得2分。 响应文件内须提供证书原件的扫描件，否则不得分。	0-2	0.0	1.0	2.0
4.3	商务	拟投入项目经理具有企业人力资源管理师证的得2分。 响应文件内须提供证件原件的扫描件，浙江省职业能力建设网： http://rlsbt.zj.gov.cn 查询截图，否则不得分。	0-2	0.0	0.0	2.0
5	商务	厨师及面点师： 拟投入面点师具有四级及以上“中式面点师”证书的得2分，同时具有四级及以上中式烹调师证书的得3分。 拟投入的厨师具有职业技能等级四级及以上/中级工“中式烹调师”证书每人得3分，最高得12分。 响应文件内须提供证件原件的扫描件，浙江省职业能力建设网： http://rlsbt.zj.gov.cn 查询截图，否则不得分。	0-15	14.0	14.0	15.0
6	技术	人员配备： 评审小组根据供应商的人员配备方案（包括人员素质、年龄、经验，以及人员安排）明确性、针对性、计划安排的科学合理可行性等因素进行评审，可提供利于评审的人员证件供评审小组参考。由评委横向比较打分，分别给予： （0分，1分，2分，3分，4分）。	0-4	3.0	3.0	4.0
7	技术	项目实施方案： 实施方案包括项目前期准备、服务重点、实施流程等是否分析到位，根据方案的全面性、可操作性、合理性进行评审。由评委横向比较打分，分别给予： （0分，1分，2分，3分，4分）。	0-4	3.0	3.0	4.0

技术商务资信评分明细表

8	技术	管理方案： 至少包括安全、卫生、食堂厨房管理制度及人员考核制度等，评审小组根据其管理方案全面性、可行性、严谨性进行评审。由评审小组横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	3.0	2.0	3.0
9	技术	培训方案： 供应商有详细安保人员培训内容，如岗位标准、专业知识、职业道德规范；培训的方式，理论学习和实践操作，有定期培训和考试制度等进行评审：分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	3.0	3.0	2.0
10	技术	安全文明作业： 供应商有严谨的安全文明作业方案，包括对食堂安全风险的分析，对食品安全的保障措施，以及供应商在安全方面的内控机制及能力等，由由评委横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	3.0	2.0	3.0
11	技术	菜谱安排： 中晚餐：以安全为前提、以营养为原则，以本地口味为重点，根据本食堂特点安排一份一周(5天)菜谱，中晚餐品种不少于6个，每月制定不少于30个品种的月度菜谱，荤素搭配均衡。评委根据菜谱的搭配水平、花色品种结合本食堂特点，针对本项目的具体情况，提出了具体、可行、合理的中晚餐菜谱安排。 (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	3.0	3.0	3.0
12.1	技术	供应商要保障食堂员工福利待遇，提高员工素质，提升服务质量。供应商承诺将本项目食堂委托管理服务费中实际用于食堂员工的年总收入(含社保)，占合同总额的80%的得2分，对比80%每高1%的增加1分，最高可得5分。	0-5	5.0	5.0	5.0
12.2	技术	供应商针对本项目有具体的人员的工资福利保障方案，评审小组根据方案的合理性、全面性、保障性进行评审。由评审小组横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	3.0	3.0	4.0
13	技术	服务承诺： 供应商有详细的服务承诺，评审小组根据承诺是否对采购人的服务工作需求有切实可行和实际意义的，根据其承诺的可行性、合理性、便捷性进行评审。由评审小组横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	3.0	3.0	5.0
14	技术	环保措施： 供应商针对本项目有具体的环保措施，根据措施对本项目的实用性和可行性进行评审。由评审小组横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	3.0	2.0	3.0
15	技术	应急方案及合理化建议： 供应商针对本项目有具体的应急方案及合理化建议(如疫情防控等突发事件)，根据方案针对本项目的实用性和可行性进行评审。由评审小组横向比较打分，分别给予。 (0分，1分，2分，3分，4分)	0-4	3.0	2.0	3.0
16	技术	交接保障： 根据本项目实际情况和特点，保证项目开始和结束交接的顺利性和可行性，供应商须针对本项目制定应急方案及合理化建议过渡、人员维稳、安全排除等方面实施方案。评审小组根据实施方案的针对性、可行性、完整性进行综合评分。由评审小组横向比较打分，分别给予。 (0分，1分，2分，3分，4分)	0-4	3.0	3.0	3.0
17	技术	电子响应文件关联性： 根据供应商对电子响应文件中各项评分细则关联情况的精准性，由评审小组在0-1分范围内酌情打分。由评审小组横向比较打分，分别给予。 (0分，1分)	0-1	1.0	1.0	1.0
合计			0-90	59.0	61.0	79.0

专家(签名):

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：青田县江南实验学校2025学年-2026学年食堂劳务及后勤劳务外包项目（QTFSCG2025-086）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	青田县青源商贸有限公司	青田每一天餐饮管理有限公司	青田百胜后勤管理有限公司
1	商务	类似业绩： 供应商2022年以来（以合同签订时间为准）类似项目业绩具有食堂及后勤劳务服务为一体的每个得1分，只有食堂或后勤劳务的类似项目业绩每个得0.5分，此项最高可得1分。 响应文件内须同时提供合同、中标通知书、业主情况证明（业主情况证明指经营期间没有发生安全事故和被甲方提前解除合同的情况、合同服务时间等证明）原件的扫描件，上述资料缺一不可，否则不得分。	0-1	0.0	0.0	1.0
2	商务	认证证书： 供应商具有有效期内质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，每个得1分，具有有效期内食品安全管理体系认证证书得2分。此项最高得5分。 响应文件内须同时提供证书扫描件，国家认证认可监督管理委员会 http://www.cnca.gov.cn/ 查询截图，否则不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0
3	商务	人员证书： 1、拟投入本项目的人员中具有有效期内的特种设备（电梯安全管理）安全管理员证书的得1分； 2、拟投入本项目的人员中具有电工证的得1分； 3、拟投入本项目的人员中具有“公共营养师”职业技能证书的得1分， 4、拟投入本项目的人员中具有“营养配餐员”职业技能证书的得1分。 5、拟投入本项目的人员中具有四级（含）以上计算机操作员证书的得1分。 6、拟投入本项目的人员中具有四级（含）以上农产品食品检验员证书的得1分。 7、投标人自有农药残留量检测类设备的得1分。 响应文件内须提供证件原件的扫描件，浙江省职业能力建设网： http://rlsbt.zj.gov.cn 查询截图，否则不得分否则不得分。	0-7	1.0	1.0	6.0
4.1	商务	拟投入项目理由公司法定代表人直接担任的得5分。 投标人需保证：项目中标后项目经理需保证工作日全天在校。中标后若更换项目经理，或采购人对项目经理的工作不满意的，采购人可单方面终止合同，没收保证金，并向中标人追偿一切损失。	0-5	5.0	5.0	5.0
4.2	商务	拟投入项目经理具有高中/中专学历的得1分，大专及以上学历的得2分。 响应文件内须提供证书原件的扫描件，否则不得分。	0-2	0.0	1.0	2.0
4.3	商务	拟投入项目经理具有企业人力资源管理师证的得2分。 响应文件内须提供证件原件的扫描件，浙江省职业能力建设网： http://rlsbt.zj.gov.cn 查询截图，否则不得分。	0-2	0.0	0.0	2.0
5	商务	厨师及面点师： 拟投入面点师具有四级及以上“中式面点师”证书的得2分，同时具有四级及以上中式烹调师证书的得3分。 拟投入的厨师具有职业技能等级四级及以上/中级工“中式烹调师”证书每人得3分，最高得12分。 响应文件内须提供证件原件的扫描件，浙江省职业能力建设网： http://rlsbt.zj.gov.cn 查询截图，否则不得分。	0-15	14.0	14.0	15.0
6	技术	人员配备： 评审小组根据供应商的人员配备方案（包括人员素质、年龄、经验，以及人员安排）明确性、针对性、计划安排的科学合理可行性等因素进行评审，可提供利于评审的人员证件供评审小组参考。由评委横向比较打分，分别给予： （0分，1分，2分，3分，4分）。	0-4	2.0	2.0	3.0
7	技术	项目实施方案： 实施方案包括项目前期准备、服务重点、实施流程等是否分析到位，根据方案的全面性、可操作性、合理性进行评审。由评委横向比较打分，分别给予： （0分，1分，2分，3分，4分）。	0-4	3.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

8	技术	管理方案： 至少包括安全、卫生、食堂厨房管理制度及人员考核制度等，评审小组根据其管理方案全面性、可行性、严谨性进行评审。由评审小组横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	3.0	3.0	3.0
9	技术	培训方案： 供应商有详细安保人员培训内容，如岗位标准、专业知识、职业道德规范；培训的方式，理论学习和实践操作，有定期培训和考试制度等进行评审：分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	3.0	3.0	3.0
10	技术	安全文明作业： 供应商有严谨的安全文明作业方案，包括对食堂安全风险的分析，对食品安全的保障措施，以及供应商在安全方面的内控机制及能力等，由由评委横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	3.0	3.0	3.0
11	技术	菜谱安排： 中晚餐：以安全为前提、以营养为原则，以本地口味为重点，根据本食堂特点安排一份一周(5天)菜谱，中晚餐品种不少于6个，每月制定不少于30个品种的月度菜谱，荤素搭配均衡。评委根据菜谱的搭配水平、花色品种结合本食堂特点，针对本项目的具体情况，提出了具体、可行、合理的中晚餐菜谱安排。 (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	3.0	3.0	3.0
12.1	技术	供应商要保障食堂员工福利待遇，提高员工素质，提升服务质量。供应商承诺将本项目食堂委托管理服务费中实际用于食堂员工的年总收入(含社保)，占合同总额的80%的得2分，对比80%每高1%的增加1分，最高可得5分。	0-5	5.0	5.0	5.0
12.2	技术	供应商针对本项目有具体的人员的工资福利保障方案，评审小组根据方案的合理性、全面性、保障性进行评审。由评审小组横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	3.0	3.0	3.0
13	技术	服务承诺： 供应商有详细的服务承诺，评审小组根据承诺是否对采购人的服务工作需求有切实可行和实际意义的，根据其承诺的可行性、合理性、便捷性进行评审。由评审小组横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	3.0	3.0	3.0
14	技术	环保措施： 供应商针对本项目有具体的环保措施，根据措施对本项目的实用性和可行性进行评审。由评审小组横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	3.0	3.0	3.0
15	技术	应急方案及合理化建议： 供应商针对本项目有具体的应急方案及合理化建议(如疫情防控等突发事件)，根据方案针对本项目的实用性和可行性进行评审。由评审小组横向比较打分，分别给予。 (0分，1分，2分，3分，4分)	0-4	3.0	3.0	3.0
16	技术	交接保障： 根据本项目实际情况和特点，保证项目开始和结束交接的顺利性和可行性，供应商须针对本项目制定应急方案及合理化建议过渡、人员维稳、安全排除等方面实施方案。评审小组根据实施方案的针对性、可行性、完整性进行综合评分。由评审小组横向比较打分，分别给予。 (0分，1分，2分，3分，4分)	0-4	3.0	3.0	3.0
17	技术	电子响应文件关联性： 根据供应商对电子响应文件中各项评分细则关联情况的精准性，由评审小组在0-1分范围内酌情打分。由评审小组横向比较打分，分别给予。 (0分，1分)	0-1	1.0	1.0	1.0
合计			0-90	58.0	64.0	75.0

专家(签名):

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：青田县江南实验学校2025学年-2026学年食堂劳务及后勤劳务外包项目（QTFSCG2025-086）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	青田县青源商贸有限公司	青田每一天餐饮管理有限公司	青田百胜后勤管理有限公司
1	商务	类似业绩： 供应商2022年以来（以合同签订时间为准）类似项目业绩具有食堂及后勤劳务服务为一体的每个得1分，只有食堂或后勤劳务的类似项目业绩每个得0.5分，此项最高可得1分。 响应文件内须同时提供合同、中标通知书、业主情况证明（业主情况证明指经营期间没有发生安全事故和被甲方提前解除合同的情况、合同服务时间等证明）原件的扫描件，上述资料缺一不可，否则不得分。	0-1	0.0	0.0	1.0
2	商务	认证证书： 供应商具有有效期内质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，每个得1分，具有有效期内食品安全管理体系认证证书得2分。此项最高得5分。 响应文件内须同时提供证书扫描件，国家认证认可监督管理委员会 http://www.cnca.gov.cn/ 查询截图，否则不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0
3	商务	人员证书： 1、拟投入本项目的人员中具有有效期内的特种设备（电梯安全管理）安全管理员证书的得1分； 2、拟投入本项目的人员中具有电工证的得1分； 3、拟投入本项目的人员中具有“公共营养师”职业技能证书的得1分， 4、拟投入本项目的人员中具有“营养配餐员”职业技能证书的得1分。 5、拟投入本项目的人员中具有四级（含）以上计算机操作员证书的得1分。 6、拟投入本项目的人员中具有四级（含）以上农产品食品检验员证书的得1分。 7、投标人自有农药残留量检测类设备的得1分。 响应文件内须提供证件原件的扫描件，浙江省职业能力建设网： http://rlsbt.zj.gov.cn 查询截图，否则不得分否则不得分。	0-7	1.0	1.0	6.0
4.1	商务	拟投入项目理由公司法定代表人直接担任的得5分。 投标人需保证：项目中标后项目经理需保证工作日全天在校。中标后若更换项目经理，或采购人对项目经理的工作不满意的，采购人可单方面终止合同，没收保证金，并向中标人追偿一切损失。	0-5	5.0	5.0	5.0
4.2	商务	拟投入项目经理具有高中/中专学历的得1分，大专及以上学历的得2分。 响应文件内须提供证书原件的扫描件，否则不得分。	0-2	0.0	1.0	2.0
4.3	商务	拟投入项目经理具有企业人力资源管理师证的得2分。 响应文件内须提供证件原件的扫描件，浙江省职业能力建设网： http://rlsbt.zj.gov.cn 查询截图，否则不得分。	0-2	0.0	0.0	2.0
5	商务	厨师及面点师： 拟投入面点师具有四级及以上“中式面点师”证书的得2分，同时具有四级及以上中式烹调师证书的得3分。 拟投入的厨师具有职业技能等级四级及以上/中级工“中式烹调师”证书每人得3分，最高得12分。 响应文件内须提供证件原件的扫描件，浙江省职业能力建设网： http://rlsbt.zj.gov.cn 查询截图，否则不得分。	0-15	14.0	14.0	15.0
6	技术	人员配备： 评审小组根据供应商的人员配备方案（包括人员素质、年龄、经验，以及人员安排）明确性、针对性、计划安排的科学合理可行性等因素进行评审，可提供利于评审的人员证件供评审小组参考。由评委横向比较打分，分别给予： （0分，1分，2分，3分，4分）。	0-4	2.0	3.0	3.0
7	技术	项目实施方案： 实施方案包括项目前期准备、服务重点、实施流程等是否分析到位，根据方案的全面性、可操作性、合理性进行评审。由评委横向比较打分，分别给予： （0分，1分，2分，3分，4分）。	0-4	3.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

8	技术	管理方案： 至少包括安全、卫生、食堂厨房管理制度及人员考核制度等，评审小组根据其管理方案全面性、可行性、严谨性进行评审。由评审小组横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	2.0	3.0	3.0
9	技术	培训方案： 供应商有详细安保人员培训内容，如岗位标准、专业知识、职业道德规范；培训的方式，理论学习和实践操作，有定期培训和考试制度等进行评审：分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	4.0	3.0	4.0
10	技术	安全文明作业： 供应商有严谨的安全文明作业方案，包括对食堂安全风险的分析，对食品安全的保障措施，以及供应商在安全方面的内控机制及能力等，由由评委横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	4.0	3.0	4.0
11	技术	菜谱安排： 中晚餐：以安全为前提、以营养为原则，以本地口味为重点，根据本食堂特点安排一份一周(5天)菜谱，中晚餐品种不少于6个，每月制定不少于30个品种的月度菜谱，荤素搭配均衡。评委根据菜谱的搭配水平、花色品种结合本食堂特点，针对本项目的具体情况，提出了具体、可行、合理的中晚餐菜谱安排。 (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	3.0	4.0	4.0
12.1	技术	供应商要保障食堂员工福利待遇，提高员工素质，提升服务质量。供应商承诺将本项目食堂委托管理服务费中实际用于食堂员工的年总收入(含社保)，占合同总额的80%的得2分，对比80%每高1%的增加1分，最高可得5分。	0-5	5.0	5.0	5.0
12.2	技术	供应商针对本项目有具体的人员的工资福利保障方案，评审小组根据方案的合理性、全面性、保障性进行评审。由评审小组横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	3.0	4.0
13	技术	服务承诺： 供应商有详细的服务承诺，评审小组根据承诺是否对采购人的服务工作需求有切实可行和实际意义的，根据其承诺的可行性、合理性、便捷性进行评审。由评审小组横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	3.0	3.0	3.0
14	技术	环保措施： 供应商针对本项目有具体的环保措施，根据措施对本项目的实用性和可行性进行评审。由评审小组横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	3.0	4.0	4.0
15	技术	应急方案及合理化建议： 供应商针对本项目有具体的应急方案及合理化建议(如疫情防控等突发事件)，根据方案针对本项目的实用性和可行性进行评审。由评审小组委向比较打分，分别给予。 (0分，1分，2分，3分，4分)	0-4	3.0	3.0	3.0
16	技术	交接保障： 根据本项目实际情况和特点，保证项目开始和结束交接的顺利性和可行性，供应商须针对本项目制定应急方案及合理化建议过渡、人员维稳、安全排除等方面实施方案。评审小组根据实施方案的针对性、可行性、完整性进行综合评分。由评审小组横向比较打分，分别给予。 (0分，1分，2分，3分，4分)	0-4	3.0	3.0	4.0
17	技术	电子响应文件关联性： 根据供应商对电子响应文件中各项评分细则关联情况的精准性，由评审小组在0-1分范围内酌情打分。由评审小组横向比较打分，分别给予。 (0分，1分)	0-1	1.0	1.0	1.0
合计			0-90	60.0	68.0	82.0

专家(签名):

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：青田县江南实验学校2025学年-2026学年食堂劳务及后勤劳务外包项目（QTFSCG2025-086）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	青田县青源商贸有限公司	青田每一天餐饮管理有限公司	青田百胜后勤管理有限公司
1	商务	类似业绩： 供应商2022年以来（以合同签订时间为准）类似项目业绩具有食堂及后勤劳务服务为一体的每个得1分，只有食堂或后勤劳务的类似项目业绩每个得0.5分，此项最高可得1分。 响应文件内须同时提供合同、中标通知书、业主情况证明（业主情况证明指经营期间没有发生安全事故和被甲方提前解除合同的情况、合同服务时间等证明）原件的扫描件，上述资料缺一不可，否则不得分。	0-1	0.0	0.0	1.0
2	商务	认证证书： 供应商具有有效期内质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，每个得1分，具有有效期内食品安全管理体系认证证书得2分。此项最高得5分。 响应文件内须同时提供证书扫描件，国家认证认可监督管理委员会 http://www.cnca.gov.cn/ 查询截图，否则不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0
3	商务	人员证书： 1、拟投入本项目的人员中具有有效期内的特种设备（电梯安全管理）安全管理员证书的得1分； 2、拟投入本项目的人员中具有电工证的得1分； 3、拟投入本项目的人员中具有“公共营养师”职业技能证书的得1分， 4、拟投入本项目的人员中具有“营养配餐员”职业技能证书的得1分。 5、拟投入本项目的人员中具有四级（含）以上计算机操作员证书的得1分。 6、拟投入本项目的人员中具有四级（含）以上农产品食品检验员证书的得1分。 7、投标人自有农药残留量检测类设备的得1分。 响应文件内须提供证件原件的扫描件，浙江省职业能力建设网： http://rlsbt.zj.gov.cn 查询截图，否则不得分否则不得分。	0-7	1.0	1.0	6.0
4.1	商务	拟投入项目理由公司法定代表人直接担任的得5分。 投标人需保证：项目中标后项目经理需保证工作日全天在校。中标后若更换项目经理，或采购人对项目经理的工作不满意的，采购人可单方面终止合同，没收保证金，并向中标人追偿一切损失。	0-5	5.0	5.0	5.0
4.2	商务	拟投入项目经理具有高中/中专学历的得1分，大专及以上学历的得2分。 响应文件内须提供证书原件的扫描件，否则不得分。	0-2	0.0	1.0	2.0
4.3	商务	拟投入项目经理具有企业人力资源管理师证的得2分。 响应文件内须提供证件原件的扫描件，浙江省职业能力建设网： http://rlsbt.zj.gov.cn 查询截图，否则不得分。	0-2	0.0	0.0	2.0
5	商务	厨师及面点师： 拟投入面点师具有四级及以上“中式面点师”证书的得2分，同时具有四级及以上中式烹调师证书的得3分。 拟投入的厨师具有职业技能等级四级及以上/中级工“中式烹调师”证书每人得3分，最高得12分。 响应文件内须提供证件原件的扫描件，浙江省职业能力建设网： http://rlsbt.zj.gov.cn 查询截图，否则不得分。	0-15	14.0	14.0	15.0
6	技术	人员配备： 评审小组根据供应商的人员配备方案（包括人员素质、年龄、经验，以及人员安排）明确性、针对性、计划安排的科学合理可行性等因素进行评审，可提供利于评审的人员证件供评审小组参考。由评委横向比较打分，分别给予。（0分，1分，2分，3分，4分）。	0-4	3.0	3.0	3.0
7	技术	项目实施方案： 实施方案包括项目前期准备、服务重点、实施流程等是否分析到位，根据方案的全面性、可操作性、合理性进行评审。由评委横向比较打分，分别给予：（0分，1分，2分，3分，4分）。	0-4	2.0	3.0	4.0

技术商务资信评分明细表

8	技术	管理方案： 至少包括安全、卫生、食堂厨房管理制度及人员考核制度等，评审小组根据其管理方案全面性、可行性、严谨性进行评审。由评审小组横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	3.0	3.0	4.0
9	技术	培训方案： 供应商有详细安保人员培训内容，如岗位标准、专业知识、职业道德规范；培训的方式，理论学习和实践操作，有定期培训和考试制度等进行评审：分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	3.0	3.0	3.0
10	技术	安全文明作业： 供应商有严谨的安全文明作业方案，包括对食堂安全风险的分析，对食品安全的保障措施，以及供应商在安全方面的内控机制及能力等，由由评委横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	2.0	3.0	4.0
11	技术	菜谱安排： 中晚餐：以安全为前提、以营养为原则，以本地口味为重点，根据本食堂特点安排一份一周(5天)菜谱，中晚餐品种不少于6个，每月制定不少于30个品种的月度菜谱，荤素搭配均衡。评委根据菜谱的搭配水平、花色品种结合本食堂特点，针对本项目的具体情况，提出了具体、可行、合理的中晚餐菜谱安排。 (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	2.0	2.0	3.0
12.1	技术	供应商要保障食堂员工福利待遇，提高员工素质，提升服务质量。供应商承诺将本项目食堂委托管理服务费中实际用于食堂员工的年总收入(含社保)，占合同总额的80%的得2分，对比80%每高1%的增加1分，最高可得5分。	0-5	5.0	5.0	5.0
12.2	技术	供应商针对本项目有具体的人员的工资福利保障方案，评审小组根据方案的合理性、全面性、保障性进行评审。由评审小组横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	4.0	4.0
13	技术	服务承诺： 供应商有详细的服务承诺，评审小组根据承诺是否对采购人的服务工作需求有切实可行和实际意义的，根据其承诺的可行性、合理性、便捷性进行评审。由评审小组横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	3.0	3.0	4.0
14	技术	环保措施： 供应商针对本项目有具体的环保措施，根据措施对本项目的实用性和可行性进行评审。由评审小组横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	3.0	3.0	4.0
15	技术	应急方案及合理化建议： 供应商针对本项目有具体的应急方案及合理化建议(如疫情防控等突发事件)，根据方案针对本项目的实用性和可行性进行评审。由评审小组委向比较打分，分别给予。 (0分，1分，2分，3分，4分)	0-4	4.0	4.0	4.0
16	技术	交接保障： 根据本项目实际情况和特点，保证项目开始和结束交接的顺利性和可行性，供应商须针对本项目制定应急方案及合理化建议过渡、人员维稳、安全排除等方面实施方案。评审小组根据实施方案的针对性、可行性、完整性进行综合评分。由评审小组横向比较打分，分别给予。 (0分，1分，2分，3分，4分)	0-4	2.0	3.0	3.0
17	技术	电子响应文件关联性： 根据供应商对电子响应文件中各项评分细则关联情况的精准性，由评审小组在0-1分范围内酌情打分。由评审小组横向比较打分，分别给予。 (0分，1分)	0-1	0.0	0.0	1.0
合计			0-90	56.0	65.0	82.0

专家(签名):