

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：台州市后勤保障中心（应急综合大楼食堂）2025-2027年食堂购买服务（台财采购临[2025]2634号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市好吃猛餐饮管理有限公司	台州中实餐饮有限公司	台州凯力德人力资源服务有限公司
1	商务	类似项目业绩：投标人具有2022年1月1日（以合同签订时间为准）以来餐饮经营管理业绩的，每个业绩得1分，最高得2分。 注：投标人提供业绩合同扫描件，如提供的材料不能反映项目类型或签订时间的，须提供业绩甲方单位出具的证明材料，否则该业绩不予得分。	0-2	2.0	2.0	2.0
2	商务	投标人综合实力：根据投标人的食品经营许可等相关资质、资信、人员技术力量、企业信誉、企业社保缴纳情况等进行打分，以投标人提供的相关证明材料为准。企业综合实力优秀的得8-10分，企业实力较好的得5-7.9分，企业实力总体较为一般的得2-4.9分，企业综合实力较差的得2分以下。 注：投标人自行提供相关材料扫描件。	0-10	8.0	6.0	9.0
3	商务	体系认证：投标人具有有效的质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、食品安全管理体系认证的，每个得2分，最高得8分。 须提供证书复印件并加盖公章，未提供上述复印件的，对应证书不予得分。	0-8	0.0	8.0	8.0
4	技术	项目经理、厨师长、面点师等重点人员配备情况：采用综合评价法，根据投标人为本项目配备的项目经理、厨师长、面点师等重点人员在餐饮行业从业经历、工作业绩、资格证书等，优秀的得10-14分，良好的得6-9.9分，一般的得1-5.9，差的得1分以下。其他人员不做要求，投标后根据实际情况配备。 须提供详细工作简历，并附相应的、真实的、合法的证明材料、资格证书复印件，未提供的、弄虚作假的不予认可。	0-14	12.0	10.0	13.0
5	技术	合理化建议：根据投标人对本项目服务要求及采购单位需求进行准确的分析，对项目特点、重点、难点的把握，提出切实可行措施及管理方案（包括过渡交接方案），以及合理化建议。根据方案，分析准确到位，方案符合采购人需求、详实、内容新颖、操作性强的得2.5-4分、分析一般的得1-2.4，分析不准确到位，可操作性差的得0.1-0.9，未提及此项不得分。	0-4	3.0	3.0	4.0
6	技术	服务方案：根据投标人提供的可行性方案，包括服务措施、食堂服务流程设计等以及提供特色服务设计等方案进行评分。方案符合采购人需求、详实、内容新颖、操作性强的得2.5-4分、方案一般的得1-2.4，可操作性差的得0.1-0.9，未提及此项不得分。	0-4	3.0	2.5	3.5
7	技术	各项管理制度：投标人具备完整的各项管理制度，包括先进的企业管理制度、卫生管理制度、食品安全管理制度、安全工作目标制度、反食品浪费管理制度、节能管理制度、突发事件处置制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、员工考核制度、成本核算方案的，得7-10分；投标人的以上各项管理制度均具备，但欠完善的，得4-6.9分；投标人的总体各项管理制度较为一般的，得4分以下，无提供管理制度的不得分。	0-10	7.0	6.0	9.0
8	技术	人员培训管理方案：投标人对本项目管理支持情况，有详细的培训计划，公司技术管理人员有不定期到现场指导开展培训交流方案的。培训计划、培训方案详细可操作性强的得4-6分、一般的得2-3.9、可操作性差的得0.1-1.9，未提及此项不得分。	0-6	5.0	4.0	5.0
9	技术	台账制度：投标人的各种食品安全检查台账、卫生检查记录、员工培训记录、反食品浪费台账、泔水回收记录、食品添加剂使用记录、天然气开关记录、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完善的，得5-8分；投标人的以上台账制度较为完善的，得2-4.9分；投标人的总体台账制度一般的，得2分以下，未提及此项不得分。	0-8	6.0	5.0	7.0
10	技术	应急保障方案：投标人编制的应急保障方案包括防汛、防台保障方案等完善齐全，可行性强的，得4-6分；良好的得2-3.9分；一般的得1-1.9；差的得1分以下，未提及此项不得分。	0-6	5.0	4.0	5.0
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7月份一个月的食谱，列出早中晚菜肴品种，并作营养配比说明。菜肴营养合理、品种多样、荤素搭配合理的，得4-6分；所列菜谱菜肴营养较合理、品种较多样、荤素搭配较合理的，得2-3.9分；所列菜谱及营养配比较为一般的，得2分以下，未提及此项不得分。	0-6	4.0	3.5	5.0

技术商务资信评分明细表

12	技术	投标响应情况：根据投标人所提交资料的完整性与投标书内容、格式、投标文件的编制是否符合招标文件要求，内在条理是否清晰。编制完整，格式规范、响应程度等综合评审。评为优的得1-2分、一般的得0.1-0.9、差的不得分。	0-2	2.0	1.0	2.0
合计			0-80	57.0	55.0	72.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：台州市后勤保障中心（应急综合大楼食堂）2025-2027年食堂购买服务（台财采购临[2025]2634号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市好吃猛餐饮管理有限公司	台州中实餐饮有限公司	台州凯力德人力资源服务有限公司
1	商务	类似项目业绩：投标人具有2022年1月1日（以合同签订时间为准）以来餐饮经营管理业绩的，每个业绩得1分，最高得2分。 注：投标人提供业绩合同扫描件，如提供的材料不能反映项目类型或签订时间的，须提供业绩甲方单位出具的证明材料，否则该业绩不予得分。	0-2	2.0	2.0	2.0
2	商务	投标人综合实力：根据投标人的食品经营许可等相关资质、资信、人员技术力量、企业信誉、企业社保缴纳情况等进行打分，以投标人提供的相关证明材料为准。企业综合实力优秀的得8-10分，企业实力较好的得5-7.9分，企业实力总体较为一般的得2-4.9分，企业综合实力较差的得2分以下。 注：投标人自行提供相关材料扫描件。	0-10	7.0	5.0	8.0
3	商务	体系认证：投标人具有有效的质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、食品安全管理体系认证的，每个得2分，最高得8分。 须提供证书复印件并加盖公章，未提供上述复印件的，对应证书不予得分。	0-8	0.0	8.0	8.0
4	技术	项目经理、厨师长、面点师等重点人员配备情况：采用综合评价法，根据投标人为本项目配备的项目经理、厨师长、面点师等重点人员在餐饮行业从业经历、工作业绩、资格证书等，优秀的得10-14分，良好的得6-9.9分，一般的得1-5.9，差的得1分以下。其他人员不做要求，投标后根据实际情况配备。 须提供详细工作简历，并附相应的、真实的、合法的证明材料、资格证书复印件，未提供的、弄虚作假的不予认可。	0-14	8.0	10.0	12.0
5	技术	合理化建议：根据投标人对本项目服务要求及采购单位需求进行准确的分析，对项目特点、重点、难点的把握，提出切实可行措施及管理方案（包括过渡交接方案），以及合理化建议。根据方案，分析准确到位，方案符合采购人需求、详实、内容新颖、操作性强的得2.5-4分、分析一般的得1-2.4，分析不准确到位，可操作性差的得0.1-0.9，未提及此项不得分。	0-4	3.0	2.5	3.5
6	技术	服务方案：根据投标人提供的可行性方案，包括服务措施、食堂服务流程设计等以及提供特色服务设计等方案进行评分。方案符合采购人需求、详实、内容新颖、操作性强的得2.5-4分、方案一般的得1-2.4，可操作性差的得0.1-0.9，未提及此项不得分。	0-4	2.5	3.0	3.0
7	技术	各项管理制度：投标人具备完整的各项管理制度，包括先进的企业管理制度、卫生管理制度、食品安全管理制度、安全工作目标制度、反食品浪费管理制度、节能管理制度、突发事件处置制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、员工考核制度、成本核算方案的，得7-10分；投标人的以上各项管理制度均具备，但欠完善的，得4-6.9分；投标人的总体各项管理制度较为一般的，得4分以下，无提供管理制度的不得分。	0-10	7.0	5.0	8.0
8	技术	人员培训管理方案：投标人对本项目管理支持情况，有详细的培训计划，公司技术管理人员有不定期到现场指导开展培训交流方案的。培训计划、培训方案详细可操作性强的得4-6分、一般的得2-3.9、可操作性差的得0.1-1.9，未提及此项不得分。	0-6	3.0	4.0	5.0
9	技术	台账制度：投标人的各种食品安全检查台账、卫生检查记录、员工培训记录、反食品浪费台账、泔水回收记录、食品添加剂使用记录、天然气开关记录、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完善的，得5-8分；投标人的以上台账制度较为完善的，得2-4.9分；投标人的总体台账制度一般的，得2分以下，未提及此项不得分。	0-8	5.0	3.0	7.0
10	技术	应急保障方案：投标人编制的应急保障方案包括防汛、防台保障方案等完善齐全，可行性强的，得4-6分；良好的得2-3.9分；一般的得1-1.9；差的得1分以下，未提及此项不得分。	0-6	4.0	2.0	5.0
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7月份一个月的食谱，列出早中晚菜肴品种，并作营养配比说明。菜肴营养合理、品种多样、荤素搭配合理的，得4-6分；所列菜谱菜肴营养较合理、品种较多样、荤素搭配较合理的，得2-3.9分；所列菜谱及营养配比比较为一般的，得2分以下，未提及此项不得分。	0-6	4.0	4.0	5.0

技术商务资信评分明细表

12	技术	投标响应情况：根据投标人所提交资料的完整性与投标书内容、格式、投标文件的编制是否符合招标文件要求，内在条理是否清晰。编制完整，格式规范、响应程度等综合评审。评为优的得1-2分、一般的得0.1-0.9、差的不得分。	0-2	0.8	0.8	1.5
合计			0-80	46.3	49.3	68.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：台州市后勤保障中心（应急综合大楼食堂）2025-2027年食堂购买服务（台财采购临[2025]2634号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市好吃猛餐饮管理有限公司	台州中实餐饮有限公司	台州凯力德人力资源服务有限公司
1	商务	类似项目业绩：投标人具有2022年1月1日（以合同签订时间为准）以来餐饮经营管理业绩的，每个业绩得1分，最高得2分。 注：投标人提供业绩合同扫描件，如提供的材料不能反映项目类型或签订时间的，须提供业绩甲方单位出具的证明材料，否则该业绩不予得分。	0-2	2.0	2.0	2.0
2	商务	投标人综合实力：根据投标人的食品经营许可等相关资质、资信、人员技术力量、企业信誉、企业社保缴纳情况等进行打分，以投标人提供的相关证明材料为准。企业综合实力优秀的得8-10分，企业实力较好的得5-7.9分，企业实力总体较为一般的得2-4.9分，企业综合实力较差的得2分以下。 注：投标人自行提供相关材料扫描件。	0-10	6.0	7.0	9.0
3	商务	体系认证：投标人具有有效的质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、食品安全管理体系认证的，每个得2分，最高得8分。 须提供证书复印件并加盖公章，未提供上述复印件的，对应证书不予得分。	0-8	0.0	8.0	8.0
4	技术	项目经理、厨师长、面点师等重点人员配备情况：采用综合评价法，根据投标人为本项目配备的项目经理、厨师长、面点师等重点人员在餐饮行业从业经历、工作业绩、资格证书等，优秀的得10-14分，良好的得6-9.9分，一般的得1-5.9，差的得1分以下。其他人员不做要求，投标后根据实际情况配备。 须提供详细工作简历，并附相应的、真实的、合法的证明材料、资格证书复印件，未提供的、弄虚作假的不予认可。	0-14	8.0	10.0	13.0
5	技术	合理化建议：根据投标人对本项目服务要求及采购单位需求进行准确的分析，对项目特点、重点、难点的把握，提出切实可行措施及管理方案（包括过渡交接方案），以及合理化建议。根据方案，分析准确到位，方案符合采购人需求、详实、内容新颖、操作性强的得2.5-4分、分析一般的得1-2.4，分析不准确到位，可操作性差的得0.1-0.9，未提及此项不得分。	0-4	2.0	2.0	3.0
6	技术	服务方案：根据投标人提供的可行性方案，包括服务措施、食堂服务流程设计等以及提供特色服务设计等方案进行评分。方案符合采购人需求、详实、内容新颖、操作性强的得2.5-4分、方案一般的得1-2.4，可操作性差的得0.1-0.9，未提及此项不得分。	0-4	3.0	2.0	3.5
7	技术	各项管理制度：投标人具备完整的各项管理制度，包括先进的企业管理制度、卫生管理制度、食品安全管理制度、安全工作目标制度、反食品浪费管理制度、节能管理制度、突发事件处置制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、员工考核制度、成本核算方案的，得7-10分；投标人的以上各项管理制度均具备，但欠完善的，得4-6.9分；投标人的总体各项管理制度较为一般的，得4分以下，无提供管理制度的不得分。	0-10	7.0	6.0	9.0
8	技术	人员培训管理方案：投标人对本项目管理支持情况，有详细的培训计划，公司技术管理人员有不定期到现场指导开展培训交流方案的。培训计划、培训方案详细可操作性强的得4-6分、一般的得2-3.9、可操作性差的得0.1-1.9，未提及此项不得分。	0-6	4.0	3.0	5.5
9	技术	台账制度：投标人的各种食品安全检查台账、卫生检查记录、员工培训记录、反食品浪费台账、泔水回收记录、食品添加剂使用记录、天然气开关记录、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完善的，得5-8分；投标人的以上台账制度较为完善的，得2-4.9分；投标人的总体台账制度一般的，得2分以下，未提及此项不得分。	0-8	5.0	3.0	7.0
10	技术	应急保障方案：投标人编制的应急保障方案包括防汛、防台保障方案等完善齐全，可行性强的，得4-6分；良好的得2-3.9分；一般的得1-1.9；差的得1分以下，未提及此项不得分。	0-6	4.0	3.0	5.5
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7月份一个月的食谱，列出早中晚菜肴品种，并作营养配比说明。菜肴营养合理、品种多样、荤素搭配合理的，得4-6分；所列菜谱菜肴营养较合理、品种较多样、荤素搭配较合理的，得2-3.9分；所列菜谱及营养配比比较为一般的，得2分以下，未提及此项不得分。	0-6	4.0	4.0	5.5

技术商务资信评分明细表

12	技术	投标响应情况：根据投标人所提交资料的完整性与投标书内容、格式、投标文件的编制是否符合招标文件要求，内在条理是否清晰。编制完整，格式规范、响应程度等综合评审。评为优的得1-2分、一般的得0.1-0.9、差的不得分。	0-2	1.5	1.0	2.0
合计			0-80	46.5	51.0	73.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：台州市后勤保障中心（应急综合大楼食堂）2025-2027年食堂购买服务（台财采购临[2025]2634号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市好吃猛餐饮管理有限公司	台州中实餐饮有限公司	台州凯力德人力资源服务有限公司
1	商务	类似项目业绩：投标人具有2022年1月1日（以合同签订时间为准）以来餐饮经营管理业绩的，每个业绩得1分，最高得2分。 注：投标人提供业绩合同扫描件，如提供的材料不能反映项目类型或签订时间的，须提供业绩甲方单位出具的证明材料，否则该业绩不予得分。	0-2	2.0	2.0	2.0
2	商务	投标人综合实力：根据投标人的食品经营许可等相关资质、资信、人员技术力量、企业信誉、企业社保缴纳情况等进行打分，以投标人提供的相关证明材料为准。企业综合实力优秀的得8-10分，企业实力较好的得5-7.9分，企业实力总体较为一般的得2-4.9分，企业综合实力较差的得2分以下。 注：投标人自行提供相关材料扫描件。	0-10	4.0	5.0	8.0
3	商务	体系认证：投标人具有有效的质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、食品安全管理体系认证的，每个得2分，最高得8分。 须提供证书复印件并加盖公章，未提供上述复印件的，对应证书不予得分。	0-8	0.0	8.0	8.0
4	技术	项目经理、厨师长、面点师等重点人员配备情况：采用综合评价法，根据投标人为本项目配备的项目经理、厨师长、面点师等重点人员在餐饮行业从业经历、工作业绩、资格证书等，优秀的得10-14分，良好的得6-9.9分，一般的得1-5.9，差的得1分以下。其他人员不做要求，投标后根据实际情况配备。 须提供详细工作简历，并附相应的、真实的、合法的证明材料、资格证书复印件，未提供的、弄虚作假的不予认可。	0-14	8.0	9.0	12.0
5	技术	合理化建议：根据投标人对本项目服务要求及采购单位需求进行准确的分析，对项目特点、重点、难点的把握，提出切实可行措施及管理方案（包括过渡交接方案），以及合理化建议。根据方案，分析准确到位，方案符合采购人需求、详实、内容新颖、操作性强的得2.5-4分、分析一般的得1-2.4，分析不准确到位，可操作性差的得0.1-0.9，未提及此项不得分。	0-4	4.0	2.0	4.0
6	技术	服务方案：根据投标人提供的可行性方案，包括服务措施、食堂服务流程设计等以及提供特色服务设计等方案进行评分。方案符合采购人需求、详实、内容新颖、操作性强的得2.5-4分、方案一般的得1-2.4，可操作性差的得0.1-0.9，未提及此项不得分。	0-4	3.0	2.0	3.0
7	技术	各项管理制度：投标人具备完整的各项管理制度，包括先进的企业管理制度、卫生管理制度、食品安全管理制度、安全工作目标制度、反食品浪费管理制度、节能管理制度、突发事件处置制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、员工考核制度、成本核算方案的，得7-10分；投标人的以上各项管理制度均具备，但欠完善的，得4-6.9分；投标人的总体各项管理制度较为一般的，得4分以下，无提供管理制度的不得分。	0-10	7.0	4.0	9.0
8	技术	人员培训管理方案：投标人对本项目管理支持情况，有详细的培训计划，公司技术管理人员有不定期到现场指导开展培训交流方案的。培训计划、培训方案详细可操作性强的得4-6分、一般的得2-3.9、可操作性差的得0.1-1.9，未提及此项不得分。	0-6	4.0	3.0	5.0
9	技术	台账制度：投标人的各种食品安全检查台账、卫生检查记录、员工培训记录、反食品浪费台账、泔水回收记录、食品添加剂使用记录、天然气开关记录、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完善的，得5-8分；投标人的以上台账制度较为完善的，得2-4.9分；投标人的总体台账制度一般的，得2分以下，未提及此项不得分。	0-8	6.0	4.0	7.0
10	技术	应急保障方案：投标人编制的应急保障方案包括防汛、防台保障方案等完善齐全，可行性强的，得4-6分；良好的得2-3.9分；一般的得1-1.9；差的得1分以下，未提及此项不得分。	0-6	4.0	2.0	5.0
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7月份一个月的食谱，列出早中晚菜肴品种，并作营养配比说明。菜肴营养合理、品种多样、荤素搭配合理的，得4-6分；所列菜谱菜肴营养较合理、品种较多样、荤素搭配较合理的，得2-3.9分；所列菜谱及营养配比较为一般的，得2分以下，未提及此项不得分。	0-6	4.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

12	技术	投标响应情况：根据投标人所提交资料的完整性与投标书内容、格式、投标文件的编制是否符合招标文件要求，内在条理是否清晰。编制完整，格式规范、响应程度等综合评审。评为优的得1-2分、一般的得0.1-0.9、差的不得分。	0-2	1.5	1.0	1.5
合计			0-80	47.5	46.0	68.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：台州市后勤保障中心（应急综合大楼食堂）2025-2027年食堂购买服务（台财采购临[2025]2634号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市好吃猛餐饮管理有限公司	台州中实餐饮有限公司	台州凯力德人力资源服务有限公司
1	商务	类似项目业绩：投标人具有2022年1月1日（以合同签订时间为准）以来餐饮经营管理业绩的，每个业绩得1分，最高得2分。 注：投标人提供业绩合同扫描件，如提供的材料不能反映项目类型或签订时间的，须提供业绩甲方单位出具的证明材料，否则该业绩不予得分。	0-2	2.0	2.0	2.0
2	商务	投标人综合实力：根据投标人的食品经营许可等相关资质、资信、人员技术力量、企业信誉、企业社保缴纳情况等进行打分，以投标人提供的相关证明材料为准。企业综合实力优秀的得8-10分，企业实力较好的得5-7.9分，企业实力总体较为一般的得2-4.9分，企业综合实力较差的得2分以下。 注：投标人自行提供相关材料扫描件。	0-10	6.0	7.0	9.0
3	商务	体系认证：投标人具有有效的质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、食品安全管理体系认证的，每个得2分，最高得8分。 须提供证书复印件并加盖公章，未提供上述复印件的，对应证书不予得分。	0-8	0.0	8.0	8.0
4	技术	项目经理、厨师长、面点师等重点人员配备情况：采用综合评价法，根据投标人为本项目配备的项目经理、厨师长、面点师等重点人员在餐饮行业从业经历、工作业绩、资格证书等，优秀的得10-14分，良好的得6-9.9分，一般的得1-5.9，差的得1分以下。其他人员不做要求，投标后根据实际情况配备。 须提供详细工作简历，并附相应的、真实的、合法的证明材料、资格证书复印件，未提供的、弄虚作假的不予认可。	0-14	8.0	7.0	12.0
5	技术	合理化建议：根据投标人对本项目服务要求及采购单位需求进行准确的分析，对项目特点、重点、难点的把握，提出切实可行措施及管理方案（包括过渡交接方案），以及合理化建议。根据方案，分析准确到位，方案符合采购人需求、详实、内容新颖、操作性强的得2.5-4分、分析一般的得1-2.4，分析不准确到位，可操作性差的得0.1-0.9，未提及此项不得分。	0-4	2.0	3.0	3.5
6	技术	服务方案：根据投标人提供的可行性方案，包括服务措施、食堂服务流程设计等以及提供特色服务设计等方案进行评分。方案符合采购人需求、详实、内容新颖、操作性强的得2.5-4分、方案一般的得1-2.4，可操作性差的得0.1-0.9，未提及此项不得分。	0-4	2.0	2.5	3.5
7	技术	各项管理制度：投标人具备完整的各项管理制度，包括先进的企业管理制度、卫生管理制度、食品安全管理制度、安全工作目标制度、反食品浪费管理制度、节能管理制度、突发事件处置制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、员工考核制度、成本核算方案的，得7-10分；投标人的以上各项管理制度均具备，但欠完善的，得4-6.9分；投标人的总体各项管理制度较为一般的，得4分以下，无提供管理制度的不得分。	0-10	8.0	7.0	9.0
8	技术	人员培训管理方案：投标人对本项目管理支持情况，有详细的培训计划，公司技术管理人员有不定期到现场指导开展培训交流方案的。培训计划、培训方案详细可操作性强的得4-6分、一般的得2-3.9、可操作性差的得0.1-1.9，未提及此项不得分。	0-6	3.0	3.0	5.0
9	技术	台账制度：投标人的各种食品安全检查台账、卫生检查记录、员工培训记录、反食品浪费台账、泔水回收记录、食品添加剂使用记录、天然气开关记录、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完善的，得5-8分；投标人的以上台账制度较为完善的，得2-4.9分；投标人的总体台账制度一般的，得2分以下，未提及此项不得分。	0-8	6.0	5.0	7.0
10	技术	应急保障方案：投标人编制的应急保障方案包括防汛、防台保障方案等完善齐全，可行性强的，得4-6分；良好的得2-3.9分；一般的得1-1.9；差的得1分以下，未提及此项不得分。	0-6	5.0	2.0	5.5
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7月份一个月的食谱，列出早中晚菜肴品种，并作营养配比说明。菜肴营养合理、品种多样、荤素搭配合理的，得4-6分；所列菜谱菜肴营养较合理、品种较多样、荤素搭配较合理的，得2-3.9分；所列菜谱及营养配比较为一般的，得2分以下，未提及此项不得分。	0-6	4.0	4.0	5.0

技术商务资信评分明细表

12	技术	投标响应情况：根据投标人所提交资料的完整性与投标书内容、格式、投标文件的编制是否符合招标文件要求，内在条理是否清晰。编制完整，格式规范、响应程度等综合评审。评为优的得1-2分、一般的得0.1-0.9、差的不得分。	0-2	1.0	1.0	2.0
合计			0-80	47.0	51.5	71.5

专家（签名）：