

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：台州市公安局市局机关食堂2025-2028年劳务服务采购项目（ZGTZZB2025-0412）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市黄岩凯悦餐饮企业管理有限公司	浙江何野家餐饮管理有限公司	乐味餐饮集团有限公司
1	商务	企业实力：（客观分）投标人具有有效的质量管理体系认证证书得1分、职业健康安全管理体系认证证书得1分、环境管理体系认证证书得1分，最高得3分。 （须提供有效期内证书原件扫描件以及在国家认证认可监督管理委员会官方网站（ http://www.cnca.gov.cn/ ）查询的认证结果截图扫描件并加盖投标人公章，未提供或缺项不得分）	0-3	3.0	3.0	3.0
2	商务	类似业绩： （客观分）投标人自2022年5月1日（含）以来（以合同签订时间为准）同类项目业绩，每提供1个业绩合同得0.2分，最高得1分。 （需提供完整合同原件扫描件，未提供或提供不全不得分）	0-1	1.0	1.0	1.0
3	技术	菜谱及营养配比：（主观分）根据投标人针对采购文件“第五部分采购内容及要求：二、项目服务内容（一）供餐服务”中的要求，拟提供7月份第一周7天的食谱，列出早中晚菜肴品种、口味，并作营养配比说明进行评议： 1、菜肴营养合理、品种多样、口味、荤素搭配合理的且优于采购人需求的得8分； 2、所列菜谱菜肴营养较合理、品种较多样、口味、荤素搭配较合理完全满足采购人需求的得6分； 3、所列菜谱菜肴营养基本合理、品种一般、口味、荤素搭配基本合理基本满足采购人需求的得4分； 4、所列菜谱及营养配较差，品种较差、口味、荤素搭配部分满足采购人需求的得2分； 5、未提供或提供的菜谱菜肴营养、品种、荤素搭配完全满足不了采购人需求的不得分。	0-8	8.0	8.0	6.0
4	技术	食堂供餐特色服务：（主观分）根据投标人针对采购文件“第五部分采购内容及要求：二、项目服务内容（一）供餐服务”中警察节、元旦、春节、元宵节、劳动节、端午节、中秋节、国庆节等主要节日特色服务保障工作的要求提供的特色服务方案进行评议： 特色服务方案切合实际，适应本项目需求；具有能够显著提升服务质量和用户体验。 1、提供了具有创新性和可操作性的特色服务方案，且方案能够显著提升服务质量和用户体验，完全满足采购需求的得6分； 2、提供了内容基本完善可行的特色服务方案，虽然具有一定的创新性，但对服务质量和用户体验的提升有限的得4分； 3、提供的特色服务方案略显简单，创新性不足，对服务质量和用户体验的提升效果一般的得2分； 4、未提供或提供的特色方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。	0-6	6.0	4.0	2.0
5	技术	食堂设备维护方案：（主观分）根据投标中标人对食堂设备和设施维护、保养、修复、保全方案进行综合评分： 1、方案完善、合理、针对性强的得6分； 2、基本完善、合理，有针对性、可操作性一般的得4分； 3、相关方案不全，操作性、针对性较差的得2分； 4、未提供或提供的内容完全不符合的不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
6	技术	节能降耗管理措施：（主观分）根据投标人提供的节能管理措施、节能降耗方案（包含水、电、气、原材料、食材等）；工作项目、工作范围是否齐全；措施是否合理有效有利于本项目进行评议： 1、提供了详实可行的节能降耗方案且方案新颖，工作项目、工作范围十分齐全，措施非常合理有效贴合本项目采购需求以及项目实际情况的得6分； 2、提供了内容基本完善可行的节能降耗方案，工作项目、工作范围基本齐全，措施基本合理有效基本符合本项目采购需求以及项目实际情况的得4分； 3、提供的节能降耗方案方案有明显缺陷，难以保障或影响项目良好实施的得2分； 4、未提供相关内容或提供的方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

7	技术	<p>卫生管理措施: (主观分) 根据投标人提供的人员卫生、餐厅环境卫生、垃圾分类管理, 由评审小组成员综合评审: 有完善可行的卫生管理制度和管理标准; 有完善可行的定期卫生检查方案并与奖惩挂钩; 有必备且详实的工作台帐 (卫生检查记录、健康证等)。</p> <p>1、提供了详实可行的方案, 满足上述要求, 贴合采购需求以及项目实际情况的得6分; 2、提供了内容基本完善可行的方案, 虽根据采购需求进行了阐述, 但细节有待完善的得4分; 3、提供的方案有明显缺陷, 难以保障或影响项目良好实施的得2分; 4、未提供相关内容或提供的方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。</p>	0-6	6.0	4.0	6.0
8	技术	<p>就餐投诉处理方案: (主观分) 根据投标人针对本项目的餐饮投诉处理方案 (包含餐饮投诉处理流程、投诉整改措施) 进行评议:</p> <p>1、餐饮投诉处理方案详细, 能很好契合项目实际情况, 整改措施合理可行的得 6 分; 2、餐饮投诉处理方案基本详细, 基本契合项目实际情况, 整改措施较为合理可行的得 4 分; 3、餐饮投诉处理方案、整改措施有欠缺, 与项目实际情况存在一定出入, 但不影响项目正常实施的得 2 分; 4、未提供相关内容或提供的方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。</p>	0-6	6.0	4.0	4.0
9	技术	<p>台账管理制度: (主观分) 针对各种卫生检查记录、员工考勤记录、食品留样记录、除四害记录、冰箱检查记录、食堂库存明细、主副食出入库记录表等管理台账的建立与管理进行打分:</p> <p>1、制度方案描述非常全面、专业, 台账条款、明细十分清晰且完全贴合本项目实际需求及情况的得8分; 2、制度方案描述较全面、专业, 台账条款、明细十分清晰, 基本贴合本项目实际需求及情况的得6分; 3、制度方案描述一般, 台账条款、明细基本清晰, 大部分贴合本项目实际需求及情况的得4分; 4、制度方案简单、片面, 台账条款不够清晰的得2分; 5、未提供相关内容或提供的方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。</p>	0-8	8.0	6.0	6.0
10	技术	<p>突发事件处置方案: (主观分) 突发事件处置方案 (13 分)</p> <p>(一) 根据投标人提供的对各类突发事件 (包含停电、停水、食物中毒) 处置方案进行评议:</p> <p>1、处置方案详细, 能有效应对突发性事件, 人员应急培训方案完善, 突发事件时能够充分进行人力调配的得 6.5 分; 2、处置方案基本详细, 基本上能应对突发事件, 具有人员应急培训方案, 突发事件时能够进行人力调配的, 得 4.2 分; 3、处置方案、应急培训方案、人力调配能力有欠缺, 但不影响项目正常实施的得 2.1 分; 4、未提供相关内容的得 0 分。</p> <p>(二) 根据投标人提供的对各类突发事件 (包含大型活动、紧急供餐、临时加餐) 紧急预案进行评议:</p> <p>1、处置方案详细, 能有效应对突发性事件, 人员应急培训方案完善, 突发事件时能够充分进行人力调配的得 6.5分; 2、处置方案基本详细, 基本上能应对突发事件, 具有人员应急培训方案, 突发事件时能够进行人力调配的, 得 4.2分; 3、处置方案、应急培训方案、人力调配能力有欠缺, 但不影响项目正常实施的得 2.1分; 4、未提供相关内容的得 0 分。</p>	0-13	10.7	8.4	8.4
11.1	商务	<p>(客观分) 厨师长:</p> <p>1、具有国家职业资格一级/高级技师烹调师职业资格证书的得2分, 具有国家职业资格二级/技师烹调师职业资格证书的得1分。 2、具有国家职业资格三级/高级及以上中式面点师职业资格证书的得1分; 3、具有国家职业资格三级/高级及以上公共营养师证书的得1分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)</p>	0-4	4.0	3.0	4.0
11.2	商务	<p>(客观分) 炉台领班: 具有国家职业资格一级/高级技师中式烹调师职业资格证书的得2分; 具有国家职业资格二级/技师中式烹调师职业资格证书的得1分。 (须提供证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)</p>	0-2	2.0	1.0	2.0
11.3	商务	<p>(客观分) 炉台烹饪厨师: 具有国家职业资格五级/初级中式烹调师职业资格证书的每提供一人得0.5分; 具有国家职业资格四级/中级中式烹调师职业资格证书的每提供一人得1分; 具有国家职业资格三级/高级及以上中式烹调师职业资格证书的每提供一人得1.5分。本项最高得4.5分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)</p>	0-4.5	4.5	4.5	4.5

技术商务资信评分明细表

11.4	商务	(客观分) 切配领班: 具有国家职业资格五级/初级中式烹调师职业资格证书的得0.5分, 具有国家职业资格四级/中级中式烹调师职业资格证书的得1分; 具有国家职业资格三级/高级及以上中式烹调师职业资格证书的得1.5分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)	0-1.5	1.5	1.5	1.5
11.5	商务	(客观分) 面点主厨: 1、具有国家职业资格五级/初级中式面点师职业资格证书的得0.5分; 具有国家职业资格四级/中级中式面点师职业资格证书的得1分; 具有国家职业资格三级/高级及以上中式面点师职业资格证书的得1.5分。 2、具有国家职业资格五级/初级西式面点师职业资格证书的得0.5分; 具有国家职业资格四级/中级及以上西式面点师职业资格证书的得1分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)	0-2.5	2.5	2.5	2.5
11.6	商务	(客观分) 面点厨师: 具有国家职业资格五级/初级面点师职业资格证书的每提供一人得0.5分; 具有国家职业资格四级/中级及以上面点师职业资格证书的每提供一人得1分; 最高得4分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)	0-4	4.0	4.0	4.0
12	商务	食品安全保障能力: (客观分) 投标人承诺中标后购买食品安全责任险的得1.5分, 承诺中标后购买公众责任险的得1.5分。 (须提供承诺函及未达到承诺的相应违约条款, 未提供不得分)	0-3	3.0	3.0	3.0
13	技术	合理化建议: (主观分) 根据投标人依据本项目项目需求、服务要求提出的合理化建议进行打分: 1、建议合理, 可实现性强, 具有改进意义的得2.5分; 2、建议可实现性可行性一般的得1.2分; 3、未提及此项不得分。	0-2.5	1.2	1.2	1.2
合计			0-87	83.4	67.1	67.1

专家(签名):

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：台州市公安局市局机关食堂2025-2028年劳务服务采购项目（ZGTZZB2025-0412）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市黄岩凯悦餐饮企业管理有限公司	浙江何野家餐饮管理有限公司	乐味餐饮集团有限公司
1	商务	企业实力：（客观分）投标人具有有效的质量管理体系认证证书得1分、职业健康安全管理体系认证证书得1分、环境管理体系认证证书得1分，最高得3分。 （须提供有效期内证书原件扫描件以及在国家认证认可监督管理委员会官方网站（ http://www.cnca.gov.cn/ ）查询的认证结果截图扫描件并加盖投标人公章，未提供或缺项不得分）	0-3	3.0	3.0	3.0
2	商务	类似业绩：（客观分）投标人自2022年5月1日（含）以来（以合同签订时间为准）同类项目业绩，每提供1个业绩合同得0.2分，最高得1分。 （需提供完整合同原件扫描件，未提供或提供不全不得分）	0-1	1.0	1.0	1.0
3	技术	菜谱及营养配比：（主观分）根据投标人针对采购文件“第五部分采购内容及要求：二、项目服务内容（一）供餐服务”中的要求，拟提供7月份第一周7天的食谱，列出早中晚菜肴品种、口味，并作营养配比说明进行评议： 1、菜肴营养合理、品种多样、口味、荤素搭配合理的且优于采购人需求的得8分； 2、所列菜谱菜肴营养较合理、品种较多样、口味、荤素搭配较合理完全满足采购人需求的得6分； 3、所列菜谱菜肴营养基本合理、品种一般、口味、荤素搭配基本合理基本满足采购人需求的得4分； 4、所列菜谱及营养配较差，品种较差、口味、荤素搭配部分满足采购人需求的得2分； 5、未提供或提供的菜谱菜肴营养、品种、荤素搭配完全满足不了采购人需求的不得分。	0-8	6.0	6.0	6.0
4	技术	食堂供餐特色服务：（主观分）根据投标人针对采购文件“第五部分采购内容及要求：二、项目服务内容（一）供餐服务”中警察节、元旦、春节、元宵节、劳动节、端午节、中秋节、国庆节等主要节日特色服务保障工作的要求提供的特色服务方案进行评议： 特色服务方案切合实际，适应本项目需求；具有能够显著提升服务质量和用户体验。 1、提供了具有创新性和可操作性的特色服务方案，且方案能够显著提升服务质量和用户体验，完全满足采购需求的得6分； 2、提供了内容基本完善可行的特色服务方案，虽然具有一定的创新性，但对服务质量和用户体验的提升有限的得4分； 3、提供的特色服务方案略显简单，创新性不足，对服务质量和用户体验的提升效果一般的得2分； 4、未提供或提供的特色方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。	0-6	6.0	4.0	2.0
5	技术	食堂设备维护方案：（主观分）根据投标中标人对食堂设备和设施维护、保养、修复、保全方案进行综合评分： 1、方案完善、合理、针对性强的得6分； 2、基本完善、合理，有针对性、可操作性一般的得4分； 3、相关方案不全，操作性、针对性较差的得2分； 4、未提供或提供的内容完全不符合的不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
6	技术	节能降耗管理措施：（主观分）根据投标人提供的节能管理措施、节能降耗方案（包含水、电、气、原材料、食材等）；工作项目、工作范围是否齐全；措施是否合理有效有利于本项目进行评议： 1、提供了详实可行的节能降耗方案且方案新颖，工作项目、工作范围十分齐全，措施非常合理有效贴合本项目采购需求以及项目实际情况的得6分； 2、提供了内容基本完善可行的节能降耗方案，工作项目、工作范围基本齐全，措施基本合理有效基本符合本项目采购需求以及项目实际情况的得4分； 3、提供的节能降耗方案有明显缺陷，难以保障或影响项目良好实施的得2分； 4、未提供相关内容或提供的方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

7	技术	<p>卫生管理措施: (主观分) 根据投标人提供的人员卫生、餐厅环境卫生、垃圾分类管理, 由评审小组成员综合评审: 有完善可行的卫生管理制度和管理标准; 有完善可行的定期卫生检查方案并与奖惩挂钩; 有必备且详实的工作台帐 (卫生检查记录、健康证等)。</p> <p>1、提供了详实可行的方案, 满足上述要求, 贴合采购需求以及项目实际情况的得6分; 2、提供了内容基本完善可行的方案, 虽根据采购需求进行了阐述, 但细节有待完善的得4分; 3、提供的方案有明显缺陷, 难以保障或影响项目良好实施的得2分; 4、未提供相关内容或提供的方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。</p>	0-6	6.0	4.0	4.0
8	技术	<p>就餐投诉处理方案: (主观分) 根据投标人针对本项目的餐饮投诉处理方案 (包含餐饮投诉处理流程、投诉整改措施) 进行评议:</p> <p>1、餐饮投诉处理方案详细, 能很好契合项目实际情况, 整改措施合理可行的得 6 分; 2、餐饮投诉处理方案基本详细, 基本契合项目实际情况, 整改措施较为合理可行的得 4 分; 3、餐饮投诉处理方案、整改措施有欠缺, 与项目实际情况存在一定出入, 但不影响项目正常实施的得 2 分; 4、未提供相关内容或提供的方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。</p>	0-6	6.0	4.0	4.0
9	技术	<p>台账管理制度: (主观分) 针对各种卫生检查记录、员工考勤记录、食品留样记录、除四害记录、冰箱检查记录、食堂库存明细、主副食出入库记录表等管理台账的建立与管理进行打分:</p> <p>1、制度方案描述非常全面、专业, 台账条款、明细十分清晰且完全贴合本项目实际需求及情况的得8分; 2、制度方案描述较全面、专业, 台账条款、明细十分清晰, 基本贴合本项目实际需求及情况的得6分; 3、制度方案描述一般, 台账条款、明细基本清晰, 大部分贴合本项目实际需求及情况的得4分; 4、制度方案简单、片面, 台账条款不够清晰的得2分; 5、未提供相关内容或提供的方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。</p>	0-8	8.0	6.0	6.0
10	技术	<p>突发事件处置方案: (主观分) 突发事件处置方案 (13 分)</p> <p>(一) 根据投标人提供的对各类突发事件 (包含停电、停水、食物中毒) 处置方案进行评议:</p> <p>1、处置方案详细, 能有效应对突发性事件, 人员应急培训方案完善, 突发事件时能够充分进行人力调配的得 6.5 分; 2、处置方案基本详细, 基本上能应对突发事件, 具有人员应急培训方案, 突发事件时能够进行人力调配的, 得 4.2 分; 3、处置方案、应急培训方案、人力调配能力有欠缺, 但不影响项目正常实施的得 2.1 分; 4、未提供相关内容的得 0 分。</p> <p>(二) 根据投标人提供的对各类突发事件 (包含大型活动、紧急供餐、临时加餐) 紧急预案进行评议:</p> <p>1、处置方案详细, 能有效应对突发性事件, 人员应急培训方案完善, 突发事件时能够充分进行人力调配的得 6.5分; 2、处置方案基本详细, 基本上能应对突发事件, 具有人员应急培训方案, 突发事件时能够进行人力调配的, 得 4.2分; 3、处置方案、应急培训方案、人力调配能力有欠缺, 但不影响项目正常实施的得 2.1分; 4、未提供相关内容的得 0 分。</p>	0-13	10.7	8.4	4.2
11.1	商务	<p>(客观分) 厨师长:</p> <p>1、具有国家职业资格一级/高级技师烹调师职业资格证书的得2分, 具有国家职业资格二级/技师烹调师职业资格证书的得1分。 2、具有国家职业资格三级/高级及以上中式面点师职业资格证书的得1分; 3、具有国家职业资格三级/高级及以上公共营养师证书的得1分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)</p>	0-4	4.0	3.0	4.0
11.2	商务	<p>(客观分) 炉台领班: 具有国家职业资格一级/高级技师中式烹调师职业资格证书的得2分; 具有国家职业资格二级/技师中式烹调师职业资格证书的得1分。 (须提供证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)</p>	0-2	2.0	1.0	2.0
11.3	商务	<p>(客观分) 炉台烹饪厨师: 具有国家职业资格五级/初级中式烹调师职业资格证书的每提供一人得0.5分; 具有国家职业资格四级/中级中式烹调师职业资格证书的每提供一人得1分; 具有国家职业资格三级/高级及以上中式烹调师职业资格证书的每提供一人得1.5分。本项最高得4.5分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)</p>	0-4.5	4.5	4.5	4.5

技术商务资信评分明细表

11.4	商务	(客观分) 切配领班: 具有国家职业资格五级/初级中式烹调师职业资格证书的得0.5分, 具有国家职业资格四级/中级中式烹调师职业资格证书的得1分; 具有国家职业资格三级/高级及以上中式烹调师职业资格证书的得1.5分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)	0-1.5	1.5	1.5	1.5
11.5	商务	(客观分) 面点主厨: 1、具有国家职业资格五级/初级中式面点师职业资格证书的得0.5分; 具有国家职业资格四级/中级中式面点师职业资格证书的得1分; 具有国家职业资格三级/高级及以上中式面点师职业资格证书的得1.5分。 2、具有国家职业资格五级/初级西式面点师职业资格证书的得0.5分; 具有国家职业资格四级/中级及以上西式面点师职业资格证书的得1分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)	0-2.5	2.5	2.5	2.5
11.6	商务	(客观分) 面点厨师: 具有国家职业资格五级/初级面点师职业资格证书的每提供一人得0.5分; 具有国家职业资格四级/中级及以上面点师职业资格证书的每提供一人得1分; 最高得4分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)	0-4	4.0	4.0	4.0
12	商务	食品安全保障能力: (客观分) 投标人承诺中标后购买食品安全责任险的得1.5分, 承诺中标后购买公众责任险的得1.5分。 (须提供承诺函及未达到承诺的相应违约条款, 未提供不得分)	0-3	3.0	3.0	3.0
13	技术	合理化建议: (主观分) 根据投标人依据本项目项目需求、服务要求提出的合理化建议进行打分: 1、建议合理, 可实现性强, 具有改进意义的得2.5分; 2、建议可实现性可行性一般的得1.2分; 3、未提及此项不得分。	0-2.5	1.2	1.2	1.2
合计			0-87	81.4	65.1	60.9

专家(签名):

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：台州市公安局市局机关食堂2025-2028年劳务服务采购项目（ZGTZZB2025-0412）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市黄岩凯悦餐饮企业管理有限公司	浙江何野家餐饮管理有限公司	乐味餐饮集团有限公司
1	商务	企业实力：（客观分）投标人具有有效的质量管理体系认证证书得1分、职业健康安全管理体系认证证书得1分、环境管理体系认证证书得1分，最高得3分。 （须提供有效期内证书原件扫描件以及在国家认证认可监督管理委员会官方网站（ http://www.cnca.gov.cn/ ）查询的认证结果截图扫描件并加盖投标人公章，未提供或缺项不得分）	0-3	3.0	3.0	3.0
2	商务	类似业绩：（客观分）投标人自2022年5月1日（含）以来（以合同签订时间为准）同类项目业绩，每提供1个业绩合同得0.2分，最高得1分。 （需提供完整合同原件扫描件，未提供或提供不全不得分）	0-1	1.0	1.0	1.0
3	技术	菜谱及营养配比：（主观分）根据投标人针对采购文件“第五部分采购内容及要求：二、项目服务内容（一）供餐服务”中的要求，拟提供7月份第一周7天的食谱，列出早中晚菜肴品种、口味，并作营养配比说明进行评议： 1、菜肴营养合理、品种多样、口味、荤素搭配合理的且优于采购人需求的得8分； 2、所列菜谱菜肴营养较合理、品种较多样、口味、荤素搭配较合理完全满足采购人需求的得6分； 3、所列菜谱菜肴营养基本合理、品种一般、口味、荤素搭配基本合理基本满足采购人需求的得4分； 4、所列菜谱及营养配较差，品种较差、口味、荤素搭配部分满足采购人需求的得2分； 5、未提供或提供的菜谱菜肴营养、品种、荤素搭配完全满足不了采购人需求的不得分。	0-8	6.0	4.0	6.0
4	技术	食堂供餐特色服务：（主观分）根据投标人针对采购文件“第五部分采购内容及要求：二、项目服务内容（一）供餐服务”中警察节、元旦、春节、元宵节、劳动节、端午节、中秋节、国庆节等主要节日特色服务保障工作的要求提供的特色服务方案进行评议： 特色服务方案切合实际，适应本项目需求；具有能够显著提升服务质量和用户体验。 1、提供了具有创新性和可操作性的特色服务方案，且方案能够显著提升服务质量和用户体验，完全满足采购需求的得6分； 2、提供了内容基本完善可行的特色服务方案，虽然具有一定的创新性，但对服务质量和用户体验的提升有限的得4分； 3、提供的特色服务方案略显简单，创新性不足，对服务质量和用户体验的提升效果一般的得2分； 4、未提供或提供的特色方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。	0-6	6.0	4.0	6.0
5	技术	食堂设备维护方案：（主观分）根据投标中标人对食堂设备和设施维护、保养、修复、保全方案进行综合评分： 1、方案完善、合理、针对性强的得6分； 2、基本完善、合理，有针对性、可操作性一般的得4分； 3、相关方案不全，操作性、针对性较差的得2分； 4、未提供或提供的内容完全不符合的不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
6	技术	节能降耗管理措施：（主观分）根据投标人提供的节能管理措施、节能降耗方案（包含水、电、气、原材料、食材等）；工作项目、工作范围是否齐全；措施是否合理有效有利于本项目进行评议： 1、提供了详实可行的节能降耗方案且方案新颖，工作项目、工作范围十分齐全，措施非常合理有效贴合本项目采购需求以及项目实际情况的得6分； 2、提供了内容基本完善可行的节能降耗方案，工作项目、工作范围基本齐全，措施基本合理有效基本符合本项目采购需求以及项目实际情况的得4分； 3、提供的节能降耗方案有明显缺陷，难以保障或影响项目良好实施的得2分； 4、未提供相关内容或提供的方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

7	技术	<p>卫生管理措施: (主观分) 根据投标人提供的人员卫生、餐厅环境卫生、垃圾分类管理, 由评审小组成员综合评审: 有完善可行的卫生管理制度和管理标准; 有完善可行的定期卫生检查方案并与奖惩挂钩; 有必备且详实的工作台帐 (卫生检查记录、健康证等)。</p> <p>1、提供了详实可行的方案, 满足上述要求, 贴合采购需求以及项目实际情况的得6分; 2、提供了内容基本完善可行的方案, 虽根据采购需求进行了阐述, 但细节有待完善的得4分; 3、提供的方案有明显缺陷, 难以保障或影响项目良好实施的得2分; 4、未提供相关内容或提供的方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。</p>	0-6	6.0	4.0	6.0
8	技术	<p>就餐投诉处理方案: (主观分) 根据投标人针对本项目的餐饮投诉处理方案 (包含餐饮投诉处理流程、投诉整改措施) 进行评议:</p> <p>1、餐饮投诉处理方案详细, 能很好契合项目实际情况, 整改措施合理可行的得 6 分; 2、餐饮投诉处理方案基本详细, 基本契合项目实际情况, 整改措施较为合理可行的得 4 分; 3、餐饮投诉处理方案、整改措施有欠缺, 与项目实际情况存在一定出入, 但不影响项目正常实施的得 2 分; 4、未提供相关内容或提供的方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。</p>	0-6	6.0	4.0	4.0
9	技术	<p>台账管理制度: (主观分) 针对各种卫生检查记录、员工考勤记录、食品留样记录、除四害记录、冰箱检查记录、食堂库存明细、主副食出入库记录表等管理台账的建立与管理进行打分:</p> <p>1、制度方案描述非常全面、专业, 台账条款、明细十分清晰且完全贴合本项目实际需求及情况的得8分; 2、制度方案描述较全面、专业, 台账条款、明细十分清晰, 基本贴合本项目实际需求及情况的得6分; 3、制度方案描述一般, 台账条款、明细基本清晰, 大部分贴合本项目实际需求及情况的得4分; 4、制度方案简单、片面, 台账条款不够清晰的得2分; 5、未提供相关内容或提供的方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。</p>	0-8	6.0	4.0	6.0
10	技术	<p>突发事件处置方案: (主观分) 突发事件处置方案 (13 分)</p> <p>(一) 根据投标人提供的对各类突发事件 (包含停电、停水、食物中毒) 处置方案进行评议:</p> <p>1、处置方案详细, 能有效应对突发性事件, 人员应急培训方案完善, 突发事件时能够充分进行人力调配的得 6.5 分; 2、处置方案基本详细, 基本上能应对突发事件, 具有人员应急培训方案, 突发事件时能够进行人力调配的, 得 4.2 分; 3、处置方案、应急培训方案、人力调配能力有欠缺, 但不影响项目正常实施的得 2.1 分; 4、未提供相关内容的得 0 分。</p> <p>(二) 根据投标人提供的对各类突发事件 (包含大型活动、紧急供餐、临时加餐) 紧急预案进行评议:</p> <p>1、处置方案详细, 能有效应对突发性事件, 人员应急培训方案完善, 突发事件时能够充分进行人力调配的得 6.5分; 2、处置方案基本详细, 基本上能应对突发事件, 具有人员应急培训方案, 突发事件时能够进行人力调配的, 得 4.2分; 3、处置方案、应急培训方案、人力调配能力有欠缺, 但不影响项目正常实施的得 2.1分; 4、未提供相关内容的得 0 分。</p>	0-13	13.0	8.4	4.2
11.1	商务	<p>(客观分) 厨师长:</p> <p>1、具有国家职业资格一级/高级技师烹调师职业资格证书的得2分, 具有国家职业资格二级/技师烹调师职业资格证书的得1分。 2、具有国家职业资格三级/高级及以上中式面点师职业资格证书的得1分; 3、具有国家职业资格三级/高级及以上公共营养师证书的得1分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)</p>	0-4	4.0	3.0	4.0
11.2	商务	<p>(客观分) 炉台领班: 具有国家职业资格一级/高级技师中式烹调师职业资格证书的得2分; 具有国家职业资格二级/技师中式烹调师职业资格证书的得1分。 (须提供证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)</p>	0-2	2.0	1.0	2.0
11.3	商务	<p>(客观分) 炉台烹饪厨师: 具有国家职业资格五级/初级中式烹调师职业资格证书的每提供一人得0.5分; 具有国家职业资格四级/中级中式烹调师职业资格证书的每提供一人得1分; 具有国家职业资格三级/高级及以上中式烹调师职业资格证书的每提供一人得1.5分。本项最高得4.5分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)</p>	0-4.5	4.5	4.5	4.5

技术商务资信评分明细表

11.4	商务	(客观分) 切配领班: 具有国家职业资格五级/初级中式烹调师职业资格证书的得0.5分, 具有国家职业资格四级/中级中式烹调师职业资格证书的得1分; 具有国家职业资格三级/高级及以上中式烹调师职业资格证书的得1.5分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)	0-1.5	1.5	1.5	1.5
11.5	商务	(客观分) 面点主厨: 1、具有国家职业资格五级/初级中式面点师职业资格证书的得0.5分; 具有国家职业资格四级/中级中式面点师职业资格证书的得1分; 具有国家职业资格三级/高级及以上中式面点师职业资格证书的得1.5分。 2、具有国家职业资格五级/初级西式面点师职业资格证书的得0.5分; 具有国家职业资格四级/中级及以上西式面点师职业资格证书的得1分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)	0-2.5	2.5	2.5	2.5
11.6	商务	(客观分) 面点厨师: 具有国家职业资格五级/初级面点师职业资格证书的每提供一人得0.5分; 具有国家职业资格四级/中级及以上面点师职业资格证书的每提供一人得1分; 最高得4分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)	0-4	4.0	4.0	4.0
12	商务	食品安全保障能力: (客观分) 投标人承诺中标后购买食品安全责任险的得1.5分, 承诺中标后购买公众责任险的得1.5分。 (须提供承诺函及未达到承诺的相应违约条款, 未提供不得分)	0-3	3.0	3.0	3.0
13	技术	合理化建议: (主观分) 根据投标人依据本项目项目需求、服务要求提出的合理化建议进行打分: 1、建议合理, 可实现性强, 具有改进意义的得2.5分; 2、建议可实现性可行性一般的得1.2分; 3、未提及此项不得分。	0-2.5	1.2	1.2	1.2
合计			0-87	81.7	61.1	66.9

专家(签名):

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：台州市公安局市局机关食堂2025-2028年劳务服务采购项目（ZGTZZB2025-0412）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市黄岩凯悦餐饮企业管理有限公司	浙江何野家餐饮管理有限公司	乐味餐饮集团有限公司
1	商务	企业实力：（客观分）投标人具有有效的质量管理体系认证证书得1分、职业健康安全管理体系认证证书得1分、环境管理体系认证证书得1分，最高得3分。 （须提供有效期内证书原件扫描件以及在国家认证认可监督管理委员会官方网站（ http://www.cnca.gov.cn/ ）查询的认证结果截图扫描件并加盖投标人公章，未提供或缺项不得分）	0-3	3.0	3.0	3.0
2	商务	类似业绩：（客观分）投标人自2022年5月1日（含）以来（以合同签订时间为准）同类项目业绩，每提供1个业绩合同得0.2分，最高得1分。 （需提供完整合同原件扫描件，未提供或提供不全不得分）	0-1	1.0	1.0	1.0
3	技术	菜谱及营养配比：（主观分）根据投标人针对采购文件“第五部分采购内容及要求：二、项目服务内容（一）供餐服务”中的要求，拟提供7月份第一周7天的食谱，列出早中晚菜肴品种、口味，并作营养配比说明进行评议： 1、菜肴营养合理、品种多样、口味、荤素搭配合理的且优于采购人需求的得8分； 2、所列菜谱菜肴营养较合理、品种较多样、口味、荤素搭配较合理完全满足采购人需求的得6分； 3、所列菜谱菜肴营养基本合理、品种一般、口味、荤素搭配基本合理基本满足采购人需求的得4分； 4、所列菜谱及营养配较差，品种较差、口味、荤素搭配部分满足采购人需求的得2分； 5、未提供或提供的菜谱菜肴营养、品种、荤素搭配完全满足不了采购人需求的不得分。	0-8	8.0	6.0	6.0
4	技术	食堂供餐特色服务：（主观分）根据投标人针对采购文件“第五部分采购内容及要求：二、项目服务内容（一）供餐服务”中警察节、元旦、春节、元宵节、劳动节、端午节、中秋节、国庆节等主要节日特色服务保障工作的要求提供的特色服务方案进行评议： 特色服务方案切合实际，适应本项目需求；具有能够显著提升服务质量和用户体验。 1、提供了具有创新性和可操作性的特色服务方案，且方案能够显著提升服务质量和用户体验，完全满足采购需求的得6分； 2、提供了内容基本完善可行的特色服务方案，虽然具有一定的创新性，但对服务质量和用户体验的提升有限的得4分； 3、提供的特色服务方案略显简单，创新性不足，对服务质量和用户体验的提升效果一般的得2分； 4、未提供或提供的特色方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。	0-6	6.0	6.0	2.0
5	技术	食堂设备维护方案：（主观分）根据投标中标人对食堂设备和设施维护、保养、修复、保全方案进行综合评分： 1、方案完善、合理、针对性强的得6分； 2、基本完善、合理，有针对性、可操作性一般的得4分； 3、相关方案不全，操作性、针对性较差的得2分； 4、未提供或提供的内容完全不符合的不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
6	技术	节能降耗管理措施：（主观分）根据投标人提供的节能管理措施、节能降耗方案（包含水、电、气、原材料、食材等）；工作项目、工作范围是否齐全；措施是否合理有效有利于本项目进行评议： 1、提供了详实可行的节能降耗方案且方案新颖，工作项目、工作范围十分齐全，措施非常合理有效贴合本项目采购需求以及项目实际情况的得6分； 2、提供了内容基本完善可行的节能降耗方案，工作项目、工作范围基本齐全，措施基本合理有效基本符合本项目采购需求以及项目实际情况的得4分； 3、提供的节能降耗方案有明显缺陷，难以保障或影响项目良好实施的得2分； 4、未提供相关内容或提供的方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

7	技术	<p>卫生管理措施: (主观分) 根据投标人提供的人员卫生、餐厅环境卫生、垃圾分类管理, 由评审小组成员综合评审: 有完善可行的卫生管理制度和管理标准; 有完善可行的定期卫生检查方案并与奖惩挂钩; 有必备且详实的工作台帐 (卫生检查记录、健康证等)。</p> <p>1、提供了详实可行的方案, 满足上述要求, 贴合采购需求以及项目实际情况的得6分; 2、提供了内容基本完善可行的方案, 虽根据采购需求进行了阐述, 但细节有待完善的得4分; 3、提供的方案有明显缺陷, 难以保障或影响项目良好实施的得2分; 4、未提供相关内容或提供的方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。</p>	0-6	6.0	4.0	6.0
8	技术	<p>就餐投诉处理方案: (主观分) 根据投标人针对本项目的餐饮投诉处理方案 (包含餐饮投诉处理流程、投诉整改措施) 进行评议:</p> <p>1、餐饮投诉处理方案详细, 能很好契合项目实际情况, 整改措施合理可行的得 6 分; 2、餐饮投诉处理方案基本详细, 基本契合项目实际情况, 整改措施较为合理可行的得 4 分; 3、餐饮投诉处理方案、整改措施有欠缺, 与项目实际情况存在一定出入, 但不影响项目正常实施的得 2 分; 4、未提供相关内容或提供的方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。</p>	0-6	4.0	4.0	4.0
9	技术	<p>台账管理制度: (主观分) 针对各种卫生检查记录、员工考勤记录、食品留样记录、除四害记录、冰箱检查记录、食堂库存明细、主副食出入库记录表等管理台账的建立与管理进行打分:</p> <p>1、制度方案描述非常全面、专业, 台账条款、明细十分清晰且完全贴合本项目实际需求及情况的得8分; 2、制度方案描述较全面、专业, 台账条款、明细十分清晰, 基本贴合本项目实际需求及情况的得6分; 3、制度方案描述一般, 台账条款、明细基本清晰, 大部分贴合本项目实际需求及情况的得4分; 4、制度方案简单、片面, 台账条款不够清晰的得2分; 5、未提供相关内容或提供的方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。</p>	0-8	6.0	4.0	6.0
10	技术	<p>突发事件处置方案: (主观分) 突发事件处置方案 (13 分)</p> <p>(一) 根据投标人提供的对各类突发事件 (包含停电、停水、食物中毒) 处置方案进行评议:</p> <p>1、处置方案详细, 能有效应对突发性事件, 人员应急培训方案完善, 突发事件时能够充分进行人力调配的得 6.5 分; 2、处置方案基本详细, 基本上能应对突发事件, 具有人员应急培训方案, 突发事件时能够进行人力调配的, 得 4.2 分; 3、处置方案、应急培训方案、人力调配能力有欠缺, 但不影响项目正常实施的得 2.1 分; 4、未提供相关内容的得 0 分。</p> <p>(二) 根据投标人提供的对各类突发事件 (包含大型活动、紧急送餐、临时加餐) 紧急预案进行评议:</p> <p>1、处置方案详细, 能有效应对突发性事件, 人员应急培训方案完善, 突发事件时能够充分进行人力调配的得 6.5分; 2、处置方案基本详细, 基本上能应对突发事件, 具有人员应急培训方案, 突发事件时能够进行人力调配的, 得 4.2分; 3、处置方案、应急培训方案、人力调配能力有欠缺, 但不影响项目正常实施的得 2.1分; 4、未提供相关内容的得 0 分。</p>	0-13	10.7	8.4	8.4
11.1	商务	<p>(客观分) 厨师长:</p> <p>1、具有国家职业资格一级/高级技师烹调师职业资格证书的得2分, 具有国家职业资格二级/技师烹调师职业资格证书的得1分。 2、具有国家职业资格三级/高级及以上中式面点师职业资格证书的得1分; 3、具有国家职业资格三级/高级及以上公共营养师证书的得1分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)</p>	0-4	4.0	3.0	4.0
11.2	商务	<p>(客观分) 炉台领班: 具有国家职业资格一级/高级技师中式烹调师职业资格证书的得2分; 具有国家职业资格二级/技师中式烹调师职业资格证书的得1分。 (须提供证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)</p>	0-2	2.0	1.0	2.0
11.3	商务	<p>(客观分) 炉台烹饪厨师: 具有国家职业资格五级/初级中式烹调师职业资格证书的每提供一人得0.5分; 具有国家职业资格四级/中级中式烹调师职业资格证书的每提供一人得1分; 具有国家职业资格三级/高级及以上中式烹调师职业资格证书的每提供一人得1.5分。本项最高得4.5分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)</p>	0-4.5	4.5	4.5	4.5

技术商务资信评分明细表

11.4	商务	(客观分) 切配领班: 具有国家职业资格五级/初级中式烹调师职业资格证书的得0.5分, 具有国家职业资格四级/中级中式烹调师职业资格证书的得1分; 具有国家职业资格三级/高级及以上中式烹调师职业资格证书的得1.5分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)	0-1.5	1.5	1.5	1.5
11.5	商务	(客观分) 面点主厨: 1、具有国家职业资格五级/初级中式面点师职业资格证书的得0.5分; 具有国家职业资格四级/中级中式面点师职业资格证书的得1分; 具有国家职业资格三级/高级及以上中式面点师职业资格证书的得1.5分。 2、具有国家职业资格五级/初级西式面点师职业资格证书的得0.5分; 具有国家职业资格四级/中级及以上西式面点师职业资格证书的得1分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)	0-2.5	2.5	2.5	2.5
11.6	商务	(客观分) 面点厨师: 具有国家职业资格五级/初级面点师职业资格证书的每提供一人得0.5分; 具有国家职业资格四级/中级及以上面点师职业资格证书的每提供一人得1分; 最高得4分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)	0-4	4.0	4.0	4.0
12	商务	食品安全保障能力: (客观分) 投标人承诺中标后购买食品安全责任险的得1.5分, 承诺中标后购买公众责任险的得1.5分。 (须提供承诺函及未达到承诺的相应违约条款, 未提供不得分)	0-3	3.0	3.0	3.0
13	技术	合理化建议: (主观分) 根据投标人依据本项目项目需求、服务要求提出的合理化建议进行打分: 1、建议合理, 可实现性强, 具有改进意义的得2.5分; 2、建议可实现性可行性一般的得1.2分; 3、未提及此项不得分。	0-2.5	1.2	1.2	1.2
合计			0-87	79.4	65.1	67.1

专家(签名):

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：台州市公安局市局机关食堂2025-2028年劳务服务采购项目（ZGTZZB2025-0412）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市黄岩凯悦餐饮企业管理有限公司	浙江何野家餐饮管理有限公司	乐味餐饮集团有限公司
1	商务	企业实力：（客观分）投标人具有有效的质量管理体系认证证书得1分、职业健康安全管理体系认证证书得1分、环境管理体系认证证书得1分，最高得3分。 （须提供有效期内证书原件扫描件以及在国家认证认可监督管理委员会官方网站（ http://www.cnca.gov.cn/ ）查询的认证结果截图扫描件并加盖投标人公章，未提供或缺项不得分）	0-3	3.0	3.0	3.0
2	商务	类似业绩：（客观分）投标人自2022年5月1日（含）以来（以合同签订时间为准）同类项目业绩，每提供1个业绩合同得0.2分，最高得1分。 （需提供完整合同原件扫描件，未提供或提供不全不得分）	0-1	1.0	1.0	1.0
3	技术	菜谱及营养配比：（主观分）根据投标人针对采购文件“第五部分采购内容及要求：二、项目服务内容（一）供餐服务”中的要求，拟提供7月份第一周7天的食谱，列出早中晚菜肴品种、口味，并作营养配比说明进行评议： 1、菜肴营养合理、品种多样、口味、荤素搭配合理的且优于采购人需求的得8分； 2、所列菜谱菜肴营养较合理、品种较多样、口味、荤素搭配较合理完全满足采购人需求的得6分； 3、所列菜谱菜肴营养基本合理、品种一般、口味、荤素搭配基本合理基本满足采购人需求的得4分； 4、所列菜谱及营养配较差，品种较差、口味、荤素搭配部分满足采购人需求的得2分； 5、未提供或提供的菜谱菜肴营养、品种、荤素搭配完全满足不了采购人需求的不得分。	0-8	6.0	4.0	4.0
4	技术	食堂供餐特色服务：（主观分）根据投标人针对采购文件“第五部分采购内容及要求：二、项目服务内容（一）供餐服务”中警察节、元旦、春节、元宵节、劳动节、端午节、中秋节、国庆节等主要节日特色服务保障工作的要求提供的特色服务方案进行评议： 特色服务方案切合实际，适应本项目需求；具有能够显著提升服务质量和用户体验。 1、提供了具有创新性和可操作性的特色服务方案，且方案能够显著提升服务质量和用户体验，完全满足采购需求的得6分； 2、提供了内容基本完善可行的特色服务方案，虽然具有一定的创新性，但对服务质量和用户体验的提升有限的得4分； 3、提供的特色服务方案略显简单，创新性不足，对服务质量和用户体验的提升效果一般的得2分； 4、未提供或提供的特色方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。	0-6	6.0	4.0	2.0
5	技术	食堂设备维护方案：（主观分）根据投标中标人对食堂设备和设施维护、保养、修复、保全方案进行综合评分： 1、方案完善、合理、针对性强的得6分； 2、基本完善、合理，有针对性、可操作性一般的得4分； 3、相关方案不全，操作性、针对性较差的得2分； 4、未提供或提供的内容完全不符合的不得分。	0-6	4.0	4.0	4.0
6	技术	节能降耗管理措施：（主观分）根据投标人提供的节能管理措施、节能降耗方案（包含水、电、气、原材料、食材等）；工作项目、工作范围是否齐全；措施是否合理有效有利于本项目进行评议： 1、提供了详实可行的节能降耗方案且方案新颖，工作项目、工作范围十分齐全，措施非常合理有效贴合本项目采购需求以及项目实际情况的得6分； 2、提供了内容基本完善可行的节能降耗方案，工作项目、工作范围基本齐全，措施基本合理有效基本符合本项目采购需求以及项目实际情况的得4分； 3、提供的节能降耗方案有明显缺陷，难以保障或影响项目良好实施的得2分； 4、未提供相关内容或提供的方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

7	技术	<p>卫生管理措施: (主观分) 根据投标人提供的人员卫生、餐厅环境卫生、垃圾分类管理, 由评审小组成员综合评审: 有完善可行的卫生管理制度和管理标准; 有完善可行的定期卫生检查方案并与奖惩挂钩; 有必备且详实的工作台帐 (卫生检查记录、健康证等)。</p> <p>1、提供了详实可行的方案, 满足上述要求, 贴合采购需求以及项目实际情况的得6分; 2、提供了内容基本完善可行的方案, 虽根据采购需求进行了阐述, 但细节有待完善的得4分; 3、提供的方案有明显缺陷, 难以保障或影响项目良好实施的得2分; 4、未提供相关内容或提供的方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。</p>	0-6	4.0	2.0	2.0
8	技术	<p>就餐投诉处理方案: (主观分) 根据投标人针对本项目的餐饮投诉处理方案 (包含餐饮投诉处理流程、投诉整改措施) 进行评议:</p> <p>1、餐饮投诉处理方案详细, 能很好契合项目实际情况, 整改措施合理可行的得 6 分; 2、餐饮投诉处理方案基本详细, 基本契合项目实际情况, 整改措施较为合理可行的得 4 分; 3、餐饮投诉处理方案、整改措施有欠缺, 与项目实际情况存在一定出入, 但不影响项目正常实施的得 2 分; 4、未提供相关内容或提供的方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。</p>	0-6	6.0	4.0	4.0
9	技术	<p>台账管理制度: (主观分) 针对各种卫生检查记录、员工考勤记录、食品留样记录、除四害记录、冰箱检查记录、食堂库存明细、主副食出入库记录表等管理台账的建立与管理进行打分:</p> <p>1、制度方案描述非常全面、专业, 台账条款、明细十分清晰且完全贴合本项目实际需求及情况的得8分; 2、制度方案描述较全面、专业, 台账条款、明细十分清晰, 基本贴合本项目实际需求及情况的得6分; 3、制度方案描述一般, 台账条款、明细基本清晰, 大部分贴合本项目实际需求及情况的得4分; 4、制度方案简单、片面, 台账条款不够清晰的得2分; 5、未提供相关内容或提供的方案内容完全不符合、不满足本项目需求的不得分。</p>	0-8	6.0	4.0	4.0
10	技术	<p>突发事件处置方案: (主观分) 突发事件处置方案 (13 分)</p> <p>(一) 根据投标人提供的对各类突发事件 (包含停电、停水、食物中毒) 处置方案进行评议:</p> <p>1、处置方案详细, 能有效应对突发性事件, 人员应急培训方案完善, 突发事件时能够充分进行人力调配的得 6.5 分; 2、处置方案基本详细, 基本上能应对突发事件, 具有人员应急培训方案, 突发事件时能够进行人力调配的, 得 4.2 分; 3、处置方案、应急培训方案、人力调配能力有欠缺, 但不影响项目正常实施的得 2.1 分; 4、未提供相关内容的得 0 分。</p> <p>(二) 根据投标人提供的对各类突发事件 (包含大型活动、紧急供餐、临时加餐) 紧急预案进行评议:</p> <p>1、处置方案详细, 能有效应对突发性事件, 人员应急培训方案完善, 突发事件时能够充分进行人力调配的得 6.5分; 2、处置方案基本详细, 基本上能应对突发事件, 具有人员应急培训方案, 突发事件时能够进行人力调配的, 得 4.2分; 3、处置方案、应急培训方案、人力调配能力有欠缺, 但不影响项目正常实施的得 2.1分; 4、未提供相关内容的得 0 分。</p>	0-13	10.7	6.3	6.3
11.1	商务	<p>(客观分) 厨师长:</p> <p>1、具有国家职业资格一级/高级技师烹调师职业资格证书的得2分, 具有国家职业资格二级/技师烹调师职业资格证书的得1分。 2、具有国家职业资格三级/高级及以上中式面点师职业资格证书的得1分; 3、具有国家职业资格三级/高级及以上公共营养师证书的得1分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)</p>	0-4	4.0	3.0	4.0
11.2	商务	<p>(客观分) 炉台领班: 具有国家职业资格一级/高级技师中式烹调师职业资格证书的得2分; 具有国家职业资格二级/技师中式烹调师职业资格证书的得1分。 (须提供证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)</p>	0-2	2.0	1.0	2.0
11.3	商务	<p>(客观分) 炉台烹饪厨师: 具有国家职业资格五级/初级中式烹调师职业资格证书的每提供一人得0.5分; 具有国家职业资格四级/中级中式烹调师职业资格证书的每提供一人得1分; 具有国家职业资格三级/高级及以上中式烹调师职业资格证书的每提供一人得1.5分。本项最高得4.5分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)</p>	0-4.5	4.5	4.5	4.5

技术商务资信评分明细表

11.4	商务	(客观分) 切配领班: 具有国家职业资格五级/初级中式烹调师职业资格证书的得0.5分, 具有国家职业资格四级/中级中式烹调师职业资格证书的得1分; 具有国家职业资格三级/高级及以上中式烹调师职业资格证书的得1.5分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)	0-1.5	1.5	1.5	1.5
11.5	商务	(客观分) 面点主厨: 1、具有国家职业资格五级/初级中式面点师职业资格证书的得0.5分; 具有国家职业资格四级/中级中式面点师职业资格证书的得1分; 具有国家职业资格三级/高级及以上中式面点师职业资格证书的得1.5分。 2、具有国家职业资格五级/初级西式面点师职业资格证书的得0.5分; 具有国家职业资格四级/中级及以上西式面点师职业资格证书的得1分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)	0-2.5	2.5	2.5	2.5
11.6	商务	(客观分) 面点厨师: 具有国家职业资格五级/初级面点师职业资格证书的每提供一人得0.5分; 具有国家职业资格四级/中级及以上面点师职业资格证书的每提供一人得1分; 最高得4分。 (同一类证书按最高等级计分, 不重复计算。须提供相关证明证书原件扫描件及国家或省级职业技能资格证书查询网站查询截图扫描件、投标人提供有效期内健康证扫描件。未提供或提供不全均不得分。)	0-4	4.0	4.0	4.0
12	商务	食品安全保障能力: (客观分) 投标人承诺中标后购买食品安全责任险的得1.5分, 承诺中标后购买公众责任险的得1.5分。 (须提供承诺函及未达到承诺的相应违约条款, 未提供不得分)	0-3	3.0	3.0	3.0
13	技术	合理化建议: (主观分) 根据投标人依据本项目项目需求、服务要求提出的合理化建议进行打分: 1、建议合理, 可实现性强, 具有改进意义的得2.5分; 2、建议可实现性可行性一般的得1.2分; 3、未提及此项不得分。	0-2.5	1.2	1.2	1.2
合计			0-87	75.4	57.0	57.0

专家(签名):