

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：青田县实验小学教育集团鹤城西路校区食堂劳务及后勤服务外包项目采购（QTFSCG2025-092）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	青田顺成餐饮有限公司	青田每一天餐饮管理有限公司	丽水市博源商务服务有限公司	青田县鸿季餐饮管理有限公司
1	商务	类似业绩： 供应商2022年以来（以合同签订时间为准），具有类似项目业绩一个得0.25分，最高可得1分。 （响应文件内须提供合同、中标通知书原件的扫描件并加盖公章，否则不得分）	0-1	0.0	1.0	1.0	0.0
2	商务	供应商具有有效期内食品安全管理体系认证证书得2分，具有有效期内（HACCP）体系认证证书得2分。此项最高得4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。	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0
3.1	商务	拟投入投标供应商法人为项目经理的得5分； 另聘项目经理，具有高中毕业证的得1分，大专毕业证及以上的得2分； 项目经理具有厨师证的得1分，具有面点师证的得1分。 （厨师证和面点师证需提供技能人才评价证书全国联网 http://zscx.osta.org.cn /查询截图和证书原件的扫描件进入投标文件，不提供不得分）。	0-7	6.0	6.0	7.0	6.0
3.2	商务	1、拟投入本项目的厨师(限3人)具有中级/四级中式烹调师证的一个得2分；高级/三级（及以上）中式烹调师证的一个得4分，本项最高得12分。 注：同一人员以证书最高等级计分，不累计计分。 2、拟投入面点师(限1人)具有中级/四级面点师证的得2分，高级/三级（及以上）面点师证的得4分，本项最高得4分。 注：同一人员以证书最高等级计分，不累计计分。（需提供技能人才评价证书全国联网 http://zscx.osta.org.cn /查询截图和证书原件的扫描件进入投标文件，不提供不得分）	0-16	14.0	12.0	16.0	16.0
3.3	商务	拟投入本项目的人员中具有经培训的农药残留量快速检测人员的得1分。 投标供应商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书原件的扫描件及设备购置发票，购置发票能扫描二维码或验证。并加盖公章，否则不得分）。	0-2	0.0	1.0	2.0	2.0
3.4	商务	根据供应商提供的人员方案，重点考察企业对学校食堂项目配置的员工队伍人数及资质情况、入驻经理的经营业绩及资质情况，后续的人员培训方案及其科学性等，由评审专家横向比较打分，分别给予： （0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	4.0	5.0	4.0	4.0
4	技术	项目实施方案： 根据劳务服务内容是否明确、相关管理措施是否明确、岗位责任制是否明确以及是否满足采购需求等内容由由评审专家横向比较打分，分别给予：（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	4.0	4.0	4.0	3.0
5.1	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4分，对比80%每高1%的增加1分，最高可得6分。	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0
5.2	技术	根据供应商针对本项目劳务人员的工资福利保障方案的全面性、保障性等内容由评审专家横向比较打分，分别给予： （0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	5.0	4.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

6	技术	管理规章制度及考核办法： 重点考察企业内部管理、安全、卫生、食堂厨房管理制度与人员考核制度及标准的规范性，科学性、详细完备等内容由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	5.0	4.0	5.0	4.0
7	技术	安全文明作业方案： 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，由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	5.0	4.0	5.0	4.0
8	技术	服务承诺： 有详细的服务承诺，评委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，由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	4.0	5.0	3.0
9	技术	菜谱安排： 早中晚餐：以安全为前提、以营养为原则，以本地口味为重点（量化精准、营养可控、成本透明），根据本食堂特点安排一份一周（5天）菜谱，早餐品种不少于10个，中晚餐品种不少于8个（包含一汤一水果），一周内三天菜谱不重复，每月制定不少于50个品种的月度菜谱，荤素搭配均衡，满足不同年龄段学生的营养摄入量。评委根据菜谱的搭配、花色品种及营养摄入量由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
10	技术	突发事件的保障措施： 根据供应商针对本项目突发事件的保障措施是否合理、及时、有效等内容由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	4.0	4.0	3.0
11	技术	培训方案： 根据供应商针对本项目的人员（拟投入本项目的人员以及对新入职人员）进行常规培训、特殊内容培训等，以及培训时间、培训频率等，方案科学、合理、可行由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
12	技术	质量保障措施： 根据供应商针对本项目提供的根据供应商针对本项目（包括但不限于食堂管理质量、卫生质量保障措施和服务质量制度等）的全面性、可行性、严谨性等由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	4.0	4.0	4.0	3.0
13	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交接维稳过渡、人员维稳、安全排除等方面实施方案。评委根据实施方案的针对性、可行性、完整性进行横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	4.0	4.0	3.0
合计			0-90	77.0	75.0	83.0	69.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：青田县实验小学教育集团鹤城西路校区食堂劳务及后勤服务外包项目采购（QTFSCG2025-092）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	青田顺成餐饮有限公司	青田每一天餐饮管理有限公司	丽水市博源商务服务有限公司	青田县鸿季餐饮管理有限公司
1	商务	类似业绩： 供应商2022年以来（以合同签订时间为准），具有类似项目业绩一个得0.25分，最高可得1分。 （响应文件内须提供合同、中标通知书原件的扫描件并加盖公章，否则不得分）	0-1	0.0	1.0	1.0	0.0
2	商务	供应商具有有效期内食品安全管理体系认证证书得2分，具有有效期内（HACCP）体系认证证书得2分。此项最高得4分。 响应文件内须同时提供证书扫描件，国家认证认可监督委员会 http://www.cnca.gov.cn/ 查询截图，否则不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0
3.1	商务	拟投入投标供应商法人为项目经理的得5分； 另聘项目经理，具有高中毕业证的得1分，大专毕业证及以上的得2分； 项目经理具有厨师证的得1分，具有面点师证的得1分。 （厨师证和面点师证需提供技能人才评价证书全国联网 http://zscx.osta.org.cn/ 查询截图和证书原件的扫描件进入投标文件，不提供不得分）。	0-7	6.0	6.0	7.0	6.0
3.2	商务	1、拟投入本项目的厨师(限3人)具有中级/四级中式烹调师证的一个得2分；高级/三级（及以上）中式烹调师证的一个得4分，本项最高得12分。 注：同一人员以证书最高等级计分，不累计计分。 2、拟投入面点师(限1人)具有中级/四级面点师证的得2分，高级/三级（及以上）面点师证的得4分，本项最高得4分。 注：同一人员以证书最高等级计分，不累计计分。（需提供技能人才评价证书全国联网 http://zscx.osta.org.cn/ 查询截图和证书原件的扫描件进入投标文件，不提供不得分）	0-16	14.0	12.0	16.0	16.0
3.3	商务	拟投入本项目的人员中具有经培训的农药残留量快速检测人员的得1分。 投标供应商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书原件的扫描件及设备购置发票，购置发票能扫描二维码或验证。并加盖公章，否则不得分）。	0-2	0.0	1.0	2.0	2.0
3.4	商务	根据供应商提供的人员方案，重点考察企业对学校食堂项目配置的员工队伍人数及资质情况、入驻经理的经营业绩及资质情况，后续的人员培训方案及其科学性，由评审专家横向比较打分，分别给予： （0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	4.0	5.0	5.0	4.0
4	技术	项目实施方案： 根据劳务服务内容是否明确、相关管理措施是否明确、岗位责任制是否明确以及是否满足采购需求等内容由由评审专家横向比较打分，分别给予：（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	4.0	4.0	5.0	3.0
5.1	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4分，对比80%每高1%的增加1分，最高可得6分。	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0
5.2	技术	根据供应商针对本项目劳务人员的工资福利保障方案的全面性、保障性等内容由评审专家横向比较打分，分别给予： （0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	5.0	4.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

6	技术	管理规章制度及考核办法： 重点考察企业内部管理、安全、卫生、食堂厨房管理制度与人员考核制度及标准的规范性，科学性、详细完备等内容由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	3.0	4.0	4.0	3.0
7	技术	安全文明作业方案： 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，由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	3.0	4.0	4.0	3.0
8	技术	服务承诺： 有详细的服务承诺，评委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，由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	3.0	4.0	5.0	3.0
9	技术	菜谱安排： 早中晚餐：以安全为前提、以营养为原则，以本地口味为重点（量化精准、营养可控、成本透明），根据本食堂特点安排一份一周（5天）菜谱，早餐品种不少于10个，中晚餐品种不少于8个（包含一汤一水果），一周内三天菜谱不重复，每月制定不少于50个品种的月度菜谱，荤素搭配均衡，满足不同年龄段学生的营养摄入量。评委根据菜谱的搭配、花色品种及营养摄入量由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	4.0	5.0	4.0
10	技术	突发事件的保障措施： 根据供应商针对本项目突发事件的保障措施是否合理、及时、有效等内容由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	4.0	4.0	3.0
11	技术	培训方案： 根据供应商针对本项目的人员（拟投入本项目的人员以及对新入职人员）进行常规培训、特殊内容培训等，以及培训时间、培训频率等，方案科学、合理、可行由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	3.0	3.0	3.0
12	技术	质量保障措施： 根据供应商针对本项目提供的根据供应商针对本项目（包括但不限于食堂管理质量、卫生质量保障措施和服务质量制度等）的全面性、可行性、严谨性等由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	3.0	3.0	4.0	2.0
13	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交接维稳过渡、人员维稳、安全排除等方面实施方案。评委根据实施方案的针对性、可行性、完整性进行横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	4.0	4.0	3.0
合计			0-90	71.0	73.0	83.0	65.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：青田县实验小学教育集团鹤城西路校区食堂劳务及后勤服务外包项目采购（QTFSCG2025-092）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	青田顺成餐饮有限公司	青田每一天餐饮管理有限公司	丽水市博源商务服务有限公司	青田县鸿季餐饮管理有限公司
1	商务	类似业绩： 供应商2022年以来（以合同签订时间为准），具有类似项目业绩一个得0.25分，最高可得1分。 （响应文件内须提供合同、中标通知书原件的扫描件并加盖公章，否则不得分）	0-1	0.0	1.0	1.0	0.0
2	商务	供应商具有有效期内食品安全管理体系认证证书得2分，具有有效期内（HACCP）体系认证证书得2分。此项最高得4分。 响应文件内须同时提供证书扫描件，国家认证认可监督委员会 http://www.cnca.gov.cn/ 查询截图，否则不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0
3.1	商务	拟投入投标供应商法人为项目经理的得5分； 另聘项目经理，具有高中毕业证的得1分，大专毕业证及以上的得2分； 项目经理具有厨师证的得1分，具有面点师证的得1分。 （厨师证和面点师证需提供技能人才评价证书全国联网 http://zscx.osta.org.cn/ 查询截图和证书原件的扫描件进入投标文件，不提供不得分）。	0-7	6.0	6.0	7.0	6.0
3.2	商务	1、拟投入本项目的厨师(限3人)具有中级/四级中式烹调师证的一个得2分；高级/三级（及以上）中式烹调师证的一个得4分，本项最高得12分。 注：同一人员以证书最高等级计分，不累计计分。 2、拟投入面点师(限1人)具有中级/四级面点师证的得2分，高级/三级（及以上）面点师证的得4分，本项最高得4分。 注：同一人员以证书最高等级计分，不累计计分。（需提供技能人才评价证书全国联网 http://zscx.osta.org.cn/ 查询截图和证书原件的扫描件进入投标文件，不提供不得分）	0-16	14.0	12.0	16.0	16.0
3.3	商务	拟投入本项目的人员中具有经培训的农药残留量快速检测人员的得1分。 投标供应商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书原件的扫描件及设备购置发票，购置发票能扫描二维码或验证。并加盖公章，否则不得分）。	0-2	0.0	1.0	2.0	2.0
3.4	商务	根据供应商提供的人员方案，重点考察企业对学校食堂项目配置的员工队伍人数及资质情况、入驻经理的经营业绩及资质情况，后续的人员培训方案及其科学性，由评审专家横向比较打分，分别给予： （0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	3.0	4.0	3.0	4.0
4	技术	项目实施方案： 根据劳务服务内容是否明确、相关管理措施是否明确、岗位责任制是否明确以及是否满足采购需求等内容由由评审专家横向比较打分，分别给予：（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	4.0	4.0	5.0	3.0
5.1	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4分，对比80%每高1%的增加1分，最高可得6分。	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0
5.2	技术	根据供应商针对本项目劳务人员的工资福利保障方案的全面性、保障性等内容由评审专家横向比较打分，分别给予： （0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	3.0	3.0	4.0	3.0

技术商务资信评分明细表

6	技术	管理规章制度及考核办法： 重点考察企业内部管理、安全、卫生、食堂厨房管理制度与人员考核制度及标准的规范性，科学性、详细完备等内容由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
7	技术	安全文明作业方案： 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，由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	3.0	3.0	4.0	3.0
8	技术	服务承诺： 有详细的服务承诺，评委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，由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	4.0	5.0	4.0
9	技术	菜谱安排： 早中晚餐：以安全为前提、以营养为原则，以本地口味为重点（量化精准、营养可控、成本透明），根据本食堂特点安排一份一周（5天）菜谱，早餐品种不少于10个，中晚餐品种不少于8个（包含一汤一水果），一周内三天菜谱不重复，每月制定不少于50个品种的月度菜谱，荤素搭配均衡，满足不同年龄段学生的营养摄入量。评委根据菜谱的搭配、花色品种及营养摄入量由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
10	技术	突发事件的保障措施： 根据供应商针对本项目突发事件的保障措施是否合理、及时、有效等内容由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	4.0	4.0	3.0
11	技术	培训方案： 根据供应商针对本项目的人员（拟投入本项目的人员以及对新入职人员）进行常规培训、特殊内容培训等，以及培训时间、培训频率等，方案科学、合理、可行由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
12	技术	质量保障措施： 根据供应商针对本项目提供的根据供应商针对本项目（包括但不限于食堂管理质量、卫生质量保障措施和服务质量制度等）的全面性、可行性、严谨性等由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
13	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交接维稳过渡、人员维稳、安全排除等方面实施方案。评委根据实施方案的针对性、可行性、完整性进行横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	4.0	5.0	2.0
合计			0-90	71.0	72.0	82.0	68.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：青田县实验小学教育集团鹤城西路校区食堂劳务及后勤服务外包项目采购（QTFSCG2025-092）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	青田顺成餐饮有限公司	青田每一天餐饮管理有限公司	丽水市博源商务服务有限公司	青田县鸿季餐饮管理有限公司
1	商务	类似业绩： 供应商2022年以来（以合同签订时间为准），具有类似项目业绩一个得0.25分，最高可得1分。 （响应文件内须提供合同、中标通知书原件的扫描件并加盖公章，否则不得分）	0-1	0.0	1.0	1.0	0.0
2	商务	供应商具有有效期内食品安全管理体系认证证书得2分，具有有效期内（HACCP）体系认证证书得2分。此项最高得4分。 响应文件内须同时提供证书扫描件，国家认证认可监督委员会 http://www.cnca.gov.cn/ 查询截图，否则不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0
3.1	商务	拟投入投标供应商法人为项目经理的得5分； 另聘项目经理，具有高中毕业证的得1分，大专毕业证及以上的得2分； 项目经理具有厨师证的得1分，具有面点师证的得1分。 （厨师证和面点师证需提供技能人才评价证书全国联网 http://zscx.osta.org.cn/ 查询截图和证书原件的扫描件进入投标文件，不提供不得分）。	0-7	6.0	6.0	7.0	6.0
3.2	商务	1、拟投入本项目的厨师(限3人)具有中级/四级中式烹调师证的一个得2分；高级/三级（及以上）中式烹调师证的一个得4分，本项最高得12分。 注：同一人员以证书最高等级计分，不累计计分。 2、拟投入面点师(限1人)具有中级/四级面点师证的得2分，高级/三级（及以上）面点师证的得4分，本项最高得4分。 注：同一人员以证书最高等级计分，不累计计分。（需提供技能人才评价证书全国联网 http://zscx.osta.org.cn/ 查询截图和证书原件的扫描件进入投标文件，不提供不得分）	0-16	14.0	12.0	16.0	16.0
3.3	商务	拟投入本项目的人员中具有经培训的农药残留量快速检测人员的得1分。 投标供应商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书原件的扫描件及设备购置发票，购置发票能扫描二维码或验证。并加盖公章，否则不得分）。	0-2	0.0	1.0	2.0	2.0
3.4	商务	根据供应商提供的人员方案，重点考察企业对学校食堂项目配置的员工队伍人数及资质情况、入驻经理的经营业绩及资质情况，后续的人员培训方案及其科学性，由评审专家横向比较打分，分别给予： （0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	3.0	4.0	4.0	3.0
4	技术	项目实施方案： 根据劳务服务内容是否明确、相关管理措施是否明确、岗位责任制是否明确以及是否满足采购需求等内容由由评审专家横向比较打分，分别给予：（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	3.0	3.0	5.0	3.0
5.1	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4分，对比80%每高1%的增加1分，最高可得6分。	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0
5.2	技术	根据供应商针对本项目劳务人员的工资福利保障方案的全面性、保障性等内容由评审专家横向比较打分，分别给予： （0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

6	技术	管理规章制度及考核办法： 重点考察企业内部管理、安全、卫生、食堂厨房管理制度与人员考核制度及标准的规范性，科学性、详细完备等内容由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	3.0	3.0	3.0
7	技术	安全文明作业方案： 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，由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	3.0	3.0	4.0	3.0
8	技术	服务承诺： 有详细的服务承诺，评委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，由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	3.0	4.0	4.0
9	技术	菜谱安排： 早中晚餐：以安全为前提、以营养为原则，以本地口味为重点（量化精准、营养可控、成本透明），根据本食堂特点安排一份一周（5天）菜谱，早餐品种不少于10个，中晚餐品种不少于8个（包含一汤一水果），一周内三天菜谱不重复，每月制定不少于50个品种的月度菜谱，荤素搭配均衡，满足不同年龄段学生的营养摄入量。评委根据菜谱的搭配、花色品种及营养摄入量由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
10	技术	突发事件的保障措施： 根据供应商针对本项目突发事件的保障措施是否合理、及时、有效等内容由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0
11	技术	培训方案： 根据供应商针对本项目的人员（拟投入本项目的人员以及对新入职人员）进行常规培训、特殊内容培训等，以及培训时间、培训频率等，方案科学、合理、可行由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
12	技术	质量保障措施： 根据供应商针对本项目提供的根据供应商针对本项目（包括但不限于食堂管理质量、卫生质量保障措施和服务质量制度等）的全面性、可行性、严谨性等由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	3.0	4.0	4.0	3.0
13	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交接维稳过渡、人员维稳、安全排除等方面实施方案。评委根据实施方案的针对性、可行性、完整性进行横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	3.0	4.0	4.0	2.0
合计			0-90	68.0	69.0	79.0	66.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：青田县实验小学教育集团鹤城西路校区食堂劳务及后勤服务外包项目采购（QTFSCG2025-092）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	青田顺成餐饮有限公司	青田每一天餐饮管理有限公司	丽水市博源商务服务有限公司	青田县鸿季餐饮管理有限公司
1	商务	类似业绩： 供应商2022年以来（以合同签订时间为准），具有类似项目业绩一个得0.25分，最高可得1分。 （响应文件内须提供合同、中标通知书原件的扫描件并加盖公章，否则不得分）	0-1	0.0	1.0	1.0	0.0
2	商务	供应商具有有效期内食品安全管理体系认证证书得2分，具有有效期内（HACCP）体系认证证书得2分。此项最高得4分。 响应文件内须同时提供证书扫描件，国家认证认可监督委员会 http://www.cnca.gov.cn/ 查询截图，否则不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0
3.1	商务	拟投入投标供应商法人为项目经理的得5分； 另聘项目经理，具有高中毕业证的得1分，大专毕业证及以上的得2分； 项目经理具有厨师证的得1分，具有面点师证的得1分。 （厨师证和面点师证需提供技能人才评价证书全国联网 http://zscx.osta.org.cn/ 查询截图和证书原件的扫描件进入投标文件，不提供不得分）。	0-7	6.0	6.0	7.0	6.0
3.2	商务	1、拟投入本项目的厨师(限3人)具有中级/四级中式烹调师证的一个得2分；高级/三级（及以上）中式烹调师证的一个得4分，本项最高得12分。 注：同一人员以证书最高等级计分，不累计计分。 2、拟投入面点师(限1人)具有中级/四级面点师证的得2分，高级/三级（及以上）面点师证的得4分，本项最高得4分。 注：同一人员以证书最高等级计分，不累计计分。（需提供技能人才评价证书全国联网 http://zscx.osta.org.cn/ 查询截图和证书原件的扫描件进入投标文件，不提供不得分）	0-16	14.0	12.0	16.0	16.0
3.3	商务	拟投入本项目的人员中具有经培训的农药残留量快速检测人员的得1分。 投标供应商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书原件的扫描件及设备购置发票，购置发票能扫描二维码或验证。并加盖公章，否则不得分）。	0-2	0.0	1.0	2.0	2.0
3.4	商务	根据供应商提供的人员方案，重点考察企业对学校食堂项目配置的员工队伍人数及资质情况、入驻经理的经营业绩及资质情况，后续的人员培训方案及其科学性，由评审专家横向比较打分，分别给予： （0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	3.0	4.0	4.0	4.0
4	技术	项目实施方案： 根据劳务服务内容是否明确、相关管理措施是否明确、岗位责任制是否明确以及是否满足采购需求等内容由由评审专家横向比较打分，分别给予：（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	4.0	4.0	4.0	3.0
5.1	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4分，对比80%每高1%的增加1分，最高可得6分。	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0
5.2	技术	根据供应商针对本项目劳务人员的工资福利保障方案的全面性、保障性等内容由评审专家横向比较打分，分别给予： （0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

6	技术	管理规章制度及考核办法： 重点考察企业内部管理、安全、卫生、食堂厨房管理制度与人员考核制度及标准的规范性，科学性、详细完备等内容由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
7	技术	安全文明作业方案： 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，由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	4.0	4.0	3.0
8	技术	服务承诺： 有详细的服务承诺，评委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，由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	3.0	3.0	4.0	3.0
9	技术	菜谱安排： 早中晚餐：以安全为前提、以营养为原则，以本地口味为重点（量化精准、营养可控、成本透明），根据本食堂特点安排一份一周（5天）菜谱，早餐品种不少于10个，中晚餐品种不少于8个（包含一汤一水果），一周内三天菜谱不重复，每月制定不少于50个品种的月度菜谱，荤素搭配均衡，满足不同年龄段学生的营养摄入量。评委根据菜谱的搭配、花色品种及营养摄入量由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
10	技术	突发事件的保障措施： 根据供应商针对本项目突发事件的保障措施是否合理、及时、有效等内容由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
11	技术	培训方案： 根据供应商针对本项目的人员（拟投入本项目的人员以及对新入职人员）进行常规培训、特殊内容培训等，以及培训时间、培训频率等，方案科学、合理、可行由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	4.0	4.0	4.0	3.0
12	技术	质量保障措施： 根据供应商针对本项目提供的根据供应商针对本项目（包括但不限于食堂管理质量、卫生质量保障措施和服务质量制度等）的全面性、可行性、严谨性等由评审专家横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分)。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
13	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交接维稳过渡、人员维稳、安全排除等方面实施方案。评委根据实施方案的针对性、可行性、完整性进行横向比较打分，分别给予： (0分，1分，2分，3分，4分，5分)。	0-5	3.0	4.0	4.0	3.0
合计			0-90	71.0	73.0	80.0	69.0

专家（签名）：