

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：台州市财政局食堂对外承包服务（台财采确临[2025]3452号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江何野家餐饮管理有限公司	台州市凯悦餐饮管理有限公司	台州市辉宏餐饮企业管理咨询有限公司	台州亿心餐饮管理有限公司
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）以来同类项目业绩的，每个业绩得0.2分，最高得1分。 注：投标人同时提供业绩合同扫描件、中标通知书扫描件，否则该业绩不予得分。	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0
2.1	商务	投标人获得过餐饮类相关荣誉的情况：每提供一份荣誉证书得0.5分，最多得3分。 注：投标人自行提供相关材料扫描件，政府部门或行业协会或赛事主办单位等颁发的荣誉证书均有效。	0-3	3.0	2.0	0.0	0.0
2.2	商务	投标人具有有效的体系认证证书：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1分，最高得4分。 注：须提供证书扫描件，未提供上述扫描件的，对应证书不予得分。	0-4	4.0	4.0	3.0	0.0
2.3	商务	实体餐饮店情况：根据投标人自身或其法定代表人拥有实体餐饮店情况进行评审：每具有1家实体餐饮店的，得0.5分，本项最高得2分。 注：提供实体餐饮店的营业执照扫描件，营业执照上载明的经营者或法定代表人必须为同一人，否则不予认可。若为投标人自身拥有的，则还需提供实体餐饮店与投标人的直属关系证明材料，否则不予认可。	0-2	2.0	1.0	0.0	0.0
3	商务	项目经理：投标人为本项目配备的项目经理： （1）具有餐饮职业经理人证书的得2分。 （2）项目经理餐饮行业从业经验： 具有1年≤餐饮行业从业经验<3年的得1分； 具有3年≤餐饮行业从业经验<8年的得2分； 具有8年≤餐饮行业从业经验的得3分。 注：须提供证书扫描件（政府部门或协会颁发的证书均予以认可），餐饮管理经验由任职过的单位出具的合同或书面证明材料扫描件为准，提供该人员近三个月中任意一个月的社保证明，社保参保缴纳单位必须为投标人单位名称，其余不予认可。 未提供的，对应打分项不得分。	0-5	5.0	5.0	0.0	0.0
4	商务	厨师长：投标人为本项目配备的厨师长： （1）厨师长工作经验（2分）： 具有1年≤厨师长工作经验<5年的得1分； 具有5年≤厨师长工作经验的得2分。 （2）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。 （3）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。 （4）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。 注：须提供证书扫描件（政府部门或协会颁发的证书或荣誉均予以认可）、厨师长工作经验由任职过的单位出具的合同或书面证明材料扫描件为准，提供该人员近三个月中任意一个月的社保证明，社保参保缴纳单位必须为投标人单位名称，其余不予认可； 未提供的，对应打分项不得分，同一类证书按最高等级计分，不重复计分。 厨师证按照国家职业资格标准划分为五个等级，从低到高依次为：初级（五级）、中级（四级）、高级（三级）、技师（二级）和高级技师（一级）。	0-6	5.0	6.0	0.0	0.0

技术商务资信评分明细表

5	商务	厨师：投标人为本项目配备的厨师： 具有高级（三级）及以上厨师证书的，每个得1.5分，最多得3分； 注：须提供证书扫描件，提供对应人员近三个月中任意一个月的社保证明，社保参保缴纳单位必须为投标人单位名称，其余不予认可； 未提供的，对应打分项不得分。 厨师证按照国家职业资格标准划分为五个等级，从低到高依次为：初级（五级）、中级（四级）、高级（三级）、技师（二级）和高级技师（一级）。	0-3	3.0	3.0	0.0	0.0
6	商务	面点师：（1）具有高级（三级）或技师（二级）或高级技师（一级）的中式面点师证书的得2分； （2）具有三年及以上面点师工作经验的得2分。 注：须提供证书扫描件、餐饮管理经验由任职过的单位出具的合同或书面证明材料扫描件为准。提供该人员近三个月中任意一个月的社保证明，社保参保缴纳单位必须为投标人单位名称，其余不予认可； 未提供的，对应打分项不得分。 面点师按照国家职业资格标准划分为五个等级，从低到高依次为：初级（五级）、中级（四级）、高级（三级）、技师（二级）和高级技师（一级）。	0-4	4.0	4.0	0.0	0.0
7	商务	其他人员：投标人为本项目配备的人员中拥有食品安全总监证书的得2分，配备的服务员拥有中级（四级）及以上的服务员证书的得1分，本项最高3分。 注：须提供证书扫描件。提供该人员近三个月中任意一个月的社保证明，社保参保缴纳单位必须为投标人单位名称，其余不予认可； 未提供的，对应打分项不得分。 服务员按照国家职业资格标准划分为五个等级，从低到高依次为：初级（五级）、中级（四级）、高级（三级）、技师（二级）和高级技师（一级）。	0-3	3.0	2.0	0.0	0.0
8	商务	食品安全保障：投标人承诺中标后购买食品安全责任险的得1分。 投标人承诺中标后购买公众责任险的得1分。 注：投标人必须提供承诺函，未提供不得分，格式自拟。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
9	技术	食堂设备维护方案：根据投标供应商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4-6分； 2、基本完善、合理，有针对性、可操作性一般的得2-3.9分； 3、相关方案不全，操作性、针对性较差的得0.1-1.9分。 4、未提供不得分。	0-6	5.0	4.5	3.5	3.5
10	技术	就餐投诉处理方案：根据投标供应商针对本项目的就餐投诉处理的方案综合评分： 1、方案完善、合理、针对性强的得3-5分； 2、基本完善、合理，有针对性、可操作性一般的得1.5-2.9分； 3、相关方案不全，操作性、针对性较差的得0.1-1.4分； 4、未提供不得分。	0-5	4.5	4.5	3.5	3.0
11	技术	服务管理与考核方案：根据投标供应商针对本项目整体服务管理与考核方案（包括餐厨管理制度、加工管理制度、卫生管理制度、人员管理制度、食材采购管理制度、考核奖惩制度）进行评分： 1、方案的服务管理制度合理，思路清晰、实施性强得4-6分； 2、方案的服务管理制度相对合理，思路详细、可实施性得2-3.9分； 3、方案的服务管理制度一般，思路一般、能实施性得0.1-1.9分； 4、未提供不得分。	0-6	5.0	5.0	4.0	4.0
12	技术	台账制度：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： 1、制度方案描述较全面、专业，台账条款、明细十分清晰的得4-6分； 2、制度方案描述一般，台账条款、明细基本清晰的得2-3.9分； 3、制度方案简单、片面，台账条款不够清晰的得0.1-1.9分； 4、未提及此项不得分。	0-6	5.0	5.0	4.0	3.5

技术商务资信评分明细表

13	技术	食品卫生安全、质量管理：根据投标供应商提供的食品卫生安全（主要包括食品卫生管理、餐饮具清洗消毒保洁管理、从业人员个人卫生管理、环境卫生管理、厨余垃圾处置管理）完善性、可行性、实用性等进行评分： 1、总体措施合理、实施性强，得4-6分； 2、总体措施相对合理、具有可实施性，得2-3.9分； 3、总体措施一般、具有可实施性，得0.1-1.9分； 4、未提供不得分。	0-6	5.0	5.0	4.0	4.0
14	技术	成本管理措施：①原料、食材的成本控制，②水、电、气的节能管理。根据根据投标供应商提供的管理措施进行评分： 1、方案科学、内容完整、措施得当完全满足本项目需求的得4-6分； 2、方案科学、内容完整、措施得当基本满足本项目需求的2-3.9分； 3、不合理或偏差较大的0.1-1.9分； 4、未提供不得分。	0-6	5.5	5.0	4.0	3.5
15	技术	培训方案：根据投标供应商提供合理的服务人员岗位培训计划，培训的内容包括操作流程、服务标准、岗位技能、专业知识等，评委根据培训方案进行综合评审： 1、人员管理、培训方式专业，考核标准详细，具有可实施性和激励性的得3-4分； 2、人员管理、培训方式一般，考核标准缺乏激励性的得1-2.9分； 3、人员管理、培训方式缺乏针对性，考核标准简单片面的得0.1-0.9分； 4、未提及此项不得分。	0-4	3.0	3.0	2.5	2.5
16	技术	应急预案：根据投标供应商应急事件（疑似食物中毒、现场安全事故（包含消防、公共场所）及在遇到自然灾害、停水、停电、临时或大型供餐活动等）预案处理及方案等情况进行综合评审： 1、预案包括上述全部内容并有扩展，措施详细、操作性强且有类似实施案例的得4-6分； 2、预案包括上述全部内容，措施较详细、操作性较强但无类似实施案例的2-3.9分； 3、预案包括上述全部内容，措施内容简单、操作性一般的0.1-1.9分； 4、未提供不得分。	0-6	5.0	4.5	3.5	3.5
17	技术	合理化建议：根据投标供应商依据本项目的项目需求、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2-3分； 2、建议可实现性可行性一般的得1.1-2.9分； 3、未提及此项不得分。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
18	技术	菜谱及营养配比：菜谱及营养配比：拟提供8月份第一周7天的食谱，列出早中晚菜肴品种、口味及价格，并作营养配比说明： 1、菜肴营养合理、品种多样、口味、荤素搭配合理的，得6-9分； 2、所列菜谱菜肴营养较合理、品种较多样、口味、荤素搭配较合理的，得3-5.9分； 3、所列菜谱及营养配比较为一般的，得0.1-2.9分； 4、未提供不得分。	0-9	8.0	8.0	6.0	5.5
合计			0-90	80.0	76.5	42.0	37.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：台州市财政局食堂对外承包服务（台财采购临[2025]3452号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江何野家餐饮管理有限公司	台州市凯悦餐饮管理有限公司	台州市辉宏餐饮企业管理咨询有限公司	台州亿心餐饮管理有限公司
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）以来同类项目业绩的，每个业绩得0.2分，最高得1分。 注：投标人同时提供业绩合同扫描件、中标通知书扫描件，否则该业绩不予得分。	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0
2.1	商务	投标人获得过餐饮类相关荣誉的情况：每提供一份荣誉证书得0.5分，最多得3分。 注：投标人自行提供相关材料扫描件，政府部门或行业协会或赛事主办单位等颁发的荣誉证书均有效。	0-3	3.0	2.0	0.0	0.0
2.2	商务	投标人具有有效的体系认证证书：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1分，最高得4分。 注：须提供证书扫描件，未提供上述扫描件的，对应证书不予得分。	0-4	4.0	4.0	3.0	0.0
2.3	商务	实体餐饮店情况：根据投标人自身或其法定代表人拥有实体餐饮店情况进行评审：每具有1家实体餐饮店的，得0.5分，本项最高得2分。 注：提供实体餐饮店的营业执照扫描件，营业执照上载明的经营者或法定代表人必须为同一人，否则不予认可。若为投标人自身拥有的，则还需提供实体餐饮店与投标人的直属关系证明材料，否则不予认可。	0-2	2.0	1.0	0.0	0.0
3	商务	项目经理：投标人为本项目配备的项目经理： （1）具有餐饮职业经理人证书的得2分。 （2）项目经理餐饮行业从业经验： 具有1年≤餐饮行业从业经验<3年的得1分； 具有3年≤餐饮行业从业经验<8年的得2分； 具有8年≤餐饮行业从业经验的得3分。 注：须提供证书扫描件（政府部门或协会颁发的证书均予以认可），餐饮管理经验由任职过的单位出具的合同或书面证明材料扫描件为准，提供该人员近三个月中任意一个月的社保证明，社保参保缴纳单位必须为投标人单位名称，其余不予认可。 未提供的，对应打分项不得分。	0-5	5.0	5.0	0.0	0.0
4	商务	厨师长：投标人为本项目配备的厨师长： （1）厨师长工作经验（2分）： 具有1年≤厨师长工作经验<5年的得1分； 具有5年≤厨师长工作经验的得2分。 （2）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。 （3）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。 （4）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。 注：须提供证书扫描件（政府部门或协会颁发的证书或荣誉均予以认可）、厨师长工作经验由任职过的单位出具的合同或书面证明材料扫描件为准，提供该人员近三个月中任意一个月的社保证明，社保参保缴纳单位必须为投标人单位名称，其余不予认可； 未提供的，对应打分项不得分，同一类证书按最高等级计分，不重复计分。 厨师证按照国家职业资格标准划分为五个等级，从低到高依次为：初级（五级）、中级（四级）、高级（三级）、技师（二级）和高级技师（一级）。	0-6	5.0	6.0	0.0	0.0

技术商务资信评分明细表

5	商务	厨师：投标人为本项目配备的厨师： 具有高级（三级）及以上厨师证书的，每个得1.5分，最多得3分； 注：须提供证书扫描件，提供对应人员近三个月中任意一个月的社保证明，社保参保缴纳单位必须为投标人单位名称，其余不予认可； 未提供的，对应打分项不得分。 厨师证按照国家职业资格标准划分为五个等级，从低到高依次为：初级（五级）、中级（四级）、高级（三级）、技师（二级）和高级技师（一级）。	0-3	3.0	3.0	0.0	0.0
6	商务	面点师：（1）具有高级（三级）或技师（二级）或高级技师（一级）的中式面点师证书的得2分； （2）具有三年及以上面点师工作经验的得2分。 注：须提供证书扫描件、餐饮管理经验由任职过的单位出具的合同或书面证明材料扫描件为准。提供该人员近三个月中任意一个月的社保证明，社保参保缴纳单位必须为投标人单位名称，其余不予认可； 未提供的，对应打分项不得分。 面点师按照国家职业资格标准划分为五个等级，从低到高依次为：初级（五级）、中级（四级）、高级（三级）、技师（二级）和高级技师（一级）。	0-4	4.0	4.0	0.0	0.0
7	商务	其他人员：投标人为本项目配备的人员中拥有食品安全总监证书的得2分，配备的服务员拥有中级（四级）及以上的服务员证书的得1分，本项最高3分。 注：须提供证书扫描件。提供该人员近三个月中任意一个月的社保证明，社保参保缴纳单位必须为投标人单位名称，其余不予认可； 未提供的，对应打分项不得分。 服务员按照国家职业资格标准划分为五个等级，从低到高依次为：初级（五级）、中级（四级）、高级（三级）、技师（二级）和高级技师（一级）。	0-3	3.0	2.0	0.0	0.0
8	商务	食品安全保障：投标人承诺中标后购买食品安全责任险的得1分。 投标人承诺中标后购买公众责任险的得1分。 注：投标人必须提供承诺函，未提供不得分，格式自拟。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
9	技术	食堂设备维护方案：根据投标供应商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4-6分； 2、基本完善、合理，有针对性、可操作性一般的得2-3.9分； 3、相关方案不全，操作性、针对性较差的得0.1-1.9分。 4、未提供不得分。	0-6	4.5	4.0	3.5	3.0
10	技术	就餐投诉处理方案：根据投标供应商针对本项目的就餐投诉处理的方案综合评分： 1、方案完善、合理、针对性强的得3-5分； 2、基本完善、合理，有针对性、可操作性一般的得1.5-2.9分； 3、相关方案不全，操作性、针对性较差的得0.1-1.4分； 4、未提供不得分。	0-5	4.5	4.0	3.5	3.5
11	技术	服务管理与考核方案：根据投标供应商针对本项目整体服务管理与考核方案（包括餐厨管理制度、加工管理制度、卫生管理制度、人员管理制度、食材采购管理制度、考核奖惩制度）进行评分： 1、方案的服务管理制度合理，思路清晰、实施性强得4-6分； 2、方案的服务管理制度相对合理，思路详细、可实施性得2-3.9分； 3、方案的服务管理制度一般，思路一般、能实施性得0.1-1.9分； 4、未提供不得分。	0-6	5.5	5.5	4.0	4.0
12	技术	台账制度：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： 1、制度方案描述较全面、专业，台账条款、明细十分清晰的得4-6分； 2、制度方案描述一般，台账条款、明细基本清晰的得2-3.9分； 3、制度方案简单、片面，台账条款不够清晰的得0.1-1.9分； 4、未提及此项不得分。	0-6	5.0	5.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

13	技术	食品卫生安全、质量管理：根据投标供应商提供的食品卫生安全（主要包括食品卫生管理、餐饮具清洗消毒保洁管理、从业人员个人卫生管理、环境卫生管理、厨余垃圾处置管理）完善性、可行性、实用性等进行评分： 1、总体措施合理、实施性强，得4-6分； 2、总体措施相对合理、具有可实施性，得2-3.9分； 3、总体措施一般、具有可实施性，得0.1-1.9分； 4、未提供不得分。	0-6	5.5	5.0	4.0	3.5
14	技术	成本管理措施：①原料、食材的成本控制，②水、电、气的节能管理。根据根据投标供应商提供的管理措施进行评分： 1、方案科学、内容完整、措施得当完全满足本项目需求的得4-6分； 2、方案科学、内容完整、措施得当基本满足本项目需求的2-3.9分； 3、不合理或偏差较大的0.1-1.9分； 4、未提供不得分。	0-6	4.5	4.3	3.5	3.5
15	技术	培训方案：根据投标供应商提供合理的服务人员岗位培训计划，培训的内容包括操作流程、服务标准、岗位技能、专业知识等，评委根据培训方案进行综合评审： 1、人员管理、培训方式专业，考核标准详细，具有可实施性和激励性的得3-4分； 2、人员管理、培训方式一般，考核标准缺乏激励性的得1-2.9分； 3、人员管理、培训方式缺乏针对性，考核标准简单片面的得0.1-0.9分； 4、未提及此项不得分。	0-4	3.5	3.5	3.0	2.5
16	技术	应急预案：根据投标供应商应急事件（疑似食物中毒、现场安全事故（包含消防、公共场所）及在遇到自然灾害、停水、停电、临时或大型供餐活动等）预案处理及方案等情况进行综合评审： 1、预案包括上述全部内容并有扩展，措施详细、操作性强且有类似实施案例的得4-6分； 2、预案包括上述全部内容，措施较详细、操作性较强但无类似实施案例的2-3.9分； 3、预案包括上述全部内容，措施内容简单、操作性一般的0.1-1.9分； 4、未提供不得分。	0-6	5.5	5.0	4.0	4.0
17	技术	合理化建议：根据投标供应商依据本项目的项目需求、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2-3分； 2、建议可实现性可行性一般的得1.1-2.9分； 3、未提及此项不得分。	0-3	2.0	2.5	1.0	1.0
18	技术	菜谱及营养配比：菜谱及营养配比：拟提供8月份第一周7天的食谱，列出早中晚菜肴品种、口味及价格，并作营养配比说明： 1、菜肴营养合理、品种多样、口味、荤素搭配合理的，得6-9分； 2、所列菜谱菜肴营养较合理、品种较多样、口味、荤素搭配较合理的，得3-5.9分； 3、所列菜谱及营养配比较为一般的，得0.1-2.9分； 4、未提供不得分。	0-9	7.5	7.0	5.5	5.0
合计			0-90	80.0	75.8	41.0	36.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：台州市财政局食堂对外承包服务（台财采购临[2025]3452号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江何野家餐饮管理有限公司	台州市凯悦餐饮管理有限公司	台州市辉宏餐饮企业管理咨询有限公司	台州亿心餐饮管理有限公司
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）以来同类项目业绩的，每个业绩得0.2分，最高得1分。 注：投标人同时提供业绩合同扫描件、中标通知书扫描件，否则该业绩不予得分。	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0
2.1	商务	投标人获得过餐饮类相关荣誉的情况：每提供一份荣誉证书得0.5分，最多得3分。 注：投标人自行提供相关材料扫描件，政府部门或行业协会或赛事主办单位等颁发的荣誉证书均有效。	0-3	3.0	2.0	0.0	0.0
2.2	商务	投标人具有有效的体系认证证书：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1分，最高得4分。 注：须提供证书扫描件，未提供上述扫描件的，对应证书不予得分。	0-4	4.0	4.0	3.0	0.0
2.3	商务	实体餐饮店情况：根据投标人自身或其法定代表人拥有实体餐饮店情况进行评审：每具有1家实体餐饮店的，得0.5分，本项最高得2分。 注：提供实体餐饮店的营业执照扫描件，营业执照上载明的经营者或法定代表人必须为同一人，否则不予认可。若为投标人自身拥有的，则还需提供实体餐饮店与投标人的直属关系证明材料，否则不予认可。	0-2	2.0	1.0	0.0	0.0
3	商务	项目经理：投标人为本项目配备的项目经理： （1）具有餐饮职业经理人证书的得2分。 （2）项目经理餐饮行业从业经验： 具有1年≤餐饮行业从业经验<3年的得1分； 具有3年≤餐饮行业从业经验<8年的得2分； 具有8年≤餐饮行业从业经验的得3分。 注：须提供证书扫描件（政府部门或协会颁发的证书均予以认可），餐饮管理经验由任职过的单位出具的合同或书面证明材料扫描件为准，提供该人员近三个月中任意一个月的社保证明，社保参保缴纳单位必须为投标人单位名称，其余不予认可。 未提供的，对应打分项不得分。	0-5	5.0	5.0	0.0	0.0
4	商务	厨师长：投标人为本项目配备的厨师长： （1）厨师长工作经验（2分）： 具有1年≤厨师长工作经验<5年的得1分； 具有5年≤厨师长工作经验的得2分。 （2）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。 （3）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。 （4）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。 注：须提供证书扫描件（政府部门或协会颁发的证书或荣誉均予以认可）、厨师长工作经验由任职过的单位出具的合同或书面证明材料扫描件为准，提供该人员近三个月中任意一个月的社保证明，社保参保缴纳单位必须为投标人单位名称，其余不予认可； 未提供的，对应打分项不得分，同一类证书按最高等级计分，不重复计分。 厨师证按照国家职业资格标准划分为五个等级，从低到高依次为：初级（五级）、中级（四级）、高级（三级）、技师（二级）和高级技师（一级）。	0-6	5.0	6.0	0.0	0.0

技术商务资信评分明细表

5	商务	厨师：投标人为本项目配备的厨师： 具有高级（三级）及以上厨师证书的，每个得1.5分，最多得3分； 注：须提供证书扫描件，提供对应人员近三个月中任意一个月的社保证明，社保参保缴纳单位必须为投标人单位名称，其余不予认可； 未提供的，对应打分项不得分。 厨师证按照国家职业资格标准划分为五个等级，从低到高依次为：初级（五级）、中级（四级）、高级（三级）、技师（二级）和高级技师（一级）。	0-3	3.0	3.0	0.0	0.0
6	商务	面点师：（1）具有高级（三级）或技师（二级）或高级技师（一级）的中式面点师证书的得2分； （2）具有三年及以上面点师工作经验的得2分。 注：须提供证书扫描件、餐饮管理经验由任职过的单位出具的合同或书面证明材料扫描件为准。提供该人员近三个月中任意一个月的社保证明，社保参保缴纳单位必须为投标人单位名称，其余不予认可； 未提供的，对应打分项不得分。 面点师按照国家职业资格标准划分为五个等级，从低到高依次为：初级（五级）、中级（四级）、高级（三级）、技师（二级）和高级技师（一级）。	0-4	4.0	4.0	0.0	0.0
7	商务	其他人员：投标人为本项目配备的人员中拥有食品安全总监证书的得2分，配备的服务员拥有中级（四级）及以上的服务员证书的得1分，本项最高3分。 注：须提供证书扫描件。提供该人员近三个月中任意一个月的社保证明，社保参保缴纳单位必须为投标人单位名称，其余不予认可； 未提供的，对应打分项不得分。 服务员按照国家职业资格标准划分为五个等级，从低到高依次为：初级（五级）、中级（四级）、高级（三级）、技师（二级）和高级技师（一级）。	0-3	3.0	2.0	0.0	0.0
8	商务	食品安全保障：投标人承诺中标后购买食品安全责任险的得1分。 投标人承诺中标后购买公众责任险的得1分。 注：投标人必须提供承诺函，未提供不得分，格式自拟。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
9	技术	食堂设备维护方案：根据投标供应商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4-6分； 2、基本完善、合理，有针对性、可操作性一般的得2-3.9分； 3、相关方案不全，操作性、针对性较差的得0.1-1.9分。 4、未提供不得分。	0-6	5.5	5.0	4.0	3.5
10	技术	就餐投诉处理方案：根据投标供应商针对本项目的就餐投诉处理的方案综合评分： 1、方案完善、合理、针对性强的得3-5分； 2、基本完善、合理，有针对性、可操作性一般的得1.5-2.9分； 3、相关方案不全，操作性、针对性较差的得0.1-1.4分； 4、未提供不得分。	0-5	4.0	4.0	3.0	3.0
11	技术	服务管理与考核方案：根据投标供应商针对本项目整体服务管理与考核方案（包括餐厨管理制度、加工管理制度、卫生管理制度、人员管理制度、食材采购管理制度、考核奖惩制度）进行评分： 1、方案的服务管理制度合理，思路清晰、实施性强得4-6分； 2、方案的服务管理制度相对合理，思路详细、可实施性得2-3.9分； 3、方案的服务管理制度一般，思路一般、能实施性得0.1-1.9分； 4、未提供不得分。	0-6	5.0	5.0	3.0	3.0
12	技术	台账制度：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： 1、制度方案描述较全面、专业，台账条款、明细十分清晰的得4-6分； 2、制度方案描述一般，台账条款、明细基本清晰的得2-3.9分； 3、制度方案简单、片面，台账条款不够清晰的得0.1-1.9分； 4、未提及此项不得分。	0-6	5.5	5.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

13	技术	食品卫生安全、质量管理：根据投标供应商提供的食品卫生安全（主要包括食品卫生管理、餐饮具清洗消毒保洁管理、从业人员个人卫生管理、环境卫生管理、厨余垃圾处置管理）完善性、可行性、实用性等进行评分： 1、总体措施合理、实施性强，得4-6分； 2、总体措施相对合理、具有可实施性，得2-3.9分； 3、总体措施一般、具有可实施性，得0.1-1.9分； 4、未提供不得分。	0-6	5.5	5.0	4.5	4.0
14	技术	成本管理措施：①原料、食材的成本控制，②水、电、气的节能管理。根据根据投标供应商提供的管理措施进行评分： 1、方案科学、内容完整、措施得当完全满足本项目需求的得4-6分； 2、方案科学、内容完整、措施得当基本满足本项目需求的2-3.9分； 3、不合理或偏差较大的0.1-1.9分； 4、未提供不得分。	0-6	5.5	5.5	4.0	3.0
15	技术	培训方案：根据投标供应商提供合理的服务人员岗位培训计划，培训的内容包括操作流程、服务标准、岗位技能、专业知识等，评委根据培训方案进行综合评审： 1、人员管理、培训方式专业，考核标准详细，具有可实施性和激励性的得3-4分； 2、人员管理、培训方式一般，考核标准缺乏激励性的得1-2.9分； 3、人员管理、培训方式缺乏针对性，考核标准简单片面的得0.1-0.9分； 4、未提及此项不得分。	0-4	3.0	3.0	2.5	2.5
16	技术	应急预案：根据投标供应商应急事件（疑似食物中毒、现场安全事故（包含消防、公共场所）及在遇到自然灾害、停水、停电、临时或大型供餐活动等）预案处理及方案等情况进行综合评审： 1、预案包括上述全部内容并有扩展，措施详细、操作性强且有类似实施案例的得4-6分； 2、预案包括上述全部内容，措施较详细、操作性较强但无类似实施案例的2-3.9分； 3、预案包括上述全部内容，措施内容简单、操作性一般的0.1-1.9分； 4、未提供不得分。	0-6	5.0	5.0	3.0	3.0
17	技术	合理化建议：根据投标供应商依据本项目的项目需求、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2-3分； 2、建议可实现性可行性一般的得1.1-2.9分； 3、未提及此项不得分。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
18	技术	菜谱及营养配比：菜谱及营养配比：拟提供8月份第一周7天的食谱，列出早中晚菜肴品种、口味及价格，并作营养配比说明： 1、菜肴营养合理、品种多样、口味、荤素搭配合理的，得6-9分； 2、所列菜谱菜肴营养较合理、品种较多样、口味、荤素搭配较合理的，得3-5.9分； 3、所列菜谱及营养配比较为一般的，得0.1-2.9分； 4、未提供不得分。	0-9	8.0	7.0	6.0	5.0
合计			0-90	81.0	76.5	40.0	34.0

专家（签名）：