

## 技术商务评分明细（专家1）

项目名称：丽水市公安局执法办案管理中心等综合体食堂承包管理服务项目（第二次）（ZJZCLS[2025]003号-1）

| 序号  | 评分类型 | 评分项目内容                                                                                                                                                                        | 分值范围 | 浙江蓬城酒店商务服务有限公司 | 丽水市孙大厨餐饮企业管理有限公司 | 丽水市禾美餐饮管理有限公司 |
|-----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------|------------------|---------------|
| 1   | 商务   | 自2021年1月1日起（以合同签订时间为准）至投标截止之日止，投标人具有类似项目业绩的，每个业绩得0.5分，最高为1分。<br>注：<br>1、须提供合同扫描件导入资信商务及技术投标文件，否则不得分；<br>2、是否属于类似业绩由评审小组根据合同的内容、特点等与本项目的类似程度进行认定。                              | 0-1  | 1.0            | 1.0              | 1.0           |
| 2.1 | 技术   | 根据投标人提供的食堂内部管理方案，各环节管理安排是否符合采购需求，管理思路是否清晰，管理目标是否明确，且总体管理方案是否具有全面性、科学性、合理性由评委根据对应分值进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                  | 0-5  | 4.5            | 4.0              | 4.5           |
| 2.2 | 技术   | 根据投标人提供的食品卫生管理方案，各环节管理安排是否符合采购需求，且方案具有全面性、科学性、合理性由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                | 0-5  | 4.0            | 3.5              | 4.0           |
| 2.3 | 技术   | 根据投标人提供的食堂成本控制方案，各环节管控是否符合采购需求，且方案具有全面性、科学性、合理性的由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                 | 0-5  | 4.5            | 4.0              | 4.0           |
| 3.1 | 技术   | 根据投标人提供完善的管理制度、工作计划及实施时间，并建立和完善档案管理制度，符合服务操作规程与质量控制标准的，制度是否具有全面性、科学性、合理性，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                              | 0-4  | 3.5            | 3.5              | 3.5           |
| 3.2 | 技术   | 根据投标人提供较完善的组织架构，清晰简练地列出主要管理流程，包括运作流程图、激励机制、监督机制、信息反馈渠道、处理机制等，制度具有全面性、科学性、合理性，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                          | 0-4  | 3.5            | 3.0              | 3.0           |
| 4.1 | 技术   | 拟投入的人员中具有：（5分）<br>1.一级厨师证的3分，二级厨师证的得2分，其他不得分。<br>2.具有营养师证的得2分。<br>注：相关证书扫描件和投标人为本单位正式员工的承诺书导入资信商务及技术文件投标文件中，否则不得分。                                                            | 0-5  | 5.0            | 5.0              | 5.0           |
| 4.2 | 技术   | 根据拟派项目主管的综合能力、职业资格、经验业绩等情况，由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）注：提供相关证明材料扫描件及为本单位正式员工的承诺书导入资信商务及技术投标文件中，未提供相应扣分。                                                     | 0-5  | 4.0            | 4.5              | 4.0           |
| 4.3 | 技术   | 根据拟投入本项目的团队（除项目主管）整体人员配备方案，是否拥有完善的服务团队，团队人员配置及职责分工是否明确，以及配备人员综合素质、是否满足采购需求，由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）注：提供以上人员相关证明材料扫描件及为本单位正式员工的承诺书导入资信商务及技术投标文件中，未提供相应扣分。 | 0-5  | 4.5            | 4.5              | 4.5           |
| 5.1 | 技术   | 根据投标人提供由营养师编制的每周菜单及营养配比说明，体现营养合理、品种多样、荤素搭配是否具有合理性、科学性，由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                           | 0-5  | 4.5            | 3.5              | 4.0           |
| 5.2 | 技术   | 根据投标人提供的菜品特色创新方案如每月推出2-3新款菜品、提供地方特色菜或节日主题餐（如中秋节、端午节）是否具有创新性、科学性、合理性由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                              | 0-5  | 4.5            | 3.0              | 4.0           |
| 6   | 技术   | 重大活动、突发事件的保障措施：根据投标人提供应急预案，遇有重大活动或突发事件，如何及时组织力量做好各项服务工作，突击保障、突发问题解决、纠纷的响应速度、后勤保障措施以及处理方案等是否具有可靠性和周密性的，由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                           | 0-5  | 4.0            | 3.5              | 4.5           |
| 7.1 | 技术   | 根据投标人提供的文明安全服务保障措施是否具有全面性、可行性，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                         | 0-4  | 3.5            | 3.0              | 3.5           |

技术商务资信评分明细表

|     |    |                                                                                                                                                                                                                                                |      |      |      |      |
|-----|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|
| 7.2 | 技术 | 根据投标人提供的管理配合机制、可行性以及各食堂服务力量的配备等情况是否具有全面性、可行性，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                           | 0-4  | 3.5  | 3.0  | 3.5  |
| 8.1 | 技术 | 根据投标人对本项目的重点的理解分析及分项阶段工作应注意的事项理解，清晰，重点难点把握准确，分析是否透彻、合理，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                 | 0-4  | 3.5  | 3.0  | 3.5  |
| 8.2 | 技术 | 根据投标人针对本项目的重点、难点所提出的解决措施，措施是否具有可行性、合理性等，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                                | 0-4  | 3.0  | 2.5  | 3.0  |
| 9.1 | 技术 | 根据投标人针对本项目的人员（拟投入本项目的人员以及对新入职人员）进行常规培训、特殊内容培训是否可行、合理由评委进行打分。（分值：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                          | 0-3  | 2.5  | 2.5  | 2.5  |
| 9.2 | 技术 | 根据投标人针对本项目的人员（拟投入本项目的人员以及对新入职人员）的培训时间、培训频率等内容是否可行、合理由评委进行打分。（分值：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                          | 0-3  | 2.5  | 2.0  | 2.5  |
| 10  | 技术 | 改进措施：根据投标人针对就餐人员反映的问题（包括但不限于餐品口味、菜色单一、分量不足、卫生等方面）提供的具体改进措施是否具有针对性、合理性、可行性由评委进行打分。（分值：2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                           | 0-2  | 1.5  | 1.0  | 1.0  |
| 11  | 技术 | 项目讲解：投标人拟派的项目负责人针对以下内容进行现场讲解，评委根据各项讲解内容是否合理、可行、全面且与项目需求相匹配进行打分，讲解时间控制在12分钟以内：<br>1. 针对食堂的整体管理思路；（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）<br>2. 针对食堂服务人员的管理及考核；（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）<br>3. 集中行动、加班等特殊情况的应急配合机制。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分） | 0-12 | 9.0  | 10.0 | 8.0  |
| 合计  |    |                                                                                                                                                                                                                                                | 0-90 | 76.5 | 70.0 | 73.5 |

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：丽水市公安局执法办案管理中心等综合体食堂承包管理服务项目（第二次）（ZJZCLS[2025]003号-1）

| 序号  | 评分类型 | 评分项目内容                                                                                                                                                                        | 分值范围 | 浙江莲城酒店<br>商务服务有限公司 | 丽水市孙大厨<br>餐饮企业管理有限公司 | 丽水市禾美餐<br>饮管理有限公司 |
|-----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------|----------------------|-------------------|
| 1   | 商务   | 自2021年1月1日起（以合同签订时间为准）至投标截止之日止，投标人具有类似项目业绩的，每个业绩得0.5分，最高为1分。<br>注：<br>1、须提供合同扫描件导入资信商务及技术投标文件，否则不得分；<br>2、是否属于类似业绩由评审小组根据合同的内容、特点等与本项目的类似程度进行认定。                              | 0-1  | 1.0                | 1.0                  | 1.0               |
| 2.1 | 技术   | 根据投标人提供的食堂内部管理方案，各环节管理安排是否符合采购需求，管理思路是否清晰，管理目标是否明确，且总体管理方案是否具有全面性、科学性、合理性由评委根据对应分值进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                  | 0-5  | 4.5                | 4.5                  | 4.5               |
| 2.2 | 技术   | 根据投标人提供的食品卫生管理方案，各环节管理安排是否符合采购需求，且方案具有全面性、科学性、合理性由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                | 0-5  | 4.5                | 4.5                  | 4.5               |
| 2.3 | 技术   | 根据投标人提供的食堂成本控制方案，各环节管控是否符合采购需求，且方案具有全面性、科学性、合理性的由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                 | 0-5  | 4.5                | 4.0                  | 4.0               |
| 3.1 | 技术   | 根据投标人提供完善的管理制度、工作计划及实施时间，并建立和完善档案管理制度，符合服务操作规程与质量控制标准的，制度是否具有全面性、科学性、合理性，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                              | 0-4  | 3.5                | 3.5                  | 3.5               |
| 3.2 | 技术   | 根据投标人提供较完善的组织架构，清晰简练地列出主要管理流程，包括运作流程图、激励机制、监督机制、信息反馈渠道、处理机制等，制度具有全面性、科学性、合理性，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                          | 0-4  | 3.5                | 3.5                  | 3.5               |
| 4.1 | 技术   | 拟投入的人员中具有：（5分）<br>1.一级厨师证的3分，二级厨师证的得2分，其他不得分。<br>2.具有营养师证的得2分。<br>注：相关证书扫描件和投标人为本单位正式员工的承诺书导入资信商务及技术文件投标文件中，否则不得分。                                                            | 0-5  | 5.0                | 5.0                  | 5.0               |
| 4.2 | 技术   | 根据拟派项目主管的综合能力、职业资格、经验业绩等情况，由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）注：提供相关证明材料扫描件及为本单位正式员工的承诺书导入资信商务及技术投标文件中，未提供相应扣分。                                                     | 0-5  | 3.5                | 4.5                  | 4.0               |
| 4.3 | 技术   | 根据拟投入本项目的团队（除项目主管）整体人员配备方案，是否拥有完善的服务团队，团队人员配置及职责分工是否明确，以及配备人员综合素质、是否满足采购需求，由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）注：提供以上人员相关证明材料扫描件及为本单位正式员工的承诺书导入资信商务及技术投标文件中，未提供相应扣分。 | 0-5  | 4.0                | 4.0                  | 4.0               |
| 5.1 | 技术   | 根据投标人提供由营养师编制的每周菜谱单及营养配比说明，体现营养合理、品种多样、荤素搭配是否具有合理性、科学性，由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                          | 0-5  | 4.0                | 4.5                  | 4.5               |
| 5.2 | 技术   | 根据投标人提供的菜品特色创新方案如每月推出2-3新款菜品、提供地方特色菜或节日主题餐（如中秋节、端午节）是否具有创新性、科学性、合理性由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                              | 0-5  | 4.0                | 4.0                  | 4.5               |
| 6   | 技术   | 重大活动、突发事件的保障措施：根据投标人提供应急预案，遇有重大活动或突发事件，如何及时组织力量做好各项服务工作，突击保障、突发问题解决、纠纷的响应速度、后勤保障措施以及处理方案等是否具有可靠性和周密性的，由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                           | 0-5  | 4.5                | 4.5                  | 4.5               |
| 7.1 | 技术   | 根据投标人提供的文明安全服务保障措施是否具有全面性、可行性，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                         | 0-4  | 3.5                | 3.5                  | 3.5               |

技术商务资信评分明细表

|     |    |                                                                                                                                                                                                                                                |      |      |      |      |
|-----|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|
| 7.2 | 技术 | 根据投标人提供的管理配合机制、可行性以及各食堂服务力量的配备等情况是否具有全面性、可行性，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                           | 0-4  | 3.0  | 3.0  | 4.0  |
| 8.1 | 技术 | 根据投标人对本项目的重点的理解分析及分项阶段工作应注意的事项理解，清晰，重点难点把握准确，分析是否透彻、合理，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                 | 0-4  | 3.5  | 3.5  | 3.5  |
| 8.2 | 技术 | 根据投标人针对本项目的重点、难点所提出的解决措施，措施是否具有可行性、合理性等，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                                | 0-4  | 3.5  | 3.5  | 3.5  |
| 9.1 | 技术 | 根据投标人针对本项目的人员（拟投入本项目的人员以及对新入职人员）进行常规培训、特殊内容培训是否可行、合理由评委进行打分。（分值：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                          | 0-3  | 2.5  | 2.5  | 2.5  |
| 9.2 | 技术 | 根据投标人针对本项目的人员（拟投入本项目的人员以及对新入职人员）的培训时间、培训频率等内容是否可行、合理由评委进行打分。（分值：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                          | 0-3  | 2.0  | 2.0  | 2.0  |
| 10  | 技术 | 改进措施：根据投标人针对就餐人员反映的问题（包括但不限于餐品口味、菜色单一、分量不足、卫生等方面）提供的具体改进措施是否具有针对性、合理性、可行性由评委进行打分。（分值：2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                           | 0-2  | 1.0  | 1.0  | 1.0  |
| 11  | 技术 | 项目讲解：投标人拟派的项目负责人针对以下内容进行现场讲解，评委根据各项讲解内容是否合理、可行、全面且与项目需求相匹配进行打分，讲解时间控制在12分钟以内：<br>1. 针对食堂的整体管理思路；（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）<br>2. 针对食堂服务人员的管理及考核；（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）<br>3. 集中行动、加班等特殊情况的应急配合机制。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分） | 0-12 | 11.0 | 9.0  | 9.0  |
| 合计  |    |                                                                                                                                                                                                                                                | 0-90 | 76.5 | 75.5 | 76.5 |

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：丽水市公安局执法办案管理中心等综合体食堂承包管理服务项目（第二次）（ZJZCLS[2025]003号-1）

| 序号  | 评分类型 | 评分项目内容                                                                                                                                                                        | 分值范围 | 浙江莲城酒店<br>商务服务有限公司 | 丽水市孙大厨<br>餐饮企业管理有限公司 | 丽水市禾美餐<br>饮管理有限公司 |
|-----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------|----------------------|-------------------|
| 1   | 商务   | 自2021年1月1日起（以合同签订时间为准）至投标截止之日止，投标人具有类似项目业绩的，每个业绩得0.5分，最高为1分。<br>注：<br>1、须提供合同扫描件导入资信商务及技术投标文件，否则不得分；<br>2、是否属于类似业绩由评审小组根据合同的内容、特点等与本项目的类似程度进行认定。                              | 0-1  | 1.0                | 1.0                  | 1.0               |
| 2.1 | 技术   | 根据投标人提供的食堂内部管理方案，各环节管理安排是否符合采购需求，管理思路是否清晰，管理目标是否明确，且总体管理方案是否具有全面性、科学性、合理性由评委根据对应分值进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                  | 0-5  | 4.0                | 4.0                  | 4.0               |
| 2.2 | 技术   | 根据投标人提供的食品卫生管理方案，各环节管理安排是否符合采购需求，且方案具有全面性、科学性、合理性由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                | 0-5  | 4.0                | 4.0                  | 4.0               |
| 2.3 | 技术   | 根据投标人提供的食堂成本控制方案，各环节管控是否符合采购需求，且方案具有全面性、科学性、合理性的由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                 | 0-5  | 4.0                | 4.0                  | 4.0               |
| 3.1 | 技术   | 根据投标人提供完善的管理制度、工作计划及实施时间，并建立和完善档案管理制度，符合服务操作规程与质量控制标准的，制度是否具有全面性、科学性、合理性，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                              | 0-4  | 3.0                | 3.5                  | 3.5               |
| 3.2 | 技术   | 根据投标人提供较完善的组织架构，清晰简练地列出主要管理流程，包括运作流程图、激励机制、监督机制、信息反馈渠道、处理机制等，制度具有全面性、科学性、合理性，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                          | 0-4  | 3.5                | 3.5                  | 3.5               |
| 4.1 | 技术   | 拟投入的人员中具有：（5分）<br>1.一级厨师证的3分，二级厨师证的得2分，其他不得分。<br>2.具有营养师证的得2分。<br>注：相关证书扫描件和投标人为本单位正式员工的承诺书导入资信商务及技术文件投标文件中，否则不得分。                                                            | 0-5  | 5.0                | 5.0                  | 5.0               |
| 4.2 | 技术   | 根据拟派项目主管的综合能力、职业资格、经验业绩等情况，由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）注：提供相关证明材料扫描件及为本单位正式员工的承诺书导入资信商务及技术投标文件中，未提供相应扣分。                                                     | 0-5  | 4.0                | 4.0                  | 3.5               |
| 4.3 | 技术   | 根据拟投入本项目的团队（除项目主管）整体人员配备方案，是否拥有完善的服务团队，团队人员配置及职责分工是否明确，以及配备人员综合素质、是否满足采购需求，由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）注：提供以上人员相关证明材料扫描件及为本单位正式员工的承诺书导入资信商务及技术投标文件中，未提供相应扣分。 | 0-5  | 4.0                | 4.0                  | 4.0               |
| 5.1 | 技术   | 根据投标人提供由营养师编制的每周菜谱单及营养配比说明，体现营养合理、品种多样、荤素搭配是否具有合理性、科学性，由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                          | 0-5  | 4.0                | 4.5                  | 4.0               |
| 5.2 | 技术   | 根据投标人提供的菜品特色创新方案如每月推出2-3新款菜品、提供地方特色菜或节日主题餐（如中秋节、端午节）是否具有创新性、科学性、合理性由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                              | 0-5  | 4.0                | 4.0                  | 4.0               |
| 6   | 技术   | 重大活动、突发事件的保障措施：根据投标人提供应急预案，遇有重大活动或突发事件，如何及时组织力量做好各项服务工作，突击保障、突发问题解决、纠纷的响应速度、后勤保障措施以及处理方案等是否具有可靠性和周密性的，由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                           | 0-5  | 4.0                | 4.5                  | 4.5               |
| 7.1 | 技术   | 根据投标人提供的文明安全服务保障措施是否具有全面性、可行性，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                         | 0-4  | 3.5                | 3.5                  | 3.5               |

技术商务资信评分明细表

|     |    |                                                                                                                                                                                                                                                |      |      |      |      |
|-----|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|
| 7.2 | 技术 | 根据投标人提供的管理配合机制、可行性以及各食堂服务力量的配备等情况是否具有全面性、可行性，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                           | 0-4  | 3.0  | 3.0  | 3.0  |
| 8.1 | 技术 | 根据投标人对本项目的重点的理解分析及分项阶段工作应注意的事项理解，清晰，重点难点把握准确，分析是否透彻、合理，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                 | 0-4  | 3.0  | 3.0  | 3.0  |
| 8.2 | 技术 | 根据投标人针对本项目的重点、难点所提出的解决措施，措施是否具有可行性、合理性等，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                                | 0-4  | 3.0  | 3.5  | 3.5  |
| 9.1 | 技术 | 根据投标人针对本项目的人员（拟投入本项目的人员以及对新入职人员）进行常规培训、特殊内容培训是否可行、合理由评委进行打分。（分值：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                          | 0-3  | 2.5  | 2.0  | 2.0  |
| 9.2 | 技术 | 根据投标人针对本项目的人员（拟投入本项目的人员以及对新入职人员）的培训时间、培训频率等内容是否可行、合理由评委进行打分。（分值：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                          | 0-3  | 2.0  | 2.0  | 2.0  |
| 10  | 技术 | 改进措施：根据投标人针对就餐人员反映的问题（包括但不限于餐品口味、菜色单一、分量不足、卫生等方面）提供的具体改进措施是否具有针对性、合理性、可行性由评委进行打分。（分值：2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                           | 0-2  | 1.5  | 1.5  | 1.5  |
| 11  | 技术 | 项目讲解：投标人拟派的项目负责人针对以下内容进行现场讲解，评委根据各项讲解内容是否合理、可行、全面且与项目需求相匹配进行打分，讲解时间控制在12分钟以内：<br>1. 针对食堂的整体管理思路；（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）<br>2. 针对食堂服务人员的管理及考核；（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）<br>3. 集中行动、加班等特殊情况的应急配合机制。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分） | 0-12 | 9.0  | 10.0 | 9.0  |
| 合计  |    |                                                                                                                                                                                                                                                | 0-90 | 72.0 | 74.5 | 72.5 |

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：丽水市公安局执法办案管理中心等综合体食堂承包管理服务项目（第二次）（ZJZCLS[2025]003号-1）

| 序号  | 评分类型 | 评分项目内容                                                                                                                                                                        | 分值范围 | 浙江蓬城酒店<br>商务服务有限公司 | 丽水市孙大厨<br>餐饮企业管理有限公司 | 丽水市禾美餐<br>饮管理有限公司 |
|-----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------|----------------------|-------------------|
| 1   | 商务   | 自2021年1月1日起（以合同签订时间为准）至投标截止之日止，投标人具有类似项目业绩的，每个业绩得0.5分，最高为1分。<br>注：<br>1、须提供合同扫描件导入资信商务及技术投标文件，否则不得分；<br>2、是否属于类似业绩由评审小组根据合同的内容、特点等与本项目的类似程度进行认定。                              | 0-1  | 1.0                | 1.0                  | 1.0               |
| 2.1 | 技术   | 根据投标人提供的食堂内部管理方案，各环节管理安排是否符合采购需求，管理思路是否清晰，管理目标是否明确，且总体管理方案是否具有全面性、科学性、合理性由评委根据对应分值进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                  | 0-5  | 4.5                | 4.0                  | 4.0               |
| 2.2 | 技术   | 根据投标人提供的食品卫生管理方案，各环节管理安排是否符合采购需求，且方案具有全面性、科学性、合理性由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                | 0-5  | 4.0                | 4.0                  | 4.0               |
| 2.3 | 技术   | 根据投标人提供的食堂成本控制方案，各环节管控是否符合采购需求，且方案具有全面性、科学性、合理性的由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                 | 0-5  | 4.0                | 4.0                  | 4.0               |
| 3.1 | 技术   | 根据投标人提供完善的管理制度、工作计划及实施时间，并建立和完善档案管理制度，符合服务操作规程与质量控制标准的，制度是否具有全面性、科学性、合理性，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                              | 0-4  | 3.5                | 3.0                  | 3.0               |
| 3.2 | 技术   | 根据投标人提供较完善的组织架构，清晰简练地列出主要管理流程，包括运作流程图、激励机制、监督机制、信息反馈渠道、处理机制等，制度具有全面性、科学性、合理性，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                          | 0-4  | 3.5                | 3.5                  | 3.5               |
| 4.1 | 技术   | 拟投入的人员中具有：（5分）<br>1.一级厨师证的3分，二级厨师证的得2分，其他不得分。<br>2.具有营养师证的得2分。<br>注：相关证书扫描件和投标人为本单位正式员工的承诺书导入资信商务及技术文件投标文件中，否则不得分。                                                            | 0-5  | 5.0                | 5.0                  | 5.0               |
| 4.2 | 技术   | 根据拟派项目主管的综合能力、职业资格、经验业绩等情况，由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）注：提供相关证明材料扫描件及为本单位正式员工的承诺书导入资信商务及技术投标文件中，未提供相应扣分。                                                     | 0-5  | 4.5                | 4.0                  | 4.0               |
| 4.3 | 技术   | 根据拟投入本项目的团队（除项目主管）整体人员配备方案，是否拥有完善的服务团队，团队人员配置及职责分工是否明确，以及配备人员综合素质、是否满足采购需求，由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）注：提供以上人员相关证明材料扫描件及为本单位正式员工的承诺书导入资信商务及技术投标文件中，未提供相应扣分。 | 0-5  | 4.5                | 4.5                  | 4.5               |
| 5.1 | 技术   | 根据投标人提供由营养师编制的每周菜谱单及营养配比说明，体现营养合理、品种多样、荤素搭配是否具有合理性、科学性，由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                          | 0-5  | 4.5                | 4.5                  | 4.0               |
| 5.2 | 技术   | 根据投标人提供的菜品特色创新方案如每月推出2-3新款菜品、提供地方特色菜或节日主题餐（如中秋节、端午节）是否具有创新性、科学性、合理性由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                              | 0-5  | 4.5                | 4.0                  | 4.5               |
| 6   | 技术   | 重大活动、突发事件的保障措施：根据投标人提供应急预案，遇有重大活动或突发事件，如何及时组织力量做好各项服务工作，突击保障、突发问题解决、纠纷的响应速度、后勤保障措施以及处理方案等是否具有可靠性和周密性的，由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                           | 0-5  | 4.0                | 4.5                  | 4.0               |
| 7.1 | 技术   | 根据投标人提供的文明安全服务保障措施是否具有全面性、可行性，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                         | 0-4  | 3.5                | 3.5                  | 3.5               |

技术商务资信评分明细表

|     |    |                                                                                                                                                                                                                                                |      |      |      |      |
|-----|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|
| 7.2 | 技术 | 根据投标人提供的管理配合机制、可行性以及各食堂服务力量的配备等情况是否具有全面性、可行性，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                           | 0-4  | 3.5  | 3.5  | 3.5  |
| 8.1 | 技术 | 根据投标人对本项目的重点的理解分析及分项阶段工作应注意的事项理解，清晰，重点难点把握准确，分析是否透彻、合理，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                 | 0-4  | 3.0  | 3.5  | 3.0  |
| 8.2 | 技术 | 根据投标人针对本项目的重点、难点所提出的解决措施，措施是否具有可行性、合理性等，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                                | 0-4  | 3.0  | 3.0  | 3.0  |
| 9.1 | 技术 | 根据投标人针对本项目的人员（拟投入本项目的人员以及对新入职人员）进行常规培训、特殊内容培训是否可行、合理由评委进行打分。（分值：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                          | 0-3  | 2.5  | 2.5  | 2.5  |
| 9.2 | 技术 | 根据投标人针对本项目的人员（拟投入本项目的人员以及对新入职人员）的培训时间、培训频率等内容是否可行、合理由评委进行打分。（分值：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                          | 0-3  | 2.5  | 2.5  | 2.5  |
| 10  | 技术 | 改进措施：根据投标人针对就餐人员反映的问题（包括但不限于餐品口味、菜色单一、分量不足、卫生等方面）提供的具体改进措施是否具有针对性、合理性、可行性由评委进行打分。（分值：2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                           | 0-2  | 1.5  | 1.5  | 1.5  |
| 11  | 技术 | 项目讲解：投标人拟派的项目负责人针对以下内容进行现场讲解，评委根据各项讲解内容是否合理、可行、全面且与项目需求相匹配进行打分，讲解时间控制在12分钟以内：<br>1. 针对食堂的整体管理思路；（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）<br>2. 针对食堂服务人员的管理及考核；（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）<br>3. 集中行动、加班等特殊情况的应急配合机制。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分） | 0-12 | 11.0 | 10.0 | 9.0  |
| 合计  |    |                                                                                                                                                                                                                                                | 0-90 | 78.0 | 76.0 | 74.0 |

专家（签名）：



技术商务评分明细（专家5）

项目名称：丽水市公安局执法办案管理中心等综合体食堂承包管理服务项目（第二次）（ZJZCLS[2025]003号-1）

| 序号  | 评分类型 | 评分项目内容                                                                                                                                                                        | 分值范围 | 浙江蓬城酒店<br>商务服务有限公司 | 丽水市孙大厨<br>餐饮企业管理有限公司 | 丽水市禾美餐<br>饮管理有限公司 |
|-----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------|----------------------|-------------------|
| 1   | 商务   | 自2021年1月1日起（以合同签订时间为准）至投标截止之日止，投标人具有类似项目业绩的，每个业绩得0.5分，最高为1分。<br>注：<br>1、须提供合同扫描件导入资信商务及技术投标文件，否则不得分；<br>2、是否属于类似业绩由评审小组根据合同的内容、特点等与本项目的类似程度进行认定。                              | 0-1  | 1.0                | 1.0                  | 1.0               |
| 2.1 | 技术   | 根据投标人提供的食堂内部管理方案，各环节管理安排是否符合采购需求，管理思路是否清晰，管理目标是否明确，且总体管理方案是否具有全面性、科学性、合理性由评委根据对应分值进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                  | 0-5  | 4.5                | 4.0                  | 4.0               |
| 2.2 | 技术   | 根据投标人提供的食品卫生管理方案，各环节管理安排是否符合采购需求，且方案具有全面性、科学性、合理性由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                | 0-5  | 4.5                | 4.0                  | 4.5               |
| 2.3 | 技术   | 根据投标人提供的食堂成本控制方案，各环节管控是否符合采购需求，且方案具有全面性、科学性、合理性的由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                 | 0-5  | 4.5                | 4.0                  | 5.0               |
| 3.1 | 技术   | 根据投标人提供完善的管理制度、工作计划及实施时间，并建立和完善档案管理制度，符合服务操作规程与质量控制标准的，制度是否具有全面性、科学性、合理性，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                              | 0-4  | 4.0                | 3.0                  | 4.0               |
| 3.2 | 技术   | 根据投标人提供较完善的组织架构，清晰简练地列出主要管理流程，包括运作流程图、激励机制、监督机制、信息反馈渠道、处理机制等，制度具有全面性、科学性、合理性，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                          | 0-4  | 4.0                | 4.0                  | 4.0               |
| 4.1 | 技术   | 拟投入的人员中具有：（5分）<br>1.一级厨师证的3分，二级厨师证的得2分，其他不得分。<br>2.具有营养师证的得2分。<br>注：相关证书扫描件和投标人为本单位正式员工的承诺书导入资信商务及技术文件投标文件中，否则不得分。                                                            | 0-5  | 5.0                | 5.0                  | 5.0               |
| 4.2 | 技术   | 根据拟派项目主管的综合能力、职业资格、经验业绩等情况，由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）注：提供相关证明材料扫描件及为本单位正式员工的承诺书导入资信商务及技术投标文件中，未提供相应扣分。                                                     | 0-5  | 5.0                | 2.0                  | 3.0               |
| 4.3 | 技术   | 根据拟投入本项目的团队（除项目主管）整体人员配备方案，是否拥有完善的服务团队，团队人员配置及职责分工是否明确，以及配备人员综合素质、是否满足采购需求，由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）注：提供以上人员相关证明材料扫描件及为本单位正式员工的承诺书导入资信商务及技术投标文件中，未提供相应扣分。 | 0-5  | 5.0                | 3.5                  | 3.5               |
| 5.1 | 技术   | 根据投标人提供由营养师编制的每周菜谱单及营养配比说明，体现营养合理、品种多样、荤素搭配是否具有合理性、科学性，由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                          | 0-5  | 4.0                | 4.5                  | 5.0               |
| 5.2 | 技术   | 根据投标人提供的菜品特色创新方案如每月推出2-3新款菜品、提供地方特色菜或节日主题餐（如中秋节、端午节）是否具有创新性、科学性、合理性由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                              | 0-5  | 4.5                | 4.0                  | 4.5               |
| 6   | 技术   | 重大活动、突发事件的保障措施：根据投标人提供应急预案，遇有重大活动或突发事件，如何及时组织力量做好各项服务工作，突击保障、突发问题解决、纠纷的响应速度、后勤保障措施以及处理方案等是否具有可靠性和周密性的，由评委进行打分。（分值：5、4.5、4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                           | 0-5  | 5.0                | 4.5                  | 4.5               |
| 7.1 | 技术   | 根据投标人提供的文明安全保障措施是否具有全面性、可行性，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                           | 0-4  | 4.0                | 3.5                  | 3.5               |

技术商务资信评分明细表

|     |    |                                                                                                                                                                                                                                                |      |      |      |      |
|-----|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|
| 7.2 | 技术 | 根据投标人提供的管理配合机制、可行性以及各食堂服务力量的配备等情况是否具有全面性、可行性，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                           | 0-4  | 3.5  | 3.0  | 4.0  |
| 8.1 | 技术 | 根据投标人对本项目的重点的理解分析及分项阶段工作应注意的事项理解，清晰，重点难点把握准确，分析是否透彻、合理，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                 | 0-4  | 4.0  | 2.5  | 4.0  |
| 8.2 | 技术 | 根据投标人针对本项目的重点、难点所提出的解决措施，措施是否具有可行性、合理性等，由评委进行打分。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                                | 0-4  | 3.5  | 3.5  | 3.5  |
| 9.1 | 技术 | 根据投标人针对本项目的人员（拟投入本项目的人员以及对新入职人员）进行常规培训、特殊内容培训是否可行、合理由评委进行打分。（分值：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                          | 0-3  | 2.0  | 2.0  | 3.0  |
| 9.2 | 技术 | 根据投标人针对本项目的人员（拟投入本项目的人员以及对新入职人员）的培训时间、培训频率等内容是否可行、合理由评委进行打分。（分值：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                                          | 0-3  | 2.5  | 2.0  | 2.5  |
| 10  | 技术 | 改进措施：根据投标人针对就餐人员反映的问题（包括但不限于餐品口味、菜色单一、分量不足、卫生等方面）提供的具体改进措施是否具有针对性、合理性、可行性由评委进行打分。（分值：2、1.5、1、0.5、0分）                                                                                                                                           | 0-2  | 1.5  | 1.5  | 2.0  |
| 11  | 技术 | 项目讲解：投标人拟派的项目负责人针对以下内容进行现场讲解，评委根据各项讲解内容是否合理、可行、全面且与项目需求相匹配进行打分，讲解时间控制在12分钟以内：<br>1. 针对食堂的整体管理思路；（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）<br>2. 针对食堂服务人员的管理及考核；（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分）<br>3. 集中行动、加班等特殊情况的应急配合机制。（分值：4、3.5、3、2.5、2、1.5、1、0.5、0分） | 0-12 | 10.5 | 10.5 | 12.0 |
| 合计  |    |                                                                                                                                                                                                                                                | 0-90 | 82.5 | 72.0 | 82.5 |

专家（签名）：