

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：青田中学2025学年食堂劳务服务外包（二次）（QTFSCG2025-062-1）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	青田县品峰餐饮管理有限公司	青田县中益餐饮管理有限公司	青田顺成餐饮有限公司	丽水市南明教育后勤服务有限公司
1	商务	投标人具有2022年1月1日起（时间以合同签订之日为准）学校食堂劳务承包或托管经营服务业绩，每提供1个符合上述要求的业绩可得1分。（客观分） 投标文件须同时提供合同和中标通知书原件的扫描件，未按要求提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	0.0
2	商务	具有有效期内的食品经营许可证的得5分。 投标文件须提供证书原件的扫描件、国家市场监督管理总局政务服务平台全国联网查询 https://spjyjk.gsxt.gov.cn/ 截图，否则不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	0.0
3	技术	拟投入驻点经理由法人担任的并且亲自日常驻点的得5分；拟投入驻点经理由法人担任的得2分。否则不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	2.0
4	技术	拟投入厨师团队中，具有中式厨师证：中级/四级或高级/三级证的一本得1分，最高得2分；技师：二级或高级技师/一级证一本得2分，最高得4分；有面点师证的一本得1分，最高得2分；有营养师证的每一本得1分，最高得2分。（客观分） 投标文件须提供证书原件的扫描件。同一个人不重复计分。未提供不得分。	0-10	10.0	10.0	10.0	6.0
5	技术	根据投标人提供的人员配备情况，对人员基本条件设定合理，进行横向比较（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	5.0	4.0	3.0
6	技术	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（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	5.0	5.0	4.0	3.0
7.1	技术	根据投标人提供的食堂内部管理方案和食堂管理制度，管理制度合理、明确，管理思路清晰，管理目标明确，且总体管理方案具有全面性、科学性、合理性（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	3.0	3.0
7.2	技术	根据投标人提供的安全方案，重点考察餐饮公司对食堂安全风险的分析，对食品安全的保障措施的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力，方案清晰、明确、符合招标需求且科学、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	5.0	4.0	3.0
7.3	技术	根据投标人提供的食堂环境卫生内容（包括餐桌、地面、餐具、排水沟、工具等），方案详细、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	3.0	3.0
7.4	技术	根据投标人制定的安全检查（每天检查食堂电、气、消防等设备设施）方案，方案详细、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	3.0	3.0
7.5	技术	根据投标人提供的节能（节电、节水等）方案，根据方案科学性、合理性、全面性，方案详细、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	5.0	3.0	3.0
8.1	技术	早餐：以安全为前提、以营养为原则，以本地特色为重点，根据本食堂特点安排一份一周（5天）食谱，早餐品种不少于20个，每月制定不少于30个品种的月度菜谱，营养搭配均衡、合理。评委根据菜谱的搭配水平、花色品种结合本食堂特点，针对本项目的具体情况，提出了具体、可行、合理的早餐菜谱安排（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
8.2	技术	中晚餐：以安全为前提、以营养为原则，以本地口味为重点，根据本食堂特点安排一份一周（5天）菜谱，中晚餐品种不少于15个，每月制定不少于30个品种的月度菜谱，荤素搭配均衡。评委根据菜谱的搭配水平、花色品种结合本食堂特点，针对本项目的具体情况，提出了具体、可行、合理的中晚餐菜谱安排（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

9	技术	供应商有严谨的安全文明作业方案，对食品安全的保障措施，以及供应商在安全方面的能力（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	5.0	5.0	4.0	4.0
10	技术	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要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（0分，1分，2分，3分，4分，5分。（主观分）	0-5	4.0	4.0	3.0	3.0
11	技术	投标人针对本项目如遇重大事故或突发事件的应对措施或应急预案，根据方案的实用性和可行性，方案科学、合理、可行（0分，1分，2分，3分，4分）。	0-4	4.0	4.0	3.0	3.0
12	技术	针对本项目提出的合理化建议方案，根据方案的合理性、可行性，方案科学、合理、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	4.0	4.0	3.0	3.0
13	技术	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，投标人须针对本项目制定交接维稳过渡、人员维稳、安全排除等实施方案，方案科学、合理、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	5.0	3.0	3.0
合计			0-90	79.0	83.0	69.0	53.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：青田中学2025学年食堂劳务服务外包（二次）（QTFSCG2025-062-1）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	青田县品峰餐饮管理有限公司	青田县中益餐饮管理有限公司	青田顺成餐饮有限公司	丽水市南明教育后勤服务有限公司
1	商务	投标人具有2022年1月1日起（时间以合同签订之日为准）学校食堂劳务承包或托管经营服务业绩，每提供1个符合上述要求的业绩可得1分。（客观分） 投标文件须同时提供合同和中标通知书原件的扫描件，未按要求提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	0.0
2	商务	具有有效期内的食品经营许可证的得5分。 投标文件须提供证书原件的扫描件、国家市场监督管理总局政务服务平台全国联网查询 https://spjyxk.gsxt.gov.cn/ 截图，否则不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	0.0
3	技术	拟投入驻点经理由法人担任的并且亲自日常驻点的得5分；拟投入驻点经理由法人担任的得2分。否则不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	2.0
4	技术	拟投入厨师团队中，具有中式厨师证：中级/四级或高级/三级证的一本得1分，最高得2分；技师：二级或高级技师/一级证一本得2分，最高得4分；有面点师证的一本得1分，最高得2分；有营养师证的每一本得1分，最高得2分。（客观分） 投标文件须提供证书原件的扫描件。同一个人不重复计分。未提供不得分。	0-10	10.0	10.0	10.0	6.0
5	技术	根据投标人提供的人员配备情况，对人员基本条件设定合理，进行横向比较（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	3.0	2.0
6	技术	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（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	3.0	2.0
7.1	技术	根据投标人提供的食堂内部管理方案和食堂管理制度，管理制度合理、明确，管理思路清晰，管理目标明确，且总体管理方案具有全面性、科学性、合理性（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	5.0	4.0	3.0
7.2	技术	根据投标人提供的安全方案，重点考察餐饮公司对食堂安全风险的分析，对食品安全的保障措施的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力，方案清晰、明确、符合招标需求且科学、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	3.0	2.0
7.3	技术	根据投标人提供的食堂环境卫生内容（包括餐桌、地面、餐具、排水沟、工具等），方案详细、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	3.0	2.0
7.4	技术	根据投标人制定的安全检查（每天检查食堂电、气、消防等设备设施）方案，方案详细、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	3.0	2.0
7.5	技术	根据投标人提供的节能（节电、节水等）方案，根据方案科学性、合理性、全面性，方案详细、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	3.0	2.0
8.1	技术	早餐：以安全为前提、以营养为原则，以本地特色为重点，根据本食堂特点安排一份一周（5天）食谱，早餐品种不少于20个，每月制定不少于30个品种的月度菜谱，营养搭配均衡、合理。评委根据菜谱的搭配水平、花色品种结合本食堂特点，针对本项目的具体情况，提出了具体、可行、合理的早餐菜谱安排（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	3.0	2.0
8.2	技术	中晚餐：以安全为前提、以营养为原则，以本地口味为重点，根据本食堂特点安排一份一周（5天）菜谱，中晚餐品种不少于15个，每月制定不少于30个品种的月度菜谱，荤素搭配均衡。评委根据菜谱的搭配水平、花色品种结合本食堂特点，针对本项目的具体情况，提出了具体、可行、合理的中晚餐菜谱安排（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	3.0	2.0

技术商务资信评分明细表

9	技术	供应商有严谨的安全文明作业方案，对食品安全的保障措施，以及供应商在安全方面的能力（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	4.0	4.0	3.0	2.0
10	技术	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要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（0分，1分，2分，3分，4分，5分。（主观分）	0-5	4.0	4.0	3.0	2.0
11	技术	投标人针对本项目如遇重大事故或突发事件的应对措施或应急预案，根据方案的实用性和可行性，方案科学、合理、可行（0分，1分，2分，3分，4分）。	0-4	4.0	4.0	3.0	2.0
12	技术	针对本项目提出的合理化建议方案，根据方案的合理性、可行性，方案科学、合理、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	4.0	4.0	3.0	2.0
13	技术	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，投标人须针对本项目制定交接维稳过渡、人员维稳、安全排除等实施方案，方案科学、合理、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	3.0	2.0
合计			0-90	77.0	78.0	64.0	37.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：青田中学2025学年食堂劳务服务外包（二次）（QTFSCG2025-062-1）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	青田县品峰餐饮管理有限公司	青田县中益餐饮管理有限公司	青田顺成餐饮有限公司	丽水市南明教育后勤服务有限公司
1	商务	投标人具有2022年1月1日起（时间以合同签订之日为准）学校食堂劳务承包或托管经营服务业绩，每提供1个符合上述要求的业绩可得1分。（客观分） 投标文件须同时提供合同和中标通知书原件的扫描件，未按要求提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	0.0
2	商务	具有有效期内的食品经营许可证的得5分。 投标文件须提供证书原件的扫描件、国家市场监督管理总局政务服务平台全国联网查询 https://spjyxk.gsxt.gov.cn/ 截图，否则不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	0.0
3	技术	拟投入驻点经理由法人担任的并且亲自日常驻点的得5分；拟投入驻点经理由法人担任的得2分。否则不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	2.0
4	技术	拟投入厨师团队中，具有中式厨师证：中级/四级或高级/三级证的一本得1分，最高得2分；技师：二级或高级技师/一级证一本得2分，最高得4分；有面点师证的一本得1分，最高得2分；有营养师证的每一本得1分，最高得2分。（客观分） 投标文件须提供证书原件的扫描件。同一个人不重复计分。未提供不得分。	0-10	10.0	10.0	10.0	6.0
5	技术	根据投标人提供的人员配备情况，对人员基本条件设定合理，进行横向比较（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0
6	技术	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（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	5.0	3.0	2.0
7.1	技术	根据投标人提供的食堂内部管理方案和食堂管理制度，管理制度合理、明确，管理思路清晰，管理目标明确，且总体管理方案具有全面性、科学性、合理性（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	3.0	2.0
7.2	技术	根据投标人提供的安全方案，重点考察餐饮公司对食堂安全风险的分析，对食品安全的保障措施的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力，方案清晰、明确、符合招标需求且科学、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	5.0	5.0	5.0	3.0
7.3	技术	根据投标人提供的食堂环境卫生内容（包括餐桌、地面、餐具、排水沟、工具等），方案详细、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	3.0	4.0	2.0	2.0
7.4	技术	根据投标人制定的安全检查（每天检查食堂电、气、消防等设备设施）方案，方案详细、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	5.0	3.0	3.0
7.5	技术	根据投标人提供的节能（节电、节水等）方案，根据方案科学性、合理性、全面性，方案详细、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	5.0	5.0	4.0	3.0
8.1	技术	早餐：以安全为前提、以营养为原则，以本地特色为重点，根据本食堂特点安排一份一周（5天）食谱，早餐品种不少于20个，每月制定不少于30个品种的月度菜谱，营养搭配均衡、合理。评委根据菜谱的搭配水平、花色品种结合本食堂特点，针对本项目的具体情况，提出了具体、可行、合理的早餐菜谱安排（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	5.0	5.0	2.0	2.0
8.2	技术	中晚餐：以安全为前提、以营养为原则，以本地口味为重点，根据本食堂特点安排一份一周（5天）菜谱，中晚餐品种不少于15个，每月制定不少于30个品种的月度菜谱，荤素搭配均衡。评委根据菜谱的搭配水平、花色品种结合本食堂特点，针对本项目的具体情况，提出了具体、可行、合理的中晚餐菜谱安排（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	5.0	5.0	3.0	1.0

技术商务资信评分明细表

9	技术	供应商有严谨的安全文明作业方案，对食品安全的保障措施，以及供应商在安全方面的能力（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	3.0	4.0	3.0	3.0
10	技术	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要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（0分，1分，2分，3分，4分，5分。（主观分）	0-5	5.0	5.0	3.0	2.0
11	技术	投标人针对本项目如遇重大事故或突发事件的应对措施或应急预案，根据方案的实用性和可行性，方案科学、合理、可行（0分，1分，2分，3分，4分）。	0-4	4.0	4.0	3.0	2.0
12	技术	针对本项目提出的合理化建议方案，根据方案的合理性、可行性，方案科学、合理、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	4.0	5.0	2.0	1.0
13	技术	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，投标人须针对本项目制定交接维稳过渡、人员维稳、安全排除等实施方案，方案科学、合理、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	5.0	5.0	3.0	2.0
合计			0-90	82.0	87.0	65.0	41.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：青田中学2025学年食堂劳务服务外包（二次）（QTFSCG2025-062-1）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	青田县品峰餐饮管理有限公司	青田县中益餐饮管理有限公司	青田顺成餐饮有限公司	丽水市南明教育后勤服务有限公司
1	商务	投标人具有2022年1月1日起（时间以合同签订之日为准）学校食堂劳务承包或托管经营服务业绩，每提供1个符合上述要求的业绩可得1分。（客观分） 投标文件须同时提供合同和中标通知书原件的扫描件，未按要求提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	0.0
2	商务	具有有效期内的食品经营许可证的得5分。 投标文件须提供证书原件的扫描件、国家市场监督管理总局政务服务平台全国联网查询 https://spjyxk.gsxt.gov.cn/ 截图，否则不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	0.0
3	技术	拟投入驻点经理由法人担任的并且亲自日常驻点的得5分；拟投入驻点经理由法人担任的得2分。否则不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	2.0
4	技术	拟投入厨师团队中，具有中式厨师证：中级/四级或高级/三级证的一本得1分，最高得2分；技师：二级或高级技师/一级证一本得2分，最高得4分；有面点师证的一本得1分，最高得2分；有营养师证的每一本得1分，最高得2分。（客观分） 投标文件须提供证书原件的扫描件。同一个人不重复计分。未提供不得分。	0-10	10.0	10.0	10.0	6.0
5	技术	根据投标人提供的人员配备情况，对人员基本条件设定合理，进行横向比较（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	5.0	2.0
6	技术	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（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	4.0	2.0
7.1	技术	根据投标人提供的食堂内部管理方案和食堂管理制度，管理制度合理、明确，管理思路清晰，管理目标明确，且总体管理方案具有全面性、科学性、合理性（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	5.0	5.0	3.0	3.0
7.2	技术	根据投标人提供的安全方案，重点考察餐饮公司对食堂安全风险的分析，对食品安全的保障措施的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力，方案清晰、明确、符合招标需求且科学、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	5.0	5.0	3.0	3.0
7.3	技术	根据投标人提供的食堂环境卫生内容（包括餐桌、地面、餐具、排水沟、工具等），方案详细、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	5.0	5.0	4.0	4.0
7.4	技术	根据投标人制定的安全检查（每天检查食堂电、气、消防等设备设施）方案，方案详细、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
7.5	技术	根据投标人提供的节能（节电、节水等）方案，根据方案科学性、合理性、全面性，方案详细、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
8.1	技术	早餐：以安全为前提、以营养为原则，以本地特色为重点，根据本食堂特点安排一份一周（5天）食谱，早餐品种不少于20个，每月制定不少于30个品种的月度菜谱，营养搭配均衡、合理。评委根据菜谱的搭配水平、花色品种结合本食堂特点，针对本项目的具体情况，提出了具体、可行、合理的早餐菜谱安排（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	4.0	5.0
8.2	技术	中晚餐：以安全为前提、以营养为原则，以本地口味为重点，根据本食堂特点安排一份一周（5天）菜谱，中晚餐品种不少于15个，每月制定不少于30个品种的月度菜谱，荤素搭配均衡。评委根据菜谱的搭配水平、花色品种结合本食堂特点，针对本项目的具体情况，提出了具体、可行、合理的中晚餐菜谱安排（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0

技术商务资信评分明细表

9	技术	供应商有严谨的安全文明作业方案，对食品安全的保障措施，以及供应商在安全方面的能力（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	4.0	4.0	4.0	3.0
10	技术	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要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（0分，1分，2分，3分，4分，5分。（主观分）	0-5	5.0	5.0	5.0	4.0
11	技术	投标人针对本项目如遇重大事故或突发事件的应对措施或应急预案，根据方案的实用性和可行性，方案科学、合理、可行（0分，1分，2分，3分，4分）。	0-4	4.0	4.0	4.0	3.0
12	技术	针对本项目提出的合理化建议方案，根据方案的合理性、可行性，方案科学、合理、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	5.0	5.0	4.0	3.0
13	技术	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，投标人须针对本项目制定交接维稳过渡、人员维稳、安全排除等实施方案，方案科学、合理、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	4.0	2.0
合计			0-90	83.0	83.0	78.0	55.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：青田中学2025学年食堂劳务服务外包（二次）（QTFSCG2025-062-1）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	青田县品峰餐饮管理有限公司	青田县中益餐饮管理有限公司	青田顺成餐饮有限公司	丽水市南明教育后勤服务有限公司
1	商务	投标人具有2022年1月1日起（时间以合同签订之日为准）学校食堂劳务承包或托管经营服务业绩，每提供1个符合上述要求的业绩可得1分。（客观分） 投标文件须同时提供合同和中标通知书原件的扫描件，未按要求提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	0.0
2	商务	具有有效期内的食品经营许可证的得5分。 投标文件须提供证书原件的扫描件、国家市场监督管理总局政务服务平台全国联网查询 https://spjyxk.gsxt.gov.cn/ 截图，否则不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	0.0
3	技术	拟投入驻点经理由法人担任的并且亲自日常驻点的得5分；拟投入驻点经理由法人担任的得2分。否则不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	2.0
4	技术	拟投入厨师团队中，具有中式厨师证：中级/四级或高级/三级证的一本得1分，最高得2分；技师：二级或高级技师/一级证一本得2分，最高得4分；有面点师证的一本得1分，最高得2分；有营养师证的每一本得1分，最高得2分。（客观分） 投标文件须提供证书原件的扫描件。同一个人不重复计分。未提供不得分。	0-10	10.0	10.0	10.0	6.0
5	技术	根据投标人提供的人员配备情况，对人员基本条件设定合理，进行横向比较（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	5.0	4.0	4.0	3.0
6	技术	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（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	4.0	3.0
7.1	技术	根据投标人提供的食堂内部管理方案和食堂管理制度，管理制度合理、明确，管理思路清晰，管理目标明确，且总体管理方案具有全面性、科学性、合理性（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	3.0	2.0
7.2	技术	根据投标人提供的安全方案，重点考察餐饮公司对食堂安全风险的分析，对食品安全的保障措施的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力，方案清晰、明确、符合招标需求且科学、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
7.3	技术	根据投标人提供的食堂环境卫生内容（包括餐桌、地面、餐具、排水沟、工具等），方案详细、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	3.0	3.0
7.4	技术	根据投标人制定的安全检查（每天检查食堂电、气、消防等设备设施）方案，方案详细、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	4.0	2.0
7.5	技术	根据投标人提供的节能（节电、节水等）方案，根据方案科学性、合理性、全面性，方案详细、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	3.0	3.0
8.1	技术	早餐：以安全为前提、以营养为原则，以本地特色为重点，根据本食堂特点安排一份一周（5天）食谱，早餐品种不少于20个，每月制定不少于30个品种的月度菜谱，营养搭配均衡、合理。评委根据菜谱的搭配水平、花色品种结合本食堂特点，针对本项目的具体情况，提出了具体、可行、合理的早餐菜谱安排（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	5.0	4.0	4.0	3.0
8.2	技术	中晚餐：以安全为前提、以营养为原则，以本地口味为重点，根据本食堂特点安排一份一周（5天）菜谱，中晚餐品种不少于15个，每月制定不少于30个品种的月度菜谱，荤素搭配均衡。评委根据菜谱的搭配水平、花色品种结合本食堂特点，针对本项目的具体情况，提出了具体、可行、合理的中晚餐菜谱安排（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	4.0	4.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

9	技术	供应商有严谨的安全文明作业方案，对食品安全的保障措施，以及供应商在安全方面的能力（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	4.0	4.0	4.0	3.0
10	技术	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要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（0分，1分，2分，3分，4分，5分。（主观分）	0-5	4.0	4.0	4.0	3.0
11	技术	投标人针对本项目如遇重大事故或突发事件的应对措施或应急预案，根据方案的实用性和可行性，方案科学、合理、可行（0分，1分，2分，3分，4分）。	0-4	4.0	4.0	3.0	2.0
12	技术	针对本项目提出的合理化建议方案，根据方案的合理性、可行性，方案科学、合理、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。	0-5	4.0	5.0	3.0	3.0
13	技术	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，投标人须针对本项目制定交接维稳过渡、人员维稳、安全排除等实施方案，方案科学、合理、可行（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。（主观分）	0-5	5.0	5.0	3.0	2.0
合计			0-90	80.0	79.0	70.0	47.0

专家（签名）：