

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：学校2025学年食堂劳务外包项目采购（QTFSCG2025-085）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	丽水市博源商务服务有限公司	定州市博盛教学设备有限公司	青田顺成餐饮有限公司
1	商务	类似业绩： 投标人具有2022年1月1日起（时间以合同签订之日为准）公开采购的类似食堂经营或食堂劳务承包服务业绩，每提供1个符合上述要求的业绩可得0.5分，1份合同只计1次分，此项最高可得1分。 投标文件内须同时提供合同、中标（成交）通知书、业主情况证明扫描件（业主情况证明指经营期间没有发生安全事故和被甲方提前终止合同的情况的证明），未按上述要求提供或上述资料不能体现评审要点的均不得分。	0-1	1.0	0.0	1.0
2.1	商务	项目经理：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	0.0	5.0
2.2	商务	其他人员（不含项目经理）： 1、拟投入本项目的厨师中具有中式烹调师高级技师/（一级）的每提供一个证书可得2分，技师/（二级）的每提供一个证书可得1分，高级工/（三级）的每提供一个证书可得0.5分，本项最高可得8分。同一人员不重复计分。 2、拟投入本项目的厨师中具有中式面点师或西式面点师 技师/（二级）及以上的每提供一个证书可得2分，高级/（三级）的每提供一个证书可得1分，中级/（四级）每提供一个证书可得0.5分，最高可得4分。同一人员不重复计分。 3、拟投入本项目人员中有营养师证的每一本得1分，最高得2分。同一人员不重复计分。 投标文件内须同时提供技能人才评价证书全国联网 http://zscx.osta.org.cn 查询截图、人员证书扫描件，未按要求提供的不得分。	0-14	9.5	0.0	12.5
2.3	商务	根据投标人对本项目的工作人员（包括人员素质、年龄、经验）等配备进行评审：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	1.0	4.0
3	商务	认证证书： 投标人具有有效的食品安全管理体系认证证书（范围含有热食类食品制售）、危害分析与关键控制点体系认证证书（范围含有学校食堂热食类食品制售所涉及的基于HACCP体系的食品安全管理），每提供一份证书可得2分，最高可得4分。 响应文件内须同时提供认监委 www.cnca.gov.cn 查询截图、认证证书扫描件，未按要求提供的不得分。 投标人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。	0-9	7.0	0.0	9.0
4.1	技术	早餐：师生餐厅1、2、3，早餐主食及菜品不少于15种，主食稀饭、面食（包子类两种及以上）、豆浆、甜汤、馄饨、面条、薯薯、紫薯、土豆、芋头、玉米等；明码标价按份计算消费，以清淡、营养健康为主。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。分别给予（0分，1分，2分，3分）。	0-3	3.0	0.0	2.0
4.2	技术	午晚餐：师生餐厅1、2、3，中晚餐菜品不少于15种，必备猪肉、海鲜、家禽等主荤不少于5种，各种时令蔬菜，且连续两天不能相同，经常变换种类及烹饪方法。明码标价按份计算消费，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、合理的午晚餐菜谱安排。分别给予（0分，1分，2分，3分）。	0-3	3.0	0.0	2.0
4.3	技术	风味餐品：师生餐厅4，开设风味餐品不少于7种：如拉面、盖浇饭、汤面（粉干、粉丝、年糕）、烧饼、饺子等，风味餐品根据学生意见定期更换品种。其他菜品每月出3-4个新品；夜宵按需提供，以清淡、营养健康为主。明码标价按份计算消费。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、合理的菜谱安排。分别给予（0分，1分，2分，3分）。	0-3	3.0	0.0	2.0
5.1	技术	投标人针对本项目的前期准备，阐述服务重点是否分析到位，评委根据方案的全面性、可操作性、合理性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	2.0	0.0	3.0
5.2	技术	根据投标人提供的职工食堂管理制度、岗位责任是否明确等进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	2.0

技术商务资信评分明细表

5.3	技术	根据投标人提供的食品质量监督内容（包括清点、加工、储存、配售等）进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	4.0	0.0	3.0
5.4	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）进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	3.0
5.5	技术	根据投标人提供的加餐、公务接待用餐、节假日用餐等非日常用餐服务方案，如何及时组织力量做好食堂保障接待工作的计划方案，根据方案科学性、合理性、全面性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	2.0
5.6	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）方案进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	2.0
5.7	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、全面性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	2.0
6	技术	服务承诺： 投标人有详细的服务承诺，评委根据服务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、便捷性进行评审：分别给予（0分，1分，2分，3分）	0-3	3.0	0.0	2.0
7	技术	应急方案： 投标人针对本项目有具体的应急方案，方案包括但不限于重大疫情、自然灾害等突发事件，根据方案的实用性和可行性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分）	0-3	3.0	0.0	2.0
8	技术	合理化建议： 针对本项目提出的合理化建议方案，根据方案的合理性、可行性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分）	0-3	2.0	0.0	2.0
9	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，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进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	4.0
10	技术	电子投标文件关联性： 根据投标人对电子投标文件中各项评分细则关联情况的精准性，由评标委员会在0-2分范围内酌情打分。分别给予（0分，1分，2分）	0-2	2.0	1.0	2.0
合计			0-85	68.5	2.0	66.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：学校2025学年食堂劳务外包项目采购（QTFSCG2025-085）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	丽水市博源商务服务有限公司	定州市博盛教学设备有限公司	青田顺成餐饮有限公司
1	商务	类似业绩： 投标人具有2022年1月1日起（时间以合同签订之日为准）公开采购的类似食堂经营或食堂劳务承包服务业绩，每提供1个符合上述要求的业绩可得0.5分，1份合同只计1次分，此项最高可得1分。 投标文件内须同时提供合同、中标（成交）通知书、业主情况证明扫描件（业主情况证明指经营期间没有发生安全事故和被甲方提前终止合同的情况的证明），未按上述要求提供或上述资料不能体现评审要点的均不得分。	0-1	1.0	0.0	1.0
2.1	商务	项目经理：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	0.0	5.0
2.2	商务	其他人员（不含项目经理）： 1、拟投入本项目的厨师中具有中式烹调师高级技师/（一级）的每提供一个证书可得2分，技师/（二级）的每提供一个证书可得1分，高级工/（三级）的每提供一个证书可得0.5分，本项最高可得8分。同一人员不重复计分。 2、拟投入本项目的厨师中具有中式面点师或西式面点师 技师/（二级）及以上的每提供一个证书可得2分，高级/（三级）的每提供一个证书可得1分，中级/（四级）每提供一个证书可得0.5分，最高可得4分。同一人员不重复计分。 3、拟投入本项目人员中有营养师证的每一本得1分，最高得2分。同一人员不重复计分。 投标文件内须同时提供技能人才评价证书全国联网 http://zscx.osta.org.cn/ 查询截图、人员证书扫描件，未按要求的不得分。	0-14	9.5	0.0	12.5
2.3	商务	根据投标人对本项目的工作人员（包括人员素质、年龄、经验）等配备进行评审：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	1.0	3.0
3	商务	认证证书： 投标人具有有效的食品安全管理体系认证证书（范围含有热食类食品制售）、危害分析与关键控制点体系认证证书（范围含有学校食堂热食类食品制售所涉及的基于HACCP体系的安全管理），每提供一份证书可得2分，最高可得4分。 响应文件内须同时提供认证网 www.cnca.gov.cn 查询截图、认证证书扫描件，未按要求的不得分。 投标人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。	0-9	7.0	0.0	9.0
4.1	技术	早餐：师生餐厅1、2、3，早餐主食及菜品不少于15种，主食稀饭、面食（包子类两种及以上）、豆浆、甜汤、馄饨、面条、蕃薯、紫薯、土豆、芋头、玉米等；明码标价按份计算消费，以清淡、营养健康为主。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。分别给予（0分，1分，2分，3分）。	0-3	3.0	0.0	2.0
4.2	技术	午晚餐：师生餐厅1、2、3，中晚餐菜品不少于15种，必备猪肉、海鲜、家禽等主荤不少于5种，各种时令蔬菜，且连续两天不能相同，经常变换种类及烹饪方法。明码标价按份计算消费，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、合理的午晚餐菜谱安排。分别给予（0分，1分，2分，3分）。	0-3	3.0	0.0	2.0
4.3	技术	风味餐品：师生餐厅4，开设风味餐品不少于7种：如拉面、盖浇饭、汤面（粉干、粉丝、年糕）、烧饼、饺子等，风味餐品根据学生意见定期更换品种。其他菜品每月出3-4个新品；夜宵按需提供，以清淡、营养健康为主。明码标价按份计算消费。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、合理的菜谱安排。分别给予（0分，1分，2分，3分）。	0-3	3.0	0.0	2.0
5.1	技术	投标人针对本项目的前期准备，阐述服务重点是否分析到位，评委根据方案的全面性、可操作性、合理性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	3.0
5.2	技术	根据投标人提供的职工食堂管理制度、岗位责任是否明确等进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	2.0

技术商务资信评分明细表

5.3	技术	根据投标人提供的食品质量监督内容（包括清点、加工、储存、配售等）进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	3.0
5.4	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）进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	2.0
5.5	技术	根据投标人提供的加餐、公务接待用餐、节假日用餐等非日常用餐服务方案，如何及时组织力量做好食堂保障接待工作的计划方案，根据方案科学性、合理性、全面性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	2.0	0.0	3.0
5.6	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）方案进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	3.0
5.7	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、全面性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	3.0
6	技术	服务承诺： 投标人有详细的服务承诺，评委根据服务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、便捷性进行评审：分别给予（0分，1分，2分，3分）	0-3	3.0	0.0	2.0
7	技术	应急方案： 投标人针对本项目有具体的应急方案，方案包括但不限于重大疫情、自然灾害等突发事件，根据方案的实用性和可行性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分）	0-3	2.0	0.0	2.0
8	技术	合理化建议： 针对本项目提出的合理化建议方案，根据方案的合理性、可行性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分）	0-3	2.0	0.0	2.0
9	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，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进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	2.0
10	技术	电子投标文件关联性： 根据投标人对电子投标文件中各项评分细则关联情况的精准性，由评标委员会在0-2分范围内酌情打分。分别给予（0分，1分，2分）	0-2	2.0	1.0	2.0
合计			0-85	66.5	2.0	65.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：学校2025学年食堂劳务外包项目采购（QTFSCG2025-085）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	丽水市博源商务服务有限公司	定州市博盛教学设备有限公司	青田顺成餐饮有限公司
1	商务	类似业绩： 投标人具有2022年1月1日起（时间以合同签订之日为准）公开采购的类似食堂经营或食堂劳务承包服务业绩，每提供1个符合上述要求的业绩可得0.5分，1份合同只计1次分，此项最高可得1分。 投标文件内须同时提供合同、中标（成交）通知书、业主情况证明扫描件（业主情况证明指经营期间没有发生安全事故和被甲方提前终止合同的情况的证明），未按上述要求提供或上述资料不能体现评审要点的均不得分。	0-1	1.0	0.0	1.0
2.1	商务	项目经理：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	0.0	5.0
2.2	商务	其他人员（不含项目经理）： 1、拟投入本项目的厨师中具有中式烹调师高级技师/（一级）的每提供一个证书可得2分，技师/（二级）的每提供一个证书可得1分，高级工/（三级）的每提供一个证书可得0.5分，本项最高可得8分。同一人员不重复计分。 2、拟投入本项目的厨师中具有中式面点师或西式面点师 技师/（二级）及以上的每提供一个证书可得2分，高级/（三级）的每提供一个证书可得1分，中级/（四级）每提供一个证书可得0.5分，最高可得4分。同一人员不重复计分。 3、拟投入本项目人员中有营养师证的每一本得1分，最高得2分。同一人员不重复计分。 投标文件内须同时提供技能人才评价证书全国联网 http://zscx.osta.org.cn/ 查询截图、人员证书扫描件，未按要求的不得分。	0-14	9.5	0.0	12.5
2.3	商务	根据投标人对本项目的工作人员（包括人员素质、年龄、经验）等配备进行评审：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	1.0	4.0
3	商务	认证证书： 投标人具有有效的食品安全管理体系认证证书（范围含有热食类食品制售）、危害分析与关键控制点体系认证证书（范围含有学校食堂热食类食品制售所涉及的基于HACCP体系的食品安全管理），每提供一份证书可得2分，最高可得4分。 响应文件内须同时提供认证网 www.cnca.gov.cn 查询截图、认证证书扫描件，未按要求的不得分。 投标人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。	0-9	7.0	0.0	9.0
4.1	技术	早餐：师生餐厅1、2、3，早餐主食及菜品不少于15种，主食稀饭、面食（包子类两种及以上）、豆浆、甜汤、馄饨、面条、蕃薯、紫薯、土豆、芋头、玉米等；明码标价按份计算消费，以清淡、营养健康为主。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。分别给予（0分，1分，2分，3分）。	0-3	3.0	0.0	3.0
4.2	技术	午晚餐：师生餐厅1、2、3，中晚餐菜品不少于15种，必备猪肉、海鲜、家禽等主荤不少于5种，各种时令蔬菜，且连续两天不能相同，经常变换种类及烹饪方法。明码标价按份计算消费，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、合理的午晚餐菜谱安排。分别给予（0分，1分，2分，3分）。	0-3	3.0	0.0	3.0
4.3	技术	风味餐品：师生餐厅4，开设风味餐品不少于7种：如拉面、盖浇饭、汤面（干粉、粉丝、年糕）、烧饼、饺子等，风味餐品根据学生意见定期更换品种。其他菜品每月出3-4个新品；夜宵按需提供，以清淡、营养健康为主。明码标价按份计算消费。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、合理的菜谱安排。分别给予（0分，1分，2分，3分）。	0-3	3.0	0.0	2.0
5.1	技术	投标人针对本项目的前期准备，阐述服务重点是否分析到位，评委根据方案的全面性、可操作性、合理性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	3.0
5.2	技术	根据投标人提供的职工食堂管理制度、岗位责任是否明确等进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	4.0	0.0	3.0

技术商务资信评分明细表

5.3	技术	根据投标人提供的食品质量监督内容（包括清点、加工、储存、配售等）进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	3.0
5.4	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）进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	4.0	0.0	3.0
5.5	技术	根据投标人提供的加餐、公务接待用餐、节假日用餐等非日常用餐服务方案，如何及时组织力量做好食堂保障接待工作的计划方案，根据方案科学性、合理性、全面性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	4.0
5.6	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）方案进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	3.0
5.7	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、全面性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	3.0
6	技术	服务承诺： 投标人有详细的服务承诺，评委根据服务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、便捷性进行评审：分别给予（0分，1分，2分，3分）	0-3	2.0	0.0	3.0
7	技术	应急方案： 投标人针对本项目有具体的应急方案，方案包括但不限于重大疫情、自然灾害等突发事件，根据方案的实用性和可行性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分）	0-3	2.0	0.0	3.0
8	技术	合理化建议： 针对本项目提出的合理化建议方案，根据方案的合理性、可行性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分）	0-3	3.0	0.0	3.0
9	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，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进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	3.0
10	技术	电子投标文件关联性： 根据投标人对电子投标文件中各项评分细则关联情况的精准性，由评标委员会在0-2分范围内酌情打分。分别给予（0分，1分，2分）	0-2	2.0	1.0	2.0
合计			0-85	69.5	2.0	75.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：学校2025学年食堂劳务外包项目采购（QTFSCG2025-085）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	丽水市博源商务服务有限公司	定州市博盛教学设备有限公司	青田顺成餐饮有限公司
1	商务	类似业绩： 投标人具有2022年1月1日起（时间以合同签订之日为准）公开采购的类似食堂经营或食堂劳务承包服务业绩，每提供1个符合上述要求的业绩可得0.5分，1份合同只计1次分，此项最高可得1分。 投标文件内须同时提供合同、中标（成交）通知书、业主情况证明扫描件（业主情况证明指经营期间没有发生安全事故和被甲方提前终止合同的情况的证明），未按上述要求提供或上述资料不能体现评审要点的均不得分。	0-1	1.0	0.0	1.0
2.1	商务	项目经理：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	0.0	5.0
2.2	商务	其他人员（不含项目经理）： 1、拟投入本项目的厨师中具有中式烹调师高级技师/（一级）的每提供一个证书可得2分，技师/（二级）的每提供一个证书可得1分，高级工/（三级）的每提供一个证书可得0.5分，本项最高可得8分。同一人员不重复计分。 2、拟投入本项目的厨师中具有中式面点师或西式面点师 技师/（二级）及以上的每提供一个证书可得2分，高级/（三级）的每提供一个证书可得1分，中级/（四级）每提供一个证书可得0.5分，最高可得4分。同一人员不重复计分。 3、拟投入本项目人员中有营养师证的每一本得1分，最高得2分。同一人员不重复计分。 投标文件内须同时提供技能人才评价证书全国联网 http://zscx.osta.org.cn/ 查询截图、人员证书扫描件，未按要求的不得分。	0-14	9.5	0.0	12.5
2.3	商务	根据投标人对本项目的工作人员（包括人员素质、年龄、经验）等配备进行评审：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	2.0	1.0	3.0
3	商务	认证证书： 投标人具有有效的食品安全管理体系认证证书（范围含有热食类食品制售）、危害分析与关键控制点体系认证证书（范围含有学校食堂热食类食品制售所涉及的基于HACCP体系的食品安全管理），每提供一份证书可得2分，最高可得4分。 响应文件内须同时提供认证网 www.cnca.gov.cn 查询截图、认证证书扫描件，未按要求的不得分。 投标人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。	0-9	7.0	0.0	9.0
4.1	技术	早餐：师生餐厅1、2、3，早餐主食及菜品不少于15种，主食稀饭、面食（包子类两种及以上）、豆浆、甜汤、馄饨、面条、蕃薯、紫薯、土豆、芋头、玉米等；明码标价按份计算消费，以清淡、营养健康为主。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。分别给予（0分，1分，2分，3分）。	0-3	2.0	0.0	2.0
4.2	技术	午晚餐：师生餐厅1、2、3，中晚餐菜品不少于15种，必备猪肉、海鲜、家禽等主荤不少于5种，各种时令蔬菜，且连续两天不能相同，经常变换种类及烹饪方法。明码标价按份计算消费，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、合理的午晚餐菜谱安排。分别给予（0分，1分，2分，3分）。	0-3	2.0	0.0	2.0
4.3	技术	风味餐品：师生餐厅4，开设风味餐品不少于7种：如拉面、盖浇饭、汤面（粉干、粉丝、年糕）、烧饼、饺子等，风味餐品根据学生意见定期更换品种。其他菜品每月出3-4个新品；夜宵按需提供，以清淡、营养健康为主。明码标价按份计算消费。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、合理的菜谱安排。分别给予（0分，1分，2分，3分）。	0-3	2.0	0.0	2.0
5.1	技术	投标人针对本项目的前期准备，阐述服务重点是否分析到位，评委根据方案的全面性、可操作性、合理性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	2.0
5.2	技术	根据投标人提供的职工食堂管理制度、岗位责任是否明确等进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	3.0

技术商务资信评分明细表

5.3	技术	根据投标人提供的食品质量监督内容（包括清点、加工、储存、配售等）进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	2.0	0.0	3.0
5.4	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）进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	2.0	0.0	3.0
5.5	技术	根据投标人提供的加餐、公务接待用餐、节假日用餐等非日常用餐服务方案，如何及时组织力量做好食堂保障接待工作的计划方案，根据方案科学性、合理性、全面性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	2.0
5.6	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）方案进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	2.0	0.0	3.0
5.7	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、全面性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	3.0
6	技术	服务承诺： 投标人有详细的服务承诺，评委根据服务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、便捷性进行评审：分别给予（0分，1分，2分，3分）	0-3	3.0	0.0	3.0
7	技术	应急方案： 投标人针对本项目有具体的应急方案，方案包括但不限于重大疫情、自然灾害等突发事件，根据方案的实用性和可行性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分）	0-3	2.0	0.0	2.0
8	技术	合理化建议： 针对本项目提出的合理化建议方案，根据方案的合理性、可行性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分）	0-3	3.0	0.0	2.0
9	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，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进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	3.0	0.0	3.0
10	技术	电子投标文件关联性： 根据投标人对电子投标文件中各项评分细则关联情况的精准性，由评标委员会在0-2分范围内酌情打分。分别给予（0分，1分，2分）	0-2	2.0	1.0	2.0
合计			0-85	61.5	2.0	67.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：学校2025学年食堂劳务外包项目采购（QTFSCG2025-085）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	丽水市博源商务服务有限公司	定州市博盛教学设备有限公司	青田顺成餐饮有限公司
1	商务	类似业绩： 投标人具有2022年1月1日起（时间以合同签订之日为准）公开采购的类似食堂经营或食堂劳务承包服务业绩，每提供1个符合上述要求的业绩可得0.5分，1份合同只计1次分，此项最高可得1分。 投标文件内须同时提供合同、中标（成交）通知书、业主情况证明扫描件（业主情况证明指经营期间没有发生安全事故和被甲方提前终止合同的情况的证明），未按上述要求提供或上述资料不能体现评审要点的均不得分。	0-1	1.0	0.0	1.0
2.1	商务	项目经理：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	0.0	5.0
2.2	商务	其他人员（不含项目经理）： 1、拟投入本项目的厨师中具有中式烹调师高级技师/（一级）的每提供一个证书可得2分，技师/（二级）的每提供一个证书可得1分，高级工/（三级）的每提供一个证书可得0.5分，本项最高可得8分。同一人员不重复计分。 2、拟投入本项目的厨师中具有中式面点师或西式面点师 技师/（二级）及以上的每提供一个证书可得2分，高级/（三级）的每提供一个证书可得1分，中级/（四级）每提供一个证书可得0.5分，最高可得4分。同一人员不重复计分。 3、拟投入本项目人员中有营养师证的每一本得1分，最高得2分。同一人员不重复计分。 投标文件内须同时提供技能人才评价证书全国联网 http://zscx.osta.org.cn/ 查询截图、人员证书扫描件，未按要求的不得分。	0-14	9.5	0.0	12.5
2.3	商务	根据投标人对本项目的工作人员（包括人员素质、年龄、经验）等配备进行评审：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	1.0	1.0	3.0
3	商务	认证证书： 投标人具有有效的食品安全管理体系认证证书（范围含有热食类食品制售）、危害分析与关键控制点体系认证证书（范围含有学校食堂热食类食品制售所涉及的基于HACCP体系的食品安全管理），每提供一份证书可得2分，最高可得4分。 响应文件内须同时提供认证网 www.cnca.gov.cn 查询截图、认证证书扫描件，未按要求的不得分。 投标人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。	0-9	7.0	0.0	9.0
4.1	技术	早餐：师生餐厅1、2、3，早餐主食及菜品不少于15种，主食稀饭、面食（包子类两种及以上）、豆浆、甜汤、馄饨、面条、蕃薯、紫薯、土豆、芋头、玉米等；明码标价按份计算消费，以清淡、营养健康为主。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。分别给予（0分，1分，2分，3分）。	0-3	2.0	0.0	2.0
4.2	技术	午晚餐：师生餐厅1、2、3，中晚餐菜品不少于15种，必备猪肉、海鲜、家禽等主荤不少于5种，各种时令蔬菜，且连续两天不能相同，经常变换种类及烹饪方法。明码标价按份计算消费，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、合理的午晚餐菜谱安排。分别给予（0分，1分，2分，3分）。	0-3	2.0	0.0	2.0
4.3	技术	风味餐品：师生餐厅4，开设风味餐品不少于7种：如拉面、盖浇饭、汤面（粉干、粉丝、年糕）、烧饼、饺子等，风味餐品根据学生意见定期更换品种。其他菜品每月出3-4个新品；夜宵按需提供，以清淡、营养健康为主。明码标价按份计算消费。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、合理的菜谱安排。分别给予（0分，1分，2分，3分）。	0-3	2.0	0.0	2.0
5.1	技术	投标人针对本项目的前期准备，阐述服务重点是否分析到位，评委根据方案的全面性、可操作性、合理性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	2.0	0.0	3.0
5.2	技术	根据投标人提供的职工食堂管理制度、岗位责任是否明确等进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	2.0	0.0	3.0

技术商务资信评分明细表

5.3	技术	根据投标人提供的食品质量监督内容（包括清点、加工、储存、配售等）进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	2.0	0.0	3.0
5.4	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）进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	2.0	0.0	3.0
5.5	技术	根据投标人提供的加餐、公务接待用餐、节假日用餐等非日常用餐服务方案，如何及时组织力量做好食堂保障接待工作的计划方案，根据方案科学性、合理性、全面性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	2.0	0.0	3.0
5.6	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）方案进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	2.0	0.0	3.0
5.7	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、全面性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	2.0	0.0	3.0
6	技术	服务承诺： 投标人有详细的服务承诺，评委根据服务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、便捷性进行评审：分别给予（0分，1分，2分，3分）	0-3	2.0	0.0	2.0
7	技术	应急方案： 投标人针对本项目有具体的应急方案，方案包括但不限于重大疫情、自然灾害等突发事件，根据方案的实用性和可行性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分）	0-3	2.0	0.0	2.0
8	技术	合理化建议： 针对本项目提出的合理化建议方案，根据方案的合理性、可行性进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分）	0-3	1.0	0.0	2.0
9	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，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进行打分：分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）	0-4	2.0	0.0	3.0
10	技术	电子投标文件关联性： 根据投标人对电子投标文件中各项评分细则关联情况的精准性，由评标委员会在0-2分范围内酌情打分。分别给予（0分，1分，2分）	0-2	2.0	1.0	2.0
合计			0-85	52.5	2.0	68.5

专家（签名）：