

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：青田二中鹤城校区2025学年食堂劳务外包（QTFSCG2025-103）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江振晖环保科技有限公司	丽水市小牛餐饮管理有限公司	浙江德誉餐饮管理有限公司	青田荣发餐饮管理有限公司	青田每一天餐饮管理有限公司
1	商务	类似业绩： 供应商自2021年1月1日（含）（以合同签订时间为准）实施过学校食堂项目案例的每个得0.25分，最高得1分 （响应文件内须附合同扫描件和中标通知书原件复印件，否则不得分。是否属于类似业绩由评委根据合同的内容、特点等与本项目的类似程度进行认定。）	0-1	1.0	0.0	0.0	1.0	0.75
2	商务	相关认证： 供应商具有有效期内质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，每个得1分。此项最高得3分。 （响应文件内需同时提供证书扫描件，国家认证认可监督管理委员会www.cnca.gov.cn查询截图，否则不得分。）	0-3	3.0	0.0	0.0	3.0	3.0
3.1	商务	1）拟投入项目经理具有高中（中专）及以上学历的得1分。 2）拟投入项目经理具有中式烹调师证和面点师证的（每证得1分）最高得2分。 （中式烹调师证、面点师证需提供技能人才评价证书全国联网http://jndj.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）	0-3	3.0	1.0	3.0	3.0	2.0
3.2	商务	拟投入项目经理2021年1月1日（含）以来（以合同签订时间为准）具有类似食堂经营或食堂劳务承包服务经验的，且合同服务时间 $\geq$ 1年或连续两个学期及以上，每提供1个符合上述要求的项目可得1分，同一时间内只承认一个工作经历，重复不计，此项最高可得3分。 响应文件内须同时提供合同、中标通知书、业主证明（业主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，以及合同服务时间等证明）原件的扫描件，上述三项资料缺一不可，且上述资料须体现项目经理名字，否则不得分。	0-3	3.0	0.0	0.0	2.0	2.0
3.3	商务	1) 拟投入本项目的厨师（限4人）具有中级/四级中式烹调师证的一个得0.5分，高级/三级中式烹调师证的一个得1分，技师/二级中式烹调师证的得一个1.5分，高级技师/一级中式烹调师证的一个得2分。本项最高8分。 注：同一人员以证书最高等级计分，不累计计分。 2) 拟投入中式面点师（限1人）具有中级/四级面点师证的一个得0.5分，高级/三级面点师证的一个得1分，技师//二级面点师证的一个得1.5分，高级技师/一级面点师证的一个得2分，本项最高2分。 3) 拟投入西式面点师（限1人）具有中级/四级面点师证的一个得1分，高级/三级（及以上）证书的一个得2分，本项最高2分。 4) 拟投入本项目的工作人员中具有营养师三级的得1分，营养师二级的得2分，本项最高2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://jndj.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）	0-14	14.0	5.0	5.5	14.0	13.5
3.4	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及设备实拍照片，否则不得分。）	0-2	2.0	0.0	1.0	2.0	1.0

技术商务资信评分明细表

3.5	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及岗位责任制，入驻经理的经营业绩及资质情况，后续的人员培训方案等，由评审专家横向比较，分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	4.0	4.0	2.0	3.0	4.0
4	技术	项目实施方案： 根据供应商提供的项目实施方案的目标、原则、餐饮制作流程、劳务服务内容及相关管理措施是否明确以及是否满足采购需求等内容由评审专家横向比较，分别给予（0分，1分，2分，3分，4分，5分） 未提供的不得分	0-5	4.0	3.0	2.0	4.0	4.0
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2分，对比80%每高1%的增加1分，最高可得5分。	0-5	5.0	0.0	0.0	5.0	5.0
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，分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	4.0	3.0	3.0	4.0	4.0
6.1	技术	重点考察企业内部管理、安全、卫生、食堂厨房管理制度的规范性、科学性、详细完备等内容由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	3.0	2.0	2.0	3.0	3.0
6.2	技术	根据供应商提供的人员考核制度、考核标准、考核办法的规范性、科学性、详细完备等内容由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	3.0	2.0	2.0	3.0	3.0
7	技术	安全作业方案： 供应商有严谨的安全作业方案，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，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	3.0	2.0	2.0	3.0	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，根据其承诺可行性、合理性、便捷性。由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分。	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
9	技术	服务质量保证措施： 根据供应商的食堂服务质量保证措施、服务人员管理与培训、服务流程标准化、服务监督等方案，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分，5分） 未提供的不得分。	0-5	4.0	3.0	4.0	4.0	4.0
10	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，根据本食堂特点安排一份一周（5天）菜谱，早餐品种不少于6-8种，中餐品种不少于7个（含水果），晚餐品种不少于6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）。 未提供的不得分。	0-5	4.0	3.0	3.0	4.0	4.0
11.1	技术	根据供应商的食堂环境卫生保证方案、日常清洁与消毒、垃圾处理与虫害防治、垃圾处理与虫害防治，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分） 未提供的不得分。	0-3	3.0	2.0	3.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

11.2	技术	根据供应商的食品卫生保证方案、食品加工过程控制、食品储存与保鲜、餐具清洗与消毒，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分。	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
11.3	技术	根据供应商的食品留样方案、留样操作规范、留样记录与保存、留样监督与追溯，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分） 未提供的不得分。	0-3	3.0	2.0	3.0	3.0	3.0
12	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进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。 未提供的不得分。	0-5	4.0	3.0	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度、人员维稳、安全排除等方面实施方案，根据实施方案的针对性、可行性、完整性，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分，5分） 未提供的不得分。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
合计			0-90	80.0	45.0	49.5	78.0	76.25

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：青田二中鹤城校区2025学年食堂劳务外包（QTFSCG2025-103）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江振晖环保科技有限公司	丽水市小牛餐饮管理有限公司	浙江德誉餐饮管理有限公司	青田荣发餐饮管理有限公司	青田每一天餐饮管理有限公司
1	商务	类似业绩： 供应商自2021年1月1日（含）（以合同签订时间为准）实施过学校食堂项目案例的每个得0.25分，最高得1分 （响应文件内须附合同扫描件和中标通知书原件复印件，否则不得分。是否属于类似业绩由评委根据合同的内容、特点等与本项目的类似程度进行认定。）	0-1	1.0	0.0	0.0	1.0	0.75
2	商务	相关认证： 供应商具有有效期内质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，每个得1分。此项最高得3分。 （响应文件内需同时提供证书扫描件，国家认证认可监督委员会www.cnca.gov.cn查询截图，否则不得分。）	0-3	3.0	0.0	0.0	3.0	3.0
3.1	商务	1）拟投入项目经理具有高中（中专）及以上学历的得1分。 2）拟投入项目经理具有中式烹调师证和面点师证的（每证得1分）最高得2分。 （中式烹调师证、面点师证需提供技能人才评价证书全国联网http://jndj.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）	0-3	3.0	1.0	3.0	3.0	2.0
3.2	商务	拟投入项目经理2021年1月1日（含）以来（以合同签订时间为准）具有类似食堂经营或食堂劳务承包服务经验的，且合同服务时间 $\geq$ 1年或连续两个学期及以上，每提供1个符合上述要求的项目可得1分，同一时间内只承认一个工作经历，重复不计，此项最高可得3分。 响应文件内须同时提供合同、中标通知书、业主证明（业主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，以及合同服务时间等证明）原件的扫描件，上述三项资料缺一不可，且上述资料须体现项目经理名字，否则不得分。	0-3	3.0	0.0	0.0	2.0	2.0
3.3	商务	1) 拟投入本项目的厨师（限4人）具有中级/四级中式烹调师证的一个得0.5分，高级/三级中式烹调师证的一个得1分，技师/二级中式烹调师证的得一个1.5分，高级技师/一级中式烹调师证的一个得2分。本项最高8分。 注：同一人员以证书最高等级计分，不累计计分。 2) 拟投入中式面点师（限1人）具有中级/四级面点师证的一个得0.5分，高级/三级面点师证的一个得1分，技师//二级面点师证的一个得1.5分，高级技师/一级面点师证的一个得2分，本项最高2分。 3) 拟投入西式面点师（限1人）具有中级/四级面点师证的一个得1分，高级/三级（及以上）证书的一个得2分，本项最高2分。 4) 拟投入本项目的工作人员中具有营养师三级的得1分，营养师二级的得2分，本项最高2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://jndj.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）	0-14	14.0	5.0	5.5	14.0	13.5
3.4	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及设备实拍照片，否则不得分。）	0-2	2.0	0.0	1.0	2.0	1.0

技术商务资信评分明细表

3.5	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及岗位责任制，入驻经理的经营业绩及资质情况，后续的人员培训方案等，由评审专家横向比较，分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	3.0	2.0	2.0	3.0	3.0
4	技术	项目实施方案： 根据供应商提供的项目实施方案的目标、原则、餐饮制作流程、劳务服务内容及相关管理措施是否明确以及是否满足采购需求等内容由评审专家横向比较，分别给予（0分，1分，2分，3分，4分，5分） 未提供的不得分	0-5	4.0	3.0	3.0	4.0	4.0
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2分，对比80%每高1%的增加1分，最高可得5分。	0-5	5.0	0.0	0.0	5.0	5.0
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，分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	3.0	2.0	2.0	3.0	3.0
6.1	技术	重点考察企业内部管理、安全、卫生、食堂厨房管理制度的规范性、科学性、详细完备等内容由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	3.0	2.0	2.0	3.0	3.0
6.2	技术	根据供应商提供的人员考核制度、考核标准、考核办法的规范性、科学性、详细完备等内容由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	4.0	3.0	3.0	4.0	4.0
7	技术	安全作业方案： 供应商有严谨的安全作业方案，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，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	3.0	2.0	2.0	3.0	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，根据其承诺可行性、合理性、便捷性。由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分。	0-4	3.0	2.0	2.0	3.0	3.0
9	技术	服务质量保证措施： 根据供应商的食堂服务质量保证措施、服务人员管理与培训、服务流程标准化、服务监督等方案，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分，5分） 未提供的不得分。	0-5	4.0	3.0	3.0	4.0	4.0
10	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，根据本食堂特点安排一份一周（5天）菜谱，早餐品种不少于6-8种，中餐品种不少于7个（含水果），晚餐品种不少于6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）。 未提供的不得分。	0-5	4.0	3.0	3.0	4.0	4.0
11.1	技术	根据供应商的食堂环境卫生保证方案、日常清洁与消毒、垃圾处理与虫害防治、垃圾处理与虫害防治，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分） 未提供的不得分。	0-3	3.0	2.0	2.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

11.2	技术	根据供应商的食品卫生保证方案、食品加工过程控制、食品储存与保鲜、餐具清洗与消毒，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分。	0-4	3.0	2.0	2.0	3.0	3.0
11.3	技术	根据供应商的食品留样方案、留样操作规范、留样记录与保存、留样监督与追溯，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分） 未提供的不得分。	0-3	3.0	2.0	2.0	3.0	3.0
12	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进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。 未提供的不得分。	0-5	4.0	3.0	3.0	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度、人员维稳、安全排除等方面实施方案，根据实施方案的针对性、可行性、完整性，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分，5分） 未提供的不得分。	0-5	5.0	4.0	4.0	5.0	5.0
合计			0-90	80.0	41.0	44.5	79.0	76.25

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：青田二中鹤城校区2025学年食堂劳务外包（QTFSCG2025-103）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江振晖环保科技有限公司	丽水市小牛餐饮管理有限公司	浙江德誉餐饮管理有限公司	青田荣发餐饮管理有限公司	青田每一天餐饮管理有限公司
1	商务	类似业绩： 供应商自2021年1月1日（含）（以合同签订时间为准）实施过学校食堂项目案例的每个得0.25分，最高得1分 （响应文件内须附合同扫描件和中标通知书原件复印件，否则不得分。是否属于类似业绩由评委根据合同的内容、特点等与本项目的类似程度进行认定。）	0-1	1.0	0.0	0.0	1.0	0.75
2	商务	相关认证： 供应商具有有效期内质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，每个得1分。此项最高得3分。 （响应文件内需同时提供证书扫描件，国家认证认可监督委员会www.cnca.gov.cn查询截图，否则不得分。）	0-3	3.0	0.0	0.0	3.0	3.0
3.1	商务	1）拟投入项目经理具有高中（中专）及以上学历的得1分。 2）拟投入项目经理具有中式烹调师证和面点师证的（每证得1分）最高得2分。 （中式烹调师证、面点师证需提供技能人才评价证书全国联网http://jndj.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）	0-3	3.0	1.0	3.0	3.0	2.0
3.2	商务	拟投入项目经理2021年1月1日（含）以来（以合同签订时间为准）具有类似食堂经营或食堂劳务承包服务经验的，且合同服务时间≥1年或连续两个学期及以上，每提供1个符合上述要求的项目可得1分，同一时间内只承认一个工作经历，重复不计，此项最高可得3分。 响应文件内须同时提供合同、中标通知书、业主证明（业主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，以及合同服务时间等证明）原件的扫描件，上述三项资料缺一不可，且上述资料须体现项目经理名字，否则不得分。	0-3	3.0	0.0	0.0	2.0	2.0
3.3	商务	1) 拟投入本项目的厨师（限4人）具有中级/四级中式烹调师证的一个得0.5分，高级/三级中式烹调师证的一个得1分，技师/二级中式烹调师证的得一个1.5分，高级技师/一级中式烹调师证的一个得2分。本项最高8分。 注：同一人员以证书最高等级计分，不累计计分。 2）拟投入中式面点师（限1人）具有中级/四级面点师证的一个得0.5分，高级/三级面点师证的一个得1分，技师//二级面点师证的一个得1.5分，高级技师/一级面点师证的一个得2分，本项最高2分。 3）拟投入西式面点师（限1人）具有中级/四级面点师证的一个得1分，高级/三级（及以上）证书的一个得2分，本项最高2分。 4）拟投入本项目的工作人员中具有营养师三级的得1分，营养师二级的得2分，本项最高2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://jndj.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）	0-14	14.0	5.0	5.5	14.0	13.5
3.4	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及设备实拍照片，否则不得分。）	0-2	2.0	0.0	1.0	2.0	1.0

技术商务资信评分明细表

3.5	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及岗位责任制，入驻经理的经营业绩及资质情况，后续的人员培训方案等，由评审专家横向比较，分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	4.0	2.0	2.0	4.0	4.0
4	技术	项目实施方案： 根据供应商提供的项目实施方案的目标、原则、餐饮制作流程、劳务服务内容及相关管理措施是否明确以及是否满足采购需求等内容由评审专家横向比较，分别给予（0分，1分，2分，3分，4分，5分） 未提供的不得分	0-5	5.0	2.0	2.0	4.0	4.0
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2分，对比80%每高1%的增加1分，最高可得5分。	0-5	5.0	0.0	0.0	5.0	5.0
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，分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	4.0	3.0	2.0	4.0	4.0
6.1	技术	重点考察企业内部管理、安全、卫生、食堂厨房管理制度的规范性、科学性、详细完备等内容由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	4.0	2.0	2.0	3.0	4.0
6.2	技术	根据供应商提供的人员考核制度、考核标准、考核办法的规范性、科学性、详细完备等内容由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	4.0	2.0	2.0	3.0	3.0
7	技术	安全作业方案： 供应商有严谨的安全作业方案，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，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	3.0	2.0	2.0	3.0	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，根据其承诺可行性、合理性、便捷性。由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分。	0-4	4.0	2.0	2.0	3.0	4.0
9	技术	服务质量保证措施： 根据供应商的食堂服务质量保证措施、服务人员管理与培训、服务流程标准化、服务监督等方案，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分，5分） 未提供的不得分。	0-5	4.0	2.0	2.0	4.0	5.0
10	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，根据本食堂特点安排一份一周（5天）菜谱，早餐品种不少于6-8种，中餐品种不少于7个（含水果），晚餐品种不少于6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）。 未提供的不得分。	0-5	4.0	2.0	2.0	4.0	4.0
11.1	技术	根据供应商的食堂环境卫生保证方案、日常清洁与消毒、垃圾处理与虫害防治、垃圾处理与虫害防治，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分） 未提供的不得分。	0-3	3.0	2.0	2.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

11.2	技术	根据供应商的食品卫生保证方案、食品加工过程控制、食品储存与保鲜、餐具清洗与消毒，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分。	0-4	4.0	3.0	3.0	4.0	4.0
11.3	技术	根据供应商的食品留样方案、留样操作规范、留样记录与保存、留样监督与追溯，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分） 未提供的不得分。	0-3	2.0	1.0	1.0	2.0	2.0
12	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进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。 未提供的不得分。	0-5	4.0	2.0	2.0	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度、人员维稳、安全排除等方面实施方案，根据实施方案的针对性、可行性、完整性，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分，5分） 未提供的不得分。	0-5	4.0	3.0	3.0	4.0	4.0
合计			0-90	84.0	36.0	38.5	79.0	79.25

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：青田二中鹤城校区2025学年食堂劳务外包（QTFSCG2025-103）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江振晖环保科技有限公司	丽水市小牛餐饮管理有限公司	浙江德誉餐饮管理有限公司	青田荣发餐饮管理有限公司	青田每一天餐饮管理有限公司
1	商务	类似业绩： 供应商自2021年1月1日（含）（以合同签订时间为准）实施过学校食堂项目案例的每个得0.25分，最高得1分 （响应文件内须附合同扫描件和中标通知书原件复印件，否则不得分。是否属于类似业绩由评委根据合同的内容、特点等与本项目的类似程度进行认定。）	0-1	1.0	0.0	0.0	1.0	0.75
2	商务	相关认证： 供应商具有有效期内质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，每个得1分。此项最高得3分。 （响应文件内需同时提供证书扫描件，国家认证认可监督委员会www.cnca.gov.cn查询截图，否则不得分。）	0-3	3.0	0.0	0.0	3.0	3.0
3.1	商务	1）拟投入项目经理具有高中（中专）及以上学历的得1分。 2）拟投入项目经理具有中式烹调师证和面点师证的（每证得1分）最高得2分。 （中式烹调师证、面点师证需提供技能人才评价证书全国联网http://jndj.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）	0-3	3.0	1.0	3.0	3.0	2.0
3.2	商务	拟投入项目经理2021年1月1日（含）以来（以合同签订时间为准）具有类似食堂经营或食堂劳务承包服务经验的，且合同服务时间≥1年或连续两个学期及以上，每提供1个符合上述要求的项目可得1分，同一时间内只承认一个工作经历，重复不计，此项最高可得3分。 响应文件内须同时提供合同、中标通知书、业主证明（业主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，以及合同服务时间等证明）原件的扫描件，上述三项资料缺一不可，且上述资料须体现项目经理名字，否则不得分。	0-3	3.0	0.0	0.0	2.0	2.0
3.3	商务	1) 拟投入本项目的厨师（限4人）具有中级/四级中式烹调师证的一个得0.5分，高级/三级中式烹调师证的一个得1分，技师/二级中式烹调师证的得一个1.5分，高级技师/一级中式烹调师证的一个得2分。本项最高8分。 注：同一人员以证书最高等级计分，不累计计分。 2）拟投入中式面点师（限1人）具有中级/四级面点师证的一个得0.5分，高级/三级面点师证的一个得1分，技师//二级面点师证的一个得1.5分，高级技师/一级面点师证的一个得2分，本项最高2分。 3）拟投入西式面点师（限1人）具有中级/四级面点师证的一个得1分，高级/三级（及以上）证书的一个得2分，本项最高2分。 4）拟投入本项目的工作人员中具有营养师三级的得1分，营养师二级的得2分，本项最高2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://jndj.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）	0-14	14.0	5.0	5.5	14.0	13.5
3.4	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及设备实拍照片，否则不得分。）	0-2	2.0	0.0	1.0	2.0	1.0

技术商务资信评分明细表

3.5	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及岗位责任制，入驻经理的经营业绩及资质情况，后续的人员培训方案等，由评审专家横向比较，分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	4.0	3.0	2.0	4.0	4.0
4	技术	项目实施方案： 根据供应商提供的项目实施方案的目标、原则、餐饮制作流程、劳务服务内容及相关管理措施是否明确以及是否满足采购需求等内容由评审专家横向比较，分别给予（0分，1分，2分，3分，4分，5分） 未提供的不得分	0-5	4.0	2.0	3.0	4.0	4.0
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2分，对比80%每高1%的增加1分，最高可得5分。	0-5	5.0	0.0	0.0	5.0	5.0
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，分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	4.0	2.0	1.0	4.0	3.0
6.1	技术	重点考察企业内部管理、安全、卫生、食堂厨房管理制度的规范性、科学性、详细完备等内容由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	4.0	2.0	2.0	3.0	4.0
6.2	技术	根据供应商提供的人员考核制度、考核标准、考核办法的规范性、科学性、详细完备等内容由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	4.0	1.0	1.0	4.0	3.0
7	技术	安全作业方案： 供应商有严谨的安全作业方案，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，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	4.0	2.0	1.0	4.0	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，根据其承诺可行性、合理性、便捷性。由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分。	0-4	4.0	2.0	3.0	4.0	4.0
9	技术	服务质量保证措施： 根据供应商的食堂服务质量保证措施、服务人员管理与培训、服务流程标准化、服务监督等方案，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分，5分） 未提供的不得分。	0-5	4.0	2.0	2.0	4.0	4.0
10	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，根据本食堂特点安排一份一周（5天）菜谱，早餐品种不少于6-8种，中餐品种不少于7个（含水果），晚餐品种不少于6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）。 未提供的不得分。	0-5	5.0	3.0	2.0	5.0	4.0
11.1	技术	根据供应商的食堂环境卫生保证方案、日常清洁与消毒、垃圾处理与虫害防治、垃圾处理与虫害防治，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分） 未提供的不得分。	0-3	3.0	1.0	2.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

11.2	技术	根据供应商的食品卫生保证方案、食品加工过程控制、食品储存与保鲜、餐具清洗与消毒，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分）未提供的不得分。	0-4	3.0	2.0	2.0	3.0	3.0
11.3	技术	根据供应商的食品留样方案、留样操作规范、留样记录与保存、留样监督与追溯，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分）未提供的不得分。	0-3	3.0	2.0	2.0	3.0	3.0
12	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进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。未提供的不得分。	0-5	4.0	2.0	2.0	3.0	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度、人员维稳、安全排除等方面实施方案，根据实施方案的针对性、可行性、完整性，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分，5分）未提供的不得分。	0-5	4.0	2.0	3.0	4.0	4.0
合计			0-90	85.0	34.0	37.5	82.0	77.25

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：青田二中鹤城校区2025学年食堂劳务外包（QTFSCG2025-103）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江振晖环保科技有限公司	丽水市小牛餐饮管理有限公司	浙江德誉餐饮管理有限公司	青田荣发餐饮管理有限公司	青田每一天餐饮管理有限公司
1	商务	类似业绩： 供应商自2021年1月1日（含）（以合同签订时间为准）实施过学校食堂项目案例的每个得0.25分，最高得1分 （响应文件内须附合同扫描件和中标通知书原件复印件，否则不得分。是否属于类似业绩由评委根据合同的内容、特点等与本项目的类似程度进行认定。）	0-1	1.0	0.0	0.0	1.0	0.75
2	商务	相关认证： 供应商具有有效期内质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，每个得1分。此项最高得3分。 （响应文件内需同时提供证书扫描件，国家认证认可监督委员会www.cnca.gov.cn查询截图，否则不得分。）	0-3	3.0	0.0	0.0	3.0	3.0
3.1	商务	1）拟投入项目经理具有高中（中专）及以上学历的得1分。 2）拟投入项目经理具有中式烹调师证和面点师证的（每证得1分）最高得2分。 （中式烹调师证、面点师证需提供技能人才评价证书全国联网http://jndj.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）	0-3	3.0	1.0	3.0	3.0	2.0
3.2	商务	拟投入项目经理2021年1月1日（含）以来（以合同签订时间为准）具有类似食堂经营或食堂劳务承包服务经验的，且合同服务时间≥1年或连续两个学期及以上，每提供1个符合上述要求的项目可得1分，同一时间内只承认一个工作经历，重复不计，此项最高可得3分。 响应文件内须同时提供合同、中标通知书、业主证明（业主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，以及合同服务时间等证明）原件的扫描件，上述三项资料缺一不可，且上述资料须体现项目经理名字，否则不得分。	0-3	3.0	0.0	0.0	2.0	2.0
3.3	商务	1) 拟投入本项目的厨师（限4人）具有中级/四级中式烹调师证的一个得0.5分，高级/三级中式烹调师证的一个得1分，技师/二级中式烹调师证的得一个1.5分，高级技师/一级中式烹调师证的一个得2分。本项最高8分。 注：同一人员以证书最高等级计分，不累计计分。 2）拟投入中式面点师（限1人）具有中级/四级面点师证的一个得0.5分，高级/三级面点师证的一个得1分，技师//二级面点师证的一个得1.5分，高级技师/一级面点师证的一个得2分，本项最高2分。 3）拟投入西式面点师（限1人）具有中级/四级面点师证的一个得1分，高级/三级（及以上）证书的一个得2分，本项最高2分。 4）拟投入本项目的工作人员中具有营养师三级的得1分，营养师二级的得2分，本项最高2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://jndj.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）	0-14	14.0	5.0	5.5	14.0	13.5
3.4	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及设备实拍照片，否则不得分。）	0-2	2.0	0.0	1.0	2.0	1.0

技术商务资信评分明细表

3.5	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及岗位责任制，入驻经理的经营业绩及资质情况，后续的人员培训方案等，由评审专家横向比较，分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	4.0	2.0	2.0	3.0	3.0
4	技术	项目实施方案： 根据供应商提供的项目实施方案的目标、原则、餐饮制作流程、劳务服务内容及相关管理措施是否明确以及是否满足采购需求等内容由评审专家横向比较，分别给予（0分，1分，2分，3分，4分，5分） 未提供的不得分	0-5	4.0	3.0	2.0	4.0	4.0
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2分，对比80%每高1%的增加1分，最高可得5分。	0-5	5.0	0.0	0.0	5.0	5.0
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，分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	4.0	2.0	2.0	3.0	3.0
6.1	技术	重点考察企业内部管理、安全、卫生、食堂厨房管理制度的规范性、科学性、详细完备等内容由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	4.0	2.0	2.0	3.0	3.0
6.2	技术	根据供应商提供的人员考核制度、考核标准、考核办法的规范性、科学性、详细完备等内容由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	4.0	2.0	2.0	3.0	3.0
7	技术	安全作业方案： 供应商有严谨的安全作业方案，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，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分	0-4	4.0	2.0	2.0	3.0	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，根据其承诺可行性、合理性、便捷性。由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分。	0-4	4.0	3.0	3.0	4.0	4.0
9	技术	服务质量保证措施： 根据供应商的食堂服务质量保证措施、服务人员管理与培训、服务流程标准化、服务监督等方案，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分，5分） 未提供的不得分。	0-5	5.0	3.0	3.0	5.0	4.0
10	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，根据本食堂特点安排一份一周（5天）菜谱，早餐品种不少于6-8种，中餐品种不少于7个（含水果），晚餐品种不少于6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）。 未提供的不得分。	0-5	4.0	3.0	3.0	4.0	5.0
11.1	技术	根据供应商的食堂环境卫生保证方案、日常清洁与消毒、垃圾处理与虫害防治、垃圾处理与虫害防治，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分） 未提供的不得分。	0-3	3.0	2.0	2.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

11.2	技术	根据供应商的食品卫生保证方案、食品加工过程控制、食品储存与保鲜、餐具清洗与消毒，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分） 未提供的不得分。	0-4	4.0	2.0	3.0	3.0	4.0
11.3	技术	根据供应商的食品留样方案、留样操作规范、留样记录与保存、留样监督与追溯，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分） 未提供的不得分。	0-3	3.0	1.0	2.0	3.0	3.0
12	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进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分，5分）。 未提供的不得分。	0-5	4.0	3.0	3.0	3.0	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度、人员维稳、安全排除等方面实施方案，根据实施方案的针对性、可行性、完整性，由评审专家进行打分。分别给予（0分，1分，2分，3分，4分，5分） 未提供的不得分。	0-5	4.0	3.0	3.0	4.0	4.0
合计			0-90	86.0	39.0	43.5	78.0	77.25

专家（签名）：