技术商务评分明细（专家1）

项目名称：台州湾经开区头门港口岸服务中心、企业服务中心食堂服务采购（TZMC-202516）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市和悦生活餐饮企业管理有限公司	临海市上丰餐饮管理有限公司	台州市椒江广富餐饮管理有限公司	台州市食溢餐饮管理有限公司
1	商务	投标人经营情况 根据投标人企业经营情况、专业能力等由评标委员会综合评分。	0-3.5	3.2	3.1	3.0	3.0
2.1.1	技术	根据各投标人食品质量控制方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.8	2.7	2.0	2.0
2.1.2	技术	根据各投标人服务质量控制方案进行评分。（0-3分）	0-3	2.8	2.7	2.0	2.0
2.2.1	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ①根据个人卫生要求情况进行评分；（0-3分）	0-3	2.8	2.7	2.0	2.0
2.2.2	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ②根据烹调加工卫生方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.8	2.8	2.0	2.0
2.2.3	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ③根据各投标人餐厅环境管理方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.8	2.8	2.0	2.0
2.2.4	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ④根据餐具洗刷消毒卫生方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.8	2.8	2.0	2.0
2.2.5	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案(食品卫生、人员卫生、环境卫生等)进行评分： ⑤根据各投标人食品保存管理方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.8	2.8	2.0	2.0
2.3	技术	根据供应商提供的内部管理制度进行评分；（0-3分） 根据仓库管理方案进行评分；（0-3分） 根据供应商提供的设备设施管理制度进行评分；（0-3分） 根据供应商提供的人员服务规范进行评分；（0-3分）	0-12	10.0	9.5	8.0	8.0
3	技术	保障措施 重大活动、突发事件的保障措施：遇有重大活动或突发事件，如何及时组织力量做好各项工作，根据投标人制定的各类事件处理方案的合理性、科学性进行综合评分。（0-3分）	0-3	3.0	3.0	2.0	2.0
4.1	技术	菜品营养搭配 按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 1、根据菜肴营养搭配情况进行评分；（0-4分）	0-4	3.0	3.0	2.0	2.0
4.2	技术	菜品营养搭配 按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 2、根据菜肴品种进行评分；（0-4分）	0-4	3.0	3.0	1.8	2.0
4.3	技术	菜品营养搭配 按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 3、根据菜肴荤素搭配情况进行评分；（0-4分）	0-4	3.0	3.0	1.8	2.0

技术商务资信评分明细表

4.4	技术	菜品营养搭配 按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 4、应急处理：出现特殊、紧急情况的处理措施（如临时加菜、非工作日的加班等特殊情况的加班处理）进行评分。（0-4分）	0-4	3.0	3.0	1.8	2.0
5.1	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 1、厨师长具有高级技师（国家职业资格一级）厨师证的得3分，具有技师（国家职业资格二级）厨师证的得2分，具有高级（国家职业资格三级）厨师证的得1分。 注：中标后签订合同前提供上述人员证书原件由采购人核查，如有虚假应标，按虚假应标相关规定处理。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
5.2	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 2、项目实施人员中（含厨师长）具有高级餐饮职业经理人证的得3分； 注：中标后签订合同前提供上述人员证书原件由采购人核查，如有虚假应标，按虚假应标相关规定处理。	0-3	3.0	3.0	0.0	3.0
5.3	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 3、项目实施人员中（含厨师长）具有食品安全管理员证的得3分； 注：中标后签订合同前提供上述人员证书原件由采购人核查，如有虚假应标，按虚假应标相关规定处理。	0-3	3.0	3.0	0.0	3.0
5.4	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 4、项目实施人员中（含厨师长）具有营养师证的得3分。 注：中标后签订合同前提供上述人员证书原件由采购人核查，如有虚假应标，按虚假应标相关规定处理。	0-3	3.0	3.0	0.0	0.0
5.5	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 5、项目实施人员中（含厨师长）具有面点师证的得3分。 注：中标后签订合同前提供上述人员证书原件由采购人核查，如有虚假应标，按虚假应标相关规定处理。	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0
6	商务	服务评价 投标人提供近三年（2021年1月1日至至今）服务单位的业主评价，评价好及以上的每个得2分，最高得6分。（评价表须加盖业主单位公章，投标文件中须提供评价表原件彩色清晰扫描件，否则不得分。）	0-6	6.0	6.0	0.0	0.0
7	商务	食堂经营业绩 投标人自2021年1月1日（以合同签订时间为准，无法体现时间的，不得分）以来承包的类似业绩项目，提供一个得0.5分，最高得1.5分。 （投标文件中附相关合同原件彩色清晰扫描件，否则不得分。）	0-1.5	1.5	1.5	1.0	0.0
8	商务	体系认证 ISO22000食品安全管理体系、HACCP危害分析与关键控制点、ISO9001质量管理体系、ISO14001环境管理体系、ISO45001职业健康安全管理体系，提供一价得1分。 注：商务技术文件中须提供以上证书原件彩色清晰扫描件及国家认证认可监督管理委员会网站（网址： http://www.cnca.cn/ ）上的查询截图加盖单位公章，否则不得分。 （中标后三个工作日内提供原件核对）	0-5	5.0	5.0	0.0	4.0
9	商务	荣誉 根据投标人获得荣誉情况进行打分，省级及以上荣誉一项得2分。（投标文件中附相关证明资料原件彩色清晰扫描件加盖供应商公章，否则不得分。）	0-2	2.0	2.0	0.0	0.0
合计			0-85	77.3	76.4	41.4	48.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：台州湾经开区头门港口岸服务中心、企业服务中心食堂服务采购（TZMC-202516）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市和悦生活餐饮企业管理有限公司	临海市上丰餐饮管理有限公司	台州市椒江广富餐饮管理有限公司	台州市食溢餐饮管理有限公司
1	商务	投标人经营情况 根据投标人企业经营情况、专业能力等由评标委员会综合评分。	0-3.5	3.2	3.1	2.5	2.0
2.1.1	技术	根据各投标人食品质量控制方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.5	2.4	2.2	2.3
2.1.2	技术	根据各投标人服务质量控制方案进行评分。（0-3分）	0-3	2.5	2.4	2.3	2.2
2.2.1	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生等）进行评分： ①根据个人卫生要求情况进行评分；（0-3分）	0-3	2.5	2.5	2.3	2.3
2.2.2	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生等）进行评分： ②根据烹调加工卫生方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.5	2.4	2.3	2.3
2.2.3	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生等）进行评分： ③根据各投标人餐厅环境管理方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.5	2.4	2.3	2.3
2.2.4	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生等）进行评分： ④根据餐具洗刷消毒卫生方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.5	2.5	2.2	2.3
2.2.5	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生等）进行评分： ⑤根据各投标人食品保存管理方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.5	2.4	2.3	2.3
2.3	技术	根据供应商提供的内部管理制度进行评分；（0-3分） 根据仓库管理方案进行评分；（0-3分） 根据供应商提供的设备设施管理制度进行评分；（0-3分） 根据供应商提供的人员服务规范进行评分；（0-3分）	0-12	11.0	10.7	10.0	10.0
3	技术	保障措施 重大活动、突发事件的保障措施：遇有重大活动或突发事件，如何及时组织力量做好各项工作，根据投标人制定的各类事件处理方案的合理性、科学性进行综合评分。（0-3分）	0-3	2.5	2.4	2.0	2.1
4.1	技术	菜品营养搭配 按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 1、根据菜肴营养搭配情况进行评分；（0-4分）	0-4	3.5	3.6	2.5	2.3
4.2	技术	菜品营养搭配 按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 2、根据菜肴品种进行评分；（0-4分）	0-4	3.5	3.5	2.5	2.3
4.3	技术	菜品营养搭配 按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 3、根据菜肴荤素搭配情况进行评分；（0-4分）	0-4	3.5	3.6	3.0	2.3

技术商务资信评分明细表

4.4	技术	菜品营养搭配 按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 4、应急处理：出现特殊、紧急情况的处理措施（如临时加菜、非工作日的加班等特殊情况的加班处理）进行评分。（0-4分）	0-4	3.6	3.5	3.0	2.3
5.1	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 1、厨师长具有高级技师（国家职业资格一级）厨师证的得3分，具有技师（国家职业资格二级）厨师证的得2分，具有高级（国家职业资格三级）厨师证的得1分。 注：中标后签订合同前提供上述人员证书原件由采购人核查，如有虚假应标，按虚假应标相关规定处理。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
5.2	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 2、项目实施人员中（含厨师长）具有高级餐饮职业经理人证的得3分； 注：中标后签订合同前提供上述人员证书原件由采购人核查，如有虚假应标，按虚假应标相关规定处理。	0-3	3.0	3.0	0.0	3.0
5.3	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 3、项目实施人员中（含厨师长）具有食品安全管理员证的得3分； 注：中标后签订合同前提供上述人员证书原件由采购人核查，如有虚假应标，按虚假应标相关规定处理。	0-3	3.0	3.0	0.0	3.0
5.4	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 4、项目实施人员中（含厨师长）具有营养师证的得3分。 注：中标后签订合同前提供上述人员证书原件由采购人核查，如有虚假应标，按虚假应标相关规定处理。	0-3	3.0	3.0	0.0	0.0
5.5	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 5、项目实施人员中（含厨师长）具有面点师证的得3分。 注：中标后签订合同前提供上述人员证书原件由采购人核查，如有虚假应标，按虚假应标相关规定处理。	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0
6	商务	服务评价 投标人提供近三年（2021年1月1日至至今）服务单位的业主评价，评价好及以上的每个得2分，最高得6分。（评价表须加盖业主单位公章，投标文件中须提供评价表原件彩色清晰扫描件，否则不得分。）	0-6	6.0	6.0	0.0	0.0
7	商务	食堂经营业绩 投标人自2021年1月1日（以合同签订时间为准，无法体现时间的，不得分）以来承包的类似业绩项目，提供一个得0.5分，最高得1.5分。 （投标文件中附相关合同原件彩色清晰扫描件，否则不得分。）	0-1.5	1.5	1.5	1.0	0.0
8	商务	体系认证 ISO22000食品安全管理体系、HACCP危害分析与关键控制点、ISO9001质量管理体系、ISO14001环境管理体系、ISO45001职业健康安全管理体系，提供一价得1分。 注：商务技术文件中须提供以上证书原件彩色清晰扫描件及国家认证认可监督管理委员会网站（网址： http://www.cnca.cn/ ）上的查询截图加盖单位公章，否则不得分。 （中标后三个工作日内提供原件核对）	0-5	5.0	5.0	0.0	4.0
9	商务	荣誉 根据投标人获得荣誉情况进行打分，省级及以上荣誉一项得2分。（投标文件中附相关证明资料原件彩色清晰扫描件加盖供应商公章，否则不得分。）	0-2	2.0	2.0	0.0	0.0
合计			0-85	77.8	76.9	48.4	52.3

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：台州湾经开区头门港口岸服务中心、企业服务中心食堂服务采购（TZMC-202516）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市和悦生活餐饮企业管理有限公司	临海市上丰餐饮管理有限公司	台州市椒江广富餐饮管理有限公司	台州市食溢餐饮管理有限公司
1	商务	投标人经营情况 根据投标人企业经营情况、专业能力等由评标委员会综合评分。	0-3.5	3.4	3.4	2.3	2.1
2.1.1	技术	根据各投标人食品质量控制方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.9	2.8	2.1	1.9
2.1.2	技术	根据各投标人服务质量控制方案进行评分。（0-3分）	0-3	2.8	2.7	2.2	1.8
2.2.1	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生等）进行评分： ①根据个人卫生要求情况进行评分；（0-3分）	0-3	2.7	2.6	2.0	1.7
2.2.2	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生等）进行评分： ②根据烹调加工卫生方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.9	2.8	2.1	2.0
2.2.3	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生等）进行评分： ③根据各投标人餐厅环境管理方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.9	2.7	2.2	2.1
2.2.4	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生等）进行评分： ④根据餐具洗刷消毒卫生方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.9	2.8	1.8	1.9
2.2.5	技术	卫生控制方案： 根据各投标人卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生等）进行评分： ⑤根据各投标人食品保存管理方案进行评分；（0-3分）	0-3	2.9	2.6	1.9	1.8
2.3	技术	根据供应商提供的内部管理制度进行评分；（0-3分） 根据仓库管理方案进行评分；（0-3分） 根据供应商提供的设备设施管理制度进行评分；（0-3分） 根据供应商提供的人员服务规范进行评分；（0-3分）	0-12	2.9	2.5	2.1	2.2
3	技术	保障措施 重大活动、突发事件的保障措施：遇有重大活动或突发事件，如何及时组织力量做好各项工作，根据投标人制定的各类事件处理方案的合理性、科学性进行综合评分。（0-3分）	0-3	2.8	2.6	1.8	1.9
4.1	技术	菜品营养搭配 按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 1、根据菜肴营养搭配情况进行评分；（0-4分）	0-4	3.6	3.6	1.8	1.8
4.2	技术	菜品营养搭配 按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 2、根据菜肴品种进行评分；（0-4分）	0-4	3.6	3.7	1.9	1.7
4.3	技术	菜品营养搭配 按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 3、根据菜肴荤素搭配情况进行评分；（0-4分）	0-4	3.5	3.7	2.0	2.1

技术商务资信评分明细表

4.4	技术	菜品营养搭配 按招标文件要求和标准，列出一周早中晚菜单，中餐作营养配比说明。根据菜肴营养搭配、品种、荤素搭配等情况综合评分： 4、应急处理：出现特殊、紧急情况的处理措施（如临时加菜、非工作日的加班等特殊情况的加班处理）进行评分。（0-4分）	0-4	3.7	3.6	1.9	2.2
5.1	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 1、厨师长具有高级技师（国家职业资格一级）厨师证的得3分，具有技师（国家职业资格二级）厨师证的得2分，具有高级（国家职业资格三级）厨师证的得1分。 注：中标后签订合同前提供上述人员证书原件由采购人核查，如有虚假应标，按虚假应标相关规定处理。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
5.2	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 2、项目实施人员中（含厨师长）具有高级餐饮职业经理人证的得3分； 注：中标后签订合同前提供上述人员证书原件由采购人核查，如有虚假应标，按虚假应标相关规定处理。	0-3	3.0	3.0	0.0	3.0
5.3	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 3、项目实施人员中（含厨师长）具有食品安全管理员证的得3分； 注：中标后签订合同前提供上述人员证书原件由采购人核查，如有虚假应标，按虚假应标相关规定处理。	0-3	3.0	3.0	0.0	3.0
5.4	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 4、项目实施人员中（含厨师长）具有营养师证的得3分。 注：中标后签订合同前提供上述人员证书原件由采购人核查，如有虚假应标，按虚假应标相关规定处理。	0-3	3.0	3.0	0.0	0.0
5.5	商务	根据项目实施人员配置计划等情况综合评分； 5、项目实施人员中（含厨师长）具有面点师证的得3分。 注：中标后签订合同前提供上述人员证书原件由采购人核查，如有虚假应标，按虚假应标相关规定处理。	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0
6	商务	服务评价 投标人提供近三年（2021年1月1日至至今）服务单位的业主评价，评价好及以上的每个得2分，最高得6分。（评价表须加盖业主单位公章，投标文件中须提供评价表原件彩色清晰扫描件，否则不得分。）	0-6	6.0	6.0	0.0	0.0
7	商务	食堂经营业绩 投标人自2021年1月1日（以合同签订时间为准，无法体现时间的，不得分）以来承包的类似业绩项目，提供一个得0.5分，最高得1.5分。 （投标文件中附相关合同原件彩色清晰扫描件，否则不得分。）	0-1.5	1.5	1.5	1.0	0.0
8	商务	体系认证 ISO22000食品安全管理体系、HACCP危害分析与关键控制点、ISO9001质量管理体系、ISO14001环境管理体系、ISO45001职业健康安全管理体系，提供一价得1分。 注：商务技术文件中须提供以上证书原件彩色清晰扫描件及国家认证认可监督管理委员会网站（网址： http://www.cnca.cn/ ）上的查询截图加盖单位公章，否则不得分。 （中标后三个工作日内提供原件核对）	0-5	5.0	5.0	0.0	4.0
9	商务	荣誉 根据投标人获得荣誉情况进行打分，省级及以上荣誉一项得2分。（投标文件中附相关证明资料原件彩色清晰扫描件加盖供应商公章，否则不得分。）	0-2	2.0	2.0	0.0	0.0
合计			0-85	73.0	71.6	35.1	40.2

专家（签名）：