

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：国家税务总局台州市税务局机关食堂餐饮外包服务项目（TZTX-2024-GK057）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江何野家餐饮管理有限公司	台州市绿意餐饮服务有限公司	台州市凯悦餐饮管理有限公司
1.1.1	技术	<p>（1）日常用餐服务</p> <p>根据投标人提供的日常一日三餐及节假日的就餐服务方案，包括菜肴的品种数量、荤素营养搭配、花色花样变化等评分： ①菜肴品种数量、花色花样变化丰富、荤素营养搭配全面、科学的得5分； ②菜肴品种数量、花色花样变化一般、荤素营养搭配较均衡的得4分； ③菜肴品种数量、花色花样变化单一、荤素营养搭配合理的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-5	4.0	4.0	5.0
1.1.2	技术	<p>（2）临时人员就餐保障</p> <p>根据投标人提供的临时会议、培训、外来工作交流等人员的就餐保障方案评分： ①就餐保障方案明确、及时性和可行性高的得3分； ②就餐保障方案比较明确、及时性和可行性一般的得2分； ③就餐保障方案不明确、及时性和可行性差的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-3	2.0	2.0	2.0
1.1.3	技术	<p>（3）重大活动的餐饮保障</p> <p>根据投标人提供的针对业务考试、会议培训、党建、文体活动等重大活动用餐保障方案打分： ①用餐保障方案全面、安排细致周到、可操作性强的得3分； ②用餐保障方案有待完善、比较详细、可操作性有待提高的得2分； ③用餐保障方案简单、片面、可操作性低的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0
1.2	技术	<p>根据投标人提供的针对于就餐人数变化科学制定原材料采购计划方案，及帮助市局机关控制好用餐成本的方案评分： ①原材料及成本控制方案科学合理、切实可行有效的得5分； ②原材料及成本控制方案比较科学合理、可行性有效性一般的得4分； ③原材料及成本控制方案不科学也不合理、片面不可行的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-5	4.0	4.0	5.0

技术商务资信评分明细表

1.3	技术	<p>1、项目经理（2分）： （1）工作经验：工作经验满5年的得1分； （2）具有国家承认的大专及以上文凭，得1分；</p> <p>2、厨师长（8分）： （1）工作经验：厨师从业经验满5年的得1分；每增加1年工作经验加0.5分，本项最高3分。 （2）专业技术水平（提供相关佐证材料）（4分）： ①精通中式菜肴烹饪，熟练掌握烹调技术的得4分； ②了解中式菜肴烹饪，基本掌握烹调技术的得3分； ③烹调技术有待提高的得1分。 （3）厨师长年龄55周岁及以下，得1分。</p> <p>3、厨师（中式烹调师1名+西式烹调师1名）（4分）： （1）工作经验（1分）：餐饮行业中式/西式厨师从业经验3年及以上的，每人得0.5分。 （2）专业技术水平（提供相关佐证材料）（2分）： ①精通中式/西式菜肴烹饪，熟练掌握烹调技术的得2分； ②了解中式/西式菜肴烹饪，基本掌握烹调技术的得1分； ③烹调技术有待提高的得0.5分。 （3）厨师年龄55周岁及以下，每人得0.5分，本项最高1分。</p> <p>4、面点师（2名）（4分）： （1）工作经验（1分）：餐饮行业面点师从业经验3年及以上的，每人得0.5分。 （2）专业技术水平（提供相关佐证材料）（2分）： ①了解并精通面点制作技术的得2分； ②基本掌握面点技术的得1分； ③面点技术有待提高的得0.5分。 （2）面点师年龄55周岁及以下，每人得0.5分，本项最高1分。</p> <p>5、团队其他服务人员（服务员2名+厨工6名）（5分）： （1）服务员年龄35周岁及以下，且中专及以上学历的，每人得1分，本项最高2分。 （2）厨工年龄55周岁及以下，每人得0.5分，本项最高3分。 （提供上述配置人员的身份证、学历证书、相关工作经历等其他各证明材料；其中相应工作经验由任职过的业主单位出具的合同或书面证明材料扫描件为准；并提供以上人员在投标单位近六个月内任意一个月的社保缴纳证明，不提供不得分。）以上均加盖投标人电子印章。</p>	0-23	18.0	17.0	23.0
1.4	技术	<p>根据投标人提供的人员培训计划方案评分： ①培训方案全面，内容丰富，培训时间合理，培训目标明确，标准要求高，计划切实可行的得5分； ②培训方案内容完善程度有待提高，培训时间欠合理、培训目标明确性及标准要求不高，计划基本可行的得4分； ③培训内容片面，没有针对性，培训时间合理性较差、没有设定培训目标及培训标准，计划可行性一般的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-5	4.0	4.0	4.0
1.5	技术	<p>根据投标人对食堂内所提供的设备及物品的维护、保存、管理等方案评分： ①方案先进、专业，能对设备及物品完好保存管理的得4分； ②方案描述不够明确科学，对设备及物品基本能有效保障的得2分； ③方案简单、片面，容易造成物品丢失，缺乏严谨性的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-4	4.0	4.0	4.0
1.6	技术	<p>根据投标人提供的对员工的工作情况的监督、检查和考核等方案进行评分： ①方案详细合理，具有可实施性和激励性的得3分； ②方案缺乏针对性，缺乏激励性的得2分； ③方案不合理，简单片面的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0
1.7	技术	<p>根据投标人的各种卫生检查记录、员工考勤记录、食品留样记录和除四害记录等管理台账的建立与管理评分： ①以上台账制度完善具体的得4分； ②以上台账制度较为完善的得2分； ③投标人的总体台账制度较为一般的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-4	4.0	4.0	4.0
1.8	技术	<p>投标人应指定两名责任心强的人员对所有采购的实物进行验收，根据投标人提供的验收方案评分： ①食材验收方案科学、完善具体的得3分； ②食材验收方案较科学、较为完善的得2分； ③食材验收方案不合理，也不明确的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

1.9	技术	根据投标人提供的对食堂的厨房及用具、餐厅、环境卫生、保洁工作（包括食堂区域内除虫害工作、烟道除垢、地沟油污清理工作、餐桌、地面、餐具、设备设施、工具等）等方案评分： ① 后勤及保洁方案详细、有效保证设备清洁、环境卫生整洁的得5分； ② 后勤保洁方案简单，基本保证设备及卫生整洁的得4分； ③ 缺乏具体的后勤保洁方案，设备清洁措施一般、食堂卫生缺乏一定保障的得1分； ④ 未提及此项不得分。	0-5	5.0	4.0	5.0
1.10	技术	针对投标人提供的日常对于原材料制作加工、添加剂使用、防止食物中毒、预防火灾、偷盗等安全管理方案打分： ① 安全管理方案严谨、全面，有效的得5分； ② 安全管理方案不够明确，有待完善的得4分； ③ 安全管理方案描述片面，缺乏针对性的得1分； ④ 未提及此项不得分。	0-5	4.0	4.0	5.0
1.11	技术	针对投标人提供的疾病控制预防、公众突发事件应急预案、消防应急预案，事故及投诉应急处理预案进行评分： ① 应急预案严谨、全面，能及时应对突发事件的得3分； ② 应急预案一般，应对突发事件的及时性一般的得2分； ③ 方案描述片面，缺乏针对性的得1分； ④ 未提及此项不得分。	0-3	2.0	2.0	3.0
1.12	技术	针对投标人提供的节能管理措施方案进行评分： ① 节能措施全面，节能效果明显，管理方案先进、专业的得4分； ② 节能效果不明显，管理方案不够专业的得2分； ③ 方案不节能，管理方案简单、片面的得1分； ④ 未提及此项不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0
2.1	商务	投标人具有环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、质量管理体系认证且证书在有效期内，每提供一个得1分，最高得3分。 上述证书须在权威网站（如：全国认证认可信息公共服务平台）可查。提供证书复印件或权威网站查询页面截图，以上均加盖投标人电子印章。	0-3	3.0	3.0	3.0
2.2	商务	供应商自2021年1月1日以来（以合同签订时间为准），承接过类似食堂项目业绩的，每提供一个项目业绩得0.5分（同一服务单位不重复计算），最高得2分。 提供完整合同证明材料，并加盖投标人电子印章。	0-2	2.0	2.0	2.0
合计			0-80	69.0	67.0	78.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：国家税务总局台州市税务局机关食堂餐饮外包服务项目（TZTX-2024-GK057）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江何野家餐饮管理有限公司	台州市绿意餐饮服务有限公司	台州市凯悦餐饮管理有限公司
1.1.1	技术	<p>(1) 日常用餐服务</p> <p>根据投标人提供的日常一日三餐及节假日的就餐服务方案，包括菜肴的品种数量、荤素营养搭配、花色花样变化等评分： ①菜肴品种数量、花色花样变化丰富、荤素营养搭配全面、科学的得5分； ②菜肴品种数量、花色花样变化一般、荤素营养搭配较均衡的得4分； ③菜肴品种数量、花色花样变化单一、荤素营养搭配合理的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-5	4.0	4.0	5.0
1.1.2	技术	<p>(2) 临时人员就餐保障</p> <p>根据投标人提供的临时会议、培训、外来工作交流等人员的就餐保障方案评分： ①就餐保障方案明确、及时性和可行性高的得3分； ②就餐保障方案比较明确、及时性和可行性一般的得2分； ③就餐保障方案不明确、及时性和可行性差的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-3	1.0	1.0	2.0
1.1.3	技术	<p>(3) 重大活动的餐饮保障</p> <p>根据投标人提供的针对业务考试、会议培训、党建、文体活动等重大活动用餐保障方案打分： ①用餐保障方案全面、安排细致周到、可操作性强的得3分； ②用餐保障方案有待完善、比较详细、可操作性有待提高的得2分； ③用餐保障方案简单、片面、可操作性低的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-3	2.0	3.0	3.0
1.2	技术	<p>根据投标人提供的针对于就餐人数变化科学制定原材料采购计划方案，及帮助市局机关控制好用餐成本的方案评分： ①原材料及成本控制方案科学合理、切实可行有效的得5分； ②原材料及成本控制方案比较科学合理、可行性有效性一般的得4分； ③原材料及成本控制方案不科学也不合理、片面不可行的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-5	4.0	4.0	5.0

技术商务资信评分明细表

1.3	技术	<p>1、项目经理（2分）： (1) 工作经验：工作经验满5年的得1分； (2) 具有国家承认的大专及以上文凭，得1分；</p> <p>2、厨师长（8分）： (1) 工作经验：厨师从业经验满5年的得1分；每增加1年工作经验加0.5分，本项最高3分。 (2) 专业技术水平（提供相关佐证材料）（4分）： ① 精通中式菜肴烹饪，熟练掌握烹调技术的得4分； ② 了解中式菜肴烹饪，基本掌握烹调技术的得3分； ③ 烹调技术有待提高的得1分。 (3) 厨师长年龄55周岁及以下，得1分。</p> <p>3、厨师（中式烹调师1名+西式烹调师1名）（4分）： (1) 工作经验（1分）：餐饮行业中式/西式厨师从业经验3年及以上的，每人得0.5分。 (2) 专业技术水平（提供相关佐证材料）（2分）： ① 精通中式/西式菜肴烹饪，熟练掌握烹调技术的得2分； ② 了解中式/西式菜肴烹饪，基本掌握烹调技术的得1分； ③ 烹调技术有待提高的得0.5分。 (3) 厨师年龄55周岁及以下，每人得0.5分，本项最高1分。</p> <p>4、面点师（2名）（4分）： (1) 工作经验（1分）：餐饮行业面点师从业经验3年及以上的，每人得0.5分。 (2) 专业技术水平（提供相关佐证材料）（2分）： ① 了解并精通面点制作技术的得2分； ② 基本掌握面点技术的得1分； ③ 面点技术有待提高的得0.5分。 (2) 面点师年龄55周岁及以下，每人得0.5分，本项最高1分。</p> <p>5、团队其他服务人员（服务员2名+厨工6名）（5分）： (1) 服务员年龄35周岁及以下，且中专及以上学历的，每人得1分，本项最高2分。 (2) 厨工年龄55周岁及以下，每人得0.5分，本项最高3分。 （提供上述配置人员的身份证、学历证书、相关工作经历等其他各证明材料；其中相应工作经验由任职过的业主单位出具的合同或书面证明材料扫描件为准；并提供以上人员在投标单位近六个月内任意一个月的社保缴纳证明，不提供不得分。）以上均加盖投标人电子印章。</p>	0-23	18.0	17.0	23.0
1.4	技术	<p>根据投标人提供的人员培训计划方案评分： ① 培训方案全面，内容丰富，培训时间合理，培训目标明确，标准要求高，计划切实可行的得5分； ② 培训方案内容完善程度有待提高，培训时间欠合理、培训目标明确性及标准要求不高，计划基本可行的得4分； ③ 培训内容片面，没有针对性，培训时间合理性较差、没有设定培训目标及培训标准，计划可行性一般的得1分； ④ 未提及此项不得分。</p>	0-5	4.0	4.0	5.0
1.5	技术	<p>根据投标人对食堂内所提供的设备及物品的维护、保存、管理等方案评分： ① 方案先进、专业，能对设备及物品完好保存管理的得4分； ② 方案描述不够明确科学，对设备及物品基本能有效保障的得2分； ③ 方案简单、片面，容易造成物品丢失，缺乏严谨性的得1分； ④ 未提及此项不得分。</p>	0-4	1.0	2.0	4.0
1.6	技术	<p>根据投标人提供的对员工的工作情况的监督、检查和考核等方案进行评分： ① 方案详细合理，具有可实施性和激励性的得3分； ② 方案缺乏针对性，缺乏激励性的得2分； ③ 方案不合理，简单片面的得1分； ④ 未提及此项不得分。</p>	0-3	2.0	2.0	2.0
1.7	技术	<p>根据投标人的各种卫生检查记录、员工考勤记录、食品留样记录和除四害记录等管理台账的建立与管理评分： ① 以上台账制度完善具体的得4分； ② 以上台账制度较为完善的得2分； ③ 投标人的总体台账制度较为一般的得1分； ④ 未提及此项不得分。</p>	0-4	1.0	2.0	2.0
1.8	技术	<p>投标人应指定两名责任心强的人员对所有采购的实物进行验收，根据投标人提供的验收方案评分： ① 食材验收方案科学、完善具体的得3分； ② 食材验收方案较科学、较为完善的得2分； ③ 食材验收方案不合理，也不明确的得1分； ④ 未提及此项不得分。</p>	0-3	2.0	2.0	3.0

技术商务资信评分明细表

1.9	技术	根据投标人提供的对食堂的厨房及用具、餐厅、环境卫生、保洁工作（包括食堂区域内除虫害工作、烟道除垢、地沟油污清理工作、餐桌、地面、餐具、设备设施、工具等）等方案评分： ① 后勤及保洁方案详细、有效保证设备清洁、环境卫生整洁的得5分； ② 后勤保洁方案简单，基本保证设备及卫生整洁的得4分； ③ 缺乏具体的后勤保洁方案，设备清洁措施一般、食堂卫生缺乏一定保障的得1分； ④ 未提及此项不得分。	0-5	4.0	4.0	5.0
1.10	技术	针对投标人提供的日常对于原材料制作加工、添加剂使用、防止食物中毒、预防火灾、偷盗等安全管理方案打分： ① 安全管理方案严谨、全面，有效的得5分； ② 安全管理方案不够明确，有待完善的得4分； ③ 安全管理方案描述片面，缺乏针对性的得1分； ④ 未提及此项不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0
1.11	技术	针对投标人提供的疾病控制预防、公众突发事件应急预案、消防应急预案，事故及投诉应急处理预案进行评分： ① 应急预案严谨、全面，能及时应对突发事件的得3分； ② 应急预案一般，应对突发事件的及时性一般的得2分； ③ 方案描述片面，缺乏针对性的得1分； ④ 未提及此项不得分。	0-3	2.0	3.0	3.0
1.12	技术	针对投标人提供的节能管理措施方案进行评分： ① 节能措施全面，节能效果明显，管理方案先进、专业的得4分； ② 节能效果不明显，管理方案不够专业的得2分； ③ 方案不节能，管理方案简单、片面的得1分； ④ 未提及此项不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0
2.1	商务	投标人具有环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、质量管理体系认证且证书在有效期内，每提供一个得1分，最高得3分。 上述证书须在权威网站（如：全国认证认可信息公共服务平台）可查。提供证书复印件或权威网站查询页面截图，以上均加盖投标人电子印章。	0-3	3.0	3.0	3.0
2.2	商务	供应商自2021年1月1日以来（以合同签订时间为准），承接过类似食堂项目业绩的，每提供一个项目业绩得0.5分（同一服务单位不重复计算），最高得2分。 提供完整合同证明材料，并加盖投标人电子印章。	0-2	2.0	2.0	2.0
合计			0-80	59.0	62.0	76.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：国家税务总局台州市税务局机关食堂餐饮外包服务项目（TZTX-2024-GK057）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江何野家餐饮管理有限公司	台州市绿意餐饮服务有限公司	台州市凯悦餐饮管理有限公司
1.1.1	技术	<p>(1) 日常用餐服务</p> <p>根据投标人提供的日常一日三餐及节假日的就餐服务方案，包括菜肴的品种数量、荤素营养搭配、花色花样变化等评分： ①菜肴品种数量、花色花样变化丰富、荤素营养搭配全面、科学的得5分； ②菜肴品种数量、花色花样变化一般、荤素营养搭配较均衡的得4分； ③菜肴品种数量、花色花样变化单一、荤素营养搭配合理的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-5	4.0	4.0	5.0
1.1.2	技术	<p>(2) 临时人员就餐保障</p> <p>根据投标人提供的临时会议、培训、外来工作交流等人员的就餐保障方案评分： ①就餐保障方案明确、及时性和可行性高的得3分； ②就餐保障方案比较明确、及时性和可行性一般的得2分； ③就餐保障方案不明确、及时性和可行性差的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-3	2.0	2.0	3.0
1.1.3	技术	<p>(3) 重大活动的餐饮保障</p> <p>根据投标人提供的针对业务考试、会议培训、党建、文体活动等重大活动用餐保障方案打分： ①用餐保障方案全面、安排细致周到、可操作性强的得3分； ②用餐保障方案有待完善、比较详细、可操作性有待提高的得2分； ③用餐保障方案简单、片面、可操作性低的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-3	2.0	2.0	3.0
1.2	技术	<p>根据投标人提供的针对于就餐人数变化科学制定原材料采购计划方案，及帮助市局机关控制好用餐成本的方案评分： ①原材料及成本控制方案科学合理、切实可行有效的得5分； ②原材料及成本控制方案比较科学合理、可行性有效性一般的得4分； ③原材料及成本控制方案不科学也不合理、片面不可行的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-5	4.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

1.3	技术	<p>1、项目经理（2分）： (1) 工作经验：工作经验满5年的得1分； (2) 具有国家承认的大专及以上文凭，得1分；</p> <p>2、厨师长（8分）： (1) 工作经验：厨师从业经验满5年的得1分；每增加1年工作经验加0.5分，本项最高3分。 (2) 专业技术水平（提供相关佐证材料）（4分）： ① 精通中式菜肴烹饪，熟练掌握烹调技术的得4分； ② 了解中式菜肴烹饪，基本掌握烹调技术的得3分； ③ 烹调技术有待提高的得1分。 (3) 厨师长年龄55周岁及以下，得1分。</p> <p>3、厨师（中式烹调师1名+西式烹调师1名）（4分）： (1) 工作经验（1分）：餐饮行业中式/西式厨师从业经验3年及以上的，每人得0.5分。 (2) 专业技术水平（提供相关佐证材料）（2分）： ① 精通中式/西式菜肴烹饪，熟练掌握烹调技术的得2分； ② 了解中式/西式菜肴烹饪，基本掌握烹调技术的得1分； ③ 烹调技术有待提高的得0.5分。 (3) 厨师年龄55周岁及以下，每人得0.5分，本项最高1分。</p> <p>4、面点师（2名）（4分）： (1) 工作经验（1分）：餐饮行业面点师从业经验3年及以上的，每人得0.5分。 (2) 专业技术水平（提供相关佐证材料）（2分）： ① 了解并精通面点制作技术的得2分； ② 基本掌握面点技术的得1分； ③ 面点技术有待提高的得0.5分。 (2) 面点师年龄55周岁及以下，每人得0.5分，本项最高1分。</p> <p>5、团队其他服务人员（服务员2名+厨工6名）（5分）： (1) 服务员年龄35周岁及以下，且中专及以上学历的，每人得1分，本项最高2分。 (2) 厨工年龄55周岁及以下，每人得0.5分，本项最高3分。 （提供上述配置人员的身份证、学历证书、相关工作经历等其他证明材料；其中相应工作经验由任职过的业主单位出具的合同或书面证明材料扫描件为准；并提供以上人员在投标单位近六个月内任意一个月的社保缴纳证明，不提供不得分。）以上均加盖投标人电子印章。</p>	0-23	19.0	17.0	23.0
1.4	技术	<p>根据投标人提供的人员培训计划方案评分： ① 培训方案全面，内容丰富，培训时间合理，培训目标明确，标准要求高，计划切实可行的得5分； ② 培训方案内容完善程度有待提高，培训时间欠合理、培训目标明确性及标准要求不高，计划基本可行的得4分； ③ 培训内容片面，没有针对性，培训时间合理性较差、没有设定培训目标及培训标准，计划可行性一般的得1分； ④ 未提及此项不得分。</p>	0-5	4.0	4.0	4.0
1.5	技术	<p>根据投标人对食堂内所提供的设备及物品的维护、保存、管理等方案评分： ① 方案先进、专业，能对设备及物品完好保存管理的得4分； ② 方案描述不够明确科学，对设备及物品基本能有效保障的得2分； ③ 方案简单、片面，容易造成物品丢失，缺乏严谨性的得1分； ④ 未提及此项不得分。</p>	0-4	3.0	3.0	4.0
1.6	技术	<p>根据投标人提供的对员工的工作情况的监督、检查和考核等方案进行评分： ① 方案详细合理，具有可实施性和激励性的得3分； ② 方案缺乏针对性，缺乏激励性的得2分； ③ 方案不合理，简单片面的得1分； ④ 未提及此项不得分。</p>	0-3	2.0	2.0	3.0
1.7	技术	<p>根据投标人的各种卫生检查记录、员工考勤记录、食品留样记录和除四害记录等管理台账的建立与管理评分： ① 以上台账制度完善具体的得4分； ② 以上台账制度较为完善的得2分； ③ 投标人的总体台账制度较为一般的得1分； ④ 未提及此项不得分。</p>	0-4	4.0	4.0	4.0
1.8	技术	<p>投标人应指定两名责任心强的人员对所有采购的实物进行验收，根据投标人提供的验收方案评分： ① 食材验收方案科学、完善具体的得3分； ② 食材验收方案较科学、较为完善的得2分； ③ 食材验收方案不合理，也不明确的得1分； ④ 未提及此项不得分。</p>	0-3	2.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

1.9	技术	根据投标人提供的对食堂的厨房及用具、餐厅、环境卫生、保洁工作（包括食堂区域内除虫害工作、烟道除垢、地沟油污清理工作、餐桌、地面、餐具、设备设施、工具等）等方案评分： ① 后勤及保洁方案详细、有效保证设备清洁、环境卫生整洁的得5分； ② 后勤保洁方案简单，基本保证设备及卫生整洁的得4分； ③ 缺乏具体的后勤保洁方案，设备清洁措施一般、食堂卫生缺乏一定保障的得1分； ④ 未提及此项不得分。	0-5	4.0	4.0	5.0
1.10	技术	针对投标人提供的日常对于原材料制作加工、添加剂使用、防止食物中毒、预防火灾、偷盗等安全管理方案打分： ① 安全管理方案严谨、全面，有效的得5分； ② 安全管理方案不够明确，有待完善的得4分； ③ 安全管理方案描述片面，缺乏针对性的得1分； ④ 未提及此项不得分。	0-5	4.0	5.0	5.0
1.11	技术	针对投标人提供的疾病控制预防、公众突发事件应急预案、消防应急预案，事故及投诉应急处理预案进行评分： ① 应急预案严谨、全面，能及时应对突发事件的得3分； ② 应急预案一般，应对突发事件的及时性一般的得2分； ③ 方案描述片面，缺乏针对性的得1分； ④ 未提及此项不得分。	0-3	2.0	2.0	3.0
1.12	技术	针对投标人提供的节能管理措施方案进行评分： ① 节能措施全面，节能效果明显，管理方案先进、专业的得4分； ② 节能效果不明显，管理方案不够专业的得2分； ③ 方案不节能，管理方案简单、片面的得1分； ④ 未提及此项不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0
2.1	商务	投标人具有环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、质量管理体系认证且证书在有效期内，每提供一个得1分，最高得3分。 上述证书须在权威网站（如：全国认证认可信息公共服务平台）可查。提供证书复印件或权威网站查询页面截图，以上均加盖投标人电子印章。	0-3	3.0	3.0	3.0
2.2	商务	供应商自2021年1月1日以来（以合同签订时间为准），承接过类似食堂项目业绩的，每提供一个项目业绩得0.5分（同一服务单位不重复计算），最高得2分。 提供完整合同证明材料，并加盖投标人电子印章。	0-2	2.0	2.0	2.0
合计			0-80	65.0	65.0	78.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：国家税务总局台州市税务局机关食堂餐饮外包服务项目（TZTX-2024-GK057）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江何野家餐饮管理有限公司	台州市绿意餐饮服务有限公司	台州市凯悦餐饮管理有限公司
1.1.1	技术	<p>(1) 日常用餐服务</p> <p>根据投标人提供的日常一日三餐及节假日的就餐服务方案，包括菜肴的品种数量、荤素营养搭配、花色花样变化等评分： ①菜肴品种数量、花色花样变化丰富、荤素营养搭配全面、科学的得5分； ②菜肴品种数量、花色花样变化一般、荤素营养搭配较均衡的得4分； ③菜肴品种数量、花色花样变化单一、荤素营养搭配合理的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-5	4.0	4.0	5.0
1.1.2	技术	<p>(2) 临时人员就餐保障</p> <p>根据投标人提供的临时会议、培训、外来工作交流等人员的就餐保障方案评分： ①就餐保障方案明确、及时性和可行性高的得3分； ②就餐保障方案比较明确、及时性和可行性一般的得2分； ③就餐保障方案不明确、及时性和可行性差的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-3	2.0	3.0	3.0
1.1.3	技术	<p>(3) 重大活动的餐饮保障</p> <p>根据投标人提供的针对业务考试、会议培训、党建、文体活动等重大活动用餐保障方案打分： ①用餐保障方案全面、安排细致周到、可操作性强的得3分； ②用餐保障方案有待完善、比较详细、可操作性有待提高的得2分； ③用餐保障方案简单、片面、可操作性低的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-3	2.0	3.0	3.0
1.2	技术	<p>根据投标人提供的针对于就餐人数变化科学制定原材料采购计划方案，及帮助市局机关控制好用餐成本的方案评分： ①原材料及成本控制方案科学合理、切实可行有效的得5分； ②原材料及成本控制方案比较科学合理、可行性有效性一般的得4分； ③原材料及成本控制方案不科学也不合理、片面不可行的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-5	4.0	4.0	5.0

技术商务资信评分明细表

1.3	技术	<p>1、项目经理（2分）： （1）工作经验：工作经验满5年的得1分； （2）具有国家承认的大专及以上文凭，得1分；</p> <p>2、厨师长（8分）： （1）工作经验：厨师从业经验满5年的得1分；每增加1年工作经验加0.5分，本项最高3分。 （2）专业技术水平（提供相关佐证材料）（4分）： ①精通中式菜肴烹饪，熟练掌握烹调技术的得4分； ②了解中式菜肴烹饪，基本掌握烹调技术的得3分； ③烹调技术有待提高的得1分。 （3）厨师长年龄55周岁及以下，得1分。</p> <p>3、厨师（中式烹调师1名+西式烹调师1名）（4分）： （1）工作经验（1分）：餐饮行业中式/西式厨师从业经验3年及以上的，每人得0.5分。 （2）专业技术水平（提供相关佐证材料）（2分）： ①精通中式/西式菜肴烹饪，熟练掌握烹调技术的得2分； ②了解中式/西式菜肴烹饪，基本掌握烹调技术的得1分； ③烹调技术有待提高的得0.5分。 （3）厨师年龄55周岁及以下，每人得0.5分，本项最高1分。</p> <p>4、面点师（2名）（4分）： （1）工作经验（1分）：餐饮行业面点师从业经验3年及以上的，每人得0.5分。 （2）专业技术水平（提供相关佐证材料）（2分）： ①了解并精通面点制作技术的得2分； ②基本掌握面点技术的得1分； ③面点技术有待提高的得0.5分。 （2）面点师年龄55周岁及以下，每人得0.5分，本项最高1分。</p> <p>5、团队其他服务人员（服务员2名+厨工6名）（5分）： （1）服务员年龄35周岁及以下，且中专及以上学历的，每人得1分，本项最高2分。 （2）厨工年龄55周岁及以下，每人得0.5分，本项最高3分。 （提供上述配置人员的身份证、学历证书、相关工作经历等其他各证明材料；其中相应工作经验由任职过的业主单位出具的合同或书面证明材料扫描件为准；并提供以上人员在投标单位近六个月内任意一个月的社保缴纳证明，不提供不得分。）以上均加盖投标人电子印章。</p>	0-23	18.0	17.0	23.0
1.4	技术	<p>根据投标人提供的人员培训计划方案评分： ①培训方案全面，内容丰富，培训时间合理，培训目标明确，标准要求高，计划切实可行的得5分； ②培训方案内容完善程度有待提高，培训时间欠合理、培训目标明确性及标准要求不高，计划基本可行的得4分； ③培训内容片面，没有针对性，培训时间合理性较差、没有设定培训目标及培训标准，计划可行性一般的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-5	4.0	4.0	4.0
1.5	技术	<p>根据投标人对食堂内所提供的设备及物品的维护、保存、管理等方案评分： ①方案先进、专业，能对设备及物品完好保存管理的得4分； ②方案描述不够明确科学，对设备及物品基本能有效保障的得2分； ③方案简单、片面，容易造成物品丢失，缺乏严谨性的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-4	2.0	2.0	4.0
1.6	技术	<p>根据投标人提供的对员工的工作情况的监督、检查和考核等方案进行评分： ①方案详细合理，具有可实施性和激励性的得3分； ②方案缺乏针对性，缺乏激励性的得2分； ③方案不合理，简单片面的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-3	2.0	2.0	3.0
1.7	技术	<p>根据投标人的各种卫生检查记录、员工考勤记录、食品留样记录和除四害记录等管理台账的建立与管理评分： ①以上台账制度完善具体的得4分； ②以上台账制度较为完善的得2分； ③投标人的总体台账制度较为一般的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-4	1.0	2.0	4.0
1.8	技术	<p>投标人应指定两名责任心强的人员对所有采购的实物进行验收，根据投标人提供的验收方案评分： ①食材验收方案科学、完善具体的得3分； ②食材验收方案较科学、较为完善的得2分； ③食材验收方案不合理，也不明确的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

1.9	技术	根据投标人提供的对食堂的厨房及用具、餐厅、环境卫生、保洁工作（包括食堂区域内除虫害工作、烟道除垢、地沟油污清理工作、餐桌、地面、餐具、设备设施、工具等）等方案评分： ① 后勤及保洁方案详细、有效保证设备清洁、环境卫生整洁的得5分； ② 后勤保洁方案简单，基本保证设备及卫生整洁的得4分； ③ 缺乏具体的后勤保洁方案，设备清洁措施一般、食堂卫生缺乏一定保障的得1分； ④ 未提及此项不得分。	0-5	4.0	4.0	5.0
1.10	技术	针对投标人提供的日常对于原材料制作加工、添加剂使用、防止食物中毒、预防火灾、偷盗等安全管理方案打分： ① 安全管理方案严谨、全面，有效的得5分； ② 安全管理方案不够明确，有待完善的得4分； ③ 安全管理方案描述片面，缺乏针对性的得1分； ④ 未提及此项不得分。	0-5	4.0	4.0	4.0
1.11	技术	针对投标人提供的疾病控制预防、公众突发事件应急预案、消防应急预案，事故及投诉应急处理预案进行评分： ① 应急预案严谨、全面，能及时应对突发事件的得3分； ② 应急预案一般，应对突发事件的及时性一般的得2分； ③ 方案描述片面，缺乏针对性的得1分； ④ 未提及此项不得分。	0-3	2.0	2.0	2.0
1.12	技术	针对投标人提供的节能管理措施方案进行评分： ① 节能措施全面，节能效果明显，管理方案先进、专业的得4分； ② 节能效果不明显，管理方案不够专业的得2分； ③ 方案不节能，管理方案简单、片面的得1分； ④ 未提及此项不得分。	0-4	2.0	2.0	2.0
2.1	商务	投标人具有环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、质量管理体系认证且证书在有效期内，每提供一个得1分，最高得3分。 上述证书须在权威网站（如：全国认证认可信息公共服务平台）可查。提供证书复印件或权威网站查询页面截图，以上均加盖投标人电子印章。	0-3	3.0	3.0	3.0
2.2	商务	供应商自2021年1月1日以来（以合同签订时间为准），承接过类似食堂项目业绩的，每提供一个项目业绩得0.5分（同一服务单位不重复计算），最高得2分。 提供完整合同证明材料，并加盖投标人电子印章。	0-2	2.0	2.0	2.0
合计			0-80	59.0	61.0	75.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：国家税务总局台州市税务局机关食堂餐饮外包服务项目（TZTX-2024-GK057）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江何野家餐饮管理有限公司	台州市绿意餐饮服务有限公司	台州市凯悦餐饮管理有限公司
1.1.1	技术	<p>(1) 日常用餐服务</p> <p>根据投标人提供的日常一日三餐及节假日的就餐服务方案，包括菜肴的品种数量、荤素营养搭配、花色花样变化等评分： ①菜肴品种数量、花色花样变化丰富、荤素营养搭配全面、科学的得5分； ②菜肴品种数量、花色花样变化一般、荤素营养搭配较均衡的得4分； ③菜肴品种数量、花色花样变化单一、荤素营养搭配合理的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-5	4.0	4.0	5.0
1.1.2	技术	<p>(2) 临时人员就餐保障</p> <p>根据投标人提供的临时会议、培训、外来工作交流等人员的就餐保障方案评分： ①就餐保障方案明确、及时性和可行性高的得3分； ②就餐保障方案比较明确、及时性和可行性一般的得2分； ③就餐保障方案不明确、及时性和可行性差的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-3	2.0	2.0	2.0
1.1.3	技术	<p>(3) 重大活动的餐饮保障</p> <p>根据投标人提供的针对业务考试、会议培训、党建、文体活动等重大活动用餐保障方案打分： ①用餐保障方案全面、安排细致周到、可操作性强的得3分； ②用餐保障方案有待完善、比较详细、可操作性有待提高的得2分； ③用餐保障方案简单、片面、可操作性低的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-3	2.0	2.0	3.0
1.2	技术	<p>根据投标人提供的针对于就餐人数变化科学制定原材料采购计划方案，及帮助市局机关控制好用餐成本的方案评分： ①原材料及成本控制方案科学合理、切实可行有效的得5分； ②原材料及成本控制方案比较科学合理、可行性有效性一般的得4分； ③原材料及成本控制方案不科学也不合理、片面不可行的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-5	4.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

1.3	技术	<p>1、项目经理（2分）： （1）工作经验：工作经验满5年的得1分； （2）具有国家承认的大专及以上文凭，得1分；</p> <p>2、厨师长（8分）： （1）工作经验：厨师从业经验满5年的得1分；每增加1年工作经验加0.5分，本项最高3分。 （2）专业技术水平（提供相关佐证材料）（4分）： ①精通中式菜肴烹饪，熟练掌握烹调技术的得4分； ②了解中式菜肴烹饪，基本掌握烹调技术的得3分； ③烹调技术有待提高的得1分。 （3）厨师长年龄55周岁及以下，得1分。</p> <p>3、厨师（中式烹调师1名+西式烹调师1名）（4分）： （1）工作经验（1分）：餐饮行业中式/西式厨师从业经验3年及以上的，每人得0.5分。 （2）专业技术水平（提供相关佐证材料）（2分）： ①精通中式/西式菜肴烹饪，熟练掌握烹调技术的得2分； ②了解中式/西式菜肴烹饪，基本掌握烹调技术的得1分； ③烹调技术有待提高的得0.5分。 （3）厨师年龄55周岁及以下，每人得0.5分，本项最高1分。</p> <p>4、面点师（2名）（4分）： （1）工作经验（1分）：餐饮行业面点师从业经验3年及以上的，每人得0.5分。 （2）专业技术水平（提供相关佐证材料）（2分）： ①了解并精通面点制作技术的得2分； ②基本掌握面点技术的得1分； ③面点技术有待提高的得0.5分。 （2）面点师年龄55周岁及以下，每人得0.5分，本项最高1分。</p> <p>5、团队其他服务人员（服务员2名+厨工6名）（5分）： （1）服务员年龄35周岁及以下，且中专及以上学历的，每人得1分，本项最高2分。 （2）厨工年龄55周岁及以下，每人得0.5分，本项最高3分。 （提供上述配置人员的身份证、学历证书、相关工作经历等其他证明材料；其中相应工作经验由任职过的业主单位出具的合同或书面证明材料扫描件为准；并提供以上人员在投标单位近六个月内任意一个月的社保缴纳证明，不提供不得分。）以上均加盖投标人电子印章。</p>	0-23	18.0	17.0	23.0
1.4	技术	<p>根据投标人提供的人员培训计划方案评分： ①培训方案全面，内容丰富，培训时间合理，培训目标明确，标准要求高，计划切实可行的得5分； ②培训方案内容完善程度有待提高，培训时间欠合理、培训目标明确性及标准要求不高，计划基本可行的得4分； ③培训内容片面，没有针对性，培训时间合理性较差、没有设定培训目标及培训标准，计划可行性一般的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-5	4.0	4.0	4.0
1.5	技术	<p>根据投标人对食堂内所提供的设备及物品的维护、保存、管理等方案评分： ①方案先进、专业，能对设备及物品完好保存管理的得4分； ②方案描述不够明确科学，对设备及物品基本能有效保障的得2分； ③方案简单、片面，容易造成物品丢失，缺乏严谨性的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-4	2.0	2.0	2.0
1.6	技术	<p>根据投标人提供的对员工的工作情况的监督、检查和考核等方案进行评分： ①方案详细合理，具有可实施性和激励性的得3分； ②方案缺乏针对性，缺乏激励性的得2分； ③方案不合理，简单片面的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-3	2.0	2.0	3.0
1.7	技术	<p>根据投标人的各种卫生检查记录、员工考勤记录、食品留样记录和除四害记录等管理台账的建立与管理评分： ①以上台账制度完善具体的得4分； ②以上台账制度较为完善的得2分； ③投标人的总体台账制度较为一般的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-4	2.0	4.0	4.0
1.8	技术	<p>投标人应指定两名责任心强的人员对所有采购的实物进行验收，根据投标人提供的验收方案评分： ①食材验收方案科学、完善具体的得3分； ②食材验收方案较科学、较为完善的得2分； ③食材验收方案不合理，也不明确的得1分； ④未提及此项不得分。</p>	0-3	2.0	2.0	3.0

技术商务资信评分明细表

1.9	技术	根据投标人提供的对食堂的厨房及用具、餐厅、环境卫生、保洁工作（包括食堂区域内除虫害工作、烟道除垢、地沟油污清理工作、餐桌、地面、餐具、设备设施、工具等）等方案评分： ① 后勤及保洁方案详细、有效保证设备清洁、环境卫生整洁的得5分； ② 后勤保洁方案简单，基本保证设备及卫生整洁的得4分； ③ 缺乏具体的后勤保洁方案，设备清洁措施一般、食堂卫生缺乏一定保障的得1分； ④ 未提及此项不得分。	0-5	4.0	4.0	5.0
1.10	技术	针对投标人提供的日常对于原材料制作加工、添加剂使用、防止食物中毒、预防火灾、偷盗等安全管理方案打分： ① 安全管理方案严谨、全面，有效的得5分； ② 安全管理方案不够明确，有待完善的得4分； ③ 安全管理方案描述片面，缺乏针对性的得1分； ④ 未提及此项不得分。	0-5	4.0	4.0	4.0
1.11	技术	针对投标人提供的疾病控制预防、公众突发事件应急预案、消防应急预案，事故及投诉应急处理预案进行评分： ① 应急预案严谨、全面，能及时应对突发事件的得3分； ② 应急预案一般，应对突发事件的及时性一般的得2分； ③ 方案描述片面，缺乏针对性的得1分； ④ 未提及此项不得分。	0-3	2.0	2.0	3.0
1.12	技术	针对投标人提供的节能管理措施方案进行评分： ① 节能措施全面，节能效果明显，管理方案先进、专业的得4分； ② 节能效果不明显，管理方案不够专业的得2分； ③ 方案不节能，管理方案简单、片面的得1分； ④ 未提及此项不得分。	0-4	2.0	2.0	4.0
2.1	商务	投标人具有环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、质量管理体系认证且证书在有效期内，每提供一个得1分，最高得3分。 上述证书须在权威网站（如：全国认证认可信息公共服务平台）可查。提供证书复印件或权威网站查询页面截图，以上均加盖投标人电子印章。	0-3	3.0	3.0	3.0
2.2	商务	供应商自2021年1月1日以来（以合同签订时间为准），承接过类似食堂项目业绩的，每提供一个项目业绩得0.5分（同一服务单位不重复计算），最高得2分。 提供完整合同证明材料，并加盖投标人电子印章。	0-2	2.0	2.0	2.0
合计			0-80	59.0	60.0	74.0

专家（签名）：