

## 技术商务评分明细（专家1）

项目名称：温州市民中心食堂餐饮服务外包（2025-2027年度）（WZZF2024(ZC)-11-242（GK））

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州维多利亚大酒店有限公司	温州王朝大酒店有限公司	南京泉满餐饮管理有限公司
1	商务	<p>投标人体系认证情况：</p> <p>1、通过有效的质量管理体系认证，并获得有效证书得2分。</p> <p>2、通过有效的环境管理体系认证，并获得有效证书得2分。</p> <p>3、通过有效的职业健康安全体系认证，并获得有效证书得2分。</p> <p>4、通过有效的食品安全管理体系认证，并获得有效证书得2分。</p> <p>注：1、须提供认证证书复印件并加盖单位公章；</p> <p>2、须提供以上有效证书在全国认证认可信息公共服务平台(<a href="http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList?certItemOne">http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList?certItemOne</a>)上证书状态为“有效”的查询结果网页截图复制件加盖公章)；</p> <p>3、二者缺一不可，否则不得分。</p>	0-8	8.0	8.0	8.0
2	商务	<p>投标人综合情况：投标人具有有效的《食品经营许可证》的得3分。</p> <p>注：提供《食品经营许可证》加盖投标人公章。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0
3	商务	<p>同类项目业绩：投标人具有2021年1月1日以来签订的同类食堂服务项目业绩（机关、企事业单位食堂后勤服务）的得1分。</p> <p>注：投标人需提供合同（原件扫描件加盖公章）。</p>	0-1	1.0	1.0	1.0
4	技术	<p>拟派项目负责人综合情况：</p> <p>1、具有本科及以上学历的得2分，大专及以上学历的得1分，低于大专学历不得分，最高得2分；</p> <p>2、具有物业经理或餐饮经理资格证书的得1分；</p> <p>3、具有同类食堂管理服务（指机关、企事业单位的食堂管理服务）从业经历5年及以上且担任负责人的得4分，4年及以上且担任负责人的得2分，3年及以上且担任负责人的得1分，其余不得分，最高得4分。</p> <p>注：附业主单位或其他相关证明材料（有业主单位公章或其他相关证明文件，由评审小组统一认定）。</p>	0-7	7.0	7.0	7.0
5.1	技术	<p>拟派厨师长具有具有一级厨师（高级技师）及以上职业技能的得5分，二级厨师（技师）及以上的得3分，低于二级不得分。</p> <p>备注：厨师职业技能级别必须是由国家认可的权威部门颁发的才予以认可。</p>	0-5	5.0	5.0	5.0
5.2	技术	<p>厨师长的工作经验：根据近5年的工作经验综合评定（以机关事业单位或三星级及以上酒店工作经验为主，提供证明材料）（评分范围：5,4,3,2,1,0）。</p>	0-5	5.0	3.0	5.0
5.3	技术	<p>拟派厨师具有具有三级厨师（高级厨师）及以上职业技能的一人得3分，低于三级不得分，最高得6分。</p>	0-6	6.0	6.0	6.0
5.4	技术	<p>拟派面点师具有四级及以上面点师资质证书的得3分。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0
5.5	技术	<p>餐厅主管：具有大专及以上学历且专业为酒店管理或餐饮管理的得1分。具有5年及以上担任同类食堂餐厅主管工作经验的，得1分。</p>	0-2	2.0	2.0	2.0
5.6	技术	<p>餐厅服务员：具有浙江省职业能力建设网可查询的国家职业技能等级餐厅服务员高级（三级）证书，1人得0.5分，最高得1分。</p>	0-1	1.0	1.0	0.0
5.7	技术	<p>其他主要岗位根据项目其他主要岗位人员综合素质、资质、业绩等情况综合评定（评分范围：5,4,3,2,1,0）。</p>	0-5	4.0	4.0	3.0
6	技术	<p>主要人员到位率：根据项目主要人员（项目负责人、厨师长及上述主要岗位人员）到位率承诺评定，承诺100%及以上到位的得5分，90%-100%到位的得3分，低于90%的得1分，不足80%的按无效标处理。</p>	0-5	5.0	5.0	5.0
7.1	技术	<p>根据投标人结合本项目实际情况制定的菜肴搭配、更新方案的科学性、合理性、可行性进行综合打分，方案合理、详细的得6分；比较合理、不够周全详细的得4分；方案一般的得2分，未提供方案的不得分。</p>	0-6	6.0	6.0	4.0
7.2	技术	<p>根据投标人结合本项目实际情况制定的餐饮安全管理制度的科学性、合理性、可行性进行综合打分，方案合理、详细的得5分；比较合理、不够周全详细的得3分；方案一般的得1分，未提供方案的不得分。</p>	0-5	3.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

8	技术	各项工作的操作规程、标准、承诺，具体实施计划和方案：根据对本项目各项工作要求作出具体承诺及所采用的操作规程、标准、具体实施计划和方案是否明确、科学、可行；质量的控制和检验手段是否科学、可靠综合打分，方案合理、详细的得4分；比较合理、不够周全详细的得2分；方案一般的得1分，未提供方案的不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0
9	技术	公共能耗节能控制针对性方案：根据投标人针对承担服务区域的全年节电、节水、节油等的详细实施计划和承诺的合理、科学、可行性综合打分。方案科学合理的得4分，方案基本科学合理的得2分，方案部分科学合理的得1分，未提供方案的不得分。	0-4	4.0	4.0	2.0
10	技术	组织架构等情况：根据投标人针对本项目设置的监督机制、自我约束机制和信息反馈渠道及处理机制等是否科学、合理、高效等情况进行综合评分：科学、合理、高效的得4分；较科学、合理、高效的得2分；科学性、合理性、高效性较差的得1分，未提供方案的不得分。	0-4	4.0	4.0	2.0
11	技术	突发事件应急处理措施：根据投标人针对本项目制定的突发事件应急方案，方案中至少包含当出现不可预知紧急情况时（例如停水停电、极端天气、自然灾害等，可根据项目具体情况列举），如何保证服务正常运转的措施。方案合理、可行性强的得4分，合理性、可行性一般的得2分，合理性、可行性较差的得1分，未提供方案的不得分。	0-4	2.0	2.0	2.0
12	技术	企业员工培训计划、考核及方案：根据投标人针对本项目配置各岗位人员的岗前培训、日常培训计划及考核方案是否明确、科学、可行给予打分。方案明确、科学、可行性强的6分；明确性、科学性、可行性一般的得4分；明确性、科学性、可行性较差的得2分，未提供方案的不得分。	0-6	6.0	6.0	4.0
13	技术	保险情况：投标人为其所投入本项目的管理岗位员工提供商业意外保险（或团体意外伤害保险）的得3分（需提供有效期内保单复印件，并显示投保人员），否则不得分。 备注：管理岗位指：项目经理（负责人）、厨师长、厨师、面点师、餐厅主管。	0-3	3.0	3.0	3.0
14	技术	承诺和优惠：针对本项目提出的各与本项目有关的各种优惠条件、配套服务等由评审小组综合打分（评分范围：3,2,1,0）。	0-3	2.0	2.0	2.0
合计			0-90	84.0	82.0	74.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家2）

项目名称：温州市民中心食堂餐饮服务外包（2025-2027年度）（WZZF2024(ZC)-11-242(GK)）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州维多利亚大酒店有限公司	温州王朝大酒店有限公司	南京泉满餐饮管理有限公司
1	商务	<p>投标人体系认证情况：</p> <p>1、通过有效的质量管理体系认证，并获得有效证书得2分。</p> <p>2、通过有效的环境管理体系认证，并获得有效证书得2分。</p> <p>3、通过有效的职业健康安全体系认证，并获得有效证书得2分。</p> <p>4、通过有效的食品安全管理体系认证，并获得有效证书得2分。</p> <p>注：1、须提供认证证书复印件并加盖单位公章；</p> <p>2、须提供以上有效证书在全国认证认可信息公共服务平台(<a href="http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList?certItemOne">http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList?certItemOne</a>)上证书状态为“有效”的查询结果网页截图复印件加盖公章)；</p> <p>3、二者缺一不可，否则不得分。</p>	0-8	8.0	8.0	8.0
2	商务	<p>投标人综合情况：投标人具有有效的《食品经营许可证》的得3分。</p> <p>注：提供《食品经营许可证》加盖投标人公章。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0
3	商务	<p>同类项目业绩：投标人具有2021年1月1日以来签订的同类食堂服务项目业绩（机关、企事业单位食堂后勤服务）的得1分。</p> <p>注：投标人需提供合同（原件扫描件加盖公章）。</p>	0-1	1.0	1.0	1.0
4	技术	<p>拟派项目负责人综合情况：</p> <p>1、具有本科及以上学历的得2分，大专及以上学历的得1分，低于大专学历不得分，最高得2分；</p> <p>2、具有物业经理或餐饮经理资格证书的得1分；</p> <p>3、具有同类食堂管理服务（指机关、企事业单位的食堂管理服务）从业经历5年及以上且担任负责人的得4分，4年及以上且担任负责人的得2分，3年及以上且担任负责人的得1分，其余不得分，最高得4分。</p> <p>注：附业主单位或其他相关证明材料（有业主单位公章或其他相关证明文件，由评审小组统一认定）。</p>	0-7	7.0	7.0	7.0
5.1	技术	<p>拟派厨师长具有具有一级厨师（高级技师）及以上职业技能的得5分，二级厨师（技师）及以上的得3分，低于二级不得分。</p> <p>备注：厨师职业技能级别必须是由国家认可的权威部门颁发的才予以认可。</p>	0-5	5.0	5.0	5.0
5.2	技术	<p>厨师长的工作经验：根据近5年的工作经验综合评定（以机关事业单位或三星级及以上酒店工作经验为主，提供证明材料）（评分范围：5,4,3,2,1,0）。</p>	0-5	5.0	4.0	4.0
5.3	技术	<p>拟派厨师具有具有三级厨师（高级厨师）及以上职业技能的一人得3分，低于三级不得分，最高得6分。</p>	0-6	6.0	6.0	6.0
5.4	技术	<p>拟派面点师具有四级及以上面点师资质证书的得3分。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0
5.5	技术	<p>餐厅主管：具有大专及以上学历且专业为酒店管理或餐饮管理的得1分。具有5年及以上担任同类食堂餐厅主管工作经验的，得1分。</p>	0-2	2.0	2.0	2.0
5.6	技术	<p>餐厅服务员：具有浙江省职业能力建设网可查询的国家职业技能等级餐厅服务员高级（三级）证书，1人得0.5分，最高得1分。</p>	0-1	1.0	1.0	0.0
5.7	技术	<p>其他主要岗位根据项目其他主要岗位人员综合素质、资质、业绩等情况综合评定（评分范围：5,4,3,2,1,0）。</p>	0-5	5.0	5.0	5.0
6	技术	<p>主要人员到位率：根据项目主要人员（项目负责人、厨师长及上述主要岗位人员）到位率承诺评定，承诺100%及以上到位的得5分，90%-100%到位的得3分，低于90%的得1分，不足80%的按无效标处理。</p>	0-5	5.0	5.0	5.0
7.1	技术	<p>根据投标人结合本项目实际情况制定的菜肴搭配、更新方案的科学性、合理性、可行性进行综合打分，方案合理、详细的得6分；比较合理、不够周全详细的得4分；方案一般的得2分，未提供方案的不得分。</p>	0-6	6.0	6.0	6.0
7.2	技术	<p>根据投标人结合本项目实际情况制定的餐饮安全管理制度的科学性、合理性、可行性进行综合打分，方案合理、详细的得5分；比较合理、不够周全详细的得3分；方案一般的得1分，未提供方案的不得分。</p>	0-5	5.0	5.0	3.0

技术商务资信评分明细表

8	技术	各项工作的操作规程、标准、承诺，具体实施计划和方案：根据对本项目各项工作要求作出具体承诺及所采用的操作规程、标准、具体实施计划和方案是否明确、科学、可行；质量的控制和检验手段是否科学、可靠综合打分，方案合理、详细的得4分；比较合理、不够周全详细的得2分；方案一般的得1分，未提供方案的不得分。	0-4	4.0	4.0	2.0
9	技术	公共能耗节能控制针对性方案：根据投标人针对承担服务区域的全年节电、节水、节油等的详细实施计划和承诺的合理、科学、可行性综合打分。方案科学合理的得4分，方案基本科学合理的得2分，方案部分科学合理的得1分，未提供方案的不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0
10	技术	组织架构等情况：根据投标人针对本项目设置的监督机制、自我约束机制和信息反馈渠道及处理机制等是否科学、合理、高效等情况进行综合评分：科学、合理、高效的得4分；较科学、合理、高效的得2分；科学性、合理性、高效性较差的得1分，未提供方案的不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0
11	技术	突发事件应急处理措施：根据投标人针对本项目制定的突发事件应急方案，方案中至少包含当出现不可预知紧急情况时（例如停水停电、极端天气、自然灾害等，可根据项目具体情况列举），如何保证服务正常运转的措施。方案合理、可行性强的得4分，合理性、可行性一般的得2分，合理性、可行性较差的得1分，未提供方案的不得分。	0-4	4.0	4.0	2.0
12	技术	企业员工培训计划、考核及方案：根据投标人针对本项目配置各岗位人员的岗前培训、日常培训计划及考核方案是否明确、科学、可行给予打分。方案明确、科学、可行性强的6分；明确性、科学性、可行性一般的得4分；明确性、科学性、可行性较差的得2分，未提供方案的不得分。	0-6	6.0	6.0	4.0
13	技术	保险情况：投标人为其所投入本项目的管理岗位员工提供商业意外保险（或团体意外伤害保险）的得3分（需提供有效期内保单复印件，并显示投保人员），否则不得分。 备注：管理岗位指：项目经理（负责人）、厨师长、厨师、面点师、餐厅主管。	0-3	3.0	3.0	3.0
14	技术	承诺和优惠：针对本项目提出的各与本项目有关的各种优惠条件、配套服务等由评审小组综合打分（评分范围：3,2,1,0）。	0-3	3.0	3.0	3.0
合计			0-90	90.0	89.0	80.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家3）

项目名称：温州市民中心食堂餐饮服务外包（2025-2027年度）（WZZF2024(ZC)-11-242(GK)）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州维多利亚大酒店有限公司	温州王朝大酒店有限公司	南京泉满餐饮管理有限公司
1	商务	<p>投标人体系认证情况：                      1、通过有效的质量管理体系认证，并获得有效证书得2分。                      2、通过有效的环境管理体系认证，并获得有效证书得2分。                      3、通过有效的职业健康安全体系认证，并获得有效证书得2分。                      4、通过有效的食品安全管理体系认证，并获得有效证书得2分。                      注：1、须提供认证证书复印件并加盖单位公章；                      2、须提供以上有效证书在全国认证认可信息公共服务平台(<a href="http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList?certItemOne">http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList?certItemOne</a>)上证书状态为“有效”的查询结果网页截图复印件加盖公章)；                      3、二者缺一不可，否则不得分。</p>	0-8	8.0	8.0	8.0
2	商务	<p>投标人综合情况：投标人具有有效的《食品经营许可证》的得3分。                      注：提供《食品经营许可证》加盖投标人公章。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0
3	商务	<p>同类项目业绩：投标人具有2021年1月1日以来签订的同类食堂服务项目业绩（机关、企事业单位食堂后勤服务）的得1分。                      注：投标人需提供合同（原件扫描件加盖公章）。</p>	0-1	1.0	1.0	1.0
4	技术	<p>拟派项目负责人综合情况：                      1、具有本科及以上学历的得2分，大专及以上学历的得1分，低于大专学历不得分，最高得2分；                      2、具有物业经理或餐饮经理资格证书的得1分；                      3、具有同类食堂管理服务（指机关、企事业单位的食堂管理服务）从业经历5年及以上且担任负责人的得4分，4年及以上且担任负责人的得2分，3年及以上且担任负责人的得1分，其余不得分，最高得4分。                      注：附业主单位或其他相关证明材料（有业主单位公章或其他相关证明文件，由评审小组统一认定）。</p>	0-7	7.0	7.0	7.0
5.1	技术	<p>拟派厨师长具有具有一级厨师（高级技师）及以上职业技能的得5分，二级厨师（技师）及以上的得3分，低于二级不得分。                      备注：厨师职业技能级别必须是由国家认可的权威部门颁发的才予以认可。</p>	0-5	5.0	5.0	5.0
5.2	技术	<p>厨师长的工作经验：根据近5年的工作经验综合评定（以机关事业单位或三星级及以上酒店工作经验为主，提供证明材料）（评分范围：5,4,3,2,1,0）。</p>	0-5	5.0	3.0	5.0
5.3	技术	<p>拟派厨师具有具有三级厨师（高级厨师）及以上职业技能的一人得3分，低于三级不得分，最高得6分。</p>	0-6	6.0	6.0	6.0
5.4	技术	<p>拟派面点师具有四级及以上面点师资质证书的得3分。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0
5.5	技术	<p>餐厅主管：具有大专及以上学历且专业为酒店管理或餐饮管理的得1分。具有5年及以上担任同类食堂餐厅主管工作经验的，得1分。</p>	0-2	2.0	2.0	2.0
5.6	技术	<p>餐厅服务员：具有浙江省职业能力建设网可查询的国家职业技能等级餐厅服务员高级（三级）证书，1人得0.5分，最高得1分。</p>	0-1	1.0	1.0	0.0
5.7	技术	<p>其他主要岗位根据项目其他主要岗位人员综合素质、资质、业绩等情况综合评定（评分范围：5,4,3,2,1,0）。</p>	0-5	5.0	3.0	3.0
6	技术	<p>主要人员到位率：根据项目主要人员（项目负责人、厨师长及上述主要岗位人员）到位率承诺评定，承诺100%及以上到位的得5分，90%-100%到位的得3分，低于90%的得1分，不足80%的按无效标处理。</p>	0-5	5.0	5.0	5.0
7.1	技术	<p>根据投标人结合本项目实际情况制定的菜肴搭配、更新方案的科学性、合理性、可行性进行综合打分，方案合理、详细的得6分；比较合理、不够周全详细的得4分；方案一般的得2分，未提供方案的不得分。</p>	0-6	6.0	4.0	4.0
7.2	技术	<p>根据投标人结合本项目实际情况制定的餐饮安全管理制度的科学性、合理性、可行性进行综合打分，方案合理、详细的得5分；比较合理、不够周全详细的得3分；方案一般的得1分，未提供方案的不得分。</p>	0-5	5.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

8	技术	各项工作的操作规程、标准、承诺，具体实施计划和方案：根据对本项目各项工作要求作出具体承诺及所采用的操作规程、标准、具体实施计划和方案是否明确、科学、可行；质量的控制和检验手段是否科学、可靠综合打分，方案合理、详细的得4分；比较合理、不够周全详细的得2分；方案一般的得1分，未提供方案的不得分。	0-4	4.0	2.0	2.0
9	技术	公共能耗节能控制针对性方案：根据投标人针对承担服务区域的全年节电、节水、节油等的详细实施计划和承诺的合理、科学、可行性综合打分。方案科学合理的得4分，方案基本科学合理的得2分，方案部分科学合理的得1分，未提供方案的不得分。	0-4	4.0	2.0	2.0
10	技术	组织架构等情况：根据投标人针对本项目设置的监督机制、自我约束机制和信息反馈渠道及处理机制等是否科学、合理、高效等情况进行综合评分：科学、合理、高效的得4分；较科学、合理、高效的得2分；科学性、合理性、高效性较差的得1分，未提供方案的不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0
11	技术	突发事件应急处理措施：根据投标人针对本项目制定的突发事件应急方案，方案中至少包含当出现不可预知紧急情况时（例如停水停电、极端天气、自然灾害等，可根据项目具体情况列举），如何保证服务正常运转的措施。方案合理、可行性强的得4分，合理性、可行性一般的得2分，合理性、可行性较差的得1分，未提供方案的不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0
12	技术	企业员工培训计划、考核及方案：根据投标人针对本项目配置各岗位人员的岗前培训、日常培训计划及考核方案是否明确、科学、可行给予打分。方案明确、科学、可行性强的6分；明确性、科学性、可行性一般的得4分；明确性、科学性、可行性较差的得2分，未提供方案的不得分。	0-6	4.0	4.0	4.0
13	技术	保险情况：投标人为其所投入本项目的管理岗位员工提供商业意外保险（或团体意外伤害保险）的得3分（需提供有效期内保单复印件，并显示投保人员），否则不得分。 备注：管理岗位指：项目经理（负责人）、厨师长、厨师、面点师、餐厅主管。	0-3	3.0	3.0	3.0
14	技术	承诺和优惠：针对本项目提出的各与本项目有关的各种优惠条件、配套服务等由评审小组综合打分（评分范围：3,2,1,0）。	0-3	1.0	2.0	2.0
合计			0-90	86.0	75.0	76.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家4）

项目名称：温州市民中心食堂餐饮服务外包（2025-2027年度）（WZZF2024(ZC)-11-242(GK)）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州维多利亚大酒店有限公司	温州王朝大酒店有限公司	南京泉满餐饮管理有限公司
1	商务	<p>投标人体系认证情况：</p> <p>1、通过有效的质量管理体系认证，并获得有效证书得2分。</p> <p>2、通过有效的环境管理体系认证，并获得有效证书得2分。</p> <p>3、通过有效的职业健康安全体系认证，并获得有效证书得2分。</p> <p>4、通过有效的食品安全管理体系认证，并获得有效证书得2分。</p> <p>注：1、须提供认证证书复印件并加盖单位公章；</p> <p>2、须提供以上有效证书在全国认证认可信息公共服务平台(<a href="http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList?certItemOne">http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList?certItemOne</a>)上证书状态为“有效”的查询结果网页截图复印件加盖公章)；</p> <p>3、二者缺一不可，否则不得分。</p>	0-8	8.0	8.0	8.0
2	商务	<p>投标人综合情况：投标人具有有效的《食品经营许可证》的得3分。</p> <p>注：提供《食品经营许可证》加盖投标人公章。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0
3	商务	<p>同类项目业绩：投标人具有2021年1月1日以来签订的同类食堂服务项目业绩（机关、企事业单位食堂后勤服务）的得1分。</p> <p>注：投标人需提供合同（原件扫描件加盖公章）。</p>	0-1	1.0	1.0	1.0
4	技术	<p>拟派项目负责人综合情况：</p> <p>1、具有本科及以上学历的得2分，大专及以上学历的得1分，低于大专学历不得分，最高得2分；</p> <p>2、具有物业经理或餐饮经理资格证书的得1分；</p> <p>3、具有同类食堂管理服务（指机关、企事业单位的食堂管理服务）从业经历5年及以上且担任负责人的得4分，4年及以上且担任负责人的得2分，3年及以上且担任负责人的得1分，其余不得分，最高得4分。</p> <p>注：附业主单位或其他相关证明材料（有业主单位公章或其他相关证明文件，由评审小组统一认定）。</p>	0-7	7.0	7.0	7.0
5.1	技术	<p>拟派厨师长具有具有一级厨师（高级技师）及以上职业技能的得5分，二级厨师（技师）及以上的得3分，低于二级不得分。</p> <p>备注：厨师职业技能级别必须是由国家认可的权威部门颁发的才予以认可。</p>	0-5	5.0	5.0	5.0
5.2	技术	<p>厨师长的工作经验：根据近5年的工作经验综合评定（以机关事业单位或三星级及以上酒店工作经验为主，提供证明材料）（评分范围：5,4,3,2,1,0）。</p>	0-5	5.0	4.0	5.0
5.3	技术	<p>拟派厨师具有具有三级厨师（高级厨师）及以上职业技能的一人得3分，低于三级不得分，最高得6分。</p>	0-6	6.0	6.0	6.0
5.4	技术	<p>拟派面点师具有四级及以上面点师资质证书的得3分。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0
5.5	技术	<p>餐厅主管：具有大专及以上学历且专业为酒店管理或餐饮管理的得1分。具有5年及以上担任同类食堂餐厅主管工作经验的，得1分。</p>	0-2	2.0	2.0	2.0
5.6	技术	<p>餐厅服务员：具有浙江省职业能力建设网可查询的国家职业技能等级餐厅服务员高级（三级）证书，1人得0.5分，最高得1分。</p>	0-1	1.0	1.0	0.0
5.7	技术	<p>其他主要岗位根据项目其他主要岗位人员综合素质、资质、业绩等情况综合评定（评分范围：5,4,3,2,1,0）。</p>	0-5	4.0	3.0	4.0
6	技术	<p>主要人员到位率：根据项目主要人员（项目负责人、厨师长及上述主要岗位人员）到位率承诺评定，承诺100%及以上到位的得5分，90%-100%到位的得3分，低于90%的得1分，不足80%的按无效标处理。</p>	0-5	5.0	5.0	5.0
7.1	技术	<p>根据投标人结合本项目实际情况制定的菜肴搭配、更新方案的科学性、合理性、可行性进行综合打分，方案合理、详细的得6分；比较合理、不够周全详细的得4分；方案一般的得2分，未提供方案的不得分。</p>	0-6	6.0	4.0	4.0
7.2	技术	<p>根据投标人结合本项目实际情况制定的餐饮安全管理制度的科学性、合理性、可行性进行综合打分，方案合理、详细的得5分；比较合理、不够周全详细的得3分；方案一般的得1分，未提供方案的不得分。</p>	0-5	5.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

8	技术	各项工作的操作规程、标准、承诺，具体实施计划和方案：根据对本项目各项工作要求作出具体承诺及所采用的操作规程、标准、具体实施计划和方案是否明确、科学、可行；质量的控制和检验手段是否科学、可靠综合打分，方案合理、详细的得4分；比较合理、不够周全详细的得2分；方案一般的得1分，未提供方案的不得分。	0-4	4.0	4.0	2.0
9	技术	公共能耗节能控制针对性方案：根据投标人针对承担服务区域的全年节电、节水、节油等的详细实施计划和承诺的合理、科学、可行性综合打分。方案科学合理的得4分，方案基本科学合理的得2分，方案部分科学合理的得1分，未提供方案的不得分。	0-4	4.0	4.0	2.0
10	技术	组织架构等情况：根据投标人针对本项目设置的监督机制、自我约束机制和信息反馈渠道及处理机制等是否科学、合理、高效等情况进行综合评分：科学、合理、高效的得4分；较科学、合理、高效的得2分；科学性、合理性、高效性较差的得1分，未提供方案的不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0
11	技术	突发事件应急处理措施：根据投标人针对本项目制定的突发事件应急方案，方案中至少包含当出现不可预知紧急情况时（例如停水停电、极端天气、自然灾害等，可根据项目具体情况列举），如何保证服务正常运转的措施。方案合理、可行性强的得4分，合理性、可行性一般的得2分，合理性、可行性较差的得1分，未提供方案的不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0
12	技术	企业员工培训计划、考核及方案：根据投标人针对本项目配置各岗位人员的岗前培训、日常培训计划及考核方案是否明确、科学、可行给予打分。方案明确、科学、可行性强的6分；明确性、科学性、可行性一般的得4分；明确性、科学性、可行性较差的得2分，未提供方案的不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
13	技术	保险情况：投标人为其所投入本项目的管理岗位员工提供商业意外保险（或团体意外伤害保险）的得3分（需提供有效期内保单复印件，并显示投保人员），否则不得分。 备注：管理岗位指：项目经理（负责人）、厨师长、厨师、面点师、餐厅主管。	0-3	3.0	3.0	3.0
14	技术	承诺和优惠：针对本项目提出的各与本项目有关的各种优惠条件、配套服务等由评审小组综合打分（评分范围：3,2,1,0）。	0-3	3.0	3.0	2.0
合计			0-90	89.0	81.0	77.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家5）

项目名称：温州市民中心食堂餐饮服务外包（2025-2027年度）（WZZF2024(ZC)-11-242(GK)）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州维多利亚大酒店有限公司	温州王朝大酒店有限公司	南京泉满餐饮管理有限公司
1	商务	<p>投标人体系认证情况：</p> <p>1、通过有效的质量管理体系认证，并获得有效证书得2分。</p> <p>2、通过有效的环境管理体系认证，并获得有效证书得2分。</p> <p>3、通过有效的职业健康安全体系认证，并获得有效证书得2分。</p> <p>4、通过有效的食品安全管理体系认证，并获得有效证书得2分。</p> <p>注：1、须提供认证证书复印件并加盖单位公章；</p> <p>2、须提供以上有效证书在全国认证认可信息公共服务平台(<a href="http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList?certItemOne">http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList?certItemOne</a>)上证书状态为“有效”的查询结果网页截图复印件加盖公章)；</p> <p>3、二者缺一不可，否则不得分。</p>	0-8	8.0	8.0	8.0
2	商务	<p>投标人综合情况：投标人具有有效的《食品经营许可证》的得3分。</p> <p>注：提供《食品经营许可证》加盖投标人公章。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0
3	商务	<p>同类项目业绩：投标人具有2021年1月1日以来签订的同类食堂服务项目业绩（机关、企事业单位食堂后勤服务）的得1分。</p> <p>注：投标人需提供合同（原件扫描件加盖公章）。</p>	0-1	1.0	1.0	1.0
4	技术	<p>拟派项目负责人综合情况：</p> <p>1、具有本科及以上学历的得2分，大专及以上学历的得1分，低于大专学历不得分，最高得2分；</p> <p>2、具有物业经理或餐饮经理资格证书的得1分；</p> <p>3、具有同类食堂管理服务（指机关、企事业单位的食堂管理服务）从业经历5年及以上且担任负责人的得4分，4年及以上且担任负责人的得2分，3年及以上且担任负责人的得1分，其余不得分，最高得4分。</p> <p>注：附业主单位或其他相关证明材料（有业主单位公章或其他相关证明文件，由评审小组统一认定）。</p>	0-7	7.0	7.0	7.0
5.1	技术	<p>拟派厨师长具有具有一级厨师（高级技师）及以上职业技能的得5分，二级厨师（技师）及以上的得3分，低于二级不得分。</p> <p>备注：厨师职业技能级别必须是由国家认可的权威部门颁发的才予以认可。</p>	0-5	5.0	5.0	5.0
5.2	技术	<p>厨师长的工作经验：根据近5年的工作经验综合评定（以机关事业单位或三星级及以上酒店工作经验为主，提供证明材料）（评分范围：5,4,3,2,1,0）。</p>	0-5	5.0	4.0	5.0
5.3	技术	<p>拟派厨师具有具有三级厨师（高级厨师）及以上职业技能的一人得3分，低于三级不得分，最高得6分。</p>	0-6	6.0	6.0	6.0
5.4	技术	<p>拟派面点师具有四级及以上面点师资质证书的得3分。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0
5.5	技术	<p>餐厅主管：具有大专及以上学历且专业为酒店管理或餐饮管理的得1分。具有5年及以上担任同类食堂餐厅主管工作经验的，得1分。</p>	0-2	2.0	2.0	2.0
5.6	技术	<p>餐厅服务员：具有浙江省职业能力建设网可查询的国家职业技能等级餐厅服务员高级（三级）证书，1人得0.5分，最高得1分。</p>	0-1	1.0	1.0	0.0
5.7	技术	<p>其他主要岗位根据项目其他主要岗位人员综合素质、资质、业绩等情况综合评定（评分范围：5,4,3,2,1,0）。</p>	0-5	5.0	4.0	4.0
6	技术	<p>主要人员到位率：根据项目主要人员（项目负责人、厨师长及上述主要岗位人员）到位率承诺评定，承诺100%及以上到位的得5分，90%-100%到位的得3分，低于90%的得1分，不足80%的按无效标处理。</p>	0-5	5.0	5.0	5.0
7.1	技术	<p>根据投标人结合本项目实际情况制定的菜肴搭配、更新方案的科学性、合理性、可行性进行综合打分，方案合理、详细的得6分；比较合理、不够周全详细的得4分；方案一般的得2分，未提供方案的不得分。</p>	0-6	6.0	4.0	4.0
7.2	技术	<p>根据投标人结合本项目实际情况制定的餐饮安全管理制度的科学性、合理性、可行性进行综合打分，方案合理、详细的得5分；比较合理、不够周全详细的得3分；方案一般的得1分，未提供方案的不得分。</p>	0-5	5.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

8	技术	各项工作的操作规程、标准、承诺，具体实施计划和方案：根据对本项目各项工作要求作出具体承诺及所采用的操作规程、标准、具体实施计划和方案是否明确、科学、可行；质量的控制和检验手段是否科学、可靠综合打分，方案合理、详细的得4分；比较合理、不够周全详细的得2分；方案一般的得1分，未提供方案的不得分。	0-4	4.0	4.0	2.0
9	技术	公共能耗节能控制针对性方案：根据投标人针对承担服务区域的全年节电、节水、节油等的详细实施计划和承诺的合理、科学、可行性综合打分。方案科学合理的得4分，方案基本科学合理的得2分，方案部分科学合理的得1分，未提供方案的不得分。	0-4	4.0	3.0	2.0
10	技术	组织架构等情况：根据投标人针对本项目设置的监督机制、自我约束机制和信息反馈渠道及处理机制等是否科学、合理、高效等情况进行综合评分：科学、合理、高效的得4分；较科学、合理、高效的得2分；科学性、合理性、高效性较差的得1分，未提供方案的不得分。	0-4	4.0	2.0	2.0
11	技术	突发事件应急处理措施：根据投标人针对本项目制定的突发事件应急方案，方案中至少包含当出现不可预知紧急情况时（例如停水停电、极端天气、自然灾害等，可根据项目具体情况列举），如何保证服务正常运转的措施。方案合理、可行性强的得4分，合理性、可行性一般的得2分，合理性、可行性较差的得1分，未提供方案的不得分。	0-4	4.0	2.0	2.0
12	技术	企业员工培训计划、考核及方案：根据投标人针对本项目配置各岗位人员的岗前培训、日常培训计划及考核方案是否明确、科学、可行给予打分。方案明确、科学、可行性强的6分；明确性、科学性、可行性一般的得4分；明确性、科学性、可行性较差的得2分，未提供方案的不得分。	0-6	6.0	4.0	4.0
13	技术	保险情况：投标人为其所投入本项目的管理岗位员工提供商业意外保险（或团体意外伤害保险）的得3分（需提供有效期内保单复印件，并显示投保人员），否则不得分。 备注：管理岗位指：项目经理（负责人）、厨师长、厨师、面点师、餐厅主管。	0-3	3.0	3.0	3.0
14	技术	承诺和优惠：针对本项目提出的各与本项目有关的各种优惠条件、配套服务等由评审小组综合打分（评分范围：3,2,1,0）。	0-3	3.0	3.0	2.0
合计			0-90	90.0	77.0	73.0

专家（签名）：