

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：2025年5月-2026年12月行政中心第五食堂（区资规局）包厨服务项目（QZGX20251016）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	衢州市庆之源餐饮管理有限公司	衢州柯明智慧生活服务有限公司	衢州市裕善餐饮管理有限公司	衢州市恒鑫物业管理有限公司	衢州市万来餐饮管理有限公司	衢州市民欣物业服务有限公司
1	技术	投标人业绩 自2022年1月1日起至投标截止日，从事过行政机关单位、企事业单位的类似项目业绩（类似业绩指合同中须包含食堂劳务承包服务或食堂包厨服务），每个业绩合同得1分，最高得2分。（以上须提供合同复印件，复印件需清晰，否则不得分）	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0	0.0	2.0
2	技术	拟派驻食堂人员情况 1. 投标人提供为本项目所聘用的所有工作人员具有健康证的得6分，每少提供一个，扣1分，扣完为止，未提供不得分。 注：需提供相应人员有效的身份证复印件及健康证复印件并加盖公章，否则不得分。	0-6	6.0	6.0	6.0	0.0	0.0	6.0
3	技术	拟派驻食堂人员情况 2. 厨师：具备人社部颁发的国家执业资格四级（中级）或以上中式烹调师的得2分；具备人社部颁发的国家执业资格五级（初级）中式烹调师的得1分；本项最高得4分。注：同一人按最高等级计分，须提供证书复印件（复印件需清晰）否则不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0	0.0	4.0
4	技术	拟派驻食堂人员情况 3. 面点师：具备人社部颁发的国家执业资格四级（中级）或以上中式面点师资格的1个得1分，本项最高得2分。注：须提供证书复印件（复印件需清晰），否则不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0	0.0	2.0
5	技术	投标人企业内部管理服务 根据各投标人提供的内部管理方案进行打分： 1. 有完善的组织架构，明确的岗位职责、清晰简练地管理流程等，由评委综合评价并打分0-1分；	0-1	0.8	0.7	0.8	0.7	0.7	0.8
6	技术	投标人企业内部管理服务 根据各投标人提供的内部管理方案进行打分： 2. 员工管理制度科学有效，有相应的培训机制、奖惩机制、劳动保障机制，人员队伍相对稳定等，由评委综合评价并打分0-2分；	0-2	1.8	1.8	1.8	1.6	1.6	1.8
7	技术	投标人企业内部管理服务 根据各投标人提供的内部管理方案进行打分： 3. 针对员工内部可能出现的非甲方责任的风险应对方案（包括劳务纠纷、工伤等情况），由评委综合评价并打分0-2分。	0-2	1.8	1.7	1.8	1.7	1.7	1.8
8	技术	食堂管理服务方案 根据各投标人针对本项目提供的食堂管理服务方案（包括但不限于加工管理、仓储管理、验收管理等）进行打分：提供的方案依据充分、思路清晰、逻辑合理、方法可行、符合采购需求的得7（含）-10分；思路及逻辑性基本符合的得3（含）-7（不含）分；方案逻辑性差的得0-3（不含）分；内容不符合或未提供的不得分。	0-10	9.0	8.7	8.5	8.3	8.3	9.0
9	技术	供餐服务方案 针对本项目在餐饮保障过程中，如何广泛收集菜肴品种，定期更新菜品花样，丰富菜品种类，根据人体营养需求，合理安排一周菜单，早餐提供菜肴小吃不少于12个（不含粥类、小菜），中餐提供菜肴不少于6个（包含2大荤、2半荤菜、2素菜）由评委根据方案的合理性、可行性评议并打分0-6分：提供的方案完全符合采购需求、菜肴品种新颖、品类丰富的得4（含）-6分；提供的方案符合采购需求、菜肴品种一般的得2（含）-4（不含）分；提供的方案可行性差的得0-2（不含）分。	0-6	5.6	5.3	5.2	4.8	4.5	5.5

技术商务资信评分明细表

10	技术	卫生管理控制方案 从食品卫生控制、人员卫生控制、环境卫生控制、垃圾处理方面等提出方案，要求具备针对性、完整性、科学性、合理性，由评标委员会进行综合评价并打分0-10分：提供的方案措施合理、科学有效、可行性强的得7（含）-10分；提供的方案措施可行性一般的得3（含）-7（不含）分；提供的方案可行性差的得0-3（不含）分。	0-10	9.5	9.0	8.8	8.7	8.5	9.0
11	技术	服务流程方案及投诉处理方案 根据投标人提供的方案可行性、有效性等进行综合评价：1.对于干部用餐时间的服务流程：0-3分；	0-3	2.7	2.6	2.6	2.4	2.4	2.7
12	技术	服务流程方案及投诉处理方案 根据投标人提供的方案可行性、有效性等进行综合评价：2.对于干部的投诉建议的处理化解方案：0-3分。	0-3	2.7	2.7	2.7	2.5	2.5	2.8
13	技术	项目成本控制方案 1.根据各投标人提供的原材料使用管理方案及食品保存管理方案的完整性、科学性、合理性等进行综合评价并打分0-4分；	0-4	3.8	3.7	3.6	3.3	3.3	3.7
14	技术	项目成本控制方案 2.根据各投标人提供的加强成本控制的相关方案（包括厉行节约，减少后厨食材浪费和边角料剩余等方面）进行综合评价并打分0-4分。	0-4	3.8	3.7	3.6	3.5	3.3	3.6
15	技术	针对本项目进、退场交接方案 根据各投标人提供的进、退场交接方案情况进行酌情给分0-3分。	0-3	2.7	2.6	2.6	2.5	2.5	2.7
16	技术	突发事件应急响应预案 根据投标人提供针对本项目突发事件的应急方案及措施（包括但不限于临时性保障任务的预案及措施、出现食物中毒的预案及措施、恶劣天气下的预案及措施、出现停水停气停电及消防的预案及措施等）进行综合评价并打分0-3分。	0-3	2.8	2.6	2.6	2.5	2.5	2.7
17	技术	食堂管理人员配备方案 1.投标人需为该项目配备项目管理人员一名，该名人员要求有一定食堂管理经验，具备良好的团队精神和沟通技巧，语言交流能力和文字表达能力较好，具有较强的组织领导能力、沟通协调能力和基本的计算机操作能力，需承担餐卡充值、食堂台账制作、食材验收监督工作等，投标人承诺配备以上人员的得2分，需提供承诺，未承诺不得分；	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
18	技术	食堂管理人员配备方案 2.根据各投标人承诺提供的为本项目配备的项目管理人员情况（包括但不限于该人员的岗位类型专职或兼职或兼岗、人员管理能力、经验、素质等）进行打分0-4分，须提供投标人为其缴纳的投标截止时间前近6个月的社保证明，否则不得分。	0-4	3.7	3.6	3.6	3.5	3.5	3.7
19	技术	合理化建议及特色服务 根据各投标人针对本项目提供的合理化建议及特色服务进行打分0-3分。	0-3	2.8	2.6	2.5	2.3	2.3	2.7
20	技术	拟投入本项目的耗材情况 根据各投标人拟投入本项目的消耗品情况（包括但不限于耗材使用品牌、质量等）进行打分0-3分。	0-3	2.8	2.6	2.7	2.6	2.5	2.7
21	技术	投标人以往服务的台账更新情况 根据各投标人以往服务的食堂管理台账更新情况进行打分0-3分，须提供以往台账样本实表，否则不得分。	0-3	2.7	2.7	2.7	2.6	2.5	2.6
合计			0-80	75.0	72.6	72.1	55.5	54.6	73.8

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：2025年5月-2026年12月行政中心第五食堂（区资规局）包厨服务项目（QZGX20251016）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	衢州市庆之源餐饮管理有限公司	衢州柯明智慧生活服务有限公司	衢州市裕善餐饮管理有限公司	衢州市恒鑫物业管理有限公司	衢州市万来餐饮管理有限公司	衢州市民欣物业服务有限公司
1	技术	投标人业绩 自2022年1月1日起至投标截止日，从事过行政机关单位、企事业单位的类似项目业绩（类似业绩指合同中须包含食堂劳务承包服务或食堂包厨服务），每个业绩合同得1分，最高得2分。（以上须提供合同复印件，复印件需清晰，否则不得分）	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0	0.0	2.0
2	技术	拟派驻食堂人员情况 1.投标人提供为本项目所聘用的所有工作人员具有健康证的得6分，每少提供一个，扣1分，扣完为止，未提供不得分。 注：需提供相应人员有效的身份证复印件及健康证复印件并加盖公章，否则不得分。	0-6	6.0	6.0	6.0	0.0	0.0	6.0
3	技术	拟派驻食堂人员情况 2.厨师：具备人社部颁发的国家职业资格四级（中级）或以上中式烹调师的得2分；具备人社部颁发的国家职业资格五级（初级）中式烹调师的得1分；本项最高得4分。注：同一人按最高等级计分，须提供证书复印件（复印件需清晰）否则不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0	0.0	4.0
4	技术	拟派驻食堂人员情况 3.面点师：具备人社部颁发的国家职业资格四级（中级）或以上中式面点师资格的1个得1分，本项最高得2分。注：须提供证书复印件（复印件需清晰），否则不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0	0.0	2.0
5	技术	投标人企业内部管理服务 根据各投标人提供的内部管理方案进行打分： 1.有完善的组织架构，明确的岗位责任、清晰简练地管理流程等，由评委综合评价并打分0-1分；	0-1	0.7	0.7	0.6	0.5	0.5	0.6
6	技术	投标人企业内部管理服务 根据各投标人提供的内部管理方案进行打分： 2.员工管理制度科学有效，有相应的培训机制、奖惩机制、劳动保障机制，人员队伍相对稳定等，由评委综合评价并打分0-2分；	0-2	1.6	1.6	1.5	1.3	1.3	1.4
7	技术	投标人企业内部管理服务 根据各投标人提供的内部管理方案进行打分： 3.针对员工内部可能出现的非甲方责任的风险应对方案（包括劳务纠纷、工伤等情况），由评委综合评价并打分0-2分。	0-2	1.6	1.6	1.5	1.3	1.3	1.5
8	技术	食堂管理服务方案 根据各投标人针对本项目提供的食堂管理服务方案（包括但不限于加工管理、仓储管理、验收管理等）进行打分：提供的方案依据充分、思路清晰、逻辑合理、方法可行、符合采购需求的得7（含）-10分；思路及逻辑性基本符合的得3（含）-7（不含）分；方案逻辑性差的得0-3（不含）分；内容不符合或未提供的不得分。	0-10	9.0	8.5	8.5	7.6	7.6	8.0
9	技术	供餐服务方案 针对本项目在餐饮保障过程中，如何广泛收集菜肴品种，定期更新菜品花样，丰富菜品种类，根据人体营养需求，合理安排一周菜单，早餐提供菜肴小吃不少于12个（不含粥类、小菜），中餐提供菜肴不少于6个（包含2大荤、2半荤菜、2素菜）由评委根据方案的合理性、可行性评议并打分0-6分：提供的方案完全符合采购需求、菜肴品种新颖、品类丰富的得4（含）-6分；提供的方案符合采购需求、菜肴品种一般的得2（含）-4（不含）分；提供的方案可行性差的得0-2（不含）分。	0-6	5.0	5.0	4.5	4.1	4.1	4.5

技术商务资信评分明细表

10	技术	卫生管理控制方案 从食品卫生控制、人员卫生控制、环境卫生控制、垃圾处理方面等提出方案，要求具备针对性、完整性、科学性、合理性，由评标委员会进行综合评价并打分0-10分：提供的方案措施合理、科学有效、可行性强的得7（含）-10分；提供的方案措施可行性一般的得3（含）-7（不含）分；提供的方案可行性差的得0-3（不含）分。	0-10	9.0	9.0	8.0	7.2	7.2	8.0
11	技术	服务流程方案及投诉处理方案 根据投标人提供的方案可行性、有效性等进行综合评价：1.对于干部用餐时间的服务流程：0-3分；	0-3	2.5	2.5	2.3	2.0	2.0	2.4
12	技术	服务流程方案及投诉处理方案 根据投标人提供的方案可行性、有效性等进行综合评价：2.对于干部的投诉建议的处理化解方案：0-3分。	0-3	2.5	2.6	2.3	2.1	2.1	2.3
13	技术	项目成本控制方案 1.根据各投标人提供的原材料使用管理方案及食品保存管理方案的完整性、科学性、合理性等进行综合评价并打分0-4分；	0-4	3.6	3.5	3.5	3.1	3.1	3.5
14	技术	项目成本控制方案 2.根据各投标人提供的加强成本控制的相关方案（包括厉行节约，减少后厨食材浪费和边角料剩余等方面）进行综合评价并打分0-4分。	0-4	3.5	3.3	3.3	3.0	3.0	3.5
15	技术	针对本项目进、退场交接方案 根据各投标人提供的进、退场交接方案情况进行酌情给分0-3分。	0-3	2.5	2.1	2.0	2.2	2.2	2.2
16	技术	突发事件应急响应预案 根据投标人提供针对本项目突发事件的应急方案及措施（包括但不限于临时性保障任务的预案及措施、出现食物中毒的预案及措施、恶劣天气下的预案及措施、出现停水停气停电及消防的预案及措施等）进行综合评价并打分0-3分。	0-3	2.5	2.1	2.0	2.2	2.2	2.2
17	技术	食堂管理人员配备方案 1.投标人需为该项目配备项目管理人员一名，该名人员要求有一定食堂管理经验，具备良好的团队精神和沟通技巧，语言交流能力和文字表达能力较好，具有较强的组织领导能力、沟通协调能力和基本的计算机操作能力，需承担餐卡充值、食堂台账制作、食材验收监督工作等，投标人承诺配备以上人员的得2分，需提供承诺，未承诺不得分；	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
18	技术	食堂管理人员配备方案 2.根据各投标人承诺提供的为本项目配备的项目管理人员情况（包括但不限于该人员的岗位类型专职或兼职或兼岗、人员管理能力、经验、素质等）进行打分0-4分，须提供投标人为其缴纳的投标截止时间前近6个月的社保证明，否则不得分。	0-4	3.3	3.4	3.1	3.0	3.0	3.2
19	技术	合理化建议及特色服务 根据各投标人针对本项目提供的合理化建议及特色服务进行打分0-3分。	0-3	2.5	2.5	2.5	2.2	2.2	2.5
20	技术	拟投入本项目的耗材情况 根据各投标人拟投入本项目的消耗品情况（包括但不限于耗材使用品牌、质量等）进行打分0-3分。	0-3	2.7	2.6	2.6	2.2	2.2	2.5
21	技术	投标人以往服务的台账更新情况 根据各投标人以往服务的食堂管理台账更新情况进行打分0-3分，须提供以往台账样本实表，否则不得分。	0-3	2.7	2.6	2.6	2.2	2.2	2.4
合计			0-80	71.2	69.6	66.8	48.2	48.2	66.7

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：2025年5月-2026年12月行政中心第五食堂（区资规局）包厨服务项目（QZGX20251016）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	衢州市庆之源餐饮管理有限公司	衢州柯明智慧生活服务有限公司	衢州市裕善餐饮管理有限公司	衢州市恒鑫物业管理有限公司	衢州市万来餐饮管理有限公司	衢州市民欣物业服务有限公司
1	技术	投标人业绩 自2022年1月1日起至投标截止日，从事过行政机关单位、企事业单位的类似项目业绩（类似业绩指合同中须包含食堂劳务承包服务或食堂包厨服务），每个业绩合同得1分，最高得2分。（以上须提供合同复印件，复印件需清晰，否则不得分）	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0	0.0	2.0
2	技术	拟派驻食堂人员情况 1.投标人提供为本项目所聘用的所有工作人员具有健康证的得6分，每少提供一个，扣1分，扣完为止，未提供不得分。 注：需提供相应人员有效的身份证复印件及健康证复印件并加盖公章，否则不得分。	0-6	6.0	6.0	6.0	0.0	0.0	6.0
3	技术	拟派驻食堂人员情况 2.厨师：具备人社部颁发的国家职业资格四级（中级）或以上中式烹调师的得2分；具备人社部颁发的国家职业资格五级（初级）中式烹调师的得1分；本项最高得4分。注：同一人按最高等级计分，须提供证书复印件（复印件需清晰）否则不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0	0.0	4.0
4	技术	拟派驻食堂人员情况 3.面点师：具备人社部颁发的国家职业资格四级（中级）或以上中式面点师资格的1个得1分，本项最高得2分。注：须提供证书复印件（复印件需清晰），否则不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0	0.0	2.0
5	技术	投标人企业内部管理服务 根据各投标人提供的内部管理方案进行打分： 1.有完善的组织架构，明确的岗位职责、清晰简练地管理流程等，由评委综合评价并打分0-1分；	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
6	技术	投标人企业内部管理服务 根据各投标人提供的内部管理方案进行打分： 2.员工管理制度科学有效，有相应的培训机制、奖惩机制、劳动保障机制，人员队伍相对稳定等，由评委综合评价并打分0-2分；	0-2	1.5	1.5	1.5	1.0	1.0	2.0
7	技术	投标人企业内部管理服务 根据各投标人提供的内部管理方案进行打分： 3.针对员工内部可能出现的非甲方责任的风险应对方案（包括劳务纠纷、工伤等情况），由评委综合评价并打分0-2分。	0-2	2.0	1.0	1.0	1.5	1.5	2.0
8	技术	食堂管理服务方案 根据各投标人针对本项目提供的食堂管理服务方案（包括但不限于加工管理、仓储管理、验收管理等）进行打分：提供的方案依据充分、思路清晰、逻辑合理、方法可行、符合采购需求的得7（含）-10分；思路及逻辑性基本符合的得3（含）-7（不含）分；方案逻辑性差的得0-3（不含）分；内容不符合或未提供的不得分。	0-10	9.0	8.0	8.0	7.5	7.0	9.0
9	技术	供餐服务方案 针对本项目在餐饮保障过程中，如何广泛收集菜肴品种，定期更新菜品花样，丰富菜品种类，根据人体营养需求，合理安排一周菜单，早餐提供菜肴小吃不少于12个（不含粥类、小菜），中餐提供菜肴不少于6个（包含2大荤、2半荤菜、2素菜）由评委根据方案的合理性、可行性评议并打分0-6分：提供的方案完全符合采购需求、菜肴品种新颖、品类丰富的得4（含）-6分；提供的方案符合采购需求、菜肴品种一般的得2（含）-4（不含）分；提供的方案可行性差的得0-2（不含）分。	0-6	5.5	5.0	5.0	4.8	4.4	5.0

技术商务资信评分明细表

10	技术	卫生管理控制方案 从食品卫生控制、人员卫生控制、环境卫生控制、垃圾处理方面等提出方案，要求具备针对性、完整性、科学性、合理性，由评标委员会进行综合评价并打分0-10分：提供的方案措施合理、科学有效、可行性强的得7（含）-10分；提供的方案措施可行性一般的得3（含）-7（不含）分；提供的方案可行性差的得0-3（不含）分。	0-10	8.0	7.0	7.0	6.5	6.5	8.0
11	技术	服务流程方案及投诉处理方案 根据投标人提供的方案可行性、有效性等进行综合评价：1.对于干部用餐时间的服务流程：0-3分；	0-3	2.5	2.5	1.5	1.5	1.5	2.5
12	技术	服务流程方案及投诉处理方案 根据投标人提供的方案可行性、有效性等进行综合评价：2.对于干部的投诉建议的处理化解方案：0-3分。	0-3	2.5	2.5	2.0	2.0	2.0	2.5
13	技术	项目成本控制方案 1.根据各投标人提供的原材料使用管理方案及食品保存管理方案的完整性、科学性、合理性等进行综合评价并打分0-4分；	0-4	3.0	2.5	2.5	2.0	2.0	2.5
14	技术	项目成本控制方案 2.根据各投标人提供的加强成本控制的相关方案（包括厉行节约，减少后厨食材浪费和边角料剩余等方面）进行综合评价并打分0-4分。	0-4	3.0	3.0	2.5	2.0	2.0	3.0
15	技术	针对本项目进、退场交接方案 根据各投标人提供的进、退场交接方案情况进行酌情给分0-3分。	0-3	2.5	2.0	2.0	1.5	1.5	2.0
16	技术	突发事件应急响应预案 根据投标人提供针对本项目突发事件的应急方案及措施（包括但不限于临时性保障任务的预案及措施、出现食物中毒的预案及措施、恶劣天气下的预案及措施、出现停水停气停电及消防的预案及措施等）进行综合评价并打分0-3分。	0-3	2.5	2.0	2.0	1.5	1.5	2.5
17	技术	食堂管理人员配备方案 1.投标人需为该项目配备项目管理人员一名，该名人员要求有一定食堂管理经验，具备良好的团队精神和沟通技巧，语言交流能力和文字表达能力较好，具有较强的组织领导能力、沟通协调能力和基本的计算机操作能力，需承担餐卡充值、食堂台账制作、食材验收监督工作等，投标人承诺配备以上人员的得2分，需提供承诺，未承诺不得分；	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
18	技术	食堂管理人员配备方案 2.根据各投标人承诺提供的为本项目配备的项目管理人员情况（包括但不限于该人员的岗位类型专职或兼职或兼岗、人员管理能力、经验、素质等）进行打分0-4分，须提供投标人为其缴纳的投标截止时间前近6个月的社保证明，否则不得分。	0-4	3.5	3.5	3.0	2.5	2.5	4.0
19	技术	合理化建议及特色服务 根据各投标人针对本项目提供的合理化建议及特色服务进行打分0-3分。	0-3	2.5	2.5	2.0	1.5	1.5	2.5
20	技术	拟投入本项目的耗材情况 根据各投标人拟投入本项目的消耗品情况（包括但不限于耗材使用品牌、质量等）进行打分0-3分。	0-3	2.5	2.5	2.5	2.0	2.0	3.0
21	技术	投标人以往服务的台账更新情况 根据各投标人以往服务的食堂管理台账更新情况进行打分0-3分，须提供以往台账样本实表，否则不得分。	0-3	2.5	2.5	2.5	2.0	2.0	2.5
合计			0-80	70.0	65.0	62.0	42.8	41.9	70.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：2025年5月-2026年12月行政中心第五食堂（区资规局）包厨服务项目（QZGX20251016）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	衢州市庆之源餐饮管理有限公司	衢州柯明智慧生活服务有限公司	衢州市裕善餐饮管理有限公司	衢州市恒鑫物业管理有限公司	衢州市万来餐饮管理有限公司	衢州市民欣物业服务有限公司
1	技术	投标人业绩 自2022年1月1日起至投标截止日，从事过行政机关单位、企事业单位的类似项目业绩（类似业绩指合同中须包含食堂劳务承包服务或食堂包厨服务），每个业绩合同得1分，最高得2分。（以上须提供合同复印件，复印件需清晰，否则不得分）	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0	0.0	2.0
2	技术	拟派驻食堂人员情况 1.投标人提供为本项目所聘用的所有工作人员具有健康证的得6分，每少提供一个，扣1分，扣完为止，未提供不得分。 注：需提供相应人员有效的身份证复印件及健康证复印件并加盖公章，否则不得分。	0-6	6.0	6.0	6.0	0.0	0.0	6.0
3	技术	拟派驻食堂人员情况 2.厨师：具备人社部颁发的国家职业资格四级（中级）或以上中式烹调师的得2分；具备人社部颁发的国家职业资格五级（初级）中式烹调师的得1分；本项最高得4分。注：同一人按最高等级计分，须提供证书复印件（复印件需清晰）否则不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0	0.0	4.0
4	技术	拟派驻食堂人员情况 3.面点师：具备人社部颁发的国家职业资格四级（中级）或以上中式面点师资格的1个得1分，本项最高得2分。注：须提供证书复印件（复印件需清晰），否则不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0	0.0	2.0
5	技术	投标人企业内部管理服务 根据各投标人提供的内部管理方案进行打分： 1.有完善的组织架构，明确的岗位职责、清晰简练地管理流程等，由评委综合评价并打分0-1分；	0-1	0.9	0.7	0.6	0.6	0.7	0.9
6	技术	投标人企业内部管理服务 根据各投标人提供的内部管理方案进行打分： 2.员工管理制度科学有效，有相应的培训机制、奖惩机制、劳动保障机制，人员队伍相对稳定等，由评委综合评价并打分0-2分；	0-2	1.9	1.6	1.7	1.6	1.6	1.8
7	技术	投标人企业内部管理服务 根据各投标人提供的内部管理方案进行打分： 3.针对员工内部可能出现的非甲方责任的风险应对方案（包括劳务纠纷、工伤等情况），由评委综合评价并打分0-2分。	0-2	1.9	1.7	1.5	1.6	1.5	1.8
8	技术	食堂管理服务方案 根据各投标人针对本项目提供的食堂管理服务方案（包括但不限于加工管理、仓储管理、验收管理等）进行打分：提供的方案依据充分、思路清晰、逻辑合理、方法可行、符合采购需求的得7（含）-10分；思路及逻辑性基本符合的得3（含）-7（不含）分；方案逻辑性差的得0-3（不含）分；内容不符合或未提供的不得分。	0-10	9.5	8.8	8.6	8.5	8.2	9.3
9	技术	供餐服务方案 针对本项目在餐饮保障过程中，如何广泛收集菜肴品种，定期更新菜品花样，丰富菜品种类，根据人体营养需求，合理安排一周菜单，早餐提供菜肴小吃不少于12个（不含粥类、小菜），中餐提供菜肴不少于6个（包含2大荤、2半荤菜、2素菜）由评委根据方案的合理性、可行性评议并打分0-6分：提供的方案完全符合采购需求、菜肴品种新颖、品类丰富的得4（含）-6分；提供的方案符合采购需求、菜肴品种一般的得2（含）-4（不含）分；提供的方案可行性差的得0-2（不含）分。	0-6	5.8	4.9	4.5	4.0	4.2	5.4

技术商务资信评分明细表

10	技术	卫生管理控制方案 从食品卫生控制、人员卫生控制、环境卫生控制、垃圾处理方面等提出方案，要求具备针对性、完整性、科学性、合理性，由评标委员会进行综合评价并打分0-10分：提供的方案措施合理、科学有效、可行性强的得7（含）-10分；提供的方案措施可行性一般的得3（含）-7（不含）分；提供的方案可行性差的得0-3（不含）分。	0-10	9.6	8.5	8.8	7.8	7.9	9.4
11	技术	服务流程方案及投诉处理方案 根据投标人提供的方案可行性、有效性等进行综合评价：1.对于干部用餐时间的服务流程：0-3分；	0-3	2.8	2.6	2.4	2.2	2.2	2.5
12	技术	服务流程方案及投诉处理方案 根据投标人提供的方案可行性、有效性等进行综合评价：2.对于干部的投诉建议的处理化解方案：0-3分。	0-3	2.8	2.4	2.3	2.0	1.9	2.5
13	技术	项目成本控制方案 1.根据各投标人提供的原材料使用管理方案及食品保存管理方案的完整性、科学性、合理性等进行综合评价并打分0-4分；	0-4	3.8	3.2	3.5	3.0	3.0	3.5
14	技术	项目成本控制方案 2.根据各投标人提供的加强成本控制的相关方案（包括厉行节约，减少后厨食材浪费和边角料剩余等方面）进行综合评价并打分0-4分。	0-4	3.5	3.2	3.0	2.6	2.5	2.9
15	技术	针对本项目进、退场交接方案 根据各投标人提供的进、退场交接方案情况进行酌情给分0-3分。	0-3	2.8	2.3	2.0	1.9	2.0	2.6
16	技术	突发事件应急响应预案 根据投标人提供针对本项目突发事件的应急方案及措施（包括但不限于临时性保障任务的预案及措施、出现食物中毒的预案及措施、恶劣天气下的预案及措施、出现停水停气停电及消防的预案及措施等）进行综合评价并打分0-3分。	0-3	2.8	2.3	2.2	1.8	2.0	2.8
17	技术	食堂管理人员配备方案 1.投标人需为该项目配备项目管理人员一名，该名人员要求有一定食堂管理经验，具备良好的团队精神和沟通技巧，语言交流能力和文字表达能力较好，具有较强的组织领导能力、沟通协调能力和基本的计算机操作能力，需承担餐卡充值、食堂台账制作、食材验收监督工作等，投标人承诺配备以上人员的得2分，需提供承诺，未承诺不得分；	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
18	技术	食堂管理人员配备方案 2.根据各投标人承诺提供的为本项目配备的项目管理人员情况（包括但不限于该人员的岗位类型专职或兼职或兼岗、人员管理能力、经验、素质等）进行打分0-4分，须提供投标人为其缴纳的投标截止时间前近6个月的社保证明，否则不得分。	0-4	3.5	3.2	3.2	3.0	2.8	3.3
19	技术	合理化建议及特色服务 根据各投标人针对本项目提供的合理化建议及特色服务进行打分0-3分。	0-3	2.8	2.4	2.3	2.0	1.9	2.7
20	技术	拟投入本项目的耗材情况 根据各投标人拟投入本项目的消耗品情况（包括但不限于耗材使用品牌、质量等）进行打分0-3分。	0-3	2.5	2.3	2.2	1.8	1.7	2.2
21	技术	投标人以往服务的台账更新情况 根据各投标人以往服务的食堂管理台账更新情况进行打分0-3分，须提供以往台账样本实表，否则不得分。	0-3	2.6	2.2	2.3	2.0	2.0	2.2
合计			0-80	75.5	68.3	67.1	48.4	48.1	71.8

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：2025年5月-2026年12月行政中心第五食堂（区资规局）包厨服务项目（QZGX20251016）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	衢州市庆之源餐饮管理有限公司	衢州柯明智慧生活服务有限公司	衢州市裕善餐饮管理有限公司	衢州市恒鑫物业管理有限公司	衢州市万来餐饮管理有限公司	衢州市民欣物业服务有限公司
1	技术	投标人业绩 自2022年1月1日起至投标截止日，从事过行政机关单位、企事业单位的类似项目业绩（类似业绩指合同中须包含食堂劳务承包服务或食堂包厨服务），每个业绩合同得1分，最高得2分。（以上须提供合同复印件，复印件需清晰，否则不得分）	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0	0.0	2.0
2	技术	拟派驻食堂人员情况 1.投标人提供为本项目所聘用的所有工作人员具有健康证的得6分，每少提供一个，扣1分，扣完为止，未提供不得分。 注：需提供相应人员有效的身份证复印件及健康证复印件并加盖公章，否则不得分。	0-6	6.0	6.0	6.0	0.0	0.0	6.0
3	技术	拟派驻食堂人员情况 2.厨师：具备人社部颁发的国家职业资格四级（中级）或以上中式烹调师的得2分；具备人社部颁发的国家职业资格五级（初级）中式烹调师的得1分；本项最高得4分。注：同一人按最高等级计分，须提供证书复印件（复印件需清晰）否则不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	0.0	0.0	4.0
4	技术	拟派驻食堂人员情况 3.面点师：具备人社部颁发的国家职业资格四级（中级）或以上中式面点师资格的1个得1分，本项最高得2分。注：须提供证书复印件（复印件需清晰），否则不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0	0.0	2.0
5	技术	投标人企业内部管理服务 根据各投标人提供的内部管理方案进行打分： 1.有完善的组织架构，明确的岗位责任、清晰简练地管理流程等，由评委综合评价并打分0-1分；	0-1	0.85	0.7	0.72	0.65	0.7	0.8
6	技术	投标人企业内部管理服务 根据各投标人提供的内部管理方案进行打分： 2.员工管理制度科学有效，有相应的培训机制、奖惩机制、劳动保障机制，人员队伍相对稳定等，由评委综合评价并打分0-2分；	0-2	1.5	1.4	1.42	1.42	1.45	1.6
7	技术	投标人企业内部管理服务 根据各投标人提供的内部管理方案进行打分： 3.针对员工内部可能出现的非甲方责任的风险应对方案（包括劳务纠纷、工伤等情况），由评委综合评价并打分0-2分。	0-2	1.52	1.4	1.42	1.43	1.43	1.58
8	技术	食堂管理服务方案 根据各投标人针对本项目提供的食堂管理服务方案（包括但不限于加工管理、仓储管理、验收管理等）进行打分：提供的方案依据充分、思路清晰、逻辑合理、方法可行、符合采购需求的得7（含）-10分；思路及逻辑性基本符合的得3（含）-7（不含）分；方案逻辑性差的得0-3（不含）分；内容不符合或未提供的不得分。	0-10	8.0	7.5	7.5	7.6	7.5	8.5
9	技术	供餐服务方案 针对本项目在餐饮保障过程中，如何广泛收集菜肴品种，定期更新菜品花样，丰富菜品种类，根据人体营养需求，合理安排一周菜单，早餐提供菜肴小吃不少于12个（不含粥类、小菜），中餐提供菜肴不少于6个（包含2大荤、2半荤菜、2素菜）由评委根据方案的合理性、可行性评议并打分0-6分：提供的方案完全符合采购需求、菜肴品种新颖、品类丰富的得4（含）-6分；提供的方案符合采购需求、菜肴品种一般的得2（含）-4（不含）分；提供的方案可行性差的得0-2（不含）分。	0-6	5.0	4.2	4.2	4.0	4.1	5.2

技术商务资信评分明细表

10	技术	卫生管理控制方案 从食品卫生控制、人员卫生控制、环境卫生控制、垃圾处理方面等提出方案，要求具备针对性、完整性、科学性、合理性，由评标委员会进行综合评价并打分0-10分：提供的方案措施合理、科学有效、可行性强的得7（含）-10分；提供的方案措施可行性一般的得3（含）-7（不含）分；提供的方案可行性差的得0-3（不含）分。	0-10	8.2	7.5	7.6	7.6	8.0	8.0
11	技术	服务流程方案及投诉处理方案 根据投标人提供的方案可行性、有效性等进行综合评价：1.对于干部用餐时间的服务流程：0-3分；	0-3	2.5	2.2	2.1	2.0	2.1	2.7
12	技术	服务流程方案及投诉处理方案 根据投标人提供的方案可行性、有效性等进行综合评价：2.对于干部的投诉建议的处理化解方案：0-3分。	0-3	2.5	2.1	2.2	2.0	2.2	2.6
13	技术	项目成本控制方案 1.根据各投标人提供的原材料使用管理方案及食品保存管理方案的完整性、科学性、合理性等进行综合评价并打分0-4分；	0-4	3.2	2.6	2.6	2.5	2.6	3.5
14	技术	项目成本控制方案 2.根据各投标人提供的加强成本控制的相关方案（包括厉行节约，减少后厨食材浪费和边角料剩余等方面）进行综合评价并打分0-4分。	0-4	3.3	2.5	2.6	2.5	2.5	3.5
15	技术	针对本项目进、退场交接方案 根据各投标人提供的进、退场交接方案情况进行酌情给分0-3分。	0-3	2.6	2.4	2.3	2.0	2.4	2.8
16	技术	突发事件应急响应预案 根据投标人提供针对本项目突发事件的应急方案及措施（包括但不限于临时性保障任务的预案及措施、出现食物中毒的预案及措施、恶劣天气下的预案及措施、出现停水停气停电及消防的预案及措施等）进行综合评价并打分0-3分。	0-3	2.7	2.3	2.4	2.0	2.4	2.6
17	技术	食堂管理人员配备方案 1.投标人需为该项目配备项目管理人员一名，该名人员要求有一定食堂管理经验，具备良好的团队精神和沟通技巧，语言交流能力和文字表达能力较好，具有较强的组织领导能力、沟通协调能力和基本的计算机操作能力，需承担餐卡充值、食堂台账制作、食材验收监督工作等，投标人承诺配备以上人员的得2分，需提供承诺，未承诺不得分；	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
18	技术	食堂管理人员配备方案 2.根据各投标人承诺提供的为本项目配备的项目管理人员情况（包括但不限于该人员的岗位类型专职或兼职或兼岗、人员管理能力、经验、素质等）进行打分0-4分，须提供投标人为其缴纳的投标截止时间前近6个月的社保证明，否则不得分。	0-4	3.7	2.9	2.7	2.8	2.8	3.5
19	技术	合理化建议及特色服务 根据各投标人针对本项目提供的合理化建议及特色服务进行打分0-3分。	0-3	2.7	2.5	2.6	2.1	2.5	2.9
20	技术	拟投入本项目的耗材情况 根据各投标人拟投入本项目的消耗品情况（包括但不限于耗材使用品牌、质量等）进行打分0-3分。	0-3	2.8	2.4	2.3	2.0	2.4	2.7
21	技术	投标人以往服务的台账更新情况 根据各投标人以往服务的食堂管理台账更新情况进行打分0-3分，须提供以往台账样本实表，否则不得分。	0-3	2.7	2.4	2.5	2.2	2.5	2.7
合计			0-80	69.77	63.0	63.16	46.8	49.58	71.18

专家（签名）：