

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：温州市洞头区行政服务中心食堂后勤服务（DTCG20250113005）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州金子餐饮管理有限公司	温州锦衣物业管理服务有限公司	温州市浩发物业管理服务有限公司	浙江能华物业管理有限公司	温州阿齐酒店管理有限公司	温州力豪餐饮管理服务有限公司
1.1	技术	1、提供ISO9001质量管理体系认证证书，并在有效期内的得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
1.2	技术	2、提供ISO14001环境体系认证证书，并在有效期内的得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
1.3	技术	3、提供ISO45001职业健康安全体系证书，并在有效期内的得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
1.4	技术	4、提供ISO22000食品安全管理体系认证证书，并在有效期内的得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
1.5	技术	5、提供能源管理体系认证证书，并在有效期内的得1分；	0-1	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	1.0
1.6	技术	6、具有食品经营许可证得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
2	技术	业绩：提供2022年1月1日以来的同类项目业绩（合同内容含餐饮或食堂服务），每个得0.5分，最高3分。提供合同或中标通知书复印件加盖公章。（时间以合同签订时间或中标通知书落款时间为准）	0-3	3.0	3.0	0.0	0.5	3.0	3.0
3.1.1	技术	1、具有一级厨师（高级技师）及以上，得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0	1.0	1.0
3.1.2	技术	2、具有大专及以上学历，得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.1.3	技术	3、有3年以上机关食堂厨师长工作经验，得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.1.4	技术	4、有物业管理师证（高级），得1分	0-1	0.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.1.5	技术	5、有区级以上市场监督管理部门颁发的餐饮单位食品安全管理员证书，得1分	0-1	0.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.2.1	技术	1、具有二级厨师（高级技师），得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.2.2	技术	2、有3年以上同类项目厨师工作经验，得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.3.1	技术	1、具有二级厨师（高级技师）及以上，得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.3.2	技术	2、有3年以上同类项目厨师工作经验，得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.4	技术	面点师：具有三级中式面点师证书以上，得1分；（提供证书扫描件及投标截止前3个月内任意一个月社保证明）。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	0.0
3.5.1	技术	1、具有大专及以上学历，得1分；	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
3.5.2	技术	2、有三年以上接待经验，得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.6	技术	人员投入、人员素质情况：根据为本项目配置的各部门人员从业资格、从业经历、专业人员概况，各部门、各岗位人员配置等的专业化、合理化等，由评委综合打分（0~5分）。	0-5	2.0	4.0	2.0	3.0	4.0	3.0

技术商务资信评分明细表

3.7	技术	岗位员工配置计划及稳定措施：根据为本项目配置的主管人员、专业人员的数量，各部门、各岗位人员配置等的专业化、合理化及员工队伍稳定的承诺及有效的措施方案，由评委酌情打分（0~4分）。	0-4	3.0	3.0	2.0	2.0	3.0	2.0
3.8	技术	培训计划：根据项目提供合理的培训计划，由评委酌情打分（0~4分）。	0-4	2.0	3.0	2.0	2.0	3.0	2.0
4	技术	服务方案：服务方案内容是否明确、相关管理措施、岗位责任制和服务流程说明，由评委酌情打分（0~8分）。	0-8	6.0	7.0	5.0	5.0	6.0	6.0
5	技术	机构设置、运作流程、相关机制：根据管理服务组织机构设置（附组织机构图）、运作流程（附运作流程图）、激励机制、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，酌情打分，由评委酌情打分（0~5分）。	0-5	3.0	4.0	3.0	3.0	4.0	3.0
6.1	技术	食品质量监督制度：包括清点验收、加工、储存、配售，由评委酌情打分（0~3分）。	0-3	2.0	2.0	1.0	2.0	2.0	2.0
6.2	技术	卫生管理制度：包括食品卫生、食品加工卫生、餐具厨房餐厅卫生、安全生产，由评委酌情打分（0~3分）。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
6.3	技术	食品留样制度：食品留样制度的科学性、规范性，由评委酌情打分（0~3分）。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
6.4	技术	其他：人员、设施、设备管理服务、招标人反馈资料、文件资料等档案的建立与管理，由评委酌情打分（0~3分）。	0-3	2.0	2.0	2.0	1.0	2.0	2.0
7	技术	项目质量保证措施：根据本项目就管理程序文件、质量记录，管理过程中存在的问题解决对策，管理成果检验评估方法，质量管理改进方法等，由评委酌情打分（0~7分）。	0-7	5.0	6.0	5.0	5.0	6.0	5.0
8	技术	应急措施：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、抗台等特殊情况的加班处理），由评委酌情打分（0~7分）。	0-7	5.0	6.0	5.0	4.5	5.0	5.0
9	技术	针对本项目的特点和难点分析及解决措施：根据投标人提供针对本项目的特点和难点分析、解决措施，由评委酌情打分（0~5分）。	0-5	3.0	4.0	3.0	3.0	4.0	3.0
10	技术	节能减排及文明建设：节能减排的方案、措施，由评委酌情打分（0~2分）。	0-2	2.0	2.0	1.0	2.0	2.0	2.0
合计			0-80	57.0	68.0	37.0	53.0	65.0	59.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：温州市洞头区行政服务中心食堂后勤服务（DTCG20250113005）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州金勺餐饮有限公司	温州锦衣物业管理服务有限公司	温州市浩发物业管理有限公司	浙江能华物业管理有限公司	温州阿齐酒店管理有限公司	温州力豪餐饮服务有限公司
1.1	技术	1、提供ISO9001质量管理体系认证证书，并在有效期内的得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
1.2	技术	2、提供ISO14001环境体系认证证书，并在有效期内的得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
1.3	技术	3、提供ISO45001职业健康安全体系证书，并在有效期内的得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
1.4	技术	4、提供ISO22000食品安全管理体系认证证书，并在有效期内的得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
1.5	技术	5、提供能源管理体系认证证书，并在有效期内的得1分；	0-1	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	1.0
1.6	技术	6、具有食品经营许可证得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
2	技术	业绩：提供2022年1月1日以来的同类项目业绩（合同内容含餐饮或食堂服务），每个得0.5分，最高3分。提供合同或中标通知书复印件加盖公章。（时间以合同签订时间或中标通知书落款时间为准）	0-3	3.0	3.0	0.0	0.5	3.0	3.0
3.1.1	技术	1、具有一级厨师（高级技师）及以上，得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0	1.0	1.0
3.1.2	技术	2、具有大专及以上学历，得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.1.3	技术	3、有3年以上机关食堂厨师长工作经验，得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.1.4	技术	4、有物业管理师证（高级），得1分	0-1	0.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.1.5	技术	5、有区级以上市场监督管理部门颁发的餐饮单位食品安全管理员证书，得1分	0-1	0.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.2.1	技术	1、具有二级厨师（高级技师），得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.2.2	技术	2、有3年以上同类项目厨师工作经验，得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.3.1	技术	1、具有二级厨师（高级技师）及以上，得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.3.2	技术	2、有3年以上同类项目厨师工作经验，得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.4	技术	面点师：具有三级中式面点师证书以上，得1分；（提供证书扫描件及投标截止前3个月内任意一个月社保证明）。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	0.0
3.5.1	技术	1、具有大专及以上学历，得1分；	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
3.5.2	技术	2、有三年以上接待经验，得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.6	技术	人员投入、人员素质情况：根据为本项目配置的各部门人员从业资格、从业经历、专业人员概况，各部门、各岗位人员配置等的专业化、合理化等，由评委综合打分（0~5分）。	0-5	3.0	5.0	1.0	3.0	4.0	5.0

技术商务资信评分明细表

3.7	技术	岗位员工配置计划及稳定措施：根据为本项目配置的主管人员、专业人员的数量，各部门、各岗位人员配置等的专业化、合理化及员工队伍稳定的承诺及有效的措施方案，由评委酌情打分（0~4分）。	0-4	3.0	4.0	2.0	2.0	2.0	3.0
3.8	技术	培训计划：根据项目提供合理的培训计划，由评委酌情打分（0~4分）。	0-4	3.0	4.0	1.0	2.0	3.0	3.0
4	技术	服务方案：服务方案内容是否明确、相关管理措施、岗位责任制和服务流程说明，由评委酌情打分（0~8分）。	0-8	4.0	7.0	4.0	4.0	5.0	6.0
5	技术	机构设置、运作流程、相关机制：根据管理服务组织机构设置（附组织机构图）、运作流程（附运作流程图）、激励机制、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，酌情打分，由评委酌情打分（0~5分）。	0-5	3.0	4.0	2.0	3.0	3.0	4.0
6.1	技术	食品质量监督制度：包括清点验收、加工、储存、配售，由评委酌情打分（0~3分）。	0-3	2.0	3.0	2.0	2.0	1.0	2.0
6.2	技术	卫生管理制度：包括食品卫生、食品加工卫生、餐具厨房餐厅卫生、安全生产，由评委酌情打分（0~3分）。	0-3	2.0	3.0	2.0	2.0	2.0	3.0
6.3	技术	食品留样制度：食品留样制度的科学性、规范性，由评委酌情打分（0~3分）。	0-3	2.0	3.0	1.0	2.0	1.0	2.0
6.4	技术	其他：人员、设施、设备管理服务、招标人反馈资料、文件资料等档案的建立与管理，由评委酌情打分（0~3分）。	0-3	2.0	3.0	2.0	2.0	1.0	2.0
7	技术	项目质量保证措施：根据本项目就管理程序文件、质量记录，管理过程中存在的问题解决对策，管理成果检验评估方法，质量管理改进方法等，由评委酌情打分（0~7分）。	0-7	3.0	6.0	3.0	3.0	3.0	6.0
8	技术	应急措施：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、抗台等特殊情况的加班处理），由评委酌情打分（0~7分）。	0-7	3.0	7.0	4.0	4.0	5.0	6.0
9	技术	针对本项目的特点和难点分析及解决措施：根据投标人提供针对本项目的特点和难点分析、解决措施，由评委酌情打分（0~5分）。	0-5	4.0	5.0	4.0	3.0	4.0	4.0
10	技术	节能减排及文明建设：节能减排的方案、措施，由评委酌情打分（0~2分）。	0-2	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	2.0
合计			0-80	54.0	77.0	31.0	49.5	55.0	68.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：温州市洞头区行政服务中心食堂后勤服务（DTCG20250113005）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州金勺子餐饮有限公司	温州锦衣物业管理服务有限公司	温州市浩发物业管理有限公司	浙江能华物业管理有限公司	温州阿齐酒店管理有限公司	温州力豪餐饮服务有限公司
1.1	技术	1、提供ISO9001质量管理体系认证证书，并在有效期内的得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
1.2	技术	2、提供ISO14001环境体系认证证书，并在有效期内的得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
1.3	技术	3、提供ISO45001职业健康安全体系证书，并在有效期内的得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
1.4	技术	4、提供ISO22000食品安全管理体系认证证书，并在有效期内的得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
1.5	技术	5、提供能源管理体系认证证书，并在有效期内的得1分；	0-1	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	1.0
1.6	技术	6、具有食品经营许可证得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
2	技术	业绩：提供2022年1月1日以来的同类项目业绩（合同内容含餐饮或食堂服务），每个得0.5分，最高3分。提供合同或中标通知书复印件加盖公章。（时间以合同签订时间或中标通知书落款时间为准）	0-3	3.0	3.0	0.0	0.5	3.0	3.0
3.1.1	技术	1、具有一级厨师（高级技师）及以上，得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0	1.0	1.0
3.1.2	技术	2、具有大专及以上学历，得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.1.3	技术	3、有3年以上机关食堂厨师长工作经验，得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.1.4	技术	4、有物业管理师证（高级），得1分	0-1	0.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.1.5	技术	5、有区级以上市场监督管理部门颁发的餐饮单位食品安全管理员证书，得1分	0-1	0.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.2.1	技术	1、具有二级厨师（高级技师），得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.2.2	技术	2、有3年以上同类项目厨师工作经验，得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.3.1	技术	1、具有二级厨师（高级技师）及以上，得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.3.2	技术	2、有3年以上同类项目厨师工作经验，得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.4	技术	面点师：具有三级中式面点师证书以上，得1分；（提供证书扫描件及投标截止前3个月内任意一个月社保证明）。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	0.0
3.5.1	技术	1、具有大专及以上学历，得1分；	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
3.5.2	技术	2、有三年以上接待经验，得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.6	技术	人员投入、人员素质情况：根据为本项目配置的各部门人员从业资格、从业经历、专业人员概况，各部门、各岗位人员配置等的专业化、合理化等，由评委综合打分（0~5分）。	0-5	4.0	4.0	2.5	4.5	4.0	4.5

技术商务资信评分明细表

3.7	技术	岗位员工配置计划及稳定措施：根据为本项目配置的主管人员、专业人员的数量，各部门、各岗位人员配置等的专业化、合理化及员工队伍稳定的承诺及有效的措施方案，由评委酌情打分（0~4分）。	0-4	2.5	2.5	2.0	3.0	2.5	3.0
3.8	技术	培训计划：根据项目提供合理的培训计划，由评委酌情打分（0~4分）。	0-4	2.5	2.0	1.5	3.0	3.0	3.5
4	技术	服务方案：服务方案内容是否明确、相关管理措施、岗位责任制和服务流程说明，由评委酌情打分（0~8分）。	0-8	5.0	6.0	5.0	6.0	5.0	7.0
5	技术	机构设置、运作流程、相关机制：根据管理服务组织机构设置（附组织机构图）、运作流程（附运作流程图）、激励机制、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，酌情打分，由评委酌情打分（0~5分）。	0-5	3.0	2.5	2.0	3.0	2.5	4.0
6.1	技术	食品质量监督制度：包括清点验收、加工、储存、配售，由评委酌情打分（0~3分）。	0-3	1.5	2.0	1.5	2.0	2.0	2.5
6.2	技术	卫生管理制度：包括食品卫生、食品加工卫生、餐具厨房餐厅卫生、安全生产，由评委酌情打分（0~3分）。	0-3	1.5	2.0	1.5	2.5	2.0	3.0
6.3	技术	食品留样制度：食品留样制度的科学性、规范性，由评委酌情打分（0~3分）。	0-3	2.0	2.0	1.5	2.5	2.0	2.5
6.4	技术	其他：人员、设施、设备管理服务、招标人反馈资料、文件资料等档案的建立与管理，由评委酌情打分（0~3分）。	0-3	2.0	1.5	1.0	2.0	1.5	3.0
7	技术	项目质量保证措施：根据本项目就管理程序文件、质量记录，管理过程中存在的问题解决对策，管理成果检验评估方法，质量管理改进方法等，由评委酌情打分（0~7分）。	0-7	4.0	5.0	4.0	7.0	5.0	6.0
8	技术	应急措施：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、抗台等特殊情况的加班处理），由评委酌情打分（0~7分）。	0-7	4.0	4.0	3.0	5.0	4.0	6.5
9	技术	针对本项目的特点和难点分析及解决措施：根据投标人提供针对本项目的特点和难点分析、解决措施，由评委酌情打分（0~5分）。	0-5	3.0	2.5	2.0	3.5	2.5	4.0
10	技术	节能减排及文明建设：节能减排的方案、措施，由评委酌情打分（0~2分）。	0-2	1.0	1.0	1.0	1.5	1.5	1.5
合计			0-80	54.0	58.0	30.5	62.0	57.5	71.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：温州市洞头区行政服务中心食堂后勤服务（DTCG20250113005）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州金勺餐饮有限公司	温州锦衣物业管理服务有限公司	温州市浩发物业管理有限公司	浙江能华物业管理有限公司	温州阿齐酒店管理有限公司	温州力豪餐饮服务有限公司
1.1	技术	1、提供ISO9001质量管理体系认证证书，并在有效期内的得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
1.2	技术	2、提供ISO14001环境体系认证证书，并在有效期内的得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
1.3	技术	3、提供ISO45001职业健康安全体系证书，并在有效期内的得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
1.4	技术	4、提供ISO22000食品安全管理体系认证证书，并在有效期内的得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
1.5	技术	5、提供能源管理体系认证证书，并在有效期内的得1分；	0-1	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	1.0
1.6	技术	6、具有食品经营许可证得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
2	技术	业绩：提供2022年1月1日以来的同类项目业绩（合同内容含餐饮或食堂服务），每个得0.5分，最高3分。提供合同或中标通知书复印件加盖公章。（时间以合同签订时间或中标通知书落款时间为准）	0-3	3.0	3.0	0.0	0.5	3.0	3.0
3.1.1	技术	1、具有一级厨师（高级技师）及以上，得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0	1.0	1.0
3.1.2	技术	2、具有大专及以上学历，得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.1.3	技术	3、有3年以上机关食堂厨师长工作经验，得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.1.4	技术	4、有物业管理师证（高级），得1分	0-1	0.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.1.5	技术	5、有区级以上市场监督管理部门颁发的餐饮单位食品安全管理员证书，得1分	0-1	0.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.2.1	技术	1、具有二级厨师（高级技师），得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.2.2	技术	2、有3年以上同类项目厨师工作经验，得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.3.1	技术	1、具有二级厨师（高级技师）及以上，得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.3.2	技术	2、有3年以上同类项目厨师工作经验，得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.4	技术	面点师：具有三级中式面点师证书以上，得1分；（提供证书扫描件及投标截止前3个月内任意一个月社保证明）。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	0.0
3.5.1	技术	1、具有大专及以上学历，得1分；	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
3.5.2	技术	2、有三年以上接待经验，得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.6	技术	人员投入、人员素质情况：根据为本项目配置的各部门人员从业资格、从业经历、专业人员概况，各部门、各岗位人员配置等的专业化、合理化等，由评委综合打分（0~5分）。	0-5	3.0	4.0	2.0	4.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

3.7	技术	岗位员工配置计划及稳定措施：根据为本项目配置的主管人员、专业人员的数量，各部门、各岗位人员配置等的专业化、合理化及员工队伍稳定的承诺及有效的措施方案，由评委酌情打分（0~4分）。	0-4	2.0	3.0	1.0	3.0	3.0	2.0
3.8	技术	培训计划：根据项目提供合理的培训计划，由评委酌情打分（0~4分）。	0-4	2.0	3.0	2.0	3.0	3.0	3.0
4	技术	服务方案：服务方案内容是否明确、相关管理措施、岗位责任制和服务流程说明，由评委酌情打分（0~8分）。	0-8	5.0	7.0	4.0	6.0	5.0	5.0
5	技术	机构设置、运作流程、相关机制：根据管理服务组织机构设置（附组织机构图）、运作流程（附运作流程图）、激励机制、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，酌情打分，由评委酌情打分（0~5分）。	0-5	3.0	4.0	2.0	3.0	3.0	3.0
6.1	技术	食品质量监督制度：包括清点验收、加工、储存、配售，由评委酌情打分（0~3分）。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
6.2	技术	卫生管理制度：包括食品卫生、食品加工卫生、餐具厨房餐厅卫生、安全生产，由评委酌情打分（0~3分）。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
6.3	技术	食品留样制度：食品留样制度的科学性、规范性，由评委酌情打分（0~3分）。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
6.4	技术	其他：人员、设施、设备管理服务、招标人反馈资料、文件资料等档案的建立与管理，由评委酌情打分（0~3分）。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
7	技术	项目质量保证措施：根据本项目就管理程序文件、质量记录，管理过程中存在的问题解决对策，管理成果检验评估方法，质量管理改进方法等，由评委酌情打分（0~7分）。	0-7	5.0	6.0	4.0	4.0	3.0	5.0
8	技术	应急措施：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、抗台等特殊情况的加班处理），由评委酌情打分（0~7分）。	0-7	4.0	6.0	4.0	5.0	5.0	4.0
9	技术	针对本项目的特点和难点分析及解决措施：根据投标人提供针对本项目的特点和难点分析、解决措施，由评委酌情打分（0~5分）。	0-5	3.0	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
10	技术	节能减排及文明建设：节能减排的方案、措施，由评委酌情打分（0~2分）。	0-2	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
合计			0-80	54.0	67.0	34.0	57.5	58.0	57.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：温州市洞头区行政服务中心食堂后勤服务（DTCG20250113005）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州金勺餐饮有限公司	温州锦衣物业管理服务有限公司	温州市浩发物业管理有限公司	浙江能华物业管理有限公司	温州阿齐酒店管理有限公司	温州力豪餐饮服务有限公司
1.1	技术	1、提供ISO9001质量管理体系认证证书，并在有效期内的得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
1.2	技术	2、提供ISO14001环境体系认证证书，并在有效期内的得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
1.3	技术	3、提供ISO45001职业健康安全体系证书，并在有效期内的得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
1.4	技术	4、提供ISO22000食品安全管理体系认证证书，并在有效期内的得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
1.5	技术	5、提供能源管理体系认证证书，并在有效期内的得1分；	0-1	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	1.0
1.6	技术	6、具有食品经营许可证得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
2	技术	业绩：提供2022年1月1日以来的同类项目业绩（合同内容含餐饮或食堂服务），每个得0.5分，最高3分。提供合同或中标通知书复印件加盖公章。（时间以合同签订时间或中标通知书落款时间为准）	0-3	3.0	3.0	0.0	0.5	3.0	3.0
3.1.1	技术	1、具有一级厨师（高级技师）及以上，得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	0.0	1.0	1.0
3.1.2	技术	2、具有大专及以上学历，得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.1.3	技术	3、有3年以上机关食堂厨师长工作经验，得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.1.4	技术	4、有物业管理师证（高级），得1分	0-1	0.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.1.5	技术	5、有区级以上市场监督管理部门颁发的餐饮单位食品安全管理员证书，得1分	0-1	0.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.2.1	技术	1、具有二级厨师（高级技师），得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.2.2	技术	2、有3年以上同类项目厨师工作经验，得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.3.1	技术	1、具有二级厨师（高级技师）及以上，得1分；	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.3.2	技术	2、有3年以上同类项目厨师工作经验，得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.4	技术	面点师：具有三级中式面点师证书以上，得1分；（提供证书扫描件及投标截止前3个月内任意一个月社保证明）。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	0.0
3.5.1	技术	1、具有大专及以上学历，得1分；	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
3.5.2	技术	2、有三年以上接待经验，得1分。	0-1	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0	1.0
3.6	技术	人员投入、人员素质情况：根据为本项目配置的各部门人员从业资格、从业经历、专业人员概况，各部门、各岗位人员配置等的专业化、合理化等，由评委综合打分（0~5分）。	0-5	4.0	3.5	3.0	4.0	4.0	4.5

技术商务资信评分明细表

3.7	技术	岗位员工配置计划及稳定措施：根据为本项目配置的主管人员、专业人员的数量，各部门、各岗位人员配置等的专业化、合理化及员工队伍稳定的承诺及有效的措施方案，由评委酌情打分（0~4分）。	0-4	3.0	3.0	2.5	3.0	2.5	3.0
3.8	技术	培训计划：根据项目提供合理的培训计划，由评委酌情打分（0~4分）。	0-4	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.5
4	技术	服务方案：服务方案内容是否明确、相关管理措施、岗位责任制和服务流程说明，由评委酌情打分（0~8分）。	0-8	5.0	6.0	4.0	5.0	5.0	6.5
5	技术	机构设置、运作流程、相关机制：根据管理服务组织机构设置（附组织机构图）、运作流程（附运作流程图）、激励机制、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，酌情打分，由评委酌情打分（0~5分）。	0-5	3.5	3.0	3.0	3.5	3.5	3.5
6.1	技术	食品质量监督制度：包括清点验收、加工、储存、配售，由评委酌情打分（0~3分）。	0-3	2.5	2.5	1.5	2.5	2.5	2.5
6.2	技术	卫生管理制度：包括食品卫生、食品加工卫生、餐具厨房餐厅卫生、安全生产，由评委酌情打分（0~3分）。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.5
6.3	技术	食品留样制度：食品留样制度的科学性、规范性，由评委酌情打分（0~3分）。	0-3	2.5	2.0	1.5	2.5	2.5	2.5
6.4	技术	其他：人员、设施、设备管理服务、招标人反馈资料、文件资料等档案的建立与管理，由评委酌情打分（0~3分）。	0-3	2.0	2.5	2.0	2.0	2.0	2.5
7	技术	项目质量保证措施：根据本项目就管理程序文件、质量记录，管理过程中存在的问题解决对策，管理成果检验评估方法，质量管理改进方法等，由评委酌情打分（0~7分）。	0-7	5.0	4.5	4.0	5.0	4.0	5.5
8	技术	应急措施：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、抗台等特殊情况的加班处理），由评委酌情打分（0~7分）。	0-7	6.0	6.0	5.0	6.0	5.0	6.0
9	技术	针对本项目的特点和难点分析及解决措施：根据投标人提供针对本项目的特点和难点分析、解决措施，由评委酌情打分（0~5分）。	0-5	3.0	3.5	2.5	3.5	2.5	3.5
10	技术	节能减排及文明建设：节能减排的方案、措施，由评委酌情打分（0~2分）。	0-2	1.5	1.5	1.0	1.5	1.5	1.5
合计			0-80	60.0	63.0	36.0	59.0	59.0	66.5

专家（签名）：