

技术[商务别名]评分明细（专家1）

项目名称：黄岩区机关事务中心食堂一楼餐厅劳务外包项目（ZJWS2023-HYJGSWZX01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市尼小馆餐饮管理有限责任公司	浙江何野家餐饮有限公司	台州市凯悦餐饮管理有限公司	台州市杰帮餐饮企业管理有限公司
1	商务资信	企业综合实力：根据投标人企业情况、履约能力、服务能力、企业信誉、获奖荣誉、认证证书等综合打分。企业综合实力强，信誉好，服务能力强得 5-4 分，一般得 3.9-2 分，相对较弱得 2 分及以下。 注：提供上述证明材料及证书扫描件加盖公章，未提供不得分。	0-5	3	5	4.5	3
2	商务资信	企业荣誉：①投标人自 2020年1月1日 以来经营期间成功创建过“食品卫生监督量化分级管理 A级单位 ”或“食品安全监督量化分级管理 A级单位 ”的每次得 1.5 分，本项最高得 3 分。 ②投标人经营期间成功创建过“公共机构绿色食堂”得 2 分。 注：须提供地级市及以上相应级别行政部门下文的通知，同时提供食堂经营合同或主管部门出具的相关业绩证明材料，否则不得分。	0-5	0	3	5	0
3	商务资信	投标人业绩：投标人自 2020年1月1日 以来（以合同签订时间为准）以来承担过与本项目类似业绩的，每个得 0.2 分，最高得 1 分。 注：提供合同及中标通知书扫描件，缺一不可，同一服务单位不重复计算，不提供、提供不全或未按要求不得分。	0-1	0	1	1	0
4.1	技术	4.1 根据投标人提供的用餐及时性的保障措施综合打分，包括用餐服务流程、提供用餐服务的时间、误餐保障服务等表述完整且具有操作性得 4-2 分，内容有欠缺，缺乏针对性得 1.9-0 分。	0-4	1	3.5	3.5	1.5
4.2	技术	4.2 根据投标人提供的应急用餐服务保障措施综合打分，包括服务过程可能遇到的紧急事件、异常处理等应急预案和对应解决措施情况综合打分，应急服务流程制定、人员安排、菜谱制定、菜品制作等应急方案科学可行得 4-2 分，方案简单、缺乏合理性得 1.9-0 分。	0-4	1	3.5	3	1.5
4.3	技术	4.3 根据投标人提供的食品安全保障措施综合打分，包括原材料保管措施、菜品制作、食品留样等措施完整详细，完整且具有操作性的得 5-3 分；方案合理，但内容有欠缺得 2.9-0 分。	0-5	1.5	4	4	2
4.4	技术	4.4 根据投标人提供的卫生方案（包括食品卫生、食堂环境卫生、员工卫生等）以及落实的保障措施等情况进行分档评分。 ①措施全面、食堂卫生有保障的得 5-4 分； ②措施一般、食堂卫生缺乏一定保障的得 3.9-2 分； ③方案简单、粗糙，没有具体保障措施的得 1.9-0 分。	0-5	1.5	4.5	4.5	2
5	技术	对本项目食品安全、环境卫生、综合治理、人事管理等方面制度完善情况：根据各投标人具备各项管理制度，包括卫生管理制度、食品安全管理制度、综合治理管理制度、突发事件处置制度、公众服务制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、员工考核制度等综合打分，制度内容完整、详细，合理且能很好地满足招标需求，且具有操作性的得 5-3 分；制度内容有缺项，内容表述简单，操作性差得 2.9-0 分。	0-5	1.5	4.5	4	2
6	技术	食堂生产成本控制：根据各投标人针对食堂生产成本控制方案进行分档评分： ①生产成本控制方案符合采购人需求、详实、内容新颖、操作性强的给 4-2 分； ②生产成本控制方案粗糙简单、内容缺漏、片面，操作性差的给 1.9-0 分。	0-4	1	3.5	3.6	1
7	技术	食堂设施设备管理方案：根据各投标人对设备与设施的维护、保养、修复、保全计划，由评委进行综合评议： ①设施设备管理方案合理、内容完整、可操作性强得 4-2 分； ②管理方案粗糙简单、内容缺漏、片面，操作性差得 1.9-0 分。	0-4	1	3.6	3.7	1.5

8	技术	菜谱及营养配比：按招标文件要求和标准，提供一份四季食谱，列出早中晚菜肴品种及价格，并作营养配比说明。根据菜肴品种数量、荤素搭配、花色花样变化等情况，专家组根据食谱情况综合评分。 ①菜肴荤素搭配合理、品种多样、口味丰富得5-4分； ②菜肴荤素搭配较合理、品种较多样、口味一般得2.9-0分。	0-5	2.5	4.5	4.6	1.5
9	技术	项目组织管理架构：根据投标人投标文件中项目组织管理架构是否清晰、配置合理、管理有效；清晰简练地列出主要管理流程、运作流程图、监督机制，人员整体配置情况综合打分：组织管理架构清晰，人员整体配置合理得5-4分，一般得3.9-2分，组织管理架构不清晰，人员配置不合理得1.9-0分。	0-5	2	4.8	4.5	3
10.1	技术	10.1项目负责人： ①为本项目配备的项目负责人获得高级餐饮职业经理人岗位证书得2分； 注：须提供证书扫描件及中国烹饪协会官网查询截图。 ②为本项目配备的项目负责人具有三年以上管理市、区、县机关食堂（含学校及国有企业）餐饮管理经验的得2分； ③为本项目配备的项目负责人具有餐饮安全管理员证书的得1分； ④为本项目配备的项目负责人具有餐厅服务员证书的得1分。	0-6	0	6	6	0
10.2	技术	10.2厨师长： ①为本项目配备的厨师长具有三年以上管理市、区、县机关食堂（含学校及国有企业）餐饮管理经验的得2分； ②为本项目配备的厨师长精通浙江菜系且获得浙江菜系相关奖励的得2分； ③为本项目配备的厨师长具有中式烹调师一级证书得1分； ④为本项目配备的厨师长获得省级及以上烹调协会奖励的一次得1分，此项最高得2分； ⑤为本项目配备的厨师长具有餐饮安全管理员证书的得1分。	0-8	0	7	8	0
10.3	技术	10.3拟投入本项目的其他人员（项目负责人、厨师长除外）： ①拟投入本项目人员中有同时具备中式面点师、西式面点师证书的人员得2分，分别具备其中一样证书的人员各得1分，此项最高得2分。 ②投入本项目人员中有中式烹调师、农产品食品检验员、公共营养师证书的各得1分，此项最高得3分。	0-5	0	5	5	0
11	技术	投标人方案阐述及答辩： ①由评审专家根据各投标人对整个项目的理解、针对本项目特点和难点分析及解决问题的措施；是否熟悉区政府食堂工作的重要性、特殊性等进行打分：阐述清晰、合理，方案科学、完整，分析透彻得5-4分，次之得3.9-2分；未涉及或内容缺失得2分及以下。（讲述人须为项目负责人，否则不得分） ②针对评审专家提出的各类问题，供应商是否能有条理并明确的给予全面清晰合理的答复。（5分） 注：本项目通过政采云视频评审进行线上阐述及答辩，投标人须保证在线电脑网络顺畅，电脑自带可使用的摄像头及话筒，具备在线阐述及答辩环境。每家投标人方案阐述时间控制在10分钟以内。	0-10	0	8.5	7	0
12	技术	原食堂特岗人员接收安置方案：根据投标人针对原食堂9名特岗人员接收安置方案，提供详细说明及可行性安置方案，0-2分。	0-2	0	1.5	1.8	0
13	技术	岗位职责、管理服务人员培训：根据投标人投标文件中所列不同部门岗位职责及培训计划方式综合打分。职责明确，培训计划周全得4分，一般得3分，未涉及或含糊不清得2分及以下。	0-4	0	3.5	3.5	0
14	技术	优惠承诺及合理化建议：投标人是否具有在招标文件要求以外的具有实质性、可行性的优惠方案和承诺，以及对提升采购人食堂服务工作切实可行的合理化建议，此项最高3分。	0-3	0	2.8	2.5	0
合计			0-90	16	79.7	79.7	19

专家（签名）：

技术[商务别名]评分明细（专家2）

项目名称：黄岩区机关事务中心食堂一楼餐厅劳务外包项目（ZJWS2023-HYJGSWZX01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市尼小馆餐饮管理有限公司	浙江何野家餐饮管理有限公司	台州市凯悦餐饮管理有限公司	台州市杰帮餐饮企业管理有限公司
1	商务资信	企业综合实力：根据投标人企业情况、履约能力、服务能力、企业信誉、获奖荣誉、认证证书等综合打分。企业综合实力强，信誉好，服务能力强得 5-4 分，一般得 3.9-2 分，相对较弱得 2 分及以下。 注：提供上述证明材料及证书扫描件加盖公章，未提供不得分。	0-5	2	4.8	4.7	3
2	商务资信	企业荣誉：①投标人自 2020年1月1日 以来经营期间成功创建过“食品卫生监督量化分级管理 A 级单位”或“食品安全监督量化分级管理 A 级单位”的每次得 1.5 分，本项最高得 3 分。 ②投标人经营期间成功创建过“公共机构绿色食堂”得 2 分。 注：须提供地级市及以上相应级别行政部门下文的通知，同时提供食堂经营合同或主管部门出具的相关业绩证明材料，否则不得分。	0-5	0	3	5	0
3	商务资信	投标人业绩：投标人自 2020年1月1日 以来（以合同签订时间为准）以来承担过与本项目类似业绩的，每个得 0.2 分，最高得 1 分。 注：提供合同及中标通知书扫描件，缺一不可，同一服务单位不重复计算，不提供、提供不全或未按要求不得分。	0-1	0	1	1	0
4.1	技术	4.1 根据投标人提供的用餐及时性的保障措施综合打分，包括用餐服务流程、提供用餐服务的时间、误餐保障服务等表述完整且具有操作性得 4-2 分，内容有欠缺，缺乏针对性得 1.9-0 分。	0-4	1.5	3.8	3.9	1.8
4.2	技术	4.2 根据投标人提供的应急用餐服务保障措施综合打分，包括服务过程可能遇到的紧急事件、异常处理等应急预案和对应解决措施情况综合打分，应急服务流程制定、人员安排、菜谱制定、菜品制作等应急方案科学可行得 4-2 分，方案简单、缺乏合理性得 1.9-0 分。	0-4	1	3.8	3.8	2
4.3	技术	4.3 根据投标人提供的食品安全保障措施综合打分，包括原材料保管措施、菜品制作、食品留样等措施完整详细，完整且具有操作性的得 5-3 分；方案合理，但内容有欠缺得 2.9-0 分。	0-5	2	4.7	4.6	2
4.4	技术	4.4 根据投标人提供的卫生方案（包括食品卫生、食堂环境卫生、员工卫生等）以及落实的保障措施等情况进行分档评分。 ①措施全面、食堂卫生有保障的得 5-4 分； ②措施一般、食堂卫生缺乏一定保障的得 3.9-2 分； ③方案简单、粗糙，没有具体保障措施的得 1.9-0 分。	0-5	1	4.7	4.7	3
5	技术	对本项目食品安全、环境卫生、综合治理、人事管理等方面制度完善情况：根据各投标人具备各项管理制度，包括卫生管理制度、食品安全管理制度、综合治理管理制度、突发性事件处置制度、公众服务制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、员工考核制度等综合打分，制度内容完整、详细，合理且能很好地满足招标需求，且具有操作性的得 5-3 分；制度内容有缺项，内容表述简单，操作性差得 2.9-0 分。	0-5	1.5	4.5	4.3	2
6	技术	食堂生产成本控制：根据各投标人针对食堂生产成本控制方案进行分档评分： ①生产成本控制方案符合采购人需求、详实、内容新颖、操作性强的给 4-2 分； ②生产成本控制方案粗糙简单、内容缺漏、片面，操作性差的给 1.9-0 分。	0-4	1.5	3.6	3.7	1.5

7	技术	食堂设施设备管理方案：根据各投标人对设备与设施的维护、保养、修复、保全计划，由评委进行综合评议： ①设施设备管理方案合理、内容完整、可操作性强得4-2分； ②管理方案粗糙简单、内容缺漏、片面，操作性差得1.9-0分。	0-4	1.9	3.8	3.8	1.6
8	技术	菜谱及营养配比：按招标文件要求和标准，提供一份四季食谱，列出早中晚餐肴品种及价格，并作营养配比说明。根据菜肴品种数量、荤素搭配、花色花样变化等情况，专家组根据食谱情况综合评分。 ①菜肴荤素搭配合理、品种多样、口味丰富得5-4分； ②菜肴荤素搭配较合理、品种较多样、口味一般得2.9-0分。	0-5	2	4.7	4.8	2.6
9	技术	项目组织管理架构：根据投标人投标文件中项目组织管理架构是否清晰、配置合理、管理有效；清晰简练地列出主要管理流程、运作流程图、监督机制，人员整体配置情况综合打分：组织管理架构清晰，人员整体配置合理得5-4分，一般得3.9-2分，组织管理架构不清晰，人员配置不合理得1.9-0分。	0-5	1	4.6	4.6	1.6
10.1	技术	10.1项目负责人： ①为本项目配备的项目负责人获得高级餐饮职业经理人岗位证书得2分； 注：须提供证书扫描件及中国烹饪协会官网查询截图。 ②为本项目配备的项目负责人具有三年以上管理市、区、县机关食堂（含学校及国有企业）餐饮管理经验的得2分； ③为本项目配备的项目负责人具有餐饮安全管理证书得1分； ④为本项目配备的项目负责人具有餐厅服务员证书的得1分。	0-6	0	6	6	0
10.2	技术	10.2厨师长： ①为本项目配备的厨师长具有三年以上管理市、区、县机关食堂（含学校及国有企业）餐饮管理经验的得2分； ②为本项目配备的厨师长精通浙江菜系且获得浙江菜系相关奖励的得2分； ③为本项目配备的厨师长具有中式烹调师一级证书得1分； ④为本项目配备的厨师长获得省级及以上烹调协会奖励的一次得1分，此项最高得2分； ⑤为本项目配备的厨师长具有餐饮安全管理证书的得1分。	0-8	0	7	8	0
10.3	技术	10.3拟投入本项目的其他人员（项目负责人、厨师长除外）： ①拟投入本项目人员中有同时具备中式面点师、西式面点师证书的人员得2分，分别具备其中一样证书的人员各得1分，此项最高得2分。 ②投入本项目人员中有中式烹调师、农产品食品检验员、公共营养师证书的各得1分，此项最高得3分。	0-5	0	5	5	0
11	技术	投标人方案阐述及答辩： ①由评审专家根据各投标人对整个项目的理解、针对本项目特点和难点分析及解决问题的措施；是否熟悉区政府食堂工作的重要性、特殊性等进行打分：阐述清晰、合理，方案科学、完整，分析透彻得5-4分，次之得3.9-2分；未涉及或内容缺失得2分及以下。（讲述人须为项目负责人，否则不得分） ②针对评审专家提出的各类问题，供应商是否能有条理并明确的给予全面清晰合理的答复。（5分） 注：本项目通过政采云视频评审进行线上阐述及答辩，投标人须保证在线电脑网络顺畅，电脑自带可使用的摄像头及话筒，具备在线阐述及答辩环境。每家投标人方案阐述时间控制在10分钟以内。	0-10	0	8.9	9	0
12	技术	原食堂特岗人员接收安置方案：根据投标人针对原食堂9名特岗人员接收安置方案，提供详细说明及可行性安置方案，0-2分。	0-2	0	1.6	1.8	0
13	技术	岗位职责、管理服务人员培训：根据投标人投标文件中所列不同部门岗位职责及培训计划方式综合打分。职责明确，培训计划周全得4分，一般得3分，未涉及或含糊不清得2分及以下。	0-4	0	3	3	0
14	技术	优惠承诺及合理化建议：投标人是否具有在招标文件要求以外的具有实质性、可行性的优惠方案和承诺，以及对提升采购人食堂服务工作切实可行的合理化建议，此项最高3分。	0-3	0	2	2	0
合计			0-90	15.4	80.5	83.7	21.1

专家（签名）：

技术[商务别名]评分明细（专家3）

项目名称：黄岩区机关事务中心食堂一楼餐厅劳务外包项目（ZJWS2023-HYJGSWZX01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市尼小馆餐饮管理有限公司	浙江何野家餐饮管理有限公司	台州市凯悦餐饮管理有限公司	台州市杰帮餐饮企业管理有限公司
1	商务资信	企业综合实力：根据投标人企业情况、履约能力、服务能力、企业信誉、获奖荣誉、认证证书等综合打分。企业综合实力强，信誉好，服务能力强得 5-4 分，一般得 3.9-2 分，相对较弱得 2 分及以下。 注：提供上述证明材料及证书扫描件加盖公章，未提供不得分。	0-5	1	5	5	1
2	商务资信	企业荣誉：①投标人自 2020年1月1日 以来经营期间成功创建过“食品卫生监督量化分级管理 A级单位 ”或“食品安全监督量化分级管理 A级单位 ”的每次得 1.5 分，本项最高得 3 分。 ②投标人经营期间成功创建过“公共机构绿色食堂”得 2 分。 注：须提供地级市及以上相应级别行政部门下文的通知，同时提供食堂经营合同或主管部门出具的相关业绩证明材料，否则不得分。	0-5	0	3	5	0
3	商务资信	投标人业绩：投标人自 2020年1月1日 以来（以合同签订时间为准）以来承担过与本项目类似业绩的，每个得 0.2 分，最高得 1 分。 注：提供合同及中标通知书扫描件，缺一不可，同一服务单位不重复计算，不提供、提供不全或未按要求不得分。	0-1	0	1	1	0
4.1	技术	4.1 根据投标人提供的用餐及时性的保障措施综合打分，包括用餐服务流程、提供用餐服务的时间、误餐保障服务等表述完整且具有操作性得 4-2 分，内容有欠缺，缺乏针对性得 1.9-0 分。	0-4	1.5	3.8	3.6	1.9
4.2	技术	4.2 根据投标人提供的应急用餐服务保障措施综合打分，包括服务过程可能遇到的紧急事件、异常处理等应急预案和对应解决措施情况综合打分，应急服务流程制定、人员安排、菜谱制定、菜品制作等应急方案科学可行得 4-2 分，方案简单、缺乏合理性得 1.9-0 分。	0-4	1.5	3.6	3.5	1.9
4.3	技术	4.3 根据投标人提供的食品安全保障措施综合打分，包括原材料保管措施、菜品制作、食品留样等措施完整详细，完整且具有操作性的得 5-3 分；方案合理，但内容有欠缺得 2.9-0 分。	0-5	2	4.5	4.5	2.5
4.4	技术	4.4 根据投标人提供的卫生方案（包括食品卫生、食堂环境卫生、员工卫生等）以及落实的保障措施等情况进行分档评分。 ①措施全面、食堂卫生有保障的得 5-4 分； ②措施一般、食堂卫生缺乏一定保障的得 3.9-2 分； ③方案简单、粗糙，没有具体保障措施的得 1.9-0 分。	0-5	2	5	5	2
5	技术	对本项目食品安全、环境卫生、综合治理、人事管理等方面制度完善情况：根据各投标人具备各项管理制度，包括卫生管理制度、食品安全管理制度、综合治理管理制度、突发性事件处置制度、公众服务制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、员工考核制度等综合打分，制度内容完整、详细，合理且能很好地满足招标需求，且具有操作性的得 5-3 分；制度内容有缺项，内容表述简单，操作性差得 2.9-0 分。	0-5	2	4.5	4.4	2
6	技术	食堂生产成本控制：根据各投标人针对食堂生产成本控制方案进行分档评分： ①生产成本控制方案符合采购人需求、详实、内容新颖、操作性强的给 4-2 分； ②生产成本控制方案粗糙简单、内容缺漏、片面，操作性差的给 1.9-0 分。	0-4	1	3.6	3.8	1

7	技术	食堂设施设备管理方案：根据各投标人对设备与设施的维护、保养、修复、保全计划，由评委进行综合评议： ①设施设备管理方案合理、内容完整、可操作性强得4-2分； ②管理方案粗糙简单、内容缺漏、片面，操作性差得1.9-0分。	0-4	1.8	3.8	3.8	1.8
8	技术	菜谱及营养配比：按招标文件要求和标准，提供一份四季食谱，列出早中晚餐肴品种及价格，并作营养配比说明。根据菜肴品种数量、荤素搭配、花色花样变化等情况，专家组根据食谱情况综合评分。 ①菜肴荤素搭配合理、品种多样、口味丰富得5-4分； ②菜肴荤素搭配较合理、品种较多样、口味一般得2.9-0分。	0-5	2.8	4.6	4.6	2.9
9	技术	项目组织管理架构：根据投标人投标文件中项目组织管理架构是否清晰、配置合理、管理有效；清晰简练地列出主要管理流程、运作流程图、监督机制，人员整体配置情况综合打分：组织管理架构清晰，人员整体配置合理得5-4分，一般得3.9-2分，组织管理架构不清晰，人员配置不合理得1.9-0分。	0-5	2.8	5	5	3
10.1	技术	10.1项目负责人： ①为本项目配备的项目负责人获得高级餐饮职业经理人岗位证书得2分； 注：须提供证书扫描件及中国烹饪协会官网查询截图。 ②为本项目配备的项目负责人具有三年以上管理市、区、县机关食堂（含学校及国有企业）餐饮管理经验的得2分； ③为本项目配备的项目负责人具有餐饮安全管理证书得1分； ④为本项目配备的项目负责人具有餐厅服务员证书的得1分。	0-6	0	6	6	0
10.2	技术	10.2厨师长： ①为本项目配备的厨师长具有三年以上管理市、区、县机关食堂（含学校及国有企业）餐饮管理经验的得2分； ②为本项目配备的厨师长精通浙江菜系且获得浙江菜系相关奖励的得2分； ③为本项目配备的厨师长具有中式烹调师一级证书得1分； ④为本项目配备的厨师长获得省级及以上烹调协会奖励的一次得1分，此项最高得2分； ⑤为本项目配备的厨师长具有餐饮安全管理证书的得1分。	0-8	0	7	8	0
10.3	技术	10.3拟投入本项目的其他人员（项目负责人、厨师长除外）： ①拟投入本项目人员中有同时具备中式面点师、西式面点师证书的人员得2分，分别具备其中一样证书的人员各得1分，此项最高得2分。 ②投入本项目人员中有中式烹调师、农产品食品检验员、公共营养师证书的各得1分，此项最高得3分。	0-5	0	5	5	0
11	技术	投标人方案阐述及答辩： ①由评审专家根据各投标人对整个项目的理解、针对本项目特点和难点分析及解决问题的措施；是否熟悉区政府食堂工作的重要性、特殊性等进行打分：阐述清晰、合理，方案科学、完整，分析透彻得5-4分，次之得3.9-2分；未涉及或内容缺失得2分及以下。（讲述人须为项目负责人，否则不得分） ②针对评审专家提出的各类问题，供应商是否能有条理并明确的给予全面清晰合理的答复。（5分） 注：本项目通过政采云视频评审进行线上阐述及答辩，投标人须保证在线电脑网络顺畅，电脑自带可使用的摄像头及话筒，具备在线阐述及答辩环境。每家投标人方案阐述时间控制在10分钟以内。	0-10	0	8.5	8	0
12	技术	原食堂特岗人员接收安置方案：根据投标人针对原食堂9名特岗人员接收安置方案，提供详细说明及可行性安置方案，0-2分。	0-2	0	1	1.5	0
13	技术	岗位职责、管理服务人员培训：根据投标人投标文件中所列不同部门岗位职责及培训计划方式综合打分。职责明确，培训计划周全得4分，一般得3分，未涉及或含糊不清得2分及以下。	0-4	0	3.8	4	0
14	技术	优惠承诺及合理化建议：投标人是否具有在招标文件要求以外的具有实质性、可行性的优惠方案和承诺，以及对提升采购人食堂服务工作切实可行的合理化建议，此项最高3分。	0-3	0	3	3	0
合计			0-90	18.4	81.7	84.7	20

专家（签名）：

技术[商务别名]评分明细（专家4）

项目名称：黄岩区机关事务中心食堂一楼餐厅劳务外包项目（ZJWS2023-HYJGSWZX01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市尼小馆餐饮管理有限公司	浙江何野家餐饮管理有限公司	台州市凯悦餐饮管理有限公司	台州市杰帮餐饮企业管理有限公司
1	商务资信	企业综合实力：根据投标人企业情况、履约能力、服务能力、企业信誉、获奖荣誉、认证证书等综合打分。企业综合实力强，信誉好，服务能力强得 5-4 分，一般得 3.9-2 分，相对较弱得 2 分及以下。 注：提供上述证明材料及证书扫描件加盖公章，未提供不得分。	0-5	3	4.5	4	3
2	商务资信	企业荣誉：①投标人自 2020年1月1日 以来经营期间成功创建过“食品卫生监督量化分级管理 A级单位 ”或“食品安全监督量化分级管理 A级单位 ”的每次得 1.5 分，本项最高得 3 分。 ②投标人经营期间成功创建过“公共机构绿色食堂”得 2 分。 注：须提供地级市及以上相应级别行政部门下文的通知，同时提供食堂经营合同或主管部门出具的相关业绩证明材料，否则不得分。	0-5	0	3	5	0
3	商务资信	投标人业绩：投标人自 2020年1月1日 以来（以合同签订时间为准）以来承担过与本项目类似业绩的，每个得 0.2 分，最高得 1 分。 注：提供合同及中标通知书扫描件，缺一不可，同一服务单位不重复计算，不提供、提供不全或未按要求不得分。	0-1	0	1	1	0
4.1	技术	4.1 根据投标人提供的用餐及时性的保障措施综合打分，包括用餐服务流程、提供用餐服务的时间、误餐保障服务等表述完整且具有操作性得 4-2 分，内容有欠缺，缺乏针对性得 1.9-0 分。	0-4	1	3.5	3.5	1.5
4.2	技术	4.2 根据投标人提供的应急用餐服务保障措施综合打分，包括服务过程可能遇到的紧急事件、异常处理等应急预案和对应解决措施情况综合打分，应急服务流程制定、人员安排、菜谱制定、菜品制作等应急方案科学可行得 4-2 分，方案简单、缺乏合理性得 1.9-0 分。	0-4	1	3.5	3	1.5
4.3	技术	4.3 根据投标人提供的食品安全保障措施综合打分，包括原材料保管措施、菜品制作、食品留样等措施完整详细，完整且具有操作性的得 5-3 分；方案合理，但内容有欠缺得 2.9-0 分。	0-5	1.5	4	4	2
4.4	技术	4.4 根据投标人提供的卫生方案（包括食品卫生、食堂环境卫生、员工卫生等）以及落实的保障措施等情况进行分档评分。 ①措施全面、食堂卫生有保障的得 5-4 分； ②措施一般、食堂卫生缺乏一定保障的得 3.9-2 分； ③方案简单、粗糙，没有具体保障措施的得 1.9-0 分。	0-5	1.5	4.5	4.5	2
5	技术	对本项目食品安全、环境卫生、综合治理、人事管理等方面制度完善情况：根据各投标人具备各项管理制度，包括卫生管理制度、食品安全管理制度、综合治理管理制度、突发性事件处置制度、公众服务制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、员工考核制度等综合打分，制度内容完整、详细，合理且能很好地满足招标需求，且具有操作性的得 5-3 分；制度内容有缺项，内容表述简单，操作性差得 2.9-0 分。	0-5	1.5	4	4	2
6	技术	食堂生产成本控制：根据各投标人针对食堂生产成本控制方案进行分档评分： ①生产成本控制方案符合采购人需求、详实、内容新颖、操作性强的给 4-2 分； ②生产成本控制方案粗糙简单、内容缺漏、片面，操作性差的给 1.9-0 分。	0-4	1	3.5	3.5	1

7	技术	食堂设施设备管理方案：根据各投标人对设备与设施的维护、保养、修复、保全计划，由评委进行综合评议： ①设施设备管理方案合理、内容完整、可操作性强得4-2分； ②管理方案粗糙简单、内容缺漏、片面，操作性差得1.9-0分。	0-4	1.5	3.5	3.5	1.5
8	技术	菜谱及营养配比：按招标文件要求和标准，提供一份四季食谱，列出早中晚餐肴品种及价格，并作营养配比说明。根据菜肴品种数量、荤素搭配、花色花样变化等情况，专家组根据食谱情况综合评分。 ①菜肴荤素搭配合理、品种多样、口味丰富得5-4分； ②菜肴荤素搭配较合理、品种较多样、口味一般得2.9-0分。	0-5	2	4.5	4.5	1
9	技术	项目组织管理架构：根据投标人投标文件中项目组织管理架构是否清晰、配置合理、管理有效；清晰简练地列出主要管理流程、运作流程图、监督机制，人员整体配置情况综合打分：组织管理架构清晰，人员整体配置合理得5-4分，一般得3.9-2分，组织管理架构不清晰，人员配置不合理得1.9-0分。	0-5	1	4.5	4.5	2
10.1	技术	10.1项目负责人： ①为本项目配备的项目负责人获得高级餐饮职业经理人岗位证书得2分； 注：须提供证书扫描件及中国烹饪协会官网查询截图。 ②为本项目配备的项目负责人具有三年以上管理市、区、县机关食堂（含学校及国有企业）餐饮管理经验的得2分； ③为本项目配备的项目负责人具有餐饮安全管理证书得1分； ④为本项目配备的项目负责人具有餐厅服务员证书的得1分。	0-6	0	6	6	0
10.2	技术	10.2厨师长： ①为本项目配备的厨师长具有三年以上管理市、区、县机关食堂（含学校及国有企业）餐饮管理经验的得2分； ②为本项目配备的厨师长精通浙江菜系且获得浙江菜系相关奖励的得2分； ③为本项目配备的厨师长具有中式烹调师一级证书得1分； ④为本项目配备的厨师长获得省级及以上烹调协会奖励的一次得1分，此项最高得2分； ⑤为本项目配备的厨师长具有餐饮安全管理证书的得1分。	0-8	0	7	8	0
10.3	技术	10.3拟投入本项目的其他人员（项目负责人、厨师长除外）： ①拟投入本项目人员中有同时具备中式面点师、西式面点师证书的人员得2分，分别具备其中一样证书的人员各得1分，此项最高得2分。 ②投入本项目人员中有中式烹调师、农产品食品检验员、公共营养师证书的各得1分，此项最高得3分。	0-5	0	5	5	0
11	技术	投标人方案阐述及答辩： ①由评审专家根据各投标人对整个项目的理解、针对本项目特点和难点分析及解决问题的措施；是否熟悉区政府食堂工作的重要性、特殊性等进行打分：阐述清晰、合理，方案科学、完整，分析透彻得5-4分，次之得3.9-2分；未涉及或内容缺失得2分及以下。（讲述人须为项目负责人，否则不得分） ②针对评审专家提出的各类问题，供应商是否能有条理并明确的给予全面清晰合理的答复。（5分） 注：本项目通过政采云视频评审进行线上阐述及答辩，投标人须保证在线电脑网络顺畅，电脑自带可使用的摄像头及话筒，具备在线阐述及答辩环境。每家投标人方案阐述时间控制在10分钟以内。	0-10	0	8.5	7	0
12	技术	原食堂特岗人员接收安置方案：根据投标人针对原食堂9名特岗人员接收安置方案，提供详细说明及可行性安置方案，0-2分。	0-2	0	2	2	0
13	技术	岗位职责、管理服务人员培训：根据投标人投标文件中所列不同部门岗位职责及培训计划方式综合打分。职责明确，培训计划周全得4分，一般得3分，未涉及或含糊不清得2分及以下。	0-4	0	3.5	3.5	0
14	技术	优惠承诺及合理化建议：投标人是否具有在招标文件要求以外的具有实质性、可行性的优惠方案和承诺，以及对提升采购人食堂服务工作切实可行的合理化建议，此项最高3分。	0-3	0	3	3	0
合计			0-90	15	79	79.5	17.5

专家（签名）：

技术[商务别名]评分明细（专家5）

项目名称：黄岩区机关事务中心食堂一楼餐厅劳务外包项目（ZJWS2023-HYJGSWZX01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市尼小馆餐饮管理有限公司	浙江何野家餐饮管理有限公司	台州市凯悦餐饮管理有限公司	台州市杰帮餐饮企业管理有限公司
1	商务资信	企业综合实力：根据投标人企业情况、履约能力、服务能力、企业信誉、获奖荣誉、认证证书等综合打分。企业综合实力强，信誉好，服务能力强得 5-4 分，一般得 3.9-2 分，相对较弱得 2 分及以下。 注：提供上述证明材料及证书扫描件加盖公章，未提供不得分。	0-5	2	4.5	4.3	2.2
2	商务资信	企业荣誉：①投标人自 2020年1月1日 以来经营期间成功创建过“食品卫生监督量化分级管理 A级单位 ”或“食品安全监督量化分级管理 A级单位 ”的每次得 1.5 分，本项最高得 3 分。 ②投标人经营期间成功创建过“公共机构绿色食堂”得 2 分。 注：须提供地级市及以上相应级别行政部门下文的通知，同时提供食堂经营合同或主管部门出具的相关业绩证明材料，否则不得分。	0-5	0	3	5	0
3	商务资信	投标人业绩：投标人自 2020年1月1日 以来（以合同签订时间为准）以来承担过与本项目类似业绩的，每个得 0.2 分，最高得 1 分。 注：提供合同及中标通知书扫描件，缺一不可，同一服务单位不重复计算，不提供、提供不全或未按要求不得分。	0-1	0	1	1	0
4.1	技术	4.1 根据投标人提供的用餐及时性的保障措施综合打分，包括用餐服务流程、提供用餐服务的时间、误餐保障服务等表述完整且具有操作性得 4-2 分，内容有欠缺，缺乏针对性得 1.9-0 分。	0-4	2.5	3.6	3.6	2.5
4.2	技术	4.2 根据投标人提供的应急用餐服务保障措施综合打分，包括服务过程可能遇到的紧急事件、异常处理等应急预案和对应解决措施情况综合打分，应急服务流程制定、人员安排、菜谱制定、菜品制作等应急方案科学可行得 4-2 分，方案简单、缺乏合理性得 1.9-0 分。	0-4	1.5	3.6	3.5	1.8
4.3	技术	4.3 根据投标人提供的食品安全保障措施综合打分，包括原材料保管措施、菜品制作、食品留样等措施完整详细，完整且具有操作性的得 5-3 分；方案合理，但内容有欠缺得 2.9-0 分。	0-5	1.5	4.5	4.5	1.8
4.4	技术	4.4 根据投标人提供的卫生方案（包括食品卫生、食堂环境卫生、员工卫生等）以及落实的保障措施等情况进行分档评分。 ①措施全面、食堂卫生有保障的得 5-4 分； ②措施一般、食堂卫生缺乏一定保障的得 3.9-2 分； ③方案简单、粗糙，没有具体保障措施的得 1.9-0 分。	0-5	3	4.5	4.5	3.5
5	技术	对本项目食品安全、环境卫生、综合治理、人事管理等方面制度完善情况：根据各投标人具备各项管理制度，包括卫生管理制度、食品安全管理制度、综合治理管理制度、突发性事件处置制度、公众服务制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、员工考核制度等综合打分，制度内容完整、详细，合理且能很好地满足招标需求，且具有操作性的得 5-3 分；制度内容有缺项，内容表述简单，操作性差得 2.9-0 分。	0-5	2	4.8	4.5	2.5
6	技术	食堂生产成本控制：根据各投标人针对食堂生产成本控制方案进行分档评分： ①生产成本控制方案符合采购人需求、详实、内容新颖、操作性强的给 4-2 分； ②生产成本控制方案粗糙简单、内容缺漏、片面，操作性差的给 1.9-0 分。	0-4	1	3.5	3.8	1

7	技术	食堂设施设备管理方案：根据各投标人对设备与设施的维护、保养、修复、保全计划，由评委进行综合评议： ①设施设备管理方案合理、内容完整、可操作性强得4-2分； ②管理方案粗糙简单、内容缺漏、片面，操作性差得1.9-0分。	0-4	0.5	3.5	3.5	1
8	技术	菜谱及营养配比：按招标文件要求和标准，提供一份四季食谱，列出早中晚餐肴品种及价格，并作营养配比说明。根据菜肴品种数量、荤素搭配、花色花样变化等情况，专家组根据食谱情况综合评分。 ①菜肴荤素搭配合理、品种多样、口味丰富得5-4分； ②菜肴荤素搭配较合理、品种较多样、口味一般得2.9-0分。	0-5	2.2	4	4.2	2
9	技术	项目组织管理架构：根据投标人投标文件中项目组织管理架构是否清晰、配置合理、管理有效；清晰简练地列出主要管理流程、运作流程图、监督机制，人员整体配置情况综合打分：组织管理架构清晰，人员整体配置合理得5-4分，一般得3.9-2分，组织管理架构不清晰，人员配置不合理得1.9-0分。	0-5	1	4.5	4	1.5
10.1	技术	10.1项目负责人： ①为本项目配备的项目负责人获得高级餐饮职业经理人岗位证书得2分； 注：须提供证书扫描件及中国烹饪协会官网查询截图。 ②为本项目配备的项目负责人具有三年以上管理市、区、县机关食堂（含学校及国有企业）餐饮管理经验的得2分； ③为本项目配备的项目负责人具有餐饮安全管理证书得1分； ④为本项目配备的项目负责人具有餐厅服务员证书的得1分。	0-6	0	6	6	0
10.2	技术	10.2厨师长： ①为本项目配备的厨师长具有三年以上管理市、区、县机关食堂（含学校及国有企业）餐饮管理经验的得2分； ②为本项目配备的厨师长精通浙江菜系且获得浙江菜系相关奖励的得2分； ③为本项目配备的厨师长具有中式烹调师一级证书得1分； ④为本项目配备的厨师长获得省级及以上烹调协会奖励的一次得1分，此项最高得2分； ⑤为本项目配备的厨师长具有餐饮安全管理证书的得1分。	0-8	0	7	8	0
10.3	技术	10.3拟投入本项目的其他人员（项目负责人、厨师长除外）： ①拟投入本项目人员中有同时具备中式面点师、西式面点师证书的人员得2分，分别具备其中一样证书的人员各得1分，此项最高得2分。 ②投入本项目人员中有中式烹调师、农产品食品检验员、公共营养师证书的各得1分，此项最高得3分。	0-5	0	5	5	0
11	技术	投标人方案阐述及答辩： ①由评审专家根据各投标人对整个项目的理解、针对本项目特点和难点分析及解决问题的措施；是否熟悉区政府食堂工作的重要性、特殊性等进行打分：阐述清晰、合理，方案科学、完整，分析透彻得5-4分，次之得3.9-2分；未涉及或内容缺失得2分及以下。（讲述人须为项目负责人，否则不得分） ②针对评审专家提出的各类问题，供应商是否能有条理并明确的给予全面清晰合理的答复。（5分） 注：本项目通过政采云视频评审进行线上阐述及答辩，投标人须保证在线电脑网络顺畅，电脑自带可使用的摄像头及话筒，具备在线阐述及答辩环境。每家投标人方案阐述时间控制在10分钟以内。	0-10	0	9	8.8	0
12	技术	原食堂特岗人员接收安置方案：根据投标人针对原食堂9名特岗人员接收安置方案，提供详细说明及可行性安置方案，0-2分。	0-2	0	1.5	1.8	0
13	技术	岗位职责、管理服务人员培训：根据投标人投标文件中所列不同部门岗位职责及培训计划方式综合打分。职责明确，培训计划周全得4分，一般得3分，未涉及或含糊不清得2分及以下。	0-4	0	3	3	0
14	技术	优惠承诺及合理化建议：投标人是否具有在招标文件要求以外的具有实质性、可行性的优惠方案和承诺，以及对提升采购人食堂服务工作切实可行的合理化建议，此项最高3分。	0-3	0	2	2	0
合计			0-90	17.2	78.5	81	19.8

专家（签名）：