

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：食堂劳务外包服务项目（二次）（ZJWS2024-LQ130-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市杰帮餐饮企业管理有限公司	台州市尼小馆餐饮管理有限公司	台州市黄岩凯悦餐饮企业管理有限公司
1	商务	承接经验 投标人自2021年1月1日以来（以合同签订时间为准），承接过类似项目的，每提供1个合同得1分，最高得2分。 （须提供有效的合同扫描件加盖投标人公章编入投标文件中，未提供的不得分）	0-2	0.0	1.0	2.0
2.1	商务	投标人拟投入本项目的项目负责人： 1、具有烹饪、餐饮、酒店等管理专业毕业的中专中技及以上的，得1分； 2、具有公共营养师证书得2分； 3、具有高级餐厅服务员证书得2分； （须提供相关证书扫描件、职业资格证书须提供人社国网或人社省网查询截图，未提供或提供不全的不得分）	0-5	0.0	0.0	5.0
2.2	商务	厨师长： 1、具有中式烹调高级技师（一级）得2分； 2、具有高级健康管理师（三级）得2分； 3、具有食品安全知识培训合格证明或食品安全管理人员培训合格证明的，得1分。 （须提供相关证书扫描件、人社国网或人社省网查询截图，未提供或提供不全的不得分）	0-5	0.0	0.0	4.0
2.3	商务	厨师： 1、具有技师及以上中式烹调师证（二级）的，得2分 2、具有食品安全知识培训合格证明或食品安全管理人员培训合格证明的，得1分。 （须提供相关证书扫描件、人社国网或人社省网查询截图，未提供或提供不全的不得分）	0-3	0.0	0.0	2.0
2.4	商务	面点师： 1、同时具有中式面点师和西式面点师证的，得2分 2、具有食品安全知识培训合格证明或食品安全管理人员培训合格证明的，得1分。 （须提供相关证书扫描件、人社国网或人社省网查询截图，未提供或提供不全的不得分）	0-3	0.0	0.0	2.0
3.1	技术	根据投标人是否具备完整的各项管理制度，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、成本核算方案及应急保障方案等内容进行打分。 各项管理制度内容完整，且有详细介绍，合理且能很好地满足招标需求、措施详尽且具有操作性强的得3.0-5.0分； 各项管理制度内容均有提及，但较为简单，方案可行性一般的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	3.0	3.1	4.2
3.2	技术	根据各种卫生检查记录、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全面性、科学性和可行性等内容进行打分。 方案内容完整详细，合理且能很好地满足招标需求，措施详尽且具有操作性的得3.0-5.0分； 方案合理，但内容有欠缺，无法保障项目服务质量的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	2.9	2.9	4.0
4	技术	菜谱及营养配比 投标人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。根据菜肴营养合理、品种多样、荤素搭配情况进行打分。 菜肴营养合理、品种多样、口味、荤素搭配合理的得3.0-5.0分； 所列菜谱菜肴营养较合理、品种较多样、口味、荤素搭配较一般的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	3.0	3.1	4.2

技术商务资信评分明细表

5	技术	<p>服务方案 根据投标人针对本项目提供的主要服务思路是否明确、有针对性，方法的科学性、可操作性及服务方案内容是否齐全、结构完整，表述准确、条理清晰程度等方面进行打分。 方案内容全面，思路明确，方法合理可行能有效保障并有针对性的得3.0-5.0分； 方案内容简单，内容不完整但基本能保障的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-5	3.1	3.0	4.3
6	技术	<p>后勤管理方案 根据投标人对食堂的后勤、卫生、保洁工作的描述及承诺进行打分。 后勤保洁方案详细、有效保证卫生整洁的得3.0-5.0分； 缺乏具体的后勤保洁方案，无法保证卫生整洁的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-5	3.2	3.2	4.3
7	商务	<p>物品管理方案 根据投标人针对食堂内所提供的物品维护、保存、管理方案进行打分。 管理方案先进、专业，能对物品完好保存的得3.0-5.0分； 管理方案简单、片面，容易造成物品丢失，缺乏严谨性的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-5	3.0	3.0	4.2
8	商务	<p>服务承诺 针对本项目服务质量、要求等相关承诺和支持力度等情况进行打分。 服务承诺全面、后续保障措施合理有效的得3.0-5.0分； 服务承诺阐述较详尽，后续保障措施有欠缺的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-5	3.2	3.2	3.9
9	商务	<p>质量管控 根据投标人提供的质量保证措施，包括菜谱的品种，菜谱的质量保证，食材料的使用量控制等内容进行打分。 质控措施全面，合理可行，能有效保障并有针对性的得3.0-5.0分； 措施简单，内容不完整但基本能保障的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-5	3.3	3.1	4.1
10	商务	<p>应急预案 针对后续实际项目服务过程中可能遇到的紧急事件、异常处理等应急预案和对应的解决措施情况进行打分。 提出的应急措施科学可行的得3.0-5.0分； 提出的应急措施缺乏针对性和有效性的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-5	3.1	3.1	4.2
11	商务	<p>培训方案 投标人对投入本项目的工作人员，制定专业的技术培训，根据提供的培训方案是否专业全面、培训计划是否切实可行进行打分。 培训方案全面，安排合理的得3.0-5.0分； 培训方案简单片面、缺乏合理性的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-5	3.0	3.0	4.0
12	商务	<p>节能措施 针对投标人提供的节能管理措施进行打分。 节能措施全面，能有效保证食堂整体节能的得3.0-5.0分； 方案描述片面，缺乏针对性的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-5	3.2	3.1	4.1
13	商务	<p>就餐投诉处理方案 根据投标人针对本项目的就餐投诉处理的方案综合评分。 方案完善、合理、针对性强的得3.0-5分； 相关方案不全，操作性、针对性较差的得0.1-2.9分； 未提供不得分。</p>	0-5	3.3	3.3	4.0
14	商务	<p>亮点及特色 根据投标人针对本项目实施中具有亮点及特色的阐述情况进行打分。 针对本项目阐述的亮点及特色内容全面，满足项目要求的得1.0-2.0分； 阐述简单，内容有提及但不完整的得0.1-0.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-2	1.1	1.1	1.8
合计			0-80	38.4	39.2	66.3

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：食堂劳务外包服务项目（二次）（ZJWS2024-LQ130-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市杰帮餐饮企业管理有限公司	台州市尼小馆餐饮管理有限公司	台州市黄岩凯悦餐饮企业管理有限公司
1	商务	承接经验 投标人自2021年1月1日以来（以合同签订时间为准），承接过类似项目的，每提供1个合同得1分，最高得2分。 （须提供有效的合同扫描件加盖投标人公章编入投标文件中，未提供的不得分）	0-2	0.0	1.0	2.0
2.1	商务	投标人拟投入本项目的项目负责人： 1、具有烹饪、餐饮、酒店等管理专业毕业的中专中技及以上的，得1分； 2、具有公共营养师证书得2分； 3、具有高级餐厅服务员证书得2分； （须提供相关证书扫描件、职业证书须提供人社国网或人社省网查询截图，未提供或提供不全的不得分）	0-5	0.0	0.0	5.0
2.2	商务	厨师长： 1、具有中式烹调高级技师（一级）得2分； 2、具有高级健康管理师（三级）得2分； 3、具有食品安全知识培训合格证明或食品安全管理人员培训合格证明的，得1分。 （须提供相关证书扫描件、人社国网或人社省网查询截图，未提供或提供不全的不得分）	0-5	0.0	0.0	4.0
2.3	商务	厨师： 1、具有技师及以上中式烹调师证（二级）的，得2分； 2、具有食品安全知识培训合格证明或食品安全管理人员培训合格证明的，得1分。 （须提供相关证书扫描件、人社国网或人社省网查询截图，未提供或提供不全的不得分）	0-3	0.0	0.0	2.0
2.4	商务	面点师： 1、同时具有中式面点师和西式面点师证的，得2分； 2、具有食品安全知识培训合格证明或食品安全管理人员培训合格证明的，得1分。 （须提供相关证书扫描件、人社国网或人社省网查询截图，未提供或提供不全的不得分）	0-3	0.0	0.0	2.0
3.1	技术	根据投标人是否具备完整的各项管理制度，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、成本核算方案及应急保障方案等内容进行打分。 各项管理制度内容完整，且有详细介绍，合理且能很好地满足招标需求、措施详尽且具有操作性强的得3.0-5.0分； 各项管理制度内容均有提及，但较为简单，方案可行性一般的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	2.9	3.2	4.3
3.2	技术	根据各种卫生检查记录、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全面性、科学性和可行性等内容进行打分。 方案内容完整详细，合理且能很好地满足招标需求，措施详尽且具有操作性的得3.0-5.0分； 方案合理，但内容有欠缺，无法保障项目服务质量的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	2.8	2.9	4.5
4	技术	菜谱及营养配比 投标人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。根据菜肴营养合理、品种多样、荤素搭配情况进行打分。 菜肴营养合理、品种多样、口味、荤素搭配合理的得3.0-5.0分； 所列菜谱菜肴营养较合理、品种较多样、口味、荤素搭配较一般的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	3.7	3.8	4.0
5	技术	服务方案 根据投标针对本项目提供的主要服务思路是否明确、有针对性，方法的科学性、可操作性及服务方案内容是否齐全、结构完整，表述准确、条理清晰程度等方面进行打分。 方案内容全面，思路明确，方法合理可行能有效保障并有针对性的得3.0-5.0分； 方案内容简单，内容不完整但基本能保障的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	2.8	3.5	4.0

技术商务资信评分明细表

6	技术	<p>后勤管理方案 根据投标人对食堂的后勤、卫生、保洁工作的描述及承诺进行打分。 后勤保洁方案详细、有效保证卫生整洁的得3.0-5.0分； 缺乏具体的后勤保洁方案，无法保证卫生整洁的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-5	2.9	3.5	4.2
7	商务	<p>物品管理方案 根据投标人针对食堂内所提供的物品维护、保存、管理方案进行打分。 管理方案先进、专业，能对物品完好保存的得3.0-5.0分； 管理方案简单、片面，容易造成物品丢失，缺乏严谨性的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-5	2.8	3.5	4.5
8	商务	<p>服务承诺 针对本项目服务质量、要求等相关承诺和支持力度等情况进行打分。 服务承诺全面、后续保障措施合理有效的得3.0-5.0分； 服务承诺阐述较详尽，后续保障措施有欠缺的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-5	3.0	3.0	3.5
9	商务	<p>质量管控 根据投标人提供的质量保证措施，包括菜谱的品种，菜谱的质量保证，食材料的使用量控制等内容进行打分。 质控措施全面，合理可行，能有效保障并有针对性的得3.0-5.0分； 措施简单，内容不完整但基本能保障的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-5	3.1	3.5	4.5
10	商务	<p>应急预案 针对后续实际项目服务过程中可能遇到的紧急事件、异常处理等应急预案和对应的解决措施情况进行打分。 提出的应急措施科学可行的得3.0-5.0分； 提出的应急措施缺乏针对性和有效性的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-5	2.9	2.7	4.2
11	商务	<p>培训方案 投标人对投入本项目的工作人员，制定专业的技术培训，根据提供的培训方案是否专业全面、培训计划是否切实可行进行打分。 培训方案全面，安排合理的得3.0-5.0分； 培训方案简单片面、缺乏合理性的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-5	1.5	1.5	4.2
12	商务	<p>节能措施 针对投标人提供的节能管理措施进行打分。 节能措施全面，能有效保证食堂整体节能的得3.0-5.0分； 方案描述片面，缺乏针对性的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-5	2.5	2.5	4.0
13	商务	<p>就餐投诉处理方案 根据投标人针对本项目的就餐投诉处理的方案综合评分。 方案完善、合理、针对性强的得3.0-5分； 相关方案不全，操作性、针对性较差的得0.1-2.9分； 未提供不得分。</p>	0-5	2.0	2.0	4.0
14	商务	<p>亮点及特色 根据投标人针对本项目实施中具有亮点及特色的阐述情况进行打分。 针对本项目阐述的亮点及特色内容全面，满足项目要求的得1.0-2.0分； 阐述简单，内容有提及但不完整的得0.1-0.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-2	1.5	1.5	1.5
合计			0-80	34.4	38.1	66.4

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：食堂劳务外包服务项目（二次）（ZJWS2024-LQ130-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市杰帮餐饮企业管理有限公司	台州市尼小馆餐饮管理有限公司	台州市黄岩凯悦餐饮企业管理有限公司
1	商务	承接经验 投标人自2021年1月1日以来（以合同签订时间为准），承接过类似项目的，每提供1个合同得1分，最高得2分。 （须提供有效的合同扫描件加盖投标人公章编入投标文件中，未提供的不得分）	0-2	0.0	1.0	2.0
2.1	商务	投标人拟投入本项目的项目负责人： 1、具有烹饪、餐饮、酒店等管理专业毕业的中专中技及以上的，得1分； 2、具有公共营养师证书得2分； 3、具有高级餐厅服务员证书得2分； （须提供相关证书扫描件、职业证书须提供人社国网或人社省网查询截图，未提供或提供不全的不得分）	0-5	0.0	0.0	5.0
2.2	商务	厨师长： 1、具有中式烹调高级技师（一级）得2分； 2、具有高级健康管理师（三级）得2分； 3、具有食品安全知识培训合格证明或食品安全管理人员培训合格证明的，得1分。 （须提供相关证书扫描件、人社国网或人社省网查询截图，未提供或提供不全的不得分）	0-5	0.0	0.0	4.0
2.3	商务	厨师： 1、具有技师及以上中式烹调师证（二级）的，得2分； 2、具有食品安全知识培训合格证明或食品安全管理人员培训合格证明的，得1分。 （须提供相关证书扫描件、人社国网或人社省网查询截图，未提供或提供不全的不得分）	0-3	0.0	0.0	2.0
2.4	商务	面点师： 1、同时具有中式面点师和西式面点师证的，得2分； 2、具有食品安全知识培训合格证明或食品安全管理人员培训合格证明的，得1分。 （须提供相关证书扫描件、人社国网或人社省网查询截图，未提供或提供不全的不得分）	0-3	0.0	0.0	2.0
3.1	技术	根据投标人是否具备完整的各项管理制度，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、成本核算方案及应急保障方案等内容进行打分。 各项管理制度内容完整，且有详细介绍，合理且能很好地满足招标需求、措施详尽且具有操作性强的得3.0-5.0分； 各项管理制度内容均有提及，但较为简单，方案可行性一般的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	3.0	3.0	4.0
3.2	技术	根据各种卫生检查记录、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全面性、科学性和可行性等内容进行打分。 方案内容完整详细，合理且能很好地满足招标需求，措施详尽且具有操作性的得3.0-5.0分； 方案合理，但内容有欠缺，无法保障项目服务质量的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	3.0	3.0	4.0
4	技术	菜谱及营养配比 投标人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。根据菜肴营养合理、品种多样、荤素搭配情况进行打分。 菜肴营养合理、品种多样、口味、荤素搭配合理的得3.0-5.0分； 所列菜谱菜肴营养较合理、品种较多样、口味、荤素搭配较一般的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	3.0	3.0	3.5
5	技术	服务方案 根据投标针对本项目提供的主要服务思路是否明确、有针对性，方法的科学性、可操作性及服务方案内容是否齐全、结构完整，表述准确、条理清晰程度等方面进行打分。 方案内容全面，思路明确，方法合理可行能有效保障并有针对性的得3.0-5.0分； 方案内容简单，内容不完整但基本能保障的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	0-5	3.0	3.0	4.0

技术商务资信评分明细表

6	技术	<p>后勤管理方案 根据投标人对食堂的后勤、卫生、保洁工作的描述及承诺进行打分。 后勤保洁方案详细、有效保证卫生整洁的得3.0-5.0分； 缺乏具体的后勤保洁方案，无法保证卫生整洁的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-5	3.5	3.0	4.0
7	商务	<p>物品管理方案 根据投标人针对食堂内所提供的物品维护、保存、管理方案进行打分。 管理方案先进、专业，能对物品完好保存的得3.0-5.0分； 管理方案简单、片面，容易造成物品丢失，缺乏严谨性的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-5	3.5	3.0	4.0
8	商务	<p>服务承诺 针对本项目服务质量、要求等相关承诺和支持力度等情况进行打分。 服务承诺全面、后续保障措施合理有效的得3.0-5.0分； 服务承诺阐述较详尽，后续保障措施有欠缺的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-5	3.0	3.0	3.5
9	商务	<p>质量管控 根据投标人提供的质量保证措施，包括菜谱的品种，菜谱的质量保证，食材料的使用量控制等内容进行打分。 质控措施全面，合理可行，能有效保障并有针对性的得3.0-5.0分； 措施简单，内容不完整但基本能保障的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-5	3.0	2.5	3.5
10	商务	<p>应急预案 针对后续实际项目服务过程中可能遇到的紧急事件、异常处理等应急预案和对应的解决措施情况进行打分。 提出的应急措施科学可行的得3.0-5.0分； 提出的应急措施缺乏针对性和有效性的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-5	3.0	3.5	4.0
11	商务	<p>培训方案 投标人对投入本项目的工作人员，制定专业的技术培训，根据提供的培训方案是否专业全面、培训计划是否切实可行进行打分。 培训方案全面，安排合理的得3.0-5.0分； 培训方案简单片面、缺乏合理性的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-5	2.5	3.0	4.0
12	商务	<p>节能措施 针对投标人提供的节能管理措施进行打分。 节能措施全面，能有效保证食堂整体节能的得3.0-5.0分； 方案描述片面，缺乏针对性的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-5	3.0	3.0	3.5
13	商务	<p>就餐投诉处理方案 根据投标人针对本项目的就餐投诉处理的方案综合评分。 方案完善、合理、针对性强的得3.0-5分； 相关方案不全，操作性、针对性较差的得0.1-2.9分； 未提供不得分。</p>	0-5	2.5	3.0	4.0
14	商务	<p>亮点及特色 根据投标人针对本项目实施中具有亮点及特色的阐述情况进行打分。 针对本项目阐述的亮点及特色内容全面，满足项目要求的得1.0-2.0分； 阐述简单，内容有提及但不完整的得0.1-0.9分； 未提及此项不得分。</p>	0-2	1.0	1.0	1.0
合计			0-80	37.0	38.0	62.0

专家（签名）：