

## 技术商务评分明细（专家1）

项目名称：南塘镇机关食堂承包服务采购项目（温州兴城乐代理[2024]014号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江天本餐饮服务有限公司	浙江协同餐饮管理有限公司	温州市顺隆食品有限公司
1	商务	投标供应商综合实力	0-4	4.0	4.0	4.0
2.1	技术	整体经营方案：针对本项目的经营方案、理念、定位、优势等由评委综合评审打分	0-12	9.0	6.0	3.0
2.2	技术	服务承诺方案：根据服务的优惠条件、服务承诺、服务标准等由评委综合评审打分	0-5	4.0	4.0	2.0
2.3	技术	供货保障措施：根据在接到订货通知后能按要求时间送到及每出现供货质量及规格符合采购人特定需求的承诺（由评标委通过相关保障措施综合评定）	0-6	6.0	2.0	0.0
2.4	技术	安全管理方案：根据食品安全卫生的保障措施、制度、应急预案、安全防范措施、文明服务措施等由评委综合评审打分	0-10	7.0	7.0	4.0
2.5	技术	管理制度方案：根据供应商提供的卫生管理规章制度、岗位职责管理规章制度、制定的食品留样制度、库房进出管理制度是否齐全、合理，由评委综合评审打分	0-5	4.0	4.0	2.0
2.6	技术	卫生管理方案：根据投标人制定的卫生管理方案（餐具消毒措施、烟道、灶台、隔油池、排污管道清理等方面）由评委综合评审打分	0-5	4.0	3.0	2.0
2.7.1	技术	1、拟派管理人员本科或以上学历得2分，专科学历得1分，其他不得分；	0-2	2.0	2.0	0.0
2.7.2	技术	2、根据拟派管理人员以往食堂管理经验由评委进行评分，拥有6年以上的食堂管理工作经验的得3分，拥有4年以上食堂管理工作经验的得2分，拥有2年以上的食堂管理工作经验的得1分，拥有2年以下的食堂管理工作经验不得分；	0-3	3.0	1.0	0.0
2.7.3	技术	3、拟派主厨具有一级厨师（高级技师）的得3分，其他不得分；	0-3	3.0	0.0	0.0
2.7.4	技术	4、根据各投标人所派遣人员结构、业务素质、工作经验、年龄梯队等是否合理，由评委综合评审打分，方案合理可行性优秀的得5分，基本合理可行的得4分，合理可行性一般的得3分，合理可行性较差的得2分，不合理的不得分。	0-5	4.0	3.0	2.0
3	技术	食材减少损耗方案	0-4	3.0	2.0	1.0
4	技术	突发事件应急处理措施	0-4	3.0	3.0	1.0
5.1	技术	合理化建议：针对本项目的合理化建议由评委打分	0-4	3.0	2.0	1.0
5.2	技术	创新措施：针对本项目的创新措施由评委打分	0-2	1.5	1.5	1.0
6	商务	针对本项目投入的机具、设备和耗材	0-4	3.0	2.0	1.0
7	商务	供应商业绩	0-2	2.0	2.0	2.0
合计			0-80	65.5	48.5	26.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家2）

项目名称：南塘镇机关食堂承包服务采购项目（温州兴城乐代理[2024]014号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江天本餐饮服务有限公司	浙江协同餐饮管理有限公司	温州市顺隆食品有限公司
1	商务	投标供应商综合实力	0-4	4.0 综合实力强， 承办了多家企 事业单位	4.0	4.0
2.1	技术	整体经营方案：针对本项目的经营方案、理念、定位、优势等由评委综合评审打分	0-12	9.0 环节把控到位	3.0	6.0
2.2	技术	服务承诺方案：根据服务的优惠条件、服务承诺、服务标准等由评委综合评审打分	0-5	4.0 活动多	4.0	2.0
2.3	技术	供货保证措施：根据在接到订货通知后能按要求时间送到及每出现供货质量及规格符合采购人特定需求的承诺（由评标委通过相关保证措施综合评定）	0-6	6.0	2.0	0.0
2.4	技术	安全管理方案：根据食品安全卫生的保障措施、制度、应急预案、安全防范措施、文明服务措施等由评委综合评审打分	0-10	7.0	4.0	4.0
2.5	技术	管理制度方案：根据供应商提供的卫生管理规章制度、岗位职责管理规章制度、制定的食品留样制度、库房进出管理制度是否齐全、合理，由评委综合评审打分	0-5	4.0	3.0	2.0
2.6	技术	卫生管理方案：根据投标人制定的卫生管理方案（餐具消毒措施、烟道、灶台、隔油池、排污管道清理等方面）由评委综合评审打分	0-5	4.0	3.0	2.0
2.7.1	技术	1、拟派管理人员本科或以上学历得2分，专科学历得1分，其他不得分；	0-2	2.0	2.0	0.0
2.7.2	技术	2、根据拟派管理人员以往食堂管理经验由评委进行评分，拥有6年以上的食堂管理工作经验的得3分，拥有4年以上食堂管理工作经验的得2分，拥有2年以上的食堂管理工作经验的得1分，拥有2年以下的食堂管理工作经验的不得分；	0-3	3.0	1.0	0.0
2.7.3	技术	3、拟派主厨具有一级厨师（高级技师）的得3分，其他不得分；	0-3	3.0	0.0	0.0
2.7.4	技术	4、根据各投标人所派遣人员结构、业务素质、工作经验、年龄梯队等是否合理，由评委综合评审打分，方案合理可行性优秀的得5分，基本合理可行的得4分，合理可行性一般的得3分，合理可行性较差的得2分，不合理的不得分。	0-5	4.0	2.0	2.0
3	技术	食材减少损耗方案	0-4	3.0	2.0	1.0
4	技术	突发事件应急处理措施	0-4	3.0	2.0	1.0
5.1	技术	合理化建议：针对本项目的合理化建议由评委打分	0-4	3.0	2.0	1.0
5.2	技术	创新措施：针对本项目的创新措施由评委打分	0-2	1.5	0.5	0.5
6	商务	针对本项目投入的机具、设备和耗材	0-4	3.0	0.0	1.0
7	商务	供应商业绩	0-2	2.0	2.0	2.0
合计			0-80	65.5	36.5	28.5

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家3）

项目名称：南塘镇机关食堂承包服务采购项目（温州兴城乐代理[2024]014号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江天本餐饮服务有限公司	浙江协同餐饮管理有限公司	温州市顺隆食品有限公司
1	商务	投标供应商综合实力	0-4	4.0	4.0	4.0
2.1	技术	整体经营方案：针对本项目的经营方案、理念、定位、优势等由评委综合评审打分	0-12	9.0	6.0	3.0
2.2	技术	服务承诺方案：根据服务的优惠条件、服务承诺、服务标准等由评委综合评审打分	0-5	4.0	3.0	2.0
2.3	技术	供货保障措施：根据在接到订货通知后能按要求时间送到及每出现供货质量及规格符合采购人特定需求的承诺（由评标委通过相关保障措施综合评定）	0-6	6.0	2.0	0.0
2.4	技术	安全管理方案：根据食品安全卫生的保障措施、制度、应急预案、安全防范措施、文明服务措施等由评委综合评审打分	0-10	7.0	4.0	1.0
2.5	技术	管理制度方案：根据供应商提供的卫生管理规章制度、岗位职责管理规章制度、制定的食品留样制度、库房进出管理制度是否齐全、合理，由评委综合评审打分	0-5	5.0	3.0	2.0
2.6	技术	卫生管理方案：根据投标人制定的卫生管理方案（餐具消毒措施、烟道、灶台、隔油池、排污管道清理等方面）由评委综合评审打分	0-5	4.0	3.0	4.0
2.7.1	技术	1、拟派管理人员本科或以上学历得2分，专科学历得1分，其他不得分；	0-2	2.0	2.0	0.0
2.7.2	技术	2、根据拟派管理人员以往食堂管理经验由评委进行评分，拥有6年以上的食堂管理工作经验的得3分，拥有4年以上食堂管理工作经验的得2分，拥有2年以上的食堂管理工作经验的得1分，拥有2年以下的食堂管理工作经验的不得分；	0-3	3.0	1.0	0.0
2.7.3	技术	3、拟派主厨具有一级厨师（高级技师）的得3分，其他不得分；	0-3	3.0	0.0	0.0
2.7.4	技术	4、根据各投标人所派遣人员结构、业务素质、工作经验、年龄梯队等是否合理，由评委综合评审打分，方案合理可行性优秀的得5分，基本合理可行的得4分，合理可行性一般的得3分，合理可行性较差的得2分，不合理的不得分。	0-5	4.0	3.0	3.0
3	技术	食材减少损耗方案	0-4	3.0	2.0	1.0
4	技术	突发事件应急处理措施	0-4	3.0	2.0	2.0
5.1	技术	合理化建议：针对本项目的合理化建议由评委打分	0-4	3.0	2.0	1.0
5.2	技术	创新措施：针对本项目的创新措施由评委打分	0-2	1.5	1.0	0.5
6	商务	针对本项目投入的机具、设备和耗材	0-4	3.0	2.0	1.0
7	商务	供应商业绩	0-2	2.0	2.0	2.0
合计			0-80	66.5	42.0	26.5

专家（签名）：