

## 技术商务评分明细（专家1）

项目名称：2025-2026年鳌江镇食堂外包服务项目（CZCG-GK-2024112601）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州阿齐酒店管理有限公司	温州市润慧后勤服务有限公司	温州汇龙餐饮服务有限公司	浙江平诚农业发展有限公司	温州食尚农业科技有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	温州市兴鳌农产品有限公司
1	商务	<p>供应商情况：</p> <p>1. 供应商具有有效的质量管理体系认证证书，得1分；</p> <p>2. 供应商具有有效的环境管理体系认证证书，得1分；</p> <p>3. 供应商具有有效的职业健康安全管理体系认证证书，得1分；</p> <p>4. 供应商具有有效的食品安全管理体系认证证书得2分。</p> <p>注：须同时提供有效认证证书扫描件及国家认证认可监督管理委员会（<a href="http://www.cnca.gov.cn/">http://www.cnca.gov.cn/</a>）认证查询系统内查询到相关证书信息证明的网站截图（须显示网址）并加盖公章，且截图证书状态为“有效”，否则不得分。</p>	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
2.1	商务	<p>根据拟派项目经理（项目负责人）的专业素质、技术能力是否专业，同类食堂管理服务经验等是否丰富，由专家打分。（评分范围：3，2，1，0）</p> <p>注：须提供相应证明材料及由人社部门出具的投标供应商为其缴纳的在投标截止时间前一个月的社保证明材料复印件加盖公章，方为有效，否则不予认可。</p>	0-3	2.0	2.0	3.0	2.0	2.0	2.0	2.0
2.2	商务	<p>1、拟派项目经理（3分）： 拟派项目经理具有本科及以上学历的得3分，大专学历的得2分，低于大专学历不得分，最高得3分。（需提供学历证书复印件）</p> <p>2、拟派厨师长（3分）： 拟派厨师长具有中式烹调师职业资格（技能等级）证书二级的得2分；具有中式烹调师职业资格（技能等级）证书一级的得3分。本小项最高得3分。</p> <p>3、拟派成员（除项目经理、厨师长外）（6分）： 具有中式烹调师职业资格（技能等级）证书二级及以上的每人得2分，最高得4分； 具有公共营养师职业资格证书的每人得2分，最高得2分；</p> <p>注：①须同时提供相应的证书及由人社部门出具的投标供应商为其缴纳的在投标截止时间前一个月的社保证明材料复印件加盖公章，否则不得分。 ②厨师等级： 厨师证按等级划分，共分五个等级：初级（国家职业资格五级）、中级（国家职业资格四级）、高级（国家职业资格三级）、技师（国家职业资格二级）、高级技师（国家职业资格一级）； 工种：中式面点师、中式烹调师、西式面点师、西式烹调师。</p>	0-12	11.0	10.0	0.0	12.0	11.0	12.0	11.0
3	商务	<p>类似项目业绩：供应商提供自2021年1月1日（以合同签订时间为准）以来签订的行政机关、企事业单位食堂承包（或经营）业绩，每份得0.5分，最高得1分；</p> <p>注：须提供合同及中标通知书复印件加盖公章，否则不得分。续签的合同按一份合同认定。</p>	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	0.0	1.0	0.0
4	商务	<p>食品安全保障：供应商承诺中标后投保食品安全责任险：保险金额在100万（含）-300万（不含）的得2分；保险金额在300万（含）-500万（不含）的得4分；保险金额在500万（含）以上的，得6分。</p> <p>注：须提供承诺函复印件加盖公章，不提供不得分。</p>	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0

技术商务资信评分明细表

5.1	商务	根据供应商拟选用的食用油（大豆油、菜籽油、芝麻油等）的产地情况、市场流通情况、产品质量情况（包括但不限于规格、执行标准（规范）、质量等级、配料）等是否符合采购需求，是否体现高标准高品质，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	3.0	3.0	5.0	3.0	3.0	3.0	3.0
5.2	商务	根据供应商拟选用的调味品的产地情况、市场流通情况、产品质量情况（包括但不限于规格、执行标准（规范）、质量等级、配料）等是否符合采购需求，是否体现高标准高品质，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	3.0	3.0	5.0	4.0	4.0	3.0	3.0
5.3	商务	根据供应商拟选用的大米的产地情况、市场流通情况、产品质量情况（包括但不限于规格、执行标准（规范）、质量等级、配料）等是否符合采购需求，是否体现高标准高品质，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	3.0	3.0	5.0	4.0	4.0	3.0	3.0
6	商务	拟投入服务人员配置：根据投标人的项目服务人员投入配备，岗位明细、每个岗位的工作总时间、工作安排、每个岗位的总人数、年龄和专业素质等是否专业、是否配置合理，进行打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	2.0	3.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0
7	技术	服务理念、重点难点分析及解决措施：根据供应商针对本项目提出的服务理念是否明确，经营方案、定位、优势服务是否科学可行，以及针对本食堂外包服务项目管理提出的重点及难点分析是否到位，拟采取的管理模式和应对措施是否全面合理，是否具有针对性、可操作性，进行评分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	2.0	3.0	2.0	2.0	2.0	2.0
8	技术	总体实施方案：根据供应商总体实施方案（包括但不限于具体承诺及服务流程说明、相关管理措施、岗位责任制等）是否明确科学可行，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	3.0	4.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0
9	技术	内部各项制度：投标人针对本项目设立的各项规章制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、考核制度及标准等（内容包括但不限于人员、设施、设备管理服务、行政文件资料等档案的建立与管理）是否符合规范，是否体现高标准、高档次，是否科学合理、详细完备，由评标委员会打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10.1	技术	根据供应商提供的菜品的质量保证、食品材料的使用量控制措施是否明确科学可行，进行打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
10.2	技术	根据供应商在食材物资采购渠道方面的保障措施是否科学合理可行，包括但不限于提供采购渠道、来源的说明，以及供货合同、各类票据、质量检验证明、照片等证明材料，由专家打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
10.3	技术	根据供应商在食材新鲜度（海产品鲜活度）方面保障措施是否科学合理可行，包括但不限于提供供应链管理、配送时间、存储管理、定期检查、温度控制、实物图片等内容说明，由专家打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0
11.1	技术	供应商针对食堂日常就餐的特点和标准制作选菜菜谱，要求供应商在投标文件中提出初步的一周内的菜谱安排清单，根据菜谱制作是否合理、是否具有多样性和精品度以及是否具有本地特色，菜色品种搭配与采购需求是否契合，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	3.0	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0
11.2	技术	供应商针对公务接待的特点和标准制作选菜菜谱，根据菜谱制作是否合理、是否具有多样性和精品度以及是否具有本地特色，菜色品种搭配与采购需求是否契合，进行打分。（评分范围4，3，2，0）	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
12	技术	特色服务方案：根据供应商提供的传统节气应节食物制作等特色服务方案是否科学合理可行，进行打分。（评分范围：2，1.5，1，0）	0-2	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
13	技术	卫生管理方案：根据供应商针对本项目提出的卫生管理方案（包括但不限于场地卫生、环境卫生、设施卫生、食品卫生等）是否科学合理可行，进行打分。（评分范围：2，1.5，1，0）	0-2	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5

技术商务资信评分明细表

14	技术	保持员工队伍稳定措施以及培训方案：根据稳定员工队伍的措施是否科学可行有效，针对本项目配置各岗位人员的岗前培训、日常培训计划方案是否明确科学可行，由专家进行打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
15	技术	突发事件的应急处理方案：根据供应商对突发事件（例如临时公务接待、重大会议餐饮保障、非工作日的加班、停水停电、防汛抗台等特殊情况，以及各类检查（突击检查、创优评优等）、群体性食物中毒和公共事件等，可根据项目具体情况列举）的应急处理方案是否科学合理可行，能否保证服务正常运转，进行打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
16	技术	节能减排及仓储管理水平：根据供应商的节能减排、仓储管理水平方案等方面是否明确科学可行，进行打分。（评分范围：2，1.5，1，0）	0-2	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
合计			0-90	66.5	67.5	65.5	72.5	70.5	68.5	65.5

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家2）

项目名称：2025-2026年鳌江镇食堂外包服务项目（CZCG-GK-2024112601）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州阿 齐酒店 管理有 限公司	温州市 润慧后 勤管理 服务有 限公司	温州汇 龙餐饮 服务有 限公司	浙江平 诚农业 发展有 限公司	温州食 尚农业 科技有 限公司	浙江灵 峰餐饮 集团有 限公司	温州市 兴鳌农 产品有 限公司
1	商务	<p>供应商情况：</p> <p>1. 供应商具有有效的质量管理体系认证证书，得1分；</p> <p>2. 供应商具有有效的环境管理体系认证证书，得1分；</p> <p>3. 供应商具有有效的职业健康安全管理体系认证证书，得1分；</p> <p>4. 供应商具有有效的食品安全管理体系认证证书得2分。</p> <p>注：须同时提供有效认证证书扫描件及国家认证认可监督管理委员会（<a href="http://www.cnca.gov.cn/">http://www.cnca.gov.cn/</a>）认证查询系统内查询到相关证书信息证明的网站截图（须显示网址）并加盖公章，且截图证书状态为“有效”，否则不得分。</p>	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
2.1	商务	<p>根据拟派项目经理（项目负责人）的专业素质、技术能力是否专业，同类食堂管理服务经验等是否丰富，由专家打分。（评分范围：3，2，1，0）</p> <p>注：须提供相应证明材料及由人社部门出具的投标供应商为其缴纳的在投标截止时间前一个月的社保证明材料复印件加盖公章，方为有效，否则不予认可。</p>	0-3	3.0	2.0	3.0	2.0	2.0	2.0	2.0
2.2	商务	<p>1、拟派项目经理（3分）： 拟派项目经理具有本科及以上学历的得3分，大专学历的得2分，低于大专学历不得分，最高得3分。（需提供学历证书复印件）</p> <p>2、拟派厨师长（3分）： 拟派厨师长具有中式烹调师职业资格（技能等级）证书二级的得2分；具有中式烹调师职业资格（技能等级）证书一级的得3分。本小项最高得3分。</p> <p>3、拟派成员（除项目经理、厨师长外）（6分）： 具有中式烹调师职业资格（技能等级）证书二级及以上的每人得2分，最高得4分； 具有公共营养师职业资格证书的每人得2分，最高得2分；</p> <p>注：①须同时提供相应的证书及由人社部门出具的投标供应商为其缴纳的在投标截止时间前一个月的社保证明材料复印件加盖公章，否则不得分。</p> <p>②厨师等级： 厨师证按等级划分，共分五个等级：初级（国家职业资格五级）、中级（国家职业资格四级）、高级（国家职业资格三级）、技师（国家职业资格二级）、高级技师（国家职业资格一级）； 工种：中式面点师、中式烹调师、西式面点师、西式烹调师。</p>	0-12	11.0	10.0	0.0	12.0	11.0	12.0	11.0
3	商务	<p>类似项目业绩：供应商提供自2021年1月1日（以合同签订时间为准）以来签订的行政机关、企事业单位食堂承包（或经营）业绩，每份得0.5分，最高得1分；</p> <p>注：须提供合同及中标通知书复印件加盖公章，否则不得分。续签的合同按一份合同认定。</p>	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	0.0	1.0	0.0
4	商务	<p>食品安全保障：供应商承诺中标后投保食品安全责任险：保险金额在100万（含）-300万（不含）的得2分；保险金额在300万（含）-500万（不含）的得4分；保险金额在500万（含）以上的，得6分。</p> <p>注：须提供承诺函复印件加盖公章，不提供不得分。</p>	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0

技术商务资信评分明细表

5.1	商务	根据供应商拟选用的食用油（大豆油、菜籽油、芝麻油等）的产地情况、市场流通情况、产品质量情况（包括但不限于规格、执行标准（规范）、质量等级、配料）等是否符合采购需求，是否体现高标准高品质，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
5.2	商务	根据供应商拟选用的调味品的产地情况、市场流通情况、产品质量情况（包括但不限于规格、执行标准（规范）、质量等级、配料）等是否符合采购需求，是否体现高标准高品质，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
5.3	商务	根据供应商拟选用的大米的产地情况、市场流通情况、产品质量情况（包括但不限于规格、执行标准（规范）、质量等级、配料）等是否符合采购需求，是否体现高标准高品质，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	4.0	4.0	5.0	4.0	4.0	4.0	3.0
6	商务	拟投入服务人员配置：根据投标人的项目服务人员投入配备，岗位明细、每个岗位的工作总时间、工作安排、每个岗位的总人数、年龄和专业素质等是否专业、是否配置合理，进行打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
7	技术	服务理念、重点难点分析及解决措施：根据供应商针对本项目提出的服务理念是否明确，经营方案、定位、优势服务是否科学可行，以及针对本食堂外包服务项目管理提出的重点及难点分析是否到位，拟采取的管理模式和应对措施是否全面合理，是否具有针对性、可操作性，进行评分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	2.0
8	技术	总体实施方案：根据供应商总体实施方案（包括但不限于具体承诺及服务流程说明、相关管理措施、岗位责任制等）是否明确科学可行，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	4.0	3.0	4.0	4.0	3.0	4.0	3.0
9	技术	内部各项制度：投标人针对本项目设立的各项规章制度、内部岗位职责制度、管理运作制度、考核制度及标准等（内容包括但不限于人员、设施、设备管理服务、行政文件资料等档案的建立与管理）是否符合规范，是否体现高标准、高档次，是否科学合理、详细完备，由评标委员会打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	3.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10.1	技术	根据供应商提供的菜品的质量保证、食品材料的使用量控制措施是否明确科学可行，进行打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	4.0	4.0	3.0	4.0	3.0	4.0	4.0
10.2	技术	根据供应商在食材物资采购渠道方面的保障措施是否科学合理可行，包括但不限于提供采购渠道、来源的说明，以及供货合同、各类票据、质量检验证明、照片等证明材料，由专家打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	3.0	3.0	4.0	3.0	3.0	4.0	3.0
10.3	技术	根据供应商在食材新鲜度（海产品鲜活度）方面保障措施是否科学合理可行，包括但不限于提供供应链管理、配送时间、存储管理、定期检查、温度控制、实物图片等内容说明，由专家打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
11.1	技术	供应商针对食堂日常就餐的特点和标准制作选菜菜谱，要求供应商在投标文件中提出初步的一周内的菜谱安排清单，根据菜谱制作是否合理、是否具有多样性和精品度以及是否具有本地特色，菜色品种搭配与采购需求是否契合，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	4.0	3.0	4.0	3.0	3.0	4.0	4.0
11.2	技术	供应商针对公务接待的特点和标准制作选菜菜谱，根据菜谱制作是否合理、是否具有多样性和精品度以及是否具有本地特色，菜色品种搭配与采购需求是否契合，进行打分。（评分范围4，3，2，0）	0-4	4.0	3.0	4.0	3.0	3.0	4.0	3.0
12	技术	特色服务方案：根据供应商提供的传统节日气节食物制作等特色服务方案是否科学合理可行，进行打分。（评分范围：2，1.5，1，0）	0-2	2.0	1.5	2.0	1.5	1.5	2.0	1.5
13	技术	卫生管理方案：根据供应商针对本项目提出的卫生管理方案（包括但不限于场地卫生、环境卫生、设施卫生、食品卫生等）是否科学合理可行，进行打分。（评分范围：2，1.5，1，0）	0-2	1.5	1.5	2.0	2.0	1.5	1.5	1.5

技术商务资信评分明细表

14	技术	保持员工队伍稳定措施以及培训方案：根据稳定员工队伍的措施是否科学可行有效，针对本项目配置各岗位人员的岗前培训、日常培训计划方案是否明确科学可行，由专家进行打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	3.0	2.0	3.0	3.0	2.0	3.0	2.0
15	技术	突发事件的应急处理方案：根据供应商对突发事件（例如临时公务接待、重大会议餐饮保障、非工作日的加班、停水停电、防汛抗台等特殊状况，以及各类检查（突击检查、创优评优等）、群体性食物中毒和公共事件等，可根据项目具体情况列举）的应急处理方案是否科学合理可行，能否保证服务正常运转，进行打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
16	技术	节能减排及仓储管理水平：根据供应商的节能减排、仓储管理水平方案等方面是否明确科学可行，进行打分。（评分范围：2，1.5，1，0）	0-2	2.0	1.5	1.5	2.0	1.5	2.0	2.0
合计			0-90	80.5	71.5	68.5	76.5	69.5	78.5	70.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家3）

项目名称：2025-2026年鳌江镇食堂外包服务项目（CZCG-GK-2024112601）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州阿 齐酒店 管理有 限公司	温州市 润慧后 勤管理 服务有 限公司	温州汇 龙餐饮 服务有 限公司	浙江平 诚农业 发展有 限公司	温州食 尚农业 科技有 限公司	浙江灵 峰餐饮 集团有 限公司	温州市 兴鳌农 产品有 限公司
1	商务	<p>供应商情况：</p> <p>1. 供应商具有有效的质量管理体系认证证书，得1分；</p> <p>2. 供应商具有有效的环境管理体系认证证书，得1分；</p> <p>3. 供应商具有有效的职业健康安全管理体系认证证书，得1分；</p> <p>4. 供应商具有有效的食品安全管理体系认证证书得2分。</p> <p>注：须同时提供有效认证证书扫描件及国家认证认可监督管理委员会（<a href="http://www.cnca.gov.cn/">http://www.cnca.gov.cn/</a>）认证查询系统内查询到相关证书信息证明的网站截图（须显示网址）并加盖公章，且截图证书状态为“有效”，否则不得分。</p>	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
2.1	商务	<p>根据拟派项目经理（项目负责人）的专业素质、技术能力是否专业，同类食堂管理服务经验等是否丰富，由专家打分。（评分范围：3，2，1，0）</p> <p>注：须提供相应证明材料及由人社部门出具的投标供应商为其缴纳的在投标截止时间前一个月的社保证明材料复印件加盖公章，方为有效，否则不予认可。</p>	0-3	3.0	2.0	3.0	2.0	2.0	2.0	2.0
2.2	商务	<p>1、拟派项目经理（3分）： 拟派项目经理具有本科及以上学历的得3分，大专学历的得2分，低于大专学历不得分，最高得3分。（需提供学历证书复印件）</p> <p>2、拟派厨师长（3分）： 拟派厨师长具有中式烹调师职业资格（技能等级）证书二级的得2分；具有中式烹调师职业资格（技能等级）证书一级的得3分。本小项最高得3分。</p> <p>3、拟派成员（除项目经理、厨师长外）（6分）： 具有中式烹调师职业资格（技能等级）证书二级及以上的每人得2分，最高得4分； 具有公共营养师职业资格证书的每人得2分，最高得2分；</p> <p>注：①须同时提供相应的证书及由人社部门出具的投标供应商为其缴纳的在投标截止时间前一个月的社保证明材料复印件加盖公章，否则不得分。</p> <p>②厨师等级： 厨师证按等级划分，共分五个等级：初级（国家职业资格五级）、中级（国家职业资格四级）、高级（国家职业资格三级）、技师（国家职业资格二级）、高级技师（国家职业资格一级）； 工种：中式面点师、中式烹调师、西式面点师、西式烹调师。</p>	0-12	11.0	10.0	0.0	12.0	11.0	12.0	11.0
3	商务	<p>类似项目业绩：供应商提供自2021年1月1日（以合同签订时间为准）以来签订的行政机关、企事业单位食堂承包（或经营）业绩，每份得0.5分，最高得1分；</p> <p>注：须提供合同及中标通知书复印件加盖公章，否则不得分。续签的合同按一份合同认定。</p>	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	0.0	1.0	0.0
4	商务	<p>食品安全保障：供应商承诺中标后投保食品安全责任险：保险金额在100万（含）-300万（不含）的得2分；保险金额在300万（含）-500万（不含）的得4分；保险金额在500万（含）以上的，得6分。</p> <p>注：须提供承诺函复印件加盖公章，不提供不得分。</p>	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0

技术商务资信评分明细表

5.1	商务	根据供应商拟选用的食用油（大豆油、菜籽油、芝麻油等）的产地情况、市场流通情况、产品质量情况（包括但不限于规格、执行标准（规范）、质量等级、配料）等是否符合采购需求，是否体现高标准高品质，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0	4.0	3.0
5.2	商务	根据供应商拟选用的调味品的产地情况、市场流通情况、产品质量情况（包括但不限于规格、执行标准（规范）、质量等级、配料）等是否符合采购需求，是否体现高标准高品质，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0	3.0
5.3	商务	根据供应商拟选用的大米的产地情况、市场流通情况、产品质量情况（包括但不限于规格、执行标准（规范）、质量等级、配料）等是否符合采购需求，是否体现高标准高品质，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
6	商务	拟投入服务人员配置：根据投标人的项目服务人员投入配备，岗位明细、每个岗位的工作总时间、工作安排、每个岗位的总人数、年龄和专业素质等是否专业、是否配置合理，进行打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	4.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	2.0
7	技术	服务理念、重点难点分析及解决措施：根据供应商针对本项目提出的服务理念是否明确，经营方案、定位、优势服务是否科学可行，以及针对本食堂外包服务项目管理提出的重点及难点分析是否到位，拟采取的管理模式和应对措施是否全面合理，是否具有针对性、可操作性，进行评分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0
8	技术	总体实施方案：根据供应商总体实施方案（包括但不限于具体承诺及服务流程说明、相关管理措施、岗位责任制等）是否明确科学可行，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
9	技术	内部各项制度：投标人针对本项目设立的各项规章制度、内部岗位职责制度、管理运作制度、考核制度及标准等（包括但不限于人员、设施、设备管理服务、行政文件资料等档案的建立与管理）是否符合规范，是否体现高标准、高档次，是否科学合理、详细完备，由评标委员会打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	2.0	3.0	2.0	2.0	1.0	2.0
10.1	技术	根据供应商提供的菜品的质量保证、食品材料的使用量控制措施是否明确科学可行，进行打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	3.0	2.0	3.0	2.0	2.0	3.0	2.0
10.2	技术	根据供应商在食材物资采购渠道方面的保障措施是否科学合理可行，包括但不限于提供采购渠道、来源的说明，以及供货合同、各类票据、质量检验证明、照片等证明材料，由专家打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	3.0	2.0	4.0	4.0	3.0	2.0	2.0
10.3	技术	根据供应商在食材新鲜度（海产品鲜活度）方面保障措施是否科学合理可行，包括但不限于提供供应链管理、配送时间、存储管理、定期检查、温度控制、实物图片等内容说明，由专家打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	3.0	3.0	4.0	3.0	3.0	3.0	2.0
11.1	技术	供应商针对食堂日常就餐的特点和标准制作选菜菜谱，要求供应商在投标文件中提出初步的一周内的菜谱安排清单，根据菜谱制作是否合理、是否具有多样性和精品度以及是否具有本地特色，菜色品种搭配与采购需求是否契合，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0	4.0	3.0
11.2	技术	供应商针对公务接待的特点和标准制作选菜菜谱，根据菜谱制作是否合理、是否具有多样性和精品度以及是否具有本地特色，菜色品种搭配与采购需求是否契合，进行打分。（评分范围4，3，2，0）	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0
12	技术	特色服务方案：根据供应商提供的传统节日气节食物制作等特色服务方案是否科学合理可行，进行打分。（评分范围：2，1.5，1，0）	0-2	1.0	1.0	1.5	1.5	1.0	1.5	1.0
13	技术	卫生管理方案：根据供应商针对本项目提出的卫生管理方案（包括但不限于场地卫生、环境卫生、设施卫生、食品卫生等）是否科学合理可行，进行打分。（评分范围：2，1.5，1，0）	0-2	1.5	1.5	2.0	1.5	1.0	1.5	1.5

技术商务资信评分明细表

14	技术	保持员工队伍稳定措施以及培训方案：根据稳定员工队伍的措施是否科学可行有效，针对本项目配置各岗位人员的岗前培训、日常培训计划方案是否明确科学可行，由专家进行打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	2.0	3.0	2.0	2.0	2.0	2.0
15	技术	突发事件的应急处理方案：根据供应商对突发事件（例如临时公务接待、重大会议餐饮保障、非工作日的加班、停水停电、防汛抗台等特殊情况，以及各类检查（突击检查、创优评优等）、群体性食物中毒和公共事件等，可根据项目具体情况列举）的应急处理方案是否科学合理可行，能否保证服务正常运转，进行打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	2.0	3.0	2.0	2.0	2.0	2.0
16	技术	节能减排及仓储管理水平：根据供应商的节能减排、仓储管理水平方案等方面是否明确科学可行，进行打分。（评分范围：2，1.5，1，0）	0-2	1.5	1.5	2.0	1.5	1.5	1.5	1.5
合计			0-90	72.0	67.0	66.5	70.5	65.5	68.5	60.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家4）

项目名称：2025-2026年鳌江镇食堂外包服务项目（CZCG-GK-2024112601）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州阿齐酒店管理有限公司	温州市润慧后勤管理有限公司	温州汇龙餐饮服务有限公司	浙江平诚农业发展有限公司	温州食尚农业科技有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	温州市兴鳌农产品有限公司
1	商务	<p>供应商情况：</p> <p>1. 供应商具有有效的质量管理体系认证证书，得1分；</p> <p>2. 供应商具有有效的环境管理体系认证证书，得1分；</p> <p>3. 供应商具有有效的职业健康安全管理体系认证证书，得1分；</p> <p>4. 供应商具有有效的食品安全管理体系认证证书得2分。</p> <p>注：须同时提供有效认证证书扫描件及国家认证认可监督管理委员会（<a href="http://www.cnca.gov.cn/">http://www.cnca.gov.cn/</a>）认证查询系统内查询到相关证书信息证明的网站截图（须显示网址）并加盖公章，且截图证书状态为“有效”，否则不得分。</p>	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
2.1	商务	<p>根据拟派项目经理（项目负责人）的专业素质、技术能力是否专业，同类食堂管理服务经验等是否丰富，由专家打分。（评分范围：3，2，1，0）</p> <p>注：须提供相应证明材料及由人社部门出具的投标供应商为其缴纳的在投标截止时间前一个月的社保证明材料复印件加盖公章，方为有效，否则不予认可。</p>	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
2.2	商务	<p>1、拟派项目经理（3分）： 拟派项目经理具有本科及以上学历的得3分，大专学历的得2分，低于大专学历不得分，最高得3分。（需提供学历证书复印件）</p> <p>2、拟派厨师长（3分）： 拟派厨师长具有中式烹调师职业资格（技能等级）证书二级的得2分；具有中式烹调师职业资格（技能等级）证书一级的得3分。本小项最高得3分。</p> <p>3、拟派成员（除项目经理、厨师长外）（6分）： 具有中式烹调师职业资格（技能等级）证书二级及以上的每人得2分，最高得4分； 具有公共营养师职业资格证书的每人得2分，最高得2分；</p> <p>注：①须同时提供相应的证书及由人社部门出具的投标供应商为其缴纳的在投标截止时间前一个月的社保证明材料复印件加盖公章，否则不得分。</p> <p>②厨师等级： 厨师证按等级划分，共分五个等级：初级（国家职业资格五级）、中级（国家职业资格四级）、高级（国家职业资格三级）、技师（国家职业资格二级）、高级技师（国家职业资格一级）； 工种：中式面点师、中式烹调师、西式面点师、西式烹调师。</p>	0-12	11.0	10.0	0.0	12.0	11.0	12.0	11.0
3	商务	<p>类似项目业绩：供应商提供自2021年1月1日（以合同签订时间为准）以来签订的行政机关、企事业单位食堂承包（或经营）业绩，每份得0.5分，最高得1分；</p> <p>注：须提供合同及中标通知书复印件加盖公章，否则不得分。续签的合同按一份合同认定。</p>	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	0.0	1.0	0.0
4	商务	<p>食品安全保障：供应商承诺中标后投保食品安全责任险：保险金额在100万（含）-300万（不含）的得2分；保险金额在300万（含）-500万（不含）的得4分；保险金额在500万（含）以上的，得6分。</p> <p>注：须提供承诺函复印件加盖公章，不提供不得分。</p>	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0

技术商务资信评分明细表

5.1	商务	根据供应商拟选用的食用油（大豆油、菜籽油、芝麻油等）的产地情况、市场流通情况、产品质量情况（包括但不限于规格、执行标准（规范）、质量等级、配料）等是否符合采购需求，是否体现高标准高品质，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
5.2	商务	根据供应商拟选用的调味品的产地情况、市场流通情况、产品质量情况（包括但不限于规格、执行标准（规范）、质量等级、配料）等是否符合采购需求，是否体现高标准高品质，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
5.3	商务	根据供应商拟选用的大米的产地情况、市场流通情况、产品质量情况（包括但不限于规格、执行标准（规范）、质量等级、配料）等是否符合采购需求，是否体现高标准高品质，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
6	商务	拟投入服务人员配置：根据投标人的项目服务人员投入配备，岗位明细、每个岗位的工作总时间、工作安排、每个岗位的总人数、年龄和专业素质等是否专业、是否配置合理，进行打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	3.0	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0	3.0
7	技术	服务理念、重点难点分析及解决措施：根据供应商针对本项目提出的服务理念是否明确，经营方案、定位、优势服务是否科学可行，以及针对本食堂外包服务项目管理提出的重点及难点分析是否到位，拟采取的管理模式和应对措施是否全面合理，是否具有针对性、可操作性，进行评分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	3.0	2.0	2.0
8	技术	总体实施方案：根据供应商总体实施方案（包括但不限于具体承诺及服务流程说明、相关管理措施、岗位责任制等）是否明确科学可行，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	3.0	2.0	3.0	3.0	5.0	3.0	3.0
9	技术	内部各项制度：投标人针对本项目设立的各项规章制度、内部岗位职责制度、管理运作制度、考核制度及标准等（内容包括但不限于人员、设施、设备管理服务、行政文件资料等档案的建立与管理）是否符合规范，是否体现高标准、高档次，是否科学合理、详细完备，由评标委员会打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	1.0	2.0	1.0	3.0	2.0	2.0
10.1	技术	根据供应商提供的菜品的质量保证、食品材料的使用量控制措施是否明确科学可行，进行打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	3.0	2.0	3.0	2.0	4.0	3.0	3.0
10.2	技术	根据供应商在食材物资采购渠道方面的保障措施是否科学合理可行，包括但不限于提供采购渠道、来源的说明，以及供货合同、各类票据、质量检验证明、照片等证明材料，由专家打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	3.0	2.0	3.0	2.0	4.0	2.0	2.0
10.3	技术	根据供应商在食材新鲜度（海产品鲜活度）方面保障措施是否科学合理可行，包括但不限于提供供应链管理、配送时间、存储管理、定期检查、温度控制、实物图片等内容说明，由专家打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	3.0	2.0	3.0	2.0	4.0	2.0	2.0
11.1	技术	供应商针对食堂日常就餐的特点和标准制作选菜菜谱，要求供应商在投标文件中提出初步的一周内的菜谱安排清单，根据菜谱制作是否合理、是否具有多样性和精品度以及是否具有本地特色，菜色品种搭配与采购需求是否契合，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0	3.0
11.2	技术	供应商针对公务接待的特点和标准制作选菜菜谱，根据菜谱制作是否合理、是否具有多样性和精品度以及是否具有本地特色，菜色品种搭配与采购需求是否契合，进行打分。（评分范围4，3，2，0）	0-4	2.0	2.0	2.0	3.0	3.0	2.0	2.0
12	技术	特色服务方案：根据供应商提供的传统节日气节食物制作等特色服务方案是否科学合理可行，进行打分。（评分范围：2，1.5，1，0）	0-2	1.0	1.5	1.0	1.0	1.5	1.0	1.0
13	技术	卫生管理方案：根据供应商针对本项目提出的卫生管理方案（包括但不限于场地卫生、环境卫生、设施卫生、食品卫生等）是否科学合理可行，进行打分。（评分范围：2，1.5，1，0）	0-2	1.5	1.5	1.5	1.0	1.5	1.0	1.0

技术商务资信评分明细表

14	技术	保持员工队伍稳定措施以及培训方案：根据稳定员工队伍的措施是否科学可行有效，针对本项目配置各岗位人员的岗前培训、日常培训计划方案是否明确科学可行，由专家进行打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	3.0	2.0	2.0
15	技术	突发事件的应急处理方案：根据供应商对突发事件（例如临时公务接待、重大会议餐饮保障、非工作日的加班、停水停电、防汛抗台等特殊情况，以及各类检查（突击检查、创优评优等）、群体性食物中毒和公共事件等，可根据项目具体情况列举）的应急处理方案是否科学合理可行，能否保证服务正常运转，进行打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
16	技术	节能减排及仓储管理水平：根据供应商的节能减排、仓储管理水平方案等方面是否明确科学可行，进行打分。（评分范围：2，1.5，1，0）	0-2	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
合计			0-90	65.5	60.0	54.5	62.0	75.0	64.0	62.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家5）

项目名称：2025-2026年鳌江镇食堂外包服务项目（CZCG-GK-2024112601）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州阿 齐酒店 管理有 限公司	温州市 润慧后 勤管理 服务有 限公司	温州汇 龙餐饮 服务有 限公司	浙江平 诚农业 发展有 限公司	温州食 尚农业 科技有 限公司	浙江灵 峰餐饮 集团有 限公司	温州市 兴鳌农 产品有 限公司
1	商务	<p>供应商情况：</p> <p>1. 供应商具有有效的质量管理体系认证证书，得1分；</p> <p>2. 供应商具有有效的环境管理体系认证证书，得1分；</p> <p>3. 供应商具有有效的职业健康安全管理体系认证证书，得1分；</p> <p>4. 供应商具有有效的食品安全管理体系认证证书得2分。</p> <p>注：须同时提供有效认证证书扫描件及国家认证认可监督管理委员会（<a href="http://www.cnca.gov.cn/">http://www.cnca.gov.cn/</a>）认证查询系统内查询到相关证书信息证明的网站截图（须显示网址）并加盖公章，且截图证书状态为“有效”，否则不得分。</p>	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
2.1	商务	<p>根据拟派项目经理（项目负责人）的专业素质、技术能力是否专业，同类食堂管理服务经验等是否丰富，由专家打分。（评分范围：3，2，1，0）</p> <p>注：须提供相应证明材料及由人社部门出具的投标供应商为其缴纳的在投标截止时间前一个月的社保证明材料复印件加盖公章，方为有效，否则不予认可。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	1.0	3.0
2.2	商务	<p>1、拟派项目经理（3分）： 拟派项目经理具有本科及以上学历的得3分，大专学历的得2分，低于大专学历不得分，最高得3分。（需提供学历证书复印件）</p> <p>2、拟派厨师长（3分）： 拟派厨师长具有中式烹调师职业资格（技能等级）证书二级的得2分；具有中式烹调师职业资格（技能等级）证书一级的得3分。本小项最高得3分。</p> <p>3、拟派成员（除项目经理、厨师长外）（6分）： 具有中式烹调师职业资格（技能等级）证书二级及以上的每人得2分，最高得4分； 具有公共营养师职业资格证书的每人得2分，最高得2分；</p> <p>注：①须同时提供相应的证书及由人社部门出具的投标供应商为其缴纳的在投标截止时间前一个月的社保证明材料复印件加盖公章，否则不得分。</p> <p>②厨师等级： 厨师证按等级划分，共分五个等级：初级（国家职业资格五级）、中级（国家职业资格四级）、高级（国家职业资格三级）、技师（国家职业资格二级）、高级技师（国家职业资格一级）； 工种：中式面点师、中式烹调师、西式面点师、西式烹调师。</p>	0-12	11.0	10.0	0.0	12.0	11.0	12.0	11.0
3	商务	<p>类似项目业绩：供应商提供自2021年1月1日（以合同签订时间为准）以来签订的行政机关、企事业单位食堂承包（或经营）业绩，每份得0.5分，最高得1分；</p> <p>注：须提供合同及中标通知书复印件加盖公章，否则不得分。续签的合同按一份合同认定。</p>	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	0.0	1.0	0.0
4	商务	<p>食品安全保障：供应商承诺中标后投保食品安全责任险：保险金额在100万（含）-300万（不含）的得2分；保险金额在300万（含）-500万（不含）的得4分；保险金额在500万（含）以上的，得6分。</p> <p>注：须提供承诺函复印件加盖公章，不提供不得分。</p>	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0

技术商务资信评分明细表

5.1	商务	根据供应商拟选用的食用油（大豆油、菜籽油、芝麻油等）的产地情况、市场流通情况、产品质量情况（包括但不限于规格、执行标准（规范）、质量等级、配料）等是否符合采购需求，是否体现高标准高品质，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	4.0	4.0	5.0	5.0	5.0	4.0	5.0
5.2	商务	根据供应商拟选用的调味品的产地情况、市场流通情况、产品质量情况（包括但不限于规格、执行标准（规范）、质量等级、配料）等是否符合采购需求，是否体现高标准高品质，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	5.0	4.0	5.0	5.0	4.0	4.0	4.0
5.3	商务	根据供应商拟选用的大米的产地情况、市场流通情况、产品质量情况（包括但不限于规格、执行标准（规范）、质量等级、配料）等是否符合采购需求，是否体现高标准高品质，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	4.0	5.0	5.0	4.0	4.0	4.0	5.0
6	商务	拟投入服务人员配置：根据投标人的项目服务人员投入配备，岗位明细、每个岗位的工作总时间、工作安排、每个岗位的总人数、年龄和专业素质等是否专业、是否配置合理，进行打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0	3.0
7	技术	服务理念、重点难点分析及解决措施：根据供应商针对本项目提出的服务理念是否明确，经营方案、定位、优势服务是否科学可行，以及针对本食堂外包服务项目管理提出的重点及难点分析是否到位，拟采取的管理模式和应对措施是否全面合理，是否具有针对性、可操作性，进行评分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	2.0	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0
8	技术	总体实施方案：根据供应商总体实施方案（包括但不限于具体承诺及服务流程说明、相关管理措施、岗位责任制等）是否明确科学可行，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	4.0	5.0	5.0	4.0	5.0	4.0	3.0
9	技术	内部各项制度：投标人针对本项目设立的各项规章制度、内部岗位职责制度、管理运作制度、考核制度及标准等（内容包括但不限于人员、设施、设备管理服务、行政文件资料等档案的建立与管理）是否符合规范，是否体现高标准、高档次，是否科学合理、详细完备，由评标委员会打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	3.0	2.0	3.0	2.0	3.0	2.0	3.0
10.1	技术	根据供应商提供的菜品的质量保证、食品材料的使用量控制措施是否明确科学可行，进行打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	3.0	4.0	4.0	3.0	4.0	4.0	3.0
10.2	技术	根据供应商在食材物资采购渠道方面的保障措施是否科学合理可行，包括但不限于提供采购渠道、来源的说明，以及供货合同、各类票据、质量检验证明、照片等证明材料，由专家打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	4.0	3.0	4.0	3.0	4.0	3.0	3.0
10.3	技术	根据供应商在食材新鲜度（海产品鲜活度）方面保障措施是否科学合理可行，包括但不限于提供供应链管理、配送时间、存储管理、定期检查、温度控制、实物图片等内容说明，由专家打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0	3.0
11.1	技术	供应商针对食堂日常就餐的特点和标准制作选菜菜谱，要求供应商在投标文件中提出初步的一周内的菜谱安排清单，根据菜谱制作是否合理、是否具有多样性和精品度以及是否具有本地特色，菜色品种搭配与采购需求是否契合，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	4.0	5.0	5.0	4.0	4.0	4.0	4.0
11.2	技术	供应商针对公务接待的特点和标准制作选菜菜谱，根据菜谱制作是否合理、是否具有多样性和精品度以及是否具有本地特色，菜色品种搭配与采购需求是否契合，进行打分。（评分范围4，3，2，0）	0-4	4.0	3.0	4.0	4.0	3.0	4.0	4.0
12	技术	特色服务方案：根据供应商提供的传统节日气节食物制作等特色服务方案是否科学合理可行，进行打分。（评分范围：2，1.5，1，0）	0-2	2.0	1.5	2.0	1.5	1.5	1.5	1.5
13	技术	卫生管理方案：根据供应商针对本项目提出的卫生管理方案（包括但不限于场地卫生、环境卫生、设施卫生、食品卫生等）是否科学合理可行，进行打分。（评分范围：2，1.5，1，0）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.5	2.0

技术商务资信评分明细表

14	技术	保持员工队伍稳定措施以及培训方案：根据稳定员工队伍的措施是否科学可行有效，针对本项目配置各岗位人员的岗前培训、日常培训计划方案是否明确科学可行，由专家进行打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	3.0	2.0	3.0	2.0	3.0	3.0	3.0
15	技术	突发事件的应急处理方案：根据供应商对突发事件（例如临时公务接待、重大会议餐饮保障、非工作日的加班、停水停电、防汛抗台等特殊情况，以及各类检查（突击检查、创优评优等）、群体性食物中毒和公共事件等，可根据项目具体情况列举）的应急处理方案是否科学合理可行，能否保证服务正常运转，进行打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	3.0	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0	2.0
16	技术	节能减排及仓储管理水平：根据供应商的节能减排、仓储管理水平方案等方面是否明确科学可行，进行打分。（评分范围：2，1.5，1，0）	0-2	1.5	1.5	1.5	2.0	1.5	2.0	1.5
合计			0-90	82.5	80.0	77.5	81.5	81.0	78.0	78.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家6）

项目名称：2025-2026年鳌江镇食堂外包服务项目（CZCG-GK-2024112601）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州阿齐酒店管理有限公司	温州市润慧后勤管理有限公司	温州汇龙餐饮服务有限公司	浙江平诚农业发展有限公司	温州食尚农业科技有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	温州市兴鳌农产品有限公司
1	商务	<p>供应商情况：</p> <p>1. 供应商具有有效的质量管理体系认证证书，得1分；</p> <p>2. 供应商具有有效的环境管理体系认证证书，得1分；</p> <p>3. 供应商具有有效的职业健康安全管理体系认证证书，得1分；</p> <p>4. 供应商具有有效的食品安全管理体系认证证书得2分。</p> <p>注：须同时提供有效认证证书扫描件及国家认证认可监督管理委员会（<a href="http://www.cnca.gov.cn/">http://www.cnca.gov.cn/</a>）认证查询系统内查询到相关证书信息证明的网站截图（须显示网址）并加盖公章，且截图证书状态为“有效”，否则不得分。</p>	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
2.1	商务	<p>根据拟派项目经理（项目负责人）的专业素质、技术能力是否专业，同类食堂管理服务经验等是否丰富，由专家打分。（评分范围：3，2，1，0）</p> <p>注：须提供相应证明材料及由人社部门出具的投标供应商为其缴纳的在投标截止时间前一个月的社保证明材料复印件加盖公章，方为有效，否则不予认可。</p>	0-3	2.0	1.0	1.0	2.0	2.0	2.0	2.0
2.2	商务	<p>1、拟派项目经理（3分）： 拟派项目经理具有本科及以上学历的得3分，大专学历的得2分，低于大专学历不得分，最高得3分。（需提供学历证书复印件）</p> <p>2、拟派厨师长（3分）： 拟派厨师长具有中式烹调师职业资格（技能等级）证书二级的得2分；具有中式烹调师职业资格（技能等级）证书一级的得3分。本小项最高得3分。</p> <p>3、拟派成员（除项目经理、厨师长外）（6分）： 具有中式烹调师职业资格（技能等级）证书二级及以上的每人得2分，最高得4分； 具有公共营养师职业资格证书的每人得2分，最高得2分；</p> <p>注：①须同时提供相应的证书及由人社部门出具的投标供应商为其缴纳的在投标截止时间前一个月的社保证明材料复印件加盖公章，否则不得分。</p> <p>②厨师等级： 厨师证按等级划分，共分五个等级：初级（国家职业资格五级）、中级（国家职业资格四级）、高级（国家职业资格三级）、技师（国家职业资格二级）、高级技师（国家职业资格一级）； 工种：中式面点师、中式烹调师、西式面点师、西式烹调师。</p>	0-12	11.0	10.0	0.0	12.0	11.0	12.0	11.0
3	商务	<p>类似项目业绩：供应商提供自2021年1月1日（以合同签订时间为准）以来签订的行政机关、企事业单位食堂承包（或经营）业绩，每份得0.5分，最高得1分；</p> <p>注：须提供合同及中标通知书复印件加盖公章，否则不得分。续签的合同按一份合同认定。</p>	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	0.0	1.0	0.0
4	商务	<p>食品安全保障：供应商承诺中标后投保食品安全责任险：保险金额在100万（含）-300万（不含）的得2分；保险金额在300万（含）-500万（不含）的得4分；保险金额在500万（含）以上的，得6分。</p> <p>注：须提供承诺函复印件加盖公章，不提供不得分。</p>	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0

技术商务资信评分明细表

5.1	商务	根据供应商拟选用的食用油（大豆油、菜籽油、芝麻油等）的产地情况、市场流通情况、产品质量情况（包括但不限于规格、执行标准（规范）、质量等级、配料）等是否符合采购需求，是否体现高标准高品质，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0	3.0	4.0
5.2	商务	根据供应商拟选用的调味品的产地情况、市场流通情况、产品质量情况（包括但不限于规格、执行标准（规范）、质量等级、配料）等是否符合采购需求，是否体现高标准高品质，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
5.3	商务	根据供应商拟选用的大米的产地情况、市场流通情况、产品质量情况（包括但不限于规格、执行标准（规范）、质量等级、配料）等是否符合采购需求，是否体现高标准高品质，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	4.0	3.0	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
6	商务	拟投入服务人员配置：根据投标人的项目服务人员投入配备，岗位明细、每个岗位的工作总时间、工作安排、每个岗位的总人数、年龄和专业素质等是否专业、是否配置合理，进行打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0
7	技术	服务理念、重点难点分析及解决措施：根据供应商针对本项目提出的服务理念是否明确，经营方案、定位、优势服务是否科学可行，以及针对本食堂外包服务项目管理提出的重点及难点分析是否到位，拟采取的管理模式和应对措施是否全面合理，是否具有针对性、可操作性，进行评分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0	2.0
8	技术	总体实施方案：根据供应商总体实施方案（包括但不限于具体承诺及服务流程说明、相关管理措施、岗位责任制等）是否明确科学可行，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
9	技术	内部各项制度：投标人针对本项目设立的各项规章制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、考核制度及标准等（包括但不限于人员、设施、设备管理服务、行政文件资料等档案的建立与管理）是否符合规范，是否体现高标准、高档次，是否科学合理、详细完备，由评标委员会打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10.1	技术	根据供应商提供的菜品的质量保证、食品材料的使用量控制措施是否明确科学可行，进行打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	3.0	2.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
10.2	技术	根据供应商在食材物资采购渠道方面的保障措施是否科学合理可行，包括但不限于提供采购渠道、来源的说明，以及供货合同、各类票据、质量检验证明、照片等证明材料，由专家打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0
10.3	技术	根据供应商在食材新鲜度（海产品鲜活度）方面保障措施是否科学合理可行，包括但不限于提供供应链管理、配送时间、存储管理、定期检查、温度控制、实物图片等内容说明，由专家打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	2.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
11.1	技术	供应商针对食堂日常就餐的特点和标准制作选菜菜谱，要求供应商在投标文件中提出初步的一周内的菜谱安排清单，根据菜谱制作是否合理、是否具有多样性和精品度以及是否具有本地特色，菜色品种搭配与采购需求是否契合，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0	4.0	3.0
11.2	技术	供应商针对公务接待的特点和标准制作选菜菜谱，根据菜谱制作是否合理、是否具有多样性和精品度以及是否具有本地特色，菜色品种搭配与采购需求是否契合，进行打分。（评分范围4，3，2，0）	0-4	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0	3.0	3.0
12	技术	特色服务方案：根据供应商提供的传统节气应节食物制作等特色服务方案是否科学合理可行，进行打分。（评分范围：2，1.5，1，0）	0-2	1.5	1.0	1.0	1.5	1.5	1.5	1.0
13	技术	卫生管理方案：根据供应商针对本项目提出的卫生管理方案（包括但不限于场地卫生、环境卫生、设施卫生、食品卫生等）是否科学合理可行，进行打分。（评分范围：2，1.5，1，0）	0-2	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5

技术商务资信评分明细表

14	技术	保持员工队伍稳定措施以及培训方案：根据稳定员工队伍的措施是否科学可行有效，针对本项目配置各岗位人员的岗前培训、日常培训计划方案是否明确科学可行，由专家进行打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
15	技术	突发事件的应急处理方案：根据供应商对突发事件（例如临时公务接待、重大会议餐饮保障、非工作日的加班、停水停电、防汛抗台等特殊状况，以及各类检查（突击检查、创优评优等）、群体性食物中毒和公共事件等，可根据项目具体情况列举）的应急处理方案是否科学合理可行，能否保证服务正常运转，进行打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
16	技术	节能减排及仓储管理水平：根据供应商的节能减排、仓储管理水平方案等方面是否明确科学可行，进行打分。（评分范围：2，1.5，1，0）	0-2	1.0	1.0	1.5	1.5	1.0	1.0	1.5
合计			0-90	71.0	67.5	60.0	74.5	68.0	71.0	67.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家7）

项目名称：2025-2026年鳌江镇食堂外包服务项目（CZCG-GK-2024112601）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	温州阿齐酒店管理有限公司	温州市润慧后勤管理有限公司	温州汇龙餐饮服务有限公司	浙江平诚农业发展有限公司	温州食尚农业科技有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	温州市兴鳌农产品有限公司
1	商务	<p>供应商情况：</p> <p>1. 供应商具有有效的质量管理体系认证证书，得1分；</p> <p>2. 供应商具有有效的环境管理体系认证证书，得1分；</p> <p>3. 供应商具有有效的职业健康安全管理体系认证证书，得1分；</p> <p>4. 供应商具有有效的食品安全管理体系认证证书得2分。</p> <p>注：须同时提供有效认证证书扫描件及国家认证认可监督管理委员会（<a href="http://www.cnca.gov.cn/">http://www.cnca.gov.cn/</a>）认证查询系统内查询到相关证书信息证明的网站截图（须显示网址）并加盖公章，且截图证书状态为“有效”，否则不得分。</p>	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
2.1	商务	<p>根据拟派项目经理（项目负责人）的专业素质、技术能力是否专业，同类食堂管理服务经验等是否丰富，由专家打分。（评分范围：3，2，1，0）</p> <p>注：须提供相应证明材料及由人社部门出具的投标供应商为其缴纳的在投标截止时间前一个月的社保证明材料复印件加盖公章，方为有效，否则不予认可。</p>	0-3	3.0	2.0	2.0	3.0	1.0	2.0	1.0
2.2	商务	<p>1、拟派项目经理（3分）： 拟派项目经理具有本科及以上学历的得3分，大专学历的得2分，低于大专学历不得分，最高得3分。（需提供学历证书复印件）</p> <p>2、拟派厨师长（3分）： 拟派厨师长具有中式烹调师职业资格（技能等级）证书二级的得2分；具有中式烹调师职业资格（技能等级）证书一级的得3分。本小项最高得3分。</p> <p>3、拟派成员（除项目经理、厨师长外）（6分）： 具有中式烹调师职业资格（技能等级）证书二级及以上的每人得2分，最高得4分； 具有公共营养师职业资格证书的每人得2分，最高得2分；</p> <p>注：①须同时提供相应的证书及由人社部门出具的投标供应商为其缴纳的在投标截止时间前一个月的社保证明材料复印件加盖公章，否则不得分。</p> <p>②厨师等级： 厨师证按等级划分，共分五个等级：初级（国家职业资格五级）、中级（国家职业资格四级）、高级（国家职业资格三级）、技师（国家职业资格二级）、高级技师（国家职业资格一级）； 工种：中式面点师、中式烹调师、西式面点师、西式烹调师。</p>	0-12	11.0	10.0	0.0	12.0	11.0	12.0	11.0
3	商务	<p>类似项目业绩：供应商提供自2021年1月1日（以合同签订时间为准）以来签订的行政机关、企事业单位食堂承包（或经营）业绩，每份得0.5分，最高得1分；</p> <p>注：须提供合同及中标通知书复印件加盖公章，否则不得分。续签的合同按一份合同认定。</p>	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	0.0	1.0	0.0
4	商务	<p>食品安全保障：供应商承诺中标后投保食品安全责任险：保险金额在100万（含）-300万（不含）的得2分；保险金额在300万（含）-500万（不含）的得4分；保险金额在500万（含）以上的，得6分。</p> <p>注：须提供承诺函复印件加盖公章，不提供不得分。</p>	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0

技术商务资信评分明细表

5.1	商务	根据供应商拟选用的食用油（大豆油、菜籽油、芝麻油等）的产地情况、市场流通情况、产品质量情况（包括但不限于规格、执行标准（规范）、质量等级、配料）等是否符合采购需求，是否体现高标准高品质，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0	4.0	4.0
5.2	商务	根据供应商拟选用的调味品的产地情况、市场流通情况、产品质量情况（包括但不限于规格、执行标准（规范）、质量等级、配料）等是否符合采购需求，是否体现高标准高品质，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	4.0	4.0	4.0	5.0	4.0	4.0	4.0
5.3	商务	根据供应商拟选用的大米的产地情况、市场流通情况、产品质量情况（包括但不限于规格、执行标准（规范）、质量等级、配料）等是否符合采购需求，是否体现高标准高品质，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	4.0	4.0	4.0	5.0	4.0	4.0	4.0
6	商务	拟投入服务人员配置：根据投标人的项目服务人员投入配备，岗位明细、每个岗位的工作总时间、工作安排、每个岗位的总人数、年龄和专业素质等是否专业、是否配置合理，进行打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0	4.0	2.0
7	技术	服务理念、重点难点分析及解决措施：根据供应商针对本项目提出的服务理念是否明确，经营方案、定位、优势服务是否科学可行，以及针对本食堂外包服务项目管理提出的重点及难点分析是否到位，拟采取的管理模式和应对措施是否全面合理，是否具有针对性、可操作性，进行评分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	3.0	2.0	3.0	2.0	2.0	2.0
8	技术	总体实施方案：根据供应商总体实施方案（包括但不限于具体承诺及服务流程说明、相关管理措施、岗位责任制等）是否明确科学可行，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0	3.0	4.0
9	技术	内部各项制度：投标人针对本项目设立的各项规章制度、内部岗位责任制度、管理运作制度、考核制度及标准等（内容包括但不限于人员、设施、设备管理服务、行政文件资料等档案的建立与管理）是否符合规范，是否体现高标准、高档次，是否科学合理、详细完备，由评标委员会打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10.1	技术	根据供应商提供的菜品的质量保证、食品材料的使用量控制措施是否明确科学可行，进行打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	4.0	3.0	2.0	4.0	4.0	3.0	2.0
10.2	技术	根据供应商在食材物资采购渠道方面的保障措施是否科学合理可行，包括但不限于提供采购渠道、来源的说明，以及供货合同、各类票据、质量检验证明、照片等证明材料，由专家打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	3.0	3.0	3.0	4.0	4.0	2.0	2.0
10.3	技术	根据供应商在食材新鲜度（海产品鲜活度）方面保障措施是否科学合理可行，包括但不限于提供供应链管理、配送时间、存储管理、定期检查、温度控制、实物图片等内容说明，由专家打分。（评分范围：4，3，2，0）	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
11.1	技术	供应商针对食堂日常就餐的特点和标准制作选菜菜谱，要求供应商在投标文件中提出初步的一周内的菜谱安排清单，根据菜谱制作是否合理、是否具有多样性和精品度以及是否具有本地特色，菜色品种搭配与采购需求是否契合，进行打分。（评分范围：5，4，3，0）	0-5	4.0	4.0	3.0	4.0	4.0	2.0	3.0
11.2	技术	供应商针对公务接待的特点和标准制作选菜菜谱，根据菜谱制作是否合理、是否具有多样性和精品度以及是否具有本地特色，菜色品种搭配与采购需求是否契合，进行打分。（评分范围4，3，2，0）	0-4	4.0	4.0	2.0	4.0	2.0	2.0	2.0
12	技术	特色服务方案：根据供应商提供的传统节气应节食物制作等特色服务方案是否科学合理可行，进行打分。（评分范围：2，1.5，1，0）	0-2	1.5	2.0	1.0	1.5	1.0	1.0	1.5
13	技术	卫生管理方案：根据供应商针对本项目提出的卫生管理方案（包括但不限于场地卫生、环境卫生、设施卫生、食品卫生等）是否科学合理可行，进行打分。（评分范围：2，1.5，1，0）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0

技术商务资信评分明细表

14	技术	保持员工队伍稳定措施以及培训方案：根据稳定员工队伍的措施是否科学可行有效，针对本项目配置各岗位人员的岗前培训、日常培训计划方案是否明确科学可行，由专家进行打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	3.0	3.0	1.0	3.0	2.0	2.0	2.0
15	技术	突发事件的应急处理方案：根据供应商对突发事件（例如临时公务接待、重大会议餐饮保障、非工作日的加班、停水停电、防汛抗台等特殊情况，以及各类检查（突击检查、创优评优等）、群体性食物中毒和公共事件等，可根据项目具体情况列举）的应急处理方案是否科学合理可行，能否保证服务正常运转，进行打分。（评分范围：3，2，1，0）	0-3	3.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
16	技术	节能减排及仓储管理水平：根据供应商的节能减排、仓储管理水平方案等方面是否明确科学可行，进行打分。（评分范围：2，1.5，1，0）	0-2	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
合计			0-90	77.0	74.5	55.5	82.0	69.5	69.5	66.0

专家（签名）：