

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：台州市中级人民法院后勤保障服务项目（TZTX-2024-CS053-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市群欢物业管理有限公司	万昊供应链管理有限公司	台州市清利物业管理有限公司	台州市绿意餐饮服务有限公司
1.1	商务	企业业绩： 供应商自2020年1月1日以来（以合同签订时间为准），承接过类似项目的，每提供一个项目业绩得1分（同一服务单位不重复计算），最高得3分。提供完整合同扫描件（合同不得缺页漏项）加盖电子印章。	0-3	3.0	3.0	1.0	3.0
1.2	商务	体系认证： 供应商具有环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、质量管理体系认证、ISO22000食品安全管理体系认证且在有效期内，每提供一个得1分，最高得4分。 上述证书须在权威网站（如：全国认证认可信息公共服务平台）可查。提供证书扫描件或权威网站查询页面截图，以上均加盖电子印章。	0-4	4.0	4.0	3.0	4.0
2.1	技术	人员配置情况： 为本项目配备的： 1. 厨师长（6分）： （1）工作经验（2分）： 具有1年≤厨师长工作经验<2年的得0.5分； 具有2年≤厨师长工作经验<3年的得1分； 具有3年≤厨师长工作经验<4年的得1.5分； 具有4年≤厨师长工作经验得2分。 （2）业主满意度（4分）：从事过类似项目厨师长经历且客户满意度较高的，每提供一个得2分，同一个业主不重复计分，本项最高4分。 2. 主灶厨师、副厨（3分）： 具有1年≤餐饮行业从业经验<2年的，每人得0.5分； 具有2年≤餐饮行业从业经验<3年的，每人得1分； 具有3年≤餐饮行业从业经验，每人得1.5分。本项最高3分。 3. 面点师（3分）： 具有1年≤餐饮行业面点师从业经验<2年的，每人得0.5分； 具有2年≤餐饮行业面点师从业经验<3年的，每人得1分； 具有3年≤餐饮行业面点师从业经验，每人得1.5分。本项最高3分。 4. 项目团队（4分）：具备三级/高级及以上营养师证书得2分；具备餐饮职业经理人证书得2分。本项最高4分。 上述人员提供证书、业主满意度（须有业主盖章）等证明材料扫描件； 相应工作经验由任职过的业主单位出具的合同或书面证明材料扫描件为准； 并提供以上人员在供应商单位近三个月任一月的社保缴纳证明，以上均加盖供应商电子印章。	0-16	16.0	2.0	0.0	16.0
2.2	技术	就餐服务方案： 根据投标人提供的早、中、晚餐服务方案，包括菜肴的品种数量、荤素营养搭配、花色花样变化等是否合理进行打分。品种搭配花样丰富的得5-4分；品种搭配一般的得3.9-2分；品种搭配单一的得1.9-0分；未提及此项不得分。	0-5	3.5	3.0	2.6	4.0
2.3	技术	制度等管理方案： 根据制定的管理制度、保证员工提供优质服务等管理方案内容（包括服务质量、班次调配、人员分工、岗位职责等）进行打分。分工明确、工作效率和服务质量高的得6-5分；分工比较合理、工作效率和服务质量一般的得4.9-3分；分工模糊、岗位职责不明确，效率低的得2.9-0分；未提及此项不得分。	0-6	4.0	3.5	3.1	4.5
2.4	技术	后勤管理方案： 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6-5分；后勤保洁方案简单，基本保证卫生整洁的得4.9-3分；缺乏具体的后勤保洁方案，无法保证卫生整洁的得2.9-0分；未提及此项不得分。	0-6	4.0	3.5	3.5	4.5

技术商务资信评分明细表

2.5	技术	物品管理方案： 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6-5分；管理方案描述一般，对物品保存基本能有效保障的得4.9-3分；管理方案简单、片面，容易造成物品丢失，缺乏严谨性的得2.9-0分；未提及此项不得分。	0-6	4.2	3.7	3.5	4.5
2.6	技术	安全预防及投诉处理方案： 包括食品安全、环境安全、食堂工作人员及就餐人员的卫生防疫、疾病控制预防、事故及投诉应急处理预案。安全预防阐述详细、全面，卫生防疫措施严密、有保障的得6-5分；安全预防措施一般，防疫效果不明显的得4.9-3分；安全预防和防疫措施简单，缺乏针对性和有效性的得2.9-0分；未提及此项不得分。	0-6	4.0	3.5	3.3	4.5
2.7	技术	食堂环境卫生服务方案： 根据投标人提供的食堂环境卫生服务方案（包括餐桌、地面、餐具、排水沟、设备设施、工具、员工仪表等）以及落实的保障措施等情况进行打分。设备清洁措施全面、食堂卫生有保障的得6-5分；设备清洁措施一般、食堂卫生缺乏一定保障的得4.9-3分；设备清洁方案简单、粗糙，没有具体保障措施的得2.9-0分；未提及此项不得分。	0-6	4.3	3.5	3.2	4.5
2.8	技术	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6-5分；措施一般，节能效果一般的得4.9-3分；方案描述片面，缺乏针对性的得2.9-0分；未提及此项不得分。	0-6	4.2	3.5	3.5	4.5
2.9	技术	应急预案： 针对投标人提供的公众突发事件应急预案、消防应急预案，对食堂的防火应急措施进行打分。应急预案严谨、全面，能及时应对突发事件的得6-5分；应急预案一般，应对突发事件的及时性差的得4.9-3分；方案描述片面，缺乏针对性的得2.9-0分；未提及此项不得分。	0-6	4.0	3.5	3.5	4.5
合计			0-70	55.2	36.7	30.2	58.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：台州市中级人民法院后勤保障服务项目（TZTX-2024-CS053-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市群欢物业管理有限公司	万昊供应链管理集团有限公司	台州市清利物业管理有限公司	台州市绿意餐饮服务有限公司
1.1	商务	企业业绩： 供应商自2020年1月1日以来（以合同签订时间为准），承接过类似项目的，每提供一个项目业绩得1分（同一服务单位不重复计算），最高得3分。提供完整合同扫描件（合同不得缺页漏项）加盖电子印章。	0-3	3.0	3.0	1.0	3.0
1.2	商务	体系认证： 供应商具有环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、质量管理体系认证、ISO22000食品安全管理体系认证且在有效期内，每提供一个得1分，最高得4分。 上述证书须在权威网站（如：全国认证认可信息公共服务平台）可查。提供证书扫描件或权威网站查询页面截图，以上均加盖电子印章。	0-4	4.0	4.0	3.0	4.0
2.1	技术	人员配置情况： 为本项目配备的： 1. 厨师长（6分）： （1）工作经验（2分）： 具有1年≤厨师长工作经验<2年的得0.5分； 具有2年≤厨师长工作经验<3年的得1分； 具有3年≤厨师长工作经验<4年的得1.5分； 具有4年≤厨师长工作经验得2分。 （2）业主满意度（4分）：从事过类似项目厨师长经历且客户满意度较高的，每提供一个得2分，同一个业主不重复计分，本项最高4分。 2. 主灶厨师、副厨（3分）： 具有1年≤餐饮行业从业经验<2年的，每人得0.5分； 具有2年≤餐饮行业从业经验<3年的，每人得1分； 具有3年≤餐饮行业从业经验，每人得1.5分。本项最高3分。 3. 面点师（3分）： 具有1年≤餐饮行业面点师从业经验<2年的，每人得0.5分； 具有2年≤餐饮行业面点师从业经验<3年的，每人得1分； 具有3年≤餐饮行业面点师从业经验，每人得1.5分。本项最高3分。 4. 项目团队（4分）：具备三级/高级及以上营养师证书得2分；具备餐饮职业经理人证书得2分。本项最高4分。 上述人员提供证书、业主满意度（须有业主盖章）等证明材料扫描件； 相应工作经验由任职过的业主单位出具的合同或书面证明材料扫描件为准； 并提供以上人员在供应商单位近三个月任一月的社保缴纳证明，以上均加盖供应商电子印章。	0-16	16.0	2.0	0.0	16.0
2.2	技术	就餐服务方案： 根据投标人提供的早、中、晚餐服务方案，包括菜肴的品种数量、荤素营养搭配、花色花样变化等是否合理进行打分。品种搭配花样丰富的得5-4分；品种搭配一般的得3.9-2分；品种搭配单一的得1.9-0分；未提及此项不得分。	0-5	4.0	2.0	2.0	4.0
2.3	技术	制度等管理方案： 根据制定的管理制度、保证员工提供优质服务等管理方案内容（包括服务质量、班次调配、人员分工、岗位职责等）进行打分。分工明确、工作效率和服务质量高的得6-5分；分工比较合理、工作效率和服务质量一般的得4.9-3分；分工模糊、岗位职责不明确，效率低的得2.9-0分；未提及此项不得分。	0-6	5.0	2.5	2.5	5.0
2.4	技术	后勤管理方案： 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6-5分；后勤保洁方案简单，基本保证卫生整洁的得4.9-3分；缺乏具体的后勤保洁方案，无法保证卫生整洁的得2.9-0分；未提及此项不得分。	0-6	5.0	2.5	2.5	5.0

技术商务资信评分明细表

2.5	技术	物品管理方案： 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6-5分；管理方案描述一般，对物品保存基本能有效保障的得4.9-3分；管理方案简单、片面，容易造成物品丢失，缺乏严谨性的得2.9-0分；未提及此项不得分。	0-6	5.0	2.5	2.5	4.0
2.6	技术	安全预防及投诉处理方案： 包括食品安全、环境安全、食堂工作人员及就餐人员的卫生防疫、疾病控制预防、事故及投诉应急处理预案。安全预防阐述详细、全面，卫生防疫措施严密、有保障的得6-5分；安全预防措施一般，防疫效果不明显的得4.9-3分；安全预防和防疫措施简单，缺乏针对性和有效性的得2.9-0分；未提及此项不得分。	0-6	5.0	2.5	2.5	5.0
2.7	技术	食堂环境卫生服务方案： 根据投标人提供的食堂环境卫生服务方案（包括餐桌、地面、餐具、排水沟、设备设施、工具、员工仪表等）以及落实的保障措施等情况进行打分。设备清洁措施全面、食堂卫生有保障的得6-5分；设备清洁措施一般、食堂卫生缺乏一定保障的得4.9-3分；设备清洁方案简单、粗糙，没有具体保障措施的得2.9-0分；未提及此项不得分。	0-6	5.0	2.5	2.5	5.0
2.8	技术	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6-5分；措施一般，节能效果一般的得4.9-3分；方案描述片面，缺乏针对性的得2.9-0分；未提及此项不得分。	0-6	5.0	2.5	2.5	4.0
2.9	技术	应急预案： 针对投标人提供的公众突发事件应急预案、消防应急预案，对食堂的防火应急措施进行打分。应急预案严谨、全面，能及时应对突发事件的得6-5分；应急预案一般，应对突发事件的及时性差的得4.9-3分；方案描述片面，缺乏针对性的得2.9-0分；未提及此项不得分。	0-6	5.0	2.5	2.5	5.0
合计			0-70	62.0	28.5	23.5	60.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：台州市中级人民法院后勤保障服务项目（TZTX-2024-CS053-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	台州市群欢物业管理有限公司	万昊供应链管理集团有限公司	台州市清利物业管理有限公司	台州市绿意餐饮服务有限公司
1.1	商务	企业业绩： 供应商自2020年1月1日以来（以合同签订时间为准），承接过类似项目的，每提供一个项目业绩得1分（同一服务单位不重复计算），最高得3分。提供完整合同扫描件（合同不得缺页漏项）加盖电子印章。	0-3	3.0	3.0	1.0	3.0
1.2	商务	体系认证： 供应商具有环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、质量管理体系认证、ISO22000食品安全管理体系认证且在有效期内，每提供一个得1分，最高得4分。 上述证书须在权威网站（如：全国认证认可信息公共服务平台）可查。提供证书扫描件或权威网站查询页面截图，以上均加盖电子印章。	0-4	4.0	4.0	3.0	4.0
2.1	技术	人员配置情况： 为本项目配备的： 1. 厨师长（6分）： （1）工作经验（2分）： 具有1年≤厨师长工作经验<2年的得0.5分； 具有2年≤厨师长工作经验<3年的得1分； 具有3年≤厨师长工作经验<4年的得1.5分； 具有4年≤厨师长工作经验得2分。 （2）业主满意度（4分）：从事过类似项目厨师长经历且客户满意度较高的，每提供一个得2分，同一个业主不重复计分，本项最高4分。 2. 主灶厨师、副厨（3分）： 具有1年≤餐饮行业从业经验<2年的，每人得0.5分； 具有2年≤餐饮行业从业经验<3年的，每人得1分； 具有3年≤餐饮行业从业经验，每人得1.5分。本项最高3分。 3. 面点师（3分）： 具有1年≤餐饮行业面点师从业经验<2年的，每人得0.5分； 具有2年≤餐饮行业面点师从业经验<3年的，每人得1分； 具有3年≤餐饮行业面点师从业经验，每人得1.5分。本项最高3分。 4. 项目团队（4分）：具备三级/高级及以上营养师证书得2分；具备餐饮职业经理人证书得2分。本项最高4分。 上述人员提供证书、业主满意度（须有业主盖章）等证明材料扫描件； 相应工作经验由任职过的业主单位出具的合同或书面证明材料扫描件为准； 并提供以上人员在供应商单位近三个月任一月的社保缴纳证明，以上均加盖供应商电子印章。	0-16	16.0	2.0	0.0	16.0
2.2	技术	就餐服务方案： 根据投标人提供的早、中、晚餐服务方案，包括菜肴的品种数量、荤素营养搭配、花色花样变化等是否合理进行打分。品种搭配花样丰富的得5-4分；品种搭配一般的得3.9-2分；品种搭配单一的得1.9-0分；未提及此项不得分。	0-5	4.5	3.0	2.5	4.7
2.3	技术	制度等管理方案： 根据制定的管理制度、保证员工提供优质服务等管理方案内容（包括服务质量、班次调配、人员分工、岗位职责等）进行打分。分工明确、工作效率和服务质量高的得6-5分；分工比较合理、工作效率和服务质量一般的得4.9-3分；分工模糊、岗位职责不明确，效率低的得2.9-0分；未提及此项不得分。	0-6	4.5	2.5	3.0	5.0
2.4	技术	后勤管理方案： 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6-5分；后勤保洁方案简单，基本保证卫生整洁的得4.9-3分；缺乏具体的后勤保洁方案，无法保证卫生整洁的得2.9-0分；未提及此项不得分。	0-6	4.7	3.5	3.5	5.0

技术商务资信评分明细表

2.5	技术	物品管理方案： 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6-5分；管理方案描述一般，对物品保存基本能有效保障的得4.9-3分；管理方案简单、片面，容易造成物品丢失，缺乏严谨性的得2.9-0分；未提及此项不得分。	0-6	5.0	3.5	3.5	5.2
2.6	技术	安全预防及投诉处理方案： 包括食品安全、环境安全、食堂工作人员及就餐人员的卫生防疫、疾病控制预防、事故及投诉应急处理预案。安全预防阐述详细、全面，卫生防疫措施严密、有保障的得6-5分；安全预防措施一般，防疫效果不明显的得4.9-3分；安全预防和防疫措施简单，缺乏针对性和有效性的得2.9-0分；未提及此项不得分。	0-6	4.5	3.5	3.0	5.0
2.7	技术	食堂环境卫生服务方案： 根据投标人提供的食堂环境卫生服务方案（包括餐桌、地面、餐具、排水沟、设备设施、工具、员工仪表等）以及落实的保障措施等情况进行打分。设备清洁措施全面、食堂卫生有保障的得6-5分；设备清洁措施一般、食堂卫生缺乏一定保障的得4.9-3分；设备清洁方案简单、粗糙，没有具体保障措施的得2.9-0分；未提及此项不得分。	0-6	4.5	3.8	4.0	5.0
2.8	技术	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6-5分；措施一般，节能效果一般的得4.9-3分；方案描述片面，缺乏针对性的得2.9-0分；未提及此项不得分。	0-6	4.5	3.1	3.2	4.7
2.9	技术	应急预案： 针对投标人提供的公众突发事件应急预案、消防应急预案，对食堂的防火应急措施进行打分。应急预案严谨、全面，能及时应对突发事件的得6-5分；应急预案一般，应对突发事件的及时性差的得4.9-3分；方案描述片面，缺乏针对性的得2.9-0分；未提及此项不得分。	0-6	4.5	3.5	3.1	5.1
合计			0-70	59.7	35.4	29.8	62.7

专家（签名）：