

## 技术商务评分明细（专家1）

项目名称：衢州市市场监督管理局食堂劳务外包项目（HKJ23-0209-ZXY-014-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江万川 物业服务 有限公司	衢州绿洲 物业管理 有限公司	浙江鸿鑫 中正物 业有限 公司
1	商务	具有有效的质量体系认证证书的得1分； 具有有效的环境管理体系认证的得1分； 具有有效的职业健康安全标准认证的得1分。 (注：提供上述证书原件扫描件并加盖单位公章。)	0-3	3.0	0.0	3.0
2	商务	投标人自2020年1月1日以来，投标人获得县（区）级以上政府部门颁发的与食堂餐饮管理相关表彰的，区级以上的得1分，地市级以上的得2分，省级以上的得3分；（注：按最高荣誉记取，不累计。提供上述证书原件扫描件并加盖单位公章。)	0-3	3.0	0.0	3.0
3	商务	投标人自2020年1月1日以来（以合同签订时间为准），承接过类似政府部门、机关事业单位或国有企业的食堂劳务外包服务（100人以上用餐食堂）项目业绩的，每提供一个项目业绩得0.5分，最高得1分。（同一服务单位不重复计算）（提供合同原件扫描件加盖投标人公章，如有相关证明材料，需提供证明材料扫描件，不提供或提供不全的不得分）	0-1	0.0	0.0	1.0
4	技术	投标人就如何建设一支听从指挥、服从管理、手脚勤快、工作主动、吃苦耐劳、技术精湛、讲究卫生，主动服务、靠前服务、微笑服务的后勤服务保障队伍做一个方案；方案后须附拟派人员情况表。评委根据方案的可行性、计划性以及人员配备的情况进行分析比较、评议，酌情评分。一档：11.0-15.0分；二档：6.0-10.0分；三档：1.0-5.0分。 未提供或提供不全的不得分	0-15	11.0	10.0	14.0
5	技术	以营养均衡、兼顾口味、颜色搭配合理的原则制定一份四季菜谱，每季排一周（5天）菜谱，每天午餐6菜一汤，早餐花样品种丰富，荤素搭配均衡。评委根据营养均衡、兼顾口味、颜色搭配合理的原则进行比较评议，酌情评分。每季菜谱1-4分，共16分。未提供的不得分	0-16	12.0	12.0	15.0
6	技术	食堂管理手册需从采购单位食堂实际情况出发，明确人员工作分工及职责，有服务保障工作的各方面要求和目标，有合理可操作的奖惩措施等。管理手册要思路清晰、操作性强，其细则可行性等方面由评委进行分析比较、评议、确定档次。 一档：13.1-17.0分；二档：9.1-13分；三档：5.0-9.0分。未提供的不得分	0-17	13.0	13.0	16.0
7	技术	对可能发生的各种突发性事件的应急方案，考虑全面、思路清晰、贴近实际、操作性强，由评委进行分析比较、评议、确定档次。 一档：8.0-10.0；二档：5.0-7.0分；三档：1.0-4.0分。 未提供的不得分	0-10	8.0	7.0	9.0
8	技术	针对项目后勤餐饮服务保障的特点，有针对性的风险分析及可行的安全保障方案。评委根据企业提供的安全保障方案相关内容，重点考察对食堂风险的分析，对餐饮服务保障安全的日常措施，考察企业在安全方案的内控机制及能力，酌情评分。 一档：16-20分；二档：11-15分；三档：5-10分。 未提供的不得分	0-20	16.0	15.0	18.0
合计			0-85	66.0	57.0	79.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家2）

项目名称：衢州市市场监督管理局食堂劳务外包项目（HKJ23-0209-ZXY-014-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江万川 物业服务 有限公司	衢州绿洲 物业管理 有限公司	浙江鸿鑫 中正物 业管理 有限公司
1	商务	具有有效的质量体系认证证书的得1分； 具有有效的环境管理体系认证的得1分； 具有有效的职业健康安全标准认证的得1分。 (注：提供上述证书原件扫描件并加盖单位公章。)	0-3	3.0	0.0	3.0
2	商务	投标人自2020年1月1日以来，投标人获得县（区）级以上政府部门颁发的与食堂餐饮管理相关表彰的，区级以上的得1分，地市级以上的得2分，省级以上的得3分；（注：按最高荣誉记取，不累计。提供上述证书原件扫描件并加盖单位公章。)	0-3	3.0	0.0	3.0
3	商务	投标人自2020年1月1日以来（以合同签订时间为准），承接过类似政府部门、机关事业单位或国有企业的食堂劳务外包服务（100人以上用餐食堂）项目业绩的，每提供一个项目业绩得0.5分，最高得1分。（同一服务单位不重复计算）（提供合同原件扫描件加盖投标人公章，如有相关证明材料，需提供证明材料扫描件，不提供或提供不全的不得分）	0-1	0.0	0.0	1.0
4	技术	投标人就如何建设一支听从指挥、服从管理、手脚勤快、工作主动、吃苦耐劳、技术精湛、讲究卫生，主动服务、靠前服务、微笑服务的后勤服务保障队伍做一个方案；方案后须附拟派人员情况表。评委根据方案的可行性、计划性以及人员配备的情况进行分析比较、评议，酌情评分。一档：11.0-15.0分；二档：6.0-10.0分；三档：1.0-5.0分。 未提供或提供不全的不得分	0-15	12.0	10.0	14.0
5	技术	以营养均衡、兼顾口味、颜色搭配合理的原则制定一份四季菜谱，每季排一周（5天）菜谱，每天午餐6菜一汤，早餐花样品种丰富，荤素搭配均衡。评委根据营养均衡、兼顾口味、颜色搭配合理的原则进行比较评议，酌情评分。每季菜谱1-4分，共16分。未提供的不得分	0-16	14.0	14.0	15.0
6	技术	食堂管理手册需从采购单位食堂实际情况出发，明确人员工作分工及职责，有服务保障工作的各方面要求和目标，有合理可操作的奖惩措施等。管理手册要思路清晰、操作性强，其细则可行性等方面由评委进行分析比较、评议、确定档次。 一档：13.1-17.0分；二档：9.1-13分；三档：5.0-9.0分。未提供的不得分	0-17	14.0	13.0	15.0
7	技术	对可能发生的各种突发性事件的应急方案，考虑全面、思路清晰、贴近实际、操作性强，由评委进行分析比较、评议、确定档次。 一档：8.0-10.0；二档：5.0-7.0分；三档：1.0-4.0分。 未提供的不得分	0-10	9.0	8.0	9.0
8	技术	针对项目后勤餐饮服务保障的特点，有针对性的风险分析及可行的安全保障方案。评委根据企业提供的安全保障方案相关内容，重点考察对食堂风险的分析，对餐饮服务保障安全的日常措施，考察企业在安全方案的内控机制及能力，酌情评分。 一档：16-20分；二档：11-15分；三档：5-10分。 未提供的不得分	0-20	16.0	15.0	17.0
合计			0-85	71.0	60.0	77.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家3）

项目名称：衢州市市场监督管理局食堂劳务外包项目（HKJ23-0209-ZXY-014-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江万川 物业服务 有限公司	衢州绿洲 物业管理 有限公司	浙江鸿鑫 中正物 业管理 有限公司
1	商务	具有有效的质量体系认证证书的得1分； 具有有效的环境管理体系认证的得1分； 具有有效的职业健康安全标准认证的得1分。 (注：提供上述证书原件扫描件并加盖单位公章。)	0-3	3.0	0.0	3.0
2	商务	投标人自2020年1月1日以来，投标人获得县（区）级以上政府部门颁发的与食堂餐饮管理相关表彰的，区级以上的得1分，地市级以上的得2分，省级以上的得3分；（注：按最高荣誉记取，不累计。提供上述证书原件扫描件并加盖单位公章。)	0-3	3.0	0.0	3.0
3	商务	投标人自2020年1月1日以来（以合同签订时间为准），承接过类似政府部门、机关事业单位或国有企业的食堂劳务外包服务（100人以上用餐食堂）项目业绩的，每提供一个项目业绩得0.5分，最高得1分。（同一服务单位不重复计算）（提供合同原件扫描件加盖投标人公章，如有相关证明材料，需提供证明材料扫描件，不提供或提供不全的不得分）	0-1	0.0	0.0	1.0
4	技术	投标人就如何建设一支听从指挥、服从管理、手脚勤快、工作主动、吃苦耐劳、技术精湛、讲究卫生，主动服务、靠前服务、微笑服务的后勤服务保障队伍做一个方案；方案后须附拟派人员情况表。评委根据方案的可行性、计划性以及人员配备的情况进行分析比较、评议，酌情评分。一档：11.0-15.0分；二档：6.0-10.0分；三档：1.0-5.0分。 未提供或提供不全的不得分	0-15	12.0	11.0	14.0
5	技术	以营养均衡、兼顾口味、颜色搭配合理的原则制定一份四季菜谱，每季排一周（5天）菜谱，每天午餐6菜一汤，早餐花样品种丰富，荤素搭配均衡。评委根据营养均衡、兼顾口味、颜色搭配合理的原则进行比较评议，酌情评分。每季菜谱1-4分，共16分。未提供的不得分	0-16	13.0	13.0	15.0
6	技术	食堂管理手册需从采购单位食堂实际情况出发，明确人员工作分工及职责，有服务保障工作的各方面要求和目标，有合理可操作的奖惩措施等。管理手册要思路清晰、操作性强，其细则可行性等方面由评委进行分析比较、评议、确定档次。 一档：13.1-17.0分；二档：9.1-13分；三档：5.0-9.0分。未提供的不得分	0-17	15.0	13.0	16.0
7	技术	对可能发生的各种突发性事件的应急方案，考虑全面、思路清晰、贴近实际、操作性强，由评委进行分析比较、评议、确定档次。 一档：8.0-10.0；二档：5.0-7.0分；三档：1.0-4.0分。 未提供的不得分	0-10	8.0	7.0	9.0
8	技术	针对项目后勤餐饮服务保障的特点，有针对性的风险分析及可行的安全保障方案。评委根据企业提供的安全保障方案相关内容，重点考察对食堂风险的分析，对餐饮服务保障安全的日常措施，考察企业在安全方案的内控机制及能力，酌情评分。 一档：16-20分；二档：11-15分；三档：5-10分。 未提供的不得分	0-20	17.0	16.0	18.0
合计			0-85	71.0	60.0	79.0

专家（签名）：