

技术商务评分明细（冯利娜）

项目名称：杭州市第九人民医院食堂托管服务（HSZB-2025-350）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州稷稷笑餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	浙江丰胜餐饮管理有限公司	杭州杨氏餐饮管理有限公司	增米餐饮集团有限公司	杭州丰轩餐饮管理有限公司	杭州新利餐饮有限公司	杭州宝碟餐饮管理有限公司	杭州浩瑞餐饮管理有限公司	杭州麦趣餐饮管理有限公司
1	商务	自2022年1月1日至投标截止时间，投标人具有类似项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的得1分，本项最高得3分。 业绩证明材料：须提供合同扫描件，如证明材料中未能体现评审要素的，可提供相关的佐证资料。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
2	商务	投标人具有质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书和食品安全管理体系认证证书且在有效期内，每提供一个证书得0.5分，最多得2分。 注：提供有效的证书扫描件及全国认证认可信息公共服务平台（http://cx.cnca.cn）网站查询截图（查询状态为有效），不提供的不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
3	技术	（1）投标人食品安全责任保险保额达到4000万（含）以上的，得1.5分；2000万（含）以上4000万以下的，得1分；1000万（含）以上2000万以下的得0.5分。（1.5分） （2）公众责任险保险保额达到4000万（含）以上的，得1.5分；2000万（含）以上4000万以下的，得1分；1000万（含）以上2000万以下的，得0.5分。（1.5分） 注：提供保单扫描件加盖公章或提供承诺函（承诺合同签订后5个工作日内完成投保并提供保单）；按照可得的最高分计入。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
4	技术	针对本项目制定规划一套整体的服务方案： （1）针对餐厅服务定位制定食堂服务方案（2分） （2）食堂服务的流程设计（2分） （3）针对职工与患者订餐及配送服务方案（2分） （以上三项的评分范围均为：2，1，0）	0-6	6.0	4.0	6.0	4.0	4.0	6.0	4.0	5.0	4.0	5.0
5	技术	花色品种以及主要菜系、菜谱设计方案： 1. 餐厅供应 （1）早餐类（2分） （2）中餐类（2分） （3）晚餐类（2分） 2. 职工套餐配送类（2分） 3. 住院患者餐饮配送类（2分） （以上每项的评分范围均为：2，1，0）	0-10	9.0	7.0	6.0	8.0	4.0	9.0	7.0	9.0	6.0	9.0
6	技术	针对菜品供应质量控制的方案。 （评分范围：3，2，1，0）	0-3	3.0	2.0	2.0	2.0	2.0	3.0	3.0	2.0	2.0	3.0

技术商务资信评分明细表

7	技术	食堂安全管理： 1. 食品安全管理方案： （1）原材料安全管理方案，原材料清洗、加工、净菜存储的安全措施（2分） （2）熟食加工、供应（运送）、存储安全措施（2分） （3）食堂用具、餐具的卫生管理方案（2分） 2. 生产安全管理方案： 食堂生产安全管理方案，食堂环境卫生（保洁消毒）、水电及设施使用的具体方案及措施（2分） 3. 消防安全管理方案（2分） （以上每项的评分范围均为：2，1，0）	0-10	9.0	6.0	6.0	7.0	5.0	9.0	5.0	8.0	5.0	8.0
8	技术	投标人制定应急预案方案，根据投标人应对重大活动、重大事件、传统节日等突发情况的供餐需求的响应及保障措施。 （评分范围：3，2，1，0）	0-3	3.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	3.0
9	技术	出现应急情况的人员安排以及各项承诺。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10	技术	人员内部管理制度以及员工考核措施及奖惩方案。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	2.0	1.0	2.0	1.0	2.0
11	技术	投标人针对拟派本项目服务人员稳定性保障措施。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	2.0	1.0	2.0	1.0	2.0
12	技术	投标人针对用餐投诉的处理方案。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	1.0	1.0	2.0	1.0	1.0	1.0	2.0	1.0	2.0
13	技术	针对拟派本项目的人员培训方案。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	2.0	1.0	2.0
14	技术	针对本项目设备使用的节能管理措施以及设备维护措施。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	2.0	1.0	2.0	1.0	2.0
15	技术	针对招标文件第三部分“5、人员配置”拟派食堂管理服务团队人员人数及岗位配置满足招标文件要求的，得2分；未满足要求的，不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
16	技术	投标人项目服务人员中相关人员的综合能力（包括但不限于从业经验、获得的证书等） （1）项目经理（2分） （2）厨师长（2分） （3）营养厨师、中点师（2分） （4）大灶、小灶厨师（2分） （5）食品安全管理员（2分） （以上5项评分范围均为：2，1，0） 注：需提供相关人员工作履历、证书扫描件等材料佐证。	0-10	9.0	6.0	6.0	7.0	5.0	8.0	4.0	8.0	4.0	9.0
17	技术	针对招标文件第三部分“四、食堂基本要求”的响应情况，完全响应招标文件要求的，得2分；存在负偏离或未响应的，每项扣1分，扣完2分为止。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
18	技术	针对招标文件第三部分“六、卫生管理和消防安全”的响应情况，完全响应招标文件要求的，得2分；存在负偏离或未响应的，每项扣1分，扣完2分为止。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
19	技术	针对招标文件第三部分“七、考核要求”的响应情况，完全响应招标文件要求的，得2分；存在负偏离或未响应的，每项扣1分，扣完2分为止。	0-2	2.0	2.0	2.0	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

合计	0-70	67.0	50.0	51.0	54.0	45.0	63.0	48.0	62.0	46.0	65.0
----	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

专家（签名）：

技术商务评分明细（冯利娜）

项目名称：杭州市第九人民医院食堂托管服务（HSZB-2025-350）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州老街里贸易有限公司
1	商务	自2022年1月1日至投标截止时间，投标人具有类似项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的得1分，本项最高得3分。 业绩证明材料：须提供合同扫描件，如证明材料中未能体现评审要素的，可提供相关的佐证资料。	0-3	0.0
2	商务	投标人具有质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书和食品安全管理体系认证证书且在有效期内，每提供一个证书得0.5分，最多得2分。 注：提供有效的证书扫描件及全国认证认可信息公共服务平台（ http://cx.cnca.cn ）网站查询截图（查询状态为有效），不提供的不得分。	0-2	0.0
3	技术	（1）投标人食品安全责任保险保额达到4000万（含）以上的，得1.5分；2000 万（含）以上4000万以下的，得1分；1000 万（含）以上2000 万以下的得0.5分。（1.5分） （2）公众责任险保险保额达到 4000 万（含）以上的，得1.5分；2000万（含）以上4000 万以下的，得1分；1000 万（含）以上2000万以下的，得0.5分。（1.5分） 注：提供保单扫描件加盖公章或提供承诺函（承诺合同签订后5个工作日内完成投保并提供保单）；按照可得的最高分计入。	0-3	0.0
4	技术	针对本项目制定规划一套整体的服务方案： （1）针对餐厅服务定位制定食堂服务方案（2分） （2）食堂服务的流程设计（2分） （3）针对职工与患者订餐及配送服务方案（2分） （以上三项的评分范围均为：2，1，0）	0-6	5.0
5	技术	花色品种以及主要菜系、菜谱设计方案： 1. 餐厅供应 （1）早餐类（2分） （2）中餐类（2分） （3）晚餐类（2分） 2. 职工套餐配送类（2分） 3. 住院患者餐饮配送类（2分） （以上每项的评分范围均为：2，1，0）	0-10	6.0
6	技术	针对菜品供应质量控制的方案。 （评分范围：3，2，1，0）	0-3	1.0
7	技术	食堂安全管理： 1. 食品安全管理方案： （1）原材料安全管理方案，原材料清洗、加工、净菜存储的安全措施（2分） （2）熟食加工、供应（运送）、存储安全措施（2分） （3）食堂用具、餐具的卫生管理方案（2分） 2. 生产安全管理方案： 食堂生产安全管理方案，食堂环境卫生（保洁消毒）、水电及设施使用的具体方案及措施（2分） 3. 消防安全管理方案（2分） （以上每项的评分范围均为：2，1，0）	0-10	7.0
8	技术	投标人制定应急预案方案，根据投标人应对重大活动、重大事件、传统节日等突发情况的供餐需求的响应及保障措施。 （评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0
9	技术	出现应急情况的人员安排以及各项承诺。 （评分范围：2，1，0）	0-2	1.0

技术商务资信评分明细表

10	技术	人员内部管理制度以及员工考核措施及奖惩方案。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	1.0
11	技术	投标人针对拟派本项目服务人员稳定性保障措施。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	1.0
12	技术	投标人针对用餐投诉的处理方案。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	1.0
13	技术	针对拟派本项目的人员培训方案。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	1.0
14	技术	针对本项目设备使用的节能管理措施以及设备维护措施。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	1.0
15	技术	针对招标文件第三部分“5、人员配置”拟派食堂管理服务团队人员人数及岗位配置满足招标文件要求的, 得2分; 未满足要求的, 不得分。	0-2	0.0
16	技术	投标人项目服务人员中相关人员的综合能力(包括但不限于从业经验、获得的证书等) (1) 项目经理(2分) (2) 厨师长(2分) (3) 营养厨师、中点师(2分) (4) 大灶、小灶厨师(2分) (5) 食品安全管理员(2分) (以上5项评分范围均为: 2, 1, 0) 注: 需提供相关人员工作履历、证书扫描件等材料佐证。	0-10	5.0
17	技术	针对招标文件第三部分“四、食堂基本要求”的响应情况, 完全响应招标文件要求的, 得2分; 存在负偏离或未响应的, 每项扣1分, 扣完2分为止。	0-2	0.0
18	技术	针对招标文件第三部分“六、卫生管理和消防安全”的响应情况, 完全响应招标文件要求的, 得2分; 存在负偏离或未响应的, 每项扣1分, 扣完2分为止。	0-2	0.0
19	技术	针对招标文件第三部分“七、考核要求”的响应情况, 完全响应招标文件要求的, 得2分; 存在负偏离或未响应的, 每项扣1分, 扣完2分为止。	0-2	0.0
合计			0-70	32.0

专家(签名):

技术商务评分明细（黄柳彬）

项目名称：杭州市第九人民医院食堂托管服务（HSZB-2025-350）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州稷稷餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	浙江丰胜餐饮管理有限公司	杭州杨氏餐饮管理有限公司	增米餐饮集团有限公司	杭州丰轩餐饮管理有限公司	杭州新利餐饮有限公司	杭州宝碟餐饮管理有限公司	杭州浩瑞餐饮管理有限公司	杭州麦趣餐饮管理有限公司
1	商务	自2022年1月1日至投标截止时间，投标人具有类似项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的得1分，本项最高得3分。 业绩证明材料：须提供合同扫描件，如证明材料中未能体现评审要素的，可提供相关的佐证资料。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
2	商务	投标人具有质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书和食品安全管理体系认证证书且在有效期内，每提供一个证书得0.5分，最多得2分。 注：提供有效的证书扫描件及全国认证认可信息公共服务平台（http://cx.cnca.cn）网站查询截图（查询状态为有效），不提供的不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
3	技术	（1）投标人食品安全责任保险保额达到4000万（含）以上的，得1.5分；2000 万（含）以上4000万以下的，得1分；1000 万（含）以上2000 万以下的得0.5分。（1.5分） （2）公众责任险保险保额达到 4000 万（含）以上的，得1.5分；2000 万（含）以上4000 万以下的，得1分；1000 万（含）以上2000万以下的，得0.5分。（1.5分） 注：提供保单扫描件加盖公章或提供承诺函（承诺合同签订后5个工作日内完成投保并提供保单）；按照可得的最高分计入。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
4	技术	针对本项目制定规划一套整体的服务方案： （1）针对餐厅服务定位制定食堂服务方案（2分） （2）食堂服务的流程设计（2分） （3）针对职工与患者订餐及配送服务方案（2分） （以上三项的评分范围均为：2，1，0）	0-6	4.0	5.0	4.0	4.0	4.0	5.0	5.0	5.0	4.0	4.0
5	技术	花色品种以及主要菜系、菜谱设计方案： 1. 餐厅供应 （1）早餐类（2分） （2）中餐类（2分） （3）晚餐类（2分） 2. 职工套餐配送类（2分） 3. 住院患者餐饮配送类（2分） （以上每项的评分范围均为：2，1，0）	0-10	7.0	7.0	7.0	6.0	7.0	8.0	7.0	8.0	6.0	6.0
6	技术	针对菜品供应质量控制的方案。 （评分范围：3，2，1，0）	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0

技术商务资信评分明细表

7	技术	食堂安全管理： 1. 食品安全管理方案： （1）原材料安全管理方案，原材料清洗、加工、净菜存储的安全措施（2分） （2）熟食加工、供应（运送）、存储安全措施（2分） （3）食堂用具、餐具的卫生管理方案（2分） 2. 生产安全管理方案： 食堂生产安全管理方案，食堂环境卫生（保洁消毒）、水电及设施使用的具体方案及措施（2分） 3. 消防安全管理方案（2分） （以上每项的评分范围均为：2，1，0）	0-10	7.0	7.0	8.0	6.0	6.0	8.0	7.0	7.0	6.0	7.0
8	技术	投标人制定应急预案方案，根据投标人应对重大活动、重大事件、传统节日等突发情况的供餐需求的响应及保障措施。 （评分范围：3，2，1，0）	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
9	技术	出现应急情况的人员安排以及各项承诺。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10	技术	人员内部管理制度以及员工考核措施及奖惩方案。 （评分范围：2，1，0）	0-2	1.0	2.0	1.0	2.0	1.0	2.0	2.0	2.0	1.0	1.0
11	技术	投标人针对拟派本项目服务人员稳定性保障措施。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
12	技术	投标人针对用餐投诉的处理方案。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
13	技术	针对拟派本项目的人员培训方案。 （评分范围：2，1，0）	0-2	1.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0	2.0	1.0
14	技术	针对本项目设备使用的节能管理措施以及设备维护措施。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
15	技术	针对招标文件第三部分“5、人员配置”拟派食堂管理服务团队人员人数及岗位配置满足招标文件要求的，得2分；未满足要求的，不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
16	技术	投标人项目服务人员中相关人员的综合能力（包括但不限于从业经验、获得的证书等） （1）项目经理（2分） （2）厨师长（2分） （3）营养厨师、中点师（2分） （4）大灶、小灶厨师（2分） （5）食品安全管理员（2分） （以上5项评分范围均为：2，1，0） 注：需提供相关人员工作履历、证书扫描件等材料佐证。	0-10	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0
17	技术	针对招标文件第三部分“四、食堂基本要求”的响应情况，完全响应招标文件要求的，得2分；存在负偏离或未响应的，每项扣1分，扣完2分为止。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
18	技术	针对招标文件第三部分“六、卫生管理和消防安全”的响应情况，完全响应招标文件要求的，得2分；存在负偏离或未响应的，每项扣1分，扣完2分为止。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
19	技术	针对招标文件第三部分“七、考核要求”的响应情况，完全响应招标文件要求的，得2分；存在负偏离或未响应的，每项扣1分，扣完2分为止。	0-2	2.0	2.0	2.0	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

合计	0-70	60.0	63.0	62.0	60.0	60.0	65.0	63.0	63.0	58.0	58.0
----	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

专家（签名）：

技术商务评分明细（黄柳彬）

项目名称：杭州市第九人民医院食堂托管服务（HSZB-2025-350）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州老街里贸易有限公司
1	商务	自2022年1月1日至投标截止时间，投标人具有类似项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的得1分，本项最高得3分。 业绩证明材料：须提供合同扫描件，如证明材料中未能体现评审要素的，可提供相关的佐证资料。	0-3	0.0
2	商务	投标人具有质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书和食品安全管理体系认证证书且在有效期内，每提供一个证书得0.5分，最多得2分。 注：提供有效的证书扫描件及全国认证认可信息公共服务平台（ http://cx.cnca.cn ）网站查询截图（查询状态为有效），不提供的不得分。	0-2	0.0
3	技术	（1）投标人食品安全责任保险保额达到4000万（含）以上的，得1.5分；2000 万（含）以上4000万以下的，得1分；1000 万（含）以上2000 万以下的得0.5分。（1.5分） （2）公众责任险保险保额达到 4000 万（含）以上的，得1.5分；2000万（含）以上4000 万以下的，得1分；1000 万（含）以上2000万以下的，得0.5分。（1.5分） 注：提供保单扫描件加盖公章或提供承诺函（承诺合同签订后5个工作日内完成投保并提供保单）；按照可得的最高分计入。	0-3	0.0
4	技术	针对本项目制定规划一套整体的服务方案： （1）针对餐厅服务定位制定食堂服务方案（2分） （2）食堂服务的流程设计（2分） （3）针对职工与患者订餐及配送服务方案（2分） （以上三项的评分范围均为：2，1，0）	0-6	4.0
5	技术	花色品种以及主要菜系、菜谱设计方案： 1. 餐厅供应 （1）早餐类（2分） （2）中餐类（2分） （3）晚餐类（2分） 2. 职工套餐配送类（2分） 3. 住院患者餐饮配送类（2分） （以上每项的评分范围均为：2，1，0）	0-10	8.0
6	技术	针对菜品供应质量控制的方案。 （评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0
7	技术	食堂安全管理： 1. 食品安全管理方案： （1）原材料安全管理方案，原材料清洗、加工、净菜存储的安全措施（2分） （2）熟食加工、供应（运送）、存储安全措施（2分） （3）食堂用具、餐具的卫生管理方案（2分） 2. 生产安全管理方案： 食堂生产安全管理方案，食堂环境卫生（保洁消毒）、水电及设施使用的具体方案及措施（2分） 3. 消防安全管理方案（2分） （以上每项的评分范围均为：2，1，0）	0-10	6.0
8	技术	投标人制定应急预案方案，根据投标人应对重大活动、重大事件、传统节日等突发情况的供餐需求的响应及保障措施。 （评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0
9	技术	出现应急情况的人员安排以及各项承诺。 （评分范围：2，1，0）	0-2	1.0

技术商务资信评分明细表

10	技术	人员内部管理制度以及员工考核措施及奖惩方案。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	1.0
11	技术	投标人针对拟派本项目服务人员稳定性保障措施。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	1.0
12	技术	投标人针对用餐投诉的处理方案。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	2.0
13	技术	针对拟派本项目的人员培训方案。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	1.0
14	技术	针对本项目设备使用的节能管理措施以及设备维护措施。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	2.0
15	技术	针对招标文件第三部分“5、人员配置”拟派食堂管理服务团队人员人数及岗位配置满足招标文件要求的, 得2分; 未满足要求的, 不得分。	0-2	0.0
16	技术	投标人项目服务人员中相关人员的综合能力(包括但不限于从业经验、获得的证书等) (1) 项目经理(2分) (2) 厨师长(2分) (3) 营养厨师、中点师(2分) (4) 大灶、小灶厨师(2分) (5) 食品安全管理员(2分) (以上5项评分范围均为: 2, 1, 0) 注: 需提供相关人员工作履历、证书扫描件等材料佐证。	0-10	5.0
17	技术	针对招标文件第三部分“四、食堂基本要求”的响应情况, 完全响应招标文件要求的, 得2分; 存在负偏离或未响应的, 每项扣1分, 扣完2分为止。	0-2	0.0
18	技术	针对招标文件第三部分“六、卫生管理和消防安全”的响应情况, 完全响应招标文件要求的, 得2分; 存在负偏离或未响应的, 每项扣1分, 扣完2分为止。	0-2	0.0
19	技术	针对招标文件第三部分“七、考核要求”的响应情况, 完全响应招标文件要求的, 得2分; 存在负偏离或未响应的, 每项扣1分, 扣完2分为止。	0-2	0.0
合计			0-70	35.0

专家(签名):

技术商务评分明细（解丹）

项目名称：杭州市第九人民医院食堂托管服务（HSZB-2025-350）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州稷稷餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	浙江丰胜餐饮管理有限公司	杭州杨氏餐饮管理有限公司	增米餐饮集团有限公司	杭州丰轩餐饮管理有限公司	杭州新利餐饮有限公司	杭州宝碟餐饮管理有限公司	杭州浩瑞餐饮管理有限公司	杭州麦趣餐饮管理有限公司
1	商务	自2022年1月1日至投标截止时间，投标人具有类似项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的得1分，本项最高得3分。 业绩证明材料：须提供合同扫描件，如证明材料中未能体现评审要素的，可提供相关的佐证资料。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
2	商务	投标人具有质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书和食品安全管理体系认证证书且在有效期内，每提供一个证书得0.5分，最多得2分。 注：提供有效的证书扫描件及全国认证认可信息公共服务平台（http://cx.cnca.cn）网站查询截图（查询状态为有效），不提供的不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
3	技术	（1）投标人食品安全责任保险保额达到4000万（含）以上的，得1.5分；2000 万（含）以上4000万以下的，得1分；1000 万（含）以上2000万以下的得0.5分。（1.5分） （2）公众责任险保险保额达到 4000 万（含）以上的，得1.5分；2000 万（含）以上4000 万以下的，得1分；1000 万（含）以上2000万以下的，得0.5分。（1.5分） 注：提供保单扫描件加盖公章或提供承诺函（承诺合同签订后5个工作日内完成投保并提供保单）；按照可得的最高分计入。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
4	技术	针对本项目制定规划一套整体的服务方案： （1）针对餐厅服务定位制定食堂服务方案（2分） （2）食堂服务的流程设计（2分） （3）针对职工与患者订餐及配送服务方案（2分） （以上三项的评分范围均为：2，1，0）	0-6	5.0	5.0	6.0	5.0	6.0	6.0	5.0	4.0	4.0	4.0
5	技术	花色品种以及主要菜系、菜谱设计方案： 1. 餐厅供应 （1）早餐类（2分） （2）中餐类（2分） （3）晚餐类（2分） 2. 职工套餐配送类（2分） 3. 住院患者餐饮配送类（2分） （以上每项的评分范围均为：2，1，0）	0-10	5.0	5.0	6.0	6.0	8.0	8.0	6.0	6.0	6.0	6.0
6	技术	针对菜品供应质量控制的方案。 （评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	1.0	2.0	2.0	2.0	3.0	3.0	2.0	2.0	2.0

技术商务资信评分明细表

7	技术	食堂安全管理： 1. 食品安全管理方案： （1）原材料安全管理方案，原材料清洗、加工、净菜存储的安全措施（2分） （2）熟食加工、供应（运送）、存储安全措施（2分） （3）食堂用具、餐具的卫生管理方案（2分） 2. 生产安全管理方案： 食堂生产安全管理方案，食堂环境卫生（保洁消毒）、水电及设施使用的具体方案及措施（2分） 3. 消防安全管理方案（2分） （以上每项的评分范围均为：2，1，0）	0-10	6.0	6.0	8.0	6.0	8.0	8.0	6.0	6.0	6.0	4.0
8	技术	投标人制定应急预案方案，根据投标人应对重大活动、重大事件、传统节日等突发情况的供餐需求的响应及保障措施。 （评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	2.0	3.0	2.0	2.0	3.0	2.0	2.0	2.0	2.0
9	技术	出现应急情况的人员安排以及各项承诺。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0
10	技术	人员内部管理制度以及员工考核措施及奖惩方案。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0	1.0
11	技术	投标人针对拟派本项目服务人员稳定性保障措施。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
12	技术	投标人针对用餐投诉的处理方案。 （评分范围：2，1，0）	0-2	1.0	1.0	1.0	1.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0
13	技术	针对拟派本项目的人员培训方案。 （评分范围：2，1，0）	0-2	1.0	1.0	1.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
14	技术	针对本项目设备使用的节能管理措施以及设备维护措施。 （评分范围：2，1，0）	0-2	1.0	1.0	1.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
15	技术	针对招标文件第三部分“5、人员配置”拟派食堂管理服务团队人员人数及岗位配置满足招标文件要求的，得2分；未满足要求的，不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
16	技术	投标人项目服务人员中相关人员的综合能力（包括但不限于从业经验、获得的证书等） （1）项目经理（2分） （2）厨师长（2分） （3）营养厨师、中点师（2分） （4）大灶、小灶厨师（2分） （5）食品安全管理员（2分） （以上5项评分范围均为：2，1，0） 注：需提供相关人员工作履历、证书扫描件等材料佐证。	0-10	6.0	6.0	6.0	6.0	8.0	10.0	8.0	6.0	6.0	4.0
17	技术	针对招标文件第三部分“四、食堂基本要求”的响应情况，完全响应招标文件要求的，得2分；存在负偏离或未响应的，每项扣1分，扣完2分为止。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
18	技术	针对招标文件第三部分“六、卫生管理和消防安全”的响应情况，完全响应招标文件要求的，得2分；存在负偏离或未响应的，每项扣1分，扣完2分为止。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
19	技术	针对招标文件第三部分“七、考核要求”的响应情况，完全响应招标文件要求的，得2分；存在负偏离或未响应的，每项扣1分，扣完2分为止。	0-2	2.0	2.0	2.0	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

合计	0-70	51.0	50.0	56.0	54.0	62.0	66.0	58.0	54.0	53.0	47.0
----	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

专家（签名）：

技术商务评分明细（解丹）

项目名称：杭州市第九人民医院食堂托管服务（HSZB-2025-350）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州老街里贸易有限公司
1	商务	自2022年1月1日至投标截止时间，投标人具有类似项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的得1分，本项最高得3分。 业绩证明材料：须提供合同扫描件，如证明材料中未能体现评审要素的，可提供相关的佐证资料。	0-3	0.0
2	商务	投标人具有质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书和食品安全管理体系认证证书且在有效期内，每提供一个证书得0.5分，最多得2分。 注：提供有效的证书扫描件及全国认证认可信息公共服务平台（ http://cx.cnca.cn ）网站查询截图（查询状态为有效），不提供的不得分。	0-2	0.0
3	技术	（1）投标人食品安全责任保险保额达到4000万（含）以上的，得1.5分；2000 万（含）以上4000万以下的，得1分；1000 万（含）以上2000 万以下的得0.5分。（1.5分） （2）公众责任险保额达到 4000 万（含）以上的，得1.5分；2000万（含）以上4000 万以下的，得1分；1000 万（含）以上2000万以下的，得0.5分。（1.5分） 注：提供保单扫描件加盖公章或提供承诺函（承诺合同签订后5个工作日内完成投保并提供保单）；按照可得的最高分计入。	0-3	0.0
4	技术	针对本项目制定规划一套整体的服务方案： （1）针对餐厅服务定位制定食堂服务方案（2分） （2）食堂服务的流程设计（2分） （3）针对职工与患者订餐及配送服务方案（2分） （以上三项的评分范围均为：2，1，0）	0-6	4.0
5	技术	花色品种以及主要菜系、菜谱设计方案： 1. 餐厅供应 （1）早餐类（2分） （2）中餐类（2分） （3）晚餐类（2分） 2. 职工套餐配送类（2分） 3. 住院患者餐饮配送类（2分） （以上每项的评分范围均为：2，1，0）	0-10	6.0
6	技术	针对菜品供应质量控制的方案。 （评分范围：3，2，1，0）	0-3	1.0
7	技术	食堂安全管理： 1. 食品安全管理方案： （1）原材料安全管理方案，原材料清洗、加工、净菜存储的安全措施（2分） （2）熟食加工、供应（运送）、存储安全措施（2分） （3）食堂用具、餐具的卫生管理方案（2分） 2. 生产安全管理方案： 食堂生产安全管理方案，食堂环境卫生（保洁消毒）、水电及设施使用的具体方案及措施（2分） 3. 消防安全管理方案（2分） （以上每项的评分范围均为：2，1，0）	0-10	6.0
8	技术	投标人制定应急预案方案，根据投标人应对重大活动、重大事件、传统节日等突发情况的供餐需求的响应及保障措施。 （评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0
9	技术	出现应急情况的人员安排以及各项承诺。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0

技术商务资信评分明细表

10	技术	人员内部管理制度以及员工考核措施及奖惩方案。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	1.0
11	技术	投标人针对拟派本项目服务人员稳定性保障措施。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	1.0
12	技术	投标人针对用餐投诉的处理方案。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	1.0
13	技术	针对拟派本项目的人员培训方案。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	1.0
14	技术	针对本项目设备使用的节能管理措施以及设备维护措施。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	1.0
15	技术	针对招标文件第三部分“5、人员配置”拟派食堂管理服务团队人员人数及岗位配置满足招标文件要求的, 得2分; 未满足要求的, 不得分。	0-2	0.0
16	技术	投标人项目服务人员中相关人员的综合能力(包括但不限于从业经验、获得的证书等) (1) 项目经理(2分) (2) 厨师长(2分) (3) 营养厨师、中点师(2分) (4) 大灶、小灶厨师(2分) (5) 食品安全管理员(2分) (以上5项评分范围均为: 2, 1, 0) 注: 需提供相关人员工作履历、证书扫描件等材料佐证。	0-10	4.0
17	技术	针对招标文件第三部分“四、食堂基本要求”的响应情况, 完全响应招标文件要求的, 得2分; 存在负偏离或未响应的, 每项扣1分, 扣完2分为止。	0-2	0.0
18	技术	针对招标文件第三部分“六、卫生管理和消防安全”的响应情况, 完全响应招标文件要求的, 得2分; 存在负偏离或未响应的, 每项扣1分, 扣完2分为止。	0-2	0.0
19	技术	针对招标文件第三部分“七、考核要求”的响应情况, 完全响应招标文件要求的, 得2分; 存在负偏离或未响应的, 每项扣1分, 扣完2分为止。	0-2	0.0
合计			0-70	30.0

专家(签名):

技术商务评分明细（邵一平）

项目名称：杭州市第九人民医院食堂托管服务（HSZB-2025-350）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州稷稷笑餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	浙江丰胜餐饮管理有限公司	杭州杨氏餐饮管理有限公司	增米餐饮集团有限公司	杭州丰轩餐饮管理有限公司	杭州新利餐饮有限公司	杭州宝碟餐饮管理有限公司	杭州浩瑞餐饮管理有限公司	杭州麦趣餐饮管理有限公司
1	商务	自2022年1月1日至投标截止时间，投标人具有类似项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的得1分，本项最高得3分。 业绩证明材料：须提供合同扫描件，如证明材料中未能体现评审要素的，可提供相关的佐证资料。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
2	商务	投标人具有质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书和食品安全管理体系认证证书且在有效期内，每提供一个证书得0.5分，最多得2分。 注：提供有效的证书扫描件及全国认证认可信息公共服务平台（http://cx.cnca.cn）网站查询截图（查询状态为有效），不提供的不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
3	技术	（1）投标人食品安全责任保险保额达到4000万（含）以上的，得1.5分；2000 万（含）以上4000万以下的，得1分；1000 万（含）以上2000 万以下的得0.5分。（1.5分） （2）公众责任险保险保额达到 4000 万（含）以上的，得1.5分；2000 万（含）以上4000 万以下的，得1分；1000 万（含）以上2000万以下的，得0.5分。（1.5分） 注：提供保单扫描件加盖公章或提供承诺函（承诺合同签订后5个工作日内完成投保并提供保单）；按照可得的最高分计入。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
4	技术	针对本项目制定规划一套整体的服务方案： （1）针对餐厅服务定位制定食堂服务方案（2分） （2）食堂服务的流程设计（2分） （3）针对职工与患者订餐及配送服务方案（2分） （以上三项的评分范围均为：2，1，0）	0-6	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
5	技术	花色品种以及主要菜系、菜谱设计方案： 1. 餐厅供应 （1）早餐类（2分） （2）中餐类（2分） （3）晚餐类（2分） 2. 职工套餐配送类（2分） 3. 住院患者餐饮配送类（2分） （以上每项的评分范围均为：2，1，0）	0-10	7.0	8.0	8.0	7.0	7.0	8.0	7.0	7.0	6.0	7.0
6	技术	针对菜品供应质量控制的方案。 （评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	2.0	2.0	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

7	技术	食堂安全管理： 1. 食品安全管理方案： （1）原材料安全管理方案，原材料清洗、加工、净菜存储的安全措施（2分） （2）熟食加工、供应（运送）、存储安全措施（2分） （3）食堂用具、餐具的卫生管理方案（2分） 2. 生产安全管理方案： 食堂生产安全管理方案，食堂环境卫生（保洁消毒）、水电及设施使用的具体方案及措施（2分） 3. 消防安全管理方案（2分） （以上每项的评分范围均为：2，1，0）	0-10	8.0	8.0	7.0	7.0	7.0	8.0	7.0	6.0	6.0	7.0
8	技术	投标人制定应急预案方案，根据投标人应对重大活动、重大事件、传统节日等突发情况的供餐需求的响应及保障措施。 （评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
9	技术	出现应急情况的人员安排以及各项承诺。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	2.0	2.0	1.0	1.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10	技术	人员内部管理制度以及员工考核措施及奖惩方案。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	2.0	1.0	1.0	2.0	2.0	2.0	1.0	1.0	2.0
11	技术	投标人针对拟派本项目服务人员稳定性保障措施。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	2.0	2.0	1.0	1.0	2.0
12	技术	投标人针对用餐投诉的处理方案。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	2.0	2.0	1.0	1.0	2.0	1.0	1.0	1.0	2.0
13	技术	针对拟派本项目的人员培训方案。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	2.0	2.0	1.0	2.0	2.0	2.0	1.0	1.0	2.0
14	技术	针对本项目设备使用的节能管理措施以及设备维护措施。 （评分范围：2，1，0）	0-2	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	2.0	2.0	1.0	1.0	2.0
15	技术	针对招标文件第三部分“5、人员配置”拟派食堂管理服务团队人员人数及岗位配置满足招标文件要求的，得2分；未满足要求的，不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
16	技术	投标人项目服务人员中相关人员的综合能力（包括但不限于从业经验、获得的证书等） （1）项目经理（2分） （2）厨师长（2分） （3）营养厨师、中点师（2分） （4）大灶、小灶厨师（2分） （5）食品安全管理员（2分） （以上5项评分范围均为：2，1，0） 注：需提供相关人员工作履历、证书扫描件等材料佐证。	0-10	8.0	8.0	7.0	6.0	7.0	8.0	6.0	6.0	6.0	7.0
17	技术	针对招标文件第三部分“四、食堂基本要求”的响应情况，完全响应招标文件要求的，得2分；存在负偏离或未响应的，每项扣1分，扣完2分为止。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
18	技术	针对招标文件第三部分“六、卫生管理和消防安全”的响应情况，完全响应招标文件要求的，得2分；存在负偏离或未响应的，每项扣1分，扣完2分为止。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
19	技术	针对招标文件第三部分“七、考核要求”的响应情况，完全响应招标文件要求的，得2分；存在负偏离或未响应的，每项扣1分，扣完2分为止。	0-2	2.0	2.0	2.0	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

合计	0-70	58.0	59.0	55.0	50.0	53.0	60.0	55.0	50.0	49.0	57.0
----	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

专家（签名）：

技术商务评分明细（邵一平）

项目名称：杭州市第九人民医院食堂托管服务（HSZB-2025-350）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州老街里贸易有限公司
1	商务	自2022年1月1日至投标截止时间，投标人具有类似项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的得1分，本项最高得3分。 业绩证明材料：须提供合同扫描件，如证明材料中未能体现评审要素的，可提供相关的佐证资料。	0-3	0.0
2	商务	投标人具有质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书和食品安全管理体系认证证书且在有效期内，每提供一个证书得0.5分，最多得2分。 注：提供有效的证书扫描件及全国认证认可信息公共服务平台（ http://cx.cnca.cn ）网站查询截图（查询状态为有效），不提供的不得分。	0-2	0.0
3	技术	（1）投标人食品安全责任保险保额达到4000万（含）以上的，得1.5分；2000 万（含）以上4000万以下的，得1分；1000 万（含）以上2000 万以下的得0.5分。（1.5分） （2）公众责任险保险保额达到 4000 万（含）以上的，得1.5分；2000万（含）以上4000 万以下的，得1分；1000 万（含）以上2000万以下的，得0.5分。（1.5分） 注：提供保单扫描件加盖公章或提供承诺函（承诺合同签订后5个工作日内完成投保并提供保单）；按照可得的最高分计入。	0-3	0.0
4	技术	针对本项目制定规划一套整体的服务方案： （1）针对餐厅服务定位制定食堂服务方案（2分） （2）食堂服务的流程设计（2分） （3）针对职工与患者订餐及配送服务方案（2分） （以上三项的评分范围均为：2，1，0）	0-6	3.0
5	技术	花色品种以及主要菜系、菜谱设计方案： 1. 餐厅供应 （1）早餐类（2分） （2）中餐类（2分） （3）晚餐类（2分） 2. 职工套餐配送类（2分） 3. 住院患者餐饮配送类（2分） （以上每项的评分范围均为：2，1，0）	0-10	5.0
6	技术	针对菜品供应质量控制的方案。 （评分范围：3，2，1，0）	0-3	1.0
7	技术	食堂安全管理： 1. 食品安全管理方案： （1）原材料安全管理方案，原材料清洗、加工、净菜存储的安全措施（2分） （2）熟食加工、供应（运送）、存储安全措施（2分） （3）食堂用具、餐具的卫生管理方案（2分） 2. 生产安全管理方案： 食堂生产安全管理方案，食堂环境卫生（保洁消毒）、水电及设施使用的具体方案及措施（2分） 3. 消防安全管理方案（2分） （以上每项的评分范围均为：2，1，0）	0-10	5.0
8	技术	投标人制定应急预案方案，根据投标人应对重大活动、重大事件、传统节日等突发情况的供餐需求的响应及保障措施。 （评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0
9	技术	出现应急情况的人员安排以及各项承诺。 （评分范围：2，1，0）	0-2	1.0

技术商务资信评分明细表

10	技术	人员内部管理制度以及员工考核措施及奖惩方案。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	1.0
11	技术	投标人针对拟派本项目服务人员稳定性保障措施。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	1.0
12	技术	投标人针对用餐投诉的处理方案。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	1.0
13	技术	针对拟派本项目的人员培训方案。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	1.0
14	技术	针对本项目设备使用的节能管理措施以及设备维护措施。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	1.0
15	技术	针对招标文件第三部分“5、人员配置”拟派食堂管理服务团队人员人数及岗位配置满足招标文件要求的, 得2分; 未满足要求的, 不得分。	0-2	0.0
16	技术	投标人项目服务人员中相关人员的综合能力(包括但不限于从业经验、获得的证书等) (1) 项目经理(2分) (2) 厨师长(2分) (3) 营养厨师、中点师(2分) (4) 大灶、小灶厨师(2分) (5) 食品安全管理员(2分) (以上5项评分范围均为: 2, 1, 0) 注: 需提供相关人员工作履历、证书扫描件等材料佐证。	0-10	6.0
17	技术	针对招标文件第三部分“四、食堂基本要求”的响应情况, 完全响应招标文件要求的, 得2分; 存在负偏离或未响应的, 每项扣1分, 扣完2分为止。	0-2	0.0
18	技术	针对招标文件第三部分“六、卫生管理和消防安全”的响应情况, 完全响应招标文件要求的, 得2分; 存在负偏离或未响应的, 每项扣1分, 扣完2分为止。	0-2	0.0
19	技术	针对招标文件第三部分“七、考核要求”的响应情况, 完全响应招标文件要求的, 得2分; 存在负偏离或未响应的, 每项扣1分, 扣完2分为止。	0-2	0.0
合计			0-70	28.0

专家(签名):

技术商务评分明细（范燕燕）

项目名称：杭州市第九人民医院食堂托管服务（HSZB-2025-350）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州稷稷笑餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	浙江丰胜餐饮管理有限公司	杭州杨氏餐饮管理有限公司	增米餐饮集团有限公司	杭州丰轩餐饮管理有限公司	杭州新利餐饮有限公司	杭州宝碟餐饮管理有限公司	杭州浩瑞餐饮管理有限公司	杭州麦趣餐饮管理有限公司
1	商务	自2022年1月1日至投标截止时间，投标人具有类似项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的得1分，本项最高得3分。 业绩证明材料：须提供合同扫描件，如证明材料中未能体现评审要素的，可提供相关的佐证资料。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
2	商务	投标人具有质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书和食品安全管理体系认证证书且在有效期内，每提供一个证书得0.5分，最多得2分。 注：提供有效的证书扫描件及全国认证认可信息公共服务平台（http://cx.cnca.cn）网站查询截图（查询状态为有效），不提供的不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
3	技术	（1）投标人食品安全责任保险保额达到4000万（含）以上的，得1.5分；2000 万（含）以上4000万以下的，得1分；1000 万（含）以上2000 万以下的得0.5分。（1.5分） （2）公众责任险保险保额达到 4000 万（含）以上的，得1.5分；2000 万（含）以上4000 万以下的，得1分；1000 万（含）以上2000万以下的，得0.5分。（1.5分） 注：提供保单扫描件加盖公章或提供承诺函（承诺合同签订后5个工作日内完成投保并提供保单）；按照可得的最高分计入。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
4	技术	针对本项目制定规划一套整体的服务方案： （1）针对餐厅服务定位制定食堂服务方案（2分） （2）食堂服务的流程设计（2分） （3）针对职工与患者订餐及配送服务方案（2分） （以上三项的评分范围均为：2，1，0）	0-6	4.0	5.0	4.0	4.0	3.0	5.0	5.0	3.0	4.0	4.0
5	技术	花色品种以及主要菜系、菜谱设计方案： 1. 餐厅供应 （1）早餐类（2分） （2）中餐类（2分） （3）晚餐类（2分） 2. 职工套餐配送类（2分） 3. 住院患者餐饮配送类（2分） （以上每项的评分范围均为：2，1，0）	0-10	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0
6	技术	针对菜品供应质量控制的方案。 （评分范围：3，2，1，0）	0-3	3.0	2.0	3.0	1.0	2.0	3.0	1.0	1.0	1.0	2.0

技术商务资信评分明细表

7	技术	食堂安全管理： 1. 食品安全管理方案： （1）原材料安全管理方案，原材料清洗、加工、净菜存储的安全措施（2分） （2）熟食加工、供应（运送）、存储安全措施（2分） （3）食堂用具、餐具的卫生管理方案（2分） 2. 生产安全管理方案： 食堂生产安全管理方案，食堂环境卫生（保洁消毒）、水电及设施使用的具体方案及措施（2分） 3. 消防安全管理方案（2分） （以上每项的评分范围均为：2，1，0）	0-10	7.0	6.0	6.0	7.0	5.0	8.0	6.0	8.0	7.0	8.0
8	技术	投标人制定应急预案方案，根据投标人应对重大活动、重大事件、传统节日等突发情况的供餐需求的响应及保障措施。 （评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0
9	技术	出现应急情况的人员安排以及各项承诺。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	1.0	1.0	2.0	1.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0
10	技术	人员内部管理制度以及员工考核措施及奖惩方案。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0	2.0	1.0	2.0
11	技术	投标人针对拟派本项目服务人员稳定性保障措施。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
12	技术	投标人针对用餐投诉的处理方案。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	1.0	2.0	2.0	1.0	2.0	1.0	2.0	1.0	1.0
13	技术	针对拟派本项目的人员培训方案。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0	1.0	2.0
14	技术	针对本项目设备使用的节能管理措施以及设备维护措施。 （评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0
15	技术	针对招标文件第三部分“5、人员配置”拟派食堂管理服务团队人员人数及岗位配置满足招标文件要求的，得2分；未满足要求的，不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
16	技术	投标人项目服务人员中相关人员的综合能力（包括但不限于从业经验、获得的证书等） （1）项目经理（2分） （2）厨师长（2分） （3）营养厨师、中点师（2分） （4）大灶、小灶厨师（2分） （5）食品安全管理员（2分） （以上5项评分范围均为：2，1，0） 注：需提供相关人员工作履历、证书扫描件等材料佐证。	0-10	9.0	7.0	6.0	8.0	8.0	9.0	7.0	6.0	5.0	6.0
17	技术	针对招标文件第三部分“四、食堂基本要求”的响应情况，完全响应招标文件要求的，得2分；存在负偏离或未响应的，每项扣1分，扣完2分为止。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
18	技术	针对招标文件第三部分“六、卫生管理和消防安全”的响应情况，完全响应招标文件要求的，得2分；存在负偏离或未响应的，每项扣1分，扣完2分为止。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
19	技术	针对招标文件第三部分“七、考核要求”的响应情况，完全响应招标文件要求的，得2分；存在负偏离或未响应的，每项扣1分，扣完2分为止。	0-2	2.0	2.0	2.0	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

合计	0-70	63.0	58.0	57.0	59.0	54.0	66.0	56.0	56.0	52.0	56.0
----	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

专家（签名）：

技术商务评分明细（范燕燕）

项目名称：杭州市第九人民医院食堂托管服务（HSZB-2025-350）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州老街里贸易有限公司
1	商务	自2022年1月1日至投标截止时间，投标人具有类似项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的得1分，本项最高得3分。 业绩证明材料：须提供合同扫描件，如证明材料中未能体现评审要素的，可提供相关的佐证资料。	0-3	0.0
2	商务	投标人具有质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书和食品安全管理体系认证证书且在有效期内，每提供一个证书得0.5分，最多得2分。 注：提供有效的证书扫描件及全国认证认可信息公共服务平台（ http://cx.cnca.cn ）网站查询截图（查询状态为有效），不提供的不得分。	0-2	0.0
3	技术	（1）投标人食品安全责任保险保额达到4000万（含）以上的，得1.5分；2000 万（含）以上4000万以下的，得1分；1000 万（含）以上2000 万以下的得0.5分。（1.5分） （2）公众责任险保险保额达到 4000 万（含）以上的，得1.5分；2000万（含）以上4000 万以下的，得1分；1000 万（含）以上2000万以下的，得0.5分。（1.5分） 注：提供保单扫描件加盖公章或提供承诺函（承诺合同签订后5个工作日内完成投保并提供保单）；按照可得的最高分计入。	0-3	0.0
4	技术	针对本项目制定规划一套整体的服务方案： （1）针对餐厅服务定位制定食堂服务方案（2分） （2）食堂服务的流程设计（2分） （3）针对职工与患者订餐及配送服务方案（2分） （以上三项的评分范围均为：2，1，0）	0-6	3.0
5	技术	花色品种以及主要菜系、菜谱设计方案： 1. 餐厅供应 （1）早餐类（2分） （2）中餐类（2分） （3）晚餐类（2分） 2. 职工套餐配送类（2分） 3. 住院患者餐饮配送类（2分） （以上每项的评分范围均为：2，1，0）	0-10	9.0
6	技术	针对菜品供应质量控制的方案。 （评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0
7	技术	食堂安全管理： 1. 食品安全管理方案： （1）原材料安全管理方案，原材料清洗、加工、净菜存储的安全措施（2分） （2）熟食加工、供应（运送）、存储安全措施（2分） （3）食堂用具、餐具的卫生管理方案（2分） 2. 生产安全管理方案： 食堂生产安全管理方案，食堂环境卫生（保洁消毒）、水电及设施使用的具体方案及措施（2分） 3. 消防安全管理方案（2分） （以上每项的评分范围均为：2，1，0）	0-10	6.0
8	技术	投标人制定应急预案方案，根据投标人应对重大活动、重大事件、传统节日等突发情况的供餐需求的响应及保障措施。 （评分范围：3，2，1，0）	0-3	2.0
9	技术	出现应急情况的人员安排以及各项承诺。 （评分范围：2，1，0）	0-2	1.0

技术商务资信评分明细表

10	技术	人员内部管理制度以及员工考核措施及奖惩方案。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	1.0
11	技术	投标人针对拟派本项目服务人员稳定性保障措施。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	1.0
12	技术	投标人针对用餐投诉的处理方案。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	1.0
13	技术	针对拟派本项目的人员培训方案。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	1.0
14	技术	针对本项目设备使用的节能管理措施以及设备维护措施。 (评分范围: 2, 1, 0)	0-2	1.0
15	技术	针对招标文件第三部分“5、人员配置”拟派食堂管理服务团队人员人数及岗位配置满足招标文件要求的,得2分;未满足要求的,不得分。	0-2	0.0
16	技术	投标人项目服务人员中相关人员的综合能力(包括但不限于从业经验、获得的证书等) (1)项目经理(2分) (2)厨师长(2分) (3)营养厨师、中点师(2分) (4)大灶、小灶厨师(2分) (5)食品安全管理员(2分) (以上5项评分范围均为: 2, 1, 0) 注:需提供相关人员工作履历、证书扫描件等材料佐证。	0-10	3.0
17	技术	针对招标文件第三部分“四、食堂基本要求”的响应情况,完全响应招标文件要求的,得2分;存在负偏离或未响应的,每项扣1分,扣完2分为止。	0-2	0.0
18	技术	针对招标文件第三部分“六、卫生管理和消防安全”的响应情况,完全响应招标文件要求的,得2分;存在负偏离或未响应的,每项扣1分,扣完2分为止。	0-2	0.0
19	技术	针对招标文件第三部分“七、考核要求”的响应情况,完全响应招标文件要求的,得2分;存在负偏离或未响应的,每项扣1分,扣完2分为止。	0-2	0.0
合计			0-70	31.0

专家(签名):