

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：大运河院区保洁、运送、护理员、餐饮等服务采购（0625-25217575）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州竹里餐饮管理有限公司	爱玛客服务产业（中国）有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	上海圆思餐饮企业管理有限公司
1	商务	投标人自2022年1月1日至投标截止时间（以合同签订时间为准），具有餐饮服务（服务期不少于1年）项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的得1分，得分不超过2分。同一业主签订的不同年度的合同不累计计算。业绩证明材料：提供合同复印件，材料中未能体现上述评审要素的，可提供其他相关的佐证资料。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
2	商务	投标人具有食品安全管理体系认证证书、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且在有效期内的，每项得1分，最高得3分。 注：以上证书须由通过中国国家认证认可监督管理委员会备案通过的认证机构颁发，提供证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台的网页查询截图，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
3	商务	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“二、餐饮中心采购内容和采购需求”以及“合同主要条款”所有需求的，得12分，存在未响应或负偏离的每项扣3分，扣完12分止。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0
4.1	技术	（1）食品安全管理制度的健全性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
4.2	技术	（2）食品安全风险防范措施的可行性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
4.3	技术	（3）食品安全控制方案的可行性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
5	技术	投标人餐饮设备及仓储管理制度：餐饮设备和仓储管理内部管理体系制度以及设备管理、设备维护制度。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	2.0	2.0
6.1	技术	（1）对整个服务项目理解及定位的准确性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
6.2	技术	（2）餐饮中心餐饮花色品种以及主要菜系、菜谱设计方案。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
6.3	技术	（3）各餐厅用餐环境布置及保洁方案。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
6.4	技术	（4）为服务对象提供的个性化及特色的餐饮服务方案。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	2.0	2.5
7.1	技术	（1）职工餐饮中心服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
7.2	技术	（2）职工餐饮中心服务和配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.0	1.5
8.1	技术	（1）营养餐饮中心的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
8.2	技术	（2）营养餐饮中心服务和配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.0	1.0	1.5
9.1	技术	（1）体检餐厅的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
9.2	技术	（2）体检餐厅配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.0	1.5
10.1	技术	（1）手术室餐厅管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0

技术商务资信评分明细表

10.2	技术	(2) 手术室餐厅服务和配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.0	1.5
11.1	技术	(1) 拟投入主要人员的专业性情况。【评分分值范围：4、3、2、1、0】	0-4	3.0	3.0	2.0	3.0
11.2	技术	(2) 岗位职责与人员分工的制定、岗位操作流程的内容制定以及岗位服务标准的制定。【评分分值范围：4、3、2、1、0】	0-4	3.0	3.0	2.0	3.0
12.1	技术	(1) 餐饮应急保障措施。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.0	1.5
12.2	技术	(2) 危机处置预案内容(包括火灾、食物中毒预防、中毒事件应急处理以及停水停电停气应急预案)：针对预案内容的针对性及合理性进行评审。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.0	1.5
12.3	技术	(3) 针对各类投诉事项处理措施。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.0	1.0	1.0	1.0
13.1	技术	(1) 餐饮中心区域环境清洁消毒措施、餐车消毒措施、餐具消毒措施、其它物品消毒及存放措施。【评分分值范围：2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-2.5	2.0	2.0	1.5	2.0
13.2	技术	(2) 人员感控管理及培训方案。【评分分值范围：2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-2.5	2.0	2.0	1.5	2.0
合计			0-80	62.0	60.5	55.0	61.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：大运河院区保洁、运送、护理员、餐饮等服务采购（0625-25217575）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州竹里餐饮管理有限公司	爱玛客服务产业（中国）有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	上海圆思餐饮企业管理有限公司
1	商务	投标人自2022年1月1日至投标截止时间（以合同签订时间为准），具有餐饮服务（服务期不少于1年）项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的得1分，得分不超过2分。同一业主签订的不同年度的合同不累计计算。业绩证明材料：提供合同复印件，材料中未能体现上述评审要素的，可提供其他相关的佐证资料。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
2	商务	投标人具有食品安全管理体系认证证书、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且在有效期内的，每项得1分，最高得3分。 注：以上证书须由通过中国国家认证认可监督管理委员会备案通过的认证机构颁发，提供证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台的网页查询截图，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
3	商务	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“二、餐饮中心采购内容和采购需求”以及“合同主要条款”所有需求的，得12分，存在未响应或负偏离的每项扣3分，扣完12分止。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0
4.1	技术	（1）食品安全管理制度的健全性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.5	1.5	2.0
4.2	技术	（2）食品安全风险防范措施的可行性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.5	1.5	2.0
4.3	技术	（3）食品安全控制方案的可行性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	1.5	2.0
5	技术	投标人餐饮设备及仓储管理制度：餐饮设备和仓储管理内部管理体系制度以及设备管理、设备维护制度。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.5	1.5	2.0
6.1	技术	（1）对整个服务项目理解及定位的准确性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	2.0	1.0	1.5
6.2	技术	（2）餐饮中心餐饮花色品种以及主要菜系、菜谱设计方案。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	2.0	2.0
6.3	技术	（3）各餐厅用餐环境布置及保洁方案。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.5	1.5	2.0
6.4	技术	（4）为服务对象提供的个性化及特色的餐饮服务方案。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	1.5	2.0
7.1	技术	（1）职工餐饮中心服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.5	1.5	2.0
7.2	技术	（2职工餐饮中心服务和配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.0	1.5
8.1	技术	（1）营养餐饮中心的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	1.5	2.0
8.2	技术	（2）营养餐饮中心服务和配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.0	1.5
9.1	技术	（1）体检餐厅的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.5	1.5	2.5
9.2	技术	（2）体检餐厅配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.0	1.5
10.1	技术	（1）手术室餐厅管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.5	1.5	2.0

技术商务资信评分明细表

10.2	技术	(2) 手术室餐厅服务和配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.0	1.5
11.1	技术	(1) 拟投入主要人员的专业性情况。【评分分值范围：4、3、2、1、0】	0-4	2.0	2.0	2.0	2.0
11.2	技术	(2) 岗位职责与人员分工的制定、岗位操作流程的内容制定以及岗位服务标准的制定。【评分分值范围：4、3、2、1、0】	0-4	3.0	3.0	2.0	2.0
12.1	技术	(1) 餐饮应急保障措施。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.0	1.0
12.2	技术	(2) 危机处置预案内容(包括火灾、食物中毒预防、中毒事件应急处理以及停水停电停气应急预案)：针对预案内容的针对性及合理性进行评审。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.0	1.0	1.0
12.3	技术	(3) 针对各类投诉事项处理措施。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.0	1.0	1.5
13.1	技术	(1) 餐饮中心区域环境清洁消毒措施、餐车消毒措施、餐具消毒措施、其它物品消毒及存放措施。【评分分值范围：2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-2.5	2.0	2.0	1.0	1.0
13.2	技术	(2) 人员感控管理及培训方案。【评分分值范围：2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-2.5	1.5	1.5	1.0	1.0
合计			0-80	65.5	62.5	48.0	56.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：大运河院区保洁、运送、护理员、餐饮等服务采购（0625-25217575）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州竹里餐饮管理有限公司	爱玛客服务产业（中国）有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	上海圆思餐饮企业管理有限公司
1	商务	投标人自2022年1月1日至投标截止时间（以合同签订时间为准），具有餐饮服务（服务期不少于1年）项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的得1分，得分不超过2分。同一业主签订的不同年度的合同不累计计算。业绩证明材料：提供合同复印件，材料中未能体现上述评审要素的，可提供其他相关的佐证资料。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
2	商务	投标人具有食品安全管理体系认证证书、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且在有效期内的，每项得1分，最高得3分。 注：以上证书须由通过中国国家认证认可监督管理委员会备案通过的认证机构颁发，提供证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台的网页查询截图，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
3	商务	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“二、餐饮中心采购内容和采购需求”以及“合同主要条款”所有需求的，得12分，存在未响应或负偏离的每项扣3分，扣完12分止。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0
4.1	技术	（1）食品安全管理制度的健全性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	3.0	2.0	2.0	2.5
4.2	技术	（2）食品安全风险防范措施的可行性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	1.5	2.0	2.5
4.3	技术	（3）食品安全控制方案的可行性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	2.5	2.0
5	技术	投标人餐饮设备及仓储管理制度：餐饮设备和仓储管理内部管理体系制度以及设备管理、设备维护制度。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	2.5	3.0
6.1	技术	（1）对整个服务项目理解及定位的准确性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.5	2.5	2.5
6.2	技术	（2）餐饮中心餐饮花色品种以及主要菜系、菜谱设计方案。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	2.0	1.5	2.0
6.3	技术	（3）各餐厅用餐环境布置及保洁方案。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	2.0	1.5
6.4	技术	（4）为服务对象提供的个性化及特色的餐饮服务方案。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	2.5	2.0	2.0
7.1	技术	（1）职工餐饮中心服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	2.0	2.0	2.5
7.2	技术	（2）职工餐饮中心服务和配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.0	2.0	1.5
8.1	技术	（1）营养餐饮中心的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.5	2.5	2.0
8.2	技术	（2）营养餐饮中心服务和配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	2.0	1.5	1.5	1.5
9.1	技术	（1）体检餐厅的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	3.0	2.5	2.5	2.0
9.2	技术	（2）体检餐厅配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.0	1.5
10.1	技术	（1）手术室餐厅管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	2.0	3.0

技术商务资信评分明细表

10.2	技术	(2) 手术室餐厅服务和配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	2.0	1.5	1.5	2.0
11.1	技术	(1) 拟投入主要人员的专业性情况。【评分分值范围：4、3、2、1、0】	0-4	3.0	3.0	4.0	3.0
11.2	技术	(2) 岗位职责与人员分工的制定、岗位操作流程的内容制定以及岗位服务标准的制定。【评分分值范围：4、3、2、1、0】	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0
12.1	技术	(1) 餐饮应急保障措施。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.5	1.5
12.2	技术	(2) 危机处置预案内容(包括火灾、食物中毒预防、中毒事件应急处理以及停水停电停气应急预案)：针对预案内容的针对性及合理性进行评审。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	2.0	1.5	1.5
12.3	技术	(3) 针对各类投诉事项处理措施。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	2.0	1.5	1.5
13.1	技术	(1) 餐饮中心区域环境清洁消毒措施、餐车消毒措施、餐具消毒措施、其它物品消毒及存放措施。【评分分值范围：2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-2.5	2.0	1.5	2.0	2.0
13.2	技术	(2) 人员感控管理及培训方案。【评分分值范围：2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-2.5	2.0	2.5	2.0	2.0
合计			0-80	67.5	63.5	64.5	65.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：大运河院区保洁、运送、护理员、餐饮等服务采购（0625-25217575）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州竹里餐饮管理有限公司	爱玛客服务产业（中国）有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	上海圆思餐饮企业管理有限公司
1	商务	投标人自2022年1月1日至投标截止时间（以合同签订时间为准），具有餐饮服务（服务期不少于1年）项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的得1分，得分不超过2分。同一业主签订的不同年度的合同不累计计算。业绩证明材料：提供合同复印件，材料中未能体现上述评审要素的，可提供其他相关的佐证资料。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
2	商务	投标人具有食品安全管理体系认证证书、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且在有效期内的，每项得1分，最高得3分。 注：以上证书须由通过中国国家认证认可监督管理委员会备案通过的认证机构颁发，提供证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台的网页查询截图，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
3	商务	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“二、餐饮中心采购内容和采购需求”以及“合同主要条款”所有需求的，得12分，存在未响应或负偏离的每项扣3分，扣完12分止。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0
4.1	技术	（1）食品安全管理制度的健全性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	2.0	2.0
4.2	技术	（2）食品安全风险防范措施的可行性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	2.0	2.0
4.3	技术	（3）食品安全控制方案的可行性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	2.0	2.0
5	技术	投标人餐饮设备及仓储管理制度：餐饮设备和仓储管理内部管理体系制度以及设备管理、设备维护制度。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	1.5	2.0
6.1	技术	（1）对整个服务项目理解及定位的准确性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	1.5	2.0
6.2	技术	（2）餐饮中心餐饮花色品种以及主要菜系、菜谱设计方案。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	1.5	1.5
6.3	技术	（3）各餐厅用餐环境布置及保洁方案。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	1.5	1.5
6.4	技术	（4）为服务对象提供的个性化及特色的餐饮服务方案。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	1.5	1.5
7.1	技术	（1）职工餐饮中心服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	1.5	1.5
7.2	技术	（2）职工餐饮中心服务和配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.0	1.0
8.1	技术	（1）营养餐饮中心的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	1.5	1.5
8.2	技术	（2）营养餐饮中心服务和配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.0	1.0
9.1	技术	（1）体检餐厅的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	1.5	1.5
9.2	技术	（2）体检餐厅配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.0	1.0
10.1	技术	（1）手术室餐厅管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	1.5	1.5

技术商务资信评分明细表

10.2	技术	(2) 手术室餐厅服务和配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.0	1.0
11.1	技术	(1) 拟投入主要人员的专业性情况。【评分分值范围：4、3、2、1、0】	0-4	3.0	3.0	2.0	2.0
11.2	技术	(2) 岗位职责与人员分工的制定、岗位操作流程的内容制定以及岗位服务标准的制定。【评分分值范围：4、3、2、1、0】	0-4	3.0	3.0	2.0	2.0
12.1	技术	(1) 餐饮应急保障措施。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.0	1.0
12.2	技术	(2) 危机处置预案内容(包括火灾、食物中毒预防、中毒事件应急处理以及停水停电停气应急预案)：针对预案内容的针对性及合理性进行评审。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.0	1.0
12.3	技术	(3) 针对各类投诉事项处理措施。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.0	1.0
13.1	技术	(1) 餐饮中心区域环境清洁消毒措施、餐车消毒措施、餐具消毒措施、其它物品消毒及存放措施。【评分分值范围：2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-2.5	2.0	2.0	1.5	2.0
13.2	技术	(2) 人员感控管理及培训方案。【评分分值范围：2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-2.5	2.0	2.0	1.5	2.0
合计			0-80	67.5	61.5	50.5	52.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：大运河院区保洁、运送、护理员、餐饮等服务采购（0625-25217575）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州竹里餐饮管理有限公司	爱玛客服务产业（中国）有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	上海圆思餐饮企业管理有限公司
1	商务	投标人自2022年1月1日至投标截止时间（以合同签订时间为准），具有餐饮服务（服务期不少于1年）项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的得1分，得分不超过2分。同一业主签订的不同年度的合同不累计计算。业绩证明材料：提供合同复印件，材料中未能体现上述评审要素的，可提供其他相关的佐证资料。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
2	商务	投标人具有食品安全管理体系认证证书、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且在有效期内的，每项得1分，最高得3分。 注：以上证书须由通过中国国家认证认可监督管理委员会备案通过的认证机构颁发，提供证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台的网页查询截图，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
3	商务	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“二、餐饮中心采购内容和采购需求”以及“合同主要条款”所有需求的，得12分，存在未响应或负偏离的每项扣3分，扣完12分止。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0
4.1	技术	（1）食品安全管理制度的健全性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	1.5	1.5	1.0	1.5
4.2	技术	（2）食品安全风险防范措施的可行性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	1.5	1.0	1.5
4.3	技术	（3）食品安全控制方案的可行性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	1.5	1.5	1.0
5	技术	投标人餐饮设备及仓储管理制度：餐饮设备和仓储管理内部管理体系制度以及设备管理、设备维护制度。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	2.5	1.5	2.5
6.1	技术	（1）对整个服务项目理解及定位的准确性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	1.5	2.0	1.5	2.0
6.2	技术	（2）餐饮中心餐饮花色品种以及主要菜系、菜谱设计方案。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	2.0	1.5	2.0
6.3	技术	（3）各餐厅用餐环境布置及保洁方案。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	2.0	1.5	2.0
6.4	技术	（4）为服务对象提供的个性化及特色的餐饮服务方案。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	2.0	1.5	2.0
7.1	技术	（1）职工餐饮中心服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	2.0	2.0	1.5
7.2	技术	（2）职工餐饮中心服务和配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.0	1.0	1.0
8.1	技术	（1）营养餐饮中心的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	1.5	1.5	1.5	1.5
8.2	技术	（2）营养餐饮中心服务和配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.0	1.0	1.0	1.0
9.1	技术	（1）体检餐厅的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	1.5	1.5	1.0	1.0
9.2	技术	（2）体检餐厅配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.0	1.0	1.0	1.0
10.1	技术	（1）手术室餐厅管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	1.5	1.0	1.0	1.5

技术商务资信评分明细表

10.2	技术	(2) 手术室餐厅服务和配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.0	1.0	1.0	1.0
11.1	技术	(1) 拟投入主要人员的专业性情况。【评分分值范围：4、3、2、1、0】	0-4	3.0	1.0	3.0	3.0
11.2	技术	(2) 岗位职责与人员分工的制定、岗位操作流程的内容制定以及岗位服务标准的制定。【评分分值范围：4、3、2、1、0】	0-4	2.0	2.0	2.0	3.0
12.1	技术	(1) 餐饮应急保障措施。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.0	1.0	1.0	1.0
12.2	技术	(2) 危机处置预案内容(包括火灾、食物中毒预防、中毒事件应急处理以及停水停电停气应急预案)：针对预案内容的针对性及合理性进行评审。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.0	1.0	1.0	1.0
12.3	技术	(3) 针对各类投诉事项处理措施。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.0	1.0	1.0	1.0
13.1	技术	(1) 餐饮中心区域环境清洁消毒措施、餐车消毒措施、餐具消毒措施、其它物品消毒及存放措施。【评分分值范围：2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-2.5	1.5	1.0	1.0	1.5
13.2	技术	(2) 人员感控管理及培训方案。【评分分值范围：2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-2.5	1.5	1.0	1.0	1.5
合计			0-80	54.0	50.0	47.5	53.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家6）

项目名称：大运河院区保洁、运送、护理员、餐饮等服务采购（0625-25217575）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州竹里餐饮管理有限公司	爱玛客服务产业（中国）有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	上海圆思餐饮企业管理有限公司
1	商务	投标人自2022年1月1日至投标截止时间（以合同签订时间为准），具有餐饮服务（服务期不少于1年）项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的得1分，得分不超过2分。同一业主签订的不同年度的合同不累计计算。业绩证明材料：提供合同复印件，材料中未能体现上述评审要素的，可提供其他相关的佐证资料。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
2	商务	投标人具有食品安全管理体系认证证书、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且在有效期内的，每项得1分，最高得3分。 注：以上证书须由通过中国国家认证认可监督管理委员会备案通过的认证机构颁发，提供证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台的网页查询截图，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
3	商务	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“二、餐饮中心采购内容和采购需求”以及“合同主要条款”所有需求的，得12分，存在未响应或负偏离的每项扣3分，扣完12分止。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0
4.1	技术	（1）食品安全管理制度的健全性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	1.5	1.5
4.2	技术	（2）食品安全风险防范措施的可行性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	2.0	1.5
4.3	技术	（3）食品安全控制方案的可行性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
5	技术	投标人餐饮设备及仓储管理制度：餐饮设备和仓储管理内部管理体系制度以及设备管理、设备维护制度。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	2.5	2.0
6.1	技术	（1）对整个服务项目理解及定位的准确性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.5	2.0	2.0
6.2	技术	（2）餐饮中心餐饮花色品种以及主要菜系、菜谱设计方案。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	2.5	2.0	1.5
6.3	技术	（3）各餐厅用餐环境布置及保洁方案。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	2.0	2.0
6.4	技术	（4）为服务对象提供的个性化及特色的餐饮服务方案。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
7.1	技术	（1）职工餐饮中心服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	1.5	2.0
7.2	技术	（2）职工餐饮中心服务和配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.0	1.0
8.1	技术	（1）营养餐饮中心的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	2.0	2.0
8.2	技术	（2）营养餐饮中心服务和配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.0	1.0
9.1	技术	（1）体检餐厅的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	2.0	1.5
9.2	技术	（2）体检餐厅配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.5	1.0
10.1	技术	（1）手术室餐厅管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.5	2.0	2.0

技术商务资信评分明细表

10.2	技术	(2) 手术室餐厅服务和配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.5	1.5
11.1	技术	(1) 拟投入主要人员的专业性情况。【评分分值范围：4、3、2、1、0】	0-4	3.0	2.0	2.0	2.0
11.2	技术	(2) 岗位职责与人员分工的制定、岗位操作流程的内容制定以及岗位服务标准的制定。【评分分值范围：4、3、2、1、0】	0-4	3.0	2.0	2.0	2.0
12.1	技术	(1) 餐饮应急保障措施。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.0	1.0
12.2	技术	(2) 危机处置预案内容(包括火灾、食物中毒预防、中毒事件应急处理以及停水停电停气应急预案)：针对预案内容的针对性及合理性进行评审。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.0	1.0
12.3	技术	(3) 针对各类投诉事项处理措施。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.5	1.5
13.1	技术	(1) 餐饮中心区域环境清洁消毒措施、餐车消毒措施、餐具消毒措施、其它物品消毒及存放措施。【评分分值范围：2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-2.5	2.0	2.0	2.0	1.5
13.2	技术	(2) 人员感控管理及培训方案。【评分分值范围：2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-2.5	2.0	2.0	2.0	2.0
合计			0-80	66.0	61.0	57.0	54.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家7）

项目名称：大运河院区保洁、运送、护理员、餐饮等服务采购（0625-25217575）-标项2

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州竹里餐饮管理有限公司	爱玛客服务产业（中国）有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	上海圆思餐饮企业管理有限公司
1	商务	投标人自2022年1月1日至投标截止时间（以合同签订时间为准），具有餐饮服务（服务期不少于1年）项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的得1分，得分不超过2分。同一业主签订的不同年度的合同不累计计算。业绩证明材料：提供合同复印件，材料中未能体现上述评审要素的，可提供其他相关的佐证资料。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
2	商务	投标人具有食品安全管理体系认证证书、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且在有效期内的，每项得1分，最高得3分。 注：以上证书须由通过中国国家认证认可监督管理委员会备案通过的认证机构颁发，提供证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台的网页查询截图，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
3	商务	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“二、餐饮中心采购内容和采购需求”以及“合同主要条款”所有需求的，得12分，存在未响应或负偏离的每项扣3分，扣完12分止。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0
4.1	技术	（1）食品安全管理制度的健全性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.5	2.0	2.5
4.2	技术	（2）食品安全风险防范措施的可行性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	2.0	2.0
4.3	技术	（3）食品安全控制方案的可行性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	3.0	2.0	2.0	2.5
5	技术	投标人餐饮设备及仓储管理制度：餐饮设备和仓储管理内部管理体系制度以及设备管理、设备维护制度。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.5	2.0	2.5
6.1	技术	（1）对整个服务项目理解及定位的准确性。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	1.5	3.0
6.2	技术	（2）餐饮中心餐饮花色品种以及主要菜系、菜谱设计方案。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	3.0	2.0	2.0	2.5
6.3	技术	（3）各餐厅用餐环境布置及保洁方案。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	2.0	2.0
6.4	技术	（4）为服务对象提供的个性化及特色的餐饮服务方案。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	2.0	2.5
7.1	技术	（1）职工餐饮中心服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.5	2.0	2.0
7.2	技术	（2）职工餐饮中心服务和配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	2.0	1.0	1.0	1.5
8.1	技术	（1）营养餐饮中心的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	2.0	2.0
8.2	技术	（2）营养餐饮中心服务和配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.0	1.0	1.5
9.1	技术	（1）体检餐厅的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.5	2.0	2.0	2.5
9.2	技术	（2）体检餐厅配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.0	1.0	1.0
10.1	技术	（1）手术室餐厅管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容。【评分分值范围：3、2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0

技术商务资信评分明细表

10.2	技术	(2) 手术室餐厅服务和配送服务的流程设计。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	2.0	1.5	1.5	1.5
11.1	技术	(1) 拟投入主要人员的专业性情况。【评分分值范围：4、3、2、1、0】	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0
11.2	技术	(2) 岗位职责与人员分工的制定、岗位操作流程的内容制定以及岗位服务标准的制定。【评分分值范围：4、3、2、1、0】	0-4	3.0	2.0	3.0	2.0
12.1	技术	(1) 餐饮应急保障措施。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.5	1.0	1.5
12.2	技术	(2) 危机处置预案内容(包括火灾、食物中毒预防、中毒事件应急处理以及停水停电停气应急预案)：针对预案内容的针对性及合理性进行评审。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	2.0	1.5	1.5	1.5
12.3	技术	(3) 针对各类投诉事项处理措施。【评分分值范围：2、1.5、1、0.5、0】	0-2	1.5	1.0	1.0	1.5
13.1	技术	(1) 餐饮中心区域环境清洁消毒措施、餐车消毒措施、餐具消毒措施、其它物品消毒及存放措施。【评分分值范围：2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-2.5	2.0	2.0	2.0	1.5
13.2	技术	(2) 人员感控管理及培训方案。【评分分值范围：2.5、2、1.5、1、0.5、0】	0-2.5	2.0	2.0	1.5	2.0
合计			0-80	69.5	60.0	58.0	63.5

专家（签名）：