

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：绍兴市中心医院医共体杨汛桥分院食堂外包服务采购项目（绍柯采[2025]877号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江馨禾餐饮有限公司	浙江百菜园农产品有限公司	绍兴市龙腾餐饮管理有限公司	绍兴市晨禾餐饮管理服务有 限公司
1	商务	业绩：须提供在近三年内的同类项目业绩证明（2023年1月至今，以合同签订时间为准），每个得2分，最多得4分，（有需方名称及联系电话，投标文件中提供合同复印件加盖单位公章）。	0-4	4.0	0.0	4.0	4.0
2	商务	资质荣誉：1、投标人具有食品安全管理体系认证的得1分。 2、投标人具有环境管理体系认证的，得1分。 3、投标人具有质量管理体系认证的，得1分。 以上提供有效证明材料并加盖单位公章。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
3	商务	劳动安全保障：1、投标企业购买食品安全责任险的，按投保金额3000万及以上的得1分（投标文件中提供保单复印件加盖公章） 2、投标企业具有食品经营许可证得1分。 以上提供有效证明材料并加盖单位公章。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
4	技术	整体方案：评委根据投标人提供的方案，以及方案的完整性、对食堂服务需求的把握等综合评定。方案合理、科学、操作性强得8.1-15分，方案较合理、较科学、操作性较强得3.1-8分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-3分，不提供不得分。	0-15	13.5	8.0	10.0	8.0
5	技术	服务方案：评委根据投标人提供方案的相关内容，重点考察企业对餐厅服务的定位、餐厅服务措施、餐厅服务的流程设计等方面内容，综合评定。方案合理、科学、操作性强得7.1-12分，方案较合理、较科学、操作性较强得3.1-7分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-3分，不提供不得分。	0-12	10.0	6.0	9.0	6.5
6	技术	安全方案：针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业方案对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力，综合评定。方案合理、科学、操作性强得6.1-10分，方案较合理、较科学、操作性较强得3.1-6分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-3分，不提供不得分。	0-10	8.5	7.0	7.0	7.0
7	技术	卫生管理：投标人针对本项目的卫生管理是否严谨科学、具有可操作性和针对性，综合评定。方案合理、科学、操作性强得5.1-8分，方案较合理、较科学、操作性较强得3.1-5分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-3分，不提供不得分。	0-8	6.5	6.0	6.0	6.0
8	技术	成本控制：针对本项目成本控制管理详细方案（包括管理制度、成本核算、菜品定价、损耗管控等方面），综合评定。方案合理、科学、操作性强得4.1-6分，方案较合理、较科学、操作性较强得2.1-4分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-2分，不提供不得分。	0-6	5.5	4.5	5.0	4.5
合计			0-60	53.0	36.5	46.0	41.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：绍兴市中心医院医共体杨汛桥分院食堂外包服务采购项目（绍柯采[2025]877号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江馨禾餐饮有限公司	浙江百菜园农产品有限公司	绍兴市龙腾餐饮管理有限公司	绍兴市晨禾餐饮管理服务有 限公司
1	商务	业绩：须提供在近三年内的同类项目业绩证明（2023年1月至今，以合同签订时间为准），每个得2分，最多得4分，（有需方名称及联系电话，投标文件中提供合同复印件加盖公章）。	0-4	4.0	0.0	4.0	4.0
2	商务	资质荣誉：1、投标人具有食品安全管理体系认证的得1分。 2、投标人具有环境管理体系认证的，得1分。 3、投标人具有质量管理体系认证的，得1分。 以上提供有效证明材料并加盖单位公章。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
3	商务	劳动安全保障：1、投标企业购买食品安全责任险的，按投保金额3000万及以上的得1分（投标文件中提供保单复印件加盖公章） 2、投标企业具有食品经营许可证得1分。 以上提供有效证明材料并加盖单位公章。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
4	技术	整体方案：评委根据投标人提供的方案，以及方案的完整性、对食堂服务需求的把握等综合评定。方案合理、科学、操作性强得8.1-15分，方案较合理、较科学、操作性较强得3.1-8分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-3分，不提供不得分。	0-15	12.0	8.5	10.0	8.5
5	技术	服务方案：评委根据投标人提供方案的相关内容，重点考察企业对餐厅服务的定位、餐厅服务措施、餐厅服务的流程设计等方面内容，综合评定。方案合理、科学、操作性强得7.1-12分，方案较合理、较科学、操作性较强得3.1-7分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-3分，不提供不得分。	0-12	9.0	7.0	8.0	7.0
6	技术	安全方案：针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业方案对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力，综合评定。方案合理、科学、操作性强得6.1-10分，方案较合理、较科学、操作性较强得3.1-6分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-3分，不提供不得分。	0-10	8.0	6.5	7.5	6.5
7	技术	卫生管理：投标人针对本项目的卫生管理是否严谨科学、具有可操作性和针对性，综合评定。方案合理、科学、操作性强得5.1-8分，方案较合理、较科学、操作性较强得3.1-5分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-3分，不提供不得分。	0-8	7.0	5.0	6.5	5.0
8	技术	成本控制：针对本项目成本控制管理详细方案（包括管理制度、成本核算、菜品定价、损耗管控等方面），综合评定。方案合理、科学、操作性强得4.1-6分，方案较合理、较科学、操作性较强得2.1-4分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-2分，不提供不得分。	0-6	5.0	4.0	4.5	4.0
合计			0-60	50.0	36.0	45.5	40.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：绍兴市中心医院医共体杨汛桥分院食堂外包服务采购项目（绍柯采[2025]877号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江馨禾餐饮有限公司	浙江百菜园农产品有限公司	绍兴市龙腾餐饮管理有限公司	绍兴市晨禾餐饮管理服务有限责任公司
1	商务	业绩：须提供在近三年内的同类项目业绩证明（2023年1月至今，以合同签订时间为准），每个得2分，最多得4分，（有需方名称及联系电话，投标文件中提供合同复印件加盖单位公章）。	0-4	4.0	0.0	4.0	4.0
2	商务	资质荣誉：1、投标人具有食品安全管理体系认证的得1分。 2、投标人具有环境管理体系认证的，得1分。 3、投标人具有质量管理体系认证的，得1分。 以上提供有效证明材料并加盖单位公章。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
3	商务	劳动安全保障：1、投标企业购买食品安全责任险的，按投保金额3000万及以上的得1分（投标文件中提供保单复印件加盖公章） 2、投标企业具有食品经营许可证得1分。 以上提供有效证明材料并加盖单位公章。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
4	技术	整体方案：评委根据投标人提供的方案，以及方案的完整性、对食堂服务需求的把握等综合评定。方案合理、科学、操作性强得8.1-15分，方案较合理、较科学、操作性较强得3.1-8分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-3分，不提供不得分。	0-15	15.0	12.0	10.0	12.0
5	技术	服务方案：评委根据投标人提供方案的相关内容，重点考察企业对餐厅服务的定位、餐厅服务措施、餐厅服务的流程设计等方面内容，综合评定。方案合理、科学、操作性强得7.1-12分，方案较合理、较科学、操作性较强得3.1-7分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-3分，不提供不得分。	0-12	12.0	10.0	10.0	10.0
6	技术	安全方案：针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业方案对食堂风险分析的分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力，综合评定。方案合理、科学、操作性强得6.1-10分，方案较合理、较科学、操作性较强得3.1-6分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-3分，不提供不得分。	0-10	10.0	8.0	10.0	8.0
7	技术	卫生管理：投标人针对本项目的卫生管理是否严谨科学、具有可操作性和针对性，综合评定。方案合理、科学、操作性强得5.1-8分，方案较合理、较科学、操作性较强得3.1-5分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-3分，不提供不得分。	0-8	8.0	8.0	6.0	5.0
8	技术	成本控制：针对本项目成本控制管理详细方案（包括管理制度、成本核算、菜品定价、损耗管控等方面），综合评定。方案合理、科学、操作性强得4.1-6分，方案较合理、较科学、操作性较强得2.1-4分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-2分，不提供不得分。	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0
合计			0-60	60.0	49.0	51.0	50.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：绍兴市中心医院医共体杨汛桥分院食堂外包服务采购项目（绍柯采[2025]877号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江馨禾餐饮有限公司	浙江百菜园农产品有限公司	绍兴市龙腾餐饮管理有限公司	绍兴市晨禾餐饮管理服务有 限公司
1	商务	业绩：须提供在近三年内的同类项目业绩证明（2023年1月至今，以合同签订时间为准），每个得2分，最多得4分，（有需方名称及联系电话，投标文件中提供合同复印件加盖公章）。	0-4	4.0	0.0	4.0	4.0
2	商务	资质荣誉：1、投标人具有食品安全管理体系认证的得1分。 2、投标人具有环境管理体系认证的，得1分。 3、投标人具有质量管理体系认证的，得1分。 以上提供有效证明材料并加盖单位公章。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
3	商务	劳动安全保障：1、投标企业购买食品安全责任险的，按投保金额3000万及以上的得1分（投标文件中提供保单复印件加盖公章） 2、投标企业具有食品经营许可证得1分。 以上提供有效证明材料并加盖单位公章。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
4	技术	整体方案：评委根据投标人提供的方案，以及方案的完整性、对食堂服务需求的把握等综合评定。方案合理、科学、操作性强得8.1-15分，方案较合理、较科学、操作性较强得3.1-8分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-3分，不提供不得分。	0-15	13.0	8.0	10.0	8.0
5	技术	服务方案：评委根据投标人提供方案的相关内容，重点考察企业对餐厅服务的定位、餐厅服务措施、餐厅服务的流程设计等方面内容，综合评定。方案合理、科学、操作性强得7.1-12分，方案较合理、较科学、操作性较强得3.1-7分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-3分，不提供不得分。	0-12	10.6	8.0	9.0	7.5
6	技术	安全方案：针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业方案对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力，综合评定。方案合理、科学、操作性强得6.1-10分，方案较合理、较科学、操作性较强得3.1-6分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-3分，不提供不得分。	0-10	9.0	6.1	8.0	6.5
7	技术	卫生管理：投标人针对本项目的卫生管理是否严谨科学、具有可操作性和针对性，综合评定。方案合理、科学、操作性强得5.1-8分，方案较合理、较科学、操作性较强得3.1-5分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-3分，不提供不得分。	0-8	7.0	5.0	5.5	5.0
8	技术	成本控制：针对本项目成本控制管理详细方案（包括管理制度、成本核算、菜品定价、损耗管控等方面），综合评定。方案合理、科学、操作性强得4.1-6分，方案较合理、较科学、操作性较强得2.1-4分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-2分，不提供不得分。	0-6	5.0	4.0	4.8	4.0
合计			0-60	53.6	36.1	46.3	40.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：绍兴市中心医院医共体杨汛桥分院食堂外包服务采购项目（绍柯采[2025]877号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江馨禾餐饮有限公司	浙江百菜园农产品有限公司	绍兴市龙腾餐饮管理有限公司	绍兴市晨禾餐饮管理服务有 限公司
1	商务	业绩：须提供在近三年内的同类项目业绩证明（2023年1月至今，以合同签订时间为准），每个得2分，最多得4分，（有需方名称及联系电话，投标文件中提供合同复印件加盖公章）。	0-4	4.0	0.0	4.0	4.0
2	商务	资质荣誉：1、投标人具有食品安全管理体系认证的得1分。 2、投标人具有环境管理体系认证的，得1分。 3、投标人具有质量管理体系认证的，得1分。 以上提供有效证明材料并加盖单位公章。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
3	商务	劳动安全保障：1、投标企业购买食品安全责任险的，按投保金额3000万及以上的得1分（投标文件中提供保单复印件加盖公章） 2、投标企业具有食品经营许可证得1分。 以上提供有效证明材料并加盖单位公章。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
4	技术	整体方案：评委根据投标人提供的方案，以及方案的完整性、对食堂服务需求的把握等综合评定。方案合理、科学、操作性强得8.1-15分，方案较合理、较科学、操作性较强得3.1-8分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-3分，不提供不得分。	0-15	13.0	9.0	11.0	9.0
5	技术	服务方案：评委根据投标人提供方案的相关内容，重点考察企业对餐厅服务的定位、餐厅服务措施、餐厅服务的流程设计等方面内容，综合评定。方案合理、科学、操作性强得7.1-12分，方案较合理、较科学、操作性较强得3.1-7分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-3分，不提供不得分。	0-12	10.5	8.0	9.0	8.0
6	技术	安全方案：针对本项目的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案。评委根据企业提供的方案的相关内容，重点考察企业方案对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性，考察企业在安全方案的内控机制及能力，综合评定。方案合理、科学、操作性强得6.1-10分，方案较合理、较科学、操作性较强得3.1-6分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-3分，不提供不得分。	0-10	8.5	6.0	7.0	6.5
7	技术	卫生管理：投标人针对本项目的卫生管理是否严谨科学、具有可操作性和针对性，综合评定。方案合理、科学、操作性强得5.1-8分，方案较合理、较科学、操作性较强得3.1-5分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-3分，不提供不得分。	0-8	7.0	5.5	6.0	5.0
8	技术	成本控制：针对本项目成本控制管理详细方案（包括管理制度、成本核算、菜品定价、损耗管控等方面），综合评定。方案合理、科学、操作性强得4.1-6分，方案较合理、较科学、操作性较强得2.1-4分，方案不够合理、不够科学、操作性不强得0.1-2分，不提供不得分。	0-6	5.5	4.5	5.0	4.0
合计			0-60	53.5	38.0	47.0	41.5

专家（签名）：