

技术[商务别名]评分明细（王艳丽）

项目名称：杭州市第九人民医院食堂荤菜采购及配送服务（0625-23217167）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江峰链有限公司	杭州百农产销有限公司	州穗农产品销售有限公司	杭速食品有限公司	州特品有限公司	杭州烧餐饮管理有限公司	杭州六农农产品有限公司	州稼农产品有限公司	浙绿康农产品有限公司	江而农产有限公司	杭州五丰食品有限公司	杭招蔬有限公司	州林菜有限公司	杭州绿农配送有限公司	杭田农产品有限公司	州旺农产品有限公司
1	商务资信	投标人2020年3月1日至投标截止时间与招标人同类型的年度荤菜供货业绩情况，每提供一个业绩证明材料得0.5分。 须在投标文件中提供合同复印件；要求提供的证明材料内容能体现评审要素： (1) 合同约定的供货期在12个月及以上； (2) 合同内容包含荤菜类物资配送。	0-3.5	3.5	3.5	2	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
2	商务资信	投标人具有质量管理体系认证证书、环境认证体系认证证书和职业健康管理体系认证证书且在有效期内的，每提供一个证书得1分，最高得分为3分。	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
3	商务资信	投标人投保食品安全责任保险的得2.5分，否则不得分。 注：提供保单复印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）。	0-2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
4	技术	根据食品安全责任险保险单的内容及额度情况进行评审：保险涵盖范围包含食品批发或零售类且赔付额度超过本项目预算金额的（人民币600万元），得2分；未满足的不得分。 注：提供保单复印件加盖公章，要求保单能反映评审要素；或提供承诺函（承诺合同签订后5个工作日内提供保单的涵盖上述评审内容）。	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
5	技术	投标人内部管理制度： (1) 采购管理制度：（2分） 采购管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；采购管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；采购管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。 (2) 卫生管理制度：（2分） 卫生管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；卫生管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；卫生管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。 (3) 岗位职责制度：（2分） 岗位职责制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；岗位职责制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；岗位职责制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。 (4) 加工保管发货制度：（2分） 加工保管发货制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；加工保管发货制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；加工保管发货制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-8	6	6	4	7	7	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	5
6	技术	投标人具有独立且符合肉类加工车间的，得2分。 注：提供场地证明材料。	0-2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

7	技术	<p>根据投标人肉类加工车间的环境、布局及卫生情况进行评审： 提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类明确且合理的，得3分； 提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得2分； 未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得1分； 未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地卫生存在部分问题，各类加工器具未归类摆放的，的0分。 注：提供完整的平面图及完整的现场照片（原材料预冷间、分割流水线、金属探测检验室、精加工间，成品储藏库以及出库发货月台等）。</p>	0-3	1	2	0	3	3	2	1	2	2	2
8	技术	<p>投标人具有冷库的，得2分。注：提供冷链库的相关材料。</p>	0-2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2
9	技术	<p>食材仓储场所： 仓储场所或仓库的存储满足配送物资种类需求，食材明码分类明确且合理的，得3分； 仓储场所或仓库的存储可基本保障配送物资种类需求，食材按需归类的，得2分； 仓储场所或仓库的存储仅部分满足配送物资种类需求，食材有简单的归类的，得1分； 仓储场所或仓库的存储不满足本次配送服务需求且食材无分类的，得0分。 注：提供仓储场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。</p>	0-3	1	2	0	3	3	2	1	2	2	2
10	技术	<p>配送时间承诺满足招标文件要求的，得4分。</p>	0-4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
11	技术	<p>针对招标文件第三部分“三、产品配送要求”拟定的配送方案及时间安排：配送服务及相关措施方案内容全面且合理，配送时效满足采购文件要求的，得2分；配送时效满足采购文件要求，配送服务及相关措施方案内容存在不足之处的，得1分；配送服务及相关措施方案与承诺配送时效不相符的，不得分。</p>	0-2	1	1	1	1	1	2	1	2	1	1
12	技术	<p>针对招标文件第三部分“二、总体要求”、“三、产品配送要求”以及“五、食品质量要求”的采购需求制定的服务过程中保证产品质量的措施：保证产品质量措施的内容全面、合理且满足采购文件要求，得3分；保证产品质量措施满足采购文件要求但具体实施内容存在不足之处的，得1.5；保证产品质量措施的内容不满足采购文件的，得0分。</p>	0-3	3	3	1.5	3	3	3	3	3	3	1.5
13	技术	<p>投标人自有（或租赁）0.9T及以上冷链厢式货车的，每拥有一辆得1.5分；最高得3分。 注：提供车辆行驶证及车辆登记证书（租赁的提供租赁协议）。</p>	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	技术	<p>具有驾驶年限5年及以上（时间截止至提交投标文件截止时间）且身体健康的固定配送驾驶员的，每人得1.5分；最高得3分。 注：提供驾驶员驾驶证。</p>	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
15	技术	<p>按招标文件要求提供人员驻点服务的，得2分。 注：提供人员信息以及驻点服务承诺。</p>	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1

16	技术	应急食材的紧急供应以及合作的农贸市场产品应急食材配送服务措施： (1) 投标人具有4个及以上农贸市场供应商的，得2分。 注：提供相关合作协议证明材料（或承诺合同签订后3个工作日内提供相关合作协议）。 (2) 针对应急食材配送服务措施内容进行评审。 (1分)	0-3	3	3	1	3	3	3	3	2	2	2
17	技术	突发事件（天气、交通、重大事件以及疫情等因素）时的应急预案及响应的承诺措施：承诺措施内容详细且切实可行的，得3分；承诺措施可满足突发事件响应需求但具体实施内容存在不足之处的，得1.5分；实施方案内容无法满足的，得0分。	0-3	3	3	1.5	3	3	3	1.5	3	3	3
18	技术	针对招标文件第三部分“二、总体要求”和“五、食品质量要求”的要求，完全响应招标文件的，得13分；存在负偏离的，每项扣1分，扣完13分止。	0-13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
合计			0-65.0	58	60	43.5	63	63	61	56.5	60	59	55.5

专家（签名）：

技术[商务别名]评分明细（赵稜）

项目名称：杭州市第九人民医院食堂荤菜采购及配送服务（0625-23217167）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江峰链有限公司	杭州百穗农产品销售有限公司	杭州特品有限公司	杭州烧饮管理有限公司	杭州六农农产品有限公司	浙江康副品有限公司	杭州五丰食品有限公司	杭州招蔬有限公司	杭州林菜有限公司	杭州绿农配送有限公司	杭州旺副品有限公司
1	商务资信	投标人2020年3月1日至投标截止时间与招标人同类型的年度荤菜供货业绩情况，每提供一个业绩证明材料得0.5分。 须在投标文件中提供合同复印件；要求提供的证明材料内容能体现评审要素： (1) 合同约定的供货期在12个月及以上； (2) 合同内容包含荤菜类物资配送。	0-3.5	3.5	3.5	2	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
2	商务资信	投标人具有质量管理体系认证证书、环境认证体系认证证书和职业健康管理体系认证证书且在有效期内的，每提供一个证书得1分，最高得分为3分。	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
3	商务资信	投标人投保食品安全责任保险的得2.5分，否则不得分。 注：提供保单复印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）。	0-2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
4	技术	根据食品安全责任险保险单的内容及额度情况进行评审：保险涵盖范围包含食品批发或零售类且赔付额度超过本项目预算金额的（人民币600万元），得2分；未满足的不得分。 注：提供保单复印件加盖公章，要求保单能反映评审要素；或提供承诺函（承诺合同签订后5个工作日内提供保单的涵盖上述评审内容）。	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
5	技术	投标人内部管理制度： (1) 采购管理制度：（2分） 采购管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；采购管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；采购管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。 (2) 卫生管理制度：（2分） 卫生管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；卫生管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；卫生管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。 (3) 岗位职责制度：（2分） 岗位职责制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；岗位职责制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；岗位职责制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。 (4) 加工保管发货制度：（2分） 加工保管发货制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；加工保管发货制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；加工保管发货制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-8	7	7	4	7	7	7	7	7	7	7	7
6	技术	投标人具有独立且符合肉类加工车间的，得2分。 注：提供场地证明材料。	0-2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2

7	技术	<p>根据投标人肉类加工车间的环境、布局及卫生情况进行评审： 提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类明确且合理的，得3分； 提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得2分； 未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得1分； 未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地卫生存在部分问题，各类加工器具未归类摆放的，的0分。 注：提供完整的平面图及完整的现场照片（原材料预冷间、分割流水线、金属探测检验室、精加工间，成品储藏库以及出库发货月台等）。</p>	0-3	3	3	0	3	3	3	2	3	3	3
8	技术	<p>投标人具有冷库的，得2分。注：提供冷链库的相关材料。</p>	0-2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2
9	技术	<p>食材仓储场所： 仓储场所或仓库的存储满足配送物资种类需求，食材明码分类明确且合理的，得3分； 仓储场所或仓库的存储可基本保障配送物资种类需求，食材按需归类的，得2分； 仓储场所或仓库的存储仅部分满足配送物资种类需求，食材有简单的归类的，得1分； 仓储场所或仓库的存储不满足本次配送服务需求且食材无分类的，得0分。 注：提供仓储场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。</p>	0-3	1	2	1	3	3	2	1	3	2	3
10	技术	<p>配送时间承诺满足招标文件要求的，得4分。</p>	0-4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
11	技术	<p>针对招标文件第三部分“三、产品配送要求”拟定的配送方案及时间安排：配送服务及相关措施方案内容全面且合理，配送时效满足采购文件要求的，得2分；配送时效满足采购文件要求，配送服务及相关措施方案内容存在不足之处的，得1分；配送服务及相关措施方案与承诺配送时效不相符的，不得分。</p>	0-2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1
12	技术	<p>针对招标文件第三部分“二、总体要求”、“三、产品配送要求”以及“五、食品质量要求”的采购需求制定的服务过程中保证产品质量的措施：保证产品质量措施的内容全面、合理且满足采购文件要求，得3分；保证产品质量措施满足采购文件要求但具体实施内容存在不足之处的，得1.5；保证产品质量措施的内容不满足采购文件的，得0分。</p>	0-3	2	2	1	3	2	2	2	3	2	2
13	技术	<p>投标人自有（或租赁）0.9T及以上冷链厢式货车的，每拥有一辆得1.5分；最高得3分。 注：提供车辆行驶证及车辆登记证书（租赁的提供租赁协议）。</p>	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	技术	<p>具有驾驶年限5年及以上（时间截止至提交投标文件截止时间）且身体健康的固定配送驾驶员的，每人得1.5分；最高得3分。 注：提供驾驶员驾驶证。</p>	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
15	技术	<p>按招标文件要求提供人员驻点服务的，得2分。 注：提供人员信息以及驻点服务承诺。</p>	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1

16	技术	应急食材的紧急供应以及合作的农贸市场产品应急食材配送服务措施： (1) 投标人具有4个及以上农贸市场供应商的，得2分。 注：提供相关合作协议证明材料（或承诺合同签订后3个工作日内提供相关合作协议）。 (2) 针对应急食材配送服务措施内容进行评审。 (1分)	0-3	3	3	1	3	2	2	2	3	3	3
17	技术	突发事件（天气、交通、重大事件以及疫情等因素）时的应急预案及响应的承诺措施：承诺措施内容详细且切实可行的，得3分；承诺措施可满足突发事件响应需求但具体实施内容存在不足之处的，得1.5分；实施方案内容无法满足的，得0分。	0-3	3	3	1	3	3	3	2	3	3	3
18	技术	针对招标文件第三部分“二、总体要求”和“五、食品质量要求”的要求，完全响应招标文件的，得13分；存在负偏离的，每项扣1分，扣完13分止。	0-13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
合计			0-65.0	60	61	43.5	64	61	60	57	64	61	61

专家（签名）：

技术[商务别名]评分明细（李明）

项目名称：杭州市第九人民医院食堂荤菜采购及配送服务（0625-23217167）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江峰链有限公司	杭州百穗农产品销售有限公司	杭州特品有限公司	杭州烧饮管理有限公司	杭州六农农产品有限公司	浙江康副品有限公司	杭州五丰食品有限公司	杭州招蔬有限公司	杭州林菜有限公司	杭州绿农配送有限公司	杭州旺副品有限公司
1	商务资信	投标人2020年3月1日至投标截止时间与招标人同类型的年度荤菜供货业绩情况，每提供一个业绩证明材料得0.5分。 须在投标文件中提供合同复印件；要求提供的证明材料内容能体现评审要素： (1) 合同约定的供货期在12个月及以上； (2) 合同内容包含荤菜类物资配送。	0-3.5	3.5	3.5	2	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
2	商务资信	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和职业健康管理体系认证证书且在有效期内的，每提供一个证书得1分，最高得分为3分。	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
3	商务资信	投标人投保食品安全责任保险的得2.5分，否则不得分。 注：提供保单复印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）。	0-2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
4	技术	根据食品安全责任险保险单的内容及额度情况进行评审：保险涵盖范围包含食品批发或零售类且赔付额度超过本项目预算金额的（人民币600万元），得2分；未满足的不得分。 注：提供保单复印件加盖公章，要求保单能反映评审要素；或提供承诺函（承诺合同签订后5个工作日内提供保单的涵盖上述评审内容）。	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
5	技术	投标人内部管理制度： (1) 采购管理制度：（2分） 采购管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；采购管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；采购管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。 (2) 卫生管理制度：（2分） 卫生管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；卫生管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；卫生管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。 (3) 岗位职责制度：（2分） 岗位职责制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；岗位职责制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；岗位职责制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。 (4) 加工保管发货制度：（2分） 加工保管发货制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；加工保管发货制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；加工保管发货制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-8	6	7	5	7	7	6	5	6	6	6	5
6	技术	投标人具有独立且符合肉类加工车间的，得2分。 注：提供场地证明材料。	0-2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2

7	技术	<p>根据投标人肉类加工车间的环境、布局及卫生情况进行评审： 提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类明确且合理的，得3分； 提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得2分； 未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得1分； 未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地卫生存在部分问题，各类加工器具未归类摆放的，的0分。 注：提供完整的平面图及完整的现场照片（原材料预冷间、分割流水线、金属探测检验室、精加工间，成品储藏库以及出库发货月台等）。</p>	0-3	1	2	0	3	3	3	1	3	3	2
8	技术	<p>投标人具有冷库的，得2分。注：提供冷链库的相关材料。</p>	0-2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2
9	技术	<p>食材仓储场所： 仓储场所或仓库的存储满足配送物资种类需求，食材明码分类明确且合理的，得3分； 仓储场所或仓库的存储可基本保障配送物资种类需求，食材按需归类的，得2分； 仓储场所或仓库的存储仅部分满足配送物资种类需求，食材有简单的归类的，得1分； 仓储场所或仓库的存储不满足本次配送服务需求且食材无分类的，得0分。 注：提供仓储场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。</p>	0-3	2	2	0	3	3	2	1	3	3	2
10	技术	<p>配送时间承诺满足招标文件要求的，得4分。</p>	0-4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
11	技术	<p>针对招标文件第三部分“三、产品配送要求”拟定的配送方案及时间安排：配送服务及相关措施方案内容全面且合理，配送时效满足采购文件要求的，得2分；配送时效满足采购文件要求，配送服务及相关措施方案内容存在不足之处的，得1分；配送服务及相关措施方案与承诺配送时效不相符的，不得分。</p>	0-2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1
12	技术	<p>针对招标文件第三部分“二、总体要求”、“三、产品配送要求”以及“五、食品质量要求”的采购需求制定的服务过程中保证产品质量的措施：保证产品质量措施的内容全面、合理且满足采购文件要求，得3分；保证产品质量措施满足采购文件要求但具体实施内容存在不足之处的，得1.5；保证产品质量措施的内容不满足采购文件的，得0分。</p>	0-3	1.5	1.5	1.5	3	1.5	1.5	1.5	3	1.5	1.5
13	技术	<p>投标人自有（或租赁）0.9T及以上冷链厢式货车的，每拥有一辆得1.5分；最高得3分。 注：提供车辆行驶证及车辆登记证书（租赁的提供租赁协议）。</p>	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	技术	<p>具有驾驶年限5年及以上（时间截止至提交投标文件截止时间）且身体健康的固定配送驾驶员的，每人得1.5分；最高得3分。 注：提供驾驶员驾驶证。</p>	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
15	技术	<p>按招标文件要求提供人员驻点服务的，得2分。 注：提供人员信息以及驻点服务承诺。</p>	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1

16	技术	应急食材的紧急供应以及合作的农贸市场产品应急食材配送服务措施： (1) 投标人具有4个及以上农贸市场供应商的，得2分。 注：提供相关合作协议证明材料（或承诺合同签订后3个工作日内提供相关合作协议）。 (2) 针对应急食材配送服务措施内容进行评审。 (1分)	0-3	3	3	1	3	3	3	3	2	3	3
17	技术	突发事件（天气、交通、重大事件以及疫情等因素）时的应急预案及响应的承诺措施：承诺措施内容详细且切实可行的，得3分；承诺措施可满足突发事件响应需求但具体实施内容存在不足之处的，得1.5分；实施方案内容无法满足的，得0分。	0-3	3	3	1.5	3	3	3	2	3	3	3
18	技术	针对招标文件第三部分“二、总体要求”和“五、食品质量要求”的要求，完全响应招标文件的，得13分；存在负偏离的，每项扣1分，扣完13分止。	0-13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
合计			0-65.0	57.5	59.5	44.5	64	61.5	59.5	54.5	62	60.5	56.5

专家（签名）：

技术[商务别名]评分明细（张晖）

项目名称：杭州市第九人民医院食堂荤菜采购及配送服务（0625-23217167）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江峰链有限公司	杭州百穗农产品销售有限公司	杭州特品有限公司	杭州烧饮管理有限公司	杭州六农产有限公司	浙江康康农产品有限公司	杭州五丰食品有限公司	杭州招蔬有限公司	杭州林菜有限公司	杭州绿农配送有限公司	杭州旺田农产品有限公司
1	商务资信	投标人2020年3月1日至投标截止时间与招标人同类型的年度荤菜供货业绩情况，每提供一个业绩证明材料得0.5分。 须在投标文件中提供合同复印件；要求提供的证明材料内容能体现评审要素： (1) 合同约定的供货期在12个月及以上； (2) 合同内容包含荤菜类物资配送。	0-3.5	3.5	3.5	2	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
2	商务资信	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和职业健康管理体系认证证书且在有效期内的，每提供一个证书得1分，最高得分为3分。	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
3	商务资信	投标人投保食品安全责任保险的得2.5分，否则不得分。 注：提供保单复印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）。	0-2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
4	技术	根据食品安全责任险保险单的内容及额度情况进行评审：保险涵盖范围包含食品批发或零售类且赔付额度超过本项目预算金额的（人民币600万元），得2分；未满足的不得分。 注：提供保单复印件加盖公章，要求保单能反映评审要素；或提供承诺函（承诺合同签订后5个工作日内提供保单的涵盖上述评审内容）。	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
5	技术	投标人内部管理制度： (1) 采购管理制度：（2分） 采购管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；采购管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；采购管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。 (2) 卫生管理制度：（2分） 卫生管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；卫生管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；卫生管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。 (3) 岗位职责制度：（2分） 岗位职责制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；岗位职责制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；岗位职责制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。 (4) 加工保管发货制度：（2分） 加工保管发货制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；加工保管发货制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；加工保管发货制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-8	5	5	4	6	6	6	6	5	6	6	6
6	技术	投标人具有独立且符合肉类加工车间的，得2分。 注：提供场地证明材料。	0-2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2

7	技术	<p>根据投标人肉类加工车间的环境、布局及卫生情况进行评审： 提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类明确且合理的，得3分； 提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得2分； 未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得1分； 未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地卫生存在部分问题，各类加工器具未归类摆放的，的0分。 注：提供完整的平面图及完整的现场照片（原材料预冷间、分割流水线、金属探测检验室、精加工间，成品储藏库以及出库发货月台等）。</p>	0-3	2	3	0	3	2	2	3	3	3	3
8	技术	<p>投标人具有冷库的，得2分。注：提供冷链库的相关材料。</p>	0-2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2
9	技术	<p>食材仓储场所： 仓储场所或仓库的存储满足配送物资种类需求，食材明码分类明确且合理的，得3分； 仓储场所或仓库的存储可基本保障配送物资种类需求，食材按需归类的，得2分； 仓储场所或仓库的存储仅部分满足配送物资种类需求，食材有简单的归类的，得1分； 仓储场所或仓库的存储不满足本次配送服务需求且食材无分类的，得0分。 注：提供仓储场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。</p>	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2
10	技术	<p>配送时间承诺满足招标文件要求的，得4分。</p>	0-4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
11	技术	<p>针对招标文件第三部分“三、产品配送要求”拟定的配送方案及时间安排：配送服务及相关措施方案内容全面且合理，配送时效满足采购文件要求的，得2分；配送时效满足采购文件要求，配送服务及相关措施方案内容存在不足之处的，得1分；配送服务及相关措施方案与承诺配送时效不相符的，不得分。</p>	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
12	技术	<p>针对招标文件第三部分“二、总体要求”、“三、产品配送要求”以及“五、食品质量要求”的采购需求制定的服务过程中保证产品质量的措施：保证产品质量措施的内容全面、合理且满足采购文件要求，得3分；保证产品质量措施满足采购文件要求但具体实施内容存在不足之处的，得1.5；保证产品质量措施的内容不满足采购文件的，得0分。</p>	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
13	技术	<p>投标人自有（或租赁）0.9T及以上冷链厢式货车的，每拥有一辆得1.5分；最高得3分。 注：提供车辆行驶证及车辆登记证书（租赁的提供租赁协议）。</p>	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	技术	<p>具有驾驶年限5年及以上（时间截止至提交投标文件截止时间）且身体健康的固定配送驾驶员的，每人得1.5分；最高得3分。 注：提供驾驶员驾驶证。</p>	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
15	技术	<p>按招标文件要求提供人员驻点服务的，得2分。 注：提供人员信息以及驻点服务承诺。</p>	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1

16	技术	应急食材的紧急供应以及合作的农贸市场产品应急食材配送服务措施： (1) 投标人具有4个及以上农贸市场供应商的，得2分。 注：提供相关合作协议证明材料（或承诺合同签订后3个工作日内提供相关合作协议）。 (2) 针对应急食材配送服务措施内容进行评审。 (1分)	0-3	3	3	1	3	3	3	3	2	2	3
17	技术	突发事件（天气、交通、重大事件以及疫情等因素）时的应急预案及响应的承诺措施：承诺措施内容详细且切实可行的，得3分；承诺措施可满足突发事件响应需求但具体实施内容存在不足之处的，得1.5分；实施方案内容无法满足的，得0分。	0-3	3	3	1	3	2	2	2	3	3	3
18	技术	针对招标文件第三部分“二、总体要求”和“五、食品质量要求”的要求，完全响应招标文件的，得13分；存在负偏离的，每项扣1分，扣完13分止。	0-13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
合计			0-65.0	61	62	48.5	63	61	61	62	61	62	61

专家（签名）：

技术[商务别名]评分明细（傅敏俊）

项目名称：杭州市第九人民医院食堂荤菜采购及配送服务（0625-23217167）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江峰链有限公司	杭州百穗农产品销售有限公司	杭州特品有限公司	杭州烧饮管理有限公司	杭州六农农产品有限公司	浙江康副品有限公司	杭州五丰食品有限公司	杭州招蔬有限公司	杭州林菜有限公司	杭州绿农配送有限公司	杭州旺副品有限公司
1	商务资信	投标人2020年3月1日至投标截止时间与招标人同类型的年度荤菜供货业绩情况，每提供一个业绩证明材料得0.5分。 须在投标文件中提供合同复印件；要求提供的证明材料内容能体现评审要素： (1) 合同约定的供货期在12个月及以上； (2) 合同内容包含荤菜类物资配送。	0-3.5	3.5	3.5	2	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
2	商务资信	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和职业健康管理体系认证证书且在有效期内的，每提供一个证书得1分，最高得分为3分。	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
3	商务资信	投标人投保食品安全责任保险的得2.5分，否则不得分。 注：提供保单复印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）。	0-2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
4	技术	根据食品安全责任险保险单的内容及额度情况进行评审：保险涵盖范围包含食品批发或零售类且赔付额度超过本项目预算金额的（人民币600万元），得2分；未满足的不得分。 注：提供保单复印件加盖公章，要求保单能反映评审要素；或提供承诺函（承诺合同签订后5个工作日内提供保单的涵盖上述评审内容）。	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
5	技术	投标人内部管理制度： (1) 采购管理制度：（2分） 采购管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；采购管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；采购管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。 (2) 卫生管理制度：（2分） 卫生管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；卫生管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；卫生管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。 (3) 岗位职责制度：（2分） 岗位职责制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；岗位职责制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；岗位职责制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。 (4) 加工保管发货制度：（2分） 加工保管发货制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；加工保管发货制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；加工保管发货制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-8	6	6	4	7	6	6	6	6	6	6	6
6	技术	投标人具有独立且符合肉类加工车间的，得2分。 注：提供场地证明材料。	0-2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2

7	技术	<p>根据投标人肉类加工车间的环境、布局及卫生情况进行评审： 提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类明确且合理的，得3分； 提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得2分； 未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得1分； 未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地卫生存在部分问题，各类加工器具未归类摆放的，得0分。 注：提供完整的平面图及完整的现场照片（原材料预冷间、分割流水线、金属探测检验室、精加工间，成品储藏库以及出库发货月台等）。</p>	0-3	1	2	2	3	3	2	1	2	2	2
8	技术	<p>投标人具有冷库的，得2分。注：提供冷链库的相关材料。</p>	0-2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2
9	技术	<p>食材仓储场所： 仓储场所或仓库的存储满足配送物资种类需求，食材明码分类明确且合理的，得3分； 仓储场所或仓库的存储可基本保障配送物资种类需求，食材按需归类的，得2分； 仓储场所或仓库的存储仅部分满足配送物资种类需求，食材有简单的归类的，得1分； 仓储场所或仓库的存储不满足本次配送服务需求且食材无分类的，得0分。 注：提供仓储场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。</p>	0-3	1	2	2	3	2	2	1	2	2	2
10	技术	<p>配送时间承诺满足招标文件要求的，得4分。</p>	0-4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
11	技术	<p>针对招标文件第三部分“三、产品配送要求”拟定的配送方案及时间安排：配送服务及相关措施方案内容全面且合理，配送时效满足采购文件要求的，得2分；配送时效满足采购文件要求，配送服务及相关措施方案内容存在不足之处的，得1分；配送服务及相关措施方案与承诺配送时效不相符的，不得分。</p>	0-2	1	1	1	2	2	2	1	2	1	1
12	技术	<p>针对招标文件第三部分“二、总体要求”、“三、产品配送要求”以及“五、食品质量要求”的采购需求制定的服务过程中保证产品质量的措施：保证产品质量措施的内容全面、合理且满足采购文件要求，得3分；保证产品质量措施满足采购文件要求但具体实施内容存在不足之处的，得1.5；保证产品质量措施的内容不满足采购文件的，得0分。</p>	0-3	1.5	1.5	1.5	3	1.5	1.5	1.5	3	1.5	1.5
13	技术	<p>投标人自有（或租赁）0.9T及以上冷链厢式货车的，每拥有一辆得1.5分；最高得3分。 注：提供车辆行驶证及车辆登记证书（租赁的提供租赁协议）。</p>	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	技术	<p>具有驾驶年限5年及以上（时间截止至提交投标文件截止时间）且身体健康的固定配送驾驶员的，每人得1.5分；最高得3分。 注：提供驾驶员驾驶证。</p>	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
15	技术	<p>按招标文件要求提供人员驻点服务的，得2分。 注：提供人员信息以及驻点服务承诺。</p>	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1

16	技术	<p>应急食材的紧急供应以及合作的农贸市场产品应急食材配送服务措施： (1) 投标人具有4个及以上农贸市场供应商的，得2分。 注：提供相关合作协议证明材料（或承诺合同签订后3个工作日内提供相关合作协议）。 (2) 针对应急食材配送服务措施内容进行评审。 (1分)</p>	0-3	3	3	1	3	3	2	3	2	3	3
17	技术	<p>突发事件（天气、交通、重大事件以及疫情等因素）时的应急预案及响应的承诺措施：承诺措施内容详细且切实可行的，得3分；承诺措施可满足突发事件响应需求但具体实施内容存在不足之处的，得1.5分；实施方案内容无法满足的，得0分。</p>	0-3	3	1.5	1.5	3	3	3	1.5	3	3	3
18	技术	<p>针对招标文件第三部分“二、总体要求”和“五、食品质量要求”的要求，完全响应招标文件的，得13分；存在负偏离的，每项扣1分，扣完13分止。</p>	0-13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
合计			0-65.0	56.5	57	47.5	64	60.5	58.5	55	60	58.5	57.5

专家（签名）：