

技术商务资信评分明细（专家1）

项目名称：浙江大学医学院附属第二医院解放路院区部分陪客餐第三方配送（0625-22217H60）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州学营午餐中心	杭州千速餐饮有限公司	浙江丰殿实业有限公司、浙江丰殿实业有限公司、益嘉丰厨（杭州）食品有限公司（联合体）	杭州五洋公共服务有限公司	杭州金牛餐饮有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司
1	商务资信	投标人自2019年1月1日至投标截止时间，投标人具有同类项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的，得0.25分；得分不超过1分。 同类项目业绩须同时满足以下要求： (1) 餐饮服务时间超过12个月； (2) 服务内容包含餐饮配送服务； (3) 具有业主反馈表且反馈内容为满意或好评的。（业主反馈表加盖用户单位公章或相关科室章，格式不限。） 注：须提供合同复印件，如证明材料中未能体现上述评审要素的，可提供相关的佐证资料。	0-1	1	1	1	0.25	1	0
2	商务资信	投标人具有食品安全管理体系认证证书且在有效期内的，得3分，未提供的均不得分。	0-3	3	3	3	3	3	3
3	商务资信	投标人同时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安全管理体系认证证书且在有效期内的得3分，以上证书不全或未提供的均不得分。	0-3	0	3	3	3	3	3
4	技术	采购服务内容和服务质量要求情况：满足招标文件第四章“二、服务内容和服务质量要求”的，得6分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完6分为止。	0-6	6	6	6	6	6	6
5	技术	对投标人拟采用的管理模式内容进行评审： (1) 组织架构；（1分） (2) 工作流程；（1分） (3) 信息反馈渠道；（1分） (4) 控制方式等。（1分）	0-4	4	4	4	4	4	3
6	技术	投标人保险：根据购买的保险及赔偿限额进行评分：商业综合责任保险的赔偿限额达到3000万（含）以上的，得3分；达到2000万（含）以上的，得2分；达到1000万（含）以上的，得1分；不足1000万的或未办理投保的，不得分，本项目最高得3分。 注：提供保单复印件加盖公章，要求保单能反映评审要素。	0-3	1	3	3	2	3	2
7	技术	投标人厨房（配菜间）场所的规模以及空间布局。	0-3	2	3	2	3	3	2
8	技术	现场卫生情况（提供现场照片或图片）。	0-3	2	3	2	2	3	2
9	技术	投标人具体食材制作烹饪流程。	0-2	2	2	2	2	2	2
10	技术	质量卫生保证措施、检验、验收标准。	0-3	3	3	2	3	3	2

11	技术	针对本项目的早餐、午餐及晚餐要求餐品的规格标准进行评审： (1) 早餐配置规格标准；(2分) (2) 午餐配餐规格标准；(2分) (3) 晚餐配餐规格标准。(2分)	0-6	4	5	4	4	3	4
12	技术	投标人可提供菜单或花色：根据投标人所能提供不同的菜品品种数量情况进行评审。	0-3	3	3	2	3	2	2
13	技术	承诺拟派专人与招标人相关科室经办人进行对接服务的，得2分。 注：提供相关人员信息。	0-2	2	2	2	2	2	2
14	技术	拟派对接专人具有大专及以上学历，得1分；具有餐饮食堂服务经验的，得2分。 注：提供能体现人员信息的评审因素，如无法体现的可提供其他辅助证明材料。	0-3	3	3	3	3	3	1
15	技术	针对本项目投入的配餐厨师情况： (1) 厨师长具有高级技师一级中式烹调师证书的，得2分； (2) 厨师人员（不含厨师长）中具有中式烹调师职业资格证书的，每人得1分，最高得2分。 注：提供证书复印件。	0-4	4	4	2	4	4	2
16	技术	投标人拟投入配送车辆及配送人员： (1) 拟派配送人员在6人及以上的，得6分；每缺一人扣1分；扣完6分止。（提供人员信息） (2) 具有专门的配送车辆的，得3分。（提供车辆行驶证复印件。）	0-9	8	9	9	9	9	9
17	技术	根据投标人提供的保温餐车规格及数量情况进行评审： (1) 投标人提供的6辆及以上保温餐车的，得6分；每少一辆扣1分；扣完6分止。（6分） (2) 根据投标人提供的保温餐车规格进行评审。（1分） (3) 针对保温餐车清洁及消毒方案。（1分） 注：提供保温餐车规格技术参数以及照片等相关材料。	0-8	7	8	8	8	8	1
18	技术	承诺按招标文件要求的时间完成陪客餐发放的，得3分。 注：提供完整的承诺函。	0-3	3	3	3	3	3	3
19	技术	针对本项目陪客餐配送要求，制定的送餐及现场发放服务方案内容进行评审： (1) 早饭送餐及现场发放服务方案；(2分) (2) 午餐送餐及现场发放服务方案；(2分) (3) 晚饭送餐及现场发放服务方案。(2分)	0-6	4	5	3	4	4	3
20	技术	紧急情况或特殊情况的响应措施及保障程度的承诺进行评审。（如盒饭数量不足的补足措施、人员及设备的出现问题的补救措施等。）	0-2	1	2	2	1	2	1
21	技术	服务质量承诺：根据投标人在本项目实施过程中的服务质量承诺情况及设备、人员按时到位的内容进行评审。	0-1	1	1	1	1	1	1
22	技术	针对招标人配送范围内的疫情防控措施进行评审。	0-3	3	3	3	3	3	3
23	技术	根据投标人填报的管理费费率情况进行评分：管理费费率填报最低的，得5分；其他投标人按下公式进行计算：最低的折扣/投标人填报的折扣×5。	0-5	0.53	0.56	5	0.56	0.53	0.54
24	技术	样品情况： (1) 按招标文件要求提供样品的，得1分，未提供的不得分。（1分） (2) 对样品进行评审： 1) 餐盒是否有毛刺、斑点瑕疵以及牢固程度、盖合密封性；(2分) 2) 筷子及勺子是否有毛刺、斑点瑕疵，纸巾的纸张质量。（1分）	0-4	3	4	3	2	3	0

合计	0-90	70.53	83.56	78	75.81	78.53	57.54
----	------	-------	-------	----	-------	-------	-------

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（专家2）

项目名称：浙江大学医学院附属第二医院解放路院区部分陪客餐第三方配送（0625-22217H60）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州学营午餐中心	杭州千速餐饮有限公司	浙江丰殿实业有限公司、浙江丰殿实业有限公司、益嘉丰厨（杭州）食品有限公司（联合体）	杭州五洋公共服务有限公司	杭州金牛餐饮有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司
1	商务资信	投标人自2019年1月1日至投标截止时间，投标人具有同类项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的，得0.25分；得分不超过1分。 同类项目业绩须同时满足以下要求： (1) 餐饮服务时间超过12个月； (2) 服务内容包含餐饮配送服务； (3) 具有业主反馈表且反馈内容为满意或好评的。（业主反馈表加盖用户单位公章或相关科室章，格式不限。） 注：须提供合同复印件，如证明材料中未能体现上述评审要素的，可提供相关的佐证资料。	0-1	1	1	1	0.25	1	0
2	商务资信	投标人具有食品安全管理体系认证证书且在有效期内的，得3分，未提供的均不得分。	0-3	3	3	3	3	3	3
3	商务资信	投标人同时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安全管理体系认证证书且在有效期内的得3分，以上证书不全或未提供的均不得分。	0-3	0	3	3	3	3	3
4	技术	采购服务内容和和服务质量要求情况：满足招标文件第四章“二、服务内容和和服务质量要求”的，得6分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完6分为止。	0-6	6	6	6	6	6	6
5	技术	对投标人拟采用的管理模式内容进行评审： (1) 组织架构；（1分） (2) 工作流程；（1分） (3) 信息反馈渠道；（1分） (4) 控制方式等。（1分）	0-4	4	4	4	4	4	3
6	技术	投标人保险：根据购买的保险及赔偿限额进行评分：商业综合责任保险的赔偿限额达到3000万（含）以上的，得3分；达到2000万（含）以上的，得2分；达到1000万（含）以上的，得1分；不足1000万的或未办理投保的，不得分，本项目最高得3分。 注：提供保单复印件加盖公章，要求保单能反映评审要素。	0-3	1	3	3	2	3	2
7	技术	投标人厨房（配菜间）场所的规模以及空间布局。	0-3	2	3	2	2	2	2
8	技术	现场卫生情况（提供现场照片或图片）。	0-3	2	3	2	2	2	2
9	技术	投标人具体食材制作烹饪流程。	0-2	2	2	2	2	2	2

10	技术	质量卫生保证措施、检验、验收标准。	0-3	3	3	3	3	3	3
11	技术	针对本项目的早餐、午餐及晚餐要求餐品的规格标准进行评审： (1) 早餐配置规格标准；(2分) (2) 午餐配餐规格标准；(2分) (3) 晚餐配餐规格标准。(2分)	0-6	5	6	5	5	5	5
12	技术	投标人可提供菜单或花色：根据投标人所能提供不同的菜系品种数量情况进行评审。	0-3	3	3	3	3	3	3
13	技术	承诺拟派专人与招标人相关科室经办人进行对接服务的，得2分。 注：提供相关人员信息。	0-2	2	2	2	2	2	2
14	技术	拟派对接专人具有大专及以上学历，得1分；具有餐饮食堂服务经验的，得2分。 注：提供能体现人员信息的评审因素，如无法体现的可提供其他辅助证明材料。	0-3	3	3	3	3	3	1
15	技术	针对本项目投入的配餐厨师情况： (1) 厨师长具有高级技师一级中式烹调师证书的，得2分； (2) 厨师人员（不含厨师长）中具有中式烹调师职业资格证书的，每人得1分，最高得2分。 注：提供证书复印件。	0-4	4	4	2	4	4	2
16	技术	投标人拟投入配送车辆及配送人员： (1) 拟派配送人员在6人及以上的，得6分；每缺一人扣1分；扣完6分止。（提供人员信息） (2) 具有专门的配送车辆的，得3分。（提供车辆行驶证复印件。）	0-9	8	9	9	9	9	9
17	技术	根据投标人提供的保温餐车规格及数量情况进行评审： (1) 投标人提供的6辆及以上保温餐车的，得6分；每少一辆扣1分；扣完6分止。（6分） (2) 根据投标人提供的保温餐车规格进行评审。（1分） (3) 针对保温餐车清洁及消毒方案。（1分） 注：提供保温餐车规格技术参数以及照片等相关材料。	0-8	7	8	8	8	8	1
18	技术	承诺按招标文件要求的时间完成陪客餐发放的，得3分。 注：提供完整的承诺函。	0-3	3	3	3	3	3	3
19	技术	针对本项目陪客餐配送要求，制定的送餐及现场发放服务方案内容进行评审： (1) 早饭送餐及现场发放服务方案；(2分) (2) 午餐送餐及现场发放服务方案；(2分) (3) 晚饭送餐及现场发放服务方案。(2分)	0-6	3	6	4	4	4	2
20	技术	紧急情况或特殊情况的响应措施及保障程度的承诺进行评审。（如盒饭数量不足的补足措施、人员及设备的出现问题的补救措施等。）	0-2	2	2	2	2	2	2
21	技术	服务质量承诺：根据投标人在本项目实施过程中的服务质量承诺情况及设备、人员按时到位的内容进行评审。	0-1	0.5	1	0.5	0.5	0.5	0.5
22	技术	针对招标人配送范围内的疫情防控措施进行评审。	0-3	3	3	3	3	3	3
23	技术	根据投标人填报的管理费费率情况进行评分：管理费费率填报最低的，得5分；其他投标人按以下公式进行计算：最低的折扣/投标人填报的折扣×5。	0-5	0.53	0.56	5	0.56	0.53	0.54

24	技术	样品情况： (1) 按招标文件要求提供样品的，得1分，未提供的不得分。(1分) (2) 对样品进行评审： 1) 餐盒是否有毛刺、斑点瑕疵以及牢固程度、盖合密封性；(2分) 2) 筷子及勺子是否有毛刺、斑点瑕疵，纸巾的纸张质量。(1分)	0-4	3	4	3	2	3	0
合计			0-90	71.03	85.56	81.5	76.31	79.03	60.04

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（专家3）

项目名称：浙江大学医学院附属第二医院解放路院区部分陪客餐第三方配送（0625-22217H60）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州学营午餐中心	杭州千速餐饮有限公司	浙江丰殿实业有限公司、浙江丰殿实业有限公司、益嘉丰厨（杭州）食品有限公司（联合体）	杭州五洋公共服务有限公司	杭州金牛餐饮有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司
1	商务资信	投标人自2019年1月1日至投标截止时间，投标人具有同类项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的，得0.25分；得分不超过1分。 同类项目业绩须同时满足以下要求： (1) 餐饮服务时间超过12个月； (2) 服务内容包含餐饮配送服务； (3) 具有业主反馈表且反馈内容为满意或好评的。（业主反馈表加盖用户单位公章或相关科室章，格式不限。） 注：须提供合同复印件，如证明材料中未能体现上述评审要素的，可提供相关的佐证资料。	0-1	1	1	1	0.25	1	0
2	商务资信	投标人具有食品安全管理体系认证证书且在有效期内的，得3分，未提供的均不得分。	0-3	3	3	3	3	3	3
3	商务资信	投标人同时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安全管理体系认证证书且在有效期内的得3分，以上证书不全或未提供的均不得分。	0-3	0	3	3	3	3	3
4	技术	采购服务内容和和服务质量要求情况：满足招标文件第四章“二、服务内容和和服务质量要求”的，得6分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完6分为止。	0-6	6	6	6	6	6	6
5	技术	对投标人拟采用的管理模式内容进行评审： (1) 组织架构；（1分） (2) 工作流程；（1分） (3) 信息反馈渠道；（1分） (4) 控制方式等。（1分）	0-4	4	4	4	4	4	3
6	技术	投标人保险：根据购买的保险及赔偿限额进行评分：商业综合责任保险的赔偿限额达到3000万（含）以上的，得3分；达到2000万（含）以上的，得2分；达到1000万（含）以上的，得1分；不足1000万的或未办理投保的，不得分，本项目最高得3分。 注：提供保单复印件加盖公章，要求保单能反映评审要素。	0-3	1	3	3	2	3	2
7	技术	投标人厨房（配菜间）场所的规模以及空间布局。	0-3	2	2.5	2	2	2	1.5
8	技术	现场卫生情况（提供现场照片或图片）。	0-3	2	3	2	3	3	3
9	技术	投标人具体食材制作烹饪流程。	0-2	2	2	2	2	2	2

10	技术	质量卫生保证措施、检验、验收标准。	0-3	1.5	2.5	1.5	1.5	1.5	1.5
11	技术	针对本项目的早餐、午餐及晚餐要求餐品的规格标准进行评审： (1) 早餐配置规格标准；(2分) (2) 午餐配餐规格标准；(2分) (3) 晚餐配餐规格标准。(2分)	0-6	4.5	6	4.5	4.5	4.5	4.5
12	技术	投标人可提供菜单或花色：根据投标人所能提供不同的菜系品种数量情况进行评审。	0-3	2	3	2	2	2	0
13	技术	承诺拟派专人与招标人相关科室经办人进行对接服务的，得2分。 注：提供相关人员信息。	0-2	2	2	2	2	2	2
14	技术	拟派对接专人具有大专及以上学历，得1分；具有餐饮食堂服务经验的，得2分。 注：提供能体现人员信息的评审因素，如无法体现的可提供其他辅助证明材料。	0-3	3	3	3	3	3	1
15	技术	针对本项目投入的配餐厨师情况： (1) 厨师长具有高级技师一级中式烹调师证书的，得2分； (2) 厨师人员（不含厨师长）中具有中式烹调师职业资格证书的，每人得1分，最高得2分。 注：提供证书复印件。	0-4	4	4	2	4	4	2
16	技术	投标人拟投入配送车辆及配送人员： (1) 拟派配送人员在6人及以上的，得6分；每缺一人扣1分；扣完6分止。（提供人员信息） (2) 具有专门的配送车辆的，得3分。（提供车辆行驶证复印件。）	0-9	8	9	9	9	9	9
17	技术	根据投标人提供的保温餐车规格及数量情况进行评审： (1) 投标人提供的6辆及以上保温餐车的，得6分；每少一辆扣1分；扣完6分止。（6分） (2) 根据投标人提供的保温餐车规格进行评审。（1分） (3) 针对保温餐车清洁及消毒方案。（1分） 注：提供保温餐车规格技术参数以及照片等相关材料。	0-8	7	8	8	8	8	1
18	技术	承诺按招标文件要求的时间完成陪客餐发放的，得3分。 注：提供完整的承诺函。	0-3	3	3	3	3	3	3
19	技术	针对本项目陪客餐配送要求，制定的送餐及现场发放服务方案内容进行评审： (1) 早饭送餐及现场发放服务方案；(2分) (2) 午餐送餐及现场发放服务方案；(2分) (3) 晚饭送餐及现场发放服务方案。(2分)	0-6	3	6	3	3	3	1.5
20	技术	紧急情况或特殊情况的响应措施及保障程度的承诺进行评审。（如盒饭数量不足的补足措施、人员及设备的出现问题的补救措施等。）	0-2	1	1.5	1	1	1	1
21	技术	服务质量承诺：根据投标人在本项目实施过程中的服务质量承诺情况及设备、人员按时到位的内容进行评审。	0-1	1	1	1	0.5	0.5	0.5
22	技术	针对招标人配送范围内的疫情防控措施进行评审。	0-3	2	2.5	2	2	2	2
23	技术	根据投标人填报的管理费费率情况进行评分：管理费费率填报最低的，得5分；其他投标人按以下公式进行计算：最低的折扣/投标人填报的折扣×5。	0-5	0.53	0.56	5	0.56	0.53	0.54

24	技术	样品情况： (1) 按招标文件要求提供样品的，得1分，未提供的不得分。(1分) (2) 对样品进行评审： 1) 餐盒是否有毛刺、斑点瑕疵以及牢固程度、盖合密封性；(2分) 2) 筷子及勺子是否有毛刺、斑点瑕疵，纸巾的纸张质量。(1分)	0-4	3	4	3	2	3	0
合计			0-90	66.53	83.56	76	71.31	74.03	53.04

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（专家4）

项目名称：浙江大学医学院附属第二医院解放路院区部分陪客餐第三方配送（0625-22217H60）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州学营午餐中心	杭州千速餐饮有限公司	浙江丰殿实业有限公司、浙江丰殿实业有限公司、益嘉丰厨（杭州）食品有限公司（联合体）	杭州五洋公共服务有限公司	杭州金牛餐饮有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司
1	商务资信	<p>投标人自2019年1月1日至投标截止时间，投标人具有同类项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的，得0.25分；得分不超过1分。</p> <p>同类项目业绩须同时满足以下要求：</p> <p>（1）餐饮服务时间超过12个月；</p> <p>（2）服务内容包含餐饮配送服务；</p> <p>（3）具有业主反馈表且反馈内容为满意或好评的。（业主反馈表加盖用户单位公章或相关科室章，格式不限。）</p> <p>注：须提供合同复印件，如证明材料中未能体现上述评审要素的，可提供相关的佐证资料。</p>	0-1	1	1	1	0.25	1	0
2	商务资信	<p>投标人具有食品安全管理体系认证证书且在有效期内的，得3分，未提供的均不得分。</p>	0-3	3	3	3	3	3	3
3	商务资信	<p>投标人同时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安全管理体系认证证书且在有效期内的得3分，以上证书不全或未提供的均不得分。</p>	0-3	0	3	3	3	3	3
4	技术	<p>采购服务内容和和服务质量要求情况：满足招标文件第四章“二、服务内容和和服务质量要求”的，得6分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完6分为止。</p>	0-6	6	6	6	6	6	6
5	技术	<p>对投标人拟采用的管理模式内容进行评审：</p> <p>（1）组织架构；（1分）</p> <p>（2）工作流程；（1分）</p> <p>（3）信息反馈渠道；（1分）</p> <p>（4）控制方式等。（1分）</p>	0-4	4	4	4	4	4	3
6	技术	<p>投标人保险：根据购买的保险及赔偿限额进行评分：商业综合责任保险的赔偿限额达到3000万（含）以上的，得3分；达到2000万（含）以上的，得2分；达到1000万（含）以上的，得1分；不足1000万的或未办理投保的，不得分，本项目最高得3分。</p> <p>注：提供保单复印件加盖公章，要求保单能反映评审要素。</p>	0-3	1	3	3	2	3	2
7	技术	<p>投标人厨房（配菜间）场所的规模以及空间布局。</p>	0-3	2	3	3	2	2	1
8	技术	<p>现场卫生情况（提供现场照片或图片）。</p>	0-3	2	3	3	3	2	2
9	技术	<p>投标人具体食材制作烹饪流程。</p>	0-2	1	2	2	2	2	1

10	技术	质量卫生保证措施、检验、验收标准。	0-3	2	3	3	2	2	1
11	技术	针对本项目的早餐、午餐及晚餐要求餐品的规格标准进行评审： (1) 早餐配置规格标准；(2分) (2) 午餐配餐规格标准；(2分) (3) 晚餐配餐规格标准。(2分)	0-6	4	6	4	4	4	3
12	技术	投标人可提供菜单或花色：根据投标人所能提供不同的菜系品种数量情况进行评审。	0-3	2	3	3	3	2	2
13	技术	承诺拟派专人与招标人相关科室经办人进行对接服务的，得2分。 注：提供相关人员信息。	0-2	2	2	2	2	2	2
14	技术	拟派对接专人具有大专及以上学历，得1分；具有餐饮食堂服务经验的，得2分。 注：提供能体现人员信息的评审因素，如无法体现的可提供其他辅助证明材料。	0-3	3	3	3	3	3	1
15	技术	针对本项目投入的配餐厨师情况： (1) 厨师长具有高级技师一级中式烹调师证书的，得2分； (2) 厨师人员（不含厨师长）中具有中式烹调师职业资格证书的，每人得1分，最高得2分。 注：提供证书复印件。	0-4	4	4	2	4	4	2
16	技术	投标人拟投入配送车辆及配送人员： (1) 拟派配送人员在6人及以上的，得6分；每缺一人扣1分；扣完6分止。（提供人员信息） (2) 具有专门的配送车辆的，得3分。（提供车辆行驶证复印件。）	0-9	8	9	9	9	9	9
17	技术	根据投标人提供的保温餐车规格及数量情况进行评审： (1) 投标人提供的6辆及以上保温餐车的，得6分；每少一辆扣1分；扣完6分止。（6分） (2) 根据投标人提供的保温餐车规格进行评审。（1分） (3) 针对保温餐车清洁及消毒方案。（1分） 注：提供保温餐车规格技术参数以及照片等相关材料。	0-8	7	8	8	8	8	1
18	技术	承诺按招标文件要求的时间完成陪客餐发放的，得3分。 注：提供完整的承诺函。	0-3	3	3	3	3	3	3
19	技术	针对本项目陪客餐配送要求，制定的送餐及现场发放服务方案内容进行评审： (1) 早饭送餐及现场发放服务方案；(2分) (2) 午餐送餐及现场发放服务方案；(2分) (3) 晚饭送餐及现场发放服务方案。(2分)	0-6	3	6	3	4	3	1
20	技术	紧急情况或特殊情况的响应措施及保障程度的承诺进行评审。（如盒饭数量不足的补足措施、人员及设备的出现问题的补救措施等。）	0-2	1	2	1	2	1	1
21	技术	服务质量承诺：根据投标人在本项目实施过程中的服务质量承诺情况及设备、人员按时到位的内容进行评审。	0-1	1	1	1	1	1	1
22	技术	针对招标人配送范围内的疫情防控措施进行评审。	0-3	2	3	2	3	2	2
23	技术	根据投标人填报的管理费费率情况进行评分：管理费费率填报最低的，得5分；其他投标人按以下公式进行计算：最低的折扣/投标人填报的折扣×5。	0-5	0.53	0.56	5	0.56	0.53	0.54

24	技术	样品情况： (1) 按招标文件要求提供样品的，得1分，未提供的不得分。(1分) (2) 对样品进行评审： 1) 餐盒是否有毛刺、斑点瑕疵以及牢固程度、盖合密封性；(2分) 2) 筷子及勺子是否有毛刺、斑点瑕疵，纸巾的纸张质量。(1分)	0-4	3	4	3	2	3	0
合计			0-90	65.53	85.56	80	75.81	73.53	50.54

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（专家5）

项目名称：浙江大学医学院附属第二医院解放路院区部分陪客餐第三方配送（0625-22217H60）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州学营午餐中心	杭州千速餐饮有限公司	浙江丰殿实业有限公司、浙江丰殿实业有限公司、益嘉丰厨（杭州）食品有限公司（联合体）	杭州五洋公共服务有限公司	杭州金牛餐饮有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司
1	商务资信	<p>投标人自2019年1月1日至投标截止时间，投标人具有同类项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的，得0.25分；得分不超过1分。</p> <p>同类项目业绩须同时满足以下要求：</p> <p>（1）餐饮服务时间超过12个月；</p> <p>（2）服务内容包含餐饮配送服务；</p> <p>（3）具有业主反馈表且反馈内容为满意或好评的。（业主反馈表加盖用户单位公章或相关科室章，格式不限。）</p> <p>注：须提供合同复印件，如证明材料中未能体现上述评审要素的，可提供相关的佐证资料。</p>	0-1	1	1	1	0.25	1	0
2	商务资信	<p>投标人具有食品安全管理体系认证证书且在有效期内的，得3分，未提供的均不得分。</p>	0-3	3	3	3	3	3	3
3	商务资信	<p>投标人同时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安全管理体系认证证书且在有效期内的得3分，以上证书不全或未提供的均不得分。</p>	0-3	0	3	3	3	3	3
4	技术	<p>采购服务内容和和服务质量要求情况：满足招标文件第四章“二、服务内容和和服务质量要求”的，得6分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完6分为止。</p>	0-6	6	6	6	6	6	6
5	技术	<p>对投标人拟采用的管理模式内容进行评审：</p> <p>（1）组织架构；（1分）</p> <p>（2）工作流程；（1分）</p> <p>（3）信息反馈渠道；（1分）</p> <p>（4）控制方式等。（1分）</p>	0-4	4	4	4	4	4	3
6	技术	<p>投标人保险：根据购买的保险及赔偿限额进行评分：商业综合责任保险的赔偿限额达到3000万（含）以上的，得3分；达到2000万（含）以上的，得2分；达到1000万（含）以上的，得1分；不足1000万的或未办理投保的，不得分，本项目最高得3分。</p> <p>注：提供保单复印件加盖公章，要求保单能反映评审要素。</p>	0-3	1	3	3	2	3	2
7	技术	<p>投标人厨房（配菜间）场所的规模以及空间布局。</p>	0-3	2	3	3	2	2	2
8	技术	<p>现场卫生情况（提供现场照片或图片）。</p>	0-3	1.5	3	2.5	2.5	2.5	2.5
9	技术	<p>投标人具体食材制作烹饪流程。</p>	0-2	1	2	1.5	1.5	1.5	1.5

10	技术	质量卫生保证措施、检验、验收标准。	0-3	1.5	2.5	2	2	2	1.5
11	技术	针对本项目的早餐、午餐及晚餐要求餐品的规格标准进行评审： (1) 早餐配置规格标准；(2分) (2) 午餐配餐规格标准；(2分) (3) 晚餐配餐规格标准。(2分)	0-6	4	6	4	4	4	4
12	技术	投标人可提供菜单或花色：根据投标人所能提供不同的菜系品种数量情况进行评审。	0-3	2	3	2.5	2	2	2
13	技术	承诺拟派专人与招标人相关科室经办人进行对接服务的，得2分。 注：提供相关人员信息。	0-2	2	2	2	2	2	2
14	技术	拟派对接专人具有大专及以上学历，得1分；具有餐饮食堂服务经验的，得2分。 注：提供能体现人员信息的评审因素，如无法体现的可提供其他辅助证明材料。	0-3	3	3	3	3	3	1
15	技术	针对本项目投入的配餐厨师情况： (1) 厨师长具有高级技师一级中式烹调师证书的，得2分； (2) 厨师人员（不含厨师长）中具有中式烹调师职业资格证书的，每人得1分，最高得2分。 注：提供证书复印件。	0-4	4	4	2	4	4	2
16	技术	投标人拟投入配送车辆及配送人员： (1) 拟派配送人员在6人及以上的，得6分；每缺一人扣1分；扣完6分止。（提供人员信息） (2) 具有专门的配送车辆的，得3分。（提供车辆行驶证复印件。）	0-9	8	9	9	9	9	9
17	技术	根据投标人提供的保温餐车规格及数量情况进行评审： (1) 投标人提供的6辆及以上保温餐车的，得6分；每少一辆扣1分；扣完6分止。（6分） (2) 根据投标人提供的保温餐车规格进行评审。（1分） (3) 针对保温餐车清洁及消毒方案。（1分） 注：提供保温餐车规格技术参数以及照片等相关材料。	0-8	7	8	8	8	7.5	1
18	技术	承诺按招标文件要求的时间完成陪客餐发放的，得3分。 注：提供完整的承诺函。	0-3	3	3	3	3	3	3
19	技术	针对本项目陪客餐配送要求，制定的送餐及现场发放服务方案内容进行评审： (1) 早饭送餐及现场发放服务方案；(2分) (2) 午餐送餐及现场发放服务方案；(2分) (3) 晚饭送餐及现场发放服务方案。(2分)	0-6	3	6	4	4	3	0.5
20	技术	紧急情况或特殊情况的响应措施及保障程度的承诺进行评审。（如盒饭数量不足的补足措施、人员及设备的出现问题的补救措施等。）	0-2	1	2	1.5	1	1	0.5
21	技术	服务质量承诺：根据投标人在本项目实施过程中的服务质量承诺情况及设备、人员按时到位的内容进行评审。	0-1	1	1	1	1	1	0.5
22	技术	针对招标人配送范围内的疫情防控措施进行评审。	0-3	1.5	2.5	1.5	2	2	2
23	技术	根据投标人填报的管理费费率情况进行评分：管理费费率填报最低的，得5分；其他投标人按以下公式进行计算：最低的折扣/投标人填报的折扣×5。	0-5	0.53	0.56	5	0.56	0.53	0.54

24	技术	样品情况： (1) 按招标文件要求提供样品的，得1分，未提供的不得分。(1分) (2) 对样品进行评审： 1) 餐盒是否有毛刺、斑点瑕疵以及牢固程度、盖合密封性；(2分) 2) 筷子及勺子是否有毛刺、斑点瑕疵，纸巾的纸张质量。(1分)	0-4	3	4	3	2	3	0
合计			0-90	64.03	84.56	78.5	71.81	73.03	52.54

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（专家6）

项目名称：浙江大学医学院附属第二医院解放路院区部分陪客餐第三方配送（0625-22217H60）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州学营午餐中心	杭州千速餐饮有限公司	浙江丰殿实业有限公司、浙江丰殿实业有限公司、益嘉丰厨（杭州）食品有限公司（联合体）	杭州五洋公共服务有限公司	杭州金牛餐饮有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司
1	商务资信	<p>投标人自2019年1月1日至投标截止时间，投标人具有同类项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的，得0.25分；得分不超过1分。</p> <p>同类项目业绩须同时满足以下要求：</p> <p>（1）餐饮服务时间超过12个月；</p> <p>（2）服务内容包含餐饮配送服务；</p> <p>（3）具有业主反馈表且反馈内容为满意或好评的。（业主反馈表加盖用户单位公章或相关科室章，格式不限。）</p> <p>注：须提供合同复印件，如证明材料中未能体现上述评审要素的，可提供相关的佐证资料。</p>	0-1	1	1	1	0.25	1	0
2	商务资信	<p>投标人具有食品安全管理体系认证证书且在有效期内的，得3分，未提供的均不得分。</p>	0-3	3	3	3	3	3	3
3	商务资信	<p>投标人同时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安全管理体系认证证书且在有效期内的得3分，以上证书不全或未提供的均不得分。</p>	0-3	0	3	3	3	3	3
4	技术	<p>采购服务内容和和服务质量要求情况：满足招标文件第四章“二、服务内容和和服务质量要求”的，得6分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完6分为止。</p>	0-6	6	6	6	6	6	6
5	技术	<p>对投标人拟采用的管理模式内容进行评审：</p> <p>（1）组织架构；（1分）</p> <p>（2）工作流程；（1分）</p> <p>（3）信息反馈渠道；（1分）</p> <p>（4）控制方式等。（1分）</p>	0-4	4	4	4	4	4	3
6	技术	<p>投标人保险：根据购买的保险及赔偿限额进行评分：商业综合责任保险的赔偿限额达到3000万（含）以上的，得3分；达到2000万（含）以上的，得2分；达到1000万（含）以上的，得1分；不足1000万的或未办理投保的，不得分，本项目最高得3分。</p> <p>注：提供保单复印件加盖公章，要求保单能反映评审要素。</p>	0-3	1	3	3	2	3	2
7	技术	<p>投标人厨房（配菜间）场所的规模以及空间布局。</p>	0-3	2	3	3	2	2	2
8	技术	<p>现场卫生情况（提供现场照片或图片）。</p>	0-3	3	3	3	3	3	2
9	技术	<p>投标人具体食材制作烹饪流程。</p>	0-2	2	2	2	2	2	2

10	技术	质量卫生保证措施、检验、验收标准。	0-3	3	3	3	3	2	2
11	技术	针对本项目的早餐、午餐及晚餐要求餐品的规格标准进行评审： (1) 早餐配置规格标准；(2分) (2) 午餐配餐规格标准；(2分) (3) 晚餐配餐规格标准。(2分)	0-6	6	6	6	6	6	3
12	技术	投标人可提供菜单或花色：根据投标人所能提供不同的菜系品种数量情况进行评审。	0-3	3	3	3	3	3	2
13	技术	承诺拟派专人与招标人相关科室经办人进行对接服务的，得2分。 注：提供相关人员信息。	0-2	2	2	2	2	2	2
14	技术	拟派对接专人具有大专及以上学历，得1分；具有餐饮食堂服务经验的，得2分。 注：提供能体现人员信息的评审因素，如无法体现的可提供其他辅助证明材料。	0-3	3	3	3	3	3	1
15	技术	针对本项目投入的配餐厨师情况： (1) 厨师长具有高级技师一级中式烹调师证书的，得2分； (2) 厨师人员（不含厨师长）中具有中式烹调师职业资格证书的，每人得1分，最高得2分。 注：提供证书复印件。	0-4	4	4	2	4	4	2
16	技术	投标人拟投入配送车辆及配送人员： (1) 拟派配送人员在6人及以上的，得6分；每缺一人扣1分；扣完6分止。（提供人员信息） (2) 具有专门的配送车辆的，得3分。（提供车辆行驶证复印件。）	0-9	8	9	9	9	9	9
17	技术	根据投标人提供的保温餐车规格及数量情况进行评审： (1) 投标人提供的6辆及以上保温餐车的，得6分；每少一辆扣1分；扣完6分止。（6分） (2) 根据投标人提供的保温餐车规格进行评审。（1分） (3) 针对保温餐车清洁及消毒方案。（1分） 注：提供保温餐车规格技术参数以及照片等相关材料。	0-8	7	8	8	8	8	1
18	技术	承诺按招标文件要求的时间完成陪客餐发放的，得3分。 注：提供完整的承诺函。	0-3	3	3	3	3	3	3
19	技术	针对本项目陪客餐配送要求，制定的送餐及现场发放服务方案内容进行评审： (1) 早饭送餐及现场发放服务方案；(2分) (2) 午餐送餐及现场发放服务方案；(2分) (3) 晚饭送餐及现场发放服务方案。(2分)	0-6	6	6	6	6	6	6
20	技术	紧急情况或特殊情况的响应措施及保障程度的承诺进行评审。（如盒饭数量不足的补足措施、人员及设备的出现问题的补救措施等。）	0-2	2	2	2	2	2	2
21	技术	服务质量承诺：根据投标人在本项目实施过程中的服务质量承诺情况及设备、人员按时到位的内容进行评审。	0-1	1	1	1	1	1	1
22	技术	针对招标人配送范围内的疫情防控措施进行评审。	0-3	3	3	3	3	3	2
23	技术	根据投标人填报的管理费费率情况进行评分：管理费费率填报最低的，得5分；其他投标人按以下公式进行计算：最低的折扣/投标人填报的折扣×5。	0-5	0.53	0.56	5	0.56	0.53	0.54

24	技术	样品情况： (1) 按招标文件要求提供样品的，得1分，未提供的不得分。(1分) (2) 对样品进行评审： 1) 餐盒是否有毛刺、斑点瑕疵以及牢固程度、盖合密封性；(2分) 2) 筷子及勺子是否有毛刺、斑点瑕疵，纸巾的纸张质量。(1分)	0-4	2	4	3	2	3	0
合计			0-90	75.53	85.56	87	80.81	82.53	59.54

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（专家7）

项目名称：浙江大学医学院附属第二医院解放路院区部分陪客餐第三方配送（0625-22217H60）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州学营午餐中心	杭州千速餐饮有限公司	浙江丰殿实业有限公司、浙江丰殿实业有限公司、益嘉丰厨（杭州）食品有限公司（联合体）	杭州五洋公共服务有限公司	杭州金牛餐饮有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司
1	商务资信	投标人自2019年1月1日至投标截止时间，投标人具有同类项目业绩的，每提供一个项目业绩材料的，得0.25分；得分不超过1分。 同类项目业绩须同时满足以下要求： (1) 餐饮服务时间超过12个月； (2) 服务内容包含餐饮配送服务； (3) 具有业主反馈表且反馈内容为满意或好评的。（业主反馈表加盖用户单位公章或相关科室章，格式不限。） 注：须提供合同复印件，如证明材料中未能体现上述评审要素的，可提供相关的佐证资料。	0-1	1	1	1	0.25	1	0
2	商务资信	投标人具有食品安全管理体系认证证书且在有效期内的，得3分，未提供的均不得分。	0-3	3	3	3	3	3	3
3	商务资信	投标人同时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安全管理体系认证证书且在有效期内的得3分，以上证书不全或未提供的均不得分。	0-3	0	3	3	3	3	3
4	技术	采购服务内容和和服务质量要求情况：满足招标文件第四章“二、服务内容和和服务质量要求”的，得6分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完6分为止。	0-6	6	6	6	6	6	6
5	技术	对投标人拟采用的管理模式内容进行评审： (1) 组织架构；（1分） (2) 工作流程；（1分） (3) 信息反馈渠道；（1分） (4) 控制方式等。（1分）	0-4	4	4	4	4	4	3
6	技术	投标人保险：根据购买的保险及赔偿限额进行评分：商业综合责任保险的赔偿限额达到3000万（含）以上的，得3分；达到2000万（含）以上的，得2分；达到1000万（含）以上的，得1分；不足1000万的或未办理投保的，不得分，本项目最高得3分。 注：提供保单复印件加盖公章，要求保单能反映评审要素。	0-3	1	3	3	2	3	2
7	技术	投标人厨房（配菜间）场所的规模以及空间布局。	0-3	1.5	2.5	2	2	2	1.5
8	技术	现场卫生情况（提供现场照片或图片）。	0-3	1.5	2.5	2	2	2	2
9	技术	投标人具体食材制作烹饪流程。	0-2	2	2	2	2	2	2

10	技术	质量卫生保证措施、检验、验收标准。	0-3	2	2.5	2	2	2	2
11	技术	针对本项目的早餐、午餐及晚餐要求餐品的规格标准进行评审： (1) 早餐配置规格标准；(2分) (2) 午餐配餐规格标准；(2分) (3) 晚餐配餐规格标准。(2分)	0-6	6	6	6	6	6	6
12	技术	投标人可提供菜单或花色：根据投标人所能提供不同的菜系品种数量情况进行评审。	0-3	2	2.5	2	2	2	2
13	技术	承诺拟派专人与招标人相关科室经办人进行对接服务的，得2分。 注：提供相关人员信息。	0-2	2	2	2	2	2	2
14	技术	拟派对接专人具有大专及以上学历，得1分；具有餐饮食堂服务经验的，得2分。 注：提供能体现人员信息的评审因素，如无法体现的可提供其他辅助证明材料。	0-3	3	3	3	3	3	1
15	技术	针对本项目投入的配餐厨师情况： (1) 厨师长具有高级技师一级中式烹调师证书的，得2分； (2) 厨师人员（不含厨师长）中具有中式烹调师职业资格证书的，每人得1分，最高得2分。 注：提供证书复印件。	0-4	4	4	2	4	4	2
16	技术	投标人拟投入配送车辆及配送人员： (1) 拟派配送人员在6人及以上的，得6分；每缺一人扣1分；扣完6分止。（提供人员信息） (2) 具有专门的配送车辆的，得3分。（提供车辆行驶证复印件。）	0-9	8	9	9	9	9	9
17	技术	根据投标人提供的保温餐车规格及数量情况进行评审： (1) 投标人提供的6辆及以上保温餐车的，得6分；每少一辆扣1分；扣完6分止。（6分） (2) 根据投标人提供的保温餐车规格进行评审。（1分） (3) 针对保温餐车清洁及消毒方案。（1分） 注：提供保温餐车规格技术参数以及照片等相关材料。	0-8	7	8	8	8	8	1
18	技术	承诺按招标文件要求的时间完成陪客餐发放的，得3分。 注：提供完整的承诺函。	0-3	3	3	3	3	3	3
19	技术	针对本项目陪客餐配送要求，制定的送餐及现场发放服务方案内容进行评审： (1) 早饭送餐及现场发放服务方案；(2分) (2) 午餐送餐及现场发放服务方案；(2分) (3) 晚饭送餐及现场发放服务方案。(2分)	0-6	3	6	4	4	4	4
20	技术	紧急情况或特殊情况的响应措施及保障程度的承诺进行评审。（如盒饭数量不足的补足措施、人员及设备的出现问题的补救措施等。）	0-2	1	2	1	1	1	1
21	技术	服务质量承诺：根据投标人在本项目实施过程中的服务质量承诺情况及设备、人员按时到位的内容进行评审。	0-1	1	1	1	1	1	1
22	技术	针对招标人配送范围内的疫情防控措施进行评审。	0-3	1.5	2.5	1.5	1.5	1.5	1.5
23	技术	根据投标人填报的管理费费率情况进行评分：管理费费率填报最低的，得5分；其他投标人按以下公式进行计算：最低的折扣/投标人填报的折扣×5。	0-5	0.53	0.56	5	0.56	0.53	0.54

24	技术	样品情况： (1) 按招标文件要求提供样品的，得1分，未提供的不得分。(1分) (2) 对样品进行评审： 1) 餐盒是否有毛刺、斑点瑕疵以及牢固程度、盖合密封性；(2分) 2) 筷子及勺子是否有毛刺、斑点瑕疵，纸巾的纸张质量。(1分)	0-4	3	4	3	2	3	0
合计			0-90	67.03	83.06	78.5	73.31	76.03	58.54

专家（签名）：