

## 技术商务资信评分明细（吴进明）

项目名称：杭州市中医院食堂部分服务与管理外包项目（HSZB-2022-012）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江省通 信产业服 务有限公 司	杭一 面缘餐 饮有限 公司	浙江灵 峰管 理有 限公 司	杭州麦 麦管 理有 限公 司	杭州丽 品管 理有 限公 司
1	商务资信	企业实力： 投标人具有有效的职业健康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。每个证书得1分,提供证书扫描件，否则不得分	0-3	3	3	3	3	3
2	商务资信	业绩： 投标人完成过类似项目业绩，每个合同得0.5分，需要提供合同扫描件；最多得1分。	0-1	1	1	1	1	1
3.1	技术	对本项目背景、现状的理解与分析以及针对本项目对采购人实际情况需求的把握。0-5分	0-5	4.5	3.5	4	4	3.5
3.2	技术	对本项目方案的全面性、完整性、价值性及可操作性的综合评审。0-3分	0-3	3	2	3	2.5	2
3.3	技术	对本项目采购需求关键点和难点的把握和理解（详细说明），以及更优化的建议等。0-2分	0-2	2	1	1.5	1.5	1
4.1	技术	针对本项目设计一套可行服务方案。评委根据投标人现场勘查后制定的相关方案内容，重点考察对病人订送餐服务、职工餐厅服务措施、食堂服务的流程操作等方面进行评审。0-3分	0-3	3	2	3	2.5	2
4.2.1	技术	评委根据企业对员工工资发放水平、人员配置、服务交接等方面进行评审。0-5分	0-5	4.5	3.5	4.5	4	4
4.2.2	技术	评委根据企业对员工人员的住宿方案。0-5分	0-5	4.5	4	3	4	3.5
4.3.1	技术	特殊天气情况下如何保障服务的方案。0-3分	0-3	3	2.5	3	3	2.5
4.3.2	技术	节假日期间的服务方案。0-3分	0-3	3	2.5	3	3	2.5
4.4	技术	针对本项目能提供的其他特色服务的可行性方案。评委根据方案的完整性与可行性进行评审。0-3分	0-3	3	2.5	3	3	2
4.5	技术	针对本项目的服务时间、窗口开设率、花色品种进行评审。0-3分	0-3	2.5	2	2.5	2.5	2
4.6	技术	针对本项目的产品质量及成本控制方案，评委根据企业提供方案的相关内容进行评审。0-3分	0-3	3	2.5	3	3	2.5
5.1	技术	1、食堂人员疫情防控管理方案。0-5分	0-5	4.5	3	4.5	4	3.5
5.2	技术	2、食材货品防控管理方案。0-5分	0-5	4.5	4	4.5	4	4
5.3	技术	3、餐饮服务防控管理方案。0-5分	0-5	4.5	3.5	4.5	4	3.5
6	技术	卫生管理控制方案： 根据投标人提供的食品卫生、人员卫生、环境卫生和垃圾处理方案等合理性，可行性。0-4分	0-4	4	3.5	4	4	3.5

7.1	技术	1、企业对本项目食堂安全风险要求的分析与控制方案。0-2分	0-2	2	1.5	2	2	1.5
7.2	技术	2、对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性。0-3分	0-3	3	2	3	2.5	2
8	技术	优惠及承诺： 投标人提出的对项目的实质性优惠条件，在合同价格范围内可提供的更有利于采购人项目工作开展的服务内容，依据承诺内容的价值，对服务的相关性和有益性等综合打分。0-3分	0-3	3	2.5	2.5	2.5	2.5
9.1	技术	本项目人员组织架构、岗位配置及人员响应。0-3分	0-3	3	2.5	3	2.5	2.5
9.2.1	技术	1.项目负责人综合能力介绍，具有相关项目经验（需提供与用户的合同扫描件（合同需体现项目负责人（或项目经理）的名字并与本次投标的负责人名字一致）0-3分；	0-3	3	3	2.5	2.5	3
9.2.2	技术	2.具有高级技师（厨师）及以上证书的2分；提供证书扫描件。	0-2	2	2	0	0	2
9.3.1	技术	1.根据岗位配置提供人员队伍素质情况说明；0-3分	0-3	3	2.5	3	2.5	2
9.3.2	技术	2.具有技师（厨师）及以上证书的每个得1分（提供证书扫描件及在本单位缴纳的社保证明）；最多得2分	0-2	2	2	2	2	2
9.3.3	技术	3.营养灶厨师具有公共营养师证书的每个得1分（提供证书扫描件及提供在本单位缴纳的社保证明）。最多得2分	0-2	2	1	1	2	0
9.4	技术	后续的人员培训计划及思路，0-2分	0-2	1.5	1	1.5	1.5	1
9.5	技术	人员职责与管理方案，0-2分	0-2	2	1.5	2	2	1.5
9.6	技术	投诉处理方案，0-2分	0-2	2	2	2	2	2
合计			0-90	86	69.5	79.5	77	68

专家（签名）：

## 技术商务资信评分明细（金新红）

项目名称：杭州市中医院食堂部分服务与管理外包项目（HSZB-2022-012）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江省通信产业服务有限公司	杭州一面缘餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮管理有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司	杭州丽品餐饮管理有限公司
1	商务资信	企业实力： 投标人具有有效的职业健康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。每个证书得1分,提供证书扫描件，否则不得分	0-3	3	3	3	3	3
2	商务资信	业绩： 投标人完成过类似项目业绩，每个合同得0.5分，需要提供合同扫描件；最多得1分。	0-1	1	1	1	1	1
3.1	技术	对本项目背景、现状的理解与分析以及针对本项目对采购人实际情况需求的把握。0-5分	0-5	5	2	2	2	2
3.2	技术	对本项目方案的全面性、完整性、价值性及可操作性的综合评审。0-3分	0-3	2	1.5	2	2	1
3.3	技术	对本项目采购需求关键点和难点的把握和理解（详细说明），以及更优化的建议等。0-2分	0-2	2	1	1	1	1
4.1	技术	针对本项目设计一套可行服务方案。评委根据投标人现场勘查后制定的相关方案内容，重点考察对病人订送餐服务、职工餐厅服务措施、食堂服务的流程操作等方面进行评审。0-3分	0-3	3	1.5	2.5	1.5	2
4.2.1	技术	评委根据企业对员工工资发放水平、人员配置、服务交接等方面进行评审。0-5分	0-5	4	2	2.5	3	1.5
4.2.2	技术	评委根据企业对员工人员的住宿方案。0-5分	0-5	5	1.5	1	1.5	1
4.3.1	技术	特殊天气情况下如何保障服务的方案。0-3分	0-3	2	1	2	1.5	2
4.3.2	技术	节假日期间的服务方案。0-3分	0-3	2	2	2	2	2
4.4	技术	针对本项目能提供的其他特色服务的可行性方案。评委根据方案的完整性与可行性进行评审。0-3分	0-3	2.5	2	2	2	2.5
4.5	技术	针对本项目的服务时间、窗口开设率、花色品种进行评审。0-3分	0-3	2.5	1.5	2	2	1
4.6	技术	针对本项目的产品质量及成本控制方案，评委根据企业提供方案的相关内容进行评审。0-3分	0-3	2.5	2	2	2	1.5
5.1	技术	1、食堂人员疫情防控管理方案。0-5分	0-5	4	2	2.5	2	2
5.2	技术	2、食材货品防控管理方案。0-5分	0-5	4	2	2	2	2
5.3	技术	3、餐饮服务防控管理方案。0-5分	0-5	4	2	2	2	2

6	技术	卫生管理控制方案： 根据投标人提供的食品卫生、人员卫生、环境卫生和垃圾处理方案等合理性，可行性。0-4分	0-4	4	3	3	3	3
7.1	技术	1、企业对本项目食堂安全风险要求的分析与控制方案。0-2分	0-2	1.5	1	1	1	1.5
7.2	技术	2、对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性。0-3分	0-3	3	3	3	3	3
8	技术	优惠及承诺： 投标人提出的对项目的实质性优惠条件，在合同价格范围内可提供的更有利于采购人项目工作开展的服务内容，依据承诺内容的价值，对服务的相关性和有益性等综合打分。0-3分	0-3	2.5	1.5	2	1.5	1.5
9.1	技术	本项目人员组织架构、岗位配置及人员响应。0-3分	0-3	3	3	3	2	3
9.2.1	技术	1.项目负责人综合能力介绍，具有相关项目经验（需提供与用户的合同扫描件（合同需体现项目负责人（或项目经理）的名字并与本次投标的负责人名字一致）0-3分；	0-3	3	1.5	2	2	2
9.2.2	技术	2.具有高级技师（厨师）及以上证书的2分；提供证书扫描件。	0-2	2	2	0	0	2
9.3.1	技术	1.根据岗位配置提供人员队伍素质情况说明；0-3分	0-3	3	3	3	3	2
9.3.2	技术	2.具有技师（厨师）及以上证书的每个得1分（提供证书扫描件及在本单位缴纳的社保证明）；最多得2分	0-2	2	2	2	2	2
9.3.3	技术	3.营养灶厨师具有公共营养师证书的每个得1分（提供证书扫描件及提供在本单位缴纳的社保证明）。最多得2分	0-2	2	1	1	2	0
9.4	技术	后续的人员培训计划及思路，0-2分	0-2	2	1.5	2	1.5	1.5
9.5	技术	人员职责与管理方案，0-2分	0-2	2	1.5	1.5	1.5	1.5
9.6	技术	投诉处理方案，0-2分	0-2	2	2	2	2	2
合计			0-90	80.5	54	57	55	52.5

专家（签名）：

## 技术商务资信评分明细（郑春海）

项目名称：杭州市中医院食堂部分服务与管理外包项目（HSZB-2022-012）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江省通信产业服务有限公司	杭州一面缘餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮管理有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司	杭州丽品餐饮管理有限公司
1	商务资信	企业实力： 投标人具有有效的职业健康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。每个证书得1分,提供证书扫描件，否则不得分	0-3	3	3	3	3	3
2	商务资信	业绩： 投标人完成过类似项目业绩，每个合同得0.5分，需要提供合同扫描件；最多得1分。	0-1	1	1	1	1	1
3.1	技术	对本项目背景、现状的理解与分析以及针对本项目对采购人实际情况需求的把握。0-5分	0-5	4.5	3.5	4.5	4	3.5
3.2	技术	对本项目方案的全面性、完整性、价值性及可操作性的综合评审。0-3分	0-3	2.5	1.5	2.5	2	1.5
3.3	技术	对本项目采购需求关键点和难点的把握和理解（详细说明），以及更优化的建议等。0-2分	0-2	1.5	1	2	1	1
4.1	技术	针对本项目设计一套可行服务方案。评委根据投标人现场勘查后制定的相关方案内容，重点考察对病人订送餐服务、职工餐厅服务措施、食堂服务的流程操作等方面进行评审。0-3分	0-3	2.5	2	3	2.5	2
4.2.1	技术	评委根据企业对员工工资发放水平、人员配置、服务交接等方面进行评审。0-5分	0-5	4	3	4	3.5	2.5
4.2.2	技术	评委根据企业对员工人员的住宿方案。0-5分	0-5	4.5	3.5	4	3.5	2
4.3.1	技术	特殊天气情况下如何保障服务的方案。0-3分	0-3	2.5	2	2.5	2.5	1.5
4.3.2	技术	节假日期间的服务方案。0-3分	0-3	2.5	2	2.5	2.5	1.5
4.4	技术	针对本项目能提供的其他特色服务的可行性方案。评委根据方案的完整性与可行性进行评审。0-3分	0-3	2.5	2	2.5	2	1.5
4.5	技术	针对本项目的服务时间、窗口开设率、花色品种进行评审。0-3分	0-3	3	2.5	3	3	2.5
4.6	技术	针对本项目的产品质量及成本控制方案，评委根据企业提供方案的相关内容评审。0-3分	0-3	2.5	2	2.5	2.5	2
5.1	技术	1、食堂人员疫情防控管理方案。0-5分	0-5	4.5	3.5	4.5	4	3
5.2	技术	2、食材货品防控管理方案。0-5分	0-5	4.5	3.5	4.5	4.5	3
5.3	技术	3、餐饮服务防控管理方案。0-5分	0-5	4.5	3.5	4.5	4.5	3

6	技术	卫生管理控制方案： 根据投标人提供的食品卫生、人员卫生、环境卫生和垃圾处理方案等合理性，可行性。0-4分	0-4	3.5	3	3.5	3.5	3
7.1	技术	1、企业对本项目食堂安全风险要求的分析与控制方案。0-2分	0-2	1.5	1	1.5	1.5	1
7.2	技术	2、对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性。0-3分	0-3	2.5	1.5	2.5	2	1
8	技术	优惠及承诺： 投标人提出的对项目的实质性优惠条件，在合同价格范围内可提供的更有利于采购人项目工作开展的服务内容，依据承诺内容的价值，对服务的相关性和有益性等综合打分。0-3分	0-3	2	1.5	2.5	2	2.5
9.1	技术	本项目人员组织架构、岗位配置及人员响应。0-3分	0-3	2.5	2	2.5	2.5	1.5
9.2.1	技术	1.项目负责人综合能力介绍，具有相关项目经验（需提供与用户的合同扫描件（合同需体现项目负责人（或项目经理）的名字并与本次投标的负责人名字一致）0-3分；	0-3	2.5	2	2.5	2.5	2
9.2.2	技术	2.具有高级技师（厨师）及以上证书的2分；提供证书扫描件。	0-2	2	2	0	0	2
9.3.1	技术	1.根据岗位配置提供人员队伍素质情况说明；0-3分	0-3	2.5	2	2.5	2.5	2
9.3.2	技术	2.具有技师（厨师）及以上证书的每个得1分（提供证书扫描件及在本单位缴纳的社保证明）；最多得2分	0-2	2	2	2	2	2
9.3.3	技术	3.营养灶厨师具有公共营养师证书的每个得1分（提供证书扫描件及提供在本单位缴纳的社保证明）。最多得2分	0-2	2	1	1	2	0
9.4	技术	后续的人员培训计划及思路，0-2分	0-2	1.5	1	1.5	1.5	1
9.5	技术	人员职责与管理方案，0-2分	0-2	2	2	2	2	2
9.6	技术	投诉处理方案，0-2分	0-2	1.5	1	1.5	1.5	1
合计			0-90	78	61.5	76	71.5	55.5

专家（签名）：

## 技术商务资信评分明细（戴斌）

项目名称：杭州市中医院食堂部分服务与管理外包项目（HSZB-2022-012）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江省通信产业服务有限公司	杭州一面缘餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮管理有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司	杭州丽品餐饮管理有限公司
1	商务资信	企业实力： 投标人具有有效的职业健康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。每个证书得1分,提供证书扫描件，否则不得分	0-3	3	3	3	3	3
2	商务资信	业绩： 投标人完成过类似项目业绩，每个合同得0.5分，需要提供合同扫描件；最多得1分。	0-1	1	1	1	1	1
3.1	技术	对本项目背景、现状的理解与分析以及针对本项目对采购人实际情况需求的把握。0-5分	0-5	4	2	4	4	3
3.2	技术	对本项目方案的全面性、完整性、价值性及可操作性的综合评审。0-3分	0-3	1.5	1	1.5	1	1
3.3	技术	对本项目采购需求关键点和难点的把握和理解（详细说明），以及更优化的建议等。0-2分	0-2	1	0.5	1	0.5	0.5
4.1	技术	针对本项目设计一套可行服务方案。评委根据投标人现场勘查后制定的相关方案内容，重点考察对病人订送餐服务、职工餐厅服务措施、食堂服务的流程操作等方面进行评审。0-3分	0-3	2	0.5	2	1	0.5
4.2.1	技术	评委根据企业对员工工资发放水平、人员配置、服务交接等方面进行评审。0-5分	0-5	4	1	4	4	1
4.2.2	技术	评委根据企业对员工人员的住宿方案。0-5分	0-5	4	3	1	1	1
4.3.1	技术	特殊天气情况下如何保障服务的方案。0-3分	0-3	3	3	3	3	0.5
4.3.2	技术	节假日期间的服务方案。0-3分	0-3	3	1	3	3	1
4.4	技术	针对本项目能提供的其他特色服务的可行性方案。评委根据方案的完整性与可行性进行评审。0-3分	0-3	2	2	3	3	3
4.5	技术	针对本项目的服务时间、窗口开设率、花色品种进行评审。0-3分	0-3	3	3	3	3	3
4.6	技术	针对本项目的产品质量及成本控制方案，评委根据企业提供方案的相关内容进行评审。0-3分	0-3	3	3	3	3	3
5.1	技术	1、食堂人员疫情防控管理方案。0-5分	0-5	5	5	5	5	5
5.2	技术	2、食材货品防控管理方案。0-5分	0-5	5	5	5	5	5
5.3	技术	3、餐饮服务防控管理方案。0-5分	0-5	5	5	5	5	5

6	技术	卫生管理控制方案： 根据投标人提供的食品卫生、人员卫生、环境卫生和垃圾处理方案等合理性，可行性。0-4分	0-4	4	4	4	4	4
7.1	技术	1、企业对本项目食堂安全风险要求的分析与控制方案。0-2分	0-2	2	2	2	2	2
7.2	技术	2、对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性。0-3分	0-3	3	3	3	3	3
8	技术	优惠及承诺： 投标人提出的对项目的实质性优惠条件，在合同价格范围内可提供的更有利于采购人项目工作开展的服务内容，依据承诺内容的价值，对服务的相关性和有益性等综合打分。0-3分	0-3	3	3	3	3	3
9.1	技术	本项目人员组织架构、岗位配置及人员响应。0-3分	0-3	2.5	2	2	1.5	1.5
9.2.1	技术	1.项目负责人综合能力介绍，具有相关项目经验（需提供与用户的合同扫描件（合同需体现项目负责人（或项目经理）的名字并与本次投标的负责人名字一致）0-3分；	0-3	2	1.5	2	2	2
9.2.2	技术	2.具有高级技师（厨师）及以上证书的2分；提供证书扫描件。	0-2	2	2	0	0	2
9.3.1	技术	1.根据岗位配置提供人员队伍素质情况说明；0-3分	0-3	3	3	3	3	3
9.3.2	技术	2.具有技师（厨师）及以上证书的每个得1分（提供证书扫描件及在本单位缴纳的社保证明）；最多得2分	0-2	2	2	2	2	2
9.3.3	技术	3.营养灶厨师具有公共营养师证书的每个得1分（提供证书扫描件及提供在本单位缴纳的社保证明）。最多得2分	0-2	2	1	1	2	0
9.4	技术	后续的人员培训计划及思路，0-2分	0-2	2	2	2	2	2
9.5	技术	人员职责与管理方案，0-2分	0-2	2	2	2	2	2
9.6	技术	投诉处理方案，0-2分	0-2	2	2	2	2	2
合计			0-90	81	68.5	75.5	74	65

专家（签名）：



## 技术商务资信评分明细（张岳）

项目名称：杭州市中医院食堂部分服务与管理外包项目（HSZB-2022-012）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江省通信产业服务有限公司	杭州一面缘餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮管理有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司	杭州丽品餐饮管理有限公司
1	商务资信	企业实力： 投标人具有有效的职业健康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。每个证书得1分,提供证书扫描件，否则不得分	0-3	3	3	3	3	3
2	商务资信	业绩： 投标人完成过类似项目业绩，每个合同得0.5分，需要提供合同扫描件；最多得1分。	0-1	1	1	1	1	1
3.1	技术	对本项目背景、现状的理解与分析以及针对本项目对采购人实际情况需求的把握。0-5分	0-5	4.5	3	3.5	3.5	2.5
3.2	技术	对本项目方案的全面性、完整性、价值性及可操作性的综合评审。0-3分	0-3	2.5	2	2.5	2.5	2
3.3	技术	对本项目采购需求关键点和难点的把握和理解（详细说明），以及更优化的建议等。0-2分	0-2	1.5	1	1	1	1
4.1	技术	针对本项目设计一套可行服务方案。评委根据投标人现场勘查后制定的相关方案内容，重点考察对病人订送餐服务、职工餐厅服务措施、食堂服务的流程操作等方面进行评审。0-3分	0-3	2.5	2	2	2	2
4.2.1	技术	评委根据企业对员工工资发放水平、人员配置、服务交接等方面进行评审。0-5分	0-5	4	2.5	3.5	4	3.5
4.2.2	技术	评委根据企业对员工人员的住宿方案。0-5分	0-5	4.5	3.5	3	3.5	1
4.3.1	技术	特殊天气情况下如何保障服务的方案。0-3分	0-3	2	2	2	2	2
4.3.2	技术	节假日期间的服务方案。0-3分	0-3	2	2	2	2	2
4.4	技术	针对本项目能提供的其他特色服务的可行性方案。评委根据方案的完整性与可行性进行评审。0-3分	0-3	2	2	2	2	2
4.5	技术	针对本项目的服务时间、窗口开设率、花色品种进行评审。0-3分	0-3	2	2	2	2	2
4.6	技术	针对本项目的产品质量及成本控制方案，评委根据企业提供方案的相关内容评审。0-3分	0-3	0	2	2	2	2
5.1	技术	1、食堂人员疫情防控管理方案。0-5分	0-5	4	3.5	3.5	3.5	3
5.2	技术	2、食材货品防控管理方案。0-5分	0-5	4	3.5	4	3.5	3.5
5.3	技术	3、餐饮服务防控管理方案。0-5分	0-5	4	3.5	3.5	3.5	3.5

6	技术	卫生管理控制方案： 根据投标人提供的食品卫生、人员卫生、环境卫生和垃圾处理方案等合理性，可行性。0-4分	0-4	3	3	3	3	3
7.1	技术	1、企业对本项目食堂安全风险要求的分析与控制方案。0-2分	0-2	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
7.2	技术	2、对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性。0-3分	0-3	2	2	2	2	2
8	技术	优惠及承诺： 投标人提出的对项目的实质性优惠条件，在合同价格范围内可提供的更有利于采购人项目工作开展的服务内容，依据承诺内容的价值，对服务的相关性和有益性等综合打分。0-3分	0-3	2.5	2	2	2	2
9.1	技术	本项目人员组织架构、岗位配置及人员响应。0-3分	0-3	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
9.2.1	技术	1.项目负责人综合能力介绍，具有相关项目经验（需提供与用户的合同扫描件（合同需体现项目负责人（或项目经理）的名字并与本次投标的负责人名字一致）0-3分；	0-3	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
9.2.2	技术	2.具有高级技师（厨师）及以上证书的2分；提供证书扫描件。	0-2	2	2	0	0	2
9.3.1	技术	1.根据岗位配置提供人员队伍素质情况说明；0-3分	0-3	2.5	2	2.5	2.5	2
9.3.2	技术	2.具有技师（厨师）及以上证书的每个得1分（提供证书扫描件及在本单位缴纳的社保证明）；最多得2分	0-2	2	2	2	2	2
9.3.3	技术	3.营养灶厨师具有公共营养师证书的每个得1分（提供证书扫描件及提供在本单位缴纳的社保证明）。最多得2分	0-2	2	1	1	2	0
9.4	技术	后续的人员培训计划及思路，0-2分	0-2	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
9.5	技术	人员职责与管理方案，0-2分	0-2	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
9.6	技术	投诉处理方案，0-2分	0-2	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
合计			0-90	70.5	63.5	64	65.5	60

专家（签名）：

## 技术商务资信评分明细（孙凯音）

项目名称：杭州市中医院食堂部分服务与管理外包项目（HSZB-2022-012）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江省通信产业服务有限公司	杭州一面缘餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮管理有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司	杭州丽品餐饮管理有限公司
1	商务资信	企业实力： 投标人具有有效的职业健康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。每个证书得1分,提供证书扫描件，否则不得分	0-3	3	3	3	3	3
2	商务资信	业绩： 投标人完成过类似项目业绩，每个合同得0.5分，需要提供合同扫描件；最多得1分。	0-1	1	1	1	1	1
3.1	技术	对本项目背景、现状的理解与分析以及针对本项目对采购人实际情况需求的把握。0-5分	0-5	4	3	3	3	2
3.2	技术	对本项目方案的全面性、完整性、价值性及可操作性的综合评审。0-3分	0-3	3	2	3	3	1
3.3	技术	对本项目采购需求关键点和难点的把握和理解（详细说明），以及更优化的建议等。0-2分	0-2	2	2	2	2	1
4.1	技术	针对本项目设计一套可行服务方案。评委根据投标人现场勘查后制定的相关方案内容，重点考察对病人订送餐服务、职工餐厅服务措施、食堂服务的流程操作等方面进行评审。0-3分	0-3	3	2	3	3	1
4.2.1	技术	评委根据企业对员工工资发放水平、人员配置、服务交接等方面进行评审。0-5分	0-5	4	3	3	3	1
4.2.2	技术	评委根据企业对员工人员的住宿方案。0-5分	0-5	5	5	5	5	1
4.3.1	技术	特殊天气情况下如何保障服务的方案。0-3分	0-3	3	1	3	3	1
4.3.2	技术	节假日期间的服务方案。0-3分	0-3	3	1	3	3	1
4.4	技术	针对本项目能提供的其他特色服务的可行性方案。评委根据方案的完整性与可行性进行评审。0-3分	0-3	3	2	3	3	1
4.5	技术	针对本项目的服务时间、窗口开设率、花色品种进行评审。0-3分	0-3	3	3	3	3	1
4.6	技术	针对本项目的产品质量及成本控制方案，评委根据企业提供方案的相关内容进行评审。0-3分	0-3	3	2	3	3	1
5.1	技术	1、食堂人员疫情防控管理方案。0-5分	0-5	5	3	5	5	3
5.2	技术	2、食材货品防控管理方案。0-5分	0-5	5	3	5	5	2
5.3	技术	3、餐饮服务防控管理方案。0-5分	0-5	5	3	5	5	2

6	技术	卫生管理控制方案： 根据投标人提供的食品卫生、人员卫生、环境卫生和垃圾处理方案等合理性，可行性。0-4分	0-4	4	3	4	4	2
7.1	技术	1、企业对本项目食堂安全风险要求的分析与控制方案。0-2分	0-2	2	1	2	2	1
7.2	技术	2、对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性。0-3分	0-3	3	2	3	3	2
8	技术	优惠及承诺： 投标人提出的对项目的实质性优惠条件，在合同价格范围内可提供的更有利于采购人项目工作开展的服务内容，依据承诺内容的价值，对服务的相关性和有益性等综合打分。0-3分	0-3	3	1	3	3	2
9.1	技术	本项目人员组织架构、岗位配置及人员响应。0-3分	0-3	3	3	3	3	3
9.2.1	技术	1.项目负责人综合能力介绍，具有相关项目经验（需提供与用户的合同扫描件（合同需体现项目负责人（或项目经理）的名字并与本次投标的负责人名字一致）0-3分；	0-3	3	1	3	3	3
9.2.2	技术	2.具有高级技师（厨师）及以上证书的2分；提供证书扫描件。	0-2	2	2	0	0	2
9.3.1	技术	1.根据岗位配置提供人员队伍素质情况说明；0-3分	0-3	3	1	3	3	2
9.3.2	技术	2.具有技师（厨师）及以上证书的每个得1分（提供证书扫描件及在本单位缴纳的社保证明）；最多得2分	0-2	2	2	2	2	2
9.3.3	技术	3.营养灶厨师具有公共营养师证书的每个得1分（提供证书扫描件及提供在本单位缴纳的社保证明）。最多得2分	0-2	2	1	1	2	0
9.4	技术	后续的人员培训计划及思路，0-2分	0-2	2	2	2	2	1
9.5	技术	人员职责与管理方案，0-2分	0-2	2	2	2	2	1
9.6	技术	投诉处理方案，0-2分	0-2	2	2	2	2	1
合计			0-90	88	62	83	84	45

专家（签名）：

## 技术商务资信评分明细（史精华）

项目名称：杭州市中医院食堂部分服务与管理外包项目（HSZB-2022-012）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江省通信产业服务有限公司	杭州一面缘餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮管理有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司	杭州丽品餐饮管理有限公司
1	商务资信	企业实力： 投标人具有有效的职业健康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。每个证书得1分,提供证书扫描件，否则不得分	0-3	3	3	3	3	3
2	商务资信	业绩： 投标人完成过类似项目业绩，每个合同得0.5分，需要提供合同扫描件；最多得1分。	0-1	1	1	1	1	1
3.1	技术	对本项目背景、现状的理解与分析以及针对本项目对采购人实际情况需求的把握。0-5分	0-5	4	3	3.5	3	3
3.2	技术	对本项目方案的全面性、完整性、价值性及可操作性的综合评审。0-3分	0-3	2.5	2	2.5	2	2
3.3	技术	对本项目采购需求关键点和难点的把握和理解（详细说明），以及更优化的建议等。0-2分	0-2	1.5	1	1.5	1	1
4.1	技术	针对本项目设计一套可行服务方案。评委根据投标人现场勘查后制定的相关方案内容，重点考察对病人订送餐服务、职工餐厅服务措施、食堂服务的流程操作等方面进行评审。0-3分	0-3	2.5	2	2.5	2.5	2
4.2.1	技术	评委根据企业对员工工资发放水平、人员配置、服务交接等方面进行评审。0-5分	0-5	4	3	3.5	3	2.5
4.2.2	技术	评委根据企业对员工人员的住宿方案。0-5分	0-5	4	3	4	3	3
4.3.1	技术	特殊天气情况下如何保障服务的方案。0-3分	0-3	2.5	2	2.5	2.5	1.5
4.3.2	技术	节假日期间的服务方案。0-3分	0-3	2	1.5	2	2	1.5
4.4	技术	针对本项目能提供的其他特色服务的可行性方案。评委根据方案的完整性与可行性进行评审。0-3分	0-3	2.5	2	2.5	2.5	2
4.5	技术	针对本项目的服务时间、窗口开设率、花色品种进行评审。0-3分	0-3	2.5	2	2.5	2	1.5
4.6	技术	针对本项目的产品质量及成本控制方案，评委根据企业提供方案的相关内容评审。0-3分	0-3	2	2	2	2	1.5
5.1	技术	1、食堂人员疫情防控管理方案。0-5分	0-5	4	3.5	4	3.5	3
5.2	技术	2、食材货品防控管理方案。0-5分	0-5	4	3	3.5	3.5	3
5.3	技术	3、餐饮服务防控管理方案。0-5分	0-5	4	3	4	4	3

6	技术	卫生管理控制方案： 根据投标人提供的食品卫生、人员卫生、环境卫生和垃圾处理方案等合理性，可行性。0-4分	0-4	3	2.5	3	2.5	2
7.1	技术	1、企业对本项目食堂安全风险要求的分析与控制方案。0-2分	0-2	1.5	1.5	1.5	1.5	1
7.2	技术	2、对食品安全的保障措施及应急预案的科学合理性。0-3分	0-3	2.5	2	2	2	1.5
8	技术	优惠及承诺： 投标人提出的对项目的实质性优惠条件，在合同价格范围内可提供的更有利于采购人项目工作开展的服务内容，依据承诺内容的价值，对服务的相关性和有益性等综合打分。0-3分	0-3	2.5	2	2.5	2	1.5
9.1	技术	本项目人员组织架构、岗位配置及人员响应。0-3分	0-3	2.5	2	2.5	2	1.5
9.2.1	技术	1.项目负责人综合能力介绍，具有相关项目经验（需提供与用户的合同扫描件（合同需体现项目负责人（或项目经理）的名字并与本次投标的负责人名字一致）0-3分；	0-3	2.5	2	2.5	2	1.5
9.2.2	技术	2.具有高级技师（厨师）及以上证书的2分；提供证书扫描件。	0-2	2	2	0	0	2
9.3.1	技术	1.根据岗位配置提供人员队伍素质情况说明；0-3分	0-3	2	1.5	2	1.5	1.5
9.3.2	技术	2.具有技师（厨师）及以上证书的每个得1分（提供证书扫描件及在本单位缴纳的社保证明）；最多得2分	0-2	2	2	2	2	2
9.3.3	技术	3.营养灶厨师具有公共营养师证书的每个得1分（提供证书扫描件及提供在本单位缴纳的社保证明）。最多得2分	0-2	2	1	1	2	0
9.4	技术	后续的人员培训计划及思路，0-2分	0-2	1.5	1	1.5	1.5	1
9.5	技术	人员职责与管理方案，0-2分	0-2	1.5	1	1.5	1.5	1
9.6	技术	投诉处理方案，0-2分	0-2	1.5	1	1.5	1.5	1
合计			0-90	73	58.5	68	62.5	52

专家（签名）：