

## 技术商务评分明细（专家1）

项目名称：衢州市第三医院食堂劳务外包项目（ZJCT-Z20240158）

| 序号  | 评分类型 | 评分项目内容  | 分值范围 | 浙江爱加健康管理有限公司 | 浙江万川物业服务服务有限公司 | 浙江鸿鑫中正物业管理有限公司 | 衢州市庆之源餐饮管理有限公司 | 浙江巴兔餐饮有限公司 |
|-----|------|---|------|--------------|----------------|----------------|----------------|------------|
| 1   | 商务   | 投标人自2021年1月1日（以合同签订时间为准）以来承担过同类项目业绩的，每提供一个得1分，最高得3分。提供合同（协议）扫描件并盖章，未提供不得分。  | 0-3  | 0.0          | 0.0            | 3.0            | 3.0            | 3.0        |
| 2   | 商务   | 具有职业健康安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、质量管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书一个0.5分，最高得2分，未提供不得分。（认证证书在有效期内，提供证书扫描件及中国国家认证认可监督管理委员会网站查询的带网址的截图证明材料。）  | 0-2  | 0.0          | 0.0            | 0.0            | 2.0            | 2.0        |
| 3   | 商务   | 1. 投标人承诺在运营管理中购买食品安全责任保险，保额达到2000万（含）以上的得2分，保额在1500万（含）-2000万以下的得1分，保额在1000万（含）-1500万以下的得0.5分，提供承诺函否则不得分。<br>2. 投标人承诺在运营管理中为食堂员工购买意外伤害险，保额达到100万（含）以上的得2分，保额在50万（含）-100万以下的得1分，保额在30万（含）-50万（含）以下的得0.5分，提供保单复印件加盖公章否则不得分。 | 0-4  | 2.0          | 2.0            | 4.0            | 4.0            | 4.0        |
| 4   | 商务   | 根据投标人针对本项目采购需求提供的日常服务方案的科学性、周全性、可行性、针对性进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。  | 0-5  | 3.0          | 1.0            | 5.0            | 4.0            | 3.0        |
| 5   | 商务   | 投标文件中提供的菜品应具有多样性、营养搭配合理性，且需根据季节不同提供适时菜品，定期推出特色菜或新菜（每周），根据投标文件中提供的详细菜品方案进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。  | 0-5  | 3.0          | 2.0            | 4.0            | 5.0            | 3.0        |
| 6   | 商务   | 企业内部管理制度健全程度、操作规程细则程度、台账管理明确程度、岗位责任落实程度，根据投标人提供的详细方案进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。   | 0-5  | 3.0          | 2.0            | 5.0            | 5.0            | 2.0        |
| 7   | 商务   | 根据投标人提供的服务质量保证措施方案是否详细、明确、可行、针对性强进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。  | 0-5  | 2.0          | 1.0            | 5.0            | 4.0            | 2.0        |
| 8.1 | 商务   | 1) 拟投入人员岗位安排分配明细情况比较，包括人员数量、质量配备是否合理优质，配备合理充分满足各岗位和工作量要求的得2分，配备所有欠缺的得1分，不提供或不合理的不得分。最高得2分。  | 0-2  | 2.0          | 2.0            | 2.0            | 2.0            | 2.0        |
| 8.2 | 商务   | 2) 拟投入餐饮服务人员：<br>①拟派“厨师长”：具有二级及以上中式烹调师职业资格的得2分，最高得2分，不提供不得分。<br>②拟派厨师人员中（厨师长除外）具有四级及以上中式烹调师职业资格的每提供1本得1分，最高得2分，不提供不得分。<br>③拟派人员中具有食品安全管理员培训合格证书的得1分，最高得1分，不提供不得分。<br>注：需提供证书扫描件及社保机构出具的投标人为其缴纳社保的证明扫描件，未提供不得分。            | 0-5  | 5.0          | 0.0            | 5.0            | 5.0            | 5.0        |
| 9   | 商务   | 投标人应对项目组人员进行后续培训，投标文件中提供详细人员培训计划及思路，培训计划应具有科学性。根据投标人提供的详细培训方案进行综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）   | 0-4  | 2.0          | 1.0            | 3.0            | 4.0            | 2.0        |
| 10  | 商务   | 根据投标人的质量考核办法及奖惩制度的全面性、针对性及可行性进行综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）。  | 0-4  | 3.0          | 2.0            | 4.0            | 4.0            | 3.0        |
| 11  | 商务   | 卫生管理具体措施明确程度等，根据投标人提供的详细方案进行综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）  | 0-4  | 3.0          | 1.0            | 3.0            | 4.0            | 2.0        |

技术商务资信评分明细表

|    |    |  |      |      |      |      |      |      |
|----|----|--|------|------|------|------|------|------|
| 12 | 商务 | 针对本项目的食品安全、生产安全承诺、风险分析及可行控制方案。根据投标人应提供相应承诺及方案，包括对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案，方案应具有科学性，能体现投标人在安全方案的内控机制健全性及处置能力等综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）            | 0-4  | 2.0  | 2.0  | 4.0  | 3.0  | 3.0  |
| 13 | 商务 | 节能管理具体措施明确程度等综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）  | 0-4  | 2.0  | 2.0  | 3.0  | 4.0  | 2.0  |
| 14 | 商务 | 投标文件中应提供具体的成本分析方案，成本控制应合理。根据投标文件中提供的成本控制方案进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）<br>【备注：成本分析方案不得出现与本项目投标报价有关的价格信息内容，否则作无效标处理。】                           | 0-5  | 2.0  | 1.0  | 3.0  | 4.0  | 2.0  |
| 15 | 商务 | 针对本项目需求的筹备计划及后续的可行性工作计划。评委根据投标人提供的方案的相关内容，重点考察投标人对筹备工作的认识程度，对筹备过程中承诺的支持力度，以及按时开张的可行性，对现有食堂人员的分流安排，投标人在后续过程中的工作计划等进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。 | 0-5  | 2.0  | 2.0  | 4.0  | 3.0  | 2.0  |
| 16 | 商务 | 根据投标人针对本项目提供的其他增值服务内容的有效性、可操作性强且具有一定实际意义的进行综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）。   | 0-4  | 4.0  | 4.0  | 4.0  | 4.0  | 4.0  |
| 合计 |    |  | 0-70 | 40.0 | 25.0 | 61.0 | 64.0 | 46.0 |

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家2）

项目名称：衢州市第三医院食堂劳务外包项目（ZJCT-Z20240158）

| 序号  | 评分类型 | 评分项目内容  | 分值范围 | 浙江爱加健康管理有限公司 | 浙江万川物业服务服务有限公司 | 浙江鸿鑫中正物业管理有限公司 | 衢州市庆之源餐饮管理有限公司 | 浙江巴兔餐饮有限公司 |
|-----|------|---|------|--------------|----------------|----------------|----------------|------------|
| 1   | 商务   | 投标人自2021年1月1日（以合同签订时间为准）以来承担过同类项目业绩的，每提供一个得1分，最高得3分。提供合同（协议）扫描件并盖章，未提供不得分。  | 0-3  | 0.0          | 0.0            | 3.0            | 3.0            | 3.0        |
| 2   | 商务   | 具有职业健康安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、质量管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书一个0.5分，最高得2分，未提供不得分。（认证证书在有效期内，提供证书扫描件及中国国家认证认可监督管理委员会网站查询的带网址的截图证明材料。）  | 0-2  | 0.0          | 0.0            | 0.0            | 2.0            | 2.0        |
| 3   | 商务   | 1. 投标人承诺在运营管理中购买食品安全责任保险，保额达到2000万（含）以上的得2分，保额在1500万（含）-2000万以下的得1分，保额在1000万（含）-1500万以下的得0.5分，提供承诺函否则不得分。<br>2. 投标人承诺在运营管理中为食堂员工购买意外伤害险，保额达到100万（含）以上的得2分，保额在50万（含）-100万以下的得1分，保额在30万（含）-50万（含）以下的得0.5分，提供保单复印件加盖公章否则不得分。 | 0-4  | 2.0          | 2.0            | 4.0            | 4.0            | 4.0        |
| 4   | 商务   | 根据投标人针对本项目采购需求提供的日常服务方案的科学性、周全性、可行性、针对性进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。  | 0-5  | 3.0          | 2.0            | 5.0            | 4.0            | 3.0        |
| 5   | 商务   | 投标文件中提供的菜品应具有多样性、营养搭配合理性，且需根据季节不同提供适时菜品，定期推出特色菜或新菜（每周），根据投标文件中提供的详细菜品方案进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。  | 0-5  | 4.0          | 3.0            | 5.0            | 5.0            | 4.0        |
| 6   | 商务   | 企业内部管理制度健全程度、操作规程细则程度、台账管理明确程度、岗位责任落实程度，根据投标人提供的详细方案进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。   | 0-5  | 4.0          | 3.0            | 5.0            | 5.0            | 4.0        |
| 7   | 商务   | 根据投标人提供的服务质量保证措施方案是否详细、明确、可行、针对性强进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。  | 0-5  | 4.0          | 3.0            | 5.0            | 5.0            | 4.0        |
| 8.1 | 商务   | 1) 拟投入人员岗位安排分配明细情况比较，包括人员数量、质量配备是否合理优质，配备合理充分满足各岗位和工作量要求的得2分，配备所有欠缺的得1分，不提供或不合理的不得分。最高得2分。  | 0-2  | 2.0          | 2.0            | 2.0            | 2.0            | 2.0        |
| 8.2 | 商务   | 2) 拟投入餐饮服务人员：<br>①拟派“厨师长”：具有二级及以上中式烹调师职业资格的得2分，最高得2分，不提供不得分。<br>②拟派厨师人员中（厨师长除外）具有四级及以上中式烹调师职业资格的每提供1本得1分，最高得2分，不提供不得分。<br>③拟派人员中具有食品安全管理员培训合格证书的得1分，最高得1分，不提供不得分。<br>注：需提供证书扫描件及社保机构出具的投标人为其缴纳社保的证明扫描件，未提供不得分。            | 0-5  | 5.0          | 0.0            | 5.0            | 5.0            | 5.0        |
| 9   | 商务   | 投标人应对项目组人员进行后续培训，投标文件中提供详细人员培训计划及思路，培训计划应具有科学性。根据投标人提供的详细培训方案进行综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）   | 0-4  | 2.0          | 2.0            | 3.0            | 3.0            | 2.0        |
| 10  | 商务   | 根据投标人的质量考核办法及奖惩制度的全面性、针对性及可行性进行综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）。  | 0-4  | 2.0          | 2.0            | 3.0            | 4.0            | 2.0        |
| 11  | 商务   | 卫生管理具体措施明确程度等，根据投标人提供的详细方案进行综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）  | 0-4  | 3.0          | 2.0            | 3.0            | 4.0            | 3.0        |

技术商务资信评分明细表

|    |    |  |      |      |      |      |      |      |
|----|----|--|------|------|------|------|------|------|
| 12 | 商务 | 针对本项目的食品安全、生产安全承诺、风险分析及可行控制方案。根据投标人应提供相应承诺及方案，包括对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案，方案应具有科学性，能体现投标人在安全方案的内控机制健全性及处置能力等综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）            | 0-4  | 3.0  | 2.0  | 4.0  | 4.0  | 3.0  |
| 13 | 商务 | 节能管理具体措施明确程度等综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）  | 0-4  | 3.0  | 2.0  | 4.0  | 4.0  | 3.0  |
| 14 | 商务 | 投标文件中应提供具体的成本分析方案，成本控制应合理。根据投标文件中提供的成本控制方案进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）<br>【备注：成本分析方案不得出现与本项目投标报价有关的价格信息内容，否则作无效标处理。】                           | 0-5  | 3.0  | 2.0  | 4.0  | 5.0  | 3.0  |
| 15 | 商务 | 针对本项目需求的筹备计划及后续的可行性工作计划。评委根据投标人提供的方案的相关内容，重点考察投标人对筹备工作的认识程度，对筹备过程中承诺的支持力度，以及按时开张的可行性，对现有食堂人员的分流安排，投标人在后续过程中的工作计划等进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。 | 0-5  | 3.0  | 2.0  | 4.0  | 5.0  | 3.0  |
| 16 | 商务 | 根据投标人针对本项目提供的其他增值服务内容的有效性、可操作性强且具有一定实际意义的进行综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）。   | 0-4  | 3.0  | 2.0  | 4.0  | 4.0  | 3.0  |
| 合计 |    |  | 0-70 | 46.0 | 31.0 | 63.0 | 68.0 | 53.0 |

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家3）

项目名称：衢州市第三医院食堂劳务外包项目（ZJCT-Z20240158）

| 序号  | 评分类型 | 评分项目内容  | 分值范围 | 浙江爱加健康管理有限公司 | 浙江万川物业服务服务有限公司 | 浙江鸿鑫中正物业管理有限公司 | 衢州市庆之源餐饮管理有限公司 | 浙江巴兔餐饮有限公司 |
|-----|------|---|------|--------------|----------------|----------------|----------------|------------|
| 1   | 商务   | 投标人自2021年1月1日（以合同签订时间为准）以来承担过同类项目业绩的，每提供一个得1分，最高得3分。提供合同（协议）扫描件并盖章，未提供不得分。  | 0-3  | 0.0          | 0.0            | 3.0            | 3.0            | 3.0        |
| 2   | 商务   | 具有职业健康安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、质量管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书一个0.5分，最高得2分，未提供不得分。（认证证书在有效期内，提供证书扫描件及中国国家认证认可监督管理委员会网站查询的带网址的截图证明材料。）  | 0-2  | 0.0          | 0.0            | 0.0            | 2.0            | 2.0        |
| 3   | 商务   | 1. 投标人承诺在运营管理中购买食品安全责任保险，保额达到2000万（含）以上的得2分，保额在1500万（含）-2000万以下的得1分，保额在1000万（含）-1500万以下的得0.5分，提供承诺函否则不得分。<br>2. 投标人承诺在运营管理中为食堂员工购买意外伤害险，保额达到100万（含）以上的得2分，保额在50万（含）-100万以下的得1分，保额在30万（含）-50万（含）以下的得0.5分，提供保单复印件加盖公章否则不得分。 | 0-4  | 2.0          | 2.0            | 4.0            | 4.0            | 4.0        |
| 4   | 商务   | 根据投标人针对本项目采购需求提供的日常服务方案的科学性、周全性、可行性、针对性进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。  | 0-5  | 2.0          | 2.0            | 4.0            | 3.0            | 2.0        |
| 5   | 商务   | 投标文件中提供的菜品应具有多样性、营养搭配合理性，且需根据季节不同提供适时菜品，定期推出特色菜或新菜（每周），根据投标文件中提供的详细菜品方案进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。  | 0-5  | 2.0          | 2.0            | 4.0            | 3.0            | 2.0        |
| 6   | 商务   | 企业内部管理制度健全程度、操作规程细则程度、台账管理明确程度、岗位责任落实程度，根据投标人提供的详细方案进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。   | 0-5  | 2.0          | 2.0            | 4.0            | 3.0            | 2.0        |
| 7   | 商务   | 根据投标人提供的服务质量保证措施方案是否详细、明确、可行、针对性强进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。  | 0-5  | 1.0          | 1.0            | 4.0            | 3.0            | 2.0        |
| 8.1 | 商务   | 1) 拟投入人员岗位安排分配明细情况比较，包括人员数量、质量配备是否合理优质，配备合理充分满足各岗位和工作量要求的得2分，配备所有欠缺的得1分，不提供或不合理的不得分。最高得2分。  | 0-2  | 2.0          | 2.0            | 2.0            | 2.0            | 2.0        |
| 8.2 | 商务   | 2) 拟投入餐饮服务人员：<br>①拟派“厨师长”：具有二级及以上中式烹调师职业资格的得2分，最高得2分，不提供不得分。<br>②拟派厨师人员中（厨师长除外）具有四级及以上中式烹调师职业资格的每提供1本得1分，最高得2分，不提供不得分。<br>③拟派人员中具有食品安全管理员培训合格证书的得1分，最高得1分，不提供不得分。<br>注：需提供证书扫描件及社保机构出具的投标人为其缴纳社保的证明扫描件，未提供不得分。            | 0-5  | 5.0          | 0.0            | 5.0            | 5.0            | 5.0        |
| 9   | 商务   | 投标人应对项目组人员进行后续培训，投标文件中提供详细人员培训计划及思路，培训计划应具有科学性。根据投标人提供的详细培训方案进行综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）   | 0-4  | 2.0          | 2.0            | 3.0            | 3.0            | 2.0        |
| 10  | 商务   | 根据投标人的质量考核办法及奖惩制度的全面性、针对性及可行性进行综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）。  | 0-4  | 2.0          | 2.0            | 3.0            | 3.0            | 2.0        |
| 11  | 商务   | 卫生管理具体措施明确程度等，根据投标人提供的详细方案进行综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）  | 0-4  | 2.0          | 1.0            | 3.0            | 3.0            | 2.0        |

技术商务资信评分明细表

|    |    |  |      |      |      |      |      |      |
|----|----|--|------|------|------|------|------|------|
| 12 | 商务 | 针对本项目的食品安全、生产安全承诺、风险分析及可行控制方案。根据投标人应提供相应承诺及方案，包括对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案，方案应具有科学性，能体现投标人在安全方案的内控机制健全性及处置能力等综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）            | 0-4  | 2.0  | 1.0  | 3.0  | 3.0  | 2.0  |
| 13 | 商务 | 节能管理具体措施明确程度等综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）  | 0-4  | 2.0  | 2.0  | 3.0  | 3.0  | 2.0  |
| 14 | 商务 | 投标文件中应提供具体的成本分析方案，成本控制应合理。根据投标文件中提供的成本控制方案进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）<br>【备注：成本分析方案不得出现与本项目投标报价有关的价格信息内容，否则作无效标处理。】                           | 0-5  | 2.0  | 1.0  | 3.0  | 3.0  | 2.0  |
| 15 | 商务 | 针对本项目需求的筹备计划及后续的可行性工作计划。评委根据投标人提供的方案的相关内容，重点考察投标人对筹备工作的认识程度，对筹备过程中承诺的支持力度，以及按时开张的可行性，对现有食堂人员的分流安排，投标人在后续过程中的工作计划等进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。 | 0-5  | 2.0  | 2.0  | 4.0  | 3.0  | 2.0  |
| 16 | 商务 | 根据投标人针对本项目提供的其他增值服务内容的有效性、可操作性强且具有一定实际意义的进行综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）。   | 0-4  | 1.0  | 1.0  | 2.0  | 2.0  | 1.0  |
| 合计 |    |  | 0-70 | 31.0 | 23.0 | 54.0 | 51.0 | 39.0 |

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家4）

项目名称：衢州市第三医院食堂劳务外包项目（ZJCT-Z20240158）

| 序号  | 评分类型 | 评分项目内容  | 分值范围 | 浙江爱加健康管理有限公司 | 浙江万川物业服务服务有限公司 | 浙江鸿鑫中正物业管理有限公司 | 衢州市庆之源餐饮管理有限公司 | 浙江巴兔餐饮有限公司 |
|-----|------|---|------|--------------|----------------|----------------|----------------|------------|
| 1   | 商务   | 投标人自2021年1月1日（以合同签订时间为准）以来承担过同类项目业绩的，每提供一个得1分，最高得3分。提供合同（协议）扫描件并盖章，未提供不得分。  | 0-3  | 0.0          | 0.0            | 3.0            | 3.0            | 3.0        |
| 2   | 商务   | 具有职业健康安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、质量管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书一个0.5分，最高得2分，未提供不得分。（认证证书在有效期内，提供证书扫描件及中国国家认证认可监督管理委员会网站查询的带网址的截图证明材料。）  | 0-2  | 0.0          | 0.0            | 0.0            | 2.0            | 2.0        |
| 3   | 商务   | 1. 投标人承诺在运营管理中购买食品安全责任保险，保额达到2000万（含）以上的得2分，保额在1500万（含）-2000万以下的得1分，保额在1000万（含）-1500万以下的得0.5分，提供承诺函否则不得分。<br>2. 投标人承诺在运营管理中为食堂员工购买意外伤害险，保额达到100万（含）以上的得2分，保额在50万（含）-100万以下的得1分，保额在30万（含）-50万（含）以下的得0.5分，提供保单复印件加盖公章否则不得分。 | 0-4  | 2.0          | 2.0            | 4.0            | 4.0            | 4.0        |
| 4   | 商务   | 根据投标人针对本项目采购需求提供的日常服务方案的科学性、周全性、可行性、针对性进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。  | 0-5  | 3.0          | 2.0            | 4.0            | 5.0            | 3.0        |
| 5   | 商务   | 投标文件中提供的菜品应具有多样性、营养搭配合理性，且需根据季节不同提供适时菜品，定期推出特色菜或新菜（每周），根据投标文件中提供的详细菜品方案进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。  | 0-5  | 3.0          | 2.0            | 4.0            | 5.0            | 3.0        |
| 6   | 商务   | 企业内部管理制度健全程度、操作规程细则程度、台账管理明确程度、岗位责任落实程度，根据投标人提供的详细方案进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。   | 0-5  | 3.0          | 2.0            | 4.0            | 5.0            | 3.0        |
| 7   | 商务   | 根据投标人提供的服务质量保证措施方案是否详细、明确、可行、针对性强进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。  | 0-5  | 3.0          | 2.0            | 4.0            | 5.0            | 3.0        |
| 8.1 | 商务   | 1) 拟投入人员岗位安排分配明细情况比较，包括人员数量、质量配备是否合理优质，配备合理充分满足各岗位和工作量要求的得2分，配备所有欠缺的得1分，不提供或不合理的不得分。最高得2分。  | 0-2  | 2.0          | 2.0            | 2.0            | 2.0            | 2.0        |
| 8.2 | 商务   | 2) 拟投入餐饮服务人员：<br>①拟派“厨师长”：具有二级及以上中式烹调师职业资格的得2分，最高得2分，不提供不得分。<br>②拟派厨师人员中（厨师长除外）具有四级及以上中式烹调师职业资格的每提供1本得1分，最高得2分，不提供不得分。<br>③拟派人员中具有食品安全管理员培训合格证书的得1分，最高得1分，不提供不得分。<br>注：需提供证书扫描件及社保机构出具的投标人为其缴纳社保的证明扫描件，未提供不得分。            | 0-5  | 5.0          | 0.0            | 5.0            | 5.0            | 5.0        |
| 9   | 商务   | 投标人应对项目组成员人员进行后续培训，投标文件中提供详细人员培训计划及思路，培训计划应具有科学性。根据投标人提供的详细培训方案进行综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）   | 0-4  | 3.0          | 2.0            | 3.0            | 4.0            | 3.0        |
| 10  | 商务   | 根据投标人的质量考核办法及奖惩制度的全面性、针对性及可行性进行综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）。  | 0-4  | 3.0          | 1.0            | 3.0            | 4.0            | 2.0        |
| 11  | 商务   | 卫生管理具体措施明确程度等，根据投标人提供的详细方案进行综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）  | 0-4  | 3.0          | 2.0            | 3.0            | 4.0            | 3.0        |

技术商务资信评分明细表

|    |    |  |      |      |      |      |      |      |
|----|----|--|------|------|------|------|------|------|
| 12 | 商务 | 针对本项目的食品安全、生产安全承诺、风险分析及可行控制方案。根据投标人应提供相应承诺及方案，包括对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案，方案应具有科学性，能体现投标人在安全方案的内控机制健全性及处置能力等综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）            | 0-4  | 3.0  | 1.0  | 3.0  | 4.0  | 2.0  |
| 13 | 商务 | 节能管理具体措施明确程度等综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）  | 0-4  | 3.0  | 2.0  | 3.0  | 4.0  | 3.0  |
| 14 | 商务 | 投标文件中应提供具体的成本分析方案，成本控制应合理。根据投标文件中提供的成本控制方案进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）<br>【备注：成本分析方案不得出现与本项目投标报价有关的价格信息内容，否则作无效标处理。】                           | 0-5  | 3.0  | 2.0  | 4.0  | 4.0  | 3.0  |
| 15 | 商务 | 针对本项目需求的筹备计划及后续的可行性工作计划。评委根据投标人提供的方案的相关内容，重点考察投标人对筹备工作的认识程度，对筹备过程中承诺的支持力度，以及按时开张的可行性，对现有食堂人员的分流安排，投标人在后续过程中的工作计划等进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。 | 0-5  | 3.0  | 2.0  | 4.0  | 5.0  | 3.0  |
| 16 | 商务 | 根据投标人针对本项目提供的其他增值服务内容的有效性、可操作性强且具有一定实际意义的进行综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）。   | 0-4  | 3.0  | 2.0  | 3.0  | 4.0  | 3.0  |
| 合计 |    |  | 0-70 | 45.0 | 26.0 | 56.0 | 69.0 | 50.0 |

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家5）

项目名称：衢州市第三医院食堂劳务外包项目（ZJCT-Z20240158）

| 序号  | 评分类型 | 评分项目内容  | 分值范围 | 浙江爱加健康管理有限公司 | 浙江万川物业服务服务有限公司 | 浙江鸿鑫中正物业管理有限公司 | 衢州市庆之源餐饮管理有限公司 | 浙江巴兔餐饮有限公司 |
|-----|------|---|------|--------------|----------------|----------------|----------------|------------|
| 1   | 商务   | 投标人自2021年1月1日（以合同签订时间为准）以来承担过同类项目业绩的，每提供一个得1分，最高得3分。提供合同（协议）扫描件并盖章，未提供不得分。  | 0-3  | 0.0          | 0.0            | 3.0            | 3.0            | 3.0        |
| 2   | 商务   | 具有职业健康安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、质量管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书一个0.5分，最高得2分，未提供不得分。（认证证书在有效期内，提供证书扫描件及中国国家认证认可监督管理委员会网站查询的带网址的截图证明材料。）  | 0-2  | 0.0          | 0.0            | 0.0            | 2.0            | 2.0        |
| 3   | 商务   | 1. 投标人承诺在运营管理中购买食品安全责任保险，保额达到2000万（含）以上的得2分，保额在1500万（含）-2000万以下的得1分，保额在1000万（含）-1500万以下的得0.5分，提供承诺函否则不得分。<br>2. 投标人承诺在运营管理中为食堂员工购买意外伤害险，保额达到100万（含）以上的得2分，保额在50万（含）-100万以下的得1分，保额在30万（含）-50万（含）以下的得0.5分，提供保单复印件加盖公章否则不得分。 | 0-4  | 2.0          | 2.0            | 4.0            | 4.0            | 4.0        |
| 4   | 商务   | 根据投标人针对本项目采购需求提供的日常服务方案的科学性、周全性、可行性、针对性进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。  | 0-5  | 3.0          | 2.0            | 4.0            | 4.0            | 3.0        |
| 5   | 商务   | 投标文件中提供的菜品应具有多样性、营养搭配合理性，且需根据季节不同提供适时菜品，定期推出特色菜或新菜（每周），根据投标文件中提供的详细菜品方案进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。  | 0-5  | 3.0          | 3.0            | 3.0            | 4.0            | 3.0        |
| 6   | 商务   | 企业内部管理制度健全程度、操作规程细则程度、台账管理明确程度、岗位责任落实程度，根据投标人提供的详细方案进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。   | 0-5  | 3.0          | 2.0            | 4.0            | 4.0            | 3.0        |
| 7   | 商务   | 根据投标人提供的服务质量保证措施方案是否详细、明确、可行、针对性强进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。  | 0-5  | 3.0          | 3.0            | 3.0            | 4.0            | 3.0        |
| 8.1 | 商务   | 1) 拟投入人员岗位安排分配明细情况比较，包括人员数量、质量配备是否合理优质，配备合理充分满足各岗位和工作量要求的得2分，配备所有欠缺的得1分，不提供或不合理的不得分。最高得2分。  | 0-2  | 2.0          | 2.0            | 2.0            | 2.0            | 2.0        |
| 8.2 | 商务   | 2) 拟投入餐饮服务人员：<br>①拟派“厨师长”：具有二级及以上中式烹调师职业资格的得2分，最高得2分，不提供不得分。<br>②拟派厨师人员中（厨师长除外）具有四级及以上中式烹调师职业资格的每提供1本得1分，最高得2分，不提供不得分。<br>③拟派人员中具有食品安全管理员培训合格证书的得1分，最高得1分，不提供不得分。<br>注：需提供证书扫描件及社保机构出具的投标人为其缴纳社保的证明扫描件，未提供不得分。            | 0-5  | 5.0          | 0.0            | 5.0            | 5.0            | 5.0        |
| 9   | 商务   | 投标人应对项目组人员进行后续培训，投标文件中提供详细人员培训计划及思路，培训计划应具有科学性。根据投标人提供的详细培训方案进行综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）   | 0-4  | 2.0          | 2.0            | 3.0            | 4.0            | 2.0        |
| 10  | 商务   | 根据投标人的质量考核办法及奖惩制度的全面性、针对性及可行性进行综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）。  | 0-4  | 2.0          | 2.0            | 4.0            | 3.0            | 2.0        |
| 11  | 商务   | 卫生管理具体措施明确程度等，根据投标人提供的详细方案进行综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）  | 0-4  | 2.0          | 2.0            | 3.0            | 4.0            | 2.0        |

技术商务资信评分明细表

|    |    |  |      |      |      |      |      |      |
|----|----|--|------|------|------|------|------|------|
| 12 | 商务 | 针对本项目的食品安全、生产安全承诺、风险分析及可行控制方案。根据投标人应提供相应承诺及方案，包括对食堂风险的分析，对食品安全的保障措施及应急预案，方案应具有科学性，能体现投标人在安全方案的内控机制健全性及处置能力等综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）            | 0-4  | 2.0  | 1.0  | 3.0  | 3.0  | 2.0  |
| 13 | 商务 | 节能管理具体措施明确程度等综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）  | 0-4  | 3.0  | 2.0  | 3.0  | 3.0  | 2.0  |
| 14 | 商务 | 投标文件中应提供具体的成本分析方案，成本控制应合理。根据投标文件中提供的成本控制方案进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）<br>【备注：成本分析方案不得出现与本项目投标报价有关的价格信息内容，否则作无效标处理。】                           | 0-5  | 3.0  | 3.0  | 2.0  | 3.0  | 2.0  |
| 15 | 商务 | 针对本项目需求的筹备计划及后续的可行性工作计划。评委根据投标人提供的方案的相关内容，重点考察投标人对筹备工作的认识程度，对筹备过程中承诺的支持力度，以及按时开张的可行性，对现有食堂人员的分流安排，投标人在后续过程中的工作计划等进行综合评分（评分范围：5、4、3、2、1、0）。 | 0-5  | 3.0  | 2.0  | 5.0  | 4.0  | 3.0  |
| 16 | 商务 | 根据投标人针对本项目提供的其他增值服务内容的有效性、可操作性强且具有一定实际意义的进行综合评分（评分范围：4、3、2、1、0）。   | 0-4  | 3.0  | 2.0  | 3.0  | 4.0  | 2.0  |
| 合计 |    |  | 0-70 | 41.0 | 30.0 | 54.0 | 60.0 | 45.0 |

专家（签名）：