

技术商务资信评分明细（来芬娟）

项目名称：杭州市第一人民医院冷鲜肉采购及配送服务（0625-22217E59）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江科农产有限公司	浙江羽副品有限公司	浙江采发有限公司	杭州沃生农业开发有限公司	浙江康副品有限公司	杭州家农产有限公司	浙江丰链农产品集团有限公司	浙江食农产品集团有限公司	杭州佰农品有限公司	江苏润篮电子商务有限公司
1	商务资信	投标人2019年1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1分；须在投标文件中提供合同复印件加盖投标人公章。 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	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
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	商务资信	投标人投保食品安全责任保险的得3分，否则不得分。注：提供保单复印件加盖公章。	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
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：保险涵盖范围全面且赔付额度能完全满足项目需求的，得2分；保险涵盖范围及赔付额度可基本保障项目需求的，得1分；保险涵盖范围及赔付额度无法满足项目需求的，得0分。 注：提供保单复印件加盖公章，要求保单能反映评审要素。	0-2	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；采购管理制度与本次采购需求基本相适应但存在不足之处的，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；卫生管理制度较与本次采购需求基本相适应但存在不足之处的，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；岗位职责制度较与本次采购需求基本相适应但存在不足之处的，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；加工保管发货制度与本次采购需求基本相适应但存在不足之处的，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	6	5	5	6	5	5	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	2	2	2	2	2	2	2	2

7	技术	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）。	0-3	2	3	2	2	2	3	1	1
8	技术	投标人具有冷库的，得2分。注：提供冷链库的相关材料。	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2
9	技术	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。	0-3	2	3	2	2	2	2	1	1
10	技术	配送时间承诺满足招标文件要求的，得4分。	0-4	4	4	4	0	4	4	0	4
11	技术	根据配送时间承诺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，服务时效标准满足采购文件要求的，得2分；配送服务、相关措施方案、服务时效与采购文件要求匹配但具体内容存在不足之处的，得1分；配送服务及相关措施方案内容有存在缺陷，服务时效与承诺的不相符的，得0分。	0-2	1	2	1	0	1	2	0	0
12	技术	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合理且存在问题的，得0分。	0-3	1.5	3	1.5	1.5	1.5	1.5	0	0
13	技术	投标人具有0.9T及以上冷链厢式货车的，每拥有一辆得1分。注：提供车辆行驶证及车辆登记证书。	0-5	5	5	5	5	5	5	5	5
14	技术	具有驾驶年限5年及以上且身体健康的固定配送驾驶员的，每人得1分。注：提供驾驶员驾驶证。	0-5	5	5	5	5	5	5	5	5
15	技术	按招标文件要求提供人员驻点服务的，得4分。注：提供人员信息以及驻点服务承诺。	0-4	4	4	4	4	4	4	4	4
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：措施内容详细且切实可行的，得3分；措施内容可满足应急配送需求但存在不足之处的，得1.5分；实施方案内容无法满足的，得0分。	0-3	1.5	3	1.5	1.5	3	1.5	1.5	1.5
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	1.5	3	3	0	3	3	1.5	1.5
18	技术	针对招标文件第三部分“二、总体要求”和“五、货物基本要求”的要求，完全响应招标文件的，得12分；存在负偏离的，每项扣1分，扣完12分止。	0-12	12	12	12	12	12	12	12	12
合计			0-70	60.5	69	61	54	62.5	63	52	55

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（许爱仙）

项目名称：杭州市第一人民医院冷鲜肉采购及配送服务（0625-22217E59）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江科农农产品有限公司	浙江国采农业开发有限公司	杭州沃生态农业开发有限公司	浙江通康副业有限公司	杭州而农农产品有限公司	杭州望家欢农产品有限公司	浙江丰链农产品集团有限公司	浙江食农农产品集团有限公司	杭州佰农汇农产品有限公司	江苏润蓝电子商务有限公司
1	商务资信	投标人2019年1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1分；须在投标文件中提供合同复印件加盖投标人公章。 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	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
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安全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	商务资信	投标人投保食品安全责任保险的得3分，否则不得分。注：提供保单复印件加盖公章。	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
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：保险涵盖范围全面且赔付额度能完全满足项目需求的，得2分；保险涵盖范围及赔付额度可基本保障项目需求的，得1分；保险涵盖范围及赔付额度无法满足项目需求的，得0分。 注：提供保单复印件加盖公章，要求保单能反映评审要素。	0-2	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；采购管理制度与本次采购需求基本相适应但存在不足之处的，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；卫生管理制度较与本次采购需求基本相适应但存在不足之处的，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；岗位职责制度较与本次采购需求基本相适应但存在不足之处的，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；加工保管发货制度与本次采购需求基本相适应但存在不足之处的，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	8	6	6	4	8	6	6	4	4
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	2	2	2	2	2	2	2	2

7	技术	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）。	0-3	2	3	2	2	2	3	1	1
8	技术	投标人具有冷库的，得2分。注：提供冷链库的相关材料。	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2
9	技术	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。	0-3	2	3	2	2	2	3	1	1
10	技术	配送时间承诺满足招标文件要求的，得4分。	0-4	4	4	4	0	4	4	0	4
11	技术	根据配送时间承诺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，服务时效标准满足采购文件要求的，得2分；配送服务、相关措施方案、服务时效与采购文件要求匹配但具体内容存在不足之处的，得1分；配送服务及相关措施方案内容有存在缺陷，服务时效与承诺的不相符的，得0分。	0-2	1	2	1	0	2	2	0	0
12	技术	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合理且存在问题的，得0分。	0-3	1.5	3	1.5	1.5	3	3	1.5	1.5
13	技术	投标人具有0.9T及以上冷链厢式货车的，每拥有一辆得1分。注：提供车辆行驶证及车辆登记证书。	0-5	5	5	5	5	5	5	5	5
14	技术	具有驾驶年限5年及以上且身体健康的固定配送驾驶员的，每人得1分。注：提供驾驶员驾驶证。	0-5	5	5	5	5	5	5	5	5
15	技术	按招标文件要求提供人员驻点服务的，得4分。注：提供人员信息以及驻点服务承诺。	0-4	4	4	4	4	4	4	4	4
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：措施内容详细且切实可行的，得3分；措施内容可满足应急配送需求但存在不足之处的，得1.5分；实施方案内容无法满足的，得0分。	0-3	1.5	3	1.5	1.5	3	1.5	1.5	1.5
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	1.5	3	1.5	1.5	1.5	3	1.5	1.5
18	技术	针对招标文件第三部分“二、总体要求”和“五、货物基本要求”的要求，完全响应招标文件的，得12分；存在负偏离的，每项扣1分，扣完12分止。	0-12	12	12	12	12	12	12	12	12
合计			0-70	60.5	70	60.5	55.5	62.5	68.5	53.5	55.5

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（胡德良）

项目名称：杭州市第一人民医院冷鲜肉采购及配送服务（0625-22217E59）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江科农农产品有限公司	浙江国农开发有限公司	杭州沃生态农业有限公司	浙江通康副业有限公司	杭州而农农产品有限公司	杭州家农农产品有限公司	浙江丰链农产品集团有限公司	浙江食农农产品集团有限公司	杭州佰农农产品有限公司	江苏润蓝电子商务有限公司
1	商务资信	投标人2019年1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1分；须在投标文件中提供合同复印件加盖投标人公章。 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	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
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	商务资信	投标人投保食品安全责任保险的得3分，否则不得分。注：提供保单复印件加盖公章。	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
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：保险涵盖范围全面且赔付额度能完全满足项目需求的，得2分；保险涵盖范围及赔付额度可基本保障项目需求的，得1分；保险涵盖范围及赔付额度无法满足项目需求的，得0分。 注：提供保单复印件加盖公章，要求保单能反映评审要素。	0-2	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；采购管理制度与本次采购需求基本相适应但存在不足之处的，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；卫生管理制度较与本次采购需求基本相适应但存在不足之处的，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；岗位职责制度较与本次采购需求基本相适应但存在不足之处的，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；加工保管发货制度与本次采购需求基本相适应但存在不足之处的，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	7	5	5	4	5	6	4	4	
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	2	2	2	2	2	2	2	2

7	技术	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）。	0-3	2	3	2	2	2	2	1	1
8	技术	投标人具有冷库的，得2分。注：提供冷链库的相关材料。	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2
9	技术	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。	0-3	2	3	2	2	2	2	1	1
10	技术	配送时间承诺满足招标文件要求的，得4分。	0-4	4	4	4	0	4	4	0	4
11	技术	根据配送时间承诺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，服务时效标准满足采购文件要求的，得2分；配送服务、相关措施方案、服务时效与采购文件要求匹配但具体内容存在不足之处的，得1分；配送服务及相关措施方案内容有存在缺陷，服务时效与承诺的不相符的，得0分。	0-2	1	2	2	1	1	2	1	1
12	技术	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合理且存在问题的，得0分。	0-3	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
13	技术	投标人具有0.9T及以上冷链厢式货车的，每拥有一辆得1分。注：提供车辆行驶证及车辆登记证书。	0-5	5	5	5	5	5	5	5	5
14	技术	具有驾驶年限5年及以上且身体健康的固定配送驾驶员的，每人得1分。注：提供驾驶员驾驶证。	0-5	5	5	5	5	5	5	5	5
15	技术	按招标文件要求提供人员驻点服务的，得4分。注：提供人员信息以及驻点服务承诺。	0-4	4	4	4	4	4	4	4	4
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：措施内容详细且切实可行的，得3分；措施内容可满足应急配送需求但存在不足之处的，得1.5分；实施方案内容无法满足的，得0分。	0-3	1.5	3	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
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	1.5	3	1.5	1.5	1.5	3	1.5	1.5
18	技术	针对招标文件第三部分“二、总体要求”和“五、货物基本要求”的要求，完全响应招标文件的，得12分；存在负偏离的，每项扣1分，扣完12分止。	0-12	12	12	12	12	12	12	12	12
合计			0-70	59.5	67.5	60.5	55.5	58.5	62	54.5	56.5

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（童丽利）

项目名称：杭州市第一人民医院冷鲜肉采购及配送服务（0625-22217E59）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江科农产有限公司	浙江国农开发有限公司	杭州沃生态农业有限公司	浙江通康副品有限公司	杭州家农副品有限公司	浙江丰链农产品集团有限公司	浙江食农品集团有限公司	杭州佰农品有限公司	江苏润蓝电子商务有限公司
1	商务资信	投标人2019年1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1分；须在投标文件中提供合同复印件加盖投标人公章。 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	3	3	3	3	3	3	3	3	3
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	商务资信	投标人投保食品安全责任保险的得3分，否则不得分。注：提供保单复印件加盖公章。	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
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：保险涵盖范围全面且赔付额度能完全满足项目需求的，得2分；保险涵盖范围及赔付额度可基本保障项目需求的，得1分；保险涵盖范围及赔付额度无法满足项目需求的，得0分。 注：提供保单复印件加盖公章，要求保单能反映评审要素。	0-2	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；采购管理制度与本次采购需求基本相适应但存在不足之处的，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；卫生管理制度较与本次采购需求基本相适应但存在不足之处的，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；岗位职责制度较与本次采购需求基本相适应但存在不足之处的，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；加工保管发货制度与本次采购需求基本相适应但存在不足之处的，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	7	5	6	4	5	5	5	4
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	2	2	2	2	2	2	2

7	技术	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）。	0-3	2	3	2	2	2	2	1	1
8	技术	投标人具有冷库的，得2分。注：提供冷链库的相关材料。	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2
9	技术	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。	0-3	2	3	2	2	2	2	1	1
10	技术	配送时间承诺满足招标文件要求的，得4分。	0-4	4	4	4	0	4	4	0	4
11	技术	根据配送时间承诺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，服务时效标准满足采购文件要求的，得2分；配送服务、相关措施方案、服务时效与采购文件要求匹配但具体内容存在不足之处的，得1分；配送服务及相关措施方案内容有存在缺陷，服务时效与承诺的不相符的，得0分。	0-2	1	2	1	0	1	2	0	1
12	技术	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合理且存在问题的，得0分。	0-3	1.5	3	1.5	1.5	3	1.5	1.5	1.5
13	技术	投标人具有0.9T及以上冷链厢式货车的，每拥有一辆得1分。注：提供车辆行驶证及车辆登记证书。	0-5	5	5	5	5	5	5	5	5
14	技术	具有驾驶年限5年及以上且身体健康的固定配送驾驶员的，每人得1分。注：提供驾驶员驾驶证。	0-5	5	5	5	5	5	5	5	5
15	技术	按招标文件要求提供人员驻点服务的，得4分。注：提供人员信息以及驻点服务承诺。	0-4	4	4	4	4	4	4	4	4
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：措施内容详细且切实可行的，得3分；措施内容可满足应急配送需求但存在不足之处的，得1.5分；实施方案内容无法满足的，得0分。	0-3	3	3	3	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
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	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
18	技术	针对招标文件第三部分“二、总体要求”和“五、货物基本要求”的要求，完全响应招标文件的，得12分；存在负偏离的，每项扣1分，扣完12分止。	0-12	12	12	12	12	12	12	12	12
合计			0-70	62.5	69	61	55.5	60	60.5	52.5	56.5

专家（签名）：

技术商务资信评分明细（杨玉仙）

项目名称：杭州市第一人民医院冷鲜肉采购及配送服务（0625-22217E59）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江科农农产品有限公司	浙江国农开发有限公司	杭州沃生态农业有限公司	浙江通康生态农业有限公司	杭州望家欢农产品有限公司	浙江丰链农产品集团有限公司	浙江汇农农产品有限公司	杭州佰农农产品有限公司	江苏润蓝电子商务有限公司
1	商务资信	投标人2019年1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1分；须在投标文件中提供合同复印件加盖投标人公章。 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	3	3	3	3	3	3	3	3	3
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	商务资信	投标人投保食品安全责任保险的得3分，否则不得分。注：提供保单复印件加盖公章。	0-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
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：保险涵盖范围全面且赔付额度能完全满足项目需求的，得2分；保险涵盖范围及赔付额度可基本保障项目需求的，得1分；保险涵盖范围及赔付额度无法满足项目需求的，得0分。 注：提供保单复印件加盖公章，要求保单能反映评审要素。	0-2	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；采购管理制度与本次采购需求基本相适应但存在不足之处的，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；卫生管理制度较与本次采购需求基本相适应但存在不足之处的，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；岗位职责制度较与本次采购需求基本相适应但存在不足之处的，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；加工保管发货制度与本次采购需求基本相适应但存在不足之处的，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	8	6	6	5	5	5	5	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	2	2	2	2	2	2	2

7	技术	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）。	0-3	2	2	2	2	2	1	1	1
8	技术	投标人具有冷库的，得2分。注：提供冷链库的相关材料。	0-2	2	2	2	2	2	2	2	2
9	技术	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。	0-3	2	3	2	2	2	2	1	1
10	技术	配送时间承诺满足招标文件要求的，得4分。	0-4	4	4	4	0	4	4	0	4
11	技术	根据配送时间承诺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，服务时效标准满足采购文件要求的，得2分；配送服务、相关措施方案、服务时效与采购文件要求匹配但具体内容存在不足之处的，得1分；配送服务及相关措施方案内容有存在缺陷，服务时效与承诺的不相符的，得0分。	0-2	1	2	1	0	1	2	0	1
12	技术	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合理且存在问题的，得0分。	0-3	1.5	3	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
13	技术	投标人具有0.9T及以上冷链厢式货车的，每拥有一辆得1分。注：提供车辆行驶证及车辆登记证书。	0-5	5	5	5	5	5	5	5	5
14	技术	具有驾驶年限5年及以上且身体健康的固定配送驾驶员的，每人得1分。注：提供驾驶员驾驶证。	0-5	5	5	5	5	5	5	5	5
15	技术	按招标文件要求提供人员驻点服务的，得4分。注：提供人员信息以及驻点服务承诺。	0-4	4	4	4	4	4	4	4	4
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：措施内容详细且切实可行的，得3分；措施内容可满足应急配送需求但存在不足之处的，得1.5分；实施方案内容无法满足的，得0分。	0-3	1.5	3	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
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	1.5	3	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
18	技术	针对招标文件第三部分“二、总体要求”和“五、货物基本要求”的要求，完全响应招标文件的，得12分；存在负偏离的，每项扣1分，扣完12分止。	0-12	12	12	12	12	12	12	12	12
合计			0-70	60.5	69	60.5	55.5	59.5	59.5	52.5	57.5

专家（签名）：