

# 技术商务评分明细（余田法）

项目名称： 杭州市五云山医院（杭州市健康促进研究院）  
食堂劳务外包项目（0625-24216232）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江灵峰餐饮管理有限公司	衢州市庆之源餐饮管理有限公司	浙江丰胜餐饮有限公司	浙江新教育管理公司	宇勤有限公司	杭州百穗餐饮有限公司	广州欢创信息技术有限公司
1	商务	同类项目业绩： 投标人自2021年1月1日至投标截止时间（以合同签订时间为准），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0.5分，本项最高得2分。同一业主签订的不同年度的合同不累计计算。同类项目业绩须同时满足以下要求： (1) 餐饮服务时间12个月及以上； (2) 服务内容包含风味特色档口餐饮服务； (3) 具有业主反馈材料且反馈内容为满意或好评的。（业主反馈材料须加盖用户单位公章或相关科室章，格式不限。） 业绩证明材料：提供合同扫描件及业主反馈材料，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，否则不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0
2	商务	投标人认证情况： 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、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3分。 证明材料：提供证书扫描件，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
3	技术	投标人提供的保险服务： 根据投标人购买的保险及赔偿限额进行评分：商业综合责任保险（险种包含食品安全责任险类、公共责任险类以及雇主责任险类）的赔偿限额累计（各险种累计）达到5000万（含）以上的，得3分；达到3000万（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。 证明材料：提供保单扫描件或提供完整的承诺（承诺合同签订后5个工作日内完成投保并提供能涵盖上述评审内容的保单），要求保单或承诺内容能反映评审要素，加盖投标人公章，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
4.1	技术	(1) 针对本项目招标文件第三部分 采购需求“四、岗位需求和要求”要求的各服务专业，各岗位人员配备齐全、承诺完整的，得2分；未满足或未提供承诺的不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
4.2	技术	(2) 根据供应商在本项目的人员组建情况、人员年龄结构以及平稳进场、出现应急情况的人员安排以及各项承诺等内容进行评审：人员年龄结构合理，按时到位等承诺完整、平稳进场、应急方案合理可行的得2分；承诺内容不完整或缺乏合理性，或人员年龄结构缺乏合理性，或平稳进场、应急方案欠缺的得1分；承诺不符合要求或无相关阐述的得0分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0

5	技术	<p>拟投入人员情况：</p> <p>(1) 项目经理具有3年及以上同类项目餐饮管理工作经验的，得4分，提供项目经理同类餐饮管理工作经验证明材料，否则不得分。</p> <p>(2) 厨师长具有二级及以上中式烹调师证书的，得2分，最高得2分，提供证书扫描件，否则不得分。</p> <p>(3) 厨师人员（不含厨师长）中具有中式烹调师证书的，每人得1分，最高得2分，提供证书扫描件，否则不得分。</p> <p>(4) 中点师、西点师具有三级及以上专业证书的，每个得1分，最高得2分，提供证书扫描件，否则不得分。</p>	0-10	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0
6	技术	<p>招标需求响应情况：</p> <p>满足招标文件第三部分 采购需求“六、管理、服务要求”、“七、其他服务要求”的所有需求的，得6分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣至本项为0分止。</p>	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
7	技术	<p>投标人拟采用的内部管理模式和运营管理制度内容的针对性及合理性进行评审：</p> <p>(1) 管理服务理念。(1分)</p> <p>(2) 组织架构。(1分)</p> <p>(3) 工作流程及服务标准。(1分)</p> <p>(4) 信息反馈渠道。(1分)</p> <p>(5) 控制方式等。(1分)</p> <p>上述五项内容，单项评分标准如下：          阐述完整，针对性强，且科学合理的得1分；阐述较为简单，针对性一般，或合理性略有欠缺的得0.5分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-5	4.0	3.0	4.0	4.0	4.0	3.0
8	技术	<p>服务质量与安全管控方案：</p> <p>根据方案及措施的详细、科学和可操作性程度进行评审：</p> <p>a. 原材料安全检测措施、控制方案：提供每天原料报货、验收、存储等管理方案，按医院餐饮管理特点，制定合理、可行的管控措施。(3分)</p> <p>b. 食品加工、存储与供应方案：提供食品加工、烹饪、存储与配送等方面的安全管控和质量保证措施。(3分)</p> <p>c. 餐饮服务质量的投诉应对、临时保障等方面的管控措施及应急预案。(3分)</p> <p>上述三项内容，单项评分标准如下：          阐述完整，可操作性强，且科学合理的得3分；阐述较为简单，可操作一般，或合理性略有欠缺的得2分；阐述简单、内容不完整，可操作差，或缺乏合理性的得1分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-9	8.0	7.0	8.0	8.0	8.0	7.0
9	技术	<p>餐饮服务方案：</p> <p>针对服务特点、重难点进行分析及具体应对措施等内容的完整性、合理性、针对性进行评审：</p> <p>(1) 职工餐厅服务方案。(2分)</p> <p>(2) 康复及疗休养餐饮服务方案：包括堂食与送餐，及各类治疗饮食。(2分)</p> <p>(3) 其他业务服务方案：包括门诊体检、会议活动、喝茶及其它院级分配的各类业务餐饮。(2分)</p> <p>(4) 针对食堂重大活动、各类餐饮服务或推陈出新等活动的策划推广方案。(2分)</p> <p>(5) 职工关心关爱服务方案。(2分)</p> <p>上述五项内容，单项评分标准如下：          分析阐述完整，针对性强，应对措施科学合理、可行性高的得2分；分析阐述较为简单，针对性一般，或应对措施合理性或可行性略有欠缺的得1分；分析阐述简单、内容不完整，针对性差，或应对措施缺乏合理性或可行性差的得0.5分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-10	9.0	8.0	8.0	8.0	7.0	7.0

10	技术	<p>餐饮特色（菜品供应设计）： 按医院特点设计各类菜品菜肴，提供可制作的菜系和部分菜谱。根据菜系菜谱选择，营养搭配、特色等方面进行评审： (1) 厨师长及厨师可制作的主要菜系、部分菜谱等方面的特色内容进行评审。(3分) (2) 中西点师制作餐饮的特色内容进行评审。(3分)</p> <p>上述两项内容，单项评分标准如下： 可制作的菜系菜谱、餐饮品种丰富，营养搭配合理，特色内容描述详细的得3分；可制作的菜系菜谱、餐饮品种比较丰富，营养搭配较好，缺乏特色得2分；可制作的菜系菜谱、餐饮品种少，或营养搭配较差的，得1分；无相关阐述的得0分。</p>	0-6	6.0	4.0	5.0	6.0	6.0	5.0
11	技术	<p>厨房管理方案： 厨房管理以及制作方面的组织流程及措施，厨房卫生清洁措施及检验标准进行评审： (1) 厨房管理以及制作方面的组织流程及措施。(3分) (2) 厨房卫生清洁措施及检验标准。(3分)</p> <p>上述两项内容，单项评分标准如下： 阐述完整，针对性强，应对措施科学合理、可行性高的得3分；阐述较为简单，针对性一般，或应对措施合理性或可行性略有欠缺的得2分；阐述简单、内容不完整，针对性差，或应对措施缺乏合理性或可行性差的得1分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-6	6.0	4.0	5.0	5.0	5.0	4.0
12	技术	<p>针对投标人制定的医院相关感控措施针对性及合理性进行评审： (1) 食堂区域环境清洁消毒措施；(2分) (2) 餐车消毒措施；(2分) (3) 餐具消毒措施；(2分) (4) 人员感控管理及培训方案；(2分) (5) 其它物品消毒及存放措施。(2分)</p> <p>上述五项内容，单项评分标准如下： 阐述完整，针对性强，应对措施科学合理、可行性高的得2分；阐述较为简单，针对性一般，或应对措施合理性或可行性略有欠缺的得1分；阐述简单、内容不完整，针对性差，或应对措施缺乏合理性或可行性差的得0.5分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-10	10.0	9.0	9.0	10.0	9.0	9.0
13	技术	<p>针对投标人制定的人文关怀措施的针对性及合理性进行评审： (1) 为稳定员工团队制定的措施。(3分) (2) 制定平稳过渡方案。(3分)</p> <p>上述两项内容，单项评分标准如下： 阐述完整，针对性强，且科学合理的得3分；阐述较为简单，针对性一般，或合理性略有欠缺的得2分；阐述简单，针对性较差，或缺乏合理性的得1分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	5.0
合计			0-80	77.0	69.0	73.0	75.0	73.0	67.0

专家（签名）：

# 技术商务评分明细（黄志华）

项目名称： 杭州市五云山医院（杭州市健康促进研究院）  
食堂劳务外包项目（0625-24216232）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江峰餐饮管理有限公司	衢州庆源餐饮管理有限公司	浙江丰胜餐饮有限公司	浙江新宇教育管理公司	杭州百穗餐饮有限公司	广州欢创信息技术有限公司
1	商务	同类项目业绩： 投标人自2021年1月1日至投标截止时间（以合同签订时间为准），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0.5分，本项最高得2分。同一业主签订的不同年度的合同不累计计算。同类项目业绩须同时满足以下要求： （1）餐饮服务时间12个月及以上； （2）服务内容包含风味特色档口餐饮服务； （3）具有业主反馈材料且反馈内容为满意或好评的。（业主反馈材料须加盖用户单位公章或相关科室章，格式不限。） 业绩证明材料：提供合同扫描件及业主反馈材料，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，否则不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0
2	商务	投标人认证情况： 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、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3分。 证明材料：提供证书扫描件，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
3	技术	投标人提供的保险服务： 根据投标人购买的保险及赔偿限额进行评分：商业综合责任保险（险种包含食品安全责任险类、公共责任险类以及雇主责任险类）的赔偿限额累计（各险种累计）达到5000万（含）以上的，得3分；达到3000万（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。 证明材料：提供保单扫描件或提供完整的承诺（承诺合同签订后5个工作日内完成投保并提供能涵盖上述评审内容的保单），要求保单或承诺内容能反映评审要素，加盖投标人公章，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
4.1	技术	（1）针对本项目招标文件第三部分 采购需求“四、岗位需求和要求”要求的各服务专业，各岗位人员配备齐全、承诺完整的，得2分；未满足或未提供承诺的不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
4.2	技术	（2）根据供应商在本项目的人员组建情况、人员年龄结构以及平稳进场、出现应急情况的人员安排以及各项承诺等内容进行评审：人员年龄结构合理，按时到位等承诺完整、平稳进场、应急方案合理可行的得2分；承诺内容不完整或缺乏合理性，或人员年龄结构缺乏合理性，或平稳进场、应急方案欠缺的得1分；承诺不符合要求或无相关阐述的得0分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0

5	技术	<p>拟投入人员情况：</p> <p>(1) 项目经理具有3年及以上同类项目餐饮管理工作经验的，得4分，提供项目经理同类餐饮管理工作经验证明材料，否则不得分。</p> <p>(2) 厨师长具有二级及以上中式烹调师证书的，得2分，最高得2分，提供证书扫描件，否则不得分。</p> <p>(3) 厨师人员（不含厨师长）中具有中式烹调师证书的，每人得1分，最高得2分，提供证书扫描件，否则不得分。</p> <p>(4) 中点师、西点师具有三级及以上专业证书的，每个得1分，最高得2分，提供证书扫描件，否则不得分。</p>	0-10	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0
6	技术	<p>招标需求响应情况：</p> <p>满足招标文件第三部分 采购需求“六、管理、服务要求”、“七、其他服务要求”的所有需求的，得6分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣至本项为0分止。</p>	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
7	技术	<p>投标人拟采用的内部管理模式和运营管理制度内容的针对性及合理性进行评审：</p> <p>(1) 管理服务理念。(1分)</p> <p>(2) 组织架构。(1分)</p> <p>(3) 工作流程及服务标准。(1分)</p> <p>(4) 信息反馈渠道。(1分)</p> <p>(5) 控制方式等。(1分)</p> <p>上述五项内容，单项评分标准如下：          阐述完整，针对性强，且科学合理的得1分；阐述较为简单，针对性一般，或合理性略有欠缺的得0.5分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-5	4.0	4.0	4.0	5.0	5.0	2.5
8	技术	<p>服务质量与安全管控方案：</p> <p>根据方案及措施的详细、科学和可操作性程度进行评审：</p> <p>a. 原材料安全检测措施、控制方案：提供每天原料报货、验收、存储等管理方案，按医院餐饮管理特点，制定合理、可行的管控措施。(3分)</p> <p>b. 食品加工、存储与供应方案：提供食品加工、烹饪、存储与配送等方面的安全管控和质量保证措施。(3分)</p> <p>c. 餐饮服务质量的投诉应对、临时保障等方面的管控措施及应急预案。(3分)</p> <p>上述三项内容，单项评分标准如下：          阐述完整，可操作性强，且科学合理的得3分；阐述较为简单，可操作一般，或合理性略有欠缺的得2分；阐述简单、内容不完整，可操作差，或缺乏合理性的得1分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-9	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	6.0
9	技术	<p>餐饮服务方案：</p> <p>针对服务特点、重难点进行分析及具体应对措施等内容的完整性、合理性、针对性进行评审：</p> <p>(1) 职工餐厅服务方案。(2分)</p> <p>(2) 康复及疗休养餐饮服务方案：包括堂食与送餐，及各类治疗饮食。(2分)</p> <p>(3) 其他业务服务方案：包括门诊体检、会议活动、喝茶及其它院级分配的各类业务餐饮。(2分)</p> <p>(4) 针对食堂重大活动、各类餐饮服务或推陈出新等活动的策划推广方案。(2分)</p> <p>(5) 职工关心关爱服务方案。(2分)</p> <p>上述五项内容，单项评分标准如下：          分析阐述完整，针对性强，应对措施科学合理、可行性高的得2分；分析阐述较为简单，针对性一般，或应对措施合理性或可行性略有欠缺的得1分；分析阐述简单、内容不完整，针对性差，或应对措施缺乏合理性或可行性差的得0.5分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-10	8.0	8.0	8.0	9.0	9.0	6.0

10	技术	<p>餐饮特色（菜品供应设计）： 按医院特点设计各类菜品菜肴，提供可制作的菜系和部分菜谱。根据菜系菜谱选择，营养搭配、特色等方面进行评审： （1）厨师长及厨师可制作的主要菜系、部分菜谱等方面的特色内容进行评审。（3分） （2）中西点师制作餐饮的特色内容进行评审。（3分） 上述两项内容，单项评分标准如下： 可制作的菜系菜谱、餐饮品种丰富，营养搭配合理，特色内容描述详细的得3分；可制作的菜系菜谱、餐饮品种比较丰富，营养搭配较好，缺乏特色得2分；可制作的菜系菜谱、餐饮品种少，或营养搭配较差的，得1分；无相关阐述的得0分。</p>	0-6	4.0	5.0	6.0	6.0	6.0	4.0
11	技术	<p>厨房管理方案： 厨房管理以及制作方面的组织流程及措施，厨房卫生清洁措施及检验标准进行评审： （1）厨房管理以及制作方面的组织流程及措施。（3分） （2）厨房卫生清洁措施及检验标准。（3分） 上述两项内容，单项评分标准如下： 阐述完整，针对性强，应对措施科学合理、可行性高的得3分；阐述较为简单，针对性一般，或应对措施合理性或可行性略有欠缺的得2分；阐述简单、内容不完整，针对性差，或应对措施缺乏合理性或可行性差的得1分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-6	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
12	技术	<p>针对投标人制定的医院相关感控措施针对性及合理性进行评审： （1）食堂区域环境清洁消毒措施；（2分） （2）餐车消毒措施；（2分） （3）餐具消毒措施；（2分） （4）人员感控管理及培训方案；（2分） （5）其它物品消毒及存放措施。（2分） 上述五项内容，单项评分标准如下： 阐述完整，针对性强，应对措施科学合理、可行性高的得2分；阐述较为简单，针对性一般，或应对措施合理性或可行性略有欠缺的得1分；阐述简单、内容不完整，针对性差，或应对措施缺乏合理性或可行性差的得0.5分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-10	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	6.0
13	技术	<p>针对投标人制定的人文关怀措施的针对性及合理性进行评审： （1）为稳定员工团队制定的措施。（3分） （2）制定平稳过渡方案。（3分） 上述两项内容，单项评分标准如下： 阐述完整，针对性强，且科学合理的得3分；阐述较为简单，针对性一般，或合理性略有欠缺的得2分；阐述简单，针对性较差，或缺乏合理性的得1分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-6	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	4.0
合计			0-80	70.0	71.0	72.0	74.0	74.0	60.5

专家（签名）：

# 技术商务评分明细（张玉雁）

项目名称： 杭州市五云山医院（杭州市健康促进研究院）  
食堂劳务外包项目（0625-24216232）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江峰餐饮管理有限公司	衢州庆源餐饮管理有限公司	浙江丰胜餐饮有限公司	浙江新宇教育管理公司	杭州百穗餐饮有限公司	广州欢创信息技术有限公司
1	商务	<p>同类项目业绩： 投标人自2021年1月1日至投标截止时间（以合同签订时间为准），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0.5分，本项最高得2分。同一业主签订的不同年度的合同不累计计算。同类项目业绩须同时满足以下要求： （1）餐饮服务时间12个月及以上； （2）服务内容包含风味特色档口餐饮服务； （3）具有业主反馈材料且反馈内容为满意或好评的。（业主反馈材料须加盖用户单位公章或相关科室章，格式不限。） 业绩证明材料：提供合同扫描件及业主反馈材料，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，否则不得分。</p>	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0
2	商务	<p>投标人认证情况： 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、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3分。 证明材料：提供证书扫描件，否则不得分。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
3	技术	<p>投标人提供的保险服务： 根据投标人购买的保险及赔偿限额进行评分：商业综合责任保险（险种包含食品安全责任险类、公共责任险类以及雇主责任险类）的赔偿限额累计（各险种累计）达到5000万（含）以上的，得3分；达到3000万（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。 证明材料：提供保单扫描件或提供完整的承诺（承诺合同签订后5个工作日内完成投保并提供能涵盖上述评审内容的保单），要求保单或承诺内容能反映评审要素，加盖投标人公章，否则不得分。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
4.1	技术	<p>（1）针对本项目招标文件第三部分 采购需求“四、岗位需求和要求”要求的各服务专业，各岗位人员配备齐全、承诺完整的，得2分；未满足或未提供承诺的不得分。</p>	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
4.2	技术	<p>（2）根据供应商在本项目的人员组建情况、人员年龄结构以及平稳进场、出现应急情况的人员安排以及各项承诺等内容进行评审：人员年龄结构合理，按时到位等承诺完整、平稳进场、应急方案合理可行的得2分；承诺内容不完整或缺乏合理性，或人员年龄结构缺乏合理性，或平稳进场、应急方案欠缺的得1分；承诺不符合要求或无相关阐述的得0分。</p>	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0

5	技术	<p>拟投入人员情况：</p> <p>(1) 项目经理具有3年及以上同类项目餐饮管理工作经验的，得4分，提供项目经理同类餐饮管理工作经验证明材料，否则不得分。</p> <p>(2) 厨师长具有二级及以上中式烹调师证书的，得2分，最高得2分，提供证书扫描件，否则不得分。</p> <p>(3) 厨师人员（不含厨师长）中具有中式烹调师证书的，每人得1分，最高得2分，提供证书扫描件，否则不得分。</p> <p>(4) 中点师、西点师具有三级及以上专业证书的，每个得1分，最高得2分，提供证书扫描件，否则不得分。</p>	0-10	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0
6	技术	<p>招标需求响应情况：</p> <p>满足招标文件第三部分 采购需求“六、管理、服务要求”、“七、其他服务要求”的所有需求的，得6分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣至本项为0分止。</p>	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
7	技术	<p>投标人拟采用的内部管理模式和运营管理制度内容的针对性及合理性进行评审：</p> <p>(1) 管理服务理念。(1分)</p> <p>(2) 组织架构。(1分)</p> <p>(3) 工作流程及服务标准。(1分)</p> <p>(4) 信息反馈渠道。(1分)</p> <p>(5) 控制方式等。(1分)</p> <p>上述五项内容，单项评分标准如下：          阐述完整，针对性强，且科学合理的得1分；阐述较为简单，针对性一般，或合理性略有欠缺的得0.5分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-5	4.0	4.5	4.5	4.0	4.0	3.0
8	技术	<p>服务质量与安全管控方案：</p> <p>根据方案及措施的详细、科学和可操作性程度进行评审：</p> <p>a. 原材料安全检测措施、控制方案：提供每天原料报货、验收、存储等管理方案，按医院餐饮管理特点，制定合理、可行的管控措施。(3分)</p> <p>b. 食品加工、存储与供应方案：提供食品加工、烹饪、存储与配送等方面的安全管控和质量保证措施。(3分)</p> <p>c. 餐饮服务质量的投诉应对、临时保障等方面的管控措施及应急预案。(3分)</p> <p>上述三项内容，单项评分标准如下：          阐述完整，可操作性强，且科学合理的得3分；阐述较为简单，可操作一般，或合理性略有欠缺的得2分；阐述简单、内容不完整，可操作差，或缺乏合理性的得1分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-9	7.0	8.0	7.0	8.0	7.0	6.0
9	技术	<p>餐饮服务方案：</p> <p>针对服务特点、重难点进行分析及具体应对措施等内容的完整性、合理性、针对性进行评审：</p> <p>(1) 职工餐厅服务方案。(2分)</p> <p>(2) 康复及疗休养餐饮服务方案：包括堂食与送餐，及各类治疗饮食。(2分)</p> <p>(3) 其他业务服务方案：包括门诊体检、会议活动、喝茶及其它院级分配的各类业务餐饮。(2分)</p> <p>(4) 针对食堂重大活动、各类餐饮服务或推陈出新等活动的策划推广方案。(2分)</p> <p>(5) 职工关心关爱服务方案。(2分)</p> <p>上述五项内容，单项评分标准如下：          分析阐述完整，针对性强，应对措施科学合理、可行性高的得2分；分析阐述较为简单，针对性一般，或应对措施合理性或可行性略有欠缺的得1分；分析阐述简单、内容不完整，针对性差，或应对措施缺乏合理性或可行性差的得0.5分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-10	7.0	7.0	8.0	7.0	8.0	6.0

10	技术	<p>餐饮特色（菜品供应设计）： 按医院特点设计各类菜品菜肴，提供可制作的菜系和部分菜谱。根据菜系菜谱选择，营养搭配、特色等方面进行评审： （1）厨师长及厨师可制作的主要菜系、部分菜谱等方面的特色内容进行评审。（3分） （2）中西点师制作餐饮的特色内容进行评审。（3分） 上述两项内容，单项评分标准如下： 可制作的菜系菜谱、餐饮品种丰富，营养搭配合理，特色内容描述详细的得3分；可制作的菜系菜谱、餐饮品种比较丰富，营养搭配较好，缺乏特色得2分；可制作的菜系菜谱、餐饮品种少，或营养搭配较差的，得1分；无相关阐述的得0分。</p>	0-6	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
11	技术	<p>厨房管理方案： 厨房管理以及制作方面的组织流程及措施，厨房卫生清洁措施及检验标准进行评审： （1）厨房管理以及制作方面的组织流程及措施。（3分） （2）厨房卫生清洁措施及检验标准。（3分） 上述两项内容，单项评分标准如下： 阐述完整，针对性强，应对措施科学合理、可行性高的得3分；阐述较为简单，针对性一般，或应对措施合理性或可行性略有欠缺的得2分；阐述简单、内容不完整，针对性差，或应对措施缺乏合理性或可行性差的得1分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-6	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
12	技术	<p>针对投标人制定的医院相关感控措施针对性及合理性进行评审： （1）食堂区域环境清洁消毒措施；（2分） （2）餐车消毒措施；（2分） （3）餐具消毒措施；（2分） （4）人员感控管理及培训方案；（2分） （5）其它物品消毒及存放措施。（2分） 上述五项内容，单项评分标准如下： 阐述完整，针对性强，应对措施科学合理、可行性高的得2分；阐述较为简单，针对性一般，或应对措施合理性或可行性略有欠缺的得1分；阐述简单、内容不完整，针对性差，或应对措施缺乏合理性或可行性差的得0.5分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-10	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0
13	技术	<p>针对投标人制定的人文关怀措施的针对性及合理性进行评审： （1）为稳定员工团队制定的措施。（3分） （2）制定平稳过渡方案。（3分） 上述两项内容，单项评分标准如下： 阐述完整，针对性强，且科学合理的得3分；阐述较为简单，针对性一般，或合理性略有欠缺的得2分；阐述简单，针对性较差，或缺乏合理性的得1分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-6	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
合计			0-80	69.0	70.5	70.5	70.0	70.0	65.0

专家（签名）：

# 技术商务评分明细（褚夏芬）

项目名称： 杭州市五云山医院（杭州市健康促进研究院）  
食堂劳务外包项目（0625-24216232）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江峰餐饮管理有限公司	衢州庆源餐饮管理有限公司	浙江丰胜餐饮有限公司	浙江新宇教育管理公司	杭州百穗餐饮有限公司	广州欢创信息技术有限公司
1	商务	同类项目业绩： 投标人自2021年1月1日至投标截止时间（以合同签订时间为准），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0.5分，本项最高得2分。同一业主签订的不同年度的合同不累计计算。同类项目业绩须同时满足以下要求： （1）餐饮服务时间12个月及以上； （2）服务内容包含风味特色档口餐饮服务； （3）具有业主反馈材料且反馈内容为满意或好评的。（业主反馈材料须加盖用户单位公章或相关科室章，格式不限。） 业绩证明材料：提供合同扫描件及业主反馈材料，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，否则不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0
2	商务	投标人认证情况： 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、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3分。 证明材料：提供证书扫描件，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
3	技术	投标人提供的保险服务： 根据投标人购买的保险及赔偿限额进行评分：商业综合责任保险（险种包含食品安全责任险类、公共责任险类以及雇主责任险类）的赔偿限额累计（各险种累计）达到5000万（含）以上的，得3分；达到3000万（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。 证明材料：提供保单扫描件或提供完整的承诺（承诺合同签订后5个工作日内完成投保并提供能涵盖上述评审内容的保单），要求保单或承诺内容能反映评审要素，加盖投标人公章，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
4.1	技术	（1）针对本项目招标文件第三部分 采购需求“四、岗位需求和要求”要求的各服务专业，各岗位人员配备齐全、承诺完整的，得2分；未满足或未提供承诺的不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
4.2	技术	（2）根据供应商在本项目的人员组建情况、人员年龄结构以及平稳进场、出现应急情况的人员安排以及各项承诺等内容进行评审：人员年龄结构合理，按时到位等承诺完整、平稳进场、应急方案合理可行的得2分；承诺内容不完整或缺乏合理性，或人员年龄结构缺乏合理性，或平稳进场、应急方案欠缺的得1分；承诺不符合要求或无相关阐述的得0分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0

5	技术	<p>拟投入人员情况：</p> <p>(1) 项目经理具有3年及以上同类项目餐饮管理工作经验的，得4分，提供项目经理同类餐饮管理工作经验证明材料，否则不得分。</p> <p>(2) 厨师长具有二级及以上中式烹调师证书的，得2分，最高得2分，提供证书扫描件，否则不得分。</p> <p>(3) 厨师人员（不含厨师长）中具有中式烹调师证书的，每人得1分，最高得2分，提供证书扫描件，否则不得分。</p> <p>(4) 中点师、西点师具有三级及以上专业证书的，每个得1分，最高得2分，提供证书扫描件，否则不得分。</p>	0-10	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0
6	技术	<p>招标需求响应情况：</p> <p>满足招标文件第三部分 采购需求“六、管理、服务要求”、“七、其他服务要求”的所有需求的，得6分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣至本项为0分止。</p>	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
7	技术	<p>投标人拟采用的内部管理模式和运营管理制度内容的针对性及合理性进行评审：</p> <p>(1) 管理服务理念。(1分)</p> <p>(2) 组织架构。(1分)</p> <p>(3) 工作流程及服务标准。(1分)</p> <p>(4) 信息反馈渠道。(1分)</p> <p>(5) 控制方式等。(1分)</p> <p>上述五项内容，单项评分标准如下： 阐述完整，针对性强，且科学合理的得1分；阐述较为简单，针对性一般，或合理性略有欠缺的得0.5分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-5	5.0	5.0	5.0	4.0	5.0	3.5
8	技术	<p>服务质量与安全管控方案：</p> <p>根据方案及措施的详细、科学和可操作性程度进行评审：</p> <p>a. 原材料安全检测措施、控制方案：提供每天原料报货、验收、存储等管理方案，按医院餐饮管理特点，制定合理、可行的管控措施。(3分)</p> <p>b. 食品加工、存储与供应方案：提供食品加工、烹饪、存储与配送等方面的安全管控和质量保证措施。(3分)</p> <p>c. 餐饮服务质量的投诉应对、临时保障等方面的管控措施及应急预案。(3分)</p> <p>上述三项内容，单项评分标准如下： 阐述完整，可操作性强，且科学合理的得3分；阐述较为简单，可操作一般，或合理性略有欠缺的得2分；阐述简单、内容不完整，可操作差，或缺乏合理性的得1分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-9	9.0	8.0	8.0	8.0	9.0	6.0
9	技术	<p>餐饮服务方案：</p> <p>针对服务特点、重难点进行分析及具体应对措施等内容的完整性、合理性、针对性进行评审：</p> <p>(1) 职工餐厅服务方案。(2分)</p> <p>(2) 康复及疗休养餐饮服务方案：包括堂食与送餐，及各类治疗饮食。(2分)</p> <p>(3) 其他业务服务方案：包括门诊体检、会议活动、喝茶及其它院级分配的各类业务餐饮。(2分)</p> <p>(4) 针对食堂重大活动、各类餐饮服务或推陈出新等活动的策划推广方案。(2分)</p> <p>(5) 职工关心关爱服务方案。(2分)</p> <p>上述五项内容，单项评分标准如下： 分析阐述完整，针对性强，应对措施科学合理、可行性高的得2分；分析阐述较为简单，针对性一般，或应对措施合理性或可行性略有欠缺的得1分；分析阐述简单、内容不完整，针对性差，或应对措施缺乏合理性或可行性差的得0.5分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-10	9.0	8.0	9.0	9.0	9.0	7.0

10	技术	<p>餐饮特色（菜品供应设计）： 按医院特点设计各类菜品菜肴，提供可制作的菜系和部分菜谱。根据菜系菜谱选择，营养搭配、特色等方面进行评审： (1) 厨师长及厨师可制作的主要菜系、部分菜谱等方面的特色内容进行评审。(3分) (2) 中西点师制作餐饮的特色内容进行评审。(3分)</p> <p>上述两项内容，单项评分标准如下： 可制作的菜系菜谱、餐饮品种丰富，营养搭配合理，特色内容描述详细的得3分；可制作的菜系菜谱、餐饮品种比较丰富，营养搭配较好，缺乏特色得2分；可制作的菜系菜谱、餐饮品种少，或营养搭配较差的，得1分；无相关阐述的得0分。</p>	0-6	5.0	5.0	5.0	5.0	6.0	4.0
11	技术	<p>厨房管理方案： 厨房管理以及制作方面的组织流程及措施，厨房卫生清洁措施及检验标准进行评审： (1) 厨房管理以及制作方面的组织流程及措施。(3分) (2) 厨房卫生清洁措施及检验标准。(3分)</p> <p>上述两项内容，单项评分标准如下： 阐述完整，针对性强，应对措施科学合理、可行性高的得3分；阐述较为简单，针对性一般，或应对措施合理性或可行性略有欠缺的得2分；阐述简单、内容不完整，针对性差，或应对措施缺乏合理性或可行性差的得1分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-6	6.0	5.0	5.0	5.0	6.0	4.0
12	技术	<p>针对投标人制定的医院相关感控措施针对性及合理性进行评审： (1) 食堂区域环境清洁消毒措施；(2分) (2) 餐车消毒措施；(2分) (3) 餐具消毒措施；(2分) (4) 人员感控管理及培训方案；(2分) (5) 其它物品消毒及存放措施。(2分)</p> <p>上述五项内容，单项评分标准如下： 阐述完整，针对性强，应对措施科学合理、可行性高的得2分；阐述较为简单，针对性一般，或应对措施合理性或可行性略有欠缺的得1分；阐述简单、内容不完整，针对性差，或应对措施缺乏合理性或可行性差的得0.5分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-10	9.0	9.0	8.0	8.0	9.0	6.0
13	技术	<p>针对投标人制定的人文关怀措施的针对性及合理性进行评审： (1) 为稳定员工团队制定的措施。(3分) (2) 制定平稳过渡方案。(3分)</p> <p>上述两项内容，单项评分标准如下： 阐述完整，针对性强，且科学合理的得3分；阐述较为简单，针对性一般，或合理性略有欠缺的得2分；阐述简单，针对性较差，或缺乏合理性的得1分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-6	6.0	6.0	5.0	5.0	5.0	4.0
合计			0-80	77.0	74.0	73.0	72.0	77.0	61.5

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（蔡学涛）

项目名称： 杭州市五云山医院（杭州市健康促进研究院）  
食堂劳务外包项目（0625-24216232）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江峰餐饮管理有限公司	衢州庆源餐饮管理有限公司	浙江丰胜餐饮有限公司	浙江新宇教育管理公司	杭州百穗餐饮有限公司	广州欢创信息技术有限公司
1	商务	同类项目业绩： 投标人自2021年1月1日至投标截止时间（以合同签订时间为准），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0.5分，本项最高得2分。同一业主签订的不同年度的合同不累计计算。同类项目业绩须同时满足以下要求： （1）餐饮服务时间12个月及以上； （2）服务内容包含风味特色档口餐饮服务； （3）具有业主反馈材料且反馈内容为满意或好评的。（业主反馈材料须加盖用户单位公章或相关科室章，格式不限。） 业绩证明材料：提供合同扫描件及业主反馈材料，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，否则不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0
2	商务	投标人认证情况： 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、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3分。 证明材料：提供证书扫描件，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
3	技术	投标人提供的保险服务： 根据投标人购买的保险及赔偿限额进行评分：商业综合责任保险（险种包含食品安全责任险类、公共责任险类以及雇主责任险类）的赔偿限额累计（各险种累计）达到5000万（含）以上的，得3分；达到3000万（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。 证明材料：提供保单扫描件或提供完整的承诺（承诺合同签订后5个工作日内完成投保并提供能涵盖上述评审内容的保单），要求保单或承诺内容能反映评审要素，加盖投标人公章，否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
4.1	技术	（1）针对本项目招标文件第三部分 采购需求“四、岗位需求和要求”要求的各服务专业，各岗位人员配备齐全、承诺完整的，得2分；未满足或未提供承诺的不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
4.2	技术	（2）根据供应商在本项目的人员组建情况、人员年龄结构以及平稳进场、出现应急情况的人员安排以及各项承诺等内容进行评审：人员年龄结构合理，按时到位等承诺完整、平稳进场、应急方案合理可行的得2分；承诺内容不完整或缺乏合理性，或人员年龄结构缺乏合理性，或平稳进场、应急方案欠缺的得1分；承诺不符合要求或无相关阐述的得0分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0

5	技术	<p>拟投入人员情况：</p> <p>(1) 项目经理具有3年及以上同类项目餐饮管理工作经验的，得4分，提供项目经理同类餐饮管理工作经验证明材料，否则不得分。</p> <p>(2) 厨师长具有二级及以上中式烹调师证书的，得2分，最高得2分，提供证书扫描件，否则不得分。</p> <p>(3) 厨师人员（不含厨师长）中具有中式烹调师证书的，每人得1分，最高得2分，提供证书扫描件，否则不得分。</p> <p>(4) 中点师、西点师具有三级及以上专业证书的，每个得1分，最高得2分，提供证书扫描件，否则不得分。</p>	0-10	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0
6	技术	<p>招标需求响应情况：</p> <p>满足招标文件第三部分 采购需求“六、管理、服务要求”、“七、其他服务要求”的所有需求的，得6分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣至本项为0分止。</p>	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
7	技术	<p>投标人拟采用的内部管理模式和运营管理制度内容的针对性及合理性进行评审：</p> <p>(1) 管理服务理念。(1分)</p> <p>(2) 组织架构。(1分)</p> <p>(3) 工作流程及服务标准。(1分)</p> <p>(4) 信息反馈渠道。(1分)</p> <p>(5) 控制方式等。(1分)</p> <p>上述五项内容，单项评分标准如下： 阐述完整，针对性强，且科学合理的得1分；阐述较为简单，针对性一般，或合理性略有欠缺的得0.5分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-5	5.0	5.0	4.0	5.0	5.0	4.0
8	技术	<p>服务质量与安全管控方案：</p> <p>根据方案及措施的详细、科学和可操作性程度进行评审：</p> <p>a. 原材料安全检测措施、控制方案：提供每天原料报货、验收、存储等管理方案，按医院餐饮管理特点，制定合理、可行的管控措施。(3分)</p> <p>b. 食品加工、存储与供应方案：提供食品加工、烹饪、存储与配送等方面的安全管控和质量保证措施。(3分)</p> <p>c. 餐饮服务质量的投诉应对、临时保障等方面的管控措施及应急预案。(3分)</p> <p>上述三项内容，单项评分标准如下： 阐述完整，可操作性强，且科学合理的得3分；阐述较为简单，可操作一般，或合理性略有欠缺的得2分；阐述简单、内容不完整，可操作差，或缺乏合理性的得1分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-9	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0
9	技术	<p>餐饮服务方案：</p> <p>针对服务特点、重难点进行分析及具体应对措施等内容的完整性、合理性、针对性进行评审：</p> <p>(1) 职工餐厅服务方案。(2分)</p> <p>(2) 康复及疗休养餐饮服务方案：包括堂食与送餐，及各类治疗饮食。(2分)</p> <p>(3) 其他业务服务方案：包括门诊体检、会议活动、喝茶及其它院级分配的各类业务餐饮。(2分)</p> <p>(4) 针对食堂重大活动、各类餐饮服务或推陈出新等活动的策划推广方案。(2分)</p> <p>(5) 职工关心关爱服务方案。(2分)</p> <p>上述五项内容，单项评分标准如下： 分析阐述完整，针对性强，应对措施科学合理、可行性高的得2分；分析阐述较为简单，针对性一般，或应对措施合理性或可行性略有欠缺的得1分；分析阐述简单、内容不完整，针对性差，或应对措施缺乏合理性或可行性差的得0.5分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-10	9.0	9.0	9.0	9.0	10.0	9.0

10	技术	<p>餐饮特色（菜品供应设计）： 按医院特点设计各类菜品菜肴，提供可制作的菜系和部分菜谱。根据菜系菜谱选择，营养搭配、特色等方面进行评审： （1）厨师长及厨师可制作的主要菜系、部分菜谱等方面的特色内容进行评审。（3分） （2）中西点师制作餐饮的特色内容进行评审。（3分）</p> <p>上述两项内容，单项评分标准如下： 可制作的菜系菜谱、餐饮品种丰富，营养搭配合理，特色内容描述详细的得3分；可制作的菜系菜谱、餐饮品种比较丰富，营养搭配较好，缺乏特色得2分；可制作的菜系菜谱、餐饮品种少，或营养搭配较差的，得1分；无相关阐述的得0分。</p>	0-6	5.0	6.0	6.0	5.0	5.0	5.0
11	技术	<p>厨房管理方案： 厨房管理以及制作方面的组织流程及措施，厨房卫生清洁措施及检验标准进行评审： （1）厨房管理以及制作方面的组织流程及措施。（3分） （2）厨房卫生清洁措施及检验标准。（3分）</p> <p>上述两项内容，单项评分标准如下： 阐述完整，针对性强，应对措施科学合理、可行性高的得3分；阐述较为简单，针对性一般，或应对措施合理性或可行性略有欠缺的得2分；阐述简单、内容不完整，针对性差，或应对措施缺乏合理性或可行性差的得1分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	5.0
12	技术	<p>针对投标人制定的医院相关感控措施针对性及合理性进行评审： （1）食堂区域环境清洁消毒措施；（2分） （2）餐车消毒措施；（2分） （3）餐具消毒措施；（2分） （4）人员感控管理及培训方案；（2分） （5）其它物品消毒及存放措施。（2分）</p> <p>上述五项内容，单项评分标准如下： 阐述完整，针对性强，应对措施科学合理、可行性高的得2分；阐述较为简单，针对性一般，或应对措施合理性或可行性略有欠缺的得1分；阐述简单、内容不完整，针对性差，或应对措施缺乏合理性或可行性差的得0.5分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-10	10.0	10.0	10.0	9.0	10.0	9.0
13	技术	<p>针对投标人制定的人文关怀措施的针对性及合理性进行评审： （1）为稳定员工团队制定的措施。（3分） （2）制定平稳过渡方案。（3分）</p> <p>上述两项内容，单项评分标准如下： 阐述完整，针对性强，且科学合理的得3分；阐述较为简单，针对性一般，或合理性略有欠缺的得2分；阐述简单，针对性较差，或缺乏合理性的得1分；方案不合理或无相关阐述的得0分。</p>	0-6	5.0	5.0	5.0	6.0	6.0	5.0
合计			0-80	77.0	78.0	77.0	77.0	79.0	73.0

专家（签名）：