

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：绍兴市人民医院镜湖总院食堂劳务外包项目（2024-08-0086）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市一禾餐饮管理有限公司	绍兴市龙腾餐饮管理有限公司	绍兴市良禾餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	绍兴市晨禾餐饮服务有限公司
1	技术	投标人具有有效的食品安全管理体系认证、质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、企业诚信管理体系认证、职业健康安全管理体系认证证书的，每有一本得1分，最高得5分。 注：提供证书原件扫描件和全国认证认可公共服务平台 http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList 查询截图并加盖投标人公章，否则不得分。	0-5	4.0	5.0	4.0	5.0	5.0
2	技术	投标人自2021年1月1日以来（以合同签订时间为准）完成的同类案例，每有一个得0.5分，最高得2分。 注：每个案例提供合同和验收报告的复印件，并加盖投标人公章。	0-2	1.5	1.0	0.0	0.0	2.0
3	技术	1、拟派遣的厨师长持有人社部颁发的国家职业资格中式烹调师二级及以上证书的得2分。 2、拟派遣的厨师（不含厨师长）持有人社部颁发的国家职业资格中式烹调师三级及以上证书的，每有一本得1分，最高得8分。 3、拟派遣的面点师持有人社部门颁发的国家职业资格中式面点师三级及以上证书得。每有一本得1分，最高得3分。 注：提供以上相关人员本单位的社保证明材料及相关证书材料复印件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-13	12.0	13.0	13.0	10.0	13.0
4	技术	根据投标人提供的总体方案进行打分，包括但不限于本项目重点、难点分析及具体应对措施，职工餐厅及档口服务方案，患者营养膳食具体服务方案及用餐环境布置等方面，0-5分。	0-5	3.8	4.5	3.5	3.5	4.1
5	技术	根据投标人提供的管理规章制度进行打分，包括但不限于组织监管程序，财务管理、安全防范、质量监督、食品追溯、食品留样、餐具消毒等内容，0-5分。	0-5	4.0	4.5	3.5	3.5	4.1
6	技术	根据投标人提供的食材采购、储存、加工、销售、配送全过程规范化操作食品安全方案及管理措施进行打分，0-3分。	0-3	2.1	2.5	2.0	2.0	2.1
7	技术	根据投标人提供的食品安全预防、自查及自纠措施，食物中毒应急预案，防四害措施等方面进行打分，0-3分。	0-3	2.0	2.5	2.0	2.0	2.1
8	技术	根据投标人提供的生产安全、消防安全方案进行打分，包括但不限于是否设立安全员、是否落实生产安全、消防安全的预防、自查自纠措施、是否制定安全员岗位职责等方面，0-5分。	0-5	3.5	4.5	3.0	3.0	4.0
9	技术	根据投标人提供的针对采购人重大节日、重大活动、外卖服务、净菜服务、各类餐饮服务或推陈出新等活动的策划方案进行打分，0-5分。	0-5	3.5	4.5	3.0	3.0	4.0
10	技术	根据投标人提供的厨房管理方案进行打分，包括但不限于厨房管理、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等方面，0-5分。	0-5	3.3	4.5	3.0	3.0	4.0
11	技术	根据投标人提供的医院相关院感防控措施进行打分，包括但不限于食堂区域环境清洁消毒措施、餐车消毒措施、餐具消毒措施、工作服消毒措施、其它物品消毒及存放措施等，0-5分。	0-5	3.4	4.5	3.0	3.0	3.8
12	技术	根据投标人提供的培训方案进行打分，包括但不限于人员院感防控管理及培训方案，职业技能培训教育能力或认定资质；培训的频次、内容等，0-4分。	0-4	2.8	3.5	2.6	2.6	3.0
13	技术	根据投标人提供的针对本项目服务对象的人员信息保密措施方案进行打分，包括但不限于管理机制、监管程序等，0-2分。	0-2	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
14	技术	根据投标人提供的食堂节能管理方案进行打分，包括但不限于食堂水电气及设施合理使用、环境保护、垃圾分类等方面，0-5分。	0-5	3.0	4.5	2.8	2.8	3.5
15	技术	根据投标人提供的应急服务方案进行打分，包括但不限于火灾预案、投诉应急处理预案、燃气泄漏应急预案、停水停电应急处理预案等内容，0-4分。	0-4	3.0	3.4	2.8	2.8	3.1

技术商务资信评分明细表

16	技术	根据投标人提供的稳定员工队伍的措施进行打分，包括但不限于员工福利待遇，工会福利等方面，0-4分。	0-4	2.7	3.5	2.5	2.5	3.0
17	技术	根据投标人提供的特色餐饮档口服务方案进行打分，包括但不限于特色餐饮档口重点、难点分析及具体服务方案等内容，0-5分。	0-5	2.9	4.3	2.8	2.8	4.1
合计			0-80	59.0	71.7	55.0	53.0	66.4

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：绍兴市人民医院镜湖总院食堂劳务外包项目（2024-08-0086）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市一禾餐饮管理有限公司	绍兴市龙腾餐饮管理有限公司	绍兴市良禾餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	绍兴市晨禾餐饮服务有限公司
1	技术	投标人具有有效的食品安全管理体系认证、质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、企业诚信管理体系认证、职业健康安全管理体系认证证书的，每有一本得1分，最高得5分。 注：提供证书原件扫描件和全国认证认可信息公共服务平台 http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList 查询截图并加盖投标人公章，否则不得分。	0-5	4.0	5.0	4.0	5.0	5.0
2	技术	投标人自2021年1月1日以来（以合同签订时间为准）完成的同类案例，每有一个得0.5分，最高得2分。 注：每个案例提供合同和验收报告的复印件，并加盖投标人公章。	0-2	1.5	1.0	0.0	0.0	2.0
3	技术	1、拟派遣的厨师长持有人社部颁发的国家职业资格中式烹调师二级及以上证书的得2分。 2、拟派遣的厨师（不含厨师长）持有人社部颁发的国家职业资格中式烹调师三级及以上证书的，每有一本得1分，最高得8分。 3、拟派遣的面点师持有人社部门颁发的国家职业资格中式面点师三级及以上证书得。每有一本得1分，最高得3分。 注：提供以上相关人员本单位的社保证明材料及相关证书材料复印件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-13	12.0	13.0	13.0	10.0	13.0
4	技术	根据投标人提供的总体方案进行打分，包括但不限于本项目重点、难点分析及具体应对措施，职工餐厅及档口服务方案，患者营养膳食具体服务方案及用餐环境布置等方面，0-5分。	0-5	4.1	4.2	4.2	4.1	4.2
5	技术	根据投标人提供的管理规章制度进行打分，包括但不限于组织监管程序，财务管理、安全防范、质量监督、食品追溯、食品留样、餐具消毒等内容，0-5分。	0-5	4.4	4.3	4.3	4.2	4.3
6	技术	根据投标人提供的食材采购、储存、加工、销售、配送全过程规范化操作的安全方案及管理措施进行打分，0-3分。	0-3	2.7	2.7	2.6	2.5	2.6
7	技术	根据投标人提供的食品安全预防、自查及自纠措施，食物中毒应急预案，防四害措施等方面进行打分，0-3分。	0-3	2.7	2.7	2.6	2.5	2.6
8	技术	根据投标人提供的生产安全、消防安全方案进行打分，包括但不限于是否设立安全员、是否落实生产安全、消防安全的预防、自查自纠措施、是否制定安全员岗位职责等方面，0-5分。	0-5	4.4	4.4	4.3	4.2	4.3
9	技术	根据投标人提供的针对采购人重大节日、重大活动、外卖服务、净菜服务、各类餐饮服务或推陈出新等活动的策划方案进行打分，0-5分。	0-5	4.4	4.4	4.3	4.2	4.3
10	技术	根据投标人提供的厨房管理方案进行打分，包括但不限于厨房管理、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等方面，0-5分。	0-5	4.4	4.4	4.3	4.2	4.3
11	技术	根据投标人提供的医院相关院感防控措施进行打分，包括但不限于食堂区域环境清洁消毒措施、餐车消毒措施、餐具消毒措施、工作服消毒措施、其它物品消毒及存放措施等，0-5分。	0-5	4.4	4.4	4.3	4.2	4.3
12	技术	根据投标人提供的培训方案进行打分，包括但不限于人员院感防控管理及培训方案，职业技能培训教育能力或认定资质；培训的频次、内容等，0-4分。	0-4	3.5	3.4	3.4	3.3	3.4
13	技术	根据投标人提供的针对本项目服务对象的人员信息保密措施方案进行打分，包括但不限于管理机制、监管程序等，0-2分。	0-2	1.7	1.7	1.7	1.7	1.7
14	技术	根据投标人提供的食堂节能管理方案进行打分，包括但不限于食堂水电气及设施合理使用、环境保护、垃圾分类等方面，0-5分。	0-5	4.2	4.2	4.1	4.0	4.1
15	技术	根据投标人提供的应急服务方案进行打分，包括但不限于火灾预案、投诉应急处理预案、燃气泄漏应急预案、停水停电停气应急预案等内容，0-4分。	0-4	3.5	3.5	3.4	3.3	3.4

技术商务资信评分明细表

16	技术	根据投标人提供的稳定员工队伍的措施进行打分，包括但不限于员工福利待遇，工会福利等方面，0-4分。	0-4	3.5	3.5	3.4	3.3	3.4
17	技术	根据投标人提供的特色餐饮档口服务方案进行打分，包括但不限于特色餐饮档口重点、难点分析及具体服务方案等内容，0-5分。	0-5	4.0	4.5	4.5	4.0	4.5
合计			0-80	69.4	71.3	68.4	64.7	71.4

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：绍兴市人民医院镜湖总院食堂劳务外包项目（2024-08-0086）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市一禾餐饮管理有限公司	绍兴市龙腾餐饮管理有限公司	绍兴市良禾餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	绍兴市晨禾餐饮管理服务有 限公司
1	技术	投标人具有有效的食品安全管理体系认证、质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、企业诚信管理体系认证、职业健康安全管理体系认证证书的，每有一本得1分，最高得5分。 注：提供证书原件扫描件和全国认证认可信息公共服务平台 http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList 查询截图并加盖投标人公章，否则不得分。	0-5	4.0	5.0	4.0	5.0	5.0
2	技术	投标人自2021年1月1日以来（以合同签订时间为准）完成的同类案例，每有一个得0.5分，最高得2分。 注：每个案例提供合同和验收报告的复印件，并加盖投标人公章。	0-2	1.5	1.0	0.0	0.0	2.0
3	技术	1、拟派遣的厨师长持有人社部颁发的国家职业资格中式烹调师二级及以上证书的得2分。 2、拟派遣的厨师（不含厨师长）持有人社部颁发的国家职业资格中式烹调师三级及以上证书的，每有一本得1分，最高得8分。 3、拟派遣的面点师持有人社部门颁发的国家职业资格中式面点师三级及以上证书得。每有一本得1分，最高得3分。 注：提供以上相关人员本单位的社保证明材料及相关证书材料复印件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-13	12.0	13.0	13.0	10.0	13.0
4	技术	根据投标人提供的总体方案进行打分，包括但不限于本项目重点、难点分析及具体应对措施，职工餐厅及档口服务方案，患者营养膳食具体服务方案及用餐环境布置等方面，0-5分。	0-5	4.3	4.2	4.7	4.0	4.1
5	技术	根据投标人提供的管理规章制度进行打分，包括但不限于组织监管程序，财务管理、安全防范、质量监督、食品追溯、食品留样、餐具消毒等内容，0-5分。	0-5	4.5	4.4	4.5	4.0	4.4
6	技术	根据投标人提供的食材采购、储存、加工、销售、配送全过程规范化操作的安全方案及管理措施进行打分，0-3分。	0-3	2.7	2.5	2.7	2.4	2.5
7	技术	根据投标人提供的食品安全预防、自查及自纠措施，食物中毒应急预案，防四害措施等方面进行打分，0-3分。	0-3	2.7	2.4	2.6	2.4	2.6
8	技术	根据投标人提供的生产安全、消防安全方案进行打分，包括但不限于是否设立安全员、是否落实生产安全、消防安全的预防、自查自纠措施、是否制定安全员岗位职责等方面，0-5分。	0-5	4.5	4.1	4.5	4.0	4.2
9	技术	根据投标人提供的针对采购人重大节日、重大活动、外卖服务、净菜服务、各类餐饮服务或推陈出新等活动的策划方案进行打分，0-5分。	0-5	4.5	4.0	4.3	4.5	4.2
10	技术	根据投标人提供的厨房管理方案进行打分，包括但不限于厨房管理、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等方面，0-5分。	0-5	4.5	4.0	4.3	4.0	4.2
11	技术	根据投标人提供的医院相关院感防控措施进行打分，包括但不限于食堂区域环境清洁消毒措施、餐车消毒措施、餐具消毒措施、工作服消毒措施、其它物品消毒及存放措施等，0-5分。	0-5	4.5	4.0	4.4	4.0	4.1
12	技术	根据投标人提供的培训方案进行打分，包括但不限于人员院感防控管理及培训方案，职业技能培训教育能力或认定资质；培训的频次、内容等，0-4分。	0-4	3.6	3.2	3.5	3.2	3.3
13	技术	根据投标人提供的针对本项目服务对象的人员信息保密措施方案进行打分，包括但不限于管理机制、监管程序等，0-2分。	0-2	1.8	1.6	1.7	1.6	1.6
14	技术	根据投标人提供的食堂节能管理方案进行打分，包括但不限于食堂水电气及设施合理使用、环境保护、垃圾分类等方面，0-5分。	0-5	4.7	4.0	4.4	4.0	4.2
15	技术	根据投标人提供的应急服务方案进行打分，包括但不限于火灾预案、投诉应急处理预案、燃气泄漏应急预案、停水停电停气应急预案等内容，0-4分。	0-4	3.7	3.2	3.6	3.2	3.6

技术商务资信评分明细表

16	技术	根据投标人提供的稳定员工队伍的措施进行打分，包括但不限于员工福利待遇，工会福利等方面，0-4分。	0-4	3.7	3.3	3.6	3.2	3.7
17	技术	根据投标人提供的特色餐饮档口服务方案进行打分，包括但不限于特色餐饮档口重点、难点分析及具体服务方案等内容，0-5分。	0-5	4.5	4.0	4.8	4.0	4.7
合计			0-80	71.7	67.9	70.6	63.5	71.4

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：绍兴市人民医院镜湖总院食堂劳务外包项目（2024-08-0086）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市一禾餐饮管理有限公司	绍兴市龙腾餐饮管理有限公司	绍兴市良禾餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	绍兴市晨禾餐饮管理服务有限责任公司
1	技术	投标人具有有效的食品安全管理体系认证、质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、企业诚信管理体系认证、职业健康安全管理体系认证证书的，每有一本得1分，最高得5分。 注：提供证书原件扫描件和全国认证认可信息公共服务平台 http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList 查询截图并加盖投标人公章，否则不得分。	0-5	4.0	5.0	4.0	5.0	5.0
2	技术	投标人自2021年1月1日以来（以合同签订时间为准）完成的同类案例，每有一个得0.5分，最高得2分。 注：每个案例提供合同和验收报告的复印件，并加盖投标人公章。	0-2	1.5	1.0	0.0	0.0	2.0
3	技术	1、拟派遣的厨师长持有人社部颁发的国家职业资格中式烹调师二级及以上证书的得2分。 2、拟派遣的厨师（不含厨师长）持有人社部颁发的国家职业资格中式烹调师三级及以上证书的，每有一本得1分，最高得8分。 3、拟派遣的面点师持有人社部门颁发的国家职业资格中式面点师三级及以上证书得。每有一本得1分，最高得3分。 注：提供以上相关人员本单位的社保证明材料及相关证书材料复印件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-13	12.0	13.0	13.0	10.0	13.0
4	技术	根据投标人提供的总体方案进行打分，包括但不限于本项目重点、难点分析及具体应对措施，职工餐厅及档口服务方案，患者营养膳食具体服务方案及用餐环境布置等方面，0-5分。	0-5	4.3	4.2	3.9	3.8	4.4
5	技术	根据投标人提供的管理规章制度进行打分，包括但不限于组织监管程序，财务管理、安全防范、质量监督、食品追溯、食品留样、餐具消毒等内容，0-5分。	0-5	4.5	4.2	3.8	3.8	4.5
6	技术	根据投标人提供的食材采购、储存、加工、销售、配送全过程规范化操作的安全方案及管理措施进行打分，0-3分。	0-3	2.7	2.5	2.5	2.5	2.7
7	技术	根据投标人提供的食品安全预防、自查及自纠措施，食物中毒应急预案，防四害措施等方面进行打分，0-3分。	0-3	2.6	2.6	2.5	2.5	2.6
8	技术	根据投标人提供的生产安全、消防安全方案进行打分，包括但不限于是否设立安全员、是否落实生产安全、消防安全的预防、自查自纠措施、是否制定安全员岗位职责等方面，0-5分。	0-5	4.5	4.2	4.2	4.1	4.3
9	技术	根据投标人提供的针对采购人重大节日、重大活动、外卖服务、净菜服务、各类餐饮服务或推陈出新等活动的策划方案进行打分，0-5分。	0-5	4.3	4.2	4.1	4.2	4.4
10	技术	根据投标人提供的厨房管理方案进行打分，包括但不限于厨房管理、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等方面，0-5分。	0-5	4.3	4.2	4.1	4.2	4.4
11	技术	根据投标人提供的医院相关院感防控措施进行打分，包括但不限于食堂区域环境清洁消毒措施、餐车消毒措施、餐具消毒措施、工作服消毒措施、其它物品消毒及存放措施等，0-5分。	0-5	4.5	4.3	4.4	4.3	4.5
12	技术	根据投标人提供的培训方案进行打分，包括但不限于人员院感防控管理及培训方案，职业技能培训教育能力或认定资质；培训的频次、内容等，0-4分。	0-4	3.6	3.3	3.3	3.3	3.6
13	技术	根据投标人提供的针对本项目服务对象的人员信息保密措施方案进行打分，包括但不限于管理机制、监管程序等，0-2分。	0-2	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8
14	技术	根据投标人提供的食堂节能管理方案进行打分，包括但不限于食堂水电气及设施合理使用、环境保护、垃圾分类等方面，0-5分。	0-5	4.5	4.3	4.3	4.3	4.4
15	技术	根据投标人提供的应急服务方案进行打分，包括但不限于火灾预案、投诉应急处理预案、燃气泄漏应急预案、停水停电停气应急预案等内容，0-4分。	0-4	3.7	3.5	3.5	3.5	3.6

技术商务资信评分明细表

16	技术	根据投标人提供的稳定员工队伍的措施进行打分，包括但不限于员工福利待遇，工会福利等方面，0-4分。	0-4	3.6	3.4	3.4	3.5	3.6
17	技术	根据投标人提供的特色餐饮档口服务方案进行打分，包括但不限于特色餐饮档口重点、难点分析及具体服务方案等内容，0-5分。	0-5	4.3	4.7	4.5	4.2	4.5
合计			0-80	70.7	70.4	67.3	65.0	73.3

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：绍兴市人民医院镜湖总院食堂劳务外包项目（2024-08-0086）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市一禾餐饮管理有限公司	绍兴市龙腾餐饮管理有限公司	绍兴市良禾餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	绍兴市晨禾餐饮管理服务有限责任公司
1	技术	投标人具有有效的食品安全管理体系认证、质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、企业诚信管理体系认证、职业健康安全管理体系认证证书的，每有一本得1分，最高得5分。 注：提供证书原件扫描件和全国认证认可信息公共服务平台 http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList 查询截图并加盖投标人公章，否则不得分。	0-5	4.0	5.0	4.0	5.0	5.0
2	技术	投标人自2021年1月1日以来（以合同签订时间为准）完成的同类案例，每有一个得0.5分，最高得2分。 注：每个案例提供合同和验收报告的复印件，并加盖投标人公章。	0-2	1.5	1.0	0.0	0.0	2.0
3	技术	1、拟派遣的厨师长持有人社部颁发的国家职业资格中式烹调师二级及以上证书的得2分。 2、拟派遣的厨师（不含厨师长）持有人社部颁发的国家职业资格中式烹调师三级及以上证书的，每有一本得1分，最高得8分。 3、拟派遣的面点师持有人社部门颁发的国家职业资格中式面点师三级及以上证书得。每有一本得1分，最高得3分。 注：提供以上相关人员本单位的社保证明材料及相关证书材料复印件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-13	12.0	13.0	13.0	10.0	13.0
4	技术	根据投标人提供的总体方案进行打分，包括但不限于本项目重点、难点分析及具体应对措施，职工餐厅及档口服务方案，患者营养膳食具体服务方案及用餐环境布置等方面，0-5分。	0-5	4.0	3.5	5.0	3.0	4.5
5	技术	根据投标人提供的管理规章制度进行打分，包括但不限于组织监管程序，财务管理、安全防范、质量监督、食品追溯、食品留样、餐具消毒等内容，0-5分。	0-5	4.0	3.5	4.5	3.5	4.5
6	技术	根据投标人提供的食材采购、储存、加工、销售、配送全过程规范化操作的安全方案及管理措施进行打分，0-3分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
7	技术	根据投标人提供的食品安全预防、自查及自纠措施，食物中毒应急预案，防四害措施等方面进行打分，0-3分。	0-3	2.5	2.5	3.0	2.0	3.0
8	技术	根据投标人提供的生产安全、消防安全方案进行打分，包括但不限于是否设立安全员、是否落实生产安全、消防安全的预防、自查自纠措施、是否制定安全员岗位职责等方面，0-5分。	0-5	3.5	3.5	4.5	3.5	4.5
9	技术	根据投标人提供的针对采购人重大节日、重大活动、外卖服务、净菜服务、各类餐饮服务或推陈出新等活动的策划方案进行打分，0-5分。	0-5	3.5	3.0	4.0	3.0	3.5
10	技术	根据投标人提供的厨房管理方案进行打分，包括但不限于厨房管理、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等方面，0-5分。	0-5	4.0	4.0	4.5	4.0	4.5
11	技术	根据投标人提供的医院相关院感防控措施进行打分，包括但不限于食堂区域环境清洁消毒措施、餐车消毒措施、餐具消毒措施、工作服消毒措施、其它物品消毒及存放措施等，0-5分。	0-5	4.0	4.0	4.5	3.5	4.0
12	技术	根据投标人提供的培训方案进行打分，包括但不限于人员院感防控管理及培训方案，职业技能培训教育能力或认定资质；培训的频次、内容等，0-4分。	0-4	3.0	3.0	3.5	3.0	3.5
13	技术	根据投标人提供的针对本项目服务对象的人员信息保密措施方案进行打分，包括但不限于管理机制、监管程序等，0-2分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
14	技术	根据投标人提供的食堂节能管理方案进行打分，包括但不限于食堂水电气及设施合理使用、环境保护、垃圾分类等方面，0-5分。	0-5	4.0	3.5	4.5	3.5	4.5
15	技术	根据投标人提供的应急服务方案进行打分，包括但不限于火灾预案、投诉应急处理预案、燃气泄漏应急预案、停水停电停气应急预案等内容，0-4分。	0-4	3.0	3.0	3.5	3.0	3.5

技术商务资信评分明细表

16	技术	根据投标人提供的稳定员工队伍的措施进行打分，包括但不限于员工福利待遇，工会福利等方面，0-4分。	0-4	3.0	3.0	4.0	3.0	3.5
17	技术	根据投标人提供的特色餐饮档口服务方案进行打分，包括但不限于特色餐饮档口重点、难点分析及具体服务方案等内容，0-5分。	0-5	3.5	4.0	5.0	3.5	4.5
合计			0-80	64.5	64.5	72.5	58.5	73.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家6）

项目名称：绍兴市人民医院镜湖总院食堂劳务外包项目（2024-08-0086）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市一禾餐饮管理有限公司	绍兴市龙腾餐饮管理有限公司	绍兴市良禾餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	绍兴市晨禾餐饮服务有限公司
1	技术	投标人具有有效的食品安全管理体系认证、质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、企业诚信管理体系认证、职业健康安全管理体系认证证书的，每有一本得1分，最高得5分。 注：提供证书原件扫描件和全国认证认可信息公共服务平台 http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList 查询截图并加盖投标人公章，否则不得分。	0-5	4.0	5.0	4.0	5.0	5.0
2	技术	投标人自2021年1月1日以来（以合同签订时间为准）完成的同类案例，每有一个得0.5分，最高得2分。 注：每个案例提供合同和验收报告的复印件，并加盖投标人公章。	0-2	1.5	1.0	0.0	0.0	2.0
3	技术	1、拟派遣的厨师长持有人社部颁发的国家职业资格中式烹调师二级及以上证书的得2分。 2、拟派遣的厨师（不含厨师长）持有人社部颁发的国家职业资格中式烹调师三级及以上证书的，每有一本得1分，最高得8分。 3、拟派遣的面点师持有人社部门颁发的国家职业资格中式面点师三级及以上证书得。每有一本得1分，最高得3分。 注：提供以上相关人员本单位的社保证明材料及相关证书材料复印件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-13	12.0	13.0	13.0	10.0	13.0
4	技术	根据投标人提供的总体方案进行打分，包括但不限于本项目重点、难点分析及具体应对措施，职工餐厅及档口服务方案，患者营养膳食具体服务方案及用餐环境布置等方面，0-5分。	0-5	4.2	4.2	4.8	4.2	4.8
5	技术	根据投标人提供的管理规章制度进行打分，包括但不限于组织监管程序，财务管理、安全防范、质量监督、食品追溯、食品留样、餐具消毒等内容，0-5分。	0-5	4.5	4.2	4.7	4.2	4.7
6	技术	根据投标人提供的食材采购、储存、加工、销售、配送全过程规范化操作的安全方案及管理措施进行打分，0-3分。	0-3	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8
7	技术	根据投标人提供的食品安全预防、自查及自纠措施，食物中毒应急预案，防四害措施等方面进行打分，0-3分。	0-3	2.5	2.4	2.5	2.5	2.5
8	技术	根据投标人提供的生产安全、消防安全方案进行打分，包括但不限于是否设立安全员、是否落实生产安全、消防安全的预防、自查自纠措施、是否制定安全员岗位职责等方面，0-5分。	0-5	4.2	4.2	4.6	4.6	4.5
9	技术	根据投标人提供的针对采购人重大节日、重大活动、外卖服务、净菜服务、各类餐饮服务或推陈出新等活动的策划方案进行打分，0-5分。	0-5	4.5	4.4	4.5	4.6	4.8
10	技术	根据投标人提供的厨房管理方案进行打分，包括但不限于厨房管理、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等方面，0-5分。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.5
11	技术	根据投标人提供的医院相关院感防控措施进行打分，包括但不限于食堂区域环境清洁消毒措施、餐车消毒措施、餐具消毒措施、工作服消毒措施、其它物品消毒及存放措施等，0-5分。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.2	3.5
12	技术	根据投标人提供的培训方案进行打分，包括但不限于人员院感防控管理及培训方案，职业技能培训教育能力或认定资质；培训的频次、内容等，0-4分。	0-4	4.0	3.0	3.0	3.0	4.0
13	技术	根据投标人提供的针对本项目服务对象的人员信息保密措施方案进行打分，包括但不限于管理机制、监管程序等，0-2分。	0-2	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
14	技术	根据投标人提供的食堂节能管理方案进行打分，包括但不限于食堂水电气及设施合理使用、环境保护、垃圾分类等方面，0-5分。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
15	技术	根据投标人提供的应急服务方案进行打分，包括但不限于火灾预案、投诉应急处理预案、燃气泄漏应急预案、停水停电停气应急预案等内容，0-4分。	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

16	技术	根据投标人提供的稳定员工队伍的措施进行打分，包括但不限于员工福利待遇，工会福利等方面，0-4分。	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
17	技术	根据投标人提供的特色餐饮档口服务方案进行打分，包括但不限于特色餐饮档口重点、难点分析及具体服务方案等内容，0-5分。	0-5	4.2	4.2	4.6	4.4	4.6
合计			0-80	65.9	65.9	66.0	63.0	71.2

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家7）

项目名称：绍兴市人民医院镜湖总院食堂劳务外包项目（2024-08-0086）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴市一禾餐饮管理有限公司	绍兴市龙腾餐饮管理有限公司	绍兴市良禾餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	绍兴市晨禾餐饮管理服务有限责任公司
1	技术	投标人具有有效的食品安全管理体系认证、质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、企业诚信管理体系认证、职业健康安全管理体系认证证书的，每有一本得1分，最高得5分。 注：提供证书原件扫描件和全国认证认可信息公共服务平台 http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList 查询截图并加盖投标人公章，否则不得分。	0-5	4.0	5.0	4.0	5.0	5.0
2	技术	投标人自2021年1月1日以来（以合同签订时间为准）完成的同类案例，每有一个得0.5分，最高得2分。 注：每个案例提供合同和验收报告的复印件，并加盖投标人公章。	0-2	1.5	1.0	0.0	0.0	2.0
3	技术	1、拟派遣的厨师长持有人社部颁发的国家职业资格中式烹调师二级及以上证书的得2分。 2、拟派遣的厨师（不含厨师长）持有人社部颁发的国家职业资格中式烹调师三级及以上证书的，每有一本得1分，最高得8分。 3、拟派遣的面点师持有人社部门颁发的国家职业资格中式面点师三级及以上证书得。每有一本得1分，最高得3分。 注：提供以上相关人员本单位的社保证明材料及相关证书材料复印件并加盖投标人公章，否则不得分。	0-13	12.0	13.0	13.0	10.0	13.0
4	技术	根据投标人提供的总体方案进行打分，包括但不限于本项目重点、难点分析及具体应对措施，职工餐厅及档口服务方案，患者营养膳食具体服务方案及用餐环境布置等方面，0-5分。	0-5	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0
5	技术	根据投标人提供的管理规章制度进行打分，包括但不限于组织监管程序，财务管理、安全防范、质量监督、食品追溯、食品留样、餐具消毒等内容，0-5分。	0-5	4.0	3.0	3.0	2.0	2.5
6	技术	根据投标人提供的食材采购、储存、加工、销售、配送全过程规范化操作的安全方案及管理措施进行打分，0-3分。	0-3	2.5	1.5	2.5	1.5	1.2
7	技术	根据投标人提供的食品安全预防、自查及自纠措施，食物中毒应急预案，防四害措施等方面进行打分，0-3分。	0-3	2.5	2.0	2.0	2.0	1.0
8	技术	根据投标人提供的生产安全、消防安全方案进行打分，包括但不限于是否设立安全员、是否落实生产安全、消防安全的预防、自查自纠措施、是否制定安全员岗位职责等方面，0-5分。	0-5	4.0	2.5	3.0	2.5	3.0
9	技术	根据投标人提供的针对采购人重大节日、重大活动、外卖服务、净菜服务、各类餐饮服务或推陈出新等活动的策划方案进行打分，0-5分。	0-5	3.8	2.1	3.0	3.0	3.0
10	技术	根据投标人提供的厨房管理方案进行打分，包括但不限于厨房管理、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等方面，0-5分。	0-5	3.8	2.5	2.5	3.0	3.0
11	技术	根据投标人提供的医院相关院感防控措施进行打分，包括但不限于食堂区域环境清洁消毒措施、餐车消毒措施、餐具消毒措施、工作服消毒措施、其它物品消毒及存放措施等，0-5分。	0-5	4.0	2.8	3.5	3.0	3.0
12	技术	根据投标人提供的培训方案进行打分，包括但不限于人员院感防控管理及培训方案，职业技能培训教育能力或认定资质；培训的频次、内容等，0-4分。	0-4	3.5	2.5	2.5	3.0	3.0
13	技术	根据投标人提供的针对本项目服务对象的人员信息保密措施方案进行打分，包括但不限于管理机制、监管程序等，0-2分。	0-2	1.8	1.5	1.0	2.0	2.0
14	技术	根据投标人提供的食堂节能管理方案进行打分，包括但不限于食堂水电气及设施合理使用、环境保护、垃圾分类等方面，0-5分。	0-5	4.0	3.0	2.0	2.5	2.5
15	技术	根据投标人提供的应急服务方案进行打分，包括但不限于火灾预案、投诉应急处理预案、燃气泄漏应急预案、停水停电停气应急预案等内容，0-4分。	0-4	3.0	2.0	2.5	2.0	2.0

技术商务资信评分明细表

16	技术	根据投标人提供的稳定员工队伍的措施进行打分，包括但不限于员工福利待遇，工会福利等方面，0-4分。	0-4	4.0	3.0	2.0	3.0	2.0
17	技术	根据投标人提供的特色餐饮档口服务方案进行打分，包括但不限于特色餐饮档口重点、难点分析及具体服务方案等内容，0-5分。	0-5	4.0	3.0	3.0	2.0	3.0
合计			0-80	66.4	53.4	52.5	49.5	54.2

专家（签名）：