

## 技术商务评分明细（专家1）

项目名称：绍兴第二医院医共体总院职工食堂委托管理外包项目（绍柯采[2024]2669号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江馨禾餐饮有限公司	绍兴滕记老厨餐饮管理有限公司	绍兴市佳和餐饮管理有限公司	绍兴市一禾餐饮管理有限公司
1	商务	企业认证体系：1. 投标人具有质量管理体系认证的得1分； 2. 投标人具有环境管理体系认证的得1分； 3. 投标人具有职业健康安全管理体系认证的得1分； 4. 投标人具有食品安全管理体系认证的得1分； 注：【投标文件提供全国认证认可信息公共服务平台 <a href="http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList">http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList</a> 网上查询截图加盖单位公章】	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
2	商务	类似业绩：投标人自2021年以来承接过类似项目业绩的，每个得1分，最多得3分。 注：【投标文件中提供业绩合同原件扫描件或图片并加盖单位公章，业绩时间以合同签订时间为准】。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
3.1	商务	1. 拟派遣厨师长具有人社部门颁发的高级技师（国家职业资格一级）证书的得2分，获得过区县级以上餐饮类荣誉证书的得1分，本项最高得3分。 注：【投标文件提供相关证书和证明材料原件扫描件或彩色图片并加盖单位公章，拟派人员须为本单位在职职工（在职职工不包括离、退休返聘人员），须提供投标单位所属社保机构养老保险缴纳清单或证明（缴费单位和投标单位名称必须一致）】不提供不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
3.2	商务	2. 拟派厨师具有人社部门颁发的技师（国家职业资格二级）及以上职业资格证书的每人得1分，最高得2分。 注：【投标文件提供相关证书和证明材料原件扫描件或彩色图片并加盖单位公章，拟派人员须为本单位在职职工（在职职工不包括离、退休返聘人员），须提供投标单位所属社保机构养老保险缴纳清单或证明（缴费单位和投标单位名称必须一致）】不提供不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
3.3	商务	3. 拟派面点师具有人社部门颁发的高级工（国家职业资格三级）及以上职业资格证书的得1分。 注：【投标文件提供相关证书和证明材料原件扫描件或彩色图片并加盖单位公章，拟派人员须为本单位在职职工（在职职工不包括离、退休返聘人员），须提供投标单位所属社保机构养老保险缴纳清单或证明（缴费单位和投标单位名称必须一致）】不提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0
4	商务	安全保障：投标人提供有效期内的食品安全责任险保额达到600万元（含）的得1分，总保额每增加100万元加1分，最多得3分。 注：【投标文件提供保单原件扫描件或图片并加盖单位公章】	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
5	技术	组织机构管理：投标人具有完善的组织架构、完整的规章制度、执业规范、操作流程和岗位职责制度，根据方案由评审专家进行评审。 【提供的组织架构清晰，制度规范、操作流程岗位职责详细明确得4.1-8分；提供的组织架构基本清晰，制度及操作流程岗位职责比较细得2.1-4分；提供的组织架构模糊，制度及操作流程岗位职责模糊不清得0.1-2分】不提供方案不得分。	0-8	6.5	5.0	5.0	5.2
6.1	技术	服务方案：投标人根据本项目的服务需求及服务标准，从餐厅日常事务管理、服务流程、食谱安排、食堂保洁等方面制定合理的服务方案，方案应体现“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”。根据方案由评审专家进行评审。 【服务方案内容详细完整、制定的方案合理可行得3.1-7分；服务方案内容基本完整、制定的方案基本可行得1.6-3分；服务方案内容不全、制定的方案不切合实际得0.1-1.5分】不提供方案不得分。	0-7	6.0	4.0	3.5	4.2
6.2	技术	人员安排：投标人根据本项目的服务需求组建服务团队，从具体的岗位安排、服务分工、对应人员考核标准及员工培训等方面制定完善合理的人员方案。 【人员方案内容全面齐全、岗位安排合理、分工明确、考核切合实际得3.1-6分；人员方案内容基本齐全、岗位安排基本合理、有分工、有考核内容得1.6-3分；人员方案内容不全、岗位安排不合理、分工混乱、考核不清得0.1-1.5分】不提供方案不得分。	0-6	5.3	4.0	4.0	4.3

技术商务资信评分明细表

6.3	技术	食品安全: 投标人根据本项目服务需求及服务标准, 从食材的清洗、处理、加工, 厨房卫生, 服务人员操作规范等方面制定完善合理的食品安全保证措施。 【服务操作内容规范、保证措施得当得3.1-6分; 服务操作内容基本规范、保证措施基本得当得1.6-3分; 服务操作内容不全不规范、保证措施不得当得0.1-1.5分】不提供方案不得分。	0-6	5.5	3.9	3.8	4.0
7	技术	应急预案: 投标人对于临时突发事件、紧急任务、食品安全事件处理和服务当中出现的突发状况等, 需制定合理完善的应急预案和紧急应对措施。 【应急预案制定内容详细、应对措施齐全合理得3.1-6分, 应急预案制定内容比较详细、应对措施基本齐全得1.6-3分, 应急预案制定内容混乱不全、应对措施不合理得0.1-1.5分】不提供方案不得分。	0-6	5.8	4.1	4.0	4.2
8	技术	特色服务及增值服务: 结合业主单位整体情况, 为食堂整体的运行提供相关的特色或增值服务方案, 方案全面、详细、有针对性得3.1-6分, 方案较全面、较详细、较有针对性得1.1-3分, 方案一般、无针对性得0.1-1分, 不提供不得分。	0-6	5.5	4.0	3.9	4.3
9	技术	合理化建议: 提供对食堂规划的合理化建议(主要是信息化管理方面), 由评委进行打分。方案科学合理、规范、操作性强得3.1-5分, 方案合理性、规范性、操作性一般得1.1-3分, 方案模糊无针对性得0.1-1分, 不提供不得分。	0-5	4.5	3.0	3.2	3.5
合计			0-60	55.1	44.0	43.4	45.7

专家(签名):

## 技术商务评分明细（专家2）

项目名称：绍兴第二医院医共体总院职工食堂委托管理外包项目（绍柯采[2024]2669号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江馨禾餐饮有限公司	绍兴滕记老厨餐饮管理有限公司	绍兴市佳和餐饮管理有限公司	绍兴市一禾餐饮管理有限公司
1	商务	企业认证体系：1. 投标人具有质量管理体系认证的得1分； 2. 投标人具有环境管理体系认证的得1分； 3. 投标人具有职业健康安全管理体系认证的得1分； 4. 投标人具有食品安全管理体系认证的得1分； 注：【投标文件提供全国认证认可信息公共服务平台 <a href="http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList">http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList</a> 网上查询截图加盖单位公章】	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
2	商务	类似业绩：投标人自2021年以来承接过类似项目业绩的，每个得1分，最多得3分。 注：【投标文件中提供业绩合同原件扫描件或图片并加盖单位公章，业绩时间以合同签订时间为准】。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
3.1	商务	1. 拟派遣厨师长具有人社部门颁发的高级技师（国家职业资格一级）证书的得2分，获得过区县级以上餐饮类荣誉证书的得1分，本项最高得3分。 注：【投标文件提供相关证书和证明材料原件扫描件或彩色图片并加盖单位公章，拟派人员须为本单位在职职工（在职职工不包括离、退休返聘人员），须提供投标单位所属社保机构养老保险交纳清单或证明（缴费单位和投标单位名称必须一致）】不提供不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
3.2	商务	2. 拟派厨师具有人社部门颁发的技师（国家职业资格二级）及以上职业资格证书的每人得1分，最高得2分。 注：【投标文件提供相关证书和证明材料原件扫描件或彩色图片并加盖单位公章，拟派人员须为本单位在职职工（在职职工不包括离、退休返聘人员），须提供投标单位所属社保机构养老保险交纳清单或证明（缴费单位和投标单位名称必须一致）】不提供不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
3.3	商务	3. 拟派面点师具有人社部门颁发的高级工（国家职业资格三级）及以上职业资格证书的得1分。 注：【投标文件提供相关证书和证明材料原件扫描件或彩色图片并加盖单位公章，拟派人员须为本单位在职职工（在职职工不包括离、退休返聘人员），须提供投标单位所属社保机构养老保险交纳清单或证明（缴费单位和投标单位名称必须一致）】不提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0
4	商务	安全保障：投标人提供有效期内的食品安全责任险保额达到600万元（含）的得1分，总保额每增加100万元加1分，最多得3分。 注：【投标文件提供保单原件扫描件或图片并加盖单位公章】	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
5	技术	组织机构管理：投标人具有完善的组织架构、完整的规章制度、执业规范、操作流程和岗位职责制度，根据方案由评审专家进行评审。 【提供的组织架构清晰，制度规范、操作流程岗位职责详细明确得4.1-8分；提供的组织架构基本清晰，制度及操作流程岗位职责比较细得2.1-4分；提供的组织架构模糊，制度及操作流程岗位职责模糊不清得0.1-2分】不提供方案不得分。	0-8	7.2	5.1	5.2	7.3
6.1	技术	服务方案：投标人根据本项目的服务需求及服务标准，从餐厅日常事务管理、服务流程、食谱安排、食堂保洁等方面制定合理的服务方案，方案应体现“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”。根据方案由评审专家进行评审。 【服务方案内容详细完整、制定的方案合理可行得3.1-7分；服务方案内容基本完整、制定的方案基本可行得1.6-3分；服务方案内容不全、制定的方案不切合实际得0.1-1.5分】不提供方案不得分。	0-7	6.2	4.1	4.2	6.3
6.2	技术	人员安排：投标人根据本项目的服务需求组建服务团队，从具体的岗位安排、服务分工、对应人员考核标准及员工培训等方面制定完善合理的人员方案。 【人员方案内容全面齐全、岗位安排合理、分工明确、考核切合实际得3.1-6分；人员方案内容基本齐全、岗位安排基本合理、有分工、有考核内容得1.6-3分；人员方案内容不全、岗位安排不合理、分工混乱、考核不清得0.1-1.5分】不提供方案不得分。	0-6	5.2	4.1	4.2	5.3

技术商务资信评分明细表

6.3	技术	食品安全: 投标人根据本项目服务需求及服务标准, 从食材的清洗、处理、加工, 厨房卫生, 服务人员操作规范等方面制定完善合理的食品安全保证措施。 【服务操作内容规范、保证措施得当得3.1-6分; 服务操作内容基本规范、保证措施基本得当得1.6-3分; 服务操作内容不全不规范、保证措施不得当得0.1-1.5分】不提供方案不得分。	0-6	5.2	4.1	4.2	5.3
7	技术	应急预案: 投标人对于临时突发事件、紧急任务、食品安全事件处理和服务当中出现的突发状况等, 需制定合理完善的应急预案和紧急应对措施。 【应急预案制定内容详细、应对措施齐全合理得3.1-6分, 应急预案制定内容比较详细、应对措施基本齐全得1.6-3分, 应急预案制定内容混乱不全、应对措施不合理得0.1-1.5分】不提供方案不得分。	0-6	5.2	4.1	4.2	5.3
8	技术	特色服务及增值服务: 结合业主单位整体情况, 为食堂整体的运行提供相关的特色或增值服务方案, 方案全面、详细、有针对性得3.1-6分, 方案较全面、较详细、较有针对性得1.1-3分, 方案一般、无针对性得0.1-1分, 不提供不得分。	0-6	5.2	4.1	4.2	5.3
9	技术	合理化建议: 提供对食堂规划的合理化建议(主要是信息化管理方面), 由评委进行打分。方案科学合理、规范、操作性强得3.1-5分, 方案合理性、规范性、操作性一般得1.1-3分, 方案模糊无针对性得0.1-1分, 不提供不得分。	0-5	4.5	3.1	3.2	4.5
合计			0-60	54.7	44.7	45.4	55.3

专家(签名):

## 技术商务评分明细（专家3）

项目名称：绍兴第二医院医共体总院职工食堂委托管理外包项目（绍柯采[2024]2669号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江馨禾餐饮有限公司	绍兴滕记老厨餐饮管理有限公司	绍兴市佳和餐饮管理有限公司	绍兴市一禾餐饮管理有限公司
1	商务	企业认证体系：1. 投标人具有质量管理体系认证的得1分； 2. 投标人具有环境管理体系认证的得1分； 3. 投标人具有职业健康安全管理体系认证的得1分； 4. 投标人具有食品安全管理体系认证的得1分； 注：【投标文件提供全国认证认可公共服务平台 <a href="http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList">http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList</a> 网上查询截图加盖单位公章】	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
2	商务	类似业绩：投标人自2021年以来承接过类似项目业绩的，每个得1分，最多得3分。 注：【投标文件中提供业绩合同原件扫描件或图片并加盖单位公章，业绩时间以合同签订时间为准】。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
3.1	商务	1. 拟派遣厨师长具有人社部门颁发的高级技师（国家职业资格一级）证书的得2分，获得过区县级以上餐饮类荣誉证书的得1分，本项最高得3分。 注：【投标文件提供相关证书和证明材料原件扫描件或彩色图片并加盖单位公章，拟派人员须为本单位在职职工（在职职工不包括离、退休返聘人员），须提供投标单位所属社保机构养老保险交纳清单或证明（缴费单位和投标单位名称必须一致）】不提供不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
3.2	商务	2. 拟派厨师具有人社部门颁发的技师（国家职业资格二级）及以上职业资格证书的每人得1分，最高得2分。 注：【投标文件提供相关证书和证明材料原件扫描件或彩色图片并加盖单位公章，拟派人员须为本单位在职职工（在职职工不包括离、退休返聘人员），须提供投标单位所属社保机构养老保险交纳清单或证明（缴费单位和投标单位名称必须一致）】不提供不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
3.3	商务	3. 拟派面点师具有人社部门颁发的高级工（国家职业资格三级）及以上职业资格证书的得1分。 注：【投标文件提供相关证书和证明材料原件扫描件或彩色图片并加盖单位公章，拟派人员须为本单位在职职工（在职职工不包括离、退休返聘人员），须提供投标单位所属社保机构养老保险交纳清单或证明（缴费单位和投标单位名称必须一致）】不提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0
4	商务	安全保障：投标人提供有效期内的食品安全责任险保额达到600万元（含）的得1分，总保额每增加100万元加1分，最多得3分。 注：【投标文件提供保单原件扫描件或图片并加盖单位公章】	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
5	技术	组织机构管理：投标人具有完善的组织架构、完整的规章制度、执业规范、操作流程和岗位职责制度，根据方案由评审专家进行评审。 【提供的组织架构清晰，制度规范、操作流程岗位职责详细明确得4.1-8分；提供的组织架构基本清晰，制度及操作流程岗位职责比较细得2.1-4分；提供的组织架构模糊，制度及操作流程岗位职责模糊不清得0.1-2分】不提供方案不得分。	0-8	4.0	6.0	4.5	4.5
6.1	技术	服务方案：投标人根据本项目的服务需求及服务标准，从餐厅日常事务管理、服务流程、食谱安排、食堂保洁等方面制定合理的服务方案，方案应体现“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”。根据方案由评审专家进行评审。 【服务方案内容详细完整、制定的方案合理可行得3.1-7分；服务方案内容基本完整、制定的方案基本可行得1.6-3分；服务方案内容不全、制定的方案不切合实际得0.1-1.5分】不提供方案不得分。	0-7	4.0	6.0	4.5	4.5
6.2	技术	人员安排：投标人根据本项目的服务需求组建服务团队，从具体的岗位安排、服务分工、对应人员考核标准及员工培训等方面制定完善合理的人员方案。 【人员方案内容全面齐全、岗位安排合理、分工明确、考核切合实际得3.1-6分；人员方案内容基本齐全、岗位安排基本合理、有分工、有考核内容得1.6-3分；人员方案内容不全、岗位安排不合理、分工混乱、考核不清得0.1-1.5分】不提供方案不得分。	0-6	3.0	5.0	3.5	4.0

技术商务资信评分明细表

6.3	技术	食品安全: 投标人根据本项目服务需求及服务标准, 从食材的清洗、处理、加工, 厨房卫生, 服务人员操作规范等方面制定完善合理的食品安全保证措施。 【服务操作内容规范、保证措施得当得3.1-6分; 服务操作内容基本规范、保证措施基本得当得1.6-3分; 服务操作内容不全不规范、保证措施不得当得0.1-1.5分】不提供方案不得分。	0-6	4.0	5.5	3.5	3.0
7	技术	应急预案: 投标人对于临时突发事件、紧急任务、食品安全事件处理和服务当中出现的突发状况等, 需制定合理完善的应急预案和紧急应对措施。 【应急预案制定内容详细、应对措施齐全合理得3.1-6分, 应急预案制定内容比较详细、应对措施基本齐全得1.6-3分, 应急预案制定内容混乱不全、应对措施不合理得0.1-1.5分】不提供方案不得分。	0-6	4.0	4.5	3.5	3.5
8	技术	特色服务及增值服务: 结合业主单位整体情况, 为食堂整体的运行提供相关的特色或增值服务方案, 方案全面、详细、有针对性得3.1-6分, 方案较全面、较详细、较有针对性得1.1-3分, 方案一般、无针对性得0.1-1分, 不提供不得分。	0-6	4.0	5.0	3.5	3.5
9	技术	合理化建议: 提供对食堂规划的合理化建议(主要是信息化管理方面), 由评委进行打分。方案科学合理、规范、操作性强得3.1-5分, 方案合理性、规范性、操作性一般得1.1-3分, 方案模糊无针对性得0.1-1分, 不提供不得分。	0-5	4.0	5.0	3.0	3.5
合计			0-60	43.0	53.0	42.0	42.5

专家(签名):

## 技术商务评分明细（专家4）

项目名称：绍兴第二医院医共体总院职工食堂委托管理外包项目（绍柯采[2024]2669号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江馨禾餐饮有限公司	绍兴滕记老厨餐饮管理有限公司	绍兴市佳和餐饮管理有限公司	绍兴市一禾餐饮管理有限公司
1	商务	企业认证体系：1. 投标人具有质量管理体系认证的得1分； 2. 投标人具有环境管理体系认证的得1分； 3. 投标人具有职业健康安全管理体系认证的得1分； 4. 投标人具有食品安全管理体系认证的得1分； 注：【投标文件提供全国认证认可公共服务平台 <a href="http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList">http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList</a> 网上查询截图加盖单位公章】	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
2	商务	类似业绩：投标人自2021年以来承接过类似项目业绩的，每个得1分，最多得3分。 注：【投标文件中提供业绩合同原件扫描件或图片并加盖单位公章，业绩时间以合同签订时间为准】。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
3.1	商务	1. 拟派遣厨师长具有人社部门颁发的高级技师（国家职业资格一级）证书的得2分，获得过区县级以上餐饮类荣誉证书的得1分，本项最高得3分。 注：【投标文件提供相关证书和证明材料原件扫描件或彩色图片并加盖单位公章，拟派人员须为本单位在职职工（在职职工不包括离、退休返聘人员），须提供投标单位所属社保机构养老保险交纳清单或证明（缴费单位和投标单位名称必须一致）】不提供不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
3.2	商务	2. 拟派厨师具有人社部门颁发的技师（国家职业资格二级）及以上职业资格证书的每人得1分，最高得2分。 注：【投标文件提供相关证书和证明材料原件扫描件或彩色图片并加盖单位公章，拟派人员须为本单位在职职工（在职职工不包括离、退休返聘人员），须提供投标单位所属社保机构养老保险交纳清单或证明（缴费单位和投标单位名称必须一致）】不提供不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
3.3	商务	3. 拟派面点师具有人社部门颁发的高级工（国家职业资格三级）及以上职业资格证书的得1分。 注：【投标文件提供相关证书和证明材料原件扫描件或彩色图片并加盖单位公章，拟派人员须为本单位在职职工（在职职工不包括离、退休返聘人员），须提供投标单位所属社保机构养老保险交纳清单或证明（缴费单位和投标单位名称必须一致）】不提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0
4	商务	安全保障：投标人提供有效期内的食品安全责任险保额达到600万元（含）的得1分，总保额每增加100万元加1分，最多得3分。 注：【投标文件提供保单原件扫描件或图片并加盖单位公章】	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
5	技术	组织机构管理：投标人具有完善的组织架构、完整的规章制度、执业规范、操作流程和岗位职责制度，根据方案由评审专家进行评审。 【提供的组织架构清晰，制度规范、操作流程岗位职责详细明确得4.1-8分；提供的组织架构基本清晰，制度及操作流程岗位职责比较细得2.1-4分；提供的组织架构模糊，制度及操作流程岗位职责模糊不清得0.1-2分】不提供方案不得分。	0-8	7.8	7.7	6.7	7.9
6.1	技术	服务方案：投标人根据本项目的服务需求及服务标准，从餐厅日常事务管理、服务流程、食谱安排、食堂保洁等方面制定合理的服务方案，方案应体现“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”。根据方案由评审专家进行评审。 【服务方案内容详细完整、制定的方案合理可行得3.1-7分；服务方案内容基本完整、制定的方案基本可行得1.6-3分；服务方案内容不全、制定的方案不切合实际得0.1-1.5分】不提供方案不得分。	0-7	6.7	6.6	6.8	6.9
6.2	技术	人员安排：投标人根据本项目的服务需求组建服务团队，从具体的岗位安排、服务分工、对应人员考核标准及员工培训等方面制定完善合理的人员方案。 【人员方案内容全面齐全、岗位安排合理、分工明确、考核切合实际得3.1-6分；人员方案内容基本齐全、岗位安排基本合理、有分工、有考核内容得1.6-3分；人员方案内容不全、岗位安排不合理、分工混乱、考核不清得0.1-1.5分】不提供方案不得分。	0-6	6.0	6.0	5.8	6.0

技术商务资信评分明细表

6.3	技术	食品安全: 投标人根据本项目服务需求及服务标准, 从食材的清洗、处理、加工, 厨房卫生, 服务人员操作规范等方面制定完善合理的食品安全保证措施。 【服务操作内容规范、保证措施得当得3.1-6分; 服务操作内容基本规范、保证措施基本得当得1.6-3分; 服务操作内容不全不规范、保证措施不得当得0.1-1.5分】不提供方案不得分。	0-6	6.0	6.0	5.8	6.0
7	技术	应急预案: 投标人对于临时突发事件、紧急任务、食品安全事件处理和服务当中出现的突发状况等, 需制定合理完善的应急预案和紧急应对措施。 【应急预案制定内容详细、应对措施齐全合理得3.1-6分, 应急预案制定内容比较详细、应对措施基本齐全得1.6-3分, 应急预案制定内容混乱不全、应对措施不合理得0.1-1.5分】不提供方案不得分。	0-6	6.0	6.0	5.8	6.0
8	技术	特色服务及增值服务: 结合业主单位整体情况, 为食堂整体的运行提供相关的特色或增值服务方案, 方案全面、详细、有针对性得3.1-6分, 方案较全面、较详细、较有针对性得1.1-3分, 方案一般、无针对性得0.1-1分, 不提供不得分。	0-6	5.8	5.8	5.6	5.9
9	技术	合理化建议: 提供对食堂规划的合理化建议(主要是信息化管理方面), 由评委进行打分。方案科学合理、规范、操作性强得3.1-5分, 方案合理性、规范性、操作性一般得1.1-3分, 方案模糊无针对性得0.1-1分, 不提供不得分。	0-5	4.8	4.6	4.6	4.8
合计			0-60	59.1	58.7	57.1	59.5

专家(签名):

## 技术商务评分明细（专家5）

项目名称：绍兴第二医院医共体总院职工食堂委托管理外包项目（绍柯采[2024]2669号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江馨禾餐饮有限公司	绍兴滕记老厨餐饮管理有限公司	绍兴市佳和餐饮管理有限公司	绍兴市一禾餐饮管理有限公司
1	商务	企业认证体系：1. 投标人具有质量管理体系认证的得1分； 2. 投标人具有环境管理体系认证的得1分； 3. 投标人具有职业健康安全管理体系认证的得1分； 4. 投标人具有食品安全管理体系认证的得1分； 注：【投标文件提供全国认证认可公共服务平台 <a href="http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList">http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList</a> 网上查询截图加盖单位公章】	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0
2	商务	类似业绩：投标人自2021年以来承接过类似项目业绩的，每个得1分，最多得3分。 注：【投标文件中提供业绩合同原件扫描件或图片并加盖单位公章，业绩时间以合同签订时间为准】。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
3.1	商务	1. 拟派遣厨师长具有人社部门颁发的高级技师（国家职业资格一级）证书的得2分，获得过区县级以上餐饮类荣誉证书的得1分，本项最高得3分。 注：【投标文件提供相关证书和证明材料原件扫描件或彩色图片并加盖单位公章，拟派人员须为本单位在职职工（在职职工不包括离、退休返聘人员），须提供投标单位所属社保机构养老保险交纳清单或证明（缴费单位和投标单位名称必须一致）】不提供不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
3.2	商务	2. 拟派厨师具有人社部门颁发的技师（国家职业资格二级）及以上职业资格证书的每人得1分，最高得2分。 注：【投标文件提供相关证书和证明材料原件扫描件或彩色图片并加盖单位公章，拟派人员须为本单位在职职工（在职职工不包括离、退休返聘人员），须提供投标单位所属社保机构养老保险交纳清单或证明（缴费单位和投标单位名称必须一致）】不提供不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0
3.3	商务	3. 拟派面点师具有人社部门颁发的高级工（国家职业资格三级）及以上职业资格证书的得1分。 注：【投标文件提供相关证书和证明材料原件扫描件或彩色图片并加盖单位公章，拟派人员须为本单位在职职工（在职职工不包括离、退休返聘人员），须提供投标单位所属社保机构养老保险交纳清单或证明（缴费单位和投标单位名称必须一致）】不提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0
4	商务	安全保障：投标人提供有效期内的食品安全责任险保额达到600万元（含）的得1分，总保额每增加100万元加1分，最多得3分。 注：【投标文件提供保单原件扫描件或图片并加盖单位公章】	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
5	技术	组织机构管理：投标人具有完善的组织架构、完整的规章制度、执业规范、操作流程和岗位职责制度，根据方案由评审专家进行评审。 【提供的组织架构清晰，制度规范、操作流程岗位职责详细明确得4.1-8分；提供的组织架构基本清晰，制度及操作流程岗位职责比较细得2.1-4分；提供的组织架构模糊，制度及操作流程岗位职责模糊不清得0.1-2分】不提供方案不得分。	0-8	4.0	6.0	8.0	6.0
6.1	技术	服务方案：投标人根据本项目的服务需求及服务标准，从餐厅日常事务管理、服务流程、食谱安排、食堂保洁等方面制定合理的服务方案，方案应体现“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”。根据方案由评审专家进行评审。 【服务方案内容详细完整、制定的方案合理可行得3.1-7分；服务方案内容基本完整、制定的方案基本可行得1.6-3分；服务方案内容不全、制定的方案不切合实际得0.1-1.5分】不提供方案不得分。	0-7	6.0	5.0	7.0	5.0
6.2	技术	人员安排：投标人根据本项目的服务需求组建服务团队，从具体的岗位安排、服务分工、对应人员考核标准及员工培训等方面制定完善合理的人员方案。 【人员方案内容全面齐全、岗位安排合理、分工明确、考核切合实际得3.1-6分；人员方案内容基本齐全、岗位安排基本合理、有分工、有考核内容得1.6-3分；人员方案内容不全、岗位安排不合理、分工混乱、考核不清得0.1-1.5分】不提供方案不得分。	0-6	5.0	3.0	3.0	5.0

技术商务资信评分明细表

6.3	技术	食品安全：投标人根据本项目服务需求及服务标准，从食材的清洗、处理、加工，厨房卫生，服务人员操作规范等方面制定完善合理的食品安全保证措施。 【服务操作内容规范、保证措施得当得3.1-6分；服务操作内容基本规范、保证措施基本得当得1.6-3分；服务操作内容不全不规范、保证措施不得当得0.1-1.5分】不提供方案不得分。	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0
7	技术	应急预案：投标人对于临时突发事件、紧急任务、食品安全事件处理和服务当中出现的突发状况等，需制定合理完善的应急预案和紧急应对措施。 【应急预案制定内容详细、应对措施齐全合理得3.1-6分，应急预案制定内容比较详细、应对措施基本齐全得1.6-3分，应急预案制定内容混乱不全、应对措施不合理得0.1-1.5分】不提供方案不得分。	0-6	5.0	4.0	3.0	5.0
8	技术	特色服务及增值服务：结合业主单位整体情况，为食堂整体的运行提供相关的特色或增值服务方案，方案全面、详细、有针对性得3.1-6分，方案较全面、较详细、较有针对性得1.1-3分，方案一般、无针对性得0.1-1分，不提供不得分。	0-6	6.0	6.0	5.0	6.0
9	技术	合理化建议：提供对食堂规划的合理化建议（主要是信息化管理方面），由评委进行打分。方案科学合理、规范、操作性强得3.1-5分，方案合理性、规范性、操作性一般得1.1-3分，方案模糊无针对性得0.1-1分，不提供不得分。	0-5	4.0	5.0	4.0	4.0
合计			0-60	52.0	51.0	52.0	53.0

专家（签名）：