

# 技术商务评分明细（专家1）

项目名称：浙江大学医学院附属第二医院解放路院区职工食堂外包托管服务（0625-23217G71）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	丽水市亿家餐饮酒店管理有限公司	杭州五洋公共服务有限公司	杭州尊龙餐饮管理有限公司	确善综合服务（江苏）有限公司	杭州百穗餐饮有限公司
1	商务	投标人自2020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0.25分；得分不超过1.5分。同一业主签订的不同年度合同不累计计算。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：提供合同复印件及业主反馈材料，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。	0-1.5	0.0	1.5	0.25	0.75	1.25
2	商务	投标人具有食品安全管理体系认证证书且证书在有效期内的，得1.5分。注：提供证书复印件。	0-1.5	0.0	1.5	1.5	1.5	1.5
3	商务	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、能源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。注：提供证书复印件。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	3.0
4	技术	投标人提供的保险服务，根据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。 注：提供保单复印件加盖公章或提供完整的承诺（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。	0-3	1.0	3.0	3.0	3.0	3.0
5	技术	（1）针对本项目各服务专业人员配备齐全的，得1分；否则不得分。（1分） （2）根据供应商在本项目实施过程中的服务质量承诺及人员年龄结构和按时到位的内容进行评审。（1分）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
6	技术	拟投入人员情况： （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2分，否则不得分。 （2）厨师长具有人社部颁发一级中式烹调师证书的，得2分。 （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。 （4）面点师具有二级及以上面点师具有专业证书的，得2分；三级面点师具有专业证书的，得1分；其他情况不得分，本项最高得2分。 注：提供人员同类餐饮管理工作经验证明材料以及人员证书。	0-8	5.0	7.0	2.0	8.0	7.0
7	技术	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“五、管理、服务要求”以及“七、其他服务要求”所有需求的，得12分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完12分止。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0
8	技术	投标人拟采用的管理模式内容的针对性及合理性进行评审： （1）组织架构；（1分） （2）工作流程；（1分） （3）信息反馈渠道；（1分） （4）控制方式等。（1分）	0-4	2.0	3.5	2.0	2.5	2.0
9	技术	（1）根据投标人的管理服务理念以及制定的目标的切合程度情况进行评审。（1分） （2）具体工作计划及服务标准的详细程度进行评审。（1分）	0-2	1.0	1.5	1.0	1.0	1.0
10	技术	投标人内部管理制度或措施的针对性及合理性进行评审： （1）食品安全制度；（2分） （2）生产安全的风险分析；（2分） （3）可行性控制方案。（2分）	0-6	3.5	5.5	3.5	4.0	4.0
11	技术	项目重点、难点分析及具体应对措施内容的针对性进行评审： （1）职工餐厅及档口服务方案；（2分） （2）用餐环境布置；（2分） （3）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内容进行评审。（2分）	0-6	3.0	5.5	3.5	4.0	4.0
12	技术	厨房管理方案及措施的针对性及合理性进行评审： （1）厨房管理以及制作方面的组织流程及措施。（2分） （2）厨房卫生清洁措施及检验标准。（2分）	0-4	2.0	3.0	2.0	2.0	2.0
13	技术	（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。（2分） （2）面点师制作餐饮的特色内容进行评审。（2分）	0-4	2.0	3.5	2.0	2.5	2.0
14	技术	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： 食堂区域环境清洁消毒措施（1分）、餐车消毒措施（1分）、餐具消毒措施（1分）、人员感控管理及培训方案（1分）、其它物品消毒及存放措施（1分）。	0-5	2.5	4.5	3.0	3.0	3.0

15	技术	针对本项目服务对象的人员信息保密措施方案的针对性及合理性进行评审。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
16	技术	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) 为服务对象提供的暖心服务方案；（1.5分） (2) 为稳定员工团队制定的措施。（1.5分）	0-3	1.0	2.5	1.0	1.5	1.5
17	技术	特色餐饮档口重点、难点分析及具体应对措施内容的针对性评审： (1) 特色餐饮档口服务方案；（2分） (2) 用餐环境布置。（2分）	0-4	1.5	3.5	1.5	2.0	2.0
18	技术	特色餐饮档口服务的针对性进行评审： (1) 档口种类、花色以及更换周期： 1) 小吃点心；（2分） 2) 麻辣烫；（2分） 3) 铁板烧/披萨；（2分） 4) 烧腊；（2分） 5) 酸菜鱼（川湘系列）。（2分） (2) 承诺服务期内所有档口的餐饮售卖定价由招标人确定，不得高于招标人院内同类餐饮的售卖价格的，得2分；否则不得分。（2分）	0-12	6.0	11.0	7.0	8.0	8.0
合计			0-82	45.5	75.0	51.25	61.75	60.25

专家（签名）：

# 技术商务评分明细（专家2）

项目名称： 浙江大学医学院附属第二医院解放路院区职工食堂外包托管服务（0625-23217G71）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	丽水市亿家餐饮酒店管理有限公司	杭州五洋公共服务有限公司	杭州尊龙餐饮管理有限公司	确善综合服务（江苏）有限公司	杭州百穗餐饮有限公司
1	商务	投标人自2020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0.25分；得分不超过1.5分。同一业主签订的不同年度合同不累计计算。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：提供合同复印件及业主反馈材料，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。	0-1.5	0.0	1.5	0.25	0.75	1.25
2	商务	投标人具有食品安全管理体系认证证书且证书在有效期内的，得1.5分。注：提供证书复印件。	0-1.5	0.0	1.5	1.5	1.5	1.5
3	商务	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、能源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。注：提供证书复印件。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	3.0
4	技术	投标人提供的保险服务，根据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。 注：提供保单复印件加盖公章或提供完整的承诺（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。	0-3	1.0	3.0	3.0	3.0	3.0
5	技术	（1）针对本项目各服务专业人员配备齐全的，得1分；否则不得分。（1分） （2）根据供应商在本项目实施过程中的服务质量承诺及人员年龄结构和按时到位的内容进行评审。（1分）	0-2	1.0	1.5	1.0	1.5	1.0
6	技术	拟投入人员情况： （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2分，否则不得分。 （2）厨师长具有人社部颁发一级中式烹调师证书的，得2分。 （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。 （4）面点师具有二级及以上面点师具有专业证书的，得2分；三级面点师具有专业证书的，得1分；其他情况不得分，本项最高得2分。 注：提供人员同类餐饮管理工作经验证明材料以及人员证书。	0-8	5.0	7.0	2.0	8.0	7.0
7	技术	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“五、管理、服务要求”以及“七、其他服务要求”所有需求的，得12分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完12分止。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0
8	技术	投标人拟采用的管理模式内容的针对性及合理性进行评审： （1）组织架构；（1分） （2）工作流程；（1分） （3）信息反馈渠道；（1分） （4）控制方式等。（1分）	0-4	2.0	3.5	2.0	2.0	2.0
9	技术	（1）根据投标人的管理服务理念以及制定的目标的切合程度情况进行评审。（1分） （2）具体工作计划及服务标准的详细程度进行评审。（1分）	0-2	1.0	1.5	1.0	1.0	1.0
10	技术	投标人内部管理制度或措施的针对性及合理性进行评审： （1）食品安全制度；（2分） （2）生产安全的风险分析；（2分） （3）可行性控制方案。（2分）	0-6	3.0	5.0	3.0	3.5	4.0
11	技术	项目重点、难点分析及具体应对措施内容的针对性进行评审： （1）职工餐厅及档口服务方案；（2分） （2）用餐环境布置；（2分） （3）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内容进行评审。（2分）	0-6	3.0	5.5	3.0	4.0	4.5
12	技术	厨房管理方案及措施的针对性及合理性进行评审： （1）厨房管理以及制作方面的组织流程及措施。（2分） （2）厨房卫生清洁措施及检验标准。（2分）	0-4	2.0	3.5	2.0	3.0	2.5
13	技术	（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。（2分） （2）面点师制作餐饮的特色内容进行评审。（2分）	0-4	2.5	3.5	2.5	3.0	3.0
14	技术	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： 食堂区域环境清洁消毒措施（1分）、餐车消毒措施（1分）、餐具消毒措施（1分）、人员感控管理及培训方案（1分）、其它物品消毒及存放措施（1分）。	0-5	3.0	4.5	3.0	3.5	3.0

15	技术	针对本项目服务对象的人员信息保密措施方案的针对性及合理性进行评审。	0-1	0.5	1.0	0.5	1.0	1.0
16	技术	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) 为服务对象提供的暖心服务方案；（1.5分） (2) 为稳定员工团队制定的措施。（1.5分）	0-3	1.5	2.5	2.0	1.0	1.0
17	技术	特色餐饮档口重点、难点分析及具体应对措施内容的针对性评审： (1) 特色餐饮档口服务方案；（2分） (2) 用餐环境布置。（2分）	0-4	2.0	3.5	2.0	2.0	2.0
18	技术	特色餐饮档口服务的针对性进行评审： (1) 档口种类、花色以及更换周期： 1) 小吃点心；（2分） 2) 麻辣烫；（2分） 3) 铁板烧/披萨；（2分） 4) 烧腊；（2分） 5) 酸菜鱼（川湘系列）。（2分） (2) 承诺服务期内所有档口的餐饮售卖定价由招标人确定，不得高于招标人院内同类餐饮的售卖价格的，得2分；否则不得分。（2分）	0-12	6.0	11.0	8.0	7.0	8.0
合计			0-82	45.5	74.5	51.75	60.75	60.75

专家（签名）：

# 技术商务评分明细（专家3）

项目名称： 浙江大学医学院附属第二医院解放路院区职工食堂外包托管服务（0625-23217G71）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	丽水市亿家餐饮酒店管理有限公司	杭州五洋公共服务有限公司	杭州尊龙餐饮管理有限公司	确善综合服务（江苏）有限公司	杭州百穗餐饮有限公司
1	商务	投标人自2020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0.25分；得分不超过1.5分。同一业主签订的不同年度合同不累计计算。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：提供合同复印件及业主反馈材料，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。	0-1.5	0.0	1.5	0.25	0.75	1.25
2	商务	投标人具有食品安全管理体系认证证书且证书在有效期内的，得1.5分。注：提供证书复印件。	0-1.5	0.0	1.5	1.5	1.5	1.5
3	商务	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、能源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。注：提供证书复印件。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	3.0
4	技术	投标人提供的保险服务，根据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。 注：提供保单复印件加盖公章或提供完整的承诺（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。	0-3	1.0	3.0	3.0	3.0	3.0
5	技术	（1）针对本项目各服务专业人员配备齐全的，得1分；否则不得分。（1分） （2）根据供应商在本项目实施过程中的服务质量承诺及人员年龄结构和按时到位的内容进行评审。（1分）	0-2	2.0	2.0	2.0	1.5	1.5
6	技术	拟投入人员情况： （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2分，否则不得分。 （2）厨师长具有人社部颁发一级中式烹调师证书的，得2分。 （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。 （4）面点师具有二级及以上面点师具有专业证书的，得2分；三级面点师具有专业证书的，得1分；其他情况不得分，本项最高得2分。 注：提供人员同类餐饮管理工作经验证明材料以及人员证书。	0-8	5.0	7.0	2.0	8.0	7.0
7	技术	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“五、管理、服务要求”以及“七、其他服务要求”所有需求的，得12分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完12分止。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0
8	技术	投标人拟采用的管理模式内容的针对性及合理性进行评审： （1）组织架构；（1分） （2）工作流程；（1分） （3）信息反馈渠道；（1分） （4）控制方式等。（1分）	0-4	2.0	3.0	2.0	2.0	2.0
9	技术	（1）根据投标人的管理服务理念以及制定的目标的切合程度情况进行评审。（1分） （2）具体工作计划及服务标准的详细程度进行评审。（1分）	0-2	1.0	1.5	1.0	1.0	1.0
10	技术	投标人内部管理制度或措施的针对性及合理性进行评审： （1）食品安全制度；（2分） （2）生产安全的风险分析；（2分） （3）可行性控制方案。（2分）	0-6	4.0	5.0	5.0	4.0	4.0
11	技术	项目重点、难点分析及具体应对措施内容的针对性进行评审： （1）职工餐厅及档口服务方案；（2分） （2）用餐环境布置；（2分） （3）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内容进行评审。（2分）	0-6	4.0	5.0	3.0	3.0	5.0
12	技术	厨房管理方案及措施的针对性及合理性进行评审： （1）厨房管理以及制作方面的组织流程及措施。（2分） （2）厨房卫生清洁措施及检验标准。（2分）	0-4	2.0	3.0	2.0	2.0	3.0
13	技术	（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。（2分） （2）面点师制作餐饮的特色内容进行评审。（2分）	0-4	3.0	3.0	2.0	2.0	3.0
14	技术	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： 食堂区域环境清洁消毒措施（1分）、餐车消毒措施（1分）、餐具消毒措施（1分）、人员感控管理及培训方案（1分）、其它物品消毒及存放措施（1分）。	0-5	4.0	4.0	3.0	3.0	4.0

15	技术	针对本项目服务对象的人员信息保密措施方案的针对性及合理性进行评审。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
16	技术	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) 为服务对象提供的暖心服务方案；（1.5分） (2) 为稳定员工团队制定的措施。（1.5分）	0-3	2.0	2.5	2.5	2.0	2.5
17	技术	特色餐饮档口重点、难点分析及具体应对措施内容的针对性评审： (1) 特色餐饮档口服务方案；（2分） (2) 用餐环境布置。（2分）	0-4	2.0	3.0	2.0	2.0	3.0
18	技术	特色餐饮档口服务的针对性进行评审： (1) 档口种类、花色以及更换周期： 1) 小吃点心；（2分） 2) 麻辣烫；（2分） 3) 铁板烧/披萨；（2分） 4) 烧腊；（2分） 5) 酸菜鱼（川湘系列）。（2分） (2) 承诺服务期内所有档口的餐饮售卖定价由招标人确定，不得高于招标人院内同类餐饮的售卖价格的，得2分；否则不得分。（2分）	0-12	10.0	12.0	10.0	10.0	12.0
合计			0-82	55.0	73.0	57.25	61.75	69.75

专家（签名）：

# 技术商务评分明细（专家4）

项目名称： 浙江大学医学院附属第二医院解放路院区职工食堂外包托管服务（0625-23217G71）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	丽水市亿家餐饮酒店管理有限公司	杭州五洋公共服务有限公司	杭州尊龙餐饮管理有限公司	确善综合服务（江苏）有限公司	杭州百穗餐饮有限公司
1	商务	投标人自2020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0.25分；得分不超过1.5分。同一业主签订的不同年度合同不累计计算。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：提供合同复印件及业主反馈材料，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。	0-1.5	0.0	1.5	0.25	0.75	1.25
2	商务	投标人具有食品安全管理体系认证证书且证书在有效期内的，得1.5分。注：提供证书复印件。	0-1.5	0.0	1.5	1.5	1.5	1.5
3	商务	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、能源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。注：提供证书复印件。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	3.0
4	技术	投标人提供的保险服务，根据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。 注：提供保单复印件加盖公章或提供完整的承诺（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。	0-3	1.0	3.0	3.0	3.0	3.0
5	技术	（1）针对本项目各服务专业人员配备齐全的，得1分；否则不得分。（1分） （2）根据供应商在本项目实施过程中的服务质量承诺及人员年龄结构和按时到位的内容进行评审。（1分）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
6	技术	拟投入人员情况： （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2分，否则不得分。 （2）厨师长具有人社部颁发一级中式烹调师证书的，得2分。 （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。 （4）面点师具有二级及以上面点师具有专业证书的，得2分；三级面点师具有专业证书的，得1分；其他情况不得分，本项最高得2分。 注：提供人员同类餐饮管理工作经验证明材料以及人员证书。	0-8	5.0	7.0	2.0	8.0	7.0
7	技术	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“五、管理、服务要求”以及“七、其他服务要求”所有需求的，得12分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完12分止。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0
8	技术	投标人拟采用的管理模式内容的针对性及合理性进行评审： （1）组织架构；（1分） （2）工作流程；（1分） （3）信息反馈渠道；（1分） （4）控制方式等。（1分）	0-4	3.0	3.8	3.0	3.8	3.2
9	技术	（1）根据投标人的管理服务理念以及制定的目标的切合程度情况进行评审。（1分） （2）具体工作计划及服务标准的详细程度进行评审。（1分）	0-2	1.2	1.8	1.4	1.5	1.3
10	技术	投标人内部管理制度或措施的针对性及合理性进行评审： （1）食品安全制度；（2分） （2）生产安全的风险分析；（2分） （3）可行性控制方案。（2分）	0-6	4.2	5.4	3.6	4.5	4.4
11	技术	项目重点、难点分析及具体应对措施内容的针对性进行评审： （1）职工餐厅及档口服务方案；（2分） （2）用餐环境布置；（2分） （3）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内容进行评审。（2分）	0-6	4.0	5.4	3.0	4.2	4.2
12	技术	厨房管理方案及措施的针对性及合理性进行评审： （1）厨房管理以及制作方面的组织流程及措施。（2分） （2）厨房卫生清洁措施及检验标准。（2分）	0-4	2.8	3.6	3.0	3.2	3.2
13	技术	（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。（2分） （2）面点师制作餐饮的特色内容进行评审。（2分）	0-4	2.2	3.4	2.4	3.0	2.8
14	技术	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： 食堂区域环境清洁消毒措施（1分）、餐车消毒措施（1分）、餐具消毒措施（1分）、人员感控管理及培训方案（1分）、其它物品消毒及存放措施（1分）。	0-5	2.6	4.6	3.0	4.2	4.1

15	技术	针对本项目服务对象的人员信息保密措施方案的针对性及合理性进行评审。	0-1	0.5	1.0	0.5	0.8	0.8
16	技术	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) 为服务对象提供的暖心服务方案；（1.5分） (2) 为稳定员工团队制定的措施。（1.5分）	0-3	2.0	2.7	2.2	2.2	2.2
17	技术	特色餐饮档口重点、难点分析及具体应对措施内容的针对性评审： (1) 特色餐饮档口服务方案；（2分） (2) 用餐环境布置。（2分）	0-4	2.2	3.2	2.2	2.6	2.9
18	技术	特色餐饮档口服务的针对性进行评审： (1) 档口种类、花色以及更换周期： 1) 小吃点心；（2分） 2) 麻辣烫；（2分） 3) 铁板烧/披萨；（2分） 4) 烧腊；（2分） 5) 酸菜鱼（川湘系列）。（2分） (2) 承诺服务期内所有档口的餐饮售卖定价由招标人确定，不得高于招标人院内同类餐饮的售卖价格的，得2分；否则不得分。（2分）	0-12	8.4	11.2	7.6	6.2	10.6
合计			0-82	53.1	76.1	55.65	66.45	69.45

专家（签名）：



# 技术商务评分明细（专家5）

项目名称： 浙江大学医学院附属第二医院解放路院区职工食堂外包托管服务（0625-23217G71）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	丽水市亿家餐饮酒店管理有限公司	杭州五洋公共服务有限公司	杭州尊龙餐饮管理有限公司	确善综合服务（江苏）有限公司	杭州百穗餐饮有限公司
1	商务	投标人自2020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0.25分；得分不超过1.5分。同一业主签订的不同年度合同不累计计算。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：提供合同复印件及业主反馈材料，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。	0-1.5	0.0	1.5	0.25	0.75	1.25
2	商务	投标人具有食品安全管理体系认证证书且证书在有效期内的，得1.5分。注：提供证书复印件。	0-1.5	0.0	1.5	1.5	1.5	1.5
3	商务	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、能源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。注：提供证书复印件。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	3.0
4	技术	投标人提供的保险服务，根据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。 注：提供保单复印件加盖公章或提供完整的承诺（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。	0-3	1.0	3.0	3.0	3.0	3.0
5	技术	（1）针对本项目各服务专业人员配备齐全的，得1分；否则不得分。（1分） （2）根据供应商在本项目实施过程中的服务质量承诺及人员年龄结构和按时到位的内容进行评审。（1分）	0-2	1.5	2.0	1.5	1.5	1.5
6	技术	拟投入人员情况： （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2分，否则不得分。 （2）厨师长具有人社部颁发一级中式烹调师证书的，得2分。 （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。 （4）面点师具有二级及以上面点师具有专业证书的，得2分；三级面点师具有专业证书的，得1分；其他情况不得分，本项最高得2分。 注：提供人员同类餐饮管理工作经验证明材料以及人员证书。	0-8	5.0	7.0	2.0	8.0	7.0
7	技术	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“五、管理、服务要求”以及“七、其他服务要求”所有需求的，得12分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完12分止。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0
8	技术	投标人拟采用的管理模式内容的针对性及合理性进行评审： （1）组织架构；（1分） （2）工作流程；（1分） （3）信息反馈渠道；（1分） （4）控制方式等。（1分）	0-4	3.0	4.0	3.0	4.0	3.0
9	技术	（1）根据投标人的管理服务理念以及制定的目标的切合程度情况进行评审。（1分） （2）具体工作计划及服务标准的详细程度进行评审。（1分）	0-2	1.0	1.5	1.5	2.0	1.5
10	技术	投标人内部管理制度或措施的针对性及合理性进行评审： （1）食品安全制度；（2分） （2）生产安全的风险分析；（2分） （3）可行性控制方案。（2分）	0-6	4.0	4.5	5.5	5.0	4.5
11	技术	项目重点、难点分析及具体应对措施内容的针对性进行评审： （1）职工餐厅及档口服务方案；（2分） （2）用餐环境布置；（2分） （3）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内容进行评审。（2分）	0-6	3.5	4.5	5.5	4.0	5.5
12	技术	厨房管理方案及措施的针对性及合理性进行评审： （1）厨房管理以及制作方面的组织流程及措施。（2分） （2）厨房卫生清洁措施及检验标准。（2分）	0-4	3.0	3.5	3.0	3.0	3.0
13	技术	（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。（2分） （2）面点师制作餐饮的特色内容进行评审。（2分）	0-4	3.0	4.0	3.5	3.0	3.0
14	技术	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： 食堂区域环境清洁消毒措施（1分）、餐车消毒措施（1分）、餐具消毒措施（1分）、人员感控管理及培训方案（1分）、其它物品消毒及存放措施（1分）。	0-5	3.5	4.0	3.5	4.0	4.5

15	技术	针对本项目服务对象的人员信息保密措施方案的针对性及合理性进行评审。	0-1	0.5	1.0	0.0	0.0	0.5
16	技术	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) 为服务对象提供的暖心服务方案；（1.5分） (2) 为稳定员工团队制定的措施。（1.5分）	0-3	1.5	3.0	1.5	2.0	2.0
17	技术	特色餐饮档口重点、难点分析及具体应对措施内容的针对性评审： (1) 特色餐饮档口服务方案；（2分） (2) 用餐环境布置。（2分）	0-4	3.0	3.5	2.5	3.0	3.0
18	技术	特色餐饮档口服务的针对性进行评审： (1) 档口种类、花色以及更换周期： 1) 小吃点心；（2分） 2) 麻辣烫；（2分） 3) 铁板烧/披萨；（2分） 4) 烧腊；（2分） 5) 酸菜鱼（川湘系列）。（2分） (2) 承诺服务期内所有档口的餐饮售卖定价由招标人确定，不得高于招标人院内同类餐饮的售卖价格的，得2分；否则不得分。（2分）	0-12	7.0	12.0	10.0	8.0	9.0
合计			0-82	52.5	75.5	62.75	67.75	68.75

专家（签名）：

# 技术商务评分明细（专家6）

项目名称：浙江大学医学院附属第二医院解放路院区职工食堂外包托管服务（0625-23217G71）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	丽水市亿家餐饮酒店管理有限公司	杭州五洋公共服务有限公司	杭州尊龙餐饮管理有限公司	确善综合服务（江苏）有限公司	杭州百穗餐饮有限公司
1	商务	投标人自2020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0.25分；得分不超过1.5分。同一业主签订的不同年度合同不累计计算。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：提供合同复印件及业主反馈材料，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。	0-1.5	0.0	1.5	0.25	0.75	1.25
2	商务	投标人具有食品安全管理体系认证证书且证书在有效期内的，得1.5分。注：提供证书复印件。	0-1.5	0.0	1.5	1.5	1.5	1.5
3	商务	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、能源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。注：提供证书复印件。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	3.0
4	技术	投标人提供的保险服务，根据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。 注：提供保单复印件加盖公章或提供完整的承诺（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。	0-3	1.0	3.0	3.0	3.0	3.0
5	技术	（1）针对本项目各服务专业人员配备齐全的，得1分；否则不得分。（1分） （2）根据供应商在本项目实施过程中的服务质量承诺及人员年龄结构和按时到位的内容进行评审。（1分）	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0
6	技术	拟投入人员情况： （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2分，否则不得分。 （2）厨师长具有人社部颁发一级中式烹调师证书的，得2分。 （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。 （4）面点师具有二级及以上面点师具有专业证书的，得2分；三级面点师具有专业证书的，得1分；其他情况不得分，本项最高得2分。 注：提供人员同类餐饮管理工作经验证明材料以及人员证书。	0-8	5.0	7.0	2.0	8.0	7.0
7	技术	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“五、管理、服务要求”以及“七、其他服务要求”所有需求的，得12分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完12分止。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0
8	技术	投标人拟采用的管理模式内容的针对性及合理性进行评审： （1）组织架构；（1分） （2）工作流程；（1分） （3）信息反馈渠道；（1分） （4）控制方式等。（1分）	0-4	2.0	3.0	2.0	2.0	2.0
9	技术	（1）根据投标人的管理服务理念以及制定的目标的切合程度情况进行评审。（1分） （2）具体工作计划及服务标准的详细程度进行评审。（1分）	0-2	1.5	1.8	1.5	1.0	1.2
10	技术	投标人内部管理制度或措施的针对性及合理性进行评审： （1）食品安全制度；（2分） （2）生产安全的风险分析；（2分） （3）可行性控制方案。（2分）	0-6	4.0	5.0	4.0	3.5	3.5
11	技术	项目重点、难点分析及具体应对措施内容的针对性进行评审： （1）职工餐厅及档口服务方案；（2分） （2）用餐环境布置；（2分） （3）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内容进行评审。（2分）	0-6	4.0	5.0	4.5	4.0	4.0
12	技术	厨房管理方案及措施的针对性及合理性进行评审： （1）厨房管理以及制作方面的组织流程及措施。（2分） （2）厨房卫生清洁措施及检验标准。（2分）	0-4	3.0	3.5	3.0	3.0	3.0
13	技术	（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。（2分） （2）面点师制作餐饮的特色内容进行评审。（2分）	0-4	3.0	3.0	2.5	2.5	2.5
14	技术	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： 食堂区域环境清洁消毒措施（1分）、餐车消毒措施（1分）、餐具消毒措施（1分）、人员感控管理及培训方案（1分）、其它物品消毒及存放措施（1分）。	0-5	3.0	4.0	3.5	3.5	4.0

15	技术	针对本项目服务对象的人员信息保密措施方案的针对性及合理性进行评审。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
16	技术	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) 为服务对象提供的暖心服务方案；（1.5分） (2) 为稳定员工团队制定的措施。（1.5分）	0-3	1.5	2.0	2.0	1.5	2.0
17	技术	特色餐饮档口重点、难点分析及具体应对措施内容的针对性评审： (1) 特色餐饮档口服务方案；（2分） (2) 用餐环境布置。（2分）	0-4	2.5	3.0	3.5	2.0	3.0
18	技术	特色餐饮档口服务的针对性进行评审： (1) 档口种类、花色以及更换周期： 1) 小吃点心；（2分） 2) 麻辣烫；（2分） 3) 铁板烧/披萨；（2分） 4) 烧腊；（2分） 5) 酸菜鱼（川湘系列）。（2分） (2) 承诺服务期内所有档口的餐饮售卖定价由招标人确定，不得高于招标人院内同类餐饮的售卖价格的，得2分；否则不得分。（2分）	0-12	10.0	11.0	10.0	5.0	11.0
合计			0-82	55.5	72.3	61.25	59.25	65.95

专家（签名）：

# 技术商务评分明细（专家7）

项目名称： 浙江大学医学院附属第二医院解放路院区职工食堂外包托管服务（0625-23217G71）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	丽水市亿家餐饮酒店管理有限公司	杭州五洋公共服务有限公司	杭州尊龙餐饮管理有限公司	确善综合服务（江苏）有限公司	杭州百穗餐饮有限公司
1	商务	投标人自2020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0.25分；得分不超过1.5分。同一业主签订的不同年度合同不累计计算。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：提供合同复印件及业主反馈材料，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。	0-1.5	0.0	1.5	0.25	0.75	1.25
2	商务	投标人具有食品安全管理体系认证证书且证书在有效期内的，得1.5分。注：提供证书复印件。	0-1.5	0.0	1.5	1.5	1.5	1.5
3	商务	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、能源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。注：提供证书复印件。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	3.0
4	技术	投标人提供的保险服务，根据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。 注：提供保单复印件加盖公章或提供完整的承诺（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。	0-3	1.0	3.0	3.0	3.0	3.0
5	技术	（1）针对本项目各服务专业人员配备齐全的，得1分；否则不得分。（1分） （2）根据供应商在本项目实施过程中的服务质量承诺及人员年龄结构和按时到位的内容进行评审。（1分）	0-2	2.0	1.0	2.0	2.0	1.0
6	技术	拟投入人员情况： （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2分，否则不得分。 （2）厨师长具有人社部颁发一级中式烹调师证书的，得2分。 （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。 （4）面点师具有二级及以上面点师具有专业证书的，得2分；三级面点师具有专业证书的，得1分；其他情况不得分，本项最高得2分。 注：提供人员同类餐饮管理工作经验证明材料以及人员证书。	0-8	5.0	7.0	2.0	8.0	7.0
7	技术	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“五、管理、服务要求”以及“七、其他服务要求”所有需求的，得12分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完12分止。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0
8	技术	投标人拟采用的管理模式内容的针对性及合理性进行评审： （1）组织架构；（1分） （2）工作流程；（1分） （3）信息反馈渠道；（1分） （4）控制方式等。（1分）	0-4	3.0	3.0	2.5	3.0	3.5
9	技术	（1）根据投标人的管理服务理念以及制定的目标的切合程度情况进行评审。（1分） （2）具体工作计划及服务标准的详细程度进行评审。（1分）	0-2	1.0	1.5	1.5	1.0	1.5
10	技术	投标人内部管理制度或措施的针对性及合理性进行评审： （1）食品安全制度；（2分） （2）生产安全的风险分析；（2分） （3）可行性控制方案。（2分）	0-6	4.0	4.0	4.5	3.0	4.0
11	技术	项目重点、难点分析及具体应对措施内容的针对性进行评审： （1）职工餐厅及档口服务方案；（2分） （2）用餐环境布置；（2分） （3）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内容进行评审。（2分）	0-6	4.0	5.0	3.0	3.0	4.0
12	技术	厨房管理方案及措施的针对性及合理性进行评审： （1）厨房管理以及制作方面的组织流程及措施。（2分） （2）厨房卫生清洁措施及检验标准。（2分）	0-4	2.0	3.0	3.0	2.0	3.0
13	技术	（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。（2分） （2）面点师制作餐饮的特色内容进行评审。（2分）	0-4	3.0	3.0	3.0	2.0	3.5
14	技术	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： 食堂区域环境清洁消毒措施（1分）、餐车消毒措施（1分）、餐具消毒措施（1分）、人员感控管理及培训方案（1分）、其它物品消毒及存放措施（1分）。	0-5	2.0	4.5	4.0	3.0	4.5

15	技术	针对本项目服务对象的人员信息保密措施方案的针对性及合理性进行评审。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
16	技术	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) 为服务对象提供的暖心服务方案；（1.5分） (2) 为稳定员工团队制定的措施。（1.5分）	0-3	1.0	2.0	2.0	1.5	2.0
17	技术	特色餐饮档口重点、难点分析及具体应对措施内容的针对性评审： (1) 特色餐饮档口服务方案；（2分） (2) 用餐环境布置。（2分）	0-4	3.0	3.5	3.5	2.0	3.5
18	技术	特色餐饮档口服务的针对性进行评审： (1) 档口种类、花色以及更换周期： 1) 小吃点心；（2分） 2) 麻辣烫；（2分） 3) 铁板烧/披萨；（2分） 4) 烧腊；（2分） 5) 酸菜鱼（川湘系列）。（2分） (2) 承诺服务期内所有档口的餐饮售卖定价由招标人确定，不得高于招标人院内同类餐饮的售卖价格的，得2分；否则不得分。（2分）	0-12	10.0	11.0	11.0	4.0	11.0
合计			0-82	54.0	70.5	62.75	55.75	70.25

专家（签名）：