

技术商务评分明细（曹玉进）

项目名称：杭州市临安区第五人民医院食堂委托经营服务项目（临[2025]47号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州林大餐饮管理有限公司	杭州临安九品餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	浙江吴越教育发展有限公司	杭州缘林餐饮管理有限公司
1	商务	资质： 投标人具有有效期内的质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证证书的，每提供一证得1分，本项最高得3分。 须提供相关证书复印件加盖投标人公章，不提供不得分。	0-3	0.0	0.0	3.0	1.0	3.0
2	商务	业绩： 投标人自2021年以来（以合同签订时间为准），具有同类项目业绩的（如食堂餐饮服务、中式快餐店经营经验等），每提供一个得1分，本项最高得3分。 须提供合同或快餐店纳税证明等证明材料复印件加盖投标人公章，不提供不得分。	0-3	3.0	2.0	3.0	3.0	3.0
3	商务	人员岗位安排： 1) 拟派厨师长：年龄不超过60周岁，具有健康证，3年及以上担任厨师长工作经验的得1分； 2) 拟派厨师：年龄不超过60周岁，具有健康证，3年及以上的厨师工作经验的得1分； 3) 拟派面点师：年龄不超过60周岁，具有健康证，3年及以上担任面点师工作经验的得1分； 4) 具有高级职业资格证书得1分； 5) 厨师证、食品安全管理员证书、中式烹调师、糕点师证，每类证书得1分，最高4分。 投标文件中需提供相关人员资格证书、身份证、健康证及近1个月的社保缴纳证明复印件；厨师长、厨师及面点师还需提供相关证明材料证明其工作经验（合同里须体现相关人员的岗位身份证明，如无法证明，须提供项目业绩的业主单位出具的证明）复印件；	0-8	0.0	1.0	8.0	8.0	8.0
4	技术	菜谱制定： 根据投标人拟制定的一个月中餐菜谱共4份（每份排一周7天）是否营养、具有特色等进行打分。 菜谱制定营养均衡，菜品新颖、特色突出的得4-6分； 菜谱制定营养相对均衡，菜品相较新颖的得2-4分； 菜谱制定不科学，菜品大众的得0-2分； 未提供本项不得分。	0-6	5.0	3.0	5.0	5.0	4.0
5	技术	管理制度： 根据投标人结合食堂和中式快餐店的实际制定的管理制度（如卫生管理制度、岗位人员职责、食品留样管理制度、采购管理制度、库房管理制度等）是否完整、合理可行等进行打分。 制度内容完整，合理可行的得6-8分； 制度内容相对完整，基本可行的得3-6分； 制度内容简单、欠缺较多，可行性较弱的得0-3分； 未提供不得分。	0-8	6.0	5.0	7.0	5.0	5.0
6	技术	可行控制方案： 根据投标人针对本项目提出的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案（如食品安全细化、食堂风险分析、食品安全保障措施等）是否科学合理等进行打分。 方案内容科学合理，详细明确、合理可行的得6-8分； 方案内容相对完整，较为详细、基本可行的得3-6分； 方案内容简单、欠缺较多，层次模糊、可行性较弱的得0-3分； 未提供不得分。	0-8	5.0	4.0	7.0	5.0	5.0

技术商务资信评分明细表

7	技术	卫生保洁方案： 根据投标人针对本项目提出的食堂环境卫生、餐具卫生和设备设施卫生保洁方案是否科学合理等进行打分。 方案内容科学合理，详细明确、合理可行的得6-8分； 方案内容相对完整，较为详细、基本可行的得3-6分； 方案内容简单、欠缺较多，层次模糊、可行性较弱的得0-3分； 未提供不得分。	0-8	6.0	4.0	7.0	4.0	5.0
8	技术	应急预防措施： 根据投标人针对本项目提供的应急预防方案（如食品安全、环境安全、消防安全、事故应急处理等）是否合理可行等进行打分。 方案内容科学合理，详细明确、合理可行的得6-8分； 方案内容相对完整，较为详细、基本可行的得3-6分； 方案内容简单、欠缺较多，层次模糊、可行性较弱的得0-3分； 未提供不得分。	0-8	6.0	2.0	7.0	4.0	5.0
9	技术	维护管理方案： 根据投标人提供的水、电、设施设备的维护管理方案是否合理科学可行等进行打分。 方案内容科学合理，详细明确、合理可行的得6-8分； 方案内容相对完整，较为详细、基本可行的得3-6分； 方案内容简单、欠缺较多，层次模糊、可行性较弱的得0-3分； 未提供不得分。	0-8	6.0	2.0	7.0	5.0	4.0
10.1	技术	根据投标人提供的承诺进行打分（如员工用餐供餐时间保证、场所及器具卫生保证等）是否科学可行等进行打分。 承诺科学可行性的得4-6分； 承诺基本可行的得2-4分； 承诺可行性较弱的得0-2分； 未提供不得分。	0-6	4.0	3.0	5.0	4.0	4.0
10.2	技术	服务期内，中标人须无条件接受采购人指定的食堂监管人员的检查考核或第三方评价进行经营满意度的测评考核，并服从“乙方经营年度满意度在80分以下或发生食品安全事故，则甲方有权随时解除合同且甲方不承担乙方任何损失”的约定（须提供承诺，格式自拟）。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10.3	技术	中标人须提供供餐标准保证、明码标价保证及食品质量保证承诺（须提供承诺，格式自拟）。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
合计			0-70	45.0	30.0	63.0	48.0	50.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（庞雨）

项目名称：杭州市临安区第五人民医院食堂委托经营服务项目（临[2025]47号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州林大餐饮管理有限公司	杭州临安九品餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	浙江吴越教育发展有限公司	杭州缘林餐饮管理有限公司
1	商务	资质： 投标人具有有效期内的质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证证书的，每提供一证得1分，本项最高得3分。 须提供相关证书复印件加盖投标人公章，不提供不得分。	0-3	0.0	0.0	3.0	1.0	3.0
2	商务	业绩： 投标人自2021年以来（以合同签订时间为准），具有同类项目业绩的（如食堂餐饮服务、中式快餐店经营经验等），每提供一个得1分，本项最高得3分。 须提供合同或快餐店纳税证明等证明材料复印件加盖投标人公章，不提供不得分。	0-3	3.0	2.0	3.0	3.0	3.0
3	商务	人员岗位安排： 1) 拟派厨师长：年龄不超过60周岁，具有健康证，3年及以上担任厨师长工作经验的得1分； 2) 拟派厨师：年龄不超过60周岁，具有健康证，3年及以上的厨师工作经验的得1分； 3) 拟派面点师：年龄不超过60周岁，具有健康证，3年及以上担任面点师工作经验的得1分； 4) 具有高级职业资格证书得1分； 5) 厨师证、食品安全管理员证书、中式烹调师、糕点师证，每类证书得1分，最高4分。 投标文件中需提供相关人员资格证书、身份证、健康证及近1个月的社保缴纳证明复印件；厨师长、厨师及面点师还需提供相关证明材料证明其工作经验（合同里须体现相关人员的岗位身份证明，如无法证明，须提供项目业绩的业主单位出具的证明）复印件；	0-8	0.0	1.0	8.0	8.0	8.0
4	技术	菜谱制定： 根据投标人拟制定的一个月中餐菜谱共4份（每份排一周7天）是否营养、具有特色等进行打分。 菜谱制定营养均衡，菜品新颖、特色突出的得4-6分； 菜谱制定营养相对均衡，菜品相较新颖的得2-4分； 菜谱制定不科学，菜品大众的得0-2分； 未提供本项不得分。	0-6	4.0	3.0	6.0	6.0	5.0
5	技术	管理制度： 根据投标人结合食堂和中式快餐店的实际制定的管理制度（如卫生管理制度、岗位人员职责、食品留样管理制度、采购管理制度、库房管理制度等）是否完整、合理可行等进行打分。 制度内容完整，合理可行的得6-8分； 制度内容相对完整，基本可行的得3-6分； 制度内容简单、欠缺较多，可行性较弱的得0-3分； 未提供不得分。	0-8	6.0	5.0	8.0	6.0	7.0
6	技术	可行控制方案： 根据投标人针对本项目提出的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案（如食品安全细化、食堂风险分析、食品安全保障措施等）是否科学合理等进行打分。 方案内容科学合理，详细明确、合理可行的得6-8分； 方案内容相对完整，较为详细、基本可行的得3-6分； 方案内容简单、欠缺较多，层次模糊、可行性较弱的得0-3分； 未提供不得分。	0-8	6.0	5.0	6.0	7.0	6.0

技术商务资信评分明细表

7	技术	卫生保洁方案： 根据投标人针对本项目提出的食堂环境卫生、餐具卫生和设备设施卫生保洁方案是否科学合理等进行打分。 方案内容科学合理，详细明确、合理可行的得6-8分； 方案内容相对完整，较为详细、基本可行的得3-6分； 方案内容简单、欠缺较多，层次模糊、可行性较弱的得0-3分； 未提供不得分。	0-8	6.0	5.0	6.0	6.0	6.0
8	技术	应急预防措施： 根据投标人针对本项目提供的应急预防方案（如食品安全、环境安全、消防安全、事故应急处理等）是否合理可行等进行打分。 方案内容科学合理，详细明确、合理可行的得6-8分； 方案内容相对完整，较为详细、基本可行的得3-6分； 方案内容简单、欠缺较多，层次模糊、可行性较弱的得0-3分； 未提供不得分。	0-8	8.0	6.0	7.0	6.0	6.0
9	技术	维护管理方案： 根据投标人提供的水、电、设施设备的维护管理方案是否合理科学可行等进行打分。 方案内容科学合理，详细明确、合理可行的得6-8分； 方案内容相对完整，较为详细、基本可行的得3-6分； 方案内容简单、欠缺较多，层次模糊、可行性较弱的得0-3分； 未提供不得分。	0-8	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
10.1	技术	根据投标人提供的承诺进行打分（如员工用餐供餐时间保证、场所及器具卫生保证等）是否科学可行等进行打分。 承诺科学可行性的得4-6分； 承诺基本可行的得2-4分； 承诺可行性较弱的得0-2分； 未提供不得分。	0-6	6.0	6.0	4.0	4.0	5.0
10.2	技术	服务期内，中标人须无条件接受采购人指定的食堂监管人员的检查考核或第三方评价进行经营满意度的测评考核，并服从“乙方经营年度满意度在80分以下或发生食品安全事故，则甲方有权随时解除合同且甲方不承担乙方任何损失”的约定（须提供承诺，格式自拟）。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10.3	技术	中标人须提供供餐标准保证、明码标价保证及食品质量保证承诺（须提供承诺，格式自拟）。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
合计			0-70	49.0	43.0	61.0	57.0	59.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（俞璐）

项目名称：杭州市临安区第五人民医院食堂委托经营服务项目（临[2025]47号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州林大餐饮管理有限公司	杭州临安九品餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	浙江吴越教育发展有限公司	杭州缘林餐饮管理有限公司
1	商务	资质： 投标人具有有效期内的质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证证书的，每提供一证得1分，本项最高得3分。 须提供相关证书复印件加盖投标人公章，不提供不得分。	0-3	0.0	0.0	3.0	1.0	3.0
2	商务	业绩： 投标人自2021年以来（以合同签订时间为准），具有同类项目业绩的（如食堂餐饮服务、中式快餐店经营经验等），每提供一个得1分，本项最高得3分。 须提供合同或快餐店纳税证明等证明材料复印件加盖投标人公章，不提供不得分。	0-3	3.0	2.0	3.0	3.0	3.0
3	商务	人员岗位安排： 1) 拟派厨师长：年龄不超过60周岁，具有健康证，3年及以上担任厨师长工作经验的得1分； 2) 拟派厨师：年龄不超过60周岁，具有健康证，3年及以上的厨师工作经验的得1分； 3) 拟派面点师：年龄不超过60周岁，具有健康证，3年及以上担任面点师工作经验的得1分； 4) 具有高级职业资格证书得1分； 5) 厨师证、食品安全管理员证书、中式烹调师、糕点师证，每类证书得1分，最高4分。 投标文件中需提供相关人员资格证书、身份证、健康证及近1个月的社保缴纳证明复印件；厨师长、厨师及面点师还需提供相关证明材料证明其工作经验（合同里须体现相关人员的岗位身份证明，如无法证明，须提供项目业绩的业主单位出具的证明）复印件；	0-8	0.0	1.0	8.0	8.0	8.0
4	技术	菜谱制定： 根据投标人拟制定的一个月中餐菜谱共4份（每份排一周7天）是否营养、具有特色等进行打分。 菜谱制定营养均衡，菜品新颖、特色突出的得4-6分； 菜谱制定营养相对均衡，菜品相较新颖的得2-4分； 菜谱制定不科学，菜品大众的得0-2分； 未提供本项不得分。	0-6	3.0	3.0	5.0	3.0	4.0
5	技术	管理制度： 根据投标人结合食堂和中式快餐店的实际制定的管理制度（如卫生管理制度、岗位人员职责、食品留样管理制度、采购管理制度、库房管理制度等）是否完整、合理可行等进行打分。 制度内容完整，合理可行的得6-8分； 制度内容相对完整，基本可行的得3-6分； 制度内容简单、欠缺较多，可行性较弱的得0-3分； 未提供不得分。	0-8	4.0	4.0	8.0	3.0	7.0
6	技术	可行控制方案： 根据投标人针对本项目提出的食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案（如食品安全细化、食堂风险分析、食品安全保障措施等）是否科学合理等进行打分。 方案内容科学合理，详细明确、合理可行的得6-8分； 方案内容相对完整，较为详细、基本可行的得3-6分； 方案内容简单、欠缺较多，层次模糊、可行性较弱的得0-3分； 未提供不得分。	0-8	5.0	4.0	7.0	4.0	7.0

技术商务资信评分明细表

7	技术	卫生保洁方案： 根据投标人针对本项目提出的食堂环境卫生、餐具卫生和设备设施卫生保洁方案是否科学合理等进行打分。 方案内容科学合理，详细明确、合理可行的得6-8分； 方案内容相对完整，较为详细、基本可行的得3-6分； 方案内容简单、欠缺较多，层次模糊、可行性较弱的得0-3分； 未提供不得分。	0-8	5.0	4.0	8.0	3.0	6.0
8	技术	应急预防措施： 根据投标人针对本项目提供的应急预防方案（如食品安全、环境安全、消防安全、事故应急处理等）是否合理可行等进行打分。 方案内容科学合理，详细明确、合理可行的得6-8分； 方案内容相对完整，较为详细、基本可行的得3-6分； 方案内容简单、欠缺较多，层次模糊、可行性较弱的得0-3分； 未提供不得分。	0-8	5.0	4.0	7.0	4.0	7.0
9	技术	维护管理方案： 根据投标人提供的水、电、设施设备的维护管理方案是否合理科学可行等进行打分。 方案内容科学合理，详细明确、合理可行的得6-8分； 方案内容相对完整，较为详细、基本可行的得3-6分； 方案内容简单、欠缺较多，层次模糊、可行性较弱的得0-3分； 未提供不得分。	0-8	3.0	4.0	7.0	4.0	6.0
10.1	技术	根据投标人提供的承诺进行打分（如员工用餐供餐时间保证、场所及器具卫生保证等）是否科学合理可行等进行打分。 承诺科学可行性的得4-6分； 承诺基本可行的得2-4分； 承诺可行性较弱的得0-2分； 未提供不得分。	0-6	3.0	2.0	4.0	4.0	4.0
10.2	技术	服务期内，中标人须无条件接受采购人指定的食堂监管人员的检查考核或第三方评价进行经营满意度的测评考核，并服从“乙方经营年度满意度在80分以下或发生食品安全事故，则甲方有权随时解除合同且甲方不承担乙方任何损失”的约定（须提供承诺，格式自拟）。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10.3	技术	中标人须提供供餐标准保证、明码标价保证及食品质量保证承诺（须提供承诺，格式自拟）。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
合计			0-70	35.0	32.0	64.0	41.0	59.0

专家（签名）：