

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滨江院区职工食堂及营养食堂外包托管服务（0625-23217G74）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州 五洋公共 服务有限公司	丽水市 亿家餐 饮酒店 管理有 限公司	确善综合服 务（江苏） 有限公司	杭州点典万 喜年餐饮管 理有限公司	杭州沐食客 餐饮管理有 限公司	杭州麦麦餐 饮管理有限 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0.5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）服务内容包括职工餐饮和营养膳食制作配送的餐饮服务；（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	1.5	0.0	1.0	1.0	0.0	1.5
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，同时提供证书及对应认证机构的官方网站公示截图的，得1.5分。 注：提供证书复印件。	0-1.5	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及能源管理体系认证证书且在有效期内的，同时提供证书复印件及对应认证机构官方网站公示截图的，每提供一个，得1分，最高得3分。	0-3	3.0	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	3.0	0.0	3.0	3.0	2.0	3.0
5	技术	针对本项目患者营养膳食服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）营养食堂的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容；（2分） （2）营养食堂服务和配送服务的流程设计。（2分）	0-4	4.0	1.5	2.0	2.0	2.0	3.0
6	技术	针对本项目职工食堂服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）项目内各职工餐厅服务的定位、管理重点和难点分析及具体应对方案内容；（2分） （2）食堂堂食服务和配送服务的流程设计；（1.5分） （3）花色品种以及主要菜系、菜谱、宴席设计方案。（1.5分） （4）各餐厅用餐环境布置方案（1.5分） （5）为服务对象提供的暖心服务方案（1.5分） （5）针对食堂重大活动、或推陈出新等活动的策划推广方案（1分）	0-9	8.5	5.0	6.0	6.0	6.0	7.0
7	技术	针对职工食堂及营养食堂制定的以下服务保障内容针对性及合理性进行评审： （1）岗位职责与人员分工的制定。（2分） （2）岗位操作流程的内容制定。（2分） （3）岗位服务标准的制定。（2分）	0-6	5.5	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
8	技术	食堂安全管理措施内容的针对性及合理性进行评审： （1）食堂安全管理方案：达到餐饮服务食品安全量化等级A级单位管理方案（1分）、食品食材安全管理方案（1分）、6S管理服务方案（1分）以及水电气安全管理方案措施（1分）。 （2）食堂感控管理方案：包括人员感控培训方案（1分）、环境消毒措施（1分）、餐具及餐车消毒措施（1分）。	0-7	6.5	4.0	5.0	5.0	5.0	5.0
9	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收档检验标准。（2分）	0-4	3.5	2.0	2.5	2.5	2.5	2.5
10	技术	应急保障和处置、投诉处理内容的针对性及合理性进行评审： （1）餐饮应急保障措施。（1分） （2）危机处置预案内容（包括火灾、食物中毒预防、中毒事件应急处理以及停水停电应急预案）：针对预案内容的针对性及合理性进行评审。（1分） （3）针对各类投诉事项处理措施。（1分）	0-3	3.0	2.0	2.0	2.0	2.0	3.0
11	技术	针对本项目医疗特殊区域职工及营养食堂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	1.0

12	技术	制定服务人员计划与方案内容的针对性及合理性进行评审： (1) 针对本项目需求制定服务人员计划方案。(提供项目人员组建、培训及到位的措施) (1.5分) (2) 为稳定员工团队制定的措施。(1.5分) (3) 出现应急情况的人员安排以及各项承诺。(1分)	0-4	3.5	2.0	2.5	2.5	2.5	2.5
13	技术	投标人内部管理制度： (1) 具有设施设备管理制度、节能管理制度、培训管理制度、投诉处理制度的，每提供一个管理制度得0.5分。(2分) (2) 针对上述内部管理制度内容的针对性及合理性进行评审，最高得2分。(2分)	0-4	3.5	2.5	2.5	2.5	3.0	3.0
14	技术	特色餐饮服务： 根据所能提供的特色餐饮档口服务(1分)、档口种类及花色(1分)、种类更换周期方案(1分)内容进行评审。 特色风味厨师可制作的主要餐饮风味、菜系方面的特色(2分)、以及厨师资历情况(1分)进行评审情况。	0-6	5.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
15	技术	拟派项目经理情况： (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) 具有食品药品监督管理局颁发的食品安全管理员证书的，得1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。	0-3	3.0	1.0	1.0	1.0	1.0	3.0
16	技术	(1) 拟派食堂管理服务团队人员数量、岗位配置满足招标文件要求的，得4分，未满足要求的不得分。(4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。(2分)	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
17	技术	(1) 厨师长具有人社部颁发的一级高级中式烹调师证书的，得2分。 (2) 月子餐厨师：具有一级西式烹调师证书的，得1分；中式一级烹调师的，得1分；最高得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专业证书的，得2分；具有三级面点师专业证书的，得1分；其他情况不得分。 (5) 高宴服务员具有四星及以上酒店服务工作经验或会所工作经验的，每人得1分，最高不得超过2分。 注：提供人员证书以及人员工作经验证明材料。	0-10	10.0	3.0	10.0	10.0	8.0	10.0
18	技术	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“六、管理、服务要求”以及“七、其他服务要求”所有需求的，得9分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完9分止。	0-9	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0
合计			0-85	81.0	47.0	66.0	66.0	62.5	72.0

专家(签名)：

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滨江院区职工食堂及营养食堂外包托管服务（0625-23217G74）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州香豪餐饮管理有限公司
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0.5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）服务内容包含职工餐饮和营养膳食制作配送的餐饮服务；（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
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，同时提供证书及对应认证机构的官方网站公示截图的，得1.5分。 注：提供证书复印件。	0-1.5	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及能源管理体系认证证书且在有效期内的，同时提供证书复印件及对应认证机构官方网站公示截图的，每提供一个，得1分，最高得3分。	0-3	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	3.0
5	技术	针对本项目患者营养膳食服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）营养食堂的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容；（2分） （2）营养食堂服务和配送服务的流程设计。（2分）	0-4	2.0
6	技术	针对本项目职工食堂服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）项目内各职工餐厅服务的定位、管理重点和难点分析及具体应对方案内容；（2分） （2）食堂堂食服务和配送服务的流程设计；（1.5分） （3）花色品种以及主要菜系、菜谱、宴席设计方案。（1.5分） （4）各餐厅用餐环境布置方案（1.5分） （5）为服务对象提供的暖心服务方案（1.5分） （5）针对食堂重大活动、或推陈出新等活动的策划推广方案（1分）	0-9	4.0
7	技术	针对职工食堂及营养食堂制定的以下服务保障内容针对性及合理性进行评审： （1）岗位职责与人员分工的制定。（2分） （2）岗位操作流程的内容制定。（2分） （3）岗位服务标准的制定。（2分）	0-6	3.0
8	技术	食堂安全管理措施内容的针对性及合理性进行评审： （1）食堂安全管理方案：达到餐饮服务食品安全量化等级A级单位管理方案（1分）、食品食材安全管理方案（1分）、6S管理服务方案（1分）以及水电气安全管理方案措施（1分）。 （2）食堂感控管理方案：包括人员感控培训方案（1分）、环境消毒措施（1分）、餐具及餐车消毒措施（1分）。	0-7	4.0
9	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收档检验标准。（2分）	0-4	2.0
10	技术	应急保障和处置、投诉处理内容的针对性及合理性进行评审： （1）餐饮应急保障措施。（1分） （2）危机处置预案内容（包括火灾、食物中毒预防、中毒事件应急处理以及停水停电应急预案）：针对预案内容的针对性及合理性进行评审。（1分） （3）针对各类投诉事项处理措施。（1分）	0-3	2.0
11	技术	针对本项目医疗特殊区域职工及营养食堂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
12	技术	制定服务人员计划与方案内容的针对性及合理性进行评审： （1）针对本项目需求制定服务人员计划方案。（提供项目人员组建、培训及到位的措施）（1.5分） （2）为稳定员工团队制定的措施。（1.5分） （3）出现应急情况的人员安排以及各项承诺。（1分）	0-4	2.0
13	技术	投标人内部管理制度： （1）具有设施设备管理制度、节能管理制度、培训管理制度、投诉处理制度的，每提供一个管理制度得0.5分。（2分） （2）针对上述内部管理制度内容的针对性及合理性进行评审，最高得2分。（2分）	0-4	2.0
14	技术	特色餐饮服务： 根据所能提供的特色餐饮档口服务（1分）、档口种类及花色（1分）、种类更换周期方案（1分）内容进行评审。 特色风味厨师可制作的主要餐饮风味、菜系方面的特色（2分）、以及厨师资历情况（1分）进行评审情况。	0-6	3.0
15	技术	拟派项目经理情况： （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）具有食品药品监督管理局颁发的食品安全管理员证书的，得1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。	0-3	0.0
16	技术	（1）拟派食堂管理服务团队人员数量、岗位配置满足招标文件要求的，得4分，未满足要求的不得分。（4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。（2分）	0-6	4.0

17	技术	(1) 厨师长具有人社部颁发的一级高级中式烹调师证书的，得2分。 (2) 月子餐厨师：具有一级西式烹调师证书的，得1分；中式一级烹调师的，得1分；最高得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专业证书的，得2分；具有三级面点师专业证书的，得1分；其他情况不得分。 (5) 高宴服务员具有四星及以上酒店服务工作经验或会所工作经验的，每人得1分，最高不得超过2分。 注：提供人员证书以及人员工作经验证明材料。	0-10	4.0
18	技术	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“六、管理、服务要求”以及“七、其他服务要求”所有需求的，得9分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完9分止。	0-9	9.0
合计			0-85	49.5

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滨江院区职工食堂及营养食堂外包托管服务（0625-23217G74）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州五公服务有限公司	丽水市亿家餐饮酒店管理有限公司	确善综合服务（江苏）有限公司	杭州点典万喜年餐饮管理有限公司	杭州沐食客餐饮管理有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司
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0.5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）服务内容包含职工餐饮和营养膳食制作配送的餐饮服务；（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	1.5	0.0	1.0	1.0	0.0	1.5
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，同时提供证书及对对应认证机构的官方网站公示截图的，得1.5分。 注：提供证书复印件。	0-1.5	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及能源管理体系认证证书且在有效期内的，同时提供证书复印件及对对应认证机构官方网站公示截图的，每提供一个，得1分，最高得3分。	0-3	3.0	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	3.0	0.0	3.0	3.0	2.0	3.0
5	技术	针对本项目患者营养膳食服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）营养食堂的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容；（2分） （2）营养食堂服务和配送服务的流程设计。（2分）	0-4	3.0	1.5	1.5	2.0	2.0	2.5
6	技术	针对本项目职工食堂服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）项目内各职工餐厅服务的定位、管理重点和难点分析及具体应对方案内容；（2分） （2）食堂堂食服务和配送服务的流程设计；（1.5分） （3）花色品种以及主要菜系、菜谱、宴席设计方案。（1.5分） （4）各餐厅用餐环境布置方案（1.5分） （5）为服务对象提供的暖心服务方案（1.5分） （6）针对食堂重大活动、或推陈出新等活动的策划推广方案（1分）	0-9	8.0	5.0	6.0	6.0	7.5	5.0
7	技术	针对职工食堂及营养食堂制定的以下服务保障内容针对性及合理性进行评审： （1）岗位职责与人员分工的制定。（2分） （2）岗位操作流程的内容制定。（2分） （3）岗位服务标准的制定。（2分）	0-6	5.0	3.0	3.0	3.0	3.0	4.0
8	技术	食堂安全管理措施内容的针对性及合理性进行评审： （1）食堂安全管理方案：达到餐饮服务食品安全量化等级A级单位管理方案（1分）、食品食材安全管理方案（1分）、6S管理服务方案（1分）以及水电气安全管理方案措施（1分）。 （2）食堂感控管理方案：包括人员感控培训方案（1分）、环境消毒措施（1分）、餐具及餐车消毒措施（1分）。	0-7	6.0	3.5	4.0	3.5	4.0	4.0
9	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收档检验标准。（2分）	0-4	4.0	2.5	3.0	3.0	2.5	2.5
10	技术	应急保障和处置、投诉处理内容的针对性及合理性进行评审： （1）餐饮应急保障措施。（1分） （2）危机处置预案内容（包括火灾、食物中毒预防、中毒事件应急处理以及停水停电应急预案）：针对预案内容的针对性及合理性进行评审。（1分） （3）针对各类投诉事项处理措施。（1分）	0-3	3.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
11	技术	针对本项目医疗特殊区域职工及营养食堂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	0.5	0.5	0.5	1.0	0.5

12	技术	制定服务人员计划与方案内容的针对性及合理性进行评审： (1) 针对本项目需求制定服务人员计划方案。(提供项目人员组建、培训及到位的措施) (1.5分) (2) 为稳定员工团队制定的措施。(1.5分) (3) 出现应急情况的人员安排以及各项承诺。(1分)	0-4	4.0	2.5	3.0	3.0	3.0	2.5
13	技术	投标人内部管理制度： (1) 具有设施设备管理制度、节能管理制度、培训管理制度、投诉处理制度的，每提供一个管理制度得0.5分。(2分) (2) 针对上述内部管理制度内容的针对性及合理性进行评审，最高得2分。(2分)	0-4	4.0	2.0	2.0	2.0	3.0	3.0
14	技术	特色餐饮服务： 根据所能提供的特色餐饮档口服务(1分)、档口种类及花色(1分)、种类更换周期方案(1分)内容进行评审。 特色风味厨师可制作的主要餐饮风味、菜系方面的特色(2分)、以及厨师资历情况(1分)进行评审情况。	0-6	5.0	3.0	3.5	4.0	4.0	3.0
15	技术	拟派项目经理情况： (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) 具有食品药品监督管理局颁发的食品安全管理员证书的，得1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。	0-3	3.0	1.0	1.0	1.0	1.0	3.0
16	技术	(1) 拟派食堂管理服务团队人员数量、岗位配置满足招标文件要求的，得4分，未满足要求的不得分。(4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。(2分)	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
17	技术	(1) 厨师长具有人社部颁发的一级高级中式烹调师证书的，得2分。 (2) 月子餐厨师：具有一级西式烹调师证书的，得1分；中式一级烹调师的，得1分；最高得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专业证书的，得2分；具有三级面点师专业证书的，得1分；其他情况不得分。 (5) 高宴服务员具有四星及以上酒店服务工作经验或会所工作经验的，每人得1分，最高不得超过2分。 注：提供人员证书以及人员工作经验证明材料。	0-10	10.0	3.0	10.0	10.0	8.0	10.0
18	技术	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“六、管理、服务要求”以及“七、其他服务要求”所有需求的，得9分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完9分止。	0-9	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0
合计			0-85	80.0	44.5	63.0	63.5	62.5	66.0

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滨江院区职工食堂及营养食堂外包托管服务（0625-23217G74）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州香豪餐饮管理有限公司
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0.5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）服务内容包含职工餐饮和营养膳食制作配送的餐饮服务；（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
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，同时提供证书及对应认证机构的官方网站公示截图的，得1.5分。 注：提供证书复印件。	0-1.5	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及能源管理体系认证证书且在有效期内的，同时提供证书复印件及对应认证机构官方网站公示截图的，每提供一个，得1分，最高得3分。	0-3	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	3.0
5	技术	针对本项目患者营养膳食服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）营养食堂的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容；（2分） （2）营养食堂服务和配送服务的流程设计。（2分）	0-4	2.0
6	技术	针对本项目职工食堂服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）项目内各职工餐厅服务的定位、管理重点和难点分析及具体应对方案内容；（2分） （2）食堂堂食服务和配送服务的流程设计；（1.5分） （3）花色品种以及主要菜系、菜谱、宴席设计方案。（1.5分） （4）各餐厅用餐环境布置方案（1.5分） （5）为服务对象提供的暖心服务方案（1.5分） （5）针对食堂重大活动、或推陈出新等活动的策划推广方案（1分）	0-9	4.0
7	技术	针对职工食堂及营养食堂制定的以下服务保障内容针对性及合理性进行评审： （1）岗位职责与人员分工的制定。（2分） （2）岗位操作流程的内容制定。（2分） （3）岗位服务标准的制定。（2分）	0-6	4.0
8	技术	食堂安全管理措施内容的针对性及合理性进行评审： （1）食堂安全管理方案：达到餐饮服务食品安全量化等级A级单位管理方案（1分）、食品食材安全管理方案（1分）、6S管理服务方案（1分）以及水电气安全管理方案措施（1分）。 （2）食堂感控管理方案：包括人员感控培训方案（1分）、环境消毒措施（1分）、餐具及餐车消毒措施（1分）。	0-7	4.0
9	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收档检验标准。（2分）	0-4	2.5
10	技术	应急保障和处置、投诉处理内容的针对性及合理性进行评审： （1）餐饮应急保障措施。（1分） （2）危机处置预案内容（包括火灾、食物中毒预防、中毒事件应急处理以及停水停电应急预案）：针对预案内容的针对性及合理性进行评审。（1分） （3）针对各类投诉事项处理措施。（1分）	0-3	2.0
11	技术	针对本项目医疗特殊区域职工及营养食堂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
12	技术	制定服务人员计划与方案内容的针对性及合理性进行评审： （1）针对本项目需求制定服务人员计划方案。（提供项目人员组建、培训及到位的措施）（1.5分） （2）为稳定员工团队制定的措施。（1.5分） （3）出现应急情况的人员安排以及各项承诺。（1分）	0-4	2.5
13	技术	投标人内部管理制度： （1）具有设施设备管理制度、节能管理制度、培训管理制度、投诉处理制度的，每提供一个管理制度得0.5分。（2分） （2）针对上述内部管理制度内容的针对性及合理性进行评审，最高得2分。（2分）	0-4	3.0
14	技术	特色餐饮服务： 根据所能提供的特色餐饮档口服务（1分）、档口种类及花色（1分）、种类更换周期方案（1分）内容进行评审。 特色风味厨师可制作的主要餐饮风味、菜系方面的特色（2分）、以及厨师资历情况（1分）进行评审情况。	0-6	3.0
15	技术	拟派项目经理情况： （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）具有食品药品监督管理局颁发的食品安全管理员证书的，得1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。	0-3	0.0
16	技术	（1）拟派食堂管理服务团队人员数量、岗位配置满足招标文件要求的，得4分，未满足要求的不得分。（4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。（2分）	0-6	4.0

17	技术	(1) 厨师长具有人社部颁发的一级高级中式烹调师证书的，得2分。 (2) 月子餐厨师：具有一级西式烹调师证书的，得1分；中式一级烹调师的，得1分；最高得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专业证书的，得2分；具有三级面点师专业证书的，得1分；其他情况不得分。 (5) 高宴服务员具有四星及以上酒店服务工作经验或会所工作经验的，每人得1分，最高不得超过2分。 注：提供人员证书以及人员工作经验证明材料。	0-10	4.0
18	技术	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“六、管理、服务要求”以及“七、其他服务要求”所有需求的，得9分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完9分止。	0-9	9.0
合计			0-85	52.0

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滨江院区职工食堂及营养食堂外包托管服务（0625-23217G74）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州五洋公共服务有限公司	丽水市亿家餐饮酒店管理有限公司	确善综合服务（江苏）有限公司	杭州点典万喜年餐饮管理有限公司	杭州沐食客餐饮管理有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司
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0.5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）服务内容包含职工餐饮和营养膳食制作配送的餐饮服务；（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	1.5	0.0	1.0	1.0	0.0	1.5
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，同时提供证书及对对应认证机构的官方网站公示截图的，得1.5分。 注：提供证书复印件。	0-1.5	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及能源管理体系认证证书且在有效期内的，同时提供证书复印件及对对应认证机构官方网站公示截图的，每提供一个，得1分，最高得3分。	0-3	3.0	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	3.0	0.0	3.0	3.0	2.0	3.0
5	技术	针对本项目患者营养膳食服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）营养食堂的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容；（2分） （2）营养食堂服务和配送服务的流程设计。（2分）	0-4	3.5	2.3	2.8	3.0	2.9	3.0
6	技术	针对本项目职工食堂服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）项目内各职工餐厅服务的定位、管理重点和难点分析及具体应对方案内容；（2分） （2）食堂堂食服务和配送服务的流程设计；（1.5分） （3）花色品种以及主要菜系、菜谱、宴席设计方案。（1.5分） （4）各餐厅用餐环境布置方案（1.5分） （5）为服务对象提供的暖心服务方案（1.5分） （5）针对食堂重大活动、或推陈出新等活动的策划推广方案（1分）	0-9	8.0	4.0	4.8	4.9	4.8	5.0
7	技术	针对职工食堂及营养食堂制定的以下服务保障内容针对性及合理性进行评审： （1）岗位职责与人员分工的制定。（2分） （2）岗位操作流程的内容制定。（2分） （3）岗位服务标准的制定。（2分）	0-6	5.0	3.0	4.0	4.0	4.0	4.0
8	技术	食堂安全管理措施内容的针对性及合理性进行评审： （1）食堂安全管理方案：达到餐饮服务食品安全量化等级A级单位管理方案（1分）、食品食材安全管理方案（1分）、6S管理服务方案（1分）以及水电气安全管理方案措施（1分）。 （2）食堂感控管理方案：包括人员感控培训方案（1分）、环境消毒措施（1分）、餐具及餐车消毒措施（1分）。	0-7	6.0	4.0	4.5	4.5	4.5	5.0
9	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收档检验标准。（2分）	0-4	3.5	2.0	2.8	2.9	2.3	3.0
10	技术	应急保障和处置、投诉处理内容的针对性及合理性进行评审： （1）餐饮应急保障措施。（1分） （2）危机处置预案内容（包括火灾、食物中毒预防、中毒事件应急处理以及停水停电应急预案）：针对预案内容的针对性及合理性进行评审。（1分） （3）针对各类投诉事项处理措施。（1分）	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
11	技术	针对本项目医疗特殊区域职工及营养食堂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	1.0

12	技术	制定服务人员计划与方案内容的针对性及合理性进行评审： (1) 针对本项目需求制定服务人员计划方案。(提供项目人员组建、培训及到位的措施) (1.5分) (2) 为稳定员工团队制定的措施。(1.5分) (3) 出现应急情况的人员安排以及各项承诺。(1分)	0-4	3.0	2.0	2.5	2.5	2.6	3.0
13	技术	投标人内部管理制度： (1) 具有设施设备管理制度、节能管理制度、培训管理制度、投诉处理制度的，每提供一个管理制度得0.5分。(2分) (2) 针对上述内部管理制度内容的针对性及合理性进行评审，最高得2分。(2分)	0-4	3.5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
14	技术	特色餐饮服务： 根据所能提供的特色餐饮档口服务(1分)、档口种类及花色(1分)、种类更换周期方案(1分)内容进行评审。 特色风味厨师可制作的主要餐饮风味、菜系方面的特色(2分)、以及厨师资历情况(1分)进行评审情况。	0-6	4.8	3.0	3.3	3.5	3.4	4.0
15	技术	拟派项目经理情况： (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) 具有食品药品监督管理局颁发的食品安全管理员证书的，得1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。	0-3	3.0	1.0	1.0	1.0	1.0	3.0
16	技术	(1) 拟派食堂管理服务团队人员数量、岗位配置满足招标文件要求的，得4分，未满足要求的不得分。(4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。(2分)	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
17	技术	(1) 厨师长具有人社部颁发的一级高级中式烹调师证书的，得2分。 (2) 月子餐厨师：具有一级西式烹调师证书的，得1分；中式一级烹调师的，得1分；最高得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专业证书的，得2分；具有三级面点师专业证书的，得1分；其他情况不得分。 (5) 高宴服务员具有四星及以上酒店服务工作经验或会所工作经验的，每人得1分，最高不得超过2分。 注：提供人员证书以及人员工作经验证明材料。	0-10	10.0	3.0	10.0	10.0	8.0	10.0
18	技术	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“六、管理、服务要求”以及“七、其他服务要求”所有需求的，得9分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完9分止。	0-9	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0
合计			0-85	78.3	46.3	66.2	66.8	62.0	71.0

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滨江院区职工食堂及营养食堂外包托管服务（0625-23217G74）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州香豪餐饮管理有限公司
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0.5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）服务内容包含职工餐饮和营养膳食制作配送的餐饮服务；（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
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，同时提供证书及对应认证机构的官方网站公示截图的，得1.5分。 注：提供证书复印件。	0-1.5	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及能源管理体系认证证书且在有效期内的，同时提供证书复印件及对应认证机构官方网站公示截图的，每提供一个，得1分，最高得3分。	0-3	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	3.0
5	技术	针对本项目患者营养膳食服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）营养食堂的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容；（2分） （2）营养食堂服务和配送服务的流程设计。（2分）	0-4	2.0
6	技术	针对本项目职工食堂服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）项目内各职工餐厅服务的定位、管理重点和难点分析及具体应对方案内容；（2分） （2）食堂堂食服务和配送服务的流程设计；（1.5分） （3）花色品种以及主要菜系、菜谱、宴席设计方案。（1.5分） （4）各餐厅用餐环境布置方案（1.5分） （5）为服务对象提供的暖心服务方案（1.5分） （5）针对食堂重大活动、或推陈出新等活动的策划推广方案（1分）	0-9	4.2
7	技术	针对职工食堂及营养食堂制定的以下服务保障内容针对性及合理性进行评审： （1）岗位职责与人员分工的制定。（2分） （2）岗位操作流程的内容制定。（2分） （3）岗位服务标准的制定。（2分）	0-6	3.0
8	技术	食堂安全管理措施内容的针对性及合理性进行评审： （1）食堂安全管理方案：达到餐饮服务食品安全量化等级A级单位管理方案（1分）、食品食材安全管理方案（1分）、6S管理服务方案（1分）以及水电气安全管理方案措施（1分）。 （2）食堂感控管理方案：包括人员感控培训方案（1分）、环境消毒措施（1分）、餐具及餐车消毒措施（1分）。	0-7	4.0
9	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收档检验标准。（2分）	0-4	2.0
10	技术	应急保障和处置、投诉处理内容的针对性及合理性进行评审： （1）餐饮应急保障措施。（1分） （2）危机处置预案内容（包括火灾、食物中毒预防、中毒事件应急处理以及停水停电应急预案）：针对预案内容的针对性及合理性进行评审。（1分） （3）针对各类投诉事项处理措施。（1分）	0-3	3.0
11	技术	针对本项目医疗特殊区域职工及营养食堂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
12	技术	制定服务人员计划与方案内容的针对性及合理性进行评审： （1）针对本项目需求制定服务人员计划方案。（提供项目人员组建、培训及到位的措施）（1.5分） （2）为稳定员工团队制定的措施。（1.5分） （3）出现应急情况的人员安排以及各项承诺。（1分）	0-4	2.0
13	技术	投标人内部管理制度： （1）具有设施设备管理制度、节能管理制度、培训管理制度、投诉处理制度的，每提供一个管理制度得0.5分。（2分） （2）针对上述内部管理制度内容的针对性及合理性进行评审，最高得2分。（2分）	0-4	2.2
14	技术	特色餐饮服务： 根据所能提供的特色餐饮档口服务（1分）、档口种类及花色（1分）、种类更换周期方案（1分）内容进行评审。 特色风味厨师可制作的主要餐饮风味、菜系方面的特色（2分）、以及厨师资历情况（1分）进行评审情况。	0-6	3.6
15	技术	拟派项目经理情况： （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）具有食品药品监督管理局颁发的食品安全管理员证书的，得1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。	0-3	0.0
16	技术	（1）拟派食堂管理服务团队人员数量、岗位配置满足招标文件要求的，得4分，未满足要求的不得分。（4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。（2分）	0-6	4.0

17	技术	(1) 厨师长具有人社部颁发的一级高级中式烹调师证书的，得2分。 (2) 月子餐厨师：具有一级西式烹调师证书的，得1分；中式一级烹调师的，得1分；最高得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专业证书的，得2分；具有三级面点师专业证书的，得1分；其他情况不得分。 (5) 高宴服务员具有四星及以上酒店服务工作经验或会所工作经验的，每人得1分，最高不得超过2分。 注：提供人员证书以及人员工作经验证明材料。	0-10	4.0
18	技术	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“六、管理、服务要求”以及“七、其他服务要求”所有需求的，得9分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完9分止。	0-9	9.0
合计			0-85	51.5

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滨江院区职工食堂及营养食堂外包托管服务（0625-23217G74）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州五洋公共服务有限公司	丽水市亿家餐饮酒店管理有限公司	确善综合服务（江苏）有限公司	杭州点典万喜年餐饮管理有限公司	杭州沐食客餐饮管理有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司
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0.5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）服务内容包含职工餐饮和营养膳食制作配送的餐饮服务；（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	1.5	0.0	1.0	1.0	0.0	1.5
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，同时提供证书及对对应认证机构的官方网站公示截图的，得1.5分。 注：提供证书复印件。	0-1.5	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及能源管理体系认证证书且在有效期内的，同时提供证书复印件及对对应认证机构官方网站公示截图的，每提供一个，得1分，最高得3分。	0-3	3.0	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	3.0	0.0	3.0	3.0	2.0	3.0
5	技术	针对本项目患者营养膳食服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）营养食堂的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容；（2分） （2）营养食堂服务和配送服务的流程设计。（2分）	0-4	4.0	2.0	4.0	3.0	3.0	2.0
6	技术	针对本项目职工食堂服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）项目内各职工餐厅服务的定位、管理重点和难点分析及具体应对方案内容；（2分） （2）食堂堂食服务和配送服务的流程设计；（1.5分） （3）花色品种以及主要菜系、菜谱、宴席设计方案。（1.5分） （4）各餐厅用餐环境布置方案（1.5分） （5）为服务对象提供的暖心服务方案（1.5分） （6）针对食堂重大活动、或推陈出新等活动的策划推广方案（1分）	0-9	9.0	3.5	6.5	5.0	5.0	6.0
7	技术	针对职工食堂及营养食堂制定的以下服务保障内容针对性及合理性进行评审： （1）岗位职责与人员分工的制定。（2分） （2）岗位操作流程的内容制定。（2分） （3）岗位服务标准的制定。（2分）	0-6	5.5	4.0	5.0	4.0	4.0	4.0
8	技术	食堂安全管理措施内容的针对性及合理性进行评审： （1）食堂安全管理方案：达到餐饮服务食品安全量化等级A级单位管理方案（1分）、食品食材安全管理方案（1分）、6S管理服务方案（1分）以及水电气安全管理方案措施（1分）。 （2）食堂感控管理方案：包括人员感控培训方案（1分）、环境消毒措施（1分）、餐具及餐车消毒措施（1分）。	0-7	6.0	4.0	4.0	4.0	4.0	3.5
9	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收档检验标准。（2分）	0-4	3.5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
10	技术	应急保障和处置、投诉处理内容的针对性及合理性进行评审： （1）餐饮应急保障措施。（1分） （2）危机处置预案内容（包括火灾、食物中毒预防、中毒事件应急处理以及停电应急处理预案）：针对预案内容的针对性及合理性进行评审。（1分） （3）针对各类投诉事项处理措施。（1分）	0-3	3.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
11	技术	针对本项目医疗特殊区域职工及营养食堂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	1.0

12	技术	制定服务人员计划与方案内容的针对性及合理性进行评审： (1) 针对本项目需求制定服务人员计划方案。(提供项目人员组建、培训及到位的措施) (1.5分) (2) 为稳定员工团队制定的措施。(1.5分) (3) 出现应急情况的人员安排以及各项承诺。(1分)	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
13	技术	投标人内部管理制度： (1) 具有设施设备管理制度、节能管理制度、培训管理制度、投诉处理制度的，每提供一个管理制度得0.5分。(2分) (2) 针对上述内部管理制度内容的针对性及合理性进行评审，最高得2分。(2分)	0-4	4.0	3.0	2.0	2.0	2.0	3.0
14	技术	特色餐饮服务： 根据所能提供的特色餐饮档口服务(1分)、档口种类及花色(1分)、种类更换周期方案(1分)内容进行评审。 特色风味厨师可制作的主要餐饮风味、菜系方面的特色(2分)、以及厨师资历情况(1分)进行评审情况。	0-6	5.0	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0
15	技术	拟派项目经理情况： (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) 具有食品药品监督管理局颁发的食品安全管理员证书的，得1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。	0-3	3.0	1.0	1.0	1.0	1.0	3.0
16	技术	(1) 拟派食堂管理服务团队人员数量、岗位配置满足招标文件要求的，得4分，未满足要求的不得分。(4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。(2分)	0-6	6.0	2.0	6.0	6.0	6.0	6.0
17	技术	(1) 厨师长具有人社部颁发的一级高级中式烹调师证书的，得2分。 (2) 月子餐厨师：具有一级西式烹调师证书的，得1分；中式一级烹调师的，得1分；最高得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专业证书的，得2分；具有三级面点师专业证书的，得1分；其他情况不得分。 (5) 高宴服务员具有四星及以上酒店服务工作经验或会所工作经验的，每人得1分，最高不得超过2分。 注：提供人员证书以及人员工作经验证明材料。	0-10	10.0	3.0	10.0	10.0	8.0	10.0
18	技术	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“六、管理、服务要求”以及“七、其他服务要求”所有需求的，得9分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完9分止。	0-9	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0
合计			0-85	81.0	43.5	68.0	64.5	61.5	67.5

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滨江院区职工食堂及营养食堂外包托管服务（0625-23217G74）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州香豪餐饮管理有限公司
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0.5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）服务内容包含职工餐饮和营养膳食制作配送的餐饮服务；（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
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，同时提供证书及对应认证机构的官方网站公示截图的，得1.5分。 注：提供证书复印件。	0-1.5	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及能源管理体系认证证书且在有效期内的，同时提供证书复印件及对应认证机构官方网站公示截图的，每提供一个，得1分，最高得3分。	0-3	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	3.0
5	技术	针对本项目患者营养膳食服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）营养食堂的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容；（2分） （2）营养食堂服务和配送服务的流程设计。（2分）	0-4	2.0
6	技术	针对本项目职工食堂服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）项目内各职工餐厅服务的定位、管理重点和难点分析及具体应对方案内容；（2分） （2）食堂堂食服务和配送服务的流程设计；（1.5分） （3）花色品种以及主要菜系、菜谱、宴席设计方案。（1.5分） （4）各餐厅用餐环境布置方案（1.5分） （5）为服务对象提供的暖心服务方案（1.5分） （5）针对食堂重大活动、或推陈出新等活动的策划推广方案（1分）	0-9	4.5
7	技术	针对职工食堂及营养食堂制定的以下服务保障内容针对性及合理性进行评审： （1）岗位职责与人员分工的制定。（2分） （2）岗位操作流程的内容制定。（2分） （3）岗位服务标准的制定。（2分）	0-6	3.5
8	技术	食堂安全管理措施内容的针对性及合理性进行评审： （1）食堂安全管理方案：达到餐饮服务食品安全量化等级A级单位管理方案（1分）、食品食材安全管理方案（1分）、6S管理服务方案（1分）以及水电气安全管理方案措施（1分）。 （2）食堂感控管理方案：包括人员感控培训方案（1分）、环境消毒措施（1分）、餐具及餐车消毒措施（1分）。	0-7	3.0
9	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收档检验标准。（2分）	0-4	2.0
10	技术	应急保障和处置、投诉处理内容的针对性及合理性进行评审： （1）餐饮应急保障措施。（1分） （2）危机处置预案内容（包括火灾、食物中毒预防、中毒事件应急处理以及停水停电应急预案）：针对预案内容的针对性及合理性进行评审。（1分） （3）针对各类投诉事项处理措施。（1分）	0-3	2.0
11	技术	针对本项目医疗特殊区域职工及营养食堂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	0.0
12	技术	制定服务人员计划与方案内容的针对性及合理性进行评审： （1）针对本项目需求制定服务人员计划方案。（提供项目人员组建、培训及到位的措施）（1.5分） （2）为稳定员工团队制定的措施。（1.5分） （3）出现应急情况的人员安排以及各项承诺。（1分）	0-4	3.0
13	技术	投标人内部管理制度： （1）具有设施设备管理制度、节能管理制度、培训管理制度、投诉处理制度的，每提供一个管理制度得0.5分。（2分） （2）针对上述内部管理制度内容的针对性及合理性进行评审，最高得2分。（2分）	0-4	3.0
14	技术	特色餐饮服务： 根据所能提供的特色餐饮档口服务（1分）、档口种类及花色（1分）、种类更换周期方案（1分）内容进行评审。 特色风味厨师可制作的主要餐饮风味、菜系方面的特色（2分）、以及厨师资历情况（1分）进行评审情况。	0-6	2.5
15	技术	拟派项目经理情况： （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）具有食品药品监督管理局颁发的食品安全管理员证书的，得1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。	0-3	0.0
16	技术	（1）拟派食堂管理服务团队人员数量、岗位配置满足招标文件要求的，得4分，未满足要求的不得分。（4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。（2分）	0-6	4.0

17	技术	(1) 厨师长具有人社部颁发的一级高级中式烹调师证书的，得2分。 (2) 月子餐厨师：具有一级西式烹调师证书的，得1分；中式一级烹调师的，得1分；最高得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专业证书的，得2分；具有三级面点师专业证书的，得1分；其他情况不得分。 (5) 高宴服务员具有四星及以上酒店服务工作经验或会所工作经验的，每人得1分，最高不得超过2分。 注：提供人员证书以及人员工作经验证明材料。	0-10	4.0
18	技术	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“六、管理、服务要求”以及“七、其他服务要求”所有需求的，得9分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完9分止。	0-9	9.0
合计			0-85	50.0

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滨江院区职工食堂及营养食堂外包托管服务（0625-23217G74）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州五洋公共服务有限公司	丽水市亿家餐饮酒店管理有限公司	确善综合服务（江苏）有限公司	杭州点典万喜年餐饮管理有限公司	杭州沐食客餐饮管理有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司
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0.5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）服务内容包含职工餐饮和营养膳食制作配送的餐饮服务；（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	1.5	0.0	1.0	1.0	0.0	1.5
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，同时提供证书及对对应认证机构的官方网站公示截图的，得1.5分。 注：提供证书复印件。	0-1.5	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及能源管理体系认证证书且在有效期内的，同时提供证书复印件及对对应认证机构官方网站公示截图的，每提供一个，得1分，最高得3分。	0-3	3.0	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	3.0	0.0	3.0	3.0	2.0	3.0
5	技术	针对本项目患者营养膳食服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）营养食堂的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容；（2分） （2）营养食堂服务和配送服务的流程设计。（2分）	0-4	3.5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
6	技术	针对本项目职工食堂服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）项目内各职工餐厅服务的定位、管理重点和难点分析及具体应对方案内容；（2分） （2）食堂堂食服务和配送服务的流程设计；（1.5分） （3）花色品种以及主要菜系、菜谱、宴席设计方案。（1.5分） （4）各餐厅用餐环境布置方案（1.5分） （5）为服务对象提供的暖心服务方案（1.5分） （6）针对食堂重大活动、或推陈出新等活动的策划推广方案（1分）	0-9	8.0	5.0	5.0	5.0	5.0	7.0
7	技术	针对职工食堂及营养食堂制定的以下服务保障内容针对性及合理性进行评审： （1）岗位职责与人员分工的制定。（2分） （2）岗位操作流程的内容制定。（2分） （3）岗位服务标准的制定。（2分）	0-6	5.5	3.0	3.0	4.0	4.0	5.0
8	技术	食堂安全管理措施内容的针对性及合理性进行评审： （1）食堂安全管理方案：达到餐饮服务食品安全量化等级A级单位管理方案（1分）、食品食材安全管理方案（1分）、6S管理服务方案（1分）以及水电气安全管理方案措施（1分）。 （2）食堂感控管理方案：包括人员感控培训方案（1分）、环境消毒措施（1分）、餐具及餐车消毒措施（1分）。	0-7	6.5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
9	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收档检验标准。（2分）	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
10	技术	应急保障和处置、投诉处理内容的针对性及合理性进行评审： （1）餐饮应急保障措施。（1分） （2）危机处置预案内容（包括火灾、食物中毒预防、中毒事件应急处理以及停水停电应急预案）：针对预案内容的针对性及合理性进行评审。（1分） （3）针对各类投诉事项处理措施。（1分）	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
11	技术	针对本项目医疗特殊区域职工及营养食堂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	1.0

12	技术	制定服务人员计划与方案内容的针对性及合理性进行评审： (1) 针对本项目需求制定服务人员计划方案。(提供项目人员组建、培训及到位的措施) (1.5分) (2) 为稳定员工团队制定的措施。(1.5分) (3) 出现应急情况的人员安排以及各项承诺。(1分)	0-4	3.0	2.0	3.0	3.0	3.0	3.0
13	技术	投标人内部管理制度： (1) 具有设施设备管理制度、节能管理制度、培训管理制度、投诉处理制度的，每提供一个管理制度得0.5分。(2分) (2) 针对上述内部管理制度内容的针对性及合理性进行评审，最高得2分。(2分)	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
14	技术	特色餐饮服务： 根据所能提供的特色餐饮档口服务(1分)、档口种类及花色(1分)、种类更换周期方案(1分)内容进行评审。 特色风味厨师可制作的主要餐饮风味、菜系方面的特色(2分)、以及厨师资历情况(1分)进行评审情况。	0-6	5.0	4.0	4.0	5.0	4.0	4.0
15	技术	拟派项目经理情况： (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) 具有食品药品监督管理局颁发的食品安全管理员证书的，得1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。	0-3	3.0	1.0	1.0	1.0	1.0	3.0
16	技术	(1) 拟派食堂管理服务团队人员数量、岗位配置满足招标文件要求的，得4分，未满足要求的不得分。(4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。(2分)	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	5.0
17	技术	(1) 厨师长具有人社部颁发的一级高级中式烹调师证书的，得2分。 (2) 月子餐厨师：具有一级西式烹调师证书的，得1分；中式一级烹调师的，得1分；最高得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专业证书的，得2分；具有三级面点师专业证书的，得1分；其他情况不得分。 (5) 高宴服务员具有四星及以上酒店服务工作经验或会所工作经验的，每人得1分，最高不得超过2分。 注：提供人员证书以及人员工作经验证明材料。	0-10	10.0	3.0	10.0	10.0	8.0	10.0
18	技术	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“六、管理、服务要求”以及“七、其他服务要求”所有需求的，得9分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完9分止。	0-9	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0
合计			0-85	78.5	51.0	67.5	69.5	64.5	72.0

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滨江院区职工食堂及营养食堂外包托管服务（0625-23217G74）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州香豪餐饮管理有限公司
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0.5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）服务内容包含职工餐饮和营养膳食制作配送的餐饮服务；（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
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，同时提供证书及对应认证机构的官方网站公示截图的，得1.5分。 注：提供证书复印件。	0-1.5	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及能源管理体系认证证书且在有效期内的，同时提供证书复印件及对应认证机构官方网站公示截图的，每提供一个，得1分，最高得3分。	0-3	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	3.0
5	技术	针对本项目患者营养膳食服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）营养食堂的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容；（2分） （2）营养食堂服务和配送服务的流程设计。（2分）	0-4	3.0
6	技术	针对本项目职工食堂服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）项目内各职工餐厅服务的定位、管理重点和难点分析及具体应对方案内容；（2分） （2）食堂堂食服务和配送服务的流程设计；（1.5分） （3）花色品种以及主要菜系、菜谱、宴席设计方案。（1.5分） （4）各餐厅用餐环境布置方案（1.5分） （5）为服务对象提供的暖心服务方案（1.5分） （5）针对食堂重大活动、或推陈出新等活动的策划推广方案（1分）	0-9	5.0
7	技术	针对职工食堂及营养食堂制定的以下服务保障内容针对性及合理性进行评审： （1）岗位职责与人员分工的制定。（2分） （2）岗位操作流程的内容制定。（2分） （3）岗位服务标准的制定。（2分）	0-6	4.0
8	技术	食堂安全管理措施内容的针对性及合理性进行评审： （1）食堂安全管理方案：达到餐饮服务食品安全量化等级A级单位管理方案（1分）、食品食材安全管理方案（1分）、6S管理服务方案（1分）以及水电气安全管理方案措施（1分）。 （2）食堂感控管理方案：包括人员感控培训方案（1分）、环境消毒措施（1分）、餐具及餐车消毒措施（1分）。	0-7	4.0
9	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收档检验标准。（2分）	0-4	3.0
10	技术	应急保障和处置、投诉处理内容的针对性及合理性进行评审： （1）餐饮应急保障措施。（1分） （2）危机处置预案内容（包括火灾、食物中毒预防、中毒事件应急处理以及停水停电应急预案）：针对预案内容的针对性及合理性进行评审。（1分） （3）针对各类投诉事项处理措施。（1分）	0-3	2.0
11	技术	针对本项目医疗特殊区域职工及营养食堂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
12	技术	制定服务人员计划与方案内容的针对性及合理性进行评审： （1）针对本项目需求制定服务人员计划方案。（提供项目人员组建、培训及到位的措施）（1.5分） （2）为稳定员工团队制定的措施。（1.5分） （3）出现应急情况的人员安排以及各项承诺。（1分）	0-4	3.0
13	技术	投标人内部管理制度： （1）具有设施设备管理制度、节能管理制度、培训管理制度、投诉处理制度的，每提供一个管理制度得0.5分。（2分） （2）针对上述内部管理制度内容的针对性及合理性进行评审，最高得2分。（2分）	0-4	3.0
14	技术	特色餐饮服务： 根据所能提供的特色餐饮档口服务（1分）、档口种类及花色（1分）、种类更换周期方案（1分）内容进行评审。 特色风味厨师可制作的主要餐饮风味、菜系方面的特色（2分）、以及厨师资历情况（1分）进行评审情况。	0-6	4.0
15	技术	拟派项目经理情况： （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）具有食品药品监督管理局颁发的食品安全管理员证书的，得1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。	0-3	0.0
16	技术	（1）拟派食堂管理服务团队人员数量、岗位配置满足招标文件要求的，得4分，未满足要求的不得分。（4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。（2分）	0-6	4.0

17	技术	(1) 厨师长具有人社部颁发的一级高级中式烹调师证书的，得2分。 (2) 月子餐厨师：具有一级西式烹调师证书的，得1分；中式一级烹调师的，得1分；最高得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专业证书的，得2分；具有三级面点师专业证书的，得1分；其他情况不得分。 (5) 高宴服务员具有四星及以上酒店服务工作经验或会所工作经验的，每人得1分，最高不得超过2分。 注：提供人员证书以及人员工作经验证明材料。	0-10	4.0
18	技术	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“六、管理、服务要求”以及“七、其他服务要求”所有需求的，得9分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完9分止。	0-9	9.0
合计			0-85	56.5

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滨江院区职工食堂及营养食堂外包托管服务（0625-23217G74）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州五洋公共服务有限公司	丽水市亿家餐饮酒店管理有限公司	确善综合服务（江苏）有限公司	杭州点典万喜年餐饮管理有限公司	杭州沐食客餐饮管理有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司
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0.5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）服务内容包含职工餐饮和营养膳食制作配送的餐饮服务；（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	1.5	0.0	1.0	1.0	0.0	1.5
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，同时提供证书及对对应认证机构的官方网站公示截图的，得1.5分。 注：提供证书复印件。	0-1.5	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及能源管理体系认证证书且在有效期内的，同时提供证书复印件及对对应认证机构官方网站公示截图的，每提供一个，得1分，最高得3分。	0-3	3.0	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	3.0	0.0	3.0	3.0	2.0	3.0
5	技术	针对本项目患者营养膳食服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）营养食堂的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容；（2分） （2）营养食堂服务和配送服务的流程设计。（2分）	0-4	3.8	2.0	2.5	2.5	2.5	2.5
6	技术	针对本项目职工食堂服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）项目内各职工餐厅服务的定位、管理重点和难点分析及具体应对方案内容；（2分） （2）食堂堂食服务和配送服务的流程设计；（1.5分） （3）花色品种以及主要菜系、菜谱、宴席设计方案。（1.5分） （4）各餐厅用餐环境布置方案（1.5分） （5）为服务对象提供的暖心服务方案（1.5分） （5）针对食堂重大活动、或推陈出新等活动的策划推广方案（1分）	0-9	8.5	6.0	7.0	7.0	7.0	7.0
7	技术	针对职工食堂及营养食堂制定的以下服务保障内容针对性及合理性进行评审： （1）岗位职责与人员分工的制定。（2分） （2）岗位操作流程的内容制定。（2分） （3）岗位服务标准的制定。（2分）	0-6	5.5	3.0	4.0	4.0	4.0	4.0
8	技术	食堂安全管理措施内容的针对性及合理性进行评审： （1）食堂安全管理方案：达到餐饮服务食品安全量化等级A级单位管理方案（1分）、食品食材安全管理方案（1分）、6S管理服务方案（1分）以及水电气安全管理方案措施（1分）。 （2）食堂感控管理方案：包括人员感控培训方案（1分）、环境消毒措施（1分）、餐具及餐车消毒措施（1分）。	0-7	6.5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
9	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收档检验标准。（2分）	0-4	3.8	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
10	技术	应急保障和处置、投诉处理内容的针对性及合理性进行评审： （1）餐饮应急保障措施。（1分） （2）危机处置预案内容（包括火灾、食物中毒预防、中毒事件应急处理以及停电应急处理预案）：针对预案内容的针对性及合理性进行评审。（1分） （3）针对各类投诉事项处理措施。（1分）	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
11	技术	针对本项目医疗特殊区域职工及营养食堂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	1.0

12	技术	制定服务人员计划与方案内容的针对性及合理性进行评审： (1) 针对本项目需求制定服务人员计划方案。(提供项目人员组建、培训及到位的措施) (1.5分) (2) 为稳定员工团队制定的措施。(1.5分) (3) 出现应急情况的人员安排以及各项承诺。(1分)	0-4	3.5	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
13	技术	投标人内部管理制度： (1) 具有设施设备管理制度、节能管理制度、培训管理制度、投诉处理制度的，每提供一个管理制度得0.5分。(2分) (2) 针对上述内部管理制度内容的针对性及合理性进行评审，最高得2分。(2分)	0-4	3.5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.5
14	技术	特色餐饮服务： 根据所能提供的特色餐饮档口服务(1分)、档口种类及花色(1分)、种类更换周期方案(1分)内容进行评审。 特色风味厨师可制作的主要餐饮风味、菜系方面的特色(2分)、以及厨师资历情况(1分)进行评审情况。	0-6	5.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.5
15	技术	拟派项目经理情况： (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) 具有食品药品监督管理局颁发的食品安全管理员证书的，得1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。	0-3	3.0	1.0	1.0	1.0	1.0	3.0
16	技术	(1) 拟派食堂管理服务团队人员数量、岗位配置满足招标文件要求的，得4分，未满足要求的不得分。(4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。(2分)	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
17	技术	(1) 厨师长具有人社部颁发的一级高级中式烹调师证书的，得2分。 (2) 月子餐厨师：具有一级西式烹调师证书的，得1分；中式一级烹调师的，得1分；最高得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专业证书的，得2分；具有三级面点师专业证书的，得1分；其他情况不得分。 (5) 高宴服务员具有四星及以上酒店服务工作经验或会所工作经验的，每人得1分，最高不得超过2分。 注：提供人员证书以及人员工作经验证明材料。	0-10	10.0	3.0	10.0	10.0	8.0	10.0
18	技术	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“六、管理、服务要求”以及“七、其他服务要求”所有需求的，得9分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完9分止。	0-9	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0
合计			0-85	81.1	51.0	69.0	69.0	65.0	72.5

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滨江院区职工食堂及营养食堂外包托管服务（0625-23217G74）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州香豪餐饮管理有限公司
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0.5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）服务内容包含职工餐饮和营养膳食制作配送的餐饮服务；（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
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，同时提供证书及对应认证机构的官方网站公示截图的，得1.5分。 注：提供证书复印件。	0-1.5	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及能源管理体系认证证书且在有效期内的，同时提供证书复印件及对应认证机构官方网站公示截图的，每提供一个，得1分，最高得3分。	0-3	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	3.0
5	技术	针对本项目患者营养膳食服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）营养食堂的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容；（2分） （2）营养食堂服务和配送服务的流程设计。（2分）	0-4	2.0
6	技术	针对本项目职工食堂服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）项目内各职工餐厅服务的定位、管理重点和难点分析及具体应对方案内容；（2分） （2）食堂堂食服务和配送服务的流程设计；（1.5分） （3）花色品种以及主要菜系、菜谱、宴席设计方案。（1.5分） （4）各餐厅用餐环境布置方案（1.5分） （5）为服务对象提供的暖心服务方案（1.5分） （5）针对食堂重大活动、或推陈出新等活动的策划推广方案（1分）	0-9	6.0
7	技术	针对职工食堂及营养食堂制定的以下服务保障内容针对性及合理性进行评审： （1）岗位职责与人员分工的制定。（2分） （2）岗位操作流程的内容制定。（2分） （3）岗位服务标准的制定。（2分）	0-6	3.0
8	技术	食堂安全管理措施内容的针对性及合理性进行评审： （1）食堂安全管理方案：达到餐饮服务食品安全量化等级A级单位管理方案（1分）、食品食材安全管理方案（1分）、6S管理服务方案（1分）以及水电气安全管理方案措施（1分）。 （2）食堂感控管理方案：包括人员感控培训方案（1分）、环境消毒措施（1分）、餐具及餐车消毒措施（1分）。	0-7	5.0
9	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收档检验标准。（2分）	0-4	3.0
10	技术	应急保障和处置、投诉处理内容的针对性及合理性进行评审： （1）餐饮应急保障措施。（1分） （2）危机处置预案内容（包括火灾、食物中毒预防、中毒事件应急处理以及停水停电应急预案）：针对预案内容的针对性及合理性进行评审。（1分） （3）针对各类投诉事项处理措施。（1分）	0-3	3.0
11	技术	针对本项目医疗特殊区域职工及营养食堂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
12	技术	制定服务人员计划与方案内容的针对性及合理性进行评审： （1）针对本项目需求制定服务人员计划方案。（提供项目人员组建、培训及到位的措施）（1.5分） （2）为稳定员工团队制定的措施。（1.5分） （3）出现应急情况的人员安排以及各项承诺。（1分）	0-4	2.0
13	技术	投标人内部管理制度： （1）具有设施设备管理制度、节能管理制度、培训管理制度、投诉处理制度的，每提供一个管理制度得0.5分。（2分） （2）针对上述内部管理制度内容的针对性及合理性进行评审，最高得2分。（2分）	0-4	3.0
14	技术	特色餐饮服务： 根据所能提供的特色餐饮档口服务（1分）、档口种类及花色（1分）、种类更换周期方案（1分）内容进行评审。 特色风味厨师可制作的主要餐饮风味、菜系方面的特色（2分）、以及厨师资历情况（1分）进行评审情况。	0-6	4.0
15	技术	拟派项目经理情况： （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）具有食品药品监督管理局颁发的食品安全管理员证书的，得1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。	0-3	0.0
16	技术	（1）拟派食堂管理服务团队人员数量、岗位配置满足招标文件要求的，得4分，未满足要求的不得分。（4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。（2分）	0-6	4.0

17	技术	(1) 厨师长具有人社部颁发的一级高级中式烹调师证书的，得2分。 (2) 月子餐厨师：具有一级西式烹调师证书的，得1分；中式一级烹调师的，得1分；最高得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专业证书的，得2分；具有三级面点师专业证书的，得1分；其他情况不得分。 (5) 高宴服务员具有四星及以上酒店服务工作经验或会所工作经验的，每人得1分，最高不得超过2分。 注：提供人员证书以及人员工作经验证明材料。	0-10	4.0
18	技术	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“六、管理、服务要求”以及“七、其他服务要求”所有需求的，得9分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完9分止。	0-9	9.0
合计			0-85	56.5

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滨江院区职工食堂及营养食堂外包托管服务（0625-23217G74）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州五洋公共服务有限公司	丽水市亿家餐饮酒店管理有限公司	确善综合服务（江苏）有限公司	杭州点典万喜年餐饮管理有限公司	杭州沐食客餐饮管理有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司
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0.5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）服务内容包含职工餐饮和营养膳食制作配送的餐饮服务；（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	1.5	0.0	1.0	1.0	0.0	1.5
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，同时提供证书及对对应认证机构的官方网站公示截图的，得1.5分。 注：提供证书复印件。	0-1.5	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及能源管理体系认证证书且在有效期内的，同时提供证书复印件及对对应认证机构官方网站公示截图的，每提供一个，得1分，最高得3分。	0-3	3.0	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	3.0	0.0	3.0	3.0	2.0	3.0
5	技术	针对本项目患者营养膳食服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）营养食堂的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容；（2分） （2）营养食堂服务和配送服务的流程设计。（2分）	0-4	3.0	2.0	2.0	2.0	2.0	3.0
6	技术	针对本项目职工食堂服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）项目内各职工餐厅服务的定位、管理重点和难点分析及具体应对方案内容；（2分） （2）食堂堂食服务和配送服务的流程设计；（1.5分） （3）花色品种以及主要菜系、菜谱、宴席设计方案。（1.5分） （4）各餐厅用餐环境布置方案（1.5分） （5）为服务对象提供的暖心服务方案（1.5分） （5）针对食堂重大活动、或推陈出新等活动的策划推广方案（1分）	0-9	8.0	5.0	5.0	5.0	5.0	6.0
7	技术	针对职工食堂及营养食堂制定的以下服务保障内容针对性及合理性进行评审： （1）岗位职责与人员分工的制定。（2分） （2）岗位操作流程的内容制定。（2分） （3）岗位服务标准的制定。（2分）	0-6	5.0	4.0	4.0	4.0	4.0	5.0
8	技术	食堂安全管理措施内容的针对性及合理性进行评审： （1）食堂安全管理方案：达到餐饮服务食品安全量化等级A级单位管理方案（1分）、食品食材安全管理方案（1分）、6S管理服务方案（1分）以及水电气安全管理方案措施（1分）。 （2）食堂感控管理方案：包括人员感控培训方案（1分）、环境消毒措施（1分）、餐具及餐车消毒措施（1分）。	0-7	7.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
9	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收档检验标准。（2分）	0-4	3.0	2.0	2.0	2.0	2.0	3.0
10	技术	应急保障和处置、投诉处理内容的针对性及合理性进行评审： （1）餐饮应急保障措施。（1分） （2）危机处置预案内容（包括火灾、食物中毒预防、中毒事件应急处理以及停水停电应急预案）：针对预案内容的针对性及合理性进行评审。（1分） （3）针对各类投诉事项处理措施。（1分）	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
11	技术	针对本项目医疗特殊区域职工及营养食堂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	1.0

12	技术	制定服务人员计划与方案内容的针对性及合理性进行评审： (1) 针对本项目需求制定服务人员计划方案。(提供项目人员组建、培训及到位的措施) (1.5分) (2) 为稳定员工团队制定的措施。(1.5分) (3) 出现应急情况的人员安排以及各项承诺。(1分)	0-4	3.0	2.0	2.0	2.0	2.0	3.0
13	技术	投标人内部管理制度： (1) 具有设施设备管理制度、节能管理制度、培训管理制度、投诉处理制度的，每提供一个管理制度得0.5分。(2分) (2) 针对上述内部管理制度内容的针对性及合理性进行评审，最高得2分。(2分)	0-4	3.0	2.0	2.0	2.0	2.0	3.0
14	技术	特色餐饮服务： 根据所能提供的特色餐饮档口服务(1分)、档口种类及花色(1分)、种类更换周期方案(1分)内容进行评审。 特色风味厨师可制作的主要餐饮风味、菜系方面的特色(2分)、以及厨师资历情况(1分)进行评审情况。	0-6	5.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
15	技术	拟派项目经理情况： (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) 具有食品药品监督管理局颁发的食品安全管理员证书的，得1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。	0-3	3.0	1.0	1.0	1.0	1.0	3.0
16	技术	(1) 拟派食堂管理服务团队人员数量、岗位配置满足招标文件要求的，得4分，未满足要求的不得分。(4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。(2分)	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
17	技术	(1) 厨师长具有人社部颁发的一级高级中式烹调师证书的，得2分。 (2) 月子餐厨师：具有一级西式烹调师证书的，得1分；中式一级烹调师的，得1分；最高得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专业证书的，得2分；具有三级面点师专业证书的，得1分；其他情况不得分。 (5) 高宴服务员具有四星及以上酒店服务工作经验或会所工作经验的，每人得1分，最高不得超过2分。 注：提供人员证书以及人员工作经验证明材料。	0-10	10.0	3.0	10.0	10.0	8.0	10.0
18	技术	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“六、管理、服务要求”以及“七、其他服务要求”所有需求的，得9分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完9分止。	0-9	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0
合计			0-85	78.0	49.0	64.5	64.5	60.5	73.0

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滨江院区职工食堂及营养食堂外包托管服务（0625-23217G74）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州香豪餐饮管理有限公司
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0.5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）服务内容包含职工餐饮和营养膳食制作配送的餐饮服务；（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
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，同时提供证书及对应认证机构的官方网站公示截图的，得1.5分。 注：提供证书复印件。	0-1.5	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及能源管理体系认证证书且在有效期内的，同时提供证书复印件及对应认证机构官方网站公示截图的，每提供一个，得1分，最高得3分。	0-3	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	3.0
5	技术	针对本项目患者营养膳食服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）营养食堂的服务管理重点、难点分析，以及服务时间、服务措施等具体应对方案内容；（2分） （2）营养食堂服务和配送服务的流程设计。（2分）	0-4	2.0
6	技术	针对本项目职工食堂服务及管理制定规划一套整体的服务方案，根据方案的完整性及企业对该食堂服务需求响应情况进行评分进行评审： （1）项目内各职工餐厅服务的定位、管理重点和难点分析及具体应对方案内容；（2分） （2）食堂堂食服务和配送服务的流程设计；（1.5分） （3）花色品种以及主要菜系、菜谱、宴席设计方案。（1.5分） （4）各餐厅用餐环境布置方案（1.5分） （5）为服务对象提供的暖心服务方案（1.5分） （5）针对食堂重大活动、或推陈出新等活动的策划推广方案（1分）	0-9	5.0
7	技术	针对职工食堂及营养食堂制定的以下服务保障内容针对性及合理性进行评审： （1）岗位职责与人员分工的制定。（2分） （2）岗位操作流程的内容制定。（2分） （3）岗位服务标准的制定。（2分）	0-6	4.0
8	技术	食堂安全管理措施内容的针对性及合理性进行评审： （1）食堂安全管理方案：达到餐饮服务食品安全量化等级A级单位管理方案（1分）、食品食材安全管理方案（1分）、6S管理服务方案（1分）以及水电气安全管理方案措施（1分）。 （2）食堂感控管理方案：包括人员感控培训方案（1分）、环境消毒措施（1分）、餐具及餐车消毒措施（1分）。	0-7	4.0
9	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收档检验标准。（2分）	0-4	2.0
10	技术	应急保障和处置、投诉处理内容的针对性及合理性进行评审： （1）餐饮应急保障措施。（1分） （2）危机处置预案内容（包括火灾、食物中毒预防、中毒事件应急处理以及停水停电应急预案）：针对预案内容的针对性及合理性进行评审。（1分） （3）针对各类投诉事项处理措施。（1分）	0-3	3.0
11	技术	针对本项目医疗特殊区域职工及营养食堂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
12	技术	制定服务人员计划与方案内容的针对性及合理性进行评审： （1）针对本项目需求制定服务人员计划方案。（提供项目人员组建、培训及到位的措施）（1.5分） （2）为稳定员工团队制定的措施。（1.5分） （3）出现应急情况的人员安排以及各项承诺。（1分）	0-4	2.0
13	技术	投标人内部管理制度： （1）具有设施设备管理制度、节能管理制度、培训管理制度、投诉处理制度的，每提供一个管理制度得0.5分。（2分） （2）针对上述内部管理制度内容的针对性及合理性进行评审，最高得2分。（2分）	0-4	2.0
14	技术	特色餐饮服务： 根据所能提供的特色餐饮档口服务（1分）、档口种类及花色（1分）、种类更换周期方案（1分）内容进行评审。 特色风味厨师可制作的主要餐饮风味、菜系方面的特色（2分）、以及厨师资历情况（1分）进行评审情况。	0-6	4.0
15	技术	拟派项目经理情况： （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）具有食品药品监督管理局颁发的食品安全管理员证书的，得1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。	0-3	0.0
16	技术	（1）拟派食堂管理服务团队人员数量、岗位配置满足招标文件要求的，得4分，未满足要求的不得分。（4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。（2分）	0-6	2.0

17	技术	(1) 厨师长具有人社部颁发的一级高级中式烹调师证书的，得2分。 (2) 月子餐厨师：具有一级西式烹调师证书的，得1分；中式一级烹调师的，得1分；最高得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专业证书的，得2分；具有三级面点师专业证书的，得1分；其他情况不得分。 (5) 高宴服务员具有四星及以上酒店服务工作经验或会所工作经验的，每人得1分，最高不得超过2分。 注：提供人员证书以及人员工作经验证明材料。	0-10	4.0
18	技术	招标需求响应情况：满足招标文件第四章“六、管理、服务要求”以及“七、其他服务要求”所有需求的，得9分，存在未响应或负偏离的每项扣1分，扣完9分止。	0-9	9.0
合计			0-85	51.5

专家（签名）：