

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：食堂委托经营管理服务项目（ZJWS2025-XHCG01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江丰胜餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	杭州快客利餐饮管理有限公司	杭州师苑餐饮管理有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司	杭州名人名家诺餐饮管理有限公司
1	商务	投标人具有有效食品经营许可证，且主体业态需体现机关企事业单位食堂，提供扫描件并加盖单位公章，得3分。	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0	3.0	3.0
2	商务	投标人具有有效的食品安全ISO22000系列认证、ISO14000系列环境管理体系认证、GB/T45001职业健康安全管理体系认证、GB/T9001质量管理体系认证、HACCP 危害分析与关键控制点体系认证、GB/T31950企业诚信管理体系认证，每有1个得0.5分，最多得3分。 注：以上证书须由通过中国国家认证认可监督管理委员会备案通过的认证机构颁发，提供证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台的网页查询截图，否则不得分。	0-3	2.5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
3	商务	2022年以来，投标人获得行业相关的市级荣誉得1分；获得行业相关的省级荣誉得2分；获得行业相关的国家级荣誉得3分。同一奖项只取最高分，不同奖项可累计，本项最高得5分。（提供相关证明文件）	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
4	商务	投标人自2022年以来具有餐饮经营管理同类服务项目案例：每提供1份有效证明文件得0.5分，本项最高得1分。（以提供的合同复印件为准，档口及风味餐厅的经营协议不得分）。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
5	商务	根据投标人食品安全责任险情况打分，保险金额≥10000万元的得5分；保险金额≥8000万元的得4分；保险金额≥6000万元的得3分；保险金额≥4000万元的得2分；保险金额≥2000万元的得1分；2000万以下的不得分。 备注：提供保险公司出具的保单及购置保险的发票复印件加盖公章；保单和购置发票上名称须是投标人名称（原件备查），否则不予得分。	0-5	2.0	5.0	2.0	5.0	5.0	1.0
6	商务	投标人拟担任本项目负责人的专业素质（具有专科及以上学历得1分，餐饮业高级职业经理人证书得2分，食品安全管理师得2分，提供相关证书及近六个月的社保缴纳证明材料）	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
7	商务	投标人拟担任本项目厨师长的专业素质（具有中式烹调师一级证书得2分，餐饮行业国家级证书得2分，浙江省烹饪大师称号得1分，提供相关证书及近六个月的社保缴纳证明材料）	0-5	5.0	5.0	4.0	5.0	5.0	5.0
8	商务	投标人拟担任本项目面点师的专业素质（具有二级及以上面点师证书得3分。提供相关证书及近六个月的社保缴纳证明材料）。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
9	商务	投标人提供的项目团队人员专业素质、技术能力、专业分布等情况，人员数量是否充足，配置是否合理，职责分工情况等。（评分范围3、2、1、0）	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
10	技术	根据项目采购需求提供管理模式措施及配套方案、设备管理方案、成本分析方案，针对项目的需求分析是否明确、合理、有针对性以及业务熟悉程度等。（评分范围6、5、4、3、2、1、0）	0-6	5.0	5.0	5.0	4.0	5.0	5.0
11	技术	制订项目质量保证措施、安全生产措施、人员培训和管理、服务响应时间方案、食品留样保存管理方案等。（评分范围4、3、2、1、0）	0-4	2.0	2.0	3.0	2.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

12	技术	根据食品卫生、人员卫生、环境卫生（包括食堂大厅、厨房、包厢、厕所、楼梯间等）、垃圾处理等内容制定卫生管理控制方案。要求方案详尽、准确、有针对性且合理可行。（评分范围4、3、2、1、0）	0-4	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	3.0
13	技术	投标人就服务方案内容进行重点、难点分析。分析到位，根据方案内容的条理性、科学性、针对性，与项目需求的符合程度进行评审。（评分范围6、5、4、3、2、1、0）	0-6	3.0	3.0	3.0	4.0	4.0	4.0
14	技术	以安全、营养、健康为原则，分别对早、中、晚餐供应主食、菜品的种类、数量、定价和更新周期、花样翻新等提供具体方案。菜肴种类及品质把控的方案完整，科学，准确且合理可行。（评分范围6、5、4、3、2、1、0）	0-6	5.0	5.0	5.0	4.0	4.0	4.0
15	技术	投标人提供的员工培训相关方案，包含员工培训、员工考核、内部管理制度、奖优罚劣措施、服务管理制度、安全管理制度等。（评分范围4、3、2、1、0）	0-4	2.0	2.0	3.0	2.0	3.0	3.0
16	技术	对本次项目的安全承诺、服务承诺、服务质量、服务规范、投诉渠道等内容及具体可行性措施等。（评分范围5、4、3、2、1、0）	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
17	技术	根据投标人提供的事故应急方案，从食物中毒、火灾事故、设备设施障碍及事故、自然灾害、意外伤害事故、治安事件等方面应急措施内容。（评分范围5、4、3、2、1、0）	0-5	3.0	2.0	3.0	2.0	3.0	2.0
18	技术	根据投标人提供的应急用餐保障方案，从投标人能否为采购人在有限或极短时间内提供保质足量的服务保障等方面，包括但不限于法定节假日、非常规工作时间段等临时突发的应急保障内容。（评分范围4、3、2、1、0）	0-4	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
19	技术	根据投标人提供的节约方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面内容。（评分范围4、3、2、1、0）	0-4	2.0	3.0	3.0	2.0	3.0	2.0
20	技术	根据采购人单位性质，结合本项目实际需求，提供采购文件要求以外的具有实质性内容的特色服务、优惠承诺等。（评分范围6、5、4、3、2、1、0）	0-6	4.0	5.0	5.0	4.0	5.0	4.0
21	技术	针对本项目的服务特点，提供合理化建议或意见，要求具有实质性、科学性、可行性等内容（评分范围3、2、1、0）	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
合计			0-90	63.5	71.0	70.0	64.0	73.0	67.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：食堂委托经营管理服务项目（ZJWS2025-XHCG01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江丰胜餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	杭州快客利餐饮管理有限公司	杭州师苑餐饮管理有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司	杭州名人名家诺餐饮管理有限公司
1	商务	投标人具有有效食品经营许可证，且主体业态需体现机关企事业单位食堂，提供扫描件并加盖单位公章，得3分。	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0	3.0	3.0
2	商务	投标人具有有效的食品安全ISO22000系列认证、ISO14000系列环境管理体系认证、GB/T45001职业健康安全管理体系认证、GB/T9001质量管理体系认证、HACCP 危害分析与关键控制点体系认证、GB/T31950企业诚信管理体系认证，每有1个得0.5分，最多得3分。 注：以上证书须由通过中国国家认证认可监督管理委员会备案通过的认证机构颁发，提供证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台的网页查询截图，否则不得分。	0-3	2.5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
3	商务	2022年以来，投标人获得行业相关的市级荣誉得1分；获得行业相关的省级荣誉得2分；获得行业相关的国家级荣誉得3分。同一奖项只取最高分，不同奖项可累计，本项最高得5分。（提供相关证明文件）	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
4	商务	投标人自2022年以来具有餐饮经营管理同类服务项目案例：每提供1份有效证明文件得0.5分，本项最高得1分。（以提供的合同复印件为准，档口及风味餐厅的经营协议不得分）。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
5	商务	根据投标人食品安全责任险情况打分，保险金额≥10000万元的得5分；保险金额≥8000万元的得4分；保险金额≥6000万元的得3分；保险金额≥4000万元的得2分；保险金额≥2000万元的得1分；2000万以下的不得分。 备注：提供保险公司出具的保单及购置保险的发票复印件加盖公章；保单和购置发票上名称须是投标人名称（原件备查），否则不予得分。	0-5	2.0	5.0	2.0	5.0	5.0	1.0
6	商务	投标人拟担任本项目负责人的专业素质（具有专科及以上学历得1分，餐饮业高级职业经理人证书得2分，食品安全管理师得2分，提供相关证书及近六个月的社保缴纳证明材料）	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
7	商务	投标人拟担任本项目厨师长的专业素质（具有中式烹调师一级证书得2分，餐饮行业国家级证书得2分，浙江省烹饪大师称号得1分，提供相关证书及近六个月的社保缴纳证明材料）	0-5	5.0	5.0	4.0	5.0	5.0	5.0
8	商务	投标人拟担任本项目面点师的专业素质（具有二级及以上面点师证书得3分。提供相关证书及近六个月的社保缴纳证明材料）。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
9	商务	投标人提供的项目团队人员专业素质、技术能力、专业分布等情况，人员数量是否充足，配置是否合理，职责分工情况等。（评分范围3、2、1、0）	0-3	2.0	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0
10	技术	根据项目采购需求提供管理模式措施及配套方案、设备管理方案、成本分析方案，针对项目的需求分析是否明确、合理、有针对性以及业务熟悉程度等。（评分范围6、5、4、3、2、1、0）	0-6	5.0	4.0	4.0	4.0	4.0	5.0
11	技术	制订项目质量保证措施、安全生产措施、人员培训和管理、服务响应时间方案、食品留样保存管理方案等。（评分范围4、3、2、1、0）	0-4	3.0	4.0	3.0	3.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

12	技术	根据食品卫生、人员卫生、环境卫生（包括食堂大厅、厨房、包厢、厕所、楼梯间等）、垃圾处理等内容制定卫生管理控制方案。要求方案详尽、准确、有针对性且合理可行。（评分范围4、3、2、1、0）	0-4	4.0	3.0	3.0	4.0	3.0	4.0
13	技术	投标人就服务方案内容进行重点、难点分析。分析到位，根据方案内容的条理性、科学性、针对性，与项目需求的符合程度进行评审。（评分范围6、5、4、3、2、1、0）	0-6	5.0	5.0	4.0	5.0	5.0	5.0
14	技术	以安全、营养、健康为原则，分别对早、中、晚餐供应主食、菜品的种类、数量、定价和更新周期、花样翻新等提供具体方案。菜肴种类及品质把控的方案完整，科学，准确且合理可行。（评分范围6、5、4、3、2、1、0）	0-6	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
15	技术	投标人提供的员工培训相关方案，包含员工培训、员工考核、内部管理制度、奖优罚劣措施、服务管理制度、安全管理制度等。（评分范围4、3、2、1、0）	0-4	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	4.0
16	技术	对本次项目的安全承诺、服务承诺、服务质量、服务规范、投诉渠道等内容及具体可行性措施等。（评分范围5、4、3、2、1、0）	0-5	4.0	4.0	5.0	4.0	4.0	5.0
17	技术	根据投标人提供的事故应急方案，从食物中毒、火灾事故、设备设施障碍及事故、自然灾害、意外伤害事故、治安事件等方面应急措施内容。（评分范围5、4、3、2、1、0）	0-5	4.0	3.0	5.0	4.0	4.0	5.0
18	技术	根据投标人提供的应急用餐保障方案，从投标人能否为采购人在有限或极短时间内提供保质足量的服务保障等方面，包括但不限于法定节假日、非常规工作时间段等临时突发的应急保障内容。（评分范围4、3、2、1、0）	0-4	3.0	4.0	4.0	3.0	4.0	4.0
19	技术	根据投标人提供的节约方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面内容。（评分范围4、3、2、1、0）	0-4	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0	2.0
20	技术	根据采购人单位性质，结合本项目实际需求，提供采购文件要求以外的具有实质性内容的特色服务、优惠承诺等。（评分范围6、5、4、3、2、1、0）	0-6	4.0	5.0	5.0	4.0	5.0	4.0
21	技术	针对本项目的服务特点，提供合理化建议或意见，要求具有实质性、科学性、可行性等内容（评分范围3、2、1、0）	0-3	2.0	2.0	2.0	1.0	2.0	2.0
合计			0-90	68.5	77.0	74.0	70.0	76.0	77.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：食堂委托经营管理服务项目（ZJWS2025-XHCG01）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江丰胜餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	杭州快客利餐饮管理有限公司	杭州师苑餐饮管理有限公司	杭州麦麦餐饮管理有限公司	杭州名人名家诺餐饮管理有限公司
1	商务	投标人具有有效食品经营许可证，且主体业态需体现机关企事业单位食堂，提供扫描件并加盖单位公章，得3分。	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0	3.0	3.0
2	商务	投标人具有有效的食品安全ISO22000系列认证、ISO14000系列环境管理体系认证、GB/T45001职业健康安全管理体系认证、GB/T9001质量管理体系认证、HACCP 危害分析与关键控制点体系认证、GB/T31950企业诚信管理体系认证，每有1个得0.5分，最多得3分。 注：以上证书须由通过中国国家认证认可监督管理委员会备案通过的认证机构颁发，提供证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台的网页查询截图，否则不得分。	0-3	2.5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
3	商务	2022年以来，投标人获得行业相关的市级荣誉得1分；获得行业相关的省级荣誉得2分；获得行业相关的国家级荣誉得3分。同一奖项只取最高分，不同奖项可累计，本项最高得5分。（提供相关证明文件）	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
4	商务	投标人自2022年以来具有餐饮经营管理同类服务项目案例：每提供1份有效证明文件得0.5分，本项最高得1分。（以提供的合同复印件为准，档口及风味餐厅的经营协议不得分）。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
5	商务	根据投标人食品安全责任险情况打分，保险金额≥10000万元的得5分；保险金额≥8000万元的得4分；保险金额≥6000万元的得3分；保险金额≥4000万元的得2分；保险金额≥2000万元的得1分；2000万以下的不得分。 备注：提供保险公司出具的保单及购置保险的发票复印件加盖公章；保单和购置发票上名称须是投标人名称（原件备查），否则不予得分。	0-5	2.0	5.0	2.0	5.0	5.0	1.0
6	商务	投标人拟担任本项目负责人的专业素质（具有专科及以上学历得1分，餐饮业高级职业经理人证书得2分，食品安全管理师得2分，提供相关证书及近六个月的社保缴纳证明材料）	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
7	商务	投标人拟担任本项目厨师长的专业素质（具有中式烹调师一级证书得2分，餐饮行业国家级证书得2分，浙江省烹饪大师称号得1分，提供相关证书及近六个月的社保缴纳证明材料）	0-5	5.0	5.0	4.0	5.0	5.0	5.0
8	商务	投标人拟担任本项目面点师的专业素质（具有二级及以上面点师证书得3分。提供相关证书及近六个月的社保缴纳证明材料）。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
9	商务	投标人提供的项目团队人员专业素质、技术能力、专业分布等情况，人员数量是否充足，配置是否合理，职责分工情况等。（评分范围3、2、1、0）	0-3	2.0	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0
10	技术	根据项目采购需求提供管理模式措施及配套方案、设备管理方案、成本分析方案，针对项目的需求分析是否明确、合理、有针对性以及业务熟悉程度等。（评分范围6、5、4、3、2、1、0）	0-6	4.0	4.0	5.0	4.0	4.0	4.0
11	技术	制订项目质量保证措施、安全生产措施、人员培训和管理、服务响应时间方案、食品留样保存管理方案等。（评分范围4、3、2、1、0）	0-4	3.0	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

12	技术	根据食品卫生、人员卫生、环境卫生（包括食堂大厅、厨房、包厢、厕所、楼梯间等）、垃圾处理等内容制定卫生管理控制方案。要求方案详尽、准确、有针对性且合理可行。（评分范围4、3、2、1、0）	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
13	技术	投标人就服务方案内容进行重点、难点分析。分析到位，根据方案内容的条理性、科学性、针对性，与项目需求的符合程度进行评审。（评分范围6、5、4、3、2、1、0）	0-6	5.0	4.0	5.0	4.0	4.0	4.0
14	技术	以安全、营养、健康为原则，分别对早、中、晚餐供应主食、菜品的种类、数量、定价和更新周期、花样翻新等提供具体方案。菜肴种类及品质把控的方案完整，科学，准确且合理可行。（评分范围6、5、4、3、2、1、0）	0-6	3.0	3.0	3.0	4.0	5.0	3.0
15	技术	投标人提供的员工培训相关方案，包含员工培训、员工考核、内部管理制度、奖优罚劣措施、服务管理制度、安全管理制度等。（评分范围4、3、2、1、0）	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	3.0
16	技术	对本次项目的安全承诺、服务承诺、服务质量、服务规范、投诉渠道等内容及具体可行性措施等。（评分范围5、4、3、2、1、0）	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
17	技术	根据投标人提供的事故应急方案，从食物中毒、火灾事故、设备设施障碍及事故、自然灾害、意外伤害事故、治安事件等方面应急措施内容。（评分范围5、4、3、2、1、0）	0-5	4.0	3.0	4.0	4.0	4.0	4.0
18	技术	根据投标人提供的应急用餐保障方案，从投标人能否为采购人在有限或极短时间内提供保质足量的服务保障等方面，包括但不限于法定节假日、非常规工作时间段等临时突发的应急保障内容。（评分范围4、3、2、1、0）	0-4	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	3.0
19	技术	根据投标人提供的节约方案，从节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面内容。（评分范围4、3、2、1、0）	0-4	3.0	2.0	3.0	3.0	2.0	2.0
20	技术	根据采购人单位性质，结合本项目实际需求，提供采购文件要求以外的具有实质性内容的特色服务、优惠承诺等。（评分范围6、5、4、3、2、1、0）	0-6	4.0	5.0	5.0	4.0	4.0	4.0
21	技术	针对本项目的服务特点，提供合理化建议或意见，要求具有实质性、科学性、可行性等内容（评分范围3、2、1、0）	0-3	2.0	2.0	2.0	3.0	2.0	3.0
合计			0-90	66.5	72.0	72.0	69.0	72.0	69.0

专家（签名）：