

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：浦沿街道机关食堂服务外包项目（PYJD-ZJXS-2025-002）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州南山人家餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	杭州韩唛餐饮管理有限公司、杭州湘湖小隐酒店有限公司（联合体）
1.1	商务	供应商自2022年1月1日（以合同签订时间为准）以来承担过类似餐饮管理服务的项目业绩，每提供1个得0.5分，最高可得1分。 注：须同时提供中标通知书、合同并加盖公章，未提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0
1.2	商务	1、供应商具有有效期内的质量管理体系认证证书，得0.5分； 2、供应商具有有效期内的环境管理体系认证证书，得0.5分； 3、供应商具有有效期内的职业安全管理体系认证证书，得0.5分； 4、供应商具有有效期内的食品安全管理体系认证证书，得0.5分； 5、供应商具有有效期内的餐饮业供应链管理体系认证证书，得0.5分。 6、供应商具有有效期内的反贿赂管理体系认证证书，得0.5分。注：需提供证书复印件加盖公章，未提供不得分。	0-3	1.5	3.0	2.0
1.3	商务	供应商自2022年1月1日以来管理过的食堂项目在经营期间获得过由相关行政部门颁发的“餐饮服务食品安全监督量化分级管理A级单位”的得2分，获得“餐饮服务食品安全监督量化分级管理B级单位”的得1分。	0-2	0.0	2.0	1.0
1.4	商务	服务到位，获得过业主单位满意度调查“满意”证明的，每提供一家业主单位有效证明材料得1分，最高得2分。（投标文件中提供证明复印件及服务合同加盖公章或扫描件，不提供不得分）	0-2	2.0	2.0	2.0
2.1	技术	根据本项目的方案服务内容、相关管理措施、岗位责任制和服务流程说明的合理性进行打分。 （评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0
2.2	技术	1、自2022年1月1日（以合同签订时间为准）以来以项目经理身份承担过类似项目工作的，每提供1个得1分，本小项最高得2分； 2、项目负责人具有全日制本科及以上学历得2分，大专学历得1分，其他非全日制学历的得0.5分。本小项最高得2分； 3、项目负责人具有餐饮业高级职业经理人岗位证书的得2分。 4、项目负责人具有中式烹调师高级技师证书的得1分，同时具有面点师高级技师的得2分。 注：①业绩证明材料须提供合同复印件加盖公章，若合同无法明确项目经理的，则须提供甲方证明并加盖甲方公章，不提供不得分。 ②证书证明材料须同时提供相关证书复印件及近3个月中任意1个月在本单位社保证明，缺少任意一项均不得分。	0-8	6.0	8.0	7.0
2.3	技术	拟派项目厨师长： 1、具有烹调师技师证书及以上（二级）得3分。 2、具有食品安全管理员证书的得2分。 3、厨师长具有烹饪大师证的得2分。 注：证书证明材料须同时提供相关证书复印件及近3个月中任意1个月在本单位社保证明，缺少任意一项均不得分。	0-7	5.0	7.0	7.0
2.4	技术	拟派项目厨师团队中（除厨师长外）每提供1名具有中级及以上烹调师证书（四级及以上）得1分，本项最高可得6分。 注：上述人员须提供近3个月中任意1个月在本单位社保证明。	0-6	6.0	6.0	6.0
2.5	技术	根据投标人拟派项目厨师团队的专业素质、技术能力、工作经验是否具有针对性等方面进行打分。（评分范围：2，1，0）	0-2	1.0	2.0	2.0
2.6	技术	包厢主管具有餐厅服务员等级证书高级资质的得1分；技师或高级技师资质得1分；具有食品安全管理员资质的，得1分；具有营养配餐师的，得1分。 须提供近3个月中任意1个月在本单位社保证明。	0-4	4.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

2.7	技术	投标人根据项目管理的重点及难点，拟采取的管理模式和应对措施，进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.8	技术	根据投标人对突发事件的预见性及处理方案（如超负荷接待用餐、临时加菜、临时公务接待、非工作日的加班、抗台抗疫等特殊情况的加班处理、食品安全事故等）进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0
2.9	技术	根据投标人对本项目全年电灯空调等用电量、用水量、用气量、厨房用油等提供的节能减排方案是否合理科学可行，是否符合节能减排要求，进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0
2.10	技术	根据机关食堂、自助餐厅、公务接待的特点和标准，分别制作选菜菜谱。根据菜谱的合理性、多样性、精品度和本地特色打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0
2.11	技术	根据采购方的用餐标准制作的菜单合理性、多样性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0
2.12	技术	根据投标人提供的人员稳定措施的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0
2.13	技术	根据投标人针对本项目提供的食品质量控制方案的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0
2.14	技术	根据投标人针对本项目提供的服务质量控制方案的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0
2.15	技术	根据投标人针对本项目提供的卫生管理控制方案（包括但不限于食品卫生，人员卫生，环境卫生，垃圾处理方案等）的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0
2.16	技术	根据投标人针对本项目提供餐厅环境管理方案的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0
合计			0-90	69.5	79.0	76.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：浦沿街道机关食堂服务外包项目（PYJD-ZJXS-2025-002）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州南山人家餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	杭州韩唛餐饮管理有限公司、杭州湘湖小隐酒店有限公司（联合体）
1.1	商务	供应商自2022年1月1日（以合同签订时间为准）以来承担过类似餐饮管理服务的项目业绩，每提供1个得0.5分，最高可得1分。 注：须同时提供中标通知书、合同并加盖公章，未提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0
1.2	商务	1、供应商具有有效期内的质量管理体系认证证书，得0.5分； 2、供应商具有有效期内的环境管理体系认证证书，得0.5分； 3、供应商具有有效期内的职业安全管理体系认证证书，得0.5分； 4、供应商具有有效期内的食品安全管理体系认证证书，得0.5分； 5、供应商具有有效期内的餐饮业供应链管理体系认证证书，得0.5分。 6、供应商具有有效期内的反贿赂管理体系认证证书，得0.5分。注：需提供证书复印件加盖公章，未提供不得分。	0-3	1.5	3.0	2.0
1.3	商务	供应商自2022年1月1日以来管理过的食堂项目在经营期间获得过由相关行政部门颁发的“餐饮服务食品安全监督量化分级管理A级单位”的得2分，获得“餐饮服务食品安全监督量化分级管理B级单位”的得1分。	0-2	0.0	2.0	1.0
1.4	商务	服务到位，获得过业主单位满意度调查“满意”证明的，每提供一家业主单位有效证明材料得1分，最高得2分。（投标文件中提供证明复印件及服务合同加盖公章或扫描件，不提供不得分）	0-2	2.0	2.0	2.0
2.1	技术	根据本项目的方案服务内容、相关管理措施、岗位责任制和服务流程说明的合理性进行打分。 （评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	3.0
2.2	技术	1、自2022年1月1日（以合同签订时间为准）以来以项目经理身份承担过类似项目工作的，每提供1个得1分，本小项最高得2分； 2、项目负责人具有全日制本科及以上学历得2分，大专学历得1分，其他非全日制学历的得0.5分。本小项最高得2分； 3、项目负责人具有餐饮业高级职业经理人岗位证书的得2分。 4、项目负责人具有中式烹调师高级技师证书的得1分，同时具有面点师高级技师的得2分。 注：①业绩证明材料须提供合同复印件加盖公章，若合同无法明确项目经理的，则须提供甲方证明并加盖甲方公章，不提供不得分。 ②证书证明材料须同时提供相关证书复印件及近3个月中任意1个月在本单位社保证明，缺少任意一项均不得分。	0-8	6.0	8.0	7.0
2.3	技术	拟派项目厨师长： 1、具有烹调师技师证书及以上（二级）得3分。 2、具有食品安全管理员证书的得2分。 3、厨师长具有烹饪大师证的得2分。 注：证书证明材料须同时提供相关证书复印件及近3个月中任意1个月在本单位社保证明，缺少任意一项均不得分。	0-7	5.0	7.0	7.0
2.4	技术	拟派项目厨师团队中（除厨师长外）每提供1名具有中级及以上烹调师证书（四级及以上）得1分，本项最高可得6分。 注：上述人员须提供近3个月中任意1个月在本单位社保证明。	0-6	6.0	6.0	6.0
2.5	技术	根据投标人拟派项目厨师团队的专业素质、技术能力、工作经验是否具有针对性等方面进行打分。（评分范围：2，1，0）	0-2	1.0	2.0	1.0
2.6	技术	包厢主管具有餐厅服务员等级证书高级资质的得1分；技师或高级技师资质得1分；具有食品安全管理员资质的，得1分；具有营养配餐师的，得1分。 须提供近3个月中任意1个月在本单位社保证明。	0-4	4.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

2.7	技术	投标人根据项目管理的重点及难点，拟采取的管理模式和应对措施，进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	2.0	4.0	4.0
2.8	技术	根据投标人对突发事件的预见性及处理方案（如超负荷接待用餐、临时加菜、临时公务接待、非工作日的加班、抗台抗疫等特殊情况的加班处理、食品安全事故等）进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	3.0
2.9	技术	根据投标人对本项目全年电灯空调等用电量、用水量、用气量、厨房用油等提供的节能减排方案是否合理科学可行，是否符合节能减排要求，进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0
2.10	技术	根据机关食堂、自助餐厅、公务接待的特点和标准，分别制作选菜菜谱。根据菜谱的合理性、多样性、精品度和本地特色打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.11	技术	根据采购方的用餐标准制作的菜单合理性、多样性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.12	技术	根据投标人提供的人员稳定措施的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.13	技术	根据投标人针对本项目提供的食品质量控制方案的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.14	技术	根据投标人针对本项目提供的服务质量控制方案的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.15	技术	根据投标人针对本项目提供的卫生管理控制方案（包括但不限于食品卫生，人员卫生，环境卫生，垃圾处理方案等）的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	3.0
2.16	技术	根据投标人针对本项目提供餐厅环境管理方案的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
合计			0-90	59.5	79.0	72.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：浦沿街道机关食堂服务外包项目（PYJD-ZJXS-2025-002）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州南山人家餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	杭州韩唛餐饮管理有限公司、杭州湘湖小隐酒店有限公司（联合体）
1.1	商务	供应商自2022年1月1日（以合同签订时间为准）以来承担过类似餐饮管理服务的项目业绩，每提供1个得0.5分，最高可得1分。 注：须同时提供中标通知书、合同并加盖公章，未提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0
1.2	商务	1、供应商具有有效期内的质量管理体系认证证书，得0.5分； 2、供应商具有有效期内的环境管理体系认证证书，得0.5分； 3、供应商具有有效期内的职业安全管理体系认证证书，得0.5分； 4、供应商具有有效期内的食品安全管理体系认证证书，得0.5分； 5、供应商具有有效期内的餐饮业供应链管理体系认证证书，得0.5分。 6、供应商具有有效期内的反贿赂管理体系认证证书，得0.5分。注：需提供证书复印件加盖公章，未提供不得分。	0-3	1.5	3.0	2.0
1.3	商务	供应商自2022年1月1日以来管理过的食堂项目在经营期间获得过由相关行政部门颁发的“餐饮服务食品安全监督量化分级管理A级单位”的得2分，获得“餐饮服务食品安全监督量化分级管理B级单位”的得1分。	0-2	0.0	2.0	1.0
1.4	商务	服务到位，获得过业主单位满意度调查“满意”证明的，每提供一家业主单位有效证明材料得1分，最高得2分。（投标文件中提供证明复印件及服务合同加盖公章或扫描件，不提供不得分）	0-2	2.0	2.0	2.0
2.1	技术	根据本项目的方案服务内容、相关管理措施、岗位责任制和服务流程说明的合理性进行打分。 （评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.2	技术	1、自2022年1月1日（以合同签订时间为准）以来以项目经理身份承担过类似项目工作的，每提供1个得1分，本小项最高得2分； 2、项目负责人具有全日制本科及以上学历得2分，大专学历得1分，其他非全日制学历的得0.5分。本小项最高得2分； 3、项目负责人具有餐饮业高级职业经理人岗位证书的得2分。 4、项目负责人具有中式烹调师高级技师证书的得1分，同时具有面点师高级技师的得2分。 注：①业绩证明材料须提供合同复印件加盖公章，若合同无法明确项目经理的，则须提供甲方证明并加盖甲方公章，不提供不得分。 ②证书证明材料须提供相关证书复印件及近3个月中任意1个月在本单位社保证明，缺少任意一项均不得分。	0-8	6.0	8.0	7.0
2.3	技术	拟派项目厨师长： 1、具有烹调师技师证书及以上（二级）得3分。 2、具有食品安全管理员证书的得2分。 3、厨师长具有烹饪大师证的得2分。 注：证书证明材料须提供相关证书复印件及近3个月中任意1个月在本单位社保证明，缺少任意一项均不得分。	0-7	5.0	7.0	7.0
2.4	技术	拟派项目厨师团队中（除厨师长外）每提供1名具有中级及以上烹调师证书（四级及以上）得1分，本项最高可得6分。 注：上述人员须提供近3个月中任意1个月在本单位社保证明。	0-6	6.0	6.0	6.0
2.5	技术	根据投标人拟派项目厨师团队的专业素质、技术能力、工作经验是否具有针对性等方面进行打分。（评分范围：2，1，0）	0-2	2.0	2.0	2.0
2.6	技术	包厢主管具有餐厅服务员等级证书高级资质的得1分；技师或高级技师资质得1分；具有食品安全管理员资质的，得1分；具有营养配餐师的，得1分。 须提供近3个月中任意1个月在本单位社保证明。	0-4	4.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

2.7	技术	投标人根据项目管理的重点及难点，拟采取的管理模式和应对措施，进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.8	技术	根据投标人对突发事件的预见性及处理方案（如超负荷接待用餐、临时加菜、临时公务接待、非工作日的加班、抗台抗疫等特殊情况的加班处理、食品安全事故等）进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.9	技术	根据投标人对本项目全年电灯空调等用电量、用水量、用气量、厨房用油等提供的节能减排方案是否合理科学可行，是否符合节能减排要求，进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.10	技术	根据机关食堂、自助餐厅、公务接待的特点和标准，分别制作选菜菜谱。根据菜谱的合理性、多样性、精品度和本地特色打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.11	技术	根据采购方的用餐标准制作的菜单合理性、多样性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.12	技术	根据投标人提供的人员稳定措施的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.13	技术	根据投标人针对本项目提供的食品质量控制方案的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.14	技术	根据投标人针对本项目提供的服务质量控制方案的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.15	技术	根据投标人针对本项目提供的卫生管理控制方案（包括但不限于食品卫生，人员卫生，环境卫生，垃圾处理方案等）的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.16	技术	根据投标人针对本项目提供餐厅环境管理方案的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
合计			0-90	60.5	79.0	76.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：浦沿街道机关食堂服务外包项目（PYJD-ZJXS-2025-002）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州南山人家餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	杭州韩唛餐饮管理有限公司、杭州湘湖小隐酒店有限公司（联合体）
1.1	商务	供应商自2022年1月1日（以合同签订时间为准）以来承担过类似餐饮管理服务的项目业绩，每提供1个得0.5分，最高可得1分。 注：须同时提供中标通知书、合同并加盖公章，未提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0
1.2	商务	1、供应商具有有效期内的质量管理体系认证证书，得0.5分； 2、供应商具有有效期内的环境管理体系认证证书，得0.5分； 3、供应商具有有效期内的职业安全管理体系认证证书，得0.5分； 4、供应商具有有效期内的食品安全管理体系认证证书，得0.5分； 5、供应商具有有效期内的餐饮业供应链管理体系认证证书，得0.5分。 6、供应商具有有效期内的反贿赂管理体系认证证书，得0.5分。注：需提供证书复印件加盖公章，未提供不得分。	0-3	1.5	3.0	2.0
1.3	商务	供应商自2022年1月1日以来管理过的食堂项目在经营期间获得过由相关行政部门颁发的“餐饮服务食品安全监督量化分级管理A级单位”的得2分，获得“餐饮服务食品安全监督量化分级管理B级单位”的得1分。	0-2	0.0	2.0	1.0
1.4	商务	服务到位，获得过业主单位满意度调查“满意”证明的，每提供一家业主单位有效证明材料得1分，最高得2分。（投标文件中提供证明复印件及服务合同加盖公章或扫描件，不提供不得分）	0-2	2.0	2.0	2.0
2.1	技术	根据本项目的方案服务内容、相关管理措施、岗位责任制和服务流程说明的合理性进行打分。 （评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	2.0	4.0	4.0
2.2	技术	1、自2022年1月1日（以合同签订时间为准）以来以项目经理身份承担过类似项目工作的，每提供1个得1分，本小项最高得2分； 2、项目负责人具有全日制本科及以上学历得2分，大专学历得1分，其他非全日制学历的得0.5分。本小项最高得2分； 3、项目负责人具有餐饮业高级职业经理人岗位证书的得2分。 4、项目负责人具有中式烹调师高级技师证书的得1分，同时具有面点师高级技师的得2分。 注：①业绩证明材料须提供合同复印件加盖公章，若合同无法明确项目经理的，则须提供甲方证明并加盖甲方公章，不提供不得分。 ②证书证明材料须同时提供相关证书复印件及近3个月中任意1个月在本单位社保证明，缺少任意一项均不得分。	0-8	6.0	8.0	7.0
2.3	技术	拟派项目厨师长： 1、具有烹调师技师证书及以上（二级）得3分。 2、具有食品安全管理员证书的得2分。 3、厨师长具有烹饪大师证的得2分。 注：证书证明材料须同时提供相关证书复印件及近3个月中任意1个月在本单位社保证明，缺少任意一项均不得分。	0-7	5.0	7.0	7.0
2.4	技术	拟派项目厨师团队中（除厨师长外）每提供1名具有中级及以上烹调师证书（四级及以上）得1分，本项最高可得6分。 注：上述人员须提供近3个月中任意1个月在本单位社保证明。	0-6	6.0	6.0	6.0
2.5	技术	根据投标人拟派项目厨师团队的专业素质、技术能力、工作经验是否具有针对性等方面进行打分。（评分范围：2，1，0）	0-2	1.0	1.0	1.0
2.6	技术	包厢主管具有餐厅服务员等级证书高级资质的得1分；技师或高级技师资质得1分；具有食品安全管理员资质的，得1分；具有营养配餐师的，得1分。 须提供近3个月中任意1个月在本单位社保证明。	0-4	4.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

2.7	技术	投标人根据项目管理的重点及难点，拟采取的管理模式和应对措施，进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.8	技术	根据投标人对突发事件的预见性及处理方案（如超负荷接待用餐、临时加菜、临时公务接待、非工作日的加班、抗台抗疫等特殊情况的加班处理、食品安全事故等）进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.9	技术	根据投标人对本项目全年电灯空调等用电量、用水量、用气量、厨房用油等提供的节能减排方案是否合理科学可行，是否符合节能减排要求，进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	2.0	4.0	4.0
2.10	技术	根据机关食堂、自助餐厅、公务接待的特点和标准，分别制作选菜菜谱。根据菜谱的合理性、多样性、精品度和本地特色打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.11	技术	根据采购方的用餐标准制作的菜单合理性、多样性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.12	技术	根据投标人提供的人员稳定措施的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.13	技术	根据投标人针对本项目提供的食品质量控制方案的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.14	技术	根据投标人针对本项目提供的服务质量控制方案的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.15	技术	根据投标人针对本项目提供的卫生管理控制方案（包括但不限于食品卫生，人员卫生，环境卫生，垃圾处理方案等）的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
2.16	技术	根据投标人针对本项目提供餐厅环境管理方案的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	3.0	4.0	4.0
合计			0-90	57.5	78.0	75.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：浦沿街道机关食堂服务外包项目（PYJD-ZJXS-2025-002）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州南山人家餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	杭州韩唛餐饮管理有限公司、杭州湘湖小隐酒店有限公司（联合体）
1.1	商务	供应商自2022年1月1日（以合同签订时间为准）以来承担过类似餐饮服务的项目业绩，每提供1个得0.5分，最高可得1分。 注：须同时提供中标通知书、合同并加盖公章，未提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0
1.2	商务	1、供应商具有有效期内的质量管理体系认证证书，得0.5分； 2、供应商具有有效期内的环境管理体系认证证书，得0.5分； 3、供应商具有有效期内的职业安全管理体系认证证书，得0.5分； 4、供应商具有有效期内的食品安全管理体系认证证书，得0.5分； 5、供应商具有有效期内的餐饮业供应链管理体系认证证书，得0.5分。 6、供应商具有有效期内的反贿赂管理体系认证证书，得0.5分。注：需提供证书复印件加盖公章，未提供不得分。	0-3	1.5	3.0	2.0
1.3	商务	供应商自2022年1月1日以来管理过的食堂项目在经营期间获得过由相关行政部门颁发的“餐饮服务食品安全监督量化分级管理A级单位”的得2分，获得“餐饮服务食品安全监督量化分级管理B级单位”的得1分。	0-2	0.0	2.0	1.0
1.4	商务	服务到位，获得过业主单位满意度调查“满意”证明的，每提供一家业主单位有效证明材料得1分，最高得2分。（投标文件中提供证明复印件及服务合同加盖公章或扫描件，不提供不得分）	0-2	2.0	2.0	2.0
2.1	技术	根据本项目的方案服务内容、相关管理措施、岗位责任制和服务流程说明的合理性进行打分。 （评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0
2.2	技术	1、自2022年1月1日（以合同签订时间为准）以来以项目经理身份承担过类似项目工作的，每提供1个得1分，本小项最高得2分； 2、项目负责人具有全日制本科及以上学历得2分，大专学历得1分，其他非全日制学历的得0.5分。本小项最高得2分； 3、项目负责人具有餐饮业高级职业经理人岗位证书的得2分。 4、项目负责人具有中式烹调师高级技师证书的得1分，同时具有面点师高级技师的得2分。 注：①业绩证明材料须提供合同复印件加盖公章，若合同无法明确项目经理的，则须提供甲方证明并加盖甲方公章，不提供不得分。 ②证书证明材料须同时提供相关证书复印件及近3个月中任意1个月在本单位社保证明，缺少任意一项均不得分。	0-8	6.0	8.0	7.0
2.3	技术	拟派项目厨师长： 1、具有烹调师技师证书及以上（二级）得3分。 2、具有食品安全管理员证书的得2分。 3、厨师长具有烹饪大师证的得2分。 注：证书证明材料须同时提供相关证书复印件及近3个月中任意1个月在本单位社保证明，缺少任意一项均不得分。	0-7	5.0	7.0	7.0
2.4	技术	拟派项目厨师团队中（除厨师长外）每提供1名具有中级及以上烹调师证书（四级及以上）得1分，本项最高可得6分。 注：上述人员须提供近3个月中任意1个月在本单位社保证明。	0-6	6.0	6.0	6.0
2.5	技术	根据投标人拟派项目厨师团队的专业素质、技术能力、工作经验是否具有针对性等方面进行打分。（评分范围：2，1，0）	0-2	1.0	2.0	2.0
2.6	技术	包厢主管具有餐厅服务员等级证书高级资质的得1分；技师或高级技师资质得1分；具有食品安全管理员资质的，得1分；具有营养配餐师的，得1分。 须提供近3个月中任意1个月在本单位社保证明。	0-4	4.0	4.0	4.0

技术商务资信评分明细表

2.7	技术	投标人根据项目管理的重点及难点，拟采取的管理模式和应对措施，进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0
2.8	技术	根据投标人对突发事件的预见性及处理方案（如超负荷接待用餐、临时加菜、临时公务接待、非工作日的加班、抗台抗疫等特殊情况的加班处理、食品安全事故等）进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0
2.9	技术	根据投标人对本项目全年电灯空调等用电量、用水量、用气量、厨房用油等提供的节能减排方案是否合理科学可行，是否符合节能减排要求，进行打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	5.0	4.0	5.0
2.10	技术	根据机关食堂、自助餐厅、公务接待的特点和标准，分别制作选菜菜谱。根据菜谱的合理性、多样性、精品度和本地特色打分。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	3.0
2.11	技术	根据采购方的用餐标准制作的菜单合理性、多样性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0
2.12	技术	根据投标人提供的人员稳定措施的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0
2.13	技术	根据投标人针对本项目提供的食品质量控制方案的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0
2.14	技术	根据投标人针对本项目提供的服务质量控制方案的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0
2.15	技术	根据投标人针对本项目提供的卫生管理控制方案（包括但不限于食品卫生，人员卫生，环境卫生，垃圾处理方案等）的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0
2.16	技术	根据投标人针对本项目提供餐厅环境管理方案的完善性、有效性等方面进行评审。（评分范围：5，4，3，2，1，0）	0-5	4.0	4.0	4.0
合计			0-90	71.5	79.0	76.0

专家（签名）：