

## 技术[商务别名]评分明细（厉力军）

项目名称：杭州亚运（亚残）会主媒体中心（MMC）餐饮服务项目（ZJCT8-YZW202210）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州萧山宝盛宾馆有限公司	杭州国际博览中心有限公司	杭州跨湖楼餐饮有限公司
1	商务资信	类似业绩：供应商已在国内承担过与本项目相似的大型赛会或大型活动餐饮服务项目的成功案例的得1分，没有不得分。 大型赛会或大型活动餐饮服务，是指会议或活动期间就餐人数日均5000人及以上。 【证明材料：1）须提供合同及验收报告（能证明已完成项目的验收记录）复印件并加盖供应商公章，如以上内容无法体现“就餐人数”的，须提供业主证明材料加盖供应商公章；2）提供的证明材料须能体现相关评审因素（就餐人数数量等内容），不提供或者不能提供有效证明的，不得分；3）大型赛会或大型活动已签订合同但尚未举办的不得分。】	0-1	0	1	0
2	商务资信	体系认证：供应商同时具有有效期内的质量管理体系认证，环境管理体系认证，职业安全健康管理体系认证的得2分，缺1项的不得分； HACCP或ISO22000体系认证的得2分；其他不得分。 【证明材料：须提供有效期内的证书复印件并加盖供应商公章，否则不得分。】	0-4	0	4	0
3.1	技术	（3.1）根据采购文件对媒体餐厅餐饮服务、工作人员餐厅餐饮服务的要求，供应商在符合采购人对食材成本、同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下，按照食材成本占比进行评分：（供应商技术文件中仅表明占比比例，具体金额无需体现，否则作无效标处理） ①早餐食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.2分，最高得2分。 ②午餐食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.3分，最高得3分。 ③晚餐食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.3分，最高得3分。 ④夜宵食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.2分，最高得2分。 例：午餐食材成本占对应餐费标准比例从50%开始计算，每提高1%得0.3分，即51%得0.3分，52%得0.6分，以此类推，此项最高为3分。等于50%不得分。 食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格。 媒体餐厅餐饮服务、工作人员餐厅餐饮服务的食材成本不得低于采购文件《采购需求》中第1.8.1、2.6.3.1条的食材成本。 【说明：1）食材成本占比比例取整计算，如出现小数位，则按四舍五入取整；2）食材成本占比比例低于四餐成本，缺少一餐成本占比，则此项得分为0分；3）各餐标食材成本低于50%为无效投标。】	0-10	0.2	3.95	3.1
3.2	技术	（3.2）根据采购文件对主媒体中心的要求，供应商在符合采购人对食材成本要求，同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下，按照食材成本占比进行评分：（供应商技术文件中仅表明占比比例，具体金额无需体现，否则作无效标处理） 茶点食材成本占对应餐费标准比例从50%开始计算，即51%得0.2分，52%得0.4分，以此类推，此项最高为2分。等于50%不得分。 食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格。 茶点服务的食材成本不得低于采购文件《采购需求》中第3.5.2.1条的食材成本。 【说明：1）食材成本占比比例取整计算，如出现小数位，则按四舍五入取整；2）茶点食材成本占比比例低于50%为无效投标。】	0-2	0.2	1.1	0.4
4.1	技术	原材料食材供应：对供应商所提供的原材料供应方案的完整度、科学性、合理性、针对性、可操作性进行综合评审： （4.1）进货渠道管理方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	1	1
4.2	技术	（4.2）配送保障方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	2	1
4.3	技术	（4.3）食材原料检测方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	2	1

4.4	技术	(4.4) 物资分配方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	1	1
4.5	技术	(4.5) 台账记录制度：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	2	1
5	技术	菜单方案：根据采购文件需求特点以及提供的菜单方案是否专业、清晰、完整等进行综合评审： 满足采购需求、内容完整可行、品种多样、菜品的主材和烹饪方式突出、清晰的得8分； 基本满足采购需求、内容较完整可行、基本有体现菜品和烹饪方式的得5分； 部分满足采购需求、内容基本完整性、体现部分菜品的得3分； 未提供的得0分。	0-8	3	5	3
6.1	技术	设计规划和装饰改造方案：根据场地现状、采购需求以及所提交的设计规划、装饰改造方案的科学性、符合性、合理性、完整性等进行综合评审： (6.1) 提供的平面规划对应点位图是否科学：方案具有科学性的得2分；方案较科学合理的得1分；方案未提供或合理性较差的得0分。	0-2	1	2	1
6.2	技术	(6.2) 厨房规划符合菜品加工和安全要求的符合性：方案具有合理性、完全符合采购需求的得2分；方案较合理、基本符合采购需求的得1分；方案未提供或合理性、符合性较差的得0分。	0-2	1	2	1
6.3	技术	(6.3) 餐厅运行流程图是否细致合理：方案具有合理全面性的得2分；方案较合理较完整的得1分；方案未提供或不完整或合理性较差的得0分。	0-2	1	2	1
6.4	技术	(6.4) 采购或租赁厨房设备清单是否完整：方案完整全面的得2分；方案较完整的得1分；方案未提供或不完整的得0分。	0-2	1	2	1
7.1	技术	厨政方案：对供应商所提交的厨政方案的合理性、科学性、可操作性进行综合评审： (7.1) 每餐次的各厨房备餐时间及备餐管理方案；方案完整操作性强的得2分；方案较完整操作性较强的得1分；方案未提供或不详细的得0分。	0-2	1	2	1
7.2	技术	(7.2) 菜品加工、菜品供应：方案科学合理强的得2分；方案较科学合理的得1分；方案未提供或不详细的得0分。	0-2	1	2	1
7.3	技术	(7.3) 菜品补充和撤换：方案合理操作性强的得2分；方案较合理操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-2	1	2	1
7.4	技术	(7.4) 垃圾运输方案：方案合理操作性强的得2分；方案较合理操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-2	1	2	1
8.1	技术	营运方案：对供应商所提交的营运方案的合理性、科学性、可操作性进行综合评审：(8.1) 用餐人员疏导方案是否科学合理：方案科学合理的得1.5分；方案较合理的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-1.5	1	1.5	1
8.2	技术	(8.2) 客户服务和供餐方案是否符合需求：方案完全符合采购需求的得1.5分；方案基本符合采购需求的得1分；方案未提供或符合性较差的得0分。	0-1.5	1	1.5	1
8.3	技术	(8.3) 餐厅保洁方案是否可操作：方案操作性强的得1.5分；方案操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-1.5	1	1.5	1
8.4	技术	(8.4) 餐厅物资供应方案是否合理可操作：方案合理操作性强的得1.5分；方案较合理操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-1.5	1	1.5	1
8.5	技术	(8.5) 提出出餐响应时间承诺：半小时（含）以内的得2分，一小时（不含）至两小时（含）以内的得1分，两小时（不含）以外的得0分。	0-2	2	2	2
9	技术	仓储物流方案：对供应商所提交的仓储物流方案每日到货计划、车辆需求、线路方案、车况检点清单、温度控制方案、安全保证等方面进行综合评审： 方案内容灵活性、可操作性强的得4分； 方案内容灵活性、可操作性较强的得2分； 方案内容灵活性、可操作性一般的得1分； 未提供的得0分。	0-4	2	4	2

10.1	技术	食品安全方案：对供应商所提交的食品安全方案的规范性、安全性、可控性等进行综合评审： (10.1) 建立健全食品安全管理制度的是否健全规范2：管理制度完善规范的得2分；管理制度较完善较规范的得1分；管理制度未提供或不完善的得0分。	0-2	1	2	1
10.2	技术	(10.2) 食品安全保障方案是否科学安全：方案科学性安全性强的得2分；方案较科学性安全的得1分；方案未提供或不科学的得0分。	0-2	1	2	1
10.3	技术	(10.3) 食品安全事故及突发应急事件的处置预案的及时性、可控性：应急方案及时、可控性性强的得2分；应急方案较及时、可控性性较强的得1分；应急方案未提供或无针对性的得0分。	0-2	1	2	1
10.4	技术	(10.4) 食品样品的提取和保存是否满足采购需求或政府监管部门的要求：完全满足要求的得2分；部分满足要求的得1分；未提供或不满足的得0分。	0-2	1	2	1
11	技术	智能餐饮服务方案：对供应商所提供的智能餐饮服务方案（包括配备智能厨房及智慧餐饮管理系统等内容）的完整度、科学性、针对性、可操作性、创新性进行综合评审： 方案科学完整，契合采购需求，针对性、可操作性强，具有创新性的得4分；方案较完整，基本符合采购需求，针对性、可操作性较强，创新性较强的得2分；方案未提供或符合性较差的得0分。	0-4	2	4	2
12	技术	应急处理方案：对服务期间突发事件的预判以及相应的应急解决措施进行综合评审： 预判及应对措施切实可行、合理的得3分； 预判及应对措施较合理可行的得1分； 未提供的得0分。	0-3	1	3	1
13.1	技术	服务团队人员：(13.1) 项目负责人： 具有与本项目类似的大型赛会或大型活动餐饮服务项目成功案例的得2分，没有不得分。 【证明材料：1) 须提供案例合同或中标通知书或用户证明复印件并加盖供应商公章；如以上内容无法体现“就餐人数”的，须提供业主证明材料加盖供应商公章；2) 提供的证明材料须能体现相关评审因素（项目负责人名字、就餐人数等），不提供或者不能提供有效证明的，不得分；3) 大型赛会或大型活动已签订合同但尚未举办的不得分。】	0-2	0	2	0
13.2.1	技术	(13.2) 项目服务团队： 13.2.1 根据供应商提供的项目服务团队主要管理人员的人数、类似项目经验、本项目岗位职责等配置情况的合理性、专业性进行综合评审。服务团队与本项目需求匹配程度、专业性较高、类似项目经验较丰富的得4分，匹配程度、专业性、类似项目经验一般的得2分，不提供或匹配度较差的得0分。 【证明材料：1) 须提供相关证明材料复印件并加盖供应商公章；2) 不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】	0-4	0	2	2
13.2.2	技术	13.2.2 供应商提供的项目服务团队中，中式烹饪厨师长： (1) 具有高级技师烹饪师（国家职业资格一级）得2分； (2) 具有技师烹饪师（国家职业资格二级）得1.5分； (3) 具有高级烹饪师（国家职业资格三级）得1分； 以上不重复计分，没有不得分。 【证明材料：1) 须提供相关证书复印件并加盖供应商公章；2) 提供证明材料需能体现相关评审信息，不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】	0-2	0	2	2
13.3	技术	(13.3) 管理团队人员配置： (1) 整个项目团队人员中具有中级烹饪师（国家职业资格四级）及以上厨师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）的，每提供1人得0.5分，最高得2分； (2) 整个项目团队人员中具有中式面点师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）的，每提供1人得0.5分，最高得1分； (3) 整个项目团队人员中具有公共营养师证书的，每提供1人得0.5分，最高得0.5分； (4) 整个项目团队人员中具有食品安全管理员证书的，每提供1人得0.5分，最高得0.5分； (注：该部分人员，一人具有多个证书的，可重复计分。) 【证明材料：1) 须提供相关证书复印件并加盖供应商公章；2) 提供证明材料需能体现相关评审信息，不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】	0-4	0	4	1.5

合计	0-90.0	31.4	76.05	40
----	--------	------	-------	----

专家（签名）：

## 技术[商务别名]评分明细（陈宏）

项目名称：杭州亚运（亚残）会主媒体中心（MMC）餐饮服务项目（ZJCT8-YZW202210）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州萧山宝盛宾馆有限公司	杭州国际博览中心有限公司	杭州跨湖楼餐饮有限公司
1	商务资信	类似业绩：供应商已在国内承担过与本项目相似的大型赛会或大型活动餐饮服务项目的成功案例的得1分，没有不得分。 大型赛会或大型活动餐饮服务，是指会议或活动期间就餐人数日均5000人及以上。 【证明材料：1）须提供合同及验收报告（能证明已完成项目的验收记录）复印件并加盖供应商公章，如以上内容无法体现“就餐人数”的，须提供业主证明材料加盖供应商公章；2）提供的证明材料须能体现相关评审因素（就餐人数数量等内容），不提供或者不能提供有效证明的，不得分；3）大型赛会或大型活动已签订合同但尚未举办的不得分。】	0-1	0	1	0
2	商务资信	体系认证：供应商同时具有有效期内的质量管理体系认证，环境管理体系认证，职业安全健康管理体系认证的得2分，缺1项的不得分； HACCP或ISO22000体系认证的得2分；其他不得分。 【证明材料：须提供有效期内的证书复印件并加盖供应商公章，否则不得分。】	0-4	0	4	0
3.1	技术	（3.1）根据采购文件对媒体餐厅餐饮服务、工作人员餐厅餐饮服务的要求，供应商在符合采购人对食材成本、同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下，按照食材成本占比进行评分：（供应商技术文件中仅表明占比比例，具体金额无需体现，否则作无效标处理） ①早餐食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.2分，最高得2分。 ②午餐食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.3分，最高得3分。 ③晚餐食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.3分，最高得3分。 ④夜宵食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.2分，最高得2分。 例：午餐食材成本占对应餐费标准比例从50%开始计算，每提高1%得0.3分，即51%得0.3分，52%得0.6分，以此类推，此项最高为3分。等于50%不得分。 食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格。 媒体餐厅餐饮服务、工作人员餐厅餐饮服务的食材成本不得低于采购文件《采购需求》中第1.8.1、2.6.3.1条的食材成本。 【说明：1）食材成本占比比例取整计算，如出现小数位，则按四舍五入取整；2）食材成本占比比例为四餐成本，缺少一餐成本占比，则此项得分为0分；3）各餐标食材成本低于50%为无效投标。】	0-10	0.2	3.95	3.1
3.2	技术	（3.2）根据采购文件对主媒体中心的要求，供应商在符合采购人对食材成本要求，同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下，按照食材成本占比进行评分：（供应商技术文件中仅表明占比比例，具体金额无需体现，否则作无效标处理） 茶点食材成本占对应餐费标准比例从50%开始计算，即51%得0.2分，52%得0.4分，以此类推，此项最高为2分。等于50%不得分。 食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格。 茶点服务的食材成本不得低于采购文件《采购需求》中第3.5.2.1条的食材成本。 【说明：1）食材成本占比比例取整计算，如出现小数位，则按四舍五入取整；2）茶点食材成本占比比例低于50%为无效投标。】	0-2	0.2	1.1	0.4
4.1	技术	原材料食材供应：对供应商所提供的原材料供应方案的完整度、科学性、合理性、针对性、可操作性进行综合评审： （4.1）进货渠道管理方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	2	1
4.2	技术	（4.2）配送保障方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	2	1

4.3	技术	(4.3) 食材原料检测方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	1	1
4.4	技术	(4.4) 物资分配方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	1	1
4.5	技术	(4.5) 台账记录制度：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	2	1
5	技术	菜单方案：根据采购文件需求特点以及提供的菜单方案是否专业、清晰、完整等进行综合评审： 满足采购需求、内容完整可行、品种多样、菜品的主材和烹饪方式突出、清晰的得8分； 基本满足采购需求、内容较完整可行、基本有体现菜品和烹饪方式的得5分； 部分满足采购需求、内容基本完整性、体现部分菜品的得3分； 未提供的得0分。	0-8	3	5	3
6.1	技术	设计规划和装饰改造方案：根据场地现况、采购需求以及所提交的设计规划、装饰改造方案的科学性、符合性、合理性、完整性等进行综合评审： (6.1) 提供的平面规划对应点位图是否科学：方案具有科学性的得2分；方案较科学合理的得1分；方案未提供或合理性较差的得0分。	0-2	1	2	1
6.2	技术	(6.2) 厨房规划符合菜品加工和安全要求的符合性：方案具有合理性、完全符合采购需求的得2分；方案较合理、基本符合采购需求的得1分；方案未提供或合理性、符合性较差的得0分。	0-2	1	2	1
6.3	技术	(6.3) 餐厅运行流程图是否细致合理：方案具有合理全面性的得2分；方案较合理较完整的得1分；方案未提供或不完整或合理性较差的得0分。	0-2	1	2	1
6.4	技术	(6.4) 采购或租赁厨房设备清单是否完整：方案完整全面的得2分；方案较完整的得1分；方案未提供或不完整的得0分。	0-2	1	2	1
7.1	技术	厨政方案：对供应商所提交的厨政方案的合理性、科学性、可操作性进行综合评审： (7.1) 每餐次的各厨房备餐时间及备餐管理方案；方案完整操作性强的得2分；方案较完整操作性较强的得1分；方案未提供或不详细的得0分。	0-2	1	1	1
7.2	技术	(7.2) 菜品加工、菜品供应：方案科学合理强的得2分；方案较科学合理的得1分；方案未提供或不详细的得0分。	0-2	1	2	2
7.3	技术	(7.3) 菜品补充和撤换：方案合理操作性强的得2分；方案较合理操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-2	2	2	2
7.4	技术	(7.4) 垃圾运输方案：方案合理操作性强的得2分；方案较合理操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-2	2	2	2
8.1	技术	营运方案：对供应商所提交的营运方案的合理性、科学性、可操作性进行综合评审：(8.1) 用餐人员疏导方案是否科学合理：方案科学合理的得1.5分；方案较合理的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-1.5	1	1.5	1
8.2	技术	(8.2) 客户服务和供餐方案是否符合需求：方案完全符合采购需求的得1.5分；方案基本符合采购需求的得1分；方案未提供或符合性较差的得0分。	0-1.5	1	1	1
8.3	技术	(8.3) 餐厅保洁方案是否可操作性：方案操作性强的得1.5分；方案操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-1.5	1	1.5	1
8.4	技术	(8.4) 餐厅物资供应方案是否合理可操作：方案合理操作性强的得1.5分；方案较合理操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-1.5	1	1.5	1
8.5	技术	(8.5) 提供出餐响应时间承诺：半小时（含）以内的得2分，一小时（不含）至两小时（含）以内的得1分，两小时（不含）以外的得0分。	0-2	2	2	2

9	技术	仓储物流方案：对供应商所提交的仓储物流方案每日到货计划、车辆需求、线路方案、车况检点清单、温度控制方案、安全保证等方面进行综合评审： 方案内容灵活性、可操作性强的得4分； 方案内容灵活性、可操作性较强的得2分； 方案内容灵活性、可操作性一般的得1分； 未提供的得0分。	0-4	2	4	1
10.1	技术	食品安全方案：对供应商所提交的食品安全方案的规范性、安全性、可控性等进行综合评审： (10.1) 建立健全食品安全管理制度的是否健全规范2：管理制度完善规范的得2分；管理制度较完善较规范的得1分；管理制度未提供或不完善的得0分。	0-2	2	2	1
10.2	技术	(10.2) 食品安全保障方案是否科学安全：方案科学性安全性强的得2分；方案较科学性安全的得1分；方案未提供或不科学的得0分。	0-2	1	2	1
10.3	技术	(10.3) 食品安全事故及突发应急事件的处置预案的及时性、可控性：应急方案及时、可控性性强的得2分；应急方案较及时、可控性性较强的得1分；应急方案未提供或无针对性的得0分。	0-2	1	2	1
10.4	技术	(10.4) 食品样品的提取和保存是否满足采购需求或政府监管部门的要求：完全满足要求的得2分；部分满足要求的得1分；未提供或不满足的得0分。	0-2	1	1	1
11	技术	智能餐饮服务方案：对供应商所提供的智能餐饮服务方案（包括配备智能厨房及智慧餐饮管理系统等内容）的完整性、科学性、针对性、可操作性、创新性进行综合评审： 方案科学完整，契合采购需求，针对性、可操作性强，具有创新性的得4分；方案较完整，基本符合采购需求，针对性、可操作性较强，创新性较强的得2分；方案未提供或符合性较差的得0分。	0-4	2	4	2
12	技术	应急处理方案：对服务期间突发事件的预判以及相应的应急解决措施进行综合评审： 预判及应对措施切实可行、合理的得3分； 预判及应对措施较合理可行的得1分； 未提供的得0分。	0-3	3	3	3
13.1	技术	服务团队人员：(13.1) 项目负责人： 具有与本项目类似的大型赛会或大型活动餐饮服务项目成功案例的得2分，没有不得分。 【证明材料：1) 须提供案例合同或中标通知书或用户证明复印件并加盖供应商公章；如以上内容无法体现“就餐人数”的，须提供业主证明材料加盖供应商公章；2) 提供的证明材料须能体现相关评审因素（项目负责人名字、就餐人数等），不提供或者不能提供有效证明的，不得分；3) 大型赛会或大型活动已签订合同但尚未举办的不得分。】	0-2	0	2	0
13.2.1	技术	(13.2) 项目服务团队： 13.2.1 根据供应商提供的项目服务团队主要管理人员的人数、类似项目经验、本项目岗位职责等配置情况的合理性、专业性进行综合评审。服务团队与本项目需求匹配程度、专业性较高、类似项目经验较丰富的得4分，匹配程度、专业性、类似项目经验一般的得2分，不提供或匹配度较差的得0分。 【证明材料：1) 须提供相关证明材料复印件并加盖供应商公章；2) 不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】	0-4	0	2	2
13.2.2	技术	13.2.2 供应商提供的项目服务团队中，中式烹饪厨师长： (1) 具有高级技师烹饪师（国家职业资格一级）得2分； (2) 具有技师烹饪师（国家职业资格二级）得1.5分； (3) 具有高级烹饪师（国家职业资格三级）得1分； 以上不重复计分，没有不得分。 【证明材料：1) 须提供相关证书复印件并加盖供应商公章；2) 提供证明材料需能体现相关评审信息，不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】	0-2	0	2	2

13.3	技术	<p>(13.3)管理团队人员配置：  (1) 整个项目团队人员中具有中级烹饪师（国家职业资格四级）及以上厨师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）的，每提供1人得0.5分，最高得2分；  (2) 整个项目团队人员中具有中式面点师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）的，每提供1人得0.5分，最高得1分；  (3) 整个项目团队人员中具有公共营养师证书的，每提供1人得0.5分，最高得0.5分；  (4) 整个项目团队人员中具有食品安全管理员证书的，每提供1人得0.5分，最高得0.5分；  （注：该部分人员，一人具有多个证书的，可重复计分。）  【证明材料：1）须提供相关证书复印件并加盖供应商公章；2）提供证明材料需能体现相关评审信息，不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】</p>	0-4	0	4	1.5
合计			0-90.0	36.4	73.55	44

专家（签名）：



## 技术[商务别名]评分明细（郭禹超）

项目名称：杭州亚运（亚残）会主媒体中心（MMC）餐饮服务项目（ZJCT8-YZW202210）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州萧山宝盛宾馆有限公司	杭州国际博览中心有限公司	杭州跨湖楼餐饮有限公司
1	商务资信	类似业绩：供应商已在国内承担过与本项目相似的大型赛会或大型活动餐饮服务项目的成功案例的得1分，没有不得分。 大型赛会或大型活动餐饮服务，是指会议或活动期间就餐人数日均5000人及以上。 【证明材料：1）须提供合同及验收报告（能证明已完成项目的验收记录）复印件并加盖供应商公章，如以上内容无法体现“就餐人数”的，须提供业主证明材料加盖供应商公章；2）提供的证明材料须能体现相关评审因素（就餐人数数量等内容），不提供或者不能提供有效证明的，不得分；3）大型赛会或大型活动已签订合同但尚未举办的不得分。】	0-1	0	1	0
2	商务资信	体系认证：供应商同时具有有效期内的质量管理体系认证，环境管理体系认证，职业安全健康管理体系认证的得2分，缺1项的不得分； HACCP或ISO22000体系认证的得2分；其他不得分。 【证明材料：须提供有效期内的证书复印件并加盖供应商公章，否则不得分。】	0-4	0	4	0
3.1	技术	（3.1）根据采购文件对媒体餐厅餐饮服务、工作人员餐厅餐饮服务的要求，供应商在符合采购人对食材成本、同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下，按照食材成本占比进行评分：（供应商技术文件中仅表明占比比例，具体金额无需体现，否则作无效标处理） ①早餐食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.2分，最高得2分。 ②午餐食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.3分，最高得3分。 ③晚餐食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.3分，最高得3分。 ④夜宵食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.2分，最高得2分。 例：午餐食材成本占对应餐费标准比例从50%开始计算，每提高1%得0.3分，即51%得0.3分，52%得0.6分，以此类推，此项最高为3分。等于50%不得分。 食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格。 媒体餐厅餐饮服务、工作人员餐厅餐饮服务的食材成本不得低于采购文件《采购需求》中第1.8.1、2.6.3.1条的食材成本。 【说明：1）食材成本占比比例取整计算，如出现小数位，则按四舍五入取整；2）食材成本占比比例为四餐成本，缺少一餐成本占比，则此项得分为0分；3）各餐标食材成本低于50%为无效投标。】	0-10	0.2	3.95	3.1
3.2	技术	（3.2）根据采购文件对主媒体中心的要求，供应商在符合采购人对食材成本要求，同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下，按照食材成本占比进行评分：（供应商技术文件中仅表明占比比例，具体金额无需体现，否则作无效标处理） 茶点食材成本占对应餐费标准比例从50%开始计算，即51%得0.2分，52%得0.4分，以此类推，此项最高为2分。等于50%不得分。 食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格。 茶点服务的食材成本不得低于采购文件《采购需求》中第3.5.2.1条的食材成本。 【说明：1）食材成本占比比例取整计算，如出现小数位，则按四舍五入取整；2）茶点食材成本占比比例低于50%为无效投标。】	0-2	0.2	1.1	0.4
4.1	技术	原材料食材供应：对供应商所提供的原材料供应方案的完整度、科学性、合理性、针对性、可操作性进行综合评审： （4.1）进货渠道管理方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	2	1
4.2	技术	（4.2）配送保障方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	1	1

4.3	技术	(4.3) 食材原料检测方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	2	1
4.4	技术	(4.4) 物资分配方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	1	1
4.5	技术	(4.5) 台账记录制度：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	1	1
5	技术	菜单方案：根据采购文件需求特点以及提供的菜单方案是否专业、清晰、完整等进行综合评审： 满足采购需求、内容完整可行、品种多样、菜品的主材和烹饪方式突出、清晰的得8分； 基本满足采购需求、内容较完整可行、基本有体现菜品和烹饪方式的得5分； 部分满足采购需求、内容基本完整性、体现部分菜品的得3分； 未提供的得0分。	0-8	3	5	5
6.1	技术	设计规划和装饰改造方案：根据场地现况、采购需求以及所提交的设计规划、装饰改造方案的科学性、符合性、合理性、完整性等进行综合评审： (6.1) 提供的平面规划对应点位图是否科学：方案具有科学性的得2分；方案较科学合理的得1分；方案未提供或合理性较差的得0分。	0-2	1	2	1
6.2	技术	(6.2) 厨房规划符合菜品加工和安全要求的符合性：方案具有合理性、完全符合采购需求的得2分；方案较合理、基本符合采购需求的得1分；方案未提供或合理性、符合性较差的得0分。	0-2	1	2	1
6.3	技术	(6.3) 餐厅运行流程图是否细致合理：方案具有合理全面性的得2分；方案较合理较完整的得1分；方案未提供或不完整或合理性较差的得0分。	0-2	1	2	1
6.4	技术	(6.4) 采购或租赁厨房设备清单是否完整：方案完整全面的得2分；方案较完整的得1分；方案未提供或不完整的得0分。	0-2	1	2	1
7.1	技术	厨政方案：对供应商所提交的厨政方案的合理性、科学性、可操作性进行综合评审： (7.1) 每餐次的各厨房备餐时间及备餐管理方案；方案完整操作性强的得2分；方案较完整操作性较强的得1分；方案未提供或不详细的得0分。	0-2	1	2	1
7.2	技术	(7.2) 菜品加工、菜品供应：方案科学合理强的得2分；方案较科学合理的得1分；方案未提供或不详细的得0分。	0-2	1	2	1
7.3	技术	(7.3) 菜品补充和撤换：方案合理操作性强的得2分；方案较合理操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-2	1	2	1
7.4	技术	(7.4) 垃圾运输方案：方案合理操作性强的得2分；方案较合理操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-2	2	2	1
8.1	技术	营运方案：对供应商所提交的营运方案的合理性、科学性、可操作性进行综合评审：(8.1) 用餐人员疏导方案是否科学合理：方案科学合理的得1.5分；方案较合理的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-1.5	1	1.5	1
8.2	技术	(8.2) 客户服务和供餐方案是否符合需求：方案完全符合采购需求的得1.5分；方案基本符合采购需求的得1分；方案未提供或符合性较差的得0分。	0-1.5	1	1	1
8.3	技术	(8.3) 餐厅保洁方案是否可操作性：方案操作性强的得1.5分；方案操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-1.5	1.5	1.5	1
8.4	技术	(8.4) 餐厅物资供应方案是否合理可操作：方案合理操作性强的得1.5分；方案较合理操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-1.5	1	1.5	1
8.5	技术	(8.5) 提供出餐响应时间承诺：半小时（含）以内的得2分，一小时（不含）至两小时（含）以内的得1分，两小时（不含）以外的得0分。	0-2	2	2	2

9	技术	仓储物流方案：对供应商所提交的仓储物流方案每日到货计划、车辆需求、线路方案、车况检点清单、温度控制方案、安全保证等方面进行综合评审： 方案内容灵活性、可操作性强的得4分； 方案内容灵活性、可操作性较强的得2分； 方案内容灵活性、可操作性一般的得1分； 未提供的得0分。	0-4	2	4	1
10.1	技术	食品安全方案：对供应商所提交的食品安全方案的规范性、安全性、可控性等进行综合评审： (10.1) 建立健全食品安全管理制度的是否健全规范2：管理制度完善规范的得2分；管理制度较完善较规范的得1分；管理制度未提供或不完善的得0分。	0-2	2	2	1
10.2	技术	(10.2) 食品安全保障方案是否科学安全：方案科学性安全性强的得2分；方案较科学性安全的得1分；方案未提供或不科学的得0分。	0-2	2	2	1
10.3	技术	(10.3) 食品安全事故及突发应急事件的处置预案的及时性、可控性：应急方案及时、可控性性强的得2分；应急方案较及时、可控性性较强的得1分；应急方案未提供或无针对性的得0分。	0-2	2	2	0
10.4	技术	(10.4) 食品样品的提取和保存是否满足采购需求或政府监管部门的要求：完全满足要求的得2分；部分满足要求的得1分；未提供或不满足的得0分。	0-2	1	2	1
11	技术	智能餐饮服务方案：对供应商所提供的智能餐饮服务方案（包括配备智能厨房及智慧餐饮管理系统等内容）的完整性、科学性、针对性、可操作性、创新性进行综合评审： 方案科学完整，契合采购需求，针对性、可操作性强，具有创新性的得4分；方案较完整，基本符合采购需求，针对性、可操作性较强，创新性较强的得2分；方案未提供或符合性较差的得0分。	0-4	0	2	0
12	技术	应急处理方案：对服务期间突发事件的预判以及相应的应急解决措施进行综合评审： 预判及应对措施切实可行、合理的得3分； 预判及应对措施较合理可行的得1分； 未提供的得0分。	0-3	1	3	1
13.1	技术	服务团队人员：(13.1) 项目负责人： 具有与本项目类似的大型赛会或大型活动餐饮服务项目成功案例的得2分，没有不得分。 【证明材料：1) 须提供案例合同或中标通知书或用户证明复印件并加盖供应商公章；如以上内容无法体现“就餐人数”的，须提供业主证明材料加盖供应商公章；2) 提供的证明材料须能体现相关评审因素（项目负责人名字、就餐人数等），不提供或者不能提供有效证明的，不得分；3) 大型赛会或大型活动已签订合同但尚未举办的不得分。】	0-2	0	2	0
13.2.1	技术	(13.2) 项目服务团队： 13.2.1 根据供应商提供的项目服务团队主要管理人员的人数、类似项目经验、本项目岗位职责等配置情况的合理性、专业性进行综合评审。服务团队与本项目需求匹配程度、专业性较高、类似项目经验较丰富的得4分，匹配程度、专业性、类似项目经验一般的得2分，不提供或匹配度较差的得0分。 【证明材料：1) 须提供相关证明材料复印件并加盖供应商公章；2) 不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】	0-4	0	2	2
13.2.2	技术	13.2.2 供应商提供的项目服务团队中，中式烹饪厨师长： (1) 具有高级技师烹饪师（国家职业资格一级）得2分； (2) 具有技师烹饪师（国家职业资格二级）得1.5分； (3) 具有高级烹饪师（国家职业资格三级）得1分； 以上不重复计分，没有不得分。 【证明材料：1) 须提供相关证书复印件并加盖供应商公章；2) 提供证明材料需能体现相关评审信息，不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】	0-2	0	2	2

13.3	技术	<p>(13.3) 管理团队人员配置：</p> <p>(1) 整个项目团队人员中具有中级烹饪师（国家职业资格四级）及以上厨师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）的，每提供1人得0.5分，最高得2分；</p> <p>(2) 整个项目团队人员中具有中式面点师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）的，每提供1人得0.5分，最高得1分；</p> <p>(3) 整个项目团队人员中具有公共营养师证书的，每提供1人得0.5分，最高得0.5分；</p> <p>(4) 整个项目团队人员中具有食品安全管理员证书的，每提供1人得0.5分，最高得0.5分；</p> <p>（注：该部分人员，一人具有多个证书的，可重复计分。）</p> <p>【证明材料：1）须提供相关证书复印件并加盖供应商公章；2）提供证明材料需能体现相关评审信息，不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】</p>	0-4	0	4	1.5
合计			0-90.0	33.9	72.55	38

专家（签名）：

## 技术[商务别名]评分明细（潘佳丽）

项目名称：杭州亚运（亚残）会主媒体中心（MMC）餐饮服务项目（ZJCT8-YZW202210）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州萧山宝盛宾馆有限公司	杭州国际博览中心有限公司	杭州跨湖楼餐饮有限公司
1	商务资信	类似业绩：供应商已在国内承担过与本项目相似的大型赛会或大型活动餐饮服务项目的成功案例的得1分，没有不得分。 大型赛会或大型活动餐饮服务，是指会议或活动期间就餐人数日均5000人及以上。 【证明材料：1）须提供合同及验收报告（能证明已完成项目的验收记录）复印件并加盖供应商公章，如以上内容无法体现“就餐人数”的，须提供业主证明材料加盖供应商公章；2）提供的证明材料须能体现相关评审因素（就餐人数数量等内容），不提供或者不能提供有效证明的，不得分；3）大型赛会或大型活动已签订合同但尚未举办的不得分。】	0-1	0	1	0
2	商务资信	体系认证：供应商同时具有有效期内的质量管理体系认证，环境管理体系认证，职业安全健康管理体系认证的得2分，缺1项的不得分； HACCP或ISO22000体系认证的得2分；其他不得分。 【证明材料：须提供有效期内的证书复印件并加盖供应商公章，否则不得分。】	0-4	0	4	0
3.1	技术	（3.1）根据采购文件对媒体餐厅餐饮服务、工作人员餐厅餐饮服务的要求，供应商在符合采购人对食材成本、同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下，按照食材成本占比进行评分：（供应商技术文件中仅表明占比比例，具体金额无需体现，否则作无效标处理） ①早餐食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.2分，最高得2分。 ②午餐食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.3分，最高得3分。 ③晚餐食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.3分，最高得3分。 ④夜宵食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.2分，最高得2分。 例：午餐食材成本占对应餐费标准比例从50%开始计算，每提高1%得0.3分，即51%得0.3分，52%得0.6分，以此类推，此项最高为3分。等于50%不得分。 食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格。 媒体餐厅餐饮服务、工作人员餐厅餐饮服务的食材成本不得低于采购文件《采购需求》中第1.8.1、2.6.3.1条的食材成本。 【说明：1）食材成本占比比例取整计算，如出现小数位，则按四舍五入取整；2）食材成本占比比例为四餐成本，缺少一餐成本占比，则此项得分为0分；3）各餐标食材成本低于50%为无效投标。】	0-10	0.2	3.95	3.1
3.2	技术	（3.2）根据采购文件对主媒体中心的要求，供应商在符合采购人对食材成本要求，同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下，按照食材成本占比进行评分：（供应商技术文件中仅表明占比比例，具体金额无需体现，否则作无效标处理） 茶点食材成本占对应餐费标准比例从50%开始计算，即51%得0.2分，52%得0.4分，以此类推，此项最高为2分。等于50%不得分。 食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格。 茶点服务的食材成本不得低于采购文件《采购需求》中第3.5.2.1条的食材成本。 【说明：1）食材成本占比比例取整计算，如出现小数位，则按四舍五入取整；2）茶点食材成本占比比例低于50%为无效投标。】	0-2	0.2	1.1	0.4
4.1	技术	原材料食材供应：对供应商所提供的原材料供应方案的完整度、科学性、合理性、针对性、可操作性进行综合评审： （4.1）进货渠道管理方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	2	1
4.2	技术	（4.2）配送保障方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	1	1

4.3	技术	(4.3) 食材原料检测方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	1	1
4.4	技术	(4.4) 物资分配方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	2	1
4.5	技术	(4.5) 台账记录制度：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	2	1
5	技术	菜单方案：根据采购文件需求特点以及提供的菜单方案是否专业、清晰、完整等进行综合评审： 满足采购需求、内容完整可行、品种多样、菜品的主材和烹饪方式突出、清晰的得8分； 基本满足采购需求、内容较完整可行、基本有体现菜品和烹饪方式的得5分； 部分满足采购需求、内容基本完整性、体现部分菜品的得3分； 未提供的得0分。	0-8	3	5	3
6.1	技术	设计规划和装饰改造方案：根据场地现况、采购需求以及所提交的设计规划、装饰改造方案的科学性、符合性、合理性、完整性等进行综合评审： (6.1) 提供的平面规划对应点位图是否科学：方案具有科学性的得2分；方案较科学合理的得1分；方案未提供或合理性较差的得0分。	0-2	1	2	1
6.2	技术	(6.2) 厨房规划符合菜品加工和安全要求的符合性：方案具有合理性、完全符合采购需求的得2分；方案较合理、基本符合采购需求的得1分；方案未提供或合理性、符合性较差的得0分。	0-2	1	2	1
6.3	技术	(6.3) 餐厅运行流程图是否细致合理：方案具有合理全面性的得2分；方案较合理较完整的得1分；方案未提供或不完整或合理性较差的得0分。	0-2	1	2	1
6.4	技术	(6.4) 采购或租赁厨房设备清单是否完整：方案完整全面的得2分；方案较完整的得1分；方案未提供或不完整的得0分。	0-2	1	2	1
7.1	技术	厨政方案：对供应商所提交的厨政方案的合理性、科学性、可操作性进行综合评审： (7.1) 每餐次的各厨房备餐时间及备餐管理方案；方案完整操作性强的得2分；方案较完整操作性较强的得1分；方案未提供或不详细的得0分。	0-2	1	1	1
7.2	技术	(7.2) 菜品加工、菜品供应：方案科学合理强的得2分；方案较科学合理的得1分；方案未提供或不详细的得0分。	0-2	1	1	1
7.3	技术	(7.3) 菜品补充和撤换：方案合理操作性强的得2分；方案较合理操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-2	1	2	1
7.4	技术	(7.4) 垃圾运输方案：方案合理操作性强的得2分；方案较合理操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-2	1	2	1
8.1	技术	营运方案：对供应商所提交的营运方案的合理性、科学性、可操作性进行综合评审：(8.1) 用餐人员疏导方案是否科学合理：方案科学合理的得1.5分；方案较合理的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-1.5	1	1.5	1
8.2	技术	(8.2) 客户服务和供餐方案是否符合需求：方案完全符合采购需求的得1.5分；方案基本符合采购需求的得1分；方案未提供或符合性较差的得0分。	0-1.5	1	1	1
8.3	技术	(8.3) 餐厅保洁方案是否可操作性：方案操作性强的得1.5分；方案操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-1.5	1	1	1
8.4	技术	(8.4) 餐厅物资供应方案是否合理可操作：方案合理操作性强的得1.5分；方案较合理操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-1.5	1	1.5	1
8.5	技术	(8.5) 提供出餐响应时间承诺：半小时（含）以内的得2分，一小时（不含）至两小时（含）以内的得1分，两小时（不含）以外的得0分。	0-2	2	2	2

9	技术	仓储物流方案：对供应商所提交的仓储物流方案每日到货计划、车辆需求、线路方案、车况检点清单、温度控制方案、安全保证等方面进行综合评审： 方案内容灵活性、可操作性强的得4分； 方案内容灵活性、可操作性较强的得2分； 方案内容灵活性、可操作性一般的得1分； 未提供的得0分。	0-4	2	4	2
10.1	技术	食品安全方案：对供应商所提交的食品安全方案的规范性、安全性、可控性等进行综合评审： (10.1) 建立健全食品安全管理制度的是否健全规范2：管理制度完善规范的得2分；管理制度较完善较规范的得1分；管理制度未提供或不完善的得0分。	0-2	1	2	1
10.2	技术	(10.2) 食品安全保障方案是否科学安全：方案科学性安全性强的得2分；方案较科学性安全的得1分；方案未提供或不科学的得0分。	0-2	1	1	1
10.3	技术	(10.3) 食品安全事故及突发应急事件的处置预案的及时性、可控性：应急方案及时、可控性性强的得2分；应急方案较及时、可控性性较强的得1分；应急方案未提供或无针对性的得0分。	0-2	1	1	1
10.4	技术	(10.4) 食品样品的提取和保存是否满足采购需求或政府监管部门的要求：完全满足要求的得2分；部分满足要求的得1分；未提供或不满足的得0分。	0-2	1	1	1
11	技术	智能餐饮服务方案：对供应商所提供的智能餐饮服务方案（包括配备智能厨房及智慧餐饮管理系统等内容）的完整性、科学性、针对性、可操作性、创新性进行综合评审： 方案科学完整，契合采购需求，针对性、可操作性强，具有创新性的得4分；方案较完整，基本符合采购需求，针对性、可操作性较强，创新性较强的得2分；方案未提供或符合性较差的得0分。	0-4	2	4	2
12	技术	应急处理方案：对服务期间突发事件的预判以及相应的应急解决措施进行综合评审： 预判及应对措施切实可行、合理的得3分； 预判及应对措施较合理可行的得1分； 未提供的得0分。	0-3	1	3	1
13.1	技术	服务团队人员：(13.1) 项目负责人： 具有与本项目类似的大型赛会或大型活动餐饮服务项目成功案例的得2分，没有不得分。 【证明材料：1) 须提供案例合同或中标通知书或用户证明复印件并加盖供应商公章；如以上内容无法体现“就餐人数”的，须提供业主证明材料加盖供应商公章；2) 提供的证明材料须能体现相关评审因素（项目负责人名字、就餐人数等），不提供或者不能提供有效证明的，不得分；3) 大型赛会或大型活动已签订合同但尚未举办的不得分。】	0-2	0	2	0
13.2.1	技术	(13.2) 项目服务团队： 13.2.1 根据供应商提供的项目服务团队主要管理人员的人数、类似项目经验、本项目岗位职责等配置情况的合理性、专业性进行综合评审。服务团队与本项目需求匹配程度、专业性较高、类似项目经验较丰富的得4分，匹配程度、专业性、类似项目经验一般的得2分，不提供或匹配度较差的得0分。 【证明材料：1) 须提供相关证明材料复印件并加盖供应商公章；2) 不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】	0-4	0	2	2
13.2.2	技术	13.2.2 供应商提供的项目服务团队中，中式烹饪厨师长： (1) 具有高级技师烹饪师（国家职业资格一级）得2分； (2) 具有技师烹饪师（国家职业资格二级）得1.5分； (3) 具有高级烹饪师（国家职业资格三级）得1分； 以上不重复计分，没有不得分。 【证明材料：1) 须提供相关证书复印件并加盖供应商公章；2) 提供证明材料需能体现相关评审信息，不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】	0-2	0	2	2

13.3	技术	<p>(13.3)管理团队人员配置：  (1) 整个项目团队人员中具有中级烹饪师（国家职业资格四级）及以上厨师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）的，每提供1人得0.5分，最高得2分；  (2) 整个项目团队人员中具有中式面点师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）的，每提供1人得0.5分，最高得1分；  (3) 整个项目团队人员中具有公共营养师证书的，每提供1人得0.5分，最高得0.5分；  (4) 整个项目团队人员中具有食品安全管理员证书的，每提供1人得0.5分，最高得0.5分；  （注：该部分人员，一人具有多个证书的，可重复计分。）  【证明材料：1）须提供相关证书复印件并加盖供应商公章；2）提供证明材料需能体现相关评审信息，不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】</p>	0-4	0	4	1.5
合计			0-90.0	31.4	70.05	40

专家（签名）：



## 技术[商务别名]评分明细（沈建）

项目名称：杭州亚运（亚残）会主媒体中心（MMC）餐饮服务项目（ZJCT8-YZW202210）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州萧山宝盛宾馆有限公司	杭州国际博览中心有限公司	杭州跨湖楼餐饮有限公司
1	商务资信	类似业绩：供应商已在国内承担过与本项目相似的大型赛会或大型活动餐饮服务项目的成功案例的得1分，没有不得分。 大型赛会或大型活动餐饮服务，是指会议或活动期间就餐人数日均5000人及以上。 【证明材料：1）须提供合同及验收报告（能证明已完成项目的验收记录）复印件并加盖供应商公章，如以上内容无法体现“就餐人数”的，须提供业主证明材料加盖供应商公章；2）提供的证明材料须能体现相关评审因素（就餐人数数量等内容），不提供或者不能提供有效证明的，不得分；3）大型赛会或大型活动已签订合同但尚未举办的不得分。】	0-1	0	1	0
2	商务资信	体系认证：供应商同时具有有效期内的质量管理体系认证，环境管理体系认证，职业安全健康管理体系认证的得2分，缺1项的不得分； HACCP或ISO22000体系认证的得2分；其他不得分。 【证明材料：须提供有效期内的证书复印件并加盖供应商公章，否则不得分。】	0-4	0	4	0
3.1	技术	（3.1）根据采购文件对媒体餐厅餐饮服务、工作人员餐厅餐饮服务的要求，供应商在符合采购人对食材成本、同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下，按照食材成本占比进行评分：（供应商技术文件中仅表明占比比例，具体金额无需体现，否则作无效标处理） ①早餐食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.2分，最高得2分。 ②午餐食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.3分，最高得3分。 ③晚餐食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.3分，最高得3分。 ④夜宵食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.2分，最高得2分。 例：午餐食材成本占对应餐费标准比例从50%开始计算，每提高1%得0.3分，即51%得0.3分，52%得0.6分，以此类推，此项最高为3分。等于50%不得分。 食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格。 媒体餐厅餐饮服务、工作人员餐厅餐饮服务的食材成本不得低于采购文件《采购需求》中第1.8.1、2.6.3.1条的食材成本。 【说明：1）食材成本占比比例取整计算，如出现小数位，则按四舍五入取整；2）食材成本占比比例为四餐成本，缺少一餐成本占比，则此项得分为0分；3）各餐标食材成本低于50%为无效投标。】	0-10	0.2	3.95	3.1
3.2	技术	（3.2）根据采购文件对主媒体中心的要求，供应商在符合采购人对食材成本要求，同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下，按照食材成本占比进行评分：（供应商技术文件中仅表明占比比例，具体金额无需体现，否则作无效标处理） 茶点食材成本占对应餐费标准比例从50%开始计算，即51%得0.2分，52%得0.4分，以此类推，此项最高为2分。等于50%不得分。 食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格。 茶点服务的食材成本不得低于采购文件《采购需求》中第3.5.2.1条的食材成本。 【说明：1）食材成本占比比例取整计算，如出现小数位，则按四舍五入取整；2）茶点食材成本占比比例低于50%为无效投标。】	0-2	0.2	1.1	0.4
4.1	技术	原材料食材供应：对供应商所提供的原材料供应方案的完整度、科学性、合理性、针对性、可操作性进行综合评审： （4.1）进货渠道管理方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	1	2
4.2	技术	（4.2）配送保障方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	2	1	1

4.3	技术	(4.3) 食材原料检测方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	2	1
4.4	技术	(4.4) 物资分配方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	2	1
4.5	技术	(4.5) 台账记录制度：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	2	1
5	技术	菜单方案：根据采购文件需求特点以及提供的菜单方案是否专业、清晰、完整等进行综合评审： 满足采购需求、内容完整可行、品种多样、菜品的主材和烹饪方式突出、清晰的得8分； 基本满足采购需求、内容较完整可行、基本有体现菜品和烹饪方式的得5分； 部分满足采购需求、内容基本完整性、体现部分菜品的得3分； 未提供的得0分。	0-8	3	5	5
6.1	技术	设计规划和装饰改造方案：根据场地现况、采购需求以及所提交的设计规划、装饰改造方案的科学性、符合性、合理性、完整性等进行综合评审： (6.1) 提供的平面规划对应点位图是否科学：方案具有科学性的得2分；方案较科学合理的得1分；方案未提供或合理性较差的得0分。	0-2	1	2	1
6.2	技术	(6.2) 厨房规划符合菜品加工和安全要求的符合性：方案具有合理性、完全符合采购需求的得2分；方案较合理、基本符合采购需求的得1分；方案未提供或合理性、符合性较差的得0分。	0-2	1	2	1
6.3	技术	(6.3) 餐厅运行流程图是否细致合理：方案具有合理全面性的得2分；方案较合理较完整的得1分；方案未提供或不完整或合理性较差的得0分。	0-2	1	2	1
6.4	技术	(6.4) 采购或租赁厨房设备清单是否完整：方案完整全面的得2分；方案较完整的得1分；方案未提供或不完整的得0分。	0-2	1	2	1
7.1	技术	厨政方案：对供应商所提交的厨政方案的合理性、科学性、可操作性进行综合评审： (7.1) 每餐次的各厨房备餐时间及备餐管理方案；方案完整操作性强的得2分；方案较完整操作性较强的得1分；方案未提供或不详细的得0分。	0-2	1	2	2
7.2	技术	(7.2) 菜品加工、菜品供应：方案科学合理强的得2分；方案较科学合理的得1分；方案未提供或不详细的得0分。	0-2	1	2	1
7.3	技术	(7.3) 菜品补充和撤换：方案合理操作性强的得2分；方案较合理操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-2	1	2	1
7.4	技术	(7.4) 垃圾运输方案：方案合理操作性强的得2分；方案较合理操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-2	1	2	1
8.1	技术	营运方案：对供应商所提交的营运方案的合理性、科学性、可操作性进行综合评审：(8.1) 用餐人员疏导方案是否科学合理：方案科学合理的得1.5分；方案较合理的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-1.5	1	1.5	1
8.2	技术	(8.2) 客户服务和供餐方案是否符合需求：方案完全符合采购需求的得1.5分；方案基本符合采购需求的得1分；方案未提供或符合性较差的得0分。	0-1.5	1	1.5	1
8.3	技术	(8.3) 餐厅保洁方案是否可操作性：方案操作性强的得1.5分；方案操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-1.5	1.5	1.5	1
8.4	技术	(8.4) 餐厅物资供应方案是否合理可操作：方案合理操作性强的得1.5分；方案较合理操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-1.5	1	1.5	1
8.5	技术	(8.5) 提供出餐响应时间承诺：半小时（含）以内的得2分，一小时（不含）至两小时（含）以内的得1分，两小时（不含）以外的得0分。	0-2	2	2	2

9	技术	仓储物流方案：对供应商所提交的仓储物流方案每日到货计划、车辆需求、线路方案、车况检点清单、温度控制方案、安全保证等方面进行综合评审： 方案内容灵活性、可操作性强的得4分； 方案内容灵活性、可操作性较强的得2分； 方案内容灵活性、可操作性一般的得1分； 未提供的得0分。	0-4	2	4	2
10.1	技术	食品安全方案：对供应商所提交的食品安全方案的规范性、安全性、可控性等进行综合评审： (10.1) 建立健全食品安全管理制度的是否健全规范2：管理制度完善规范的得2分；管理制度较完善较规范的得1分；管理制度未提供或不完善的得0分。	0-2	2	2	1
10.2	技术	(10.2) 食品安全保障方案是否科学安全：方案科学性安全性强的得2分；方案较科学性安全的得1分；方案未提供或不科学的得0分。	0-2	1	2	1
10.3	技术	(10.3) 食品安全事故及突发应急事件的处置预案的及时性、可控性：应急方案及时、可控性性强的得2分；应急方案较及时、可控性性较强的得1分；应急方案未提供或无针对性的得0分。	0-2	1	2	1
10.4	技术	(10.4) 食品样品的提取和保存是否满足采购需求或政府监管部门的要求：完全满足要求的得2分；部分满足要求的得1分；未提供或不满足的得0分。	0-2	1	2	1
11	技术	智能餐饮服务方案：对供应商所提供的智能餐饮服务方案（包括配备智能厨房及智慧餐饮管理系统等内容）的完整性、科学性、针对性、可操作性、创新性进行综合评审： 方案科学完整，契合采购需求，针对性、可操作性强，具有创新性的得4分；方案较完整，基本符合采购需求，针对性、可操作性较强，创新性较强的得2分；方案未提供或符合性较差的得0分。	0-4	2	4	2
12	技术	应急处理方案：对服务期间突发事件的预判以及相应的应急解决措施进行综合评审： 预判及应对措施切实可行、合理的得3分； 预判及应对措施较合理可行的得1分； 未提供的得0分。	0-3	1	3	1
13.1	技术	服务团队人员：(13.1) 项目负责人： 具有与本项目类似的大型赛会或大型活动餐饮服务项目成功案例的得2分，没有不得分。 【证明材料：1) 须提供案例合同或中标通知书或用户证明复印件并加盖供应商公章；如以上内容无法体现“就餐人数”的，须提供业主证明材料加盖供应商公章；2) 提供的证明材料须能体现相关评审因素（项目负责人名字、就餐人数等），不提供或者不能提供有效证明的，不得分；3) 大型赛会或大型活动已签订合同但尚未举办的不得分。】	0-2	0	2	0
13.2.1	技术	(13.2) 项目服务团队： 13.2.1 根据供应商提供的项目服务团队主要管理人员的人数、类似项目经验、本项目岗位职责等配置情况的合理性、专业性进行综合评审。服务团队与本项目需求匹配程度、专业性较高、类似项目经验较丰富的得4分，匹配程度、专业性、类似项目经验一般的得2分，不提供或匹配度较差的得0分。 【证明材料：1) 须提供相关证明材料复印件并加盖供应商公章；2) 不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】	0-4	0	2	2
13.2.2	技术	13.2.2 供应商提供的项目服务团队中，中式烹饪厨师长： (1) 具有高级技师烹饪师（国家职业资格一级）得2分； (2) 具有技师烹饪师（国家职业资格二级）得1.5分； (3) 具有高级烹饪师（国家职业资格三级）得1分； 以上不重复计分，没有不得分。 【证明材料：1) 须提供相关证书复印件并加盖供应商公章；2) 提供证明材料需能体现相关评审信息，不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】	0-2	0	2	2

13.3	技术	<p>(13.3)管理团队人员配置：</p> <p>(1) 整个项目团队人员中具有中级烹饪师（国家职业资格四级）及以上厨师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）的，每提供1人得0.5分，最高得2分；</p> <p>(2) 整个项目团队人员中具有中式面点师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）的，每提供1人得0.5分，最高得1分；</p> <p>(3) 整个项目团队人员中具有公共营养师证书的，每提供1人得0.5分，最高得0.5分；</p> <p>(4) 整个项目团队人员中具有食品安全管理员证书的，每提供1人得0.5分，最高得0.5分；</p> <p>（注：该部分人员，一人具有多个证书的，可重复计分。）</p> <p>【证明材料：1）须提供相关证书复印件并加盖供应商公章；2）提供证明材料需能体现相关评审信息，不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】</p>	0-4	0	4	1.5
合计			0-90.0	33.9	76.05	44

专家（签名）：

## 技术[商务别名]评分明细（李培）

项目名称：杭州亚运（亚残）会主媒体中心（MMC）餐饮服务项目（ZJCT8-YZW202210）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州萧山宝盛宾馆有限公司	杭州国际博览中心有限公司	杭州跨湖楼餐饮有限公司
1	商务资信	类似业绩：供应商已在国内承担过与本项目相似的大型赛会或大型活动餐饮服务项目的成功案例的得1分，没有不得分。 大型赛会或大型活动餐饮服务，是指会议或活动期间就餐人数日均5000人及以上。 【证明材料：1）须提供合同及验收报告（能证明已完成项目的验收记录）复印件并加盖供应商公章，如以上内容无法体现“就餐人数”的，须提供业主证明材料加盖供应商公章；2）提供的证明材料须能体现相关评审因素（就餐人数数量等内容），不提供或者不能提供有效证明的，不得分；3）大型赛会或大型活动已签订合同但尚未举办的不得分。】	0-1	0	1	0
2	商务资信	体系认证：供应商同时具有有效期内的质量管理体系认证，环境管理体系认证，职业安全健康管理体系认证的得2分，缺1项的不得分； HACCP或ISO22000体系认证的得2分；其他不得分。 【证明材料：须提供有效期内的证书复印件并加盖供应商公章，否则不得分。】	0-4	0	4	0
3.1	技术	（3.1）根据采购文件对媒体餐厅餐饮服务、工作人员餐厅餐饮服务的要求，供应商在符合采购人对食材成本、同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下，按照食材成本占比进行评分：（供应商技术文件中仅表明占比比例，具体金额无需体现，否则作无效标处理） ①早餐食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.2分，最高得2分。 ②午餐食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.3分，最高得3分。 ③晚餐食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.3分，最高得3分。 ④夜宵食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.2分，最高得2分。 例：午餐食材成本占对应餐费标准比例从50%开始计算，每提高1%得0.3分，即51%得0.3分，52%得0.6分，以此类推，此项最高为3分。等于50%不得分。 食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格。 媒体餐厅餐饮服务、工作人员餐厅餐饮服务的食材成本不得低于采购文件《采购需求》中第1.8.1、2.6.3.1条的食材成本。 【说明：1）食材成本占比比例取整计算，如出现小数位，则按四舍五入取整；2）食材成本占比比例为四餐成本，缺少一餐成本占比，则此项得分为0分；3）各餐标食材成本低于50%为无效投标。】	0-10	0.2	3.95	3.1
3.2	技术	（3.2）根据采购文件对主媒体中心的要求，供应商在符合采购人对食材成本要求，同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下，按照食材成本占比进行评分：（供应商技术文件中仅表明占比比例，具体金额无需体现，否则作无效标处理） 茶点食材成本占对应餐费标准比例从50%开始计算，即51%得0.2分，52%得0.4分，以此类推，此项最高为2分。等于50%不得分。 食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格。 茶点服务的食材成本不得低于采购文件《采购需求》中第3.5.2.1条的食材成本。 【说明：1）食材成本占比比例取整计算，如出现小数位，则按四舍五入取整；2）茶点食材成本占比比例低于50%为无效投标。】	0-2	0.2	1.1	0.4
4.1	技术	原材料食材供应：对供应商所提供的原材料供应方案的完整度、科学性、合理性、针对性、可操作性进行综合评审： （4.1）进货渠道管理方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	2	1
4.2	技术	（4.2）配送保障方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	2	1

4.3	技术	(4.3) 食材原料检测方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	0	1	0
4.4	技术	(4.4) 物资分配方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	1	1
4.5	技术	(4.5) 台账记录制度：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	1	1
5	技术	菜单方案：根据采购文件需求特点以及提供的菜单方案是否专业、清晰、完整等进行综合评审： 满足采购需求、内容完整可行、品种多样、菜品的主材和烹饪方式突出、清晰的得8分； 基本满足采购需求、内容较完整可行、基本有体现菜品和烹饪方式的得5分； 部分满足采购需求、内容基本完整性、体现部分菜品的得3分； 未提供的得0分。	0-8	3	5	3
6.1	技术	设计规划和装饰改造方案：根据场地现况、采购需求以及所提交的设计规划、装饰改造方案的科学性、符合性、合理性、完整性等进行综合评审： (6.1) 提供的平面规划对应点位图是否科学：方案具有科学性的得2分；方案较科学合理的得1分；方案未提供或合理性较差的得0分。	0-2	1	1	1
6.2	技术	(6.2) 厨房规划符合菜品加工和安全要求的符合性：方案具有合理性、完全符合采购需求的得2分；方案较合理、基本符合采购需求的得1分；方案未提供或合理性、符合性较差的得0分。	0-2	1	2	1
6.3	技术	(6.3) 餐厅运行流程图是否细致合理：方案具有合理全面性的得2分；方案较合理较完整的得1分；方案未提供或不完整或合理性较差的得0分。	0-2	1	1	1
6.4	技术	(6.4) 采购或租赁厨房设备清单是否完整：方案完整全面的得2分；方案较完整的得1分；方案未提供或不完整的得0分。	0-2	1	2	1
7.1	技术	厨政方案：对供应商所提交的厨政方案的合理性、科学性、可操作性进行综合评审： (7.1) 每餐次的各厨房备餐时间及备餐管理方案；方案完整操作性强的得2分；方案较完整操作性较强的得1分；方案未提供或不详细的得0分。	0-2	1	2	2
7.2	技术	(7.2) 菜品加工、菜品供应：方案科学合理强的得2分；方案较科学合理的得1分；方案未提供或不详细的得0分。	0-2	1	1	1
7.3	技术	(7.3) 菜品补充和撤换：方案合理操作性强的得2分；方案较合理操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-2	1	2	2
7.4	技术	(7.4) 垃圾运输方案：方案合理操作性强的得2分；方案较合理操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-2	1	2	2
8.1	技术	营运方案：对供应商所提交的营运方案的合理性、科学性、可操作性进行综合评审：(8.1) 用餐人员疏导方案是否科学合理：方案科学合理的得1.5分；方案较合理的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-1.5	1	1.5	1.5
8.2	技术	(8.2) 客户服务和供餐方案是否符合需求：方案完全符合采购需求的得1.5分；方案基本符合采购需求的得1分；方案未提供或符合性较差的得0分。	0-1.5	1	1	1
8.3	技术	(8.3) 餐厅保洁方案是否可操作：方案操作性强的得1.5分；方案操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-1.5	1	1.5	1
8.4	技术	(8.4) 餐厅物资供应方案是否合理可操作：方案合理操作性强的得1.5分；方案较合理操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-1.5	1	1	1
8.5	技术	(8.5) 提供出餐响应时间承诺：半小时（含）以内的得2分，一小时（不含）至两小时（含）以内的得1分，两小时（不含）以外的得0分。	0-2	2	2	2

9	技术	仓储物流方案：对供应商所提交的仓储物流方案每日到货计划、车辆需求、线路方案、车况检点清单、温度控制方案、安全保证等方面进行综合评审： 方案内容灵活性、可操作性强的得4分； 方案内容灵活性、可操作性较强的得2分； 方案内容灵活性、可操作性一般的得1分； 未提供的得0分。	0-4	1	4	2
10.1	技术	食品安全方案：对供应商所提交的食品安全方案的规范性、安全性、可控性等进行综合评审： (10.1) 建立健全食品安全管理制度的是否健全规范2：管理制度完善规范的得2分；管理制度较完善较规范的得1分；管理制度未提供或不完善的得0分。	0-2	1	2	1
10.2	技术	(10.2) 食品安全保障方案是否科学安全：方案科学性安全性强的得2分；方案较科学性安全的得1分；方案未提供或不科学的得0分。	0-2	1	1	1
10.3	技术	(10.3) 食品安全事故及突发应急事件的处置预案的及时性、可控性：应急方案及时、可控性性强的得2分；应急方案较及时、可控性性较强的得1分；应急方案未提供或无针对性的得0分。	0-2	1	1	1
10.4	技术	(10.4) 食品样品的提取和保存是否满足采购需求或政府监管部门的要求：完全满足要求的得2分；部分满足要求的得1分；未提供或不满足的得0分。	0-2	1	2	1
11	技术	智能餐饮服务方案：对供应商所提供的智能餐饮服务方案（包括配备智能厨房及智慧餐饮管理系统等内容）的完整性、科学性、针对性、可操作性、创新性进行综合评审： 方案科学完整，契合采购需求，针对性、可操作性强，具有创新性的得4分；方案较完整，基本符合采购需求，针对性、可操作性较强，创新性较强的得2分；方案未提供或符合性较差的得0分。	0-4	2	4	2
12	技术	应急处理方案：对服务期间突发事件的预判以及相应的应急解决措施进行综合评审： 预判及应对措施切实可行、合理的得3分； 预判及应对措施较合理可行的得1分； 未提供的得0分。	0-3	1	3	1
13.1	技术	服务团队人员：(13.1) 项目负责人： 具有与本项目类似的大型赛会或大型活动餐饮服务项目成功案例的得2分，没有不得分。 【证明材料：1) 须提供案例合同或中标通知书或用户证明复印件并加盖供应商公章；如以上内容无法体现“就餐人数”的，须提供业主证明材料加盖供应商公章；2) 提供的证明材料须能体现相关评审因素（项目负责人名字、就餐人数等），不提供或者不能提供有效证明的，不得分；3) 大型赛会或大型活动已签订合同但尚未举办的不得分。】	0-2	0	2	0
13.2.1	技术	(13.2) 项目服务团队： 13.2.1 根据供应商提供的项目服务团队主要管理人员的人数、类似项目经验、本项目岗位职责等配置情况的合理性、专业性进行综合评审。服务团队与本项目需求匹配程度、专业性较高、类似项目经验较丰富的得4分，匹配程度、专业性、类似项目经验一般的得2分，不提供或匹配度较差的得0分。 【证明材料：1) 须提供相关证明材料复印件并加盖供应商公章；2) 不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】	0-4	0	2	2
13.2.2	技术	13.2.2 供应商提供的项目服务团队中，中式烹饪厨师长： (1) 具有高级技师烹饪师（国家职业资格一级）得2分； (2) 具有技师烹饪师（国家职业资格二级）得1.5分； (3) 具有高级烹饪师（国家职业资格三级）得1分； 以上不重复计分，没有不得分。 【证明材料：1) 须提供相关证书复印件并加盖供应商公章；2) 提供证明材料需能体现相关评审信息，不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】	0-2	0	2	2

13.3	技术	<p>(13.3)管理团队人员配置：</p> <p>(1) 整个项目团队人员中具有中级烹饪师（国家职业资格四级）及以上厨师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）的，每提供1人得0.5分，最高得2分；</p> <p>(2) 整个项目团队人员中具有中式面点师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）的，每提供1人得0.5分，最高得1分；</p> <p>(3) 整个项目团队人员中具有公共营养师证书的，每提供1人得0.5分，最高得0.5分；</p> <p>(4) 整个项目团队人员中具有食品安全管理员证书的，每提供1人得0.5分，最高得0.5分；</p> <p>（注：该部分人员，一人具有多个证书的，可重复计分。）</p> <p>【证明材料：1）须提供相关证书复印件并加盖供应商公章；2）提供证明材料需能体现相关评审信息，不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】</p>	0-4	0	4	1.5
合计			0-90.0	29.4	69.05	42.5

专家（签名）：



## 技术[商务别名]评分明细（何建国）

项目名称：杭州亚运（亚残）会主媒体中心（MMC）餐饮服务项目（ZJCT8-YZW202210）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州萧山宝盛宾馆有限公司	杭州国际博览中心有限公司	杭州跨湖楼餐饮有限公司
1	商务资信	类似业绩：供应商已在国内承担过与本项目相似的大型赛会或大型活动餐饮服务项目的成功案例的得1分，没有不得分。 大型赛会或大型活动餐饮服务，是指会议或活动期间就餐人数日均5000人及以上。 【证明材料：1）须提供合同及验收报告（能证明已完成项目的验收记录）复印件并加盖供应商公章，如以上内容无法体现“就餐人数”的，须提供业主证明材料加盖供应商公章；2）提供的证明材料须能体现相关评审因素（就餐人数数量等内容），不提供或者不能提供有效证明的，不得分；3）大型赛会或大型活动已签订合同但尚未举办的不得分。】	0-1	0	1	0
2	商务资信	体系认证：供应商同时具有有效期内的质量管理体系认证，环境管理体系认证，职业安全健康管理体系认证的得2分，缺1项的不得分； HACCP或ISO22000体系认证的得2分；其他不得分。 【证明材料：须提供有效期内的证书复印件并加盖供应商公章，否则不得分。】	0-4	0	4	0
3.1	技术	（3.1）根据采购文件对媒体餐厅餐饮服务、工作人员餐厅餐饮服务的要求，供应商在符合采购人对食材成本、同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下，按照食材成本占比进行评分：（供应商技术文件中仅表明占比比例，具体金额无需体现，否则作无效标处理） ①早餐食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.2分，最高得2分。 ②午餐食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.3分，最高得3分。 ③晚餐食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.3分，最高得3分。 ④夜宵食材成本占比从50%开始计算，每提高1%加0.2分，最高得2分。 例：午餐食材成本占对应餐费标准比例从50%开始计算，每提高1%得0.3分，即51%得0.3分，52%得0.6分，以此类推，此项最高为3分。等于50%不得分。 食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格。 媒体餐厅餐饮服务、工作人员餐厅餐饮服务的食材成本不得低于采购文件《采购需求》中第1.8.1、2.6.3.1条的食材成本。 【说明：1）食材成本占比比例取整计算，如出现小数位，则按四舍五入取整；2）食材成本占比比例为四餐成本，缺少一餐成本占比，则此项得分为0分；3）各餐标食材成本低于50%为无效投标。】	0-10	0.2	3.95	3.1
3.2	技术	（3.2）根据采购文件对主媒体中心的要求，供应商在符合采购人对食材成本要求，同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下，按照食材成本占比进行评分：（供应商技术文件中仅表明占比比例，具体金额无需体现，否则作无效标处理） 茶点食材成本占对应餐费标准比例从50%开始计算，即51%得0.2分，52%得0.4分，以此类推，此项最高为2分。等于50%不得分。 食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格。 茶点服务的食材成本不得低于采购文件《采购需求》中第3.5.2.1条的食材成本。 【说明：1）食材成本占比比例取整计算，如出现小数位，则按四舍五入取整；2）茶点食材成本占比比例低于50%为无效投标。】	0-2	0.2	1.1	0.4
4.1	技术	原材料食材供应：对供应商所提供的原材料供应方案的完整度、科学性、合理性、针对性、可操作性进行综合评审： （4.1）进货渠道管理方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	2	1
4.2	技术	（4.2）配送保障方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	2	1

4.3	技术	(4.3) 食材原料检测方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	2	1
4.4	技术	(4.4) 物资分配方案：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	1	1
4.5	技术	(4.5) 台账记录制度：方案完整全面、可行合理性、针对性强的得2分；方案较完整、较合理、针对性较强的得1分；方案未提供或不详细、不完善、不可行的得0分。	0-2	1	1	1
5	技术	菜单方案：根据采购文件需求特点以及提供的菜单方案是否专业、清晰、完整等进行综合评审： 满足采购需求、内容完整可行、品种多样、菜品的主材和烹饪方式突出、清晰的得8分； 基本满足采购需求、内容较完整可行、基本有体现菜品和烹饪方式的得5分； 部分满足采购需求、内容基本完整性、体现部分菜品的得3分； 未提供的得0分。	0-8	3	5	5
6.1	技术	设计规划和装饰改造方案：根据场地现况、采购需求以及所提交的设计规划、装饰改造方案的科学性、符合性、合理性、完整性等进行综合评审： (6.1) 提供的平面规划对应点位图是否科学：方案具有科学性的得2分；方案较科学合理的得1分；方案未提供或合理性较差的得0分。	0-2	1	1	2
6.2	技术	(6.2) 厨房规划符合菜品加工和安全要求的符合性：方案具有合理性、完全符合采购需求的得2分；方案较合理、基本符合采购需求的得1分；方案未提供或合理性、符合性较差的得0分。	0-2	1	1	2
6.3	技术	(6.3) 餐厅运行流程图是否细致合理：方案具有合理全面性的得2分；方案较合理较完整的得1分；方案未提供或不完整或合理性较差的得0分。	0-2	1	1	2
6.4	技术	(6.4) 采购或租赁厨房设备清单是否完整：方案完整全面的得2分；方案较完整的得1分；方案未提供或不完整的得0分。	0-2	1	2	2
7.1	技术	厨政方案：对供应商所提交的厨政方案的合理性、科学性、可操作性进行综合评审： (7.1) 每餐次的各厨房备餐时间及备餐管理方案；方案完整操作性强的得2分；方案较完整操作性较强的得1分；方案未提供或不详细的得0分。	0-2	1	1	1
7.2	技术	(7.2) 菜品加工、菜品供应：方案科学合理强的得2分；方案较科学合理的得1分；方案未提供或不详细的得0分。	0-2	1	2	1
7.3	技术	(7.3) 菜品补充和撤换：方案合理操作性强的得2分；方案较合理操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-2	2	2	1
7.4	技术	(7.4) 垃圾运输方案：方案合理操作性强的得2分；方案较合理操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-2	2	2	1
8.1	技术	营运方案：对供应商所提交的营运方案的合理性、科学性、可操作性进行综合评审：(8.1) 用餐人员疏导方案是否科学合理：方案科学合理的得1.5分；方案较合理的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-1.5	1	1	1
8.2	技术	(8.2) 客户服务和供餐方案是否符合需求：方案完全符合采购需求的得1.5分；方案基本符合采购需求的得1分；方案未提供或符合性较差的得0分。	0-1.5	1	1	1
8.3	技术	(8.3) 餐厅保洁方案是否可操作性：方案操作性强的得1.5分；方案操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-1.5	1	1	1
8.4	技术	(8.4) 餐厅物资供应方案是否合理可操作：方案合理操作性强的得1.5分；方案较合理操作性一般的得1分；方案未提供或不合理的得0分。	0-1.5	1	1.5	1
8.5	技术	(8.5) 提供出餐响应时间承诺：半小时（含）以内的得2分，一小时（不含）至两小时（含）以内的得1分，两小时（不含）以外的得0分。	0-2	2	2	2

9	技术	仓储物流方案：对供应商所提交的仓储物流方案每日到货计划、车辆需求、线路方案、车况检点清单、温度控制方案、安全保证等方面进行综合评审： 方案内容灵活性、可操作性强的得4分； 方案内容灵活性、可操作性较强的得2分； 方案内容灵活性、可操作性一般的得1分； 未提供的得0分。	0-4	2	2	2
10.1	技术	食品安全方案：对供应商所提交的食品安全方案的规范性、安全性、可控性等进行综合评审： (10.1) 建立健全食品安全管理制度的是否健全规范2：管理制度完善规范的得2分；管理制度较完善较规范的得1分；管理制度未提供或不完善的得0分。	0-2	1	1	1
10.2	技术	(10.2) 食品安全保障方案是否科学安全：方案科学性安全性强的得2分；方案较科学性安全的得1分；方案未提供或不科学的得0分。	0-2	1	1	1
10.3	技术	(10.3) 食品安全事故及突发应急事件的处置预案的及时性、可控性：应急方案及时、可控性性强的得2分；应急方案较及时、可控性性较强的得1分；应急方案未提供或无针对性的得0分。	0-2	1	2	1
10.4	技术	(10.4) 食品样品的提取和保存是否满足采购需求或政府监管部门的要求：完全满足要求的得2分；部分满足要求的得1分；未提供或不满足的得0分。	0-2	1	1	1
11	技术	智能餐饮服务方案：对供应商所提供的智能餐饮服务方案（包括配备智能厨房及智慧餐饮管理系统等内容）的完整性、科学性、针对性、可操作性、创新性进行综合评审： 方案科学完整，契合采购需求，针对性、可操作性强，具有创新性的得4分；方案较完整，基本符合采购需求，针对性、可操作性较强，创新性较强的得2分；方案未提供或符合性较差的得0分。	0-4	2	4	2
12	技术	应急处理方案：对服务期间突发事件的预判以及相应的应急解决措施进行综合评审： 预判及应对措施切实可行、合理的得3分； 预判及应对措施较合理可行的得1分； 未提供的得0分。	0-3	3	3	3
13.1	技术	服务团队人员：(13.1) 项目负责人： 具有与本项目类似的大型赛会或大型活动餐饮服务项目成功案例的得2分，没有不得分。 【证明材料：1) 须提供案例合同或中标通知书或用户证明复印件并加盖供应商公章；如以上内容无法体现“就餐人数”的，须提供业主证明材料加盖供应商公章；2) 提供的证明材料须能体现相关评审因素（项目负责人名字、就餐人数等），不提供或者不能提供有效证明的，不得分；3) 大型赛会或大型活动已签订合同但尚未举办的不得分。】	0-2	0	2	0
13.2.1	技术	(13.2) 项目服务团队： 13.2.1 根据供应商提供的项目服务团队主要管理人员的人数、类似项目经验、本项目岗位职责等配置情况的合理性、专业性进行综合评审。服务团队与本项目需求匹配程度、专业性较高、类似项目经验较丰富的得4分，匹配程度、专业性、类似项目经验一般的得2分，不提供或匹配度较差的得0分。 【证明材料：1) 须提供相关证明材料复印件并加盖供应商公章；2) 不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】	0-4	0	2	2
13.2.2	技术	13.2.2 供应商提供的项目服务团队中，中式烹饪厨师长： (1) 具有高级技师烹饪师（国家职业资格一级）得2分； (2) 具有技师烹饪师（国家职业资格二级）得1.5分； (3) 具有高级烹饪师（国家职业资格三级）得1分； 以上不重复计分，没有不得分。 【证明材料：1) 须提供相关证书复印件并加盖供应商公章；2) 提供证明材料需能体现相关评审信息，不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】	0-2	0	2	2

13.3	技术	<p>(13.3)管理团队人员配置：  (1) 整个项目团队人员中具有中级烹饪师（国家职业资格四级）及以上厨师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）的，每提供1人得0.5分，最高得2分；  (2) 整个项目团队人员中具有中式面点师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）的，每提供1人得0.5分，最高得1分；  (3) 整个项目团队人员中具有公共营养师证书的，每提供1人得0.5分，最高得0.5分；  (4) 整个项目团队人员中具有食品安全管理员证书的，每提供1人得0.5分，最高得0.5分；  （注：该部分人员，一人具有多个证书的，可重复计分。）  【证明材料：1）须提供相关证书复印件并加盖供应商公章；2）提供证明材料需能体现相关评审信息，不提供或者不能提供有效证明的，不得分。】</p>	0-4	0	4	1.5
合计			0-90.0	35.4	65.55	48

专家（签名）：