

技术商务评分明细（陈宏）

项目名称：增援警力保障经费-市局增援警力保障经费（吃）（ZJZN-23047-HZGA31）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州匠餐饮管理有限公司	杭州金牛餐饮有限公司	杭州千盅速餐饮有限公司	杭州大房利餐饮有限公司	杭州鲜小傅网络科技有限公司	益嘉丰厨（杭州）食品有限公司
1	商务	供应商自2020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成功案例的，每个得1分，本项最高得1分。（需同时提供合同复印件及一张以上该合同往来款发票并加盖供应商公章。）	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
2	商务	供应商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，食品安全管理体系，每具有一个认证得1分，最多得4分。（需提供证书复印件加盖供应商公章，否则不得分。）	0-4	1.0	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
3.1	技术	供应商厨房（配菜间）场所①现场卫生情况（提供现场照片或图片）；②具体食材制作烹饪流程；根据提供的方案内容进行评分，每一项内容完整、措施有效、符合采购人实际视为满足，满足得3分，，不满足不得分，最高得6分。	0-6	3.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
3.2	技术	供应商具备干净卫生的厨房（配菜间），面积不低于200平方米，能保证峰值送餐数量的制作，提供厨房（配菜间）面积、图片等资料，满足得5分，不满足不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
4	技术	磋商供应商承诺：若采购人工作人员有特殊口味偏好的，磋商供应商应单独制作或购买符合其要求的快餐并完成配送。提供书面承诺（格式自拟），满足得3分，不满足不得分。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
5	技术	磋商供应商提供不以任何形式降低用餐标准，且无条件接受采购人对提供的餐食进行检查的书面承诺（格式自拟），满足采购需求得3分，不满足不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
6	技术	所提交的食品安全方案包括①留样方案；②日常巡检方案；③食材自检方案。每个小项方案完整详细且切实可行，完全满足采购需求的得3分，不满足采购需求的或方案内容有缺失或描述不完整不清晰的不得分。	0-9	3.0	9.0	6.0	9.0	6.0	6.0
7	技术	※菜单设计(早餐)一周的早餐配置规格标准及菜品，需提供具体的菜单和参考图片：满足采购文件要求、菜色多样、品种齐全的得3分；不满足采购文件要求的不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
8	技术	※菜单设计(中餐)一周的中餐配置规格标准及菜品，需提供具体的菜单和参考图片：满足采购文件要求、菜色多样、品种齐全的得4分；不满足采购文件要求的不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
9	技术	供应商提供的菜单中一周的中餐二个荤菜均不重样的得2分，不满足不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10	技术	一周的晚餐配置规格标准及菜品，需提供具体的菜单和参考图片：满足采购文件要求、菜色多样、品种齐全的得4分；不满足采购文件要求的不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
11	技术	供应商提供的菜单中一周的晚餐二个荤菜均不重样的得2分，不满足不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0

12	技术	送餐及现场发放服务方案：结合采购人需求量配送方案完整、措施有效、符合采购人实际的得5分，不满足不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
13	技术	供应商提供承诺：若采购人有需求，所有原材料均录入浙食链监管系统，做到食材全追溯，达到食品安全量化等级A级，同时接入市场监管局协同应用平台（亚运餐饮在线智能监管平台），可通过“亚运餐饮在线”对生产进行全程监控。承诺满足得5分，不满足不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
14	技术	供应商提供针对本项目的工作制度和标准，完整详细且切实可行，完全满足得3分，不满足不得分	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
15	技术	供应商拟投入本项目保温送餐车，每1辆得1分，最多得4分。（车辆为供应商公司自有车辆需提供车辆的行驶证和车辆图片，车辆为租赁的提供租赁合同、与出租方名称一致的行驶证、车辆照片复印件或扫描件为准，否则不得分。）	0-4	1.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
16	技术	供应商拟投入本项目设备具备①自动洗碗机、②燃气炒锅、③微波加热设备、④蔬菜水果农药残留检测仪、⑤消毒设施；每具备一个设备得1分，最高得5分。供应商设备自有的提供设备购买发票，租赁的提供租赁合同及出租方设备购买发票（出租方为购买方）复印件或扫描件为准，不提供不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
17	技术	本项目总负责人以项目负责人身份完成过类似餐饮服务成功案例的得3分。 注：提供该人员的社保证明、合同复印件作为证明材料（若合同中体现不出项目负责人姓名和岗位的可补充提供甲方盖章证明），否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
18	技术	拟派本项目厨师长具有中式烹调经验的得1分。其他厨师中每一人具有中式烹调经验的得1分，最多得5分。 需提供上述人员的经验证明材料并加盖供应商公章，否则不得分。	0-5	3.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
19	技术	拟派不少于1名专职人员驻点，与采购人进行对接；满足得2分，不满足不得分。 拟派配送服务人员不少于10人并对拟投入的所有配送人员购买保险，满足得3分，不满足不得分。 需提供上述人员的社保证明（劳务派遣的，提供劳务派遣公司与供应商签订的合同及劳务派遣公司为其缴纳的社保证明）。	0-5	0.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
20	技术	供应商具有商业综合责任保险，保险内容必须包含本次配送范围餐饮食品安全等内容，商业综合责任保险的赔偿限额达到不低于2000万（含）。提供满足上述要求的有效保单等证明材料，得3分，不满足不得分。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
21	技术	服务保障时，针对各类突发事件是否制定有切合实际并具有可操作性的应急预案，对应急预案的处理是否有对应的响应机制。方案满足需求得3分，未提供或不符合要求不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
22	技术	保密承诺：供应商承诺对工作人员开展常态化安全保密教育，组织签订安全保密承诺书、明确具体安全管理内容、安全保密义务和责任。承诺满足得3分，不满足不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
合计			0-90	47.0	90.0	87.0	90.0	87.0	86.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（吴玉泉）

项目名称：增援警力保障经费-市局增援警力保障经费（吃）（ZJZN-23047-HZGA31）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州灿餐饮管理有限公司	杭州金牛餐饮有限公司	杭州千崑速餐饮有限公司	杭州大房利餐饮有限公司	杭州鲜小傅网络科技有限公司	益嘉丰厨（杭州）食品有限公司
1	商务	供应商自2020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成功案例的，每个得1分，本项最高得1分。（需同时提供合同复印件及一张以上该合同往来款发票并加盖供应商公章。）	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
2	商务	供应商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，食品安全管理体系，每具有一个认证得1分，最多得4分。（需提供证书复印件加盖供应商公章，否则不得分。）	0-4	1.0	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
3.1	技术	供应商厨房（配菜间）场所①现场卫生情况（提供现场照片或图片）；②具体食材制作烹饪流程；根据提供的方案内容进行评分，每一项内容完整、措施有效、符合采购人实际视为满足，满足得3分，，不满足不得分，最高得6分。	0-6	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
3.2	技术	供应商具备干净卫生的厨房（配菜间），面积不低于200平方米，能保证峰值送餐数量的制作，提供厨房（配菜间）面积、图片等资料，满足得5分，不满足不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
4	技术	磋商供应商承诺：若采购人工作人员有特殊口味偏好的，磋商供应商应单独制作或购买符合其要求的快餐并完成配送。提供书面承诺（格式自拟），满足得3分，不满足不得分。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
5	技术	磋商供应商提供不以任何形式降低用餐标准，且无条件接受采购人对提供的餐食进行检查的书面承诺（格式自拟），满足采购需求得3分，不满足不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
6	技术	所提交的食品安全方案包括①留样方案；②日常巡检方案；③食材自检方案。每个小项方案完整详细且切实可行，完全满足采购需求的得3分，不满足采购需求的或方案内容有缺失或描述不完整不清晰的不得分。	0-9	3.0	9.0	9.0	9.0	6.0	6.0
7	技术	※菜单设计(早餐)一周的早餐配置规格标准及菜品，需提供具体的菜单和参考图片：满足采购文件要求、菜色多样、品种齐全的得3分；不满足采购文件要求的不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
8	技术	※菜单设计(中餐)一周的中餐配置规格标准及菜品，需提供具体的菜单和参考图片：满足采购文件要求、菜色多样、品种齐全的得4分；不满足采购文件要求的不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
9	技术	供应商提供的菜单中一周的中餐二个荤菜均不重样的得2分，不满足不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10	技术	一周的晚餐餐配置规格标准及菜品，需提供具体的菜单和参考图片：满足采购文件要求、菜色多样、品种齐全的得4分；不满足采购文件要求的不得分。	0-4	2.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
11	技术	供应商提供的菜单中一周的晚餐二个荤菜均不重样的得2分，不满足不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0

12	技术	送餐及现场发放服务方案：结合采购人需求量配送方案完整、措施有效、符合采购人实际的得5分，不满足不得分。	0-5	2.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
13	技术	供应商提供承诺：若采购人有需求，所有原材料均录入浙食链监管系统，做到食材全追溯，达到食品安全量化等级A级，同时接入市场监管局协同应用平台（亚运餐饮在线智能监管平台），可通过“亚运餐饮在线”对生产进行全程监控。承诺满足得5分，不满足不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
14	技术	供应商提供针对本项目的工作制度和标准，完整详细且切实可行，完全满足得3分，不满足不得分	0-3	2.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
15	技术	供应商拟投入本项目保温送餐车，每1辆得1分，最多得4分。（车辆为供应商公司自有车辆需提供车辆的行驶证和车辆图片，车辆为租赁的提供租赁合同、与出租方名称一致的行驶证、车辆照片复印件或扫描件为准，否则不得分。）	0-4	1.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
16	技术	供应商拟投入本项目设备具备①自动洗碗机、②燃气炒锅、③微波加热设备、④蔬菜水果农药残留检测仪、⑤消毒设施；每具备一个设备得1分，最高得5分。供应商设备自有的提供设备购买发票，租赁的提供租赁合同及出租方设备购买发票（出租方为购买方）复印件或扫描件为准，不提供不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
17	技术	本项目总负责人以项目负责人身份完成过类似餐饮服务成功案例的得3分。 注：提供该人员的社保证明、合同复印件作为证明材料（若合同中体现不出项目负责人姓名和岗位的可补充提供甲方盖章证明），否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
18	技术	拟派本项目厨师长具有中式烹调经验的得1分。其他厨师中每一人具有中式烹调经验的得1分，最多得5分。 需提供上述人员的经验证明材料并加盖供应商公章，否则不得分。	0-5	3.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
19	技术	拟派不少于1名专职人员驻点，与采购人进行对接；满足得2分，不满足不得分。 拟派配送服务人员不少于10人并对拟投入的所有配送人员购买保险，满足得3分，不满足不得分。 需提供上述人员的社保证明（劳务派遣的，提供劳务派遣公司与供应商签订的合同及劳务派遣公司为其缴纳的社保证明）。	0-5	0.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
20	技术	供应商具有商业综合责任保险，保险内容必须包含本次配送范围餐饮食品安全等内容，商业综合责任保险的赔偿限额达到不低于2000万（含）。提供满足上述要求的有效保单等证明材料，得3分，不满足不得分。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
21	技术	服务保障时，针对各类突发事件是否制定有切合实际并具有可操作性的应急预案，对应急预案的处理是否有对应的响应机制。方案满足需求得3分，未提供或不符合要求不得分。	0-3	2.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
22	技术	保密承诺：供应商承诺对工作人员开展常态化安全保密教育，组织签订安全保密承诺书、明确具体安全管理内容、安全保密义务和责任。承诺满足得3分，不满足不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
合计			0-90	43.0	90.0	90.0	90.0	87.0	86.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（李先锋）

项目名称：增援警力保障经费-市局增援警力保障经费（吃）（ZJZN-23047-HZGA31）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州灿匠餐饮管理有限公司	杭州金牛餐饮有限公司	杭州千崑速餐饮有限公司	杭州大房利餐饮有限公司	杭州鲜小傅网络科技有限公司	益嘉丰厨（杭州）食品有限公司
1	商务	供应商自2020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成功案例的，每个得1分，本项最高得1分。（需同时提供合同复印件及一张以上该合同往来款发票并加盖供应商公章。）	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
2	商务	供应商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，食品安全管理体系，每具有一个认证得1分，最多得4分。（需提供证书复印件加盖供应商公章，否则不得分。）	0-4	1.0	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
3.1	技术	供应商厨房（配菜间）场所①现场卫生情况（提供现场照片或图片）；②具体食材制作烹饪流程；根据提供的方案内容进行评分，每一项内容完整、措施有效、符合采购人实际视为满足，满足得3分，，不满足不得分，最高得6分。	0-6	3.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
3.2	技术	供应商具备干净卫生的厨房（配菜间），面积不低于200平方米，能保证峰值送餐数量的制作，提供厨房（配菜间）面积、图片等资料，满足得5分，不满足不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
4	技术	磋商供应商承诺：若采购人工作人员有特殊口味偏好的，磋商供应商应单独制作或购买符合其要求的快餐并完成配送。提供书面承诺（格式自拟），满足得3分，不满足不得分。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
5	技术	磋商供应商提供不以任何形式降低用餐标准，且无条件接受采购人对提供的餐食进行检查的书面承诺（格式自拟），满足采购需求得3分，不满足不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
6	技术	所提交的食品安全方案包括①留样方案；②日常巡检方案；③食材自检方案。每个小项方案完整详细且切实可行，完全满足采购需求的得3分，不满足采购需求的或方案内容有缺失或描述不完整不清晰的不得分。	0-9	3.0	9.0	9.0	9.0	6.0	6.0
7	技术	※菜单设计(早餐)一周的早餐配置规格标准及菜品，需提供具体的菜单和参考图片：满足采购文件要求、菜色多样、品种齐全的得3分；不满足采购文件要求的不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
8	技术	※菜单设计(中餐)一周的中餐配置规格标准及菜品，需提供具体的菜单和参考图片：满足采购文件要求、菜色多样、品种齐全的得4分；不满足采购文件要求的不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
9	技术	供应商提供的菜单中一周的中餐二个荤菜均不重样的得2分，不满足不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10	技术	一周的晚餐餐配置规格标准及菜品，需提供具体的菜单和参考图片：满足采购文件要求、菜色多样、品种齐全的得4分；不满足采购文件要求的不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
11	技术	供应商提供的菜单中一周的晚餐二个荤菜均不重样的得2分，不满足不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0

12	技术	送餐及现场发放服务方案：结合采购人需求量配送方案完整、措施有效、符合采购人实际的得5分，不满足不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
13	技术	供应商提供承诺：若采购人有需求，所有原材料均录入浙食链监管系统，做到食材全追溯，达到食品安全量化等级A级，同时接入市场监管局协同应用平台（亚运餐饮在线智能监管平台），可通过“亚运餐饮在线”对生产进行全程监控。承诺满足得5分，不满足不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
14	技术	供应商提供针对本项目的工作制度和标准，完整详细且切实可行，完全满足得3分，不满足不得分	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
15	技术	供应商拟投入本项目保温送餐车，每1辆得1分，最多得4分。（车辆为供应商公司自有车辆需提供车辆的行驶证和车辆图片，车辆为租赁的提供租赁合同、与出租方名称一致的行驶证、车辆照片复印件或扫描件为准，否则不得分。）	0-4	1.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
16	技术	供应商拟投入本项目设备具备①自动洗碗机、②燃气炒锅、③微波加热设备、④蔬菜水果农药残留检测仪、⑤消毒设施；每具备一个设备得1分，最高得5分。供应商设备自有的提供设备购买发票，租赁的提供租赁合同及出租方设备购买发票（出租方为购买方）复印件或扫描件为准，不提供不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
17	技术	本项目总负责人以项目负责人身份完成过类似餐饮服务成功案例的得3分。 注：提供该人员的社保证明、合同复印件作为证明材料（若合同中体现不出项目负责人姓名和岗位的可补充提供甲方盖章证明），否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
18	技术	拟派本项目厨师长具有中式烹调经验的得1分。其他厨师中每一人具有中式烹调经验的得1分，最多得5分。 需提供上述人员的经验证明材料并加盖供应商公章，否则不得分。	0-5	3.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
19	技术	拟派不少于1名专职人员驻点，与采购人进行对接；满足得2分，不满足不得分。 拟派配送服务人员不少于10人并对拟投入的所有配送人员购买保险，满足得3分，不满足不得分。 需提供上述人员的社保证明（劳务派遣的，提供劳务派遣公司与供应商签订的合同及劳务派遣公司为其缴纳的社保证明）。	0-5	0.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
20	技术	供应商具有商业综合责任保险，保险内容必须包含本次配送范围餐饮饮食安全等内容，商业综合责任保险的赔偿限额达到不低于2000万（含）。提供满足上述要求的有效保单等证明材料，得3分，不满足不得分。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
21	技术	服务保障时，针对各类突发事件是否制定有切合实际并具有可操作性的应急预案，对应急预案的处理是否有对应的响应机制。方案满足需求得3分，未提供或不符合要求不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
22	技术	保密承诺：供应商承诺对工作人员开展常态化安全保密教育，组织签订安全保密承诺书、明确具体安全管理内容、安全保密义务和责任。承诺满足得3分，不满足不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
合计			0-90	47.0	90.0	90.0	90.0	87.0	86.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（贾舒慧）

项目名称：增援警力保障经费-市局增援警力保障经费（吃）（ZJZN-23047-HZGA31）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州灿匠餐饮管理有限公司	杭州金牛餐饮有限公司	杭州千崑速餐饮有限公司	杭州大房利餐饮有限公司	杭州鲜小傅网络科技有限公司	益嘉丰厨（杭州）食品有限公司
1	商务	供应商自2020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成功案例的，每个得1分，本项最高得1分。（需同时提供合同复印件及一张以上该合同往来款发票并加盖供应商公章。）	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
2	商务	供应商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，食品安全管理体系，每具有一个认证得1分，最多得4分。（需提供证书复印件加盖供应商公章，否则不得分。）	0-4	1.0	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
3.1	技术	供应商厨房（配菜间）场所①现场卫生情况（提供现场照片或图片）；②具体食材制作烹饪流程；根据提供的方案内容进行评分，每一项内容完整、措施有效、符合采购人实际视为满足，满足得3分，，不满足不得分，最高得6分。	0-6	3.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
3.2	技术	供应商具备干净卫生的厨房（配菜间），面积不低于200平方米，能保证峰值送餐数量的制作，提供厨房（配菜间）面积、图片等资料，满足得5分，不满足不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
4	技术	磋商供应商承诺：若采购人工作人员有特殊口味偏好的，磋商供应商应单独制作或购买符合其要求的快餐并完成配送。提供书面承诺（格式自拟），满足得3分，不满足不得分。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
5	技术	磋商供应商提供不以任何形式降低用餐标准，且无条件接受采购人对提供的餐食进行检查的书面承诺（格式自拟），满足采购需求得3分，不满足不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
6	技术	所提交的食品安全方案包括①留样方案；②日常巡检方案；③食材自检方案。每个小项方案完整详细且切实可行，完全满足采购需求的得3分，不满足采购需求的或方案内容有缺失或描述不完整不清晰的不得分。	0-9	6.0	9.0	6.0	9.0	6.0	6.0
7	技术	※菜单设计(早餐)一周的早餐配置规格标准及菜品，需提供具体的菜单和参考图片：满足采购文件要求、菜色多样、品种齐全的得3分；不满足采购文件要求的不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
8	技术	※菜单设计(中餐)一周的中餐配置规格标准及菜品，需提供具体的菜单和参考图片：满足采购文件要求、菜色多样、品种齐全的得4分；不满足采购文件要求的不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
9	技术	供应商提供的菜单中一周的中餐二个荤菜均不重样的得2分，不满足不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10	技术	一周的晚餐餐配置规格标准及菜品，需提供具体的菜单和参考图片：满足采购文件要求、菜色多样、品种齐全的得4分；不满足采购文件要求的不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
11	技术	供应商提供的菜单中一周的晚餐二个荤菜均不重样的得2分，不满足不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0

12	技术	送餐及现场发放服务方案：结合采购人需求量配送方案完整、措施有效、符合采购人实际的得5分，不满足不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
13	技术	供应商提供承诺：若采购人有需求，所有原材料均录入浙食链监管系统，做到食材全追溯，达到食品安全量化等级A级，同时接入市场监管局协同应用平台（亚运餐饮在线智能监管平台），可通过“亚运餐饮在线”对生产进行全程监控。承诺满足得5分，不满足不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
14	技术	供应商提供针对本项目的工作制度和标准，完整详细且切实可行，完全满足得3分，不满足不得分	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
15	技术	供应商拟投入本项目保温送餐车，每1辆得1分，最多得4分。（车辆为供应商公司自有车辆需提供车辆的行驶证和车辆图片，车辆为租赁的提供租赁合同、与出租方名称一致的行驶证、车辆照片复印件或扫描件为准，否则不得分。）	0-4	1.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
16	技术	供应商拟投入本项目设备具备①自动洗碗机、②燃气炒锅、③微波加热设备、④蔬菜水果农药残留检测仪、⑤消毒设施；每具备一个设备得1分，最高得5分。供应商设备自有的提供设备购买发票，租赁的提供租赁合同及出租方设备购买发票（出租方为购买方）复印件或扫描件为准，不提供不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
17	技术	本项目总负责人以项目负责人身份完成过类似餐饮服务成功案例的得3分。 注：提供该人员的社保证明、合同复印件作为证明材料（若合同中体现不出项目负责人姓名和岗位的可补充提供甲方盖章证明），否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
18	技术	拟派本项目厨师长具有中式烹调经验的得1分。其他厨师中每一人具有中式烹调经验的得1分，最多得5分。 需提供上述人员的经验证明材料并加盖供应商公章，否则不得分。	0-5	3.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
19	技术	拟派不少于1名专职人员驻点，与采购人进行对接；满足得2分，不满足不得分。 拟派配送服务人员不少于10人并对拟投入的所有配送人员购买保险，满足得3分，不满足不得分。 需提供上述人员的社保证明（劳务派遣的，提供劳务派遣公司与供应商签订的合同及劳务派遣公司为其缴纳的社保证明）。	0-5	0.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
20	技术	供应商具有商业综合责任保险，保险内容必须包含本次配送范围餐饮食品安全等内容，商业综合责任保险的赔偿限额达到不低于2000万（含）。提供满足上述要求的有效保单等证明材料，得3分，不满足不得分。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
21	技术	服务保障时，针对各类突发事件是否制定有切合实际并具有可操作性的应急预案，对应急预案的处理是否有对应的响应机制。方案满足需求得3分，未提供或不符合要求不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
22	技术	保密承诺：供应商承诺对工作人员开展常态化安全保密教育，组织签订安全保密承诺书、明确具体安全管理内容、安全保密义务和责任。承诺满足得3分，不满足不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
合计			0-90	50.0	90.0	87.0	90.0	87.0	86.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（陈培毅）

项目名称：增援警力保障经费-市局增援警力保障经费（吃）（ZJZN-23047-HZGA31）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州灿餐饮管理有限公司	杭州金牛餐饮有限公司	杭州千崑速餐饮有限公司	杭州大房利餐饮有限公司	杭州鲜小傅网络科技有限公司	益嘉丰厨（杭州）食品有限公司
1	商务	供应商自2020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成功案例的，每个得1分，本项最高得1分。（需同时提供合同复印件及一张以上该合同往来款发票并加盖供应商公章。）	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
2	商务	供应商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，食品安全管理体系，每具有一个认证得1分，最多得4分。（需提供证书复印件加盖供应商公章，否则不得分。）	0-4	1.0	4.0	4.0	4.0	4.0	3.0
3.1	技术	供应商厨房（配菜间）场所①现场卫生情况（提供现场照片或图片）；②具体食材制作烹饪流程；根据提供的方案内容进行评分，每一项内容完整、措施有效、符合采购人实际视为满足，满足得3分，，不满足不得分，最高得6分。	0-6	0.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
3.2	技术	供应商具备干净卫生的厨房（配菜间），面积不低于200平方米，能保证峰值送餐数量的制作，提供厨房（配菜间）面积、图片等资料，满足得5分，不满足不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
4	技术	磋商供应商承诺：若采购人工作人员有特殊口味偏好的，磋商供应商应单独制作或购买符合其要求的快餐并完成配送。提供书面承诺（格式自拟），满足得3分，不满足不得分。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
5	技术	磋商供应商提供不以任何形式降低用餐标准，且无条件接受采购人对提供的餐食进行检查的书面承诺（格式自拟），满足采购需求得3分，不满足不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
6	技术	所提交的食品安全方案包括①留样方案；②日常巡检方案；③食材自检方案。每个小项方案完整详细且切实可行，完全满足采购需求的得3分，不满足采购需求的或方案内容有缺失或描述不完整不清晰的不得分。	0-9	3.0	9.0	9.0	9.0	6.0	6.0
7	技术	※菜单设计(早餐)一周的早餐配置规格标准及菜品，需提供具体的菜单和参考图片：满足采购文件要求、菜色多样、品种齐全的得3分；不满足采购文件要求的不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
8	技术	※菜单设计(中餐)一周的中餐配置规格标准及菜品，需提供具体的菜单和参考图片：满足采购文件要求、菜色多样、品种齐全的得4分；不满足采购文件要求的不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
9	技术	供应商提供的菜单中一周的中餐二个荤菜均不重样的得2分，不满足不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10	技术	一周的晚餐餐配置规格标准及菜品，需提供具体的菜单和参考图片：满足采购文件要求、菜色多样、品种齐全的得4分；不满足采购文件要求的不得分。	0-4	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
11	技术	供应商提供的菜单中一周的晚餐二个荤菜均不重样的得2分，不满足不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0

12	技术	送餐及现场发放服务方案：结合采购人需求量配送方案完整、措施有效、符合采购人实际的得5分，不满足不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
13	技术	供应商提供承诺：若采购人有需求，所有原材料均录入浙食链监管系统，做到食材全追溯，达到食品安全量化等级A级，同时接入市场监管局协同应用平台（亚运餐饮在线智能监管平台），可通过“亚运餐饮在线”对生产进行全程监控。承诺满足得5分，不满足不得分。	0-5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
14	技术	供应商提供针对本项目的工作制度和标准，完整详细且切实可行，完全满足得3分，不满足不得分	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
15	技术	供应商拟投入本项目保温送餐车，每1辆得1分，最多得4分。（车辆为供应商公司自有车辆需提供车辆的行驶证和车辆图片，车辆为租赁的提供租赁合同、与出租方名称一致的行驶证、车辆照片复印件或扫描件为准，否则不得分。）	0-4	1.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
16	技术	供应商拟投入本项目设备具备①自动洗碗机、②燃气炒锅、③微波加热设备、④蔬菜水果农药残留检测仪、⑤消毒设施；每具备一个设备得1分，最高得5分。供应商设备自有的提供设备购买发票，租赁的提供租赁合同及出租方设备购买发票（出租方为购买方）复印件或扫描件为准，不提供不得分。	0-5	0.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
17	技术	本项目总负责人以项目负责人身份完成过类似餐饮服务成功案例的得3分。 注：提供该人员的社保证明、合同复印件作为证明材料（若合同中体现不出项目负责人姓名和岗位的可补充提供甲方盖章证明），否则不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
18	技术	拟派本项目厨师长具有中式烹调经验的得1分。其他厨师中每一人具有中式烹调经验的得1分，最多得5分。 需提供上述人员的经验证明材料并加盖供应商公章，否则不得分。	0-5	3.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
19	技术	拟派不少于1名专职人员驻点，与采购人进行对接；满足得2分，不满足不得分。 拟派配送服务人员不少于10人并对拟投入的所有配送人员购买保险，满足得3分，不满足不得分。 需提供上述人员的社保证明（劳务派遣的，提供劳务派遣公司与供应商签订的合同及劳务派遣公司为其缴纳的社保证明）。	0-5	0.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
20	技术	供应商具有商业综合责任保险，保险内容必须包含本次配送范围餐饮食品安全等内容，商业综合责任保险的赔偿限额达到不低于2000万（含）。提供满足上述要求的有效保单等证明材料，得3分，不满足不得分。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
21	技术	服务保障时，针对各类突发事件是否制定有切合实际并具有可操作性的应急预案，对应急预案的处理是否有对应的响应机制。方案满足需求得3分，未提供或不符合要求不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
22	技术	保密承诺：供应商承诺对工作人员开展常态化安全保密教育，组织签订安全保密承诺书、明确具体安全管理内容、安全保密义务和责任。承诺满足得3分，不满足不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
合计			0-90	49.0	90.0	90.0	90.0	87.0	86.0

专家（签名）：

