

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：浙江省发展规划研究院2024年度餐厅餐饮委托运营服务采购项目（ZJPEC-CYWT-20240111）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州领味餐饮管理有限公司	浙江越之嘉餐饮管理有限公司	浙江钱江餐务管理中心有限公司
1	商务	1. 自2020年1月1日以来（以合同签订日期为准）具有行政事业、国有企业、大型外资企业单位食堂餐饮承包服务业绩，每个业绩0.5分，同一业主的按一项计分。最高得1分。 2. 具有连续两年及以上同一业主单位签订餐饮服务合同的，一个项目得分0.5分，最高得1分。（须提供合同关键页复印件，合同关键页至少包括首页、内容页、签字页，需明显体现合同时间、内容。辨认不清的不得分，原件备查。）	0-2	2.0	2.0	2.0
2	商务	自2020年1月1日以来（反馈签署时间为准）具有用户单位服务反馈情况优秀的反馈表（或表扬信），一个得2分，最高得6分。（提供的反馈表项目须与上述第1条中业绩合同项目一致，提供复印件加盖公章，原件备查）。	0-6	6.0	0.0	6.0
3	商务	1. 提供ISO9001质量管理体系认证证书得1分； 2. 提供ISO2200食品安全管理体系认证证书得1分； 3. 提供职业健康安全管理体系认证证书得1分； 4. 提供环境管理体系认证证书得1分。 （提供有效期内的认证证书复印件加盖公章，原件备查。）	0-4	4.0	4.0	4.0
4	技术	食材验收方案： 1. 提供详细验货方式；（3分） 2. 成本控制方案和措施。（3分）	0-6	4.0	3.0	5.0
5	技术	提供食品加工流程和控制措施。	0-3	2.0	1.0	3.0
6	技术	餐食搭配合理性和创新性： 1. 提供详细餐食搭配方案；（2分） 2. 经营服务的创新亮点；（2分） 3. 时令菜、本地菜等特色菜品的创新亮点。（2分）	0-6	4.0	4.0	5.0
7	技术	具备物资中转（分拣）仓库，自营得2分，合作得1分，无则不得分。 注：须提供场地所在营业执照，场地购买（租赁）合同及发票或合作协议，提供农残检测设备、冷库发票）。	0-2	0.0	0.0	2.0
8	技术	食品安全方案： 1. 提供食品质量及安全控制方案。（3分） 2. 具备食品安全事件的应对及赔偿措施。（2分）	0-5	3.0	3.0	4.0
9	技术	1. 提供餐饮服务流程，如点餐、结账、维持餐厅秩序等质量控制方案；（2分） 2. 提供菜品质量控制方案；（2分） 3. 提供意见反馈、投诉响应方案。（3分）	0-7	4.0	3.0	6.0
10	技术	卫生管理控制方案： 1. 食品卫生控制方案；（2分） 2. 人员卫生控制方案；（2分） 3. 环境卫生控制方案；（2分） 4. 垃圾处理控制方案等。（2分）	0-8	4.0	4.0	6.0
11	技术	提供食品保存管理方案。	0-3	2.0	2.0	3.0
12	技术	主要岗位人员配置： 1. 餐厅经理具有大专及以上学历，符合得1分；具有人力资源与社会保障部门（职业技能鉴定（指导）中心）颁发或人社部备案用人单位颁发的高级（三级）公共营养师证，符合得1分；（2分） 2. 厨师长具有人力资源与社会保障部门（职业技能鉴定（指导）中心）颁发或人社部备案用人单位颁发的高级（三级）厨师证，符合得1分；（1分） 3. 厨师、面点师等每具有一个人社部门（职业技能鉴定（指导）中心）颁发或人社部备案单位颁发的相关职业证书得1分，最高得2分（同一人员多个证书按一个证书计算）。提供相关人员有效期内的证书复印件加盖公章。 注：须提供上述人员相应学历证书、职业技能等级证书及近6个月社保证明（退休返聘则提供投标人用工协议和工资发放证明），没提供或不符合要求不得分；须提供所有工作人员的具备饮食行业健康证的承诺函，不提供不得分。	0-5	3.0	0.0	5.0
13	技术	人员配置方案： 1. 提供合理的人员配置方案；（3分） 2. 提供员工管理、培训方案；（2分） 3. 提供员工奖惩、激励方案。（2分）	0-7	5.0	4.0	6.0
14	技术	应急处置方案： 1. 提供合理的应急处置预案；（3分） 2. 重大活动、重大会议保障方案。（3分）	0-6	4.0	4.0	5.0

15	技术	投标人提供食材供应体系现状，包含食材物资招标（采购）管理、入库动态管理（ERP）、物资配送管理、中央厨房等现状，根据体系现状情况打分。提供相关材料证明。 1. 食材物资招标（采购）管理，供应商通过代理机构招标的得1分，其他招标形式得0.5分，无手续不得分；提供招标采购相关截图证明等。（1分） 2. 商品入库动态管理（ERP），采用电子化信息化手段（ERP系统）管理商品得1分，其他不得分；提供ERP系统购置发票，没提供或不符合要求不得分。（1分） 3. 物资配送管理，使用自有货车（厢式、面包）配送的得1分，租赁得0.5分，无不得分。提供车辆行驶证，租赁的还需提供租赁协议，没提供或不符合要求不得分。（1分） 4. 中央厨房，杭州主城区具有中央厨房作为项目的餐食保障和备份，自行运营的得1分，无不得分。提供场地营业证照，及产权证（租赁协议）复印件（租赁期不少于1年），没提供或不符合要求不得分。（1分）	0-4	1.0	0.0	4.0
16	技术	1. 资源、能源节约和循环利用方案：（2分） 2. 倡导节约用餐的举措。（1分）	0-3	2.0	2.0	3.0
17	技术	针对本项目的其他服务承诺。	0-2	1.0	1.0	1.0
18	技术	对项目的合理建议。	0-1	1.0	1.0	1.0
合计			0-80	52.0	38.0	71.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称： 浙江省发展规划研究院2024年度餐厅餐饮委托运营服务采购项目（ZJPEC-CYWT-20240111）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州领味餐饮管理有限公司	浙江越之嘉餐饮管理有限公司	浙江钱江餐务管理中心有限公司
1	商务	1. 自2020年1月1日以来（以合同签订日期为准）具有行政事业、国有企业、大型外资企业单位食堂餐饮承包服务业绩，每个业绩0.5分，同一业主的按一项计分。最高得1分。 2. 具有连续两年及以上同一业主单位签订餐饮服务合同的，一个项目得分0.5分，最高得1分。（须提供合同关键页复印件，合同关键页至少包括首页、内容页、签字页，需明显体现合同时间、内容。辨认不清的不得分，原件备查。）	0-2	2.0	2.0	2.0
2	商务	自2020年1月1日以来（反馈签署时间为准）具有用户单位服务反馈情况优秀的反馈表（或表扬信），一个得2分，最高得6分。（提供的反馈表项目须与上述第1条中业绩合同项目一致，提供复印件加盖公章，原件备查。）	0-6	6.0	0.0	6.0
3	商务	1. 提供ISO9001质量管理体系认证证书得1分； 2. 提供ISO22000食品安全管理体系认证证书得1分； 3. 提供职业健康安全管理体系认证证书得1分； 4. 提供环境管理体系认证证书得1分。 （提供有效期内的认证证书复印件加盖公章，原件备查。）	0-4	4.0	4.0	4.0
4	技术	食材验收方案： 1. 提供详细验货方式；（3分） 2. 成本控制方案和措施。（3分）	0-6	5.0	4.0	6.0
5	技术	提供食品加工流程和控制措施。	0-3	3.0	2.0	3.0
6	技术	餐食搭配合理性和创新性： 1. 提供详细餐食搭配方案；（2分） 2. 经营服务的创新亮点；（2分） 3. 时令菜、本地菜等特色菜品的创新亮点。（2分）	0-6	5.0	4.0	5.0
7	技术	具备物资中转（分拣）仓库，自营得2分，合作得1分，无则不得分。 注：须提供场地所在营业执照，场地购买（租赁）合同及发票或合作协议，提供农残检测设备、冷库发票）。	0-2	0.0	0.0	2.0
8	技术	食品安全方案： 1. 提供食品质量及安全控制方案。（3分） 2. 具备食品安全事件的应对及赔偿措施。（2分）	0-5	5.0	3.0	5.0
9	技术	1. 提供餐饮服务流程，如点餐、结账、维持餐厅秩序等质量控制方案；（2分） 2. 提供菜品质量控制方案；（2分） 3. 提供意见反馈、投诉响应方案。（3分）	0-7	5.0	4.0	6.0
10	技术	卫生管理控制方案： 1. 食品卫生控制方案；（2分） 2. 人员卫生控制方案；（2分） 3. 环境卫生控制方案；（2分） 4. 垃圾处理控制方案等。（2分）	0-8	8.0	7.0	8.0
11	技术	提供食品保存管理方案。	0-3	3.0	2.0	3.0
12	技术	主要岗位人员配置： 1. 餐厅经理具有大专及以上学历，符合得1分；具有人力资源与社会保障部门（职业技能鉴定（指导）中心）颁发或人社部备案用人单位颁发的高级（三级）公共营养师证，符合得1分；（2分） 2. 厨师长具有人力资源与社会保障部门（职业技能鉴定（指导）中心）颁发或人社部备案用人单位颁发的高级（三级）厨师证，符合得1分；（1分） 3. 厨师、面点师等每具有一个人社部门（职业技能鉴定（指导）中心）颁发或人社部备案单位颁发的相关职业证书得1分，最高得2分（同一人员多个证书按一个证书计算）。提供相关人员有效期内的证书复印件加盖公章。 注：须提供上述人员相应学历证书、职业技能等级证书及近6个月社保证明（退休返聘则提供投标人用工协议和工资发放证明），没提供或不符合要求不得分；须提供所有工作人员的具备饮食行业健康证的承诺函，不提供不得分。	0-5	3.0	0.0	5.0
13	技术	人员配置方案： 1. 提供合理的人员配置方案；（3分） 2. 提供员工管理、培训方案；（2分） 3. 提供员工奖惩、激励方案。（2分）	0-7	6.0	5.0	7.0
14	技术	应急处置方案： 1. 提供合理的应急处置预案；（3分） 2. 重大活动、重大会议保障方案。（3分）	0-6	5.0	4.0	6.0

15	技术	投标人提供食材供应体系现状，包含食材物资招标（采购）管理、入库动态管理（ERP）、物资配送管理、中央厨房等现状，根据体系现状情况打分。提供相关材料证明。 1. 食材物资招标（采购）管理，供应商通过代理机构招标的得1分，其他招标形式得0.5分，无手续不得分；提供招标采购相关截图证明等。（1分） 2. 商品入库动态管理（ERP），采用电子化信息化手段（ERP系统）管理商品得1分，其他不得分；提供ERP系统购置发票，没提供或不符合要求不得分。（1分） 3. 物资配送管理，使用自有货车（厢式、面包）配送的得1分，租赁得0.5分，无不得分。提供车辆行驶证，租赁的还需提供租赁协议，没提供或不符合要求不得分。（1分） 4. 中央厨房，杭州主城区具有中央厨房作为项目的餐食保障和备份，自行运营的得1分，无不得分。提供场地营业证照，及产权证（租赁协议）复印件（租赁期不少于1年），没提供或不符合要求不得分。（1分）	0-4	1.0	0.0	4.0
16	技术	1. 资源、能源节约和循环利用方案：（2分） 2. 倡导节约用餐的举措。（1分）	0-3	3.0	2.0	3.0
17	技术	针对本项目的其他服务承诺。	0-2	2.0	2.0	2.0
18	技术	对项目的合理建议。	0-1	1.0	1.0	1.0
合计			0-80	67.0	46.0	78.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称： 浙江省发展规划研究院2024年度餐厅餐饮委托运营服务采购项目（ZJPEC-CYWT-20240111）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州领味餐饮管理有限公司	浙江越之嘉餐饮管理有限公司	浙江钱江餐务管理中心有限公司
1	商务	1. 自2020年1月1日以来（以合同签订日期为准）具有行政事业、国有企业、大型外资企业单位食堂餐饮承包服务业绩，每个业绩0.5分，同一业主的按一项计分。最高得1分。 2. 具有连续两年及以上同一业主单位签订餐饮服务合同的，一个项目得分0.5分，最高得1分。（须提供合同关键页复印件，合同关键页至少包括首页、内容页、签字页，需明显体现合同时间、内容。辨认不清的不得分，原件备查。）	0-2	2.0	2.0	2.0
2	商务	自2020年1月1日以来（反馈签署时间为准）具有用户单位服务反馈情况优秀的反馈表（或表扬信），一个得2分，最高得6分。（提供的反馈表项目须与上述第1条中业绩合同项目一致，提供复印件加盖公章，原件备查）。	0-6	6.0	0.0	6.0
3	商务	1. 提供ISO9001质量管理体系认证证书得1分； 2. 提供ISO22000食品安全管理体系认证证书得1分； 3. 提供职业健康安全管理体系认证证书得1分； 4. 提供环境管理体系认证证书得1分。 （提供有效期内的认证证书复印件加盖公章，原件备查。）	0-4	4.0	4.0	4.0
4	技术	食材验收方案： 1. 提供详细验货方式；（3分） 2. 成本控制方案和措施。（3分）	0-6	3.5	4.2	5.0
5	技术	提供食品加工流程和控制措施。	0-3	2.5	2.0	2.5
6	技术	餐食搭配合理性和创新性： 1. 提供详细餐食搭配方案；（2分） 2. 经营服务的创新亮点；（2分） 3. 时令菜、本地菜等特色菜品的创新亮点。（2分）	0-6	3.5	4.4	5.0
7	技术	具备物资中转（分拣）仓库，自营得2分，合作得1分，无则不得分。 注：须提供场地所在营业执照，场地购买（租赁）合同及发票或合作协议，提供农残检测设备、冷库发票）。	0-2	0.0	0.0	2.0
8	技术	食品安全方案： 1. 提供食品质量及安全控制方案。（3分） 2. 具备食品安全事件的应对及赔偿措施。（2分）	0-5	4.0	3.5	4.0
9	技术	1. 提供餐饮服务流程，如点餐、结账、维持餐厅秩序等质量控制方案；（2分） 2. 提供菜品质量控制方案；（2分） 3. 提供意见反馈、投诉响应方案。（3分）	0-7	5.0	4.5	6.0
10	技术	卫生管理控制方案： 1. 食品卫生控制方案；（2分） 2. 人员卫生控制方案；（2分） 3. 环境卫生控制方案；（2分） 4. 垃圾处理控制方案等。（2分）	0-8	6.0	6.5	7.0
11	技术	提供食品保存管理方案。	0-3	2.0	2.0	2.2
12	技术	主要岗位人员配置： 1. 餐厅经理具有大专及以上学历，符合得1分；具有人力资源与社会保障部门（职业技能鉴定（指导）中心）颁发或人社部备案用人单位颁发的高级（三级）公共营养师证，符合得1分；（2分） 2. 厨师长具有人力资源与社会保障部门（职业技能鉴定（指导）中心）颁发或人社部备案用人单位颁发的高级（三级）厨师证，符合得1分；（1分） 3. 厨师、面点师等每具有一个人社部门（职业技能鉴定（指导）中心）颁发或人社部备案单位颁发的相关职业证书得1分，最高得2分（同一人员多个证书按一个证书计算）。提供相关人员有效期内的证书复印件加盖公章。 注：须提供上述人员相应学历证书、职业技能等级证书及近6个月社保证明（退休返聘则提供投标人用工协议和工资发放证明），没提供或不符合要求不得分；须提供所有工作人员的具备饮食行业健康证的承诺函，不提供不得分。	0-5	3.0	0.0	5.0
13	技术	人员配置方案： 1. 提供合理的人员配置方案；（3分） 2. 提供员工管理、培训方案；（2分） 3. 提供员工奖惩、激励方案。（2分）	0-7	5.0	5.0	5.0
14	技术	应急处置方案： 1. 提供合理的应急处置预案；（3分） 2. 重大活动、重大会议保障方案。（3分）	0-6	4.5	4.7	5.0

15	技术	投标人提供食材供应体系现状，包含食材物资招标（采购）管理、入库动态管理（ERP）、物资配送管理、中央厨房等现状，根据体系现状情况打分。提供相关材料证明。 1. 食材物资招标（采购）管理，供应商通过代理机构招标的得1分，其他招标形式得0.5分，无手续不得分；提供招标采购相关截图证明等。（1分） 2. 商品入库动态管理（ERP），采用电子化信息化手段（ERP系统）管理商品得1分，其他不得分；提供ERP系统购置发票，没提供或不符合要求不得分。（1分） 3. 物资配送管理，使用自有货车（厢式、面包）配送的得1分，租赁得0.5分，无不得分。提供车辆行驶证，租赁的还需提供租赁协议，没提供或不符合要求不得分。（1分） 4. 中央厨房，杭州主城区具有中央厨房作为项目的餐食保障和备份，自行运营的得1分，无不得分。提供场地营业证照，及产权证（租赁协议）复印件（租赁期不少于1年），没提供或不符合要求不得分。（1分）	0-4	1.0	0.0	4.0
16	技术	1. 资源、能源节约和循环利用方案：（2分） 2. 倡导节约用餐的举措。（1分）	0-3	2.0	2.5	2.5
17	技术	针对本项目的其他服务承诺。	0-2	1.0	1.5	1.0
18	技术	对项目的合理建议。	0-1	0.5	0.8	0.8
合计			0-80	55.5	47.6	69.0

专家（签名）：