

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（WZZB-2024ZJXCS-02）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州尊龙餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	杭州杭理苑餐饮有限公司	杭州新利餐饮有限公司
1	商务	供应商自2019年1月1日以来承担过区（县）级以上机关、事业单位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	0.0	1.0	0.0	1.0
2	商务	1、供应商具有有效期内的ISO9001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ISO14001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ISO45001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ISO22000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	2.5	3.0	2.5	2.5
3	商务	供应商自2019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1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0.5分。	0-1	0.0	1.0	0.0	1.0
4	技术	项目实施服务方案：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。其中：完全合理5-6分；基本合理3-5（不含）分；部分合理0-3（不含）分。	0-6	3.0	5.5	4.0	4.5
5	技术	拟派项目经理：1、自2019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投标截止时间为止连续近6个月在本单位社保证明，缺少任意一项均不得分。	0-8	4.0	8.0	0.0	8.0

技术商务资信评分明细表

6	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投标截止时间为止连续近6个月在本单位社保证明，缺少任意一项均不得分。	0-7	0.0	7.0	3.0	7.0
7	技术	拟派项目厨师团队（除厨师长外）：1、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。 2、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。其中：基本合理2分；部分合理0-2（不含）分。 注：上述人员须提供投标截止时间为止连续近6个月在本单位社保证明。	0-8	0.0	8.0	2.0	7.0
8	技术	包厢主管：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2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。	0-5	0.0	4.5	0.0	5.0
9	技术	难点特点分析及解决措施：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。其中：完全合理4-5分；基本合理2-4（不含）分；部分合理0-2（不含）分。	0-5	3.0	4.5	0.0	4.0
10	技术	突发事件的处理方案：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。其中：完全合理4-5分；基本合理2-4（不含）分；部分合理0-2（不含）分。	0-5	2.5	4.5	3.0	4.5
11	技术	节能减排方案：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。其中：完全合理5-6分；基本合理3-5（不含）分；部分合理0-3（不含）分。	0-6	4.0	5.0	4.0	5.0
12	技术	菜品采购及研发更新：1、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。其中：完全合理4分；基本合理2-4（不含）分；部分合理0-2（不含）分。 2、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。其中：完全合理4分；基本合理2-4（不含）分；部分合理0-2（不含）分。	0-8	5.0	7.5	4.0	6.0
13	技术	保持员工队伍稳定措施：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。其中：完全合理5-6分；基本合理3-5（不含）分；部分合理0-3（不含）分。	0-6	4.0	5.5	3.0	4.0
14	技术	食品质量控制方案：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。其中：完全合理5-6分；基本合理3-5（不含）分；部分合理0-3（不含）分。	0-6	3.0	5.0	3.0	3.5
15	技术	服务质量控制方案：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。其中：完全合理4-5分；基本合理2-4（不含）分；部分合理0-2（不含）分。	0-5	2.0	4.0	2.0	4.0

技术商务资信评分明细表

16	技术	卫生管理控制方案：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。其中：完全合理4-5分；基本合理2-4（不含）分；部分合理0-2（不含）分。	0-5	3.0	4.0	2.0	3.0
17	技术	餐厅环境管理方案：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。其中：完全合理4-5分；基本合理2-4（不含）分；部分合理0-2（不含）分。	0-5	3.0	4.0	4.0	4.0
合计			0-90	39.0	82.0	36.5	74.0

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（WZZB-2024ZJXCS-02）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州尊龙餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	杭州杭理苑餐饮有限公司	杭州新利餐饮有限公司
1	商务	供应商自2019年1月1日以来承担过区（县）级以上机关、事业单位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	0.0	1.0	0.0	1.0
2	商务	1、供应商具有有效期内的ISO9001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ISO14001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ISO45001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ISO22000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	2.5	3.0	2.5	2.5
3	商务	供应商自2019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1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0.5分。	0-1	0.0	1.0	0.0	1.0
4	技术	项目实施服务方案：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。其中：完全合理5-6分；基本合理3-5（不含）分；部分合理0-3（不含）分。	0-6	4.0	5.0	4.0	5.0
5	技术	拟派项目经理：1、自2019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投标截止时间为止连续近6个月在本单位社保证明，缺少任意一项均不得分。	0-8	4.0	8.0	0.0	8.0

技术商务资信评分明细表

6	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投标截止时间为止连续近6个月在本单位社保证明，缺少任意一项均不得分。	0-7	0.0	7.0	3.0	7.0
7	技术	拟派项目厨师团队（除厨师长外）：1、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。 2、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。其中：基本合理2分；部分合理0-2（不含）分。 注：上述人员须提供投标截止时间为止连续近6个月在本单位社保证明。	0-8	0.0	8.0	2.0	7.0
8	技术	包厢主管：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2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。	0-5	0.0	5.0	0.0	5.0
9	技术	难点特点分析及解决措施：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。其中：完全合理4-5分；基本合理2-4（不含）分；部分合理0-2（不含）分。	0-5	2.0	4.0	2.0	3.0
10	技术	突发事件的处理方案：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。其中：完全合理4-5分；基本合理2-4（不含）分；部分合理0-2（不含）分。	0-5	3.0	5.0	3.0	4.0
11	技术	节能减排方案：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。其中：完全合理5-6分；基本合理3-5（不含）分；部分合理0-3（不含）分。	0-6	2.0	5.0	2.0	4.0
12	技术	菜品采购及研发更新：1、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。其中：完全合理4分；基本合理2-4（不含）分；部分合理0-2（不含）分。 2、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。其中：完全合理4分；基本合理2-4（不含）分；部分合理0-2（不含）分。	0-8	5.0	7.0	5.0	5.0
13	技术	保持员工队伍稳定措施：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。其中：完全合理5-6分；基本合理3-5（不含）分；部分合理0-3（不含）分。	0-6	3.0	5.0	3.0	4.0
14	技术	食品质量控制方案：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。其中：完全合理5-6分；基本合理3-5（不含）分；部分合理0-3（不含）分。	0-6	2.0	5.0	2.0	3.0
15	技术	服务质量控制方案：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。其中：完全合理4-5分；基本合理2-4（不含）分；部分合理0-2（不含）分。	0-5	2.0	4.0	2.0	3.0

技术商务资信评分明细表

16	技术	卫生管理控制方案：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。其中：完全合理4-5分；基本合理2-4（不含）分；部分合理0-2（不含）分。	0-5	2.0	4.0	2.0	3.0
17	技术	餐厅环境管理方案：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。其中：完全合理4-5分；基本合理2-4（不含）分；部分合理0-2（不含）分。	0-5	2.0	4.0	2.0	3.0
合计			0-90	33.5	81.0	34.5	68.5

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（WZZB-2024ZJXCS-02）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州尊龙餐饮管理有限公司	浙江灵峰餐饮集团有限公司	杭州杭理苑餐饮有限公司	杭州新利餐饮有限公司
1	商务	供应商自2019年1月1日以来承担过区（县）级以上机关、事业单位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	0.0	1.0	0.0	1.0
2	商务	1、供应商具有有效期内的ISO9001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ISO14001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ISO45001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ISO22000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	2.5	3.0	2.5	2.5
3	商务	供应商自2019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1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0.5分。	0-1	0.0	1.0	0.0	1.0
4	技术	项目实施服务方案：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。其中：完全合理5-6分；基本合理3-5（不含）分；部分合理0-3（不含）分。	0-6	3.0	3.0	3.0	3.0
5	技术	拟派项目经理：1、自2019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投标截止时间为止连续近6个月在本单位社保证明,缺少任意一项均不得分。	0-8	4.0	8.0	0.0	8.0

技术商务资信评分明细表

6	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投标截止时间为止连续近6个月在本单位社保证明，缺少任意一项均不得分。	0-7	0.0	7.0	3.0	7.0
7	技术	拟派项目厨师团队（除厨师长外）：1、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。 2、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。其中：基本合理2分；部分合理0-2（不含）分。 注：上述人员须提供投标截止时间为止连续近6个月在本单位社保证明。	0-8	0.0	6.0	2.0	6.0
8	技术	包厢主管：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2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。	0-5	0.0	5.0	0.0	5.0
9	技术	难点特点分析及解决措施：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。其中：完全合理4-5分；基本合理2-4（不含）分；部分合理0-2（不含）分。	0-5	2.0	2.0	2.0	2.0
10	技术	突发事件的处理方案：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。其中：完全合理4-5分；基本合理2-4（不含）分；部分合理0-2（不含）分。	0-5	2.0	2.0	2.0	2.0
11	技术	节能减排方案：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。其中：完全合理5-6分；基本合理3-5（不含）分；部分合理0-3（不含）分。	0-6	3.0	3.0	3.0	3.0
12	技术	菜品采购及研发更新：1、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。其中：完全合理4分；基本合理2-4（不含）分；部分合理0-2（不含）分。 2、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。其中：完全合理4分；基本合理2-4（不含）分；部分合理0-2（不含）分。	0-8	4.0	4.0	4.0	4.0
13	技术	保持员工队伍稳定措施：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。其中：完全合理5-6分；基本合理3-5（不含）分；部分合理0-3（不含）分。	0-6	4.0	4.0	4.0	4.0
14	技术	食品质量控制方案：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。其中：完全合理5-6分；基本合理3-5（不含）分；部分合理0-3（不含）分。	0-6	4.0	4.0	4.0	4.0
15	技术	服务质量控制方案：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。其中：完全合理4-5分；基本合理2-4（不含）分；部分合理0-2（不含）分。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0

技术商务资信评分明细表

16	技术	卫生管理控制方案：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。其中：完全合理4-5分；基本合理2-4（不含）分；部分合理0-2（不含）分。	0-5	3.0	3.0	3.0	3.0
17	技术	餐厅环境管理方案：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。其中：完全合理4-5分；基本合理2-4（不含）分；部分合理0-2（不含）分。	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
合计			0-90	38.5	63.0	39.5	62.5

专家（签名）：