

投标厂商技术标内容及要求

附件3

序	项目	评审内容	备注
1	公司简介	包含公司规模、发展历程、现有经营点位概况等	1.技术标内容后续会列入合约条款或构成合约附件，中标厂商如不能执行技术标规划或承诺，我司将依合约条款进行处罚； 2.项目投资规划之评分依装修效果和实用性进行整体评分。
2	惠民基金	基础值800元/月，可竞价，单次加幅20%	
3	项目投资规划	整体装修规划预算_____元（含清单）	
4		包含厨房装修设计、档口整体装修效果、档口品项展示屏效果、后厨功能模块划分状况、后厨明厨亮灶方案等，均需出具效果图	
5		包含大厅整体装修效果图、顶灯设计方案、立柱设计方案、大厅餐桌椅配置方案、就餐区域分隔方案，均需出具效果图	
6		包含餐具回收区等区域墙面文宣设计方案、餐具配置方案、餐具洗消方案等，均需出具效果图	
7		智能安防方案：包含但不限于后厨门禁管控、安全监控、自动预警等，均需有整体方案及效果图	
8	项目经营方案	经营管理制度方案评价：经营理念、组织管理架构、人事合同管理制度、食品加工卫生管理制度、餐厅安全管理制度等各项管理制度及方案；	
9		食品安全管理方案评价：包含各个环节管控措施及方案	
10		机电消防安全管理方案评价：设施配置及管控管控	
11		菜品方案（特色/价格/分量）、菜品更新、档口汰换方案评价：需包含餐厅档口设置及经营品项方案（品项、价格、口味等）、菜品更新及档口汰换方案	
12		惠利员工活动方案(举办形式、覆盖范围等)评价	
13		客户投诉处理方案评价	
14		应急事件处理：①断餐②主管参观③对自然灾害/停水/停电/停气/火灾等突发情况的紧急送餐	