

太原园区AR1-1F、AR2、BR1、DR1-2F餐厅招商 综合评标原则及密封标书文件构成

序	评项	评审因素	评分准则	【密封标书文件构成】 (均需加盖公章, ≥2页的加盖骑缝章, 所有文件放置在同1个密封标布袋内)		
				编码	文件内容	装订要求
一	参标 资质	注册资金 实缴资本 参保人数	投标人具备独立法人资质, 注册资金在人民币100万元(不含)以上, 实缴资本须大于或等于RMB100万元且注册一年以上, 参保人数10人(含)以上	附件1	提供营业执照、验资报告或审计报告(资产负债表)、近三个月社保交纳证明(提供有社会保险章的明细) 附件1.1: 投标人基本状况调查表	按顺序整体装订成册1 (附件需标记清楚)
		资质证明 资料	公司资质提供营业执照、开户许可证、餐饮服务许可证等	附件2	营业执照复印件和《食品经营许可证》等公司证明文件	
		财务状况	投标人资金财务状况(近一年不亏损或近两年亏损但呈向上趋势)上一年度营业额500万以上	附件3	审计过的财务报表	
		经营实力	须具备全国实际经营大型团膳餐厅2000人以上(企业、学校等)的实际供餐项目	附件4	近1年双方合作项目合同原件及对应合同账务往来发票	
		装修及保险	承诺拟投入前期启动资金≥RMB 100万元, 并单独为富士康项目购买总赔付 400 万以上的公众责任险	附件5	附件5.1《投标确认书》	
		违法违规 行政处罚	公司及法定代表人、股东近三年无重大违法、违规记录; 公司财报记录良好, 无财务纠纷; 无食品安全事故、无造成不良社会影响事件, 未受到过政府及监管单位处罚者, 优先选择	附件6	国家企业信用信息公示系统报告 (http://www.gsxt.gov.cn/)+附件6.1投标人违规行为承诺书	
二	财务 信息 (20分)	注册资金及实缴资本(5分)	实缴资本100万(含)-300万(不含), 注册未滿3年(得1分) 实缴资本100万(含)-300万(不含), 注册3-5年(得2分) 实缴资本100万(含)-300万(不含), 注册滿5年以上(得3分) 实缴资本300万(含)以上, 注册未滿3年(得3分) 实缴资本300万(含)以上, 注册3-5年(得4分) 实缴资本300万(含)以上, 注册滿5年以上(得5分)	附件7	1. 审查资料: 营业执照複印件 ①公司名称②注册资金③法定代表人④营业范围⑤公司注册地⑥注册年限 2. 实缴资本: 验资报告或审计报告(资产负债表)或政府网站画面(如市场监督管理局)均可	按顺序整体装订成册2 (附件需标记清楚)
		财务状况(15分)	近两年资金财务状况不亏损, 且财报的营业额1000万以上(得5分), 每多200万再加1分, 最多增加5分 近两年净利润: 2%-3%(得1分), 4%-5%(得2分), 6%-7%(得3分), 8%-9%(得4分), 10%-12%(得5分)	附件8	1. 2024年、2025年度财务审计报告複印件(损益表、资产负债表、现金流、利润表)(审计报告需在注册会计师行业统一监管平台备案并带有防伪二维码) 2. 如亏损就查近三年财务报表	
	经营 实力 (20分)	大型团膳经营 相关经验(5分)	全國服务大型团膳餐厅2000人以上(企业、学校等): 1家得1分, 每增加1家加1分(最高得5分)	附件9	提供有效期内的近1年双方合作项目包含项目地点、供餐人数等的餐饮服务合同关键页複印件及对应合同发票资料, 续签合同不重复计分	
		购买社保人数 投保率(5分)	以2026年近三个月社保缴纳记录为准 员工投保占员工总数的10%以下(得1分) 员工投保占员工总数的10%-20%(不含)以下(得2分) 员工投保占员工总数的20%-30%(不含)以下(得3分) 员工投保占员工总数的30%-40%(不含)以下(得4分) 员工投保占员工总数的40%(不含)以上(得5分)	附件10	当地社保局网站下载近三个月参保人数证明, 带社保局公章(社保记录需包含五险, 如评审日前近一个月社保证明因社保部门或税务部门原因暂时无法提供, 可往前顺延一个月)	
		餐厅员工数与 用餐人数的服务 比(5分)	以午餐为例, 餐厅点位的用餐服务人次/餐厅员工数优于富士康餐厅40:1(得5分)	附件11	近3个月合作项目中餐月均服务人次及服务人力清单	
		知名企业或优秀 案例(5分)	近三年服务过全国前500强企业、学校、医院、政府单位, 每服务1家公司(得1分, 最高5分, 富士康除外)	附件12	1. 中餐供餐人次>1200人(案例的经营数据) 2. 双方合作项目合同关键页複印件及对应合同发票 3. 附件12.1《投标人业绩、承接项目汇总清单》	
	体系 认证 及 管理 标准 (20分)	质量相关体系 认证(5分)	ISO22000、9001质量体系认证等	附件13	认证证书複印件	
		食品安全与卫生 相关体系认证(5分)	HACCP、14001环境体系认证、8001/45001职业健康体系、食品安全追溯系统等	附件14	认证证书複印件	
		索证索票(5分)	定型包装食材供货商应具有相关合法资质: 营业执照, 食品经营许可证或备案表	附件15	供货商档案: 含合同、营业执照、食品经营许可证或备案表	
		现场作业管理 标准(5分)	人事、培训、绩效、现场的管理流程、应急预案、消防、客服投诉的管理流程文件	附件16	相关规范文件	

太原园区AR1-1F、AR2、BR1、DR1-2F餐厅招商 综合评标原则及密封标书文件构成

序	评项	评审因素	评分准则	【密封标书文件构成】 (均需加盖公章, ≥2页的加盖骑缝章, 所有文件放置在同1个密封标书袋内)		
				编码	文件内容	装订要求
二	服务质量 (20分)	菜品差异化设置(5分)	1. 菜品差异化≥80%(得3分), 70%-79%(含)(得2分), 60%-69%(含)(得1分) 2. 实际售卖菜品与档口招牌一致(得2分)	附件17	1. 近半年完整菜单样本档口结构及菜品制作工艺 2. 菜品差异率=(特色菜品数量/总档口数量)*100%	按顺序整体装订成册2 (附件需标记清楚)
		菜品更新及创新频率(5分)	月创新菜品≥10个(得5分), 达9个(得4分), 达8个(得3分), 达7个(得2分), 达6个(得1分)	附件18	近半年月菜单及菜品更新率	
		现有管理人员&厨师经验(5分)	管理人员大专及以上学历占比≥70%且服务年资2年以上(得3分), 占比≥60%且服务年资2年以上(得2分); 厨师持证率≥70%(得2分), 60%-69%(得1分), 60%以下(得0分)	附件19	1. 管理人员学历证件、名单及服务项目年资数据 2. 厨师管理团队数据及厨师资格证书 3. 附件19.1投标人项目管理人员简历及管理团队汇总	
		投诉处理效率及沟通渠道覆盖(5分)	投诉1小时内响应并解决(得3分), 投诉1-24小时(含)响应并解决(得2分), 投诉24-48小时(不含)响应并解决(得1分); 投诉渠道≥3种(得2分), 投诉渠道2种(得1分)	附件20	1. 投诉记录(含投诉时间、处理措施、结案时间) 2. 渠道公示文件及操作流程说明	
	现场管理+实操 (20分)	应知应会食品安全知识、操作规范性、卫生管理等(5分)	1. 内部有完整的管理制度(得2分) 2. 内部有评测机制或定期培训记录(得3分)	附件21	1. 食品安全管理标准文件 2. 近期培训之照片或记录及考核记录	
		现场规范(8分)	4D管理推动情况, 生产加工标准化(得5-6分), 四害防控措施(得1分), 近半年每月四害防控记录表(得1分)	附件22	1. 灭蝇灯、纱窗、档鼠板、PVC门帘等 2. 近半年每月四害消杀记录表	
		供应链管理(2分)	定型包装食材具有第三方检测报告(得2分)	附件23	食材第三方检测报告CNAS认证、原材料追溯系统	
		品管组织及相关管控(5分)	品管组织健全(得2分) 近半年完整的品控相关记录(得3分)	附件24	品管组织文件及相关管控记录	
三	餐厅装修详细硬件投入方案展示、讲解 (50分)	餐厅规划设计平面图(10分)	1. 功能分区合理性: 含餐厅门头、冷藏库面积≥6㎡、前处理总面积≥50㎡(荤素分开)、档口动线平均单个面积≥35㎡(不含早餐, 面点房面积≥30㎡)、库房面积≥50㎡、调理间、更衣间面积≥18㎡、洗手台、风幕机等区域规划(4分) 2. 按生进熟出原则, 明确划分加工区、烹饪区、餐具洗消区、仓库区等, 布局符合流程动线, 无交叉污染风险(2分) 3. 人流物流通道设计合理: 员工通道、原料运输通道、垃圾清运通道分开设置, 避免交叉(2分) 4. 售卖区与后厨烹饪区一一对应, 独立且功能完整, 动线布局合理(2分)			投标人自行提供纸质资料并提供U盘备份电子档案资料 按顺序整体装订成册3 (附件需标记清楚)
		就餐环境的打造(餐厅立体彩色效果)(20分)	1. 装修风格及颜色搭配合理性(4分) 2. 桌椅布局分区多元化设计, 设置有服务台、洗手台及微波炉基本功能区且规划合理(1分), 增加创新设计, 如桌椅符合人体工程学(创新1项加1分, 最高4分) 3. 入户及门头设计: 风格独特且美观, 视觉效果出众(2分), 桌面宽度不低于70cm(1分), 地面的耐用及易洁性(1分) 4. 对应档口售卖台文宣、餐厅导视图及文宣设计(1分) 5. 后厨区: 单独设计, 美观、防滑耐用(墙面、地面等)(2分) 6. 餐具回收区: 配置回收设备(分开回收碗、筷子、垃圾等)(2分) 7. 装修材料: 性价比高, 环保的新型材料使用增加美观度(2分) 须附: 餐厅总体装修预算明细(材料名称、品牌、规格、颜色、数量、预算价)			
		节能减排(10分)	1. 大厅能耗管理(LED)、后厨设备能耗管理(一级能效)(2分), 大厅、档口LED灯分区独立设计开关(2分) 2. 油烟净化符合GB18483-2001标准, 前端配置数显油烟静化器或其它先进设备(4分) 3. 其它更优的节能方案(2分)			
		智能管理系统、其它(10分)	1. 智能餐厅系统导入(点餐、评价等)(2分) 2. 数字化管理系统: 集成ERP管理系统(库存、采购、销售数据一体化), 智能管理系统(每项1分, 最多2分) 3. 智能硬件配套: 配备自助结算台、智能取餐柜、智能备餐叫号系统、AI监控设备(客流统计、安全预警)等(每项1分, 最高4分) 4. 用户体验: 打造社交化用餐空间, 如片场餐厅、娱乐配置(桌球、K歌等)(每项1分, 最多2分)			

太原园区AR1-1F、AR2、BR1、DR1-2F餐厅招商 综合评标原则及密封标书文件构成

序	评项	评审因素	评分准则	【密封标书文件构成】 (均需加盖公章, ≥2页的加盖骑缝章, 所有文件放置在同1个密封标布袋内)		
				编码	文件内容	装订要求
三	餐品与档口运营方案(30分)		1. 档口间菜品差异化 1)各档口间菜品设置差异化≥80% (8分) 2)档口菜品设置差异化70%-79%(含) (6-7分) 3)菜品差异化60%-69%(含) (4-5分) 4)菜品差异化50%-59%(含) (2-3分) , 50%以下 (0分)	附件25	附件25.1:《投标厂商疑问汇总及释疑》 附件25.2:《太原厂区餐饮服务合约》范本 附件25.3:《法人授权委托书》《法定代表人身份证明》 附件25.4:《厂商承诺书》 附件25.5:《供应商信息暨银行资料确认书》 附件25.6:《企业规模类型信息表》 附件25.7:《供应商集团与富士康交易关联企业信息表》	投标人自行提供纸质资料并提供U盘备份电子档资料 按顺序整体装订成册3 (附件需标记清楚)
			2. 菜品管理 1)周菜谱更新率不低于20%的具体作业办法 (2分) 2)菜品及档口更新、创新的管理方案及具体措施 (2分) 3)末端餐管理办法 (菜品种类、数量等) (2分) 4)其它有利于提升菜品种类、口味、份量等创新方案 (3分) 差异化竞争力方案:新档口或经营策略能填补餐厅现有空白 (如定制化餐食) (3分)			
			3. 餐饮特色的推行方案 1) 知名品牌引进1个及以上 (优先我司品牌调研员工喜欢美食品牌, 若经营过程中变更需同样符合该条件) (6分) 2) 其它知名品牌 (在市场上有验证, 效果良好的连锁品牌或具有地方特色的产品) 引进1个及以上 (3分)			
			4. 员工福利方案 (如:节日活动): 全年开展4-6个 (2分) , 全年开展>6个 (4分)			
	服务方案 (15分)		1. 为我司制定的详细服务方案 (如管理制度更新迭代、巡查督导机制等) (3分)			
			2. 人员设置 1)人员配置: 年龄50岁以下70% (2分) , 年龄50岁以下60% (1分) 2) 厨师: 持证率50%及以上 (3分) , 持证率30%及以上 (2分) , 持证率10%及以上 (1分) 3) 管理人员资历: 大专且服务年资3年以上 (2分) , 中专或高中且服务年资3年以上 (1分)			
			3. 管理及服务人员定期培训计划及考核机制 (2分)			
			4. 客户投诉处理机制: 1) 响应时效: 收到投诉2H内完成处理 (1分) ; 2) 客服人员配置: 配备不少于2人专职客服人员 (2分)			
	应急处理方案 (5分)		1. 餐饮保障紧急应变措施: 如断餐、断网、断电 (1分)			
			2. 食品&消防安全应急处理方案 (1分)			
3. 应急演练频次: 年开展演练4-5次 (1分) , 年开展演练6-8次 (2分) , 年开展演练9次及以上 (3分)						
四	文件	其他附件	建档资料			册4按顺序叠放 (附件需标记清楚)
说明: 1. 序一“参标资质”为确认投标人是否具备本项目参标资格的必要性文件, 缺一不可; 序二、序三由投标人依照实际情况响应提供文件, 未提供或单项文件提供不全的该项不得分; 序四要求提供全部附件文件. 2. 如出现评标最高综合得分相同的情况, 则依实缴资本金额顺序选择.						
第 2 页, 共 2 页						