二标段：市政府原住宅楼管理所

老干部餐厅餐饮服务项目评分标准（更正版）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 评分分类（总分100分） | 项目评分项目 | 评审要素 |
| 投标报价（15分） | 投标报价  （15分） | 各投标供应商投标报价中最低报价为基准价计15分；  （必须满足招标技术要求报价方为有效报价）其他各投标供应商的报价得分按：（基准价/投标报价）×15=报价得分。 |
| 投标人实力 | （8分） | 1、提供人员配备情况，评委根据投标人的人员实力等情况综合赋分。  ①提供企业员工数量及配置情况（0-4分）；  ②提供企业机构设置及运行情况（0-4 分）。 |
| 项目管理方案 | （43分） | 1、餐饮管理整体工作计划（0-5分）  2、服务质量目标及承诺（0-6分）  3、各项管理制度（0-12分）  ①有完善的餐饮管理制度②有完善的服务人员管理制度③有完善的卫生管理制度④有完善的财务制度⑤具有完善、合理的员工管理、聘用、培训等相关制度等；⑥有完善的餐厨废弃物处置管理制度。  针对本项目投标供应商制定相应的管理制度，由评委根据所提供管理制度的优劣程度计分。  4、餐饮管理应急预案（0-6分）  5、餐饮管理整体工作计划（0-7分）  6、针对性服务方案（0-7分）  针对本项目为市政府老干部餐厅餐饮服务的特点，投标供应商制定相应的针对性服务措施。 |
| 服务承诺 | （9分） | 1、质量管理目标明确，质量管理层级责任清晰，质量考核体系健全（0-5分）；  2、餐饮服务人员必须各尽其职，工作响应及时，能高效、优质的完成响应工作，保证符合各项工作质量要求（0-4分）。 |
| 设备保障 | （6分） | 投入本项目厨房设备、工作用具具体配备计划以及管理方案）（0-6分）。 |
| 人员保障 | （7分） | 1、餐饮经理具有物业管理从业人员岗位证书及全日制大专及以上学历毕业证，满分3分，二者缺一不得分；  2、厨师提供四级及以上厨师职业资格证书，提供一份得2分，最高得4分。 |
| 案例业绩 | （6分） | 投标人提供 2019 年1月1日以来类似项目业绩，有效业绩还须同时满足以下条件：  1、须同时提供的佐证材料： 提供中标通知书及服务合同（二者缺一不可）；  2、提供一份计6分，最高得6分。 |
| 商务响应 | （6分） | 有效性和符合性审核合格的投标供应商，商务要求完全响应招标文件要求的得6分，否则不得分。 |