

关于“2024-2026 年同安区学校校外供餐集体配送服务”项目招标方案征求意见稿

招标内容及要求

一、采购项目概述

依据《教育部办公厅关于加强学校校外供餐管理工作的通知》《中共厦门市纪委监委办公厅关于开展 2024 年度“点题整治”群众身边腐败和不正之风突出问题的工作方案》以及市、区整治中小学配餐及食堂食品安全问题守护青少年“舌尖上的安全”工作方案要求：以公开招标方式对区属学校校外供餐集体配送服务组织采购。本次采购配餐服务对象涉及 31 所学校（48 个校区），学生用餐人数约 23005 人。拟采用配送至班级教室的方式进行供餐的模式，为用餐学生提供专业、规范、安全、健康的午餐及配套服务，自负盈亏。一年工作日约为 200 天。本项目服务期限二年，合同一学期一签，详细以合同签订及约定考核奖惩为准。最终用餐数量据实结算。

序号	学校名称	地址	预计用餐 学生数	预计用餐 教职工数
1	东山中学	东山路 218 号	1600	0
2	新民中学	新民镇新民大道 1728 号	1350	119
3	兴贤学校	厦门市同安区兴贤路 88 号	600	65
4	西湖学校	厦门市同安区祥和街道西湖社区西湖塘里 599 号	1600	105
5	第一实小（双溪校区）	大同街道三秀路 236 号	180	90
6	第一实小（西洋校区）	同安区五显镇西洋三里 66 号	180	80
7	第二实小	同安区银湖路 388 号	1300	230
8	第三实小	同安区银湖西路 337 号	289	146
9	第三实小（凤祥校区）	同安区祥平街道凤祥路 88 号	394	91

10	第三实小（凤岗小学）	同安区祥平街道凤岗村岗头里 577 号	394	26
11	梧侣实验小学	福建省厦门市同安区梧侣同辉路 985 号	1177	95
12	阳翟小学	祥和街道阳翟二路 88 号	750	0
13	岳口小学	同安区大同街道凤山二里 87 号	800	110
14	进修附小	同安区二环北路 199 号	110	160
15	新城小学	同安区滨同路 666 号	1200	110
16	洪塘头小学	同安区同集中路 200 号	250	94
17	新星小学	新民镇后宅村后宅里 2 号	500	110
18	柑岭小学	新民镇柑岭村	300	90
19	滨城小学	同安区西柯镇西福北路 1777 号	1600	136
20	新辉小学	同安区同明南路 99 号	560	63
21	西洪塘小学	祥平街道西洪塘下厝里 299 号	1120	130
22	西塘小学	同安区新民镇西塘大厝里 177 号	407	126
23	官浔小学	同安区西柯镇官浔村东官浔 317 号	97	90
24	美林小学	西柯镇潘涂丁字街 121 号	340	94
25	大同小学	同安区古庄上官田里 188 号	500	167
26	大同中心小学	厦门市同安区育新路 200 号	250	200
27	大同中心田洋小学	厦门市同安区朝洋路 1000 号	66	17
28	祥平中心小学	厦门市同安区祥平街道祥桥一里 169 号	120	110

29	洪塘中心小学	厦门市同安区洪塘镇 洪塘村洪塘里 221 号	700	95
30	洪塘中心苏店小学	厦门市同安区洪塘镇 苏店村苏店里 6 号	9	0
31	洪塘中心大乡小学	同安区洪塘镇大乡村 大乡村里 13 号	1	0
32	洪塘中心浔江小学	同安区洪塘镇石浔村 李舍埭里 99 号	94	0
33	洪塘中心苏厝小学	同安区洪塘镇苏厝大 乡下里 157 号	7	0
34	五显中心小学	同安区五显镇五显路 319 号	370	80
35	五显中心后垄小学	同安区五显镇后垄村 后垄南里 300 号	8	8
36	五显中心竹山小学	同安区五显镇溪西村 溪西里 188 号	15	11
37	西柯中心小学	同安区西柯镇西柯村 顶柯路 168 号	540	86
38	西柯中心美星小学	同安区美林街道美星 村尾厝里 388 号	310	41
39	西柯中心丙洲小学	同安区西柯镇丙洲文 化园 666 号	182	22
40	新民中心小学	同安区新民镇乌涂店 仔街 53 号	250	100
41	新民中心同新小学	同安区新民街道西山 村下社里 666 号	200	30
42	新民中心湖柑小学	同安区新民镇湖柑村 88 号	15	10
43	新民中心禾山小学	同安区新民镇禾山村 后路里 42 号	120	23
44	汀溪中心小学	同安区汀溪镇大岭溪 北路 699 号	700	0
45	新美中心小学	同安区新民镇凤南土 楼村赤松路 1068 号	900	95
46	后坂小学	同安区新民镇后坂村 大埔路 66 号	50	16
47	新塘小学	同安区新民镇新塘村 222 号	100	21

48	厦门市科创中学	厦门市同安区西柯街道官浔东路 100-1	400	40
----	---------	----------------------	-----	----

二、服务内容及主要服务要求

1、基本要求

1.1 投标人提供的针对本项目的总体的经营管理理念及目标须科学合理。

1.2 要求从以下环节严格把好食品安全质量关，

1.2.1 原料控制。食材有进货查验记录和合格证明文件，无经营变质、超过保质期的食品。食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。严禁使用地沟油，坚持使用非转基因食用油；坚持做到不买入、不验收、不使用、不加工腐烂变质的原料和食品，并按照低温保藏的卫生要求贮存食品，防止食品腐烂变质。不用病死、毒死或死因不明的禽畜肉。不用有毒或不认识的野菇、木薯，严禁使用发芽马铃薯、四季豆、鲜黄花菜、苦杏仁、散装食用油、野生蘑菇、苦味的瓠子和韭菜等。

1.2.2 加工制作。原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效。备餐间或者专用操作区内的标识、设施、人员及操作符合要求。中小学食堂禁止制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，禁止加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

1.2.3 备餐、供餐与配送。备餐场所、备餐人员个人卫生符合要求。食品存放温度和时间符合要求。集体用餐配送单位配送过程中，食品的盛放容器密闭，食品容器上标注的信息符合要求。厨务人员必须定期进行健康检查，证明无“五病”才能上岗，并经过卫生知识培训，懂得基本卫生知识。

1.2.4 场所和设备设施清洁维护。保持经营场所环境清洁，冷冻（藏）、保温、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。

***1.3 投标人必须承诺响应以下配送及相关服务要求，并提交书面承诺材料。**

1.3.1 午餐配送时，应分装成盒饭，使用专业的送餐车辆，以达到食品安全要求。送餐车辆及用具必须保持清洁卫生，并保证在运输途中防雨、防尘及保温，严禁一车多用或与非食品混运。

1.3.2 运输中使用的容器及专用工具等，在每次运输食品前应进行清洗消毒，在运输过程中也应注意保持清洁，运输后进行清洗，防止食品在运输过程中受到污染。

1.3.3 确保在配餐装盒后 2 小时内配送至指定地点对应教室，食品送达学校时间要求不得早于 11:00，且不得晚于 11:45 时，并确保食物温度保持在 60℃ 以上。

1.3.4 配备服务人员协助学校进行分餐，并在学生就餐完毕后配合学校完成餐盒、厨余回收及卫生清理工作。

1.3.5 根据《福建省供校集团用餐配送单位食品安全指南》附录 A 的规定，结合投标人自身食品处理区面积，对当餐供应量上限自行约束，且不得超上限签订合同。

1.3.6 投标人承诺为本项目投保公众责任险和食品安全责任险，且投保金额均不得少于人民币 1000 万元。

1.3.7 投标人承诺严格执行附件《福建省供校集团用餐配送单位食品安全指南》（闽市监餐〔2023〕231 号）标准。

1.4 学校、学生代表及家委会、相关教育主管部门有权对中标人的服务和饭菜质量进行实时监督及随机检查。

1.5 中标人须有独立的盒饭加工场地，并保证加工过程的卫生及安全，投标人在投标响应方案中须报出加工地点的具体地址和详细情况（须附实景照片和相关证明资料）。

1.6 本项目投标人应提供进货渠道的说明，要求配有农产品农残检测设备并对原材料进行检测。

1.7 投标人须提供服务本项目的集体用餐配送单位加工（洗菜、切菜、烹饪、装盒、装车）过程每个环节对应的作业视频以及加工场所的场景图片，成交后，招标人将组织验收小组对中标人的集体用餐配送单位及每个作业环节进行实地验收，若验收发现实际情况与中标人提供的集体用餐配送单位或每个环节对应的作业视频及投标响应文件的描述存在不一致或卫生、加工流程等方面不符合相关规定和招标文件要求，招标人有权单方面取消合同，将有关情况上报采购监管部门，由监管部门按有关规定对其进行相应处罚，由中标人承担因此带来的一切后果。

1.8 中标人须配备电脑监控系统，监控录像要保存半月以上，以备随时对企业的操作流程进行监督控制。

1.9 在供餐的过程中,当日的餐饮不允许使用上一次配餐的剩菜剩饭。

1.10 中标人必须建立应急机制,预先做好应急预案,增强处理能力。对因交通、卫生、天气等原因影响配餐的紧急情况进行妥善处置。遇突发状况,如停水、停电、停气、大型活动、紧急供餐、临时加餐等情况,中标人应保证按照原配餐标准按时提供餐饮服务。

1.11 中标人必须建立处置机制,预先做好处置方案,增强处理能力。对因自然灾害、食物中毒、投诉等原因影响配餐的紧急情况进行妥善处置。

1.12 每日用餐配送前,须使用专用封样设备在餐前留样(留样时间为 48 小时)封存,以备人员出现食物中毒或其他情况下的查验。

1.13 中标人须提供每日配餐所用餐盒,要求符合国家规定食品级餐盒标准。应提供一份餐盒餐具样品给学校,并取得学校同意后使用。

1.14 需要熟制加工的食品必须保证烧熟煮透,加工时食品中心温度应不低于 70℃。不得在低于 60℃ 的温度条件下贮存和运输,从烧熟至食用的间隔时间(保质期)应符合以下要求:烧熟后 2 小时的食品中心温度保持在 60℃ 以上(热藏)的,其保质期为烧熟后 4 小时。烧熟后 2 小时的食品中心温度保持在 10℃ 以下(冷藏)的,保质期为烧熟后 24 小时,供餐前应充分加热。

1.15 中标人必须给学校提供交接单并双方签字,内容包括供应商厂名、厂址、生产日期、品种生产时间(标明小时)、保质期限(以小时计)。

1.16 人员配备要求:

投标人应针对本项目配备的相关专业服务人员应能满足服务本项目需要,配备人员应包括项目负责人、食品安全总监、食品安全管理员、营养师、厨师团队和服务人员团队。

2、配餐相关要求

2.1 配餐需求:根据厦教办【2018】46 号《关于印发厦门市义务教育学生营养改善计划实施细则的通知》,在农村义务教育学校食堂寄午餐的学生,按每生每年 1200 元标准进行营养餐补助,即补助 6 元/份,若学生订餐超出 6 元/份的部分,自费补足。

2.2 学生套餐标准:10 元-15 元/人/餐,如:15 元/人/餐,标准:2 份荤菜+1 份半荤菜+1 份素菜+米饭+例汤,具体菜品由用餐学校、家长代表与校外供餐

单位协商确定。

每种菜的重量不低于 120 克，每个年段由中标人提供 1 个公平秤用于不定期抽查，米饭要按订餐数的 10%额外增配。

2.3 中标人应不定期更新菜肴，丰富学生的用餐选择，确保一周之内菜单不重复，所有菜单必须提前一周公示，如有变更需提前三天向学校报告，每学期整理所有菜单提交学校存档。投标人应结合传统节日习俗，视情况配备适量相应的传统食品。

2.4 食品采购环节需采用成交单位统一采购，所有采购的食品必须符合国家有关食品安全标准和规定。要求供货商提供确实有效的资质证明及所供应食品及食品加工材料检验合格证或检测单，建立健全台帐制度、票据档案制度。使用的肉、食油、碘盐、面粉、酱油、食醋等主要食品原料必须有食品名称、生产日期、保质期和产地、SC 标识。所使用的食材（大米、食用油、冻品）必须符合国家规定的饮食卫生安全标准，严禁选购“三无产品”并在投标响应文件中提供大米、食用油、冻品食材各 3 个品牌及种类（中标人签订合同时需明确提供供货商有效资质和品牌，经招标人同意后方可签订合同）。

2.5 投标人的工作人员须使用专用送餐车辆，根据招标人订餐数量按时配送至各班级。

2.6 投标人应根据双方商定的标准提供午餐，不得随意调整或下降午餐标准；如招标人拟调整午餐标准，出具加盖公章的调整说明书，投标人需根据招标人要求进行相应调整。

2.7 非工作日，招标人如有需要，可提前提出供餐需求，投标人应配合做好供餐服务。

3、中标人需要担负的职责：

3.1 配餐所需原材料、食材均由中标人负责。

3.2 负责所有从业人员的体检并办理有效健康证和食品安全培训记录，同时必须配有专门的食品安全卫生管理人员，承担本单位食品生产经营活动卫生管理的职能，做好对所生产经营食品的检验工作。须保证每日对上岗人员健康状况进行晨检(提供晨检记录)，所聘用员工需相对稳定，持有效健康证上岗(无证不予上岗)，定期进行相关体检，确保从业人员身体健康。

3.3 保证为本项目服务的“集体用餐配送单位”地点的环境卫生，严防食物中毒。如发生食品安全卫生事故或相关部门检查不合格，中标人承担由此所引起的一切经济 and 法律责任。

3.4 中标人应恪守经营项目，严禁超范围经营，保证不断增加食品花色品种，利润合理适度。

3.5 中标人是保证提供安全配餐进校园的第一责任人，中标人必须遵守《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《学校卫生工作条例》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法律法规及厦门市有关部门的相关规定，合法经营。

3.6 食材应集中采购，以保证食材的质量安全可靠，副食品调料须选用品牌产品，以确保所有食品原材料的安全健康，须冷藏的食材应及时冷藏储存，以保证食材新鲜。

4、卫生要求

4.1 环境卫生，秩序要求：做好集体用餐配送单位的室内外清洁卫生，所有餐饮各项标准（含除四害）都要达到应达到量化分级 A 以上标准的要求；要按规定与有关部门签订规范的消杀合同，食堂管理人员应维护好正常的就餐秩序。严格执行《厦门经济特区生活垃圾分类管理办法》等管理规定。

4.2 环境卫生管理

4.2.1 厨房地面和墙壁水管要保持干净卫生无油污，下水通道保持畅通。

4.2.2 抽烟罩要经常打扫，保持干净明亮，调料的容器要干净，排放整齐。

4.2.3 炒完菜后，须把工作台上的脏物冲刷干净。

4.2.4 各种机械用具要保持无锈渍、无油污，并经常擦洗案板。

4.2.5 仓库区域须保持各种原料的清洁卫生，不准无关人员进入，以免发生食品污染，刀与砧板都必须及时进行消毒处理。

4.3 加工场地卫生管理

4.3.1 加工地点的门口、楼梯、洗手间、下水道等的卫生须由专职卫生员负责。

4.3.2 加工地点的垃圾要有专一的地点存放，每餐要清倒并打扫干净。

4.3.3 加工地点的要保持干净，无脏物、杂物堆放，地面无脏水。

4.3.4 加工地点要做到消灭四害，杜绝蚊蝇横飞的现象出现。

4.4 食品安全管理

4.4.1 不得购买腐烂变质的原料。

4.4.2 食品存放要实行四隔离：生与熟隔离、成品与半成品隔离、食物与杂物、药物隔离、食品与天然冰隔离。

4.4.3 食品加工要严格按照食品安全标准进行，冻品要完全解冻，需浸泡的物品要充分浸泡，食品须煮熟，杜绝配送任何有毒、霉、变质的食品。

三、投标资格要求与投标资格证明文件

*1、投标人具有在中华人民共和国境内注册的独立法人资格和履行合同能力，投标人须提供加载有统一社会信用代码的营业执照复印件。

*2、投标人全权代表若不是法定代表人，应提供法人（单位）授权书原件的扫描件，并提供被授权代表身份证扫描件。

*3、投标人具备有效期内的《食品经营许可证》（主体业态含有“集体用餐配送单位”），须提供有效证书复印件。

*4、参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录：重大违法记录，是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（根据财库〔2022〕3号文，“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定，投标人需提供证明材料或书面声明。

*5、投标人及其所有分支机构参加招标活动前3年内在经营活动未存在因违反《中华人民共和国食品安全法》被行政处罚（单笔罚款金额大于等于5万元的情形），投标人需提供证明材料或书面声明。经招标人核实若出现上述情形，其投标无效。

*6、投标人服务于本项目的食品加工处理区面积不小于500 m²，且具备履行合同所必需的设备和专业技术能力，并提供相应的证明材料或书面声明。

*7、投标人不得被列为福建省教育厅通报的校外供餐单位负面清单（闽教安〔2024〕15号、闽教安〔2024〕18号）。若投标人被列入上述名单的，其投标无效。

***8、投标人至少配备 1 名具备公共营养师证的营养师。注：须提供人员有效的身份证复印件、国家职业技能人才评价证书全国联网查询的有效截图、资格证书复印件、该人员在投标截止时间前六个月（不含投标应截止时间的当月）中任意一个月投标人为其缴交的社保证明材料复印件。**

***9、投标人需承诺配合学校做好日常供餐管理工作，接受各级教育行政部门、学校及家长代表的不定期考察监督，积极听取建议和意见，对发现的食品安全隐患问题及时整改，须提供书面承诺函，并加盖投标人公章。**

***10、本项目不接受联合体投标。**

***11、本项目不允许分包、转包。**

四、投标要求

1、本项目为整体采购项目，投标人必须对所有内容做出完整响应。

2、投标人应提供能证明其集体用餐配送单位及所提供的食品符合国家标准的相关证明文件（如营业执照、许可证、检测报告等）。

3、投标人须根据本项目的特点提供以下材料（包括但不限于）投标函、开标一览表、资格证明材料、配送服务方案、环境卫生管理方案、消防实施方案、饭菜留样管理方案、食材采购/配送/存储/抽检方案、菜谱方案、设施设备配备方案、特色服务方案、成本核算方案、突发事件处置方案、服务团队配备方案、各项管理制度（含从业人员 健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原料控制制度、过程控制制度、 食品安全事故处置方案等），并提供各项服务承诺、食品安全等级、及技术及商务条款逐条响应情况表等。

3.1 配送服务方案：包括但不限于配送时间安排、配送人员安排、加饭点设置、垃圾回收点设置等。

3.2 环境卫生管理方案：包括但不限于垃圾分类、收集、转运等。

3.3 消防实施方案：提供完整的消防安全制度以及拟实施的具体消防实施方案。

3.4 饭菜留样管理方案：包括但不限于目标、要求、方式方法、管理制度等。

3.5 食材采购/配送/存储/抽检方案：提供原材料（至少包含大米、猪肉、蔬菜、冻品）在市场监督管理部门规定的“一品一码”系统录入，做到食品采购

信息可追溯。食品及原料须符合国家有关食品安全标准和规定、索证齐全并建档，无“三无食品”，并定期委托具备资质第三方检测机构对食堂所需食材进行抽检。

3.6 菜谱方案：提供一个月及以上的菜谱，菜谱样式应多样性、荤素搭配、营养均衡、粗细合理。

3.7 设施设备配备方案：包括但不限于配备冷藏、保温设备和容器、包装物、配送车辆等。

3.8 特色服务方案：提供国家法定节日的服务方案、服务时间的规划等。

3.9 成本核算方案：成本核算方案和毛利率控制范围计划。

3.10 突发事件处置方案：包括但不限于停电、停水、停气、自然灾害、食物中毒、投诉、大型活动、紧急供餐、临时加餐等应急处置预案。

3.11 服务团队配备方案：应列明拟投入本项目的服务团队人员，包括但不限于项目负责人、厨师长、厨师、中式面点师等骨干人员和其他有关服务人员，并提供配备人员的相关证明材料，包括但不限于：身份证、学历证明、资格证书、工作经验证明、缴纳社会保险证明等。

3.12 投标人须在投标响应文件中提供服务承诺书及招标文件要求的其他资格证明文件。

3.13 投标人可通过文字、图片等方式展现服务本项目的集体用餐配送单位的现场布局、各功能区实际情况、设施设备情况、现场操作流程。

3.14 投标人应响应招标文件采购内容及要求，并在《技术和服务要求响应表》中如实逐条逐项的点对点应答，否则评标委员会将可能作出对该投标人不利的评判，所产生的后果由投标人自行承担。

4、踏勘现场：投标人可自行对现场及周围环境进行踏勘，以便获取有关现场的资料，招标人向投标人提供的有关现场的资料和数据，是招标人现有的能被投标人利用的资料，招标人对投标人做出的任何推论、理解和结论均不负责任，踏勘现场所发生的费用由投标人自己承担。踏勘联系人：。

5、投标人认为有利于招标人的采购要求之外的优惠条款应单独列明。

6、招标文件要求与《福建省供校集团用餐配送单位食品安全指南》（闽市

监餐〔2023〕231号，见附件）标准不一致的，以高标准要求为准。

以上要求若需要提供证明文件、材料的，均应在提交的材料上加投标人公章。

五、报价要求

1、投标人须对本项目进行完整响应。

*2、本项目每餐费用为10元-15元/人/餐，同一学校原则上采用一种餐费标准，且同一个套餐在不同学校配送，必须价格一致，具体菜品由用餐学校、家长代表与校外供餐单位协商确定，投标人须对上述内容作出书面承诺。

3、根据厦教办【2018】46号《关于印发厦门市义务教育学生营养改善计划实施细则的通知》，在农村义务教育学校食堂寄午餐的学生，按每生每年1200元标准进行营养餐补助，即补助6元/份，最终结算金额以6元/份*实际配送数量据实结算。

4、招标人不接受有选择性的投标响应方案和报价。

六、售后服务

配餐若出现少送漏送的，中标人应及时提供等值食品；学生就餐过程中若发现头发、线、菜虫等一般异物，中标人应重新提供一份等值食品；如发现苍蝇、蟑螂、蚊子、玻璃、金属等严重异物或在同一餐次同一菜品中多次发现类似的一般异物，投标人应立即停止该菜品的售卖，及时烹制其他菜品，同时向招标人提出书面整改措施。如若造成严重后果，招标人可终止合同，造成的损失由中标人承担。

七、合同签订

中标人获得本项目供应资格，本项目所涉学校将在中标人中进行自主择优后确定合同签订对象，中标人应凭中标通知书向本项目所涉及的学校进行自荐，招标人不保证中标人将获得合同签订。中标人在获得合同时，必须根据当餐供应量上限自行约束，不得超上限签订合同。

中标人在服务期限内，对同安区新设立的学校仍具备相同的供应资格。获学校选择授予合同的中标人不得拒绝签订合同（超出当餐供应上限的情况除外），否则将视为放弃本项目服务资格。

八、退出机制

中标人在合同履行过程中，若出现以下情况，则执行退出机制终止合同，学校另行选定供餐单位。

- 1、每 2 个月抽取学生代表（不低于用餐学生数的 30%）参与满意率调查 1 次，连续 2 次投票满意率低于 50%的；
- 2、每月检验食品的中心温度超过 3 次未达标的；
- 3、中标人落实食品安全主体责任不到位、发生食品安全事故的。

九、评分标准

技术商务评分：按 100 分评分法

评标 项目	评标方法描述	评标 分值
1.	投标人具备：①质量管理体系认证证书的得 1 分；②环境管理体系认证证书的得 1 分；③职业健康安全管理体系认证证书的得 1 分；④食品安全管理体系认证证书的得 1 分；⑤社会责任管理体系认证证书的得 1 分；⑥危害分析与关键控制点 HACCP 体系认证证书的得 1 分，本项满分 6 分。 注：须提供有效期内证书复印件及在全国认证认可信息公共服务平台（ http://cx.cnca.cn/CertECloud/index/index/page ）查询该证书为“有效”的查询结果截图并加投标人公章作为考评依据，提供不全或未提供的均不得分。	6
2.	根据投标人的餐饮服务食品安全监督量化等级进行评分，等级为 A 级的得 3 分，等级为 B 级的得 1.5 分，其余不得分。 注：须提供监管部门颁发的食品安全信息公示牌（餐饮量化等级）等证明材料，未提供的不得分。	3
3.	投标人拟投入本项目的厨师团队，具有中式烹调师或面点师职业资格证，每提供 1 人得 0.5 分，满分 3 分。 注：须提供人员有效的身份证复印件、国家职业技能人才评价证书全国联网查询的有效截图，有效期内健康证复印件，资格证书复印件，该人员在投标截止时间前六个月（不含投标应截止时间的当月）中任意一个	3

评标 项目	评标方法描述	评标 分值
	月投标人为其缴交的社保证明材料复印件。服务团队同一人员持有多个证书的不重复计分。	
4.	投标人拟投入本项目的营养师，在满足招标文件要求（1人）的基础上，每增加1名具有公共营养师资格的得1分，满分2分。 注：须提供人员有效的身份证复印件、国家职业技能人才评价证书全国联网查询的有效截图，有效期内健康证复印件，资格证书复印件、该人员在投标截止时间前六个月（不含投标应截止时间的当月）中任意一个月投标人为其缴交的社保证明材料复印件。服务团队同一人员持有多个证书的不重复计分。	2
5.	投标人拟投入本项目的食品安全总监，投标人应承诺对其合法用工，并根据《市场监管总局认研中心关于开展人员能力验证工作（食品安全专项）的通知》要求，承诺在中标后当季度内完成食品安全总监人员能力验证的得3分。 注：投标人须提供书面承诺函（格式自拟），否则不得分。	3
6.	投标人拟投入本项目的食品安全管理师具有食品安全员证的，得3分。 注：须提供人员有效的身份证复印件、国家职业技能人才评价证书全国联网查询的有效截图，有效期内健康证复印件，资格证书复印件、该人员在投标截止时间前六个月（不含投标应截止时间的当月）中任意一个月投标人为其缴交的社保证明材料复印件。服务团队同一人员持有多个证书的不重复计分。	3
7.	根据投标人拟投入本项目团队人员配备情况由评委会进行评分：每提供一名具有健康证人员（除上述评标项目3-6项人员外）的得0.5分，满分3分。 注：须提供①人员有效期内的身份证及健康证复印件；②投标截止时间前六个月中任意一个月（不含投标截止时间当月）投标人为其缴纳社保的证明材料的复印件，未提供或提供不全的均不得分。	3

评标 项目	评标方法描述	评标 分值
8.	根据投标人针对本项目制定的各项管理制度进行评价：有从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原料控制制度、过程控制制度、食品安全事故处置方案的，每提供 1 项完整可行的管理制度的得 0.5 分，本项满分 3 分，管理制度不可行或未提供的不得分。	3
9.	根据投标人自 2020 年 1 月 1 日起至今在经营活动中未发生消防安全事故的得 2 分，否则不得分。投标人须提供书面承诺函（格式自拟），承诺情况必须真实，提供虚假承诺的，将视为虚假应标，并依法追究其责任。	2
10.	投根据投标人自 2020 年 1 月 1 日起至今在经营活动中未发生过食品卫生安全事故的得 1 分，否则不得分。投标人须提供书面承诺函（格式自拟），承诺情况必须真实，提供虚假承诺的，将视为虚假应标，并依法追究其责任。	2
11.	投标人为服务本项目实行“互联网+明厨亮灶”，提供的投标响应材料可以证明响应《福建省供校集团用餐配送单位食品安全指南》关于“网络视频录像管理（互联网+明厨亮灶）”要求的得 3 分，否则不得分。	3
12.	根据投标人食材采购进货渠道和配送流程规范性，与第三方签订供货合同，入市必登情况等评价：投标人进货渠道统一、配送流程规范、提供原材料（至少包含大米、猪肉、蔬菜、冻品等常用食材）在市场监督管理部门规定的“一品一码”系统录入情况截图及第三方供货合同，做到食品采购信息可追溯的得 3 分，否则不得分。	3
13.	投标人承诺采购的食品及原料符合国家有关食品安全标准和规定、索证齐全并建档，无“三无食品”及“临界期产品”，且提供相应管理制度的得 3 分。 注：投标人需提供书面承诺书及相关证明材料，未提供或提供不全的均不得分。	3
14.	投标人承诺按每季度一次委托具备资质第三方检测机构对供餐所需食	3

评标 项目	评标方法描述	评标 分值
	材进行抽检，包含米饭、荤菜、素菜、食用油等主要检测项目，并在合同履行过程向招标人提供带有检测机构资质标识及盖有检测专用章的检测报告得 3 分，否则不得分。	
15.	投标人拟投入本项目配送供餐相匹配的冷藏、保温设备和容器、包装物，并列出具体的详细清单，且承诺所有用品用具符合行业配送要求及食品安全标准，设备配备清单完整且符合项目实际需求的得 3 分；承诺所有用品用具符合行业配送要求及食品安全标准，但设备配备较简单、存在缺漏的得 1 分；其他不得分。	3
16.	投标人为本项目配置执行的包装和标签方案（须符合《餐饮服务食品安全操作规范》和 GB31654 的规定），根据投标人提供的食品盛装容器、包装材料和标签的材质、环保及安全性进行评价，符合规定的得 3 分，不符合或未做投标响应的不得分。	3
17.	为保障食用安全问题，根据投标人承诺本项目履行采购合同前针对本项目购买公众责任险和食品安全责任险（须覆盖本项目合同期，允许一年一购）的情况进行评分，承诺购买保额 ≥ 2000 万元的得 3 分； 2000 万元 $>$ 保额 ≥ 1500 万元的得 2 分； 1500 万元 $>$ 保额 > 1000 万元的得 1 分。 注：投标人须提供具体购买保险额度承诺函（格式自拟），否则不得分。	3
18.	①投标人对服务本项目的配送车辆，为封闭式食品专用运输车，每提供 1 部配送车辆得 1.5 分，满分 3 分。注：（1）车辆为自有的：须提供有效的机动车行驶证、车辆登记证和车辆购买发票复印件（发票应体现车辆类型）。（2）车辆为租赁的，须提供租赁合同及投标截止时间前六个月内任意一个月租赁费用发票（发票购买方名称须与投标人一致，投标时租赁合同仍处于有效期内）。否则不得分。 ②投标人需承诺配送车辆安装有车辆行驶轨迹监控和装卸视频监控及录像设备，学校可实时查询车辆行驶轨迹的得 3 分，需提供书面承诺函（格式自拟），否则不得分。	6

评标 项目	评标方法描述	评标 分值
19.	投标人为本项目配备稳定的专职配送人员（含司机），每提供一名得 0.5 分，满分 2 分。 注：投标人须提供上述上人员身份证复印件、健康证复印件、投标截止时间前六个月（不含投标截止时间的当月）中任意一个月投标人为其缴交的社保证明材料复印、相应的驾驶证扫描件，否则不得分。	2
20.	投标人在服务本项目期间，在厂区配有独立的快检室，面积不小于 10 m²，并能响应《福建省供校集团用餐配送单位食品安全指南》中“附录 F 集体配送膳食快速检测实验室通用要求”，投标人须提供快检室照片、文字说明、快检室内检测设备使用和检测项目说明以及检测仪器购置合同或购置发票，满足可得 3 分，否则不得分。	3
21.	投标人为本项目配备食品冷藏库（或保鲜库）场地的得 3 分。①场地为租赁的须提供冷藏库（或保鲜库）租赁合同及场地现场照片；②场地为自有的须提供产权证明（产权所有人可以是投标人或其法定代表人）及现场照片，否则不得分。	3
22.	投标人为本项目配备食品常温储藏库的得 3 分。①场地为租赁的须提供常温储藏库租赁合同及场地现场照片；②场地为自有的须提供产权证明（产权所有人可以是投标人或其法定代表人）及现场照片，否则不得分。	3
23.	根据投标人食品仓储、配送运输车辆消杀情况进行评价。投标人提供近六个月内（不含投标截止时间当月）任意一个月消杀合同及发票（发票购买方名称须与投标人一致）的得 3 分，否则不得分。	3
24.	根据投标人最长配送时间进行评价：可在 30 分钟以内配送完成的得 6 分，45 分钟内配送完成的得 3 分，60 分钟内配送完成的得 1 分，配送时间超过 60 分钟的不得分。 评价依据：以投标人提供的本项目所涉所有学校通过百度地图非周末上午时间 10:00-11:00，从投标人配餐装盒地点驾车导航到本项目所涉最远学校的车辆行驶时间的百度地图截图时间为准，投标人须提供上述时	6

评标 项目	评标方法描述	评标 分值
	间点从投标人配餐装盒地点驾车导航到本项目所涉用餐学生数/教职工数不小于 50 人的学校（42 所）百度地图导航车辆行驶时间的截图及排序（由长到短）列表进行评价，未按规定提供导航截图及排序表的不得分。	
25.	根据投标人所提供的 2021 年 1 月 1 日至本项目投标截止时间止（日期以合同签订的时间为准）由投标人所完成（或正在履行的）与本次项目类似业绩情况进行评分：每提供一项业绩的得 0.5 分，满分 3 分。 注：投标人须提供以下证明材料：①该业绩的中标(成交)公告；②中标(成交)通知书复印件；③采购合同文本复印件；④提供能够证明该业绩项目已经采购人验收合格的相关证明文件复印件（或正在履行的提供采购人满意度评价合格的证明材料复印件），所有材料缺一不可，否则本项不得分。评分项 25 与评分项 26 不重复计分。	3
26.	根据投标人提供的 2021 年 1 月 1 日至本项目投标截止时间止（日期以合同签订的时间为准）服务的类似业绩客户对投标人食品配送服务好意见情况进行评分：每提供 1 份好评意见（用户单位评价为优或满意或评价得分 90 分及以上）的得 0.5 分，满分 3 分。 注：投标人应同时提供采购合同文本复印件以及满意度评价材料。所有材料缺一不可，否则本项不得分。评分项 25 与评分项 26 不重复计分。	3
27.	投标人为本项目提供服务的集体用餐配送单位的现场情况进行评价，①投标人整体供餐流程、洗消流程：操作流程合理、清晰完整、整洁的得 3 分；②整体供餐流程、洗消流程有缺漏，操作流程未完整体现，缺乏合理性的得 1.5 分；③其他不得分。 投标人可以文字、图片等方式进行投标响应，响应材料应可以完整体现集体用餐配送点的现场布局、各功能区实际情况、设施设备情况、现场操作流程，以供评审专家根据其规范性、卫生条件、设备完整程度等进行评价。	3

评标 项目	评标方法描述	评标 分值
28.	对投标人为本项目提供服务的集体用餐配送单位的现场情况进行评价， ①投标人加工操作环节完整，加工操作流程规范、合理的得 3 分；②加工操作流程未完整体现，缺乏规范性、合理性的得 1.5 分；③其他不得分。 投标人可以文字、图片等方式进行投标响应，响应材料应可以完整体现集体用餐配送点的现场布局、各功能区实际情况、设施设备情况、现场操作流程，以供评审专家根据其规范性、卫生条件、设备完整程度等进行评价。	3
29.	对投标人为本项目提供服务的集体用餐配送单位的现场情况进行评价， 投标人晨检环节、台账管理环节：①有提供上述内容，符合项目基本需求的得 1 分；②在满足①的基础上，方案完善、展开详细的阐述、切合实际，合理的得 2 分；③无实质性内容或未提供的不得分。 投标人可以文字、图片等方式进行投标响应，响应材料应可以完整体现集体用餐配送点的现场布局、各功能区实际情况、设施设备情况、现场操作流程，以供评审专家根据其规范性、卫生条件、设备完整程度等进行评价。	3
30.	根据投标人针对本项目提供的配送服务方案（至少包含配送时间安排、配送人员安排、加饭点设置、垃圾回收点设置等）进行评价：①有提供配送服务方案且包含上述内容，符合项目基本需求的得 1 分；②在满足①的基础上，方案完善、展开详细的阐述、切合实际，合理的得 2 分；③无实质性内容或未提供的不得分。	3
31.	根据投标人提供的本项目突发应急方案，包含配送车辆损坏、交通堵塞、恶劣天气、停水停电、食品安全突发事件等突发应急方案进行综合评价： ①有提供突发应急方案且包含上述内容，符合项目基本需求的得 1 分；②在满足①的基础上，方案完善、展开详细的阐述、切合实际，合理的得 2 分；③无实质性内容或未提供的不得分。	3

评标 项目	评标方法描述	评标 分值
32.	根据投标人针对本项目建立的消防安全制度以及消防实施方案进行评价：①消防安全制度规范、完善，实施方案合理、可行的、有利于项目实施的得 2 分；②消防安全制度较规范、实施方案较合理、可行的得 1 分；③消防安全制度存在缺漏、不合理的或未提供的不得分。	2