

招标内容及要求

一、采购项目概述

为贯彻落实《国务院办公厅关于实施农村义务教育学生营养改善计划的意见》，现依照《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等办法规定、相关要求和标准，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 74 所学校(见下表)，人数约 27107 人，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，并自负盈亏。一年工作日约为 200 天。本项目服务期限三年，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	学制	用餐学生数
1	竹坝学校	九年一贯制	873
2	东山中学	初中	1960
3	新民中学	初中	1576
4	西湖学校	小学	616
5	第一实小（双溪校区）	小学	343
6	第一实小（西洋校区）	小学	302
7	第二实小	小学	2589
8	第三实小	小学	145
9	第三实小（凤祥校区）	小学	521
10	第三实小（凤岗小学）	小学	587
11	梧侣实验小学	小学	800
12	阳翟小学	小学	730
13	岳口小学	小学	607
14	进修附小	小学	380
15	新城小学	小学	1160
16	洪塘头小学	小学	460
17	新星小学	小学	730
18	柑岭小学	小学	390
19	滨城小学	小学	1538
20	新辉小学	小学	544

序号	学校名称	学制	用餐学生数
21	西洪塘小学	小学	1200
22	西塘小学	小学	404
23	官浔小学	小学	392
24	西柯第二中心	小学	500
25	大同第二中心	小学	1000
26	大同中心小学	小学	378
27	大同中心田洋小学	小学	58
28	大同中心康浔小学	小学	54
29	祥平中心小学	小学	542
30	祥平中心过溪小学	小学	14
31	祥平中心卿朴小学	小学	71
32	祥平中心瑶头小学	小学	66
33	洪塘中心小学	小学	739
34	洪塘中心郭山小学	小学	15
35	洪塘中心苏店小学	小学	22
36	洪塘中心三忠小学	小学	23
37	洪塘中心埔后小学	小学	71
38	洪塘中心下墩小学	小学	26
39	洪塘中心大乡小学	小学	112
40	洪塘中心浔江小学	小学	71
41	洪塘中心苏厝小学	小学	43
42	洪塘中心新学小学	小学	7
43	洪塘中心新厝小学	小学	26
44	五显中心小学	小学	360
45	五显中心布塘小学	小学	60
46	五显中心后垄小学	小学	6
47	五显中心后塘小学	小学	20
48	五显中心军村小学	小学	8
49	五显中心四林小学	小学	22
50	五显中心竹山小学	小学	45
51	五显中心宋宅小学	小学	71
52	西柯中心小学	小学	593
53	西柯中心美星小学	小学	296

序号	学校名称	学制	用餐学生数
54	西柯中心埭头小学	小学	155
55	西柯中心西浦小学	小学	62
56	西柯中心丙洲小学	小学	172
57	新民中心小学	小学	618
58	新民中心蔡宅小学	小学	21
59	新民中心湖柑小学	小学	92
60	新民中心艺力小学	小学	35
61	新民中心西山小学	小学	31
62	新民中心禾山小学	小学	183
63	汀溪中心小学	小学	710
64	莲花中心河田小学	小学	12
65	莲花中心澳溪小学	小学	15
66	莲花中心莲花小学	小学	13
67	莲花中心云埔小学	小学	28
68	莲花中心白沙仑小学	小学	55
69	莲花中心云洋小学	小学	11
70	莲花中心栋佐小学	小学	13
71	莲花中心后埔村小学	小学	15
72	凤南中心小学	小学	531
73	凤南中心后坂小学	小学	60
74	凤南中心新塘小学	小学	109

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卫生质量关，

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 配备服务人员协助并分餐至学生餐桌，并服务学生全程用餐（服务人员按每 45 名学生配备 1 名服务人员），学生就餐完毕立即完成全部餐盒、厨余回收及卫生清理工作。

1.3.5 承诺根据投标响应的当餐供应上限自行约束，不超上限签订合同。

1.3.6 投标人承诺为本项目餐饮场所及人员公众责任保险和食品安全责任险且投保金额不得少于人民币 1000 万元。

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送的配备相关专业服务人员不得少于 30 人，其中：

①项目负责人具备有三级（高级）或以上中式烹调师职业资格证，且具有三年以上餐饮服务管理工作经验；

②拟派总厨具有一级（高级技师）中式烹调师职业资格证；

③拟派服务团队厨师具有二级（技师）或以上中式烹调师职业资格证；

④拟派服务团队人员具有食品安全相关专业本科及以上学历；

⑤拟派服务团队其他服务人员；

【提供相关人员的证书有效复印件、个人简历、在本单位缴交的社保证明，以及《人员清单》（格式自拟）为考评依据。】

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：15 元/份，2 份荤菜+1 份半荤菜+1 份素菜+米饭+例汤。

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卫生标准和规定。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、核酸检测证明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, 须把工作台上下脏物冲刷干净。

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 食品卫生管理

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卫生标准进行，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、合格的法人营业执照副本有效复印件。
- 2、投标人须在投标文件中提供财务状况、依法缴纳税收和社会保障资金的资格承诺函（详见格式并遵循诚实信用原则，不得作虚假承诺。若承诺不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交，将依法承担相应的法律责任）。
- 3、投标人必须具备有效期内的《餐饮服务许可证》（类别含有“集体用餐配送单位”）或《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、参加招标活动前3年内在经营活动没有被行政部门认定为发生重大食品安全事故的证明材料或书面声明。
- 5、具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料或书面声明。
- 6、投标人代表不是法定代表人的，必须在投标文件中提供法定代表人授权书原件。
- 7、本项目不接受联合体投标。

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（含食品安全管理制度、人员管理制度、服务档案管理制度等），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卫生标准和规定、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第三章采购内容及要求，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：叶老师，15280276776。

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。

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、★本项目为固定价格采购，即：15 元/人·餐，投标人的投标报价须对此做出明确响应。

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，必须根据投标响应的当餐供应上限自行约束，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，并三年内不得为同安区属学校进行服务。

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，连续三次投票满意率低于 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。

评标标准方案

评标项目	评标方法描述	评标分值
1	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，可通过文字、图片等方式进行展现。须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。根据其规范性、卫生条件、设备完整程度等进行评价：其中加工操作环节完整，加工操作流程规范、合理的得 3 分；加工操作流程未完整体现但较为规范、合理的得 2 分；加工操作流程未完整体现，缺乏规范性、合理性的得 1 分；其他不得分。	3
2	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，可通过文字、图片等方式进行展现。须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。根据其规范性、卫生条件等进行评价：其中主食仓库、副食仓库整体布局及食品的摆放规范展示：整体布局及食品的摆放合理、规范整洁的得 3 分；整体布局及食品的摆放缺乏合理性、但较为整洁的得 2 分；整体布局及食品的摆放未完整体现整洁程度、缺乏合理性、规范性的得 1 分；其他不得分。	3
3	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，可通过文字、图片等方式进行展现。须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。根据其规范性、卫生条件等进行评价：其中晨检环节、台账管理环节：制度流程规范、完整、可行的得 3 分；制度流程未完整体现、但较为规范、可行的得 2 分；制度流程未完整体现，缺乏规范性、可行性的得 1 分；其他不得分。	3
4	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，可通过文字、图片等方式进行展现。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。根据其规范性、卫生条件、设备完整程度进行评价：整体送餐流程、洗消流程：操作流程合理、清晰完整、整洁的得 3 分；整体送餐流程、洗消流程有缺漏但操作流程合理的得 2 分；整体送餐流程、洗消流程有缺漏，操作流程未完整体现，缺乏合理性的得 1 分；其他不得分。	3
5	评价投标人食品加工操作和贮存场所面积与加工食品的品种和数量相适应的合理性，投标人食品处理区面积 $\geq 200\text{ m}^2$ 的，面积与单班最大生产份数之比 $\geq$ “1:3”的，得 1 分；“1:2.5” $>$ 面积与单班最大生产份数之比 $\geq$ “1:3”的，得 2 分；面积与单班最大生产份数之比 $<$ “1:2.5”的，得 3 分。投标人应提供分析说明材料（包括但不限于场所、设备、仓储、人员、供应链等内容说明、测算依据和测算数据等）和当餐供应量上限数据作为佐证，未提供合理说明材料和当餐供应量上限数据的，不得分。	3
6	投标人为服务本项目实行“互联网+明厨亮灶”，具备独立的餐食加工场地、符合条件的食品处理区域及设施设备。配备封闭式食品专用运输车辆，安装车辆行驶轨	3

评标项目	评标方法描述	评标分值
	迹监控、装卸视频监控等设备。满足前述要求并提供相关证明材料的，可得 3 分，否则不得分。	
7	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：配送服务方案全面详尽，具体措施切实可行的、有利于项目实施的得 3 分；配送方案较完整，措施较可行的得 2 分；配送方案存在缺漏但不影响项目实施的得 1 分；未提供或不合理的不得分。	3
8	根据投标人针对本项目建立的环境卫生管理实施方案（至少包含垃圾分类、收集、转运等）进行评价：方案全面详尽，合理、可行的、有利于项目实施的得 3 分；方案较完整，较合理、可行的得 2 分；方案存在缺漏但不影响项目实施的得 1 分，不合理的或未提供的不得分。	3
9	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：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；消防安全制度较规范、实施方案较合理、可行的得 1 分；消防安全制度存在缺漏、不合理的或未提供的不得分。	2
10	根据投标人针对本项目建立的饭菜留样管理方案（包括目标、要求、方式方法、管理制度等）进行评价：方案全面详尽，合理、可行的、有利于项目实施的得 2 分；方案较完整，较合理、可行的，但不影响项目实施的得 1 分；未提供或不合理的不得分。	2
11	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
12	投标人承诺采购的食品及原料符合国家有关卫生标准和规定、索证齐全并建档，无“三无食品”及“临界期产品”，且管理制度完整，措施到位、可行的得 2 分；管理制度较完整，措施较可行的得 1 分；其他不得分。	2
13	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 2 分，否则不得分。	2
14	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，并列出详细清单，且承诺所有用品用具符合行业配送要求及卫生标准，设备配备清单完整且符合项目实际需求的得 2 分；承诺所有用品用具符合行业配送要求及卫生标准，但设备配备较简单、存在缺漏的得 1 分；其他不得分。	2
15	投标人针对本项目制定一个月及以上的菜谱，根据菜谱样式多样性、荤素搭配、营养均衡、粗细合理等因素进行评价：菜品种类丰富、营养搭配合理的得 2 分；菜品种类不够丰富、搭配缺乏合理性的得 1 分；其他不得分。	2

评标项目	评标方法描述	评标分值
16	根据投标人拟投入本项目实施的厢式配送车辆配备情况进行评价：在配置 5 辆配送车辆的基础上，每增加配备 1 辆配送车辆得 1 分，满分 3 分。属于自有车辆的投标人需同时提供购买发票（内容应体现车辆名称，发票购买方名称需与投标人一致）扫描件、机动车登记证书扫描件并承诺发票可在国家税务总局增值税发票查验平台（ https://inv-veri.chinatax.gov.cn/index.html ）上进行查验；属于租赁的投标人需同时提供租赁合同扫描件（租赁合同应覆盖整个项目服务期）及购买发票（内容应体现车辆名称，发票购买方名称需与出租人一致）扫描件、机动车登记证书扫描件承诺发票可在国家税务总局增值税发票查验平台（ https://inv-veri.chinatax.gov.cn/index.html ）上进行查验；未按上述要求提供或不满足不得分。	3
17	投标人配置有快检室，具有完备的食材检测设备，能够对果蔬农残、畜肉类兽残、面粉类、水产类药残、水质、空气、重金属、添加剂、餐具大肠杆菌等进行常规检测的得 3 分，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购置合同[或购置发票(购买方名称需与投标人一致，且须提供在国家税务总局发票查验平台上对该发票查验结果的网址链接)]，否则不得分。	3
18	根据投标人配置有包装车间的净化等级进行评分，达到 30 万级（含）的得 3 分，低于 30 万级的不得分，须提供具有 CMA 或 CNAS 标识的检验（检测）机构出具的检验（检测）报告复印件，否则不得分。	3
19	根据各投标人针对本项目提供的收支测算和相关的费用分析组成的完善合理、经济性等情况，成本核算方案和毛利率的控制范围方案进行评价：推行成本核算，体现微利要求，具有一定的数据和材料分析支撑且合理可行的得 3 分，收支测算和相关的费用分析组成内容存在缺漏的得 1.5 分，未提供的不得分。	3
20	投标人针对本项目制定各类突发事件（停电、停水、停气）处置方案，根据方案是否完整、是否合理、处理是否及时等情况进行评价：能提供送餐服务的并及时处理且方案针对性强，具体措施明确的得 3 分；方案存在缺漏但不影响项目实施的得 1.5 分；方案空泛没有具体措施的或未提供方案不得分。	3
21	投标人针对本项目制定各类突发事件（自然灾害、食物中毒、投诉等）处置方案，根据方案是否完整、是否合理、处理是否及时等情况进行评价：能及时处理且方案针对性强，具体措施明确的得 3 分；方案存在缺漏但不影响项目实施的得 1.5 分；方案空泛没有具体措施的或未提供方案不得分。	3
22	投标人针对本项目制定大型活动、紧急供餐、临时加餐等情况的紧急预案方案，根据方案是否完整、是否合理、处理是否及时等情况进行评价：能及时处理且方案针对性强，具体措施明确的得 3 分；方案存在缺漏但不影响项目实施的得 1.5 分；方案空泛没有具体措施的或未提供方案不得分。	3
23	投标人拟投入本项目的 项目负责人 具有三级（高级）或以上中式烹调师职业资格证书，且具有三年以上餐饮服务管理工作经验的得 3 分；须提供相关学历证书复印件、工	3

评标项目	评标方法描述	评标分值
	作经验证明材料（如合同、单位证明等）及投标文件递交截止时间前六个月中任意一个月投标人为上述人员缴交社保的证明，未完整提供不得分。服务团队同一人员持有多个证书的不重复计分。	
24	投标人拟投入本项目的 厨师长 具有一级（高级技师）中式烹调师职业资格证得3分。须提供相关职业资格或技能等级证书复印件以及技能人才评价证书全国联网查询网址、投标文件递交截止时间前六个月中任意一个月投标人为上述人员缴交社保的证明，未完整提供不得分。服务团队同一人员持有多个证书的不重复计分。	3
25	投标人拟投入本项目的 厨师 ，具有二级（技师）或以上中式烹调师职业资格证，每提供一人得1.5分，本项满分3分；须提供相关职业资格或技能等级证书复印件以及技能人才评价证书全国联网查询网址、投标文件递交截止时间前六个月中任意一个月投标人为上述人员缴交社保的证明，未完整提供不得分。服务团队同一人员持有多个证书的不重复计分。	3
26	投标人拟投入本项目的 食品安全管理员 ，具有食品安全相关专业本科及以上学历、食品安全管理员证的得3分。须提供相关学历复印件以及技能人才评价证书全国联网查询网址、食品安全管理员证书复印件、投标文件递交截止时间前六个月中任意一个月投标人为上述人员缴交社保的证明，未完整提供不得分。服务团队同一人员持有多个证书的不重复计分。	3
27	投标人拟投入本项目的 营养师 具有公共营养师资格的得3分。须提供资格证书复印件、投标文件递交截止时间前六个月中任意一个月投标人为上述人员缴交社保的证明，未完整提供不得分。服务团队同一人员持有多个证书的不重复计分。	3
28	根据投标人拟投入本项目的服务团队人员（除上述评标项目23-27项人员外）配备及岗位设置情况进行评分：服务团队配备齐全，岗位设置、岗位职责、操作流程合理、规范，服务人员经验丰富、服务团队成熟稳定的得3分；服务团队配备较齐全，岗位设置较合理，服务人员经验较丰富、服务团队较成熟稳定的得2分；服务团队配备及岗位设置稍有欠缺但不影响项目实施的得1分；须列表并具体详细说明人员情况，并提供投标文件递交截止时间前六个月中任意一个月投标人为上述人员缴交社保的证明，否则不得分。	3
29	投标人具有质量管理体系认证，提供有效期内证书复印件的得1分，否则不得分。	1
30	投标人具有食品安全管理体系认证，提供有效期内证书复印件的得1分，否则不得分。	1
31	投标人具有职业健康安全管理体系认证，提供有效期内证书复印件的得1分，否则不得分。	1
32	投标人具有环境管理体系认证，提供有效期内证书复印件的得1分，否则不得分。	1
33	投标人具有危害分析与关键控制点体系认证，提供有效期内证书复印件的得1分，否则不得分。	1
34	根据投标人针对本项目制定的各项管理制度进行评价：有制定食品安全管理制度、	3

评标项目	评标方法描述	评标分值
	人员管理制度、服务档案管理制度的，每提供 1 项完整可行的管理制度的得 1 分，本项满分 3 分，管理制度不可行或未提供的不得分。	
35	投标人承诺 2018 年 1 月 1 日至今没有被教育主管部门或卫生监督部门处罚过的得 3 分，未提供承诺函的不得分。	3
36	投标人承诺 2018 年 1 月 1 日至今没有被消防部门处罚过的得 3 分，未提供承诺函的不得分。	3
37	根据投标人为本项目服务的集体用餐配送单位的食品安全等级进行评价：餐饮服务食品安全等级为“好（或者 A 级）”的得 2 分，餐饮服务食品安全等级为“较好（或者 B 级）”的得 1 分，须提供市场监督管理部门出具的证明材料复印件为评审依据，未提供不得分。	2
38	根据投标人具备中央厨房服务能力进行评价：投标人或其分公司具有中央厨房服务能力的得 3 分。须提供投标人的《食品经营许可证》复印件并加盖投标人公章，且《食品经营许可证》的主体业态必须包含中央厨房，否则不得分。	3
39	根据投标人最长配送时间进行评价：可在 45 分钟以内配送完成的得 3 分，75 分钟内配送完成的得 2 分，90 分钟内配送完成的得 1 分，配送时间超过 90 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间点从投标人配餐装盒地点驾车导航到本项目所涉所有学校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。	3