**第四章 项目需求**

本次招标涉及两个学校分别为江苏省仪征中学、仪征市实验小学东区校，中标后与上述学校分别签订服务合同。

江苏省仪征中学服务费率最高限价为学校师生实际代伙总收入的24.5%（每人每份套餐9元，其他餐品自主定价并经校方审核），报价超过最高限价的视为无效投标文件。

仪征市实验小学东区校服务费率最高限价为学校师生实际代伙总收入的24.5%（每人每份套餐9元），报价超过最高限价的视为无效投标文件。

一、江苏省仪征中学招标项目概况

1、江苏省仪征中学新校区概况：2023年8月份投入使用，学生约800人，教职工约

100人，从2024年8月开始，三个年级均在新校区就读，学生约2400人，教职工约300人。

2、江苏省仪征中学新校区伙食收入从2023年8月份至2024年6月份共计约258万。

3、具体就餐人数以实际人数为准，就餐人数会有较大波动，各投标人投标报价时自行考虑风险问题。

4、食堂食材采购、经营项目、供餐标准、供餐价格、财务结算等由学校统一管理，此次招标采购的仅为食堂用工服务。

5、所有餐品，坚持绿色健康的特点，提高服务质量，为师生提供更加健康安全、卫生、营养的食品。结合食堂经营实际，食堂经营模式为学校自主经营，食堂人员经过招标全部由中标人安排相关专业人员进行服务。  
供餐需求：制作及供应师生的早、中、晚三餐等。

6、人员要求

投标人需要具备食品经营许可证，有良好社会信誉、有食堂实地经营经验，并具有食品安全管理能力的餐饮公司，投标人需每日提供就餐服务及其他相关服务，且***配备的人员总数不得少于32人***，人员的工作质量和业务水平必须满足食堂正常运转需要、确保学校师生的用餐需求。人员组成如下：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 人员类型 | 人员数量 | 人员要求 |
| 项目负责人 | 1人 | 1、基本要求：男、女不限，年龄50周岁及以下，具有餐饮职业经理人证书，为投标供应商本单位正式员工需提供投标供应商为其缴纳的2024年5月至7月任意一个月养老保险证明材料  2、职责要求：  （1）服务期内需保证本岗位人员稳定，未经采购单位允许不得擅自更换人员，组织协调整个服务期内人员的安排等。  （2）做好矛盾纠纷排查与化解工作，积极主动了解和掌握家长、师生对食堂工作的建议意见，及时采取有效措施化解矛盾。  （3）完成学校领导交办的其他工作。 |
| 食品安全管理员 | 1人 | 1、基本要求：男、女不限，年龄50周岁以下，具有食品安全员证书；本单位正式员工需提供投标供应商为其缴纳的2024年5月至7月任意一个月养老保险证明材料  2、职责要求：  （1）认真学习食品安全法律法规及相关管理制度，严格执行本岗位食品安全管理制度，自觉遵纪守法；不断提高知识水平和业务技术水平。  （2）负责建立健全学校食品安全管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制，并组织制定从业人员食品安全知识培训计划并加以实施。  （3）管理好食堂从业人员，加强业务指导，教育职工热心工作，养成良好的卫生习惯，树立良好形象，增强服务意识，不断改进服务态度，从而提升服务质量。组织食堂从业人员定期体检，办理健康证。  （4）食品加工制作过程中负责全程监管（选材、切配、食品制作、食品保持、供餐），做到无缝监管，确保食堂食品安全。  （5）开餐前组织人员试尝，并负责食品留样、采样150克、留存48小时工作记载、资料归档等工作。  （6）每天搞好从业人员的晨检工作和食堂食品安全自查，督促食堂清洁卫生、餐饮具清洗消毒、废弃物处理等工作。  （7）指导从业人员做好防火、防盗、防人身伤害、防投毒事件等工作，及时排查整治安全隐患，确保正常安全生产。  （8）完成学校领导交办的其他工作。 |
| 营养配餐师 | 1人 | 1、基本要求：男、女不限，年龄50周岁以下，具有营养师证书、健康证，为投标供应商本单位正式员工需提供投标供应商为其缴纳的2024年5月至7月任意一个月养老保险证明材料；  2、职责要求：  （1）与厨师合作，指导食堂科学加工和烹调，满足学生的营养需求，并确保食品质量。  （2）负责营养食谱编制，确保每顿营养餐营养均衡，向就餐者展示主要菜品的营养特点，供就餐者了解。  （3）负责校园学生膳食指导和评估。  （4）对食品及配方进行营养评价。  （5）负责营养知识及培训工作。  （6）负责师生营养管理和营养干预，定制营养干预方案。  （7）负责全体师生的营养知识咨询工作。  （8）在校园开展营养宣传、培训工作等相关宣教活动。  （9）做好师生的膳食问卷调查，收集合理意见，优化食堂膳食服务。 |
| 食堂库管兼阳光食堂操作系统 | 1人 | 1、基本要求：男、女不限，年龄50周岁以下，持有健康证  2、职责要求：  （1）负责江苏省中小学阳光食堂监管服务平台相关操作以及台账资料的收集整理工作  （2）负责食堂每日菜品的验收及出入库；  （3）负责食堂仓库日常物资的验收.入库.码放.保管.盘点.对账等工作；  （4）负责库房相关清洁.消毒.“五害”预防工作；  （5）负责与食堂密切配合，合理控制库存，并有计划向采购部门提出申购，避免货物的积压与短缺； |
| 厨师长 | 2人 | 1、基本要求：男性、55周岁以下、具有厨师证、健康证，为投标供应商本单位正式员工需提供投标供应商为其缴纳的2024年5月至7月任意一个月养老保险证明材料  2、职责要求  (1)在经理的领导下，负责主、食炊事员工作安排，主任不在时，代理经理职责。工作中要以身作则、严以律己、敢于管理。  (2)协助经理组织厨师、切配参加各种政治、业务学习和文体活动。  (3)严格执行各项规章制度，努力做好厨师、切配的思想工作，实事求是地进行考核、评比工作。  (4)监督厨房每日各项准备工作，督促落实每项准备工作的完成情况，确保厨房工作场地安全，卫生符合操作规程。  (5)做好开饭前的准备工作。  (6)协助经理督促、检查保管员、核算员的工作，搞好成本核算，库房管理，掌握各项经济活动指标情况。  (7)配合经理搞好成本核算，注意厉行节约，减少原材料的损耗和浪费，降低伙食成本，做到饭菜量足，价格合理。  (8)检查贯彻《食品卫生法》细则的执行情况、抓好饮食卫生，餐具卫生和环境卫生的管理。  (9)抓好安全生产的教育及落实工作，防止机械设备事故的出现。  (10)每日召开厨师例会，抓好菜考的品质及新品研发。 |
| 食堂厨师 | 不低于4人 | 1、基本要求：男性、55周岁以下、具有厨师证、健康证，为投标供应商本单位正式员工需提供投标供应商为其缴纳的2024年5月至7月任意一个月养老保险证明材料  2、职责要求  (1)严格按照《食品卫生法》要求进行食品加工,保证食品加工过程的卫生安全。  (2)严禁加工腐败变质变色过期的食品及其原料。  (3)加工食品必须做到烧熟熟透,熟制品应与食品原料或半成品分开存放,半成品与食品原料分开存放。  (4)刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布及其他工具,容器必须标志明显,生熟分开使用,定位存放。用前洗净、消毒,保持清洁。  (5)餐饮具必须每次消毒,做到不消毒的'不使用,消毒后放入专用保洁柜。  (6)严禁在食品加工场所吸烟,或有害于食品卫生的其他行为,  (7)食品加工前必须清洗,接触直接熟食前必须洗手消毒。  (8)搞好灶间、配菜间卫生,养成良好的个人习惯。 |
| 切配工 | 不低于2人 | 1、基本要求：男、女不限，年龄55周岁以下，持有健康证  2、职责要求：  （1）应负责所有食材的清洗和切块切片等加工工作。  （2）严禁使用变质或临期食材。  （3）食材加工和工具清洗应遵守相关卫生规定。  （4）可兼任窗口服务，服务态度良好，动作迅速 |
| 勤杂工 | 不低于14人 | 1、基本要求：男、女不限，年龄55周岁以下，持有健康证  2、职责要求：  （1）应保持后厨和食堂地面干燥，大厅整洁卫生、桌椅干净，不得出现明显水渍。  （2）做好就餐区域的防疫和消杀工作，可由后厨帮工兼任。 |
| 钟点工 | 不低于6人 | 1、基本要求：男、女不限，年龄60周岁以下，持有健康证  2、职责要求：  （1）负责协助打餐。  （2）负责协助做好卫生清理工作。  （3）负责协助做好餐具清洗、消毒工作。 |

**二、仪征市实验小学东区校招标项目概况**

1、仪征市实验小学东区校拥有在校学生约3000人左右，预计就餐学生1100人左右，具体就餐人数以实际人数为准，就餐人数会有较大波动，各投标人投标报价时自行考虑风险问题。

2、食堂食材采购、经营项目、供餐标准、供餐价格、财务结算等由学校统一管理，此次招标采购的仅为食堂用工服务。

3、仪征市实验小学东区伙食收入从2023年8月份至2024年6月份共计约188万。

4、所有餐品，坚持绿色健康的特点，提高服务质量，为师生提供更加健康安全、卫生、营养的食品。结合食堂经营实际，食堂经营模式为学校自主经营，食堂人员经过招标全部由中标人安排相关专业人员进行服务。  
 5、供餐需求：制作及供应师生中餐一餐，就餐学生中一半学生使用餐盒打包并按位置摆放整齐，其他学生分别在一楼和二楼进行现场打餐。

5、人员要求

投标人需要具备食品经营许可证，有良好社会信誉、有食堂实地经营经验，并具有食品安全管理能力的餐饮公司，投标人需每日提供就餐服务及其他相关服务，且***配备的人员总数不得少于15人***，人员的工作质量和业务水平必须满足食堂正常运转需要、确保学校师生的用餐需求。人员组成：项目负责人1人，食品安全管理员1人，营养配餐师1人，厨师长1人，食堂厨师不低于2人，切配工不低于2人，勤杂工不低于4人，钟点工不低于3人；人员具体要求参照仪征中学的要求。

三、安全卫生及管理要求

1、严格执行《食品安全法》，建立健全一整套生产管理、卫生管理、安全管理制度，接受卫生防疫部门的各类检查，如有处罚，由投标人自行承担。

2、投标人为食堂防火、防盗、防食物中毒等安全责任人，对相应工作负有全部组织和管理义务。如发生火灾、失窃、食物中毒等，造成的一切人身、财产损失由投标人自行承担。

3、负责落实食堂管理范围内及学校指定区域的卫生工作（含周边环境、下水、隔油池、厕所等）。按规定做好垃圾分类工作，按照垃圾分类的规定要求张贴分类标图及标志，按规定的位置放置垃圾收集容器，垃圾容器外应保持清洁，并有兼职人员负责管理，垃圾日产日清，防止对周边环境或加工区域造成污染。

4、投标人必须接受学校及相关部门的监督检查和管理，积极配合学校伙食管理部门开展工作，自觉接受对生产流程、卫生消毒、供应价格、服务规范等方面的全方位监控。

5、本次项目不得分包、转包、委托他人管理，更不得违规、违法经营。一经发现，学校有权终止合同。

6、食堂供餐品种、定价、定量等需经学校审批。餐厅设中餐套餐窗口、自选窗口及特色窗口，中餐品种不得少于12个。特色窗口不得少于4个，每天需翻新供应品种。

7、相关人员配置必须满足经营需求。学校保留对食堂人员进行适当调整的权利。

8、学校提供现有的厨具等设备，自然损坏由学校负责维修。人为损坏或丢失等由投标人赔偿。投标人可添置需要的厨具设备，经营期满后自行处理。

9、食堂每月营业额为食堂当月全部收入（即每月学校师生实际代伙总收入），食堂不盈利，但需确保收支平衡。投标人自报每月师生实际代伙总收入的百分点数（包括人员工资、福利、餐饮、住宿、保险、工伤、体检、管理费、税金、人员所需工作服、口罩、手套、卫生保洁用品等服务过程中产生的全部费用），除此之外，学校不再向投标人支付任何费用。投标人需在确保伙食质量、饭菜价格稳定的前提下，充分考虑经营不善、原材料涨价**（食堂食材除外）**、人工成本提高等因素造成的经营风险，若学校当月付给投标人的服务管理费用不足以支付服务费用，不足部分由投标人自行承担。

10、学校每月通过一定方式对服务单位（中标人）进行满意度考核，每学期当月考核得分在**85分（含）**以上，全部支付当月服务费；当月考核得分**在75分（含）--85分（不含）**之间在当月服务费用中扣除2千元；考核得分**在75分（不含）**以下，学校有权终止合同。按照“学校×40%+师生满意度×60%=总分”的计分方式（考核标准如下表附件1）

11、采购人有权对投标人是否具有类似食堂食品加工经历进行考察。

12、如因主观因素造成食材浪费的，采购人与中标人协商处理，但造成的损失不得超过食堂当月全部收入的**5%**，否则全部由中标人承担。

13、中标人从业人员的工作期间、工作之外所有的安全问题均与采购人无关。

14、服务人员进场（开学）前及服务合同期限结束后所有保洁卫生均为由中标人承担。

四、其他

1、采购人不负责中标供应商所有工作人员的衣食住行及安全等非合同约定事项。

2、投标报价应包括所有的费用：投标人充分考虑在服务期间国家对人员工资、社会养老保险的调整因素和自然增长因素、节假日福利费、补贴费、加班费、服装费、工具折旧费、通信器材费、日常耗材费、法定税费、工作相关物品（如拖把、地刮、扫帚等）、厨房工具及管理服务过程中产生的全部费用，为完成招标文件规定的服务工作所涉及到的一切相关费用。洗洁精费用由采购人承担。

3、中标人不得随意调整主要管理人员和重要岗位人员，如需调整须经采购人同意和备案。

4、如在服务过程中发生服务问题，一般问题需在接到采购人通知后在1小时内到达现场，并且解决问题。否则，由于中标人原因导致的采购人及其相关人员、事件的损失均由中标人承担，且采购人有权要求赔偿。

5、中标人在承包服务期间承担所有的食品安全责任。因管理不到位或发生安全责任事故，将承担由此造成的一切经济损失和处理费用，承担地方行政部门的经济处罚，无条件服从采购人的处理决定。

6、因饭菜质量、食品安全卫生、民族政策执行等非采购人原因引起的相关事件，均由中标人自行负责。

7、中标人须服从学校及主管部门的管理和遵守各项规章制度，如有违反，学校有权提前中止合同。

8、接受采购人定期对食堂菜肴的成本核算以确认实际利润率符合“阳光食堂平台”的相关要求。

9、违反《中华人民共和国食品安全法》等法律法规或未按照双方合同约定出现食品安全事故的（例如食物中毒），由中标单位承担全部法律、经济责任。

10、水、电、气的每月实际费用不得超过当月实际代伙总收入的**9%**，否则超出部分由投标人承担；如平均比例低于**9%**，则之前费用次月退还。

注：平均比例=累计水电气费用/累计代伙收入×100%。

11、中标供应商应建立并完善内部管理制度、加工操作流程规范制度、内部考核、服务质量制度等各项制度，必须负责从业人员的食品安全知识培训，定期召开管理工作会议，并记录在案。

12、中标供应商应制定在服务期间食堂节能节水等管理措施及制度，并纳入对用工人员管理的考核内容，建立并实施节能节水管理工作方案，在保证学校食堂加工服务正常运行的前题下，应加强节能节水的精细化管理工作。

13、中标供应商食堂从业人员出现私自夹带食材、食品的，采购人将对中标供应商予以处罚；如情节严重、社会影响大的，乙方应无条件更换相关人员，并承担相应的一切处罚及后果。

14、如投标人获得中标，在服务过程中出现下列情形之一，经采购人确认后，采购人有权终止合同。同时，采购人将按相关规定追究投标人责任，情节严重的造成责任事故的将追究其法律责任。

（1）因投标人原因引起的食品安全事故。

（2）投标人服务过程中存在严重安全隐患，经相关部门督促整改不到位的。

（3）经查实，投标人将部分服务分包或转包给他人或其他单位。

（4）经查实，提报人在履行合同期间向采购人、学校人员有行贿行为或司法机关认定有犯罪行为的。

（5）有关职能部门对采购人食堂食品安全量化等级认定达不到优秀（或同等级别）的。

（6）一年之内违反《食品安全法》行为被处以两次及以上责令改正，警告或较重罚款或责令停产停业的或吊销许可证或构成犯罪移送司法机构的。

（7）中标人或法定代表人被列入失信名单的。

（8）拒绝、阻挠有关部门检查或暴力抗法的。

（9）伪造或故意破坏现场的，转移、隐匿、伪造、销毁有关证据资料的。

（10）中标人未履行投标报价时的一切承诺的。

（11）考核测评低于75分的。

附表1：考核办法

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 检查  内容 | 考核标准 | 扣分  标准 |
| 食  品  安  全 | 食堂从业人员未持有有效证件（厨师职业资格证、健康证） | 30 |
| 食品原料与成品未分别妥善保存，出现污染及腐败 | 30 |
| 成品与半成品、食品与杂物未能隔离存放 | 15 |
| 生熟食品未分开存放，标识不清晰 | 15 |
| 加工、销售腐败变质食品 | 30 |
| 使用过期、霉变、虫害或“三无”食品 | 30 |
| 采样留存未做到采样200克、留存48小时 | 30 |
| 改切熟食未使用专用砧墩、抹布、刀具 | 10 |
| 操作台、锅台、脱排罩不干净有明显油腻 | 5 |
| 冰箱未按期化霜、有污血异味，无化霜、温控记录 | 2 |
| 保暖供应台用水未能保持干净卫生，有残渣油腻 | 2 |
| 餐具清洗未能按一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁顺序操作，未做好餐具消毒记录 | 10 |
| 刀具及砧板未明确标示且未分别处理生食、熟食，使用后未洗净杀菌完全，不用时未侧放或悬挂保持干燥 | 5 |
| 出现其他影响食品安全与卫生的事项（每项） | 1 |
| 未能做到工完场清、地面洁净无积水 | 5 |
| 操  作  场 | 食堂内部墙面、房顶、操作间、库房等有杂物、污渍、蜘蛛网 | 2 |
| 灯具、电箱、开关面板、电扇、货架等有明显积尘 | 2 |
| 无防蝇、防尘设备；防鼠设备诱饵不新鲜 | 2 |
| 食堂内部停放私人车辆 | 5 |
| 下水道不畅通，明沟内有明显残渣 | 10 |
| 食堂四周有杂草、垃圾、排出污物，外环境未能保持卫生整洁 | 5 |
| 回收餐具工作台外表不干净、油腻，泔脚桶外表不干净、未加盖 | 5 |
| 文  明  服  务 | 现场服务时未使用文明语言、微笑服务、有问必答 | 3 |
| 上班时过度化妆、涂指甲油、带戒指等，男员工留长发（每人次） | 2 |
| 窗口供应时菜盘重叠摆放 | 5 |
| 食  堂  安  全  管  理 | 未能有效控制闲人进入操作间等场所 | 5 |
| 饭菜供应时无人看管 | 5 |
| 无煤气总阀、煤气房（人工煤气、灌装煤气等）管理制度 | 3 |
| 服务现场无煤气总阀管理记录 | 3 |
| 煤气总阀管理记录未按要求记录 | 3 |
| 无烟道清洗记录或烟道油垢较重 | 5 |
| 存在无人灯、无人水、无人气现象（每次） | 5 |
| 防疫防控 | 疫情期间未按规定要求做好防疫防控工作 | 20 |
| 垃  圾  分  类 | 未按规定指定地点张贴相关分类标识并安置对应垃圾桶 | 3 |
| 未按规定做好垃圾分类投放及分类清理垃圾 | 3 |
| 各类垃圾存放容器外表脏乱 | 3 |
| 日  常  管  理  规  范 | 消毒水配比未有专人负责，未做好记录 | 3 |
| 上班时未规范穿戴卫生、整洁、干净的工作衣帽 | 5 |
| 服务时未规范佩戴口罩、手套（每人次） | 5 |
| 服务时未实行挂牌（工号）服务（每人次） | 3 |
| 未定期召开食堂会议、培训并做好记录 | 2 |
| 设施设备、煤气、电器未有专人负责与管理 | 2 |
| 食堂服务人员私自夹带食材、食品离开食堂的情况（每人次） | 2 |
| 考核周期内由服务商引起的计划外设施设备维护维修及非正常损耗超出正常维护费用的5% | 3 |
| 考核周期内经审计使用易耗品数量超出正常范围的10% | 2 |
| 如因中标人原因遇各类投诉，经校方查实的（每次） | 3 |
| 因服务商原因引起重大舆情，并对学校造成影响的（每次） | 30 |
| 食堂用工服务商项目经理、厨师、点心师未经学校同意每更换一次 | 30 |
| 食堂用工服务商主要服务人员以外的员工未经学校同意每更换一次 | 10 |
| 主要服务人员未到岗每人每天扣除 | 5 |
| 辅助服务人员未到到每人每天扣除 | 2 |
| 食堂用工服务商违反食材库验收标准，要求食材供应商提供食材加工服务的，每次每种食材扣除 | 10 |
| 因用工服务商员工违反操作规程，导致学校设施设备等财产遭受损失的，每次扣除 | 30 |
| 合计 | 2024 年月考核得分 |  |

注：月度考核总分为100分，减去扣分项分值后，作为考核得分，最少得分为零分。

**第五章 评标方法及评标标准**

**一、评标方法**

本项目采用综合评分法，评委会将对确定为实质性响应招标文件要求的投标文件进行评价和比较。评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列，投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

**二、评标标准**

|  |  |
| --- | --- |
| **项目** | **评分标准** |
| 投标报价（10分） | 以满足招标文件要求的最低报价（报价为师生实际代伙总收入的百分点数，百分点数为“%”号前一个数值，此数值精确到小数点后两位）为基准价，得10分，其他报价=（基准价/报价）×10×100%，保留小数点后两位有效数字。 |
| 企业实力（18分） | 1、投标人具有效的质量管理体系认证证书、食品安全管理体系认证、环境管理体系认证证书、HACCP危害与关键控制点体系认证、职业健康安全管理体系认证、食品可追溯管理体系认证，每有一个得2分，满分12分。  **（证书复印件加盖投标人公章，原件现场备查）**  2、投标人采用“4D”或“6T”等先进管理模式得3分，满分6分。  **（提供证书复印件或相关佐证材料，复印件加盖投标人公章，原件核查。）** |
| 企业荣誉（4分） | 投标人自2020年1月1日以来获得过政府部门或协会颁发的荣誉证书，省级每提供一个得2分，市级每提供一个得1分，本项最高4分。（提供证明材料复印件加盖投标人公章，原件现场备查） |
| 企业业绩（10分） | 投标人2020年1月1日至今承担过类似本项目业绩（如学校、党政机关、企业、事业单位、社会团体等食堂服务，校外供餐、食材供应除外。），有一项得2分，最多得10分。**（以合同签订时间为准，提供合同和付款凭证等佐证材料复印件并加盖投标人公章，原件备查。）** |
| 项目负责人和人员组织结构  （18分） | 1、项目负责人：具有本科及以上学历并具有有效的高级职业经理人证书的得2分；具有有效的食品安全管理员证书的得2分；具有三年及以上类似项目工作经验的得2分；本项最高6分。  2、拟派厨师具有有效的中式烹调师证的得1分，本项最高得4分。  3、拟派面点师具有有效的面点师证得1分，本项最高得2分。  4、其余人员：  具有有效的食品安全员培训证的得2分；具有有效食品检验员证的得2分；具有有效的安全生产管理员证书的得2分；本项最高6分  **注：同一个人不得重复得分；以上相关人员均需提供投标人为其缴纳的2024年5月至7月任意一个月养老保险证明材料、相关学历等证书、工作经验证明材料复印件加盖投标人公章，证书原件现场备查。** |
| 服务方案  及服务承诺  （40分） | 1、投标人针对本项目的整体服务方案（包含但不限于经营服务理念、主副食品种、营养搭配、食堂成本核算、防止或减少食品浪费、人员的安排、对学校提供的设施设备使用、维护方案等进行编制）：合理、可行性高、详细且有针对性得10分；合理性、严密性、描述的详细程度基本满足招标文件要求的，得7分；合理性、详细程度有瑕疵但不影响项目实施的得4分；具有明显不合理项、描述欠缺、存在实施难度得1分；不提供不得分。  2、食材管理及食品质量管理方案：合理、可行性高、详细且有针对性得6分；合理性、严密性、描述的详细程度基本满足招标文件要求的，得4分；合理性、详细程度有瑕疵但不影响项目实施的得3分；具有明显不合理项、描述欠缺、存在实施难度得1分；不提供不得分。  3、现场安全管理、食品安全管理方案：合理、可行性高、详细且有针对性得10分；合理性、严密性、描述的详细程度基本满足招标文件要求的，得7分；合理性、详细程度有瑕疵但不影响项目实施的得4分；具有明显不合理项、描述欠缺、存在实施难度得1分；不提供不得分。  4、应急预案、食堂各项规章制度措施、内部考核措施：合理、可行性高、详细且有针对性得6分；合理性、严密性、描述的详细程度基本满足招标文件要求的，得4分；合理性、详细程度有瑕疵但不影响项目实施的得3分；具有明显不合理项、描述欠缺、存在实施难度得1分；不提供不得分。  5、投标人针对本项目的水电气浪费承诺：超过承诺比例的部分由投标人承担所有费用，**承诺比例大于9%的废标处理**，比例5%得4分，比例6%得3分，比例7%得2分，比例8%得1分，比例9%得0分。  6、投标人针对本项目的其他服务承诺：每有一条合理且有利于采购人的承诺得1分，最高得4分。（提供承诺书原件及切实有效的保证措施） |

注：若发现提供虚假的证明材料或虚假应答技术偏离表的，视为无效投标，并追究相关责任。