

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目

招 标 文 件

项目编号：2603025001/310000000260130172918-00312120

项目名称：上海博物馆东馆员工餐饮服务项目

招 标 人：上海博物馆

招标代理机构：上海国际招标有限公司

2026年03月12日

二〇二六年三月十三日

2026年03月12日

总 目 录

第一章	招标公告.....	1
第二章	投标人须知.....	5
第三章	评标办法.....	27
第四章	合同条款及格式.....	39
第五章	采购需求.....	53
第六章	投标文件格式.....	67

招标文件

项目编号：2603025001

/310000000260130172918-00312120

第一章 招标公告

招标公告

项目概况

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目的潜在投标人应在上海政府采购网(www.zfcg.sh.gov.cn, 下同)获取招标文件,并于2026年4月3日09点30分(北京时间,下同)前递交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120

项目名称: 上海博物馆东馆员工餐饮服务项目

预算金额: 人民币陆佰玖拾壹万贰仟元整(¥ 6,912,000.00 元)

采购需求: 负责向招标人工作人员提供早、午餐的餐饮服务及其他必要的工作,具体要求详见“采购需求”。

合同履行期限: 自合同签订起 36 个月

本项目不接受联合体投标。

二、申请人的资格要求:

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定;

2.落实政府采购政策需满足的资格要求:

本项目为专门面向中小微企业采购的项目,仅中小微型企业均可参加投标。

本项目采购标的所属行业为《中小企业划型标准规定》(工信部联企业(2011)300号的附件)中所述的**餐饮业**。

3.本项目的特定资格要求:

- 参加政府采购活动前三年内(从2023年4月3日至今)未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为记录名单。
- 已按《上海市政府采购供应商信息登记管理办法》的规定完成登记入库手续。
- 法人的分支机构以自己的名义参与投标时,应提供依法登记的相关证明材料和由法人出具的对该投标活动承担全部直接责任的明确承诺。

三、获取招标文件

时间: 2026年3月13日00:00:00至2026年3月23日23:59:59(法定节假日除外)

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

地点: 上海政府采购网, 有意向通过“上海政府采购网”参加本市电子化政府采购活动的供应商, 应提前完成信息登记和入库手续。

方式: 线上获取。未完成信息登记和入库手续的供应商, 可以先向招标代理机构获取招标文件, 但应在投标截止时间之前完成登记入库手续。潜在投标人应在上述规定时间内获取招标文件, 逾期不再办理。未按规定获取招标文件的潜在投标人将被拒绝参加投标。

售价(元): 0

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

提交投标文件截止时间: 2026年4月3日 09:30 (北京时间)

投标地点: 上海政府采购网

开标时间: 2026年4月3日 09:30

开标地点: 上海政府采购网

五、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

六、其他补充事宜

本次招标执行本国产品标准、政府强制或优先采购节能和环境标志产品、促进中小微企业、促进残疾人就业、支持监狱和戒毒企业、扶持不发达地区和少数民族地区以及支持科学进步等相关政策。

符合财库〔2017〕141号文规定条件的残疾人福利性单位、符合财库〔2014〕68号文规定条件的监狱和戒毒企业均视同小微企业。

七、对本次招标提出询问, 请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名称: 上海博物馆

地址: 上海市黄浦区人民大道201号

联系方式: 徐老师 021-63723500

2. 采购代理机构信息

名称: 上海国际招标有限公司

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

地址: 上海市延安西路 358 号美丽园大厦 14 楼

联系方式: 021-62791919

3.项目联系方式

项目联系人: 张胤翀、陈喆仡

电话: 021-32173637

招标文件

项目编号：2603025001

/310000000260130172918-00312120

第二章 投标人须知

分 目 录

投标人须知前附表.....	8
投标人须知	13
一、总则	13
1 适用范围	13
2 招标人和招标代理机构	13
3 投标人资格要求	13
4 促进中小企业政策	13
5 进口产品	14
6 本国产品标准	14
7 现场踏勘	14
8 投标费用	14
9 保密和披露	14
二、招标文件.....	15
10 招标文件的组成	15
11 招标文件的澄清和修改	15
三、投标文件.....	15
12 投标语言	15
13 投标文件的组成	16
14 投标报价	16
15 资格证明文件	17
16 证明服务合格性的文件	17
17 投标保证金	17
18 投标有效期	18
19 投标文件的编制和签署	18
四、投标.....	19
20 投标文件的密封、标记和递交	19
21 投标截止期	19
22 投标文件的修改、撤回和撤销	19
五、开标与评标	20
23 开标	20
24 资格审查	20
25 评标过程的保密性	20
26 投标文件的澄清	20

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

27	评标办法	21
六、	中标与合同	21
28	定标	21
29	中标通知书	21
30	签订合同	21
31	履约保证金	错误!未定义书签。
七、	其他	21
32	招标代理服务费	21
33	终止招标	22
34	询问和质疑	22
35	法律责任	22
36	其他规定	23
附件 1	上海国际招标有限公司投标保证金提交和退还操作须知	24

投标人须知前附表

投标人须知前附表是对投标人须知及附件的细化、补充和(或)修改,两者之间如有矛盾,应以投标人须知前附表为准。

序号	条款号	内 容
1	3	招标人(即采购人)名称:上海博物馆 联系方式:见招标公告
2	3	招标代理机构(即采购代理机构)名称:上海国际招标有限公司 联系方式:见招标公告
3	4.5	除招标公告要求分包外,本项目是否允许分包:不允许
4	7.1	本国产品标准:不适用
5	8.1	现场踏勘:不组织,自行踏勘
6	12.1	对招标文件提出澄清问题的截止时间:2026年3月24日12:00时(北京时间) 提出澄清问题的方式: 澄清问题应加盖单位公章并将彩色扫描后的PDF文件和原始Word文件一并发送至邮箱 zhangyinchong@Shabidding.com
7	14.1	投标文件组成的具体要求:【以下第(4)至(12)项为资格文件】 (1) 评审因素索引表 (2) 投标函 (3) 投标报价表及分项报价表 (4) 投标保证金提交凭证 (5) 单位负责人授权书(单位负责人身份证明) (6) 法人或者其他组织的营业执照等证明文件,自然人的身份证明 (7) 财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函 (8) 参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明 (9) 法律限制性规定的声明函 (10) 对于符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)第二条要求的中小微企业,提供《中小企业声明函》 (11) 对于符合《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》(财库〔2017〕141号)第一条要求能够享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位,提供《残疾人福利性单位声明函》 (12) 对于监狱或戒毒企业,提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

序号	条款号	内 容
		(13) 服务提供者的资格声明 (14) 商务条款响应/偏离表 (15) 服务内容、服务人员、服务标准的详细描述 (16) 证明服务合格性的支持资料 (17) 有助于提高投标竞争性的其他资料
8	14.2	样品: 不要求提供
9	14.3	备选投标方案: 不允许
10	15.6	报价要求: (1) 投标报价应为完税价, 以人民币元为计价单位。 (2) 投标人应以 36 个月为服务周期进行投标报价。 (3) 本次投标报价的费用组成中, 应包含但不限于以下内容: (a) 管理与服务人员的工资、国家规定应缴纳的各类费用、福利、餐费补贴等全部工资福利支出; (b) 行政办公费, 包括对本项目管理与服务所产生的必须的办公用品费、交通费、服装费、洗涤费、培训费、雇主责任险等; (c) 餐饮相关传宣标识(节粮、节水、节电等)的布置费用。 (d) 重大节日(春节、十一、元旦等)的布置费用; (e) 所有食材(含调味品)费用; (f) 厨房用品与低耗品, 包括但不限于餐厅需要的保鲜袋、吸管、纸巾、牙签、洗洁精、一次性打包餐盒、一次性餐具等和新增加的餐具厨具等; (g) 每季度油烟清洗费用; (h) 设备设施维修维护等费用; (i) 餐饮清洁卫生费用, 包括但不限于餐厅内清洁卫生、环境消杀等; (j) 投标企业认为必要的其他费用, 包括为服务团队和第三方购置的责任保险; (k) 投标企业管理费及利润; (l) 法定税金等。 (4) 以下费用不列入本次投标报价范围: (a) 提供本项目所有服务所产生的水、电、燃气等能源消耗费用; (b) 厨房设备设施首次购置费用(不含后续更新或投标方认为需要补充添置的设备); (c) 餐饮家具(含餐桌、餐椅等, 不含投标方认为需要补充添置的家具);

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

序号	条款号	内 容
		<p>(d) 餐具首次购置费用 (如筷子、勺、餐盘等, 不含后续更新补充)</p> <p>(e) 餐厨垃圾清运处理费;</p> <p>(f) 网络及信息相关费用等。</p>
11	16.2	<p>信用信息查询渠道: 财政部指定的“信用中国”网站 (www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn) 等官方渠道</p> <p>查询截止时点: 投标截止日</p>
12	18.1	<p>投标保证金: 投标保证金的金额不低于人民币壹拾万元整 (¥ 100,000.00 元); 其有效期应至少能覆盖投标有效期 (即其有效期的起始时间应不晚于投标截止日, 其有效期的届满日应不早于投标有效期的届满之日); 其收退规定见投标人须知附件 1 《上海国际招标有限公司投标保证金提交和退还操作须知》。</p> <p>投标人转账时请汇至:</p> <p>开户银行: 招商银行上海普陀支行</p> <p>账户名称: 上海国际招标有限公司</p> <p>银行账户: 2150 8092 0510 001</p> <p>请投标人代表提醒贵单位财务人员, 在投标保证金的汇款附言中请务必注明: “投标保证金: 项目编号” (示例: “投标保证金: 2603025001”)。</p> <p>投标保证金提交凭证: 电子投标</p> <p>采用转账或电汇方式提交投标保证金的, 投标文件中应提供转账凭证扫描件。</p> <p>采用票据或保函方式提交投标保证金的, 投标文件中应提供票据或保函扫描件, 且投标人应在招标文件规定的投标保证金提交截止时间之前将票据或保函纸质正本送达招标代理机构项目负责人 (电子保函通过系统提交无需寄送)。</p> <p>提醒注意: 供应商代表需要在支付投标响应保证金后, 登录上海政府采购网或者按照“投标客户端”操作指引完成缴纳保证金手续, 否则供应商将被上海政府采购网视作“未缴纳”保证金, 相应不利后果将由供应商自行承担。如果投标人存在操作方面的疑问, 请致电上海政府采购网客服电话 400-881-7190 进行咨询。</p>
13	19.1	<p>投标有效期: 开标后 90 天</p>
14	20.2	<p>投标文件的形式、份数: 电子投标</p> <p>(1) 电子采购平台: 上海政府采购网 (www.zfcg.sh.gov.cn)</p> <p>(2) 签署要求: 按《上海市电子政府采购管理暂行办法》(沪财采〔2012〕22号) 的规定, 通过电子采购平台认可的用于身份认证和电子签名的数字证书签署其电子投标文件。</p> <p>(3) 纸型投标文件: 需要</p> <p style="padding-left: 2em;">份数: 2 份</p> <p style="padding-left: 2em;">邮寄时间要求: 投标截止期当天</p>

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

序号	条款号	内 容
		<p style="text-align: center;">邮寄地址: 上海市延安西路 358 号 11 楼</p> <p style="text-align: center;">接收人及联系方式: 张胤翀 021-32173637</p>
15	20.3.2	小签要求: 无需小签
16	21.1	投标方式: 电子投标 通过上海政府采购网规定的方式提交电子投标文件
17	22.1	投标截止期: 2026 年 4 月 3 日 09:30 时 (北京时间)
18	24.1	开标时间: 同投标截止时间 电子投标 按时登录电子采购平台参加开标 投标人代表签到时限: 开启开标室后 30 分钟 投标文件解密时限: 开标时间到达后 60 分钟 开标记录签名时限: 开标记录表生成后 60 分钟
19	25	资格审查: 当投标人存在下列任一情况时, 将无法通过资格审查: <ol style="list-style-type: none"> (1) 投标人的资格不符合本项目招标公告和投标人须知第 4 条中列明的对合格投标人的资格要求 (包括投标人未按要求提供相关证明材料); (2) 投标文件的签署和盖章情况不符合投标人须知第 20 条的规定 (包括当投标文件由授权代表签字时, 未提交格式符合招标文件第六章要求的“单位负责人授权书”); (3) 投标人未按投标人须知第 18 条的要求提交投标保证金 (包括投标保证金的金额、形式和有效期等不符合要求); (4) 投标人承诺的投标有效期短于投标人须知第 19 条的规定; (5) 投标报价超过了本项目招标公告中列明的采购预算; (6) 投标人针对同一采购项目提供了两份以上内容不同的投标文件或对任一报价项提出了可选择的报价 (除招标文件允许投备选方案外); (7) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。
20	31.1	合同签订方式: 中标人与招标人在上海政府采购网 (www.zfcg.sh.gov.cn) 上签订电子合同。
21	32	招标代理服务费: 本次招标的招标服务费由中标人支付, 支付标准以中标通知书中列明的中标金额为准, 按《招标代理服务收费管理暂行办法》(计价格(2002)1980号、发改办价格(2003)857号)所规定的服务类招标收费标准计算 (如投标人不清楚上述收费规定, 可向招标代理机构咨询); 支付时间为收到中标通知书后十四 (14) 天内。如果中标人未按上述规定向招标代理机构支付招标服务费, 招标代理机构有

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

序号	条款号	内 容
		权不退还其投标保证金。 中标人代表请注意提醒贵单位财务人员, 在招标服务费的汇款附言中请务必注明: “招标服务费: 项目编号” (示例: “招标服务费: 2603025001”)。
22	36	其他规定: 无

投标人须知

一、总则

2 适用范围

本招标文件适用于第五章采购需求所列项目及服务的采购。

3 招标人和招标代理机构

本次招标的招标人和招标代理机构见投标人须知前附表第 1 项和第 2 项。

4 投标人资格要求

4.1 投标人应符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件:

- (1) 具有独立承担民事责任的能力;
- (2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度;
- (3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力;
- (4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录;
- (5) 参加本次政府采购活动前三年内(具体时间要求见招标公告),在经营活动中没有重大违法记录;
- (6) 法律、行政法规规定的其他条件。

4.2 落实政府采购政策需满足的资格要求: 见招标公告。

4.3 本项目的特定资格要求: 见招标公告。

4.4 本项目是否接受联合体投标: 见招标公告。

4.5 如果本次招标要求或允许投标人将采购项目向一家或者多家中小企业或小微企业分包,则投标人除应满足招标公告所列明的相关资格要求并提交相关证明文件外,还应随投标文件提交一份“分包意向协议”,该协议中应明确分包对象及其中中小企业或小微企业承担的合同金额或在投标总价中的占比(应满足资格要求规定的比例),且接受分包合同的中小企业或小微企业与分包企业之间不存在直接控股、管理关系。要求或允许分包的具体规定详见投标人须知前附表第 3 项。

4.6 法律限制性规定:

- (1) 单位负责人为同一人或者存在直接控股或管理关系的不同单位,不得参加同一包件的投标或者未划分包件的同一招标项目的投标。
- (2) 投标人应未曾为招标人在本招标合同项下拟采购的服务提供编制采购需求或者提供项目管理、监理、检测等服务。

5 促进中小企业政策

5.1 本项目是否属于预留份额专门面向小微企业采购的项目以及本项目的采购预算见招标公告。

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

5.2 依据财库〔2020〕46号文的规定享受扶持政策获得政府采购合同的,小微企业不得将合同分包给大中型企业,中型企业不得将合同分包给大企业。

5.3 本项目对中小微企业在资金支付期限、预付款比例等方面的优惠措施见**合同条款**。

5.4 本项目所对应的中小微企业划分标准所属行业见**招标公告**。

6 进口产品

6.1 进口产品是指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品。凡在海关特殊监管区域内企业生产或加工(包括从境外进口料件)销往境内其他地区的产品,不作为政府采购项下进口产品。对从境外进入海关特殊监管区域,再经办理报关手续后从海关特殊监管区进入境内其他地区的产品,认定为进口产品。

6.2 采购需求中未明确允许采购进口产品的,视为拒绝进口产品参加。

6.3 如涉及采购进口产品的,按《政府采购进口产品管理办法》(财库〔2007〕119号)和《关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》(财办库〔2008〕248号)的规定执行。优先采购向我国企业转让技术、与我国企业签订消化吸收再创新方案的供应商的进口产品。

7 本国产品标准

7.1 本国产品标准适用于货物,包括政府采购货物项目和服务项目中涉及的货物。适用本国产品标准的货物具体是指《政府采购品目分类目录》中的货物类产品,但不包括其中的房屋和构筑物,文物和陈列品,图书和档案,特种动植物,农林牧渔业产品,矿与矿物,电力、城市燃气、蒸汽和热水、水,食品、饮料和烟草原料,无形资产。本项目是否适用详见**投标人须知前附表第4项**。

7.2 政府采购活动中既有本国产品又有非本国产品参与竞争的,依法对本国产品给予价格评审优惠,详见**评标办法**。

8 现场踏勘

8.1 本项目是否组织现场踏勘以及相关要求详见**投标人须知前附表第5项**。

8.2 投标人应按规定的时间及地点,对项目现场和周围环境进行踏勘,充分了解评估项目现场及周围环境对项目可能产生的影响;未在规定时间内进行踏勘的,招标人不再另行组织。无论是否参加现场踏勘,一旦中标,投标人均须承担项目现场和周围环境可能导致的相应履约风险与责任,招标人不接受额外补偿或延长履约期限等要求。

8.3 投标人踏勘现场发生的费用自理。

8.4 除招标人的原因外,投标人自行负责在踏勘现场中所发生的人员伤亡和财产损失。

9 投标费用

投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用,不论投标的结果如何,招标人和招标代理机构在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

10 保密和披露

除配合国家有关部门调查、审计及其他符合法律规定的披露情形外,参与招标投标活动的各方应对招标文件和投标文件中的商业和技术等秘密保密,不得泄露或透露招标投标过程中应当保密的信息,否则应承担相应的法律责任。

二、招标文件

11 招标文件的组成

11.1 招标文件包括:

- 第一章 招标公告
- 第二章 投标人须知
- 第三章 评标办法
- 第四章 合同条款及格式
- 第五章 采购需求
- 第六章 投标文件格式

11.2 投标人应认真阅读招标文件中所有的章节、条款、格式、图样、附表和附件。如果投标人没有按照招标文件的要求提交全部资料,或者投标文件没有对招标文件在各方面都作出实质性响应,属于投标人的风险。根据**评标办法**的规定,没有实质上响应招标文件要求的投标将被判为无效。

12 招标文件的澄清和修改

12.1 任何要求对招标文件进行澄清的投标人,均应在**投标人须知前附表**第6项规定的截止时间前按规定的方式以书面形式发给招标代理机构。招标代理机构对在该截止时间前收到的任何澄清要求将予以答复,答复中包括所提问题及答复,但不包括问题的来源。

12.2 在投标截止期前的任何时候,招标人和招标代理机构可主动地或在解答投标人提出的澄清问题时对招标文件进行修改。

12.3 对招标文件的澄清或修改将在原发布招标公告的媒体上发布澄清公告,并同时以书面形式通知所有从规定渠道获取招标文件的潜在投标人。澄清或修改的内容是本招标文件的组成部分,对潜在投标人具有约束力。潜在投标人应立即以书面形式确认已收到了修改通知。

12.4 澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制且按**本须知**第12.3条发出书面通知时间距离投标截止时间不足15日的,招标人或招标代理机构将顺延提交投标文件的截止时间。

12.5 招标人或招标代理机构也可根据项目需要,自行决定推迟提交投标文件的截止时间。

三、投标文件

13 投标语言

投标人提交的投标文件以及投标人与招标人或招标代理机构就有关投标的所有来往函

电均应使用简体中文。原文为外文的资料必须附有翻译准确的中文译本,存在差异或矛盾时以中文译本为准;但对于原文为外文的证书或证明类文件,必要时招标人、招标代理机构或评标委员会可以要求投标人提供符合公检法系统翻译要求的翻译机构出具的中文翻译件。

14 投标文件的组成

14.1 投标文件应至少包括下列内容,具体要求见**投标人须知前附表第7项**:

- (1) 投标函;
- (2) 投标报价表及分项报价表;
- (3) 投标保证金;
- (4) 资格证明文件;
- (5) 投标人提供的服务符合招标文件规定的证明文件。

14.2 本项目是否要求提供样品见**投标人须知前附表第8项**。

14.3 除**投标人须知前附表第9项**规定允许外,投标人不得递交备选投标方案,否则其投标将被否决。允许投标人递交备选投标方案的,只有中标人所递交的备选投标方案方可予以考虑。评标委员会认为中标人的备选投标方案优于其按照招标文件要求编制的投标方案的,招标人可以接受该备选投标方案。不符合中标条件的投标人的备选标不予考虑。

15 投标报价

15.1 投标人应综合考虑招标文件规定的服务要求、责任范围和合同条件进行报价。

15.2 投标人应按照招标文件**第六章**中所附的格式完整地填写投标报价表。每一报价项只允许有一个报价,任何有选择的报价将不予接受,本须知允许提交备选投标的除外。

15.3 投标报价应与投标文件的响应和陈述一致,报价不得存在缺漏,否则其投标将被判为无效。若投标人未按分项报价要求拆分明细报价,除“商务条款响应/偏离表”明确说明偏离外,将被认为已包含在其上一级报价项中,不作为缺漏项处理,但可能导致评标委员会对其投标作出不利的评价。

15.4 随机备品、备件作为标准交付物,其报价无论是否单列均应包含在投标总价中,否则按缺漏项处理。

15.5 投标人在其服务内容中如有超出**服务需求一览表**及**采购需求**的附加、辅助或额外的服务等,不论其是否标明分项价格,在计算评标价时一律不予扣除。除非投标人在其“投标函”和“投标报价汇总表”中对这一部分价格作出了明确申明,且在唱标时和开标记录中已扣除了这部分价格。

15.6 投标报价表中的价格应按**投标人须知前附表第10项**的规定进行填写。

15.7 投标人按照要求分项报价,其目的是便于评标委员会评标。在任何情况下,分项报价方式并不限制招标人以任何条款签订合同的权利。

15.8 除**合同条款**另有规定外,投标报价表中标明的价格在合同执行过程中是固定不变的,不得以任何理由予以变更,以可调整的价格提交的投标将视为非响应性的投标而被判为无效。

16 资格证明文件

16.1 投标人应**投标人须知前附表**第 7 项的要求提交证明其有资格参加投标和中标后有履行合同的文件,并作为其投标文件的一部分。对于本项目合格投标人资格条件中提及的与单位或个人相关的资质或资格证明文件,投标人可以在投标文件中直接提供相关资质或资格证明文件的复印件,也可以提供可以查询到相关资质或资格信息的有关官方网站的网址(必须保证此类查询无需任何费用,也无需事先办理注册或认证等手续);如果投标人在其投标文件中既未提供上述资质或资格证明文件的复印件,也未提供可供查询的官方网站的网址,则将视为投标人未按规定提供资格证明文件。

16.2 投标人的信用情况将以招标代理机构按**投标人须知前附表**第 11 项规定的时间和渠道查得的信息为准,并作为资格审查的依据,所查得的信用信息查询记录和证据将与招标文件等一并归档保存。

17 证明服务合格性的文件

17.1 投标人应按**投标人须知前附表**第 7 项要求提交有关证明文件(可以是文字资料、图样和数据),证明其按合同要求提供的所有服务的合格性,并能满足招标文件的要求。证明文件应作为投标文件的一部分。

17.2 凡是投标文件的商务或技术部分与招标文件的要求之间存在负偏离(即不能满足招标文件要求)的,必须在投标文件的“商务条款响应/偏离表”中予以反映,否则在中标后一律不予考虑。但在评标时,如果在投标文件的“商务条款响应/偏离表”之外发现上述负偏离的,则将作出对投标人不利的评估。

17.3 如果招标人在**采购需求**中给出了的工艺、材料和设备的标准或者参照的品牌及型号,则它们仅仅起说明作用,并没有任何限制性,投标人在其投标文件中可以选用替代的工艺、材料、标准、品牌和(或)型号等,但这种替代要实质上优于或相当于**采购需求**中的相关要求。

18 投标保证金

18.1 投标人应按**投标人须知前附表**第 12 项的规定提交投标保证金,并作为其投标文件的一部分。

18.2 投标保证金是为了保护招标人和招标代理机构免遭因投标人(或投标联合体任一成员,下同)的行为而蒙受的损失。招标人和招标代理机构在因投标人的行为而蒙受损失时,可根据**本须知**第 18.6 条的规定不退还其投标保证金。

18.3 未按规定提交投标保证金的,投标将被判为无效。

18.4 投标人在投标截止时间前撤回已提交的投标文件的,投标保证金将在招标代理机构收到投标人书面撤回通知之日起 5 个工作日内退还,但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

18.5 除按**本须知**第 18.6 条的规定不退还投标保证金的情形外,未中标人的投标保证金,将在招标人向中标人发出中标通知书之日起 5 个工作日内退还;中标人的投标保证金,将在

中标人按本须知第 31 条规定与招标人签订合同之日起 5 个工作日内退还。

18.6 当发生下列任一情况时, 投标保证金将不予退还:

- (1) 投标人在其投标函中承诺的投标有效期内撤销投标;
- (2) 投标人在其投标文件中提供虚假材料谋取中标, 或者恶意串通;
- (3) 中标人在规定期限内未能
 - (a) 根据本须知第 31 条规定与招标人签订合同。

19 投标有效期

19.1 从本须知第 22 条规定的提交投标文件的截止之日起算, 投标人的投标应在**投标人须知前附表第 13 项**所规定的投标有效期内保持有效。投标有效期比规定短的投标将被视为非响应的投标而被判为无效。

19.2 出现特殊情况需要延长投标有效期的, 招标人或招标代理机构将以书面形式通知所有投标人延长投标有效期。投标人应予以书面答复, 同意延长的, 应相应延长其投标保证金的有效期, 但不得要求或被允许修改其投标文件; 投标人拒绝延长的, 其投标在原投标有效期届满之后失效, 但投标人有权收回其投标保证金。

20 投标文件的编制和签署

20.1 除非另有说明, 凡**第六章**提供了投标文件格式的, 应按规定格式编写; 没有格式要求的, 由投标人自拟。

20.2 投标文件的形式和份数要求见**投标人须知前附表第 14 项**。

20.3 提供纸型投标文件时, 应符合下列要求:

20.3.1 投标文件应使用打印机打印或用不能轻易擦去且不易褪色的材料书写。

20.3.2 凡招标文件的投标格式中要求投标人代表签名和加盖公章之处, 在投标文件中投标人均应由单位负责人或经正式授权并对投标人有约束力的代表签字和加盖投标人的单位公章(如果投标文件要求加盖公章之处投标人加盖的是**投标专用章**等其他印章, 则必须同时提供加盖了公章的声明函, 声明所加盖的**投标专用章**等其他印章与其单位公章具有同等效力, 否则不予认可)。授权代表签字时, 须在投标文件中加附“单位负责人授权书”(格式见招标文件第六章)。投标文件是否需要小签见**投标人须知前附表第 15 项**。

20.3.3 投标文件应尽量避免行间插字、涂改和增删。如有错漏之处确需要手工修改或补充, 则必须由投标人的单位负责人或其授权代表在修改或补充之处签字和盖章。

20.4 电子投标时, 应符合下列要求:

20.4.1 除**投标人须知前附表**另有规定外, 投标文件所附证书证件均应为原件扫描件, 投标人应保证内容清晰可辨。

20.4.2 投标人应按**投标人须知前附表**规定的电子采购平台要求将电子投标文件转换成符合要求的格式, 并按**投标人须知前附表**的要求对投标文件进行签名和盖章。

20.4.3 当要求投标人在上传电子投标文件的基础上在电子采购平台或投标工具的价格填报栏中直接填报价格时, 上述投标文件及报价具有同等法律效力, 投标人应保证相关内容间

的一致性。如果在资格审查、评标或签署合同时发现某一投标人所提交上述文件或报价的内容存在不一致时,除有明确规定之外,评标委员会和招标人都将按不利于该投标人的原则进行处理。

20.4.4 若投标人须知前附表要求投标人在电子投标之外另行提交纸型投标文件的,投标人应保证纸型投标文件的内容与上传的电子投标文件的内容完全一致。

四、投标

21 投标文件的密封、标记和递交

21.1 投标人应按投标人须知前附表第 16 项所规定的方式递交投标文件。

21.2 当要求投标人递交纸型投标文件时,应按下列规定进行操作:

(1) 投标人应将投标文件密封包装。

(2) 外包装应写明

(a) 投标人须知前附表第 16 项中注明的投标服务名称、项目编号,以及投标人的名称和地址,以便投标文件在投标截止期之前被要求撤回、逾期送达或未按规定密封时,能原封退回;

(b) “在____年__月__日__:__时(北京时间)(填入投标截止期)之前不得启封”的字样。

21.3 投标人通过电子采购平台提交电子投标文件时,应按下列规定进行操作:

(1) 投标人应在投标截止期之前按电子采购平台的操作规程对电子投标文件进行加密后上传至电子采购平台。

(2) 投标人完成电子投标文件上传后,电子采购平台将向投标人发送递交回执。递交时间以递交回执通知载明的传输完成时间为准。

(3) 逾期送达或未按规定加密的投标文件,电子采购平台将予以拒收。

22 投标截止期

22.1 投标人递交投标文件的截止时间见投标人须知前附表第 17 项。

22.2 如果招标人和招标代理机构按本须知第 12 条的规定延后了投标截止期,招标人和招标代理机构与投标人之间受投标截止期制约的所有权利和义务均应延后至新的截止期。

23 投标文件的修改、撤回和撤销

23.1 在投标截止期之前,投标人可以修改或撤回其投标文件,但必须以书面形式通知招标代理机构。修改或撤回通知应按本须知第 20.3.2 条的规定签署。

23.2 投标文件的修改是投标文件的组成部分,修改的投标文件应按本须知第 20 条和第 21 条的规定进行签署、密封、标记和递交。当采用纸型投标时,应在外包装上加注“修改”或“撤回”字样。当采用电子投标时,应按电子采购平台的操作规程进行修改(撤回并重新上传修改的投标文件)。

23.3 在投标截止期之后, 投标人不得对其投标文件做任何修改。

23.4 从投标截止期起至投标人承诺的投标有效期届满, 投标人不得撤销其投标, 否则其投标保证金将不予退还。

五、开标与评标

24 开标

24.1 招标代理机构将在**投标人须知前附表**第 18 项规定的时间和地点组织公开开标。

24.2 投标人通过电子采购平台提交电子投标文件时, 应符合下列规定:

- (1) 开标在电子采购平台进行, 所有投标人均应按及时登录电子采购平台参加开标。
- (2) 开标时间到达后, 投标人应在**投标人须知前附表**第 18 项所规定的**签到时限**内完成签到, 并在**解密时限**内按电子采购平台的操作步骤对其投标文件进行解密。解密时限结束后, 因投标人原因未能对其投标文件进行解密的视为放弃投标, 如已解密但因投标人原因无法正常打开的视为投标无效, 相关责任均由投标人自行承担。
- (3) 开标成功后, 电子采购平台将根据投标文件的内容生成开标记录
- (4) 开标记录生成后, 投标人应及时检查开标记录的数据是否与其投标文件一致, 并在**投标人须知前附表**第 18 项所规定的**开标签名时限**内按电子采购平台的操作步骤对开标结果和过程进行确认和签名。因投标人原因未能在规定时间内作出确认并签名的视为其认可开标结果和过程。

25 资格审查

25.1 开标结束后, 招标人或招标代理机构将依法对投标人的资格进行审查, 审查内容见**投标人须知前附表**第 19 项。已进行资格预审的, 除投标人发生影响其资格条件或者其投标影响招标公正性的重大变化外, 不再对投标人资格进行审查。资格预审合格的投标人资格发生重大变化的, 应当及时书面通知招标人和招标代理机构。

25.2 如果投标人未通过资格审查, 其投标将被直接判为无效, 不再进入后续评标程序。

25.3 如通过资格审查的投标人数量不足 3 家, 本项目将直接发布评标结果公告(或废标公告), 不再启动评标程序。

26 评标过程的保密性

26.1 公开开标后, 直至向中标方授予合同为止, 凡与对投标文件的审查、澄清、评价和比较有关的资料以及授标意见等, 均不得向投标人及与评标无关的其他人透露。

26.2 在评标过程中, 如果投标人试图在投标文件的审查、澄清、评价、比较及授予合同方面向招标人、招标代理机构和(或)评标委员会的评委施加任何影响, 其投标将被判为无效。

27 投标文件的澄清

27.1 对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内
容,评标委员会或经评标委员会授权的招标代理机构将以书面形式要求投标人作出必要的澄
清、说明或者补正。

27.2 投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式,并加盖公章,或者由单位负责人或
其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文
件的实质性内容。

27.3 评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明。

27.4 有效的投标文件书面澄清材料,是投标文件的组成部分。

28 评标办法

本次招标将按招标文件第三章**评标办法**所规定的评标方法和标准进行评标。

六、中标与合同

29 定标

招标人或经招标人委托的评标委员会将在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确
定中标人。

30 中标通知书

在投标有效期届满之前,招标代理机构将按规定发布中标公告,同时向中标人发出中
标通知书。

31 签订合同

31.1 中标人应当在招标代理机构发出中标通知书之日起三十(30)天内,按照招标文件和
中标人投标文件的规定,与招标人签订书面合同,签订方式见**投标人须知前附表第 20 项**。
所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。

31.2 除不可抗力外,中标人拒绝与招标人签订合同的,招标人或招标代理机构将不向其退
还投标保证金;招标人可以按照评标报告推荐的中标候选人名单排序,确定下一候选人为中
标人,也可以重新招标。中标人未在法律规定期限内与招标人签订合同(除招标人原因之外),
或者拒绝按照招标文件和中标人投标文件的规定签订合同均视为拒绝与招标人签订合同。

31.3 招标人将在采购合同签订之日起 2 个工作日内,将采购合同在财政部门指定的媒体上
公告,但采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

七、其他

32 招标代理服务费

中标人是否交纳投招标代理服务费及相关要求见投标人须知前附表第 21 项。

33 终止招标

因重大变故采购任务取消的, 招标人或招标代理机构将及时在原公告发布媒体上发布终止公告, 以书面形式通知已经获取招标文件、资格预审文件或者被邀请的潜在投标人, 并将项目实施情况和采购任务取消原因报告本级财政部门。已经收取招标文件费用或者投标保证金的, 招标人或招标代理机构将在终止采购活动后 5 个工作日内, 退还所收取的招标文件费用和所收取的投标保证金及其在银行产生的孳息。

34 询问和质疑

34.1 如投标人对采购活动事项有疑问的, 可以向招标人或招标代理机构提出询问, 招标人或招标代理机构将及时作出答复, 但答复的内容不得涉及商业秘密。

34.2 如投标人认为招标文件、招标过程或中标结果使自己的合法权益受到损害的, 应在有关法律、法规、部门规章及规范性文件所规定的质疑期限内, 以符合要求的书面形式向**招标公告**中注明的招标人或招标代理机构一次性提出针对同一采购程序环节的全部质疑, 否则将不予受理。

35 法律责任

35.1 投标人有下列情形之一的, 处以采购金额千分之五以上且千分之十以下的罚款, 列入不良行为记录名单, 在一至三年内禁止参加政府采购活动, 有违法所得的, 并处没收违法所得, 情节严重的, 由工商行政管理机关吊销营业执照; 构成犯罪的, 依法追究刑事责任:

- (1) 提供虚假材料谋取中标;
- (2) 采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人;
- (3) 与招标人、其他投标人或者招标代理机构恶意串通;
- (4) 向招标人、招标代理机构或评标委员会成员行贿或者提供其他不正当利益;
- (5) 在招标采购过程中与招标人进行协商谈判;
- (6) 中标后无正当理由拒不与招标人签订政府采购合同;
- (7) 未按照招标文件确定的事项签订政府采购合同;
- (8) 将政府采购合同转包;
- (9) 提供假冒伪劣产品;
- (10) 擅自变更、中止或者终止政府采购合同;
- (11) 拒绝有关部门监督检查或者提供虚假情况。

投标人有前款第(1)至(5)项情形之一的, 中标、成交无效。

35.2 评审阶段资格发生重大变化, 资格预审合格的投标人未依照**本须知**第 25.1 条的规定通知招标人和招标代理机构的, 处以采购金额 5% 的罚款, 列入不良行为记录名单, 中标无效。

36 其他规定

适用于本次招标的其他规定见投标人须知前附表第 22 项。

附件 1:

上海国际招标有限公司投标保证金提交和退还操作须知

1 接收投标保证金的银行账户信息

1.1 通过境内账户用人民币形式提交投标保证金银行账户信息

- (1) 户名: 上海国际招标有限公司
- (2) 账号: 215080920510001
- (3) 开户银行: 招商银行股份有限公司上海普陀支行
- (4) 联行号: 308290003191

1.2 通过境外账户用外币或人民币形式提交投标保证金的银行账户信息

- (1) 收款人开户银行(ACCOUNT WITH INSTITUTION):
 - (a) Bank: China Citic Bank
 - (b) Swift Code: CIBKCNBJ200
 - (c) Address: 138, SHI BO GUAN ROAD, PU DONG NEW AERA, SHANGHAI, CHINA
- (2) 收款人名称、地址和账号(BENEFICIARY):
 - (a) Beneficiary: Shanghai International Tendering Co., Ltd.
 - (b) Address: 14/F.358 Yan An Road(W), Shanghai 200040, P.R.China
 - (c) A/C No.: 8110201014401007900(CNY) CNAPS: 302290031000
 - (d) A/C No.: 8110214013201913622(USD)
 - (e) A/C No.: 8110251012401913793(EUR)
 - (f) A/C No.: 8110227012901913859(JPY)

2 投标保证金的提交

2.1 投标人应当采用法律法规规定的非现钞形式提交投标保证金。投标人不得以现钞形式提交投标保证金,也不得用经过背书转让的支票、银行本票或银行汇票提交投标保证金。

2.2 中国境外(含港、澳、台地区,下同)的投标人可以授权中国境内的某单位采用本须知第 2.1 条所列形式代替其提交投标保证金;或者通过一家在中国境内或境外信誉好的银行直接开具投标保证金保函。当采用前一种方式提交时,投标人应在其投标文件中附有格式如本须知附件所示的授权书。

2.3 投标人为联合体的,应由联合体各方或者联合体中的牵头人提交投标保证金,且所提交的投标保证金应对联合体的所有成员均具有约束力。

2.4 当投标人用保函形式提交投标保证金时,保函的格式应采用招标文件中所附的“投标保证金保函格式”;保函的申请人应为投标人或本须知第 2.2 条所述的被授权人,保函受益人

应为招标人。保函不单独提供投标保证金收据。

2.5 当采用转账、电汇等形式提交投标保证金时, 投标人应将相应款项直接付至本须知第1条指定的账户, 并作如下备注:

- (1) 在汇款附言中请务必注明: **“投标保证金 2603025001”**;
- (2) 联合体多方共同提交投标保证金的, 还应注明**联合体牵头人简称**;
- (3) 中国境外的投标人授权中国境内某单位采用转账、电汇等形式代替其提交投标保证金的, 还应注明**投标人简称**。

2.6 当采用转账、电汇等形式提交投标保证金时, 投标人应当充分考虑各种因素导致保证金到账滞后风险(如异地、跨行到账延迟, 汇款有误等情况), 投标人须根据自己的实际情况尽早安排好投标保证金到账时间, 确保投标保证金在投标保证金提交截止时间前到账。投标保证金的到账时间以接收保证金开户银行推送的到账时间为准。

2.7 当采用转账、电汇等形式提交投标保证金时, 收到投标保证金后的次日北京时间 13 时前, 招标代理机构将向投标人获取招标文件时登记的联系人邮箱发送保证金电子收据, 请注意查收。

2.8 投标人提交投标保证金形式、金额、到账时间、有效期等不符合招标文件规定的, 其投标文件将被否决。

3 投标保证金的退还

3.1 对采用转账、电汇等形式提交的投标保证金, 在具备“投标人须知”规定的投标保证金退还条件后, 投标人提交的投标保证金将自动按原路退还, 请注意查收退款邮件(投标人获取招标文件时登记的联系人邮箱)和退款。如未及时收到退款, 请与我司项目负责人联系。

3.2 如招标服务费由中标人承担, 经中标人同意后招标代理机构可在向其退款时扣除相应服务费并同时开具发票。

3.3 对采用转账、电汇等形式提交的投标保证金, 还将按中国人民银行公布的人民币活期存款利率向投标人支付投标保证金的利息。投标人应按退款邮件注明的利息金额提供发票, 招标代理机构收到发票后予以支付。投标人未提供的, 视同投标人放弃相关权利。

3.4 对采用保函形式提交的投标保证金, 将只根据投标人的要求退还保函正本, 不支付投标保证金的利息。

4 其他

4.1 本须知如被具体招标项目的招标文件所引用, 即成为该招标文件“投标人须知”的组成部分。如投标人欲对本须知中的相关内容作进一步咨询, 可按招标文件“投标人须知”的相关规定以书面形式向招标代理机构提出, 也可打电话向招标文件中列明的招标代理机构的项目负责人咨询。

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

4.2 对竞争性谈判、竞争性磋商、询价或比选等非招标采购项目，如果在竞争性谈判文件、竞争性磋商文件、询价通知书或比选文件等采购文件中要求供应商提交保证金（或者称为谈判响应保证金、磋商保证金、报价保证金或比选保证金等），一旦在竞争性谈判文件、竞争性磋商文件、询价文件或比选文件等采购文件中引用了**本须知**，就表示**本须知**有关投标保证金提交和退还的规定将同样适用于对应的竞争性谈判、竞争性磋商、询价或比选等采购项目。此时，**本须知**中的“招标文件”应理解为“采购文件（也可分别理解为“谈判文件”、“磋商文件”、“询价通知书”或“比选文件”等）；“投标人”应理解为参加谈判、磋商或报价的“供应商”；“投标文件”应理解为“响应文件”或“报价文件”；“投标保证金”应理解为“保证金”（也可理解为“响应保证金”或“报价保证金”等）；“评标委员会”应理解为“评审委员会”（也可理解为“谈判小组”、“磋商小组”、“询价小组”或“比选小组”等）；“评标”应理解为“评审”；“中标”应理解为“成交”。

招标文件

项目编号：2603025001

/310000000260130172918-00312120

第三章 评标办法

分 目 录

1	评标依据	29
2	人员及职责	29
3	评标要求	29
4	评标细则	31
5	定标	37

评标办法

1 评审依据

本项目的评审依据如下:

- (1) 《中华人民共和国政府采购法》;
- (2) 《中华人民共和国政府采购法实施条例》;
- (3) 《政府采购评审专家管理办法》(财库〔2016〕198号);
- (4) 《政府采购货物和服务招标投标管理办法》(财政部令〔2017〕第87号);
- (5) 《关于进一步规范政府采购评审工作有关问题的通知》(财库〔2012〕69号);
- (6) 《上海市政府采购评审专家和评审工作管理办法》(沪财发〔2018〕2号);
- (7) 《关于在相关自由贸易试验区和自由贸易港开展推动解决政府采购异常低价问题试点工作的通知》(财办库〔2024〕265号);
- (8) 《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》(国办发〔2025〕34号);
- (9) 本项目的招标文件;
- (10) 各投标人的投标文件。

2 人员及职责

2.1 评标委员会组成

评标委员会由五人以上单数组成,其中从上海市政府采购专家库中随机抽取的专家评委不少于评委总数的三分之二。对于采购预算在一千万元以上或技术复杂、社会影响较大的政府采购货物和服务招标项目,评标委员会由七人以上单数组成。

2.2 评标委员会组长

评标委员会的组长由全体成员推举产生,与其他成员享有同等权利,负责主持评标工作,汇总各成员意见并起草评审报告。招标人代表不得担任组长。

3 评标要求

3.1 总体要求

整个评标工作应符合下列总要求:

- (1) 严格遵循客观、公正、审慎的原则。
- (2) 任何单位和个人不得非法干预或者影响评标过程和结果。
- (3) 保证评标活动在严格保密的情况下进行。
- (4) 评标活动及其当事人应接受依法实施的监督。

3.2 回避要求

评标委员会成员有下列情形之一的,应在评审活动开始前主动提出回避,不得担任评委:

- (1) 参加采购活动前三年内,与供应商存在劳动关系,或者担任过供应商的董事、监

事, 或者是供应商的控股股东或实际控制人;

- (2) 与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系;
- (3) 与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系;
- (4) 不是以采购人代表的身份参与本单位政府采购项目的评审(除技术复杂、专业性强的采购项目, 通过随机方式难以确定合适评审专家, 经主管预算单位同意的项目之外);
- (5) 与本项目有关的各级政府采购监督管理工作人员。

3.3 评标纪律

评标委员会及其成员不得有下列行为:

- (1) 与供应商存在利害关系未回避;
- (2) 确定参与评标至评标结束前私自接触投标人;
- (3) 收受招标人、招标代理机构、投标人贿赂或者获取其他不正当利益;
- (4) 未按照采购文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审或者泄露评审文件、评审情况;
- (5) 接受投标人提出的与投标文件不一致的澄清或者说明, 按招标文件规定进行澄清的除外;
- (6) 违反评标纪律发表倾向性意见或者征询招标人的倾向性意见;
- (7) 对需要专业判断的主观评审因素协商评分;
- (8) 在评标过程中擅离职守, 影响评标程序正常进行的;
- (9) 记录、复制或者带走任何评标资料;
- (10) 其他不遵守评标纪律的行为。

评标委员会成员有前款第(1)至(8)项行为之一的, 其评审意见无效, 并不得获取评审劳务报酬和报销异地评审差旅费。

3.4 工作要求

评标委员会成员在开展评标工作时应遵守以下工作守则:

- (1) 严格遵守评审时间, 不得迟到早退;
- (2) 遵守评标现场管理规定, 将手机等通讯工具或相关电子设备交由招标代理机构统一保管;
- (3) 充分熟悉和理解招标文件, 认真阅读所有投标文件。发现招标文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行, 或者招标文件内容违反国家有关强制性规定的, 应当停止评标工作, 与招标人或者招标代理机构沟通并作书面记录;
- (4) 对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容, 应当以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正, 对投标人的澄清要求不得明示或者暗示倾向性、引导性意见, 不接受投标人超出投标文件范围或者改变投标文件实质性内容的澄清, 不接受投标人主动作出的澄清;
- (5) 按照评标工作流程, 客观、公正、审慎地依法独立评标, 并对评标意见承担个人责任;

- (6) 对价格分等客观评分项的评分应当一致,对其他需要借助专业知识评判的主观评分项,应当严格按照评分要求公正评分,避免评分畸高、畸低;
- (7) 对需要共同认定的事项存在争议的,按照少数服从多数的原则做出结论。持不同意见的评审委员会成员应当在评标报告上签署不同意见并说明理由,否则视为同意;
- (8) 按照规定格式填写客观明确的评审意见,并签署评标报告,评审意见应与个人打分一致。

3.5 保密要求

评标委员会成员及其他参与评标工作的有关人员都必须严格保守有关秘密,不得泄露评审文件、评审情况和评审中获悉的国家秘密、商业秘密。

3.6 参与本项目评标工作的其他人员应按诚实、信用和勤勉的原则完成评标委员会交办的事务性工作,并主动接受评标委员会的监督。

3.7 评标委员会成员或参与本项目评标工作的其他人员如果违反上述第3.1条至第3.6条的规定,将按有关规定承担相应责任。

4 评标细则

4.1 评标步骤

本次招标的评标工作将按下列步骤进行:

- (1) 初步评审;
- (2) 详细评审;
- (3) 推荐中标候选人。

4.2 初步评审

4.2.1 报价检查

投标报价前后不一致,按下列规定的顺序修正,并以书面方式要求投标人确认:

- (1) 单价金额小数点或者百分比有明显错误的,与该单价金额相关的分项合价为准修改单价;
- (2) 总价金额与按单价汇总金额不一致的,以单价金额计算结果为准;
- (3) 对于开标时已唱出的报价变更声明(或投标函或报价汇总表明确载明的最终报价或优惠报价)且未说明具体变更方式(如按百分比方式或按固定金额方式进行变更)和变更环节的,先按上述两步修正原报价计算错误,再将所有分项报价(暂定金额、暂估价及暂列金额除外)按变更后报价和原报价的比例作同比例调整。

投标人应以书面方式(加盖公章,或者由法定代表人或其授权的代表签字)确认按前款规定修正后的报价,投标人不确认的,其投标无效。

4.2.2 符合性审查

投标人有下列情形之一的,评标委员会认定其为无效投标,不再进入后续的详细评审:

- (1) 按照本办法第4.2.1条的规定,投标人对于修正后的报价不予书面确认的。
- (2) 评审中出现下列情形之一的,评审委员会应当根据财库(2026)2号文件的规定启动异常低价投标审查程序,相关供应商在评审现场合理的时间内不能提供书面

说明、证明材料, 或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的:

- (a) 投标报价低于全部通过符合性审查供应商投标报价平均值 50%的, 即投标报价 $<$ 全部通过符合性审查供应商投标报价平均值 \times 50%;
 - (b) 投标报价低于通过符合性审查且报价次低供应商投标报价 50%的, 即投标报价 $<$ 通过符合性审查且报价次低供应商投标报价 \times 50%;
 - (c) 投标报价低于采购项目最高限价 45%的, 即投标报价 $<$ 采购项目最高限价 \times 45% (未设定最高限价的采购项目, 以采购项目预算金额作为最高限价);
 - (d) 评审委员会基于专业判断, 认为供应商报价过低, 有可能影响服务质量或者不能诚信履约的其他情形。
- (3) 不满足招标文件的商务、技术等实质性要求 (标记“★”的指标或条款), 或未按要求提供相应证明材料, 或提供的证明资料不能证明其投标服务能够满足相关要求。商务、技术等实质性要求包括在采购需求、合同条款中明确的主要技术要求、履行期限及地点和方式、验收要求、违约责任、解决争议的方法等内容。
- (4) 投标文件附有招标人不能接受的条件, 包括但不限于:
- (a) 未接受招标文件规定的风险划分原则;
 - (b) 增加招标人的责任范围, 或者减少中标人的义务。
- (5) 恶意串通, 妨碍其他投标人的竞争行为, 损害采购人或者其他投标人的合法权益。有下列情形之一的, 视为投标人串通投标:
- (a) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制。
 - (b) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜。
 - (c) 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人。
 - (d) 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异。
 - (e) 不同投标人的投标文件相互混装。
 - (f) 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。
- (6) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

4.2.3 通过符合性审查的投标人不足 3 家的, 评标委员会应予废标 (招标失败), 并出具招标文件是否存在不合理条款的论证意见。

4.2.4 经评标委员会授权, 招标人和招标代理机构工作人员可以协助评标委员会对各投标文件的投标报价进行核价, 对相关投标信息进行汇总, 但相关协助不能免除或减轻评标委员会及其成员应当承担的评审责任。

4.3 详细评审

4.3.1 评标方法

本项目采用综合评分法。

4.3.2 评标标准

4.3.2.1 针对表 1 所列的各项评审因素的评审内容, 由评标委员会成员对进入详细评审的各有效投标人的投标文件进行独立评审, 并给出相应的评分。

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

表1 各评审因素的评审内容、评分标准及满分值一览表

序号	评审因素	各评审因素的评审内容及评分标准	满分值
1	价格	采用低价优先法计算,即满足招标文件要求且最低投标报价为评标基准价,其商务分为满分。其他投标人的商务分统一按照下列公式计算: 报价得分=评标基准价/投标报价×10%×100。(计算结果四舍五入,保留小数点后2位)。	10
2	服务方案	<p>一、评审内容:</p> <p>投标人针对采购需求提出项目理解和分析的内容。</p> <p>二、评审要求:</p> <p>1、若提供的项目理解和分析内容包括重点难点分析及应对措施,且完全针对采购需求,得5分;</p> <p>2、若项目理解和分析的内容存在以下情况之一,每有1项,扣1分,最低扣至0分:</p> <p style="margin-left: 20px;">(1) 缺少具体说明;</p> <p style="margin-left: 20px;">(2) 内容前后不一致;</p> <p style="margin-left: 20px;">(3) 前后逻辑错误或存在逻辑漏洞;</p> <p style="margin-left: 20px;">(4) 不符合采购需求;</p> <p style="margin-left: 20px;">(5) 套用其他项目方案。</p> <p>3、若投标人未提出项目理解和分析,或者提供的内容完全与本项目无关,得0分。</p>	5
		<p>一、评审内容:</p> <p>投标人提供的采购管理方案。</p> <p>二、评审要求:</p> <p>1、若投标人提供的采购管理方案完全满足采购需求,得12分;</p> <p>2、若投标人提供的采购管理方案内容存在以下情况之一,每有1项,扣2分,最低扣至0分:</p> <p style="margin-left: 20px;">(1) 仅部分响应采购需求;</p> <p style="margin-left: 20px;">(2) 缺少具体说明;</p> <p style="margin-left: 20px;">(3) 内容前后不一致;</p> <p style="margin-left: 20px;">(4) 前后逻辑错误或存在逻辑漏洞;</p> <p style="margin-left: 20px;">(5) 涉及的规范及标准应用错误;</p> <p style="margin-left: 20px;">(6) 套用其他项目方案。</p> <p>3、若投标人未提出采购管理方案,或者提供的内容完全与本项目无关,得0分。</p>	12

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

序号	评审因素	各评审因素的评审内容及评分标准	满分值
		<p>一、评审内容： 投标人提供的质量安全保证及管理制度，包括以下内容：①公司组织架构；②考核机制；③安全管理制度；④人员管理制度。</p> <p>二、评审要求： 1、若提供的质量安全保证及管理制度完全满足采购需求，得 10 分。 2、若提供的质量安全保证及管理制度存在以下情况之一，扣 2 分： (1) 方案内容不完整或仅部分响应采购需求； (2) 缺少具体说明； (3) 内容前后不一致； (4) 前后逻辑错误或存在逻辑漏洞； (5) 涉及的规范及标准应用错误； (6) 套用其他项目方案。 3、若投标人未提质量安全保证及管理制度，或者提供的内容完全与本项目无关，得 0 分。</p>	10
		<p>一、评审内容： 投标人提供的日常供餐管理方案，包括以下内容：①餐谱配比、时令菜品更新方案；②供餐质量保障方案；③饭菜备餐速度保障方案；④馆方要求的其他服务方案等。</p> <p>二、评审要求： 1、若提供的日常供餐管理方案完全满足采购需求，得 12 分。 2、若提供的日常供餐管理方案存在以下情况之一，扣 2 分： (1) 方案内容不完整或仅部分响应采购需求； (2) 缺少具体说明； (3) 内容前后不一致； (4) 前后逻辑错误或存在逻辑漏洞； (5) 涉及的规范及标准应用错误； (6) 套用其他项目方案。 3、若投标人未提日常供餐管理方案，或者提供的内容完全与本项目无关，得 0 分。</p>	12
		<p>一、评审内容： 投标人提供的卫生安全管理方案，包括：①厨房卫生管理方案；②就餐区域卫生管理方案；③餐具消毒、厨房设施安全管理方案；④食品生产安全管理方案等。</p> <p>二、评审要求：</p>	12

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

序号	评审因素	各评审因素的评审内容及评分标准	满分值
		<p>1、若投标人提供的卫生安全管理方案完全满足采购需求,得 12 分;</p> <p>2、若投标人提供的卫生安全管理方案内容存在以下情况之一,每有 1 项,扣 2 分,最低扣至 0 分:</p> <p>(1) 方案内容不完整或仅部分响应采购需求;</p> <p>(2) 缺少具体说明;</p> <p>(3) 内容前后不一致;</p> <p>(4) 前后逻辑错误或存在逻辑漏洞;</p> <p>(5) 涉及的规范及标准应用错误;</p> <p>(6) 套用其他项目方案。</p> <p>3、若投标人未提供卫生安全管理方案,或者提供的内容完全与本项目无关,得 0 分。</p>	
		<p>一、评审内容:</p> <p>投标人提供的经营配套管理方案,包括:①餐饮礼仪管理方案;②能源管理方案;③垃圾分类管理方案;④消防安全管理方案等。</p> <p>二、评审要求:</p> <p>1、若投标人提供的经营配套管理方案完全满足采购需求,得 10 分;</p> <p>2、若投标人提供的经营配套管理方案内容存在以下情况之一,每有 1 项,扣 2 分,最低扣至 0 分:</p> <p>(1) 方案内容不完整或仅部分响应采购需求;</p> <p>(2) 缺少具体说明;</p> <p>(3) 内容前后不一致;</p> <p>(4) 前后逻辑错误或存在逻辑漏洞;</p> <p>(5) 涉及的规范及标准应用错误;</p> <p>(6) 套用其他项目方案。</p> <p>3、若投标人未提供经营配套管理方案,或者提供的内容完全与本项目无关,得 0 分。</p>	10
		<p>一、评审内容:</p> <p>投标人提供的突发情况分析应对措施。</p> <p>二、评审要求:</p> <p>1、若投标人提供的突发情况分析应对措施完全满足采购需求,得 10 分;</p> <p>2、若投标人提供的突发情况分析应对措施内容存在以下情况之一,每有 1 项,扣 2 分,最低扣至 0 分:</p>	10

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

序号	评审因素	各评审因素的评审内容及评分标准	满分值
		<p>(1) 方案内容不完整或仅部分响应采购需求;</p> <p>(2) 缺少具体说明;</p> <p>(3) 内容前后不一致;</p> <p>(4) 前后逻辑错误或存在逻辑漏洞;</p> <p>(5) 涉及的规范及标准应用错误;</p> <p>(6) 套用其他项目方案。</p> <p>3、若投标人未提供突发情况分析及应对措施, 或者提供的内容完全与本项目无关, 得 0 分。</p>	
3	团队成员	<p>一、评审内容:</p> <p>投标人拟委派的项目经理、厨师长以及其他技术、管理及服务人员情况。</p> <p>二、评审要求:</p> <p>(1) 人员岗位配置情况: 同时配置了项目经理、厨师长、安全员 (不少于两名) 且符合采购需求的, 得 4 分; 每有一项配置满足采购需求, 扣 1 分, 最低扣至 0 分。</p> <p>(2) 项目经理:</p> <p>1、具有食品安全管理员的得 2 分;</p> <p>2、担任过就餐人数达 200 人及以上的食堂/餐厅的大堂经理/餐厅经理, 并具有上述 3 年及以上的工作经验的得 2 分。需提供个人从业经验证明 (包含: 所服务项目名称、从事岗位、餐厅规模、任职时间段), 不提供或提供不全的不得分。</p> <p>(3) 厨师长:</p> <p>1、具有中式烹调师职业技能等级证书 (三级/高级) 及以上或中式烹调师职业资格证书 (三级/高级) 及以上的, 得 2 分;</p> <p>2、担任过 200 人以上中大型食堂/餐厅的主厨/厨师长, 并具有上述 3 年及以上的工作经验的得 2 分。需提供个人从业经验证明 (包含: 所服务项目名称、从事岗位、餐厅规模、任职时间段), 不提供或提供不全的不得分。</p> <p>(4) 管理与服务人员</p> <p>所有管理与服务人员均配置健康证的得 2 分, 未提供或提供不全的不得分。</p>	14
4	以往业绩	<p>一、 评审内容:</p> <p>投标人近三年 (从 2023 年 4 月 3 日至投标截止日) 投标人承揽类</p>	5

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

序号	评审因素	各评审因素的评审内容及评分标准	满分值
		似项目（类似项目是指就餐人数不低于 1000 人的食堂/餐厅经营或餐饮服务项目）的数量。 二、评审要求： 投标人每有 1 项业绩，得 2.5 分，本项最多得 5 分。投标人须在投标文件中提供合同封面、签字盖章页，委托标的内容页等复印件作为业绩证明材料。业绩证明的签订日期须在 2023 年 4 月 3 日至投标截止日之间的业绩方为有效。如投标人未提供相关业绩的证明材料或提供的业绩证明材料不符合要求，对应业绩视作无效，对应业绩不得分。	

注：1. 凡涉及服务要求，**采购需求**中有编号或标志的任一最低层服务要求均算作一项。

2. 表中提及的技术支持资料应满足采购需求中的规定。

3. 投标人针对采购文件中所规定的各项采购需求的响应不得弄虚作假。投标人中标之后，如果其实际提供的产品或服务的技术指标或状态达不到其在投标文件中承诺的参数值或水平时，招标人将向有关监管部门报告其弄虚作假行为，有关监管部门将按《中华人民共和国政府采购法》第七十七条的规定对其作出处罚；同时该投标人还应就其每一项达不到承诺值或承诺水平的技术指标或要求向招标人支付合同价格 10%的违约赔偿，且招标人保留终止合同的权利。

4. 对于**采购需求**中的任意一项技术要求，如果投标人的投标文件对此要求有应答，但经评委评审后认定该投标人的应答与招标文件的要求不符，则应在《评审意见表》中对此加以说明。

4.3.2.2 进入详细评审的各有效投标人的最终得分为评标委员会全体成员对其各项评审因素的合计评分的算术平均值。

4.3.2.3 评标结果汇总完成后，发现下列情形的，评标委员会应当当场修改，并在评标报告中记载：

- (1) 分值汇总计算错误的；
- (2) 分项评分超出评分标准范围的；
- (3) 评标委员会成员对客观评审因素评分不一致的；
- (4) 经评标委员会认定评分畸高、畸低的。

4.3.3 推荐中标候选人

评标委员会应根据进入详细评审的各有效投标人的最终得分从高到低进行排序，向招标人推荐前三名投标人作为本次招标的中标候选人。出现评审得分相同的，将依次按下列步骤决定相互间的排序：

- (1) 相关投标人的评标价格低者排序在前。
- (2) 由评标委员会按有利于招标人的原则投票决定。

5 定标

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

本项目由招标人在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。

招标文件

项目编号：2603025001

/310000000260130172918-00312120

第四章 合同条款及格式

上海博物馆东馆员工餐厅餐饮服务合同

甲方(委托方): 上海博物馆
法定代表人/授权代表人: 褚晓波
地址: 上海市世纪大道 1952 号

乙方(受托方):
法定代表人/授权代表人:
地址:

鉴于:

1. 甲方拥有位于上海市世纪大道 1952 号 B1 层的员工餐厅(以下简称“餐厅”)场地及配套设施设备。
2. 乙方是一家专业从事餐饮管理服务的公司,具备相应的资质和管理经验。
3. 甲方同意委托乙方对餐厅进行全面的运营管理,乙方同意接受此项委托。

甲乙双方根据《中华人民共和国民法典》等相关法律法规的规定,在自愿、公平、诚实信用原则下。就乙方为甲方员工餐厅提供餐饮服务事宜,订立本合同,并共同遵守。

一、 合作内容与服务期限

1.1 **服务内容:** 甲方委托乙方对上海博物馆东馆 B1 层员工餐厅实施全面运营管理,为甲方工作人员及其认可的第三方协作单位员工提供早餐、午餐及其他必要的餐饮服务。

1.2 合作模式:

1.2.1 乙方负责餐厅的日常经营管理,承担餐厅运营所产生的全部营业成本,包括但不限于调料及食品原材料采购费用、人员薪酬支出、日常厨房设备设施维护维修费用、排烟机组和管道清洗、灶台灭火系统维保、耗材成本以及相关税费等。

1.2.2 甲方为乙方免费提供符合餐饮经营标准的餐厅场所、厨房、现有的厨房设施设备及现有的厨具、餐具、结算系统与设备等基础设施设备(详见附件一《甲方提供设备清单》),并承担该场所产生的水、电、燃气等能耗费、垃圾清运费、日常杀虫消毒费、隔油池清理费等。

1.2.3 在本合同期限届满后,若甲方决定继续对外托管经营,在同等条件下乙方享有优先续约权。

1.3 服务期限:

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

1.3.1 本合同期为自合同签订之日起叁年。合同期满前 3 个月，双方应就是否续约进行协商。若甲方决定继续托管经营，在同等条件下乙方享有优先续约权。双方应在合同期满前完成续约合同的签订工作；若双方未能就续约事宜达成一致意见，则本合同到期后自动终止。合同期未满，若双方就解约事宜达成一致意见，则本合同可提前解约。

1.3.2 合同到期或合同终止时，甲乙双方应共同商议并确定合理的交还日期，并共同完成该区域的交还工作。乙方应将区域恢复至交付时的原貌，但自然损耗除外。合同到期或合同终止时，乙方自愿放弃因加工、附合、混合而产生的无法区分的物的所有权、财产权，由甲方进行处置。乙方逾期 3 日未按要求完成交还或留有物品视为乙方自动放弃所有权利，甲方有权以善良合理的方式自行处置区域内乙方遗留的所有物品，且甲方无需向乙方承担任何责任。

二、 服务标准

2.1 供应时间:

- **早餐:** 7:00 - 9:00
- **午餐:** 10:30 - 12:30
- 配合甲方的夜间延时开放或者特殊活动，提供晚餐或其他餐饮服务，供应时间和标准另行约定。

2.2 供餐标准

2.2.1 **早餐:** 以中点为主，实行一菜一价，零点自选方式。

- 花式品种不少于 **15 种**，包括但不限于以下内容，主食类：面食（面、馄饨等）、各类粥、各类馒头、煎、炸、烘不同干点等；配菜类：面浇头（每天不少于种）、蛋类（茶叶蛋、白煮蛋、荷包蛋）、多种类酱菜、粗粮食品（玉米、紫薯等）；饮品类：牛奶、豆浆、豆腐花等。

2.2.2 **午餐:** 日常工作餐，实行一菜一价，零点自选方式。志愿者工作餐及工作接待，实行套餐形式。

- 日常工作餐，花式品种不少于 **15 种**：其中大荤不少于 **4 个**，小荤不少于 **4 个**，素菜不少于 **4 个**，另设置特色菜窗口，根据季节变化、传统节日或者应招标人的要求，供应特色/风味菜品、冷热甜品、粗粮食品等，花式品种不少于 **3 种**。
- **志愿者套餐:** 一份大荤、一份小荤、一份蔬菜、一份米饭、一份例汤。
- **商务套餐 A:** 二格大荤、一格小荤、一格蔬菜、一格米饭、一份例汤。
- **商务套餐 B:** 小锅菜烧制二格大荤、一格小荤、一格蔬菜、一格点心、一格米饭、一份例汤、一份水果和酸奶。

2.3 价格管理

2.3.1 早餐基础单品价格不高于 **10 元/份**；午餐基础单品价格不高于 **15 元/份**；志愿者套餐及商务套餐，均由甲乙双方确认后，实施供餐标准，若根据实际情况需要做调整的，经甲乙双方达成一致后再调整。

2.3.2 价格应保持基本稳定，非因主要原材料价格发生重大、持续、普遍性的市场波动，原则上不得随意上调价格。

2.3.3 所有成品菜价以主辅料实际采购成本为定价标准, 定价、调价依据(如成本核算表)应按要求向甲方报备或公开, 接受监督。

2.4 出餐标准

2.4.1 所有同类菜品应实现分量标准化, 使用标准化容器或定量工具进行分装, 减少人为误差; 热菜供餐时, 保证菜品温度要温热。

2.4.2 保证每份菜品足量: 大荤、小荤、素菜例份重量(原材料 净含量)均不低于 **150g/例份**; 特色/风味菜每例份标准重量(原材料 净含量)依据菜品特性单独约定。

2.4.3 主辅料配比: 菜品中主辅料配比不高于 **1:1**

2.4.4 每季度更换或轮换菜品, 以防供应品种长期单一。

三、 食品卫生

3.1 原料采购。乙方负责代甲方采购餐厅运营所需的全部调料及食品原材料。乙方应确保所采购物品符合国家食品安全标准, 并保留采购凭证以备甲方查验。费用已包含在乙方承担的营业成本中, 不另行向甲方结算。

3.2 乙方应建立完整的供应商审查、食材验收、储存保管及溯源系统体系, 相关记录保存不少于 2 年, 并接受甲方监督检查。

3.3 甲方有权要求乙方按照甲方的要求调整采购原材料。

3.4 乙方须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》等法律法规, 对食品的质量进行管理, 制定严格的食材采购、验收、储存、加工、留样制度。

3.5 甲方不定期对现场的食品安全进行检查如果发现因乙方原因而产生的违规现象, 甲方有权责令乙方进行整改并有权作出相应的处罚, 同时有权要求乙方承担由此产生的相应赔偿。乙方违反情节严重的或乙方拒不整改的, 甲方有权解除本合同。

3.6 确保厨房及餐厅环境、餐具厨具、人员卫生符合国家及上海市相关标准, 并严格执行垃圾分类规定。

3.7 如发生食品卫生事故, 经确认为乙方过失造成的, 乙方应承担全部法律责任, 包括但不限于以下几点:

- 对受害方的人身损害和财产损失进行赔偿。
- 承担行政机关对甲方或者乙方的全部罚金。
- 承担甲方为此支付的合理费用(包括但不限于赔偿、罚金、诉讼费、律师费等), 如乙方未及时支付费用, 可从保证金里扣除。
- 若对甲方声誉造成重大不良影响, 甲方有权单方面书面通知乙方解除合同, 并有权追究乙方违约责任。

四、 厨房安全

4.1 安全责任主体: 乙方作为餐厅的安全生产责任主体, 全面负责厨房区域内的所有生产安全事宜, 包括但不限于用气、用电、用火、设备操作等安全。

4.2 规范操作与培训: 乙方必须严格遵守国家及上海市关于餐饮场所安全生产的法律法

规、行业规范。乙方应制定完善的厨房安全操作规程,并对全体员工进行定期培训和考核,确保所有人员熟练掌握安全操作技能和应急处理流程。

- 4.3 设备设施维护:乙方应负责厨房设备、燃气管道、阀门、排烟罩、灭火系统等设施的日常安全检查、维护和保养,并建立维护台账。发现任何安全隐患(如燃气泄漏、设备故障、电线老化等),必须立即停止使用并向甲方报告,及时安排专业人员进行检修。因乙方操作不当或维护不及时导致的设备损坏及相关后果,由乙方承担。
- 4.4 能源管理:树立节能意识,合理使用水、电、燃气,定期组织教育工作,杜绝“长明灯”、“长流水”等浪费现象,制定必要的规章制度。
- 4.5 消防安全:乙方须确保厨房消防通道畅通,消防设施(如灭火器、灭火毯)齐全有效,员工熟悉消防器材的使用方法。每日营业结束后,须有专人负责关闭所有气源、火源和不必要的电源,并进行安全检查。
- 4.6 乙方承担。若对甲方声誉造成重大负面影响,甲方有权单方解除合同并追究乙方违约责任。

五、 人员配置

- 5.1 乙方应配备不少于 20 人的专业服务团队,餐饮服务岗位配置设定须合理,团队中应含项目经理(全权负责本项目所有工作)和厨师长(本项目食品安全第一责任人)的必要岗位。
- 5.2 所有人员须持有效健康证上岗。
- 5.3 项目经理、厨师长等关键岗位人员的任命与变更须经甲方书面批准。
- 5.4 主要管理岗位人员应取得相应的职业资质证书或岗位证书、专业技术证书;操作/服务岗位人员应取得相应的专业技能证书或职业技能资格证书。
- 5.5 团队成员范围内,除辅助岗位外,不得使用已退休人员。
- 5.6. 因工伤、病事假、人员正常流动等原因需换新人顶替的,须提前告知甲方,并选用甲方认可资质的人员顶替。对于重要岗位出现空缺的,乙方应在 2 周内补充到位,并经甲方认可;如暂无合适人选的,经甲方同意后可由其他员工暂代,若 1 个月内仍未补充到位的,甲方将按超出月份每月¥10,000.00/人(人民币大写:壹万元整/人)的标准,在履约保证金中扣除。

六、 费用支付

6.1 餐饮管理服务费

6.1.1 餐饮管理服务费总额为人民币 整(¥ 元,含税),服务周期为 3 年。

6.1.2 全年的餐饮管理服务费组成: **季度服务费 95% + 年度考核服务费 5%**

6.3 **季度服务费(95%)**:甲方每季度首月为考核支付月,甲方根据附件二《餐饮服务考核办法》进行考核,按照考核结果支付给乙方上一季度的餐饮管理服务费的 95%(从合同签订后的第二个季度开始实施)。

6.3 **年度考核服务费(5%)**:每年度首月为年度考核服务费支付月(从合同签订后的第二年开始实施),甲方根据年度综合考核结果支付上一年度的考核服务费。

6.4 乙方应在每个支付月的第五个工作日前向甲方提供合规增值税普通发票(内容为“餐饮服务*服务费”)。甲方收到发票之日起 15 个工作日内完成相应款项支付。

6.2 金龙卡结算

6.2.1 员工用餐采用金龙卡作为主要结算方式, 相应费用由甲方先行代收。甲乙双方于每月核对确认无误后, 甲方将确认金额支付至乙方指定账户。

6.2.2 金龙卡结算周期为每月 26 日至次月 25 日。

6.2.3 乙方应于每个支付月度开始的第五个工作日前, 向甲方提供合规增值税普通发票(内容为“餐饮服务*餐饮服务”)。甲方收到发票之日起 15 个工作日内完成相应款项支付。

乙方收款账号为:

名称:

纳税人识别号:

地址、电话:

开户行及账号:

甲方开票信息

名称: 上海博物馆

纳税人识别号: 12310000425020568C

七、履约担保

7.1 在签署本合同之后, 乙方应向甲方提供一笔金额为合同金额 10% 的履约担保。履约担保在合同期结束且双方就本项目无纠纷后 15 日内履约保证金“无息”退还乙方或者履约保函失效。

7.2 履约担保可以采用转账方式支付的履约保证金, 或者是有甲方认可的银行出具的履约保函。乙方提交履约担保所需的有关费用均由其自行承担。

7.3 如乙方未能履行本合同约定的任何义务, 则甲方有权从履约保证金中得到补偿。履约担保如不足弥补甲方实际损失的, 乙方仍需承担赔偿责任。

7.4 合同期满后, 甲方在扣除所有应扣款项后, 于 15 日内将保证金余额无息返还或者履约保函失效。

八、服务考核与合同终止

8.1 考核标准: 甲方有权根据双方约定的餐饮服务质量标准(包括但不限于食品卫生安全、菜品质量与口味、服务人员态度、送餐及时性、环境卫生等)对乙方服务进行定期或不定期的考核。

8.2 不合格情形: 如乙方出现下列情形之一, 视为“考核不合格”:

- 发生重大食品安全、安全生产事故;
- 在甲方组织的正式考核中评分低于双方约定的合格标准;
- 单月内收到甲方员工或服务对象关于餐饮服务的有效投诉超过 3 次, 且经甲方书面通知后未及时整改;
- 严重违反本合同、补充协议或续约合同中约定的其他关键义务。

8.3 终止权利: 乙方出现上述“考核不合格”情形, 经甲方书面指出后, 未在【3】个工作日

内采取有效措施完成整改或整改后仍不符合要求的,甲方有权单方面书面通知乙方立即解除本合同。甲方无需为此承担任何违约责任,且有权要求乙方赔偿因此遭受的全部损失或者履约保证金中扣除相应的损失金额

九、双方权力与义务

9.1 甲方权利与义务

- 提供餐厅场地、基础设施及能源,协助办理相关经营证照。
- 有权对乙方的食品安全、价格、质量、服务等进行监督并提出整改意见。
- 按约支付餐饮管理服务费用。

9.2 乙方权利与义务

- 全乙方负责餐厅的全面运营工作,包括人员的招聘与管理、食材及调料的采购、餐品的制作、安全卫生的保障等。
- 乙方应严格遵守国家及地方关于食品安全、消防安全等方面的法律法规,并独立承担用工、食品安全、消防安全等全部责任。
- 乙方承诺合理安排其工作人员工作,在工作时间、支付劳动报酬、劳动安全等方面严格遵守《中华人民共和国劳动法》、《中华人民共和国劳动合同法》等相关法律法规,如乙方自身用工管理行为所引发劳动争议纠纷、工伤赔偿等事件均由乙方负责,与甲方无关。若因甲方提供的场地、设施设备存在缺陷或甲方其他过错直接导致乙方员工发生人身损害的,甲方应依法承担相应的法律责任,乙方向其员工承担赔偿责任后,有权向甲方追偿。
- 乙方应当于运营日之前为该区域可能遇到的风险,向资质信用良好的保险公司购买保险,保险有关费用均由乙方自行承担,该等保险的责任期间从本合同起始日起至本合同所述的合作期限届满之日止(该期间内该等保险应保持持续有效),该等险种至少应包括财产一切险及第三者责任险(或公众责任险),保险金额须经甲方备案。乙方需向甲方提供保险单凭证(甲方核验原件并保留加盖乙方公章的复印件)。除甲、乙双方有明确约定外,乙方使用该区域所需购买的第三者责任险(或公众责任险)应在保险单中将甲方列为共同被保险人。在合同期内,若经营区域内发生保险事故,保险公司支付的保险理赔金应用于弥补实际损失。任何一方因该事故遭受的损失,在保险理赔范围之外的合理费用,应根据事故原因及过错责任原则由责任方承担;若双方均有过错,则按过错比例分担。合理费用指甲乙双方协商确定的费用、行政机关机构判定的费用。如因乙方过错,发生涉及甲方损失的保险事故,乙方从保险公司获得的赔款应当首先用于赔偿甲方的损失。
- 接受甲方考核,对不合格项及时整改。

十、违约责任

10.1 任何一方违反本合同约定,均应承担违约责任,并赔偿由此给对方造成的全部损失(包括但不限于直接经济损失、预期可得利益损失、律师费、诉讼费等)。

10.2 合作期内,未经甲方书面同意,乙方不得将其本合同项下全部或部分权利义务转让给关联公司或其他企业、个人,否则视为违约,甲方有权单方面书面通知乙方解除合同。

10.3 乙方应对其销售的餐饮食品的致敏原信息、是否含酒精等信息进行标注,如因乙方过错

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

产生不良的后果或人身伤害侵权、消费者权益侵权等法律纠纷,均由乙方负责。甲方为此支付的合理费用(包括但不限于损害赔偿金、罚金、诉讼费用等),乙方应在其过错范围内依法承担赔偿责任。合作期内,如因乙方原因发生对甲方声誉有重大影响不良情况(包括但不限于不良的后果;对他人的财产权、知识产权、人身健康安全、名誉权等合法权利造成侵权等),该等重大影响不良情况短时间内无法消除的,甲方有权单方面书面通知乙方解除合同。

10.4 乙方聘用员工引起的一切责任与后果全部由乙方承担,若给甲方信誉或经济造成损失的,甲方为此支付的合理费用由乙方承担;若使甲方因此被行政执法调查并被处以行政处罚或者被实施行政强制的,甲方有权向乙方收取违约金。

10.5 合作期内,若甲方发现或有证据证明,乙方在经营范围、商品价格、商品质量、商品安全等方面发生严重违约问题,甲方有权要求乙方在5个工作日内改正,乙方无正当理由在期限内未予改正的,甲方有权单方面书面通知乙方解除合同;若由此而给甲方造成经济或名誉损失的,甲方为此支付的合理费用由乙方承担。

10.6 乙方对区域内治安、消防、安全、消费者意外伤害、食品安全、突发事件等各方面的安全责任负责,对其货源供应、运输等工作负责,对经营过程中发生的重大安全事故承担安全生产管理责任,对区域内的物品自行妥善保管,不得储存危险物品和与经营范围无关的物品。乙方应当采取各项措施排除安全隐患、杜绝安全事故的发生。发生上述重大安全事故,一经查实为乙方过错的,甲方有权要求乙方在5个工作日或行政机关通知的整改期限内改正,乙方无正当理由在期限内未予改正的,甲方有权单方面书面通知乙方解除合同;若由此而给甲方造成经济或名誉损失的,甲方为此支付的合理费用(包括但不限于损害赔偿金、罚金、诉讼费用等)由乙方承担。

10.7 合作期内,乙方经营不善、丧失偿债能力、失去经营能力、进入破产或清算程序、因乙方过错被采取行政强制措施、或被行政处罚且会导致本合同目的无法实现的,甲方有权单方面书面通知乙方解除合同。

十一、合同的变更、解除与终止

11.1 任何一方若需变更合同条款,需经双方协商达成一致意见后,签订补充协议。

11.2 合同期内,若因甲方原因导致合同无法履行,甲方应赔偿乙方因此遭受的一切实际及间接损失,包括但不限于已投入的装修改造费用、预期利润损失等。

十二、争议解决

12.1 因本合同引发的争议,双方应首先尝试通过协商方式解决。若协商无法达成一致,任何一方均有权向上海市浦东新区人民法院提起诉讼。败诉方应承担胜诉方含律师费、鉴定费、公证费等费用在内的一切诉讼费用及合理维权费用。

十三、其他

13.1 本合同未尽事宜,由双方另行签订补充协议。补充协议与本合同具有同等法律效力。

13.2 本合同的附件为本合同不可分割的组成部分。

13.3 本合同一式肆份,甲乙双方各执贰份,经双方签字盖章后生效。

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

附件一: 甲方提供设备清单

附件二: 餐饮服务考核办法

(以下无正文)

甲方(盖章): 上海博物馆

法定代表人/授权代表(签字): _____

日期: _____年____月____日

乙方(盖章):

法定代表人/授权代表(签字): _____

日期: _____年____月____日

附件一: 甲方提供设备清单

(另册)

附件二：餐饮服务考核办法

餐饮服务考核办法

一、总则：

为保障上海博物馆东馆员工餐厅服务质量，明确考核标准，建立本考核办法，考核结果与服务费支付、履约保证金扣除直接挂钩。

二、考核方式与周期

- 1、 日常检查：甲方不定期对餐厅进行抽查，发现问题及时提出书面整改通知。
- 2、 季度考核：结合日常检查、员工反馈等，每季度末由组织综合考评，满意 100 分。
- 3、 年度总评：结合四个季度考核成绩，进行年度综合评定。
- 4、 如发生食品安全事故或安全生产事故，直接“一票否决”定为“考核不合格”。

三、 考核评分细则 总分：95 分+5 分（加分项）=100 分

考核项目	分值	评分标准
1、食品安全与卫生	(28 分)	
食材采购索证索票齐全，台账清晰，食品留样规范	6 分	每发现一次缺失扣 2 分
无腐败变质、过期食材	10 分	发现一次本项 0 分
厨房、就餐区环境整洁，餐具消毒达标	6 分	发现一处不合格扣 1 分
从业人员持有效健康证，操作规范	6 分	发现无证上岗或违规操作扣 2 分
2、供餐质量、品种及价格	(24 分)	
品种数量达标 (早餐≥15 种，午餐≥15 种)	4 分	发现有缺少品种一次扣 1 分
菜品分量达标 (大/小荤/素菜≥150g)	6 分	抽查不合格每次扣 2 分
菜品新鲜、口味适中，无投诉	6 分	发生一次有效投诉扣 3 分
价格稳定、透明、合理	8 分	任何一项发现一次扣 2 分
3、服务质量与规范	(20 分)	
准时开餐，供应充足，无断档	6 分	无故延迟或提前结束扣 2 分
工作人员着装规范、服务热情	4 分	发现不规范每次扣 1 分
意见簿管理规范，反馈及时	4 分	意见未及时处理每

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

		次扣 2 分
配合甲方公务接待、加班供餐等需求	6 分	无正当理由拒绝每次扣 3 分
4. 管理运营与安全	(23 分)	
人员配置达标 (≥20 人), 备案及时	5 分	每缺一人扣 1 分 未备案扣 3 分
垃圾分类规范, 节能措施到位	4 分	发现违规每次扣 1 分
设备设施及时维修、定期维护 按规定清洗烟道	9 分	发现不规范每次扣 3 分
保险齐全, 应急预案完备	5 分	缺失一项扣 2 分
5、加分项 (服务创新与表扬)	(5 分)	
因菜品创新、优质服务获得甲方或者员工书面表扬。主动配合甲方完成重要活动供餐保障	5 分	加 1-2 分 (视情况而定)

四、考核结果应用

季度考核	得分≥85 分	足额支付季度服务费
	70 分≤得分<85 分	按得分比例支付服务费 (例如 80 分支付 95% × 80%)
	得分<70 分	甲方有权暂缓支付当期季度服务费, 并向乙方发出书面警告。乙方须在 15 日内完成全面整改并提交报告, 经甲方验收合格后, 方可支付
年度考核	年度综合得分≥85 分	甲方足额支付年度考核服务费 (5%)
	年度得分<85 分	甲方按比例支付或有权不予支付年度考核服务费 (5%)。
保证金扣除		发生食物中毒、火灾等安全责任事故, 扣除全部履约保证金。
		季度考核连续两次低于 70 分, 甲方有权扣除履约保证金 50%。
		关键岗位人员空缺超 1 个月未补充, 按 10,000

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

	元/人/月扣除。
--	----------

五、附则

1. 本办法未尽事宜, 由双方协商解决。
2. 甲方有权根据实际需要对本办法进行修订, 修订后以书面形式通知乙方。

招标文件

项目编号：2603025001

/310000000260130172918-00312120

第五章 采购需求

采购需求

1 项目说明

1.1 本招标文件所提出的服务内容及技术标准系指最基本的服务内容和技术标准,并未规定所有的技术要求和适用标准,中标人应提供一套满足所列标准要求的高质量的产品及相应服务。本技术要求使用的标准与中标人所执行标准发生矛盾时,按较高标准执行。

1.2 本项目不允许转包。

1.3 本项目不接受联合体投标。

2 项目名称

上海博物馆东馆员工餐厅服务项目

3 项目服务期限及预算金额

3.1 服务期限:自合同签订起 36 个月。

3.2 预算金额:人民币 6,912,000.00 元(大写:陆佰玖拾壹万贰仟元整)。

4 项目概况

4.1 服务地点:上海博物馆东馆(上海市浦东新区世纪大道 1952 号)。

4.2 服务内容:主要提供招标人工作人员早、午餐的就餐服务(供餐时间:早餐 7:00 - 9:00,午餐 10:30 - 12:30,含法定节假日和闭馆日)及夜间延时开放供餐服务、发生重大事件或在重大活动期间供餐服务等其他必要的供餐服务。

4.3 就餐人员规模:就餐人员包括招标人工作人员及其第三方协作单位员工约 1000 人,餐厅可容纳约 330 人用餐。

4.4 餐费标准:职工按需点餐,实行一菜一价。

4.5 服务方式:零点自选

4.6 配套设施设备:水、电、气齐全;食品加工设备、清洗设备、消毒设备、餐具厨具配备齐全;油烟净化设备、餐厅家具等;配备饭卡刷卡系统。

4.7 服务范围:根据员工餐厅的布局和员工餐饮管理要求,为员工提供餐饮管理服务,主要包括采购管理服务、日常供餐管理服务、卫生安全管理服务、餐饮礼仪服务等。

5 基本要求

5.1 本项目投标人成交后应按照本项目采购需求所要求的服务范围、内容及目标要求提供服务。

5.2 投标人应具备上海市或有关行业管理部门规定的在上海市场实施本项目服务所需的资质(包括国家和本市各类专业工种持证上岗要求)、资格和一切手续(如有的话),由此引起

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

的所有有关事宜及费用由投标人自行负责。

5.3 在项目服务实施期间,中标人应严格执行国家、地方、行业各项有关本项目业务管理和安全作业的法律、法规和制度,积极主动加强和服务业务及安全等有关的管理工作,并按规定承担相应的费用。中标人因违反规定等原因造成的一切损失和责任由中标人承担。

5.4 本项目负责人应为成中标人在职人员,具有类似本项目的服务管理经验,项目组人员的数量应足够满足本项目服务需要,具有良好的职业道德和严谨的工作作风。

5.5 中标人在组织项目服务实施期间,应按招标人实际服务需求落实所对应提供的服务工作,中标人在项目服务实施期间应做好相关管理记录,保证满足招标人服务需求。

5.6 经招标人确认的项目负责人和项目组人员及数量,未经招标人书面批准不得随意调换或撤离,若自行更换或撤离,按照合同违约处理。

5.7 中标人作为食堂运营的独立主体和法律责任的直接承担者,必须独立办理、持有、并确保在合同有效期内持续合法有效所有开展经营活动所必需的行政许可证照、批准文件及从业人员资质证明。招标人(甲方)仅提供必要的场所与设施支持,不承担任何因证照缺失、失效或不符而产生的法律责任。

5.8 中标人应在合同约定的供餐服务开始日期前,完成相关全部证照的办理,并将清晰有效的复印件加盖公章后提交招标人备案。招标人有权随时查验原件。

5.9 中标人对所有证照的真实性、合法性、有效性承担全部责任。因证照问题导致的一切行政处罚、法律纠纷、食堂停业等后果及损失,均由中标人独立承担。若因此给招标人造成损失的,中标人应负责赔偿。

5.10 所有证照上记载的单位名称、地址、负责人等信息必须与中标人主体及本合同内容保持一致。如需变更,必须提前书面通知招标人并获得同意,并依法办理变更手续。

5.11 中标人须密切关注各证照的有效期,自行负责年检、续期、换证等工作,确保证照持续有效。应在证照到期日前足够时间内启动续期程序,并在办理完成后立即将新证照报招标人备案。

5.12 如中标人发生单位名称、法定代表人、地址等重大信息变更,或业务范围调整,应在依法办理变更手续后7个工作日内,将新证照及文件报招标人备案。

5.13 中标人应建立从业人员健康档案,新员工必须“先持证,后上岗”。健康证明即将到期的员工,必须提前安排体检。所有在岗人员的有效健康证明清单应随时备查。

6 详细要求

6.1 管理范围:根据员工餐厅的布局和员工餐饮管理要求,将此员工餐饮管理服务的主要内容设定为以下4个方面:

- (1) 采购管理服务;
- (2) 日常供餐管理服务;
- (3) 卫生安全管理服务;
- (4) 餐饮礼仪服务。

6.2 管理与服务标准。

按相关法律、法规要求,为餐饮管理设定了相应服务内容的具体质量标准和要求,为餐

饮管理的采购以及今后对餐饮服务企业的考核评价提供准则和依据。

6.3 采购管理:

6.3.1 运营所需的所有食材原材料(包括调味品等)统一由中标人进行采购,严格遵守国家相关法律法规,服务期限内确保食品安全、品质稳定、价格合理及供应及时。

6.3.1.1 采购原则

- (1) 安全第一:所有食材必须符合国家食品安全标准,严禁采购不合格、过期、编制或者来源不明的食材。避免采购转基因食品或者转基因原料加工的食品。
- (2) 质量优先:优先采购新鲜、优质、营养的食材。鼓励采购具有绿色食品、有机食品、地理标志等认证的优质产品。
- (3) 渠道规范:必须从合法合规、资质齐全的供应商(如大型农批市场、信誉良好的生产商、正规经销商)处采购,建立稳定的供货渠道、并索取有效票证。
- (4) 价格合理:在保证质量的前提下,通过比价、询价等方式控制成本,采购价格应公平合理,符合市场规律。
- (5) 溯源可查:建立完整的食材采购台账和溯源体系,确保所有食材来源可追溯、去向可查证。

6.3.1.2 供应商管理

- (1) 中标人须对主要食材供应商进行严格的资格审查,包括但不限于营业执照、食品生产经营许可证、产品检验报告等,并建档备案,供招标人(或指定监督方)随时核查。
- (2) 定期对供应商进行评价,及时淘汰不合格供应商。引进新供应商需经过评估与审批程序。
- (3) 应与主要供应商签订正式的供货合同或协议,明确食材规格、质量标准、价格、交货时间、验收方式及违约责任。

6.3.1.3 采购流程及要求

- (1) 根据日常就餐人数、菜单计划及库存情况,科学制定采购计划,避免浪费。
- (2) 严格按计划执行采购,对重要食材(如米、面、油、肉、禽、蛋等)应实行定点采购或集中采购。
- (3) 每批次食材必须向供应商索取齐全的票证,包括但不限于:供应商资质证明(复印件加盖公章)、该批次产品的检验合格证明文件、动物检疫合格证明(适用于畜禽肉类)、农产品产地证明或购货凭证、规范的销售发票或送货单、进口食材需提供出入境检验检疫合格证明。

6.3.2 食材验收:

- (1) 设立专职验收员,严格依据采购标准、订单及索取的票证进行验收。
- (2) 验收内容包括:品种、规格、数量、外观质量、包装、温度(冷链食品)、生产日期/保质期、票证相符性等。
- (3) 对不合格食材坚决拒收,并做好记录。验收合格后方可入库。
- (4) 不合格的食材包括但不限于以下情况:
- (5) 有毒、有害、腐烂、酸败、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的

食品;

- (6) 无品名、产地、生产厂商、生产日期、批号或者代号、规格配方或者主要成分、保质期、使用或者使用方法等标识的包装食品和食品添加剂;
- (7) 无检验合格证明的肉类食品或注水、掺水肉禽;
- (8) 国家明令禁止的野生动植物;
- (9) 来源不明的食品;
- (10) 使用食品的农药残留量不得超过国家规定标准(提倡使用绿色食品等食材),禁止使用超过保质期或腐败变质的食品。
- (11) 验收记录(包括品名、数量、供应商、生产日期、保质期、验收结果、验收人签字等)须真实、完整、及时,保存期限不少于食材保质期满后6个月。

6.3.3 食材储存与保管:

- (1) 食材入库后应分类、分架、离墙、离地存放,标识清晰。遵循“先进先出”原则。
- (2) 食品按规定妥善保管、分类保存,半成品与原料存放,生熟严格分开。
- (3) 食品不得与非食品一起存放,已变质或不新鲜的食物、调味品不得放入库或冰箱内,私人食品不准放入冰箱或冷库。
- (4) 由专人负责,严格控制仓储环境的温度、湿度,确保冷冻、冷藏、常温库等设施运行正常。冰箱和冷库定期化霜,保持霜薄气足,使其无异味、臭味。
- (5) 定期检查库存食材质量,及时清理变质、过期食材。
- (6) 贮存食物的场所、设备应当保持清洁,无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂,禁止存放有毒、有害物品及个人用品。

6.3.4 监控与应急处理:

- (1) 中标人应建立内部食材质量抽检制度,可自行配备简易检测设备或委托有资质的第三方进行不定期抽检,特别是对农残、兽残、瘦肉精、甲醛等项目。
- (2) 积极配合招标人、市场监管部门、卫生防疫部门的监督检查和抽样检测。
- (3) 制定食品安全应急预案。一旦发生疑似食源性疾患或重大食材质量问题,应立即封存问题食材及批次产品,停止使用,并及时报告招标人及相关部门,配合调查处理。
- (4) 招标人有权对中标人的食材采购管理活动进行不定期的现场检查、资料调阅及询问。
- (5) 将食材采购管理的执行情况纳入对中标人的日常及定期履约考核范围。违反本规定,将视情节轻重,依据招标文件及合同约定,采取要求整改、经济处罚直至终止合同等措施。

6.3.5 收费结算与成本核算:

- (1) 应指定专人负责食堂的日常管理、成本核算及食材费用的结算工作,按规定做好食品食材各类账册,做到账、物相符,记账正确、账目清楚;每月编制食堂财务报表,并分析成本、运行情况,交由招标人审核。
- (2) 中标人必须妥善保管所有与食材采购相关的记录和档案,包括但不限于:供应商档案、采购计划、采购合同/订单、索证索票资料、验收记录、库存记录、检验

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

报告、不合格品处理记录等。所有记录应真实、准确、完整,保存期限不得少于2年(或符合国家相关规定),以备招标人审核或抽查。

- (3) 应每日制作当天餐饮食材消耗、次日餐饮食材购买清单,以及每天食材费用计算单,以备招标人审核或抽查。

6.4 日常供餐管理服务

6.4.1 总体要求:

- (1) 按国家规定和市场监督管理局要求烹制菜品,严控食品安全底线,并对每餐次、每品类的成品菜肴进行规范留样。
- (2) 根据菜肴的特色和成菜要求,合理配菜、搭配营养,符合色、形、质、养、器的配菜原则,准确调味并选用正确的烹调方法合理烹调,使之成熟度达到规定的质量要求。
- (3) 按招标人规定的时间和要求提前提交菜谱,以供审核;根据季节变化和招标人反馈信息、意见,及时更换菜肴的口味、调整食品品种。
- (4) 应具备按时、按需、按质的反应能力,在特殊情况下保证及时供应一定数量的加餐服务。
- (5) 招标人由于延时开放或各类活动需要提供就餐或客饭的时候,食堂必须配合招标人,完成供餐要求。

6.4.2 供餐时间:

- (1) 严格遵守招标文件及合同约定的每日各餐次供餐时间区间,不得无故延迟开餐或提前结束供餐。如有特殊原因需调整,须提前书面报告招标人并获得批准。
- (2) 早餐:7:00-9:00,午餐:10:30-12:30
- (3) 每周供餐7天,包括法定节假日和闭馆日。
- (4) 若发生重大事件或在重大活动期间,供餐时间根据招标人要求,另行约定。

6.4.3 供餐基本要求

6.4.3.1 供应品种要求:

- (1) 早餐,以中点为主,花式品种不少于15种,包括但不限于以下内容,主食类:面食(面、馄饨等)、各类粥、各类馒头、煎、炸、烘不同干点等;配菜类:面浇头(每天不少于种)、蛋类(茶叶蛋、白煮蛋、荷包蛋)、多种类酱菜、粗粮食品(玉米、紫薯等);饮品类:牛奶、豆浆、豆腐花等。
- (2) 午餐,花式品种不少于15种,其中大荤不少于4个、小荤不少于4个、素菜不少于4个,另设置特色菜窗口,根据季节变化、传统节日或者应招标人的要求,供应特色/风味菜品、冷热甜品、粗粮食品等,花式品种不少于3种。
- (3) 晚餐,若遇招标人因夜间延时开放等活动,中标人需要配合提供晚餐服务,结合延时供餐次数,按实结算。供餐时间、饭菜要求及服务方式根据招标人要求,另行约定。
- (4) 根据就餐人数预测科学制定每日每餐的加工计划,既要避免供应不足,也要减少大量剩菜浪费。
- (5) 每季度更新或轮换菜品,以防供应品种长期单一。

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

6.4.3.2 单品控价与价格管理机制:

- (1) 所有供应品种必须明码标价, 清晰标明品名、单价。鼓励公示主辅料构成。
- (2) 早餐基础单品价格不高于 10 元/份; 午餐基础单品价格不高于 15 元/份。其他接待套餐标准, 有双方另作协定。
- (3) 价格应保持基本稳定, 非因主要原材料价格发生重大、持续、普遍性的市场波动, 原则上不得随意上调价格。
- (4) 所有成品菜价以主辅料实际采购成本为定价标准, 定价、调价依据(如成本核算表)应按要求向招标人报备或公开, 接受监督。

6.4.3.3 出餐质量要求:

- (1) 需要熟制加工的食品应烧熟煮透, 熟制后食品完整不碎及不松散; 热菜表明无风干或水浸现象; 素菜即时烹炒并做好控水处理。
- (2) 按规定准时开餐, 每餐所提供食品在开餐前 15 分钟布置完毕, 如变更或其他情况, 不能准时开餐, 应提前通知招标人, 并留有充分时间做出补救。
- (3) 分餐服务人员及时准确进行分餐, 保证菜量, 热菜供餐时保持温热, 操作时应避免食品受到污染。
- (4) 每餐应提供足量、多样的菜品(包括荤、素、主食、汤品等), 具体品种数量、营养搭配标准需满足招标文件具体要求。
- (5) 所有同类菜品应实现分量标准化, 使用标准化容器或定量工具进行分装, 减少人为误差。
- (6) 主辅料分明, 配比不高于 1:1; 菜品分量指可供食用部分(净含量)的重量, 不含装饰物。荤菜以主料(肉类、禽类、水产等)重量为主要衡量标准, 素菜以混合净菜重量为标准。具体要求如下:
 - (a) 大荤(主料为单一或多种肉类、禽类、水产等基本不含配菜或仅有少量点缀)每例份标准重量(净含量)不低于 150g;
 - (b) 小荤(主料和辅料合理搭配的菜品)每例份标准重量(净含量)不低于 150g;
 - (c) 素菜每例份标准重量(净含量)不低于 150g;
 - (d) 特色/风味菜每例份标准重量(净含量)依据菜品特性单独约定。

6.4.3.4 熟制品供应服务:

经招标人审核同意后, 必须按招标人规定的时间、次数、价格供应熟制品、点心等食物。

6.4.4 公务接待及馆方要求的其他服务:

- (1) 必须根据招标人所下达的指令, 提供用于公务接待、招标人临时性活动的餐食。
- (2) 未经招标人同意不得承接其他单位的供餐服务。
- (3) 根据招标人要求, 提前提交菜谱, 报招标人审核; 如遇紧急情况, 中标人须积极配合。

6.4.5 食品安全与加工管理:

- (1) 严格遵循食品加工操作规范, 做到生熟分开、荤素分开、成品与半成品分开、食品与杂物分开, 防止交叉污染。
- (2) 温度控制: 需热藏或冷藏保存的食品, 必须在规定温度下操作和存放。热食在供

应期间中心温度应保持在 60℃ 以上。

- (3) 烧熟煮透: 所有菜肴必须彻底烧熟煮透, 特别是肉类、禽蛋及海鲜类食材。
- (4) 禁止供应: 不得供应法律法规禁止生产经营的食品(如野生保护动植物、有毒有害物质超标食品)、腐败变质、感官性状异常及可能影响食品安全的高风险食品(如凉拌菜、外购散装熟食等, 除非招标文件特别允许并具备相应保障条件)。
- (5) 各种食品原料在使用前, 应严格建立清洗制度, 禽蛋应洗净外壳, 蔬菜应与肉类、水产品分池清洗。
- (6) 严禁加工和提供“隔夜菜”服务。
- (7) 加强对从业人员食品安全法律法规知识的培训并建立培训档案, 配备专职或者兼职食品安全管理人员。所有餐饮服务人员必须持有效期内的健康证上岗。

6.4.6 应急与投诉处理:

- (1) 制定因停水、停电、设备故障等意外事件导致供餐中断的应急预案, 确保在突发情况下能最大限度保障基本供餐或妥善安排, 并立即报告招标人。
- (2) 对就餐人员现场或事后提出的投诉, 应立即响应、查明原因、妥善处理。涉及食品安全的投诉需立即封存相关食品并报告招标人。所有投诉及处理结果应记录在案。

6.5 卫生安全管理服务

6.5.1 总体要求:

- (1) 服务人员必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》, 《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》, 《中华人民共和国消防法》, 《中华人民共和国安全生产法》等各项国家及地方的法律法规。
- (2) 环境卫生: 必须保证服务场所(包括操作区和就餐区)环境整洁, 并接受招标人及本地区卫生监督部门检查考核, 如发生食物中毒事件必须及时整顿整改并接受处罚。
- (3) 制订卫生、安全、消防等制度和奖惩办法, 做好员工教育工作。
- (4) 根据上海市垃圾分类条例, 做好垃圾全程分类工作, 并有义务指导管理区域内员工做好日常垃圾分类工作。

6.5.2 厨房的卫生管理:

- (1) 厨房墙壁、天花板、照明灯、室内玻璃窗无明显污垢、积灰、蜘蛛网等。
- (2) 炊事结束, 应及时清理现场, 关闭燃气开关, 地面无垃圾、杂物、无明显积水, 水渠畅通。
- (3) 应当定期清理、清洁、维护食品加工、贮藏、陈列、消毒、保洁、保温等设备与设施, 采取必要的防护措施, 并做好标识, 确保正常运转。
- (4) 按《上海市生活垃圾管理条例》的相关要求, 落实专人, 做好垃圾分类工作; 餐厨废物桶应加盖, 当天清除; 餐饮废弃物处置单位应有合法资质; 餐厨垃圾处理, 服务单位必须落实专人依照餐厨垃圾处理的有关规定执行。
- (5) 厨房有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及滋生条件的方案(不得在食品处理区使用化学杀虫剂), 现场所采取措施, 应符合方案规定要求, 并能提供实时

资料和记录。

- (6) 制定专间管理制度,制作凉菜应当专人负责、专室制作、工具专用、消毒专用和冷藏专用;熟食专间要设置二次更衣室。

6.5.3 就餐区域环境卫生管理:

- (1) 就餐区内墙壁、门、玻璃窗无积灰、污迹、蜘蛛网,空气清新无异味。
- (2) 就餐区内地面无垃圾、污迹、积水。
- (3) 餐厅内座椅摆放整齐,无积灰、污迹、水迹等。
- (4) 售餐区干净、整洁、菜品拜访整齐有序。
- (5) 用餐时间结束后,及时清除桌面残留物,并用干净抹布擦拭餐桌桌面,保持桌面干净、无污迹;及时对地面清扫,保持环境干净整洁。

6.5.4 餐具厨具卫生消毒管理及厨房设施安全管理:

- (1) 用于原材料、半成品、成品的砧板、刀具、案台、盆、筐、抹布及其他工具必须标识明显,定位放置,分开使用,用后清洁,保持清洁、无异味,接触直接入口食品的工具、设备应当在使用前进行消毒并记录。
- (2) 生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标识。
- (3) 清洗池应有明显标识,餐饮器具、蔬菜、肉类和水产品应分池清洗,不能混用水池。
- (4) 餐饮具使用前必须清洗消毒,消毒后及时放入保洁柜待用,餐饮具保持干净、无油腻、无积水,并保存相关消毒记录。
- (5) 调味品用后加盖,防止污染。
- (6) 应当定期清理、清洁、维护食品加工、贮藏、陈列、消毒、保洁、保温等设备设施

6.5.5 设施设备与能源管理:

- (1) 负责所使用设备设施(包括招标人提供的和自行投入的)的日常保养、清洁和安全管理。发生故障应及时维修,确保就餐正常。
- (2) 树立节能意识,合理使用水、电、燃气,定期组织教育工作,杜绝“长明灯”、“长流水”等浪费现象,制定必要的规章制度。

6.5.6 餐饮礼仪服务:

- (1) 根据就餐者需求提供服务,并配备相应的厨师、食堂工作人员和服务人员。
- (2) 服务人员应态度热情、规范用语、规范操作,对待就餐人员询问应耐心解答。
- (3) 服务员形象得体,上岗时应将长发盘起,并佩戴口罩,厨师应将头发置入帽中。
- (4) 供餐服务期间,工作人员不得佩戴戒指、手链等饰物,不得涂指甲油。
- (5) 设立并公示意见箱(簿)或线上反馈渠道,主动收集就餐人员意见建议,并建立台账,及时处理和回复。定期向招标人汇报反馈情况及改进措施。
- (6) 供餐服务期间,一旦发生服务失误,应及时采取补救措施。

6.5.7 卫生防疫:

- (1) 建立定期消毒制度,定期对食堂区域、餐厅、垃圾桶等进行消毒,并在卫生间配备肥皂或洗手液等,倡导职工养成经常洗手的良好习惯。

- (2) 加强宿舍管理(如有),对本项目工作人员住宿安排进行集中统一管理,不能与其他人员混住。

6.5.8 垃圾分类工作:

- (1) 食堂工作人员在对食材进行加工制作过程中以及餐后所产生的垃圾按照垃圾四分类存放,当天餐厨垃圾当天清除。
- (2) 每天按照招标人规定将干、湿、可回收垃圾按时分类运送到指定地点收运。
- (3) 引导就餐人员按照要求做好垃圾分类工作。

6.5.9 消防安全:

- (1) 建立食堂消防安全管理工作机制,明确消防管理责任人,制定消防应急预案和培训学习、演练计划。
- (2) 每年参加/开展两次消防演练。
- (3) 每月至少组织一次消防知识学习。
- (4) 按照规定位置统一摆放消防用品灭火毯、灭火器等。

6.6 厉行节约:

- (1) 配合招标人做好各类节俭、节约、杜绝浪费的宣传和监督工作。
- (2) 做好食品制作、加工过程的管理,避免各类原材料及调味料的人为浪费,对可再次利用的原材料制定相应的使用计划,报招标人审核。

7 管理和服务人员配置

7.1 1. 管理与服务人员配置要求:

7.1.1 为确保服务质量,服务期间根据实际就餐人数增加需要增加服务人员数量,但不得以增加人员为由要求招标人支付超出投标报价的额外费用。

7.1.2 ★投标人须设置项目经理、厨师长等必要岗位,并在投标文件中单独提供项目经理和厨师长的简历和相关证书。

7.1.3 ★投标人拟委派的管理和服务团队人员总数应不少于 20 人,须合理设定餐饮服务岗位配置,并提供为所有非退休人员缴纳社保的盖章承诺函。

7.1.4 人员配置说明:项目经理全权负责本项目所有工作;指定团队中两名员工为本项目安全员(AB 角),监督安全,并负责与招标人对接,协调处理各项事宜;厨师长是本项目食品安全第一责任人,指定安全管理员负责监督安全工作;所有人员须经过公司培训合格后方可上岗。

7.1.5 投标单位根据管理经验合理配置服务人员,在正式接管时,所有人员全部到位,服务人员名册报招标人备案;未按要求备案的,扣除履约保证金¥10,000.00(人民币大写:壹万元整)。

7.1.6 中标人在聘用、任命、调整、调换、替换有关主要餐饮服务人员之前以书面形式函告招标人,获得批准后方可实施(如项目经理、厨师长),招标人同时享有对有关餐饮服务人员指定调整、调换、替换的权利,中标人应予以配合。

7.1.7 因工伤、病事假、人员正常流动等原因需换新人顶替的,须提前告知招标人,并选用招标人认可资质的人员顶替。对于重要岗位出现空缺的,中标人应在 2 周内补充到位,

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

并经招标人认可;如暂无合适人选的,经招标人同意后可由其他员工暂代,若 1 个月内仍未补充到位的,招标人将按超出月份每月¥10,000.00/人(人民币大写:壹万元整/人)的标准扣除履约保证金。

7.2 管理与服务人员的详细要求:

7.2.1 基本要求:

- (1) 主要管理岗位人员应取得相应的职业资格证书或岗位证书、专业技术证书;操作/服务岗位人员应取得相应的专业技能证书或职业技能资格证书。投标人应当在投标文件中提供前述各类证书。
- (2) 现场管理与服务人员应符合入职审核的相关规定,均应通过政治审核。
- (3) 管理和服务人员应按规定统一着装、着装整齐清洁,仪表仪容整洁,佩戴标志、站姿端正、坐姿稳重,行为规范、服务主动。
- (4) 管理和服务人员在工作中应保持良好的精神状态,表情自然、亲切,举止大方、有礼,用语文明、规范,对待使用单位主动、热情、耐心、周到并及时为使用单位提供服务。
- (5) 建立对现场管理和服务人员的考评和奖惩制度,并提供具体的考评和奖惩的实施措施和办法,通过合理的激励机制,促使员工队伍优胜劣汰。20 人团队成员范围内,除辅助岗位外,不得使用已退休人员。

7.2.2 任职要求:

7.2.2.1 项目经理(1名):

- (1) 基本素质:有责任心、事业心强、吃苦耐劳、爱岗敬业、廉洁自律,具有良好的组织管理能力和协调能力。
- (2) 自然条件:五官端正、身体健康、男性≤55 周岁/女性<50 周岁。
- (3) 文化程度:大专及以上学历。
- (4) 专业资格要求:具有食品安全管理员。
- (5) 相关知识要求:具有丰富的餐饮服务、成本控制、食品营养卫生等餐饮专业知识,熟悉餐饮管理方面的卫生管理和国家有关法律法规。
- (6) 经验要求:担任过 200 人以上中大型食堂/餐厅的大堂经理/餐厅经理,并具有上述 3 年及以上的工作经验,投标文件中详细说明个人从业经验证明(包含:所服务项目名称、从事岗位、任职时间段)。

7.2.2.2 厨师长(1名):

- (1) 基本素质:有责任心、事业心强、吃苦耐劳、爱岗敬业、廉洁自律,具有一定的组织管理能力和协调能力。
- (2) 自然条件:五官端正、身体健康、男性≤55 岁/女性<50 岁。
- (3) 专业资格要求:持有中式烹调师职业技能等级证书(高级/三级)及以上或中式烹调师职业资格证书(高级/三级)及以上的,优先考虑。
- (4) 相关知识要求:熟悉掌握各项餐饮制作工艺和流程,熟悉餐饮管理方面的卫生管理和国家相关法律法规。
- (5) 经验要求:担任过 200 人以上中大型食堂/餐厅的主厨/厨师长,并具有上述 3 年

及以上的工作经验(包含:所服务项目名称、从事岗位、餐厅规模、任职时间段)。

8 投标要求

8.1 投标文件要求:

8.1.1 投标人应当在投标文件中提供包括但不限于以下内容:

- (1) 项目理解和分析(结合本项目具体情况,以及餐饮管理的实际需求,提出餐饮管理服务的定位和具体目标);
- (2) 采购管理方案;
- (3) 质量安全保证及管理制度,包括但不限于:①公司组织架构;②考核机制;③安全管理制度;④人员管理制度;
- (4) 日常供餐管理方案,包括但不限于:①餐谱配比、时令菜品更新方案;②供餐质量保障方案;③饭菜备餐速度保障方案;④馆方要求的其他服务方案等;
- (5) 卫生安全管理方案,包括但不限于:①厨房卫生管理方案;②就餐区域卫生管理方案;③餐具消毒、厨房设施安全管理方案;④食品生产安全管理方案等。
- (6) 经营配套管理方案,包括但不限于:①餐饮礼仪管理方案;②能源管理方案;③垃圾分类管理方案;④消防安全管理方案等;
- (7) 突发情况分析及应对措施,包括但不限于:食堂环境卫生、大批量人员集中就餐、突发性用餐保障、厨房设备故障、断水、断电、断煤气、节假日加班用餐、夜间延时开放用餐等情况;
- (8) 针对服务对象的特殊性,投标单位可以提出其它特色服务的设想及建议。
- (9) 其它补充事宜的说明。

9 考核验收要求

9.1.1 投标人提供的服务应符合国家、地方及相关政府管理部门和行业与本项目有关的各项服务标准、规范、规章要求,并满足招标人实际需求,标准、规范等不一致的,以要求高的为准。

9.1.2 本项目考核验收将由招标人组织进行或委托第三方进行,相关考核要求在中标后另行约定。

9.1.3 若中标人连续2次考核验收未获通过验收,招标人有权取消合同并按照合同约定的违约条款处理。

10 其他

10.1 中标人不得转包或分包本员工餐厅服务项目,一经发现,招标人有权中止合同且无须承担任何责任,并没收履约保证金。

10.2 中标人投报的所有参与本项目服务人员的人数、职责、资质、人事费用等内容,非经招标人同意,在服务期内不作变动。中标人自行承担任何少报、漏报而带来的经营风险。

10.3 服务前期准备工作要求:在确定中标人后7个自然日内,中标人必须向招标人提交经

优化后的《食堂调整服务方案》，经采购人确认后，方能实施。《食堂调整服务方案》应当包括但不限于以下内容：厨房和各功能区的优化及图纸、服务窗口的开设等。

10.4 履约担保：

10.4.1 中标后，中标人须向招标人支付履约担保金额为合同总价的 10%，不计利息。

10.4.2 合同期内，中标人有下列情形之一的，招标人有权按相关“考核要求”的规定（中标后另行约定）扣除履约保证金，中标人必须在履约保证金被扣后 14 个自然日内予以补足：

- (1) 招标人组织的考核中，中标人提供的服务存在缺陷，达到“考核要求”中规定的处罚标准。
- (2) 因中标人的原因，造成招标人的设施、设备、物品等损坏或遗失的。
- (3) 发生食物中毒、消防、安全等重大事故的。

10.4.3 合同期内，当发生食物中毒等重大事故、在未得出结论时，招标人有权先动用履约保证金进行医疗救治。

10.4.4 合同期内，因管理不当造成的食品安全事故、或经过食药监局抽查食堂管理不合格的、或消防事故的，以及其他违规问题，当年年度综合考核直接做不合格处理。由此产生的行政处罚或赔偿责任，由中标人承担，并可视情节扣除其履约保证金。

10.4.5 合同期满后，招标人应在 14 个自然日内向中标人归还履约保证金。

10.5 费用结算方式：

- (1) 双方约定“餐饮管理服务费”的 95%按季度支付。双方设置专人进行对接；每个合同季度的第一个月作为考核支付月，经招标人考核验收合格后，根据考核评分，支付上一季度服务费。
- (2) 双方约定“餐饮管理服务费”的 5% 作为“年度考核服务费”按年支付。每个合同年的第一个月作为考核支付月，经招标人考核验收合格后，根据考核评分，支付上一年度考核服务费。

10.6 知识产权

10.6.1 投标人保证，投标人于本项目合同下之工作过程及其完成并提供的成果均不会给招标人带来任何第三方因发明成果、专业技术、版权、人身权等来自任何法律方面的异议、请求、索赔与诉讼。如有，投标人应自行承担费用予以处理并承担其法律责任和后果，并应按生效的法律文书的规定赔偿招标人由此而受到的相应的损失以及招标人为处理上述事宜而花费的所有费用（包括但不限于差旅费、诉讼费、律师费等）。

10.6.2 投标人根据本合同自主独立创作完成作品版权及其他知识产权均归招标人所有，但其中涉及到投标人以外之第三方享有（且投标人有合法使用权）的权利，包括版权及其他知识产权，招标人仅能享受投标人与该第三方之约定中投标人所享有的权利，并受此约定的约束，但该约定不得违背招标人依本合同目的对全部项目的使用，并且投标人应在购买之前书面告知招标人有上述约定及其内容，招标人有选择接受或终止本合同的权利。

10.6.3 投标人有义务在向招标人交付最终成果的同时，一并交付涉及该最终成果权利状态与说明，以明确自主创作完成及授权使用的成果的范围、授权人授权时间、地域使用方式等。由投标人自行拍摄或者不涉及版权的部分，招标人获得所有权；由投标人经招标人事先书面同意从第三方购买获取版权的部分，需取得授权人的永久授权，招标人可享受投标人与该第

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标文件
(项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120)

三方之约定中投标人所享有的所有权利。

10.6.4 所有投标人在投标过程中或中标人为履行本项目合同而使用的由招标人提供的所有资料,包括但不限于本招标文件及附件、创意说明、专家意见等均属招标人财产,投标人和投标人负有保密义务。未经招标人事先书面同意,投标人不得发表、引用、使用、泄露上述资料或其任何部分。若经司法程序裁定由此给招标人造成任何损失,投标人承担赔偿责任。

10.6.5 投标人为履行本合同所形成的深化设计成果及其他任何成果的完整知识产权均属招标人所有,投标人负有保密义务。在未事先征得招标人书面同意的情况下,投标人及其任何人员不得发表、引用或向第三方提供或泄漏与项目、本合同或招标人的业务活动有关的资料,以及在合同履行过程中已经形成的制作成果或文字资料。即使投标人并非为了营利目的,如广告宣传、介绍业绩等而采用与项目、本合同或招标人的业务活动有关的文字、图像、模型等,均必须事先经招标人书面同意。

10.7 为保证招标的合法性、公平性,投标人认为上述采购需求指标存在排他性或歧视性的,应当在投标文件提交截止时间 15 日前提出并附相关证据,招标人、招标代理机构将及时进行调查或组织论证,如情况属实,招标人、招标代理机构将对上述相关技术需求指标做相应修改。

招标文件
项目编号：2603025001
/310000000260130172918-00312120

第六章 投标文件格式

注：除非另有说明，凡**本章**提供了投标文件格式的，应按规定格式编写；没有格式要求的，由投标人自拟。投标文件组成的具体要求见**投标人须知及前附表**。

分 目 录

一、	评审因素索引表.....	69
二、	投 标 函.....	70
三、	投标报价汇总表.....	71
四、	投标保证金银行保函.....	72
五、	单位负责人授权书.....	73
六、	单位负责人身份证明.....	74
七、	法人出具的承诺函.....	75
八、	财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函.....	76
九、	参加政府采购活动前三年内在经营活动中 没有重大违法记录的书面声明.....	77
十、	法律限制性规定的声明函.....	78
十一、	服务提供者的资格声明.....	79
十二、	中小企业声明函（服务）.....	6:81
十三、	残疾人福利性单位声明函.....	6:85
十四、	服务人员一览表.....	6:86
十五、	商务条款响应/偏离表.....	6:87

二、投 标 函

致: 上海博物馆和上海国际招标有限公司

根据贵方上海博物馆东馆员工餐饮服务项目招标采购的招标公告(项目编号为: 2603025001/310000000260130172918-00312120), 现正式授权的下列签字人_____ (姓名和职务) 代表投标人_____ (投标人的名称) 提交投标文件。

我方在此承诺如下:

- (1) 按招标文件的规定提供服务的投标总价为(大写)人民币_____元 (RMB _____)。
- (2) 我方将按招标文件的规定履行合同责任和义务。
- (3) 我方已详细审阅了全部招标文件, 包括招标文件的修改通知(如果有的话)。在此提交投标文件即表明我方完全理解并同意放弃对上述文件中任何内容提出不明或误解的权利。
- (4) 我方同意在开标日起遵循本投标文件的承诺, 并在“投标人须知”第 19 条规定的投标有效期届满之前对我方均具有约束力。
- (5) 我方同意“投标人须知”第 18.6 条关于投标保证金不予退还的规定。
- (6) 我方同意遵守招标文件规定的保密义务。
- (7) 如果贵方有要求, 我方愿意进一步提供与本投标有关的任何证据或资料。
- (8) 我方完全理解贵方不一定要接受最低报价的投标或收到的任何投标。

投标人: _____

地址: _____

邮政编码: _____

电话号码: _____

传真号码: _____

电子信箱: _____

投标人代表姓名: _____

公章: _____

日期: _____年____月____日

三、投标报价汇总表

项目编号: 2603025001/310000000260130172918-00312120

价格单位: 元

一、投标报价汇总			
投标总价 (小写)			
投标总价 (大写)			
二、其他开标信息			
投标保证金 (明确币种、 金额和单位)		服务期限	
备注			
招标人备注			
投标人备注			

投标人代表签名: _____

公章: _____

四、 投标保证金银行保函

致: 上海国际招标有限公司

本保函作为_____ (投标人名称) (以下简称投标人) 对上海博物馆的上海博物馆东馆员工餐饮服务项目 (项目编号为: 2603025001/310000000260130172918-00312120) 的投标保证金。

_____ (银行名称) 无条件地、不可撤销地保证并约束本行及其后继者, 一旦收到贵方提出的下列任何一种情况的书面通知后不管投标人如何反对, 立即不可追索地向贵方支付总额为_____元的人民币:

- (1) 投标人在其投标函中承诺的投标有效期届满前撤销其投标;
- (2) 投标人在其投标文件中提供虚假材料谋取中标, 或者恶意串通;
- (3) 投标人在收到中标通知书后未按招标文件的规定与招标人签订合同;
- (4) 投标人未按合同条款的约定向招标人提交可接受的履约保证金 (若合同条款有约定)。

除贵方提前终止或解除本保函外, 本保函从开标之日起至投标有效期届满之日始终有效, 且在贵方和投标人同意延长并通知本行的期限内继续有效。

银行授权代表 (打印): _____

银行授权代表 (签字): _____

银行名称: _____

银行盖章: _____

日期: _____年____月____日

银行地址: _____

注: 若投标人采用银行保函方式提交投标保证金, 应参考本格式, 内容不允许出现实质性偏离; 采用其他形式提交投标保证金的具体要求见**投标人须知附件 1**《上海国际招标有限公司投标保证金提交和退还操作须知》。

五、 单位负责人授权书

本人_____ (单位负责人姓名、职务) 系_____ (投标人名称) 的单位负责人(法定代表人), 现委托_____ (被授权人姓名、所在单位名称及职务) 为我方代理人。代理人根据本授权, 就上海博物馆东馆员工餐饮服务项目 (项目编号为: 2603025001/310000000260130172918-00312120) 以我方名义签署、澄清确认、递交、撤回、修改投标文件、签订合同和处理与投标有关的一切事宜, 其法律后果由我方承担。代理人无转委托权。

代理人_____ (被授权人姓名) 承诺, 本人不存在接受不同单位委托办理本项目投标事宜的情况。

本授权书于_____年_____月_____日签字生效, 特此声明。

附: 单位负责人身份证复印件及代理人身份证复印件

单位负责人身份证正、反面

代理人身份证正、反面

单位负责人签字或盖章: _____

代理人(被授权人)签字或盖章: _____

单位公章: _____

- 注: 1. 单位负责人指单位法定代表人或者法律、行政法规规定代表单位行使职权的主要负责人。
2. 单位负责人亲自签署和递交投标文件无需出具本授权书, 只需提供后附的单位负责人身份证明。

六、单位负责人身份证明

_____ (单位负责人姓名、职务) 系 _____ (投标人名称) 的
单位负责人 (法定代表人)。

特此证明。

附: 单位负责人身份证复印件

单位负责人身份证正、反面

单位公章: _____

七、法人出具的承诺函

敬启者:

(填入分支机构的名称)是由我公司设立的分支机构,该分支机构已按国家有关法律、行政法规规定进行了登记。在本承诺函载明的有效期内,该分支机构参与的所有投标、竞争性谈判、竞争性磋商、询价、比选或类似竞争性活动所产生的民事责任均直接由我公司承担。

本承诺函的有效期为:____年__月__日至____年__月__日。

法人名称(加盖公章): _____

法人的单位负责人签名: _____

____年__月__日

注:除银行、保险等分支机构投标时提供经营许可证外,由法人依法设立的分支机构以自己的名义直接参与投标或竞争时,须在投标或响应文件中提供本承诺函的原件或复印件,否则将判定该分支机构的资格不符合本项目合格供应商的资格要求。法人直接参与投标或竞争时无需出具本授权函。

八、财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函

我方_____ (投标人名称) 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款第(二)项、第(四)项规定条件, 具体包括:

1. 具有健全的财务会计制度;
2. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

特此声明。

我方对上述声明的真实性负责。如有虚假, 将依法承担相应责任。

投标人名称(公章): _____

日期: _____

九、参加政府采购活动前三年内在经营活动中 没有重大违法记录的书面声明

我方在此声明,在参加本项目投标之前的三年内,我方没有因违法经营而受到下列处罚:

- (1) 刑事处罚;
- (2) 被责令停产停业、吊销许可证或执照;
- (3) 被处以较大数额罚款等行政处罚。

注:较大数额罚款的标准见《财政部关于〈中华人民共和国政府采购法实施条例〉第十九条第一款“较大数额罚款”具体适用问题的意见》(财库〔2022〕3号)的规定。

投标人名称(公章): _____

日期: _____

注:若投标人提供的声明函内容与招标代理机构按**投标人须知及前附表**的规定在官方渠道查询结果不一致,以官方渠道查询结果为准。

十、法律限制性规定的声明函

我方在此声明,我方未曾为招标人在本招标合同项下拟采购的服务提供编制采购需求或者提供项目管理、监理、检测等服务。

我方如存在管理或被管理关系的单位,将列明如下:

- (1)
- (2)
- (3)
- (...)

投标人名称(公章): _____

日期: _____

十一、 服务提供者的资格声明

1 名称及其他情况

- (1) 服务提供者名称: _____
- (2) 地址: _____
- (3) 成立和(或)注册日期: _____
- (4) 主管部门: _____
- (5) 企业性质: _____
- (6) 上年末从业人数
- (a) 劳动合同职工人数: _____
- (b) 劳务派遣用工人数: _____
- (7) 上年末资产负债表
- (a) 固定资产: _____
- (b) 流动资产: _____
- (c) 长期负债: _____
- (d) 短期负债: _____
- (e) 资产净值: _____

2 服务提供者提供此类服务的历史(年数)

3 近三年该服务提供给境内、外主要客户的名称地址

名称和地址	销售项目
_____	_____
_____	_____

出口销售额: _____

4 近三年的年营业额

年份	总额
_____	_____
_____	_____

5 有关开户银行的名称和地址

银行名称	地址
------	----

6 其他情况

兹证明上述声明是真实、正确的, 并提供了全部能提供的资料和数据, 我方同意遵照贵方要求出示有关证明文件。

服务提供者名称: _____

授权代表签字: _____

授权代表的职务: _____

电话号码: _____

传真号码: _____

电子信箱: _____

公章: _____

日期: _____

十二、 中小企业声明函（服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加_____（单位名称）的_____（项目名称）采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承接企业为（企业名称），从业人员___人（包括与企业建立劳动关系的职工人数和企业接受的劳务派遣用工人数），营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承接企业为（企业名称），从业人员___人（包括与企业建立劳动关系的职工人数和企业接受的劳务派遣用工人数），营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。对于上述接受联合体分工或分包的小微企业与联合体或分包企业中的任一中型企业之间也不存在直接控股、管理关系。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：_____

日期：_____年___月___日

说明：（1）本声明函所称中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。事业单位、团体组织等非企业性质的政府采购供应商，不属于中小企业划型标准确定的中小企业，不得按《关于印发中小企业划型标准规定的通知》规定声明为中小微企业，也不适用《政府采购促进中小企业发展管理办法》。

（2）本声明函所称服务由中小企业承接，是指提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员，否则不享受中小企业扶持政策。

（3）采购项目涉及多个采购标的，应当逐一填报每个采购标的的承接供应商信息，每个采购

标的均由中小企业承接才能享受中小企业扶持政策。从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。分支机构受委托或被授权参加本项目采购活动的，应当按照设立该分支机构的企业数据进行填报，仅填报分支机构数据的声明函将不被认可。

(4) 采购标的对应的中小企业划分标准所属行业，以招标公告为准。

(5) 中标人享受中小企业扶持政策的，其“中小企业声明函”随中标结果同时公告。投标（响应）供应商应当准确获取货物制造商或者工程承建商、服务承接商的信息，不能确定相关信息真实、准确的，不建议出具《中小企业声明函》。《中小企业声明函》如存在虚假承诺的情形可视为虚假应标，根据《中华人民共和国政府采购法》第七十七条承担相应法律责任。

(6) 对于在上海市政采云平台操作的项目，供应商请勿在投标客户端“中小企业声明函”一栏上传投标文件其他内容，否则因自动公告该栏文件导致中标人商业秘密等信息泄露的，招标人不承担任何责任（实际以采购云平台最新的操作程序为准）。供应商在投标客户端“中小企业声明函”一栏与投标文件中，多处上传本声明函的，以投标客户端“中小企业声明函”一栏上传的作为认定依据。

附：各行业划型标准

(一) 农、林、牧、渔业。营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 500 万元及以上的为中型企业，营业收入 50 万元及以上的为小型企业，营业收入 50 万元以下的为微型企业。

(二) 工业。从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业。

(三) 建筑业。营业收入 80000 万元以下或资产总额 80000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 6000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 300 万元及以上，且资产总额 300 万元及以上的为小型企业；营业收入 300 万元以下或资产总额 300 万元以下的为微型企业。

(四) 批发业。从业人员 200 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 20 人及以上，且营业收入 5000 万元及以上的为中型企业；从业人员 5 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为小型企业；从业人员 5 人以下或营业收入 1000 万元以下的为微型企业。

(五) 零售业。从业人员 300 人以下或营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 50 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

(六) 交通运输业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 3000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 200 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 200 万元以下的为微型企业。

(七) 仓储业。从业人员 200 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，

从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（八）邮政业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（九）住宿业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十）餐饮业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十一）信息传输业。从业人员 2000 人以下或营业收入 100000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

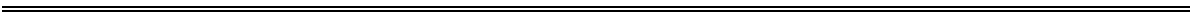
（十二）软件和信息技术服务业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 50 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（十三）房地产开发经营。营业收入 200000 万元以下或资产总额 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 1000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 100 万元及以上，且资产总额 2000 万元及以上的为小型企业；营业收入 100 万元以下或资产总额 2000 万元以下的为微型企业。

（十四）物业管理。从业人员 1000 人以下或营业收入 5000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 100 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为小型企业；从业人员 100 人以下或营业收入 500 万元以下的为微型企业。

（十五）租赁和商务服务业。从业人员 300 人以下或资产总额 120000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且资产总额 8000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且资产总额 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或资产总额 100 万元以下的为微型企业。

（十六）其他未列明行业。从业人员 300 人以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下的为微型企业。



十三、 残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部民政部中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目采购活动由本单位提供服务。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）： _____

日期： _____

十四、 服务人员一览表

投标人名称：_____

项目编号：2603025001/310000000260130172918-00312120

序号	本项目中 拟任职	姓名	身份证号	执业或职业资格证明				备注
				证书 名称	级别	证号	证书 专业	

投标人代表签名：_____

公章：_____

注：除本表外，投标人还应对照招标文件的要求（若有时），提供服务人员的社保缴纳、执业或职业资格、职称、受教育程度、相关业绩等证明材料。

十五、 商务条款响应/偏离表

投标人名称：_____

项目编号：2603025001/310000000260130172918-00312120

序号	招标文件条目号	招标文件的商务条款	投标文件的商务条款	说明

投标人代表签名：_____ 公章：_____

注：投标人应对招标文件中“合同条款及格式”的各项条款作出响应。若投标人对各别条款提出不同意见，应逐条列明招标文件条目号、合同条款内容以及投标人响应的内容。若投标人全部接受招标文件的商务条款，应当在“招标文件条目号”栏填写“第四章”，在“招标文件的商务条款”栏填写“合同条款及格式”，在“投标文件的商务条款”栏写“全部接受”或者“无偏离”。

附件一. 评标内容及标准:

综合评分法

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目包 1 评分规则:

评分项目	分值区间	评分办法
报价	0~10	采用低价优先法计算,即满足招标文件要求且最低投标报价为评标基准价,其商务分为满分。其他投标人的商务分统一按照下列公式计算: 报价得分=评标基准价/投标报价×10%×100。 (计算结果四舍五入,保留小数点后2位)。
投标人针对采购需求提出项目理解和分析的内容。	0~5	1、若提供的项目理解和分析内容包括重点难点分析及应对措施,且完全针对采购需求,得5分; 2、若项目理解和分析的内容存在以下情况之一,每有1项,扣1分,最低扣至0分: (1) 缺少具体说明; (2) 内容前后不一致; (3) 前后逻辑错误或存在逻辑漏洞; (4) 不符合采购需求; (5) 套用其他项目方案。 3、若投标人未提出项目理解和分析,或者提供的内容完全与本项目无关,得0分。
投标人提供的采购管理方案。	0~12	1、若投标人提供的采购管理方案完全满足采购需求,得12分; 2、若投标人提供的采购管理方案内容存在以下情况之一,每有1项,扣2分,

		<p>最低扣至 0 分：</p> <p>(1) 仅部分响应采购需求；</p> <p>(2) 缺少具体说明；</p> <p>(3) 内容前后不一致；</p> <p>(4) 前后逻辑错误或存在逻辑漏洞；</p> <p>(5) 涉及的规范及标准应用错误；</p> <p>(6) 套用其他项目方案。</p> <p>3、若投标人未提出采购管理方案，或者提供的内容完全与本项目无关，得 0 分。</p>
<p>投标人提供的质量安全保证及管理制度，包括以下内容：①公司组织架构；②考核机制；③安全管理制度；④人员管理制度。</p>	0~10	<p>1、若提供的质量安全保证及管理制度完全满足采购需求，得 10 分。</p> <p>2、若提供的质量安全保证及管理制度存在以下情况之一，扣 2 分：</p> <p>(1) 方案内容不完整或仅部分响应采购需求；</p> <p>(2) 缺少具体说明；</p> <p>(3) 内容前后不一致；</p> <p>(4) 前后逻辑错误或存在逻辑漏洞；</p> <p>(5) 涉及的规范及标准应用错误；</p> <p>(6) 套用其他项目方案。</p> <p>3、若投标人未提质量安全保证及管理制度，或者提供的内容完全与本项目无关，得 0 分。</p>
<p>投标人提供的日常供餐管理方案，包括以下内容：①餐谱配比、时令菜品更新方</p>	0~12	<p>1、若提供的日常供餐管理方案完全满足采购需求，得 12 分。</p>

<p>案；②供餐质量保障方案； ③饭菜备餐速度保障方案； ④馆方要求的其他服务方案等。</p>		<p>2、若提供的日常供餐管理方案存在以下情况之一，扣2分：</p> <p>（1） 方案内容不完整或仅部分响应采购需求；</p> <p>（2） 缺少具体说明；</p> <p>（3） 内容前后不一致；</p> <p>（4） 前后逻辑错误或存在逻辑漏洞；</p> <p>（5） 涉及的规范及标准应用错误；</p> <p>（6） 套用其他项目方案。</p> <p>3、若投标人未提日常供餐管理方案，或者提供的内容完全与本项目无关，得0分。</p>
<p>投标人提供的卫生安全管理方案，包括：①厨房卫生管理方案；②就餐区域卫生管理方案；③餐具消毒、厨房设施安全管理方案；④食品生产安全管理方案等。</p>	<p>0~12</p>	<p>若投标人提供的卫生安全管理方案完全满足采购需求，得12分；</p> <p>2、若投标人提供的卫生安全管理方案内容存在以下情况之一，每有1项，扣2分，最低扣至0分：</p> <p>（1） 方案内容不完整或仅部分响应采购需求；</p> <p>（2） 缺少具体说明；</p> <p>（3） 内容前后不一致；</p> <p>（4） 前后逻辑错误或存在逻辑漏洞；</p> <p>（5） 涉及的规范及标准应用错误；</p> <p>（6） 套用其他项目方案。</p> <p>3、若投标人未提供卫生安全管理方案，或者提供的内容完全与本项目无关，得0分。</p>

<p>投标人提供的经营配套管理方案，包括：①餐饮礼仪管理方案；②能源管理方案；③垃圾分类管理方案；④消防安全管理方案等。</p>	<p>0~10</p>	<p>若投标人提供的经营配套管理方案完全满足采购需求，得 10 分；</p> <p>2、若投标人提供的经营配套管理方案内容存在以下情况之一，每有 1 项，扣 2 分，最低扣至 0 分：</p> <p>（1） 方案内容不完整或仅部分响应采购需求；</p> <p>（2） 缺少具体说明；</p> <p>（3） 内容前后不一致；</p> <p>（4） 前后逻辑错误或存在逻辑漏洞；</p> <p>（5） 涉及的规范及标准应用错误；</p> <p>（6） 套用其他项目方案。</p> <p>3、若投标人未提供经营配套管理方案，或者提供的内容完全与本项目无关，得 0 分。</p>
<p>投标人提供的突发情况分析应对措施。</p>	<p>0~10</p>	<p>若投标人提供的突发情况分析应对措施完全满足采购需求，得 10 分；</p> <p>2、若投标人提供的突发情况分析应对措施内容存在以下情况之一，每有 1 项，扣 2 分，最低扣至 0 分：</p> <p>（1） 方案内容不完整或仅部分响应采购需求；</p> <p>（2） 缺少具体说明；</p> <p>（3） 内容前后不一致；</p> <p>（4） 前后逻辑错误或存在逻辑漏洞；</p> <p>（5） 涉及的规范及标准应用错误；</p> <p>（6） 套用其他项目方</p>

		<p>案。</p> <p>3、若投标人未提供突发情况分析及应对措施,或者提供的内容完全与本项目无关,得 0 分。</p>
<p>投标人拟委派的项目经理、厨师长以及其他技术、管理及服务人员情况。</p>	<p>0~14</p>	<p>(1) 人员岗位配置情况: 同时配置了项目经理、厨师长、安全员 (不少于两名) 且符合采购需求的,得 4 分;每有一项配置满足采购需求,扣 1 分,最低扣至 0 分。</p> <p>(2) 项目经理: 1、具有食品安全管理员的得 2 分; 2、担任过就餐人数达 200 人及以上的食堂/餐厅的大堂经理/餐厅经理,并具有上述 3 年及以上的工作经验的得 2 分。需提供个人从业经验证明 (包含:所服务项目名称、从事岗位、餐厅规模、任职时间段),不提供或提供不全的不得分。</p> <p>(3) 厨师长: 1、具有中式烹调师职业技能等级证书 (三级/高级) 及以上或中式烹调师职业资格证书 (三级/高级) 及以上的,得 2 分; 2、担任过 200 人以上中大型食堂/餐厅的主厨/厨师长,并具有上述 3 年及以上的工作经验的得 2 分。需提供个人从业经验证明 (包含:所服务项目名称、从事岗位、餐厅规模、任职时间段),不提供或提供不全的</p>

		不得分。 (4) 管理与服务人员 所有管理与服务人员均配置健康证的得 2 分, 未提供或提供不全的不得分。
投标人近三年 (从 2023 年 4 月 3 日至投标截止日) 投标人承揽类似项目 (类似项目是指就餐人数不低于 1000 人的食堂/餐厅经营或餐饮服务项目) 的数量。	0~5	投标人每有 1 项业绩, 得 2.5 分, 本项最多得 5 分。投标人须在投标文件中提供合同封面、签字盖章页, 委托标的内容页等复印件作为业绩证明材料。业绩证明的签订日期须在 2023 年 4 月 3 日至投标截止日之间的业绩方为有效。如投标人未提供相关业绩的证明材料或提供的业绩证明材料不符合要求, 对应业绩视作无效, 对应业绩不得分。

附件二: 采购合同

包 1 合同模板:

[合同中心-合同名称]

合同统一编号: [合同中心-合同编码]

合同内部编号:

合同各方:

甲方: [合同中心-采购单位名称]

地址: [合同中心-采购单位所在地]

邮政编码: [合同中心-采购人单位邮编]

电话： [合同中心-采购单位联系人电话]

传真： [合同中心-采购人单位传真]

联系人： [合同中心-采购单位联系人]

[供应商信息-联合体]

鉴于：

4. 甲方拥有位于上海市世纪大道 1952 号 B1 层的员工餐厅（以下简称“餐厅”）场地及配套设施设备。
5. 乙方是一家专业从事餐饮管理服务的公司，具备相应的资质和管理经验。
6. 甲方同意委托乙方对餐厅进行全面的运营管理，乙方同意接受此项委托。

甲乙双方根据《中华人民共和国民法典》等相关法律法规的规定，在自愿、公平、诚实信用原则下。就乙方为甲方员工餐厅提供餐饮服务事宜，订立本合同，并共同遵守。

五、 合作内容与服务期限

1.4 **服务内容：**甲方委托乙方对上海博物馆东馆 B1 层员工餐厅实施全面运营管理，为甲方工作人员及其认可的第三方协作单位员工提供早餐、午餐及其他必要的餐饮服务。

1.5 合作模式：

1.2.1 乙方负责餐厅的日常经营管理，承担餐厅运营所产生的全部营业成本，包括但不限于调料及食品原材料采购费用、人员薪酬支出、日常厨房设施设备维护维修费用、排烟机组和管道清洗、灶台灭火系统维保、耗材成本以及相关税费等。

1.2.2 甲方为乙方免费提供符合餐饮经营标准的餐厅场所、厨房、现有的厨房设施设备及现有的厨具、餐具、结算系统与设备等基础设施设备（详见附件一《甲方提供设备清单》），并承担该场所产生的水、电、燃气等能耗费、垃圾清运费、日常杀虫消毒费、隔油池清理费等。

1.2.3 在本合同期限届满后，若甲方决定继续对外托管经营，在同等条件下乙方享有优先续约权。

1.6 服务期限：

1.3.1 本合同期为自合同签订之日起叁年[合同中心-合同有效期]。合同期满前 3 个月，双方应就是否续约进行协商。若甲方决定继续托管经营，在同等条件下乙方享有优先续约权。双方应在合同期满前完成续约合同的签订工作；若双方未能就续约事宜达成一致意见，则本合同到期后自动终止。合同期未届满，若双方就解约事宜达成一致意见，则本合同可提前解约。

1.3.2 合同到期或合同终止时，甲乙双方应共同商议并确定合理的交还日期，并共同完成该区域的交还工作。乙方应将区域恢复至交付时的原貌，但自然损耗除外。合同到期或合同终止时，乙方自愿放弃因加工、附合、混合而产生的无法区分的物的所有

权、财产权，由甲方进行处置。乙方逾期 3 日未按要求完成交还或留有物品视为乙方自动放弃所有权利，甲方有权以善良合理的方式自行处置区域内乙方遗留的所有物品，且甲方无需向乙方承担任何责任。

六、 服务标准

2.1 供应时间：

- **早餐：**7:00 - 9:00
- **午餐：**10:30 - 12:30
- 配合甲方的夜间延时开放或者特殊活动，提供晚餐或其他餐饮服务，供应时间和标准另行约定。

2.2 供餐标准

2.2.1 **早餐：**以中点为主，实行一菜一价，零点自选方式。

- 花式品种不少于 **15 种**，包括但不限于以下内容，主食类：面食(面、馄饨等)、各类粥、各类馒头、煎、炸、烘不同干点等；配菜类：面浇头(每天不少于种)、蛋类(茶叶蛋、白煮蛋、荷包蛋)、多种类酱菜、粗粮食品(玉米、紫薯等)；饮品类：牛奶、豆浆、豆腐花等。

2.2.2 **午餐：**日常工作餐，实行一菜一价，零点自选方式。志愿者工作餐及工作接待，实行套餐形式。

- 日常工作餐，花式品种不少于 **15 种**：其中大荤不少于 **4 个**，小荤不少于 **4 个**，素菜不少于 **4 个**，另设置特色菜窗口，根据季节变化、传统节日或者应招标人的要求，供应特色/风味菜品、冷热甜品、粗粮食品等，花式品种不少于 **3 种**。
- **志愿者套餐：**一份大荤、一份小荤、一份蔬菜、一份米饭、一份例汤。
- **商务套餐 A：**二格大荤、一格小荤、一格蔬菜、一格米饭、一份例汤。
- **商务套餐 B：**小锅菜烧制二格大荤、一格小荤、一格蔬菜、一格点心、一格米饭、一份例汤、一份水果和酸奶。

2.3 价格管理

2.3.1 早餐基础单品价格不高于 **10 元/份**；午餐基础单品价格不高于 **15 元/份**；志愿者套餐及商务套餐，均由甲乙双方确认后，实施供餐标准，若根据实际情况需要做调整的，经甲乙双方达成一致后再调整。

2.3.2 价格应保持基本稳定，非因主要原材料价格发生重大、持续、普遍性的市场波动，原则上不得随意上调价格。

2.3.3 所有成品菜价以主辅料实际采购成本为定价标准，定价、调价依据(如成本核算表)应按要求向甲方报备或公开，接受监督。

2.4 出餐标准

2.4.1 所有同类菜品应实现分量标准化，使用标准化容器或定量工具进行分装，减少人为误差；热菜供餐时，保证菜品温度要温热。

2.4.2 保证每份菜品足量：大荤、小荤、素菜例份重量(原材料 净含量)均不低于 **150g/例份**；特色/风味菜每例份标准重量(原材料 净含量)依据菜品特性单独约定。

2.4.3 主辅料配比：菜品中主辅料配比不高于 **1:1**

2.4.4 每季度更换或轮换菜品，以防供应品种长期单一。

七、 食品卫生

3.1 原料采购。乙方负责代甲方采购餐厅运营所需的全部调料及食品原材料。乙方应确保所采购物品符合国家食品安全标准，并保留采购凭证以备甲方查验。费用已包含在乙方承担的营业成本中，不另行向甲方结算。

3.2 乙方应建立完整的供应商审查、食材验收、储存保管及溯源系统体系，相关记录保存不少于2年，并接受甲方监督检查。

3.3 甲方有权要求乙方按照甲方的要求调整采购原材料。

3.4 乙方须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《国务院关于加强食品等产品质量监督管理的特别规定》等法律法规，对食品的质量进行管理，制定严格的食材采购、验收、储存、加工、留样制度。

3.5 甲方不定期对现场的食品安全进行检查如果发现因乙方原因而产生的违规现象，甲方有权责令乙方进行整改并有权作出相应的处罚，同时有权要求乙方承担由此产生的相应赔偿。乙方违反情节严重的或乙方拒不整改的，甲方有权解除本合同。

3.6 确保厨房及餐厅环境、餐具厨具、人员卫生符合国家及上海市相关标准，并严格执行垃圾分类规定。

3.7 如发生食品卫生事故，经确认为乙方过失造成的，乙方应承担全部法律责任，包括但不限于以下几点：

- 对受害方的人身损害和财产损失进行赔偿。
- 承担行政机关对甲方或者乙方的全部罚金。
- 承担甲方为此支付的合理费用(包括但不限于赔偿、罚金、诉讼费、律师费等)，如乙方未及时支付费用，可从保证金里扣除。
- 若对甲方声誉造成重大不良影响，甲方有权单方面书面通知乙方解除合同，并有权追究乙方违约责任。

八、 厨房安全

4.7 安全责任主体：乙方作为餐厅的安全生产责任主体，全面负责厨房区域内的所有生产安全事宜，包括但不限于用气、用电、用火、设备操作等安全。

4.8 规范操作与培训：乙方必须严格遵守国家及上海市关于餐饮场所安全生产的法律法规、行业规范。乙方应制定完善的厨房安全操作规程，并对全体员工进行定期培训和考核，确保所有人员熟练掌握安全操作技能和应急处理流程。

4.9 设备设施维护：乙方应负责厨房设备、燃气管道、阀门、排烟罩、灭火系统等设施的日常安全检查、维护和保养，并建立维护台账。发现任何安全隐患(如燃气泄漏、设备故障、电线老化等)，必须立即停止使用并向甲方报告，及时安排专业人员进行检修。因乙方操作不当或维护不及时导致的设备损坏及相关后果，由乙方承担。

4.10 能源管理：树立节能意识，合理使用水、电、燃气，定期组织教育工作，杜绝“长明灯”、“长流水”等浪费现象，制定必要的规章制度。

-
-
- 4.11 消防安全：乙方须确保厨房消防通道畅通，消防设施（如灭火器、灭火毯）齐全有效，员工熟悉消防器材的使用方法。每日营业结束后，须有专人负责关闭所有气源、火源和不必要的电源，并进行安全检查。
- 4.12 乙方承担。若对甲方声誉造成重大负面影响，甲方有权单方解除合同并追究乙方违约责任。

五、人员配置

- 5.1 乙方应配备不少于 20 人的专业服务团队，餐饮服务岗位配置设定须合理，团队中应含项目经理（全权负责本项目所有工作）和厨师长（本项目食品安全第一责任人）的必要岗位。
- 5.2 所有人员须持有效健康证上岗。
- 5.3 项目经理、厨师长等关键岗位人员的任命与变更须经甲方书面批准。
- 5.4 主要管理岗位人员应取得相应的职业资质证书或岗位证书、专业技术证书；操作/服务岗位人员应取得相应的专业技能证书或职业技能资格证书。
- 5.5 团队成员范围内，除辅助岗位外，不得使用已退休人员。
- 5.6. 因工伤、病事假、人员正常流动等原因需换新人顶替的，须提前告知甲方，并选用甲方认可资质的人员顶替。对于重要岗位出现空缺的，乙方应在 2 周内补充到位，并经甲方认可；如暂无合适人选的，经甲方同意后可由其他员工暂代，若 1 个月内仍未补充到位的，甲方将按超出月份每月¥10,000.00/人（人民币大写：壹万元整/人）的标准，在履约保证金中扣除。

六、费用支付

6.1 餐饮管理服务费

6.1.1 餐饮管理服务费总额为人民币[合同中心-合同总价大写]整（¥[合同中心-合同总价]元，含税），服务周期为 3 年。

6.1.2 全年的餐饮管理服务费组成：**季度服务费 95% + 年度考核服务费 5%**

6.3 **季度服务费（95%）**：甲方每季度首月为考核支付月，甲方根据附件二《餐饮服务考核办法》进行考核，按照考核结果支付给乙方上一季度的餐饮管理服务费的 95%（从合同签订后的第二个季度开始实施）。

6.3 **年度考核服务费（5%）**：每年度首月为年度考核服务费支付月（从合同签订后的第二年开始实施），甲方根据年度综合考核结果支付上一年度的考核服务费。

6.4 乙方应在每个支付月的第五个工作日前向甲方提供合规增值税普通发票（内容为“餐饮服务*服务费”）。甲方收到发票之日起 15 个工作日内完成相应款项支付。

6.2 金龙卡结算

6.2.1 员工用餐采用金龙卡作为主要结算方式，相应费用由甲方先行代收。甲乙双方于每月核对确认无误后，甲方将确认金额支付至乙方指定账户。

6.2.2 金龙卡结算周期为每月 26 日至次月 25 日。

6.2.3 乙方应于每个支付月度开始的第五个工作日前，向甲方提供合规增值税普通发票（内容为“餐饮服务*餐饮服务”）。甲方收到发票之日起 15 个工作日内完成相应款项支付。

乙方收款账号为：

名称：[合同中心-供应商名称_1]

纳税人识别号：[合同文档模版-其他补充事宜][合同中心-自定义编辑]

地址、电话：[合同中心-供应商所在地][合同中心-供应商联系人电话]

开户行及账号：[合同中心-供应商银行名称][合同中心-供应商银行账号]

甲方开票信息

名称：上海博物馆

纳税人识别号：12310000425020568C

七、履约担保

7.1 在签署本合同之后，乙方应向甲方提供一笔金额为合同金额 10%的履约担保。履约担保在合同期结束且双方就本项目无纠纷后 15 日内履约保证金“无息”退还乙方或者履约保函失效。

7.2 履约担保可以采用转账方式支付的履约保证金，或者是有甲方认可的银行出具的履约保函。乙方提交履约担保所需的有关费用均由其自行承担。

7.3 如乙方未能履行本合同约定的任何义务，则甲方有权从履约保证金中得到补偿。履约担保如不足弥补甲方实际损失的，乙方仍需承担赔偿责任。

7.4 合同期满后，甲方在扣除所有应扣款项后，于 15 日内将保证金余额无息返还或者履约保函失效。

八、服务考核与合同终止

8.1 考核标准：甲方有权根据双方约定的餐饮服务质量标准（包括但不限于食品卫生安全、菜品质量与口味、服务人员态度、送餐及时性、环境卫生等）对乙方服务进行定期或不定期的考核。

8.2 不合格情形：如乙方出现下列情形之一，视为“考核不合格”：

- 发生重大食品安全、安全生产事故；
- 在甲方组织的正式考核中评分低于双方约定的合格标准；
- 单月内收到甲方员工或服务对象关于餐饮服务的有效投诉超过 3 次，且经甲方书面通知后未及时整改；
- 严重违反本合同、补充协议或续约合同中约定的其他关键义务。

8.3 终止权利：乙方出现上述“考核不合格”情形，经甲方书面指出后，未在【3】个工作日内采取有效措施完成整改或整改后仍不符合要求的，甲方有权单方面书面通知乙方立即解除本合同。甲方无需为此承担任何违约责任，且有权要求乙方赔偿因此遭受的全部损失或者履约保证金中扣除相应的损失金额

九、双方权力与义务

9.1 甲方权利与义务

- 提供餐厅场地、基础设施及能源，协助办理相关经营证照。
- 有权对乙方的食品安全、价格、质量、服务等进行监督并提出整改意见。

-
-
- 按约支付餐饮管理服务费用。

9.2 乙方权利与义务

- 全乙方负责餐厅的全面运营工作，包括人员的招聘与管理、食材及调料的采购、餐品的制作、安全卫生的保障等。
- 乙方应严格遵守国家及地方关于食品安全、消防安全等方面的法律法规，并独立承担用工、食品安全、消防安全等全部责任。
- 乙方承诺合理安排其工作人员工作，在工作时间、支付劳动报酬、劳动安全等方面严格遵守《中华人民共和国劳动法》、《中华人民共和国劳动合同法》等相关法律法规，如乙方自身用工管理行为所引发劳动争议纠纷、工伤赔偿等事件均由乙方负责，与甲方无关。若因甲方提供的场地、设施设备存在缺陷或甲方其他过错直接导致乙方员工发生人身损害的，甲方应依法承担相应的法律责任，乙方向其员工承担赔偿责任后，有权向甲方追偿。
- 乙方应当于运营日之前为该区域可能遇到的风险，向资质信用良好的保险公司购买保险，保险有关费用均由乙方自行承担，该等保险的责任期间从本合同起始日起至本合同所述的合作期限届满之日止（该期间内该等保险应保持持续有效），该等险种至少应包括财产一切险及第三者责任险（或公众责任险），保险金额须经甲方备案。乙方需向甲方提供保险单凭证（甲方核验原件并保留加盖乙方公章的复印件）。除甲、乙双方有明确约定外，乙方使用该区域所需购买的第三者责任险（或公众责任险）应在保险单中将甲方列为共同被保险人。在合同期内，若经营区域内发生保险事故，保险公司支付的保险理赔金应用于弥补实际损失。任何一方因该事故遭受的损失，在保险理赔范围之外的合理费用，应根据事故原因及过错责任原则由责任方承担；若双方均有过错，则按过错比例分担。合理费用指甲乙双方协商确定的费用、行政机关机构判定的费用。如因乙方过错，发生涉及甲方损失的保险事故，乙方从保险公司获得的赔款应当首先用于赔偿甲方的损失。
- 接受甲方考核，对不合格项及时整改。

十、违约责任

10.1 任何一方违反本合同约定，均应承担违约责任，并赔偿由此给对方造成的全部损失（包括但不限于直接经济损失、预期可得利益损失、律师费、诉讼费等）。

10.2 合作期内，未经甲方书面同意，乙方不得将其本合同项下全部或部分权利义务转让给关联公司或其他企业、个人，否则视为违约，甲方有权单方面书面通知乙方解除合同。

10.3 乙方应对其销售的餐饮食品的致敏原信息、是否含酒精等信息进行标注，如因乙方过错产生不良舆情或人身伤害侵权、消费者权益侵权等法律纠纷，均由乙方负责。甲方为此支付的合理费用（包括但不限于损害赔偿金、罚金、诉讼费用等），乙方应在其过错范围内依法承担赔偿责任。合作期内，如因乙方原因发生对甲方声誉有重大影响不良情况（包括但不限于不良舆情；对他人的财产权、知识产权、人身健康安全、名誉权等合法权利造成侵权等），该等重大影响不良情况短时间内无法消除的，甲方有权单方面书面通知乙方解除合同。

10.4 乙方聘用员工引起的一切责任与后果全部由乙方承担，若给甲方信誉或经济造成损失的，甲方为此支付的合理费用由乙方承担；若使甲方因此被行政执法调查并被处以行政处罚或者被实施行政强制的，甲方有权向乙方收取违约金。

10.5 合作期内，若甲方发现或有证据证明，乙方在经营范围、商品价格、商品质量、商品安全等方面发生严重违约问题，甲方有权要求乙方在5个工作日内改正，乙方无正当理由在期限内未予改正的，甲方有权单方面书面通知乙方解除合同；若由此而给甲方造成经济或名誉损失的，甲方为此支付的合理费用由乙方承担。

10.6 乙方对区域内治安、消防、安全、消费者意外伤害、食品安全、突发事件等各方面的安全负责，对其货源供应、运输等工作负责，对经营过程中发生的重大安全事故承担安全生产管理责任，对区域内的物品自行妥善保管，不得储存危险物品和与经营范围无关的物品。乙方应当采取各项措施排除安全隐患、杜绝安全事故的发生。发生上述重大安全事故，一经查实为乙方过错的，甲方有权要求乙方在5个工作日内或行政机关通知的整改期限内改正，乙方无正当理由在期限内未予改正的，甲方有权单方面书面通知乙方解除合同；若由此而给甲方造成经济或名誉损失的，甲方为此支付的合理费用（包括但不限于损害赔偿金、罚金、诉讼费用等）由乙方承担。

10.7 合作期内，乙方经营不善、丧失偿债能力、失去经营能力、进入破产或清算程序、因乙方过错被采取行政强制措施、或被行政处罚且会导致本合同目的无法实现的，甲方有权单方面书面通知乙方解除合同。

十一、合同的变更、解除与终止

11.1 任何一方若需变更合同条款，需经双方协商达成一致意见后，签订补充协议。

11.2 合同期内，若因甲方原因导致合同无法履行，甲方应赔偿乙方因此遭受的一切实际及间接损失，包括但不限于已投入的装修改造费用、预期利润损失等。

十二、争议解决

12.1 因本合同引发的争议，双方应首先尝试通过协商方式解决。若协商无法达成一致，任何一方均有权向上海市浦东新区人民法院提起诉讼。败诉方应承担胜诉方含律师费、鉴定费、公证费等费用在内的一切诉讼费用及合理维权费用。

十三、其他

13.1 本合同未尽事宜，由双方另行签订补充协议。补充协议与本合同具有同等法律效力。

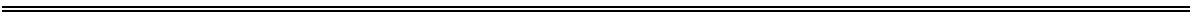
13.2 本合同的附件为本合同不可分割的组成部分。

13.3 本合同一式肆份，甲乙双方各执贰份，经双方签字盖章后生效。

[合同中心-补充条款列表]

附件一：甲方提供设备清单

附件二：餐饮服务考核办法



(以下无正文)

甲方（盖章）：上海博物馆

法定代表人/授权代表（签字）：_____

日期：[合同中心-签订时间]

乙方（盖章）：[合同中心-供应商名称]

法定代表人/授权代表（签字）：_____

日期：[合同中心-签订时间_1]

附件一：甲方提供设备清单

（另册）

附件二：餐饮服务考核办法

餐饮服务考核办法

一、总则：

为保障上海博物馆东馆员工餐厅服务质量，明确考核标准，建立本考核办法，考核结果与服务费支付、履约保证金扣除直接挂钩。

二、考核方式与周期

- 1、日常检查：甲方不定期对餐厅进行抽查，发现问题及时提出书面整改通知。
- 2、季度考核：结合日常检查、员工反馈等，每季度末由组织综合考评，满意 100 分。
- 3、年度总评：结合四个季度考核成绩，进行年度综合评定。
- 4、如发生食品安全事故或安全生产事故，直接“一票否决”定为“考核不合格”。

三、考核评分细则 总分：95 分+5 分（加分项）=100 分

考核项目	分值	评分标准
1、食品安全与卫生	(28 分)	
食材采购索证索票齐全，台账清晰，食品留样规范	6 分	每发现一次缺失扣 2 分
无腐败变质、过期食材	10 分	发现一次本项 0 分
厨房、就餐区环境整洁，餐具消毒达标	6 分	发现一处不合格扣 1 分
从业人员持有效健康证，操作规范	6 分	发现无证上岗或违规操作扣 2 分
2、供餐质量、品种及价格	(24 分)	
品种数量达标 (早餐≥15 种，午餐≥15 种)	4 分	发现有缺少品种一次扣 1 分
菜品分量达标 (大/小荤/素菜≥150g)	6 分	抽查不合格每次扣 2 分
菜品新鲜、口味适中，无投诉	6 分	发生一次有效投诉扣 3 分
价格稳定、透明、合理	8 分	任何一项发现一次扣 2 分
3、服务质量与规范	(20 分)	
准时开餐，供应充足，无断档	6 分	无故延迟或提前结束扣 2 分
工作人员着装规范、服务热情	4 分	发现不规范每次扣 1 分
意见簿管理规范，反馈及时	4 分	意见未及时处理每次扣 2 分

配合甲方公务接待、加班供餐等需求	6分	无正当理由拒绝每次扣3分
4. 管理运营与安全	(23分)	
人员配置达标 (≥20人), 备案及时	5分	每缺一人扣1分 未备案扣3分
垃圾分类规范, 节能措施到位	4分	发现违规每次扣1分
设备设施及时维修、定期维护 按规定清洗烟道	9分	发现不规范每次扣3分
保险齐全, 应急预案完备	5分	缺失一项扣2分
5、加分项 (服务创新与表扬)	(5分)	
因菜品创新、优质服务获得甲方或者员工书面表扬。主动配合甲方完成重要活动供餐保障	5分	加1-2分 (视情况而定)

四、考核结果应用

季度考核	得分≥85分	足额支付季度服务费
	70分≤得分<85分	按得分比例支付服务费 (例如80分支付95%×80%)
	得分<70分	甲方有权暂缓支付当期季度服务费, 并向乙方发出书面警告。乙方须在15日内完成全面整改并提交报告, 经甲方验收合格后, 方可支付
年度考核	年度综合得分≥85分	甲方足额支付年度考核服务费 (5%)
	年度得分<85分	甲方按比例支付或有权不予支付年度考核服务费 (5%)。
保证金扣除	发生食物中毒、火灾等安全责任事故, 扣除全部履约保证金。	
	季度考核连续两次低于70分, 甲方有权扣除履约保证金50%。	
	关键岗位人员空缺超1个月未补充, 按	

10,000 元/人/月扣除。

五、附则

1. 本办法未尽事宜，由双方协商解决。
2. 甲方有权根据实际需要对本办法进行修订，修订后以书面形式通知乙方。

其他信息：

1. 报名时间：2026-03-13 至 2026-03-23 上午 00:00:00~12:00:00；下午 12:00:00~23:59:59（节假日除外）。

2. 小微企业价格扣除百分比： %

3. 是否允许联合体投标：不允许

4. 开标一览表

上海博物馆东馆员工餐饮服务项目包 1

投标保证金(明确币种、金额和单位)	服务期限	投标总价(大写)	投标总价(小写)(总价、元)