比选文件

比选文件目录

第一章 投标须知

第二章 评标办法

第三章 投标文件组成及格式

第四章 合同

第一章 投标须知

比选申请人须知如下

| **序号** | **应知事项** | **说明和要求** |
| --- | --- | --- |
| 1 | 比选人 | 比选人：攀枝花锦江酒店管理有限公司地 址：攀枝花市东区三线大道北段118号2栋 |
| 2 | 项目名称 | 攀枝花锦江酒店管理有限公司后厨管理服务承包项目 |
| 3 | 项目概况 | 本项目有236间客房405个床位；1个自助餐厅约168个餐位；包间7个约118个餐位；夜宵区1个。 |
| 4 | 申请人基本条件 | 1.具有独立企业法人资格和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专业技术能力；4.具有依法交纳税收和社会保障资金的良好记录；5.参加本次比选活动前三年（2018年至2020年）内，在经营活动中没有重大违法记录；6.近三年（2018年至2020年）同类型项目业绩不少于2个。 |
| 5 | 资质要求 | 公司经营范围内包含餐饮服务。 |
| 6 | 资格审查方式 | 资格后审 |
| 7 | 是否接受联合体参选 | 不接受 |
| 8 | 合同最高限价 | 项目派驻人员不高于18人，人均费用不高于7800元/人/月。 |
| 9 | 招标方式 | 公开比选。在攀枝花市国有投资（集团）有限责任公司网站发布公告。 |
| 10 | 评标方法 | 综合评分法 |
| 11 | 服务期限 | 自中选后双方签订合同起1年。 |
| 12 | 工作内容 | 组建后厨团队，全权负责后厨菜品出品及后厨人员、设备设施、安全管理、卫生管理等相关工作。 |
| 13 | 履约保证金 | 无 |
| 14 | 现场踏勘 | 由比选申请人自行踏勘。 |
| 15 | 比选报名方式 | 截止时间：2021年11月3日18:00（北京时间）。递交方式：参加比选者应于报名截止时间之前将填好并加盖本单位公章《比选报名表》发送至指定邮箱：pzhjj0812@163.com或送至攀枝花市东区三线大道北段118号2栋智慧产业大厦509办公室，未在报名截止时间发送报名表的，无参与比选资格。 |
| 16 | 比选申请文件递交 | 截止时间：2021年11月4日9：00（北京时间）。递交地址：攀枝花市东区三线大道北段118号2栋515会议室法定代表人持本人身份证原件（或代理人持本人身份证原件、授权委托书原件），公司资质、营业执照原件或加盖公司鲜章的复印件。比选申请文件应加盖申请人公章，未按要求携带者其比选申请文件不予接受。 |
| 17 | 报价方式 | 本次比选采用派驻后厨管理服务团队人数及人均费用控制价下浮一定比例报价。比选申请人根据自身企业管理水平并结合自己的实际情况和可能存在的风险进行自主报价。 |
| 18 | 响应文件份数及装订要求 | 投标文件3份,其中正本1份副本2份正本与副本应分别装订成册，采用胶订、平订或线订等，不得采用活页方式。投标响应文件应密封包装，密封处盖公章。 |
| 19 | 封套上应载明的信息 | 招标单位名称：攀枝花锦江酒店管理有限公司后厨管理服务承包公开比选响应文件投标人名称（公章）：在2021年11月 4 日09时00分（北京时间）前不得开启 |
| 20 | 签字和（或）盖章要求 | 按公开招标文件要求签字、盖章，除此之外不要求逐页签字、盖章。 |
| 21 | 评审小组的组建 | 评审小组构成：3人。 |
| 22 | 授权评标委员会确定成交人 | 授权评审小组推荐成交候选人，推荐的成交候选人数： 第1名 ；经公开比选主办单位按程序选定第一中标人。 |
| 23 | 合同价款结算、支付方式 | 根据合同约定据实结算。 |
| 24 | 监督部门 | 攀枝花三线文化有限公司 |

**温馨提示：请比选申请人仔细阅读本比选文件，注意无效标、废标条款和黑体（斜体）内容，确保投标文件符合要求。**

1. 评标办法

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 内容 | 分值 | 评分标准 | 说明 |
| 1 | 人员配置数 | 20分 | 1、评审基准值=所有有效响应文件承包团队人数的算术平均值；2、偏差率=100% × ︱（有效响应承包团队人数-评审基准值）︱/评标基准值；3、以基准值为准，有效响应的承包团队人数等于基准值的得满分30分，有效响应的评审价低于基准价的，每低1%扣2分，有效响应的评审价高于基准价的，每高1%扣2分，至扣完为止。 |  |
| 2 | 人员报价 | 30分 | 1、评审基准价=所有有效响应的人均费用的算术平均值，2、偏差率=100% × ︱（有效响应报价的评审价-评审基准价）︱/评标基准价3、以基准价为准，有效响应的人均费用等于基准价的得满30分，有效响应的评审价低于基准价的，每低1%扣2分，有效响应的评审价高于基准价的，每高1%扣2分，至扣完为止。 |  |
| 3 | 项目实施方案及措施 | 10分 | 供应商针对本项目的整个实施方案，包含但不限于质量保证、人员配备、服务方式、服务流程各环节制定实施方案，根据实施方案的有效性、周密性及由此方案能够推测的实施效果进行综合评审比较排名，优秀得10-8分，良好得7-5分，一般得4-2分，基本满足得1分，未提供不得分。 |  |
| 4 |  管理制度 | 10分 | 建立、健全厨房各类管理制度，出、入库登记制度，每日安全值班检查登记制度，食品留验制度，服务质量改进制度等。优秀得10-8分，良好得7-5分，一般得4-2分，基本满足得1分，未提供不得分。 |  |
| 5 | 业绩 | 10分 | 供应商每具有一个类似业绩得5分，满分10分。 |  |
| 6 | 人员资历 | 10分 | 厨师团队资历，包括主要关键岗位人员的职称、既往工作履历等进行综合打分，优秀得10-8分，良好得7-5分，一般得4-2分，基本满足得1分，未提供不得分。 |  |

备注：评审委员会将通过实质性审查的比选文件，按上述评标办法评分，按照总分从高到低排序，并确定排名第一的比选申请人为中选人。若中选人放弃，则依次递补。若排名第一的比选申请人为多人，由评审委员会主持排名第一的比选申请人进行二次报价，二次报价最低者中选。

第三章 投标文件组成及格式

攀枝花锦江酒店管理有限公司

后厨管理服务承包项目

**比**

**选**

**申**

**请**

**文**

**件**

**投标人：（盖章）**

**法定代表人或授权代理人：（签字）**

**日 期：2021年 月 日**

一、投标函

攀枝花锦江酒店管理有限公司：

我方全面研究了 攀枝花锦江酒店管理有限公司后厨管理服务承包项目 比选文件，决定参加贵单位组织的本项目招标活动。我方授权（姓名、职务）代表我方（比选申请人名称）全权处理本项目招标的有关事宜。我方最终报价(不含税）为：派驻后厨管理服务人数XX人，人均费用为人民币XX元/月（大写： ）。

一、我方自愿按照比选文件规定的各项要求向比选人提供所需服务。

二、一旦我方中选，我方将严格按照贵方要求和相关的法律法规、行业规范以及响应性文件的承诺履行相应责任和义务。

三、我方为本项目提交的响应性文件正本壹份，副本贰份。

四、我方愿意提供贵单位可能另外要求的与比选有关的文件资料，并保证我方已提供和将要提供的文件资料是真实、准确的。

比选申请人名称（单位行政公章）：

法定代表人/单位负责人或授权代表（签字或盖章）：

通讯地址：

邮政编码：

联系电话：

日期： 年 月 日

二、承诺函

（比选人名称）：

我单位作为本次比选项目的比选申请人，根据比选文件要求，现郑重承诺如下：

一、具备本项目规定的条件：

（一）具有独立承担民事责任的能力；

（二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

（三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

　（四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（五）参加本次比选活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

（六）法律、行政法规规定的其他条件；

（七）根据比选项目提出的特殊条件。

二、完全接受和满足本项目比选文件中规定的实质性要求，不存在对比选文件有异议的同时又参加本次比选活动以求侥幸中选或者为实现其他非法目的的行为。

三、参加本次比选活动，不存在与单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系。

四、参加本次比选活动，不存在和其他比选申请人在同一合同项下的项目中，同时委托同一个自然人、同一家庭的人员、同一单位的人员作为代理人的行为。

五、如果有“现行当事人诚信管理办法”中规定的记入诚信档案的失信行为，将在响应性文件中全面如实反映。

本单位对上述承诺的内容事项真实性负责。如经查实上述承诺的内容事项存在虚假，我单位愿意接受以提供虚假材料谋取中标追究法律责任。

比选申请人名称（单位行政公章）：

法定代表人/单位负责人或授权代表（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

三、比选申请人诚信情况承诺函

致：（比选人名称）

本单位（比选申请人名称）参加（项目名称）的招标活动，现根据相关文件规定，针对本单位的诚信情况作出以下承诺：

我单位具有现行“当事人诚信管理办法”所规定的失信行为 次（填写失信行为的次数时，建议使用大写数字，如零、壹、贰、叁、肆等）；（仅限比选活动截止当日仍在有效期的次数）。

我单位对以上填写信息的真实性负责。如有不实，本单位愿承担由此产生的一切法律责任和后果。

比选申请人名称（单位行政公章）：

法定代表人/单位负责人或授权代表（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

注：本表格式及内容仅供参考，比选申请人也可提供自己的格式；

## 四、法定代表人身份证明或授权委托书

## （一）法定代表人身份证明

投标人名称：

姓名： 性别： 年龄： 职务：

系 （投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

附：法定代表人身份证复印件。

投标人： （盖单位章）

日 期： 年 月 日

注：法定代表人的签字必须是亲笔签名，不得使用印章、签名章或其他电子制版签名代替。

## （二）授权委托书

本人 （姓名）系 （投标人名称）的法定代表人，现委托 （姓名）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、递交、撤回、修改（项目名称）招标响应文件、签订合同以及处理有关的事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：自本委托书签署之日起至招标响应有效期期满。

代理人无转委托权。

附：法定代表人身份证复印件及委托代理人身份证复印件

投标人：（盖单位公章）

法定代表人：（签字）

身份证号码：

委托代理人：（签字）

身份证号码：

日 期： 年 月 日

备注：

1.法定代表人和委托代理人必须在授权委托书上亲笔签名，不得使用印章、签名章或其他电子制版签名代替。

2、如果法定代表人签署投标文件，则不需提交授权委托书。

五、项目实施方案及措施

格式比选申请人自理，内容包括但不限于以下内容：

1、项目组人员配置情况；

2、项目的菜品实施方案；

3、人员及菜品成本的管控措施。

六、管理制度

格式比选申请人自理，内容包括食堂各类管理制度，出、入库登记制度，每日安全值班检查登记制度，食品留验制度，服务质量改进制度等。

七、类似项目业绩一览表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 服务时间 | 项目名称 | 项目所在地 | 项目实施内容 | 合同金额（万元） | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

注：项目业绩应提供合同原件或加盖鲜章的复印件。

比选申请人名称（单位行政公章）：

法定代表人/单位负责人或授权代表（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

1. 拟参与本项目主要负责人情况表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 性别 | 年龄 | 专业技术职称 | 执业资格 | 从事专业工作年限 | 执业年限 | 专业类别 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

注：此表填制本项目负责人专业人员基本情况。

比选申请人名称（单位行政公章）：

法定代表人/单位负责人或授权代表（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

## 九、资格证明文件

（营业执照、开户许可证等）

## 十、需要补充的其他内容

1、本项目所发出的补遗书及通知（如果有）；

2、投标人认为其它所需要补充的内容。

1. 合同

**攀枝花锦江酒店管理有限公司**

**后厨管理服务承包合作协议**

 甲方：攀枝花锦江酒店管理有限责任公司（以下简称甲方）

乙方： （以下简称乙方）

本着互利互惠、共谋发展的宗旨，经平等、友好协商，甲、乙双方就甲方位于三线建设干部学院酒店的（以下简称“酒店”）1楼至4楼餐厅等后厨劳务委托乙方实施目标管理事宜达成一致，即乙方指派人员出任厨师长并组建后厨团队，全权负责后厨菜品出品及后厨人员、设备设施、安全管理、卫生管理等相关工作。为明确各自的权利、责任和义务，经充分协商，双方达成如下协议：

**一、合作目的及事项**

1、合作目的：发挥各自优势，整合双方力量，联手打造攀枝花“锦江宾馆”餐饮品牌，提升餐饮品质，增进酒店经济效益。

2、合作内容：攀枝花“锦江宾馆”客用早餐、餐厅、包间、员工餐厅、等菜品出品、菜品研发和创新、后厨人员管理、设备设施、安全管理、卫生达标管理等工作。

3、合作场地：攀枝花锦江宾馆一楼、二楼厨房。

**二、合作方式**

1、合同期限

合同期为 年，自 年 月 日至 年 月 日止，合同期满，如甲、乙双方继续合作，在协商一致的基础上提前1个月再续签合同，此合同为最终有效合同，原合同从本合同签订日起作废。

2、派驻人员安排

2.1根据甲方经营规模及质量管理需要，乙方派驻甲方后厨的人员前期为 人（含厨房所有岗位）。后期因经营需要调整后厨人员数量须由甲乙双方协商后增减，乙方派驻酒店主要岗位需经甲方审核通过后方可入职（如厨师长、一灶、二灶、上杂、小吃、凉菜）。乙方团队需按甲方要求完成厨房所有工作内容。

2.2乙方所有在岗员工需到酒店行政综合部办理指纹打卡信息，并严格按酒店打卡制度执行，每个月厨房每个员工有两次未打卡机会，但需填写未打卡说明。

2.3乙方保证在全年各淡旺季出品产品质量，旺季由乙方自行调整，因经营需要超出人员由乙方自行负责，淡季可进行人员调控，但需要提前报备甲方，经甲方同意后调整，但必须保证出品质量，如有大型重要接待，厨房需要支援，由乙方负责，甲方可提供支援人员往返交通费报销，仅限汽车票或火车票，单程在300元/人以内据实报销，报销标准按照甲方差旅费管理制度执行。

2.4乙方负责包厨团队人员的工资、社保及意外险、加班费及相关福利等。如因乙方未对上述人员支付工资、缴纳社保、发放福利等所产生的劳资纠纷、行政处罚、法律诉讼等相关责任，一概由乙方自行承担，乙方必须提供为员工购买意外险凭证至甲方。乙方因上述事宜未履行法律义务或者纠纷处理不当的而对甲方造成损失的，甲方有权追究乙方的违约责任。

2.5乙方员工人员休假排班，在不影响工作的前提下，由乙方自行安排。厨师长休假必须向甲方报备，并不得影响甲方重大接待工作。

3、费用及支付方式

甲方支付乙方费用总额为每人每月人民币 元（大写： ），合计：人民币 元整（大写： ），具体结算金额以绩效考核后实际金额为准，该费用中含派驻人员的工资、社保、意外险、加班补贴（含国家法定节假日）、通讯费、交通费等所有费用，如需要提供发票，甲方需要支付税费，具体按照国家税率为准。

1. 按月结算，乙方需开具相关发票送交酒店，甲方于次月15日按管理服务费支付乙方。
2. 出差费用。在酒店开业筹备及运营期间中，乙方工作人员因开展酒店业务而产生的差旅费用经甲方总经理办公会批准后，均由甲方承担。未经甲方总经理办公会批准的，均由乙方自行承担。

**三、具体考核指标**

见附件一

**四、甲乙双方的权利和义务**

甲方的权利和义务：

1. 有权对乙方的经营管理工作实施过程监管。对乙方影响餐厅食品安全、消防安全、酒店品质或整体经营等的行为，甲方有权提出整改意见，乙方不得拒绝执行，如因乙方工作原因造成食品安全、消防安全、人身事故、财产安全等损失由乙方全权承担负责，并承担相应法律责任。
2. 乙方人员在工作中从业素质差或有重大工作失误、业务技能不符合酒店要求的，甲方有权要求乙方及时更换或解聘人员。甲方有权监督和督促乙方遵守甲方各项规章制度，有权对乙方违规人员进行处罚。

3、甲方必须保证厨房在乙方经营管理期内无权属纠纷。资产出售、股权转让除外。

4、甲方及时交纳厨房的各种费用，包括水、电、气等相关费用，保障后厨的基本运行条件。

5、甲方负责品牌形象设计、推广，企业品牌及知识产权归属于甲方。

6、甲方负责协调因经营需要可能涉及的消防、工商、税务、卫生、环保、旅游等相关部门的工作关系。

7、甲方应确保餐厅收银、库管、采购及其他相关工作的正常运行。甲方及甲方指派的人员，在日常工作中未保证水、电、气、原材料、加工调料等而导致乙方无法正常操作的，由甲方承担相应责任。

8、甲方为乙方工作人员提供免费住宿及工作餐，乙方人员住宿及水、电、气费的支付需遵守酒店宿舍管理制度规定。

9、按时向乙方支付所有费用。

10、如有政府或社会团体举办的各类厨艺技能大赛或社团活动，以酒店名义参加，若获得荣誉证书由甲方拥有，若有现金奖励或物资奖励，甲方可根据情况，原则上可以奖励给乙方。

11、甲方负责乙方员工第一次到店的交通费。甲方可报销交通费，仅限汽车票或火车票，单程在300元/人以内据实报销，报销标准按照甲方差旅费管理制度执行。

乙方的权利和义务：

1、严格按照《中华人民共和国食品安全法》和国家卫生部门有关规定进行规范操作，乙方工作人员应穿着统一工作服，厨房和饮食制作间应符合《餐饮业食品卫生管理办法》的要求。工作人员按卫生部门规定定期配合健康检查，持证上岗。

2、爱护餐厅的各种设施设备，对甲方厨房所有的设施设备及餐具，乙方应合理使用，妥善保管，严格管理，不得人为损坏和丢失，否则照价赔偿。乙方在操作中如需增加或更换各种设施设备，须征得甲方同意。

3、乙方员工须按酒店产品、服务、安全管理、员工行为准则等质量检查标准执行，罚金从每月管理服务费用中每月扣除。

4、乙方对厨房所有菜品质量、食品卫生负责，如发生因厨房菜品原因造成的事故，由乙方全权承担经济及法律责任。

5、乙方须严格执行甲方管理制度，自觉接受并配合行政管理和酒店相关检查。如不配合，所造成的处罚罚金由乙方承担。

6、乙方须自觉节约能源，能源节约耗用奖罚按前述执行。

7、乙方须服从并执行酒店其他管理制度。

8、乙方有权参与物料采购、出品价格的制定，并提出合理化建议。有权对购进的货物进行质量、数量验收。对低质高价的物品有权拒收。厨房所有进货台帐，均须经乙方在直拔单或入库单上签字方为有效。

9、负责制定符合国家、行业管理和企业规定的各项管理制度并报甲方审核备案。

10、依照本酒店档次定位和攀枝花锦江宾馆餐厅风格来设计菜品，保证菜品的独特性与领先性。

11、负责菜品质量管理工作和研发工作，每月达标新菜品不低于5道适销对路的菜品。

12、因乙方及其工作人员过错或过失造成的客人投诉和经营事故，乙方应承担管理责任及承担相应经济损失。出现被国家行政管理部门认定的重特大事故的，本合同即行终止，乙方就此进行赔偿及承担法律责任。

13、动态管理好库存物资，合理制定物料需求计划，如因乙方原因过量采购、无效采购而造成的物料损失由乙方自行承担。

14、乙方与其派驻的后厨团队之间发生纠纷应自行妥善解决，不得影响甲方的正常经营，并保证厨房任何员工不得与供应商有受贿行为。如因乙方未及时解决纠纷和与供货商勾结、受贿而给甲方经营造成影响及损失的，乙方应承担违约责任，并负责赔偿甲方的经济损失。

15、乙方需配合甲方财务做好每日的票据传递工作，每月配合财务完成厨房资产及原材料的盘点，如有违反，则视为乙方认同甲方自行盘点数量，按照甲方自行盘点数量进行考核。

**五、其它条款**

1、经甲乙双方协商约定：因试运营的需要，乙方需提前派厨师到酒店进行筹开工作，筹开期间（即 年 月 日至 年 月 日），筹开期间厨师团队的工资发放方式为：实际到岗人数（以酒店行政部考勤为准）✖ 元（厨师团队人平均工资数）＋ 元（厨师长工资）。

2、酒店暂定于2022年1月10日进行试营业，乙方员工需要提前二十天全员到岗。进行前期开荒工作、市场调研、菜品研发、菜谱制作等准备工作。

3、第一批筹备到岗人员及时间：厨师长，暂定到岗时间2021年11月1日，具体时间待甲方通知。

4、第二批筹备到岗人员及时间：凉菜主管、炉灶主管、粘板主管、小吃主管、上什主管合计五名，暂定到岗时间为2021年12月1日，具体时间待甲方通知。

**六、解约条款**

1、合同届满时，如双方不继续合作，乙方厨师制作的半成品、自制品等在合同期满前自行处理，其他存量货品应以不浪费、不变质为前提进行交接。

2、合同届满时，如双方不继续合作，乙方必须确保后厨设施设备的完好、餐具数量正确并移交。

**七、违约条款及纠纷解决**

1、如甲乙双方在合同期内如需解除本合同，解约方需要以书面的形式提前30日告知对方。

2、甲乙双方必须共同遵守本协议约定的条款，若任何一方出现违约情况，违约方应向守约方支付违约金人民币50000.00元整（大写：伍万元整），守约方将有权解除协议。甲乙双方在履行合同中的纠纷应当协商解决，协商不成的应起诉至甲方所在地有管辖权的法院诉讼解决。

**八、免责条款**

如因不可抗力（自然灾难、瘟疫、战争）或因甲方股权出让资产转让致使双方无法履行合同，本合同自行终止，甲乙双方均不承担责任。

**九、合同生效**

本合同一式二份，自双方签字之日起正式生效。合同未尽事宜，双方应友好协商解决。

甲方：攀枝花锦江酒店管理有限公司 乙方：

地址：攀枝花市东区三线大道北段118号 地址：

法定代表或 法定代表或

授权代表签字： 授权代表签字：

2021年 月 日 2021年 月 日

**攀枝花酒店管理有限公司后厨管理服务**

**绩效考核标准**

**第一章：人员毛利率考核标准**

第1条：乙方菜品综合毛利率为52%-58%，如综合毛利率低于52%的一个点，扣除团队2000元，以此内推。在把控综合毛利率同时需注意出品品质，确保客用餐满意度。

第2条：乙方综合人数为 人，部门需保证正常出品和接待。确保出品品质得以保证，完善出品速度，避免不必要的投诉。

第3条：乙方绩效考核，酒店正常运营三个月制定考核标准。按照标准营业额进行考核，如未完成考核营业额按照差额的5%进行扣罚，如果超额完成按照超额部分的8%进行奖励。

第4条：酒店在筹备期间和开业前三个月不进行考核。

**第二章：出品综合考核标准**

第1条：酒店为了确保菜品新鲜度，部门禁止使用成品。如使用半成品比例不能超过原材料的30%。若发现部门使用成品需自行支付购买成本，如超过的半成品比例的食材费用部门自行负责。

第2条：乙方根据市场需要研发本地食材菜品、本地特色菜品，酒店菜品有特色，具有相关菜品主题推广。

第3条：乙方应每个月推出5道新菜，根据天气变化和时令原材料进行新菜品研发，每年跟换两次标准菜谱，春季菜谱和冬季菜谱。所有菜品在出台前都要有菜品成本分析卡，报与甲方，经甲方审核审批后方可售卖。每道菜的上桌率及满意度到达80%以上才算市场认可，由楼面服务人员及销售人员协助统计数据，少一道菜扣罚总工资500元，试菜成本可单独建立台账。

第4条：如出品导致客人投诉或者退菜，由厨师长和餐厅经理进行鉴别，如菜品问题由部门承担相应经济责任和法律责任。

第5条：如乙方工作粗心对客人提出特殊要求的菜品没有按照标准加工，导致客人不满意引起的退菜、打折或其他的收入损失，经核实由部门承担相应损失。

第6条：乙方每日对原材料清理和下单要仔细，避免估清菜过多（不能超过8道），特色招牌菜品不允许估清，违规按每道菜100元给予处罚，特殊情况除外。

第7条：乙方每个月不定时对菜品进行培训，每月不少于一次综合培训。参加培训人员有后厨团队、楼面团队及销售团队，同时做好相应的培训记录，如未完成扣罚100元；如遇特殊情况除外。

第8条：酒店自助早餐分A、B单，每周进行轮换一次，更换菜品不低于50%。餐饮厅面监督，以客房启用时间为准。

**第三章：综合管理考核标准**

第1条：乙方百分之百杜绝食品安全责任事故，加强安全管理，食品安全一票否决制。如发生食品安全问题经过有关部门综合鉴定，如乙方责任由乙方承担相应经济损失及责任。

第2条：酒店在接待超30人以上用餐含VIP接待重点须食品留样，必须按照留样标准来执行，由厨师长、登记员、楼面经理三方签字确认，如检查发现遗漏留样，扣罚100元/次，如造成的经济损失由后厨自行承担。

第3条：乙方库存管理要求标准，不能超过本月营业额的15%，每超过15%按500元/次进行扣罚，以次类推，特殊情况除外。

第4条：乙方切实做好餐具、厨具、用具的管理工作，降低损耗，餐具损耗率按当月总营收2‰作为整个后厨的餐损率，进行分摊考核，如超过2‰由后厨自行承担赔偿。资产盘点每月配合财务进行。

第5条：乙方严格制作标准食品成本卡，制作率为100%，尤其是新菜品必须制作，如没有制作每道菜扣罚100元。

第6条：乙方每道菜品的价格制定得通过酒店财务审核及总经理审核通过后方可执行使用。

第7条：控制能耗成本，不超过酒店所给的数据要求，超过一个点，扣罚相应的能耗费用，能耗数据明确后执行

**第四章：考核标准调整**

甲乙双方在合作期间考核标准如有调整，将由双方协商处理，以双方书面签字盖章文件为准。

**特别说明：**

一票否决类指标：

①重特大安全事故；

②被相关机构明确的违法违纪行为。

甲方： 乙方：

2021年 月 日 2021年 月 日