上海机场中航佳美航空食品有限公司

外籍厨师管理合作项目

为了进一步提升公司餐饮服务的品质和多元化，满足客户日益多样化的口味需求，同时根据中翼公司《采购管理规定》、《标准采购管理规程》的有关规定，拟建议新增外籍厨师合作项目，项目需求如下：

一、项目概况

（一）项目背景：随着公司业务的不断拓展和国际化发展的需求，为了进一步提升公司餐饮服务的品质和多元化，满足客户日益多样化的口味需求，拟新增外籍厨师管理团队项目。

（二）项目名称：上海机场中航佳美航空食品有限公司外籍厨师管理合作项目。

（三）合同期限:贰年

（四）交付期限：自合同签署之日起

（五）付款方式:中标价的10%经年度考核后按考核得分按比例发放；中标价的90%经月度考核后按考核得分按比例发放，具体标准如下：

|  |  |
| --- | --- |
| 月/年考核得分 | 月/年结算比例 |
| 90（含）以上 | 90分为合格分，按服务费100%发放 |
| 80（含）至90分 | 每低于合格分数一分扣除服务费1% |
| 75（含）至80分 | 每低于合格分数一分扣除服务费2% |
| 74分（含）以下 | 每低于合格分数一分扣除服务费3% |

在自然年内，月度考评两次不及格或年度考评低于90分（不含）时，甲方有权随时解除合同，并要求乙方赔偿，赔偿金额为一个月的服务费。

（六）项目地点：上海市浦东新区领航路100号；

申达五路106号

二、采购需求

根据标采规程要求，原则上应包含以下内容：

（一）乙方必须为甲方提供外籍厨师（欧美裔），须拥有相关国家或国际认可的厨师资格证书，熟悉西餐等特定异国菜系的传统烹饪方法和现代创新技巧，能够熟练制作各类经典菜品；

（二）在外航公司对上海航食试餐、访问、谈判等商业活动期间，乙方必须派外籍厨师（欧美裔）到场陪同；

（三）针对外航对餐食菜单要求，外籍厨师（欧美裔）必须参与菜单的设计、制作、指导及餐食口味的把控；

（四）乙方报价内已包含工资（含加班工资）、社会保险、住房公积金、管理服务费及税金等所有费用，且在合同期内提供的服务不设次数限定。

（五）乙方提供的厨师上岗前，应已具备健康证、无犯罪记录证明等必要上岗条件，并承担相关费用。

（六）乙方应根据甲方要求开具增值税专用发票。

（七）乙方在合同期限内须派一名技术厨师人员常驻公司参与日常生产运营。

（八）乙方委派的人员须与公司签订保密协议。

三、供应商资质：

（一）须具有独立承担民事责任的能力；具有良好的商业信誉。

（二）须具有餐饮服务相关资质。

（三）具备良好的沟通能力，确保双方技术交流无障碍。

四、供应商服务内容及职责：

（一）技术厨师人员岗位职责：

主要工作区域为生产部，正常工作日须按甲方规定的时间内服从厨师长或上级领导的工作安排，完成临时交办的其他任务，执行力强。与厨师等其他厨房成员保持良好的沟通和协作，共同完成日常工作，确保试餐工作正常运行。

1. 协助检查每日到货原料质量；
2. 协助检查各项设备设施运行状况；
3. 检查各种餐食质量是否达标，把控餐食口味；
4. 了解ISO22000质量管理体系知识和HACCP食品安全卫生控制体系知识；
5. 熟悉航空配餐行业常识和食品专业常用英语；
6. 落实试餐组工作，落实改餐任务并监督实施；
7. 协助检查生产任务执行情况，沟通协调解决生产过程中出现的问题；
8. 参与并监督各VIP、特殊任务客户服务保障工作的落实；
9. 参与原料评审活动，评审原料出成测试结果；
10. 协助落实质量体系管理工作。

（二）外籍厨师（欧美裔）岗位职责：

主要工作为协助甲方做好试餐工作，须按甲方通知时间准时到岗，试餐结束后，对试餐过程和结果进行总结。分析试餐人员提出的意见和建议，区分问题的普遍性或特殊性，针对问题思考改进方法，调整菜品的配方、烹饪方法或摆盘方式。

1.落实试餐组工作，落实改餐任务并监督实施；

2.收集客户信息，组织并参与新产品开发；

3.拟定、审核餐食餐谱、配方、审核餐谱；

4.参与并监督各VIP、特殊任务客户服务保障工作的落实；

5.参加餐食品尝活动，对餐食品质问题提出改进建议，并追踪指导。

五、双方的权力和义务

（一）甲方

1.负责制定及补充《外籍厨师项目月度考核表》（见附件）内容；

2.对项目人员的工作进行监督、检查，考核结果与月度结算标准挂钩；

3.有权要求乙方撤换不称职的厨师人员（含外籍厨师）；

4.因乙方厨师人员（含外籍厨师）工作失职造成甲方损失（含甲方客户投诉等）的，甲方有权要求赔偿；

（二）乙方

1.按照国家和政府劳动部门有关规定，与厨师（含外籍厨师）签订劳动合同，缴纳社会保险。负责厨师（含外籍厨师）的工资（含节假日加班费、超时加班费等）、奖金（含有关补贴）等福利待遇；

2.按机场公安部门规定，进入甲方上岗的人员需提供无犯罪记录及健康证明；

3.技术厨师人员需接受甲乙双方的双重领导，严格遵守并履行甲、乙双方规定的规章制度（双方规定有冲突的以甲方规定为准），并自觉接受甲方的工作指导和督查；

4.高质量完成甲方要求的工作内容，保证甲方需要时人员在岗；

六、赔偿责任

1.因乙方人员责任原因，造成公司损失价值在万元以上的，扣除当月服务费10%；损失价值在5000（不含）-10000（含）元的，扣除当月服务费5%；损失价值在1000-5000（含）扣除当月服务费3%；损失价值在千元以下的，扣除当月服务费1%。

2.在合同有效期内，任何一方未按合同期限要求单方解除合同，应承担违约责任并向对方支付违约金，违约金数额为一个月的服务费。

附件：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **外籍厨师项目月度考核表** | | | | |
| 考评项目 | 考评内容 | 评分标准 | 评分项目 | 得分 |
| 工作态度 | 出勤情况，是否按时到岗，有无迟到、早退、旷工现象 | 1 | 经常迟到、早退或旷工（出勤率低于70%）； |  |
| 5 | 偶尔迟到、早退（出勤率80%）； |
| 10 | 出勤情况良好（出勤率90%），偶尔因合理原因请假； |
| 15 | 全勤（出勤率100%），无任何缺勤情况 |
| 工作积极性，是否主动承担工作任务，对工作充满热情 | 1 | 工作消极，总是推诿任务； |  |
| 5 | 需上级督促才开展工作，缺乏主动性； |
| 10 | 主动承担额外工作，积极提出改进建议； |
| 15 | 始终保持高度热情，主动推动工作进展 |
| 专业技能 | 参与菜单设计，提升烹饪技术，菜品的口味、色泽、质地等是否符合标准 | 1 | 菜品质量差，经常出现严重失误； |  |
| 5 | 菜品质量不稳定，时有问题； |
| 10 | 菜品基本符合标准，但无特色； |
| 15 | 菜品质量较高，有一定特色； |
| 食材处理，对食材的选择、储存、加工是否合理 | 1 | 食材处理不当，造成浪费或食品安全隐患； |  |
| 5 | 偶尔出现食材处理问题； |
| 10 | 能正确处理食材，但方法不够高效； |
| 15 | 食材处理合理，能有效控制成本； |
| 试餐工作 | 进行外航试餐时与航司人员的沟通交流，是否能得到航司客户的满意 | 5 | 沟通困难，经常产生误解； |  |
| 10 | 沟通不畅，影响工作效率； |
| 15 | 能进行基本沟通，完成试餐任务； |
| 20 | 沟通高效，能积极协调完成工作； |
| 对团队工作的支持，是否愿意协助他人完成任务 | 5 | 拒绝协助他人，只顾个人工作； |  |
| 10 | 在要求下才协助，态度不积极； |
| 15 | 能协助他人，但不够主动； |
| 20 | 积极主动协助同事，共同完成任务； |