百家汇创新社区餐厅招商文件

**一、项目简介**

 百家汇精准医疗控股集团有限公司（以下简称甲方）位于南京市玄武大道699-18号百家汇创新社区，现有一期、二期餐厅同时招标。

一期餐厅位于17号楼一楼和二楼，具体是指一楼员工食堂（面积376㎡）、一楼宴席包间 （共计6个，378㎡）、二楼自助餐厅（258㎡）、行政层包间（2个）、后厨后场（520㎡），其中一楼员工食堂是以自选餐形式为甲方园区内人员提供高品质、自选式的餐饮服务；宴席包间提供中式菜品为主的餐饮服务，二楼自助餐厅为客房提供自助早餐以及为园区入驻企业高管及客户提供自助午餐、商务套餐等餐饮服务。行政层包间主要是对公司内部高管及重要客户提供高端餐饮服务，对菜品的出品质量、文化属性、更新频率等有较高要求。一期餐厅计划引入一家餐饮单位，2023年4月15日前入场。

二期餐厅位于百家汇创新社区二期，室内餐厅面积合计约2344平方米，其中室内空间面积约1535平方米，厨房809平方米，可容纳728人同时用餐。二期餐厅以自选餐形式为甲方园区内人员提供高品质、自选式餐饮服务，另含7个包间，为园区入驻企业高管及客户提供中式菜品为主的餐饮服务；二期另有3个特色档口，主要为园区人员提供特色小吃。二期餐厅计划引入两家餐饮单位，其中一家供应自选餐和包间餐饮服务，另一家供应特色档口。二期餐厅计划2023年**5月15日**营业，具体以现场实际进度为准。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **餐厅名称** | **区域** | **前场面积** | **后场面积** | **餐位** |
| 一期 | 员工餐厅 | 376㎡ | 520㎡ | 232 |
| 宴席包间6个 | 378㎡ | 65 |
| 自助餐厅 | 258㎡ | 120 |
| 行政层包间 | 2中1西 | 30 |
| 二期 | 员工餐厅 | 1535㎡ | 809㎡ | 728 |
| 包间7个 |
| 特色档口（3个） |

\*一期餐厅由于后场条件限制，引进一个供应商，其中行政层菜肴要提供现场烹饪。

**二、商务条件**

**（一）提点政策（按年度营业额收取）**

免场地租赁费，后场水、电、燃气、垃圾处理费、物业费（二期餐厅）等由餐厅承包商承担；各餐厅现状交付，即甲方提供现有的厨房设备、餐厅家具。一期餐厅承包商应承担固定资产折旧（前期承包商购入资产的折旧），二期餐厅现有固定资产免折旧、损坏由承包商自行承担；运营期间所需的展示柜、消毒柜、餐具、餐盘等运营类设备和餐具由承包商提供。

* 餐厅收银使用百家汇小牛软件，不得使用个人收款码。

1、一期餐厅

|  |  |
| --- | --- |
| **年度营业额** | **管理费比例** |
| 400万及以下 | 6% |
| 400万~800万（含） | 8% |
| 800万以上 | 10% |

2、二期餐厅（从2023年10月份开始提取管理费）

|  |  |
| --- | --- |
| **年度营业额** | **管理费比例** |
| 300万及以下 | 4% |
| 300万~600万（含） | 6% |
| 600万以上 | 8% |

3、特色档口（从2023年10月份开始提取管理费）

|  |  |
| --- | --- |
| **年度营业额** | **管理费比例** |
| 100万及以下 | 2% |
| 100万~200万（含） | 4% |
| 200万以上 | 6% |

* 1. **员工餐菜品价格管理**

员工自选菜式应区分中高低档，并对分量有明确出品要求。

|  |
| --- |
| **基本分量及指导价** |
| 高档菜（20%~30%） | 大荤不少于6种（8~10元/份） | 无汤汁类 150克/份带汁类 180克/份带汤类 200克/份 |
| 中档菜（40%~50%） | 小荤不少于8种（5~7元/份） |
| 低档菜（20%~30%） | 素菜不少于6种（2~3元/份） |

* 1. **供应商条件**

1、人员要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **项目** | **服务人数** | **厨师要求** |
| 一期 | 员工餐 | 不少于32人 | 有厨师证 |
| 宴席 | 服务员不少于4名，传菜员1人 | 一级厨师至少1人 |
| 行政层 | 服务员1人，传菜员1人 | 特级及以上厨师至少1人 |
| 二期 | 员工餐厅 | 初始团队不少于20人，正常运营后不少于45人 | 一级及以上厨师至少1名 |
| 特色餐厅 | 不少于5人 | 有厨师证 |

\*二期员工餐厅承包商负责前场卫生维护。

2、资质要求

餐饮供应单位应提供有效的营业执照、食品经营许可证、上岗人员的健康证、厨师证、其他资质证明文件。中标后应自行办理所需证照。

1. 原材料采购

（1）采购品牌及渠道应向甲方报备，包括但不限于大米、面粉、食用油、海鲜、肉类、预包装食品、肉类冻品、奶制品、豆制品、调味料等。

（2）建立采购台账

（3）应保留原材料供应商的营业执照、卫生许可证、检验合格证明等资料备查。

1. 食材管理

（1）餐饮服务单位必须依据《食品卫生法》以及食药监局对餐饮行业的要求规范，建立食材保管制度，库房要有通风、防潮、防鼠措施。库房货架、货墩、货柜、冷藏柜、冷冻柜等储存设备均要标签化，标签上注明品名、规格、进货批次、数量、日期以及发货日期、数量。

（2）建立食品留样制度，留样时间不少于48小时

（3）建立食材清洗、加工制度

* 1. **履约保证金**

中标后的餐饮单位应向甲方支付履约保证金（**一期二期餐厅分别支付人民币壹拾万元，二期特色档口支付人民币壹万元**），如在约定时间内甲方未收到履约保证金，则有权将此项目转给其他经营单位。

履约保证金是为了保证餐饮单位在餐饮承包期内按时支付各项费用（水、电、燃气、物业费等）以及承包期内考核罚款，如出现延迟支付或者不支付，甲方将在履约保证金内予以扣除。

履约保证金是在餐饮承包期内由甲方无息保管的，并不得作为餐饮承包单位的管理费或其他应付费用的付款。

**三、技术条件**

**（一）供餐服务要求**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **供餐** | **营业时间** | **营业日期** | **餐饮类型** | **菜品数量** | **菜品单价** | **更新频率** |
| 早餐 | 7：30~9：30 | 周一到周日 | 自选 | 15种 | 1元~5元，单份早餐在10元以内 | 每天的菜不重复，菜单每周更新一次，重复率低于30% |
| 中餐 | 11：00~13：30 | 自选 | 中餐菜品种不少于20种，大荤不少于6种，小荤不少于8种，素菜不少于6种 | 1、低价保证：1大荤+1小荤+素菜≤15元2、单份菜肴不少于150克 |
| 晚餐 | 17：30~20：00 | 自选 | 大荤不少于6种，小荤不少于8种，素菜不少于4种 | 1、低价保证：1大荤+1小荤+素菜≤15元2、单份菜肴不少于150克 |
| 自助早餐 | 7：30~9：30 | 自助餐 | 20个品种 | 15元/位 |
| 自助午餐 | 11：00~13：30 | 自助餐 | 15个品种 | 48元/位 |
| 宴席餐（中） | 11：00~13：30 | 零点/套餐 | 厨师团队构具备多菜系的操作能力，常驻现场的厨师擅长1~2个菜系。 | 提供零点服务，套餐最低标准150元/位，配菜后出具菜单 |
| 宴席餐（晚） | 17：30~21：00 | 零点/套餐 |

**（二）供应商评选表**

1、一期餐厅重点关注宴席餐和行政层供餐，零点菜单、套餐菜单设计方案和更新方案。要求行政层厨师有特级及以上厨师证，宴席餐厨师有一级及以上厨师证，行政层要配备1名服务员（形象具有亲和力，有专业的业务能力，良好的沟通能力，能独立开餐并接待客户）。一期餐厅在五一、国庆、春节三个大假期要能做到正常经营。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **考评内容** | **符合****（10分）** | **较符合****（7分）** | **不符合****（5分）** |
| 人员配比 | 进驻团队能满足甲方需求，不少于32人 |  |  |  |
| 创新能力 | 有菜品研发团队，能够根据甲方要求更新菜品，每周更新一次，重复率低于30% |  |  |  |
| 厨师资质 | 有厨师资质证书，进驻团队具备一级及以上厨师至少一名 |  |  |  |
| 行业资质 | 能提供营业执照、食品经营许可证、员工健康证等；承接过大型公司总部（人数不低于2000人）餐饮服务 |  |  |  |
| 供餐品质 | 员工餐成本不低于售价的60%，自助餐、宴席餐成本不低于售价的40%；员工餐入口率60%，自助餐及宴席餐入口率40% |  |  |  |
| 服务品质 | 对服务人员的任职资格有明确规定；服务人员不允许外包；有完善的培训体系 |  |  |  |
| 食材采购 | 有正规的资质，食材齐全供应商；动物性食品均有检验检疫合格证 ；具备蔬菜农残检测作业工序；食品采购要求（每批次原料均有采购台账，有生产单位、地址、生产日期、保存期及产品配料等内容，包装食品要有QS标志，相关质检证书齐全）；有严格的采购验收制度 |  |  |  |
| 配合程度 | 配合进行餐厅运营类餐厨具采购；遇节假日、大型会议、突发用餐需求时能够配合出餐，并定期安排美食节（菜品打折、免费赠送水果、酸奶、抽奖免单等优惠活动）等 |  |  |  |
| 菜单报价 | 员工餐一周菜单明细及价格；宴席餐按150元/位、300元/位、500元/位做两套菜单；宴席零点菜单 |  |  |  |
| 菜品口味、品质 | 根据考察情况打分；配一名行政层服务员，要求外貌具有亲和力、较好的沟通能力以及专业的业务能力，能独立开餐接待。 |  |  |  |

2、二期餐厅重点考核员工餐菜单的菜品、单价以及菜品出新方案。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **考评内容** | **符合****（10分）** | **较符合****（7分）** | **不符合****（5分）** |
| 人员配比 | 进驻团队能满足甲方需求，初始团队不少于20人，正常运营后不少于45人；特色档口不少于5人 |  |  |  |
| 创新能力 | 有菜品研发团队，能够根据甲方要求更新菜品；每周更新一次，重复率低于30% |  |  |  |
| 厨师资质 | 有厨师资质证书 |  |  |  |
| 行业资质 | 能提供营业执照、食品经营许可证、员工健康证等；承接过大型公司总部（人数不低于2000人）餐饮服务 |  |  |  |
| 供餐品质 | 员工餐成本不低于售价的60%，自助餐、宴席餐成本不低于售价的40%；员工餐入口率60%，自助餐及宴席餐入口率40% |  |  |  |
| 服务品质 | 对服务人员的任职资格有明确规定；服务人员不允许外包；有完善的培训体系 |  |  |  |
| 食材采购 | 有正规的资质，食材齐全供应商；动物性食品均有检验检疫合格证 ；具备蔬菜农残检测作业工序；食品采购要求（每批次原料均有采购台账，有生产单位、地址、生产日期、保存期及产品配料等内容，包装食品要有QS标志，相关质检证书齐全）；有严格的采购验收制度 |  |  |  |
| 配合程度 | 配合进行餐厅运营类餐厨具采购；遇节假日、大型会议、突发用餐需求时能够配合出餐，并定期安排美食节（菜品打折、免费赠送水果、酸奶、抽奖免单等优惠活动）等 |  |  |  |
| 菜单报价 | 提供员工餐一周菜单明细及价格；包间：150/200/300菜单  |  |  |  |