

考核工作分现场巡查、季度考核、年度考核三种形式。

#### 一、 现场巡查：

1. 属地日常检查：由属地经营管理专员按照各自职责，不定期对属地员工餐厅服务项目进行监督检查，填写《员工餐厅服务项目现场巡查表》（附表一）并签字，作为季度考核的评分依据之一。

2. 馆际交叉检查：建立不定期馆际交叉检查机制。由相关人员对非本馆的员工餐厅服务项目进行交叉检查，填写《员工餐厅服务项目现场巡查表》（附表一）并签字，作为季度考核的评分依据之一。

#### 二、 季度考核：

1. 由考核小组以公开透明、全面客观、奖罚分明为原则，每季度进行1次，在考核范围内以量化打分的形式进行考核。

2. 员工餐厅的考核打分结果由各考核小组分别出具，依据《员工餐厅服务项目考核评分表》（附表二）内各项的考核情况计算分数，满分100分，并报考核小组组长签批。评分表中内容可根据实际情况，经甲乙双方协商后调整。

#### 三、 年度考核：

1. 以员工满意度调查为核心开展，每年度进行1次。

2. 召开员工餐厅年度考核会议，出具会议纪要，并报考核小组组长签批。

#### 四、 加分事项

对馆方有重大突出贡献，包括拾金不昧、保障重大活动举办、应对突发事件及时挽回损失等，根据情节，每次加1-2分。

#### 五、 费用支付

1. 本项目“餐饮管理服务费”的95%，按季度支付。每季度的第一个月作为考核支付月，经甲方考核后，根据考核评分，支付上一

季度服务费。

- 1) 季度考核得分为 90 分及以上，全额支付考核当季“餐饮管理服务费”；
- 2) 季度考核得分为 90 分（不含）以下，扣除考核当季“餐饮管理服务费”的 1%；
- 3) 季度考核得分为 80 分（不含）以下为不合格，扣除考核当季“餐饮管理服务费”的 2%。

2. 本项目“餐饮管理服务费”的 5%（即“年度考核服务费”），按年度支付，考核形式按本办法第 2.3 条执行。每年度的第一个月作为考核支付月，经甲方考核后，根据考核情况，支付上一年度服务费。

1) 年度满意度调查结果低于 80 分，扣除考核当年“年度考核服务费”的 50%；

2) 发生 1 次食品安全卫生事故，扣除考核当年全部“年度考核服务费”，罚金另计。

3. “夜间延时开放服务费”支付方式详见招标文件采购需求。