**食堂后厨团队比选方案**

 为了提高学校食堂的餐饮质量和服务水平，保障师生的饮食安全和健康，餐饮运营部通过公平、公正、公开的比选方式,选择优秀的食堂后厨团队,现制定比选方案如下：

一、评分原则

1、公平、公正、公开原则:确保比选过程透明、评分标准明确,所有参与比选的团队都在相同的条件下竞争。

2、质量优先原则：从色泽、菜形、刀功、味道、装盘、卫生包括食品安全、菜品质量、环境卫生、工作效率等多个方面对后厨团队进行综合评价。

3、综合评估原则:对后厨团队的资质、厨师长经验、管理能力、制度建设、服务水平等进行综合评估。

二、后厨团队人员配置

厨师长（现场经理），厨师，白案，切配工，蒸饭师傅，洗菜员，售卖员，洗消员，大厅保洁员等人员不少于22人。

三、比选对象

 参与本次食堂后厨服务竞标的团队。

四、评分人员

由校方分管副校长、校纪检、后勤处长、监督运营科、餐饮运营部部长、副部长现场打分。

五、评分内容及标准（详见附件）

**注明：**试菜赣菜3道、粤菜2道、淮扬菜1道共计6道菜，统一菜品、自带食材、刀具、餐盘。食材可发泡但不能进行任何加工，制作人2名。试菜统一前一天晚20点通知，第二天8点进场，11点出菜。现场打分，评比出第一名作为学校食堂后厨团队。**掌勺厨师一经学院校录用，必须到岗。**

六、比选流程

1、在学校后勤保障处网站发布比选邀请函，符合条件的后厨团队参与。

**2、挂网之日起3天，2024年7月28日交比选材料。7月29日正式比选、试菜。**

3、各团队提交比选材料,包括团队介绍,资质证明、管理制度、报价等。

4、评分小组按照评分标准对各团队进行打分。

5、汇总评分结果，确定得分最高的团队为中选团队。

6、公示中选结果。中选公司缴纳食品安全保证金五万元整。

七、其他事项

1、比选过程中如有团队提供虚假材料或信息，一经发现取消其比选资格。

2、合同期为壹年。每月按时支付公司劳务外包费。

3、本方案的解释权归后勤保障处餐饮运营部所有。