附件1：评分标准

本项目采取综合评分方式，满分100分，具体评分标准如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分项目 | 分值 | 评分标准 |
| 1 | 菜品搭配 | 30 | 满足菜品基本标准的得30分。 |
| 2 | 营养价值 | 40 | 由评审小组对营养价值进行横向对比打分，营养价值高的得40分；营养价值较高的得35分；营养价值一般的得30分。 |
| 3 | 派驻厨师及服务人员数量（厨师证、健康证） | 15 | 1名具备有效的厨师证的厨师、2名具备有效的健康证的服务人员得10分；2名具备有效的厨师证的厨师、3名具备有效的健康证的服务人员得12分；3名具备有效的厨师证的厨师、4名具备有效的健康证的服务人员得15分；满分15分。 |
| 4 | 食堂承包经验 | 15 | 1、从事餐饮服务工作每满一年得1分，满分5分；2、提供食堂承包合同复印件的每份得2分，满分10分；本项合计15分。 |