评分标准

一、综合服务（35分）

1.有经营管理方案，相关管理制度完备，内容详细明确得5分；一般得3分；差得1分；缺漏项不得分。
 2.有员工管理细则，包括服务素质要求、服务的注意事项、人员提供服务质量的保证措施，内容详细明确得5分；一般得3分；差得1分；缺漏项不得分。
 3.有卫生防疫、餐具消毒、卫生清扫、食材采购、安全运行管理制度，有责任分工，有保障措施，内容详细明确得5分，每缺一项扣1分。
 4.有厨房设施设备维护和保养措施，内容详细明确得5分；一般得3分；差得1分；缺漏项不得分。
 5.有食堂消费满意度测评奖惩规定和改正不足、改善服务的具体举措，内容详细明确得5分；一般得3分；差得1分；缺漏项不得分。
 6.对文明创建考核有具体举措（5分），缺漏项不计分。
 7.对突发事项有具体的应急预案（5分），缺漏项不计分。
 二、菜品安排（20分）

1.餐食安排：早、中、晚餐膳食搭配科学、合理，需提供2周以上中、晚餐菜单。优秀：5分，一般3分，差：1分，缺漏项、不合理的不得分。
 2.接待餐安排：符合中央八项规定及其实施细则精神，菜品科学、合理、简约，需提供菜单。优秀得5分，一般得3分，差得1分，缺漏项、不合理的不得分。
 3.菜品质量：有质量保证方案，菜品分类及质量验收标准明确。优秀得5分；一般得3分；差得1分；缺漏项、不合理的不得分。
 4.原材料的使用：针对食材数量、食材分配及油、米等有详细标准要求。优秀得5分；一般得3分；差得1分；缺漏项、不合理的不得分。

三、承包价格（45分）

承包价格≤201600元的，得45分；承包价格＞201600＜210000的，得30分；承包价格＞220000的，得10分。