

技术商务评分明细（范金根）

项目名称：杭州青少年活动中心体验部2025年儿童快餐项目（ZJ-2541087）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州鼎香餐饮管理有限公司	杭州餐管家餐饮管理有限公司、杭州杨氏餐饮管理有限公司（联合体）	杭州客味邦餐饮管理有限公司
1	商务	投标人自2022年1月1日以来（以合同签订时间为准）的类似快餐项目业绩情况。每提供1个得1分，最多得3分。提供合同或者中标通知书复印件。	0-3	3.0	3.0	2.0
2	商务	投标人具有有效的ISO22000食品安全管理体系认证证书、ISO9001质量管理体系认证证书、ISO14001环境管理体系认证证书，认证范围包含餐饮服务，每种证书得1分，最高得3分（同时提供证书的复印件和证书在国家认证认可公共服务平台（http://cx.cnca.cn）查询截图，状态为有效。）	0-3	3.0	3.0	0.0
3	技术	食品安全责任险方案。提供食品安全责任保险的得4分，不提供不得分。 注：提供有效的保单，或者承诺（如中标，在合同签署前提供有效的食品安全责任保险）作为证明材料。	0-4	4.0	4.0	4.0
4	技术	根据粮食及粮食制品、食用油、豆类及豆制品、肉类、海鲜类、蔬菜类、禽蛋类、调味品等，投标人的各供货商的可靠性、安全性、便捷性进行评价。需提供供货商的基本情况、供货合同及发票复印件（加盖投标人公章）。（0/1/2/3/4/5）	0-5	4.0	3.0	2.0
5	技术	卫生管理控制方案，根据方案（食品安全、人员卫生、环境卫生等）的周密性，可实施性进行评分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	4.0	3.0	3.0
6.1	技术	根据各投标人针对盒饭应急补充方案、盒饭运输过程发生不可预见的事故、现场服务人员需临时更换等等情况的应对方案的全面性、针对性以及符合采购需求情况等进行打分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	4.0	3.0	2.0
6.2	技术	根据各投标人针对突发食品安全问题、突发极端天气问题、传染病疫情等情况的应对方案的全面性、针对性以及符合采购需求情况等进行打分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	4.0	3.0	3.0
7	技术	根据投标人配送车辆的投入情况进行评分。须同时提供行驶证、购置发票、车辆对应照片的复印件，否则不得分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	0.0	0.0	0.0
8	技术	人员制度管理情况进行评分，提供人员清单、上岗人员的证书、健康证（或距投标截止时间3个月内任意时间体检报告）。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	4.0	3.0	3.0
9	技术	依据投标人或菜肴加工地点的便利性、保证从生产完成到现场服务响应时间的及时性进行评分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	4.0	4.0	3.0
10	技术	针对本项目重点、难点及相应解决措施。结合对本项目采购需求的理解，对服务存在的难点、要点问题分析到位情况及解决措施合理性、有效性进行评分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	4.0	3.0	2.0
11.1.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.1.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.4	0.3
11.1.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.2.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3

技术商务资信评分明细表

11.2.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.2.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.4	0.3
11.3.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.4	0.4
11.3.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.4	0.3
11.3.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.4	0.4
11.4.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.4.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.4	0.3
11.4.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.5.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.4	0.3
11.5.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.4	0.4
11.5.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.4	0.3
11.6.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.3	0.3	0.3
11.6.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.4	0.3
11.6.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.4	0.3
11.7.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.7.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.7.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.2/0.4/0.6/0.8/1）	0-1	0.8	0.6	0.6
11.8.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.8.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.8.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.2/0.4/0.6/0.8/1）	0-1	0.8	0.6	0.6

技术商务资信评分明细表

11.9.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.9.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.9.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.2/0.4/0.6/0.8/1）	0-1	0.8	0.6	0.6
12	技术	投标人承诺推荐和提供适合儿童食用的菜式，快餐菜式品种一年不少于50种。一定时期内，提供可选的套餐和种类在3种以上，每个季度进行更换销售的得5分。无承诺不得分。	0-5	5.0	5.0	0.0
合计			0-70	54.9	47.1	33.3

专家（签名）：

技术商务评分明细（骆燕芬）

项目名称：杭州青少年活动中心体验部2025年儿童快餐项目（ZJ-2541087）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州鼎香餐饮管理有限公司	杭州餐管家餐饮管理有限公司、杭州杨氏餐饮管理有限公司（联合体）	杭州客味邦餐饮管理有限公司
1	商务	投标人自2022年1月1日以来（以合同签订时间为准）的类似快餐项目业绩情况。每提供1个得1分，最多得3分。提供合同或者中标通知书复印件。	0-3	3.0	3.0	2.0
2	商务	投标人具有有效的ISO22000食品安全管理体系认证证书、ISO9001质量管理体系认证证书、ISO14001环境管理体系认证证书，认证范围包含餐饮服务，每种证书得1分，最高得3分（同时提供证书的复印件和证书在国家认证认可公共服务平台（http://cx.cnca.cn）查询截图，状态为有效。）	0-3	3.0	3.0	0.0
3	技术	食品安全责任险方案。提供食品安全责任保险的得4分，不提供不得分。 注：提供有效的保单，或者承诺（如中标，在合同签署前提供有效的食品安全责任保险）作为证明材料。	0-4	4.0	4.0	4.0
4	技术	根据粮食及粮食制品、食用油、豆类及豆制品、肉类、海鲜类、蔬菜类、禽蛋类、调味品等，投标人的各供货商的可靠性、安全性、便捷性进行评价。需提供供货商的基本情况、供货合同及发票复印件（加盖投标人公章）。（0/1/2/3/4/5）	0-5	4.0	3.0	2.0
5	技术	卫生管理控制方案，根据方案（食品安全、人员卫生、环境卫生等）的周密性，可实施性进行评分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	5.0	5.0	5.0
6.1	技术	根据各投标人针对盒饭应急补充方案、盒饭运输过程发生不可预见事故、现场服务人员需临时更换等等情况的应对方案的全面性、针对性以及符合采购需求情况进行打分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	4.0	4.0	4.0
6.2	技术	根据各投标人针对突发食品安全问题、突发极端天气问题、传染病疫情等情况的应对方案的全面性、针对性以及符合采购需求情况进行打分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	3.0	3.0	3.0
7	技术	根据投标人配送车辆的投入情况进行评分。须同时提供行驶证、购置发票、车辆对应照片的复印件，否则不得分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	0.0	0.0	0.0
8	技术	人员制度管理情况进行评分，提供人员清单、上岗人员的证书、健康证（或距投标截止时间3个月内任意时间体检报告）。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	5.0	4.0	3.0
9	技术	依据投标人或菜肴加工地点的便利性、保证从生产完成到现场服务响应时间的及时性进行评分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	4.0	4.0	3.0
10	技术	针对本项目重点、难点及相应解决措施。结合对本项目采购需求的理解，对服务存在的难点、要点问题分析到位情况及解决措施合理性、有效性进行评分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	4.0	4.0	3.0
11.1.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.5	0.4	0.3
11.1.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.5	0.3	0.3
11.1.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.5	0.4	0.3
11.2.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.5	0.4	0.3

技术商务资信评分明细表

11.2.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.2.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.3.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.3.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.3.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.4.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.4.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.4.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.5.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.5.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.5.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.6.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.6.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.6.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.7.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.5	0.4	0.3
11.7.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.7.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.2/0.4/0.6/0.8/1）	0-1	0.8	0.6	0.6
11.8.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.8.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.8.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.2/0.4/0.6/0.8/1）	0-1	0.8	0.6	0.4

技术商务资信评分明细表

11.9.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.9.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.4	0.3
11.9.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.2/0.4/0.6/0.8/1）	0-1	0.8	0.8	0.6
12	技术	投标人承诺推荐和提供适合儿童食用的菜式，快餐菜式品种一年不少于50种。一定时期内，提供可选的套餐和种类在3种以上，每个季度进行更换销售的得5分。无承诺不得分。	0-5	5.0	5.0	0.0
合计			0-70	56.5	51.7	37.8

专家（签名）：

技术商务评分明细（傅叶锋）

项目名称：杭州青少年活动中心体验部2025年儿童快餐项目（ZJ-2541087）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州鼎香餐饮管理有限公司	杭州餐管家餐饮管理有限公司、杭州杨氏餐饮管理有限公司（联合体）	杭州客味邦餐饮管理有限公司
1	商务	投标人自2022年1月1日以来（以合同签订时间为准）的类似快餐项目业绩情况。每提供1个得1分，最多得3分。提供合同或者中标通知书复印件。	0-3	3.0	3.0	2.0
2	商务	投标人具有有效的ISO22000食品安全管理体系认证证书、ISO9001质量管理体系认证证书、ISO14001环境管理体系认证证书，认证范围包含餐饮服务，每种证书得1分，最高得3分（同时提供证书的复印件和证书在国家认证认可公共服务平台（http://cx.cnca.cn）查询截图，状态为有效。）	0-3	3.0	3.0	0.0
3	技术	食品安全责任险方案。提供食品安全责任保险的得4分，不提供不得分。 注：提供有效的保单，或者承诺（如中标，在合同签署前提供有效的食品安全责任保险）作为证明材料。	0-4	4.0	4.0	4.0
4	技术	根据粮食及粮食制品、食用油、豆类及豆制品、肉类、海鲜类、蔬菜类、禽蛋类、调味品等，投标人的各供货商的可靠性、安全性、便捷性进行评价。需提供供货商的基本情况、供货合同及发票复印件（加盖投标人公章）。（0/1/2/3/4/5）	0-5	3.0	3.0	3.0
5	技术	卫生管理控制方案，根据方案（食品安全、人员卫生、环境卫生等）的周密性，可实施性进行评分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	3.0	3.0	3.0
6.1	技术	根据各投标人针对盒饭应急补充方案、盒饭运输过程发生不可预见事故、现场服务人员需临时更换等等情况的应对方案的全面性、针对性以及符合采购需求情况进行打分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	3.0	3.0	3.0
6.2	技术	根据各投标人针对突发食品安全问题、突发极端天气问题、传染病疫情等情况的应对方案的全面性、针对性以及符合采购需求情况进行打分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	4.0	3.0	2.0
7	技术	根据投标人配送车辆的投入情况进行评分。须同时提供行驶证、购置发票、车辆对应照片的复印件，否则不得分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	0.0	0.0	0.0
8	技术	人员制度管理情况进行评分，提供人员清单、上岗人员的证书、健康证（或距投标截止时间3个月内任意时间体检报告）。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	4.0	3.0	2.0
9	技术	依据投标人或菜肴加工地点的便利性、保证从生产完成到现场服务响应时间的及时性进行评分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	3.0	3.0	1.0
10	技术	针对本项目重点、难点及相应解决措施。结合对本项目采购需求的理解，对服务存在的难点、要点问题分析到位情况及解决措施合理性、有效性进行评分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	3.0	2.0	2.0
11.1.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.3	0.2	0.2
11.1.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.3	0.2	0.2
11.1.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.3	0.2	0.2
11.2.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.3	0.2	0.2

技术商务资信评分明细表

11.2.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.2
11.2.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.3	0.2	0.2
11.3.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.3	0.2	0.2
11.3.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.2
11.3.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.3	0.2	0.2
11.4.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.3	0.2	0.3
11.4.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.2	0.2	0.3
11.4.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.2	0.1	0.3
11.5.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.3	0.2	0.5
11.5.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.2	0.4
11.5.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.3	0.2	0.4
11.6.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.4
11.6.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.3	0.2	0.4
11.6.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.4
11.7.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.3	0.3	0.4
11.7.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.2	0.3	0.4
11.7.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.2/0.4/0.6/0.8/1）	0-1	0.4	0.4	0.8
11.8.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.3	0.2	0.4
11.8.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.2	0.4
11.8.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.2/0.4/0.6/0.8/1）	0-1	0.6	0.4	0.8

技术商务资信评分明细表

11.9.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.3	0.2	0.4
11.9.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.3	0.2	0.5
11.9.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.2/0.4/0.6/0.8/1）	0-1	1.0	0.6	0.6
12	技术	投标人承诺推荐和提供适合儿童食用的菜式，快餐菜式品种一年不少于50种。一定时期内，提供可选的套餐和种类在3种以上，每个季度进行更换销售的得5分。无承诺不得分。	0-5	5.0	5.0	0.0
合计			0-70	47.5	41.7	31.9

专家（签名）：

技术商务评分明细（胡满霞）

项目名称：杭州青少年活动中心体验部2025年儿童快餐项目（ZJ-2541087）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州鼎香餐饮管理有限公司	杭州餐管家餐饮管理有限公司、杭州杨氏餐饮管理有限公司（联合体）	杭州客味邦餐饮管理有限公司
1	商务	投标人自2022年1月1日以来（以合同签订时间为准）的类似快餐项目业绩情况。每提供1个得1分，最多得3分。提供合同或者中标通知书复印件。	0-3	3.0	3.0	2.0
2	商务	投标人具有有效的ISO22000食品安全管理体系认证证书、ISO9001质量管理体系认证证书、ISO14001环境管理体系认证证书，认证范围包含餐饮服务，每种证书得1分，最高得3分（同时提供证书的复印件和证书在国家认证认可公共服务平台（http://cx.cnca.cn）查询截图，状态为有效。）	0-3	3.0	3.0	0.0
3	技术	食品安全责任险方案。提供食品安全责任保险的得4分，不提供不得分。 注：提供有效的保单，或者承诺（如中标，在合同签署前提供有效的食品安全责任保险）作为证明材料。	0-4	4.0	4.0	4.0
4	技术	根据粮食及粮食制品、食用油、豆类及豆制品、肉类、海鲜类、蔬菜类、禽蛋类、调味品等，投标人的各供货商的可靠性、安全性、便捷性进行评价。需提供供货商的基本情况、供货合同及发票复印件（加盖投标人公章）。（0/1/2/3/4/5）	0-5	5.0	5.0	2.0
5	技术	卫生管理控制方案，根据方案（食品安全、人员卫生、环境卫生等）的周密性，可实施性进行评分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	4.0	4.0	3.0
6.1	技术	根据各投标人针对盒饭应急补充方案、盒饭运输过程发生不可预见事故、现场服务人员需临时更换等等情况的应对方案的全面性、针对性以及符合采购需求情况进行打分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	3.0	3.0	3.0
6.2	技术	根据各投标人针对突发食品安全问题、突发极端天气问题、传染病疫情等情况的应对方案的全面性、针对性以及符合采购需求情况进行打分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	3.0	3.0	3.0
7	技术	根据投标人配送车辆的投入情况进行评分。须同时提供行驶证、购置发票、车辆对应照片的复印件，否则不得分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	0.0	0.0	0.0
8	技术	人员制度管理情况进行评分，提供人员清单、上岗人员的证书、健康证（或距投标截止时间3个月内任意时间体检报告）。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	4.0	4.0	2.0
9	技术	依据投标人或菜肴加工地点的便利性、保证从生产完成到现场服务响应时间的及时性进行评分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	4.0	4.0	3.0
10	技术	针对本项目重点、难点及相应解决措施。结合对本项目采购需求的理解，对服务存在的难点、要点问题分析到位情况及解决措施合理性、有效性进行评分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	4.0	3.0	2.0
11.1.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.4
11.1.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.4
11.1.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.2.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.4

技术商务资信评分明细表

11.2.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.4
11.2.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.4	0.4
11.3.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.4
11.3.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.4
11.3.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.4
11.4.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.4.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.4.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.5.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.5.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.5.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.4
11.6.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.6.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.6.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.7.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.7.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.4	0.3
11.7.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.2/0.4/0.6/0.8/1）	0-1	0.8	0.6	0.6
11.8.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.8.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.8.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.2/0.4/0.6/0.8/1）	0-1	0.8	0.6	0.6

技术商务资信评分明细表

11.9.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.9.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.4
11.9.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.2/0.4/0.6/0.8/1）	0-1	0.8	0.6	0.8
12	技术	投标人承诺推荐和提供适合儿童食用的菜式，快餐菜式品种一年不少于50种。一定时期内，提供可选的套餐和种类在3种以上，每个季度进行更换销售的得5分。无承诺不得分。	0-5	5.0	5.0	0.0
合计			0-70	54.0	50.2	34.2

专家（签名）：

技术商务评分明细（马星星）

项目名称：杭州青少年活动中心体验部2025年儿童快餐项目（ZJ-2541087）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州鼎香餐饮管理有限公司	杭州餐管家餐饮管理有限公司、杭州杨氏餐饮管理有限公司（联合体）	杭州客味邦餐饮管理有限公司
1	商务	投标人自2022年1月1日以来（以合同签订时间为准）的类似快餐项目业绩情况。每提供1个得1分，最多得3分。提供合同或者中标通知书复印件。	0-3	3.0	3.0	2.0
2	商务	投标人具有有效的ISO22000食品安全管理体系认证证书、ISO9001质量管理体系认证证书、ISO14001环境管理体系认证证书，认证范围包含餐饮服务，每种证书得1分，最高得3分（同时提供证书的复印件和证书在国家认证认可公共服务平台（http://cx.cnca.cn）查询截图，状态为有效。）	0-3	3.0	3.0	0.0
3	技术	食品安全责任险方案。提供食品安全责任保险的得4分，不提供不得分。 注：提供有效的保单，或者承诺（如中标，在合同签署前提供有效的食品安全责任保险）作为证明材料。	0-4	4.0	4.0	4.0
4	技术	根据粮食及粮食制品、食用油、豆类及豆制品、肉类、海鲜类、蔬菜类、禽蛋类、调味品等，投标人的各供货商的可靠性、安全性、便捷性进行评价。需提供供货商的基本情况、供货合同及发票复印件（加盖投标人公章）。（0/1/2/3/4/5）	0-5	5.0	4.0	2.0
5	技术	卫生管理控制方案，根据方案（食品安全、人员卫生、环境卫生等）的周密性，可实施性进行评分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	4.0	3.0	2.0
6.1	技术	根据各投标人针对盒饭应急补充方案、盒饭运输过程发生不可预见的事故、现场服务人员需临时更换等等情况的应对方案的全面性、针对性以及符合采购需求情况等进行打分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	5.0	4.0	2.0
6.2	技术	根据各投标人针对突发食品安全问题、突发极端天气问题、传染病疫情等情况的应对方案的全面性、针对性以及符合采购需求情况等进行打分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	4.0	3.0	3.0
7	技术	根据投标人配送车辆的投入情况进行评分。须同时提供行驶证、购置发票、车辆对应照片的复印件，否则不得分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	0.0	0.0	0.0
8	技术	人员制度管理情况进行评分，提供人员清单、上岗人员的证书、健康证（或距投标截止时间3个月内任意时间体检报告）。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	5.0	4.0	3.0
9	技术	依据投标人或菜肴加工地点的便利性、保证从生产完成到现场服务响应时间的及时性进行评分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	4.0	3.0	3.0
10	技术	针对本项目重点、难点及相应解决措施。结合对本项目采购需求的理解，对服务存在的难点、要点问题分析到位情况及解决措施合理性、有效性进行评分。分值（0/1/2/3/4/5）	0-5	5.0	3.0	3.0
11.1.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.5	0.4	0.3
11.1.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.5	0.4	0.3
11.1.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.2.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.4	0.3

技术商务资信评分明细表

11.2.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.5	0.3	0.3
11.2.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.4	0.3
11.3.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.4	0.4
11.3.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.4	0.4
11.3.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.4	0.3
11.4.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.5	0.5	0.4
11.4.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.4	0.4
11.4.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.5	0.4	0.4
11.5.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.5.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.5	0.5	0.4
11.5.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.4	0.4
11.6.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.4	0.4
11.6.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.5	0.4	0.4
11.6.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.4	0.4
11.7.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.5	0.5	0.4
11.7.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.7.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.2/0.4/0.6/0.8/1）	0-1	0.8	0.6	0.6
11.8.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.4
11.8.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.4
11.8.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.2/0.4/0.6/0.8/1）	0-1	0.6	0.4	0.6

技术商务资信评分明细表

11.9.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该子项通过目视评价样品色泽情况（火候掌握、保留食材原本颜色程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.5	0.4	0.4
11.9.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该子项通过目视及标签内容评价食材搭配情况（合理性、健康、无异物、与标签内容一致程度）进行评分。分值（0/0.1/0.2/0.3/0.4/0.5）	0-0.5	0.4	0.3	0.3
11.9.3	技术	风味、口感：食物鲜美，具有各类原料烹饪后的原香味，无异味。该子项通过食用评价食物风味及口感情况（味道鲜美、保留原香）进行评分。分值（0/0.2/0.4/0.6/0.8/1）	0-1	0.6	0.4	0.4
12	技术	投标人承诺推荐和提供适合儿童食用的菜式，快餐菜式品种一年不少于50种。一定时期内，提供可选的套餐和种类在3种以上，每个季度进行更换销售的得5分。无承诺不得分。	0-5	5.0	5.0	0.0
合计			0-70	59.5	49.6	34.2

专家（签名）：