

技术商务评分明细（专家1）

项目名称：绍兴市公安局2025年度机关食堂劳务外包服务项目（SXDC2024-11-2）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴滕记老厨餐饮管理有限公司	绍兴越城区里碗小菜馆（个体工商户）	浙江绍兴源泉餐饮管理有限公司
1.1	商务	投标企业于项目所在地有常驻售后服务机构或承诺中标后在项目所在地设置常驻售后服务机构的得2分，不提供的不得分。（投标文件中提供相关证明材料扫描件加盖单位公章）	0-2	2.0	2.0	2.0
1.2	商务	企业具有ISO22000食品安全体系认证的得3分。（投标文件中提供有效期内证书扫描件加盖单位公章）	0-3	3.0	0.0	0.0
2	技术	提供企业自2021年1月1日（以签订合同时间为准）来承接过类似项目，承接一家得0.5分，承接过二家及以上得1分，不累计加分，最高得1分。（投标文件中提供中标通知书及合同复印件加盖投标单位公章）	0-1	1.0	0.0	0.0
3.1	商务	提供针对本项目整体的可行性方案：包括服务时间、窗口开设率、花色品种以及提供特色服务等。评委根据方案的完整性及对食堂服务需求的针对性进行综合评价，方案完整、针对性强的得6.1-9分，方案较完整、针对性较强的较好得3.1-6分，方案、针对性都一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	7.0	4.0	3.5
3.2	商务	提供针对本项目设计一套服务方案，按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等方面进行打分。完全满足或优于采购需求得4.1-6分，基本满足采购需求得2.1-4分，一般满足采购需求得0.1-2分，不切合实际或不提供的不得分。	0-6	5.0	3.0	2.5
3.3	商务	提供针对本项目服务质量保证及原材料控制方案：评委根据企业对餐厅服务的定位、管理、如何保证原材料合理使用减少浪费等方面进行综合评分，方案全面、可行性高的得6.1-9分，方案较全面、可行性较高的得3.1-6分，方案一般、可行性一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	7.0	4.0	3.5
3.4	商务	提供针对本项目食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案：评委根据企业对食堂风险的分析和对食品安全的保障措施及应急预案是否科学合理、对安全方面的内控能力等方面进行综合评分，方案科学合理的得6.1-9分，方案较科学合理的得3.1-6分，方案一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	7.0	4.0	3.5
3.5	商务	1.拟派遣的食堂经理具有高级餐饮业职业经理人证书得2分，其余不得分。 2.拟派遣的厨师长3人具有高级技师（国家职业资格一级）证书的每人得1分，最高得3分；具有中国烹饪大师证书的得2分，获得过县市级以上荣誉证书的得2分，本项最高得7分。 3.拟派遣的厨师具有中级（国家职业资格四级）及以上证书的每人得1分，最高得5分。 4.拟派遣的面点师具有高级（国家职业资格三级）证书每人得1分，最高得2分。 5.厨师长、厨师持有食品安全管理员证的得2分；最高得4分。 6.提供针对本项目拟配置人员架构方案：评委根据人员架构方案、员工培训措施、稳定员工队伍措施、拟配置人员具有特色技能等方面进行综合评分，优得2.1-4分，较好得1.1-2分，一般得0.1-1分，不提供的不得分。（上述人员须提供相关证书及本单位近期一个月社保证明的社保缴纳证明复印件并加盖投标单位公章，不能提供不得分）	0-24	22.0	1.0	1.0
3.6	商务	评委根据投标人提供针对本项目反食品浪费行动的可行性方案，包括食品的储存、加工、消费及餐厨垃圾处理等环节反浪费管理制度等的明确管理措施；对餐前、用餐、餐后等环节的有效措施；开展内部教育培训等方面进行综合评分，方案合理、措施明确的得6.1-9分，方案较合理、措施较明确的得3.1-6分，方案一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	7.0	4.0	3.5
3.7	商务	能制定详细、全面的节能降耗措施，并对节能降耗进行综合分析，根据所提供的节能降耗方案内容是否全面、科学、合理、可行性等进行打分，方案全面、科学、合理的得6.1-9分，方案较全面、较科学、较合理的得3.1-6分，方案一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	7.0	4.0	3.5
3.8	商务	能制定详细、全面的菜单设计方案，根据所提供的方案在营养合理搭配、菜品创新等方面进行综合分析，方案全面、科学、合理的得6.1-9分，方案较全面、较科学、较合理的得3.1-6分，方案一般得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	7.0	4.0	3.5
合计			0-90	75.0	30.0	26.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称：绍兴市公安局2025年度机关食堂劳务外包服务项目（SXDC2024-11-2）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴滕记老厨餐饮管理有限公司	绍兴越城区里碗小菜馆（个体工商户）	浙江绍兴源泉餐饮管理有限公司
1.1	商务	投标企业于项目所在地有常驻售后服务机构或承诺中标后在项目所在地设置常驻售后服务机构的得2分，不提供的不得分。（投标文件中提供相关证明材料扫描件加盖单位公章）	0-2	2.0	2.0	2.0
1.2	商务	企业具有ISO22000食品安全体系认证的得3分。（投标文件中提供有效期内证书扫描件加盖单位公章）	0-3	3.0	0.0	0.0
2	技术	提供企业自2021年1月1日（以签订合同时间为准）来承接过类似项目，承接一家得0.5分，承接过二家及以上得1分，不累计加分，最高得1分。（投标文件中提供中标通知书及合同复印件加盖投标单位公章）	0-1	1.0	0.0	0.0
3.1	商务	提供针对本项目整体的可行性方案：包括服务时间、窗口开设率、花色品种以及提供特色服务等。评委根据方案的完整性及对食堂服务需求的针对性进行综合评价，方案完整、针对性强的得6.1-9分，方案较完整、针对性较强的较好得3.1-6分，方案、针对性都一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	8.0	3.0	3.0
3.2	商务	提供针对本项目设计一套服务方案，按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等方面进行打分。完全满足或优于采购需求得4.1-6分，基本满足采购需求得2.1-4分，一般满足采购需求得0.1-2分，不切合实际或不提供的不得分。	0-6	5.0	3.0	2.0
3.3	商务	提供针对本项目服务质量保证及原材料控制方案：评委根据企业对餐厅服务的定位、管理、如何保证原材料合理使用减少浪费等方面进行综合评分，方案全面、可行性高的得6.1-9分，方案较全面、可行性较高的得3.1-6分，方案一般、可行性一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	8.0	3.0	3.0
3.4	商务	提供针对本项目食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案：评委根据企业对食堂风险的分析和对食品安全的保障措施及应急预案是否科学合理、对安全方面的内控能力等方面进行综合评分，方案科学合理的得6.1-9分，方案较科学合理的得3.1-6分，方案一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	8.0	3.0	3.0
3.5	商务	1.拟派遣的食堂经理具有高级餐饮业职业经理人证书得2分，其余不得分。 2.拟派遣的厨师长3人具有高级技师（国家职业资格一级）证书的每人得1分，最高得3分；具有中国烹饪大师证书的得2分，获得过县市级以上荣誉证书的得2分，本项最高得7分。 3.拟派遣的厨师具有中级（国家职业资格四级）及以上证书的每人得1分，最高得5分。 4.拟派遣的面点师具有高级（国家职业资格三级）证书每人得1分，最高得2分。 5.厨师长、厨师持有食品安全管理员证的得2分；最高得4分。 6.提供针对本项目拟配置人员架构方案：评委根据人员架构方案、员工培训措施、稳定员工队伍措施、拟配置人员具有特色技能等方面进行综合评分，优得2.1-4分，较好得1.1-2分，一般得0.1-1分，不提供的不得分。 （上述人员须提供相关证书及本单位近一个月社保证明的社保缴纳证明复印件并加盖投标单位公章，不能提供不得分）	0-24	23.0	2.0	3.0
3.6	商务	评委根据投标人提供针对本项目反食品浪费行动的可行性方案，包括食品的储存、加工、消费及餐厨垃圾处理等环节反浪费管理制度等的明确管理措施；对餐前、用餐、餐后等环节的有效措施；开展内部教育培训等方面进行综合评分，方案合理、措施明确的得6.1-9分，方案较合理、措施较明确的得3.1-6分，方案一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	6.0	3.0	3.0
3.7	商务	能制定详细、全面的节能降耗措施，并对节能降耗进行综合分析，根据所提供的节能降耗方案内容是否全面、科学、合理、可行性等进行打分，方案全面、科学、合理的得6.1-9分，方案较全面、较科学、较合理的得3.1-6分，方案一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	6.0	3.0	3.0
3.8	商务	能制定详细、全面的菜单设计方案，根据所提供的方案在营养合理搭配、菜品创新等方面进行综合分析，方案全面、科学、合理的得6.1-9分，方案较全面、较科学、较合理的得3.1-6分，方案一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	6.0	3.0	3.0
合计			0-90	76.0	25.0	25.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称：绍兴市公安局2025年度机关食堂劳务外包服务项目（SXDC2024-11-2）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴滕记老厨餐饮管理有限公司	绍兴越城区里碗小菜馆（个体工商户）	浙江绍兴源泉餐饮管理有限公司
1.1	商务	投标企业于项目所在地有常驻售后服务机构或承诺中标后在项目所在地设置常驻售后服务机构的得2分，不提供的不得分。（投标文件中提供相关证明材料扫描件加盖单位公章）	0-2	2.0	2.0	2.0
1.2	商务	企业具有ISO22000食品安全体系认证的得3分。（投标文件中提供有效期内证书扫描件加盖单位公章）	0-3	3.0	0.0	0.0
2	技术	提供企业自2021年1月1日（以签订合同时间为准）来承接过类似项目，承接一家得0.5分，承接过二家及以上得1分，不累计加分，最高得1分。（投标文件中提供中标通知书及合同复印件加盖投标单位公章）	0-1	1.0	0.0	0.0
3.1	商务	提供针对本项目整体的可行性方案：包括服务时间、窗口开设率、花色品种以及提供特色服务等。评委根据方案的完整性及对食堂服务需求的针对性进行综合评价，方案完整、针对性强的得6.1-9分，方案较完整、针对性较强的较好得3.1-6分，方案、针对性都一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	6.5	5.0	4.4
3.2	商务	提供针对本项目设计一套服务方案，按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等方面进行打分。完全满足或优于采购需求得4.1-6分，基本满足采购需求得2.1-4分，一般满足采购需求得0.1-2分，不切合实际或不提供的不得分。	0-6	5.0	3.0	3.3
3.3	商务	提供针对本项目服务质量保证及原材料控制方案：评委根据企业对餐厅服务的定位、管理、如何保证原材料合理使用减少浪费等方面进行综合评分，方案全面、可行性高的得6.1-9分，方案较全面、可行性较高的得3.1-6分，方案一般、可行性一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	6.3	4.0	4.3
3.4	商务	提供针对本项目食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案：评委根据企业对食堂风险的分析和对食品安全的保障措施及应急预案是否科学合理、对安全方面的内控能力等方面进行综合评分，方案科学合理的得6.1-9分，方案较科学合理的得3.1-6分，方案一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	6.2	4.1	4.2
3.5	商务	1.拟派遣的食堂经理具有高级餐饮业职业经理人证书得2分，其余不得分。 2.拟派遣的厨师长3人具有高级技师（国家职业资格一级）证书的每人得1分，最高得3分；具有中国烹饪大师证书的得2分，获得过县市级以上荣誉证书的得2分，本项最高得7分。 3.拟派遣的厨师具有中级（国家职业资格四级）及以上证书的每人得1分，最高得5分。 4.拟派遣的面点师具有高级（国家职业资格三级）证书每人得1分，最高得2分。 5.厨师长、厨师持有食品安全管理员证的得2分；最高得4分。 6.提供针对本项目拟配置人员架构方案：评委根据人员架构方案、员工培训措施、稳定员工队伍措施、拟配置人员具有特色技能等方面进行综合评分，优得2.1-4分，较好得1.1-2分，一般得0.1-1分，不提供的不得分。 （上述人员须提供相关证书及本单位近一个月社保证明的社保缴纳证明复印件并加盖投标单位公章，不能提供不得分）	0-24	22.0	1.5	1.5
3.6	商务	评委根据投标人提供针对本项目反食品浪费行动的可行性方案，包括食品的储存、加工、消费及餐厨垃圾处理等环节反浪费管理制度等的明确管理措施；对餐前、用餐、餐后等环节的有效措施；开展内部教育培训等方面进行综合评分，方案合理、措施明确的得6.1-9分，方案较合理、措施较明确的得3.1-6分，方案一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	6.2	3.0	3.0
3.7	商务	能制定详细、全面的节能降耗措施，并对节能降耗进行综合分析，根据所提供的节能降耗方案内容是否全面、科学、合理、可行性等进行打分，方案全面、科学、合理的得6.1-9分，方案较全面、较科学、较合理的得3.1-6分，方案一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	6.4	4.0	3.3
3.8	商务	能制定详细、全面的菜单设计方案，根据所提供的方案在营养合理搭配、菜品创新等方面进行综合分析，方案全面、科学、合理的得6.1-9分，方案较全面、较科学、较合理的得3.1-6分，方案一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	6.0	5.5	5.0
合计			0-90	70.6	32.1	31.0

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称：绍兴市公安局2025年度机关食堂劳务外包服务项目（SXDC2024-11-2）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴滕记老厨餐饮管理有限公司	绍兴越城区里碗小菜馆（个体工商户）	浙江绍兴源泉餐饮管理有限公司
1.1	商务	投标企业于项目所在地有常驻售后服务机构或承诺中标后在项目所在地设置常驻售后服务机构的得2分，不提供的不得分。（投标文件中提供相关证明材料扫描件加盖单位公章）	0-2	2.0	2.0	2.0
1.2	商务	企业具有ISO22000食品安全体系认证的得3分。（投标文件中提供有效期内证书扫描件加盖单位公章）	0-3	3.0	0.0	0.0
2	技术	提供企业自2021年1月1日（以签订合同时间为准）来承接过类似项目，承接一家得0.5分，承接过二家及以上得1分，不累计加分，最高得1分。（投标文件中提供中标通知书及合同复印件加盖投标单位公章）	0-1	1.0	0.0	0.0
3.1	商务	提供针对本项目整体的可行性方案：包括服务时间、窗口开设率、花色品种以及提供特色服务等。评委根据方案的完整性及对食堂服务需求的针对性进行综合评价，方案完整、针对性强的得6.1-9分，方案较完整、针对性较强的较好得3.1-6分，方案、针对性都一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	6.0	4.0	4.0
3.2	商务	提供针对本项目设计一套服务方案，按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等方面进行打分。完全满足或优于采购需求得4.1-6分，基本满足采购需求得2.1-4分，一般满足采购需求得0.1-2分，不切合实际或不提供的不得分。	0-6	4.0	3.0	3.5
3.3	商务	提供针对本项目服务质量保证及原材料控制方案：评委根据企业对餐厅服务的定位、管理、如何保证原材料合理使用减少浪费等方面进行综合评价，方案全面、可行性高的得6.1-9分，方案较全面、可行性较高的得3.1-6分，方案一般、可行性一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	6.0	5.0	4.0
3.4	商务	提供针对本项目食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案：评委根据企业对食堂风险的分析和对食品安全的保障措施及应急预案是否科学合理、对安全方面的内控能力等方面进行综合评分，方案科学合理的得6.1-9分，方案较科学合理的得3.1-6分，方案一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	5.0	4.0	4.0
3.5	商务	1.拟派遣的食堂经理具有高级餐饮业职业经理人证书得2分，其余不得分。 2.拟派遣的厨师长3人具有高级技师（国家职业资格一级）证书的每人得1分，最高得3分；具有中国烹饪大师证书的得2分，获得过县市级以上荣誉证书的得2分，本项最高得7分。 3.拟派遣的厨师具有中级（国家职业资格四级）及以上证书的每人得1分，最高得5分。 4.拟派遣的面点师具有高级（国家职业资格三级）证书每人得1分，最高得2分。 5.厨师长、厨师持有食品安全管理员证的得2分；最高得4分。 6.提供针对本项目拟配置人员架构方案：评委根据人员架构方案、员工培训措施、稳定员工队伍措施、拟配置人员具有特色技能等方面进行综合评分，优得2.1-4分，较好得1.1-2分，一般得0.1-1分，不提供的不得分。 （上述人员须提供相关证书及本单位近一个月社保证明的社保缴纳证明复印件并加盖投标单位公章，不能提供不得分）	0-24	22.0	2.0	2.0
3.6	商务	评委根据投标人提供针对本项目反食品浪费行动的可行性方案，包括食品的储存、加工、消费及餐厨垃圾处理等环节反浪费管理制度等的明确管理措施；对餐前、用餐、餐后等环节的有效措施；开展内部教育培训等方面进行综合评分，方案合理、措施明确的得6.1-9分，方案较合理、措施较明确得3.1-6分，方案一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	6.0	4.0	4.0
3.7	商务	能制定详细、全面的节能降耗措施，并对节能降耗进行综合分析，根据所提供的节能降耗方案内容是否全面、科学、合理、可行性等进行打分，方案全面、科学、合理的得6.1-9分，方案较全面、较科学、较合理的得3.1-6分，方案一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	7.0	5.0	4.0
3.8	商务	能制定详细、全面的菜单设计方案，根据所提供的方案在营养合理搭配、菜品创新等方面进行综合分析，方案全面、科学、合理的得6.1-9分，方案较全面、较科学、较合理的得3.1-6分，方案一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	6.0	4.0	4.0
合计			0-90	68.0	33.0	31.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称：绍兴市公安局2025年度机关食堂劳务外包服务项目（SXDC2024-11-2）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	绍兴滕记老厨餐饮管理有限公司	绍兴越城区里碗小菜馆（个体工商户）	浙江绍兴源泉餐饮管理有限公司
1.1	商务	投标企业于项目所在地有常驻售后服务机构或承诺中标后在项目所在地设置常驻售后服务机构的得2分，不提供的不得分。（投标文件中提供相关证明材料扫描件加盖单位公章）	0-2	2.0	2.0	2.0
1.2	商务	企业具有ISO22000食品安全体系认证的得3分。（投标文件中提供有效期内证书扫描件加盖单位公章）	0-3	3.0	0.0	0.0
2	技术	提供企业自2021年1月1日（以签订合同时间为准）来承接过类似项目，承接一家得0.5分，承接过二家及以上得1分，不累计加分，最高得1分。（投标文件中提供中标通知书及合同复印件加盖投标单位公章）	0-1	1.0	0.0	0.0
3.1	商务	提供针对本项目整体的可行性方案：包括服务时间、窗口开设率、花色品种以及提供特色服务等。评委根据方案的完整性及对食堂服务需求的针对性进行综合评价，方案完整、针对性强的得6.1-9分，方案较完整、针对性较强的较好得3.1-6分，方案、针对性都一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	7.0	4.5	4.8
3.2	商务	提供针对本项目设计一套服务方案，按“礼貌服务、文明用语”、“绿色、健康、安全”、“厉行节约、反对浪费”等方面进行打分。完全满足或优于采购需求得4.1-6分，基本满足采购需求得2.1-4分，一般满足采购需求得0.1-2分，不切合实际或不提供的不得分。	0-6	5.0	3.0	3.2
3.3	商务	提供针对本项目服务质量保证及原材料控制方案：评委根据企业对餐厅服务的定位、管理、如何保证原材料合理使用减少浪费等方面进行综合评价，方案全面、可行性高的得6.1-9分，方案较全面、可行性较高的得3.1-6分，方案一般、可行性一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	7.5	4.0	5.0
3.4	商务	提供针对本项目食品安全、生产安全的风险分析及可行控制方案：评委根据企业对食堂风险的分析和对食品安全的保障措施及应急预案是否科学合理、对安全方面的内控能力等方面进行综合评分，方案科学合理的得6.1-9分，方案较科学合理的得3.1-6分，方案一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	7.3	4.1	5.0
3.5	商务	1.拟派遣的食堂经理具有高级餐饮业职业经理人证书得2分，其余不得分。 2.拟派遣的厨师长3人具有高级技师（国家职业资格一级）证书的每人得1分，最高得3分；具有中国烹饪大师证书的得2分，获得过县市级以上荣誉证书的得2分，本项最高得7分。 3.拟派遣的厨师具有中级（国家职业资格四级）及以上证书的每人得1分，最高得5分。 4.拟派遣的面点师具有高级（国家职业资格三级）证书每人得1分，最高得2分。 5.厨师长、厨师持有食品安全管理员证的得2分；最高得4分。 6.提供针对本项目拟配置人员架构方案：评委根据人员架构方案、员工培训措施、稳定员工队伍措施、拟配置人员具有特色技能等方面进行综合评分，优得2.1-4分，较好得1.1-2分，一般得0.1-1分，不提供的不得分。 （上述人员须提供相关证书及本单位近一个月社保证明的社保缴纳证明复印件并加盖投标单位公章，不能提供不得分）	0-24	22.0	1.7	1.9
3.6	商务	评委根据投标人提供针对本项目反食品浪费行动的可行性方案，包括食品的储存、加工、消费及餐厨垃圾处理等环节反浪费管理制度等的明确管理措施；对餐前、用餐、餐后等环节的有效措施；开展内部教育培训等方面进行综合评分，方案合理、措施明确的得6.1-9分，方案较合理、措施较明确得3.1-6分，方案一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	8.0	4.2	4.8
3.7	商务	能制定详细、全面的节能降耗措施，并对节能降耗进行综合分析，根据所提供的节能降耗方案内容是否全面、科学、合理、可行性等进行打分，方案全面、科学、合理的得6.1-9分，方案较全面、较科学、较合理的得3.1-6分，方案一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	8.0	4.3	4.7
3.8	商务	能制定详细、全面的菜单设计方案，根据所提供的方案在营养合理搭配、菜品创新等方面进行综合分析，方案全面、科学、合理的得6.1-9分，方案较全面、较科学、较合理的得3.1-6分，方案一般的得0.1-3分，不切合实际或不提供的不得分。	0-9	7.4	4.0	4.2
合计			0-90	78.2	31.8	35.6

专家（签名）：