

# 技术商务评分明细（沈东璐）

项目名称：杭州青少年活动中心体验部Do都城2024年儿童快餐（ZJ-2440737）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州香豪餐饮管理有限公司	杭州鼎香餐饮管理有限公司	杭州仙之豚餐饮管理有限公司、杭州市江干区恣慧小吃店（联合体）
1	商务	投标人自2021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并加盖公章。	0-3	3.0	3.0	3.0
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、ISO18001职业健康安全管理体系认证证书的，每个得1分，最高得4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查询截图，状态为有效。）	0-4	4.0	0.0	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3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。	0-3	3.0	3.0	0.0
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）。分值（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	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的事故、现场服务人员需临时更换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打分。分值（0，1,2,3,4,5）	0-5	4.0	4.0	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等打分。分值（0，1,2,3,4,5）	0-5	4.0	4.0	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并加盖公章，否则不得分。分值（0，1,2,3,4,5）	0-5	5.0	0.0	0.0
8	技术	人员管理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个月任意时间体检报告）。分值（0，1,2,3,4,5）	0-5	4.0	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	5.0	5.0	4.0
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	0.5	0.3
11.1.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该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
11.1.3	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	0.5	0.3
11.2.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该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	0.5	0.3
11.2.2	技术	搭配：搭配合理、健康、无异物。该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
11.2.3	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	0.5	0.4
11.3.1	技术	色泽：具有食物各自特征的颜色。该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	0.5	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	0.4	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	0.5	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	0.3	0.5	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	0.4
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	0.4	0.5	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	0.3	0.5	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	0.4
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	0.5	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	0.4
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	0.4	0.5	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	0.4
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	0.8	0.8	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	0.5	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	0.4	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	0.4	0.4	0.4
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	0.5	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	0.8
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	5.0
合计			0-70	60.2	51.9	39.3

专家（签名）：

# 技术商务评分明细（陈青峰）

项目名称：杭州青少年活动中心体验部Do都城2024年儿童快餐（ZJ-2440737）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州香豪餐饮管理有限公司	杭州鼎香餐饮管理有限公司	杭州仙之豚餐饮管理有限公司、杭州市江干区恣慧小吃店（联合体）
1	商务	投标人自2021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并加盖公章。	0-3	3.0	3.0	3.0
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、ISO18001职业健康安全管理体系认证证书的，每个得1分，最高得4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查询截图，状态为有效。）	0-4	4.0	0.0	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3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。	0-3	3.0	3.0	0.0
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）。分值（0，1,2,3,4,5）	0-5	5.0	5.0	4.0
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	5.0	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等进行打分。分值（0，1,2,3,4,5）	0-5	4.0	5.0	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等进行打分。分值（0，1,2,3,4,5）	0-5	4.0	5.0	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并加盖公章，否则不得分。分值（0，1,2,3,4,5）	0-5	4.0	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个月任意时间体检报告）。分值（0，1,2,3,4,5）	0-5	4.0	5.0	4.0
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	5.0	4.0
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	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	0.4	0.5	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	0.5	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	0.5	0.4
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	0.5	0.5
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	0.5	0.5
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	0.4	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	0.3	0.5	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	0.3	0.5	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	0.5	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	0.3	0.4	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	0.3	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	0.5	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	0.3	0.5	0.4
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	0.5	0.5
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	0.5	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	0.3	0.5	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	0.4	0.5	0.5
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	0.5	0.5
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	0.5	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	0.3	0.4	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	0.6	0.4
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	0.4	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	0.4	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	0.4	0.4	0.4
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	0.5	0.5
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	0.5	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	0.4	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	5.0
合计			0-70	56.9	57.8	43.2

专家（签名）：

# 技术商务评分明细（周晓坚）

项目名称：杭州青少年活动中心体验部Do都城2024年儿童快餐（ZJ-2440737）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州香豪餐饮管理有限公司	杭州鼎香餐饮管理有限公司	杭州仙之豚餐饮管理有限公司、杭州市江干区恣慧小吃店（联合体）
1	商务	投标人自2021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并加盖公章。	0-3	3.0	3.0	3.0
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、ISO18001职业健康安全体系管理体系认证证书的，每个得1分，最高得4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查询截图，状态为有效。）	0-4	4.0	0.0	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3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。	0-3	3.0	3.0	0.0
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）。分值（0，1,2,3,4,5）	0-5	3.0	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	3.0	5.0	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等进行打分。分值（0，1,2,3,4,5）	0-5	3.0	5.0	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等进行打分。分值（0，1,2,3,4,5）	0-5	3.0	5.0	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并加盖公章，否则不得分。分值（0，1,2,3,4,5）	0-5	5.0	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个月任意时间体检报告）。分值（0，1,2,3,4,5）	0-5	4.0	4.0	4.0
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	4.0
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	5.0	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	0.3	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	0.3	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	0.4	0.4
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	0.4	0.3
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	0.3	0.4	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	0.3	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	0.3	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	0.3	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	0.3	0.4	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	0.3	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	0.3	0.4	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	0.4	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	0.3	0.4	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	0.3	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	0.4	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	0.3	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	0.3	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	0.3	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	0.3	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	0.6	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	0.3	0.4	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	0.3	0.4	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	0.6	0.6	0.6
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	0.4	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	0.4	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	0.6	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	5.0
合计			0-70	53.4	55.6	39.4

专家（签名）：

# 技术商务评分明细（赵霞）

项目名称：杭州青少年活动中心体验部Do都城2024年儿童快餐（ZJ-2440737）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州香豪餐饮管理有限公司	杭州鼎香餐饮管理有限公司	杭州仙之豚餐饮管理有限公司、杭州市江干区恣慧小吃店（联合体）
1	商务	投标人自2021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并加盖公章。	0-3	3.0	3.0	3.0
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、ISO18001职业健康安全管理体系认证证书的，每个得1分，最高得4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查询截图，状态为有效。）	0-4	4.0	0.0	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3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。	0-3	3.0	3.0	0.0
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）。分值（0，1,2,3,4,5）	0-5	2.0	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	3.0	4.0	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	3.0	4.0	5.0
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	2.0	4.0	5.0
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并加盖公章，否则不得分。分值（0，1,2,3,4,5）	0-5	4.0	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个月任意时间体检报告）。分值（0，1,2,3,4,5）	0-5	3.0	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	4.0
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	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	0.3	0.4	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	0.3	0.4	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	0.3	0.4	0.4
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	0.4	0.4
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	0.3	0.4	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	0.3	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	0.3	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	0.3	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	0.3	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	0.3	0.4	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	0.3	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	0.4	0.4
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	0.4
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	0.3	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	0.4	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	0.4	0.4	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	0.4	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	0.8	1.0	1.0
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	0.4	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	0.4	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	0.8	1.0	0.4
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	0.4	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	0.4	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	1.0	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	5.0
合计			0-70	49.8	51.6	43.4

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Do都城2024年儿童快餐（ZJ-2440737）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州香豪餐饮管理有限公司	杭州鼎香餐饮管理有限公司	杭州仙之豚餐饮管理有限公司、杭州市江干区恣慧小吃店（联合体）
1	商务	投标人自2021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并加盖公章。	0-3	3.0	3.0	3.0
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、ISO18001职业健康安全管理体系认证证书的，每个得1分，最高得4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查询截图，状态为有效。）	0-4	4.0	0.0	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3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。	0-3	3.0	3.0	0.0
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）。分值（0，1,2,3,4,5）	0-5	5.0	4.0	4.0
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	4.0	4.0
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等进行打分。分值（0，1,2,3,4,5）	0-5	3.0	5.0	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等进行打分。分值（0，1,2,3,4,5）	0-5	2.0	5.0	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并加盖公章，否则不得分。分值（0，1,2,3,4,5）	0-5	4.0	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个月任意时间体检报告）。分值（0，1,2,3,4,5）	0-5	4.0	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	3.0	4.0	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	4.0	4.0	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	0.4	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	0.3	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	0.5	0.4
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	0.4	0.3
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	0.3	0.4	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	0.2
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	0.4	0.4	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	0.3	0.5	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	0.3	0.5	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	0.3	0.4	0.2
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	0.3	0.4	0.2
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	0.4	0.2
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	0.2
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	0.3	0.5	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	0.3	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	0.4	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	0.3	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	0.3	0.5	0.2
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	0.5	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	0.3	0.5	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	0.6	1.0	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	0.3	0.5	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	0.5	0.2
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	0.8	0.6
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	0.4	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	0.3	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	0.6	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	5.0
合计			0-70	52.6	54.1	36.4

专家（签名）：