

技术商务评分明细（陈文烜）

项目名称：杭十四中康桥校区厨房设备项目（ZJJY2025-KQ009）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州萧厨厨房用品有限公司	浙江翔隆厨房设备有限公司	浙江幅达厨房设备科技有限公司	杭州海晟厨房设备有限公司
1	商务	投标供应商须提供2022年1月1日（以合同签订日期为准）以来的相关类似业绩，每个业绩得1分，最多得3分。（提供合同复印件和[验收合格报告或用户反馈良好证明]）不提供或提供不完整的不得分。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0
2	商务	投标人具有有效的质量管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书的，每提供1个认证得1分，本项最高得3分； 说明：提供有效证书复印件并加盖投标人公章	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0
3	技术	投标人对招标文件第三部分采购需求中“第三章 技术要求”及商务要求的响应情况，完全满足要求的得22分。招标文件中标注“★”的关键性参数指标，不符合“★”的关键性参数指标要求每一项扣2分；其余未标注符号的参数，不符合招标文件要求每一项扣1分。扣完本项分值为止。招标文件中注明须提供证明材料的，未提供的视为不满足该项要求。	0-22	0.0	22.0	0.0	0.0
4	技术	投标人组织实施方案的科学性、合理性、规范性和可操作性，包括供货、安装调试、试运行、检测、培训、验收方案情况进行综合评审。【评分范围5、4、3、2、1、0】；	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
5	技术	针对本项目的成品设备在运输、保管、就位等保障方案情况进行综合评审。【评分范围3、2、1、0】；	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
6	技术	根据投标人提供的明确的质量保证目标，质量保证措施详细的实施内容情况进行综合评审【评分范围3、2、1、0】	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
7	技术	根据投标人具有本次采购清单内设备制作不锈钢原材料的检测报告，符合GB/T10125-2021(人造气氛腐蚀试验盐雾试验)（试验时间≥250小时、耐腐蚀性能≥10级）每份符合上述要求的材料得0.5分，最高得2分，提供检测报告，无检测报告不得分。 不锈钢板类检测报告：304不锈钢板1.0mm、1.2mm。 不锈钢管材类检测报告：304不锈钢圆管φ25mm、304不锈钢方管25mm*38mm。以上四种材料需提供符合上述要求带CMA标识检测报告，每提供1份得0.5分，最高得2分。	0-2	0.0	2.0	1.5	1.5
8	技术	投标人具有所投产品（包括：电磁灶、消毒柜、燃气灶、洗碗机）投保“产品质量险”、“产品责任险”的，每类设备同时投保上述保险的得0.5分，最高2分。 说明：投标文件中提供保单的复印件或扫描件。	0-2	0.0	2.0	2.0	2.0
9	技术	针对本项目提供合理、科学、实用的方案平面设计，并且能对平面方案进行深化设计，提供符合本项目相对应的设备布局图、水电图、排烟图纸，每提供1类图纸得1分，最多得3分。	0-3	0.0	3.0	0.0	0.0
10	技术	提供完善的培训方案、培训计划、培训内容并符合采购需求。根据投标人提供的方案内容完整性、可行性进行综合评审【评分范围4、3、2、1、0】；	0-4	1.0	3.0	3.0	3.0
11	技术	根据投标人提供的售后服务人员配置是否充足合理，服务方案全面性、合理性、可行性进行综合评审【评分范围4、3、2、1、0】；	0-4	2.0	3.0	3.0	3.0
12	技术	投标产品列入财政部、发展改革委发布的节能产品品目清单的，提供国家市场监督管理总局公布的《参与实施政府采购节能产品认证机构名录》内的认证机构出具的、处于有效期之内的节能标志产品认证证书的，得0.5分。 投标产品列入财政部、生态环境部发布的环境标志产品品目清单的，提供国家市场监督管理总局公布的《参与实施政府采购环境标志产品认证机构名录》内的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书，得0.5分。	0-1	0.0	1.0	1.0	1.0

技术商务资信评分明细表

13	技术	<p>根据招标文件要求对所提供的样品的制造工艺、连接工艺、外观尺寸等情况评分（投标人需按第三部分 采购需求中的技术要求提供样品各一套： 1) 洗碗机核心部件：主洗箱800*780*1463mm 2) 中餐燃气炒菜灶1800*1000*800+450mm 1. 焊接件：焊点无陷落、破裂及变色现象，焊缝规则均匀，经打磨、抛光、酸洗处理后与原材质浑然一体。焊缝砂抛后，无珊点，无明细变形，丝纹清晰，直观有舒适感；【评分范围5、4、3、2、1、0】 2. 外观及尺寸：产品外观平整光洁，表面直观外无碰伤凹凸现象，无榔头印，尺寸等缺陷；【评分范围5、4、3、2、1、0】 3. 金属合金件：无锈蚀、无裂纹等缺陷。【评分范围5、4、3、2、1、0】</p>	0-15	10.0	14.0	10.0	11.0
合计			0-70	21.0	64.0	34.5	35.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（黄玉桥）

项目名称：杭十四中康桥校区厨房设备项目（ZJJY2025-KQ009）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州萧厨厨房用品有限公司	浙江翔隆厨房设备有限公司	浙江幅达厨房设备科技有限公司	杭州海晟厨房设备有限公司
1	商务	投标供应商须提供2022年1月1日（以合同签订日期为准）以来的相关类似业绩，每个业绩得1分，最多得3分。（提供合同复印件和[验收合格报告或用户反馈良好证明]）不提供或提供不完整的不得分。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0
2	商务	投标人具有有效的质量管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书的，每提供1个认证得1分，本项最高得3分； 说明：提供有效证书复印件并加盖投标人公章	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0
3	技术	投标人对招标文件第三部分采购需求中“第三章 技术要求”及商务要求的响应情况，完全满足要求的得22分。招标文件中标注“★”的关键性参数指标，不符合“★”的关键性参数指标要求每一项扣2分；其余未标注符号的参数，不符合招标文件要求每一项扣1分。扣完本项分值为止。招标文件中注明须提供证明材料的，未提供的视为不满足该项要求。	0-22	0.0	22.0	0.0	0.0
4	技术	投标人组织实施方案的科学性、合理性、规范性和可操作性，包括供货、安装调试、试运行、检测、培训、验收方案情况进行综合评审。【评分范围5、4、3、2、1、0】；	0-5	2.0	4.0	3.0	2.0
5	技术	针对本项目的成品设备在运输、保管、就位等保障方案情况进行综合评审。【评分范围3、2、1、0】；	0-3	2.0	3.0	2.0	2.0
6	技术	根据投标人提供的明确的质量保证目标，质量保证措施详细的实施内容情况进行综合评审【评分范围3、2、1、0】	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0
7	技术	根据投标人具有本次采购清单内设备制作不锈钢原材料的检测报告，符合GB/T10125-2021(人造气氛腐蚀试验盐雾试验)（试验时间≥250小时、耐腐蚀性能≥10级）每份符合上述要求的材料得0.5分，最高得2分，提供检测报告，无检测报告不得分。 不锈钢板类检测报告：304不锈钢板1.0mm、1.2mm。 不锈钢管材类检测报告：304不锈钢圆管φ25mm、304不锈钢方管25mm*38mm。以上四种材料需提供符合上述要求带CMA标识检测报告，每提供1份得0.5分，最高得2分。	0-2	0.0	2.0	1.5	1.5
8	技术	投标人具有所投产品（包括：电磁灶、消毒柜、燃气灶、洗碗机）投保“产品质量险”、“产品责任险”的，每类设备同时投保上述保险的得0.5分，最高2分。 说明：投标文件中提供保单的复印件或扫描件。	0-2	0.0	2.0	2.0	2.0
9	技术	针对本项目提供合理、科学、实用的方案平面设计，并且能对平面方案进行深化设计，提供符合本项目相对应的设备布局图、水电图、排烟图纸，每提供1类图纸得1分，最多得3分。	0-3	0.0	3.0	0.0 供应商未提供设计资料	0.0
10	技术	提供完善的培训方案、培训计划、培训内容并符合采购需求。根据投标人提供的方案内容完整性、可行性进行综合评审【评分范围4、3、2、1、0】；	0-4	0.0	4.0	3.0	3.0
11	技术	根据投标人提供的售后服务人员配置是否充足合理，服务方案全面性、合理性、可行性进行综合评审【评分范围4、3、2、1、0】；	0-4	2.0	3.0	2.0	2.0

技术商务资信评分明细表

12	技术	投标产品列入财政部、发展改革委发布的节能产品品目清单的，提供国家市场监督管理总局公布的《参与实施政府采购节能产品认证机构名录》内的认证机构出具的、处于有效期之内的节能标志产品认证证书的，得0.5分。 投标产品列入财政部、生态环境部发布的环境标志产品品目清单的，提供国家市场监督管理总局公布的《参与实施政府采购环境标志产品认证机构名录》内的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书，得0.5分。	0-1	0.0	1.0	1.0	1.0
13	技术	根据招标文件要求对所提供的样品的制造工艺、连接工艺、外观尺寸等情况评分（投标人需按第三部分 采购需求中的技术要求提供样品各一套： 1）洗碗机核心部件：主洗箱800*780*1463mm 2）中餐燃气炒菜灶1800*1000*800+450mm 1.焊接件：焊点无脱落、破裂及变色现象，焊缝规则均匀，经打磨、抛光、酸洗处理后与原材质浑然一体。焊缝砂抛后，无邇点，无明细变形，丝纹清晰，直观有舒适感；【评分范围5、4、3、2、1、0】 2.外观及尺寸：产品外观平整光洁，表面直观外无碰伤凹凸现象，无榔头印，尺寸等缺陷；【评分范围5、4、3、2、1、0】 3.金属合金件：无锈蚀、无裂纹等缺陷。【评分范围5、4、3、2、1、0】	0-15	9.0	13.0	10.0	11.0
合计			0-70	18.0	66.0	33.5	33.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（靖杨萍）

项目名称：杭十四中康桥校区厨房设备项目（ZJJY2025-KQ009）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州萧厨厨房用品有限公司	浙江翔隆厨房设备有限公司	浙江幅达厨房设备科技有限公司	杭州海晟厨房设备有限公司
1	商务	投标供应商须提供2022年1月1日（以合同签订日期为准）以来的相关类似业绩，每个业绩得1分，最多得3分。（提供合同复印件和[验收合格报告或用户反馈良好证明]）不提供或提供不完整的不得分。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0
2	商务	投标人具有有效的质量管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书的，每提供1个认证得1分，本项最高得3分； 说明：提供有效证书复印件并加盖投标人公章	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0
3	技术	投标人对招标文件第三部分采购需求中“第三章 技术要求”及商务要求的响应情况，完全满足要求的得22分。招标文件中标注“★”的关键性参数指标，不符合“★”的关键性参数指标要求每一项扣2分；其余未标注符号的参数，不符合招标文件要求每一项扣1分。扣完本项分值为止。招标文件中注明须提供证明材料的，未提供的视为不满足该项要求。	0-22	0.0	22.0	0.0	0.0
4	技术	投标人组织实施方案的科学性、合理性、规范性和可操作性，包括供货、安装调试、试运行、检测、培训、验收方案情况进行综合评审。【评分范围5、4、3、2、1、0】；	0-5	4.0	4.0	4.0	4.0
5	技术	针对本项目的成品设备在运输、保管、就位等保障方案情况进行综合评审。【评分范围3、2、1、0】；	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
6	技术	根据投标人提供的明确的质量保证目标，质量保证措施详细的实施内容情况进行综合评审【评分范围3、2、1、0】	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
7	技术	根据投标人具有本次采购清单内设备制作不锈钢原材料的检测报告，符合GB/T10125-2021(人造气氛腐蚀试验盐雾试验)（试验时间≥250小时、耐腐蚀性能≥10级）每份符合上述要求的材料得0.5分，最高得2分，提供检测报告，无检测报告不得分。 不锈钢板类检测报告：304不锈钢板1.0mm、1.2mm。 不锈钢管材类检测报告：304不锈钢圆管φ25mm、304不锈钢方管25mm*38mm。以上四种材料需提供符合上述要求带CMA标识检测报告，每提供1份得0.5分，最高得2分。	0-2	0.0	2.0	1.5	1.5
8	技术	投标人具有所投产品（包括：电磁灶、消毒柜、燃气灶、洗碗机）投保“产品质量险”、“产品责任险”的，每类设备同时投保上述保险的得0.5分，最高2分。 说明：投标文件中提供保单的复印件或扫描件。	0-2	0.0	2.0	2.0	2.0
9	技术	针对本项目提供合理、科学、实用的方案平面设计，并且能对平面方案进行深化设计，提供符合本项目相对应的设备布局图、水电图、排烟图纸，每提供1类图纸得1分，最多得3分。	0-3	0.0	3.0	0.0	0.0
10	技术	提供完善的培训方案、培训计划、培训内容并符合采购需求。根据投标人提供的方案内容完整性、可行性进行综合评审【评分范围4、3、2、1、0】；	0-4	0.0	3.0	3.0	3.0
11	技术	根据投标人提供的售后服务人员配置是否充足合理，服务方案全面性、合理性、可行性进行综合评审【评分范围4、3、2、1、0】；	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0
12	技术	投标产品列入财政部、发展改革委发布的节能产品品目清单的，提供国家市场监督管理总局公布的《参与实施政府采购节能产品认证机构名录》内的认证机构出具的、处于有效期之内的节能标志产品认证证书的，得0.5分。 投标产品列入财政部、生态环境部发布的环境标志产品品目清单的，提供国家市场监督管理总局公布的《参与实施政府采购环境标志产品认证机构名录》内的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书，得0.5分。	0-1	0.0	1.0	1.0	1.0

技术商务资信评分明细表

13	技术	<p>根据招标文件要求对所提供的样品的制造工艺、连接工艺、外观尺寸等情况评分（投标人需按第三部分 采购需求中的技术要求提供样品各一套： 1) 洗碗机核心部件：主洗箱800*780*1463mm 2) 中餐燃气炒菜灶1800*1000*800+450mm 1. 焊接件：焊点无陷落、破裂及变色现象，焊缝规则均匀，经打磨、抛光、酸洗处理后与原材质浑然一体。焊缝砂抛后，无珊点，无明细变形，丝纹清晰，直观有舒适感；【评分范围5、4、3、2、1、0】 2. 外观及尺寸：产品外观平整光洁，表面直观外无碰伤凹凸现象，无榔头印，尺寸等缺陷；【评分范围5、4、3、2、1、0】 3. 金属合金件：无锈蚀、无裂纹等缺陷。【评分范围5、4、3、2、1、0】</p>	0-15	7.0	13.0	9.0	11.0
合计			0-70	18.0	63.0	33.5	35.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（高洪）

项目名称：杭十四中康桥校区厨房设备项目（ZJJY2025-KQ009）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州萧厨厨房用品有限公司	浙江翔隆厨房设备有限公司	浙江幅达厨房设备科技有限公司	杭州海晟厨房设备有限公司
1	商务	投标供应商须提供2022年1月1日（以合同签订日期为准）以来的相关类似业绩，每个业绩得1分，最多得3分。（提供合同复印件和[验收合格报告或用户反馈良好证明]）不提供或提供不完整的不得分。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0
2	商务	投标人具有有效的质量管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书的，每提供1个认证得1分，本项最高得3分； 说明：提供有效证书复印件并加盖投标人公章	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0
3	技术	投标人对招标文件第三部分采购需求中“第三章 技术要求”及商务要求的响应情况，完全满足要求的得22分。招标文件中标注“★”的关键性参数指标，不符合“★”的关键性参数指标要求每一项扣2分；其余未标注符号的参数，不符合招标文件要求每一项扣1分。扣完本项分值为止。招标文件中注明须提供证明材料的，未提供的视为不满足该项要求。	0-22	0.0	22.0	0.0	0.0
4	技术	投标人组织实施方案的科学性、合理性、规范性和可操作性，包括供货、安装调试、试运行、检测、培训、验收方案情况进行综合评审。【评分范围5、4、3、2、1、0】；	0-5	3.0	4.0	3.0	3.0
5	技术	针对本项目的成品设备在运输、保管、就位等保障方案情况进行综合评审。【评分范围3、2、1、0】；	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
6	技术	根据投标人提供的明确的质量保证目标，质量保证措施详细的实施内容情况进行综合评审【评分范围3、2、1、0】	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
7	技术	根据投标人具有本次采购清单内设备制作不锈钢原材料的检测报告，符合GB/T10125-2021(人造气氛腐蚀试验盐雾试验)（试验时间≥250小时、耐腐蚀性能≥10级）每份符合上述要求的材料得0.5分，最高得2分，提供检测报告，无检测报告不得分。 不锈钢板类检测报告：304不锈钢板1.0mm、1.2mm。 不锈钢管材类检测报告：304不锈钢圆管φ25mm、304不锈钢方管25mm*38mm。以上四种材料需提供符合上述要求带CMA标识检测报告，每提供1份得0.5分，最高得2分。	0-2	0.0	2.0	1.5	1.5
8	技术	投标人具有所投产品（包括：电磁灶、消毒柜、燃气灶、洗碗机）投保“产品质量险”、“产品责任险”的，每类设备同时投保上述保险的得0.5分，最高2分。 说明：投标文件中提供保单的复印件或扫描件。	0-2	0.0	2.0	2.0	2.0
9	技术	针对本项目提供合理、科学、实用的方案平面设计，并且能对平面方案进行深化设计，提供符合本项目相对应的设备布局图、水电图、排烟图纸，每提供1类图纸得1分，最多得3分。	0-3	0.0	3.0	0.0	0.0
10	技术	提供完善的培训方案、培训计划、培训内容并符合采购需求。根据投标人提供的方案内容完整性、可行性进行综合评审【评分范围4、3、2、1、0】；	0-4	0.0	3.0	2.0	2.0
11	技术	根据投标人提供的售后服务人员配置是否充足合理，服务方案全面性、合理性、可行性进行综合评审【评分范围4、3、2、1、0】；	0-4	3.0	3.0	2.0	3.0
12	技术	投标产品列入财政部、发展改革委发布的节能产品品目清单的，提供国家市场监督管理总局公布的《参与实施政府采购节能产品认证机构名录》内的认证机构出具的、处于有效期之内的节能标志产品认证证书的，得0.5分。 投标产品列入财政部、生态环境部发布的环境标志产品品目清单的，提供国家市场监督管理总局公布的《参与实施政府采购环境标志产品认证机构名录》内的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书，得0.5分。	0-1	0.0	1.0	1.0	1.0

技术商务资信评分明细表

13	技术	<p>根据招标文件要求对所提供的样品的制造工艺、连接工艺、外观尺寸等情况评分（投标人需按第三部分 采购需求中的技术要求提供样品各一套： 1) 洗碗机核心部件：主洗箱800*780*1463mm 2) 中餐燃气炒菜灶1800*1000*800+450mm 1. 焊接件：焊点无陷落、破裂及变色现象，焊缝规则均匀，经打磨、抛光、酸洗处理后与原材质浑然一体。焊缝砂抛后，无珊点，无明细变形，丝纹清晰，直观有舒适感；【评分范围5、4、3、2、1、0】 2. 外观及尺寸：产品外观平整光洁，表面直观外无碰伤凹凸现象，无榔头印，尺寸等缺陷；【评分范围5、4、3、2、1、0】 3. 金属合金件：无锈蚀、无裂纹等缺陷。【评分范围5、4、3、2、1、0】</p>	0-15	12.0	14.0	13.0	13.0
合计			0-70	22.0	64.0	34.5	35.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（陈曙光）

项目名称：杭十四中康桥校区厨房设备项目（ZJJY2025-KQ009）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州萧厨厨房用品有限公司	浙江翔隆厨房设备有限公司	浙江幅达厨房设备科技有限公司	杭州海晟厨房设备有限公司
1	商务	投标供应商须提供2022年1月1日（以合同签订日期为准）以来的相关类似业绩，每个业绩得1分，最多得3分。（提供合同复印件和[验收合格报告或用户反馈良好证明]）不提供或提供不完整的不得分。	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0
2	商务	投标人具有有效的质量管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书的，每提供1个认证得1分，本项最高得3分； 说明：提供有效证书复印件并加盖投标人公章	0-3	0.0	3.0	3.0	3.0
3	技术	投标人对招标文件第三部分采购需求中“第三章 技术要求”及商务要求的响应情况，完全满足要求的得22分。招标文件中标注“★”的关键性参数指标，不符合“★”的关键性参数指标要求每一项扣2分；其余未标注符号的参数，不符合招标文件要求每一项扣1分。扣完本项分值为止。招标文件中注明须提供证明材料的，未提供的视为不满足该项要求。	0-22	0.0	22.0	0.0	0.0
4	技术	投标人组织实施方案的科学性、合理性、规范性和可操作性，包括供货、安装调试、试运行、检测、培训、验收方案情况进行综合评审。【评分范围5、4、3、2、1、0】；	0-5	3.0	4.0	3.0	4.0
5	技术	针对本项目的成品设备在运输、保管、就位等保障方案情况进行综合评审。【评分范围3、2、1、0】；	0-3	2.0	3.0	1.0	3.0
6	技术	根据投标人提供的明确的质量保证目标，质量保证措施详细的实施内容情况进行综合评审【评分范围3、2、1、0】	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0
7	技术	根据投标人具有本次采购清单内设备制作不锈钢原材料的检测报告，符合GB/T10125-2021(人造气氛腐蚀试验盐雾试验)（试验时间≥250小时、耐腐蚀性能≥10级）每份符合上述要求的材料得0.5分，最高得2分，提供检测报告，无检测报告不得分。 不锈钢板类检测报告：304不锈钢板1.0mm、1.2mm。 不锈钢管材类检测报告：304不锈钢圆管φ25mm、304不锈钢方管25mm*38mm。以上四种材料需提供符合上述要求带CMA标识检测报告，每提供1份得0.5分，最高得2分。	0-2	0.0	2.0	1.5	1.5
8	技术	投标人具有所投产品（包括：电磁灶、消毒柜、燃气灶、洗碗机）投保“产品质量险”、“产品责任险”的，每类设备同时投保上述保险的得0.5分，最高2分。 说明：投标文件中提供保单的复印件或扫描件。	0-2	0.0	2.0	2.0	2.0
9	技术	针对本项目提供合理、科学、实用的方案平面设计，并且能对平面方案进行深化设计，提供符合本项目相对应的设备布局图、水电图、排烟图纸，每提供1类图纸得1分，最多得3分。	0-3	0.0	3.0	0.0	0.0
10	技术	提供完善的培训方案、培训计划、培训内容并符合采购需求。根据投标人提供的方案内容完整性、可行性进行综合评审【评分范围4、3、2、1、0】；	0-4	0.0	3.0	3.0	3.0
11	技术	根据投标人提供的售后服务人员配置是否充足合理，服务方案全面性、合理性、可行性进行综合评审【评分范围4、3、2、1、0】；	0-4	3.0	3.0	1.0	3.0
12	技术	投标产品列入财政部、发展改革委发布的节能产品品目清单的，提供国家市场监督管理总局公布的《参与实施政府采购节能产品认证机构名录》内的认证机构出具的、处于有效期之内的节能标志产品认证证书的，得0.5分。 投标产品列入财政部、生态环境部发布的环境标志产品品目清单的，提供国家市场监督管理总局公布的《参与实施政府采购环境标志产品认证机构名录》内的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书，得0.5分。	0-1	0.0	1.0	1.0	1.0

技术商务资信评分明细表

13	技术	<p>根据招标文件要求对所提供的样品的制造工艺、连接工艺、外观尺寸等情况评分（投标人需按第三部分 采购需求中的技术要求提供样品各一套： 1) 洗碗机核心部件：主洗箱800*780*1463mm 2) 中餐燃气炒菜灶1800*1000*800+450mm 1. 焊接件：焊点无陷落、破裂及变色现象，焊缝规则均匀，经打磨、抛光、酸洗处理后与原材质浑然一体。焊缝砂抛后，无珊点，无明细变形，丝纹清晰，直观有舒适感；【评分范围5、4、3、2、1、0】 2. 外观及尺寸：产品外观平整光洁，表面直观外无碰伤凹凸现象，无榔头印，尺寸等缺陷；【评分范围5、4、3、2、1、0】 3. 金属合金件：无锈蚀、无裂纹等缺陷。【评分范围5、4、3、2、1、0】</p>	0-15	8.0	12.0	10.0	11.0
合计			0-70	18.0	63.0	30.5	36.5

专家（签名）：