

## 技术商务评分明细（吴辉杰）

项目名称：浙江省杭州高级中学贡院校区饮食加工成套设施采购项目（ZJZBC-25-GK-9030）

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	杭州西尔福成套厨房设备有限公司	杭州陇盛商用厨具有限公司
1	商务	认证证书：投标人或投标产品制造商具有有效期内的质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，每证得1分，最高得3分。 证明材料：认证证书复印件并加盖公章或电子章，未提供的不得分。	0-3	0.0	3.0	3.0	0.0
2	商务	企业业绩：投标人自2022年1月1日以来（以合同签订时间为准），具有类似项目业绩，每提供一个业绩得1分，最高得3分。（同类案例是指与采购标的同品类的产品案例） 证明材料：提供合同复印件并加盖公章或电子章，未提供的不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0
3	商务	环境标志产品、节能产品：对所投产品是否取得有效的政府采购节能产品、环境标志产品认证证书的情况进行评分（已列入强制要求的除外）。所投产品取得节能产品认证、环境标志产品认证的，每证得0.5分，最高得1分。 证明材料：提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书复印件。	0-1	0.0	1.0	1.0	0.5
4	技术	采购需求响应符合性：对采购货物的响应情况及比较：完全满足采购文件《第三部分 采购需求》中的“二、采购需求清单”技术参数要求的得25分，本项目技术要求中“★”的为重要技术参数，未响应或不满足的每一项扣2分，扣完为止；非“★”的为一般技术参数，未响应或不满足的每一项扣1分，扣完为止。 备注：采购需求中要求提供截图证明/证书/检测报告等资料的，需在投标文件中提供相关证明材料复印件（或扫描件）并加盖公章，否则视为不满足此项要求	0-25	2.0	25.0	4.0	2.0
5	技术	投标人根据采购需求及自身从业经验对项目整体建设进行分析理解，根据其理解、分析是否全面、深刻，论述是否完整清晰进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：2,1,0）	0-2	1.0	1.0	1.0	1.0
6	技术	原材料检测： 投标人或投标产品制造商具有本次采购清单内设备制作304不锈钢原材料的检测报告，报告需同时符合GB/T3280-2015(不锈钢冷轧钢板和钢带)、GB/T10125-2021(人造气氛腐蚀试验 盐雾试验)（≥250小时、耐腐蚀性能≥10级）。 不锈钢原材料包括： ①304不锈钢板材1.0mm； ②304不锈钢板材1.2mm； ③不锈钢圆管Φ38mm； ④不锈钢方管25mm*38mm； 以上四种材料需提供符合上述要求检测报告，每提供一份得0.5分，最高得2分。	0-2	0.0	2.0	0.0	0.0
7	技术	项目深化设计方案： 投标人根据采购需求针对本项目提供合理、科学、实用的深化设计方案： 1)提供本项目深化设计后的厨房平面布置图的得1分。（分值范围：1,0） 2)提供相应的厨房平面布局的给水图、排水图、电源图、隔墙图、排油烟走向、燃气图等，提供每个专业点位图纸合理、可行得0.5分，最高得3分。（分值范围：3,2.5,2,1.5,1,0.5,0） 深化设计图与本项目不符或不提供不得分。	0-4	0.0	3.5	0.0	0.0
8.1	技术	根据投标人提供的设备进场前工序（包括但不限于①水电点位现场测量；②具体实施要点；③操作细则等）的内容完整性、合理性及是否符合项目实际情况进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	2.0	2.0	2.0	1.0

技术商务资信评分明细表

8.2	技术	根据投标人提供的流程方案（包括但不限于①订单处理流程；②工程现场复核流程；③产品生产流程；④工程进度；⑤安装调试流程等）的内容完整性、合理性及是否符合项目实际情况进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	2.0	2.0	2.0	1.0
9	技术	质量保障措施： 根据投标人提供的质量保证目标和质量保证措施、自检体系是否完整明确，是否有独立品管部门和专门品管人员进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	2.0	2.0	2.0	1.0
10	技术	进度保障方案： 投标人针对本项目的成品设备在运输、保管、就位安装、验收等保障方案详细程度、符合性及针对性进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	2.0	2.0	2.0	1.0
11	技术	拟派项目组人员： 根据拟派项目团队人员的技术力量配置的合理性进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	2.0	2.0	2.0	1.0
12	技术	售后服务方案： 根据投标人提供的售后服务方案的合理性和针对性进行综合评审，未提供不得分。售后服务方案包括但不限于售后响应时效、售后服务团队人员、对因规格或工艺未达标的投标产品的处理方案，对因质次、色次、漏次等情况的解决措施等方案。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	2.0	2.0	2.0	1.0
13.1	技术	根据焊接件焊点是否有陷落、破裂及变色现象，焊缝是否规则均匀，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，直观有舒适感进行综合评审；（分值范围4,3,2,1,0）	0-4	2.0	3.0	2.0	2.0
13.2	技术	根据产品外观是否平整光洁，表面直观外是否有碰伤凹凸现象、榔头印等缺陷进行综合评审；（分值范围4,3,2,1,0）	0-4	3.0	3.0	1.0	3.0
13.3	技术	根据金属合金件是否有锈蚀、裂纹等缺陷进行综合评审。（分值范围4,3,2,1,0）	0-4	3.0	3.0	2.0	3.0
合计			0-70	26.0	59.5	29.0	17.5

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（卢新帆）

项目名称：浙江省杭州高级中学贡院校区饮食加工成套设施采购项目（ZJZBC-25-GK-9030）

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	杭州西尔福成套厨房设备有限公司	杭州陇盛商用厨具有限公司
1	商务	认证证书：投标人或投标产品制造商具有有效期内的质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，每证得1分，最高得3分。 证明材料：认证证书复印件并加盖公章或电子章，未提供的不得分。	0-3	0.0	3.0	3.0	0.0
2	商务	企业业绩：投标人自2022年1月1日以来（以合同签订时间为准），具有类似项目业绩，每提供一个业绩得1分，最高得3分。（同类案例是指与采购标的同品类的产品案例） 证明材料：提供合同复印件并加盖公章或电子章，未提供的不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0
3	商务	环境标志产品、节能产品：对所投产品是否取得有效的政府采购节能产品、环境标志产品认证证书的情况进行评分（已列入强制要求的除外）。所投产品取得节能产品认证、环境标志产品认证的，每证得0.5分，最高得1分。 证明材料：提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书复印件。	0-1	0.0	1.0	1.0	0.5
4	技术	采购需求响应符合性：对采购货物的响应情况及比较：完全满足采购文件《第三部分 采购需求》中的“二、采购需求清单”技术参数要求的得25分，本项目技术要求中“★”的为重要技术参数，未响应或不满足的每一项扣2分，扣完为止；非“★”的为一般技术参数，未响应或不满足的每一项扣1分，扣完为止。 备注：采购需求中要求提供截图证明/证书/检测报告等资料的，需在投标文件中提供相关证明材料复印件（或扫描件）并加盖公章，否则视为不满足此项要求	0-25	2.0	25.0	4.0	2.0
5	技术	投标人根据采购需求及自身从业经验对项目整体建设进行分析理解，根据其理解、分析是否全面、深刻，论述是否完整清晰进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：2,1,0）	0-2	1.0	2.0	1.0	1.0
6	技术	原材料检测： 投标人或投标产品制造商具有本次采购清单内设备制作304不锈钢原材料的检测报告，报告需同时符合GB/T3280-2015（不锈钢冷轧钢板和钢带）、GB/T10125-2021（人造气氛腐蚀试验 盐雾试验）（≥250小时、耐腐蚀性能≥10级）。 不锈钢原材料包括： ①304不锈钢板材1.0mm； ②304不锈钢板材1.2mm； ③不锈钢圆管Φ38mm； ④不锈钢方管25mm*38mm； 以上四种材料需提供符合上述要求检测报告，每提供一份得0.5分，最高得2分。	0-2	0.0	2.0	0.0	0.0
7	技术	项目深化设计方案： 投标人根据采购需求针对本项目提供合理、科学、实用的深化设计方案： 1）提供本项目深化设计后的厨房平面布置图的得1分。（分值范围：1,0） 2）提供相应的厨房平面布局的给水图、排水图、电源图、隔墙图、排油烟走向、燃气图等，提供每个专业点位图纸合理、可行得0.5分，最高得3分。（分值范围：3,2.5,2,1.5,1,0.5,0） 深化设计图与本项目不符或不提供不得分。	0-4	0.0	3.0	0.0	0.0
8.1	技术	根据投标人提供的设备进场前工序（包括但不限于①水电点位现场测量；②具体实施要点；③操作细则等）的内容完整性、合理性及是否符合项目实际情况进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	2.0	3.0	2.0	1.0

技术商务资信评分明细表

8.2	技术	根据投标人提供的流程方案（包括但不限于①订单处理流程；②工程现场复核流程；③产品生产流程；④工程进度；⑤安装调试流程等）的内容完整性、合理性及是否符合项目实际情况进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	2.0	3.0	2.0	1.0
9	技术	质量保障措施： 根据投标人提供的质量保证目标和质量保证措施、自检体系是否完整明确，是否有独立品管部门和专门品管人员进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	2.0	3.0	2.0	1.0
10	技术	进度保障方案： 投标人针对本项目的成品设备在运输、保管、就位安装、验收等保障方案详细程度、符合性及针对性进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	2.0	3.0	2.0	1.0
11	技术	拟派项目组人员： 根据拟派项目团队人员的技术力量配置的合理性进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	2.0	3.0	2.0	2.0
12	技术	售后服务方案： 根据投标人提供的售后服务方案的合理性和针对性进行综合评审，未提供不得分。售后服务方案包括但不限于售后响应时效、售后服务团队人员、对因规格或工艺未达标的投标产品的处理方案，对因质次、色次、漏次等情况的解决措施等方案。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	2.0	3.0	2.0	0.0
13.1	技术	根据焊接件焊点是否有陷落、破裂及变色现象，焊缝是否规则均匀，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，直观有舒适感进行综合评审；（分值范围4,3,2,1,0）	0-4	2.0	3.0	1.0	2.0
13.2	技术	根据产品外观是否平整光洁，表面直观外是否有碰伤凹凸现象、榔头印等缺陷进行综合评审；（分值范围4,3,2,1,0）	0-4	2.0	3.0	1.0	2.0
13.3	技术	根据金属合金件是否有锈蚀、裂纹等缺陷进行综合评审。（分值范围4,3,2,1,0）	0-4	3.0	3.0	2.0	3.0
合计			0-70	25.0	66.0	28.0	16.5

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（高忠林）

项目名称：浙江省杭州高级中学贡院校区饮食加工成套设施采购项目（ZJZBC-25-GK-9030）

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	杭州西尔福成套厨房设备有限公司	杭州陇盛商用厨具有限公司
1	商务	认证证书：投标人或投标产品制造商具有有效期内的质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，每证得1分，最高得3分。 证明材料：认证证书复印件并加盖公章或电子章，未提供的不得分。	0-3	0.0	3.0	3.0	0.0
2	商务	企业业绩：投标人自2022年1月1日以来（以合同签订时间为准），具有类似项目业绩，每提供一个业绩得1分，最高得3分。（同类案例是指与采购标的同品类的产品案例） 证明材料：提供合同复印件并加盖公章或电子章，未提供的不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0
3	商务	环境标志产品、节能产品：对所投产品是否取得有效的政府采购节能产品、环境标志产品认证证书的情况进行评分（已列入强制要求的除外）。所投产品取得节能产品认证、环境标志产品认证的，每证得0.5分，最高得1分。 证明材料：提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书复印件。	0-1	0.0	1.0	1.0	0.5
4	技术	采购需求响应符合性：对采购货物的响应情况及比较：完全满足采购文件《第三部分 采购需求》中的“二、采购需求清单”技术参数要求的得25分，本项目技术要求中“★”的为重要技术参数，未响应或不满足的每一项扣2分，扣完为止；非“★”的为一般技术参数，未响应或不满足的每一项扣1分，扣完为止。 备注：采购需求中要求提供截图证明/证书/检测报告等资料的，需在投标文件中提供相关证明材料复印件（或扫描件）并加盖公章，否则视为不满足此项要求	0-25	2.0	25.0	4.0	2.0
5	技术	投标人根据采购需求及自身从业经验对项目整体建设进行分析理解，根据其理解、分析是否全面、深刻，论述是否完整清晰进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：2,1,0）	0-2	1.0	2.0	1.0	1.0
6	技术	原材料检测： 投标人或投标产品制造商具有本次采购清单内设备制作304不锈钢原材料的检测报告，报告需同时符合GB/T3280-2015（不锈钢冷轧钢板和钢带）、GB/T10125-2021（人造气氛腐蚀试验 盐雾试验）（≥250小时、耐腐蚀性能≥10级）。 不锈钢原材料包括： ①304不锈钢板材1.0mm； ②304不锈钢板材1.2mm； ③不锈钢圆管Φ38mm； ④不锈钢方管25mm*38mm； 以上四种材料需提供符合上述要求检测报告，每提供一份得0.5分，最高得2分。	0-2	0.0	2.0	0.0	0.0
7	技术	项目深化设计方案： 投标人根据采购需求针对本项目提供合理、科学、实用的深化设计方案： 1）提供本项目深化设计后的厨房平面布置图的得1分。（分值范围：1,0） 2）提供相应的厨房平面布局的给水图、排水图、电源图、隔墙图、排油烟走向、燃气图等，提供每个专业点位图纸合理、可行得0.5分，最高得3分。（分值范围：3,2.5,2,1.5,1,0.5,0） 深化设计图与本项目不符或不提供不得分。	0-4	1.0	3.0	0.0	0.0
8.1	技术	根据投标人提供的设备进场前工序（包括但不限于①水电点位现场测量；②具体实施要点；③操作细则等）的内容完整性、合理性及是否符合项目实际情况进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0

技术商务资信评分明细表

8.2	技术	根据投标人提供的流程方案（包括但不限于①订单处理流程；②工程现场复核流程；③产品生产流程；④工程进度；⑤安装调试流程等）的内容完整性、合理性及是否符合项目实际情况进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	1.0	3.0	2.0	1.0
9	技术	质量保障措施： 根据投标人提供的质量保证目标和质量保证措施、自检体系是否完整明确，是否有独立品管部门和专门品管人员进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0
10	技术	进度保障方案： 投标人针对本项目的成品设备在运输、保管、就位安装、验收等保障方案详细程度、符合性及针对性进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	1.0	3.0	2.0	0.0
11	技术	拟派项目组人员： 根据拟派项目团队人员的技术力量配置的合理性进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	1.0	3.0	2.0	1.0
12	技术	售后服务方案： 根据投标人提供的售后服务方案的合理性和针对性进行综合评审，未提供不得分。售后服务方案包括但不限于售后响应时效、售后服务团队人员、对因规格或工艺未达标的投标产品的处理方案，对因质次、色次、漏次等情况的解决措施等方案。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	2.0	3.0	2.0	0.0
13.1	技术	根据焊接件焊点是否有陷落、破裂及变色现象，焊缝是否规则均匀，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，直观有舒适感进行综合评审；（分值范围4,3,2,1,0）	0-4	3.0	4.0	1.0	3.0
13.2	技术	根据产品外观是否平整光洁，表面直观外是否有碰伤凹凸现象、榔头印等缺陷进行综合评审；（分值范围4,3,2,1,0）	0-4	3.0	4.0	2.0	3.0
13.3	技术	根据金属合金件是否有锈蚀、裂纹等缺陷进行综合评审。（分值范围4,3,2,1,0）	0-4	3.0	4.0	2.0	3.0
合计			0-70	23.0	67.0	29.0	16.5

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（胡东升）

项目名称：浙江省杭州高级中学贡院校区饮食加工成套设施采购项目（ZJZBC-25-GK-9030）

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	杭州西尔福成套厨房设备有限公司	杭州陇盛商用厨具有限公司
1	商务	认证证书：投标人或投标产品制造商具有有效期内的质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，每证得1分，最高得3分。 证明材料：认证证书复印件并加盖公章或电子章，未提供的不得分。	0-3	0.0	3.0	3.0	0.0
2	商务	企业业绩：投标人自2022年1月1日以来（以合同签订时间为准），具有类似项目业绩，每提供一个业绩得1分，最高得3分。（同类案例是指与采购标的同品类的产品案例） 证明材料：提供合同复印件并加盖公章或电子章，未提供的不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0
3	商务	环境标志产品、节能产品：对所投产品是否取得有效的政府采购节能产品、环境标志产品认证证书的情况进行评分（已列入强制要求的除外）。所投产品取得节能产品认证、环境标志产品认证的，每证得0.5分，最高得1分。 证明材料：提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书复印件。	0-1	0.0	1.0	1.0	0.5
4	技术	采购需求响应符合性：对采购货物的响应情况及比较：完全满足采购文件《第三部分 采购需求》中的“二、采购需求清单”技术参数要求的得25分，本项目技术要求中“★”的为重要技术参数，未响应或不满足的每一项扣2分，扣完为止；非“★”的为一般技术参数，未响应或不满足的每一项扣1分，扣完为止。 备注：采购需求中要求提供截图证明/证书/检测报告等资料的，需在投标文件中提供相关证明材料复印件（或扫描件）并加盖公章，否则视为不满足此项要求	0-25	2.0	25.0	4.0	2.0
5	技术	投标人根据采购需求及自身从业经验对项目整体建设进行分析理解，根据其理解、分析是否全面、深刻，论述是否完整清晰进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：2,1,0）	0-2	1.0	2.0	2.0	1.0
6	技术	原材料检测： 投标人或投标产品制造商具有本次采购清单内设备制作304不锈钢原材料的检测报告，报告需同时符合GB/T3280-2015（不锈钢冷轧钢板和钢带）、GB/T10125-2021（人造气氛腐蚀试验 盐雾试验）（≥250小时、耐腐蚀性能≥10级）。 不锈钢原材料包括： ①304不锈钢板材1.0mm； ②304不锈钢板材1.2mm； ③不锈钢圆管Φ38mm； ④不锈钢方管25mm*38mm； 以上四种材料需提供符合上述要求检测报告，每提供一份得0.5分，最高得2分。	0-2	0.0	2.0	0.0	0.0
7	技术	项目深化设计方案： 投标人根据采购需求针对本项目提供合理、科学、实用的深化设计方案： 1）提供本项目深化设计后的厨房平面布置图的得1分。（分值范围：1,0） 2）提供相应的厨房平面布局的给水图、排水图、电源图、隔墙图、排油烟走向、燃气图等，提供每个专业点位图纸合理、可行得0.5分，最高得3分。（分值范围：3,2.5,2,1.5,1,0.5,0） 深化设计图与本项目不符或不提供不得分。	0-4	1.0	2.0	1.5	1.0
8.1	技术	根据投标人提供的设备进场前工序（包括但不限于①水电点位现场测量；②具体实施要点；③操作细则等）的内容完整性、合理性及是否符合项目实际情况进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0

技术商务资信评分明细表

8.2	技术	根据投标人提供的流程方案（包括但不限于①订单处理流程；②工程现场复核流程；③产品生产流程；④工程进度；⑤安装调试流程等）的内容完整性、合理性及是否符合项目实际情况进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0
9	技术	质量保障措施： 根据投标人提供的质量保证目标和质量保证措施、自检体系是否完整明确，是否有独立品管部门和专门品管人员进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0
10	技术	进度保障方案： 投标人针对本项目的成品设备在运输、保管、就位安装、验收等保障方案详细程度、符合性及针对性进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	1.0	3.0	2.0	1.0
11	技术	拟派项目组人员： 根据拟派项目团队人员的技术力量配置的合理性进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0
12	技术	售后服务方案： 根据投标人提供的售后服务方案的合理性和针对性进行综合评审，未提供不得分。售后服务方案包括但不限于售后响应时效、售后服务团队人员、对因规格或工艺未达标的投标产品的处理方案，对因质次、色次、漏次等情况的解决措施等方案。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	1.0	2.0	2.0	1.0
13.1	技术	根据焊接件焊点是否有陷落、破裂及变色现象，焊缝是否规则均匀，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，直观有舒适感进行综合评审；（分值范围4,3,2,1,0）	0-4	3.0	4.0	1.0	3.0
13.2	技术	根据产品外观是否平整光洁，表面直观外是否有碰伤凹凸现象、榔头印等缺陷进行综合评审；（分值范围4,3,2,1,0）	0-4	3.0	4.0	1.0	3.0
13.3	技术	根据金属合金件是否有锈蚀、裂纹等缺陷进行综合评审。（分值范围4,3,2,1,0）	0-4	3.0	4.0	1.0	3.0
合计			0-70	22.0	63.0	29.5	19.5

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（董仙淦）

项目名称：浙江省杭州高级中学贡院校区饮食加工成套设施采购项目（ZJZBC-25-GK-9030）

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	杭州西尔福成套厨房设备有限公司	杭州陇盛商用厨具有限公司
1	商务	认证证书：投标人或投标产品制造商具有有效期内的质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，每证得1分，最高得3分。 证明材料：认证证书复印件并加盖公章或电子章，未提供的不得分。	0-3	0.0	3.0	3.0	0.0
2	商务	企业业绩：投标人自2022年1月1日以来（以合同签订时间为准），具有类似项目业绩，每提供一个业绩得1分，最高得3分。（同类案例是指与采购标的同品类的产品案例） 证明材料：提供合同复印件并加盖公章或电子章，未提供的不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0
3	商务	环境标志产品、节能产品：对所投产品是否取得有效的政府采购节能产品、环境标志产品认证证书的情况进行评分（已列入强制要求的除外）。所投产品取得节能产品认证、环境标志产品认证的，每证得0.5分，最高得1分。 证明材料：提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书复印件。	0-1	0.0	1.0	1.0	0.5
4	技术	采购需求响应符合性：对采购货物的响应情况及比较：完全满足采购文件《第三部分 采购需求》中的“二、采购需求清单”技术参数要求的得25分，本项目技术要求中“★”的为重要技术参数，未响应或不满足的每一项扣2分，扣完为止；非“★”的为一般技术参数，未响应或不满足的每一项扣1分，扣完为止。 备注：采购需求中要求提供截图证明/证书/检测报告等资料的，需在投标文件中提供相关证明材料复印件（或扫描件）并加盖公章，否则视为不满足此项要求	0-25	2.0	25.0	4.0	2.0
5	技术	投标人根据采购需求及自身从业经验对项目整体建设进行分析理解，根据其理解、分析是否全面、深刻，论述是否完整清晰进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：2,1,0）	0-2	1.0	1.0	1.0	0.0
6	技术	原材料检测： 投标人或投标产品制造商具有本次采购清单内设备制作304不锈钢原材料的检测报告，报告需同时符合GB/T3280-2015（不锈钢冷轧钢板和钢带）、GB/T10125-2021（人造气氛腐蚀试验 盐雾试验）（≥250小时、耐腐蚀性能≥10级）。 不锈钢原材料包括： ①304不锈钢板材1.0mm； ②304不锈钢板材1.2mm； ③不锈钢圆管Φ38mm； ④不锈钢方管25mm*38mm； 以上四种材料需提供符合上述要求检测报告，每提供一份得0.5分，最高得2分。	0-2	0.0	2.0	0.0	0.0
7	技术	项目深化设计方案： 投标人根据采购需求针对本项目提供合理、科学、实用的深化设计方案： 1）提供本项目深化设计后的厨房平面布置图的得1分。（分值范围：1,0） 2）提供相应的厨房平面布局的给水图、排水图、电源图、隔墙图、排油烟走向、燃气图等，提供每个专业点位图纸合理、可行得0.5分，最高得3分。（分值范围：3,2.5,2,1.5,1,0.5,0） 深化设计图与本项目不符或不提供不得分。	0-4	0.0	4.0	0.0	0.0
8.1	技术	根据投标人提供的设备进场前工序（包括但不限于①水电点位现场测量；②具体实施要点；③操作细则等）的内容完整性、合理性及是否符合项目实际情况进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	2.0	3.0	2.0	0.0

技术商务资信评分明细表

8.2	技术	根据投标人提供的流程方案（包括但不限于①订单处理流程；②工程现场复核流程；③产品生产流程；④工程进度；⑤安装调试流程等）的内容完整性、合理性及是否符合项目实际情况进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	2.0	2.0	2.0	0.0
9	技术	质量保障措施： 根据投标人提供的质量保证目标和质量保证措施、自检体系是否完整明确，是否有独立品管部门和专门品管人员进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	2.0	3.0	3.0	0.0
10	技术	进度保障方案： 投标人针对本项目的成品设备在运输、保管、就位安装、验收等保障方案详细程度、符合性及针对性进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	2.0	3.0	2.0	0.0
11	技术	拟派项目组人员： 根据拟派项目团队人员的技术力量配置的合理性进行综合评审，未提供不得分。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	2.0	3.0	3.0	1.0
12	技术	售后服务方案： 根据投标人提供的售后服务方案的合理性和针对性进行综合评审，未提供不得分。售后服务方案包括但不限于售后响应时效、售后服务团队人员、对因规格或工艺未达标的投标产品的处理方案，对因质次、色次、漏次等情况的解决措施等方案。（分值范围：3,2,1,0）	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0
13.1	技术	根据焊接件焊点是否有陷落、破裂及变色现象，焊缝是否规则均匀，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，直观有舒适感进行综合评审；（分值范围4,3,2,1,0）	0-4	3.0	4.0	1.0	3.0
13.2	技术	根据产品外观是否平整光洁，表面直观外是否有碰伤凹凸现象、榔头印等缺陷进行综合评审；（分值范围4,3,2,1,0）	0-4	4.0	4.0	2.0	4.0
13.3	技术	根据金属合金件是否有锈蚀、裂纹等缺陷进行综合评审。（分值范围4,3,2,1,0）	0-4	2.0	4.0	2.0	3.0
合计			0-70	28.0	68.0	32.0	13.5

专家（签名）：