

## 技术商务评分明细（专家1）

项目名称：苍南县职业中等专业学校厨房设备及宿舍设备采购项目（CNDL2025098）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	南昌高新区夏幕厨具营业部（个体工商户）	广东博厨智能科技有限公司	四川诚德佳和科技有限公司	温州承薪科教设备有限公司	潍坊奎文区青莲商贸中心（个体工商户）	温州宸溢厨房设备有限公司	广州兆尔科技有限公司	富升厨业（博兴）有限公司	平阳县瑞能厨房设备有限公司
1	商务	<p>投标人认证情况</p> <p>1. 投标人或投标产品制造商具有环境管理体系认证证书，得1分。</p> <p>2. 投标人或投标产品制造商具有职业健康安全管理体系认证证书，得1分。</p> <p>3. 投标人或投标产品制造商具有质量管理体系认证证书，得1分。</p> <p>注：上述证明材料须提供认证证书证明资料扫描件及国家认证认可监督管理委员会<a href="http://cx.cnca.cn/">http://cx.cnca.cn/</a>查询截图并加盖投标单位公章，否则不得分。</p>	0-3	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	3.0	3.0	0.0	3.0
2	商务	<p>投标人业绩</p> <p>投标人自2022年1月1日以来至今（以合同签订时间为准）具有类似厨房业绩的，每个得1分，最高得3分。</p> <p>注：须同时提供中标通知书及合同的扫描件加盖投标单位公章，否则不得分。</p>	0-3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.0	0.0	0.0	3.0
3	商务	<p>项目组成员</p> <p>项目组实施成员中，具有安全生产管理人员证、焊工作业证、高处作业证、制冷设备维修工证的，每提供一类证书得1分，本项最高得4分。</p> <p>注：须同时提供人员证书扫描件和投标截止时间前6个月内连续3个月及以上的社保证明并加盖投标单位公章，否则不得分。同一个人有多个证书的不重复计分。</p>	0-4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4.0
4	商务	<p>所投产品的技术条款偏离</p> <p>根据投标人所投各产品与本项目采购文件规格参数要求中所有的参数偏离情况逐条进行响应对比，投标供应商未响应或负偏离一项扣1分，扣完20分为止。（0-20分）</p>	0-20	20.0	0.0	20.0	20.0	20.0	20.0	18.0	20.0	20.0
5	商务	<p>安全性能和防腐性能</p> <p>投标人提供不锈钢清洗系列、不锈钢调理、炉灶系列中任意产品：                      满足①CQC食品接触产品安全认证证书，②产品防腐等级认证证书（户内一级，户内防强腐蚀性），③具有CMA和CNAS标识检测GB/T10125-2021盐雾试验检测报告（中性盐雾和乙酸盐雾试验时间≥650h，满足RA10级），每提供一套资料符合上述指标要求的得2分，缺项不得分，最高得6分。</p> <p>注：1、认证证书和检测报告须提供有效期内证书及国家认证认可监督管理委员会<a href="http://cx.cnca.cn/">http://cx.cnca.cn/</a>查询截图扫描件并加盖投标单位公章，否则不得分。2、同一系列，不重复计分。</p>	0-6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	6.0
6	商务	<p>优化方案</p> <p>投标人自行勘测现场，根据各自设备的特点结合项目现场的实际情况，对厨房设备的平面布置进行深化设计，并根据各自的设备特点及摆放位置，对厨房设备的给排水、电气等配套需求进行详细要求。根据平面布置及优化设计的合理性、全面性、科学性情况，由评委进行打分。</p> <p>注：方案完善且合理有效的4.1-6分，方案基本可行的2.1-4分，方案部分可行的0-2分。</p>	0-6	0.0	3.0	1.5	0.0	2.0	1.0	3.0	0.0	5.0

技术商务资信评分明细表

7.1	商务	针对投标人提出的保证工期、施工过程中注意事项等的方案和措施，由评委进行打分。 注：方案完善且合理有效的3.1-5分，方案基本可行的1.1-3分，方案部分可行的0-1分。	0-5	0.0	1.5	1.5	1.5	2.0	2.0	3.0	2.0	4.0
7.2	商务	针对投标人提出的安装、调试、验收实施方案的合理性、规范性和可操作性，根据运输、安装、调试等内容，由评委进行打分。 注：方案完善且合理有效的3.1-5分，方案基本可行的1.1-3分，方案部分可行的0-1分。	0-5	0.0	2.0	1.0	1.0	1.0	2.0	3.0	2.0	4.0
7.3	商务	针对投标人提出的保证产品供应质量的保证措施等，由评委进行打分。 注：方案完善且合理有效的3.1-5分，方案基本可行的1.1-3分，方案部分可行的0-1分。	0-5	0.0	2.0	1.5	1.0	1.5	2.0	3.0	2.0	4.0
8.1	商务	1、样品 1：根据清单提供左单星剖鱼盆台1台；规格：1500mm×700mm×(800+150)mm。 根据样品质量水平评定从材质标准、做工细节、配件选择、美观度、实用性、整体效果，检测报告等各方面，由评标委员会进行打分。 注：合理可行的得2.1-3分；基本可行的得1.1-2分；部分合理可行的得0-1分；未按要求提供样品的，该样品不得分。	0-3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	3.0
8.2	商务	2、样品 2：根据清单提供可倾式电磁汤锅1台；规格：1350mm*1000mm*1050mm。 根据样品质量水平评定从材质标准、做工细节、配件选择、美观度、实用性、整体效果，检测报告等各方面，由评标委员会进行打分； 注：合理可行的得2.1-3分；基本可行的得1.1-2分；部分合理可行的得0-1分；未按要求提供样品的，该样品不得分。	0-3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	3.0
9	商务	售后服务方案 针对投标人提出的根据售后服务方案和技术服务支持力量、售后服务承诺情况，包括服务网点分布、售后服务承诺、售后服务完善程度认证、故障响应修复时间方式、售后人员、人员培训方案等保障措施等，由评委进行打分。 评分标准：详细、科学、满足本项目需求的5.1-7分；较详细、较科学、基本满足本项目需求的3.1-5分；不详细、不科学、部分满足本项目需求的：0-3分。 注：售后服务方案中的售后人员须提供投标截止时间前6个月内连续3个月及以上的社保证明和人员证书等扫描件并加盖投标单位公章，不提供将导致对其不利的评定。	0-7	2.0	3.0	3.0	2.0	3.0	4.0	5.0	3.0	6.0
合计			0-70	22.0	14.5	28.5	25.5	29.5	41.0	38.0	29.0	65.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家2）

项目名称：苍南县职业中等专业学校厨房设备及宿舍设备采购项目（CNDL2025098）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	南昌高新区夏幕厨具营业部（个体工商户）	广东博厨智能科技有限公司	四川诚德佳和科技有限公司	温州承薪科教设备有限公司	潍坊奎文区青莲商贸中心（个体工商户）	温州宸溢厨房设备有限公司	广州兆尔科技有限公司	富升厨业（博兴）有限公司	平阳县瑞能厨房设备有限公司
1	商务	<p>投标人认证情况</p> <p>1. 投标人或投标产品制造商具有环境管理体系认证证书，得1分。</p> <p>2. 投标人或投标产品制造商具有职业健康安全管理体系认证证书，得1分。</p> <p>3. 投标人或投标产品制造商具有质量管理体系认证证书，得1分。</p> <p>注：上述证明材料须提供认证证书证明材料扫描件及国家认证认可监督管理委员会<a href="http://cx.cnca.cn/">http://cx.cnca.cn/</a>查询截图并加盖投标单位公章，否则不得分。</p>	0-3	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	3.0	3.0	0.0	3.0
2	商务	<p>投标人业绩</p> <p>投标人自2022年1月1日以来至今（以合同签订时间为准）具有类似厨房业绩的，每个得1分，最高得3分。</p> <p>注：须同时提供中标通知书及合同的扫描件加盖投标单位公章，否则不得分。</p>	0-3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.0	0.0	0.0	3.0
3	商务	<p>项目组成员</p> <p>项目组实施成员中，具有安全生产管理人员证、焊工作业证、高处作业证、制冷设备维修工证的，每提供一类证书得1分，本项最高得4分。</p> <p>注：须同时提供人员证书扫描件和投标截止时间前6个月内连续3个月及以上的社保证明并加盖投标单位公章，否则不得分。同一个人有多个证书的不重复计分。</p>	0-4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4.0
4	商务	<p>所投产品的技术条款偏离</p> <p>根据投标人所投各产品与本项目采购文件规格参数要求中所有的参数偏离情况逐条进行响应对比，投标供应商未响应或负偏离一项扣1分，扣完20分为止。（0-20分）</p>	0-20	20.0	0.0	20.0	20.0	20.0	20.0	18.0	20.0	20.0
5	商务	<p>安全性能和防腐性能</p> <p>投标人提供不锈钢清洗系列、不锈钢调理、炉灶系列中任意产品：                      满足①CQC食品接触产品安全认证证书，②产品防腐蚀等级认证证书（户内一级，户内防强腐蚀性），③具有CMA和CNAS标识检测GB/T10125-2021盐雾试验检测报告（中性盐雾和乙酸盐雾试验时间≥650h，满足RA10级），每提供一套资料符合上述指标要求的得2分，缺项不得分，最高得6分。</p> <p>注：1、认证证书和检测报告须提供有效期内证书及国家认证认可监督管理委员会<a href="http://cx.cnca.cn/">http://cx.cnca.cn/</a>查询截图扫描件并加盖投标单位公章，否则不得分。2、同一系列，不重复计分。</p>	0-6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	6.0
6	商务	<p>优化方案</p> <p>投标人自行勘测现场，根据各自设备的特点结合项目现场的实际情况，对厨房设备的平面布置进行深化设计，并根据各自的设备特点及摆放位置，对厨房设备的给排水、电气等配套需求进行详细要求。根据平面布置及优化设计的合理性、全面性、科学性情况，由评委进行打分。</p> <p>注：方案完善且合理有效的4.1-6分，方案基本可行的2.1-4分，方案部分可行的0-2分。</p>	0-6	0.0	3.0	0.0	0.0	3.0	0.0	4.0	0.0	5.0

技术商务资信评分明细表

7.1	商务	针对投标人提出的保证工期、施工过程中注意事项等的方案和措施，由评委进行打分。 注：方案完善且合理有效的3.1-5分，方案基本可行的1.1-3分，方案部分可行的0-1分。	0-5	0.0	3.0	3.0	1.0	2.0	4.5	4.0	2.0	4.5
7.2	商务	针对投标人提出的安装、调试、验收实施方案的合理性、规范性和可操作性，根据运输、安装、调试等内容，由评委进行打分。 注：方案完善且合理有效的3.1-5分，方案基本可行的1.1-3分，方案部分可行的0-1分。	0-5	0.0	3.0	3.0	1.0	2.0	4.5	3.5	2.0	4.5
7.3	商务	针对投标人提出的保证产品供应质量的保证措施等，由评委进行打分。 注：方案完善且合理有效的3.1-5分，方案基本可行的1.1-3分，方案部分可行的0-1分。	0-5	0.0	2.5	2.5	1.0	2.0	4.5	3.5	2.0	4.5
8.1	商务	1、样品 1：根据清单提供左单星剖鱼盆台1台；规格：1500mm×700mm×(800+150)mm。 根据样品质量水平评定从材质标准、做工细节、配件选择、美观度、实用性、整体效果，检测报告等各方面，由评标委员会进行打分。 注：合理可行的得2.1-3分；基本可行的得1.1-2分；部分合理可行的得0-1分；未按要求提供样品的，该样品不得分。	0-3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	2.5
8.2	商务	2、样品 2：根据清单提供可倾式电磁汤锅1台；规格：1350mm*1000mm*1050mm。 根据样品质量水平评定从材质标准、做工细节、配件选择、美观度、实用性、整体效果，检测报告等各方面，由评标委员会进行打分； 注：合理可行的得2.1-3分；基本可行的得1.1-2分；部分合理可行的得0-1分；未按要求提供样品的，该样品不得分。	0-3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	2.5
9	商务	售后服务方案 针对投标人提出的根据售后服务方案和技术服务支持力量、售后服务承诺情况，包括服务网点分布、售后服务承诺、售后服务完善程度认证、故障响应修复时间方式、售后人员、人员培训方案等保障措施等，由评委进行打分。 评分标准：详细、科学、满足本项目需求的5.1-7分；较详细、较科学、基本满足本项目需求的3.1-5分；不详细、不科学、部分满足本项目需求的：0-3分。 注：售后服务方案中的售后人员须提供投标截止时间前6个月内连续3个月及以上的社保证明和人员证书等扫描件并加盖投标单位公章，不提供将导致对其不利的评定。	0-7	2.0	4.0	5.5	2.0	5.0	6.5	6.0	2.0	6.5
合计			0-70	22.0	18.5	34.0	25.0	34.0	50.0	42.0	28.0	66.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家3）

项目名称：苍南县职业中等专业学校厨房设备及宿舍设备采购项目（CNDL2025098）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	南昌高新区夏幕厨具营业部（个体工商户）	广东博厨智能科技有限公司	四川诚德佳和科技有限公司	温州承薪科教设备有限公司	潍坊奎文区青莲商贸中心（个体工商户）	温州宸溢厨房设备有限公司	广州兆尔科技有限公司	富升厨业（博兴）有限公司	平阳县瑞能厨房设备有限公司
1	商务	<p>投标人认证情况</p> <p>1. 投标人或投标产品制造商具有环境管理体系认证证书，得1分。</p> <p>2. 投标人或投标产品制造商具有职业健康安全管理体系认证证书，得1分。</p> <p>3. 投标人或投标产品制造商具有质量管理体系认证证书，得1分。</p> <p>注：上述证明材料须提供认证证书证明材料扫描件及国家认证认可监督管理委员会<a href="http://cx.cnca.cn/">http://cx.cnca.cn/</a>查询截图并加盖投标单位公章，否则不得分。</p>	0-3	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	3.0	3.0	0.0	3.0
2	商务	<p>投标人业绩</p> <p>投标人自2022年1月1日以来至今（以合同签订时间为准）具有类似厨房业绩的，每个得1分，最高得3分。</p> <p>注：须同时提供中标通知书及合同的扫描件加盖投标单位公章，否则不得分。</p>	0-3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.0	0.0	0.0	3.0
3	商务	<p>项目组成员</p> <p>项目组实施成员中，具有安全生产管理人员证、焊工作业证、高处作业证、制冷设备维修工证的，每提供一类证书得1分，本项最高得4分。</p> <p>注：须同时提供人员证书扫描件和投标截止时间前6个月内连续3个月及以上的社保证明并加盖投标单位公章，否则不得分。同一个人有多个证书的不重复计分。</p>	0-4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4.0
4	商务	<p>所投产品的技术条款偏离</p> <p>根据投标人所投各产品与本项目采购文件规格参数要求中所有的参数偏离情况逐条进行响应对比，投标供应商未响应或负偏离一项扣1分，扣完20分为止。（0-20分）</p>	0-20	20.0	0.0	20.0	20.0	20.0	20.0	18.0	20.0	20.0
5	商务	<p>安全性能和防腐性能</p> <p>投标人提供不锈钢清洗系列、不锈钢调理、炉灶系列中任意产品：                      满足①CQC食品接触产品安全认证证书，②产品防腐蚀等级认证证书（户内一级，户内防强腐蚀性），③具有CMA和CNAS标识检测GB/T10125-2021盐雾试验检测报告（中性盐雾和乙酸盐雾试验时间≥650h，满足RA10级），每提供一套资料符合上述指标要求的得2分，缺项不得分，最高得6分。</p> <p>注：1、认证证书和检测报告须提供有效期内证书及国家认证认可监督管理委员会<a href="http://cx.cnca.cn/">http://cx.cnca.cn/</a>查询截图扫描件并加盖投标单位公章，否则不得分。2、同一系列，不重复计分。</p>	0-6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	6.0
6	商务	<p>优化方案</p> <p>投标人自行勘测现场，根据各自设备的特点结合项目现场的实际情况，对厨房设备的平面布置进行深化设计，并根据各自的设备特点及摆放位置，对厨房设备的给排水、电气等配套需求进行详细要求。根据平面布置及优化设计的合理性、全面性、科学性情况，由评委进行打分。</p> <p>注：方案完善且合理有效的4.1-6分，方案基本可行的2.1-4分，方案部分可行的0-2分。</p>	0-6	0.0	3.0	2.0	0.0	2.0	2.0	4.0	0.0	5.0

技术商务资信评分明细表

7.1	商务	针对投标人提出的保证工期、施工过程中注意事项等的方案和措施，由评委进行打分。 注：方案完善且合理有效的3.1-5分，方案基本可行的1.1-3分，方案部分可行的0-1分。	0-5	0.0	3.0	3.0	1.0	3.0	4.0	3.0	2.0	4.0
7.2	商务	针对投标人提出的安装、调试、验收实施方案的合理性、规范性和可操作性，根据运输、安装、调试等内容，由评委进行打分。 注：方案完善且合理有效的3.1-5分，方案基本可行的1.1-3分，方案部分可行的0-1分。	0-5	0.0	3.0	1.0	1.0	1.0	4.0	3.0	2.0	4.0
7.3	商务	针对投标人提出的保证产品供应质量的保证措施等，由评委进行打分。 注：方案完善且合理有效的3.1-5分，方案基本可行的1.1-3分，方案部分可行的0-1分。	0-5	0.0	3.0	1.0	1.0	1.0	4.0	3.0	2.0	4.0
8.1	商务	1、样品 1：根据清单提供左单星剖鱼盆台1台；规格：1500mm×700mm×(800+150)mm。 根据样品质量水平评定从材质标准、做工细节、配件选择、美观度、实用性、整体效果，检测报告等各方面，由评标委员会进行打分。 注：合理可行的得2.1-3分；基本可行的得1.1-2分；部分合理可行的得0-1分；未按要求提供样品的，该样品不得分。	0-3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0	3.0
8.2	商务	2、样品 2：根据清单提供可倾式电磁汤锅1台；规格：1350mm*1000mm*1050mm。 根据样品质量水平评定从材质标准、做工细节、配件选择、美观度、实用性、整体效果，检测报告等各方面，由评标委员会进行打分； 注：合理可行的得2.1-3分；基本可行的得1.1-2分；部分合理可行的得0-1分；未按要求提供样品的，该样品不得分。	0-3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	3.0
9	商务	售后服务方案 针对投标人提出的根据售后服务方案和技术服务支持力量、售后服务承诺情况，包括服务网点分布、售后服务承诺、售后服务完善程度认证、故障响应修复时间方式、售后人员、人员培训方案等保障措施等，由评委进行打分。 评分标准：详细、科学、满足本项目需求的5.1-7分；较详细、较科学、基本满足本项目需求的3.1-5分；不详细、不科学、部分满足本项目需求的：0-3分。 注：售后服务方案中的售后人员须提供投标截止时间前6个月内连续3个月及以上的社保证明和人员证书等扫描件并加盖投标单位公章，不提供将导致对其不利的评定。	0-7	2.0	4.0	4.0	3.0	3.0	5.0	5.0	3.0	6.0
合计			0-70	22.0	19.0	31.0	26.0	30.0	48.0	39.0	29.0	65.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家4）

项目名称：苍南县职业中等专业学校厨房设备及宿舍设备采购项目（CNDL2025098）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	南昌高新区夏幕厨具营业部（个体工商户）	广东博厨智能科技有限公司	四川诚德佳和科技有限公司	温州承薪科教设备有限公司	潍坊奎文区青莲商贸中心（个体工商户）	温州宸溢厨房设备有限公司	广州兆尔科技有限公司	富升厨业（博兴）有限公司	平阳县瑞能厨房设备有限公司
1	商务	<p>投标人认证情况</p> <p>1. 投标人或投标产品制造商具有环境管理体系认证证书，得1分。</p> <p>2. 投标人或投标产品制造商具有职业健康安全管理体系认证证书，得1分。</p> <p>3. 投标人或投标产品制造商具有质量管理体系认证证书，得1分。</p> <p>注：上述证明材料须提供认证证书证明材料扫描件及国家认证认可监督管理委员会<a href="http://cx.cnca.cn/">http://cx.cnca.cn/</a>查询截图并加盖投标单位公章，否则不得分。</p>	0-3	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	3.0	3.0	0.0	3.0
2	商务	<p>投标人业绩</p> <p>投标人自2022年1月1日以来至今（以合同签订时间为准）具有类似厨房业绩的，每个得1分，最高得3分。</p> <p>注：须同时提供中标通知书及合同的扫描件加盖投标单位公章，否则不得分。</p>	0-3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.0	0.0	0.0	3.0
3	商务	<p>项目组成员</p> <p>项目组实施成员中，具有安全生产管理人员证、焊工作业证、高处作业证、制冷设备维修工证的，每提供一类证书得1分，本项最高得4分。</p> <p>注：须同时提供人员证书扫描件和投标截止时间前6个月内连续3个月及以上的社保证明并加盖投标单位公章，否则不得分。同一个人有多个证书的不重复计分。</p>	0-4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4.0
4	商务	<p>所投产品的技术条款偏离</p> <p>根据投标人所投各产品与本项目采购文件规格参数要求中所有的参数偏离情况逐条进行响应对比，投标供应商未响应或负偏离一项扣1分，扣完20分为止。（0-20分）</p>	0-20	20.0	0.0	20.0	20.0	20.0	20.0	18.0	20.0	20.0
5	商务	<p>安全性能和防腐性能</p> <p>投标人提供不锈钢清洗系列、不锈钢调理、炉灶系列中任意产品：                      满足①CQC食品接触产品安全认证证书，②产品防腐蚀等级认证证书（户内一级，户内防强腐蚀性），③具有CMA和CNAS标识检测GB/T10125-2021盐雾试验检测报告（中性盐雾和乙酸盐雾试验时间≥650h，满足RA10级），每提供一套资料符合上述指标要求的得2分，缺项不得分，最高得6分。</p> <p>注：1、认证证书和检测报告须提供有效期内证书及国家认证认可监督管理委员会<a href="http://cx.cnca.cn/">http://cx.cnca.cn/</a>查询截图扫描件并加盖投标单位公章，否则不得分。2、同一系列，不重复计分。</p>	0-6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	6.0
6	商务	<p>优化方案</p> <p>投标人自行勘测现场，根据各自设备的特点结合项目现场的实际情况，对厨房设备的平面布置进行深化设计，并根据各自的设备特点及摆放位置，对厨房设备的给排水、电气等配套需求进行详细要求。根据平面布置及优化设计的合理性、全面性、科学性情况，由评委进行打分。</p> <p>注：方案完善且合理有效的4.1-6分，方案基本可行的2.1-4分，方案部分可行的0-2分。</p>	0-6	0.0	3.0	3.0	0.0	4.0	0.0	3.0	0.0	6.0

技术商务资信评分明细表

7.1	商务	针对投标人提出的保证工期、施工过程中注意事项等的方案和措施，由评委进行打分。 注：方案完善且合理有效的3.1-5分，方案基本可行的1.1-3分，方案部分可行的0-1分。	0-5	0.0	3.0	3.0	2.0	3.0	4.0	3.0	2.0	5.0
7.2	商务	针对投标人提出的安装、调试、验收实施方案的合理性、规范性和可操作性，根据运输、安装、调试等内容，由评委进行打分。 注：方案完善且合理有效的3.1-5分，方案基本可行的1.1-3分，方案部分可行的0-1分。	0-5	0.0	3.0	3.0	1.0	3.0	4.0	3.0	2.0	5.0
7.3	商务	针对投标人提出的保证产品供应质量的保证措施等，由评委进行打分。 注：方案完善且合理有效的3.1-5分，方案基本可行的1.1-3分，方案部分可行的0-1分。	0-5	0.0	3.0	3.0	1.0	3.0	4.0	3.0	2.0	5.0
8.1	商务	1、样品 1：根据清单提供左单星剖鱼盆台1台；规格：1500mm×700mm×(800+150)mm。 根据样品质量水平评定从材质标准、做工细节、配件选择、美观度、实用性、整体效果，检测报告等各方面，由评标委员会进行打分。 注：合理可行的得2.1-3分；基本可行的得1.1-2分；部分合理可行的得0-1分；未按要求提供样品的，该样品不得分。	0-3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0	3.0
8.2	商务	2、样品 2：根据清单提供可倾式电磁汤锅1台；规格：1350mm*1000mm*1050mm。 根据样品质量水平评定从材质标准、做工细节、配件选择、美观度、实用性、整体效果，检测报告等各方面，由评标委员会进行打分； 注：合理可行的得2.1-3分；基本可行的得1.1-2分；部分合理可行的得0-1分；未按要求提供样品的，该样品不得分。	0-3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0	3.0
9	商务	售后服务方案 针对投标人提出的根据售后服务方案和技术服务支持力量、售后服务承诺情况，包括服务网点分布、售后服务承诺、售后服务完善程度认证、故障响应修复时间方式、售后人员、人员培训方案等保障措施等，由评委进行打分。 评分标准：详细、科学、满足本项目需求的5.1-7分；较详细、较科学、基本满足本项目需求的3.1-5分；不详细、不科学、部分满足本项目需求的：0-3分。 注：售后服务方案中的售后人员须提供投标截止时间前6个月内连续3个月及以上的社保证明和人员证书等扫描件并加盖投标单位公章，不提供将导致对其不利的评定。	0-7	2.0	5.0	3.0	2.0	3.0	4.0	4.0	2.0	7.0
合计			0-70	22.0	20.0	35.0	26.0	36.0	44.0	37.0	28.0	70.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（专家5）

项目名称：苍南县职业中等专业学校厨房设备及宿舍设备采购项目（CNDL2025098）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	南昌高新区夏幕厨具营业部（个体工商户）	广东博厨智能科技有限公司	四川诚德佳和科技有限公司	温州承薪科教设备有限公司	潍坊奎文区青莲商贸中心（个体工商户）	温州宸溢厨房设备有限公司	广州兆尔科技有限公司	富升厨业（博兴）有限公司	平阳县瑞能厨房设备有限公司
1	商务	<p>投标人认证情况</p> <p>1. 投标人或投标产品制造商具有环境管理体系认证证书，得1分。</p> <p>2. 投标人或投标产品制造商具有职业健康安全管理体系认证证书，得1分。</p> <p>3. 投标人或投标产品制造商具有质量管理体系认证证书，得1分。</p> <p>注：上述证明材料须提供认证证书证明材料扫描件及国家认证认可监督管理委员会<a href="http://cx.cnca.cn/">http://cx.cnca.cn/</a>查询截图并加盖投标单位公章，否则不得分。</p>	0-3	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	3.0	3.0	0.0	3.0
2	商务	<p>投标人业绩</p> <p>投标人自2022年1月1日以来至今（以合同签订时间为准）具有类似厨房业绩的，每个得1分，最高得3分。</p> <p>注：须同时提供中标通知书及合同的扫描件加盖投标单位公章，否则不得分。</p>	0-3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.0	0.0	0.0	3.0
3	商务	<p>项目组成员</p> <p>项目组实施成员中，具有安全生产管理人员证、焊工作业证、高处作业证、制冷设备维修工证的，每提供一类证书得1分，本项最高得4分。</p> <p>注：须同时提供人员证书扫描件和投标截止时间前6个月内连续3个月及以上的社保证明并加盖投标单位公章，否则不得分。同一个人有多个证书的不重复计分。</p>	0-4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4.0
4	商务	<p>所投产品的技术条款偏离</p> <p>根据投标人所投各产品与本项目采购文件规格参数要求中所有的参数偏离情况逐条进行响应对比，投标供应商未响应或负偏离一项扣1分，扣完20分为止。（0-20分）</p>	0-20	20.0	0.0	20.0	20.0	20.0	20.0	18.0	20.0	20.0
5	商务	<p>安全性能和防腐性能</p> <p>投标人提供不锈钢清洗系列、不锈钢调理、炉灶系列中任意产品：                      满足①CQC食品接触产品安全认证证书，②产品防腐蚀等级认证证书（户内一级，户内防强腐蚀性），③具有CMA和CNAS标识检测GB/T10125-2021盐雾试验检测报告（中性盐雾和乙酸盐雾试验时间≥650h，满足RA10级），每提供一套资料符合上述指标要求的得2分，缺项不得分，最高得6分。</p> <p>注：1、认证证书和检测报告须提供有效期内证书及国家认证认可监督管理委员会<a href="http://cx.cnca.cn/">http://cx.cnca.cn/</a>查询截图扫描件并加盖投标单位公章，否则不得分。2、同一系列，不重复计分。</p>	0-6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	6.0
6	商务	<p>优化方案</p> <p>投标人自行勘测现场，根据各自设备的特点结合项目现场的实际情况，对厨房设备的平面布置进行深化设计，并根据各自的设备特点及摆放位置，对厨房设备的给排水、电气等配套需求进行详细要求。根据平面布置及优化设计的合理性、全面性、科学性情况，由评委进行打分。</p> <p>注：方案完善且合理有效的4.1-6分，方案基本可行的2.1-4分，方案部分可行的0-2分。</p>	0-6	0.0	4.0	0.0	0.0	4.0	0.0	4.0	2.0	4.0

技术商务资信评分明细表

7.1	商务	针对投标人提出的保证工期、施工过程中注意事项等的方案和措施，由评委进行打分。 注：方案完善且合理有效的3.1-5分，方案基本可行的1.1-3分，方案部分可行的0-1分。	0-5	0.0	3.0	3.0	1.0	3.0	3.0	3.0	3.0	5.0
7.2	商务	针对投标人提出的安装、调试、验收实施方案的合理性、规范性和可操作性，根据运输、安装、调试等内容，由评委进行打分。 注：方案完善且合理有效的3.1-5分，方案基本可行的1.1-3分，方案部分可行的0-1分。	0-5	0.0	3.0	1.0	1.0	1.0	3.0	3.0	1.0	3.0
7.3	商务	针对投标人提出的保证产品供应质量的保证措施等，由评委进行打分。 注：方案完善且合理有效的3.1-5分，方案基本可行的1.1-3分，方案部分可行的0-1分。	0-5	0.0	3.0	1.0	1.0	1.0	3.0	3.0	1.0	3.0
8.1	商务	1、样品 1：根据清单提供左单星剖鱼盆台1台；规格：1500mm×700mm×(800+150)mm。 根据样品质量水平评定从材质标准、做工细节、配件选择、美观度、实用性、整体效果，检测报告等各方面，由评标委员会进行打分。 注：合理可行的得2.1-3分；基本可行的得1.1-2分；部分合理可行的得0-1分；未按要求提供样品的，该样品不得分。	0-3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0	3.0
8.2	商务	2、样品 2：根据清单提供可倾式电磁汤锅1台；规格：1350mm*1000mm*1050mm。 根据样品质量水平评定从材质标准、做工细节、配件选择、美观度、实用性、整体效果，检测报告等各方面，由评标委员会进行打分； 注：合理可行的得2.1-3分；基本可行的得1.1-2分；部分合理可行的得0-1分；未按要求提供样品的，该样品不得分。	0-3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0	3.0
9	商务	售后服务方案 针对投标人提出的根据售后服务方案和技术服务支持力量、售后服务承诺情况，包括服务网点分布、售后服务承诺、售后服务完善程度认证、故障响应修复时间方式、售后人员、人员培训方案等保障措施等，由评委进行打分。 评分标准：详细、科学、满足本项目需求的5.1-7分；较详细、较科学、基本满足本项目需求的3.1-5分；不详细、不科学、部分满足本项目需求的：0-3分。 注：售后服务方案中的售后人员须提供投标截止时间前6个月内连续3个月及以上的社保证明和人员证书等扫描件并加盖投标单位公章，不提供将导致对其不利的评定。	0-7	2.0	5.0	5.0	3.0	5.0	5.0	5.0	3.0	7.0
合计			0-70	22.0	21.0	30.0	26.0	34.0	42.0	39.0	30.0	64.0

专家（签名）：