

## 技术商务评分明细（曾宇翔）

项目名称：杭州市第七人民医院荤菜类采购（[2023]15135号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州硕农品有限公司	浙江心远物资供应链有限公司	杭州望家副产农产品有限公司	杭州五丰食品联合有限公司	浙江丰产食品集团有限公司	杭州绿霸食品有限公司
1.1	商务	投标人2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）的食堂荤菜供应业绩，每个业绩得1分，最高3分。提供合同扫描件，合同中需能体现荤菜。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
1.2	商务	投标人具有有效的质量管理体系认证证书得1分，提供有效的质量管理体系认证证书，未提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
2.1	技术	对采购文件第三部分 采购需求中“二、采购要求”的响应情况，每一项条款不满足采购文件要求扣2分，扣完为止。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0
3.1	技术	服务方案全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得3分；服务方案较为详细，与本次采购需求基本相适应的，得2分；服务方案存在缺项，须补充后执行的，得1分；服务方案与本次采购需求不适应或未提供服务方案的，得0分。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
4.1	技术	投标人投保食品安全责任保险，清晰可见食品安全责任险保险单的内容及额度。提供复印件加盖公章。有进行投保得3分，未投保不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
5.1	技术	货物的来源、供货渠道情况以及保障各环节食品安全的措施和制度。渠道正规，来源可追溯的得2分，存在不足的得1分，无相关内容的不得分。提供长期合作协议或其他相关证明材料。	0-2	1.0	1.0	2.0	1.0	2.0	1.0
5.2	技术	投标人具有自有或长期合作的生产基地（或者合作养殖基地）得2分，没有的不得分。场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
6.1	技术	采购管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；采购管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；采购管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
6.2	技术	卫生管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；卫生管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；卫生管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0	2.0	1.0	1.0	2.0	2.0
6.3	技术	岗位职责制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；岗位职责制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；岗位职责制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	1.0	2.0	2.0	1.0	2.0	2.0
6.4	技术	加工保管发货制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；加工保管发货制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；加工保管发货制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	1.0	2.0	2.0	1.0	1.0	2.0

7.1	技术	<p>仓储场所：          仓储场所或仓库的存储满足配送物资种类需求，食材明码分类明确且合理的，得3分；          仓储场所或仓库的存储可基本保障配送物资种类需求，食材按需归类的，得2分；          仓储场所或仓库的存储仅部分满足配送物资种类需求，食材有简单的归类的，得1分；          仓储场所或仓库的存储不满足本次配送服务需求且食材无分类的，得0分。          注：提供仓储场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。</p>	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
7.2	技术	<p>加工车间的环境、布局及卫生情况：          提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类明确且合理的，得3分；          提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得2分；          未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得1分；          未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地卫生存在部分问题，各类加工器具未归类摆放的，得0分。          注：提供完整的平面图及完整的现场照片（原材料间、净菜流水线、加工间，成品储藏库以及出库发货月台等）。</p>	0-3	2.0	2.0	2.0	1.0	2.0	2.0
7.3	技术	<p>投标人具有冷链库情况。          冷链库实用且完全满足本项目实际需求的得3分；          冷链库存在不足，但能基本满足项目需求的得2分；          冷链库仅能部分满足项目需求的得1分；          无冷链库的不得分。          提供冷链库场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0	3.0	3.0
8.1	技术	<p>投标人拥有冷链厢式运输车辆3辆得3分，每增加1辆加0.5分，本项最多得4分。注：提供车辆行驶证及车辆登记证书或车辆租赁协议。</p>	0-4	4.0	3.0	4.0	4.0	4.0	4.0
9.1	技术	<p>本项目配备固定的驾驶员≥1人得3分，提供驾驶员驾驶证和健康证（或体检报告），并提供社保证明。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
10.1	技术	<p>根据配送时间承诺拟定的配送方案及时间安排：          配送服务及相关措施方案内容全面且合理，时间紧凑，各环节流畅的得4分；          配送服务及相关措施方案内容较为详细合理，流程基本合理，各环节较为流畅，得3分；          配送服务及相关措施方案内容较为详细，服务时效基本与采购文件要求匹配的，得2分；          配送服务及相关措施方案内容存在缺陷须修改后执行的，得1分；          未提供的不得分。</p>	0-4	3.0	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0
10.2	技术	<p>服务过程中保证产品质量的措施：          保证产品质量措施的内容全面、合理且满足采购文件要求，得4分；          保证产品质量措施的内容较为合理，切实可行的，得3分；          保证产品质量措施的内容具有基本可操作性的，得2分；          保证产品质量措施的内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分；          未提供的不得分。</p>	0-4	3.0	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0
10.3	技术	<p>承诺承担商品质量、安全所致事件完全责任的，得2分；无承诺不得分。</p>	0-2	2.0	0.0	2.0	2.0	2.0	2.0

10.4	技术	应急食材的紧急供应以及合作的农贸市场产品应急食材配送服务措施： 措施内容详细且切实可行的，得3分； 措施内容具有一定的可操作且基本满足应急配送需求的，得2分； 措施内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10.5	技术	突发事件（天气、交通、重大事件等因素）时的应急预案： 承诺措施内容详细且切实可行的，得3分； 承诺措施内容具有一定的可操作且基本满足突发事件响应需求的，得2分； 承诺措施内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10.6	技术	出现产品质量问题关于退换货的预案： 退换货预案内容考虑全面且切实可行的，得2分； 退换货预案内容考虑较为全面，有一定的可操作性的，得1分。 未提供不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	1.0	1.0	2.0
10.7	技术	针对本项目提供实质性的优惠措施，每提供一条得1分，最高得2分	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0	2.0	2.0
合计			0-70	60.0	58.0	61.0	49.0	60.0	61.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（曾宇翔）

项目名称：杭州市第七人民医院荤菜类采购（[2023]15135号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江杨大妈农副产品配送有限公司
1.1	商务	投标人2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）的食堂荤菜供应业绩，每个业绩得1分，最高3分。提供合同扫描件，合同中需能体现荤菜。	0-3	3.0
1.2	商务	投标人具有有效的质量管理体系认证证书得1分，提供有效的质量管理体系认证证书，未提供不得分。	0-1	1.0
2.1	技术	对采购文件第三部分 采购需求中“二、采购要求”的响应情况，每一项条款不满足采购文件要求扣2分，扣完为止。	0-12	12.0
3.1	技术	服务方案全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得3分；服务方案较为详细，与本次采购需求基本相适应的，得2分；服务方案存在缺项，须补充后执行的，得1分；服务方案与本次采购需求不适应或未提供服务方案的，得0分。	0-3	3.0
4.1	技术	投标人投保食品安全责任保险，清晰可见食品安全责任险保险单的内容及额度。提供复印件加盖公章。有进行投保得3分，未投保不得分。	0-3	3.0
5.1	技术	货物的来源、供货渠道情况以及保障各环节食品安全的措施和制度。渠道正规，来源可追溯的得2分，存在不足的得1分，无相关内容的不得分。提供长期合作协议或其他相关证明材料。	0-2	2.0
5.2	技术	投标人具有自有或长期合作的生产基地（或者合作养殖基地）得2分，没有的不得分。场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料。	0-2	2.0
6.1	技术	采购管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；采购管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；采购管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0
6.2	技术	卫生管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；卫生管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；卫生管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0
6.3	技术	岗位职责制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；岗位职责制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；岗位职责制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0
6.4	技术	加工保管发货制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；加工保管发货制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；加工保管发货制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0
7.1	技术	仓储场所： 仓储场所或仓库的存储满足配送物资种类需求，食材明码分类明确且合理的，得3分； 仓储场所或仓库的存储可基本保障配送物资种类需求，食材按需归类的，得2分； 仓储场所或仓库的存储仅部分满足配送物资种类需求，食材有简单的归类的，得1分； 仓储场所或仓库的存储不满足本次配送服务需求且食材无分类的，得0分。 注：提供仓储场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。	0-3	3.0
7.2	技术	加工车间的环境、布局及卫生情况： 提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类明确且合理的，得3分； 提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得2分； 未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得1分； 未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地卫生存在部分问题，各类加工器具未归类摆放的，得0分。 注：提供完整的平面图及完整的现场照片（原材料间、净菜流水线、加工间，成品储藏库以及出库发货月台等）。	0-3	3.0

7.3	技术	投标人具有冷链库情况。 冷链库实用且完全满足本项目实际需求的得3分； 冷链库存在不足，但能基本满足项目需求的得2分； 冷链库仅能部分满足项目需求的得1分； 无冷链库的不得分。 提供冷链库场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。	0-3	3.0
8.1	技术	投标人拥有冷链厢式运输车辆3辆得3分，每增加1辆加0.5分，本项最多得4分。注：提供车辆行驶证及车辆登记证书或车辆租赁协议。	0-4	4.0
9.1	技术	本项目配备固定的驾驶员≥1人得3分，提供驾驶员驾驶证和健康证（或体检报告），并提供社保证明。	0-3	3.0
10.1	技术	根据配送时间承诺拟定的配送方案及时间安排： 配送服务及相关措施方案内容全面且合理，时间紧凑，各环节流畅的得4分； 配送服务及相关措施方案内容较为详细合理，流程基本合理，各环节较为流畅，得3分； 配送服务及相关措施方案内容较为详细，服务时效基本与采购文件要求匹配的，得2分； 配送服务及相关措施方案内容存在缺陷须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-4	4.0
10.2	技术	服务过程中保证产品质量的措施： 保证产品质量措施的内容全面、合理且满足采购文件要求，得4分； 保证产品质量措施的内容较为合理，切实可行的，得3分； 保证产品质量措施的内容具有基本可操作性的，得2分； 保证产品质量措施的内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-4	4.0
10.3	技术	承诺承担商品质量、安全所致事件完全责任的，得2分；无承诺不得分。	0-2	2.0
10.4	技术	应急食材的紧急供应以及合作的农贸市场产品应急食材配送服务措施： 措施内容详细且切实可行的，得3分； 措施内容具有一定的可操作且基本满足应急配送需求的，得2分； 措施内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-3	3.0
10.5	技术	突发事件（天气、交通、重大事件等因素）时的应急预案： 承诺措施内容详细且切实可行的，得3分； 承诺措施内容具有一定的可操作且基本满足突发事件响应需求的，得2分； 承诺措施内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-3	3.0
10.6	技术	出现产品质量问题关于退换货的预案： 退换货预案内容考虑全面且切实可行的，得2分； 退换货预案内容考虑较为全面，有一定的可操作性的，得1分。 未提供不得分。	0-2	2.0
10.7	技术	针对本项目提供实质性的优惠措施，每提供一条得1分，最高得2分	0-2	2.0
合计			0-70	70.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（田宝明）

项目名称：杭州市第七人民医院荤菜类采购（[2023]15135号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州硕农农产品有限公司	浙江心远供应链有限公司	杭州望家欢农产品有限公司	杭州五丰食品联合有限公司	浙江丰食品集团有限公司	杭州绿霸食品有限公司
1.1	商务	投标人2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）的食堂荤菜供应业绩，每个业绩得1分，最高3分。提供合同扫描件，合同中需能体现荤菜。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
1.2	商务	投标人具有有效的质量管理体系认证证书得1分，提供有效的质量管理体系认证证书，未提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
2.1	技术	对采购文件第三部分 采购需求中“二、采购要求”的响应情况，每一项条款不满足采购文件要求扣2分，扣完为止。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0
3.1	技术	服务方案全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得3分；服务方案较为详细，与本次采购需求基本相适应的，得2分；服务方案存在缺项，须补充后执行的，得1分；服务方案与本次采购需求不适应或未提供服务方案的，得0分。	0-3	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	2.0
4.1	技术	投标人投保食品安全责任保险，清晰可见食品安全责任险保险单的内容及额度。提供复印件加盖公章。有进行投保得3分，未投保不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
5.1	技术	货物的来源、供货渠道情况以及保障各环节食品安全的措施和制度。渠道正规，来源可追溯的得2分，存在不足的得1分，无相关内容的不得分。提供长期合作协议或其他相关证明资料。	0-2	2.0	2.0	2.0	1.0	1.0	2.0
5.2	技术	投标人具有自有或长期合作的生产基地（或者合作养殖基地）得2分，没有的不得分。场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
6.1	技术	采购管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；采购管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；采购管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	1.0	1.0	2.0	1.0	1.0	1.0
6.2	技术	卫生管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；卫生管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；卫生管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	1.0	1.0	2.0	1.0	1.0	1.0
6.3	技术	岗位职责制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；岗位职责制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；岗位职责制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0	1.0	2.0	1.0	1.0	2.0
6.4	技术	加工保管发货制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；加工保管发货制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；加工保管发货制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0

7.1	技术	<p>仓储场所：          仓储场所或仓库的存储满足配送物资种类需求，食材明码分类明确且合理的，得3分；          仓储场所或仓库的存储可基本保障配送物资种类需求，食材按需归类的，得2分；          仓储场所或仓库的存储仅部分满足配送物资种类需求，食材有简单的归类的，得1分；          仓储场所或仓库的存储不满足本次配送服务需求且食材无分类的，得0分。          注：提供仓储场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	2.0
7.2	技术	<p>加工车间的环境、布局及卫生情况：          提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类明确且合理的，得3分；          提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得2分；          未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得1分；          未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地卫生存在部分问题，各类加工器具未归类摆放的，得0分。          注：提供完整的平面图及完整的现场照片（原材料间、净菜流水线、加工间，成品储藏库以及出库发货月台等）。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0	1.0	2.0	2.0
7.3	技术	<p>投标人具有冷链库情况。          冷链库实用且完全满足本项目实际需求的得3分；          冷链库存在不足，但能基本满足项目需求的得2分；          冷链库仅能部分满足项目需求的得1分；          无冷链库的不得分。          提供冷链库场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0	3.0	3.0
8.1	技术	<p>投标人拥有冷链厢式运输车辆3辆得3分，每增加1辆加0.5分，本项最多得4分。注：提供车辆行驶证及车辆登记证书或车辆租赁协议。</p>	0-4	4.0	3.0	4.0	4.0	4.0	4.0
9.1	技术	<p>本项目配备固定的驾驶员≥1人得3分，提供驾驶员驾驶证和健康证（或体检报告），并提供社保证明。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
10.1	技术	<p>根据配送时间承诺拟定的配送方案及时间安排：          配送服务及相关措施方案内容全面且合理，时间紧凑，各环节流畅的得4分；          配送服务及相关措施方案内容较为详细合理，流程基本合理，各环节较为流畅，得3分；          配送服务及相关措施方案内容较为详细，服务时效基本与采购文件要求匹配的，得2分；          配送服务及相关措施方案内容存在缺陷须修改后执行的，得1分；          未提供的不得分。</p>	0-4	4.0	4.0	4.0	2.0	2.0	2.0
10.2	技术	<p>服务过程中保证产品质量的措施：          保证产品质量措施的内容全面、合理且满足采购文件要求，得4分；          保证产品质量措施的内容较为合理，切实可行的，得3分；          保证产品质量措施的内容具有基本可操作性的，得2分；          保证产品质量措施的内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分；          未提供的不得分。</p>	0-4	4.0	3.0	3.0	2.0	2.0	3.0
10.3	技术	<p>承诺承担商品质量、安全所致事件完全责任的，得2分；无承诺不得分。</p>	0-2	2.0	0.0	2.0	2.0	2.0	2.0

10.4	技术	应急食材的紧急供应以及合作的农贸市场产品应急食材配送服务措施： 措施内容详细且切实可行的，得3分； 措施内容具有一定的可操作且基本满足应急配送需求的，得2分； 措施内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0
10.5	技术	突发事件（天气、交通、重大事件等因素）时的应急预案： 承诺措施内容详细且切实可行的，得3分； 承诺措施内容具有一定的可操作且基本满足突发事件响应需求的，得2分； 承诺措施内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-3	3.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10.6	技术	出现产品质量问题关于退换货的预案： 退换货预案内容考虑全面且切实可行的，得2分； 退换货预案内容考虑较为全面，有一定的可操作性的，得1分。 未提供不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10.7	技术	针对本项目提供实质性的优惠措施，每提供一条得1分，最高得2分	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0	2.0	2.0
合计			0-70	68.0	61.0	67.0	50.0	57.0	60.0

专家（签名）：



## 技术商务评分明细（田宝明）

项目名称：杭州市第七人民医院荤菜类采购（[2023]15135号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江杨大妈农副产品配送有限公司
1.1	商务	投标人2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）的食堂荤菜供应业绩，每个业绩得1分，最高3分。提供合同扫描件，合同中需能体现荤菜。	0-3	3.0
1.2	商务	投标人具有有效的质量管理体系认证证书得1分，提供有效的质量管理体系认证证书，未提供不得分。	0-1	1.0
2.1	技术	对采购文件第三部分 采购需求中“二、采购要求”的响应情况，每一项条款不满足采购文件要求扣2分，扣完为止。	0-12	12.0
3.1	技术	服务方案全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得3分；服务方案较为详细，与本次采购需求基本相适应的，得2分；服务方案存在缺项，须补充后执行的，得1分；服务方案与本次采购需求不适应或未提供服务方案的，得0分。	0-3	3.0
4.1	技术	投标人投保食品安全责任保险，清晰可见食品安全责任险保险单的内容及额度。提供复印件加盖公章。有进行投保得3分，未投保不得分。	0-3	3.0
5.1	技术	货物的来源、供货渠道情况以及保障各环节食品安全的措施和制度。渠道正规，来源可追溯的得2分，存在不足的得1分，无相关内容的不得分。提供长期合作协议或其他相关证明材料。	0-2	2.0
5.2	技术	投标人具有自有或长期合作的生产基地（或者合作养殖基地）得2分，没有的不得分。场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料。	0-2	2.0
6.1	技术	采购管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；采购管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；采购管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0
6.2	技术	卫生管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；卫生管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；卫生管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0
6.3	技术	岗位职责制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；岗位职责制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；岗位职责制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0
6.4	技术	加工保管发货制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；加工保管发货制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；加工保管发货制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0
7.1	技术	仓储场所： 仓储场所或仓库的存储满足配送物资种类需求，食材明码分类明确且合理的，得3分； 仓储场所或仓库的存储可基本保障配送物资种类需求，食材按需归类的，得2分； 仓储场所或仓库的存储仅部分满足配送物资种类需求，食材有简单的归类的，得1分； 仓储场所或仓库的存储不满足本次配送服务需求且食材无分类的，得0分。 注：提供仓储场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。	0-3	3.0
7.2	技术	加工车间的环境、布局及卫生情况： 提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类明确且合理的，得3分； 提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得2分； 未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得1分； 未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地卫生存在部分问题，各类加工器具未归类摆放的，得0分。 注：提供完整的平面图及完整的现场照片（原材料间、净菜流水线、加工间，成品储藏库以及出库发货月台等）。	0-3	3.0

7.3	技术	投标人具有冷链库情况。 冷链库实用且完全满足本项目实际需求的得3分； 冷链库存在不足，但能基本满足项目需求的得2分； 冷链库仅能部分满足项目需求的得1分； 无冷链库的不得分。 提供冷链库场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。	0-3	3.0
8.1	技术	投标人拥有冷链厢式运输车辆3辆得3分，每增加1辆加0.5分，本项最多得4分。注：提供车辆行驶证及车辆登记证书或车辆租赁协议。	0-4	4.0
9.1	技术	本项目配备固定的驾驶员≥1人得3分，提供驾驶员驾驶证和健康证（或体检报告），并提供社保证明。	0-3	3.0
10.1	技术	根据配送时间承诺拟定的配送方案及时间安排： 配送服务及相关措施方案内容全面且合理，时间紧凑，各环节流畅的得4分； 配送服务及相关措施方案内容较为详细合理，流程基本合理，各环节较为流畅，得3分； 配送服务及相关措施方案内容较为详细，服务时效基本与采购文件要求匹配的，得2分； 配送服务及相关措施方案内容存在缺陷须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-4	4.0
10.2	技术	服务过程中保证产品质量的措施： 保证产品质量措施的内容全面、合理且满足采购文件要求，得4分； 保证产品质量措施的内容较为合理，切实可行的，得3分； 保证产品质量措施的内容具有基本可操作性的，得2分； 保证产品质量措施的内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-4	3.0
10.3	技术	承诺承担商品质量、安全所致事件完全责任的，得2分；无承诺不得分。	0-2	2.0
10.4	技术	应急食材的紧急供应以及合作的农贸市场产品应急食材配送服务措施： 措施内容详细且切实可行的，得3分； 措施内容具有一定的可操作且基本满足应急配送需求的，得2分； 措施内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-3	3.0
10.5	技术	突发事件（天气、交通、重大事件等因素）时的应急预案： 承诺措施内容详细且切实可行的，得3分； 承诺措施内容具有一定的可操作且基本满足突发事件响应需求的，得2分； 承诺措施内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-3	3.0
10.6	技术	出现产品质量问题关于退换货的预案： 退换货预案内容考虑全面且切实可行的，得2分； 退换货预案内容考虑较为全面，有一定的可操作性的，得1分。 未提供不得分。	0-2	2.0
10.7	技术	针对本项目提供实质性的优惠措施，每提供一条得1分，最高得2分	0-2	2.0
合计			0-70	69.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（杜伟）

项目名称：杭州市第七人民医院荤菜类采购（[2023]15135号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州硕农农产品有限公司	浙江心远供应链有限公司	杭州望家欢农产品有限公司	杭州五丰联合有限公司	浙江丰食品集团有限公司	杭州绿霸食品有限公司
1.1	商务	投标人2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）的食堂荤菜供应业绩，每个业绩得1分，最高3分。提供合同扫描件，合同中需能体现荤菜。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
1.2	商务	投标人具有有效的质量管理体系认证证书得1分，提供有效的质量管理体系认证证书，未提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
2.1	技术	对采购文件第三部分 采购需求中“二、采购要求”的响应情况，每一项条款不满足采购文件要求扣2分，扣完为止。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0
3.1	技术	服务方案全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得3分；服务方案较为详细，与本次采购需求基本相适应的，得2分；服务方案存在缺项，须补充后执行的，得1分；服务方案与本次采购需求不适应或未提供服务方案的，得0分。	0-3	3.0	3.0	2.0	2.0	3.0	2.0
4.1	技术	投标人投保食品安全责任保险，清晰可见食品安全责任险保险单的内容及额度。提供复印件加盖公章。有进行投保得3分，未投保不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
5.1	技术	货物的来源、供货渠道情况以及保障各环节食品安全的措施和制度。渠道正规，来源可追溯的得2分，存在不足的得1分，无相关内容的不得分。提供长期合作协议或其他相关证明资料。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
5.2	技术	投标人具有自有或长期合作的生产基地（或者合作养殖基地）得2分，没有的不得分。场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
6.1	技术	采购管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；采购管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；采购管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
6.2	技术	卫生管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；卫生管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；卫生管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0	2.0	2.0	1.0	2.0	2.0
6.3	技术	岗位职责制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；岗位职责制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；岗位职责制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
6.4	技术	加工保管发货制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；加工保管发货制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；加工保管发货制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0

7.1	技术	<p>仓储场所：          仓储场所或仓库的存储满足配送物资种类需求，食材明码分类明确且合理的，得3分；          仓储场所或仓库的存储可基本保障配送物资种类需求，食材按需归类的，得2分；          仓储场所或仓库的存储仅部分满足配送物资种类需求，食材有简单的归类的，得1分；          仓储场所或仓库的存储不满足本次配送服务需求且食材无分类的，得0分。          注：提供仓储场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0	2.0	3.0	2.0
7.2	技术	<p>加工车间的环境、布局及卫生情况：          提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类明确且合理的，得3分；          提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得2分；          未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得1分；          未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地卫生存在部分问题，各类加工器具未归类摆放的，得0分。          注：提供完整的平面图及完整的现场照片（原材料间、净菜流水线、加工间，成品储藏库以及出库发货月台等）。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0
7.3	技术	<p>投标人具有冷链库情况。          冷链库实用且完全满足本项目实际需求的得3分；          冷链库存在不足，但能基本满足项目需求的得2分；          冷链库仅能部分满足项目需求的得1分；          无冷链库的不得分。          提供冷链库场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0	0.0	3.0	3.0
8.1	技术	<p>投标人拥有冷链厢式运输车辆3辆得3分，每增加1辆加0.5分，本项最多得4分。注：提供车辆行驶证及车辆登记证书或车辆租赁协议。</p>	0-4	4.0	3.0	4.0	4.0	4.0	4.0
9.1	技术	<p>本项目配备固定的驾驶员≥1人得3分，提供驾驶员驾驶证和健康证（或体检报告），并提供社保证明。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
10.1	技术	<p>根据配送时间承诺拟定的配送方案及时间安排：          配送服务及相关措施方案内容全面且合理，时间紧凑，各环节流畅的得4分；          配送服务及相关措施方案内容较为详细合理，流程基本合理，各环节较为流畅，得3分；          配送服务及相关措施方案内容较为详细，服务时效基本与采购文件要求匹配的，得2分；          配送服务及相关措施方案内容存在缺陷须修改后执行的，得1分；          未提供的不得分。</p>	0-4	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
10.2	技术	<p>服务过程中保证产品质量的措施：          保证产品质量措施的内容全面、合理且满足采购文件要求，得4分；          保证产品质量措施的内容较为合理，切实可行的，得3分；          保证产品质量措施的内容具有基本可操作性的，得2分；          保证产品质量措施的内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分；          未提供的不得分。</p>	0-4	4.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0
10.3	技术	<p>承诺承担商品质量、安全所致事件完全责任的，得2分；无承诺不得分。</p>	0-2	2.0	0.0	2.0	2.0	2.0	2.0

10.4	技术	应急食材的紧急供应以及合作的农贸市场产品应急食材配送服务措施： 措施内容详细且切实可行的，得3分； 措施内容具有一定的可操作且基本满足应急配送需求的，得2分； 措施内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-3	3.0	2.0	3.0	2.0	3.0	3.0
10.5	技术	突发事件（天气、交通、重大事件等因素）时的应急预案： 承诺措施内容详细且切实可行的，得3分； 承诺措施内容具有一定的可操作且基本满足突发事件响应需求的，得2分； 承诺措施内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-3	3.0	2.0	3.0	2.0	3.0	3.0
10.6	技术	出现产品质量问题关于退换货的预案： 退换货预案内容考虑全面且切实可行的，得2分； 退换货预案内容考虑较为全面，有一定的可操作性的，得1分。 未提供不得分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10.7	技术	针对本项目提供实质性的优惠措施，每提供一条得1分，最高得2分	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0	2.0	2.0
合计			0-70	69.0	64.0	68.0	57.0	68.0	66.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（杜伟）

项目名称：杭州市第七人民医院荤菜类采购（[2023]15135号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江杨大妈农副产品配送有限公司
1.1	商务	投标人2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）的食堂荤菜供应业绩，每个业绩得1分，最高3分。提供合同扫描件，合同中需能体现荤菜。	0-3	3.0
1.2	商务	投标人具有有效的质量管理体系认证证书得1分，提供有效的质量管理体系认证证书，未提供不得分。	0-1	1.0
2.1	技术	对采购文件第三部分 采购需求中“二、采购要求”的响应情况，每一项条款不满足采购文件要求扣2分，扣完为止。	0-12	12.0
3.1	技术	服务方案全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得3分；服务方案较为详细，与本次采购需求基本相适应的，得2分；服务方案存在缺项，须补充后执行的，得1分；服务方案与本次采购需求不适应或未提供服务方案的，得0分。	0-3	3.0
4.1	技术	投标人投保食品安全责任保险，清晰可见食品安全责任险保险单的内容及额度。提供复印件加盖公章。有进行投保得3分，未投保不得分。	0-3	3.0
5.1	技术	货物的来源、供货渠道情况以及保障各环节食品安全的措施和制度。渠道正规，来源可追溯的得2分，存在不足的得1分，无相关内容的不得分。提供长期合作协议或其他相关证明材料。	0-2	2.0
5.2	技术	投标人具有自有或长期合作的生产基地（或者合作养殖基地）得2分，没有的不得分。场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料。	0-2	2.0
6.1	技术	采购管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；采购管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；采购管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0
6.2	技术	卫生管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；卫生管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；卫生管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0
6.3	技术	岗位职责制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；岗位职责制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；岗位职责制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0
6.4	技术	加工保管发货制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；加工保管发货制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；加工保管发货制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0
7.1	技术	仓储场所： 仓储场所或仓库的存储满足配送物资种类需求，食材明码分类明确且合理的，得3分； 仓储场所或仓库的存储可基本保障配送物资种类需求，食材按需归类的，得2分； 仓储场所或仓库的存储仅部分满足配送物资种类需求，食材有简单的归类的，得1分； 仓储场所或仓库的存储不满足本次配送服务需求且食材无分类的，得0分。 注：提供仓储场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。	0-3	3.0
7.2	技术	加工车间的环境、布局及卫生情况： 提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类明确且合理的，得3分； 提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得2分； 未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得1分； 未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地卫生存在部分问题，各类加工器具未归类摆放的，得0分。 注：提供完整的平面图及完整的现场照片（原材料间、净菜流水线、加工间，成品储藏库以及出库发货月台等）。	0-3	3.0

7.3	技术	投标人具有冷链库情况。 冷链库实用且完全满足本项目实际需求的得3分； 冷链库存在不足，但能基本满足项目需求的得2分； 冷链库仅能部分满足项目需求的得1分； 无冷链库的不得分。 提供冷链库场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。	0-3	3.0
8.1	技术	投标人拥有冷链厢式运输车辆3辆得3分，每增加1辆加0.5分，本项最多得4分。注：提供车辆行驶证及车辆登记证书或车辆租赁协议。	0-4	4.0
9.1	技术	本项目配备固定的驾驶员≥1人得3分，提供驾驶员驾驶证和健康证（或体检报告），并提供社保证明。	0-3	3.0
10.1	技术	根据配送时间承诺拟定的配送方案及时间安排： 配送服务及相关措施方案内容全面且合理，时间紧凑，各环节流畅的得4分； 配送服务及相关措施方案内容较为详细合理，流程基本合理，各环节较为流畅，得3分； 配送服务及相关措施方案内容较为详细，服务时效基本与采购文件要求匹配的，得2分； 配送服务及相关措施方案内容存在缺陷须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-4	3.0
10.2	技术	服务过程中保证产品质量的措施： 保证产品质量措施的内容全面、合理且满足采购文件要求，得4分； 保证产品质量措施的内容较为合理，切实可行的，得3分； 保证产品质量措施的内容具有基本可操作性的，得2分； 保证产品质量措施的内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-4	4.0
10.3	技术	承诺承担商品质量、安全所致事件完全责任的，得2分；无承诺不得分。	0-2	2.0
10.4	技术	应急食材的紧急供应以及合作的农贸市场产品应急食材配送服务措施： 措施内容详细且切实可行的，得3分； 措施内容具有一定的可操作且基本满足应急配送需求的，得2分； 措施内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-3	3.0
10.5	技术	突发事件（天气、交通、重大事件等因素）时的应急预案： 承诺措施内容详细且切实可行的，得3分； 承诺措施内容具有一定的可操作且基本满足突发事件响应需求的，得2分； 承诺措施内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-3	3.0
10.6	技术	出现产品质量问题关于退换货的预案： 退换货预案内容考虑全面且切实可行的，得2分； 退换货预案内容考虑较为全面，有一定的可操作性的，得1分。 未提供不得分。	0-2	2.0
10.7	技术	针对本项目提供实质性的优惠措施，每提供一条得1分，最高得2分	0-2	2.0
合计			0-70	69.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（胡德良）

项目名称：杭州市第七人民医院荤菜类采购（[2023]15135号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州硕农农产品有限公司	浙江心远物资供应链有限公司	杭州望家欢农产品有限公司	杭州五丰食品联合有限公司	浙江丰食品集团有限公司	杭州绿霸食品有限公司
1.1	商务	投标人2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）的食堂荤菜供应业绩，每个业绩得1分，最高3分。提供合同扫描件，合同中需能体现荤菜。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
1.2	商务	投标人具有有效的质量管理体系认证证书得1分，提供有效的质量管理体系认证证书，未提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
2.1	技术	对采购文件第三部分 采购需求中“二、采购要求”的响应情况，每一项条款不满足采购文件要求扣2分，扣完为止。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0
3.1	技术	服务方案全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得3分；服务方案较为详细，与本次采购需求基本相适应的，得2分；服务方案存在缺项，须补充后执行的，得1分；服务方案与本次采购需求不适应或未提供服务方案的，得0分。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
4.1	技术	投标人投保食品安全责任保险，清晰可见食品安全责任险保险单的内容及额度。提供复印件加盖公章。有进行投保得3分，未投保不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
5.1	技术	货物的来源、供货渠道情况以及保障各环节食品安全的措施和制度。渠道正规，来源可追溯的得2分，存在不足的得1分，无相关内容的不得分。提供长期合作协议或其他相关证明资料。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
5.2	技术	投标人具有自有或长期合作的生产基地（或者合作养殖基地）得2分，没有的不得分。场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
6.1	技术	采购管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；采购管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；采购管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0
6.2	技术	卫生管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；卫生管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；卫生管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0	2.0	1.0	2.0	2.0	1.0
6.3	技术	岗位职责制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；岗位职责制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；岗位职责制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
6.4	技术	加工保管发货制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；加工保管发货制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；加工保管发货制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0



7.1	技术	<p>仓储场所：          仓储场所或仓库的存储满足配送物资种类需求，食材明码分类明确且合理的，得3分；          仓储场所或仓库的存储可基本保障配送物资种类需求，食材按需归类的，得2分；          仓储场所或仓库的存储仅部分满足配送物资种类需求，食材有简单的归类的，得1分；          仓储场所或仓库的存储不满足本次配送服务需求且食材无分类的，得0分。          注：提供仓储场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。</p>	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
7.2	技术	<p>加工车间的环境、布局及卫生情况：          提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类明确且合理的，得3分；          提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得2分；          未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得1分；          未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地卫生存在部分问题，各类加工器具未归类摆放的，得0分。          注：提供完整的平面图及完整的现场照片（原材料间、净菜流水线、加工间，成品储藏库以及出库发货月台等）。</p>	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
7.3	技术	<p>投标人具有冷链库情况。          冷链库实用且完全满足本项目实际需求的得3分；          冷链库存在不足，但能基本满足项目需求的得2分；          冷链库仅能部分满足项目需求的得1分；          无冷链库的不得分。          提供冷链库场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。</p>	0-3	3.0	2.0	3.0	0.0	3.0	3.0
8.1	技术	<p>投标人拥有冷链厢式运输车辆3辆得3分，每增加1辆加0.5分，本项最多得4分。注：提供车辆行驶证及车辆登记证书或车辆租赁协议。</p>	0-4	4.0	3.0	4.0	4.0	4.0	4.0
9.1	技术	<p>本项目配备固定的驾驶员≥1人得3分，提供驾驶员驾驶证和健康证（或体检报告），并提供社保证明。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
10.1	技术	<p>根据配送时间承诺拟定的配送方案及时间安排：          配送服务及相关措施方案内容全面且合理，时间紧凑，各环节流畅的得4分；          配送服务及相关措施方案内容较为详细合理，流程基本合理，各环节较为流畅，得3分；          配送服务及相关措施方案内容较为详细，服务时效基本与采购文件要求匹配的，得2分；          配送服务及相关措施方案内容存在缺陷须修改后执行的，得1分；          未提供的不得分。</p>	0-4	3.0	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0
10.2	技术	<p>服务过程中保证产品质量的措施：          保证产品质量措施的内容全面、合理且满足采购文件要求，得4分；          保证产品质量措施的内容较为合理，切实可行的，得3分；          保证产品质量措施的内容具有基本可操作性的，得2分；          保证产品质量措施的内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分；          未提供的不得分。</p>	0-4	3.0	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0
10.3	技术	<p>承诺承担商品质量、安全所致事件完全责任的，得2分；无承诺不得分。</p>	0-2	2.0	0.0	2.0	2.0	2.0	2.0

10.4	技术	应急食材的紧急供应以及合作的农贸市场产品应急食材配送服务措施： 措施内容详细且切实可行的，得3分； 措施内容具有一定的可操作且基本满足应急配送需求的，得2分； 措施内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-3	2.0	1.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10.5	技术	突发事件（天气、交通、重大事件等因素）时的应急预案： 承诺措施内容详细且切实可行的，得3分； 承诺措施内容具有一定的可操作且基本满足突发事件响应需求的，得2分； 承诺措施内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10.6	技术	出现产品质量问题关于退换货的预案： 退换货预案内容考虑全面且切实可行的，得2分； 退换货预案内容考虑较为全面，有一定的可操作性的，得1分。 未提供不得分。	0-2	2.0	1.0	2.0	2.0	2.0	1.0
10.7	技术	针对本项目提供实质性的优惠措施，每提供一条得1分，最高得2分	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0	2.0	2.0
合计			0-70	63.0	57.0	62.0	56.0	63.0	59.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（胡德良）

项目名称：杭州市第七人民医院荤菜类采购（[2023]15135号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江杨大妈农副产品配送有限公司
1.1	商务	投标人2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）的食堂荤菜供应业绩，每个业绩得1分，最高3分。提供合同扫描件，合同中需能体现荤菜。	0-3	3.0
1.2	商务	投标人具有有效的质量管理体系认证证书得1分，提供有效的质量管理体系认证证书，未提供不得分。	0-1	1.0
2.1	技术	对采购文件第三部分 采购需求中“二、采购要求”的响应情况，每一项条款不满足采购文件要求扣2分，扣完为止。	0-12	12.0
3.1	技术	服务方案全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得3分；服务方案较为详细，与本次采购需求基本相适应的，得2分；服务方案存在缺项，须补充后执行的，得1分；服务方案与本次采购需求不适应或未提供服务方案的，得0分。	0-3	2.0
4.1	技术	投标人投保食品安全责任保险，清晰可见食品安全责任险保险单的内容及额度。提供复印件加盖公章。有进行投保得3分，未投保不得分。	0-3	3.0
5.1	技术	货物的来源、供货渠道情况以及保障各环节食品安全的措施和制度。渠道正规，来源可追溯的得2分，存在不足的得1分，无相关内容的不得分。提供长期合作协议或其他相关证明材料。	0-2	2.0
5.2	技术	投标人具有自有或长期合作的生产基地（或者合作养殖基地）得2分，没有的不得分。场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料。	0-2	2.0
6.1	技术	采购管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；采购管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；采购管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0
6.2	技术	卫生管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；卫生管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；卫生管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0
6.3	技术	岗位职责制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；岗位职责制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；岗位职责制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0
6.4	技术	加工保管发货制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；加工保管发货制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；加工保管发货制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0
7.1	技术	仓储场所： 仓储场所或仓库的存储满足配送物资种类需求，食材明码分类明确且合理的，得3分； 仓储场所或仓库的存储可基本保障配送物资种类需求，食材按需归类的，得2分； 仓储场所或仓库的存储仅部分满足配送物资种类需求，食材有简单的归类的，得1分； 仓储场所或仓库的存储不满足本次配送服务需求且食材无分类的，得0分。 注：提供仓储场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。	0-3	3.0
7.2	技术	加工车间的环境、布局及卫生情况： 提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类明确且合理的，得3分； 提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得2分； 未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得1分； 未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地卫生存在部分问题，各类加工器具未归类摆放的，得0分。 注：提供完整的平面图及完整的现场照片（原材料间、净菜流水线、加工间，成品储藏库以及出库发货月台等）。	0-3	2.0

7.3	技术	投标人具有冷链库情况。 冷链库实用且完全满足本项目实际需求的得3分； 冷链库存在不足，但能基本满足项目需求的得2分； 冷链库仅能部分满足项目需求的得1分； 无冷链库的不得分。 提供冷链库场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。	0-3	3.0
8.1	技术	投标人拥有冷链厢式运输车辆3辆得3分，每增加1辆加0.5分，本项最多得4分。注：提供车辆行驶证及车辆登记证书或车辆租赁协议。	0-4	4.0
9.1	技术	本项目配备固定的驾驶员≥1人得3分，提供驾驶员驾驶证和健康证（或体检报告），并提供社保证明。	0-3	3.0
10.1	技术	根据配送时间承诺拟定的配送方案及时间安排： 配送服务及相关措施方案内容全面且合理，时间紧凑，各环节流畅的得4分； 配送服务及相关措施方案内容较为详细合理，流程基本合理，各环节较为流畅，得3分； 配送服务及相关措施方案内容较为详细，服务时效基本与采购文件要求匹配的，得2分； 配送服务及相关措施方案内容存在缺陷须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-4	4.0
10.2	技术	服务过程中保证产品质量的措施： 保证产品质量措施的内容全面、合理且满足采购文件要求，得4分； 保证产品质量措施的内容较为合理，切实可行的，得3分； 保证产品质量措施的内容具有基本可操作性的，得2分； 保证产品质量措施的内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-4	4.0
10.3	技术	承诺承担商品质量、安全所致事件完全责任的，得2分；无承诺不得分。	0-2	2.0
10.4	技术	应急食材的紧急供应以及合作的农贸市场产品应急食材配送服务措施： 措施内容详细且切实可行的，得3分； 措施内容具有一定的可操作且基本满足应急配送需求的，得2分； 措施内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-3	3.0
10.5	技术	突发事件（天气、交通、重大事件等因素）时的应急预案： 承诺措施内容详细且切实可行的，得3分； 承诺措施内容具有一定的可操作且基本满足突发事件响应需求的，得2分； 承诺措施内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-3	2.0
10.6	技术	出现产品质量问题关于退换货的预案： 退换货预案内容考虑全面且切实可行的，得2分； 退换货预案内容考虑较为全面，有一定的可操作性的，得1分。 未提供不得分。	0-2	2.0
10.7	技术	针对本项目提供实质性的优惠措施，每提供一条得1分，最高得2分	0-2	2.0
合计			0-70	67.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（杜红英）

项目名称：杭州市第七人民医院荤菜类采购（[2023]15135号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州硕农农产品有限公司	浙江心远供应链有限公司	杭州望家欢农产品有限公司	杭州五丰食品联合有限公司	浙江丰食品集团有限公司	杭州绿霸食品有限公司
1.1	商务	投标人2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）的食堂荤菜供应业绩，每个业绩得1分，最高3分。提供合同扫描件，合同中需能体现荤菜。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
1.2	商务	投标人具有有效的质量管理体系认证证书得1分，提供有效的质量管理体系认证证书，未提供不得分。	0-1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
2.1	技术	对采购文件第三部分 采购需求中“二、采购要求”的响应情况，每一项条款不满足采购文件要求扣2分，扣完为止。	0-12	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0
3.1	技术	服务方案全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得3分；服务方案较为详细，与本次采购需求基本相适应的，得2分；服务方案存在缺项，须补充后执行的，得1分；服务方案与本次采购需求不适应或未提供服务方案的，得0分。	0-3	3.0	2.0	2.0	1.0	2.0	2.0
4.1	技术	投标人投保食品安全责任保险，清晰可见食品安全责任险保险单的内容及额度。提供复印件加盖公章。有进行投保得3分，未投保不得分。	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
5.1	技术	货物的来源、供货渠道情况以及保障各环节食品安全的措施和制度。渠道正规，来源可追溯的得2分，存在不足的得1分，无相关内容的不得分。提供长期合作协议或其他相关证明资料。	0-2	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	2.0
5.2	技术	投标人具有自有或长期合作的生产基地（或者合作养殖基地）得2分，没有的不得分。场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料。	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
6.1	技术	采购管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；采购管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；采购管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
6.2	技术	卫生管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；卫生管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；卫生管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
6.3	技术	岗位职责制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；岗位职责制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；岗位职责制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
6.4	技术	加工保管发货制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；加工保管发货制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；加工保管发货制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0	2.0	1.0	2.0	2.0	1.0

7.1	技术	<p>仓储场所：          仓储场所或仓库的存储满足配送物资种类需求，食材明码分类明确且合理的，得3分；          仓储场所或仓库的存储可基本保障配送物资种类需求，食材按需归类的，得2分；          仓储场所或仓库的存储仅部分满足配送物资种类需求，食材有简单的归类的，得1分；          仓储场所或仓库的存储不满足本次配送服务需求且食材无分类的，得0分。          注：提供仓储场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。</p>	0-3	3.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
7.2	技术	<p>加工车间的环境、布局及卫生情况：          提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类明确且合理的，得3分；          提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得2分；          未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得1分；          未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地卫生存在部分问题，各类加工器具未归类摆放的，得0分。          注：提供完整的平面图及完整的现场照片（原材料间、净菜流水线、加工间，成品储藏库以及出库发货月台等）。</p>	0-3	3.0	2.0	2.0	1.0	2.0	2.0
7.3	技术	<p>投标人具有冷链库情况。          冷链库实用且完全满足本项目实际需求的得3分；          冷链库存在不足，但能基本满足项目需求的得2分；          冷链库仅能部分满足项目需求的得1分；          无冷链库的不得分。          提供冷链库场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。</p>	0-3	3.0	2.0	2.0	0.0	2.0	1.0
8.1	技术	<p>投标人拥有冷链厢式运输车辆3辆得3分，每增加1辆加0.5分，本项最多得4分。注：提供车辆行驶证及车辆登记证书或车辆租赁协议。</p>	0-4	4.0	3.0	4.0	4.0	4.0	4.0
9.1	技术	<p>本项目配备固定的驾驶员≥1人得3分，提供驾驶员驾驶证和健康证（或体检报告），并提供社保证明。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
10.1	技术	<p>根据配送时间承诺拟定的配送方案及时间安排：          配送服务及相关措施方案内容全面且合理，时间紧凑，各环节流畅的得4分；          配送服务及相关措施方案内容较为详细合理，流程基本合理，各环节较为流畅，得3分；          配送服务及相关措施方案内容较为详细，服务时效基本与采购文件要求匹配的，得2分；          配送服务及相关措施方案内容存在缺陷须修改后执行的，得1分；          未提供的不得分。</p>	0-4	4.0	2.0	3.0	2.0	2.0	2.0
10.2	技术	<p>服务过程中保证产品质量的措施：          保证产品质量措施的内容全面、合理且满足采购文件要求，得4分；          保证产品质量措施的内容较为合理，切实可行的，得3分；          保证产品质量措施的内容具有基本可操作性的，得2分；          保证产品质量措施的内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分；          未提供的不得分。</p>	0-4	4.0	2.0	2.0	1.0	2.0	2.0
10.3	技术	<p>承诺承担商品质量、安全所致事件完全责任的，得2分；无承诺不得分。</p>	0-2	2.0	0.0	2.0	2.0	2.0	2.0

10.4	技术	应急食材的紧急供应以及合作的农贸市场产品应急食材配送服务措施： 措施内容详细且切实可行的，得3分； 措施内容具有一定的可操作且基本满足应急配送需求的，得2分； 措施内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-3	3.0	1.0	1.0	1.0	2.0	2.0
10.5	技术	突发事件（天气、交通、重大事件等因素）时的应急预案： 承诺措施内容详细且切实可行的，得3分； 承诺措施内容具有一定的可操作且基本满足突发事件响应需求的，得2分； 承诺措施内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-3	3.0	1.0	2.0	1.0	2.0	2.0
10.6	技术	出现产品质量问题关于退换货的预案： 退换货预案内容考虑全面且切实可行的，得2分； 退换货预案内容考虑较为全面，有一定的可操作性的，得1分。 未提供不得分。	0-2	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
10.7	技术	针对本项目提供实质性的优惠措施，每提供一条得1分，最高得2分	0-2	2.0	2.0	2.0	0.0	2.0	2.0
合计			0-70	70.0	50.0	54.0	46.0	55.0	54.0

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（杜红英）

项目名称：杭州市第七人民医院荤菜类采购（[2023]15135号）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	浙江杨大妈农副产品配送有限公司
1.1	商务	投标人2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）的食堂荤菜供应业绩，每个业绩得1分，最高3分。提供合同扫描件，合同中需能体现荤菜。	0-3	3.0
1.2	商务	投标人具有有效的质量管理体系认证证书得1分，提供有效的质量管理体系认证证书，未提供不得分。	0-1	1.0
2.1	技术	对采购文件第三部分 采购需求中“二、采购要求”的响应情况，每一项条款不满足采购文件要求扣2分，扣完为止。	0-12	12.0
3.1	技术	服务方案全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得3分；服务方案较为详细，与本次采购需求基本相适应的，得2分；服务方案存在缺项，须补充后执行的，得1分；服务方案与本次采购需求不适应或未提供服务方案的，得0分。	0-3	3.0
4.1	技术	投标人投保食品安全责任保险，清晰可见食品安全责任险保险单的内容及额度。提供复印件加盖公章。有进行投保得3分，未投保不得分。	0-3	3.0
5.1	技术	货物的来源、供货渠道情况以及保障各环节食品安全的措施和制度。渠道正规，来源可追溯的得2分，存在不足的得1分，无相关内容的不得分。提供长期合作协议或其他相关证明材料。	0-2	2.0
5.2	技术	投标人具有自有或长期合作的生产基地（或者合作养殖基地）得2分，没有的不得分。场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料。	0-2	2.0
6.1	技术	采购管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；采购管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；采购管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0
6.2	技术	卫生管理制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；卫生管理制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；卫生管理制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0
6.3	技术	岗位职责制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；岗位职责制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；岗位职责制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0
6.4	技术	加工保管发货制度全面合理，与本次采购需求完全相适应的，得2分；加工保管发货制度较为详细与本次采购需求基本相适应的，得1分；加工保管发货制度存在缺项与本次采购需求不适应的，得0分。	0-2	2.0
7.1	技术	仓储场所： 仓储场所或仓库的存储满足配送物资种类需求，食材明码分类明确且合理的，得3分； 仓储场所或仓库的存储可基本保障配送物资种类需求，食材按需归类的，得2分； 仓储场所或仓库的存储仅部分满足配送物资种类需求，食材有简单的归类的，得1分； 仓储场所或仓库的存储不满足本次配送服务需求且食材无分类的，得0分。 注：提供仓储场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。	0-3	3.0
7.2	技术	加工车间的环境、布局及卫生情况： 提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类明确且合理的，得3分； 提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得2分； 未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地干净整洁，各类加工器具归类摆放的，得1分； 未提供完整的平面图及完整的现场照片的，加工车间场地卫生存在部分问题，各类加工器具未归类摆放的，得0分。 注：提供完整的平面图及完整的现场照片（原材料间、净菜流水线、加工间，成品储藏库以及出库发货月台等）。	0-3	3.0



7.3	技术	投标人具有冷链库情况。 冷链库实用且完全满足本项目实际需求的得3分； 冷链库存在不足，但能基本满足项目需求的得2分； 冷链库仅能部分满足项目需求的得1分； 无冷链库的不得分。 提供冷链库场所图片、场所自有证明或租赁合同证明以及能体现评审要素所需的相关材料；否则评审小组不予认可。	0-3	3.0
8.1	技术	投标人拥有冷链厢式运输车辆3辆得3分，每增加1辆加0.5分，本项最多得4分。注：提供车辆行驶证及车辆登记证书或车辆租赁协议。	0-4	4.0
9.1	技术	本项目配备固定的驾驶员≥1人得3分，提供驾驶员驾驶证和健康证（或体检报告），并提供社保证明。	0-3	3.0
10.1	技术	根据配送时间承诺拟定的配送方案及时间安排： 配送服务及相关措施方案内容全面且合理，时间紧凑，各环节流畅的得4分； 配送服务及相关措施方案内容较为详细合理，流程基本合理，各环节较为流畅，得3分； 配送服务及相关措施方案内容较为详细，服务时效基本与采购文件要求匹配的，得2分； 配送服务及相关措施方案内容存在缺陷须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-4	4.0
10.2	技术	服务过程中保证产品质量的措施： 保证产品质量措施的内容全面、合理且满足采购文件要求，得4分； 保证产品质量措施的内容较为合理，切实可行的，得3分； 保证产品质量措施的内容具有基本可操作性的，得2分； 保证产品质量措施的内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-4	4.0
10.3	技术	承诺承担商品质量、安全所致事件完全责任的，得2分；无承诺不得分。	0-2	2.0
10.4	技术	应急食材的紧急供应以及合作的农贸市场产品应急食材配送服务措施： 措施内容详细且切实可行的，得3分； 措施内容具有一定的可操作且基本满足应急配送需求的，得2分； 措施内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-3	3.0
10.5	技术	突发事件（天气、交通、重大事件等因素）时的应急预案： 承诺措施内容详细且切实可行的，得3分； 承诺措施内容具有一定的可操作且基本满足突发事件响应需求的，得2分； 承诺措施内容可操作性有所欠缺须修改后执行的，得1分； 未提供的不得分。	0-3	3.0
10.6	技术	出现产品质量问题关于退换货的预案： 退换货预案内容考虑全面且切实可行的，得2分； 退换货预案内容考虑较为全面，有一定的可操作性的，得1分。 未提供不得分。	0-2	2.0
10.7	技术	针对本项目提供实质性的优惠措施，每提供一条得1分，最高得2分	0-2	2.0
合计			0-70	70.0

专家（签名）：