

## 技术商务评分明细（严捷）

项目名称：杭州市长河高级中学杭州市长河第二高级中学饮食设施采购项目（CTZB-2025010368）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州临杭智慧商厨科技有限公司	杭州萧厨厨房用品有限公司	浙江翔隆厨房设备有限公司	杭州海晟厨房设备有限公司	杭州智厨节能科技有限公司
1	商务	<p>投标人业绩情况</p> <p>【2分】投标人自2021年1月1日至今（以合同签订日期为准）承担过同类厨房设备项目业绩情况；每提供1个项目业绩得0.5分，最高得2分。</p> <p>说明： ①根据投标文件中提供的业绩合同（业绩合同中须含设备清单，设备清单中必须是厨房设备，否则不予认可）进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。 ②投标产品如为首台套产品以及产品核心技术高于国内领先水平，并具有明晰自主知识产权的“制造精品”产品，自认定之日起3年内视同已具备相应销售业绩，业绩分值为满分。根据投标文件中提供的相应证明材料进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。</p>	0-2	2.0	1.5	2.0	1.0	2.0
2	商务	<p>投标人管理体系情况</p> <p>【3分】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；</p> <p>说明：评审时，查询全国认证认可公共服务平台（<a href="http://cx.cnca.cn/">http://cx.cnca.cn/</a>），评标委员会根据查询结果进行评分，不符合以上条件不得分。</p>	0-3	3.0	0.0	3.0	3.0	3.0
3	技术	<p>采购需求响应符合性</p> <p>【24分】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24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1分；其余未标注符号的参数，不符合招标文件要求每一项扣0.5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。</p>	0-24	0.0	0.0	24.0	6.0	3.0
4	技术	<p>项目理解概述</p> <p>【3分】本项目为新建项目，投标人应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评分。项目概述详尽并符合本项目使用需求的得3分；概述不够合理且内容有部分缺失的得2分；概述不合理且内容完全缺失的得1分；不提供项目理解概述的不得分。</p>	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
5	技术	<p>原材料质量</p> <p>【2分】投标人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)、GB4806.9-2016(食品安全国家标准不锈钢制品)、GB/T10125-2021(人造气氛腐蚀试验 盐雾试验)（≥250小时、耐腐性能≥10级）。</p> <p>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带CMA标识检测报告，每提供1份得0.5分，最高得2分。</p>	0-2	0.0	0.0	2.0	0.0	2.0
6	技术	<p>投标人或制造商所投产品投保保险情况</p> <p>【2分】投标人或制造商所投产品（包括：绞肉机、煮面炉、燃气灶、保温台）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。</p> <p>说明：投标文件中提供保单的复印件或扫描件。</p>	0-2	0.0	0.0	2.0	1.0	0.0
7	技术	<p>项目深化设计方案</p> <p>【4分】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。 2) 提供相应的厨房平面布置的给水图、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得0.5分，最高3分； 深化设计与本项目不符或不提供不得分。</p>	0-4	1.0	1.0	4.0	1.0	1.0

技术商务资信评分明细表

8	技术	<p>施工方案 根据现场施工规范、施工进度等情况，依据以下条款评分： 【2.5分】根据各投标人设备进场前工序（水电点位现场测量，具体实施要点、操作细则等）评定打分：工序内容完整、科学合理且符合项目实际情况的得2.5分；工序内容不完整，内容部分缺失得1分；未提供或不符合的得0分。 【2.5分】针对流程方案（订单处理流程、工程现场复核流程、产品生产流程、工程进度、安装调试流程等）评定打分：流程科学合理、符合项目实际要求，可行性强的，得2.5分；流程基本符合要求，可行性一般的，得1分；未提供或不符合的得0分。</p>	0-5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
9	技术	<p>质量保障措施 【2分】投标人有明确的质量保证目标和质量保证措施、有完善的自检体系，有独立品管部门和专门品管人员。保障方案完整，可行性强的，得2分；保障方案基本完整，可行性一般的，得1分；保障方案和可行性有缺陷的，得0.5；未提供或不符合的得0分。</p>	0-2	1.0	1.0	2.0	1.0	2.0
10	技术	<p>验收保障方案 【2分】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、符合性及针对性打分。验收保障方案完整，可行性强的得2分；验收保障方案基本完整，可行性一般的得1分；验收保障方案和可行性有缺陷的，得0.5分；未提供或不符合的得0分。</p>	0-2	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
11	技术	<p>拟派项目组人员 【3分】根据拟派项目团队人员的技术力量配置；人员配备完善、分配合理的得3分；人员配备较完善、分配较合理的得2分；人员配备一般、分配合理性一般的得1分，不提供不得分。</p>	0-3	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0
12	技术	<p>售后服务方案 【3分】针对投标人售后服务方案的合理性和针对性进行评分。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。 方案完整，可行性强的3分；方案基本完整，可行性一般的得2分；方案和可行性有缺陷的得1分；未提供或不符合的得0分。</p>	0-3	2.0	2.0	3.0	2.0	3.0
13	技术	<p>投标样品【10分】 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，不提供样品作为无效标）： 1) 煮面炉工作柜1600*800*800+50mm 2) 柜式暖饭车650*550*800mm 3) 自动清洗一体机1800*1000*1200mm 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，无孑点，无明显变形，丝纹清晰，直观有舒适感；（3分） 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，无榔头印等缺陷；（4分） 3. 金属合金件：无锈蚀、无裂纹等缺陷。（3分）</p>	0-10	7.0	6.0	8.0	5.0	6.0
14	技术	<p>功能演示【5分】： 余热物联网控制系统： 1) 系统运行状态能在线显示的得1分，否则不得分； 2) 具备故障报警功能的得1分，否则不得分； 3) 能体现炉灶累计运行时间数据的得1分，否则不得分； 4) 能体现热水和热量累计数据的得1分，否则不得分； 5) 能体现环保减排数据的得1分，否则不得分； 注：不提供的不得分。</p>	0-5	5.0	0.0	5.0	0.0	0.0
合计			0-70	29.5	20.0	63.5	27.5	29.5

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（张狄锋）

项目名称：杭州市长河高级中学杭州市长河第二高级中学饮食设施采购项目（CTZB-2025010368）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州临杭智慧商厨科技有限公司	杭州萧厨厨房用品有限公司	浙江翔隆厨房设备有限公司	杭州海晟厨房设备有限公司	杭州智厨节能科技有限公司
1	商务	<p>投标人业绩情况</p> <p>【2分】投标人自2021年1月1日至今（以合同签订日期为准）承担过同类厨房设备项目业绩情况，每提供1个项目业绩得0.5分，最高得2分。</p> <p>说明： ①根据投标文件中提供的业绩合同（业绩合同中须含设备清单，设备清单中必须是厨房设备，否则不予认可）进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。 ②投标产品如为首台套产品以及产品核心技术高于国内领先水平，并具有明晰自主知识产权的“制造精品”产品，自认定之日起3年内视同已具备相应销售业绩，业绩分值为满分。根据投标文件中提供的相应证明材料进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。</p>	0-2	2.0	1.5	2.0	1.0	2.0
2	商务	<p>投标人管理体系情况</p> <p>【3分】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；</p> <p>说明：评审时，查询全国认证认可信息公共服务平台（<a href="http://cx.cnca.cn/">http://cx.cnca.cn/</a>），评标委员会根据查询结果进行评分，不符合以上条件不得分。</p>	0-3	3.0	0.0	3.0	3.0	3.0
3	技术	<p>采购需求响应符合性</p> <p>【24分】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24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1分；其余未标注符号的参数，不符合招标文件要求每一项扣0.5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。</p>	0-24	0.0	0.0	24.0	6.0	3.0
4	技术	<p>项目理解概述</p> <p>【3分】本项目为新建项目，投标人应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评分。项目概述详尽并符合本项目使用需求的得3分；概述不够合理且内容有部分缺失的得2分；概述不合理且内容完全缺失的得1分；不提供项目理解概述的不得分。</p>	0-3	2.0	1.0	2.0	2.0	2.0
5	技术	<p>原材料质量</p> <p>【2分】投标人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)、GB4806.9-2016(食品安全国家标准不锈钢制品)、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）。</p> <p>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带CMA标识检测报告，每提供1份得0.5分，最高得2分。</p>	0-2	0.0	0.0	2.0	0.0	2.0
6	技术	<p>投标人或制造商所投产品投保保险情况</p> <p>【2分】投标人或制造商所投产品（包括：绞肉机、煮面炉、燃气灶、保温台）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。</p> <p>说明：投标文件中提供保单的复印件或扫描件。</p>	0-2	0.0	0.0	2.0	1.0	0.0
7	技术	<p>项目深化设计方案</p> <p>【4分】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。 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得0.5分，最高3分； 深化设计与本项目不符或不提供不得分。</p>	0-4	1.0	1.0	4.0	2.0	1.0

技术商务资信评分明细表

8	技术	<p>施工方案 根据现场施工规范、施工进度等情况，依据以下条款评分： 【2.5分】根据各投标人设备进场前工序（水电点位现场测量，具体实施要点、操作细则等）评定打分：工序内容完整、科学合理且符合项目实际情况的得2.5分；工序内容不完整，内容部分缺失得1分；未提供或不符合的得0分。 【2.5分】针对流程方案（订单处理流程、工程现场复核流程、产品生产流程、工程进度、安装调试流程等）评定打分：流程科学合理、符合项目实际要求，可行性强的，得2.5分；流程基本符合要求，可行性一般的，得1分；未提供或不符合的得0分。</p>	0-5	3.5	2.0	3.5	3.5	3.5
9	技术	<p>质量保障措施 【2分】投标人有明确的质量保证目标和质量保证措施、有完善的自检体系，有独立品管部门和专门品管人员。保障方案完整，可行性强的，得2分；保障方案基本完整，可行性一般的，得1分；保障方案和可行性有缺陷的，得0.5；未提供或不符合的得0分。</p>	0-2	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
10	技术	<p>验收保障方案 【2分】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、符合性及针对性打分。验收保障方案完整，可行性强的得2分；验收保障方案基本完整，可行性一般的得1分；验收保障方案和可行性有缺陷的，得0.5分；未提供或不符合的得0分。</p>	0-2	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
11	技术	<p>拟派项目组人员 【3分】根据拟派项目团队人员的技术力量配置；人员配备完善、分配合理的得3分；人员配备较完善、分配较合理的得2分；人员配备一般、分配合理性一般的得1分，不提供不得分。</p>	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
12	技术	<p>售后服务方案 【3分】针对投标人售后服务方案的合理性和针对性进行评分。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。 方案完整，可行性强的3分；方案基本完整，可行性一般的得2分；方案和可行性有缺陷的得1分；未提供或不符合的得0分。</p>	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
13	技术	<p>投标样品【10分】 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，不提供样品作为无效标）： 1) 煮面炉工作柜1600*800*800+50mm 2) 柜式暖饭车650*550*800mm 3) 自动清洗一体机1800*1000*1200mm 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，无孑点，无明显变形，丝纹清晰，直观有舒适感；（3分） 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，无榔头印等缺陷；（4分） 3. 金属合金件：无锈蚀、无裂纹等缺陷。（3分）</p>	0-10	9.0	6.0	9.0	7.0	7.0
14	技术	<p>功能演示【5分】： 余热物联网控制系统： 1) 系统运行状态能在线显示的得1分，否则不得分； 2) 具备故障报警功能的得1分，否则不得分； 3) 能体现炉灶累计运行时间数据的得1分，否则不得分； 4) 能体现热水和热量累计数据的得1分，否则不得分； 5) 能体现环保减排数据的得1分，否则不得分； 注：不提供的不得分。</p>	0-5	5.0	0.0	5.0	0.0	0.0
合计			0-70	31.5	17.5	62.5	31.5	29.5

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（黄红娟）

项目名称：杭州市长河高级中学杭州市长河第二高级中学饮食设施采购项目（CTZB-2025010368）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州临杭智慧商厨科技有限公司	杭州萧厨厨房用品有限公司	浙江翔隆厨房设备有限公司	杭州海晟厨房设备有限公司	杭州智厨节能科技有限公司
1	商务	<p>投标人业绩情况</p> <p>【2分】投标人自2021年1月1日至今（以合同签订日期为准）承担过同类厨房设备项目业绩情况，每提供1个项目业绩得0.5分，最高得2分。</p> <p>说明： ①根据投标文件中提供的业绩合同（业绩合同中须含设备清单，设备清单中必须是厨房设备，否则不予认可）进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。 ②投标产品如为首台套产品以及产品核心技术高于国内领先水平，并具有明晰自主知识产权的“制造精品”产品，自认定之日起3年内视同已具备相应销售业绩，业绩分值为满分。根据投标文件中提供的相应证明材料进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。</p>	0-2	2.0	1.5	2.0	1.0	2.0
2	商务	<p>投标人管理体系情况</p> <p>【3分】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；</p> <p>说明：评审时，查询全国认证认可信息公共服务平台（<a href="http://cx.cnca.cn/">http://cx.cnca.cn/</a>），评标委员会根据查询结果进行评分，不符合以上条件不得分。</p>	0-3	3.0	0.0	3.0	3.0	3.0
3	技术	<p>采购需求响应符合性</p> <p>【24分】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24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1分；其余未标注符号的参数，不符合招标文件要求每一项扣0.5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。</p>	0-24	0.0	0.0	24.0	6.0	3.0
4	技术	<p>项目理解概述</p> <p>【3分】本项目为新建项目，投标人应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评分。项目概述详尽并符合本项目使用需求的得3分；概述不够合理且内容有部分缺失的得2分；概述不合理且内容完全缺失的得1分；不提供项目理解概述的不得分。</p>	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
5	技术	<p>原材料质量</p> <p>【2分】投标人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)、GB4806.9-2016(食品安全国家标准不锈钢制品)、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）。</p> <p>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带CMA标识检测报告，每提供1份得0.5分，最高得2分。</p>	0-2	0.0	0.0	2.0	0.0	2.0
6	技术	<p>投标人或制造商所投产品投保保险情况</p> <p>【2分】投标人或制造商所投产品（包括：绞肉机、煮面炉、燃气灶、保温台）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。</p> <p>说明：投标文件中提供保单的复印件或扫描件。</p>	0-2	0.0	0.0	2.0	1.0	0.0
7	技术	<p>项目深化设计方案</p> <p>【4分】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。 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得0.5分，最高3分； 深化设计与本项目不符或不提供不得分。</p>	0-4	1.0	1.0	4.0	2.0	1.0

技术商务资信评分明细表

8	技术	<p>施工方案 根据现场施工规范、施工进度等情况，依据以下条款评分： 【2.5分】根据各投标人设备进场前工序（水电点位现场测量，具体实施要点、操作细则等）评定打分：工序内容完整、科学合理且符合项目实际情况的得2.5分；工序内容不完整，内容部分缺失得1分；未提供或不符合的得0分。 【2.5分】针对流程方案（订单处理流程、工程现场复核流程、产品生产流程、工程进度、安装调试流程等）评定打分：流程科学合理、符合项目实际要求，可行性强的，得2.5分；流程基本符合要求，可行性一般的，得1分；未提供或不符合的得0分。</p>	0-5	3.5	2.5	3.5	3.5	2.0
9	技术	<p>质量保障措施 【2分】投标人有明确的质量保证目标和质量保证措施、有完善的自检体系，有独立品管部门和专门品管人员。保障方案完整，可行性强的，得2分；保障方案基本完整，可行性一般的，得1分；保障方案和可行性有缺陷的，得0.5；未提供或不符合的得0分。</p>	0-2	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
10	技术	<p>验收保障方案 【2分】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、符合性及针对性打分。验收保障方案完整，可行性强的得2分；验收保障方案基本完整，可行性一般的得1分；验收保障方案和可行性有缺陷的，得0.5分；未提供或不符合的得0分。</p>	0-2	1.5	1.5	2.0	1.5	1.0
11	技术	<p>拟派项目组成员 【3分】根据拟派项目团队人员的技术力量配置；人员配备完善、分配合理的得3分；人员配备较完善、分配较合理的得2分；人员配备一般、分配合理性一般的得1分，不提供不得分。</p>	0-3	2.0	2.0	2.0	3.0	2.0
12	技术	<p>售后服务方案 【3分】针对投标人售后服务方案的合理性和针对性进行评分。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。 方案完整，可行性强的3分；方案基本完整，可行性一般的得2分；方案和可行性有缺陷的得1分；未提供或不符合的得0分。</p>	0-3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
13	技术	<p>投标样品【10分】 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，不提供样品作为无效标）： 1) 煮面炉工作柜1600*800*800+50mm 2) 柜式暖饭车650*550*800mm 3) 自动清洗一体机1800*1000*1200mm 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，无孑点，无明显变形，丝纹清晰，直观有舒适感；（3分） 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，无榔头印等缺陷；（4分） 3. 金属合金件：无锈蚀、无裂纹等缺陷。（3分）</p>	0-10	9.0	4.0	9.0	8.0	6.5
14	技术	<p>功能演示【5分】： 余热物联网控制系统： 1) 系统运行状态能在线显示的得1分，否则不得分； 2) 具备故障报警功能的得1分，否则不得分； 3) 能体现炉灶累计运行时间数据的得1分，否则不得分； 4) 能体现热水和热量累计数据的得1分，否则不得分； 5) 能体现环保减排数据的得1分，否则不得分； 注：不提供的不得分。</p>	0-5	5.0	0.0	5.0	0.0	0.0
合计			0-70	33.0	18.5	64.5	35.0	28.5

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（吴鸿）

项目名称：杭州市长河高级中学杭州市长河第二高级中学饮食设施采购项目（CTZB-2025010368）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州临杭智慧商厨科技有限公司	杭州萧厨厨房用品有限公司	浙江翔隆厨房设备有限公司	杭州海晟厨房设备有限公司	杭州智厨节能科技有限公司
1	商务	<p>投标人业绩情况</p> <p>【2分】投标人自2021年1月1日至今（以合同签订日期为准）承担过同类厨房设备项目业绩情况，每提供1个项目业绩得0.5分，最高得2分。</p> <p>说明： ①根据投标文件中提供的业绩合同（业绩合同中须含设备清单，设备清单中必须是厨房设备，否则不予认可）进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。 ②投标产品如为首台套产品以及产品核心技术高于国内领先水平，并具有明晰自主知识产权的“制造精品”产品，自认定之日起3年内视同已具备相应销售业绩，业绩分值为满分。根据投标文件中提供的相应证明材料进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。</p>	0-2	2.0	1.5	2.0	1.0	2.0
2	商务	<p>投标人管理体系情况</p> <p>【3分】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；</p> <p>说明：评审时，查询全国认证认可信息公共服务平台（<a href="http://cx.cnca.cn/">http://cx.cnca.cn/</a>），评标委员会根据查询结果进行评分，不符合以上条件不得分。</p>	0-3	3.0	0.0	3.0	3.0	3.0
3	技术	<p>采购需求响应符合性</p> <p>【24分】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24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1分；其余未标注符号的参数，不符合招标文件要求每一项扣0.5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。</p>	0-24	0.0	0.0	24.0	6.0	3.0
4	技术	<p>项目理解概述</p> <p>【3分】本项目为新建项目，投标人应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评分。项目概述详尽并符合本项目使用需求的得3分；概述不够合理且内容有部分缺失的得2分；概述不合理且内容完全缺失的得1分；不提供项目理解概述的不得分。</p>	0-3	2.0	2.0	3.0	2.0	2.0
5	技术	<p>原材料质量</p> <p>【2分】投标人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)、GB4806.9-2016(食品安全国家标准不锈钢制品)、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）。</p> <p>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带CMA标识检测报告，每提供1份得0.5分，最高得2分。</p>	0-2	0.0	0.0	2.0	0.0	2.0
6	技术	<p>投标人或制造商所投产品投保保险情况</p> <p>【2分】投标人或制造商所投产品（包括：绞肉机、煮面炉、燃气灶、保温台）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。</p> <p>说明：投标文件中提供保单的复印件或扫描件。</p>	0-2	0.0	0.0	2.0	1.0	0.0
7	技术	<p>项目深化设计方案</p> <p>【4分】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。 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得0.5分，最高3分； 深化设计与本项目不符或不提供不得分。</p>	0-4	1.0	1.0	4.0	2.0	1.0

技术商务资信评分明细表

8	技术	<p>施工方案 根据现场施工规范、施工进度等情况，依据以下条款评分： 【2.5分】根据各投标人设备进场前工序（水电点位现场测量，具体实施要点、操作细则等）评定打分：工序内容完整、科学合理且符合项目实际情况的得2.5分；工序内容不完整，内容部分缺失得1分；未提供或不符合的得0分。 【2.5分】针对流程方案（订单处理流程、工程现场复核流程、产品生产流程、工程进度、安装调试流程等）评定打分：流程科学合理、符合项目实际要求，可行性强的，得2.5分；流程基本符合要求，可行性一般的，得1分；未提供或不符合的得0分。</p>	0-5	2.0	2.0	3.5	2.0	2.0
9	技术	<p>质量保障措施 【2分】投标人有明确的质量保证目标和质量保证措施、有完善的自检体系，有独立品管部门和专门品管人员。保障方案完整，可行性强的，得2分；保障方案基本完整，可行性一般的，得1分；保障方案和可行性有缺陷的，得0.5；未提供或不符合的得0分。</p>	0-2	1.0	1.0	2.0	1.0	1.0
10	技术	<p>验收保障方案 【2分】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、符合性及针对性打分。验收保障方案完整，可行性强的得2分；验收保障方案基本完整，可行性一般的得1分；验收保障方案和可行性有缺陷的，得0.5分；未提供或不符合的得0分。</p>	0-2	1.0	1.0	2.0	1.0	1.0
11	技术	<p>拟派项目组人员 【3分】根据拟派项目团队人员的技术力量配置；人员配备完善、分配合理的得3分；人员配备较完善、分配较合理的得2分；人员配备一般、分配合理性一般的得1分，不提供不得分。</p>	0-3	2.0	2.0	3.0	2.0	2.0
12	技术	<p>售后服务方案 【3分】针对投标人售后服务方案的合理性和针对性进行评分。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。 方案完整，可行性强的3分；方案基本完整，可行性一般的得2分；方案和可行性有缺陷的得1分；未提供或不符合的得0分。</p>	0-3	2.0	2.0	3.0	2.0	2.0
13	技术	<p>投标样品【10分】 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，不提供样品作为无效标）： 1) 煮面炉工作柜1600*800*800+50mm 2) 柜式暖饭车650*550*800mm 3) 自动清洗一体机1800*1000*1200mm 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，无孑点，无明显变形，丝纹清晰，直观有舒适感；（3分） 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，无榔头印等缺陷；（4分） 3. 金属合金件：无锈蚀、无裂纹等缺陷。（3分）</p>	0-10	8.0	5.0	9.0	7.0	6.0
14	技术	<p>功能演示【5分】： 余热物联网控制系统： 1) 系统运行状态能在线显示的得1分，否则不得分； 2) 具备故障报警功能的得1分，否则不得分； 3) 能体现炉灶累计运行时间数据的得1分，否则不得分； 4) 能体现热水和热量累计数据的得1分，否则不得分； 5) 能体现环保减排数据的得1分，否则不得分； 注：不提供的不得分。</p>	0-5	5.0	0.0	5.0	0.0	0.0
合计			0-70	29.0	17.5	67.5	30.0	27.0

专家（签名）：



## 技术商务评分明细（俞宏敏）

项目名称：杭州市长河高级中学杭州市长河第二高级中学饮食设施采购项目（CTZB-2025010368）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	杭州临杭智慧商厨科技有限公司	杭州萧厨厨房用品有限公司	浙江翔隆厨房设备有限公司	杭州海晟厨房设备有限公司	杭州智厨节能科技有限公司
1	商务	<p>投标人业绩情况</p> <p>【2分】投标人自2021年1月1日至今（以合同签订日期为准）承担过同类厨房设备项目业绩情况，每提供1个项目业绩得0.5分，最高得2分。</p> <p>说明： ①根据投标文件中提供的业绩合同（业绩合同中须含设备清单，设备清单中必须是厨房设备，否则不予认可）进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。 ②投标产品如为首台套产品以及产品核心技术高于国内领先水平，并具有明晰自主知识产权的“制造精品”产品，自认定之日起3年内视同已具备相应销售业绩，业绩分值为满分。根据投标文件中提供的相应证明材料进行评分，未提供或不符合以上条件不得分。</p>	0-2	2.0	1.5	2.0	1.0	2.0
2	商务	<p>投标人管理体系情况</p> <p>【3分】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；</p> <p>说明：评审时，查询全国认证认可信息公共服务平台（<a href="http://cx.cnca.cn/">http://cx.cnca.cn/</a>），评标委员会根据查询结果进行评分，不符合以上条件不得分。</p>	0-3	3.0	0.0	3.0	3.0	3.0
3	技术	<p>采购需求响应符合性</p> <p>【24分】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24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1分；其余未标注符号的参数，不符合招标文件要求每一项扣0.5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。</p>	0-24	0.0	0.0	24.0	6.0	3.0
4	技术	<p>项目理解概述</p> <p>【3分】本项目为新建项目，投标人应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评分。项目概述详尽并符合本项目使用需求的得3分；概述不够合理且内容有部分缺失的得2分；概述不合理且内容完全缺失的得1分；不提供项目理解概述的不得分。</p>	0-3	1.0	1.0	2.0	1.0	1.0
5	技术	<p>原材料质量</p> <p>【2分】投标人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)、GB4806.9-2016(食品安全国家标准不锈钢制品)、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）。</p> <p>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带CMA标识检测报告，每提供1份得0.5分，最高得2分。</p>	0-2	0.0	0.0	2.0	0.0	2.0
6	技术	<p>投标人或制造商所投产品投保保险情况</p> <p>【2分】投标人或制造商所投产品（包括：绞肉机、煮面炉、燃气灶、保温台）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。</p> <p>说明：投标文件中提供保单的复印件或扫描件。</p>	0-2	0.0	0.0	2.0	1.0	0.0
7	技术	<p>项目深化设计方案</p> <p>【4分】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。 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得0.5分，最高3分； 深化设计与本项目不符或不提供不得分。</p>	0-4	1.0	1.0	4.0	1.0	1.0

技术商务资信评分明细表

8	技术	<p>施工方案 根据现场施工规范、施工进度等情况，依据以下条款评分： 【2.5分】根据各投标人设备进场前工序（水电点位现场测量，具体实施要点、操作细则等）评定打分：工序内容完整、科学合理且符合项目实际情况的得2.5分；工序内容不完整，内容部分缺失得1分；未提供或不符合的得0分。 【2.5分】针对流程方案（订单处理流程、工程现场复核流程、产品生产流程、工程进度、安装调试流程等）评定打分：流程科学合理、符合项目实际要求，可行性强的，得2.5分；流程基本符合要求，可行性一般的，得1分；未提供或不符合的得0分。</p>	0-5	2.0	2.0	3.5	2.0	2.0
9	技术	<p>质量保障措施 【2分】投标人有明确的质量保证目标和质量保证措施、有完善的自检体系，有独立品管部门和专门品管人员。保障方案完整，可行性强的，得2分；保障方案基本完整，可行性一般的，得1分；保障方案和可行性有缺陷的，得0.5；未提供或不符合的得0分。</p>	0-2	1.0	1.0	2.0	1.0	1.0
10	技术	<p>验收保障方案 【2分】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、符合性及针对性打分。验收保障方案完整，可行性强的得2分；验收保障方案基本完整，可行性一般的得1分；验收保障方案和可行性有缺陷的，得0.5分；未提供或不符合的得0分。</p>	0-2	1.0	1.0	2.0	1.0	1.0
11	技术	<p>拟派项目组人员 【3分】根据拟派项目团队人员的技术力量配置；人员配备完善、分配合理的得3分；人员配备较完善、分配较合理的得2分；人员配备一般、分配合理性一般的得1分，不提供不得分。</p>	0-3	2.0	2.0	3.0	2.0	2.0
12	技术	<p>售后服务方案 【3分】针对投标人售后服务方案的合理性和针对性进行评分。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。 方案完整，可行性强的3分；方案基本完整，可行性一般的得2分；方案和可行性有缺陷的得1分；未提供或不符合的得0分。</p>	0-3	2.0	2.0	3.0	1.0	2.0
13	技术	<p>投标样品【10分】 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，不提供样品作为无效标）： 1) 煮面炉工作柜1600*800*800+50mm 2) 柜式暖饭车650*550*800mm 3) 自动清洗一体机1800*1000*1200mm 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，无孑点，无明显变形，丝纹清晰，直观有舒适感；（3分） 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，无榔头印等缺陷；（4分） 3. 金属合金件：无锈蚀、无裂纹等缺陷。（3分）</p>	0-10	7.0	5.0	9.0	6.0	7.0
14	技术	<p>功能演示【5分】： 余热物联网控制系统： 1) 系统运行状态能在线显示的得1分，否则不得分； 2) 具备故障报警功能的得1分，否则不得分； 3) 能体现炉灶累计运行时间数据的得1分，否则不得分； 4) 能体现热水和热量累计数据的得1分，否则不得分； 5) 能体现环保减排数据的得1分，否则不得分； 注：不提供的不得分。</p>	0-5	5.0	0.0	5.0	0.0	0.0
合计			0-70	27.0	16.5	66.5	26.0	27.0

专家（签名）：