

技术商务评分明细（专家1）

项目名称： 临海市行政服务中心改造项目厨房设备采购（TZMC-202423-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	厨尚煌物联科技(山东)有限公司	山东厨尔玛餐饮设备有限公司	台州康厨厨房设备有限公司
1	技术	项目实施方案 根据产品的供货、安装、调试、验收方案及针对本项目的成品设备在运输、保管、就位等保障方案可靠性、完整性进行打分（0-2分）	0-2	1.7	1.7	1.8
2	商务	业绩 根据投标人2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）承接过同类项目业绩，每提供一份得1分，最多3分。 备注： 1、合同业绩须为本次投标人的业绩，投标人的独立法人子公司、参股公司的业绩均不予认可。 2、投标文件中须提供清晰可辨的合同扫描件及每个合同业绩1张发票扫描件，未提供齐全上述资料不得分。 3、如投标人提供的合同扫描件或发票扫描件因模糊不清或一些影响评分的重要内容缺失或不够明确而造成评标委员会在评审时做出对投标人不利的评审由投标人自行承担。 4、评标过程中如须核实发票网上信息的，投标人需提供配合。	0-3	2.0	0.0	3.0
3	商务	超声波浸泡池 1、所用塑料制品及橡胶制品采用食品级材质，符合食品接触产品安全认证GB4806.11-2016、GB4806.7-2016标准，检验合格，提供满足以上要求的检测报告。 2、所用板材采用抗菌材质不锈钢板制作，无重金属污染，食品安全卫生标准符合国家标准GB4806.9-2016标准、所用板材抗菌标准依据GB/T11170-2008、YB/T4171-2020国家标准含Cu元素，对大肠杆菌、沙门氏菌抗菌率≥99%，检测合格，提供满足以上数据检测报告。 注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-2	2.0	1.0	2.0
4	商务	燃气四眼煲仔炉 1、煲仔炉所用板材采用耐高温、阻燃材料，以防安全隐患，测试耐火完整性≥120min后，背火面未出现持续性达10s或10s以上火焰，试件未丧失耐火完整性，符合GB/T9978.1-2008国家标准，检验合格，提供满足以上数据检测报告； 2、煲仔炉所用不锈钢板材抗菌标准符合GB/T11170-2008、YB/T4171-2020含Cu元素，检验合格，所用板材不得检出：大肠杆菌、沙门氏菌，检验合格，提供满足以上数据检测报告； 注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-2	1.0	2.0	2.0
5	商务	中餐燃气炒菜灶 1、产品符合GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》要求；所投产品额定热负荷35KW*2，热负荷准准确度±10%以内，热效率48%以上； 2、产品获得CQC安全产品认证（试验依据标准：GB 35848-2018《商用燃气燃烧器具》），产品获得CQC节能环保认证（试验依据标准：CQC61-445151-2015《商用燃气灶具节能环保认证规则》）； 3、设备有故障代码提示功能； 4、所投设备通过检测锅是否在炉膛上面的信号，实现进行火种和当前档位的切换，锅离开炉膛时为火种状态，锅在炉膛上面时为当前设定档位火力。 5、所投设备有累计计时功能。 注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-5	1.0	4.0	5.0
6	商务	链片式输送带 1、所投输送带须提供权威检测机构出具的检测报告：依据GB/T 4208-2017 标准，对电控箱进行外壳防护等级试验（IP56），样品经试验后，内部无进水、进沙尘，直径1mm的试具未能进入壳内； 2、所投输送带须提供权威检测机构出具的检测报告：依据GB/T 5226.1-2019《机械电气设备 第1部分：通用技术条件》对样机进行全项目试验，检测结论为：符合标准要求 3、所投输送带须提供权威检测机构出具的检测报告：依据GB4806.7-2016、GB4806.9-2016 标准，对输送带的零部件（转弯上滚轮、滑块、皮筋、皮带、耐磨条、链片、链条）进行感官、总迁移量、脱色试验等检测，检测结果均符合要求。 注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-3	1.0	0.0	3.0
7	商务	油烟净化一体机 1. 依据GB/T 4208-2017《外壳防护等级（IP代码）》，符合外壳防护等级试验（IP69）要求； 2. 符合GB 8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》标准，测试阻燃等级，阻燃等级达到A(A1)级别； 3. 整机材质符合GB/3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》、GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》，经200小时乙酸盐雾试验后，表面耐腐蚀等级为10级，符合GB/4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、QB/T3832-1999《轻工业产品金属镀层腐蚀试验结果的评价》的标准的要求； 4. 具有产品防腐蚀等级认证证书，产品标准和技术通过GB/T 10125-2021检测标准，达到防腐蚀等级：户外1级（代码：WF2，类型：户外防强腐蚀型）（防腐蚀户外1级）； 5. 产品电机通过GB/T20138-2006《电器设备外壳对外界机械碰撞的防护等级（IK代码）》及GB/T2423.55-2006《电工电子产品环境试验第2部分：试验方法试验Eh：锤击试验》，试验等级IK06。注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA或CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-5	0.0	2.0	5.0

8	技术	不锈钢排烟风管 投标文件中提供排烟风管的用材、阻燃等性能。由评审小组综合比较后独立打分。（0-3分）	0-3	2.0	2.5	2.5
9	技术	电磁煮面炉（六孔柜式） 根据所投产品整机待机功率，燃烧性能，安全性能等方面，由评审小组综合比较后独立打分。（0-3分）	0-3	0.5	0.5	2.5
10	商务	四门双机双温冰箱 1、设备具有自动杀菌功能：大肠杆菌除菌率>99.6%，沙门氏菌除菌率>99.6%；罗氏菌除菌率>99.6%，可降解黄曲霉素净化8分钟，可去除率为>63.5%，金黄色葡萄球菌平均灭杀率不低于99.5%； 2、设备显示屏显示用电量显示、工作时间显示、温度显示，工作状态显示； 3、设备有蓝牙功能(通过与手机蓝牙联接，可设置设备参数及功能的开启和关闭，可对杀菌时间段设定、电磁锁锁门时间段设定、温度区间设定)； 4、设备有WiFi功能(通过与手机蓝牙联接，可设置设备参数及功能的开启和关闭，可对杀菌时间段设定、电磁锁锁门时间段设定、温度区间设定)；设备具有设备使用信息可传送功能，设备信息（温度、工作状态）可传输到微信小程序、平台； 5、设备具有故障报警功能，出现故障时在显示屏中有提示； (检测依据：GB/T25000.51-2016：《系统与软件工程系统与软件质量要求和评价（SQuaRE）第51部分：就绪可用软件产品（RUSP）的质量要求和测试细则》） 注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-5	4.0	4.0	4.0
11	技术	双双双速和面机 投标文件中提供和面机的用材、性能等参数，由评审小组综合比较后独立打分。（0-2分）	0-2	1.5	1.5	1.5
12	技术	压面机 投标文件中提供压面机的用材、性能等参数，由评审小组综合比较后独立打分。（0-2分）	0-2	1.5	1.5	1.5
13	商务	食品安全及卫生认证 包括：四门保洁柜、单星盆台、面粉车、移门工作柜、调料台、木面案板台、四格保温台、电热保温饭（汤）车。 所投产品应符合GB4806.1-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》、GB 4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》国家强制标准，所投产品应当提供符合以上强制国家标准的“食品接触产品安全认证证书”以及“食品接触产品卫生认证证书”，缺一不可。 注：提供的上述设备的认证证书符合上述要求的，每提供一样得1分，最高得8分（投标文件中提供产品认证证书复印件，资料提供不符合要求的不得分。）	0-8	0.0	0.0	7.0
14	商务	产品安全 四层货架、双层工作台、米面架作为后厨主要承重设备，所用不锈钢板材、质量要求设备符合： 1、符合GB/T38160-2019、GB/T11170-2008、GB4806.9-2016国家标准，检验合格，提供满足以上数据检测报告； 2、力学性能符合GB/T 42675-2023国家标准，抗拉强度≥515MPa、规定塑性延伸强度≥205MPa、断后伸长率(%)≥35%，检验合格，提供满足以上数据检测报告； 3、经≥1000h中性盐雾试验，符合GB/T10125-2021国家标准，符合GB/T6461-2002进行评级达到保护等级10级，检验面无锈蚀现象，检验合格，提供满足以上数据检测报告；产品检验检测合格，提供满足以上要求检测报告。注：所投产品应当提供符合标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每种设备均需具备上述3种检测报告，每提供一种上述设备均符合上述全部要求的得1分，最高得3分。）	0-3	0.0	0.0	3.0
15.1	技术	(1) 开水器： 所投产品所有参数均符合或优于招标需求的得2分，不满足不得分。 (2) 灭蝇灯： 所投产品所有参数均符合或优于招标需求的得1分，不满足不得分。 (3) 空气幕： 所投产品所有参数均符合或优于招标需求的得2分，不满足不得分。	0-5	0.0	2.0	5.0
15.2	技术	(4) 厂制品设备 投标文件中提供厂制品设备的用材、生产工艺等参数，由评审小组综合比较后独立打分。（0-2分）	0-2	1.0	1.2	1.5
16	商务	厨房设备自动灭火装置 1.主控板通过 GB/T2423.1-2008、GB/T4208-2017 检测依据，具有低温检测报告,和外壳防护等级（IPX4）检测报告。 2.自动灭火装置管道具有依据 GB/11170-2008 检测碳、硅、锰、硫、磷、铬、镍、七项检测合格报告。 3、自动灭火装置喷嘴具有依据 GB/11170-2008 检测碳、硅、锰、硫、磷、铬、镍、七项检测合格报告。 4、自动灭火装置熔片支架通过 GB/T2423.2-2008、GB/T2423.1.2008 检测依据，具有高、低温检测报告。 5、按 XF3007-2020《F 类火灾水系灭火剂》检验，合格。 注：所投产品应当提供符合标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每份检测报告符合要求得1分，最高得5分，资料提供不符合要求的不得分）	0-5	0.0	0.0	5.0
17	技术	设计方案 投标人根据设备清单，自行实地考察，提供厨房整体设计方案及水、电深化图纸，根据方案及图纸的可行性、合理性进行综合评分。（不提供不得分）。（0-3分）	0-3	0.5	1.0	2.5
18	商务	质保期 按招标文件要求提供质保的该项不得分，全系统设备均增加1年得1分，最多得2分。	0-2	2.0	2.0	2.0
19.1	商务	根据售后服务支撑方案、服务承诺、售后服务网点、故障响应时间等由评审小组独立打分（0-3分）。	0-3	2.0	2.0	2.0

19.2	商务	根据投标单位提供的备品备件优惠程度，由评审小组独立打分（0-2分）。	0-2	1.5	1.5	1.8
合计			0-70	25.2	30.4	63.6

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家2）

项目名称： 临海市行政服务中心改造项目厨房设备采购（TZMC-202423-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	厨尚焯物联科技（山东）有限公司	山东厨尔玛餐饮设备有限公司	台州康厨厨房设备有限公司
1	技术	项目实施方案 根据产品的供货、安装、调试、验收方案及针对本项目的成品设备在运输、保管、就位等保障方案可靠性、完整性进行打分（0-2分）	0-2	1.6	1.6	1.7
2	商务	业绩 根据投标人2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）承接过同类项目业绩，每提供一份得1分，最多3分。 备注： 1、合同业绩须为本次投标人的业绩，投标人的独立法人子公司、参股公司的业绩均不予认可。 2、投标文件中须提供清晰可辨的合同扫描件及每个合同业绩1张发票扫描件，未提供齐全上述资料不得分。 3、如投标人提供的合同扫描件或发票扫描件因模糊不清或一些影响评分的重要内容缺失或不够明确而造成评标委员会在评审时做出对投标人不利的评审由投标人自行承担。 4、评标过程中如须核实发票网上信息的，投标人需提供配合。	0-3	2.0	0.0	3.0
3	商务	超声波浸泡池 1、所用塑料制品及橡胶制品采用食品级材质，符合食品接触产品安全认证GB4806.11-2016、GB4806.7-2016标准，检验合格，提供满足以上要求的检测报告。 2、所用板材采用抗菌材质不锈钢板制作，无重金属污染，食品安全卫生标准符合国家标准GB4806.9-2016标准、所用板材抗菌标准依据GB/T11170-2008、YB/T4171-2020国家标准含Cu元素，对大肠杆菌、沙门氏菌抗菌率≥99%，检测合格，提供满足以上数据检测报告。 注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-2	2.0	1.0	2.0
4	商务	燃气四眼煲仔炉 1、煲仔炉所用板材采用耐高温、阻燃材料，以防安全隐患，测试耐火完整性≥120min后，背火面未出现持续性达10s或10s以上火焰，试件未丧失耐火完整性，符合GB/T9978.1-2008国家标准，检验合格，提供满足以上数据检测报告； 2、煲仔炉所用不锈钢板材抗菌标准符合GB/T11170-2008、YB/T4171-2020含Cu元素，检验合格，所用板材不得检出：大肠杆菌、沙门氏菌，检验合格，提供满足以上数据检测报告； 注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-2	1.0	2.0	2.0
5	商务	中餐燃气炒菜灶 1、产品符合GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》要求；所投产品额定热负荷35KW*2，热负荷准确度±10%以内，热效率48%以上； 2、产品获得CQC安全产品认证（试验依据标准:GB 35848-2018《商用燃气燃烧器具》），产品获得CQC节能环保认证（试验依据标准:CQC61-445151-2015《商用燃气灶具节能环保认证规则》）； 3、设备有故障代码提示功能； 4、所投设备通过检测锅是否在炉膛上面的信号，实现进行火种和当前档位的切换，锅离开炉膛时为火种状态，锅在炉膛上面时为当前设定档位火力。 5、所投设备有累计用时功能。 注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-5	1.0	4.0	5.0
6	商务	链片式输送带 1、所投输送带须提供权威检测机构出具的检测报告：依据GB/T 4208-2017 标准，对电控箱进行外壳防护等级试验（IP56），样品经试验后，内部无进水、进沙尘，直径1mm的试具未能进入壳内； 2、所投输送带须提供权威检测机构出具的检测报告：依据GB/T 5226.1-2019《机械电气安全机械电气设备 第1部分：通用技术条件》对样机进行全项目试验，检测结论为：符合标准要求 3、所投输送带须提供权威检测机构出具的检测报告：依据GB4806.7-2016、GB4806.9-2016 标准，对输送带的零部件（转弯上滚轮、滑块、皮筋、皮带、耐磨条、链片、链条）进行感官、总迁移量、脱色试验等检测，检测结果均符合要求。 注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-3	1.0	0.0	3.0
7	商务	油烟净化一体机 1.依据GB/T 4208-2017《外壳防护等级（IP代码）》，符合外壳防护等级试验（IP69）要求； 2.符合GB 8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》标准，测试阻燃等级，阻燃等级达到A(A1)级别； 3.整机材质符合GB/3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》、GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》，经200小时乙酸盐雾试验后，表面耐腐蚀等级为10级，符合GB/4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、QB/T3832-1999《轻工业产品金属镀层腐蚀试验结果的评价》的标准的要求； 4.具有产品防腐等级认证证书，产品标准和技术通过GB/T 10125-2021检测标准，达到防腐等级：户外1级（代码：WF2，类型：户外防强腐蚀性）（防腐户外1级）； 5.产品电机通过GB/T20138-2006《电器设备外壳对外界机械碰撞的防护等级（IK代码）》及GB/T2423.55-2006《电工电子产品环境试验第2部分：试验方法试验Eh：锤击试验》，试验等级IK06。注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA或CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-5	0.0	2.0	5.0

8	技术	不锈钢排烟风管 投标文件中提供排烟风管的用材、阻燃等性能。由评审小组综合比较后独立打分。（0-3分）	0-3	2.2	2.3	2.5
9	技术	电磁煮面炉(六孔柜式) 根据所投产品整机待机功率, 燃烧性能, 安全性能等方面, 由评审小组综合比较后独立打分。（0-3分）	0-3	1.0	1.1	2.8
10	商务	四门双机双温冰箱 1、设备具有自动杀菌功能: 大肠杆菌除菌率>99.6%, 沙门氏菌除菌率>99.6%; 罗氏菌除菌率>99.6%, 可降解黄曲霉素净化8分钟, 可去除率为>63.5%, 金黄色葡萄球菌平均灭杀率不低于99.5%; 2、设备显示屏显示用电量显示、工作时间显示、温度显示, 工作状态显示; 3、设备有蓝牙功能(通过与手机蓝牙联接, 可设置设备参数及功能的开启和关闭, 可对杀菌时间段设定、电磁锁锁门时间段设定、温度区间设定); 4、设备有WIFI功能(通过与手机蓝牙联接, 可设置设备参数及功能的开启和关闭, 可对杀菌时间段设定、电磁锁锁门时间段设定、温度区间设定);设备具有设备使用信息可传送功能, 设备信息(温度、工作状态)可传输到微信小程序、平台; 5、设备具有故障报警功能, 出现故障时在显示屏中有提示; (检测依据: GB/T25000.51-2016:《系统与软件工程系统与软件质量要求和评价(SQuaRE)第51部分:就绪可用软件产品(RUSP)的质量要求和测试细则》) 注: 所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告, 以CMA及CNAS认可实验室(检测机构)出具的检测报告为准。(投标文件中提供产品检测报告复印件, 每提供一种符合要求的得1分, 资料提供不符合要求的不得分。)	0-5	4.0	4.0	4.0
11	技术	双双双速和面机 投标文件中提供和面机的用材、性能等参数, 由评审小组综合比较后独立打分。（0-2分）	0-2	1.8	1.8	1.8
12	技术	压面机 投标文件中提供压面机的用材、性能等参数, 由评审小组综合比较后独立打分。（0-2分）	0-2	1.8	1.8	1.8
13	商务	食品安全及卫生认证 包括: 四门保洁柜, 单星盆台、面粉车、移门工作柜、调料台、木面案板台、四格保温台, 电热保温饭(汤)车。 所投产品应符合GB4806.1-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》、GB 4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》国家强制标准, 所投产品应当提供符合以上强制国家标准的“食品接触产品安全认证证书”以及“食品接触产品卫生认证证书”, 缺一不可。 注: 提供的上述设备的认证证书符合上述要求的, 每提供一样得1分, 最高得8分(投标文件中提供产品认证证书复印件, 资料提供不符合要求的不得分。)	0-8	0.0	0.0	7.0
14	商务	产品安全 四层货架、双层工作台、米面架作为后厨主要承重设备, 所用不锈钢板材、质量要求设备符合: 1、符合GB/T38160-2019、GB/T11170-2008、GB4806.9-2016国家标准, 检验合格, 提供满足以上数据检测报告; 2、力学性能符合GB/T 42675-2023国家标准, 抗拉强度≥515MPa、规定塑性延伸强度≥205MPa、断后伸长率(%)≥35%, 检验合格, 提供满足以上数据检测报告; 3、经≥1000h中性盐雾试验, 符合GB/T10125-2021国家标准, 符合GB/T6461-2002进行评级达到保护等级10级, 检验面无锈蚀现象, 检验合格, 提供满足以上数据检测报告; 产品检验检测合格, 提供满足以上要求检测报告。注: 所投产品应当提供符合标准的相关检测报告, 以CMA及CNAS认可实验室(检测机构)出具的检测报告为准。(投标文件中提供产品检测报告复印件, 每种设备均需具备上述3种检测报告, 每提供一种上述设备均符合上述全部要求的得1分, 最高得3分。)	0-3	0.0	0.0	3.0
15.1	技术	(1) 开水器: 所投产品所有参数均符合或优于招标需求的得2分, 不满足不得分。 (2) 灭蝇灯: 所投产品所有参数均符合或优于招标需求的得1分, 不满足不得分。 (3) 空气幕: 所投产品所有参数均符合或优于招标需求的得2分, 不满足不得分。	0-5	0.0	2.0	5.0
15.2	技术	(4) 厂制品设备 投标文件中提供厂制品设备的用材、生产工艺等参数, 由评审小组综合比较后独立打分。（0-2分）	0-2	1.0	1.8	1.8
16	商务	厨房设备自动灭火装置 1. 主控板通过 GB/T2423.1-2008、GB/T4208-2017 检测依据, 具有低温检测报告, 和外壳防护等级(IPX4)检测报告。 2. 自动灭火装置管道具有依据 GB/11170-2008 检测碳、硅、锰、硫、磷、铬、镍、七项检测合格报告。 3. 自动灭火装置喷嘴具有依据 GB/11170-2008 检测碳、硅、锰、硫、磷、铬、镍、七项检测合格报告。 4. 自动灭火装置熔片支架通过 GB/T2423.2-2008、GB/T2423.1.2008 检测依据, 具有高、低温检测报告。 5. 按 XF3007-2020《F类火灾水系灭火剂》检验, 合格。 注: 所投产品应当提供符合标准的相关检测报告, 以CMA及CNAS认可实验室(检测机构)出具的检测报告为准。(投标文件中提供产品检测报告复印件, 每份检测报告符合要求得1分, 最高得5分, 资料提供不符合要求的不得分)	0-5	0.0	0.0	5.0
17	技术	设计方案 投标人根据设备清单, 自行实地勘察, 提供厨房整体设计方案及水、电深化图纸, 根据方案及图纸的可行性、合理性进行综合评分。(不提供不得分)。(0-3分)	0-3	0.6	1.0	2.7
18	商务	质保期 按招标文件要求提供质保的该项不得分, 全系统设备均增加1年得1分, 最多得2分。	0-2	2.0	2.0	2.0
19.1	商务	根据售后服务支撑方案、服务承诺、售后服务网点、故障响应时间等由评审小组独立打分(0-3分)。	0-3	2.5	2.6	2.6

19.2	商务	根据投标单位提供的备品备件优惠程度，由评审小组独立打分（0-2分）。	0-2	1.2	1.5	1.8
合计			0-70	26.7	32.5	65.5

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家3）

项目名称： 临海市行政服务中心改造项目厨房设备采购（TZMC-202423-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	厨尚焯物联科技（山东）有限公司	山东厨尔玛餐饮设备有限公司	台州康厨厨房设备有限公司
1	技术	项目实施方案 根据产品的供货、安装、调试、验收方案及针对本项目的成品设备在运输、保管、就位等保障方案可靠性、完整性进行打分（0-2分）	0-2	1.1	1.2	1.4
2	商务	业绩 根据投标人2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）承接过同类项目业绩，每提供一份得1分，最多3分。 备注： 1、合同业绩须为本次投标人的业绩，投标人的独立法人子公司、参股公司的业绩均不予认可。 2、投标文件中须提供清晰可辨的合同扫描件及每个合同业绩1张发票扫描件，未提供齐全上述资料不得分。 3、如投标人提供的合同扫描件或发票扫描件因模糊不清或一些影响评分的重要内容缺失或不明确而造成评标委员会在评审时做出对投标人不利的评审由投标人自行承担。 4、评标过程中如须核实发票网上信息的，投标人需提供配合。	0-3	2.0	0.0	3.0
3	商务	超声波浸泡池 1、所用塑料制品及橡胶制品采用食品级材质，符合食品接触产品安全认证GB4806.11-2016、GB4806.7-2016标准，检验合格，提供满足以上要求的检测报告。 2、所用板材采用抗菌材质不锈钢板制作，无重金属污染，食品安全卫生标准符合国家标准GB4806.9-2016标准、所用板材抗菌标准依据GB/T11170-2008、YB/T4171-2020国家标准含Cu元素，对大肠杆菌、沙门氏菌抗菌率≥99%，检测合格，提供满足以上数据检测报告。 注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-2	2.0	1.0	2.0
4	商务	燃气四眼煲仔炉 1、煲仔炉所用板材采用耐高温、阻燃材料，以防安全隐患，测试耐火完整性≥120min后，背火面未出现持续性达10s或10s以上火焰，试样未丧失耐火完整性，符合GB/T9978.1-2008国家标准，检验合格，提供满足以上数据检测报告； 2、煲仔炉所用不锈钢板材抗菌标准符合GB/T11170-2008、YB/T4171-2020含Cu元素，检验合格，所用板材不得检出：大肠杆菌、沙门氏菌，检验合格，提供满足以上数据检测报告； 注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-2	1.0	2.0	2.0
5	商务	中餐燃气炒菜灶 1、产品符合GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》要求；所投产品额定热负荷35KW*2，热负荷准确度±10%以内，热效率48%以上； 2、产品获得CQC安全产品认证（试验依据标准:GB 35848-2018《商用燃气燃烧器具》），产品获得CQC节能环保认证（试验依据标准:CQC61-445151-2015《商用燃气灶具节能环保认证规则》）； 3、设备有故障代码提示功能； 4、所投设备通过检测锅是否在炉膛上面的信号，实现进行火种和当前档位的切换，锅离开炉膛时为火种状态，锅在炉膛上面时为当前设定档位火力。 5、所投设备有累计用时功能。 注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-5	1.0	4.0	5.0
6	商务	链片式输送带 1、所投输送带须提供权威检测机构出具的检测报告：依据GB/T 4208-2017 标准，对电控箱进行外壳防护等级试验（IP56），样品经试验后，内部无进水、进沙尘，直径1mm的试具未能进入壳内； 2、所投输送带须提供权威检测机构出具的检测报告：依据GB/T 5226.1-2019《机械电气安全机械电气设备 第1部分：通用技术条件》对样机进行全项目试验，检测结论为：符合标准要求 3、所投输送带须提供权威检测机构出具的检测报告：依据GB4806.7-2016、GB4806.9-2016 标准，对输送带的零部件（转弯上滚轮、滑块、皮筋、皮带、耐磨条、链片、链条）进行感官、总迁移量、脱色试验等检测，检测结果均符合要求。 注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-3	1.0	0.0	3.0
7	商务	油烟净化一体机 1.依据GB/T 4208-2017《外壳防护等级（IP代码）》，符合外壳防护等级试验（IP69）要求； 2.符合GB 8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》标准，测试阻燃等级，阻燃等级达到A(A1)级别； 3.整机材质符合GB/3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》、GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》，经200小时乙酸盐雾试验后，表面耐腐蚀等级为10级，符合GB/4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、QB/T3832-1999《轻工业产品金属镀层腐蚀试验结果的评价》的标准的要求； 4.具有产品防腐等级认证证书，产品标准和技术通过GB/T 10125-2021检测标准，达到防腐等级：户外1级（代码：WF2，类型：户外防强腐蚀性）（防腐户外1级）； 5.产品电机通过GB/T20138-2006《电器设备外壳对外界机械碰撞的防护等级（IK代码）》及GB/T2423.55-2006《电工电子产品环境试验第2部分：试验方法试验Eh：锤击试验》，试验等级IK06。注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA或CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-5	0.0	2.0	5.0

8	技术	不锈钢排烟风管 投标文件中提供排烟风管的用材、阻燃等性能。由评审小组综合比较后独立打分。（0-3分）	0-3	2.1	2.3	2.4
9	技术	电磁煮面炉（六孔柜式） 根据所投产品整机待机功率，燃烧性能，安全性能等方面，由评审小组综合比较后独立打分。（0-3分）	0-3	0.5	0.7	2.1
10	商务	四门双机双温冰箱 1、设备具有自动杀菌功能：大肠杆菌除菌率>99.6%，沙门氏菌除菌率>99.6%；罗氏菌除菌率>99.6%，可降解黄曲霉素净化8分钟，可去除率为>63.5%，金黄色葡萄球菌平均灭杀率不低于99.5%； 2、设备显示屏显示用电量显示、工作时间显示、温度显示，工作状态显示； 3、设备有蓝牙功能(通过与手机蓝牙联接，可设置设备参数及功能的开启和关闭，可对杀菌时间段设定、电磁锁锁门时间段设定、温度区间设定)； 4、设备有WIFI功能(通过与手机蓝牙联接，可设置设备参数及功能的开启和关闭，可对杀菌时间段设定、电磁锁锁门时间段设定、温度区间设定)；设备具有设备使用信息可传送功能，设备信息（温度、工作状态）可传输到微信小程序、平台； 5、设备具有故障报警功能，出现故障时在显示屏中有提示； (检测依据：GB/T25000.51-2016：《系统与软件工程系统与软件质量要求和评价（SQuaRE）第51部分：就绪可用软件产品（RUSP）的质量要求和测试细则》） 注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-5	4.0	4.0	4.0
11	技术	双双双速和面机 投标文件中提供和面机的用材、性能等参数，由评审小组综合比较后独立打分。（0-2分）	0-2	1.4	1.3	1.5
12	技术	压面机 投标文件中提供压面机的用材、性能等参数，由评审小组综合比较后独立打分。（0-2分）	0-2	1.5	1.4	1.3
13	商务	食品安全及卫生认证 包括：四门保洁柜、单星盆台、面粉车、移门工作柜、调料台、木面案板台、四格保温台、电热保温饭（汤）车。 所投产品应符合GB4806.1-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》、GB 4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》国家强制标准，所投产品应当提供符合以上强制国家标准的“食品接触产品安全认证证书”以及“食品接触产品卫生认证证书”，缺一不可。 注：提供的上述设备的认证证书符合上述要求的，每提供一样得1分，最高得8分（投标文件中提供产品认证证书复印件，资料提供不符合要求的不得分。）	0-8	0.0	0.0	7.0
14	商务	产品安全 四层货架、双层工作台、米面架作为后厨主要承重设备，所用不锈钢板材、质量要求设备符合： 1、符合GB/T38160-2019、GB/T11170-2008、GB4806.9-2016国家标准，检验合格，提供满足以上数据检测报告； 2、力学性能符合GB/T 42675-2023国家标准，抗拉强度≥515MPa、规定塑性延伸强度≥205MPa、断后伸长率(%)≥35%，检验合格，提供满足以上数据检测报告； 3、经≥1000h中性盐雾试验，符合GB/T10125-2021国家标准，符合GB/T6461-2002进行评级达到保护等级10级，检验面无锈蚀现象，检验合格，提供满足以上数据检测报告；产品检验检测合格，提供满足以上要求检测报告。注：所投产品应当提供符合标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每种设备均需具备上述3种检测报告，每提供一种上述设备均符合上述全部要求的得1分，最高得3分。）	0-3	0.0	0.0	3.0
15.1	技术	(1) 开水器： 所投产品所有参数均符合或优于招标需求的得2分，不满足不得分。 (2) 灭蝇灯： 所投产品所有参数均符合或优于招标需求的得1分，不满足不得分。 (3) 空气幕： 所投产品所有参数均符合或优于招标需求的得2分，不满足不得分。	0-5	0.0	2.0	5.0
15.2	技术	(4) 厂制品设备 投标文件中提供厂制品设备的用材、生产工艺等参数，由评审小组综合比较后独立打分。（0-2分）	0-2	0.7	1.3	1.4
16	商务	厨房设备自动灭火装置 1.主控板通过 GB/T2423.1-2008、GB/T4208-2017 检测依据，具有低温检测报告,和外壳防护等级（IPX4）检测报告。 2.自动灭火装置管道具有依据 GB/11170-2008 检测碳、硅、锰、硫、磷、铬、镍、七项检测合格报告。 3、自动灭火装置喷嘴具有依据 GB/11170-2008 检测碳、硅、锰、硫、磷、铬、镍、七项检测合格报告。 4、自动灭火装置熔片支架通过 GB/T2423.2-2008、GB/T2423.1.2008 检测依据，具有高、低温检测报告。 5、按 XF3007-2020《F 类火灾水系灭火剂》检验，合格。 注：所投产品应当提供符合标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每份检测报告符合要求得1分，最高得5分，资料提供不符合要求的不得分）	0-5	0.0	0.0	5.0
17	技术	设计方案 投标人根据设备清单，自行实地考察，提供厨房整体设计方案及水、电深化图纸，根据方案及图纸的可行性、合理性进行综合评分。（不提供不得分）。（0-3分）	0-3	0.5	1.0	2.5
18	商务	质保期 按招标文件要求提供质保的该项不得分，全系统设备均增加1年得1分，最多得2分。	0-2	2.0	2.0	2.0
19.1	商务	根据售后服务支撑方案、服务承诺、售后服务网点、故障响应时间等由评审小组独立打分（0-3分）。	0-3	2.1	2.2	2.3

19.2	商务	根据投标单位提供的备品备件优惠程度，由评审小组独立打分（0-2分）。	0-2	0.7	0.8	1.3
合计			0-70	23.6	29.2	62.2

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家4）

项目名称： 临海市行政服务中心改造项目厨房设备采购（TZMC-202423-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	厨尚焯物联科技（山东）有限公司	山东厨尔玛餐饮设备有限公司	台州康厨厨房设备有限公司
1	技术	项目实施方案 根据产品的供货、安装、调试、验收方案及针对本项目的成品设备在运输、保管、就位等保障方案可靠性、完整性进行打分（0-2分）	0-2	1.5	1.5	1.8
2	商务	业绩 根据投标人2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）承接过同类项目业绩，每提供一份得1分，最多3分。 备注： 1、合同业绩须为本次投标人的业绩，投标人的独立法人子公司、参股公司的业绩均不予认可。 2、投标文件中须提供清晰可辨的合同扫描件及每个合同业绩1张发票扫描件，未提供齐全上述资料不得分。 3、如投标人提供的合同扫描件或发票扫描件因模糊不清或一些影响评分的重要内容缺失或不够明确而造成评标委员会在评审时做出对投标人不利的评审由投标人自行承担。 4、评标过程中如须核实发票网上信息的，投标人需提供配合。	0-3	2.0	0.0	3.0
3	商务	超声波浸泡池 1、所用塑料制品及橡胶制品采用食品级材质，符合食品接触产品安全认证GB4806.11-2016、GB4806.7-2016标准，检验合格，提供满足以上要求的检测报告。 2、所用板材采用抗菌材质不锈钢板制作，无重金属污染，食品安全卫生标准符合国家标准GB4806.9-2016标准、所用板材抗菌标准依据GB/T11170-2008、YB/T4171-2020国家标准含Cu元素，对大肠杆菌、沙门氏菌抗菌率≥99%，检测合格，提供满足以上数据检测报告。 注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-2	2.0	1.0	2.0
4	商务	燃气四眼煲仔炉 1、煲仔炉所用板材采用耐高温、阻燃材料，以防安全隐患，测试耐火完整性≥120min后，背火面未出现持续性达10s或10s以上火焰，试样未丧失耐火完整性，符合GB/T9978.1-2008国家标准，检验合格，提供满足以上数据检测报告； 2、煲仔炉所用不锈钢板材抗菌标准符合GB/T11170-2008、YB/T4171-2020含Cu元素，检验合格，所用板材不得检出：大肠杆菌、沙门氏菌，检验合格，提供满足以上数据检测报告； 注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-2	1.0	2.0	2.0
5	商务	中餐燃气炒菜灶 1、产品符合GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》要求；所投产品额定热负荷35KW*2，热负荷准确度±10%以内，热效率48%以上； 2、产品获得CQC安全产品认证（试验依据标准:GB 35848-2018《商用燃气燃烧器具》），产品获得CQC节能环保认证（试验依据标准:CQC61-445151-2015《商用燃气灶具节能环保认证规则》）； 3、设备有故障代码提示功能； 4、所投设备通过检测锅是否在炉膛上面的信号，实现进行火种和当前档位的切换，锅离开炉膛时为火种状态，锅在炉膛上面时为当前设定档位火力。 5、所投设备有累计用时功能。 注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-5	1.0	4.0	5.0
6	商务	链片式输送带 1、所投输送带须提供权威检测机构出具的检测报告：依据GB/T 4208-2017 标准，对电控箱进行外壳防护等级试验（IP56），样品经试验后，内部无进水、进沙尘，直径1mm的试具未能进入壳内； 2、所投输送带须提供权威检测机构出具的检测报告：依据GB/T 5226.1-2019《机械电气安全机械电气设备 第1部分：通用技术条件》对样机进行全项目试验，检测结论为：符合标准要求 3、所投输送带须提供权威检测机构出具的检测报告：依据GB4806.7-2016、GB4806.9-2016 标准，对输送带的零部件（转弯上滚轮、滑块、皮筋、皮带、耐磨条、链片、链条）进行感官、总迁移量、脱色试验等检测，检测结果均符合要求。 注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-3	1.0	0.0	3.0
7	商务	油烟净化一体机 1.依据GB/T 4208-2017《外壳防护等级（IP代码）》，符合外壳防护等级试验（IP69）要求； 2.符合GB 8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》标准，测试阻燃等级，阻燃等级达到A(A1)级别； 3.整机材质符合GB/3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》、GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》，经200小时乙酸盐雾试验后，表面耐腐蚀等级为10级，符合GB/4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、QB/T3832-1999《轻工业产品金属镀层腐蚀试验结果的评价》的标准的要求； 4.具有产品防腐等级认证证书，产品标准和技术通过GB/T 10125-2021检测标准，达到防腐等级：户外1级（代码：WF2，类型：户外防强腐蚀性）（防腐户外1级）； 5.产品电机通过GB/T20138-2006《电器设备外壳对外界机械碰撞的防护等级（IK代码）》及GB/T2423.55-2006《电工电子产品环境试验第2部分：试验方法试验Eh：锤击试验》，试验等级IK06。注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA或CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-5	0.0	2.0	5.0

8	技术	不锈钢排烟风管 投标文件中提供排烟风管的用材、阻燃等性能。由评审小组综合比较后独立打分。（0-3分）	0-3	2.5	2.5	2.5
9	技术	电磁煮面炉（六孔柜式） 根据所投产品整机待机功率，燃烧性能，安全性能等方面，由评审小组综合比较后独立打分。（0-3分）	0-3	0.5	0.5	2.8
10	商务	四门双机双温冰箱 1、设备具有自动杀菌功能：大肠杆菌除菌率>99.6%，沙门氏菌除菌率>99.6%；罗氏菌除菌率>99.6%，可降解黄曲霉素净化8分钟，可去除率为>63.5%，金黄色葡萄球菌平均灭杀率不低于99.5%； 2、设备显示屏显示用电量显示、工作时间显示、温度显示，工作状态显示； 3、设备有蓝牙功能(通过与手机蓝牙联接，可设置设备参数及功能的开启和关闭，可对杀菌时间段设定、电磁锁锁门时间段设定、温度区间设定)； 4、设备有WiFi功能(通过与手机蓝牙联接，可设置设备参数及功能的开启和关闭，可对杀菌时间段设定、电磁锁锁门时间段设定、温度区间设定)；设备具有设备使用信息可传送功能，设备信息（温度、工作状态）可传输到微信小程序、平台； 5、设备具有故障报警功能，出现故障时在显示屏中有提示； (检测依据：GB/T25000.51-2016：《系统与软件工程系统与软件质量要求和评价（SQuaRE）第51部分：就绪可用软件产品（RUSP）的质量要求和测试细则》） 注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-5	4.0	4.0	4.0
11	技术	双双双速和面机 投标文件中提供和面机的用材、性能等参数，由评审小组综合比较后独立打分。（0-2分）	0-2	1.8	1.8	1.8
12	技术	压面机 投标文件中提供压面机的用材、性能等参数，由评审小组综合比较后独立打分。（0-2分）	0-2	1.8	1.8	1.8
13	商务	食品安全及卫生认证 包括：四门保洁柜、单星盆台、面粉车、移门工作柜、调料台、木面案板台、四格保温台、电热保温饭（汤）车。 所投产品应符合GB4806.1-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》、GB 4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》国家强制标准，所投产品应当提供符合以上强制国家标准的“食品接触产品安全认证证书”以及“食品接触产品卫生认证证书”，缺一不可。 注：提供的上述设备的认证证书符合上述要求的，每提供一样得1分，最高得8分（投标文件中提供产品认证证书复印件，资料提供不符合要求的不得分。）	0-8	0.0	0.0	7.0
14	商务	产品安全 四层货架、双层工作台、米面架作为后厨主要承重设备，所用不锈钢板材、质量要求设备符合： 1、符合GB/T38160-2019、GB/T11170-2008、GB4806.9-2016国家标准，检验合格，提供满足以上数据检测报告； 2、力学性能符合GB/T 42675-2023国家标准，抗拉强度≥515MPa、规定塑性延伸强度≥205MPa、断后伸长率(%)≥35%，检验合格，提供满足以上数据检测报告； 3、经≥1000h中性盐雾试验，符合GB/T10125-2021国家标准，符合GB/T6461-2002进行评级达到保护等级10级，检验面无锈蚀现象，检验合格，提供满足以上数据检测报告；产品检验检测合格，提供满足以上要求检测报告。注：所投产品应当提供符合标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每种设备均需具备上述3种检测报告，每提供一种上述设备均符合上述全部要求的得1分，最高得3分。）	0-3	0.0	0.0	3.0
15.1	技术	(1) 开水器： 所投产品所有参数均符合或优于招标需求的得2分，不满足不得分。 (2) 灭蝇灯： 所投产品所有参数均符合或优于招标需求的得1分，不满足不得分。 (3) 空气幕： 所投产品所有参数均符合或优于招标需求的得2分，不满足不得分。	0-5	0.0	2.0	5.0
15.2	技术	(4) 厂制品设备 投标文件中提供厂制品设备的用材、生产工艺等参数，由评审小组综合比较后独立打分。（0-2分）	0-2	1.3	1.5	1.8
16	商务	厨房设备自动灭火装置 1.主控板通过 GB/T2423.1-2008、GB/T4208-2017 检测依据，具有低温检测报告，和外壳防护等级（IPX4）检测报告。 2.自动灭火装置管道具有依据 GB/11170-2008 检测碳、硅、锰、硫、磷、铬、镍、七项检测合格报告。 3、自动灭火装置喷嘴具有依据 GB/11170-2008 检测碳、硅、锰、硫、磷、铬、镍、七项检测合格报告。 4、自动灭火装置熔片支架通过 GB/T2423.2-2008、GB/T2423.1.2008 检测依据，具有高、低温检测报告。 5、按 XF3007-2020《F 类火灾水系灭火剂》检验，合格。 注：所投产品应当提供符合标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每份检测报告符合要求得1分，最高得5分，资料提供不符合要求的不得分）	0-5	0.0	0.0	5.0
17	技术	设计方案 投标人根据设备清单，自行实地考察，提供厨房整体设计方案及水、电深化图纸，根据方案及图纸的可行性、合理性进行综合评分。（不提供不得分）。（0-3分）	0-3	0.5	1.0	2.8
18	商务	质保期 按招标文件要求提供质保的该项不得分，全系统设备均增加1年得1分，最多得2分。	0-2	2.0	2.0	2.0
19.1	商务	根据售后服务支撑方案、服务承诺、售后服务网点、故障响应时间等由评审小组独立打分（0-3分）。	0-3	2.5	2.5	2.5

19.2	商务	根据投标单位提供的备品备件优惠程度，由评审小组独立打分（0-2分）。	0-2	1.5	1.5	1.8
合计			0-70	26.9	31.6	65.6

专家（签名）：

技术商务评分明细（专家5）

项目名称： 临海市行政服务中心改造项目厨房设备采购（TZMC-202423-1）

序号	评分类型	评分项目内容	分值范围	厨尚焯物联科技（山东）有限公司	山东厨尔玛餐饮设备有限公司	台州康厨厨房设备有限公司
1	技术	项目实施方案 根据产品的供货、安装、调试、验收方案及针对本项目的成品设备在运输、保管、就位等保障方案可靠性、完整性进行打分（0-2分）	0-2	1.4	1.4	1.6
2	商务	业绩 根据投标人2020年1月1日以来（以合同签订时间为准）承接过同类项目业绩，每提供一份得1分，最多3分。 备注： 1、合同业绩须为本次投标人的业绩，投标人的独立法人子公司、参股公司的业绩均不予认可。 2、投标文件中须提供清晰可辨的合同扫描件及每个合同业绩1张发票扫描件，未提供齐全上述资料不得分。 3、如投标人提供的合同扫描件或发票扫描件因模糊不清或一些影响评分的重要内容缺失或不够明确而造成评标委员会在评审时做出对投标人不利的评审由投标人自行承担。 4、评标过程中如须核实发票网上信息的，投标人需提供配合。	0-3	2.0	0.0	3.0
3	商务	超声波浸泡池 1、所用塑料制品及橡胶制品采用食品级材质，符合食品接触产品安全认证GB4806.11-2016、GB4806.7-2016标准，检验合格，提供满足以上要求的检测报告。 2、所用板材采用抗菌材质不锈钢板制作，无重金属污染，食品安全卫生标准符合国家标准GB4806.9-2016标准、所用板材抗菌标准依据GB/T11170-2008、YB/T4171-2020国家标准含Cu元素，对大肠杆菌、沙门氏菌抗菌率≥99%，检测合格，提供满足以上数据检测报告。 注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-2	2.0	1.0	2.0
4	商务	燃气四眼煲仔炉 1、煲仔炉所用板材采用耐高温、阻燃材料，以防安全隐患，测试耐火完整性≥120min后，背火面未出现持续性达10s或10s以上火焰，试样未丧失耐火完整性，符合GB/T9978.1-2008国家标准，检验合格，提供满足以上数据检测报告； 2、煲仔炉所用不锈钢板材抗菌标准符合GB/T11170-2008、YB/T4171-2020含Cu元素，检验合格，所用板材不得检出：大肠杆菌、沙门氏菌，检验合格，提供满足以上数据检测报告； 注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-2	1.0	2.0	2.0
5	商务	中餐燃气炒菜灶 1、产品符合GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》要求；所投产品额定热负荷35KW*2，热负荷准确±10%以内，热效率48%以上； 2、产品获得CQC安全产品认证（试验依据标准：GB 35848-2018《商用燃气燃烧器具》），产品获得CQC节能环保认证（试验依据标准：CQC61-445151-2015《商用燃气灶具节能环保认证规则》）； 3、设备有故障代码提示功能； 4、所投设备通过检测锅是否在炉膛上面的信号，实现进行火种和当前档位的切换，锅离开炉膛时为火种状态，锅在炉膛上面时为当前设定档位火力。 5、所投设备有累计用时功能。 注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-5	1.0	4.0	5.0
6	商务	链片式输送带 1、所投输送带须提供权威检测机构出具的检测报告：依据GB/T 4208-2017 标准，对电控箱进行外壳防护等级试验（IP56），样品经试验后，内部无进水、进沙尘，直径1mm的试具未能进入壳内； 2、所投输送带须提供权威检测机构出具的检测报告：依据GB/T 5226.1-2019《机械电气安全机械电气设备 第1部分：通用技术条件》对样机进行全项目试验，检测结论为：符合标准要求 3、所投输送带须提供权威检测机构出具的检测报告：依据GB4806.7-2016、GB4806.9-2016 标准，对输送带的零部件（转弯上滚轮、滑块、皮筋、皮带、耐磨条、链片、链条）进行感官、总迁移量、脱色试验等检测，检测结果均符合要求。 注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA及CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-3	1.0	0.0	3.0
7	商务	油烟净化一体机 1.依据GB/T 4208-2017《外壳防护等级（IP代码）》，符合外壳防护等级试验（IP69）要求； 2.符合GB 8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》标准，测试阻燃等级，阻燃等级达到A(A1)级别； 3.整机材质符合GB/3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》、GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》，经200小时乙酸盐雾试验后，表面耐腐蚀等级为10级，符合GB/4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、QB/T3832-1999《轻工业产品金属镀层腐蚀试验结果的评价》的标准的要求； 4.具有产品防腐等级认证证书，产品标准和技术通过GB/T 10125-2021检测标准，达到防腐等级：户外1级（代码：WF2，类型：户外防强腐蚀性）（防腐户外1级）； 5.产品电机通过GB/T20138-2006《电器设备外壳对外界机械碰撞的防护等级（IK代码）》及GB/T2423.55-2006《电工电子产品环境试验第2部分：试验方法试验Eh：锤击试验》，试验等级IK06。注：所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告，以CMA或CNAS认可实验室（检测机构）出具的检测报告为准。（投标文件中提供产品检测报告复印件，每提供一种符合要求的得1分，资料提供不符合要求的不得分。）	0-5	0.0	2.0	5.0

8	技术	不锈钢排烟风管 投标文件中提供排烟风管的用材、阻燃等性能。由评审小组综合比较后独立打分。（0-3分）	0-3	2.5	2.4	2.6
9	技术	电磁煮面炉(六孔柜式) 根据所投产品整机待机功率, 燃烧性能, 安全性能等方面, 由评审小组综合比较后独立打分。（0-3分）	0-3	1.0	1.0	2.0
10	商务	四门双机双温冰箱 1、设备具有自动杀菌功能: 大肠杆菌除菌率>99.6%, 沙门氏菌除菌率>99.6%; 罗氏菌除菌率>99.6%, 可降解黄曲霉素净化8分钟, 可去除率为>63.5%, 金黄色葡萄球菌平均灭杀率不低于99.5%; 2、设备显示屏显示用电量显示、工作时间显示、温度显示, 工作状态显示; 3、设备有蓝牙功能(通过与手机蓝牙联接, 可设置设备参数及功能的开启和关闭, 可对杀菌时间段设定、电磁锁锁门时间段设定、温度区间设定); 4、设备有WiFi功能(通过与手机蓝牙联接, 可设置设备参数及功能的开启和关闭, 可对杀菌时间段设定、电磁锁锁门时间段设定、温度区间设定);设备具有设备使用信息可传送功能, 设备信息(温度、工作状态)可传输到微信小程序、平台; 5、设备具有故障报警功能, 出现故障时在显示屏中有提示; (检测依据: GB/T25000.51-2016:《系统与软件工程系统与软件质量要求和评价(SQuaRE)第51部分:就绪可用软件产品(RUSP)的质量要求和测试细则》) 注: 所投产品应当提供符合以上标准的相关检测报告, 以CMA及CNAS认可实验室(检测机构)出具的检测报告为准。(投标文件中提供产品检测报告复印件, 每提供一种符合要求的得1分, 资料提供不符合要求的不得分。)	0-5	4.0	4.0	4.0
11	技术	双双双速和面机 投标文件中提供和面机的用材、性能等参数, 由评审小组综合比较后独立打分。（0-2分）	0-2	1.6	1.5	1.4
12	技术	压面机 投标文件中提供压面机的用材、性能等参数, 由评审小组综合比较后独立打分。（0-2分）	0-2	1.5	1.5	1.6
13	商务	食品安全及卫生认证 包括: 四门保洁柜, 单星盆台、面粉车、移门工作柜、调料台、木面案板台、四格保温台, 电热保温饭(汤)车。 所投产品应符合GB4806.1-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》、GB 4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》国家强制标准, 所投产品应当提供符合以上强制国家标准的“食品接触产品安全认证证书”以及“食品接触产品卫生认证证书”, 缺一不可。 注: 提供的上述设备的认证证书符合上述要求的, 每提供一样得1分, 最高得8分(投标文件中提供产品认证证书复印件, 资料提供不符合要求的不得分。)	0-8	0.0	0.0	7.0
14	商务	产品安全 四层货架、双层工作台、米面架作为后厨主要承重设备, 所用不锈钢板材、质量要求设备符合: 1、符合GB/T38160-2019、GB/T11170-2008、GB4806.9-2016国家标准, 检验合格, 提供满足以上数据检测报告; 2、力学性能符合GB/T 42675-2023国家标准, 抗拉强度≥515MPa、规定塑性延伸强度≥205MPa、断后伸长率(%)≥35%, 检验合格, 提供满足以上数据检测报告; 3、经≥1000h中性盐雾试验, 符合GB/T10125-2021国家标准, 符合GB/T6461-2002进行评级达到保护等级10级, 检验面无锈蚀现象, 检验合格, 提供满足以上数据检测报告; 产品检验检测合格, 提供满足以上要求检测报告。注: 所投产品应当提供符合标准的相关检测报告, 以CMA及CNAS认可实验室(检测机构)出具的检测报告为准。(投标文件中提供产品检测报告复印件, 每种设备均需具备上述3种检测报告, 每提供一种上述设备均符合上述全部要求的得1分, 最高得3分。)	0-3	0.0	0.0	3.0
15.1	技术	(1) 开水器: 所投产品所有参数均符合或优于招标需求的得2分, 不满足不得分。 (2) 灭蝇灯: 所投产品所有参数均符合或优于招标需求的得1分, 不满足不得分。 (3) 空气幕: 所投产品所有参数均符合或优于招标需求的得2分, 不满足不得分。	0-5	0.0	2.0	5.0
15.2	技术	(4) 厂制品设备 投标文件中提供厂制品设备的用材、生产工艺等参数, 由评审小组综合比较后独立打分。（0-2分）	0-2	1.0	1.6	1.5
16	商务	厨房设备自动灭火装置 1. 主控板通过 GB/T2423.1-2008、GB/T4208-2017 检测依据, 具有低温检测报告, 和外壳防护等级(IPX4)检测报告。 2. 自动灭火装置管道具有依据 GB/11170-2008 检测碳、硅、锰、硫、磷、铬、镍、七项检测合格报告。 3. 自动灭火装置喷嘴具有依据 GB/11170-2008 检测碳、硅、锰、硫、磷、铬、镍、七项检测合格报告。 4. 自动灭火装置熔片支架通过 GB/T2423.2-2008、GB/T2423.1.2008 检测依据, 具有高、低温检测报告。 5. 按 XF3007-2020《F类火灾水系灭火剂》检验, 合格。 注: 所投产品应当提供符合标准的相关检测报告, 以CMA及CNAS认可实验室(检测机构)出具的检测报告为准。(投标文件中提供产品检测报告复印件, 每份检测报告符合要求得1分, 最高得5分, 资料提供不符合要求的不得分)	0-5	0.0	0.0	5.0
17	技术	设计方案 投标人根据设备清单, 自行实地勘察, 提供厨房整体设计方案及水、电深化图纸, 根据方案及图纸的可行性、合理性进行综合评分。(不提供不得分)。(0-3分)	0-3	0.5	1.0	2.8
18	商务	质保期 按招标文件要求提供质保的该项不得分, 全系统设备均增加1年得1分, 最多得2分。	0-2	2.0	2.0	2.0
19.1	商务	根据售后服务支撑方案、服务承诺、售后服务网点、故障响应时间等由评审小组独立打分(0-3分)。	0-3	2.5	2.2	2.5

19.2	商务	根据投标单位提供的备品备件优惠程度，由评审小组独立打分（0-2分）。	0-2	1.2	1.0	1.7
合计			0-70	26.2	30.6	63.7

专家（签名）：