

技术商务评分明细（蔡莉华）

项目名称：安保增援警力住宿保障项目（HZZFCG-2023-150）-标项1

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容 | 分值范围 | | | | 杭州瀚威酒店管理有限公司、杭州瀚威酒店管理有限公司、杭州科蔓酒店管理有限公司、杭州千越酒店管理有限公司、杭州国贸酒店管理有限公司（联合体） |
|----|------|--|------|-----|-----|------|---|
| 1 | 商务 | 投标人担过类似大型赛会或活动住宿服务成功案例的，每个得1分，本项最高得1分。（需同时提供合同复印件及一张以上该合同往来款发票，发票复印件须加盖投标人公章。） | 0-1 | 0.0 | 0.0 | 1.0 | |
| 2 | 技术 | 投标人具备最高峰值1348人的住宿保障能力，且房间面积要求≥25平方米： （1）投标人自身满足最高峰值1348人住宿的，得10分，需提供酒店相关网站房间数量说明的截图（证明房间累计数量大于等于674间），不满足不得分。 （2）投标人自身无法满足的，可提供联合体方案或分包方案（分包入住人数不应超过峰值人数的30%，即404人），联合体方案或分包方案中酒店成员明确且累计可提供符合采购文件要求的房间数量大于等于674间，需提供方案中各酒店相关网站房间数量说明的截图（证明房间累计数量大于等于674间），满足的得10分，不满足不得分。 本项最高得10分。 | 0-10 | 0.0 | 0.0 | 10.0 | |
| 3 | 技术 | 住宿地点应距离杭州奥体中心体育场直线距离1km以内（参照常用地图软件的距离标识）。通过联合体投标的，联合体牵头人住宿酒店地点距离杭州奥体中心体育场直线距离1km以内（参照常用地图软件的距离标识）且联合体其他成员应距离杭州奥体中心体育场直线距离10km（参照常用地图软件的距离标识），牵头人提供房间数量不得少于150间。需提供投标人（联合体投标的提供联合体所有成员）酒店到杭州奥体中心的地图软件的直线距离。满足的得10分，不满足不得分。 | 0-10 | 0.0 | 0.0 | 10.0 | |
| 4 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）酒店商务中心配置情况；方案完整详细、配置齐全、完全满足采购需求的得4分，配置有欠缺或描述不完整不清晰的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 4.0 | 4.0 | 4.0 | |
| 5 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）酒店停车场配置情况；方案完整详细、配置齐全、完全满足采购需求的得4分，配置有欠缺或描述不完整不清晰的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 2.0 | 4.0 | 4.0 | |
| 6 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）自助餐厅的规模以及空间布局；方案完整详细且环境优美、布局合理，完全满足采购需求的得4分，方案有缺失或描述不完整不清晰，环境、布局一般的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 2.0 | 4.0 | 4.0 | |
| 7 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）厨房（配菜间）场所的规模以及空间布局；方案完整详细且环境优美、布局合理，完全满足采购需求的得4分，方案有缺失或描述不完整不清晰，环境、布局一般的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 2.0 | 2.0 | 4.0 | |

| | | | | | | |
|----|----|--|------|------|------|------|
| 8 | 技术 | 1.投标人（需提供所有联合体成员或分包方案酒店）所提供的客房内部设施情况：内部设施齐全、房间照片齐全、完全符合采购人要求的，得4分，内部设施基本齐全、房间照片不齐全、基本符合采购人要求的，得2分，未提供房间内部照片的不得分。 2.投标人（或联合体各酒店或分包酒店）所提供的客房内部装修风格：装修风格简单、新颖、房间照片齐全、完全符合采购需求的，得4分，装修风格普通无亮点、房间照片不齐全、基本符合采购人要求的，得2分，未提供房间内部照片的不得分。 | 0-8 | 8.0 | 4.0 | 6.0 |
| 9 | 技术 | 投标人管理方案：①经营管理、日常管理方案；②品牌管理、企业形象管理方案；③安全管理、投诉管理；每个小项方案详细、完整、科学的得4分，方案粗略、科学性一般的得2分；未提及的不得分。 | 0-12 | 8.0 | 6.0 | 10.0 |
| 10 | 技术 | 若投标人为联合体投标人，需提供各酒店之间的协调方案，包括住宿安排的先后顺序等；方案详细、切实可行的得4分，方案粗略、可行性一般的得2分，未提及的不得分。若投标人非联合体且不分包能独立承担本项目的本项得4分。 | 0-4 | 0.0 | 0.0 | 2.0 |
| 11 | 技术 | 投标人①早餐所需各原材料来源、进货渠道；②早餐各食材制作烹饪流程；③拟供一周的早餐菜单安排；④服务质量承诺；⑤垃圾处理方案；根据提供的方案内容进行评分，每一项内容完整、方案措施完备、符合采购需求的，得3分，内容有缺欠缺、不完整、方案措施一般的得1.5分，未提及的不得分。 | 0-15 | 9.0 | 6.0 | 12.0 |
| 12 | 技术 | 投标人或联合体牵头人拟派本项目厨师长具有中式烹调师二级(技师)及以上证书或者具有中式烹调经验的，得2分。 其他厨师中每一人具有中式烹调师证或者具有中式烹调经验的得1分，最多得2分。 其他厨师中每一人具有中式面点师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）或中式面点制作经验的1分，最多得1分。 其他厨师中每一人具有西式面点师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）或西式面点制作经验的1分，最多得1分。 需提供上述人员的相关证书扫描件或经验证明材料并加盖投标人公章，否则不得分。 | 0-6 | 1.0 | 0.0 | 0.0 |
| 13 | 技术 | 指定一名项目负责人负责具体对接本项目，需提供项目负责人简历，项目负责人至少具有5年及以上的酒店工作经验。满足的得2分，不满足不得分，工作经验以简历中自述为准。 | 0-2 | 2.0 | 0.0 | 2.0 |
| 14 | 技术 | 服务人员团队组织架构、岗位职责与各阶段到岗工作时间： 团队组织架构合理、岗位职责明确、到岗工作时间及时的得3分； 团队组织架构合理性一般、岗位职责基本明确、到岗工作时间及时的得2分； 团队组织架构合理性较差、岗位职责模糊、到岗工作时间及时性差的得1分； 未提供相关说明的得0分。 | 0-3 | 3.0 | 0.0 | 3.0 |
| 15 | 技术 | 服务保障时，针对各类突发事件是否制定有切合实际并具有可操作性的应急预案，对应急预案的处理是否有对应的响应机制。每提供一条合理、可行、有针对性的应急预案及对应急响应机制得1分，未提供或不符合要求的0分，最高得3分。 | 0-3 | 1.0 | 3.0 | 3.0 |
| 合计 | | | 0-90 | 42.0 | 33.0 | 75.0 |

专家（签名）：

技术商务评分明细（郑然）

项目名称：安保增援警力住宿保障项目（HZZFCG-2023-150）-标项1

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容 | 分值范围 | 浙江省中国旅行社集团有限公司、浙江省中国旅行社集团有限公司、杭州梅苑股份有限公司（联合体） | 杭州悦玺酒店管理有限公司 | 杭州瀚威酒店管理有限公司、杭州瀚威酒店管理有限公司、杭宣酒店管理有限公司、杭州千越君亭酒店管理有限公司、杭州国贸酒店管理有限公司（联合体） |
|----|------|--|------|---|--------------|---|
| 1 | 商务 | 投标人担过类似大型赛会或活动住宿服务成功案例的，每个得1分，本项最高得1分。（需同时提供合同复印件及一张以上该合同往来款发票，发票复印件须加盖投标人公章。） | 0-1 | 0.0 | 0.0 | 1.0 |
| 2 | 技术 | 投标人具备最高峰值1348人的住宿保障能力，且房间面积要求≥25平方米： （1）投标人自身满足最高峰值1348人住宿的，得10分，需提供酒店相关网站房间数量说明的截图（证明房间累计数量大于等于674间），不满足不得分。 （2）投标人自身无法满足的，可提供联合体方案或分包方案（分包入住人数不应超过峰值人数的30%，即404人），联合体方案或分包方案中酒店成员明确且累计可提供符合采购文件要求的房间数量大于等于674间，需提供方案中各酒店相关网站房间数量说明的截图（证明房间累计数量大于等于674间），满足的得10分，不满足不得分。 本项最高得10分。 | 0-10 | 0.0 | 0.0 | 10.0 |
| 3 | 技术 | 住宿地点应距离杭州奥体中心体育场直线距离1km以内（参照常用地图软件的距离标识）。通过联合体投标的，联合体牵头人住宿酒店地点距离杭州奥体中心体育场直线距离1km以内（参照常用地图软件的距离标识）且联合体其他成员应距离杭州奥体中心体育场直线距离10km（参照常用地图软件的距离标识），牵头人提供房间数量不得少于150间。需提供投标人（联合体投标的提供联合体所有成员）酒店到杭州奥体中心的地图软件的直线距离。满足的得10分，不满足不得分。 | 0-10 | 0.0 | 0.0 | 10.0 |
| 4 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）酒店商务中心配置情况；方案完整详细、配置齐全、完全满足采购需求的得4分，配置有欠缺或描述不完整不清晰的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 5 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）酒店停车场配置情况；方案完整详细、配置齐全、完全满足采购需求的得4分，配置有欠缺或描述不完整不清晰的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 6 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）自助餐厅的规模以及空间布局；方案完整详细且环境优美、布局合理，完全满足采购需求的得4分，方案有缺失或描述不完整不清晰，环境、布局一般的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 7 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）厨房（配菜间）场所的规模以及空间布局；方案完整详细且环境优美、布局合理，完全满足采购需求的得4分，方案有缺失或描述不完整不清晰，环境、布局一般的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |

| | | | | | | |
|----|----|--|------|------|------|------|
| 8 | 技术 | 1.投标人（需提供所有联合体成员或分包方案酒店）所提供的客房内部设施情况：内部设施齐全、房间照片齐全、完全符合采购人要求的，得4分，内部设施基本齐全、房间照片不齐全、基本符合采购人要求的，得2分，未提供房间内部照片的不得分。 2.投标人（或联合体各酒店或分包酒店）所提供的客房内部装修风格：装修风格简单、新颖、房间照片齐全、完全符合采购需求的，得4分，装修风格普通无亮点、房间照片不齐全、基本符合采购人要求的，得2分，未提供房间内部照片的不得分。 | 0-8 | 4.0 | 4.0 | 6.0 |
| 9 | 技术 | 投标人管理方案：①经营管理、日常管理方案；②品牌管理、企业形象管理方案；③安全管理、投诉管理；每个小项方案详细、完整、科学的得4分，方案粗略、科学性一般的得2分；未提及的不得分。 | 0-12 | 6.0 | 6.0 | 6.0 |
| 10 | 技术 | 若投标人为联合体投标人，需提供各酒店之间的协调方案，包括住宿安排的先后顺序等；方案详细、切实可行的得4分，方案粗略、可行性一般的得2分，未提及的不得分。若投标人非联合体且不分包能独立承担本项目的本项得4分。 | 0-4 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 11 | 技术 | 投标人①早餐所需各原材料来源、进货渠道；②早餐各食材制作烹饪流程；③拟供一周的早餐菜单安排；④服务质量承诺；⑤垃圾处理方案；根据提供的方案内容进行评分，每一项内容完整、方案措施完备、符合采购需求的，得3分，内容有缺欠缺、不完整、方案措施一般的得1.5分，未提及的不得分。 | 0-15 | 7.5 | 7.5 | 13.5 |
| 12 | 技术 | 投标人或联合体牵头人拟派本项目厨师长具有中式烹调师二级(技师)及以上证书或者具有中式烹调经验的，得2分。 其他厨师中每一人具有中式烹调师证或者具有中式烹调经验的得1分，最多得2分。 其他厨师中每一人具有中式面点师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）或中式面点制作经验的1分，最多得1分。 其他厨师中每一人具有西式面点师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）或西式面点制作经验的1分，最多得1分。 需提供上述人员的相关证书扫描件或经验证明材料并加盖投标人公章，否则不得分。 | 0-6 | 1.0 | 0.0 | 0.0 |
| 13 | 技术 | 指定一名项目负责人负责具体对接本项目，需提供项目负责人简历，项目负责人至少具有5年及以上的酒店工作经验。满足的得2分，不满足不得分，工作经验以简历中自述为准。 | 0-2 | 2.0 | 0.0 | 2.0 |
| 14 | 技术 | 服务人员团队组织架构、岗位职责与各阶段到岗工作时间： 团队组织架构合理、岗位职责明确、到岗工作时间及时的得3分； 团队组织架构合理性一般、岗位职责基本明确、到岗工作时间及时的得2分； 团队组织架构合理性较差、岗位职责模糊、到岗工作时间及时性差的得1分； 未提供相关说明的得0分。 | 0-3 | 3.0 | 2.0 | 3.0 |
| 15 | 技术 | 服务保障时，针对各类突发事件是否制定有切合实际并具有可操作性的应急预案，对应急预案的处理是否有对应的响应机制。每提供一条合理、可行、有针对性的应急预案及对应急响应机制得1分，未提供或不符合要求的0分，最高得3分。 | 0-3 | 3.0 | 3.0 | 3.0 |
| 合计 | | | 0-90 | 36.5 | 32.5 | 64.5 |

专家（签名）：

技术商务评分明细（陈黎）

项目名称：安保增援警力住宿保障项目（HZZFCG-2023-150）-标项1

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容 | 分值范围 | 浙江省中国旅行社集团有限公司、浙江省中国旅行社集团有限公司、杭州梅苑股份有限公司（联合体） | 杭州悦玺酒店管理有限公司 | 杭州瀚威酒店管理有限公司、杭州瀚威酒店管理有限公司、杭宣酒店管理有限公司、杭州千越君亭酒店管理有限公司、杭州国贸酒店管理有限公司（联合体） |
|----|------|--|------|---|--------------|---|
| 1 | 商务 | 投标人担过类似大型赛会或活动住宿服务成功案例的，每个得1分，本项最高得1分。（需同时提供合同复印件及一张以上该合同往来款发票，发票复印件须加盖投标人公章。） | 0-1 | 0.0 | 0.0 | 1.0 |
| 2 | 技术 | 投标人具备最高峰值1348人的住宿保障能力，且房间面积要求≥25平方米： （1）投标人自身满足最高峰值1348人住宿的，得10分，需提供酒店相关网站房间数量说明的截图（证明房间累计数量大于等于674间），不满足不得分。 （2）投标人自身无法满足的，可提供联合体方案或分包方案（分包入住人数不应超过峰值人数的30%，即404人），联合体方案或分包方案中酒店成员明确且累计可提供符合采购文件要求的房间数量大于等于674间，需提供方案中各酒店相关网站房间数量说明的截图（证明房间累计数量大于等于674间），满足的得10分，不满足不得分。 本项最高得10分。 | 0-10 | 0.0 | 0.0 | 10.0 |
| 3 | 技术 | 住宿地点应距离杭州奥体中心体育场直线距离1km以内（参照常用地图软件的距离标识）。通过联合体投标的，联合体牵头人住宿酒店地点距离杭州奥体中心体育场直线距离1km以内（参照常用地图软件的距离标识）且联合体其他成员应距离杭州奥体中心体育场直线距离10km（参照常用地图软件的距离标识），牵头人提供房间数量不得少于150间。需提供投标人（联合体投标的提供联合体所有成员）酒店到杭州奥体中心的地图软件的直线距离。满足的得10分，不满足不得分。 | 0-10 | 0.0 | 0.0 | 10.0 |
| 4 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）酒店商务中心配置情况；方案完整详细、配置齐全、完全满足采购需求的得4分，配置有欠缺或描述不完整不清晰的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 5 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）酒店停车场配置情况；方案完整详细、配置齐全、完全满足采购需求的得4分，配置有欠缺或描述不完整不清晰的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 4.0 | 2.0 | 2.0 |
| 6 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）自助餐厅的规模以及空间布局；方案完整详细且环境优美、布局合理，完全满足采购需求的得4分，方案有缺失或描述不完整不清晰，环境、布局一般的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 4.0 | 2.0 | 4.0 |
| 7 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）厨房（配菜间）场所的规模以及空间布局；方案完整详细且环境优美、布局合理，完全满足采购需求的得4分，方案有缺失或描述不完整不清晰，环境、布局一般的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 4.0 | 2.0 | 4.0 |

| | | | | | | |
|----|----|--|------|------|------|------|
| 8 | 技术 | 1.投标人（需提供所有联合体成员或分包方案酒店）所提供的客房内部设施情况：内部设施齐全、房间照片齐全、完全符合采购人要求的，得4分，内部设施基本齐全、房间照片不齐全、基本符合采购人要求的，得2分，未提供房间内部照片的不得分。 2.投标人（或联合体各酒店或分包酒店）所提供的客房内部装修风格：装修风格简单、新颖、房间照片齐全、完全符合采购需求的，得4分，装修风格普通无亮点、房间照片不齐全、基本符合采购人要求的，得2分，未提供房间内部照片的不得分。 | 0-8 | 8.0 | 4.0 | 8.0 |
| 9 | 技术 | 投标人管理方案：①经营管理、日常管理方案；②品牌管理、企业形象管理方案；③安全管理、投诉管理；每个小项方案详细、完整、科学的得4分，方案粗略、科学性一般的得2分；未提及的不得分。 | 0-12 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 10 | 技术 | 若投标人为联合体投标人，需提供各酒店之间的协调方案，包括住宿安排的先后顺序等；方案详细、切实可行的得4分，方案粗略、可行性一般的得2分，未提及的不得分。若投标人非联合体且不分包能独立承担本项目的本项得4分。 | 0-4 | 0.0 | 0.0 | 4.0 |
| 11 | 技术 | 投标人①早餐所需各原材料来源、进货渠道；②早餐各食材制作烹饪流程；③拟供一周的早餐菜单安排；④服务质量承诺；⑤垃圾处理方案；根据提供的方案内容进行评分，每一项内容完整、方案措施完备、符合采购需求的，得3分，内容有缺欠缺、不完整、方案措施一般的得1.5分，未提及的不得分。 | 0-15 | 15.0 | 3.0 | 12.0 |
| 12 | 技术 | 投标人或联合体牵头人拟派本项目厨师长具有中式烹调师二级(技师)及以上证书或者具有中式烹调经验的，得2分。 其他厨师中每一人具有中式烹调师证或者具有中式烹调经验的得1分，最多得2分。 其他厨师中每一人具有中式面点师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）或中式面点制作经验的1分，最多得1分。 其他厨师中每一人具有西式面点师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）或西式面点制作经验的1分，最多得1分。 需提供上述人员的相关证书扫描件或经验证明材料并加盖投标人公章，否则不得分。 | 0-6 | 1.0 | 0.0 | 0.0 |
| 13 | 技术 | 指定一名项目负责人负责具体对接本项目，需提供项目负责人简历，项目负责人至少具有5年及以上的酒店工作经验。满足的得2分，不满足不得分，工作经验以简历中自述为准。 | 0-2 | 2.0 | 0.0 | 2.0 |
| 14 | 技术 | 服务人员团队组织架构、岗位职责与各阶段到岗工作时间： 团队组织架构合理、岗位职责明确、到岗工作时间及时的得3分； 团队组织架构合理性一般、岗位职责基本明确、到岗工作时间及时的得2分； 团队组织架构合理性较差、岗位职责模糊、到岗工作时间及时性差的得1分； 未提供相关说明的得0分。 | 0-3 | 1.0 | 1.0 | 2.0 |
| 15 | 技术 | 服务保障时，针对各类突发事件是否制定有切合实际并具有可操作性的应急预案，对应急预案的处理是否有对应的响应机制。每提供一条合理、可行、有针对性的应急预案及对应急响应机制得1分，未提供或不符合要求的0分，最高得3分。 | 0-3 | 3.0 | 3.0 | 3.0 |
| 合计 | | | 0-90 | 48.0 | 23.0 | 68.0 |

专家（签名）：

技术商务评分明细（黄志华）

项目名称：安保增援警力住宿保障项目（HZZFCG-2023-150）-标项1

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容 | 分值范围 | | | |
|----|------|--|------|---|--------------|---|
| | | | | 浙江省中国旅行社集团有限公司、浙江省中国旅行社集团有限公司、杭州梅苑股份有限公司（联合体） | 杭州悦玺酒店管理有限公司 | 杭州瀚威酒店管理有限公司、杭州瀚威酒店管理有限公司、杭宣酒店管理有限公司、杭州千越君亭酒店管理有限公司、杭州国贸酒店管理有限公司（联合体） |
| 1 | 商务 | 投标人担过类似大型赛会或活动住宿服务成功案例的，每个得1分，本项最高得1分。（需同时提供合同复印件及一张以上该合同往来款发票，发票复印件须加盖投标人公章。） | 0-1 | 0.0 | 0.0 | 1.0 |
| 2 | 技术 | 投标人具备最高峰值1348人的住宿保障能力，且房间面积要求≥25平方米： （1）投标人自身满足最高峰值1348人住宿的，得10分，需提供酒店相关网站房间数量说明的截图（证明房间累计数量大于等于674间），不满足不得分。 （2）投标人自身无法满足的，可提供联合体方案或分包方案（分包入住人数不应超过峰值人数的30%，即404人），联合体方案或分包方案中酒店成员明确且累计可提供符合采购文件要求的房间数量大于等于674间，需提供方案中各酒店相关网站房间数量说明的截图（证明房间累计数量大于等于674间），满足的得10分，不满足不得分。 本项最高得10分。 | 0-10 | 0.0 | 0.0 | 10.0 |
| 3 | 技术 | 住宿地点应距离杭州奥体中心体育场直线距离1km以内（参照常用地图软件的距离标识）。通过联合体投标的，联合体牵头人住宿酒店地点距离杭州奥体中心体育场直线距离1km以内（参照常用地图软件的距离标识）且联合体其他成员应距离杭州奥体中心体育场直线距离10km（参照常用地图软件的距离标识），牵头人提供房间数量不得少于150间。需提供投标人（联合体投标的提供联合体所有成员）酒店到杭州奥体中心的地图软件的直线距离。满足的得10分，不满足不得分。 | 0-10 | 0.0 | 0.0 | 10.0 |
| 4 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）酒店商务中心配置情况；方案完整详细、配置齐全、完全满足采购需求的得4分，配置有欠缺或描述不完整不清晰的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 4.0 | 2.0 | 4.0 |
| 5 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）酒店停车场配置情况；方案完整详细、配置齐全、完全满足采购需求的得4分，配置有欠缺或描述不完整不清晰的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 4.0 | 0.0 | 2.0 |
| 6 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）自助餐厅的规模以及空间布局；方案完整详细且环境优美、布局合理，完全满足采购需求的得4分，方案有缺失或描述不完整不清晰，环境、布局一般的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 2.0 | 2.0 | 4.0 |
| 7 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）厨房（配菜间）场所的规模以及空间布局；方案完整详细且环境优美、布局合理，完全满足采购需求的得4分，方案有缺失或描述不完整不清晰，环境、布局一般的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |

| | | | | | | |
|----|----|--|------|------|------|------|
| 8 | 技术 | 1.投标人（需提供所有联合体成员或分包方案酒店）所提供的客房内部设施情况：内部设施齐全、房间照片齐全、完全符合采购人要求的，得4分，内部设施基本齐全、房间照片不齐全、基本符合采购人要求的，得2分，未提供房间内部照片的不得分。 2.投标人（或联合体各酒店或分包酒店）所提供的客房内部装修风格：装修风格简单、新颖、房间照片齐全、完全符合采购需求的，得4分，装修风格普通无亮点、房间照片不齐全、基本符合采购人要求的，得2分，未提供房间内部照片的不得分。 | 0-8 | 8.0 | 4.0 | 8.0 |
| 9 | 技术 | 投标人管理方案：①经营管理、日常管理方案；②品牌管理、企业形象管理方案；③安全管理、投诉管理；每个小项方案详细、完整、科学的得4分，方案粗略、科学性一般的得2分；未提及的不得分。 | 0-12 | 12.0 | 6.0 | 12.0 |
| 10 | 技术 | 若投标人为联合体投标人，需提供各酒店之间的协调方案，包括住宿安排的先后顺序等；方案详细、切实可行的得4分，方案粗略、可行性一般的得2分，未提及的不得分。若投标人非联合体且不分包能独立承担本项目的本项得4分。 | 0-4 | 2.0 | 4.0 | 2.0 |
| 11 | 技术 | 投标人①早餐所需各原材料来源、进货渠道；②早餐各食材制作烹饪流程；③拟供一周的早餐菜单安排；④服务质量承诺；⑤垃圾处理方案；根据提供的方案内容进行评分，每一项内容完整、方案措施完备、符合采购需求的，得3分，内容有缺欠缺、不完整、方案措施一般的得1.5分，未提及的不得分。 | 0-15 | 12.0 | 7.5 | 12.0 |
| 12 | 技术 | 投标人或联合体牵头人拟派本项目厨师长具有中式烹调师二级(技师)及以上证书或者具有中式烹调经验的，得2分。 其他厨师中每一人具有中式烹调师证或者具有中式烹调经验的得1分，最多得2分。 其他厨师中每一人具有中式面点师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）或中式面点制作经验的1分，最多得1分。 其他厨师中每一人具有西式面点师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）或西式面点制作经验的1分，最多得1分。 需提供上述人员的相关证书扫描件或经验证明材料并加盖投标人公章，否则不得分。 | 0-6 | 1.0 | 0.0 | 0.0 |
| 13 | 技术 | 指定一名项目负责人负责具体对接本项目，需提供项目负责人简历，项目负责人至少具有5年及以上的酒店工作经验。满足的得2分，不满足不得分，工作经验以简历中自述为准。 | 0-2 | 2.0 | 0.0 | 2.0 |
| 14 | 技术 | 服务人员团队组织架构、岗位职责与各阶段到岗工作时间： 团队组织架构合理、岗位职责明确、到岗工作时间及时的得3分； 团队组织架构合理性一般、岗位职责基本明确、到岗工作时间及时的得2分； 团队组织架构合理性较差、岗位职责模糊、到岗工作时间及时性差的得1分； 未提供相关说明的得0分。 | 0-3 | 2.0 | 2.0 | 3.0 |
| 15 | 技术 | 服务保障时，针对各类突发事件是否制定有切合实际并具有可操作性的应急预案，对应急预案的处理是否有对应的响应机制。每提供一条合理、可行、有针对性的应急预案及对应急响应机制得1分，未提供或不符合要求的0分，最高得3分。 | 0-3 | 3.0 | 3.0 | 3.0 |
| 合计 | | | 0-90 | 54.0 | 32.5 | 75.0 |

专家（签名）：

技术商务评分明细（陈琦）

项目名称：安保增援警力住宿保障项目（HZZFCG-2023-150）-标项1

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容 | 分值范围 | 浙江省中国旅行社集团有限公司、浙江省中国旅行社集团有限公司、杭州梅苑股份有限公司（联合体） | 杭州悦玺酒店管理有限公司 | 杭州瀚威酒店管理有限公司、杭州瀚威酒店管理有限公司、杭宣理酒店管理有限公司、杭州千越君亭酒店管理有限公司、杭州国贸酒店管理有限公司（联合体） |
|----|------|--|------|---|--------------|--|
| 1 | 商务 | 投标人担过类似大型赛会或活动住宿服务成功案例的，每个得1分，本项最高得1分。（需同时提供合同复印件及一张以上该合同往来款发票，发票复印件须加盖投标人公章。） | 0-1 | 0.0 | 0.0 | 1.0 |
| 2 | 技术 | 投标人具备最高峰值1348人的住宿保障能力，且房间面积要求≥25平方米： （1）投标人自身满足最高峰值1348人住宿的，得10分，需提供酒店相关网站房间数量说明的截图（证明房间累计数量大于等于674间），不满足不得分。 （2）投标人自身无法满足的，可提供联合体方案或分包方案（分包入住人数不应超过峰值人数的30%，即404人），联合体方案或分包方案中酒店成员明确且累计可提供符合采购文件要求的房间数量大于等于674间，需提供方案中各酒店相关网站房间数量说明的截图（证明房间累计数量大于等于674间），满足的得10分，不满足不得分。 本项最高得10分。 | 0-10 | 0.0 | 0.0 | 10.0 |
| 3 | 技术 | 住宿地点应距离杭州奥体中心体育场直线距离1km以内（参照常用地图软件的距离标识）。通过联合体投标的，联合体牵头人住宿酒店地点距离杭州奥体中心体育场直线距离1km以内（参照常用地图软件的距离标识）且联合体其他成员应距离杭州奥体中心体育场直线距离10km（参照常用地图软件的距离标识），牵头人提供房间数量不得少于150间。需提供投标人（联合体投标的提供联合体所有成员）酒店到杭州奥体中心的地图软件的直线距离。满足的得10分，不满足不得分。 | 0-10 | 0.0 | 0.0 | 10.0 |
| 4 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）酒店商务中心配置情况；方案完整详细、配置齐全、完全满足采购需求的得4分，配置有欠缺或描述不完整不清晰的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 5 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）酒店停车场配置情况；方案完整详细、配置齐全、完全满足采购需求的得4分，配置有欠缺或描述不完整不清晰的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 6 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）自助餐厅的规模以及空间布局；方案完整详细且环境优美、布局合理，完全满足采购需求的得4分，方案有缺失或描述不完整不清晰，环境、布局一般的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 4.0 | 2.0 | 2.0 |
| 7 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）厨房（配菜间）场所的规模以及空间布局；方案完整详细且环境优美、布局合理，完全满足采购需求的得4分，方案有缺失或描述不完整不清晰，环境、布局一般的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 2.0 | 0.0 | 2.0 |

| | | | | | | |
|----|----|--|------|------|------|------|
| 8 | 技术 | 1.投标人（需提供所有联合体成员或分包方案酒店）所提供的客房内部设施情况：内部设施齐全、房间照片齐全、完全符合采购人要求的，得4分，内部设施基本齐全、房间照片不齐全、基本符合采购人要求的，得2分，未提供房间内部照片的不得分。 2.投标人（或联合体各酒店或分包酒店）所提供的客房内部装修风格：装修风格简单、新颖、房间照片齐全、完全符合采购需求的，得4分，装修风格普通无亮点、房间照片不齐全、基本符合采购人要求的，得2分，未提供房间内部照片的不得分。 | 0-8 | 6.0 | 4.0 | 4.0 |
| 9 | 技术 | 投标人管理方案：①经营管理、日常管理方案；②品牌管理、企业形象管理方案；③安全管理、投诉管理；每个小项方案详细、完整、科学的得4分，方案粗略、科学性一般的得2分；未提及的不得分。 | 0-12 | 6.0 | 6.0 | 6.0 |
| 10 | 技术 | 若投标人为联合体投标人，需提供各酒店之间的协调方案，包括住宿安排的先后顺序等；方案详细、切实可行的得4分，方案粗略、可行性一般的得2分，未提及的不得分。若投标人非联合体且不分包能独立承担本项目的本项得4分。 | 0-4 | 2.0 | 4.0 | 4.0 |
| 11 | 技术 | 投标人①早餐所需各原材料来源、进货渠道；②早餐各食材制作烹饪流程；③拟供一周的早餐菜单安排；④服务质量承诺；⑤垃圾处理方案；根据提供的方案内容进行评分，每一项内容完整、方案措施完备、符合采购需求的，得3分，内容有缺欠缺、不完整、方案措施一般的得1.5分，未提及的不得分。 | 0-15 | 6.0 | 7.5 | 10.5 |
| 12 | 技术 | 投标人或联合体牵头人拟派本项目厨师长具有中式烹调师二级(技师)及以上证书或者具有中式烹调经验的，得2分。 其他厨师中每一人具有中式烹调师证或者具有中式烹调经验的得1分，最多得2分。 其他厨师中每一人具有中式面点师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）或中式面点制作经验的1分，最多得1分。 其他厨师中每一人具有西式面点师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）或西式面点制作经验的1分，最多得1分。 需提供上述人员的相关证书扫描件或经验证明材料并加盖投标人公章，否则不得分。 | 0-6 | 1.0 | 0.0 | 0.0 |
| 13 | 技术 | 指定一名项目负责人负责具体对接本项目，需提供项目负责人简历，项目负责人至少具有5年及以上的酒店工作经验。满足的得2分，不满足不得分，工作经验以简历中自述为准。 | 0-2 | 2.0 | 0.0 | 2.0 |
| 14 | 技术 | 服务人员团队组织架构、岗位职责与各阶段到岗工作时间： 团队组织架构合理、岗位职责明确、到岗工作时间及时的得3分； 团队组织架构合理性一般、岗位职责基本明确、到岗工作时间及时的得2分； 团队组织架构合理性较差、岗位职责模糊、到岗工作时间及时性差的得1分； 未提供相关说明的得0分。 | 0-3 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 15 | 技术 | 服务保障时，针对各类突发事件是否制定有切合实际并具有可操作性的应急预案，对应急预案的处理是否有对应的响应机制。每提供一条合理、可行、有针对性的应急预案及对应急响应机制得1分，未提供或不符合要求的0分，最高得3分。 | 0-3 | 2.0 | 2.0 | 3.0 |
| 合计 | | | 0-90 | 37.0 | 31.5 | 60.5 |

专家（签名）：

技术商务评分明细（孙静）

项目名称：安保增援警力住宿保障项目（HZZFCG-2023-150）-标项1

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容 | 分值范围 | 浙江省中国旅行社集团有限公司、浙江省中国旅行社集团有限公司、杭州梅苑股份有限公司（联合体） | 杭州悦玺酒店管理有限公司 | 杭州瀚威酒店管理有限公司、杭州瀚威酒店管理有限公司、杭宣酒店管理有限公司、杭州千越君亭酒店管理有限公司、杭州国贸酒店管理有限公司（联合体） |
|----|------|--|------|---|--------------|---|
| 1 | 商务 | 投标人担过类似大型赛会或活动住宿服务成功案例的，每个得1分，本项最高得1分。（需同时提供合同复印件及一张以上该合同往来款发票，发票复印件须加盖投标人公章。） | 0-1 | 0.0 | 0.0 | 1.0 |
| 2 | 技术 | 投标人具备最高峰值1348人的住宿保障能力，且房间面积要求≥25平方米： （1）投标人自身满足最高峰值1348人住宿的，得10分，需提供酒店相关网站房间数量说明的截图（证明房间累计数量大于等于674间），不满足不得分。 （2）投标人自身无法满足的，可提供联合体方案或分包方案（分包入住人数不应超过峰值人数的30%，即404人），联合体方案或分包方案中酒店成员明确且累计可提供符合采购文件要求的房间数量大于等于674间，需提供方案中各酒店相关网站房间数量说明的截图（证明房间累计数量大于等于674间），满足的得10分，不满足不得分。 本项最高得10分。 | 0-10 | 0.0 | 0.0 | 10.0 |
| 3 | 技术 | 住宿地点应距离杭州奥体中心体育场直线距离1km以内（参照常用地图软件的距离标识）。通过联合体投标的，联合体牵头人住宿酒店地点距离杭州奥体中心体育场直线距离1km以内（参照常用地图软件的距离标识）且联合体其他成员应距离杭州奥体中心体育场直线距离10km（参照常用地图软件的距离标识），牵头人提供房间数量不得少于150间。需提供投标人（联合体投标的提供联合体所有成员）酒店到杭州奥体中心的地图软件的直线距离。满足的得10分，不满足不得分。 | 0-10 | 0.0 | 0.0 | 10.0 |
| 4 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）酒店商务中心配置情况；方案完整详细、配置齐全、完全满足采购需求的得4分，配置有欠缺或描述不完整不清晰的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 2.0 | 2.0 | 4.0 |
| 5 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）酒店停车场配置情况；方案完整详细、配置齐全、完全满足采购需求的得4分，配置有欠缺或描述不完整不清晰的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 2.0 | 2.0 | 4.0 |
| 6 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）自助餐厅的规模以及空间布局；方案完整详细且环境优美、布局合理，完全满足采购需求的得4分，方案有缺失或描述不完整不清晰，环境、布局一般的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 4.0 | 2.0 | 4.0 |
| 7 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）厨房（配菜间）场所的规模以及空间布局；方案完整详细且环境优美、布局合理，完全满足采购需求的得4分，方案有缺失或描述不完整不清晰，环境、布局一般的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 4.0 | 2.0 | 4.0 |

| | | | | | | |
|----|----|--|------|------|------|------|
| 8 | 技术 | 1.投标人（需提供所有联合体成员或分包方案酒店）所提供的客房内部设施情况：内部设施齐全、房间照片齐全、完全符合采购人要求的，得4分，内部设施基本齐全、房间照片不齐全、基本符合采购人要求的，得2分，未提供房间内部照片的不得分。 2.投标人（或联合体各酒店或分包酒店）所提供的客房内部装修风格：装修风格简单、新颖、房间照片齐全、完全符合采购需求的，得4分，装修风格普通无亮点、房间照片不齐全、基本符合采购人要求的，得2分，未提供房间内部照片的不得分。 | 0-8 | 8.0 | 4.0 | 8.0 |
| 9 | 技术 | 投标人管理方案：①经营管理、日常管理方案；②品牌管理、企业形象管理方案；③安全管理、投诉管理；每个小项方案详细、完整、科学的得4分，方案粗略、科学性一般的得2分；未提及的不得分。 | 0-12 | 12.0 | 6.0 | 12.0 |
| 10 | 技术 | 若投标人为联合体投标人，需提供各酒店之间的协调方案，包括住宿安排的先后顺序等；方案详细、切实可行的得4分，方案粗略、可行性一般的得2分，未提及的不得分。若投标人非联合体且不分包能独立承担本项目的本项得4分。 | 0-4 | 2.0 | 4.0 | 4.0 |
| 11 | 技术 | 投标人①早餐所需各原材料来源、进货渠道；②早餐各食材制作烹饪流程；③拟供一周的早餐菜单安排；④服务质量承诺；⑤垃圾处理方案；根据提供的方案内容进行评分，每一项内容完整、方案措施完备、符合采购需求的，得3分，内容有缺欠缺、不完整、方案措施一般的得1.5分，未提及的不得分。 | 0-15 | 6.0 | 7.5 | 7.5 |
| 12 | 技术 | 投标人或联合体牵头人拟派本项目厨师长具有中式烹调师二级(技师)及以上证书或者具有中式烹调经验的，得2分。 其他厨师中每一人具有中式烹调师证或者具有中式烹调经验的得1分，最多得2分。 其他厨师中每一人具有中式面点师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）或中式面点制作经验的1分，最多得1分。 其他厨师中每一人具有西式面点师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）或西式面点制作经验的1分，最多得1分。 需提供上述人员的相关证书扫描件或经验证明材料并加盖投标人公章，否则不得分。 | 0-6 | 1.0 | 0.0 | 0.0 |
| 13 | 技术 | 指定一名项目负责人负责具体对接本项目，需提供项目负责人简历，项目负责人至少具有5年及以上的酒店工作经验。满足的得2分，不满足不得分，工作经验以简历中自述为准。 | 0-2 | 2.0 | 0.0 | 2.0 |
| 14 | 技术 | 服务人员团队组织架构、岗位职责与各阶段到岗工作时间： 团队组织架构合理、岗位职责明确、到岗工作时间及时的得3分； 团队组织架构合理性一般、岗位职责基本明确、到岗工作时间及时的得2分； 团队组织架构合理性较差、岗位职责模糊、到岗工作时间及时性差的得1分； 未提供相关说明的得0分。 | 0-3 | 3.0 | 3.0 | 3.0 |
| 15 | 技术 | 服务保障时，针对各类突发事件是否制定有切合实际并具有可操作性的应急预案，对应急预案的处理是否有对应的响应机制。每提供一条合理、可行、有针对性的应急预案及对响应机制得1分，未提供或不符合要求的0分，最高得3分。 | 0-3 | 2.0 | 2.0 | 3.0 |
| 合计 | | | 0-90 | 48.0 | 34.5 | 76.5 |

专家（签名）：

技术商务评分明细（胡秀英）

项目名称：安保增援警力住宿保障项目（HZZFCG-2023-150）-标项1

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容 | 分值范围 | 浙江省中国旅行社集团有限公司、浙江省中国旅行社集团有限公司、杭州梅苑股份有限公司（联合体） | 杭州悦玺酒店管理有限公司 | 杭州瀚威酒店管理有限公司、杭州瀚威酒店管理有限公司、杭宣酒店管理有限公司、杭州千越君亭酒店管理有限公司、杭州国贸酒店管理有限公司（联合体） |
|----|------|--|------|---|--------------|---|
| 1 | 商务 | 投标人担过类似大型赛会或活动住宿服务成功案例的，每个得1分，本项最高得1分。（需同时提供合同复印件及一张以上该合同往来款发票，发票复印件须加盖投标人公章。） | 0-1 | 0.0 | 0.0 | 1.0 |
| 2 | 技术 | 投标人具备最高峰值1348人的住宿保障能力，且房间面积要求≥25平方米： （1）投标人自身满足最高峰值1348人住宿的，得10分，需提供酒店相关网站房间数量说明的截图（证明房间累计数量大于等于674间），不满足不得分。 （2）投标人自身无法满足的，可提供联合体方案或分包方案（分包入住人数不应超过峰值人数的30%，即404人），联合体方案或分包方案中酒店成员明确且累计可提供符合采购文件要求的房间数量大于等于674间，需提供方案中各酒店相关网站房间数量说明的截图（证明房间累计数量大于等于674间），满足的得10分，不满足不得分。 本项最高得10分。 | 0-10 | 0.0 | 0.0 | 10.0 |
| 3 | 技术 | 住宿地点应距离杭州奥体中心体育场直线距离1km以内（参照常用地图软件的距离标识）。通过联合体投标的，联合体牵头人住宿酒店地点距离杭州奥体中心体育场直线距离1km以内（参照常用地图软件的距离标识）且联合体其他成员应距离杭州奥体中心体育场直线距离10km（参照常用地图软件的距离标识），牵头人提供房间数量不得少于150间。需提供投标人（联合体投标的提供联合体所有成员）酒店到杭州奥体中心的地图软件的直线距离。满足的得10分，不满足不得分。 | 0-10 | 0.0 | 0.0 | 10.0 |
| 4 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）酒店商务中心配置情况；方案完整详细、配置齐全、完全满足采购需求的得4分，配置有欠缺或描述不完整不清晰的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 2.0 | 0.0 | 2.0 |
| 5 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）酒店停车场配置情况；方案完整详细、配置齐全、完全满足采购需求的得4分，配置有欠缺或描述不完整不清晰的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 4.0 | 2.0 | 2.0 |
| 6 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）自助餐厅的规模以及空间布局；方案完整详细且环境优美、布局合理，完全满足采购需求的得4分，方案有缺失或描述不完整不清晰，环境、布局一般的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 4.0 | 2.0 | 4.0 |
| 7 | 技术 | 投标人（或联合体各酒店或分包酒店）厨房（配菜间）场所的规模以及空间布局；方案完整详细且环境优美、布局合理，完全满足采购需求的得4分，方案有缺失或描述不完整不清晰，环境、布局一般的得2分，未提供的得0分。 | 0-4 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |

| | | | | | | |
|----|----|--|------|------|------|------|
| 8 | 技术 | 1.投标人（需提供所有联合体成员或分包方案酒店）所提供的客房内部设施情况：内部设施齐全、房间照片齐全、完全符合采购人要求的，得4分，内部设施基本齐全、房间照片不齐全、基本符合采购人要求的，得2分，未提供房间内部照片的不得分。 2.投标人（或联合体各酒店或分包酒店）所提供的客房内部装修风格：装修风格简单、新颖、房间照片齐全、完全符合采购需求的，得4分，装修风格普通无亮点、房间照片不齐全、基本符合采购人要求的，得2分，未提供房间内部照片的不得分。 | 0-8 | 8.0 | 6.0 | 8.0 |
| 9 | 技术 | 投标人管理方案：①经营管理、日常管理方案；②品牌管理、企业形象管理方案；③安全管理、投诉管理；每个小项方案详细、完整、科学的得4分，方案粗略、科学性一般的得2分；未提及的不得分。 | 0-12 | 10.0 | 6.0 | 12.0 |
| 10 | 技术 | 若投标人为联合体投标人，需提供各酒店之间的协调方案，包括住宿安排的先后顺序等；方案详细、切实可行的得4分，方案粗略、可行性一般的得2分，未提及的不得分。若投标人非联合体且不分包能独立承担本项目的本项得4分。 | 0-4 | 2.0 | 0.0 | 4.0 |
| 11 | 技术 | 投标人①早餐所需各原材料来源、进货渠道；②早餐各食材制作烹饪流程；③拟供一周的早餐菜单安排；④服务质量承诺；⑤垃圾处理方案；根据提供的方案内容进行评分，每一项内容完整、方案措施完备、符合采购需求的，得3分，内容有缺欠缺、不完整、方案措施一般的得1.5分，未提及的不得分。 | 0-15 | 9.0 | 9.0 | 12.0 |
| 12 | 技术 | 投标人或联合体牵头人拟派本项目厨师长具有中式烹调师二级(技师)及以上证书或者具有中式烹调经验的，得2分。 其他厨师中每一人具有中式烹调师证或者具有中式烹调经验的得1分，最多得2分。 其他厨师中每一人具有中式面点师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）或中式面点制作经验的1分，最多得1分。 其他厨师中每一人具有西式面点师资格证书（职业技能鉴定中心颁发）或西式面点制作经验的1分，最多得1分。 需提供上述人员的相关证书扫描件或经验证明材料并加盖投标人公章，否则不得分。 | 0-6 | 1.0 | 0.0 | 0.0 |
| 13 | 技术 | 指定一名项目负责人负责具体对接本项目，需提供项目负责人简历，项目负责人至少具有5年及以上的酒店工作经验。满足的得2分，不满足不得分，工作经验以简历中自述为准。 | 0-2 | 2.0 | 0.0 | 2.0 |
| 14 | 技术 | 服务人员团队组织架构、岗位职责与各阶段到岗工作时间： 团队组织架构合理、岗位职责明确、到岗工作时间及时的得3分； 团队组织架构合理性一般、岗位职责基本明确、到岗工作时间及时的得2分； 团队组织架构合理性较差、岗位职责模糊、到岗工作时间及时性差的得1分； 未提供相关说明的得0分。 | 0-3 | 2.0 | 2.0 | 3.0 |
| 15 | 技术 | 服务保障时，针对各类突发事件是否制定有切合实际并具有可操作性的应急预案，对应急预案的处理是否有对应的响应机制。每提供一条合理、可行、有针对性的应急预案及对响应机制得1分，未提供或不符合要求的0分，最高得3分。 | 0-3 | 3.0 | 2.0 | 3.0 |
| 合计 | | | 0-90 | 49.0 | 31.0 | 75.0 |

专家（签名）：