

## 技术商务评分明细（来芬娟）

项目名称：2022年第4届亚残运会组委会年初预算专项支出项目（TFZX20230602）-标项2

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容   | 分值范围 | 浙江山歌品悦旅业有限公司 | 杭州盛博大酒店有限公司 | 杭州白驹酒店有限公司 | 杭州萧山宾馆有限公司 | 杭州开元宾馆有限公司 | 杭州中维酒店股份有限公司 |
|----|------|--|------|--------------|-------------|------------|------------|------------|--------------|
| 1  | 商务   | 投标人星级标准达到4星及以上或携程网钻级标准达到4钻及以上的，得2分，星级标准达到3星或携程网钻级标准达到3钻的，得1分，其他不得分。<br>【证明材料：提供星级证书照片或携程网钻级截图。】  | 0-2  | 2.0          | 2.0         | 2.0        | 2.0        | 2.0        | 2.0          |
| 2  | 商务   | 投标人近三年无卫生、消防、安全等责任事故，以及无涉及重大诉讼等不良记录。<br>【证明材料：投标人承诺函。】   | 0-1  | 1.0          | 1.0         | 1.0        | 1.0        | 1.0        | 1.0          |
| 3  | 商务   | 投标人承诺服从安保、消防、食品安全、卫生、市场监管、民宗管理等部门监督、检查，并根据相关意见整改。<br>【证明材料：投标人承诺函。】  | 0-1  | 1.0          | 1.0         | 1.0        | 1.0        | 1.0        | 1.0          |
| 4  | 商务   | 投标人承诺自觉遵守国家有关环保、节能、卫生、防疫等法律法规，严格执行《中国旅游饭店行业规范》等标准。<br>【证明材料：投标人承诺函。】   | 0-1  | 1.0          | 1.0         | 1.0        | 1.0        | 1.0        | 1.0          |
| 5  | 商务   | 投标人被当地卫生健康委员会评（认）定公共场所卫生信用等级A级单位的得2分，卫生信用等级为B级单位得1分，其他的不得分。<br>【证明材料：须提供政府监管部门官方网站公示截图或证书，不提供或无法提供有效证明材料不得分。】  | 0-2  | 2.0          | 2.0         | 2.0        | 2.0        | 2.0        | 2.0          |
| 6  | 商务   | 投标人被当地经行政监管部门评定为餐饮服务单位食品安全监督量化分级评定结果等级为A级的得2分，等级为B级得1分，其他不得分。<br>【证明材料：须提供政府监管部门官方网站公示截图或证书，不提供或无法提供有效证明材料不得分。】  | 0-2  | 2.0          | 2.0         | 2.0        | 2.0        | 2.0        | 2.0          |
| 7  | 商务   | 投标人具有清真餐保障能力。设有完全独立清真厨房得1分，其他不得分。<br>【证明材料：提供完全独立清真厨房照片，包含炉灶、厨具、隔离空间，且有清真标注或标志等。】  | 0-1  | 1.0          | 1.0         | 1.0        | 1.0        | 1.0        | 1.0          |
| 8  | 商务   | 投标人具有清真餐保障经验，每一个业绩得1分，最多得2分。<br>【证明材料：提供能够证明具有清真餐服务经验的合同或照片等证明材料。】   | 0-2  | 0.0          | 1.0         | 2.0        | 1.0        | 2.0        | 0.0          |
| 9  | 技术   | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（二）项第7款，提供以下区域的现状全景、实景照片不少于以下数量。前厅照片2张，标间客房及卫生间照片各2张，单间客房及卫生间照片各2张，无障碍客房及卫生间照片各2张，拟用于办公室的房间或会议室（详见招标文件采购需求中第三条第（五）项要求）照片2张，中餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，西餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，清真（或拟作为清真）餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，停车场照片2张。以上共计至少36张照片。<br>评分标准：投标人能够提供以上全部照片，且装潢美观，设施齐全得3分；装潢普通和设施一般得2分；如酒店虽然提供了照片，但装潢陈旧，设施老化等得1分，照片提供不全、关键设施故意不拍摄 | 0-3  | 0.0          | 2.0         | 3.0        | 3.0        | 3.0        | 2.0          |

|      |    |   |      |      |     |     |     |     |     |
|------|----|---|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|
|      |    | 或明显存在安全隐患的不得分。<br>【证明材料：按要求提供上述照片，并标注每张照片名称。】   |      |      |     |     |     |     |     |
| 10   | 技术 | <p>投标人按招标文件采购需求中第三条第（三）项应提供所投饭店详细的地理位置、周边环境地貌和周边附属设施。地理位置应满足投标人距离所投标项设定的中心场馆车程不大于60分钟。投标人提供工作日7:00-9:00时段饭店至所投标项的设定中心场馆、高德导航驾车最短段时长。以高德导航查询截图为准，截图需显示起点为投标人饭店名称、终点为所投标项的设定中心场馆名称，且显示查询时间。</p> <p>评分标准：以投标人提供截图显示的最短时间评分。</p> <p>① ≤15分钟，得10分；<br/>② 15分钟 &lt; 路程 ≤20分钟，得9分；<br/>③ 20分钟 &lt; 路程 ≤25分钟，得8分；<br/>④ 25分钟 &lt; 路程 ≤30分钟，得7分；<br/>⑤ 30分钟 &lt; 路程 ≤35分钟，得6分；<br/>⑥ 35分钟 &lt; 路程 ≤40分钟，得5分；<br/>⑦ 40分钟 &lt; 路程 ≤45分钟，得4分；<br/>⑧ 45分钟 &lt; 路程 ≤50分钟，得3分；<br/>⑨ 50分钟 &lt; 路程 ≤55分钟，得2分；<br/>⑩ 55分钟 &lt; 路程 ≤60分钟，得1分；<br/>其他不得分。</p> <p>【证明材料：按上述要求提供截图。】</p> | 0-10 | 10.0 | 7.0 | 9.0 | 8.0 | 8.0 | 9.0 |
| 11   | 技术 | <p>投标人按招标文件采购需求中第三条第（六）项提供已具有无障碍客房数量，1间得1分，2间得2分，以此类推，最多得5分，其他不得分。</p> <p>【证明材料：以投标人提供现有无障碍客房数量，且详尽描述，如楼号、楼层、房号及其图片等支撑材料为准。】</p>  | 0-5  | 2.0  | 5.0 | 3.0 | 2.0 | 2.0 | 1.0 |
| 12   | 技术 | <p>投标人有偿洗衣服务折扣率评分。按招标文件采购需求中第三条第（七）项，投标人根据采购人提供的洗衣服务市场调查价格报统一折扣率。</p> <p>评分标准：折扣率小于等于五折得4分；大于五折、小于或等于六折得3分；大于六折、小于或等于七折得2分；大于七折、小于或等于八折得1分；大于八折不得分，相同折扣得同分。</p> <p>【证明材料：投标人根据采购人提供的洗衣服务市场调查价格报统一折扣率。】</p>  | 0-4  | 4.0  | 3.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 13   | 技术 | <p>投标人是否具备客人自助洗衣设备，按招标文件采购需求中第三条第（七）项，投标人具备自助洗衣设备3台及以上的得2分；2台得1.5分，1台得1分，其他不得分。</p> <p>【证明材料：以投标人提供的自有自助洗衣设备现场照片为准。】</p>  | 0-2  | 1.5  | 1.5 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 14   | 技术 | <p>投标人按招标文件采购需求中第三条第（二）项第5款，承诺可为采购人提供满足采购人要求的大巴车停车位数量，具有五辆及以上大巴车位得2分，三辆及以上、五辆以下大巴车位得1分，其他不得分。</p> <p>【证明材料：以投标人提供的承诺函为准。】</p>   | 0-2  | 2.0  | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 15   | 技术 | <p>投标人按招标文件采购需求中第三条第（八）项，主要管理及服务人员中具有熟练掌握英语、日语、韩语、泰语等语种的工作人员，或投标人可以配备同声传译设备，并提供该设备能够翻译的语种，“有道”等词典除外。每提供一种外语服务，得0.5分，最多得2分。</p> <p>评分标准：<br/>【证明材料：以劳动合同（聘书）、身份证、学历证、xx语应用能力考试证书（包括TOPIK、JLPT）为准，或提供设备照片及说明书中语言种类数量照片。】</p>  | 0-2  | 0.0  | 0.0 | 0.0 | 2.0 | 1.0 | 0.5 |
| 16.1 | 技术 | 客房  | 0-1  | 1.0  | 0.6 | 0.8 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |

|      |    |   |       |     |     |     |     |     |     |
|------|----|---|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 16.2 | 技术 | 前厅  | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 16.3 | 技术 | 工程  | 0-1   | 1.0 | 0.8 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 16.4 | 技术 | 安保  | 0-1   | 1.0 | 0.8 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 16.5 | 技术 | 财务  | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 17.1 | 技术 | 火灾  | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 17.2 | 技术 | 自然灾害  | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 17.3 | 技术 | 饭店建筑物和设备设施事故  | 0-1   | 1.0 | 0.8 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 17.4 | 技术 | 公共卫生和伤亡事件   | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 17.5 | 技术 | 社会治安事件  | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 18   | 技术 | 投标人根据招标文件采购需求中第四条第（五）、（六）项对技术官员餐饮服务的要求，提交菜单方案。方案完善丰富，优于招标文件要求，更有利于采购人对本项工作实施开展的得5分；方案完全符合要求的得4分；方案总体符合要求，但有需要完善的得3分；方案内容一般的得2分，方案有部分内容缺失的得1分，其他不得分。 | 0-5   | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 5.0 | 3.0 | 2.0 |
| 19.1 | 技术 | ①每餐次的各厨房备餐时间及备餐管理方案；  | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 19.2 | 技术 | ②菜单能看出该菜品的主材和烹饪方式；  | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 19.3 | 技术 | ③菜品撤换和补充方案；   | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 19.4 | 技术 | ④厨房垃圾运输方案；  | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 19.5 | 技术 | ⑤厨房保洁方案；  | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 19.6 | 技术 | ⑥应急方案等。   | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 20.1 | 技术 | ①厨房规划符合菜品加工和安全要求；   | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 20.2 | 技术 | ②就餐区规划满足用餐人数需求；   | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.3 |
| 20.3 | 技术 | ③餐厅运行流程图细致合理；   | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 20.4 | 技术 | ④应急方案等。   | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 21.1 | 技术 | ①用餐人员疏导方案；  | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 21.2 | 技术 | ②客户服务和供餐方案方案；   | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 0.8 |
| 21.3 | 技术 | ③餐厅保洁方案；  | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 21.4 | 技术 | ④餐厅垃圾运输方案；  | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 21.5 | 技术 | ⑤餐厅物资供应方案；  | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
|      |    |   |       |     |     |     |     |     |     |

|      |    |   |      |      |      |      |      |      |      |
|------|----|---|------|------|------|------|------|------|------|
| 21.6 | 技术 | (G)应急方案等。   | 0-1  | 1.0  | 1.0  | 1.0  | 1.0  | 1.0  | 1.0  |
| 22   | 技术 | 提交符合本招标文件采购需中第四条第(十)项中要求的食材采购方案,方案优于招标文件要求,更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分,完全满足得2分,部分满足得1分,其他不得分。  | 0-3  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 3.0  | 2.0  | 1.0  |
| 23   | 技术 | 提交符合或优于本招标文件采购需中第四条第(十一)项要求的食品安全计划,方案优于招标文件要求,更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分,完全满足得2分,部分满足得1分,其他不得分。   | 0-3  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 3.0  | 2.0  | 1.0  |
| 24   | 技术 | 根据招标文件对技术官员餐厅的要求,投标人在承诺符合采购人对食材成本要求,同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下,按照食材成本占比进行评分:<br>食材成本占对应餐费标准比例大于等于60%得10分,从60%开始,每降低1%减1分,即59%得9分,58%得8分,以此类推,等于50%不得分。上述百分比以投标人按照招标文件约定的最低百分比为准,如所有百分比中,最低为51%,最高为60%,则本项只得1分。所有百分比中,低于50%为无效投标。食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格,食材成本占比比例为西餐成本,单独一餐食材成本无效。 | 0-10 | 10.0 | 10.0 | 5.0  | 10.0 | 10.0 | 10.0 |
| 25   | 技术 | 提交符合或优于本招标文件采购需求中第四项第(十三)条要求的人力资源方案,方案优于招标文件要求,更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分,完全满足得2分,部分满足得1分,其他不得分。  | 0-3  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  |
| 合计   |    |   | 0-85 | 69.5 | 70.5 | 65.8 | 78.0 | 74.0 | 67.1 |

专家(签名):

## 技术商务评分明细（来芬娟）

项目名称：2022年第4届亚残运会组委会年初预算专项支出项目（TFZX20230602）-标项2

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容   | 分值范围 | 杭州华辰旅业集团有限公司 | 杭州萧山众安假日酒店 |
|----|------|--|------|--------------|------------|
| 1  | 商务   | 投标人星级标准达到4星及以上或携程网钻级标准达到4钻及以上的，得2分，星级标准达到3星或携程网钻级标准达到3钻的，得1分，其他不得分。<br>【证明材料：提供星级证书照片或携程网钻级截图。】  | 0-2  | 2.0          | 2.0        |
| 2  | 商务   | 投标人近三年无卫生、消防、安全等责任事故，以及无涉及重大诉讼等不良记录。<br>【证明材料：投标人承诺函。】   | 0-1  | 1.0          | 1.0        |
| 3  | 商务   | 投标人承诺服从安保、消防、食品安全、卫生、市场监管、民宗管理等部门监督、检查，并根据相关意见整改。<br>【证明材料：投标人承诺函。】  | 0-1  | 1.0          | 1.0        |
| 4  | 商务   | 投标人承诺自觉遵守国家有关环保、节能、卫生、防疫等法律法规，严格执行《中国旅游饭店行业规范》等标准。<br>【证明材料：投标人承诺函。】   | 0-1  | 1.0          | 1.0        |
| 5  | 商务   | 投标人被当地卫生健康委员会评（认）定公共场所卫生信用等级A级单位的得2分，卫生信用等级为B级单位得1分，其他的不得分。<br>【证明材料：须提供政府监管部门官方网站公示截图或证书，不提供或无法提供有效证明材料不得分。】  | 0-2  | 2.0          | 2.0        |
| 6  | 商务   | 投标人被当地经行政监管部门评定为餐饮服务单位食品安全监督量化分级评定结果等级为A级的得2分，等级为B级得1分，其他不得分。<br>【证明材料：须提供政府监管部门官方网站公示截图或证书，不提供或无法提供有效证明材料不得分。】  | 0-2  | 2.0          | 2.0        |
| 7  | 商务   | 投标人具有清真餐保障能力。设有完全独立清真厨房得1分，其他不得分。<br>【证明材料：提供完全独立清真厨房照片，包含炉灶、厨具、隔离空间，且有清真标注或标志等。】  | 0-1  | 1.0          | 0.0        |
| 8  | 商务   | 投标人具有清真餐保障经验，每一个业绩得1分，最多得2分。<br>【证明材料：提供能够证明具有清真餐服务经验的合同或照片等证明材料。】   | 0-2  | 1.0          | 0.0        |
| 9  | 技术   | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（二）项第7款，提供以下区域的现状全景、实景照片不少于以下数量。前厅照片2张，标间客房及卫生间照片各2张，单间客房及卫生间照片各2张，无障碍客房及卫生间照片各2张，拟用于办公室的房间或会议室（详见招标文件采购需求中第三条第（五）项要求）照片2张，中餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，西餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，清真（或拟作为清真）餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，停车场照片2张。以上共计至少36张照片。<br>评分标准：投标人能够提供以上全部照片，且装潢美观，设施齐全得3分；装潢普通和设施一般得2分；如酒店虽然提供了照片，但装潢陈旧，设施老化等得1分，照片提供不全、关键设施故意不拍摄或明显存在安全隐患的不得分。<br>【证明材料：按要求提供上述照片，并标注每张照片名称。】  | 0-3  | 1.0          | 0.0        |
| 10 | 技术   | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（三）项应提供所投饭店详细的地理位置、周边环境地貌和周边附属设施。地理位置应满足投标人距离所投标项设定的中心场馆车程不大于60分钟。投标人提供工作日7:00-9:00时段饭店至所投标项的设定中心场馆、高德导航驾车最短段时长。以高德导航查询截图为准，截图需显示起点为投标人饭店名称、终点为所投标项的设定中心场馆名称，且显示查询时间。<br>评分标准：以投标人提供截图显示的最短时间评分。<br>① ≤15分钟，得10分；<br>② 15分钟 < 路程 ≤ 20分钟，得9分；<br>③ 20分钟 < 路程 ≤ 25分钟，得8分；<br>④ 25分钟 < 路程 ≤ 30分钟，得7分；<br>⑤ 30分钟 < 路程 ≤ 35分钟，得6分；<br>⑥ 35分钟 < 路程 ≤ 40分钟，得5分；<br>⑦ 40分钟 < 路程 ≤ 45分钟，得4分；<br>⑧ 45分钟 < 路程 ≤ 50分钟，得3分；<br>⑨ 50分钟 < 路程 ≤ 55分钟，得2分； | 0-10 | 6.0          | 8.0        |

|      |    |  |       |     |     |
|------|----|--|-------|-----|-----|
|      |    | (10) 55分钟<路程≤60分钟，得1分；其他不得分。<br>【证明材料：按上述要求提供截图。】  |       |     |     |
| 11   | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（六）项提供已具有无障碍客房数量，1间得1分，2间得2分，以此类推，最多得5分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供现有无障碍客房数量，且详尽描述，如楼号、楼层、房号及其图片等支撑材料为准。】  | 0-5   | 1.0 | 2.0 |
| 12   | 技术 | 投标人有有偿洗衣服务折扣率评分。按招标文件采购需求中第三条第（七）项，投标人根据采购人提供的洗衣服务市场调查价格报统一折扣率。<br>评分标准：折扣率小于等于五折得4分；大于五折、小于或等于六折得3分；大于六折、小于或等于七折得2分；大于七折、小于或等于八折得1分；大于八折不得分，相同折扣得同分。<br>【证明材料：投标人根据采购人提供的洗衣服务市场调查价格报统一折扣率。】                   | 0-4   | 0.0 | 2.0 |
| 13   | 技术 | 投标人是否具备客人自助洗衣设备，按招标文件采购需求中第三条第（七）项，投标人具备自助洗衣设备3台及以上的得2分；2台得1.5分，1台得1分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供的自有自助洗衣设备现场照片准。】   | 0-2   | 0.0 | 2.0 |
| 14   | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（二）项第5款，承诺可为采购人提供满足采购人要求的大巴车停车位数量，具有五辆及以上大巴车位得2分，三辆及以上、五辆以下大巴车位得1分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供的承诺函为准。】   | 0-2   | 2.0 | 2.0 |
| 15   | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（八）项，主要管理及服务人员中具有熟练掌握英语、日语、韩语、泰语等语种的工作人员，或投标人可以配备同声传译设备，并提供该设备能够翻译的语种，“有道”等词典除外。每提供一种外语服务，得0.5分，最多得2分。<br>评分标准：<br>【证明材料：以劳动合同（聘书）、身份证、学历证、××语应用能力考试证书（包括TOPIK、JLPT）为准，或提供设备照片及说明书中语言种类数量照片。】 | 0-2   | 0.0 | 0.0 |
| 16.1 | 技术 | 客房   | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 16.2 | 技术 | 前厅   | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 16.3 | 技术 | 工程   | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 16.4 | 技术 | 安保   | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 16.5 | 技术 | 财务   | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 17.1 | 技术 | 火灾   | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 17.2 | 技术 | 自然灾害   | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 17.3 | 技术 | 饭店建筑物和设备设施事故   | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 17.4 | 技术 | 公共卫生和伤亡事件  | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 17.5 | 技术 | 社会治安事件   | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 18   | 技术 | 投标人根据招标文件采购需求中第四条第（五）、（六）项对技术官员餐饮服务的要求，提交菜单方案。方案完善丰富，优于招标文件要求，更有利于采购人对本项工作实施开展的得5分；方案完全符合要求的得4分；方案总体符合要求，但有需要完善的得3分；方案内容一般的得2分，方案有部分内容缺失的得1分，其他不得分。  | 0-5   | 2.0 | 2.0 |
| 19.1 | 技术 | ①每餐次的各厨房备餐时间及备餐管理方案；   | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 19.2 | 技术 | ②菜单能看出该菜品的主材和烹饪方式；   | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 19.3 | 技术 | ③菜品撤换和补充方案案；   | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 |

|      |    |   |       |      |      |
|------|----|---|-------|------|------|
| 19.4 | 技术 | ④厨房垃圾运输方案；  | 0-0.5 | 0.5  | 0.5  |
| 19.5 | 技术 | ⑤厨房保洁方案；  | 0-0.5 | 0.5  | 0.5  |
| 19.6 | 技术 | ⑥应急方案等。   | 0-0.5 | 0.5  | 0.5  |
| 20.1 | 技术 | ①厨房规划符合菜品加工和安全要求；   | 0-0.5 | 0.5  | 0.5  |
| 20.2 | 技术 | ②就餐区规划满足用餐人数需求；   | 0-0.5 | 0.5  | 0.5  |
| 20.3 | 技术 | ③餐厅运行流程图细致合理；   | 0-0.5 | 0.5  | 0.5  |
| 20.4 | 技术 | ④应急方案等。   | 0-0.5 | 0.5  | 0.5  |
| 21.1 | 技术 | ①用餐人员疏导方案；  | 0-1   | 1.0  | 1.0  |
| 21.2 | 技术 | ②客户服务和供餐方案方案；   | 0-1   | 1.0  | 1.0  |
| 21.3 | 技术 | ③餐厅保洁方案；  | 0-1   | 1.0  | 1.0  |
| 21.4 | 技术 | ④餐厅垃圾运输方案；  | 0-1   | 1.0  | 1.0  |
| 21.5 | 技术 | ⑤餐厅物资供应方案；  | 0-1   | 1.0  | 1.0  |
| 21.6 | 技术 | ⑥应急方案等。   | 0-1   | 1.0  | 1.0  |
| 22   | 技术 | 提交符合本招标文件采购需中第四条第（十）项中要求的食材采购方案，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。  | 0-3   | 2.0  | 2.0  |
| 23   | 技术 | 提交符合或优于本招标文件采购需中第四条第（十一）项要求的食品安全计划，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。   | 0-3   | 2.0  | 2.0  |
| 24   | 技术 | 根据招标文件对技术官员餐厅的要求，投标人在承诺符合采购人对食材成本要求，同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下，按照食材成本占比进行评分：食材成本占对应餐费标准比例大于等于60%得10分，从60%开始，每降低1%减1分，即59%得9分，58%得8分，以此类推，等于50%不得分。上述百分比以投标人按照招标文件约定的最低百分比为准，如所有百分比中，最低为51%，最高为60%，则本项只得1分。所有百分比中，低于50%为无效投标。食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格，食材成本占比比例为西餐成本，单独一餐食材成本无效。 | 0-10  | 10.0 | 10.0 |
| 25   | 技术 | 提交符合或优于本招标文件采购需求中第四项第（十三）条要求的人力资源方案，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。  | 0-3   | 2.0  | 2.0  |
| 合计   |    |   | 0-85  | 60.0 | 64.0 |

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（练芳芳）

项目名称：2022年第4届亚残运会组委会年初预算专项支出项目（TFZX20230602）-标项2

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容   | 分值范围 | 浙江山歌品业有限公司 | 杭州盛博大酒店有限公司 | 杭州白驹酒店有限公司 | 杭州萧山宾馆有限公司 | 杭州开元宾馆有限公司 | 杭州中维酒店有限公司 |
|----|------|--|------|------------|-------------|------------|------------|------------|------------|
| 1  | 商务   | 投标人星级标准达到4星及以上或携程网钻级标准达到4钻及以上的，得2分，星级标准达到3星或携程网钻级标准达到3钻的，得1分，其他不得分。<br>【证明材料：提供星级证书照片或携程网钻级截图。】  | 0-2  | 2.0        | 2.0         | 2.0        | 2.0        | 2.0        | 2.0        |
| 2  | 商务   | 投标人近三年无卫生、消防、安全等责任事故，以及无涉及重大诉讼等不良记录。<br>【证明材料：投标人承诺函。】   | 0-1  | 1.0        | 1.0         | 1.0        | 1.0        | 1.0        | 1.0        |
| 3  | 商务   | 投标人承诺服从安保、消防、食品安全、卫生、市场监管、民宗管理等部门监督、检查，并根据相关意见整改。<br>【证明材料：投标人承诺函。】  | 0-1  | 1.0        | 1.0         | 1.0        | 1.0        | 1.0        | 1.0        |
| 4  | 商务   | 投标人承诺自觉遵守国家有关环保、节能、卫生、防疫等法律法规，严格执行《中国旅游饭店行业规范》等标准。<br>【证明材料：投标人承诺函。】   | 0-1  | 1.0        | 1.0         | 1.0        | 1.0        | 1.0        | 1.0        |
| 5  | 商务   | 投标人被当地卫生健康委员会评（认）定公共场所卫生信用等级A级单位的得2分，卫生信用等级为B级单位得1分，其他的不得分。<br>【证明材料：须提供政府监管部门官方网站公示截图或证书，不提供或无法提供有效证明材料不得分。】  | 0-2  | 2.0        | 2.0         | 2.0        | 2.0        | 2.0        | 2.0        |
| 6  | 商务   | 投标人被当地经行政监管部门评定为餐饮服务单位食品安全监督量化分级评定结果等级为A级的得2分，等级为B级得1分，其他不得分。<br>【证明材料：须提供政府监管部门官方网站公示截图或证书，不提供或无法提供有效证明材料不得分。】  | 0-2  | 2.0        | 2.0         | 2.0        | 2.0        | 2.0        | 2.0        |
| 7  | 商务   | 投标人具有清真餐保障能力。设有完全独立清真厨房得1分，其他不得分。<br>【证明材料：提供完全独立清真厨房照片，包含炉灶、厨具、隔离空间，且有清真标注或标志等。】  | 0-1  | 1.0        | 1.0         | 1.0        | 1.0        | 1.0        | 1.0        |
| 8  | 商务   | 投标人具有清真餐保障经验，每一个业绩得1分，最多得2分。<br>【证明材料：提供能够证明具有清真餐服务经验的合同或照片等证明材料。】   | 0-2  | 0.0        | 1.0         | 2.0        | 1.0        | 2.0        | 0.0        |
| 9  | 技术   | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（二）项第7款，提供以下区域的现状全景、实景照片不少于以下数量。前厅照片2张，标间客房及卫生间照片各2张，单间客房及卫生间照片各2张，无障碍客房及卫生间照片各2张，拟用于办公室的房间或会议室（详见招标文件采购需求中第三条第（五）项要求）照片2张，中餐厅就餐区、送餐区、厨房照片各2张，西餐厅就餐区、送餐区、厨房照片各2张，清真（或拟作为清真）餐厅就餐区、送餐区、厨房照片各2张，停车场照片2张。以上共计至少36张照片。<br>评分标准：投标人能够提供以上全部照片，且装潢美观，设施齐全得3分；装潢普通和设施一般得2 | 0-3  | 0.0        | 2.0         | 2.0        | 3.0        | 3.0        | 2.0        |



|    |    |   |      |      |     |     |     |     |     |
|----|----|---|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|
|    |    | 分；如酒店虽然提供了照片，但装潢陈旧，设施老化等得1分，照片提供不全、关键设施故意不拍摄或明显存在安全隐患的不得分。<br>【证明材料：按要求提供上述照片，并标注每张照片名称。】   |      |      |     |     |     |     |     |
| 10 | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（三）项应提供所投饭店详细的地理位置、周边环境地貌和周边附属设施。地理位置应满足投标人距离所投标项设定的中心场馆车程不大于60分钟。投标人提供工作日7:00-9:00时段饭店至所投标项的设定中心场馆、高德导航驾车最短段时长。以高德导航查询截图为准，截图需显示起点为投标人饭店名称、终点为所投标项的设定中心场馆名称，且显示查询时间。<br>评分标准：以投标人提供截图显示的最短时间评分。<br>① ≤15分钟，得10分；<br>② 15分钟 < 路程 ≤20分钟，得9分；<br>③ 20分钟 < 路程 ≤25分钟，得8分；<br>④ 25分钟 < 路程 ≤30分钟，得7分；<br>⑤ 30分钟 < 路程 ≤35分钟，得6分；<br>⑥ 35分钟 < 路程 ≤40分钟，得5分；<br>⑦ 40分钟 < 路程 ≤45分钟，得4分；<br>⑧ 45分钟 < 路程 ≤50分钟，得3分；<br>⑨ 50分钟 < 路程 ≤55分钟，得2分；<br>⑩ 55分钟 < 路程 ≤60分钟，得1分；<br>其他不得分。<br>【证明材料：按上述要求提供截图。】 | 0-10 | 10.0 | 7.0 | 9.0 | 8.0 | 8.0 | 9.0 |
| 11 | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（六）项提供已具有无障碍客房数量，1间得1分，2间得2分，以此类推，最多得5分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供现有无障碍客房数量，且详尽描述，如楼号、楼层、房号及其图片等支撑材料为准。】   | 0-5  | 2.0  | 5.0 | 3.0 | 2.0 | 2.0 | 1.0 |
| 12 | 技术 | 投标人有偿洗衣服务折扣率评分。按招标文件采购需求中第三条第（七）项，投标人根据采购人提供的洗衣服务市场调查价格报统一折扣率。<br>评分标准：折扣率小于等于五折得4分；大于五折、小于或等于六折得3分；大于六折、小于或等于七折得2分；大于七折、小于或等于八折得1分；大于八折不得分，相同折扣得同分。<br>【证明材料：投标人根据采购人提供的洗衣服务市场调查价格报统一折扣率。】   | 0-4  | 4.0  | 3.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 13 | 技术 | 投标人是否具备客人自助洗衣设备，按招标文件采购需求中第三条第（七）项，投标人具备自助洗衣设备3台及以上的得2分；2台得1.5分，1台得1分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供的自有自助洗衣设备现场照片为准。】   | 0-2  | 1.5  | 1.5 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 14 | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（二）项第5款，承诺可为采购人提供满足采购人要求的大巴车停车位数量，具有五辆及以上大巴车位得2分，三辆及以上、五辆以下大巴车位得1分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供的承诺函为准。】  | 0-2  | 2.0  | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 15 | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（八）项，主要管理及服务人员中具有熟练掌握英语、日语、韩语、泰语等语种的工作人员，或投标人可以配备同声传译设备，并提供该设备能够翻译的语种，“有道”等词典除外。每提供一种外语服务，得0.5分，最多得2分。<br>评分标准：<br>【证明材料：以劳动合同（聘书）、身份证、学历证、xx语应用能力考试证书（包括TOPIK、JLPT）为准，或提供设备照片及说明书中语言种类数量照片。】  | 0-2  | 0.0  | 0.0 | 0.0 | 2.0 | 1.0 | 0.5 |

|      |    |   |       |     |     |     |     |     |     |
|------|----|---|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 16.1 | 技术 | 客房  | 0-1   | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 16.2 | 技术 | 前厅  | 0-1   | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 16.3 | 技术 | 工程  | 0-1   | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 16.4 | 技术 | 安保  | 0-1   | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 16.5 | 技术 | 财务  | 0-1   | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 17.1 | 技术 | 火灾  | 0-1   | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 17.2 | 技术 | 自然灾害  | 0-1   | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 17.3 | 技术 | 饭店建筑物和设备设施事故  | 0-1   | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 17.4 | 技术 | 公共卫生和伤亡事件   | 0-1   | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 17.5 | 技术 | 社会治安事件  | 0-1   | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 18   | 技术 | 投标人根据招标文件采购需求中第四条第（五）、（六）项对技术官员餐饮服务的要求，提交菜单方案。方案完善丰富，优于招标文件要求，更有利于采购人对本项工作实施开展的得5分；方案完全符合要求的得4分；方案总体符合要求，但有需要完善的得3分；方案内容一般的得2分，方案有部分内容缺失的得1分，其他不得分。 | 0-5   | 3.0 | 4.0 | 3.0 | 4.0 | 3.0 | 3.0 |
| 19.1 | 技术 | ①每餐次的各厨房备餐时间及备餐管理方案；  | 0-0.5 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.4 | 0.3 | 0.3 |
| 19.2 | 技术 | ②菜单能看出该菜品的主材和烹饪方式；  | 0-0.5 | 0.3 | 0.4 | 0.2 | 0.4 | 0.3 | 0.3 |
| 19.3 | 技术 | ③菜品撤换和补充方案案；  | 0-0.5 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.2 |
| 19.4 | 技术 | ④厨房垃圾运输方案；  | 0-0.5 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.4 | 0.3 | 0.2 |
| 19.5 | 技术 | ⑤厨房保洁方案；  | 0-0.5 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.4 | 0.3 | 0.3 |
| 19.6 | 技术 | ⑥应急方案等。   | 0-0.5 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.4 | 0.3 |
| 20.1 | 技术 | ①厨房规划符合菜品加工和安全要求；   | 0-0.5 | 0.3 | 0.4 | 0.3 | 0.4 | 0.3 | 0.3 |
| 20.2 | 技术 | ②就餐区规划满足用餐人数需求；   | 0-0.5 | 0.3 | 0.4 | 0.3 | 0.4 | 0.3 | 0.3 |
| 20.3 | 技术 | ③餐厅运行流程图细致合理；   | 0-0.5 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 |
| 20.4 | 技术 | ④应急方案等。   | 0-0.5 | 0.3 | 0.4 | 0.3 | 0.4 | 0.3 | 0.3 |
| 21.1 | 技术 | ①用餐人员疏导方案；  | 0-1   | 0.8 | 0.9 | 0.8 | 0.8 | 0.8 | 0.8 |
| 21.2 | 技术 | ②客户服务和供餐方案方案；   | 0-1   | 0.8 | 0.9 | 0.8 | 0.9 | 0.8 | 0.8 |
| 21.3 | 技术 | ③餐厅保洁方案；  | 0-1   | 0.8 | 0.8 | 0.8 | 0.8 | 0.7 | 0.8 |
| 21.4 | 技术 | ④餐厅垃圾运输方案；  | 0-1   | 0.8 | 0.8 | 0.8 | 0.8 | 0.8 | 0.8 |
| 21.5 | 技术 | ⑤餐厅物资供应方案；  | 0-1   | 0.7 | 0.9 | 0.8 | 0.8 | 0.8 | 0.8 |

|      |    |   |      |      |      |      |      |      |      |
|------|----|---|------|------|------|------|------|------|------|
| 21.6 | 技术 | ⑥应急方案等。   | 0-1  | 0.8  | 0.8  | 0.8  | 0.8  | 0.8  | 0.7  |
| 22   | 技术 | 提交符合本招标文件采购需中第四条第（十）项中要求的食材采购方案，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。  | 0-3  | 2.0  | 3.0  | 2.0  | 3.0  | 2.0  | 2.0  |
| 23   | 技术 | 提交符合或优于本招标文件采购需中第四条第（十一）项要求的食品安全计划，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。   | 0-3  | 2.0  | 3.0  | 2.0  | 3.0  | 2.0  | 2.0  |
| 24   | 技术 | 根据招标文件对技术官员餐厅的要求，投标人在承诺符合采购人对食材成本要求，同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下，按照食材成本占比进行评分：<br>食材成本占对应餐费标准比例大于等于60%得10分，从60%开始，每降低1%减1分，即59%得9分，58%得8分，以此类推，等于50%不得分。上述百分比以投标人按照招标文件约定的最低百分比为准，如所有百分比中，最低为51%，最高为60%，则本项只得1分。所有百分比中，低于50%为无效投标。食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格，食材成本占比比例为四餐成本，单独一餐食材成本无效。 | 0-10 | 10.0 | 10.0 | 5.0  | 10.0 | 10.0 | 10.0 |
| 25   | 技术 | 提交符合或优于本招标文件采购需求中第四项第（十三）条要求的人力资源方案，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。  | 0-3  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  |
| 合计   |    |   | 0-85 | 61.2 | 67.0 | 56.7 | 69.6 | 65.8 | 62.0 |

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（练芳芳）

项目名称：2022年第4届亚残运会组委会年初预算专项支出项目（TFZX20230602）-标项2

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容   | 分值范围 | 杭州华辰旅业集团有限公司 | 杭州萧山众安假日酒店 |
|----|------|--|------|--------------|------------|
| 1  | 商务   | 投标人星级标准达到4星及以上或携程网钻级标准达到4钻及以上的，得2分，星级标准达到3星或携程网钻级标准达到3钻的，得1分，其他不得分。<br>【证明材料：提供星级证书照片或携程网钻级截图。】  | 0-2  | 2.0          | 2.0        |
| 2  | 商务   | 投标人近三年无卫生、消防、安全等责任事故，以及无涉及重大诉讼等不良记录。<br>【证明材料：投标人承诺函。】   | 0-1  | 1.0          | 1.0        |
| 3  | 商务   | 投标人承诺服从安保、消防、食品安全、卫生、市场监管、民宗管理等部门监督、检查，并根据相关意见整改。<br>【证明材料：投标人承诺函。】  | 0-1  | 1.0          | 1.0        |
| 4  | 商务   | 投标人承诺自觉遵守国家有关环保、节能、卫生、防疫等法律法规，严格执行《中国旅游饭店行业规范》等标准。<br>【证明材料：投标人承诺函。】   | 0-1  | 1.0          | 1.0        |
| 5  | 商务   | 投标人被当地卫生健康委员会评（认）定公共场所卫生信用等级A级单位的得2分，卫生信用等级为B级单位得1分，其他的不得分。<br>【证明材料：须提供政府监管部门官方网站公示截图或证书，不提供或无法提供有效证明材料不得分。】  | 0-2  | 2.0          | 2.0        |
| 6  | 商务   | 投标人被当地经行政监管部门评定为餐饮服务单位食品安全监督量化分级评定结果等级为A级的得2分，等级为B级得1分，其他不得分。<br>【证明材料：须提供政府监管部门官方网站公示截图或证书，不提供或无法提供有效证明材料不得分。】  | 0-2  | 2.0          | 2.0        |
| 7  | 商务   | 投标人具有清真餐保障能力。设有完全独立清真厨房得1分，其他不得分。<br>【证明材料：提供完全独立清真厨房照片，包含炉灶、厨具、隔离空间，且有清真标注或标志等。】  | 0-1  | 1.0          | 0.0        |
| 8  | 商务   | 投标人具有清真餐保障经验，每一个业绩得1分，最多得2分。<br>【证明材料：提供能够证明具有清真餐服务经验的合同或照片等证明材料。】   | 0-2  | 1.0          | 0.0        |
| 9  | 技术   | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（二）项第7款，提供以下区域的现状全景、实景照片不少于以下数量。前厅照片2张，标间客房及卫生间照片各2张，单间客房及卫生间照片各2张，无障碍客房及卫生间照片各2张，拟用于办公室的房间或会议室（详见招标文件采购需求中第三条第（五）项要求）照片2张，中餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，西餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，清真（或拟作为清真）餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，停车场照片2张。以上共计至少36张照片。<br>评分标准：投标人能够提供以上全部照片，且装潢美观，设施齐全得3分；装潢普通和设施一般得2分；如酒店虽然提供了照片，但装潢陈旧，设施老化等得1分，照片提供不全、关键设施故意不拍摄或明显存在安全隐患的不得分。<br>【证明材料：按要求提供上述照片，并标注每张照片名称。】  | 0-3  | 1.0          | 0.0        |
| 10 | 技术   | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（三）项应提供所投饭店详细的地理位置、周边环境地貌和周边附属设施。地理位置应满足投标人距离所投标项设定的中心场馆车程不大于60分钟。投标人提供工作日7:00-9:00时段饭店至所投标项的设定中心场馆、高德导航驾车最短段时长。以高德导航查询截图为准，截图需显示起点为投标人饭店名称、终点为所投标项的设定中心场馆名称，且显示查询时间。<br>评分标准：以投标人提供截图显示的最短时间评分。<br>① ≤15分钟，得10分；<br>② 15分钟 < 路程 ≤ 20分钟，得9分；<br>③ 20分钟 < 路程 ≤ 25分钟，得8分；<br>④ 25分钟 < 路程 ≤ 30分钟，得7分；<br>⑤ 30分钟 < 路程 ≤ 35分钟，得6分；<br>⑥ 35分钟 < 路程 ≤ 40分钟，得5分；<br>⑦ 40分钟 < 路程 ≤ 45分钟，得4分；<br>⑧ 45分钟 < 路程 ≤ 50分钟，得3分；<br>⑨ 50分钟 < 路程 ≤ 55分钟，得2分； | 0-10 | 6.0          | 8.0        |

|      |    |  |       |     |     |
|------|----|--|-------|-----|-----|
|      |    | (10) 55分钟<路程≤60分钟，得1分；其他不得分。<br>【证明材料：按上述要求提供截图。】  |       |     |     |
| 11   | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（六）项提供已具有无障碍客房数量，1间得1分，2间得2分，以此类推，最多得5分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供现有无障碍客房数量，且详尽描述，如楼号、楼层、房号及其图片等支撑材料为准。】  | 0-5   | 1.0 | 2.0 |
| 12   | 技术 | 投标人有有偿洗衣服务折扣率评分。按招标文件采购需求中第三条第（七）项，投标人根据采购人提供的洗衣服务市场调查价格报统一折扣率。<br>评分标准：折扣率小于等于五折得4分；大于五折、小于或等于六折得3分；大于六折、小于或等于七折得2分；大于七折、小于或等于八折得1分；大于八折不得分，相同折扣得同分。<br>【证明材料：投标人根据采购人提供的洗衣服务市场调查价格报统一折扣率。】                   | 0-4   | 0.0 | 2.0 |
| 13   | 技术 | 投标人是否具备客人自助洗衣设备，按招标文件采购需求中第三条第（七）项，投标人具备自助洗衣设备3台及以上的得2分；2台得1.5分，1台得1分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供的自有自助洗衣设备现场照片准。】   | 0-2   | 0.0 | 2.0 |
| 14   | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（二）项第5款，承诺可为采购人提供满足采购人要求的大巴车停车位数量，具有五辆及以上大巴车位得2分，三辆及以上、五辆以下大巴车位得1分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供的承诺函为准。】   | 0-2   | 2.0 | 2.0 |
| 15   | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（八）项，主要管理及服务人员中具有熟练掌握英语、日语、韩语、泰语等语种的工作人员，或投标人可以配备同声传译设备，并提供该设备能够翻译的语种，“有道”等词典除外。每提供一种外语服务，得0.5分，最多得2分。<br>评分标准：<br>【证明材料：以劳动合同（聘书）、身份证、学历证、××语应用能力考试证书（包括TOPIK、JLPT）为准，或提供设备照片及说明书中语言种类数量照片。】 | 0-2   | 0.0 | 0.0 |
| 16.1 | 技术 | 客房   | 0-1   | 0.5 | 0.5 |
| 16.2 | 技术 | 前厅   | 0-1   | 0.5 | 0.5 |
| 16.3 | 技术 | 工程   | 0-1   | 0.5 | 0.5 |
| 16.4 | 技术 | 安保   | 0-1   | 0.5 | 0.5 |
| 16.5 | 技术 | 财务   | 0-1   | 0.5 | 0.5 |
| 17.1 | 技术 | 火灾   | 0-1   | 0.5 | 0.5 |
| 17.2 | 技术 | 自然灾害   | 0-1   | 0.5 | 0.5 |
| 17.3 | 技术 | 饭店建筑物和设备设施事故   | 0-1   | 0.5 | 0.5 |
| 17.4 | 技术 | 公共卫生和伤亡事件  | 0-1   | 0.5 | 0.5 |
| 17.5 | 技术 | 社会治安事件   | 0-1   | 0.5 | 0.5 |
| 18   | 技术 | 投标人根据招标文件采购需求中第四条第（五）、（六）项对技术官员餐饮服务的要求，提交菜单方案。方案完善丰富，优于招标文件要求，更有利于采购人对本项工作实施开展的得5分；方案完全符合要求的得4分；方案总体符合要求，但有需要完善的得3分；方案内容一般的得2分，方案有部分内容缺失的得1分，其他不得分。  | 0-5   | 3.0 | 3.0 |
| 19.1 | 技术 | ①每餐次的各厨房备餐时间及备餐管理方案；   | 0-0.5 | 0.3 | 0.3 |
| 19.2 | 技术 | ②菜单能看出该菜品的主材和烹饪方式；   | 0-0.5 | 0.3 | 0.3 |
| 19.3 | 技术 | ③菜品撤换和补充方案案；   | 0-0.5 | 0.3 | 0.3 |

|      |    |   |       |      |      |
|------|----|---|-------|------|------|
| 19.4 | 技术 | ④厨房垃圾运输方案；  | 0-0.5 | 0.3  | 0.3  |
| 19.5 | 技术 | ⑤厨房保洁方案；  | 0-0.5 | 0.3  | 0.3  |
| 19.6 | 技术 | ⑥应急方案等。   | 0-0.5 | 0.3  | 0.3  |
| 20.1 | 技术 | ①厨房规划符合菜品加工和安全要求；   | 0-0.5 | 0.3  | 0.3  |
| 20.2 | 技术 | ②就餐区规划满足用餐人数需求；   | 0-0.5 | 0.3  | 0.3  |
| 20.3 | 技术 | ③餐厅运行流程图细致合理；   | 0-0.5 | 0.3  | 0.3  |
| 20.4 | 技术 | ④应急方案等。   | 0-0.5 | 0.3  | 0.3  |
| 21.1 | 技术 | ①用餐人员疏导方案；  | 0-1   | 0.8  | 0.8  |
| 21.2 | 技术 | ②客户服务和供餐方案方案；   | 0-1   | 0.7  | 0.8  |
| 21.3 | 技术 | ③餐厅保洁方案；  | 0-1   | 0.7  | 0.8  |
| 21.4 | 技术 | ④餐厅垃圾运输方案；  | 0-1   | 0.8  | 0.8  |
| 21.5 | 技术 | ⑤餐厅物资供应方案；  | 0-1   | 0.8  | 0.8  |
| 21.6 | 技术 | ⑥应急方案等。   | 0-1   | 0.7  | 0.8  |
| 22   | 技术 | 提交符合本招标文件采购需中第四条第（十）项中要求的食材采购方案，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。  | 0-3   | 2.0  | 2.0  |
| 23   | 技术 | 提交符合或优于本招标文件采购需中第四条第（十一）项要求的食品安全计划，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。   | 0-3   | 2.0  | 2.0  |
| 24   | 技术 | 根据招标文件对技术官员餐厅的要求，投标人在承诺符合采购人对食材成本要求，同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下，按照食材成本占比进行评分：食材成本占对应餐费标准比例大于等于60%得10分，从60%开始，每降低1%减1分，即59%得9分，58%得8分，以此类推，等于50%不得分。上述百分比以投标人按照招标文件约定的最低百分比为准，如所有百分比中，最低为51%，最高为60%，则本项只得1分。所有百分比中，低于50%为无效投标。食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格，食材成本占比比例为西餐成本，单独一餐食材成本无效。 | 0-10  | 10.0 | 10.0 |
| 25   | 技术 | 提交符合或优于本招标文件采购需求中第四项第（十三）条要求的人力资源方案，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。  | 0-3   | 2.0  | 2.0  |
| 合计   |    |   | 0-85  | 52.5 | 56.8 |

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（陈洁）

项目名称：2022年第4届亚残运会组委会年初预算专项支出项目（TFZX20230602）-标项2

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容   | 分值范围 | 浙江山歌品业有限公司 | 杭州盛博大酒店有限公司 | 杭州白驹酒店有限公司 | 杭州萧山宾馆有限公司 | 杭州开元宾馆有限公司 | 杭州中维酒店有限公司 |
|----|------|--|------|------------|-------------|------------|------------|------------|------------|
| 1  | 商务   | 投标人星级标准达到4星及以上或携程网钻级标准达到4钻及以上的，得2分，星级标准达到3星或携程网钻级标准达到3钻的，得1分，其他不得分。<br>【证明材料：提供星级证书照片或携程网钻级截图。】  | 0-2  | 2.0        | 2.0         | 2.0        | 2.0        | 2.0        | 2.0        |
| 2  | 商务   | 投标人近三年无卫生、消防、安全等责任事故，以及无涉及重大诉讼等不良记录。<br>【证明材料：投标人承诺函。】   | 0-1  | 1.0        | 1.0         | 1.0        | 1.0        | 1.0        | 1.0        |
| 3  | 商务   | 投标人承诺服从安保、消防、食品安全、卫生、市场监管、民宗管理等部门监督、检查，并根据相关意见整改。<br>【证明材料：投标人承诺函。】  | 0-1  | 1.0        | 1.0         | 1.0        | 1.0        | 1.0        | 1.0        |
| 4  | 商务   | 投标人承诺自觉遵守国家有关环保、节能、卫生、防疫等法律法规，严格执行《中国旅游饭店行业规范》等标准。<br>【证明材料：投标人承诺函。】   | 0-1  | 1.0        | 1.0         | 1.0        | 1.0        | 1.0        | 1.0        |
| 5  | 商务   | 投标人被当地卫生健康委员会评（认）定公共场所卫生信用等级A级单位的得2分，卫生信用等级为B级单位得1分，其他的不得分。<br>【证明材料：须提供政府监管部门官方网站公示截图或证书，不提供或无法提供有效证明材料不得分。】  | 0-2  | 2.0        | 2.0         | 2.0        | 2.0        | 2.0        | 2.0        |
| 6  | 商务   | 投标人被当地经行政监管部门评定为餐饮服务单位食品安全监督量化分级评定结果等级为A级的得2分，等级为B级得1分，其他不得分。<br>【证明材料：须提供政府监管部门官方网站公示截图或证书，不提供或无法提供有效证明材料不得分。】  | 0-2  | 2.0        | 2.0         | 2.0        | 2.0        | 2.0        | 2.0        |
| 7  | 商务   | 投标人具有清真餐保障能力。设有完全独立清真厨房得1分，其他不得分。<br>【证明材料：提供完全独立清真厨房照片，包含炉灶、厨具、隔离空间，且有清真标注或标志等。】  | 0-1  | 1.0        | 1.0         | 1.0        | 1.0        | 1.0        | 1.0        |
| 8  | 商务   | 投标人具有清真餐保障经验，每一个业绩得1分，最多得2分。<br>【证明材料：提供能够证明具有清真餐服务经验的合同或照片等证明材料。】   | 0-2  | 0.0        | 1.0         | 2.0        | 1.0        | 2.0        | 0.0        |
| 9  | 技术   | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（二）项第7款，提供以下区域的现状全景、实景照片不少于以下数量。前厅照片2张，标间客房及卫生间照片各2张，单间客房及卫生间照片各2张，无障碍客房及卫生间照片各2张，拟用于办公室的房间或会议室（详见招标文件采购需求中第三条第（五）项要求）照片2张，中餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，西餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，清真（或拟作为清真）餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，停车场照片2张。以上共计至少36张照片。<br>评分标准：投标人能够提供以上全部照片，且装潢美观，设施齐全得3分；装潢普通和设施一般得2 | 0-3  | 0.0        | 2.0         | 2.0        | 3.0        | 3.0        | 2.0        |

|    |    |   |      |      |     |     |     |     |     |
|----|----|---|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|
|    |    | 分；如酒店虽然提供了照片，但装潢陈旧，设施老化等得1分，照片提供不全、关键设施故意不拍摄或明显存在安全隐患的不得分。<br>【证明材料：按要求提供上述照片，并标注每张照片名称。】   |      |      |     |     |     |     |     |
| 10 | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（三）项应提供所投饭店详细的地理位置、周边环境地貌和周边附属设施。地理位置应满足投标人距离所投标项设定的中心场馆车程不大于60分钟。投标人提供工作日7:00-9:00时段饭店至所投标项的设定中心场馆、高德导航驾车最短段时长。以高德导航查询截图为准，截图需显示起点为投标人饭店名称、终点为所投标项的设定中心场馆名称，且显示查询时间。<br>评分标准：以投标人提供截图显示的最短时间评分。<br>① ≤15分钟，得10分；<br>② 15分钟 < 路程 ≤20分钟，得9分；<br>③ 20分钟 < 路程 ≤25分钟，得8分；<br>④ 25分钟 < 路程 ≤30分钟，得7分；<br>⑤ 30分钟 < 路程 ≤35分钟，得6分；<br>⑥ 35分钟 < 路程 ≤40分钟，得5分；<br>⑦ 40分钟 < 路程 ≤45分钟，得4分；<br>⑧ 45分钟 < 路程 ≤50分钟，得3分；<br>⑨ 50分钟 < 路程 ≤55分钟，得2分；<br>⑩ 55分钟 < 路程 ≤60分钟，得1分；<br>其他不得分。<br>【证明材料：按上述要求提供截图。】 | 0-10 | 10.0 | 7.0 | 9.0 | 8.0 | 8.0 | 9.0 |
| 11 | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（六）项提供已具有无障碍客房数量，1间得1分，2间得2分，以此类推，最多得5分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供现有无障碍客房数量，且详尽描述，如楼号、楼层、房号及其图片等支撑材料为准。】   | 0-5  | 2.0  | 5.0 | 3.0 | 2.0 | 2.0 | 1.0 |
| 12 | 技术 | 投标人有偿洗衣服务折扣率评分。按招标文件采购需求中第三条第（七）项，投标人根据采购人提供的洗衣服务市场调查价格报统一折扣率。<br>评分标准：折扣率小于等于五折得4分；大于五折、小于或等于六折得3分；大于六折、小于或等于七折得2分；大于七折、小于或等于八折得1分；大于八折不得分，相同折扣得同分。<br>【证明材料：投标人根据采购人提供的洗衣服务市场调查价格报统一折扣率。】   | 0-4  | 4.0  | 3.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 13 | 技术 | 投标人是否具备客人自助洗衣设备，按招标文件采购需求中第三条第（七）项，投标人具备自助洗衣设备3台及以上的得2分；2台得1.5分，1台得1分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供的自有自助洗衣设备现场照片为准。】   | 0-2  | 1.5  | 1.5 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 14 | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（二）项第5款，承诺可为采购人提供满足采购人要求的大巴车停车位数量，具有五辆及以上大巴车位得2分，三辆及以上、五辆以下大巴车位得1分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供的承诺函为准。】  | 0-2  | 2.0  | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 15 | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（八）项，主要管理及服务人员中具有熟练掌握英语、日语、韩语、泰语等语种的工作人员，或投标人可以配备同声传译设备，并提供该设备能够翻译的语种，“有道”等词典除外。每提供一种外语服务，得0.5分，最多得2分。<br>评分标准：<br>【证明材料：以劳动合同（聘书）、身份证、学历证、xx语应用能力考试证书（包括TOPIK、JLPT）为准，或提供设备照片及说明书中语言种类数量照片。】  | 0-2  | 0.0  | 0.0 | 0.0 | 2.0 | 1.0 | 0.5 |



|      |    |   |       |     |     |     |     |     |     |
|------|----|---|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 16.1 | 技术 | 客房  | 0-1   | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 16.2 | 技术 | 前厅  | 0-1   | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 16.3 | 技术 | 工程  | 0-1   | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 16.4 | 技术 | 安保  | 0-1   | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 16.5 | 技术 | 财务  | 0-1   | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 17.1 | 技术 | 火灾  | 0-1   | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 17.2 | 技术 | 自然灾害  | 0-1   | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 17.3 | 技术 | 饭店建筑物和设备设施事故  | 0-1   | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 17.4 | 技术 | 公共卫生和伤亡事件   | 0-1   | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 17.5 | 技术 | 社会治安事件  | 0-1   | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 18   | 技术 | 投标人根据招标文件采购需求中第四条第（五）、（六）项对技术官员餐饮服务的要求，提交菜单方案。方案完善丰富，优于招标文件要求，更有利于采购人对本项工作实施开展的得5分；方案完全符合要求的得4分；方案总体符合要求，但有需要完善的得3分；方案内容一般的得2分，方案有部分内容缺失的得1分，其他不得分。 | 0-5   | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 4.0 | 3.0 | 3.0 |
| 19.1 | 技术 | ①每餐次的各厨房备餐时间及备餐管理方案；  | 0-0.5 | 0.3 | 0.4 | 0.3 | 0.4 | 0.3 | 0.3 |
| 19.2 | 技术 | ②菜单能看出该菜品的主材和烹饪方式；  | 0-0.5 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.4 | 0.3 | 0.3 |
| 19.3 | 技术 | ③菜品撤换和补充方案案；  | 0-0.5 | 0.3 | 0.4 | 0.3 | 0.4 | 0.3 | 0.3 |
| 19.4 | 技术 | ④厨房垃圾运输方案；  | 0-0.5 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.4 | 0.3 | 0.3 |
| 19.5 | 技术 | ⑤厨房保洁方案；  | 0-0.5 | 0.3 | 0.3 | 0.4 | 0.4 | 0.3 | 0.3 |
| 19.6 | 技术 | ⑥应急方案等。   | 0-0.5 | 0.3 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.3 | 0.3 |
| 20.1 | 技术 | ①厨房规划符合菜品加工和安全要求；   | 0-0.5 | 0.3 | 0.4 | 0.3 | 0.4 | 0.3 | 0.3 |
| 20.2 | 技术 | ②就餐区规划满足用餐人数需求；   | 0-0.5 | 0.2 | 0.3 | 0.3 | 0.4 | 0.3 | 0.3 |
| 20.3 | 技术 | ③餐厅运行流程图细致合理；   | 0-0.5 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 |
| 20.4 | 技术 | ④应急方案等。   | 0-0.5 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.4 | 0.3 | 0.3 |
| 21.1 | 技术 | ①用餐人员疏导方案；  | 0-1   | 0.5 | 0.7 | 0.6 | 0.7 | 0.6 | 0.6 |
| 21.2 | 技术 | ②客户服务和供餐方案方案；   | 0-1   | 0.5 | 0.6 | 0.6 | 0.7 | 0.6 | 0.6 |
| 21.3 | 技术 | ③餐厅保洁方案；  | 0-1   | 0.5 | 0.6 | 0.6 | 0.6 | 0.6 | 0.6 |
| 21.4 | 技术 | ④餐厅垃圾运输方案；  | 0-1   | 0.5 | 0.7 | 0.6 | 0.7 | 0.6 | 0.6 |
| 21.5 | 技术 | ⑤餐厅物资供应方案；  | 0-1   | 0.5 | 0.6 | 0.7 | 0.7 | 0.6 | 0.6 |

|      |    |   |      |      |      |      |      |      |      |
|------|----|---|------|------|------|------|------|------|------|
| 21.6 | 技术 | ⑥应急方案等。   | 0-1  | 0.5  | 0.6  | 0.7  | 0.7  | 0.6  | 0.6  |
| 22   | 技术 | 提交符合本招标文件采购需中第四条第（十）项中要求的食材采购方案，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。  | 0-3  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 3.0  | 2.0  | 2.0  |
| 23   | 技术 | 提交符合或优于本招标文件采购需中第四条第（十一）项要求的食品安全计划，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。   | 0-3  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  |
| 24   | 技术 | 根据招标文件对技术官员餐厅的要求，投标人在承诺符合采购人对食材成本要求，同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下，按照食材成本占比进行评分：<br>食材成本占对应餐费标准比例大于等于60%得10分，从60%开始，每降低1%减1分，即59%得9分，58%得8分，以此类推，等于50%不得分。上述百分比以投标人按照招标文件约定的最低百分比为准，如所有百分比中，最低为51%，最高为60%，则本项只得1分。所有百分比中，低于50%为无效投标。食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格，食材成本占比比例为四餐成本，单独一餐食材成本无效。 | 0-10 | 10.0 | 10.0 | 5.0  | 10.0 | 10.0 | 10.0 |
| 25   | 技术 | 提交符合或优于本招标文件采购需求中第四项第（十三）条要求的人力资源方案，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。  | 0-3  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  |
| 合计   |    |   | 0-85 | 59.4 | 62.7 | 56.0 | 68.0 | 64.6 | 61.1 |

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（陈洁）

项目名称：2022年第4届亚残运会组委会年初预算专项支出项目（TFZX20230602）-标项2

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容   | 分值范围 | 杭州华辰旅业集团有限公司 | 杭州萧山众安假日酒店 |
|----|------|--|------|--------------|------------|
| 1  | 商务   | 投标人星级标准达到4星及以上或携程网钻级标准达到4钻及以上的，得2分，星级标准达到3星或携程网钻级标准达到3钻的，得1分，其他不得分。<br>【证明材料：提供星级证书照片或携程网钻级截图。】  | 0-2  | 2.0          | 2.0        |
| 2  | 商务   | 投标人近三年无卫生、消防、安全等责任事故，以及无涉及重大诉讼等不良记录。<br>【证明材料：投标人承诺函。】   | 0-1  | 1.0          | 1.0        |
| 3  | 商务   | 投标人承诺服从安保、消防、食品安全、卫生、市场监管、民宗管理等部门监督、检查，并根据相关意见整改。<br>【证明材料：投标人承诺函。】  | 0-1  | 1.0          | 1.0        |
| 4  | 商务   | 投标人承诺自觉遵守国家有关环保、节能、卫生、防疫等法律法规，严格执行《中国旅游饭店行业规范》等标准。<br>【证明材料：投标人承诺函。】   | 0-1  | 1.0          | 1.0        |
| 5  | 商务   | 投标人被当地卫生健康委员会评（认）定公共场所卫生信用等级A级单位的得2分，卫生信用等级为B级单位得1分，其他的不得分。<br>【证明材料：须提供政府监管部门官方网站公示截图或证书，不提供或无法提供有效证明材料不得分。】  | 0-2  | 2.0          | 2.0        |
| 6  | 商务   | 投标人被当地经行政监管部门评定为餐饮服务单位食品安全监督量化分级评定结果等级为A级的得2分，等级为B级得1分，其他不得分。<br>【证明材料：须提供政府监管部门官方网站公示截图或证书，不提供或无法提供有效证明材料不得分。】  | 0-2  | 2.0          | 2.0        |
| 7  | 商务   | 投标人具有清真餐保障能力。设有完全独立清真厨房得1分，其他不得分。<br>【证明材料：提供完全独立清真厨房照片，包含炉灶、厨具、隔离空间，且有清真标注或标志等。】  | 0-1  | 1.0          | 0.0        |
| 8  | 商务   | 投标人具有清真餐保障经验，每一个业绩得1分，最多得2分。<br>【证明材料：提供能够证明具有清真餐服务经验的合同或照片等证明材料。】   | 0-2  | 1.0          | 0.0        |
| 9  | 技术   | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（二）项第7款，提供以下区域的现状全景、实景照片不少于以下数量。前厅照片2张，标间客房及卫生间照片各2张，单间客房及卫生间照片各2张，无障碍客房及卫生间照片各2张，拟用于办公室的房间或会议室（详见招标文件采购需求中第三条第（五）项要求）照片2张，中餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，西餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，清真（或拟作为清真）餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，停车场照片2张。以上共计至少36张照片。<br>评分标准：投标人能够提供以上全部照片，且装潢美观，设施齐全得3分；装潢普通和设施一般得2分；如酒店虽然提供了照片，但装潢陈旧，设施老化等得1分，照片提供不全、关键设施故意不拍摄或明显存在安全隐患的不得分。<br>【证明材料：按要求提供上述照片，并标注每张照片名称。】  | 0-3  | 1.0          | 0.0        |
| 10 | 技术   | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（三）项应提供所投饭店详细的地理位置、周边环境地貌和周边附属设施。地理位置应满足投标人距离所投标项设定的中心场馆车程不大于60分钟。投标人提供工作日7:00-9:00时段饭店至所投标项的设定中心场馆、高德导航驾车最短段时长。以高德导航查询截图为准，截图需显示起点为投标人饭店名称、终点为所投标项的设定中心场馆名称，且显示查询时间。<br>评分标准：以投标人提供截图显示的最短时间评分。<br>① ≤15分钟，得10分；<br>② 15分钟 < 路程 ≤ 20分钟，得9分；<br>③ 20分钟 < 路程 ≤ 25分钟，得8分；<br>④ 25分钟 < 路程 ≤ 30分钟，得7分；<br>⑤ 30分钟 < 路程 ≤ 35分钟，得6分；<br>⑥ 35分钟 < 路程 ≤ 40分钟，得5分；<br>⑦ 40分钟 < 路程 ≤ 45分钟，得4分；<br>⑧ 45分钟 < 路程 ≤ 50分钟，得3分；<br>⑨ 50分钟 < 路程 ≤ 55分钟，得2分； | 0-10 | 6.0          | 8.0        |

|      |    |  |       |     |     |
|------|----|--|-------|-----|-----|
|      |    | (10) 55分钟<路程≤60分钟，得1分；其他不得分。<br>【证明材料：按上述要求提供截图。】  |       |     |     |
| 11   | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（六）项提供已具有无障碍客房数量，1间得1分，2间得2分，以此类推，最多得5分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供现有无障碍客房数量，且详尽描述，如楼号、楼层、房号及其图片等支撑材料为准。】  | 0-5   | 1.0 | 2.0 |
| 12   | 技术 | 投标人有有偿洗衣服务折扣率评分。按招标文件采购需求中第三条第（七）项，投标人根据采购人提供的洗衣服务市场调查价格报统一折扣率。<br>评分标准：折扣率小于等于五折得4分；大于五折、小于或等于六折得3分；大于六折、小于或等于七折得2分；大于七折、小于或等于八折得1分；大于八折不得分，相同折扣得同分。<br>【证明材料：投标人根据采购人提供的洗衣服务市场调查价格报统一折扣率。】                   | 0-4   | 0.0 | 2.0 |
| 13   | 技术 | 投标人是否具备客人自助洗衣设备，按招标文件采购需求中第三条第（七）项，投标人具备自助洗衣设备3台及以上的得2分；2台得1.5分，1台得1分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供的自有自助洗衣设备现场照片准。】   | 0-2   | 0.0 | 2.0 |
| 14   | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（二）项第5款，承诺可为采购人提供满足采购人要求的大巴车停车位数量，具有五辆及以上大巴车位得2分，三辆及以上、五辆以下大巴车位得1分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供的承诺函为准。】   | 0-2   | 2.0 | 2.0 |
| 15   | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（八）项，主要管理及服务人员中具有熟练掌握英语、日语、韩语、泰语等语种的工作人员，或投标人可以配备同声传译设备，并提供该设备能够翻译的语种，“有道”等词典除外。每提供一种外语服务，得0.5分，最多得2分。<br>评分标准：<br>【证明材料：以劳动合同（聘书）、身份证、学历证、××语应用能力考试证书（包括TOPIK、JLPT）为准，或提供设备照片及说明书中语言种类数量照片。】 | 0-2   | 0.0 | 0.0 |
| 16.1 | 技术 | 客房   | 0-1   | 0.5 | 0.5 |
| 16.2 | 技术 | 前厅   | 0-1   | 0.5 | 0.5 |
| 16.3 | 技术 | 工程   | 0-1   | 0.5 | 0.5 |
| 16.4 | 技术 | 安保   | 0-1   | 0.5 | 0.5 |
| 16.5 | 技术 | 财务   | 0-1   | 0.5 | 0.5 |
| 17.1 | 技术 | 火灾   | 0-1   | 0.5 | 0.5 |
| 17.2 | 技术 | 自然灾害   | 0-1   | 0.5 | 0.5 |
| 17.3 | 技术 | 饭店建筑物和设备设施事故   | 0-1   | 0.5 | 0.5 |
| 17.4 | 技术 | 公共卫生和伤亡事件  | 0-1   | 0.5 | 0.5 |
| 17.5 | 技术 | 社会治安事件   | 0-1   | 0.5 | 0.5 |
| 18   | 技术 | 投标人根据招标文件采购需求中第四条第（五）、（六）项对技术官员餐饮服务的要求，提交菜单方案。方案完善丰富，优于招标文件要求，更有利于采购人对本项工作实施开展的得5分；方案完全符合要求的得4分；方案总体符合要求，但有需要完善的得3分；方案内容一般的得2分，方案有部分内容缺失的得1分，其他不得分。  | 0-5   | 3.0 | 3.0 |
| 19.1 | 技术 | ①每餐次的各厨房备餐时间及备餐管理方案；   | 0-0.5 | 0.3 | 0.3 |
| 19.2 | 技术 | ②菜单能看出该菜品的主材和烹饪方式；   | 0-0.5 | 0.3 | 0.3 |
| 19.3 | 技术 | ③菜品撤换和补充方案案；   | 0-0.5 | 0.3 | 0.3 |

|      |    |   |       |      |      |
|------|----|---|-------|------|------|
| 19.4 | 技术 | ④厨房垃圾运输方案；  | 0-0.5 | 0.3  | 0.3  |
| 19.5 | 技术 | ⑤厨房保洁方案；  | 0-0.5 | 0.3  | 0.3  |
| 19.6 | 技术 | ⑥应急方案等。   | 0-0.5 | 0.3  | 0.3  |
| 20.1 | 技术 | ①厨房规划符合菜品加工和安全要求；   | 0-0.5 | 0.3  | 0.3  |
| 20.2 | 技术 | ②就餐区规划满足用餐人数需求；   | 0-0.5 | 0.3  | 0.3  |
| 20.3 | 技术 | ③餐厅运行流程图细致合理；   | 0-0.5 | 0.3  | 0.3  |
| 20.4 | 技术 | ④应急方案等。   | 0-0.5 | 0.3  | 0.3  |
| 21.1 | 技术 | ①用餐人员疏导方案；  | 0-1   | 0.6  | 0.6  |
| 21.2 | 技术 | ②客户服务和供餐方案方案；   | 0-1   | 0.6  | 0.6  |
| 21.3 | 技术 | ③餐厅保洁方案；  | 0-1   | 0.6  | 0.5  |
| 21.4 | 技术 | ④餐厅垃圾运输方案；  | 0-1   | 0.6  | 0.6  |
| 21.5 | 技术 | ⑤餐厅物资供应方案；  | 0-1   | 0.6  | 0.6  |
| 21.6 | 技术 | ⑥应急方案等。   | 0-1   | 0.6  | 0.5  |
| 22   | 技术 | 提交符合本招标文件采购需中第四条第（十）项中要求的食材采购方案，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。  | 0-3   | 2.0  | 2.0  |
| 23   | 技术 | 提交符合或优于本招标文件采购需中第四条第（十一）项要求的食品安全计划，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。   | 0-3   | 2.0  | 2.0  |
| 24   | 技术 | 根据招标文件对技术官员餐厅的要求，投标人在承诺符合采购人对食材成本要求，同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下，按照食材成本占比进行评分：食材成本占对应餐费标准比例大于等于60%得10分，从60%开始，每降低1%减1分，即59%得9分，58%得8分，以此类推，等于50%不得分。上述百分比以投标人按照招标文件约定的最低百分比为准，如所有百分比中，最低为51%，最高为60%，则本项只得1分。所有百分比中，低于50%为无效投标。食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格，食材成本占比比例为西餐成本，单独一餐食材成本无效。 | 0-10  | 10.0 | 10.0 |
| 25   | 技术 | 提交符合或优于本招标文件采购需求中第四项第（十三）条要求的人力资源方案，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。  | 0-3   | 2.0  | 2.0  |
| 合计   |    |   | 0-85  | 51.6 | 55.4 |

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（赵健钧）

项目名称：2022年第4届亚残运会组委会年初预算专项支出项目（TFZX20230602）-标项2

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容   | 分值范围 | 浙江山歌品业有限公司 | 杭州盛博大酒店有限公司 | 杭州白建国有限公司 | 杭州萧山宾馆有限公司 | 杭州开元宾馆有限公司 | 杭州中维酒店有限公司 |
|----|------|--|------|------------|-------------|-----------|------------|------------|------------|
| 1  | 商务   | 投标人星级标准达到4星及以上或携程网钻级标准达到4钻及以上的，得2分，星级标准达到3星或携程网钻级标准达到3钻的，得1分，其他不得分。<br>【证明材料：提供星级证书照片或携程网钻级截图。】  | 0-2  | 2.0        | 2.0         | 2.0       | 2.0        | 2.0        | 2.0        |
| 2  | 商务   | 投标人近三年无卫生、消防、安全等责任事故，以及无涉及重大诉讼等不良记录。<br>【证明材料：投标人承诺函。】   | 0-1  | 1.0        | 1.0         | 1.0       | 1.0        | 1.0        | 1.0        |
| 3  | 商务   | 投标人承诺服从安保、消防、食品安全、卫生、市场监管、民宗管理等部门监督、检查，并根据相关意见整改。<br>【证明材料：投标人承诺函。】  | 0-1  | 1.0        | 1.0         | 1.0       | 1.0        | 1.0        | 1.0        |
| 4  | 商务   | 投标人承诺自觉遵守国家有关环保、节能、卫生、防疫等法律法规，严格执行《中国旅游饭店行业规范》等标准。<br>【证明材料：投标人承诺函。】   | 0-1  | 1.0        | 1.0         | 1.0       | 1.0        | 1.0        | 1.0        |
| 5  | 商务   | 投标人被当地卫生健康委员会评（认）定公共场所卫生信用等级A级单位的得2分，卫生信用等级为B级单位得1分，其他的不得分。<br>【证明材料：须提供政府监管部门官方网站公示截图或证书，不提供或无法提供有效证明材料不得分。】  | 0-2  | 2.0        | 2.0         | 2.0       | 2.0        | 2.0        | 2.0        |
| 6  | 商务   | 投标人被当地经行政监管部门评定为餐饮服务单位食品安全监督量化分级评定结果等级为A级的得2分，等级为B级得1分，其他不得分。<br>【证明材料：须提供政府监管部门官方网站公示截图或证书，不提供或无法提供有效证明材料不得分。】  | 0-2  | 2.0        | 2.0         | 2.0       | 2.0        | 2.0        | 2.0        |
| 7  | 商务   | 投标人具有清真餐保障能力。设有完全独立清真厨房得1分，其他不得分。<br>【证明材料：提供完全独立清真厨房照片，包含炉灶、厨具、隔离空间，且有清真标注或标志等。】  | 0-1  | 1.0        | 1.0         | 1.0       | 1.0        | 1.0        | 1.0        |
| 8  | 商务   | 投标人具有清真餐保障经验，每一个业绩得1分，最多得2分。<br>【证明材料：提供能够证明具有清真餐服务经验的合同或照片等证明材料。】   | 0-2  | 0.0        | 1.0         | 2.0       | 1.0        | 2.0        | 0.0        |
| 9  | 技术   | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（二）项第7款，提供以下区域的现状全景、实景照片不少于以下数量。前厅照片2张，标间客房及卫生间照片各2张，单间客房及卫生间照片各2张，无障碍客房及卫生间照片各2张，拟用于办公室的房间或会议室（详见招标文件采购需求中第三条第（五）项要求）照片2张，中餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，西餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，清真（或拟作为清真）餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，停车场照片2张。以上共计至少36张照片。<br>评分标准：投标人能够提供以上全部照片，且装潢美观，设施齐全得3分；装潢普通和设施一般得2 | 0-3  | 0.0        | 2.0         | 2.0       | 3.0        | 3.0        | 2.0        |

|    |    |   |      |      |     |     |     |     |     |
|----|----|---|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|
|    |    | 分；如酒店虽然提供了照片，但装潢陈旧，设施老化等得1分，照片提供不全、关键设施故意不拍摄或明显存在安全隐患的不得分。<br>【证明材料：按要求提供上述照片，并标注每张照片名称。】   |      |      |     |     |     |     |     |
| 10 | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（三）项应提供所投饭店详细的地理位置、周边环境地貌和周边附属设施。地理位置应满足投标人距离所投标项设定的中心场馆车程不大于60分钟。投标人提供工作日7:00-9:00时段饭店至所投标项的设定中心场馆、高德导航驾车最短段时长。以高德导航查询截图为准，截图需显示起点为投标人饭店名称、终点为所投标项的设定中心场馆名称，且显示查询时间。<br>评分标准：以投标人提供截图显示的最短时间评分。<br>① ≤15分钟，得10分；<br>② 15分钟 < 路程 ≤20分钟，得9分；<br>③ 20分钟 < 路程 ≤25分钟，得8分；<br>④ 25分钟 < 路程 ≤30分钟，得7分；<br>⑤ 30分钟 < 路程 ≤35分钟，得6分；<br>⑥ 35分钟 < 路程 ≤40分钟，得5分；<br>⑦ 40分钟 < 路程 ≤45分钟，得4分；<br>⑧ 45分钟 < 路程 ≤50分钟，得3分；<br>⑨ 50分钟 < 路程 ≤55分钟，得2分；<br>⑩ 55分钟 < 路程 ≤60分钟，得1分；<br>其他不得分。<br>【证明材料：按上述要求提供截图。】 | 0-10 | 10.0 | 7.0 | 9.0 | 8.0 | 8.0 | 9.0 |
| 11 | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（六）项提供已具有无障碍客房数量，1间得1分，2间得2分，以此类推，最多得5分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供现有无障碍客房数量，且详尽描述，如楼号、楼层、房号及其图片等支撑材料为准。】   | 0-5  | 2.0  | 5.0 | 3.0 | 2.0 | 2.0 | 1.0 |
| 12 | 技术 | 投标人有偿洗衣服务折扣率评分。按招标文件采购需求中第三条第（七）项，投标人根据采购人提供的洗衣服务市场调查价格报统一折扣率。<br>评分标准：折扣率小于等于五折得4分；大于五折、小于或等于六折得3分；大于六折、小于或等于七折得2分；大于七折、小于或等于八折得1分；大于八折不得分，相同折扣得同分。<br>【证明材料：投标人根据采购人提供的洗衣服务市场调查价格报统一折扣率。】   | 0-4  | 4.0  | 3.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 13 | 技术 | 投标人是否具备客人自助洗衣设备，按招标文件采购需求中第三条第（七）项，投标人具备自助洗衣设备3台及以上的得2分；2台得1.5分，1台得1分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供的自有自助洗衣设备现场照片为准。】   | 0-2  | 1.5  | 1.5 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 14 | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（二）项第5款，承诺可为采购人提供满足采购人要求的大巴车停车位数量，具有五辆及以上大巴车位得2分，三辆及以上、五辆以下大巴车位得1分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供的承诺函为准。】  | 0-2  | 2.0  | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 15 | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（八）项，主要管理及服务人员中具有熟练掌握英语、日语、韩语、泰语等语种的工作人员，或投标人可以配备同声传译设备，并提供该设备能够翻译的语种，“有道”等词典除外。每提供一种外语服务，得0.5分，最多得2分。<br>评分标准：<br>【证明材料：以劳动合同（聘书）、身份证、学历证、xx语应用能力考试证书（包括TOPIK、JLPT）为准，或提供设备照片及说明书中语言种类数量照片。】  | 0-2  | 0.0  | 0.0 | 0.0 | 2.0 | 1.0 | 0.5 |
|    |    |   |      |      |     |     |     |     |     |

|      |    |   |       |     |     |     |     |     |     |
|------|----|---|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 16.1 | 技术 | 客房  | 0-1   | 0.8 | 0.8 | 0.8 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 16.2 | 技术 | 前厅  | 0-1   | 0.8 | 0.8 | 0.8 | 1.0 | 0.8 | 1.0 |
| 16.3 | 技术 | 工程  | 0-1   | 0.8 | 0.8 | 0.8 | 0.9 | 0.9 | 0.8 |
| 16.4 | 技术 | 安保  | 0-1   | 0.8 | 0.8 | 0.8 | 1.0 | 0.8 | 1.0 |
| 16.5 | 技术 | 财务  | 0-1   | 0.7 | 0.7 | 0.7 | 1.0 | 0.8 | 1.0 |
| 17.1 | 技术 | 火灾  | 0-1   | 1.0 | 0.7 | 0.7 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 17.2 | 技术 | 自然灾害  | 0-1   | 0.7 | 0.7 | 0.7 | 0.9 | 0.9 | 0.9 |
| 17.3 | 技术 | 饭店建筑物和设备设施事故  | 0-1   | 0.9 | 0.9 | 0.8 | 1.0 | 0.9 | 1.0 |
| 17.4 | 技术 | 公共卫生和伤亡事件   | 0-1   | 0.9 | 0.9 | 0.8 | 0.9 | 0.9 | 1.0 |
| 17.5 | 技术 | 社会治安事件  | 0-1   | 0.9 | 0.9 | 0.8 | 1.0 | 0.9 | 1.0 |
| 18   | 技术 | 投标人根据招标文件采购需求中第四条第（五）、（六）项对技术官员餐饮服务的要求，提交菜单方案。方案完善丰富，优于招标文件要求，更有利于采购人对本项工作实施开展的得5分；方案完全符合要求的得4分；方案总体符合要求，但有需要完善的得3分；方案内容一般的得2分，方案有部分内容缺失的得1分，其他不得分。 | 0-5   | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 5.0 | 3.0 | 3.0 |
| 19.1 | 技术 | ①每餐次的各厨房备餐时间及备餐管理方案；  | 0-0.5 | 0.4 | 0.4 | 0.5 | 0.5 | 0.4 | 0.4 |
| 19.2 | 技术 | ②菜单能看出该菜品的主材和烹饪方式；  | 0-0.5 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.5 | 0.4 | 0.4 |
| 19.3 | 技术 | ③菜品撤换和补充方案案；  | 0-0.5 | 0.4 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.4 |
| 19.4 | 技术 | ④厨房垃圾运输方案；  | 0-0.5 | 0.3 | 0.5 | 0.3 | 0.5 | 0.5 | 0.4 |
| 19.5 | 技术 | ⑤厨房保洁方案；  | 0-0.5 | 0.3 | 0.3 | 0.5 | 0.5 | 0.3 | 0.5 |
| 19.6 | 技术 | ⑥应急方案等。   | 0-0.5 | 0.3 | 0.3 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.4 |
| 20.1 | 技术 | ①厨房规划符合菜品加工和安全要求；   | 0-0.5 | 0.5 | 0.4 | 0.3 | 0.5 | 0.3 | 0.4 |
| 20.2 | 技术 | ②就餐区规划满足用餐人数需求；   | 0-0.5 | 0.4 | 0.4 | 0.3 | 0.4 | 0.4 | 0.4 |
| 20.3 | 技术 | ③餐厅运行流程图细致合理；   | 0-0.5 | 0.4 | 0.4 | 0.3 | 0.5 | 0.3 | 0.4 |
| 20.4 | 技术 | ④应急方案等。   | 0-0.5 | 0.3 | 0.3 | 0.4 | 0.5 | 0.4 | 0.4 |
| 21.1 | 技术 | ①用餐人员疏导方案；  | 0-1   | 0.8 | 0.7 | 0.9 | 0.9 | 1.0 | 1.0 |
| 21.2 | 技术 | ②客户服务和供餐方案方案；   | 0-1   | 1.0 | 0.8 | 0.8 | 1.0 | 0.6 | 1.0 |
| 21.3 | 技术 | ③餐厅保洁方案；  | 0-1   | 1.0 | 0.8 | 0.9 | 0.9 | 0.8 | 0.8 |
| 21.4 | 技术 | ④餐厅垃圾运输方案；  | 0-1   | 0.8 | 0.8 | 0.8 | 1.0 | 0.9 | 0.9 |
| 21.5 | 技术 | ⑤餐厅物资供应方案；  | 0-1   | 0.8 | 0.8 | 0.9 | 0.8 | 0.9 | 1.0 |



|      |    |   |      |      |      |      |      |      |      |
|------|----|---|------|------|------|------|------|------|------|
| 21.6 | 技术 | ⑥应急方案等。   | 0-1  | 0.8  | 0.8  | 0.8  | 1.0  | 0.8  | 1.0  |
| 22   | 技术 | 提交符合本招标文件采购需中第四条第（十）项中要求的食材采购方案，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。  | 0-3  | 1.0  | 2.0  | 2.0  | 3.0  | 2.0  | 2.0  |
| 23   | 技术 | 提交符合或优于本招标文件采购需中第四条第（十一）项要求的食品安全计划，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。   | 0-3  | 1.0  | 2.0  | 2.0  | 3.0  | 2.0  | 2.0  |
| 24   | 技术 | 根据招标文件对技术官员餐厅的要求，投标人在承诺符合采购人对食材成本要求，同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下，按照食材成本占比进行评分：<br>食材成本占对应餐费标准比例大于等于60%得10分，从60%开始，每降低1%减1分，即59%得9分，58%得8分，以此类推，等于50%不得分。上述百分比以投标人按照招标文件约定的最低百分比为准，如所有百分比中，最低为51%，最高为60%，则本项只得1分。所有百分比中，低于50%为无效投标。食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格，食材成本占比比例为四餐成本，单独一餐食材成本无效。 | 0-10 | 10.0 | 10.0 | 5.0  | 10.0 | 10.0 | 10.0 |
| 25   | 技术 | 提交符合或优于本招标文件采购需求中第四项第（十三）条要求的人力资源方案，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。  | 0-3  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  |
| 合计   |    |   | 0-85 | 63.7 | 67.1 | 60.8 | 77.2 | 70.9 | 69.0 |

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（赵健钧）

项目名称：2022年第4届亚残运会组委会年初预算专项支出项目（TFZX20230602）-标项2

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容   | 分值范围 | 杭州华辰旅业集团有限公司 | 杭州萧山众安假日酒店 |
|----|------|--|------|--------------|------------|
| 1  | 商务   | 投标人星级标准达到4星及以上或携程网钻级标准达到4钻及以上的，得2分，星级标准达到3星或携程网钻级标准达到3钻的，得1分，其他不得分。<br>【证明材料：提供星级证书照片或携程网钻级截图。】  | 0-2  | 2.0          | 2.0        |
| 2  | 商务   | 投标人近三年无卫生、消防、安全等责任事故，以及无涉及重大诉讼等不良记录。<br>【证明材料：投标人承诺函。】   | 0-1  | 1.0          | 1.0        |
| 3  | 商务   | 投标人承诺服从安保、消防、食品安全、卫生、市场监管、民宗管理等部门监督、检查，并根据相关意见整改。<br>【证明材料：投标人承诺函。】  | 0-1  | 1.0          | 1.0        |
| 4  | 商务   | 投标人承诺自觉遵守国家有关环保、节能、卫生、防疫等法律法规，严格执行《中国旅游饭店行业规范》等标准。<br>【证明材料：投标人承诺函。】   | 0-1  | 1.0          | 1.0        |
| 5  | 商务   | 投标人被当地卫生健康委员会评（认）定公共场所卫生信用等级A级单位的得2分，卫生信用等级为B级单位得1分，其他的不得分。<br>【证明材料：须提供政府监管部门官方网站公示截图或证书，不提供或无法提供有效证明材料不得分。】  | 0-2  | 2.0          | 2.0        |
| 6  | 商务   | 投标人被当地经行政监管部门评定为餐饮服务单位食品安全监督量化分级评定结果等级为A级的得2分，等级为B级得1分，其他不得分。<br>【证明材料：须提供政府监管部门官方网站公示截图或证书，不提供或无法提供有效证明材料不得分。】  | 0-2  | 2.0          | 2.0        |
| 7  | 商务   | 投标人具有清真餐保障能力。设有完全独立清真厨房得1分，其他不得分。<br>【证明材料：提供完全独立清真厨房照片，包含炉灶、厨具、隔离空间，且有清真标注或标志等。】  | 0-1  | 1.0          | 0.0        |
| 8  | 商务   | 投标人具有清真餐保障经验，每一个业绩得1分，最多得2分。<br>【证明材料：提供能够证明具有清真餐服务经验的合同或照片等证明材料。】   | 0-2  | 1.0          | 0.0        |
| 9  | 技术   | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（二）项第7款，提供以下区域的现状全景、实景照片不少于以下数量。前厅照片2张，标间客房及卫生间照片各2张，单间客房及卫生间照片各2张，无障碍客房及卫生间照片各2张，拟用于办公室的房间或会议室（详见招标文件采购需求中第三条第（五）项要求）照片2张，中餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，西餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，清真（或拟作为清真）餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，停车场照片2张。以上共计至少36张照片。<br>评分标准：投标人能够提供以上全部照片，且装潢美观，设施齐全得3分；装潢普通和设施一般得2分；如酒店虽然提供了照片，但装潢陈旧，设施老化等得1分，照片提供不全、关键设施故意不拍摄或明显存在安全隐患的不得分。<br>【证明材料：按要求提供上述照片，并标注每张照片名称。】  | 0-3  | 1.0          | 0.0        |
| 10 | 技术   | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（三）项应提供所投饭店详细的地理位置、周边环境地貌和周边附属设施。地理位置应满足投标人距离所投标项设定的中心场馆车程不大于60分钟。投标人提供工作日7:00-9:00时段饭店至所投标项的设定中心场馆、高德导航驾车最短段时长。以高德导航查询截图为准，截图需显示起点为投标人饭店名称、终点为所投标项的设定中心场馆名称，且显示查询时间。<br>评分标准：以投标人提供截图显示的最短时间评分。<br>① ≤15分钟，得10分；<br>② 15分钟 < 路程 ≤ 20分钟，得9分；<br>③ 20分钟 < 路程 ≤ 25分钟，得8分；<br>④ 25分钟 < 路程 ≤ 30分钟，得7分；<br>⑤ 30分钟 < 路程 ≤ 35分钟，得6分；<br>⑥ 35分钟 < 路程 ≤ 40分钟，得5分；<br>⑦ 40分钟 < 路程 ≤ 45分钟，得4分；<br>⑧ 45分钟 < 路程 ≤ 50分钟，得3分；<br>⑨ 50分钟 < 路程 ≤ 55分钟，得2分； | 0-10 | 6.0          | 8.0        |

|      |    |  |       |     |     |
|------|----|--|-------|-----|-----|
|      |    | (10) 55分钟<路程≤60分钟，得1分；其他不得分。<br>【证明材料：按上述要求提供截图。】  |       |     |     |
| 11   | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（六）项提供已具有无障碍客房数量，1间得1分，2间得2分，以此类推，最多得5分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供现有无障碍客房数量，且详尽描述，如楼号、楼层、房号及其图片等支撑材料为准。】  | 0-5   | 1.0 | 2.0 |
| 12   | 技术 | 投标人有有偿洗衣服务折扣率评分。按招标文件采购需求中第三条第（七）项，投标人根据采购人提供的洗衣服务市场调查价格报统一折扣率。<br>评分标准：折扣率小于等于五折得4分；大于五折、小于或等于六折得3分；大于六折、小于或等于七折得2分；大于七折、小于或等于八折得1分；大于八折不得分，相同折扣得同分。<br>【证明材料：投标人根据采购人提供的洗衣服务市场调查价格报统一折扣率。】                   | 0-4   | 0.0 | 2.0 |
| 13   | 技术 | 投标人是否具备客人自助洗衣设备，按招标文件采购需求中第三条第（七）项，投标人具备自助洗衣设备3台及以上的得2分；2台得1.5分，1台得1分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供的自有自助洗衣设备现场照片准。】   | 0-2   | 0.0 | 2.0 |
| 14   | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（二）项第5款，承诺可为采购人提供满足采购人要求的大巴车停车位数量，具有五辆及以上大巴车位得2分，三辆及以上、五辆以下大巴车位得1分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供的承诺函为准。】   | 0-2   | 2.0 | 2.0 |
| 15   | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（八）项，主要管理及服务人员中具有熟练掌握英语、日语、韩语、泰语等语种的工作人员，或投标人可以配备同声传译设备，并提供该设备能够翻译的语种，“有道”等词典除外。每提供一种外语服务，得0.5分，最多得2分。<br>评分标准：<br>【证明材料：以劳动合同（聘书）、身份证、学历证、××语应用能力考试证书（包括TOPIK、JLPT）为准，或提供设备照片及说明书中语言种类数量照片。】 | 0-2   | 0.0 | 0.0 |
| 16.1 | 技术 | 客房   | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 16.2 | 技术 | 前厅   | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 16.3 | 技术 | 工程   | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 16.4 | 技术 | 安保   | 0-1   | 0.7 | 0.9 |
| 16.5 | 技术 | 财务   | 0-1   | 0.8 | 0.8 |
| 17.1 | 技术 | 火灾   | 0-1   | 0.9 | 0.9 |
| 17.2 | 技术 | 自然灾害   | 0-1   | 0.9 | 0.9 |
| 17.3 | 技术 | 饭店建筑物和设备设施事故   | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 17.4 | 技术 | 公共卫生和伤亡事件  | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 17.5 | 技术 | 社会治安事件   | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 18   | 技术 | 投标人根据招标文件采购需求中第四条第（五）、（六）项对技术官员餐饮服务的要求，提交菜单方案。方案完善丰富，优于招标文件要求，更有利于采购人对本项工作实施开展的得5分；方案完全符合要求的得4分；方案总体符合要求，但有需要完善的得3分；方案内容一般的得2分，方案有部分内容缺失的得1分，其他不得分。  | 0-5   | 3.0 | 3.0 |
| 19.1 | 技术 | ①每餐次的各厨房备餐时间及备餐管理方案；   | 0-0.5 | 0.3 | 0.5 |
| 19.2 | 技术 | ②菜单能看出该菜品的主材和烹饪方式；   | 0-0.5 | 0.3 | 0.3 |
| 19.3 | 技术 | ③菜品撤换和补充方案案；   | 0-0.5 | 0.3 | 0.5 |

|      |    |   |       |      |      |
|------|----|---|-------|------|------|
| 19.4 | 技术 | ④厨房垃圾运输方案；  | 0-0.5 | 0.3  | 0.3  |
| 19.5 | 技术 | ⑤厨房保洁方案；  | 0-0.5 | 0.4  | 0.4  |
| 19.6 | 技术 | ⑥应急方案等。   | 0-0.5 | 0.4  | 0.4  |
| 20.1 | 技术 | ①厨房规划符合菜品加工和安全要求；   | 0-0.5 | 0.4  | 0.4  |
| 20.2 | 技术 | ②就餐区规划满足用餐人数需求；   | 0-0.5 | 0.4  | 0.4  |
| 20.3 | 技术 | ③餐厅运行流程图细致合理；   | 0-0.5 | 0.4  | 0.4  |
| 20.4 | 技术 | ④应急方案等。   | 0-0.5 | 0.4  | 0.4  |
| 21.1 | 技术 | ①用餐人员疏导方案；  | 0-1   | 0.4  | 0.4  |
| 21.2 | 技术 | ②客户服务和供餐方案方案；   | 0-1   | 0.4  | 0.4  |
| 21.3 | 技术 | ③餐厅保洁方案；  | 0-1   | 0.3  | 0.4  |
| 21.4 | 技术 | ④餐厅垃圾运输方案；  | 0-1   | 0.4  | 0.3  |
| 21.5 | 技术 | ⑤餐厅物资供应方案；  | 0-1   | 0.8  | 0.8  |
| 21.6 | 技术 | ⑥应急方案等。   | 0-1   | 0.8  | 0.8  |
| 22   | 技术 | 提交符合本招标文件采购需中第四条第（十）项中要求的食材采购方案，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。  | 0-3   | 2.0  | 2.0  |
| 23   | 技术 | 提交符合或优于本招标文件采购需中第四条第（十一）项要求的食品安全计划，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。   | 0-3   | 2.0  | 2.0  |
| 24   | 技术 | 根据招标文件对技术官员餐厅的要求，投标人在承诺符合采购人对食材成本要求，同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下，按照食材成本占比进行评分：食材成本占对应餐费标准比例大于等于60%得10分，从60%开始，每降低1%减1分，即59%得9分，58%得8分，以此类推，等于50%不得分。上述百分比以投标人按照招标文件约定的最低百分比为准，如所有百分比中，最低为51%，最高为60%，则本项只得1分。所有百分比中，低于50%为无效投标。食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格，食材成本占比比例为西餐成本，单独一餐食材成本无效。 | 0-10  | 10.0 | 10.0 |
| 25   | 技术 | 提交符合或优于本招标文件采购需求中第四项第（十三）条要求的人力资源方案，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。  | 0-3   | 2.0  | 2.0  |
| 合计   |    |   | 0-85  | 56.0 | 60.6 |

专家（签名）：

## 技术商务评分明细（吴玉泉）

项目名称：2022年第4届亚残运会组委会年初预算专项支出项目（TFZX20230602）-标项2

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容   | 分值范围 | 浙江山悦旅业有限公司 | 杭州盛博大酒店有限公司 | 杭州白驹酒店有限公司 | 杭州萧山宾馆有限公司 | 杭州开元宾馆有限公司 | 杭州中维酒店有限公司 |
|----|------|--|------|------------|-------------|------------|------------|------------|------------|
| 1  | 商务   | 投标人星级标准达到4星及以上或携程网钻级标准达到4钻及以上的，得2分，星级标准达到3星或携程网钻级标准达到3钻的，得1分，其他不得分。<br>【证明材料：提供星级证书照片或携程网钻级截图。】  | 0-2  | 2.0        | 2.0         | 2.0        | 2.0        | 2.0        | 2.0        |
| 2  | 商务   | 投标人近三年无卫生、消防、安全等责任事故，以及无涉及重大诉讼等不良记录。<br>【证明材料：投标人承诺函。】   | 0-1  | 1.0        | 1.0         | 1.0        | 1.0        | 1.0        | 1.0        |
| 3  | 商务   | 投标人承诺服从安保、消防、食品安全、卫生、市场监管、民宗管理等部门监督、检查，并根据相关意见整改。<br>【证明材料：投标人承诺函。】  | 0-1  | 1.0        | 1.0         | 1.0        | 1.0        | 1.0        | 1.0        |
| 4  | 商务   | 投标人承诺自觉遵守国家有关环保、节能、卫生、防疫等法律法规，严格执行《中国旅游饭店行业规范》等标准。<br>【证明材料：投标人承诺函。】   | 0-1  | 1.0        | 1.0         | 1.0        | 1.0        | 1.0        | 1.0        |
| 5  | 商务   | 投标人被当地卫生健康委员会评（认）定公共场所卫生信用等级A级单位的得2分，卫生信用等级为B级单位得1分，其他的不得分。<br>【证明材料：须提供政府监管部门官方网站公示截图或证书，不提供或无法提供有效证明材料不得分。】  | 0-2  | 2.0        | 2.0         | 2.0        | 2.0        | 2.0        | 2.0        |
| 6  | 商务   | 投标人被当地经行政监管部门评定为餐饮服务单位食品安全监督量化分级评定结果等级为A级的得2分，等级为B级得1分，其他不得分。<br>【证明材料：须提供政府监管部门官方网站公示截图或证书，不提供或无法提供有效证明材料不得分。】  | 0-2  | 2.0        | 2.0         | 2.0        | 2.0        | 2.0        | 2.0        |
| 7  | 商务   | 投标人具有清真餐保障能力。设有完全独立清真厨房得1分，其他不得分。<br>【证明材料：提供完全独立清真厨房照片，包含炉灶、厨具、隔离空间，且有清真标注或标志等。】  | 0-1  | 1.0        | 1.0         | 1.0        | 1.0        | 1.0        | 1.0        |
| 8  | 商务   | 投标人具有清真餐保障经验，每一个业绩得1分，最多得2分。<br>【证明材料：提供能够证明具有清真餐服务经验的合同或照片等证明材料。】   | 0-2  | 0.0        | 1.0         | 2.0        | 1.0        | 2.0        | 0.0        |
| 9  | 技术   | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（二）项第7款，提供以下区域的现状全景、实景照片不少于以下数量。前厅照片2张，标间客房及卫生间照片各2张，单间客房及卫生间照片各2张，无障碍客房及卫生间照片各2张，拟用于办公室的房间或会议室（详见招标文件采购需求中第三条第（五）项要求）照片2张，中餐厅就餐区、送餐区、厨房照片各2张，西餐厅就餐区、送餐区、厨房照片各2张，清真（或拟作为清真）餐厅就餐区、送餐区、厨房照片各2张，停车场照片2张。以上共计至少36张照片。<br>评分标准：投标人能够提供以上全部照片，且装潢美观，设施齐全得3分；装潢普通和设施一般得2 | 0-3  | 0.0        | 2.0         | 2.0        | 3.0        | 3.0        | 2.0        |

|    |    |   |      |      |     |     |     |     |     |
|----|----|---|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|
|    |    | 分；如酒店虽然提供了照片，但装潢陈旧，设施老化等得1分，照片提供不全、关键设施故意不拍摄或明显存在安全隐患的不得分。<br>【证明材料：按要求提供上述照片，并标注每张照片名称。】   |      |      |     |     |     |     |     |
| 10 | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（三）项应提供所投饭店详细的地理位置、周边环境地貌和周边附属设施。地理位置应满足投标人距离所投标项设定的中心场馆车程不大于60分钟。投标人提供工作日7:00-9:00时段饭店至所投标项的设定中心场馆、高德导航驾车最短段时长。以高德导航查询截图为准，截图需显示起点为投标人饭店名称、终点为所投标项的设定中心场馆名称，且显示查询时间。<br>评分标准：以投标人提供截图显示的最短时间评分。<br>① ≤15分钟，得10分；<br>② 15分钟 < 路程 ≤20分钟，得9分；<br>③ 20分钟 < 路程 ≤25分钟，得8分；<br>④ 25分钟 < 路程 ≤30分钟，得7分；<br>⑤ 30分钟 < 路程 ≤35分钟，得6分；<br>⑥ 35分钟 < 路程 ≤40分钟，得5分；<br>⑦ 40分钟 < 路程 ≤45分钟，得4分；<br>⑧ 45分钟 < 路程 ≤50分钟，得3分；<br>⑨ 50分钟 < 路程 ≤55分钟，得2分；<br>⑩ 55分钟 < 路程 ≤60分钟，得1分；<br>其他不得分。<br>【证明材料：按上述要求提供截图。】 | 0-10 | 10.0 | 7.0 | 9.0 | 8.0 | 8.0 | 9.0 |
| 11 | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（六）项提供已具有无障碍客房数量，1间得1分，2间得2分，以此类推，最多得5分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供现有无障碍客房数量，且详尽描述，如楼号、楼层、房号及其图片等支撑材料为准。】   | 0-5  | 2.0  | 5.0 | 3.0 | 2.0 | 2.0 | 1.0 |
| 12 | 技术 | 投标人有偿洗衣服务折扣率评分。按招标文件采购需求中第三条第（七）项，投标人根据采购人提供的洗衣服务市场调查价格报统一折扣率。<br>评分标准：折扣率小于等于五折得4分；大于五折、小于或等于六折得3分；大于六折、小于或等于七折得2分；大于七折、小于或等于八折得1分；大于八折不得分，相同折扣得同分。<br>【证明材料：投标人根据采购人提供的洗衣服务市场调查价格报统一折扣率。】   | 0-4  | 4.0  | 3.0 | 0.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| 13 | 技术 | 投标人是否具备客人自助洗衣设备，按招标文件采购需求中第三条第（七）项，投标人具备自助洗衣设备3台及以上的得2分；2台得1.5分，1台得1分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供的自有自助洗衣设备现场照片为准。】   | 0-2  | 1.5  | 1.5 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 14 | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（二）项第5款，承诺可为采购人提供满足采购人要求的大巴车停车位数量，具有五辆及以上大巴车位得2分，三辆及以上、五辆以下大巴车位得1分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供的承诺函为准。】  | 0-2  | 2.0  | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 |
| 15 | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（八）项，主要管理及服务人员中具有熟练掌握英语、日语、韩语、泰语等语种的工作人员，或投标人可以配备同声传译设备，并提供该设备能够翻译的语种，“有道”等词典除外。每提供一种外语服务，得0.5分，最多得2分。<br>评分标准：<br>【证明材料：以劳动合同（聘书）、身份证、学历证、xx语应用能力考试证书（包括TOPIK、JLPT）为准，或提供设备照片及说明书中语言种类数量照片。】  | 0-2  | 0.0  | 0.0 | 0.0 | 2.0 | 1.0 | 0.5 |
|    |    |   |      |      |     |     |     |     |     |

|      |    |   |       |     |     |     |     |     |     |
|------|----|---|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 16.1 | 技术 | 客房  | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 16.2 | 技术 | 前厅  | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 16.3 | 技术 | 工程  | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 16.4 | 技术 | 安保  | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 16.5 | 技术 | 财务  | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 17.1 | 技术 | 火灾  | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 17.2 | 技术 | 自然灾害  | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 17.3 | 技术 | 饭店建筑物和设备设施事故  | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 17.4 | 技术 | 公共卫生和伤亡事件   | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 17.5 | 技术 | 社会治安事件  | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 18   | 技术 | 投标人根据招标文件采购需求中第四条第（五）、（六）项对技术官员餐饮服务的要求，提交菜单方案。方案完善丰富，优于招标文件要求，更有利于采购人对本项工作实施开展的得5分；方案完全符合要求的得4分；方案总体符合要求，但有需要完善的得3分；方案内容一般的得2分，方案有部分内容缺失的得1分，其他不得分。 | 0-5   | 3.0 | 3.0 | 5.0 | 2.0 | 3.0 | 0.5 |
| 19.1 | 技术 | ①每餐次的各厨房备餐时间及备餐管理方案；  | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 19.2 | 技术 | ②菜单能看出该菜品的主材和烹饪方式；  | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 19.3 | 技术 | ③菜品撤换和补充方案案；  | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 19.4 | 技术 | ④厨房垃圾运输方案；  | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 19.5 | 技术 | ⑤厨房保洁方案；  | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 19.6 | 技术 | ⑥应急方案等。   | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 20.1 | 技术 | ①厨房规划符合菜品加工和安全要求；   | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 20.2 | 技术 | ②就餐区规划满足用餐人数需求；   | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 20.3 | 技术 | ③餐厅运行流程图细致合理；   | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 20.4 | 技术 | ④应急方案等。   | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 21.1 | 技术 | ①用餐人员疏导方案；  | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 21.2 | 技术 | ②客户服务和供餐方案方案；   | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 21.3 | 技术 | ③餐厅保洁方案；  | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 21.4 | 技术 | ④餐厅垃圾运输方案；  | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 21.5 | 技术 | ⑤餐厅物资供应方案；  | 0-1   | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.0 |

|      |    |   |      |      |      |      |      |      |      |
|------|----|---|------|------|------|------|------|------|------|
| 21.6 | 技术 | ⑥应急方案等。   | 0-1  | 1.0  | 1.0  | 1.0  | 1.0  | 1.0  | 1.0  |
| 22   | 技术 | 提交符合本招标文件采购需中第四条第（十）项中要求的食材采购方案，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。  | 0-3  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 1.0  | 1.0  | 2.0  |
| 23   | 技术 | 提交符合或优于本招标文件采购需中第四条第（十一）项要求的食品安全计划，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。   | 0-3  | 2.0  | 1.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  |
| 24   | 技术 | 根据招标文件对技术官员餐厅的要求，投标人在承诺符合采购人对食材成本要求，同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下，按照食材成本占比进行评分：<br>食材成本占对应餐费标准比例大于等于60%得10分，从60%开始，每降低1%减1分，即59%得9分，58%得8分，以此类推，等于50%不得分。上述百分比以投标人按照招标文件约定的最低百分比为准，如所有百分比中，最低为51%，最高为60%，则本项只得1分。所有百分比中，低于50%为无效投标。食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格，食材成本占比比例为四餐成本，单独一餐食材成本无效。 | 0-10 | 10.0 | 10.0 | 5.0  | 10.0 | 10.0 | 10.0 |
| 25   | 技术 | 提交符合或优于本招标文件采购需求中第四项第（十三）条要求的人力资源方案，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。  | 0-3  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 3.0  | 1.0  | 3.0  |
| 合计   |    |   | 0-85 | 69.5 | 70.5 | 67.0 | 73.0 | 72.0 | 69.0 |

专家（签名）：



## 技术商务评分明细（吴玉泉）

项目名称：2022年第4届亚残运会组委会年初预算专项支出项目（TFZX20230602）-标项2

| 序号 | 评分类型 | 评分项目内容   | 分值范围 | 杭州华辰旅业集团有限公司 | 杭州萧山众安假日酒店 |
|----|------|--|------|--------------|------------|
| 1  | 商务   | 投标人星级标准达到4星及以上或携程网钻级标准达到4钻及以上的，得2分，星级标准达到3星或携程网钻级标准达到3钻的，得1分，其他不得分。<br>【证明材料：提供星级证书照片或携程网钻级截图。】  | 0-2  | 2.0          | 2.0        |
| 2  | 商务   | 投标人近三年无卫生、消防、安全等责任事故，以及无涉及重大诉讼等不良记录。<br>【证明材料：投标人承诺函。】   | 0-1  | 1.0          | 1.0        |
| 3  | 商务   | 投标人承诺服从安保、消防、食品安全、卫生、市场监管、民宗管理等部门监督、检查，并根据相关意见整改。<br>【证明材料：投标人承诺函。】  | 0-1  | 1.0          | 1.0        |
| 4  | 商务   | 投标人承诺自觉遵守国家有关环保、节能、卫生、防疫等法律法规，严格执行《中国旅游饭店行业规范》等标准。<br>【证明材料：投标人承诺函。】   | 0-1  | 1.0          | 1.0        |
| 5  | 商务   | 投标人被当地卫生健康委员会评（认）定公共场所卫生信用等级A级单位的得2分，卫生信用等级为B级单位得1分，其他的不得分。<br>【证明材料：须提供政府监管部门官方网站公示截图或证书，不提供或无法提供有效证明材料不得分。】  | 0-2  | 2.0          | 2.0        |
| 6  | 商务   | 投标人被当地经行政监管部门评定为餐饮服务单位食品安全监督量化分级评定结果等级为A级的得2分，等级为B级得1分，其他不得分。<br>【证明材料：须提供政府监管部门官方网站公示截图或证书，不提供或无法提供有效证明材料不得分。】  | 0-2  | 2.0          | 2.0        |
| 7  | 商务   | 投标人具有清真餐保障能力。设有完全独立清真厨房得1分，其他不得分。<br>【证明材料：提供完全独立清真厨房照片，包含炉灶、厨具、隔离空间，且有清真标注或标志等。】  | 0-1  | 1.0          | 0.0        |
| 8  | 商务   | 投标人具有清真餐保障经验，每一个业绩得1分，最多得2分。<br>【证明材料：提供能够证明具有清真餐服务经验的合同或照片等证明材料。】   | 0-2  | 1.0          | 0.0        |
| 9  | 技术   | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（二）项第7款，提供以下区域的现状全景、实景照片不少于以下数量。前厅照片2张，标间客房及卫生间照片各2张，单间客房及卫生间照片各2张，无障碍客房及卫生间照片各2张，拟用于办公室的房间或会议室（详见招标文件采购需求中第三条第（五）项要求）照片2张，中餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，西餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，清真（或拟作为清真）餐厅就餐区、供餐区、厨房照片各2张，停车场照片2张。以上共计至少36张照片。<br>评分标准：投标人能够提供以上全部照片，且装潢美观，设施齐全得3分；装潢普通和设施一般得2分；如酒店虽然提供了照片，但装潢陈旧，设施老化等得1分，照片提供不全、关键设施故意不拍摄或明显存在安全隐患的不得分。<br>【证明材料：按要求提供上述照片，并标注每张照片名称。】  | 0-3  | 1.0          | 0.0        |
| 10 | 技术   | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（三）项应提供所投饭店详细的地理位置、周边环境地貌和周边附属设施。地理位置应满足投标人距离所投标项设定的中心场馆车程不大于60分钟。投标人提供工作日7:00-9:00时段饭店至所投标项的设定中心场馆、高德导航驾车最短段时长。以高德导航查询截图为准，截图需显示起点为投标人饭店名称、终点为所投标项的设定中心场馆名称，且显示查询时间。<br>评分标准：以投标人提供截图显示的最短时间评分。<br>① ≤15分钟，得10分；<br>② 15分钟 < 路程 ≤ 20分钟，得9分；<br>③ 20分钟 < 路程 ≤ 25分钟，得8分；<br>④ 25分钟 < 路程 ≤ 30分钟，得7分；<br>⑤ 30分钟 < 路程 ≤ 35分钟，得6分；<br>⑥ 35分钟 < 路程 ≤ 40分钟，得5分；<br>⑦ 40分钟 < 路程 ≤ 45分钟，得4分；<br>⑧ 45分钟 < 路程 ≤ 50分钟，得3分；<br>⑨ 50分钟 < 路程 ≤ 55分钟，得2分； | 0-10 | 6.0          | 8.0        |

|      |    |  |       |     |     |
|------|----|--|-------|-----|-----|
|      |    | (10) 55分钟<路程≤60分钟，得1分；其他不得分。<br>【证明材料：按上述要求提供截图。】  |       |     |     |
| 11   | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（六）项提供已具有无障碍客房数量，1间得1分，2间得2分，以此类推，最多得5分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供现有无障碍客房数量，且详尽描述，如楼号、楼层、房号及其图片等支撑材料为准。】  | 0-5   | 1.0 | 2.0 |
| 12   | 技术 | 投标人有有偿洗衣服务折扣率评分。按招标文件采购需求中第三条第（七）项，投标人根据采购人提供的洗衣服务市场调查价格报统一折扣率。<br>评分标准：折扣率小于等于五折得4分；大于五折、小于或等于六折得3分；大于六折、小于或等于七折得2分；大于七折、小于或等于八折得1分；大于八折不得分，相同折扣得同分。<br>【证明材料：投标人根据采购人提供的洗衣服务市场调查价格报统一折扣率。】                   | 0-4   | 0.0 | 2.0 |
| 13   | 技术 | 投标人是否具备客人自助洗衣设备，按招标文件采购需求中第三条第（七）项，投标人具备自助洗衣设备3台及以上的得2分；2台得1.5分，1台得1分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供的自有自助洗衣设备现场照片准。】   | 0-2   | 0.0 | 2.0 |
| 14   | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（二）项第5款，承诺可为采购人提供满足采购人要求的大巴车停车位数量，具有五辆及以上大巴车位得2分，三辆及以上、五辆以下大巴车位得1分，其他不得分。<br>【证明材料：以投标人提供的承诺函为准。】   | 0-2   | 2.0 | 2.0 |
| 15   | 技术 | 投标人按招标文件采购需求中第三条第（八）项，主要管理及服务人员中具有熟练掌握英语、日语、韩语、泰语等语种的工作人员，或投标人可以配备同声传译设备，并提供该设备能够翻译的语种，“有道”等词典除外。每提供一种外语服务，得0.5分，最多得2分。<br>评分标准：<br>【证明材料：以劳动合同（聘书）、身份证、学历证、××语应用能力考试证书（包括TOPIK、JLPT）为准，或提供设备照片及说明书中语言种类数量照片。】 | 0-2   | 0.0 | 0.0 |
| 16.1 | 技术 | 客房   | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 16.2 | 技术 | 前厅   | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 16.3 | 技术 | 工程   | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 16.4 | 技术 | 安保   | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 16.5 | 技术 | 财务   | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 17.1 | 技术 | 火灾   | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 17.2 | 技术 | 自然灾害   | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 17.3 | 技术 | 饭店建筑物和设备设施事故   | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 17.4 | 技术 | 公共卫生和伤亡事件  | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 17.5 | 技术 | 社会治安事件   | 0-1   | 1.0 | 1.0 |
| 18   | 技术 | 投标人根据招标文件采购需求中第四条第（五）、（六）项对技术官员餐饮服务的要求，提交菜单方案。方案完善丰富，优于招标文件要求，更有利于采购人对本项工作实施开展的得5分；方案完全符合要求的得4分；方案总体符合要求，但有需要完善的得3分；方案内容一般的得2分，方案有部分内容缺失的得1分，其他不得分。  | 0-5   | 4.0 | 3.0 |
| 19.1 | 技术 | ①每餐次的各厨房备餐时间及备餐管理方案；   | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 19.2 | 技术 | ②菜单能看出该菜品的主材和烹饪方式；   | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 19.3 | 技术 | ③菜品撤换和补充方案案；   | 0-0.5 | 0.5 | 0.5 |

|      |    |   |       |      |      |
|------|----|---|-------|------|------|
| 19.4 | 技术 | ④厨房垃圾运输方案；  | 0-0.5 | 0.5  | 0.5  |
| 19.5 | 技术 | ⑤厨房保洁方案；  | 0-0.5 | 0.5  | 0.5  |
| 19.6 | 技术 | ⑥应急方案等。   | 0-0.5 | 0.5  | 0.5  |
| 20.1 | 技术 | ①厨房规划符合菜品加工和安全要求；   | 0-0.5 | 0.5  | 0.5  |
| 20.2 | 技术 | ②就餐区规划满足用餐人数需求；   | 0-0.5 | 0.5  | 0.5  |
| 20.3 | 技术 | ③餐厅运行流程图细致合理；   | 0-0.5 | 0.5  | 0.5  |
| 20.4 | 技术 | ④应急方案等。   | 0-0.5 | 0.5  | 0.5  |
| 21.1 | 技术 | ①用餐人员疏导方案；  | 0-1   | 1.0  | 1.0  |
| 21.2 | 技术 | ②客户服务和供餐方案方案；   | 0-1   | 1.0  | 1.0  |
| 21.3 | 技术 | ③餐厅保洁方案；  | 0-1   | 1.0  | 1.0  |
| 21.4 | 技术 | ④餐厅垃圾运输方案；  | 0-1   | 1.0  | 1.0  |
| 21.5 | 技术 | ⑤餐厅物资供应方案；  | 0-1   | 1.0  | 1.0  |
| 21.6 | 技术 | ⑥应急方案等。   | 0-1   | 1.0  | 1.0  |
| 22   | 技术 | 提交符合本招标文件采购需中第四条第（十）项中要求的食材采购方案，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。  | 0-3   | 3.0  | 2.0  |
| 23   | 技术 | 提交符合或优于本招标文件采购需中第四条第（十一）项要求的食品安全计划，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。   | 0-3   | 1.0  | 2.0  |
| 24   | 技术 | 根据招标文件对技术官员餐厅的要求，投标人在承诺符合采购人对食材成本要求，同时符合食品安全和现场烹饪要求的前提下，按照食材成本占比进行评分：食材成本占对应餐费标准比例大于等于60%得10分，从60%开始，每降低1%减1分，即59%得9分，58%得8分，以此类推，等于50%不得分。上述百分比以投标人按照招标文件约定的最低百分比为准，如所有百分比中，最低为51%，最高为60%，则本项只得1分。所有百分比中，低于50%为无效投标。食材质量及采购单价需符合杭州市团膳行业的市场价格，食材成本占比比例为西餐成本，单独一餐食材成本无效。 | 0-10  | 10.0 | 10.0 |
| 25   | 技术 | 提交符合或优于本招标文件采购需求中第四项第（十三）条要求的人力资源方案，方案优于招标文件要求，更有利于采购人对本项目的工作实施开展的得3分，完全满足得2分，部分满足得1分，其他不得分。  | 0-3   | 2.0  | 1.0  |
| 合计   |    |   | 0-85  | 62.0 | 64.0 |

专家（签名）：