

四川省成都市财贸职业高级中学校

食堂劳务服务项目市场询价函

致各供应商：

因我校食堂劳务服务项目采购需要，为充分掌握市场价格，现面向各潜在供应商开展市场询价工作。本次询价结果仅作为本项目采购最高限价参考依据，欢迎符合要求的供应商按规定提交密封报价资料。

一、项目概况

1.项目名称：四川省成都市财贸职业高级中学校食堂劳务服务项目

2.服务地点：学校两个校区食堂（枣子巷校区、职教园区新校区）

3.服务规模：全校在校师生 3200 余人，其中住校生约 2000 人；实行封闭式管理，提供早、中、晚、夜宵及各类临时用餐保障，食堂采用刷卡就餐模式，不收取现金及第三方移动支付。

4.服务期限：合同一年一签，服务周期二年，年度考核合格后续签。

5.配套说明：食堂水、电、气、场地、设施设备、食材原辅材料由校方提供；中标供应商委派人员提供食堂全流程劳务服务。

二、服务内容及人员要求

（一）核心服务内容

负责两校区食堂日常运营服务，按照校方要求提供早餐、午餐、晚餐、夜宵、节假日加餐、学生辅导及各类会议、活动临时用餐保障；涵盖菜品制作、食材粗加工、切配、洗消、传菜、窗口售卖、餐厅保洁、餐具回收、公共区域及卫生间保洁、食材验收辅助、台账协助、设备日常管护等全部食堂配套劳务工作，无条件配合校方完成食品安全检查、卫生整改、满意度测评等工作。

（二）人员配置要求

1.项目配备服务人员总人数不少于 50 人，固定岗位包含：总负责人 1 名、校区主管 2 名、厨师长 2 名、厨师 6 名、面点师 3 名、营养师 1 名、食品安全管理员 2 名，其余为食堂普工、保洁等辅助岗位。

2.所有工作人员须持有效健康证、无犯罪记录，定期参加体检、安全及服务培训；人员更换须提前向校方案案，替换人员资质、技能不低于原岗位人员。

3.全体人员服从学校管理，严格遵守食品安全、校园管理各项规章制度，

履职期间不得出现有损学校声誉的行为。

4.供应商承担所有工作人员工资、社保、福利、体检、保险、劳保用品、培训、安全保障等全部费用及相应法律责任。

(三) 餐品与服务标准

1.严格按照校方审定公示菜谱制作餐食，早、中、晚、夜宵品类、菜品数量、荤素搭配、汤品、面食、小吃等均按校方既定标准执行，做到食材新鲜、烧熟煮透、口味稳定、分量充足。

2.严格执行《食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》等法规，落实生熟分开、工具专用、食品留样、餐具四步消杀、环境卫生、病媒生物防治等要求，每餐落实菜品试尝、完整留存各类工作台账。

3.严控食材损耗，杜绝售卖剩饭剩菜，严格执行剩餐数量管控标准；规范刀具、厨具、水电燃气、设施设备使用与日常保养。

4.落实 24 小时值班值守制度，节假日、寒暑假按需在岗保障供餐。

三、报价须知

1.本次报价须包含人员劳务、管理费用、培训、劳保用品、税费、风险金、不可预见费等完成本项目全部服务内容的所有费用，校方不再另行支付其他费用。

2.报价资料须包含：询价报价函、分项报价明细表、营业执照复印件、人员配置方案（格式自拟），所有资料须加盖报价单位公章。

3.报价资料统一密封递交，纸质资料一式 2 份。

四、递交时间及方式

1.报价资料提交截止时间：2026 年 6 月 15 日 12:00 前

2.递交方式：现场递交或邮寄递交

3.递交地址：成都市金牛区西安路枣子巷 26 号

4.联系人：李老师

5.联系电话：028-87735311

五、其他要求

1.供应商须充分踏勘现场，知晓两校区就餐人数、就餐规律、寒暑假运营特点及项目全部要求，不得以不了解现场为由放弃履约。

2.本项目设置履约保证金 500000 元（大写：伍拾万元整），中标后按校方

要求足额缴纳。

3.校方实行月度考核制度，结合师生满意度、食品安全、卫生、服务态度、成本管控等指标综合考评，考核结果与服务费支付挂钩；年度考核不合格，校方有权终止服务合同。

4.若因劳务服务、食品安全、人员管理等问题引发安全事故、有效投诉、违规违纪行为，所有经济损失、法律责任均由成交供应商全额承担。

5.本询价函仅作市场价格调研使用，不构成采购要约。

四川省成都市财贸职业高级中学校

2026年6月11日

附件 1：报价函

我方已完整阅读并理解《四川省成都市财贸职业高级中学校食堂劳务服务项目市场询价函》全部内容，自愿参与本次询价，并按要求进行报价。我方承诺本报价真实、有效，报价包含完成本项目全部服务内容的所有费用，严格遵守项目各项要求及学校规章制度，若有幸成交，将全面履约、保质保量完成全部劳务服务工作。

分项报价详见附件 2。

报价单位（全称并加盖公章）：_____

法定代表人 / 授权负责人（签字）：_____

本项目报价：_____

单位地址：

联系电话：

日期：2026 年 6 月 ____ 日

附件 2：财贸职高食堂劳务服务项目报价明细表

序号	服务内容	服务要求	年度总报价 (元)	备注
1	食堂整体劳务服务（含管理、烹饪、面点、切配、洗消、售卖、保洁、食品安全管理、营养配餐、值班值守、临时保障等全流程服务）	1. 人员总配置不少于 50 人，岗位配置、资质、健康证、体检、培训符合招标文件要求； 2. 严格执行食品安全、菜品制作、卫生消杀、台账管理、值班值守等全部标准； 3. 满足两校区早、中、晚、夜宵、节假日及各类临时用餐保障； 4. 承担人员薪酬、社保、劳保、保险、税费、管理等全部费用； 5. 服从校方月度考核、日常监管，承担违规及安全事故全部责任。		服务期限一年
合计	——	——		

报价单位（盖章）：

日期：2026 年 6 月__日