

四川省成都市财贸职业高级中学校
2026 年世界职业院校技能大赛烹饪参赛项目备赛
服务项目

比
选
文
件

比选人：四川省成都市财贸职业高级中学校

二〇二六年九月

比选邀请

四川省成都市财贸职业高级中学校（以下简称我校）计划开展“2026 年世界职业院校技能大赛烹饪参赛项目备赛服务”活动。依据项目需求，我校拟邀请第三方机构参与该项目建设，现将有关事项告知如下：

一、采购内容：2026 年世界职业院校技能大赛烹饪参赛项目备赛服务项目，项目编号：【CDCM2026-013】。

具体功能要求：

本项目实施后，将全面满足世校赛备赛、教育教学、实训实操、专业建设、成果展示五大核心功能，有效解决当前教学与备赛痛点：

1. 满足 2026 年世校赛餐饮赛道全流程备赛需求

提供行业前沿素材、案例资料与产教融合实施支撑，保障参赛方案高起点、高标准、高质量。提供专项技术培训，提升师生专业技术水平、智能设备应用、数字化展示、现场应赛能力。完成智能场景内容、视频、动画、AI 智能体等可视化成果，确保参赛作品符合规则、创新突出、展示完整。

2. 补齐教学短板，全面提升育人质量

解决行业前沿素材不足、新技术教学资源匮乏、智能餐饮内容薄弱等现实问题。形成可用于课堂教学、技能训练的资源，丰富课程内容与教学手段。提升学生烹饪技艺、创意设计、数字化应用、职业素养、食品安全意识等综合职业能力。

3. 强化专业内涵建设，提升办学影响力

探索我校餐饮类专业世校赛备赛标准、资源体系、实训流程，推动专业

对接行业新标准、现代餐饮产业、智慧餐饮新业态，实现人才培养模式升级。提升学校及专业在全省、全国职业院校中的核心竞争力、示范力与品牌影响力。

4. 深化产教融合，实现长效复用

项目成果可沉淀为教学资源、实训项目、展示成果、社会服务素材，长期服务专业发展。

具体建设原则和技术性能指标要求：

1. 建设原则：

（1）竞赛导向原则：一切以大赛评分标准为核心指挥棒，在技术培训的课程设计上紧扣“创新创业”和“应用价值”维度的最新要求，聘请行业大师与高校专家联合指导，精准对标评分细则打基础、拔上限。

（2）先进性原则：积极引入市场最新的 AI 智能体交互、3D 视频制作与智能场景设计等前沿技术手段进行包装，确保在技术含量上符合行业数字化升级趋势，并使作品具有先发优势。

（3）实用性原则：所购置的一应服务及数字化成品不仅服务于短期参赛，更要可供烹饪专业长久转化为教学资源，让优质素材持续赋能日常教学，实现大赛成果效益最大化。

（4）规范性原则：所有行业前沿素材的收集、视频拍摄制作及后期剪辑过程均严格遵守知识产权相关法律法规，确保无版权纠纷。

2. 技术性能指标

序号	项目	内容	技术性能指标
1	技术培训	比赛相关技术与能力培训提升	聘请行业及高校资深专家对参赛学生的主题设计、专业技能、职业素养、创新创业、团队合作、礼仪表达、文稿创作等多个方面进行培训提升
2	智能场景内容设计定制	视频素材收集整理与设计	项目以夏季为二十四节气主题宴席设计作品，主要收集夏季选用食材及食材的价值运用
		视频拍摄制作	主要拍摄夏季六个菜品的制作花絮，要求拍摄清晰的菜品制作过程，运用分镜头方式剪辑完成，总时长 10-12 分钟
		动画拍摄制作	主要对作品中设计到 AI 等人工智能体运用如 3D 打印等场景的画面拍摄或者 AI 模型制作辅助操作过程的完整性，总时长 3-5 分钟
		智能体制作	需要 AI 智能体现场语言交流主要对学生描述的画面和运用的食材来生成相应的设计菜品
		智能场景制作	主要对整体作品的智能化使用完整性规划、落地

二、采购预算：预算总金额为¥89000.00。超出此金额的报价将被视为无效。报价需包含税费及其他所有相关费用，且在我校询价期间内有效。报价应为闭口价，即一次性报出且不得更改的价格。

三、参选人应具备的条件：

- (1) 持有有效的营业执照；
- (2) 参选人需配备能够满足本次比选需求的专属项目联系人；
- (3) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

- (4) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力：提供承诺函；
- (5) 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录：提供书面声明；
- (6) 本项目不接受联合体投标。

四、参选文件的编制：

(一) 参选文件至少应包括以下内容，所有复印件一律加盖投标商鲜章：

- (1) 营业执照副本复印件（需加盖公章）；
- (2) 参选人应指定能够满足本次比选需求的项目联系人，并提供其联系方式；
- (3) 法定代表人身份证明或授权委托书（内含授权代表身份证复印件，须加盖公章）；
- (4) 服务方案；
- (5) 企业实力；
- (6) 报价清单（附件 1）；
- (7) 供应商认为有必要提供的其他相关资格证明材料。

(二) 文件份数与封装要求：

(1) 密封袋封面标注：项目名称、参选人全称、联系人及电话、2026 年 9 月 16 日 10:00 前不得启封；密封袋所有封口处加盖参选人鲜章；

(2) 参选文件一份。

(3) 参选文件须由参选人现场亲自递交，不接受邮寄、快递提交。

(三) 比选结果通知：

递交文件截止后 3 个工作日内（含比选当日），采购人将通过电话通知中选单位；比选结果同步在学校官网通知公告栏公示 3 个工作日，公示网址：<https://www.cdcmzz.cn/>。公示期内参选人可依法提交书面质疑；未中选单位不再单独电话通知，敬请谅解。

（四）中选单位合同签订要求：

中选人收到中选通知后 3 个工作日内，携带中选通知书、加盖公章营业执照、法人身份证明 / 授权委托书至采购人处协商合同；双方达成一致后方可签订正式合同。逾期未到场协商视为自动放弃中选资格。

本通知中的“3 个工作日内”为资料准备及协商启动的截止时间，并非合同签署的强制期限。若因特殊原因需调整协商时间，请提前与我方联系。

五、递交参选文件截止、评审时间及地点：

递交截止 & 评审时间：2026 年 9 月 16 日 10:00（北京时间）

递交地点：金牛区枣子巷 26 号

联系人：杨老师

联系电话：028-87735311

评审原则：本项目采取综合评分法确定成交供应商。具体评分细则详见附件 2

六、质疑与投诉渠道：

参选人对本次比选文件、评审过程、比选结果存在异议的，可在对应事项公示期内，以书面形式向学校党政办公室提交质疑材料。

监督部门：学校党政办公室，电话 028-87768310

七、合同签订、验收及付款方式：

1、比选结果于当日进行公示，公示期届满后，如无任何异议，双方将正式签署合同。

2、服务期限：自合同签订之日起 60 个工作日内。

3、服务地点：采购人指定地点。

4、验收、交付标准和方法：验收由采购人组织，严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205 号）的要求进行验收。

5、支付方式：合同签订生效后 10 日内，招标人向中标人预付合同总金额的 40%，全部项目验收合格并完善验收资料后 10 日内，招标人向中标人支付合同总金额的 60%（付款前，中标人须向采购人出具合法有效完整的增值税发票及凭证资料后进行支付结算）。

6、质保期：验收合格后免费保修 2 年。

7、维修响应时间：收到采购人的维修服务要求后 4 小时内做出回应，48 小时内到达用户现场进行维修，服务现场 4 小时内解决技术故障，48 小时内提供备品备件服务（自然气候原因及不可抗力因素除外）。

其他要求：

1. 成本补偿和风险分担约定（实质性要求）：供应商自行承担相关成本和有关投标风险责任。

2. 其他条款（实质性要求）：供应商应承诺在中标后合同签订前将投标文件涉及的认证证书、检测报告等证明材料的原件交由采购人核查，且需向采购人提供中标品牌的原厂售后服务承诺函以保证售后质量，若出现

下列情形之一的，视为提供虚假材料谋取中标，将报同级财政监督管理部门依法处理：（1）核查后发现与投标文件内容不符的；（2）不能提供原件核查的；（3）核查后发现为伪造资料的；（4）功能截图经演示发现与投标文件内容不符或未提供演示的。

四川省成都市财贸职业高级中学校

2026年9月11日



附件 1:

四川省成都市财贸职业高级中学校
2026 年世界职业院校技能大赛烹饪参赛项目备赛服务
项目报价表

项目名称	单位	数量	预算单价（万元）	预算合计（万元）
智能场景内容设计定制	项	1		
技术培训	项	1		
合计				

附件 2:

评审办法

序号	评分因素及权重	分值	评分标准及证明材料	说明
1	报价 (10%)	10 分	满足文件要求且最后报价最低的供应商的价格为磋商基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：磋商报价得分=（磋商基准价/最后磋商报价）×价格权值×100。	
2	服务方案 (60%)	60 分	1. 备赛服务方案（40 分）：结合世职赛参赛需求，方案完整、针对性强、可落地。缺核心内容或可行性差酌情扣分，扣完为止。2. 方案格式、内容、预算（15 分）：资料齐全规范、预算清晰，不符合要求每处扣 5 分，扣完为止。3. 小微企业加分（5 分）：投标服务商为小微企业得 5 分，其他 0 分。	
3	企业实力 30%	30 分	1. 大赛举办经验（10 分）：有文旅相关技能大赛承办 / 组织经验得 10 分；有一般赛事经验得 5 分；无得 0 分。2. 专家评委资质（12 分）：团队有高级职称人员每名 6 分；副高每名 4 分，本项满分 12 分。3. 专业服务团队（8 分）：团队配置齐全、专业匹配度高得 8 分；基本匹配得 4 分；较差 0 分。	