

四川长江职业学院关于食堂大宗物资第二次集采项目询价公告

四川长江职业学院拟对食堂大宗物资第二次集采项目进行询价采购，特邀请符合本次采购要求的供应商参加。现将有关事项公告如下：

一、询价编号

长校采询（2023）001号

二、项目名称

四川长江职业学院食堂大宗物资第二次集采项目

三、采购需求（详见附件一）

一标段：海鲜水产，预算金额：40万元；

二标段：鲜肉禽蛋，预算金额：240万元；

供应商可根据成都市发展和改革委员会所公布的《中心城区部分农贸市场主副食品零售价格》为基础价，以基础价为基础价报下浮额度。

四、供应商参加本次询价采购活动应具备下列条件：

- 1、具有独立承担民事责任的能力；
- 2、供应商应为公司法人主体；
- 3、供应商应具有不低于1万人的三家同类院校供货资历。
- 4、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- 5、供应商应具有有效的《食品流通许可证》或《食品生产许可证》；

- 6、具有履行合同所必须的设备和专业技术能力；
- 7、具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- 8、参加本次采购活动前五年内，在经营活动中没有违法违规记录，并附承诺书；
- 9、法律、行政法规规定的其他条件；
- 10、根据招投标项目提出的特殊条件。

五、询价须知

1、供应商需将公司授权书（需注明联系人电话及邮箱）、公司营业执照复印件、委托人及受托人身份证复印件等材料加盖鲜章后发送至 zhaobiao@sccvc.com 邮箱后方可取得投标资格。

2、询价文件份数：正副本各一本，投标报价函一份；投标文件均应标明投标项目名称、投标编号、投标人名称、包号及年月日；并分别在右上角标明“正本”和“副本”“投标报价函”字样，需分别装订成册并单独密封包装。

六、询价文件装订要求

投标人在投标书中须附齐如下资料，并严格按如下目录顺序装订和编好页码：

- 1、必须具有相应的销售和提供服务的能力，提供营业执照复印件一份并加盖公章，投标资格证明文件提供加盖投标人公章的投标人（法人）投标函；
- 2、投标报价函（单独密封）；
- 3、投标企业近三年审计报告；
- 4、投标企业近三年同类高校业绩，需附中标通知书及中标合同；

- 5、其他投标人认为需要提供的文件和资料；
- 6、公司提供近三年在经营活动中无重大违法违纪承诺书；

七、报价须知

1、报价书递交截止时间及评选谈判时间：2023年10月19日9:30（北京时间）请报价人代表持本人身份证件按时参加谈判。

2、报价及谈判地点：四川长江职业学院基建后勤处。

3、无效询价：未按照询价文件规定要求密封的。

八、相关附件：

- 1、附表一：需求清单；
- 2、附件二：生鲜类收验货标准；

九、联系电话及方式

地 址：成洛路 828 号

联系人：华老师 韩老师

联系电话：028-84686005 028-84686019

四川长江职业学院

2023年10月11日

附表一：需求清单：

序号	一级分类	二级分类	商品名称	规格	定价单位	税率
1	鲜肉禽蛋	鲜猪类	鲜后腿肉	鲜后腿肉	斤	0%
2	鲜肉禽蛋	鲜家禽	光鸡 2-2.5 斤/只	2-2.5 斤/只	斤	0%
3	鲜肉禽蛋	鲜猪类	带皮精修五花肉	带皮精修五花肉	斤	0%
4	鲜肉禽蛋	鲜猪类	带头排骨	带颈椎和排骨头	斤	0%
5	鲜肉禽蛋	鲜猪类	肉沫/大肉燥子 6:4	肉沫/大肉燥子 6:4	斤	0%
6	鲜肉禽蛋	鲜猪类	鲜猪手/短	鲜猪脚/短	斤	0%
7	鲜肉禽蛋	鲜家禽	光鸭 5-7 斤/只	3-4 斤/只	斤	0%
8	鲜肉禽蛋	禽蛋类	有壳鹌鹑蛋	18 斤/件	斤	0%
9	鲜肉禽蛋	禽蛋类	中码鸡蛋/箱	360 个/箱, 净重 42 斤以上	件	0%
10	鲜肉禽蛋	禽蛋类	生咸鸭蛋	约 68-75 克/个, 180 个/件	个	0%
11	鲜肉禽蛋	鲜猪类	去头排骨	去颈椎带排骨头	斤	0%

12	鲜肉禽蛋	鲜猪类	肉沫/大肉燥子 5:5	肉沫/大肉燥子 5:5	斤	0%
13	鲜肉禽蛋	鲜猪类	后腿肉片 (切片)	后腿肉片 (切片)	斤	0%
14	鲜肉禽蛋	鲜猪类	后腿肉丝 (切丝)	后腿肉丝 (切丝)	斤	0%
15	鲜肉禽蛋	鲜猪类	猪肘子	猪肘子	斤	0%
16	鲜肉禽蛋	鲜猪类	鲜猪肝	鲜猪肝	斤	0%
17	鲜肉禽蛋	禽蛋类	皮蛋	30 个/板	个	0%
18	鲜肉禽蛋	鲜猪类	鲜猪脚/短	鲜猪脚/短	斤	0%
19	鲜肉禽蛋	鲜猪类	隔山肉/连肝肉	隔山肉	斤	0%
20	鲜肉禽蛋	鲜猪类	鲜瘦肉片	鲜瘦肉片	斤	0%
21	鲜肉禽蛋	鲜猪类	猪肚	猪肚	斤	0%
22	鲜肉禽蛋	鲜牛类	鲜牛腩	鲜牛腩	斤	0%
23	鲜肉禽蛋	鲜家禽	鹅 6-9 斤/只	6-9 斤/只	斤	0%
24	鲜肉禽蛋	鲜猪类	鲜猪脚/长	鲜猪脚/长	斤	0%

25	鲜肉禽蛋	鲜牛类	鲜牛肉	鲜牛肉	斤	0%
26	鲜肉禽蛋	鲜猪类	鲜猪心	鲜猪心	斤	0%
27	鲜肉禽蛋	鲜家禽	冰鲜鸡胸肉	约 125-170G/块, 1 斤约 3-4 块	斤	0%
28	鲜肉禽蛋	鲜猪类	猪耳朵	猪耳朵	斤	0%
29	鲜肉禽蛋	鲜猪类	猪板油	猪板油	斤	0%
30	鲜肉禽蛋	鲜猪类	猪腰/个	猪腰/个	个	0%
31	鲜肉禽蛋	鲜猪类	鲜猪手/长	鲜猪手/长	斤	0%
32	鲜肉禽蛋	鲜牛类	牛肚	含水, 出成 90%	斤	0%
33	鲜肉禽蛋	鲜牛类	牛腱子	牛腱子	斤	0%
34	鲜肉禽蛋	鲜猪类	熟大肠	散称	斤	0%
35	鲜肉禽蛋	鲜猪类	猪舌头	猪舌头	斤	0%
36	鲜肉禽蛋	鲜家禽	老母鸡 2.5-3 斤/只	2.5-3 斤/只	斤	0%
37	鲜肉禽蛋	鲜家禽	土鸡 2.5-3 斤/只	2.5-3 斤/只	斤	0%

38	鲜肉禽蛋	鲜家禽	鲜鸡杂	散装	斤	0%
39	鲜肉禽蛋	鲜羊类	羊排	散称	斤	0%
40	鲜肉禽蛋	鲜家禽	老鸭 2斤左右/只	2斤左右/只	斤	0%
41	鲜肉禽蛋	鲜猪类	猪肺	猪肺	个	0%
42	海鲜水产	淡水类	草鱼 2-3斤/条	2斤-3斤/条	斤	9%
43	海鲜水产	淡水类	白鲢鱼	3.5-4.5斤/条	斤	9%
44	海鲜水产	淡水类	牛蛙肉	约 150-170G/只, 1斤约 2-3 只	斤	9%
45	海鲜水产	海水类	冰鲜小黄花鱼/黄瓜鱼	约 100-150G/条, 1斤约 4-5 条	斤	9%
46	海鲜水产	海水类	中基围虾	约 11-14G/条, 1斤约 35-45 头 含水, 出成率 90%	斤	9%
47	海鲜水产	淡水类	鲫鱼	2 两/条	斤	9%
48	海鲜水产	海水类	冰鲜鱿鱼	约 250G/条, 1斤约 2 条/斤 含水, 出成率 80%	斤	9%
49	海鲜水产	海水类	冰鲜秋刀鱼	约 110-125G/条, 1斤 4 条	斤	9%
50	海鲜水产	海水类	冰鲜带鱼	2.5 斤/条	斤	9%

51	海鲜水产	海水类	冰鲜白鲳鱼/鲳鳊鱼	约 85-100G/条, 1 斤约 5-6 条	斤	9%
52	海鲜水产	淡水类	生鱼/黑鱼 1.5 斤-2 斤	1.5 斤-2 斤	斤	9%
53	海鲜水产	淡水类	黄骨鱼/黄腊丁	约 75-100G/条, 1 斤约 5-7 条	斤	9%
54	海鲜水产	海水类	10 头鲍鱼/个	10 头鲍鱼/个	个	9%
55	海鲜水产	淡水类	鲈鱼	1 斤左右	斤	9%
56	海鲜水产	海水类	九肚鱼/豆腐鱼	九肚鱼	斤	9%
57	海鲜水产	海水类	带壳生蚝	约 125G/只, 1 斤约 4-5 只	斤	9%
58	海鲜水产	海水类	墨鱼/目鱼	约 500G/只	斤	9%
59	海鲜水产	淡水类	生鱼/黑鱼 2-3 斤/条	2-3 斤/条	斤	9%
60	海鲜水产	淡水类	桂花鱼/桂鱼	1-1.5 斤/条	斤	9%
61	海鲜水产	海水类	鳗鱼	活杀	斤	9%
62	海鲜水产	海水类	八爪鱼	八爪鱼	斤	9%
63	海鲜水产	海水类	冰鲜小基围虾	1 斤约 45-55 头 含水, 出成率 90%	斤	0%

64	海鲜水产	淡水类	花鲢鱼头	花鲢鱼头	斤	9%
65	海鲜水产	淡水类	青鱼/黑鲢	去内脏	斤	9%

附件二：生鲜类收验货标准：

序号	商品名称	单位包装规格	商品验收说明	储藏条件	运输条件
1	新鲜猪肉	斤	表皮检验章清晰可见、无毛、无血、无注水、无瘦肉精、无抗生素、肉质新鲜、有弹性、色泽红润、无寄生虫、无病、无毒	夏季：保鲜储藏 冬季：常温储藏	5℃低温储存
2	排骨	斤	外观颜色鲜红，粉红色，拿手指按压排骨，排骨上的肉能迅速地恢复原状，骨断裂处为鲜红色，骨带的肉鲜亮，不沾手，腥膻味	夏季：保鲜储藏 冬季：常温储藏	5℃低温储存
3	新鲜牛肉	斤	肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复、切面有光泽及微湿润，极小渗出物、具有浓郁的牛肉气味、脂肪白色或乳白色、无寄生虫、无注水，无禽流感病毒	夏季：保鲜储藏 冬季：常温储藏	5℃低温储存
4	新鲜羊肉	斤	肉色鲜红而且均匀，有光泽，肉细而紧密，有弹性，外表略干，不粘手，气味新鲜，无异味	夏季：保鲜储藏 冬季：常温储藏	5℃低温储存
5	水产	斤	鱼眼睛清亮，角膜透明，无鱼鳞脏污，皮肤天然色泽明显。水产应确保新鲜、无病毒、不含有害物质；解冻后无腐烂和异味产生，湿水率符合国家相关规定	夏季：保鲜储藏 冬季：常温储藏	5℃低温储存

6	水产	斤	如需剖杀的鱼，要做到鱼鳞刮除干净，去内脏、鱼腮、腹内黑膜	夏季：保鲜储藏 冬季：常温储藏	5℃低温储存
7	新鲜鸡肉	斤	眼球饱满、鸡肚内无内脏。皮肤有光泽，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色肌肉外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复。具有鲜鸡肉正常气味。淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮。鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折或因骨折破皮而使骨头外露。无禽流感病毒。	夏季：保鲜储藏 冬季：常温储藏	5℃低温储存
8	新鲜鸭肉	斤	表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无内脏、无血水、无异味，无禽流感病毒	夏季：保鲜储藏 冬季：常温储藏	5℃低温储存
9	蛋类	件/斤	品质新鲜、清洁干燥、无异味、外壳坚固无破损完整，色泽自然有光泽，不得来自疫区；质检报告等相关资质齐全	夏季：保鲜储藏 冬季：常温储藏	5℃低温储存

注：肉类必须是当日屠宰的新鲜肉，符合国家新的食品安全法的标准和要求；须向正规肉联厂采购，并有供应商资质等证明文件，具有相应的肉类品质检验证和动物检疫合格证明。