

2.2 分项报价表

项目名称：子长市教育体育局学校食堂大额食材（肉类）采购项目

项目编号：SXGH-2025-14

标段编号：SXGH-2025-14-2

序号	产品名称	厂家、品牌	产地	规格型号	单价 (元/千克)	备注
1	猪肉	延川裕辰生态养殖专业合作社	延川	当日宰杀新鲜肉： 1. 安全合规 具备完整的检疫证明，确保猪肉来自非疫区，经过正规检验检疫，不含疫病或有害病原体。不含有害物质残留，如瘦肉精、过量抗生素、重金属等，符合国家食品安全标准。 2. 新鲜度高 外观：肌肉有光泽，呈淡红色或粉红色，脂肪洁白（猪品种不同可能偏淡黄色，如土猪肉），且分布均匀。 触感：肉质紧密有弹性，按压后能快速回弹，不黏手。 气味：有正常的肉腥味，无酸败、腥臭等异味。 状态：表面微干或湿润，不发黏；冷冻后解冻后无大量血水渗出。 3. 品质良好 纹理清晰，肌肉纤维细腻，脂肪分布合理。	28.00	
2	牛肉	延川裕辰生态养殖专业合作社	延川	当日宰杀新鲜肉：具备完整的检疫证明 1.外观参数 颜色：肌肉呈均匀的鲜红色或深红色，具有光泽；脂肪为乳白色或淡黄色。 纹理：纹理清晰，肌肉纤维较细，有丰富且分布均匀的大理石花纹，即肌内脂肪。 质地：肉质紧密，富有弹性，用手指按压后，凹陷能迅速恢复。 表面状态：表面微干或有风干膜，触摸时不黏手。 2.理化参数 脂肪含量：脂肪占比适中，一般在 20%-30%左右	66.00	

				，且分布均匀，不过不同部位和品种会有所差异。 水分含量：一般水分含量在 70%左右。 pH 值：新鲜牛肉的 pH 值在 5.8-6.2 之间，呈弱酸性。 3.安全卫生参数 兽药残留：如抗生素、激素等残留量不得超过国家规定的限量标准。重金属含量：铅、汞、镉、铬等重金属含量应极低，符合食品安全国家标准。微生物指标：细菌总数、大肠菌群、致病菌等微生物指标应符合相关卫生标准。		
3	羊肉	延川裕辰生态养殖专业合作社	延川	当日宰杀新鲜肉：具备完整的检疫证明 1.外观参数 颜色：肌肉呈鲜红色或淡红色，有光泽，脂肪为乳白色或淡黄色。 纹理：纹理清晰，肌内脂肪分布均匀，形成美观的大理石花纹。 质地：肉质紧密，富有弹性，用手指按压后，凹陷能迅速恢复。 表面状态：表面微干，不粘手，具有风干膜。 2.理化参数 水分含量：一般在 74%以下。 pH 值：通常在 5.4-6.6 之间，宰杀后 45 分钟内 pH 值不高于 6.2，成熟 24 小时后不低于 5.4。 脂肪含量：整体脂肪含量适中，肌内脂肪含量一般在 2.5%以上。 蛋白质含量：含量较高，一般在 21%以上。 嫩度：剪切力值一般不高于 35N。 3.安全卫生参数 兽药残留：抗生素、激素等残留量不得超过国家规定的限量标准。 重金属含量：铅、汞、镉、铬等重金属含量极低，符合食品安全国家标准。 微生物指标：细菌总数、大肠菌群等微生物指标符合相关卫生标准，致病菌不得检出。	62.00	

总报价 (元/份)	(小写) : <u>156.00</u> 元 (大写) : <u>壹佰伍拾陆元整</u>	1. 总价 (元/份) 是指1千 克猪肉、 1千克牛 肉、1千 克羊肉 的单价 合 计; 2. 保留 小数点 后 两位 。
-----------	---	---

- 注: 1、本表中的“总报价”与“开标一览表”中的“投标报价”一致。各子项分别报价。
- 2、如果按单价计算的结果与总报价不一致, 以单价报价为准修正总报价。
- 3、投标产品单价应包含货物出厂价、货物达到指定地点的相关运输费(含保险费)、 供应商认为需要的其他费用等。
- 4、供应商可适当调整该表格式, 但不得减少信息内容。



供应商全称(公章): 子长海霞商贸有限公司
 法定代表人或授权代表(签字或盖章): 惠海霞
 日 期: 2025年 08 月 12 日