**2024年下半年商贸管理学院实训耗材采购询价公告**

我校现需采购一批实验实训室耗材，现采用询价方式确定供应商，欢迎合格的供应商参加。

**一、采购需求**

耗材清单如下，该项目预算 3.9万元，内容如有疑问请联系项目联系人确认，供应商报价不得高于预算价。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 耗材名称 | 品牌（参考图） | 技术参数及要求 | 数量 | 单位 | 备注 |
| 1 | 酒吧滤水垫 |  | 　 | 5 | 片 | 西餐实训室使用 |
| 吧匙 |  | 　 | 20 | 个 |
| 花边剪刀 |  | 　 | 2 | 个 |
| 杯垫 |  | 　 | 5 | 个 |
| 不锈钢削皮刀 |  | 　 | 5 | 个 |
| 柠檬榨汁器 |  | 　 | 5 | 个 |
| 电动奶泡器 |  | 　 | 2 | 个 |
| 大冰块模具 |  | 德明 | 5 | 个 |
| 威士忌大冰球模具 |  | 德明 | 9 | 个 |
| 水果雕花刀 |  | 　 | 3 | 套 |
| 霍桑过滤器 |  | 　 | 5 | 个 |
| 子弹杯 |  | 　 | 10 | 个 |
| 水果竹签 |  | 　 | 2 | 包 |
| 玻璃搅拌杯 |  | 　 | 5 | 个 |
| 蔓越莓汁 |  | 　 | 12 | 瓶 |
| 青橄榄 |  | 　 | 2 | 瓶 |
| 味林樱桃 |  | 　 | 1 | 瓶 |
| 特基拉 |  | 奥美加 | 4 | 瓶 |
| 金酒 |  | 哥顿 | 4 | 瓶 |
| 君度力娇酒 |  | 君度 | 3 | 瓶 |
| 威士忌 |  | 红方 | 4 | 瓶 |
| 白兰地 |  | 张裕 | 4 | 瓶 |
| 伏特加 |  | 绝对 | 4 | 瓶 |
| 白朗姆 |  | 百加得 | 4 | 瓶 |
| 杏仁利口酒 |  | 必得利 | 1 | 瓶 |
| 马天尼干威末酒 |  | 百加得 | 3 | 瓶 |
| 马天尼RoSSO红威末酒 |  | 百加得 | 2 | 瓶 |
| 金巴利苦味利口酒 |  | CAMPARI | 2 | 瓶 |
| 苦精 |  | 安高天娜苦精苦艾酒 | 1 | 瓶 |
| 干姜汽水 |  | 屈臣氏 | 24 | 听 |
| 红石榴糖浆 |  | 莫林 | 2 | 瓶 |
| 单糖浆 |  | 太古 | 2 | 瓶 |
| 海盐 |  | 淮盐澳洲天然海盐 | 1 | 袋 |
| 白砂糖 |  | 太古 | 1 | 袋 |
| 汤力水 |  | 屈臣氏 | 12 | 听 |
| 苏打水 |  | 屈臣氏 | 12 | 听 |
| 苦杏仁力娇酒 |  | 必得力 | 1 | 瓶 |
| 黄瓜糖浆 |  | 必得力 | 1 | 瓶 |
| 吉发得杏仁甜酒 |  | 吉发得 | 1 | 瓶 |
| 爱尔兰奶油利口酒 |  | 百利 | 1 | 瓶 |
| 金巴利力娇酒 |  | CAMPARI | 1 | 瓶 |
| 2 | 口布 |  | 　 | 50 | 件 | 餐饮实训室使用 |
| 筷子 |  | 　 | 40 | 双 |
| 筷架 |  | 　 | 40 | 个 |
| 橡胶托盘 |  | 　 | 20 | 个 |
| 中心花篮 |  | 　 | 4 | 个 |
| 3 | 假发落地三脚架 |  | 美派 | 4 | 个 | 邮轮综合实训室使用 |
| 卸妆棉 |  | 拉美拉 | 10 | 包 |
| 贝印修眉刀 |  | 贝印 | 10 | 把 |
| 密尺尖尾梳 |  | 永霸 | 20 | 把 |
| 一字夹 |  | 无 | 10 | 盒 |
| 黑色橡皮筋 |  | 稠城 | 5 | 包 |
| 化妆刷晾晒架26孔 |  | 奇化美 | 2 | 个 |
| 4 | 审评课-绿茶-六安瓜片 |  | 　　　　　　　需为茶叶标准样　　　　　　　　　　　　 | 500 | 克 | 审评实训室使用 |
| 审评课-绿茶-龙井 |  | 500 | 克 |
| 审评课-绿茶-生普散茶 |  | 500 | 克 |
| 审评课-白茶-云南月光白 |  | 500 | 克 |
| 审评课-白茶-白牡丹 |  | 500 | 克 |
| 审评课-白茶-寿眉（老） |  | 500 | 克 |
| 审评课-黄茶-霍山黄小茶 |  | 500 | 克 |
| 审评课-黄茶-霍山黄大茶 |  | 500 | 克 |
| 审评课-青茶-浓香铁观音 |  | 500 | 克 |
| 审评课-青茶-凤凰单从 |  | 500 | 克 |
| 审评课-青茶-大红袍 |  | 500 | 克 |
| 审评课-红茶-滇红 |  | 500 | 克 |
| 审评课-红茶-英德红茶 |  | 500 | 克 |
| 审评课-红茶-政和红茶 |  | 500 | 克 |
| 审评课-红茶-祁红毛峰 |  | 500 | 克 |
| 审评课-黑茶-熟普散茶-七级 |  | 500 | 克 |
| 审评课-黑茶-熟普散茶-五级 |  | 500 | 克 |
| 审评课-黑茶-广西六堡茶 |  | 500 | 克 |
| 审评课-花茶-桂花红茶 |  | 500 | 克 |
| 5 | 茶艺课-绿茶-滴水香 |  | 　　　　　　　　　　　需为茶叶标准样　　　　　　　　　　　　　　 | 150 | 克 | 茶艺实训室（2个）使用 |
| 茶艺课-绿茶-太平猴魁 |  | 150 | 克 |
| 茶艺课-绿茶-涌溪火青 |  | 150 | 克 |
| 茶艺课-绿茶-钱塘龙井 |  | 150 | 克 |
| 茶艺课-白茶-福鼎银针 |  | 150 | 克 |
| 茶艺课-白茶-菜茶贡眉 |  | 150 | 克 |
| 茶艺课-白茶-政和老寿眉 |  | 150 | 克 |
| 茶艺课-白茶-云南白茶饼 |  | 150 | 克 |
| 茶艺课-黄茶-霍山黄小茶 |  | 150 | 克 |
| 茶艺课-黄茶-霍山黄大茶 |  | 150 | 克 |
| 茶艺课-青茶-漳平水仙 |  | 150 | 克 |
| 茶艺课-青茶-武夷水仙 |  | 150 | 克 |
| 茶艺课-青茶-单从蜜兰香 |  | 150 | 克 |
| 茶艺课-青茶-台湾四季春 |  | 150 | 克 |
| 茶艺课-红茶-祁红工夫 |  | 150 | 克 |
| 茶艺课-红茶-台湾红玉 |  | 150 | 克 |
| 茶艺课-红茶-滇红工夫 |  | 150 | 克 |
| 茶艺课-红茶-妃子笑 |  | 150 | 克 |
| 茶艺课-黑茶-普洱熟茶 |  | 150 | 克 |
| 茶艺课-黑茶-大厂六堡 |  | 150 | 克 |
| 茶艺课-黑茶-安茶天尖 |  | 150 | 克 |
| 茶艺课-花茶-茉莉花茶 |  | 150 | 克 |
| 茶艺课-绿茶-黄山毛峰 |  | 3750 | 克 |
| 茶艺课-红茶-祁红香螺 |  | 3750 | 克 |
| 茶艺课-青茶-铁观音 |  | 3750 | 克 |
| 6 | 海信中央空调遥控器 |  | 需原厂配件　 | 1 | 个 | 智慧教室使用 |
| 7 | 高筋面粉 |  | 　　　　　　　可分批配送，保证货品的新鲜。　　　　　　　　　　　　 | 100 | 斤 | 烹饪工艺实训室使用 |
| 中筋面粉 |  | 140 | 斤 |
| 低筋面粉 |  | 200 | 斤 |
| 安佳奶油奶酪芝士 |  | 10 | 斤 |
| 安佳淡奶油 |  | 15盒 | 升 |
| 铁塔淡奶油 |  | 3盒 | 升 |
| 细砂糖 |  | 30 | 斤 |
| 糖粉 |  | 15 | 斤 |
| 法芙娜可可粉 |  | 2 | 斤 |
| 马苏里拉芝士碎 |  | 5 | 袋（每袋450克） |
| 麻薯预拌粉（皮小贱） |  | 20 | 斤 |
| 玉米淀粉 |  | 10 | 斤 |
| 乐芙娜柠檬汁 |  | 4 | 瓶 |
| 海苔肉松碎 |  | 6 | 斤 |
| 玉米油 |  | 5 | 桶（每桶10斤） |
| 黄油（散装） |  | 30 | 斤 |
| 普通面粉 |  | 300 | 斤 |
| 食用油 |  | 15 | 桶 |
| 蚝油 |  | 2 | 瓶 |
| 生抽 |  | 　 | 10 | 瓶 |
| 盐 |  | 　 | 10 | 袋 |
| 美极鲜 |  | 　 | 3 | 瓶 |
| 郫县豆瓣酱 |  | 　 | 1 | 桶 |
| 剁椒酱 |  | 　 | 5 | 瓶 |
| 花椒 |  | 　 | 4 | 斤 |
| 干辣椒 |  | 　 | 4 | 斤 |
| 八角 |  | 　 | 1 | 斤 |
| 香叶 |  | 　 | 1 | 斤 |
| 五花肉 |  | 　按需分批配送，保证货品的新鲜。　　 | 100 | 斤 |
| 草鱼 |  | 100 | 斤 |
| 酸菜 |  | 40 | 袋 |

**二、综合说明**

1.报价包含税金、运输、拆卸、搬迁、安装，系统集成调试等一切费用。

2.供应商必须对所有参与人员安全培训，确保过程安全、有序；并对整个项目质量及安全负责。

3.请各供应商于于 7 月 18 日 24 点前将报价单(盖章)，电子材料发送到邮箱：sxzx@cua.edu.cn，为保障公平公正，要求对报价文件加密，供应商 7 月 19 日 9 点前将解密密码发到邮箱sxzx@cua.edu.cn，逾期视为自动放弃，校方统一时间解密。

4.联系人：汪老师 电话：13855165501

 安徽城市管理职业学院

 2024 年 7 月 15 日

**三、供应商报价部分**

**(一)营业执照（扫描件）**

**(二)报价单**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **耗材名称** | **品牌** | **型号** | **技术参数及要求** | **单位** | **数量** | **单价** | **总价** |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 本公司承诺：1. 报价包含税金、货物及设备运输安装调试等一切费用；2．硬件设备免费质保期\_\_\_\_\_年(不低于一年)；其它承诺： |
|  | 总报价：大写金额 小写金额  |
|  | 公司名称： (加盖章) 日 期： 2024 年 月 日联系人： 电话：  |

说明：如有多页，每页均要加盖单位公章。