

一碗内江牛肉面的“飘香之旅”

从大街小巷走向全国迈出国门

守初心 强“四力” 助发展

“老板，二两牛肉面。”“要得，你找位子先坐。”清晨，在内江市的大街小巷，常可以听到这样的对话。内江美食众多，尤以内江牛肉面最具代表性，市内牛肉面店2000余家。

这碗麻辣鲜香、色泽浓郁的牛肉面，作为地方美食文化的象征，过去更多地分布在内江城区的大街小巷。如今这碗面逐渐向产业化方向发展，不仅走出内江，门店开到了全国各地，相关速食食品更是走出国门。

90后大学生回乡开店 5年时间带出约200个徒弟

11月27日清晨6时，位于内江市东兴区清溪路的“肖师傅正宗牛肉面”店开门营业，食客络绎不绝。当店内6张桌子坐不下的时候，客人们便熟练地端起塑料凳当桌子，坐在小凳子上沿街吃面，场面热闹。

看见这样的景象，或许你会认为“肖师傅”一定是位老师傅，其实不然，“肖师傅”名叫肖文武，今年才31岁，开店已有10年。

2015年，大三实习期间，肖文武回到家乡内江，萌生了学一门手艺的想法。因为看好内江牛肉面的市场前景，他去找了

一位老师傅学手艺，出师后开了自己的门店。

“刚开店，手艺只能算初级入门阶段，生意也不好，我都想过放弃。”肖文武坦言，为了提高技艺，前几年他不断摸索改良。以辣椒油来举例，以前就一种辣椒煎油，现在是3种辣椒，而且入锅前还要先烘烤，榨干水分，让香味更加浓厚。

经过一段时间的沉淀，肖文武的面店生意蒸蒸日上，平均每天能卖100斤面条，节假日最高能卖200斤，去年还开了家分店。

不仅如此，肖文武还从2020年起开始收徒弟，至今收了200名左右。这些徒弟出师后，不仅在本地开店，还开到了外省份，包括云南、浙江、新疆等地。

80后小伙将店面开到北京 调料全部四川发货保证原汁原味

80后郑立强曾经在广东打拼多年，2017年底回到内江后，他找了一位老师傅学做内江牛肉面。2018年4月，郑立强将自己的第一家门店开到了成都市建设北路。刚开始他和别人合租一间20平方米的店铺。没想到，因为面条美味受欢迎，中午时候客人爆满。不久后，他不仅将整间店铺盘了下来，还花高价租下了隔壁门面。如今，郑立强在成都自营或者持

股的门店就有26家，今年又在北京开了两家门店。他说：“我一直希望内江牛肉面能走出内江，把家乡的美食带到更远的地方。”

郑立强透露，为了保证北京门店的内江牛肉面味道正宗，包括海椒、豆油、醋等在内的所有调料都是从四川发过去，厨师也是四川的师傅。只有面条是找当地人按照内江特有的“弱碱细面”配方制作的。北京的门店刚开业不久，近期郑立强一直在根据食客反馈的情况进行调试，比如按照当地人的饮食习惯，在面条和辣度上做一些微调。

方便食品高度还原堂食 首批3万余桶牛肉面出口泰国

郑立强在成都近20家内江牛肉面店的收银台或门店比较显眼的位置，设专区摆放了一样特殊的商品——“川香念”内江牛肉面。这是内江供应链集团有限公司在去年上市的方便速食食品，包括红烧牛肉面和金汤牛肉面两款产品。

内江供应链集团有限公司工作人员介绍，今年公司从外包装到产品配方都进行了升级，让产品的口感更佳。当前，通过线下实体店和线上网店销售，内江牛肉面速食食品的知名度不断提高，“销量线上占比较大，今年9月和10月，各线上平

台销售额超100万元。”上述工作人员介绍。

值得一提的是，今年7月，首批3万余桶“川香念”内江牛肉面已出口到泰国。目前，针对中东地区改良的内江牛肉面按照清真工艺生产，已经符合相关认证标准，后续将批量化走向海外市场。

成立牛肉面协会 按照“三统一”标准实现产业化发展

2023年4月30日，内江牛肉面协会成立。协会在成立前，内江市餐饮协会、内江市市场监管局、内江市商务局等制定了《内江名小吃 内江牛肉面制作工艺规程》，明确了内江牛肉面的定义、原辅料要求、制作工艺、食用方法和卫生要求等。

2024年11月6日，在“万千气象看四川”系列主题新闻发布会内江专场，内江市副市长毕胜就如何做好内江牛肉面回答记者提问时表示，内江正按照“统一店招、统一制作、统一供应”的思路，推动内江牛肉面品牌化、标准化、规模化、产业化发展。目前，按照“三统一”的标准，北京已有门店9个，成渝两地门店超过500个。

如今，这“碗”汤浓味美、口齿生香的内江牛肉面，已从内江的市井小巷飘香远方，成为巴蜀美食的一张闪亮名片。

华西都市报-封面新闻记者 黄晓庆

四川盆地喜迎阳光 下周重回阴雨模式

华西都市报讯(记者 吴冰清)最近，不少四川人已经冻得打开了地暖，川西高原和盆周高海拔地区已下了雪。比起四川的雪，东北的暴雪天气才来得猛。受寒潮影响，27日黑龙江鹤岗的特大暴雪还登上了热搜，全市普降大暴雪，积雪深度48厘米，其中有13个站点为特大暴雪量级。

目前，这轮寒潮已趋于结束，东北的

雪也快要停了，四川人已晒起了太阳。趁着下一股冷空气到来前，升温模式开启了。

28日早上，南方多地气温都在个位数，并创下立秋后新低。成都温江站最低气温跌到了3.6℃。

目前，降雪已减弱。导致降雪的高空冷涡和地面气旋将逐渐东移，从明天起，东北降雪范围将向东收缩，强度也将减

弱。未来三天，我国大部地区晴朗少雨，在阳光的“加热”下，白天最高气温将呈现回升趋势。

28日午后，成都人便开启了“向日葵模式”：街边、公园里，站着的、坐着的、散步的，都在晒太阳。

记者从四川省气象台了解到，未来三天，四川盆地大部多云到晴模式，周末多地最高气温还可能进一步回升到18℃。

招标公告

华西都市报社将成都双流、天府机场、高铁站(成都东站、南站)的分发、运输服务，现面向社会公开招，欢迎符合条件的投标人报名参与本投标。

一、招标内容

采购将《华西都市报》《四川日报》及其他委托的报刊从四川日报报业集团印务公司(成都市锦江区三色路288号)到成都双流、天府机场、高铁站(成都东站、南站)的分发、运输服务。

服务期自合同签订之日起至一年，若中标人未按服务方案执行的，招标人有权终止合同。

二、资金落实情况

已落实。

三、投标人资质

1.具有独立承担民事责任的能力；

2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度(提供以下任意一项)：

①投标人可提供近三年任一年度(2021、2022、2023)经会计师事务所审计的财务报告复印件(除报告外至少包含资产负债表、利润表、现金流量表)；

②投标人可提供近三年任一年度(2021、2022、2023)投标人内部的财务报表(至少包含资产负债表、利润表、现金流量表)复印件；

③截止递交投标文件时间成立不足一年的投标人，提交公司成立至截止递交投标文件上月的内部的财务报表(至少包含资产负债表、利润表、现金流量表)复印件。

3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

4.有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录(提供以下任意一项)：

①依法缴纳2023年度以来任意一个月的税收和社会保障金证明材料，新成立的公司按实提供(以上均提供复印件加盖公章)；

②提供承诺函(格式自拟)。

5.参加本次采购项目前三年内，在经营项目中没有重大违法违规记录；

6.投标人不得为“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)中列入失信被执行人、重大税收违法失信主体的投标人，不得为严重违法失信行为记录名单中的投标人。

7.单位负责人为同一人或存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得同时参加本项目；同一公司及其下属各级分支机构，有且仅能1家参与，否则其投标将被否决。

8.本次采购项目不接受联合体投标。

9.至少提供一个加盖公章的2021年以来金额为20万元及以上货物分发运输中标(中选)通知书，或服务合同或业主证明材料等复印件。业绩证明材料须体现服务金额，如服务合同未显示合同金额，则还需提供显示金额的中标(选)通知书、项目收款发票或其他能显示合同金额达到要求的证明文件进行佐证。

四、招标文件的获取

获取地点：成都市锦江区红星路二段70号四川日报报业大厦10楼A区；

获取时间：2024年11月26日-2024年11月29日，2024年12月2日上午9点-11点，下午2点-5点；

获取方式：本项目招标文件采用线上获取或现场获取两种方式之一，获取招标文件需准备的材料如下：

1.营业执照副本复印件；

2.法定代表人授权委托书及法定代表人身份证明、法定代表人身份证复印件(正反两面)；

3.被授权人的身份证复印件(正反两面)。

注：(1)以上材料均需加盖鲜章；(2)若为经独立法人授权合法登记注册的非法分支机构，则上述第2项为负责人授权委托书及负责人身份证明及身份证复印件(正反两面)。

若采用线上方式获取招标文件的，以上材料均提交原件扫描件或照片，一并发送至招标人指定邮箱：136199210@qq.com，经招标人审核合格后，向投标人发放电子版招标文件。

若采用现场方式获取招标文件的，收取以上全部纸质材料，并核验被授权人身份证原件。经招标人审核合格后，向投标人发放纸质版招标文件。

五、投标

1.投标截止时间：2024年12月16日下午5点。

2.投标文件递交地点：成都市锦江区红星路二段70号四川日报报业大厦10楼A区。

六、发布形式

本投标邀请在四川省公共资源交易信息网、封面新闻APP、华西都市报以公告形式发布。

七、联系方式

招标文件获取、投标及异议受理联系人：蒋老师

联系电话：028-86969016。

招标文件咨询联系人：曾老师

联系电话：13708172370

华西都市报社

2024年11月25日

招标公告

四川封面传媒科技有限责任公司由于事业发展需要，需采购相关技术研发人力外包服务面向社会进行公开招标，欢迎符合条件的潜在投标人参与投标。

一、招标内容

采购相关技术研发人力外包服务，包含安卓开发工程师、前端开发工程师、后端开发工程师和测试工程师4类岗位。

人力外包服务涵盖2025年全年，具体岗位所需人员数量及工作时间根据实际需求，由四川封面传媒科技有限责任公司实时与中标公司确认，项目总预算不超过200万元(大写：贰佰万元整)(含税价)。

服务期自合同签订之日起至一年，若中标人未按服务方案执行的，招标人有权终止合同。

二、资金落实情况

已落实。

三、投标人资格要求

1.具有独立承担民事责任的能力；投标人应是在中华人民共和国境内依法注册，具有独立承担民事责任的能力，独立法人资格的，或为经独立法人资格授权合法登记注册的非法分支机构；

2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度(提供以下任意一项)：

①投标人可提供近三年任一年度(2021、2022、2023)经会计师事务所审计的财务报告复印件(除报告外至少包含资产负债表、利润表、现金流量表)；

②投标人可提供近三年任一年度(2021、2022、2023)投标人内部的财务报表(至少包含资产负债表、利润表、现金流量表)复印件；

③截止递交投标文件时间成立不足一年的投标人，提交公司成立至截止递交投标文件上月的内部的财务报表(至少包含资产负债表、利润表、现金流量表)复印件。

3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

4.有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录(提供以下任意一项)：

①依法缴纳2023年度以来任意一个月的税收和社会保障金证明材料，新成立的公司按实提供(以上均提供复印件加盖公章)；

②提供承诺函(格式自拟)。

5.参加本次采购项目前三年内，在经营项目中没有重大违法违规记录；

6.投标人不得为“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)中列入失信被执行人、重大税收违法失信主体的投标人，不得为严重违法失信行为记录名单中的投标人。

7.单位负责人为同一人或存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得同时参加本项目；同一公司及其下属各级分支机构，有且仅能1家参与，否则其投标将被否决。

8.本次采购项目不接受联合体投标。

7.单位负责人为同一人或存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得同时参加本项目；同一公司及其下属各级分支机构，有且仅能1家参与，否则其投标将被否决。

8.本次采购项目不接受联合体投标。

四、招标文件的获取

本项目招标文件采用线上获取或现场获取两种方式之一，需准备的材料如下：

1.营业执照副本复印件；

2.法定代表人授权委托书及法定代表人身份证明、法定代表人身份证复印件(正反两面)；

3.被授权人的身份证复印件(正反两面)。

注：(1)以上材料均需加盖鲜章；(2)若为经独立法人授权合法登记注册的非法分支机构，则上述第2项为负责人授权委托书及负责人身份证明及身份证复印件(正反两面)。

若采用线上方式获取招标文件的，以上材料均提交PDF格式原件扫描件，一并发送至招标人指定邮箱：wangyuyang@qq.com，经招标人审核合格后，向投标人发放电子版招标文件。

若采用现场方式获取招标文件的，收取以上全部纸质材料，并核验被授权人身份证原件。经招标人审核合格后，向投标人发放纸质版招标文件。

获取招标文件的时间和地点：

时间：2024年11月29日—12月5日(工作日上午9点-11点，下午2点至5点)；

地点：成都市锦江区红星路二段70号四川日报报业集团12楼B区集团总经办。

五、投标

1.投标文件提交截止时间：2024年12月19日下午5点。

2.投标文件递交地点：成都市红星路二段70号四川日报报业集团总经办(四川传媒大厦12楼B区)。

六、发布形式

本投标邀请在四川省公共资源交易信息网、封面新闻APP、华西都市报以公告形式发布。

七、联系方式

招标文件获取、投标及异议受理联系人：王老师，联系电话：028-86968222

招标文件咨询联系人：杨兵，联系电话：17780503560

异议受理地址：成都市锦江区红星路二段70号四川传媒大厦12楼B区。

四川封面传媒科技有限责任公司

2024年11月28日