**邵阳市北塔区 茶元头小学 学校2024年 10 月学生食堂肉类采购竞价需求**

一、项目信息

项目名称：邵阳市北塔区 茶元头小学 学校2024年 10 月学生食堂肉类采购

采购单位（学校）：邵阳市北塔区茶元头小学

项目联系人：胡华益

联系方式：15581672221

合同时间：至2024年 10 月 31 日止

基本要求：满足湖南省政府采购电子卖场管理办法且入围北塔区中小学2024-2025学年度大宗食材采购包2肉类（猪肉、牛肉、鸡、鸭等）的供应商。

二、采购需求清单

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品名称 | 参数要求 | 购买数量 | 最高限价单价（元/斤) | 总金额(元） |
| 猪肉 | 1.食用鲜猪肉，色泽正常，无异味、无注水、去头去尾去骨瘦带肥。  2.色泽：肌肉有光泽,色泽均匀,脂肪乳白色。  3.外表：无泥污、无血污、放血状况良好，肉边整齐、无破碎肉、无粘液渗出或很干的表皮，无点状、块状等小颗粒灰白色寄生虫。  4.气味：具有其固有的正常气味、无臭味、腊味等异味。  5.弹性：指压后有弹性，能迅速恢复正常。  6.粘度：外表湿润,不粘手。  7.猪肉均为鲜肉，不带骨头，不得配送冷冻猪肉产品，也不得配送冻改鲜（解冻肉）的猪肉产品。  8.不得配送病、死猪肉、残剩肉、老母猪肉、瘦肉精超标的猪肉，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追求其法律责任。  **提供产品时必须具有《动物检验检疫证明》。** | 预计 70 斤，最终以实际供货为准。 | 有皮猪腿肉15.96 | 1117.2 |
| 牛肉 | ①食用鲜牛肉，色泽正常，无异味、无注水  ②牛肉主要为腿子肉和排沙，所有牛肉产品中的脂肪、牛筋必须全部去除干净。  **提供产品时必须出具有《动物检验检疫证明》。** | 预计 20 斤，最终以实际供货为准。 | 牛腩28 | 560 |
| 禽肉  （鸡、鸭等） | 1.食用鲜禽肉，肉质紧密，富有弹性，皮无斑点，有光泽，无异味等。  2.严禁供应冷冻、注水、注胶、病和死的鸡、鸭以及鸡鸭内脏。  3.不得送活禽，应脱毛去内脏后整只配送。  4.所供禽肉类产品不得以次充好，不得将病死、残剩等不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追求其法律责任。  **提供产品时必须出具有《动物检验检疫证明》。** | 预计 24 斤，最终以实际供货为准。 | 14.26 | 342.24 |
| **食品安全执行标准** | 须符合食品安全国家标准：GB2707、GB2702、GB31650和农业农村部令告第250号的规定要求 | | | |
| **备注** | 所供应的猪肉、牛肉、必须是新鲜产品，不得为冷冻品，必须有检疫部门检验检疫合格证章，原材料具备溯源要求。猪肉为去头去尾去骨去内脏瘦带肥的新鲜前腿肉、后腿肉、腰方肉；牛肉为去头去尾去骨去内脏去牛腩的新鲜前腿肉、后腿肉、腰方肉。鸡肉、鸭肉必须达到国家相关产品质量安全标准，配送产品必须保证新鲜、观感好，原材料具备溯源要求。肉类产品须提供同一批次检验检疫报告。 | | | |

买家留言：

1、报价下浮率不得低于框架协议入围时的下浮率，并提供报价明细表，否则为无效报价；

2、所有第一阶段入围供应商通过最高限价下浮率的形式进行竞价，按报价最低即下浮率最高的原则分类确定成交供应商，如报价（下浮率）相同时由各中小学校（采购人）随机抽取确定成交供应商，竞价排第一名的供货商放弃合作后由排名第二的递补，并依次顺延。如供货商放弃合作，不得参与本学期其他学校的竞价。

3、签订合同的供货商按预算金额5%向学校缴纳履约保函。

4、响应附件要求：提供入围通知书、有效的《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》、法定代表人身份证明、项目负责人授权委托书、联系方式、送货人员身份证、健康证、当批次产品检验报告；

三、收货信息

送货方式:配送上门

送货时间:由学校视需求另行通知

送货期限:由学校视需求另行通知

送货地址： 茶元头小学 学校食堂

四、报价明细表格式

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 标的名称 | 规格型号 | 品牌/产地 | 单价（元/斤） | 价格下浮率 | 总价（元） |
|  |  |  |  |  |  |