肉类采购需求

一、项目概况

本项目为食堂所需各种肉类采购，要求物资供应满足标准，需要按采购人要求完成配送。

1. 相关需求

附表1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **物资品名** | **预算单价** | **数量** | **金额** |
| 1 | 新鲜牛肉 | 48 | 1000 | 48000 |
| 2 | 新鲜羊肉 | 40 | 1000 | 40000 |
| 3 | 冷冻鸡边腿 | 11 | 3000 | 33000 |
| 4 | 新鲜切块草鱼 | 21 | 2000 | 42000 |
| 合计 | 163000 |

三、质量标准

新鲜牛肉：肉色深红，肉质有弹性，指压陷部分立刻恢复，切而有光泽及微湿润，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。若有注水且注水不明显，按10-20%扣秤，注水明显的拒收。要求新鲜且不带骨。

新鲜羊肉：肉色为均匀的红色，有光泽，肉质紧密而细腻，有弹性，外表微千，不粘手，肉皮为白至浅灰白色，无注水。若有注水且注水不明显，按10-20%扣秤，注水明显的拒收。要求新鲜且不带骨。

冷冻鸡边腿：大小均匀，无杂碎，有光泽，无异味，肉色淡红，无骨折和破皮，无黄衣，无异味，无鸡毛。

新鲜切块草鱼：具有该品种应有的外形特征，大小符合要求，无一切内脏、肉质有弹性，指压陷部分立刻恢复，切而有光泽及微湿润，极小渗出物，具有鲜鱼肉正常气味，无寄生虫，无注水。

四、基本要求

1、采购新鲜牛、羊等肉类产品及冰鲜鸡、鱼产品，新鲜牛、羊等肉类按批次提供肉食类检验检疫合格证，即动物产品检疫合格、肉品品质检验合格证、动物检疫验讫印章、肉品品质质检验讫印章，同时满足卫生防疫、疫情防控相关要求。

2、全部肉食类运输需采用冷链车进行运输、中转。根据食品安全相关要求，运输工具应具备相应的冷藏、冷冻设施或预防机械性损伤的保护性设施，并保持正常运行。运输工具和装卸食品的容器、工具和设备应保持清洁和定期消毒。食品运输工具不得运输有毒有害物质，防止食品污染。运输过程操作应轻拿轻放，避免食品受到机械性损伤。食品在运输过程中应符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。同一运输工具运输不同食品时，应做好分装、分离或分隔，防止

交叉污染。散装食品应采用符合国家相关法律法规及标准的食品容器或包装材料进行密封包装后运输，防止运输过程中受到污染。

3、包装要求:采购散装食品所使用的容器和包装材料应符合国家相关法律法规及标准的要求，防止对食品造成污染。散装食品应采用符合国家相关法律法规及标准的食品容器或包装材料进行密封包装后运输,防止运输过程中受到污染。同一运输工具运输不同食品时，应做好分装、分离或分隔，防止交叉污染。

4、供应商必须严格参照采购清单向采购人供应，不得擅自更换食材，不得以次充好，具体供货数量以采购人实际要求为准。

5、所有肉类子目所填报的单价不得超过附表1中给定的各肉类的单价控制价。