**附件3：**

1. **采购原因**

为更好地为全校广大师生员工提供优质的餐饮服务，加大从源头采购商品的力度，减少中间流通环节，提升食品安全，降低大宗商品采购价格，优化饮食原材料供应商结构。根据国家招标采购相关文件精神，哈尔滨工业大学将对饮食原材料采购进行公开招标。

**二、采购范围及预计数量**

首批招标品类分为3个标段：

第一标段：

猪肉：约25.2万公斤 /年

第二标段：

鸡产品：约31万公斤/年

第三标段：

牛羊肉：约5.2万公斤/年

1. **具体品类及技术要求：**

猪肉：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 标准 | 参考采购量（余万公斤） | 规格 | 备注 |
| 1 | 4号肉 | GB9959.1 | 13 | 20kg |  |
| 2 | 带皮五花肉 | GB9959.1 | 4 | 20kg |
| 3 | 去皮五花肉 | GB9959.1 | 1 | 20kg |
| 4 | 精肥膘 | GB9959.1 | 4 | 20kg |
| 5 | 前肘子 | GB9959.1 | 0.7 | 散货 |
| 6 | 前槽肉 | GB9959.1 | 1 | 散货 |
| 7 | 里脊 | GB9959.1 | 0.5 | 散货 |
| 8 | 精排 | GB9959.1 | 1 | 散货 |

鸡产品：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 标准 | 参考采购量（余万公斤） | 规格 | 备注 |
| 1 | 冻鸡排腿 | GB16869 | 15 | 20kg |  |
| 2 | 冻鸡大胸 | GB16869 | 11 | 20kg |
| 3 | 冻小胸架 | GB16869 | 2 | 15kg |
| 4 | 冻鸡上腿（无骨） | GB16869 | 1 | 10kg |
| 5 | 冻鸡边腿 | GB16869 | 0.5 | 10kg |
| 6 | 冻鸡碎肉 | GB16869 | 1.5 | 20kg |

牛羊肉：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 标准 | 参考采购量（余万公斤） | 规格 | 备注 |
| 1 | 牛腱子 | GB/T17238 | 2 | 散货 |  |
| 2 | 牛子盖 | GB/T17238 | 1.5 | 散货 |
| 3 | 牛上脑 | GB/T17238 | 0.5 | 散货 |
| 4 | 牛肋条 | GB/T17238 | 0.2 | 散货 |
| 5 | 牛黄瓜肉 | GB/T17238 | 0.2 | 散货 |
| 6 | 羊排肉 | GB/T9961 | 0.3 | 散货 |
| 7 | 羊肉片 | GB/T9961 | 0.5 | 散货 |

1. **厂商要求：**

1、投标人企业或代理商需按照定单的质量标准、规格、时间、地点将所需原料配送至指定收货地点。

2、配送车辆密封完好，冻肉温度在-15℃以下，鲜肉温度高时要采取降温措施；冻肉包装标识要符合国家标准，运输中要注意安全，避免污染及变质。

3、猪肉类原料需将新鲜的白条猪送至肉加工组现厂加工分割、分割完成后按订单的品项、数量进行三方（保管员、加工间、供应商）验货入库。

4、鸡产品需跟据加工间的要求包装、规格、标准供货。

5、供货商在供货时要与提供的样品标准一致如出现标准不符或质量问题无条件退换货。

**五、售后及服务**

1、能够准确提供本项目售后服务总负责人的姓名、职务、详细的地址和联系方式。

2、能够准确提供投标人在供货地点城市的本地化服务机构（及售后服务网点明细）及相关证明材料。

3、承诺所投货物在质保期内因产品质量问题投标供应商负责免费更换。

4、投标人须对采购货物六个月进行定期用户回访，及时处理用户意见。在质保期内投标人在接到售后服务电话后2小时内响应，8小时内到场解决。