**附件4：**

饮食原材料的具体需求及技术参数

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。

1. **采购范围及预计数量**

猪肉：约32万公斤/年

三、**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 | 3.5 | 20kg |
| 3 | 去皮五花肉 | GB9959.1 | 1.4 | 20kg |
| 4 | 精肥膘 | GB9959.1 | 3 | 20kg |
| 5 | 前肘子 | GB9959.1 | 0.7 | 散货 |
| 6 | 前槽肉 | GB9959.1 | 3 | 散货 |
| 7 | 里脊 | GB9959.1 | 0.5 | 散货 |
| 8 | 精排 | GB9959.1 | 2.8 | 散货 |
| 9 | 脊骨 | GB9959.1 | 1.8 | 散货 |
| 10 | 下水 | GB9959.1 | 2.3 | 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、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、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。