上海中航航空食品有限公司

冷冻生制半成品项目采购需求

根据《中翼航空投资有限公司标准采购管理规程》和上海中航航空食品有限公司相关采购管理规定，该项目已具备采购条件。采购申请具体如下：

一、项目概况

1.项目名称：上海中航航空食品有限公司冷冻生制半成品项目

2.合同期限：自合同签订之日起2年

3.付款方式：月结110天账期，供应商提供符合采购人要求的增值税专用发票（税率13%），并保证发票的真实性，开票价格为实际销售价。

4.项目地点：领航路100号、申达五路106号

二、采购计划批复情况

已批复

三、采购需求

（一）产品要求

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 技术规格参数 | 要求 | 报价单位 | 预计年用量 | 储存方式 |
| 1 | 五花肉培根 | 猪肉，35克/片，（±3.5g） | 需符合《GB7718预包装食品标签通则》标准要求 | KG | 1300kg | 冷冻 |
| 2 | 蒜香骨 | 80克/根，（±8g） | 需符合《GB7718预包装食品标签通则》标准要求 | KG | 1644kg | 冷冻 |
| 3 | 香脆猪颈肉 (腌制生） | 腌制；生；切片；20克/片，（±2g） | 需符合《GB7718预包装食品标签通则》标准要求 | KG | 300kg | 冷冻 |
| 4 | 腊鸡腿(去骨整个） | 300g/个（±10g） | 需符合《GB7718预包装食品标签通则》标准要求 | KG | 5000kg | 冷冻 |
| 5 | 香辣鸡中翅 | 45克/个（±4.5g） | 需符合《GB7718预包装食品标签通则》标准要求 | KG | 250kg | 冷冻 |
| 6 | 香肠切片 | 猪肉，0.3厘米厚/片，允许10%误差 | 需符合《GB7718预包装食品标签通则》标准要求 | KG | 3000kg | 冷冻 |
| 7 | 油面筋塞肉 | 猪肉，肉含量大于90%，40克/个，（±4g） | 需符合《GB7718预包装食品标签通则》标准要求 | KG | 14250kg | 冷冻 |
| 8 | 咸肉片0.5CM | 猪肉，五花肉厚度0.5cm，长6cm，宽4cm，允许10%误差 | 需符合《GB7718预包装食品标签通则》标准要求 | KG | 5400kg | 冷冻 |
| 9 | 风干鸭腿(去骨整个） | 单个130-140克/个，半成品，不含酒精 | 需符合《GB7718预包装食品标签通则》标准要求 | KG | 90KG | 冷冻 |

（二）执行标准：需符合国家预包装产品执行标准,所有产品非玻璃包装，如《GB7718-2021预包装食品标签通则》。需符合食品安全国家标准，如《GB 2760-2024食品添加剂使用标准》。

（三）交付时间：订单确认后3个工作日（上海地区）

订单确认后7个工作日（非沪地区）

（四）订单

订单及订单数量等信息以传真、电子邮件、通讯软件等书面形式发出。供应商应在收到订单后当天，回传确认传真、电子邮件、通讯软件。

（五）验收标准

1.产品在首批供货时需提交一份加盖供应商公章的省级（含）以上第三方检测机构出具的检测报告的复印件。

2.常规供货时需提供加盖供应商公章的该批产品出厂检测报告。

3.依据合同规定的产品标准进行抽检，产品质量、包装、数量等需符合合同及订单要求。

4.产品包装上的标识（标签）需要符合中国法律、法规（包括但不仅限于产品生产日期、失效日期、保质期、警示标志、主要成分、厂家信息等）。

5.产品保质期：产品保质期须符合中国有关法律、法规要求，且符合采购人对产品保质期的要求（当日所送产品的保质期不得少于总保质期的三分之二）。

6.外购的冷藏食品在收货时，食品温度控制不超过5度；外购的冷冻食品在收货时，应冻硬，且无解冻迹象，表面温度低于零下4度。

7.供应商安排送货车辆，如若无或者木制垫仓板，仓库有权拒收。

（六）费用承担

供应商将产品从制造商运至采购人指定收货地点的全部运杂费、保险费、在采购人收货地点的装卸费由供应商承担。

（七）备货量

1.供应商为采购人提供每月用量的50%备货数量，便于订单产品快速交付。

2.供应商不得立最小起订量。

四、供应商资质

（一）营业执照（经营范围：预包装食品类、含冷冻冷藏等）

（二）食品生产许可证/食品经营许可证