

第四章 采购需求

一、项目概览

中国井冈山干部学院是国家财政全额拨款的中央直属事业单位，是对党政干部、企业经营管理者、专业技术人员和军队干部进行中共党史、党建理论、革命传统教育和基本国情教育的国家级干部培训院校。学院由中央组织部直接管理，江西省委协助管理。根据学院需求，现通过公开招标的方式采购畜禽肉类。

二、技术要求

（一）采购范围

采购人采购的畜禽肉食品原料包括鲜、冷藏肉等，具体以采购人发出的订单为准。

猪肉类：腿肉、五花肉、精肉、去皮五花肉、精品五花肉、排骨、精肋排、脊骨、筒骨、肥肉、去皮肥肉、肺边肉、猪舌头、猪头肉、猪耳朵、猪尾巴、猪足、猪心、猪肺、腰子、猪肝、猪脑、猪血、猪肚、小肠、大肠、腊肉、香肠、老俵腊肉等。

牛羊肉类：牛扁担肉、牛腩、牛腱子肉、带皮牛肉、牛排、牛筒骨、牛筋、牛脚、牛尾巴、牛肚、牛百叶、生牛肠、金钱肚、牛心舌、牛肉干、羊肉等。

其他肉：光麻鸡、乌山鸡、老母鸡、三黄鸡、土鸡、老母鸭、光鸭、土鸭、光鹅、光狗、光兔、鸽子等。

（二）验收标准

1. 鲜猪肉质量验收标准：

肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，不粘手。弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨，按标准部位分割、精肉无多余脂肪，且交货时需配有动物卫生检疫及屠宰证明。

2. 鲜猪内脏、头蹄等验收标准：

（1）心、肝、腰子类：品质新鲜、外形完整、无异味、无病变、无凝血块、无血污、泥污、颜色正常；

（2）肚：品质新鲜、外形完整、无溃疡面及其他病变现象、无内容物、无粘膜、无边油；

（3）大肠、肥肠类：品质新鲜、无破损、无病变组织、无肠头细毛、无内容物、去净粘膜；

（4）舌：品质新鲜、外形完整、无病变、无异物、无舌苔、附肉少、无血污、泥污；

（5）耳：品质新鲜、外形完整、无溃烂、病斑、无破损；

（6）蹄类：品质新鲜、去蹄壳、不带蹄筋、刮除粗毛、细毛及趾间黑垢、无松香残留；

（7）蹄筋类：品质新鲜、无色透明、表面光亮、无油脂、无精肉、无充血现象、顺直、干燥。

3. 牛羊肉类验收标准：

（1）颜色：新鲜正常红色，淡红色，有光泽；

（2）气味：具有牛羊肉的正常气味，无异味；

（3）油层：无；

（4）淤血：无；

- (5) 表面湿润，不黏手，有弹性；
- (6) 水分，感观上不能有水，恒温库吊挂 12 小时。

4. 鸡鸭等禽类验收标准：

- (1) 禽类屠宰后现场分割；
- (2) 眼球饱满，皮肤有光泽；
- (3) 外表微干或微湿润、不粘手、指压后凹陷处迅速恢复。