

汉中市商务局2025年度市级冷猪肉储备采购项目采购需求



一、项目概况

更好地调节供求、平抑物价、保障供给，根据商务部、财政部《中央储备肉管理办法》（商务部令2007年第9号），陕西省商务厅、陕西省财政厅《关于省级储备肉管理工作有关问题的通知》（陕商发〔2006〕395号）等规定，结合本市实际情况制定本项目。

二、采购内容

市政府为应对重大自然灾害、公共卫生事件、动物疫情或者其他突发事件引发的市场异常波动，通过市财政资金定额补贴，按照市级猪肉储备计划和储备肉委托储存合同约定，以商代储，由社会上有承揽能力的承储单位，采取定期轮换保质，由市政府运用行政手段进行市场猪肉供应量投放调控的固定数量的猪肉储备。储备方式采取冷（冻）猪肉储备。其调用权属于政府。

三、市级备猪肉实行常年储备，定期轮换制度。

四、储备责任分工

1. 市商务局负责储备猪肉的行政管理，审定承储企业资质，按照市政府批准的猪肉储备计划，代表市政府与承储企业签订委托储备合同；对储备数量、质量和储存安全实施监督检查；下达储备入储、加工、更新轮换、动用等计划，并组织实施；负责储备猪肉的日常管理和台账系统的建设、运行与维护，汇总、分析业务、财务报表和报告；具体办理资金申领工作。

2. 市财政局负责储备猪肉的储备费用及储备管理经费等财政补贴，并保证足额拨付，负责对猪肉储备有关财务执行情况实施监督检查。

3. 承储单位负责储备猪肉的库存管理工作，接受有关部门和单位监督；严格执行储备计划等有关管理规定，确保储备数量真实、质量合格、储存安全。

五、市级储备猪肉的财务管理

1. 市级猪肉储备费用由市级财政给予补贴，实行专户管理，专款专用。市级猪肉储备原则上每年储备3轮，每轮储存4个月左右，由代储企业自行组织轮库，盈亏由企业自行承担，市级财政不再负担储备费用以外的轮库价差损失。市财政依据补贴标准和合同约定的储备数量，逐轮计算出储备补贴额，对承储企业进行定额补贴。

2. 冷（冻）猪肉储备费用包括冷藏保管费、保管库耗费、入库费、采购资金利息、运输费。补贴标准为冷藏保管费用按每日每吨3.1元、保管库耗费按每轮入库白条肉价格的4%、入库费按每轮每吨20元、运输费按每轮每吨100元计算。猪肉投放费用：根据省商务厅、省财政厅《关于省级储备肉管理工作有关问题的补充通知》（陕商发[2011]547号）规定，主要包括长途冷藏运输费（1元/吨·公里）、运输损耗费（重量的0.5%）、市内配送费（每点次50元）、销售损耗（销量的2%）、销售费用（销售额的6%）。冷（冻）猪肉储备资金由承储企业承贷承还，由承储单位向中国农业发展银行汉中市分行贷款，也可向商业银行贷款或以自有资金垫付，市财政按计划期内实际入库数量、含税库存单价、结算期内贷款占用时间和一年期银行贷款基准利率补贴利息。

3. 市商务局的储备管理经费及市级储备肉监测系统运行维护费、信息采集费、台账管理系统升级和维护等费用，由市财政另行核定后给予安排。

4. 每轮储备结束后5个工作日内，承储单位根据储备运行情况填制《市级猪肉储备20XX年第X轮财政补贴申报表》，编制就地销售盈亏报告，连同入栏（库）成本和出栏（库）材料，报送市商务局。市商务局复核后编制汇总表，填制《20XX年第X轮市级猪肉储备财政补贴结算表》，20个工作日内办理结算报告报市财政局。市财政局在收到结算报告后的20个工作日内将补贴资金直接拨付承储单位。任何单位和个人不得骗取、挤占、截留、挪用储备肉财政补贴。

六、储备猪肉的调用

由市商务局根据市场供应和价格波动情况向市政府提出动用报告，经市政府批准后实施。承储单位必须按照市政府下达的时间、数量、价格、流向组织调运或销售。投放市场销售实现价格减去市场投放费用和白条肉入库价后，所产生的

差价由市财政采取收支相抵、差额补贴的办法解决。收大于支的部分缴市财政；收不抵支的差额部分由市财政拨补。

七、储备的完整和安全

1. 储备猪肉在正常储备期内实施轮库销售后，承储企业应在20个工作日内，按轮换出库数量完成储备猪肉补库工作，承储企业储备肉年平均在库（栏）不得低于承储合同约定数量。

2. 冷（冻）猪肉统货不得少于60%，分割肉不得超过40%。

3. 由市商务局委托质检单位依据国家储备肉质量公检的有关规定对储备猪肉进行公证检验。冷（冻）猪肉储备主要进行感官鉴别、挥发性盐基氮、水分、汞、砷、铅、镉、“瘦肉精”类物质、农药残留、兽药残留检测以及病理检查等，入库猪肉需具备肉品品质检测合格证明。不符合国家标准的肉品不得储备入库。

八、承储企业应当建立严格的储备猪肉保管制度，实行专库专人保管、看守，不同养殖厂家、批次的入库（栏）猪肉要做到单独储放、专栏储存，挂牌标存，按照先进先出、后进后出的原则做好库存轮换工作。所有购进的猪肉必须符合国家规定的质量标准。

九、承储单位不得以任何理由拒绝执行或者擅自改变市级猪肉储备动用通知。

十、发生下列情形之一的，取消承储单位承储资格并列入违法失信企业“黑名单”，在规定期限内不得再申请承储资格。

(一)擅自动用储备冻猪肉（正常轮换除外）。

(二)虚报猪肉储备数量，骗取财政补贴。

(三)擅自串换猪肉储备品种，变更储存地点。

(四)不及时轮换或管理不善造成储备肉变质，或不符合肉类食品卫生条件与安全。

十一、猪肉储备的在库（栏）管理、轮换管理、质量管理、监督检查和违规处罚，均按照或参照国家储备肉现行管理办法执行。

储备冻猪肉的技术要求

(一) 屠宰加工的生猪肉产地防疫要求:

1、生猪产地(市、区、县)应为非疫区(以农业部疫情通报和当地县级政府解除疫区封锁为准)。

2、养殖场(点)生猪出栏前必须经当地动物防疫监督机构检疫,并取得相应证明。

(二) 冻猪肉的屠宰加工应符合以下要求:

1、必须是地方政府批准的生猪定点屠宰厂或合法持有生猪定点屠宰加工企业资质(如涉及)。

2、生猪产地(市、区、县)和屠宰加工厂所在地(市、区、县)均为非疫区(以农业部疫情通报和当地县级政府解除疫区封锁为准)。必要时本市动物防疫监督机构可以向当地省、地、县级动物防疫监督机构了解情况,或组织技术人员到现场考察和采样化验。

3、有严格的索证、验证制度,收购生猪必须索取产地动物防疫监督机构开具的检疫证明和非疫区证明,并保存至少半年。

4、必须与屠宰量相适应并依法取得健康证明的兽医检疫人员和肉品品质检验人员。

5、生猪屠宰过程必须符合《生猪屠宰操作规程》(GB/T17236-1998)。

6、检疫、检验人员必须持证上岗。

7、厂区、车间布局及工艺流程应符合《肉类加工厂卫生规范》(GB12694-1990)的要求,并提供厂区、车间布局及工艺流程图。

8、应有分割车间,分割车间温度不得超过 15℃。

9、应有预冷、冻结和冷藏设施。预冷间温度为0℃至4℃;冻结间温度为-23℃以下;冷藏间温度为-18℃以下。

10、宰前检疫和宰后检验工作应严格按原农业部、卫生部、外贸部和商业部《肉品卫生检验试行规程》和《生猪屠宰产品品质检验规程》（GB17966-1999）实施。

11、屠宰检疫检验记录必须保存一年，备查。

12、有完善、有效的消毒制度，并使用农业部公布的对口蹄疫病毒有杀灭效果的指定消毒药品。

13、投标人应有完善的屠宰管理措施，在此次投标前应不少于连续六个月在从事生猪屠宰活动。

（三）冻猪肉的运输和入库：

1、公路运输时应使用符合卫生要求的冷藏车或保温车，冷藏车箱内温度应在0℃以下，并主动接受所经公路检疫监督站的检验和对车辆进行消毒。

2、铁路运输时应按国家有关铁路运输规定执行。

3、承运人必须持有：

3.1当地动物防疫监督机构签发的有效的《动物产品检疫证明》和《运载工具消毒证》

3.2当产地省内疫情流行时（以农业部疫情通报为准），持有汉中市兽医卫生监督检验所发放的有效的《动物产品准许进陕或进汉证明》。

4、储备肉入库时，要提供近期肉品质量检验报告，必要时按国家卫生标准进行抽检、复验。

5、储备肉进市入库必须提前报检，由汉中市动物防疫监督机构进行查验登记后出具证明才可入库。

6、入库前冻体猪肉中心温度应达到-15℃才能倒入储藏库，未达到此项要求的冻猪肉应进行复冻，直到达到标准要求。

7、冷库管理人员应对储备肉产地、数量、生产日期等进行登记，并保存汉中市动物防疫监督机构出具的检疫证明或加盖印章的原检疫证明备查。

（四）对冷库的技术要求：

1、冷库储备能力必须达到拟储备的数量以上。

2、冷库的冷藏间空气温度应达到-18℃以下，冷藏间温度一昼夜波动不超过正负1℃。冷库应配置有温度自动记录仪。

3、冷库的冷藏间冷分配设备可以是鼓风冷却方式或自然对流冷却方式，冻结间温度应达到-23℃以下。

4、冷藏冻猪肉与地面有10厘米的距离，与四周墙壁有20厘米的距离。冻猪肉储存应分类码放整齐。并与墙排管外侧保持40厘米的距离。距顶管下侧30厘米、距顶管横侧20厘米，并保留必要的货物通道。

5、冷库应设有防鼠措施，库内应有足够的照度，照明灯具应加安全防护罩。

6、库房应实行专人管理，岗位分工责任明确，有严格的安全措施，非岗位工作人员禁止进入工作区。

7、定期对储藏的冻体猪肉进行质量检查，包括感观检查和对肉品深部温度抽测，并做好检查记录，防止出现风干、氧化、变质等问题。

8、若冻猪肉质量发生变质可疑时，有相应的送检鉴定制度，由国家认可的质量检验机构进行鉴定，以保证肉品质量符合国家标准GB2707—2005的要求。

9、冻猪肉进出库实行严格登记制度，并做到先进先出，尽量缩短库存肉品周转日期。

10、冷库应有完善、有效的消毒制度，并使用农业部指定既对口蹄疫病毒有杀灭效果又不会对肉品造成污染的消毒药品。掌握定期实施低温条件下消毒技术措施。

11、制定意外情况下的应急措施（如停电、停水、机械、制冷事故等意外）。

12、库房管理和装运人员，应每年进行体检，体检合格者方可从事库房管理和装运肉品工作，工作中应着装上岗，保持良好的个人卫生。

13、库房管理人员应经必要的卫生知识培训，取得培训合格证。

14、企业内部制定一套健全的肉品卫生质量保证体系，各部门、各岗位分工协作，并由主管领导定期组织进行企业内部检查评议，并做好检查记录和处理结果记录。

(五) 包装的要求:

1、包装材料: 瓦楞纸箱按GB6543的规定执行; 塑料薄膜按GB4456和GBn88-89的规定执行。

2、外包装: 按产品规格用瓦楞纸箱包装。纸箱规格: 62.5×41.5×12.0 (立方厘米)。

3、内包装: 分大、小两种包装; 大包装: 箱内全部肉块整齐放入聚乙烯薄膜方袋内, 折叠后封箱打包; 小包装: 箱内按产品的自然块分别用聚乙烯薄膜卷两圈半以上, 放入聚乙烯大方袋内, 折叠后封箱打包。

4、每箱净重25公斤(冻结后的重量), 每箱块数不限, 箱内允许有一块补秤块肉。

5、箱内肉块排列整齐、美观, 面层肉块的大小选择均匀。

6、包装应坚固、完整, 纸箱底部必须封牢。箱外用塑料带三道式“++”字形, 扎捆牢固。

(六) 储备冻体猪肉的检验

储备冻体猪肉入冷库前和出冷库上市销售前, 有关部门应提供近期肉品质量检验报告。按国家卫生标准, 由我市卫生监督检验机构随时对肉品质量进行抽检或复检。

(七) 备注: 上述各类标准/规范等如有新的替代标准/规范, 执行新的标准/规范。

采购清单

合同包	预算金额 (补贴)	采购品种	储备期限	储备数量	单位
1包	1380000.00元	冻猪肉(片猪肉、分割肉)	按照合同约定	300	吨
2包	920000.00元	冻猪肉(片猪肉、分割肉)	按照合同约定	200	吨