

# 采购内容及项目要求

(本需求仅供参考，最终需求以遴选文件为准)

## 一、项目概况

山东大学饮食管理服务中心为了进一步规范和加强学校食用油供应渠道的管理，提高服务水平实行集中采购管理。为了切实选择优秀的供应商，现面向社会公开遴选食用油的配送供应商，欢迎具备条件的供应商参加遴选。数量：1批。具体内容详见遴选文件。

本项目共分为1个包，供应商不得对包中所投货物和服务分解后进行响应。

类别明细	供应商数量	预算金额（万元）
非转基因一级大豆油、压榨花生油	2家	530万

### 评标样品

(1) 投标人需要在递交响应文件的同时，提供评标样品并单独递交一份样品清单（加盖投标人鲜章），此清单不得附在样品上，未附样品清单的投标样品将拒绝接收。

(2) 评标样品为正常销售和正式供货后的实际产品，样品数量为一桶。

(3) 确认的遴选供应商样品由投标人现场封存，由采购人保管，中标样品将作为供货服务过程中质量验收标准。

(4) 评标样品明细：

序号	名称	数量规格要求
1	非转基因一级大豆油	各1桶
2	压榨花生油	

## 二、技术条款及商务条款响应要求

### (一) 技术要求

执行标准
GB/T1535-2017《大豆油（含第一项修改单）》
GB/T1534-2017《花生油（含第1号修改单）》

执行标准	
GB2716-2018 《食品安全国家标准 植物油》	
GB2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》	
GB2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》	
GB2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量标准》	
GB2763-2019 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》	
GB 2763.1-2018 《食品安全国家标准 食品中百草枯等 43 种农药最大残留限量》	
GB7718-2011 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》	
GB28050-2011 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》	
GB/T17374-2008 《使用植物油销售包装》	
感官要求	色泽：淡黄色至浅黄色（按 GB/T5009.37-2003 执行）
	透明度（20℃）：澄清、透明（按 GB/T5525-2008 执行）
	气味，滋味：无异味、口感好（按 GB/T5525-2008 执行）
质量指标	1 水分及挥发物含量%≤0.10（按 GB5009.236-2016 执行）
	2 不溶性杂质含量%≤0.05（按 GB/T15688-2008 执行）
	3 酸价（KOH）/（mg/g）≤0.50（按 GB5009.229-2016 执行）
	4 过氧化值（mmol/kg）≤5.0（按 GB5009.227-2016 执行）
	5 冷冻试验（0° C 储藏 5.5h）：澄清、透明（按 GB/T35877-2006 执行）
	6 烟点/° C≥190（按 GB/T20795-2006 执行）
	7 溶剂残留量(mg/kg)：不得检出（按 GB5009.262-2016 执行）
	压榨花生

执行标准		
	油	酸价 (KOH) / (mg/g) $\leq$ 0.50 (按 GB5009.229-2016 执行) 过氧化值 (mmol/kg) $\leq$ 5.0 (按 GB5009.227-2016 执行) 冷冻试验 (0° C 储藏 5.5h): 澄清、透明 (按 GB/T35877-2006 执行) 加热试验 (280° C): 无析出物, 油色不变 (按 GB/T5531-2018 执行) 烟点/° C $\geq$ 190 (按 GB/T20795-2006 执行) 溶剂残留量 (mg/kg): 不得检出 (按 GB5009.262-2016 执行)
理化指标	一级大豆油 (非转基因)	<b>1</b> <b>GB2761-2017 食品中真菌毒素限量:</b> 黄曲霉毒素 B1 $\leq$ 10 $\mu$ g/kg (按 GB5009.22-2016 执行)
		<b>GB2762-2017 食品中污染物限量:</b>
		<b>2</b> 铅 (以 Pb 计) $\leq$ 0.1mg/kg (按 GB5009.12-2017 执行)
		<b>3</b> 总砷 (以 As 计) $\leq$ 0.1mg/kg (按 GB5009.11-2014 执行)
	压榨花生油	<b>4</b> 笨并 [a] 芘 $\leq$ 10.0 g/kg (按 GB5009.27-2016 执行)
	一级大豆油 (非转基因)	<b>GB2763-2016 食品中农药最大残留限量:</b>
		<b>5</b> 氟乐灵 $\leq$ 0.05mg/kg (按 GB/T5009.172-2003 执行)
		<b>6</b> 氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵 $\leq$ 1mg/kg (按 GB/T20770-2008 执行)
		<b>7</b> 七氯 $\leq$ 0.02mg/kg (按 GB/T5009.19-2008 执行)
		<b>8</b> 氟硅唑 $\leq$ 0.1mg/kg (按 GB23200.53-2016 执行)
		<b>9</b> 倍硫磷 $\leq$ 0.01mg/kg (按 GB/T5009.20-2003 执行)
<b>10</b> 腐霉利 $\leq$ 0.5mg/kg (按 GB23200.9-2016 执行)		
<b>11</b> 乐果 $\leq$ 0.05mg/kg (按 GB/T5009.20-2003 执行)		

执行标准		
	12	氯丹 $\leq 0.02\text{mg/kg}$ （按 GB/T5009.19-2008 执行）
	13	敌草快 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ （按 GB/T5009.221-2008 执行）
压榨花生油	<b>GB2763-2016 食品中农药最大残留限量：</b> 倍硫磷 $\leq 0.01\text{mg/kg}$ （按 GB/T5009.20-2003 执行） 氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵 $\leq 1\text{mg/kg}$ （按 GB/T20770-2008 执行） 腐霉利 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ （按 GB23200.9-2016 执行） 乐果 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ （按 GB/T5009.20-2003 执行） 氯丹 $\leq 0.02\text{mg/kg}$ （按 GB/T5009.19-2008 执行） 敌草快 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ （按 GB/T5009.221-2008 执行） 苯线磷 $\leq 0.02\text{mg/kg}$ （按 GB/T20770-2008 执行） 甲拌磷 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ （按 GB23200.9-2016 执行） 涕灭威 $\leq 0.01\text{mg/kg}$ （按 GB/T14929.2-1994 执行）	
一级大豆油（非转基因）	<b>GB2760-2014 食品添加剂使用标准：</b>	
	14	丁基羟基茴香醚（BHA） $\leq 0.2\text{g/kg}$ （按 GB5009.32-2016 执行）
	15	二丁基羟基甲苯（BHT） $\leq 0.2\text{g/kg}$ （按 GB5009.32-2016 执行）
压榨花生油	16	特丁基对苯二酚（TBHQ） $\leq 0.2\text{g/kg}$ （按 GB5009.32-2016 执行）

1. 表中相应的标准如有更新，按照最新修订的现行标准执行；表中未列出的产品也需达到相应的国家标准和行业标准，不再一一列举；表中理化及生物指标包括但不限于列出的项目，如有更新，按照最新修订的现行标准和国家市场监督管理总局抽检标准执行。

2. 每种明细产品必须标明品种、规格、等级、生产厂家等内容。
3. 所有产品必须符合产品明示的其他标准和质量要求，以及相关的法律法规、部门规章和规定。

## （二）商务要求

### 1. 报价要求

1.1 投标人的报价单价价格或者报价折扣率中应包含税费、成本、利润、运输、装卸、各类人工成本等其他完成本次项目的所有费用，且报价为含税价。

1.2 投标人的报价应低于济南城区内主要农副产品大型批发市场的零售价。

### 2. 价格执行周期和结算价格

2.1 确认的遴选报价执行周期为 6 个月；

2.2 剩余服务周期价格调整窗口期：2021 年 5 月 25 日之前。

2.3 在价格执行周期中，非政策性原因或不可抗力因素，双方均不得擅自对价格进行调整，否则视为违约。若因发生自然灾害等不可抗力因素导致市场价格浮动比例超过当期执行价格 50%且时间不少于 15 天时，采购人和供应商才可以提出启动应急议价机制，经双方协商一致，重新商定当期供货价格并视情况调整议价周期。

### 3. 遴选供应商确定以及分配原则

3.1 经综合评分排序前二位的供应商，为遴选供应商，本次遴选只保障供应商的遴选资格，不保证供货数量。

3.2 遴选供应商按采购人按分配的区域提供配送服务并实行区域轮换制度。

3.3 各投标人在投标时需对此条内容作出明确承诺，完全理解并服从此分配原则，否则一律按无效投标处理。

### 4. 配送及交货时限要求

4.1 配送时间要求：供应商应根据采购人在下达采购订单时要求的时间和地点及时送货。

4.2 运输中需有遮盖物,防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。不得与有害、有毒、有异常气味的物品一同运输。

4.3 进入校园后，供应商需严格遵守山东大学相关道路安全规定，限速行驶（30 公里/小时，个别校区 20 公里/小时），如有违反，发生交通事故，供应商自行承担全部经济责任和法律责任。

## 5. 货物验收

5.1 供应商提供的产品及外包装必须符合国家相关法律法规和标准要求，并符合遴选文件中技术指标要求，以及投标承诺的质量标准。日常配送的产品应具有产品应有的色泽、滋味和气味，无异味；并具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物。

5.2 供应商提供的预包装产品标示应符合 GB 7718 及其他有关法律法规和国家标准，印有 SC 标志、品名、等级、净含量、出厂名、厂家地址、电话、生产日期、保质期和合格证标识。

5.3 供应商实际供应的物资应与响应文件所申报的内容相一致，未经许可不得串、调非申报生产企业的产品或其他品牌的产品，一经发现，采购人需求部门有权拒收。情节严重的视为商业信誉及供货能力不符，按签订的采购协议中违约的相关规定处理。

5.4 供应商应提供的随货资质包括：销货清单（加盖公章）一式三份、产品合格证、该批次产品的出厂检验报告。非同一批次产品的，需提供相应批次的出厂检验报告。

5.5 验收流程和不合格品处置方式应按照采购人制定的《饮食管理服务中心采购验收标准》执行。

## 6. 服务保障及其他要求

6.1 供应商应具有组织配送、调运、分拣、二次搬运的能力。供应商具有固定的配送网点服务能力。

6.2 若采购人发现在质保期内食材腐烂变质，供应商应及时进行处理，并更换相应数量的物资。

6.3 供应商同意采购人的议价定价机制，并根据采购人的要求按时提供报价单。

6.4 保证根据学校教学规律，在寒暑假等假期内，以及在发生诸如货源紧张、物价突涨时供应商应顾全大局，确保供应，保障学校稳定。应保持契约精神，在未出现紧急议价调价情况下，不得以无货为由拒绝供货。

6.5 供应商应按采购人要求，配合完成相关资质索证等，包括但不限于营业执照、食品生产许可证或食品经营许可证、税务登记证等，并及时提供产品的最新检测报告，报告检测项目不能低于遴选文件中列明的技术指标项目。供应商不及时提供产品的最新检测报告或检测报告中检测项目与遴选文件中列明的技术指标项目不符，采购人有权将产品进行送检或相关部门抽检，抽检费用由供应商承担。

6.6 因存在食材质量问题或因食材质量原因发生的食品安全事故，供应商主要负责人和相关主管人员必须到现场指导、处理，慰问学生、家长及相关当事人，做好安抚工作和善后处理。

6.7 应配合采购人定期对供应商生产现场、配送流程进行第三方审核，若采购人在第三方审核中发现与供应商投标承诺的食品安全保证和配送要求严重不符合的，采购人有权解除合同。若存在重大安全隐患的，采购人有权向属地食品安全监管部门举报其违法行为。

#### 7. 履约保证金

人民币叁万元整

#### 8. 其他要求

8.1 投标人还应承诺拟一旦中标后，在本次项目的管理人员必须为本单位人员且与响应文件中拟派的管理层人员一致。若在服务期间，需更换本项目的管理人员，应向采购人报备并得到确认，更换的管理人员也必须为本单位人员。

8.2 供应商需自行提供配送业务，不得将配送项目进行任何方式的分包、转包。