

采购内容及项目要求

(本需求仅供参考，最终采购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进一步规范和加强调味料及西点烘焙原料类伙食物资供应渠道的管理，提高服务水平，切实为全校师生医务员工提供安全可靠的餐饮保障。饮食管理服务中心拟通过遴选方式，选择 2020-2021 学年调味料及西点烘焙原料供应商。数量：1 批。具体内容详见招标文件。

本项目共分为 2 个包，其中 A1 包调味料预算金额 320 万元，A2 烘焙原料预算金额 105 万元，合计预算金额 425 万元。

标段号	类别	类别明细	供应商数量	预算金额 (万元)
A1	调味料	调味油、调味酱、复合调味料、香辛料等	选 2 家遴选供应商	320
A2	烘焙原料	慕斯、蛋挞皮、淡奶油、果酱、可可粉、咖啡粉、炼乳、奶酪、芝士、黄油、鲜奶油、烘焙奶粉等	选 2 家遴选供应商	105
合计				425

二、商务条款响应要求

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 12 个月；

2.2 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采购量分配原则

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 需冷链配送的必须使用食品专用冷链运输车辆，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，并符合招标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投标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招标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招标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。若存在重大食品安全隐患的，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

A1 包 人民币叁万元整

A2 包 人民币壹万元整

8. 其他要求

8.1 供应商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。

三、技术条款响应要求

标段号	执行标准
A1 调味品	SB/T 10416-2007 《调味料酒》 GB 10133-2014 《食品安全国家标准 水产调味品》 GB/T13662-2018 《黄酒》 SB/T 10458-2008 《鸡汁调味料》 GB/T 23347-2009 《橄榄油、油橄榄果渣油》 GB/T8233-2018 《芝麻油》 SB/T 10753-2012 《沙拉酱》 LS/T 3311-2017 《花生酱》 QB/T 1733.4-2015 《花生酱》 LS/T 3220-2017 《芝麻酱》 SB/T10371-2003 《鸡精调味料》 SB/T10415-2007 《鸡粉调味料》 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》 食品整治办(2008)3号全国食品安全整顿工作办公室关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第一批)》的通知 整顿办函(2011)1号 全国食品安全整顿工作办公室关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第五

	批)》的通知 GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》
A2 烘焙原料	GB/T 22474-2008《果酱》 GB/T 20706-2006《可可粉》 GB 13102-2010《食品安全国家标准 炼乳》 GB/T 21375-2008《干酪(奶酪)》 LS/T 3217-1987《人造奶油(人造黄油)》 SB/T 10419-2017《植脂奶油》 GB 5420-2010《食品安全国家标准 干酪》 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》 19646-2010《食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油》 GB/T 22388-2008《原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法》 卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年第 10 号 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告

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。

A1 包：调味品

序号	品类	单位	参考 使用量
1	沙司	斤	35000
2	红 99 火锅料	斤	23400
3	花生酱	斤	20000
4	果酱	斤	12000
5	红油豆瓣	斤	11780
6	芝麻酱	斤	9100.00
7	黄豆酱	斤	9050
8	番茄酱	斤	7200

9	燕淇沙司	斤	7100
10	辣椒段	斤	7050.00
11	小米辣椒	斤	6300
12	鸡精	斤	6204
13	郫县豆瓣	斤	5950
14	花椒	斤	5200
15	甜辣酱	斤	4175
16	韩国辣酱	斤	4040
17	海鲜酱	斤	4030
18	老干妈辣椒酱	斤	3500
19	蒜蓉辣酱	斤	3200
20	酱香饼料	斤	3200
21	豆瓣酱	斤	2880
22	沙拉酱	斤	2800
23	猪骨汤	斤	2500
24	孜然面	斤	2300
25	南乳汁	斤	2250
26	鸡粉	斤	2212.5
27	香辣酥	斤	2100
28	重庆小面酱	斤	2025
29	辣椒面	斤	1850
30	大料	斤	1750
31	香水鱼料	斤	1500
32	米线酱	斤	1500
33	八角	斤	1450
34	辣椒片	斤	1300
35	花椒面	斤	1300
36	玫瑰酱	斤	1200
37	番茄膏	斤	1100
38	芽菜	斤	1100
39	米酒	斤	921
40	老干妈肉丝	斤	900
41	鱿鱼料	斤	891
42	麻椒	斤	880
43	韭花酱	斤	875
44	花生碎	斤	820
45	辣鲜露	斤	800
46	拉面料	斤	730
47	胡辣汤料	斤	710
48	麻辣料	斤	650
49	豆腐乳	斤	600
50	辣椒酱	斤	600
51	鸡公煲料	斤	590

52	排骨酱	斤	585
53	蛋黄酱	斤	585
54	甜酱	斤	555
55	炸鸡酱	斤	550
56	香辣酱	斤	530
57	酸菜鱼佐料	斤	520
58	咖喱粉	斤	500
59	黄椒酱	斤	500
60	五香面	斤	500
61	鸡汁	斤	500
62	红烧汁	斤	495
63	黑胡椒碎	斤	485
64	酥油	斤	475
65	味林	斤	453
66	盐焗鸡料	斤	450
67	胡椒汁	斤	450
68	白芷	斤	430
69	辣椒	斤	420
70	麻辣烫底汤	斤	420
71	烤肉料	斤	411
72	八宝豆豉	斤	410
73	剁椒	斤	400
74	王守义十三香	斤	390
75	麻椒面	斤	350
76	奥尔良腌料	斤	335
77	胡椒面	斤	330
78	牛骨汤膏	斤	330
79	凤球沙司	斤	320
80	胡椒粉	斤	315
81	桂皮	斤	300
82	丹丹豆瓣	斤	300
83	鲜味王	斤	271
84	番茄底料	斤	251
85	桂花酱	斤	240
86	三鲜料	斤	240
87	油沙	斤	240
88	小茴香	斤	220
89	馄饨料	斤	200
90	黑胡椒	斤	200
91	麻辣料	斤	200
92	御品猪油	斤	195
93	蒸鱼豉油	斤	190
94	椒盐	斤	175

95	炖肉料	斤	170
96	酸梅酱	斤	170
97	黄焖鸡酱	斤	160
98	照烧汁	斤	150
99	热干面料	斤	150
100	香叶	斤	145
101	麻辣酱	斤	145
102	柱候酱	斤	140
103	肉扣	斤	130
104	虾酱	斤	130
105	王守义十六香	斤	130
106	辣鸡酱	斤	130
107	辣椒油	斤	125
108	油泼面料	斤	110
109	韩国辣椒粉	斤	100

A2 包：西点烘焙原料

序号	品类	单位	参考 使用量
1	蓝莓酱	斤	2,150
2	沙拉酱	件	1,859
3	月饼馅	斤	1,769
4	椰浆	斤	1,645
5	果膏	斤	1,430
6	鲜奶油 1L	件	1,301
7	淡奶油 1L	件	1,238
8	枣沙	斤	1,230
9	蜂蜜 750g/瓶	瓶	1,190
10	芝士碎	斤	1,024
11	披萨酱	斤	985
12	鲜奶	斤	898
13	肉松	斤	891
14	炼乳	斤	714
15	面包预拌粉	斤	680
16	黄油	斤	646
17	奶酪	斤	643
18	芝士 10kg	件	613
19	糖纳红豆	斤	608
20	椰蓉	斤	520
21	枣泥	斤	485

22	千岛酱	斤	475
23	橙汁粉	斤	450
24	布丁粉	斤	361
25	兰花淡奶	斤	342
26	抹茶	斤	338
27	奶粉	斤	323
28	咖啡白糖包	斤	300
29	板栗蓉	斤	300
30	黑椒酱	斤	300
31	椰果	斤	290
32	芝士片 1040g	件	270
33	茴香球	斤	260
34	酸梅粉	斤	244
35	蓝莓果馅	斤	234
36	巧克力酱	斤	205
37	黑橄榄罐头 350g*6 罐	件	202
38	安德鲁蜜恋雪梨	斤	202
39	莲蓉	斤	190
40	吉士粉	斤	185
41	可可粉	斤	177
42	芒果馅	斤	162
43	枣片	斤	160
44	咖啡豆	斤	150
45	奶油松饼粉	斤	150
46	牛肉松	斤	130
47	干山楂片	斤	127
48	玛琪琳	斤	121
49	果珍	斤	118
50	蛋挞塔液 500ml*24 盒	件	104
51	柠檬汁	斤	93
52	巧克力粉	斤	90
53	巧克力	斤	89
54	果茸	斤	88
55	草莓粉	斤	80
56	安德鲁蜜恋蜜瓜	斤	80
57	番茄丁 5kg/桶	桶	68
58	红烩块	斤	66
59	冰粉	斤	60

60	巧克力棒	斤	60
61	牛奶草莓	斤	50
62	安德鲁蜜恋西番莲	斤	50
63	咖啡粉 500g/瓶	瓶 (500g/瓶)	49
64	奶味馅	斤	45
65	奶茶粉	斤	40
66	芝士棒 1000g	件	36
67	黑糖糖浆 450ml/瓶	瓶	35
68	芥末酱	件	30
69	蛋黄粉	斤	30
70	马苏里拉 12KG/箱	箱	27
71	果脯	斤	23
72	果味粉	斤	20
73	冠利酸黄瓜 (670g/瓶)	瓶	17
74	香芋馅	斤	15
75	甘草	斤	13
76	香茅草	斤	11
77	冰品奶基底 750g	袋	11
78	拉丝棒 1000g	件	11
79	百吉福 3kg*4包	件	11
80	爱氏马苏里拉奶酪丝	斤	10
81	奶露 10kg	桶	8
82	达芬奇蓝柑糖浆 450ml/瓶	瓶	8
83	披萨草叶	斤	6
84	黄奶油 1L	件	6
85	杏仁粉	斤	5
86	巧克力豆 350g/瓶	瓶	5
87	朗姆酒	斤	2
88	焙乐道柠檬晶膏 3kg/桶	桶	2

89	棒师傅黑樱桃 850g*12 罐	件	2
90	果冻粉	件	1
91	甘露咖啡力娇酒 700ml/瓶	瓶	1