

采购内容及项目要求

一、项目概况

山东大学饮食管理服务中心 2024 年鲜禽蛋临时采购项目。数量：1 宗。具体内容详见电子招标文件。

本项目预算总金额 90 万元。本项目的最终结算金额以采购预算金额为限。

序号	名称	参考用量(斤)	合同期限
1	鸡蛋	/	预算执行完毕终止

二、技术条款及商务条款响应要求

(一) 技术要求

法规及相关技术标准
鲜禽蛋
下列文件其最新版本适用于本要求。 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品 GB2762 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 GB31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量 GB31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量 GB/T 21311 动物源性食品中硝基咪唑类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法 GB/T 21312 动物源性食品中 14 种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 GB 23200.115 食品安全国家标准 鸡蛋中氟虫腈及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量 GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量 GB 31658.20 食品安全国家标准 动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB 31659.2 食品安全国家标准 禽蛋、奶和奶粉中多西环素残留量的测定 液相色谱-

串联质谱法

SN/T 2538 进出口动物源性食品中二甲氧苄氨嘧啶、三甲氧苄氨嘧啶和二甲氧甲基苄氨嘧啶残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2624 动物源性食品中多种碱性药物残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
农业农村部公告第 250 号 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单

农业部 1025 号公告-23-2008 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法 产品明示标准和质量要求

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 投标人报价为下浮金额，下浮金额中应包含税费、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 鲜禽蛋遴选报价为“下浮金额”，投标人的下浮金额以济南市发展和改革委员会济南物价公布的投标截止时间前三天的“济南市主要农副产品价格”中“鸡蛋”农贸市场价格为基准，每斤下浮 元。下浮金额需为 0.01 元的整倍数，报价不符合整倍数要求的为无效投标。（济南市主要农副产品价格

http://119.163.120.130:88/allow/allow_1/Default.aspx?d=2)

2. 遴选投标单位确定及定价方法

2.1 基准价格-确认的遴选报价（优惠金额）=遴选投标单位每日结算价格

基准价格参照：济南市发展和改革委员会济南物价每日公布的“济南市主要农副产品价格”中“鸡蛋”农贸市场价格。

(http://119.163.120.130:88/allow/allow_1/Default.aspx?d=2)

2.2 采购人在开标投标截止时间前第 3 天将基准价格发送至投标人邮箱。

3. 配送及交货时限要求

3.1 配送区域

配送区域	餐厅名称	地址
山东大学中心校区	齐园餐厅	山大南路 27 号
山东大学洪家楼校区	三号食堂	洪家楼 5 号
山东大学洪家楼校区	七号食堂	洪家楼 5 号
山东大学趵突泉校区	杏园餐厅	文化西路 44 号
山东大学千佛山校区	一号食堂	经十路 17923 号

山东大学千佛山校区	二号食堂	经十路 17923 号
山东大学兴隆山校区	一号食堂	二环南路 12550 号
山东大学兴隆山校区	二号食堂	二环南路 12550 号
山东大学齐鲁软件园 校区	学生食堂	舜华路 1500 号

3.2 鲜禽蛋类配送频次为每 1~2 天一次，投标人需按照餐厅数量配置运输资源，配送时限以订单要求的为准。

3.3 需使用食品专用运输车辆，低温产品需使用食品专用冷链车辆。运输中须有遮盖物，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。

3.4 进入校园后，投标单位需严格遵守山东大学相关道路安全规定，限速行驶。如因违反相关规定导致该车辆无法进入校园，投标单位自行更换配送车辆履约；如有违反相关规定导致发生交通事故，投标单位自行承担全部经济责任和法律责任。

4. 货物验收

4.1 投标人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。

4.2 中标投标单位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，按签订的采购合同中违约的相关规定处理。

4.3 投标单位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。非同一批次产品的，需提供相应批次的出厂检验报告。

4.4 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。

5. 服务保障及其他要求

5.1 投标单位应具有组织配送、调运、分拣、二次搬运的能力。投标单位具有固定的配送网点服务能力。

5.2 若采购人发现在质保期内食材腐烂变质，投标单位应及时进行处理，并更换相

应数量的物资。

5.3 投标单位应按采购人要求，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。投标单位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，抽检费由投标单位承担。

5.4 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、物价突涨时投标单位应顾全大局，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。

5.5 报价表中所列产品为该项目采购主要产品，当采购人提出报价表之外的该标段品类货物时，确定的投标单位不得无故拒绝，对新增采购产品的品牌、规格和价格由双方商议后确认。

5.6 在合同执行期内，采购人因政府、主管部门要求和实际采购需求，可采用电商乡村振兴采购、农校对接采购、乡村振兴直接采购和网上竞价采购等方式采购该项目中标产品，确定的投标单位不得提出任何异议。

6. 其他要求

6.1 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。

6.2 投标单位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。

注：供应商需对以上内容作出明确承诺。