

采购内容及项目要求

一、项目概况

本项目为饮食管理服务中心乳制品采购项目采购。本项目共分为 1 个包，预算金额为 70.00 万元，供应商不得对包中所投货物和服务分解后进行响应。

名称	明细	预算金额 (万元)
乳制品	各品牌常温牛奶、低温酸奶、乳酸菌等	70

二、技术要求

山东大学采购技术条款响应一览表

采购人要求（用户填写）			供应商响应/（供应商填写）			
配置序号	详细技术参数要求	数量	数量	应答技术规格指标	技术指标偏离情况	备注
1	产品执行标准 常温牛奶、低温酸奶、乳酸菌类 液体乳：下列标准凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本执行标准。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本执行标准。 GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则《定量包装商品计量监督管理办法》（质检总局 75 号令） JJF1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》 GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定 GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数 GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验 GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验 GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数 GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验 GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验 GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定 GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂	1 宗				

采购人要求（用户填写）			供应商响应/（供应商填写）			
配置序号	详细技术参数要求	数量	数量	应答技术指标指标	技术指标偏离情况	备注
	肪的测定 GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定 GB 5413.39 食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定 GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳 GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳 58 GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳 GB 25191 食品安全国家标准 调制乳 GB/T 22388 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 乳粉： 下列标准凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本执行标准。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本执行标准。 GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则《定量包装商品计量监督管理办法》（质检总局 75 号令） JJF1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》 GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定 GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数 GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉 GB/T 22388 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 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					
2	以上执行标准凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本执行标准。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本执行标准。					

采购人要求（用户填写）			供应商响应/（供应商填写）											
配置序号	详细技术参数要求	数量	数量	应答技术指标指标	技术指标偏离情况	备注								
3	产品及运维能力要求： （1）供应商应有能力提供市面上 90%以上的乳制品的种类和品牌。 （2）供应商需配置专门的市场维护人员，对于滞销品类商品应积极配合采购人需求部门进行调换品牌品类，对于临期商品供应商应及时进行处理。 （3）供应商应提供各类奶制品物料配置方案，包含但不限于展示盛器，厂家或经销商促销政策等。													
4	服务保障及其他要求： 4.1 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。 4.2 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。 4.3 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。 4.4 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。 4.5 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。													
5	配送及交货时限要求 5.1 配送区域 <table><tr><td>配送区域</td><td>餐厅名称</td><td>地址</td></tr><tr><td>山东大学中心校区</td><td>齐园餐厅</td><td>山大南路 27 号</td></tr><tr><td>山东大学洪家楼校</td><td>三号食堂</td><td>洪家楼 5 号</td></tr></table>		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	三号食堂	洪家楼 5 号			
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	三号食堂	洪家楼 5 号												

采购人要求（用户填写）				供应商响应/（供应商填写）				
配置序号	详细技术参数要求			数量	数量	应答技术指标指标	技术指标偏离情况	备注
	区							
	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					
	5.2 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。 5.3 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。如因违反相关规定导致该车辆无法进入校园，供应商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，供应商自行承担全部经济责任和法律责任。							
6	其他要求： 6.1 供应商还应承诺拟一旦成交后，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 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。							

山东大学采购商务条款响应一览表

项目序号	项目名称	采购人要求	供应商(供应商)响应
1	成交价	人民币	
2	供货服务期限	自签订配送服务协议日起至预算金额执行完毕终止	
3	付款方式	(1) 支票或转账支付，不支付预付款； (2) 采购协议生效后，每月 25 日之前以当月采购人入库凭证，结算当月费用（遇法定节假日和寒暑假顺延，最长支付周期不超过 60 天。） (3) 结算凭证：出具由供应商或授权负责本项目的特许经销商开具的正规发票，销货清单（加盖公章），采购人出具入库单，双方核对无误签字确认后作为结算凭证。	
4	履约担保	人民币 20000 元	
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 成交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，按签订的采购合同中违约的相关规定处理。 5.3 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。非同一批次产品的，需提	

		供相应批次的出厂检验报告。 5.4 验收流程 and 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。	
--	--	---	--