

## 第四章 采购内容及项目要求

### 一、项目概况

本项目为山东大学幼教服务中心 2025 年度食品采购,预算金额为人民币 220 万元,共分为 4 个包, A1 水产类,预算 40 万元; A2 粮油类,预算 30 万元; A3 乳制品类,预算 60 万元; A4 果蔬禽蛋类,预算 90 万元。供应商不得对包中所投货物和服务分解后进行响应。

### 二、技术条款及商务条款响应要求

#### (一) 采购概况

##### 1、采购范围:

包号	分类	货物名称	年采购预算	价格 结算
A1	水产类	鱼、虾类等	40 万元	按照济南市 大润发超市 的同期、同 质、同种食材 的平均价格 综合折扣。
A2	粮油类	大米、面粉、杂粮、花生油、香油等	30 万元	
A3	乳制品类	牛奶、酸奶等	60 万元	
A4	果蔬禽蛋类	水果、青菜、鸡蛋、鹌鹑蛋、豆腐、豆皮、干果、干货等	90 万元	
	合计		220 万元	

注:本项目兼投不兼中。

##### 2、供货时间:

(1) 自合同签订后 1 年。合同期内无法实现合同约定的共同目标,双方均可以提出解除合同,须对方同意后方可解除合同;供货方配送食材价格超出预算金额,招标人有权单方面解除合同。

(2) 在协议有效期内,招标人根据需求情况向供货方分批订货,订货时间和数量以招标人通知为准。

##### 3、供货地点:山东大学幼教服务中心下属四个幼儿园。

- (1) 山东大学洪家楼校区老校宿舍山大第一幼儿园;
- (2) 山东大学趵突泉校区西村山大第二幼儿园;
- (3) 山东大学千佛山校区山大第三幼儿园;
- (4) 山东大学洪家楼校区老校二宿舍山大小小幼儿园;

3、付款方式：每月报送次月供货单价，招标人认可后作为双方次月结算价格基础，每个月按实际供货量和单价且结合价格优惠率据实结算。

4、供应商数量：每标包各选择1家中标供应商。

## （二）相关要求及说明

### 1、原材料配送

1.1 食品类由招标人根据菜谱需求，提前以邮件形式告知食品类供应商需求计划，供应商须在当日做出响应，如有某些食品出现市场断档，当日及时告知招标人，以便招标人做出必要调整。

1.2A1 包水产类、A2 包粮油类根据招标人使用时间要求，送至招标人指定地点。

1.3 A3 包乳制品类、A4 包果蔬禽蛋类根据菜谱上的每日需求，保证当日6:50 点前配送至招标人指定地点。

1.4 供应商能够保证做到，在幼儿食材需要半斤以下的特殊情况下，也能无条件的及时送达。（须在投标文件中提供承诺函）

### 2、原材料验收

2.1 原材料验收由采购单位各园使用方、供应方，双方现场检验，对供应产品的质量无异议数量准确无误后，双方签字，各自留存。

#### 2.2 A1 包水产类

2.2.1 须保证新鲜、大小基本统一，保证处理干净、表面无鳞片、血迹、内脏清理彻底、无异味。

#### 2.3 A2 包粮油类（油类为非转基因）

2.3.1 粮食类保障每次提供最新产品，每次随货提供“粮食类”纸质版、盖章质检报告。

2.3.2 “粮食类”包装品牌、品种、规格完全符合用餐要求，内外包装规格与标注相符，是符合国家食品行业规定的正规产品，不含任何腐烂、农药残留超标、食品添加剂等，出厂日期、到收货日期间隔时间不得超出商品保质期限的三分之一，商品包装须有合格证及食品生产许可证编号和生产许可标识。同时还必须严格遵守《食品安全法》及国家、省市法律法规、幼儿园的相关规定。

2.3.3 提供最新生产的“食用油类”，随货查验纸质版、盖章质检报告。

2.3.4 独家经营，不做分包，所采用花生原材料为当年优质花生，不含任

何腐烂，农药残留超标及不符合国家规定标准的花生原材料，不得掺杂任何花生以外的其他原材料成分及防腐材料，保证花生食用油不含沉淀物并为百分之百花生油。

2.3.5 香油、麻汁等要求同花生油要求。

#### **2.4 A3 包乳制品类**

包装、品牌、品种、规格完全符合用餐要求，内外包装规格与标注相符，是符合国家食品行业规定的正规产品，不含任何腐烂、食品添加剂等，出厂日期、到收货日期间隔时间不得超出商品保质期限的三分之一，商品包装须有合格证及食品生产许可证编号和生产许可标识。同时还必须严格遵守《食品安全法》及国家、省市法律法规、幼儿园的相关规定。

#### **2.5 A4 包果蔬禽蛋类**

2.5.1 蔬菜应无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，色泽鲜亮，水分充足叶面饱满。原菜须保证菜面干净，无明显泥土，码放整齐，无破损，大小基本统一，不得过熟，净菜须保证菜面完全干净，无泥土，按统一标准加工，码放整齐，标准包装，每周提供无农药残留超标质检报告2—3种，必要时按照招标人要求提供相关资质证明。

2.5.2 水果须新鲜，无农药残留超标，无异味，无挤压、虫眼、过熟或欠熟，大小重量匀称等，表面无疤痕，果体光洁饱满，每周提供无农药残留超标质检报告2—3种，必要时按照招标人要求提供相关资质证明。

2.5.3 禽蛋类须新鲜，不超过三日以上产品，大小均匀，外壳无破裂，光洁饱满的产品，每次提供“鲜鸡蛋合格证”、“济南市食用农产品（鲜鸡蛋）生产企业销售凭证”，周转箱堆放。

2.5.4 副食干货保证品牌、品种、规格完全符合用餐要求，包装规格与标注相符，是符合国家食品行业规定的正规产品，出厂日期到收货日期间隔时间不得超出商品保质期限的三分之一，商品包装须有合格证及食品生产许可证编号和生产许可标识。

2.5.5 产品不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，货物净重量须与外包装标明的重量一致，符合国家食品行业的标准产品，且生产日期不得超过最长保质期的三分之一。

### **3、原材料供应责任**

3.1 原材料供应商须保证所供原材料均为符合国家卫生、质量检验标准的

正规产品，保证配送品种完全满足招标人要求，所有原材料每日均留存样品一份，保存时间为 36 小时，确认期间无任何食品安全问题后丢弃。

3.2 原材料在验收时有不符合要求的，一律退回，供应商无条件重新更换配送货物，更换后仍然不符合标准的，招标人有权对供应商处以一定金额的罚款（注：按本月总货款的 10%扣除）。

3.3 原材料不得出现过期、低劣、腐烂变质产品，一经发现，招标人有权将不合格的货品退给供方，并要求供方在指定时间内，按招标人要求重新更换货品，如出现过期、低劣、腐烂变质产品发生两次的，招标人有权解除合同。同时供方必须严格遵守《食品安全法》及国家、省市区相关法规、幼儿园的相关规定。

3.4 任何因原材料质量问题导致的食品安全或食物中毒责任，在确认导致问题的原材料品种后，由该供应商承担全部法律责任与经济损失，除对招标人进行赔付外，招标人有权单方终止合同。

3.5 在实际供货期间，若发现以下情况：如发现缺斤少两、以次充好等不诚信经营行为；**如配送食材价格超出预算金额**，招标人有权单方终止合同。

3.6 若发生原材料不足情况能及时给予补货，保证不耽误幼儿饮食所需。若幼儿园所规定的假期以及因突发事件造成幼儿园停课时，能保证未使用、包装完整的原材料退回供货方。

3.7 未经招标人同意，供方不得擅自停止供货或减少一定货物的种类数量，上述情况发生两次的，招标人有权解除合同。

3.8 供货商应严格执行《中华人民共和国食品安全法》和《消费者权益保护法》，加强食品安全和采购运输环节的管理，还应积极配合上级主管部门，如食品卫生检验检疫等以及招标人的日常检查与管理，并对检查结果负全部责任。

3.9 未尽事宜及时沟通、协商。

#### 4、原材料供应管理

4.1 根据招标人要求进行必要的货源组织，提供种类明细与价格；

4.2 为与招标人合作成立独立小组或团队、项目经理介绍与组织架构设计；

4.3 货源组织、配货、配送、验货、会计等专业对口人员的安排与职责划分；

4.4 确保原材料新鲜、安全、及时的各类措施或组织管理办法；

4.5 原材料供应商对于自身原材料生产、外部原材料的采购、销售，其合

格标准与检验标准；

4.6 原材料供应商对于可能的违约责任或食品安全责任的责任承担说明。

### (三) 货物质量

#### 1、总体要求

本项目所指的货物及服务应符合合同和招标文件所述的标准,如果没有提及适用标准,则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准,这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。供方应充分理解并认真遵循合同的要求,所提供的货物必须满足合同要求,保证合同货物均为正规生产的新鲜(冰鲜除外)检验合格、无毒、无辐射、无侵权货物,符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

#### 2、供货产品标准或技术参数具体要求

##### 2.1 A1 包水产类

货物名称	产品标准或技术参数
水产类	产品标准符合 NY5053《无公害食品、普通淡水鱼》、GB2736《淡水鱼卫生标准》、GB2733《鲜、冻动物性水产品卫生标准》

##### 2.2 A2 包粮油类

货物名称	产品标准或技术参数
米	产品标准符合 GB1354, 外包装清洁, 密封, 并注明产品名称, 生产厂家、出厂日期和重量, 食品生产许可。
面粉	产品标准符合 GB1355《小麦粉》、LS/T3202《面条用小麦粉》、GB2715《粮食卫生标准》, 外包装清洁, 密封, 并注明产品名称, 生产厂家、出厂日期和重量, 面粉生产许可等。
杂粮	
食用油类	产品标准符合: GB1534《花生油》、GB1535《大豆油》、GB1536《菜籽油》、GB2716《食用植物油卫生标准》, 食品生产许可等。

##### 2.3 A3 包乳制品类

货物名称	产品标准或技术参数
水产类	达到国家食品安全质量标准

## 2.4 A4包 果蔬禽蛋类

货物名称	产品标准或技术参数
豆制品	/
蔬菜	/
蛋类	《蛋卫生标准》符合：GB2748
干货类	/
水果	/

备注：产品标准或技术参数以行业最新法律法规为准。

3、供货方不得供应以下食材，一经发现供应以下食材，除全部退货外，视情况进行处罚，供货方承担由此造成的经济责任和法律责任。

(1) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

(2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

(3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

(4) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的食品类及其制品；

(5) 病死、毒死或者死因不明的禽、蓄动物等及其制品；

(6) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

(7) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

(8) 超过保质期限的；

(9) 逾期送货的。

注：出现以上情况一次，在当月结结算时扣除当月总结算金额的 10%；如一个月  
内出现以上情况两次的，在当月结结算时扣除当月总结算金额的 30%；如一个月  
内出现以上情况两次以上的，招标人有权单方面解除供货合同，并追究供货方  
相应法律责任。