**2023年度832平台-大豆油采购需求**

**一、食用油-大豆油的质量要求**

1、必须符合国家相关标准，并拥有“QS”食品质量安全认证。

2、质量等级：国家标准一级。

3、生产工艺：压榨/浸出。

4、产品应是当年近期生产，有效期不少于保质期的2/3

★5、产品应是非转基因。

6、产品不含有毒、有害、致癌物质，油质透明，无异味。

★7、严禁使用地沟油。

8、油品包装

8.1 10L/桶，包装符合国家相关标准；

8.2包装标识清楚，如印有品牌、产地、生产日期、保质期、生产厂家、联系电话等；

9、提供产品出厂合格证明、检测报告。

二、产品配送及服务要求

1、包装与标志要求

包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

2、运输要求：运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

3、数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为准，供应商每次随货送上一式两份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

4、每次根据用户的通知订购品种和数量后，48小时内送货，具体送货时间由采购人通知时约定，由采购人指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种采购人可退货或换货（由于产品质量而造成员工或宾客发生安全事故时，中标人须承担全部责任）。

5、产品销售后，如出现质量问题，无条件包退包换。

6、如接到采购人投诉，供应商授权代表须在两小时内响应，主动协商，妥善解决，直到采购人满意为止。

三、结算方式

按月结算，数量按实际供货量计算。