

## 第四章 采购内容及项目要求

### 一、项目介绍

1、项目名称：饮食管理服务中心 2025-2026 年大宗伙食物资（济南各校区畜禽调理类）供应商遴选

#### 2、项目内容

本项目分为四个标段，此册为标段 3、标段 4，供应商可同时投报多个标段，各标段兼投不兼中；评标顺序为：标段 3、标段 4，评标委员会按照评标顺序确定遴选供应商，上一标段确认的遴选供应商不参与后续标段的详细评审。

本项目所有标段的最终结算金额在采购预算限额内按成交单价据实结算，其成交总报价仅作为价格评审依据。

标段划分	分包名称	类别明细	遴选数量	采购预算金额
标段 3	水（海）产品供应商遴选	冻、鲜水（海）产品含有以上成分的调理	三	1000 万元
标段 4	鲜冻猪肉供应商遴选	各部位分割猪肉，猪副产品含二次分割与包装	四	1300 万元
合计				5700 万元

3、供货服务期限：签订采购服务协议后 11 个月。预算金额若在小于 11 个月内执行完毕，合同终止。

#### 4、货款支付

4.1 对公转账支付，不支付预付款；

4.2 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，账款最长支付期限不超过 90 天）；

4.3 结算凭证：遴选供应商出具销货清单（加盖公章）与正式发票，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。

### 二、项目要求

1. 遴选供应商确定以及采购量分配原则

1.1 标段 3 水（海）产品经综合评分排序前三位的供应商。

1.2 标段 4 鲜冻猪肉经评分排序前四位的供应商。

1.3 本项目所有分包确认的遴选供应商拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评标报告推荐的候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展采购活动。

1.4 本项目确认的遴选供应商按遴选报价，依据采购人分配的供货区域进行周期性轮换供货。整个服务周期内采购人需求部门有权选择质优价廉，服务良好的供应商供货。本次遴选只保障供应商的遴选资格，不保证供货数量。

**★1.5 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。（承诺函见附件）**

## 2. 定价方法及价格执行周期

### 2.1 标段 3 水（海）产品

（1）确认的遴选报价执行周期为四个月；

（2）剩余服务周期内遴选供应商与采购人每月可主动提出一次调价动议，双方经市场调研议价后确定新一轮执行价格，执行价格不得高于城区内主要农副产品大型市场同品牌，同等质量的市场价格。若该月双方未主动提出调价动议且经市场调研产品价格未发生明显波动的，则当月价格延续执行至下一个月；

（3）剩余服务周期内采购人为保障学校师生医务员工的用餐权益及满足多样化的餐饮服务保障需求，有权组织确定的遴选供应商对报价表中某项或多项货物进行集中报价，采购人需求部门根据报价结果择优选择使用。集中报价中同等品牌、规格、质量货物的报价结果在未触发调价动议的前提下原则上不得高于成交价格；

（4）在价格执行周期中，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 30%且时间不少于 10 天时，遴选供应商和采购人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

（5）本项目确认的遴选供应商按遴选报价，依据采购人分配的供货区域进行周期性轮换供货。整个服务周期内采购人需求部门有权选择质优价廉，服务良好的供应商供货。本次遴选只保障供应商的遴选资格，不保证供货数量

### 2.2 标段 4 鲜冻猪肉

（1）采购人每周出具一份周平均价格表为基准价格。周平均价格以甲方每

周不定期在校区驻地主要主副食品市场、大型综合超市、综合类网络购物平台中主流品牌的同类产品,同等质量的零售价格以及相关部门发布的物价指导进行综合平均后形成;

(2) 配送价格以基准价格,按确定的遴选“折扣”执行,基准价格执行周期为七天。若因季节性或连续极端天气导致价格不规律波动时,基准价格表可适时增加发布频次;寒暑假期间因用量减少时,采购人有权延长基准价价格表发布频次;

(3) 确定的遴选报价(折扣)在合同周期内不予调整;

(4) 本项目确认的遴选供应商按遴选报价,依据采购人分配的供货区域进行周期性轮换供货。整个服务周期内采购人需求部门有权选择质优价廉,服务良好的供应商供货。本次遴选只保障供应商的遴选资格,不保证供货数量。

### 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
山东大学龙山校区(创新港)	附中食堂	章丘区

3.2 本项目所有分包原则上为每天配送,各校区验收时间段为 6-7 点(具体以订单中要求的配送时限为准),且为同时验收,供应商需按照餐厅数量配置运输资源。

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并按操作规定和标准进行运输。供应商使用第三方租赁车辆承担同等的食品安全责任。

3.4 进入校园后，遴选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。。

#### 4. 货物验收

4.1 遴选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。

4.2 遴选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。

4.3 遴选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。

4.4 标段4鲜冻猪肉在符合国家相关标准的前提下，遴选供应商需满足采购人需求部门的需求，对产品进一步分割为可直接用于加工的形状规格（如：丁、片、块等形状及采购订单规定的具体规格），经过再分割配送的产品，须进行二次包装，不得散装。外包装必须符合国家相关法律法规和标准要求。

4.5 鲜冻猪肉定型包装原料原则上必须在保证原厂内外包装完整前提下进行配送。

4.6 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 遴选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。

5.2 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。

5.3 遴选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，抽检费由供应商承担。

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。

5.5 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。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。

5.6 报价表中所列产品为该项目采购主要产品，为保证能随时满足师生医务员工的多样化餐饮服务保障需求，当采购人提出报价表之外但在定义上同属于该大类的货物时，确定的遴选供应商不得无故拒绝，对新增采购产品的品牌、规格和价格由双方商议后确认。

5.7 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，确定的遴选供应商不得提出任何异议。

5.8 在合同执行期间遴选供应商必须严格遵守国家相关法律法规及标准要求，对所提供的食材安全承担主体责任。遴选供应商必须建立健全相关的食品安全相关制度，并设立食品安全专职食品安全管理人员，并明确其职责。遴选供应商必须接受采购人及各级市场监管部门的指导、监督及履约考核。

**注：供应商须对以上内容作出明确承诺。**

6. 每包人民币贰万元整。确定的遴选供应商需在签订合同前完成履约保证金

缴纳，如未按时缴纳履约保证金，采购人可视确定的遴选供应商主动放弃中标资格，由备选供应商递补或另行组织采购。

## 7. 低于成本价不正当竞争预防措施

### 7.1 低于成本价的不正当竞争预防措施

(1) 供应商必须完全明确并响应采购人的定价方式与基准价格发布平台；

(2) 在评审过程中，评审委员会认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，评审委员会应当要求其在评审现场合理的时间内在系统中提供成本构成书面说明，并提交相关证明材料。供应商书面说明应当按照国家财务会计制度的规定要求，逐项就供应商提供的货物和服务的主营业务成本（应根据供应商企业类型予以区别）、税金及附加、销售费用、管理费用、财务费用等成本构成事项详细陈述。

供应商书面说明应当签字确认或者加盖电子公章，否则无效。书面说明的签字确认，供应商为法人的，由其法定代表人或者授权投标代理人签字确认；供应商为其他组织的，由其主要负责人或者授权投标代理人签字确认；供应商为自然人的，由其本人或者授权投标代理人签字确认。

(3) 供应商提供书面说明后，评审委员会应当结合采购项目采购需求、专业实际情况、供应商财务状况报告、与其他供应商比较情况等就供应商书面说明进行审查评分。供应商拒绝或变相拒绝提供有效书面说明或者书面说明不能证明其报价合理性的，评审委员会应当将其电子投标文件作为无效投标处理。

7.2 产品毁损、灭失的风险在该产品通过双方联合验收交付前由遴选供应商承担，通过联合验收交付后由山东大学承担；因质量问题山东大学拒收的，风险由遴选供应商承担。

## 三、产品执行标准

标段号	标段 1		
标段名称	鲜冻牛羊肉及肉制调理品供应商遴选		
类别明细	鲜冻牛羊肉	含牛羊等畜禽肉成分的调 理及肉糜制品等	熟肉制品

执行标准	GB2760、GB2762、GB2763、 GB2763.1、GB31650、 GB31650.1、农业农村部 第250号公告,适用最新 相应版本; 产品明示标准和质量要 求; 相关的其他法律法规、部 门规章和规定。	GB2760、GB2762、GB2730、 GB19295、GB29921、 GB31607,适用最新相应版 本; 产品明示标准和质量要 求; 相关的其他法律法规、部 门规章和规定。	GB2760、GB2762、 GB2726、GB/T23586、 GB29921、GB31607、 SB/T10381,适用最新 相应版本; 产品明示标准和质量要 求; 相关的其他法律法规、 部门规章和规定。
------	--	--	--

标段号	标段 2
标段名称	冷冻分割禽肉（不含调理品）供应商遴选
类别明细	鸡腿块、鸡腿、胸肉块、鸡肉、无骨鸡肉、鸡丁、边腿、鸡块、鸭子、鸡架、 半片鸭、毛肉、鸡翅、鸡腿肉、鸭肠、翅根、琵琶腿、鸡爪、鸡胗、鸡油、 乌鸡、白条鸡、小鸡腿、鸭胸肉、小公鸡、鸭腿、翅中、草鸡、五连腿、鸡胸、 老母鸡、鸡伴架等
执行标准	GB2760、GB2762、GB2763、GB2763.1、GB2707、GB31650、GB31650.1、农业农 村部公告第250号,适用最新相应版本; 产品明示标准和质量要求; 相关的其他法律法规、部门规章和规定。

标段号	标段 3
标段名称	水（海）产品供应商遴选
类别明细	虾仁、巴沙鱼、鲮鱼、草鱼、鱼片、河虾、明虾、鲷鱼、带鱼、海参、鲈鱼、

	黄花鱼、黑鱼、鳕鱼排、鱼丸、蟹肉棒等及含水（海）产品成分的调理品及肉糜制品等
执行标准	GB2760、GB2762、GB2763、GB2763.1、GB2733、GB31650、GB31650.1、GB10316、GB19643、GB29921、GB31607、农业农村部第 250 号公告，适用最新相应版本； 产品明示标准和质量要求； 相关的其他法律法规、部门规章和规定。

标段号	标段 4
标段名称	鲜冻猪肉供应商遴选
类别明细	五花肉(带皮)、膘四号肉(去骨后肘)、一号肉(颈背肉)、二号肉(前肘精肉)、三元带皮肉、肋排、皮前肘、前排、膘三号肉(带膘条脊)、五花肉(中方)及猪副产品等
执行标准	GB2760、GB2762、GB2763、GB2763.1、GB2707、GB31650、GB31650.1、农业农村部公告第 250 号，适用最新相应版本； 产品明示标准和质量要求； 相关的其他法律法规、部门规章和规定。

#### 四、采购清单

##### 标段 3：水（海）产品

水（海）产品参考使用量			
序号	明细	单位	用量
1	青虾仁	斤	90441
2	河虾	斤	90000
3	巴沙鱼	斤	65000
4	巴沙鱼鱼片	斤	65000
5	鲮鱼	斤	55000
6	黄花鱼(小去头)	斤	50000
7	鱼片	斤	40047
8	黑鱼片	斤	29000
9	龙利鱼	斤	28000
10	鲷鱼片	斤	26000
11	鱼豆腐	斤	25000
12	带鱼段	斤	22000
13	明虾	斤	17678
14	扇贝肉	斤	16000
15	鱼柳	斤	16000
16	带鱼	斤	15000
17	鲮鱼块	斤	15000
18	鱿鱼须	斤	15000
19	章鱼丸	斤	12000
20	包心鱼丸	斤	12000
21	墨鱼丸	斤	12000

22	罗非鱼	斤	11986
23	大虾	斤	10000
24	鱿鱼花	斤	9755
25	鲤鱼	斤	8000
26	鱿鱼圈	斤	8000
27	鲑鱼片	斤	7708
28	海苔鱿鱼条	斤	6200
29	墨鱼烧	斤	5830
30	鱼排	斤	5638
31	鲷鱼片	斤	5030
32	黑鱼	斤	5000
33	白身鱼排	斤	4400
34	烤鱼棒	斤	4242
35	虾饺	斤	3900
36	草鱼	斤	3678
37	龙虾球	斤	3285
38	鱿鱼串	斤	3000
39	海带丝	箱	2500
40	蟹排	斤	2285
41	鳕鱼排	斤	2180
42	鲳鱼	斤	2169
43	鲈鱼	斤	2163
44	鲍鱼片	斤	2160
45	牛舌鱼	斤	1806
46	白鲢鱼	斤	1803

47	鱼饼	斤	1800
48	鱿鱼	斤	1604
49	敏鱼	斤	1470
50	鱼丸	斤	1312
51	海带块	箱	1120
52	香酥带鱼	斤	972
53	吮指鱼	斤	960
54	米兰虾饼	斤	940
55	蟹棒	斤	915
56	红头鱼	斤	880
57	酥鱼	斤	850
58	鲈鱼片	斤	720
59	敏鱼片	斤	701
60	鳕鱼片	斤	700
61	刀鱼	斤	689
62	蝶鱼	斤	652
63	海带扣	箱	620
64	海带头	箱	570
65	虾卷	斤	500
66	鲷鱼	斤	482
67	黄金刀鱼	斤	480
68	凤尾鱼	斤	470
69	海虾	斤	426
70	鱿鱼卷	斤	400
71	扇贝	斤	377

72	沙丁鱼	斤	339
73	磷虾	斤	332
74	鱼肉卷	斤	310
75	牛蛙	斤	300
76	墨鱼花	斤	245
77	夹心蟹排	斤	240
78	龙虾排	斤	240
79	蟹足棒	斤	220
80	银鱼	斤	212
81	鱿鱼脖	斤	195
82	面条鱼	斤	190
83	鲢鱼尾	斤	181
84	鱼仔包	斤	180
85	鱿鱼丝	斤	179
86	虾排	斤	170
87	鱼尾	斤	163
88	鳕鱼饼	斤	162
89	鱼头	斤	148
90	鱿鱼块	斤	144
91	鲷鱼翅	斤	140
92	火辣鱿鱼排	件	134
93	鱼卷	斤	110
94	花蛤肉	斤	66
95	海鲈鱼	斤	60
96	淡水丸	斤	60

97	面线虾	袋	60
98	古巴鱼	件	56
99	多春鱼	斤	52
100	墨鱼仔	斤	50
101	鳕鱼	斤	40
102	花蛤	斤	40
103	龙虾肉	斤	40
104	鱼板烧	斤	40
105	虾丸	斤	40
106	仿虾球	斤	40

注：往年参考使用量仅作为投标报价的参考，非实际采购数量，也不作为最终结算的依据。本项目依据实际采购数量据实结算。

#### 标段 4：鲜冻猪肉供应商遴选

鲜冻猪肉参考使用量			
序号	明细	单位	数量
1	膘二号肉（去骨前肘）	斤	245,651
2	五花肉（带皮）	斤	172,172
3	膘四号肉（去骨后肘）	斤	140,495
4	肋排	斤	67,131
5	四号肉（后肘精肉）	斤	65,200
6	前排	斤	59,733
7	脊排（龙骨）	斤	39,323
8	肥膘	斤	17,725
9	五花肉（去皮）	斤	16,035
10	一号肉（颈背肉）	斤	13,152

11	猪里脊	斤	7,010
12	三号肉（外脊肉）	斤	6,441
13	猪蹄	斤	4,662
14	猪皮	斤	4,353
15	五花肉（中方）	斤	3,957
16	猪头（整）	斤	3,768
17	排边	斤	3,746
18	护心肉	斤	3,146
19	猪肝	斤	2,360
20	小排骨	斤	1,890
21	肘子	斤	1,757
22	后腿骨	斤	1,606
23	肘骨	斤	1,585
24	猪大肠	斤	1,026
25	肌腹膘	斤	660
26	带肉腿骨	斤	561
27	条脊	斤	486
28	膘三号肉（带膘条脊）	斤	450
29	猪心	斤	421
30	带筋猪蹄	斤	420
31	猪背皮	斤	350
32	猪耳朵	斤	163
33	猪腰	斤	127
34	后腿肉	斤	120
35	脊膘	斤	90

36	猪肺	斤	89
37	五花肉(精)	斤	76
38	月芽骨	斤	75
39	猪肚	斤	68
40	中排	斤	60
41	后肘骨	斤	35
42	猪脸(生)	斤	33
43	大肠头	斤	21
44	颈骨	斤	10
45	猪尾巴	斤	10
46	五花肉(膘)	斤	10
47	猪脑	斤	6
48	皮后肘	斤	4
49	五号肉(内脊肉)	斤	3

注：往年参考使用量仅作为投标报价的参考，非实际采购数量，也不作为最终结算的依据。本项目依据实际采购数量据实结算。