

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 2024-2025 年大宗伙食物资（米面食用油类）供应商遴选

2、项目内容

本项目分为五个标段，兼投兼中，预算总金额 2450 万元。

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	标段名称	类别明细	遴选数量	预算金额
B1	大米杂粮类	各类杂粮，大米	三	400 万元
B2	食用油	非转基因大豆油、压榨花生油	三	800 万元
B3	鲜面制品	鲜面条、重庆小面、水饺皮、馄饨皮、米线、朝鲜面，面皮米皮等	二	400 万元
B4	冷冻米面制品	水饺、馄饨、酱肉包、烧麦、虾饺、粽子、汤圆、榴莲酥、奶黄包、豆包、糖包等。	三	700 万元
B5	面粉类	国标精制粉、低筋粉、水饺粉	一	150 万元
合计				2450 万元

3、供货服务期限：签订采购服务协议后 12 个月。采购预算金额若在小于 12 个月内执行完毕，合同终止。

4、货款支付

验收合格后，按月支付。

(1) 采购（协议）合同生效后，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 60 天）；

(2) 结算凭证：遴选供应商出具销货清单（加盖公章）与正规发票，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

1.1B1 标段大米杂粮类经综合评分排序前三位的投标人，为遴选供应商。

1.2B2 标段食用油经综合评分排序前三位的投标人，为遴选供应商。

1.3B3 标段鲜面制品经综合评分排序前二位的投标人，为遴选供应商。

1.4B4 标段冷冻米面制品经综合评分排序前三位的投标人，为遴选供应商。

1.5B5 标段面粉类经综合评分排序第一位的投标人，为遴选供应商。

1.6 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。

★1.7 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 B1 标段大米杂粮类，B3 标段鲜面制品，B4 标段冷冻米面制品

2.1.1 确认的遴选报价执行周期为四个月。

2.1.2 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。

2.1.3 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。

2.2 B2 标段食用油

2.2.1 基准价格-确认的遴选报价（优惠金额）=遴选供应商每日结算价格

基准价格参照：中华人民共和国商务部发布的商务预报中“周度监测数据-豆油（零售）&花生油（零售）”上月 26 日至当月 25 日的月平均价格为基准。

（<https://cif.mofcom.gov.cn/cif/html/dataCenter2021/index.html?jgnfcprd>）

2.2.2 确认的遴选报价合同期内不予调整。

2.3 B5 标段面粉类

2.3.1 国标精制粉：基准价格-确认的相应遴选报价（下浮金额）=遴选供应商每日结算价格

基准价格参照：中华人民共和国商务部发布的商务预报中“周度监测数据-面粉（批发）”上月26日至当月25日的月平均价格为基准。确认的遴选报价合同期内不予调整。

(<https://cif.mofcom.gov.cn/cif/html/dataCenter2021/index.html?jgnfcprd>)

2.3.2 其他产品：其他产品价格协议执行期间，非政策性原因或不可抗力因素不予调整。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报价价格20%且时间不少于15天时，可启动应急议价机制。经双方联合市场调查“其他产品”同品牌同系列同时期市场实际批发售价为基准价格，并按照成交的遴选报价下浮金额执行。

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 B3 标段鲜面制品需每天进行配送，各校区所属餐厅每天验收时段为5-6点，且为同时验收，投标人需按照餐厅数量配置运输资源。其余原料以餐厅订单

中要求的配送时限为准。

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。

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，并符合遴选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 确定的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 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 供应商应具有组织配送、调运、分拣、二次搬运的能力，并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 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遴选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遴选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。

5.6 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，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，可采用电商扶贫采购、农校对接采购、扶贫直接采购和网上竞价采购等方式采购该项目成交产品，供应商不得提出任何异议。

5.8 在供货服务期限内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：供应商需对以上内容作出明确承诺。

6. 履约保证金：每标包每个遴选供应商缴纳人民币贰万元整。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 投标人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。

7.2 在评标过程中，评审委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，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标现场合理的时间内提供成本构成书面说明，并提交相关证明材料。投标人书面说明应当按照国家财务会计制度的规定要求，逐项就投标人提供的货物、工程和服务的主营业务成本（应根据投标人企业类型予以区别）、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。

7.2 投标人书面说明应当签字确认或者加盖公章，否则无效。书面说明的签

字确认，投标人为法人的，由其法定代表人或者授权投标代理人签字确认；投标人为其他组织的，由其主要负责人或者授权投标代理人签字确认；投标人为自然人的，由其本人或者或者授权投标代理人签字确认。

7.3 投标人提供书面说明后，评审委员会应当结合采购项目采购需求、专业实际情况、投标人财务状况报告、与其他投标人比较情况等就投标人书面说明进行审查评分。投标人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投标文件作为无效处理。

三、产品执行标准

1、B1 标段：大米杂粮类

大米杂粮（含研磨谷物）
GB2760、GB2761、GB2762、GB2763、GB2763.1、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。

2、B2 标段：食用油

非转大豆油、花生油
GB2760、GB2762、GB2763、GB2763.1、GB2716、GB/T1534、GB/T1535，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。

3、B3 标段：鲜面制品

鲜面制品
鲜面条、重庆小面、水饺皮、馄饨皮、米线、朝鲜面，面皮米皮等
GB2760、GB2762、GB2763、GB2763.1、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。

4、B4 标段：预包装冷冻米面制品

冷冻米面制品

GB2760、GB2761、GB2762、GB2763、GB2763.1、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。

5、B5 标段：面粉类

面粉类

GB/T1355 小麦粉、GB2760、GB2762、GB2763、GB2763.1，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

B1 标段：

序号	明细	单位	参考用量
1	粳米	斤	630,000
2	黄豆	斤	240,000
3	小米	斤	90,000
4	粳米	斤	45,000
5	元宝大米	斤	45,000
6	花生米	斤	60,000
7	玉米面	斤	29,500
8	珍珠米	斤	41,400
9	面条(干)	斤	21,220
10	江米	斤	20,000
11	黑米	斤	20,000
12	香米	斤	9,000
13	白芝麻	斤	9,000
14	绿豆	斤	7,000
15	八宝料	斤	6,500
16	芝麻仁	斤	3,500
17	花豇豆	斤	3,000
18	红小豆	斤	3,000
19	黑芝麻	斤	2,500
20	麦仁	斤	2,495
21	黑米面	斤	2,195
22	芝麻(熟)	斤	2,000
23	麦片	斤	1,355
24	玉米渣	斤	1,220
25	糙米	斤	819
26	黄米面	斤	728
27	黑豆面	斤	588
28	大黄米	斤	586
29	地瓜面	斤	405
30	薏米	斤	393

31	江米面	斤	383
32	紫米面	斤	270
33	黄豆面	斤	253
34	高粱	斤	246
35	小米面	斤	222
36	麦麸	斤	133
37	豇豆	斤	90
38	高粱面	斤	90
39	蚕豆	斤	87
40	白芝麻（去皮）	斤	52
41	长粒糯米	斤	30
42	豆米面	斤	27
43	栗子面	斤	20
44	绿豆面	斤	2

B2 标段：

名称	往年度参考使用/采购量
非转基因大豆油	429125 升
压榨花生油	3345 升

B3 标段：

序号	品名	单位	参考用量
1	鲜面条	斤	591112
2	重庆小面	斤	428401
3	朝鲜面	斤	106026
4	米线	斤	106109
5	面皮	斤	91147
6	凉皮	斤	75341
7	油面	斤	39560
8	热干面	包（1斤）	25800
9	饼丝	斤	10015
10	河粉	斤	9860
11	面筋	斤	635

12	牛筋面	斤	480
----	-----	---	-----

B4 标段:

序号	明细	单位	参考用量
1	猪肉白菜水饺	斤	85000
2	猪肉韭菜水饺	斤	65000
3	猪肉芹菜水饺	斤	45632
4	猪肉大葱水饺	斤	41258
5	猪肉莲藕水饺	斤	10000
6	猪肉香菇水饺	斤	32965
7	猪肉茴香水饺	斤	13560
8	虾仁水饺	斤	35000
9	韭菜鸡蛋水饺	斤	22965
10	胡萝卜鸡蛋水饺	斤	14280
11	素三鲜水饺	斤	16778
12	龙虾水饺	袋(1斤)	6600
13	牛肉水饺	斤	10000
14	鲑鱼水饺	斤	6000
15	羊肉水饺	斤	4985
16	玉米肉水饺	斤	2763
17	胡萝卜素水饺	斤	941
18	玉米	斤	100000
19	牛舌饼	斤	50000
20	馄饨	斤	30000
21	玉米粒(件)	件(25KG)	4000

22	烧麦	斤	35000
23	酱肉包	斤	54000
24	粽子	斤	17580
25	锅贴	斤	12965
26	手抓饼	斤	16625
27	葱油饼	斤	11480
28	肉包	斤	8453
29	鸡腿堡	斤	4017
30	面包	斤	4372
31	肠粉	件 (15 斤)	530
32	粘豆包	斤	4763
33	菜盒	斤	9420
34	炸糕	斤	7835
35	汤圆	斤	12529
36	馅饼	斤	5045
37	蛋挞皮	斤	5000
38	冷冻油条	斤	6316
39	潼关饼	斤	4510
40	地瓜丸	斤	4728
41	蒸饺	斤	3896
42	牛肉饼	斤	3240
43	麻花	斤	2076
44	紫薯包	斤	3567
45	煎饺	斤	3014

46	面饼	斤	5500
47	肉夹馍	斤	2500
48	麻团	斤	3478
49	荷叶包	件(20斤)	169
50	白糖桂花糕	件(20斤)	151
51	洋葱圈	斤	2165
52	灌汤包	斤	1984
53	年糕	袋(1斤)	2367
54	红糖发糕	件(20斤)	118
55	饭团	斤	1376
56	红糖馒头	件(10斤)	108
57	拇指煎包	斤	1520
58	方糕	斤	1549
59	披萨	件	102
60	芋圆(件)	件(16斤)	100
61	梅干菜肉包	斤	985
62	榴莲酥	斤	829
63	白吉馍	件(20斤)	52
64	锅巴土豆	斤	1080
65	荷叶饼	斤	1468
66	炸鲜奶	斤	878
67	西饼	件	106
68	鸡肉卷	斤	740
69	青豆粒(件)	件(20斤)	93

70	椰蓉大福	斤	534
71	拉皮	斤	3659
72	脆皮香蕉	斤	890
73	豆沙包	斤	770
74	糍粑	斤	592
75	水晶包	斤	670
76	流沙包	斤	800
77	玉米煎饺	件(20斤)	37
78	窝窝头	斤	870
79	佛饼	斤	1020
80	玉米发糕	斤	830
81	小饼	斤	780
82	春卷	斤	540
83	口袋馍	斤	460
84	掉渣饼	斤	607
85	面包片	斤	534
86	芝麻球	斤	600
87	鸡蛋灌饼	斤	756
88	素包	斤	500
89	花卷	斤	400
90	烤冷面	件(20斤)	60
91	甜甜圈	斤	535
92	玉米包	斤	470
93	老潼关肉夹馍	件(20斤)	26

94	徽子	斤	420
95	黑米包	斤	350
96	紫薯卷	件 (10 斤)	28
97	小土豆	斤	580
98	千丝卷	斤	310
99	桂花方糕	斤	416
100	南瓜饼	斤	630
101	锅饼	斤	300
102	圆葱圈	斤	355
103	火烧馍	件 (10 斤)	17
104	紫薯球	斤	390
105	核桃包	斤	230
106	牛肉盒	斤	340
107	奶黄包	斤	400
108	鸡肉堡	斤	249
109	燕麦包	斤	200
110	单饼	斤	600
111	黑糯米糕	袋	240
112	菜饼	斤	178
113	薯饼	件	9
114	虾肉堡	斤	40
115	青豆	袋	125
116	鲜奶馒头	斤	130
117	菜角	斤	200

118	杂粮包	斤	120
119	红糖枣糕	件	6
120	肉烧饼	斤	80
121	布袋馍	斤	80
122	玉米方糕	袋	100
123	素烧饼	斤	80
124	紫玉米	件	6
125	荞面皮	斤	105
126	芙蓉包	件	4
127	彩虹包子	斤	40
128	红豆饼	斤	20
129	八宝饭	斤	70
130	猪肉饼	斤	60
131	荠菜包	斤	50
132	原味卷饼	斤	40
133	糖包	斤	40
134	小馒头	斤	30
135	鸡肉蔬菜饼	斤	20
136	年糕串	斤	40
137	月亮馍	斤	20
138	蘑菇包	斤	19
139	牛肉堡	斤	20
140	紫菜花卷	斤	15
141	杂粮煎饼	斤	12

B5 标段：

序号	名称	往年度参考量（斤）
1	国标精制粉	700000
2	面包粉	18000
3	低筋粉	6000
4	水饺粉	4150