

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙  
食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

# 参考公开招标文件

（货物类）

项目编号：SDJDHD20260071-H029-QCZ2026-091650022

采购人：山东大学

采购代理机构：青岛采购招标中心有限公司

日期：二〇二六年六月

## 目录

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 诚信廉政承诺书 .....                  | 3  |
| 第一章 参考公开招标公告 .....             | 4  |
| 第二章 供应商须知 .....                | 8  |
| 第三章 评分办法 .....                 | 27 |
| 第四章 采购内容及项目要求 .....            | 29 |
| 第五章 合同格式 .....                 | 42 |
| 第六章 附件 .....                   | 53 |
| 附件一：投标函 .....                  | 53 |
| 附件二：法定代表人身份证明或法定代表人授权委托书 ..... | 54 |
| 附件三：开标一览表 .....                | 56 |
| 附件四：报价明细表 .....                | 57 |
| 附件五：技术条款响应一览表 .....            | 79 |
| 附件六：商务条款响应一览表 .....            | 84 |
| 附件七：供应商资格证明文件（部分） .....        | 85 |

## 诚信廉政承诺书

为充分体现公开、公平、公正、诚信原则，共同维护政府采购市场秩序，本单位在参与采购过程中特作以下承诺：

1. 严格遵守国家及山东大学采购管理规定，保证在采购活动中无任何违规、违纪、违法行为。
2. 不以各种名目向采购人、工作人员及其相关人员请客、送礼、赠送有价证券、提供回扣和行贿等。
3. 不以不正当手段向采购人谋取资格审查及采购过程的照顾。
4. 不以提供不正当利益等方式向相关人员获取影响项目公平、公正的信息。
5. 在确定中标人前，不向评标专家打招呼谋求照顾，不与采购人就投标价格、投标方案等实质内容进行谈判。
6. 不与采购人或采购代理机构或其他供应商串通投标，损害国家利益、社会公共利益或者他人的合法权益；
7. 中标后，不向采购人及工作人员赠送感谢费、好处费等。
8. 合同履行过程中不得以任何形式及手段进行违规、违纪、违法活动。
9. 所提供的一切材料都是真实、有效、合法的。
10. 不在开标后进行虚假恶意投诉。
11. 主动接受、配合山东大学招标采购管理中心及纪检监察部门的监督检查。

承诺单位（公章）：

法定代表人或授权代理人（签字或盖章）：

年月日

（供应商签章后作为电子投标文件的一部分）

## 第一章 参考公开招标公告

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资  
（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）参考公开招标公告（第二次）

### 项目概况

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）招标项目的潜在投标人应在山东大学招标采购管理系统获取参考公开招标文件，并于 2026 年 06 月 12 日 15 点 00 分（北京时间）前递交投标文件。

### 一、项目基本情况：

项目编号：SDJDHD20260071-H029-QCZ2026-091650022

项目名称：山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

预算金额：95 万元

最高限价（如有）：95 万元

| 标包 | 货物名称                                              | 数量  | 简要技术要求 |
|----|---------------------------------------------------|-----|--------|
| 1  | 山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚） | 1 宗 | 详见公告附件 |

合同履行期限：自签订采购服务协议后 12 个月，预算金额若在小于 12 个月内执行完毕，合同终止。

### 二、申请人的资格要求：

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2、落实政府采购政策需满足的资格要求：无；

3、本项目的特定资格要求：

① 供应商在“信用中国”（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）、中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）等网站，未被列入“失信被执行人名单”、“重大税收违法失信主体”、“政府采购严重违法失信行为记录名单”；

② 单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得参加同一合同项

下（同一标段）的项目投标；

③本项目的特定资格要求:供应商为生产企业的应提供有效期内的《营业执照》、《食品生产许可证》或市场监督管理部门的备案证明（仅限预包装食品）、《食品生产许可品种明细表》；供应商为代理经销商的需提供有效期内的《营业执照》、《食品经营许可证》或市场监督管理部门的备案证明（仅限预包装食品）。

### 三、获取参考公开招标文件：

时间：2026 年 06 月 08 日至 2026 年 06 月 10 日（提供期限自本公告发布之日起不得少于 3 个工作日），每天上午 8:30 至 11:30，下午 13:30 至 17:00（北京时间，法定节假日除外）；

地点：山东大学招标采购管理系统

方式：本项目采用电子标。潜在供应商需登录山东大学采购网(<http://www.cgw.sdu.edu.cn>)进行注册，注册完成并通过中心审核后，在获取采购文件截止时间前在线进行招标项目信息填报，审核成功后下载采购文件。注：（1）本项目不收取参考公开招标文件工本费；（2）本项目实行资格后审，获取参考公开招标文件成功不代表资格后审的通过。

售价：¥0.0 元，本公告包含的参考公开招标文件售价总和

### 四、提交电子投标文件截止时间、开标时间和地点：

提交投标文件截止时间：2026 年 06 月 12 日 15 点 00 分（北京时间）；

开标时间：2026 年 06 月 12 日 15 点 00 分（北京时间）；

地点：本本项目实行网上远程开标，投标人可自行选择任意地点登录山东大学招标采购管理系统参加开标。

### 五、公告期限：

自本公告发布之日起 3 个工作日。

### 六、其他补充事宜：

#### 1. 投标流程：

本项目采用电子招投标方式采购。投标供应商必须按相关程序办理数字证书和安装

投标文件工具后方可上传递交投标响应文件。详细操作说明见山东大学采购网（[www.cgw.sdu.edu.cn](http://www.cgw.sdu.edu.cn)）—资料下载—《山东大学电子投标指南》文件。

2. 发布公告媒介：

本次参考公开招标公告在山东大学招标采购管理中心网站上发布。

3. 本项目不允许原装进口产品参与投标。

4. 上传的采购内容及项目要求附件仅作为参考，最终以参考公开招标文件中的采购内容及项目要求为准。

5. 重要说明：

1) 运行环境要求：推荐使用 IE10 和以上的版本浏览器；360 浏览器兼容模式；搜狗浏览器兼容模式。

2) CA 数字证书办理：本项目实行电子招投标，需办理 CA 数字证书；使用 CA 数字证书进行投标文件的签章、加密和解密等操作。（CA 办理及续期地址：<http://www.cgw.sdu.edu.cn/zb/zlxz/11599.shtml>）。

3) 投标文件制作工具：安装投标人投标工具软件，并通过瞬速投标工具软件下载、安装山东 CA 证书驱动、山东 CA 签章软件。（投标文件制作工具下载地址：<http://cgw.sdu.edu.cn/u/cms/www/202001/tbrjzz.rar>）。

4) 澄清答疑文件下载：招标文件一经在山东大学招标采购管理系统发布，视作已发放给所有投标人（发布时间即为发出招标文件的时间），各投标人应随时关注参与投标项目信息并及时登录山东大学招标采购管理系统下载电子版招标文件和各类澄清答疑（如有答疑澄清文件发布，则最终稿的电子招标文件以“澄清答疑文件”中的为准）否则所造成的一切后果由投标人自负。

5) 本项目实行网上远程开标。请投标人按照招标文件规定的解密时间登录山东大学招标采购管理系统进行电子投标文件远程解密，因投标人自身原因导致未在规定时间内解密或解密失败的，其投标被拒绝且投标文件被退回。具体操作详见山东大学采购网（[www.cgw.sdu.edu.cn](http://www.cgw.sdu.edu.cn)）—资料下载—《山东大学电子投标指南》文件。

6) 潜在投标人在使用系统进行电子投标文件编制前，应仔细阅读操作手册，如果

通过操作手册仍不能解决的问题，可向系统技术支持咨询，技术咨询电话：400-808-5975 转 2；

**七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系：**

**1、采购人信息**

名称：山东大学

地址：山东大学中心校区明德楼

联系方式：0531-88365560

**2、采购代理机构信息**

名称：青岛采购招标中心有限公司

地址：青岛市市南区延安三路 220 号邮政大厦 16 层

联系方式：0532-58760890 15265262977

**3、项目联系方式**

项目联系人：张锡杰

电话：0532-58760890 15265262977

## 第二章 供应商须知

### 供应商须知前附表

本表是对“供应商须知”正文的具体补充和修改，如有不一致，以“前附表”为准。

| 序号                       | 内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>说明</b>                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 1                        | <p>项目名称：山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）</p> <p>项目编号：SDJDHD20260071-H029-QCZ2026-091650022</p>                                                                                                                                                                                                                       |
| 2                        | <p>采购人：山东大学</p> <p>联系方式：0531-88365560</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 3                        | <p>采购代理机构：青岛采购招标中心有限公司</p> <p>联系人：张锡杰</p> <p>联系电话：0532-58760890</p> <p>邮箱：qdcgzb0531@163.com</p>                                                                                                                                                                                                                                      |
| 4                        | <p>资金来源：已落实</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 5                        | <p>供应商资格要求：详见本参考公开招标公告资格要求</p> <p><b>注：1）采购代理机构将在本项目开标当天按公开招标公告指定的网站，查询供应商在提交电子投标文件截止时间之前是否被列入失信单位名单，参与本项目的供应商被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的，在评标过程中资格审查时，其投标按无效投标处理（在本公开招标文件规定的查询时间之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评标依据）。</b></p> <p>采购代理机构对于查询到的供应商失信行为事由、处理机关名称及处理日期、处理有效期间等，以屏幕截图的方式保存。</p> <p><b>2）本项目实行资格后审，资格审查未通过，不进入下一步评审。</b></p> |
| <b>参考公开招标文件的答疑、澄清和修改</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 6                        | <p>提交疑问时间：提交首次投标文件截止时间之前。</p> <p>提交疑问方式：发电子邮件至 qdcgzb0531@163.com（word 文档及加盖公章的扫描件各一份），邮件主题为“XX 公司关于 XX 项目的疑问”，并电话通知代理机构联系人。</p>                                                                                                                                                                                                      |
| 7                        | <p>澄清和修改文件时间：在投标文件递交截止时间 1 天前。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| 序号                 | 内容                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    | <p>领取方式：招标人或招标代理机构根据实际情况或依据投标人提出的问题而对参考公开招标文件进行澄清、修改的，在山东大学招标采购管理系统统一回复，一经发布视为已发放给所有投标人。参考公开招标文件的澄清、修改构成参考公开招标文件的一部分，对投标人有约束力。</p> <p>注：如发出的澄清答疑文件为（.ZCX 文件）格式，投标人必须使用最新的澄清修改文件制作电子投标文件，否则将无法完成上传。</p> |
| <b>电子投标文件</b>      |                                                                                                                                                                                                        |
| 8                  | “电子投标文件组成”详见“供应商须知”第 9 条。                                                                                                                                                                              |
| 9                  | “投标报价”详见“供应商须知”第 10 条。                                                                                                                                                                                 |
| 10                 | <p>电子签章：根据参考公开招标文件格式的要求在规定的地方进行电子签章。具体操作详见：山东大学采购网(<a href="http://www.cgw.sdu.edu.cn">http://www.cgw.sdu.edu.cn</a>)-资料下载-山东大学电子投标指南文件。</p> <p><b>投标人无需到开标现场，无需提交纸质文件。</b></p>                        |
| 11                 | <p>投标文件形式：投标文件形式为加密的电子投标文件（.ENC 文件），在投标截止时间前通过山东大学招标采购管理系统上传。</p> <p>请务必记住加密密码，保证所上传的文件为成功完成加密的文件。如因投标单位忘记密码无法解密或所上传的加密文件无法正常解密，后果由投标人承担。其余签署及盖章的详细要求按投标人须知正文部分第 12 款执行。</p>                           |
| <b>投标保证金及投标有效期</b> |                                                                                                                                                                                                        |
| 12                 | <b>投标保证金金额：无。</b>                                                                                                                                                                                      |
| 13                 | 投标有效期：自提交电子投标文件截止之日起 <u>120</u> 日历天                                                                                                                                                                    |
| <b>电子投标文件的提交</b>   |                                                                                                                                                                                                        |
| 14                 | 提交电子投标文件时间：详见参考招标公告。                                                                                                                                                                                   |
|                    | <p>★提交电子投标文件截止时间（投标截止时间）：详见参考招标公告。</p> <p>电子投标文件提交地点：使用 CA 通过系统上传加密的电子投标文件</p>                                                                                                                         |
| <b>开标及评标</b>       |                                                                                                                                                                                                        |
| 15                 | <p>公开报价时间：详见参考招标公告。</p> <p>公开报价地点：山东大学招标采购管理系统。</p>                                                                                                                                                    |
| 16                 | <p>备注-电子标开标流程及注意事项</p> <p>电子标开标流程及注意事项</p>                                                                                                                                                             |

| 序号       | 内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                         |    |    |         |                                       |                                                                                                                                                         |         |                                                  |                                                                                                                          |          |                                             |                                                                                                                                      |      |                                                                  |  |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------------|--|
|          | <p>（1）开标会议应当在本项目采购文件确定的提交报价文件截止时间的同一时间通过系统平台公开进行。支持网上远程报价，所有供应商须在提交报价文件截止时间前 1 小时内通过 CA 数字证书上传加密的报价文件，在线签到，并在开启时间后半小时内解密报价文件；</p> <p>（2）在评标结束前，供应商请保持在线登录状态。评标过程中，如果评审委员会要求供应商进行澄清，需要通过系统平台限时在线发送澄清；</p> <p>（3）评标期间，请各供应商保持通讯畅通，因通讯不畅造成的一切后果由供应商自行承担。</p> <p>重要提示：供应商应在提交报价文件截止时间前尽早上传报价文件；系统拒绝接受开启时间后上传的报价文件。</p> <p>山东大学电子标系统硬件配置要求：</p> <table><tr><th>内容</th><th>要求</th><th>说明</th></tr><tr><td>推荐使用浏览器</td><td>IE10 和以上的版本浏览器；360 浏览器兼容模式；搜狗浏览器兼容模式。</td><td>要求 IE10 以上内核版本。IE11 浏览器下载地址：<br/><a href="http://www.cgw.sdu.edu.cn/zb/plugs/ie/ie11_setup.exe">http://www.cgw.sdu.edu.cn/zb/plugs/ie/ie11_setup.exe</a></td></tr><tr><td>CA 数字证书</td><td>参加电子招投标需办理 CA 数字证书；使用 CA 数字证书进行报价文件的签章、加密和解密等操作。</td><td>CA 办理及续期地址：<br/><a href="http://www.cgw.sdu.edu.cn/zb/zlxz/11599.shtml">http://www.cgw.sdu.edu.cn/zb/zlxz/11599.shtml</a></td></tr><tr><td>投标文件制作工具</td><td>安装供应商投标工具软件，并通过瞬速投标工具软件下载、安装 CA 证书驱动、签章软件等。</td><td>报价文件制作工具下载地址：<br/><a href="http://www.cgw.sdu.edu.cn/zb/plugs/tbkhd/tbkhd.msi">http://www.cgw.sdu.edu.cn/zb/plugs/tbkhd/tbkhd.msi</a></td></tr><tr><td>其它要求</td><td>网络畅通。安装了阅读和编辑文档所需的 Office Word\Excel 等办公软件。需要具有耳麦、摄像头等音视频输入输出设备。</td><td></td></tr></table> | 内容                                                                                                                                                      | 要求 | 说明 | 推荐使用浏览器 | IE10 和以上的版本浏览器；360 浏览器兼容模式；搜狗浏览器兼容模式。 | 要求 IE10 以上内核版本。IE11 浏览器下载地址：<br><a href="http://www.cgw.sdu.edu.cn/zb/plugs/ie/ie11_setup.exe">http://www.cgw.sdu.edu.cn/zb/plugs/ie/ie11_setup.exe</a> | CA 数字证书 | 参加电子招投标需办理 CA 数字证书；使用 CA 数字证书进行报价文件的签章、加密和解密等操作。 | CA 办理及续期地址：<br><a href="http://www.cgw.sdu.edu.cn/zb/zlxz/11599.shtml">http://www.cgw.sdu.edu.cn/zb/zlxz/11599.shtml</a> | 投标文件制作工具 | 安装供应商投标工具软件，并通过瞬速投标工具软件下载、安装 CA 证书驱动、签章软件等。 | 报价文件制作工具下载地址：<br><a href="http://www.cgw.sdu.edu.cn/zb/plugs/tbkhd/tbkhd.msi">http://www.cgw.sdu.edu.cn/zb/plugs/tbkhd/tbkhd.msi</a> | 其它要求 | 网络畅通。安装了阅读和编辑文档所需的 Office Word\Excel 等办公软件。需要具有耳麦、摄像头等音视频输入输出设备。 |  |
| 内容       | 要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 说明                                                                                                                                                      |    |    |         |                                       |                                                                                                                                                         |         |                                                  |                                                                                                                          |          |                                             |                                                                                                                                      |      |                                                                  |  |
| 推荐使用浏览器  | IE10 和以上的版本浏览器；360 浏览器兼容模式；搜狗浏览器兼容模式。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 要求 IE10 以上内核版本。IE11 浏览器下载地址：<br><a href="http://www.cgw.sdu.edu.cn/zb/plugs/ie/ie11_setup.exe">http://www.cgw.sdu.edu.cn/zb/plugs/ie/ie11_setup.exe</a> |    |    |         |                                       |                                                                                                                                                         |         |                                                  |                                                                                                                          |          |                                             |                                                                                                                                      |      |                                                                  |  |
| CA 数字证书  | 参加电子招投标需办理 CA 数字证书；使用 CA 数字证书进行报价文件的签章、加密和解密等操作。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | CA 办理及续期地址：<br><a href="http://www.cgw.sdu.edu.cn/zb/zlxz/11599.shtml">http://www.cgw.sdu.edu.cn/zb/zlxz/11599.shtml</a>                                |    |    |         |                                       |                                                                                                                                                         |         |                                                  |                                                                                                                          |          |                                             |                                                                                                                                      |      |                                                                  |  |
| 投标文件制作工具 | 安装供应商投标工具软件，并通过瞬速投标工具软件下载、安装 CA 证书驱动、签章软件等。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 报价文件制作工具下载地址：<br><a href="http://www.cgw.sdu.edu.cn/zb/plugs/tbkhd/tbkhd.msi">http://www.cgw.sdu.edu.cn/zb/plugs/tbkhd/tbkhd.msi</a>                    |    |    |         |                                       |                                                                                                                                                         |         |                                                  |                                                                                                                          |          |                                             |                                                                                                                                      |      |                                                                  |  |
| 其它要求     | 网络畅通。安装了阅读和编辑文档所需的 Office Word\Excel 等办公软件。需要具有耳麦、摄像头等音视频输入输出设备。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                         |    |    |         |                                       |                                                                                                                                                         |         |                                                  |                                                                                                                          |          |                                             |                                                                                                                                      |      |                                                                  |  |
| 17       | <p><b>评标委员会组成：</b>代理机构将根据本项目的特点组建评标委员会，评标委员会由招标人代表和评审专家组成，成员人数应当为 3 人以上单数组成，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                         |    |    |         |                                       |                                                                                                                                                         |         |                                                  |                                                                                                                          |          |                                             |                                                                                                                                      |      |                                                                  |  |
| 18       | <p><b>评审方法：</b>本次评审采用综合评分法，评标委员会成员根据第三章“评分办</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                         |    |    |         |                                       |                                                                                                                                                         |         |                                                  |                                                                                                                          |          |                                             |                                                                                                                                      |      |                                                                  |  |

| 序号          | 内容                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | 法”进行打分，按照得分由高到低顺序对各供应商进行排序，并提出书面评审报告，推荐中标候选人，评标委员会根据招标人授权直接确定中标人。                                                                                                                                                                  |
| <b>授予合同</b> |                                                                                                                                                                                                                                    |
| 19          | 供应商应当在收到中标通知书后 30 日内与采购人签订合同。                                                                                                                                                                                                      |
| <b>相关费用</b> |                                                                                                                                                                                                                                    |
| 20          | <p><b>中标服务费：</b>中标人按国家发展改革委员会办公厅发改办[2003]857 号文、国家发展计划委员会计价格[2002]1980 号文件规定的“货物类”收费标准下浮 70% 后向采购代理机构交纳。</p> <p><b>开户银行及账号如下：</b></p> <p><b>户名：</b>青岛采购招标中心有限公司</p> <p><b>开户行号：</b>青岛银行香港花园支行</p> <p><b>账号：</b>802530200440066</p> |
| <b>其他</b>   |                                                                                                                                                                                                                                    |
| 21          | <b>供货服务期限：</b> 自签订采购服务协议后 12 个月，预算金额若在小于 12 个月内执行完毕，合同终止。                                                                                                                                                                          |
| 22          | <p><b>付款方式：</b></p> <p>1. 对公转账支付，不支付预付款；</p> <p>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）；</p> <p>3. 结算凭证：供货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。</p>                                        |
| 23          | <b>履约保证金：</b> 无                                                                                                                                                                                                                    |
| 24          | <b>★本项目预算金额为 95 万元。报价超出招标人公布的采购预算的，投标文件按无效投标处理。关于报价详细要求见供应商须知正文 10.1 条。</b>                                                                                                                                                        |
| 25          | <b>★本采购项目不允许进口产品参加投标。</b>                                                                                                                                                                                                          |
| 26          | <b>踏勘现场：</b> 自行踏勘                                                                                                                                                                                                                  |
| 27          | <b>本采购文件中标注有“★”号条款的，是关键的实质性条款，未响应该实质性条款的，按无效投标处理。</b>                                                                                                                                                                              |
| 28          | <p><b>货物验收：</b></p> <p>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</p>                                                                                                                                                                      |

| 序号 | 内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>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。</p> <p>2）确定的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。</p> <p>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、动物产品检疫合格证。非同一批次产品的，需提供相应批次的出厂检验报告或产品合格证证明材料。</p> <p>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。</p> |

## 供应商须知正文

### 一、说明

#### 1. 采购人

详见供应商须知前附表。

#### 2. 采购代理机构

详见供应商须知前附表。

#### 3. 供应商资格要求

详见供应商须知前附表。

#### 4. 投标费用

无论投标过程中的方法和结果如何，供应商自行承担所有与参加投标有关费用。

### 二、参考公开招标文件

#### 5. 参考公开招标文件组成

本参考公开招标文件由参考公开招标文件目录所列内容及按本参考公开招标文件要求发出的澄清、答疑和修改组成。

#### 6. 参考公开招标文件答疑

6.1 投标人对参考公开招标文件如有疑问，应于前附表所述时间以前以书面形式通知到招标代理机构。在前附表所述时间之前，招标代理机构将予以答复，如有必要可将答复内容包括原提出的问题（但不表明问题的来源），分发给所有取得同一参考公开招标文件的投标人。投标人如有异议应在收到后4个小时内提出，逾期视为认同。

6.2 如果答疑的内容可能影响投标文件的制作，视情况延长投标的截止时间和日期。在这种情况下，招标代理机构和投标人受投标截止期制约的所有权利和义务均相应延长至新的截止日期。

#### 7. 参考公开招标文件澄清和修改

7.1 招标代理机构对参考公开招标文件有澄清或修改的内容，将在山东大学招标采购管理系统统一回复，一经发布视为已发放给所有投标人。参考公开招标文件的澄清、修改构成参考公开招标文件的一部分，对所有投标人具有约束力。

7.2 招标代理机构对参考公开招标文件作出的澄清、修改在山东大学招标采购管理系统内进行发布，请投标人及时通过系统查看“澄清答疑文件”。澄清答疑文件分为“说明性澄清”、“修改采购文件澄清”两种答疑情况，若为“说明性澄清”，投标人需根据补充性说明和解答内容制作投标文件，无需重新下载参考公开招标文件；若为“修改采购文件澄清”，投标人需要重新下载澄清文件并依据最新的澄清文件去制作投标文件。因登记有误、线路故障或其它任何意外情形，导致投标人未及时获取的，招标代理机构不因此承担任何责任，且有关的招标活动继续有效地进行。当参考公开招标文件的澄清、修改及进行其他答复等就同一内容的表述不一致时，以最后发布的内容为准。

7.3 如果澄清或修改的内容可能影响投标文件的制作，相应延长投标的截止时间和日期。在这种情况下，招标代理机构和投标人受投标截止期制约的所有权利和义务均相应延长至新的截止日期。投标人须在收到招标代理机构的澄清、修改或变更后，如有异议应在收到后4个小时内提出，逾期视为认同。

7.4 因登记有误或其它意外情形，导致所发出的通知延迟送达或无法送到供应商，采购代理机构不因此承担任何责任，有关的采购活动可以继续有效地进行。

### **三、电子投标文件编写**

#### **8. 投标语言及计量单位**

8.1 供应商和采购代理机构就招投标交换的文件和来往信函均使用中文。

8.2 除参考公开招标文件的技术要求中另有规定外，电子投标文件中所使用的计量单位应使用中华人民共和国法定计量单位。

#### **9. 电子投标文件组成**

电子投标文件由四部分组成，包括证明文件、报价文件、商务文件、技术文件。

##### **9.1 证明文件**

##### **9.1.1 资格证明文件（上传扫描件）**

- （1）诚信廉政承诺书；
- （2）营业执照副本复印件；

（3）法定代表人身份证明（加盖公章）；注：若法定代表人参加投标的需提供法定代表人身份证明。

（4）法定代表人授权委托书（见附件）；注：若授权代理人参加投标的需提供法定代表人授权委托书与社保证明材料扫描件。

（5）供应商依法缴纳税收和社会保障资金的证明材料（见附件）；

（6）供应商具有良好的商业信誉及健全的财务会计制度的证明材料（见附件）；

（7）履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料（见附件）；

（8）参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明（见附件）；

（9）在“信用中国”、中国政府采购网网站中未被列入失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单；

（10）单位负责人不为同一人或者不存在直接控股、管理关系的书面声明；

（11）供应商为生产企业的应提供有效期内的《营业执照》、《食品生产许可证》或市场监督管理部门的备案证明（仅限预包装食品）、《食品生产许可品种明细表》；供应商为代理经销商的需提供有效期内的《营业执照》、《食品经营许可证》或市场监督管理部门的备案证明（仅限预包装食品）。

**注：**

**（A）成立时间较短的单位，可以提供从成立至今所需要的资料。**

**（B）已办理“三证合一”的只需要提供营业执照副本；供应商：（a）是企业（包括合伙企业）的，应提供其在工商部门注册的有效“企业法人营业执照”或“营业执照”的复印件；（b）是事业单位的，应提供其有效的“事业单位法人证书”复印件；（c）是非企业专业服务机构的，应提供其有效的执业许可证复印件；（d）是个体工商户的，应提供其有效的“个体工商户营业执照”复印件；（e）是自然人的，应提供其有效的自然人身份证明。**

（C）招标公告中允许联合体投标的，则两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加采购活动的，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

（D）资格证明文件按要求提供相应的资料。资格审查（1）-（11）不合格的不进入评审阶段。

要求提供扫描件的，照片、图片等电子文件与扫描件效力相等。公章可加盖鲜章扫描上传或使用电子签章（电子公章）。

### 9.1.2 其它证明文件

供应商认为需要提交的其他相关证明文件。

### 9.2 报价文件

- （1）投标函（见附件）；
- （2）开标一览表（见附件）；
- （3）报价明细表（见附件）；

### 9.3 商务文件

- （1）山东大学采购商务条款响应一览表（见附件）；
- （2）所投产品包装材料由第三方检测机构出具的有效期内的检测报告；
- （2）烘焙生胚类生产技术能力证明材料；
- （3）包装材料产品设计或生坯制品类知识产权证明材料；
- （4）投标人概况表；（格式自拟）
- （5）优惠条款：投标人提供的优惠条款必须在电子投标文件中明确列出，投标人在澄清过程中追加的优惠条款一般不作为评标的考虑因素；
- （6）投标人认为需加以说明的其他内容。

### 9.4 技术文件

- （1）山东大学采购规格条款响应一览表（见附件）
- （2）包装材料设计方案（含文字与图案设计及二次创作等相关内容），推广及展

示物品物料配置方案；

（3）烘焙生胚的配料及营养搭配、熟制，裱花装饰，成品与包材的搭配及后期加工技术支持及培训；

（4）食材质量安全处置方案；

（5）投标人认为需要提交的其他相关证明文件。

备注：1）附件中无格式文档的，供应商可自定文档格式以制作本参考公开招标文件要求提交的内容。

2）供应商应按照参考公开招标文件规定的“电子投标文件编制”中“电子投标文件构成”规定的顺序统一编制目录装订成册，由于编制混乱导致电子投标文件被误读或查找不到，其责任由供应商承担。

## 10. 投标报价

★10.1 本次投标报价币种为人民币，供应商的投标报价为一次性报价。报价中应包含税费、成本、利润、运输、装卸、包装、存储、抽检费、各类人工成本、检测、保险费、参考公开招标文件技术和商务条款所列所有内容与相关服务等为完成本次项目的所有费用，且报价为含税价。

10.2 供应商限报一种方案报价，且为一次性报价，采购人不接受可选择的投标方案和报价；供应商对投标报价作出优惠的，其电子投标文件及开标一览表中的投标报价均应为优惠后的最终报价。供应商对报价若有说明或优惠应在报价明细表和开标一览表中注明，否则该说明或优惠不予认可。

10.3 投标报价（即合同价）在合同执行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更。

10.4 投标人应保证所报出的最终价格，在排除各种差异因素后，不超出自己的正常国内市场价格，并且保证价格不应高于对其他情况相似购买者的出价。

★10.5 报价不得高于本项目预算金额（或最高限价），超出招标人公布的采购预算（或最高限价）的，电子投标文件按无效投标处理。

## 11. 电子投标文件编写

11.1 供应商应当按照参考公开招标文件格式的要求编制电子投标文件。电子投标文件应当对参考公开招标文件提出的实质性要求和条件作出明确响应。

11.2 供应商和采购代理机构就采购过程交换的文件和来往信函均使用中文。

11.3 电子投标文件应按本须知第 9 款要求进行编写，如有必要，可以增加附页，作为电子投标文件的组成部分。

11.4 供应商应在电子投标文件中提供产品技术指标、规格和性能、技术参数值的详细说明，并提供制造商公开发布的印刷文献或产品使用手册或检测报告等无法在线提供的有效资料作为佐证，否则评标委员会有权视相应技术参数为实质性不响应。

11.5 电子投标文件中所报技术参数描述与制造商的产品宣传彩页或制造商官方网站公布的资料不一致的，或因制造商官方网站更新产品资料滞后造成不一致的，应当在“山东大学采购技术条款响应一览表”备注栏中做出说明，并提供证明材料。

11.6 重要技术条款（#或▲条款）需提供制造商公开发布的印刷文献或产品使用手册或检测报告等无法在线提供的有效资料作为佐证（技术要求有规定的，按规定提供佐证），否则该条款视按负偏离进行处理。

注：在“山东大学采购技术条款响应一览表”中“备注”一栏标注该佐证在电子投标文件中的页码，以便评标委员会评审。

11.7 关键技术条款（★条款）需提供制造商公开发布的印刷文献或产品使用手册或检测报告等无法在线提供的有效资料作为佐证（技术要求有规定的，按规定提供佐证），否则该条款视为“实质性不响应”，按无效投标报价处理。

注：在“山东大学采购技术条款响应一览表”中“备注”一栏标注该佐证在电子投标文件中的页码，以便评标委员会评审。

11.8 为合理节约评审成本，提倡诚实信用的报价行为，特别要求投标人应本着诚信精神，在本次电子投标文件的“山东大学采购技术条款响应一览表”、“山东大学采购商务条款响应一览表”中，均以审慎的态度明确、清楚地披露各项响应情况；投标人须对照参考公开招标文件技术规格、参数（或商务条款）与要求，逐条说明报价货物与服务是否做出了响应，如未按“山东大学采购技术条款响应一览表”的格式要求，在投

标人响应中“技术规格指标”一栏如实填写所报产品的技术规格指标响应情况，未填写部分：★技术条款按无效投标处理，其他技术条款按负偏离进行处理。

## 12. 电子投标文件签署

★电子投标文件必须按照参考公开招标文件中规定的签署要求进行电子签署。本项目参考公开招标文件中的电子投标文件格式内容带“盖章”字样处应加盖投标人电子公章，投标文件需经法定代表人或其委托代理人签章的，由委托代理人签章，须在投标文件中附授权委托书。投标人代表必须按规定签署电子投标文件，未按参考公开招标文件格式要求签章及盖电子公章的电子投标文件无效。

## 13. 投标文件加密和标记

供应商应通过电子投标文件制作工具严格按参考公开招标文件要求制作投标文件，在投标截止时间前完成上传经过数字证书电子签章并加密的投标文件（加密和解密须用同一把数字证书）。投标人在投标截止时间前，可以对其所递交的投标文件进行修改并重新上传，但以投标截止时间前最后一次上传的投标文件为有效投标文件。

★投标截止时间以山东大学招标采购管理系统显示的时间为准，逾期系统将自动关闭，未完成上传的投标文件视为逾期送达，将被拒绝。

## 14. 投标保证金

14.1 本项目不收取保证金。

14.2 如供应商有下列情况，招标人和招标代理机构有权依法向其提出索赔，投标人应当赔偿因此给招标人造成的全部损失：

- 1) 开标后，投标人在投标有效期内撤回投标的；
- 2) 采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人或妨碍其他投标人竞争的；
- 3) 与招标人、其他投标人或者招标代理机构恶意串通的；
- 4) 向招标人、招标代理机构行贿或者提供其他不正当利益的；
- 5) 投标人在投标文件中提供虚假材料的；
- 6) 中标人无正当理由未能按规定与招标人签订合同的；
- 7) 投标人损害招标人的合法权益的；
- 8) 法律法规和参考公开招标文件规定的其他情形。

## 15. 投标有效期

15.1 本项目投标有效期见投标人须知前附表。投标函的有效期比本须知规定的有效期短的，将被视为非响应性投标，招标人有权拒绝。

15.2 特殊情况下，在投标有效期满之前，招标代理机构可以以书面形式要求投标人同意延长投标有效期。投标人可以以书面形式拒绝或接受上述要求。拒绝延长投标有效期的投标人有权收回投标保证金（如有）；同意延长投标有效期的投标人应当相应延长其投标保证金（如有）的有效期，但不得修改投标文件的实质性内容。

#### **四、电子投标文件提交**

##### **16. 提交电子投标文件时间和地点**

16.1 投标人应当在投标人须知前附表要求提交投标文件截止时间前，登录山东大学电子招投标系统并使用投标工具加密上传投标文件。除上述方式之外，不接受投标人以纸质文件以及其他任何方式提交的投标文件。投标人应充分考虑网络传输时间等因素，合理安排上传时间。

16.2 提交投标文件截止时间后，评审管理系统不提供投标文件上传功能。投标人未完成投标文件上传的，投标将被拒绝。

16.3 出现未在规定时间内在线签到（系统原因除外）、因投标人自身原因造成电子投标文件未在规定时间内解密或上传系统的电子投标文件损坏无法读取的、电子投标文件存在记录的 MAC 地址相同的等情形之一的，投标将被拒绝。

##### **17. 电子投标文件修改与撤回**

17.1 供应商在提交电子投标文件截止时间前，可以对所提交的电子投标文件进行补充、修改或者撤回。

17.2 供应商对电子投标文件的补充、修改需符合山东大学电子标的要求。

17.3 投标有效期内不得撤回投标报价。

#### **五、公开报价与评标**

##### **18. 公开报价**

18.1 本项目公开报价时间和地点见投标人须知前附表。公开报价会议由代理机构组织并主持。参加开标的投标人代表必须在系统开标时间前一小时内在线签

到、开标时间后半小时内完成在线解密操作，否则不能参与后续项目的评审。

18.2 投标人在规定的时间内完成解密后，由招标人或者招标代理机构工作人员在系统中宣布投标人名称、投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容。

18.3 投标人代表对开标过程和开标记录有异议，以及认为招标人、招标代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应在开标过程中提出询问或者回避申请，招标人对事后提出的不予受理。

## 19. 评标委员会

评标委员会由招标人代表和评审专家组成，具体组成方式详见投标人须知前附表。招标人或者招标代理机构通过随机方式抽取评审专家。对技术复杂、专业性强的采购项目，通过随机方式难以确定合适评审专家的，招标人可以自行选定相应专业领域的评审专家。

## 20. 评标原则

20.1 客观性原则：评标委员会将严格按照参考公开招标文件的要求，对投标人的投标文件进行认真评审；评标委员会对投标文件的评审仅依据投标文件本身，而不依据投标文件以外的任何因素。

20.2 统一性原则：评标委员会将按照统一的评标原则和评标方法，用同一标准进行评标。

20.3 独立性原则：评标工作在评标委员会内部独立进行，不受外界任何因素的干扰和影响。评委对出具的评标意见承担个人责任。

20.4 保密性原则：代理机构应当采取必要的措施，保证评标在严格保密的情况下进行。

20.5 综合性原则：评标委员会将综合分析、评审投标人的各项指标，而不以单项指标的优劣进行评审。

## 21. 初步评审

21.1 投标文件的初审分为资格审查和符合性检查。资格审查由招标人或招标代理机构在开标后依法对投标人进行审查，依据法律、法规和参考公开招标文件的规定，对

投标文件中的资格证明进行审查，以确定投标人是否具备投标资格。符合性检查由评标委员会依据参考公开招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对参考公开招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对参考公开招标文件的实质性要求作出响应。在评审活动开始前，招标人及招标代理机构宣布评审工作纪律。

21.2 评标委员会应当对符合资格的供应商的电子投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足参考公开招标文件的实质性要求。

21.3 如出现下列情形之一的，视为对参考公开招标文件没有做出实质性响应，按照无效投标处理。

- 1) 未按参考公开招标文件规定要求加密、签署、盖章；
- 2) 电子投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- 3) 电子投标文件载明的交货时间超过参考公开招标文件规定的时间且不能被采购人接受；
- 4) 电子投标文件内容不全或未按规定填写；
- 5) 供应商提交两份或多份内容不同的电子投标文件，或者在一份电子投标文件中对同一采购项目报有两个或多个报价，且未声明哪一个有效，按参考公开招标文件规定提交备选投标方案的除外；
- 6) 供应商要求的付款方式、保质期及电子投标文件有效期等明显不符合参考公开招标文件要求的；
- 7) 不满足参考公开招标文件规定的带★号实质性条款的；
- 8) 未在规定时间内在线签到（系统原因除外）；
- 9) 未响应参考公开招标文件规定的其他实质性要求的；
- 10) 因供应商自身原因造成电子投标文件未在规定时间内解密或上传系统的电子响应文件损坏无法读取的；
- 11) 不符合法律、法规规定的其他情形。

21.4 对于电子投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当要求供应商在系统中作出必要的澄清、说明或者补正。

供应商的澄清、说明或者补正不得超出电子投标文件的范围或者改变电子投标文件的实质性内容。

21.5 评标委员会将否决被确定为非实质性响应的电子投标文件，供应商不能通过修正或撤销电子投标文件中的不符之处而使其投标成为实质性响应的投标。

★21.6 评标委员会对各供应商的投标报价进行评审，对超出采购预算（最低折扣）的报价，按无效投标处理。

★21.7 评标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，应当要求其在评标期间合理的时间内在系统中提供说明，必要时提交相关证明材料；供应商不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

★21.8 供应商应当遵循公平竞争的原则，不得恶意串通，不得妨碍其他供应商的竞争行为，不得损害采购人或者其他供应商的合法权益。

在评标过程中发现供应商有上述情形的，评标委员会应当认定其投标无效，并有权书面报告本级财政部门。

21.9 评标委员会通过上述评审，确定通过初步评审的合格投标人名单，只有通过初步评审的投标人，才能进入综合评审。

## 22. 综合评审

使用综合评分法的采购项目，评审得分最高的投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，评标委员会按照投标人依次按报价得分高、技术性能得分高进行排序，确定排名在前的一个投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

## 23. 评标方法

本项目采用综合评分法。评标委员会根据投标文件满足参考公开招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人。评审因素包括投标人所提供货物服务的质量相关，包括投标报价、技术或者服务水平、履约能力、售后服务等。

## 24. 报价不一致时的修正和处理

电子投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

（1）电子投标文件中开标一览表内容与电子投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；

（2）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

（3）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

（4）总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

（5）同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价经供应商确认后产生约束力，供应商不确认的，其投标无效。

## **25. 电子投标文件的澄清**

25.1 为有助于对电子投标文件进行审查、评估和比较，评标委员会有权向供应商询问。供应商有义务对其电子投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或有明显文字错误的内容进行澄清和说明，但澄清和说明的内容不得超出电子投标文件的范围或改变电子投标文件的实质性内容。供应商澄清和说明的内容构成电子投标文件的组成部分；拒不进行澄清、说明或补正的，评标委员会可以视为供应商未实质性响应投标。

25.2 评标委员会不接受供应商主动提出的澄清，采购人也不接受供应商主动承诺给予采购人赠品、回扣或者与采购无关的其他商品、服务。

## **26. 特殊情况下的评标方法**

26.1 如出现有效投标供应商达不到法定数量、串通投标，评标委员会有权否决所有投标。

26.2 评标委员会发现参考公开招标文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行，或者参考公开招标文件内容违反国家有关强制性规定的，应当停止评标工作，与采购人或者采购代理机构沟通并作书面记录。采购人或者采购代理机构确认后，应当修改参考公开招标文件，重新组织采购活动。

## **27. 废标**

有下列情形之一的，本项目将予以废标：

- 1) 出现影响采购公正的违法违规行为的；
- 2) 投标人的报价均超过采购预算（或最高限价）的；
- 3) 因重大变故，采购任务取消的；
- 4) 法律、法规及参考公开招标文件规定的其他情况。

## 28. 串标

供应商出现串标或影响招标的违法行为时，采购人将严格按照《中华人民共和国政府采购法》及实施条例和相关法律、法规及规章制度的规定行使权利，给采购人、采购代理机构造成损失的，采购人、采购代理机构有索赔的权利，供应商应予以赔偿。

### 29. 1 有下列情形之一的，属于供应商恶意串通投标：

- （1）供应商之间协商报价、技术方案等投标文件或者投标文件的实质性内容；
- （2）属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同参加采购活动；
- （3）供应商之间事先约定由某一特定投标人中标、成交；
- （4）供应商之间商定部分投标人放弃参加采购活动或者放弃中标、成交；

### 30. 下列情形之一的，视为供应商相互串通投标：

- （1）不同供应商的电子投标文件由同一单位或者个人编制；
- （2）不同供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- （3）不同供应商的电子投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
- （4）不同供应商的电子投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- （5）不同供应商的电子投标文件相互混装；

## 六、授予合同

### 31. 中标通知书

31.1 中标公告将在山东大学采购网发布。在公告中标结果，采购人或者采购代理机构应当向中标人发出中标通知书。

31.2 中标通知书是合同的一个组成部分。

### 32. 签订合同

32.1 中标通知书发出之日起 30 日内，按照参考公开招标文件和中标人投标文件的规定，与中标人签订采购合同。

32.2 参考公开招标文件、中标人的电子投标文件以及评标过程中的有关澄清、承诺文件均为合同的组成部分。

32.3 中标人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中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展采购活动。

## **七、相关费用**

33. 本项目招标相关费用详见供应商须知前附表。

## **八、保密和披露**

### **34. 保密和披露**

供应商自领取参考公开招标文件之日起，须承担本采购项目下保密义务，不得将因本次采购获得的信息向其他人外传。

在下列情形下：当发布中标公告和其它公告时，当国家机关调查、审查、审计时，以及其他符合法律规定的情形下，无须事先征求供应商或中标人同意而可以披露关于采购过程、合同文本、签署情况的资料、供应商或中标人的名称及地址、采购内容的有关信息以及补充条款等。对任何已经公布过的内容或与之内容相同的资料无须再承担保密责任。

## **九、解释权**

本参考公开招标文件的最终解释权归代理机构，当对一个问题有多种解释时以采购代理机构的书面解释为准。参考公开招标文件未做明示，而又有相关法律、法规规定的，采购代理机构对此所做解释以相关的法律、法规规定为依据。

## **十、其他**

需对“供应商须知”正文进行补充和修改的内容详见“供应商须知前附表”。

### 第三章 评分办法

本次招标采用综合评分法，满分为 100 分，每位评委应对所有通过初步审查并实质上响应参考公开招标文件的供应商（以下称为有效供应商）进行逐项评分。

|                |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 投标报价<br>(30 分) |               | 价格分采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。<br>其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=（评标基准值/投标报价）×报价权重（30%）×100                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 技术方案<br>(34 分) | 1.1<br>(9 分)  | <p><b>根据提供的包装材料设计方案（含文字与图案设计及二次创作等相关内容），推广及展示物品物料配置方案进行评审：</b></p> <p>① <b>方案完整性与详实性：</b>充分展现投标人扎实的原创设计能力、审美把控能力与创意落地能力，设计优势突出。</p> <p>② <b>物料配置专业性与适配性：</b>推广及展示物料配置体系完备、类目齐全，细化明确各类物料的规格标准、配置用途、应用场景、落地形式及配套规划，配置内容细致周全、贴合项目实际运营与展示需求。</p> <p>③ <b>综合竞争优势：</b>兼顾美观性、专业性、实用性与落地性，设计创意新颖、体系规范，物料配置科学合理、贴合实操，相较于常规方案具备显著差异化竞争优势。</p> <p>满分得 9 分。每有一处不完善或不合理或弱势项的扣 3 分，扣完为止；缺项不得分。</p> |
|                | 1.2<br>(15 分) | <p><b>根据提供的烘焙生胚的配料及营养搭配、熟制，裱花装饰，成品与包材的搭配及后期加工技术支持及培训进行评审：</b></p> <p>① 方案简洁详细；</p> <p>② 能体现出投标人的技术优势；</p> <p>③ 针对采购人能提供详尽的生产技术支持响应的；</p> <p>满分得 15 分。每有一处不完善或不合理或弱势项的扣 5 分，扣完为止；缺项不得分。</p>                                                                                                                                                                                           |
|                | 1.3<br>(10 分) | <p><b>根据提供的食材质量安全处置方案进行评审：</b></p> <p>①从响应时效②责任承诺③ 补救措施④ 善后处理承诺⑤内容完整全面、符合采购人需求有针对性等方面进行综合评定，</p> <p>满分得 10 分。每有一处不完善或不合理或弱势项的扣 2 分，扣完为止；缺项不得分。</p>                                                                                                                                                                                                                                   |
| 商务响应<br>(24 分) | 2.1<br>(9 分)  | <p><b>提供以下所投产品包装材料由第三方检测机构出具的有效期内的检测报告，检测报告的出具日期应在开标之日前 12 个月内，且开标当日仍在有效期内：</b></p> <p>① 提供食品接触用塑料树脂</p> <p>② 食品接触用塑料材料及制品</p> <p>③ 食品接触用纸和纸板材料及制品</p> <p>每提供 1 份报告，得 3 分。满分得 9 分；未提供不得分。</p> <p>注：送检单位为供应商或其所投产品厂家。（提供检测报告原件扫描件加盖投标单位公章）</p>                                                                                                                                        |
|                | 2.2<br>(10 分) | <p><b>根据提供的烘焙生胚类生产技术能力证明材料进行评审：</b></p> <p>① 具备国家有关部门颁发的一级西式面点师职业资格证书的，得 5 分，此项最多满分 5 分。未提供不得分。（需提供职业资格证书原件扫描件加盖电子公章以及技术人员在投标人或生产企业的社保缴纳证明，作为得分依据）</p> <p>② 具备国家有关部门颁发的相关行业职业资格证书的，每提供一位，得 1 分，此项最多满分 5 分。未提供不得分。（相关行业包含但不</p>                                                                                                                                                       |

|              |             |                                                                                                                                                                              |
|--------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              |             | 限于营养健康，食品安全，中式或西式面点等，与①项不重复得分）<br>（需提供职业资格证书原件扫描件加盖电子公章以及在投标人单位或产品生产企业的社保缴纳证明加上时间，作为得分依据。）                                                                                   |
|              | 2.3<br>(5分) | <b>根据提供的包装材料产品设计或生坯制品类知识产权证明材料进行评审：</b><br>每提供1份得1分，此项最多得5分。未提供不得分。<br>（需提供知识产权证明原件扫描件加盖电子公章，作为得分依据。）                                                                        |
| 样品评审<br>(12) | 3.1<br>(6分) | <b>根据供应商提供的包装材料样品进行评审（样品不体现投标人相关信息）：</b><br>包装盛器色泽正常，无异味、不洁物等，无霉变或其他污物；外包装<br>设计品在创新性，实用性，美观性，安全性上符合标准要求的，满分<br>6分。<br>以上要求每有一处不完善或不合理或弱势项的扣1分，扣完为止；<br>未提供样品或未按序号提供样品的不得分。  |
|              | 3.2<br>(6分) | <b>根据投标人提供的烘焙生坯类样品进行评审（样品不体现投标人相关信息）：</b><br>样品外包装标识完整，产品应有正常形态，色泽，完整、饱满，符<br>合产品应有的气味和滋味，无异味、无霉变及其他可见外来物的，满分<br>6分。<br>以上要求每有一处不完善或不合理或弱势项的扣1分，扣完为止；<br>未提供样品或未按序号提供样品的不得分。 |

注：1、评分计算均保留小数点后两位有效数字。

2、综合得分最高的投标人为第一中标候选人。

3、投标人总分相同，报价得分高者为第一中标候选人；投标人总分相同、报价得分相同，技术部分合计得分高者为第一中标候选人。

# 第四章 采购内容及项目要求

## 一、项目概况

本项目为提升山东大学饮食管理服务中心烘焙类食品的包装与制作水平，进一步满足全校师生医务员工对烘焙类食品使用需求。拟采购一批用于烘焙产品制售且含有特色文创元素的包装材料以及部分中高端主流生坯制品。

本项目共分为1个包，投标人不得对包中所投货物和服务分解后进行响应。本项目预算金额为人民币 95 万元。

本项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。

## 二、烘焙用包装材料执行标准

|                                       |
|---------------------------------------|
| 食品接触用塑料树脂，食品接触用塑料材料及制品，食品接触用纸和纸板材料及制品 |
| GB 4806.6食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂           |
| GB 4806.7食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品        |
| GB 4806.8食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品      |
| QB/T 5646烘焙纸                          |
| 产品明示的标准和质量要求                          |
| 相关的法律法规、规章规定和国家标准。                    |

## 烘焙生坯执行标准

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 皇家丹麦巧克力、丹麦葡萄卷、丹麦红豆卷、丹麦菠萝奶酥、丹麦熊掌芋泥、丹麦柠檬奶酪、丹麦红豆吐司、蓝莓贝果、巧克力贝果、南瓜贝果、无花果贝果、番茄贝果、原味贝果、菠萝牛角、海盐牛角包、金镶玉、恋恋芝士、红豆一口酥、奶酪一口酥、芋皇酥、黄金Q饼、凤梨酥、紫晶酥、核桃葡萄面包、蔓越莓奶酪包、黑芝麻燕麦欧包、速冻榴莲酥、速冻红豆饼、速冻绿豆饼、手工挞、速冻老婆饼、小酥芙（咸香芝士味）、小酥芙（蛋奶味）、蛋黄酥、乳酪Q心酥、速冻苹果派、速冻叉烧酥、速冻栗子饼、榴莲饼、鲜肉饼、速冻鲜花饼、冰冰包（香芋味）、冰冰包（香草风味）、冰冰包（芒果风味）、玫瑰奶酪包、多谷物小餐包、脆皮菠萝包、大佬强全麦吐司、迷你甜甜圈（蓝莓味）、迷你甜甜圈（草莓味）、速冻甜甜圈（原味）、丹麦甜甜圈、紫薯麻薯坯、冰麻薯（香草味）、冰麻薯（巧克力味）、提拉米苏、抹茶慕斯、黑森林慕斯、红丝绒慕斯、咸味芝士慕斯、蓝莓慕斯、蜜桃慕斯、双莓慕斯（蓝莓、草莓）、芒果慕斯、榴莲千层、可可千层、水蜜桃千层、抹茶千层、彩虹慕斯、原味瑞士卷、红丝绒瑞士卷、抹茶瑞士卷、原味芝士瑞士卷、红豆抹茶瑞士卷、芝士牛肉卷、芒果大福、草莓大福、白玉卷（白桃味）、白玉卷（伯爵红茶）、白玉卷（抹茶红豆）、白玉卷（香芋味）、奶香片、冷冻调味蛋糕坯（黑芝麻豆乳，直接装饰可以成生日蛋糕）、冷冻调味蛋糕坯（南瓜栗子蛋糕，直接装饰可以成生日蛋糕）、披萨面团（生坯）、冷冻调味蛋糕（榴莲，直接装饰可以成生日蛋糕）、冷冻调味蛋糕坯（黑森林脆脆，直接装饰可以成生日蛋糕）、冷冻调味蛋糕（美莓，直接装饰可以成生日蛋糕）、冷冻调味蛋糕（胡萝卜香芋，直接装饰可以成生日蛋糕）、冷冻调味蛋糕（生耶提拉米苏，直接装饰可以成生日蛋糕）。 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

GB 7099食品安全国家标准 糕点、面包  
GB/T 20977糕点通则（含后续修改单）  
GB 26687复配食品添加剂通则  
GB 29921食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
GB 2760食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 2762食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 31650、GB 31650.1、GB 2763、GB 2763.1  
GB 9678.2巧克力、代可可脂巧克力及其制品  
QB/T 5358烘焙冷冻食品  
GB/T 20981面包质量通则  
GB 7718预包装食品标签通则  
GB 28050预包装食品营养标签通则  
产品明示的标准和质量要求  
相关的法律法规、部门规章和规定。

### 三、其他说明

相应的标准如有更新，按照最新修订的现行标准执行；表中未列出的产品也需达到相应的国家标准和行业标准，不再一一列举。

### 四、报价及其他说明

#### 1. 服务周期内确认的报价非不可抗力因素不予调整。

如因自然灾害等不可抗力事件导致相关主要原材料市场价格较确认遴选报价时所依据的同期市场价格出现大幅波动（上涨或下跌），且连续 30 个自然日内的日价格算术平均值涨跌幅超过 40%，可启动应急议价机制。其中：

**上涨情形：**供应商应在条件满足后 5 个工作日内提出书面申请，采购人需求部门组织双方进行联合市场调查，经调查确认后双方协商一致重新商定供货价格。

**下跌情形：**采购人需求部门可直接通知供应商开展联合市场调查，无需另行提交书面申请，调查确认后双方协商一致重新商定供货价格。

**回调规则：**若此前为上涨调价，当不可抗力事件结束后市场趋于稳定，且连续 7 个自然日内的日价格算术平均值跌幅超过 50%时，自动恢复执行确认的遴选报价；若此前为下跌调价，乙方可提前 5 个工作日书面申请回调（触发条件为连续 30 个自然日内的日价格算术平均值涨幅超过 40%），经双方协商一致后重新商定供货价格。

#### 2. 包装材料设计及生坯熟制及加工技术支持

2.1 投标人应根据采购人提供的相关内容，提供包括但不限于文字与图案设计与二次创作（此项费用含在投标报价之中）。

2.2 投标人为采购人提供各类生坯熟制及后期加工技术支持，包含但不限于生坯熟制，裱花装饰，成品与包材的搭配等支持（此项费用含在投标报价之中）。

## 五、样品要求

供应商按采购人要求，对照报价明细表中相对应产品的序号提供样品，要求如下：

### 1.1 包装材料类

提供包装材料类产品报价明细表内序号：

| 表内序号 | 名称                   |
|------|----------------------|
| 1    | 圆形1500ml牛皮纸桶+PS透明盖   |
| 2    | 长方牛皮盒1000ml+PP半透明盖   |
| 3    | 珠光金色圆形PP月饼托（500g月饼托） |
| 7    | 三边封月饼袋金色（500g）       |
| 8    | 金底蛋黄酥盒配盖             |
| 10   | 防雾正方白盒底加盖            |

数量要求：每个序号须提供2套样品

样品要求：每套样品应包含盛器及外包装设计品。

注：样品不退回。

### 1.2 烘焙生坯类：

提供烘焙生坯类产品报价明细表内序号：

| 表内序号 | 名称         |
|------|------------|
| 92   | 茉莉龙井酥      |
| 93   | 一口芝士       |
| 95   | 咸奶油红丝绒165g |
| 101  | 虎皮瑞士卷      |
| 105  | 牛角包        |

数量要求：每个序号生坯2个，熟制品2个；

样品要求：产品外包装标识完整，投标人应根据产品自身温度要求自行准备保温措施，以免样品因温度原因影响评审，由于投标人自身原因导致的样品缺陷，由投标单位自行承担责任。

注：样品不退回。

## 六、提交样品时间安排

递交时间：2026年6月12日下午14:30

递交地点：山东大学中心校区南门

样品递交联系人及电话：张老师 13335139030

特别说明：未按照规定时间、规定地点递交样品的，按照未提供样品处理。

### 三、山东大学采购规格条款响应一览表

| 采购人要求（包装材料类产品采购内容及技术规格） |                               |                            | 投标人响应（投标人填写） |          |    |
|-------------------------|-------------------------------|----------------------------|--------------|----------|----|
| 序号                      | 名称                            | 技术规格指标                     | 技术规格指标       | 技术指标偏离情况 | 备注 |
| 1                       | 圆形 1500ml 牛皮纸桶+PS 透明盖         | 上口 18.5cm*18.5cm*6.8cm     |              |          |    |
| 2                       | 长方牛皮盒 1000ml+PP 半透明盖          | 17.2cm*12cm*7.5cm          |              |          |    |
| 3                       | 珠光金色圆形 PP 月饼托（500g 月饼托）       | 外 18.5cm*底 15.8cm*高 2.6cm  |              |          |    |
| 4                       | 金色 PP 月饼托分离托                  | 9.0cm*9.0cm*3.2cm          |              |          |    |
| 5                       | 福字三边封月饼袋                      | 14cm*16cm                  |              |          |    |
| 6                       | 圆形 1000ml 红色国潮图案随机沙拉碗+PP 透明平盖 | 上口 14.8cm*底 12.5cm*高 7.5cm |              |          |    |
| 7                       | 三边封月饼袋金色（500g）                | 25.5cm*23cm                |              |          |    |
| 8                       | 金底蛋黄酥盒配盖                      | 6.5cm*6.5cm*4cm            |              |          |    |
| 9                       | 长方红色国潮图案随机纸盒 1000ml+PP 半透明盖   | 17.2cm*12cm*7.5cm          |              |          |    |
| 10                      | 防雾正方白盒底加盖                     | 12cm*12cm*6.5cm            |              |          |    |
| 11                      | 圆形 1500ml 牛皮纸桶                | 上口 18.5cm*18.5cm*6.8cm     |              |          |    |
| 12                      | 防雾热合长方白盒配盖                    | 15.5cm*8.5cm*6.2cm         |              |          |    |
| 13                      | 金底配盖蛋黄酥盒                      | 8cm*8cm*4.5cm              |              |          |    |
| 14                      | 1060 圆形注塑盒                    | 10cm*6cm                   |              |          |    |
| 15                      | 正方金底配透明盖                      | 8.3cm*8.3cm*4.5cm          |              |          |    |
| 16                      | 小 3 号空白无印刷八边封袋                | 14cm*10cm*28cm             |              |          |    |
| 17                      | 圆形耐烤杯配盖                       | 6.5cm*4.2cm                |              |          |    |
| 18                      | 正方注塑提手桶底配盖配提手配勺子              | 8.5cm*8.5cm*6cm            |              |          |    |
| 19                      | 正方白底配透明盖配白叉                   | 12.5cm*11.5cm*6cm          |              |          |    |
| 20                      | 透明盖 6.5cm*12cm 螺旋桶            | 108cm*5cm*540cm            |              |          |    |
| 21                      | 手提美味拉链袋（红）                    | （32cm+10.8cm）*26.5cm       |              |          |    |
| 22                      | 120ml 莲花慕斯杯                   |                            |              |          |    |
| 23                      | 正方乳白底配透明盖                     | 7cm*7cm*8cm                |              |          |    |
| 24                      | 勺叉乳白色独立包装                     |                            |              |          |    |
| 25                      | 防雾热合长方白盒配盖                    | 13.5cm*7.5cm*6.3cm         |              |          |    |
| 26                      | 新鲜热卖自封袋                       | 20cm*24cm                  |              |          |    |
| 27                      | 镀铝烤盘                          | 60x40x30/0.7mm 特氟龙         |              |          |    |
| 28                      | 新鲜热卖自封袋                       | 26cm*21cm                  |              |          |    |
| 29                      | PET 圆形乳白底配盖叉                  | 内 8cm*8cm*9.5cm            |              |          |    |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|    |                            |                                         |  |  |  |
|----|----------------------------|-----------------------------------------|--|--|--|
| 30 | 篮子拉链手提袋小号                  | (29.5*22.5+5) 6.5 丝                     |  |  |  |
| 31 | 长方 PET 八角乳白底配透明盖           | 20.5cm*10cm*7cm                         |  |  |  |
| 32 | 斜边清漆插卡条子                   | 30cm*40cm                               |  |  |  |
| 33 | sweet 甜蜜白纸随手包              | 15cm*15.5cm                             |  |  |  |
| 34 | 正方白底配透明高盖                  | 内 12cm*12cm*7.5cm                       |  |  |  |
| 35 | 100ML 小酒杯慕斯杯               |                                         |  |  |  |
| 36 | 6 寸白色 19 克汉堡盒（便当盒）         | 8cm*15.3cm*15.3cm                       |  |  |  |
| 37 | 圆形注塑透明底配透明盖配勺子             | 内 7.5cm*7.5cm*6.5cm                     |  |  |  |
| 38 | 长方红色国潮图案随机纸盒 1000ml+美味纸盖   | 17cm*12cm*7.5cm                         |  |  |  |
| 39 | 热合防雾正方白盒配盖                 | 13.5cm*12.5cm*6cm                       |  |  |  |
| 40 | 透明盖螺旋桶                     | 盖 7.5*10 桶 56*5*280                     |  |  |  |
| 41 | 长方白色 2 粒雪媚娘配透明盖配内托         | 14.5cm*8cm*5.5cm                        |  |  |  |
| 42 | 大号屋顶盒红色福启新岁                | 40cm*15cm*30cm                          |  |  |  |
| 43 | 180ml 无印刷慕斯杯               |                                         |  |  |  |
| 44 | 150ml 透明心形杯                |                                         |  |  |  |
| 45 | 慕斯方托咖啡条                    | 7cm*7cm                                 |  |  |  |
| 46 | 正方形外黑内金铝箔托+透明防雾高盖          | 9cm*9cm*3.5cm                           |  |  |  |
| 47 | 正方乳白底配透明高盖                 | 内 11.8cm*11.8cm*8cm 外 13.5cm*13.5cm*8cm |  |  |  |
| 48 | PET 三角形乳白底配透明盖三齿叉          | 11cm*6.5cm*8cm                          |  |  |  |
| 49 | CH-105 圆形斜口注塑杯             |                                         |  |  |  |
| 50 | 长方注塑盒                      | 11.5cm*6cm*5cm                          |  |  |  |
| 51 | 报纸版垫盘纸                     | 38cm*28cm                               |  |  |  |
| 52 | 圆形耐烤杯                      | 6.5cm*4.2cm                             |  |  |  |
| 53 | C4 套餐蓝色盒装（蓝色水滴盘 蓝色叉 蓝色实心刀） |                                         |  |  |  |
| 54 | 金色圆形 PP 月饼托（500g 月饼托）      | 18*3                                    |  |  |  |
| 55 | 350ml 方形饮料瓶配带孔铝盖           |                                         |  |  |  |
| 56 | CH51 矮脚杯配透明底座              |                                         |  |  |  |
| 57 | 150ml 咖啡慕斯杯(CH22)          |                                         |  |  |  |
| 58 | 正方乳白底配透明盖                  | 外 11.5cm*11.5cm*5.5cm                   |  |  |  |
| 59 | 300ml 圆形冰淇淋纸浆杯栗子杯配透明高盖     | 10cm*8.5cm*4cm                          |  |  |  |
| 60 | 正方无印刷 150ml 全透明慕斯杯         | 7cm*7cm*4.2cm                           |  |  |  |
| 61 | 230g 圆纸盘 13.8cm            |                                         |  |  |  |
| 62 | 长方梯形白底配透明盖                 | 18cm*12cm*5.5cm                         |  |  |  |
| 63 | 圆形透明盒配盖                    | 11.6cm*11.6cm*5.3cm                     |  |  |  |
| 64 | 200ml 船形风车淋膜杯              |                                         |  |  |  |
| 65 | 白色英文花衬纸                    | 16cm*16cm                               |  |  |  |
| 66 | 12a 双层中空纸杯白色配防漏卡扣PP咖啡盖     |                                         |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

| 67                      | 114 长条圆头手工制作牛皮色标签      |                     |              |          |    |
|-------------------------|------------------------|---------------------|--------------|----------|----|
| 68                      | 120ml 白色圆形条纹慕斯杯        | 7.4cm*4cm           |              |          |    |
| 69                      | 正方形吐司盒（不沾）             | 10cm*10cm*10cm      |              |          |    |
| 70                      | 360mlU 型杯 PP 配无孔半圆盖    |                     |              |          |    |
| 71                      | 4 寸白色圆形卷边蛋糕淋膜纸胚        |                     |              |          |    |
| 72                      | 提篮式托盘金属手柄（选购盘）         |                     |              |          |    |
| 73                      | 50ml 圆形 PP 透明 P2 连体蘸料盒 |                     |              |          |    |
| 74                      | V2 透明矮脚杯配黑底座           | 高 7.2cm*口 9.5cm     |              |          |    |
| 75                      | 长方 2 粒乳白底配透明盖          | 20cm*11cm*4cm       |              |          |    |
| 76                      | 长方 2 半圆乳白底配透明盖         | 12cm*9cm*6.5cm      |              |          |    |
| 77                      | 三角透明盒三明治               | 13.6cm*6.7cm*8.3cm  |              |          |    |
| 78                      | 白底正方四粒盒配盖              | 12cm*12cm*4.5cm     |              |          |    |
| 79                      | 长方白盒配盖热合防雾             | 19cm*8.5cm*6cm      |              |          |    |
| 80                      | 长条中间椭圆紫色芋泥雪贝标签         |                     |              |          |    |
| 81                      | 桃心叉泡                   |                     |              |          |    |
| 82                      | 150ml 白色慕斯杯(CH22)      |                     |              |          |    |
| 83                      | 5 号勺叉黑色独立包装            |                     |              |          |    |
| 84                      | 圆形 135ml 耐烤杯           |                     |              |          |    |
| 85                      | 长方锡纸托                  | 17.8cm*9.7cm*4.8cm  |              |          |    |
| 86                      | 420mlU 形杯              |                     |              |          |    |
| 87                      | 三角形乳白底配透明盖三齿叉          | 11cm*6.5cm*8cm      |              |          |    |
| 88                      | 防雾正方白盒底加透明盖            | 12cm*12cm*6.5cm     |              |          |    |
| 89                      | 黄色鲜牛奶软蛋糕杯配透明盖          | 11.5cm*11.5cm*6.2cm |              |          |    |
| 90                      | M3 圆形锡纸                |                     |              |          |    |
| 91                      | 长方乳白底配透明盖              | 14cm*13cm*6cm       |              |          |    |
| 采购人要求（烘焙生胚类产品采购内容及技术规格） |                        |                     | 投标人响应（投标人填写） |          |    |
| 序号                      | 名称                     | 技术规格指标              | 技术规格指标       | 技术指标偏离情况 | 备注 |
| 92                      | （冷冻）茉莉龙井酥              |                     |              |          |    |
| 93                      | （冷冻）一口芝士               |                     |              |          |    |
| 94                      | （冷冻）椰蓉条                |                     |              |          |    |
| 95                      | （冷冻）咸奶油红丝绒 165g        |                     |              |          |    |
| 96                      | （冷冻）柏琳娜蛋黄流沙包 45g       |                     |              |          |    |
| 97                      | （冷冻）柏琳娜面包（香芋）45g       |                     |              |          |    |
| 98                      | （冷冻）咸奶油红丝绒 165g        |                     |              |          |    |
| 99                      | （冷冻）玫瑰鲜花饼 50g          |                     |              |          |    |
| 100                     | （冷冻）麦香牛油果 180g         |                     |              |          |    |
| 101                     | （冷冻）虎皮瑞士卷 1.44kg       |                     |              |          |    |
| 102                     | （冷冻）老婆饼（糯米馅）60g        |                     |              |          |    |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|     |                         |  |  |  |  |
|-----|-------------------------|--|--|--|--|
| 103 | (冷冻)丝滑巧克力 170g          |  |  |  |  |
| 104 | (冷冻) 红豆条                |  |  |  |  |
| 105 | (冷冻) 牛角包 45g            |  |  |  |  |
| 106 | (冷藏) 爱真稀奶油 300 1KG      |  |  |  |  |
| 107 | (冷冻) 丹麦菠萝包 (黄油手工) 奶酥味   |  |  |  |  |
| 108 | (冷冻) 麦香牛油果 180g         |  |  |  |  |
| 109 | (冷冻) 椰蓉酥 20g            |  |  |  |  |
| 110 | (冷冻) 丹麦奶酥菠萝包 90g        |  |  |  |  |
| 111 | (冷冻) 伯爵瑞士卷 70g          |  |  |  |  |
| 112 | (冷冻) 榴莲酥 55g            |  |  |  |  |
| 113 | (冷冻) 黑森林瑞士卷 1.3kg/条     |  |  |  |  |
| 114 | (冷冻) 28g 速冻花边挞          |  |  |  |  |
| 115 | (冷冻) 135g 手撕包           |  |  |  |  |
| 116 | (冷冻) 原味贝果               |  |  |  |  |
| 117 | (冷冻) 提拉米苏慕斯蛋糕 180g      |  |  |  |  |
| 118 | (冷冻) 巧克力贝果              |  |  |  |  |
| 119 | (冷冻) 丹麦片 165g           |  |  |  |  |
| 120 | (冷冻) 橙香菠萝蛋糕 800g        |  |  |  |  |
| 121 | (冷冻) 脆皮菠萝牛角             |  |  |  |  |
| 122 | (冷冻) 茉莉酸奶慕斯 900g        |  |  |  |  |
| 123 | (冷冻) 榛果巧克力 900g         |  |  |  |  |
| 124 | (冷藏) 爱真稀奶油 300+ 1KG     |  |  |  |  |
| 125 | (冷冻) 黑森林 8 寸 940g       |  |  |  |  |
| 126 | (冷冻) 彩虹芝士慕斯 8 寸 950g    |  |  |  |  |
| 127 | 冷冻手撕包 135g              |  |  |  |  |
| 128 | (冷冻) 菠萝奶酥               |  |  |  |  |
| 129 | (冷冻) 28g 速冻花边挞          |  |  |  |  |
| 130 | (冷冻) 橙香凝乳 1000g         |  |  |  |  |
| 131 | (冷冻长丹麦皮 11*22cm160g     |  |  |  |  |
| 132 | (冷冻) 玫瑰荔枝慕斯蛋糕           |  |  |  |  |
| 133 | (冷冻) 丹麦熊掌芋泥             |  |  |  |  |
| 134 | (冷冻) 巴伐利亚克林姆 (开心果味) 1KG |  |  |  |  |
| 135 | (冷冻) 迷你甜甜圈 20g 蓝莓味      |  |  |  |  |
| 136 | (冷冻) 皇家丝滑巧克力 170g       |  |  |  |  |
| 137 | (冷冻) 柏琳娜面包 (原味) 55g     |  |  |  |  |
| 138 | (冷冻) 滋奶香片               |  |  |  |  |
| 139 | (冷冻) 手撕包 135g           |  |  |  |  |
| 140 | (冷冻) 迷你甜甜圈草莓味 20g       |  |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|     |                          |  |  |  |  |
|-----|--------------------------|--|--|--|--|
| 141 | （冷冻）台式软酥红豆饼              |  |  |  |  |
| 142 | （冷冻）小酥芙, 咸香芝士味           |  |  |  |  |
| 143 | 8 寸鲜乳酪冰淇淋胚 1050 克        |  |  |  |  |
| 144 | 8 寸经典香草冰淇淋胚 1050 克       |  |  |  |  |
| 145 | 8 寸酱香咖啡冰淇淋胚 1050 克       |  |  |  |  |
| 146 | （冷冻）精制羊角包 30g            |  |  |  |  |
| 147 | （冷冻）速冻苹果派                |  |  |  |  |
| 148 | （冷冻）紫薯芋泥慕斯蛋糕 210g        |  |  |  |  |
| 149 | （冷冻）萌小兔慕斯蛋糕 210g         |  |  |  |  |
| 150 | （冷冻）经典巧克力慕斯蛋糕 210g       |  |  |  |  |
| 151 | （冷冻）黑天鹅慕斯蛋糕 210g         |  |  |  |  |
| 152 | （冷冻）北海道芝士慕斯蛋糕 210g       |  |  |  |  |
| 153 | （冷冻）baby 熊慕斯蛋糕 210g      |  |  |  |  |
| 154 | （冷冻）6 寸荔浦芋泥千层蛋糕 450 克    |  |  |  |  |
| 155 | （冷冻）蛋黄酥 65g              |  |  |  |  |
| 156 | 一口芝士挞 20 克               |  |  |  |  |
| 157 | （冷冻）蛋挞液 907g             |  |  |  |  |
| 158 | （冷冻）小酥芙, 蛋奶味             |  |  |  |  |
| 159 | （冷冻）覆盆子凝乳蛋糕 1000g        |  |  |  |  |
| 160 | （冷冻）柏琳娜(克林姆味)45g         |  |  |  |  |
| 161 | （冷冻）乐桃桃小方慕斯蛋糕 160g       |  |  |  |  |
| 162 | （冷冻）黑森林小方慕斯蛋糕 160g       |  |  |  |  |
| 163 | （冷冻）迷你甜甜圈（草莓味）           |  |  |  |  |
| 164 | （冷冻）辣巧芝士巴斯克蛋糕            |  |  |  |  |
| 165 | （冷冻）无花果贝果                |  |  |  |  |
| 166 | （冷冻）丹麦葡萄卷                |  |  |  |  |
| 167 | 冷冻, 蓝莓果馅甜甜圈 50g          |  |  |  |  |
| 168 | 冷冻, 草莓果馅甜甜圈 50g          |  |  |  |  |
| 169 | 减糖 50%流芯超酥蛋卷（咸蛋黄风味）130g  |  |  |  |  |
| 170 | 减糖 50%流芯超酥蛋卷（生椰拿铁风味）130g |  |  |  |  |
| 171 | 减糖 50%流芯超酥蛋卷（巧克力风味）130g  |  |  |  |  |
| 172 | 减糖 50%流芯超酥蛋卷（柑橘风味）130g   |  |  |  |  |
| 173 | （冷冻）咸蛋黄松松芝士罐子            |  |  |  |  |
| 174 | 冷冻, 柏琳娜面包/（香芋）           |  |  |  |  |
| 175 | 冷冻, 柏琳娜蛋黄流沙包 45g         |  |  |  |  |
| 176 | 35 蛋胚酱 1kg/包信            |  |  |  |  |
| 177 | （冷冻）蜜瓜芒果奶龙慕斯蛋糕 100g      |  |  |  |  |
| 178 | （冷冻）酥小芙 21g              |  |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|     |                         |  |  |  |  |
|-----|-------------------------|--|--|--|--|
| 179 | 牛奶克林姆                   |  |  |  |  |
| 180 | （冷冻）馥郁芒果奶龙慕斯蛋糕 100g     |  |  |  |  |
| 181 | 冷冻. 原味甜甜圈 50g           |  |  |  |  |
| 182 | （冷冻）皇家丹麦巧克力             |  |  |  |  |
| 183 | （冷冻）玫瑰鲜花饼 50g           |  |  |  |  |
| 184 | （冷冻）迷你甜甜圈（蓝莓味）          |  |  |  |  |
| 185 | （冷冻）芋泥椰椰长切慕斯 6×8cm100 克 |  |  |  |  |
| 186 | （冷冻）太妃焦糖长切慕斯 6×8cm100 克 |  |  |  |  |
| 187 | 巧克力抹茶松露                 |  |  |  |  |
| 188 | 芒果杨枝甘露提拉米苏 900 克        |  |  |  |  |
| 189 | 蓝莓提拉米苏 900 克            |  |  |  |  |
| 190 | 草莓莓果提拉米苏 900 克          |  |  |  |  |
| 191 | （冷冻）牛舌饼                 |  |  |  |  |
| 192 | 乳酪蛋黄饼 50 克              |  |  |  |  |
| 193 | （冷冻）奶香面包片 600g          |  |  |  |  |
| 194 | （冷冻）玫瑰鲜花饼 50g           |  |  |  |  |
| 195 | 巧克力黑松露                  |  |  |  |  |

## 山东大学采购商务条款响应一览表

| 项目<br>序号 | 项目名称   | 采购人要求                                                                                                                                                                   | 投标人响应 |
|----------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1        | 成交价    | 人民币                                                                                                                                                                     |       |
| 2        | 供货服务期限 | 自签订采购服务协议后 12 个月，预算金额若在小于 12 个月内执行完毕，合同终止。                                                                                                                              |       |
| 3        | 付款方式   | <p>1) 对公转账支付，不支付预付款；</p> <p>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）；</p> <p>3) 结算凭证：供货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。</p> |       |
| 4        | 货物验收   | <p>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。</p> <p>2) 确定的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</p>   |       |

|               |         | <p>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。</p> <p>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、动物产品检疫合格证。非同一批次产品的，需提供相应批次的出厂检验报告或产品合格证证明材料。</p> <p>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。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      |      |    |          |      |         |           |      |       |           |      |       |           |      |         |           |      |           |           |      |           |           |      |            |           |      |            |             |      |          |               |      |     |          |      |                    |      |  |
|---------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|----|----------|------|---------|-----------|------|-------|-----------|------|-------|-----------|------|---------|-----------|------|-----------|-----------|------|-----------|-----------|------|------------|-----------|------|------------|-------------|------|----------|---------------|------|-----|----------|------|--------------------|------|--|
| 5             | 配送及运输要求 | <p>（1）配送区域</p> <table><tr><th>配送区域</th><th>餐厅名称</th><th>地址</th></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>山东大学洪家楼校区</td><td>三号食堂</td><td>洪家楼5号</td></tr><tr><td>山东大学洪家楼校区</td><td>七号食堂</td><td>洪家楼5号</td></tr><tr><td>山东大学趵突泉校区</td><td>杏园餐厅</td><td>文化西路44号</td></tr><tr><td>山东大学千佛山校区</td><td>一号食堂</td><td>经十路17923号</td></tr><tr><td>山东大学千佛山校区</td><td>二号食堂</td><td>经十路17923号</td></tr><tr><td>山东大学兴隆山校区</td><td>一号食堂</td><td>二环南路12550号</td></tr><tr><td>山东大学兴隆山校区</td><td>二号食堂</td><td>二环南路12550号</td></tr><tr><td>山东大学齐鲁软件园校区</td><td>学生食堂</td><td>舜华路1500号</td></tr><tr><td>山东大学龙山校区（创新港）</td><td>附中食堂</td><td>章丘区</td></tr><tr><td rowspan="2">山东大学青岛校区</td><td>曦园餐厅</td><td rowspan="2">青岛市即墨区鳌山卫街道滨海公路72号</td></tr><tr><td>晨园食堂</td></tr></table> <p>（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。</p> | 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 | 山东大学青岛校区 | 曦园餐厅 | 青岛市即墨区鳌山卫街道滨海公路72号 | 晨园食堂 |  |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |      |      |    |          |      |         |           |      |       |           |      |       |           |      |         |           |      |           |           |      |           |           |      |            |           |      |            |             |      |          |               |      |     |          |      |                    |      |  |
| 山东大学青岛校区      | 曦园餐厅    | 青岛市即墨区鳌山卫街道滨海公路72号                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      |      |    |          |      |         |           |      |       |           |      |       |           |      |         |           |      |           |           |      |           |           |      |            |           |      |            |             |      |          |               |      |     |          |      |                    |      |  |
|               | 晨园食堂    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |      |      |    |          |      |         |           |      |       |           |      |       |           |      |         |           |      |           |           |      |           |           |      |            |           |      |            |             |      |          |               |      |     |          |      |                    |      |  |

|   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
|---|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|   |           | <p>（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。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| 6 | 服务保障及其他要求 | <p>（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。</p> <p>（2）若采购人发现在保质期内食材变质，供应商应及时进行处理，并更换相应数量的物资。</p> <p>（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。</p> <p>（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。</p> <p>（5）供应商还应承诺中标后，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</p> |  |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | <p>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。</p> <p>（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。</p> <p>（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，确定的供应商不得提出任何异议。</p> <p>（8）在合同执行期间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。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。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。</p> |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## 第五章 合同格式

### 一、签定合同

1. 中标人应当自中标通知书发出之日起 30 日内，按照招标文件和中标人投标文件的规定，签订采购合同。

2. 中标人应按照采购文件、电子投标文件及评标过程中的有关澄清、说明或者补正文件的内容与采购人签订合同。中标人不得再与采购人签订背离合同实质性内容的其它协议或声明。

3. 采购人如需追加与合同标的相同的货物，在不改变合同其他条款的前提下，中标人可与采购人协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同金额的百分之十。

山东大学合同编号：SDU-HQ-2026 号

山东大学与 XXX  
关于烘焙用包装材料及生胚供货的协议书

|          |                                                      |
|----------|------------------------------------------------------|
| 甲方名称：    | 山东大学                                                 |
| 乙方名称：    | XXX                                                  |
| 事务/项目名称： | <u>山东大学饮食管理服务中心</u><br><u>2026-2027 年大宗伙食物资供应商遴选</u> |
| 签订地点：    | 山东省济南市历城区                                            |

# 山东大学与 XXX

## 关于烘焙用包装材料及生胚供货的协议书

甲方：山东大学

法定代表人：

乙方：XXX

法定代表人/负责人：

根据《中华人民共和国民法典》和相关法律法规的有关规定，甲、乙双方在遵循平等、自愿、公平和诚实信用原则的基础上，就饮食管理服务中心调味品干杂伙食物资供货事项，经协商一致，订立本合同。

### 第一章 合同标的

#### 第一条 标的名称等特定化信息

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资供应商遴选（项目编号：\_\_\_\_\_）采用公开遴选的采购方式，按照法律法规规定的程序，经评标委员会评审，确定\_\_\_\_\_为遴选供应商（下称乙方），乙方按照供货清单向甲方配送的食材种类为\_\_\_\_\_，每日向甲方配送物资明细以供货前一天甲方的通知为准。

#### 第二条 标的数量

1. 本项目预算金额 95 万元，乙方投标总报价金额仅作为价格评分依据，最终结算金额在本项目预算金额内以中标单价据实结算。

2. 在协议有效期内，甲方根据需求情况向乙方分批订货，订货时间和数量以甲方通知为准。

#### 第三条 标的质量

1. 乙方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，以及乙方承诺的质量标准。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。

2. 产品包装必须注明品名、产地、厂名、生产日期、批号、规格、保质期等内容并符合 GB7718、GB 28050、GB/T 17109 及其他有关法律法规和国家标准的規定。

3. 乙方按国家标准提供产品的检验报告及食品包装材料的检验报告。

4. 乙方提供的产品在供货时的剩余保质期不少于包装标签保质期的二分之一。

#### 第四条 标的技术标准

1. 乙方提供的产品必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、食品安全国家标准等相关的法律法规，并符合招标文件中技术指标要求，以及乙方承诺的质量标准。不得含有国家禁止添加的添加剂、农药、激素、兴奋剂等，食品添加剂、农残等不得超过国家限量标准。

2. 乙方提供的预包装产品标识应符合 GB 7718 及其他有关法律法规和国家标准，印有 SC 标志、品名、等级、净含量、出厂名、厂家地址、电话、生产日期、保质期和合格证标识。

## **第五条 标的价款或者报酬及付款条件和付款方式**

1. 确认的遴选报价在合同期内非不可抗力因素不予调整。乙方在遴选报价执行周期内以遴选报价向甲方供应货物，具体产品名称、数量、型号、计量单位、价格等，以甲方签收乙方的“销货清单”为准。遴选报价作为合同的附件与本合同具有同等法律效力（后附）。

2. 如因自然灾害等不可抗力事件导致相关主要原材料市场价格较确认遴选报价时所依据的同期市场价格出现大幅波动（上涨或下跌），且连续 30 个自然日内的日价格算术平均值涨跌幅超过 40%，可启动应急议价机制。其中：

上涨情形：供应商应在条件满足后 5 个工作日内提出书面申请，采购人需求部门组织双方进行联合市场调查，经调查确认后双方协商一致重新商定供货价格。

下跌情形：采购人需求部门可直接通知供应商开展联合市场调查，无需另行提交书面申请，调查确认后双方协商一致重新商定供货价格。

回调规则：若此前为上涨调价，当不可抗力事件结束后市场趋于稳定，且连续 7 个自然日内的日价格算术平均值跌幅超过 50% 时，自动恢复执行确认的遴选报价；若此前为下跌调价，乙方可提前 5 个工作日书面申请回调（触发条件为连续 30 个自然日内的日价格算术平均值涨幅超过 40%），经双方协商一致后重新商定供货价格。

3. 协议签订后，每月 25 日之前，以当月实际订货量结算（遇周末、法定节假日和寒暑假顺延，账款最长支付期限一般不超过 90 天）。

4. 乙方出具正规发票、销货清单（加盖公章），甲方出具入库单，双方签字确认后作为结算凭证。

## **第二章 双方权利与义务**

1. 甲方承诺具有签署与履行本合同的合法权利、资质与能力。

2. 甲方应按本合同约定支付款项。协议签订后，每月 25 日之前，以当月实际订货量结算（遇周末、法定节假日和寒暑假顺延，账款最长支付期限一般不超过 90 天）。

3. 甲方有权要求乙方于签约前缴纳 2 万的履约保证金（人民币贰万元整）并对乙方履行合同的行为进行监督管理，甲方提出整改意见的，乙方应予以配合并按甲方要求履行。在合同履行期间若乙方存在违约行为，甲方有权扣除部分或全部保证金，尚不足弥补甲方损失的，甲方可向乙方追偿。

4. 甲方依据本协议约定扣除乙方履约保证金的，应在扣款前向乙方发出书面扣款通知，载明乙方的违约事实、扣款依据及扣款金额。乙方对扣款有异议的，应在收到通知后 3 个工作日内向甲方提出书面异议。扣除后，履约保证金余额低于合同约定总额 50% 的，乙方应在收到甲方补足通知后 10 个工作日内补足。乙方逾期未补足的，甲方有权暂停乙方的供货资格，直至保证金补足为止。

5. 甲方发现在保质期内食材变质，乙方应及时进行处理，并更换相应数量的物资。

6. 乙方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，甲方有权将产品进行送检或相关部门抽检，抽检费由乙方承担。

7.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，当甲方提出报价表之外但在定义上同属于该大类的货物时，确定的乙方不得无故拒绝，对新增采购产品的品牌、规格和价格由双方商议后确认。

8.在合同执行期内，甲方因政府、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，确定的乙方不得提出任何异议。

9.在合同执行期内，甲方有权对乙方开展履约评价，评价内容包括服务质量、产品质量、产品数量、配送服务、随货文件资质等方面，每项设五档分值，并对应明确各类违约情形，确保评价结果客观、可追溯。根据评价结果，对评分最低的供应商视情节采取暂停供货、扣除履约保证金直至解除合约等处理措施，具体依据《饮食管理服务中心供应商管理办法》执行。

10.在协议到期，若乙方无违约行为，甲方应在一个月内（遇法定节假日和寒暑假顺延）全额退还乙方保证金（不计息）。

11.甲方对乙方按约供应的合格物资，无正当理由不得拒绝验收、入库和结算货款。如甲方欲中途退货，应事先与乙方协商一致；如协商后乙方仍不同意退货，甲方应予接收。

12. 甲方有权要求乙方严格依据招标文件中的服务要求、乙方投标时的承诺以及甲方提供的具体需求，提供包括但不限于文字与图案设计、二次创作等相关服务及裱花装饰、制作设备、放置台架等全部附属设备，因履行本项服务所产生的一切费用均已包含在合同成交总价中，甲方无需另行支付。

13. 甲方有权要求乙方严格依据招标文件中的服务要求及乙方投标时的承诺，就各类生胚熟制及后期加工提供全程技术支持，直至甲方工作人员熟练掌握为止。该支持包括但不限于生胚熟制工艺、裱花装饰、制作设备的使用维修、成品与包装材料（包材）的科学搭配等环节，因履行本项技术支持所产生的一切费用均已包含在合同成交总价中，甲方无需另行支付。

## 第二条 乙方权利与义务

1.乙方承诺具有签署与履行本合同的合法权利、资质与能力。

2.乙方保证其对交付的货物拥有完全、合法的所有权与处置权，保证甲方免受任何第三方主张任何权利。

3.乙方保证其交付的货物无任何质量缺陷或瑕疵，无任何著作权、商标权或其他知识产权方面的权利限制或瑕疵，不会侵犯任何专利、商标、企业或贸易名称、版权、肖像权、技术秘密、商业秘密或其他任何权益。

4.乙方保证其交付的货物符合现行适用的相关法律法规和规定以及相应的国家标准、行业标准、地方标准或在政府部门备案的企业标准。

5.应具有组织配送、调运、分拣、二次搬运的能力。具有固定的配送网点服务能力。配送运输装卸费用由乙方承担，凡因乙方配送运输引发的一切责任事故，由乙方自行承担全部法律责任。

6.若甲方发现在保质期内食材变质，乙方应及时进行处理，并更换相应数量的物资。

7.乙方应按甲方要求，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

8.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、物价突涨时乙方应顾全大局，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。

9.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，应向甲方书面报备并得到确认，更换的管理人员也必须为本单位人员。乙方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。

10.在合同执行期间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。乙方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。乙方必须接受甲方及各级市场监管部门的指导、监督及履约考核。

11.配送过程中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。乙方使用第三方租赁车辆承担同等的食品安全责任。

12.进入甲方校园后，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，乙方自行更换配送车辆履行协议；如有违反相关规定导致发生交通事故，乙方自行承担全部经济责任和法律责任。

13.乙方应严格依据招标文件中的服务要求、其投标文件的承诺，以及甲方提供的具体需求，负责完成包括但不限于文字与图案设计、二次创作在内的全部相关工作及裱花装饰、制作设备、放置台架等全部附属设备，履行本项义务所产生的全部费用均已包含在合同总价中，乙方不得以任何理由要求甲方另行支付。

14.乙方应严格依据招标文件中的服务要求及其投标文件的承诺，为甲方提供全面的生产技术支持，直至甲方工作人员熟练掌握为止。技术支持范围包括但不限于生胚熟制工艺、裱花装饰、制作设备的使用维修、成品与包装材料（包材）的搭配等环节，履行本项义务所产生的全部费用均已包含在合同总价中，乙方不得以任何理由要求甲方另行支付。

### 第三章 合同的履行

**第一条 履行期限** 乙方配送服务期为 2026 年 7 月 26 日至 2026 年 7 月 25 日，本协议有效期为 12 个月，预算金额若在小于 12 个月内执行完毕，协议终止。

**第二条 履行地点** 山东大学饮食管理服务中心所辖各校区食堂

**第三条 履行方式** 在协议有效期内，甲方根据需求情况向乙方分批订货，订货时间和数量以甲方通知为准。

### 第四章 验收

1.乙方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，以及乙方承诺的质量标准。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。

2.乙方提供的预包装产品标示应符合 GB 7718 及其他有关法律法规和国家标准，印有 SC 标志、品名、等级、净含量、出厂名、厂家地址、电话、生产日期、保质期和合格证标识。

3.乙方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，甲方需求部门有权拒收。情节严重的视为商业信誉及供货能力不符，按签订的采购协议中违约的相关规定处理。

4.乙方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、产品的出厂检验报告。非同一批次产品的，需提供相应批次的出厂检验报告。

5.验收流程 and 不合格品处置方式应按照甲方制定的《饮食管理服务中心采购验收标准》执行。

## 第五章 合同的变更与解除

### 第一条 合同的变更

1. 本合同履行期间，甲、乙双方经协商一致，可以变更合同。
2. 任何一方需变更本合同的，应及时书面通知对方，征得对方同意后，双方应在规定的期限内签订书面变更协议，变更协议是本合同不可分割的组成部分。
3. 双方未签署书面变更协议，任何一方无权变更本合同。

### 第二条 合同的解除

1. 本合同履行期间，甲、乙双方经协商一致，可以解除合同。解除合同应当签订书面协议。
  2. 有下列情形之一的，当事人可以解除合同：
    - （1）因不可抗力致使不能实现合同目的；
    - （2）在履行期限届满之前，当事人一方明确表示或者以自己的行为表明不履行主要义务；
    - （3）当事人一方迟延履行主要义务，经催告后在合理期限内仍未履行；
    - （4）当事人一方迟延履行义务或者有其他违约行为致使不能实现合同目的；
    - （5）因所供食品原料质量问题引发食品安全事故的；
    - （6）因乙方原因造成甲方声誉严重受损，或受到上级部门、行政机关通报批评或处罚的；
    - （7）存在严重不良诚信记录，包括但不限于提供虚假材料、隐瞒重要事实或以欺诈手段取得供货资格的；
    - （8）未经同意私自更换投标响应产品的品牌，且以次充好的；
    - （9）无正当理由单方停止供货，或经书面通知后在载明的整改期限内拒不整改的；
    - （10）经本协议书第六章第四条认定的累计违约次数达到解除协议标准的（无故交货延误累计三次及以上、缺货补货不及时累计三次及以上、属于同一产品同一质量问题再次配送仍不合格等）；
    - （11）其他有损甲方重大利益的。
- 因以上原因解除协议后甲方将按照《山东大学供应商管理办法》进行记录并处置。

（12）乙方提供相关支付票据，甲方未按时向乙方支付货款（周末、假期、寒暑假等非甲方原因导致的情况除外），多次交涉无果的。乙方可解除协议，并不支付违约金：

任何一方主张解除合同的，须以书面形式通知对方，合同自书面通知到达对方时解除。

3. 合同解除后，双方关于合同的权利义务关系终止。

## 第六章 违约责任

**第一条** 本合同生效后，双方必须严格执行。任何一方不履行合同义务或者履行合同义务不符合约定的，应承担相应的违约责任。

**第二条** 当事人一方不履行合同义务或者履行合同义务不符合约定的，守约方有权要求违约方继续履行、采取补救措施。

**第三条** 当事人一方不履行合同义务或者履行合同义务不符合约定的，在履行义务或采取补救措施后，对方还有其他损失的，应当赔偿损失（包括但不限于守约方实际经济损失、律师费、诉讼费、保全费、保全保险费、调查费、鉴定费、评估费等为追究违约方责任发生的全部费用）。

### 第四条 违约责任处置细则

1. 交货延误：因极端天气或不可抗力因素造成延误交货的，乙方应及时向甲方通报，并说明原因。其他情况下乙方未按交货时限配送到位延误交货超过 30 分钟的，按延误交货货款总值的 1%向甲方支付违约金（但不少于 500 元/次），延误交货超过 1 小时的按延误交货货款总值的 5%向甲方支付违约金（但不少于 1000 元/次）。上述违约金乙方同意甲方在履约保证金中扣除，履约保证金不足以抵扣的部分由乙方另行支付。乙方在供货期内累计发生无故交货延误三次（含）以上的，除按本条规定逐次处罚外，甲方有权解除供货协议，不予退还履约保证金。

2. 乙方违反价格承诺，经甲方市场调查所供产品价格高于市场上同品牌同质量零售价格的，乙方向甲方支付该批货款差价 5 倍的违约金。

3. 因违反山东大学道路安全规定被列入校园禁行名单的，乙方向甲方支付违约金 200 元/次，由甲方在履约保证金中扣除，履约保证金不足以抵扣的部分由乙方另行支付。在车辆禁行期间，乙方必须自行提供备用车辆保障物资供应，否则视为乙方无法保障物资供应，出现此种情况乙方应及时向甲方书面告知。

4. 因质量问题造成的退货或换货，由乙方承担相关费用，再次配送质量仍不合格的，甲方有权在外采购符合要求的货物，费用由乙方支付，甲方有权在履约保证金中扣除，并有权要求乙方支付该批次货款 10%的违约金（最低 1000 元/次）。若再次配送质量仍不合格，属于同一产品同一质量问题，视为严重违约，甲方有权解除供货协议，不予退还履约保证金。

5. 配送服务期内乙方未按要求提供随货资质的，每次按交货货款总值的 1%向甲方支付违约金（但不少于 200 元/次）。

6. 乙方单方作出价格调整、非不可抗力缺货时不及时补货或停止供货的，乙方应当

向甲方按未供货物货款总值的 10%支付违约金（最低 3000 元/次）。同一供货周期内累计发生缺货补货不及时三次（含）以上，视为严重违约，甲方有权解除供货协议，不予退还履约保证金。

7.若乙方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，甲方有权将产品进行送检或相关部门抽检，抽检费由乙方承担。抽检如不达标，乙方应向甲方支付该批次货款 10%的违约金（但不少于 1000 元/次），且该批次物资实行无条件退货，退货费用由乙方承担。

8.乙方对其提供的物资质量问题承担全部法律责任。若对甲方食品安全造成影响或造成食品安全事故的，甲方有权扣留乙方部分或全部履约保证金，并有权解除协议。乙方须承担由此给甲方及第三方带来的全部经济损失。

（1）若因乙方质量问题引起就餐者投诉，一经查实，对未造成事故的，乙方向甲方支付当批次货款 10%的违约金（最低 1000 元/次）。

（2）若因乙方质量问题致使不仅限于第三人受到损害的，乙方应承担全部的赔偿责任，赔偿包括但不限于因第三人向甲方索赔的所有费用，还应包括甲方调查取证、聘请律师诉讼产生的诉讼费、律师费、保全费、保全保险费、评估鉴定费、差旅费等维权产生的全部费用。同时，甲方有权退货，乙方向甲方支付该批货款 2 倍的违约金（最低 5000 元/次），情节严重的可解除协议，不予退还履约保证金。

（3）若乙方所提供食材的质量因不符合相关质量标准，导致甲方被属地食品安全监管部门处罚，乙方应积极配合调查处理并承担所有责任，情节严重者甲方可解除协议，不予退还履约保证金。

9.乙方未经同意私自更换供货品牌及规格，甲方给予乙方书面警告一次，若乙方无法提供合理理由的，甲方可扣除其全部履约保证金，并解除协议。

10.对于预包装产品，乙方向甲方提供的质检报告应为同一批次同一证明（默认同一批次生产日期相同，若同一批次生产日期不同的乙方需提供说明）。对于不及时提供食品生产质量合格报告、伪造虚假质量合格报告、同一批次不同生产日期又无情况说明的，甲方有权利拒收或退货，若乙方一直无法按要求提供质检报告，涉及到的产品种类较多影响甲方使用的，则认为乙方无法保证提供合格产品，甲方有权解除协议。

11.甲方对乙方按约供应的合格物资，无正当理由不得拒绝验收、入库和结算货款。如甲方欲中途退货，应事先与乙方协商一致；如协商后乙方仍不同意退货，甲方应予接收。否则，甲方按拒收货物总值的 1%（但不少于 200 元/次）向乙方偿付违约金。

12.如乙方违约，甲方有权从履约保证金中对违约金、损害赔偿金等予以扣除，不足部分由乙方另行支付。同时若乙方违约但尚未触发解除协议条款的或乙方在供应商履约评价中不合格的，甲方有权在扣除违约金后暂停乙方供货资格，根据违约严重程度单次暂停时间最长不超过六个月，暂停期结束后由甲方进行考察评估后确定其是否恢复供货资格。

## 第七章 解决争议的方法

**第一条** 本合同在履行过程中发生的争议，由双方当事人协商解决，也可由有关部门、组织调解解决。

**第二条** 双方当事人协商或调解不成的，依法向山东大学住所地有管辖权的人民法院起诉；

## 第八章 其他约定

**第一条** 双方约定的其他事项（双方根据相关法律法规的规定和合同性质的需要协商一致确定的条款，如保密条款、品质保证条款、安全条款、廉洁条款、不可抗力、通知及送达等）。

1. 不可抗力是指本协议的双方或一方无法控制、无法预见或虽然可以预见但无法避免且在本协议签署之日后发生并使任何一方无法全部或部分履行本协议的任何事件。不可抗力包括但不限于罢工、员工骚乱、爆炸、火灾、洪水、地震、飓风及/或其他自然灾害及战争、民众骚乱、故意破坏、征收、没收、政府主权行为、法律变化以及其他重大事件或突发事件的发生。如发生不可抗力，甲乙双方应依据不可抗力事件对协议履行的影响程度并通过协商决定是否变更或终止本协议；

### 2. 通知、送达

一方在本合同履行过程中向对方发出或者提供的所有通知、文件、文书、资料等；均以本合同所列明的地址送达。一方如果迁址、变更电话，应当书面通知对方，未履行书面通知义务的，一方按原地址邮寄相关材料或通知相关信息即视为已履行送达义务。当面交付上述材料的，在交付之时视为送达；以邮寄方式交付的，寄出、发出或者投邮后即视为送达。

**第二条** 当事人对合同条款的理解有争议的，应当按照合同所使用的词句、合同的有关条款、合同的目的、交易习惯以及诚实信用原则，对合同条款进行解释。

## 第九章 附则

**第一条** 合同未尽事宜，依照有关法律法规等相关规定执行；未作规定的，甲乙双方可以达成书面补充协议。

**第二条** 合同的附件为本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等的法律效力。

**第三条** 本合同自双方法定代表人或其授权代表签字并加盖公章（或合同专用章）之日起成立

**第四条** 本合同约定的生效日期为：**2026年7月26日**。自该日起，本合同对双方具有法律约束力。

**第五条** 若约定的生效日期早于双方实际签字盖章之日，双方确认合同效力追溯至该约定生效日期；若约定的生效日期晚于双方实际签字盖章之日，则合同自该约定生效日期起生效。

**第六条** 本合同一式肆份，甲方存叁份、乙方存壹份，具有同等法律效力。

（以下为《山东大学与 XXX 关于烘焙用包装材料及生胚供货的协议书》签字盖章页，无正文）

|                                       |                       |
|---------------------------------------|-----------------------|
| *甲方：山东大学（盖章）                          | *乙方：*（盖章）             |
| *法定代表人（签字）：<br>或授权代表（签字）：             | *法定代表人签字：<br>或授权代表签字： |
| *签约日期： 年 月 日                          | *签约日期： 年 月 日          |
| 统一社会信用代码/纳税人识别号：12100000 4955 7030 3U | 统一社会信用代码/纳税人识别号：      |
| *住所地/送达地址：山东省济南市历城区山大南路 27 号          | *住所地/送达地址：            |
| 账号：245506255760                       | 账号：                   |
| 开户银行：中国银行济南历城支行                       | 开户银行：                 |
| 邮政编码：250100                           | 邮政编码：                 |
| *指定联系人：                               | *指定联系人：               |
| *电话/手机号码：                             | *电话/手机号码：             |
| 传真号码：                                 | 传真号码：                 |
| 电子邮箱：                                 | 电子邮箱：                 |

## 第六章 附件

### 附件一：投标函

#### 投标函

山东大学：

经研究，我方决定参加项目编号为\_\_\_\_\_的山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）项目的投标。

为此，我方郑重声明以下几点，并负法律责任：

- 1、我方按电子标的要求提交电子投标文件。
- 2、如果我方的电子投标文件被接受，我方将履行参考公开招标文件中规定的每一项要求，并按我方电子投标文件中的承诺按期、保质、保量提供货物及服务。
- 3、我方理解，最低报价不是中标的唯一条件，你们有选择中标人的权利。
- 4、我方愿按《中华人民共和国民法典》履行自己的全部责任。
- 5、我方同意遵守贵机构有关招标的各项规定。
- 6、我方的电子投标文件自提交电子投标文件截止之日起有效期为 120 日历天。
- 7、与本投标有关的一切正式往来通讯请寄：

供应商代表姓名、职务（印刷体）：

供应商单位全称（公章）

开户银行名称：

开户银行账号：

开户银行地址：

法定代表人或授权代理人(签字或盖章)：

地址：

邮政编码：

电话：传真：年月日

## 附件二：法定代表人身份证明或法定代表人授权委托书

### （一）法定代表人身份证明

投标人（电子公章）：\_\_\_\_\_

单位性质：\_\_\_\_\_

地 址：\_\_\_\_\_

成立时间：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

经营期限：\_\_\_\_\_

姓 名：\_\_\_\_\_性 别：\_\_\_\_\_

年 龄：\_\_\_\_\_职 务：\_\_\_\_\_

系\_\_\_\_\_（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

(二) 法定代表人授权委托书

山东大学：

\_\_\_\_\_（投标人名称）法定代表人\_\_\_\_\_授权我公司\_\_\_\_\_（职务或职称）\_\_\_\_\_（姓名）为我单位本次投标授权代理人，全权处理此次\_\_\_\_\_项目（招标编号：\_\_\_\_\_）招标活动的一切事宜。

特此授权。

|                |                |
|----------------|----------------|
| 附法定代表人身份证正面扫描件 | 附授权代理人身份证正面扫描件 |
| 附法定代表人身份证反面扫描件 | 附授权代理人身份证反面扫描件 |

单位名称（公章）：

法定代表人(签字或盖章)：

授权代理人(签字或盖章)：

年月日

★注：授权代理人于 2025 年 11 月份以来任意一个月在本单位缴纳社保的证明材料须附于本页之后。

附件三：开标一览表

开标一览表

项目编号：

供应商名称（加盖公章）：

| 项目名称 | 报价（元/总价） | 币种 | 对招标文件的响应程度 | 备注 |
|------|----------|----|------------|----|
|      |          |    |            |    |

注：（1）报价（元/总价）；

（2）对招标文件响应程度一栏如无偏离内容填写“完全响应”；如有负偏离，据实填写

法定代表人或授权代理人(签字或盖章)：

年 月 日

附件四：报价明细表

报价明细表

项目编号：

项目名称：

单位：元/人民币

| 类别   | 序号 | 明细                          | 规格                        | 单位 | 参考用量  | 投标报价 | 投标合计（元）<br>（投标报价*参<br>考量） | 投标<br>品牌 | 投标产品规<br>格（最小包装<br>重量*数量） | 投标产<br>品（整件<br>/箱价<br>格） |
|------|----|-----------------------------|---------------------------|----|-------|------|---------------------------|----------|---------------------------|--------------------------|
| 包装材料 | 1  | 圆形 1500ml 牛皮纸桶<br>+PS 透明盖   | 上口 18.5cm*18.5cm*6.8cm    | 个  | 48300 |      |                           |          |                           |                          |
|      | 2  | 长方牛皮盒 1000ml+PP<br>半透明盖     | 17.2cm*12cm*7.5cm         | 个  | 29784 |      |                           |          |                           |                          |
|      | 3  | 珠光金色圆形 PP 月<br>饼托（500g 月饼托） | 外 18.5cm*底 15.8cm*高 2.6cm | 个  | 25134 |      |                           |          |                           |                          |
|      | 4  | 金色 PP 月饼托分离托                | 9.0cm*9.0cm*3.2cm         | 个  | 25423 |      |                           |          |                           |                          |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|    |                               |                            |   |       |  |  |  |  |  |
|----|-------------------------------|----------------------------|---|-------|--|--|--|--|--|
| 5  | 福字三边封月饼袋                      | 14cm*16cm                  | 个 | 19937 |  |  |  |  |  |
| 6  | 圆形 1000ml 红色国潮图案随机沙拉碗+PP 透明平盖 | 上口 14.8cm*底 12.5cm*高 7.5cm | 个 | 19000 |  |  |  |  |  |
| 7  | 三边封月饼袋金色（500g）                | 25.5cm*23cm                | 个 | 20273 |  |  |  |  |  |
| 8  | 金底蛋黄酥盒配盖                      | 6.5cm*6.5cm*4cm            | 个 | 10568 |  |  |  |  |  |
| 9  | 长方红色国潮图案随机纸盒 1000ml+PP 半透明盖   | 17.2cm*12cm*7.5cm          | 个 | 9450  |  |  |  |  |  |
| 10 | 防雾正方白盒底加盖                     | 12cm*12cm*6.5cm            | 个 | 8480  |  |  |  |  |  |
| 11 | 圆形 1500ml 牛皮纸桶                | 上口 18.5cm*18.5cm*6.8cm     | 个 | 6120  |  |  |  |  |  |
| 12 | 防雾热合长方白盒配盖                    | 15.5cm*8.5cm*6.2cm         | 个 | 6610  |  |  |  |  |  |
| 13 | 金底配盖蛋黄酥盒                      | 8cm*8cm*4.5cm              | 个 | 6310  |  |  |  |  |  |
| 14 | 1060 圆形注塑盒                    | 10cm*6cm                   | 个 | 6040  |  |  |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|    |                    |                      |   |      |  |  |  |  |  |
|----|--------------------|----------------------|---|------|--|--|--|--|--|
| 15 | 正方金底配透明盖           | 8.3cm*8.3cm*4.5cm    | 个 | 5012 |  |  |  |  |  |
| 16 | 小 3 号空白无印刷八边封袋     | 14cm*10cm*28cm       | 个 | 3610 |  |  |  |  |  |
| 17 | 圆形耐烤杯配盖            | 6.5cm*4.2cm          | 个 | 3000 |  |  |  |  |  |
| 18 | 正方注塑提手桶底配盖配提手配勺子   | 8.5cm*8.5cm*6cm      | 个 | 2880 |  |  |  |  |  |
| 19 | 正方白底配透明盖配白叉        | 12.5cm*11.5cm*6cm    | 个 | 2700 |  |  |  |  |  |
| 20 | 透明盖 6.5cm*12cm 螺旋桶 | 108cm*5cm*540cm      | 个 | 2637 |  |  |  |  |  |
| 21 | 手提美味拉链袋(红)         | (32cm+10.8cm)*26.5cm | 个 | 2585 |  |  |  |  |  |
| 22 | 120ml 莲花慕斯杯        |                      | 个 | 2516 |  |  |  |  |  |
| 23 | 正方乳白底配透明盖          | 7cm*7cm*8cm          | 个 | 2500 |  |  |  |  |  |
| 24 | 勺叉乳白色独立包装          |                      | 个 | 2381 |  |  |  |  |  |
| 25 | 防雾热合长方白盒配盖         | 13.5cm*7.5cm*6.3cm   | 个 | 1850 |  |  |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|    |                    |                     |   |      |  |  |  |  |  |
|----|--------------------|---------------------|---|------|--|--|--|--|--|
| 26 | 新鲜热卖自封袋            | 20cm*24cm           | 个 | 1775 |  |  |  |  |  |
| 27 | 镀铝烤盘               | 60x40x30/0.7mm 特氟龙  | 个 | 1340 |  |  |  |  |  |
| 28 | 新鲜热卖自封袋            | 26cm*21cm           | 个 | 1716 |  |  |  |  |  |
| 29 | PET 圆形乳白底配盖叉       | 内 8cm*8cm*9.5cm     | 个 | 1680 |  |  |  |  |  |
| 30 | 篮子拉链手提袋小号          | (29.5*22.5+5) 6.5 丝 | 个 | 1665 |  |  |  |  |  |
| 31 | 长方 PET 八角乳白底配透明盖   | 20.5cm*10cm*7cm     | 个 | 1606 |  |  |  |  |  |
| 32 | 斜边清漆插卡条子           | 30cm*40cm           | 个 | 1590 |  |  |  |  |  |
| 33 | sweet 甜蜜白纸随手包      | 15cm*15.5cm         | 个 | 1425 |  |  |  |  |  |
| 34 | 正方白底配透明高盖          | 内 12cm*12cm*7.5cm   | 个 | 1400 |  |  |  |  |  |
| 35 | 100ML 小酒杯慕斯杯       |                     | 个 | 1331 |  |  |  |  |  |
| 36 | 6 寸白色 19 克汉堡盒（便当盒） | 8cm*15.3cm*15.3cm   | 个 | 1300 |  |  |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|    |                          |                     |   |      |  |  |  |  |  |
|----|--------------------------|---------------------|---|------|--|--|--|--|--|
| 37 | 圆形注塑透明底配透明盖配勺子           | 内 7.5cm*7.5cm*6.5cm | 个 | 1265 |  |  |  |  |  |
| 38 | 长方红色国潮图案随机纸盒 1000ml+美味纸盖 | 17cm*12cm*7.5cm     | 个 | 1230 |  |  |  |  |  |
| 39 | 热合防雾正方白盒配盖               | 13.5cm*12.5cm*6cm   | 个 | 1227 |  |  |  |  |  |
| 40 | 透明盖螺旋桶                   | 盖 7.5*10 桶 56*5*280 | 个 | 1226 |  |  |  |  |  |
| 41 | 长方白色 2 粒雪媚娘配透明盖配内托       | 14.5cm*8cm*5.5cm    | 个 | 1200 |  |  |  |  |  |
| 42 | 大号屋顶盒红色福启新岁              | 40cm*15cm*30cm      | 个 | 1180 |  |  |  |  |  |
| 43 | 180ml 无印刷慕斯杯             |                     | 个 | 1160 |  |  |  |  |  |
| 44 | 150ml 透明心形杯              |                     | 个 | 1146 |  |  |  |  |  |
| 45 | 慕斯方托咖啡条                  | 7cm*7cm             | 个 | 1128 |  |  |  |  |  |
| 46 | 正方形外黑内金铝箔托+透明防雾高盖        | 9cm*9cm*3.5cm       | 个 | 1120 |  |  |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|    |                            |                                            |   |       |  |  |  |  |  |
|----|----------------------------|--------------------------------------------|---|-------|--|--|--|--|--|
| 47 | 正方乳白底配透明高盖                 | 内 11.8cm*11.8cm*8cm 外<br>13.5cm*13.5cm*8cm | 个 | 1100  |  |  |  |  |  |
| 48 | PET 三角形乳白底配透明盖三齿叉          | 11cm*6.5cm*8cm                             | 个 | 15000 |  |  |  |  |  |
| 49 | CH-105 圆形斜口注塑杯             |                                            | 个 | 4010  |  |  |  |  |  |
| 50 | 长方注塑盒                      | 11.5cm*6cm*5cm                             | 个 | 3008  |  |  |  |  |  |
| 51 | 报纸版垫盘纸                     | 38cm*28cm                                  | 个 | 5000  |  |  |  |  |  |
| 52 | 圆形耐烤杯                      | 6.5cm*4.2cm                                | 个 | 3000  |  |  |  |  |  |
| 53 | C4 套餐蓝色盒装（蓝色水滴盘 蓝色叉 蓝色实心刀） |                                            | 个 | 2912  |  |  |  |  |  |
| 54 | 金色圆形 PP 月饼托（500g 月饼托）      | 18*3                                       | 个 | 5000  |  |  |  |  |  |
| 55 | 350ml 方形饮料瓶配带孔铝盖           |                                            | 个 | 2864  |  |  |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|    |                        |                       |   |      |  |  |  |  |  |
|----|------------------------|-----------------------|---|------|--|--|--|--|--|
| 56 | CH51 矮脚杯配透明底座          |                       | 个 | 2860 |  |  |  |  |  |
| 57 | 150ml 咖啡慕斯杯 (CH22)     |                       | 个 | 2858 |  |  |  |  |  |
| 58 | 正方乳白底配透明盖              | 外 11.5cm*11.5cm*5.5cm | 个 | 5860 |  |  |  |  |  |
| 59 | 300ml 圆形冰淇淋纸浆杯栗子杯配透明高盖 | 10cm*8.5cm*4cm        | 个 | 4805 |  |  |  |  |  |
| 60 | 正方无印刷 150ml 全透明慕斯杯     | 7cm*7cm*4.2cm         | 个 | 2801 |  |  |  |  |  |
| 61 | 230g 圆纸盘 13.8cm        |                       | 个 | 3750 |  |  |  |  |  |
| 62 | 长方梯形白底配透明盖             | 18cm*12cm*5.5cm       | 个 | 2750 |  |  |  |  |  |
| 63 | 圆形透明盒配盖                | 11.6cm*11.6cm*5.3cm   | 个 | 3740 |  |  |  |  |  |
| 64 | 200ml 船形风车淋膜杯          |                       | 个 | 1651 |  |  |  |  |  |
| 65 | 白色英文花衬纸                | 16cm*16cm             | 个 | 1650 |  |  |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|    |                              |                |   |       |  |  |  |  |  |
|----|------------------------------|----------------|---|-------|--|--|--|--|--|
| 66 | 12a 双层中空纸杯白色<br>配防漏卡扣 PP 咖啡盖 |                | 个 | 1300  |  |  |  |  |  |
| 67 | 114 长条圆头手工制作<br>牛皮色标签        |                | 个 | 1630  |  |  |  |  |  |
| 68 | 120ml 白色圆形条纹慕<br>斯杯          | 7.4cm*4cm      | 个 | 1625  |  |  |  |  |  |
| 69 | 正方形吐司盒（不沾）                   | 10cm*10cm*10cm | 个 | 20    |  |  |  |  |  |
| 70 | 360mlU 型杯 PP 配无孔<br>半圆盖      |                | 个 | 3540  |  |  |  |  |  |
| 71 | 4 寸白色圆形卷边蛋糕<br>淋膜纸胚          |                | 个 | 12540 |  |  |  |  |  |
| 72 | 提篮式托盘金属手柄<br>（选购盘）           |                | 个 | 100   |  |  |  |  |  |
| 73 | 50ml 圆形 PP 透明 P2 连<br>体蘸料盒   |                | 个 | 11506 |  |  |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|    |                    |                    |   |       |  |  |  |  |  |
|----|--------------------|--------------------|---|-------|--|--|--|--|--|
| 74 | V2 透明矮脚杯配黑底座       | 高 7.2cm*口 9.5cm    | 个 | 11505 |  |  |  |  |  |
| 75 | 长方 2 粒乳白底配透明盖      | 20cm*11cm*4cm      | 个 | 11503 |  |  |  |  |  |
| 76 | 长方 2 半圆乳白底配透明盖     | 12cm*9cm*6.5cm     | 个 | 10900 |  |  |  |  |  |
| 77 | 三角透明盒三明治           | 13.6cm*6.7cm*8.3cm | 个 | 10800 |  |  |  |  |  |
| 78 | 白底正方四粒盒配盖          | 12cm*12cm*4.5cm    | 个 | 16800 |  |  |  |  |  |
| 79 | 长方白盒配盖热合防雾         | 19cm*8.5cm*6cm     | 个 | 17860 |  |  |  |  |  |
| 80 | 长条中间椭圆紫色芋泥雪贝标签     |                    | 个 | 16500 |  |  |  |  |  |
| 81 | 桃心叉泡               |                    | 个 | 20000 |  |  |  |  |  |
| 82 | 150ml 白色慕斯杯 (CH22) |                    | 个 | 30000 |  |  |  |  |  |
| 83 | 5 号勺叉黑色独立包装        |                    | 个 | 20000 |  |  |  |  |  |
| 84 | 圆形 135ml 耐烤杯       |                    | 个 | 14400 |  |  |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|      |    |                    |                     |   |       |  |  |  |  |  |
|------|----|--------------------|---------------------|---|-------|--|--|--|--|--|
|      | 85 | 长方锡纸托              | 17.8cm*9.7cm*4.8cm  | 个 | 15500 |  |  |  |  |  |
|      | 86 | 420mlU 形杯          |                     | 个 | 15600 |  |  |  |  |  |
|      | 87 | 三角形乳白底配透明盖三齿叉      | 11cm*6.5cm*8cm      | 个 | 15250 |  |  |  |  |  |
|      | 88 | 防雾正方白盒底加透明盖        | 12cm*12cm*6.5cm     | 个 | 16200 |  |  |  |  |  |
|      | 89 | 黄色鲜牛奶软蛋糕杯配透明盖      | 11.5cm*11.5cm*6.2cm | 个 | 15190 |  |  |  |  |  |
|      | 90 | M3 圆形锡纸            |                     | 个 | 14500 |  |  |  |  |  |
|      | 91 | 长方乳白底配透明盖          | 14cm*13cm*6cm       | 个 | 15000 |  |  |  |  |  |
| 烘焙生胚 | 92 | （冷冻）茉莉龙井酥          |                     | 个 | 3000  |  |  |  |  |  |
|      | 93 | （冷冻）一口芝士           |                     | 个 | 3504  |  |  |  |  |  |
|      | 94 | （冷冻）椰蓉条            |                     | 个 | 1400  |  |  |  |  |  |
|      | 95 | （冷冻）咸奶油红丝绒<br>165g |                     | 个 | 500   |  |  |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|     |                    |  |   |     |  |  |  |  |  |
|-----|--------------------|--|---|-----|--|--|--|--|--|
| 96  | (冷冻) 柏琳娜蛋黄流沙包 45g  |  | 个 | 449 |  |  |  |  |  |
| 97  | (冷冻) 柏琳娜面包(香芋) 45g |  | 个 | 869 |  |  |  |  |  |
| 98  | (冷冻) 咸奶油红丝绒 165g   |  | 个 | 586 |  |  |  |  |  |
| 99  | (冷冻) 玫瑰鲜花饼 50g     |  | 个 | 566 |  |  |  |  |  |
| 100 | (冷冻) 麦香牛油果 180g    |  | 个 | 468 |  |  |  |  |  |
| 101 | (冷冻) 虎皮瑞士卷 1.44kg  |  | 条 | 50  |  |  |  |  |  |
| 102 | (冷冻) 老婆饼(糯米馅) 60g  |  | 个 | 536 |  |  |  |  |  |
| 103 | (冷冻) 丝滑巧克力 170g    |  | 个 | 527 |  |  |  |  |  |
| 104 | (冷冻) 红豆条           |  | 个 | 400 |  |  |  |  |  |
| 105 | (冷冻) 牛角包 45g       |  | 个 | 360 |  |  |  |  |  |
| 106 | (冷藏) 爱真稀奶油 300 1KG |  | 盒 | 320 |  |  |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|     |                        |  |   |     |  |  |  |  |  |
|-----|------------------------|--|---|-----|--|--|--|--|--|
| 107 | （冷冻）丹麦菠萝包<br>（黄油手工）奶酥味 |  | 个 | 279 |  |  |  |  |  |
| 108 | （冷冻）麦香牛油果<br>180g      |  | 个 | 233 |  |  |  |  |  |
| 109 | （冷冻）椰蓉酥 20g            |  | 个 | 104 |  |  |  |  |  |
| 110 | （冷冻）丹麦奶酥菠萝<br>包 90g    |  | 个 | 915 |  |  |  |  |  |
| 111 | （冷冻）伯爵瑞士卷 70g          |  | 个 | 813 |  |  |  |  |  |
| 112 | （冷冻）榴莲酥 55g            |  | 个 | 672 |  |  |  |  |  |
| 113 | （冷冻）黑森林瑞士卷<br>1.3kg/条  |  | 条 | 50  |  |  |  |  |  |
| 114 | （冷冻）28g 速冻花边<br>挞      |  | 个 | 456 |  |  |  |  |  |
| 115 | （冷冻）135g 手撕包           |  | 个 | 676 |  |  |  |  |  |
| 116 | （冷冻）原味贝果               |  | 个 | 472 |  |  |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|     |                     |  |   |      |  |  |  |  |  |
|-----|---------------------|--|---|------|--|--|--|--|--|
| 117 | （冷冻）提拉米苏慕斯蛋糕 180g   |  | 个 | 469  |  |  |  |  |  |
| 118 | （冷冻）巧克力贝果           |  | 个 | 1008 |  |  |  |  |  |
| 119 | （冷冻）丹麦片 165g        |  | 个 | 976  |  |  |  |  |  |
| 120 | （冷冻）橙香菠萝蛋糕 800g     |  | 个 | 890  |  |  |  |  |  |
| 121 | （冷冻）脆皮菠萝牛角          |  | 个 | 887  |  |  |  |  |  |
| 122 | （冷冻）茉莉酸奶慕斯 900g     |  | 个 | 439  |  |  |  |  |  |
| 123 | （冷冻）榛果巧克力 900g      |  | 个 | 370  |  |  |  |  |  |
| 124 | （冷藏）爱真稀奶油 300+ 1KG  |  | 盒 | 328  |  |  |  |  |  |
| 125 | （冷冻）黑森林 8 寸 940g    |  | 个 | 590  |  |  |  |  |  |
| 126 | （冷冻）彩虹芝士慕斯 8 寸 950g |  | 个 | 590  |  |  |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|     |                        |  |   |      |  |  |  |  |  |
|-----|------------------------|--|---|------|--|--|--|--|--|
| 127 | 冷冻手撕包 135g             |  | 个 | 575  |  |  |  |  |  |
| 128 | （冷冻）菠萝奶酥               |  | 个 | 540  |  |  |  |  |  |
| 129 | （冷冻）28g 速冻花边挞          |  | 个 | 440  |  |  |  |  |  |
| 130 | （冷冻）橙香凝乳 1000g         |  | 个 | 40   |  |  |  |  |  |
| 131 | （冷冻长丹麦皮<br>11*22cm160g |  | 个 | 425  |  |  |  |  |  |
| 132 | （冷冻）玫瑰荔枝慕斯蛋糕           |  | 个 | 350  |  |  |  |  |  |
| 133 | （冷冻）丹麦熊掌芋泥             |  | 个 | 1244 |  |  |  |  |  |
| 134 | （冷冻）巴伐利亚克林姆（开心果味）1KG   |  | 个 | 350  |  |  |  |  |  |
| 135 | （冷冻）迷你甜甜圈 20g 蓝莓味      |  | 个 | 1058 |  |  |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|     |                    |  |   |      |  |  |  |  |  |
|-----|--------------------|--|---|------|--|--|--|--|--|
| 136 | (冷冻) 皇家丝滑巧克力 170g  |  | 个 | 1500 |  |  |  |  |  |
| 137 | (冷冻) 柏琳娜面包(原味) 55g |  | 个 | 1015 |  |  |  |  |  |
| 138 | (冷冻) 滋奶香片          |  | 个 | 940  |  |  |  |  |  |
| 139 | (冷冻) 手撕包 135g      |  | 个 | 892  |  |  |  |  |  |
| 140 | (冷冻) 迷你甜甜圈草莓味 20g  |  | 个 | 882  |  |  |  |  |  |
| 141 | (冷冻) 台式软酥红豆饼       |  | 个 | 880  |  |  |  |  |  |
| 142 | (冷冻) 小酥芙. 咸香芝士味    |  | 个 | 873  |  |  |  |  |  |
| 143 | 8 寸鲜乳酪冰淇淋胚 1050 克  |  | 个 | 30   |  |  |  |  |  |
| 144 | 8 寸经典香草冰淇淋胚 1050 克 |  | 个 | 300  |  |  |  |  |  |
| 145 | 8 寸酱香咖啡冰淇淋胚 1050 克 |  | 个 | 30   |  |  |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|     |                    |  |   |      |  |  |  |  |  |
|-----|--------------------|--|---|------|--|--|--|--|--|
| 146 | (冷冻)精制羊角包 30g      |  | 个 | 3000 |  |  |  |  |  |
| 147 | (冷冻)速冻苹果派          |  | 个 | 864  |  |  |  |  |  |
| 148 | (冷冻)紫薯芋泥慕斯蛋糕 210g  |  | 个 | 840  |  |  |  |  |  |
| 149 | (冷冻)萌小兔慕斯蛋糕 210g   |  | 个 | 840  |  |  |  |  |  |
| 150 | (冷冻)经典巧克力慕斯蛋糕 210g |  | 个 | 840  |  |  |  |  |  |
| 151 | (冷冻)黑天鹅慕斯蛋糕 210g   |  | 个 | 840  |  |  |  |  |  |
| 152 | (冷冻)北海道芝士慕斯蛋糕 210g |  | 个 | 840  |  |  |  |  |  |
| 153 | (冷冻)baby熊慕斯蛋糕 210g |  | 个 | 840  |  |  |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|     |                       |  |   |      |  |  |  |  |  |
|-----|-----------------------|--|---|------|--|--|--|--|--|
| 154 | (冷冻)6 寸荔浦芋泥千层蛋糕 450 克 |  | 个 | 200  |  |  |  |  |  |
| 155 | (冷冻) 蛋黄酥 65g          |  | 个 | 824  |  |  |  |  |  |
| 156 | 一口芝士挞 20 克            |  | 个 | 816  |  |  |  |  |  |
| 157 | (冷冻) 蛋挞液 907g         |  | 个 | 510  |  |  |  |  |  |
| 158 | (冷冻) 小酥芙. 蛋奶味         |  | 个 | 796  |  |  |  |  |  |
| 159 | (冷冻) 覆盆子凝乳蛋糕 1000g    |  | 个 | 747  |  |  |  |  |  |
| 160 | (冷冻) 柏琳娜(克林姆味) 45g    |  | 个 | 740  |  |  |  |  |  |
| 161 | (冷冻) 乐桃桃小方慕斯蛋糕 160g   |  | 个 | 1720 |  |  |  |  |  |
| 162 | (冷冻) 黑森林小方慕斯蛋糕 160g   |  | 个 | 720  |  |  |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|     |                             |  |   |      |  |  |  |  |  |
|-----|-----------------------------|--|---|------|--|--|--|--|--|
| 163 | （冷冻）迷你甜甜圈<br>（草莓味）          |  | 个 | 704  |  |  |  |  |  |
| 164 | （冷冻）辣巧芝士巴斯<br>克蛋糕           |  | 个 | 690  |  |  |  |  |  |
| 165 | （冷冻）无花果贝果                   |  | 个 | 678  |  |  |  |  |  |
| 166 | （冷冻）丹麦葡萄卷                   |  | 个 | 654  |  |  |  |  |  |
| 167 | 冷冻. 蓝莓果馅甜甜圈<br>50g          |  | 个 | 1500 |  |  |  |  |  |
| 168 | 冷冻. 草莓果馅甜甜圈<br>50g          |  | 个 | 1648 |  |  |  |  |  |
| 169 | 减糖 50%流芯超酥蛋卷<br>（咸蛋黄风味）130g |  | 个 | 1000 |  |  |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|     |                              |  |   |      |  |  |  |  |  |
|-----|------------------------------|--|---|------|--|--|--|--|--|
| 170 | 减糖 50%流芯超酥蛋卷<br>（生椰拿铁风味）130g |  | 个 | 1000 |  |  |  |  |  |
| 171 | 减糖 50%流芯超酥蛋卷<br>（巧克力风味）130g  |  | 个 | 1000 |  |  |  |  |  |
| 172 | 减糖 50%流芯超酥蛋卷<br>（柑橘风味）130g   |  | 个 | 648  |  |  |  |  |  |
| 173 | （冷冻）咸蛋黄松松芝士罐子                |  | 罐 | 590  |  |  |  |  |  |
| 174 | 冷冻. 柏琳娜面包/（香芋）               |  | 个 | 579  |  |  |  |  |  |
| 175 | 冷冻. 柏琳娜蛋黄流沙包 45g             |  | 个 | 579  |  |  |  |  |  |
| 176 | 35 蛋胚酱 1kg/包信                |  | 个 | 300  |  |  |  |  |  |
| 177 | （冷冻）蜜瓜芒果奶龙慕斯蛋糕 100g          |  | 个 | 576  |  |  |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|     |                         |  |   |     |  |  |  |  |  |
|-----|-------------------------|--|---|-----|--|--|--|--|--|
| 178 | (冷冻)酥小芙 21g             |  | 个 | 544 |  |  |  |  |  |
| 179 | 牛奶克林姆                   |  | 个 | 200 |  |  |  |  |  |
| 180 | (冷冻)馥郁芒果奶龙慕斯蛋糕 100g     |  | 个 | 528 |  |  |  |  |  |
| 181 | 冷冻. 原味甜甜圈 50g           |  | 个 | 513 |  |  |  |  |  |
| 182 | (冷冻)皇家丹麦巧克力             |  | 个 | 511 |  |  |  |  |  |
| 183 | (冷冻)玫瑰鲜花饼 50g           |  | 个 | 488 |  |  |  |  |  |
| 184 | (冷冻)迷你甜甜圈 (蓝莓味)         |  | 个 | 469 |  |  |  |  |  |
| 185 | (冷冻)芋泥椰椰长切慕斯 6×8cm100 克 |  | 个 | 462 |  |  |  |  |  |
| 186 | (冷冻)太妃焦糖长切慕斯 6×8cm100 克 |  | 个 | 462 |  |  |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|   |                 |                  |  |   |     |  |  |  |  |  |
|---|-----------------|------------------|--|---|-----|--|--|--|--|--|
|   | 187             | 巧克力抹茶松露          |  | 个 | 441 |  |  |  |  |  |
|   | 188             | 芒果杨枝甘露提拉米苏 900 克 |  | 个 | 440 |  |  |  |  |  |
|   | 189             | 蓝莓提拉米苏 900 克     |  | 个 | 440 |  |  |  |  |  |
|   | 190             | 草莓莓果提拉米苏 900 克   |  | 个 | 440 |  |  |  |  |  |
|   | 191             | （冷冻）牛舌饼          |  | 个 | 422 |  |  |  |  |  |
|   | 192             | 乳酪蛋黄饼 50 克       |  | 个 | 420 |  |  |  |  |  |
|   | 193             | （冷冻）奶香面包片 600g   |  | 个 | 420 |  |  |  |  |  |
|   | 194             | （冷冻）玫瑰鲜花饼 50g    |  | 个 | 413 |  |  |  |  |  |
|   | 195             | 巧克力黑松露           |  | 个 | 399 |  |  |  |  |  |
| / | 1-195 项总价合计（元）： |                  |  |   |     |  |  |  |  |  |

供应商名称（公章）：

法定代表人或授权代理人(签字或盖章)：

年 月 日

注：1、投标人须按采购货物清单顺序填报上表。

2、上述合计报价必须与开标一览表的总报价一致。

3、评标办法中“投标报价”为 1-195 项总价（单价\*参考量）的合计总金额。

4、“投标报价”需严格按照“单位”栏规定的单位进行换算，否则视为无效投标。

5、所有预包装产品必须填写“投标产品规格”以及“投标产品整件/箱价格”

6、本项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。

7、具体结算价格以上表各序报价为准。

## 附件五：技术条款响应一览表

### 山东大学采购规格条款响应一览表

| 采购人要求（包装材料类产品采购内容及技术规格） |                               |                            | 投标人响应（投标人填写） |          |    |
|-------------------------|-------------------------------|----------------------------|--------------|----------|----|
| 序号                      | 名称                            | 技术规格指标                     | 技术规格指标       | 技术指标偏离情况 | 备注 |
| 1                       | 圆形 1500ml 牛皮纸桶+PS 透明盖         | 上口<br>18.5cm*18.5cm*6.8cm  |              |          |    |
| 2                       | 长方牛皮盒 1000ml+PP 半透明盖          | 17.2cm*12cm*7.5cm          |              |          |    |
| 3                       | 珠光金色圆形 PP 月饼托(500g 月饼托)       | 外 18.5cm*底 15.8cm*高 2.6cm  |              |          |    |
| 4                       | 金色 PP 月饼托分离托                  | 9.0cm*9.0cm*3.2cm          |              |          |    |
| 5                       | 福字三边封月饼袋                      | 14cm*16cm                  |              |          |    |
| 6                       | 圆形 1000ml 红色国潮图案随机沙拉碗+PP 透明平盖 | 上口 14.8cm*底 12.5cm*高 7.5cm |              |          |    |
| 7                       | 三边封月饼袋金色（500g）                | 25.5cm*23cm                |              |          |    |
| 8                       | 金底蛋黄酥盒配盖                      | 6.5cm*6.5cm*4cm            |              |          |    |
| 9                       | 长方红色国潮图案随机纸盒 1000ml+PP 半透明盖   | 17.2cm*12cm*7.5cm          |              |          |    |
| 10                      | 防雾正方白盒底加盖                     | 12cm*12cm*6.5cm            |              |          |    |
| 11                      | 圆形 1500ml 牛皮纸桶                | 上口<br>18.5cm*18.5cm*6.8cm  |              |          |    |
| 12                      | 防雾热合长方白盒配盖                    | 15.5cm*8.5cm*6.2cm         |              |          |    |
| 13                      | 金底配盖蛋黄酥盒                      | 8cm*8cm*4.5cm              |              |          |    |
| 14                      | 1060 圆形注塑盒                    | 10cm*6cm                   |              |          |    |
| 15                      | 正方金底配透明盖                      | 8.3cm*8.3cm*4.5cm          |              |          |    |
| 16                      | 小 3 号空白无印刷八边封袋                | 14cm*10cm*28cm             |              |          |    |
| 17                      | 圆形耐烤杯配盖                       | 6.5cm*4.2cm                |              |          |    |
| 18                      | 正方注塑提手桶底配盖配提手配勺子              | 8.5cm*8.5cm*6cm            |              |          |    |
| 19                      | 正方白底配透明盖配白叉                   | 12.5cm*11.5cm*6cm          |              |          |    |
| 20                      | 透明盖 6.5cm*12cm 螺旋桶            | 108cm*5cm*540cm            |              |          |    |
| 21                      | 手提美味拉链袋(红)                    | (32cm+10.8cm)<br>*26.5cm   |              |          |    |
| 22                      | 120ml 莲花慕斯杯                   |                            |              |          |    |
| 23                      | 正方乳白底配透明盖                     | 7cm*7cm*8cm                |              |          |    |
| 24                      | 勺叉乳白色独立包装                     |                            |              |          |    |
| 25                      | 防雾热合长方白盒配盖                    | 13.5cm*7.5cm*6.3cm         |              |          |    |
| 26                      | 新鲜热卖自封袋                       | 20cm*24cm                  |              |          |    |
| 27                      | 镀铝烤盘                          | 60x40x30/0.7mm 特氟龙         |              |          |    |
| 28                      | 新鲜热卖自封袋                       | 26cm*21cm                  |              |          |    |
| 29                      | PET 圆形乳白底配盖叉                  | 内 8cm*8cm*9.5cm            |              |          |    |
| 30                      | 篮子拉链手提袋小号                     | (29.5*22.5+5) 6.5 丝        |              |          |    |
| 31                      | 长方 PET 八角乳白底配透明盖              | 20.5cm*10cm*7cm            |              |          |    |
| 32                      | 斜边清漆插卡条子                      | 30cm*40cm                  |              |          |    |
| 33                      | sweet 甜蜜白纸随手包                 | 15cm*15.5cm                |              |          |    |
| 34                      | 正方白底配透明高盖                     | 内 12cm*12cm*7.5cm          |              |          |    |
| 35                      | 100ML 小酒杯慕斯杯                  |                            |              |          |    |
| 36                      | 6 寸白色 19 克汉堡盒（便当盒）            | 8cm*15.3cm*15.3cm          |              |          |    |
| 37                      | 圆形注塑透明底配透明盖配勺子                | 内 7.5cm*7.5cm*6.5cm        |              |          |    |
| 38                      | 长方红色国潮图案随机纸盒 1000ml+美味纸盖      | 17cm*12cm*7.5cm            |              |          |    |
| 39                      | 热合防雾正方白盒配盖                    | 13.5cm*12.5cm*6cm          |              |          |    |
| 40                      | 透明盖螺旋桶                        | 盖 7.5 * 10 桶 56 * 5 * 280  |              |          |    |
| 41                      | 长方白色 2 粒雪媚娘配透明盖配内             | 14.5cm*8cm*5.5cm           |              |          |    |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|    |                            |                                            |  |  |  |
|----|----------------------------|--------------------------------------------|--|--|--|
|    | 托                          |                                            |  |  |  |
| 42 | 大号屋顶盒红色福启新岁                | 40cm*15cm*30cm                             |  |  |  |
| 43 | 180ml 无印刷慕斯杯               |                                            |  |  |  |
| 44 | 150ml 透明心形杯                |                                            |  |  |  |
| 45 | 慕斯方托咖啡条                    | 7cm*7cm                                    |  |  |  |
| 46 | 正方形外黑内金铝箔托+透明防雾高盖          | 9cm*9cm*3.5cm                              |  |  |  |
| 47 | 正方乳白底配透明高盖                 | 内 11.8cm*11.8cm*8cm<br>外 13.5cm*13.5cm*8cm |  |  |  |
| 48 | PET 三角形乳白底配透明盖三齿叉          | 11cm*6.5cm*8cm                             |  |  |  |
| 49 | CH-105 圆形斜口注塑杯             |                                            |  |  |  |
| 50 | 长方注塑盒                      | 11.5cm*6cm*5cm                             |  |  |  |
| 51 | 报纸版垫盘纸                     | 38cm*28cm                                  |  |  |  |
| 52 | 圆形耐烤杯                      | 6.5cm*4.2cm                                |  |  |  |
| 53 | C4 套餐蓝色盒装(蓝色水滴盘 蓝色叉 蓝色实心刀) |                                            |  |  |  |
| 54 | 金色圆形 PP 月饼托 (500g 月饼托)     | 18*3                                       |  |  |  |
| 55 | 350ml 方形饮料瓶配带孔铝盖           |                                            |  |  |  |
| 56 | CH51 矮脚杯配透明底座              |                                            |  |  |  |
| 57 | 150ml 咖啡慕斯杯(CH22)          |                                            |  |  |  |
| 58 | 正方乳白底配透明盖                  | 外<br>11.5cm*11.5cm*5.5cm                   |  |  |  |
| 59 | 300ml 圆形冰淇淋纸浆杯栗子杯配透明高盖     | 10cm*8.5cm*4cm                             |  |  |  |
| 60 | 正方无印刷 150ml 全透明慕斯杯         | 7cm*7cm*4.2cm                              |  |  |  |
| 61 | 230g 圆纸盘 13.8cm            |                                            |  |  |  |
| 62 | 长方梯形白底配透明盖                 | 18cm*12cm*5.5cm                            |  |  |  |
| 63 | 圆形透明盒配盖                    | 11.6cm*11.6cm*5.3cm                        |  |  |  |
| 64 | 200ml 船形风车淋膜杯              |                                            |  |  |  |
| 65 | 白色英文花衬纸                    | 16cm*16cm                                  |  |  |  |
| 66 | 12a 双层中空纸杯白色配防漏卡扣 PP 咖啡盖   |                                            |  |  |  |
| 67 | 114 长条圆头手工制作牛皮色标签          |                                            |  |  |  |
| 68 | 120ml 白色圆形条纹慕斯杯            | 7.4cm*4cm                                  |  |  |  |
| 69 | 正方形吐司盒 (不沾)                | 10cm*10cm*10cm                             |  |  |  |
| 70 | 360mlU 型杯 PP 配无孔半圆盖        |                                            |  |  |  |
| 71 | 4 寸白色圆形卷边蛋糕淋膜纸胚            |                                            |  |  |  |
| 72 | 提篮式托盘金属手柄 (选购盘)            |                                            |  |  |  |
| 73 | 50ml 圆形 PP 透明 P2 连体蘸料盒     |                                            |  |  |  |
| 74 | V2 透明矮脚杯配黑底座               | 高 7.2cm*口 9.5cm                            |  |  |  |
| 75 | 长方 2 粒乳白底配透明盖              | 20cm*11cm*4cm                              |  |  |  |
| 76 | 长方 2 半圆乳白底配透明盖             | 12cm*9cm*6.5cm                             |  |  |  |
| 77 | 三角透明盒三明治                   | 13.6cm*6.7cm*8.3cm                         |  |  |  |
| 78 | 白底正方四粒盒配盖                  | 12cm*12cm*4.5cm                            |  |  |  |
| 79 | 长方白盒配盖热合防雾                 | 19cm*8.5cm*6cm                             |  |  |  |
| 80 | 长条中间椭圆紫色芋泥雪贝标签             |                                            |  |  |  |
| 81 | 桃心叉泡                       |                                            |  |  |  |
| 82 | 150ml 白色慕斯杯(CH22)          |                                            |  |  |  |
| 83 | 5 号勺叉黑色独立包装                |                                            |  |  |  |
| 84 | 圆形 135ml 耐烤杯               |                                            |  |  |  |
| 85 | 长方锡纸托                      | 17.8cm*9.7cm*4.8cm                         |  |  |  |
| 86 | 420mlU 形杯                  |                                            |  |  |  |
| 87 | 三角形乳白底配透明盖三齿叉              | 11cm*6.5cm*8cm                             |  |  |  |
| 88 | 防雾正方白盒底加透明盖                | 12cm*12cm*6.5cm                            |  |  |  |
| 89 | 黄色鲜牛奶软蛋糕杯配透明盖              | 11.5cm*11.5cm*6.2cm                        |  |  |  |
| 90 | M3 圆形锡纸                    |                                            |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

| 91                      | 长方乳白底配透明盖            | 14cm*13cm*6cm |              |          |    |
|-------------------------|----------------------|---------------|--------------|----------|----|
| 采购人要求（烘焙生胚类产品采购内容及技术规格） |                      |               | 投标人响应（投标人填写） |          |    |
| 序号                      | 名称                   | 技术规格指标        | 技术规格指标       | 技术指标偏离情况 | 备注 |
| 92                      | （冷冻）茉莉龙井酥            |               |              |          |    |
| 93                      | （冷冻）一口芝士             |               |              |          |    |
| 94                      | （冷冻）椰蓉条              |               |              |          |    |
| 95                      | （冷冻）咸奶油红丝绒 165g      |               |              |          |    |
| 96                      | （冷冻）柏琳娜蛋黄流沙包 45g     |               |              |          |    |
| 97                      | （冷冻）柏琳娜面包（香芋）45g     |               |              |          |    |
| 98                      | （冷冻）咸奶油红丝绒 165g      |               |              |          |    |
| 99                      | （冷冻）玫瑰鲜花饼 50g        |               |              |          |    |
| 100                     | （冷冻）麦香牛油果 180g       |               |              |          |    |
| 101                     | （冷冻）虎皮瑞士卷 1.44kg     |               |              |          |    |
| 102                     | （冷冻）老婆饼（糯米馅）60g      |               |              |          |    |
| 103                     | （冷冻）丝滑巧克力 170g       |               |              |          |    |
| 104                     | （冷冻）红豆条              |               |              |          |    |
| 105                     | （冷冻）牛角包 45g          |               |              |          |    |
| 106                     | （冷藏）爱真稀奶油 300 1KG    |               |              |          |    |
| 107                     | （冷冻）丹麦菠萝包（黄油手工）奶酥味   |               |              |          |    |
| 108                     | （冷冻）麦香牛油果 180g       |               |              |          |    |
| 109                     | （冷冻）椰蓉酥 20g          |               |              |          |    |
| 110                     | （冷冻）丹麦奶酥菠萝包 90g      |               |              |          |    |
| 111                     | （冷冻）伯爵瑞士卷 70g        |               |              |          |    |
| 112                     | （冷冻）榴莲酥 55g          |               |              |          |    |
| 113                     | （冷冻）黑森林瑞士卷 1.3kg/条   |               |              |          |    |
| 114                     | （冷冻）28g 速冻花边挞        |               |              |          |    |
| 115                     | （冷冻）135g 手撕包         |               |              |          |    |
| 116                     | （冷冻）原味贝果             |               |              |          |    |
| 117                     | （冷冻）提拉米苏慕斯蛋糕 180g    |               |              |          |    |
| 118                     | （冷冻）巧克力贝果            |               |              |          |    |
| 119                     | （冷冻）丹麦片 165g         |               |              |          |    |
| 120                     | （冷冻）橙香菠萝蛋糕 800g      |               |              |          |    |
| 121                     | （冷冻）脆皮菠萝牛角           |               |              |          |    |
| 122                     | （冷冻）茉莉酸奶慕斯 900g      |               |              |          |    |
| 123                     | （冷冻）榛果巧克力 900g       |               |              |          |    |
| 124                     | （冷藏）爱真稀奶油 300+ 1KG   |               |              |          |    |
| 125                     | （冷冻）黑森林 8 寸 940g     |               |              |          |    |
| 126                     | （冷冻）彩虹芝士慕斯 8 寸 950g  |               |              |          |    |
| 127                     | 冷冻手撕包 135g           |               |              |          |    |
| 128                     | （冷冻）菠萝奶酥             |               |              |          |    |
| 129                     | （冷冻）28g 速冻花边挞        |               |              |          |    |
| 130                     | （冷冻）橙香凝乳 1000g       |               |              |          |    |
| 131                     | （冷冻）长丹麦皮 11*22cm160g |               |              |          |    |
| 132                     | （冷冻）玫瑰荔枝慕斯蛋糕         |               |              |          |    |
| 133                     | （冷冻）丹麦熊掌芋泥           |               |              |          |    |
| 134                     | （冷冻）巴伐利亚克林姆（开心果味）1KG |               |              |          |    |
| 135                     | （冷冻）迷你甜甜圈 20g 蓝莓味    |               |              |          |    |
| 136                     | （冷冻）皇家丝滑巧克力 170g     |               |              |          |    |
| 137                     | （冷冻）柏琳娜面包（原味）55g     |               |              |          |    |
| 138                     | （冷冻）滋奶香片             |               |              |          |    |
| 139                     | （冷冻）手撕包 135g         |               |              |          |    |
| 140                     | （冷冻）迷你甜甜圈草莓味 20g     |               |              |          |    |
| 141                     | （冷冻）台式软酥红豆饼          |               |              |          |    |
| 142                     | （冷冻）小酥芙、咸香芝士味        |               |              |          |    |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|     |                           |  |  |  |  |
|-----|---------------------------|--|--|--|--|
| 143 | 8 寸鲜乳酪冰淇淋胚 1050 克         |  |  |  |  |
| 144 | 8 寸经典香草冰淇淋胚 1050 克        |  |  |  |  |
| 145 | 8 寸酱香咖啡冰淇淋胚 1050 克        |  |  |  |  |
| 146 | （冷冻）精制羊角包 30g             |  |  |  |  |
| 147 | （冷冻）速冻苹果派                 |  |  |  |  |
| 148 | （冷冻）紫薯芋泥慕斯蛋糕 210g         |  |  |  |  |
| 149 | （冷冻）萌小兔慕斯蛋糕 210g          |  |  |  |  |
| 150 | （冷冻）经典巧克力慕斯蛋糕 210g        |  |  |  |  |
| 151 | （冷冻）黑天鹅慕斯蛋糕 210g          |  |  |  |  |
| 152 | （冷冻）北海道芝士慕斯蛋糕 210g        |  |  |  |  |
| 153 | （冷冻）baby 熊慕斯蛋糕 210g       |  |  |  |  |
| 154 | （冷冻）6 寸荔浦芋泥千层蛋糕 450 克     |  |  |  |  |
| 155 | （冷冻）蛋黄酥 65g               |  |  |  |  |
| 156 | 一口芝士挞 20 克                |  |  |  |  |
| 157 | （冷冻）蛋挞液 907g              |  |  |  |  |
| 158 | （冷冻）小酥芙, 蛋奶味              |  |  |  |  |
| 159 | （冷冻）覆盆子凝乳蛋糕 1000g         |  |  |  |  |
| 160 | （冷冻）柏琳娜(克林姆味) 45g         |  |  |  |  |
| 161 | （冷冻）乐桃桃小方慕斯蛋糕 160g        |  |  |  |  |
| 162 | （冷冻）黑森林小方慕斯蛋糕 160g        |  |  |  |  |
| 163 | （冷冻）迷你甜甜圈（草莓味）            |  |  |  |  |
| 164 | （冷冻）辣巧芝士巴斯克蛋糕             |  |  |  |  |
| 165 | （冷冻）无花果贝果                 |  |  |  |  |
| 166 | （冷冻）丹麦葡萄卷                 |  |  |  |  |
| 167 | 冷冻, 蓝莓果馅甜甜圈 50g           |  |  |  |  |
| 168 | 冷冻, 草莓果馅甜甜圈 50g           |  |  |  |  |
| 169 | 减糖 50%流芯超酥蛋卷（咸蛋黄风味） 130g  |  |  |  |  |
| 170 | 减糖 50%流芯超酥蛋卷（生椰拿铁风味） 130g |  |  |  |  |
| 171 | 减糖 50%流芯超酥蛋卷（巧克力风味） 130g  |  |  |  |  |
| 172 | 减糖 50%流芯超酥蛋卷（柑橘风味） 130g   |  |  |  |  |
| 173 | （冷冻）咸蛋黄松松芝士罐子             |  |  |  |  |
| 174 | 冷冻, 柏琳娜面包/（香芋）            |  |  |  |  |
| 175 | 冷冻, 柏琳娜蛋黄流沙包 45g          |  |  |  |  |
| 176 | 35 蛋胚酱 1kg/包信             |  |  |  |  |
| 177 | （冷冻）蜜瓜芒果奶龙慕斯蛋糕 100g       |  |  |  |  |
| 178 | （冷冻）酥小芙 21g               |  |  |  |  |
| 179 | 牛奶克林姆                     |  |  |  |  |
| 180 | （冷冻）馥郁芒果奶龙慕斯蛋糕 100g       |  |  |  |  |
| 181 | 冷冻, 原味甜甜圈 50g             |  |  |  |  |
| 182 | （冷冻）皇家丹麦巧克力               |  |  |  |  |
| 183 | （冷冻）玫瑰鲜花饼 50g             |  |  |  |  |
| 184 | （冷冻）迷你甜甜圈（蓝莓味）            |  |  |  |  |
| 185 | （冷冻）芋泥椰椰长切慕斯 6×8cm100 克   |  |  |  |  |
| 186 | （冷冻）太妃焦糖长切慕斯 6×8cm100 克   |  |  |  |  |
| 187 | 巧克力抹茶松露                   |  |  |  |  |
| 188 | 芒果杨枝甘露提拉米苏 900 克          |  |  |  |  |
| 189 | 蓝莓提拉米苏 900 克              |  |  |  |  |
| 190 | 草莓莓果提拉米苏 900 克            |  |  |  |  |

山东大学饮食管理服务中心 2026-2027 年大宗伙食物资（济南及青岛校区烘焙用包装材料及生胚）

|     |                |  |  |  |  |
|-----|----------------|--|--|--|--|
| 191 | （冷冻）牛舌饼        |  |  |  |  |
| 192 | 乳酪蛋黄饼 50 克     |  |  |  |  |
| 193 | （冷冻）奶香面包片 600g |  |  |  |  |
| 194 | （冷冻）玫瑰鲜花饼 50g  |  |  |  |  |
| 195 | 巧克力黑松露         |  |  |  |  |

注:1、此表必须按要求填写，如缺此表按无效投标处理。

供应商名称（公章）：

法定代表人或授权代理人(签字或盖章)：

年 月 日

附件六：商务条款响应一览表

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 | 投标人响应 |
|------|-----------|-------|-------|
| 1    | 成交价       |       |       |
| 2    | 供货服务期限    |       |       |
| 3    | 付款方式      |       |       |
| 4    | 货物验收      |       |       |
| 5    | 配送及运输要求   |       |       |
| 6    | 服务保障及其他要求 |       |       |

供应商名称（公章）：

法定代表人或授权代理人(签字或盖章)：

年 月 日

## 附件七：供应商资格证明文件（部分）

### 格式 1：供应商资信证明文件

供应商需提交 2024 年度或 2025 年度经审计财务报表（报告）复印件或银行出具的有效的资信证明。

说明：

1、2024 年度或 2025 年度经审计的财务报表（报告）复印件需加盖本单位公章。

2、银行资信证明可提供原件，也可提供银行在开标日前三个月内开具资信证明的复印件（若资信证明注明复印件无效，需提交正本）。若提供的是复印件，山东大学招标采购管理中心保留审核原件的权利。

3、银行资信证明应能说明该供应商与银行之间业务往来正常，企业信誉良好等。银行出具的存款证明不能替代银行资信证明。

## 格式 2：参加采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书 面声明

山东大学：

我公司在参加本次采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录，严格遵守国家有关法律、法规及相关政策。（重大违法记录是指，供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚）

特此声明。

供应商名称（公章）：

法定代表人或授权代理人(签字或盖章)：

年 月 日

### **格式 3: 供应商依法缴纳税收和社会保障资金的证明材料**

附提交电子投标文件截止时间前 6 个月内任意一个月供应商依法缴纳税收和社会保障资金的证明材料或供应商认为其不属于依法缴纳税收/社保的书面声明文件及证明材料；

（1）提交电子投标文件截止时间前 6 个月内任意一个月供应商依法缴纳税收证明，例如税收完税证明、电子缴税付款凭证等；

（2）提交电子投标文件截止时间前 6 个月内任意一个月供应商依法缴纳社会保障金的证明材料，例如社会保险基金专用票据、社会保险个人权益记录单等；

（3）供应商认为其不属于依法缴纳税收/社保的书面声明文件及证明材料。

#### 格式 4：履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料

（如履行合同的设备、场地、技术人员等）。

##### 证明材料参考格式：

| 履行合同所必需的的设备 |        |              |      |    |
|-------------|--------|--------------|------|----|
| 序号          | 设备名称   | 规格型号         | 数量   | 备注 |
|             |        |              |      |    |
|             |        |              |      |    |
|             |        |              |      |    |
|             |        |              |      |    |
| 专业技术能力      |        |              |      |    |
| 序号          | 技术人员姓名 | 职称/岗位证书/学历证书 | 身份证号 | 备注 |
|             |        |              |      |    |
|             |        |              |      |    |
|             |        |              |      |    |
|             |        |              |      |    |
|             |        |              |      |    |

注：供应商应在履行合同所必需的的设备中填写相关设备名称，如为制造商填写生产设备名称，如为安装单位填写安装调试所需的设备名称；在专业技术能力中填写技术服务人员的相关内容。

供应商名称（公章）：

法定代表人或授权代理人(签字或盖章)：

年 月 日

## 格式 5：供应商不存在关联关系声明

### 单位负责人不为同一人或者不存在直接控股、管理关系的书面声明

供应商应当如实披露与本单位存在下列关联关系的单位名称，如无，请填写“无”：

- （1）与供应商单位负责人为同一人的其他单位；
- （2）与供应商存在直接控股、管理关系的其他单位：

我单位郑重声明：我单位未与上述存在关联关系的单位同时参加本项目同一合同项下（同一包号）的采购活动。

注：

- 1. 如不提供本声明函，将作无效报价处理。
- 2. 供应商应对其所声明内容的真实性负责。如供应商所声明内容不真实，则应承担相应的法律责任。

供应商名称（公章）：

法定代表人或授权代理人（签字或盖章）：

年 月 日

## 附件八：电子投标文件封面格式

### 封面格式

#### 电子投标文件

项目编号：

项目名称：

供应商名称（公章）：

地址：

电话：

传真：

邮编：