

第四章 采购内容及项目要求

一、项目介绍

1、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（济南各校区畜禽调理类）供应商遴选

2、项目内容

本项目分为 3 个标段，供应商可同时投报多个标段，各标段兼投不兼中；评标顺序为：标段 1、标段 2、标段 3，评标委员会按照评标顺序确定遴选供应商，上一标段确认的遴选供应商不参与后续标段的详细评审。

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

标段划分	分包名称	类别明细	遴选数量	采购预算金额
标段 1	鲜冻牛羊肉及肉制调理品	鲜冻牛羊肉与禽畜肉调理制品及熟制半成品	四	2100 万元
标段 2	冷冻分割禽肉	不含调理类的所有分割禽肉含二次分割与包装	四	1300 万元
标段 3	鲜冻猪肉	各部位分割猪肉，猪副产品含二次分割与包装	四	1000 万元

3、供货服务期限：签订采购服务协议后至 2027 年 7 月 25 日。预算金额若在 2027 年 7 月 25 日前执行完毕，合同终止。

4、付款方式

4.1 对公转账支付，不支付预付款；

4.2 采购协议生效后，每月 25 日之前以当月采购人入库凭证，结算当月费用（遇法定节假日和寒暑假顺延，账款最长支付期限不超过 90 天）；

4.3 结算凭证：遴选供应商出具销货清单（加盖公章）与正式发票，采购人出具入库单，双方核对无误签字确认后作为结算凭证。。

二、项目要求

1. 遴选供应商确定以及采购量分配原则

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

1.2 本项目确认的成交供应商按成交报价及采购人分配的供货区域进行周期性轮换供货。在每轮供货结束后，由使用部门对供应商开展履约评价，评价内容包括服务质量、产品质量、配送服务、随货资质等方面，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同等处理措施，具体依据《饮食管理服务中心供应商管理办法》相关细则执行。本次遴选仅确定供应商资格，不承诺具体供货数量。

★1.3 各投标人在投标时需对第2条所述内容作出明确承诺，否则一律按无效投标处理。（承诺函见附件）。

2. 定价方法及价格执行周期

2.1 标段1 鲜冻牛羊肉及肉制调理品

（1）确认的遴选报价执行周期为四个月。

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

（3）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,遴选供应商可提前 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。

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

2.2 标段 2 冷冻分割禽肉、标段 3 鲜冻猪肉

(1) 采购人每周出具一份周平均价格表为基准价格。周平均价格以采购人每周不定期在校区驻地主要主副食品市场、大型综合超市、综合类网络购物平台中主流品牌的同类产品,同等质量的零售价格以及相关部门发布的物价指导进行综合平均后形成;

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

(3) 确定的遴选报价(折扣)在合同周期内不予调整。

3. 配送及交货时限要求

3.1 配送区域

配送区域	餐厅名称	地址
山东大学中心校区	齐园餐厅	山大南路 27 号
山东大学洪家楼校区	三号食堂	洪家楼 5 号
山东大学洪家楼校区	七号食堂	洪家楼 5 号
山东大学趵突泉校区	杏园餐厅	文化西路 44 号
山东大学千佛山校区	一号食堂	经十路 17923 号
山东大学千佛山校区	二号食堂	经十路 17923 号
山东大学兴隆山校区	一号食堂	二环南路 12550 号

山东大学兴隆山校区	二号食堂	二环南路 12550 号
山东大学齐鲁软件园校区	学生食堂	舜华路 1500 号
山东大学龙山校区（创新港）	附中食堂	章丘区

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

3.3 需使用食品专用运输车辆；低温产品需使用食品专用冷链车辆并按操作规定和标准进行运输。供应商使用第三方租赁车辆承担同等的食品安全责任。

3.4 进入校园后，遴选供应商需严格遵守山东大学相关道路安全规定，限速行驶。如因违反相关规定导致该车辆无法进入校园，供应商自行更换配送车辆履约；如有违反相关规定导致发生交通事故，供应商自行承担全部经济责任 and 法律责任。

4. 货物验收

4.1 遴选供应商提供的产品及外包装必须符合国家相关法律法规和标准要求，并符合招标文件中技术指标要求，以及投标承诺的质量标准。日常配送的产品应具有产品应有的色泽、滋味和气味，无异味；并具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物。

4.2 遴选供应商实际供应的物资应与投标文件所申报的内容相一致，未经许可不得串、调非申报生产企业的产品或其他品牌的产品，一经发现，采购人需求部门有权拒收。情节严重的视为商业信誉及供货能力不符，按签订的采购合同中违约的相关规定处理。

4.3 遴选供应商应提供的随货资质包括：销货清单（加盖公章）一式三份、产品合格证。非同一批次产品的，需提供相应批次的出厂检验报告。

4.4 标段 2 冷冻分割禽肉与标段 3 鲜冻猪肉在符合国家相关标准的前提下，遴选供应商需满足采购人需求部门的需求，对产品进一步分割为可直接用于加工的形状规格（如：丁、片、块等形状及采购订单规定的具体规格），经过再分割配送的产品，须进行二次包装，不得散装。外包装必须符合国家相关法律法规和标准要求。

4.5 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。

5. 服务保障及其他要求

5.1 遴选供应商应具有组织配送、调运、分拣、二次搬运的能力。供应商具有固定的配送网点服务能力。

5.2 若采购人发现在质保期内食材腐烂变质，供应商应及时进行处理，并更换相应数量的物资。

5.3 遴选供应商应按采购人要求，配合完成相关资质索证等，包括但不限于营业执照、食品生产许可证或食品经营许可证等，并及时提供产品的最新检测报告，报告检测项目不能低于招标文件中列明的技术指标项目。供应商不及时提供产品的最新检测报告或检测报告中检测项目与招标文件中列明的技术指标项目不符，采购人有权将产品进行送检或相关部门抽检，抽检费由供应商承担。

5.4 保证根据学校教学规律，在寒暑假等假期内，以及在发生诸如货源紧张、物价突涨时供应商应顾全大局，确保供应，保障学校稳定。应保持契约精神，在未出现紧急议价调价情况下，不得以无货为由拒绝供货。

5.5 供应商还应承诺拟一旦中标后，在本次项目的管理人员必须为本单位人员且与响应文件中拟派的管理层人员一致。若在服务期间，需更换本项目的管理人员，应向采购人报备并得到确认，更换的管理人员也必须为本单位人员。供应商需自行提供配送业务，不得将配送项目进行任何方式的分包、转包。

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

5.7 在合同执行期内，采购人因政府、主管部门要求和实际采购需求，可采用电商乡村振兴采购、农校对接采购、乡村振兴直接采购和网上竞价采购等方式采购该项目中标产品，确定的遴选供应商不得提出任何异议。

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

6. 履约保证金

每标段每家需缴纳人民币贰万元作为履约保证金。确定的遴选供应商需在签订合同前完成履约保证金缴纳，如未按时缴纳履约保证金，采购人可视确定的遴选供应商主动放弃中标资格，由备选供应商递补或另行组织采购。

7. 风险管控措施

7.1 低于成本价的不正当竞争预防措施

(1) 供应商必须完全明确并响应采购人的定价方式与基准价格发布平台；

(2) 在评审过程中，出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标审查程序：

① 投标报价低于全部通过符合性审查供应商投标报价平均值 50%的，即投标报价 $<$ 全部通过符合性审查供应商投标报价平均值 $\times$ 50%；

② 投标报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标报价 50%的，即投标报价 $<$ 通过符合性审查的次低报价供应商投标报价 $\times$ 50%；

③ 投标报价低于采购项目最高限价 45%的，即投标（响应）报价 $<$ 采购项目最高限价 $\times$ 45%；

④ 评审委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

(3) 评审委员会启动异常低价投标审查后，属于前述第①项至第④项情形的，要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标（响应）价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于 30 分钟。其中，属于第 3 项情形，供应商已随投标文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。

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

(5) 供应商提供书面说明后，评审委员会依据专业经验，参考同类项目中标价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协

会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。供应商不能提供书面说明及必要的证明材料，或者提供的书面说明及必要的证明材料不能证明其报价合理性的，评审委员会应当将其作为无效投标处理。

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

三、产品执行标准

标段号	标段 1		
标段名称	鲜冻牛羊肉及肉制调理品		
类别明细	鲜冻牛羊肉	含牛羊等畜禽肉成分的调 理及肉糜制品	熟肉制品
执行标准	GB2760、GB2762、GB2763、 GB2763.1、GB31650、 GB31650.1、农业农村部 第 250 号公告,适用最新 相应版本； 产品明示标准和质量要 求； 相关的其他法律法规、部 门规章和规定。	GB2760、GB2762、GB2730、 GB19295 、 GB29921 、 GB31607，适用最新相应版 本； 产品明示标准和质量要 求； 相关的其他法律法规、部 门规章和规定。	GB2760、GB2762、 GB2726、GB/T23586、 GB29921、GB31607、 SB/T10381、，适用最新 相应版本； 产品明示标准和质量要 求； 相关的其他法律法规、 部门规章和规定。

标段号	标段 2
标段名称	冷冻分割禽肉
类别明细	鸡腿块、鸡腿、胸肉块、鸡肉、无骨鸡肉、鸡丁、边腿、鸡块、鸭子、鸡架、 半片鸭、毛鸡肉、鸡翅、鸡腿肉、鸭肠、翅根、琵琶腿、鸡爪、鸡胗、鸡油、

	乌鸡、白条鸡、小鸡腿、鸭胸肉、小公鸡、鸭腿、翅中、草鸡、五连腿、鸡胸、老母鸡、鸡伴架等
执行标准	GB2760、GB2762、GB2763、GB2763.1、GB2707、GB31650、GB31650.1、农业农村部公告第 250 号，适用最新相应版本； 产品明示标准和质量要求； 相关的其他法律法规、部门规章和规定。

标段号	标段 3
标段名称	鲜冻猪肉
类别明细	五花肉(带皮)、膘四号肉（去骨后肘）、一号肉（颈背肉）、二号肉（前肘精肉）、三元带皮肉、肋排、皮前肘、前排、膘三号肉（带膘条脊）、五花肉(中方)及猪副产品
执行标准	GB2760、GB2762、GB2763、GB2763.1、GB2707、GB31650、GB31650.1、农业农村部公告第 250 号，适用最新相应版本； 产品明示标准和质量要求； 相关的其他法律法规、部门规章和规定。

四、参考用量

标段 1：鲜冻牛羊肉及肉制调理品

鲜冻牛羊肉及肉制调理品参考使用量			
序号	明细	单位	数量
1	冷鲜牛肉	斤	60192
2	冷冻牛肉	斤	25797
3	牛肉片	斤	52282
4	冷鲜牛腩肉	斤	13470
5	冷冻牛腩肉	斤	5772
6	肥牛卷	斤	28731
7	肥牛	斤	23779
8	冷鲜牛肋肉	斤	7485
9	冷冻牛肋肉	斤	3208
10	冷鲜羊肉	斤	5851
11	冷冻羊肉	斤	1079
12	牛排	斤	3109
13	冷鲜牛腱子肉	斤	2165
14	冷冻牛腱子肉	斤	540
15	羊杂	斤	4775
16	牛百叶	斤	2260
17	牛柳	斤	2990
18	无骨腿包（羊腿肉）	斤	1714
19	牛肚	斤	1890
20	冷鲜羊排	斤	1522
21	羊肉片	斤	1447

22	牛肉馅	斤	1265
23	牛油	斤	6155
24	冷鲜牛前腿肉	斤	1319
25	牛柳（件）	斤	1722
26	牛骨	斤	5688
27	牛心	斤	2483
28	冷鲜碎牛肉	斤	1180
29	冷鲜牛里脊	斤	739
30	羊骨	斤	2090
31	羊肚	斤	673
32	牛条脊	斤	388
33	羊肠	斤	1095
34	牛仔骨	斤	808
35	牛脸	斤	452
36	牛杂	斤	1118
37	羊肉卷	斤	360
38	牛头	斤	618
39	百叶	斤	372
40	牛肠	斤	370
41	板油	斤	1266
42	冷鲜羊肋条	斤	194
43	羊油	斤	700
44	牛肺	斤	749
45	羊脸	斤	226
46	冷鲜羊里脊肉	斤	416

47	羊血	斤	1504
48	冷鲜牛肋条	斤	113
49	牛肉（件）	斤	75
50	冷鲜羊后腿肉	斤	55
51	羊蹄	斤	83
52	牛尾	斤	45
53	羊头	斤	56
54	毛肚	斤	80
55	牛心管	斤	83
56	牛筋	斤	27
57	牛肉糝	斤	12
58	羊腿骨	斤	37
59	猪脑	斤	34
60	毛肚	斤	8
61	羊蝎子	斤	3
62	筋头巴脑	斤	30229
63	干炸里脊	斤	43278
64	锅包肉	斤	140557
65	烤全腿	斤	63222
66	雪花肉片	斤	21419
67	滑汁鸡丁	斤	58030
68	小酥肉	斤	71279
69	鸡米花	斤	55819
70	金粉翅根	斤	27001
71	甜不辣	斤	34200

72	羊肉串	斤	7388
73	咔滋鸡排	斤	60226
74	杭椒肉柳	斤	26972
75	鲜肉肉肠	斤	15916
76	肉排	斤	20845
77	蒙古肉	斤	27027
78	鸡块	斤	15631
79	牛肉串	斤	6188
80	腿排	斤	13888
81	麻香鸡排	斤	20666
82	鸡排	斤	10761
83	五花肉串	斤	21986
84	鸡肉串	斤	17847
85	鸭胗	斤	11319
86	关东煮综合包	斤	10491
87	脆肉条	斤	7930
88	肉粒	斤	12299
89	猪排	斤	10502
90	黑椒牛排	斤	5794
91	黄金鸡排	斤	14027
92	麦穗肠	斤	12201
93	培根	斤	8476
94	牛筋丸	斤	2033
95	鸡柳	斤	14552
96	鸭肉片	斤	11131

97	章鱼丸	斤	7062
98	翅根（调理）	斤	8944
99	超霸鸡排	斤	8748
100	脆骨串	斤	11416
101	猪肉串	斤	4423
102	雪花鸡排	斤	9363
103	猪耳朵（熟）	斤	2727
104	里脊排	斤	8458
105	亲亲肠	斤	10583
106	鸭肉粒	斤	51280
107	香辣鸡米花	斤	8986
108	脆皮炸鸡	斤	8300
109	川香鸡柳	斤	5698
110	撒尿牛丸	斤	12055
111	将军鸡排	斤	8625
112	胸排	斤	7100
113	调理鸡架	斤	13889
114	卷煎	斤	6652
115	奥尔良鸡排	斤	7638
116	连心脆	斤	4394
117	迷你串	斤	3512
118	鸡柳条	斤	5680
119	原味鸡柳	斤	8666
120	牛肉粒	斤	1457
121	鸡柳	斤	7000

122	骨肉相连	斤	4166
123	鸡脆骨丸	斤	7805
124	金香鸡柳	斤	8027
125	原味炸鸡	斤	6300
126	妙脆鸡腿	斤	2754
127	香辣伊腿	斤	3750
128	波波肠	斤	4136
129	鸡肉肠	斤	4750
130	猪排	斤	2750
131	烤鸡	斤	3819
132	毛头丸子	斤	4050
133	蒙古肉片	斤	3291
134	蒜瓣肉	斤	1923
135	关东煮	斤	2888
136	地瓜丸	斤	3665
137	大红肠	斤	1930
138	无骨鸡柳	斤	4250
139	锅巴土豆	斤	3765
140	韩式炸鸡	斤	1913
141	唐杨棒	斤	4117
142	翅中（调理）	斤	1679
143	汉森肉排	斤	1680
144	黑椒鸡排	斤	2500
145	腰花肠	斤	558
146	土耳其烤肉	斤	361

147	鸡汁福袋	斤	1662
148	淀粉肠	斤	1293
149	撒尿牛丸	斤	3170
150	滑汁鸡片	斤	2222
151	爆浆鸡排	斤	1470
152	藤椒琵琶腿	斤	2388
153	红烧牛肉汤	斤	469
154	牙签肉	斤	1543
155	牛肉丸	斤	2333
156	油黄鸡	斤	2305
157	芝香肉串	斤	1875
158	煎卷	斤	959
159	全家福	斤	1601
160	里脊肉串	斤	725
161	藕合	斤	1430
162	鸡肉大串	斤	1250
163	桂花肠	斤	950
164	猪肉丸	斤	1368
165	炸鸡爪	斤	472
166	翅根	斤	1111
167	盐酥鸡	斤	1361
168	奥尔良琵琶腿	斤	1763
169	燕饺	斤	1111
170	肉串	斤	783
171	盐焗鸡腿	斤	750

172	洋葱圈	斤	1416
173	肉燕饺	斤	219
174	藕丸	斤	402
175	藤椒串	斤	476
176	蛋黄狮子头	斤	875
177	五香里脊	斤	805
178	猪皮卷	斤	833
179	油豆腐包肉（件）	件	93
180	火龙串	斤	354
181	咕咾肉	斤	694
182	鸡皮串	斤	454
183	鸡肉饼	斤	795
184	鸡心串	斤	316
185	凝香里脊	斤	206
186	鸡翅包饭	斤	277
187	圆葱圈	斤	575
188	鸡胗串	斤	200
189	手撕鸡排	斤	337
190	剔骨猪排	斤	293
191	鸭肉条	斤	327
192	臭豆腐	斤	580
193	心管串	斤	145
194	黄金鸭胚	斤	555
195	牛腩皮串	斤	513
196	掌中宝	斤	222

197	香辣琵琶腿	斤	277
198	雪花鸡柳	斤	363
199	爆汁苕皮串	斤	327
200	麻椒鸡	斤	333
201	台式酥排	斤	187
202	金丝鸡柳	斤	145
203	香菇肉卷	斤	223
204	萝卜丸子	斤	388
205	极烧大串	斤	179
206	QQ 鸡排	斤	222
207	藤椒金箍棒	斤	277
208	糖醋里脊	斤	94
209	辣味炸鸡	斤	222
210	热狗棒	斤	2733
211	弹力肠	斤	194
212	黑椒鸡块	斤	208
213	芝香里脊	斤	166
214	菠菜丸子	斤	388
215	澳洲大串	斤	138
216	裹粉琵琶腿	斤	111
217	可丽鸡排	斤	1520
218	脆骨丝	斤	138
219	熊大棒	斤	111
220	手撕鸡	斤	63
221	西装鸡	斤	111

222	排腿	斤	111
223	米香鸡块	斤	84
224	鱼板烧	斤	111
225	青椒酿肉	斤	111
226	鹌鹑串	斤	83
227	翅中	斤	36
228	烤心管	斤	55
229	樱桃骨	斤	27
230	鸡叉骨	斤	111
231	比尔脆鸡排	斤	111
232	个性鸡杂	斤	55
233	板筋串	斤	18
234	兰花串	斤	4
235	土耳其大串	斤	55
236	香菇贡丸	斤	2
237	开花肉丸	斤	2
238	带骨上腿	斤	55
239	脆皮翅根	斤	1
240	拇指骨	斤	1296
241	吉祥三宝	斤	2
242	烤猪肉筋	斤	27
243	鸡伴嫁	斤	55
244	金刚大串	斤	27
245	脆香骨	斤	27
246	肉枣串	斤	29

247	苦肠	斤	27
248	马蹄木耳丸	斤	27
249	响铃卷	斤	27
250	藤椒鸡排	斤	27
251	脆皮棒	斤	13
252	调理腿肉	斤	13
253	道地肠	斤	62236
254	烤肠	斤	34871
255	台式烤肠	斤	8044
256	火山石烤肠	斤	7816
257	黄焖鸡	斤	195017
258	脆骨肠	斤	56996
259	酱牛肉	斤	10933
260	四喜丸子	斤	59241
261	鸡肉丸	斤	442064
262	牛肉(熟)	斤	9812
263	猪大肠	斤	5688
264	新奥尔良烤全翅	斤	15533
265	猪头肉	斤	9081
266	鲜肉肉肠	斤	8516
267	腊肉	斤	30559
268	蜜汁鸡扒	斤	88246
269	狮子头	斤	114032
270	巴西烤肉	斤	5662
271	梅菜扣肉	斤	401

272	三文治火腿	斤	44570
273	新奥尔良烤全腿	斤	7101
274	鸭肉片	斤	9548
275	腊肠	斤	4685
276	熟鸡丝	斤	10387
277	大红肠	斤	11172
278	鸭脯肉	斤	5173
279	盐酥鸡	斤	8064
280	亲亲肠	斤	8395
281	熟鸡片	斤	7000
282	日龙鸡排	斤	14012
283	香酥鸡块	斤	8407
284	鸭血	斤	13003.5
285	奥尔良腿排	斤	214
286	土耳其烤肉（熟）	斤	4100
287	三文肉肠	斤	5954
288	猪肉丸	斤	9938
289	猪肝	斤	2517
290	切片肠	斤	1927
291	牛杂(熟)	斤	2780
292	猪肘子（熟）	斤	1287
293	酥鱼	斤	1302
294	烤鸭	斤	1109
295	肉饼	斤	3161
296	酱鸡	斤	892

297	薯乐鸡块	斤	1735
298	猪蹄	斤	596
299	鸭腿（熟）	斤	1676
300	无淀粉肠（600g）	个	2387
301	开花肠	斤	633
302	糯米鸡	斤	806
303	脆骨丸	斤	354
304	玉米肠	斤	580
305	黄金热狗	斤	451
306	黑椒鸡排	斤	483
307	脆肉片	斤	361
308	午餐肉	斤	301
309	猪肚包肉	斤	129
310	酱鸡爪	斤	166
311	香肠	斤	374
312	盐水鸭	斤	322
313	豆腐丸子	斤	225
314	鸭头（熟）	斤	338
315	猪脸（熟）	斤	103
316	糖酥里脊	斤	225
317	宝肚	斤	114
318	羊腿（熟）	斤	48
319	猪心（熟）	斤	52
320	火腿肠	斤	41
321	肉皮冻	斤	45

322	鸡上腿	斤	64
323	玫瑰梨丸子	斤	96
324	扒鸡	斤	38
325	猪肉筋	斤	32
326	黄油鸡	斤	4
327	鱼卷	斤	96
328	香菇肉丸	斤	64
329	鸭翅（熟）	斤	88
330	牛肝	斤	70
331	京式烤肠	斤	32
332	烤里脊	斤	16
333	广式粉肠	斤	32
334	圆火腿	斤	11
335	方火腿	斤	13193
336	香肠片	斤	953
337	火腿片	斤	64

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

标段 2：冷冻分割禽肉

冷冻分割禽肉参考使用量			
序号	明细	单位	数量
1	鸡腿块	斤	432994.5
2	无骨腿肉块	斤	184850.7
3	胸肉块	斤	137891.6
4	鸡全腿	斤	131543

5	琵琶腿	斤	61824.2
6	鸭腿	斤	52699.5
7	翅根	斤	35596
8	半片鸭	斤	25663
9	鸡腿精肉	斤	19642
10	去皮鸭胸	斤	18345.6
11	鸡丁	斤	14877.4
12	白条鸭	斤	13678
13	老母鸡	斤	13312.4
14	鸭血	斤	13003.5
15	鸡架	斤	12743
16	鸡丝	斤	9773.76
17	鸡片	斤	8906.84
18	鸡胗	斤	6993.2
19	鸭肠	斤	6102
20	鸭胗	斤	4733.4
21	鸭肉条	斤	3400
22	白条鸡	斤	2539.2
23	鸭脯肉	斤	1920
24	鸡爪	斤	1608.9
25	鸡丝（件）	20 千克/箱	1600
26	鸡丁（件）	20 千克/箱	1585
27	鸡油	斤	1502
28	鸡心	斤	1483
29	有骨上腿	斤	1360

30	鸡块	斤	1306.2
31	鸡块(冻)	斤	1236
32	鸡片（件）	斤	1212.4
33	鸡碎肉	斤	1203
34	鸭食管	斤	712
35	去骨上腿	斤	674
36	鸡翅	斤	574.9
37	翅中	斤	520
38	鸡架（去肉）	斤	470
39	去骨腿肉	斤	469
40	鸡胸	斤	440
41	鸡排	斤	14414
42	带皮鸭胸	斤	394
43	带皮鸡胸肉块	斤	313
44	鸡上腿	斤	280
45	鸭心	斤	280
46	鸭脖	斤	254
47	琵琶腿（件）	24 千克/箱	225
48	鸭锁骨	斤	220
49	鸡大胸	斤	160
50	三黄鸡	斤	140
51	鸡大胸（件）	24 千克/箱	123
52	黑爪鸡	斤	110
53	鸭翅	斤	106
54	腿肉块	斤	102

55	鸡扒	斤	100
56	鸭块	斤	100
57	鸭头	斤	100
58	麻鸡	斤	98
59	鸭边腿	斤	95
60	鸡胗（件）	24 千克/箱	82
61	去骨鸡爪	斤	80
62	带骨腿肉	斤	80
63	鸭肝	斤	72
64	鸭胸	斤	68
65	鸡肝	斤	64
66	鸡里脊	斤	60
67	鸡腿	斤	60
68	五连腿	斤	48
69	鸭脯肉（件）	24 千克/箱	47
70	鸡腿肉	斤	40.5
71	上腿肉	斤	40
72	鸭翅根	斤	40
73	鸭胸肉	斤	20
74	乌鸡	斤	19.3
75	鸭腿（件）	24 千克/箱	13
76	五连腿（件）	24 千克/箱	5
77	鸭肉条（件）	24 千克/箱	4
78	鸭肉片（件）	24 千克/箱	1

注：往年参考使用量仅作为投标报价的参考，非实际采购数量，也不作为最终结

算的依据。本项目依据实际采购数量据实结算。

标段 3：鲜冻猪肉

鲜冻猪肉参考使用量			
序号	明细	单位	数量
1	膘二号肉（去骨前肘）	斤	241856.9
2	膘四号肉（去骨后肘）	斤	225592
3	五花肉(带皮)	斤	150635.7
4	四号肉（后肘精肉）	斤	83283.2
5	去颈前排	斤	34775.9
6	五花肉(去皮)	斤	27635.8
7	脊排（龙骨）	斤	26119.8
8	一号肉（颈背肉）	斤	25377.5
9	三号肉（外脊肉）	斤	24322.9
10	肥膘	斤	18737.5
11	带皮肘子把	斤	18552.7
12	猪肝	斤	17387.5
13	肋排	斤	13452.5
14	猪蹄	斤	7612.1
15	排边	斤	5383
16	猪背皮	斤	4953
17	去骨肘子	斤	4131.2
18	猪心	斤	3308.29
19	带肉腿骨	斤	3160.4
20	护心肉	斤	2813.4
21	后腿骨	斤	2641

22	猪耳朵	斤	2472.8
23	小排骨	斤	2118
24	猪里脊	斤	2112.8
25	猪头（整）	斤	1702
26	腿排	斤	1345
27	肘骨	斤	876.5
28	猪大肠	斤	811.5
29	猪腰	斤	720.8
30	皮前肘	斤	698
31	五花肉(中方)	斤	584.6
32	带肋中方	斤	569.8
33	S 骨	斤	365
34	猪肺	斤	363.6
35	二号肉（前肘精肉）	斤	210
36	大肠头	斤	203.4
37	脊膘	斤	175
38	猪软骨	斤	140
39	膘三号肉（带膘条脊）	斤	120
40	里脊肉片	斤	100
41	猪肚	斤	88.9
42	月芽骨	斤	66.6
43	肌腹膘	斤	60
44	带筋猪蹄	斤	55
45	猪腰花	斤	55
46	肘子	斤	47.9

47	猪舌	斤	46.3
48	猪皮	斤	45
49	五号肉（内脊肉）	斤	44
50	梅花肉	斤	40
51	猪小肠	斤	30
52	肋排（件）	25 千克/箱	24
53	带皮后肘	斤	22
54	后腿肉	斤	10
55	带肉肘子骨	斤	10
56	猪筋膜	斤	10
57	猪肉丁	斤	4

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