

附件 1:

市场调查、需求调查（项目责任单位）

说明：编制采购需求前一年内，采购人已就相关采购标的开展过需求调查的可以不再重复开展。按照法律法规的规定，对采购项目开展的可行性研究等前期工作，已包含《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）规定的需求调查内容的，可以不再重复调查；对在可行性研究等前期工作中未涉及的部分，应当按照本办法的规定开展需求调查。

项目名称	中南财经政法大学食堂食用油和大米物资供应服务商采购项目		
预算金额	460 万元/年		
调查组成员			
负责人	蒋圣芳	联系电话	13986298093
调查组其他人员	孟庆豹、林运明、唐伟、董盼		
需求调查方式	<input type="checkbox"/> 咨询	<input type="checkbox"/> 论证	<input type="checkbox"/> 问卷调查 <input checked="" type="checkbox"/> 其它方式
<p>一、标的相关产业发展情况</p> <p>（一）食用油产业</p> <p>1. 产业概况</p> <p>（1）市场规模巨大：中国是全球最大的食用油消费国和生产国之一。消费量常年位居世界首位，市场规模达数千亿元。</p> <p>（2）原料高度依赖进口：这是一个最显著的特点。虽然国内油料作物（如油菜籽、花生、大豆）有种植，但远远无法满足需求。大豆作为最主要的榨油原料，对外依存度超过 80%，主要从巴西、美国、阿根廷进口。这也使得国内食用油价格与国际大豆价格、航运、关税等密切相关。</p> <p>（3）加工环节高度集中：食用油精炼和包装环节市场集中度很高，形成了以益海嘉里（金龙鱼）、中粮（福临门）、鲁花等为首的寡头竞争格局。这些巨头掌控着大部分的精炼产能和终端品牌市场。</p> <p>（4）产品结构多元化：市场上食用油种类繁多，包括：</p>			

大豆油：消费量最大，价格相对低廉。

菜籽油：尤其在长江流域消费量大。

花生油：深受消费者喜爱，价格较高。

玉米油、葵花籽油：作为健康油种，增长迅速。

橄榄油：高端市场代表，主要依赖进口。

2. 发展趋势

(1) 消费升级与健康化：消费者从“吃得饱”向“吃得好、吃得健康”转变。对高油酸食用油、低脂、富含不饱和脂肪酸的油种（如橄榄油、茶籽油、亚麻籽油）需求增长迅速。非转基因概念也成为重要的营销点。

(2) 品牌化与高端化：企业纷纷推出高端子品牌，强调原料产地、生产工艺（古法小榨、物理压榨）和营养成分，以提升产品附加值。

(3) 产业链整合：大型企业（如益海嘉里、中粮）积极向上游延伸，在全球布局油料种植和收购，建立稳定的供应链，以平抑价格波动风险。

(4) 包装创新与细分市场：小包装油成为家庭消费的主流，同时针对特定人群（如婴幼儿、孕妇、中老年人）的专用调和油也开始出现。

3. 面临的挑战

(1) 原料“卡脖子”风险：国际供应链的任何风吹草动（如主产国干旱、出口政策变化、地缘政治、海运费用上涨）都会直接冲击国内产业安全。

(2) 价格波动剧烈：受国际市场传导影响，原料和成品油价格波动大，给企业和消费者都带来不确定性。

(3) 同质化竞争：在中低端市场，产品同质化严重，价格竞争激烈，利润空间被压缩。

(4) 食品安全与舆论监督：地沟油事件的历史阴影仍在，消费者对

食品安全高度敏感，任何负面新闻都可能对品牌造成巨大打击。

（二）大米产业

1. 产业概况

（1）自给自足率高：中国是全球最大的大米生产和消费国，水稻自给率超过 98%，实现了“口粮绝对安全”的战略目标。这一点与食用油形成鲜明对比。

（2）生产高度分散：水稻生产以亿万小农户为主，规模化、集约化程度较低。虽然东北、江苏等地有大型农场，但主体仍是小农经济。

（3）加工环节分散与集中并存：大米加工行业门槛低，存在大量中小型加工厂，市场竞争激烈且分散。但同时，也涌现出一批国家级和省级龙头企业，如中粮（福临门）、北大荒、金龙鱼（金元宝）、华润五丰等，它们通过品牌和渠道占据中高端市场。

（4）品种与地域特征明显：

粳米：主要产于东北地区，口感软糯。

籼米：主要产于南方，口感松软。

泰国香米、日本越光米等进口高端米也有稳定的市场份额。

2. 发展趋势

（1）优质化与品牌化：消费者不再满足于“吃饱”，更追求“好吃”、“健康”。优质稻、有机米、富硒米、虾稻米等特色产品增长迅速。地域品牌（如五常大米、盘锦大米）和企业品牌的价值日益凸显。

（2）全产业链经营：龙头企业通过建立种植基地、订单农业等方式，从源头控制粮源和品质，确保产品质量可追溯，并打造从“田间到餐桌”的全产业链模式。

（3）深加工与副产品利用：除了精米，米糠被用于提取营养价值很高的米糠油，碎米用于生产米粉、糖浆、料酒等，提升了产业的综合效益。

（4）智能化与数字化：在仓储、加工环节，智能粮仓、无人加工厂

等技术开始应用，以提升效率、降低损耗和保障品质。

3. 面临的挑战

(1) 生产成本持续上升：劳动力、土地流转、化肥农药等成本不断上涨，削弱了中国大米在国际市场的价格竞争力。

(2) “好的不多，多的不好”：普通米产量大，但价格低、利润薄；而市场需求旺盛的优质、特色大米供给相对不足，产业结构有待优化。

(3) 品牌信任危机：以“五常大米”为例，市场上假冒伪劣、以次充好现象屡禁不止，严重损害了区域公用品牌的美誉度。

(4) 资源与环境压力：水稻种植是水资源消耗大户，在北方部分地区可能导致地下水超采。同时，化肥农药的过度使用也带来污染问题。

二、采购标的的市场技术或者服务水平

(一) 食用油市场技术

1. 油料处理与压榨/浸出技术

压榨法：分为冷榨和热榨。冷榨技术在低温下进行，能更好地保留油脂的原生风味和营养（如维生素E、植物甾醇），但出油率低，成本高，主要用于高端油（如特级初榨橄榄油、山茶油）。

浸出法：利用有机溶剂提取油脂，出油率高，成本低。技术核心在于后续的精炼技术，如何高效、安全地去除溶剂和杂质，同时减少营养流失。

2. 精炼与保留营养技术

物理精炼 vs 化学精炼：物理精炼更环保，能更好地保留甾醇等微量元素，但对原料要求高。

适度精炼：并非精炼程度越高越好，行业趋势是寻找精炼度的平衡点，在去除有害物质（如黄曲霉素）的同时，最大限度地保留天然营养成分和风味。

3. 油脂调配技术

食用植物调和油：这需要极高的技术含量。基于对脂肪酸构成（如饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸、多不饱和脂肪酸的比例）的深入研究，科学配比多种油脂，以实现更健康的脂肪酸平衡。例如，市场上的“1:1:1 黄金比例”概念就是基于此。

4. 包装技术

避光包装：使用深色 PET 瓶或金属罐，防止油脂因光照而氧化酸败。

充氮保鲜：与大米类似，在灌装后向瓶顶空间充入氮气，替代氧气，延缓氧化，保证油品新鲜度。

（二）食用油服务水平

1. 品牌化与品类细分：细分出品类品牌（鲁花花生油、多力葵花籽油）、健康概念品牌（欧丽薇兰橄榄油、金龙鱼谷维多稻米油）、高端礼品品牌等。

2. 渠道便利与数字化：全渠道零售——大型商超、社区便利店、粮油专卖店与电商平台（京东、天猫、拼多多）、社区团购（美团优选、多多买菜）深度融合，实现“随时随地可得”。供应链服务——针对 B 端（餐厅、食堂、食品加工厂），提供稳定、大批量、定制化的产品供应和物流服务。

3. 溯源与透明化服务：“一物一码”——通过包装上的二维码，消费者可以追溯产品的产地、种植/压榨时间、加工流程、检验报告等。这已成为中高端品牌建立信任的核心服务。

食用油行业的特色服务

4. 食用油行业的特色服务：营养科普教育——通过广告、社交媒体、线下活动大力普及不同油种的脂肪酸营养知识（如橄榄油的单不饱和脂肪酸、亚麻籽油的 Omega-3），引导消费者科学用油、换着吃油。定制化调和服务——针对特定人群（如孕妇、中老年人）或特定烹饪方式（如凉拌、煎炸），提供专业的用油建议或定制化调和油产品。

（三）大米市场技术

1. 种植与品种研发（上游）

育种技术：从传统杂交到分子标记辅助育种，旨在培育出更高产、抗病、抗倒伏且食味值更佳的品种。例如，日本越光米、泰国茉莉香米的引进和本土化培育。

种植管理：物联网、无人机、卫星遥感等技术应用于精准施肥、灌溉和病虫害防治，实现“智慧农业”，从源头控制品质和安全。

2. 加工与保鲜技术（中游）

精碾与抛光技术：现代碾米机可以精确控制碾磨程度，保留大米营养的同时提升外观和口感。适度加工是当前趋势。

色选技术：高精度 CCD 色选机可以高效剔除异色粒、病斑粒、石子等杂质，确保大米的纯净度，这是现代米厂的标配。

保鲜技术：这是核心技术壁垒。

低温储藏：全产业链低温储藏，抑制黄曲霉素滋生和米脂氧化。

充氮保鲜/真空包装：在包装内充入氮气或抽真空，隔绝氧气，极大地延长了保鲜期，保持了米饭的新鲜口感。这是中高端品牌普遍采用的技术。

胚芽米技术：通过特殊加工工艺保留大米中营养最丰富的胚芽部分，技术门槛较高。

3. 产品形态创新（下游）

免淘洗米：经过特殊处理，开袋即煮，迎合现代快节奏生活。

即食/即热米饭：利用熟化和杀菌技术，开发出自热米饭、冲泡米饭等，切入方便食品赛道。

（四）大米服务水平

1. 品牌化与品类细分：从散装米到品牌小包装米，再细分出地域品牌（五常大米、盘锦大米）、功能品牌（富硒米、糖尿病人专用米）、高端品牌（日本越光米、泰国茉莉香米）等。

2. 渠道便利与数字化：全渠道零售——大型商超、社区便利店、粮油专卖店与电商平台（京东、天猫、拼多多）、社区团购（美团优选、多多买菜）深度融合，实现“随时随地可得”。供应链服务——针对B端（餐厅、食堂、食品加工厂），提供稳定、大批量、定制化的产品供应和物流服务。

3. 溯源与透明化服务——“一物一码”：通过包装上的二维码，消费者可以追溯产品的产地、种植/压榨时间、加工流程、检验报告等。这已成为中高端品牌建立信任的核心服务。

4. 烹饪指导服务：在包装或官方渠道提供不同米种（如粳米、籼米、糯米）的最佳水米比例、浸泡时间和烹饪方法，提升消费者的最终食用体验。

5. 小规格与订阅服务：推出 5kg、2kg 甚至 1kg 的小包装，满足小家庭需求。并提供按月/季配送的订阅服务，确保消费者始终吃到新鲜大米。

三、市场供给及供应情况

（一）食用油市场供给及供应情况

1. 对外依存度高，供应链脆弱：中国食用油自给率仅约 30%。供应链的稳定性严重依赖于全球油料主产国（巴西、美国、阿根廷的大豆；印尼、马来西亚的棕榈油）的产量、出口政策以及国际海运物流。

2. 价格受国际市场传导明显：芝加哥期货交易所（CBOT）的大豆价格、棕榈油主产国的政策变动、国际油价（影响海运成本）等都会直接、迅速地传导至国内食用油价格。

3. “油强粕弱”的定价机制：压榨企业的主要利润来源是豆油，豆粕作为副产品其价格波动也会影响豆油的定价策略。

4. 品种多元化与结构变化：大豆油是消费量最大的油种，但其供应直接与大豆进口挂钩。棕榈油广泛用于食品加工和餐饮业，其价格波动对下游产业影响大。菜籽油、花生油、葵花籽油等构成重要的

补充，提供多元化选择。近年来，受健康消费观念和国际贸易形势影响，油种消费结构也在动态调整。

(二) 大米市场供给及供应情况

1. 供应链稳定：由于高度的自给自足和强大的国家储备，国内大米供应链非常稳定，断供风险极低。
2. 政策市特征明显：最低收购价政策、临时收储政策等对市场供给和价格有直接且强大的影响。
3. 结构性矛盾：普通米供应过剩，优质米供应不足。随着消费升级，市场对高品质、品牌化、有地理标识的大米（如五常大米、盘锦大米）需求旺盛，但供给相对有限。
4. 区域性不平衡，主产区供应充足，主销区（如东南沿海大城市）依赖调入。
5. 季节性供应：新米上市季节（通常为每年9月至次年1月，因产区而异）供应充足，价格相对承压；其他时间依赖库存。

四、价格情况

(一) 食用油价格情况

名称	规格	市场价
中粮福临门大豆油	10L*2	206 元
益海嘉里金龙鱼非转基因大豆油	10L*2	205 元
元宝牌精炼一级大豆油	10L*2	303 元

(二) 大米价格情况

名称	规格	市场价
合鑫泰东北大米	25kg	109 元
金元宝优选东北大米	25kg	130 元
皇家粮仓悦享东北米	25kg	120 元

五、同类采购项目历史成交用户信息及成交情况

学校	采购项目	中标单位
----	------	------

华中师范大学	食堂 2023-2024 年度食材供应商遴选项目包 1: 粮油产品 (大米、面粉、食用油、禽蛋、豆制品、粉面制品)	湖北禾丰美华商贸有限公司、湖北军绿农业发展有限公司、武汉奇居商贸有限公司
中国地质大学 (武汉)	2025-2028 年大宗物资 公开采购-食用油	武汉鑫城龙粮油食品有限公司、老河口市梁世家古法压榨制油有限公司、湖北楚星粮油股份有限公司
中国地质大学 (武汉)	2025-2028 年大宗物资 公开采购-大米	湖北禾丰美华商贸有限公司、武汉大亚宏商贸有限公司、蕲春县银兴米业有限公司
中南财经政法大学	2022-2025 年食用油物资 供应服务商采购项目	湖北中楚瑞丰供应链管理有限公司
中南财经政法大学	2022-2025 年食用油物资 供应服务商采购项目	武汉奇居商贸有限公司
中南财经政法大学	2022-2025 年大米物资 供应服务商采购项目	武汉奇居商贸有限公司
中南财经政法大学	2022-2025 年大米物资 供应服务商采购项目	武汉鑫安大校园后勤服务有限公司
华中科技大学	2023-2026 年大宗伙食 物资采购—食用油类项目	正式供应商: 武汉奇居商贸有限公司、湖北中楚瑞丰供应链管理有限公司、湖北军绿农业发展有限公司、湖北华鼎

		团膳管理股份有限公司
华中科技大学	2023-2026 年大宗伙食物资采购—大米类项目	正式供应商：湖北中楚瑞丰供应链管理有限公司、武汉中百大厨房供应链有限公司、湖北禾丰美华商贸有限公司、湖北华鼎团膳管理股份有限公司

六、可能涉及的运行维护、升级更新、备品备件、耗材等后续采购情况

不涉及

七、其他相关情况

无

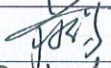
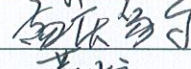
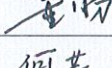

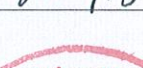
备注：1.市场调研、需求调查情况可以不受此表格式限制独立起草。

供应商情况

说明：面向市场主体开展需求调查时，选择的调查对象一般不少于 3 个，并应当具有代表性。

序号	调研品牌名称	销售代理商名称	联系方式
1	中粮福临门大豆油	武汉奇居商贸有限公司	15387185881
2	益海嘉里金龙鱼非转基因大豆油	湖北中楚瑞丰供应链管理有限公司	13903956608
3	元宝牌精炼一级大豆油	湖北军绿农业发展有限公司	027-84212090
4	合鑫泰东北大米	湖北中楚瑞丰供应链管理有限公司	13903956608
5	金元宝优选东北大米	武汉鑫安大校园后勤服务有限公司	13264732639
6	皇家粮仓悦享东北米	武汉中百大厨房供应链有限公司	027-82772756

调查小组成员名单

序号	姓名	职务/职称	签名
1	蒋圣芳	饮食服务中心主任	
2	孟庆豹	饮食服务中心副主任	
3	董盼	饮食服务中心副主任	
4	何芸	饮食服务中心采购员	
5	张丽	饮食服务中心核算员	

备注：对于形式审查不符合要求时，须提供支撑材料补充，支持材料不受形式限制，能证明进行了认真的市场调研、需求调查即可。

项目责任单位主要负责人签字（盖公章）：



12.4