如有建议或意见，请以书面形式并加盖公章、注明联系人、联系方式，于 2026 年 9 月 28 日 17:00 之前送至我单位，逾期不受理（如邮寄，2026 年 9 月 28 日 17:00 之后到达本单位的邮件将不再受理）。

采购需求

一、说明

（一）采购人：沛县朱寨镇闫集卫生院

（二）采购项目名称：沛县闫集卫生院及护理院食堂食材采购

（三）采购标的：沛县闫集卫生院及护理院食堂食材采购

（四）预算金额：130 万元

（五）服务期限：自合同签订之日起 12 个月或预算用完为止

（六）本项目按照优惠率进行投标报价，0<优惠率<100%。

注：以徐州市发展和改革委员会网站“民生价格监测”上最新公布的同类食材平均单价作为基准价；网站上没有的食材，以每周五瑞丰农贸市场、民祥园农贸市场共两个农贸市场采集食材价格的平均单价作为本周的基准价，由甲方组成的询价小组在上述市场采集菜价，每周五定期前往上述两个农贸市场采集价格；如上述还未有的菜品，以供应商的批发采购处的同类菜品零售价为基准单价，根据上述基准价按优惠率计算的单价。

（七）结算单价包括但不限于所有成本费、运输费、人工费、保险费、检查费、税费以及服务期内的所有相关食品采购、检验费用在内的，送到采购人指定地点交货全包价。

（八）报价需充分考虑合同期限内的市场因素和成本变化状况的风险。

二、项目基本概况

沛县闫集卫生院及护理院食堂，采购内容包含粮油米面、各类新鲜蔬菜、鲜肉禽蛋、生鲜水果、水产冻品、调味干货、乳制品及特殊膳食食材等食堂日常全部用料，满足日常三餐、加餐、老年特殊营养餐及节假日供餐需求。采购食材按实际采购量进行结算，总结算金额不超过采购预算。供应商按照医院食堂每日订单定时、定点配送，保障早间备餐时效，紧急增补需求及时响应。

三、技术要求

（一）食材供应要求（包括但不限于列入的清单明细）

1.粮油类、干调类：

1.1 粮油类

1.1.1 大米：食堂配送的大米必须符合现行国家标准或国内行业标准，并拥有食品质量安全认证，正规品牌东北大米，颗粒均匀饱满、表面光洁、有光泽、色泽正常白粒少、有天

然清香。

1.1.2 面粉：正规品牌，色泽呈白色或微黄色、无杂质、无异味。玉米面、杂粮面闻起来有面香而无其它异味，色泽自然，不沾手，无虫蛀、无霉变、无杂质。

1.1.3 食用油：食用油必须符合现行国家标准或国内行业标准，并拥有食品质量安全认证，正规品牌非转基因油类，油品清亮、无杂质、无沉淀物、常温不凝固。

1.1.4 小麦粒、大麦、玉米、薏米面、黑米、小米、高粱、藏麦：感官指标要达到手感硬实，表面有光泽，无病虫害，无机械损伤，无腐烂，无异味，无杂质，黄曲霉毒素低于国家限量指标要求。质量标准符合现行国家标准要求，达到农业部无公害食品标准，农药残留和微生物指标要符合国家标准。

1.1.5 红枣、栗子、核桃、花生：感官指标要达到手感硬实，表面有光泽，无病虫害，无机械损伤，无腐烂，无异味，无杂质，黄曲霉毒素低于国家限量指标要求。质量标准符合现行国家标准要求，达到农业部无公害食品标准，农药残留和微生物指标要符合国家标准。

1.2 干调类

1.2.1 酱油：正规品牌，瓶装 600mL-1.2L，要求颜色为红褐色或棕褐色，鲜艳，有光泽，体态澄清，浓度适当，无沉淀物，香气丰富纯正。

1.2.2 老抽：正规品牌，塑料桶装 1.2L—2L，颜色呈焦糖色，很深，呈棕褐色，有光泽；味感鲜美微甜。

1.2.3 醋：正规品牌，瓶装 600mL-1.2L，要求陈醋，颜色为琥珀色或红棕色，有光泽，体态澄清，浓度适中，无悬浮物或沉淀。

1.2.4 食用淀粉：地瓜淀粉，袋装 300—400 克,淀粉色泽洁白，有一定光泽；应有地瓜固有的气味；干燥，手攥不应成团，有较好的分散性。

1.2.5 味精：正规品牌，袋装 400 克—500 克，要求颗粒形状一致，色洁白、有光泽，颗粒间呈散料状态。

1.2.6 料酒：正规品牌，瓶装 600mL-1.2L。

1.2.7 白糖：白砂糖，等级一级，无受潮溶化、无异味、洁白有光泽，颗粒均匀，干燥，手攥不应成团，有较好的分散性，必须具有食品质量认证标志。质量标准符合现行国家标准要求。

2.蔬菜类、蛋类、水果点心类、种子类食材、豆制品类：

2.1 蔬菜类：

2.1.1 大白菜、包菜、菠菜、茼蒿、大葱：新鲜整洁，大小适中，成熟度适中，无烂芯烂根烂叶。

2.1.2 土豆：新鲜度好，大小均匀无斑点、无霉点、无芽点。

2.1.3 洋葱：色度新鲜，球茎坚实而不软，大小均匀。

2.1.4 茭瓜、豆角、蒜薹：要色度新鲜，果实坚实不软，大小均匀，嫩而不老，表面光滑，无鼓包和凹陷。

2.1.5 西红柿：要色度新鲜，自然成熟，果实坚实不软，大小均匀。

2.1.6 黄瓜：要瓜头顶花带刺，直而不软。

2.1.7 冬瓜：要黑色大个，无腐烂变质、无伤疤、表皮光滑，色度新鲜。

2.1.8 长茄子：要当天采摘、色度新鲜，无空心、色泽鲜亮、表皮光滑无疤痕。

2.1.9 大蒜：外表无水分、无霉点、无芽点。

2.1.10 青椒：感官指标要达到色泽鲜艳，拥有各自品种典型颜色，要当天采摘、色度新鲜，无空心、色泽鲜亮、表皮光滑无疤痕、成熟度适中，个头大小一致，无烂果、无异味、无病虫害和明显机械伤。

2.1.11 笋瓜、山芋、南瓜：感官指标要达到形态、色泽一致，瓜果均匀且大小适中，拥有各自品种典型形状；无疤点，无断裂，无畸形瓜、病虫瓜、烂瓜，瓜身不带泥土，无明显机械伤。

2.1.12 白萝卜、红萝卜、胡萝卜：感官指标要达到皮细光滑色泽良好，大小均匀，肉质鲜嫩致密；新鲜无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑和明显机械伤，不带泥沙，不带茎叶、须根；萝卜直径 80-100 毫米，长度不小于 200mm,胡萝卜顶端直径不小于 40 毫米。

2.1.13 香菜、青菜、油麦菜、芹菜：感官指标要达到肉质鲜嫩、形态好，色泽正常；颈基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害；无烧心焦边、腐烂等现象，无抽薹（菜心除外）；结球的蔬菜应结球紧实。

2.1.14 蒜黄：蒜黄去根和老叶，无病虫害斑，无泥土，无杂质，无明显机械伤。

2.1.15 藕：感官指标要达到个头为该品种中等以上大小且大小一致，具有该品种典型形状；肉质鲜嫩，成熟度适中，无机械伤，无干瘪，无腐烂霉变。

2.1.16 莴苣：感官指标要达到个头为该品种中等以上大小且大小一致，色泽均匀，不带茎叶、须根，无泥沙，无机械伤和病虫害斑，无腐烂、干瘪；直径不小于 80 毫米。

2.1.17 姜：感官指标要达到个头为该品种中等以上大小且大小一致，色泽均匀，不带茎叶、须根，无泥沙，无机械伤和病虫害斑，无腐烂、干瘪；外皮不能变绿，直径不小于 80 毫米，生姜为干姜或鲜姜；

2.1.18 香菇、蘑菇：感官指标要达到菇形正常、规整、饱满，具有该品种典型形状和色泽，大小均匀一致，拥有正常食用菌特有的香味。

2.1.19 豆芽：感官指标要达到具有该类产品典型的形状和色泽，拥有豆制品的特有色、香、味；无异味、无异嗅、无霉烂变质、无杂质；无黑根现象；产品达到农业部无公害食品

标准，农药残留和微生物指标要符合国家标准。芽长：绿豆芽不少于 2㎜，黄豆芽不少于3㎜。

2.1.20 西兰花：表面蓓蕾平展，无开花、发黄现象，无异味臭味。

2.1.21 木耳：朵片完整，耳片厚度 1 毫米以上；杂质不超过 0.3%。耳面黑褐色，有光亮感；没有拳耳、流耳、流失耳、虫蛀耳、霉烂耳。

2.2 蛋类

2.2.1 鸡蛋：鲜鸡蛋，执行现行国家标准或国内行业标准，蛋壳清洁完整，灯光透视时整个蛋呈微红色，蛋黄不见或略见阴影。打开后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明。

2.2.2 咸鸭蛋：蛋壳清洁完整，味道纯正，无异味。

2.3 水果、点心、饮料类

2.3.1 苹果：整体匀称，表皮光滑，无虫眼；单个在 150-300 克。

2.3.2 香蕉：皮色鲜黄光亮，两端带青；两指轻捏果身，富有弹性；肉口柔软糯滑，甜香俱全。

2.3.3 桔子：整体匀称，表皮光滑，无虫眼；单个在 100-200 克。

2.3.4 梨：整体匀称，表皮光滑，无虫眼；单个在 150-300 克。

2.3.5 点心类：要求正规品牌，不库存，当天需求当天采购。应具有各自的正常色泽、气味和滋味，不得有酸败、发霉等杂味，食品内外不得有生虫、霉变及其他外来污染物。

2.3.6 饮料类：产品必须符合现行国家标准或国内行业标准，必须提供正规品牌，品牌和种类须征得采购人认可。

2.4 种子食材类：

2.4.1：豆类：黄豆、青豆、蚕豆、芸豆、豌豆、黑豆、红小豆、绿豆，等级一级，颗粒饱满，色泽正常，无虫蛀、无霉变、无杂质，不完善粒含量≤1%。

2.4.2 薯类：个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。无腐烂、无破皮、坑眼少、无畸形、无泥土多、无发软。

2.5 豆制品类：

2.5.1 豆腐、豆腐皮等豆制品必须新鲜有弹性、带有豆香味；无粘手、发酸变质。

3.畜禽肉类、水产品类、冷冻食品类、熟食卤菜类

3.1 畜禽肉类

3.1.1 生猪肉：为鲜五花肉和后肘肉，一级鲜度，执行现行国家标准或国内行业标准（有地方部门检疫章），肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白，指压后凹陷立即恢复，具有鲜猪肉正常气味。

3.1.2 排骨：新鲜肋排，一级鲜度，肉色鲜红自然，不滴血水，骨头断面上颜色自然带血丝，无酸腐异味，肉质柔软有弹性。

3.1.3 火腿肠：正规品牌，特级，猪肉火腿肠，执行现行国家标准或国内行业标准。

3.1.4 鲜牛肉、鲜羊肉：一级鲜度，执行现行国家标准或国内行业标准，肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白或淡黄色，指压后凹陷立即恢复，具有鲜牛肉、鲜羊肉正常的气味。

3.1.5 鸡、鸭：新鲜光禽、全净膛的肉食鸡、鸭。重量为单只净重 2—3 斤左右，无死、无冻，无注水、泡水现象；眼球饱满，皮肤有光泽，呈淡黄色；肉有弹性，放手后指压的凹陷立即恢复；肚中无内脏和其它异物，具有味道，外表处理干净，微干或湿润。

3.2 水产品类

3.2.1 鲤鱼、鲢鱼、草混子、鲫鱼、鲈鱼：新鲜、活鱼（按采购人要求宰杀），眼睛光亮透明，眼珠凸出，鱼鳞光亮、整洁、紧贴鱼体，鱼体洁净、挺而不软弯度小、有弹性。

3.2.2 黄花鱼：单只长度 15 厘米以上。鱼体色泽鲜亮，鱼肉紧实，身体无异味，鱼眼鲜亮有光泽。

3.2.3 活虾：新鲜的虾头尾完整，有一定的弯曲度、虾身较挺。虾皮壳发亮，呈青白色。虾肉质坚实、细嫩。1 公斤 30—40 头。

3.2.4 带鱼：宽度 5 厘米以上的大带鱼，带鱼冰衣符合国家规定的范围内，鱼体解冻后净含量允差按国家标准内，且带鱼感官指标要符合正常的色泽。

3.2.5 冰冻虾：应选择体型完整，外壳透明光亮，体表呈青白色或青绿色，头节与躯体紧连，肉体硬实而有韧性，须足无损，体表无污秽黏附，无异常气味的生虾为好。

3.2.6 虾仁：冻虾仁的外包装完整、清洁，肉质清洁、完整，呈淡青色或乳白色。

3.2.7 冻海鱼类：鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的粘液层，天然色泽显明而不浑浊。眼球不突出，透明反复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的粘液、鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，眼球饱满凸出 5 角膜透明，腮鲜红，清晰。腹部坚实、无胀气、无裂现象、肛孔白色凹陷。肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。

3.3 冷冻食品类：保质期内，检测执行国内行业标准产品明示标准及质量要求，产品需有完整的资料，速冻食品生产和经营卫生规范等。

3.4 熟食类：必须使用封闭车厢，不得敞运，车厢内必须清洁、卫生。制作材料必须保证其新鲜、卫生、符合该类食品的行业标准，成品及半成品要有足够的有效保质期。来货必须使用食品袋密封包装。所有非投标人自己调配的调味料，包括盐、糖、酱油、醋等，必须为预包装食品。

3.5 卤菜类：制作材料必须保证其新鲜、卫生、符合该类食品的行业标准，成品及半成品要有足够的有效保质期。必须使用封闭车厢，不得敞运，车厢内必须清洁、卫生。来货必

须使用食品袋密封包装。生、熟食品必须使用专门的容器分开盛装，生食品不得放在熟食品上面，非食品不得放在食品上面。所有非供应商自己调配的调味料，包括盐、糖、酱油、醋等，必须为预包装食品。

4.乳制品类

选取优质品牌，包装完好，日期新鲜，酸奶必须符合国家标准，送达时不超过有效期的20%；鲜奶类必须符合国家标准，鲜奶配送日期保证在上市当天。

5.特殊膳食食材

整体遵循低盐、低脂、低糖、清淡、软烂易消化原则，不提供辛辣、坚硬、生冷、刺激性食材，适配老人消化及慢病饮食需求。

（二）食材质量要求

1.食材质量保证措施要求

1.1 投标人提供的货品及服务均应符合《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》等国家法律法规、行业标准及地方政府和采购人有关规定。食品符合国家食品卫生安全标准，蔬菜类、畜禽肉类和水产类等食品能够提供相应的质量检疫报告。

1.2 蔬菜类质量要求：当日供应蔬菜为当日采摘的新鲜蔬菜。蔬菜类材料采购必须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定，蔬菜须提供农药残留合格证。

1.3 肉禽类质量要求：投标人应为具有屠宰资质的企业或与定点屠宰企业长期合作的单位或定点屠宰企业在徐州的一级代理商。供应的肉禽产品要求具有防疫部门检验印章。

2.食材质量保障能力要求

2.1 要求投标人具有食品安全检测设备或农药残留快速检测设备等相关设备。

（三）食材配送要求

1.配送时，采购人如要求对菜品深加工，中标人应按照采购人要求安排持有有效期内的健康证明的工人进入单位食堂进行深加工，无二次要求的按采购人要求在市场加工好，再配送采购人指定区域。

2.水果和蔬菜在配送前必须采样送检，并注明产地、生产者及数量等，经相关检测部门或检测机构进行农药残留检测，并出具农药残留检测合格证明后，方可采收配送。

3.配送地点：沛县朱寨镇闫集卫生院机关食堂。

（四）配合及服从采购人管理要求

中标人须配合采购人食品安全检测人员对所送物品按国家有关标准进行检测，若所供货品不符合卫生规定或其他质量问题的，采购人有权拒收，中标人应立即无条件予以退货、更换。

（五）处理突发食品安全事件要求

因采购人工作内容特殊性，投标人要根据采购人在工作过程中发生食品安全突发事件做好处置工作。

（六）紧急勤务保障要求

因采购人工作内容特殊性，投标人要根据采购人在工作过程中发生紧急勤务情况下，做好食材配送保障工作。

四、商务要求

（一）人员和车辆配备要求

1.人员配备要求

服务人员（包括采购、运送等相关人员）不低于 2 名，要求投标人配备人员要签订劳动合同并具有健康证。

2.车辆配备要求

要求投标人租赁车辆合同（租赁方为投标人）或投标人名下配送车辆不低于 1 辆。运送车须具备合法手续及有效行驶证。

3. 投标文件要求

（1）投标文件中提供《人员和车辆配备方案》文件。

（2）《人员和车辆配备方案》

（二）退换货要求

1.采购人要求投标人在投标文件中提供退货、换货方案。

五、验收标准（验收要求、验收标准和程序）

（一）验收必须由采购人和中标人相关人员等共同验收，签字确认，验收时提供供货清单，质量符合国家、行业标准及采购人要求，包括但不限于：

蔬菜类要求：新鲜、无腐叶、无农药残留。

鲜肉、蛋、家禽及鱼类要求：安全、新鲜、无异味、无瘦肉精、无抗生素、无注水。

鱼类要求：鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

中标人负责货品装卸送至采购人仓库并协助摆放。

（二）验收检查：采购人食堂每天对供应食品的品名、规格、数量、单价和质量进行现场验收，以采购人食堂的验货数量为准，中标人每次随货附一式三份盖章的送货清单，供采购人食堂验货后签字确认，采购人食堂执一份，中标人执二份，作为送达、收货及合同费用计算的凭证。若中标人供应食品运输损坏率较高且影响采购人食堂正常使用，或原材料已验收入库但在采购人食堂使用的过程中发现配送商品不合格，采购人食堂有权要求中标人及时退换，并按合同约定要求中标人支付违约金，中标人必须无条件退换，由此产生的一切后果

由中标人承担。

关于留样与抽查送检：采购人将对每批次配送的货品进行留样保存，并每月随机抽样送检一次，送检费用由中标人承担。如有食品卫生安全监督部门或相关部门对货品进行检查，中标人须全力配合，不得找任何借口推脱。

（三）中标人每日必须按照采购人要求的时间将采购人食堂所需食品送至指定地点进行验收。中标人如送货迟到超过半小时，第一次发现，扣除当日货款的 10%。因迟到一小时以上而造成采购人食堂无法正常供餐的，采购人有权拒收并从别处紧急采购，采购费用从中标人货款中扣除；第二次发现，扣除当周货款的 10%；第三次发现，扣除当月货款的 10%，采购人并有权解除供货合同，有权追究中标人相关经济、法律责任。遇有特殊任务或其他情况，应以采购人具体要求为准。

如遇特殊情况，中标人要为采购人食堂提供紧急配送服务，接采购人电话通知后，90 分钟内送达。中标人如送货迟到超过半小时，第一次发现，扣除当日货款的 10%。因迟到一小时以上而造成采购人食堂无法正常供餐的，采购人有权拒收并从别处紧急采购，采购费用从中标人货款中扣除；第二次发现，扣除当周货款的 10%；第三次发现，扣除当月货款的 10%，采购人并有权解除供货合同，并有权追究中标人相关经济、法律责任。遇有特殊任务或其他情况，应以采购人具体要求为准。

六、其他要求：见《拟签订的合同文本》。