

附件 1

政府采购项目 采 购 需 求

项目名称：涟源市杨市镇中心学校食堂食材原

辅材料采购项目

采购单位：涟源市杨市镇中心学校

编制单位：涟源市杨市镇中心学校

编制时间：2026 年 8 月

编 制 说 明

一、采购单位可以自行组织编制采购需求，也可以委托采购代理机构或者其他第三方机构编制。

二、编制的采购需求应当符合《财政部关于印发政府采购需求管理办法的通知》（财库〔2021〕22号）要求及政府采购的相关规定。

三、斜体字部分属于提醒内容，编制时应删除。

四、对不适用的内容应删除，并调整相应序号。

一、需求调查情况

- (一) 是否开展需求调查: 否。
- (二) 需求调查方式: /
- (三) 需求调查对象: /
- (四) 需求调查结果
1. 相关产业发展情况 /
2. 市场供给情况 /
3. 同类采购项目历史成交信息 /
4. 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 /
5. 其他相关情况 /

二、需求清单（或工程量清单）

(一) 项目概况：根据涟源市教育局《关于进一步规范全市学校食堂原辅材料采购的通知》（涟教食通【2025】2号）文件要求，为保障全镇师生饮食安全，规范食材采购流程，提高资金使用效益，本项目通过公开招标方式择优选取供应商，为杨市镇7所学校（幼儿园）食堂提供稳定、安全、新鲜的食材供应服务。

(二) 采购项目预（概）算： 总预算 1600000.00 元 。

最高限价折扣率: 90%

(三) 采购标的汇总表

包号	序号	标的名称	品目分类编码	计量单位	数量	是否进口
1	1	涟源市杨市镇中心学校食堂食材原辅材料采购项目	A07039900-其他农林牧渔业产品	详见《采购需求》	1 批	否

三、技术和商务要求

- (一) 项目名称：涟源市杨市镇中心学校食堂食材原辅材料采购项目
- (二) 项目概况
- 根据涟源市教育局《关于进一步规范全市学校食堂原辅材料采购的通知》（涟教食通【2025】2号）文件要求，为保障全镇师生饮食安全，规范食材采购流程，提高资金使用效益，本项目通过公开招标方式择优选取供应商，为杨市镇7所学校（幼儿园）食堂提供稳定、安全、新鲜的食材供应服务。

（三）采购内容与服务范围

1、**服务期限：**服务期限一年。

2、**服务范围：**杨市镇 7 所学校（幼儿园）共 7 个食堂，覆盖早、中、晚三餐，日均供餐 3000 人次。

3、**蔬菜类：**根茎类（土豆、萝卜等）、瓜类（冬瓜、南瓜等）、叶菜类（白菜、菠菜等）、辣椒类（青椒、红椒等）及其他应季蔬菜。

序号	品种	序号	品种	序号	品种	序号	品种
1	土豆	27	小米椒	53	菜心	79	海鲜菇
2	西红柿	28	川豆	54	菠菜	81	酸包菜
3	芽白	29	扑豆角	55	葱	82	剥皮毛豆
4	包菜	30	排菜	56	蒜叶	83	酱榨菜头
5	冬瓜	31	新鲜木耳	57	蒜球	84	玉米
6	精品油麦	32	日本豆腐	58	螺丝椒	85	带皮甜豆
7	紫茄子	33	杏鲍菇	59	西兰花	86	干葱头
8	青椒	34	榨菜丝	60	西芹	87	秋葵
9	红萝卜	35	水笋丝	61	西葫芦	88	芦笋
10	黄瓜	36	湖藕	62	酱椒	89	空心菜
11	豆角	37	生姜	63	酸菜	90	四季豆
12	莴笋	38	生菜	64	酸豆角	91	沙姜
13	小白菜	39	白莲藕	65	银针菇	92	莴笋杆
14	红椒	40	白萝卜	66	雪里红	93	秀珍菇
15	南瓜	41	米豆腐	67	青尖椒	94	白洋葱
16	丝瓜	42	紫苏	68	韭花	95	藕尖
17	蒜苗	43	红尖椒	69	韭菜	96	红苋菜
18	洋葱	44	红薯	70	韭黄	97	嫩南瓜
19	有机花菜	45	紫薯	71	香芋	98	茭瓜
20	淮山	46	绿豆芽	72	香菜	99	红薯叶
21	剥皮甜豆	47	腊八豆	73	高山娃娃	100	扁豆

					菜		
22	凤尾菇	48	花菜	74	萝卜娃娃菜	101	青茄子
23	凉薯	49	芹菜	75	魔芋豆腐	102	毛豆
24	去皮芋头	50	芽白秧	76	鲜香菇	103	木耳菜
25	圆磨菇	51	苦瓜	77	黄豆芽		
26	大葱	52	荷兰豆	78	蒜头		

质量要求:

种 类	服务标准和质量要求
叶菜类	外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不超标。
根茎类：如香芋、土豆、莴笋	无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与甲方自购标准相当。农药残留不超标。
花果类：如西兰花、白菜花	无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。农药残留不超标。
瓜果类	外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常、大小均匀，无软塌，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁、新鲜，无异味、无病虫损害。农药残留不超标。

1. 接收准则或规范：货物配送量应与需求计划量相符。货物送达招标人指定地点时，须一并提供当批次产品的农药残留检验等质量合格证明材料。
2. 符合 NY/T 2798.3-2015 无公害农产品生产质量安全控制技术规范第 3 部分：蔬菜的安全要求；
3. 相关具体品种：

菜品名	服务标准和质量要求
青椒	长度 7CM 以上（不含蒂尾，包含弯曲长度），大小均匀，成熟度适中，整齐，无烂果，异味，病虫，薄皮，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。
红椒	长度 7CM 以上（不含蒂尾，包含弯曲长度），大小均匀，成熟度适中，

	色鲜，整齐，无烂果，异味，病虫，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。
尖红椒	长度 5CM 以上（不含蒂尾，包含弯曲长度），大小均匀，成熟度适中，整齐，无烂果，异味，病虫，薄皮，颜色鲜红，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。
冬瓜	重量 5 公斤左右，皮青绿，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。表皮平整光滑、无外伤腐烂，无疤点，无断裂，无畸形。
南瓜	重量 4 公斤左右，无疤点，无断裂，无病虫害瓜、烂瓜，颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。
黄瓜	长度 20CM 左右，鲜嫩，均匀整齐，无折断损伤；清香爽脆，无异味，无畸形，无病虫害；颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，表皮有光泽，肉脆甜，瓢小籽少。
茄子	色鲜，果实圆整，大小均匀，成熟度适中，型直长，表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄，整齐，无烂果、异味、病虫。
黄芽白	鲜嫩、无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质，清洁。
包菜	鲜嫩、无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质，清洁。
大土豆	重量在 4 两或 4 两以上，薯块大小均匀饱满，颜色淡黄或奶白，皮脆薄而干净，不带毛根和泥土，表皮光滑，无虫咬或机械外伤；不萎蔫，不变软，无发酵酒精气味；薯块不发芽，不变绿。
白萝卜	长度 20cm 以上，颜色洁白光亮，皮细光滑，色泽良好，大小均匀，形体完整、分量重，底部切面洁白，水分大，肉质脆嫩致密，味甜适中。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫斑害，不带大量泥沙、茎叶、须根。
小白菜	梗白色，较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水分充足，无根。不得有叶边泛黄或发黄；枯萎；虫蛀洞或小虫，腐烂，压伤，浸水太多。
上海青、白菜	鲜嫩、无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质，清洁。
丝瓜	皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小，无折断损伤，无异味，无畸形，无病虫害。
苦瓜	颜色淡绿色或白色、有光泽，凸出明显，条直均匀，有一定的硬度，瓢黄白，仔小、味苦，无折断损伤，无异味，无畸形，无病虫害。

西葫芦	颜色青绿色、表皮光滑，大小适中、皮薄肉嫩，瓢小籽少，有一定硬度，尾蒂有毛刺，半去皮，无机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不变黑。
豆角	大小均匀、挺直、细长、脆嫩、有光泽、折断为实心，颜色为浅绿色，成熟度适中，规格形态完整，无病虫害斑点、无空洞。
四季豆	鲜嫩，成熟度适中，规格形态完整，无病虫害斑点。
红萝卜	长度 12CM 以上，颜色红色或橘黄色，皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密，粗壮、硬实不软、肉质甜脆，新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫斑害，不带泥沙、茎叶、须根。
花菜	中号，花蕾颜色洁白或乳白、紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白，坚实无小球，新鲜、清洁，无虫眼，无病斑，无腐烂，保留不多于 5 片个叶把。
西芹菜	长约 30CM，色泽鲜绿，叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、水分充足，有清香味，无枯黄叶，无泥沙，无杂物。
蒜苗	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断，干爽，苔梗粗壮而均匀，柔软且基部不老化；苔苞小，无斑点。
带皮莴笋头	无腐烂，不糠心，不黑心，绿皮绿心或白皮绿心。
去皮莴笋头	去皮彻底，无耗损，新鲜，干净，无苦味及其他不良异味。
莴笋叶	去皮彻底，无耗损，新鲜，干净，无苦味及其他不良异味。
淮山	皮细光滑，色泽良好，整齐，新鲜，无畸形，裂痕，糠心，病虫斑害，不带沙泥。
红菜苔	鲜嫩，无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质。
木耳茼菜	鲜嫩，无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质。
青皮豆	籽粒饱满较均匀，无发芽，不带泥土、杂质，无色素。
老姜	姜块完整，丰满结实，无损伤，辣味强，无姜腐病，不带枯苗和泥土，无焦皮，不皱缩，无黑心、糠心现象。
西红柿	色鲜，果实圆整，大小均匀，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫。
香葱	叶色青绿，无干枯霉烂的叶梢，不失水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，无夹杂异物，无斑点叶及霉枯叶

洋葱	表皮颜色粉白或紫白，表皮肥厚，完整无损，饱和紧密，球茎干度适中，有一定硬度，去枯叶。
大葱	长约 50CM，新鲜青绿，葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直，无根、无枯、焦、烂叶，无折断，扎成捆，干净，无泥无水。
去皮大蒜子	白色、大小均匀，饱满，无干枯与腐烂，无疤痕，无化学药物浸泡。
大蒜叶	叶片新鲜青绿，无折断，叶子无干枯，无斑点。
莲藕	藕节 3-4 节，表皮颜色白中带黄，藕节肥大，水分充足，肉洁白脆嫩，无叉，无泥，无杂质，无破损，无机械伤，不干瘪，不腐烂霉变。
槟榔芋	色泽一致，不带泥沙，不带茎叶，须根，无机械和病虫害斑，无腐烂干瘪。
去皮芋头	色泽一致，不带泥沙，不带茎叶，须根，无机械和病虫害斑，无腐烂干瘪。
香菜	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水分充足，无病虫害，无散黄叶，无泥沙，杂草。
坛子酸菜	色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。
酱辣椒	色鲜嫩，无沙子，无色素，无腐烂变质。
酸豆角	色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。
白卜辣椒	色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。
卜豆角	色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。
腊八豆	色香，味纯，无杂物。
菠菜	颜色碧绿，鲜嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，颗株适当，无枯黄叶，根上无泥，捆内无杂物。
红薯	新鲜，干净，无腐烂、泥土。
雪里红	鲜嫩，不得有：压伤、擦伤，叶边泛黄或发黄，枯萎，茎顶部有烂心；主茎不易掐断、边上的纤维粗；有花蕾甚至开花；叶内腐烂。
西兰花	花蕾颜色深绿，紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。
金针菇	菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直，干净，无药水味道。

综合类：干货（木耳、香菇等）、调料（油、盐、酱、醋等）、调味品（鸡精、香料等）、豆制品（豆腐、豆干等）、面食类（面条、面粉、米粉等）。

料酒	小米辣	盐	榨菜头
米酒	老干妈	蒸鱼油	八角
白醋	帅豆鼓	孜然	桂皮
蚝油	腊八豆	胡椒粉	干椒粉
豆瓣酱	萝卜丁	豆笋	干椒壳
麻油	外婆菜	香菇	干椒结
陈醋	鱼泡菜	木耳	粉丝
浓缩鸡汁	榨菜丝	面粉	花生米
紫菜	豆腐	豆干	面条

质量要求：

1. 所有产品均为未过期产品，且离过期期限不超过有效期的一半；
2. 所有产品均为正规厂商生产的合格产品，不属于三无产品；
3. 所有产品均包装完好，无拆毁和漏气，无异味；
4. 符合食品安全相关要求。
5. 可追溯至生产基地或合法供应商，提供食材来源地证明及供应商资质文件。

注：采购人有权根据实际需求采购以上清单之外的产品，投标人应按本章要求按时按质按量供货。

四、配送服务：

- 1、时间要求：每日食材必须在 7：30 分之前送达（特殊情况提前 2 小时沟通）。
- 2、运输保障：（1）食品运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应为抗腐蚀、防潮、防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味。（2）冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。（3）整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。（4）全程监控并记录运输温度；配送人员持健康证上岗，着装统一、佩戴工牌。

五、订单与沟通:

1、通过线上下单,支持学校提前3天提交周计划或每日调整订单,2小时内确认订单信息。

2、每月召开1次供需沟通会,收集学校反馈并优化服务。

六、应急响应:

突发情况(如恶劣天气、食材短缺)需启动备用配送方案,确保4小时内补送到位;质量问题24小时内无条件退换货。

七、报价与合同要求

1、报价方式:按折扣报价,包含食材采购、运输、税费等全部费用;具体结算按实际配送的品种、数量、各单项商品市场基准价*中标折扣率,按实结算。

2、投标方参与涟源市杨市镇中心学校定期组织的市场询价、共同询价后确定各类食材的价格为基准价,以涟源市杨市镇中心学校发布的价格*中标折扣率与学校按实结算,合同期内价格折扣率固定不作调整。

3、对涟源市城区大型超市、中大型农贸市场、各乡镇市场等地点进行市场询价(不包含:活动价、特价及限购价等类似商品)。

4、报价周期内(一般为二周)没有特殊情况双方不得擅自更改价格。

5、结算价包含市场调查、货物采购、检验检疫费、质量检测费、配送运输费、不合格货物退还费、人工费、保险、税费等其他伴随服务费用及合同实施过程中应预见和不可预见费用等完成本合同内容的一切费用,学校不支付除货款以外的任何费用。

6、合同期限:1年(自合同签订之日起)。

付款方式:按月结算,学校验收合格后15个工作日内(按实际配送量)支付货款,其中中餐食材费用在财政资金到位后10个工作日内(按实际配送量)支付。付款到中标公司的公账户上。

八、验收与违约责任

1、验收流程:学校食堂对食材数量、外观、检测报告进行现场核验,抽样送检(费用由供应商承担)。

2、违约条款:

配送延迟每次扣罚合同金额的0.5%;

食材质量不合格,除退换货外,按该批次货值的3倍赔偿;

累计 3 次违约，采购人有权终止合同。

九、其他事项

1、供应商需缴纳履约保证金 2%（履约担保的中标金额计算方式按：预算金额×中标折扣率），签订合同前提交（采用现金形式的缴纳至采购人指定账户），服务期满无违约全额退还。

2、本项目不接受联合体投标，不得转包或分包。

备注：投标人在投标文件中对以上要求进行响应，承诺或说明。