重庆市第七人民医院

食堂食材供应商遴选项目阳光推介会邀请函

编号：CQ7Y-2025-ZW03 日期：2025年6月24日

尊敬的供应商代表

为进一步规范医院食堂食材采购流程，确保食品安全与品质，重庆市第七人民医院拟通过公开、公平、公正的方式遴选优质食材供应商。现诚邀贵单位参加“阳光采购 健康同行——重庆市第七人民医院食堂食材供应商遴选项目阳光推介会”，具体安排如下：

一、会议基本信息

会议时间：2025年7月4日（星期五）上午14：30

会议地点：重庆市第七人民医院行政楼（10号楼）会议室

参会对象：符合资质要求的食材供应商代表（每单位限1-2人）

形式：线下会议

1. 会议议程

（一）14：10-14：30供应商签到

（二）本次采购情况介绍

（三）供应商展示（限时10分钟）：

1.供应商基础资质（营业执照、食品经营许可证等）、合规记录（近三年无食品安全事故、无失信被执行记录，如提供信用中国截图）；

2.供应能力与资源（包括：生产/仓储能力、配送能力）；

3.质量管控体系（包括：蔬菜残留检测能力等）；

4.过往案例（同类项目服务经验）；

5.服务方案与应急方案；

## 6.包括但不限于上述内容。

## （四）现场答疑 院方代表与供应商交流

三、供应商参会要求：

（一）现场提交资料

1.营业执照、食品经营许可证等相关资质证明；

2.近三年同类项目服务合同（至少三份）；

3.现场提交报价表（附件2）

报价表需提交原件，其余材料提交复印件，上述资料均需加盖公司公章，阳光推介会当天向院方提交。

（二）会前提交资料

1.填写《食堂食材供应商遴选项目阳光推介会参会回执表》（附件3），明确参会人员、联系方式，加盖公章上传扫描件。

2.供应商提交现场展示PPT。

3.提交截止时间：2025年7月2日12：[00前发送至260525007@qq.com](mailto:00前发送至260525007@qq.com)

（三）注意事项

1.供应商展示要严格控制时间，未按时提交资质或未到场者视为自动放弃资格。

2.联系电话：总务科 王老师 电话：023-62859574

四、特别声明

会议性质：本次会议为市场调研，不构成任何采购承诺，后续采购以官方公告为准。

合规要求：禁止私下接触医院工作人员，违者取消参与资格。

期待您的参与，共筑阳光采购！

附件：

1.《需求产品信息表》

2.《报价表》

3.《阳光推介会参会回执表》

附件1 **需求产品信息表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **蔬菜类品名如下（包含但不限于）** | | | | |
| **品名** | **品名** | **品名** | **品名** | **品名** |
| 黄秧白 | 油麦 | 粗山药 | 黄豆芽 | 青小米辣 |
| 莲白 | 莴笋头 | 洋葱 | 绿豆芽 | 红小米辣 |
| 菜心 | 莴笋 | 冬瓜 | 韭菜 | 青椒 |
| 水白菜 | 大叶香菜 | 长丝瓜 | 红心红苕 | 大蒜 |
| 芹菜 | 飘儿白 | 南瓜 | 韭黄 | 豌豆米 |
| 生菜 | 香蒜苔 | 黄瓜 | 茄子 | 鲜鸡尾菇 |
| 娃娃菜 | 蒜苗 | 豌豆尖 | 玉米棒 | 黄葱 |
| 老南瓜 | 散花菜 | 芥菜 | 鲜玉米粒 | 小葱 |
| 苦瓜 | 红圆椒 | 芫须 | 云南菠菜 | 仔姜 |
| 莲藕 | 青圆椒 | 红宝石番茄 | 茼蒿 | 板姜 |
| 小豌豆片 | 鲜木耳 | 青美人椒 | 无筋豆 | 鲜蘑菇 |
| 萝卜 | 胭脂萝卜 | 紫薯 | 高笋 | 鲜杏鲍菇 |
| 青菜头 | 折耳根 | 大土豆 | 鲜苦茭 | 鲜茶树菇 |
| 豌豆角 | 藠头 | 豇豆 | 金针菇 | 玉米棒 |
| 海鲜菇 | 儿菜 | 老豆腐 | 鲜香菇 | 牛心白 |
| 圆白萝卜 | 豆腐 | 紫甘蓝 | 鲜平菇 | 虫草花 |
| 豆干 | 魔芋 | 血旺 |  |  |
| 蔬菜类质量要求：成熟适度、新鲜脆嫩、外形色泽良好清洁、无影响使用的病虫害、无机械损伤、无农药残留超标。  蔬菜标准：  1.严禁使用“坝脚菜、边角菜”等劣质和腐烂变质蔬菜。  2.不宜长期使用土豆、南瓜、冬瓜等单一品类蔬菜，要保证菜品供应的多样性。  3.不宜过多库存西红柿等易发生霉变的蔬菜。  4.不得使用四季豆、野生蘑菇等高风险食材。 | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **肉类品名如下（包含但不限于）** | | | | | | | | | | | | | | |
| **品名** | | | **品名** | | | **品名** | | | **品名** | | | **品名** | | |
| 精品牛肉 | | | 瘦肉 | | | 眉毛瘦肉 | | | 夹子肉 | | | 里脊肉 | | |
| 去皮夹子肉 | | | 大排 | | | 去皮三线肉 | | | 去皮夹子肉 | | | 猪黄喉 | | |
| 猪蹄膀 | | | 三线肉 | | | 二刀肉 | | | 二刀夹子 | | | 牛肉（带筋） | | |
| 猪肝 | | | 猪肚 | | | 腰子 | | | 大骨 | | | 心舌 | | |
| 边油 | | | 宝来肉 | | | 牛里脊 | | | 牛格子 | | | 牛后腿 | | |
| 质量要求：  1肉类要求均要求为热鲜肉，新鲜肉质有弹性、无腐败变质、无异味虫蛀、含水量适中等，符合食品安全法相关规定。  2感官色泽正常，无异味，骨骼尺寸正常。  3严禁使用来源不明、腐烂、变质、感官异常、未按规定进行检疫或检验检疫不合格的禽、畜肉。 | | | | | | | | | | | | | | |
| **水产类品名如下（包含但不限于）** | | | | | | | | | | | | | | |
| **品名** | | | **品名** | | | **品名** | | | **品名** | | | **品名** | | |
| 花鲢鱼 | | | 草鱼 | | | 土鳝鱼片 | | | 耗儿鱼 | | | 钳鱼（活） | | |
| 白鲢鱼 | | | 带鱼 | | | 乌鱼 | | | 多宝鱼 | | | 麻鲫鱼 | | |
| 鲜鱿鱼 | | | 发鱿鱼 | | | 大鲫鱼 | | | 鲈鱼 | | |  | | |
| 质量要求：鱼鳃鲜红、鱼鳞完整、鱼眼光亮透明等。 | | | | | | | | | | | | | | |
| **家禽及蛋类品名如下（包含但不限于）** | | | | | | | | | | | |  |
| **品名** | **品名** | | | **品名** | | | **品名** | | | **品名** | | **品名** |
| 老母鸡 | 鸭子 | | | 土鸡 | | | 公鸡 | | | 土鸭 | | 蛋 |
| 质量要求：通过防疫检疫站检测，眼睛明亮饱满，形态完整，表皮颜色有光泽且皮肉结合紧密，肉质弹性好按之可立即恢复，表面干湿度合适、肌肉有弹性、内脏干净无积血、无异味。动物肉类需提供合法屠宰加工检验证明、检验检疫证明。 | | | | | | | | | | | | |
| **米面、干副、调料制品类品名如下（包含但不限于）** | | | | | | | | | | | | | | |
| **品名** | | **品名** | | **品名** | | | **品名** | | | **品名** | | | | |
| XO酱 | | 酵母 | | 小苏打 | | | 奥尔良调料 | | | 鹌鹑皮蛋 | | | | |
| 八宝米 | | 八角 | | 白醋 | | | 白豌豆 | | | 白果 | | | | |
| 白扣 | | 白糖 | | 白芝麻 | | | 白芷 | | | 红豆沙馅 | | | | |
| 白砖 | | 百合 | | 红腰豆 | | | 百利 | | | 泡打粉 | | | | |
| 白芝麻 | | 汤料 | | 芝麻酱 | | | 方竹笋 | | | 干海带 | | | | |
| 薄豆皮 | | 薄荷叶 | | 玉米淀粉 | | | 饺子皮 | | | 醋 | | | | |
| 爆浆豆腐 | | 糙米 | | 黄油 | | | 抄手皮 | | | 陈皮 | | | | |
| 鲜虫草花 | | 糍粑块 | | 小白豆 | | | 大麻圆 | | | 水晶粉丝 | | | | |
| 草果 | | 葱姜料酒 | | 大木耳 | | | 大头菜丝 | | | 盐 | | | | |
| 茶树菇 | | 脆皮肠花 | | 脆炸粉 | | | 冰糖 | | | 当归 | | | | |
| 党参 | | 味精 | | 干海带 | | | 干面条 | | | 圆糯米 | | | | |
| 鹅蛋 | | 甘草 | | 干海椒节 | | | 干苕皮 | | | 桂皮 | | | | |
| 番茄酱 | | 干虫草花 | | 干黄花 | | | 干香菇 | | | 蚝油 | | | | |
| 饭豆 | | 干锅酱 | | 干萝卜干 | | | 枸杞 | | | 老抽 | | | | |
| 排骨酱 | | 黑米 | | 菜籽油 | | | 加碘盐 | | | 胡椒面（胡椒粉） | | | | |
| 生抽 | | 黑米面 | | 豆豉 | | | 花椒面 | | | 黄凉粉 | | | | |
| 味极鲜 | | 红油豆瓣 | | 红薯粉条 | | | 花生米 | | | 回锅肉盐菜 | | | | |
| 蒸鱼豉油 | | 红醋 | | 红糖 | | | 黄灯笼椒 | | | 鸡蛋干 | | | | |
| 鸡精 | | 红豆 | | 红苕粉 | | | 黄豆 | | | 黑胡椒汁 | | | | |
| 黑胡椒粉 | | 红花椒 | | 红枣 | | | 葡萄干 | | | 鸡汁 | | | | |
| 沙拉酱 | | 红米 | | 红枣八宝米 | | | 黄金豆 | | | 辣鲜露 | | | | |
| 烧白盐菜 | | 蒸肉粉 | | 厚豆干 | | | 芋地瓜丸 | | | 江津白酒 | | | | |
| 咖喱粉 | | 正大鸡蛋 | | 干锅酱 | | | 甜面酱 | | | 饺子皮 | | | | |
| 水面 | | 芝麻油 | | 双汇火腿肠 | | | 金钩 | | | 干面 | | | | |
| 辣椒面 | | 竹荪 | | 思丰雪花粉 | | | 伊利金典纯牛奶 | | | 青芥调味酱 | | | | |
| 晶心 | | 孜然 | | 凉粉 | | | 绿豆 | | | 辣椒面（糊辣壳） | | | | |
| 碎银耳 | | 孜然粉 | | 龙口粉丝 | | | 绿花牌玉米蛋 | | | 米线 | | | | |
| 原香剁椒 | | 紫菜 | | 卤一锅 | | | 麻辣豆腐乳 | | | 魔芋 | | | | |
| 醪糟 | | 自家卤 | | 罗汉果 | | | 毛哥老鸭汤 | | | 木薯粉 | | | | |
| 香醋 | | 雪花粉 | | 萝卜干咸菜 | | | 美极鲜 | | | 牛油 | | | | |
| 糯米 | | 食用碱 | | 馓子面 | | | 腐竹 | | | 焦糖色 | | | | |
| 胖子鱼调料 | | 荞麦米 | | 散生粉 | | | 姜黄粉 | | | 薏仁米 | | | | |
| 泡红灯笼椒 | | 青花椒 | | 散装红糖（红糖粉） | | | 黑老豆腐 | | | 银耳 | | | | |
| 泡姜 | | 藤椒油 | | 沙参 | | | 酸萝卜 | | | 印度海椒节 | | | | |
| 泡椒节 | | 鹌鹑蛋 | | 天友纯牛奶250ml\*24 | | | 鲜苕皮 | | | 榨菜丝 | | | | |
| 泡椒末 | | 去皮白芝麻 | | 天友原味酸牛奶100g | | | 豌豆淀粉 | | | 鹰金钱午餐肉罐头 | | | | |
| 大油条 | | 去皮大蒜 | | 麻辣酱萝卜干 | | | 豌豆粉丝 | | | 永川豆豉 | | | | |
| 皮蛋 | | 酸菜 | | 酸辣粉（红薯粉） | | | 大白豆 | | | 内脂粉 | | | | |
| 面包糠 | | 三奈 | | 粗辣椒面 | | | 王守义十三香 | | | 芽菜 | | | | |
| 无碘盐 | | 三五火锅底料 | | 酸梅粉 | | | 王守义十三香麻椒鲜 | | | 胆水 | | | | |
| 豆筋棍 | | 豆浆粉 | | 香叶 | | | 伊利进口全脂奶粉 | | | 燕麦米 | | | | |
| 豆浆粉 | | 秋霞火锅底料 | | 湘君府剁椒 | | | 小黄米 | | | 藤椒油 | | | | |
| 干豇豆 | | 小麻圆 | | 肖老五牛油 | | | 小茴香 | | | 五香粉 | | | | |
| 海鲜酱 | | 特细小黄米 | | 原味冰粉 | | | 鲜百合 | | | 粘米粉 | | | | |
| 浓缩橙汁 | | 小木耳 | | 雪花生粉 | | | 鲜花椒 | | | 长香米25kg | | | | |
| 黄网皮 | | 泡豇豆 | | 无核红枣片 | | | 鲜鸡蛋 | | | 盐蛋 | | | | |
| 三色堇 | | 小红酥梨 | | 无心小汤圆 | | | 玉米碎 | | | 玉米粉 | | | | |
| 发香 | | 鲜青花椒 | | 葛根粉丝 | | | 玉米籽 | | | 黄玉米粒 | | | | |
| 海鲜酱 | | 香果 | | 蒜香咸菜丝(木瓜丝) | | | 盐焗粉 | | | 红薯淀粉 | | | | |
| 干豇豆 | | 香毛草 | | 野山椒 | | | 海带丝 | | | 醪糟 | | | | |
| 京日红豆沙 | | 油豆腐 | | 去皮板栗 | | | 沙拉香甜味 | | | 周君记香水鱼调料 | | | | |
| 沙拉芝麻味 | | 三全珍珠小汤圆 | |  | | |  | | |  | | | | |
| 干副食质量要求：  1.物资干燥、无杂质、无霉变、无硫磺等刺激性气味。  2.应选用具有合法资质供货商提供的检验合格且感官正常的干副食。  3.应采购获证企业生产的食品原料，不得采购食品生产加工小作坊生产的食品原料。  4.干副食包装材料应符合食品相关产品要求，无毒无害。  5.随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。  米面质量要求：  物资干燥、无杂质、无霉变、无硫磺等刺激性气味。粮油调料包装完整，生产日期、保质期、生产厂家和QS标识齐全明晰。 | | | | | | | | | | | | | | |

附件2 **报价表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目名称 | 食品类别及内容描述 | 预算金额 | 服务期限 | 单价折扣 |
| 包1 | 畜禽水产肉类 | 250万/年 | 服务期限三年，采购预算为预估金额，最终结算金额以实际发生金额为准。 |  |
| 包2 | 蔬菜、水果类 | 100万/年 |  |
| 包3 | 米面粮油蛋、干副、奶制品。 | 150万/年 |  |

附件3

**重庆市第七人民医院**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 参会单位名称： | | | | | |
| 参会人姓名 |  | 职务 |  | 联系电话： |  |
| 特殊要求 |  | | | | |

**食堂食材供应商遴选项目阳光推介会参会回执**