采购内容及需求

一、概述

1、本次采购招标人为浙江大学医学院附属儿童医院，本次采购内容打包采购，不接受缺项投标。本次招标的货物是食堂年度采购，要求投标人的投标货物必须是合格的产品，所供产品质优、卫生安全、新鲜，须符合相应的国家标准和行业标准的要求以及食品、卫生管理部门的要求。

2、选定1家供应商，供货期2年。

3、供货范围

滨江院区：杭州市滨江区滨盛路3333号

湖滨院区：杭州市拱墅区竹竿巷57号

二、技术要求

1、采购内容如下表，具体采购产品随季节变化而不定期进行调整，清单中的“预计1年采购量”，供报价参考，医院按实际需求采购，对最终采购数量不作承诺。

| **序号** | **产品名称** | **规格** | **单位** | **预计1年用量** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 箱豆腐 | 8kg/箱 | 箱 | 10 |
| 2 | 老豆腐(白干） | 7kg/板 | 板 | 10 |
| 3 | 老豆腐 | 7.5kg/板 | 板 | 800 |
| 4 | 特制卤水豆腐 | 10kg/板 | 板 | 10 |
| 5 | 大中华豆腐6kg | 6kg/盒 | 盒 | 2000 |
| 6 | 老豆腐2kg | 2kg/盒 | 盒 | 10 |
| 7 | 农家盐卤豆腐5.5kg | 5.5kg/盒 | 盒 | 10 |
| 8 | 白玉豆腐400g | 400g/盒 | 盒 | 10 |
| 9 | 豆腐400g | 400g/盒 | 盒 | 10 |
| 10 | 黄金豆腐400g | 400g/盒 | 盒 | 10 |
| 11 | 绢豆腐400g | 400g/盒 | 盒 | 10 |
| 12 | 豆腐王350g | 350g/盒 | 盒 | 10 |
| 13 | 中华豆腐350g | 350g/盒 | 盒 | 2000 |
| 14 | 老豆腐400g | 400g/盒 | 盒 | 10 |
| 15 | 盐卤老豆腐380g | 380g/盒 | 盒 | 10 |
| 16 | 晶玉豆腐350g | 350g/盒 | 盒 | 10 |
| 17 | 浓浆豆腐350g | 350g/盒 | 盒 | 10 |
| 18 | 白玉内酯豆腐350g | 350g/盒 | 盒 | 10 |
| 19 | 点卤派豆腐350g | 350g/盒 | 盒 | 10 |
| 20 | 豆花400g | 400g/盒 | 盒 | 10 |
| 21 | 全豆手工豆腐400g | 400g/盒 | 盒 | 10 |
| 22 | 黄金条(豆制品)1kg | 1kg/袋 | 袋 | 10 |
| 23 | 家常豆腐1kg | 1kg/袋 | 袋 | 700 |
| 24 | 油炸素鸡1kg | 1kg/袋 | 袋 | 10 |
| 25 | 油豆腐1kg | 1kg/袋 | 袋 | 1200 |
| 26 | 珍珠油豆腐1kg | 1kg/袋 | 袋 | 250 |
| 27 | 油片1kg | 1kg/袋 | 袋 | 450 |
| 28 | 油三角1kg | 1kg/袋 | 袋 | 10 |
| 29 | 大素肠1kg | 1kg/袋 | 袋 | 10 |
| 30 | 素小肠1kg | 1kg/袋 | 袋 | 10 |
| 31 | 素牛肉1kg | 1kg/袋 | 袋 | 3 |
| 32 | 辣干丝1kg | 1kg/袋 | 袋 | 10 |
| 33 | 卤汁豆干(五香味)500g | 500g/袋 | 袋 | 10 |
| 34 | 卤汁豆干(香辣味)500g | 500g/袋 | 袋 | 10 |
| 35 | 豆卷(五香味)500g | 500g/袋 | 袋 | 10 |
| 36 | 豆卷(香辣味)500g | 500g/袋 | 袋 | 10 |
| 37 | 天竺干1kg | 1kg/袋 | 袋 | 10 |
| 38 | 天竺干2.5kg | 2.5kg/袋 | 袋 | 10 |
| 39 | 薄型干2.5kg | 2.5kg/袋 | 袋 | 10 |
| 40 | 味干丁2.5kg | 2.5kg/袋 | 袋 | 10 |
| 41 | 薄型干1kg | 1kg/袋 | 袋 | 10 |
| 42 | 兰花干80g | 80g/袋 | 袋 | 8 |
| 43 | 味干丁1kg | 1kg/袋 | 袋 | 10 |
| 44 | 五香干1kg | 1kg/袋 | 袋 | 10 |
| 45 | 香干片1kg | 1kg/袋 | 袋 | 10 |
| 46 | 香干片2.5kg | 2.5kg/袋 | 袋 | 10 |
| 47 | 香干1kg | 1kg/袋 | 袋 | 300 |
| 48 | 宋干1kg | 1kg/袋 | 袋 | 10 |
| 49 | 红方干1kg | 1kg/袋 | 袋 | 4000 |
| 50 | 软香玉豆腐于1kg | 1kg/袋 | 袋 | 10 |
| 51 | 胖干(龙游干)1kg | 1kg/袋 | 袋 | 450 |
| 52 | 脆皮干1kg | 1kg/袋 | 袋 | 800 |
| 53 | 手包干1kg | 1kg/袋 | 袋 | 10 |
| 54 | 手包干2.5kg | 2.5kg/袋 | 袋 | 10 |
| 55 | 薄型干丝1kg | 1kg/袋 | 袋 | 110 |
| 56 | 味干1kg | 1kg/袋 | 袋 | 10 |
| 57 | 真空软香玉干180g | 180g/袋 | 袋 | 10 |
| 58 | 真空香干180g | 180g/袋 | 袋 | 10 |
| 59 | 真空吴山香干200g | 200g/袋 | 袋 | 10 |
| 60 | 真空吴山茶干180g | 180g/袋 | 袋 | 10 |
| 61 | 真空兰花干80g | 80g/袋 | 袋 | 10 |
| 62 | 千张结2.5kg | 2.5kg/袋 | 袋 | 30 |
| 63 | 千张结1kg | 1kg/袋 | 袋 | 800 |
| 64 | 厚百叶丝1kg | 1kg/袋 | 袋 | 20 |
| 65 | 厚百叶丝2.5kg | 2.5kg/袋 | 袋 | 20 |
| 66 | 薄千仁1kg | 1kg/袋 | 袋 | 10 |
| 67 | 薄千仁2.5kg | 2.5kg/袋 | 袋 | 10 |
| 68 | 厚百叶2.5kg | 2.5kg/袋 | 袋 | 55 |
| 69 | 厚百叶1kg | 1kg/袋 | 袋 | 170 |
| 70 | 中百叶1kg | 1kg/袋 | 袋 | 15 |
| 71 | 中百叶2.5kg | 2.5kg/袋 | 袋 | 10 |
| 72 | 圆素鸡1kg | 1kg/袋 | 袋 | 15 |
| 73 | 圆素鸡2.5kg | 2.5kg/袋 | 袋 | 10 |
| 74 | 湖州素鸡2.5kg | 2.5kg/袋 | 袋 | 20 |
| 75 | 袖珍素鸡1kg | 1kg/袋 | 袋 | 10 |
| 76 | 小素鸡2.5kg | 2.5kg/袋 | 袋 | 450 |
| 77 | 神珍素鸡2.5kg | 2.5kg/袋 | 袋 | 20 |
| 78 | 大素鸡2.5kg | 2.5kg/袋 | 袋 | 15 |
| 79 | 鲜豆浆400ml | 400ml/袋 | 袋 | 12 |
| 80 | 芝麻豆奶250ml | 250ml/袋 | 袋 | 100 |
| 81 | 维他豆奶饮品250ml | 250ml/袋 | 袋 | 200 |
| 82 | 豆浆250m] | 250ml/袋 | 袋 | 6600 |
| 83 | 豆奶饮品250ml | 250ml/袋 | 袋 | 93000 |
| 84 | 纯豆浆220ml\*5 | 220ml\*5 | 包 | 100 |
| 85 | 常温奶饮品(250ml\*20袋) | 250ml\*20袋 | 袋 | 100 |
| 86 | 豆浆3升 | 3L/袋 | 袋 | 100 |
| 87 | 蛋玉(日本豆腐)110g | 110g/支 | 支 | 6500 |
| 88 | 豆腐皮95g | 95g/袋 | 袋 | 15 |
| 89 | 盒装臭豆腐250g | 250g/盒 | 盒 | 5000 |
| 90 | 臭豆腐2kg | 2kg/盒 | 盒 | 100 |
| 91 | 鸭血360g | 360g/盒 | 盒 | 4600 |
| 92 | 水面筋2.5kg | 2.5kg/袋 | 袋 | 150 |
| 93 | 油面筋100g | 100g/袋 | 袋 | 10 |
| 94 | 豆腐皮250g | 250g/袋 | 袋 | 170 |
| 95 | 粉丝200g(30袋) | 200g\*30袋 | 箱 | 30 |
| 96 | 绿豆粉丝165g(30袋) | 165g\*30袋 | 箱 | 20 |
| 97 | 红薯粉条260g(30袋 | 260g\*30袋 | 箱 | 10 |
| 98 | 甜酒酿(400g\*24盒) | 400g\*24盒 | 箱 | 20 |
| 99 | 木莲冰爽300g | 300g/盒 | 盒 | 50 |
| 100 | 碗装木连冰爽300g | 300g/盒 | 盒 | 20 |
| 101 | 千页豆腐(400gx30包 | 400gx30包 | 箱 | 15 |
| 102 | 鸡蛋干(120gx50袋) | 120gx50袋 | 箱 | 1 |

2、所供的物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。食品溯源要求：食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，食品生产企业必须获得工业产品生产许可证(QS)，生产食品的源头与供应商要有固定的合法的供应关系。供应商应保存以下资料：供应商与生产企业的销售合同；生产企业的送货单和销售发票，采购人有权核查。

产品质量保障：供应商提供的货物必须是质优、新鲜、无污染、无变质，农药或药物残留（如有）在国家规定允许的范围内，每批次应携带相应的农药或药物残留检测证明（如有）。须符合相应的国家标准和行业标准的要求以及食品、卫生管理部门的要求。如不符合描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。

3、数量：具体每批次的采购数量由采购人根据实际需要订购。

4、产品配送要求

4.1包装与标志要求

包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

4.2运输要求：运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准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，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

4.3数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量（净含量或净重）为准，供应商每次随货送上一式两份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

4.4每次根据用户的通知订购品种和数量后，24小时内送货，具体送货时间由采购人通知时约定，由采购人指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种采购人可退货或换货（由于产品质量造成员工或病人及家属发生食品安全事故时，供应商承担全部责任）。

4.5能满足医院需求的可靠供应商提供服务，对采购人临时的供货要求，需随订随送，至少在半小时内响应，1小时内送到。

5、服务要求

5.1采购人根据需求，原则上提前一天订货，向供应商发出订单，供应商应及时将货物送至指定地点，过秤验收，包装、装卸、运输等一切费用由供应商承担。遇到节假日和台风恶劣天气为保证供货，需提前一周做好供货准备。

5.2供应商提供7\*24小时电话服务，如遇加单、补货或特殊情况应在1小时内送达。

5.3供应商在供货期间，各类产品因不符合要求，出现质量问题负责退货，问题严重的将终止供货，由供应商承担责任，并承担由此造成的全部经济损失及责任。

5.4当天应供应的货物中如供应商临时缺货，未能满足采购单位时，供应商及时补充采购，不得影响采购人的使用需求。

5.5每日到货的验收，均要去除包装箱，以净含量或净重验收为准。

5.6供货范围

滨江院区：杭州市滨江区滨盛路3333号

湖滨院区：杭州市拱墅区竹竿巷57号

5.7连续两个月供应商提供的货物质量未达到医院要求，经书面通知累计2次以上仍未整改，采购人有权单方面解除合同。

三、商务要求

（一）报价规则

1、总价为：根据采购人提供的采购清单报2年的总价。同时提供所有分项单价。

2、总价包括了本合同所采购产品及其包装、运输、损耗、更换及服务等的所有费用。

3、采购清单中的“预计1年采购量”，供报价参考，医院按实际需求采购，对最终采购数量不作承诺。

（二）结算方式

1、结算方式：根据单价结算，数量按实际供货量计算。

2、每月按实结算，采用先供货后结算的方式。每月4号前双方核对上月数据，8号前供应商需提供正式的发票、销货清单向采购人申请结算（如遇节假日顺延），月底前支付。

3、所开发票明细内容必须与所供食材明细相符，否则不予结算。