**采购内容及需求**

**一、概述**

1、本次采购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1年。

3、供货地点：浙江大学医学院附属儿童医院莫干山院区

**二、技术要求**

1、采购品种如下表，具体采购目录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** | **品种** | **单位** | **预计1年采购量（kg）** | **产品标准** | **验收标准** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 带皮无骨夹心 | 公斤 | 200 | / | 净仔排：仔排上肉厚度不超过2公分左右，不带老骨、边角、脆骨等，肉色鲜艳；仔排：仔排上肉厚度不超过2公分左右，老骨不超过4公分不带边角，肉色鲜艳；后腿净肉：不带碎骨、不带肥肉，肉色鲜艳，无病变、不打水；猪肉：不带碎骨（一斤猪肉，三两肥肉七两瘦肉），肉色鲜艳，不打水；带皮五花肉：要求中肋部分整方形，不带腩肉，带少量排骨，肉色鲜艳，层次分明，猪皮干净，无刀口；无皮五花肉：（上同带皮五花肉）不带排骨、腩肉；中肋五花肉：要求中肋部分整方形，不带排骨、腩肉，层次分明（有一般为三至五成夹花）；心、肝、腰：个形整齐、无打水、无病态、无异味、肉色鲜艳，注意粉肝；净猪肚：不带油，不带小肠，无粘液；所有肉类产品不得使用母猪肉。 |
| 2 | 剥皮无骨夹心 | 公斤 | 4000 | / |
| 3 | 带皮无骨腿肉 | 公斤 | 150 | / |
| 4 | 剥皮无骨腿肉 | 公斤 | 100 | / |
| 5 | 后腿全精肉 | 公斤 | 4500 | / |
| 6 | 前腿全精肉 | 公斤 | 50 | / |
| 7 | 条肉 | 公斤 | 150 | 带皮、带肋骨、去奶脯、去板油 |
| 8 | 中方条肉 | 公斤 | 11500 | 去带皮大排、去奶脯、去板油 |
| 9 | 板油 | 公斤 | 150 | / |
| 10 | 骨头 | 公斤 | 200 | / |
| 11 | 蹄髈 | 公斤 | 100 | / |
| 12 | 去骨蹄髈 | 公斤 | 100 | / |
| 13 | 条状鲜大排 | 公斤 | 50 | 条状 |
| 14 | 切片鲜大排 | 公斤 | 4000 | 切片 |
| 15 | 带皮踵儿 | 公斤 | 100 | / |
| 16 | 仔排 | 公斤 | 200 | 中方肉去皮去膘 |
| 17 | 精仔排 | 公斤 | 4200 | 中方去五花肉 |
| 18 | 前排（杂排） | 公斤 | 200 | 颈骨带三根半肋骨 |
| 19 | 肉前排 | 公斤 | 4000 | 前排带肉 |
| 20 | 肉末 | 公斤 | 800 | 剥皮无骨夹心原料 |
| 21 | 精肉末 | 公斤 | 100 | 前腿全精肉原料 |
| 22 | 膘油 | 公斤 | 1700 | / |
| 23 | 带肉筒骨 | 公斤 | 1350 | / |
| 24 | 筒骨 | 公斤 | 700 | / |
| 25 | 肉皮 | 公斤 | 600 | / |
| 26 | 精肉片 | 公斤 | 3600 | 后腿全精肉加工切片 |
| 27 | 精肉丝 | 公斤 | 3000 | 后腿全精肉加工切丝 |
| 28 | 精肉丁 | 公斤 | 500 | 后腿全精肉加工切丝 |
| 29 | 去骨条肉 | 公斤 | 100 | 去带皮大排、去奶脯、去板油 |
| 30 | 长猪爪 | 公斤 | 2500 | 非冰冻 |
| 31 | 猪肝 | 公斤 | 300 | 后腿全精肉加工切丁 |
| 32 | 五花肉片 | 公斤 | 100 | 中方条肉加工切片 |
| 33 | 冷鲜鸡 | 公斤 | 4000 | 冷鲜，净膛，不打水,1.5-2 公斤左右/只 | / |
| 34 | 冷鲜鸭 | 公斤 | 2000 | 冷鲜，净膛，不打水，2 公斤左右/只 |
| 35 | 三黄鸡 | 公斤 | 10000 | 冷鲜，净膛，不打水 |
| 36 | 乌骨鸡 | 公斤 | 600 | 冷鲜，净膛，不打水 |
| 37 | 秋鸭（刚吊鸭） | 公斤 | 400 | 冷鲜，净膛，不打水 |
| 38 | 土鸡 | 公斤 | 300 | 冷鲜，净膛，不打水 |
| 39 | 本鸡 | 公斤 | 300 | 冷鲜，净膛，不打水 |
| 40 | 老鸭 | 公斤 | 200 | 冷鲜，净膛，不打水 |
| 41 | 牛后腿肉 | 公斤 | 500 |  |  |
| 42 | 牛腩 | 公斤 | 500 |  |  |
| 43 | 牛腱子 | 公斤 | 1000 |  |  |
| 44 | 胡羊肉 | 公斤 | 100 |  |  |
| 45 | 板油 | 公斤 | 200 |  |  |

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：冷链运送，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，供应商应在每天早上6:30前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如遇特殊情况或在采购人需要时，要随货免费为采购人进行粗加工。

5.7供货地点：浙江大学医学院附属儿童医院莫干山院区

5.8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、以基准价报折扣，所有品种只允许报一个折扣，实际采购价格＝基准价×折扣。

举例说明：

如：报价为96%，货物A的当日基准价为30元/斤

则：货物A的结算价=30元/斤×96%=28.8元/斤

2、供应商的报价折扣，在供货期内保持不变。

3、基准价为当期浙江省高等学校后勤物资联合配送中心配送价；

4、供货期内，拟采购货物类别中如无当期浙江省高等学校后勤物资联合配送中心配送价，则按采购人周边农贸市场或大型超市作为参考价执行；

5、如联配平台增加品种，则新增品种按报价折扣供应。

（二）结算方式

1、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。

2、每个品种的结算价格=供货当日基准价×折扣，供货当日基准价为当期浙江省高等学校后勤物资联合配送中心价格。联配中心没有的品种价格参照采购人周边农贸市场或大型超市作为参考价，按实际供货数量结算。如供应商提供品种未在当月联配中心清单内，需提前告知，否则该品种不予结算如市场价格有异常波动时，供应商要及时告知，供需双方协商定价。

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。

4、履约保证金：预算金额的1%，合同签订后，供应商在10个工作日内交至采购人，如合同内无违约行为，在合同期满后30个工作日内无息退还。