**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。本次采购的货物是食堂年度采购，要求供应商的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。

**第一部分 蔬菜类**

| **序号** | **品种** | **单位** | **预计1年采购量** | **验收标准** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 小葱 | 公斤 | 1900 | 利用率>95%，肉质鲜嫩、色泽正常、无黄叶、无烂叶、无腐烂、茎部无损伤、检测指标；农药残留不超标。 |
| 2 | 京葱 | 公斤 | 100 | 利用率>95%、无黄叶、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 3 | 青大蒜 | 公斤 | 670 | 利用率>95%、肉质鲜嫩、色泽正常、无枯叶、黄叶、烂叶，茎部无损伤、无腐烂，检测农药不超标。 |
| 4 | 大蒜子 | 公斤 | 500 | 利用率>95%、无黄叶、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 5 | 洋葱 | 公斤 | 3000 | 利用率>98%，肉质鲜嫩、色泽正常、无枯叶黄叶、烂叶、茎部无损伤、无腐烂，检测农药不超标。 |
| 6 | 香菜 | 公斤 | 100 | 利用率>95%，色泽正常、无黄叶、枯叶、叶片无损伤、无腐烂、无泥、杂质，检测农药不超标。 |
| 7 | 生姜 | 公斤 | 1000 | 利用率>95%、无黄叶、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 8 | 大尖椒(大青椒）(薄皮椒） | 公斤 | 1900 | 利用率>95%、无黄叶、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 9 | 小尖椒 | 公斤 | 1300 | 利用率>95%、肉质鲜嫩、色泽正常、无枯叶、黄叶、烂叶，茎部无损伤、无腐烂，检测农药不超标。 |
| 10 | 圆椒 | 公斤 | 10 | 利用率>95%、无黄叶、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 11 | 红椒（大红尖椒） | 公斤 | 1700 | 利用率>95%、无黄叶、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 12 | 甜椒（青） | 公斤 | 2 | 利用率>95%，色泽正常、无黄叶、枯叶、叶片无损伤、腐烂、无泥、无杂质，检测农药不超标。 |
| 13 | 甜椒（红） | 公斤 | 8 | 利用率>95%、无黄叶、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 14 | 朝天椒(红)（小米椒） | 公斤 | 7 | 利用率>95%，色泽正常、无黄叶、枯叶、叶片无损伤、腐烂、无泥、无杂质，检测农药不超标。 |
| 15 | 西红柿（番茄） | 公斤 | 5500 | 利用率>95%、无黄叶、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 16 | 老南瓜 | 公斤 | 3500 | 利用率>95%，色泽正常、无黄叶、枯叶、叶片无损伤、腐烂、无泥、无杂质，检测农药不超标。 |
| 17 | 日本南瓜（嫩南瓜） | 公斤 | 2800 | 利用率>95%、无黄叶、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 18 | 西南瓜（西葫芦） | 公斤 | 2400 | 利用率>95%、无黄叶、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 19 | 冬瓜 | 公斤 | 11500 | 利用率>98%、检测指标：农药残留不超标。 |
| 20 | 长瓜 | 公斤 | 3800 | 利用率>95%、无黄叶、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 21 | 寿光苦瓜 | 公斤 | 200 | 利用率>95%、无黄叶、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 22 | 苦瓜 | 公斤 | 330 | 利用率>95%、无黄叶、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 23 | 佛手瓜 | 公斤 | 220 | 利用率>98%、无黄叶、枯叶、无腐烂留根无泥、检测指标农历残不超标。 |
| 24 | 白黄瓜 | 公斤 | 2300 | 利用率>95%、无黄叶、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 25 | 寿光丝瓜（香丝瓜） | 公斤 | 4500 | 利用率>98%、无黄叶、枯叶、无腐烂留根无泥、检测指标农历残不超标。 |
| 26 | 大白菜 | 公斤 | 8800 | 利用率>95%，肉质鲜嫩、表皮无损伤、腐烂、色泽正常、个体较均称、无泥，检测农药不超标。 |
| 27 | 包心菜 | 公斤 | 11000 | 利用率>95%，表面无损伤、无腐烂，个体均匀、去根无泥、肉质鲜嫩，检测农药不超标。 |
| 28 | 青菜 | 公斤 | 12000 | 利用率>98%，表面无损伤、无腐烂，个体均匀、肉质鲜嫩，检测农药不超标。 |
| 29 | 生菜 | 公斤 | 1700 | 利用率>95%，肉质鲜嫩、色泽正常、无枯叶黄叶烂叶、茎部无损伤、无腐烂、根部无泥，检测农药不超标。 |
| 30 | 红苋菜 | 公斤 | 3000 | 利用率>98%，肉质鲜嫩、色泽正常、去皮、无腐烂、检测农药不超标。 |
| 31 | 毛毛菜 | 公斤 | 9000 | 利用率>95%，肉质鲜嫩、色泽正常、无枯叶黄叶，茎部无损伤、无腐烂，留根无泥，农药检测不超标。 |
| 32 | 韭菜 | 公斤 | 800 | 利用率>95%，肉质鲜嫩、色泽正常、无枯叶黄叶，茎部无损伤、无腐烂，留根无泥，农药检测不超标。 |
| 33 | 韭芽 | 公斤 | 455 | 利用率>95%，肉质鲜嫩、色泽正常、无枯叶黄叶，茎部无损伤、无腐烂，留根无泥，农药检测不超标。 |
| 34 | 韭菜花 | 公斤 | 20 | 利用率>95%，肉质鲜嫩、个体匀称、无烂、无虫蛀，检测农药不超标。 |
| 35 | 中菠菜 | 公斤 | 3800 | 利用率>95%，表面无损伤、无腐烂，色泽正常、肉质鲜嫩、无根无泥，农药检测不超标。 |
| 36 | 小青菜 | 公斤 | 350 | 利用率>99%，肉质鲜嫩、色泽正常、茎部无损、烂叶、无腐烂，检测农药不超标。 |
| 37 | 菜心 | 公斤 | 700 | 利用率>99%，肉质鲜嫩、色泽正常、茎部无损、烂叶、无腐烂，检测农药不超标。 |
| 38 | 广东菜心 | 公斤 | 1100 | 利用率>98%，表面无损伤、枯黄、茎部无腐烂、色泽正常，预留根部新鲜无泥，检测农药不超标。 |
| 39 | 娃娃菜 | 公斤 | 90 | 利用率>95%，色泽鲜嫩、无枯黄、无腐烂，检测农药不超标。 |
| 40 | 油麦菜 | 公斤 | 3500 | 利用率>98%、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 41 | 蒿菜 | 公斤 | 50 | 利用率>95%、无黄叶、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 42 | 香蒿 | 公斤 | 4000 | 利用率>95%，表皮无损伤、大小均匀、色泽正常、无根无泥，无虫洞、无腐烂、肉质鲜嫩，检测农药不超标。 |
| 43 | 球生菜 | 公斤 | 5 | 利用率>95%，表皮无损伤、大小均匀、色泽正常、无根无泥，无虫洞、无腐烂、肉质鲜嫩，检测农药不超标。 |
| 44 | 马兰头 | 公斤 | 150 | 利用率>98%、无黄叶、枯叶、无腐烂留根无泥、检测指标农历残不超标。 |
| 45 | 新土豆（土豆） | 公斤 | 5000 | 利用率>98%、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 46 | 茭白（草） | 公斤 | 2200 | 利用率>95%，肉质鲜嫩、表皮无损伤、腐烂、色泽正常、个体较均称、无泥，检测农药不超标。 |
| 47 | 莴笋（光） | 公斤 | 3000 | 利用率>99%，新鲜清洁、肉质鲜嫩、无烂、去皮，检测农药不超标。 |
| 48 | 莴笋（毛） | 公斤 | 1000 | 利用率>99%，新鲜清洁、肉质鲜嫩、无烂、去皮，检测农药不超标。 |
| 49 | 芹菜 | 公斤 | 150 | 利用率>99%，新鲜清洁、肉质鲜嫩、无烂、无泥，检测农药不超标。 |
| 50 | 大西芹 | 公斤 | 1000 | 利用率>98%，表皮无损伤、无腐烂、色泽正常、无泥，检测农药不超标。 |
| 51 | 小西芹 | 公斤 | 3000 | 利用率>95%，表面无损伤、不黄不干、颗粒饱满、色泽正常、无泥，检测农药不超标。 |
| 52 | 藕 | 公斤 | 1500 | 利用率>98%，表皮无损伤、无腐烂，个体较均匀，去根无泥，肉质鲜嫩，检测农药不超标。 |
| 53 | 绿豆芽 | 公斤 | 1800 | 利用率>98%、表皮无损伤、无腐烂、无泥、肉质鲜嫩，检测指标农残不超标。 |
| 54 | 黄豆芽 | 公斤 | 2300 | 利用率>95%，肉质鲜嫩、个体匀称、无烂、无虫蛀，检测农药不超标。 |
| 55 | 豆苗 | 公斤 | 250 | 利用率>98%。表皮无损伤、无泥、烂，色泽正常不干瘪、肉质鲜嫩、检测农药不超标。 |
| 56 | 芦笋 | 公斤 | 350 | 利用率>99%，新鲜清洁、肉质鲜嫩、无烂、去皮，检测农药不超标。 |
| 57 | 秋葵 | 公斤 | 250 | 利用率>95%，肉质鲜嫩、个体匀称、无烂、无虫蛀，检测农药不超标。 |
| 58 | 春笋 | 公斤 | 800 | 利用率>98%，表皮无损伤、不干瘪，无腐烂、色泽正常，大小较匀称，农药检测不超标。 |
| 59 | 冬笋 | 公斤 | 500 | 利用率>98%，表面无损伤、无腐烂、无泥，色泽正常、肉质鲜嫩、，检测农药不超标。 |
| 60 | 光地力（马蹄肉） | 公斤 | 250 | 利用率>98%，表皮无损伤、无腐烂、个体较均匀，新鲜不干瘪，检测农药不超标。 |
| 61 | 小土豆 | 公斤 | 80 | 利用率>98%，表皮无损伤、无腐烂、个体较均匀，新鲜不干瘪，检测农药不超标。 |
| 62 | 长白萝卜 | 公斤 | 6800 | 利用率>98%，表面无损伤、无腐烂、无虫洞，色泽正常、肉质鲜嫩，农药残留不超标。 |
| 63 | 丁香萝卜 | 公斤 | 3000 | 利用率>100%、瓜色正，表皮无损伤、无腐烂、虫洞、个体较均匀。 |
| 64 | 番薯 | 公斤 | 400 | 利用率>95%，表皮无损伤、无烂色泽正常不干瘪、肉质鲜嫩、检测农药不超标。 |
| 65 | 紫番薯 | 公斤 | 150 | 利用率>95%，表皮无损伤、无烂色泽正常不干瘪、肉质鲜嫩、检测农药不超标。 |
| 66 | [精品]番薯 | 公斤 | 1700 | 利用率>95%，表皮无损伤、无烂色泽正常不干瘪、肉质鲜嫩、检测农药不超标。 |
| 67 | 光山药 | 公斤 | 80 | 利用率>95%，表皮无损伤、无烂色泽正常不干瘪、肉质鲜嫩、检测农药不超标。 |
| 68 | 毛山药 | 公斤 | 140 | 利用率>98%，表皮无损伤、无腐烂，色泽正常个体均匀新鲜不干瘪、肉质鲜嫩，检测农药不超标。 |
| 69 | 香芋 | 公斤 | 85 | 利用率>98%，表面无损伤、无腐烂、无泥，色泽正常、肉质鲜嫩、，检测农药不超标。 |
| 70 | 缸豆 | 公斤 | 2200 | 利用率>95%，表皮无损伤、无烂色泽正常不干瘪、肉质鲜嫩、检测农药不超标。 |
| 71 | 荷兰豆 | 公斤 | 350 | 利用率>98%、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 72 | 四季豆 | 公斤 | 1500 | 利用率>100%，瓜色正，表皮无损伤、无腐烂、无虫洞、个体均匀，检测农药不超标。 |
| 73 | 茄子 | 公斤 | 3500 | 利用率>100%，瓜色正，表皮无损伤、无腐烂、无虫洞、个体均匀，检测农药不超标。 |
| 74 | 豆板肉 | 公斤 | 500 | 利用率>95%、无黄叶、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 75 | 西兰花 | 公斤 | 1600 | 利用率>98%、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 76 | 松花菜（有机花菜） | 公斤 | 4400 | 新鲜，肉质鲜嫩、色泽正常，检测农药不超标。 |
| 77 | 鲜蘑菇 | 公斤 | 160 | 利用率>95%，肉质鲜嫩、色泽正常、茎部无损伤、无腐烂，检测农药不超标。 |
| 78 | 鲜香菇 | 公斤 | 1500 | 利用率>98%。表皮无损伤、无泥、无烂，肉质鲜嫩、检测农药不超标。 |
| 79 | 金针菇 | 公斤 | 1000 | 利用率>95%，表皮无损伤、无烂色泽正常不干瘪、肉质鲜嫩、检测农药不超标。 |
| 80 | 平菇 | 公斤 | 950 | 利用率>98%、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 81 | 茶树菇 | 公斤 | 600 | 利用率>98%、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 82 | 杏鲍菇 | 公斤 | 900 | 利用率>98%、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 83 | 冬咸菜（冬腌菜） | 公斤 | 1000 | 利用率>95%，表皮无损伤、无烂色泽正常不干瘪、肉质鲜嫩、检测农药不超标。 |
| 84 | 黄腊笋（水腊笋） | 公斤 | 750 | 利用率>98%，表面无损伤、无腐烂、无虫洞，色泽正常、肉质鲜嫩，农药残留不超标。 |
| 85 | 水发皮 | 公斤 | 150 | 利用率>98%，表面无损伤、无腐烂、无虫洞，色泽正常，农药残留不超标。 |
| 86 | 水粉皮 | 公斤 | 5 | 利用率>95%，表皮无损伤、无烂色泽正常不干瘪、肉质鲜嫩、检测农药不超标。 |
| 87 | 干海带 | 公斤 | 20 | 利用率>98%，表面无损伤、无腐烂、花球色泽正常、新鲜不干瘪、预留根部2cm农药检测不超标。 |
| 88 | 空心菜 | 公斤 | 1300 | 利用率>98%，表面无损伤、无腐烂、花球色泽正常、新鲜不干瘪、预留根部2cm农药检测不超标。 |
| 89 | 毛笋 | 公斤 | 35 | 利用率>98%，表面无烂、无损伤、肉质鲜嫩、色泽正常、大小均匀，未浸水，带根，检测农药不超标。 |
| 90 | 铁棍山药 | 公斤 | 60 | 利用率>98%，表面无烂、无损伤、肉质鲜嫩、色泽正常、大小均匀，未浸水，检测农药不超标。 |
| 91 | 蒜苗 | 公斤 | 880 | 利用率>98%，表面无烂、无损伤、肉质鲜嫩、色泽正常、大小均匀，未浸水，检测农药不超标。 |
| 92 | 带壳花生 | 公斤 | 25 | 利用率>98%，表面无烂、无损伤、肉质鲜嫩、色泽正常、大小均匀，未浸水，检测农药不超标。 |
| 93 | 粉皮 | 公斤 | 740 | 利用率>98%，表面无烂、无损伤、肉质鲜嫩、色泽正常、大小均匀，检测农药不超标。 |
| 94 | 酱瓜 | 公斤 | 420 | 利用率>98%，表面无烂、无损伤、肉质鲜嫩、色泽正常、大小均匀，检测农药不超标。 |
| 95 | 带壳鲜毛豆 | 公斤 | 64 | 利用率>98%、检测指标：农药残留不超标。 |
| 96 | 艾草 | 公斤 | 20 | 利用率>98%、检测指标：农药残留不超标。 |
| 97 | 酸豆角（酸缸豆） | 公斤 | 8 | 新鲜度好，量符合国家及行业标准 |
| 98 | 萝卜干 | 公斤 | 150 | 利用率>95%、无黄叶、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 99 | 海带结 | 公斤 | 40 | 新鲜度好，量符合国家及行业标准 |
| 100 | 海带丝 | 公斤 | 2400 | 利用率100%，色泽正常。 |
| 101 | 酸缸豆 | 公斤 | 90 | 利用率100%，色泽正常。 |
| 102 | 白玉菇 | 公斤 | 50 | 质量符合国家及行业标准。 |
| 103 | 鸭血 | 公斤 | 200 | 利用率>95%、无黄叶、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 104 | 米粉干（蔬菜） | 公斤 | 550 | 利用率>95%、无黄叶、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 105 | 八宝菜 | 公斤 | 155 | 利用率>95%、无黄叶、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 106 | 外婆菜 | 公斤 | 96 | 利用率>95%，肉质鲜嫩、表皮无损伤、腐烂、色泽正常、个体较均称、无泥，检测农药不超标。 |
| 107 | 秀珍菇 | 公斤 | 4 | 利用率>95%，肉质鲜嫩、个体匀称、无烂、无虫蛀，检测农药不超标。 |
| 108 | 鸟米叶 | 公斤 | 26 | 利用率>98%、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 109 | 冬腌菜 | 公斤 | 7 | 利用率>98%、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 110 | 地瓜叶 | 公斤 | 495 | 利用率>98%、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 111 | 芽儿菜 | 公斤 | 38 | 利用率>98%、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 112 | 八宝菜 | 公斤 | 32 | 利用率>98%、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 113 | 特制梅干菜 | 公斤 | 40 | 利用率>98%、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 114 | 虫草花 | 公斤 | 36 | 利用率>98%、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 115 | 紫苏叶 | 公斤 | 2 | 利用率>98%、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 116 | 临安正宗小香薯 | 公斤 | 350 | 利用率>98%、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |
| 117 | 碗豆肉 | 公斤 | 10 | 利用率>98%、表皮无损伤、无腐烂，检测指标：农药残留不超标。 |

**第二部分 水果类**

| **序号** | **名称** | **单位** | **预计1年采购量** | **验收标准** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 哈密瓜 | 公斤 | 1800 | 新鲜，表面无烂、无损伤、肉质鲜嫩、色泽正常，检测符合国家及行业标准. |
| 2 | 西瓜 | 公斤 | 5000 |
| 3 | 脐橙 | 公斤 | 500 |
| 4 | 桔子 | 公斤 | 30 |
| 5 | 晴王葡萄 | 公斤 | 250 |
| 6 | 香蕉 | 公斤 | 1500 |
| 7 | 菠萝 | 公斤 | 50 |
| 8 | 海南千禧小番茄 | 公斤 | 150 |
| 9 | 苹果 | 公斤 | 500 |
| 10 | 沃柑 | 公斤 | 500 |
| 11 | 冬枣 | 公斤 | 50 |
| 12 | 红心火龙果 | 公斤 | 150 |
| 13 | 柚子 | 公斤 | 50 |
| 14 | 芒果 | 公斤 | 20 |
| 15 | 凤梨 | 公斤 | 50 |
| 16 | 砂糖橘 | 公斤 | 100 |
| 17 | 桃子 | 公斤 | 50 |
| 18 | 荔枝 | 公斤 | 50 |
| 19 | 猕猴桃 | 公斤 | 80 |
| 20 | 贡桔 | 公斤 | 250 |
| 21 | 草莓 | 公斤 | 50 |
| 22 | 杨梅 | 公斤 | 20 |
| 23 | 春见（丑柑） | 公斤 | 500 |
| 24 | 玉菇 | 公斤 | 50 |
| 25 | 无籽提 | 公斤 | 100 |
| 26 | 梨 | 公斤 | 35 |
| 27 | 人参果 | 公斤 | 50 |

**第三部分 蛋类**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **品种** | **单位** | **预计1年采购量** | **验收标准** |
| 1 | 鸡蛋 | 公斤 | 26000 | 新鲜，无腐坏，检测符合国家及行业标准. |
| 2 | 鹌鹑蛋 | 公斤 | 40 | 新鲜，无腐坏，检测符合国家及行业标准. |
| 3 | 本鸡蛋 | 公斤 | 650 | 新鲜，无腐坏，检测符合国家及行业标准. |
| 4 | 土鸡蛋 | 公斤 | 500 | 新鲜，无腐坏，检测符合国家及行业标准. |
| 5 | 皮蛋 | 公斤 | 40 | 新鲜，无腐坏，检测符合国家及行业标准. |
| 6 | 鸭蛋 | 公斤 | 50 | 新鲜，无腐坏，检测符合国家及行业标准. |
| 7 | 咸鸭蛋 | 公斤 | 50 | 新鲜，无腐坏，检测符合国家及行业标准. |
| 8 | 去皮鹌鹑蛋 | 公斤 | 200 | 新鲜，无腐坏，检测符合国家及行业标准. |

**第四部分 水产类**

| **序号** | **品种** | **单位** | **预计1年采购量** | **规格** | **验收标准** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 鲫鱼 1 | 公斤 | 800 | 150g-250g（含 250g） | 具有鲜鱼固有的鲜明体色与光泽，粘度透明；鳞完整或稍有花鳞，紧贴鱼体不易剥落，有透明黏液；鳃盖紧合，鳃丝鲜红或紫红，色清晰，黏液透明无异味；鱼眼饱满，角膜光亮透明；腹部呈白色或淡玫瑰红色，破肚率小于等于5%；肌肉结实或富有弹性，无风干、异味现象  (活鲜配送到现场宰杀，人员由中标方安排，报价中不含该人员费用) |
| 2 | 鲫鱼 2 | 公斤 | 20 | 250g-400g（含 400g） |
| 3 | 鲶鱼 | 公斤 | 30 | 统货 |
| 4 | 包头鱼 | 公斤 | 100 | 3 斤-4.5 斤（含 4.5 斤） |
| 5 | 草鱼 | 公斤 | 6000 | 2.5 斤-5 斤（含 2.5 斤，5 斤） |
| 6 | 鳊鱼 | 公斤 | 900 | 统货 |
| 7 | 鲈鱼 1 | 公斤 | 10 | 0.8 斤以上 |
| 8 | 鲈鱼 2 | 公斤 | 1000 | 0.4斤-0.6斤（含 0.4，0.6 斤） |
| 9 | 黄鳝 | 公斤 | 300 | 统货 |
| 10 | 黑鱼 | 公斤 | 40 | 统货 |
| 11 | 活明虾 | 公斤 | 2500 | 统货 |
| 12 | 汪刺鱼 | 公斤 | 1000 | ≥3两/条 |
| 13 | 白条鱼 | 公斤 | 500 | 1.5斤-2斤/条 |
| 14 | 水发目鱼 | 公斤 | 100 | 统货 |
| 15 | 鱿鱼 | 公斤 | 50 | 统货 |
| 16 | 大闸蟹 | 公斤 | 5 | 4两母蟹 |
| 17 | 梭子蟹 | 公斤 | 50 | 3两左右 |
| 18 | 河虾 | 公斤 | 40 | 中等统货 |
| 19 | 沼虾 | 公斤 | 1500 | 中等统货 |
| 20 | 小龙虾 | 公斤 | 100 | 中等统货 |
| 21 | 花蛤 | 公斤 | 500 | 中等统货 |
| 22 | 螺蛳 | 公斤 | 100 | 中等统货 |
| 23 | 虾皮（水产） | 公斤 | 15 | 中等统货 |
| 24 | 鲍鱼 | 公斤 | 5500 | 9头鲍 |
| 25 | 牛蛙 | 公斤 | 1500 | 统货 |
| 26 | 泥鳅 | 公斤 | 15 | 统货 |
| 27 | 桂鱼 | 公斤 | 2 | 1.5斤-2斤/条 |
| 28 | 多宝鱼 | 公斤 | 2 | 1斤/条以上 |
| 29 | 笋壳鱼 | 公斤 | 2 | 1斤/条以上 |

**第五部分 面条类**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **品种** | **单位** | **预计1年采购量** | **质量要求** |
| 1 | 圆面（汤、炒面） | 公斤 | 1000 | 新鲜无异味 |
| 2 | 扁面(烧拌面） | 公斤 | 4000 | 新鲜无异味 |
| 3 | 水饺皮 | 公斤 | 750 | 新鲜无异味 |
| 4 | 小馄饨皮 | 公斤 | 300 | 新鲜无异味 |
| 5 | 大馄饨皮 | 公斤 | 1200 | 新鲜无异味 |
| 6 | 诸暨年糕片 | 公斤 | 300 | 新鲜无异味 |
| 7 | 普通年糕片 | 公斤 | 800 | 新鲜无异味 |
| 8 | 手指年糕 | 公斤 | 16 | 新鲜无异味 |
| 9 | 河粉 | 公斤 | 300 | 新鲜无异味 |
| 10 | 凉面 | 公斤 | 70 | 新鲜无异味 |
| 11 | 春卷皮 | 公斤 | 20 | 新鲜无异味 |
| 12 | 凉皮 | 公斤 | 500 | 新鲜无异味 |
| 13 | 细面 | 公斤 | 440 | 新鲜无异味 |

**第六部分 豆制品类**

| **序号** | **品种** | **单位** | **规格** | **预计1年采购量** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 箱豆腐 | 箱 | 8kg/箱 | 10 |
| 2 | 老豆腐(白干） | 板 | 5.5kg/板 | 10 |
| 3 | 老豆腐 | 板 | 7kg/板 | 200 |
| 4 | 特制卤水豆腐 | 板 | 10kg/板 | 10 |
| 5 | 大中华豆腐6kg | 盒 | 6kg/盒 | 600 |
| 6 | 老豆腐2kg | 盒 | 2kg/盒 | 10 |
| 7 | 农家盐卤豆腐5.5kg | 盒 | 5.5kg/盒 | 10 |
| 8 | 白玉豆腐400g | 盒 | 400g/盒 | 10 |
| 9 | 豆腐400g | 盒 | 400g/盒 | 10 |
| 10 | 黄金豆腐400g | 盒 | 400g/盒 | 10 |
| 11 | 绢豆腐400g | 盒 | 400g/盒 | 10 |
| 12 | 豆腐王350g | 盒 | 350g/盒 | 10 |
| 13 | 中华豆腐350g | 盒 | 350g/盒 | 600 |
| 14 | 老豆腐400g | 盒 | 400g/盒 | 10 |
| 15 | 盐卤老豆腐380g | 盒 | 380g/盒 | 10 |
| 16 | 晶玉豆腐350g | 盒 | 350g/盒 | 10 |
| 17 | 浓浆豆腐350g | 盒 | 350g/盒 | 10 |
| 18 | 白玉内酯豆腐350g | 盒 | 350g/盒 | 10 |
| 19 | 点卤派豆腐350g | 盒 | 350g/盒 | 10 |
| 20 | 豆花400g | 盒 | 400g/盒 | 10 |
| 21 | 全豆手工豆腐400g | 盒 | 400g/盒 | 10 |
| 22 | 黄金条(豆制品)1kg | 袋 | 1kg/袋 | 10 |
| 23 | 家常豆腐1kg | 袋 | 1kg/袋 | 300 |
| 24 | 油炸素鸡1kg | 袋 | 1kg/袋 | 10 |
| 25 | 油豆腐1kg | 袋 | 1kg/袋 | 500 |
| 26 | 珍珠油豆腐1kg | 袋 | 1kg/袋 | 50 |
| 27 | 油片1kg | 袋 | 1kg/袋 | 150 |
| 28 | 油三角1kg | 袋 | 1kg/袋 | 10 |
| 29 | 大素肠1kg | 袋 | 1kg/袋 | 10 |
| 30 | 素小肠1kg | 袋 | 1kg/袋 | 10 |
| 31 | 素牛肉1kg | 袋 | 1kg/袋 | 10 |
| 32 | 辣干丝1kg | 袋 | 1kg/袋 | 10 |
| 33 | 卤汁豆干(五香味)500g | 袋 | 500g/袋 | 10 |
| 34 | 豆卷(五香味)500g | 袋 | 500g/袋 | 10 |
| 35 | 天竺干2.5kg | 袋 | 2.5kg/袋 | 15 |
| 36 | 薄型干2.5kg | 袋 | 2.5kg/袋 | 10 |
| 37 | 味干丁2.5kg | 袋 | 2.5kg/袋 | 10 |
| 38 | 薄型干1kg | 袋 | 1kg/袋 | 10 |
| 39 | 兰花干80g | 袋 | 80g/袋 | 8 |
| 40 | 味干丁1kg | 袋 | 1kg/袋 | 10 |
| 41 | 五香干1kg | 袋 | 1kg/袋 | 10 |
| 42 | 香干片1kg | 袋 | 1kg/袋 | 10 |
| 43 | 香干1kg | 袋 | 1kg/袋 | 100 |
| 44 | 宋干1kg | 袋 | 1kg/袋 | 10 |
| 45 | 红方干1kg | 袋 | 1kg/袋 | 1500 |
| 46 | 软香玉豆腐于1kg | 袋 | 1kg/袋 | 10 |
| 47 | 胖干(龙游干)1kg | 袋 | 1kg/袋 | 200 |
| 48 | 脆皮干1kg | 袋 | 1kg/袋 | 300 |
| 49 | 手包干1kg | 袋 | 1kg/袋 | 15 |
| 50 | 薄型干丝1kg | 袋 | 1kg/袋 | 50 |
| 51 | 味干1kg | 袋 | 1kg/袋 | 10 |
| 52 | 真空软香玉干180g | 袋 | 180g/袋 | 10 |
| 53 | 真空香干180g | 袋 | 180g/袋 | 10 |
| 54 | 真空吴山香干200g | 袋 | 200g/袋 | 10 |
| 55 | 真空吴山茶干180g | 袋 | 180g/袋 | 10 |
| 56 | 真空兰花干80g | 袋 | 80g/袋 | 10 |
| 57 | 千张结1kg | 袋 | 1kg/袋 | 200 |
| 58 | 厚百叶丝1kg | 袋 | 1kg/袋 | 40 |
| 59 | 薄千仁2.5kg | 袋 | 2.5kg/袋 | 20 |
| 60 | 厚百叶1kg | 袋 | 1kg/袋 | 60 |
| 61 | 中百叶1kg | 袋 | 1kg/袋 | 25 |
| 62 | 圆素鸡1kg | 袋 | 1kg/袋 | 25 |
| 63 | 湖州素鸡2.5kg | 袋 | 2.5kg/袋 | 20 |
| 64 | 袖珍素鸡1kg | 袋 | 1kg/袋 | 10 |
| 65 | 小素鸡2.5kg | 袋 | 2.5kg/袋 | 150 |
| 66 | 神珍素鸡2.5kg | 袋 | 2.5kg/袋 | 20 |
| 67 | 大素鸡2.5kg | 袋 | 2.5kg/袋 | 15 |
| 68 | 鲜豆浆400ml | 袋 | 400ml/袋 | 12 |
| 69 | 芝麻豆奶250ml | 袋 | 250ml/袋 | 50 |
| 70 | 维他豆奶饮品250ml | 袋 | 250ml/袋 | 60 |
| 71 | 豆浆250m] | 袋 | 250ml/袋 | 2000 |
| 72 | 豆奶饮品250ml | 袋 | 250ml/袋 | 20000 |
| 73 | 纯豆浆220ml\*5 | 包 | 220ml\*5 | 50 |
| 74 | 常温奶饮品(250ml\*20袋) | 袋 | 250ml\*20袋 | 50 |
| 75 | 豆浆3升 | 袋 | 3L/袋 | 50 |
| 76 | 蛋玉(日本豆腐)110g | 支 | 110g/支 | 2000 |
| 77 | 豆腐皮95g | 袋 | 95g/袋 | 15 |
| 78 | 盒装臭豆腐250g | 盒 | 250g/盒 | 1300 |
| 79 | 臭豆腐2kg | 盒 | 2kg/盒 | 50 |
| 80 | 鸭血360g | 盒 | 360g/盒 | 1000 |
| 81 | 水面筋2.5kg | 袋 | 2.5kg/袋 | 50 |
| 82 | 油面筋100g | 袋 | 100g/袋 | 10 |
| 83 | 豆腐皮250g | 袋 | 250g/袋 | 30 |
| 84 | 粉丝200g(30袋) | 箱 | 200g\*30袋 | 10 |
| 85 | 绿豆粉丝165g(30袋) | 箱 | 165g\*30袋 | 20 |
| 86 | 红薯粉条260g(30袋 | 箱 | 260g\*30袋 | 10 |
| 87 | 甜酒酿(400g\*24盒) | 箱 | 400g\*24盒 | 20 |
| 88 | 木莲冰爽300g | 盒 | 300g/盒 | 50 |
| 89 | 碗装木连冰爽300g | 盒 | 300g/盒 | 20 |
| 90 | 千页豆腐(400gx30包 | 箱 | 400gx30包 | 15 |
| 91 | 鸡蛋干(120gx50袋) | 箱 | 120gx50袋 | 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13，按要求送货，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、本项目投标报价分为五部分。

第一部分 蔬菜类为：当期浙大饮食服务中心的蔬菜系数1（%）；当期浙大饮食服务中心没有的品种，参考杭州市菜篮子价格和采购人周边农贸市场或大型超市的价格作为参考价依据，根据参考价格上报折扣后定价。

第二部分 水果类为：当周浙江嘉兴水果市场（http://jxzgsgzs.com）价格的水果系数2（%）；

第三部分 蛋类为：当期浙江省高等学校后勤物资联合配送中心价格的蛋类系数3（%）；当期浙江省高等学校后勤物资联合配送中心没有的品种，以采购人周边农贸市场或大型超市作为参考价，根据参考价格上报折扣后定价。

第四部分 水产类为：当期浙江省高等学校后勤物资联合配送中心价格的水产系数4（%）；当期浙江省高等学校后勤物资联合配送中心没有的品种，以采购人周边2个农贸市场和一个大型超市的平均价作为参考价，根据参考价格上报折扣后定价。

第五部分 面条类为：根据采购人提供的采购清单报1年的总价，同时提供所有分项单价。

第六部分 豆制品类为：根据采购人提供的采购清单报1年的总价，同时提供所有分项单价。

举例说明：

如：投标系数为90%，菠菜的当日基准价为3元/公斤

则：菠菜的结算价=3元/公斤×90%=2.7元/公斤

如：投标系数为105%，苹果的当日基准价为3元/公斤

则：苹果的结算价=3元/公斤×105%=3.15元/公斤

2、基准价：蔬菜类为当期浙大饮食服务中心价格；水果类为当周浙江嘉兴水果市场（http://jxzgsgzs.com）价格；蛋类、水产类为当期浙江省高等学校后勤物资联合配送中心配送价；

3、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或浙大饮食服务中心价格，则按采购人周边2个农贸市场和一个大型超市的平均价作为参考价，再按折扣率计算当期供货价。

# 4、如联配中心和浙大饮食服务中心增加品种，则新增品种按相应系数供应。

（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、蔬菜类、水果类、蛋类、水产类结算价格=供货当日基准价×系数，联配中心或浙大饮食服务中心没有的品种价格参照则按采购人周边2个农贸市场和1个大型超市的平均价作为参考价，按折扣率计算当期供货价。按实际供货数量结算。面条类根据单价按供货数量结算。如供应商提供品种未在当期联配中心或浙大饮食服务中心清单内，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。面条类根据投标人所报的单价结算，数量按实际供货量计算。

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个工作日内以转账形式交至采购人，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。