### 标项一：教工食堂及学生食堂肉类、家禽、鸡蛋等配送服务

本次所采购的货物和服务为食堂冷鲜类猪肉（牛肉）、禽肉及鸡蛋原材料供应，投标人根据所提供采购货物的名称、式样、数量、规格、用途情况，结合本次采购的特点从供应，服务等诸方面综合考虑进行深化设计并提供文本，深化设计的费用应考虑在投标总价中。

### （一）服务期

1.教工食堂：

2019年1月29日—2020年6月30日

2.学生食堂：

（1）冷鲜肉服务时间：2019年1月28日—2020年6月30日

（2）鸡蛋服务时间：2019年6月5日—2020年6月30日

### （二）规范和标准

1.冷鲜冷冻类禽肉在浙江省高等学校后勤物资联合配送中心物资配送范围内，投标单位所配送物资**价格不高于浙江省高等学校后勤物资联合配送中心相对应内容最新价格**。

**2.所有产品需要提供第三方检测报告或提供三个月内的溯源证明材料（包括有效期内的采购协议、发票、票据、证据等）。**

**3.所有产品标准按国家标准执行，如有更新按新标准执行。**

4.具体采购种类要求

**（1）教工食堂**

**①冷鲜类猪肉（牛肉）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **产品标准** |
|  | 带皮无骨夹心 |  |
|  | 剥皮无骨夹心 |  |
|  | 带皮无骨腿肉 |  |
|  | 剥皮无骨腿肉 |  |
|  | 后腿全精肉 |  |
|  | 前腿全精肉 |  |
|  | 条肉 | 带皮、带肋骨、去奶脯、去板油 |
|  | 中方条肉 | 去带皮大排、去奶脯、去板油 |
|  | 板油 |  |
|  | 骨头 |  |
|  | 蹄髈 |  |
|  | 去骨蹄髈 |  |
|  | 条状鲜大排 | 条状 |
|  | 切片鲜大排 | 切片 |
|  | 带皮踵儿 |  |
|  | 剥皮踵儿 |  |
|  | 仔排 | 中方肉去皮去膘 |
|  | 精仔排 | 中方去五花肉 |
|  | 前排（杂排） | 颈骨带三根半肋骨 |
|  | 肉前排 | 前排带肉 |
|  | 肉末 | 剥皮无骨夹心原料 |
|  | 精肉末 | 前腿全精肉原料 |
|  | 膘油 |  |
|  | 带肉筒骨 |  |
|  | 筒骨 |  |
|  | 肉皮 |  |

**②冷鲜禽**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **产品标准** |
|  | 冷鲜鸡 | 冷鲜，净膛，不打水,1.5-2 公斤左右/只 |
|  | 冷鲜鸭 | 冷鲜，净膛，不打水，2 公斤左右/只 |
|  | 乌鸡 |  |
|  | 江雕鸭 |  |
|  | 本鸡 |  |
|  | 仔鸡 |  |
|  | 仔鸭 |  |
|  | 三黄鸡 |  |

**③鸡蛋**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **产品标准** |
|  | 鸡蛋 |  |
|  | 鸭蛋 |  |
|  | 皮蛋 |  |
|  | 咸鸭蛋 |  |
|  | 鹌鹑蛋 |  |

**（2）学生食堂**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 单位 |
| 1 | 夹心肉 | 公斤 |
| 2 | 带皮夹心 | 公斤 |
| 3 | 前腿全精肉 | 公斤 |
| 4 | 条肉 | 公斤 |
| 5 | 蹄髈 | 公斤 |
| 6 | 去骨蹄髈 | 公斤 |
| 7 | 切大排 | 公斤 |
| 8 | 带皮大排 | 公斤 |
| 9 | 前排 | 公斤 |
| 10 | 膘油 | 公斤 |
| 11 | 筒骨 | 公斤 |
| 12 | 带肉筒骨 | 公斤 |
| 13 | 带皮踵儿 | 公斤 |
| 14 | 大鸡蛋 | 公斤 |
| 15 | 皮蛋 | 个 |
| 16 | 牛肉 | 公斤 |
| 17 | 牛杂 | 公斤 |
| 18 | 猪肝 | 公斤 |
| 19 | 肉丝 | 公斤 |
| 20 | 肉片 | 公斤 |
| 21 | 肉末 | 公斤 |
| 22 | 猪心 | 公斤 |
| 23 | 牛腩 | 公斤 |
| 24 | 猪腰 | 公斤 |
| 25 | 五花肉 | 公斤 |
| 26 | 猪大肠 | 公斤 |
| 27 | 猪耳朵 | 公斤 |
| 28 | 牛腱子 | 公斤 |
| 29 | 小鸡蛋 | 公斤 |
| 30 | 咸鸭蛋 | 个 |

### （三）要求

1.提供的货品须在每天早上6：30之前送至采购人指定地点，接受采购人工作人员验收。

2.配送地点：杭州职业技术学院教师食堂及学生食堂。

3.供应商须书面承诺本项目配送服务及货物质量标准不低于浙江省高等学校后勤物资联合配送中心相对应项目的服务及货物质量标准，否则视作服务方案不符合本项目要求，评标委员会有权对其服务方案进行扣分，直至认定投标无效。

### 标项二：教工食堂及学生食堂冷冻品配送服务

本次所采购的货物和服务为食堂冷鲜类猪肉（牛肉）、禽肉及鸡蛋原材料供应，投标人根据所提供采购货物的名称、式样、数量、规格、用途情况，结合本次采购的特点从供应，服务等诸方面综合考虑进行深化设计并提供文本，深化设计的费用应考虑在投标总价中。

### （一）服务期

2019年1月28日—2020年6月30日

### （二）采购要求

1.冷冻类在浙江省高等学校后勤物资联合配送中心物资配送范围内，供应商所配送物资**价格不高于浙江省高等学校后勤物资联合配送中心相对应内容最新中标价格**。

**2.所有产品需要提供第三方检测报告或提供三个月内的溯源证明材料（包括有效期内的采购协议、发票、票据、证据等）。**

**3.所有产品标准按国家标准执行，如有更新按新标准执行。**

4.具体采购种类要求

**（1）教工食堂**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **单位** | **规格** |
|  | 翅尖 | 箱 | 1\*10kg |
|  | 翅中 | 箱 | 1\*10kg |
|  | 鸭腿 | 箱 | 1\*10kg |
|  | 鸡腿 | 箱 | 1\*10kg |
|  | 翅根 | 箱 | 1\*10kg |
|  | 鸡胸 | 箱 | 1\*10kg |
|  | 半边鸭 | 箱 | 1\*10kg |
|  | 黑米糕 | 箱 | 1\*100片 |
|  | 猪肚（熟） | 箱 | 1\*10kg |
|  | 千页豆腐 | 箱 | 1\*12kg |
|  | 鱼排 | 箱 | 100g\*100片 |
|  | 青豆 | 箱 | 1\*12kg |
|  | 玉米 | 箱 | 1\*12kg |
|  | 毛豆仁 | 箱 | 1\*10kg |
|  | 蚕豆 | 箱 | 1\*10kg |
|  | 牛柳 | 箱 | 300g\*25包 |
|  | 蛋饺 | 箱 | 1\*200个 |
|  | 虾仁 | 箱 | 1\*5kg |
|  | 鸡米花 | 箱 | 1\*15kg |
|  | 油条 | 箱 | 1\*120根 |
|  | 山药卷 | 箱 | 10个\*20包 |
|  | 奥尔良翅中 | 箱 | 1\*10kg |
|  | 芋艿 | 箱 | 小1\*10kg |
|  | 贡丸 | 箱 | 1\*10kg |
|  | 鸭胸 | 箱 | 1\*10kg |
|  | 千张肉卷 | 箱 | 1\*200个 |
|  | 洋葱鸡肉圈 | 箱 | 800g\*10袋 |
|  | 小风爪 | 箱 | 1\*10kg |
|  | 长鸡脚 | 箱 | 1\*10kg |
|  | 酱鸭 | 只 | 1\*0.7kg |
|  | 蒜香排骨 | 箱 | 1\*10kg |
|  | 小米糕 | 箱 | 1\*100片 |
|  | 小笼包 | 箱 | 288g\*32包 |
|  | 水饺 | 箱 | 1380g\*8包 |
|  | 热狗 | 箱 | 50根\*6包 |
|  | 薯条 | 箱 | 1\*10kg |

**（2）学生食堂**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 规格 | 单位 | 备注 |
| 1 | 鸡壳 | 1\*7KG | 箱 | 联配定价 |
| 2 | 鸡腿 | 1\*10KG | 箱 | 联配定价 |
| 3 | 鸡胸 | 1\*10KG | 箱 | 联配定价 |
| 4 | 鸭头 | 1\*12KG | 箱 | 联配定价 |
| 5 | 鸡边腿 | 1\*4.8KG | 箱 | 联配定价 |
| 6 | 香辣翅根 | 1\*10KG | 箱 | 联配定价 |
| 7 | 鸭边腿 | 1\*5kg | 箱 | 联配定价 |
| 8 | 翅尖 | 1\*10KG | 箱 | 联配定价 |
| 9 | 玉米派 | 1\*10kg | 箱 |  |
| 10 | 水晶脆皮 | 80片\*100g | 箱 |  |
| 11 | 千叶豆腐 | 1\*10kg | 箱 |  |
| 12 | 亲亲肠 | 1\*10kg | 箱 |  |
| 13 | 包心鱼丸 | 1\*10kg | 箱 |  |
| 14 | 小笼包 | 250个 | 箱 |  |
| 15 | 紫署包 | 1\*8包 | 箱 |  |
| 16 | 蛋挞 | 1\*80个 | 箱 |  |
| 17 | 奶黄包 | 1\*8包 | 箱 |  |
| 18 | 包心贡丸 | 1\*10kg | 箱 |  |
| 19 | 水饺 | 500g\*20包 | 箱 |  |
| 20 | 甜甜圈 | 60个 | 箱 |  |
| 21 | 虾米饺 | 1\*10KG | 箱 |  |
| 22 | 桂花肠 | 1\*10KG | 箱 |  |
| 23 | 烧麦 | 288个 | 箱 |  |
| 24 | 烤肠 | 11.4KG/200根 | 箱 |  |
| 25 | 玉米棒 | 1\*40根 | 箱 |  |
| 26 | 肉排 | 1\*80片 | 箱 |  |
| 27 | 腿排 | 1\*10KG | 箱 |  |
| 28 | 热狗 | 300根 | 箱 |  |
| 29 | 牙签肉 | 1\*10KG | 箱 |  |
| 30 | 腊肠 | 1\*5KG | 箱 |  |
| 31 | 腊鸭腿 | 1\*10KG | 箱 |  |
| 32 | 鸡米花 | 1\*10KG | 箱 |  |
| 33 | 脆香鸡 | 1\*10KG | 箱 |  |
| 34 | 酱鸭 | 1.4斤/只 | 只 |  |
| 35 | 半边鸭 | 1\*4.8KG | 箱 |  |

### （三）要求

1.提供的货品须在每天早上6：30之前送至采购人指定地点，接受采购人工作人员验收。

2.配送地点：杭州职业技术学院教师食堂及学生食堂。

3.供应商须书面承诺本项目配送服务及货物质量标准不低于浙江省高等学校后勤物资联合配送中心相对应项目的服务及货物质量标准，否则视作服务方案不符合本项目要求，评标委员会有权对其服务方案进行扣分，直至认定投标无效。

### 标项三：教工食堂及学生食堂蔬菜配送服务

### 项目概况

本次所采购的货物和服务为食堂蔬菜原材料供应，投标人根据所提供采购货物的名称、式样、数量、规格、用途情况，结合本次采购的特点从供应，服务等诸方面综合考虑进行深化设计并提供文本，深化设计的费用应考虑在投标总价中

### （二）服务期

1.教工食堂：2019年1月28日—2020年6月30日

2.学生食堂：2019年1月28日—2020年6月30日

### （三）标准和规范

**蔬菜感官要求**：

所供蔬菜应具有新鲜蔬菜原有的特性，须当日采摘，当日供应，成熟度适中，新鲜脆嫩，色泽良好，形态正常，个体均匀，大小基本统一、外观清洁，无黄叶、枯死叶、无杂质，无腐烂、无霉变、无异味，无明显泥土、无影响食用的病虫害状及机械损伤。

**（1）一般要求如下：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 类型 | 品种名称 | 感官要求 |
| 绿叶菜类 | 青菜、芹菜、大白菜、生菜、包草、大菠菜、空心菜、青苋菜、韭菜、蒜苗等 | 肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平；无花蕾或开花、包菜紧致，菠菜可带根； |
| 水生蔬菜类 | 茭白、鲜藕、马蹄等 | 水分充足，饱满，肉洁白脆嫩， 无腐烂、干枯、泥多发软。 |
| 根茎菜类 | 长萝卜、白萝卜、番薯、小葱、洋葱、京葱、青大蒜、芋、姜等 | 表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实，肉质甜脆 表皮无争缩、刀伤、开裂、体软、褐斑、发糠、泥土。 |
| 瓜类 | 黄瓜、西南瓜、丝瓜、青南瓜、日本南瓜、老南瓜、佛手瓜、冬瓜、长瓜、苦瓜等 | 颜色淡绿色，有光泽，有一定硬度，无弹性，皮薄，肉洁白鲜嫩，瓜形周正，无断裂、划伤、软烂、干皱、畸形 |
| 豆类 | 四季豆、豇豆、新土豆、大土豆、光土豆、芸豆等 | 颜色青绿、豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色，完整有清香， 无受潮、虫洞、软烂、发黄、发黑、豆粒瘪而小有异味 |
| 茄果类 | 番茄、茄子、小尖椒、大尖椒、圆椒、红椒、青椒等 | 色正，有光泽，表面光滑，饱满有一  定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、干软、泥土整齐，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。 |
| 食用菌类 | 香菇、平菇等 | 菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短， 无发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开、盖柄脱离、色黄、黄斑 |

**（2）具体要求如下：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **蔬菜的详细验收标准** | | | |
| **序号** | **品名** | **优质质量形态** | **劣质质量形态** |
| 1 | 土豆 | 颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满。 | 发芽、青斑、萎蔫、腐烂、坑眼多、有毛根、泥土、糙皮。 |
| 2 | 兰州包菜 | 外叶淡绿色、，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。 | 包心松散有黄叶、虫蛀，萎蔫、雨淋水浸。 |
| 3 | 大白菜 | 外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。 | 空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫，包心松，有泥土。 |
| 4 | 西红柿 | 颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少，味甜中带酸。 | 腐烂、压伤、过软或过硬，表皮有斑点或畸形果。 |
| 5 | 毛毛菜 | 梗白色,较嫩较短,叶子淡绿色,整棵菜水份充足,无根. | 有黄叶,枯萎,虫蛀洞或小虫,腐烂,压伤,散水太多; |
| 6 | 白萝卜 | 颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。 | 糠心、花心、灰心、断裂、压伤、虫洞、毛根、糙皮、泥土多，表面有黄斑或褐斑。 |
| 7 | 黄瓜 | 颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，肉脆甜、瓤小籽少。 | 颜色黄，皮皱，有大肚或瘦尖，弯曲，有压伤、腐烂、断裂，肉白或有空心。 |
| 8 | 冬瓜 | 皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。 | 压伤、烂斑、较软，肉有空隙，水份少，发糠。 |
| 9 | 尖椒 | 细长圆锥形、颜色黄绿或碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多、辣味重。 | 腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、划痕． |
| 10 | 胡萝卜 | 颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。 | 表皮争缩，刀伤、开裂、体软、褐斑，肉质薄、发糠、泥土多。 |
| 11 | 青菜 | 梗白色或浅绿色,较嫩,叶子深绿色,整棵菜水份充足,无根. | 有黄叶,枯萎,虫蛀洞或小虫,腐烂,压伤,散水太多; |
| 12 | 茄子 | 色正（青、紫、白）形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。 | 表皮有皱，压伤、虫蛀、烂斑、籽肉分离，太软。 |
| 13 | 西南瓜 | 颜色浅绿，皮薄，有一定硬度，形状呈圆柱体。 | 畸形，烂斑，表皮发白、坚硬。 |
| 14 | 有机花菜 | 花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，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。 | 花蕾发黄，有黑斑及污点，粗且松，表面发干，压伤，刀伤，虫害，主茎长。 |
| 15 | 鲜藕 | 表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节一般为3-4节。 | 有外伤、断裂、有褐色斑，干萎颜色发黄。 |
| 16 | 豇豆 | 颜色浅绿或紫色，豆粒不走动，条直，长度40厘米以上。 | 虫洞，烂斑 |
| 17 | 老南瓜 | 颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。 | 斑疤、破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形。 |
| 18 | 毛芹菜 | 又旱芹,叶翠绿,无主茎分枝少,根细,茎挺直,脆,芹菜香味,水份充足,长约30厘米 | 有泥土,黄叶,烂叶.干叶、根粗、分枝多、茎老帮、弯曲、空心，有锈斑、黄斑、断裂、腐烂。 |
| 19 | 红葱 | 鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚，完整无损，抱合紧密，球茎干度适中，有一定硬度。 | 腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、有泥土。 |
| 20 | 绿豆芽 | 豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。 | 发黄、发黑、干燥、豆壳多，断芽、烂头、烂尾。 |
| 21 | 韭菜 | 叶较宽,挺直,翠绿色,根部洁白,软嫩且有韭菜味,根株均匀,长20厘米以内; | 有泥土,黄叶或叶上有斑,枯萎,无尖,腐烂. |
| 22 | 黄豆芽 | 豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。 | 发黄、发黑、干燥、豆壳多，断芽、烂头、烂尾。 |
| 23 | 小葱 | 叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长15-30厘米。 | 有黄叶、烂叶、干尖、叶斑。有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。 |
| 24 | 油麦菜 | 叶淡绿、肥厚，嫩脆，无主茎，叶株挺直、水份充足，根部的切面嫩绿色，稍有苦涩味。 | 黄叶、烂叶、有叶斑，有主茎，干软。 |
| 25 | 西芹 | 叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣。 | 有黄叶、梗伤，水秀，腐烂，断裂，枯萎。 |
| 26 | 包菜 | 外叶淡绿色、，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。 | 包心松散有黄叶、虫蛀，萎蔫、雨淋水浸。 |
| 27 | 日本南瓜 | 颜色深绿或浅绿，瓜形周正。 | 烂斑，破裂。 |
| 28 | 番薯 | 颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。 | 腐烂、破皮、坑眼多、畸形、泥土多发软。 |
| 29 | 莴笋 | 翠绿、挺直、香气重、水份充足。 | 变黄褐色，不匀称，开始变腐 |
| 30 | 山药 | 颜色土黄、表面有黄色根茎，茎秆饱满，带少许泥土，去皮后呈奶白色、有清香。 | 根茎泥土太多，受潮、虫洞、软烂、颜色发褐发黑，去皮后呈白中有灰黑色。 |
| 31 | 长瓜 | 颜色翠绿色有光泽，有细绒毛,皮薄嫩,肉洁白子小、形正，有一定硬度。 | 压伤、烂斑、凹瘪，黄斑，瓜身软，绒毛倒伏． |
| 32 | 花菜 | 花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，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。 | 花蕾发黄，有黑斑及污点，粗且松，表面发干，压伤，刀伤，虫害，主茎长。 |
| 33 | 生菜 | 颜色鲜艳，淡绿，叶子水份充足，脆嫩薄、可竖起，棵株挺直。 | 叶子发黄，有褐色边或褐斑，干软，卷曲，脱叶。 |
| 34 | 西兰花 | 花蕾颜色深绿、功密紧实不散，球形完整、表面有白霜,花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。 | 花蕾有烂斑，污点、粗且松，表面发干，压伤、刀伤、主茎长。 |
| 35 | 光茭白 | 完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩，颜色洁白或淡黄色，折之易断。 | 茎肉颜色青绿、有斑、较细且空、有刀伤或虫洞。 |
| 36 | 丝瓜 | 有棱和无棱两种，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。 | 颜色泛黄、皮粗糙，弯曲、不均，伤疤、烂斑、黄斑，较软有弹性，肉松软或空。 |
| 37 | 菠菜 | 颜色碧绿，平嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，棵株适当。 | 有泥土，带穗，抽茎和黄叶，枯叶，干尖，腐烂和虫眼。 |
| 38 | 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。 | 腐烂、潮湿、枯萎、菌盖脱落，柄粗长，颜色发黄。 |
| 39 | 小青菜 | 梗白色或浅绿色,较嫩,叶子深绿色,整棵菜水份充足,无根. | 有黄叶,枯萎,虫蛀洞或小虫,腐烂,压伤,散水太多; |
| 40 | 蒜苗 | 颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。 | 颜色黄绿，梗粗，表面有皱纹。老掐之不断，梗尖干黄。 |
| 41 | 红椒 | 颜色红艳、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性。 | 腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、划痕．颜色部分红。 |
| 42 | 平菇 | 菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短。 | 发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开，盖柄脱离，颜色发黄有黄斑。 |
| 43 | 佛手瓜 | 颜色浅绿色，佛手形，有一定硬度，皮脆硬，肉晶莹透明，瓜形正。 | 表皮擦伤，干皱、烂斑。 |
| 44 | 豆苗 | 豆苗挺直，芽身短而粗，根须少，芽色碧绿。 | 发黄、发黑、干燥、豆壳多，断芽、烂头、烂尾。 |
| 45 | 大蒜子 | 颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。 | 发芽、散瓣、烂瓣，瘪瓣、虫孔，须根。 |
| 46 | 生姜 | 颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。 | 烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土多。 |
| 47 | 苦瓜 | 颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓤黄白，子小、味苦。 | 腐烂、压伤、刀伤、磨损，有虫洞，斑点，颜色发黄、甚至发红，瓜身软。 |
| 48 | 大蒜 | 叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜茎洁白，水份充足，外表无水。 | 有黄叶、干尖、烂梢，有根、泥土。 |
| 49 | 木耳菜 | 颜色碧绿，平嫩，叶子大、挺直。 | 有黄叶、梗伤，水秀，腐烂，断裂，枯萎。 |
| 50 | 空心菜 | 叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色易折断，棵株约15厘米。 | 叶子大、黄叶、烂叶和锈斑，有花蕾、虫洞、腐烂，棵株软，梗粗老，节上有白色支头。 |
| 51 | 鲜香菇 | 菌盖颜色褐色、有光泽、菌耀为淡米色或乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性、柄短小，香味浓、重量轻。 | 腐烂、破损、潮湿、粘手，菌身不完整，颜色暗淡，发黑，味淡或异味。 |
| 52 | 毛刀豆 | 颜色翠绿色、表面有细绒毛，豆荚细长均匀，水分充足。饱满有韧性、能弯曲，指甲掐之后有痕，断之容易。 | 有虫洞，斑点水锈腐烂萎蔫，纤维明显，筋丝粗韧，豆荚粗壮，难弯曲。 |
| 53 | 蘑菇 | 菌盖颜色白色、有光泽、菌耀为乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性、柄短小，重量轻。 | 腐烂、破损、潮湿、粘手，菌身不完整，颜色暗淡，发黑，异味。 |
| 54 | 春笋 | 笋壳淡黄色，有光泽，笋体粗壮、充实、饱满，肉质洁白较嫩，水分多。 | 断裂、黑斑、风干、刀伤，壳皮卷曲，壳肉有空隙，笋根变黑、肉变色。 |
| 55 | 苋菜 | 有红绿两种，叶子为绿色或红色，叶大薄软，有光泽，茎细短、光滑嫩脆，棵株挺直，水份充足。 | 有黄叶，叶背有白点有虫，枯萎有籽，茎粗老。 |
| 56 | 荷兰豆 | 颜色嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小而无。 | 枯萎、颜色黄绿色，筋丝明显，折之不断。 |
| 57 | 香菜 | 翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足。 | 黄叶、腐烂、泥土、发蔫。 |
| 58 | 香芋 | 颜色为红褐色,表皮粗糙,个体方面军中,断面肉质洁白,且有紫色斑点,不硬心. | 刀伤、根须、疤痕、泥土多、个体过小，水份蒸发、肉硬但不脆。 |
| 59 | 韭芽 | 叶肥挺,稍弯曲,色泽淡黄,香味浓郁,长20厘米以内. | 有泥土,黄叶,干软,有断裂,腐烂. |
| 60 | 菜芯 | 颜色碧绿、梗脆嫩，掐之易断，有花蕾或无花蕾，棵株挺直，水分充足。 | 有叶班、虫洞、枯萎，梗粗老，或开花过多。 |

注：①以上蔬菜的规格大小按市场行情确定。

②除表中标准外，符合以下标准：

（1）《食品安全国家标准 食品中污染物限量标准》GB 2762规定。

（2）《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》GB2763-2014规定。

（3）《农产品安全质量 无公害蔬菜安全要求》GB18406.1的规定。

（4）农业部《绿色食品 芽苗类蔬菜》NY/T1325-2015规定。

（5）《食品安全国家标准食用菌及其制品》GB7096-2014规定。

注：以上未列出的产品也需达到相应的国家标准和行业标准，不再一一列举。

投标产品须达到上表要求，否则采购人食堂餐厅有权拒收并相应处罚。

### （四）要求

1.配送时间：每天送货，时间为早上6:30前；

2.送货地点：蔬菜配送加卸货到食堂指定地点。

3.报单方式：中标人按相对应的食堂订货单确定的品种、数量及要求送货。若采购人出现紧急订货等特殊情况，中标人亦应予以满足.

4.每日随货提供蔬菜农药检测报告，检测报告中的品种必须和当日的供货品种相一致

### 标项四：教工食堂及学生食堂水产品配送服务

### 项目概况

本项目为杭州职业技术学院教工食堂及学生食堂水产品配送服务。

### 服务期

1.教工食堂：2019年6月6日—2020年6月30日

2.学生食堂：2019年6月5日—2020年6月30日

### （三）常用水产品清单

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 明细 | 单位 |
| 1 | 花鲢鱼 | 公斤 |
| 2 | 活鳊鱼 | 公斤 |
| 3 | 草鱼 | 公斤 |
| 4 | 活鲫鱼 | 公斤 |
| 5 | 活明虾 | 公斤 |
| 6 | 带鱼 | 公斤 |
| 7 | 小黄鱼 | 公斤 |
| 8 | 米鱼 | 公斤 |
| 9 | 花蟹 | 公斤 |
| 10 | 花蛤 | 公斤 |
| 11 | 凤尾鱼 | 公斤 |
| 12 | 豆腐鱼 | 公斤 |
| 13 | 黄鳝 | 公斤 |
| 14 | 虾姑 | 公斤 |
| 15 | 甲鱼 | 公斤 |
| 16 | 鲈鱼 | 公斤 |
| 17 | 沼虾 | 公斤 |

### （四）要求

1.提供的货品须在每天早上6：30之前送至采购人指定地点，接受采购人工作人员验收。

2.配送地点：杭州职业技术学院教师食堂及学生食堂。

3.供应商须书面承诺本项目配送服务及货物质量标准不低于浙江省高等学校后勤物资联合配送中心相对应项目的服务及货物质量标准，否则视作服务方案不符合本项目要求，评标委员会有权对其服务方案进行扣分，直至认定投标无效。

### 标项五：教工食堂及学生食堂大米、面粉配送服务

### （一）教工食堂

#### 1.服务期

2019年1月29日—2020年6月30日

#### 2.种类、品牌要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 种类 | 规格 |
| 1 | 大米 | 25KG |
| 2 | 雪花粉低筋小麦粉 | 50斤 |
| 3 | 五星高筋粉 | 50斤 |
| 4 | 生粉 | 50斤 |
| 5 | 糯米 | 50斤 |
| 6 | 糯米粉 | 50斤 |
| 7 | 黑米 | 50斤 |
| 8 | 黄豆 | 50斤 |

### （二）学生食堂

#### 1.服务期

2019年1月28日—2020年6月30日

#### 2.种类、品牌要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 种类 | 规格 |
| 1 | 大米 | 25KG |
| 2 | 雪花粉低筋小麦粉 | 50斤 |
| 3 | 五星高筋粉 | 50斤 |
| 4 | 生粉 | 50斤 |
| 5 | 油条粉 | 50斤 |
| 6 | 糯米 | 50斤 |
| 7 | 糯米粉 | 50斤 |
| 8 | 黑米 | 50斤 |
| 9 | 黄豆 | 50斤 |

### （三）要求

1.提供的货品须在每天早上7：00之前送至采购人指定地点，接受采购人工作人员验收。

2.配送地点：杭州职业技术学院教师食堂及学生食堂。

3.供应商须书面承诺本项目配送服务及货物质量标准不低于浙江省高等学校后勤物资联合配送中心相对应项目的服务及货物质量标准，否则视作服务方案不符合本项目要求，评标委员会有权对其服务方案进行扣分，直至认定投标无效。

### 标项六：教工食堂及学生食堂调味品、干货等配送服务

### （一）项目概况

本次所采购的货物和服务为食堂调味品、干货、酱菜原材料供应，投标人根据所提供采购货物的名称、式样、数量、规格、用途情况，结合本次采购的特点从供应，服务等诸方面综合考虑进行深化设计并提供文本，深化设计的费用应考虑在投标总价中。

### （二）服务期

1.教工食堂：2019年1月28日—2020年6月30日

2.学生食堂：2019年1月28日—2020年6月30日

### （三）常用调味品、干货、酱菜清单:

#### 1.教工食堂：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **规格** | **单位** |
|  | 黄酒 | 350ml\*40包 | 箱 |
|  | 米醋 | 250ml\*40包 | 箱 |
|  | 辣油 | 275ml\*12瓶 | 箱 |
|  | 白醋 | 500ml\*20瓶 | 箱 |
|  | 麻油 | 450ml\*12瓶 | 箱 |
|  | 美味鲜 | 1.68L\*6壶 | 箱 |
|  | 南乳汁 | 500g\*12瓶 | 箱 |
|  | 老抽 | 1.9L\*6壶 | 箱 |
|  | 一品鲜 | 500ml\*12瓶 | 箱 |
|  | 生抽 | 1.9L\*6壶 | 箱 |
|  | 雪菜 | 130g\*50包 | 箱 |
|  | 榨菜 | 130g\*50包 | 箱 |
|  | 蚝油 | 700ml\*12瓶 | 箱 |
|  | 豆豉 | 280g\*24瓶 | 箱 |
|  | 柱候酱 | 226g\*12瓶 | 箱 |
|  | 海鲜酱 | 226g\*12瓶 | 箱 |
|  | 排骨酱 | 226g\*13瓶 | 箱 |
|  | 蒜蓉酱酱 | 226g\*12瓶 | 箱 |
|  | 黄豆酱 | 800g\*6瓶 | 箱 |
|  | 豆瓣酱 | 1\*10kg | 箱 |
|  | 番茄沙司 | 650ml\*12瓶 | 箱 |
|  | 豉油 | 410ml\*12 | 箱 |
|  | 干酵母 | 500g\*20包 | 箱 |
|  | 小麦淀粉 | 400g\*40包 | 箱 |
|  | 鸡精 | 1000克\*10包 | 箱 |
|  | 胡椒粉 | 1\*200g | 包 |
|  | 麻辣鲜 | 102g\*48 | 箱 |
|  | 味精 | 1千克\*10包 | 箱 |
|  | 泡打粉 | 1\*500g | 包 |
|  | 腐乳 | 500g\*12瓶 | 箱 |
|  | 咖喱粉 | 1\*200g | 包 |
|  | 袋装椒盐 | 1\*200g | 包 |
|  | 十三香 | 40g\*10盒 | 条 |
|  | 无碘海盐（不加碘） | 260g\*60包 | 箱 |
|  | 小米辣 | 2kg\*6包 | 箱 |
|  | 朝天辣椒段 | 散称重 | 斤 |
|  | 朝天辣椒片 | 散称重 | 斤 |
|  | 肉蔻 | 散称重 | 斤 |
|  | 豆蔻 | 散称重 | 斤 |
|  | 草果 | 散称重 | 斤 |
|  | 茴香 | 散称重 | 斤 |
|  | 香叶 | 散称重 | 斤 |
|  | 桂皮 | 散称重 | 斤 |
|  | 生粉 | 1\*10kg | 包 |
|  | 白糖 | 1\*50kg | 包 |
|  | 玉米定粉（一级） | 1\*25kg | 包 |
|  | 糯米粉 | 500g\*40包 | 包 |
|  | 红皮花生米 | 散称重 | 斤 |
|  | 去皮花生米 | 散称重 | 斤 |
|  | 酸菜 | 255g\*40 | 箱 |
|  | 白芝麻 | 散称重 | 斤 |
|  | 面包糠 | 1\*1kg | 包 |
|  | 红豆 | 散称重 | 斤 |
|  | 粉丝 | 1\*4kg | 包 |

#### 2.学生食堂

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 规格 | 单位 |
| 1 | 白醋 | 500ml | 瓶 |
| 2 | 紫菜 | 散装 | 斤 |
| 3 | 蕃茄酱 | 397g | 瓶 |
| 4 | 干辣椒 | 散装 | 斤 |
| 5 | 胡椒粉 | 454g | 包 |
| 6 | 花椒 | 散装 | 斤 |
| 7 | 火锅底料 | 150g | 包 |
| 8 | 椒盐 | 200g | 瓶 |
| 9 | 酵母 | 500g | 袋 |
| 10 | 咖喱粉 | 200g | 包 |
| 11 | 老抽 | 1.91\*6 | 瓶 |
| 12 | 黄酒 | 40包 | 包 |
| 13 | 麻辣鲜 | 120g | 包 |
| 14 | 麻油 | 300ml | 瓶 |
| 15 | 米醋 | 250ml\*60袋 | 箱 |
| 16 | 南乳汁 | 500\*12 | 瓶 |
| 17 | 十三香 | 40g | 盒 |
| 18 | 郫县酱 | 1\*10kg | 箱 |
| 19 | 酸菜 | 255g\*40包 | 箱 |
| 20 | 生抽 | 1.9L | 瓶 |
| 21 | 辣椒粉 | 散装 | 斤 |
| 22 | 排骨味 | 908g | 包 |
| 23 | 细盐 | 500g\*40 | 包 |
| 24 | 泡打粉 | 500g | 包 |
| 25 | 膨松剂 | 250g | 包 |
| 26 | 蒸肉粉 | 45包\*120g | 箱 |
| 27 | 面包糠 | 1kg | 包 |
| 28 | 朝天椒辣椒片 | 散装 | 斤 |
| 29 | 美味鲜（扁壶） | 1.68L | 瓶 |
| 30 | 味精 | 25kg | kg |
| 31 | 鸡精 | 1KG | 包 |
| 32 | 甜面酱 | 4.5kg | 桶 |
| 33 | 白糖 | 1\*100 | 斤 |
| 34 | 干海带结 | 1\*5kg | 箱 |
| 35 | 笋干 | 1\*3kg | 箱 |
| 36 | 花生米 | 散装 | 斤 |
| 37 | 大黄豆 | 散装 | 斤 |

### （四）要求

1.配送时间：按需送货，时间为早上7:00前；

2.送货地点：杭州职业技术学院食堂指定地点。

3.报单方式：中标人按相对应的食堂订货单确定的品种、数量及要求送货。若采购人出现紧急订货等特殊情况，中标人亦应予以满足。

### 标项七：教工食堂及学生食堂食用油配送服务

### 项目概况

本项目为杭州职业技术学院教工食堂及学生食堂食用油配送服务。

|  |  |
| --- | --- |
| 食堂 | 食用油 |
| 教工食堂 | 非转基因物理一级压榨菜籽油5L |
| 学生食堂 | 非转基因菜籽油10L |

### 服务期

1.教工食堂：2019年8月10日—2020年6月30日

2.学生食堂：2019年8月10日—2020年6月30日

### （三）要求

1.提供的货品须在每天早上7：00之前送至采购人指定地点，接受采购人工作人员验收。

2.配送地点：杭州职业技术学院教师食堂及学生食堂。

3.供应商须书面承诺本项目配送服务及货物质量标准不低于浙江省高等学校后勤物资联合配送中心相对应项目的服务及货物质量标准，否则视作服务方案不符合本项目要求，评标委员会有权对其服务方案进行扣分，直至认定投标无效。

### 标项八：教工食堂及学生食堂豆制品配送服务

### 项目概况

本项目为杭州职业技术学院教工食堂及学生食堂豆制品配送服务。

|  |  |
| --- | --- |
| 食堂 | 常用豆制品种类 |
| 教工食堂 | 箱豆腐、珍珠油豆腐、老豆腐（白干）、珍珠油豆腐、薄形干丝、油片、味干丁、精制千张结、龙游干（小方干）、白玉豆腐、薄千仁、厚百叶、小素鸡、蛋玉（日本豆腐） |
| 学生食堂 | 箱豆腐、老豆腐、薄形干丝、小油豆腐、豆奶、千张结、厚百叶、油面筋、盒豆腐、日本豆腐、豆腐皮、大素鸡、香干 |

### 服务期

2019年4月26日—2020年6月30日

### （三）要求

1.提供的货品须在每天早上6：30之前送至采购人指定地点，接受采购人工作人员验收。

2.配送地点：杭州职业技术学院教师食堂及学生食堂。

### 标项九：教工食堂及学生食堂杂货配送服务

### 项目概况

本项目为杭州职业技术学院教工食堂及学生食堂杂货配送服务。

**常用杂货清单：**

### 1.教工食堂

|  |  |
| --- | --- |
| 240L垃圾桶旧料 | 百洁布（厚） |
| 240L垃圾桶新料一般 | 百洁布 |
| 240L垃圾桶新料加厚 | 12个清洁球 |
| 120L垃圾桶旧料 | 长柄鸡毛掸 |
| 120L垃圾桶新料一般 | 软毛鸡毛掸 |
| 120L垃圾桶新料加厚 | 木柄铁畚箕 |
| 100L垃圾桶旧料 | 塑料畚箕 |
| 100L垃圾桶新料一般 | 大斜眼纸箩 |
| 100L垃圾桶新料加厚 | 套卷纸箩 |
| 50L垃圾桶新料 | 方眼纸箩 |
| 240L脚踏板 | 厕所阻燃垃圾桶 |
| 120L脚踏板 | 加厚水桶 |
| 100L脚踏板 | 单桶压式榨水车 |
| 垃圾袋（25只/卷） | 单桶压式榨水车 |
| 垃圾袋（35只/卷） | 手抓喷壶 |
| 垃圾袋（45只/卷） | 高压喷壶 |
| 垃圾袋（15只/卷）薄 | BE27喷壶 |
| 垃圾袋（15只/卷）厚 | A字告示牌 |
| 垃圾袋（50只/包）薄 | 0.8L气压喷壶（铜喷头） |
| 垃圾袋（50只/包）厚 | 高压背包式喷雾器 |
| 垃圾袋（25只/包）厚 | 取水器 |
| 垃圾袋（25只/包）薄 | 乳胶手套（工业型厚） |
| 60L垃圾桶带盖 | 乳胶手套（家用型） |
| 60L垃圾桶不带盖 | 手套 |
| 30L垃圾桶带盖 | 加长乳胶手套（红38cm） |
| 30L垃圾桶不带盖 | 纱手套 |
| 丝瓜垫地毯 | 布手套 |
| 防滑垫 | 一次性纱口罩 |
| 双条纹地毯 | 一次性鞋套 |
| 轮子 | 纤维毛巾 |
| 盖子 | 毛巾（90g） |
| 塑料平板车 | 毛巾（100g） |
| 石英砂 | 毛巾（60g） |
| 清洁车 | 超细毛巾 |
| 防尘畚箕 | 60cm草帽 |
| K2石材保养剂 | 长线宽拖把 |
| K3石材保养剂 | 木柄布拖把 |
| 特能超级蜡水 | 圆头线拖把 |
| 全能免抛面蜡 | 皮吸 |
| 高速面蜡 | 高压皮吸 |
| 封地地蜡 | 水勺 |
| 喷蜡 | 尘推（44寸普通） |
| 强力起蜡水 | 尘推（36寸普通） |
| 油性静电吸尘剂 | 尘推（24寸普通） |
| 柠檬家私蜡 | 尘推罩（44寸普通） |
| 干泡、高泡地毯水 | 尘推罩(36寸普通） |
| 低泡地毯水 | 尘推罩(24寸普通） |
| 地毯除渍剂 | AF01051高级蜡拖 |
| 快速消泡剂 | AF01054标准型蜡拖头 |
| 中性全能清洁剂 | 尘推杆(铝合金） |
| 晶面玻璃清洁剂 | 擦窗器（皮刮刀、毛头） |
| 浴室、浴缸清洁剂 | 擦窗器铝合金杆 |
| 强力洁厕剂 | 涂水器 |
| 强力化油剂（除油剂） | 涂水器毛套 |
| 洗手液 | 玻璃刮 |
| 强力除垢剂（洗石水） | 玻璃刮皮条 |
| 空气清新剂 | AF06301地板铲刀 |
| 不锈钢亮光剂 | AF06301A地板铲刀刀片 |
| 洗手液 | AF06002老虎夹 |
| 铁锹 | 尘推内铁架 |
| 香水（喷香剂） | 非挤水型恭刷 |
| 洗洁精 | 挤水型恭刷 |
| 洁厕宝 | 尘推杆铁夹 |
| 海绵拖把 | 尘推杆铁夹（厚） |
| 84消毒液 | 45cm直板推水器（18寸） |
| 杀虫气雾剂 | 55cm直板推水器（22寸） |
| 洗衣粉 | 55cm直板推水器（22寸泡沫双条） |
| 透明皂 | 60cm直板推水器（24寸） |
| 洗洁精 | 60cm直板推水器（24寸泡沫双条） |
| 洗洁精（带压泵） | 75cm直板推水器（30寸） |
| 500ml洗洁精 | 推水器杆 |
| 洗手液 | 塑料筐 |
| 洗手液（橘黄） | 抽纸 |
| 松香洁测净 | 卷纸 |
| 厨房重油污净 | 真真卷纸B22A3U |
| 空气清新剂 | 手帕纸B54GT |
| 大号芳香球 | 擦手纸913A |
| 尿斗香饼三角 | 大卷纸BJ02AB |
| 松香水 | 大卷纸BJ03A |
| 洗衣粉 | 铁制斩骨刀 |
| 25kg洗洁精(散装）含桶 | 不锈钢刀具 |
| 50kg洗洁精(散装）含桶 | 铁锅 |
| 老碱粉（碳酸钠） | 饮料杯 |
| 去污粉（600g） | 茶水杯 |
| 檀香 | 餐盘 |
| 山檀香 | 打包盒 |
| 中号火钳 | 水果杯 |
| 大号火钳 | 钢丝刷 |
| 特大号火钳 | 弹力丝扫把 |
| 铲刀 | 加大扫把 |
| 毛刷 | 猪鬃毛扫帚 |
| 观音草扫帚（定制）加大 | 竹柄塑丝地刷 |
| 黄芦花扫帚（定制）加大 | 竹叶丝 |
| 竹扫帚（定制） | 竹柄（环卫） |
| 竹扫帚（绳子扎、篾扎） | 大球形卫生刷 |
| 大棕扫帚 | 方形竹板刷 |
| 小棕扫帚 |  |

### 2.学生食堂

|  |  |
| --- | --- |
| 清洁球 | 牛皮筋 |
| 胶手套 | 豆浆杯 |
| 皮围裙 | 空气清新剂 |
| 皮围裙大 | 大刨子 |
| 草扫把 | 小垃圾袋 |
| 竹扫把 | 方格毛巾 |
| 拖把 | 超市食品袋 |
| 加长拖把 | 清洁球 |
| 一次性筷子 | 玻璃刮 |
| 豆浆杯 | 大刨子 |
| 大铁锅 | 小刨刀 |
| 奶茶杯 | 地板刷 |
| 纸碗 | 快餐盒 |
| 19mm软水管 | 竹筷子 |
| 小号食品袋 | 塑料纱窗布 |
| 纱手套 | 勺子 |
| 纸碗不带盖 | 热水瓶 |
| 百洁布 | 塑料筐 |
| 一次性胶手套 | 长筷子 |
| 保鲜膜 | 双层碗 |
| 一次性口罩 | 水桶 |
| 漏勺 | 胶带 |
| 地板刷 | 一次性手套 |
| 长筷子 | 高温手套 |
| 打包盒盖 |  |

### 服务期

2019年4月26日—2020年6月30

### （三）要求

1.提供的货品须在每天早上7：00之前送至采购人指定地点，接受采购人工作人员验收。

2.配送地点：杭州职业技术学院教师食堂及学生食堂。

3.供应商须书面承诺本项目配送服务及货物质量标准不低于浙江省高等学校后勤物资联合配送中心相对应项目的服务及货物质量标准，否则视作服务方案不符合本项目要求，评标委员会有权对其服务方案进行扣分，直至认定投标无效。

### （四）货物要求

1.供应商需承诺所供的物品必须符合国家有关标准，货品在质保期内，如不符合响应文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。

2.所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。

3.提供的货物必须各项技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

4.供应商必须负责成交货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由供应商负责。

5.物品具体需求量以实际供应前一天通知的为准。

6.供应商不得将成交项目转包、分包，否则采购人有权单方终止合同,由此产生的一切经济损失由供应商自行承担。

7.供应商除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知供应商。因供应商原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由供应商承担由此产生的一切损失和费用。

8.供应商不得变更供应商品，应严格按采购要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，采购人有权拒收。

9.采购人按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，供应商必须无条件退货；供应商未能履行竞争性磋商文件和合同所定事项, 或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并对供应商予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其供应资格。

10.如因所供产品质量或品质问题造成人员身体不适、身体伤害及经济损失的，须由供应商立即派专人到现场妥善处理，做好安抚工作和善后事宜，并承担所产生的一切费用、赔偿由此发生的一切经济损失。

11.如在合同执行阶段，供应商提供的货物质量及服务与响应文件所承诺的不符，采购人有权终止合同，并承担相关责任。

12.非采购人的人为原因而出现产品质量，由供应商负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。

13.供应商须开具国家正式发票。供应商按供应商品的销售额开具发票。

### 标项十：教工食堂及学生食堂面制品、副食配送服务

### 项目概况

本项目为杭州职业技术学院教工食堂及学生食堂面制品、副食配送服务。

|  |  |
| --- | --- |
| 食堂 | 常用面制品、副食种类 |
| 教工食堂 | 面条、粉丝、粉条、粉皮、饺子皮、馄饨皮 |
| 学生食堂 | 面条、水饺皮、馄饨皮、年糕、河粉、粉干、手指年糕、拌面、粗米线、酒酿、圆子、汤圆、烧麦皮 |

### 服务期

1.教工食堂：2019年4月27日—2020年6月30日

2.学生食堂：2019年4月26日—2020年6月30日

### （三）要求

1.提供的货品须在每天早上6：30之前送至采购人指定地点，接受采购人工作人员验收。

2.配送地点：杭州职业技术学院教师食堂及学生食堂。

3.供应商须书面承诺本项目配送服务及货物质量标准不低于浙江省高等学校后勤物资联合配送中心相对应项目的服务及货物质量标准，否则视作服务方案不符合本项目要求，评标委员会有权对其服务方案进行扣分，直至认定投标无效。

### 标项十一：教工食堂水果配送服务

### 项目概况

本项目为杭州职业技术学院教工食堂水果配送服务。

|  |  |
| --- | --- |
| 常采购水果种类 | |
| 海南麒麟西瓜 | 大个草莓 |
| 云南西双版纳麒麟瓜 | 皇冠梨 |
| 西州蜜 | 血橙 |
| 阿克苏冰糖心苹果 | 提子 |
| 四川丑八怪 | 千禧番茄 |
| 新疆香梨 | 圣女果 |
| 永春芦柑黄袋包装 | 进口柠檬 |
| 永春芦柑红袋包装 | 国产柠檬 |
| 红心火龙果 | 东方蜜瓜 |
| 白心火龙果 | 赣南脐橙 |
| 进口桂圆 | 伦晚鲜橙 |
| 台湾凤梨 | 山竹 |
| 带皮菠萝大个 | 夏黑无子提 |
| 枇杷 | 进口香蕉 |
| 石榴 |  |

### 服务期

2019年4月26日—2020年6月30日

### （三）要求

1.提供的货品须在每天早上7：00之前送至采购人指定地点，接受采购人工作人员验收。

2.配送地点：杭州职业技术学院教师食堂及学生食堂。

### 标项十二：学生食堂饮料配送服务

### 项目概况

本项目为杭州职业技术学院学生食堂饮料配送服务。

采购种类要求：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 规格 | 单位 |
| 1 | 可口可乐糖浆 | 20L | 个 |
| 2 | 芬达橙汁糖浆 | 20L | 个 |
| 3 | 雪碧糖浆 | 20L | 个 |
| 4 | 柠檬红茶 | 10L | 个 |
| 5 | 可乐塑料500（24） | 500ml\*24 | 箱 |
| 6 | 雪碧塑料500（24） | 500ml\*24 | 箱 |
| 7 | 芬达橙汁塑料500（24） | 500ml\*24 | 箱 |
| 8 | 怡泉C柠檬味400（12） | 400ml\*12 | 箱 |
| 9 | 雪碧纤维+塑料500ml(12) | 500ml\*12 | 箱 |
| 10 | 冰露纯悦550（12） | 550ml\*12 | 箱 |
| 11 | 美汁源爽粒花语槐花420（12） | 420\*12 | 箱 |
| 12 | 美汁源爽粒三重果粒 | 420\*12 | 箱 |
| 13 | 美汁源爽粒花语玫瑰 | 420\*12 | 箱 |
| 14 | 美汁源果粒热带风味 | 420\*12 | 箱 |
| 15 | 酷儿橙汁450ML | 450ml\*12 | 箱 |
| 16 | 酷儿水晶葡萄 | 450ml\*12 | 箱 |
| 17 | 酷儿苹果 | 450ml\*12 | 箱 |
| 18 | 酷儿蜜桃 | 450ml\*15 | 箱 |
| 19 | 美之源果粒奶优草莓 | 450ml\*15 | 箱 |
| 20 | 美之源果粒奶优原味 | 450ml\*15 | 箱 |
| 21 | 美之源果粒奶优蜜桃 | 450ml\*15 | 箱 |
| 22 | 美之源果粒奶优芒果 | 450ml\*15 | 箱 |
| 23 | 美之源果粒奶优菠萝 | 450ml\*15 | 箱 |
| 24 | 水动乐果蔬柠檬 | 600ml\*15 | 箱 |
| 25 | 水动乐果蔬桃味 | 600ml\*15 | 箱 |
| 26 | 水动乐缤纷草莓味 | 600ml\*15 | 箱 |

### 服务期

2019年2月25日—2020年6月30日

### （三）要求

1.配送时间：按需送货，时间为早上7:00前；

2.送货地点：杭州职业技术学院食堂指定地点。

3.报单方式：中标人按相对应的食堂订货单确定的品种、数量及要求送货。若采购人出现紧急订货等特殊情况，中标人亦应予以满足

## 第二节 服务、质量、安全及其他要求

### （一）质量保证

1.中标人与采购人应参照国家或行业相关规定的要求进行验收，且符合各标项采购内容标准规范要求。原材料验收由采购人单位食堂餐厅管理方与中标人双方现场检验，对供应产品的质量无异议数量准确无误后，双方签字，各自留存，为中标人办理结算的重要依据。

2.原材料在验收时有不符合要求的，一律退回，中标人无条件重新更换配送原料，更换后仍然不符合标准的采购人有权对中标人处以一定金额的罚款。中标人应按采购人要求。

3.验收时若发现送货数量与订货数量不相符，采购人有权根据实际情况决定是否进行验收。一般情况下，中标人所送食材超过采购人订单数时，超过10%以上的部分采购人可不验收；中标人所送货物低于采购人订单数时，中标人应负责及时补足。确因特殊情况不能购买到的食材经采购人确认后应在送货前电话告知各食堂管理人员后可作适当调整，中标人不得擅自主张调整。

4．食品质量安全

（1）中标人供应所有食品必须达到《中华人民共和国食品安全法》、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》及相关法律法规的要求。

（2）中标人提供产品若出现《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第二十五条规定的禁止销售的食用农产品，对所销售的食用农产品质量安全承担法律责任和赔偿责任。含有兴奋剂的食品和添加剂、农残、药残、重金属、激素等超过国家标准，采购人有权视情终止合同，并书面通知中标人按违约处理，同时中标人应承担相应法律责任。

（3）因中标人供货质量原因，引起采购人食品安全事故，应按照新【食品安全法】及相关要求规定，除赔偿当期的原材料损失外，还应对由此引起的其他延续损失给予全额经济赔偿（包括医疗、声誉），并承担其他相应法律责任，采购人有权单方终止合同。

（4）本条所指的质量，包括但不限于货物的包装、规格、型号、产地、卫生标准、生产日期，保质期等内容。

（5）中标人提供的所有货物由采购人每半年抽样送至第三方专业检测检验机构检测一次，费用由中标人承担，检验检测不合格按食品卫生法相关条例进行处理。

### （二）服务要求

1.中标人必须自行提供配送服务，不得将配送项目进行任何方式的转包、分包，中标人人员备案制度，不得擅自更换已备案的人员，如需更换，需得到采购人同意，并备案后方可更换，若发现擅自更换管理层人员的，情节严重者，终止其合同，并追究其责任。

2.配送时间、地点：详见各标项要求。

3.中标人应做好食品安全的保障工作。

（1）配送企业必须按所填订单配送，按规定时间送达学校，确保学校食品新鲜、优质、安全、可靠。

（2）配送企业提供的货物是符合质量标准的食品、配送价格执行周期定价。

（3）配送企业配套设置“学校食品配送专用车辆”，按采购人和学校要求进出学校。

（4）建立生产、采购及出入库台账，做好采购溯源记录，如实记录食用农产品名称、数量、进货日期以及生产者、供货者名称、地址、联系方式等内容，保证记录和凭证真实，保存期限不得少于6个月。建立并执行食用农产品质量安全自查制度，定期对食用农产品质量安全情况进行检查，发现销售的食用农产品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止销售，及时通知采购人，并记录停止销售和通知情况。供货商认为应当召回的，应当按《食品召回管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第12号） 立即召回；发现销售的食用农产品有发生食品安全事故潜在风险的，立即停止销售并向采购人及所在地食品药品监督管理部门报告。（在合同期内，采购人有权查验）

（5）配送人员应具备有效的健康合格证明，配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。

（6）建立责任追究制度。采购人管理人员将定期或不定期地深入食堂和配送企业，对食堂食品原材料配送工作进行督查。对配送企业提供不合格产品或不按要求配送，影响学校师生正常就餐严重的取消配送资格，造成责任事故的将追究其法律责任。

（7）建立退出机制。配送企业履约过程中，因质量、服务等方面发生重大违约情况，或采购人连续两次对其测评结果满意率低于85%，将取消该企业的配送资格解除配送合同，并重新与按顺序选择招标时排名作为中标候选供应商签订配送合同，以此类推。

### （三）其他要求

1.投标人提供的项目团队人员，需定职定岗。未经采购人同意，不得在任何时期擅自更换投标文件中规定的项目负责人和询定价人员，同时必须确保项目团队人员的数量和水平与投标文件一致，否则甲方有权终止合同。

2.寒暑假期间因采购量少，中标供货商必须服从定价并配送，并在投标文件中予以承诺。合同期内如遇采购人经营政策方式调整，造成采购数量减少，采购人不承担违约责任。

3.服务考核

（1）在合同有效期内，采购人将不定期组织采购单位人员、专家等组成监管小组，对供货商的产品价格、质量、服务等方面进行监督管理。

（2）采购人不定期对合同的履约情况进行检查，发现弄虚作假，偷工减料，以次充好，达不到国家、行业有关标准和技术文件规定的，一经查实，采购人将视情况提请罚没履约保证金，终止合同，并给予通报，禁止其在五年内参与采购人相关采购活动，给采购单位造成损失的，供货商须承担赔偿责任。

## 第三节 商务条款

### （一）服务期：

详见采购需求

### （二）服务方式：

送货上门

### 合同终止：

中标在合同有效期内，不得以任何理由终止合同，确有特殊情况的，须提前两个月向采购人提出书面申请，经采购人同意后，方可终止合同。因中标不能保证工作质量，或发生重大差错事故的，采购人可有权终止协议，中标承担全部责任。配送企业履约过程中，因质量、服务等方面发生重大违约情况，或采购人连续两次对其测评结果满意率低于85%，采购人可有权终止协议，中标供应商承担全部责任，并重新按顺序选择招标时排名第二的供应商作为中标候选供应商签订配送合同，以此类推。

### ★结算方式：

按月结算，经双方账目核对无误，中标单位向采购人提交结算金额的全额增值税发票后，采购人在下个月15日前向中标单位付款。（如遇节假日顺延）具体计算方式：各种类货物定价（定价=基准价╳折扣率）×各种类货物配送数量，求和。

### （五）★询价定价要求：

**1.定价方式：**

定价1：浙江省高等学校后勤物资联合配送中心物资配送范围内的以联配定价作为基准价格）×投标报价（投标折扣率）。

定价2：杭州市物价局官方网站（http://www.hzjg.gov.cn/hzzs）发布的当月整期杭州市城区部分民生商品价格公示的同类货物的平均价格（未在官网公布的以询价方式确定基准价格×投标报价（投标折扣率）。

定价3：按农贸市场的价格平均为基础价格×投标报价（投标折扣率）。

2.询价小组共赴**万寿亭农贸市场、闸弄口农贸市场及下沙高沙农贸市场**调查蔬菜零售价格，在每家农贸市场每一个品种询三个摊位的价格取平均价，再按三家农贸市场的价格平均为基础价格。

|  |  |
| --- | --- |
| **万寿亭农贸市场摊位平均价为市场价** | **三家市场平均价为基础价** |
| **闸弄口农贸市场摊位平均价为市场价** |
| **下沙高沙农贸市场摊位平均价为市场价** |

当天采购人询价人员和中标人备案的管理人员在询价表中签字确认，如果中标人不参加询价工作，需书面提前2天给予答复函，并对询价给予承认。

**3.价格一经认可，在定价执行周期内，无论市场价格涨跌，双方均不得擅自对价格进行调整。如果遇自然灾害等不可抗力因素影响，导致部份品种暴涨暴跌幅度超过或低于上次市场询价 10％ 时，将按杭州市物价局价格信息网杭州市菜篮子“每日菜篮子价格重点提示”公布的杭州市十大农贸市场蔬菜的平均零售价的涨跌波动情况作为参考，采购人或中标人才可提出价格调整动议，由双方共同及时对市场进行调查确定价格，对未询价到的物品和价格有争议的食材也可以采取共同询价方式或协商确定。**

4.中标人派出的询定价人员需为公司在岗在编管理人员（需提供社保凭证），并在采购人备案的人员，如若发现项目转包，采购方可单方面取消合同，并没收履约保证金。

**5.调价周期**

（1）标项一、标项二、标项四、标项五、标项七、标项八：参照联配

（2）标项三：每十五日一次

（3）标项六、标项十：每半年一次

（4）标项九、标项十二：每年一次

（5）标项十一：每月一次

### （六）履约保证金：

1.合同签订时，中标单位按以下金额要求向采购方交纳履约保证金。

**具体履约保证金金额要求：标项一100000元；标项二80000元；标项三70000元；标项四40000元；标项五、标项六、标项七20000元；标项八、标项九、标项十、标项十一、标项十二10000元**

2.履约保证金的交付方式：支票、汇票、本票或保函等非现金方式。

3.履约保证金在服务期满无违约，20个工作日内无息退还。