审核编号：XSSH202601427　　合同编号：GL20261871

审核人：付驿然 张晨阳　　预算号：AZ20261Y0003

审核时间：2026 年 8 月 25 日

南京鼓楼医院审计处已审核

南京鼓楼医院本部及江北蔬菜采购协议

采购单位：南京鼓楼医院（以下简称甲方）

供货单位：南京美蔬姐副食品有限公司（以下简称乙方）

甲、乙双方（经江苏海外集团国际工程咨询有限公司司 2026 年 7 月 28 日公开招标，项目编号：JSZC-320100-HWZX-G2026-0352），签订协议（合同）条款如下：

一、甲、乙双方同意，甲方总务处按以下条款向乙方购置蔬菜,详见附件 1《配送清单》：

二、乙方保证所供产品、服务符合协议（合同）要求，不得弄虚作假、不得提供假冒伪劣产品、不合格服务或任意提供协议（合同）外产品、服务。

三、协议（合同）有效期

自 2026 年 10 月 1 日起至 2027 年 9 月 30 日止。协议（合同）期内不得涨价。乙方若在履行合同期间出现违反法律、行政法规、地方性法规、有关食品行业管理的标准规定、采购文件及双方合同的约定或发生食品安全事故、人身伤亡事故和经济纠纷等影响社会和谐稳定事件的，甲方有权提前终止合同。

四、服务内容

1.乙方食材供货配送必须具备食品经营的法定条件，所配送的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》第三十三条、《中华人民共和国产品质量法》第二十七条的规定，对社会和公众负责，保证食品安全，承担社会责任，接受社会监督。

2.食材供货配送必须建立完善的质量承诺制度，并具有与该承诺相适应的财务保障。

3.日常情况下，甲方提前 1 天以邮件或电话、微信等形式告知乙方供应的食材种类、数量及交货地点，

乙方应对订单进行确认；乙方未于下单日当天明确表示不能配送的，则视为确认。

4.乙方须于交货日按照甲方通知的时间、数量、品种、品质要求准时送货，经验收合格后签字确认并进行卸货，运费自理，不能以任何理由推托，一旦影响到食堂正常供应，乙方应承担相应的经济赔偿。

5.当甲方临时有大批量食材采购或紧急采购任务时，乙方承诺在接到甲方通知后于指定的时间和地点进行送货并卸货，派专人负责跟踪服务，保证食材准时准点供应，如推迟送货的，甲方有权拒绝验收签单，因此产生的损失由乙方自行承担。

6.交货地点：鼓楼区中山路 321 号、中山北路 53 号、江北新区浦珠中路 359 号。

7.依据产品质量监督检验单位提供的质量标准，乙方提供的食材必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品。

8.乙方提供的食材须经过甲方验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若食材外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收，并立即按甲方要求予以退货更换，否则甲方将对其进行处罚。

9.乙方须随时接受甲方或相关单位的随机抽样检查，检验费用由乙方支付。

10.甲方对食材提出的质量异议时，保证在 30 分钟以内作出答复，并妥善商处。无法在 30 分钟内解决的，应在 2 个小时内提供备用产品，使甲方能够正常使用。

11.规格包装的食材交付时，必须原包装完好无损，否则甲方有权拒收。

12.其他服务要求详见附件 2《产品质量、保质期、包装运输等要求》、附件 5《增值服务》

五、结算方式

1.本项目采购食材清单由甲方根据每批次需要自主选定，价格包含：商品价、运输费（含装卸费）、人工费、保险费、税费、培训费、货物送到甲方指定地点等的所有费用。

2.价格确定：乙方在查询价格基数上报下浮比例，询价参照合同附件 4《南京鼓楼医院食堂食材询价制度（试行稿）》执行。

①线上询价：进行线上询价，在南京发展改革委员会网站（http://fgw.nanjing.gov.cn/）所询价格作为基准价，乙方在基准价基础下浮 32%，网上结算价格=基准价*（1-32%）；

②线下询价：甲方按时组织相关人员到进香河菜市场或者科巷菜市场进行询价，所询价格作为基准

价，乙方在基准价基础下浮 32%，线下价格=基准价*（1-32%）；

③对于未查询到价格的和其他品种，由总务处定价小组召开议价小组会议，膳食科、财务处、乙方三方确认后形成结算价格。

询价每月两次，每月 20 日报下月上半月的价格；当月 5 日报当月下半月的价格。

询价周期内执行单价不变。

3.结算方式：

①结算方式：按月结算，月供货金额(含税价)=月实际供货量(斤/个)*经医院审核后的价格(元/斤)/(元/个)。结算时开具正式发票，发票不能由第三方代开。如乙方未提供发票的，医院有权拒绝付款，产生损失的由乙方自行承担，与医院无关。

②乙方须严格按照投标报价供货，医院将不定期进行抽查，如发现乙方自行调价，报价超出投标价格，每次给予 1000 至 10000 元处罚，累计三次或情节恶劣，取消其供货商资格。详见合同附件 3《考核表》。

六、履约保证金

1.本协议签订后 10 个工作日内，乙方向甲方交纳履约保证金 300000 元。

2.本协议履行期间，因乙方违约致使甲方受损，甲方可直接从乙方交纳的履约保证金中扣除相应金额，无须乙方同意；如不足以弥补损失的，甲方仍可通过适当方式继续向乙方追讨。

3.乙方于本协议履行期间全面履行其义务，不存在违约行为的，甲方应于履行期限届满之次日起 30 日内，一次性无息退还履约保证金。

4.履行期间乙方因违约导致履约保证金被部分扣除的，乙方须在五个工作日内将扣除的履约保证金补齐。

5.合同期内，如果乙方放弃履行合同，甲方将扣除乙方全部履约保证金。

七、保密条款

1、双方对于本协议（合同）的签订、本协议（合同）的内容、本协议（合同）的履行以及因履行本协议（合同）而获知的甲方的技术、商务、管理（及甲方患者的）等相关信息应承担保密义务。未经甲方书面同意，乙方不得向任何第三方泄露。法律、行政法规另有规定者除外。

2、双方应确保己方人员遵守本条约定保密义务，否则由此产生的一切后果由违约方承担责任。

3、本条约定在本协议（合同）解除、终止或被认为无效后仍然有效。

八、违约责任

1.自本协议（合同）生效之日起，各方应严格依约履行。若任何一方违反本合同规定的，应赔偿由此给其他方造成的损失。

2.乙方未按协议（合同）规定的质量、技术等标准要求履行合同（包括但不限于交货、安装、调试、保修、服务），甲方有权拒收，要求乙方进行退货、更换、重做等，同时乙方应按照甲方要求无条件进行整改，直至验收合格。如果乙方在甲方要求的时间内拒绝整改或经两次整改仍未能验收合格，甲方有权委托合同外其他方采取补救措施或单方直接解除本合同，因此造成的损失和费用由乙方承担。

3.乙方不能按协议（合同）规定的时间提供合格货物、完成安装并验收合格或提供保修等服务时，每逾期一天，甲方有权要求乙方按照商品或服务总金额的1%承担违约责任；如果逾期超过10日的，甲方有权单方直接解除本协议（合同）。

4.乙方提供假冒伪劣产品的，乙方按该批次所购商品或服务金额的10倍向甲方支付违约金。

5.乙方发生下列违约行为，应按协议（合同）总额的30%计算向甲方支付违约金。

乙方违反《物资购销廉洁条例》的规定。

6.乙方有下列情形之一的，甲方有权单方直接解除协议（合同）：①未经甲方书面同意，将本协议（合同）约定权利义务转让给第三方；②协议（合同）履行过程中出现侵犯他人合法权益的事项，包括但不限于知识产权、人身财产权益等；③未履行协议（合同）信息保密和使用约定的；④未履行本协议（合同）约定其他义务的，经委托人催告后7日内，仍未整改的。

7.甲方依法或依据本协议（合同）约定解除本协议（合同）的，乙方应将甲方已经支付的款项全额退回，并按照产品总金额的30%向甲方支付违约金，并承担相应的违约责任。如乙方支付的违约金不足以弥补由此给甲方造成的损失，乙方须继续履行赔偿责任，承担并支付一切费用，包括但不限于行政罚金、侵权及人身损害赔偿金、调查费、诉讼费、保全费、鉴定费、律师费、赔偿费等。

8.乙方出现违约行为并承担违约责任时，甲方有权从应支付给乙方的协议（合同）款项中直接扣除违约金、赔偿金等所有违约责任费用；合同款项不足以扣除的，乙方应在收到甲方通知后的7日内予以补足。

9. 以上各项交付的违约金并不影响乙方继续履行本协议（合同）的其他各项义务。

10. 乙方若违反本协议（合同）第二款和第九款均视为对本协议的重大违约，甲方有权随时书面通知乙方立即终止本协议（合同）。

九、甲乙双方须共同遵守《南京鼓楼医院物资购销廉洁条例》，条例内容如下：

为进一步加强医疗卫生行风建设，规范医疗卫生机构医药购销行为，有效防范商业贿赂行为，营造公平交易、诚实守信的购销环境，南京鼓楼医院特制定本条例，以资医疗卫生机构医药购销双方共同遵守：

1. 合同双方按照《中华人民共和国民法典》及购销廉洁条例约定购销药品、医用设备、医用耗材及行政办公物资等。

2. 采购方应当严格执行产品购销合同验收、入库制度，对采购产品及发票进行查验，不得违反有关规定合同外采购、违价采购或从非规定渠道采购。

3. 采购方严禁接受乙方以任何名义、形式给予的回扣，不得将接受捐赠资助与采购挂钩。甲方工作人员不得参加乙方安排并支付费用的营业性娱乐场所的娱乐活动，不得以任何形式向乙方索要现金、有价证券、支付凭证和贵重礼品等。被迫接受乙方给予的钱物，应予退还，无法退还的，有责任如实向有关纪检监察部门反映情况。

4. 采购方严禁利用任何途径和方式，为乙方统计医师个人及临床科室有关产品用量信息，或为乙方统计提供便利。

5. 销售方不得以回扣、宴请等方式影响甲方工作人员采购或使用产品的选择权，不得在学术活动中提供旅游、超标准支付食宿费用。

6. 销售方指定销售代表必须在工作时间到甲方指定地点联系商谈，不得到住院部、门诊部、医技科室等推销产品，不得借故到甲方相关领导、部门负责人及相关工作人员家中访谈并提供任何好处费等。

7. 乙方承诺其公司法定代表人、实际控制人或者股东中无南京鼓楼医院处级以上干部，且无医院处级以上干部配偶、子女、子女配偶、子女配偶的父母，或者与其同城生活来往密切、有借贷关系或照护关系的亲属等。

8. 乙方如违反本廉洁条例，一经发现，甲方有权终止购销合同，并向有关卫生计生行政部门报告。如

乙方被列入商业贿赂不良记录，则严格按照《国家卫生计生委关于建立医药购销领域商业贿赂不良记录的规定》（国卫法制发〔2013〕50 号）相关规定处理。

9. 本廉洁条例为甲方产品购销行为的廉洁准则，各方均需严格遵守。

10. 本条例由甲方负责解释。

11. 本条例自即日起执行。

十、安全责任条款

乙方在为甲方服务的协议期（合同期）内，应执行国家相关安全生产的法律、法规、行业规范和医院相关制度，并掌握甲方的消防安全状况，自觉接受甲方保卫处、总务处等相关部门的安全管理领导。乙方必须依法执行安全生产责任制度，采取有效措施，防止伤亡和其他安全生产事故的发生。如因乙方服务不当或违规操作而发生人身伤亡、经济损失或其他安全事故，均由乙方承担全部责任。

十一、本项目遇技术问题由甲方总务处负责协调解决。

十二、争议的解决：双方对其它违约责任按《中华人民共和国民法典》的有关规定处理，解决与本协议（合同）有关的一切争议。如一方不愿意协商或协商 30 日后无法解决的，应提交甲方所在地人民法院。

十三、其他条款

1. 本项目招标文件、投标文件、乙方其他承诺，均为本项目不可分割的重要组成部分，具有同等法律效力。

2. 本合同生效方式有两种，由甲方任一选择：

（1）签署纸质合同：纸质合同一式肆份，甲方执叁份，乙方执壹份，经双方签字盖章并加盖骑缝章后生效；

（2）签署电子合同，双方在甲方指定的电子化采购平台上采用电子签章的方式进行签署，经双方电子签字或签章后生效。乙方应当妥善保管好其登录甲方电子化采购平台的账户及密码，乙方一旦签字或签章，即视为签字或签章操作人有权利代表乙方签署协议且已经全面阅读协议条款，代表乙方认可并接受协议的全部权利义务项。双方确认，该电子签章与手写签名或者盖章具有同等的法律效力，任何一方不得仅

以电子签章的形式为由否定电子合同的法律效力。签署电子合同的，双方不再签署纸质合同，甲方完成电子签后的合同经电子化采购平台内部回传方式电子送达至乙方个人账户。

双方确认，电子签章生成的签署证明以及存储的与本合同签署相关的全部电子数据(包括但不限于实名认证记录、签署过程日志、区块链存证记录等)为本合同的有效组成部分。如发生争议，该等电子数据可作为确定双方权利义务及认定案件事实的原始证据和有效依据，双方对此均予以认可。

3.本合同适用的语言文字为汉语文字，本合同适用法律法规为中华人民共和国及其区域内相关法律法规，本合同条款解释语言以中文为准。

4.合同签署地点:南京。

附件 1《配送清单》

附件 2《产品质量、保质期、包装运输等要求》

附件 3《考核表》

附件 4《南京鼓楼医院食堂食材询价制度》

附件 5《增值服务》

南京鼓楼医院合同

以下无正文，为南京鼓楼医院本部及江北蔬菜采购协议的签字盖章页

甲方：南京鼓楼医院（盖章）　　乙方：南京美蔬姐副食品有限公司（盖章）

地址：南京市鼓楼区中山路 321 号　　地址：南京市栖霞区尧化街道尧佳路 8 号门面房

邮编：210008　　电话：025-83106666　　邮编：210046

法定代表人或授权代表：　　座机：

分管院领导：　　授权代表电话：18913963869

项目主管部门负责人：　　授权代表：徐满意

医用物资采购中心负责人：　　法定代表人：

日期：2026-8-27　　日期：2026-8-27

附件 1 ：　　配送清单

序号	名称	质量要求	单位
1	大白菜	外观正常、新鲜、整齐，叶片无黄叶、焦边，包心紧实，切开心不变黑，无腐烂，无明显浸水现象。	斤
2	西红柿	表皮光亮、果形端正，色泽均匀外型完整鲜嫩，无裂果、疤痕、软化。	斤
3	冬瓜	表皮光亮无斑点、外型完整鲜嫩，表皮有白霜，无机械伤，瓜瓤占比：约 10-20%。	斤
4	黄瓜	表皮光亮无斑点，瓜条顺直，瓜刺完整，单瓜长度约 15-40cm。	斤
5	净莴笋	无虫咬、发粘现象，新鲜脆嫩，去皮后茎长度约 25-40cm。去皮后真空包装。	斤
6	胡萝卜	无虫咬、新鲜脆甜，无米糠，根长约 15-25cm，根粗约 3-5cm（均匀，无分叉或裂根）。	斤

序号	名称	质量要求	单位
7	生瓜	无虫咬、病斑，新鲜质地脆嫩多汁，果长约 20-50cm，果茎约 3-6cm，果肉厚度约 1-2cm（均匀，无分叉或裂根）。	斤
8	茼蒿杆	表皮鲜绿光滑，无纤维化老筋，断面洁白多汁，无褐变或空心，直径约 0.8-1.2cm，直立无弯曲，叶片鲜绿无黄斑，无现虫卵、虫蛀，茎秆挺脆，轻折即断，无萎蔫。	斤
9	油麦菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，茎部洁白脆嫩，直径≤1.5cm，无空心、褐变，株高：约 15-25cm。	斤
10	净瓠子	无虫咬、发粘现象，新鲜脆嫩，不苦，去皮后瓜长约 25-35cm，直径约 6-8cm，去皮厚度≤1.5mm。	斤
11	花菜	花球紧密，颜色洁白，无散花、毛花、褐斑，茎部切口新鲜无空心。	斤
12	白萝卜	根形顺直无分叉、开裂，表皮光滑洁白，无黑斑、锈斑、机械伤，青头占比≤总长 10%，肉质洁白致密，无糠心、黑心、空心，汁液充足，指压无软烂，根长约 20-30cm，直径约 5-8cm。	斤
13	菜秧	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，株高约 8-12cm，子叶完整无缺损。	斤
14	木耳菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损，茎蔓长度约 15-20cm（带 2-3 片嫩叶），叶片厚实呈心形，叶面有光泽无皱缩。	斤
15	绿豆芽	芽体挺直脆嫩，长度约 8-12cm，根部≤1cm，豆瓣淡黄色未张开，无褐变、烂斑，具绿豆清香，无酸馊味、漂白水味。	斤
16	菠菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损，株高约 15-22cm（带根须），主茎直径≥3mm，叶片戟形全缘，叶面有蜡质光泽。	斤
17	大青菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损，株高约 20-30cm（带完整根系）。	斤
18	净土豆	原料选用无发芽、无绿变、无冻伤的鲜土豆（贮藏期≤6 个月），表皮完整无黑斑、疮痂病斑，机械或手工去皮，去皮深度≤2 mm，无残留芽眼、青皮。	斤
19	生菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑，子叶完整无缺损。	斤
20	薄皮青椒	果实完整，表皮光滑有光泽，饱满紧实，无软塌，无腐烂、霉变或浸水现象。	斤

序号	名称	质量要求	单位
21	西芹	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损，茎秆长度≥30cm，直径约 2.5-3.5cm。	斤
22	矮脚黄	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑，子叶完整无缺损，株高约 12-15cm，叶片呈汤匙状。	斤
23	牛腿南瓜	长圆柱形（牛腿状），外形饱满匀称，无凹陷或畸形，弯曲度≤15°，颜色均匀无青斑，表面坚硬无软，单瓜重约 3-5kg，长度约 40-60cm，直径约 10-15cm。	斤
24	红椒	果实完整，表皮光滑有光泽，饱满紧实，无软塌，无腐烂、霉变或浸水现象。	斤
25	黄豆芽	芽体挺直脆嫩，长度约 8-12cm，根部≤1cm，豆瓣淡黄色未张开，无褐变、烂斑，具绿豆清香，无酸馊味、漂白水味。	斤
26	小白菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑，子叶完整无缺损，株型直立，株高约 10-15cm，叶片完整度≥95%（无虫咬破损）。	斤
27	香芹	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
28	上海青	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑，子叶完整无缺损。	斤
29	净洋葱	去皮后呈完整球形或扁球形，无机械损伤，外层鳞片呈乳白色或淡黄色，无绿色芽点，切口处汁液清澈，按压有弹性。	斤
30	土豆	无发芽、无绿变、无冻伤（贮藏期≤6 个月），表皮完整无黑斑、疮痂病斑。龙葵素含量：≤20mg/100g（鲜重）	斤
31	莲藕	表皮黄白色至浅褐色，无黑斑、锈斑、机械伤，切面洁白多孔，无褐变、黑心、污泥渗透，汁液清亮，拉丝长度≤1cm，节长约 8-15cm，无淤泥残留（藕孔内无泥）。	斤
32	海鲜菇	伞形完整无残缺，颜色符合品种特征，表面湿润无黏液，菌柄无空心化，菌盖直径约 2-5cm，菌柄长度约 4-8cm。	斤
33	广东菜心	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、茎部翡翠绿、叶片油亮绿、花蕾嫩黄绿，主苔高度约 15-25cm，横径约 1.2-1.8cm。	斤
34	包菜	叶球紧实呈圆形、扁圆形，无裂球、畸形，外层叶片鲜绿有光泽，无黄叶、病斑，单球重约 1.0-1.5kg（夏季品种可≥0.8kg），直径约 15-20cm，无腐烂、黏液，无新芽萌发。	斤
35	空心菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，无褐变，	斤

序号	名称	质量要求	单位
		茎秆中空度≥50%（直径 4-6mm），长度约 20-30cm。	
36	散装黄雪菜	叶片背面无白色霉层，叶面杜绝褐色坏死环斑，茎秆直径约 0.4-0.6cm。腌制品咸菜。	斤
37	净茭瓜	外形完整鲜嫩，表皮乳白色至淡绿色，横截面直径约 3-5cm，外形完整鲜嫩。	斤
38	玉米粒	无苞叶须、杂质、虫卵，机械脱粒破损率≤5%，无玉米芯碎屑，颗粒饱满度≥90%，色泽均匀度。	斤
39	豇豆	荚条挺直饱满，长度≥30cm，表皮鲜绿无锈斑，横截面直径约 0.8-1.2cm，折断声清脆，切口无褐变。	斤
40	西兰花	花球紧密，颜色鲜绿，无散花、毛花、褐斑，茎部切口新鲜无空心。	斤
41	茄子	果形端正（长茄长度约 15-25cm/圆茄直径约 8-12cm），表皮光亮无皱缩，果蒂新鲜呈绿色，种子未硬化，无空心。	斤
42	蒜苗	茎秆挺直无弯折（长度≥30cm），叶片鲜绿无黄斑，基部切口平整，折断有清脆声，蒜白占比≥1/3。	斤
43	金针菇	伞形完整无残缺，颜色符合品种特征，表面湿润无黏液，菌柄无空心化，菌柄长度约 12-15cm，直径约 2-3mm。	斤
44	红芯山芋	表皮光滑无凹陷，无机械，形状纺锤形或椭圆形，横切面橙红色均匀，表皮无发芽，切口渗出乳白色汁液。	斤
45	山药	表皮黄褐色无裂痕，无机械伤，表面须根残留≤5 根，横切面黏液丰富。	斤
46	海带丝	墨绿色≥90%面积，宽约 2-3mm，无碎屑，色泽鲜嫩、无黄叶、无病斑、无腐烂。	斤
47	青椒	果实完整，表皮光滑有光泽，饱满紧实，无软塌，无腐烂、霉变或浸水现象。	斤
48	溧阳白芹	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
49	贝贝南瓜	扁圆形直径约 8-12cm，单果重约 300-500g，果形端正无畸形，墨绿色带浅条纹，表皮坚硬光滑。	斤
50	瓠瓜	无虫咬，新鲜脆嫩，瓜长：约 25-35cm，直径约 6-8cm。	斤
51	笋瓜	无虫咬、病斑，新鲜质地脆嫩多汁，果长：约 20-50cm，果茎约 3-6cm，果肉厚度约 1-2cm（均匀，无分叉或裂根）。	斤

序号	名称	质量要求	单位
52	红苋菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
53	香菇	伞形完整无残缺，颜色符合品种特征，表面湿润无黏液，菌柄无空心化，菌盖直径约 4-6cm，边缘内卷。	斤
54	蒜黄	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
55	菜椒	果实完整，表皮光滑有光泽，饱满紧实，无软塌，无腐烂、霉变或浸水现象。	斤
56	鲜毛豆米	色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩。	斤
57	韭菜	色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩。	斤
58	小油菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
59	净冬瓜	表皮光亮无斑点、外型完整鲜嫩，表皮有白霜，无机械伤，瓜瓤占比约 10-20%，去皮深度≤2mm。	斤
60	净白萝卜	根形顺直无分叉、开裂，表皮光滑洁白，无黑斑、锈斑、机械伤，青头占比≤总长 10%，肉质洁白致密，无糠心、黑心、空心，汁液充足，指压无软烂，根长约 20-30cm，直径约 5-8cm，去皮深度≤2mm。	斤
61	侉芹	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
62	生姜	色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
63	四季豆	色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩。	斤
64	平菇	伞形完整无残缺，颜色符合品种特征，表面湿润无黏液，菌柄无空心化，菌褶无发黑。	斤
65	散装大咸菜	形态完整无碎渣（块状咸菜直径≥2cm），色泽均匀（无异常黑斑或褪色），表面干爽（即食型含水率≤60%，非即食型≤75%），脆度达标（手捏无软烂感），咸度适中（氯化钠含量约 8%-15%），无霉变味、哈喇味。腌制品咸菜。	斤

序号	名称	质量要求	单位
66	散装腌菜	形态完整无碎渣（块状咸菜直径≥2cm），色泽均匀（无异常黑斑或褪色），表面干爽（即食型含水率≤60%，非即食型≤75%），脆度达标（手捏无软烂感），咸度适中（氯化钠含量约 8%-15%），无霉变味、哈喇味。腌制品咸菜。	斤
67	净青蒜	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
68	紫甘蓝	叶球紧实呈圆形、扁圆形，无裂球、畸形，外层叶片深紫色有光泽，无黄叶、病斑，单球重约 1.0-1.5kg（夏季品种可≥0.8kg），直径约 15-20cm，无腐烂、黏液，无新芽萌发。	斤
69	鲜玉米棒	无苞叶须、杂质、虫卵，颗粒饱满度≥90%，色泽均匀度，约 300g/根。	斤
70	红皮萝卜	根形顺直无分叉、开裂，表皮光滑，无黑斑、锈斑、机械伤，青头占比≤总长 10%，肉质洁白致密，无糠心、黑心、空心，汁液充足，指压无软烂。	斤
71	净山药	表皮黄褐色无裂痕，无机械伤，横切面黏液丰富，机械或手工去皮，去皮深度≤2 mm。	斤
72	萝卜干	形态完整无碎渣（块状咸菜直径≥2cm），色泽均匀（无异常黑斑或褪色），表面干爽（即食型含水率≤60%，非即食型≤75%），脆度达标（手捏无软烂感），咸度适中（氯化钠含量约 8%-15%），无霉变味、哈喇味。	斤
73	新藕	表皮黄白色至浅褐色，无黑斑、锈斑、机械伤，切面洁白多孔，无褐变、黑心、污泥渗透，汁液清亮，拉丝长度≤1cm，节长约 8-15cm，无淤泥残留（藕孔内无泥）。	斤
74	玉米棒	无苞叶须、杂质、虫卵，颗粒饱满度≥90%，色泽均匀度，约 300g/根。	斤
75	散装酸豇豆	形态完整无碎渣（块状咸菜直径≥2cm），色泽均匀（无异常黑斑或褪色），表面干爽（即食型含水率≤60%，非即食型≤75%），脆度达标（手捏无软烂感），咸度适中（氯化钠含量约 8%-15%），无霉变味、哈喇味。腌制品咸菜。	斤
76	蒜米	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
77	香菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
78	净丝瓜	表皮光亮无斑点、外型完整鲜嫩，无机械伤，果形挺直无弯曲，去皮深度≤2mm，横径约 3.5-5.5cm。	斤

序号	名称	质量要求	单位
79	广东丝瓜	表皮光亮无斑点、外型完整鲜嫩，无机械伤，果形挺直无弯曲，横径约3.5-5.5cm。	斤
80	荠菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
81	鸡毛菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
82	大红尖椒	果实完整，表皮光滑有光泽，饱满紧实，无软塌，无腐烂、霉变或浸水现象。	斤
83	京葱	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
84	溜溜菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑，无褐变，株高约18-25cm（带根采收），茎粗约0.8-1.2cm。	斤
85	大娃娃菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
86	净茨菇	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
87	散装青雪菜	形态完整无碎渣（块状咸菜直径≥2cm），色泽均匀（无异常黑斑或褪色），表面干爽（即食型含水率≤60%，非即食型≤75%），脆度达标（手捏无软烂感），咸度适中（氯化钠含量约8%-15%），无霉变味、哈喇味。腌制品咸菜。	斤
88	带壳花生	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
89	蚕豆米	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，挺立无皱缩。	斤
90	水发笋	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁土、无病斑虫孔。	斤
91	洋葱	色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，挺立无皱缩。	斤
92	紫薯	表皮光滑无凹陷，无机械，形状纺锤形或椭圆形，横切面深紫色均匀，表皮无发芽，切口渗出乳白色汁液，约200g/根。	斤
93	铁棍山药	表皮黄褐色无裂痕，无机械伤，横切面黏液丰富。	斤

序号	名称	质量要求	单位
94	甜豆	色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫。	斤
95	白玉菇	伞形完整无残缺，颜色符合品种特征，表面湿润无黏液，菌柄无空心化，菌柄长约 4-6cm，直径约 1-1.5cm，通体乳白无杂色。每袋不少于 150 克。	袋
96	鲜海带	新鲜，墨绿色≥90%面积，无碎屑，色泽鲜嫩、无黄叶、无病斑、无腐烂。	斤
97	净板栗	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫。	斤
98	青牛腿南瓜	长圆柱形（牛腿状），外形饱满匀称，无凹陷或畸形，弯曲度≤15°，颜色均匀无青斑，表面坚硬无软，单瓜重约 3-5kg，长度约 40-60cm，直径约 10-15cm。	斤
99	彩椒	果实完整，表皮光滑有光泽，饱满紧实，无软塌，无腐烂、霉变或浸水现象。	斤
100	茼蒿	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
101	蘑菇	伞形完整无残缺，颜色符合品种特征，表面湿润无黏液，菌柄无空心化，菌盖直径约 3-5cm。	斤
102	茶树菇	伞形完整无残缺，颜色符合品种特征，表面湿润无黏液，菌柄无空心化，菌柄长度约 10-15cm，直径约 4-6mm，呈淡棕色，菌盖直径≤2cm，边缘无开裂。	斤
103	苦菊	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
104	春笋	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
105	粽叶	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
106	老藕	表皮黄白色至浅褐色，无黑斑、锈斑、机械伤，无褐变、黑心、污泥渗透，节长约 8-15cm，无淤泥残留（藕孔内无泥）。	斤
107	青杭椒	果实完整，表皮光滑有光泽，饱满紧实，无软塌，无腐烂、霉变或浸水现象。	斤
108	红杭椒	果实完整，表皮光滑有光泽，饱满紧实，无软塌，无腐烂、霉变或浸水现象。	斤
109	净荔浦芋头	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤

序号	名称	质量要求	单位
110	豌豆苗	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
111	豆苗	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
112	心里美萝卜	根形顺直无分叉、开裂，表皮光滑，无黑斑、锈斑、机械伤，青头占比≤总长10%，肉质洁白致密，无糠心、黑心、空心，汁液充足，指压无软烂。	斤
113	鲜板栗	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
114	净苋菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
115	青苋菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
116	净地瓜	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
117	大蒜头	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
118	带壳板栗	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
119	杏鲍菇	伞形完整无残缺，颜色符合品种特征，表面湿润无黏液，菌柄无空心化，菌柄长度约 12-15cm，直径约 3-5cm。	斤
120	速冻蚕豆	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
121	香葱头	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
122	冬笋	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
123	净菊花叶	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
124	香糯玉米	无苞叶须、杂质、虫卵，颗粒饱满度≥90%，色泽均匀度。	斤

序号	名称	质量要求	单位
125	青蒜	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
126	散装榨菜丝	形态完整无碎渣（块状咸菜直径≥2cm），色泽均匀（无异常黑斑或褪色），表面干爽（即食型含水率≤60%，非即食型≤75%），脆度达标（手捏无软烂感），咸度适中（氯化钠含量约 8%-15%），无霉变味、哈喇味。腌制品咸菜	斤
127	韭菜苔	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
128	芥兰	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象。	斤
129	小娃娃菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。一袋 3 个，每袋不少于 1.2 斤。	袋
130	洋花萝卜	根形顺直无分叉、开裂，表皮光滑，无黑斑、锈斑、机械伤，青头占比≤总长 10%，肉质洁白致密，无糠心、黑心、空心，汁液充足，指压无软烂。	斤
131	蚕豆瓣	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫。	斤
132	黄花菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，花蕾长度约 4-5cm，色泽金黄。	斤
133	萝卜苗	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑，苗高约 8-12cm，子叶完整度≥98%。	斤
134	香椿头	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
135	茭儿菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
136	蒜子	色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫。	斤
137	老菱肉	色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫	斤
138	净荠菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
139	蟹味菇	伞形完整无残缺，颜色符合品种特征，表面湿润无黏液，菌柄无空心化，菌柄长约 6-8cm，菌伞呈完整半球形。每袋不少于 150 克。	袋

序号	名称	质量要求	单位
140	酱菜瓜	形态完整无碎渣（块状咸菜直径≥2cm），色泽均匀（无异常黑斑或褪色），表面干爽（即食型含水率≤60%，非即食型≤75%），脆度达标（手捏无软烂感），咸度适中（氯化钠含量约 8%-15%），无霉变味、哈喇味。	斤
141	甜菜苗	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。约 70g/盒。	盒
142	芦蒿	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
143	小米椒	果实完整，表皮光滑有光泽，饱满紧实，无软塌，无腐烂、霉变或浸水现象。	斤
144	手指胡萝卜	无虫咬、新鲜脆甜，无米糠，无分叉或裂根。	斤
145	紫茄	果形端正，表皮光亮无皱缩，果蒂新鲜呈绿色，种子未硬化，无空心。	斤
146	螺丝椒	果实完整，表皮光滑有光泽，饱满紧实，无软塌，无腐烂、霉变或浸水现象。	斤
147	菱角	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
148	芹菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
149	散装什锦菜	形态完整无碎渣（块状咸菜直径≥2cm），色泽均匀（无异常黑斑或褪色），表面干爽（即食型含水率≤60%，非即食型≤75%），脆度达标（手捏无软烂感），咸度适中（氯化钠含量约 8%-15%），无霉变味、哈喇味。腌制品咸菜。	斤
150	海带片	新鲜、整齐，墨绿色≥90%面积，无碎屑，色泽鲜嫩、无黄叶、无病斑、无腐烂。	斤
151	青萝卜	根形顺直无分叉、开裂，表皮光滑，无黑斑、锈斑、机械伤，青头占比≤总长 10%，肉质洁白致密，无糠心、黑心、空心，汁液充足，指压无软烂。	斤
152	白洋葱	完整球形或扁球形，无机械损伤，外层鳞片呈乳白色或淡黄色，无绿色芽点，切口处汁液清澈，按压有弹性。	斤
153	净莲藕	表皮黄白色至浅褐色，无黑斑、锈斑、机械伤，切面洁白多孔，无褐变、黑心、污泥渗透，汁液清亮，拉丝长度≤1cm，节长约 8-15cm，无淤泥残留（藕孔内无泥）。	斤
154	香葱	色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺	斤

序号	名称	质量要求	单位
		立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	
155	青豆	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫。	斤
156	毛荸荠	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔。	斤
157	日本南瓜	表皮墨绿色泽一致，纹路清晰且光滑，无机械损伤、病斑、霉烂，形状呈扁球形，果型均匀（单果重≥1 kg）。	斤
158	百合	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔。	斤
159	马兰头	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
160	荷兰豆	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫。	斤
161	蒲菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
162	净菠萝	色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，切口状态无氧化褐变。	斤
163	藕带	表皮黄白色至浅褐色，无黑斑、锈斑、机械伤，直径约 0.8-1.2cm，节间长度约 3-5cm。	斤
164	小蜜薯	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁、无病斑虫孔。	斤
165	笋干	色泽鲜亮均匀符合品种特征，清洁、无病斑虫孔。	斤
166	芋头仔	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔。	斤
167	花生芽	色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫。	斤
168	海带结	色泽鲜嫩、无黄叶、无病斑、无腐烂。	斤
169	净芋苗仔	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔。	斤

序号	名称	质量要求	单位
170	毛豆角	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫。	斤
171	净荸荠	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫。	斤
172	韭黄	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩。	斤
173	秋葵	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫。	斤
174	苋菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑。	斤
175	草菇	伞形完整无残缺，颜色符合品种特征，表面湿润无黏液，菌柄无空心化，卵圆形未破膜直径约 3-5cm。	斤
176	银芽	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫。	斤
177	散装红油榨菜丝	形态完整无碎渣（块状咸菜直径≥2cm），色泽均匀（无异常黑斑或褪色），表面干爽（即食型含水率≤60%，非即食型≤75%），脆度达标（手捏无软烂感），咸度适中（氯化钠含量约 8%-15%），无霉变味、哈喇味。腌制品咸菜。	斤
178	土豆仔	无发芽、无绿变、无冻伤（贮藏期≤6 个月），表皮完整无黑斑、疮痂病斑。	斤
179	净芦蒿	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
180	姬菇	伞形完整无残缺，颜色符合品种特征，表面湿润无黏液，菌柄无空心化，菌盖丛生≥8 朵，单朵直径 1.5-2cm。	斤
181	大头菜	形态完整无碎渣（块状咸菜直径≥2cm），色泽均匀（无异常黑斑或褪色），表面干爽（即食型含水率≤60%，非即食型≤75%），脆度达标（手捏无软烂感），咸度适中（氯化钠含量约 8%-15%），无霉变味、哈喇味。	斤
182	小紫薯	表皮光滑无凹陷，无机械，形状纺锤形或椭圆形，横切面深紫色均匀，表皮无发芽，切口渗出乳白色汁液。	斤
183	球生菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑。	斤
184	小青菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑，株高约 8-12cm。	斤

序号	名称	质量要求	单位
185	鲜芦笋	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
186	干葱头	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔。	斤
187	秀珍菇	伞形完整无残缺，颜色符合品种特征，表面湿润无黏液，菌柄无空心化，菌柄长约 2-3cm，菌盖扇形。	斤
188	净马兰头	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑。	斤
189	速冻青豆	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔。	斤
190	广东蜜薯	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁、无病斑虫孔，无萎蔫。	斤
191	散装大头菜丝	形态完整无碎渣（块状咸菜直径≥2cm），色泽均匀（无异常黑斑或褪色），表面干爽（即食型含水率≤60%，非即食型≤75%），脆度达标（手捏无软烂感），咸度适中（氯化钠含量约 8%-15%），无霉变味、哈喇味。腌制品咸菜。	斤
192	苦瓜	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，挺立无皱缩。	斤
193	荷兰芹	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑，茎秆直径≥0.8cm。	斤
194	荷叶	色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
195	粘玉米棒	无苞叶须、杂质、虫卵，颗粒饱满度≥90%，色泽均匀度。约 250g/根。	根
196	水果黄瓜	无畸形、机械伤，色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩。	斤
197	松子	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔。	斤
198	魔芋丝	色泽鲜嫩、有该品种原有色泽、无病斑，约 240g/盒	盒
199	瓢儿菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，无萎蔫。	斤
200	净荷兰豆	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤

序号	名称	质量要求	单位
201	净四季豆	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
202	糖蒜	新鲜，整齐	斤
203	茨菇	表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
204	银杏	色泽鲜亮均匀，符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫。	斤
205	香芋	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，切口状态无氧化褐变。	斤
206	茭白	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，切口状态无氧化褐变。	斤
207	地瓜	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔。	斤
208	小米辣	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫。	斤
209	新鲜紫苏叶	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑，约 100 片/盒	盒
210	冬菇	伞形完整无残缺，颜色符合品种特征，表面湿润无黏液，菌柄无空心化，菌盖直径约 3-5cm，厚度≥1cm，表面有自然龟裂花纹。	斤
211	樱桃番茄	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫。	斤
212	鲜莲仔	色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫。	斤
213	九层塔	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑，花序层数≥7 层。	斤
214	罗勒叶	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑，叶片长度约 4-6cm。	斤
215	青菜苔	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑，主苔直径约 0.8-1.2cm。	斤
216	鸡头梗	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
217	鹿茸菇	伞形完整无残缺，颜色符合品种特征，表面湿润无黏液，菌柄无空心化，菌柄分叉完整，长度约 8-10cm。	斤

序号	名称	质量要求	单位
218	秧草	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑。	斤
219	丝瓜	表皮光亮无斑点、外型完整鲜嫩，无机械伤，果形挺直无弯曲，横径约3.5-5.5cm。	斤
220	青花椒	形色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔。	斤
221	刀豆	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，挺立无皱缩。	斤
222	干姜	色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫。	斤
223	菊花叶	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑。	斤
224	水芹菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑。	斤
225	芦荟	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
226	法香	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩。	斤
227	小红尖椒	果实完整，表皮光滑有光泽，饱满紧实，无软塌，无腐烂、霉变或浸水现象。	斤
228	水培红酸模叶	色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩。约 15 朵/盒。	盒
229	三色堇	色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩。约 15 朵/盒。	盒
230	鲜黄花菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
231	鸡头米	色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
232	鸡腿菇	伞形完整无残缺，颜色符合品种特征，表面湿润无黏液，菌柄无空心化，菌柄长约 8-10cm，直约径 3-4cm，无鳞片脱落。	斤
233	薄荷叶	色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩。	斤

序号	名称	质量要求	单位
234	迷迭香	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩。	斤
235	杨兰花	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩。	斤
236	松茸	菌盖浅褐色，菌柄米白色，表面湿润不粘手，菌柄长度≤5cm，无机械伤。	斤
237	鲜茴香	形态完整符合品种特征（无畸形、机械伤）、色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，挺立无皱缩。	斤
238	莴笋	无虫咬、发粘现象，新鲜脆嫩，茎长度：约 25-40cm。	斤
239	青葱	色泽鲜亮均匀符合品种特征，表面清洁无泥土、无病斑虫孔，无萎蔫，茎叶挺立无皱缩。	斤
240	罗马生菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化老化现象，子叶完整无缺损。	斤
241	盐渍海带结	色泽鲜嫩、无黄叶、无病斑、无腐烂。	斤
242	鲜虫草花	新鲜.无泡水.无烂.袋装	斤
243	小豆芽头	新鲜.无杂质.	斤

说明：以上明细仅为甲方所采购部分产品，其他未列明以甲方需求为准，实际采购品种规格包括但可能不限于以上产品，超出的品种数量不可以超过 24 种（以甲方需求为准）。

南京鼓楼医院合同

附件 2：

产品质量、保质期、包装运输等要求

一、食材质量要求

1. 乙方应承诺其所供的食材均符合《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等相关法律法规及政策

规定要求，符合国家食品安全标准与卫生检测标准，供货时需提供食品经营许可证、营业执照等资质材料和质量合格证明、农残合格证明等质量证明材料。同等条件下，通过认证的绿色食品、有机食品优先。

2.用于蔬菜种植产地必须为无污染区域，不得含有毒有害物质，也不得被有毒有害物质污染，不得使用任何未经许可的食品添加剂。蔬菜的农药残留量应符合国家相关标准和规定，确保食用安全。乙方应提供农药残留检测报告，并确保符合国标《食品中农药最大残留限量 GB 2763-2026》。

3.蔬菜应保持较高的新鲜度，外观应整洁、美观，无明显的机械损伤、病虫害和杂质。色泽应鲜艳、自然，符合该蔬菜品种应有的颜色特征。

叶菜类：外形正常，叶梗光滑，不干瘪凋萎，叶片应翠绿、饱满，无枯萎、黄叶或烂叶现象，去除根须，不含土，无虫害。农药残留不超标，合格率应达 98%。

根茎、瓜果类：坚实、无空心或软化现象，无虫咬、发芽、发霉现象，成熟度良好、新鲜，农药残留不超标，合格率应达 98%。

4 蔬菜保证采摘后新鲜或预冷储藏，加工车间符合卫生规范要求，能严格按订购要求，加工规范的商品。具有较好的冷藏贮存、运输等场所和设备，能够提供及时的供货、补货、换货等良好售后服务。

5.包装与标志要求：包装要求清洁、干燥、牢固、无污染、无异味、无霉变现象。

6.运输要求：要求专人专车配送，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。

运输车厢的内仓无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋；食品堆科学合理，避免造成食品的交叉污染。

7.乙方应保证所提供的食材正确、合理使用，不会出现因包装、运输方式等的缺陷而产生的食品安全事故，并对因上述缺陷而产生的任何食品安全事故负责。因乙方所供商品发生质量问题，须承担给医院造成的一切损失。

8.甲方有权要求乙方对配送的食材送权威部门检验（每季度一次，报告由甲方留存，费用由乙方承担）。取样、封样、送检过程人需全力配合，与甲方共同操作并签字确认。检验不合格，按考核表进行处罚，同时，甲方有权追讨由此引发的其他责任。项目执行期间，累计检测不合格两次的，甲方有权终止合同，由此产生的所有损失由乙方承担。

9.乙方配送的食品如不符合甲方供货要求或者货源不正确的，甲方有权利要求退换且在不影响正常保障的情况下，2 小时内更换完成。一经发现供应以下食材，乙方除全部退货外并没收全部履约保证金，同时还应承担由此造成的经济责任和法律责任，乙方不得向甲方提供以下食品及食品原辅材料（包括但不限于）：

（1）腐败变质、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；含有严重超出标准限量的农药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的；

（3）含有昆虫或其他感官形状异常的其他异物；

（4）容器包装污秽不洁，严重破损或运输工具不洁造成污染的；

（5）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（6）其他经相关部门及甲方确认的质量问题。

二、人员管理及仓储要求

1. 乙方应具有一定食品安全法律知识及食品管理技能的专职或者兼职食品安全管理人。

2. 乙方须建立健全食品安全管理制度和从业人员健康管理制度。

3. 乙方应与所供应配送的食材品种、数量相适应的仓储设备及相关条件；保持仓库环境整洁，同时仓库内食材应排放有序，没有任何有毒、有害场所以及其他污染源。

4. 配送人员必须取得卫生部门出具的健康证，工作时做到个人仪表整洁。且送货时必须按甲方要求进行着装。

5. 配送车辆上必须粘贴配送标识，车辆要保持清洁，在食材配送过程中不得与其他产品混装。

三、食材配送及交货要求

1. 乙方食材供货配送必须具备食品经营的法定条件，所配送的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》第二十条、《中华人民共和国产品质量法》第二十七条的规定，对社会和公众负责，保证食品安全，承担社会责任，接受社会监督。

2. 食材供货配送必须建立完善的质量承诺制度，并具有与该承诺相适应的财务保障。要求冷链运输，需取得道路运输经营许可证和冷藏车合格证。车辆定期清洗，并留有清洗记录，以备甲方检查。配送车辆需固定，不得使用货拉拉等临时运送车辆。

3. 日常情况下，甲方提前 1 天以邮件或电话、微信等形式告知乙方供应的食材种类、数量及交货地点，乙方应对订单进行确认；乙方未于下单日当天明确表示不能配送的，则视为确认。

4. 乙方须于交货日按照甲方通知的时间、数量、品种、品质要求准时送货，经验收合格后签字确认并进行卸货，运费自理，不能以任何理由推托，一旦影响到食堂正常供应，乙方应承担相应的经济赔偿。

5. 当甲方临时有大批量食材采购或紧急采购任务时，乙方承诺在接到甲方通知后于指定的时间和地点进行送货并卸货，派专人负责跟踪服务，保证食材准时准点供应，如推迟送货的，甲方有权拒绝验收签单。

6. 交货地点：**鼓楼区中山路 321 号、中山北路 53 号；江北新区浦珠中路 359 号。**

7. 乙方提供的食材须经过甲方验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若食材外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收，并立即按甲方要求予以退货更换，否则甲方将对其进行处罚。

8. 乙方须随时接受甲方或相关单位的随机抽样检查，检验费用由乙方支付。

9. 甲方对食材提出的质量异议时，保证在 30 分钟以内作出答复，并妥善商处。无法在 30 分钟内解决的，应在 2 个小时内提供备用产品，使甲方能够正常使用。

四、履约及违约

1. 乙方应向甲方**缴纳 30 万履约保证金**作为合同生效的前提，本项目乙方应缴纳履约保证金，并在合同中予以明确。

2. 因乙方配送不及时导致食材供应延误的，由甲方根据本单位乙方管理处罚管理规定进行处理，按规定要求扣除相应的履约保证金。

3. 甲方如临时增加用餐人员，需临时补充食材的，乙方应在约定时间内无条件把指定的食材送至指定的地点，否则按第 2 条处理。

4. 凡经相关部门认定，如因乙方所提供的食材原因造成食物中毒等卫生事故的，乙方除必须承担全部的法律责任外，还要全额承担因食物中毒发生造成后果的一切费用，并立即停止供货，并暂扣当月所有供应食材的货款作为赔偿预付款。

5. 凡乙方向甲方提供的食材发生质量问题，影响食用，经相关部门确认，由甲方进行处罚，三次及以上扣除全部履约保证金并解除合同。

6. 甲方将定期或不定期地组织专人对乙方所供食材的质量报送质检部门抽检，若发现食材质量检测结果与招标文件或投标文件或与国家规定的质量标准不符，甲方有权对其进行罚款、扣除履约保证金、解除合同等。

7. 如乙方延迟交货或配送货物不符合订单要求，乙方须按甲方要求及时补货、换货或退货。对于上述情况的发生，前两次甲方将予以警告，第三次甲方有权直接解除合同并扣除其履约保证金。

8. 如乙方在项目实施期间出现违背投标时的承诺，或经营异常，或丧失商业信誉，或产品被曝光不合格或被政府部门取缔相关生产经营资格的情况，甲方有权直接解除合同并扣除其履约保证金。

五、培训服务承诺及措施

1. 乙方做好食材供应服务，切实做到人员到位，服务到位，切实保障甲方合法权益。

2. 乙方保证产品在甲方规定时间内送达指定地点，由甲方指定专人进行验收，验收合格签字认可。

3. 乙方严格按照《产品质量法》等相关规定，严格保证食材质量符合国家相关产品质量标准，在供应过程中如出现因食用其提供食材导致食物中毒的事故发生，乙方对此承担一切法律责任。

4. 如甲方或相关部门对乙方产品质量有异议，有权提出改进意见。

5. 每年乙方应对相关人员进行一次培训。

六、其他要求

1. 乙方应建立进货查验记录制度与食材安全追溯体系，建立票、据、证档案，甲方有权定期检查。

2. 乙方应指定专人负责处理本项目合同涉及的所有业务与事宜，并做好相关售后服务工作。

3. 乙方应承诺，中标后同意提供甲方要求的与其投标有关的一切数据和资料，并保证其所提供数据资料的真实性与准确性。

附件 3：

考核表

甲方总务处每月对乙方进行考核，考核作为乙方合同期考核的重要依据，每月通报。

_____考核表					
考评项目		评分、罚款标准	总分	评分	扣分、罚款原因
服务态度		态度不好、不服从采购人安排、与采购人发生争吵等，视情况扣分	10		
货品质量		发现质量问题，每次扣 2 分。	20		
安全保障	食品安全能否得到保障（提供食品安全相关证明）	1.产品合格证明未及时提供，扣 2 分； 2.不能提供送货车辆及理货箱清洗消毒记录，扣 2 分	15		
准确性	是否与订购数量一致	发现少送量超过订货单的 10%扣 1 分	10		
	是否与订购种类一致	发现少送品种大于 3 种扣 1 分	5		
及时性	是否按规定时间送达	发现一次迟到扣 1 分，因天气、堵车等不可控因素迟到除外	10		
物流配送	是否有专门的运输工具	使用不符合规定物流车或货拉拉，发现一次扣 1 分	5		
人员安排	是否有专人为采购人提供服务	发现换人频率大于每月一次扣 1 分	5		
价格水平	是否有涨价现象	发现一次扣 1 分	10		
特色服务	能否零星供货或满足采购人的特殊要求	不能满足零星送货或特殊需求，一次扣 1 分	5		
应急处理	应急事件处理能力	应急事件能否及时处理，视情况扣分	5		
合计		90-100 分：无奖惩； 80-89 分：罚款 4000 元；70-79 分：罚款 10000 元； 60-69 分：罚款 20000 元；59 分以下：终止合同	100		

其他	1.发现产品霉变、不洁，第一次约谈，第二次罚款 1000 元、第三次取消供货资格。 2.每批次产品合格证未及时提供罚款 1000 元。 3.在每季度送检的货品中，如发现未达到安全标准或农残、微生物、重金属等超标，该批次货品全部退货并罚款 5000 元。 4.其他视严重程度罚款。			

附件 4：

南京鼓楼医院食堂食材询价制度

（试行稿）

第一条：为进一步加强食堂成本核算，更好地把控食材质量、控制成本、提高效率，提高可操作性，特制定食堂食材询价制度，拟对蔬菜、水果、肉、禽蛋、水产、粮油等进行市场询价。

第二条：询价频次

蔬菜类：每月两次询价，为每月 5 日和 20 日左右。

水果、肉、禽、蛋、水产类：每月询价一次，为每月 20 日左右。

粮油：每半年一次。

商超：每半年一次。

第三条：询价流程

蔬菜：首先由膳食科根据按照南京发改委网站查询相同品相价格，对于未查询到的菜品由膳食科、财务处到周边农贸市场进行询价（不固定农贸市场），主要对用量和金额排名前 20 名的菜品进行询价，然后由总务处定价小组召开议价小组会议，膳食科、财务处、供货商三方确认后形成基准价格。

肉类：首先由膳食科根据按照南京发改委网站查询相同品相价格，对于未查询到的食材由膳食科、财务处到指定的专营店（如双汇专营店、雨润专营店等），主要对用量和金额排名前 10 名的菜品进行询价，然后由总务处定价小组召开议价小组会议，膳食科、财务处、供货商三方确认后形成基准价格。

禽蛋和水产：首先由膳食科根据按照南京发改委网站查询相同品相价格，对于未查询到的食材由膳食科、财务处到周边大型超市进行询价，主要对用量和金额排名前 10 名的菜品进行询价，然后由总务处定价小组召开议价小组会议，膳食科、财务处、供货商三方确认后形成基准价格。

南京鼓楼医院合同

水果：首先由膳食科根据按照南京发改委网站查询相同品相价格，对于未查询到的食材由膳食科、财务处到周边大型超市进行询价，主要对用量和金额排名前 10 名的菜品进行询价，然后由总务处定价小组召开议价小组会议，膳食科、财务处、供货商三方确认后形成基准价格。

其他需要询价的品类参照上述流程执行。

第四条：议价制度

1. 议价小组为总务处定价小组成员、财务处人员和供货商参加，主要是对所询的价格进行审核讨论和对未查询到价格的食材的价格进行议价，议价采取“孰低”原则。

2. 议价在每个月询价后的第一个工作日进行，所有确认的基准价格需三方（膳食科、财务处和供货商）签字。

第五条：权利和义务

1. 膳食科和财务处负责到医院周边农贸市场或大型超市进行询价，每次最多安排 1 人到同一个地方进行全品类询价。

2. 如在议价过程中出现异议的，按照“谁提议谁举证”的原则执行。

3. 供货商有权利对询价差异较大的食材提出异议，有义务提供相关佐证材料。

4. 上述权利和义务基于合同，报价的下浮比例按照合同执行。

第六条：相关要求

1. 所有供货商报价必须在规定时间内进行报价，所报价格为最终结算价格，不得乱报价、虚假报价。

2. 膳食科和财务处必须加强对供货商报价的审核，如发现有违规报价、虚假报价情况的按照第七条执行。

第七条：处罚

如发现每类食材出现 5 个品种出现虚假报价、违规报价的供货商，第一次进行约谈提醒，第二次扣除当月成交金额的 10%，第三次取消合同。并将此供货商列入南京鼓楼医院黑名单，不得参加任何南京鼓楼医院发起任何招投标，视情况上报市财政局。

第八条：以上未尽事宜以总务处膳食科解释为准。

本制度自 2026 年 2 月 27 日起试行。

附件 5：

增值服务

一、本项目专属特色服务

1、为保证南京鼓楼医院使用本项目食材的安全性，乙方提前为本项目购买中国人保食品安全责任险（保险金额为 3000 万元人民币），乙方承诺按时续保确保食品安全责任保险包含整个项目服务期。此外，乙方将在项目前为本项目购买公众责任险确保为南京鼓楼医院食堂食材的安全性提供全方位保障。

2、由于近期天气温度较高，乙方每日送货时按照南京鼓楼医院医护人员口味特点免费提供 50 瓶夏日饮品给医院医护人员品尝，并定期（每月）提供各种乙方超市新品口味的饮品供医院免费品尝。

3、由于近期天气气温较高，为防止南京鼓楼医院食堂当日食材未使用完发生损坏，乙方在项目开始前免费提供 2 台冷藏冷冻库放置在南京鼓楼医院食堂指定存储区供医院使用，确保食材保存的安全性和新鲜度。

4、乙方定期安排专业人员为南京鼓楼医院食堂设施设备、冷冻柜、冷藏柜、保鲜柜等提供免费上门保养检修、设备改造，灶具及餐厨用具等提供免费更新服务。乙方服务人员 24 小时在线服务，随时按要求上门提供食材产品、设备用具的使用现场指导及其他问题异议处理服务。

5、乙方在项目开始前根据项目特点对相关服务人员做好相关食品专业培训工作，在项目实施过程中免费为南京鼓楼医院食堂提供各项免费现场服务及食材及营养搭配咨询服务，乙方每次配送时安排专职加工人员随车至医院，提供 2 小时免费现场加工服务，作业期间保持现场环境卫生干净整洁；食材交付时需为洗净、可直接烹饪的成品状态，以节省南京鼓楼医院食堂的人力和时间，包括不限于所有食材按医院要求提供所有食材免费现场加工服务，加工结束后负责清理加工区域，废弃包装物清运，确保卫生环境符合医院要求、食堂库房货架整理、临期产品免费调换服务、配合食堂师傅提供其他各种餐厨类服务、物资转运工作，免费指导食堂师傅正确使用产品等。

6、乙方特别配置了项目专项服务小组由 8 名专职人员组成，相关岗位人员均具备长期项目管理服务经验及岗位从业经验，具有相关岗位证书，设置项目专属负责人，项目负责人具有 11 年项目管理经验，具有食品检验师、食品安全管理员证书，具有一定食品安全法律知识及食品管理技能的专职人员，具备较强的沟通能力和临时紧急配送调换的处置能力。项目团队的人员 24 小时值班在线，负责与南京鼓楼医院进行日常沟通对接，确保南京鼓楼医院的需求和反馈能够得到及时处理。在应急补退换货及售后服务方面，乙方专人专线第一时间迅速响应并妥善安排处置，确保南京鼓楼医院的权益得到充分保障。同时，乙方还会定期收集南京鼓楼医院的意见及建议，并及时反馈，不断改进乙方的服务流程和服务质量，以期为南京鼓楼医院提供更加优质的服务体验。

7、乙方可以根据南京鼓楼医院单位员工及服务对象在院患者不同疾病、不同体质特点的饮食营养需求特点结合各季节菜品上市情况，定期（每季度一次）选派营养师协助南京鼓楼医院制定营养菜单及术后康复菜单以及提供新鲜上市的应季食材推荐及菜谱的搭配、烹饪、加工方式的指导以及营养图谱分析、建议以供贵院参考，同时乙方根据医院病人不同疾病及体质特点、医护人员饮食习惯提供低糖、低钠、富硒、高铁、0 添加、天然香料和清真食品等食材按乙方所报优惠率选择、定制使用。

8、乙方自有超市具有各类不同品牌、规格的商品数万种，日销量大、供应充足、新鲜优质，对于南京鼓楼医院食堂库房未使用的临期货品乙方提供免费调换服务，服务期间，如医院需要，乙方超市所有品牌、规格商品可按乙方所报优惠率供南京鼓楼医院随时指定、调换使用。

9、乙方超市加工区及配送中心加工车间购进了一批先进的加工设备、拥有多名专业加工人员，能随时为南京鼓楼医院提供各种免费定制加工服务，如医院需要紧急加餐配送，可经医院同意后，当日所有食材在乙方超市加工区及配送中心食品加工车间内按南京鼓楼医院食堂加工要求全部加工好，配送现加工后的净菜以节省中间环节处理时间，方便医院食堂能快速使用。

10、乙方在公司存储场地为本项目配备南京鼓楼医院专用冷冻库、冷藏库、保鲜库、存储区货架、为南京鼓楼医院专属库房设置温湿度设备，时时关注温度变化，保证产品存储在适宜恒定的温湿度环境、确保食材安全，每日安排专人负责清洁、消毒、卫生管理及设备检查，每日登记，责任到人，每日按订单要求产品出库时，出入库人员按南京鼓楼医院每日订单要求的品类、规格、数量、验收要求分拣打包时，会额外准备 2 份与当日配送要求一致的货品备用并放置在专属冷藏冷冻库存储区，如在配送途中出现货品遗失、损坏或其他特殊情况无法满足配送要求或医院食堂需临时加餐、应急要货时能快速取用、检查、核对、整理、打包、装车、迅速配送到位，满足南京鼓楼医院食堂按时使用的时效。

11、如节假日期间、非工作日、临时紧急加餐等特殊时期，南京鼓楼医院食堂厨师安排困难的情况下，乙方免费安排专业服务人员及提供有厨师资格证和有健康证的优秀厨师十余人为南京鼓楼医院食堂提供免费食品加工及烹饪服务，专车十多辆驻场服务，为南京鼓楼医院提供各种无偿服务，包括不限于现场食材加工、切片、切块、配餐、料理、烹饪等餐厨服务以及承担物资转运工作，项目组长至现场指挥，专人专车驻守南京鼓楼医院食堂指定位置随时待命，全程服从医院食堂调遣安排，做好各项服务工作，接医院通知后方可撤离。

12、在南京鼓楼医院开展特色活动、举办文化节或医院特殊庆祝节日期间，乙方免费提供所需食材、车辆、

人员供医院使用。

13、在医师节、护士节当天送货时，乙方额外免费赠送节日礼包 100 份，在国家传统节日期间，为增加节日气氛，乙方为南京鼓楼医院提供有传统特色且符合国家食品安全标准的各种食品免费提供给贵院品尝，如春节免费赠送 50 箱水果、端午节免费赠送 100 个粽子，中秋节免费赠送 100 块月饼，在以上节日期间，乙方为本项目南京鼓楼医院配送的所有产品在原有优惠率基础上再打 9 折，向贵院提供各种物美价廉的产品并免费安排有健康证及厨师证的优秀厨师至现场进行食材加工、配餐、烹饪服务，同时乙方安排人员为南京鼓楼医院提供免费庆祝活动布置及其他相应服务等。

14、乙方高度重视食品安全和操作规范的学习与宣传。为此，乙方定期组织员工进行食品安全和操作规范的学习，以确保每一位员工都能够严格遵守食品安全标准，为南京鼓楼医院提供安全、卫生的食品。同时，乙方定期（每季度一次）向南京鼓楼医院宣传一些快速鉴别食品安全及营养特点的小常识，帮助南京鼓楼医院更好地了解食品安全知识。此外，我单位服务人员具备多年食品检测、采购及配送经验，能够在南京鼓楼医院对食品的索证索票时提供专业化指导建议，各类食材相关证件及检测指标的提示，确保所有食品来源可靠、质量合格。对于可能存在食品安全风险的产品的指标特点，乙方及时提示南京鼓楼医院不要下单，从根本上杜绝食品安全隐患。

15、乙方在食品供应行业运营多年对于各时间段和季节的产品供应特点及行情变化能第一时间把握并及时告知贵院，乙方可以提供公司近一年食材市场行情经销台账供南京鼓楼医院参考，协助制定价格。

16、乙方在南京市及临近城市具备多个农产品生态种植基地，养殖基地、乙方定期（每半年一次）邀请南京鼓楼医院组织人员实地考察参观乙方的种植、养殖基地，以便直观了解乙方的种植、养殖环境、生态种植、养殖流程，了解农业知识，举办户外活动、进行农业方面的科普讲解互动，体验生态食材的魅力，相关费用由乙方自费。通过这种方式，乙方希望能够进一步加深南京鼓楼医院对乙方产品的了解和信任，同时也为南京鼓楼医院提供一个寓教于乐的团队建设平台。

17、乙方目前建立有食品配送管理系统“观麦科技”，实行全流程线上运营立体管理，①通过物联网和实时数据分析，动态监测产品库存量，分析历史订单、近期出库特点，智能预测需求，优化库存并及时提醒补货，②自动分拣端口 app 快速核验订单内容、数量、规格参数，杜绝商品清点时错分、漏分，提高分拣的准确性及效率性，订单超时预警功能，对临期订单自动发出警报提醒，③支持移动端作业，项目负责人及系统管理员随时通过手机 APP 查看当日订单需求、配送任务、司机及车辆实时运输线路，交验货情况，补退换

货信息等，确保第一时间做出应对措施，④通过扫码验货，支持快速对货物进行查漏补缺，现场交验货系统快速处理商品补退换货、售后事项，售后原因、处理结果同步后台，⑤智能规划配送路线，系统根据实时交通数据，分析当前最优配送线路和最短路径智能分配到配送司机，减少绕路和拥堵等待时间，⑥按最近一次配送路线快速分配订单任务，减轻匹配路线的工作量，⑦配送单智能便捷打印同时可根据不同用户需求自定义灵活设置打印格式和打印参数，乙方该系统的引用能大大提高公司采购、分拣、出单、配送、验收、售后、应急等全流程时效，能为南京鼓楼医院提供专业化、便捷化、高效化配送服务。

18、乙方配送管理系统供应链流程具备食品追溯端口，对于采购产品能通过手机 APP 及时查询产品生产信息，厂家信息，供应商进销信息，资质，检测报告等，系统支持从入库到出库的全链条数据记录，通过条形码或二维码扫描实现批次追踪，自动识别临近保质期的食品并发出提醒，严格执行先进先出原则，减少过期浪费，确保问题产品可快速定位召回，确保相关产品出入库产品的质量安全，通过技术平台追溯系统保障南京鼓楼医院食品安全，让贵院广大医护人员及患者能放心食用。

19、同时乙方仓储系统智能化升级：仓库、保鲜库、冻库实行智能温控仓，部署物联网传感器网络，对仓库环境进行 24 小时实时监测，如生鲜食品需保持 0-4℃，实现-18℃冷冻、0-8℃冷藏、15-25℃常温，三温区独立监控。一旦温湿度超出预设安全范围，立即触发预警并推送至仓储管理人员手机或电脑，避免食品在存储过程中因环境异常变化导致食品变质或腐败，保证本项目食品仓储过程中的质量安全。

20、乙方配送车辆技术升级与实时监控： 公司食品配送车辆配备有温湿度自动调控系统，确保冷藏、恒温食品在运输中保持稳定环境，设置物联网传感器可实时采集数据并上传至公司管理系统云端，实现异常报警和全程追溯。同时，安装GPS 定位和行车轨迹监控设备，能规范运输路线，避免偏离规划路径导致的延误或污染风险，构建了“从车厢到客户”的可视化监管闭环，确保南京鼓楼医院所需食品在运输环节的品质把控。

21、乙方配送车辆结构优化与专用化设计： 针对不同食品特性，配送车辆进行定制化改装，例如加装食品级保温材料、内部隔板或分层架，以防止餐品挤压、串味或温度波动，提升装载效率和安全性，间接保障了南京鼓楼医院所需食品在配送过程中的质量安全。

二、本项目服务对象专属配餐建议

由于本项目服务对象大多为在院患者，蔬菜类属于生鲜食材，且近期气温较高如存储运输不当，容易发生变质，对原材料的生产加工卫生、包装、保存、运输过程中质量、安全、卫生管控尤为重要，由于本项目服务对象大多为在院患者，处于疾病恢复过程中，对产品新鲜度、选材和烹饪方式直接影响其消化能力和营养吸收，部分患者可能对部分产品中一些配料表成分过敏，还有一部分患者肾脏功能不全对食材的选择和配餐上需要非常谨慎，本项目产品生产新鲜度、保存运输、食材选择及搭配关系到患者的疾病康复需要，乙方特咨询相关疾病恢复营养专家为本项目服务对象南京鼓楼医院在院患者相关产品的选择及餐食搭配提供相关指导意见，供贵院参考：

治疗膳食根据不同病人不同的生理病理状况，调整食物成分和质地，从而起到促进疾病康复的作用。由于不同病人需要调整食物成分和质地，因此也叫调整成分膳食。同时应充分考虑到不同疾病的病理生理状况和患者的消化、吸收、耐受情况和口味等。

南京鼓楼医院合同