XYFY20260307X0365

徐州医科大学附属医院购销合同

购货单位：徐州医科大学附属医院（以下简称甲方）

供货单位：江苏神开食品科技有限公司（以下简称乙方）

一、合同内容

项目名称：膳食管理中心食堂原材料鲜牛羊猪肉类，项目编号：JSZC-320000-HWZX-G2026-0022/05。

具体内容以甲方确认的采购清单为准，乙方需按甲方时间要求送达。

二、合同期限

鲜牛羊肉类从 2026 年 2 月 21 日至 2027 年 2 月 20 日止；鲜猪肉类从 2026 年 4 月 1 日至 2027 年 3 月 31 日止。甲方不保证在服务期内乙方的供货数量及供货金额。

三、付款方式

1、付款采用每月结算壹次，对账后次月的 18 号甲方按结账金额向乙方付款，遇节假日或特殊情况可适当顺延。2、乙方供货当天凭供货单入库，经甲方食堂库管验收签字确认，随货需附标注原材料种类、单价、数量的明细单；发票于供货次月汇总后提供，未按时提供发票不予结账，出具发票单位须与中标单位一致。次月 1-5 号于食堂办公室核对当月供货金额。

四、供货质量要求

1、质量要求：乙方须保证配送的物资符合《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等相关产品国家标准，特殊物品应符合行业内通用标准。所供食品需符合相对应的《国家食品卫生标准》、《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定。保证卫生安全，须无毒、无害，具有相应的色、香、味等感官性状。

2、严禁配送假冒、变质、过期的产品，不得弄虚作假或以次充好，对于不符合质量要求的物品甲方有权要求乙方及时退货或换货，乙方必须无条件退换并按退货货款双倍扣除违约金。

3、若因乙方所配送食品等物资造成甲方就餐人员包括但不限于食物中毒、伤害或其它不良后果的，经相关部门确认后，所产生的一切法律和经济责任全部由乙方承担。

4、数量要求：乙方须保证所供货物品种和数量、重量的准确性；以甲方的验货数量为准，乙方每次随货附一式三份盖章的送货清单，供甲方验货后签字确

认，甲方执两份，乙方执一份，作为送、收货的凭证。对于出现质量、数量不符合要求等现象，甲方有权要求乙方及时退换，并按合同约定要求乙方对退换商品支付双倍货款的违约金，乙方必须无条件退换，以保证员工正常使用。

5、货物必须从正规厂商购入，剩余保质期不得低于规定保质期的三分之二，货物包装完好、铭牌、生产厂家、联系电话、生产日期、保质期、SC标志等注明清晰，所供货物有可追溯性，提供同批次检验报告（主管部门认可的有资质检验机构出具）或卫生检验合格证明等材料，进口食品提供入境货物检验检疫证明。并保证为厂家原包装。

6、供货时不得提供以下食品，一经发现甲方有权立即与其解除供货合同，没收保证金，乙方承担因所供商品产生的一切刑事、民事责任。

(1)无品名,产地,厂名，生产日期，保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品。

(2)超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。

(3)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，含有害物质，可能对人体健康有害的食品。

(4)农药残留超标的蔬菜。

7、虽已检验合格入库，但在甲方使用过程中发现的不合格品，乙方仍承担全部质量责任，并及时配合甲方采取有效措施予以补救，以满足甲方正常生产需求。甲方对乙方产品所行使的检验，并不能免除乙方对产品质量的责任。

8、乙方应按甲方认可的产品供货，未经甲方事先书面同意，不得对产品本身和生产场地有任何改变；

9、乙方应严格按照甲方认可的质量要求生产和供应产品，如有任何改变，甲方负责告知乙方，乙方应积极跟进相关的变化。

10、供应商累计3次不能及时根据订单送货的，取消其供货资格，扣除其合同内所有保证金。供应商所投标的品牌应该与送货品牌一致，出具发票单位要与中标单位一致。

五、价格确认

1、按照南京农副产品物流中心（www.njnfwl.com）、徐州发改委官网（dpc.xz.gov.cn）采价当日均价最低做基础价；若网站更新不及时或价格明显较高，甲方有权选择周边一级批发市场询价、徐州医科大学当期采购价为参考制定基础价（不高于网站公示价）；网站未有的食材，以甲方询价小组每周一在徐州一级批发市场采集的价格作为下周基础价；成交价不高于同品质周边零售市场。

目录外或临时食材，甲方从乙方中选择供应商，按上述方法定价。

鲜牛羊肉类中标价格为基础价上浮 0%，大写：百分之零；鲜猪肉类中标价格为基础价上浮 0%，大写：百分之零数量按实际发生结算。

2、甲乙双方签字确认后，最终结算价格为基础价乘以（1 + 0%），确认后不得随意更改；临时定价的特殊品种，有异议需双方协商确认。

六、运送要求

(一)一般要求

1、送到甲方指定的地点：徐州医科大学附属医院（淮海路院区）、徐州医科大学附属医院（鲲鹏路院区）及甲方因工作需要指定的其他地点。

2、乙方须使用专用食品采购车，各乙方应自有该类食材专用配送车辆，进行密封包装，并带有公司出厂标签。需要冷链运输的必须使用的冷藏车。夏季高温天气，乙方提供冷藏车配送，防止（预防）烹饪原材料在高温情况下出现变质。所有运输车辆、封装办法、温度要求等均应符合相应国家规定。

3、配送人员应固定不少于 1 人且要有相应的健康证等证件。配送人员，必须每年进行一次健康体检，取得健康合格证后方可上岗。如更换配送人员须取得甲方认可并按上述备案。

4、乙方相关人员在供货过程中必须佩戴供货证。

5、配送时间要求

乙方必须按照下单的计划、按质、按时、按量和其他配送要求供货：

（1）按每天规定时间（早上 6:00 前）内配送到位。

（2）如有特殊情况需要，食堂将提前与乙方沟通联系，乙方需按要求时间供货。

（3）特殊原因停用或减少使用，需要退货的乙方要给予办理。

6、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；严防机械损伤。

7、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。标志：农产品每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

(二)冷链运输要求

1、温度要求

在8℃以下、冻结点以上条件下储运及销售的食品。在≤－18℃条件下储运及销售的食品。

2、包装要求

根据冷藏食品、冷冻食品的类型、形状、特性及周围环境的影响合理选择包装方案，确保冷藏食品、冷冻食品在物流过程中的质量和卫生安全。

包装上至少应注明冷藏食品、冷冻食品储运的温度条件。

3、运输要求

运输冷藏食品、冷冻食品应使用具备温控能力的专用设备，专用设备应防冻、隔热保温性能良好。

运输设备厢体内应配置具有异常报警功能的温度自动记录设备，对运输过程中厢体内的温度进行实时监测和记录。

运输设备厢门处宜加装隔温装置。

4、温度控制要求

运输过程中不应擅自打开运输设备厢门及冷藏食品、冷冻食品的包装。

运输设备厢体内的温度应始终保持在冷藏食品、冷冻食品要求的范围内。

温度自动记录设备的记录间隔应≤5min，超出允许的波动范围应报警。

5、卸货要求

卸货区宜配备封闭式月台，并配有与运输车辆对接的密封装置。

冷藏食品、冷冻食品的温度在卸货前应检测及记录，如果检测到的温度不合格，应及时通知甲方并协商处理措施。

卸货时应轻搬、轻放，不应野蛮作业及任意摔掷，不应直接接触地面。

卸货期间，冷藏食品、冷冻食品中心温度波动幅度不应超过其规定温度的±3℃。

卸货作业因故中断时，运输设备厢门应立即关闭并开启制冷系统。

完成作业后，应及时对运输设备厢体进行清洗、通风、视情况消毒，并在晾干后关闭厢门。

七、验收要求

1、乙方须按甲方要求定量包装，供应商所投标的品牌应该与送货品牌一致，并按订单要求的交货时间将货物送至指定地点；甲方应迅速、及时、准确地将订单通知乙方，如发生漏报、错报、迟报等现象，应立即予以纠正，并负相应的责任。

2、甲方食堂、餐厅验收人员，依据招标文件及合同约定的质量标准进行检验和判定货物是否合格。

3、甲方在进行验收时，应做到专人验收、专人记录；所购食品原辅料除符

合感官性状卫生要求（验收标准另定）外，必要时送卫生质量部门检验。

4、所验收的物资必须是后厨前一天或者当天应急采购所下单物资，均必须先经质检和验秤，然后入库，严禁未经质检和验秤就将采购物资直接送入食堂。对于采购没有下单的商品，不得擅自作主入库；

5、库管员必须熟悉掌握库房日常使用各种原材料，对新进的原材料必须与管理人员确认该产品的供应商准入手续已经完成以及该产品“三证（生产许可证、产品合格证、检验检疫证）”已经索取后，方可收货，否则必须拒收该商品；

6、预包装原材料外包装已经破损或散乱的预包装原材料禁止收货进库；同样产品实际收货的原材料生产日期早于库房存货日期的预包装原材料、各种调料禁止收货进库；

7、畜禽肉食类产品要索取本批次检疫合格证；肉类实际验收的重量不大于当批次检疫票标注的重量；预包装原料同种品牌不同规格的食品必须做到每一规格一证；

8、米、面粉、油、食品添加剂除了索取质检报告外，还应索取本批次的自检报告或本批次的质检报告，才能验收入库，否则不予入库；鸡蛋需要包装箱由供应商标明出厂日期或检验日期，否则不予入库；冷冻食品不能出现解冻后再次冷冻情形，否则不予入库；

9、质检人员对购进的各类商品和各种菜类、肉类和食品辅料类应逐一进行质量检验。凡腐烂变质的、有黄斑菜叶、超过保质期的、临近保质期 1/3 时间的等不合格商品、菜品一律拒收入库，对库存的各类商品和菜品定期做好检验，发现有变质征兆的须及时报告，并及时按规定程序进行处理，并做好出库记录；

10、采购、质检均要进行感官检查，对食品通过看、嗅、触、尝、试等方法对食品质量作初步判断，所有的产品都应具有正常的感官性状。禁止采购感官状况异常的食品和原料。土豆必须打开编织袋进行检查，发芽土豆不得验收入库；

11、（1）原料验收标准及要求按附件中明确的各类食材（含清洁用品、蔬菜）外观、质量、劣质判定标准执行。

（2）、验收频次：凡进货一次，无论数量多少，都必须验收一次。收货的同时，必须索验相关证件，并作好物资台账记录。

（3）、验收方法：

A、袋装、罐装、瓶装类（如大米、面粉、食用油、调料等）：先作包装外观的目测检查，看是否在保质期内，是否有破损，是否三证齐全。

B、肉类食品：一看色泽，二闻气味，三验检疫证件。

C、蔬菜类：经过目测，检验物品的外观和新鲜度，定期进行农药残留抽查；

（4）、物品整批不合格判定：

①凡无三证的，超过保质期 2/3 的，均视为整批不合格；

②蔬菜类：有 1 / 4 不合格的，则视为整批不合格；

③肉类：凡发现其中有 1 只 / 1 片不合格的，或无当日检疫证的，都视为整批不合格。

（5）、不合格品处理：

验收时被判定不合格的原料立即封存隔离并拍照留证，通知供应商立即到现场处理。

八、售后服务要求

1. 为减少食材运输路途的安全隐患，乙方需在徐州市内设有配送点、固定的营业场地。

2. 乙方对甲方临时的供货要求，需随订随送，至少在 1 小时内响应，2 小时内完成供货。应急供货的食材质量、价格标准与常规供货一致。

3. 乙方需在甲方验货后对货品进行粗加工（3 小时）。

4. 乙方每天保证在食材按照甲方规定的时间内送到甲方指定的地点，如发生未能按时送到甲方指定的地点，每迟 30 分钟扣当天菜款 5%的金额。

5. 配送时，按照甲方是否要求对菜品深加工；对采购的整鸡、活鱼、肉类有现场二次加工要求的，应安排持有当期健康证明的工人进入单位食堂进行深加工；无二次加工要求的，可以按照甲方要求在市场加工好，再配送到甲方指定区域。

6. 若乙方所提供的货品虽经甲方验收入库，但在使用过程中发现有质量问题的，乙方必须及时给予退换货品。乙方接到甲方退换货通知后，需在 2 小时内到场处理，逾期未处理的，甲方有权自行处置，相关费用由乙方承担。

九、违约处理

1、供货质量必须符合国家和徐州市关于该物资的质量标准，并满足徐州医科大学附属医院食堂对该物资品种的质量标准等级要求。

（1）乙方所供货物属于下列情况之一的，处以同批次退换货款 200%扣除违约金，并根据性质严重程度，有权终止合同，同时乙方要承担因此造成的一切责任。

（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或对人体健康有害的；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量、农药残留含量超过国家限定标准的（适用于食品类商品）；

（4）掺假、掺杂、伪造、注水，影响营养、卫生的（适用于食品类商品）；

（5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品

的（适用于食品类商品）。

（6）超过保质期限的。

（7）其它违法违规行为造成安全事件发生的。

（8）由于乙方的原因致使合同不能正常履行的。

2、乙方的质量责任：质量不符合要求，包括不新鲜、有残次的，甲方可以拒收。拒收的后果：每拒收一次，按照拒收物资总价的20%扣除违约金，最低不少于500元/次。同时，乙方应满足甲方需要及时按拒收的品种、数量补足质量符合要求的货品，否则，甲方可自行组织购买，费用由乙方承担，甲方可在货款或其他应付乙方款项中扣除。连续拒收超过3次或者在本合同有效期内累计拒收超过5次，按不能履行合同处理，甲方有权终止合同。

3、乙方的延时责任：乙方若不能按时将物资送到甲方指定的地点，必须承担违约责任。除不可抗力外（不可抗力的范围按照民法典的解释），交通拥堵、意外、事故、限行及季节性雨雪天气等或其他类似原因均不是延时的理由。所供物资必须按照甲方指定时间送到指定地点。超过限时且未满2小时的，当日供货价格下降5%；超过2小时的，当日供货价格下降10%。若配送地点有误而不能在约定的时间内调整送到的，按延时处理。以上延时乙方要接受甲方最低不少于扣除500元/次违约金。连续延时2小时以上超过三次或者在本合同有效期内累计超过五次，按不能履行合同处理，甲方有权终止合同。

4、乙方的数量责任：（1）每次所供物资总量的差距超过30%，即扣除其合同履约保证金的20%，合同履约保证金被扣至为零时，该供应商的资格自然终止。（2）每次所供物资总数量差距大于10%小于30%，或包含多个品种规格的物资中单个品种规格数量差距大于10%，按延时1小时处理，并承担相应的延时责任。（3）甲方验收物资时发现物资数量短斤缺两的，或包含多个品种规格的物资中单个或多个品种规格没送的，第一次发现以物资订货量价值的2倍违约金扣除，第二次以物资订货量价值的5倍的违约金扣除，第三次以物资订货量价值的10倍的违约金扣除，以上三条违约金扣除最低不少于200元/次。甲方应急供应保障时，乙方在接到甲方通知后4小时内将甲方所需商品配送到指定位置。实际送货数量低于订货数量时，乙方应满足甲方需要及时将缺少的品种、数量补足，否则，甲方可自行组织购买，费用由乙方承担，甲方可在货款或其他应付乙方款项中扣除。定型包装的物资发生数量短少以抽检结果的单包最低数量结算该批物资总额，此合同期内第一次发现扣除500元的违约金，第二次扣除1000元的违约金，第三次终止合同并扣除全部合同履约保证金。实际送货数量多于订货数量时，按本合同第二条的约定处理。因市场货源不足，乙方不能满足甲方采购需求，需调换商品时，必须于接到甲方订单的2小时内通知甲方，经甲方同意后，按甲方

要求的品种、质量、规格、数量配送。

2、乙方终止合同的责任：乙方无故停止供应或将本合同有关权利义务转让给第三方，甲方可以不予结算未结货款，同时甲方可以立即解除合同，乙方同时承担 3 万元违约金赔偿责任。

3、乙方的其他责任（适用于食品类商品）：甲方的人员由于食用了乙方提供的凭常规无法检验的物资而造成包括但不限于腹泻、食物中毒以及其他不良反应，经徐州市食品卫生职能部门检验确定后，即按乙方不能履行合同处理，乙方必须同时承担由此造成的一切责任及费用；并向甲方赔偿其承担费用额的 50%，最低不得少于 10000 元/次。后果严重的，承担相应的法律责任。

4、所送食材，若乙方出现欺骗、虚报菜价或以次充好的现象，甲方按所送批次类别商品予以双倍违约经济扣除!连续收到三次扣除通知，甲方有权终止合同。

5、乙方服务期间须服从甲方管理，不服从管理者根据情节轻重每次予以 500-10000 元扣除违约金，进行货物配送时不得和食堂工作人员发生口角、殴斗。每发生口角一次，对乙方处以 500 元违约金扣除；若发生殴斗事件，相关人员将被移送公安机关，乙方亦被永久性取缔其供货资格，甲方将追索损失并没收乙方合同押金。

6、乙方相关人员送货后仍在餐厅内停留、乱串、抽烟、随意吃食堂食物的，每发现一次扣除乙方 500 元违约金。

7、乙方相关人员在物资的装卸、运输过程中，造成甲方所属食堂、餐厅物品摔坏或丢失的，须按物品的采购价值赔偿。

8、乙方相关人员在供货过程中必须佩戴供货证，每发现一次没有佩戴的，扣除乙方 500 元违约金。

9、甲方工作应主动热情，服务态度和蔼，文明服务，优质服务。为了杜绝“跑冒滴漏”保障原材料的质量安排管理人员和厨师共同参与检验原材料的质量、价格和数量，检验后双方共同签字确认并存档；验收人员为一名管理人员和一名厨师，每天早晨 6：00 开始验收；管理人员负责原材料的价格和数量，厨师负责检验原材料的品质。

10、甲方的付款责任：甲方不能在本合同规定的时间内将货款支付给乙方，应当承担违约责任。因甲方的责任，每延期（双休日及国家法定假日顺延）一天，按照中国人民银行规定的贷款利率向乙方赔付。

11、甲方的延时责任：甲方对送到的物资不能及时组织验收应当承担违约责任。其具体应当承担的责任与乙方的延时责任对等。

12、质量标准的认定和违约处理：

乙方供应的物资提供质量合格证明材料必须随货同行，虽具备相关质量的证明材料，但甲方认为实际交付的货物与证明材料不符，甲方应当向乙方说明情况。如果不能达成一致意见，双方应当共同取样，送到国家有关权威检验机构检验，按照检验结论处理。如果检验结论与证明材料一致，检验费用由甲方支付，同时甲方承担该批物资的费用；如果检验结论与证明材料不一致，检验费用由乙方支付，同时甲方根据检验结论对乙方做出违约处理的决定。由相关质量和卫生行政监督管理部门进行抽样检测的物资，如果其质量不符合要求，甲方根据检验结论对乙方按合同约定进行相应处理。

13、接收和拒收争议的约定：对有争议的物资，甲方有权拒收，乙方应当按甲方要求在规定的时间内无条件更换。连续拒收超过三次或者在本合同有效期内累计拒收超过五次，按不能履行合同处理，甲方有权终止合同。

14、对无法当场做出判断的物资的验收及处理：

由于检验手段或者人的感官的局限，对于封闭包装物资，如果甲方在使用过程中发现其质量不符合合同的约定，乙方应当及时免费退换，这种情况如果连续发生超过二次或者在本合同期内累计超过四次，乙方应当承担退换物资总额 20% 的赔偿金。

十、检测要求

乙方按要求送达的食品（包括肉类、水产类、蔬菜类、粮食类、食用油、其他食用品），须配合甲方食品安全检测人员对所送物品按国家有关标准进行检测（肉类随货同行肉类检疫合格证，冻货、干调、米、面、油随货同行同批次质量检测报告，蔬菜类每周不少于三次农残检测），检测报告送甲方备案。若检测不合格，甲方予以书面警告，对该批货物予以退货或当场销毁，同时乙方需及时补货，甲方不需支付该批货物的货款；书面警告后若再次出现同类情况，甲方有权解除合同，并对乙方进行罚款，金额为甲方两个月的该类食材采购金额。

十一、食材深加工要求

配送时，按照甲方是否要求对菜品深加工：对采购的整鸡、活鱼、肉类有现场二次加工要求的，应安排持有当期健康证明的工人进入单位食堂进行深加工；无二次加工要求的，可以按照甲方要求在市场加工好，再配送到甲方指定区域。配送需按照食堂相关人员无偿送到指定区域。

十二、合同转让与分包

乙方在任何情况下都不得将本合同的权利和义务转让或分包给任何第三方，否则甲方有权立即解除合同并追究乙方违约责任。

十三、争议解决的方式

1、本合同适用法律为中华人民共和国法律、法规。

2、签约双方在履约中发生争执和分歧，双方应通过友好协商解决，若经协

XYFY20260307X0365

商不能达成协议时，应向甲方所在地人民法院提起诉讼。受理期间，双方应继续执行合同非争议部分。

十四、履约保证金

履约保证金：20000 元整，签订合同前乙方需缴纳履约保证金至徐州医科大学附属医院账户，凭徐州医科大学附属医院财务处开具的履约保证金收据签订供货合同，合同期满后一个月内，甲方无息退还履约保证金。若乙方因违约导致履约保证金被没收，需在收到甲方通知后 3 个工作日内补足，否则甲方有权终止合同并取消乙方后续投标资格。

十五、不可抗力

1、不可抗力指战争、严重火灾、洪水、台风、地震等或其它双方认定的不可抗力事件。

2、签约双方中任何一方由于不可抗力影响合同执行时，发生不可抗力一方应尽快将事故通知另一方。在此情况下，乙方仍然有责任采取必要的措施加速供货，双方应通过友好协商尽快解决本合同的执行问题。

与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十六、其它

1、本合同所有附件、采购文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

2、在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

3、如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否则，应承担相应责任。

4、除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

5、本合同一式肆份，甲方执叁份，乙方执壹份。

6、本合同自双方法定代表人或委托代理人签字（或盖章）并加盖公章（或合同专用章），且乙方按照本合同规定提供了履约保证金后生效。

甲方： 徐州医科大学附属医院	乙方：江苏神平食品科技有限公司
单位签章：	单位签章：
单位地址	单位地址
开户银行	开户银行：中国银行徐州新区支行
银行帐号：	银行帐号：546961943597
代表人：	代表人：尚玉作

XYFY20260307X0365

联系人：_____ 联系人：尚志伟

联系电话：_____ 联系电话：18952152338

签字日期：2026年3月10日 签字日期：2026年3月9日

徐州医科大学附属医院

附件：原料验收标准及要求

品名	重要度	验证项目及验收要求
大米	A	①其色泽应呈淡青色或乳白色半透明状； ②米粒完整，大小均匀，表面光滑，无霉斑，无虫害，无杂质； ③具有纯正的米香味，无异味。
面粉	A	①白色或微黄色，色泽均匀，不发暗； ②成粉末状，不结块，无霉变，无虫害，无杂质； ③具有正常的面粉香，无异味。
淀粉	B	①白净有光泽，粉粒细均匀； ②手摸有燥润滑感，捻搓有吱吱响声。

挂面	A	①色泽、气味正常，无霉味、酸味及其它异味； ②煮熟后不糊，不浑汤，口感不粘，柔软爽口，自然断条率不超过 10%。
食用油脂	A	①植物油：应具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其它异味。 ②动物油：正常油脂为淡黄色透明液体，无浑浊，无明显的悬浮物，有其固有香味，无苦焦、霉味、酸败及其它异味。
豆制品	B	①发酵型豆制品：此类制品是利用大豆或其他杂豆为原料经发酵而制成的腐乳、豆豉等； ②非发酵性豆制品：其制品是以大豆或其他杂豆为原料制成的豆腐、素鸡、油豆腐、腐竹等食品。
肉类	A	①查验产地兽医检疫合格证或屠宰加工厂兽医检疫合格证印讫； ②鲜肉的外表应干燥，肌肉切面有光泽，红色均匀，具有各种畜肉所特有的气味。肌肉结实而有弹性，手指压后陷立即复原，不粘手，不软化。烧熟后肉汤透明澄清，脂肪团聚并上浮表面，且具有各种动物肉的香味。 ③所采购的肉类的皮肤及肉无出血斑，无脓肿，无病兆，无血污，无毛，无粪便污染，无有害腺体，无寄生虫等。
肉类制品	A	①常见的干制品：不粘手，具有特有的香味，无异臭； ②腌腊制品：表面干燥，无霉斑，无粘液，不生虫。肌肉呈咖啡色或暗红色，脂肪切面白色或微红色，组织状态紧密结实。切面平整有光泽，具有肉制品特色的香味。 ③灌肠制品：肠衣牢固，有韧性，无霉斑，无粘液，肉和肠衣紧密结合。瘦肉为粉红色，脂肪为白色，具有肠制品特有的香味，无腐臭，无酸败味。 ④熟肉制品：原料新鲜，烧熟煮透，保证无异味，无臭味。
乳与乳制品	A	①采购鲜乳时，首先查明是消毒牛奶还是新鲜生牛乳 ②鲜乳应呈均匀一致的乳白色或稍带微黄色，无沉淀，无凝块，无杂质。
蛋与蛋制品	A	①皮蛋：蛋壳应完整，涂料均匀，用手振摇时无响声活动感，有弹性。剥壳后，蛋白为茶色胶冻状，蛋白表面常有松针状的结晶或花纹似松花，蛋黄有彩色层。 ②咸蛋：断面黄白应分明，蛋白质地细嫩疏松，蛋黄为细沙状，呈微红色，起油，中间无硬心，味道鲜美。

徐州医科大学附属医院

水产品	A	①黄鳝、甲鱼和各种贝类，均应为鲜活品。 ②鱼类：必须强调其新鲜度，表面光泽，保持自然色调，不失水份，体型有张力，眼球突起通明，鳃鲜红，肉体有弹性，无臭味无不良异味。
酱油	B	①呈棕红色，透明状，有光泽，不发黑，对碗壁着色力较强，具有发酵酱油特有的豆香，酱香或酯香气味，无臭味、霉味或其它不良气味。 ②滋味鲜香适口，无酸、苦、涩味及其它异味，不浑浊，无沉淀，无霉花浮膜。
食醋	B	①有光泽，具有食醋固有的气味和醋酸味，无其他异味。 ②质地澄清，不混浊，无悬浮物，无沉淀物，无霉花浮膜，无醋鳗、醋虱。
味精	B	①粉状味精呈乳白色，有光泽，呈均匀一致的细针状洁白、光亮的晶体，无杂质、异物，手摸有涩感。 ②晶体味精为透明、洁白、光亮的晶状体，呈大小均匀的长性颗粒，两端方型，无杂质、异物，无涩味及其异味。
面包糠	B	①淡黄色，有光泽，无异味。 ②无结块，无杂质、异物，无虫害，无霉变。
野山椒	B	①无杂质、异物，无异味。 ②质地澄清，不浑浊，无悬浮物，无沉淀物。
豆沙	B	①色泽呈咖啡色，表面光滑； ②无霉斑，无虫害，无杂质，无异味。
嫩肉品	B	呈乳白色，有光泽，呈均匀一致的细针状洁白光亮的晶体，无杂质、异物。
糯米	A	①色泽为淡青色或乳白色半透明状； ②米粒完整，大小均匀，表面光滑，无霉斑，无虫害，无杂质； ③具有纯正的糯米香味，无异味。
什锦果酱	B	①有光泽，无异味； ②无色素，无异物，无霉变，无虫害。
白糖	B	①呈洁白、光亮的晶状体，颗粒大小均匀； ②无杂质，无异物，无异味，无结块，有一定的湿润度。
鲜品	A	①新鲜，色泽好，有一定的湿润度； ②无腐烂，无异味，无虫害，无杂物，大小均匀。
酵母	A	①淡黄色；

		②无霉变，无虫害，无杂质。
清洁用品	重要度	验收要求
消毒液	A	无沉淀，无杂质。
洗涤剂	A	呈淡黄色，浓稠，无杂质，无异味。
洁厕剂	A	无沉淀，无杂质。

蔬菜名称	重要度	外观要求
土豆	A	表皮呈棕黄色或淡棕黄色，光滑无褶皱。大小均匀。 劣质：发芽、腐烂、发霉、灰暗、畸形等异常现象。
生菜	A	叶呈青绿色，叶面平展或褶皱，芯叶松散或抱合成叶球。棵体整齐，叶质鲜嫩。 劣质：有病斑、虫体、干叶、腐烂等异常现象。
萝卜	A	表皮呈白色，茎直立，允许有轻微弯曲现象，粗壮，圆柱形，棵体中心部位无糠心现象。 劣质：表皮开裂、蔫软、腐烂、残破等异常现象。
白菜	A	叶呈绿色或深绿色，叶柄厚，呈白色，叶片抱合紧密，呈圆柱体，颗体新鲜。 劣质：有虫体、病变、腐烂、干叶、黄叶等异常现象
黄瓜	A	表皮呈绿色，外表有刺状凸起，新鲜，有光泽，体长，呈直柱形，允许有轻微弯曲。 劣质：蔫软、腐烂等异常现象。
胡萝卜	A	棵体呈圆锥状，表皮呈橘黄色，平滑无污斑，质地脆嫩。 劣质：裂口、蔫软、腐烂等异常现象。
卷心菜、包心菜	A	呈绿色或浅绿色，叶多、质厚，层层包裹成球状体或扁球形，叶球紧实。 劣质：干叶、黄叶、腐烂及机械损伤等异常现象。
上海青	A	叶呈绿色或深绿色，叶柄呈白色，肥壮、直立，质地脆嫩。 劣质：干叶、黄叶、腐烂、虫体、病斑等异常现象。

徐州医科大学附属医院

茄子	A	呈紫色或黑紫色，体长呈棒状，老嫩适度，肉厚、子少。 劣质：机械损伤、裂口、腐烂、蔫软、病斑等异常现象。
香葱	A	叶细，质地柔嫩，线形，中空，呈绿色；茎呈白色，茎短。 劣质：干叶、黄叶、病斑、虫体、腐烂等异常现象。
蒜瓣	A	蒜瓣呈乳白色，大小均一，蒜瓣表面无蒜皮残留。 劣质：发芽、虫咬、腐烂、发霉等异常现象。
生姜	A	根茎肉质肥厚、扁平，不带泥土、毛根。 劣质：蔫萎、发霉等异常现象，受热、受冻现象（姜受热，生有白毛，皮变红，易烂；受冻则变软，外皮易脱落，手捏流姜汁）。
番茄	A	颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳，个大圆整，饱满，有弹性，肉厚籽少，味甜中带酸。 劣质：腐烂、压伤、过软、过硬、斑点、畸形、开裂等
黄豆芽	A	豆芽挺直，芽身短而粗，芽色洁白晶莹，组织脆嫩。 劣质：发黄、发黑、断芽、烂头、烂尾、根须豆壳多
绿豆芽	A	豆芽挺直，芽身短而粗，无根须，芽色洁白晶莹。 劣质：发黄、发黑、断芽、烂头、烂尾、根须豆壳多。
南瓜	A	颜色金黄色或橙红色，瓜形周正，肉金黄、紧密、粉甜，表面硬实。 劣质：斑疤、破裂、虫洞、烂斑、软烂，畸形
小南瓜	A	颜色绿色，瓜形周正，粉甜，表面硬实。 劣质：斑疤、破裂、虫洞、烂斑、软烂，畸形
冬瓜	A	皮青翠、有白霜，肉洁白，厚嫩、紧密，膛少，有一定硬度。 劣质：压伤、烂斑、较软，肉无空隙、水分少、发糠
苦瓜	A	颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，一定硬度，瓤黄白，子小，味苦。 劣质：腐烂、压伤、刀伤、磨损，有虫洞、斑点、颜色发黄、甚至发红、瓜身软
丝瓜	A	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。 劣质：颜色泛黄、皮粗糙，弯曲、伤疤、烂斑、黄斑，肉松软或空

徐州医科大学附属医院

豆角	A	颜色青绿、有光泽，豆英细长、均匀、挺直、饱满，有花蒂，有弹性，折之易断。 劣质：虫洞、黄斑、烂斑、粗细不均、豆英松软、有中空，折之不断、盘丝较韧
紫甘蓝	A	色紫红或深绿，叶脉紫红色，叶肉肥厚，叶面光滑，覆有紫甘蓝灰白色蜡粉。叶球紧实、扁平，圆球或高圆形。 劣质：烂叶、虫洞
菜花	A	花蕾颜色洁白或乳白、细密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿、紧凑，外叶绿色且少，断面洁白。 劣质：花蕾发黄、黑斑及污点、粗而松，表面无发干，压伤、刀伤、虫害
西蓝花	A	花蕾颜色深绿、细密紧实，球形完整、表面有白霜，花梗深，西蓝花绿、紧凑，外叶绿色且少。 劣质：花蕾烂斑、污点、粗而松，表面发干，压伤、刀伤、虫害
莴苣	A	笋形粗壮、条直、均匀，叶绿色，茎皮光泽、绿或淡绿色，莴笋头断面碧绿，嫩叶少。 劣质：压伤、裂纹、水锈斑，空心、厚皮，黄叶、毛根、泥土，
油麦菜	A	色泽翠绿，新鲜，叶嫩，菜叶细长平展，根部细短，无水、无虫眼 劣质：色泽发黄，不新鲜，有腐烂叶，老叶多，菜叶歪歪扭扭，菜梗太长、菜上有较多的虫子尸体
娃娃菜	A	叶子嫩黄，菜帮薄，叶脉细，叶面平整，微甜，味道无生性味 劣质：叶子皱缩程度严重，呈扭曲状，叶面不平整
菠菜	A	颜色碧绿、鲜嫩，叶子大，挺直，根桃红、无主茎且叶柄无红色，棵株适当。 劣质：黄叶、枯叶、干尖，腐烂、虫眼、断裂。
韭菜	A	叶较宽、挺直，翠绿色，根部洁白，软嫩且有香味，根株均匀。 劣质：泥土、黄叶或叶上有斑、枯萎、干尖，腐烂
海带	A	藻体褐色，长带状，革质。 劣质：腐烂、异味、有杂质、虫害

徐州医科大学附属医院

紫菜	A	藻体呈膜状，称为叶状体。紫色或褐绿色。 劣质：有杂质、虫害、异味
西芹	A	叶茎宽厚、颜色深绿，新鲜肥嫩，根部绿白色，茎长30cm-45cm。 劣质：黄叶、梗伤、水锈、腐烂、断裂、枯萎
香菜	A	翠嫩、挺直、根部无泥，香气重、水分充足。 劣质：黄叶、腐烂、泥土、发蔫
蒜苗	A	鲜嫩，株高在35厘米以上，叶色鲜绿，不黄不烂，毛蒜叶根白色不枯萎，而且辣味较浓、株棵粗壮，整齐，洁净不折断
蒜苔	A	颜色深绿，梗细滑、有光泽、挺直，鲜嫩，指甲掐之易断。 劣质：颜色黄绿，梗粗、表面皱纹、老、掐之不断，苔尖干黄
洋葱	A	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，有一定的硬度。 劣质：腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、泥土
韭黄	A	颜色呈黄白色，根株均匀。 劣质：有泥土、黄叶或叶上有斑、枯萎、干尖，腐烂
大蒜	A	颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实，有硬度。 劣质：发芽、散瓣、烂瓣、瘪瓣、虫孔、须根
大葱	A	葱叶为管状、绿色、葱白长、紧实、挺直，无根，长约50厘米无花皮。 劣质：枯萎、霉叶黄叶、泥土、葱白松空、弯曲
辣椒	A	细长圆锥状，颜色鲜艳有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多，辣味重。 劣质：腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹，
山药	A	表皮呈淡黄色，带有小须，横切面肉质洁白，味甘粉足，个大质坚。 劣质：粗细不均，有斑点、有硬伤、须毛较少、泥土较多，横切面发黄
莲藕	A	表皮颜色白中微黄，藕节肥大。无叉，水分充足，肉洁白，脆嫩。 劣质：有外伤、断裂、褐色斑、干萎

徐州医科大学附属医院

芋头	A	颜色为褐色，表皮粗糙，个体适中，断面肉质洁白，肉中有紫色的点，肉质硬脆。 劣质：刀伤，根须、疤痕、泥土
紫薯	A	薯肉呈紫色至深紫色，个大形正，大小整齐，表皮光滑体硬不软，饱满。 劣质：发芽、青斑、萎蔫、腐烂、虫害、坑眼、毛根
玉米	A	果穗苞叶上有期叶，籽粒淡黄色或乳白色，胚较大，大小均匀，新鲜。 劣质：虫害、压伤、腐烂
香菇	A	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
金针菇	A	菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短、挺直。 劣质：腐烂、潮湿、枯萎、菌盖脱落、柄粗长，颜色发黄现象
平菇	A	形状整齐不缺边，颜色正常，质地肥厚，无杂味，菌伞的边缘向内卷曲，伞形完整，无缺边。 劣质：发粘、变味
杏鲍菇	A	表面有丝状光泽，平滑，干燥、细纤维状，成熟后呈波浪状或深裂，菌肉白色，具有杏仁味，无乳汁分泌，形体完整，菌肉无黑斑，用手捏不发粘，有弹性
黑木耳	A	色泽黑褐。质地柔软呈胶质状，薄而有弹性，湿润时半透明，干燥时收缩变为脆硬的角质近似革质。 劣质：有泥沙虫蛀，霉烂
银耳	A	纯白至乳白色，直径 5-10 厘米，柔软洁白，半透明，富有弹性，形状完整。 劣质：酸、臭，异味、斑点、有杂质

说明：上述表内未列材料均按国家或行业相应检测检查标准。

徐州医科大学附属医院