审核编号：XSSH202601563　　合同编号：NB20260133

审核人：沈欣 张晨阳　　预算号：DZ20262Y0041

审核时间：2026 年 9 月 10 日

南京鼓楼医院审计处已审核

南京鼓楼医院南部院区食堂蔬菜水果采购协议

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 2026 年 8 月 24 日公开招标，项目编号：JSZC-320100-HWZX-G2026-0426），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水果,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 8 月 31 日起至 2027 年 8 月 30 日止。前三个月试供货期不合格,甲方有权解除协议（合同）。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。

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：溧水区经济开发区群力大道 88 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》。

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，询价请参照《南京鼓楼医院食堂食材询价制度（试行稿）》执行。

主要对用量和金额综合排名前 10 名的品种进行询价，分为线上和线下询价相结合，每个品种只询价

一次。未询到价格的和其他品种，采取议价的方式。

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 30%，网上结算价格=基准价*（1-30%）；

②甲方按时组织相关人员前往永阳大西门菜场（南京市溧水区永阳街道大西门街）、马家园智慧农贸市场（南京市溧水区永阳街道中山路与淮源街交叉口北侧）两家菜市场进行询价，取非活动价的价格作为询价基数，乙方在询价基数下浮 30%。询价价格=询价基数*（1-30%）；

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，南部院区保障部、南部院区财务部、乙方三方确认后形成结算价格。

询价每月一次，每月 20 日启动，一般在 5 个工作日内完成线上询价、线下询价和议价，财务将根据下浮比例确定最终结算价。

3.责任追究：

①对于乙方所报价格，在其合同期内，若在甲方的随机抽查中发现 10%及以上品种价格虚高 50%以上的(即报价与线上询价相差 50%或报价与线下询价的 8 折相差 50%)；第一次给予乙方书面警告，第二次将扣罚乙方当月成交额的 10%作为罚款，第三次自动终止合同。

②如发现乙方因为价格原因，人为降低食材质量和品质，一经发现立即终止合同。

③一旦价格确定库管收货就要严格按报价单收货，发现价格高要及时在收货单进行扣减。

4.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*经甲方审核后的价格。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，甲方有权拒绝付款，产生损失的由乙方自行承担，与甲方无关。

②乙方须严格按照合同价格供货，医院将不定期进行抽查，如发现乙方自行调价，报价超出合同价格，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。

③甲方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，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 100000 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》

以下无正文

甲方：南京鼓楼医院（盖章）

地址：南京市鼓楼区中山路 321 号

邮编：210008　　电话：025-83106666

法定代表人或授权代表：

分管院领导：

项目主管部门负责人：

医用物资采购中心负责人：

日期：2026-09-14

乙方：南京美蔬姐副食品有限公司　（盖章）

地址：南京市栖霞区尧化街道尧佳路 8 号门面房

邮编：210046

座机：

授权代表电话：18913963869

授权代表：徐满意

法定代表人：

日期：2026-09-14

南京鼓楼医院合同

附件 1 ：　　配送清单

蔬菜采购清单

序号	名称	要求	单位
1	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。	斤
2	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。	斤
3	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。	斤
4	散装什锦菜	形态完整无碎渣，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
5	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。	斤
6	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。	斤

7	散装榨菜丝	形态完整无碎渣，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
8	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 10-20cm，直径约 5-8cm。	斤
9	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
10	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
11	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
12	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
13	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
14	手指胡萝卜	无虫咬、新鲜脆甜，无米糠，无分叉或裂根。	斤
15	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
16	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
17	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
18	小白菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑，子叶完整	斤

		无缺损，株型直立，株高约 10-15cm，叶片完整度≥95%（无虫咬破损）。	
19	海带结	色泽鲜嫩、无黄叶、无病斑、无腐烂。	斤
20	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
21	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
22	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
23	冻玉米棒	无苞叶须、杂质、虫卵，颗粒饱满度≥90%，色泽均匀度，约 300g/根。	斤
24	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
25	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
26	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
27	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
28	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
29	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
30	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
31	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
32	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

南京医科大学合同

33	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
34	青花椒	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
35	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
36	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
37	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
38	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
39	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
40	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
41	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
42	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
43	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
44	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
45	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
46	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	斤

		柄无空心化，菌柄分叉完整，长度约 8-10cm。	
47	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
48	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
49	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
50	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
51	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
52	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
53	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
54	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
55	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
56	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
57	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
58	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
59	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

60	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
61	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
62	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
63	冬瓜	表皮光亮无斑点、外形完整鲜嫩，表皮有白霜，无机械伤，瓜瓤占比：约 10-20%。	斤
64	净冬瓜	去皮后瓜肉完整鲜嫩，无腐烂，去皮深度≤2mm。	斤
65	净土豆	原料选用无发芽、无绿变、无冻伤的鲜土豆，表皮完整无黑斑、疮痂病斑，机械或手工去皮，无残留芽眼、青皮。	斤
66	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。	斤
67	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、大小约 50-70 克/个	斤
68	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
69	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
70	净山药	表皮黄褐色无裂痕，无机械伤，横切面黏液丰富，去皮深度≤2 mm。	斤
71	山药	表皮黄褐色无裂痕，无机械伤，无泥沙，横切面黏液丰富	斤
72	铁棍山药	表皮黄褐色无裂痕，无机械伤，横切面黏液丰富。	斤
73	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
74	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	斤

		立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	
75	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
76	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
77	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
78	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
79	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
80	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
81	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
82	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
83	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
84	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
85	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
86	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

87	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
88	甜豆	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
89	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
90	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。	斤
91	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
92	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
93	广东丝瓜	果形挺直无弯曲，横径约 3.5-5.5cm。	斤
94	瓠瓜	无虫咬，新鲜脆嫩，瓜长：约 25-35cm，直径约 6-8cm。	斤
95	黄瓜	表皮光亮无斑点，瓜条顺直，瓜刺完整，单瓜长度约 15-20cm。	斤
96	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
97	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
98	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
99	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
100	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
101	笋瓜	无虫咬、病斑，新鲜质地脆嫩多汁，果长：约 20-50cm，果茎	斤

		约 3-6cm，果肉厚度约 1-2cm（均匀，无分叉或裂根）。	
102	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
103	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
104	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
105	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
106	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
107	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
108	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
109	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
110	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
111	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
112	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
113	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

114	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
115	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
116	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
117	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
118	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，茎秆中空度≥50%（直径 4-6mm），长度约 20-30cm。	斤
119	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
120	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
121	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
122	瓢儿菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，无萎蔫。	斤
123	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
124	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
125	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
126	球生菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑。	斤
127	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
128	香菜	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑、无纤维化	斤

		老化现象，子叶完整无缺损。	
129	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
130	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
131	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
132	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
133	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
134	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
135	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
136	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
137	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
138	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
139	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
140	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
141	藕带	表皮黄白色至浅褐色，无黑斑、锈斑、机械伤，直径约	斤

		0.8-1.2cm，节间长度约 3-5cm。	
142	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
143	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
144	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
145	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
146	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
147	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
148	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
149	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
150	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
151	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
152	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
153	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
154	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	斤

		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。	
155	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
156	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
157	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
158	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
159	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
160	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
161	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
162	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
163	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
164	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，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
165	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
166	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

167	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
168	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
169	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
170	魔芋丝	色泽鲜嫩、有该品种原有色泽、无病斑，约 240g/盒	盒
171	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
172	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
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	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
175	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
176	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，无病斑虫孔。	斤
177	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
178	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
179	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
180	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	斤

		立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	
181	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
182	笋干	色泽鲜亮均匀符合品种特征，清洁、无病斑虫孔。	斤
183	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
184	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
185	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
186	鲜虫草花	新鲜.无泡水.无烂.袋装	斤
187	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
188	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
189	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
190	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，茎叶挺立无皱缩，切口状态无氧化褐变。	斤
191	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
192	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
193	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

194	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
195	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
196	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
197	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
198	秧草	叶片挺括鲜绿，无黄叶，焦边、病斑，叶片平滑。	斤
199	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
200	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
201	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
202	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
203	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
204	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
205	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

水果采购清单

序号	水果名称	单位	等级	重量规格	外观色泽

1	红富士苹果	斤	一级	约 100#（250g-300g）/个	果形端正，色泽均匀，无碰压伤、无虫蛀、无腐烂，果肉脆甜，无空心、无异味
2	阿克苏苹果	斤	一级	约 100#（250g-300g）/个	果皮光洁，成熟度适中，酸甜适口，无软烂
3	猕猴桃	个	中果	约 125g/个	肉质细腻，无黑心、无霉点、无软烂
4	砀山梨	斤	一级	约 400g/个	果形端正，皮薄肉细，汁多味甜，无腐烂、无干疤
5	秋月梨	斤	一级	约 400g/个	果形端正，皮薄肉细，汁多味甜，无腐烂、无干疤
6	香梨	斤	特级	约 125g/个	色泽金黄，皮薄核小，香甜多汁，无虫眼
7	水蜜桃	斤	特级	约 250g/个	果形端正，成熟度 8－9 成，无裂果、无流胶、无腐烂，果肉香甜
8	黄桃	斤		约 250g/个	果形端正，成熟度 8－9 成，无裂果、无流胶、无腐烂，果肉香甜
9	油桃	斤		约 250g/个	果形端正，成熟度 8－9 成，无裂果、无流胶、无腐烂，果肉香甜
10	蟠桃	斤		约 250g/个	果形端正，成熟度 8－9 成，无裂果、无流胶、无腐烂，果肉香甜
11	黑布林	斤		约 80g/个	果面光洁，成熟均匀，无涩味、无软烂
12	青李子	斤		约 80g/个	果面光洁，成熟均匀，无涩味、无软烂
13	杏	斤		约 60g/个	色泽金黄，果肉柔软多汁，无虫蛀、无霉变
14	樱桃	斤	JJJ	约 40 颗/斤	果粒饱满，色泽艳丽，果柄鲜绿，无裂果、无霉烂、无异味
15	冬枣	斤	特级	约 25 颗/斤	果形完整，脆甜多汁，无皱缩、无虫蛀
16	脐橙	斤	中果	约 250g/个	果形端正，皮薄汁多，无枯水、无异味
17	沃柑	斤		约 250g/个	果皮易剥，果肉脆嫩，甜度高，无枯水
18	耙耙柑（春见）	斤	中果	约 250g/个	果皮松软易剥，果肉无渣，汁多味甜

南京鼓楼医院合同

19	砂糖橘	斤		15-25 颗/斤	大小均匀，皮薄易剥，甜度高，无青果、无烂果
20	白心柚	斤	大果	约 1500g/个	果形端正，果皮光滑，果肉饱满，无苦麻味
21	红心柚	斤	大果	约 1500g/个	果形端正，果皮光滑，果肉饱满，无苦麻味
22	柠檬	个		约 150g/个	果皮光洁，酸度适中，无干瘪、无霉点
23	巨峰葡萄	斤	特级	约 30 颗/斤	果粉完整，无脱粒、无裂果、无霉烂，甜度达标
24	阳光玫瑰	斤	特级	约 30 颗/斤	果粉完整，无脱粒、无裂果、无霉烂，甜度达标
25	晴王	斤	特级	约 30 颗/斤	果粉完整，无脱粒、无裂果、无霉烂，甜度达标
26	草莓	斤	大果	10-14 颗/斤	果形端正，色泽鲜红，无白霉、无碰伤、无空心
27	蓝莓	盒	一级	125g/盒	果粒均匀，果粉完整，无干瘪、无霉烂
28	8424 西瓜	斤		约 5000g/个	瓜形端正，瓜纹清晰，果肉鲜红，无空心、无白筋，甜度≥12°
29	无籽西瓜	斤		约 5000g/个	瓜形端正，瓜纹清晰，果肉鲜红，无空心、无白筋，甜度≥12°
30	羊角蜜	斤	特级	约 800g/个	香气浓郁，果肉香甜，无烂心、无异味
31	麒麟西瓜	斤		约 5000g/个	瓜形端正，瓜纹清晰，果肉鲜红，无空心、无白筋，甜度≥12°
32	哈密瓜	斤		约 1500g/个	网纹清晰，果肉橘红，香甜多汁
33	香蕉	斤		约 150g/根	成熟度 7－8 成，无青头、无黑斑、无断柄
34	芒果	斤	一级	约 500g/个	果形端正，无黑斑、无流胶，果肉香甜无丝
35	菠萝	斤		约 1500g/个	果眼饱满，香气浓，无黑心、无腐烂
36	凤梨	斤	中果	约 1500g/个	果肉香甜无刺
37	荔枝	斤	一级	18-20 颗/斤	果皮鲜红，果肉洁白多汁，无裂果、无霉味
38	龙眼	斤		约 30 颗/斤	果粒饱满，果肉晶莹，无裂果、无霉烂
39	白心火龙果	斤	中果	约 500g/个	鳞片完整，果肉饱满，无软烂、无异味
40	红心火龙果	斤	中果	约 500g/个	鳞片完整，果肉饱满，无软烂、无异味

南京某技术医院合同

41	木瓜	斤	特级	约 1000g/个	成熟度适中，果肉橙红，香甜软糯
42	山竹	斤	中果	约 4 颗/斤	果壳完整，果肉洁白，无黄心、无空壳
43	榴莲	斤		约 3000g/个	成熟度适宜，果肉金黄，无异味、无虫蛀
44	石榴	斤	一级	约 400g/个	果形端正，肉质细腻，无腐烂
45	杨桃	斤		约 150g/个	果棱饱满，无损伤、无霉点
46	圣女果	斤		约 60 颗/斤	大小均匀，色泽鲜亮，无裂果、无干瘪
47	金桔	斤		约 15g/个	果皮光滑，酸甜适口，无霉变
48	百香果	斤	特级	约 100g/个	果形端正，香气浓，无干瘪、无霉烂
49	牛油果	斤	特级	约 200g/个	完整.无破损.无腐烂变质.果面洁净.无软化折皱
50	杨梅	斤	特级	约 40 颗/斤	果形端正，色泽均匀，无碰压伤、无虫蛀、无腐烂，无异味
51	芭乐	斤		约 300g/个	完整紧实.无腐烂/异味.果面洁净.无碰伤
52	红提	斤		约 40 颗/斤	果粒饱满.果粉均匀.无掉粒/腐烂.果根青绿有弹性
53	黄金果	个	中果	约 125g/个	肉质细腻，无黑心、无霉点、无软烂
54	橙子	斤	中果	约 250g/个	果形端正，皮薄汁多，无枯水、无异味
55	千禧	斤		约 60 颗/斤	大小均匀，色泽鲜亮，无裂果、无干瘪
56	网纹瓜	斤		约 1500g/个	网纹清晰，果肉橘红，香甜多汁
57	西梅	斤	特级	约 25 颗/斤	果面光洁，成熟均匀，无涩味、无软烂
58	丑橘	斤	一级	约 250g/个	果皮松软易剥，果肉无渣，汁多味甜
59	枇杷	斤	中果	约 15 颗/斤	颗粒整齐、无次果
60	小青桔	斤	一级	约 50 颗/斤	果皮光滑，酸甜适口，无霉变
61	水果黄瓜	斤		约 4 根/斤	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，茎叶挺立无皱缩。

南京鼓楼医院合同

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 30 种（以上同类品种）。

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《中华人民共和国食品安全法》《食品安全法实施条例》《餐饮服务食品安全监督管理法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国产品质量法》《消费者权益保护法》、《动物防疫法》以及省、市及行业相关法律法规的规定，符合行业主管部门发布的规定、标准、规范和甲方食堂管理制度有关规定，上述标准不一致的，以较高标准为准，没有国家、行业标准的，满足甲方要求，并保证新鲜。同等条件下，通过认证的绿色食品、有机食品优先。

2.蔬菜：

（1）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》。

（2）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%。

（3）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。

3.水果

（1）用于水果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。水果中农药残留的检测，应符合 GB 23200.8-2016 植物源性食品中 281 种农药及代谢物残留量的测定（LC-MS/MS）和 GB 23200.9-2016 植物源性食品中 208 种农药残留量的测定（GC-MS），乙方每批次货品应提供农药残留检测报告。

（2）水果应保持较高的新鲜度，外观应整洁、美观，无明显的机械损伤、压伤、病虫害和杂质。表皮光洁无污斑、裂果及空洞现象，色泽应鲜艳、自然，符合该水果品种应有的颜色特征。果柄完整，果肉饱满无萎蔫、无冻伤或日灼斑。果肉脆嫩多汁，无青皮、软塌或过熟现象，辐照水果应符合 GB 14891.5-1997《辐照新鲜水果、蔬菜类卫生标准》。

（3）水果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。

4.运输要求：

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

5.乙方应保证所提供的食材在保质期内经正确和合理使用，不会出现因生产加工工艺、包装物、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。商品保质期：商品保质期以商品标明的保质期为准。乙方应对其商品质量负责，不得提供假冒伪劣商品或已临近保质期及超过保质期的商品给甲方（交付时剩余保质期不少于原保质期的三分之二）。因乙方所供商品发生质量问题，须承担给甲方造成的一切损失。

6.乙方严禁配送变质、过期、假冒、伪劣、有毒、有害的货物，不得弄虚作假或以次充好，否则甲方有权要求退货或换货。因所供货物质量达不到国家有关食品安全标准而造成食物中毒或其它后果，由此所产生的一切法律责任和经济责任均由乙方承担。

7.一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：

（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）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

（4）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（5）超过保质期限的；

（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。

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：**溧水区经济开发区群力大道 88 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，每批次产品提供时应交存产品质量合格证明、产品质量检测合格报告或检验报告复印件。

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。**（合同期内每季度检测一次）**

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。

四、履约及违约

1. 乙方应向甲方缴纳相应的履约保证金 10 万元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，如因乙方所提供的原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原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. 凡乙方供应的食材故意串规、定量包装批量误差超过相关规定，一经查实，均按当月食材供应额的 3 倍值作为支付甲方的违约金。

8. 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。

9. 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. 乙方承诺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

甲方每月对乙方进行考核，考核人员由甲方人员担任，考核作为乙方合同期考核的重要依据，每月进行通报。

_____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、不服从甲方安排、与甲方发生争吵等，视情况扣分	10		
货品质量		发现质量问题，如腐烂、生霉等，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. 溯源卡查不到信息，扣 2 分； 2 农残证明未及时提供，扣 2 分； 3. 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	是否有专人为甲方提供服务	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甲方的特殊要求	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。

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。

南京鼓楼医院合同