审核编号：XSSH202601564　　合同编号：NB20260134

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肉类采购协议

采购单位：南京鼓楼医院（以下简称甲方）

供货单位：南京元润食品有限公司（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-G2026-0425），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买肉类，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。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，本次报价包含：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 18%，网上结算价格=基准价*（1-18%）；

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 35%。询价价格=询价基数*（1-35%）；

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，若在医院的随机抽查中肉类发现 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%)；第一次给予供货商书面警告，第二次将扣罚供货商当月成交额的 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*经医院审核后的价格。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，甲方将不定期进行抽查，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）	乙方：南京元润食品有限公司（盖章）
地址：南京市鼓楼区中山路 321 号	地址：南京市江宁区淳化街道土桥新市镇金桥路
邮编：210008　　电话：025-83106666	邮编：211100
法定代表人或授权代表：	座机：
分管院领导：	授权代表电话：15050592989
项目主管部门负责人：	授权代表：陈亮
医用物资采购中心负责人：	法定代表人：
日期：2026-09-14	日期：2026-09-14

南京鼓楼医院

附件 1 ：　　配送清单

序号	产品名称	类别	单位	投标产品质量参数与验收要求	品牌（或生产商/制造商）
1	猪肉皮	猪肉类	斤	呈乳白色，有光泽，脂肪洁白，肉皮的外表微干，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味。无血污，肉边整齐，无多余油脂	牧原食品股份有限公司
2	去肉扇骨	猪肉类	斤	呈淡红色、无碎肉、无异味；骨膜完整，无淤血，无碎骨渣	牧原食品股份有限公司
3	猪肺	猪肉类	斤	整体呈淡红色，无黑斑、组织皮囊不破、无异味无水肿、无结节，无寄生虫	牧原食品股份有限公司
4	猪肝	猪肉类	斤	整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染	牧原食品股份有限公司
5	板油	猪肉类	斤	呈乳白色、无血斑、无杂质、无异味	牧原食品股份有限公司
6	鲜猪心	猪肉类	斤	呈红色，脂肪呈白色或乳黄色，结实，有弹性，外形完整，心腔内无淤血，无异味	牧原食品股份有限公司
7	去皮后腿肉	猪肉类	斤	猪后腿精肉，去皮、去骨，肉体紧密有弹性、色泽红润、不粘手、无注水、新鲜非冷冻、无异味	牧原食品股份有限公司
8	去骨蹄髈	猪肉类	斤	肉体紧密有弹性、色泽红润、不粘手、无注水、新鲜非冷冻、无异味、净毛	牧原食品股份有限公司
9	带肉圆骨	猪肉类	斤	新鲜非冷冻，肉质紧密（每个带骨髓）规格约 300 克/个、无异味；带肉率≥35%，骨体完整无断裂，骨髓充盈无干瘪	牧原食品股份有限公司
10	五花肉丁	猪肉类	斤	肉体紧密有弹性、新鲜非冷冻、色泽红润、不粘手、无注水、无异味，2-4cm 肉丁	牧原食品股份有限公司

11	五花肉末	猪肉类	斤	去皮五花肉，肥瘦比 3:7，无纯肥、纯瘦掺杂；8-10mm 颗粒肉末，无结块、无筋膜碎屑	牧原食品股份有限公司
12	带肉猪龙骨	猪肉类	斤	肉体紧密、新鲜非冷冻、色泽红润、不粘手、无注水、无异味；含肉率≥40%，骨体完整无断裂，无淤血及碎骨渣	牧原食品股份有限公司
13	猪肋排	猪肉类	斤	肉体紧密有弹性、无化冻现象、色泽红润、不粘手、无注水、含肉量≥40%、无异味；猪纯肋排，去除脊骨、胸骨，仅留肋排段；	牧原食品股份有限公司
14	精肉肉沫	猪肉类	斤	选用纯新鲜腿肉、不含任何杂肉、淋巴组织 纯瘦肉无肥膘，无淋巴、淤血及结缔组织，颗粒均匀	牧原食品股份有限公司
15	混排	猪肉类	斤	肉体紧密。新鲜无化冻现象、色泽红润、不粘手、无注水、（肋排：龙骨）比例约 1:1、新鲜生猪肋排、龙骨，无注水、无添加剂，无病变组织	牧原食品股份有限公司
16	小排	猪肉类	斤	肉体紧密、新鲜非冷冻、色泽红润、不粘手、新鲜生猪小排，无注水、无添加剂，无病变组织	牧原食品股份有限公司
17	猪头	猪肉类	斤	紧密有弹性、新鲜非冷冻、色泽红润、不粘手、无注水、净毛；无残留毛根及淋巴组织，无淤血及病变	牧原食品股份有限公司
18	去皮五花肉	猪肉类	斤	肉体紧密有弹性、新鲜非冷冻、色泽红润、不粘手、无注水、无异味要四周看见肥瘦有三层 肥瘦比例约 3:7，无筋膜及碎肉	牧原食品股份有限公司
19	猪里脊	猪肉类	斤	肉体紧密、新鲜非冷冻、色泽红润、不粘手、不含筋膜；纯瘦肉无肥膘，无筋膜及结缔组织	牧原食品股份有限公司
20	精肉肉丁	猪肉类	斤	肉体紧密、新鲜非冷冻、色泽红润、不粘手、不含筋膜；规格为 1cm×1cm 标准肉丁，纯瘦肉无肥膘，无筋膜及结缔组织	牧原食品股份有限公司
21	精肉肉片	猪肉类	斤	肉体紧密、新鲜非冷冻、色泽红润、不粘手、不含筋膜；肉片厚度均匀（约 2-3mm），纯瘦肉无肥膘，无筋膜及结缔组织	牧原食品股份有限公司
22	精肉肉丝	猪肉类	斤	肉体紧密、新鲜非冷冻、色泽红润、不粘手、不含筋膜；新鲜生猪后腿精瘦肉，无注水、无保水剂、无嫩肉粉，无任何添加剂	牧原食品股份有限公司

23	精瘦肉	猪肉类	斤	肉体紧密、新鲜非冷冻、色泽红润、不粘手、不含筋膜；纯瘦肉无肥膘，无筋膜及结缔组织，无注水、无嫩肉粉，无任何添加剂	牧原食品股份有限公司
24	猪大排	猪肉类	斤	新鲜非冷冻、色泽红润、约 0.3-0.4 斤/块，切割均匀、肉含量≥75% 新鲜生猪大排，无注水、无病变，无添加剂	牧原食品股份有限公司
25	猪颈肉	猪肉类	斤	新鲜非冷冻、色泽红润、不粘手、无注水 肉质紧密有弹性，无淤血及病变组织	牧原食品股份有限公司
26	带皮五花肉	猪肉类	斤	肉体紧密有弹性、新鲜非冷冻、色泽红润、不粘手、无注水、净毛、无异味要四周看见肥瘦有三层；猪肋条带皮五花肉，肥瘦分层均匀；肥瘦比 3:7，皮厚 0.2-0.3cm，无厚皮、无纯肥层	牧原食品股份有限公司
27	冻仔排	猪肉类	斤	肉体紧密、色泽红润、不粘手、猪毛去除干净，无淤血、无淋巴结；肥瘦分层修整均匀；0-4℃排酸 24 小时，去除腥味，肉质嫩化	牧原食品股份有限公司
28	梅条肉	猪肉类	斤	肉体紧密有弹性、新鲜非冷冻、色泽红润、不粘手、无注水；纯瘦肉无肥膘，无筋膜及结缔组织	牧原食品股份有限公司
29	猪爪	猪肉类	斤	品质新鲜，带蹄筋，净毛、无趾间黑垢；无残留毛根及淤血，蹄筋完整	牧原食品股份有限公司
30	干皮肚	猪肉类	斤	无异味、净毛；干燥无霉变，无杂质及油脂残留	牧原食品股份有限公司
31	猪腰	猪肉类	斤	新鲜非冷冻、净毛、表面皮囊不破、无异味、无淤血、无病变	牧原食品股份有限公司
32	大肠	猪肉类	斤	乳白色，稍软，略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡、瘀血、充血、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈，无脂肪内容物，清洗干净无残留粪便及杂质	牧原食品股份有限公司
33	无根口条	猪肉类	斤	品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪、无病伤；无淤血及病变，表面洁净无舌苔	牧原食品股份有限公司
34	净猪肚	猪肉类	斤	乳白色，组织结实，无异味，外形完整，无溃疡及其他病变现象，无内容物，黏膜，脂肪，无瘀血肠头毛圈	牧原食品股份有限公司
35	无根猪耳	猪肉类	斤	新鲜、无黑斑、净毛、不含耳后根杂肉、无添加剂浸泡	牧原食品股份有限公司

				漂白	
36	猪尾巴	猪肉类	斤	新鲜、无黑斑块、无淤血、不含后根杂肉	牧原食品股份有限公司
37	肥膘	猪肉类	斤	呈乳白色、无血斑、无杂质、无异味	牧原食品股份有限公司
38	净筒子骨	猪肉类	斤	新鲜、（每个带骨髓）约 300 克/根、无异味；骨膜完整，无淤血、无碎骨渣，骨髓饱满无变质	牧原食品股份有限公司
39	牛骨	牛肉类	斤	新鲜、（每个带骨髓）约 500 克/根、无异味 骨面洁净，无残留碎肉及杂质，骨髓色泽正常无异味	河南庖丁佳牛肉有限公司
40	牛百叶	牛肉类	斤	色泽均匀，无杂质、无异味，无残留化学处理剂，无甲醛、过氧化氢等漂白剂残留	河南庖丁佳牛肉有限公司
41	牛筋	牛肉类	斤	组织坚韧有弹性，无残留碎肉及杂质，无异味	河南庖丁佳牛肉有限公司
42	牛板肚	牛肉类	斤	组织结实，无溃疡及病变现象，无内容物残留	河南庖丁佳牛肉有限公司
43	精牛肉	牛肉类	斤	色泽鲜红有光泽，无筋膜及杂质，无注水迹象 蛋白质含量≥18%	河南庖丁佳牛肉有限公司
44	牛肉末	牛肉类	斤	色泽鲜红均匀，无筋膜、无肥膘、无杂质，无异味；蛋白质含量≥18%	河南庖丁佳牛肉有限公司
45	牛腩	牛肉类	斤	新鲜牛腩，肥瘦相间，含少量筋膜，无纯肥、无碎肉；精选牛腩部位，剔除多余筋膜及碎骨；0-4℃排酸 48 小时，肉质嫩化去除膻味；	河南庖丁佳牛肉有限公司
46	牛后腿	牛肉类	斤	色泽鲜红均匀，肉质紧实，无筋膜及杂质，无注水迹象，无异味；蛋白质含量≥19%	河南庖丁佳牛肉有限公司
47	牛里脊	牛肉类	斤	色泽鲜红有光泽，肉质细嫩，无筋膜及杂质，无注水迹象，无异味；蛋白质含量≥20%	河南庖丁佳牛肉有限公司
48	牛腱肉	牛肉类	斤	新鲜牛前腱/后腱，纯腱子肉，带筋无肥油，肉质紧实 精选带筋腱肉，确保筋肉比例适中；人工精细修割，保留完整腱肉纹理；0-4℃排酸 48 小时，去除膻味肉质嫩化；	河南庖丁佳牛肉有限公司

49	仔牛腱	牛肉类	斤	新鲜仔牛腱，单只规格约 500 克，带筋无肥油，筋肉相间，肉质紧实，无筋膜及杂质；0-4℃低温排酸 48 小时，嫩化去腥，无腥膻异味	河南庖丁佳牛肉有限公司
50	金钱肚	牛肉类	斤	新鲜金钱肚，叶片完整，呈蜂窝状结构，无杂质、无内容物残留，无病变结节；0-4℃低温排酸 48 小时，无腥膻异味	河南庖丁佳牛肉有限公司
51	牛肠	牛肉类	斤	新鲜牛肠，肠壁完整，无肥油、无内脏杂质，无内容物残留，无病变结节；0-4℃低温排酸 48 小时，无腥膻异味	河南庖丁佳牛肉有限公司
52	牛肝	牛肉类	斤	新鲜牛肝，色泽均匀呈红褐色，有光泽，触摸不粘手，无淤血块及病变结节，无异味；0-4℃低温排酸 48 小时，无腥膻异味	河南庖丁佳牛肉有限公司
53	牛扇骨	牛肉类	斤	新鲜牛扇骨，骨面洁净，无残留碎肉及杂质，骨髓饱满无变质，无异味；0-4℃低温排酸 48 小时，无腥膻异味	河南庖丁佳牛肉有限公司
54	牛舌	牛肉类	斤	新鲜牛舌，已去除舌苔及表皮杂质，肉质紧实有弹性，无淤血块及病变结节，无异味；0-4℃低温排酸 48 小时，无腥膻异味	河南庖丁佳牛肉有限公司
55	牛尾	牛肉类	斤	新鲜牛尾，肉含量占比≥70%，带筋无肥油，肉质紧实，无杂质及病变结节，无异味；0-4℃低温排酸 48 小时，无腥膻异味	河南庖丁佳牛肉有限公司
56	牛心	牛肉类	斤	新鲜牛心，淡红色，脂肪呈乳白色稍红色，结实有弹性，外形完整，心房内无瘀血及凝血块，无病变结节，气味正常；0-4℃低温排酸 48 小时，无腥膻异味	河南庖丁佳牛肉有限公司
57	牛油	牛肉类	斤	冷鲜牛油，呈淡黄色，色泽均匀，无黑斑杂质，无异味，无酸败迹象；0-4℃低温储存，无氧化变质	河南庖丁佳牛肉有限公司
58	黑毛肚	牛肉类	斤	水发黑毛肚，叶片完整，呈深黑色，无杂质、无异味，无残留化学处理剂；0-4℃低温储存，无变质	河南庖丁佳牛肉有限公司
59	免浆牛柳	牛肉类	斤	选用牛里脊部位，经腌制处理，色泽均匀，无添加剂、无色素，肉质细嫩有弹性；0-4℃低温储存，无变质	河南庖丁佳牛肉有限公司
60	带皮鲜羊腿肉	羊肉类	斤	冷鲜带皮羊腿肉，已净毛，无骨、无羊肥膘，肉质紧实，无杂质及病变结节，无异味；0-4℃低温排酸 48 小时，	河北金宏清真肉类有限公司

				无腥膻异味	
61	去皮鲜羊腿肉	羊肉类	斤	冷鲜去皮羊腿肉，色泽鲜红均匀，肉质紧实，无注水迹象，无骨、无羊肥膘及杂质，无病变结节，无异味；0-4℃低温排酸 48 小时，无腥膻异味	河北金宏清真肉类有限公司
62	羊头	羊肉类	斤	冷鲜羊头，已净毛，无残留杂质，无淤血块及病变结节，无异味；0-4℃低温排酸 48 小时，无腥膻异味	河北金宏清真肉类有限公司
63	带皮羊腩	羊肉类	斤	鲜带皮羊腩，肥膘比例≤15%，肥瘦相间，无注水迹象，无杂质及病变结节，无异味；0-4℃低温排酸 48 小时，无腥膻异味	河北金宏清真肉类有限公司
64	羔羊排	羊肉类	斤	鲜羔羊排，无肥膘，切割均匀，肉质紧实，无杂质及病变结节，无异味；0-4℃低温排酸 48 小时，无腥膻异味	河北金宏清真肉类有限公司
65	羊棒骨	羊肉类	斤	鲜羊棒骨，含约 10%腿肉，无淤血，骨髓饱满，无杂质及病变结节，无异味；0-4℃低温排酸 48 小时，无腥膻异味	河北金宏清真肉类有限公司
66	羊肚	羊肉类	斤	鲜羊肚，叶片完整，呈蜂窝状结构，无注水迹象，无内容物残留及杂质，无病变结节，无异味 精选羊肚部位，彻底清洗去杂；0-4℃低温排酸 48 小时，无腥膻异味	河北金宏清真肉类有限公司
67	羊肝	羊肉类	斤	冷鲜羊肝，色泽均匀呈红褐色，有光泽，触摸不粘手，无淤血块及病变结节，无异味；0-4℃低温排酸 48 小时，无腥膻异味	河北金宏清真肉类有限公司
68	羊里脊	羊肉类	斤	鲜羊里脊，色泽鲜红有光泽，肉质细嫩，无注水迹象，无筋膜及杂质，无病变结节，无异味；0-4℃低温排酸 48 小时，无腥膻异味	河北金宏清真肉类有限公司
69	羊柳	羊肉类	斤	鲜羊柳，选用羊里脊肉，色泽鲜红均匀，肉质紧实，无注水迹象，无筋膜及杂质，无病变结节，无异味；0-4℃低温排酸 48 小时，无腥膻异味	河北金宏清真肉类有限公司
70	羊蝎子	羊肉类	斤	鲜羊蝎子，无边角杂质，无碎骨，肉含量≥75%，肉质紧实，无病变结节，无异味；0-4℃低温排酸 48 小时，无腥膻异味	河北金宏清真肉类有限公司

71	羊心	羊肉类	斤	鲜羊心，淡红色，脂肪呈乳白色稍红色，结实有弹性，外形完整，心房内无瘀血及凝血块，无病变结节，气味正常；0-4℃低温排酸 48 小时，无腥膻异味	河北金宏清真肉类有限公司
72	羊油	羊肉类	斤	鲜羊油，呈淡黄色，色泽均匀，无黑斑杂质，无异味，无酸败迹象；0-4℃低温储存，无氧化变质	河北金宏清真肉类有限公司
73	新鲜羊排	羊肉类	斤	鲜羊排，无肥膘，切割均匀，肉质紧实，无杂质及病变结节，无异味；0-4℃低温排酸 48 小时，无腥膻异味	河北金宏清真肉类有限公司
74	咸猪手	腌制品	斤	约 1000g/只，去毛干净，无淤血；主要配料为猪前蹄、食用盐、白砂糖、香辛料、料酒，无防腐剂、无人工色素；	牧原
75	香肚	腌制品	斤	腌制处理后成型，色泽红润，肉质紧实，肉含量≥95%，选用优质淀粉，无杂质及病变结节，无异味	牧原
76	手工香肠	腌制品	斤	核心配料为新鲜猪肉，手工灌肠后腌制风干，肥瘦比例约 3:7，表面干硬，肉质紧实，无杂质及病变结节，无异味，盐含量≤20 克/斤	金康馨
77	烟熏腊肉	腌制品	斤	精选五花肉部位，腌制后烟熏处理，选用五花肉腌制，色泽酱红，肉质紧实，无杂质及病变结节，无异味，盐含量≤15 克/斤	瑞丰
78	刀板香	腌制品	袋	选用三层五花肉腌制，层次分明，肉质紧实，腌制后风干，无杂质及病变结节，无异味，盐含量≤15 克/斤	香荷
79	德国风味咸猪手	腌制品	箱	精选猪前蹄部位，腌制处理后冷冻；肉体紧密，不粘手，不含冰，肉质紧实，无杂质及病变结节，无异味，盐含量≤20 克/斤	润轩
80	咸五花肉	腌制品	斤	核心配料为新鲜五花肉，肥瘦相间，肉质紧实，无杂质及病变结节，无异味，盐含量≤15 克/斤	味家香
81	三角牛小排	冷冻品	斤	选用肩胛小排三角肥牛原块，含肉量≥50%，肉质紧实，无杂质及病变结节，无异味；精选牛肉部位，切割后冷冻；-18℃以下冷冻储存，无变质	庖丁佳
82	蓝标牛肋骨	冷冻品	斤	原切谷饲牛肋骨，含肉量≥60%，肉质紧实，纹理清晰，无杂质及病变结节，无异味；精选牛肋骨部位，原切后冷冻；-18℃以下冷冻储存，无变质	华胜缘

83	大肉粒烤肠	冷冻品	箱	猪瘦肉（≥90%）、饮用水、食用盐、白砂糖、淀粉、香辛料，无亚硝酸盐超标，无防腐剂；储存运输：0-4℃冷藏保质期 30 天，-18℃冷冻保质期 12 个月；	海霸王
84	肥牛卷	冷冻品	斤	原切谷饲牛肉卷，肥瘦比例≤3:7，肉质紧实，纹理清晰，无杂质及病变结节，无异味；精选牛肉部位，卷制后冷冻；-18℃以下冷冻储存，无变质	伊牧童
85	肥羊卷	冷冻品	斤	原切羊肉卷，肥瘦比例≤3:7，肉质紧实，纹理清晰，无杂质及病变结节，无异味；精选羊肉部位，卷制后冷冻；-18℃以下冷冻储存，无变质	伊牧童
86	咕老肉	冷冻品	箱	选用优质五花肉腌制，裹粉均匀，淀粉含量≤10%，肉质紧实，无杂质及病变结节，无异味；精选五花肉部位，腌制裹粉后冷冻；-18℃以下冷冻储存，无变质	如意三宝
87	牛仔骨	冷冻品	袋	选用谷饲牛肉腌制，含调味黑椒酱汁，肉质紧实，纹理清晰，无杂质及病变结节，无异味；精选牛肉部位，腌制后冷冻；-18℃以下冷冻储存，无变质	如意三宝
88	黑椒肉仔粒	冷冻品	袋	选用原切精肉腌制，牛肉含量≥90%，肉质鲜嫩，颗粒饱满，无杂质及病变结节，无异味；精选牛肉部位，腌制后冷冻；-18℃以下冷冻储存，无变质	澳仕
89	牛肉丸	冷冻品	斤	牛肉含量≥90%，无防腐剂；-18℃及以下冷冻储存/运输，保质期 12 个月	海霸王
90	培根	冷冻品	袋	选用猪五花肉腌制，肥瘦相间，肉质紧实，无杂质及病变结节，无异味；精选五花肉部位，腌制后切片冷冻；-18℃以下冷冻储存，无变质，盐含量≤20 克/斤	润轩
91	亲亲肠	冷冻品	斤	鸡肉占比≥55%，肉质紧实，颗粒饱满，无杂质及病变结节，无异味，含冰量≤5%；核心配料为鸡肉（≥55%）、饮用水、淀粉、食用盐、白砂糖、香辛料，无人工合成添加剂、无防腐剂、无保水剂残留；精选鸡肉部位，制肠后冷冻；-18℃以下冷冻储存，无变质	海王子
92	松板肉	冷冻品	包	脂肪与瘦肉相间，呈大理石斑纹状，肉含量≥90%，肉质紧实，纹理清晰，无杂质及病变结节，无异味；新鲜猪肉（≥90%），无注水、无人工合成添加剂、无防腐剂、无保水剂残留；-18℃以下冷冻储存，无变质	如意三宝

93	蒜香骨	冷冻品	箱	选用仔排腌制，仔排净含量≥80%，肉质紧实，无杂质及病变结节，无异味；精选仔排部位，腌制后冷冻；-18℃以下冷冻储存，无变质	如意三宝
94	糖醋里脊	冷冻品	袋	选用猪里脊肉腌制，新鲜猪里脊肉净含量≥70%，肉质紧实，无杂质及病变结节，无异味；精选猪里脊部位，腌制后冷冻；-18℃以下冷冻储存，无变质	盛誉锐华
95	小酥肉	冷冻品	箱	选用猪里脊肉腌制，新鲜猪里脊肉净含量≥70%，裹粉均匀，肉质紧实，无杂质及病变结节，无异味；精选猪里脊部位，腌制裹粉后冷冻；-18℃以下冷冻储存，无变质	盛誉锐华
96	酱牛肉粒	冷冻品	袋	选用谷饲原切牛肉粒，调味汁淀粉含量≤5%，肉质紧实，颗粒饱满，无杂质及病变结节，无异味；精选牛肉部位，腌制后冷冻；-18℃以下冷冻储存，无变质	焕格
97	三文治香肠	冷冻品	根	鸡肉含量≥25%，肉质紧实，切片均匀，无杂质及病变结节，无异味；精选禽肉部位，灌肠后冷冻；-18℃以下冷冻储存，无变质	双汇

说明：以上明细仅为甲方所采购部分产品，其他未列明产品以甲方需求为准。实际采购品种规格包括但可能不限于以上要求，超出的品种数量不可以超过 10 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. 用于肉类食品养殖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。

3. 生鲜肉类产品应保证新鲜且非冷冻，不注水，色泽鲜嫩，无异味，肥瘦比例适当。应确保是在政府规定的屠宰场所屠杀的生鲜猪肉，且非病死禽畜肉和冷冻肉。甲方有权要求对乙方配送的食材送权威部门检验。取样、封样、送检过程乙方需全力配合，与甲方共同操作并签字确认。检验不合格，产生的一切费用由乙方承担，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。

4. 必须保证活肉宰杀后为新鲜且非冷冻或预冷后的冰鲜状态，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；要求每件包装应标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和生产日期和保质期等。冰冻食品应采用专用低温冷藏（冻）车运输，单件包装完整，无破损，封口严密。产品色泽均匀，形态完整，冻结坚实，无明显粗糙的冰晶，无气孔，不变形，不软塌，不收缩。品种无异味，无可见杂质。解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重等相关参数。

6. 要求具备运输本次采购物资所必需的冷链车等车辆。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。冷冻食品运输必须由冷链车进行运送。

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。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

7. 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。

8. 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变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，可能对人体健康有害的；

②含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的；

③含有致病性寄生虫、微生物的，或者微生物含量超标的；

④含有昆虫或其他感官形状异常的其他异物；

⑤未经兽医卫生检验或检验不合格的肉类及其制品；

⑥病死、毒死或死因不明的禽、畜、兽、水产动物及其制品；

⑦容器包装污秽不洁， 严重破损或运输工具不洁造成污染的；

⑧掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

⑨用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质的或者将非食品当作食品的；

⑩超过保质期的；

⑪为防病等特殊需要，国务院卫生行政部门或省、自治区、直辖市人民政府专门规定禁止出售的；

⑫未经检验或检验不合格出厂的食品及食品辅料；

⑬无卫生许可证生产的食品及食品原辅材料(初级农产品除外)；

⑭其他不符合卫生标准和要求的食品及食品原辅材料。

9、新鲜猪肉要求：

1）动物检验检疫证，肉体印有检疫章。

2）肉质紧密，肌体结实，肉色淡红，肥肉洁白而细腻。

3）表皮洁净，表皮干爽，指压反弹迅速，无粘液，切面无渗出液、脓性物，无异常斑点。膘厚适中。

4）具有猪肉自然气味，无异味，无寄生虫、无注水。

5）条肉：除猪头、内脏、开片（不去皮，不分割），表皮洁净，膘厚适中，色泽正常，无异味，无注水。

6）分割（如大排、仔排等）大小、规格等需要完全符合招标人要求。

7）猪肝：整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有腥味。

10、牛肉类要求

1）牛肉的肌肉有光泽、深红、色泽均匀、脂肪洁白或淡黄色。

2）外表微干，新切面稍湿润，无注水。

3）指压后的凹陷能复原，具有鲜牛肉的正常气味，用手触摸弹性好，有油油的粘性。

4）符合动物检验检疫要求。

11、腌腊酱制类要求

1）使用的原材料必须满足动物检验检疫要求，符合国家相关腌腊酱制类产品标准。

2）腌腊酱制品保质期要在届满期的前 8 个月以上。

12、乙方提供的所有产品必须符合国家食品卫生标准，乙方对所配送的食材质量负有全部责任。若因食材问题导致甲方人员集体中毒等重大事件，在事故责任明确前，甲方可暂停从乙方处采购；由国家卫生执法部门予以确认，若明确为乙方责任，甲方将无条件与乙方解除合同且不承担任何责任和赔偿，乙方须承担相应法律责任并予以赔偿。

13、食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰可追溯。

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（大写人民币：壹拾万元整）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，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、堵车等不可抗因素迟到除外	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。

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。