

南京市社会儿童福利院高淳分院食材采购、配送及相关服务采购合同

项目编号：H-224112NJ122

经南京市社会儿童福利院招标采购，南京市社会儿童福利院（以下简称“甲方”）和 江苏青蓝生态农业发展有限公司（以下简称“乙方”）同意就南京市社会儿童福利院高淳分院食材采购、配送及相关服务采购协议供货项目按照以下条款和条件签订合同（以下简称“合同”）：

一、合同文件构成：

- (1) 招标文件；
- (2) 入选供货商通知书；
- (3) 甲方、乙方商定的其它必要文件。

二、合同期限：2024 年 10 月 1 日至 2025 年 9 月 30 日（在合同期内，如遇省、市相关部门在食堂管理、食品安全方面有新文件发布，采购方将依据新的文件提前终止或适当顺延本合同的执行期）。

三、供货、货物及折扣率：

编号	货物名称	品牌	折扣率
H-224112NJ122	蔬菜	/	98%
	米粉、面粉		93%
	米		96%
	预制包装类面食	/	95%
	食用油		97%
	冷冻品		95%
	豆制品		95%
	水果	/	97%
	鲜活水产		97%
	肉类（保鲜和冷冻）		97%
	副食品		96%
	调味料		96%

履约保证金：乙方入围后在签定供货合同前向采购人缴纳履约保证金贰万元。（若不缴纳履约保证金视为自动放弃入选中标资格，由备选企业替代）。

退还时间：合同履行完毕后一次性退还（不计息）。

缴纳履约保证金支付方式：供应商缴保证金人民币贰万元。

供应商需在签定供货合同前将相应履约保证金一次性汇入：（请在备注栏中注明：）

开户银行：交通银行后宰门支行

帐 号： 320006646010149000243

四、报价与执行：合同执行过程中的价格：供货价以最新一期公布的“高淳区天河市场当天价格及高淳区华润苏果购物广场（北漪路店） 同类同品牌商品零售价为基准，折扣率不变。

五、付款条件：

1、本合同货物在规定的时间内供应、配送并经甲方验收合格后，由乙方向甲方提交完备有效单据和合法合规票据后，由甲方按约定的付款条件付款。

2、货款结算方式为月结，乙方需于次月 15 日前向甲方提供正式发票及结算清单，甲方需于次月 25 日前向乙方支付上月货款。若发票户名、开户行、账号与供货单位不一致，甲方不予付款。

3、提供正式发票时须按照甲方要求提供相关附件。

六、相关约定：

1、本合同货物的交付周期为（☐月供货、☐周供货，☒日供货）同时，乙方应能按甲方要求及时补货。具体交货时间双方约定为： 每周一、三、五，节假日另行约定

2、交货地点为：甲方高淳分院食堂，并按要求摆放整齐。配送费用由乙方承担。乙方运输工具进入甲方高淳分院，必须接受甲方统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由乙方承担责任。

3、为供货商更好服务于甲方，甲方应提前制订好一周的食材需求给供货商。

4、其他约定

七、质量保证：

采购项目技术规格、服务标准：

品名	质量标准	基本要求	全年需求量	单位
米				
一级大米	GB/T1354-2018、GB2715-2016	含水量等于或低于规定标准，无杂质、杂米，黄粒米≤2%，含碎≤15%，水份≤15.5%		斤
优质一级大米	GB/T1354-2018、GB2715-2016	颗粒整齐饱满，含水量等于或低于规定标准，无杂质、杂米，黄粒米≤2%，含碎≤10%，水份≤15%		斤
低筋面粉	符合国家标准有“QS”食品质量安全认证。	包装完好无破损，生产日期在保质期内。		斤
高筋面粉	符合国家标准有“QS”食品质量安全认证。	包装完好无破损，生产日期在保质期内。		斤
面食				

包子		当天制作，外观无破损		
菜包		当天制作，外观无破损		
烧麦		当天制作，外观无破损		
蒸饺		当天制作，外观无破损		
预制包装类面食		包装完好无破损，生产日期在保质期二分之一天内		
平面条	SB/T 10072-92。有“QS” 食品质量安全认证	包装完好无破损，生产日期在保质期二分之一天内		
食用油				
一级大豆油	GB/T1535-2017	澄清透明；无异味、口感好；溶剂残留不得检出；酸价 ≤ 0.5 ；过氧化值 ≤ 5 ；密封良好，无渗漏		
非转基因大豆油	NY/T675-2003	澄清透明；气味、口感较好；溶剂残留不得检出；酸值小于 0.2%；过氧化值小于 5；商标整齐，喷码正确，文字清晰。密封良好，无渗漏。		
非转基因菜籽油	GB/T1536-2004	澄清透明；具有菜籽固有的气味和滋味，无异味、口感良好；溶剂残留不得检出，酸值 ≤ 0.3 ；过氧化值 ≤ 5 ；		
调和油（转或非转基因）	SB/T10292-1998、 GB2716-2018	澄清透明；无异味、口感好；溶剂残留不得检出；酸价 ≤ 1 ；过氧化值 ≤ 12 。		

品名	质量标准	基本要求	总计（斤）
蔬 菜			
青椒	农药残留符合 GB2763-2018	新鲜、色泽自然、按用户要求供货	
洋葱	同上	同上	
山药	同上	同上	
净莴笋	同上	同上	
瓠子	同上	同上	
平菇	同上	同上	
西红柿	同上	同上	
西兰花	同上	同上	
娃娃菜	同上	同上	
蒜苗	同上	同上	
青菜	同上	同上	
小青菜	同上	同上	
快菜	同上	同上	
生菜	同上	同上	
鸡毛菜	同上	同上	
大白菜	同上	同上	
茄子	同上	同上	
豇豆	同上	同上	
土豆	同上	同上	

包菜	同上	同上	
藕	同上	同上	
花菜	同上	同上	
菠菜	同上	同上	
胡萝卜	同上	同上	
花菜	同上	同上	
大葱	同上	同上	
韭菜	同上	同上	
洋葱	同上	同上	
白蘑菇	同上	同上	
全年供应量			
水果			
耙耙柑	农药残留符合 GB2763-2018	新鲜、色泽自然、按用户要求供货	
哈密瓜	农药残留符合 GB2763-2018	新鲜、色泽自然、按用户要求供货	
香蕉	农药残留符合 GB2763-2018	新鲜、色泽自然、按用户要求供货	
橙子	农药残留符合 GB2763-2018	新鲜、色泽自然、按用户要求供货	
火龙果	农药残留符合 GB2763-2018	新鲜、色泽自然、按用户要求供货	
圣女果	农药残留符合 GB2763-2018	新鲜、色泽自然、按用户要求供货	
苹果	农药残留符合 GB2763-2018	新鲜、色泽自然、按用户要求供货	
梨子	农药残留符合 GB2763-2018	新鲜、色泽自然、按用户要求供货	
全年供应量			
肉类（保鲜和冷冻）			
猪肉	符合 GB2707-2016 标准	色泽正常，去骨，无异味，无注水	
排骨	符合 GB2707-2016 标准	色泽正常，无异味，无颈骨	
大骨	符合 GB2707-2016 标准	色泽正常，无异味，无颈骨	
咸肉		色泽正常，无异味	
猪肝		色泽正常，无异味	
老鸭		色泽正常，无异味，无注水，按客户要求规格提供	
精鸭		色泽正常，无异味，无注水，按客户要求规格提供	
净山黄鸡		色泽正常，无异味，无注水，按客户要求规格提供	
老母鸡		色泽正常，无异味，无注水，按客户要求规格提供	
山黄鸡		色泽正常，无异味，无注水，按客户要求规格提供	
大鸡腿		色泽正常，无异味，无注水，按客户要求规格提供	
排骨鸡		色泽正常，无异味，无注水，按	

		客户要求规格提供	
鸡脯肉		色泽正常，无异味，无注水，按客户要求规格提供	
鸡爪		色泽正常，无异味，无注水，按客户要求规格提供	
黄鳝		色泽正常，无异味	
净黄鳝		色泽正常，无异味	
昂丁		色泽正常，无异味	
沙虾		体表色泽正常，甲壳无“黑变”或轻度“黑变”，无破损或脱节；虾肉组织紧密有弹性，无异味；肉质清洁完整。	
基围虾			
鲫鱼	GB10136-2015、GB/2733-2015	具有鲜鱼固有的鲜明体色余光泽，粘度透明；鳞完整或稍有花鳞，紧贴鱼体不易剥落，有透明黏液；鳃盖紧合，鳃丝鲜红或紫红，色清晰，黏液透明无异味；鱼眼饱满，角膜光亮透明；腹部呈白色或淡玫瑰红色，破肚率小于等于 5%；肌肉结实或富有弹性，无风干、异味现象。	
鳊鱼	同上		
草鱼	同上		
牛肉	符合 GB2707-2016 标准	色泽正常，无异味，无注水，按客户要求规格提供	
五香大肠		色泽正常，无异味，按客户要求规格提供	
鸭血		色泽正常，无异味，无注水，按客户要求规格提供	
白豆腐		当天生产，色泽正常，无异味，按客户要求规格提供	
内酯豆腐		当天生产，色泽正常，无异味，按客户要求规格提供	
香干		当天生产，色泽正常，无异味，按客户要求规格提供	
蛋饺		当天生产，色泽正常，无异味，按客户要求规格提供	
副食品			
草鸡蛋		新鲜、色泽自然、按用户要求供货	
洋鸡蛋		新鲜、色泽自然、按用户要求供货	
紫薯		新鲜、色泽自然、按用户要求供货	
蒜子		新鲜、色泽自然、按用户要求供货	
干面条		新鲜、色泽自然、按用户要求供货	
干辣椒		新鲜、色泽自然、按用户要求供货	
虾米		新鲜、色泽自然、按用户要求供货	

		货	
小腌菜		新鲜、色泽自然、按用户要求供货	
腐竹		新鲜、色泽自然、按用户要求供货	
香肠		新鲜、色泽自然、按用户要求供货	
生姜		新鲜、色泽自然、按用户要求供货	
笋瓜		新鲜、色泽自然、按用户要求供货	
千页豆腐		新鲜、色泽自然、按用户要求供货	
银耳		新鲜、色泽自然、按用户要求供货	
油炸果		新鲜、色泽自然、按用户要求供货	
调味料			
白胡椒粉			
蚝油			
草菇老抽			
糖、食盐			
袋装剁椒			

说明：基本要求为产品最低质量标准，供应商应提供不低于基本要求的货物参与竞争。

1、上述表单中未列出的品目，请供应商给出与清单内报价。供应商在报价时请务必本着诚实守信的原则。如在评审过程中发现供应商恶意竞价，经评委会会议后将取消其竞标资格。

2、供应商在全年服务期限内，依据给出的具体报价供货。

3、为保证产品质量，招标人对所有采购品牌的产品质量要求为同类产品中综合质量优良的产品。

4、入选供货商应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求。在入围后如出现因食品原料存在不安全因素导致食品安全责任事故，入选供货商应对此承担一切法律责任。一经发现供应以下食品，招标人除全部退货外，将立即取消供货商的供货资格，没收全部履约保证金，入选供货商并承担由此造成的经济责任和法律责任。

(1)用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；

(2)致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；

(3)用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；

(4)超范围、超限量使用食品添加剂的食品；

(5)营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；

(6)腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

(7)病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；

(8)未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类,或者未经检验或者检验不合格的肉类制品;

(9)被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂;

(10)标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂;

(11)无标签的预包装食品、食品添加剂;

(12)国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品;

(13)其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

(14)预包装食品标签标识不全、模糊不清、无法辨认的。因产品质量或供货服务问题被招标人投诉 3 次,且经查属实的,招标人有权提前终止合同。出现食品安全卫生事故的,合同立即终止。

(15)货物必须卫生新鲜、质量达标、品种规格准确、数量保证。

(16)甲方对乙方所提供货物的质量具有检测权,检测费用由乙方承担;上级食品安全监管部门如对乙方所提供的货物进行检测,检测费也由乙方承担,费用从乙方结算货款中扣除。

(17)一旦发现乙方所提供的货物不符合以上约定,乙方无条件接受甲方降价、减重、退货(视具体情况定)处理,并及时送达质量合格的相同品种货物,确保甲方正常计划使用需求。

(18)乙方所供货物有质量问题,乙方未能及时采取补救措施,给甲方造成的一切损失由乙方承担。

(19)如出现因食用其提供的食品导致食物中毒的事故发生,乙方应对此承担一切法律责任。

八、服务:乙方需免费指导甲方正确使用其产品。

九、违约责任:

1.因乙方配送不及时导致儿童、职工伙食供应延误且无法弥补,给院方造成不良影响的,合同立即终止,并扣除全部履约保证金。

2.因乙方配送不及时导致儿童、职工伙食供应延时且经供方采取补救措施未造成院方不良影响的,一次扣除履约保证金的 30%作为供方向需方支付的违约金,三次取消供货合同。

3.甲方临时增加用餐人员,需临时补充原料的,供货方应在约定时间内无条件把指定的原料送至指定的地点,否则,按第 3 条处理。

4.凡经相关部门认定,如因乙方所提供的原料原因造成甲方食堂出现食物中毒等卫生事故的,乙方除必须承担全部的法律法律责任外,还要全额承担因食物中毒发生造成后果的一切费用。立即停止乙方供货,并暂扣当月所有供应原料的货款作为供方的赔偿预付款。

5.凡乙方向甲方提供产品发生质量问题,影响食用,经三方确认,第一次扣除履约保证金的 10%,第二次扣除履约保证金的 30%,第三次扣除履约保证金的 60%且取消合同。

6.甲方将定期或不定期地组织专人对供货商所供货物的质量送食品安全监管部门抽检,若发现货物质量检测结果与招标文件质量标准不符,采购方有权酌情予以罚款、没收保证金、解除合同等处罚。

7. 凡定量包装货品应符合相关规定，足量供应。如有供应货物串规、短斤少两的，一经查实，均需按当月总采购量的3倍误差值作为供方向需方支付的违约金。

十、争议的解决：

1、因货物的质量问题发生争议的，应当邀请国家认可的质量检测机构对货物质量进行鉴定。货物符合标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担；

2、因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲、乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决争议，则采取以下方式解决争议：（1）向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼；（2）向项目所在地仲裁委员会按其仲裁规则申请仲裁；（3）在仲裁期间，本合同应继续履行。

十一、合同生效及其他：本合同经甲方、乙方授权代表签字盖章生效。如有变动，必须经双方协商一致后，方可更改。本合同一式四份，甲方两份，乙方壹份，南京市社会福利院高淳分院壹份备案。

甲方（盖章）：



代表签字：

2024年09月27日



乙方（盖章）：



代表签字：

2024年09月27日



附件一：

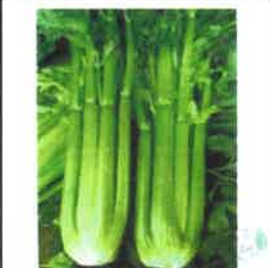
主、副食品配送单位考核表

考核年月：_____年_____月

被考核单位：_____

一级指标	分值	二级指标	分值	考核内容及标准	扣分
流程管理	30 分	准时送货	9 分	送货准时，每次所需食材按甲方要求一并送达 9 分（非不可抗拒情况下延误一次扣 3 分，以此类推，扣完为止。发现委托其他人或其他车代送不得分）。	
		足斤足两	9 分	送货无短斤缺两现象 9 分(份量短缺达到该类食材配送总量 5%以上，有一次扣 3 分，以此类推，扣完为止)。	
		服务态度	4 分	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明 4 分（运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣 2 分，扣完为止）。	
		工作细致	6 分	配送物品清单与实际配送无差错 6 分（误差一次扣 3 分，以此类推，扣完为止）。	
		单据清晰	2 分	送货单（结算凭证）项目齐全，打印清晰 2 分，否则不得分。	
质量管理	40 分	食材每日评分汇总	40 分	对配送单位提供的食材质量进行验收考核（验收时按各类食材验收标准打分，由每次得分汇总得出月度分，食材验收标准见附件）。	
科学管理	30 分	报价准确	20 分	送货单上单价与投标报价一致，符合标书要求（有误差，每次扣 3 分，以此类推，扣完为止）。	
		安全清洁	5 分	操作场所、仓库、运输工具、贮物筐箱等保持清洁卫生，坚持每天清洁工作，定期消毒并有记录，仓库内无过期物品。（抽查到不符合要求的每次扣 1 分，以此类推，扣完为止）。	
		联系制度	3 分	如市场没有甲方所需食材品种，事先与甲方联系并谈妥更换品种、品级、规格、价格等事项，然后发货。不满足扣 3 分。（配送单位单方定价后再送货不得分）。	
		及时整改	2 分	对甲方的意见、建议虚心接受，运作过程中出现的新情况、新问题及时主动沟通、协调有效果，及时整改见实效（4 分）（整改效果不明显扣 1 分，未见整改效果不得分）。	
扣分项目说明				结合每季度考核得出总分，如总分 95 分（含 95 分）以上不处罚，90 分（含）-95 分（不含）每下降一分扣 500 元；85 分（含）-90 分（不含）每下降一分扣 1000 元；85 分（不含）以下不合格，每下降一分扣 2000 元并解除合同。中标人须对所有扣分项做出书面整改承诺。招标人有权直接从应付未付款项中扣除。	
得分及评分人签字					

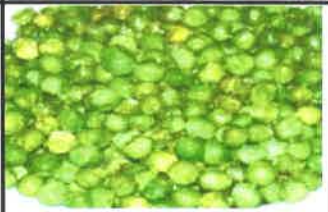
1. 部分蔬菜验收标准:

品名	优质质量形态	照片	劣质质量形态	照片
小白菜	梗白色、较嫩较短, 叶子淡绿色, 整棵菜水分充足, 无根。		有黄叶、枯萎、虫蛀洞或小虫, 腐烂、压伤, 散水太多	
油菜	梗短粗、呈淡绿色或白色, 叶子厚、肥大, 无花蕾, 水分充足		有黄叶、枯萎, 虫蛀洞或小虫, 有花蕾、腐烂、压伤,	
韭菜	叶较宽、挺直, 翠绿色, 根部洁白, 软嫩且有香味, 根株均匀。(细叶韭, 多在南方栽培。叶片狭小而长, 色深绿, 纤维较多, 富有香味)		有泥土, 黄叶或叶上有斑、枯萎、干尖, 腐烂。	
西芹	叶茎宽厚、颜色深绿, 新鲜肥嫩, 根部绿白色,, 茎长 30cm-45cm		有黄叶、梗伤、水锈、腐烂、断裂、枯萎	
菠菜	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		有黄叶、枯叶、干尖, 腐烂、虫眼、断裂。	

生菜	颜色鲜艳淡绿,叶子水分充足、脆嫩薄、可竖起、棵株挺直。		叶子发黄、有褐色边或褐斑,干软,有烂根、脱叶。	
空心菜	叶薄小、翠绿,有光泽,棵株挺直,梗细嫩脆、淡绿色、,无黄斑、茎部不太长。		叶子大、黄叶、烂叶或叶斑,有花蕾、虫洞、腐烂,棵株软,梗粗老。	
芥蓝	颜色墨绿、叶有白霜、挺直,梗皮有光泽、绿色、粗长,断面绿白色、湿润。		叶枯萎、有花蕾、压伤,断面黄色、锈色、腐烂或干涩。	
小葱	叶翠绿、饱满充气、均匀细长,鳞茎洁白、挺直,香味浓郁		有黄叶、烂叶、干尖、叶斑,有毛根、泥土,枯萎,茎弯曲或浸水过多。	
香菜	翠嫩、挺直、根部无泥,香气重、水分充足。		有黄叶、腐烂、泥土、发蔫	
青椒	长形或萝卜状,颜色碧绿、有光泽、表面光滑,饱满有一定硬度和弹性,肉层中等,有辣味。		腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹,断裂、干软、凹陷,有泥土。	

尖椒	细长圆锥状,颜色黄绿或碧绿、有光泽、表面光滑,饱满有一定硬度和弹性,肉薄籽多,辣味重		腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹,断裂、干软、划痕。	
西红柿	颜色大红、粉红或黄色,光泽亮艳,个大圆整,饱满有弹性,至少八成熟,肉厚籽少、味甜中带酸		腐烂、压伤,过软或较硬,表皮有斑点或破裂,畸形果。	
大白菜	外叶淡绿色、奶黄色,帮白,内叶乳白色,叶新鲜光泽,棵完整、包心坚实紧密,根部断面洁白完整。		空心、烂心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋水浸、裂缝,老帮黄叶、外叶萎蔫,包心松,有泥土。	
大葱	葱叶为管状、绿色、葱白长、紧实、挺直,无根,长约 50 厘米。		花皮,枯萎、霉叶黄叶,有泥土,葱白松空、弯曲。	
茄子	色正(紫、绿、白)、形正(棒形、卵形、灯泡形),表面光滑有色泽,有弹性不软,皮薄肉嫩籽少,个体均匀。		表皮有皱,压伤、虫蛀、烂斑,籽肉分离,太软。	
莴笋	笋形粗壮、条直、均匀,叶绿色,茎皮光泽、绿或淡绿色,断面碧绿,嫩叶少。		压伤、裂纹、水锈斑,空心、厚皮,黄叶、毛根、有泥土,有花蕾。	

蒜苔	颜色深绿，梗细滑、有光泽、挺直，鲜嫩，指甲掐之易断。		颜色黄绿，梗粗、表面有皱纹、老、掐之不断，茎尖干黄。	
菜花(花椰菜)	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，主茎短，断面洁白。		花蕾发黄、有黑斑及污点、粗而松，表面发干，压伤、刀伤、虫害，主茎长。	
西兰花	花蕾颜色深绿、细密紧实，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。		花蕾有烂斑、污点、粗而松，表面发干，压伤、刀伤、虫害，主茎长。	
黄瓜	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，顶花带刺，用手去搓会有刺痛感，有光泽，肉脆甜、瓢小子少。		颜色黄，皮皱，有大肚或瘦尖、弯曲，有压伤、腐烂、断裂，肉白或有空心。	
冬瓜	皮青翠、有白霜，肉洁白，厚嫩、紧密，膛少，有一定硬度。		压伤、烂斑、较软，肉有空隙、水分少、发糠。	
丝瓜	有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩，有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小。		颜色泛黄、皮粗糙，弯曲、伤疤、烂斑、黄斑，肉松软或空。	

苦瓜	颜色淡绿色有光泽,凸处明显,条直均匀,一定硬度,瓢黄白,子小,味苦。		腐烂、压伤、刀伤、磨损,有虫洞、斑点,颜色发黄、甚至发红,瓜身软。	
南瓜	颜色金黄色或橙红色,瓜形周正,肉金黄、紧密、粉甜,表面硬实		斑疤、破裂、虫洞、烂斑、软烂,畸形。	
佛手瓜	颜色浅绿色,佛手形状,有一定硬度,皮脆硬,肉晶莹透明,瓜形正。		表皮擦伤、烂斑、干皱。	
豇豆	颜色青绿、有光泽,豆荚细长、均匀、挺直、饱满,有花蒂,有弹性,折之易断。		虫洞、黄斑、烂斑,粗细不均,豆荚松软、有中空,折之不断、盘丝较韧。	
毛豆	颜色淡绿、表面有黄色的绒毛,豆荚饱满,剥开后豆粒呈淡绿色、完整,有清香。		受潮、虫洞、软烂,颜色发黄发黑,豆粒小而瘪,有异味。	
豌豆	颜色青绿单一、有光泽,豆料大、均匀完整,较嫩		颜色杂、大小不均匀,碎粒、烂粒、霉粒、杂质。	

四季豆	颜色翠绿色、表面有细绒毛, 豆荚细长均匀、水分充足、饱满, 有韧性、能弯曲, 指甲掐后有痕, 容易断, 无老筋		有虫洞、斑点水锈腐烂萎焉, 纤维明显、盘丝粗韧、豆荚粗壮。	
黄豆芽	豆芽挺直, 芽身短而粗, 根须少, 芽色洁白晶莹		发黄、发黑、干燥, 豆壳多, 断芽、烂头、烂尾。	
绿豆芽	略呈黄色, 不太粗, 水分适中, 无异味, 5---6cm 的长度为佳		颜色发白, 豆粒发蓝, 芽茎粗壮, 水分较多, 有化肥的味道	
土豆	颜色为淡黄色或奶白色, 个大形正、大小整齐, 表皮光滑, 体硬不软、饱满。		发芽、青斑、萎焉、腐烂, 坑眼多, 有毛根、泥土、糙皮。	
洋葱	鳞片颜色粉白或紫白、鳞片肥厚、完整无损、抱合紧密, 球茎干度适中, 有一定的硬度。		腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、有泥土。	
红薯	颜色粉红或淡黄色, 依品种而定。个大形正、大小整齐, 表皮无伤, 体硬不软、饱满。		腐烂、破皮、坑眼多、畸形、泥土、发软等	

生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体硬脆、肥大，有辛香味。		烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土。	
蒜头	颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实，有硬度。		发芽、散瓣、烂瓣、瘪瓣、虫孔、须根。	
胡萝卜	颜色红色或橘黄色，表面光滑、条直匀称、粗壮、硬实不软，内质甜脆、中心柱细小。		表皮皱缩，刀伤、形裂、体软、褐斑，肉质薄、发糠，泥土。	
青萝卜	颜色青绿、皮薄且较细，肉质紧密、形体完整，水分大，分量重		糠心、裂开、刀伤、泥土多，局部腐烂。	
白萝卜	颜色为洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、分量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。		糠心、花心、灰心、断裂、压伤、虫洞，毛根、糙皮，泥土多，表面有黄斑或褐斑。	
芋头	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，不硬心。		刀伤、根须、疤痕、泥土多，个体过小，肉硬但不脆。	

藕	表皮颜色白中微黄,藕节肥大、无叉,水分充足,肉洁白、脆嫩。		有外伤、断裂、褐色斑、干萎,颜色发黄。	
茭白	叶颜色青完整,茎粗壮、肉肥厚较嫩、颜色洁白或淡黄色,折之易断。		茎肉颜色青绿、有斑、较细且空,有刀伤或虫洞。	
竹笋	笋壳颜色淡黄色、有光泽,笋体粗壮、充实、饱满,笋肉洁白脆嫩、水分多。		断裂、黑斑、烂斑,笋壳干曲、壳肉有空隙,笋根变黑、肉变色。	
金针菇	菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色,菌身细短、挺直。		腐烂、潮湿、枯萎、菌盖脱落、柄粗长、颜色发黄。	
芹菜	叶翠绿、无主茎、分支少,根细,茎挺直、脆,芹香味浓,水分充足。		茎粗、叶黄,分支多	
山药	表皮呈淡黄、肉色,带有小须,横切面肉质洁白,味甘粉足,个大质坚。		粗细不均,有斑点、有硬伤,须毛较少,泥土较多,横切面肉质发黄	
水萝卜	颜色鲜红、皮薄且较细,肉质紧密,形体完整,水分大,分量重。		糠心、断裂,有虫洞、畸形,泥土多	

角瓜	果实呈圆筒形，果形较小，果面平滑皮薄、肉厚、汁多		大小不均，尾部茎折断，表面无光泽，有外伤	
旱黄瓜	嫩果颜色由乳白至深绿。果面光滑或具白、褐或黑色的瘤刺。		畸形、发黄、质地较软，瘤刺少。	
杭椒	果羊角形，长 13 厘米左右，横径约 1.4 厘米。青熟果淡绿色，微辣，老熟果红色。果面略皱，果顶渐尖，稍弯。		大小不均、手感较软、发蔫、无光泽，个体弯曲度大	
杏鲍菇	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；		形体不完整，无光泽，菌肉有黑斑点，用手捏，发黏，无弹性	
鸡腿菇	顶部较小，菌柄粗达 1~2.5 厘米，上有菌环，用手指掐茎部有一定弹性，菇体表面无水分		菌褶开始变色，由浅褐色直至黑色，实体变软变黑	
口蘑	实体伞状，白色，菌肉白色，较厚。菌褶白色，稠密，菌柄粗壮，白色，内实，基部稍膨大		腐烂，形状不完整，发黏，味道发酸、发臭。	

平菇	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		伞形不完整，缺边，发黏、变味	
香椿芽	根粗、肉厚、枝短、叶子鲜嫩，易掐断，有清香味		叶枯萎、茎用手指掐不动	
甘蓝	形状球形或扁球形、饱满、紧实。大小均匀、无硬伤、绿叶完整。		黄叶、烂叶、有外伤，大小不均，重量较轻。	
茴香	叶深绿、根茎粗大，辛香之气较浓。		叶子枯黄，发蔫、根茎短小	
娃娃菜	叶子嫩黄，菜帮薄，叶脉细，页面平整，微甜，味道无生性味		叶子皱缩程度严重，呈扭曲状，页面不平整。	

2. 肉类验收标准：

鲜猪肉验收标准

序号	品名	验收标准
1	后腿肉	肉质新鲜、色泽红润、肥膘不能大于 30%
2	前腿肉	肉质新鲜、色泽红润光亮、无异味、无血斑、肥膘不能大于 30%
3	五花肉	代脊骨肥膘最多两指宽、厚不能超过四指、肚皮肉不能带、不要黑毛猪、死猪肉
4	杂骨	不要冰冻、骨质不发黑、不连肉、扇仔骨不能超过 40%
5	仔排	寸骨以下不要、肉质不超过 10%、脊骨不沾
6	脊肉	肉质鲜嫩、不能注水、尾条不要、肥膘不沾
7	脊骨	头脊骨不要、肉质不超过 20%、不冰冻、色泽鲜明
8	桶子骨	肉质不超过 5%、骨质鲜明、不发黑、不冰冻

9	肉片	肉质鲜嫩、不超过 3%的水分、肥膘不超过 15%
10	肉沫	肥肉占 30%、瘦肉占 70%、肉质新鲜、不要剁肉
11	腰花	不注水、四周不要有油渍、发黑的不要、下刀不要过 1/3 的厚度
12	肘子	肉质新鲜、表皮光亮、皮不能过厚、肘把不能过长
13	肝	新鲜光亮、无灰斑、无异味
14	板油	色泽鲜白、无红油筋、厚度不低于 2 公分
15	脑花	新鲜、无异味、光泽度好
16	猪脚	皮烧干净、呈黄色、猪蹄壳干净（蹄尖不低于 250 克）
17	猪耳	色泽好、干净、无细毛、无血斑（不低于 600 克）
18	猪舌	鲜光泽亮好、舌根不能多于 1.5 厘米
19	猪肥肠	无杂肠、清洗干净、无血斑、无异味、肠油不高于 3%
20	猪心	无血水、新鲜、光泽好
21	猪肚	无杂肠、无血斑、无水分
22	猪尾	新鲜、无毛、无血斑
23	脆骨	无大列骨、脆骨均匀
24	短肠头	无杂肠、不低于 0.6kg

牛肉验收标准

序号	检验项目	验收标准
1	颜色	呈均匀的正常红色、淡红色有光泽，无淤血
2	气味	具有牛肉正常气味，无异味
3	触感	触之不粘手，有弹性，表面湿润

鲜羊肉验收标准

序号	检验项目	验收标准
1	颜色	呈均匀的正常红色、淡红色有光泽，无淤血
2	气味	具有羊肉正常气味，无异味
3	油层	厚度 $\leq 2.5\text{cm}$
4	骨头	带骨率 $\leq 6\%$
5	淤血	血脖位置可有少量血斑和淤血，其他部位不得有淤血

鲜鸡、鸭类验收标准

检验部位	验收标准
嘴	干燥、无粘液
眼睛	眼球平坦或稍凹陷
皮肤	皮肤有光泽，肌肉切面有光泽
脂肪	呈黄色或淡黄色，有光泽无异味
肌肉	肌肉有弹性，无异味

鲜鱼、虾验收标准

检验部位	验收标准
眼	无光泽、平坦
鱼、虾体	有弹性
气味	有鱼或虾腥味，无异味

冷冻类验收标准：

检验部位	验收标准
嘴	干燥、无粘液
眼睛	眼球平坦或稍凹陷
皮肤	皮肤有光泽，肌肉切面有光泽
脂肪	呈黄色或淡黄色，有光泽无异味
肌肉	肌肉有弹性，解冻后无异味

冻鱼、虾验收标准

检验部位	验收标准
眼	无光泽、平坦
鱼、虾体	有弹性
气味	有鱼或虾腥味，解冻后无异味

米面油类验收标准

品名	验收标准
有机/一级粳米	符合 GB1354-2009 标准，有“QS”食品质量安全认证。无杂质、杂米、黄粒米<2%、含碎<15%、水份<15.5%。包装完好无破损。生产日期在保质期二分之一天内
一级大豆油	为非转基因原料加工而成，符合 GB1335-2003 标准，有“QS”食品质量安全认证。澄清透明，气味、口感较好，溶剂残留不得检出，酸值小于 1，过氧化值小于 6，密封性良好，无渗漏。包装完好无破损，生产日期在保质期二分之一天内。
挂面	符合中华人民共和国行业标准，挂面生产工艺技术规程 SB/T 10072-92。有“QS”食品质量安全认证。包装完好无破损，生产日期在保质期二分之一天内
色拉油	为非转基因原料加工而成，符合国家标准，有“QS”食品质量安全认证。包装完好无破损，保质期二分之一天内。
特级面粉	符合国家标准有“QS”食品质量安全认证。包装完好无破损，生产日期在保质期二分之一天内。
一级糯米	符合 GB1354-2009 标准，无异常色泽和气味，封口严密，外包装描述清楚，有“QS”食品质量安全认证标识，生产日期在保质期二分之一天内。

部分水果商品的验收标准

品名	验收标准
梨类（鸭梨、酥梨、	果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，

沙梨、啤梨)	无压痕，无病虫害；身重结实，味道爽甜。
苹果（青苹果、秦冠、加力果、红富士、新西兰、华盛顿）	具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗；口感汁液饱满，无苦涩味，无木栓化组织。
柑类（蜜柑、广柑、芦柑）	果实大近似球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑，无霉烂，无机械伤，果面清新洁净，大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然。
桔类（红柑、蜜柑）	果实小而扁，大小均匀，果面新鲜光洁无裂口，无机械伤、病斑及腐烂现象，果蒂完整平齐，易剥落，桔络少。
橙类（进口橙、脐橙、纽荷尔橙）	大小均匀，皮光滑并有光泽，手感重，无机械损伤。难剥离，果汁多，味可口，无萎蔫。
柚类（沙田柚、蜜柚）	果实大，圆形或梨形，果皮厚达 1cm，难剥离，酸甜合适，。
蕉类（香蕉、芭蕉、皇帝蕉）	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑，无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥
葡萄类（国产葡萄、青提、红提、黑提）	具有本品种应具有的外形、色泽；果粒面完好，皮上无斑痕，果珠饱满，大小均匀；轻提果穗枝梗，微微抖动，果实不抖落或抖落极少
桃类（杨桃、毛桃、水蜜桃、蟠桃等）	具有本品种应有的外形及色泽，大小均匀，果形端正，果面无不正常斑点，无裂口及其他机械损伤，无腐烂，无病虫害，无药害，无破皮
布林类(黑布林、红布林等)	皮光滑有光泽，个形整齐均匀，无破皮，无皱缩，无压痕，不软塌，具有本品种应有色泽
西瓜类(黑美人、黄肉瓜，有籽、无籽瓜)	具有本品种应有的形状，大小均匀，果色清新光亮，条纹清晰，果皮无伤痕，无水份腐烂，无干疤，无虫眼，无病斑，果柄茸毛脱落，脐部凹陷，水份大，甜度高，切开鲜艳光泽，无异味及黑瓢。
哈密瓜	瓜形端正，呈椭圆或橄榄形。瓜身坚实微软，果皮无伤及其无腐烂，切开色泽鲜艳光润，大小均匀，香气浓郁。
香瓜	外形完整良好，新鲜洁净，果身坚实，果面无裂痕、腐烂、水分、病虫害、药害，大小均匀。
白兰瓜	外形端正，大小均匀，绿色全部消退，阳面呈白色，着地处呈鲜黄，瓜面光滑细腻，手弹微有弹性，无任何损伤
火龙果	果面火红有光泽，叶片青，果实坚实。无腐烂，无软塌，无皱缩，大小均匀。

每一种食材质量不符合要求的扣 2 分，扣完为止。

附件二：

南京市社会儿童福利院高淳分院食材采购、配送及相关服务采
购

反商业贿赂条约

甲方（采购人）：南京市社会儿童福利院

乙方（供应商）：江苏青蓝生态农业发展有限公司

为认真贯彻党中央、国务院关于大抓源头治理，标本兼治的精神。推进廉政建设，预防和减少经济犯罪以及违纪、违法行为的发生，为保护双方利益与工作人员权益，落实反商业贿赂法，甲、乙双方在签订合同的同时，自愿签订本协议：

一、乙方在经营过程中，严禁向甲方工作人员进行商业贿赂。凡以现金、礼金、礼券、纪念品等形式与甲方工作人员往来，皆视为商业贿赂行为。严禁乙方与甲方工作人员进行各类消费。一经查实任一违规现象，甲方除严肃处理甲方相关责任人外，将立即停止与乙方的供货合同、丙方也将取消其供货资质，通报、没收全部履约保证金，并由乙方承担给甲方造成的一切损失。

二、对于甲方工作人员索要乙方礼品、礼金、有偿服务的，鼓励乙方向有关部门举报。一经查实，丙方将给予乙方相应金额的3倍奖励，并作为下一期集中采购的优先单位。

三、甲、乙双方应加强对所属工作人员的廉政和遵纪守法教育，鼓励做廉政、遵纪、守法的模范。与行贿受贿违纪违法行为作斗争，确保集中采购公开、公平、公正。

四、此协议一式两份，甲、乙双方各持壹份，以加强监督。

五、本协议双方签字即生效。

甲方盖章（采购人）：

代表签字：

2024年09月27日



乙方盖章（供应商）：

代表签字：

2024年09月27日

