

南京市祖堂山精神病院

食材采购、配送及相关服务项目（蔬菜类）合同

采购人：（以下简称甲方）

供应商：（以下简称乙方）

南京市祖堂山精神病院

南京众彩农副产品配送有限公司

（南京市祖堂山社会福利院）

住所地：南京市江宁区秣陵街道

住所地：南京市江宁区东麒路农副产

幽栖路 18 号

品物流中心内

根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》等法律法规的规定，甲乙双方经协商签订本合同。

第一条：合同标的

蔬菜类：包括蔬菜、水果、水产、副食类食材

第二条：技术规格

乙方所提供货物的技术规格应与采购文件规定的技术规格相一致。

第三条：合同价款

一、本分包采购食材清单由采购人根据每批次需要自主选定，其价格根据“南京市发展和改革委员会-政务公开-价格信息 https://fgw.nanjing.gov.cn/njsfzhggwyh/?id=xxgk_383”中所列食材基准单价下浮率为 24.5%。

二、各供应商在报价时应充分考虑一年四季内市场行情波动及政策风险等客观因素，按照食材基准单价统一下浮率进行报价，食材基准单价计算方式如下：

1. 如中标供应商当月供应的食材种类列入在“南京市发展和改革委员会-政务公开-价格信息 https://fgw.nanjing.gov.cn/njsfzhggwyh/?id=xxgk_383”公布的“南京市部分农贸市场主副食品”种类中的，则按照送货前一天官网（如遇休息日或当天官网未发布价格动态的，则相应向前推至最近的一个价格公布日）公布的单价为其食材基准单价。即中标供应商食材结算单价=取每类食材最近公布的单价*（1-其中标下浮率）。

2. 其他未列入“南京市发展和改革委员会—政务公开—价格信息 https://fgw.nanjing.gov.cn/njsfzhggwyh/?id=xxgk_383”公布的“南京市部分农贸市场主副食品”种类中的，中标供应商需在每个月1日、16日前向采购人报所需食材的价格，其价格不得高于采购人所在地周边2-3家农贸市场平均零售价格，每月1-15日的食材价格按1日前采购人核定后价格执行；每月16日至月底的食材价格按16日前采购人核定后价格执行。即中标供应商食材结算单价=取每类食材最近公布的单价*（1-其中标下浮率）。

（三）本次报价须包含：商品价、运输费（含装卸费）、人工费、保险费、税费、培训费、货物送到采购人指定地点等的所有费用。

（四）甲方每周随机抽选乙方所配送的食材价格是否符合要求。

（五）本项目合同执行期间所有食材下浮率不变。

第四条：合同要求

供货期为1年（2025年8月5日至2026年8月4日止），若双方需解除合同，需提前1个月向对方进行书面通知或申请。甲方每日开具所需原材料的数量、规格型号及质量要求，通过软件系统通知乙方送货；乙方按约定时间段送至甲方指定地点；甲方负责收货、验货，生成供货清单。每月供应商汇总当月供货清单，经采购人复核无误向甲方申请结算，结算时乙方必须提供符合甲方要求的合法发票。

第五条：供货要求

1、供货时间：按甲方要求将食材在每天上午8点前送至食堂（特殊情况除外）。

2、收货地点：南京市祖堂山精神病院（南京市祖堂山社会福利院）

3、包装要求：除合同另有规定外，乙方提供的全部货物均应按标准保护措施进行包装。该包装应适应于运输、防变质、防腐、防交叉污染和防野蛮装卸，以确保货物安全无损运抵制定现场。由于包装不善所引起的货物损坏和损失均由乙方承担。每件包装箱应附质量合格标识。

第六条：装运条件

- 1、根据采购人指定地点，乙方负责安排运输送货，运输费卸载费均由乙方承担。春、夏、秋三个季节需冷藏车配送食材，确保食材新鲜、不变质。
- 2、货物和服务交付使用，并提供所需单据的日期视为交货日期。
- 3、需提供检疫证明或检测报告的货品，须按甲方要求提供相关证明，以便甲方索证记录。

第七条：双方权利和义务

7.1 甲方的权利与义务

- 1) 有权监督、验收乙方所配送的一切产品的品种、规格、数量、质量与卫生状况等。
- 2) 有权将验收不合格的产品退给乙方，并要求乙方在规定的时间内按采购人要求重新换货；否则采购人自行解决，由此所产生的一切费用由乙方承担。
- 3) 每天编制所需产品采购与配送需求计划，详细注明品种、规格、数量、质量与卫生要求。
- 4) 每月积极配合乙方完成对账工作。
- 5) 有权对乙方不合理的产品报价与乙方进行沟通调整（要求蔬菜类报价不得高于下浮率 24%价格）。
- 6) 甲方有权审核乙方所配送的食材价格是否符合要求。
- 7) 采购人有权向乙方索要质检部门对产品质量进行检测的检测报告。
- 8) 根据合同约定按时向乙方支付货款。

7.2 乙方的权利与义务

- 1) 必须保证所有配送的产品要新鲜、优质、足秤，不得出现包括但不限于腐烂、变质、以次充好、缺斤短两、存在食品安全隐患等情况。有包装的食材应优先选用品牌优质产品，并在报价中详细注明品牌、规格等信息。
- 2) 必须严格把好采购物品的质量关、规范采购渠道。必须保证所有配送给甲方的产品必须符合国家规定的卫生质量安全要求，并及时向甲方提供相关合格检测证明。
- 3) 必须按照甲方提供的报价清单，在报价周期内至少提前 2 天向甲方报价（作为甲方定价的参考），并加盖公司的公章。
- 4) 必须在每天上午 08：00 之前按要求将采购的产品配送到甲方指定地点。

5) 不得擅自改变甲方所报计划产品中的品种、规格等，各类产品的品种与单价以甲方的定价为准，特殊情况如需更改，需经双方书面认可。

6) 每月积极配合甲方完成对账工作。

7) 乙方送货人员与车辆必须严格遵守甲方管理规定。

6.3 特别约定

1) 乙方的报价中已包含了甲方配送食品原料的采购成本费、人工费、运输费、利润、税金等一切费用。

2) 甲方每半月对乙方的报价通过市场询价方式进行综合定价，乙方若有违反合同有关条款，违反一次给予警告，违反两次甲方立即终止合同。如给甲方造成损失包括重新启动招投标程序发生的相关费用均由乙方承担。

3) 乙方工作人员在工作过程中发生任何意外伤害，由乙方负责处理并承担全部责任，如因此类事件给甲方造成损失或附加责任，需全额向甲方赔偿。

4) 如因乙方采购与配送的物品导致甲方发生包括但不限于人员食品安全、食物中毒事故，乙方必须承担全部责任，如因此给甲方造成损失或附加责任，乙方需全额向甲方赔偿，必要时甲方可追究乙方刑事责任，因此给甲方造成的损害由乙方全部承担赔偿责任。

5) 甲方所需食品原料数量以公斤计量并以甲方过磅为准，单一品种数量差距不可多送或少送 5%为限度，否则甲方退给乙方或要求补送。

6) 双方不得随意更改最终定价与计划内容，如要更改需经双方协商解决。

7) 必须按照甲方要求确保临时供餐所需食品原料的采购与配送。

第八条：考核标准

考核标准：考核满分为 100 分，如 95 分至 99 分，每一分扣 200 元；90 分至 94 分每一分扣 500 元；85 分至 89 分每一分扣 1000 元；85 分以下不合格，每一分扣 2000 元并解除合同。乙方须对所有扣分项做出书面整改承诺。甲方有权直接从应付未付款项中扣除（考核标准详见合同附件一）。

第九条：结算方式：

当月费用，甲方于 1 个月后根据考核结果进行支付，乙方须提供以下相关资料：

- 1、每月供货清单（含供应食材种类、单价、数量、金额、折扣率等）。
- 2、经甲方相关人员验收签收凭证（一式两份，双方签字）；
- 3、符合甲方要求的发票；
- 4、甲方根据实际情况要求的其他材料等。

如无异议，即作为月底对账结算时的依据。

第十条：质量保证

1 乙方所提供货物必须符合国家卫生安全标准，有正规质检报告或检疫证明。所有食品来源均有书面依据，必须可追溯。

2 根据当地质检部门检验结果或者在质量保证期内，如果货物的数量、质量或规格与合同不符，或证明货物是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方以书面形式向乙方提出本保证下的索赔。

3 乙方提供货物品质标准按甲方要求执行，如甲方提出货物品质不符合要求，甲方有权拒收，乙方在收到通知后，无条件上门更换。如乙方未能及时换货影响甲方就餐，甲方有权紧急自行采购，所产生的损失从乙方履约保证金中扣除。

第十一条：检 验

1 在发货前，乙方应对货物的质量、规格、数量和重量等进行准确而全面的检验，并出具一份证明货物符合合同规定的检疫或质检合格证明。该证明将作为提交付款单据的一部分，但有关质量、规格、性能、数量或重量的检验不应视为最终检验。乙方检验的结果和细节应附在检验证书后面。

2 甲方将在乙方货物到货后立即组织验收，如果货物的质量和规格与甲方要求不符，或在质量保证期内发现货物是有缺陷的，包括潜在缺陷或使用不符合要求的材料，甲方应报请当地质检部门进行检查，并有权凭其出具的检验报告向乙方提出索赔。

第十二：索 赔

1 甲方有权根据当地质检部门出具的检验报告，向乙方提出索赔。

2 根据合同规定的检验期和质量保证期内，如果乙方对甲方提出的索赔和差异负有责任，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

(1) 乙方同意退货，并用合同中规定的货币将货款退还给使用方，并承担由

此发生的一切损失和费用，包括但不限于利息、银行手续费、运费、保险费、检验费、仓储费、装卸费以及为保护退回货物所需的其它必要费用。

(2) 根据货物的低劣程度、损坏程度以及甲方所遭受损失的数额，乙方必须降低货物的价格，直至合同期满。

(3) 如果在甲方发出索赔通知后 10 天内，乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受，如乙方未能在甲方提出索赔通知后 10 天内或使用方同意的更长时间内，按照本合同规定的任何一种方法解决索赔事宜，甲方将从乙方开具的履约保证金中扣回索赔金额，或采用法律手段解决索赔事宜。

第十三条：乙方迟交货

如果乙方没有按照规定的时间交货和提供服务，导致甲方不能正常开伙，甲方有权采取应急措施，确保员工按时正常就餐。甲方应急所产生的超出部分费用和相关责任全部由乙方承担。

第十四条：不可抗力

1、如果乙方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该被没收履约保证金，也不应该承担误期赔偿或终止合同的责任。

2、本条所述的“不可抗力”系指那些乙方无法控制、不可预见的事件，但不包括乙方的违约或疏忽。这些事件包括：战争、严重火灾、洪水、台风、地震以及其它甲方、鉴证方和乙方商定的事件。

3、在不可抗力事件发生后，乙方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知甲方和鉴证方。除甲方书面另行要求外，乙方应尽实际可能继续履行合同义务，以及寻求采取合理的方案履行不受不可抗力影响的其他事项。如果不可抗力事件影响时间持续 120 天以上时，甲乙双方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

第十五条：税费

1、根据现行税法规定对甲方征收的、与本合同有关的一切税费，均由甲方负担，采购文件另有规定的除外。

2、中国政府根据现行税法规定对乙方征收的、与本合同有关的一切税费，均由乙方负担。

第十六条：履约保证金

1、乙方应在收到中标通知后、签订合同前，将伍万元履约保证金汇入甲方

账户。

2、如乙方未能履行合同规定的义务，甲方有权从履约保证金中取得补偿。

3、履约保证金应按合同条款中的付款条件之规定退还给乙方，不计利息。
(合同到期后 15 个工作日内无息返还)。

第十七条：争议的解决

1、在执行本合同中所发生的或与本合同有关的一切争议，甲乙双方应通过友好协商的办法进行解决。如从协商开始 30 天内仍不能解决，应将争端提交有关省、市政府或行业主管部门寻求可能解决的办法。如果提交有关省、市政府或行业主管部门后 30 天内仍得不到解决，则应申请仲裁。

2、仲裁应根据《中华人民共和国仲裁法》的规定向南京仲裁委员会申请仲裁。

3、仲裁裁决为最终裁决，对甲乙双方均有约束力。

4、在仲裁期间，本合同应继续执行。

第十八条：违约终止合同

1、如果乙方未能按合同规定的期限或甲方同意延长的限期内提供部分或全部货物；

2、乙方在收到甲方发出的违约通知后 20 天内，或经甲方书面认可延长的时间内未能纠正其过失；

3、本合同试用期三个月，每月组织一次考评，如试用期不合格或连续三个月考评不合格，甲方有权无条件解除合同。

4、如果乙方破产或无清偿能力，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方中止合同而不给乙方补偿。该中止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取的任何行动或补救措施的权力。

第十九条：合同的转让

除甲方事先书面同意外，乙方不得部分转让或全部转让其应履行的合同义务。

第二十条：合同生效及其它

1、本合同一式陆份，甲方执肆份、乙方执贰份。

2、如需修改或补充合同内容，应经双方协商，签署书面修改或补充协议。该协议将作为本合同不可分割的一部分。

3、本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

4、乙方应当自中标通知书发出之日起三十日内，按照采购文件和中标供应商应答文件的约定与甲方签订采购合同，框架合同金额执行完毕、合同期到期，合同即终止。所签订的合同不得对采购文件和成交供应商应答文件作实质性修改。

5、乙方因不可抗力或者自身原因不能履行采购合同的，甲方可以与排在乙方之后第一位的中标候选供应商签订采购合同，以此类推。

甲方：（盖章）

法定代表人（或委托代理人）

地址：南京市江宁区东善桥

联系电话：

52745713

签字日期： 年 月 日

乙方：（盖章）

法定代表人（或委托代理人）

地址：南京市江宁区东麒路农副产品物流中心内

联系电话：18051962070

签字日期： 年 月 日

合同附件一：

副食品配送单位考核表

考核日期：_____年_____月

被考核单位：_____

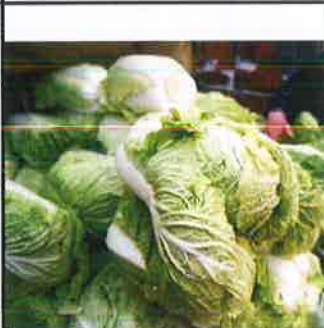
一级指标	分值	二级指标	分值	考核内容及标准	扣分
流程管理	30 分	准时送货	9 分	送货准时，每次所需食材按甲方要求一并送达 9 分（非不可抗拒情况下延误一次扣 3 分，以此类推，扣完为止。发现委托其他人或其他车代送不得分）。	
		足斤足两	9 分	送货无短斤缺两现象 9 分（份量短缺达到该类食材配送总量 5%以上，有一次扣 3 分，以此类推，扣完为止）。	
		服务态度	4 分	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明 4 分（运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣 2 分，扣完为止）。	
		工作细致	6 分	配送物品清单与实际配送无差错 6 分（误差一次扣 3 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	34 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）。	
		车辆	6 分	配送车辆须符合每个包的具体要求，每发现 1 次扣 2 分。	
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			考核满分为 100 分，如 95 分至 99 分，每一分扣 200 元；90 分至 94 分每一分扣 500 元；85 分至 89 分每一分扣 1000 元；85 分以下不合格，每一分扣 2000 元并解除合同。乙方须对所有扣分项做出书面整改承诺。甲方有权直接从应付未付款项中扣除。		
得分及评分人签字					

附：食材验收标准

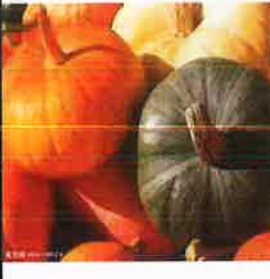
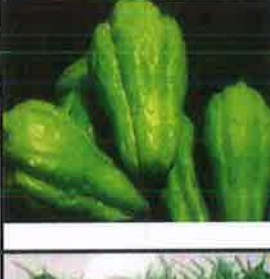
验收标准

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。	

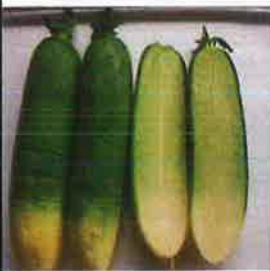
生菜	颜色鲜艳淡绿，叶子水分充足、脆嫩薄、可竖起、棵株挺直。		叶子发黄、有褐色边或褐斑，干软，有烂根、脱叶。	
空心菜	叶薄小、翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色、，无黄斑、茎部不太长。		叶子大、黄叶、烂叶或叶斑，有花蕾、虫洞、腐烂，棵株软，梗粗老。	
芥蓝	颜色墨绿、叶有白霜、挺直，梗皮有光泽、绿色、粗长，断面绿白色、湿润。		叶枯萎、有花蕾、压伤，断面黄色、锈色、腐烂或干涩。	
小葱	叶翠绿、饱满充气、均匀细长，鳞茎洁白、挺直，香味浓郁		有黄叶、烂叶、干尖、叶斑，有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。	
香菜	翠嫩、挺直、根部无泥，香气重、水分充足。		有黄叶、腐烂、泥土、发蔫	
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，出蛀、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，薹尖干黄。	
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，肉白或有心空。	
冬瓜	皮青翠、有白霜，肉洁白，厚嫩、紧密，瓤少，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，瓤黄白，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、斑点水锈腐烂萎蔫，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、萎蔫、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、干菱，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，叶面不平整。	
每一种食材质量不符合优质要求的扣 2 分，扣完为止。				

