

审核编号：XSSH202501338

合同编号：NB20250092

审核人：沈欣 张晨阳

预算号：DZ20251Y0005

审核时间：2025年8月25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菜品（蛋、禽、肉、水产类）采购协议

采购单位：南京鼓楼医院（以下简称甲方）

供货单位：南京溧水志洪农作物种植专业合作社（以下简称乙方）

甲、乙双方（经江苏省招标中心有限公司 2025年8月8日公开招标，项目编号：JSZC-320100-JITC-G2025-0197），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蛋、禽、肉、水产，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、资质要求

乙方向甲方提供营业执照复印件、食品经营许可证复印件、质量承诺书、信用报告、个人授权书等相关证件，并加盖公章。

### 四、协议（合同）有效期

自 2025年8月31日起至 2026年8月30日止。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。

### 五、服务内容

#### 第一条：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收单。

6. 交货地点：**溧水区群力大道 88 号南京鼓楼医院南部院区。**

## 第二条 产品质量要求及保质期要求

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、蛋类、禽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；用于水产食品加工的水产品原料必须采自无污染水域，品质新鲜，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宰的生鲜猪肉，**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、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）。因供货商所供商品发生质量问题，须承担给医院造成的一切损失。

6、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。

#### 7、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。

#### 8、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。

#### 9、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。

10、禽类颜色鲜亮、眼球饱满突出、角膜透明清亮, 无异臭味、腹部正常, 不膨胀, 体型完整无缺, 无毛根、外伤、血点、血污, 用刀切开检查, 肉质结实, 胆囊不破裂。

11、水产类要求

1) 鱼类眼球饱满突出, 角膜透明清亮、有弹性, 鳃丝清晰呈鲜红色, 粘液透明, 具有海水鱼的咸腥味或淡水鱼的土腥味, 无异臭味, 腹部正常, 不膨胀, 体型完整无缺, 肉质结实不腐刺。冷冻鱼表体色泽光鲜、无破肚, 质感有弹性, 解冻后无腐烂臭味。

2) 虾类头尾完整, 有一定的弯曲度、虾身较挺, 虾皮壳发亮, 呈青白色, 虾肉质坚实、细嫩不松弛无异常气味。冻虾仁外包装完整、清洁, 肉质清洁、完整, 呈淡青色或乳白色, 无酸臭味, 冰少、表面无干耗脱水。

3) 鲜度指标: 挥发性盐基氮小于等于 20 毫克/100 克(淡水产品) pH 值 $\geq$ 6.3。

4) 安全卫生指标:

水产品中重金属及有害元素的限量: 汞(Hg 计) $\leq$ 0.3mg/kg, 砷(As 计) $\leq$ 0.5mg/kg, 铅(以 Pb 计) $\leq$ 0.5mg/kg, 镉(以 Cd 计) $\leq$ 0.1mg/kg(鱼类), 铜(以 Cu 计) $\leq$ 50.0mg/kg, 硒(以 Se 计) $\leq$ 1.0mg/kg(鱼类), 氟(以 F 计) $\leq$ 2.0mg/kg, 铬(以 Cr 计) 2.0mg/kg(鱼类、贝类)。

水产品中药物残留限量: 土霉素 $\leq$ 0.1mg/kg, 四环素 $\leq$ 0.1mg/kg, 碘胺类 $\leq$ 0.1mg/kg, 氯霉素、青霉素、呋喃唑酮、喹乙醇、乙烯雌酚不得检出。敌百虫 $\leq$ 0.1mg/kg, 六六六 $\leq$ 2mg/kg, 滴滴涕 $\leq$ 1mg/kg, 亚胺硫磷 $\leq$ 0.5mg/kg。

有毒有害物质: 二氧化硫 $\leq$ 100mg/kg。

生物毒素及微生物指标限量: 麻痹性贝类毒素(PSP) $\leq$ 80ug/kg, 腹泻性贝类毒素(DSP)不得检出, 菌落总数 $\leq$ 1.0 $\times$ 10<sup>5</sup>个/克; 大肠菌群 $\leq$ 30个/100g, 致病菌不得检出。

5) 去箱去冰称重, 现场加工按照食堂要求宰杀、去鳞、去塞、清洗干净。

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。**

第三条 产品包装、仓储及运输要求

1. 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。

2. 运输及仓储要求：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。

运输车厢的内舱，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

2.1 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。

2.2 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。

2.3 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。

2.4 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。

2.5 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。

#### 第四条 交提货时间、方式及地点

1. 交货时间：依据甲方供货通知所要求的供货时间准时供货。

2. 交提货方式、地点及运费：乙方负责将货物送至甲方指定地点，并承担运费。

#### 第五条 验收

1. 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。

2. 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。

3. 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。

4. 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。

5. 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。

#### 第六条 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，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。

#### 第七条 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、乙方在项目实施过程中应严格按照采购需求中的各项要求、合同中的各项条款、甲方要求以及投标文件中确定的事项和承诺履行本项目。

4、乙方承诺，如中标后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。

#### 六、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、询价方式：询价分为三个部分：

①乙方按总务处要求在规定时间内自报价；

②网上结算价格：在南京发展改革委员会网站（<http://fgw.nanjing.gov.cn/>）所询最近一次公布的价格作为基准价，乙方在基准价基础上下浮 26.1%；

③线下价格：以溧水区农副产品交易中心（溧水区栖枫中路 28 号）的价格作为基准价，乙方在基准价基础上下浮 26.1%；

以上三个价格中取最低价作为最终定价。网上线下均未能询到价的商品，以乙方自报价的 8 折作为最终定价。

询价每月一次，每月 20 日报下月的价格。

乙方应于规定时间将商品清单报价交于甲方，甲方自收到乙方价格后的 5 个工作日内进行所有清单商品的线上询价和线下询价（工作日上午进行询价），并将询价汇总结果反馈给乙方。财务将根据本招标结

果和询价确定的价格最终结算。

3、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。

4、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，人为降低蔬菜、水果质量和品质，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，发现价格高要即时在收货单进行扣减。

5、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《考核表》。

## 七、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**¥50000**，大写人民币**伍万元整**。

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，甲方应于协议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. 协议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。

## 八、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。

## 九、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。若任何一方违反本协议（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协议（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

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，甲方有权委托协议（合同）外其他方采取补救措施或单方直接解除本协议（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。

（1）乙方未能对获得的甲方医疗信息和患者诊疗信息永久保密。

（2）乙方未经甲方同意或未按甲方要求，擅自修改本协议（合同）涉及的信息系统的数据文件。

（3）乙方违反《南京鼓楼医院物资购销廉洁条例》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，或单方面无故终止协议（合同）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（服务）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；协议（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）第二条和第九条均视为对本协议（合同）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）。

十、甲乙双方须遵守《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、协议（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、甲方应当严格执行产品（服务）购销协议（合同）验收、入库制度，对采购产品（服务）及发票进行查验，不得违反有关规定协议（合同）外采购、违价采购或从非规定渠道采购。

3、甲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、甲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、乙方不得以回扣、宴请等方式影响甲方工作人员采购或使用产品（服务）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、乙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（服务），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、乙方如违反本廉洁条例，一经发现，甲方有权终止购销协议（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。

8、本廉洁条例为甲方产品（服务）购销行为的廉洁准则，各方均需严格遵守。

9、本条例由甲方负责解释。

10、本条例自即日起执行。

#### 十一、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。

十二、本项目遇技术问题由甲方总务处负责协调解决。

十三、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。

十四、本项目招标文件、投标文件、协议（合同）及附件、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。

十五、本协议（合同）壹式肆份，甲方执叁份，乙方执壹份，经双方签字盖章后即生效。未尽事宜，由双方友好协商解决。

附件 1: 《配送清单》

附件 2: 《考核表》

甲方: 南京鼓楼医院

地址: 南京市中山路 321 号

邮编: 210008

电话: (025) 8316666

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: 2025. 8. 27

乙方: \_\_\_\_\_

地址: \_\_\_\_\_

电话: \_\_\_\_\_

法定代表人: \_\_\_\_\_

授权代表: \_\_\_\_\_

授权代表(手机): \_\_\_\_\_

开户行: \_\_\_\_\_

账号: \_\_\_\_\_

日期: 2025. 8. 27

南京鼓楼医院合同

附件1:

## 配送清单

## 肉类

序号	产品名称	类别	品牌	单位	质量验收要求
1	猪肺	猪肉类	双汇	斤	整体呈淡红色，无黑斑、组织皮囊不破、无异味
2	猪肝	猪肉类	双汇	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
3	板油	猪肉类	双汇	斤	呈乳白色、无血斑、无杂质、无异味
4	鲜猪心	猪肉类	双汇	斤	淡红色，脂肪乳白色稍红色，结实，有弹性，外形完整，心房内无瘀血，无凝血块，无病变，气味正常
5	去皮后腿肉	猪肉类	双汇	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
6	去骨蹄髈	猪肉类	双汇	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
7	带肉圆骨	猪肉类	双汇	斤	新鲜非冷冻，肉质紧密（每个带骨髓）规格约 300 克/个、无异味
8	五花肉末	猪肉类	双汇	斤	肥瘦比例约 2:8、选用纯新鲜五花肉、不含任何杂肉、淋巴组织
9	带肉猪龙骨	猪肉类	双汇	斤	肉体紧密、新鲜非冷冻、色泽红润、不粘手、无注水、含肉量 $\geq$ 40%、无异味
10	猪肋排	猪肉类	双汇	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 $\geq$ 40%、无异味
11	精肉肉沫	猪肉类	双汇	斤	选用纯新鲜腿肉、不含任何杂肉、淋巴组织
12	小排	猪肉类	双汇	斤	肉体紧密、新鲜非冷冻、色泽红润、不粘手
13	猪里脊	猪肉类	双汇	斤	肉体紧密、新鲜非冷冻、色泽红润、不粘手、不含筋膜
14	精肉肉片	猪肉类	双汇	斤	肉体紧密、新鲜非冷冻、色泽红润、不粘手、不含筋膜
15	精肉肉丝	猪肉类	双汇	斤	肉体紧密、新鲜非冷冻、色泽红润、不粘手、不含筋膜
16	精瘦肉	猪肉类	双汇	斤	肉体紧密、新鲜非冷冻、色泽红润、不粘手、不含筋膜
17	猪大排	猪肉类	双汇	斤	新鲜非冷冻、色泽红润、0.3-0.4 斤/块，切割均匀、肉

					含量≥75%
18	带皮五花肉	猪肉类	双汇	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
19	冻仔排	猪肉类	双汇	斤	肉体紧密、色泽红润、不粘手、含冰量≤5%
20	梅条肉	猪肉类	双汇	斤	肉体紧密有弹性、新鲜非冷冻、色泽红润、不粘手、无注水
21	猪爪	猪肉类	双汇	斤	品质新鲜，带蹄筋，净毛、无趾间黑垢
22	干皮肚	猪肉类	双汇	斤	无异味、净毛
23	猪腰	猪肉类	双汇	斤	新鲜非冷冻、净毛、表面皮囊不破、无异味
24	大肠	猪肉类	双汇	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
25	净猪肚	猪肉类	双汇	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
26	无根猪耳	猪肉类	双汇	斤	新鲜、无黑斑、净毛、不含耳后根杂肉、无添加剂浸泡漂白
27	肥膘	猪肉类	双汇	斤	呈乳白色、无血斑、无杂质、无异味
28	净筒子骨	猪肉类	双汇	斤	新鲜、（每个带骨髓）规格约 300 克/根、无异味
29	牛骨	牛肉类	江苏亿森	斤	新鲜、（每个带骨髓）约 500 克/根、无异味
30	牛百叶	牛肉类	江苏亿森	斤	水发、含水量≤5%、无添加剂异味
31	牛筋	牛肉类	江苏亿森	斤	新鲜、无边角杂质、无异味
32	牛板肚	牛肉类	江苏亿森	斤	新鲜、无杂质、无异味
33	牛肉末	牛肉类	江苏亿森	斤	新鲜牛腿肉搅至、无筋无肥膘、无异味
34	牛腩	牛肉类	江苏	斤	新鲜三层牛腩、无注水、无肥膘、无异味

			亿森		
35	牛后腿	牛肉类	江苏 亿森	斤	颜色均匀、无筋膜、无注水、新鲜、有光泽
36	牛里脊	牛肉类	江苏 亿森	斤	颜色均匀、无筋膜、无注水、新鲜、有光泽
37	牛腱肉	牛肉类	江苏 亿森	斤	颜色均匀、无筋膜、无注水、新鲜、有光泽
38	牛肠	牛肉类	江苏 亿森	斤	新鲜、无肥油、无内脏杂质、无异味
39	牛肝	牛肉类	江苏 亿森	斤	肉质颜色均匀、有光泽、触摸不粘手、新鲜
40	黑毛肚	牛肉类	江苏 亿森	斤	水发、含水量≤5%，无添加剂异味
41	免浆牛柳	牛肉类	江苏 亿森	斤	选用牛里脊腌制、不含添加剂、色素、水分≤5%
42	去皮鲜羊腿肉	羊肉类	内蒙	斤	新鲜、无注水、无骨、无羊肥膘
43	羊蝎子	羊肉类	内蒙	斤	新鲜、无边角杂质、无碎骨、肉含量≥75%、无异味
44	新鲜羊排	羊肉类	内蒙	斤	新鲜、无肥膘、切割均匀、无异味
45	手工香肠	腌制品	美家 香	斤	肥瘦比例 3:7、盐含量≤20g/斤、表面干硬
46	烟熏腊肉	腌制品	署腊 人家	斤	选用五花肉腌制、盐含量≤15g/斤
47	德国风味咸猪 手	腌制品	润轩	箱	肉体紧密、不粘手、不含冰，≥1000g*10 袋/箱
48	咸五花肉	腌制品	金苏	斤	选用五花肉腌制、盐含量≤15g/斤
49	蓝标牛肋骨	冷冻品	美国 进口	斤	原切谷饲、含肉量≥60%
50	大肉粒烤肠	冷冻品	普韵 食品	箱	猪肉含量≥88%、无淀粉级，≥2.5kg*4 袋/箱

51	肥牛卷	冷冻品	思念 牧歌	斤	原切谷饲牛肉卷、肥瘦比例≤3:7
52	肥羊卷	冷冻品	内蒙 古美 羊羊	斤	原切羊肉、肥瘦比例≤3:7
53	咕老肉	冷冻品	福邴	箱	优质五花肉腌制、淀粉含量≤10%，≥2.5kg*4袋/箱
54	牛仔骨	冷冻品	安井	袋	谷饲牛肉腌制、含调味黑椒酱汁，≥200g/袋
55	黑椒肉仔粒	冷冻品	信康 百味	袋	肉质鲜嫩、原切精肉腌制、牛肉≥90%，≥2000g/袋
56	牛肉丸	冷冻品	潮华 膳	斤	纯牛肉制作、提供配料表、含冰量≤5%
57	培根	冷冻品	金锣	袋	猪五花腌制，猪肉含量≥90% ≥2.5kg/袋
58	松板肉	冷冻品	绿进	袋	脂肪与瘦肉相间，呈大理石斑纹状、肉含量≥90%，≥400g/袋
59	蒜香骨	冷冻品	春姣 食品	箱	仔排腌制、肉净含量≥80%，≥500g*10袋/箱
60	糖醋里脊	冷冻品	福邴	袋	猪里脊肉腌制、肉净含量≥70%，≥1000g*10袋
61	小酥肉	冷冻品	金锣	箱	猪里脊腌制、肉净含量≥70%，≥1000g*10袋/箱
62	三文治香肠	冷冻品	双汇	根	鸡肉含量≥55%、每100克三文治香肠的蛋白质含量在10.2克至12.5克之间，≥2100g/根

#### 禽类

序号	名称	品牌	规格型号	单位
1	冻鸡架	正大	新鲜、无异味	斤
2	冻鸡腿	太和	新鲜、无异味	斤
3	冻鸭头	六和	新鲜、无异味	斤
4	鹅翅	薪宴	新鲜、无异味	斤
5	光鹅	薪宴	净膛约3公斤/只（新鲜、无异味、无血水、无内脏）	斤
6	光鸭	薪宴	约5斤/只新鲜无异味无血水	斤

7	红毛鸡	薪宴	新鲜	斤
8	红面蕃鸭	薪宴	净膛约 4 公斤/只（新鲜、无异味、无血水、无内脏）	斤
9	鸡翅根	宇飞	新鲜、无异味	斤
10	鸡大胸	宇飞	新鲜、无异味	斤
11	鸡米花	正大	≥2.5kg*4 袋/箱	箱
12	鸡肉丸	正大	≥2.5kg*4 袋/箱	箱
13	鸡爪	正大	新鲜	斤
14	鸡中翅	明煌	新鲜、无异味	斤
15	净仔鸡	薪宴	新鲜	斤
16	烤鸭	薪宴	净膛约 4 斤/只（新鲜、无异味、无血水、无内脏）	斤
17	腊鸡腿	香荷	无异味	斤
18	老母鸡	薪宴	净膛 1.5—2 公斤/只（新鲜、无异味、无血水、无内脏）	斤
19	老鸭	薪宴	净膛约 1.5 公斤/只（新鲜、无异味、无血水、无内脏）	斤
20	麻鸭	薪宴	净膛约 1.5 公斤/只（新鲜、无异味、无血水、无内脏）	斤
21	农家咸鹅	薪宴	干，无异味、整体干净、不湿湿的	斤
22	乳鸽	薪宴	净膛约 0.3-0.4 公斤/只	斤
23	三黄鸡	薪宴	净膛约 1 公斤/只（新鲜、无异味、无血水、无内脏）	斤
24	手枪鸡腿	明煌	冷鲜、无异味， ≥5kg/件	件
25	小公鸡	薪宴	净膛约 1 公斤/只（新鲜、无异味、无血水、无内脏）	斤
26	新鲜鸭舌	薪宴	新鲜、无根	斤
27	雪花鸡排	正大	新鲜、无异味	斤
28	鸭边腿	薪宴	散称、无异味	斤
29	鸭肠	薪宴	新鲜、无油	斤
30	鸭肝	薪宴	新鲜、无异味	斤
31	鸭拐	薪宴	新鲜	斤
32	鸭柳	薪宴	浆好，无异味	斤
33	鸭四件	薪宴	新鲜	斤
34	鸭腿（冻）	六和	新鲜、无异味	斤
35	鸭心	薪宴	新鲜、无馊味	斤

36	鸭血	爽亚爽	≥400g/盒	盒
37	鸭肫	薪宴	新鲜、无异味	斤
38	盐水鹅	薪宴	新鲜、无异味	斤
39	盐水鸭胚	薪宴	约2公斤/只	斤
40	仔鹅	薪宴	净膛约3公斤/只(新鲜、无异味、无血水、无内脏)	斤
41	掌中宝	薪宴	新鲜、无异味	斤

### 蛋类

序号	名称	品牌	规格型号	单位
1	鸡蛋	江苏春神	新鲜、无破损、干净	斤
2	草鸡蛋	薪宴	新鲜、无破损、干净	斤
3	鸭蛋	薪宴	新鲜、无破损、干净	斤
4	鸽蛋	薪宴	新鲜、无破损、干净	个
5	鹌鹑蛋	薪宴	新鲜、无破损、干净	斤
6	皮蛋	薪宴	无铅	斤
7	咸鸭蛋	薪宴	新鲜、无破损、干净	斤
8	咸鸭蛋黄	薪宴	新鲜、无破损、干净	斤

### 水产类

序号	名称	品牌	规格型号	单位
1	昂刺鱼	厨宝	约0.3斤/条、新鲜、净堂	斤
2	扒皮鱼	厨宝	约0.2斤/条、新鲜、净堂	斤
3	草鱼	厨宝	约4斤/条、新鲜、净堂	斤
4	鲳鱼	厨宝	约1斤/条、新鲜、净堂	斤
5	蛭肉	厨宝	无沙、无蛤味	斤
6	大黄鱼	厨宝	约1.2斤/条、新鲜、净堂	斤
7	大香螺	厨宝	约0.4斤、新鲜、净堂	斤
8	带鱼	厨宝	约2指半、新鲜、净堂	斤
9	凤尾虾仁	港洋	冷冻新鲜, ≥2.5kg*2袋/箱	箱
10	干贝	厨宝	无沙、无蛤味	斤

11	膏蟹	厨宝	约 0.6 斤/只、新鲜、净堂	斤
12	鳊鱼	厨宝	约 1.20 斤/条、新鲜、净堂	斤
13	鳊鱼仔	厨宝	约 0.4 斤、新鲜、净堂	斤
14	海蜇头	厨宝	无沙、无蛤味	斤
15	河蚌	厨宝	无沙、新鲜、净膛	斤
16	黑虎虾	厨宝	新鲜	斤
17	黑鱼	厨宝	约 1.2 斤/条、新鲜、净堂	斤
18	黑鱼片	辣卖苏	≥250g*25 盒/箱，冷冻新鲜	箱
19	花甲	厨宝	无沙、新鲜	斤
20	鲳鱼	厨宝	新鲜、净膛	斤
21	活沙虾	厨宝	约 28 头/斤、新鲜、净堂	斤
22	即食带籽鱿鱼筒	厨宝	约 0.7 斤、新鲜	斤
23	鲫鱼	厨宝	约 0.9 斤/条、新鲜、净堂	斤
24	甲鱼	厨宝	约 3 斤/只、新鲜、净堂	斤
25	拉菲黄鱼	厨宝	无冰、净膛	斤
26	鲢鱼	厨宝	约 4 斤/条、新鲜、净堂	斤
27	龙利鱼	厨宝	无冰	斤
28	龙虾	厨宝	6-8 钱/只、新鲜	斤
29	鲈鱼	厨宝	约 1.2 斤/条、新鲜、净堂	斤
30	罗氏虾	厨宝	约 28 头/斤、新鲜、净堂	斤
31	马鲛鱼	厨宝	约 0.7 斤/条、新鲜、净堂	斤
32	牡蛎肉	厨宝	无沙、无蛤味	斤
33	泥鳅	厨宝	新鲜、净堂	斤
34	青虾仁	厨宝	新鲜	斤
35	青鱼	厨宝	约 4 斤/条、新鲜、净堂	斤
36	三去黄鱼	厨宝	约 0.15 斤/条、新鲜、净堂	斤
37	扇贝	厨宝	獐子岛 6 头 每只约为 10-25g	斤
38	鳝段	厨宝	约 0.4 斤/条、新鲜、净堂	斤

39	鳝片	厨宝	新鲜、净堂	斤
40	生蚝	厨宝	约 0.4 斤/只、新鲜、净堂	斤
41	石斑鱼	厨宝	约 1.4 斤/条、新鲜、净堂	斤
42	梭子蟹	厨宝	约 0.5 斤/只、新鲜	斤
43	泰国虾仁	厨宝	无冰	斤
44	文蛤肉	厨宝	无沙、无蛤味	斤
45	虾米	厨宝	无沙、无蛤味	斤
46	虾籽	厨宝	无沙、无蛤味	斤
47	鳕鱼排	亚洲渔港	冷冻新鲜、净堂, $\geq 5\text{kg}$ /件	件
48	鸦片鱼	厨宝	无冰、新鲜	斤
49	鱿鱼	厨宝	新鲜、净堂	斤

南京鼓楼医院合同

附件 2:		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。			

注：甲方每月对乙方进行考核。