

审核编号：XSSH202501275

合同编号：NB20250078

审核人：沈欣 张晨阳

预算号：DZ20251Y0004

审核时间：2025 年 8 月 15 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食材（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（经江苏省科技发展有限公司 2025 年 7 月 29 日公开招标，项目编号：JSZC-320100-JSKF-G2025-0015），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、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。要求冷链运输，需取得道路运输经营许可证和冷藏车合格证。车辆定期清洗，并留有清洗记录，以备甲方检查。配送车辆需固定，不得使用货拉拉等临时运送车辆。

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》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、用于蔬菜、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。蔬菜、水果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，并确保检测合格。

3、叶菜类：外形正常，叶梗光滑叶儿嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常，去除根须，不含土，无虫害。农药残留不超标，货物合格率应达 98%。

配菜类（根茎、瓜果类）：无虫咬、发芽、发霉现象，成熟度良好、新鲜。农药残留不超标，货物合格率应达 98%。

4、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。

5、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。

6、甲方有权要求乙方对配送的食材送权威部门检检（每季度一次，报告由甲方留存，费用由乙方承担）。取样、封样、送检过程人需全力配合，与甲方共同操作并签字确认。检验不合格，按考核表进行处罚，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。

7、乙方应保证所提供的食材正确、合理使用，不会出现因包装、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。供货商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。

### 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。

2. 运输及仓储要求：要求专人专车配送，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。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. 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。

2. 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。

3. 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，并妥善处理。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。

#### 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。

5、服务期内因乙方原因放弃合同的，甲方将保留对其追责的权利，甲方可以按照评审报告中推荐的供

应商排序，确定下一候选人为中标供应商，也可以重新开展采购活动。

## 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 30%；

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 30%；

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（斤/个）\*经甲方审核后的价格（元/斤）/（元/个）。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。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：2025.8.19

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：2025.8.19

附件1:

配送清单

水果清单

| 序号 | 名称       | 单位 | 等级   | 外观色泽                              | 重量规格                  |
|----|----------|----|------|-----------------------------------|-----------------------|
| 1  | 新疆阿克苏苹果  | 斤  | 一级   | 果面新鲜, 有光泽, 蒂新鲜, 无瑕疵, 无压伤          | 约 100# (250g-300g) /个 |
| 2  | 草莓       | 斤  | 大果   | 色泽鲜红均匀, 蒂新鲜, 无瑕疵, 无压伤             | 10-14 颗/斤             |
| 3  | 奇异果 (绿果) | 个  | 中果   | 表皮光滑饱满, 无瑕疵                       | 约 125g/个              |
| 4  | 橙子       | 斤  | 中果   | 表皮光滑, 果脐小, 无瑕疵                    | 约 250g/个              |
| 5  | 砂糖桔 (广东) | 斤  |      | 颗粒均匀, 表皮光滑, 皮薄, 果柄绿               | 15-25 颗/斤             |
| 6  | 脆桃       | 斤  | 一级   | 果实圆润饱满, 桃毛丰富完整, 桃间内凹不发黑, 无瑕疵, 无压伤 | 约 250g/个              |
| 7  | 蟠桃       | 斤  |      | 果实圆润饱满, 桃毛丰富完整, 桃间内凹不发黑, 无瑕疵, 无压伤 | 约 200g/个              |
| 8  | 香蕉 (国产)  | 斤  |      | 表皮新鲜, 有光泽, 无瑕疵, 无黑点               | 约 150g/根              |
| 9  | 白肉火龙果    | 斤  | 大果   | 果实圆润, 叶片间距大, 果蒂无明显切口              | 约 500g/个              |
| 10 | 红肉火龙果    | 斤  | 大果   | 果实圆润颜色深, 叶片间距大, 果蒂无明显切口           | 约 500g/个              |
| 11 | 陕西大荔枣    | 斤  | 特级   | 表皮饱满光滑, 无瑕疵, 手感较硬                 | 约 25 颗/斤              |
| 12 | 夏黑葡萄     | 斤  | 一级   | 果实饱满, 紧密牢固, 果枝绿色新鲜                | 约 30 颗/斤              |
| 13 | 海南芒果     | 斤  | 一级大果 | 果形瘦长, 表皮细腻, 颜色较深, 果蒂突出, 无瑕疵, 无压伤  | 约 200g/个              |
| 14 | 香瓜 (海南)  | 斤  |      | 藤绿、无压伤、无虫眼                        | 约 1000g/个             |
| 15 | 8424 西瓜  | 斤  |      | 瓜脐小, 瓜纹清晰无黄皮, 瓜藤新鲜无瑕疵, 敲击声音沉闷     | 约 5000g/个             |
| 16 | 新疆哈密瓜    | 斤  |      | 网纹密集表面粗糙, 瓜脐小, 无瑕疵, 蒂绿            | 约 1500g/个             |
| 17 | 海南水果黄瓜   | 斤  |      | 表皮光泽鲜亮, 无瑕疵, 蒂绿                   | 约 125g/个              |
| 18 | 新疆贡梨     | 斤  | 特级   | 果皮光滑, 果点较小, 果柄坚挺                  | 约 300g/个              |

|    |        |   |    |                            |           |
|----|--------|---|----|----------------------------|-----------|
| 19 | 海南千禧   | 斤 |    | 表皮光滑红润，饱满偏硬，果蒂新鲜，大小均匀      | 约 60 颗/斤  |
| 20 | 柠檬（国产） | 个 |    | 光滑完整饱满圆润，果蒂青绿              | 约 150g/个  |
| 21 | 海南龙眼   | 斤 | 特级 | 核小，颗粒整齐，外表鲜艳，无裂痕霉点，较硬      | 约 30 颗/斤  |
| 22 | 阳光玫瑰   | 斤 | 特级 | 颗粒整齐、粒大，果实饱满，紧密牢固，果枝绿色新鲜   | 约 30 颗/斤  |
| 23 | 海南妃子笑  | 斤 | 特级 | 新鲜，头圆，刺粗，果枝带绿，轻按有弹性        | 18-20 颗/斤 |
| 24 | 台湾凤梨   | 斤 | 中果 | 新鲜，表皮光滑无损伤，果眼平整无凸起，叶片绿     | 约 1500g/个 |
| 25 | 樱桃（山东） | 斤 | 一级 | 果粒均匀，酸底低，表皮颜色深，有光泽，无暗伤，果蒂绿 | 约 50 颗/斤  |
| 26 | 人参果    | 斤 | 一级 | 新鲜，表皮光滑无斑点，<br>轻按有弹性       | 约 4 颗/斤   |
| 27 | 黄金百香果  | 个 | 特级 | 果实光滑饱满，圆润，柄绿               | 约 100g/个  |

蔬菜清单

| 序号 | 名称   | 单位 | 规格型号                |
|----|------|----|---------------------|
| 1  | 矮脚黄  | 斤  | 色泽鲜嫩、无黄叶、无病斑        |
| 2  | 白萝卜  | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 3  | 白玉菇  | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 4  | 百合   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、无虫蛀     |
| 5  | 包菜   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 6  | 孢子甘蓝 | 斤  | 新、鲜、嫩、不发霉、无霉烂       |
| 7  | 薄荷叶  | 斤  | 色泽鲜嫩、无黄叶、无病斑        |
| 8  | 薄皮青椒 | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 9  | 菠菜   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 10 | 彩椒   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩         |
| 11 | 菜瓜   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩         |
| 12 | 菜椒   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 13 | 蚕豆瓣  | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、无虫蛀     |
| 14 | 草菇   | 斤  | 新、鲜、嫩、不发软、无霉烂       |

| 序号 | 名称   | 单位 | 规格型号                |
|----|------|----|---------------------|
| 15 | 茶树菇  | 斤  | 新、鲜、嫩、不发软、无霉烂       |
| 16 | 春笋   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 17 | 茨菇   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 18 | 大白菜  | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 19 | 大白萝卜 | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 20 | 大红尖椒 | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩         |
| 21 | 大青菜  | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 22 | 大头菜  | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩         |
| 23 | 大娃娃菜 | 斤  | 色泽鲜嫩、无黄叶、无病斑        |
| 24 | 大咸菜  | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 25 | 地瓜   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 26 | 冬菇   | 斤  | 新、鲜、嫩、不发软、无霉烂       |
| 27 | 冬瓜   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩         |
| 28 | 冬笋   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 29 | 豆苗   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 30 | 干葱头  | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 31 | 广东菜心 | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 32 | 海带丝  | 斤  | 色泽鲜嫩、无黄叶、无病斑        |
| 33 | 海鲜菇  | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 34 | 杭椒   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩         |
| 35 | 荷兰豆  | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、无虫蛀     |
| 36 | 荷兰黄瓜 | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩         |
| 37 | 荷兰芹  | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 38 | 荷叶   | 斤  | 色泽鲜嫩、无黄叶、无病斑        |
| 39 | 红椒   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩         |
| 40 | 红生菜  | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 41 | 红芯山芋 | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、无虫蛀     |
| 42 | 胡葱   | 斤  | 新、鲜、嫩、不发软           |
| 43 | 胡萝卜  | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩         |
| 44 | 瓠瓜   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 45 | 花菜   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 46 | 黄豆芽  | 斤  | 新、鲜、嫩、不发软           |
| 47 | 黄瓜   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩         |
| 48 | 黄瓜苗  | 斤  | 新、鲜、嫩、不发霉、无霉烂       |
| 49 | 黄花菜  | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 50 | 黄雪菜  | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 51 | 鸡枞菌  | 斤  | 新、鲜、嫩、不发霉、无霉烂       |
| 52 | 鸡毛菜  | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 53 | 鸡头梗  | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 54 | 鸡头米  | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |

| 序号 | 名称   | 单位 | 规格型号                |
|----|------|----|---------------------|
| 55 | 鸡腿菇  | 斤  | 新、鲜、嫩、不发软、无霉烂       |
| 56 | 芥菜   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 57 | 去皮马蹄 | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 58 | 豇豆   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、无虫蛀     |
| 59 | 酱菜瓜  | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 60 | 茭白   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 61 | 芥兰   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 62 | 金玉满堂 | 箱  | 2.5kg/箱             |
| 63 | 金针菇  | 斤  | 新、鲜、嫩、不发软、无霉烂       |
| 64 | 京葱   | 斤  | 新、鲜、嫩、不发软           |
| 65 | 净板栗  | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 66 | 净茨菇  | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 67 | 净莴笋  | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 68 | 韭菜   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 69 | 韭菜苔  | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 70 | 韭黄   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 71 | 菊花叶  | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 72 | 空心菜  | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 73 | 苦瓜   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩         |
| 74 | 苦菊   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 75 | 老菱肉  | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、无虫蛀     |
| 76 | 老生姜  | 斤  | 新、鲜、嫩、不发软           |
| 77 | 溧阳白芹 | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 78 | 莲藕   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 79 | 龙须菜  | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 80 | 芦蒿   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 81 | 罗马生菜 | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 82 | 萝卜苗  | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 83 | 绿豆芽  | 斤  | 新、鲜、嫩、不发软           |
| 84 | 马兰头  | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 85 | 毛豆角  | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、无虫蛀     |
| 86 | 毛豆米  | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、无虫蛀     |
| 87 | 蘑菇   | 斤  | 新、鲜、嫩、不发软、无霉烂       |
| 88 | 嫩生姜  | 斤  | 新、鲜、嫩、不发软           |
| 89 | 牛腿南瓜 | 斤  | 表皮光亮、外型完整、质地要老      |
| 90 | 藕带   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 91 | 皮兰   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 92 | 平菇   | 斤  | 新、鲜、嫩、不发软、无霉烂       |
| 93 | 蒲菜   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 94 | 茄子   | 斤  | 新鲜、整齐、每个四两左右        |

| 序号  | 名称   | 单位 | 规格型号                |
|-----|------|----|---------------------|
| 95  | 芹菜   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 96  | 青菜苔  | 斤  | 色泽鲜嫩、有该品种原有色泽、无病斑   |
| 97  | 青葱   | 斤  | 新、鲜、嫩、不发软           |
| 98  | 青豆   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 99  | 青椒   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩         |
| 100 | 青蒜   | 斤  | 色泽鲜嫩、无黄叶、无病斑        |
| 101 | 青苋菜  | 斤  | 色泽鲜嫩、无黄叶、无病斑        |
| 102 | 青雪菜  | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 103 | 秋葵   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 104 | 球形生菜 | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 105 | 山药   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 106 | 上海青  | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 107 | 生菜   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 108 | 水萝卜  | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩         |
| 109 | 水芹菜  | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 110 | 丝瓜   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 111 | 四季豆  | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮     |
| 112 | 速冻青豆 | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 113 | 蒜黄   | 斤  | 色泽鲜嫩、有该品种原有色泽、无病斑   |
| 114 | 蒜苗   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 115 | 蒜子   | 斤  | 新、鲜、嫩、不发软           |
| 116 | 笋瓜   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 117 | 甜豆   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 118 | 铁棍山药 | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 119 | 茼蒿   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 120 | 土豆   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、无牙、无虫蛀  |
| 121 | 娃娃菜  | 袋  | 新鲜、整齐、约 350g-550g/袋 |
| 122 | 豌豆苗  | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 123 | 西红柿  | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 124 | 西兰花  | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 125 | 西芹   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 126 | 鲜海带  | 斤  | 色泽鲜嫩、无黄叶、无病斑        |
| 127 | 鲜莲仔  | 斤  | 新、鲜、嫩、不发软           |
| 128 | 鲜芦笋  | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 129 | 苋菜   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 130 | 香菜   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 131 | 香椿头  | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 132 | 香葱   | 斤  | 新、鲜、嫩、不发软           |
| 133 | 香菇   | 斤  | 新、鲜、嫩、不发软、无霉烂       |
| 134 | 香芹   | 斤  | 新鲜、整齐               |

| 序号  | 名称    | 单位 | 规格型号                |
|-----|-------|----|---------------------|
| 135 | 香芋    | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、无虫蛀     |
| 136 | 小白菜   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 137 | 小葱    | 斤  | 色泽鲜嫩、无黄叶、无病斑        |
| 138 | 小红尖椒  | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩         |
| 139 | 小蜜薯   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 140 | 小青菜   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 141 | 小油菜   | 斤  | 色泽鲜嫩、无黄叶、无病斑        |
| 142 | 蟹味菇   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 143 | 心里美萝卜 | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩         |
| 144 | 杏包菇   | 斤  | 新、鲜、嫩、不发软、无霉烂       |
| 145 | 秀珍菇   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 146 | 洋葱    | 斤  | 新、鲜、嫩、不发软           |
| 147 | 洋花萝卜  | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩         |
| 148 | 银杏    | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、无虫蛀     |
| 149 | 油麦菜   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 150 | 玉米粒   | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 151 | 榨菜    | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩         |
| 152 | 粘玉米棒  | 根  | 约 300g/根            |
| 153 | 紫包菜   | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 154 | 紫草    | 斤  | 新鲜、整齐               |
| 155 | 紫薯    | 斤  | 表皮光亮、外型完整鲜嫩、不破皮、不发软 |
| 156 | 粽叶    | 斤  | 色泽鲜嫩、无黄叶、无病斑        |

| 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；<br>2 农残证明未及时提供，扣 2 分；<br>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。<br>2.每批次产品合格证未及时提供罚款 1000 元。<br>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。<br>4.其他视严重程度罚款。 |     |    |         |

注：甲方每月对乙方进行考核。