

供货合同

甲方：盐城师范学院

乙方：江苏优倍佳食品有限公司

甲乙双方根据盐城师范学院 2026-2027 学年食堂大宗食材采供服务(分包 5) 公开招标的结果，签署本合同。

一、分包名称：盐城师范学院 2026-2027 学年食堂大宗食材采供服务（分包 5）

二、合同期限：2026 年 8 月 20 日起至 2027 年 8 月 15 日止（一学年）

三、质量要求

1. 乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及其他法律法规的有关规定，确保所供猪肉及猪副产品质量符合国家相关产品质量标准 GB/T 9959.3-2019，符合国家各级强制性规范的要求。

2. 所供货物必须为冷鲜肉，具有新鲜猪肉应有的香味，无异味，不添加人工色素。

3. 每天提供《动物检疫合格证》。

4. 供货时需提供本产品合格检测报告。

四、履约保证金

履约保证金共计人民币 3 万元。在签订合同前，乙方应将履约保证金交到甲方指定账户，乙方履行全部供货义务，且没有任何质量及其他违约问题结束后，甲方在 7 个工作日内退还余额（不计利息）。

如果因为乙方违约被甲方扣收履约保证金的，乙方必须在 3 日内补足。否则，甲方有权解除合同，乙方承担本合同约定的违约责任。

五、货物配送

1. 送货地点：乙方把货物送至甲方各食堂所在楼层，通榆校区食堂：南园一楼、北园一楼、北园二楼、北园三楼；新长校区食堂：沁园一楼、沁园二楼、沁园三楼、萃园一楼、萃园二楼、萃园三楼。送货时间：订货次日送达。

2. 货物配送费用由乙方自行承担。

3. 原包装产品交付时必须保证相关标识等各方面完好无损。否则，甲方有权

拒收。

4. 乙方运输工具进入甲方校园，必须执行甲方的规章制度。由于乙方原因发生任何人员与设施损伤，均由乙方承担责任。

六、货物验收

乙方每批次提供的货物须提供检验报告或其他证明，且必须经甲方采供中心、餐饮服务中心验收人员验收合格并签单后，才能视为有效。否则，均视为无效供货。乙方必须对每批次提供其相关单位的检验证明，否则，甲方有权拒绝签收。

1、所供货物应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及其他法律法规的有关规定，确保所供猪肉及猪副产品质量符合国家相关产品质量标准 GB/T 9959.3-2019，符合国家各级强制性规范的要求。

2、乙方应按甲方计划要求，按规定的品种、规格、质量提供食品原料。猪肉色泽鲜红有光泽、表面不粘按压回弹好、固有鲜肉腥味无异味。否则甲方有权拒绝收货。

3、所供货物必须为冷鲜肉，冷鲜肉是指严格执行兽医检疫制度，对屠宰后的畜胴体迅速进行冷却处理，使胴体温度(以后腿肉中心为测量点)在 24 小时内降为 0-4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持 0-4℃范围内的生鲜肉。因为在加工前经过了预冷排酸，使肉完成了“成熟”的过程，所以冷鲜肉看起来比较湿润，摸起来柔软有弹性，加工起来易入味，口感滑腻鲜嫩，冷鲜肉在-2-5℃温度下可保存七天。

4、乙方须提供每批次《动物检疫合格证》、《肉品品质检验合格证》。

5、鲜猪肉质量标准：

鲜片鲜猪肉：每片重量 30 公斤以上，去槽头肉、奶脯肉、板油、脚爪，含水量不得超过 77%国家标准；

一级鲜片猪肉：要求脊背肥膘厚度 1 公分以内；

二级鲜片猪肉：要求脊背肥膘厚度 2 公分以内；

三级鲜片猪肉：要求脊背肥膘厚度 3 公分以内；

鲜猪肝：要求色泽新鲜，每挂猪肝不少于 2 斤；

鲜猪爪：要求表面清洁，无脚圈，每只不少于 6 两；

鲜肥膘：要求以实肥为准，整齐新鲜无异味；

鲜心肺：要求整齐新鲜无异味无注水；

鲜板油：要求表面清洁无异味；

鲜前夹肉：要求脊肥膘厚度 1.5 厘米以下，去槽头，从第 5—6 根排骨为准，无下五花肉，精肉完整无缺，含水量不得超出国家标准；

鲜五花肉：要求肥瘦层次分明，不带奶脯，肥膘厚度 1.5 厘米以下，大小适中，非肋排用剩的五花肉；

鲜精肉：要求不带筋络和肥膘，肌肉呈淡红色或灰红色，要完整一致，必须保证是后精肉，含水量不得超出国家标准；

鲜大排：长条状截面略呈正方形，不带肋排根，不带肥膘层，每根 5 斤以上，去梅条肉等；

鲜排骨：以前夹肉部位和后座肉前面排骨为准，保证 5 根以上排骨，去掉前面颈骨；含肉量以不见骨头为准；

鲜里脊肉：去除筋络，表面整齐，含水量不得超出国家标准；

鲜前蹄：要求无下五花肉为准；

鲜猪皮：脊背部位的猪皮，要求褪毛、干净。

注：1、鲜片猪肉以鲜片猪肉的第六、七肋骨中间平行至第六胸椎棘突前下方的皮膘厚度为准。

2、去三腺：摘除甲状腺、肾上腺、病变淋巴结。

3、执行 GB9959.1《分割鲜、冻鲜猪肉》、GB2707 鲜畜肉卫生标准。

七、供货品种及价格，以下价格供货期内不作调整。

序号	名称	中标浮动率或中标价（%或元/斤）	备注
1	去骨去皮前夹肉	-20.00	
2	去骨带皮前夹肉	-20.00	
3	去骨去皮前夹肉（优级，春节加工肉圆）	-10.00	
4	去骨去皮后腿肉	-18.00	
5	2 号精瘦肉	-5.00	
6	一级带皮五花肉	0.00	

序号	名称	中标浮动率或中标价（%或元/斤）	备注
7	一级去皮五花肉	-10.00	
8	猪蹄髹	-10.00	
9	大排	-8.00	
10	去颈前排	0.00	
11	猪脚爪	15.00	
12	猪肝	4.00	
13	板油	4.50	
14	鲜筒子骨	4.00	
15	鲜猪头	8.00	

序号 1-10 以盐城市发改委民生栏目里的华东农副产品交易中心副食品批发成交价公布的“白条肉 统货”价格为基准价（此价格是动态的每周公布），1-10 品种白条肉统货价*（1+中标浮动率），即为本周供应价。定价周期为 1 周，每周价格固定不变（本周三至下周二）。每周二为本周定价日，如遇定价日网站未更新价格或没有的品种等特殊情况则以前一日的价格定价。序号 11-15 为固定价。

八、付款方式

货款结算周期：月。本周乙方按甲方采供系统订货需求把货物送到指定地点，经甲方验收合格后签收售货单。次月 5 号前，乙方开具正式发票，甲方于收到乙方发票后 10 个工作日内（不包括寒暑假）付清上月货款，若票据户名、开户行、账号与供货单位不一致，甲方不予支付货款。乙方指定收款账户信息如下：

户 名：江苏优倍佳食品有限公司

账 号：110966 0844

开户行：工商银行亭湖支行

九、违约责任

1. 乙方供应以下存在安全卫生隐患的货品，将取消乙方的供货资格，扣收乙方全部履约保证金，乙方同时承担由此造成的经济责任和法律责任：

（1）腐败变质、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，对人体健康有害的；

- (2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；
- (3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；
- (4) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；
- (5) 供应货物被包装材料、容器、运输工具等污染的、定量包装数量误差超过相关规定的；
- (6) 超过保质期限的。

2. 乙方应严格按招标文件规定的质量标准和投标时提供的样品质量标准供货。供货时产品质量达不到双方合同约定，将以不合格产品处理。出现质量问题达到3次的，甲方有权单方面解除合同。

3. 乙方必须严格按甲方规定的时间、地点及数量等送货，否则，视为违约。甲方将根据违约情况予以处理：（1）未按照规定的时间或地点送货的，以履约保证金的1%的扣款；（2）所送货物品种缺失的，以缺失品种（整件）金额的两倍扣款；（3）所送货物数量不足的，以不足部分金额的两倍扣款。

4. 乙方若中途随意退出供货，或者因市场货源紧缺、价格上涨等原因造成供货不足或时间违约的，甲方将扣除乙方全部履约保证金，同时有权单方面解除合同，并将其列入不良行为名单。乙方进入不良行为名单后，3年内不得参加甲方招标活动。

5. 如因乙方的供货质量问题引起食物中毒或给师生员工造成不良影响的，乙方承担由此引起的一切法律责任和全部经济损失。甲方除有权立即单方解除合同、扣除乙方全部履约保证金外，还有权暂扣当月所有供应原料的货款作为乙方的赔偿预付款。

6. 乙方如有违约行为（如擅自更换食材品牌、规格或者擅自提价），甲方将发出书面《供货商违约通知书》，双方签字留档；同时在《供应商考核评分表》扣分（总分100分详见附件2），评分低于85分，甲方有权终止其供货资格，并将其列入不良行为名单。乙方进入不良行为名单后，3年内不得参加甲方招标活动。

十、免除责任条款

由于国家政策的规定以及发生不可抗力原因造成甲乙双方不能履行合同，双方均不承担违约责任（不可抗力的范围按照《中华人民共和国民法典》的解释）。

十一、争议解决

1. 因货物的质量问题发生争议时,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. 因履行合同引起争议,甲乙双方应首先通过协商解决,如果协商不能解决争议,则采取以下第(2)种方式解决争议:

(1) 向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼;

(2) 向盐城仲裁委员会申请仲裁。

3. 鉴于甲方所购食材涉及广大师生的日常生活所需,为保障师生的正常生活需要,维护正常的生活秩序,乙方同意在仲裁或诉讼期间,甲方有权另行选择供应商供货。

十二、合同生效及其他

本合同经甲方、乙方代表签名盖章后生效。本合同一式4份,甲乙双方各2份。

附件1: 盐城师范学院食堂食材供应商监督管理考核办法

附件2: 供货商考核内容和评分标准

甲方(盖章):

代表签名:

年 月 日



2026年08月06日

乙方(盖章):

代表签名:

年 月 日



2026年08月06日

附件 1:

盐城师范学院食堂食材供应商监督管理考核办法

供应商监督管理考核办法是学校为确保供应商能够持续提供高质量、高效率的产品和服务而制定的规范和管理流程。

一、考核原则、目的

考核坚持以合同管理为基础，通过量化考核指标，完善对供货商日常管理，规范服务行为，更好地服务学校。考核以日常监管和定期抽查相结合、量化指标考核和服务效果考核相结合、管理部门考核和服务对象意见相结合的原则。目的是规范供应商管理，提高供应商供货水平，确保供应链的稳定性和可靠性。

二、适用范围

本办法适用于所有为学校食堂提供食品原料的供应商。

三、职责分工

验收员：负责供应商食材的质量和数量验收、供货及时率、索证台账的收集及记录，并对考核项目评分。

采购员：负责编制《中标供应商一览表》，收集与统计供应商信息材料，对供应商订货单审核，并参与考核项目的评分。

采供平台管理员：负责平台供货数据的整理、统计，并对相应考核项目评分。

采供服务中心：根据餐饮服务中心反馈及采供中心各部门提供数据，进行评分并报集团审批。

四、考核周期及方式

1. 日常考核周期：每月考核 1 次，由采供服务中心根据各块反馈意见进行测评，并反馈给供应商。

2. 合同履约期考核：由后勤保障部负责，综合日常月度考核予以总体打分。

五、考核结果应用

1. 日常考核

月度考核以 100 分计，月考核分=100-4 个验收点扣分之之和，月度考核分低于 90 分采供服务中心约谈供应商负责人，月度考核低于 85 分甲方有权终止合同。

2. 合同履约期考核

合同履约期考核得分为月度考核的平均数；合同履约期考核结果计入供货商

履约服务评价。根据考核总分，将供应商划分为 A、B、C、D 四个等级：95 分以上-100 分为 A 级、90 分以上-95 分为 B 级、85 分及以上-90 分为 C 级、85 分以下为 D 级

六、考核内容与评分标准（见附件 2）

七、考核结果的反馈与改进

结果反馈：考核结束后，将考核结果及时反馈给供应商，并详细说明存在的问题和改进建议。学期考核为 D 级，甲方有权解除合同，并将其列入黑名单，进入黑名单后，3 年内不得参加学校招标活动。

改进：供应商根据反馈结果制定改进措施，并在后续合作中整改到位，后勤保障部持续关注其改进情况。

附件 2:

供货商考核内容和评分标准

供货商名称		考核月份	
提供产品		供应商负责人	
验收点		考核时间	
项目	考核内容		扣分
供货质量	每发现 1 起产品质量问题，当月评价总分扣 5 分，并按合同约定予以处理。		
准时交付	每发生 1 起货物未按规定时间配送，扣 1 分，并按合同约定予以处理。		
供货数量	每发生 1 起货物缺斤少两，扣 2 分，并按合同约定予以处理。		
供应中断	因供货商原因导致供货中断，影响食堂营业，扣 15 分，并按合同约定予以处理。		
保质期限	每发生 1 次产品有效保质期限达不到 2/3 的，扣 1 分；超保质期的，扣 5 分，并按合同予以处理。		
服务质量	发现问题及时纠正回复. 纠正措施有效性。每发生 1 次未妥善处理的服务问题，扣 2 分。		
货物交付异常（分值 15 分）	1. 食材完成验收后，严禁带出食堂，每发现 1 次扣 5 分。2. 供应商擅自更换食材品牌、规格，每发生 1 次扣 2 分。		
扣分合计			
采供服务中心		餐饮服务中心	
验收主任签名		食堂主任签名	
		食堂主任签名	
		食堂主任签名	