

供货合同

甲方：盐城师范学院

乙方：盐城市大丰悦家永鲜农贸有限公司

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 6) 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 6）

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

乙方应提供具有相关资质第三方出具的配送蔬菜检测报告，蔬菜质量达到市场新鲜一级标准，品相不低于甲方质量要求。

蔬菜质量验收标准

品名	要求
青菜	梗白色或浅绿色，较嫩，叶子深绿色，整棵菜水份充足，无根
韭菜	叶较宽，挺直，翠绿色（无黄叶），根部洁白，软嫩且有韭菜味，根株均匀，长 20 厘米以内
韭黄	叶肥挺，稍弯曲，色泽淡黄，香味浓郁，长 20 厘米以内
芹菜	叶翠绿，分枝少，根细，茎挺直，脆，芹菜香味，水份充足，长约 30 厘米
水芹	叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、水份充足，有清香味，长约 30 厘米
西芹	叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣
菠菜	颜色碧绿，平嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，棵株适当
生菜	颜色鲜艳，淡绿，叶子水份充足，脆嫩薄、可竖起，棵株挺直
空心菜	叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色易折断，棵株约 15 厘米
芥菜	叶大而薄、深绿色、柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直，水份充足
苋菜	有红绿两种，叶子为绿色或红色，叶大薄软，有光泽，茎细短、光滑嫩脆，棵株挺直，水份充足
香葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长 15-30 厘米

胡葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长 15-30 厘米
大蒜	叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜茎洁白，水份充足，外表无水
香菜	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足
青椒	长形或萝卜形，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
蕃茄	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
大白菜	外叶淡绿色、奶黄色、内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整
包菜	外叶淡绿色、内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整
大葱	葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直，无根、长约 50 厘米
茄子	紫色，表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀
蒜苔	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断
花菜	花蕾颜色洁白或乳白（无霉斑）、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
西兰花	花蕾颜色深绿（无黄花）、功密紧实不散（花籽不开），球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短（2 指宽）
黄瓜	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，带顶花带刺，有白霜或光泽，肉脆甜、瓢小籽少
冬瓜	皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度
丝瓜	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
苦瓜	颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓢黄白，子小、味苦
南瓜	颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实
佛手瓜	颜色浅绿色，佛手形，有一定硬度，皮脆硬，肉晶莹透明，瓜形正
毛豆	颜色青绿、表面有黄色绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整、有清香
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，指甲掐之后有痕，断之容易
荷兰豆	颜色嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小而无。
黄豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹
绿豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹
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，不能发青
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，有一定硬度

红薯	颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满
生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味
蒜头	颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度
胡萝卜	颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小
白萝卜	颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中
毛芋头	颜色为红褐色，表皮粗糙，断面肉质洁白，且有紫色斑点，不硬心
莲藕	表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节一般为 3-4 节
毛茭白	叶颜色青绿，完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩，颜色洁白或淡黄色，折之易断
竹笋	笋壳淡黄色，有光泽，笋体粗壮、充实、饱满，肉质洁白较嫩，水分多
毛茭菰	外包膜颜色淡黄、顶端尖芽淡黄色，形大饱满、洁净、肉乳白细腻
香菇	菌盖颜色褐色、有光泽、菌耀为淡米色或乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性、柄短小，香味浓、重量轻
平菇	菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短
芦笋	绿笋长度 24-26cm，直径在 0.8-2.0cm。鲜嫩翠绿无断裂
茼蒿	鲜度良好，无腐烂，无枯叶，茎部不可太长且不可无叶
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

四、履约保证金

履约保证金共计人民币 5 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。

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（%）	备注
1	蔬菜	5.20	所有品种 1 个浮动率

乙方以南京农副产品物流中心（众彩）蔬菜价格参考价为依据。各品种蔬菜价为对应的众彩市场价*（1+中标浮动率）。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。如遇定价日为法定假日，网站未及时更新价格，则以前一日的公布价格定价。

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：盐城市大丰悦家永鲜农贸有限公司

账 号：320982[REDACTED]2186

开户行：江苏大丰农村商业银行股份有限公司营业部

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07日

乙方（盖章）：
代表签名：
年 月 日



2026年08月07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	