

日配综合品采购合同
(含蔬菜、水产、鲜肉、冻品、冷饮、奶制
饮品、饮料、预包装熟食制品等)

需方(甲方): 国家大剧院

供方(乙方): 北京中农食迅供应链管理有限公司

2026年 月 日



需方（甲方）：国家大剧院

供方（乙方）：北京中农食迅供应链管理有限公司

供、需双方根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规的规定，经友好协商，双方就供方向需方供应（以下简称“产品”）事宜达成以下协议，为明确双方的责任、权利、义务，特签订本合同，以资共同遵守。

一、产品的名称、品种、数量及计量单位

1、产品的名称和品种。

日配综合品，含蔬菜、水产、鲜肉、冻品、冷饮、奶制饮品、饮料、预包装熟食制品等；

2、产品的计量单位：按斤、箱、袋、板、个等计量，计量方式应在供方提供价格表时注明。

3、需方实际采购产品的种类、数量以需方发出的《采购明细单》为准。

二、产品质量与标准

1、日配综合品，含蔬菜、水产、鲜肉、冻品、冷饮、奶制饮品、饮料、预包装熟食制品等

提供的货物必须符合卫生条件，不得有腐烂、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，并可能对人体健康有害的物质。具体要求如下：

蔬菜类：

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬

1978...111111

菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶霉，无畸形花。

茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

属同一品种规格，色泽一致，无斑点，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味。

水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

塘鱼类：鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。

饮料类：符合国家及北京市相关法律法规及标准。

水产类

活鲍鱼：控水 活体、外观完整、大小均匀 90%以上、无异味；

大闸蟹：控水称重、活体、外观完整、肚皮干净、无断肢、抽检打开蟹壳无黑腮；

象拔蚌：无破损、包装内无解冻水、表面按压无凹陷；

吊笼贝：活体、外观完整、无异味；

活扇贝：控水称重，活体、外观完整、大小均匀，无异味；

港湾贝：控水称重、活体、外观完整、无异味；

象拔蚌：控水称重、鲜活、有活跃度、外壳完整、无异味；

鲜鱼籽：河鱼、散装控水称重、鲤鱼鱼籽、外表光亮、新鲜无冷冻、无杂质、无其他异味、鱼籽无破裂

花盖蟹：鲜活，有活跃度，大小均匀，无残缺，无杂质、无异味；

净膛嘎鱼：净膛控水称重、去膛后鱼净重 150-200g/条、外表光滑、表面完整、内脏去除干净、无残留、无异味

活小龙虾：均匀程度 90%以上，无残缺，无杂质、无异味；

活嘎鱼：净鱼控水称重、外表光滑、表面完整、鲜活、无异味；

净膛甲鱼（黄皮）：净膛控水称重、外表光滑、表面完整、内脏去除干净、无残留、无异味

活甲鱼：净鱼控水称重、外表光滑、表面完整、活体；

罗非鱼：冰冻去鳞、无破损、包装内无解冻水、表面按压无凹陷；

活松叶蟹：净蟹控水称重、活体、无残肢、无断腿；

乳山生蚝：2.8 两-3.6 两/个，蚝壳完整，闭合紧密，表面无藻类、附着物，大小均匀 90%，低温运输储存，无异味；

活桂鱼：净鱼控水称重、净鱼、活体、外表光滑、体态完整、无残缺；

净膛野生甲鱼：外表完整无残缺、无溃烂，颜色青黄或黄，内脏去除干净，无残留，无杂质、无异味；

活河鲈鱼：净鱼控水称重、净鱼、活体、外表光滑、体态完整、无残缺；

活蛤：净文蛤控水称重、鲜活、已吐沙、外壳完整、贝壳无开口；

活花蛤黄蛤：控水称重、鲜活、已吐沙、外壳完整、贝壳无开口；



黄蚬子：鲜活、吐沙、均匀程度 90%以上，外表完整，观察贝壳是否紧闭，或者轻触后有反应、无杂质、无异味；

活石斑鱼：均匀程度 90%以上，外表完整，无杂质、无异味；

净膛牛蛙：净膛蛙控水称重、无杂质、无异味；

胖头鱼头：鲜活鱼宰杀、无破损、鱼眼睛清澈饱满、鱼腮鲜红，鱼肉有回弹，呈现灰色、灰白色，有光泽，鱼身肉不超过 8cm，无异味；

活牛蛙：控水称重、活体、外表光滑、体态完整、无残缺；

活多宝鱼：净鱼控水称重、活体、外表光滑、体态完整、无残缺、灰白色；

活东星斑：净鱼控水称重、活体、外表光滑、体态完整、无残缺、红斑；

活蛭子王：净蛭子控水称重、净重单 22-25 只/斤、鲜活、已吐沙、外壳完整、贝壳无开口；

活蛭子：控水称重、鲜活、吐沙，均匀程度 90%以上，外表完整，观察贝壳是否紧闭，或者轻触后有反应、无杂质、无异味；

活海螺：鲜活，均匀程度 90%以上，外表完整，无附着物，螺肉紧闭，轻触后有反应、无杂质、无紫色粘液外流，无异味；

活皮皮虾：鲜活，有活跃度，16-20 斤/只，整体完，无残缺，无杂质、无异味；

鲫鱼：净鱼控水称重、活体、外表光滑、体态完整、无残缺、

活海胆：净海胆控水称重、带黄、外壳无破损、活体；

活草鱼：控水称重、活体、外表光滑、体态完整、无残缺；

活肉蟹：净蟹控水去绳称重、活体、无残肢、无断腿；

海肠：净肠控水称重、鲜活、有活力、粉红或紫红色、触摸有回弹、光滑有粘液；

活生蚝：净蚝控水称重、活体、外观完整、无杂物、开口不超过 1cm、无异味；

龙虾：净虾控水称重、活体、有活跃度、无残肢、无断腿；

活八爪鱼：鲜活，均匀程度 90%以上，外表完整，无杂质、无异味；

鲜肉品类：

前后腿肌肉，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及

切面微湿润，不粘手。

去皮五花肉：肥瘦比例不大于 7:3，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。

去皮上肉：肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。

猪前排：带颈椎及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。

猪蹄：必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。

猪筒骨：骨体冻实而坚硬，无化冻现象。

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，略有鱼腥味。

猪头皮：猪脸肉，无嘴，无耳，无骨。

猪心：圆锥型，带心尖，心肌为红色或淡红色，结实而有弹性，无寄生虫、脓包炎症等病变。

脊骨：肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。

扇骨：形状扁平，骨体冻实坚硬，无冻化现象。

牛肉：解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。

白条羊：每条不低于 10 公斤，去头、去蹄，去内脏，解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不粘手，肉质紧密。

白条鸡：整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 0.6—1.5 公斤，鸡的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢。

边鸡：整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，每只不低于 0.5 公斤，鸡的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸡的正常气味。

鸡架(鸡壳)：整鸡去肉，即鸡骨架，有颈无头，新鲜，无内脏，骨架颜色纯正，重约 0.257 公斤，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。

鸡腿：表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。

鸡翅：肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀。

鸡脚：交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。

白条鸭：表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1 公斤，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。

边鸭：表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约 0.6-1 公斤，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。

鸭腿：表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。

鸭二节翅：肉质紧密，带翅尖，无污垢，无小毛，个体大小均匀。

白条鹅：表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1 公斤，鹅的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鹅的正常气味。

冻品类：

牛肉丸：15 克 / 粒(500 克约 40 粒). 具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。

香菇贡丸：5 克 / 粒(500 克约 40 粒). 具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。

方火腿：表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。

带鱼：每条不低于 500 克，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展开，鳞片：具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。

腊肠：有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 QS 认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

泥猛鱼：每条不低于 200 克，无头，无内脏，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

仓鱼：每条不低于 200 克，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

鲑鱼：每条不低于 200 克。皮肤天然色泽明显，表面黏液不粘手，无异味。

鱼排：无头尾，无鳃，无鳞，无内脏，具有鱼的自然颜色。

三、供方资质及责任

1、供方保证提供的产品必须符合《中华人民共和国食品安全法》等国家法律法规及北京市政府有关规定。如因供方所提供的货物不符合上述法律法规的规定，所造成的一切问题，由供方承担所有的法律责任，并作出相关赔偿，且需方有权解除合同。

2、供方保证项目负责人及配送人员须为供方正式员工，不得挂靠其他单位，不得临时雇用。人员基本素质高，要求年龄原则上在 50 岁及以下，相关工作年限 5 年及以上，人员信息及相关证件复印件（身份证、健康证等）报需方备案。

3、要求供方拟派人员应身体健康，无传染性疾病，不得聘用患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化传染病（包括病原携带者）、肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其它有碍食品卫生安全的员工，需持有健康证，做到持证上岗。

4、供方保证配送人员应当稳定，经过需方同意后方可更换配送人员。热情服务、遵规守法及相关规定，具备较强的沟通能力和临时紧急配送调换的处置能力。

5、供方保证配送人员上岗前通过保密培训，并与供方单独签有保密协议和安全协议。具有较高的保密意识，严禁泄露需方任何信息。

6、供方保证配送人员需保持 24 小时通讯畅通，保证随时供应，保持快速、高效、做到直线沟通。项目负责人负责突发情况处理，保证随叫随到。遇突发情

况特事特办。

7、供方保证具备 4-5 台自有专用配送车辆(配送车辆需为能够进入北京市二环内区域的运输车辆)，且投入本项目使用的车辆在 4 台及以上（其中包含冷藏车 1-2 台和厢式货车 1-2 台）用以满足配送需要。需提供车辆数量、规格、型号（不允许临时租赁车辆配送，例如货拉拉）。供方应保证在车辆限号、车辆故障、疫情管控等情况下，能够安排符合要求的其它车辆替换，保证满足按时配送的要求。供方要对运输和装卸食材的容器、工具和设备确保安全无害，保持清洁，防止食材污染。

8、供方保证具有配送、分拣、打包的能力，要求有实际经营、仓储、分拣场地，且须独立完成配送及分拣打包工作，不得挂靠其他公司，不得转包配送份额。

9、供方保证有详细计划安排配送工作，防止误点错送。因天气、市场休市、疫情管控等原因无法按时到货时，供方应制定并及时启动应急预案，确保需方的需求能按时、按质、足量配送到位。

10、供方保证提供的产品应为正规渠道提供，需提供产品质量保证书（格式自拟）。供方在投标文件中应列明食材原料生产地、生产商、供货商等来源信息，确保食品及原料进货渠道合法化、透明化，可追溯食材来源。

11、供方保证供应的各类货品，需符合国家《产品质量法》、《食品安全法》等相关法律法规的要求，确保所供副食品优质新鲜，符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标，并有完整的销售合格标注或证书。

12、供方保证按照质优、物美、价廉原则，供方所提供的食品材料必须达到食品卫生合格要求，确保所有食材均在保质期内，无变质过保、无以次充好，质量合格、成色新鲜。不得提供以下货品：

(1) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官形状异常，对人体健康有害的食品；

(2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的食品；

(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食品；

(4) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的食品；

(5) 用非食品原料加工的，加入非食用化学物质或者将非食品当作食品的；

(6) 超过保质期限的食品；

(7) 其它违法违规的食品。

13、供方保证具有在有效期内的相关企业认证证书，包括但不限于 ISO 9001 质量管理体系认证、ISO 22000 食品安全管理体系认证、ISO 14001 环境体系认证、GB/T 45001-2020 职业健康安全管理体系认证。

14、供方保证具有履行合同所必须的设备和专业卫生检测能力，可进行农药、微生物等残留物检测；需提供有关设备型号、功能、图片及检测人员有关证书。

15、供方保证由于甲方文化单位的特殊性，供方在服务过程中不得对需方场地、建筑、装饰物、社会形象等造成任何损害。

16、供方保证配备有稳定对接本项目的专业项目经理及财务。

17、供方保证参加政府采购活动近三年内，在经营活动中没有重大违法记录。严禁打架斗殴、饮酒、酗酒闹事，不论内部或与社会单位或个人，一经发现，参与者立即清离现场，并视情节轻重给予乙方行政处罚或移交公安机关处理且 5 年内不得参与剧院招标。

18、供方保证总公司中标不可由分公司履约。

19、供方保证具备合法完备的税务开票能力，不得借其他公司开票走账。如需开票，需在 7 日内完成开票并交予需方。对于供应蔬菜、水果、蛋类、牛奶、饮料类等食品的，供方需有农业行业资质合作单位，可开具蔬菜、水果免税发票。

20、供方保证承接本项目后不得以任何方式对整体或部分内容进行转包、外包或分包其他公司。

21、因需方特殊性质，供方保证具备应急采购、储备、生产、运输等能力，响应及时。供方应具备完善的应急突发保障体系，制定突发事件应急预案及应对措施。并且具备安全库存量，防止突发事件发生。需方因特殊情况需加送食材时，供方务必按需准时送达，不得推诿延误，保证送货时效。紧急补货须在接到采购人任务单后 3 小时内送达采购人指定地点。

22、供方保证提供货物运至合同规定的最终目的地所需要的包装及专用运输工具，以防止货物在运转中损坏或变质。这类包装及专用运输工具应采取防潮、防腐及防止其他损坏的必要保护措施，从而保护货物能够经受多次搬运、装卸及运输。



23、供方保证免费配送货物到指定的地点,每批次货物应保证产家、包装、生产日期、规格一致。供方在送货的同时,提供所送货物的机打清单一式二份,每一批次货物要有详细的明细单,注明本公司名称、批次、送货数量、送货日期、价格、生产日期、保质期等内容。

24、供方保证工作人员进入需方场所,服从需方的管理,遵守需方的各项规章制度。

25、供方保证对在本合同履行过程中知悉、掌握的需方尚未对外公开的所有信息、资料等须承担保密义务,未经需方书面许可,供方不可向任何第三方泄露或提供,或用于本合同目的之外的其他用途。该保密义务直至相关信息合法公开为止。

四、订货方式

需方每日 20:00 点之前,将翌日所需货品明细通过供方平台系统下单,需方于翌日上午 8:30 分之前,按照订单所列明细将货品送到需方指定地点。

五、产品的价格、货款的结算办法

1、产品价格按人民币计算,如本合同未作特别说明,产品价格均包括但不限于所订产品的成本、加工、制作、仓储、供应、包装、运输(含保险费)、税金、检测等验收前的一切费用。

2、供方承诺各期供货产品价格以北京市新发地批发市场同日网上公布的平均价格为基准,下浮(与投标文件所承诺的一致) 1.5 %为供方承诺价格,供方供货报价不得高于其价格承诺。总价(开票总金额)不超过需方预算的总价:人民币叁佰伍拾壹万叁仟元整(¥3513000 元)(含税金额)。

3、供方对需方的食材价格应根据市场价格相应上调或下调。需方如发现供方价格未及时下调,有权不予支付,直至供方按新的价格调整为止。由此导致需方的损失由供方承担。

4、平等待遇条款:即在相同时期,如供方同时向位于北京市市区(东城区、西城区、朝阳区、海淀区、丰台区、石景山区、通州区)的其他政府机关或事业单位客户供货时,供方向需方所供货物的价格不得高于供方向位于上述区域的任何其他政府机关或事业单位客户所供同种类货物的价格。如供方违反本条款,视为供方违约,供方应将差额返还给需方,并向需方支付本合同项下已履行金额的

1488...00001

5%作为违约金。本合同关于货物价格的约定与平等待遇条款冲突时，以本平等待遇条款内容为准。

5、供方收到需方订货《采购明细单》后，当日向需方提供本期各类产品的供应价格。由需方按照供方承诺价格在掌握市场供应价格的基础上进行审核，如无异议，则确定报价，如有不符，由供、需双方协商。《采购明细单》的价格应与本协议第四条 2 款的约定一致。

6、货款按月结算，每月以北京市新发地批发市场同日网上公布的平均价格为基准，新发地批发市场无法采购的产品，价格以京东商城（www. jd. com）网站当日零售价格确定当日价格（以该网站上商品以销量从高到低排序，前 5 家网售价的平均价格为准）为基准。

7、供方应于每月 5 日前向需方征询开票意见，需方同意后供方将开具增值税普通发票，发票内容为甲方采购原材料明细与金额。发票税率为：水果、水产、粮油、纯牛奶、食盐等类 9 %；调料、酒水饮料、豆制品、淀粉、熟肉制品、方便食品等类 13 %。需方收到明细后进行审核，审核通过后需方根据付款流程 90 日内办理支付上月采购原材料的付款手续。

（1）因遇法定节假日，结算则顺延至法定节假日后第一个工作日进行，假期期间产生的货款，不受约定结算周期的影响正常结算。因需方特殊原因不能结算时应提前告知供方相关负责人并取得供方同意（为避免口头同意无法考证，供方同意延后结算，需方必须提供给供方盖有需方公章的延迟结算说明为据），否则视为需方违约逾期未付款：

（2）需方逾期没有结清供方食材货款（争议货款除外），自需方应付款日往后拖延 7 日以上视为需方违约。供方下单管理系统将自动关闭需方下单权限，同时从逾期之日算起，供方每日按未付货款总额的 5% 向需方收取违约金，直至需方结清货款。

（3）供方收款账户信息：

账户名称：北京中农食迅供应链管理有限公司

账 号：0200207819200313753

开 户 行： 工商银行北京玉东支行

开户行地址：海淀区复兴路 40-2 号（玉泉路地铁站 C1 东南口步行 490 米）

8、供方按照需方所订货品品类、规格、数量明细供货，并按照合同价格（中标价）与需方对账据实结算。需方应自行控制本合同中标标的预算额支出，对于需方年度订货产生的超出标的预算或者因市场整体食材上涨造成的超标的费用由需方负责。

六、送货时间、地点及验收方式

1、送货地点：国家大剧院内部食堂。

2、如送货地点有变更，需方应在采购明细单上注明。

3、供方应使用必要的专用保鲜送货交通工具，确保运输及交货过程中产品质量符合要求，不发生变质，鲜肉、冻货需使用冷藏车运输。运输费用和运输风险由供方承担。

4、合同期限内，需方每次订货时向供方发出《采购明细单》，供方在收到需方的《采购明细单》后1小时内予以回复确认。

5、供方应当按照采购明细单上的要求及时将产品送达。产品到货时，包装必须完整无缺且提供产品的食品检验合格证或化验单等产品质量证明。产品在交货验收合格前所有权不转移，遗失、损坏而导致的损失由供方承担。

6、产品到达送货地点后，在需方指定地点卸货验收。需方有权对供方提供的货品的数量和质量进行表面核对和检验。双方在此约定，交付货品的所有权自需方验收合格准许入库时（即约定交付时）转移。需方按照招标文件、投标文件、本合同第二条及《采购明细单》上的约定以及相关国家标准、行业标准等进行验收，通过验收后，供需双方核实《采购明细单》与《供货清单》的符合性，核实无误后供、需双方在《供货清单》上签名确认（《供货清单》一式两份，供、需双方各执一份），作为结算的依据。此外，需方验货入库后，如果对包装物未经打开的货品，如此后发现货品质量不符合本协议的约定时，有权要求供方给予更换。供方接到需方的通知后24小时内应予响应，并在需方要求期限内备货并将合格货品发运给需方。

7、供方应给在《采购明细单》与《供货清单》签字的供方人员出具授权委托书，被授权人有权在《采购明细单》和《供货清单》上签字，如供方变更签字的被授权人，应提前15天书面通知需方。未经供方授权的人不得在《采购明细单》和《供货清单》签字。

七、履约验收与考评

1. 需方将每月对送货产品进行随机抽检，同时对供方的服务质量每月度进行考评（详见月度考评表），月度综合考评每月达到 85 分以上且抽检通过后视为完成履约验收工作，并作为月度最后一笔货款的结算依据。

月度服务考评表

（北京中农食迅供应链管理有限公司）

考评内容	序号	事项明细	扣分	备注说明
质量合格 (40分)	1	违反国家法律法规，使用禁止的材料加工的食材	8/次	
	2	货品腐烂、变质、依次充好、掺假等质量问题	6/次	
	3	无检测证明或不符合检测标准 (标准：农残不超标，无瘦肉精、孔雀石绿、磺胺类药物和兽药残留)	8/次	
	4	供货名称、品牌、规格、品质等不符合甲方订单要求	5/次	
	5	肉类注水	5/次	
	7	食品外包装有破损、脏污的	4/次	
	8	未按合同约定的保质期限供货	4/次	
	数量 (15)	10	未按需方订单采购数量或规格供货	5/次
11		带水注氧的鲜活水产品或者不可分割类货品（如西瓜类、冬瓜类）实际重量与订单重量相差 10%以上	5/次	
13		有出成率的冻品实际成品与订单采购数量相差 10%以上	5/次	
报价 (20)	14	供应货品单个品次超出合同约定报价	4	
	17	供应货品两个品次超出合同约定报价	6	
	18	供应货品三个品次超出合同约定报价	10	
交期 (10分)	24	未按合同约定时间交货超出 30 分钟第一次	1	
	25	未按合同约定时间交货超出 30 分钟第二次	3	
	26	未按合同约定时间交货超出 30 分钟三次或者一次超出 1 小时以上	6	
服务	28	需方提出合理诉求未及时认真回复	2	

15

16

02

(10)	29	供方配送人员服务态度差,未按要求认真交验货品或卸货摆放	3	
	30	未及时按照需方应急要求进行补送、退、换货品	5	
其它	38	供方未及时与需方对账或提供发票	2	
(5分)	39	车辆不按照需方行驶路线要求行驶或停放	3	
总分合计 100			扣分合计:	得分合计:

八、供方的违约责任

1、如供方交货数量与需方所订数量不符时,少于需方所订数量且未提前告知需方的,供方应按需方要求补齐并承担延期交货违约责任,违约金为当批次品类总价款的20%;如供方交货多于需方所订数量,如需方需要,可按实际数量收货,如需方不需要,需方有权拒收,供方须承担因此而导致的全部费用和损失。

2、除不可抗力的原因外,供方不能按时交货的,每延误_1_小时,供方须向需方支付当批次货品总金额的10%的违约金;若延误超过2小时的,供方须向需方支付当批次货品总金额的20%的违约金,以此类推;逾期超过2小时的,需方还有权取消该次产品的交易,且供方向需方支付该批次货品总金额作为违约金。因上述原因取消产品交易累计出现_3_次以上的,供方应向需方额外支付500-10000元的违约金,违约金视违约情节而定,且需方有权单方无条件书面解除本合同。供方逾期交货的,需方除按约定收取供方违约金、单方取消订单或解除合同外,如供方因此给需方造成损失的,则需方有权就其损失向供方提出索赔。

3、如出现不可抗力因素(包括但不限于台风、地震、疫情、车祸等),供方需在事故发生后七日内出具证明(情况说明和相关图片并加盖单位公章),如无证明,需支付违约金(违约金为当批次货品总价款的20%)。

4、供方不得以任何理由随意更换需方所订的产品品牌,如确需更换,须事前征得需方同意。否则,需方有权拒收,供方须承担延期交货违约责任并支付500-10000元违约金,及因此而导致的全部费用和损失。

5、供方需根据投标时承诺书的比例,提供包括但不限于京客隆、永辉、物美等大型超市销售的同品牌食品。如供方未能按照中标文件供货,缺货次数达到10次及以上,供方须承担延期交货违约责任及因此而导致的全部费用和损失,且

11

304

需方有权取消其供应资格。

6、若产品验收不合格时，需方有权拒收，供方应在需方另行规定的时间内更换合格的产品并承担延期交货违约责任，如累计出现3次以上验收不合格的，供方须承担违约责任并支付5000-10000元违约金，且需方有权单方无条件书面解除本合同并不承担任何违约责任。

7、供方在供货过程中，如出现质量问题或保质期临近的情况，需方有权拒绝接受所提供的货品。若因食品质量引起食物中毒（经市场监督管理、卫生防疫部门鉴定），由此造成的全部经济损失和法律责任由供方承担全部，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。同时供方向需方额外支付合同总金额20%的违约金，需方有权取消其供应资格。

8、供方不可自行更改货品名称、金额等，不可在需方未同意的情况下，自行上架或下架需方食堂管理系统内货品，如供方出现自行更改行为，一经发现，视作欺诈行为，供方应向需方支付合同金额10%的违约金，并赔偿因此而给需方造成的全部损失，需方有权单方面无条件解除合同并不承担任何责任。

九、需方的违约责任

1、若供方按合同规定的数量和质量交货，需方无正当理由而拒收的，按拒收该产品（不含活水产及生鲜宰杀品）总金额的 20% 补偿给供方。

2、需方必须在合同规定的时间内支付货款，否则需按中国人民银行同期贷款市场报价利率向供方赔偿迟延支付的损失。因财政支付程序及年度开账、封账事宜导致供方未按时收到项目款的，需方不承担违约责任。

十、合同变更或解除

1、双方不得擅自变更本合同，但合同继续履行将损害国家和社会公共利益的除外。如必须对合同条款进行改动时，当事人双方须共同签署书面文件，作为合同的补充，并报有关部门备案。

2、在供方违约的下列情形下，需方可向供方发出书面通知，部分或全部解除合同。同时保留向供方追究违约责任的权利：

(1) 供方未能在合同规定的期限或需方同意延长的期限内，交付货物或提供全部或部分服务，按合同约定解除合同的；

(2) 供方未能履行合同规定的其他主要义务的；

(3) 在本合同履行过程中有腐败和欺诈行为的。

“腐败行为”和“欺诈行为”定义如下：

A、“腐败行为”是指提供、给予、接受或索取任何有价值的东西来影响甲方在合同签订、履行过程中的行为。

B、“欺诈行为”是指为了影响合同签订、履行过程，以谎报、虚构事实等方法，损害甲方利益的行为。

3、在供方违约，需方根据约定全部或部分解除合同之后，应当遵循诚实信用原则，当需方向任何第三方购买供方因违约而全部或部分未交付的货物或服务时，供方应承担需方购买类似货物或服务而产生的额外支出。部分解除合同的，供方应继续履行合同中未解除的部分。

4、不可抗力

(1) 由于地震、台风、水灾、火灾、战争以及其他合同当事人不能预见并对其发生和后果不能预防、不能克服或避免的不可抗力，直接影响本合同的履行或者不能按照合同的约定履行时，遇有上述不可抗力的一方可以免除相关合同责任。但遇有上述不可抗力的一方应在事故发生后7日内书面通知对方。并在15天之内提供不可抗力的详细情况及合同不能履行，或者部分不能履行，或者需要延期履行的理由和有效的证明文件。按不可抗力对履行合同影响的程度，由双方协商决定是否解除合同，或者部分免除履行合同的义务，或者延期履行合同。一方在其延迟履行本合同后或迟延履行本合同时发生不可抗力的，迟延履行方的合同义务不能免除。

(2) 双方应尽可能地采取合理的行为和适当的措施减轻不可抗力对本合同的履行所造成的影响。没有采取适当措施致使损失扩大的，该方不得就扩大损失的部分要求免责或赔偿。

十一、解决合同纠纷的方式

双方在履行本合同的过程中，发生的一切争议首先通过友好协商解决。协商不成时，任何一方可向北京市西城区人民法院起诉。需方为向供方维权支出的合理费用，包括但不限于诉讼费、律师费、保全费、鉴定费、评估费等，均由供方承担。

十二、本合同的履行期限

自 2026 年 7 月 8 日起至 2027 年 7 月 7 日止。

十三、其他

1、本合同项下，需方无最低购货量之义务，实际以需方的需求为准。

2、本合同如有未尽事宜，须经供需双方共同协商，签订书面补充协议，补充协议与本合同具有同等效力。

3、本合同一式肆份，供需双方各执贰份，具有同等法律效力。本合同自双方法定代表人或授权委托人签字并加盖公章之日起生效。

4、下列文件是本合同的重要组成部分，应该认为是一个整体，彼此相互解释，相互补充，并具同等法律效力：

- a 本合同书（供货合同）
- b 招标文件(含澄清文件、 修改说明)
- c 投标文件
- d 中标通知书
- e 《采购明细单》
- f 其他相关文件

为便于解释，以上各文件内容不一致的，以保障需方实现合同目的为原则确定其先后适用顺序。

供方（盖章）：



法定代表人或授权委托人（签字）：

签字日期：2026 年 月 日

需方（盖章）：



法定代表人或授权委托人（签字）：

签字日期：2026 年 7 月 10 日

北京中农食迅供应链管理有限公司 授权委托书

委托人：胡海涛 法定代表人

工作单位：北京中农食迅供应链管理有限公司

住所地：北京市丰台区丰台路甲32号1幢四层407室

受托人：马丁 职务：运营总监

工作单位：北京中农食迅供应链管理有限公司

住所地：北京市丰台区丰台路甲32号1幢四层407室

现委托受托人在公司供应商合同、客户合同标的200万元以下、营运部合同(涉及金额1万元以下)签署中，作为我方委托代理人，进行合同签署。不得转委托。

委托期限：2026年3月26日至2026年12月31日

委托人签字(盖章)

(授权人为法定代表人或经法定代表人授权人)

受托人签字 马丁

2026年3月26日