

中国电影博物馆综合服务保障 餐饮服务采购合同



甲方： 中国电影博物馆

乙方： 北京金丰餐饮有限公司

地点： 中国电影博物馆

时间： 2025.12.30



委托方（以下简称甲方）： 中国电影博物馆

法定代表人： 黄晓伟

地址： 北京市朝阳区南影路 9 号

联系人： 寇旭峰

联系电话： 6435. 5799

受托方（以下简称乙方）： 北京金丰餐饮有限公司

法定代表人： 宋子刚

地址： 北京市海淀区知春路 59 号中关村海关二层

联系人： 任勇强

联系电话： 5873. 3989

根据《中华人民共和国民法典》等相关法律、法规以及有关规定，通过采购程序，依据该项目（项目编号： 0701-254110060028 ）中标结果。按照责、权、利分明的原则，为保证工作人员就餐，甲方将所属食堂委托给乙方，由乙方为甲方完成每日提供早、中、晚餐（简餐）、应急保障、食材采购配送及维保维修等服务。为明确双方权利义务，经双方友好协商订立本合同。

一. 项目总体情况

中国电影博物馆员工食堂为约 130 余职工提供全年不间断提供早、中、晚餐、应急保障等餐饮保障服务，在甲方的监督管理下，由乙方全面负责食堂的运行和管理。具体内容如下：

（一）本项目餐饮管理工作的总体目标是：按照“北京市示范食堂”管理标准要求，提供安全卫生、健康营养的餐饮服务，达到北京市食品药品监督管理局评价标准 A 级两颗星以上（良好）水平。卫生合格率达到 100%；准点开餐率达到 100%；食品中毒事故为“0”。

（二）服务对象：中国电影博物馆内部职工

（三）就餐形式为自助餐，餐标按本年度下达给馆方预算价格执行。

（四）用餐人数：基础用餐人数 130 人及应急供餐和馆内举办活动用餐。

（五）根据需要提供清真餐饮服务。



(六) 提供值班、应急保障餐饮服务。

(七) 食材采购、配送(包括但不限于:肉、菜、蛋、奶以及甲方要求的其他食材),乙方每天进行送货,每天的供货量和采购品类,以甲方实际需求为准。

(八) 区域保洁、烟道清洗、隔油池清洗、厨房设备维保、厨房及用餐区消杀等服务。保障食堂设备正常运行,环境及设施日常清洁符合食品卫生及相关设备使用标准,确保设备运行稳定,环境符合食品卫生安全要求及设备使用标准。

二. 委托管理期限

本委托服务管理期限为壹年,自 2026 年 1 月 1 日 至 2026 年 12 月 31 日 止。

三. 合同双方的责任

(一) 甲方责任

1、甲方负责监督乙方依法运营、认真履行合同,同时做好相关指导和协调工作。

2、甲方可对员工食堂的运营管理工作提出合理化建议。

3、甲方免费向乙方提供现有食堂及全套设备的使用权,上述物品经清点后交付乙方,供其按甲方要求进行餐饮食品烹制。

4、甲方负责对乙方原辅料采购、食品制作加工、食品留样和食堂卫生安全、设备设施使用、人员在岗情况及管理等工作的监管和检查。

5、甲方免费提供办公室 1 间,办公电脑及打印机 1 套。

6、甲方保证食堂水、电、燃气的正常供应。

7、甲方对乙方的饭菜品种供应、营养搭配、服务水平、工作态度和食品、环境卫生等方面进行监督,并有权要求乙方及时整改。

8、甲方根据实际需要,向乙方提出变更就餐时间的,乙方应积极配合,必须准时开餐,做到饭热菜香。

9、甲方相关负责部门有权不定期抽取乙方提供的餐点及餐具,送达相关卫生防疫部门进行检验(包括但不限于原材料储存、卫生控制、加工过程、成品食物等)。

10、甲方半年开展职工食堂满意度调查,并根据职工集中反映的意见,要求乙方限期整改。



（二）乙方责任

1. 自本合同生效之日起，乙方应严格履行合同相关条款，为甲方提供优质服务。

2. 乙方派出的服务人员归乙方管理，与甲方无任何直接或间接的雇佣、人事委托代理以及劳动关系，乙方对所属员工的日常行为、身心健康、人身安全等负全部责任。

3 乙方要按照国家相关规定为其员工缴纳保险，人员工资不得低于北京市最低工资标准。其工资、社保金、服装、福利、工伤赔偿及其他任何费用均由乙方承担。

4. 乙方应在合同签订后 15 日内提供派往甲方员工的花名册、员工信息表、有效身份证明复印件、健康证明或体检报告复印件以及与其签订的劳动合同复印件等材料，所有上岗人员必须身体健康并持有本人健康证且无犯罪记录。

5. 乙方为甲方提供服务时，应确保岗位人员满编，在不影响甲方正常业务开展的情况下，经甲方同意，可有计划安排人员调休或委派培训、学习等。乙方用工变化情况应及时向甲方备案。乙方员工工作期间应统一着装、佩带工号、仪表整洁、礼貌服务。

6. 乙方应严格遵守食品原材料采购约定，确保食品原材料物美价优。

7. 乙方应严格遵守国家法律、法规和行业相关规定，认真做好治安、消防、食品卫生、设备设施正常运行中的安全工作，加强所属员工的教育管理，制定严格的宿舍管理规定，加强安全隐患排查，严防发生食物中毒、火灾、事故防范，因管理不善造成自身财产损失、人身损害，或者重大经济损失、重大责任事故的由乙方负全责，

8. 乙方应当妥善管理维护甲方的设施设备、仓储用房、工具器材、档案资料等，不得外借、抵押、转让、转卖、占为己有，并在本合同终止时如数归还，因乙方故意或过失造成设备设施的损失，由乙方负责赔偿。

9. 乙方负责区域保洁、烟道清洗、隔油池清洗、厨房设备维保、厨房及用餐区消杀等服务。保障食堂设备正常运行，环境及设施日常清洁符合食品卫生及相关设备使用标准，确保设备运行稳定，环境符合食品卫生安全要求及设备使用标准。



10. 乙方有权按本合同约定向甲方收取服务费用。

11. 未经甲方书面同意，乙方不得私自将本合同项下的义务整体或部分通过转让或分包等任何方式交给任何第三方履行。

四. 餐饮服务约定内容

（一）餐饮服务标准

1. 日常餐饮品种花样

早餐：主食（含粗粮）不少于 6 种；凉菜 2 种；蛋类 1 种；现场特色风味不少于 1 种；汤粥等流食不少于 2 种；辣椒油、花椒油、腐乳、醋必备。

午餐：热菜不少于 6 种（4 荤 2 素）；凉菜不少于 2 种；主食不少于 4 种；特色风味小吃不少于 2 种，汤粥不少于 2 种，时令水果或酸奶 1 种。

晚餐：热菜不少于 3 种；主食不少于 2 种；汤粥不少于 1 种。

2. 元旦、春节、元宵、五一、端午、中秋、十一等节假日及大型活动期间，增加特色菜肴；根据节气及时令特点制作特色菜品。

3. 加班、值班、应急保障餐饮服务，应现做新鲜，不能做剩饭。

每周公布食谱，每月征求意见，及时改正，不断提高饭菜质量。积极提出合理化建议，厉行节约杜绝浪费，达到用户满意。

（二）人员要求

1. 人员要求

1.1 本项目人员要求政治可靠，无违法犯罪记录，符合保密工作需要。

1.2 供应商应与其聘用人员签订正规劳动合同，不得因劳动纠纷影响服务质量。

1.3 乙方须委派工作人员 14 人，（包括厨师长、热菜厨师、凉菜厨师、面点厨师、切配厨师、服务、保洁、洗消等相关人员）。团队人员须相对固定，未经甲方允许不得私自更换团队人员（员工辞职或者其他原因离职的除外）。

1.4 人员组成

厨师长 1 名，需有一定的餐饮管理经验，具有高级厨师职业资格。厨师长要精通厨房、食堂灶具、厨具和食材等物资原料的使用管理和厨房烹饪器具的维修保养常识，同时熟知《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国消防法》和食品卫生监督量化分级管理制度等，并精通餐饮成本核算和营养、卫生知识。



厨师需具有厨师证书；厨师、切配、服务员、保洁、洗消等团队全部人员需保证身体健康，持有健康证；

1.5 人员食宿

工作时间在岗人员可在食堂就餐，甲方不提供住宿。

五.食材采购配送约定内容

（一）质量要求

食品质量符合国家规定的食品卫生质量标准，确保配送的货物安全、卫生。配送时每批次必须提供配送物品的检测报告及产品合格证，如生产单位、QS标识质量认证。所有食品必须符合《食品安全法》的规定。所有食材的来源必须清晰，确保配送原料可追溯、票证齐全，手续完备。

（二）货物要求

1. 各种肉类、水产及冻品；

所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，分割的肉类每次送货时要有本地分割肉销售凭据，鲜肉每日新鲜、无异味。

鲜肉 [白条猪、牛肉、羊肉、禽类]，去头、去蹄、去板油、去内脏。

供应的肉类产品必须在本地相关主管部门报备，否则甲方可拒绝收货。

冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

产品供货时，须提供当批次猪、牛、羊、禽类检疫合格证明文件。

冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时（含）以内（室温 20℃）。

2. 瓜果蔬菜、调料辅料类

（1）供应产品的质量要求：辅料、调料类必须为正规厂家的产品，瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，乙方必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。



嫩，无腐烂、畸形、异味。

豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

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、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

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。

（3）食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

3、米面粮油类

1、供应产品的质量要求：

①大米、油、面粉、豆类货物必须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、毒变、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。

②大米、油：要提供 QS 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。散装豆类：提供生产厂家营业执照、国家机关发出的产品检验合格证书。供应方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

③供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属乙方责任，乙方应承担全部责任，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。



2、执行标准：按国家最新标准执行。

（三）配送要求

1、送货方式：根据甲方订单需求，保质保量的送货到甲方指定的交货地点。如有临时配送需求，乙方应保证自接到甲方食材订送通知起 2 小时内按照甲方要求将食材送达至甲方指定地点。

2、送达时间：甲方指定时间。每日按照甲方订货需求，务必于早 06 时 30 分前按时送达。临时供货要求，按照甲方指定时间，2 小时内送达。

3、送达地点：甲方指定地点。

4、运输要求：冷冻食物送达甲方指定地点时，不得有融化迹象。不接受任何转基因食材。不得以次充好，提供不合格的食品原材料或因供货拖延导致换货而延误使用时间。不因配送货物的多少拒绝送货。乙方应具备食品封闭配送的专用车辆及设备，在车辆限号时能够安排符合要求的其它车辆替换，保证配送工作顺利进行。

5、送货数量与验收：乙方每次随货自备一式叁联的送货清单，送货清单上应当加盖乙方公章，在供货时一并提供给甲方，用于验货签字确认使用。甲方每次验收货物合格后，馆方项目负责人、送货方、食堂厨师长三方要在送货清单上签，作为送、收货的凭证。

6、人员配备：乙方应针对本项目指派一名项目负责人，专门负责本项目的整体统筹、协调工作，并根据甲方要求及工作进度需要，及时进行相关工作的安排、调整。依供货量配备相关人员，并细化人员职务及服务范围。为保证工作顺利开展，配送人员应具备有效的健康证等材料。

（四）价格要求

1、本项目以调价率的方式进行报价，调价率即以规定的基础价为基准，进行上浮或者下浮的百分比。乙方的报价应遵守“中华人民共和国价格法”，确保配送原料可追溯、票证齐全、手续完备。

2、乙方按调价率报价：以北京新发地市场网的同种商品最高价为报价基点，新发地市场网无报价的参考周边大型超市实际零售价格为报价基点。（北京新发地市场网网址为 <http://www.xinfadi.com.cn>）

3、最高限价：最高上浮百分比为 10%。乙方报价不得超过上述相对应的最



高上浮百分比，否则将被作为无效投标处理。

4、乙方应报出对所有产品统一、唯一的调价率。

5、本项目合同价款包含但不限于食材价格、食材损耗、运费、仓储、二次搬运、各项税费、初加工服务费、检测费、人员费用、不可预见费及其他完成本次项目的一切所需费用。

6、甲方所订的货物如遇到价格上涨，乙方必须及时通知甲方，以便甲方及时对所订货物进行调整和更换。如若不及时通知甲方，货物超出的全部费用由乙方自行承担。

7、乙方须按照不低于脱贫采购政策比例执行，通过甲方在脱贫地区农副产品网络销售平台（原贫困地区农副产品网络销售平台）的账户采购脱贫地区农副产品。脱贫地区农副产品是指在 832 个脱贫县域内注册的企业、农民专业合作社、家庭农场等出产的农副产品。

六. 食堂维保维修约定内容

（一）区域保洁：

1. 清洁频率：每年 12 次。

2. 质量要求：地面：表面洁净、光亮、无积尘、无陈旧污迹、无水迹、无烟头、无油迹及无垃圾。

墙面：无积尘、无陈旧污迹、及时清理不当的张贴。

（二）烟道清洗：

1. 清洗频率：每年 6 次（60 天一次）。操作间的排油烟管道应当每 60 日至少清理 1 次，清理应当做好记录。

2. 质量要求：罩烟道清洗后 90%以上可以见到烟道原有的内壁铁皮色，不残留块状顽固油污；灶台表面做到表面无油污，光亮整洁；风机叶轮达到表面 90%以上能够见到底漆，电机底部无沉淀的油污。油烟净化器清洗维保要求：①初效过滤网外表面 100%无油迹，不残留块状油污。②油烟净化器内壁无明显油迹。③油烟净化器电场干燥无明显油迹并且铝板间无异物。④UV 除味器灯管外表无粉末残留。⑤油烟净化器高压产生器工作电压正常。⑥油烟净化器外观整洁，管道连接处无渗漏。

（三）隔油池清洗：



1. 清洗频率：每年 4 次（90 天一次）。

2. 质量要求：①. 隔油池、污水池内清理的污水、污渍清运并进行行业规定妥善处理。②. 确保服务范围内所有污水不外溢，保持环境卫生。③. 如出现污水外溢等异常情况，接到通知后须在 4 小时内到达现场进行处理。④. 在清理过程中，应当采取相应的安全防范措施，避免意外产生。

（四）厨房设备维保：

1. 维保频率：每年 12 次（每 30 天一次），设备巡查每年 24 次（每 15 天一次）。

2. 质量要求：①. 每月检查一次设备的各连接处插头，插座等要牢牢固定。②. 每 15 天测量烤箱内的温度。清洗烤箱内壁，清洁烤箱中的电风扇叶。定时检查烤箱的链条。③. 每 15 天清洁灶具和燃烧器的污垢。检查燃烧器的开关及安全。④. 每月检查油炸炉的箱体是否漏油，按时清洁，保持其灵敏度。⑤. 每月检查一次扒板温控器的灵敏度并保持清洁。⑥. 每月检查一次蒸柜中的燃烧器，检查空气与天然气的混合装置，保证它们正常工作。检查蒸汽管道的堵塞及损坏情况并及时更换。⑦. 每月检查一次冷藏设备每月检查一次冷藏设备的传动带，观察它们的工作周期和温度，及时调整除霜装置。检查冰箱门的密封装置，保证制冷效率。⑧. 每月检查一次洗碗机的喷嘴，箱体和加热管。保证其自动冲洗的灵敏度，随时检查并调整其工作温度。⑨. 检查厨房的各种用具及设备表面的清洁及使用情况。

3. 保养措施

①. 烤箱：清洗烤箱表面，检查所有线路是否畅通。保持链条和开关的连接性。保证其工作效率。②. 炉灶清洗炉灶上的铁架及不锈钢盘，经常清洗天然气喷头。③. 扒炉：清洗钢板，经常检修扒板的天然气喷头并保持清洁。每 15 天调整天然气的喷头和点火装置。④. 油炸炉：清洗油炉内壁及过滤网。每 15 天调整天然气的喷头和点火装置。检查排油管装置。⑤. 蒸柜：清洗蒸柜内壁及隔板，每 15 天检查一次蒸汽管阀门及天然气与空气的混合装置。⑥. 冰柜：保持冰箱的内外部清洁，每 7 天除霜一次。经常检查电源及温度控制装置。保持冰箱压缩机的正常工作状态。⑦. 洗碗机：保持洗碗机内外部的清洁。每 30 天进行一次内部的除水垢，经常检查清洁剂及催干剂的使用情况，防止异物堵塞。⑧. 其它厨



房设备：使用后要进行彻底的清洁，经常维护，每月为齿轮和轴承上油。每 3 个月为电机检修一次。

4. 维保过程中不得影响甲方的正常使用，做到故障报修 7*24 小时响应，4 小时内解决问题。

5. 所更换的设备及配件质保一年。

（五）厨房及用餐区消杀部分：

1. 消杀频率：每年 12 次（每 30 天一次）。2. 质量要求：符合《北京市朝阳区爱国卫生工作管理办法》相关要求。

七. 合同总价

（一）本合同总金额为人民币：2069175 元（大写：人民币 贰佰零陆万玖仟壹佰柒拾伍元整）。其中餐饮服务费为 943824 元/年（大写：玖拾肆万叁仟捌佰贰拾肆元整）、原材料费为 829248 元/年（大写：捌拾贰万玖仟贰佰肆拾捌元整），维修维保费为 296103 元/年（大写：贰拾玖万陆仟壹佰零叁元整），此费用为乙方完成全部承办委托事项，甲方应支付乙方的全部费用，除此之外，甲方无需支付其他费用。

（二）由于甲方系财政拨款单位，实际价款支付时间以甲方财政拨款到位时间为准。如因财政或有关部门就本项目资金未能及时拨款到位，待本项目资金到位后向乙方付款，而不视为甲方付款违约，甲方亦不承担任何违约责任。但乙方不得拒绝或延期履行义务，否则应按本合同约定承担违约责任。

八. 合同变更与终止

1. 合同的变更与提前终止必须采用书面形式。
2. 本合同规定的履行期限届满，合同自动终止。

九. 付款方式

1. 按季度结算：自合同签订后，餐饮服务费及维修维保费按季度支付，即：前三个季度，甲方于每个季度结束后的次月支付乙方该季度费用，即合同金额的四分之一；餐饮服务费、维修维保费于 2026 年 12 月 30 日前，甲方对已履行部分验收合格后，支付合同尾款。

2. 按月结算：原材料费按月支付，即每月结束后按实际配送费用据实结算，全年总费用不超过 829248 元。上述费用为本合同项下乙方完成全部承办委托事



项甲方应支付乙方的全部费用，除此费用以外，甲方无需另行支付其他费用。

3. 费用的支付需以相应项目财政资金审批通过并实际拨付至甲方账户为前提，若因相应财政资金未能审批到账而导致的延期支付，不属于违约行为，甲方不承担违约责任。

4. 甲方每次付款前，乙方应提供等额、合法发票，否则，甲方有权拒绝付款。

十. 监督与审核

甲方有权对乙方的工作进行监督和审核，如在监督或审核的过程中发现乙方工作有不当之处，甲方有权提出建议，乙方应予以适当考虑并采纳其中的合理建议。甲方有权对乙方工作成果进行抽样检查，以检验其工作的真实性和合理性。

十一. 不可抗力

1. 本合同所称的不可抗力是指洪水、台风、地震、战争、疫情、政府政策的改变等导致任何一方无法预见、无法避免和无法克服的事件发生。

2. 提出不可抗力的一方必须在不可抗力发生后 24 小时内向另一方通报，并在不可抗力发生后 7 日内将有关部门出具不可抗力事件发生的有效证明文件提交给对方。不可抗力所造成的部分或全部本合同义务不能履行或延期履行，任何一方不承担责任。但遭受不可抗力影响的一方有责任尽可能及时采取适当或必要措施减少或消除不可抗力的影响，对因未尽本项责任而造成对方的相关损失承担责任。合同当事人迟延履行后发生的不可抗力，不能免除责任。

3. 如果不可抗力事件影响合同执行超过 30 天，双方则就未来合同的履行另行商议。如协商不成，就不可抗力所造成影响程度甲方有权决定是否继续履行或者终止本合同。如果甲方决定终止合同，如甲方已经付款，乙方应在扣除实际发生的有确切合法有效单据证明的费用后在 3 日内向甲方返还余款。如甲方未付款，甲方应在乙方开具正规发票后 60 日内向乙方支付不可抗力发生前产生的实际费用。

十二. 本合同违约责任：

1. 乙方未按合同约定的日期提供货物或食材的，每延期一日，应当支付合同金额千分之一的违约金。如超过约定期限十日仍未能提交的，甲方有权单方解除合同，乙方应在本合同解除之日起 3 日内退还甲方已支付费用，并向甲方支付相当于项目费用百分之二十的违约金，并赔偿因此给甲方造成的全部损失。



2. 甲方组织专门人员对乙方提交的项目工作成果进行验收，项目工作成果验收合格且乙方履行本合同过程中没有违约行为的，甲方按本合同约定向乙方支付剩余项目费用。如项目工作验收不合格或乙方存在其他违约行为的，甲方有权拒绝支付或部分支付剩余项目费用，该剩余价款不足以弥补甲方实际损失或少于本合同约定的乙方应支付的违约金金额的，乙方应赔偿因此给甲方造成的全部损失。

3. 除本合同另有约定外，乙方出现未按合同约定或甲方要求（包括但不限于人员、时间、地点、质量、数量、内容、形式等各项项目具体要求）承办委托项目的违约情形，该违约情形每出现一次，应当向甲方支付合同项目费用百分之五的违约金。如乙方出现违约情形达到三次（包括三次）的，甲方有权择一采取如下措施：（1）要求乙方支付项目费用 20% 的违约金，赔偿因违约给甲方造成的全部损失（2）解除合同，要求乙方返还全部费用并要求乙方支付项目费用 20% 的违约金，并赔偿因违约给甲方造成的全部损失。

4. 本合同中约定的“给甲方造成的全部损失”，是指因乙方违约行为给甲方造成的全部直接损失、间接损失以及因理赔或者诉讼所发生的一切费用，包括但不限于诉讼费、律师费、公证费、调查费、差旅费等甲方因维护权利支出的费用以及甲方承担法律责任所造成的全部损失包括但不限于甲方向第三方赔偿的费用等。

5. 乙方将本合同项下的全部或部分义务转让给第三方履行的，甲方有权解除合同并要求乙方按照本合同总金额 20% 的标准支付违约金。

十三. 其他

1. 本合同经双方法定代表人或委托代理人签字并加盖公章后生效。本合同一式肆份，甲乙双方各执二份。

2. 本合同未尽事宜，双方协商解决，协商不成时，任何一方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

（以下无正文）



(本页为中国电影博物馆综合服务保障餐饮服务采购合同签字盖章页, 为本合同不可分割的一部分)

甲方: (盖章)

法定代表人/委托代理人 (签名):

签约日期: 2025. 12. 30



乙方: (盖章)

法定代表人/委托代理人 (签名):

签约日期: 2025. 12. 30



Handwritten signature of the representative/authorized agent of the second party.

Handwritten signature or mark.

Handwritten signature or mark.

