

合同书

北京互联网法院 (甲方、采购人) 北京互联网法院餐饮服务采购项目 (项目名称) 中所需 (服务名称) 经 北京汇诚金桥国际招标咨询有限公司 (代理机构) 以 BJJQ-2026-022 号磋商文件在国内 公开 采购。经磋商小组评定, 保利物业服务股份有限公司 (乙方、供应商) 为成交供应商。甲乙双方同意按照下面的条款和条件, 签署本合同。

1、合同文件

下列文件构成本合同的组成部分, 应该认为是一个整体, 彼此相互解释, 相互补充。为便于解释, 组成合同的多个文件的优先支配地位的次序如下:

- a. 本合同书
- b. 成交通知书
- c. 合同条款
- d. 响应文件 (含澄清文件)
- e. 磋商文件 (含补充通知)

2、合同总价

本合同总价为 1798495.94 元人民币。

分项价格: //

3、付款方式

本合同的付款方式为: 合同签订生效后采取后付款、按季度结算

4、本合同服务的服务期限及地点

服务期限: 自合同签订之日起1年

地点: 北京市海淀区西四环中路16号院3号楼

5、合同的生效

本合同经双方全权代表签署、加盖单位公章后生效。

甲方：北京互联网法院

乙方：保利物业服务股份有限公司

名称：(公章)

名称：(公章)

2026年3月19日

2026年3月19日

授权代表(签字)：



授权代表(签字)：



地址：北京市海淀区

地址：广州市海珠区阅江

西四环中路16号院3号楼

保利发展广场48-49层

邮政编码：_____

邮政编码：_____

电话：_____

电话：020-89899986

开户银行：_____

开户银行：中国建设银行股份有限公司

公司

广州保利天悦支行

账号：_____

账号：44001450043052500407

合同一般条款

1、定义

本合同下列术语应解释为：

1.1 “合同”系指甲乙双方签署的甲乙双方所达成的协议，包括所有的附件、附录和上述文件所提到的构成合同的所有文件。

1.2 “合同价”系指根据本合同规定乙方在正确地完全履行合同义务后甲方应支付给乙方的价格。

1.3 “货物”系指乙方根据本合同规定须向甲方提供的一切货物。

1.4 “服务”系指根据合同规定乙方承担有关的服务任务，及合同中规定乙方应承担的其它义务。

1.5 “合同一般条款”系指本合同一般条款。

1.6 “甲方”系指采购人。

1.7 “乙方”系指成交供应商，即提供本合同项下提供服务的公司或实体。

1.8 “项目现场”系指本合同项下实施服务的现场。

1.9 “日”系指日历日。

2、服务周期

服务合同期限：自合同签订之日起1年。履行期间自2026年3月19日至2027年3月18日。

3、服务内容/要求

3.1 详见磋商文件第四章的规定，并与供应商响应文件的规格偏差表（如果被采购人接受的话）相一致。

3.2 若服务规范中无相应说明，则以国家有关部门最新颁布的相应标准及规范为准。

4、支付

合同签订生效后采取后付款、按季度结算。即支付日为2026年6月18日、2026年9月18日、2026年12月18日、2027年3月18日，每次支付款项为合同总价款的四分之一。结算时，乙方须向甲方开具同等合同价款的发票。

5、履约保证金

成交供应商在签订合同后 10 天内，按竞争性磋商文件中提供的履约保证金保函格式或买方可以接受的其他形式向买方提交合同总价 10%的履约保证金。如派驻人员不符合要求、故障排除不及时等服务商过失，可视为违约进行处罚。甲方于该合同项目验收合格后 10 日内，将履约保证金退还至乙方指定账户。

6、价格

6.1 合同总价与投标价格一致。

7、服务质量保证

7.1 乙方应提供优质服务，保证服务质量，且不能低于合同规定的内容和标准。甲方将定期或不定期对乙方提供的服务实行动态跟踪、检查。

7.2 乙方在收到甲方或使用单位关于服务质量问题的通知后三日内，应迅速查处并作出书面答复。

7.3 如果乙方在收到通知三日后没有弥补缺陷，甲方或使用单位可采取必要的补救措施，但风险和费用将由乙方承担。

8、转让

8.1 乙方不得将自己应履行的全部或部分合同义务转给第三方。

9、违约责任

9.1 乙方应遵守国家法律、法规的有关规定，严格按照本合同条款履行相关义务，否则甲方有权终止本合同，乙方应承担相应的违约责任。

9.2 因乙方服务失误造成的损失应由乙方赔偿全部损失。

9.3 乙方有以下行为，甲方有权从乙方服务费中扣除相应罚款，最高不超过 3000 元。

9.3.1 乙方未按照合同约定提供服务，经甲方提出，没有明显改进的；

9.3.2 乙方未按合同约定人数提供服务工作人员，持续时间超过 14 天的。

10、索赔

10.1 如果在合同履行过程中，由于乙方违反合同规定义务导致甲方受到损失，乙方应按照甲方的实际损失予以赔偿。合同另有约定的按照约定执行。

10.2 乙方如有发生违约事项，甲方可单方面解除合同并要求乙方支付合同总金额 5%的违约金。

11、不可抗力

11.1 本条所述的“不可抗力”系指那些双方在订立合同时无法控制、不可预见的事件。这些事件包括：战争、水灾、地震、甲方机构发生变化以及双方同意的事件。

11.2 在不可抗力事件发生时，一方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。同时必须在 14 日内，以挂号形式递交有关政府部门的证明。如果不可抗力超过 120 日，双方将通过友好协商就合同的执行达成协议。

12、税

12.1 中国政府根据现行税法对甲方征收的与本合同有关的一切税费均应由甲方负担。

12.2 中国政府根据现行税法对乙方征收的与本合同有关的一切税费均应由乙方负担。

13、争端的解决

13.1 合同履行或与合同有关的一切争端应通过双方友好协商解决。如果友好协商不能解决，任何一方当事人可以向甲方所在地人民法院提起诉讼。

13.2 在诉讼期间，除正在进行所争议的诉讼的部分纠纷外，本合同其他部分应继续履行。

14、违约终止合同

14.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可向乙方发出书面违约通知书，提出解除部分或全部合同：

14.1.1 如果乙方未能在合同规定的限期或甲方同意延长的限期内提供部分或全部服务；

14.1.2 如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

14.2 如果甲方根据上述第 14.1 条的规定，解除了全部或部分合同，甲方可以依其认为适当的条件和方法购买与未交服务类似的服务，乙方应对购买类似服务所超出的那部分费用负责。但是，乙方应继续执行合同中未解除的部分。

15、破产终止合同

15.1 如果乙方破产或无清偿能力，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方，终止合同而不给乙方补偿，该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取的任何行动或补救措施的权利。

16、合同修改

16.1 任何对合同条款的变更或修改均须双方签订书面的修改文件。

17、通知

17.1 本合同任何一方给另一方的通知，都应以书面方式发送，而另一方应以书面形式确认并发送到对方明确的地址。

18、计量单位

18.1 除技术规范中另有规定外，计量单位均使用国家法定计量单位。

19、适用法律

19.1 本合同按照中国法律进行解释。

20、合同生效及其它

20.1 本合同应经双方法定代表人或授权代表签字并加盖供应商公章后生效。

20.2 下述合同附件为本合同不可分割的部分并与本合同具有同等法律效力：

1) 服务内容及分项价格表

2) 详细服务方案

3) 服务周期

4) 服务承诺

21、廉政条款

乙方保证：在与甲方缔约、履约及履约结束后，乙方及乙方的工作人员(或通过第三人)不得以任何形式向甲方的工作人员行贿，包括但不限于提供金钱、回扣或其他利益，或就相关利益作出允诺，以获得缔约机会、抬高合同价款、降低合同履行标准。如存在上述情形，一经查实，甲方有权解除本合同，乙方还应向甲方支付相当于本合同已履行金额 30%的违约金，如给甲方造成其他损失，乙方还应赔偿甲方的其他损失。乙方违反本条款，在本合同履行结束后 10 年内，甲方均有权向乙方行使本条款相关权利。乙方承担上述违约责任，不影响乙方和相关人员承担刑事责任。

甲方工作人员如有向乙方索要贿赂情形，乙方应及时向甲方或纪检监察机关举报。

22、其他约定：

22.1 政府采购项目的采购合同内容的确定应以磋商文件和响应文件为基础，

不得违背其实质性内容。政府采购项目的采购合同自签订之日起七个工作日内，买方应当将合同副本报同级政府采购监督管理部门和有关部门备案。合同将在双方签字盖章并由卖方递交履约保证金后开始生效。

22.2 本合同一式肆份，具有同等法律效力。买方和卖方各执贰份。

附件一

一、项目概述

1. 本次采购内容为负责管理机关食堂及按照采购人规定的时间、数量、质量标准制作餐食，保证供应等内容。

2. 用餐人数：每天应就餐人数为 600 人。

3. 用餐形式：包括早餐、中餐、晚餐，视使用单位的具体工作情况而定（决定权在使用人）。

4. 餐标：采购人负责采购食材。

二、餐饮服务内容

（一）食堂基本情况及功能

1. 食堂基本情况：食堂共两个就餐区，面积总计 410 m²，后厨配有 60 m²热菜间，30 m²面点间，25 m²切配间，15 m²凉菜间，另配有调料库、米面仓库、冻库、留样间等。（此情况为目前食堂的实际情况，具体服务以采购人单位地址变更后的食堂实际情况进行提供）

2. 食堂服务时间：

早餐时间：7:00-9:00；

午餐时间：11:30-13:00；

晚餐时间：17:30-19:30；

注：上述时间为基本用餐时间，特殊情况由使用单位决定。

3. 当前餐厅运行模式：

主要为职工提供就餐服务，进行服务管理，以及食材加工等项目。

（二）厨师及食堂服务人员要求

1. 服务人员须具有与本项目相适应的富有经验的厨师队伍与工作人员，能够满足采购人用餐的要求。服务人员人数应不少于 18 人。须具有有效的北京市卫生系统的健康证明。

2. 食堂负责人：有较强的管理和财务经验，能有效合理地安排、分配工作，并能培训和考核下级厨师；掌握食品生产质量的要求和标准，具有丰富的中西餐原材料采购、供应、库存的知识；熟悉《食品安全法》及相关法律、法规；具有食品卫生学、营养学、厨房管理学等相关知识；具有良好的沟通、协调能力和组织能力。

3. 厨师长：具有 10 年以上厨房工作经验，三年以上厨师长工作经验，熟悉食品生产加工过程，熟知中西餐各种菜点的制作程序和风味；全面了解对食品质量的要求和质量标准，保证食品质量，督导厨师制作食品，能解决生产中的实际问题；具有中西餐食品准备、制作的知識，特别是原料的各个部位综合性的食品制作知识；了解采购人需求，具有制作新菜单和烹制新菜的能力；熟练使用厨房设备；持有高级（含）以上厨师职业资格证书。

4. 厨师：优秀的服务意识，优秀的团队精神；勤奋、吃苦耐劳、工作主动性强、有礼貌、形象良好；熟悉中西餐各种菜点的基本做法，有一定的基本功；懂厨房成本核算、一年以上厨房管理经验。

5. 供应商必须安排固定的服务人员执行本项目，包括食堂负责人、厨师长及其它的主要工作人员，并提供上述人员的名单及简历，如需要在合同执行过程中，对上述人员进行调换，必须得到采购人的书面批准。

6. 采购人有权撤换不合格的工作人员，以发布书面通知书为准。

7. 法定节假日、周六日，为法警等值班人员提供值班餐。临时全员加班，按照正常工作日标准提供餐饮服务。

8. 提供内部职工外卖食品加工服务。

（三）餐饮服务人员的工作时间要求

服务人员的工作时间按照采购人与成交供应商约定的时间工作。（注：由于采购人工作性质决定，假日无休。）

三、餐饮服务总体要求

供应商须符合国家、北京市的行业标准及相关规范的服务。

1. 所有人员与餐饮公司签订劳动合同，工作期间产生的工伤、薪酬（含加班费）纠纷等一切问题由餐饮公司负责解决，与采购人无关；
2. 如遇员工离职，餐饮公司必须在员工离职前两天之内安排人员接替其岗位；
3. 所有服务人员必须服从食堂管理部门的管理，服从内部秩序管理规定；
4. 入场时点交设备、物品，并记录，双方签字。退场时验收，点交，非合理损耗，应由成交供应商赔偿；
5. 供应商提供的厨师，应具有川鲁粤等菜系和丰富的家常菜制作经验等条件，选派政治可靠，责任心强，业务熟练，身体健康，年龄在 50 岁以下（具有有效的北京市卫生系统的健康证明）的人员，满足食堂餐饮服务要求；采购人有权要求成交供应商随时更换不合适人员，以达到就餐者的需求及菜肴品种多样化，保证供餐服务水平；
6. 供应商应承诺，服务标准不低于现食堂服务标准，不发生任何食品安全责任事故；
7. 服务人员必须接受采购人人员的管理、监督与考核，积极配合采购人管理人员的工作。接受采购人每年进行 2-4 次食堂餐饮服务项目服务情况调查，职工满意率应在 90%以上；成交供应商需每半个月对招标食堂食品安全等制度落实情况进行一次督导检查，并对安全检查结果负全责，同时出据检查报告交采购人管理人员，进行跟踪检查，达不到采购人要求的，采购人有权终止合同；
8. 成交供应商应对各类工作人员进行严格的岗前培训，包括：法律法规、业务技能、安全保密、组织纪律、文明礼仪等内容的培训，经考试合格后方可上岗。
9. 成交供应商要定期对服务人员进行考察考核，对考核不合格者经采购人同意后及时进行调整，服务人员在自行离职或调离岗位前，成交供应商要重新安排合适人员接替。
10. 服务人员要统一着装，佩带工号，仪表整洁、礼貌服务、五官端正，有相关工作经验。
11. 服务人员应合理使用餐饮设施设备，保证所有设备设施正常运转，如因工作失误，造成设施设备损坏，由成交供应商赔偿。

12. 对厨房加工设备设施增加购置或改进方式，就餐环境的布置与改进。

13. 有临时紧急餐饮供应任务时，服务人员应积极配合，组织人员给予供餐服务。对临时餐加班、防汛应急任务的伙食保证措施；突发停水、停电或厨房设备故障等状况的供餐保障应对。

14. 服务人员在工作过程中发生意外（伤、亡），或所产生的一切生产安全事故问题由成交供应商负全部责任，采购人不承担任何责任。

15. 由于成交供应商工作质量达不到标准，采购人有权提出警告，采购人以发布书面通知书为准提出意见，要求立即整改，如在一周内未整改或整改后工作质量仍达不到标准，扣除当月服务费 5%，累计三次，视为成交供应商违约，采购人有权单方面解除合同，并有权向成交供应商收取合同管理费的 5% 作为违约金。

四、供餐服务具体项目及要求

1. 日常用餐服务：提供一日三餐（早餐、午餐及晚餐），供应商负责做好记录并经使用单位确认。另周末以及节假日早、中、晚提供加班餐。供应商应按《食品安全法》的规定，以及根据甲方工作性质，高标准、严要求，在固定用餐时间内，保证饭菜质量（包括卫生、热度、口味、品种等）。

早餐：6 种主食、4 种流食、4 样凉菜、现场制作；午餐：炒菜不少于 5 个（2 荤 2 素 1 半荤半素），主食不少于 4 种，流食不少于 2 种，现场制作。晚餐：炒菜不少于 5 个（2 荤 2 素 1 半荤半素），主食不少于 4 种，流食不少于 2 种，现场制作。以上做到荤素搭配，粗细兼有，营养均衡，一周不重样。节假日就餐及客人标准听从安排另定。

2. 三餐供餐时间为：原则上为早餐时间：7:10-9:00；午餐时间：11:30-13:00；晚餐时间：17:30-19:30。具体时间双方就具体情况另行约定。

服务人员负责每天主、副食品的制作，餐后服务人员负责清理餐厅卫生，清洗餐具（消毒）。

3. 元旦、春节、元宵、五一、端午、教师节、中秋、十一等节假日及活动期间，增加特色菜肴、民俗风味菜品，美食节（每月一次）等；根据节气及时令特点制作特色菜品，根据采购人要求提供茶歇制作服务；根据接待需求，制作客餐。

4. 周六日、法定节假日为法警等值班人员提供值班餐，周六日临时全员加班时，按照正常工作日标准提供餐饮服务每周公布食谱，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，达到采购人满意。

五、餐饮卫生服务项目及服务要求

1. 食品质量要求

冷菜酱制食品不含过多汤汁。

冷菜切配的食品刀口细腻、均匀且搭配合理。

冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制。

熟制食品完整不碎不松散。热菜供餐时保持温热。

热菜食品表面无风干及水浸现象。素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。

主食食品要蒸熟煮透，保证色、香、味俱全。所供食品保证质量。

2. 饭菜出品时间和要求

按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前 15 分钟布置完毕。根据采购人要求，如需变动开餐时间，将提前通知供应商。

合理安排服务人员，做好用餐人员分流工作，不可出现用餐人员等候拥挤现象。

分餐服务员应及时准确分餐，保证菜量。

根据采购人需求，供应商应在采购人限定的时间内对饭菜安排做出适当调整。调整前须制定方案，经采购人审核确认后方可实施。

3. 质检条款

厨房各项卫生、食品和原料卫生、工作人员卫生和操作要求以及相关卫生要求必须符合《卫生防疫要求》和《食品安全法》。

所加工食品实行留样制度，留样 48 小时。

要自觉接受采购人、卫生、防疫相关部门的检查。

提供的餐饮服务须接受采购人有关部门的日常监督考核，接受服务对象的评议。

采购人的相关部门，对成交供应商的经营服务活动实行实时监督。

六、餐饮服务要求

1. 人员需求:

A、良好的职业道德，良好的法制观念，政治上可靠，无违法违纪前科。

B、身体健康，符合卫生检疫部门对相关从业人员的身体条件的要求，必须持有有效健康证。

2. 技术要求:

A、所配厨师力量必须具有熟练掌握主要菜系制作、主要面食、冷荤制作、主要配制方法的能力。（面点部分，餐饮公司人员必须在现场制作，不得在外采购半成品或成品，面点包括馒头、包子、饺子、面条、烙饼、点心等花样。）

B、食品制作符合操作规范，要配合采购人管理人员进行食材的点收。

3. 营养及品种需求:

A、合理搭配、荤素搭配、粗细搭配、冷荤搭配合理，营养丰富。

B、食品制作体现色、香、味的特点。

C、营养要求要符合国家有关现行法律法规，用餐标准应符合成人营养配比。

D、有会议用餐的制作和服务。

4. 服务要求:

A、礼貌和蔼，服装整洁、举止端庄、语言得体，不得与就餐人员发生争执。

B、知晓迎客、迎宾礼仪、让客得体。

C、卫生清扫及时，餐闭用餐人员餐具整理迅速。

5. 卫生、器皿要求:

A、所有餐具餐前必须消毒，清洗干净，不留异味。

B、所辖区域的卫生标准必须符合卫生检疫部门的标准。

C、所使用的器材、器皿必须精心维护、严格操作规程。

D、确保垃圾清理、污水清理及时有效，保证制作工序、制作环境、用餐环境整洁卫生。

E、所用消毒卫生用品必须符合卫生检疫部门的安全标准。

6. 伙食标准要求

A、科学制订食谱。每周五公布下周食谱，响应文件中提供两周不重复食谱。

B、精加工、细制作、杜绝浪费。

7. 安全标准

A、厨师及餐饮服务人员应具备熟练的工作能力，对设备、制作工序的操作能力，保障人身及水电气设备的安全。

B、提供完备的接管、维护方案及安全预案，确保无人身、卫生、水电、设备事故的发生。

8. 餐饮公司服务人员负责每日收菜、验货、称重、入库、管理、出库。甲方有权进行监督。

七、需由供应商提供项目分析、服务方案、服务监管方案、餐饮服务管控流程、食品卫生安全保障方案、设备保障方案、应急响应方案、保密方案、人员配备方案、人员培训方案。