

政府采购合同

合同编号：_____

项目名称：2025-2026 年永兴街道食堂劳务外包项目

服务内容：食堂劳务外包

甲方：（招标人）温州市龙湾区人民政府永兴街道办事处

乙方：（中标人）浙江厨易餐饮管理有限公司

签署地点：温州市龙湾区人民政府永兴街道办事处

签署日期：2025 年 4 月 16 日

合同主要条款

甲方：温州市龙湾区人民政府永兴街道办事处（招标人）

乙方：浙江厨易餐饮管理有限公司（中标人）

温州市龙湾区人民政府永兴街道办事处的 2025-2026 年永兴街道食堂劳务外包项目、ZJHX-2025031901（项目名称、编号）以竞争性磋商方式进行招标，经评标委员会评定 浙江厨易餐饮管理有限公司（中标人名称）为中标人。双方本着诚信及互利互惠的原则，同意按照下面条款和条件，签署本合同。

一、本合同签订依据

《中华人民共和国民法典》

二、合同文件的优先次序

合同文件如存在歧义或不一致则根据以下优先次序来判断：

- 1、合同书及合同补充条款或说明
- 2、中标通知书
- 3、承诺书（含询标记录和优惠条款）
- 4、投标文件
- 5、招标文件

三、承包内容及要求、承包期限

本项目为食堂劳务外包，承包内容及要求、承包期限如下：

1、承包方式及内容：本次项目采购内容为餐饮劳务外包，即将职工食堂服务人员的劳务全部承包给承包方，并由其负责食堂每日用餐所需菜谱的配制，食品及原材料、调料的采购、存储、制作加工、管理等所有食堂服务工作（业主方负责监督检查）。

2、服务要求：达到三星级酒店服务标准。

3、承包期：本项目服务期 2 年，合同一年一签。即合同期满后，未触发熔断机制的，甲乙双方可以续签下年合同。

熔断机制：中标人在合同履行期间内，满意率 85%（不含 85%）以下或考核分 85 分（不含 85 分）以下的月份，累计满 3 个月的，招标人有权单方面解除合同并不再续签合同。

四、合同总价及付款方式

1、承包总价：本项目服务期 2 年，中标金额总价为 1150000 元。本合同为第一年度合同，期限为 2025 年 5 月 1 日至 2026 年 4 月 30 日，金额为 575000 元，包括提供所有劳务所需的一切人员工资、奖金、福利、人员培训费、各种社会保险费、人员食宿费、体检费、服装费、企业管理费、

税费、利润等完成合同所需的一切本身和不可或缺的所有工作开支、政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项全部费用。

2、付款方式:

(1) 由甲方按月结算,并在次月 25 号前支付给乙方。乙方需提供符合甲方要求的正式发票作为付款条件,甲方在收到正式发票的 7 个工作日内向乙方支付该款项。若乙方未能提供符合要求的发票,甲方有权延迟付款且不承担任何违约责任。

(2) 每月由乙方按合同总额的月平均数向采购单位结算。每月由乙方按合同总额的月平均数向采购单位结算。

(2) 五、相关人员配置

1、本次食堂劳务总人数为 8 人,各岗位人员配置: 项目经理(兼主厨) 1 名、主厨 1 名、副厨 3 名、服务人员 3 名。

2、岗位基本要求

序号	食堂名称	食堂地点	人员安排	现场承担工作	备注
1	永兴街道新食堂	浙江省温州市龙湾区永兴街道环镇东路 99 号	主厨 1 人 (兼任项目负责人), 副厨 2 人, 服务员 1 人	1、主厨:负责项目食堂餐饮的炉台餐饮烹饪工作,并负责每天供菜的验收。全面负责项目食堂的厨房、餐厅等各项管理及与甲方的协调,负责食堂厨房外餐厅等各区域,服务、清洁组员工的管理、培训及区域内相关日常工作协调、监督、收银登记管理等工作。 2、副厨:负责项目食堂的协助任务,配合主厨一起完成工作,负责食堂餐厅服务协助餐厅其他工作。 3、服务员:负责食堂餐厅服务协助餐厅其他工作。负责蒸饭、面点等帮厨工作,负责食堂餐厅的地面等就餐环境清洁服务,食堂食材的清洗清洁、粗加工,餐具的回收、清洗、消毒,协助食堂刷卡,打菜、厨房相关设备专门配备人员定期检查等其他各项服务工作。	
2	永兴街道老食堂	浙江省温州市龙湾区永兴街道纪兴路 1 号	主厨 1 人, 副厨 1 人, 服务员 2 人		

六、应遵守的国家相关法律法规及标准(不仅仅限于如下,如有最新标准则按最新执行):

《中华人民共和国食品安全法》

《中华人民共和国食品安全法实施条例》

《餐饮服务食品安全监督管理办法》

GB16153《饭馆（餐厅）卫生标准》

GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》

DB12644-2016《餐饮业油烟排放标准》

GB13495.1-2015《消防安全标志》

GB / T 18883-2002《室内空气质量标准》

SB/T10420《饭店业星级服务人员资格条件》

SB/T 10426《餐饮企业经营规范》

七、服务工作及设备维护

（一）用餐时间及服务

1、投标人提供早餐、中餐及加班服务。时间为工作日（会务或其他临时需加班的情况除外），早餐服务时间为7:30-8:30，早餐菜肴不少于8个品种；午餐服务时间为12:00-13:00，中餐菜肴8-10个品种，荤食5种以上，并提供汤。加班服务时间为17:30-18:30，晚餐菜肴8-10个品种，荤食5种以上，并提供汤。

2、承包方负责制定菜谱，根据业主方需要，每周四12时前制定下周全周的菜谱并报业主方审批，每周的菜肴品种不少于40个，菜谱安排必须科学，菜单必须经采购人及其委托的管理人员认可方可执行。

3、员工餐厅以自选快餐形式提供菜品，菜肴品种要求花色多样、每日变换及时，菜肴品种、数量必须按照当日所需标准执行，保证每天供应员工每人1份的新鲜时令水果。

4、乙方在承包区域的各项服务，其工作时间，必须满足甲方的工作要求，包括夜间加班、双休日、法定节假日及抗台等特殊时期用餐保障。遇特殊情况，甲方认为应提供方便或提高服务质量时，可要求投标人调整工作时间，具体工作时间以甲方要求为准。加班菜肴8-10个品种，荤食5种以上，并提供汤（具体就餐时间根据作息时间作相应调整，加班费用由双方协商确定）。

（1）乙方承诺上述所有人员都要经过医院体检，并取得健康证，患有不适合在食堂工作疾病的，不得录用。认真执行国家有关劳动保护的规定，重视劳动保护教育，落实劳动保护措施，逐步改善劳动条件，确保职工的安全与健康。

（2）乙方应将聘用人员的相关材料（包括体检证明、年龄、从事岗位）等报甲方审查，特殊岗位必须持证上岗，上岗人员要求政治上可靠、身体素质好、无不良行为记录方可录

用。

(3) 食堂内工作人员(除值班人员和早餐面点人员)一律不得留宿。上班时间谢绝无关人员进入食堂或加工售菜区域。

(二) 食堂设备、工具等

1、承包方未经业主方同意,不得擅自改变食堂布局结构。如确需改动的,必须经业主方同意,方可改动。

2、食堂原有桌椅及厨房设备,提供给承包方免费使用,承包方应爱惜财物保持其完好性。日常维护由承包方负责,如确需改动的,必须经业主方同意,方可改动。如发现属人工操作不当或故意损坏由承包方负责维修和赔偿。

3、碗、勺、筷、盘等日常餐具由业主方提供。

(三) 服务质量要求

1、承包方需本着对企业品牌的延伸,以社会化效益为主的原则进行服务。对承包期内的人员费用、质量、安全、文明服务等实行全面承包。

2、服务质量标准要求按三星级以上酒店标准订立服务规程。承包方应制订具体的服务质量保证措施及相关服务承诺,如因质量未达到要求,承包方就因此承担质量安全责任和经济赔偿。

3、应建立健全以岗位责任制为中心的各项质量管理制度,做到工作有计划,行为有规范,操作有程序,质量有标准,劳动有纪律。要结合本项目食堂的特点,从食品质量、菜色品种、口感味道、服务方式、饮食卫生等方面制定服务规范或质量标准,不断提高食堂的服务水平。

4、对食堂工作的全过程,即对食品及原材料、调料的采购、保管、储存、制作加工、配售等工作进行全面质量管理,对食堂职工进行质量管理教育,解全面质量管理的基本知识和方法,树立质量意识。

5、承包方要加强菜肴的质量管理,不断提高加工水平,各类调味品在菜肴成分里所占比例要控制在20%以内,真正让员工吃出健康。

6、加强内部质量自查和自我监督,建立内部质量检查小组,定期实施质量检查工作,记录检查结果,建立质量检查档案,组织职工在日常工作中开展质量自查、互查活动。

7、服务区内垃圾用袋装收集,存放在指定地点,清扫、保洁及生活服务的工作质量按国家卫生城市管理的有关标准严格验收。

8、承包方须按现代企业制度运行,发挥自身优势,以热心、爱心、专心、贴心的服

务，提供全方位、一体化的专业服务保障，确保食堂良好运转。

9、承包方达不到业主方要求及各项服务承诺，业主方有权要求其整改，直到扣款或终止合同。

10、承包方应严格执行业主方统一管理标准，认真做好防盗、防毒、防火、防食品变味变质、防工伤事故和消防安全、秩序管理工作。需制定消防、抗台、安全等应急措施，并切实地培训到每个岗位人员。

（四）节能措施要求

- 1、全面贯彻落实业主方制定有关节能的各项规章制度。
- 2、积极协助业主方做好各项节能项目的改造工作。
- 3、积极协助业主方做好节能工作的宣传教育工作。
- 4、承包方各项服务要求严格按照有关节能要求来实施服务工作。

八、食品安全管理要求

1、严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、GB16153《饭馆（餐厅）卫生标准》、GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》等卫生安全法律法规及标准。

2、认真执行《食品加工、销售、饮食业卫生“五、四”制》，并结合本单位的具体情况，建立健全卫生制度，保证食品卫生，保障就餐人员的身体健康，并按业主方要求对食堂所需有关蔬菜、食品卫生实行最优质的保证。

3、食品的卫生质量按《全国救灾防病预案》的规定，不用来源不明的原料；不加工、不发售来源不明的食品，防止疾病传染和食物中毒。

4、食堂工作人员必须持有健康合格证上岗，定期复查，严禁患病上岗。负责餐饮加工和冷拼人员须戴口罩、手套上岗。出售直接入口食品时，必须使用售餐用具。食堂工作人员讲究个人卫生，统一着装，规范操作。

5、食品原料的采购

（1）食品的主料、辅料、调料等的采购，由承包方全部负责。菜品（食材、调料等）供应商由采购人确定，每日的菜品（食材、调料等）不包含在本次采购报价范围，由采购人另行支付。

（2）采购的食品及原材料每天都要有登记，记录品名、采购点、价格、数量和金额等。承包方厨师长、业主方委派管理人员共同负责验收和入库，妥善保管。

(3) 食品采购验收人员对清点验收的加工食品及原料, 必须检查其商标、出产地(厂家)、检验合格证等是否齐全, 并整理归档, 严禁接收加工无证产品。

(4) 必须严格遵守国家颁布的《餐饮服务食品安全监督管理办法》, 发现有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽、不洁、混有异物或者其他感官性状异常的食品, 无检验合格证明的食品, 超过保质期及其他不符合食品标签规定的定型包装食品, 应禁止接收或加工制作, 并上报业主方处理。

6、食品加工:

(1) 食品加工人员在工作前、处理食品后或接触直接入口的食品前, 都必须洗手消毒; 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指, 勤理发, 勤修面, 勤洗澡, 勤换衣; 不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为; 不得在食品加工和出售场所内吸烟; 厨师应当穿戴整洁的工作衣帽, 头发应梳理整齐并置于帽内。

(2) 食品加工人员必须认真检查待加工的食品及其他食品原料, 发现有腐败变质或其他感官性状异常的, 不得加工或使用。

(3) 各种食品原料在使用前必须洗净, 蔬菜应当与肉类、水产品类分池清洗; 禽蛋在使用前应当对外壳进行清洗, 必要时进行消毒处理; 对怀疑带有农药的蔬菜, 不得投入加工制作或使用。

(4) 用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具或容器必须标志明显, 并做到分开使用, 尤其是生、熟工具要分开, 定位存放, 用后洗净, 保持清洁。

(5) 需要热制加工的食品必须烧熟煮透, 其中心温度不得低于70度; 加工后的热制品应当与食品原料或半成品分开存放; 半成品应当与食品原料分开存放。

(6) 在烹饪后至食用前需要较长时间(超过2小时)存放的食品, 应当在高于60度或低于10度的条件下存放。需要冷藏的熟制品, 应当放凉后再冷藏。凡隔餐、隔夜的熟制品必须经充分再加热后方可食用。

(7) 不允许使用食品添加剂和来源不明的调味品, 若确需使用食品添加剂的应严格按照国家卫生标准和有关规定使用。

(8) 加工出售食品时要做好防蝇、防虫、防尘、防霉变、保洁及秋冬季节的食品保温工作。出售食品必须坚持使用清洁的专用工具, 严禁用手直接接触食物。

7、食品储存

(1) 储存食品场所、设备应当保持清洁, 无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂; 仓库应当通

风良好。禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

(2) 库房食品应当分类、分架、隔墙、离地(30公分以上)存放，并贴上标签：定期检查处理变质或超过保质期限的食品。

(3) 库房必须安排专人负责保管。凡新购食物必须经专人(校医)检查合格后，才允许入库；需冷冻食品应及时放入规定冰柜存放。

(4) 每次、每批食品入库、领用都必须做好登记。

(5) 当餐未出售完的食品，应按卫生规定要求放入冰箱、冰柜。

(6) 保管人离开库房时，应立即将门锁好。

8、餐饮具消毒卫生

(1) 餐饮具使用前必须做到一清、二洗、三消毒、四保洁，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用，禁止重复使用一次性餐具。

(2) 洗刷餐饮具必须在专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类及其他水池混用。

(3) 洗涤消毒餐饮具使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品卫生标准要求。

(4) 餐饮具，尤其是配餐餐饮具，每餐洗净后必须放入电子消毒柜中消毒或高温消毒；若用消毒剂消毒必须按正确的使用剂量和规定时间程序消毒清洗。

(5) 消毒后的餐饮具必须贮存在餐饮具专用保洁柜内备用；已经消毒与未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具贮存柜上有明显标志。

(6) 餐饮具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。

9、要保持餐厅内餐桌、餐椅、墙面、地面等环境设施的消毒清洁。每次售餐完毕后，应按卫生管理规范收放好食品，清洗餐具、柜台，清扫场地。保持室内空气流通，严防各种污染。做到室内无蚊、蝇，无水垢和无油垢。

10、洗碗间、冷菜间、烹调制作间保持清洁卫生，厨房用具应及时清洗、消毒，严格做到生熟分开。

九、劳动管理

(1) 承包方从实际出发，根据岗位要求、劳动条件和其他方面的实际情况，择优聘用服务人数。

(2) 所有人员都要经过医院体检，患有不适合在食堂工作疾病的，不得录用。认真执行国家有关劳动保护的规定，重视劳动保护教育，落实劳动保护措施，逐步改善劳动条件，确保职工的安全与健康。

(3) 承包方应将聘用人员的相关材料（包括体检证明、年龄、从事岗位）等报业主方审查，特殊岗位必须持证上岗，上岗人员要求为人正直、身体素质好、无不良行为记录方可录用。

(4) 食堂内工作人员（除值班人员和早点人员）一律不得留宿。上班时间谢绝无关人员进入食堂或加工售菜区域。

(5) 在承包期内，承包方所有人员的安全事故由承包方自行全权负责。

(6) 承包方应按国家有关规定为服务人员交纳相关社会保险。

十、双方权利义务

（一）乙方

1、乙方应接受甲方或其授权的人员对承包区域内各项服务质量进行检查。

2、乙方在承包区域的各项服务，其工作时间，必须满足甲方的工作要求，包括双休日及公众假期。遇特殊情况，甲方认为应提供方便或提高服务质量时，可要求乙方调整工作时间。

3、乙方负责人全权代表乙方与甲方保持密切联系并保证承包区域服务工作。

4、乙方聘用的工作人员必须符合劳动部门有关用工规定，并经乙方相关专业培训考核合格后持证上岗，甲方有权进行审核，该类费用开支由乙方负担。

5、乙方必须按照甲方要求做好食堂服务工作，并接受甲方的监督与检查。乙方要确保为甲方提供优质、高效的专业服务，并根据甲方要求改变不满意的服务状况。

6、乙方所有工作人员，必须无条件服从甲方管理人员的调度、指挥，如发现不符合甲方管理要求的工作人员，甲方有权提出整改、更换，如3天内整改、更换、不及时或不到位，经协商无效，甲方有权终止合同。乙方更换或调整人员应提前征求甲方意见，在征得甲方同意后方可更换、调整。

7、乙方应将聘用人员的相关材料（包括体检证明、年龄、从事岗位）等报甲方审查，特殊岗位必须持证上岗，上岗人员要求政治上可靠、身体素质好、无不良行为记录方可录用。

8、在承包期内乙方应保持承包区域内的设施完好、环境状况良好，并接受甲方或其授权人员的检查，对由乙方引起或造成设施的损坏及环境卫生不理想状况，甲方将书面通知乙方修复或整改，在书面通知下达一周后，仍未按要求修复或整改，甲方将负责完成这一工作，所需费用及管理费全部由乙方承担。甲方提供的所有设备、设施、工具由乙方使用的，除正常使用折旧外，乙方保证各设备、设施、工具的完好性。

9、乙方应切实做好节水、节电、节油、节粮、节气、防盗、防火、饭菜食品的卫生安全工作，若有发生责任事故，如属加工环节所造成的，后果由乙方全部承担，甲方有权进行监督和检查。

10、乙方应加强对员工的管理，做好节电节水，非常温天气要保证冷暖气供应。

11、遇卫生、消防、安全检查或突发事件时，乙方必须配合甲方及有关部门做好工作，并指定专职人员协助工作，直到完成。

12、承包期满或合同解除，甲方按原移交清单进行财产清单验收，除正常损耗外，如有短缺或损坏，乙方应承担赔偿责任。

13、合同期内，食堂消防、安全、卫生均由乙方负责，如因乙方责任发生火灾、食物中毒、环境污染、安全等事故，所有损失由乙方承担，并依照相关法律追究责任。

14、在服务期内，乙方所有人员的事故由乙方自行全权负责（如乙方应对其员工投保人身意外险），及时为进场人员投保第三者责任险并及时向甲方出示保险凭证，乙方工作人员如发生索偿等纠纷时由中标自行承担，甲方不承担任何责任。

15、乙方应按政府各部门有关规定为全体服务人员交纳所有相关的社会保险及其他相关费用。乙方应对此全权负责。

16、禁止事项

(1) 乙方不得以任何理由向甲方工作人员支付小费或赠送实物，违者将终止合同。

(2) 乙方不得在承包区域住宿或从事非法活动，也不得从事有损甲方利益的活动，同时不允许在承包区域对甲方正常办公有滋扰性的行为。

(3) 未获甲方书面同意，乙方任何时候都不能在承包区域存放易燃易爆有毒、挥发性大或气味浓烈的物品等。

(4) 乙方不得将承包的食堂不准改变用途、不准转包，一旦发现中止合同，没收履约保证金。

(二) 甲方

1、甲方保证乙方的员工按规定正常进入承包区域开展服务工作。

2、甲方保证乙方正常的水、电能源供应，如出现故障，应及时维修，确保乙方正常开展服务。

3、甲方提供食堂场地、水、电、煤气、餐具和相关厨房用具。

十二、 履约保证金

1、签订合同后5个工作日内，乙方要向甲方提交本合同金额（即第一年度合同金额575000元）的1%作为本项目的履约保证金。履约保证金应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。该保证金在甲方的规定存续期间不计息。

2、甲方在任何时候都有权从履约保证金中扣除用于修复乙方损坏甲方的设备、设施、场地或因乙方违约而导致损失的金额或违约金。乙方应在接到扣除履约保证金通知后一周内补足扣除差额，保证承包期间履约保证金的完整。

3、甲方认为乙方在承包期内没有涉及乙方的应付而未付金额或违约行为，甲方在承包期满后或提前终止承包后一个月内全额退还履约保证金。否则，甲方将在扣除乙方应付金额或违约金后退

还保证金余额。

十三、不可抗力

1、在承包期间发生地震及其他不可抗力，导致承包区域不能正常经营，合同不能或不能全部履行。双方可以按以下各项执行：

(1) 因不可抗力导致合同终止，并不影响任何一方对不可抗力先前发生的违约行为合法追偿。

(2) 甲方不承担因不可抗力造成合同不能正常履行的责任。

(3) 因不可抗力造成甲方的损害，甲方的保险赔偿不受影响。对恢复承包合同期间的价格及其它费用双方可以协商解决。

2、遇国家政策性调整，影响合同履行，双方协商解决。

十四、考评办法

1、由于服务单位在食堂服务过程中出现问题造成不良后果的，扣服务单位服务费 1000 元/次，并追究服务单位相关责任。在当月承包费中直接扣除。

2、甲方原则上每月组织 1 次对乙方后勤服务、烹饪、卫生、安全等方面进行考核。满意率 85% 以下或考核分 85 分以下，甲方有权要求乙方进行整改，累计 3 个月满意率 85% 以下或考核分 85 分以下的，甲方有权终止承包合同。考核评分细则详见《2025-2026 年永兴街道食堂劳务外包项目考核评分细则（参考）》。

3、乙方必须按照甲方要求做好食堂后勤服务工作，食堂不得对外经营，食品的主料、辅料、调料等的采购及清点验收、加工、制作、发售，由承包方全部负责。菜品（食材、调料等）供应商由采购人确定，每日的菜品（食材、调料等）不包含在本次采购报价范围，由采购人另行支付，制作好的菜肴按甲方规定的价格进行发售，并接受甲方的监督与检查。乙方要确保为甲方提供优质、高效的专业服务，并根据甲方要求改变不满意的服务状况。

4、乙方所有工作人员，必须无条件服从甲方管理人员的调度、指挥，发现不符合甲方管理要求的工作人员，甲方有权提出整改、更换，如 3 天内整改、更换、不及时或不到位，经协商无效，甲方有权终止合同。乙方更换或调整人员应提前征求甲方意见，在征得甲方同意后方可更换、调整。

5、在承包期内乙方应保持承包区域内的设施完好、环境状况良好，并接受甲方或其授权人员的检查，对由乙方引起或造成设施的损坏及环境卫生不理想状况，甲方将书面通知乙方修复或整改，在书面通知下达一周后（5 个工作日），仍未按要求修复或整改，甲方将负责完成这一工作，所需费用及管理费全部有乙方承担。甲方提供的所有设备、设施、工具由乙方使用的，除正常使用折旧外，乙方保证各设备、设施、工具的完好性。

6、乙方应切实做好节水、节能、防盗、防火、饭菜食品的卫生安全工作，若有发生责任事故，如属加工环节所造成的，后果由乙方全部承担，甲方有权进行监督和检查。

十五、合同生效和终止

1、本合同经双方授权代表签字盖章后生效。

2、终止

(1) 提前终止

① 因乙方连续二次服务考核满意率 85%以下或考核分 85 分以下，通知整改而不见成效时，甲方有权向乙方发出书面通知终止承包。

② 乙方未能履行合同和遵守有关规定，在甲方发出书面警告后仍无采取补救措施的，甲方可立即终止承包。

③ 乙方破产清算、重组及兼并等事实发生，或被债权人接管经营的，甲方无需通知乙方即可终止承包。

④ 承包期内，如乙方从事违法犯罪活动或其他损害甲方形象或声誉的活动，则甲方有权单方解除合同。

⑤ 承包期内发生重大安全事故，如乙方违反操作规范，造成事故和损失（损失金额达到或超过本合同总金额的 5%）的，则甲方有权追偿经济损失和单方解除合同。

⑥ 承包期内发生集体食物中毒，并造成不良影响的，则甲方有权单方解除合同，乙方需承担由此造成的所有经济损失。

⑦ 合同规定的其他终止情况。

(2) 协议终止：经双方协商同意，可在任何时候终止承包。

(3) 自然终止：合同规定的承包期满，承包自然终止。

3、承包终止后果

(1) 终止承包，不影响根据合同规定进行的赔偿、补偿。因乙方原因导致提前终止承包或者解除本合同的，乙方应支付本合同总金额 10%的违约金。

(2) 承包终止时，双方应进行结算。甲方同时进行乙方承包区域设施、设备状况检查，并要求乙方三天内将乙方物品撤离承包区域。否则，甲方将委托第三方处理，并追偿甲方第三方处置费用及 15%的手续费。

(3) 不放弃权利：甲方接受乙方的服务，但不放弃对乙方违约行为进行追究的权利。同时，若甲方对乙方某一违约行为放弃进行追究的权利，但不放弃对乙方其他违约行为进行追究的权利。

十六、其他

1、在乙方的责任区内由于乙方原因导致第三方的事故由乙方负责，甲方不承担任何责任。

2、本合同中所述通知，必须为书面形式，并有送达签收。

3、关于本合同争议，应双方友好协商解决，若协商不成，提交温州仲裁委员会仲裁。

4、未尽事宜由双方协商解决，并以书面形式修改或补充本合同条款；合同的附件、修改（补充）件均与本主合同有同等的法律效力。

5、本合同一式五份，甲乙双方各执两份，交招标代理机构备案一份。

甲方：（盖章）

全权代表：（签字）

地址：

邮政编码：

电话：

传真：

开户银行：

帐号：

日期：

乙方：（盖章）浙江厨易餐饮管理有限公司

全权代表：（签字）

地址：鹿城区蒲鞋市街道上陡门11组团19幢

邮政编码：325000

电话：

传真：/

开户银行：瓯海农商银行梧田支行

帐号：201000253720349

日期：