合同编号：_____

# 服 务 合 同

项目名称：常州市钟楼区五星街道社区卫生服务中心职工食堂委托经营服务（二次）

项目编号：JSZC-320404-SCJX-G2026-0011

甲方：常州市钟楼区五星街道社区卫生服务中心

乙方：常州市成业餐饮管理有限公司

签订地：常州市钟楼区五星街道社区卫生服务中心

签订日期：2026 年 6 月 29 日

扫描全能王 创建

合同编号：

甲方：常州市钟楼区五星街道社区卫生服务中心

乙方：常州市成业餐饮管理有限公司

签订地点：常州市钟楼区五星街道社区卫生服务中心

合同时间：2026 年 6 月 29 日

2026 年 6 月 23 日，常州市钟楼区五星街道社区卫生服务中心以公开招标方式对采购编号为 JSZC-320404-SCJX-G2026-0011 的 常州市钟楼区五星街道社区卫生服务中心职工食堂委托经营服务（二次） 进行了采购。经评定，常州市成业餐饮管理有限公司为该项目乙方。

依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》等有关的法律法规，以及本采购项目的招标文件等采购文件、乙方的《投标（响应）文件》及《中标（成交）通知书》，甲乙双方同意签订本合同。

**第一条 采购内容**

1.项目名称:常州市钟楼区五星街道社区卫生服务中心职工食堂委托经营服务（二次）

2.项目概况:乙方主要负责提供常州市钟楼区五星街道社区卫生服务中心职工就餐服务及少量临时接待、检修人员等人员的就餐服务；在确保职工正常就餐供应的前提下，可兼营小炒、点心等；同时负责食堂全流程运营管理，包括但不限于食材采购、菜品制作、就餐服务、环境卫生、设施设备维护等。

3.经营模式：乙方自负盈亏，费用按固定用餐标准和实际就餐次数据实结算。

4.场地及设施设备：

（1）所有权与使用权：食堂所有权归甲方所有，乙方在合同履行期内拥有合法经营权和收益权，不得擅自转让、出租、出借经营权。严格按甲方规定范围经营，不得随意扩大经营范围，甲方对经营范围有最终解释权。

（2）场地及设施设备范围：甲方提供现有食堂所有房屋（含餐厅、厨房、库房、辅助用房等）、餐厅餐桌椅、餐具，以及食堂内现有相关设施设备（包括厨具、相关设备等），供乙方运营使用。

（3）移交要求：合同签订后 3 个工作日内，双方共同完成资产现场验收，签署《食堂资产移交清单》，明确资产完好状态；乙方需对移交资产进行拍照留存，作为合同终止时资产移交的依据。

扫描全能王 创建

**第二条 服务期限**

1. 暂定三年，合同一年一签。一年合同服务期满后，甲方根据考核结果确定是否续签服务合同，若考核情况良好，可续签下一年度的服务合同，续签最多不超过 2 次。

2. 本合同服务期限为：2026 年 7 月 1 日至 2027 年 6 月 30 日。

**第三条 组成本合同的有关文件**

下列关于本次采购活动方式相适应的文件及有关附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力，这些文件包括但不限于：

1. 采购文件；

2. 响应文件；

3. 中标（成交）通知书；

4. 甲方提供的设施、设备清单；

5. 乙方在投标过程中所作的其它有关承诺、声明、书面澄清；

6. 甲乙双方商定的其他文件等。

**第四条 结算方式**

1. 结算周期及流程：双方在每月 10 日前（遇节假日顺延），核对上月实际用餐数据（含用餐人数、用餐次数、用餐标准等），确认无误后签署《月度用餐结算确认单》；乙方需在签署确认单后 3 个工作日内，向甲方开具合格的增值税发票，甲方在收到合格发票后支付上月结算费用。满足合同约定支付条件的，自收到发票后 10 个工作日内支付。因乙方未及时提供发票及所需材料导致相应后果的，甲方不承担任何责任。年度结算金额不得高于 45 万元，高出部分不予结算。

2. 履约保证金：暂留 2 个月结算费用作为履约保证金，合同履行期满，且乙方无违约行为、无未结清费用、资产移交合格后，甲方在 15 个工作日内将履约保证金无息退还乙方。

3. 水电费结算：水电费按实际发生额每月结算一次，由甲方代为缴纳。乙方需在收到甲方的缴费凭证后 3 个工作日内，将水电费足额支付给甲方或从应结算费用中扣除。

**第五条 用餐标准及相关约定**

**（一）用餐清单及标准**

| | 用餐时间 | 预估用餐人数（人） | 结算标准（元/人/餐） | 优惠率（%） | 菜品标准（元/人/餐） | 用餐天数（天/月） | 备注 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 早餐 | 8 | 5 | 8% | 5.4 | 30 | 对值班职工提供，可对全体职工开放 |

扫描全能王 创建

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | 中餐 | 90 | 15 | 8% | 16.2 | 22 | 全体职工主要用餐时段 |
| 3 | 晚餐 | 8 | 15 | 8% | 16.2 | 30 | 对值班职工提供 |

**（二）伙食具体要求**

1.职工用餐要求：

（1）早餐：提供粥类、牛奶、包子、生煎、麻糕、油条、煮鸡蛋等品类中任意3样，保障值班职工用餐需求，可向全体职工开放供应。

（2）中餐、晚餐：每餐标准提供不少于“1大荤+1小荤+2素菜+1汤”；食堂需提前公示职工一周菜谱，中餐及晚餐菜谱不得重复。菜肴品种丰富，定期更新菜品，积极创新菜肴品种，根据季节变化推出适宜菜品。

（3）自行点餐标准：同类性质冷菜价格≤裕芳斋冷菜价，热菜价格≤舅婆家热菜价，价格需公示。

2.在确保上述就餐正常供应后，可根据职工和患者、家属需要兼营小炒、点心等，承接中心临时接待、检修人员工作餐等少量餐饮服务。

**（三）职工饭卡管理**

甲方职工用餐人数合计约100人，职工饭卡每月固定充值330元，按每年12个月计算，饭卡内金额仅限在食堂用餐消费，年底清零。

**（四）用餐标准费用组成**

本项目用餐标准费用为固定包干单价。用餐标准费用单价已包含完成本项目用餐服务所涉及的全部费用，无任何隐形费用，具体包括但不限于：

1.人力成本：食堂所有工作人员的工资、奖金、福利、法定节假日加班费、社会保险（五险）、人身意外险/公众责任险等全部费用。

2.食材及辅料成本：食材、调味品、食用油、粮食、蔬菜、肉类、水产等原材料，以及洗涤用品、消毒用品、一次性餐具等各类辅材费用。

3.运营及管理成本：食堂水电费用、燃气费用（如有）、设施设备日常维护维修费用、油烟管道及净化器清洗费用、各类检验检测费用、管道疏通费用等。

4.合规及风险成本：办理经营所需证照的相关费用、环保处置费用、应对各类检查的相关费用，以及食品安全、安全生产、劳资纠纷等各类风险产生的费用。

5.其他费用：菜品留样、台账记录、电子化宣传、食堂环境卫生整治等相关费用，以及乙方为完成本项目服务所需的其他全部费用。

扫描全能王 创建

采购文件明确包含的费用、风险费、政策性文件规定的各项应有费用，以及完成本采购需求规定服务内容所涉及的一切相关费用，均由乙方承担，甲方不再支付任何额外费用；采购文件未列明但乙方认为必需的费用，亦包含在用餐标准内，甲方不另行增加费用。各类风险和政策性调整等风险已涵盖在用餐标准中，除合同约定调整外，最终结算时一律不调整用餐标准。

**第六条 服务要求**

**（一）供餐时间要求**

1. 早餐：7:00-7:30

2. 中餐：10:45-12:00

3. 晚餐：16:45-17:15

乙方需严格遵守上述供餐时间，不得擅自提前；确保每餐饭菜在规定供餐时间前 10 分钟准备就绪，菜品温度符合规范（热菜温度≥60℃，汤品温度≥70℃）；因特殊情况（如食材采购延误、设备故障等）需调整供餐时间的，乙方需提前 30 分钟书面报备甲方相关负责人，经同意后方可调整，并及时通知就餐职工，避免影响职工就餐。

**（二）人员要求**

1. 用工管理：

（1）乙方拥有依法自主用工权，用工安全及相关风险全部由乙方自负；乙方自行安排食堂工作人员，负责员工工资、福利等全部费用，乙方应严格按照《劳动法》《劳动合同法》等相关法律法规的规定，规范用工并按时足额支付职工薪酬，确保符合属地最低工资标准和社会保险缴费等要求，以保障用工合法性、保护员工合法权益。必须为员工购买人身意外险或公众责任险等商业保险，否则一切后果由乙方自行承担。

（2）服务期内，甲方支付的用餐标准费用不予调增。乙方员工因社保、工资、福利等问题产生的纠纷和发生职业暴露、工伤、疾病乃至死亡的一切责任及费用均由乙方全部负责，甲方不承担与此相关的责任。

（3）乙方需保证服务期间员工队伍的稳定，不得因用工问题影响合同履行。应建立与员工争议的有效投诉处理机制，确保发生用工矛盾、员工维权等问题的，能够及时予以解决，不得影响合同正常履行。若产生重大法律纠纷、影响合同正常履行等情形的，甲方有权提前解除合同，对甲方造成影响和损失的，甲方有权向乙方追偿。

2. 健康要求：所有饮食从业人员必须按照《食品安全法》规定，每年进行健康检查，取得有效健康证后方可持证上岗，健康证需定期复核并公示。

扫描全能王 创建

3. 项目负责人：需具备食品营养相关专业、行政管理专业背景，或具有食品相关行业从业经验，能够全面负责食堂运营管理工作。项目负责人需全职在岗，不得兼任其他项目工作，如需请假，需提前书面报备甲方，指定临时负责人并做好工作交接，确保食堂运营不受影响。

4. 工作人员资历：厨师需熟练掌握主要菜系制作、主要面点制作及相关食材营养配制方法；其他服务人员需具备相应工作经验，持证上岗；配备卫生安全监督员，专门负责本食堂加工制作过程的卫生和安全监督工作；人员配置需满足实际供餐服务需求，不得影响正常供餐。

**（三）食品安全与安全生产要求**

**1. 食品安全管理**

（1）建立健全食品安全责任制，乙方需与甲方签订安全责任书，严格按照《中华人民共和国食品安全法》《产品质量法》及甲方相关要求组织生产经营，提供安全合格食品；若因乙方原因引发食品安全事故，造成的一切损失及后果均由乙方承担。

（2）建立内部安全监督管理体系，配备专业食品卫生质量监督员，所有员工需与乙方签订卫生安全责任书，将卫生安全责任落实到个人。

（3）建立食品安全预警制度，所有相关制度需张贴上墙；出现食品安全相关问题时，需及时向甲方和相关部门报告，并采取有效急救措施，最大限度降低损失。

（4）严格食品安全管理，贯彻食品安全管理规定，遵循食品安全管理要求。做好蔬菜农药残留检测及记录，不得不检或漏检，不得不记录或记录不全；做好食品留样及记录工作，不得不留或漏留，不得不记录或记录不全；按规定使用调味品及添加剂。

（5）严格执行食品留样制度，按食堂安全卫生管理要求，做好每天的食品留样和蔬菜有机磷检测，并做好台帐登记和管理工作。

**2. 安全生产管理**

（1）加强安全生产教育培训，杜绝安全隐患；做好水电管理，落实相应安全生产措施，严守设备操作流程；生熟食品及加工用具分类放置，防止交叉污染；无关人员严禁进入厨房及保管室；易燃易爆物品按规定存放，工作人员离开厨房前，需妥善放置各类食品，关好门窗，检查电源开关、设备、炉灶等，做好防火、防盗、防毒工作，杜绝意外事故发生。

（2）严格遵守《安全生产法》相关规定，若发生重大安全事故、设备设施损坏、人身事故，一切后果由乙方承担。

（3）每年组织开展停电停水、食物中毒、消防演练等应急预案培训，并做好完整台账记录。

扫描全能王 创建

（4）服务期间，乙方对员工的安全负责，如因安全作业或安全预防措施不到位，造成的一切安全责任由乙方承担，与甲方无关。

**（四）经营管理要求**

1.制度建设：乙方需在开展经营后1个月内，建立健全各类餐饮卫生管理制度、安全操作规程、各环节岗位责任制等管理制度，并严格执行。加强从业人员的培训与管理，严把员工素质关，做到管理规范化、服务标准化，杜绝任何食品安全卫生责任事故的发生。

2.成本与价格管理：乙方需遵循双方共同确立的“利润率指导价格”原则，为医护人员提供大众餐饮、特色餐饮等服务，为少量病患提供病员餐饮等服务。厨房工程类的非乙方责任所造成的维修费用由甲方协商解决。

3.费用承担：

（1）食堂运营期间，厨房设备类、工程类维修费、各项检验检测费、油烟管道和油烟分离器清洗费、油烟处置费、管道疏通费等，均由乙方承担（不可抗力引起的损坏除外）。

（2）除现有餐具外，合同履行期限内食堂用餐餐具、洗涤用品、卫生用品等所有易耗品，由乙方提供并承担相关费用。

（3）食堂工作人员的招聘、管理、工资、福利、法定节假日加班费等，由乙方承担。

（4）合同履行期限内，满足市场监督管理、卫生、安全、税务等院外行政管理部门合规要求产生的相关费用，由乙方自行承担。

（5）油烟管道和净化器清洗费用由乙方承担，乙方需与有资质的公司签订清洗合同，每季度清理油烟管道内外部一次，全年共四次，并留存清洗记录备查。

（6）乙方需承担运营期间的部分环保责任，因运营等人为原因引起的环保责任和环保罚款，全部由乙方承担。

（7）乙方需按市场监督管理局要求办理相关经营证照并承担相关费用。

（8）就餐环境文化宣传费用由乙方承担。

4.卫生要求：

（1）厨房环境干净整洁，工作区无杂物，物品按规定归类定位放置；餐后及时对厨具、餐具进行清洗、消毒，并分类放在固定位置；对厨房、餐厅进行全面打扫、冲洗；泔水、垃圾等废弃物应按规定存放；对剩余饭菜按规定妥善处理，当餐及时清除，无明显异味。

（2）每日对厨具、餐具进行清洗、消毒，对厨房、餐厅及周边环境进行保洁；每周开展一次大扫除。

（3）每日进行下水道清理，因乙方操作原因引起的管道堵塞，由乙方负责疏通并承担

扫描全能王 创建

相关费用。

（4）食堂环境卫生干净明亮、整洁有序，大厅天花板、装饰物、墙壁及门窗无污迹，桌椅无污迹油迹，服务台面、垃圾桶表面、服务台玻璃表面无污迹油迹；食堂内无蚊蝇、蟑螂、老鼠等。

5.设施设备管理：

（1）乙方需对甲方提供的设施设备进行日常维护、维修，费用由乙方自行承担；如涉及人为损坏，需照价赔偿；如因正常损耗或确需添置餐具、厨房设备设施等，需报甲方确认同意后，由乙方自费添置。

（2）食堂如需新增炉灶自动熄火保护装置，相关费用由乙方承担。

（3）按照医院评审规范和要求，接受涉及食堂方面的相关条例考核和检查，根据甲方要求规范台账记录；增加电子化宣传内容，根据甲方要求及食堂实际经营需要，添置现代化、时尚、便捷的设施设备。

**（五）采购与加工流程要求**

乙方应严格把控食材质量；强化原材料质量控制；加强食品保存管理。

1.菜单制订：乙方管理人员需结合市场、季节、营养及甲方要求等因素，制定每周食谱及菜单，并报送甲方相关部门备案，严格按照备案食谱供应菜品。

2.食材采购：

（1）食材采购管理：

① 乙方自主采购食材，甲方有权对采购渠道、食材质量进行监督、检查、抽查；乙方需在合同签订后10个工作日内，提交主要食材乙方名单（含乙方名称、资质证明、联系方式、合作协议等），向甲方报备。

② 食材采购需具有可追溯性，渠道合法、安全，必须从持有食品经营许可证的经营单位、大型连锁超市、正规食蔬基地、原厂家或授权经销商等正规渠道采购，严禁从无资质、无保障的渠道采购食材。

③ 采购时需按国家规定索取食材检验合格证明、进货凭证（发票、收据等），建立完整的食材采购台账，详细记录食材名称、采购日期、采购数量、乙方名称、联系方式、检验合格证明编号等信息，台账需留存不少于2年，供甲方及相关监管部门检查。

（2）食材质量要求：蔬菜新鲜、色泽鲜亮、形状完好；肉类有光泽、色红均匀、肉质紧实、不黏手、无异味；鱼虾类色泽正常、无红变，甲壳光泽新鲜；尽量少用半成品。

（3）禁止采购以下食品：①地沟油、工业盐、腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污

扫描全能王 创建

秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；②未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；③超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。

3.库房管理：严格执行库房管理制度和索证索票制度，做好台账登记，甲方有权对台账进行随机检查；库房物品需按相关要求分类存放，做到隔墙离地、保持清洁。

4.菜品加工：严格按照食品安全操作规范进行菜品加工，加工后的饭菜需做好保热、保洁工作，确保菜品温度和质量。

（1）精心组织厨房生产，严控菜品质量，菜品主辅料配比、调味品配比科学合理，菜品成品色、香、味、型俱佳，荤素品种搭配合理；保证饭菜供应，每天制作包子、水饺和馄饨等点心数量不得低于规定标准，点心成品造型美观、馅心口味合适，服务时间内保证饭菜供应充足，不得出现断供现象。

（2）严格控制菜品单次烹饪数量，蔬菜类菜品一次烹饪完成，衔接时间控制合理，不得出现菜品出锅时间过长、菜品不新鲜或明显浪费现象；注重现场菜品保温管理，及时按规定加热，不得出现冷饭冷菜现象。

**（六）资产管理要求**

1.甲方提供的资产，经乙方现场验收确认后，双方办理合同期间资产使用移交手续并签字确认，各持一份；严格按照国有资产管理制度进行监管。

2.合同履行期间，乙方需正常合理使用甲方提供的资产，不得转让、转卖、出借、改拆，保证承包经营结束时资产移交验收完好、合格，并留存定期维修保养记录；对非正常损坏的资产，乙方需予以修复或按建造安装价、采购价赔偿。

3.乙方需在规定区域内作业，不得随意改变各功能区用途，不得扩大经营场所，不得随意搭盖；未经甲方同意，不得对食堂供水、供电线路进行改造，不得改变房屋结构及装饰。

4.合同履行期内，乙方自行投资购置的辅助设备，在退出承包经营时，由乙方自行搬走，不结算残余值，现场需恢复原样。

**（七）监督与配合要求**

由乙方提供餐饮服务，甲方提供经营场地，乙方按本合同约定自行组织经营。委派专业厨房工作人员及管理人员到甲方进行专业餐饮管理、经营，为甲方提供膳食服务，规范经营。

1.甲方相关部门负责监督和指导餐厅经营管理工作。乙方需配合甲方的管理，合法经营，严格遵守甲方的各项规章制度、考核细则，遵纪守法，遵守职业道德，服从甲方的监督管理。

2.乙方的所有员工必须经过甲方及相关管理部门的入职审核（包括但不限于无犯罪证明、

扫描全能王 创建

健康体检证明等），未通过审核的员工，甲方有权要求予以更换或辞退。

3.接受甲方财务监督，甲方有权查阅食堂账册、营业额等台账，乙方需积极配合，如实提供相关资料。

4.甲方有权建立监管小组（或膳食管理委员会）并制定监管细则，对乙方的原材料采购、菜品品种、价格、成本、饮食产品质量、安全、卫生要求等进行全过程检查、监督和管理指导，对违规行为予以处罚。

5.承包范围内所有设备及水电如发生损坏由乙方负责维修确保设备正常，甲方不定期安全生产检查。

**第七条 考核要求**

1.甲方每季度开展食堂服务满意度调查，发放职工测评问卷不少于30份，服务满意度≥85%为合格。

2.服务满意度在合格标准基础上，每低1%，罚款1000元。

3.当服务满意度＜75%时，甲方有权要求乙方限期整改，并对其处以5000至10000元的罚金；连续2次满意度低于75%时，甲方有权单方面解除本合同，并不承担由此带来的任何责任。

**第八条 履约验收**

1.甲方成立验收小组，按照采购合同的约定对乙方的履约情况进行验收。乙方配合并提供相关资料。

2.甲方可根据项目特点对服务期内的服务实施情况进行分期考核，综合考核情况和服务效果进行验收。

3.验收依据：本合同、采购文件、相关法律法规及甲方相关考核要求、资产移交清单。

4.验收范围：包括乙方供餐服务质量、甲方提供资产的使用维护情况、乙方合规经营情况及合同约定的其他履约内容。

5.验收结果的处理

（1）验收合格：双方签署验收文件，作为结算、续签依据。

（2）验收不合格：甲方出具整改通知，乙方逾期未改、整改不到位的，视为违约，甲方有权处罚或解除合同。

（3）验收争议：双方协商解决，协商不成按合同争议解决方式处理。

验收结果与采购合同约定的资金支付及履约保证金返还条件挂钩。履约验收的各项资料存档备查。

扫描全能王 创建

6.采购合同的履行、违约责任和解决争议的方式等适用《民法典》。乙方在履约过程中有政府采购法律法规规定的违法违规情形的,甲方将及时报告本级财政部门。

**第九条 违约责任**

（一）甲方违约

1.甲方未按时支付结算费用,经催告15日内仍未支付的,每逾期一日按欠付金额0.5‰支付违约金（累计不超过5%）。

2.甲方未按约定提供场地、设备致乙方无法经营的,赔偿实际损失。

3.甲方无故干涉乙方合法经营或自身原因引发安全事故的,承担全部责任及损失。

（二）乙方违约责任

1.食品安全违约:食材采购不合规、未按规定留样等,每次罚款2000-5000元;情节严重或整改不合格的,甲方有权解除合同并索赔;引发食品安全事故的,乙方承担全部损失,甲方有权解除合同、没收履约保证金并将其列入黑名单。

2.服务质量违约:未按约定供餐,每次罚款1000-2000元,月累计3次及以上加罚5000元并扣当月10%结算费用,连续2个月违规甲方有权解除合同;季度满意度不达标按约定扣费,连续2次或年累计3次＜75%,甲方有权解除合同、没收履约保证金并索赔;服务人员被有效投诉,每次罚款500元,累计5次及以上未按要求更换人员加罚2000元。

3.合规经营违约:未给员工购买社保及相关保险、员工无有效健康证上岗、违规排放或处置餐厨垃圾、擅自转包分包或扩大经营范围的,按约定罚款;逾期未整改或累计违规达3次及以上,甲方有权解除合同、没收履约保证金并索赔。

（三）违约责任补充约定

1.违约金不足以弥补实际损失的,违约方另行补足差额。

2.乙方罚款可从结算费用或履约保证金中扣除,不足部分3日内补足,逾期按每日0.5‰支付滞纳金。

3.一方违约未整改的,另一方有权进一步处罚直至解除合同。

4.不可抗力导致无法履约的,互不担责,双方协商后续事宜。

**第十条 不可抗力**

1.不可抗力,是指不能预见、不能避免并不能克服的客观情况,如战争、动乱、瘟疫、严重火灾、洪水、地震、风暴或其他自然灾害等。

2.任何一方因不可抗力不能履行本合同规定的全部或部分义务,应尽快以书面形式将不可抗力的情况、原因及对履行本合同的影响等及时通知另一方。同时,遭受不可抗力影响的

扫描全能王 创建

一方有义务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，因未尽本义务而造成的相关损失由其承担。

3. 发生不可抗力事件，任何一方均不对因不可抗力无法履行或迟延履行本合同义务而使另一方蒙受的任何损失承担责任，法律另有规定的除外。

4. 合同各方应根据不可抗力对本合同履行的影响程度，协商确定是否终止本合同或是继续履行本合同。

**第十一条 争议的解决**

1. 因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲、乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决争议，则向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

2. 在争议处理期间，除争议部分外本合同应继续履行。

**第十二条 合同转包或分包**

1. 乙方不得将合同标的转包给他人履行。

2. 乙方不得将合同标的分包给他人履行。

3. 乙方如有转包或未经甲方同意的分包行为，甲方有权解除合同。

**第十三条 合同生效及其他**

1. 本合同由甲乙双方签字、盖章后生效。

2. 本合同一式伍份，甲乙双方各执贰份，见证方执壹份。

3. 本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释，条款中如与国家规定、条例有抵触的，则该条款无效并按国家规定和条例执行，合同的其它条款继续有效。

甲方：常州市钟楼区五星街道社区卫生服务中心

地址：常州市关河西路282号

法定代表人或授权代表：

联系电话：0519-86763921

乙方：常州市成业餐饮管理有限公司

地址：常州市钟楼区枫香路55-1号

法定代表人或授权代表：

联系电话：

签订日期：2016 年 6 月 29 日

扫描全能王 创建