

雁塔政府北院餐厅服务外包合同

甲方（委托方）：西安市雁塔区机关事务服务中心

法定代表人：



地址：西安市雁塔区小寨东路 168 号

联系方式：029-61198684

乙方（受托方）：西安亿阳快餐服务有限责任公司

法定代表人：李拓

地址：陕西省西安市高新区科技二路 68 号西安软件园汉韵阁 E 座 301

联系方式：029-87607431

鉴于甲方有机关食堂外包需求，乙方具备提供相关餐饮服务的能力和资质，双方经友好协商，依据《中华人民共和国民法典》等相关法律法规，就甲方机关食堂外包事宜达成如下协议：

一、服务内容及相关条款：

（一）餐饮服务：乙方负责甲方机关食堂的食材采购、食品加工制作、餐饮供应、食堂的日常清洁、餐具消毒及餐厨设备维修等餐饮服务保障相关工作。

1. 为甲方工作人员足额足量提供早、中、晚餐及其他指定时间

段（节假日、周末加班等）的餐饮服务。

2. 根据甲方要求提供接待用餐、会议用餐等日常保障。

3. 应甲方需求，提供食堂外卖服务。

（二）供餐标准：

1. 早餐标准：5 种菜品（凉热各半）+1 种咸菜

4 种主食 + 1 种杂粮

2 种小吃 + 3 种汤粥 + 鸡蛋

2. 午餐标准：3 种荤菜（1 全荤+2 半荤）

3 种素菜（须有一种叶菜+其他类素菜）

2 种主食（白米饭、玉米饭、糙米饭等）

2 种汤粥（一荤一素，或一甜一咸）

窗口餐食：1 种面食+1 种特色风味+1 种地方小吃

餐后水果

3. 晚餐标准：4 种菜品 + 1 种窗口特色小吃

2 种主食 + 2 种汤粥

4. 节假日、周末加班：以盒饭的形式进行配餐，1 道全荤 + 1 道半荤 + 2 道素菜 + 一种汤粥 + 时令水果或奶饮品 1 份，主食为米饭。

5. 供餐补充条款:

①肉菜选择: 肉类需兼顾畜肉、禽肉、水产类(如猪牛羊肉、鸡鸭、鱼虾等); 每餐中畜肉、禽肉, 水产类至少选择两类搭配供应, 保证每天摄入不同种类的优质蛋白。每周至少保证一次牛肉、一次羊肉、两次鱼虾类的供应频率。

②蔬菜选择: 每餐应包含至少一种叶菜, 同时搭配根茎类、瓜茄类、豆类及豆制品、菌藻类食材, 确保每餐素菜搭配能够提供丰富的维生素、矿物质、膳食纤维及其他营养成分。

③杂粮选择: 每日餐品须涵盖不同品种的全谷物类。

稻米类: 糙米、黑米、红米、燕麦米等与白米混合煮饭;

④麦类: 全麦面粉、荞麦、藜麦等可制作全麦馒头、荞麦面条、藜麦饭等;

⑤豆类: 红豆、绿豆、黑豆、黄豆等可用于煮粥、杂粮饭、饮品等

⑥薯类: 如红薯、紫薯、山药、芋头以及南瓜、玉米等, 每周早餐至少三种以上品种供应, 补充膳食纤维。

⑦蛋奶选择: 采取自助及统一发放的方式, 保证每天水煮蛋及奶制品供应, 牛奶、酸奶。

⑧水果选择: 采取自助方式, 每周至少安排3种以上的水果种

类供应，避免单一重复。

6. 餐线管理：

①除窗口小吃外，其他菜品包括蛋类均须有序放置在餐线上。

②两条餐线须同时开餐，同时供应至 12:30 分之后。

（三）菜谱制定：

1. 乙方需每周四之前制定下周食堂菜谱，内容包含菜品名称、食材构成、烹饪方式等信息，确保营养均衡、品种合理，提交甲方相关负责人审核，经甲方确认同意后，方可按菜谱进行食材采购、菜品制作，不得随意更改当日菜品及烹饪方式。

2. 乙方定制菜谱时，统计常用肉类种类（猪、牛、羊、鸡、鸭、鱼等），要求每周内同类食材（如猪肉、鸡肉）不可多次重复，且烹饪方式不同（如一次红烧、一次卤制），菜系口味不同（如川、湘、粤等），蔬菜覆盖根茎类、叶菜类、菌菇类等，从计划层面杜绝重复。

3. 同一食材在当日不可再次重复，如早餐如有洋葱拌木耳，午餐或者晚餐中不可再有以洋葱或者木耳为主食材的菜品出现。

4. 同一食材在次日不可再次重复，杜绝隔夜剩菜，确保每日供应蔬菜及菜品的新鲜安全，实现“当日食材当日清、无隔夜剩菜上桌”的目标。

5. 菜单经甲方确认后，不可随意更改：

若因特殊情况（如食材短缺、食品安全风险、季节性供应变化等）确实无法按原菜单执行的，乙方需提前 1 个工作日提交书面申请，说明变动原因及替代方案，经甲方审批同意后，方可调整菜品，并及时通过食堂公告栏、工作群等渠道告知用餐人员。当月变更菜谱不得超过 3 次。

6. 菜品供应一律不允许使用预制菜。

（五）熟食售卖：

1. 审批原则：乙方提前一周提交书面申请，说明售卖品种、食材入库数量、销售数量、成本预算、销售价格等内容，经中心相关领导签字审批同意后，方可进行食材购买、加工和售卖。严禁无审批售卖、超审批范围售卖。

2. 食材采购及出入库：按照《食堂熟食售卖申请表》清单进行食材购买、入库及出库，此费用包含在月度食材采购费中，不做另行申请。

3. 售卖定价、营业额收入与结算管理：

（1）定价：乙方要严格遵守甲方制定的熟食售卖管理规定，出示售卖食品原材料成本和预售价格，以保本微利原则核定售价标准，售卖食品价格必须提前一周报甲方审核批准，不可擅自提高售价和规格。

(2) 营业额收入：全额存入北院餐厅指定账户，严禁私存、截留。

(3) 结算管理：以月为单位，对熟食售卖成本（包括原材料、人工、水电气能源消耗等）和营业额收入进行核算，甲乙双方按比例结算，对乙方人工费进行一定比例的分配。

二、服务外包期限

本协议服务期限为一年期。

三、费用承担及费用结算

（一）甲方费用承担

1. 水、电、气费用。
2. 正常餐饮保障服务之外甲方指定的工作任务和专项保障任务所产生的材料费用。
3. 甲方要求制作的餐厅宣传展板及标识等所产生的费用。

（二）乙方费用承担

1. 原材料采购费：乙方承担米、面、油、肉类、冻货、蔬菜、调味品等原材料采购费用，及食品加工制作费用。
2. 人员人工费：乙方按照实际需求配置工作人数，最少保证在本项目服务团队人员不少于40人，该费用包含乙方公司管理费，团队所有人员人工费（包括工资、福利、奖金、补助、税金、服

装、保险、津贴、人事纠纷等)。

3. 餐厅后厨设备维护费：甲方提供齐全的后厨设备，服务期内食堂区域（包括但不限于餐厅内公共基础设施、餐厅桌椅、餐具、照明、网络、电视及操作间烹饪设备、冷藏冷冻设备、排烟系统、供水供电线路、通风设备、厨具餐具、下水道管道等）的日常维修、清洁、故障维修、定期保养、老化更新、设备添置及餐具小件购置等全部事宜，由此产生的一切费用及相关维护、清洁耗材类支出由乙方承担。

4. 外卖和就餐者所需一次性打包餐具及餐厅低值易耗品配备费用。

5. 餐厅病媒防治工作费用。

6. 餐厅工作人员业务培训费用。

7. 自我宣传的相关费用。

（三）费用结算：

1. 原材料采购费：不超过 3214000.00 元/年，（大写：叁佰贰拾壹万肆仟元整），据实结算。

2. 人员人工费：2392800.00 元/年，（大写：贰佰叁拾玖万贰仟捌佰元整），每月 199400.00 元（大写：壹拾玖万玖仟肆佰元整）

3. 餐厅后厨设备维护费及其他费用：153600.00/年，（大写：壹拾伍万叁仟陆佰元整），每月 12800 元整（大写：壹万贰仟捌佰元整）

4. 支付时间：乙方开具增值税发票，经甲方审核通过后，提交甲方，甲方在 30 个工作日内支付乙方食堂外包服务费用。

5. 支付方式：按月支付，银行转账。

四、双方权利与义务

（一）甲方权利与义务

1. 权利：

（1）甲方有权对乙方的运营管理（包括但不限于乙方工作人员职业素养、饮食卫生、食品安全、菜品质量、供餐情况、服务质量等），按照国家、省、市标准化考核进行监督、检查和考核。乙方在年度内 2 次综合满意率不达标或出现严重事故，发生公共卫生事件隐瞒不报的，甲方有权终止合同，乙方不得有任何异议。

（2）食堂所有原材料采购供货商须经甲方指定，乙方全面做好食堂食材采购、验收工作，做好食材出入库及第三方供货商管理；严格执行进货查验制度，确保食材来源可溯、质量安全；建立“双人或多人联检”查验制度，集体验收，清晰详实记录进货查验情况。按需领用，从源头杜绝隔夜食材留存和使用。

(3) 食堂每日供应饭菜所用食材，须当日新鲜配送，按需购买，确保食材的品质与安全，严格禁止使用隔夜食材（含未烹饪的生鲜原料、已制熟餐品/半成品）加工制作餐食。如发现违规使用隔夜食材，将严肃追究食堂管理人员及相关责任人责任。

(4) 甲方有权对乙方服务过程中存在的问题提出整改意见和要求，并监督其执行，对执行整改不力，甲方有权要求乙方承担 5000 元/次 的违约金。

(5) 甲方有权要求乙方严格执行安全生产标准，遵守安全操作规程制度，并对乙方履行安全操作职责情况进行监督、考核，对过程中发现的违规情况有权要求乙方承担 1000 元/次 的违约金。

(6) 甲方有权对乙方因操作失误和管理疏漏造成的食物中毒及其他事故进行调查处理，并要求乙方承担由此产生的所有费用和相应的法律责任。

(7) 乙方聘用人员名单须提前报甲方审核同意后，方可上岗；重要岗位人员发生异动，新晋人员上岗，须经履行甲方审核程序，经甲方考核通过后，方可办理上岗手续；由此产生的费用由乙方承担；

(8) 按照国家的有关规定，乙方员工须持健康证上岗，相关岗位人员需持相应等级的职业资格证书上岗，甲方有权对乙方员工进行身体健康证检查及等级证书检查，如发现乙方员工违反规定

无证上岗，甲方有权要求乙方承担 1000 元/人/次 的违约金。

(9) 甲方有权对乙方在岗人员进行考勤管理，人员请假需有书面请假记录，团队管理人员请假需提前向甲方报备；违反上述规定的，甲方有权要求乙方承担 500 元/人/次 的违约金。

(10) 甲方有权根据工作需要调配乙方工作参与临时工作任务，乙方应全力配合并按时保障。

(11) 甲方有权针对乙方制定相关的管理办法，乙方应全面遵守，对于违反上述管理办法的乙方人员，甲方有权要求乙方收到书面通知 5 日内调离或辞退相关责任人。

(12) 甲方定期与不定期组织食堂例会，聚焦菜品质量开展复盘总结，逐项分析现存问题与不足，明确整改方向及落实要求。

(13) 甲方有权对配备给乙方的各种库房、办公室等保障用房的安全情况、办公环境、库房管理、物品摆放等进行检查。乙方须按甲方管理规定和要求，做好使用管理，确保秩序正规，违反规定的甲方有权限期责令整改。

2. 义务：

(1) 甲方为乙方提供所需的经营场地，包括但不限于厨房、餐厅、办公场所、食材仓库等，乙方不得擅自对房屋、设施做任何改动。如遇特殊情况需要调整的双方可进行协商，以补充协议为主。

(2) 甲方提供运营有关的现有的硬件配套设施设备及餐厅、厨房所需的炉灶、蒸饭设备、餐具、冰柜、保洁柜、消毒柜、保温设施、餐桌椅、需达到国家关相关规定标准，供乙方服务期内使用。

(3) 进场前双方将食堂所有物品进行清点登记造册，确认设施完好无损，经双方共同交接签字确认后，交由乙方使用，合同期内乙方负责以上物品的管理、维护和保养，乙方应尽到合理、规范使用义务，合同期满后乙方按照交接清单上核定的物品交还甲方，如使用不当造成遗失、损坏，乙方应承担赔偿责任。

(4) 甲方按照本合同约定按时支付食堂外包费用。

(二) 乙方权利与义务

1. 权利：

(1) 乙方有权要求甲方按合同约定和考核结果，按时支付相关服务费用。

(2) 乙方有权按照合同约定，要求甲方提供可保证正常工作的条件和环境。

2. 义务：

(1) 乙方严格遵守国家法律法规及本合同约定，负责食堂的日常经营管理、食品安全、菜肴的营养搭配与制作、环境卫生的清

洁，建立健全各项管理规章制度、岗位责任制及操作规程，为甲方提供优质、安全、高效的食堂服务。乙方严格遵守甲方的各项规章制度和其它行为规范。

(2) 负责食堂食材的采购、验收、储存、加工等环节的管理，确保食材质量安全。采购的食材应符合国家食品安全标准，并向甲方提供食材的检验检疫证明等相关资料以及入库清单。

(3) 乙方必须按照合同要求，足额配齐各级厨师等服务保障人员，向甲方提交相关证件复印件备查；所有派遣员工必须符合国家劳动法规定的年龄要求。

(4) 乙方需加强食堂工作人员的培训和管理，提高服务水平和职业道德素养。乙方工作人员必须经卫生部门体检合格并持有健康证上岗，并保证一年进行一次食堂的全面身体检查，健康证在有效使用期内使用。工作人员应做到穿着统一整洁、文明礼貌、热情服务。

(5) 乙方应依法用工，及时足额支付劳动报酬，并独立承担由此引发的劳资纠纷，甲方不承担任何责任。

(6) 乙方派驻甲方的负责人应每周以书面的形式对本周工作总结及下周工作计划进行汇报，每天就日常性工作与甲方相关负责人保持联系。

(7) 乙方定期对食堂设备进行维护保养，确保设备正常运行。

如因设备故障影响食堂正常服务，应及时维修或更换设备，并承担相应费用。乙方应爱惜厨灶、厨具、餐具和各类设施设备，认真做好日常维护保养，严格操作规程，不得违规操作。

(8) 乙方接受甲方对乙方的日常管理、服务监督、指导、检查、验收和考核；对甲方提出的合理化建议和意见、员工的投诉做出回应并对存在的问题及时、有效整改。

(9) 乙方负责餐厅病媒防治具体实施，甲方进行监督，凡不符合病媒防治工作标准要求或达不到病媒防治效果的，甲方有权责令其整改。

(10) 乙方必须制定安全生产事故应急预案、急救预案和紧急事故处置预案、防范突发公共卫生事故等各种应急预案，并报甲方留存备案。如非甲方原因突发停水、停电、停气等突发事件，乙方应立即启动应急供餐保障预案，积极做好应对措施，不得误餐。

(11) 按甲方要求提供特色菜品、小吃餐区的义务。

(12) 乙方须做好环境卫生工作，保持食堂环境、后厨操作间、设备厨具、就餐大厅及周边的清洁卫生，定期对下水管道等卫生死角进行检查、维护和处理，定期派专业人员清洗厨房排烟道，确保操作安全；定期对隔油池进行清理，为员工提供一个良好的就餐环境，由此产生的一切费用均由乙方承担。

(13) 乙方负责规范处理厨余垃圾，减少环境污染，并建立厨余

垃圾清运、处理台账，留存清运单位资质证明和处理凭证，确保可追溯。

(14) 乙方应建立健全食堂卫生管理制度、作业安全管理制度、操作规程及预防措施并张贴明示，严格按照制度和操作规程工作。乙方对食堂的防火、防盗、防滑、卫生管理等方面负全部责任。如因乙方管理不当或自身失误造成的火灾、触电、食物中毒、工伤工亡等安全责任事故，所有损失由乙方承担外，并依照相关法律追究责任。

(15) 合同有效期内，若因乙方或乙方人员原因造成乙方人员、甲方人员人身损害或造成其他损失的，乙方应承担一切经济及法律责任。若因乙方或乙方人员原因造成甲方人员人身损害，导致甲方向甲方人员承担责任（包括但不限于工伤赔偿、雇主责任等责任）的，甲方亦有权向乙方追偿该损失或支出。

(16) 乙方在服务期间，不允许对外营业，不允许改变场地用途，未经甲方书面同意，不得将本协议项下的食堂服务转包、分包给第三方。未经甲方同意，食堂场地不可作为他用。

(17) 甲方负责办理食堂从业食品经营许可证等方面的政府许可手续。乙方负责食品质量安全、卫生检验检疫、从业人员卫生检验检疫；接受相关机构的监督、检查；对食品质量安全、卫生状况进行初步自检，必要时送检；公示采购易腐食品、半成品、

加工品、制成品等食品原材料的成分表或采购合格证书或质量安全、检验检疫报告等必要的证书或文件。

(18) 乙方在使用水、电、气和采购原材料时, 均应秉持节约资源的原则。

五、服务质量保证

1. 每日采购蔬菜必须进行农药残留检测, 检测设备由乙方自行配置, 检测环节由乙方负责, 并做好台账记录, 报甲方留存备案。
2. 乙方每月必须向甲方提供运行成本明细, 报甲方备案, 并配合甲方做好库物盘点、过程监管等核算环节相关工作。
3. 餐具保持完好率(指餐具无裂缝、无豁口或破损)在 98%以上, 筷子须每三个月更换一次。所更换餐具须符合甲方要求和规格, 更换凭据须报甲方留存备案。
4. 厨具中菜刀、铁锅、菜墩、炒竹等小件厨具补充更新, 须符合甲方要求和规格, 更换凭据须报甲方留存备案。
5. 所使用低值易耗品必须符合国家质量标准, 每次采购需有票据手续, 报甲方留存备案。
6. 餐厅病媒防治工作, 必须聘请具有专业资质公司具体组织实施。每次相关工作资料须报甲方备案留存。
7. 乙方制作的宣传展板、菜品图片和标志标识等每年至少更新一

次，更新内容必须报甲方审核，并备案留存。

8. 餐厅工作人员业务培训每季度不少于 1 次、培训资料须报甲方备案留存。

9. 乙方承担服务期内全部生产安全责任。

10. 乙方不得采购“三无”产品、加工霉烂变质商品或不卫生的食品。不得销售未向甲方报备的食品和不符合食用标准的食品。

11. 乙方须按规定要求和操作规程，每日做好天然气安全使用记录，记录台账并每月报甲方备案留存。

12. 库房落实架子化、箱子化、标签化，分类清楚，摆放整齐、食材必须有分类标识牌。

六、其他要求

1. 采购原材料由乙方自行检查验收登记，并配合甲方进行监督及抽检。乙方须确保所采购原材料可溯源追查，不得采购劣质或过期产品。

2. 甲方对乙方进行成本核算时，乙方必须提供相应的票据、出入库记录、登记簿等相关资料，并保证其提供资料的真实性和完整性。

3. 乙方对甲方现有餐厨设备及餐具用品需要更换或报废时，必须报甲方许可，更新设备相关手续报甲方备案留存。合同期满或乙

方提前退出时，设备交接必须保持完好率 100%。

4. 乙方应严格遵守国家有关安全生产的法律法规，定期进行消防设施安全检查，更新消防安全设备，发现隐患及时上报，配合甲方及时处理各种隐患。
5. 乙方须加强安全生产宣传教育，建立健全各项安全生产管理机制和安全生产管理制度，教育所属员工严格遵守安全操作规程，承担所有安全事故及安全生产责任。
6. 乙方须制订生产安全事故应急救援预案及紧急事故处置应急预案，适时组织应急处置演练活动。
7. 定期召开安全生产动员会，及时传达上级主管部门有关安全生产精神。定期对员工进行消防、设备规范操作的培训教育，增强全员安全生产意识。
8. 乙方员工因工或非因工发生人身伤、残、亡或财产损失的，全部责任由乙方承担。
9. 甲方为乙方提供的办公场所，由甲方根据需求实行统一调配，未经甲方许可不得私自调配办公室和库房。
10. 乙方添置餐厨设备、小件必须报甲方审核并备案登记，服务期满后产权归甲方所有。
11. 乙方每餐食品必须留样保存 48 小时，作为发生食品中毒事故

的责任区分依据。如因乙方原因提供的食物造成甲方员工身体不适或食物中毒,由乙方承担全部责任,且甲方有权立即终止合同,并要求乙方承担由此对甲方所造成的全部经济损失。

七、食堂管理规定:

1. 关于原材料:甲方不定期对食堂的食材、调味品、冷冻食品等进行抽查,一经查出储存环境不符合要求、未按照类别、性质进行分类存放的,以及使用过期、腐败、变味、隔夜的食材作为原材料制作菜肴的,依情节严重,对乙方做出每次 200-1000 元的处罚。
2. 关于环境卫生:甲方将每天对食堂就餐环境进行检查,包括:厨师的个人卫生、厨师是否穿着工装及工装的清洁度、就餐桌椅是否整齐、餐盘、餐具有无上次就餐留下的食物残渣、油渍、就餐地面、桌面是否整洁,依情节严重,对乙方做出每次 200-500 元不等的经济处罚。
3. 关于菜谱:乙方未经甲方同意擅自变动菜谱,甲方有权进行 200-500 不等的经济处罚,由此产生的一切损失由乙方承担。情节严重或经警告多次违反本菜单规定的,甲方有权提出终止双方合作。
4. 关于菜品质量:以机关干部满意度、意见为依据,定期对食堂菜品质量、丰富度、口味等进行建议整改,如在一周内乙方依旧

整改无效,甲方有权要求乙方更换厨师。如遇食堂菜品变质、口味严重异常、饭菜中出现异物,经核实确认后,甲方有权进行200-500不等的经济处罚。

5. 关于剩饭剩菜:坚决执行“当日食材当日清、无隔夜剩菜上桌”的目标,杜绝同一菜品的主食材在当日、次日重复出现二次加工,同一菜品在次日、本周重复出现,如出现以上违规行为,甲方有权进行200-500不等的经济处罚。

八、违约责任

1. 本合同生效后,甲、乙双方当事人均应全面履行本合同所约定的义务。任何一方不履行或不完全履行本合同所约定义务的,应当依法承担继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等违约责任。

2. 若乙方未按照本合同约定提供服务,或服务质量不符合标准,经甲方提出整改意见后仍未达到要求的,甲方有权扣除当月食堂外包费用的10%作为违约金。如乙方连续3个月未达到服务标准,甲方有权解除本协议,并要求乙方退还已收取的未履行期间的食堂外包费用,同时乙方应按照本合同总金额的10%向甲方支付违约金。

3. 若乙方违反食品安全法律法规或本合同约定,导致食品安全事故发生,乙方应承担全部法律责任和经济赔偿责任。同时,甲方有权解除本合同,并要求乙方退还已收取的未履行期间的食堂外

包费用，乙方还应按照本合同总金额的 10% 向甲方支付违约金。如因食品安全事故给甲方或第三方造成其他损失的，乙方应另行赔偿。

4. 如果出现甲方就餐职工连续三个月满意率低于 70%，甲方有权单方解除合同。

5. 一方违反合同约定，违章指挥（操作）导致责任事故，给对方造成经济损失的，应赔偿对方全部直接经济损失。

6. 因国家建设或不可抗力因素导致设施损坏或造成损失时，双方互不承担责任。

7. 除本合同约定外，双方任何一方不得提前解除或终止本合同，否则应支付对方合同金额的 5% 作为违约金。

九、保密条款

1. 乙方应遵守国家有关保密的法律法规和行业规定，并对甲方提供的资料负有保密义务。未经甲方同意，不得将承接政府服务项目获得的政府、公民个人等各种信息和资料提供给其他单位和个人。如发生以上情况，甲方有权索赔。

2. 本条款为独立条款，本合同的无效、变更、解除和终止均不影响本条款的效力。

十、争议解决

1. 本合同在执行过程中发生的争议, 由甲、乙双方当事人协商解决, 协商不成的按下列第 2 种方式解决:

(1) 提交西安仲裁委员会仲裁;

(2) 依法向甲方所在地人民法院起诉。

2. 本条款为独立条款, 本合同的无效、变更、解除和终止均不影响本条款的效力。

十一、合同的履行、变更、解除、终止

1. 甲乙双方应按本合同的约定全面履行各自的义务; 在本合同履行过程中, 若发生双方企业名称、法定代表人或者主要负责人、投资人变更以及双方企业合并或者分立等事项, 应及时通知对方, 本合同的效力不受影响。

2. 本合同在履行过程中, 一方提出变更本合同内容的, 应当与对方进行协商, 在双方协商一致的情况下, 可对相关内容进行变更, 并签订补充合同, 与本合同条款具有同等法律效力。

3. 本合同履行期间, 如有一方提出解除合同的, 应提前 90 天书面通知对方, 并经双方协商一致后签订书面协议。

4. 在合同执行期, 若因不可抗力或政府政策调整等原因导致本合同无法继续履行, 双方互不承担违约责任, 但应及时通知对方, 并提供相关证明文件。双方应根据实际情况协商解决善后事宜。

5. 下列情形之一的，本合同的权利、义务终止：

- (1) 合同已经按约定履行完毕的；
- (2) 双方协商一致解除合同的；
- (3) 其他约定的终止条件出现的。

6. 有下列情形之一的，双方可解除本合同：

- (1) 因不可抗力，致使不能实现合同目的；
- (2) 因一方原因致使合同不能继续履行；
- (3) 双方协商一致。

十二、合同生效

- 1. 本合同自签订之日起生效。
- 2. 本合同一式肆份，甲方持贰份，乙方持贰份。

十三、其他事项

- 1. 招标文件、投标文件、澄清表（函）、中标通知书、合同附件均成为合同不可分割的部分。
- 2. 合同未尽事宜，由甲、乙双方协商签订补充合同，与原合同具有同等法律效力。
- 3. 本合同内容与国家新颁布的法律、法规和政策规定发生冲突时，以新的法律、法规和政策规定为准。

4. 本合同未尽事宜，经双方协商一致后，可另行签订补充协议，
补充协议与本合同不一致处，以补充协议为准。

甲方（盖章）：



张

法定代表人或授权代表（签字）：

签订日期：____年____月____日

乙方（盖章）：



法定代表人或授权代表（签字）：

ndex'13

签订日期：____年____月____日