

食堂外包服务合同

项目名称：杭州海关富春路办公区食堂外包服务供应商采购项目

甲方(采购人)：杭州海关后勤管理中心

乙方(中标人)：杭州汇同物业服务有限公司

签订地点：杭州

签订日期：2025年 1 月 26 日

发包方(甲方): 杭州海关后勤管理中心

承包方(乙方): 杭州汇同物业服务有限公司

根据《中华人民共和国民法典》和中国有关法律、法规之规定,甲乙双方本着“诚实信用、平等互利、共同发展”的原则,力求引进技术,创新管理,服务员工。甲方委托乙方对杭州海关富春路办公区食堂进行餐饮承包服务,不对外经营,现将委托事项确立以下合同条款,以资甲、乙双方共同恪守并执行。

一、餐饮承包范围及要求:

1、杭州海关富春路办公区食堂位于富春路126号,员工餐厅工作日一天约为900人次提供丰盛、可口的优质餐饮,早餐约300人、中餐约420人、晚餐约180人,特殊情况除外。

2、本合同的餐饮承包期限:2025年2月1日至2026年1月31日。

3、餐饮外包期为3年。合同采取“1+1+1”的方式进行签约,第一年服务满足续期条件的,经甲方确认无误,续期一年;第二年服务满足续期条件的,经甲方确认无误,合同再续期一年。合同一年一签,以届时双方约定为准。

二、餐饮服务承包价格:

1、三年合计价格(大写):人民币柒佰陆拾玖万捌仟玖佰元整; (小写): 7698900.00元。本年为第三个年度,年合同金额为(大写):人民币贰佰伍拾陆万陆仟叁佰元整; (小写):¥2566300.00元。

2、承包价格:

2.1 承包价格为完成本项目所有的承包服务费用包括:

(1)人工费用包括:行政主厨、项目经理、厨师、面点师、洗切服务员等所有人员工资(含五险)福利及零时性接待任务的加班费等全部支出;

(2)运行费用包括服装费、培训费、卫生检疫费、体检费(含体检费用、健康证费用等)等;

(3)利润;

(4)税费;

(5)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，并承担一切风险责任。

2.2、 以下费用由甲方承担，不包括在合同价中：

(1)餐饮日常运作所需的所有食品原料：包括主料、辅料、调料及粮油等，对用量大的主要食品(米、油、肉)等，经甲方集中招标采购确定单价。

(2)室内装修及餐厅家具：餐厅厨房的设施、设备、餐具、布草、厨具以及大件清洁卫生工具；水、电、燃气等能耗。

2.3、 乙方每月支付员工的工资不低于杭州市最低保障工资。若杭州市最低保障工资上调，乙方全额承担涉及到最低保障工资部分人员的上调费用。

2.4、 乙方须每年向甲方出示本项目从业人员五险缴纳证明、员工花名册、劳动合同复印件、健康证复印件等必要材料，以供甲方审核备案。

三、付款方式：

1.乙方每月向甲方汇报食堂月度经营情况。日常采购资金支出由甲方支付(包括甲方集中招标采购确定单价的主要食品等)。

2.甲方应对乙方予以公正、公平的考核，结合考核情况，乙方按自然月开具上月餐饮管理费发票(须提供甲方需要的发票)后，在次月支付上月餐饮管理费。

甲乙双方银行账户信息和纳税人信息：

甲方信息如下：杭州海关后勤管理中心

开户行：杭州银行股份有限公司环北支行

账号：3301 0401 6002 4910 476

纳税人识别号：1210000047008013XU

乙方信息如下：杭州汇同物业服务有限公司

开户行：中信银行临平支行

账号：8110 8010 1350 0160 909

纳税人识别号：913301103524783238

四、履约保证金

1. 乙方必须在签订外包合同后七天内支付甲方履约保证金(年合同总价的5%),即: 人民币壹拾贰万捌仟叁佰壹拾伍元整(¥128315.00元)。以保证乙方遵守本合同的一切条款、条件和承诺,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,且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。

3. 因乙方失误造成安全伤亡事故及纠纷,不配合工作,甲方有权扣除其部分或全部履约保证金,

4. 若乙方在餐饮服务期内未出现不支付应付款或其他违约行为,甲方在餐饮服务期满后一个月内无息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。

5. 乙方亦可向甲方提前三个月发出书面通知终止合同,乙方已支付的履约保证金不予退还,同时甲方的其他应收款不受影响。

6. 甲方有权在合同生效后,根据乙方外包的工作内容及费用的增减,调整履约保证金的金额,且乙方必须按要求将保证金差额缴付甲方。

五、经营制约

1、未经甲方同意,乙方无权在承包中区域从事任何广告活动或类似宣传,甲方有权依照广告法和甲方相关的规定责令乙方限期改正并承担违约责任;

2、乙方不得以甲方的名义从事任何经济活动,且由此发生的一切债权、债务与甲方无关。

六、服务接待要求

(1)早餐每天出品含鸡蛋(煎鸡蛋、煮鸡蛋)、自制油条、豆浆、豆腐脑、稀饭或粥(1个白稀饭,1个花色稀饭或羹类)2种以上、面点7道以上、西点及广式面点2款以上、杂粮2款以上、配菜4味以上、饮品2款以上、面条2种以上(拌面和汤面)、鲜肉小馄饨、大馄饨(每周2款馅料以上)等。

(2)中餐每天出品主食3个以上(米饭、馒头、面条、水饺、大馄饨或小馄饨),菜肴品种在18种以上,水果2款以上。中餐提供材质好的汤(食材2种以上)。

(3)晚餐每天出品主食2个以上(米饭、面条、水饺、馄饨),菜肴品种6种(新炒菜不少于3种)以上,晚餐提供材质好的汤(食材2种以上)。

(4)菜肴出品10天之内不重复。

(5)对受欢迎的热销品种工作日每天供应的基本数量要求:包子不得少于120只、馒头不得少于120只、大馄饨(或水饺)不得少于150只、小馄饨不得少于300只。

2.包厢根据需要可供应宴席。宴席将提供一流的烹饪出品,菜式以杭帮菜大菜为主体,兼容鲁、川、粤、湘、西等各帮佳肴。菜肴的出品讲究色、香、味、形,在整体搭配上追求菜肴的艺术性与食用性、营养与美味的完美结合。按照规范化服务程序,提供个性化服务。

3. 延伸服务

(1)临时场地提供茶水茶艺、点心;

(2)提供重大活动、驻外机构相关活动配套服务的餐饮及会议茶歇;

(3)根据甲方的点菜需求,按时上菜;

(4)完成甲方提出的其他餐饮要求。

4.上述要求为甲方的最低要求,乙方应提供更佳方案。

5.菜食精致可口:

(1)五特性:

①特色性,即菜食应具有明显地方特色和餐厅风格,不断在发扬传统菜食基础上推陈出新;

②时间性,即菜食应具有时令性特点和时代气息,适应人们口味要求的变化;

③针对性,要根据不同的对象安排、制作不同的菜食;

④营养性,菜食要注意合理的营养成份;

⑤艺术性,菜食的刀工、色泽、造型等能给人以美的享受。

(2)七要素:

①色—色泽鲜艳,配色恰当;

②香—香气扑鼻,刺激食欲;

③味一口味纯正，味道鲜美；

④形一造型别致，装盘规范；

⑤质一选料讲究，刀工精细；

⑥器一器具配套，锦上添花；

⑦名一取名科学，耐人寻味。

6. 卫生达到检测标准：

(1) 餐饮卫生必须达到有关防疫标准。

(2) 餐饮工作人员的卫生按照行业相关标准和要求。

(3) 餐饮场所保持干净卫生，无污渍，无水迹。

(4) 严格把好食物进口关、储存关、加工关、烹饪关、出菜关，同时严格做好餐具消毒、个人卫生和环境卫生工作。

(5) 严禁杜绝食物中毒事件的发生。

(6) 配合甲方对每天经营的所有菜品进行留样。

(7) 配合甲方不定期检查卫生检查，达到甲方的卫生标准要求。

7. 提升优化服务要求

(1) 三餐增加明档水铺(水饺、馄饨、各式特色面条)。

(2) 传统节日(端午、中秋、春节等)需提供相应特色服务，如端午自包粽子、中秋自制月饼、春节自制酱鸭、酱肉等。

(3) 增加健康减脂下午茶服务，包含但不限于：现切水果盒、三明治、时令汤品：绿豆汤、银耳汤、红豆汤等等、中西式常规点心，可在微信小程序下单。

(4) 增设各类单点服务：中晚餐增加鲜榨果汁等软饮档口；晚餐小炒及各类炒饭、煲仔饭等地方特色小吃点心。

(5) 提供熟食卤味净菜档口，在微信小程序及窗口刷饭卡支付下单购买。

(6) 每晚提供预定点餐消费服务，开放包厢(由甲方合理安排使用包厢，乙方负责做好服务)，提供不同场景，包含但不限于：生日宴、纪念日、好友聚餐等。

(7)每季度引进市面流行的各种网红菜、饮料等，给员工新颖的体验感。特别要求：原则上各类点心、小吃、餐品不得外购半成品均需自行制作。

七、餐饮服务人员的素质要求

(1)按采购人服务要求合理配置：项目经理、厨师长(主厨)、小灶厨师、大灶厨师、面点师、服务员、消杀员等。

(2)配备人员不少于28名。其中厨师不少于5名，均具有高级(国家职业资格三级)中式烹调师等级证书；项目经理1名，需具备餐饮业中级职业经理人职称；面点师不少于4名，要求会做广式面点；后厨工作人员年龄要求男性55周岁以下女性50周岁以下；前厅及包厢服务人员不少于2名，年龄要求女性35岁以下，所有人员均应缴纳社保。

(3)所有工作人员必须通过卫生部门指定医院(或防疫站)的体检，并领取饮食行业健康证。

(4)外来务工人员必须具有公安部门核发的临时居住证。

(5)当服务内容无重大变化时，如合同约定工作人员人数无法满足餐厅正常生产所需，餐饮公司另行加派工作人员的，其相关费用由乙方自行承担。

八、餐厅运营模式

1.餐饮服务采取劳务外包的管理模式，即乙方须负责服务人员的招聘及其它支出。厨房设备、餐具、桌椅等餐饮用具均由甲方配齐。食堂所需卫生清洁用的低值易耗品(不限于餐巾纸、擦桌布、清洁球、拖把、洗洁精、一次性用品等)、调味品、米肉菜由甲方负责提供，乙方按需领取。服务人员、服务人员劳保用品、服装、食堂管理必备的物品及各项管理制度上墙由乙方提供。

2.乙方严格控制厨房的各项费用开支避免造成亏损。

3.乙方委派管理人员每月向甲方提交餐饮本月工作计划。

4.甲方负责对乙方各项规章制度、月工作计划的审核，负责对餐饮设施、运行成本和日常费用的监督管理，负责餐饮出品的成本和价格的核算监督，负责收集员工对餐饮质量和服务的意见，提出整改意见。

5.乙方的项目经理对甲方的食堂进行实时有效管理，发现问题，及时解决，保证食堂运行正常有序。

6.乙方每周五前提供下一个星期的菜品及价格给甲方审核确定。

九、材料购买与管理

厨房设备、餐具、桌椅等餐饮用具均由甲方配齐。食堂所需卫生清洁用的低值易耗品(不限于餐巾纸、擦桌布、清洁球、拖把、洗洁精、一次性用品等)、调味品、米肉菜由甲方负责提供,乙方按需领取。

服务人员、服务人员劳保用品、服装、食堂管理必备的物品由乙方提供。

十、新产品开发

乙方要重视菜肴的开发和创新,提倡采用绿色有机食材,引进、推出新菜品。要从烹饪原料、烹调工艺等方面调整、创新,原则上每月推出8个以上菜式的创新品种。新菜品的确定须甲方签字确认。

十一、其他要求

1. 甲方无偿提供餐饮经营场地;
2. 本餐饮为非营利性经营项目,不对外经营;
3. 甲方对乙方各工作岗位的服务质量随时进行抽查,发现问题,及时书面通知整改,并进行考核,根据考核情况酌情进行管理费的支付。

十二、甲方权利和义务

- 1、向乙方提供必需的餐饮服务用房。
- 2、审批乙方年度餐饮服务管理方案。
- 3、审批乙方关于餐饮服务所需物品的购置报告。
- 4、向乙方提供与餐饮管理有关的设施设备清单、技术资料 and 竣工验收资料等,并负责对厨房(餐厅)工作人员就新购餐饮设备进行使用、维护的培训。
- 5、对乙方餐饮服务及管理工作进行日常的检查督促,对乙方未尽职责的情况提出书面处理建议及相应的处罚,并督促整改。
- 6、检查、督促乙方对本合同条款及投标文件的履行对乙方进行综合考核(监管考核表见附件一)。
- 7、对有关重要餐饮接待服务活动,甲方应提前通知乙方并有义务提供相关数据和资料。乙方即根据甲方的要求,提出相关的服务方案并报甲方办公室,经认可后实施操作。

8、协调与相关单位的关系，解决相关问题。

9、甲方拥有餐饮服务场地及所有的设施、设备、配置性用具的所有权。

10、乙方聘用食堂工作人员须通过甲方面试。

十三、乙方权利和义务

1. 在餐饮服务的运营中乙方应提供下列服务：

(1) 协助甲方购置各种餐饮服务配套用具和用品。

(2) 协助甲方对厨房设施设备的现场管理和维护、保养。

2. 乙方应根据公司的餐饮管理制度和经验，结合甲方的实际情况，对餐饮团队实施“五常法”管理，制定餐饮服务管理标准和质量标准，不断改进、提高、完善服务质量和出品质量，做好餐饮卫生安全和餐饮人员素质管理工作，以满足甲方的餐饮服务要求。

3. 合同期内，负责餐饮服务场地及厨房的卫生和设施设备的使用和维修保养，确保甲方的设施设备正常运转和完好，如乙方人为造成设备损毁、丢失等情况的，乙方须全额赔偿损失。

4. 餐具破损率在每月餐具总数2%以内的由甲方负责添置。若破损率超过2%，则超过部分由乙方按原置价65%赔偿或由乙方购买同等质量、品牌的餐具添补。不锈钢制品如有短缺，按原置价全额赔偿。

5. 布草在正常的损耗范围内由甲方负责添置。乙方应严格管理布草的运用，在正常的使用情况下，台布、口布、方巾等的使用周期不少于壹年，超出正常范围的布草破损或短少则由乙方负责按原置价50%赔偿添补。

6. 乙方必须满足甲方的餐饮服务管理要求，服从甲方的管理制度和管理监督，对于甲方的整改通知，及时予以调整，在规定时间内未予以调整的，甲方有权单方终止本合同。

7. 乙方必须对原材料、厨房能源消耗及费用进行严格管理。乙方管理不善造成的浪费以及餐品数量控制不科学、对员工管理不严发生原材料、成品、半成品流失偷窃现象，造成食堂亏损的乙方应承担亏损部分50%的经济责任。

8. 乙方每餐须严格执行食品留样制度(参照留样制度)。由于乙方原因给甲方员工造成食物中毒或其他后果的，必须予以赔偿并承担相关费用(医疗费、误工费 等)以及法律责

任。如遇集体食物中毒事故，乙方则配合甲方单位及相关部门追究责任，直至事故处理完毕为止；如因乙方原因造成的，甲方有权扣押未结尾款，且有权单方解除合同。

9. 因不及时清理引起的排污不达标，被环卫、环保部门查实的，乙方承担国家有关法律法规相应的法律责任，包括罚款。

10. 乙方有义务做好安全生产的管理，负责合同期内甲方餐饮的卫生安全、防疫安全和工作区域内的消防安全、治安、人员及门户安全，若乙方管理疏忽造成的治安、消防、泄密事故，承担国家有关法律法规相应的法律责任，包括罚款和赔偿。若由于甲方原因造成的，甲方应承担其应有的责任。乙方员工应遵守《中华人民共和国消防法》，落实岗位责任制。乙方应设置餐厅消防安全责任人、消防安全专员，同时应在本项目中选派至少3名或以上骨干力量担任义务消防员，成立消防应急小组。消防应急小组负责全面做好餐厅消防安全培训及防范工作。消防安全专员每餐营业结束以后，应对各岗位使用的水、电、气等设施设备的使用情况进行安全检查。确认水电气等设施设备阀门是否已关闭，对台账进行记录留档并签字后方可离开，每月对餐厅内灭火器进行月检。

11. 乙方有义务制定降低甲方餐饮成本的详细方案，并结合实际按甲方要求不断完善。由于乙方管理原因使甲方餐饮成本超出正常范围，且收到甲方书面整改通知10个工作日内仍未予以整改，甲方有权单方面提前终止本合同，乙方应退还剩余承包期内甲方支付的相应款项。

12. 乙方派遣到甲方的员工，必须是经过岗位培训、与乙方签订合法的劳动合同、持有相应岗位上岗资格证书和有效期内健康证、身份证的。乙方工作人员信息需报甲方备案，如有人员变动，乙方应提供同等资格的人员，并应将人员的简历及相应上岗证书交甲方审核，经甲方认可后方可更换。甲方不定时抽查餐厅工作人员健康情况，抽查合格的费用由甲方承担，抽查有不合格者除费用由乙方承担外，甲方对乙方处以1000元/人/次的处罚。有传染病的餐厅员工不得进入大楼，餐厅工作人员信息(健康证复印件)需在餐厅内予以公示。

13. 乙方必须提供足够的具备相应资质的工作人员(其薪酬待遇不得低于投标报价中相应岗位工资待遇)进行供餐服务，有效保障供餐，如因工作人员的薪酬待遇低于投标报

价中相应岗位工资待遇而造成服务质量差或供应品种减少甲方将对乙方处以10000元/人/次的处罚。

14. 食堂工作人员的工资、保险、福利等一切劳动关系、相关权利和义务，以及发生的劳动纠纷、工伤赔偿均由乙方自行承担，与甲方无关，如因此导致甲方承担相关费用的由乙方负责赔偿并承担全部责任。如果此类纠纷对甲方产生了不良社会影响，将给予乙方最多10000元/次的罚款处理。

15. 乙方现场管理人员须经由甲方面试通过后方可上岗，且乙方应保证上述人员的相对稳定性；未经甲方允许，上述人员不得兼任乙方其他项目工作岗位。私自更换上述人员的，甲方可对乙方进行10000元/次的处罚。

16. 乙方应对服务于本项目的工作人员加强信息安全培训，遵守甲方信息安全管理，并按甲方要求签订保密协议。乙方工作人员在上岗前同意参加甲方组织的安全生产培训，并签订安全生产协议。乙方员工上班期间，应正确佩戴出入证件，不得转借或使用他人出入证件，做到一人一证，人、证一致。员工离职时，及时收回出入证件。每张证件首次办理免费；如有遗失或损坏，须及时补办，并缴纳20元工本费/次。乙方人员仅在甲方授权区域内活动，对未经授权而进入甲方办公场所的工作人员，乙方应严肃处理或予以辞退。乙方须遵守和执行甲方的有关规章制度和行为准则，凡乙方在服务行为中所获悉的一切信息均不得泄漏给任何第三方，对于违反甲方信息安全管理的行为，乙方负全部法律责任，甲方有权单方面解除合同，并要求乙方赔偿全部损失(包括但不限于律师费、差旅费、案件受理费等)。

17. 乙方必须合法经营，在经营活动中，乙方应当使用自己的营业执照、发票等。甲方与乙方员工不存在任何代理、合资、劳务雇佣或派遣等关系。

18. 乙方须对所有自有员工进行服务、食品安全等相关培训和管理，所发生的费用均由乙方自行承担；员工工作服由乙方自行承担，但工作服的颜色、款式和材质等需征得甲方认可。

19. 乙方经营期间，须遵守市场监管部门所规定的卫生守则，对菜品卫生、员工个人卫生、厨具和餐具卫生，以及厨房、餐厅环境卫生，实行量化管理，以保证达到餐饮行业及甲方的卫生要求，并做好台账登记工作。

20. 乙方按甲方指定的时间、地点清运干、湿垃圾及其他废弃物，做好垃圾分类，并保证垃圾房、垃圾桶等的卫生清洁；厨余垃圾、废弃油脂处理、餐厅的剩余饭菜泔水和消杀工作由乙方负责联系有资质的废弃油脂回收公司、泔水回收公司、消杀公司妥善处理，并提供合同复印件，厨余垃圾和泔水回收需做到每日一清，各类垃圾的清运路线需按照甲方规定路线执行，以上三项必须做好台账登记工作，处理办法须经甲方认可，由此产生的相关费用由甲方承担。

21. 甲方现有设施设备交由乙方使用(交接时，甲乙双方在清单上共同签字盖章确认，双方各执一份)，原则上乙方完全同意按照甲方现有的厨房配置设备、定位等进行生产，不足部分乙方书面申请报甲方审核同意后，由甲方添置。设备到货后经甲方卫生、安全检查通过，并安放位置用电等经甲方专业人员现场确认通过后方可使用，乙方自购设备需经甲方确认后投入使用并归乙方所有。乙方须按照“谁 使用谁负责”原则，严格遵守相关操作规程，正常使用、维护和保养各设施设备，确保无故障、无人为损坏、无人为缺失。每半年进行一次全面的设施设备点检，甲方派人员参与点检，点检结果应报甲方管理部门，一旦发现人为损坏或缺失，由乙方负责维修和补齐，如不能在甲方指定时间内补齐，甲方可在服务费或履约保证金中照原价扣除。

22. 乙方应服从甲方餐饮管理部门的管理，对甲方餐饮管理部门提出的合理需求，应做到及时响应；如未及时响应，可对乙方罚款500元/次。

23. 因乙方失职造成误餐或停餐，甲方有权对乙方给予严厉的经济处罚。延误一次对乙方罚款5000元，停餐一次对乙方罚款至少20000 元。

24. 乙方负责餐厅厨房区域包括地面和厨房器皿的日常清洁。

25. 甲乙双方解除合同后，乙方撤场的当日归还全部甲方物品，双方签字确认，如有未归还物品，需一周内归还完毕，否则乙方需照价赔偿未归还物品，且甲方有权扣除20%的保证金。

26. 在合同即将被终止或解除期间，乙方仍需照常履行所有本合同约定的权利和义务。乙方需全力配合与甲方(或与新供应商)的交接工作；若双方出现其他有争议或需协商解决的问题，乙方须同意甲方视情况延期支付相关费用，并在双方确认清晰后两周内完成支付。

27. 乙方须严格遵守食品药品监督管理部门对餐饮行业的要求从事服务工作，如经市场监管部门检查发现乙方有需要改进或违规的操作，乙方需按照监管部门所要求的整改并承担相应责任。

28. 乙方须严格遵守食品药品监督管理部门对餐饮行业的要求从事服务工作，如经市场监管部门检查发现乙方有需要改进或违规的操作，乙方需按照监管部门所要求的整改并承担相应的责任。

29. 乙方须严格遵守地方政府卫生防疫相关法律、法规、规章制度以及海关系统疫情防控的部署要求。

十四、违约责任

合同双方任何一方不履行合同所规定的责任和义务，在接到对方通知后，15日内仍未作补救措施，即构成对合同的违约。具体包括：

1. 乙方在管理中(包括因其工作人员)严重违反甲方的餐饮服务规章制度，造成经济、财产损失及单位形象的损坏，甲方将没收乙方履约保证金并由乙方承担违约赔偿责任。

2. 如乙方餐饮服务人员有虚报简历，或不能胜任本岗位工作，甲方有权要求乙方更换符合技术要求的人选，如拖延或更换不当对于餐饮服务造成影响的，由乙方承担违约赔偿责任。

3. 乙方在服务期间如有弄虚作假、营私舞弊的行为，甲方有权终止合同，没收乙方履约保证金，并追查有关人员的责任。

4. 因乙方原因造成未按期提供用餐服务的，每逾期一次按照月度服务费的3%向甲方支付违约金。

十五、合同的提前终止、延长或解除

1. 提前终止

(1) 因外包区域布局调整，导致乙方无法正常经营，甲方须提前一个月向乙方发出书面通知终止合同。

(2) 乙方亦可向甲方提前三个月发出书面通知终止合同，甲方有权扣除履约保证金作为违约赔偿，同时甲方的其他应收款不受影响。

(3) 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可立即终止合同。

(4) 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，甲方不必通知乙方即可终止合同。

2. 自然终止

合同规定的餐饮服务期满，外包自然终止。

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，并不意味着放弃对乙方其他违约行为进行追究的权利。

十六、解决

1、凡因执行本合同发生的一切争议，双方应通过友好协商解决。如协商不成，双方同意向甲方所在地人民法院提起诉讼。

2、在诉讼期间，除有争议的事项外，双方应继续履行本合同规定的其他条款。

十七、不可抗力

1、任何一方在不可抗力，如自然灾害、战争及其他当事者无法控制的事件为理由而不能履行本合同规定的义务时，应在取得发生不可抗力证明并在十五日内通知对方，以减轻另一方可能发生的损失，未履行通知义务的，给另一方造成损失，按实际损失数额负有赔偿责任。

十八、附则

1、合同内约定的事项与国家法律、法规不符，按国家法律、法规执行。未尽事宜，双方友好协商解决，并可另订补充协议，补充协议作为本合同不可分割的部分，与本合同具有同等法律效力。

2、本合同一式肆份，甲乙双方各执贰份，本协议自签订之日起双方盖章生效。

甲方：杭州海关后勤管理中心
地址：杭州市西湖区黄龙路7号
电话：0571-87267498
日期：2025年1月26日

乙方：杭州汇同物业服务有限公司
地址：杭州市临平区南苑街道人民大道282号
电话：0571-86139133
日期：2025年1月26日