

机关餐厅劳务合同

甲 方：许昌市机关事务中心后勤一处

通讯地址：许昌市建安大道 1516 号 3 号楼

乙 方：许昌金勺子餐饮管理有限公司

通讯地址：许昌市建安区许由办事处曹庄社区许昌医院负一楼

根据《中华人民共和国劳动法》《中华人民共和国劳动合同法》有关规定，甲乙双方作为平等的民事主体，现经协商一致，确立劳务合作关系，自愿就具体劳务内容签订本合同，以便双方共同遵守。

双方是建立在地位平等、协商一致的前提下，就劳务事项达成的劳务协议，本劳务合同期限为36个月，自2023年10月16日起至2026年10月15日终止。合同期限届满，双方不再具有任何法律关系。

第一条 乙方承担的劳务内容及服务事项：

1、承担甲方机关餐厅（位于许昌市八一东路与府西路交叉口西约 50 米路南）的正常运行保障业务。

2、乙方按照甲方的工作时间及要求提供就餐供应服务。正常服务项目为早中晚餐，如有变化，乙方按甲方通知的要求执行。

3、工作餐应注意营养搭配、合理调剂，做好主副食及菜品花色搭配，保证饭菜质量，符合餐饮相关要求，确保餐饮卫生安全。

4、菜品供应按甲方要求执行，每周三将下周食谱报甲方审阅，乙方按甲方确定后的食谱供应早、中、晚餐。

5、乙方厨师服务团队中的厨师、面点师、充值人员、分餐人员、大厅保洁、洗消工等人员按餐厅实际需求满足配置，人数不得低于 27 人，厨师与服务员的配备比例合理。

6、乙方协助甲方做好蔬菜、肉食、干调等原材料的质量查验入库保管工作。

7、乙方每月需对菜品花样进行 3 到 4 种更新调整，以确保餐厅菜品的种类与口味多样化。

第二条 双方权利和义务

一、甲方的权利和义务

1、甲方的权利

(1) 甲方有权监督检查乙方执行《中华人民共和国劳动合同法》的情况，如发现乙方与员工在签订劳动合同、缴纳社会保险费、支付报酬等方面存在问题并拒绝履行纠正义务的，甲方有权与乙方解除合同，由此造成的损失由乙方承担。

(2) 甲方按照乙方投标文件及考核制度规定对乙方进行督查检查、综合考评、实施奖惩以及有权审核乙方本项目的年度工作计划、工作总结。

(3) 甲方有权根据经营状况对乙方厨师团队季度考核制度进行调整和修改。

2、甲方的义务

(1) 甲方应为乙方工作人员提供必要的日常或临时出入证件。

(2) 甲方需根据劳务内容为乙方提供必要的条件、设施、场所、用具，以便劳务人员开展工作。

二、乙方的权利和义务

1、乙方的权利

(1) 有权要求甲方提供满足就餐需求所需要的设备、设施，并有权利根据实际需要向甲方提出增加或更新设施设备。

(2) 有权对甲方在监管过程中的不合理行为或其他相关部门的不合理行为向甲方提出投诉。

2、乙方的义务

(1) 乙方应认真贯彻《食品安全法》、《食品卫生法》、《餐饮服务食品安全管理办法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等国家法律法规，规范操作作业流程，严格食品加工、烹饪管理，把好质量安全关，食品留样等工作。

(2) 乙方要建立完善制度标准体系，制定各类食品加工设备安全操作流程、各岗位职责，建立完整的加工制作食品留样制度、卫生消毒、环境清洁、就餐管理、工作服务等方面的相关制度，建立健全安全用电、用气、用火等方面的相关制度，及食品卫生突发事件、停水、停电、停气等应急预案，确保餐厅管理运

行的每个环节有制度支撑。管理制度须提交甲方审核备案。

(3) 乙方应遵守《中华人民共和国劳动合同法》的规定，与员工签订劳动合同，按时支付报酬，缴纳社保费等。

(4) 清理打扫甲方机关餐厅区域（主要是后厨操作间、库房、餐厅、卫生间、洗手间），整理餐桌椅，及时清运、处理垃圾，保持餐厅的良好卫生环境。

(5) 遵守甲方的各项管理制度，服从甲方管理。若乙方承担劳务过程中，甲方发现乙方人员有违反机关餐厅管理规定的，乙方应按甲方要求无条件更换人员，且不得影响机关餐厅的正常营业。

(6) 乙方负责厨房厨具设备的使用维护维修，单件超出 500 元的维修费用由甲方承担，因乙方工作人员使用不当造成损坏的，损失由乙方承担。

(7) 因乙方工作失误造成甲方经济损失的，由乙方承担赔偿责任，但因不可抗力或甲方过失造成的，不在此限。

(8) 乙方（且乙方在此保证其员工）不得在管理区域内利用本区域的任何设施从事违反法律、法规、行政规定命令或任何行政司法机关要求禁止或限制从事的活动，不得从事损害国家、甲方及任何第三方合法权益的活动。乙方员工在工作期间发生人员伤亡及财产损失或乙方工作人员因违法行为致第三方损害的，乙方负责解决，损失由乙方承担，且由乙方承担全部法律责任。

(9) 乙方在履行厨师团队劳务服务期间，应按本合同约定的规章制度和岗位职责配合甲方做好防火、防盗、保密、秩序维护、节约能源等相关工作。

(10) 乙方厨师团队根据每月的餐厅就餐情况，向甲方提出改进餐厅的服务水平意见或建议。乙方厨师团队须每季度征求甲方对该项目厨师团队的意见。

(11) 乙方每月对餐厅厨师服务团队进行服务、食品安全等方面的培训。

(12) 乙方必须为甲方节约成本，特别是配菜人员要厉行节约、不能浪费，并认真保持卫生洁净，食品安全。

(13) 为保障就餐人员的口味不同需求，乙方应每季度更换一次厨师。

第三条 乙方提供劳务方式：乙方凭借自身的餐饮服务知识、管理技能为甲方提供餐饮劳务服务。因为双方系合作关系，乙方不得让其他人履行本劳务协议。

第四条 乙方负有保守甲方商业秘密的义务。商业秘密是指：甲方未公开的财务数据资料；甲方的所有客户信息；因乙方劳务范围知悉的能给甲方带来损失的信息及资料等。

除劳务需要或经过甲方书面同意，乙方不得擅自利用、让他人利用或对他入泄露商业秘密，如因使用、发表、泄露有关甲方商业秘密使甲方的业务及声誉受到损害或给甲方造成经济损失

的，乙方应依法承担经济赔偿责任，甲方保留进一步追究乙方相关法律责任的权利。

第五条 双方各项费用的支付：

1、甲方支付乙方的合同金额为每月人民币（大写）玖万伍仟元整（小写¥95000元）。

2、乙方每月中旬按照其实际服务项目金额开具发票，甲方收到发票后，采用转账付款的方式支付乙方合同金额。

3、甲方按照《机关餐厅厨师团队季度考核制度》（详见附件）每季度对乙方进行考核，根据考核结果支付相应合同金额用。同时，甲方将在每季度以调查问卷的方式进行就餐人员满意度评价率，如满意度低于70%，甲方将从每季度最后一个月的合同金额中扣除10%的合同金额。如两种情形同时出现，按最高比例扣除乙方合同金额。

4、乙方厨师团队人员应交纳就餐费用，由乙方统一收取，按时交纳甲方。费用为每日2元×27人×22天=每月1188元，全年14256元，乙方于每月15日前缴至甲方。

5、乙方不得擅自减少厨师团队人员，如有人员辞职，乙方应在3天内根据岗位补充到位。超过3天，每减少一人，甲方在支付当月的合同金额中按总额的10%扣除，按天累计。乙方项目服务团队人数流失率不得高于20%，超过20%，甲方有权扣除乙方当月合同金额。

6、若接到就餐人员投诉，饭菜内发现有毛发、虫子等异物，甲方扣除乙方 1000 元的合同金额。

7、接到相关投诉，经调查落实有事实依据，确实属于乙方问题造成影响的，扣除乙方当月 5% 的合同金额。

8、厨师团队所做菜品与公布菜谱不符，或加工后的菜品不符合品质量要求的，需按当日购买菜品的价格补偿，补偿金额从合同金额扣除；

9、餐厅管理人员对餐厅卫生不定时检查，每发现一处扣 50 元的合同金额。

10、乙方负责泔水垃圾处理费用。

11、乙方保障餐厅每年不少于两次蚊蝇消杀工作；保障污水池的清洗维护工作。

12、乙方厨师团队负责机关餐厅国家法定重大节日的氛围布置工作，年度费用不得少于 1000 元，如未完成，甲方有权扣除乙方的合同金额，扣除金额为 1000 元。

13、厨师团队需为员工提供夏季、冬季服装，要求美观、大方。

14、乙方应严格执行机关餐厅的管理规定，对出现的问题及时整改，如不整改甲方有权扣除乙方的合同金额，每次扣除金额为 1000 元，扣除三次之后，还未整改，9 甲方有权解除合同。

第六条 违约责任

1、食品安全、卫生条件不符合国家相关标准，出现食品安全事故的或造成严重后果的；发生食物中毒事故，经卫生行政主管部门证实，乙方又不能提供足够的证据免除自己责任的。除依法追究乙方刑事责任，并要求乙方赔偿全部经济损失；

2、因乙方出现劳动纠纷，导致乙方员工围堵甲方办公场所，给甲方造成不良影响的，扣除乙方当月合同金额；

3、厨房厨具设备使用维护维修不及时，因乙方工作人员使用不当造成损坏的，按价赔偿；

4、乙方如违反以上规定，除扣除合同金额外，甲方有权解除合同。出现供水、供电、供气、供热、及其他设施设备运行障碍造成损失的，乙方免于承担违约责任。

第七条： 发生下列情形之一的，本合同终止：

1、本合同期满的；

2、双方就终止本合同协商一致的；

3、乙方由于自身原因或不可抗力不能履行本合同义务的；

4、乙方丧失商业信誉，或被暂停或吊销相关资质证书，或者发生申请破产或解散，被责令停业整顿、关闭、解散、被吊销营业执照、经营许可、被接管、合并、分立、停产、歇业、终止及其他类似的情形；

5、乙方不能按时保质完成劳务内容的，甲方可以提前3天通知乙方直接解除该劳务合同。

6、乙方根据每季度就餐人员满意度测评结果进行限期整改，如乙方拒不整改或整改不到位的，甲方有权终止合同。

第八条 在发生下列情况时，甲方可单方面解除合同，并要求乙方赔偿甲方损失，且不承担乙方任何经济损失，乙方必须承担因下列情形而引起的相关法律责任和民事赔偿责任：

1、严重影响甲方形象，危害甲方安全，造成甲方重大财产损失的行为，被消防、卫生等相关部门查处并下达停业通知，给就餐者造成重大伤害等方面的行为。包括：与就餐者发生冲突，致就餐者受伤的、因不当操作造成爆炸、火灾等导致甲方蒙受严重财产损失或人员伤亡事故的、蓄意损坏甲方设施、设备或其他财产的、严重盗窃、其他严重影响甲方的行为。

2、乙方擅自将经营场所转包给他人的。

3、乙方无故停止供餐的。

4、本合同履行完毕之前，乙方发生名称、法定代表人、负责人、住所、经营范围或其他工商登记事项变更、注册资本减少、承包、租赁、股份制改造、联营以及其他足以影响本合同项下承揽服务管理工作或甲方权益的行为，应当提前至少二十五个工作日通知甲方，否则，甲方有权单方终止合同。

第九条 如因不可抗力原因导致本合同无法履行时，本合同自行终止，双方均不承担违约责任。无论何种原因合同终止，乙方均应积极配合甲方办理移交工作。在甲方发出让乙方撤出经营

场所通知规定的期限内，乙方不得中断服务或降低服务标准。否则，甲方对乙方处罚人民币 10 万元。

第十条 本合同终止、解除后，乙方在一周内将有关劳务内容向甲方移交完毕，并附书面说明，如给甲方造成损失、应予赔偿，交接或赔偿完毕后 5 日内，甲方应支付乙方当月应有的合同金额。

第十一条 乙方在提供劳务过程中，员工要持健康证上岗，避免劳务过程中遭受人身伤害和财产损失，保证甲方机关餐厅安全运营。若合同生效期间，甲方机关餐厅内发生任何人身财产损失的，乙方对此负全部责任。如因甲方过错导致的伤害，甲方按过错的程度，承担必要的补偿责任。非劳务服务时间段，乙方可以在甲方提供的场所内休息，但不得在机关办公区内闲逛，乙方在甲方机关餐厅区域外发生人身财产损失的，甲方不承担任何责任。

第十二条 因本合同引起的有关任何争议，本合同中未予以明确的，由双方协商解决，若协商不成的，由许昌仲裁委员会裁决。

第十三条 本合同中甲、乙双方的通讯地址和联系电话均为双方联系的固定通讯地址和联系电话，若在履行本合同中双方有任何争议，该地址和联系电话为双方法定地址和联系电话。若其中一方通讯地址和联系电话发生变化的，应立即书面通知另一方，

否则因此产生的任何后果由未通知对方的一方全部承担。

第十四条 本合同如有未尽事宜，经甲乙双方协商一致，可签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。

第十五条 本合同自双方签字和盖章之日起生效，一式伍份，甲方执叁份，乙方执贰份。

甲方（盖章）

乙方（盖章）

甲方代表签字：

乙方代表签字：

联系电话：

联系电话：

2023年10月9日

2023年10月9日

供方账号名称：许昌金勺子餐饮管理有限公司

供方账号：41001551817050217880

供方开户行：建行许昌魏文路支行

附件

机关餐厅厨师团队季度考核制度

每季度对乙方考核一次，考核分数低于 95 分，甲方将从每季度最后一个月的合同金额中扣除 5% 的合同金额用；考核分数低于 85 份，甲方将从每季度最后一个月的合同金额中扣除 15% 的合同金额用；考核分数低于 75 分，甲方将从每季度最后一个月的合同金额中扣除 30% 的合同金额用。除考核制度条款扣除相应费用外，乙方应 1 个星期内整改，如整改期限内整改不到位，甲方将有权与乙方终止合同。

食品及	<p>一、餐厅卫生管理 7 分</p> <p>(一) 无卫生管理制度和岗位卫生责任制度没有上墙；（扣 1 分）</p> <p>(二) 无定期卫生检查无记录；（扣 1 分）</p> <p>(三) 餐厅未建有必备的工作台帐（卫生检查记录、食品采购索证档案、食谱登记、无健康证、卫生许可证等）；（扣 3 分）</p> <p>(四) 发生食物中毒无应急处置方案。（扣 2 分）</p> <p>二、环境卫生 6 分</p> <p>1、餐厅厨房视线内有垃圾污染源的；（扣 2 分）</p> <p>2、厨房和餐厅内墙面有霉斑、脱落、积尘，污物的；（扣 1 分）</p> <p>3、下水道及阴沟不畅通，排油烟机(罩)不清洁滴油；（扣 1 分）</p> <p>4、厕所清洁洗手池脏污水多；（扣 1 分）</p>	机关餐 厅每天
-----	--	------------

<p>卫生管 理考核 100分</p>	<p>5、后厨和餐厅内环境卫生差的。(扣1分)</p> <p>三、食品原料的采购及贮存9分</p> <p>1、食品原料未离地，没有分类存放，散装食品原料未加盖容器存放；(扣2分)</p> <p>2、采购的食品及原料索证不齐全未建档；(扣2分)</p> <p>3、无专人负责食品仓库的保管和验收；(扣1分)</p> <p>4、仓库物品不规整有霉变虫咬食品，无防鼠设施有鼠迹；(扣2分)</p> <p>5、出入库、验收记录不齐全的；(扣1分)</p> <p>6、库存食品未标明进货日期，没做到先进先出。(扣1分)</p> <p>四、食品加工场所及设施10分</p> <p>1、厨房设施设备卫生不整洁；(扣3分)</p> <p>2、地面脏、排水沟不通畅；(扣1分)</p> <p>3、无专用加盖垃圾回收容器；(扣1分)</p> <p>4、不符合卫生要求的防蝇、防鼠、防尘设施；(扣4分)</p> <p>5、蔬菜清洗水池与餐具清洗池未分开。(扣1分)</p> <p>五、粗加工及切配8分</p> <p>1、根据分类清洗要求，无明确标注水池的清洗功能；(扣1分)</p> <p>2、原料粗加工后无保鲜保洁措施；(扣3分)</p> <p>3、清洗或切配后的原料没有用专用容器和搁物架离地存放；(扣2分)</p>	<p>做好卫生及食品安全排查登记并存档</p>
-----------------------------	---	-------------------------

<p>考核食品及卫生管理</p>	<p>4、没有将食材分类切配、存放，未使用专用刀具和墩板进行分类切配，刀具和墩板未放在指定位置。(扣2分)</p> <p>六、蒸、煮及烹调 10分</p> <p>1、加工前未检查食品质量，并且加工变质食品；(扣2分)</p> <p>2、食品未烧熟煮透，外熟里生；(扣2分)</p> <p>3、熟食容器无明确标志，生熟没有分开使用；(扣3分)</p> <p>4、未按比例使用添加剂调味品不符合国家卫生标准规定。(扣3分)</p> <p>七、器具及库室卫生 10分</p> <p>1、没有专人操作加工；(扣2分)</p> <p>2、未设有专门的消毒设施责任人的；(扣2分)</p> <p>3、专用冰箱、容器及刀、墩板、抹布未注明的；(扣2分)</p> <p>4、容器及抹布使用前未清洗并消毒；(扣2分)</p> <p>5、熟食间内存放杂物。(扣2分)</p> <p>八、销售卫生 21分</p> <p>1、销售和供应变质、不洁食品；(扣9分)</p> <p>2、直接入口食品没有根据卫生要求保温和冷藏；(扣2分)</p> <p>3、未使用专用工具盛装食品；(扣1分)</p> <p>4、备餐间内环境和容器不符合卫生要求，堆放杂物；(扣3分)</p> <p>5、送餐前后未进行消毒柜消毒；(扣2分)</p> <p>6、送餐人员在送餐前未洗手不带口罩、帽子、手套。(扣4</p>	<p>机关餐厅每天做好卫生及食品安全排查登记并存档</p>
------------------	---	-------------------------------

分)

九、冷藏设施卫生要求 5 分

- 1、冷藏的食品未分类存放，生熟混放；(扣 2 分)
- 2、冷藏设施未定期清理保洁，有异味的；(扣 2 分)
- 3、冷藏设施内存放杂物和个人物品。(扣 1 分)

十、餐具清洗消毒 9 分

- 1、无专人负责餐具消毒的；(扣 2 分)
- 2、专用餐具消毒间及餐具清洗设备、设施卫生不洁的；(扣 3 分)
- 3、公用餐具消毒后没有存放专用保洁柜内；(扣 2 分)
- 4、清洗消毒后的餐具和容器不符合国家卫生标准。(扣 2 分)

十一、从业人员卫生 5 分

- 1、厨师团队人员未进行健康体检、卫生知识培训上岗的；(扣 2 分)
- 2、厨师团队人员穿戴不清洁的工作衣帽，头发外露，留长指甲，带戒指和涂指甲油；(扣 1 分)
- 3、厨师团队人员工作场所内吸烟，带手机，工作前及便后不洗手；(扣 1 分)
- 4、厨师团队人员带病伤(感染性疾病)上岗。(扣 1 分)

