

市机关职工食堂劳务承包合同

甲方（发包方）：都匀市机关服务中心

乙方（承保方）：黔南首味餐饮管理服务有限公司

甲乙双方根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》等相关法律规定，在平等、自愿的基础上达成以下合同：

第一条：甲方将市机关职工食堂食材加工等劳务承包给乙方。

第二条：合作方式

甲方提供机关职工食堂的场地、设备、食材，并负责水、电、燃料等费用。乙方按甲方的要求为甲方认定的对象提供工作餐，公务（商务）接待用餐及其他甲方所需要的餐饮服务（含法定节假日期间）。

第三条：甲、乙双方约定，市机关职工食堂承包期限：
自2021年7月15日起至2026年7月14日止。

第四条：双方职责及权利

（一）甲方职责及权利

1. 甲方对乙方的工作实行不定期考核。对乙方违反合同约定的情形，甲方有权要求乙方限期整改；情节严重的（违反考核标准10次以上），甲方有权单方解除合同且不承担违约责任（考核处罚标准附后）。

2. 甲方就餐人员变动较大时，提前半天通知乙方，保证人员能够正常就餐。

3. 甲方负责职工食堂的食材（含调料、干货类等）及易耗品、相关的设施设备的采购；根据食材采购的情况，有

权整改乙方提供的菜单，乙方应及时配合整改；

4. 每月按时支付乙方双方约定的承包服务费用；

5. 负责职工食堂设施设备维修及灭“四害”。

（二）乙方的职责及权利：

1. 严格遵循国家法律法规及相关规定，在承包期内执行行业标准从事食品加工，并依法取得食品生产经营许可证。

2. 承包期间乙方不得转包、分包。一经发现，甲方立即解除合同，并由乙方向甲方支付1万元作为违约金。

3. 乙方必须按时足额支付派遣人员工资报酬，并按规定缴纳相关保险等相关费用，否则视为违约乙方，甲方立即解除合同，并由乙方向甲方支付1万元作为违约金。

4. 负责食堂就餐的安全，对食堂发生的食品安全在内的全部安全事故、事件，承担一切经济责任和法律责任。

5. 乙方每周五向甲方提供下周菜谱、采购计划，保证壹周菜谱不重复使用，荤素搭配科学营养均衡，并按甲方规定的伙食标准、份量进行操作，做到质量上乘、新鲜可口、花样翻新，合理的营养搭配，做好采购的食品、蔬菜等进库验收、出库登记，做到账物相符。

6. 乙方承担员工的健康证办理相关费用。

7. 因紧急情况或突发事件等原因，乙方无条件配合甲方完成后勤保障用餐及公务（商务）接待用餐。

8. 接受甲方对环境卫生、食品卫生、服务态度、饭菜质量的监督、检查及整改意见，对甲方的整改要求在2日内整改完毕。

9. 保证一日三餐正点开放，足量、优质，做到营养合理、品种多样，满足不同口味的员工就餐，一律不得提供腐烂变

质、变味以及剩饭菜；公（商）务接待餐根据就餐人员提前安排食谱，做好餐前准备。

10. 在规定就餐时间外就餐的，甲方应提前通知乙方。
11. 负责承包范围内的日常清洁卫生（含地面、桌椅、门窗、墙顶面、玻璃等），负责承包范围内环境和设备设施的日常清洁工作（抽油烟机的清洗保洁工作见污清扫）。厨房作业所产生的垃圾清理由乙方自行清理到甲方指定地点，不得乱堆乱放。
12. 负责餐具清洗、消毒与保管，建立餐具消毒台账。
13. 设备设施需要整改维修需报甲方，由甲方同意后方可实施，不上报或未经甲方同意实施的视为由乙方自行负责。食堂的设备设施因乙方原因造成无法正常运行的由乙方负责。
14. 禁止闲杂人员进入食堂操作间、库房、配菜间。
15. 维护餐厅良好的就餐秩序，及时主动制止违规行为。
16. 负责食堂工作人员个人劳动保护用品。
17. 负责餐厅文化布置，方案经甲方同意后，乙方负责实施，材料费由甲方承担。
18. 负责对乙方人员的管理，保证食品安全，对承包范围内的作业承担全部责任，乙方必须将每餐所加工的菜品分别留样保留 48 小时。
19. 国家监督机构检查有异常时，乙方应将异常情况及时报知甲方，因检查产生的一切后果由乙方承担。
20. 乙方工作人员在工作期间，按要求持证、着装上岗，至少配备厨师 2 名，主厨需持有效中级技师（中式烹调师）证书，副厨需持有效中式烹调师证书上岗。每年必须进行健康检查，注重个人卫生，符合卫生要求，随时接受甲方

食堂管理人员的检查。不定期地进行卫生知识培训及相关法律、法规，职业道德教育。

21. 乙方在加工使用中应勤俭节约，如：水、电、燃料，不得铺张浪费；不得将食堂公用设备实施、物资、食品带出食堂，一经发现将从承包费中扣除相应费用。

22. 负责承包范围内的日常清洁卫生，每天对餐厅及周边环境进行清扫，保持干净，无污水沉积，无蚊、蝇滋生（含地面、桌椅、门窗、墙顶面、玻璃等），设备设施的日常清洁工作（抽油烟机的清洗保洁工作见污清扫）。厨房作业所产生的垃圾清理由乙方自行清理到甲方指定地点，不得乱堆乱放。

23. 乙方必须遵守国家和地方有关环境和卫生的标准，严禁供应腐烂变质的食品，保持菜肴的新鲜和卫生。做到生熟食品分开，容器分开，工作区分开，杜绝交叉感染，严格按照食品卫生规定加工食品。

24. 厨房要保持设备整齐划一。餐厨具要按时消毒，工作台、炊具、地面、墙面要保持干净无异物。冰柜（箱）定期清理、除霜，消除异味，生熟食物分开存放（肉类、鱼类、海鲜类等分类保存）。

25. 乙方在提供服务期间每餐工作人员不得少于7人，接待期间应调剂好人员配备，完成好期间各就餐环节的相关服务事宜。

第五条：承包要求

1. 食堂就餐食，菜肴

标准早餐：

粥类（1款）

面食或烤点（1款）如：包子、馒头、饼、面包、蛋糕等

哨子(2 款)如：辣鸡、香菇、西红柿肉沫

饮料(1 款)如：牛奶、豆浆、果汁等

炒时蔬(1 款)

早餐配小菜(1 款)如泡菜等

鸡蛋(2 款)

中、晚餐：家禽肉(1 款)

肉类(1 款)

小炒(2 款)

蔬菜(1 款)

凉菜(1 款)

汤类(2 款一荤一素)

蒸菜(1 款)

粗粮

桌餐：(由甲方指定菜单)。

2. 照一体化建设、目标管理的要求：乙方健全和完善各项制度、设备台账、设备维护保养、物品归类及使用标签事项、维护记录。杜绝人为设备损坏及误操作事故发生，如因使用不当、误操作造成设备损坏和人身伤害所发生的一切费用由乙方承担。甲方依据情况给予乙方经济处罚。

3. 杜绝人为损坏餐具，如餐碟、碗月损坏率不能大于 3%，大于规定值由乙方负责补充。

4. 甲乙双方每月定期召开伙食会议，不定期对用餐各方面调查，以作为改善依据。

5. 为了提高服务质量，乙方应不定期更换菜谱，可根据实际情况在报请甲方同意后更换工作人员，所更换人员接替被调整人员的工作职责，乙方按照原有管理模式对更换人员进行管理。

6. 乙方派遣人员必须服从遵守甲方的相关规定及市机关服务中心的各项规章制度，服从管理；若发生乙方派遣人员对外泄密事件、损坏甲方办公设备、偷盗物品事件，甲方将严格依法处理。

7. 乙方全权负责承包范围内的安全生产责任，做好员工的安全操作的培训和教育工作，保证员工做到安全操作，在承包期间乙方人员所发生的人身伤亡及一切安全事故由乙方全责承担。

第六条：费用支付方式

1. 食堂劳务承包费用为每月大写：伍万元整（¥：50000.00），甲方在收到乙方开出正规税务发票后5个工作日内支付乙方，乙方逾期提交发票的，甲方支付时间顺延，乙方收款账户如下；

户名：黔南首味餐饮管理服务有限公司，

帐户号码：2405040710200001120

开户银行：

2. 每月30日前甲方将承包款打到乙方指定账户，若因特殊情况，当月不能及时支付工资，甲乙双方另行协商解决。

第七条：违约责任及合同解除

1. 因乙方派遣人员自身身体原因(患传染性疾病)不能从事餐饮工作的，乙方必须更换，如拒绝更换，甲方可终止本合同，并不负违约责任。

2. 甲方配送来的食品、调料等应符合国家食品卫生安全法律、法规的强制标准，若不符合相关标准，乙方拒收入库；乙方加工的食品及服务质量达不到甲方要求的，甲方有权要求整改。

3. 因乙方原因(含过失或故意)造成食品安全事故，乙方应当依法承担一切法律责任和赔偿损失，甲方可提前解除本合同。

4. 因不可抗力因素和政策因素至使合同不能继续履行，经甲乙双方协商，可以变更或者解除本合同造成的损失各自承担。

5. 合同期内某方非因法定或约定原因提前解约的应支付对方合同违约金1万元。

第八条：服务质量

1. 公司管理期间所有菜品、肉类、家禽等，保证做到当日进当日使用。

2. 管理期间所有餐具及时消毒。

3. 员工每年必须进行健康检查，不定期地进行卫生知道培训及法律、法规，职业道德教育。

4. 每日台账接受甲方检查。

5. 每周五将下周菜单制定送甲方膳食管理部门。

第九条：房屋的装修、修缮

1. 职工食堂的房屋维修、大型设备维修由甲方负责。

2. 日常维护保养由乙方申报，甲方审核同意后由甲方组织实施。

第十条：食堂及相关设备设施的交付

甲方食堂的厨房、餐厅及成套设备设施交付给乙方使用，合同终止后，乙方交还给甲方。

第十一条：房屋及设备收回验收

1. 服务期满后，乙方应将厨房设备设施完好交还给甲方，乙方损害房屋和设备设施由乙方赔偿。

2. 乙方交还食堂和全套设备设施时，甲乙双方应当派

人员当场进行验收。

第十二条：免责条款

因不可抗力或政策原因导致本合同不能继续履行，合同终止，甲乙双方互不承担违约责任。

第十三条：争议解决

因执行本合同发生争议时，双方应协商解决，协商不成的，任何一方均可向甲方所在地有管辖权的人民法院诉讼。

第十四条：本合同未尽事宜，甲乙双方可另行协商，另行协商达成的补充合同可作为本合同附件，与本合同具有同等效力。

第十五条：合同生效

本合同一式四份，甲乙双方各执两份，经双方签字盖章后生效。

甲方：

法人或授权代表：[REDACTED]

联系人：

联系电话：[REDACTED]

乙方：

法人或授权代表：[REDACTED]

联系人：

联系电话：[REDACTED]



2021年7月15日

考核、处罚标准见下表

序号	考核内容	惩罚情况
1	乙方不服从甲方管理	发现1次扣200元
2	不能按时开饭	发现1次扣200元
3	乙方食品不按“四隔离”原则做，不分类摆放	发现1次扣200元
4	乙方不得将食堂公用设备设施、物资、食品带出食堂	发现1次扣200元
5	没有完成领导安排的临时接待工作	发现1次扣200元
7	餐碟、碗月损坏率大于3%	发现1次扣100元
8	乙方工作人员随意将无关人员叫到厨房内就餐	发现1次扣100元
9	非工作人员或小孩进入操作间、库房、配菜间	发现1次扣100元
10	没按时提供菜谱	发现1次扣100元
11	下班后没有按要求将食堂照明灯关闭，锁好门窗	发现1次扣100元
12	就餐时厨房工作、配菜小门未关	发现1次扣100元
13	食堂环境：卫生没有按要求保洁、垃圾未及时处理	发现1次扣100元
14	桌椅摆放不整齐	发现1次扣100元
15	就餐时禁止出现夹生饭	发现1次扣100元
16	生熟菜板、刀具、容器所使用的加工抹布混合使用	发现1次扣100元

