

郑州铁路职业技术学院

经济合同编号 ZZTY-QT-2025-101

郑州铁路职业技术学院教工

劳 务 承 包 合 同

甲方： 郑州铁路职业技术学院

乙方： 河南鑫荣餐饮管理有限公司

日期： 2025 年 11 月



郑州铁路职业技术学院教工餐劳务承包合同

甲方： 郑州铁路职业技术学院 (以下简称甲方)

乙方： 河南鑫荣餐饮管理有限公司 (以下简称乙方)

郑州铁路职业技术学院为进一步规范教工餐厅综合管理，提升教工餐厅的整体服务水平，丰富教职工餐厅一日三餐的花色品种以及相关会议和学术交流活动的餐饮服务保障工作，经甲、乙双方通过友好协商，本着平等互利的原则，同意由乙方对甲方乐惠苑三楼教工餐厅进行后厨及餐饮服务、餐厅区域内所有区域保洁等服务工作劳务承包。为明确双方的权利和义务，特订立本合同。

一、合约期限及费用

1、服务期为三年，每年续签一次劳务承包合同，第一次合同有效期： 2025 年 11 月 15 日 至 2026 年 11 月 14 日。

2、乙方全年劳务费基数为人民币： 1496000 元 (大写： 壹佰肆拾玖万陆仟元整)。甲方支付给乙方的劳务费总额包含所有后厨厨师、餐厅、洗消、保洁工作人员的日常薪酬、社保费用和工伤意外保险费用等全部费用。

3、教工餐厅人员劳务报酬以合同金额为基数，根据每月打卡人数数据实结算，学校逐月支付。寒暑假以实际在校服务人数支付(所留人员以岗位工资据实结算)。

4、费用支付方式为：甲方于每月的 15 日前按月向乙方支付劳务费，每月向乙方支付基数为： 124666.67 元 (大写： 拾贰万肆仟陆佰陆拾陆元陆角柒分整)，(具体金额参照第 3 条据实结算)。

5、乙方收款及开票信息如下：

开 户 名： 河南鑫荣餐饮管理有限公司

开 户 行： 交通银行郑州长江路支行

银 行 账 号： 411109999011003066992



纳税人识别号：914101000985674265

二、合约具体事项

1、用餐时间：

(1) 用餐时间(预计用餐时间，如有变更则以变更后的用餐时间为准)：早餐：07 时 30 分至 08 时 30 分；中餐：11 时 40 分至 12 时 50 分；晚餐：17 时 00 分至 18 时 00 分。

(2) 用餐标准：早餐 5 元/人；中餐 15 元/人；晚餐 10 元/人，务必做到色香味俱佳、做到细菜精做，粗菜细做、做到依据《中国居民膳食指南》和教师职业特点制定膳食计划。

早餐：菜品类：4 个炒菜、2 个咸菜、2 个自制泡菜；面点类：以馒头、花卷、包子、煎饼、油条、杂粮 6 个品种，品种上要做到每天调整；粥类：每天 4 个粥，1 咸、3 甜。

中餐：菜品类：8 个热菜，4 荤 4 素，要做到每天调整；面点类：8 道（西点、烤点每天 1 个，粗粮 2 个，加上不同种类的本地特色面点共 8 道）；汤类：2 道，咸甜各一道；应季水果一道（以甲方要求为准）。

晚餐：菜品类：热菜 4 个（2 荤 2 素），要做到每天调整；面食类：特色面食 4 个（每天不同）；粥类：2 个。

(3) 乙方应满足甲方教职工一日三餐的餐饮服务需要，配备服务团队总人数不少于 33 人，其中加工人员不少于 20 名，服务及保洁人员不少于 13 名；寒暑假等节假日服从学校整体工作安排，积极配合保证学校提出的供餐要求；协助学校完成各类会议、学术交流等活动的餐饮服务保障工作。

2、食堂财产移交和返还：

(1) 甲方向乙方移交时对食堂财产进行清点，并制作一份食堂设备财产清单由双方负责人签字盖章认可，作为本合同的附件。

附件：1 设备移交清单和附件 2 各岗位工资组成。



(2) 厨房、厨具、餐具及相应设备等由甲方负责配备、维修，费用由甲方承担。其它约定和所缺设备，由乙方自行负责购置。

(3) 承包期满时，乙方应配合甲方完成清算工作，将甲方提供的场地、设施、设备、工具等全部清还甲方，非乙方原因造成的遗失或损坏的，乙方不赔偿；为乙方责任的，乙方进行等价赔偿。

3、甲方权利义务：

(1) 甲方有权依本合同和相关制度对乙方进行监督管理。

(2) 甲方有权对达不到服务或技能要求乙方人员进行调换。

(3) 甲方有权对乙方团队进行考勤，（服务团队人员基数为 33 人），所有服务人员每天实行刷脸或指纹打卡，每月按照打卡实际人数支付劳务费。甲方有权对乙方服务团队（人数）进行日常抽查；

(4) 甲方负责食品原材料统一采购。供餐品种、供餐标准、财务结算等由甲方统一管理。

(5) 厨房、大型厨具、餐具、耗材、水、电、天然气等由甲方提供，费用由甲方承担；乙方厨师应自备各类刀具（含面点加工各类小型用具）等基本操作工具，并承担后续的维修、保养、更新工作。

(6) 乙方在经营期间前厅、后厨人员日用杂货部分用品由乙方承担（含厨师服、保洁服装、经理服装、一次性口罩、一次性帽子、一次性手套、围裙）等日用品。

(7) 甲方负责对食堂水电、照明、通风设施及设备的维修保养。乙方在使用所有厨房设备时应爱惜使用，如因使用不当造成损毁，责任由乙方承担。

(8) 甲方无偿为乙方后厨工作人员（不包括服务、保洁人员）提供部分集体宿舍，以满足乙方后厨工作人员的住宿需求。

4、乙方权利义务：

(1) 乙方必须按照“6S”管理标准建立健全各项规章制度、岗位责任制和操作规程等，严格执行食品卫生管理条例，杜绝各类安全



责任事故发生，因乙方未履行管理责任造成的相关损失由乙方自行承担，非乙方原因，乙方不承担。

(2) 乙方必须在所有工作人员上岗前办理体检证明，并在甲方处进行人员备案工作。

(3) 乙方需协助甲方做好每日所送菜品、粮油、副食品等餐料的检验工作，严禁变质发霉的食物流入食堂。

(4) 乙方应积极配合甲方每周改进、更新花样品种，提高饭菜质量，积极满足在校就餐的教职员工的就餐需求。

(5) 乙方有权自主聘用工作人员权利，人员资质必须符合招标文件要求，如人员调整必须书面上报甲方，经同意确认后方可调整。

(6) 乙方按照国家相关法律规定，承担教工餐厅后厨和前厅从业人员的劳务费用、社保、福利待遇等所有费用，乙方从业人员引发的用工争议和产生的相关责任，由乙方自行承担，与甲方无关。

(7) 乙方指派一名项目经理负责餐厅管理及配合甲方日常工作。根据服务质量，甲方有权要求乙方进行调换。

(8) 乙方不得将服务项目分包、转包或委托第三方，更不能违法经营。一经发现，甲方有权取消其承包资格，并拒绝支付当月及后续的劳务费用。

(9) 承包期内，乙方须积极按照相关的管理要求做好餐厅区域、厨房、洗菜房、储物室、洗碗室、消毒室等地面；餐厅桌椅、工作区域内所有门窗玻璃、墙体墙面及工作区域周边卫生清洁；排烟系统和操作间风机噪声、污水和烟尘排放应符合国家标准，自觉配合甲方人员进行专业食品卫生的检查。

(10) 乙方应主动配合、按照校方要求对原材料、水、电、燃气做好核算工作，做到每餐、每天、每月、每年的成本核算。杜绝各类原材料的浪费。



(11) 每餐所供应的品种以自制加工制作为主，原材料未经允许不得申报任何形式的半成品。

(12) 乙方工作人员还应遵守甲方制定的《宿舍管理制度》并承担在经营期间居住场所的消防安全、用水用电安全、人身伤亡安全及财产安全责任，按时缴纳使用期间的水电等费用，否则甲方有权收回宿舍并追究责任。

(13) 乙方应每季度为全体服务人员配备美观、大方的工作衣，并承担后续清洗、更新工作。

(14) 乙方应自觉接受甲方及卫生管理部门对辖区内工作的检查、监督；搞好所服务承包的餐厅全部区域(含后厨每个加工间、洗菜房、储物室、洗碗室、消毒室、贵宾室、卫生间等所有区域内的墙体、玻璃、地面、桌椅及周边甲方规定场所)的卫生清洁工作，并严格做好餐厨垃圾、泔水、烟尘排放等应符合国家标准。

(15) 乙方应主动配合甲方做好其他应急餐饮保障任务。

三、合同解除

1、合同到期后，本合同自行解除。如需续签合同，执行之前条款。

2、合同履行期间，甲方有权每月进行用餐满意度测评，如果就餐人员综合满意度低于 70%(包括饭菜质量、服务态度、环境卫生等)，经甲方书面责令乙方整改，如持续三个考核期不合格，甲方有权单方面解除本合同，损失全部由乙方承担，甲方应保证满意度测评公平公正、禁止恶意差评导致乙方满意度低下等情况发生。

3、乙方人员不服从甲方管理，出现违规行为影响服务保障正常开展时，甲方提供证据后有权通知乙方解聘相关人员并进行更换，若更换人员后仍无法正常开展后厨保障工作时，甲方可解除本合同。

4、乙方因管理不善引发重大安全事故，造成不良后果，甲方有权立即解除合同，并有权追究乙方责任。



5、乙方因自身原因提出终止合同的，应在合同到期前3个月以书面形式通知甲方，经甲方同意后双方终止合同。

6、法律法规规定和本合同约定的其它解除合同的情形。

四、考核

乙方自觉接受甲方业务主管部门和伙食委员会组织的联合考核。满意度90-100分，为合格；80-90分，为基本合格，乙方应进行整改；70-80分（含70分，不含80分）扣减当月劳务费5%，并整改；70分以下，扣除当月劳务费10%，并处严重警告，如持续三个考核期，甲方有权单方面解除本合同。

五、争议解决

与本合同有关或因本合同产生的纠纷，双方尽可能协商解决；如协商不成，交由甲方所在地法院诉讼。

六、合同法律效力

本合同经双方签字并加盖公章后生效，合同一式捌份，甲方伍份，乙方叁份，均具有同等法律效力。

甲方：（盖章）

法定代表人（或授权代表人）

签字

2025年11月14日

乙方：（盖章）

法定代表人（或授权代表人）

签字

2025年11月14日



附件 1:

教工餐厅每年服务费用核算表

序号	分项名称	包含内容	金额（元）
1	人员薪酬及保险社保费	后厨厨师、餐厅、洗消、保洁人员的日常薪酬、社保费用、工伤意外保险费用	1271600.00
2	培训及维护相关费	人员培训（岗前 + 在岗）、设备维护、安装调试、检验、运费及运杂费、其他必要保险	44880.00
3	消耗品及备件费	日常消耗材料（清洁、洗消、厨房耗材等）、设备备品备件	89760.00
4	税费	服务前产生的所有税费（按国家及地方政策计算）	89760.00
5	总价	1+2+3+4 项合计	1496000.00

