

培训后勤劳务外包协议



2025 年 6 月

劳务外包协议

甲方：河南检察职业学院

乙方：河南中州国际酒店集团有限公司

第一条 甲方将培训餐厅、培训公寓、培训教室的相关劳务发包给乙方，由乙方按照协议约定为甲方提供安全、优质、高效的服务保障。协议期限为一年六个月，2025年7月1日至2026年12月31日。

第二条 甲方培训餐厅、培训公寓、培训教室的设施设备由甲方置备，所有权归甲方。本协议签订后，甲方向乙方移交培训餐厅、培训公寓和培训教室的设施设备使用权限。协议期满后，乙方应向甲方交还设施设备使用权限。

协议存续期间，乙方在协议范围内负责使用和维护相关设施设备，未经甲方许可，乙方不得擅自移动、改造、出租、出借，不得擅自用于与甲方工作无关的事项，否则乙方应立即纠正、恢复原状和承担相应责任。除正常损耗外，因乙方过失造成的设施设备损坏或灭失，给甲方造成损失的，乙方承担赔偿责任和相应法律责任。

第三条 甲方培训餐厅、培训公寓、培训教室的水、电、燃气、宽带、固定电话、有线电视费用由甲方支付。培训餐厅、培训公寓、培训教室的用品和耗材由甲方购置，所有权归甲方。乙

方在协议履行期间应在保证服务质量的基础上，按照双方约定，科学使用、严格管理、厉行节约、避免浪费。因乙方管理不善造成浪费或损坏、灭失的，由乙方承担赔偿责任。

第四条 培训餐厅所需食材(含调味品，下同)由乙方购买，餐饮费用按100元/人/天标准(早餐20元/人/次、午晚餐均为40元/人/次)、80元/人/天(早餐15元/人/次、午晚餐均为32.5元/人/次)两种费用标准，由甲方与乙方据实结算。特殊班次需要执行其他餐费标准的，由甲方提前通知乙方，乙方应按照甲方通知标准和接待人数备餐。

乙方采购食材应在大型商超采购，其中食用油应为鲁花、金龙鱼、胡姬花、福临门、长寿花、多力等国内一线品牌，米、面、杂粮和调味品应为中粮、豫粮、双汇、南街村、金苑、五得利、海天、李锦记、厨邦、千禾、王守义等国内省内知名品牌，不得采购或使用大件散装产品。甲方对每批次食材采购渠道、价格、品牌、质量进行查验，乙方应建立台账并附上采购清单、发票以备查验。乙方采购食材不符合本协议要求的，应将该批次食材退回，并按本协议约定承担违约责任。一年内违约三次以上的，甲方有权单方解除协议，扣除乙方缴纳的全部履约保证金，乙方无条件退出。

第五条 本协议劳务外包总费用为2940670元，每个月为163370元。劳务外包总费用包括但不限于乙方支付劳务工资、社会保险、管理费、发票税金等本协议中所约定事项的所有费用。

第六条 劳务外包费用、餐费由甲方按月支付，一般每月月

底之前支付给乙方上个月费用，乙方应按照支付金额向甲方开具发票，协议范围内税金由乙方承担。甲方因不可抗力、上级政策要求或工作指令、履行财务手续等非人为故意因素导致延期支付的，乙方应确保延期期间内为甲方提供正常服务。导致延期支付的情形消失后，甲方应及时支付乙方费用。

第七条 乙方提供劳务服务标准和质量标准应不低于甲方规定标准（本协议正文及附件一《餐饮管理方案》、附件二《培训公寓管理方案》、附件三《培训教室管理方案》的规定标准）。本协议履行期间，甲方有权对乙方提供的餐厅、教室、公寓的服务履约情况进行监管检查。检查由两名以上甲方工作人员进行，乙方应派人现场随同，检查结果由双方人员签字确认。监管检查发现乙方存在违约情形的，甲方责令纠正并视违约严重程度要求乙方 200 元至 2000 元违约金并书面通知乙方。乙方应在一个月内支付违约金，否则甲方有权暂扣双倍金额的劳务费或者餐费不予支付。本协议对违约责任另有明确约定的，按约定执行。

本协议履行期间，甲方每期培训班组织一次学员测评。学员测评公寓、教室服务满意率应达到 95%以上，餐饮服务满意率应达到 90%以上。测评结果低于上述标准的，由甲方按前款规定要求乙方支付违约金并责令乙方整改。整改后仍不达标或者一年内不达标次数累计三次的，甲方有权提前单方解除协议，乙方所交履约保证金在甲方扣除 10 万元后予以退还。

第八条 协议范围内所有收费由甲方收取，未经甲方准许，

乙方不得将培训餐厅、培训公寓、培训教室用于接待无关人员，不得擅自收取任何费用。经甲方准许接待的散客费用，款项由甲方收取，并向客人开具票据。乙方存在隐匿、瞒报代收费用情形的，向甲方支付一万元违约金，并更换涉事员工。

第九条 乙方应派驻不少于协议约定的数量和资质、条件的工作人员（见附件四）。甲方定期对乙方派驻的各岗位人数和岗位资质适配情况进行抽查，如果少于协议约定的工作人员的，或者人员不符合约定资质、条件要求的，甲方按缺额人员、不符合资质要求人员的当月劳务费用的两倍扣除乙方劳务费用，直至乙方按要求补充和更换。

第十条 乙方派驻工作人员在岗时应统一着工装，工装由乙方提供。工装应当符合各岗位的形象要求和工作要求，工装发生污损已不符合岗位要求的，乙方应当及时更换。

第十一条 协议期内因国家政策、疫情、自然灾害及其他不可抗力原因使甲方培训工作长期无法正常开展，培训规模大幅减少的，乙方应根据甲方要求，减少派驻工作人员，甲方支付的承包费用也相应减少。

第十二条 在协议范围内，乙方所承担劳务的所有工作人员由乙方派出，与乙方形成劳务关系，由乙方依法发放、缴纳其派出人员的工资、社会保险和其他费用。乙方是其派出工作人员的个人所得税扣缴义务人。

乙方派出人员发生伤、亡、病、残及其他意外事故的，由乙方负责。乙方与其派出人员发生的劳务纠纷和其他纠纷与甲方无关。

如因乙方未与劳动者签订劳动合同、未依法缴纳社保，造成劳动者在维权诉讼仲裁过程中将甲方列为第三人或共同被告的，甲方因诉讼所造成的律师费、差旅费及承担的实体责任和其他经济损失，由乙方补偿给甲方。

乙方派出人员造成甲方校园内师生、其他人员人身损害和财产损失的，乙方和乙方派出人员承担连带法律责任。

第十三条 乙方应向甲方提供其相关服务资质证明、派驻员工名单及身份证明、健康证明等文件材料。国家政策或者本协议对工作岗位有资质要求的，乙方应当向甲方提供该岗位员工的资质证明文件。

乙方存在提供虚假资质、未按本协议规定期限提交乙方派往甲方工作员工的有关证明材料、未按本协议规定与员工签订协议、拖欠员工工资、支付员工的工资低于当地最低工资规定等情形的，甲方有权单方解除协议。给甲方造成的损失，由乙方承担赔偿责任。

第十四条 乙方派出的员工队伍中的重要岗位工作人员，包括总经理、部门经理、前台人员、卡机值守人员、重要岗位服务员、教室服务人员等，应具备较好的形象仪态和相应的业务资质（详见附件四）。甲方认为乙方员工不符合以上岗位要求的，有权要求乙方进行更换。乙方接到甲方通知后应当及时进行更换，

否则视为违约，甲方有权要求乙方支付该人员双倍月劳务费用的违约金，直至乙方按要求更换。

第十五条 乙方应对新进员工进行岗前教育，确保员工具备相应的岗位技能和安全意识。乙方应对员工队伍定期开展安全管理、安全教育和安全技能培训。乙方应组织员工按要求参加甲方组织的安全教育和安全演练等活动，确保员工人人具备合格的岗位安全意识和岗位安全技能。

第十六条 乙方派出的工作人员违反甲方规章制度的，甲方有权建议乙方做出相应处理。乙方工作人员存在服务态度恶劣、出现重大失职行为、严重违反甲方管理制度、言行造成严重不良影响等情形的，视为不称职人员，甲方有权要求乙方进行更换。乙方不按期更换的，视为乙方违约，甲方有权要求乙方支付该人员双倍月劳务费用的违约金，直至乙方按要求更换。出现三次以上类似情形的并严重影响学院培训、教学等正常工作的，甲方有权单方解除协议，不退还履约保证金，并要求乙方赔偿相应损失。

第十七条 因乙方及其工作人员过失导致发生责任事故的，乙方自行承担所有责任。给甲方造成损失的，由乙方承担赔偿责任和其他法律责任。

第十八条 协议期内因国家政策、甲方上级机关和其他不可抗力原因使协议无法继续履行的，甲方有权提前终止协议。国家有关部门决定要对甲方进行重大改造的，甲方有权提前终止协议。因本条原因终止协议的，乙方所交履约保证金予以退还。

第十九条 乙方应在本协议签订后一个月内向甲方缴纳 20

万元履约保证金，履约保证金在协议履行期满三个月内无息退还。乙方发生违约情形或者应当赔偿情形的，甲方有权按本协议约定扣除乙方相应金额的履约保证金。

第二十条 甲方应保证设施设备、场地、用品的功能正常、手续完备和满足使用；乙方根据全面履行协议需要所提出的合理化建议，甲方应予以采纳。若乙方多次提出合理化建议和问题，甲方未能解决，致使乙方无法正常履行协议的，乙方有权提前单方解除本协议，甲方应退还乙方履约保证金。

第二十一条 甲方应支持配合乙方正常的经营管理工作，若出现甲方人为干扰阻碍乙方致无法正常履约的，乙方有权提前解除本协议，甲方应退还乙方履约保证金。

第二十二条 因甲方过失导致发生责任事故的，甲方自行承担所有责任。给乙方造成损失的，由甲方承担赔偿责任。

第二十三条 乙方不得将协议义务转包给任何第三方，否则甲方有权单方解除协议，不予退还乙方履约保证金；给甲方造成损失的，由乙方承担赔偿责任。

第二十四条 本协议的相关附件为本协议不可分割的一部分，与本协议具有同等法律效力。

其他未尽事宜，由甲乙双方本着公平诚信、互谅互让原则协商解决。协商不成的，可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

第二十五条 本协议一式八份，甲乙双方各执四份，具有同等法律效力。



甲方：河南检察职业学院

甲方法定代表人：

甲方授权代表人：

2025年6月30日

杨亚丽



乙方：河南中州国际酒店集团有限公司

乙方法定代表人：

乙方授权代表人：

2025年6月30日

张

附件一：

餐饮管理方案

为保障培训学员的饮食安全，营造良好的用餐环境，对劳务承包方提出如下要求：

一、严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规，严格执行餐饮服务行业规范，牢固树立安全第一、诚信经营的思想。

二、严格执行从业人员健康管理制度，定期做好从业人员健康检查和食品安全知识培训工作。

三、保证餐厅前厅后厨环境整洁，采取有效的防蝇、防虫、防鼠、防尘等管理措施。

四、对餐厅内各项设施设备经常维护检修，保持正常运行，对故障情况及时维修处理；遇有设施设备损坏遗失情况，应查明原因，及时向学院报告。因管理使用不当造成设施设备损坏或遗失的，承包方按照协议约定承担修复或赔偿责任。

五、做好水电消防和其他安全事项，确保宾客人身和公私财产安全；宾客遗留物品应当一律上交。

六、餐厅员工应做到主动、热情、礼貌、耐心、细致、周到服务，员工因服务态度恶劣或服务水平低劣被宾客投诉的，学院酌情对承包方按协议约定予以经济处罚，并责令涉事员工向宾客道歉和改正。

七、食品制作过程规范并符合安全要求，确保不发生食品安全事故。在食品生产经营过程中不得使用非食品原料加工食品，不得使用任何添加剂，不得使用过期变质和被污染的食品，不得使用非食品用具及容器、包装材料，不得使用未经消毒合格的餐饮具、工具、容器等。

八、严把食品原料采购和进货验货关。建立食品进货查验记录制度，进货时查验供货方的许可证和相关证明文件并建立食品采购与进货验收台账，不得采购腐烂变质、有毒、有害、来历不明的食品及原料。不得采购临期、过期产品，餐厅必须每天安排专人对制作的食物进行留样，存放不少于 48 小时。

九、严格落实餐饮用具清洗、消毒及保洁制度。按照规定流程洗消餐饮具，未经消毒的餐饮用具不得使用。

十、劳务承包方法人代表为食品安全的第一责任人，落实餐饮服务各项食品安全管理制度。如因提供的食品损害学院权益的，依照《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定和本协议约定处理。

十一、餐饮供应标准：

（1）餐标为 100 元的班次：

早餐凉菜不少于 5 种（其中凉荤菜不少于 2 种），热菜不少于 8 种（其中热荤菜不少于 4 种），面点类不少于 5 种，汤粥类不少于 5 种（必须有鲜牛奶和酸奶），水果不少于 2 种，现场制作的品种不少于 2 种。

午餐、晚餐凉菜不少于 6 种（其中凉荤菜不少于 3 种），热

菜不少于 12 种（热荤菜不少于 6 种），面点类不少于 5 种，汤粥类不少于 4 种，水果不少于 3 种；午餐、晚餐均应提供酸奶，冷热饮不少于 4 种，现场制作品种不少于 2 种。

早、午、晚餐热荤菜中纯荤菜不少于 3 种，其他荤菜要求以肉类为主，少量配菜。土豆、萝卜类等炖肉菜品，肉不少于二分之一。早餐荤菜至少包括一种牛、羊、海鲜类，午餐、晚餐荤菜至少包括两种牛、羊、海鲜类。

（2）餐标为 80 元/人/天的班次：

早餐凉菜不少于 4 种（其中凉荤菜不少于 2 种），热菜不少于 6 种，热荤菜不少于 4 种；汤粥类不少于 4 种（必须有鲜牛奶、胡辣汤），面点类不少于 4 种，水果不少于 2 种，现场制作的品种不少于 2 种。

午餐、晚餐凉菜不少于 6 种（其中凉荤菜不少于 3 种），热菜不少于 10 种（其中热荤菜不少于 5 种），面点类不少于 4 种，汤粥类不少于 4 种，水果不少于 3 种，午晚餐均应提供酸奶，冷热饮不少于 4 种，现场制作品种不少于 2 种。

早、午、晚餐热荤菜中纯荤菜不少于 2 种，其他荤菜要求以肉类为主，少量配菜。土豆、萝卜类等炖肉菜品，肉不少于二分之一。早餐荤菜至少包括一种牛、羊、海鲜类，午餐、晚餐至少包括两种牛、羊、海鲜类。

（4）餐台上摆放各类酱料、调味品不少于 5 种，餐桌上摆放各类调味品不少于 3 种。

（5）主要就餐时段应当及时续餐，餐品的种类、品质应当

保持稳定。

(6) 总就餐人数少于 80 人的, 经学院许可, 餐品种类可适当减少, 但供餐品质不得下降。特殊班次需要执行其他餐费标准的, 由甲方提前通知乙方, 双方对供应标准另作约定。

十二、未经学院许可, 不得接待无关人员就餐。

十三、餐厅经理、主厨、重要岗位服务员更换应及时向学院报告。

十四、遇有突发事件时, 应按照预案妥善处理, 并及时上报学院。所有员工应服从学院安排, 配合学院处理事件。

十五、学院对餐饮服务是否符合约定的标准进行监管检查, 内容包括:

(一) 对每批次食材采购渠道、价格、品牌、质量情况检查。

(二) 对餐品种类、荤素搭配、新鲜度、环境卫生状况、续餐情况等进行现场抽查测评, 每周随机抽查五次以上。

(三) 每一个班次对参训学员餐饮满意度进行一次测评。

(四) 每周对食品安全制度执行情况、用水用电消防安全执行情况、设施设备管理维护情况、消耗品管理使用情况等至少进行一次综合检查评定。

附件二：

公寓管理方案

为保障安全良好的公寓住宿环境，对劳务承包方提出如下要求：

一、培训公寓室内外环境清洁卫生基本要求

应做到“七无”“六洁”“两消毒”“一干净”

(1) 七无：无六害、无积尘、无杂物、无污渍、无异味，无卫生死角；

(2) 六洁：室内外环境清洁、床上用品清洁、家具设备清洁、卫生间清洁、储物间清洁、服务人员服装清洁；

(3) 两消毒：茶具饮具消毒、卫生洁具消毒

(4) 一干净：服务员个人卫生干净

二、客房卫生每天打扫一次，床上用品一客一换，学员要求打扫和更换的，随时打扫和更换。

三、大厅、走廊和楼梯等公共环境每天至少打扫两次，并做到随脏随扫，保持干净整洁。

四、公寓前台保持 24 小时电话畅通，有人值守，随时处理宾客的咨询和要求。

五、所有员工应做到主动、热情、礼貌、耐心、细致、周

到服务，不做有损宾客利益和学院声誉的事；所有员工应熟知公寓和本岗位的服务项目，能随机答复宾客的有关问题。

六、员工非因工作需要不得在公共区域活动和交谈，不得高声喧哗或扎堆聊天，不得与学员争辩，学员有无礼言行时，应克制忍让，及时报告经理和学院管理人员妥善处理。

七、对公寓内各项设施设备经常维护检修，保持正常运行，对宾客上报的故障情况及时维修处理；遇有设施设备损坏遗失情况，应查明原因，及时向学院报告。因管理使用不当造成设施设备损坏或遗失的，承包方按照协议约定承担修复或赔偿责任。

八、做好防火防盗和其他安全事项，确保宾客人身和公私财产安全；宾客遗留物品应当一律上交；遇有违法犯罪事件的，及时妥善处理并立即报告学院。

九、未经学院许可，不得安排无关人员入住；严禁任何人员利用公寓从事违法犯罪和违反社会公序良俗活动。

十、员工因服务态度恶劣或服务水平低劣被宾客投诉的，学院酌情对承包方按协议约定予以经济处罚，并责令涉事员工向学员道歉和改正。

十一、公寓经理、领班、前台服务人员更换时应提前向学院报告。

十二、遇有突发事件时，应按照预案妥善处理，并及时上

报学院。所有员工应服从学院安排，配合学院处理事件。

十三、学院每周对公寓服务是否符合约定的标准进行一次以上随机监管检查。

附件三：

培训教室管理方案

为保障培训教室安全良好管理使用，确保各项教学、会议等活动正常进行，对劳务承包方提出如下要求：

一、承办方应按协议约定为培训教室（含研讨室，下同）配备专职管理服务人员。教室管理服务人员应当能够熟练掌握培训教室各项设施设备操作使用技能，熟知教室和本岗位的服务项目，能随时答复教师、学员有关问题，能够处理应对突发紧急情况。

二、培训教室及其附属设施应保持卫生整洁，教室、休息室每天打扫一次以上，卫生间、楼梯间、大厅每天打扫两次以上。

三、教室服务人员应做到主动、热情、礼貌，为领导、教师和学员提供耐心、细致、周到的服务。因服务态度恶劣或服务水平低劣被教师、学员投诉的，学院按协议约定酌情对承包方予以经济处罚，并责令向教师、学员道歉和改正。

四、教室管理服务人员不得高声喧哗，不得与教师、学员争吵，遇有矛盾应首先克制忍让，及时报告上级和学院管理人员处理。

五、教室管理服务人员应当在课前半小时到达教室做好相

关准备工作，课后做好巡视检查后最后一个离开；课间不得擅自离岗，遇有特殊情况的上报并安排人员接替。

六、教室应当做好水电消防和其他安全事项，因管理使用不当造成教室及其附属设施设备损坏遗失或其他公私财产损失的，由承包方按照协议约定承担修复或赔偿责任。

七、培训教室各项设施设备正常运行，发现故障及时维修处理；遇有设施设备损坏遗失情况，应查明原因，及时向学院报告。

八、发现遗留物品的应当一律上交。

九、教室专职管理服务人员更换时应向学院报告。

十、未经学院许可，不得安排严禁任何人员利用教室从事违法犯罪或违反社会公序良俗活动。

十一、遇有突发事件时，应按照预案妥善处理，并及时上报学院，配合学院处理事件。

十二、学院对教室服务是否符合约定的标准每周进行一次以上随机监管检查。

附件四:

培训后勤劳务工作人员配备要求

	类型	人数	资质、条件要求
项目管理	项目总经理	1	具备十年以上酒店行业管理经验
培训公寓 (含教室)	经理	1	具备五年以上酒店行业管理经验
	领班	2	具备五年以上酒店行业从业经验
	楼层服务员	9	应经岗前培训合格
	前台服务员	4	年龄 40 岁以下, 身高男性不低于 1.7 米、女性不低于 1.6 米, 五官端正、身材匀称, 会讲普通话, 并经岗前培训合格。
	保洁服务员	4	应经岗前培训合格
	教室研讨室服务员	4	男性身高不低于 1.7 米、年龄 55 岁以下, 女性身高不低于 1.6 米, 年龄 45 岁以下。五官端正、身材匀称, 会讲普通话, 并经岗前培训合格。
	水电工	1	具备水电工作资质
培训餐厅	经理	1	具备五年以上酒店行业从业经验
	卡机服务员	1	年龄 40 岁以下, 身高男性不低于 1.7 米、女性不低于 1.6 米, 五官端正、身材匀称, 会讲普通话, 并经岗前培训合格。
	自助餐服务员	4	身高男性不低于 1.65 米、女性不低于 1.55 米, 并经岗前培训合格。
	传菜服务员	2	应经岗前培训合格
	收菜服务员	2	应经岗前培训合格
	前厅服务员	1	年龄 40 岁以下, 身高男性不低于 1.7 米、女性不低于 1.6 米, 五官端正、身材匀称, 会讲普通话, 并经岗前培训合格。
	凉菜厨师	2	至少一名三级以上厨师, 其他应具有厨师资格。
	热菜厨师	3	至少一名二级以上厨师, 其他为三级以上厨师
	面点厨师	2	至少一名三级以上厨师, 其他应具有厨师资格。
	明档厨师	2	至少一名三级以上厨师, 其他应具有厨师资格。

	配菜厨师	1	应具有厨师资格
	洗碗工	3	应经岗前培训合格
	总计	50	