# 厨房包工合同范本(通用3篇)

来源：网络 作者：雪海孤独 更新时间：2024-05-27

*厨房包工合同范本1聘用单位（甲方）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_法人身份证号码：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_包厨者（乙方）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_身份证号码：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_厨房负责人（厨师...*

**厨房包工合同范本1**

聘用单位（甲方）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

法人身份证号码：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

包厨者（乙方）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

身份证号码：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

厨房负责人（厨师长）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

身份证号码：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

根据国家有关法律法规，劳动局，民政局及烹饪协会有关法规条文，经甲乙双方友好协商，一致同意签订本协议书。以供共同信守执行。

一：甲方将的厨房承包给乙方作为技术管理工作，负责厨房工作事宜。厨房所有人员编制（人）的人事权归乙方，甲方协助管理厨师，合同期为一年，从\_\_\_\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_\_\_\_\_日至\_\_\_\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_\_\_\_\_日止。

二：甲方每月付给乙方工作人员工资人民币\_\_\_\_\_\_\_\_\_元合计总额为：\_\_\_\_\_\_\_\_\_元（大写）

三：甲方聘请乙方总负责人饭店人员培训、人事管理、经营策划等事宜，并与甲方协商一致后执行。甲方视行政总监绩效予以分红。分红方式为：月纯利润（即营业额扣除人力成本、物料成本及其他杂费后的余额）月纯利润达到月均以上，甲方将每月拿出纯利润的`作为分红当月付给行政总监，余累月递加至年底作为分红一次性支付给行政总监。

四：在承包期间，乙方所配置人员要遵守甲方规章制度。即要保证菜肴质量，又要准确掌握平均毛利润60%以上。并且不断推陈出新，力求做到让客人，百吃不厌，尽心尽力为甲方的饭店发展创造经济效益。

五：在承包期间，甲方有义务为乙方提供必须工作条件和约定生活待遇。

1：甲方负责乙方所有人员工作餐、住宿、健康证、暂住证的办理及节假日补贴和其他福利待遇（与酒店其他员工福利待遇相同）。

2：乙方所有人员应遵守国家法律法规和各项酒店规章制度，如菜肴出品质量，安全操作，节约成本，设备设施保管等等。（具体条例参照饭店规章制度）

4：乙方所有人员在厨房工作期间，如正常工作情况下出现受伤等安全事故，事为工伤（甲方购买意外保险），并由甲方负责参照有关法律法规处理。

六：甲方如对乙方工作人员的安排和烹调有所异议，应及向乙方行政总监提出，经双方协商确实是乙方安排或操作不当的，乙方应及时改进或者换人。达到双方满意为止。

七：甲方在工作中，不能再使用乙方开除的工作人员。

八：甲方不得与乙方中任何员工达成私人工作协议，让乙方主管工作无法正常开张。

九：甲乙双方需解除合同。一方应提早一个月向另一方以书面形式提出。以便双方工作安排。否则。一方应赔偿另一方一个月基本工资损失。

1：双方未按协商方法提前终止协议视为违约

2：工伤事故未按协议方法处理视为违约。

3：双方故意刁难对方视为违约

4：本协议一式两份，甲，乙各执一份。在执行中经双方协商可修改。在修改前仍按前条款执行。本协议为尽事宜，甲乙双方按照有关规定。本着互相谅解精神。共同协商处理。协议经双方签字后生效。

甲方（公章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_

乙方（公章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_

法定代表人（签字）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_

法定代表人（签字）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

\_\_\_\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

**厨房包工合同范本2**

委托方： \*酒店(以下称甲方)

承包方(自然人)： (以下称乙方)

身份证号： 合同编号： 双方同意本着平等互利、协商一致的原则，就乙方承包甲方厨房管理事宜，特订立本合同，以兹共同遵守。

一、 承包内容

乙方承包甲方中厨房、西厨房的厨房日常运作与管理工作，负责甲方提供食品原材料之后的材料保管、清洗、制作、加工直至出菜品食品的全部工作，负责酒店客户就餐食品及员工食堂食品的制作供应，负责厨房地面以上厨具及设施的卫生清理。

为了便于管理，甲方任命乙方为行政总厨，直属上司为酒店总经理。在承包期内，乙方务必应利用自身的专业技能、经验和创新开拓精神，使厨房的经营状况达到本合同约定之标准。

乙方承包内容不包括厨房餐具洗涤及厨房地面卫生清理。

本合同的“乙方”指：以承包方签约人为代表的签约人及其聘用的厨师、打荷、厨工等工作人员。

二、 承包方式

包工不包料。

乙方负责组织至少43人到甲方厨房工作(其中：中厨房厨师8人、西厨房厨师4人、厨工及打荷31人)。乙方人员需技术过硬，保证出菜质量。要求总厨、厨师实际水平要达到国家厨师一级标准。

甲方根据经营需要负责菜品原材料的供应。

三、 承包期限：

自20xx年3月15日起至20xx年3月14日止，承包期为： 壹 年。承包期满如乙方要求续签，在同等条件下有优先权。

四、 工作标准

.乙方承诺对厨房管理及厨房加工食品质量达到或超过四星级酒店标准。 乙方应每周组织召开一次菜品讨论会，并邀求甲方管理人员参加，在确保菜品质量的同时，不断推陈出新，推出酒店品牌菜、招牌菜，要做到新、奇、特、鲜，每周至少推出两道新菜品。

. 乙方应结合节假日及酒店特殊情况，适时推出时令菜、节日菜，不定时举办如美食节等活动。

. 乙方承诺对菜品进行严格的成本控制，全年中餐平均成本率小于37%，西餐小于43%;

五、 工作薪酬

. 乙方承包(中厨房+西厨房)的每月薪酬总额为人民币元，含节假日加班工资)，本薪酬为个人所得税税前工资，税款由承包方(乙方)缴纳。乙方必须安排员工不少于 43 人工作，人均薪酬： 元/月。

. 每月薪酬组成=基本工资91000元+绩效工资(0～39000元)组成;

. 基本工资91000元为乙方的保底工资，不参与考核。

. 绩效工资考核

绩效工资考核由：月度工资绩效考核+年度工资绩效考核组成

绩效考核：

每月从绩效工资里拿出26000元作为月度工资考核基数;

营业额指标奖惩：

餐饮部实际当月营业额比预算每下降10%(以下备注不列入合同，仅供参考:20xx年月平均营业额=中餐万元÷12+西餐÷12=万元，营业额每下降10%酒店减少预期净利润约\*30%=万元)，扣减当月考核基数10%，依次类推。

反之，奖励当月考核基数10%，依次类推。

成本率指标考核：

中厨房(不含酒水)当月成本率超过37%，每上升1%(备注：20xx年中餐菜品年营业额683万元，每月平均营业额万元，每月成本为\*37%=万元，每上升1%增加成本\*(÷)=5692元)扣减当月考核基数20%(备注：扣乙方\*万元);反之，不奖励。

西厨房(不含酒水)全年成本率超过43%，每上升1%(备注：20xx年西餐菜品年营业额250万元，每月平均营业额万元，成本为\*43%=万元，每上升1%增加成本\*(÷)=2084元)考核当月绩效8%(备注：扣乙方\*万元)。反之，不奖励。

绩效考核：

每月从绩效工资里拿出13000元，累计12个月为万元作为年度绩效工资考核基数;

营业额指标奖惩考核：

中餐菜品(不含酒水)20xx年的营业额目标值为683\*万元(注：683万元为20xx年菜品营业额)，实际当年菜肴营业额比预算目标值每下降10%(备注：酒店减少预期净利润约\*\*30%=万元)，扣减当年考核基数10%(备注：扣乙方\*万元);反之，奖励考核基数10%，依次类推。

西餐菜品(不含酒水)20xx年的营业额目标值为250\*万元(注：683万元为20xx年菜品营业额)，实际当年营业额比预算目标值每下降10%(备注：酒店减少预期净利润约300\*\*25%=万元)，扣减当年考核基数5%(备注：扣乙方\* 万元);反之，奖励当年考核基数5%，依次类推。

. 薪酬发放：

每月基本工资发放：每月10日前发放上月基本工资91000元。乙方造册签字后交给财务部，财务部将该工资发放给乙方签约代表，由乙方自行分配。

每月绩效工资发放：每月10日前办理上月《绩效工资考核表》，落实上月绩效工资万元的扣减或奖励金额，根据该表金额发放上月月度绩效工资。程序同款。

年度绩效工资发放：每年合同期满后的第一个月，办理合同期内《年度绩效工资考核表》，落实合同期的年度绩效工资万元的扣减或奖励金额，根据该表发放年度绩效工资。程序同款。

六、 劳动合同管理

1、乙方所有工作人员都必须与甲方另行签订劳动合同，所有劳动合同都作为本合同的附件。

2、乙方所有工作人员都必须严格遵守甲方的规章制度，服从分配，忠于职守，若出现严重失职和违反甲方规章制度的，甲方有权按照劳动法律规定予以辞退。

3、乙方所有工作人员都不得在合同期内从事第二职业或者在同行业单位兼职，若有违规，甲方有权按照劳动法律规定予以辞退。

4、其他有关事项，严格按照乙方人员与甲方另行签订的劳动合同执行。

七、 场地设施

1、甲方向乙方提供目前属于甲方厨房所有的场地和设施和用具的(正常经营所需的固定资产及易耗品)使用权。进场前甲方负责将设施及大型厨房用品等(固定资产)设施配齐维修保养好，上述物品经清点办理《交接清单》后，交乙方管理使用，每年双方不定期按照《交接清单》进行盘点，如有遗失，损坏，乙方按照甲方财务资产折旧余额赔偿或乙方采购同样的设备进行赔偿。

2、承包期内，食堂内的设施、用具由乙方负责管理，维修发生的一切费用，由甲方承担，但乙方工作失误造成的损失除外。

八、 甲方权利与义务

权利：

. 有权参与厨房厨师等主要岗位用工人选的考评、录用及解聘，对不适合岗位要求的人员，甲方有权要求乙方更换，乙方须无条件更换。

处罚。

. 甲方有权对乙方进行各种行政管理，如：卫生、安全、治安、消防、综乙方不遵守甲方管理制度，甲方有权根据甲方相关管理规定对乙方进行合治理、监督等，特别要禁止食物中毒事故发生，一旦发生类似事故，甲方有权追究乙方的责任并对乙方进行经济处罚。

. 乙方因其工作人员失职影响甲方正常工作(如无特殊情况下)，甲方有权追究乙方的责任。

. 甲方有权对饭菜质量数量、卫生服务等情况进行监督检查，如乙方未达到饭菜质量(如变质等)，甲方有权要求进行赔偿或终止本合同。

. 根据酒店客户和员工意见，甲方告知乙方整改，乙方应尽快调查落实整改，把处理结果告知甲方。

. 乙方工作未达到本合同第四条所规定的\'工作标准，经过甲方三次书面警告后，乙方仍然不能达到双方约定的工作标准，甲方有权解除本合同。

义务：

. 负责厨房餐具洗涤及地面卫生清理工作，并承担该部分员工工资。 提供厨房设备的正常维修保养。

. 免费提供乙方工作人员的工作餐及住宿。宿舍水电费有偿使用由乙方承担。

. 提供厨房所用的水、电、燃气，费用由甲方承担。

. 甲方负责提供乙方工作人员统一工作服装。

. 甲方必须确保食物的质量，把住进货渠道及进货质量关，严禁购进变质变霉的食物，保证食用品的质量卫生，不得出售任何变质或受污染的食物。

. 乙方人员的意外险由甲方负责购买。若乙方员工在正常情况下因工受伤，由甲方和保险公司按照有关规定办理。

九、 乙方权利与义务

权利：

. 乙方管理的员工，除工资外，在酒店内有权享受与其他员工同等待遇。总厨师长等3名主要岗位(注明具体岗位)人员在餐饮淡季时，每人可享受一年一次为期15个日历天的年修假，报销3人一年一次往返机票。

. 乙方有权自主聘用乙方管理的工作人员，但必须到甲方人事部门办理相关手续并与甲方签订劳动合同。乙方不得随意解聘获得甲方认可的总厨，厨师，在获得甲方同意并解除劳动合同后方可解聘。

. 自行行使乙方管理人员的工资分配权，保证员工队伍稳定。

义务：

. 根据厨房工作需要确定符合第二条的用工人选，按酒店人事管理规定履行入职手续，遵守酒店相关管理制度，按甲方规定时间出勤。

. 乙方所有工作人员上岗前必须通过劳动部门指定医院(或防疫站)的体检，并领取饮食行业健康证。

. 建立并严格执行各项厨房管理制度，严格按酒店操作规程及管理制度实施，特别是乙方需要建立消防、安全、卫生、出品、申购和验收各环节的责任人制度。

. 乙方应切实做好防火、防盗、饭菜食品的卫生安全工作，厨房用品用具严格实行一洗二过三消毒的规程，若发生责任事故，后果由乙方全部承担，甲方有权进行日常监督和检查，并按有关规定自觉接受卫生管理部门对辖区内工作检查、监督。

. 负责乙方工作人员的自身安全，因乙方原因造成他人伤害的负责赔偿。 甲方有要求时，配合采购人员到市场购买原材料。

. 承包结束时，乙方应将甲方提供的场地、设施、设备、用具等全部清还

甲方，配合甲方完成清算工作。

十、 违约责任

. 一方提前终止合同，需提前一个月告知守约方，违约方赔偿守约方一个月工作薪酬总额的违约金。在此期间，如乙方出现超出正常成本率的浪费，乙方承担成本价的五倍的违约金。

. 一方违约，守约方在书面明确要求对方改正违约行为三次无效后，守约方有权终止本合同而不需赔偿违约方任何损失。违约方应赔偿守约方已发生的一切损失(不含预期损失)。

. 甲方逾期支付乙方工资，每逾期一天，按应付款1‰支付违约金。

. 因乙方厨房菜品质量问题，而遭到客人投诉、退菜时，此损失由乙方承担，乙方承担该菜品售价50%;

. 乙方应做好食品卫生工作，若因乙方原因问题造成客人食物中毒或受到防疫部门处罚，此损失由乙方全额承担;

. 若因乙方原因引起甲方厨房火灾，此责任及损失由乙方承担;

. 乙方应合理使用甲方厨房的设备及餐具，严格管理，不得人为损坏和丢失，否则按照甲方财务折旧余额进行赔偿或采购同等的设备进行赔偿。

. 乙方人员需遵守甲方管理制度，如果乙方人员严重失职，对酒店利益造成重大损害或严重违反劳动纪律给酒店造成损失时，乙方应赔偿甲方损失。

. 乙方人员离职，没有返还甲方的服装、办公用品等，乙方承担该物品原价的违约金并从工资内扣除。

. 因乙方原因，造成客户误餐或停餐，乙方承担该预期消费金额10%的违约金。

十一、 合同争议的处理

本合同发生争议时，双方应协商解决，协商不成时，由甲方所在地劳动仲裁机构仲裁。

十二、 其它

. 双方员工应保持互相尊重、互惠互利、相互学习的态度，认真工作，若出现严重违纪，按照酒店管理制度以及相关法律规定处理。

. 承包期满时是否续约或提前终止合同，甲、乙双方均提前壹个月通知对方。

. 甲方的相关管理制度为本合同附件。

. 本合同如有遗漏和未完善之处，在补充协议中明确，补充协议作本合同的组成部分，

. 合同自双方签字之日起生效，合同一式四份，双方各持两份，具有同等法律效力。

甲方(章)：

授权代表人签字：

签约日期： 年

月 日 乙方签字：签约日期： 年 月 日

**厨房包工合同范本3**

甲方：

乙方：以 先生为代表（行政总厨）的外聘团体（以下简称乙方）

甲乙双方本着平等自愿、诚实守信和公平互利的原则，就乙方承包甲方 厨房工作事宜，经友好磋商，达成以下合同条款共同遵守。

1 甲方向乙方无偿提供厨房餐饮食品加工必须的经营场地和所有设备、设施、器具、厨具等配备物品以及水、电、天燃气等配套条件，并负责厨房餐饮食品加工制作的所有辅助材料的采购供应。

2 乙方以劳务工资承包形式，对甲方有偿进行厨房餐饮食品的加工制作以及相应的管理工作。厨房月总工资总额为大写 （￥ ）。

3 承包期限

暂定壹年，即自 年 月 日至 年 月 日

乙方对甲方厨房的如下工作进行承包：

1厨房餐饮食品（主食、菜品、饮品等）的加工、制作及厨房内洗涤卫生等的管理。其餐饮食品的种类和后厨工作职责包括但不限于：

1）、米、面主食；

2）、粤菜以及官府菜、川菜（凉菜、热菜）；

3）、海鲜、鲍、参、翅、肚、燕；

4）、特色风味小吃。

2、餐饮食品的加工技术、质量、卫生、安全等管理工作。

3、厨房厨师劳动人事及行政管理工作。

1、 承包方的薪资待遇、每月15日为工资发放日，由乙方代表 （行政总厨）统一领取，并确保公平、公正与合理地向乙方所有工作人员进行分配。

2、考核

1）、双方商定餐饮纯食品经营毛利率考核基数为 45 %，允许上下浮动 5 %。

2）、如因乙方出品质量等原因，造成顾客投诉、赔偿从而给甲方经营造成的相应损失由乙方承担，并从当月工资中扣除（菜品）。

3）、乙方在工作过程中，须按甲方相关规章制度和正当管理方法进行管理

3、乙方承包甲方厨房工作每月应得工资为税后工资。

4、根据餐饮行业的实际情况，自行安排员工的作息时间 ，乙方行政总厨违反《劳动法》的相关规定，其责任由乙方全部承担。

5、甲方向经双方审定的乙方主要工作人员提供在甲方工作期间的免费住宿（水电气设备齐全），并享有与甲方员工同等就餐待遇。

6、乙方工作人员的工作服统一由甲方免费提供和洗涤。

7健康证由甲方全权办理

8如果厨房员工在操作过程之中发生意外伤害则由甲方全权负责进行医治

1 责任

1）、负责为乙方厨房工作提供必要和完备的硬件设备、设施和器具、物品等物资条件及操作环境，保证乙方工作的顺利进行。

2）、负责厨房餐饮食品加工制作的所有原材料及时采购供应。

3）、负责按本合同的`相关约定，按时、足额结算和发放乙方的全部工资和相关待遇。

4）、负责按本合同的相关约定，提供乙方厨师的工作餐、住宿。

5]负责乙方人员在操作过程中出现意外伤害情况下的医疗费用。

2、 权力

1）、甲方有权按照公司的相关制度和本合同的有关规定，对乙方人员在甲方工作期间的行为进行督察管理，并提出批评、通告、警告、处分、处罚等处理意见，督促乙方行政总厨等予以落实。

2）、甲方管理人员（ ），是厨房工作的直接管理上级，有权对厨房与餐厅的一体化经营和统一管理进行组织、协调、指导和领导。

3）、甲方有权对乙方行政总厨的工作和厨房整体工作包括安全、卫生、产品与服务质量、工作效率和管理水平等方面，进行督罕检查和考核前评估，对其工作中确实存在的问题，有权提出批评意见、建议并要求乙方在限定的时间内进行改进。

4）、甲方如对骨干厨师技术能力不满，有要求乙方更换的权利，并根据乙方人员配备的技术力量，客户反馈意见等情况，保留对乙方随时调换技术人员及辞退的权利。

1 权力、

1）、乙方在甲方负责人（ ），的领导下，具有对厨房内部劳动人事、分配、食品菜肴品种确定及加工制作、成本控制、技术和质量等方面的管理权；

2）、对甲方在厨房加工场地、设备设施、器具物品等必备的硬件配套方面具有建议权。

3）、按照厨房餐饮食品加工的合理要求，对甲方采购供应给厨房的各种餐饮食品原辅材料在品种、质量、规格、等级、成本控制以及预算计划、供应时限等方面具有要求、建议和验收权。

4）、乙方对餐饮食品的定价具有建议权与参与权，同时，对餐厅在服务、管理和餐饮食品的销售等方面工作，具有建议权。

2、责任

1）、乙方工作人员必须严格遵守国家、当地以及本公司和餐饮行业的相关法律、政策和规定。否则，由此引起的一切法律和经济及连带责任，由其自行负责和承担。

2）、乙方人员在甲方工作期间，必须认可、接收和严格遵守甲方《员工手册》各项条款及甲方的相关管理制度，服从甲方的领导和管理，积极执行和完成即定的工作计划和任务指标。

3）负责甲方梦飞酒店》厨房内部工作的全面管理，包括：

①负责厨房人事、劳动行政管理工作。包括厨房工作必须建立健全的各项管理规章制度，人员、岗位编制的确定及相应责任的制定，工作人员的招聘与解聘，工作人员绩效考评与薪酬待遇和分配方案的制定等管理工作。

②负责《梦飞酒店》菜牌的策划与设计，主理各式餐饮食品的研究开发与加工制作，以及相应的作业流程与技术、质量标准、卫生和成本控制等方面的管理工作。

③负责厨房人员、设备设施及食品（包括原料、半成品和成品）安全管理工作。

4）积极协助和配合餐厅工作人员（包括管理人员和服务人员、销售人员等），研究制定餐饮经营整体方案，共同做好餐厅与厨房一体化经营和统一管理方面的相关工作。

5）确保出品质量和速度，及时和妥善的处理好对客服务过程中与厨房相关的各种工作事项。

6）乙方应将餐饮食品毛利率控制在40%-45％以内。

7）乙方应对在甲方工作期间知晓的，有关甲方经营管理的各类商业信息和秘密负责有保密工作。

8）乙方应保证每月推出餐饮新品（菜品、特色小吃等）。

9）乙方更换主要厨师需提前与甲方商量，征得甲方同意方能更换。

甲方负责原材料的采购供应，乙方负责原材料的质量验收。乙方不能指定材料的供应商，若发现有乙方与原材料供应商串通一气，损害甲方利益，由此给甲方带来的损失由乙方承担。

该合同在执行过程中，经双方协商一致，可对相关条款进行修改，但修改条款未生效前，原条款仍然有效。

第十条 合同解除、终止与续签

2 在正常情况下，甲、乙双方中的任何一方欲提前解除本合

同，应提前20天向另一方提出书面通知，以便对方安排善后事宜。

1）如乙方现提出解除本合同，须至少聘请到新的厨房人员

后离店。否则，应承担提前离店对甲方造成的全部经济损失和连带责任。

2） 如乙方在厨房工作中，出现不能保证菜肴质量、不能做

好菜肴品种的推陈出新和不能做好成本控制等工作的任一情形，甲方需提前一个月告知乙方

3） 无论是本合同期限届满，而双方未能再行续签新的合同，还是其他任何导致本合同终止的情况下，双方均应在约定期限内及时、妥善的做好相关工作和所有财务及经济手续的转移、清洁工作。否则，由此给对方造成的经济损失由责任反复全部承担。

3 任何一方未能履行和违反本合同约定的责任和义务，均应按

本合同的规定向对方承担全部违约责任，包括相应的连带责任的经济损失。

5 前款未能涵盖情形下的违约责任，按照国家的相关法规政策

规定，以及经双方认可的甲方企业的相关规章制度处理，或由双方协商处理。协商不成，任何一方均可申请仲裁机构裁决。

3、 甲乙双方无故违约解除合同，须向对方支付一个月违约金。

第十一条 未尽事宜

本合同的未尽事宜由双方协商解决，协商所达成的意见可签订新的补充合同，补充合同作为本合同的附件，与本合同具有同等法律效力。

第十二条

本合同一式两份，双方各执一份，经双方签字盖章有效。

甲方：

乙方：

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn