

委托经营合同书

甲 方：北京市朝阳区人民政府小关街道办事处

乙 方：北京泰宇龙华餐饮管理有限公司

甲方为机关工作人员提供完整膳食服务，对所属机关食堂实行社会化管理、企业化经营、专业化服务。将所属职工食堂委托给乙方经营，在平等互利的原则下，经双方友好协商达成如下协议：

一、委托事项

甲方将小关街道办事处机关食堂委托给乙方经营，甲方仍享有所有权，乙方只享有经营权。

二、委托期限

委托期限为半年，自2025年7月1日起，至2025年12月31日止。合同期满提前一个月双方协商续约事宜。

三、甲方的权利、义务

（一） 甲方的权利

- 1、 甲方对食堂资产拥有所有权，甲方委托乙方负责使用、管理和维护食堂所有资产，因乙方过错，导致食堂资产灭失或损毁的，乙方按购置安装价格承担赔偿责任。
- 2、 甲方对食堂重大决策享有最终决定权，未经甲方同意乙方不得从事下列事项：
 - (1) 暂停营业；
 - (2) 调整就餐时间；
 - (3) 其他有重大影响的事项。
- 3、 甲方有权对乙方的经营行为进行监督检查，在下列检查范围内出现问题，甲方有权对乙方实施经济处罚，具体处罚金额见本合同附件。
 - (1) 乙方向甲方提供的产品和服务的质量情况；
 - (2) 乙方各项制度的落实及安全管理情况；
 - (3) 乙方委派负责本合作项目管理人员的履职情况；
 - (4) 乙方与本合作项目有关的财务管理和经营情况；
 - (5) 乙方从业人员的资质及实际健康状况；
 - (6) 食堂就餐时间的执行情况；
 - (7) 食堂操作间的卫生、炊具及餐具清洗消毒及人员着装情况；



(8) 其他与甲方利益有关联的事项。

4、甲方有权要求乙方必须保证食品安全，因乙方原因导致在食堂就餐人员身体损害的，乙方承担一切经济及法律责任。

5、甲方与乙方协商选择进货渠道和供应商，监督审查物流渠道的运营情况，对于不符合质量标准 and 合理价格的原料有权拒收实物或拒付货款。

(二) 甲方的义务

1、甲方负责为乙方提供必要的经营设施、场所及设备用具，向乙方移交设备及设备清单，并承担设备正常维修和保养以及更新改造费用；负责支付定期排烟道清洗的费用；负责为乙方从业人员提供必要的住宿条件。

2、负责员工的消费管理与结算。

3、负责监督采购进货渠道，和原料质量。

4、负责支付定额指标之内的水、电及燃气费用。

5、负责向乙方支付定额工资及社会保险，以及向乙方支付服务费。

四、乙方的权利、义务

(一) 乙方的权利

1、有权管理和使用甲方所提供的经营场地、设备用具等。

2、依本合同的约定取得相关费用。

3、在保障甲方人员就餐以及符合双方约定的质量标准和价位体系的基础上自主经营，自负盈亏。

4、在人员编制与工资定额框架内，调整人员结构和人员工资待遇。

(二) 乙方的义务

1、按照甲方规定的时间、地点、数量、质量标准保证供应。每月公布食堂的经营情况和主要原材料来源情况。结合甲方实际情况，做好食品特色服务，例如设置低盐少油区、增加生日面、丰富果品种类等，更好的提供餐饮服务。

2、乙方负责食品原材料的采购及低值易耗品、清洗、消毒、保洁等易耗品的补充。所采购的原材料必须从合法正规的渠道采购。认真登记和管理进货台账，接受甲方的检查和监督。

3、乙方必须有从事餐饮服务业相关资质，必须严格遵守国家及北京市食品安全卫生的相关法律法规和食堂委托经营安全工作协议书，保证食品质量和食品安全，按规定标准做好餐具消毒工作。由于乙方原因造成的食品安全事故，乙方承担全部经济 and 法律责任。

4、乙方要主动接受甲方的监督检查，对甲方的质疑作出合理的解释，及时整改存在的问题。

5、乙方的管理人员和从业人员应遵守甲方的各项规章制度，按规定要求做好员工体检，无体检合格证人员一律不得上岗。

6、乙方负责食堂及内部人员的各项管理工作，做好劳动保护，及时支付乙方从业人员的劳动报酬。承担乙方从业人员的民事法律责任。

7、负责责任区域内安全防火和安全生产的责任。

五、食材采购

需经扶贫832平台采购网采购，每月食材费用的30%左右；

六、结算程序及标准

(一) 合同标的金额：1149516 元；壹佰壹拾肆万玖仟伍佰壹拾陆元；

其中：1、食材采购成本：748716 元(大写：柒拾肆万捌仟柒佰壹拾陆元)。(按照餐标及实际就餐人数结算)；

2、人员工资：食堂工作人员 10 人(厨师长 1 人、厨师 1 人，面点 3 人、切配小吃小菜 3 人、配菜服务洗碗 2 人) 平均每人每月 6000 元 包含社会保险；共计 360000 元(大写：叁拾陆万元整)；

3、企业管理费：每月 6800 元，共计 40800 元(大写：肆万零捌佰元整)。

(二) 就餐标准

1、甲方就餐人员按照以下标准个人数安卡消费：

早餐 10 元、午餐 22 元、晚餐 10 元。

按照实际就餐人数结算；

2、值班人员晚餐 10 元，餐厅记账，甲方统一结算；

3、甲方安排的工作餐，按照规定的标准由甲方统一结算；

(三) 结算与支付的方式：

1、人员工资和企业管理费两项共 400800 元(大写：肆拾万零捌佰元)，每月 66800 元，(大写：陆万陆仟捌佰元整)；每月随当月餐费一并结算，付款方式：转账支票。

2、食材采购通过实际就餐刷卡收费结算。

七、合同的变更

(一) 根据实际情况的需要，双方可以提出表更、修订有关合同条款。

(二) 变更、修订合同条款的，需双方协商一致，签订补充协议。

八、合同的解除

(一) 双方协商一致，可以解除本合同。

(二) 有下列情形之一的，甲方有权解除本合同：

- (1) 乙方不履行本合同规定的义务；
- (2) 因乙方原因，发生有较大影响的安全事故；
- (3) 因甲方管理需要或发生其它不可抗力。

九、争议解决

(一) 合同履行过程中，对合同内容有争议的，双方当事人应协商解决。

(二) 双方不能协商的，可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十、合同文本与附件

(一) 本合同文本一式肆份，甲、乙方各持贰份；

(二) 本合同附件是本合同的组成部分，与本合同具有同等效力。

甲方（公章）：北京市朝阳区人民政府小关街道办事处

法人或委托签约人：



日期：2025年 6 月 10 日

乙方（公章）：北京泰宇龙华餐饮管理有限公司

法人或委托签约人：



日期：2025年 6 月 30 日

- 附件一：食堂委托经营安全工作协议书
- 附件二：卫生管理检查与处罚条例
- 附件三：各种影响就餐的应急预案

- 附件一：食堂委托经营安全工作协议书

食堂承包安全工作协议书

甲方：北京市朝阳区人民政府小关街道办事处

乙方：北京泰宇龙华餐饮管理有限责任公司

签定食堂委托经营合同书一事，为保证合同的顺利进行，经双方协商，就合同期内食堂的安全工作、安全责任达成如下协议：

一、在合同期内，乙方对食堂的食品安全、防火安全、生产安全等各项安全工作负责有全部责任，并严格执行国家《食品安全法》、《消防法》、《安全生产法》、《劳动法》等相关的法律法规。甲方负有支持乙方安全工作和监督、检查的责任。

二、合同期内，甲方原有的各种安全操作规程、安全规章制度等作业文件仍然有效。甲乙双方负责对各自员工的各种安全培训、考核、宣传教育、演练等工作。乙方对以上工作要给予支持和执行，并负有对全体员工进行安全教育、安全检查、安全要求的负责。

三、合同期内，由乙方指定专(兼)职安全员，具体负责食堂日常安全保卫工作，并对液化气器具、灶具、各种机器设备、用气设备、消防器材指定专人负责日常检查和保管使用，责任落实到人，确保食堂安全运行。

四、合同期内乙方负责烟道定期清洗，灶具、液化气器具、设备机具维修的安排协调责任，费用按双方合同约定的条款支付。甲方负责对灭火器材的检修工作和费用。

五、此协议未尽事宜，双方协商解决。

六、此协议有效期与甲乙双方签订的委托经营期相一致，双方各执一份。

甲方（公章）：

乙方（公章）：

法人或委托签约人：魏丽丽

法人或委托签约人：曹琳

日期：2025年6月30日

日期：2025年6月30日

附件二：卫生管理制度

食品卫生按操作流水程序控制及责任分工

原料质量验收责任人：厨师长、库管

初加工责任人：切配、洗消员

烹调加工责任人：厨师、面点师（工）

成品上桌责任人：厨师、服务员

餐具容器责任人：洗消员、服务员

就餐过程责任人：服务员

剩余食品责任人：服务员、厨师长

主要划分以下几个区域

加工间烹饪区、加工间面点区、库房区、洗消区、餐厅、公共区域，以上区域均由各自岗位人员负责

卫生管理制度（标准）

餐厅的卫生工作是日常工作的重要组成部分。餐厅卫生状况的好坏，直接关系到餐厅的声誉和就餐者的安全。为了搞好餐厅的卫生工作并利于检查监督，特制定如下制度：

一、个人卫生

- 1、所有上岗人员，必须持有卫生防疫部门颁发的“健康证”，并按规定，定期体检。
- 2、个人卫生做到“五勤”，既勤洗澡、勤理发、勤剪指甲、勤洗手、勤换工作服。
- 3、按规定着装，工作服要保持清静。
- 4、发型要美观，不准留奇异发型，不准佩带任何饰物，不准染指甲，不准留胡须，厨师进入工作岗位，必须带工作帽和围裙，冷荤间工作人员进入工作岗位需二次更衣，厨师在岗位不准使用香水。

- 5、厨师在菜肴制作过程中，如需要品尝必须用勺、筷，不得用手直接触摸食品。

二、环境卫生

- 1、环境卫生必须天天搞好，所有卫生必须达到卫生标准。
- 2、玻璃洁净明亮，不得有污点，窗柜无尘土。
- 3、厨房地面餐前后均需要干燥无油无水。
- 4、桌椅要常擦拭，保证无尘土，干净、卫生。
- 5、厨房废弃物、下脚料及垃圾，洗手间内垃圾和剩余饭菜均应及时倾倒，不得积压，存

放垃圾的容器要保持清洁，定期消毒。

6、厨房冰箱及冷荤柜内食品码放要整齐，要常清理，定期除霜。

7、所有物品均应定位摆放，保持环境整洁、卫生。

8、环境卫生要经常化、制度化，坚持岗位责任制，对各岗位卫生要求每天都要彻底清洁，消灭卫生死角。

三、食品卫生

1、坚持食品卫生“五四制”严格按“四隔离”、“四过关”、“四勤”操作，杜绝发生食物中毒事件。

2、冷荤间用具、餐碟使用前用消毒液浸泡 30 分钟消毒。

3、所有刀、墩、案板均应定期煮沸消毒、晒干，所有厨具用后均应苫盖，妥善放置。

4、坚持定岗定位，不串岗，非冷荤间人员严禁进入。

5、禁止私人使用供客人使用的餐、茶、酒具。

6、冷荤间制作的成品，应保持新鲜，过夜食品售前应回锅加热。

7、罐头食品开封后，均应倒入固定容器内冷藏，不得使用原装储存。

8、加工间及灶间对当餐所剩余原料或未销售的成品下班前须冷藏入冰箱，不需冷藏的需要防蚊蝇设备保鲜

9、餐厅出售的酒水、饮料，售前需擦拭干净。

10、切配和烹制实行“双盘制”，配菜用的碗盘在原料下锅后应撤掉，换用消毒后的托盘来监装烹调的菜肴。

11、抹布应经常漂洗，不能一物多用，避免交叉感染。

12、水池分类使用，保持清洁。

卫生检查标准

由厨师长组织每日例行清洁和每周扫除式的彻底清洁，原则上定在每周六、日。办公室每周一按此表内容逐项查验。发现不合格项目，提出限期整改。三次以上不合格将对其开出一张《过失单》。考核以月为单位，每次检查均合格将获得相应的奖励。

卫生检查处罚

一、厨师长负责日常检查，并对责任人进行处罚

1、个人着装不整齐（衣、裤、帽）或有明显污垢、皱褶、破裂者，每次罚款 30 元。

2、对上述情节较轻者提出警告并令其立即更换改正。

3、个人卫生（头发凌乱、指甲过长、配有首饰等）限其立即改正，不予改进者罚款 30 元。

4、宿舍凌乱，存有垃圾和其他杂物，处罚宿舍责任人 50 元，宿舍住宿人每人 30 元。

5、工作责任区内卫生不合格者罚责任人 50 元。

以上罚款可用于本单位卫生优秀者奖励

二、以上问题如果由公司领导或检查人员查出，连同单位负责人（厨师长）按相同标准一并处罚。罚款上缴公司。

三、以上问题如果由甲方工作人员提出质疑或就餐人员举报投诉，按照上诉标准连同公司主管领导一并加倍处罚。罚款上缴甲方。

四、上岗人员证件（健康证、身份证、培训证等）不全或过期失效，每发现一人次处罚厨师长 100 元，主管经理 50 元，罚款上缴甲方。

附件三：各种影响就餐的应急预案

停水、停电、停气

预先接到通知后，立即组织安排，提前准备，能提前加工的要在停水电气之前加工完毕，并储存必要的食用水。不能提前加工的要立即安排人员到附近预先协定餐饮单位订购成品。

突发性事故

要在第一时间进行检查维修，能用手工替代的要立即增加人力支持（如电梯故障要用人工上菜，不能立即恢复和手工不能替代的要立即到预定餐饮单位或（物美）超市购买成品或半成品。

遇有重大活动.

需要大幅度增加供餐数量，立即抽调附近单位（大屯、和平里、麦子店等地）给予人力、物力支援。需要送餐到现场的，公司派车准时送到。

市场价格大幅波动

- 1、掌握市场食品价格规律和动向，积累应对一般性波动的资料和资金储备。
- 2、对于应季上市食品（蔬菜和水果）及时价格偏高，也要适时采购，让就餐者“尝鲜”。
- 3、合理规避被炒作哄抬价格的食物，不顶风上，可以寻求替代食品，必要时可以调整食谱。
- 4、突现价格过低的食品，要查明原因，防止不合格食品流入。

无论出现任何突发事件都不能影响准时足量开餐。

