

朝阳区司法局餐饮服务采购项目 委托经营合同书

发包人：北京市朝阳区司法局

承包人：北京泰宇龙华餐饮管理有限责任公司



甲方：北京市朝阳区司法局
法定代表人：倪东新
地址：北京市朝阳区六里屯西里5号
联系人：王子辉
联系方式：010-65025495

乙方：北京泰宇龙华餐饮管理有限公司
法定代表人：芦少华
地址：北京市朝阳区八里庄西里61号楼22层2202室
联系人：张鹏涛
联系方式：010-85784163

甲方为机关工作人员提供完整膳食服务，对所属机关餐厅实行社会化管理、企业化经营、专业化服务，将所属职工餐厅委托给乙方经营，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

甲方将司法局机关餐厅委托给乙方经营，甲方仍享有所有权，乙方只享有经营权。

二、委托期限

合同委托时间自 2026 年 1 月 8 日起，至 2027 年 1 月 7 日止。

具体服务起止日期可根据合同签订时间相应调整。在预算可保障的前提下，一年合同期满后双方协商一致前提下可按原合同价原服务标准续签下一年合同，合同续签原则上不超过两次，总合同服务期限不超过三年。合同期届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、甲方对餐厅资产拥有所有权，甲方委托乙方负责使用、管理和维护餐厅所有资产，因乙方过错，导致餐厅资产灭失或损毁的，乙方应原物购置价赔偿，损失严重（造成损失在人民币五千元以上）的，甲方有权要求乙方按照原价赔偿后并解除委托经营合同。

2、甲方对餐厅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);情节严重的,甲方可随时终止委托经营合同,乙方需无条件退出。

(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) 餐厅就餐时间的执行情况;

(7) 餐厅操作炊具、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,因乙方原因导致在餐厅就餐人员身体损害的,乙方承担一切经济及法律责任。

5、甲方有权与乙方协商选择进货渠道和供应商,也可指定固定购货渠道,并监督审查物流渠道的运营情况。

6、甲方有权监督乙方对其安排的本机关餐厅的从业人员、服务人员有合法、正规的劳动关系和社会保险。

7、甲方有权根据实际就餐人数等情况建议调整乙方的人员配备数量,乙方须按照甲方的要求进行调整,调整后的人员工资双方进行协商。

8、甲方每季度(或随时)组织伙委会人员征求对乙方的意见建议,乙方需改正,对同一问题出现三次以上不改正的甲方有权随时终止合同。

(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。

2、负责支付经营过程中产生的水、电、燃气费用。

3、向乙方支付本合同约定的服务费。

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，调整人员数量和人员工资待遇，保证不侵犯乙方员工的合法劳动权益和社保权益；

（二）乙方的义务

1、乙方在甲方的指导和要求下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，随时接受甲方的检查和监督，进账单需由甲方人员签字后方为有效。

2、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餐厅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和餐厅卫生工作。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，且甲方有权解除本合同。

3、按照甲方规定的时间、地点、数量、质量标准保证供应。每月公布餐厅的经营情况和主要原材料来源情况。

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，乙方工作人员应该有健康证适合从事餐饮工作，并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、乙方负责餐厅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。对于乙方员工由于工作造成的人身和财产损失由乙方承担一切经济 and 法律责任。

7、负责责任区域内安全防火和安全生产的责任。由于乙方责任造成安全事故并引发损失的，由乙方自行承担赔偿损失和法律责任。

8、乙方有义务随时接受甲方各项监督检查，并遵循甲方意见随时无条件终止委托经营合同（甲方应提前一个月通知乙方）。

9、乙方应该根据甲方提供的设备清单进行签字确认，并妥善保管，在终止或解除合同时再次按照清单交付甲方，对丢失和损坏的应按损耗后的价格进行赔偿。

五、结算程序及标准

（一）餐费标准与结算

餐费标准为 35 元/人/天，含人工费。

- 1、甲方就餐人员按照每月 114 人数计算，超出部分按照客饭工作餐 35 元/人进行结算；
- 2、甲方安排的客餐、工作餐，按照规定的标准由甲方统一另行结算；
- 3、凭发票支票转账或汇款，每季度末结算本季度费用。

（二）支付的方式：转账支票或者汇款。

账户信息：

名称：北京泰宇龙华餐饮管理有限责任公司

地址：北京市朝阳区八里庄西里 61 号楼 22 层 2202

账号：11001102700052507090

开户行：建设银行奥体支行

联系电话：010-85784163

税号：91110105689222083W

甲方付款前，乙方应提供相应金额的发票，乙方未能提供发票的，甲方有权拒绝付款，且不视为违约。

六、合同的变更

（一）根据实际情况的需要，双方可以提出变更、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。

七、合同的解除

（一）甲方可以随时终止合同，并于一个月前通知乙方（口头或书面）；乙方终止协议时应于一个月前书面告知甲方。

（二）有下列情形之一的，甲方有权解除本合同，要求乙方赔偿甲方由此遭受的损失：

（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和人身财产损害事故的。

（三）因甲方管理需要或发生其他不可抗力（包括但不限于极端自然灾害、政府行为）导致合同不能履行的，可以不经乙方同意解除本合同。

八、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出诉讼。

九、合同文本与附件

(一) 本合同文本一式肆份，甲、乙方各持贰份，具有同等法律效力。

(二) 本合同自双方法定代表人或授权代表签字并盖章，于 2026 年 1 月 8 日起生效，本合同附件是本合同的组成部分，与本合同具有同等效力：

附件一：餐厅资产登记移交清单

附件二：餐厅委托经营安全工作协议书

附件三：餐厅设备操作规程

附件四：卫生管理制度

附件五：卫生检查处罚条例

附件六：各种影响就餐的应急预案

此页为签署页，无正文



法定代表人或
授权代表(签字):

Handwritten signature of the Party A representative.

日期：2025 年 12 月 26 日

乙方(公章):



法定代表人或
授权代表(签字):

Handwritten signature of the Party B representative.

日期：2025 年 12 月 26 日

附件一：餐厅资产登记移交清单（甲方提供）

附件二：餐厅委托经营安全工作协议书

餐厅委托经营安全工作协议书

甲方：北京市朝阳区司法局

乙方：北京泰宇龙华餐饮管理有限公司

双方于 年 月 日签订《餐厅委托经营合同书》，为保证合同的顺利进行，经双方协商，就合同期内餐厅的安全工作、安全责任事宜达成如下协议：

一、在合同期内，乙方对餐厅的食品安全、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，具体负责餐厅日常安全保卫工作，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，确保餐厅安全运行。

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限一致，自双方法定代表人或授权代表签字并盖章，年 月 日起生效。本协议一式贰份，双方各执壹份，具有同等法律效力。



法定代表人或
授权代表（签字）：

日期：2025 年 12 月 26 日

（Handwritten signature of the representative of the Beijing Chaoyang District Judicial Administration Bureau)

乙方（公章）：

北京泰宇龙华餐饮管理有限公司

法定代表人或

授权代表（签字）：

日期：2025 年 12 月 26 日



附件三：餐厅设备操作规程

餐厅设备操作规程

电烤箱操作规

1. 查看电源电压要与本烤箱使用电压一致，必须可靠接地。
2. 电烤箱通电烘箱食品期间，烤箱内，外温度较高，不可直接触摸以免烫手。
3. 将烤箱放入箱内或从烤箱取出时一定要使用手套或柄叉。严禁用手直接接触。
4. 食物放入箱前，一定要先预热烤箱。
5. 电烤箱每次使用后，待其冷却后再进行清洁箱门，炉腔外壳应用干布擦抹，切忌用水清洗，如较难清洗的污渍时可用洗涤剂轻轻擦掉。烤箱的其他附件如烤盘、烤网可用清水冲洗。

发酵箱操作规范

1. 检查电源电压是否与机型供电，电压相符，电源引出线应连接到有控制的漏电，过载保护装置的开关上。
 2. 不要拉拽电源线，防止电源线脱落引起漏电事故。
 3. 电热管通电工作时，必须保持在水中，以免发热烧毁。
 4. 发酵箱必须可靠接地。
 5. 如发现故障，不要自行拆卸，找专业人员修理。
- 清洁卫生时，不要用水直接冲洗。

绞肉机操作规程

1. 空机启动，螺杆转向必须与箭头指示的方向一致。
2. 启动运转正常后，才可把肉放进绞肉，机器旋转过程中应用塞肉棒塞入，严禁用手伸入绞肉筒内，以免发生伤手。
3. 需绞的肉一定要切成细状，不能有皮、骨、筋。
4. 电源插应有地线插孔，必须牢固接地线。
5. 如发生电动机运转不正常，应立即切断电源，停机检查原因，看是否有皮、骨、筋等物。
6. 使用时，注意出肉轮太松造成切肉刀与出肉孔板接触不良，调整到合适程度，出肉孔板堵塞，应立即疏通。
7. 使用后立即清洗，一定按使用说明操作，注意操作规范，以免伤手。



8. 机器发生故障，不宜擅自拆机，应找专业人员修理。

搅拌机操作规范

1. 查看电源、电压应与机器电压一致，机外电源接地是否牢固。
2. 使用三相电源机型，要试机检查转向是否与机器转向标一致，试机时斗不要装搅拌器，以免因转向相反脱落损坏机件。
3. 速度选择：A：蛇形搅拌器宜选低速。
B：搅拌器宜选中速。
C：花蕾型搅拌器宜选高速
D：调速时一定要停机，禁止用中、高速和面。
4. 安装搅拌器时搅拌轴上的锁销要与插口安装到位，防止脱落。
5. 使用后要对料桶、搅拌器清洗干净。

轧面机操作规范

1. 查看电源是否与本机相符，牢固可靠，并有可靠接地线。
2. 查看轧面棍和丝刀上无杂物。
3. 接通电源，使机器运转，其转向应与标志方向相同，两轧棍应相对向下旋转。
4. 机器运转中，工作人员不得用手触摸轧面棍，切面刀及齿轮等转动部件。
5. 使用后，严禁用手直接冲洗，应断开电源。

蒸车操作规范

1. 检查水管，煤气管及鼓电机电源。
2. 风机开关闭合。
3. 点火前，确认煤气开关都已关上。
4. 检查水箱水位是否合适，水位比水箱低 7CM 为宜，低于 12CM 即为缺水状态，禁止使用。
5. 风阀打开，排除炉头的残余气，再关上。
6. 开火种制，点着火种，适量打开风阀。
7. 先将炉门关上，防止火焰喷出伤人，将主火开关与风阀一起调节使火焰调至合适程度。
8. 开火前必须检查火种时候已经点上。
9. 如不能使用则将以上全部关上。
10. 鼓风机不能进水。
11. 定期去垢，每月两次，采用除垢剂。

平台雪柜操作规范

1. 使用单独的三极电源插座，注意插座的接地端子，必须可靠接地。
2. 请勿损伤，过渡弯曲，拉拽电源线，不能再电源在线放置任何物品。
3. 请勿将挥发性，引火性的物体放入柜内，以免发生爆炸或火灾。
4. 定期检查电源插头是否有尘，要完全插进电源插座，以免造成接触不良，引起机器损坏。
5. 请勿频繁开、关电源，以免引起触电或短路。
6. 清洁时，先关掉电源，清洗时勿将水流入电气部件，容易造成短路或触电。
7. 不要触摸露出的配管及配线，以免造成烫伤。

附件四：卫生管理制度

原料质量验收责任人：厨师长、库管

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：

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。

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盛装烹调的菜肴。

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。

附件五：卫生检查处罚条例

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。甲方党政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。

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，每人每次罚款 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，不予改进者罚款每人每次 30 元。
- 4、宿舍凌乱，存有垃圾和其他杂物，处罚宿舍责任人次 50 元，宿舍住宿人每人每次 30 元。
- 5、工作责任区内卫生不合格者，罚责任人 50 元/次。

二、上岗人员证件（健康证、身份证、培训证）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。

三、以上问题如果由乙方领导或检查人员查出，连同乙方负责人（厨师长）按相同标准一并处罚。罚款上缴乙方。

四、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，按照上述标准连同乙方主管领导一并加倍处罚。

附件六：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，乙方派车准时送到。

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）即使价格偏高，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。