

食堂委托经营合同书

合同编号：

甲 方：北京市朝阳区人民政府劲松街道办事处

负责人： 魏薇

地 址：北京市朝阳区东三环南路华腾园甲 6 号

联系方式： 87735210

乙 方： 北京泰宇龙华餐饮管理有限责任公司

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

联系方式： 010-85784163

甲乙双方就将甲方所属职工食堂委托给乙方经营事宜，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

甲方将劲松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：2023 年 9 月 1 日至 2023 年 12 月 31 日。合同期满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。

（二）乙方的义务

1、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并保证质量良好以上。所有采购原材料和相关物品认真登记和管理进货台账，接受甲方的检查和监督。

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。同时甲方有权根据本合同约定解除合同，并要求乙方支付违约金和赔偿金。

3、按照甲方规定的时间、地点、数量、质量标准保证供应。每月公布食堂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，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（包含工资及应上的保险）。承担乙方从业人员的民事法律责任。

7、乙方负责责任区域内安全防火和安全生产的责任。

8、甲方负责支付定期排烟道清洗费用；乙方负责监督落实。

9、乙方负责为从业人员提供必要的住宿条件。

10、乙方负责食堂员工的工作衣物清洗和消毒，保证食堂员工日常衣物卫生、整洁。

11、乙方保证严格按照《劳动合同法》、《劳动法》及《劳动合同法实施条例》等相关法律法规的规定，提供符合要求的安全经营条件。乙方应与员工签署书面劳动合同。乙方聘请的员工仅与乙方发生劳动或劳务关系，与甲方无关；乙方与其聘用的员工发生的任何纠纷或因不规范用工与提供劳动或劳务的人员发生纠纷，包括但不限于劳动争议、民

（三）违约金

合同履行过程中，因下列行为发生的费用，甲方有权直接从应付合同款项中扣除或者支付：

- （1）乙方应当承担的违约金；
- （2）因乙方违约或者其他行为造成的甲方损失；
- （3）因乙方侵犯用餐人员利益的行为而承担任何责任的；
- （4）其他应当由乙方承担的费用。

六、食堂交付与返还

（一）交付：甲方应于本合同生效之日将食堂及设备按本合同约定条件交付给乙方。《食堂资产登记移交清单》（详见附件一）经双方交验签字盖章后视为交付完成。

（二）返还：甲方委托乙方经营期满或合同终止/解除后，乙方应返还食堂及其附属设施。甲乙双方验收认可后在《食堂资产返还清单》上签字盖章。

除本合同另有规定外，乙方应于本合同终止或期限届满或甲方依照本合同提出解除合同要求后三十日内，将委托经营食堂、附属设施以良好、适合经营的状态返还甲方，迁移费、装修费或其它相关费用乙方自担。

乙方未按前述约定返还的，甲方有权采取必要措施（包括但不限于断停水、电等措施）收回，所造成的损失由乙方承担。

乙方拒不返还食堂及其附属设施的，甲方有权处置食堂内乙方自有物品（如有），并视为乙方放弃所有权，乙方不得向甲方主张任何责任或要求甲方承担任何损失。

七、食堂工作内容

- 1、乙方尊重甲方职工口味，按甲方要求提供职工餐厅的供餐服务；
- 2、就餐实行自助餐形式；
- 3、用餐时间：
早餐：07:30——09:00
午餐：12:00——13:00

2、乙方发现食堂存在需要甲方保修、维修的情况，应当在发现后 2 小时内通知甲方，不属于甲方维修范围的，乙方应自行维修。

3、甲方的维修

由于食堂本身的缺陷或由于甲方未能进行适当维修而发生的食堂损坏，由甲方负责维修；

食堂主体结构、食堂内原由甲方提供的消防设施、供水设施、供电设施、煤气设施等，由甲方负责维修，但乙方改装或增加的部分由乙方自行维修。

九、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。

十、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。较大影响，是指发生以下情形之一的：

a 给甲方或甲方人员或其他第三方造成【20 万】元以上（含）的损失；

b 一个月内遭到就餐人员【3】次以上（含）投诉；

c 发生【1】次以上（含）用餐导致就餐人员发生身体不适、食物中毒或引发疾病等情形；

d 经检查，食物或食材质量不合格【2】次以上（含），未按规定标准做好餐具消毒【2】次以上（含）。

e 其他甲方认为发生较大影响的安全事故的情形。

（3）擅自拆改变动或损坏食堂主体结构的。

（4）保管不当或不合理使用导致附属物品、设备设施损坏并拒不赔偿的。

附件一：食堂资产登记移交清单

附件二：食堂委托经营安全工作协议书

附件三：食堂食品安全与生产安全管理制度

附件四：卫生检查处罚条例

附件五：各种影响就餐的应急预案

(以下无正文)

甲方(公章):

北京市朝阳区人民政府

劲松街道办事处

法人或委托签约人:

日期: 年 月 日



乙方(公章):

北京泰宇龙华餐饮管理

有限责任公司

法人或委托签约人:

日期: 年 月 日



排烟道					
隔油池					
风机电机					
油烟净化器					
接收部门:			移交部门:		
主管:			主管:		
经办人:			经办:		



附件三：食品安全与生产安全管理制度 管理制度设备操作规程

电烤箱操作规范

查看电源电压要与本烤箱使用电压一致，必须可靠接地。

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。

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。

食物放入箱前，一定要先预热烤箱。

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拭，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

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。

不要拉拽电源线，防止电源线脱落引起漏电事故。

电热管通电工作时，必须保持在水中，以免发热烧毁。

发酵箱必须可靠接地。

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

空机启动，螺杆转向必须与箭头指示的方向一致。

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。

需绞的肉一定要切成细状，不能有皮、骨、筋。

电源插应有地线插孔，必须牢固接地线。

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

开火种制，点着火种，适量打开风阀。

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。

开火前必须检查火种时候已经点上。

如不能使用则将以上全部关上。

鼓风机不能进水。

或胆定期去垢，每月两次，采用除垢剂。

平台雪柜操作规范

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。

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。

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。

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。

请勿频繁开、关电源，以免引起触电或短路。

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。

不要触摸露出的配管及配线，以免造成烫伤。

- 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

附件五：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（如食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（双井、朝阳区民政局、朝外街道等地）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。