

合同编号: hzsy20240901

政府采购合同

项目名称: 北京经济技术开发区第二小学食堂运营项目

项目编号: ZFCG2024-015107-T00007-JH001-XM001

项目批复文号: _____

甲方: 北京经济技术开发区第二小学

乙方: 北京厚泽食育餐饮有限公司

签订日期: 2024年 9月24日



合 同 书

北京经济技术开发区第二小学（采购单位）委托的北京经济技术开发区第二小学食堂运营项目（项目名称）经华诚博远工程咨询有限公司以 ZFCG2024-015107-T00007-JH001-XM001（采购项目编号）招标文件在国内进行采购。经评审委员会评定 北京厚泽食育餐饮有限公司（乙方）为中标供应商。甲、乙双方依据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》，在平等自愿的基础上，同意按照下面的条款和条件，签署本合同。

北京经济技术开发区第二小学食堂运营项目是指：乙方按照本招标文件中“第五章 采购需求”的内容为甲方提供食堂第三方服务的项目。

下列文件构成本合同的组成部分，应该认为是一个整体，彼此相互解释，相互补充。组成合同的多个文件的优先支配地位的次序如下：

- 本合同书；
- 中标通知书；
- 投标文件(含澄清文件)；
- 招标文件(含补充通知)；
- 廉政协议；
- 其他：_____。

一、总则

第一条 甲方指派 张争、高璐楠 负责本合同实施中具体事宜的监督管理和协调服务。乙方指派 刘立国 为食堂负责人，负责食堂的日常运营管理。

第二条 服务期限为 1 年，自 2024 年 9 月 1 日至 2025 年 8 月 31 日止。在甲方预算获批准，乙方在上一年度考核中无重大过错并考核合格，且无其他影响合同签署的情况下，甲方可视服务情况与乙方续签下一年度服务合同（最多续签两次且累加服务期限不超过三年）。

第三条 用餐标准：

小学生	午餐 (含一次加餐)	午餐不超过 18 元/人/餐； 加餐不超过 5 元/人/餐。	约 1300 人
-----	---------------	-----------------------------------	----------

教职工	早、午餐	早餐不超过 5 元/人/餐； 午餐不超过 22 元/人/餐。 教职工刷卡实时消费，最终以实际支出为准。	约 110 人
-----	------	---	---------

第四条 付款方式：合同签订后，甲方收到上级单位拨付的伙食补助金后，按月转到乙方账户。教师餐费由乙方按甲方提供的教师名单将补助充入教师个人饭卡中，按实际消费金额结算，学生加餐餐费由甲方按月据实向乙方结算。

二、甲方的权利和义务

第五条 对食堂管理进行日常监督。针对可能出现的食品安全、卫生安全、设备安全的隐患，有权要求乙方限时整改。

第六条 对食堂运营中使用的原料，食品加工过程中的卫生状况，食品的品种、份量、质量、价格及服务态度等实行监督检查。

第七条 对食堂主体建筑、设备设施进行监督检查。承担如下费用：

- 1、房屋大修的费用；
- 2、学生食堂因自然因素损坏部分进行修缮；
- 3、必要的改造。

第八条 每月组织乙方进行服务质量考核以及学生餐教师餐满意度调查，并对考核中，调查中提出的意见和建议督促乙方进行整改落实。

第九条 甲方有权核查饮食服务费用的收支情况。按时办理结算业务。

三、乙方的权利和义务

第十条 严格遵守《食品安全法》等国家和北京市相关法律、法规及有关政策规定，为甲方师生提供专业、规范、安全、高质量的餐饮服务。确保饮食质量和食品卫生安全。如因乙方提供的餐饮食品质量问题，引发的甲方教职工、学生食物中毒或者其他身体不适的，乙方承担全部赔偿责任，如甲方因上述问题被第三方主张赔偿或被处罚的，甲方有权向乙方追偿。

第十一条 严格按照《食品安全法》等国家和北京市相关法律、法规及有关政策规定，制定本项目各项管理办法、规章制度及岗位责任。接受用餐者

监督。制订食物中毒、火灾等重大事故应急预案。

第十二条 自觉遵守国家规定的有关法律法规相关规定。积极配合、主动接受当地食药监部门、教育行政部门和学校的监督、指导和管理。按照本地食品药品监督管理局颁发的《食品经营许可证》，不得超范围运营。

第十三条 不得将食堂第三方服务、食堂设备设施转包、出借给第三方；不得向校外送餐；不得制作销售学生餐饮以外的业务，不得擅自停业。

第十四条 使用、存贮、加工和制作的食品应符合有关要求。所用食品原材料，要索票索证，并建立管理台账；制作食品要符合餐饮服务食品安全操作规范，食品成品按规定留样。

第十五条 向就餐者提供的餐饮器具必须按规定清洗消毒（应采用热力消毒方式，因特殊原因无法采用热力消毒的，才可用其他消毒方式替代），并作好消毒记录。要制订卫生检查计划，规定检查时间、检查项目及考核标准，做好检查记录并存档。

第十六条 保证房屋和设备设施等标的物完好，对设备设施进行定期维护保养。对房屋及配套设施、厨房设备及其配套设施以及其它相关设备设施不得擅自占用或改变使用功能，如需对房屋及配套设施、厨房设备及其配套设施改扩建或完善配套项目，须报甲方和有关部门批准后方可实施。

第十七条 确保学生食堂正常供应，假期中的供应保障要服从学校统一安排，积极配合学校的一切重大活动，做好餐饮供应保障。学校放假和开学营业时间，按学校通知执行。

第十八条 本合同签订后，乙方与食堂聘用人员的劳动关系项下的全部责任由乙方承担，与甲方无关。

第十九条 乙方应负责食堂相关设备设施维修费，并承担修理费用，上述费用包括但不限于食堂烟道清洗费用、食堂产生的垃圾清运费用、食堂使用的隔油池清掏费用。乙方负责增补在使用中正常损耗、以及因学生数增加需要添置的食堂用具费用。

本条所列费用由乙方承担，甲方无需另行向乙方支付。

四、合同的变更、中止、解除

第二十条 变更、中止或解除合同情形

(一) 乙方有以下情形, 甲方有权变更、中止或解除合同

1. 违反《食品安全法》等国家、市区相关法律法规和管理制度或执行制度不力, 被相关行政部门处罚限期整改不力、食品安全动态量化等级降级;
2. 运营期间, 出现师生食物中毒, 或安全生产责任事故, 且造成严重后果的;
3. 因食品价格波动、食品卫生安全和服务质量等而引起的就餐人员罢餐、静坐、聚众闹事等群发事件, 影响恶劣的;
4. 在运营过程中, 存在掺杂使假, 使用制作无证、过期食品、未按规定范围运营等违规行为, 经学校规劝、限期整改无效且情节严重的;
5. 在运营过程中将本项目整体或部分责任及利益对外转让或发包;
6. 在学期中途无故停止营业的;
7. 乙方如不能履行投标书内的责任的, 则视为违约。甲方有权终止本合同, 重新进行招标, 并追究乙方的违约责任。

(二) 其它经双方协商一致的, 可变更、中止或解除合同。

第二十一条 甲乙双方因不可抗拒的原因, 使合同无法完全履行或者完全无法履行的, 可以提前变更或解除合同。提前解除合同的, 双方均不承担任何违约责任; 变更合同的具体事项由双方协商解决。

第二十二条 合同终止, 甲乙双方应及时清点移交资产, 结算账目, 乙方必须向甲方移交原委托管理的全部物业及其各类管理档案、财务等资料; 移交其管理范围内的全部公共财产, 并接受甲方指定专业机构的移交审核。向甲方移交时, 要确保各项设施的性能完好。乙方应于十日内无条件撤离。乙方运营期间自行添置的设备、器具归乙方所有; 乙方因满足其运营, 对学生食堂进行装修、装饰等设施应无条件移交甲方(双方合同另有约定除外)。如乙方逾期仍有财物存放运营场所, 甲方有权单方面对遗留财物予以处理。若乙方拒不按照本合同的约定搬出该场地, 甲方有权收回运营场地, 对乙方遗留物品自行处置、清理, 且对乙方物品的毁损、灭失不负任何责任, 由此产生的相关费用由乙方承担。

五、违约责任

第二十三条 甲方无故停水、停电、停气(汽), 致使乙方无法正常营业,

造成经济损失的，应向乙方予以赔偿。

第二十四条 乙方违反国家法律法规和相关管理规定，造成甲方未完成规定管理目标或直接造成甲方经济损失的，乙方应给予甲方相应赔偿，甲方有权要求乙方限期整改，并有权终止合同，要求乙方支付项目费用20%的违约金，并赔偿给甲方造成的全部经济损失。除按规定承担相应的民事责任外，违犯刑律的，移交司法机关追究刑事责任。如因乙方管理不善，造成重大经济损失或严重管理失误或重大责任事故，甲方有权终止本合同，并追究乙方的经济 and 法律责任。

第二十五条 乙方不按规定管理、使用和维护标的物，造成标的物灭失或损坏的，按标的物原值赔偿或修复。

第二十六条 办理设备设施交接手续后双方签章。

六、争议解决条款

第二十七条 未尽事宜，由双方协商解决，协商不成可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

七、其他

第二十八条 本合同自双方签字、盖章之日起生效。合同一式6份，甲方执4份，乙方执2份。

第二十九条 双方约定按附件中所列的结算单据办理结算，附件作为本合同的组成部分，与本合同具有同等法律效力。

第三十条 合同如有未尽事宜，须经双方共同协商，作出补充规定，补充规定与合同具有同等法律效力。

第三十一条 甲乙双方应主动配合接受结果查究工作。

附件一：学校现行食堂管理制度主要条款

附件二：设备清单

甲方(章):

地址: 大兴区亦庄镇博兴八路东

委托代理人

电话

开户银行 北京农商银行经济技术开发区支行

帐号 0917020103000002389

乙方(章): 北京厚泽食育餐饮有限公司

地址: 北京市大兴区海鑫路9号院2号楼1层、2层201

法定代表人: 李良军

电话: 13501298372

开户银行: 农业银行南线阁支行

帐号: 11170601040008756

附件一：学校现行食堂管理制度主要条款

一、食品采购索证与采购记录制度

1. 学校食堂采购食品及原料，应当按照国家有关规定向供货者索取相关许可证、营业执照、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等资料。

2. 从食品生产单位、批发市场等采购的，应当查验、索取并留存供货者的相关许可证和产品合格证明等文件；从固定供货商或者供货基地采购的，应当查验、索取并留存供货商或者供货基地的资质证明、每笔供货清单等；从超市、农贸市场、个体经营商户等采购的，应当索取并留存采购清单。

3. 采购进口食品及原料，应当索取出入境检验检疫部门出具的与所购食品、食品原料相同批次的食品检验合格证明的复印件。

4. 索取的相关证明文件应当在有效期内，每次采购均应留存复印件或电子扫描件，并按照供货商名称或者食品种类整理归档，以备查验。

二、食品进货查验制度

（一）查验内容

1. 供应商资质

1.1 查验供应商的营业执照、食品生产许可证或食品经营许可证等相关资质证明文件，确保其合法有效。

1.2 收集供应商的供货合同、质量承诺书等相关文件。

2. 食品合格证明文件

2.1 索取每批次食品的检验合格报告或其他合格证明文件。

2.2 进口食品应索取海关出具的入境货物检验检疫证明。

3. 食品外观和包装

3.1 检查食品的外观是否正常，有无异味、变色、变质等情况。

3.2 检查食品包装是否完好，有无破损、污染、标识不清等问题。

3.3 检查食品的标签标识是否符合法律法规和食品安全标准的要求，包括食品名称、生产日期、保质期、生产厂家、配料表、营养成分表等内容。

4. 食品温度

冷藏冷冻食品到货时，查验运输车辆的冷藏或冷冻设备是否正常运行，测量食品的中心温度是否符合要求。

5. 食品添加剂

查验食品添加剂的生产许可证、产品合格证明文件和适用范围、用量等相关信息。

（二）查验记录

建立进货查验记录台账，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。

（三）不合格食品处理

1. 发现采购的食品不符合食品安全标准或存在其他问题时，应立即停止使用，并按照以下方式处理：

1.1 与供应商协商退货或换货。

1.2 向当地市场监督管理部门报告。

2. 对不合格食品的处理情况进行记录，包括处理方式、处理结果等。

三、原材料追溯管理制度

（一）追溯信息记录

1. 采购环节

1.1 建立原材料采购台账，详细记录供应商名称、地址、联系方式、采购日期、采购数量、产品批次、质量检验报告编号等信息。

1.2 索取并保存供应商提供的原材料产地证明、质量合格证明、检验检疫证明等相关文件。

2. 验收环节

2.1 记录原材料的验收情况，包括验收人员、验收日期、验收结果、不合格原材料的处理方式等。

2.2 对验收合格的原材料进行标识，注明原材料名称、批次、入库日期等。

3. 储存环节

3.1 记录原材料的储存位置、储存条件、出入库情况等。

3.2 定期对库存原材料进行盘点，确保账物相符。

4. 加工环节

4.1 记录原材料的加工日期、加工数量、使用部位、剩余数量等。

4.2 对于加工过程中使用的添加剂、调味料等，记录其名称、用量、批次等信息。

5. 供餐环节

记录食品的供餐日期、供餐数量、供餐对象等。

（二）追溯信息管理

1. 追溯信息应采用纸质记录和电子记录相结合的方式，确保信息的准确、完整和可追溯性。

2. 电子记录应定期备份，防止数据丢失。纸质记录应妥善保存，保存期限不少于两年。

3. 设立专门的追溯信息管理岗位，负责信息的收集、整理、录入和查询工作。

（三）追溯流程

1. 当发现原材料存在质量问题或食品安全隐患时，立即启动追溯流程。
2. 从供餐环节开始，逐步向上追溯，查找问题原材料的来源和流向。
3. 及时通知相关供应商和监管部门，采取召回、封存等措施，防止问题扩大。
4. 对追溯过程中发现的问题进行分析和总结，完善管理制度，防止类似问题再次发生。

（四）培训与监督

1. 定期对食堂工作人员进行原材料追溯制度的培训，提高其追溯意识和操作技能。
2. 学校食品安全管理部门定期对追溯制度的执行情况进行监督检查，对违反制度的行为进行严肃处理。

四、食品库房人员管理制度

1. 应当依法按照保证食品安全的要求贮存食品。食品与非食品库房应分开设置，食品仓库内不得存放有毒有害物质（如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等），不得存放个人物品和杂物。

2. 设专人负责管理，并建立健全采购、验收、出库登记管理制度。做好食品数量质量出入库登记，做到先进先出，易坏先用。腐败变质、发霉生虫等异常食品和无有效票证的食品不得验收入库。及时检查和清理变质、超过保质期限的食品并做好相关记录。

3. 主食、副食宜分区（或分库房）存放。各类食品按类别、品种分类、分架摆放整齐，做到离地 10 厘米、离墙 10 厘米存放于货柜或货架上。

4. 除冷冻（藏）库外的库房应有良好的通风、防潮、防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂等设施（如纱窗、排风扇、防鼠网、挡鼠板等），保持通风干燥、避免阳光直射暴晒，定期清扫，保持库房清洁卫生。

5. 散装食品应盛装于容器内，加盖保鲜膜、铝箔膜，防止风干或交叉污染，并在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

6. 肉类、水产、蛋品等易腐食品需冷藏储存。用于保存食品的冷藏设备，须贴有明显标志。肉类、水产类分柜存放，生食品、半成品、熟食品分柜存放，不得生熟混放、堆积或挤压存放。

7. 冷藏设备的数量应满足生熟分开存放的要求，并保持食品安全所需的冷藏温度，冷藏设备应定期除霜、清洁和保养，保证设施正常运转。冷冻（藏）库应设可正确指示库内温度的温度计，宜设外显式温度（指示）计。

8. 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染。不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

五、食品粗加工人员管理制度

1. 食品原料粗加工必须在粗加工间（区域）内操作，随时保持台面、地面清洁，保持排水沟通畅，排水沟出口应有防止鼠类入侵的金属网。

2. 不加工已变质、有异味的蔬菜、肉、鱼、蛋、禽等，加工后的半成品，如不及时使用应放入冷库短期储存。

3. 动物性食品、植物性食品、水产品 3 类食品原料的清洗水池、加工刀具、案台应分别设置，数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池、刀具、砧板以明显标识标明其用途。

4. 在使用各种食品原料前，应将其清洗干净，蔬菜先洗后切。

5. 洗净的食品原料与未清洗的原料应分开存放，容器有区分标志。

6. 已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品被污染。

7. 尽量缩短易腐食品在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

8. 加工用工具、设备必须无毒无害，标志或者区分明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

9. 保持环境整洁，地面不得存有积水。

六、热菜烹调人员管理制度

1. 使用符合卫生标准的原材料，操作过程要严格防止交叉污染；烹调时要烧熟煮透。

2. 加工前应认真检查待加工食品，发现腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

3. 接触生、半成品和熟食品的工具、容器和设备应通过颜色、大小、材质、文字等形式做到标志清楚，分开使用。

4. 所有的工具、容器和设备应做到使用后清洗干净、定位存放，并保持清洁，接触直接入口食品的工具、容器和设备在使用前还须进行消毒。

5. 食品应当烧熟煮透，加工时食品中心温度应不低于 70℃。

6. 需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏，常温存放时间不得大于 2 小时。

7. 不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应。

8. 加工清真餐应有专用的加工区域、工用具容器、灶台等设备设施。

9. 不得使用亚硝酸盐。

10. 加工场所内的垃圾桶应加盖，每餐后及时清运。

11. 烹饪结束后，应做到地面、台面整洁无油污，容器清洁无残渣，刀墩洁净无霉斑。

七、主食、面点人员管理制度

1. 制作面点的工用具、工作台、容器等要专用。

2. 使用食品添加剂要符合食品安全标准，食品添加剂需存放在专用橱柜内，柜门标有“食品添加剂”字样，每次使用食添加剂要及时记录，限量使用的食品添加剂需用称量工具。

3. 面肥（引子）不得变质、发霉；做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等要符合相应卫生要求，鸡蛋使用前应清洗。

4. 需进行热加工的应彻底加热。

5. 半成品、成品、生品存放容器和冰箱要分开使用，并有明确标志。

6. 成品应迅速晾凉后冷藏保存，食用前应再次彻底加热。

7. 不是当天使用的半成品、成品需在储存处设置标签，注明名称、加工时间、保存期限。

8. 做好的主食、面点应及时供应，剩余主食、面点应冷藏保存，再次供应前必须重新加热至中心温度 70℃ 以上。

9. 每次使用后的设备设施，应及时清理设备内的残渣和污垢，保持设备清洁卫生。

八、分（备）餐间人员管理制度

1. 分（备）餐人员进入二次更衣间要洗净双手、消毒水浸泡、冲洗干净后，更衣、进入分餐间。

2. 分餐间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。

3. 分（备）餐间做到专人、专室、专工具、专消毒。上岗时身着白大褂、佩带胸卡、戴口罩；非本室人员不准进入分餐间。

4. 分（备）餐间的门能够自动关闭。

5. 分（备）餐间设有三个水池，工序标志明显，操作时备有有效消毒水。室内配有空调，确保室温低于 25℃。

6. 专间内装有紫外线消毒灯，紫外线灯使用应有记录，记录消毒时间和灯管累计使用时间。灯管紫外线照度大于 70 μW/cm² 或者灯管累计使用 1000 小时需要更换灯管。

7. 分（备）餐间内应设置与分餐量相一致的分餐台，制作好的菜品和主食等即可食用的食品通过专用窗口递送入分（备）餐间内。

8. 分（备）餐间不使用时应保持清洁，使用前应消毒。

九、专间食品安全人员管理制度

1. 各餐间、分餐间、售饭间加工操作，应做到“五专”（专人操作、专室制作、工具专用、消毒设施设备专用和冷藏专用）。

2. 非操作人员不得擅自进入专间。未清洗消毒的瓜果、蔬菜、个人生活用品及杂物不得带入专间。食品应从能够开合的食品输送窗传递。不得放置煤气灶等污染性设施，地面不得设明沟。专间室内温度不得超过 25℃，应设立独立的空调设施。

3. 专间工作人员应严格注意个人卫生，在预进间二次更衣，穿戴洁净的衣、帽、口罩，严格执行规范操作。触摸未经清洗消毒的食品外包装袋等食用品、工用具后，必须严格洗手、消毒，或更换清洁手套后，方能接触成品，避免交

叉污染。

4. 专间每餐（或每次）使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，并做好记录。

5. 专间的各种刀具、砧板、切片机械等工用具、容器必须专用，定位存放。用前消毒，用后洗净。消毒应严格按照要求使用煮沸、蒸汽、红外线消毒或用含氯制剂浸泡消毒等方法。

6. 认真检查食品质量，发现提供的食品可疑或者感官性状异常，应立即做出撤换等相应处理。

7. 瓜果蔬菜消毒应按要求清洁消毒，有果皮的，最好剥掉食用。盛放直接食品饮料的容器必须经过严格消毒保洁。

8. 保持专间清洁，每天严格做好有关工用具和空气消毒工作，并按时记录。

十、食品留样制度

（一）留样要求

1. 为师生提供的每餐、每样食品都必须由专人负责留样。

2. 留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 125 克。

3. 留样食品应标明留样日期、餐次、食品名称、留样人等信息。

（二）留样操作流程

1. 每餐饭菜加工完成后，由指定的留样人员对每种食品进行留样。

2. 将留样食品装入专用留样容器，密封后放入专用留样冰箱。

3. 在留样容器上清晰标注留样食品的相关信息，包括食品名称、餐次、日期、留样人等。

（三）留样记录

1. 建立食品留样记录台账，详细记录留样食品的名称、餐次、日期、留样人等信息。

2. 留样记录应由留样人员和食堂管理人员共同签字确认。

（四）留样食品的处理

1. 留样食品超过 48 小时后，应及时清理，并对留样容器进行清洗消毒。

2. 清理的留样食品应按照餐厨废弃物处理要求进行处理，不得随意丢弃。

（五）监督与检查

1. 学校定期对食堂食品留样工作进行监督检查，确保制度的严格执行。

2. 对未按规定进行食品留样的相关责任人，应按照学校食品安全管理的有关规定进行严肃处理。

（六）应急处理

一旦发生疑似食物中毒事件，应立即封存留样食品，并及时送相关部门检验，以便查明原因。

附件二：设备清单

学校：北京经济技术开发区第二小学

接收单位：北京厚泽食育餐饮有限公司

编号	设备名称	品牌	数量	备注
1	单眼灶		1	
2	地锅		2	
3	电饼铛		2	
4	烤箱		1	
5	双层冰箱		2	
6	单层冰箱		1	
7	操作柜		4	
8	操作台		6	
9	面案		1	
10	压面机		1	
11	打蛋机		1	
12	和面机		1	
13	切菜机		1	
14	大汤桶		2	
15	不锈钢大盆		44	
16	小汤桶		2	
17	保温桶		3	
18	60边锅		1	
19	米饭锅		1	

20	烤盘		6	
21	热水器		3	
22	蒸箱		2	
23	洗碗间热水器		3	
24	消毒柜		4	
25	留样柜		1	
26	打餐间操作台		3	
27	加热台		3	