

## ①服务标准

委托经营项目概况一览表

食堂名称	楼层	面积（m <sup>2</sup> ）	座位数（个）	经营种类	风险保证金
观澜湖校区 学生食堂	一楼	2659	约 700	风味+大众快餐+ 面食+水吧	40 万元
	二楼	2187	约 500	风味+大众快餐+ 面食+水吧	
	三楼	1741	约 400	风味+大众快餐+ 面食+水吧	

1. 本项目基本设施设备及后厨部分基本设备已由学校配备完成，清单见附表。中标单位需要进一步装修及增加设施设备，需将装修方案、设施设备清单（含用电功率、型号等）报至学校及海口市龙华区市场监督管理局审批同意后，须将装修设计方

案、效果图以局面及电子版形式报给学校，并经书面同意后再行实施。（如涉及到评分项目的内容，需保留原始材料以备第三方审计公司后期审计）。

2. 本校区 2023 年 9 月约有 3000 人左右，如人数变动不影响原合同执行。

3. 因本校区仍在建设当中，食堂三楼就餐区域暂作为图书室使用，后厨仍可使用。

4. 食堂将按现状招标，实行委托经营。食堂场地设施、大型设备实行零租赁。

5. 中标餐饮经营者自主经营、自负盈亏。学校派专人对食堂成本、收入、利润、伙食质量、食品价格、食品安全卫生等进行全面监管，保证餐饮安全卫生、饭菜质量和优惠的价格。

## ②服务要求及标准

1. 认真执行《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、琼教安【2021】68 号文及《海南省学校食堂标准化建设指南》等法律法规和学校有关食堂管理的各项规章制度，并制订合作经营食堂切实可操作的实施细则，认真做好食堂的防火、防毒、防盗等工作，保证伙食的卫生与质量，确保食堂不出任何安全责任事故。

2. 食堂专职负责人要具有餐饮经营管理经验，掌握食品安全相关的法律法

规知识，所有从事食品生产、销售、经营和管理人员必须持有有效的健康证。

3. 保证提供价格合理、品种多样、色香味美的食品，满足师生饮食需求，早餐供应的品种应在 15 个以上，中晚餐供应的品种应在 30 个以上；每月更新大众快餐菜品达到 10%。饭菜价格不得高于省内高校同类同质同量饭菜价格，应低于学校周边餐饮店铺同类同质同量饭菜价格；学校与经营者按照规定毛利，大众快餐毛利 35%，特色风味售价低于社会餐饮店同类同质同量饭菜的 10%及以上。

4. 委托经营的食堂实行独立核算、自负盈亏、守法经营，自觉接受学校的检查监督。大宗物品（米、面、油）采购必须服从学校统一采购。其它原材料必须索证索票，作好进货、领料、销售记录，月末盘点库存，搞好成本核算。

5. 委托经营食堂要按规定交纳相关费用，并负责但不限于以下开支：

（1）合法用工，依法支付员工工资和社会福利等，且不得低于海口市最低工资标准。

（2）餐饮经营、食品检测、证件年审、评“A”级食堂、评优秀食堂、卫生监督部门罚款，食堂卫生安全检查处理、培训学习与参加会议及烹饪比赛费用等。

（3）按规定缴交水电气费。

（4）负责餐具等低值易耗品的购置费用。

（5）负责餐具设备（洗碗机）的统一洗涤消毒清洁卫生费用。

（6）在现有基础上，申请改造食堂和增加“校园一卡通”卡机等费用。

（7）委托经营食堂操作视频按规定上传市场监管部门指定 APP 所需费用。

（8）购买中标食堂公众责任险（包含食品、饮料责任险）、雇主责任险。

6. 学校提供的场地设施、“校园一卡通”收费系统等，要合理使用，妥善保管和保管，对私自改动场地设施设备、保管不善或人为因素造成损坏或丢失的，由中标经营者修复或赔偿。

7. 从业人员要核准身份证、健康证等才准许上岗。

8. 委托经营食堂风险保证金。

9. 投标人须保证能够在 2023 年 8 月 10 号具备正常供餐条件。