

海南大学城西校区学生食堂一楼 委托经营项目合同

甲方(委托方): 海南大学

乙方(受托方): 湖北省大双餐饮管理有限公司

统一社会信用代码: 914208023765624724

根据 2021 年 8 月 11 日 2021 年省本级政府海南大学城西校区学生食堂一楼委托经营项目(招标编号: HNJV2021-1-75)设备招标采购评标的结果和“招标文件”的要求,根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《关于进一步加强高等学校学生食堂工作的意见》《海南省学校食堂委托经营管理准入与退出规定(试行)》等法律法规及文件精神,通过公开方式择优选定委托经营管理企业,甲方委托乙方经营海南大学城西校区学生食堂一楼,在双方平等、自愿、协商一致基础上,签订本合同。

第一章 委托经营项目及其合同期限

第一条 委托经营项目及经营场所

甲方就海南大学城西校区学生食堂一楼按其现状(包括餐厅、工作间、办公室、仓库及相关辅助用房以及食堂属于学校资产的厨具设备和其他配套餐具)进行委托给乙方经营,经营内容为: 风味+大众快餐+面食+水吧+超市。

城西校区学生食堂一楼建于 2003 年,现有操作间面积约 500 平方米,餐厅可同时容纳 548 人就餐。甲方给乙方厨房和餐厅设备的总值 贰拾叁万玖仟柒佰贰拾捌元整 (¥ 239,728.00) (以双方确认的为准,详见附件 1)。

第二条 合同期限

1. 食堂委托经营年限为“2+1+1”年。委托经营期间甲方每月要进行安全卫生检查(详见附件 2),每年进行综合考核。第 2 年委托经营期满后,经甲方组织综合考核合格的(完成全年经济指标情况和执行各项安全卫生指标、制度及规定达到良好及以上的),可续签合同 1 年(即可续签合同至 2024 年 7 月 10 日止);甲方组织考核不合格的(未完成全年经济指标情况和执行各项安全卫生指标、制度及规定达不到良好及以上的),视合同期满,甲方终止其经营权,并不承担由此造成的一切后果。续签 1 年委托经营期满后,经校方组织考核合格的(完成全年经济指标

和执行各项安全卫生指标、制度及规定达到良好及以上的), 可再续签合同至 2025 年 7 月 10 日止; 校方组织考核不合格的(未完成全年经济指标或执行各项安全卫生指标、制度及规定不合格的), 视合同期满, 终止合作, 校方不承担由此造成的一切后果。

2. 每年寒暑假或特殊时期, 乙方根据甲方安排为留校师生提供餐饮服务。不履行寒暑假或特殊时期提供餐饮服务的, 甲方有权征用乙方场所为师生提供餐饮服务。

第二章营业额指标和相关费用信息

第三条 年营业额指标

城西校区学生食堂一楼的年营业额指标为人民币壹仟陆佰壹拾壹万元整(¥16,110,000.00 元)(年营业额计算周期为: 第一年自签订合同之日起至 2022 年 7 月 10 日; 第二年 2022 年 7 月 11 日至 2023 年 7 月 10 日)。特殊情况经营未满一年的, 按校历减扣年营业额指标。

第四条 食堂发展基金

1. 城西校区学生食堂一楼发展基金为食堂年营业额的 8%。

2. 食堂发展基金其中的 40% 为补贴食堂限价菜。年度结算时, 学校根据食堂限价菜窗口销售实际, 据实进行补贴, 但最高不超过补贴限额(指该食堂实际缴纳的食堂发展基金)。食堂每餐提供足量限价菜(食堂设限价菜窗口: 中晚餐设 1 元菜 4 个, 米饭 0.50 元/人/餐吃饱; 早餐: 煮鸡蛋 0.50 元/个, 馒头 0.50 元/个)。达不到合同约定年营业额的, 乙方除向学校交足食堂发展基金(即按约定年营业额×8%), 还要向甲方交纳约定年营业额不足部分 2% 的违约金; 超过合同约定年营业额部分的食堂发展基金为 6%。

3. 甲方每月先按月营业额 8% 预留食堂发展基金, 最后一个月按年度营业额进行结算, 多退少补。

4. 食堂发展基金管理执行甲方相关管理制度(详见附件 3《海南大学食堂发展基金管理办法》)。

第五条 食堂场地使用费和水电气费

1. 甲方实行场地零使用费。

2. 乙方按规定缴交水电气费。应缴费用在每月结算中支付。

第六条 履约保证金

1. 合同签订前, 乙方必须向甲方支付履约保证金人民币叁拾万元(¥300,000.00 元), 作为乙方违章、违约, 发生食物中毒或造成其他损失的赔偿费用保证金。

2. 合同解除或提前终止, 按合同约定, 双方结清有关款项。

3. 合同期满, 双方结清有关款项, 如果没有出现本条第 1 款所述情形, 甲方应在 10 个工作

日内将履约保证金无息退还给乙方。

第七条 餐费结算方式

1. 食堂采用甲方指定的，校园一卡通、微信、支付宝、银联云闪付等收费方式；如食堂开展外卖送餐，必须通过甲方指定的微信、支付宝、银联云闪付等收费方式；食堂营业收费统一由甲方代收。

2. 伙食费结算周期为每月结算一次，甲乙双方在每月 26-30 日核对上月 26 日至当月 25 日营业数据，遇国家法定节假日，对账期可以顺延。

3. 对账完毕，甲方扣除乙方经营食堂使用甲方统一配送的原料及水、电、气、食堂发展基金等所有费用后，余下款额在甲方结算日后 7 个工作日内一次性转付给乙方。逾期，甲方按每日 2% 向乙方支付滞纳金。

4. 转付给乙方的费用，乙方应优先支付从业人员的工资、社会福利等和乙方承担的相关税费等。

第八条 其他

委托经营期间，如发生政府有关部门征收本合同未列出项目，但与使用该房屋、设备相关的费用，由乙方按有关规定标准缴纳。

第三章 甲乙双方的权利和义务

第九条 甲方的权利和义务

1. 甲方在力所能及的情况下给乙方食堂服务工作人员提供集体宿舍。
2. 甲方已按照食堂的使用功能进行内部装修及基础设备配置，并经市场监督管理部门及消防部门认可。甲方负责食堂水、电管线总表前的维修和食堂大型专项升级改造及其相关经费。
3. 甲方负责对食堂房屋的主体结构、水、电（电梯）、燃气管道，下水道及抽排系统等基础设施的维护保养情况进行审查、监督，确保其正常运行。
4. 甲方协助乙方在合同签订后的 30 个工作日内，办理《食品经营许可证》。
5. 甲方按乙方的用料计划，每天按时供应合格的大宗原材料。
6. 建立学校食堂安全卫生监管小组，配备伙食质量与安全监管人员，依章对乙方的工作进行监督与管理。
7. 定期对乙方的物资储存、伙食质量、销售价格、食品卫生、安全生产、食品价格进行检查与不定期抽查，发现问题，应及时向乙方提出，并敦促乙方限期整改。
8. 定期听取师生对伙食工作的意见，及时反馈给乙方，并有责任配合乙方向师生做解释、教育、引导工作。

9. 教育与引导师生员工尊重乙方人员的劳动。管理人员秉公办事，努力为乙方工作排忧解难。在公务活动中，不得向乙方索要财物、宴请，不得刁难、阻挠乙方的正常经营活动。

10. 如遇区内维修造成停电停水，甲方提前通知乙方蓄水，确保正常开餐。如因自然灾害等不可抗力造成误餐或停餐，乙方不负任何责任。由于乙方原因造成误餐或停餐，甲方有权对乙方追究责任。

11. 如乙方现场经理或主管等服务工作人员工作责任心不强或服务不到位，甲方有权要求乙方更换服务工作人员，乙方须在 15 个工作日内予以更换。

第十条 乙方的权利和义务

1. 乙方持有效《食品经营许可证》依法经营、自主经营、自负盈亏。

2. 乙方使用甲方投资建设和购置的设施设备，应按照设备清单，逐件核收，签字确认。

3. 乙方对所使用场地的卫生安全负全责，负责对生产场地配置足够的灭火设备。认真做好安全生产、防火、防盗，保证消防通道畅通，消防设施有效，若由乙方原因引起的安全事故，乙方承担相应的经济 and 法律责任。

4. 乙方负责对加工、销售场所配置足够的消毒灯具。所有排污管道连接地下暗渠排放，定期对污水井，隔油、隔渣池（井）的油污、杂物进行清理。对无异味、无污染的垃圾集中加盖堆放，并定时自行运送到指定的地点。

5. 乙方负责对食堂的设施设备进行定期的维护和保养，其中对厨具设备必须每学期进行不少于一次的检修和清理；抽排系统的风管每学期不少于一次的疏通清洁；室内燃气管道保护层必须每学期翻新一次，并由有资质的专业公司负责施工，所需费用由乙方负责。合同期满或中途退出，要对设备进行清点移交，发现遗失或非正常损坏的，乙方按价赔偿。

6. 乙方负责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；委托经营食堂操作视频按规定上传“海南阳光餐饮”APP 所需费用；食堂日常维修维护和设施设备养护检修及其经费；如乙方没有及时维修维护，造成的影响和经济责任全部由乙方承担。

7. 乙方负责食堂水、电、管线总表后的维修和设施设备（含电梯）的日常维修及其经费；如人为损坏，按价赔偿。

8. 乙方不得随意改变房屋用途、在建筑物墙体外乱搭乱建、扩大经营范围或托管给第三方使用。

9. 乙方因开发业务需要，如需改变房屋的使用功能布局或装修，或设置对房屋结构有影响的设备，应先出规划设计图，需先征得甲方及学校房屋管理部门的书面同意，涉及改变生产流程布局及防火安全的工程变更，还须经市场监督管理部门、消防部门书面批准，方可进行施工；

投资由乙方自理。托管期满或停止合作时，土建改造及不可移动的设施设备无偿归甲方所有，其余乙方投资购置或租赁的设备归乙方所有。

10. 乙方认真执行《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》《餐饮服务食品安全操作规范》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。

11. 乙方应严格按照国家及有关部门和甲方规定的食品加工、贮存、销售的生产流程及规范进行操作。

12. 乙方应确保食品储存安全，不得使用过期变质及伪劣食品。乙方不得私自采购或使用违反食品卫生安全标准的食品，一经查实，甲方有权禁止乙方向师生销售，所造成的一切损失由乙方承担责任。

13. 乙方配备的管理人员和技术人员及其技术等级必须于投标书一致。所有从业人员应持有有效的健康证上岗，且符合餐饮行业从业人员资格要求。

14. 乙方应按照甲方的要求，根据就餐师生人数，每日按时足量质优价廉向师生提供一日三餐的主、副食品及相关服务。早餐供应 20 个品种以上，中晚餐供应 35 个品种以上；每月更新菜品达到 10%。

15. 大众快餐毛利率不超过 35%，特色风味毛利率不超过 45%。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，限定各类菜品价格，确保食堂菜品价格稳定。乙方所经营的所有饭菜品种价格须提前报甲方审定（详见附件 4《海南大学师生事务保障中心食堂食品价格管理规定》）。

16. 乙方做到不掺杂作假；不销售无证食品及过期变质食品；不短斤欠两、以次充好等。在经营范围内，努力拓宽服务层面，增加花式品种，提高服务质量，为师生提供满意的服务。

17. 乙方加强企业内部的管理。聘用员工须“三证”（身份证、健康证、餐饮从业人员资格证）齐全；依照法律法规保障员工合法权益；对员工负有培训和遵法守法教育的责任。合同期内，如发生劳资纠纷、安全责任等事故，由乙方自行妥善处理及其承担由此引起的全部责任。

18. 乙方不得经营政府部门和学校规定以外的项目和食品，不得向学生出售含有酒精成分饮料，不得组织或容留任何人在食堂内从事非法违纪活动。乙方每天经营时间不得超过晚上 11 点。

19. 本合同签订之日起，乙方应认真学习了解国家及有关部门、高等学校和甲方的各项政策法规和管理制度，以确保依法经营。



20. 乙方有责任做好特殊天气应急配餐，以保障师生基本用餐需求。

21. 乙方负责所聘员工工资和社会福利等，且不得低于海口市最低工资标准。

22. 乙方负责餐饮经营、食品检测、证件年审、评“A”级食堂、评优秀（标准化）食堂、卫生监督部门罚款，食堂安全卫生检查处理、除“四害”、培训学习与参加会议及烹饪比赛费用等。

23. 乙方应购买委托经营期内的食堂《食品安全责任保险》及《雇主责任险》等。

第四章 违约条款

第十一条 乙方在经营服务过程中，没有达到市场监督管理部门的要求，出现的罚款和处罚，由乙方承担全部责任和罚款。

第十二条 乙方应具有符合国家规定和甲方要求的经营资质，如乙方未能提供相应资质文件和达到相关要求或虚假承诺情形，则甲方有权终止合同，并要求乙方承担违约责任。

第十三条 乙方每月超出规定毛利范围的，甲方扣除其超出规定范围的毛利后再进行结算。

第十四条 如由乙方负责维修维护的，乙方没有按时维修维护；甲方可以自行安排维修维护，甲方维修维护后，直接从履约保证金中扣除，乙方须于5个工作日内补足履约保证金。如乙方未能于本合同签订后10个工作日内支付履约保证金，甲方有权按应付款项的2%每日收取滞纳金。

第十五条 每年委托经营期满，营业额达不到投标承诺金额的；甲方按比例向乙方追缴不足部分的食堂发展基金；乙方向甲方缴交不足部分2%的违约金。

第十六条 一般违规行为的违约责任。

一年内，乙方在经营过程中出现下列情形之一的，第一次给予警告处分，且每次当场立即整改，如遇整改要求较复杂的其整改时限不超过10个工作日：

(1) 乙方未按合同约定派出相关等级的管理、技术人员（以食堂主要管理人员和厨师、面点师是否与公司签订合同，由公司购买社保为标准考核）；

(2) 乙方在经营过程中出现掺杂作假、销售无证食品、未按经营范围经营等违规行为；

(3) 乙方经营管理不到位，出现一般违规违纪，导致市场监督管理部门给予10,000元及以下罚款的；

(4) 乙方经营管理不到位，导致甲方检查过程中发现乙方出现同类同项工作一年内累计有3次不达标的；

(5) 乙方经营过程中违规收取现金或变相收取现金1次，或被发现未按甲方指定的微信、支付宝、银联云闪付等收费方式进行收费1次；

(6) 由于乙方管理不善，给甲方造成一般影响的。

第十七条 严重违规行为的违约责任。

一年内，乙方在经营过程中出现下列情形之一的，第一次向甲方支付违约金 5,000 元；第二次向甲方支付违约金 10,000 元，且每次应当场立即整改，如遇整改要求较复杂的其整改时限不超过 10 个工作日：

(1) 乙方擅自改变经营范围和食堂厨房布局，经甲方规劝，在规定时限整改完成的；

(2) 乙方经营过程中出现与餐饮加工及销售无关的其他经营行为，经甲方规劝，在规定时限整改完成的；

(3) 乙方经营过程中违规收取现金或变相收取现金的，经甲方规劝，在规定时限整改完成的；

(4) 乙方经营管理不到位，出现较重违规违纪，不造成严重影响，导致市场监督管理部门给予 10,000 元以上罚款的；

(5) 乙方管理不到位，导致每月考核分数在 70 分(不含)以下的；

(6) 由于乙方管理不善，给甲方造成较严重影响的；

(7) 不履行寒暑假或特殊时期提供餐饮服务的；

(8) 一年内，乙方累计达到两次违反第十六条一般违规行为的，向甲方支付违约金 5,000 元；达到三次的，向甲方支付违约金 10,000 元。

第十八条 退出约定。

乙方在经营过程中出现下列情形之一的，甲方有权解除合同，取消其经营食堂资格，责令其 7 个工作日内退出，且 3 年内不得参与甲方合作食堂的投标。对造成甲方及所属人员损失，且依法认定属于乙方责任的，乙方全额赔偿。其赔偿款由乙方支付。如乙方不及时支付，甲方可在乙方交纳的履约保证金中抵扣，履约保证金尚不足以全额赔偿的，可以从乙方营业额中抵扣，直至追究法律责任。

(1) 发生师生食物中毒事件的；

(2) 由于乙方原因，发生安全生产责任事故且造成严重后果的；

(3) 由于乙方原因，造成食品价格、质量、卫生和服务等引发罢餐、静坐、游行等群体事件，影响恶劣的；

(4) 由于乙方原因造成暂停营业或歇业的；

(5) 在委托经营过程中，因乙方过失导致一方或双方被行政处罚或其他违反法律法规导致严重后果的；

(6) 乙方容留他人学生在食堂中进行违法活动的；

(7) 未经允许，乙方存在转包（转租）、分包经营或挂靠经营行为的；

(8) 每年进行综合考核，其考核平均分达不到 60 分（不含）的；

(9) 乙方经营学校“海南省食品安全示范学校食堂”或“海南省食品安全标准化学校食堂”受到摘牌处分的；

(10) 乙方擅自改变经营范围和食堂厨房布局，经甲方规劝，限期整改无效或无整改的；

(11) 乙方经营过程中出现与餐饮加工及销售无关的其他经营行为，经甲方规劝，限期整改无效或无整改的；

(12) 乙方经营过程中违规收取现金或变相收取现金的累计达到 4 次，或被发现未按甲方指定的微信、支付宝、银联云闪付等收费方式进行收费累计达到 4 次；

(13) 一年内，乙方累计违反第十六条一般违规行为达到四次的或违反第十七条严重违规行为达到三次的；

(14) 由于乙方管理不善，给甲方造成严重影响的。

第十九条 因乙方原因，发生涉及师生生命安全的赔偿，甲方依法及时自行处理，乙方不及时支付相关费用的，甲方先从履约保证金中扣除，不足部分甲方可以从乙方营业款中扣除，直至追究法律责任。

第二十条 因乙方的原因造成安全卫生质量事故等而导致甲方向第三方负有经济责任的，乙方除向甲方承担违约责任外，还应承担由此给甲方造成的一切经济损失。

第二十一条 合同期内，因不可抗力因素（自然灾害、战争等）造成任何一方提前终止合同，双方均不构成违约。

第二十二条 乙方若无其他违约行为，甲方所收取乙方的履约保证金如数无息退回给乙方。乙方自行投入资金建设或购置的设备，按照本合同第十条第 9 款处理。

第二十三条 合同期内，因甲方的上级部门或政府政策调整或学校校区功能调整等原因，需提前终止合同，乙方完成应缴费后并且无其它违约行为，甲方应把收取的履约保证金如数无息退回给乙方。

第二十四条 合同期内，乙方提出提前终止合同，属乙方违约，乙方应以书面形式报告甲方，甲方应在 20 个工作日内回复乙方并共同封存经营场所及所有设备。甲方所收履约保证金不退回给乙方，设备按照以下办法处置后，双方终止合同。

1. 属甲方投资，乙方使用的设备，按照本合同第十条第 5 款处理。

2. 属乙方投资建设和购置的设施设备，土建改造及不可移动的设施设备无偿归甲方所有，

其余设备归乙方所有。属于甲方的设施设备，乙方不得人为破坏或损坏；否则，乙方按价赔偿给甲方。

第五章附则

第二十五条 如下文件视为本合同的组成部分，具有同等法律效力：

1. 本合同协议书；
2. 本项目招标文件、乙方投标文件、中标通知书；
3. 政府相关的标准、规范及有关管理文件；
4. 双方有关项目的洽商、变更等书面协议或文件。

第二十六条 纠纷解决方法。任何一方违约，双方协商不能解决的，可向食堂所在地人民法院提起诉讼。

第二十七条 乙方交纳食堂履约保证金后，本合同经双方代表签字，并办理设施设备交接手续之日起生效。本合同壹式柒份，甲、乙双方各执叁份，招标代理机构执壹份。

第二十八条 本合同未尽事宜，双方可另行约定后作为合同附件，合同附件与本合同具有同等法律效力。

第二十九条 若本合同文本格式、内容同法律法规相抵触和未尽事宜，按有关法律法规的规定执行。



- 附件：1. 《海南大学城西校区学生食堂一楼设备清单》
2. 《海南大学食堂安全卫生检查表》（《海南大学食堂考核检查表》）
3. 《海南大学食堂发展基金管理办法》
4. 《海南大学师生事务保障中心食堂食品价格管理规定》
5. 《中标通知书》

甲方：海南大学

法定代表人（或授权代表）：

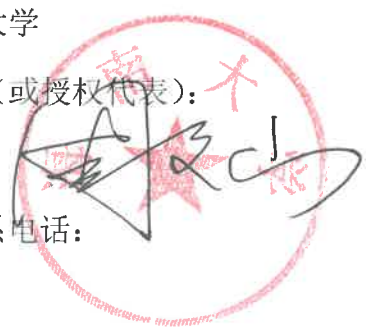
经办人：

联系人及联系电话：

户名：

开户行：

账号：



乙方：湖北省大双餐饮管理有限公司

法定代表人（或授权代表）：

经办人：

联系人及联系电话：027-88153001

户名：湖北省大双餐饮管理有限公司

开户行：工行武汉凯乐花园支行

账号：3202154909100036858



合同签订地址：海口市人民大道 58 号海南大学

合同签订日期：2021 年 8 月 23 日

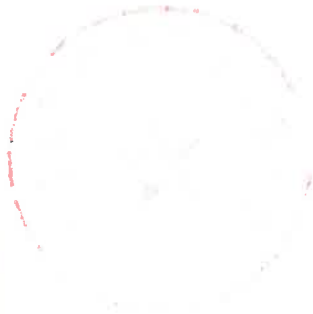
招标机构：海南省教学仪器设备招标中心

地址：海口市西少路二号

鉴证方代表：

电话：0898-66779294

2021 年 8 月 23 日



采购代理机构声明：本合同标的经采购代理机构依法定程序采购，合同主要条款内容与招投标文件的内容一致。

海南大学食堂考核检查表

被检查食堂：

检查时间： 年 月 日

检查环节	序号	检查内容	分值	得分
证照 3	1	在餐厅醒目处公示有效食品经营许可证。	1	
	2	★ 从业人员持有效健康证上岗并在餐厅公示栏公示，没有无证人员上岗。	2	
岗前健康 检查 3	3	★ 食堂主管每日进行岗前健康检查，严格执行岗前健康检查制度和班前点评；有记录（无温度计的一律算未做健康检查），严禁未检就直接上岗；严禁安排患有有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作。	3	
记录 3	4	按规定时间记录，各项记录完整、真实（检查内容：建立员工身份健康状况档案、消毒记录表、收尾工作记录、菜盆消毒记录、餐具消毒记录、水沟清洗记录、消杀记录、采购和添加剂使用记录、点评记录等）。	3	
从业人员 卫生管理 7	5	★ 从业人员上岗仪容仪表规范（如：穿工作服，戴帽子、不穿拖鞋、不佩戴饰品和手表、不留长指甲、不化浓妆，头发包在帽内、男员工头发边不过耳，前不过眉，不留胡须）；不随地吐痰，工作场所不允许吸烟，不对着食品打喷嚏；要规范戴口罩，戴手套；进入售餐间人员必须洗手、消毒，戴口罩、帽子、手套；接触食品与保洁餐具人员必须规范戴口罩和手套（含师傅戴口罩作业）。	3	
	6	★ 个人物品不随意放置，食堂设置专用柜或从业人员物品存放处（如：口杯、饮料瓶、口罩、围裙、拖鞋、钥匙、包等）。	2	
	7	★ 从业人员上岗前，处理食品原料后、便后及直接接触入口食品之前需洗手消毒。	1	
	8	炒菜时厨房使用专用餐具，或试菜餐具放置规范。	1	
采购贮存 15	9	大宗物资由保障中心集中采购或到保障中心指定的供应商采购，自采原材料须建立供货商花名册及资质档案，包括营业执照、许可证、检测报告等。食品原料、食品添加剂、一次性可降解餐盒（包括塑料制品）和筷子及食品相关产品采购按要求索票、索证、记录台账。牲畜应索取、留存当次检验检疫合格证明。采购使用定型包装食用油（不得使用转基因油）。严禁采购违禁食品。	5	
	10	不使用有色袋子装原料（如：蔬菜、调料、干货、肉冻品等）。	1	
	11	★ 食堂无过期、霉烂、变质或不新鲜的食物或原材料，不采购不合格（三无产品、农药残留不达标的蔬菜等原材料）产品、过保质期食品材料；不采购腐败	3	

		变质或感官性状异常的食品原料。		
	12	食品添加剂按“五专”管理（专人采购、专人登记、专人保管、专人领取、专柜存放）；做好记录。	1	
	13	安装空调或排气扇，保持仓库通风、干燥、密闭、无暴晒（孔洞、缝隙不超过6mm）。	2	
	14	食品仓库管理规范，原料规范存放（如：货物离墙离地100mm以上，分类摆放、原料开封要装收纳箱等）；食品与化学物品或有害有毒物品分室储存（如：货架整洁、有完整标识、无杂物、无存放工具、无存放闲置厨具、无存放洗涤剂、无存放消毒剂、无存放除“四害”药品、不使用木制垫板等）。	2	
	15	洗涤剂、消毒剂、除“四害”物品存放杂物仓库。	1	
加工规范 18	16	★ 原料切配中动物性（肉类）和植物性（菜类）、水产类（鱼类）的用具和容器、水池，应分开使用并有明显标识；不锈钢器皿装净肉净鱼，白筐装净菜。	2	
	17	★ 用于原料、半成品、成品的工具和容器，应分开使用并有明显的区分标识，生熟工具容器不得混用。	2	
	18	生鸡蛋使用前必须经过清洗，表面无污秽物。	2	
	19	蔬菜粗加工时先拣后洗，菜筐离地存放菜，粗加工过程中肉菜离地，加工好后及时上架。严禁在操作间外择菜。不能用筐装肉，不用塑料筐装烫菜，应使用有漏水的不锈钢容器，严禁重复解冻食品。	2	
	20	加工后的半成品、成品不能出现交叉污染（检查内容：未按指定案台或菜架存放，叠放、筐底不垫盘，未按规定存储食品等）。	2	
	21	★禁止自制泡菜。	2	
	22	冰柜整洁，冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，不得将食品不加盖密闭堆积、挤压存放，冰箱内无纸箱、麻袋、有色塑料袋等包装物，不用筐装肉，切丝、切片或剁碎必须要加膜存放，自行加工的成品、半成品需要存放时应贴上标签，注明加工日期和保质期）。	2	
	23	肉类食品存放冷藏0-8℃，冷冻-18℃；饭菜食品存放8-60℃保质期为2小时，8℃以下24小时，60℃以上4小时；冰箱内须配温度计；并有中心温度计及使用记录。	2	
	24	剩饭菜妥善保存，隔餐菜再出售时需彻底加热，中心温度需达到70℃；除纯肉菜外，其他菜品不过夜；不出售凉拌菜、凉皮、清补凉等。特殊时期，青菜不隔餐，肉菜不隔夜。	2	
留样 1	25	食品成品按规定留样，并做好记录（检查内容：所出售的品种留样齐全，留样重量不少于125克、样品留存48小时以上、留样杯清洁消毒、无虚假留样和填写记录），留样冰箱专用，温度0℃至8℃。	1	
餐具及设备卫生	26	★ 餐厨具洗涤（餐盘、勺子、筷子不得放置在地上清洗；厨具、菜盆、饭桶、汤桶等放在地上清洁时，	3	

9		底部须垫洗涤垫), 每餐收回的餐用具应立即清洁消毒, 不得隔餐隔夜 (含餐车)		
	27	餐厨具严格执行清洗和消毒制度, 消毒设备运转正常 (检查内容: 餐盘、筷子、汤勺无油渍、残渣、积水; 现场抽查餐具 95%为合格); 盛饭菜用的盆、桶、蒸笼等容器干净, 不油腻, 不着地放。	2	
	28	★ 公用餐具 (餐盘、筷子、汤勺、汤碗等) 按流程清洗消毒, 蒸汽消毒时间不低于 30 分钟, 洗碗机消毒温度要达到 85℃, 并作好记录。	2	
	29	洗净消毒餐具专柜密闭存放在保洁柜中, 售饭工具存放柜整洁无杂物; 筷子一律大头向上, 勺子一律把手朝上, 售餐间餐具开餐前需加膜存放。	1	
	30	加工用设施、设备、工具每餐洗消, 确保餐具干净, 卫生、整洁 (如: 绞肉机、蒸饭柜、压面机、和面机等)。	1	
后厨操作间 6	31	各区域、设备标识齐全 (包括: 冷藏冷冻设备、消毒设备、保洁柜、水池、工作台 (柜)、工具、砧板、清洁用品、菜架、压面机、绞肉机等)、区域有安全负责人和卫生责任人, 标识内容完整。	2	
	32	灶台、工作台冲洗干净, 灶门周围和地板保洁 (灶台及周围不油腻、不脏、不滑, 每周清洁烟罩一次)。	1	
	33	后厨操作间内不允许使用带有“食品添加剂”字样的原材料。	1	
	34	灶前调料罐干净、有标识和日期并加盖。	1	
	35	烹调后的熟食品存放符合卫生要求, 熟食不叠放, 推车底下不放菜。	1	
售餐间 4	36	不允许存放生食及与食品无关的杂物 (扫把、拖把、私人物品等)。	1	
	37	开餐前配餐间紫外线消毒灯消毒不少于 30 分钟, 记录真实完整。	1	
	38	非开餐时间必须关纱窗, 米饭加盖。	1	
	39	每餐后必须对地板、售餐台、窗口等清洗消毒, 纱窗保持干净, 做好记录。	1	
餐厅 3	40	餐盘回收处干净、无异味、每餐后清洗消毒一次, 休息点不得堆放废弃物。	1	
	41	餐厅桌椅摆放整齐, 桌面及时清理干净; 每餐后清洁地板、餐桌要消毒, 做好记录。	1	
	42	食堂监控必须 24 小时开启, 发现故障及时上报维修。	1	
环境卫生 7	43	预进间设备齐全, 物品摆放完整规范 (如: 悬挂物品、鞋帽摆放整齐、无杂物, 配有消毒液)。	1	
	44	要随手关门, 配餐间和后厨通道门随手关闭, 进后厨需登记; 出入口关闭门帘或开启风幕机。	1	
	45	地面干净, 无脏物、无积水、无油腻 (涉及区域: 餐厅、操作间、洗涤间、粗加工间、预进间); 排水沟无积水, 排水沟盖板定期清洗, 保持干净 (涉及区域: 切菜间、操作间、肉类加工间、外围水沟等)。	1	
	46	洗碗池/间、有餐具清洗流程、槽及周围地板无青苔、	1	

		无异味；洗涤的水经过滤网直接排进水沟。		
	47	公共洗手池清洁，能正常使用，无污垢，池底无泥沙，垃圾，青苔及异味；卫生间设施设备完好、干净整洁、无异味。	1	
	48	“门前三包”，卫生干净（全天保洁，无乱贴、乱放、乱停现象）。	1	
	49	门窗、门帘、墙壁、墙裙、天花板、电扇、空调、升降机、餐桌椅、洗手设施等完好，整洁干净，无蜘蛛网，无油渍。	1	
餐厨废弃物 处理 3	50	垃圾桶必须分类、加盖，贴标识，外观整洁，杂物、餐厨垃圾及时清理，做到日产日清。	2	
	51	餐厨垃圾由特许经营单位或环卫部门清运，有餐厨垃圾和废弃油脂台账，并有专人负责、记录齐全。	1	
消防安全 7	52	按规定配备消防器材，食堂工作人员熟练掌握消防器材使用方法，做好清洁卫生并按月做好检查登记（灭火器、消防栓、逃生门等），不得私用消防用水，不得占用消防通道。	2	
	53	严禁擅自改装电路、私接电器设备，禁止违规用电、私自乱拉电线和私自改造燃气管道。	2	
	54	各分区明确消防责任人，有防火预案，掌握火灾发生时的应急处置办法。	1	
	55	按要求定期清洗排油烟设备和管道。	1	
	56	严禁食堂使用瓶装煤气，燃气连接软管不超过 2 米，定期更换。	1	
三防设施 3	57	门、窗、纱窗、玻璃、水沟盖板完好；水沟盖板网眼小于 6mm，门缝小于 6mm；木门和门框的底部包铁皮，高 300mm；管线孔洞周边无缝隙。	2	
	58	三防设施设备：防蝇灯、纱窗、门帘、风幕机、挡鼠板（防鼠板高 600mm）等，按要求使用。	1	
其它 8	59	★ 禁止食堂收现金（含微信、支付宝等网上支付不计入“海南大学食堂”账户），如有特殊情况或停电等，需报饮食部门批准备案，方可收取现金，每餐后及时去一卡通刷卡存入收取的现金。	2	
	60	公示原料价格和对菜品进行明码标价，每个菜品旁公示价格。每餐 1 元菜品不少于 4 个品种，3 元及以下菜品必须达到当餐菜品的 30%。	1	
	61	台风过境 3 天内或洪涝第二天至退涝后 3 天内，不得出售水产品。	1	
	62	★ 严禁私自更换（改）食品加工流程和布局。	1	
	63	免费汤、免费调料在售卖间提供，在餐厅提供时须有专人看管。	1	
	64	每餐销售菜品报饮食部门审核备案后销售，未经饮食部门批准菜价的菜品不得销售。	1	
	65	积极开展“美好‘食’光”（制止餐饮浪费）活动	1	
小计			100	
违约	1	与顾客争吵、打骂，每人每次扣 0.5 分。		
	2	对菜价投诉属实，每个菜品每次扣 1 分。		

	3	后勤服务热线 66279999 收到有效投诉一次扣 1 分，未及时处理一次扣 1 分。			
	4	各级检查，一次不达标扣 5 分。			
	5	保障中心布置的工作不按时完成，一项扣 0.2 分。			
	奖励	1	拾到学生贵重物品，并及时归还失主或上交保障中心，每次奖励 0.5 分。		
		2	对保障中心提出可行性建议，并采纳的每条奖励 1 分。		
3		受到师生好评的食堂奖励 1 分；教育、市场监督管理、消防等部门检查没有任何处罚、整改意见的奖励 3 分。			
4		开展检查评比，评价结果前三名的食堂：第一名奖励 2 分，第二名奖励 1 分，第三名奖励 0.5 分。			
5		工作中有创新点，每个创新点奖励 0.5 分。			
		最后得分			
		考核等次			

检查组长：

检查人员：

食堂负责人：

检查日期：

- 备注：1. 每月检查一次，由质量办与饮食中心联合检查考核；分项目检查，必须两人一组；
2. 正常检查项目采取现一项不达标直接得 0 分，全部达标当项得满分；
3. 每月考核分为：“优、良、中、差”四个等级；优：90 分（含）以上；良：80（含）—90 分（不含）；中：60（含）—80 分（不含）；差：60 分（不含）以下；
4. 检查表中表“★”号的，在每次检查中，如一次有两项得零分，本次考核的最高考核等次不能为良（含）以上；有三项得零分，直接评为差；
5. 检查考核过程中，检查考核人员对违反事项进行资质或图片资料留存；检查人员秉公检查，不得以公济私，不得不按事实考核；被检查单位不得威胁、打击报复检查人员；
6. 如出现第五点情况，由保障中心纪委直接介入调查，并按保障中心相关规定直接处理。

海南大学食堂发展基金管理办法

为优化学校食堂环境和提升食堂饭菜质量，明确食堂发展基金用途及有效使用，根据《海南大学经费支出审批管理办法》（海大〔2020〕238号），结合学校食堂实际，特制定本办法。

第一条 食堂发展基金是指通过学校食堂营业额等资金渠道进行筹措，用于食堂优化、提升的专项资金。

第二条 食堂发展基金来源于学校民族特色食堂营业额中的 3%和除民族特色食堂以外食堂营业额中的 8%部分。

第三条 食堂发展基金使用原则。专款专用、总量控制、统筹兼顾，严禁用于与食堂工作无关的支出。

第四条 食堂发展基金用途。食堂发展基金主要分为日常维修维护基金和食堂饭菜价格平抑基金（含限价菜的补贴）。

日常维修维护基金占食堂发展基金的 60%，主要统筹用于食堂日常维修、购置设备、小型水电气改造项目等；食堂饭菜价格平抑基金占食堂发展基金的 40%，主要用于食堂饭菜价格补贴，单个食堂补贴金额原则上不超过该食堂实际缴纳的食堂发展基金金额。

第五条 食堂限价菜的补贴计算办法：根据各食堂提供限价菜的原材料进货量占有所有食堂限价菜的原材料进货总量比重及实际提供限价菜的检查结果进行分配。

第六条 食堂发展基金的使用审批严格执行《海南大学经费支出审批管理办法》。食堂饭菜价格平抑基金（含限价菜的补贴）每半年结算一次。

第七条 师生事务保障中心每年应向学校财务部门报告食堂发展基金管理情况。当食堂发展基金出现结余时，则自动滚入下一年度使用。

第八条 本办法由师生事务保障中心负责解释，自 2021 年 8 月 1 日起实施。



海南大学师生事务保障中心食堂食品价格管理规定

为了规范食堂收费，稳定食品价格，维护师生合法消费权益，结合学校食堂实际，特制定本规定。

第一条 食堂实行食品价格明码标价或公示制度。各食堂必须通过书面通告、价格牌、电子显示屏等方式向师生公示食品价格，食品售卖价格必须与所公示的食品价格保持一致。

书面通告必须公示一个学期全部食品价格，新增食品或价格调整的食品可通过价格牌、电子显示屏等方式公示。

第二条 食堂应根据师生需求、本地物价指数、膳食结构、健康营养搭配等科学、合理实施食品定价，严禁擅自定价、涨价或调整菜品。

合作食堂应按照合同约定调整菜品。

第三条 基本大伙每份菜品重量规定。无汁无汤的菜品 150 克（±5 克）；带汁的菜品 180 克（±5 克）；带汤的菜品 200 克（±5 克）。

为制止餐饮浪费，鼓励开展美好“食”光活动，倡导食堂提供半份菜品，重量标准同上。

各食堂服务台处必须设立公平秤。

第四条 每学期开学前一周，各食堂必须根据饮食服务部提供的单品成本核算表（详见附件 1）和菜品成本核算汇总表（详见附件 2）报送本学期所有食品（含主食、菜品等）的成本核算和价格明细，经饮食服务部核算批准后实施。

不按时向饮食服务部报送的，第一次处以违约金人民币贰佰元（¥200.00），并责令限时报送；第二次处以违约金人民币伍佰元（¥500.00）；第三次以后每次处以违约金人民币壹仟元（¥1000.00）。

第五条 确需调整食品或者提高食品价格的，须提前一周重新报批。食堂在已经核实批准的食品范围内推出优惠特价食品的，无须再报批。

第六条 食堂必须加强窗口售卖人员的业务培训和考核，提高其业务熟练水平。如果出现错报、多收等情况，必须当场妥善处理。

保障中心饮食服务部接到师生举报或投诉，一经查实，由事发食堂赔付给师生。

第七条 饮食服务部应加强食堂食品成本核算和食品价格执行情况的管理，定期到批发点和周边餐饮点了解市场价格。每日安排人员现场检查食品价格的同时接受师生员工的举报与投诉，检查时须做好相关记录和视频材料，并做好存档备案工作。

第八条 食堂有如下情况，一经查实，每次每道食品处以违约金人民币贰佰元（¥200.00），并提出警告，责令即时整改。

- （一）未经书面上报批准，擅自调整食品；
- （二）不按上报原材料、售重、毛利率出品；
- （三）食品售卖价格与公示价格不符；
- （四）未经书面上报批准，擅自涨价。

第九条 有其他违约情节的，合作食堂按照合同相关条款处理，自营食堂按照目标管理责任书追究食堂责任人相关责任。

第十条 通过学校有关部门、饮食服务部、人力与质量办公室检查或师生员工举报发现上述违规违约行为的，饮食服务部可直接从事发食堂的营业额中扣除违约金。

第十一条 本规定由饮食服务部负责解释，此前有关规定与本规定不一致的，以本规定为准。本规定与合同不一致的，以合同为准。

第十二条 本规定从2021年3月起实施。



营业执照

(副本)

扫描二维码登录
'国家企业信用
信息公示系统'
了解更多登记、
备案、许可、监
管信息。



统一社会信用代码
914208023165624724

名称 湖北省火双餐饮管理有限公司

类型 有限责任公司(自然人投资或控股)

法定代表人 双俊杰

经营范围

餐饮服务；食品、农业初级产品、厨房设备及厨房用具、日用百货、办公用品的批
发兼零售；物业管理；会议会展服务；酒店管理；保洁服务。（依法须经批准的项目，经相关
部门审批后方可开展经营活动）

注册资本 贰仟万元整

成立日期 2014年11月20日

营业期限 长期

住所 洪山区青菱乡长江村万科金色城市2号办公楼1
单元13层9号



登记机关

2019年 0月 2日



姓名 双勇杰
性别 男 民族 汉
出生 1989 年 7 月 31 日
住址 武汉市武昌区武珞路五巷
46号5栋2单元801-2号
公民身份号码 420802198907310332



 中华人民共和国
居民身份证

签发机关 武汉市公安局武昌分局
有效期限 2018.12.04-2038.12.04

城西校区一楼食堂设备（固定资产）清单移交表

序号	编号	资产名称	取得日期	数量	单价 (元)	金额	使用状况	现状	备注
1	1411557S	格力空调5匹	2014. 11. 14	18	8900	160200	良好	在用	
2		格力空调3匹		1			良好	在用	
3		格力空调1匹		9			良好	在用	
4		保洁柜		8			良好	在用	
5		四层货架版型		4			良好	在用	
6	1700590J	三层货架版型	2017. 10. 21	6	2460	14760	良好	在用	
7		不绣钢挂柜		1			良好	在用	
8	ZYSB/042	四层货架	2016. 9. 1	14	1100	15400	良好	在用	
9		不绣钢洗手池		2			良好	在用	
10		双星洗菜池		3			良好	在用	
11	1706667S	单星洗菜池	2017. 10. 19	1	1600	1600	良好	在用	
12		双通打合台		3			良好	在用	
13		双层菜架		3			良好	在用	
14	1700594J	不绣钢储米架	2017. 10. 21	1	2600	2600	良好	在用	
15	1513472S	三层烤饼炉	2015. 11. 23	1	5400	5400	良好	在用	
16		双层六脚工作台		1			良好	在用	
17	1700595J	双面工作台	2017. 10. 21	16	1900	30400	良好	在用	
18		储米柜		2			良好	在用	
19	1803832S	留样冰箱双门	2018. 11. 13	2	4559	9118	良好	在用	
20	1803830S	双门蒸饭柜	2018. 11. 13	1	4650	4650	良好	在用	
21	1706669S	三星水池	2017. 10. 19	1	4300	4300	良好	在用	
22		靠墙双面工作台		3			良好	在用	
23		仓库货架		1			良好	在用	
24		电视机		4			良好	在用	
25		售卖台		10			良好	在用	
26	1414628S	高温消毒柜	2014. 12. 22	1	3300	3300	良好	在用	
27	1803834S	四门冰箱		2	9200	18400	良好	在用	
28		办公桌		1			良好	在用	
29		电脑		1			良好	在用	
30		单门冰箱		1			良好	在用	

31	2016007	桶式抽烟机	7420/10/12	1	1250	1250	良好	在用	
32	ZYSB/046	双吸式离心风柜	2016.9.26	2	11520	23040	良好	良好	
33	ZYSB-047	鲜风机	2016.09.26	1	1300	1300	良好	良好	
34		单门立式冷柜		1					
合计						239728			

移交（部门）人：吴志忠 接收（部门）人：罗时明

核实：[Signature]

经办人：梁婷

备注：本表一式贰份，双方各执一份

政府采购中标通知书

湖北省大双餐饮管理有限公司：

我们很高兴地通知贵方，贵方在参加海南大学城西校区学生食堂一楼委托经营项目（HNJY2021-1-75）的投标中，经评标委员会专家组审议、推荐，采购人确认贵公司为本项目中标单位，年营业额：壹仟陆佰壹拾壹万元整（16,110,000.00元）。经营年限为：“2+1+1”年。

请贵单位按要求于2021年8月22日前到我中心交纳中标服务费。中标服务费依照招标文件要求收取，计：20000.00元。并与用户办理签约手续，逾期可视为放弃。注：需要开“专用发票”者，请在转账时注明“开专用发票”字样。并提供：

- 1、纳税人识别号。
- 2、单位地址及联系电话。
- 3、开户银行及账号，不注明或不提供以上3项者，一律以“普通发票”来开具，一旦开了“普通发票”，不再改开“专用发票”。
- 4、请把开专票信息及材料发送到 A66779720@126.com 邮箱。

附：招标采购中标品目清单

交纳中标服务费账号

单位名称：海南省教学仪器设备招标中心

开户银行：中国银行股份有限公司海口美舍河支行

银行帐号：266255028427

财务联系电话：66757906

海南省教学仪器设备招标中心

2021年8月13日

