

第三章 采购需求

一、项目概述

本次通过向社会招标方式确定 1 家海南省三亚技师学院食堂全托管餐饮服务投标人，服务期限为合同签订之日起 3 年。本院现有在籍学生约 7500 人。学生食堂分为三层，一层建筑面积约 2944.90 平方米，就餐座位约 150 个；二层建筑面积约 2916.90 平方米，二楼餐座位约 170 个，三层建筑面积约 2916.90 平方米，三楼餐座位约 170 个。

二、项目名称

海南省三亚技师学院食堂委托经营项目 B 包（二楼食堂）

三、项目用途

中标单位应在学院食堂（一楼）内为在校师生提供安全、卫生、可靠的餐饮服务，确保食品来源合法，加工过程符合食品安全标准。除双方另有书面约定外，中标单位不得擅自改变食堂原有用途，食堂内各餐饮档口必须由中标单位自主经营，不得出租、出借、转包或以任何形式分包给第三方进行管理运营。一经发现，学院有权解除双方合同，追究中标单位的违约责任，要求赔偿因此造成的一切损失。

四、服务期限

（一）委托服务年限为 3 年；

（二）合同第一次续签，需同时满足以下 1、2 两项条件；合同第二次续签，需同时满足以下 1、2、3 三项条件。

1. 在委托经营周期内，中标单位需保持良好的食品安全记录，未发生食品安全事故，且未曾受到重大行政处罚（轻微警告或通报批评情形

除外);

2. 中标单位在学院年度综合评估环节的得分需 ≥ 80 分,且保持合规运营状态,未出现上级主管部门责令其停业整顿的现象;

3. 中标单位委托经营期内需积极准备,并达到申报省级标准化食堂的所有标准要求或获得省级标准化食堂的认证批准。

五、风险保证金

(一) 风险保证金标准及缴纳

中标单位应在合同签订之日起 10 个工作日内,向学院缴纳管理服务风险保证金人民币 40.00 万元整(大写:肆拾万元整)(参照省教育厅发布文件琼教安[2024]34 号文),作为违法、违规、违约、发生食品安全突发事件、安全事故、拖欠投标人货款、拖欠员工工资或其他因乙方管理服务不到位造成损失的赔偿费用。中标单位进驻时,须签署入场交接书(交接设备设施清单并在持续经营期间进行维护维修)。

风险保证金缴纳金额参考如下:

序号	学生就餐人数 (R)	保证金	序号	学生就餐人数 (R)	保证金
1	$R \leq 200$ 人	5 万元	4	$200 \text{ 人} < R \leq 500$ 人	20 万元
2	$200 \text{ 人} < R \leq 500$ 人	10 万元	5	$200 \text{ 人} < R \leq 500$ 人	30 万元
3	$200 \text{ 人} < R \leq 500$ 人	15 万元	6	$R > 3000$ 人	40 万元

(二) 风险保证金扣减与退还

1. 扣减: 中标单位的风险保证金扣减事项主要涉及以下几个方面,旨在确保服务质量、食品安全、合规运营及合同条款的严格执行:

(1) 食品安全事故：若中标单位在经营期间发生食品安全事件，如食物中毒、使用不合格食材等，将根据事故严重程度和影响范围，扣除相应的风险保证金作为赔偿或处罚；

(2) 违规违法行为：包括但不限于违反国家法律法规、行业标准，以及未取得必要的许可证或许可证过期仍继续经营等，视违规情节轻重扣减保证金；

(3) 违约行为：未能履行合同约定的服务标准，如未按时支付投标人货款、未按约定提供服务、擅自变更服务内容或降低服务质量等，将按违约条款扣除保证金；

(4) 设施损坏与未维护：中标单位在使用学院提供的设施设备期间，如因管理不当导致损坏，或未按要求进行日常维护和定期检修，将根据损坏程度扣减保证金；

(5) 安全事故：发生火灾、人身伤害等安全事故，且系因中标单位管理疏忽或操作不当引起，需承担相应责任，保证金将被用于赔偿损失；

(6) 拖欠款项：中标单位若存在拖延支付员工工资、水电费、物业管理费等应付款项，将依据欠款额度和逾期时间扣减保证金；

(7) 其他管理服务不到位造成的损失：如顾客投诉频繁、环境卫生不达标、服务态度恶劣等，影响学院声誉或造成其他间接损失，也可能触发保证金扣减。

2. 退还：合同期满或终止合同的情况下，中标单位应主动向学院总务科递交书面交接申请，以便启动正式交接流程。中标单位符合以下 2

项条件，即可向学院申请退还风险保证金（不计利息）。

（1）中标单位在整个合同期内无任何违规操作、未发生违约事件、未出现食物中毒案例、未引发其他任何形式的财产损失；

（2）中标单位占用区域内的学院原有设备设施，经学院总务科与财务资产科联合对进行全面清点核查，确保无损坏或遗失，双方对此结果无异议并共同签署《合作终止交接确认书》。

六、改善食堂用餐环境和确保食堂设备设施正常运转

中标单位须在学院开学前，依据国家相关部门对学校食堂委托经营管理的最新要求及标准对所中标经营的食堂用餐区与所属后厨区域进行改善和功能升级，致力于食堂环境的美化与食堂设备设施功能的优化；同时，实施彻底的卫生整治行动，强化“防鼠、防蝇、防尘”三防措施，确保食堂环境整洁、干净、卫生，符合国家卫生标准；中标单位还需对现有食堂设备设施进行全面细致的检测与定期维护，特别是要确保后厨设备设施的性能与安全，保证其处于良好工作状态。

在正式对外营业之前，中标单位必须接受学院相关部门的综合验收，验收内容包括用餐环境的改善效果、后厨设备设施功能优化的完成情况、整体卫生状况的达标审核，以及设备设施的安全稳定运行确认。在学院验收合格，确认食堂各方面均满足开业要求后，中标单位方可正式启动运营服务。

七、学院食堂管理人员基本要求

（一）人员要求

1. 核心人员配置：中标单位应围绕食品安全、运营管理、人力资源及

财务控制等多个维度进行，至少配备 1 名食品安全总监（由运营经理兼任）、1 名食品安全员、1 名人力资源经理、1 名财务专员对食堂进行现场管理，以确保食堂高效、安全、有序地运作。

2. 食品安全总监、食品安全员应具备下列食品安全管理能力：

- （1）掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
- （2）具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；
- （3）熟悉本企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作、规程等生产经营过程控制要求；
- （4）参加食品安全管理培训并通过考核；
- （5）其他应当具备的食品安全管理能力。

3. 任职限制：凡因食品安全违法被吊销食品经营许可证的企业主要负责人、直接负责的主管人员、其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全总监、食品安全员。

4. 中标单位用工管理应包含但不限于：

- （1）遵守《劳动合同法》，依法用工并承担法律责任；
- （2）对从业人员定期体检，新进从业人员经岗前培训并持有效健康证明上岗；所有员工需提供无犯罪记录证明，并在学院总务科完成个人信息备案。
- （3）主动配合学院及政府相关部门对食堂质量、安全、卫生、满意度等方面进行监督检查和考核测评，及时整改不达标之处，不断提升服务质量与安全水平。
- （4）根据学院用餐人数科学配置服务人员，关键岗位人员保持稳

定，与所有食堂员工签订正式劳动合同，并提供工资发放凭证。

(5) 遵守国家劳动法律法规，确保员工享有法定福利待遇，由第三方人力资源服务机构进行监督检查，学院不再支付食堂服务人员的任何费用。

(6) 根据学院委托管理服务工作内容，中标单位需提供专职服务人与中标单位劳动关系证明，所有用工管理义务和责任均由中标单位承担；主要岗位人员配置需符合学院要求，未经学院同意，不得随意调整。

(7) 运营经理作为食堂日常管理的核心，需全面负责综合服务工作，建立并维护与学院的有效沟通渠道，及时响应学院提出的需求和建 议，协同解决运营中遇到的各种问题，确保各项服务活动有序开展。中标单位需郑重签署《运营经理责任承诺书》，明确承诺其委派的运营经理完全代表中标单位行使中标合同中赋予的全部权利与义务，对食堂运营承担首要管理责任。因运营经理管理不善、决策失误或执行不力导致的任何纠纷、经济损失或其他负面影响，中标单位将无条件承担责任，不推诿、不回避，主动采取补救措施，并承担相应的法律责任与经济赔偿。

(二) 管理体系

1. 组织结构与岗位职责：中标单位应根据食堂的实际经营规模和需求，科学设立组织架构，明确划分管理层级，包括但不限于行政管理、食品安全管理、采购管理、生产加工、质量控制、客户服务等部门。每个部门及岗位应有清晰的职责描述，确保每项工作都有专人负责，形

成职责明确、相互协作的高效管理团队。

2. 食品安全管理体系：全面遵循《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反食品浪费法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB31654）、《学校食品安全与营养健康管理规定》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》以及《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法律、法规、标准及地方性的具体要求，建立健全食品安全管理体系。具体措施包括但不限于：

（1）采购与验收：建立严格的食品原料投标人评审制度，确保投标人资质合法、产品质量可靠；实施严格的进货检验，记录详实，确保原料新鲜、无污染。

（2）储存管理：遵循先进先出原则，合理安排仓库，确保不同种类、不同保存条件的食品原料分类存放，避免交叉污染。

（3）加工过程控制：制定并执行标准化操作流程（SOP），确保食品加工各环节的卫生与安全，如温度控制、交叉污染预防、工具与设备的清洁消毒等。

（4）人员健康管理：定期组织员工进行健康检查，确保直接接触食品的员工持有效健康证明上岗；开展食品安全与个人卫生培训，增强员工的食品安全意识和操作技能。

（5）培训与教育：定期对全体员工进行食品安全法律法规、操作规范、应急处置等方面的培训，提升全员食品安全管理能力。

3. 应急预案与危机管理：基于GB31654制定详尽的食品安全应急预案，包括但不限于食物中毒、火灾、自然灾害等紧急情况的应对措施。预

案应包括应急响应流程、关键责任人员名单、紧急联系方式、现场处理方法、事后恢复与改进措施等，并定期组织应急演练，确保一旦发生紧急情况，能够迅速、有序地进行处置，最大限度地减少损失和影响。

九、委托经营管理要求

（一）经营要求

1. 以服务师生为宗旨，实行委托经营管理。

学院食堂运营以全心全意服务师生为根本宗旨，通过委托专业餐饮服务企业进行精细化管理，旨在打造安全、健康、经济、高效的餐饮服务体系。

（1）食品安全与规范运营：

中标单位需严格遵守国家食品安全法律、法规、规章、行业标准及相关政策规定，全面履行合同约定，确保食品经营管理活动合法合规。运营过程中，主动接受学院行政管理部门、学生家长及社会各界的监督，建立健全食品安全管理体系。

强化从业人员教育与培训，定期组织食品安全、消防安全、职业道德及服务技能培训，实施考核机制，确保每位员工达到岗位要求，提升整体服务水平。

（2）公益导向与合理定价：

坚守非营利性原则，中标单位需以实现财务自给自足为经营目标，遵循成本补偿原则，科学合理定价。确保学生餐费显著低于校外同档次餐饮消费水平，满足学生基本生活需求，体现教育服务的公益性质。

实行菜品明码标价制度，严格控制销售毛利率，普通菜品毛利率不超过营业额的 22%，特殊精致加工的菜肴利润率上限为 30%。

食堂菜单设计应注重品种多样性与营养均衡，科学搭配，确保提供丰富多样的选择。固定供应大众餐品，如平价菜、限价菜及每日免费汤（或根据季节变化提供免费热汤或凉茶等），满足不同学生群体的需求。

由学院与食堂确定菜价，食堂所有菜品与价格制定的方案需事先提交至学院总务科，由总务科进行公示，充分征求学院师生的意见与建议。公示期结束后经学院院务会讨论同意方可执行。

2. 以自负盈亏为前提，提供优质餐饮服务。

（1）食堂经营过程中产生的水、电、气费以及其他与本食堂经营有关的费用（如食堂垃圾清理费、食堂下水道疏通费等）均由中标单位自行负责，经营期间设备设施维修维护费用均由中标单位承担，确保其正常运行。

（2）中标单位需承担食堂设备设施的日常清洁、维护、定期检修及保养责任，涵盖地面清洁、墙面维护、电路与水路的小型维修（含支路闸门以下电路、分路总开关以下水路）、门窗保养、桌椅维护等，执行标准需符合行业通行规范，确保食堂环境整洁、设备安全可靠，相关维保费用由中标单位全额承担。

（3）中标单位需负责餐厨用具专用清洁用品和保洁用具用品；办公用品、固定电话费、工作人员劳保用具和用品；厨房设备维修、保养及购置等均由中标单位承担（购置新设备需向学院总务科备案）。

(4) 中标单位要建立健全食品安全管理制度，所有制度文档需设计精美，以适宜的方式展示并固定于食堂显眼位置，实现公开透明，主动接受食品药品监督管理部门、教育行政主管部门的监督检查，积极响应各类监管要求，不断完善食品安全管理措施。建立常态化的食品安全检测机制，相关检测设备与耗材费用由中标单位承担。

(5) 食堂工作人员均由中标餐饮经营企业按照琼食药监餐饮(2015)46号文要求自行招聘并管理，人员经费自理，严禁任何形式的转包、分包行为，确保管理责任清晰，与学院外部单位或个人产生的任何债权债务均与学院无涉。

(6) 中标单位应严格遵守食品安全相关法律法规，确保所提供的餐饮服务安全可靠。如因管理不善导致任何食品安全事故或相关法律纠纷，中标单位将独立承担由此产生的一切损失和法律责任，全力保障师生的饮食健康与安全。

3. 以学院管理规定为指引，确保食堂规范经营。

(1) 中标单位在经营过程中，未经允许不可兼售饮料（除自制果汁），严禁出售烟、酒、槟榔等校园违禁物品，同时不得使用一次性塑料制品。

(2) 中标单位需按照学院规定的时间进行经营，具体经营如下：

早餐：06:30—08:20； 中餐：11:40—14:50；

晚餐：16:30—20:20； 夜宵：21:30—22:50；

食堂运营需严格遵循预设的营业时间安排，以确保餐饮服务的稳定供应。若遇特殊情形需对营业时间做出调整，将由学院总务科统一

发布正式通知，以便师生周知并适时调整就餐安排。

(3) 中标单位要保证营业时段分餐窗口能够满足师生就餐需求，就餐支付采用学院食堂刷卡系统，支持刷卡消费或微信、支付宝等电子支付方式，强化交易流程的便捷与安全。

(4) 学院所提供的各类设备，将在完成详细登记并编制资产清单后，正式移交给中标单位。合同期满时，中标单位需根据原始清单内容进行设备清点与归还，期间若发生设备损坏或遗失情况，将依据设备原价进行赔偿处理。

(5) 中标单位作为学院食堂安全、卫生、防火、防盗工作的首要责任人，直接承担组织与管理职责，需确保各项措施落实到位。按照国家法律法规要求，中标单位需建立健全消防安全管理体系，不仅配置充足的消防设施设备，还需定期检查与维护，确保其功能完备，有效预防火灾事故，保障食堂区域的消防安全。此外，中标单位应主动与学院安保及消防管理部门协作，积极响应校园消防安全工作的各项要求与倡议，共同营造安全和谐的校园环境。

(6) 未经学院同意不得对管理场地（包括但不限于房屋结构、内部设施、设备等）进行任何搬动、修改、粘贴广告。如确因中标单位使用需要，在不影响食堂房屋结构及内部造型、视觉效果的前提下，征得院方的同意后，中标单位可对管理场地进行装饰、装修及粘贴广告。中标单位的装修装饰方案、广告方案应以书面形式提交学院备案认可，方可施工，所有装饰、装修及广告制作的费用均由中标单位承担。管理期满后，未经学院书面许可，中标单位安装的装璜设施、广

告设施不得拆除。

(7) 中标单位需遵循学院规定的其他管理要求。学院有权对中标单位的财务状况、经营状况、成本利润、服务管理、价格质量、卫生秩序等进行监督检查、考核评价，同时安排专人督促中标单位落实食品安全法律、法规、规章、标准及有关规定，对中标单位经营管理服务进行全过程监管。

(二) 供货产品质量要求

因预制菜潜在的健康风险、监管难度以及社会认知等因素，学院食堂不得推广预制菜。中标单位应更多关注提升食堂的自我供餐能力，加强新鲜食材的使用，确保为学生提供安全、健康、营养的饮食环境。

具体要求如下：

1. 蔬菜类

1.1 质量要求

(1) 所有蔬菜必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。所有蔬菜绝无农药等有害物质的留存，在配送前必须采样送检，经农药残留检测合格并出具检测合格报告单后，方可采收配送。

(2) 所有蔬菜在交付采购人前必须经过前期处理，使用率达到 95% 以上。

(3) 所有蔬菜必须保证食用安全，符合国家食品卫生标准。具体质量要求为：

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有滋味则为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯竭、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

种类	质量标准
叶菜类	菜心、生菜、大白菜、小白菜、空心菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格，鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无腐烂现象，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。
茄果类	番茄、茄子等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、无畸形、异味、无明显机械伤。
瓜果类	黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂、无腐烂、畸形，异味、无明显机械伤，不带泥土。
根菜类	萝卜、大头菜、沙葛等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类	马铃薯。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽。
葱蒜类	葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。
豆类	扁豆、豌豆、豆角等。形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。
水生菜类	藕、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质。
食用菌类	蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。
芽苗类	绿豆芽、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

1.2 供应和管理要求

(1) 蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜），主菜品种根据季节安排，但要确保每周有 3 个品种以上。

(2) 来源必须清晰，蔬菜来源须为自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场。

(3) 蔬菜卫生质量要求

卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目	指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞 (以 Hg 计)	≤0.01
铅 (以 Pb 计)	≤0.2
砷 (以 As 计)	≤0.5
氟 (以 F 计)	≤0.5
硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)	瓜果类≤600; 叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)	≤4

2. 肉类 (含生鲜、冻品、鱼类、熟食等):

2.1 质量要求

(1) 所供肉类应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉屠宰场，供货时须提交屠宰场的**验收单**及当批次有效的**动物检疫合格证**复印件 (原件备查)，新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉；冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有

弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。

(2) 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。冷冻品类需解冰并按解冰后的实际重量计算。

(3) 家禽类（鸡、鸭等）需去净毛和内脏。

(4) 熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）的保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。

(5) 鲜鱼类鱼体饱满结实、新鲜，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染。冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

2.2 供应和管理要求

(1) 中标单位提供货物应符合下列的《生产（供应）企业资质证明》：

生产（供应）企业资质证明（首次供应时提供）

类别	资质证明
畜禽冻肉类	《企业法人营业执照》、《动物防疫合格证》 《食品生产许可证》或《食品经营许可证》
肉制品	《企业法人营业执照》 《食品生产许可证》或《食品经营许可证》

水产品	《企业法人营业执照》
-----	------------

(2) 产品票证要求:

①新鲜肉类票证要求:

货物类别	产品票证名称	验收索证要求
猪肉类	《动物产品检疫合格证》	要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地,官方兽医签字、盖检验检疫专用章。
	《畜产品检验合格证》	有委托方、送往单位、屠宰场检验专用章、出厂时间和单号
三鸟类	《动物产品检疫合格证》	要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地,官方兽医签字、盖检验检疫专用章。
牛肉、羊肉	《动物产品检疫合格证》	要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地,官方兽医签字、盖检验检疫专用章。

②冻品货物票证要求:

货物类别	产品票证名称	验收索证要求
猪、牛、羊肉类、家禽类	1. 《出县境动物产品检疫合格证》	由政府动植物检疫部门出具,用于跨区销售检查。
	2. 《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂(库)检验合格证,随车同行。
	3. 《动物产品防疫合格证》	当批次有效,原件备查。
肉制品	1. 《卫生检疫报告》	由政府疾控部门或卫生检验部门出具(半年内有效)。
	2. 《产品合格证》	交货时提供本批次产品

		的出厂（库）检验合格证，随车同行。
水产品	贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。

3. 粮油类

3.1 食用油品质要求

(1) 食品安全标准：食用油必须符合国家食品安全标准，如《食品安全国家标准植物油》(GB 2716-2018) 等，确保油品无有害物质，如重金属、黄曲霉素、农药残留等在允许范围内。

(2) 非转基因要求：很多学校倾向于使用非转基因食用油，如金利牌的葵花子油和菜籽油，以符合健康和消费者偏好。

(3) 质量指标：包括但不限于酸价、过氧化值、溶剂残留量等指标必须符合国家标准。例如，酸价 (mg/g) 应根据不同油种有不同要求，一般不超过 4 (花生油、菜籽油等) 至 12 (棉籽油)；过氧化值 (meq/kg) 也应控制在一定范围内，如花生油、葵花油、米糠油不超过 20，菜籽油、大豆油等不超过 12。

(4) 正规采购与验证：食堂采购食用油时，要求投标人提供合法的营业执照、食品经营许可证，并对每批次油品提供检测报告，确保生产日期、保质期等信息准确无误。

(5) 营养与健康：提倡使用富含不饱和脂肪酸的植物油，如橄榄油、葵花籽油等，强调采购正规大品牌产品，以确保油品的品质，促进师生的健康。

(6) 标签标识：包装上应清晰标注产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期（不少于三分之二）、生产许可证编号、执行标准等信息，符合国家标签法规定。

3.2 大米质量标准

(1) QS 标志：所采购的大米必须具有中国质量监督检验检疫总局颁发的“QS”（Quality Safety，现已更新为 SC 标志，即“生产许可”标志）食品安全认证；

(2) 标识信息：大米包装上应明确标注加工厂的名称、大米的品名（如粳米、籼米等）、生产日期、保质期或保存期限。所有信息需清晰可见，便于追踪与管理。

(3) 保质期要求：供货时，大米的剩余保质期不得少于其总保质期的三分之二，以确保大米新鲜且营养价值不减损。

(4) 质量等级与标准号：包装上应标示大米的质量等级，如一级、二级等，以及对应的产品标准号，例如按照国家标准 GB1354-2018（或最新的国家标准）。

(5) 产品合格证：每批大米应随附同批次产品的出厂检验合格报告或合格证明文件，证明该批次大米已经过质量检验且符合标准。

(6) 符合国家标准与卫生标准：大米的质量和卫生指标应符合国家食品安全标准和粮食卫生标准，如 GB2715《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等，确保无农药残留、重金属超标、真菌毒素等问题。

(7) 外观与感官标准：大米色泽应符合规定，如淡青色或乳白

色半透明状，米粒完整，大小均匀，无霉斑、虫害和杂质，具有纯正的米香味，无异味。

4. 干货、副食品类

4.1 质量要求

(1) 干货、副食品质量基本要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准，副食品必须具有 QS 食品质量认证标志。采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

(2) 标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。

(3) 品牌要求：在满足质量要求的前提下，按照采购人每次下订单的要求提供货品。

(4) 质量要求：符合国家食品标准，提供的货品剩余保存期不少于保质期的三分之二。

(5) 几种主要干货制品的质量标准：

紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。一极品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。二极品：颜色较一极品灰黄、干燥无碎块。三极品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中下三等。质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者

为次品。

(6) 几种主要副食品的质量要求:

鸡蛋: 蛋壳清洁完整, 色泽鲜明, 无破损、裂纹, 无霉斑, 灯光透视时, 整个蛋呈桔黄色至橙红色, 蛋黄不见或略见阴影, 没有霉味、酸味, 臭味等不良气味, 打开后蛋黄凸起、完整、有韧性, 蛋白澄清、透明、稀稠分明, 无异味。

皮蛋: 外表泥状包料完整、无霉斑, 包料除掉后蛋壳亦完整无损, 灯光透照蛋内容物凝固不动, 打开观察, 整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性、呈半透明的棕黄色, 闻起来有芳香, 无辛辣气。

咸蛋: 蛋壳完整无损, 无裂纹或霉斑, 摇动时有轻度水荡漾感觉, 灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳, 蛋清呈白色水样透明, 生蛋打开可见蛋清稀薄透明, 蛋黄呈红色或淡红色, 浓缩粘度增强, 但不硬固, 煮熟后打开, 可见蛋清白嫩, 蛋黄口味有细沙感, 富于油脂, 品尝则有咸蛋固有的香味。

豆腐: 豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色, 稍有光泽, 块形完整, 软硬适度, 富有一定的弹性, 质地细嫩、结构均匀、无杂质, 具有豆腐特有的香味, 取样品品尝时口感细腻鲜嫩, 味道纯正清香。

腐竹: 为枝条或片叶状, 质脆易折, 条状折断有空心, 无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色, 有光泽。具有腐竹固有的香味, 无其他任何异味, 取样品品尝其滋味, 具有腐竹固有的鲜香滋味。

大豆: 豆皮色呈各种大豆固有的颜色, 光彩油亮, 洁净而有光泽, 颗粒饱满, 整齐均匀, 无虫蛀粒, 无杂质, 无霉变。

花生：果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

食糖：干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

4.2 供应和管理要求

(1) 供应要求的资质证明：

生产（供应）企业的资质证明：（首次供应时提供）

类别	资质证明
副食品	《企业法人营业执照》

产品票证要求：

类别	产品资质名称	验收索证要求
副食品	货物清单	加盖投标人公章的货物清单（送货单）

5. 货物包装要求

(1) 中标单位应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

(2) 包装、容器(框、箱、袋)要求：清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和 QS 认证等。

(3) 包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

6. 配送管理要求

(1) 本次配送服务采购主要为早、中、晚餐供应，采购人膳食安排时间一般为每周星期一至星期五，如有特殊安排，按学院安排执行。

(2) 中标单位应至少安排 1 辆以上车辆负责送货及安排专职送货员，负责货物的运输、过秤，并协助采购人抽验货品，货品的品种和重量以采购人抽验的结果为准。

(3) 中标单位必须遵守国家规定的卫生管理条例，严格执行《食品安全法》，必须保证所供应肉类、干货、蔬菜、果品、主食及其它副食品等为新鲜、保质期内，且符合卫生标准；若发现所供应的食品存在腐烂变质、过期等质量问题的，应当全部收回并销毁，立即采取补救措施重新供应配送。

(4) 食品溯源要求。中标单位对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰，尽量使用知名品牌。

7. 配送运输要求

(1) 所有货物运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料，车厢内无不良气味、异味。

(2) 冷藏、冷冻食品必须专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别

对于长途运输的食品，保证食品在运输处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

(3) 送货车辆应保持清洁：食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

(4) 送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断。保证冷冻肉类中心温度控制在 $-2-7^{\circ}\text{C}$ 的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

(5) 在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。

(6) 抽查发现食品安全质量问题的处理：

抽查检测过程中，如发现中标单位所配送的肉类、干货、蔬菜、果品、主食及其它副食品等出现变质变味、过期；蔬菜瓜果类的农药含量超标、肉制品无检验标志、干货有发霉或添加剂超标、家禽鱼类有病毒危害的，应视情况追究法律及经济责任。

对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，要求供货单位按食堂规定时间，要求的数量、质量、规格重新送货。

8. 货物验收

(1) 检验流程

①要作好卸货前的检查。验收人员需全面检查验收区域，确保场地清洁，验收设备完好，并预先了解待验商品的基本外观状况。

②应采取当场验收的方式，验收人员需严格依照“索证→过磅→入库”的流程执行。需验证投标人提供的所有资质证明原件，若原件唯一且不能留置学院，膳食中心在核验后复印留存，并确保原件与复印件一致。

③对每批次每种商品实施随机抽样检查，确保样品代表性。

④验收工作人员按招标文件产品质量要求对货物质量进行抽查，比对相关文件，以确保食品品种符合要求。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，学院膳食中心管理人员应和中标单位人员一起确认，并保留双方签字单据。

(2) 退（补）货流程：对不符合质量要求的食品，由验收人员立即提出退货处理。对数量不足或部分退货的，投标人必须在食堂规定时间，按原定的数量、质量、规格重新送货。

(3) 验收记录，每次采购的食品都要登记记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。验收完毕后，双方必须在货物收货清单上确认签名。

(4) 验收要求

验收发现食品安全有质量、数量、规格问题的处理：对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，如发现腐败变质异味、污染变质等，一经发现，当日所送同批次产品全部退货。送货数量与订单不

符时：多送部分有权拒收，少送部分必须在 1 小时内补货送到。

畜禽冻肉类必须附有官方动植物检疫合格证明，否则整批退货，并要求投标人按食堂指定时间重新配送合规产品。

十、监督与评估机制

（一）总体框架

学院食堂的监督与评估机制由以下三个核心部分组成，旨在全面、客观地评价食堂的运营质量，确保食品安全、服务满意度和运营效率：

1. 日检查：后勤部门日常管理评分（占比 20%）：每日进行，重点关注日常卫生保持、食材采购记录、员工行为规范等，确保日常运营的合规性和稳定性。

2. 月调查：学生、教职工满意度调查表（占比 30%）：直接反映消费者意见，每月进行一次，内容涵盖食品质量、服务态度、卫生状况及性价比等，确保贴近师生需求。

3. 学期测评：后勤部门结合海南标准化食堂评估细则（占比 20%）：每学期一次，依据海南省教育部门发布的标准化食堂评估标准，着重评估食品安全、设施设备、环境管理等硬性指标。

4. 年度考核：院领导考核评价表（占比 30%）：侧重于宏观管理层面，每学年一次，评价内容包括食品安全管理、运营效率、成本控制、综合管理水平及社会责任等。

（二）续签标准

综合年度评价得分=后勤部门日常管理评价（平均分）×20%+师生满意度调查表（平均分）×30%+海南标准化食堂评估细则（平均分）

×20%+院领导考核评价（平均分）×30%。

综合年度评价得分需达到或超过 80 分，方视为合格，可继续签订委托经营合同。特别强调，食品安全为一票否决项，一旦发现严重食品安全问题，立即终止合作。

（三）持续改进机制

1. 建立反馈机制，对调查表和评估中发现的问题，要求食堂及时整改，并跟踪验证改进效果。
2. 定期组织培训，提升食堂管理团队的专业能力和服务水平。
3. 鼓励创新，对在服务、菜品创新等方面表现突出的食堂给予奖励。

通过这一机制，确保学校食堂的运营质量持续提升，满足师生需求，保障食品安全，营造良好的就餐环境。

十一、进驻与退出管理机制

（一）进驻管理机制

1. 进驻学院后与学院总务科签订学院食堂设备设施交接清单，盘点物资及缴纳食堂经营保证金；
2. 根据双方签订合同出具“食堂用餐区与后厨的改善和升级及设备设施更新升级方案”供学院审批，致力于环境美化与功能优化；
3. 经学院审批的方案报送相关单位审批（如消防部门、市场监督管理局）；
4. 按学院管理规定进行食堂改善和升级；
5. 按合同规定正式营业。

（二）退出管理机制

1. 学院有权依据以下但不限于以下情形解除与委托经营企业的合同关系：

(1) 违反相关行业法律法规，国家、地方政府相关管理制度造成不良后果的；

(2) 未建立相关经营行业管理制度或执行制度不力，经营管理混乱，被政府相关职能部门处罚的；

(3) 违反双方合同约定，拒不调整或限期调整不到位的；

(4) 商品质量差、服务态度差，价格高、师生满意率低；监管措施不力；制订落实不到位，限期整改无效的；

(5) 引发群体性事件，影响恶劣扰乱学校办学秩序的；

(6) 不配合国家、地方政府及学校相关部门监督检查的；

(7) 发生人身财产损害或造成其他重大生产责任事故的；

(8) 未经学院同意，利用学院资源从事对外经营服务，造成不良影响的；

(9) 未经学院同意，无故停止营业的；

(10) 合同到期双方未续约，委托经营企业拒绝搬离或逾期不缴纳相关费用的，学院财务科有权扣除全部风险保证金，并依法保留诉讼权利。

(11) 一个学期内(含跨年)累计受到 5 次停业整顿处置的企业，合同终止。

(12) 引进委托经营企业在经营期间因违规、违约被退出经营后，三年内不得重新申请引进。

(13) 引进委托经营企业法人或员工在经营期间触犯刑法及其他性质恶劣的情形造成不良影响的，企业退出经营。

(14) 中标单位存在转包或分包行为；

(15) 因中标单位管理不当，发生食品安全事故或受到相关食品安全行政处罚（警告、通报批评除外）；

(16) 因中标单位自身原因导致经营状况较差，不能正常经营或有效履约；

(17) 其他经学院综合认定需要终止合作的情形。

2. 委托经营管理企业因合约到期未续签或因经营问题等原因退出的，须按以下流程退出：

(1) 向学院总务科申请退出经营；

(2) 配合学院总务科对所属经营食堂进行资产清单盘点；

(3) 申请退还保证金。

注意：资产盘点时须保证设备设施功能正常，如有问题须修缮或者折旧赔偿；退出的企业须在规定时限内及时拆卸企业自有资产并清场。