

政府采购合同

甲方：福建幼儿师范高等专科学校

乙方：福州市优食美膳餐饮管理有限公司

根据项目编号为JYXM-GK-2025010的白马校区食堂服务采购项目（以下简称：“本项目”）的招标结果，乙方为中标人。现经甲乙双方友好协商，就以下事项达成一致并签订本合同：

1、下列合同文件是构成本合同不可分割的部分：

1.1 合同条款；

1.2 招标文件、乙方的投标文件；

1.3 其他文件或材料：无。（若有联合协议或分包意向协议）。

2、合同标的

采购标的	服务期
白马校区食堂服务采购项目	5年（采用一年一考核的方式）

3、合同总金额

3.1 本合同项下的总金额不作为固定结算依据，实际结算金额应按照双方确认的实际发生量计算。在每月 15 日之前，甲方向乙方支付上个月的费用，费用按上月营业额据实结算。每次结算前，乙方应向甲方提供详细的费用清单，经甲方审核确认后，按确认金额支付。

4、合同标的交付时间、地点和条件

4.1 交付时间：服务期限自合同签订之日起 5 年；

4.2 交付地点：福建省福州市白马北路勺园里 49 号；

4.3 交付条件：服务完毕。

5、合同标的应符合招标文件、乙方投标文件的规定或约定，具体如下：

5.1 基本要求

(1) 须执行国家《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施细则》《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》《学校食品安全与营养管理规定》《学生集体用餐食品安全监督办法》以及安全生产、环境保护、卫生防疫、消防等方面的法律法规。



(2) 须遵守甲方现行的各项规章制度，接受鼓楼区政府相关部门及甲方的监督、检查与指导。如发现违反规定的情况，应承担相应的责任，并按要求限期整改到位。

(3) 须遵循品种大众化定位，按照“五谷搭配，粗细搭配，荤素搭配，多样搭配”原则配餐，做好稳价保供。

(4) 引入特色风味前须将经营单位（人）资质等材料提交甲方备案后方可实施。

(5) 须指定现场专职安全人员，保障疏散通道畅通。每学期须对员工进行安全培训，开展安全应急演练，保证每位员工懂火灾危险性、懂防火措施、懂逃生方法、懂扑救初期火灾，做到会报警、会使用灭火器、会疏散人群。培训结束后或应急演练结束后，须将过程记录提交甲方备案。

(6) 全日制在校生的消费原则上使用校园一卡通收费系统。每月 15 日前应向甲方提供上一个月所有营业额数据。

(7) 若出现不符合《中华人民共和国食品安全法》的行为，甲方有权依据合同和甲方现行的规章制度对乙方作出处理。乙方须无条件接受甲方对食材进货渠道和食材质量的监督检查，并按照甲方的要求即时整改。

(8) 若在服务合同期内出现重大食品安全、生产安全和消防安全责任事故等情况，甲方有权进行经济处罚并取消乙方经营资格，赔偿甲方所有损失并承担相应法律责任。

5.2 控制标准

(1) 不得将食堂经营权分包或转让。合同履行期间，如出现将食堂经营权分包或转让，视为违约处理，甲方有权扣除履约保证金。第一次，扣除履约保证金 5 万元；第二次，扣除履约保证金 10 万元，同时甲方有权终止合同。

(2) 须在《食品经营许可证》和甲方规定的经营范围内开展经营，具体的经营内容须报甲方同意后实施。

(3) 根据学校需求提供全日制学生每日早、午、晚大众餐菜肴，菜品价格不得高于周边其他大中专学校食堂同类品种售卖价格。

(4) 提供培训用餐需求，提供定制团餐、自助餐等。

(5) 与鼓楼区相关部门对接，可参与社区“幸福里”中的“长者食堂·学堂”服务。

5.3 功能设置

须按照《中华人民共和国食品安全法》关于高校食堂食品安全的最新操作流程和消防安全隐患要求对食堂功能分区进行合理设置，可根据现场实际情况对经营场地做适当改造，做到整体明亮简洁，有福建幼儿师范高等专科学校文化元素。



5.3.1 就餐环境设置

(1) 就餐大厅须合理布局，为培训学员、全日制学生等不同客户分别设置合适的用餐区域，能很好的体现福建幼儿师范高等专科学校校园饮食文化。

(2) 就餐大厅与户外直接相通的大门须设置安装易拆洗、不易生锈的防蝇帘或空气风幕机。

(3) 就餐大厅照明灯光须合理布局，保证亮度充足，感觉舒适。为保证餐厅空气回流和采光效果，餐厅在升级改造布局时，应避免遮挡窗户或采用透明材料。

(4) 就餐大厅须配置足够数量的空调以满足餐厅使用需求，确保冷气供应充足。

(5) 须对食堂内原有桌椅进行更新添置。

(6) 售卖窗口布局合理，装饰新颖时尚；售卖台平整，无沟槽，便于清洁卫生。

(7) 经营场所内须按照消防要求进行消防设置，使用阻燃电线，配备消防设备设施，安装应急灯、安全出口指示灯、嵌入式安全指示灯、报警器等消防器材，并保证正常使用。

5.3.2 后厨设置

(1) 加工流程设置须符合食品安全、消防安全及卫生环保的要求，做到科学合理。

(2) 配备与制售食品的品种、数量相适应的厨具、餐具、通风、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤、消毒等设施设备。

(3) 后厨与风味档口均须安装不锈钢排烟系统，应按实际效能对原有排烟系统进行更新添置或维护，布局调整部分须重新设计安装不锈钢排烟系统。

(4) 根据食品品种、供应方式等实际情况，设置与之相适应的粗加工、切配、烹饪、备餐、餐具清洗消毒等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放等独立隔间。同时，烹饪间须设置有候补式冷藏库。

(5) 各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局，防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

(6) 在后厨通往户外、前厅等处的所有出入口均须安装门禁管理系统，便于人员安全管理。

(7) 若对餐厅内污水管网进行提升改造，须接入甲方原有的污水管网，且管材直径不得小于300mm。

5.3.3 档口设置：

(1) 特色风味档口数量设置不得少于2个。

(2) 各档口售卖间、加工区及仓库等须按食品安全管理规范要求独立布局。



(3) 水果捞加工区设置要求：所有出品切配必须设独立专间，配备有空调、消毒设备和相关用具橱柜等，进入专间必须要有二次消毒方式。

5.3.4 仓库设置：

(1) 根据实际需求设置足够仓库，包括主食仓库、副食仓库、易耗品仓库、鸡蛋储存库等。

(2) 实行食材原料“一品一码”可追溯体系管理，规范采购进出仓和食材进出仓登记管理。

5.3.5 洗消间设置：

(1) 食具洗消间不得与配菜间、烹调间等加工场所混在一起。

(2) 墙壁须用瓷砖贴满墙裙，地面须用防水、可洗刷的材料建造，有1-2%的坡度，保证不积水。

(3) 设置固定的洗刷、过水、消毒三个洗消池，并贴上标识。

(4) 有上下水道，下水道有防鼠栅以及隔挡食物残渣的设施。

(5) 须重新配置一台集洗涤、烘干、消毒为一体，且能满足含所有风味档口日常集中洗消需求的全自动洗碗机、洗筷子汤瓢的洗消机一台。

5.4 食品安全管理要求

5.4.1 采购或订购货物要求

(1) 食材采购须严格执行《食品安全法》的规定，大宗食材（食用油、米、面、冷冻品、鲜肉等）采购须按照甲方食堂大宗食材配送企业的准入机制执行，不得使用转基因食用油。食品原料采购须遵守甲方的采购管理规定，实行定点进货采购，统一管理供应商。所有档口物资统一进行集中采购，品牌指定供应商产品单独备注说明，独立监督管理。其他物资采购要求按国家《食品安全法》的规定程序完成采购工作，但价格不得高于沃尔玛、永辉等超市采购价（沃尔玛、永辉等超市特价或处理价除外）。

(2) 不得采购腐败变质、有毒有害、来历不明的食品原料及食品，严禁“三无”产品、过期变质食品进入。

(3) 按《福建省食品安全信息追溯管理办法》的规定。食堂建立使用食品和食用农产品在6个月内实行计算机自动化管理和食堂食品原料实行“一品一码”追溯管理系统。并确定食堂“一品一码”食品安全信息追溯管理专职人员。按照规定及时上传至福建省食品安全信息追溯管理平台。（食堂若是实行统一配送的。可由乙方企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件。留存每笔购物或送货凭证。但该食堂及档口能及时查询、获取



相关证明文件复印件或凭证）。所有食品原料或食品进货时须索票索证，收集好食品进货“三证”。每日做好食品进货台帐登记，并在福建省食品生产经营追溯管理系统上，进行“一品一码”食品可追溯登记，进货台账材料按月装订成册，交甲方留底备案。

(4) 在所经营的场所内实行“一品一码”、农产品追溯体系及农残和肉类控制（瘦肉精、兽药残留等）管理。

(5) 凡出现违反食堂采购管理制度的情况，视为违约，每发现一次扣除履约保证金 1 万元，并追究经营责任。若出现三次违反食堂采购管理制度的情况，甲方有权终止合同。

(6) 乙方中标后委派的食堂经理或食品安全员每天必须对食堂食品安全、场所卫生等方面进行检查并要有记录，每日（餐）必须按要求规范如实做好下列工作的检查和记录：日常检查、进货查验、食品留样、餐具的消毒、紫外线灯消毒、员工晨检、剩饭剩菜的登记处理、添加剂使用、消费者投诉处置、餐厨废弃物处置、卫生间清洁、设施设备清洗维护校验、卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用等，规范记录表格并印制册，表格项目内容齐全，易操作。

5.4.2 食品留样与剩余食品的处理

(1) 对每餐制售的食品，严格按食品留样规范要求抽检，须设置专人负责食品留样管理。留样的品种须齐，每份留样量须达 125g 以上，留样样本须存放不少于 48 小时，留样冰箱须加锁，对留样盒与留样冰箱须进行及时清洁与消毒。每餐做好留样记录，按月装订成册后交甲方留底备案。

(2) 已加热加工的剩余食品能继续食用的，须存放在冰箱内。销售前，须确保食品无腐败、变质。精制饭菜存放不得超过 2 小时。

(3) 须做好冰箱内食品规范存放，配备足够的食品保鲜盒、保鲜袋，严格做到生、熟食物相分离，防止产生食品交叉污染。

5.4.3 卫生安全教育与管理

(1) 上岗人员须持有效的食品从业人员健康证，每日上岗前须严格执行卫生消毒程序。

(2) 须定期对员工进行食品卫生、消防安全教育，要求员工规范操作切肉机、炉灶、蒸饭箱等设施设备，正确使用消防器材。

(3) 上岗人员须每 12 个月进行一次健康检查。无有效健康合格证者，不得参与食堂工作。

(4) 须严格落实每日晨检制度，若上岗人员身体出现病症，须要求其离开工作岗位，病愈后方可重新上岗。



(5) 上岗人员应自觉形成良好的个人卫生习惯，工作期间须戴口罩，穿戴清洁的工作衣帽，勤洗手、常消毒。

(6) 要求对食堂物品的摆放按“6T 法”管理，即天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进；保持食堂卫生清洁；物品摆放整洁、有序；餐具每次使用完清洁后必须消毒并摆放整齐，防止蚊蝇、虫害滋生，达到政府监督职能部门要求的规定标准。

(7) 每日须对下水道进行清洁，彻底清除菜渣等杂物，保证排水畅通、无异味。

(8) 下班前，须全面检查电源、火源、水源及门窗是否关闭，做到防范于未然。

5.5 设施设备维护与检查

(1) 须在甲方提供的电容量范围内使用用电设备，不得擅自增加大功率电器。若因特殊原因，需在餐厅内增加用电设备必须经甲方有关部门审批。

(2) 食堂严禁使用明火，只可使用电源作业。若发现使用明火作业，每发现一次扣除履约保证金 1 万元，并追究经营责任。若出现三次使用明火作业，甲方有权终止合同。

(3) 每 3 个月须聘请专业清洁公司，对食堂厨房的油烟管道、烟囱、新风系统进行一次大清洗。每 6 个月对油水分离井及油水排污管路进行深度清洁一次，如遇堵塞须聘请专业公司彻底清洁。平时须对油污池、灶台、油烟管道、新风系统的外露部分进行清洁，保持干净。

(4) 须在每学期开学前一周内，对餐厅设备、厨具用具等进行一次全面检查和消毒，并配合协助甲方对以上设备进行检查，对损坏物品及时维修，所需费用须自行承担。

(5) 须确保经营区域内的所有出入口、操作区、服务区均安装网络视频监控系统（含明厨亮灶监控系统）。

(6) 须妥善保管和正常维护甲方所提供的食堂资产，承担保养与维修。合同履行期间，因操作不当造成设备损坏的，应负责修复；因人为损坏或丢失的，应照价赔偿；因超过正常使用年限，影响正常使用，需作报废处理的，应向甲方提出报废申请，由甲方确认后，按国有资产管理有关规定处理。

合同终止时，甲方所提供的食堂资产经甲方验收确认，须确保能正常使用、无损坏现象。

合同履行期间，乙方若需增加设备投入，应将设备添置清单报甲方同意后方可实施，所有投入费用由乙方自行承担。设备添置完成后，应将添置清单报甲方备案。合同期满后，待甲方清点无误后，乙方添置的设备方可拆卸、离场。乙方在没有得到甲方的书面同意下，不得随意拆除或装卸。

(7) 合同履行期间，乙方若需对场所进行土建、装饰、水电等方面装修改造，必须事先以书面形式提出申请，装修改造方案征得甲方书面同意后，方可实施，所有费用自行负责。



乙方对经营场所的升级改造，必须符合卫生防疫、消防、环保等规定要求，做好食堂安全防范，杜绝食品安全事故发生。若终止合同，应无偿移交甲方，归甲方所有，不得随意破坏和拆除其改造部分。

5.6 人员管理

(1) 须按照《劳动合同法》和甲方的生源规模配足劳动用工。所聘人员必须持有效证件（包括居民身份证件、食品从业人员健康证及相应的上岗资格证）方可上岗。须在每学期开学后一周内，向甲方提交所聘人员身份证复印件、健康证。如有人员调整，须及时将调整人员情况报甲方。

(2) 必须与所聘员工签订劳动合同，所聘员工的工资待遇由乙方与所聘员工自行约定，并为其购买包括工伤保险在内的各类保险，依合同约定履行相关义务。乙方与所聘人员的任何纠纷均由乙方负责处理，产生的费用及赔偿全部由乙方自行承担。若执法部门判决甲方承担连带赔偿责任，甲方进行赔偿后，有权向乙方全额追偿，并有权对乙方进行处理。

(3) 必须分别配备一名食品安全总监、一名专职餐厅经理。服务团队成员不少于 10 人，其中至少有 1 人必须持有《餐饮服务食品安全管理员》证书，专职餐厅经理负责与甲方联系、处理食堂经营服务过程中的有关事宜。

(4) 须为实施本项目派驻 1 名厨师并安排另 1 名人选，以备按学校要求轮换。有全日制学生入住期间，要根据需求增加厨师数量，以备每 5-6 周轮换。

(5) 投入本项目的餐厅经理必须与投标文件一致，该餐厅经理自担任甲方的餐厅经理起，不得再承接除此餐厅管理项目以外的其他项目。该餐厅经理必须亲自负责并经手与甲方的日常业务的办理工作，不得授权他人，否则甲方有权不予办理。

在餐厅经营管理过程中，服务期两年内乙方不得随意更换餐厅经理。如遇特殊情况确需更换，须提前一个月报甲方审批，且更换后的餐厅经理阅历不得低于原经理。未经甲方同意，每随意更换一次，乙方须向甲方支付违约金 3 万元。

5.7 相关费用

(1) 合同履行期间，原则上乙方全额承担食堂水电费，学校用电按 0.533 元/度，用水按 4 元/吨标准代收。如遇政府调整水电价格，以政府调整后的水电价格收费标准为准。按月结算，于每月结算时，直接从营业款中抵扣。

(2) 须于每学期开学后一个月内缴清垃圾（厨余垃圾除外）清运与处理费。垃圾清运与处理费由甲方代收，标准为 500 元/月，每半年缴纳一次。

5.8 其他要求



(1) 乙方必须在接到中标通知书七日内具备进场正常开展工作的条件。

(2) 负责食堂安全平稳运行，保证食品安全及菜品质量，确保不发生食品安全和传染性疾病等群体性安全事故，并随时接受各级政府主管部门的检查。

(3) 应按学校需求确保餐饮的正常供应，不得擅自停业，如需停业须提前一个月向甲方提出申请，待甲方同意后方可停业，否则作违约处理，履约保证金不予退还。

(4) 为贯彻党中央、国务院关于调整优化政府采购政策支持脱贫地区产业发展的部署，落实上级相关文件精神，必须按甲方要求，按期完成“832 平台”年度政府采购脱贫地区农副产品预留食堂食材采购总额的采购任务。

(5) 甲方负责餐厅一卡通系统（不包括卡机）的维护和财务管理服务，所有食堂营业额按月结算。

(6) 应严格执行垃圾分类有关要求，潲水处理要符合卫生防疫的要求，每日须负责清理潲水，并承担相关费用，不得将潲水倒入下水道、垃圾场。

(7) 须自行负责餐厅内部及周边 3 米内的卫生保洁、沟渠疏通、消毒防疫以及垃圾清运至甲方指定的校内垃圾集中点等工作。

(8) 食堂内不得开展与食堂经营无关的商业广告、业务宣传。食堂门口及周边不得摆摊经营，不得擅自扩大经营场所，不得超范围、超空间、超时经营。一旦发现，甲方有权清除，并作违约处理。

(9) 若乙方出现严重违约行为或出现重大事故，甲方有权终止合同，乙方承担因此导致的全部经济损失。

(10) 根据学校需求，开展食品安全宣传，膳食健康讲座等各类主题服务。

(11) 乙方若参与鼓楼区“幸福里”中的“长者食堂·学堂”等全部经营服务，须遵守以下要求：

①本合同中要求为员工、项目购买的各类保险，须包括“长者食堂·学堂”等全部经营部分。

②须建立专项台账，记录食材来源、加工流程及销售情况。

③经营区域与校内师生就餐区物理隔离，餐具须单独清洗消毒。

④经营项目须执行福州市及鼓楼区相关规定和要求，做好食品安全，菜品定价，配备适老设施等相关工作，并接受学校和相关部门的监督管理。

⑤完成甲方和上级部门布置的其他工作。

6、验收



6.1 验收应按照招标文件、乙方投标文件的规定或约定进行，具体如下：

无。

6.2 本项目是否邀请其他投标人参与验收：

不邀请。 邀请，具体如下：(按照招标文件规定填写)。

7、合同款项的支付应按照招标文件的规定进行，具体如下：

全日制在校生的消费原则上使用校园一卡通收费系统。每月 15 日前乙方向甲方提供上一个月所有营业额数据及加盖公司印章，甲方收到后 15 个工作日以对公转账形式予以支付。

8、履约保证金

无。 有，具体如下：乙方在签订合同前以银行转账的形式向采购人一次性缴交人民币 10 万元作为履约保证金。合同履行期间，因乙方违约出现扣除履约保证金时，采购人将从乙方营业额中扣除相应金额补齐履约保证金 10 万元。采购人将在合同履约完毕且无合同纠纷后向乙方无息退还履约保证金。

9、合同有效期

2025 年 9 月 4 日至 2030 年 9 月 3 日。

10、违约责任

10.1 因乙方原因造成合同无法按时签订，或合同签订后乙方要求解除合同，或乙方擅自变更合同内容或转包分包，均视为乙方违约，由此对采购人造成损失的，需另行支付相应的赔偿。

10.2 若因乙方原因导致发生食品或生产安全事故，或影响校内秩序，或师生权益受损时，乙方应承担全部法律责任，赔偿因此遭受的一切损失，包括但不限于医疗费用、赔偿费用、罚款、声誉损失等。同时，除按国家有关安全管理规定及采购人有关安全管理办法处理外，甲方有权终止合同，给甲方造成损失的，乙方还应承担赔偿责任。

10.3 在明确违约责任后，乙方应在接到书面通知书起七天内支付违约金、赔偿金等。

10.4 乙方必须切实保障饮食安全卫生和采购人声誉。乙方在服务合同期内，因在各级各类检查中发现重大安全隐患拒不整改，或因违反国家、地方政府有关法律、法规、规定，造成师生人身损害的，或因经营不善对甲方产生重大不良社会影响的，甲方有权立即终止合同并没收履约保证金，并由乙方承担全部经济和法律责任。乙方在服务合同期内，因在各级各类检查中发现重大安全隐患整改不符合安全要求的，甲方有权责令乙方停业整顿至符合要求为止，由此造成的损失由乙方自行承担。

10.5 双方在核清上月营业额的基础上，甲方应及时与乙方进行结算。

11、知识产权

乙方提供的采购标的服务时应符合国家知识产权法律、法规的规定且非假冒伪劣品；乙



方还应保证甲方不受到第三方关于侵犯知识产权及专利权、商标权或工业设计权等知识产权方面的指控，若任何第三方提出此方面指控均与甲方无关，乙方应与第三方交涉，并承担可能发生的一切法律责任、费用和后果；若甲方因此而遭致损失，则乙方应赔偿该损失。

12、解决争议的方法

12.1 甲、乙双方协商解决。

12.2 若协商解决不成，则通过下列途径之一解决：

提交福州市仲裁委员会仲裁，具体如下：凡因执行本合同所发生的一切争议，甲方和乙方双方应通过友好协商解决。如果协商开始后六十天内不能以协商方式解决的，则任何一方可将争议提交福州仲裁委员会进行仲裁解决，仲裁费由败诉方承担。

向人民法院提起诉讼，具体如下：(按照实际情况编制填写)。

13、不可抗力

13.1 因不可抗力造成违约的，遭受不可抗力一方应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，并在随后取得有关主管机关证明后的 15 日内向另一方提供不可抗力发生及持续期间的充分证据。基于以上行为，允许遭受不可抗力一方延期履行、部分履行或不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

13.2 本合同中的不可抗力指不能预见、不能避免、不能克服的客观情况，包括但不限于：自然灾害如地震、台风、洪水、火灾及政府行为、法律规定或其适用的变化或其他任何无法预见、避免或控制的事件。

14、合同条款

本合同的招标文件、投标文和所附下列文件是构成本合同不可分割的部分，与本合同具有同等的法律效力，如有冲突以最有利于甲方为准。

- (1) 附件 1：福建幼儿师范高等专科学校后勤管理处食堂环境卫生处罚条例；
- (2) 附件 2：福建幼儿师范高等专科学校后勤管理处食品卫生安全违规扣款办法；
- (3) 附件 3：福建幼儿师范高等专科学校后勤管理处食品质量等处罚条例。

15、其他约定

15.1 合同文件与本合同具有同等法律效力。

15.2 本合同未尽事宜，双方可另行补充。

15.3 合同生效：自签订之日起生效；

15.4 本合同一式肆份，经双方授权代表签字并盖章后生效。甲方、乙方各执贰份，具有同等效力。

15.5 其他：无。 (按照实际情况编制填写需要增加的内容)。

(以下无正文)



甲方：福建幼儿师范高等专科学校
住所：福州市白马路1号49号
单位负责人：

委托代理人：鲁丽玲
联系方式：13763872632
开户银行：交通银行福州台江支行
账号：351008180018010008031

乙方：福州市优食美膳餐饮管理有限公司
住所：福州市鼓楼区五一北路106号新侨联广场B座
单位负责人：

委托代理人：陈颖君
联系方式：0591-28512266、13696831192
开户银行：福州农商银行营业部行
账号：9010210020010000278049

签订地点： 福州市鼓楼区
签订日期： 2025年9月4日



附件 1

福建幼儿师范高等专科学校后勤管理处食堂环境卫生处罚条例

序号	处罚项目	处罚标准
1	员工上班未佩戴工号牌	200 元 / 人次
2	员工上班未穿戴规定季节的工作服、工作帽，并保持干净的	200 元 / 人次
3	员工上班时穿拖鞋(包括塑料鞋当拖鞋穿)	200 元 / 人次
4	员工在操作区内吸烟(包括操作区内不得有烟头)	200 元 / 人次
5	员工参加售卖时未戴口罩	200 元 / 人次
6	员工的衣物未按要求挂在规定的更衣室内的专用衣钩架上	100 元 / 人次
7	前堂及楼梯、卫生间等公共场所未保持干净、有异味、蜘蛛网、杂物、痕迹；区域内墙上张贴物未清理	200 元 / 次
8	餐厅墙壁、地板、玻璃门、窗、天花板、灯具、吊扇、消防栓未清洗干净、有污垢、食物残渣、脏斑、蜘蛛网、破损，	200 元 / 次
9	后堂地面、地沟及墙角、工作台未按时按规定清洗干净，有油垢、食物残渣、脏斑、积水、垃圾、地沟下水未有过滤装置等	100 元 / 次
10	防蝇纱窗、门帘未关闭、未及时清洗干净、有污垢、脏斑的	100 元 / 次
11	餐桌椅及就餐大厅每周未进行一次大清洗或是有污迹、排列不整齐的	200 元 / 次
12	灭蝇灯功能不正常、灯管有灰尘，未及时清除死蝇，风幕机、空调运行不正常、不干净、有污垢、有积尘	100 元 / 次
13	粗加工区水池不干净、有污垢，标识不清楚，植物性食物类、肉类和水产类未分池清洗	100 元 / 次
14	工具、用具不干净、工作结束后未放在指定地点并摆放整齐，刀具未分荤素使用	100 元 / 次
15	卫生工具未按规定区域摆放	100 元 / 次
16	蔬菜筐不干净、洗净的蔬菜重叠放置且直接放置于地面上	100 元 / 次
17	未营业时间，售菜台、售卖窗未保持干净、有油迹、脏斑，	200 元 / 次
18	垃圾桶、泔水桶的外表面不干净、未加盖、工作结束后未及时清理桶内垃圾	200 元 / 次
19	餐厅后堂工作区有未经许可的外人进入	300 元 / 人次



20	仓库食品贮存不整齐，没有序分类、分架、隔墙离地存放；没有定期检查	100 / 次
21	仓库未按规定保持通风、清洁、防潮，有霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂、蛛网等现象	50 / 次
22	用于食品加工的任何工具，使用前后未清洗干净，有油垢或有异物。	100 元 / 次
23	工作结束后操作台、货架、盛器不干净、有污垢、残物、摆放不整齐	100 元 / 次
24	供餐结束其厨具设备、设施不干净、有污垢、脏斑、未摆放在指定位置且做好维护	100 元 / 次
25	灶具、排油烟罩未保持干净，有油垢、杂物，烟罩无灰尘、油迹	100 元 / 次

八、环境卫生



附件 2

福建幼儿师范高等专科学校后勤管理处食品卫生安全违规扣款办法

分类	处罚项目	处罚标准
环境卫生	餐厅内防蝇、防鼠、防尘措施不到位；餐厅内的废弃物未按要求进行处理及记录；	200 元/次
	未及时清洁环境卫生，卫生死角留有残渣污物等；	200 元/次
	餐厅公共设施未保持整洁，过道未保持干净畅通，餐厅内随意张贴各类广告的；	200 元/次
采购管理	食材及食材相关材料采购未严格执行索证索票制度，台账记录不全的；	1000 元/次
	私自采购无合规三证供应商食材的；未经报备擅自选用非联采中标供应商食材的；	1000 元/次
储存管理	食品存放未分类分架、隔墙离地；散装食品未盛装于带盖的容器内；食品标签不完整，产品信息不准确；仓库内摆放个人物品和杂物垃圾等；	200 元/次
	仓库内存放过期食品，杀鼠剂等有毒有害物质；	1000 元/次
	食品添加剂未按规范管控的（专区、标识、密封等）；	1000 元/次
加工规范	加工经营场所功能区未按标识和规范使用；	200 元/次
	加工间及售卖间食品摆放未有序分类、分层，所有食品及容器不得直接落地；	200 元/次
	严禁加工、出售三无食品、腐烂变质、有毒、有害食物；	1000 元/次
	粗加工、切配、烹调、配餐未按食品卫生安全规范操作的；	200 元/次
	接触食品的工具及容器生熟未区分的，使用过程存在交叉污染的；	200 元/次
	冰箱内做到生食品与熟食品、半成品与熟食品、海产品、肉类等分类、分柜分层按标识存放、无挤压；	200 元/次
餐饮具管理	餐饮具未按规范洗消，清洁不到位，粘有不洁物；	200 元/次-500 元/次
	清洗消毒后的餐饮具未放置保洁柜、消毒柜保存；未建立餐饮具洗消记录；	200 元/次
	餐饮具检测不合格；因餐具洁净问题引发师生投诉；	200 元/次-1000 元/次
留样管理	餐厅必须按规定对所有出售食品进行留样，并标明时间、品名；专人负责记录，每样不少于 125 克，留样保留时间 48 小时以上；	200 元/次-1000 元/次
人员管理	上岗人员未持有效健康证的；	1000 元/次
	未按规定做好晨检记录，员工每日两次上班前测温并如实填写记录表的；	500 元/次
	未穿戴工作服、未戴工作帽、口罩，上班穿拖鞋、工作场所吸烟，举止不文明；食品加工操作人员不带戒指、不留长指甲、不涂指甲油；	200 元/次
	外卖人员未按规定穿工作服、佩戴工作牌，举止不文明；	200 元/次



消防安全	凡违反福建幼高专消防安全管理相关规定的；	200 元/次 -1000 元/次
质量价格	普惠菜品未按普惠价格售卖的；未经报备审核擅自调高售价的；	1000 元/次
服务管理	因饭菜质量、服务质量等引起的师生投诉，经核实确系属实的；	1000 元/次
备注		<p>1、各餐厅必须对照各项处罚项目对照检查并遵照执行，处罚后仍拒不整改的，后勤处将进一步采取处罚措施。</p> <p>2、在食品安全检查中发现的未列入此办法内的违规行为，依据《食品安全法》及《餐饮服务业食品安全操作规范》定性，参照此办法内相似项目进行处罚。</p> <p>3、上级主管单位或相关监管部门在检查中发现的违规行为，按表中罚款额度 3 倍处罚。</p> <p>4、经营过程中，违反学校及后勤管理处颁布的其它管理规定，单次按 500 元-2000 元处罚。</p> <p>5、本规定最终解释权归后勤管理处所有。</p>



附件 3

福建幼儿师范高等专科学校后勤管理处食堂食品质量等处罚条例

序号	处罚项目	处罚标准
1	未按膳食科审核的菜谱进行制作生产和售卖	500 元 / 次
2	菜品价格未审核进行售卖	300 元 / 品种
3	米饭未按膳食科规定的重量进行售卖	300 元 / 次
4	菜品未挂牌公示价格售卖	300 元 / 次
5	菜品主副料配比未按菜单规定的配比制作	300 元 / 次
6	菜品售卖价格与挂牌公示价格不相符	300 元 / 次
7	监控系统发现坏掉未及时修理	500 元 / 次
8	膳食科下达的学校接待餐任务未按时完成	500 元 / 次
9	学生投诉的问题餐厅未按服务承诺处理的	100 元 / 次
10	学生投诉到膳食科的问题	100 元 / 次

