

支付期数	支付金额(元)	支付比例	约定付款时间	付款条件
1	374480.75	25.00%	2026-03-31	按季度支付，每次支付合同金额的25%。乙方根据考核情况开具符合甲方要求且合法有效的发票，甲方于收到发票后10日内支付。
2	374480.75	25.00%	2026-06-30	按季度支付，每次支付合同金额的25%。乙方根据考核情况开具符合甲方要求且合法有效的发票，甲方于收到发票后10日内支付。
3	374480.75	25.00%	2026-09-30	按季度支付，每次支付合同金额的25%。乙方根据考核情况开具符合甲方

				要求且合法有效的发票,甲方于收到发票后10日内支付。
4	374480.75	25.00%	2026-12-31	按季度支付,每次支付合同金额的25%。乙方根据考核情况开具符合甲方要求且合法有效的发票,甲方于收到发票后10日内支付。

甲方: 上海市水务局

乙方: 上海才众餐饮管理有限公司

依照《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国食品安全法》《上海市机关运行保障条例》等法律法规的规定,甲乙双方遵循平等、自愿、公平和诚信原则,经协商一致,订立本合同。

#### 第一条 项目基本情况

1. 服务名称: 水务大厦食堂餐饮管理服务采购项目。
2. 服务地点: 上海市长宁区江苏路389号水务大厦
3. 服务事项: 餐饮管理服务。

#### 第二条 委托服务

根据招标等相关文件,本合同餐饮管理服务项目甲方委托乙方提供服务。

### 第三条 服务内容

本合同服务内容包括但不限于提供工作餐、接待保障、职工之家等服务，具体服务内容详见附件《食堂餐饮服务需求》。

### 第四条 服务质量标准

符合国家和上海市相关法律法规的规定、上海市机关事务管理局发布的各类规范性文件以及本合同的约定以及本合同约定(包括但不限于附件《食堂餐饮服务标准》)的标准)。合同期限内，如各法律法规、规范性文件或合同约定的餐饮服务质量标准不一致的，应当执行最严格、要求最高的标准。

### 第五条 服务期限

本合同委托,本次 采购“一次采购，三年有效，分年签合同”。每年结束后，甲方对乙方工作进行考核，符合要求续签下一年合同，第二年、第三年签订的采购合同价保持不变。在此期间未履行合同、不遵守承诺或达不到招标人要求，甲方有权解除合同，其一切责任由乙方负责，不得以任何理由向甲方提出任何索赔要求。

本年度合同期限为2026年1月1日至2026年12月31日。

### 第六条 合同价格

本合同价为人民币(小写):**1497923**整(大写: **壹佰肆拾玖万柒仟玖佰贰拾叁元整**)。

该合同价款(餐饮服务费)为合同期限内总价款，包括人工费、低值易耗品费、清洁卫生费、办公费、税费、管理酬金等为履行本合同项下服务所需要支出的一切费用，除根据合同约定，在餐饮服务实施过程中经甲方确认需进行增减款项外，该合同价款不因市场风险、合同履行过程中发生的材料或人工费上涨等因素再做调整。

### 第七条 支付方式

支付方式为：按季度支付，每次支付合同金额的25%。乙方根据考核情况开具符合甲方要求且合法有效的发票，甲方于收到发票后10日内支付。

### 第八条 合同履行

甲乙双方应严格按照合同约定条款，履行合同义务，承担相应责任。甲方应监督乙方的履约行为，确保餐饮服务质量满足相关规定以及本合同的约定。

### 第九条 合同生效

本合同自合同各方签字、盖章之日起生效。本合同未尽事宜各方可签订补充协议或附件，补充协议及附件均与本合同具有同等法律效力。

本合同一式捌份，甲方执陆份，乙方执贰份，具有相同法律效力，每份合同均具有法律效力。

#### 补充条款

##### 1:1、第六条合同价格

本合同价为人民币(小写): 1497923元整(大写: 人民币壹佰肆拾玖万柒仟玖佰贰拾叁元整)。2026年全年服务费人民币1497923元, 由上海市水务局、上海市水务局行政服务中心(上海市海洋局行政服务中心)、上海市水旱灾害防御技术中心三家单位按搭伙人数比例分摊(具体见附件8), 其中局机关搭伙人数163人, 分摊972755元。

2、专用条款9.2.1 若于本合同到期之日甲方仍未就本合同约定服务与乙方或第三方签订新一年度服务合同的, 本合同将于合同到期日起自动延续, 至甲方就本合同约定服务与乙方或第三方签订新一年度服务合同生效之日止(以下简称“延续期”)。乙方在延续期内继续向甲方提供本合同约定的服务, 甲方则依据本合同约定的金额计算方法向乙方支付费用(金额计算方法: 每月服务费人民币81063元, 不足一个月的, 按月服务费/30\*具体天数计算), 并于延续期期限届满之日起10个工作日内向乙方一次性支付相应费用。最高金额不超过合同总金额的10%。

3、专用条款9.2.4 如甲方在本合同到期日前已签订新年度服务合同的, 则不适用专用条款第9.2项下所有条款。

##### 4、附件8: 食堂搭伙费分担明细表

(1) 上海市水务局: 编制数120人, 搭伙人数 163人; 搭伙费金额: 972755元;

(2) 上海市水务局行政服务中心(上海市海洋局行政服务中心): 编制数54人, 搭伙人数 54人; 搭伙费金额: 322262元;

(3) 上海市水旱灾害防御技术中心: 编制数34人, 搭伙人数 34人; 搭伙费金额: 202906元;

(4) 合计: 编制数208人, 搭伙人数 251人; 搭伙费金额: 1497923元。

上述合同条款与补充条款不一致处以补充条款为准。

甲方(盖章) 上海市水务局

乙方(盖章) 上海才众餐饮管理有限公司

法定代表人或

法定代表人或

授权代表(签字或盖章) 顾晓民 授权代表(签字或盖章) 兰云科

2025年12月30日

2025年12月30日

江苏路389号

## 第二部分 通用条款

### 第1条 一般规定

#### 1.1 合同文件的组成

合同文件相互解释，互为说明。除专用条款另有约定外，组成本合同的文件及优先解释顺序如下：

- (1) 本合同协议书；
- (2) 中标通知书；
- (3) 投标书及其附件；
- (4) 本合同专用条款；
- (5) 本合同通用条款；
- (6) 国家和地方标准、规范及有关技术文件；
- (7) 构成合同组成部分的其他文件。

合同双方在履行合同过程中形成的补充约定等书面形式的文件构成本合同的组成部分。

#### 1.2 标准、规范

本合同执行有关餐饮服务的国家及地方标准规范、行业标准规范或企业标准规范。合同双方可在专用条款中约定合同执行的标准规范。

#### 1.3 法律法规

1.3.1 合同各方在履行合同期间需遵守国家和本市有关餐饮服务法律法规和行业规范标准要求，对法律法规文件规定餐饮服务单位需要取得的许可证、营业执照、证件、批件等，乙方需依法取得。

1.3.2 乙方应按时向所雇用人员发放工资，并按照规定办理有关保险，依法缴纳相应税费。

#### 1.4 保密事项

合同各方在订立和履行合同过程中负有保密责任，签订保密责任书作为合同附件。

#### 1.5 廉政责任

合同各方在餐饮服务项目招投标和履约过程中应严格遵守廉政建设法律法规和工作纪律要求，严格履行合同义务，签订廉政责任书作为合同附件。

### 第2条 交接

合同各方应当在本合同生效之前，就交接方式、时间、内容、程序、查验要求、责任等，按相关法律法规规定进行约定，具体内容和要求详见专用条款。

### **第3条 餐饮服务内容和要求**

乙方为甲方食堂提供下列餐饮服务内容（具体标准要求详见专用条款）。

3.1 综合管理。根据甲方要求，制定餐饮服务规程和制度、工作计划方案并组织实施；接受委托管理甲方提供的餐饮服务所需的固定资产，以及与餐饮服务相关的设施设备图纸、档案资料等文件。

3.2 就餐服务。根据甲方要求，为甲方工作人员提供就餐服务。

3.3 职工之家。做好职工之家服务保障工作。

3.4 食品安全管理。遵照国家、地区、行业对食品安全的法律法规、文件规定、制度措施要求，对食品原料采购、存储、加工、销售等各个环节进行安全管理。

3.5 就餐环境管理。切实维护本食堂餐饮服务区域的就餐秩序，保持就餐环境整洁有序。

3.6 节能管理。做好餐饮服务区域电、水、燃气等节能工作，配合做好节能技术改造，不断挖掘潜力，提高能源使用效率。

3.7 伙食费管理。乙方应做好伙食费管理，定期向甲方提供伙食费报表和财务开支情况说明。

食堂餐饮服务不得以任何方式转包给他人，乙方选择的服务分包对象，须经甲方书面同意后方可实施。

### **第4条 甲方的权利义务**

4.1 在履行合同期间，甲方负责与有关部门和单位协调，办理与餐饮服务相关的项目申报、审批、核准、备案等手续，为乙方的餐饮服务提供必要的工作条件。

4.2 审定乙方编制的餐饮服务方案、年度管理服务计划、相关费用预算和需报批的餐饮价格调整等工作方案等内容，对乙方的采购、存储、加工、销售等环节的餐饮服务工作进行监督。甲方有权按照法律规定和合同约定的标准规范，对乙方实施的服务提出修改意见。

4.3 对餐饮服务质量进行监督检查，对不符合质量标准的餐饮服务要求乙方整改落实。

4.4 甲方有权核查餐饮服务费用的收支情况，并对餐饮伙食成本进行审核。

4.5 审核乙方年度维修保养计划，经批准实施，费用由甲方承担。

4.6 对乙方的节能工作进行指导，督促乙方开展节能管理，提高用能设施设备的能源利用效率。

4.7 根据有关部门的要求，指导、协调乙方妥善处理与餐饮服务区域相关的控烟、爱国卫生等工作。

4.8 定期召开会议，与乙方沟通协调餐饮服务相关事宜，组织实施第三方餐饮服务满意度测评，配合乙方提升餐饮服务质量。

## **第5条 乙方的权利义务**

5.1 在餐饮服务交接时，有权对所涉及的相关档案资料、设施设备、餐饮服务所需固定资产等进行查验，并做好书面确认工作；对所有图、档、卡、册等资料应做好建档工作。

5.2 设立专门机构负责本餐饮服务的日常管理工作，并按投标文件承诺委派具备符合餐饮服务岗位资格和健康要求的人员履行本合同，如需调整管理人员及技术骨干应事先通知甲方。对甲方提出认为不适合的在岗人员，乙方应在接到甲方变更要求后及时作出调整。

5.3 按照要求开展各项餐饮服务，并编制餐饮服务方案、年度管理计划、年度维修养护计划和相关费用预算并报送甲方审定。

5.4 乙方遵照餐饮服务成本价格管理要求向机关工作人员按照餐饮服务成本价出售饭菜，建立调价机制并按有关程序报批后执行。

5.5 未经甲方书面同意，不得改变本项目内房屋、厨房设备及配套设施设备等使用功能；需在本项目范围内实施食堂改扩建或完善配套项目的，应事前以书面形式向甲方提出申请并由甲方向市场监管部门报告，施工不得影响机关正常办公秩序。

5.6 对有违反或影响本合同执行，包括影响甲方正常办公秩序的行为，乙方应及时整改。

5.7 乙方对所管理的食堂设施设备及相关固定资产，应按有关规定要求实施有效管理，合理控制损耗，降低运营成本。

5.8 乙方在确保餐饮环境舒适、卫生安全的前提下，做好餐饮服务区域的节能管理。

5.9 做好本餐饮服务区域的安全生产和事故防范工作，采取安全防护措施，确保餐饮服务安全；遵守有关环境保护和职业健康管理职责要求。

5.10 按要求组织成立服务质量监督检查部门，对餐饮服务质量进行内部监督检查，及时向甲方通报涉及餐饮服务的重大事项，稳步提升餐饮服务质量。

5.11 投保公众责任险及食品安全责任险。

5.12 乙方应在年底前向甲方提交餐饮服务年度总结报告；合同期限届满前，乙方应向甲方提交餐饮服务总结报告；合同期限届满且不再续签时，应向甲方移交与餐饮服务相关的设备、工具、档案和图纸资料，并填写移交清单，由双方签收；全部手续完成后签署餐饮服务移交确认书。

## **第6条 餐饮服务安全管理**

按照食品安全和食品卫生有关要求开展机关食堂餐饮服务安全管理，具体标准和要求详见专用条款。

6.1 餐饮服务安全管理体系。甲乙双方遵照国家和本市有关食品安全管理的法律法规和行业规范要求，建立全方位的食品安全管理体系。

6.2 食堂就餐安全。乙方遵守涉及安全、健康和环境保护方面的法律法规的规定和合同约定，确保机关食堂就餐人员的就餐安全。

6.3 安全检查和评估。乙方接受甲方、食品安全行政主管部门、餐饮服务质量管理部门、安全生产管理部门、甲方委派的第三方开展的监督检查和安全等级评估，严防安全事故的发生。

6.4 餐厨垃圾处理。依照餐厨垃圾处理的有关规定执行。

6.5 应急预案。乙方应配合甲方制定应对食物中毒、正常餐饮服务受到影响等突发情况的应急预案。

## **第7条 餐饮食材原料**

由食堂负责甲方食堂食材原料采购，依照国家和本市关于食品安全、食品卫生法律法规和文件的要求，进行食材原料的采购、验收和储存，具体标准和要求详见专用条款。

## **第8条 餐饮服务质量评估**

甲方按照相关规定要求，对乙方服务质量进行监督评价，并邀请社会专业机构进行服务满意度第三方测评，测评情况通报乙方，相关约定详见专用条款。

## **第9条 节能管理**

9.1 甲方对乙方节能工作进行指导，配合乙方做好行为节能、管理节能、技术节能等工作。

9.2 乙方应重视节能工作，配备专（兼）职人员从事节能管理，做好餐饮服务区域的节能工作，相关约定详见专用条款。

## **第10条 餐饮服务费用计价方式和支付方式**

10.1 食堂饭菜按成本价格销售。餐饮服务费采取包干制方式，具体约定详见专用条款。

10.2 乙方按照包干制标准收取餐饮管理服务费用的，按照本合同约定的服务内容和质量标准提供服务，盈余或亏损由乙方享有或承担。

10.3 在本合同履行期限内，如遇政府政策性调价、最低工资和社会保险费基数调整、增设缴费项目等因素导致餐饮服务成本显著上升，合同各方可通过协商，对餐饮服务费作相应调整。

## **第11条 违约责任**

11.1 对合同履行过程中发生的违约责任，原则遵照《中华人民共和国民法典》相关条款要求执行。任何一方因违反本合同而给另一方造成损失，违反合同一方应承担违约责任。如双方均有过错，则按各自过错大小承担相应责任。

11.2 其他违约责任在专用条款中约定。

## **第12条 合同的解除**

12.1 乙方违反本合同约定的义务，经甲方书面催告后仍未在合理期间内完成整改的，致使不能完成本合同或本合同附件约定的服务内容和标准的，甲方有权解除合同，合同自通知到达对方时解除。造成甲方经济损失或人身伤害的，乙方还应赔偿甲方损失。

甲方解除合同的，乙方应当在甲方通知的合理时间内与其选聘的餐饮服务单位完成交接手续。

12.2 甲乙双方协商一致的可解除合同，并在【15】日内办理交接手续。

## **第13条 附 则**

13.1 本合同未尽事宜，可经合同各方协商一致后另行签订补充协议。补充协议作为本合同的组成部分。补充协议内容与本合同不一致的，从补充协议。

13.2 文件送达。合同各方应在专用条款中明确双方在履行合同过程中发生文件往来时的送达地址，任何一方的送达地址发生变更时，应及时以书面形式通知另一方。

### 第三部分 专用条款

#### 第1条 一般规定

适用于本合同的有关餐饮管理服务的各类文件规定，包括但不限于以下各项(详见附件)。

##### 1.1 保密事项

签订保密责任书作为本合同附件。

##### 1.2 廉政责任

签订廉洁协议作为本合同附件。

##### 1.3 安全服务

签订安全服务承诺书作为本合同附件。

#### 第2条 交接

\_\_\_\_\_。

#### 第3条 (甲方的权利和义务) 餐饮设施设备配置和维修保养

##### 3.1 甲方提供餐饮设施设备:

甲方提供餐饮设施设备，本合同终止或提前终止时，乙方应将餐饮设施设备全部完好归还甲方。

##### 3.2 餐饮设施设备维修保养: 由乙方制定维修保养计划，经甲方审核批准后实施，费用由甲方负责。

#### 第4条 (乙方的义务) 节能和反食品浪费管理

4.1 根据公共机构能源管理体系要求，乙方应构建节能管理组织架构，健全节能管理制度标准，设置能源资源管理岗位。

4.2 完成年度节能目标，配合完成能源资源消耗统计、分项计量、节水、节能、餐厨垃圾就地资源化利用等措施，提升用能设备设施能源利用效率。

4.3 根据《中华人民共和国反食品浪费法》，建立反食品浪费长效机制，加强组织保障，安排专人负责反食品浪费管理，加强在食品采购、储存、加工、消费及餐厨垃圾处理等环节反食品浪费工作管理制度。

4.4 每月至少开展1次反食品浪费工作自查，做好成效评估和通报制度。

4.5 甲方有权对乙方的节能、反食品浪费管理措施提出整改意见，乙方需于甲方指定期限内完成整改。

#### 第5条 餐饮服务内容和标准要求

详见附件中《食堂餐饮服务需求》和《食堂餐饮服务标准》。

#### 第6条 餐饮服务质量评估

服务费中5万元为考核资金，每季度进行一次满意度测评。乙方的餐饮服务测评满意度分值应达到85分以上，如低于85分，每少一分扣500元，扣完为止。

乙方应按照相关餐饮管理服务要求，着力提高餐饮服务质量，并配合甲方做好月检查、季考核和年终考评工作。

#### **第7条 相关能耗费用**

相关能耗费用(水、电、燃气)经甲方确认后(根据节能标准),由甲方支付。

(能耗费用由上海市水务局、上海市水务局行政服务中心(上海市海洋局行政服务中心)、上海市水旱灾害技术中心)按搭伙人数分摊，具体份额另行约定。

#### **第8条 违约责任**

8.1 乙方未按合同约定的质量标准履行管理服务职责，但经甲方确认未造成损失的，甲方有权要求乙方整改；整改所产生的一切费用由乙方承担，乙方在甲方要求期限内整改达到甲方或第三方评估机构认定的管理服务质量标准后，甲方支付相应的服务费用；造成食品安全事故的、或整改后仍无法达到本合同约定质量标准、或甲方合理认为本合同目的无法实现的，甲方有权解除本合同，乙方应按服务总费用的20%向甲方支付违约金，如违约金不足赔偿损失的，乙方还应当赔偿由此给甲方或相关权利人造成的全部经济损失。

8.2 乙方未按合同约定的质量标准履行餐饮服务职责，给甲方造成损失的，甲方有权要求乙方按实赔偿。因乙方餐饮服务质量问题导致甲方合理认为无法实现合同目的的，甲方有权解除合同，乙方应按服务总费用的20%向甲方支付违约金，如违约金不足赔偿损失的，乙方还应当赔偿由此给甲方或相关权利人造成的全部经济损失。

8.3 因乙方原因导致食物中毒、重大火灾、失窃等安全事件的，乙方应承担一切法律责任及经济损失。甲方有权解除合同，并要求乙方赔偿全部经济损失。

8.4 前述经济损失既包括甲方及相关权利人所受到的实际经济损失，也包括甲方及相关权利人主张上述违约赔偿权利而产生的调查费、差旅费、律师费、案件受理费、保全费等全部费用。

#### **第9条 附则**

##### **9.1 文件送达地址**

文件送达甲方的地址和邮政编码:

文件送达乙方的地址和邮政编码:

##### **9.2 合同延续期**

9.2.1 若于本合同到期之日甲方仍未就本合同约定服务与乙方或第三方签订新一年度服务合同的,本合同将于合同到期日起自动延续,至甲方就本合同约定服务与乙方或第三方签订新年度服务合同生效之日止(以下简称“延续期”)。乙方在延续期内继续向甲方提供本合同约定的服务,甲方则依据本合同约定的金额计算方法向乙方支付费用(金额计算方法:每月服务费人民币\*元,不足一个月的,按月服务费/30\*具体天数计算),并于延续期期限届满之日起10个工作日内向乙方一次性支付相应费用。合同延续期最长不超过6个月。

9.2.2 甲方就本合同约定服务与他方签订新年度服务的,甲方需在合同生效之日起十个工作日内向乙方发出书面通知,乙方自收到通知时合同延续期终止,乙方不再向甲方提供本合同约定的服务。

9.2.3 如甲乙双方达成下一年度合作意向并签订相应新的年度服务合同的,甲方则依据新年度服务合同的约定向乙方支付费用(包括延续期发生的服务费用)。

9.2.4 如甲方在本合同到期日前已签订新年度服务合同的,则不适用专用条款第12.2项下所有条款。

#### **第10条 不可抗力**

本合同中的不可抗力是指不能预见,不能控制的事件或情况。该等事件包括

(但不限于)地震、暴风雨、暴风沙、洪水、战争、防疫政策等。

任何一方因不可抗力造成部分或全部不能或延迟履行本协议时,无须承担违约或赔偿责任,但该方应尽量采取一切合理措施以减少损失,并尽可能快的通知其他两方。

任何一方均应在不可抗力事件或情况结束后尽快恢复履行其义务。

#### **第11条 争议解决方式**

本合同适用中国法律并依其解释。由本合同引起的或与本合同有关的任何争议,合同各方应首先通过友好协商解决。若在30日内不能通过协商解决前述争议的,合同各方选择以下第(2)种方式解决争议

(1) 向\_\_\_\_\_申请仲裁;

(2) 向甲方所在地人民法院起诉。

#### **第12条 其他**

## 附件1

### 食堂餐饮服务需求

#### 一、综合管理

(一)乙方应根据现场实际情况和本餐饮服务特点,做好服务项目综合管理工作,通过实行岗位责任制,岗位职责明确,管理人员和专业操作人员按照国家有关规定取得职业资格证书或岗位证书。

乙方提供餐饮服务单位资质、管理层构架,服务人员配备,管理人员的从业资格证书或岗位证书,专业技术、操作人员相应证书或职业技能资格证书等材料,经甲方审核确认后作为合同附件。

(二)拥有完整的餐饮服务规程、标准和制度,年度服务工作计划详实,质量管理、财务管理、档案管理等制度齐全,建有内部绩效考核和内控管理制度,对餐饮服务全过程实施服务监管。

乙方提供餐饮服务保障方案、服务标准;餐饮服务工作制度、组织架构、岗位职责;餐饮服务单位各类内控管理制度、财务制度、考核制度;餐饮服务档案管理制度、就餐卡管理制度,机关“健康食堂”建设制度(控盐、控油、控味精和合理膳食营养菜谱),反食品浪费管理制度等材料,经甲方审核确认后作为合同附件。

(三)运用信息化、智能化手段提高餐饮服务管理效率和服务质量。

(四)建立沟通协调机制,按有关要求进行菜价公示和菜谱公布,做好服务对象投诉处理。

(五)做好人员、设施设备进场和设施设备移交工作。

(六)建立应急响应机制,做好食堂各类突发情况应急处置工作;

(七)努力提升服务质量,兑现服务承诺,制定中长期保障目标和规划以及信息化、智能化管理目标和计划。

(注:餐饮服务保障的相关服务保障方案、服务标准、规章制度等资料详见乙方提供的相应材料)

#### 二、就餐服务

(一)食堂供应3餐,供应人数平均每天约400人次。

(二)根据膳食营养和“健康食堂”建设等相关要求每周五公布下一周菜谱,循环菜单的周期不得少于一个月。

(三)服务内容:

饭菜种类和服务方式详见乙方服务标准。

##### 1. 早餐

服务时间:7:45——9:00。

## 2. 午餐

服务时间：11:15——12:30

## 3. 晚餐服务

服务时间：17:30——18:15。

## 4. 专项服务

小餐厅服务、便民外卖

## 三、职工之家服务

服务时间：9:00-11:00；13:00-15:00

按照标准流程制作饮品；做好物品清点、记录消耗情况；熟悉各类设备基本操作和日常维护，保障设备正常运行；负责职工之家各类用品清洁和室内保洁。

## 四、节约能源资源管理。

（一）落实各项节约能源和资源措施。

（二）积极配合甲方做好节约能源和资源监察工作。

## 五、反食品浪费管理

（一）制定反食品浪费管理制度、明确具体措施。

（二）每月至少开展一次反食品浪费自查，将反食品浪费纳入职工绩效管理。

（三）每季度开展成效评估和通报制度。

## 六、食品安全管理

（一）遵照国家、地区、行业对食品安全的法律法规、文件规定、制度措施要求，对食堂物品原料采购、加工、销售等各个环节的餐饮服务进行安全管理。

（二）遵照国家和本市有关食品安全管理的法律法规和行业规范要求，建立全方位的食品安全管理体系。遵守涉及安全、健康和环境保护方面的法律法规和合同约定，确保机关食堂就餐人员的就餐安全。

（三）积极配合甲方、食品安全行政主管部门、甲方委派的第三方安全和质量监督检查单位（人员）开展监督检查和安全等级评估，严防各类安全事故的发生。

## 五、就餐秩序和就餐环境管理

维护餐饮服务区域的就餐秩序，保持就餐流程规范、环境整洁。

## 六、餐饮食材原料

由专门部门或专人负责食堂食材原料采购，依照国家和本市关于食品安全、食品卫生法律法规和文件的要求，进行食材原料的采购、验收和储存，具体标准和要求详见专用条款。

（一）采购工作。须采购符合标准的餐饮食材原料，负责运抵加工现场，并对其数量、质量检查结果和食品安全负责。

（二）供货商的选择。为确保原材料质量及安全，乙方在确定供应商前须征求甲方意见，名册登记备案。

（三）食材原料检验。乙方应当依法履行食品安全信息追溯义务，对采购的食材原料按有关规定进行检验，乙方可邀请第三方专业检验单位对餐饮食材原料进行日常抽检，费用由乙方承担。

（四）食材原料保存。按照食品安全相关法律、政策和规定对餐饮食材原料进行保存，因保管不当造成的损失、费用增加和相应责任由乙方承担。

（五）食品添加剂的使用与保管。应按照食品安全相关法律、政策和规定，采购、保管、使用食品添加剂。对食品添加剂建立台账，如实登记相关信息，记录资料保存期不少于2年。

#### 七、伙食费管理

管理费和伙食帐分开独立核算，建立伙食费账目表监察（内审）机制，每日向甲方提供食堂日报表，每月15日前上报财务报表，接受甲方审核监督。

#### 八、餐厨垃圾处理

按照有关规定完成餐厨垃圾收集、分类、清运和处理，四周须无散积垃圾、无异味，必须经常喷洒药水，防止发生病虫害，所有垃圾必须日产日清。餐厨废弃油脂处理的管理，按照有关要求执行。

## 附件2

### 食堂餐饮服务标准

#### 一、综合管理

(一) 实行岗位责任制，岗位职责明确，管理人员和专业操作人员按照国家有关规定取得职业资格证书或岗位证书。

(二) 拥有完整的餐饮服务工作规定和制度、工作计划方案，质量管理、财务管理、档案管理等制度齐全，建有内部考核和管理制度，对餐饮服务全过程实施服务监管。

##### 1. 食品安全和卫生管理规定

###### (1) 防止食物中毒规定

① 熟食必须与生品、半成品分置，严禁生熟混放。

② 严格落实熟食专间制度，做到专间专用、专间工具专用、专间卫生专门保持。

③ 严禁生熟刀具、砧板、盛器等工具混用。

④ 严把原料购买关，肉类和禽类食品必须定点采购，肉类要有国家有关部门合格章印。

禽类要选政府指定供应点采购；并保证存储安全，防止原料变质。

⑤ 保持食堂清洁卫生，建立灭害虫措施。

###### (2) 食品安全检测规定

① 专设部门专门管理，明确具体操作责任人。

② 蔬菜农药残留、瘦肉精、亚硝酸盐等安全项目，每天应完成有效测试。测试标准及测试方法为：\_\_\_\_\_

③ 煎炸油品质、餐具洁度、热菜成品中心温度等安全项目，每周抽查检测一次。测试标准及测试方法为：\_\_\_\_\_

④ 专设台帐认真记录，以便质量追溯和安全检查。

##### 2. 食品添加剂管理制度

严格遵守食品添加剂“五专”规定，即专人采购、专柜存放、专人使用、专用台帐、专人负责。

##### 3. 食品卫生制度

(1) 服务人员每年进行健康检查，检查合格方可上岗，发现五病（痢疾、伤寒、肝炎、肺炎、传染性皮肤病）人员，立即调离。

(2) 环境卫生一天一扫，每周大扫，落实“四定”（定人、定物、定时间、定质量），划片包干、分工负责。

(3) 做好食品各环节验收验发工作，不采购、不加工、不出售劣质变质食品。

(4) 冰箱专人保管、定期清洗、霜薄气足、先进先出、食品分类放置，做到“四隔离”，成品、半成品、生、熟食品分开，防止交叉污染。

(5) 餐具容器清洗消毒做到一洗、二过、三消毒、四保洁,消毒达到规定要求。

(6) 食品仓库原物料做到隔墙离地,分类分架,散装调味品加盖加罩。包装食品有品名、厂名、厂址、生产日期、保质期等。过期食品及时处理。

(7) 厨房操作人员统一穿戴规范整洁的工作衣、帽,不戴饰物、不涂指甲油、厨房内不吸烟。

#### 4. 厨房卫生制度

##### (1) 厨房卫生操作规范

①未清洗过的水果、蔬菜不能出售,熟食罐头开启前清洁外包装

②对食物质量如有怀疑,不靠品尝来确定是否使用,果断弃除。

③餐具上没有食物屑残留。餐前对餐具进行卫生检查。

④有裂缝或缺口的餐具不再继续使用,以防裂缝中滋生细菌。

⑤服务人员在岗位上不准吸烟和随便进食。

##### (2) 厨房日常卫生制度

①厨房卫生工作实行分工负责制,责任到人。

②厨房炉灶用的铁锅、手勺、锅铲、笊篱等用具,每日下班前清洗;厨房炉头的喷火嘴,每半个月拆洗一次;吸排油烟机罩,每日清洗和每周全面擦洗,对过滤网进行刷洗。

③厨师长随时抽查各岗位包干区域的卫生状况。对未达标者,要求限期整改或进行相应处罚。

##### (3) 厨房卫生标准

①食品生熟分开,切割、装配生熟食品时,分别使用专用刀具、砧板。

②厨房地面无积水、无油腻、无杂物,保持清洁。

③厨房天花板、墙壁无吊灰、无污斑。

④厨房抹布勤洗保持洁白,炉灶调料罐保持干净。

⑤炉灶、冰箱、货架、工作台及其他切配、烹调用具保持清洁。

#### 6. 建立验收机制

(1) 对采购的食品原料,按以下标准验收:

①品名、厂名、厂址、生产日期、保质期。

②肉类食品的检验单。

③食品添加剂标准。

④价与物、与量是否相符。

⑤票与实物是否相符,票证是否规范。

⑥有无质变现象。

⑦记录当天验收台帐,经手人签字。

#### 7. 严格仓保制度

(1) 仓库保管专人负责，明确责任，禁止一人兼任采购和保管。

(2) 验收入库。入库验收内容包括：规格、数量、品种、外观、包装、厂方地址、生产日期、保质期等。数量较大时进行质量抽查。验收完毕，填写三联单，一联交财务部，一联作仓储凭证，一联归采购员。

(3) 食品原料每月检查一次保质期时限，做到先进先出，防止发生质保过期问题。

(4) 库存物资做到帐、卡、物相符。

(5) 各部门指定专人负责物品领用。领料人填写领料单，厨师长签字后到仓库领取。

#### 8. 建立供货商比选机制

供货商选择，须符合下列标准：

(1) 资质齐全，诚信可靠。合格供货商须确保工商营业执照、食品卫生许可、税务登记等三大证照齐全。

(2) 长期从事食品原料经营，有较高知名度和诚信度。

(3) 有稳定的服务经营场所。

(4) 能够为提供的原料承担安全和质量责任。

(5) 由供货商对质量、价格作出承诺，接受甲方监督。

(6) 契约制度。签订供销协议，明确合格供货商责任和采购方权利，采购部门负责商品质量和数量验收。

#### 9. 窗口服务标准

(1) 着装统一，干净整洁。窗口操作服务员在工作时必须穿着统一的劳防用品，戴口罩。

(2) 注重仪容的清洁保养和修饰：做到脸面洁净、发式清爽整齐、手（指）清洁等。

(3) 语言自然得体，不讲粗话、脏话。举止文明，大方有礼，在征询服务对象意见后结帐、递餐。

(4) 开饭前10分钟将饭、菜、餐具等准备到位，做好保温工作，同时准确显示菜谱。

(5) 实行分批炒菜，保持菜肴色、香、味、形俱全。

#### (三) 食材原料进货管理

由专门部门或专人负责机关食堂食材原料采购，依照国家和本市关于食品安全、食品卫生法律法规和文件要求，进行食材原料的采购、验收和储存，具体标准和要求详见专用条款。

1. 乙方负责采购的，须采购符合规定要求的餐饮食材原料，负责运抵加工现场，并对其数量、质量和食品安全负责。

2. 供应商的选择。为确保原材料质量及安全，乙方在确定供应商前须征求甲方意见，名册登记备案。

名册登记备案。

3. 食材原料检验。乙方对采购的食材原料按有关规定进行检验，可邀请第三方专业检验单位对餐饮食材原料进行日常抽检，费用由乙方承担。

4. 食材原料存储。乙方对食材原料按有关规定进行存储，因存储不当造成的损失和相应责任由乙方承担。

5. 食品添加剂的使用与保管。乙方对食品添加剂的采购、保管、使用应符合有关规定，建立台账，如实登记相关信息，记录资料保存期不少于2年。

#### （四）餐饮设施设备配置和维修保养

1. 甲方为食堂餐饮服务提供相应的设施设备和条件，对食堂固定资产管理配置按有关要求实施。

2. 乙方对涉及餐饮服务的设施设备，按要求进行保管、养护和维修，对公共部位固定资产按有关要求进行管理。乙方因违规操作造成相关设备或资产损失，由乙方负责。

3. 甲方应创造条件，指导、协助乙方推进餐饮设施设备信息化管理，努力提高餐饮设施设备管理水平。

#### （五）应急预案

##### 1. 食堂消防应急预案

##### （1）火灾处理应急预案

①现场人员须第一时间控制火势（消防器材分别位于厨房、电梯口、餐厅、走道），厨师长、项目经理负责疏散并及时汇报上级与安保部门。

②乙方现场值班负责人、安全员与安保部门最快速度对火势进行评估与上报，必要时拨打119。

##### （2）油锅起火处理

①现场人员须立即切断煤气、关闭排风。

②排除油锅周围易燃物。

③用消防箱内石棉毯进行封盖。

④严禁用水灭火。

##### （3）食物中毒应急处理

①立即将有中毒症状人员送往大楼医务室进行治疗，必要时送往最近的医院。

②由乙方安全员将食品留样送往有关部门进行检测。

③逐级上报，必要时拨打120。

##### （4）煤气泄露处理

①现场人员立即关闭燃具阀门及燃具前管道上的阀门。

②在场人员互相提醒：严禁在室内触动各种电器设备开关，禁止使用通信设备，禁止穿钉鞋等，严禁用明火查漏。

③及时打开门窗，通风换气。

④脱下化纤类服装时不能过快，以免由于静电产生火花引起爆炸。

⑤到室外拨打报修电话。

⑥一旦有人出现煤气中毒症状（如头痛、恶心、呕吐等），应立即将中毒者置于通风良好的环境下，并尽快送至医院治疗。

## 二、服务内容

（1）菜肴价格按食品原材料、辅料、调料等实际价格进行核算后确定。每周五提供下一周菜单，报甲方确认。

（2）外卖成品菜毛利率为30%（其中15%作为对服务单位的奖励）。

（3）客饭标准每客25元。

食堂饭菜按成本价格销售。

### 1. 早餐服务

（1）服务时间：7:45——9:00。

（2）饭菜种类：早餐每天供应10个以上品种（包括蒸、煎、炸、烤等各式点心）以及粥、豆浆、牛奶、面条、馄饨等

### 2. 午餐服务

（1）服务时间：11:15——12:30。

（2）饭菜种类：午餐供应菜肴10个以上品种（3大荤3小荤 4 素菜）及面食（浇头2种以上）。菜肴每天变化品种，荤菜半月内不同样，素菜一周内不同样、汤（含收费和免费各一品种）半月内不同样。

### 3. 晚餐服务

（1）服务时间：17:30——18:15

（2）饭菜种类：晚餐供应菜肴4个以上品种（2荤2素，与中午不同样）及一特色主食（炒饭或面食）。

### 4. 小餐厅服务。

小餐厅以点餐或自助餐模式，配专人服务。菜品除午餐供应的10个品种外，另增加2个品种及粗粮、点心、酸奶、水果、咖啡和例汤。

### 5. 职工之家服务

（1）服务时间：9:00-11:00；13:00-15:00

（2）工作内容：按照标准流程制作饮品；做好物品清点、记录消耗情况；熟悉各类设备基本操作和日常维护，保障设备正常运行；负责职工之家各类用品清洁和室内保洁。

6. 公务接待用餐服务。严格按照甲方公务接待标准，配专人服务。甲方须填写公务用餐预订单（附对方来函和名单）提前一天预定。遇特殊情况最迟在用餐前3小时由双方协商确定。

7. 因防汛防台、非工作日会议等临时就餐供应（具体要求根据局办公室通知），其中防汛防台高级别响应期间客饭毛利率为30%，作为对乙方加班费的支付。

8. 做好食堂各类突发情况应急处置工作。

### 附件3

#### 保密责任书

为进一步加强保密工作，预防和杜绝失泄密事件的发生，确保国家秘密的安全。根据《中华人民共和国保守国家秘密法》和中共中央保密委员会《关于党政领导干部保密工作的规定》要求，按照服务合同规定甲乙双方签订保密责任书如下：

##### 一、甲方责任

（一）切实加强对乙方保密工作的指导，保证保密工作的正常开展，定期听取保密工作汇报，及时研究和解决保密工作中出现的新情况和新问题。

（二）按照“谁主管，谁负责”原则，层层落实保密工作责任制，加强对乙方保密工作的督促检查，真正做到保密工作与业务工作同研究、同布置、同检查、同落实，在检查的同时注意对乙方专有资料、技术、文件等的保密。

（三）及时组织传达学习上级保密工作文件、指示，对涉密人员开展保密法制宣传教育，切实增强广大涉密人员的保密防范意识。

（四）经常开展保密安全检查，指导督促乙方健全和完善各项规章制度，落实各项保密措施，及时发现和纠正各类违反保密规定的行为，确保乙方不发生失泄密事件。

（五）如因履职不力，造成重大泄密隐患或发生泄密事件，依据有关规定承担相应责任。

##### 二、乙方责任

（一）履行本单位保密工作的领导职责，认真学习掌握保密法律、法规，带头执行保密规章制度。

（二）积极配合甲方工作，定期召开保密领导小组会议，及时组织传达学习有关保密法律法规、文件和上级指示。及时向甲方报告保密工作情况，积极为保密工作献计献策。

（三）对本单位从事重要、重点岗位人员上岗前签订保密承诺书，加强涉密人员的保密教育和管理，增强涉密人员的保密防护意识。

（四）制定完备的《安全保密制度》，检查督促《安全保密制度》的执行。

（五）监督保密岗位工作人员对密件、密品、保密设备、设施的使用与管理，组织失泄密隐患排查，杜绝失泄密事件的发生。

（六）负责对新进入和离开重要、重点岗位的工作人员进行保密审查。调离岗位的，离岗时主动及时清退涉密文件、资料、移动存储介质等涉密载体，接受公司离职教育。

（七）如因履职不力，造成重大泄密隐患或发生泄密事件，依据有关规定承担相应责任。

本责任书在甲乙双方签字盖章后生效。

甲方（盖章）上海市水务局 乙方（盖章）上海才众餐饮管理有限公司

法人代表或授权人（签字）：顾晓民 法人代表或授权人（签字）：兰云科

2025年12月30日

#### 附件4

#### 廉政责任书

为了进一步推进党风廉政建设、完善监督制约机制，确保服务工作质量和预防职务犯罪行为以及各种不正当行为的发生，在工作中保持党员干部的廉洁自律，根据《关于实行党风廉政建设责任制的规定》（中发〔2010〕19号）的要求，按照服务合同规定甲乙双方签订廉政责任书如下：

一、甲乙双方应当遵守国家法律法规以及有关党风廉政建设的各项规定。

二、甲乙双方要结合实际加强党员干部的反腐倡廉教育，严明党纪、加强作风建设。

三、甲方及其工作人员不得利用职权和职务之便索取或接受乙方的礼金、礼品、有价证券或支付凭证，不得在乙方报销任何应由个人支付的费用，不得以任何形式向乙方索要和收受回扣或变相收受贿赂。

四、甲方工作人员不得参加对公正执行公务有影响的宴请、旅游、健身、娱乐等安排活动。

五、甲方工作人员不得要求或者接收乙方为其和亲属住房装修、婚丧嫁娶、家属和子女的工作安排以及出国等提供方便。

六、甲方工作人员不得向乙方介绍和推荐亲属或亲友从事与甲方工作有关的经济活动。

七、乙方应当通过正常途径开展相关业务工作，不得向甲方工作人员及第三方赠送礼金、礼品、有价证券或支付凭证。

八、乙方不得为谋取私利擅自与甲方工作人员及中介机构就有关工作问题进行私下商谈或者达成默契。

九、乙方不得以洽谈业务、签订经济合同等为由，邀请甲方工作人员外出旅游和进入消费娱乐场所。

十、乙方不得为甲方单位或个人购置或者提供通信工具、交通工具、家电、办公用品等。

十一、乙方如发现甲方工作人员有违反上述约定者，应向领导或者甲方上级主管单位举报。

十二、本协议有效期内，如发现甲方或乙方工作人员违反上述约定者，视情况予以批评、通报、警告、党纪政纪处分、开除；情况严重者将追究其经济与法律责任。

十三、甲乙双方监督单位为其上级主管部门。

十四、本责任书在甲乙双方签字盖章后生效。

甲方（盖章）：上海市水务局 乙方（盖章）：上海才众餐饮管理有限公司

法人代表或授权代表（签字）：**顾晓民** 法人代表或授权代表（签字）：**兰云科**

## 附件5

### 安全服务承诺书

#### 一、组织落实

1. 安全工作机构健全，分工明确，单位主要领导、分管责任人安全职责清晰。
2. 建立健全安全工作监督管理网络。
3. 安全工作年有计划，月有安排，台账记录完整清晰。

#### 二、责任明确

1. 安全岗位责任制健全，要求明确，并逐级逐岗签订安全责任书。
2. 相关人员熟悉岗位安全制度。
3. 执行安全责任制赏罚分明，能及时褒奖先进，纠正和处罚违章违规行为，对责任人实施追究问责。

#### 三、制度健全

1. 安全制度规定体系完整，内容详实，操作性强。
2. 安全制度规定落实到岗位和操作人员，无违章、违纪现象和行为发生。

#### 四、设备完好

1. 消防设施、特种设备配置齐全可靠，技术指标符合规定。
2. 技防设施符合国家和行业标准。
3. 监控设备运转良好，从业人员熟悉操作规程和突发事件处置程序。

#### 五、教育经常

1. 安全教育和培训年度有计划，活动有记录，开展有特色。
2. 安全教育和培训具有及时性、针对性、实效性，实现全覆盖、无缺漏。
3. 严格遵守新进、转岗人员等上岗前教育培训制度和特种作业操作人员持资格证书上岗的规定。
4. 认真落实维稳职责，做好单位人员政审工作，规范处理各类信访，不发生因工作责任原因而引发的越级上访。

#### 六、检查落实

1. 加强日常性、季节性、专项性安全检查，做到制度化和常态化。
2. 发现重大隐患和安全生产事故，处置及时、规范、有序，并按规定时限报告安全监管部门。

单位名称（盖章）：上海才众餐饮管理有限公司

法人代表或授权代表（签字）：兰云科

2025年12月30日

## 附件6

食堂工作量化考核表

年 月 日

序号	项目	量化考核内容	标准分	量化考核标准	得分	备注
一	服务行为 (30分)	1. 按规定穿带工作服、帽, 佩带口罩、手套, 并保持整洁, 女工头发应束于工作帽内, 男工不留长发、长鬓脚, 不蓄胡子、不留长指甲, 不涂指甲油, 不带戒指等饰品;	5	现场抽样, 每发现 1 人违反规定, 扣 1 分。		
		2. 仪表规范、整洁, 自然, 文明用语, 礼貌待人; 遵守业主方办公场所的管理制度, 保持良好的形象。	5	现场抽样, 每发现 1 人违反规定, 扣 1 分。		
		3. 餐厅、职工之家、售卖窗口、服务人员应做到“一笑”“二礼”“三轻”“四勤”;	5	现场抽样, 每发现 1 人违反规定, 扣 1 分。		
		4. 不在公共场所及操作间吸烟, 不面对食品打喷嚏、咳嗽及其他不卫生行为;	5	现场检查, 发现 1 人次违反规定, 本项不得分。		
		5. 工作现场应配备消毒液, 在进入烹饪、售卖工作间和接触直接入口食品之前应当用流动清水或消毒液洗手同时穿带工作服、帽、口罩、手套;	5	现场检查, 发现 1 人次违反规定, 扣 1 分。		
		6. 严格遵守作息制度, 在规定时间内提供服务, 并且在特殊情况时及时服务。	5	未正点供应, 发现 1 次扣 1 分。		
二	公共区域和厨房管理 (50分)	1. 公共区域的地面、墙面、台面、栏杆、椅子、灯座、玻璃门、窗(除室外一面)等光亮整洁无明显积尘、手印、污渍、烟蒂、垃圾; 地毯无积尘;	5	现场抽样, 每发现 1 处违反规定, 扣 1 分。		
		2. 公共区域角落处无积尘、垃圾和蜘蛛网;	5	现场抽样, 每发现 1 处违反规定, 扣 1 分。		
		3. 工作间内物品分类摆放, 整洁有序;	5	现场抽样, 每发现 1 项违反规定, 扣 1 分。		
		4. 遇下雪或下雨天, 在大堂进出口铺设防	5	未及时采取措施、未设		

		湿防滑地毯并树“小心防滑”告示牌，及时拖擦，无积水；		立标识本子项不得分。		
		5. 炊事结束，应及时清理现场，关闭燃气开关，地面无垃圾、杂物、明显积水，水渠通畅；	5	炊事结束后现场抽样，4 发现1处不符合规定，扣 1分。		
		6. 应当定期清理、清洗、维护食品加工贮存、陈列、消毒、保洁、保温等设备与设施，采取必要的防护措施，并做好标识，确保正常运转和使用；	5	现场抽样设备与设施，4 发现1处不符合规定，扣 1分。		
		7. 用于原料、半成品、成品的砧板、刀具案台、盆、筐、抹布及其他工具必须标志明显定位放置，分开使用，用后清洗，保持清洁，无异味；接触直接入口食品工具、设备应当在使用前进行消毒并记录；	5	现场检查，发现1列不符合规定，扣1分。		
		8. 清洗池应有明显标识，餐饮器具、蔬菜、肉类和水产品应分池清洗，不混用水池；	5	无标识本子项不得分，现场抽样，每发现1项违反规定，扣1分。		
		9. 餐饮器具使用前必须洗净消毒，消毒后及时放入保洁柜待用，保持干净、无油腻、无积水，并保存相关消毒记录；	5	现场抽样，每发现1列违反规定，扣1分。		
		10. 食用的原料、半成品、成品，以及主副食品、调味品等，按规定妥善放置、保存、搬运。调味品用后加盖，防止污染。	5	现场抽样，每发现1处违反规定，扣1分。		
		11. 上海市餐饮服务安全等级评价。		上海市餐饮服务安全等级评价未达到良好（笑脸）扣10分；达到良好（笑脸）不扣分，得0分。		
		12. 严格遵守消防安全操作规范。		未遵守消防安全操作规范的，发现一处扣10分；出现火灾等事故或存在严重隐患的，		

				扣 50 分，考核直接评定为不合格。无上述情况的，不扣分，得 0 分。		
三	菜 肴 品 质 和 其 他 （20 分）	1. 应制订周菜谱，并不断创新翻花样	4	现场验证，未做到每发现 1 处不符合规定，扣 1 分。		
		2. 按规定对食品留样，不漏留。留样和样品处置应做好记录；	3	现场检阅 3 个月的食物留样记录，现场抽样，每发现 1 项违反规定，扣 1 分。		
		3. 菜肴搭配合理，打蔬荤菜勺要分开，量要均匀；	3	现场抽样，每发现 1 次违反规定，扣 1 分。		
		4、职工之家室内清洁、设备运行正常	4	抽查，每发现 1 次不符合规定，扣 1 分		
		5、做好反食品浪费管理和评估工作	3	每月检查，每发现 1 次未履行扣 1 分		
		6. 人员配备不少于 13 人，岗位人员符合合同要求。	3	每日检查，岗位缺员超过三天，缺 1 人扣 1 分。		
合 计						
考核部门意见		考核部门签名                      年    月    日				
被考核单位意见		被考核单位签名                      年    月    日				

注：根据投标人提供的日常工作量化考核和每季度满意率测评细则标准进行测评

## 附件7

季度满意率测评表

20 年 月 日

内容	卫 生			菜 肴 质 量				服 务 质 量			总 评
	环 境 卫 生 10	菜肴 卫生 10	个人 卫生 10	菜肴 色香 味 10	菜肴 品种 10	菜肴 搭配 10	菜肴 新鲜 度 10	服务 态度 10	供应 数量 10	操 作 规 范 10	100
单位											
职工 食堂											

注：季度满意率分值应达到 85 分以上，分值将纳入季度考核评定内容，作为考核经费发放依据的一部分。

附件8

食堂搭伙费分担明细表

单位	编制数（人）	搭伙人数（人）	搭伙费金额(万元)
上海市水务局	120	163	
上海市水务局行政服务中心（ 上海市海洋局行政服务中心）	54	54	
上海市水旱灾害防御技术中心	34	34	
合计	208	251	