

第三章 磋商项目技术、服务、商务及其他要求

（注：带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。带“▲”号条款为允许负偏离的参数需求，若未响应或者不满足，将在综合评审中予以扣分处理。）

3.1、采购项目概况

资阳市雁江区人民检察院食堂位于资阳市雁江区松林路 127 号。食堂主要功能：一是负责工作日为干部职工提供早、中、晚餐；二是负责会议用餐；三是负责接待用餐。包括 食材配送、餐食加工制作、就餐服务、货物验收，以及食堂环境卫生、餐具洗涤消毒、垃圾处理清运等各项工作。

3.2、服务内容及服务要求

3.2.1 服务内容

采购包 1:

采购包预算金额（元）：500,000.00

采购包最高限价（元）：500,000.00

序号	标的名称	数量	标的金额 (元)	计量 单位	所属 行业	是 否 涉 及 核 心 产 品	是 否 涉 及 采 购 进 口 产 品	是 否 涉 及 采 购 节 能 产 品	是 否 涉 及 采 购 环 境 标 志 产 品
1	资阳市雁江区人民检察院食堂劳务及食材采购项目	1.00	500,000.00	项	餐饮业	否	否	否	否

3.2.2 服务要求

采购包 1:

标的名称：资阳市雁江区人民检察院食堂劳务及食材采购项目

参数 性质	序号	技术参数与性能指标
★	1	<p>（一）服务内容</p> <p>本项目是为资阳市雁江区人民检察院干部职工提供早、中、晚餐，会务用餐及接待用餐的劳务服务，包括餐</p>

食加工制作、就餐服务、货物验收，以及食堂环境卫生、餐具洗涤消毒、垃圾处理清运等各项工作。（注：本项目预算金额 50 万元/年，供应商按照 20.4 万元/年预算上限对劳务费进行报价，超出预算上限视为无效报价。食材供给费 29.6 万/年为固定价，纳入报价范围，运行过程中据实结算。）

（二）服务方式

1. 合作模式：采购人按月支付服务单位劳务派遣服务费（实行包干制），由服务单位负责派驻餐饮专业技术人员和人员，并自主经营、自负盈亏。

采购人确定就餐标准和食材品类，成交供应商根据采购人确定的就餐标准和食材品类供给食材。采购人和成交供应商在次月 10 日前根据上月就餐标准及实际用餐人次进行结算。

2. 采购人提供食品制作场地，厨房和餐厅的设备设施、餐具和正常维修维护等。成交供应商因操作和使用不当或故意损坏设施设备造成损失的，由成交供应商负责；造成严重后果的，将移送相关部门依法处理。

采购人免费向成交供应商提供相应的管理用房（不提供住宿用房），由成交供应商在本项目合同期限内无偿使用，但不得改变其用途。当本项目合同终止时，应当在 5 个工作日内将业务用房及相关资料等属于采购人所有的财

物移交给采购人。

3. 水、电、燃气，由采购人负责提供并缴交费用。

4. 采购人应在每月月底前结算当月发生的费用，费用包括职工用餐部分和管理服务部分，其中职工用餐按刷脸加签字数量计算，次月支付上月所有费用，不得无故拖延支付时间(特殊情况除外)。

5. 采购人提供用餐的纸巾、牙签、洗洁精等食堂易耗品。

6. 服务期限：三年。每季度以服务满意度、服务质量标准以及日常管理等内容作为考核依据。一年内发生重大食品安全事故或连续两季度考核得分低于 80 分，采购人有权终止合同。本合同一年一签，每年合同期满后，双方根据考核结果，确定是否续签合同。

(三) 服务需求

1. 管理服务目标

(1) 提供规范、优质服务，确保供应，准时供餐，营养结构、菜肴搭配合理，制作安全卫生，达到如下服务管理目标：管理服务合同承诺兑现率 100%，服务对象满意率应不低于 80%。

(2) 贯彻落实《食品安全法》和《食品安全法实施条例》等相关法律法规，遵照执行《机关职工食堂管理服务规范》（DB51/I 2617-2023）。

(3) 加强安全操作，无爆炸、火灾、食品中毒和厨房设备严重损坏等事故发生。

(4) 发生投诉，虚心听取意见或建议，及时核实整改并争取投诉者的谅解。

2. 供餐服务需求

按照厉行节约、合理饮食、文明用餐、安全卫生的原则，结合本地特色，尽量满足机关干部职工的用餐需求。具体菜品由采购人和成交供应商提前一周确定。

(1) 早餐

至少提供蔬菜 2 种、粥 1 款、常规面点 3 款、蛋类、奶制品及面条等。

(2) 中餐至少提供 2 道荤菜、2 道蔬菜、1 例汤、1 道小吃或 1 种水果。菜品搭配每餐轮换，每月要推出 1—2 道新菜品。

(3) 晚餐至少提供 2 道荤菜、1 道蔬菜、1 例汤。菜品搭配每餐轮换，每月要推出 1—2 道新菜品。

(4) 供餐时间：

早餐：7:30 至 8:20；

午餐：12:00 至 13:00；

晚餐：18:00 至 19:00。

职工用餐标准：早餐 6 元/人，午餐 14 元/人，晚餐 7 元/人。

服务单位按时提供工作就餐，并凭资阳市雁江区人民检察院机关职工食堂人脸就餐。采购人职工用餐凭证以刷脸计次为标准。

以上用餐标准由采购人安排，且接受采购人不限品种不限数量的调整。

接待用餐、会议用餐。按采购人要求制作，并提供相应服务。

其他要求。因特殊情况需要提前或推迟就餐时间或其他临时性安排，须按采购人要求作出调整，不得借此增加费用。若因成交供应商原因导致无法正常就餐，所导致的后果由成交供应商承担。

3. 人员配置需求

主厨应具有符合卫生等主管部门要求的资质，且具有一定年限餐饮厨房工作经历。

岗位人员配置表

序号	职位	任职要求	人数
1	主厨	不超过 50 岁，男性，具有 3 年以上的从事餐饮工作经历，且有 1 年及以上大型餐饮企业厨师经历，身体健康，善于统筹协调。	1
2	白案	不超过 50 岁，具有从事 3 年以上	1

		相关工作经历，身体健康，能吃苦耐劳。	
3	服务员 (兼职食品安全管理员、营养师)	不超过45岁，五官端正，身体健康，为人和善，能吃苦耐劳，有从事餐饮服务相关工作经历。	2
合计			4

注：

(1) 采购人可根据需要对本项目配备的人员数量和岗位作相应调整。

(2) 派遣的食堂工作人员需按卫生部门规定进行健康检查，持证上岗；

(3) 如人员情况出现调整，必须经采购人同意方可实施。

4. 运作管理要求

(1) 服务单位负责食材包括米、面、油、菜、肉类等的采购，并保留生产许可证、产品检验合格证以及生鲜食品留样24小时备查。

(2) 服务单位提供的菜肴，必须做到新鲜可口、花样翻新、营养搭配等，不得提供剩菜剩饭，并于每周五前提

供下一周的工作餐菜单供采购人审。

(3) 服务单位派遣的所有工作人员，不得携带传染性疾病，必须具备相应的上岗资格，由服务单位与其签订劳动合同、建立用工关系，每年常规体检一次。

(4) 服务单位应严格遵守食品卫生、环境保护、餐饮服务等相关制度。认真搞好食堂内外卫生，制订食堂卫生管理制度，建立食堂卫生工作自查记录，食堂内所有垃圾应倒在采购人指定的地点。

(5) 服务单位要妥善保管使用采购人提供的一切财产。若承包期内厨房设备如属自然损坏需添加或更换的，由服务单位书面提出申请，经采购人同意后由采购人出资采购；属于服务单位人为造成损坏的，由服务单位负责维修或更换。

(6) 服务单位在食堂内的粗加工间、更衣间、仓库等功能区的区分应明确。食堂采购应有厂家卫生许可证及每批产品检验合格证的复印件。餐具应严格洗、消、冲、保洁。应配备消毒柜并正常使用，对餐具进行严格消毒。

(7) 服务单位负责食堂内的防鼠、防蝇、防尘“三防”工作（特别是加工间、餐厅等场所）。

(8) 服务单位食堂员工衣帽由服务单位自行准备，但应统一、穿戴整齐，保持整洁。

(9) 服务单位的经营场所，以采购人提供的现有场所

为限，服务单位不得扩大经营场所。

(10) 服务单位原则上不得私自承接外来人员就餐，外来人员就餐需经采购人主管部门同意。

(11) 服务单位应无条件承接采购人主管部门批准同意的接待餐、工作餐。

(需经主管部门分管领导和部门负责人签字)

5. 财务运作要求

(1) 成交供应商根据餐具的清单，列出损耗率，经双方协商一致后，在损耗率内，由采购人负责购买，超出年度损耗预算(不锈钢的餐厨具损耗为：营业额的千分之三以内，陶瓷餐厨具损耗为：营业额的千分之五以内)的餐具添置费由成交供应商承担。如餐具、厨具因使用管理不当造成损失，成交供应商需承担相关经济责任。

(2) 一次性餐具、餐巾纸、牙签、洗涤剂、消毒剂、厨具等低值易耗品费用由成交供应商估算并单独列出，由采购人提供，不计入本次响应文件服务费中。

(3) 成交供应商需建立规范的经营收支帐目。采购人有权对明显影响餐饮服务水平和送餐质量的不合理项目予以调整。

6. 食材耗用要求

(1) 成交供应商应本着从节约的实际出发，严禁浪费各种食材和调味品，如发现一次对其进行浪费额的5-10倍

处罚。

(2) 成交供应商应加强对服务团队工作人员的管理，坚决杜绝私藏或盗取各种食材、调味品及其他设备、用具等行为；坚决杜绝工作人员各种违反廉洁纪律要求；如发现一次，采购人视情节有权给予当次金额10倍以上的处罚，或解除合同，并移交司法机关处理。

(四) 管理标准

1. 服务质量

(1) 服务人员着装统一规范，接待使用礼貌用语，站立微笑服务，以良好的形象接待就餐人员。

(2) 遵守就餐供应时间，在规定时间内不得提前停止供餐，必要时需适时延长供餐时间。

(3) 每天备有半成品菜肴作应急使用，保证供应不断档。

(4) 在员工就餐完毕离席后，服务人员应立即做好餐桌、座椅的整理、清洁，确保就餐环境整洁。

2. 菜品质量

(1) 原材料进货质量

合理控制原料进货量和仓储量，确保原料的新鲜度。一般情况下肉制品、水产品、绿叶菜、豆制品、鲜活原料（除冻肉及冻制水产品外）当天购进，当天使用。

严格区分原料的种类，按类存放，防止串味，做到一

餐一查，先进先用。

(2) 原材料加工质量

a. 厨房在加工原料过程中，按岗定位，分工负责，规范操作，严格把好质量关。

b. 切配好的原料由专人负责，分类存放，确保菜肴的色泽和新鲜度。

c. 烹调按等级、技能分配相应灶位，承担不同种类、不同规格、不同方法、不同要求完成烹调任务。

d. 严格控制菜肴一次成熟总量，做到大锅小炒，分批现炒，保持菜肴的色香味。

(3) 卫生管理：

a. 个人卫生：工作人员必须无传染病史，持有食品操作健康证，保证每半年一次例行体检；工作人员上岗必须穿戴整洁统一的工作衣帽，直接接触食品的人员必须做到“三白”（口罩白、服装白、帽子白）；食品操作人员不得留长指甲，涂指甲油，不得留长发、留胡须，不得带戒指、手镯，在直接用手接触食品前，必须洗手消毒；工作人员不得在厨房、切配间等食品加工和出售场所抽烟、吃零食，不得有对着食品咳嗽、打喷嚏等影响食品卫生的行为。

b. 环境卫生：厨房备有固定专用的残菜容器，残菜必须一日一清，不得久放；在食品操作场所和供应场所实施

防尘、防蝇措施，正确使用灭鼠、灭蝇、灭蟑螂的设备；餐厅、厨房保持整洁，地面、墙壁无污垢，天花板、墙壁无蛛网，门窗明亮，空调风口无积灰，餐桌整洁，餐厅、厨房区域内的消防设施设备定期清洁，所有工作场所和餐厅无杂物；过道及堆放残渣、泔水的场所每天由专人负责清扫，保持环境整洁。

c. 食品卫生：食品操作生熟分开、器皿分开、人员分开、工具分开、存放场所分开；所有食品应分类、分架存放，做到隔墙隔地、防潮、防四害、防异物；餐具消毒符合卫生标准，未经消毒的餐具不得投入使用，已消毒的餐具存放专用保洁柜，柜内定期清洗，保持整洁，工具、用具、器皿保持无油腻、无污垢、无异味、无水渍；洗涤水池，专池专用。分设餐具、蔬菜、水产品、肉类水池；每天提供的所有食物、菜肴均需留样，留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 **125** 克，并落实专人负责。

d. 加工卫生：原材料盛放冰箱必须做到生制品、半成品、熟制品专柜专放，定期清洁冰箱，存放原材料必须做到先进先出；严格按照卫生要求加工烹制菜肴，老油重复使用不超过三次；绿叶菜必须做到一拣二洗三水浸（半小时以上）四漂洗的操作过程，防止残存农药依附在绿叶菜

上；每项加工工序操作前，必须检查原料、调味品、汤料是否变质、是否完好；每餐供应结束后，立即对灶面、锅、勺、铲、操作台、排烟罩、地面、水池等进行清理冲洗，做到一日一清。

3. 设备设施维护保养和节约使用能耗

(1) 分类建立厨房餐厅设备设施台账制度，专人负责保管和保养。

(2) 对因不负责或违章造成设备设施损坏的实行维修费用由个人承担。

(3) 指派专人对厨房专用设备定期检查维护，发现问题及时报请修复。

(4) 由专人负责管理水、电、燃气的节约工作，并建立相关的制度。

(5) 建立值班巡查制度，负责对水、电、燃气的使用进行检查，杜绝浪费。

4. 食品安全标准

执行《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条例》相关标准。

5. 安全责任

因供应商食品安全等原因，造成就餐人员食物中毒等后果的，由供应商承担全部责任和经济损失。供应商应认真做好食堂经营管理过程中的防火、防盗及有关人员人身

安全工作，若出现安全责任事故，其责任完全由供应商承担。

（五）考核办法

为规范服务管理，切实提高食堂餐饮服务水平，创建舒适的用餐环境，为机关干部职工提供美味可口营养均衡的饭菜和优美就餐环境，根据《食品安全法》，结合实际，制订了《资阳市雁江区人民检察院食堂餐饮服务考核办法》（详见附件1）。

附件 1

资阳市雁江区人民检察院食堂餐饮服务考核办法

为规范后勤服务管理，切实提高我院食堂餐饮服务水平，创建舒适的用餐环境，为机关干部职工提供美味可口营养均衡的饭菜和优美就餐环境，根据《食品安全法》的规定等，结合实际，特制订本考核办法。

一、考核范围

我院食堂中标有效期内的餐饮管理服务。

二、组织领导

资阳市雁江区人民检察院成立餐饮管理服务考核小组，由办公室、机关党委、检务督察等部门人员为成员，负责实施考核工作，并将考核结果备案。考核工作由办公室具体承办。

三、基本原则

坚持公平、公开、公正、定量考核，管理考核与满意度测评相结合的原则。

四、考核内容

院食堂的日常管理、食品安全卫生和餐饮服务质量，包括团队日常管理、食品安全，菜肴质量、餐厅服务质量、就餐环境、个人卫生、环境卫生、仓储卫生等方面内容。考核内容分为服务满意度测评（40%）、服务质量标准考核（40%）、日常管理（20%），出现安全责任事故，实行“一票否决制”。

五、考核方式

（一）服务满意度测评（40分）

1. 考核主体：采购人组织相关部门无记名测评
2. 考核时间：每季一次。

3. 考核方式：根据职工评价意见及满意度，每月综合情况进行打分；由部门根据《资阳市雁江区人民检察院食堂服务满意度测评表》（附件 1-1），组织对食堂的菜肴质量、服务质量、卫生管理、节约能源资源等方面的满意度情况进行测评。

（二）服务质量标准考核（40分）

1. 考核主体：考核小组。
2. 考核时间：每季度一次。
3. 考核方式：由考核小组成员根据《资阳市雁江区人

民检察院食堂服务质量标准考核表》（附件 1-2），组织对食堂服务质量标准执行情况进行考核。

（三）日常管理（20 分）

发生下列情况的，每出现一次得 5 分，最多得 20 分：

1. 就餐人员或部门对某一阶段餐饮服务提出书面表扬的；
2. 提出创新性的服务举措，使服务质量得到明显提升的；
3. 在政务活动或餐饮接待中，积极主动提供优质服务获得一致好评的；
4. 工作成绩显著，考核小组认为应该加分的。

发生下列情况的，每出现一次扣 4 分，最多扣 20 分：

1. 就餐人员或部门对某次或某一阶段餐饮服务提出书面批评意见或书面署名投诉的；
2. 服务人员未提供规范文明服务，与就餐人员发生争吵或其他影响恶劣行为的；
3. 因管理不规范等原因，导致受有关行政管理部门处罚的；
4. 厨房、餐厅出现蟑螂、老鼠等病虫害的；
5. 考核小组认为应该扣分的其他事项。

六、结果运用

（一）考核结果作为支付餐饮管理服务公司费用的依

据。考核等次 90—100 分为优秀，支付当月合同费用的 100%；考核等次 85—89 分为良好，支付当月合同费用的 95%；考核等次 80—84 分为合格，支付当月合同费用的 90%；考核等次 80 分以下为不合格，支付当月合同费用 85%。对存在问题要求限期整改，经整改仍不达标的，采购人终止餐饮外包合同履行。

（二）采购人有权公布考核结果，可记入餐饮管理服务公司信用档案，可作为餐饮管理企业今后采购服务招标的重要依据之一。

（三）实行“一票否决制”。本年度发生重大食品安全事或连续两季度考核得分低于 80 分的，均实行一票否决，采购人有权终止餐饮服务合同。

七、其他事项

餐饮管理服务公司应严格按照本办法的要求，对照《资阳市雁江区人民检察院食堂服务满意度测评表》《资阳市雁江区人民检察院食堂服务质量标准考核表》，做好相关服务保障工作，全面提升餐饮管理服务质量及水平。

本办法由资阳市雁江区人民检察院负责解释。

附件 1-1

资阳市雁江区人民检察院食堂服务满意度测评表

测评单位（盖章）：

测评人：

日期：

种类	测评内容	非常满意 (100分)	满意 (90-99分)	基本满意 (80-89分)	不满意 (80分以下)	得分
早餐 (20%)	菜肴质量(50%)					
	服务质量(30%)					
	环境卫生(20%)					
	得分：					
中餐 (60%)	菜肴质量(50%)					
	服务质量(30%)					
	环境卫生(20%)					
	得分：					
晚餐 (20%)	菜肴质量(50%)					

	服务质 量(30%)					
	环境卫 生(20%)					
	得分:					
合计得分:						
意见或建议:						

请在上面对应的空格划“√”

附件 1-2

资阳市雁江区人民检察院食堂服务质量标准考核表

测评人:

日期:

项 目	考核内容	分值	得 分
日常 管理 (10 分)	按核定岗位配足人员,主要炊事 负责人员达到“三证”要求,餐厅人 员姓名、岗位和持证情况上墙公布	5分	
	建立完善管理制度,包括人员管 理制度、炊事制度和卫生制度等	5分	
卫生 管理	厨房作业区分区明确,标注明 晰,物品归类有序	4分	

		(25分)	生食物和熟食物的盛用容器、刀具等严格区分，不得混用	3分	
			厨房每餐后台面地面要及时打扫干净，刀具、机械用具、盛用容器等用后要用热水洗净，擦干保存	3分	
			厨房排水保持畅通，污水及时倒入污水池，不积存脏水污物，厨房地面、墙壁无污物	3分	
			工作人员进入厨房作业区着工作服，工作服保持整洁干净，禁止穿工作服离开厨房、食堂或做与制作饭菜无关的工作	3分	
			工作人员做好个人卫生，勤洗手，不留长指甲，不随地吐痰	3分	
			餐厅座椅摆放整齐、桌上物品摆放有序；餐具整洁干净，摆放有序，每餐洗净后及时进行消毒	3分	
			餐厅地面、墙壁无污物	3分	
			菜肴质量	早中晚餐菜肴质量、数量达到标准要求	5分
		(30分)	全程控制菜肴主、辅料及制作过程安全卫生，无食物中毒或因食物引	5分	

			起的其他不良反应		
			菜肴新鲜，色泽、口味好，无过期及腐烂变质的食物	5分	
			菜肴花样及时更新，一周内不出现2次以上完全相同品种菜肴；根据季节调整，保证每月推出3款时令菜	5分	
			菜肴品种齐全，营养搭配合理；油与其它调味品控制合理	5分	
			根据用餐情况，及时更新添加菜肴，合理控制上菜节奏，杜绝浪费	5分	
	服务质量 (20分)		服务人员易容仪表端庄大方，热情周到，微笑服务，语言规范，文明礼貌	5分	
			工作期间坚守岗位，按照分工做好本职工作，上岗时间不干私活，不乱串岗位，不私自外出，不在工作期间闲聊	5分	
			保持餐台整洁卫生，饭菜供应、碗筷补充及时	5分	
			就餐期间服务人员要做好巡查，及时发现餐厅各个角落的问题，及时打扫餐桌，补充桌上餐巾纸、牙签等	5分	

		原、 辅料 管理 (5 分)	杜绝浪费辅料,对所有辅料要进 行逐一核实,不得使用任何三无产品	2分	
			注意产品保质期管理,生熟食分 区分类保管,标注清晰明确	3分	
		成本 控制 (5 分)	提高成本控制意识,强化服务过 程中各个环节的成本控制	3分	
			加强日常成本的核算和分析,实 现有效的成本控制	2分	
		能耗 管理 (5 分)	落实专人负责水、电、气等能耗 管理,并制定和落实相关节能措施, 总体节能率达到3%以上	3分	
			做好财产物资管理,无财产物资 外流、人为损坏和偷盗等现象发生	2分	
		合计 得 分:			

3.2.3 人员配置要求

采购包 1:

详见技术参数和性能指标

3.2.4 设施设备要求

采购包 1:

详见技术参数和性能指标

3.2.5 其他要求

采购包 1:

1. 供应商根据本项目提供食堂服务整体方案，包含：①服务理念②定位目标③人员配备④机构设置及框图⑤组织实施⑥服务内容⑦各项指标的承诺及完成措施。 2. 供应商根据本项目提供管理制度，包含：①员工管理制度②业务培训制度③设备设施管理制度④食品安全管理制度⑤卫生管理制度⑥安全生产管理制度。 3. 供应商根据本项目提供应急方案，包含：①停水、停电措施②火灾措施③地震措施④公共卫生疫情措施⑤食品安全措施⑥工作人员人身安全等突发事件措施。 4. 供应商根据本项目提供其他服务措施，包含：①节能降耗②服务承诺③培训机制④考评标准⑤劳动争议处理流程及相关措施。

3.3、商务要求

3.3.1 服务期限

采购包 1:

自合同签订之日起 365 日

3.3.2 服务地点

采购包 1:

资阳市雁江区人民检察院

3.3.3 考核（验收）标准和方法

采购包 1:

1. 履约验收主体：资阳市雁江区人民检察院。2. 履约验收时间：供应商提出验收申请之日起 10 日内组织验收。3. 采购人与中标（成交）供应商按照国家、行业相关标准、政府采购相关法律法规以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库[2016]205 号）、资阳市财政局《关于严格落实政府采购需求论证、合同备案和履约验收有关问题的通知》（资财采〔2019〕39 号）的要求进行验收，验收合格，双方签署质量验收报告。

3.3.4 支付方式

采购包 1:

分期付款

3.3.5 支付约定

采购包 1: 付款条件说明：服务费用按月支付：采购人将每年的合同价款平均分配到 12 个月，成交供应商须在每月底开具正式税务发票原件交采购人，采购人在接受成交供应商票据后，按照政府采购财政性资金支付方式在次月的 10 号前支付供应商上 1 个月的服务费用，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包 1: 付款条件说明：服务费用按月支付：采购人将每年的合同价款平均分配到 12 个月，成交供应商须在每月底开具正式税务发票原件交采购人，采购人在接受成交供应商票据后，按照政府采购财政性资金支付方式在次月的 10 号前支付供应商上 1 个月的服务费用，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包 1: 付款条件说明：服务费用按月支付：采购人将每年的合同价款平均分配到 12 个月，成交供应商须在每月底开具正式税务发票原件交采购人，采购人在接受成交供应商票据后，按照政府采购财政性资金支付方式在次月的 10 号前支付供应商上 1 个月的服务费用，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包 1: 付款条件说明：服务费用按月支付：采购人将每年的合同价款平均分配到 12 个月，成交供应商须在每月底开具正式税务发票原件交采购人，采购人在接受成交供应商票据后，按照政府采购财政性资金支付方式在次月的 10 号前支付供应商上 1 个月的服务费用，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包 1：付款条件说明：服务费用按月支付：采购人将每年的合同价款平均分配到 12 个月，成交供应商须在每月底开具正式税务发票原件交采购人，采购人在接受成交供应商票据后，按照政府采购财政性资金支付方式在次月的 10 号前支付供应商上 1 个月的服务费用，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包 1：付款条件说明：服务费用按月支付：采购人将每年的合同价款平均分配到 12 个月，成交供应商须在每月底开具正式税务发票原件交采购人，采购人在接受成交供应商票据后，按照政府采购财政性资金支付方式在次月的 10 号前支付供应商上 1 个月的服务费用，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包 1：付款条件说明：服务费用按月支付：采购人将每年的合同价款平均分配到 12 个月，成交供应商须在每月底开具正式税务发票原件交采购人，采购人在接受成交供应商票据后，按照政府采购财政性资金支付方式在次月的 10 号前支付供应商上 1 个月的服务费用，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包 1：付款条件说明：服务费用按月支付：采购人将每年的合同价款平均分配到 12 个月，成交供应商须在每月底开具正式税务发票原件交采购人，采购人在接受成交供应商票据后，按照政府采购财政性资金支付方式在次月的 10 号前支付供应商上 1 个月的服务费用，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包 1：付款条件说明：服务费用按月支付：采购人将每年的合同价款平均分配到 12 个月，成交供应商须在每月底开具正式税务发票原件交采购人，采购人在接受成交供应商票据后，按照政府采购财政性资金支付方式在次月的 10 号前支付供应商上 1 个月的服务费用，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包 1：付款条件说明：服务费用按月支付：采购人将每年的合同价款平均分配到 12 个月，成交供应商须在每月底开具正式税务发票原件交采购人，采购人在接受成交供应商票据后，按照政府采购财政性资金支付方式在次月的 10 号前支付供应商上 1 个月的服务费用，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包 1：付款条件说明：服务费用按月支付：采购人将每年的合同价款平均分配到 12 个月，成交供应商须在每月底开具正式税务发票原件交采购人，采购人在接受成交供应商票据后，按照政府采购财政性资金支付方式在次月的 10 号前支付供应商上 1 个月的服务费用，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包 1：付款条件说明：服务费用按月支付：采购人将每年的合同价款平均分配到 12 个月，成交供应商须在每月底开具正式税务发票原件交采购人，采购人在接受成交供应商票据后，按照政府采购财政性资金支付方式在次月的 10 号前支付供应商上 1 个月的服务费用，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.37%。

3.3.6 违约责任及解决争议的方法

采购包 1：

①成交供应商和采购人双方必须遵守本项目采购需求中的各项规定，保证本项目的正常履行。②如因成交供应商工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给采购人造成损失或侵害，包括 采购人本身的财产损失、由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任，成交供应商对此均应承担全部的赔偿责任。

3.4 其他要求

其他编制说明：（1）说明（本说明无需供应商进行响应）：针对磋商文件第二章 2.4.9 第二款要求“供应商应按照客户端操作要求，对应磋商文件的每项实质性要求，逐一如实响应；”，除磋商文件中的明确要求单独响应或承诺的实质性要求外，对于其他实质性要求，供应商在《投

标（响应）函》中以“我单位完全接受和理解本项目采购文件规定的实质性要求”进行承诺即视为响应。