

# 招 标 文 件

## (技术部分)

项目名称：国家税务总局泰兴市税务局 2026-2027 年度鑫泰大厦  
食堂食材采购及配送项目

项目编号：JS2026-DLGK-C0087-B00

采 购 人：国家税务总局泰兴市税务局

采购代理机构：江苏建泰工程项目管理有限公司

国家税务总局泰兴市税务局

2026年5月

# 第六章 项目采购需求

## 一、项目概况

国家税务总局泰兴市税务局2026-2027年度鑫泰大厦食堂食材采购及配送项目，项目预算金额为130万元。服务内容：国家税务总局泰兴市税务局鑫泰大厦食堂食材原料（主食：大米、面粉、食用油等；副食品：早点、蔬菜、水果、禽畜生肉、禽蛋、冻品、水产品、干货、杂货、调料等食堂原材料）的采购及配送，实际采购物资根据采购方提供的日常食材菜单为准。供应商按照优惠率进行投标报价，采购食材按实际采购量进行结算，总结算金额不超过采购预算。

配送地址：配送到采购人指定地点江苏省泰州市泰兴市曾涛路6号鑫泰大厦食堂。如实际送货地点有变动由采购人指定。

## 二、技术要求

### （一）食材质量安全要求

#### 1. 食材质量要求

##### 蔬菜类：

#### （1）蔬菜总体质量要求

①所有食材均为非转基因，必须符合国家饮食卫生标准、国家相关法律法规的规定以及行业主管部门发布的规定、标准、规范，同时保证食品新鲜，不得出现腐烂、变质，以次充好等情况。

②当季各类新鲜蔬菜或大棚种植蔬菜，包括但不限于叶菜、茄果、根茎、豆、菌菇、葱姜蒜类等类别，所配送蔬菜应提供产地合格证明，且符合《农产品质量安全法》要求。

③实际验收情况包括但不限于以上标准，招标文件未明示的验收标准参照相关国家标准、行业标准或行业惯例。

(2) 蔬菜新鲜有光泽，无黄叶、枯死叶，芯部不腐烂，原菜应保证菜面干净、码放整齐、无破损、大小基本统一，不得过熟或欠熟，无农残气味。具体验收标准包括但不限于以下几种：

### ①叶菜类质量要求

青菜、菜心、生菜形状完整，颜色翠绿，无黄叶、烂叶，无过多虫眼，底部无腐烂。

包菜形状饱满，紧实，绿叶完整，无黄叶，无腐烂。

茼蒿颜色翠绿，叶片完整，触感脆嫩，有特殊清香。

大白菜色泽鲜亮，包心紧实，根削平，无枯老叶、烂叶，棵大帮小。

### ②茄果类质量要求

瓜果类外表光亮，形状色泽一致，无斑点，无断裂，无软塌处。

黄瓜鲜绿色，瓜条较直、瓜形端正，果实硬实，外观良好。

冬瓜皮薄、肉厚，表面基本光滑。

南瓜表面伤痕少、硬实。

青椒、尖椒表面光泽鲜绿，富有弹性，外皮硬脆，不发软，皮肉较厚，大小基本均匀。

茄子外表颜色纯正，果蒂鲜绿，无空心。

西红柿大小均匀，光泽亮艳，有弹性，八成熟，疤痕少。

### ③根茎类质量要求

藕等食材肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪。

菜花根短（以叉根为标准），花球洁白，无茸毛，脆嫩，花球紧实，无虫害，无霉斑，无发霉。

芹菜色泽鲜绿，叶柄厚，茎部稍呈圆形，内侧微向内凹，菜叶翠绿而稀少，杆部易折断。

莴笋条顺直、叶少，质地脆嫩，叶折之处有白汁。

土豆2-3个/斤，大小基本均匀、表皮光滑、无发芽。

胡萝卜肉质紧密，条直匀称，硬实不软，水分大，无病虫害，皮色光滑。

#### ④豆类质量要求

四季豆颜色鲜绿，无黄棕色斑点，外形完整，无明显破损、裂缝或虫蛀。

毛豆豆荚碧绿，颜色鲜亮，豆粒饱满，内有豆衣。

绿豆芽、黄豆芽等芽苗幼嫩，芽身挺直、稍细，芽脚不软、脆嫩，不带豆壳杂质，无腐烂、异味。

#### ⑤菌菇类质量要求

鲜菌菇肉质肥厚，表面有丝状光泽，菌体粗细均匀，新鲜无萎蔫，株形完整，菇体修剪整齐，干燥整洁，无异常外来水分。

#### ⑥葱姜蒜类质量要求

大葱新鲜青绿，无空心，无枯、焦、烂叶，葱株粗状匀称、硬实，无折断，扎成捆，葱白长，管状叶短，干净，无泥无水，根部不腐烂。

生姜姜块完整、丰满结实，无损伤，辣味强，无姜腐病，不带枯苗和泥土，无焦皮，不皱缩，无黑心、糠心现象，不烂芽。

洋葱红皮，无破损，个头大，无青苔。

蒜苗质量颜色青绿、根部易折断。

生蒜个头大，瓣少、瓣大，整齐坚实，用手掂量感到分量重，蒜瓣不发芽，无臭味，干燥、不发霉，大小均匀，不皱缩。

#### 鲜冻畜肉类：

##### 1. 食材质量要求

(1) 所有食材均为非转基因，必须符合国家饮食卫生标准、国家相关法律法规的规定以及行业主管部门发布的规定、标准、规范，同时保证食品新鲜，不得出现腐烂、变质，以次充好等情况。

(2) 所有食材的来源清晰，按规定必须经由法定食品检验机构检测的食品，供应商应在交货时向采购人提供同批次食品检验报告或合格证（如复印件应加盖公章）。供应商所配食材检测报告应显示供应商为本批食材直接采购人。

(3) 鲜肉类食材应保证新鲜，表皮洁净、色泽鲜亮，纹理清晰、肉质细腻，膘厚适中、脂肪洁白，无异味、无毛；外表微干或微湿润，按压无水迹，肉质有弹性，放手后指压的凹陷立即恢复，不粘手；无淤血，无注水，无寄生虫。

冻肉类外包装应密封、完整，无破损，商品合格证齐全。冻品在解冻后，发现质量问题承诺退货。配送食材送达时，食材剩余保质期限不低于其原保质期的2/3（例如：食材保质期限为10天以内的，送达时间不能超过生产日期3天；食材保质期为6个月以内的，送达时间不能超过生产日期2个月，其他同理以此类推）。

(4) 实际验收包括但不限于以上标准，招标文件未明示的验收标准参照相关国家标准、行业标准或行业惯例。

#### (5) 鲜猪肉通用质量要求

鲜猪肉应为宰杀时间在24小时之内的冷鲜肉，精修，瘦肉部分颜色呈鲜红色、红色或者粉红，脂肪颜色为白色，肉质紧密富有弹性，无异味，无淋巴结、淋巴肉。主要部位肉符合GB/T 9959相关规定，均要求一级品。

##### ①五花肉质量要求

一级五花肉，肥膘厚度 $\leq 2.0\text{cm}$ ，肥瘦相间，肉质细腻，三面见花。

##### ②猪前腿肉质量要求

去皮，新鲜有光泽，肉质紧实有弹性。

##### ③猪后腿肉质量要求

去皮，表面湿润有光泽，肉质紧实有弹性，无过多脂肪。

##### ④猪里脊质量要求

新鲜色淡，红有光泽，纹理清晰，无刀伤，脂肪修理干净。

##### ⑤猪排质量要求

本包采购的猪排特指肋排和仔排。要求肋排无尾骨和颈骨，纹理清晰，边缘整齐；仔排无龙骨和软骨，粗细均匀。

#### ⑥筒子骨质量要求

色泽鲜亮红润，带肉不肥。

#### ⑦猪脏器及副产品质量要求

心肝、腰子类：品质新鲜，外形完整，无异味、无病变，颜色正常。

肚：品质新鲜，外形完整，无溃疡面及其他病变现象，无内容物，无边油。

大肠、肥肠类：品质新鲜，无明显破损，无病变组织，无肠头细毛，无内容物，去净粘膜。

舌：不带根，品质新鲜，外形完整，无病变，无异物，附肉少，无血污、泥污。

耳：不带根，品质新鲜，外形完整，无溃烂、病斑，无破损。

蹄爪类：本包采购的猪蹄特指猪前爪，要求品质新鲜，去蹄壳，刮除粗毛、细毛及趾间黑垢，无松香残留。

蹄筋类：品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂、无精肉、无充血现象，顺直、干燥。

猪尾：品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。

#### (6) 鲜牛肉通用质量要求

精修牛肉，颜色呈正常鲜红状，脂肪微黄，表面有光泽有正常油脂分泌，肉质紧密，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象，挤压无水溢出。

#### ①牛里脊肉质量要求

精修牛里脊，长条状，肉质非常细嫩。

#### ②牛腩质量要求

精修牛腩肉，牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉，带有筋、肉、油花的肉块。

#### ③牛腱子质量要求

肉质紧密富有弹性，肌肉纤维分明，富有光泽，表面无粘液。

#### ④牛排骨（切块）质量要求

形状规整，大小一致，骨肉连接紧密，肉质饱满，无明显缺损或变形。

#### (7) 鲜羊肉质量要求

精修羊肉，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表触摸不粘手，弹性好，指压后凹陷立即恢复。具有鲜羊肉正常气味，无泥污，无血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，羊腿肉肥瘦相间，背部膘头厚度适中，无多余脂肪及血管。

#### (8) 冻畜肉质量要求

色泽：颜色比冷却肉鲜明，在表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之，立显示鲜红色。脂肪猪、羊为白色，牛为淡黄色。肌腱为白色，石灰色。

外表：无杂质，无肌肉风干现象，无白、黄、绿斑、紫斑，无污血，无过多冰衣、白霜。

气味：化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。

包装：按标准部位分割，外包装无破损，有生产日期。

#### 其他综合类：

### 1. 食材质量要求

#### (1) 食材总体质量要求

①所有食材均为非转基因，品牌优质，符合国家饮食卫生标准、国家相关法律法规的规定以及行业主管部门发布的规定、标准、规范，同时保证食品新鲜，成熟度适中，形态完整，规格统一，不得出现腐烂、变质，以次充好等情况。

②所有食材的来源清晰，按规定必须经由法定食品检验机构检测的食品，供应商应在交货时向采购人提供同批次食品检验报告或合格证（如复印件应加盖公章）。

③配送食材送达时，食材剩余保质期限不低于其原保质期的2/3（例如：食材保质期限为10天以内的，送达时间不能超过生产日期3天；食材保质期为6个月以内的，送达时间不能超过生产日期2个月，其他同理以此类推）。

④实际验收情况包括但不限于以上标准，招标文件未明示的验收标准参照相关国家标准、行业标准或行业惯例。

#### (2) 大米质量标准

符合GB/T 1354-2022中关于一级米的标准，加工精度为精碾，小碎米含量 $\leq 1.0\%$ ，不完善粒 $\leq 3.0\%$ ，带壳稗粒 $\leq 3$ 粒/公斤，带谷粒 $\leq 4$ 粒/公斤。

### (3) 面粉（含面粉配料）质量标准

通用面粉达GB/T 1355-2021国家标准。

高筋面粉达GB/T 8607-2024国家标准，质量等级一级；低筋面粉达GB/T 8607-2024标准，质量等级一级。色泽正常，干爽无异味。

### (4) 面条米线质量要求

不含非食品用化学物质、无杂质。以小麦、大米为原料的面条、米线颜色呈白色、乳白色、奶黄色，色亮，不发灰、发暗。表面结构细密、光滑。软硬适中，爽口不粘牙，口感光滑，具有粮食清香，无异味。

### (5) 食用油质量标准

包括但不限于菜籽油、葵花籽油、大豆油、花生油等，标签标识需符合GB/T 1536、GB/T 10464、GB/T 1535和GB/T 1534；应为非转基因产品；具有产品合格证，有QS标志，标明品名、厂名、生产日期、保质期、质量等级及加工工艺（即用浸出法生产，还是用压榨法生产）；正常植物油色泽、透明度、气味，无焦臭、酸败及其他异味；剩余保存期不少于保质期的三分之二。

### (6) 豆制品质量要求

豆制品的种类包括但不限于：豆腐、千张、香干、大油豆腐、小油豆腐等。发酵性豆制品必须符合 GB2712-2014标准，非发酵豆制品必须符合 GB/T22106-2008 标准、GB2711-2014 非发酵性豆制品及面筋卫生标准；豆制品的有关安全健康指标符合国家规定；豆制品定型包装必须具有“SC”食品质量安全认证，并提供产品合格证明文件。

### (7) 干调类质量要求

调味品类（如酱油、醋、料酒、面酱、盐、糖、味精等）应选用优质名品，包装应完整无破损，标志清楚完整。色味纯正，无杂质霉变，无虫蛀。酱油、醋、料酒等

浆液色泽正常，无异常浑浊及絮状物；盐、糖、味精等干爽无杂质，颜色纯正，颗粒均匀。

干货制品（如木耳、香菇、银耳、紫菜等）表面干爽，无受潮现象，无异味，整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质、无霉点。

#### （8）鲜禽类质量要求

鲜禽类食材宰杀时间在12小时之内，眼球无干缩凹陷或晶体状浑浊现象；外表具有其固有表皮颜色；肌肉切面有光泽，无绿、紫等异常颜色；无残羽（尤其在脖、翅等处无较长细毛）、无破损、无残缺，新切面不发粘；具有其固有气味、无异味；有弹性，指压后凹陷、能恢复。

#### （9）禽肉(冻)类质量要求

无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同；外观滋润，呈乳白或微黄色；基本无血脉、风干现象，无白、黄绿、紫斑，无腐臭气味；分割部件应符合标准，外包装完好，商标规格、产品说明清晰完整。

#### （10）鲜活、冰鲜、冷冻水产质量要求

符合国家标准及符合食品卫生相关标准及法规要求，禁止提供产自污染水域的水产品。

①鲜活水产保持鲜活，验收时发现病态、伤残或死亡的，予以拒收。验收合格的鲜活水产现场宰杀称重；

②冰鲜水产未经冷冻，鱼身完整无损，无明显腥味、腐臭味，肉质结实有弹性，不易骨刺分离；

③冷冻水产选取优质品牌，包装完好未化冻，解冻后水产保证完整无损害。

#### （11）水果质量要求

果面干净，无虫、无杂质，化学药物不超标，无明显泥土，码放整齐，无破损，芯部不腐烂，口感新鲜、甘甜，无明显酸涩，水分充足。大小符合订单要求并基本统一，不过熟或欠熟，包装完好。几种主要类别水果质量标准如下：

①柑橘类(脐橙、蜜橘、西柚、蜜柚等):果实结实、有弹性,手掂有重量感,果形完整,有色泽,无疤痕,不萎缩、变色、受挤压变形,柚类无褐斑、黑点。

②苹果类(蛇果、青苹果、红富士等):结实,甜而多汁,有光泽,表面光滑,无压伤、疤痕,不干皱。

③梨类(鸭梨、雪梨、贡梨、香梨等):结实,甜而多汁,个体均匀,不变色,干皱,无压伤。

④浆果类(葡萄、柿子、香蕉、火龙果等):果实结实饱满,大小均匀,无压伤。火龙果表皮鲜红,叶片鲜绿,结实而有弹性,有黑色种子,口味淡甜。香蕉果实象牙状,未成熟青绿色、成熟后鲜黄色,软糯香甜。

⑤瓜类(哈密瓜、香瓜、木瓜、西瓜等):果形完整,结实,无开裂、压伤。

⑥核果类(桃等):形状规整,颜色鲜艳且均匀。桃子表面无斑点,桃香浓郁。

#### (12) 蛋类质量要求

配送蛋类应为品牌有保证的保洁蛋,一级品鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋,包装完好,蛋壳清洁完整,呈规则卵圆形,具有蛋壳固有的色泽,表面无肉眼可见污物,蛋白浓稠、蛋黄圆润。

#### (13) 其他食材质量标准

未详细列明的其他食材须符合国家食品安全卫生相关质量标准。

#### (14) 特殊准入认证要求

对实行食品质量(SC)安全市场准入制的食品,应在验收时提供SC认证的相关证明材料。

### 2. 食品安全把控方案要求

供应商应按照前述食材质量要求提供食品安全把控方案。方案内容详细描述供应食材质量把控措施、食材来源追溯的方法和渠道、食材检验检疫的方法和措施、针对不符合采购人要求食材的应对处置方案等内容,确保提供食材安全可靠。

#### (二) 食材供应要求

供应商应提交科学合理的供应方案。方案应包含采购团队管理措施、内部采购管理措施、储存分拣管理措施、科学合理运输措施、配送时效、食材验收及服务团队保障措施。

### ★1. 供货范围及确认（供应商应提供承诺函）

针对畜禽肉蛋类食材，尤其是冷冻类食材，供应商应向采购人提供各类可供应食材的生产、加工基地名称或品牌规格清单，由采购人选择。

供应指定网站（泰兴市发展和改革委员会“价格监测”栏目 <https://www.taixing.gov.cn/zwgk/bmxxgk/fgw/zdly/jgjc/index.html>）公布范围之外的食材品种（供应商应当提供相关产品检测报告、合格证、销售记录及价格），应经采购人查验确认后方可进行供货。

### 2. 采购及溯源能力要求

供应商所供食材均需来源清晰、供应链明确且可追溯至源头。供应商对包内主要食材应提供品牌名称，同时具备完善的内部采购管理措施及成熟稳固的采购渠道，保证货源安全足量，供应及时。

### 3. 储存分拣加工管理要求

供应商应具有一定的仓储加工能力，对自产、购入食材认真检查，严格根据《餐饮服务食品安全操作规范》进行分类、分拣等操作，按照要求贮存食品，科学管理库存，确保食材的质量和安。

### 4. 运输管理要求

供应商整个运输过程应采用符合食品安全卫生有关要求的外包装和运载工具，对运输工具做到每日清洗消毒，车厢内无不良气味、异味，确保运输过程安全卫生。冷鲜农产品等冷鲜食品必须使用符合规范标准的冷链车进行运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。

供应商运输工具进入采购人食材收货地点，应当服从采购人的统一管理，污染收货区域应及时清理，因不当操作导致人员、设施损伤，由供应商承担赔偿责任。

### 5. 配送时效要求

供应商应指定专人、明确有效方式接受采购人的订单。采购人原则上按天向供应商发布采购订单内容，供应商应在核对确认采购内容无误后，按采购人时间要求配送至指定验收地点。采购人有权要求临时补货，供应商应当在收到采购人的临时补货需求后1个小时内完成配送。供应商接受订单渠道应全天候备勤。

#### **★6. 现场加工能力要求**

对采购人提出的在收货现场进行食材简易加工的要求，如水产类宰杀去鳃去鳞去内脏，供应商应具备相应的能力（应提供承诺函，格式自拟，加盖公章）。

#### **7. 食材验收要求**

(1)原则上采取当场验收方式，供应商应在验收时提供与送货内容一致的送货单，并提供相应食材质量合格检测报告，应配合验收人员进行倒筐去皮称重，对采购货物的品种、质量、数量进行检查验收，共同签字确认。

(2)对包括但不限于以下情形的食材，采购人有权拒收或退货；以下情况采购人要求及时补货的，供应商应在1小时内完成食材补送（补货食材送达之前，不合格食材样品暂存采购人处）：

- ①质量不合格的；
- ②不符合订单要求的种类与规格的；
- ③原包装受损的；
- ④使用有毒塑料制品包装的。

#### **8. 服务团队要求**

**★供应商针对本项目的服务团队人员均必须持有有效期之内健康证。（证书复印件加盖公章）**

供应商应有健全的内部管理体系，包括但不限于服务管理制度、人员资质要求、岗位工作标准、操作规程、档案管理制度等，保证运营服务质量。

#### **9. 售后服务要求**

供应商应围绕食材验收入库后的调换、质量问题争议处理等提供科学合理、可行性较强的售后服务方案，指定专人负责项目售后服务事宜。

## 10. 其他要求

**★食品留样：**由供应方严格执行每餐各类食品单独留样，每样不少于 125g, 存放于专用密闭容器，冷藏保存时间不少于 48 小时，同时做好品名、时间、责任人等台账记录。

### （三）应急保障要求

供应商应提供在自然灾害、极端事件、市场关闭、物资紧缺等突发紧急情况下拟采取的应急保障方案，包括充分供应、按时保障等措施，确保食材及时供应不间断。

### （四）保密要求

供应商未经采购人许可，禁止将双方在洽谈、协商、合作或履行合同过程中从采购人获取的采购人或其关联单位的信息，以任何形式对外披露、公布或泄露。因此造成采购人损失的，供应商承担由此产生的一切损失和法律责任。

### （五）违约风险管控

#### 1. 供应商有以下情况的，采购人为保障供应可以进行小额紧急采购：

- （1）所需食材的结算价与供应商协商无果的；
- （2）供应商不能按要求响应或1天内未响应订单的；
- （3）供应商虽及时响应采购人订单，但所需食材未按时送达的；
- （4）供应商供应食材不合格的。

#### 2. 有下列情形之一的，采购人有权要求供应商应承担违约金：

（1）供应商配送食材品相和质量不符合要求但补货合格的，采购人可要求供应商承担退货食材同等结算金额的违约金。属于同批食材中掺杂次品的，则以该批食材的总价为基数计算违约金；

（2）供应商配送食材品相和质量不符合要求且补货不合格的，采购人可要求供应商承担退货食材结算两倍金额的违约金。属于同批食材中掺杂次品的，则以该批食材的总价为基数计算违约金；

(3) 供应商配送不及时导致采购人供餐延误的, 采购人可要求供应商承担退货食材结算三倍金额的违约金;

(4) 供应商配送的食材报价高于约定结算价格的, 采购人可以要求供应商承担该食材相应结算金额三倍的违约金。

**3. 有下列情形之一的, 采购人有权解除合同, 同时有权要求供应商承担剩余不再执行的合同期间对应合同金额 (总中标价款减除已执行金额的剩余部分) 10%的违约金:**

- (1) 供应商通过指定报价渠道明确表示对全部或部分食材不再供货的;
- (2) 供应商虽未通知采购人不再供货, 但对采购人发出的一份或多份订单在24小时内未响应的;
- (3) 供应商配送不及时导致无法供餐或延误供餐三次以上的;
- (4) 因供应商提供的食材原因, 造成食物中毒等卫生安全事故的;
- (5) 供应商不再符合准入条件的。

### **三、商务要求**

#### **(一) 项目内容**

采购国家税务总局泰兴市税务局鑫泰大厦食堂所需食堂食材, 含相应配送。

**(二) 项目实施时间:** 自合同签订生效之日起一年。

**(三) 项目交货地点:** 江苏省泰州市泰兴市曾涛路6号鑫泰大厦食堂。

#### **(四) 定价与结算要求**

供应商应提供切实可行的报价与结算保障方案, 包括对所供食材指定渠道的价格信息进行搜集、比较及数据加工处理的具体方法措施。

#### **1. 食材定价要求**

实际供货执行价=基准价×(1-中标优惠率)。

如投标时优惠率报价为15%, 实际供货执行价=基准价×(1-15%)。

实际供货执行价每半月报价一次, 采购人于每月下旬确定次月两次报价日, 供应商以报价日网站公布的具体食材价格作为基准价, 根据中标优惠率计算食材的实际供

货执行价，在两日内报采购人，由采购人进行审核。如发现供应商所供食品的价格资料造假，采购人有权立即终止本合同。

指定网站是指泰兴市发展和改革委员会“价格监测”栏目(<https://www.taixing.gov.cn/zwgk/bmxxgk/fgw/zdly/jgjc/index.html>)内平均价格（优先采用农贸市场价格，大型超市次之），未公布报价的食材品目，由采购人与供应商参照周边农贸市场及大型超市（如大润发、大统华、海纳星地等）食材价格为基础共同商定实际供货执行价。

## **2. 货款结算要求**

食材费用按月结算，供应商按照原始验收单据与采购人核对上月的货款，每月10日前完成对账，供应商应提供发票、食材明细单、合同关键页复印件和合同约定的其他资料进行结算。采购人在收到发票等合同约定付款申请资料后，进行核实办理货款结算手续。对账、开票、付款日遇节假日可顺延。

每次办理付款时，供应商应提供发票、付款申请（格式另附）、合同或合同关键页复印件、合同约定的其他资料。涉及验收的，应同时提交验收意见。支付合同款项时（合同初次付款外），如属于信息化监理范围内的项目，应经实施单位、业主单位、监理单位共同签字认可；如属于需要进行中期报告的项目，应附中后期报告审议意见为“通过”的文书。

采购人在收到发票等合同约定资料后，进行核实。满足合同约定支付条件的，自收到发票后十个工作日内将资金以电子转账方式支付到乙方账户。

**注：上述技术要求加★项投标人须按要求提供承诺和健康证，未提供作无效投标处理。**