

# 一、《广西壮族自治区政府采购合同》

合同编号: GXZC2026-G1-000042  
-GXJT

采购单位: 广西壮族自治区桂中监狱 (甲方)

采购计划号: 广西政采[2025]24607号-001、002

供应商: 广西久味食材供应链有限公司 (乙方)

招标编号: GXZC2026-G1-000042-GXJT

签订地点: 甲方指定地点

签订时间: 2026年 月 日

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》, 及《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定, 按照采购文件规定条款和乙方投标文件及其承诺, 甲乙双方签订本合同。

## 第一条 合同标的

### 1. 供货一览表

序号	标的名称	需求及质量要求	数量	单位	基准单价 (元)	中标价格折扣	结算价
1	去皮蒜米	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	6.2	97%	6.0
2	葱花	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	6	97%	5.8
3	大葱	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	7.7	97%	7.5

4	芹菜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	5.2	97%	5.0	10
5	西芹	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	6	97%	5.8	11
6	花生芽	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。 3. 规格要求: $\geq 250\text{g}/\text{包}$ 。	按实际采购数量	包	5	97%	4.9	12
7	青豆粒	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	5	97%	4.9	13
8	魔芋	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	5	97%	4.9	14
9	金丝南瓜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	6	97%	5.8	15
								16

5.0	10	韭菜花	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	12	97%	11.6
5.8	11	紫苜蓝	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	4.5	97%	4.4
4.9	12	米豆腐	质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。	按实际采购数量	斤	4.5	97%	4.4
	13	头菜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	10	97%	9.7
4.9	14	生沙姜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	14	97%	13.6
9	15	韭黄	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	12	97%	11.6
	16	芦笋	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	12	97%	11.6

17	蒜苔	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	12	97%	11.6
18	小黄姜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	9	97%	8.7
19	金针菇	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	6	97%	5.8
20	荷兰豆	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	7	97%	6.8
21	甜豆	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	7	97%	6.8
22	带壳春笋	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	8	97%	7.8
23	冬笋	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需	按实际 采购数 量	斤	9	97%	8.7

24	
25	
26	
27	
28	
29	

		提供每批次蔬果类农药残留检测证明，符合国家食品安全标准。						
1.6	24	红薯	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求，感观正常，新鲜无异味，成熟度适度，无腐烂变质，可食率达98%以上。2. 残留农药检测合格，需提供每批次蔬果类农药残留检测证明，符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	4	97%	3.9
3.7	25	紫薯	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求，感观正常，新鲜无异味，成熟度适度，无腐烂变质，可食率达98%以上。2. 残留农药检测合格，需提供每批次蔬果类农药残留检测证明，符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	5	97%	4.9
5.8	26	芋头	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求，感观正常，新鲜无异味，成熟度适度，无腐烂变质，可食率达98%以上。2. 残留农药检测合格，需提供每批次蔬果类农药残留检测证明，符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	4	97%	3.9
6.8	27	本地糯玉米	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求，感观正常，新鲜无异味，成熟度适度，无腐烂变质，可食率达98%以上。 2. 残留农药检测合格，需提供每批次蔬果类农药残留检测证明，符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	5	97%	4.9
6.8	28	番茄	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求，感观正常，新鲜无异味，成熟度适度，无腐烂变质，可食率达98%以上。2. 残留农药检测合格，需提供每批次蔬果类农药残留检测证明，符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	3.5	97%	3.4
7.8	29	老蒜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求，感观正常，新鲜无异味，成熟度适度，无腐烂变质，可食率达98%以上。2. 残留农药检测合格，需提供每批次蔬果类农药残留检测证明，符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	5	97%	4.9
8.7								

30	生姜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	5.5	97%	5.3	37
31	大白菜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	2	97%	1.9	38
32	娃娃菜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	3	97%	2.9	39
33	生菜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	3	97%	2.9	40
34	油麻菜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	3	97%	2.9	41
35	小白菜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	3	97%	2.9	42
36	油菜花	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	4	97%	3.9	

		提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。						
5.3	37	芥菜苗	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	3	97%	2.9
1.9	38	菠菜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	5.8	97%	5.6
2.9	39	苦麻菜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	3	97%	2.9
2.9	40	上海青	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	2.5	97%	2.4
2.9	41	红薯苗	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	3	97%	2.9
2.9	42	包菜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	2	97%	1.9

43	空心菜梗	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异 味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率 达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需 提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	4	97%	3.9	50
44	空心菜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质 量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异 味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率 达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需 提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	3	97%	2.9	51
45	西洋菜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质 量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异 味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率 达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需 提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	3.5	97%	3.4	52
46	香菜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质 量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异 味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率 达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需 提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	9.6	97%	9.3	53
47	韭菜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质 量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异 味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率 达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需 提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	3	97%	2.9	54
48	西兰花	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质 量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异 味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率 达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需 提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	4.5	97%	4.4	55
49	甜笋	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质 量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异 味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率 达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需	按实际 采购数 量	斤	4.8	97%	4.7	

3.9		提供每批次蔬果类农药残留检测证明,符合国家食品安全标准。						
	50	节瓜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求,感观正常,新鲜无异味,成熟度适度,无腐烂变质,可食率达98%以上。2. 残留农药检测合格,需提供每批次蔬果类农药残留检测证明,符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	2	97%	1.9
2.9								
	51	冬瓜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求,感观正常,新鲜无异味,成熟度适度,无腐烂变质,可食率达98%以上。2. 残留农药检测合格,需提供每批次蔬果类农药残留检测证明,符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	2	97%	1.9
3.4								
	52	老南瓜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求,感观正常,新鲜无异味,成熟度适度,无腐烂变质,可食率达98%以上。2. 残留农药检测合格,需提供每批次蔬果类农药残留检测证明,符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	2	97%	1.9
9.3								
	53	嫩南瓜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求,感观正常,新鲜无异味,成熟度适度,无腐烂变质,可食率达98%以上。2. 残留农药检测合格,需提供每批次蔬果类农药残留检测证明,符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	3	97%	2.9
2.9								
	54	贝贝南瓜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求,感观正常,新鲜无异味,成熟度适度,无腐烂变质,可食率达98%以上。2. 残留农药检测合格,需提供每批次蔬果类农药残留检测证明,符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	4	97%	3.9
4.4								
	55	白萝卜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求,感观正常,新鲜无异味,成熟度适度,无腐烂变质,可食率达98%以上。2. 残留农药检测合格,需提供每批次蔬果类农药残留检测证明,符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	1.8	97%	1.8
4.7								

56	红萝卜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	2.5	97%	63
57	青瓜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	3	97%	64
58	丝瓜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	3.5	97%	65
59	碗豆粒	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	6	97%	66
60	槟榔芋头	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	5.3	97%	67
61	莴笋	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	3	97%	68
62	大青椒	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	4	97%	

		提供每批次蔬果类农药残留检测证明，符合国家食品安全标准。						
2.4	63	小红米椒	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求，感观正常，新鲜无异味，成熟度适度，无腐烂变质，可食率达98%以上。2. 残留农药检测合格，需提供每批次蔬果类农药残留检测证明，符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	5.5	97%	5.3
2.9	64	线椒	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求，感观正常，新鲜无异味，成熟度适度，无腐烂变质，可食率达98%以上。2. 残留农药检测合格，需提供每批次蔬果类农药残留检测证明，符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	4	97%	3.9
3.4	65	大红椒	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求，感观正常，新鲜无异味，成熟度适度，无腐烂变质，可食率达98%以上。2. 残留农药检测合格，需提供每批次蔬果类农药残留检测证明，符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	13	97%	12.6
5.8	66	牛角椒	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求，感观正常，新鲜无异味，成熟度适度，无腐烂变质，可食率达98%以上。2. 残留农药检测合格，需提供每批次蔬果类农药残留检测证明，符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	4	97%	3.9
5.1	67	土豆	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求，感观正常，新鲜无异味，成熟度适度，无腐烂变质，可食率达98%以上。2. 残留农药检测合格，需提供每批次蔬果类农药残留检测证明，符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	2	97%	1.9
9	68	洋葱	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求，感观正常，新鲜无异味，成熟度适度，无腐烂变质，可食率达98%以上。2. 残留农药检测合格，需提供每批次蔬果类农药残留检测证明，符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	2	97%	1.9

69	莲藕	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异 味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率 达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需 提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	3.8	97%	
70	四季豆	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质 量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异 味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率 达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需 提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	4.5	97%	76
71	长豆角	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质 量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异 味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率 达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需 提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	4	97%	77
72	苦瓜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质 量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异 味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率 达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需 提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	3	97%	78
73	茄子	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质 量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异 味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率 达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需 提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	3	97%	79
74	芥菜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质 量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异 味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率 达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需 提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	3.5	97%	80
75	豆芽	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质 量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异 味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率 达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需	按实际 采购数 量	斤	2	97%	81

		提供每批次蔬果类农药残留检测证明,符合国家食品安全标准。						
3.7	76	甜玉米粒	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求,感观正常,新鲜无异味,成熟度适度,无腐烂变质,可食率达98%以上。2. 残留农药检测合格,需提供每批次蔬果类农药残留检测证明,符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	5.5	97%	5.3
1.4	77	带壳甜玉米	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求,感观正常,新鲜无异味,成熟度适度,无腐烂变质,可食率达98%以上。2. 残留农药检测合格,需提供每批次蔬果类农药残留检测证明,符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	3.5	97%	3.4
9	78	凤尾菇	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求,感观正常,新鲜无异味,成熟度适度,无腐烂变质,可食率达98%以上。2. 残留农药检测合格,需提供每批次蔬果类农药残留检测证明,符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	5	97%	4.9
9	79	鲜茶树菇	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求,感观正常,新鲜无异味,成熟度适度,无腐烂变质,可食率达98%以上。2. 残留农药检测合格,需提供每批次蔬果类农药残留检测证明,符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	7.2	97%	7.0
9	80	杏鲍菇	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求,感观正常,新鲜无异味,成熟度适度,无腐烂变质,可食率达98%以上。2. 残留农药检测合格,需提供每批次蔬果类农药残留检测证明,符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	8.6	97%	8.3
	81	草菇	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求,感观正常,新鲜无异味,成熟度适度,无腐烂变质,可食率达98%以上。2. 残留农药检测合格,需提供每批次蔬果类农药残留检测证明,符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	10	97%	9.7

82	海鲜菇	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	5	97%	4.9	90	油豆腐块
83	蘑菇	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	8.5	97%	8.3	91	油豆腐泡
84	香菇	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	7	97%	6.8	92	优质酸菜
85	鲜山药	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	8.5	97%	8.3	93	酸柠檬
86	水豆腐	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 规格要求: 不小于 9*9*2cm/块	按实际 采购数 量	斤	1	97%	1.0	94	酸笋
87	油豆腐皮	质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。	按实际 采购数 量	斤	9.6	97%	9.3	95	酸茭头
88	豆腐丝	质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。	按实际 采购数 量	斤	7	97%	6.8	96	酸姜
89	油豆腐条	质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。	按实际 采购数 量	斤	7	97%	6.8	97	大红泡椒
								98	白泡椒

4.9	90	油豆腐块	质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求,感观正常,新鲜无异味,无腐烂变质,可食率达98%以上。	按实际采购数量	斤	6.2	97%	6.0
	91	油豆腐泡	质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求,感观正常,新鲜无异味,无腐烂变质,可食率达98%以上。	按实际采购数量	斤	8	97%	7.8
8.3	92	优质酸菜	1.质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求,感观正常,无异味,成熟度适度,无腐烂变质,可食率达98%以上。2.需提供每批次的产品的《出厂检验合格报告》或《营业执照》及《食品生产许可证》。	按实际采购数量	斤	3	97%	2.9
6.8	93	酸柠檬	质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求,感观正常,无异味,成熟度适度,无腐烂变质,可食率达98%以上。	按实际采购数量	斤	9.6	97%	9.3
8.3	94	酸笋	1.质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求,感观正常,无异味,成熟度适度,无腐烂变质,可食率达98%以上。2.需提供每批次的产品的《出厂检验合格报告》或《营业执照》及《食品生产许可证》。	按实际采购数量	斤	4.5	97%	4.4
	95	酸茭头	质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求,感观正常,无异味,成熟度适度,无腐烂变质,可食率达98%以上。	按实际采购数量	斤	8	97%	7.8
1.0	96	酸姜	质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求,感观正常,无异味,成熟度适度,无腐烂变质,可食率达98%以上。	按实际采购数量	斤	8	97%	7.8
9.3	97	大红泡椒	质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求,感观正常,新鲜无异味,成熟度适度,无腐烂变质,可食率达98%以上。	按实际采购数量	斤	5.5	97%	5.3
6.8								
6.8	98	白泡椒	质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求,感观正常,新鲜无异味,成熟度适度,无腐烂变质,可食率达98%以上。	按实际采购数量	斤	5.5	97%	5.3

99	紫苏	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	7	97%
100	薄荷	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	16	97%
101	百花菜(扣子菜)	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	7.5	97%
102	夜香花	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	10	97%
103	菊花菜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	9.6	97%
104	佛手瓜苗	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	5	97%
105	秋葵	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	9.6	97%

6.8		提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。					
106	生百合	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	28	97%	27.2
15.5							
107	茨菇	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	4.5	97%	4.4
7.3							
108	凉薯	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	2.5	97%	2.4
9.7							
109	牛百叶	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	65	97%	63.1
9.3							
110	牛红	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉	按实际采购数量	斤	3	97%	2.9
4.9							
9.3							

		品品质检验合格证》等检验检疫证明。					
111	牛蛙	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际 采购数 量	斤	18	97%	
112	扇贝	1. 应符合相应国家食品标准; 2. 应为活体。表壳完整、洁净, 壳口紧闭或微开, 对刺激有闭合反应; 具有本品固有气味, 无异臭、腐败味; 肉质饱满洁净, 无泥沙; 3. 供应商须提供合法来源凭证(如养殖/捕捞证明、进货单据)、《水产养殖用药残检合格证明》或相关批次检测报告。	按实际 采购数 量	个	3.5	97%	
113	扇子骨	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。 3. 规格要求: 1000g/袋。	按实际 采购数 量	袋	26	97%	
114	田螺	1. 应符合相应国家食品标准; 2. 应为活体。表壳完整、洁净, 壳口紧闭或微开, 对刺激有闭合反应; 具有本品固有气味, 无异臭、腐败味; 肉质饱满洁净, 无泥沙; 3. 供应商须提供合法来源凭证(如养殖/捕捞证明、进货单据)、《水产养殖用药残检合格证明》或相关批次检测报告。	按实际 采购数 量	斤	8.5	97%	

115

香螺

116

羊排

117

牛排

118

白

17.5	115	香螺	1. 应符合相应国家食品安全标准; 2. 应为活体。表壳完整、洁净, 壳口紧闭或微开, 对刺激有闭合反应; 具有本品固有气味, 无异臭、腐败味; 肉质饱满洁净, 无泥沙; 3. 供应商须提供合法来源凭证(如养殖/捕捞证明、进货单据)、《水产养殖用药残检合格证明》或相关批次检测报告。	按实际 采购数 量	斤	65	97%	63.1
3.4	116	羊排	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法性屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际 采购数 量	斤	45	97%	43.7
5.2	117	牛排	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法性屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际 采购数 量	斤	30	97%	29.1
	118	白鳝	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法性屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际 采购数 量	斤	60	97%	58.2

119	花甲	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	20	97%	123	肥牛
120	生蚝	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	个	6	97%	124	鹅肠
121	牛骨髓	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	58	97%	125	牛腩
122	天梯	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	33	97%	126	牛肉(斤)

19.4	123	肥牛	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际 采购数 量	斤	48	97%	46.6
5.8	124	鹅肠	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际 采购数 量	斤	16	97%	15.5
56.3	125	牛脑	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际 采购数 量	斤	50	97%	48.5
32.0	126	牛肉(吊龙)	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际 采购数 量	斤	42	97%	40.7

127	牛腱子肉	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	42	97%	40	
128	公鸡蛋	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	100	97%	90	131 三黄
129	鸡胸肉	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	16	97%	15	132 指环土鸡
130	乌鸡	1. 由活体鸡宰杀、除去毛、内脏和表面角质的新鲜白条鸡。2. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。3. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	19	97%	18	133 农家纯土鸡

		合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。4.净重≥3斤/只（不含内脏）。						
40.7	131	三黄鸡	1.由活体鸡宰杀、除去毛、内脏和表面角质的新鲜白条鸡。2.符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。3.肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。4.净重≥3斤/只（不含内脏）。	按实际 采购数 量	斤	14	97%	13.6
7.0	132	指环土鸡	1.由活体鸡宰杀、除去毛、内脏和表面角质的新鲜白条鸡。2.符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。3.肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。4.净重≥3斤/只（不含内脏）。	按实际 采购数 量	斤	17	97%	16.5
5.5	133	农家纯土鸡	1.由活体鸡宰杀、除去毛、内脏和表面角质的新鲜白条鸡。2.符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。3.肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫	按实际 采购数 量	斤	28	97%	27.2

		合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。4. 净重 $\geq 3$ 斤/只（不含内脏）。				
134	鸡中翅	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	18	97%
135	鸡骨架	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	4	97%
136	鸡腿	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	18	97%
137	鸭头	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量	按实际采购数量	斤	15	97%

		标准：严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。						
17.5	138	农家纯土鸭	1. 由活体鸭宰杀、除去毛、内脏和表面角质的新鲜白条鸭。2. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。3. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。4. 净重 $\geq$ 4.5斤/只(不含内脏)。	按实际 采购数 量	斤	28	97%	27.2
3.9	139	土麻鸭	1. 由活体鸭宰杀、除去毛、内脏和表面角质的新鲜白条鸭。2. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。3. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。4. 净重 $\geq$ 4.5斤/只(不含内脏)。	按实际 采购数 量	斤	17	97%	16.5
5	140	白鸭	1. 由活体鸭宰杀、除去毛、内脏和表面角质的新鲜白条鸭。2. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。3. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫	按实际 采购数 量	斤	10	97%	9.7

		合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。4. 净重 $\geq$ 5斤/只（不含内脏）。					
141	鸭脚	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	23	97%	22.3
142	猪前甲肉	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	14	97%	13.6
143	猪后甲肉	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	14	97%	13.6
144	猪五花肉（带头）	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量	按实际采购数量	斤	13	97%	12.6

		标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。						
22.3	145	猪五花肉（不带头）	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	15	97%	14.6
13.6	146	猪纯瘦肉	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	17	97%	16.5
13.6	147	猪排骨（带脊骨）	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	24	97%	23.3
12.6	148	猪肋排	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量	按实际采购数量	斤	27	97%	26.2

		标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。					
149	猪脚	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	15	97%	14 153
150	猪头皮	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	13	97%	12 154
	猪筒骨	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	13	97%	15 155
	猪骨	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的	按实际采购数量	斤	15	97%	14

		各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。						
14.6	153	猪舌	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	22	97%	21.3
12.6	154	猪肚	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	33	97%	32.0
12.6	155	猪肝	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	15	97%	14.6

14.6

156	猪小肠	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	15	97%	60	带肉猪头壳
157	猪大肠	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	15	97%	14.161	猪腰
158	猪双边肠	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	28	97%	27.162	猪血
159	猪杆肠	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	19	97%	18.4	猪

14.6	160	带肉猪头壳	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	14	97%	13.6
14.6	161	猪腰	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	24	97%	23.3
27.2	162	猪血	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	3	97%	2.9
18.4	163	猪板油	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	4.5	97%	4.4

164	斑鱼	<p>1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。</p> <p>3. 整鱼规格要求: 3斤及以上/条。</p>	按实际 采购数量	斤	28	97%	27.168
165	草鱼	<p>1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。</p> <p>3. 整鱼规格要求: 3斤及以上/条。</p>	按实际 采购数量	斤	12	97%	11.169
166	荷花鱼	<p>1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。</p> <p>3. 整鱼规格要求: 0.2斤及以上/条。</p>	按实际 采购数量	斤	12	97%	11.170
167	鲢鱼	<p>1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。</p> <p>3. 整鱼规格要求: 1.5斤及以上/条。</p>	按实际 采购数量	斤	7	97%	6.8 171

27.2

168

鲢鱼

1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。

3. 整鱼规格要求: 1.5 斤以上/条。

按实际  
采购数量

斤

12

97%

11.6

169

鲤鱼

1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。

3. 整鱼规格要求: 1.5 斤及以上/条。

按实际  
采购数量

斤

12

97%

11.6

170

罗非鱼

1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。

3. 整鱼规格要求: 1.5 斤及以上/条。

按实际  
采购数量

斤

10

97%

6.8

171

多宝鱼

1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。

3. 整鱼规格要求: 1 斤及以上/条。

按实际  
采购数量

斤

48

97%

172	黄蜂鱼	1. 符合国家食品安全标准, 为新鲜活鱼宰杀。鱼的形态正常, 无畸形, 体态匀称, 无伤痕, 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。3. 整鱼规格要求: 0.3 斤及以上/条。	按实际 采购数 量	斤	28	97%	2177	生
173	桂鱼	1. 符合国家食品安全标准, 为新鲜活鱼宰杀。鱼的形态正常, 无畸形, 体态匀称, 无伤痕, 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。3. 整鱼规格要求: 1.2 斤及以上/条。	按实际 采购数 量	斤	50	97%	178	杂
174	鲫鱼	1. 符合国家食品安全标准, 为新鲜活鱼宰杀。鱼的形态正常, 无畸形, 体态匀称, 无伤痕, 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。3. 整鱼规格要求: 1.2 斤及以上/条。	按实际 采购数 量	斤	12	97%	180	大
175	鲈鱼	1. 符合国家食品安全标准, 为新鲜活鱼宰杀。鱼的形态正常, 无畸形, 体态匀称, 无伤痕, 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。3. 整鱼规格要求: 1.2 斤及以上/条。	按实际 采购数 量	斤	24	97%	231 181	
176	大黄鱼	1. 符合国家食品安全标准, 为新鲜活鱼宰杀。鱼的形态正常, 无畸形, 体态匀称, 无伤痕, 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。3. 整鱼规格要求: 1.5 斤及以上/条。	按实际 采购数 量	斤	24	97%	231 182	

97%	27.2	177	生鱿鱼	1. 符合国家食品安全标准, 新鲜、形态正常, 无畸形, 无伤痕, 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。	按实际采购数量	斤	33	97%	32.0
		178	杂鱼仔	1. 符合国家食品安全标准, 新鲜、形态正常, 无畸形, 无伤痕, 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。	按实际采购数量	斤	15	97%	14.0
48.5		179	带鱼	1. 符合国家食品安全标准, 新鲜、形态正常, 无畸形, 无伤痕, 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。	按实际采购数量	斤	18	97%	17.0
	11.6	180	大明虾	1. 符合国家食品安全标准, 新鲜、形态正常, 无畸形, 无伤痕, 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。	按实际采购数量	斤	45	97%	43.0
	23.3	181	鹌鹑	1. 符合国家食品安全标准, 为新鲜活鹌鹑宰杀, 形态正常, 无畸形, 体态匀称, 无伤痕, 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。3. 整只规格要求: 0.25斤及以上/只。	按实际采购数量	斤	15	97%	14.0
	23.3	182	鸽子	1. 符合国家食品安全标准, 为新鲜活鸽子宰杀, 形态正常, 无畸形, 体态匀称, 无伤痕, 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等	按实际采购数量	斤	26	97%	25.0



187	本地土腌羊腿	1. 符合国家食品安全标准, 为新鲜活羊宰杀, 形态正常, 无畸形, 体态匀称, 无伤痕, 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。3. 整只规格要求: 60斤及以上/只。	按实际采购数量	斤	55	97%	53.4
188	兔肉	1. 符合国家食品安全标准, 为新鲜活兔宰杀, 形态正常, 无畸形, 体态匀称, 无伤痕, 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。3. 净重: $\geq 5$ 斤/只。	按实际采购数量	斤	31	97%	30.1
189	土鹅	1. 符合国家食品安全标准, 为新鲜活鹅宰杀, 形态正常, 无畸形, 体态匀称, 无伤痕, 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。3. 净重: $\geq 6$ 斤/只。	按实际采购数量	斤	26	97%	25.2
190	牛肉	1. 符合国家食品安全标准, 为新鲜活牛宰杀, 形态正常, 无畸形, 体态匀称, 无伤痕, 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	41	97%	39.8
191	牛腩	1. 符合国家食品安全标准, 为新鲜活牛宰杀, 形态正常, 无畸形, 体态匀称, 无伤痕, 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等	按实际采购数量	斤	39	97%	37.8

		检验检疫证明。						
192	去屁股螺蛳	1. 符合国家食品安全标准, 新鲜、形态正常, 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	按实际采购数量	斤	9	97%	03	海带丝
							04	海带结
							05	榨菜
193	烧鸡	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质量检报告和生产厂家营业执照。	按实际采购数量	斤	28	97%	06	萝卜干
194	烧鸭	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质量检报告和生产厂家营业执照。	按实际采购数量	斤	19	97%	07	泡藕带
195	卤鸡	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质量检报告和生产厂家营业执照。	按实际采购数量	斤	22	97%	08	米粉(切粒)
196	卤鸭	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质量检报告和生产厂家营业执照。	按实际采购数量	斤	24	97%	09	米粉(榨粒)
197	春卷皮	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质量检报告和生产厂家营业执照。	按实际采购数量	斤	8	97%	10	鸡蛋
198	叉烧	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质量检报告和生产厂家营业执照。	按实际采购数量	斤	33	97%	11	鹌鹑蛋
199	牛肉丸	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质量检报告和生产厂家营业执照。	按实际采购数量	斤	11	97%	12	皮蛋
200	香菇丸	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质量检报告和生产厂家营业执照。	按实际采购数量	斤	12	97%	13	生咸蛋
201	包芯鱼丸	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质量检报告和生产厂家营业执照。	按实际采购数量	斤	12	97%	14	饺子皮
202	苔菜	1. 符合国家食品安全标准。2. 规格要求: 5斤/件	按实际采购数量	件	288	97%	15	云吞皮

7%		203	海带丝	符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	9	97%	8.7
	8.7	204	海带结	符合国家食品安全标准。	按实际 采购数 量	斤	9	97%	8.7
		205	榨菜	1. 符合国家食品安全标准。2. 规格要求： 5斤/件	按实际 采购数 量	件	65	97%	63.1
	27.2	206	萝卜干	1. 符合国家食品安全标准。2. 规格要求： 4.5斤/件	按实际 采购数 量	件	65	97%	63.1
	18.4	207	泡藕带	1. 符合国家食品安全标准。2. 规格要求： (400g/20袋)/件	按实际 采购数 量	件	100	97%	97.0
	21.3	208	米粉(切粉)	1. 符合国家食品安全标准，感官正常， 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产 品质检报告和生产厂家营业执照。	按实际 采购数 量	斤	1.4	97%	1.4
	23.3	209	米粉(榨粉)	1. 符合国家食品安全标准，感官正常， 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产 品质检报告和生产厂家营业执照。	按实际 采购数 量	斤	1.8	97%	1.8
	7.8	210	鸡蛋	1. 符合国家食品安全标准，感官正常， 新鲜无异味。2. 规格要求：360枚/件	按实际 采购数 量	件	290	97%	281.3
	32.0	211	鹌鹑蛋	符合国家食品安全标准，感官正常，新 鲜无异味。2. 规格要求： $\geq 80$ 颗/包	按实际 采购数 量	包	25	97%	24.3
	10.7	212	皮蛋	1. 符合国家食品安全标准，感官正常， 新鲜无异味。2. 规格要求：180枚/件	按实际 采购数 量	件	235	97%	228.0
	11.6	213	生咸蛋	符合国家食品安全标准，感官正常，新 鲜无异味。	按实际 采购数 量	个	1.3	97%	1.3
	11.6	214	饺子皮	1. 符合国家食品安全标准，感官正常， 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产 品质检报告和生产厂家营业执照。	按实际 采购数 量	斤	5.8	97%	5.6
	279.4	215	云吞皮	1. 符合国家食品安全标准，感官正常， 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产 品质检报告和生产厂家营业执照。	按实际 采购数 量	斤	4.8	97%	4.7

216	肉粽	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提 供品质检报告和生产厂家营业执照。3. 规格要求: 每个粽子重量 $\geq 250g$	按实际 采购数 量	个	4	97%	226	手抓饼
217	饺子	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提 供品质检报告和生产厂家营业执照。3. 规格要求: 1kg/袋	按实际 采购数 量	袋	15	97%	227	南瓜饼
218	汤圆	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提 供品质检报告和生产厂家营业执照。3. 规格要求: 500g/袋	按实际 采购数 量	袋	8.5	97%	228	圣女果
219	云吞	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提 供品质检报告和生产厂家营业执照。3. 规格要求: 400g/袋	按实际 采购数 量	袋	15	97%		
220	油茶	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提 供品质检报告和生产厂家营业执照。3. 规格要求: 120g/罐	按实际 采购数 量	罐	7.7	97%	229	百香果
221	生炒米	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提 供品质检报告和生产厂家营业执照。3. 规格要求: 250g/袋	按实际 采购数 量	袋	3.8	97%		
222	油果	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提 供品质检报告和生产厂家营业执照。3. 规格要求: 100g/袋	按实际 采购数 量	袋	3.8	97%	230	葡萄
223	荫米	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提 供品质检报告和生产厂家营业执照。	按实际 采购数 量	斤	9	97%		
224	山药卷	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提 供品质检报告和生产厂家营业执照。3. 规格要求: 200g/袋	按实际 采购数 量	袋	8	97%	231	阳光
225	绿茶饼	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提 供品质检报告和生产厂家营业执照。3. 规格要求: 336g/袋	按实际 采购数 量	袋	8	97%		

226	手抓饼	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。3. 规格要求: 1000g/袋	按实际 采购数 量	袋	12	97%	11.6
227	南瓜饼	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。3. 规格要求: 300g/袋	按实际 采购数 量	袋	5	97%	4.9
228	圣女果	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98%以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	按实际 采购数 量	斤	7	97%	6.8
229	百香果	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98%以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	按实际 采购数 量	斤	11	97%	10.7
230	葡萄	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98%以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	按实际 采购数 量	斤	7	97%	6.8
231	阳光青提	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98%以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	按实际 采购数 量	斤	8	97%	7.8

232	红提	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	按实际 采购数 量	斤	14.4	97%	238	柑子
233	菠萝	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	按实际 采购数 量	斤	4.5	97%	239	沃柑
234	大青枣	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	按实际 采购数 量	斤	8	97%	240	蜜柑
235	冬枣	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	按实际 采购数 量	斤	9	97%	241	砂糖
236	金桔	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	按实际 采购数 量	斤	10	97%	242	耙
237	脐橙	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明,	按实际 采购数 量	斤	4	97%	243	

		符合国家食品安全标准。3. 净果，不含包装。							
97%	14.0	238	柑子	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	按实际采购数量	斤	3	97%	2.9
97%	4.4	239	沃柑	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	按实际采购数量	斤	4	97%	3.9
97%	7.8	240	蜜桔	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度; 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	按实际采购数量	斤	4	97%	3.9
	8.7	241	砂糖桔	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	按实际采购数量	斤	3.5	97%	3.4
	9.7	242	耙耙柑	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	按实际采购数量	斤	7	97%	6.8
3.9		243	草莓	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异	按实际采购数	斤	15	97%	14.

		味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98%以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	量					
244	香蕉	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98%以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	按实际采购数量	斤	4	97%	3.1	249 西瓜
245	西贡蕉	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98%以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	按实际采购数量	斤	4	97%	3.1	250 龙眼
246	红心火龙果	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98%以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	按实际采购数量	斤	5	97%	4.1	251 荔枝
247	贡梨	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98%以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。4. 规格要求: 果直径应在 75 mm 以上	按实际采购数量	斤	4.8	97%	4.1	252 哈
248	苹果	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98%以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含	按实际采购数量	斤	6.5	97%	6.3	253 生 254

		包装。4. 规格要求: 果直径应在 75 mm 以上							
97%	3.9	249	西瓜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	按实际采购数量	斤	2.5	97%	2.4
		250	龙眼	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	按实际采购数量	斤	6	97%	5.8
97%	3.9	251	荔枝	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	按实际采购数量	斤	6	97%	5.8
	1.9	252	哈密瓜	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	按实际采购数量	斤	4.8	97%	4.7
	4.7	253	生柠檬	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 98% 以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	个	1.2	97%	1.2
	6.3	254	罗汉果	外包装完好, 感官正常, 无异味, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	个	1.9	97%	1.8

255	散称糖果	外包装完好, 感官正常, 无异味, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	28.8	97%		
256	散称饼干	外包装完好, 感官正常, 无异味, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	15.8	97%	67	盐
257	散称瓜子	外包装完好, 感官正常, 无异味, 符合国家食品安全标准。	按实际采购数量	斤	9.6	97%		
258	盐水花生	1. 外包装完好, 感官正常, 无异味, 需提供每批次产品合格证; 2. 规格要求: 5斤/袋	按实际采购数量	袋	43.2	97%	68	蚝油
259	带壳红皮生花生(晒干)	符合国家食品安全标准, 感官正常, 无异味, 需提供每批次产品合格证。	按实际采购数量	斤	9.6	97%	69	蚝油
260	开心果	1. 外包装完好, 感官正常, 无异味, 提供产品合格证扫描件。2. 规格要求: 500g/罐。	按实际采购数量	罐	43.2	97%		
261	腰果	符合国家食品安全标准, 感官正常, 无异味, 需提供每批次产品合格证。	按实际采购数量	斤	45	97%	70	鲜味汁
262	法香	新鲜、干净、无损坏, 符合国家食品配餐摆盘要求。	按实际采购数量	斤	14.4	97%		
263	兰花	新鲜、干净、无损坏, 符合国家食品配餐摆盘要求。	按实际采购数量	斤	21	97%	71	薄盐生抽
264	花底纸	1. 干净、无损坏, 符合国家食品配餐配餐摆盘要求。2. 规格要求: 9.5寸。	按实际采购数量	包	38.4	97%	72	生抽
265	大米	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、密封性能好、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 参考规格: 5公斤/袋。	按实际采购数量	袋	41.4	97%	273	老抽
266	大米	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、密封性能好、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	袋	125	97%		

97%	27.5			准。2. 参考规格：25 公斤/袋					
97%	15.5	267	盐	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（400g×40 袋）/件	按实际采购数量	件	60	97%	58.2
97%	9.3	268	蚝油	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（6kg×2 桶）/件	按实际采购数量	件	82	97%	79.5
97%	41.9	269	蚝油	符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（700g×12 瓶）/件	按实际采购数量	件	92	97%	89.2
97%	9.3	270	鲜味汁	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（10.5L×2 桶）/件	按实际采购数量	件	85	97%	82.5
97%	41.9	271	薄盐生抽	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（≥1.75L×6 桶）/件	按实际采购数量	件	150	97%	145.5
97%	43.7	272	生抽	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（1.9L×6 瓶）/件	按实际采购数量	件	105	97%	101.9
97%	14.0	273	老抽	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（1.9L×6 瓶）/件	按实际采购数量	件	140	97%	135.8

274	红油豆瓣酱	符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (4kg×4桶)/件	按实际采购数量	件	140	97%	2	白糖
275	糟辣酱	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (≥2.8kg×4桶)/件	按实际采购数量	件	95	97%	3	白糖粉
276	食用小苏打	符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (250g×20包)/件	按实际采购数量	件	55	97%	4	红糖块
277	双效泡打粉	符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (50g×20包×10袋)/件	按实际采购数量	件	150	97%	5	冰糖
278	盐焗鸡粉	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (30g×6袋×32盒)/件	按实际采购数量	件	205	97%	6	黄砂糖
279	十三香	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (45g×10包×10条)/件	按实际采购数量	件	280	97%	7	黄油
280	重庆火锅底料	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (150g×60袋)/件	按实际采购数量	件	380	97%	8	咖哩粉
281	麻辣鱼料	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (150g×40袋)/件	按实际采购数量	件	265	97%	9	胡椒粉
							90	小茴香

97%	135	282	白糖	符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 50kg/件;	按实际采购数量	件	310	97%	300.7
97%	92.2	283	白糖粉	符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	7.5	97%	7.3
97%	53.4	284	红糖块	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	5.8	97%	5.6
97%	145.5	285	冰糖	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	8.3	97%	8.1
97%	198.9	286	黄砂糖	符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	4.6	97%	4.5
97%	271.6	287	黄油	符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	23	97%	22.3
97%	368.6	288	咖喱粉	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、无发霉变质、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 340g/瓶	按实际采购数量	瓶	23	97%	22.3
97%	257.1	289	胡椒粉	符合国家食品安全标准, 保证质量、无发霉变质、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	26	97%	25.2
97%		290	小茴香	符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	20	97%	19.4

291	孜然粉	符合国家食品安全标准, 保证质量、无发霉变质、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	23	97%	299	黄豆酱
292	烧烤料干粉	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、无发霉变质、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 500g/包	按实际采购数量	包	18	97%	300	酸梅酱
293	芥菜	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 43g/支	按实际采购数量	支	7.5	97%	301	酸梅酱
294	面包糠	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、无发霉变质、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 1kg/袋	按实际采购数量	袋	15	97%	302	沙拉酱
295	炼奶	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 185g/支	按实际采购数量	支	11	97%	303	千岛酱
296	五香粉	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、无发霉变质、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (30g×24包)/件	按实际采购数量	件	45	97%	304	番茄调味酱
297	万用香脆炸粉	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 120g/盒	按实际采购数量	盒	3	97%	305	番茄沙司
298	蓝莓果酱	1. 符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 170g/瓶	按实际采购数量	瓶	22	97%		

97%	22	299	黄豆酱	1. 符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 230g/瓶	按实际采购数量	瓶	8	97%	7.8
97%	17.5	300	酸梅酱	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 8斤/桶	按实际采购数量	桶	38.6	97%	37.4
97%	7.3	301	酸梅酱	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 320g/瓶	按实际采购数量	瓶	10	97%	9.7
97%	14.6	302	沙拉酱	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 1kg/袋	按实际采购数量	袋	35	97%	34.0
97%	10.7	303	千岛酱	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 1kg/袋	按实际采购数量	袋	60	97%	58.2
97%	43.7	304	番茄调味酱	1. 符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (250g×20瓶)/件	按实际采购数量	件	115	97%	111.6
	2.9	305	番茄沙司	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 3kg/罐	按实际采购数量	罐	35	97%	34.0

21.3

306	番茄沙司	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: $\geq 320\text{g}/\text{袋}$	按实际采购数量	袋	8.3	97%	14	橄榄油
307	酸辣鲜露	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: $(468\text{g} \times 6 \text{ 瓶})/\text{件}$	按实际采购数量	件	95	97%	15	迷迭香叶
308	干酵母	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: $500\text{g}/\text{包}$	按实际采购数量	包	27.6	97%	16	黑胡椒油 调味料
309	豆豉辣椒酱	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: $280\text{g}/\text{瓶}$	按实际采购数量	瓶	12	97%	17	椒盐
310	蜂蜜	1. 符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: $920\text{g}/\text{瓶}$	按实际采购数量	瓶	25	97%	18	红肠
311	水果饮料浓浆	1. 符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: $1\text{kg}/\text{瓶}$	按实际采购数量	瓶	55	97%	19	越南 茅酱
312	香辣酥	1. 符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: $400\text{g} \times 10 \text{ 包}/\text{件}$	按实际采购数量	件	135	97%	20	排骨
313	沙拉油醋汁	1. 符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: $1.5\text{L}/\text{瓶}$	按实际采购数量	瓶	45	97%	21	麻

97%	8.1	314	橄榄油	1. 符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: $\geq 700\text{ml}/\text{瓶}$	按实际采购数量	瓶	89.9	97%	87.2
97%	92.2	315	迷迭香叶	1. 符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: $100\text{g}/\text{瓶}$	按实际采购数量	瓶	32.5	97%	31.5
97%	26.8	316	黑胡椒海盐调味料	1. 符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: $30\text{g}/\text{瓶}$	按实际采购数量	瓶	4.5	97%	4.4
97%	11.6	317	椒盐粉	1. 符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: $50\text{g}/\text{瓶}$	按实际采购数量	瓶	3.5	97%	3.4
97%	21.3	318	红腰豆	1. 符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: $432\text{g}/\text{瓶}$	按实际采购数量	瓶	6.5	97%	6.3
97%	53.4	319	越南风味香茅酱调味料	1. 符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: $\geq 320\text{g}/\text{瓶}$	按实际采购数量	瓶	20	97%	19.4
97%	131.0	320	排骨酱(调味酱)	1. 符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: $\geq 255\text{g}/\text{瓶}$	按实际采购数量	瓶	9.5	97%	9.2
97%	43.7	321	麻辣鲜调味料	1. 符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: $\geq 102\text{g}/\text{袋}$	按实际采购数量	袋	5.7	97%	5.5

322	甜辣酱	1. 符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 800g/瓶	按实际采购数量	瓶	9	97%	30	甜面酱
323	酸梅酱	1. 符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 150g/瓶	按实际采购数量	瓶	3.5	97%	31	红油保乳
324	烧烤调味料	1. 符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 80g/包。	按实际采购数量	包	8	97%	32	鱼露
325	叉烧酱	1. 符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 280g/瓶	按实际采购数量	瓶	9.5	97%	33	猪骨浓汤
326	孜然粉	1. 符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 35g/包	按实际采购数量	包	5	97%	34	粉丝
327	凉粉	1. 符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 500g/包	按实际采购数量	包	22	97%	35	香味素
328	腌粉调味料	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: ( $\geq 453.6g \times 12$ 瓶)/件	按实际采购数量	件	165	97%	36	味精
329	扣肉料包	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: $\geq 16g$ /包	按实际采购数量	包	3.7	97%	37	鸡精

8.7

3.4

7.8

9.2

4.9

21.3

160.1

3.6

330	甜面酱	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 350g/瓶	按实际采购数量	瓶	6	97%	5.8
331	红油保乳	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 350g/瓶	按实际采购数量	瓶	11	97%	10.7
332	鱼露	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 1.6L/瓶	按实际采购数量	瓶	21.2	97%	20.6
333	猪骨浓汤	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (908g×10)/件	按实际采购数量	件	400	97%	388.0
334	粉丝	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (500g×24包)/件	按实际采购数量	件	280	97%	271.6
335	香味素	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (50g×200包)/件	按实际采购数量	件	210	97%	203.7
336	味精	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (1kg×20)/件	按实际采购数量	件	275	97%	266.8
337	鸡精	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (900g×10包)/件	按实际采购数量	件	215	97%	208.6

338	豆豉	符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	6.5	97%	346
339	腐乳	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (590g×6瓶)/件	按实际采购数量	件	52	97%	347
340	米酒	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (400ml×20袋)/件	按实际采购数量	件	23	97%	348
341	料酒	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (500ml×15瓶)/件	按实际采购数量	件	87.4	97%	349
342	料酒	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (4.9L×2桶)/件	按实际采购数量	件	73.6	97%	350
343	料酒	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (400ml×20袋)/件	按实际采购数量	件	82.8	97%	351
344	生粉	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 25kg/件	按实际采购数量	件	138	97%	352
345	辣椒油	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (750ml×12瓶)/件	按实际采购数量	件	180	97%	353

97%	6.2	346	芝麻油	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (750ml×12瓶)/件	按实际采购数量	件	195	97%	189.2
97%	50.4	347	黑椒汁	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 2.3kg/瓶	按实际采购数量	瓶	52	97%	50.4
97%	22.3	348	米醋	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (400ml×20袋)/件	按实际采购数量	件	9.5	97%	9.2
97%	84.8	349	米醋	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (500ml×20瓶)/件	按实际采购数量	件	60	97%	58.2
97%	71.4	350	陈醋	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (420ml×20瓶)/件	按实际采购数量	件	75	97%	72.8
97%	80.3	351	醋精	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (500ml×20瓶)/件	按实际采购数量	件	63	97%	61.1
97%	133.9	352	蒸鱼豉油	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (450ml×12瓶)/件	按实际采购数量	件	120	97%	116.4
97%	174.6	353	紫菜	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (6g×100包)/件	按实际采购数量	件	40	97%	38.8

354	青花椒	符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	33	97%	362
355	小米辣	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: (2kg×6袋)/件	按实际采购数量	件	62	97%	363
356	草果	符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	35	97%	364
357	虫草花	符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	65	97%	365
358	干瑶柱	符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	70	97%	366
359	党生	符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	50	97%	367
360	甘草	符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	18	97%	368
361	丁香	符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	45	97%	369

97%	32	362	香脆椒	符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。规格要求: $\geq 308$ 克/包。	按实际采购数量	包	16	97%	15.5
97%	60	363	干红枣	符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	11.5	97%	11.2
97%	34	364	红枸杞	符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	25	97%	24.3
97%	63	365	腐竹	1. 符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求: 5 公斤/件	按实际采购数量	件	135	97%	131.0
97%	67.9	366	荷包豆	符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	10	97%	9.7
97%	43.5	367	花生米	符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	7.8	97%	7.6
97%	17.5	368	云耳	符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	42	97%	40.7
97%	43.7	369	干木耳	符合国家食品安全标准, 品质良好, 干爽, 无发霉变质, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	20	97%	19.4

370	黄杞子	符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	40	97%	8	面粉
371	白芝麻	符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	14	97%	9	糯米
372	黑芝麻	符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	16	97%	0	粘米
373	花生油	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（5升×4瓶）/件	按实际采购数量	件	436	97%	1	橙米
374	花生油	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（5升×4瓶）/件	按实际采购数量	件	644	97%	2	玉米
375	调和油	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（5升×4瓶）/件	按实际采购数量	件	291.4	97%	3	面
376	调和油	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（5升×4瓶）/件	按实际采购数量	件	368	97%	4	荞麦
377	糯米	符合国家食品安全标准，感官正常，无异味，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	3.2	97%	5	绿
							6	黄

97%	38.8	378	面粉	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 无异味, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: 25 公斤/袋	按实际采购数量	斤	2.4	97%	2.3
97%	13.8	379	糯米粉	符合国家食品安全标准, 感官正常, 无异味, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	3.2	97%	3.1
97%	15.5	380	粘米粉	符合国家食品安全标准, 感官正常, 无异味, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	3	97%	2.9
		381	橙粉	符合国家食品安全标准, 感官正常, 无异味, 新近生产日期。	按实际采购数量	斤	3	97%	2.9
97%	41.7	382	玉米淀粉	符合国家食品安全标准, 感官正常, 无异味, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	3	97%	2.9
97%	62.1	383	面条	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 无异味, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: 1kg/筒	按实际采购数量	筒	12	97%	11.6
97%	285.6	384	荞麦面	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 无异味, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: 900g/筒	按实际采购数量	筒	14	97%	13.6
97%	357.0	385	绿豆	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 无异味, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	4.6	97%	4.5
97%	3.1	386	黄豆	符合国家食品安全标准, 感官正常, 无异味, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	4	97%	3.9

387	干香菇	符合国家食品安全标准, 感官正常, 无异味, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	33	97%	7	薏米
388	生沙姜	符合国家食品安全标准, 感官正常, 无异味, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	9.2	97%	3	小米
389	干沙姜	符合国家食品安全标准, 感官正常, 无异味, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	15	97%	9	黑米
390	八角	符合国家食品安全标准, 感官正常, 无异味, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二; 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	26	97%	0	红米
391	桂皮	符合国家食品安全标准, 感官正常, 无异味, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	11	97%	11	红豆
392	干辣椒	符合国家食品安全标准, 感官正常, 无异味, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	16	97%	12	黑豆
393	海带	1. 符合国家食品安全标准, 感官正常, 无异味, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	18	97%	13	玉米
394	香叶	符合国家食品安全标准, 感官正常, 无异味, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	25	97%	14	干银
395	辣椒粉	符合国家食品安全标准, 感官正常, 无异味, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	按实际采购数量	斤	11	97%	15	桂圆
396	珍珠红小豆	1. 符合国家食品卫生标准, 具体要求: 品质良好, 干爽, 无发霉变质。	按实际采购数量	斤	9	97%	16	无核红
							107	干百
							408	莲
							409	现炒

97%	32	397	薏米	1. 符合国家食品卫生标准, 具体要求: 品质良好, 干爽, 无发霉变质。	按实际 采购数 量	斤	9	97%	8.7
97%	8	398	小米	1. 符合国家食品卫生标准, 具体要求: 品质良好, 干爽, 无发霉变质。	按实际 采购数 量	斤	5.5	97%	5.3
97%	14	399	黑米	1. 符合国家食品卫生标准, 具体要求: 品质良好, 干爽, 无发霉变质。	按实际 采购数 量	斤	4.5	97%	4.4
97%	25	400	红米	1. 符合国家食品卫生标准, 具体要求: 品质良好, 干爽, 无发霉变质。	按实际 采购数 量	斤	4.5	97%	4.4
97%	10	401	红豆	1. 符合国家食品卫生标准, 具体要求: 品质良好, 干爽, 无发霉变质。	按实际 采购数 量	斤	8	97%	7.8
97%	15	402	黑豆	1. 符合国家食品卫生标准, 具体要求: 品质良好, 干爽, 无发霉变质。	按实际 采购数 量	斤	8	97%	7.8
97%	17	403	玉米头	1. 符合国家食品卫生标准, 具体要求: 品质良好, 干爽, 无发霉变质。	按实际 采购数 量	斤	5	97%	4.9
97%	24	404	干银耳	1. 符合国家食品卫生标准, 具体要求: 品质良好, 干爽, 无发霉变质。	按实际 采购数 量	斤	25	97%	24.3
97%	10	405	桂圆肉	1. 符合国家食品卫生标准, 具体要求: 品质良好, 干爽, 无发霉变质。	按实际 采购数 量	斤	35	97%	34.0
97%	8	406	无核红枣片	1. 符合国家食品卫生标准, 具体要求: 品质良好, 干爽, 无发霉变质。	按实际 采购数 量	斤	15	97%	14.6
97%	10	407	干百合	1. 符合国家食品卫生标准, 具体要求: 品质良好, 干爽, 无发霉变质。	按实际 采购数 量	斤	60	97%	58.2
97%	8	408	莲子	1. 符合国家食品卫生标准, 具体要求: 品质良好, 干爽, 无发霉变质。	按实际 采购数 量	斤	26	97%	25.2
97%	8	409	现烤面包	1. 符合国家食品安全标准, 保证质量、 产品在保质期内且剩余保质期不得低于 整体保质期的三分之二, 保质期按产品	按实际 采购数 量	个	10	97%	9.7

		生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: 200g-250g/个						
410	纯牛奶	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (250ml×24 盒)/件	按实际 采购数 量	件	60	97%	7	纯水牛奶
411	纯牛奶	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (250ml×12 盒)/件	按实际 采购数 量	件	50	97%	8	水牛高钙奶
412	早餐奶	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (250ml×24 盒)/件	按实际 采购数 量	件	65.5	97%	9	谷物牛奶
413	高钙奶	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (250ml×24 盒)/件	按实际 采购数 量	件	63	97%	20	甜牛奶
414	低脂纯牛奶	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (250ml×12 盒)/件	按实际 采购数 量	件	66	97%	21	咖啡牛奶
415	有机纯牛奶	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (250ml×10 盒)/件	按实际 采购数 量	件	73	97%	22	酸奶
416	无乳糖牛奶	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (220ml×12 盒)/件	按实际 采购数 量	件	50	97%	23	酸奶
							24	酸奶

97%	58	417	纯水牛奶	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (200ml×12盒)/件	按实际采购数量	件	48	97%	46.6
97%	48	418	水牛高钙奶	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (200ml×12盒)/件	按实际采购数量	件	36.5	97%	35.4
97%	53	419	谷物牛奶	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (250ml×16盒)/件	按实际采购数量	件	38	97%	36.9
97%	61.1	420	甜牛奶	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (320ml×20瓶)/件	按实际采购数量	件	166	97%	161.0
97%	52.0	421	咖啡牛奶	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (320ml×20瓶)/件	按实际采购数量	件	195.8	97%	189.9
97%	70.8	422	酸奶	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (205g×12盒)/件	按实际采购数量	件	63.4	97%	61.5
97%	48.5	423	酸奶	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (200g×10盒)/件	按实际采购数量	件	41	97%	39.8
		424	酸奶	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (230g×10瓶)/件	按实际采购数量	件	74.9	97%	72.7

425	酸奶	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (150g×6 盒) / 件	按实际 采购数 量	件	34	97%	33	维生素饮料	1. 产 整 生 2.
426	酸奶	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (160g×15 盒) / 件	按实际 采购数 量	件	69.1	97%	34	椰汁	1. 产 整 生 2.
427	酸奶	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (250g×10 盒) / 件	按实际 采购数 量	件	69.1	97%	35	椰汁	1. 产 整 生 2.
428	酸奶	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (160g×10 盒) / 件	按实际 采购数 量	件	50.9	97%	36	龟苓膏	1. 产 整 生 2.
429	优(酸)酸乳	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (250ml×24 盒) / 件	按实际 采购数 量	件	40.8	97%	37	龟苓膏	1. 产 整 生 2.
430	活菌型乳酸 菌乳饮品	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (100ml×5 瓶) / 件	按实际 采购数 量	件	11.2	97%	38	凉茶	1. 产 整 生 2.
431	矿泉水	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (380ml×12 瓶) / 件	按实际 采购数 量	件	14.8	97%	139	凉茶	1. 产 整 生 2.
432	矿泉水	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (550ml×12 瓶) / 件	按实际 采购数 量	件	15.8	97%	140	苹果醋	1. 产 整 生 2.

97%	33	433	维生素饮料	<p>1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。</p> <p>2. 规格要求: (250ml×24罐)/件</p>	按实际采购数量	件	144	97%	139.7
97%	67	434	椰汁	<p>1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。</p> <p>2. 规格要求: (245ml×24罐)/件</p>	按实际采购数量	件	103.7	97%	100.6
97%	67	435	椰汁	<p>1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。</p> <p>2. 规格要求: 1.25L/瓶</p>	按实际采购数量	瓶	12	97%	11.6
97%	49	436	龟苓膏	<p>1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。</p> <p>2. 规格要求: (200g×6碗×6排)/件</p>	按实际采购数量	件	150	97%	145.5
97%	39	437	龟苓膏	<p>1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。</p> <p>2. 规格要求: 5kg/件</p>	按实际采购数量	件	80	97%	77.6
97%	10.9	438	凉茶	<p>1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。</p> <p>2. 规格要求: (250ml×24盒)/件</p>	按实际采购数量	件	40.3	97%	39.1
97%	14.4	439	凉茶	<p>1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。</p> <p>2. 规格要求: 1.5L/瓶</p>	按实际采购数量	瓶	11.1	97%	10.8
97%	15.3	440	苹果醋	<p>1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按生产厂家标注的保质期为准。</p> <p>2. 规格要求: (330ml×15罐)/件</p>	按实际采购数量	件	63.9	97%	62.0

441	果汁	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (1000ml×6 盒) /件	按实际 采购数 量	件	81.6	97%	9	方便
442	果汁	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (200ml×12 盒) /件	按实际 采购数 量	件	52.8	97%	0	八宝
443	碳酸饮料	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: 2L/瓶	按实际 采购数 量	瓶	7.7	97%	1	纯
444	冲泡型螺蛳粉	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: 6 盒/件	按实际 采购数 量	件	63	97%	52	醇
445	螺蛳粉	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (300g×10 包) /件	按实际 采购数 量	件	115.2	97%	53	
446	螺蛳粉	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (330g×10 包) /件	按实际 采购数 量	件	131.5	97%		中 2. 因素而 费用;
447	方便面	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (143g×12 桶) /件	按实际 采购数 量	件	60.2	97%		数量
448	方便面	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (109g×12 桶) /件	按实际 采购数 量	件	51.8	97%		

97%	78	449	方便面	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (80g×12 桶) /件	按实际 采购数 量	件	50.2	97%	48.7
97%	51	450	八宝粥	1. 符合国家食品卫生标准, 保证质量, 产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (360g×24 罐) /件	按实际 采购数 量	件	80.6	97%	78.2
97%	73	451	纯牛奶	1. 品质良好, 符合国家食品卫生标准。产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (200ml×12 盒) /件	按实际 采购数 量	件	48	97%	46.6
97%	61	452	酸梅汤	1. 品质良好, 符合国家食品卫生标准。产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (500ml×15 瓶) /件	按实际 采购数 量	件	172.8	97%	167.6
97%	111	453	椰子水	1. 品质良好, 符合国家食品卫生标准。产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二, 保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求: (350ml×24 瓶) /件	按实际 采购数 量	件	156	97%	151.3

中标价格折扣为: 97%。

2. 合同合计金额包含货物采购及服务需求要求所需的一切费用总和, 除另有约定外, 中标价不因任何因素而调整:

(1) 货物采购包括货款、包装、运输、装卸、配送、保险、税金、货到就位以及质保等一切税金和费用;

(2) 服务采购包括整体服务价格以及供应、包装、运输、交货、途中冷链和售后质保服务等工作。

### 第二条产品质量

乙方所提供的货物、规格、数量、质量要求等必须符合采购文件并与投标文件承诺相一致, 实际采购数量以甲方实际需求为准。

### 第三条权利保证

1. 乙方应保证所提供货物在使用时不会侵犯任何第三方的专利权、商标权或其他权利。

2. 乙方应在每批次货物供应时向甲方提供质量监督管理部门出具货物/产品质量合格证明、产品质量

检测报告或检疫报告等质量安全检验证明材料，并确保供应货物的质量符合甲方要求。未按批次抽  
甲方有权拒绝验收，视为延迟交货并按延迟交货的违约责任进行处理。 8.

3. 没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或任何合同条文、规格、计划、  
样品或资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意逐项  
限于履行合同的必需范围。 9.

4. 乙方保证所交付的货物的所有权完全属于乙方且无任何抵押、质押、查封等产权瑕疵。 10

#### 第四条 货物包装及运输

1. 乙方提供的货物均应按符合采购文件要求的包装材料、包装标准、包装方式进行包装，包装  
运输距离、防潮、防震、防腐和防破损装卸等要求包装，以保证货物符合食品卫生要求并安全运达  
定地点。每一包装单元内应附详细的装箱单和质量合格证等质量安全检验证明材料。 又方名  
记录，

2. 货物的运输方式：冷链车或普通货车。乙方自行选择，生鲜肉食材必须冷链车配送，满足货物  
运输距离、防潮、防震、防锈和防破损装卸要求，以保证货物安全运输到达甲方指定地点。 1  
用量

3. 乙方负责货物运输，货物运输合理损耗及计算方法：所有损耗由乙方负责。

4. 货物在交付甲方并验收合格前发生的风险均由乙方负责。

5. 货物在规定的交付期限内由乙方送达甲方指定的地点并办理移交手续。

#### 第五条 货物的交付及验收

1. 交货时间及供货要求：乙方向甲方供应物资的时间为每日（包含节假日）上午 8 时前，  
供，特殊情况双方协商确定。产品运输由中标人负责，运输及卸车费用由中标人承担；  
地点：甲方指定地点。 无

2. 乙方提供不符合招标文件和本合同规定的货物，甲方有权拒绝接受。 质保

3. 甲方应当按招标文件的规定和乙方投标文件的承诺进行验收，逾期不验收的，乙方可视同验收合格  
验收合格后由甲乙双方签署货物验收单并加盖甲方公章，甲乙双方各执一份。 息)

4. 甲方对验收有异议的，双方当场协调解决，解决不下的，在验收后 3 日内，甲方以书面形式向  
提出，乙方应自收到甲方书面异议后 3 日内及时予以解决。

5. 乙方提供相关供货清单（包括货物名称、数量、单价、金额等信息），以便双方月底结算货款。  
方供货不符合要求的，甲方有权立即退换。乙方应按甲方的要求及时补货，具体交货时间以约定为准。

6. 乙方必须由有健康证和无犯罪记录证明的固定人员及固定车辆长期送货（至少配备 2 名固定人  
一辆货车），且配送人员及车辆须与投标文件一致，配送时必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡，在办  
进入监区相关手续后相关人员不得变动，如临时非固定人员送货，须取得采购人同意。送货专员在采  
单位活动必须严格遵守采购人单位各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情 算

7. 交货验收必须由甲方和乙方共同进行，甲方对蔬果残留农药进行检测，如认为有需要，可委托相  
检验部门对产品进行抽检，自检或检验部门抽检不合格的不给予验收，影响甲方实施进度的将追究相关  
超

任，抽检所产生的费用全部由乙方负责。

8. 验收工作的一般程序为：根据货物采购清单的具体要求，对所购名称进行清点、外观检查进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。

9. 甲方有紧急供货需求的，乙方应在收到甲方发出紧急供货通知后，最迟 4 小时内完成当次现场供货。

10. 食材送达验收合格后，甲乙双方专人共同取样，放入贴有标签（注明食材名称、供应日期、批次、双方名称）的密封留样容器内，由双方代表当场签字确认，封存于食堂专用冷藏留样柜。封存过程需全程记录，留存影像资料备查。

## 第六条 付款

1. 当采购数量与实际使用数量不一致时，乙方应根据实际使用量供货，合同的最终结算金额按实际使用量乘以中标单价进行计算。

2. 资金性质：财政资金。

3. 付款方式：1. 分批供货，每批次货款根据甲方及乙方确认的单价及该批次的供货数量进行结算；2. 按月结算，甲方在收到乙方上月全额发票后 10 个工作日内向乙方一次付清上月货物的全部货款；3. 每次付款前，乙方均应先行交付等额有效发票给甲方，否则，甲方有权不予付款且无需承担违约责任。

4. 乙方申请付款时须提供符合要求的发票给甲方，否则甲方的付款期限顺延。乙方应当确保发票真实无误且合法有效，如发现存在虚假发票或违规发票的，乙方须赔偿甲方发票票面金额一倍的违约金，由此产生的一切损失均由乙方承担。

## 第七条 履约保证金

1. 具体金额万元；在合同签订之前交到采购人指定账户，履约保证金在服务期限结束且最后一批货物质保期结束后，如无质量问题，采购人在收到申请材料后 5 个工作日内以银行转账方式如数退还（不计利息）。涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减。

2. 履约保证金指定账户：

开户名称：广西壮族自治区桂中监狱

开户银行：

银行账号：

## 第八条 价格调整

1. 采购预算金额只做参考，最终结算金额以采购人实际需求的供货数量乘以采购单价计取。实际结算价=基准单价×折扣系数×实际供货数量。

2. 百货类的一般不调价。

3. 生鲜蔬菜类在合同签订之日起 3 个月（90 天）价格不予调整，3 个月后可以对市场价格变动幅度超过±20%的商品价格，进行基准单价调整，合同期内，双方均可申请调价，但总调价次数不得超过两次。

4. 由中标人或者采购人业务部门提出调价调整申请，由采购人在采购人所在地以市场询价方式，面

向当地农贸市场主体不少于3家具有代表性的调查对象开展市场价格调查,拟定调整价格经双方认可  
调整价格。实行基准单价调整后,结算单价为变动后的基准单价×投标报价折扣系数。

### 第九条 税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

### 第十条 售后服务要求

1. 乙方所供食品需符合国家食品卫生标准,不得提供腐烂变质、霉变、异形等食品。如发生食物  
查明原因后,确实是乙方提供的货源所致的,一切后果由乙方承担。

2. 乙方提供的肉类食品必须符合下列要求:

(1) 必须是经注册合法经营的食品公司统一定点屠宰猪肉或肉制品、水产品等。

(2) 必须经检验部门检验合格并加盖检疫章的肉类或肉制品。

(3) 全部肉类必须是新鲜产品,不准配送冰冻产品、进口产品类食材、海鱼等海鲜产品。

3. 乙方供应给甲方的蔬菜类,所有产品农药残留检测合格,质量符合《中华人民共和国农产品质  
量法》的要求,新鲜、干净、无杂质,可食率达95%以上。否则由此造成的一切后果及其损失均由乙  
方负责。

4. 提供食品安全承诺书。决不将被封控的进口食材或低价处理的不明食材变相配送给监狱。一经发现  
甲方有权单方面要求立即停止供应并终止合同。

5. 乙方必须确保交货所用的运输车辆和周转包装容器的清洁卫生,运输车辆应当保持清洁,无鼠  
鼠迹、苍蝇、蟑螂,不得用存放有毒、有害物品化学物品及个人生活用品的车辆和容器为运输物资;

6. 出现质量问题的,必须在乙方承诺的时限内更换有质量问题的产品。

7. 每批次乙方无法按规定时间交货,采购人从其他地方进行临时应急补货的,产生的相关成本及影  
响由乙方负责。

8. 食材类质保期以具体货物保质期为准,配料与奶制品等代餐食材类货品自每批次货物验收合格之  
日起计算,产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二,保质期按生产厂家标注  
保质期为准。

### 第十一条 违约责任

1. 乙方违约的,需承担违约责任。

2. 甲方未按规定时间转结算货款的,每超一天,按逾期货款每日万分之三支付相应利息。

3. 因天灾或不可抗力力无法履行合同的,甲方乙方均无责任。

4. 除客观不可抗力外,乙方不得推迟送货。如确需延迟送货,乙方应在得知情况的同时告知甲方并  
得甲方的同意。除此之外,甲方如送货迟到超过30分钟,按当天总货款的10%支付违约金,若延迟超过  
60分钟,按当天总货款的20%支付违约金,违约金在当月结算货款中直接扣除。服务期间出现三次以上的  
采购人有权按违约条款解除合同

5. 乙方未按甲方计划

缴纳的履约保证金中扣除

6. 其它违约行为按通

大过错给甲方造成损失

合同解除需重新组织采

物所增加的费用(高于

7. 乙方因违约被甲

额比例,逾期不补足的

8. 合同履行期间,

合同预算金额的20%

### 第十二条 不可抗

1. 在合同有效期

不可抗力影响期相同

2. 不可抗力事件

3. 不可抗力事

### 第十三条 合同

因履行本合同

可向甲方所在地人

### 第十四条 合同

1. 本合同一经

终止。

2. 未经甲方

务。

### 第十五条 通

1. 本协议项

系人和通信终

面通知对方当

法律效力。

2. 任何一

(1) 如

(2) 如

进入对方数

5. 乙方未按甲方计划的品种, 数量, 质量按时供货的, 甲方有权自行采购, 所需的一切费用, 从乙方缴纳的履约保证金中扣除, 且每次扣除同等金额款项作为惩罚性违约金给甲方。

6. 其它违约行为按违约货款额 5%收取违约金并赔偿经济损失。乙方累计发生 3 次违约行为或乙方因重大过错给甲方造成损失的, 甲方有权解除合同, 履约保证金不予退还, 且乙方应赔偿甲方损失。甲方因合同解除需重新组织采购的, 在采购人确定新的供应商前, 甲方有权向第三方临时采购货物, 期间采购货物所增加的费用 (高于原中标单价的) 由乙方承担。

7. 乙方因违约被甲方扣除履约保证金的, 乙方应在 5 个工作日内将履约金金额补足至合同所约定的金额比例, 逾期不补足的, 甲方可单方解除合同或有权在应付账款中直接扣除, 作为补缴的履约金。

8. 合同履行期间, 乙方因自身原因终止配送服务的, 甲方有权解除合同, 乙方应赔偿乙方合同预算金额的 20%作为违约金。

#### 第十二条不可抗力事件处理

1. 在合同有效期内, 任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同, 则合同履行期可延长, 其延长期与不可抗力影响期相同。

2. 不可抗力事件发生后, 应立即通知对方, 并寄送有关权威机构出具的证明。

3. 不可抗力事件延续一百二十天以上, 双方应通过友好协商, 确定是否继续履行合同。

#### 第十三条合同争议解决

因履行本合同引起的或与本合同有关的争议, 甲乙双方应首先通过友好协商解决, 如果协商不能解决, 可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

#### 第十四条合同的变更、终止与转让

1. 本合同一经签订, 非因法定情形或招标文件规定、合同约定情形, 甲乙双方不得擅自变更、中止或终止。

2. 未经甲方书面同意, 乙方不得擅自转让 (无进口资格的乙方委托进口货物除外) 其应履行的合同义务。

#### 第十五条通知与送达

1. 本协议项下对合同一方对另外一方的任何通知或请求, 应当发送至接收方在合同中约定的地址、联系人和通信终端。一方当事人变更名称、地址、联系人或通信终端等信息的, 应当在变更后 3 日内及时书面通知对方当事人, 对方当事人实际收到变更通知前的送达仍为有效送达, 电子送达与书面送达具有同等法律效力。

2. 任何一方当事人向对/他方所发出的通知或请求送达时间:

(1) 如果是传真, 则在发送当日视为送达;

(2) 如果是短信/微信/电子邮件, 自电子文件内容在发送方正确填写地址且未被系统退回的情况下, 进入对方数据电文接收系统当日视为送达。

- (3) 如果是信函，在挂号信交邮后第三日视为送达；
- (4) 如果是派人专程送达，则在收件人签收之日视为收到；
- (5) 如果同时使用几种通知方式的，以其中较快到达接收方者为准。
- (6) 若送达日为非工作日，则视为在下一工作日送达。

3. 本合同约定的地址、联系人及电子通信终端等信息亦为双方工作联系往来、法律文书及争议解决向人民法院和/或仲裁机构的法律文书送达地址。人民法院和/或仲裁机构的诉讼文书（含裁判文书）向合同任何一方当事人的上述地址和/或工商登记公示地址（居民身份证登记地址）送达的，视为有效送达。当事人对电子通信终端的联系送达适用于争议解决时的送达。

4. 合同送达条款与争议解决条款均为独立条款，不受合同整体或其他条款的效力的影响。

#### 第十六条 合同组成及相互关系

1. 本合同的采购文件（含招标答疑）、符合招标要求的投标文件、中标通知书、本合同履行过程中双方签章确认的协议或其他文件均为本合同的组成部分，若合同组成文件之间发生矛盾的，以下排列顺序为合同组成文件之间的优先解释顺序：

- (1) 本合同及其附件；
- (2) 中标通知书；
- (3) 符合招标要求的投标文件；
- (4) 采购文件(招标答疑)；
- (5) 标准、规范及有关技术文件；
- (6) 其他合同文件。

2. 本合同履行过程中双方签章确认的协议或其他文件均为本合同的组成部分。

3. 前述文件应认为是互为补充和解释的，如有互相矛盾之处，以前述文件所列顺序作为其优先解释顺序，但如果某一文件对甲方权利维护更有利或对乙方有更高、更严格要求的以该文件内容为准。

4. 前述各项文件包括双方就该合同组成文件所作出的补充和修改，属于同一项文件的，应以最新签订的为准。前述文件应认为是互为补充和解释的，如有互相矛盾之处，以前述文件所列顺序作为其优先解释的顺序，但如果某一文件对甲方权利维护更有利或对乙方有更高、更严格要求的以该文件内容为准。

5. 前述各项文件包括双方就该合同组成文件所作出的补充和修改，属于同一项文件的，应以最新签订的为准。

#### 第十七条 合同生效及其它

1. 合同经双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效。本合同一式五份，具有同等法律效力。采购代理机构各一份，甲方三份，乙方一份。

2. 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经财政部门审批，并签书面补充协议报财政部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

3. 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

甲方：广西壮族自治区梧州市监狱  2026年2月2日	乙方：广西久味供应链有限公司（章）  2026年2月2日
单位地址：广西柳州市鱼峰区车园横二路8号	单位地址：柳州市柳江区基隆镇祥和市场188号祥和嘉园2栋3单元
法定代表人：	法定代表人：黄德松
委托代理人：王平宇	委托代理人：
电话：0772-6518952	电话：15078280003
电子邮箱：	电子邮箱：1918189495@qq.com
开户银行：	开户银行：中国建设银行股份有限公司柳州西江路支行
账号：	账号：45050162506500000803
纳税人识别号或统一社会信用代码：	纳税人识别号或统一社会信用代码： 91450209MAA7P8F646
邮政编码：	邮政编码：545005

争议解决时  
向任何  
有效送达。

过程中双  
列顺序为

解释的

新签署  
无解释

行签署

律效

财政