

政府采购合同

项目名称：钦州监狱职工食堂 2026 年食材配送服务采购

项目编号：GXZC2026-C3-002097-GXDC

采购人（甲方）：广西壮族自治区钦州监狱

供应商（乙方）：广西小菜农食品有限公司

签订时间：2026 年 7 月 15 日



采购合同基本条款

广西政府采购云平台合同编号：12N49850713120261801

采购人（甲方）：广西壮族自治区钦州监狱

供应商（乙方）：广西小菜农食品有限公司

采购计划号：

项目编号：GXZC2026-C3-002097-GXDC

签订地点：钦州市钦北区北营路 1 号

签订时间：2026 年 7 月 15 日

本合同为中小企业预留合同：是。

根据《中华人民共和国政府采购法》《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中标（成交）供应商承诺，甲乙双方签订本合同。

第一条 合同标的

1. 项目一览表

（本表中的数量为采购中最小供货单位计量，结算时以当月实际采购量为准）

序号	名称	数量	单位	竞标最高限价（元）	下浮优惠率 86.5% 后的最终执行价格	质量、技术规格要求
蔬菜类						
1	芥菜（小叶）	以实际采购量	斤	3.17	2.74	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。

		为准				2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
2	芥菜（大叶）	以实际采购量为准	斤	3.5	3.03	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
3	豌豆苗	以实际采购量为准	斤	9.17	7.93	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
4	上海青	以实际采购量为准	斤	3	2.6	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
5	卷筒青	以实际采购量为准	斤	2.07	1.79	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
6	大白菜	以实际采购量为准	斤	1.77	1.53	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
7	黄白菜	以实际采购量为准	斤	2.3	1.99	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
8	油麦菜	以实际采购量为准	斤	3.5	3.03	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。

9	菠菜	以实际采购量为准	斤	5.6	4.84	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀。无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标, 每批次供货须随附农药残留检测合格报告, 符合国家食品安全。
10	茼蒿菜	以实际采购量为准	斤	7.5	6.49	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀。无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标, 每批次供货须随附农药残留检测合格报告, 符合国家食品安全。
11	包心菜	以实际采购量为准	斤	2.4	2.08	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀。无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标, 每批次供货须随附农药残留检测合格报告, 符合国家食品安全。
12	红薯叶	以实际采购量为准	斤	2.67	2.31	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀。无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标, 每批次供货须随附农药残留检测合格报告, 符合国家食品安全。
13	韭黄	以实际采购量为准	斤	10.6	9.17	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀。无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标, 每批次供货须随附农药残留检测合格报告, 符合国家食品安全。
14	韭菜	以实际采购量为准	斤	3.83	3.31	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀。无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标, 每批次供货须随附农药残留检测合格报告, 符合国家食品安全。
15	莴笋	以实际采购量为准	斤	4.3	3.72	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标, 每批次供货须随附农药残留检测合格报告, 符合国家食品安全。
16	西芹	以实际采购量为准	斤	4.33	3.75	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫害损害。

		为准				2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
17	油菜心	以实际采购量为准	斤	4.17	3.61	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
18	空心菜	以实际采购量为准	斤	3.27	2.83	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。叶片无空心腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
19	白菜心	以实际采购量为准	斤	3.5	3.03	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
20	生菜	以实际采购量为准	斤	2.83	2.45	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
21	小白菜	以实际采购量为准	斤	2.6	2.25	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
22	高山娃娃菜	以实际采购量为准	斤	5.67	4.9	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
23	一点红	以实际采购量为准	斤	8	6.92	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。

24	皇帝菜	以实际采购量为准	斤	6.1	5.28	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
25	芹菜、蒜苗	以实际采购量为准	斤	6.5	5.62	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
26	蒜苔	以实际采购量为准	斤	6.1	5.28	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
27	四季豆	以实际采购量为准	斤	5.43	4.7	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
28	豆角	以实际采购量为准	斤	5	4.33	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
29	土豆	以实际采购量为准	斤	2.67	2.31	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无发芽，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
30	西蓝花	以实际采购量为准	斤	4.93	4.26	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
31	西红柿	以实际采	斤	3.6	3.11	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，

		购量 为准				清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
32	甜玉米条（净）	以实际采购量为准	斤	4.67	4.04	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
33	糯玉米（净）	以实际采购量为准	斤	3.5	3.03	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
34	玉米粒	以实际采购量为准	斤	8.33	7.21	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
35	秋葵	以实际采购量为准	斤	7.1	6.14	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
36	胡萝卜	以实际采购量为准	斤	3	2.6	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
37	白萝卜	以实际采购量为准	斤	2.17	1.88	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
38	南瓜	以实际采购量	斤	1.77	1.53	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。

		为准				2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
39	冬瓜	以实际采购量为准	斤	2.33	2.02	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
40	苦瓜	以实际采购量为准	斤	3.1	2.68	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
41	西葫芦	以实际采购量为准	斤	4	3.46	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
42	丝瓜	以实际采购量为准	斤	3.93	3.4	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
43	茄瓜	以实际采购量为准	斤	3.83	3.31	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
44	青瓜	以实际采购量为准	斤	2.7	2.34	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
45	莲藕	以实际采购量为准	斤	5.1	4.41	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。

46	马蹄（削皮）	以实际采购量为准	斤	14.5	12.54	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
47	葛根	以实际采购量为准	斤	4.67	4.04	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
48	凉薯	以实际采购量为准	斤	2.43	2.1	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
49	淮山	以实际采购量为准	斤	5.77	4.99	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
50	铁棍山药	以实际采购量为准	斤	8.5	7.35	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
51	红薯	以实际采购量为准	斤	2.77	2.4	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
52	紫薯	以实际采购量为准	斤	3.17	2.74	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
53	大芋头（单个约 1000 克规格）	以实际采购量	斤	5.77	4.99	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。

		为准				2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
54	小芋头（单个约 250 克规格）	以实际采购量为准	斤	3.6	3.11	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
55	凤尾菇	以实际采购量为准	斤	10.5	9.08	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
56	金针菇	以实际采购量为准	斤	6.27	5.42	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
57	鸡腿菇	以实际采购量为准	斤	6.33	5.48	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
58	新鲜茶树菇	以实际采购量为准	斤	9.27	8.02	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
59	杏鲍菇	以实际采购量为准	斤	6.27	5.42	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
60	平菇	以实际采购量为准	斤	10.77	9.32	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。

61	新鲜香菇	以实际采购量为准	斤	8.47	7.33	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
62	虫草花	以实际采购量为准	斤	14.6	12.63	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
63	花生芽	以实际采购量为准	斤	10.1	8.74	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
64	绿豆芽	以实际采购量为准	斤	1.93	1.67	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
65	黄豆芽	以实际采购量为准	斤	2.27	1.96	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
66	红豆	以实际采购量为准	斤	8.27	7.15	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
67	黄豆	以实际采购量为准	斤	5.17	4.47	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
68	绿豆	以实际采购量为准	斤	7.63	6.6	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。

		为准				2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
69	带壳花生	以实际采购量为准	斤	8.13	7.03	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
70	花生米	以实际采购量为准	斤	7.93	6.86	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
71	新鲜百合	以实际采购量为准	斤	59.33	51.32	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
72	洋葱	以实际采购量为准	斤	2	1.73	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
73	假茭叶	以实际采购量为准	斤	8.17	7.07	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
74	香菜	以实际采购量为准	斤	10	8.65	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
75	葱	以实际采购量为准	斤	5.67	4.9	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。

76	小米椒	以实际采购量为准	斤	6.77	5.86	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标, 每批次供货须随附农药残留检测合格报告, 符合国家食品安全。
77	牛角椒	以实际采购量为准	斤	4.07	3.52	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标, 每批次供货须随附农药残留检测合格报告, 符合国家食品安全。
78	青椒	以实际采购量为准	斤	5.5	4.76	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标, 每批次供货须随附农药残留检测合格报告, 符合国家食品安全。
79	红椒	以实际采购量为准	斤	10	8.65	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标, 每批次供货须随附农药残留检测合格报告, 符合国家食品安全。
80	线椒	以实际采购量为准	斤	5.67	4.9	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标, 每批次供货须随附农药残留检测合格报告, 符合国家食品安全。
81	蒜头	以实际采购量为准	斤	6.3	5.45	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标, 每批次供货须随附农药残留检测合格报告, 符合国家食品安全。
82	剥皮蒜米	以实际采购量为准	斤	7.17	6.2	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标, 每批次供货须随附农药残留检测合格报告, 符合国家食品安全。
83	大姜	以实际采购量为准	斤	8.3	7.18	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫损害。

		为准				2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
84	小黄姜	以实际采购量为准	斤	5.63	4.87	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
85	嫩姜	以实际采购量为准	斤	9.6	8.3	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
86	沙姜	以实际采购量为准	斤	15.33	13.26	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀。无空心、无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。

酱菜类

87	散装豆豉	以实际采购量为准	斤	8	6.92	1. 外表无斑点，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，新鲜，无异味。 2. 供应酱腌菜成品严格执行 GB 2714-2015《酱腌菜》、GB 7718-2025《预包装食品标签通则》；农药残留限量严格遵照 GB 2763-2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；食品添加剂使用符合 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，亚硝酸盐、重金属、微生物指标全部合规。
88	黄瓜皮	以实际采购量为准	斤	5.8	5.02	1. 外表无斑点，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，新鲜，无异味。 2. 供应酱腌菜成品严格执行 GB 2714-2015《酱腌菜》、GB 7718-2025《预包装食品标签通则》；农药残留限量严格遵照 GB 2763-2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；食品添加剂使用符合 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，亚硝酸盐、重金属、微生物指标全部合规。
89	酸菜	以实际采	斤	4.67	4.04	1. 外表无斑点，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，新鲜，无异味。

		购量 为准				2. 供应酱腌菜成品严格执行 GB 2714-2015《酱腌菜》、GB 7718-2025《预包装食品标签通则》；农药残留限量严格遵照 GB 2763-2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；食品添加剂使用符合 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，亚硝酸盐、重金属、微生物指标全部合规。
90	酸豆角	以实际采购量 为准	斤	5.6	4.84	1. 外表无斑点，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，新鲜，无异味。 2. 供应酱腌菜成品严格执行 GB 2714-2015《酱腌菜》、GB 7718-2025《预包装食品标签通则》；农药残留限量严格遵照 GB 2763-2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；食品添加剂使用符合 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，亚硝酸盐、重金属、微生物指标全部合规。
91	酸姜	以实际采购量 为准	斤	9.27	8.02	1. 外表无斑点，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，新鲜，无异味。 2. 供应酱腌菜成品严格执行 GB 2714-2015《酱腌菜》、GB 7718-2025《预包装食品标签通则》；农药残留限量严格遵照 GB 2763-2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；食品添加剂使用符合 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，亚硝酸盐、重金属、微生物指标全部合规。
92	酸笋丝	以实际采购量 为准	斤	4.5	3.89	1. 外表无斑点，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，新鲜，无异味。 2. 供应酱腌菜成品严格执行 GB 2714-2015《酱腌菜》、GB 7718-2025《预包装食品标签通则》；农药残留限量严格遵照 GB 2763-2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；食品添加剂使用符合 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，亚硝酸盐、重金属、微生物指标全部合规。
93	甜笋	以实际采	斤	5.43	4.7	1. 外表无斑点，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，新鲜，无异味。

		购量 为准				2. 供应酱腌菜成品严格执行 GB 2714-2015《酱腌菜》、GB 7718-2025《预包装食品标签通则》；农药残留限量严格遵照 GB 2763-2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；食品添加剂使用符合 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，亚硝酸盐、重金属、微生物指标全部合规。
94	腌制柠檬	以实际 采购量 为准	斤	7.27	6.29	1. 外表无斑点，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，新鲜，无异味。 2. 供应酱腌菜成品严格执行 GB 2714-2015《酱腌菜》、GB 7718-2025《预包装食品标签通则》；农药残留限量严格遵照 GB 2763-2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；食品添加剂使用符合 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，亚硝酸盐、重金属、微生物指标全部合规。
95	腌制山黄皮	以实际 采购量 为准	斤	11.93	10.32	1. 外表无斑点，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，新鲜，无异味。 2. 供应酱腌菜成品严格执行 GB 2714-2015《酱腌菜》、GB 7718-2025《预包装食品标签通则》；农药残留限量严格遵照 GB 2763-2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；食品添加剂使用符合 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，亚硝酸盐、重金属、微生物指标全部合规。
96	酸梅	以实际 采购量 为准	斤	8.6	7.44	1. 外表无斑点，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，新鲜，无异味。 2. 供应酱腌菜成品严格执行 GB 2714-2015《酱腌菜》、GB 7718-2025《预包装食品标签通则》；农药残留限量严格遵照 GB 2763-2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；食品添加剂使用符合 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，亚硝酸盐、重金属、微生物指标全部合规。
97	酸藟头	以实际 采	斤	8.27	7.15	1. 外表无斑点，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，新鲜，无异味。

		购量 为准				2. 供应酱腌菜成品严格执行 GB 2714-2015《酱腌菜》、GB 7718-2025《预包装食品标签通则》；农药残留限量严格遵照 GB 2763-2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；食品添加剂使用符合 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，亚硝酸盐、重金属、微生物指标全部合规。
98	酸柠檬	以实际 采购量 为准	斤	8.43	7.29	1. 外表无斑点，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，新鲜，无异味。 2. 供应酱腌菜成品严格执行 GB 2714-2015《酱腌菜》、GB 7718-2025《预包装食品标签通则》；农药残留限量严格遵照 GB 2763-2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；食品添加剂使用符合 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，亚硝酸盐、重金属、微生物指标全部合规。
99	萝卜尾	以实际 采购量 为准	斤	5.93	5.13	1. 外表无斑点，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，新鲜，无异味。 2. 供应酱腌菜成品严格执行 GB 2714-2015《酱腌菜》、GB 7718-2025《预包装食品标签通则》；农药残留限量严格遵照 GB 2763-2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；食品添加剂使用符合 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，亚硝酸盐、重金属、微生物指标全部合规。
100	榨菜	以实际 采购量 为准	斤	5.2	4.5	1. 外表无斑点，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，新鲜，无异味。 2. 供应酱腌菜成品严格执行 GB 2714-2015《酱腌菜》、GB 7718-2025《预包装食品标签通则》；农药残留限量严格遵照 GB 2763-2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；食品添加剂使用符合 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，亚硝酸盐、重金属、微生物指标全部合规。
101	萝卜干	以实际 采	斤	6.5	5.62	1. 外表无斑点，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，新鲜，无异味。

		购量 为准				2. 供应酱腌菜成品严格执行 GB 2714-2015《酱腌菜》、GB 7718-2025《预包装食品标签通则》；农药残留限量严格遵照 GB 2763-2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；食品添加剂使用符合 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，亚硝酸盐、重金属、微生物指标全部合规。
102	泡椒	以实际 采购量 为准	斤	10.6	9.17	1. 外表无斑点，形状正常、大小均匀。无腐烂，无污染，新鲜，无异味。 2. 供应酱腌菜成品严格执行 GB 2714-2015《酱腌菜》、GB 7718-2025《预包装食品标签通则》；农药残留限量严格遵照 GB 2763-2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；食品添加剂使用符合 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，亚硝酸盐、重金属、微生物指标全部合规。
豆制品类						
103	水豆腐	以实际 采购量 为准	斤	3.33	2.88	1. 感官要求 一色泽：白色或淡黄色，均匀一致，无发灰、发红、发绿等异常变色； 一气味：有正常豆香味，无酸败味、馊味、霉味或其他异味； 一组织状态：块形完整，不碎不散，有弹性，切口细腻，无肉眼可见杂质； 一触感：手指轻压有弹性，不粘手，无滑腻感； 一能提供当批次产品合格证明或供货凭证。
104	油豆腐	以实际 采购量 为准	斤	8	6.92	1. 感官要求 一色泽：金黄色或浅褐色，色泽均匀，无焦黑、发绿 一气味：有油炸豆制品特有的香气，无哈喇味（油脂氧化味）、酸败味、霉味； 一组织状态：外形饱满，皮薄中空或蜂窝均匀，无严重塌陷，无霉变斑点； 一口感：复热后柔软有弹性，无苦涩味， 2. 来源与新鲜度 一当日制作或前一日制作，配送时距制作时间不超过 24 小时； 一夏季（5-10 月）须冷链或保温配送，到货温度≤15℃。

105	豆腐皮	以实际采购量为准	斤	8	6.92	1. 感官要求 一色泽：淡黄色至金黄色，有光泽，颜色均匀； 一气味：有正常豆香味，无霉味、酸臭味、异味； 一形态：条状或片状完整，干燥不粘连（干制品）；或柔软有弹性（鲜制品），无发粘、拉丝、黏液； 一无虫蛀、无霉变、无杂质。 2. 分类管理 一干制品：水分含量适中，折断有脆声，无受潮软化； 一鲜制品：当日或隔日生产，冷藏配送，保质期按标签明示且不超过3天。
106	腐竹	以实际采购量为准	斤	17.33	14.99	1. 感官要求 一色泽：淡黄色至金黄色，有光泽，颜色均匀； 一气味：有正常豆香味，无霉味、酸臭味、异味； 一形态：条状或片状完整，干燥不粘连（干制品）；或柔软有弹性（鲜制品），无发粘、拉丝、黏液； 一无虫蛀、无霉变、无杂质。 2. 分类管理 一干制品：水分含量适中，折断有脆声，无受潮软化； 一鲜制品：当日或隔日生产，冷藏配送，保质期按标签明示且不超过3天。
107	炸腐竹	以实际采购量为准	斤	19.67	17.01	1. 感官要求 一色泽：金黄色或浅褐色，色泽均匀，无焦黑、发绿； 一气味：有油炸豆制品特有的香气，无哈喇味（油脂氧化味）、酸败味、霉味； 一组织状态：外形饱满，皮薄中空或蜂窝均匀，无严重塌陷，无霉变斑点； 一口感：复热后柔软有弹性，无苦涩味。 2. 来源与新鲜度 一当日制作或前一日制作，配送时距制作时间不超过24小时 一夏季（5-10月）须冷链或保温配送，到货温度$\leq 15^{\circ}\text{C}$。
108	千张	以实	斤	9	7.79	1. 感官要求

		实际采购量为准				一色泽：淡黄色或乳白色，均匀一致，无斑点、无发红发绿 一气味：正常豆香味，无酸味、馊味、霉味； 一组织状态：厚薄均匀，张片完整，折叠整齐，无破损、无粘连、无黏液； 一触感：柔韧有弹性，不发硬、不发黏。 2. 新鲜度与配送 —鲜千张：当日制作，冷藏配送，到货后冷藏保存，2日内用完； —干千张：干燥、密封包装，无受潮。
109	日本豆腐	以实际采购量为准	斤	1.43	1.24	1. 感官要求 —包装完整，无胀袋、无漏气、无破损； —色泽：乳白色或淡黄色，均匀，无变色、无分层； —气味：有蛋香和豆香，无异味、无腥臭味； —质地：嫩滑有弹性，凝固良好，无出水、无散碎。 2. 标签与资质 —预包装产品须有完整标签（品名、配料、生产日期、保质期、生产者信息）； —提供当批次检验合格证明或出厂检验报告； —保质期不少于包装标示期的1/3（到货时）。
海鲜类						
110	稠鱼	以实际采购量为准	斤	19.97	17.27	1. 体态完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味、无解冻反复冻融现象，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
111	冰鲜鱿鱼	以实际采购量为准	斤	34.63	29.95	1. 体态完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味、无解冻反复冻融现象，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。

						3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
112	冰鲜八爪鱼	以实际采购量为准	斤	37.67	32.58	1. 体态完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味、无解冻反复冻融现象，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
113	冰鲜大眼鸡鱼	以实际采购量为准	斤	15	12.98	1. 体态完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味、无解冻反复冻融现象，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
114	冰鲜红杉鱼	以实际采购量为准	斤	15.13	13.09	1. 体态完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味、无解冻反复冻融现象，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
115	冰鲜金丝鱼	以实际采购量为准	斤	27.3	23.61	1. 体态完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味、无解冻反复冻融现象，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
116	冰鲜墨鱼	以实际采购量为准	斤	32.33	27.97	1. 体态完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味、无解冻反复冻融现象，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
117	冰鲜乌子婆	以实际采购量为准	斤	19.97	17.27	1. 体态完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味、无解冻反复冻融现象，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。

						3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
118	冰鲜带鱼	以实际采购量为准	斤	22.3	19.29	1. 体态完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味、无解冻反复冻融现象，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
119	冰鲜沙占鱼	以实际采购量为准	斤	32.97	28.52	1. 体态完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味、无解冻反复冻融现象，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
120	冰鲜马鲛鱼	以实际采购量为准	斤	31.63	27.36	1. 体态完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味、无解冻反复冻融现象，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
121	冰鲜棍子鱼	以实际采购量为准	斤	11.47	9.92	1. 体态完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味、无解冻反复冻融现象，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
122	冰鲜秋刀鱼	以实际采购量为准	斤	15.97	13.81	1. 体态完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味、无解冻反复冻融现象，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
123	冰鲜芒鱼	以实际采购量为准	斤	17.63	15.25	1. 体态完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味、无解冻反复冻融现象，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。

						3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
124	养殖鲈鱼	以实际采购量为准	斤	22.33	19.32	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
125	野生鲈鱼	以实际采购量为准	斤	37.97	32.84	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
126	白鲢鱼	以实际采购量为准	斤	38.67	33.45	1. 体态鲜活完整、体色正常、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
127	养殖石斑鱼	以实际采购量为准	斤	35.63	30.82	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
128	野生石斑鱼	以实际采购量为准	斤	80	69.2	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
129	金仓鱼	以实际采购量为准	斤	25.63	22.17	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。

						3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
130	多宝鱼	以实际采购量为准	斤	36	31.14	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
131	乌子婆	以实际采购量为准	斤	35	30.28	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
132	黄腊鱼	以实际采购量为准	斤	36.3	31.4	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
133	红腊鱼	以实际采购量为准	斤	36.63	31.68	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
134	鲮鱼	以实际采购量为准	斤	42.33	36.62	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
135	曹鱼	以实际采购量为准	斤	21.63	18.71	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当

						场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
136	杂鱼（海鱼）	以实际采购量为准	斤	34.33	29.7	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
137	养殖明虾	以实际采购量为准	斤	31.33	27.1	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
138	野生明虾	以实际采购量为准	斤	60	51.9	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
139	罗氏虾	以实际采购量为准	斤	60	51.9	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
140	麻虾	以实际采购量为准	斤	56.67	49.02	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
141	红虾	以实际采购量为准	斤	60	51.9	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当

						场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
142	斑节虾	以实际采购量为准	斤	54.63	47.25	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
143	沙虫	以实际采购量为准	斤	63.33	54.78	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
144	泥丁	以实际采购量为准	斤	50.97	44.09	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
145	青蟹	以实际采购量为准	斤	76.67	66.32	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
146	大花蟹	以实际采购量为准	斤	68.33	59.11	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
147	中花蟹	以实际采购量为准	斤	63.33	54.78	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。

						3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
148	大蚝肉	以实际采购量为准	斤	46	39.79	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
149	中蚝肉	以实际采购量为准	斤	34.33	29.7	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
150	蚬仔肉	以实际采购量为准	斤	23	19.9	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
151	红螺肉	以实际采购量为准	斤	28.67	24.8	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
152	花甲螺肉	以实际采购量为准	斤	30	25.95	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
153	珍珠螺肉	以实际采购量为准	斤	19.67	17.01	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。

						3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
154	扇贝	以实际采购量为准	个	1.93	1.67	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
155	沙螺	以实际采购量为准	斤	25	21.63	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
156	大车螺	以实际采购量为准	斤	14	12.11	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
157	中车螺	以实际采购量为准	斤	10.67	9.23	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
158	花甲螺	以实际采购量为准	斤	9.67	8.36	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
159	带子螺	以实际采购量为准	个	6.5	5.62	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。

						3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
160	桂花鱼	以实际采购量为准	斤	43.67	37.77	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
161	草鱼	以实际采购量为准	斤	11.67	10.09	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
162	脆腕鱼	以实际采购量为准	斤	26.67	23.07	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
163	罗非鱼（约 1 斤）	以实际采购量为准	斤	9.33	8.07	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
164	鲶鱼	以实际采购量为准	斤	15.33	13.26	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
165	黄骨鱼	以实际采购量为准	斤	22.67	19.61	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。

						3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
166	荷花鱼	以实际采购量为准	斤	16.83	14.56	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
167	鲫鱼	以实际采购量为准	斤	12.67	10.96	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
168	胖鱼头	以实际采购量为准	斤	13.33	11.53	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
169	泥鳅	以实际采购量为准	斤	20	17.3	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
170	田鸡	以实际采购量为准	斤	20.67	17.88	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。 3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
171	黄鳝	以实际采购量为准	斤	40	34.6	1. 体态鲜活完整、体表鲜亮、无破皮腐烂、无异味，新鲜度符合国家食品安全标准。 2. 产品附检疫及进货凭证。

						3. 产品冷链运输控温保鲜，到货现场抽样查验，抽检不合格的，采购人有权当场拒收，供应商须无条件更换合格货品。
鲜活肉、蛋类						
172	已宰杀阳江鹅	以实际采购量为准	斤	31.33	27.1	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
173	已宰杀青头鸭	以实际采购量为准	斤	25.5	22.06	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
174	已宰杀白鸭	以实际采购量为准	斤	13.67	11.82	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。

						疫证明。
175	已宰杀海鸭	以实际采购量为准	斤	16.17	13.99	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
176	已宰杀土鸭	以实际采购量为准	斤	24.83	21.48	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
177	鸭腿	以实际采购量为准	斤	12.67	10.96	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。

178	鸭头	以实际采购量为准	斤	15.17	13.12	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
179	鸭翅	以实际采购量为准	斤	14.83	12.83	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
180	鸭肾（净）	以实际采购量为准	斤	23.67	20.47	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
181	已宰杀本地鸡	以实	斤	23.83	20.61	1. 符合国家食品卫生标准。

		实际采购量为准				2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
182	已宰杀果地鸡	以实际采购量为准	斤	15.83	13.69	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
183	已宰杀阉鸡	以实际采购量为准	斤	23.83	20.61	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
184	已宰杀家鸡	以实	斤	33.33	28.83	1. 符合国家食品卫生标准。

		实际采购量为准				2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
185	鸡腿	以实际采购量为准	斤	19.33	16.72	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
186	鸡翅	以实际采购量为准	斤	21.33	18.45	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
187	鸡胗	以实	斤	21.33	18.45	1. 符合国家食品卫生标准。

		实际采购量为准				2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
188	羊肉	以实际采购量为准	斤	38.67	33.45	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
189	羊腩	以实际采购量为准	斤	41.97	36.3	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
190	羊蹄	以实	斤	32	27.68	1. 符合国家食品卫生标准。

		实际采购量为准				2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
191	羊排	以实际采购量为准	斤	41.97	36.3	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
192	羊肚	以实际采购量为准	斤	18	15.57	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
193	羊肠	以实	斤	9.83	8.5	1. 符合国家食品卫生标准。

		实际采购量为准				2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
194	羊血	以实际采购量为准	块	5.33	4.61	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
195	牛腱肉	以实际采购量为准	斤	46.63	40.33	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
196	牛肉	以实	斤	42.67	36.91	1. 符合国家食品卫生标准。

		实际采购量为准				2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
197	牛腩	以实际采购量为准	斤	35	30.28	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
198	牛蹄	以实际采购量为准	斤	11.33	9.8	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
199	牛蹄（剔骨）	以实	斤	25.33	21.91	1. 符合国家食品卫生标准。

		实际采购量为准				2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
200	牛排骨	以实际采购量为准	斤	26	22.49	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
201	牛尾巴	以实际采购量为准	斤	22.67	19.61	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
202	牛大肠	以实	斤	10	8.65	1. 符合国家食品卫生标准。

		实际采购量为准				2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
203	牛小肠	以实际采购量为准	斤	10	8.65	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
204	牛心	以实际采购量为准	斤	19	16.44	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
205	牛肚	以实	个	32.33	27.97	1. 符合国家食品卫生标准。

		实际采购量为准				2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
206	牛百叶	以实际采购量为准	斤	56.67	49.02	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
207	牛筋	以实际采购量为准	斤	37.67	32.58	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
208	牛血	以实	块	7.5	6.49	1. 符合国家食品卫生标准。

		实际采购量为准				2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
209	猪前脚	以实际采购量为准	斤	14.5	12.54	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
210	猪后脚	以实际采购量为准	斤	12.67	10.96	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
211	猪五花肉	以实	斤	13.5	11.68	1. 符合国家食品卫生标准。

		实际采购量为准				2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
212	猪瘦肉	以实际采购量为准	斤	12.67	10.96	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
213	猪后腿肉	以实际采购量为准	斤	12	10.38	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
214	猪前胛肉（半肥瘦）	以实	斤	13	11.25	1. 符合国家食品卫生标准。

		际采 购量 为准				2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
215	猪隔山肉	以实 际采 购量 为准	斤	24.33	21.05	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
216	猪二皮青	以实 际采 购量 为准	斤	26.5	22.92	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
217	猪肺	以实	个	5.33	4.61	1. 符合国家食品卫生标准。

		实际采购量为准				2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
218	猪里脊	以实际采购量为准	斤	12.33	10.67	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
219	猪排骨	以实际采购量为准	斤	24.67	21.34	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
220	猪头骨	以实	斤	7.67	6.63	1. 符合国家食品卫生标准。

		际采购量 为准				2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
221	猪沙骨	以实际采购量 为准	斤	13.5	11.68	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
222	猪筒骨	以实际采购量 为准	斤	14.83	12.83	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
223	猪肝	以实	斤	9	7.79	1. 符合国家食品卫生标准。

		实际采购量为准				2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
224	猪利	以实际采购量为准	斤	24.83	21.48	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
225	猪耳朵	以实际采购量为准	斤	19.5	16.87	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
226	带耳猪头皮	以实	斤	12.33	10.67	1. 符合国家食品卫生标准。

		实际采购量为准				2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
227	猪腰	以实际采购量为准	斤	25	21.63	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
228	猪肚	以实际采购量为准	斤	38.33	33.16	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
229	猪大肠	以实	斤	9.67	8.36	1. 符合国家食品卫生标准。

		实际采购量为准				2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
230	猪粉肠	以实际采购量为准	斤	10.83	9.37	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
231	猪花肠	以实际采购量为准	斤	14.17	12.26	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
232	猪黄喉	以实	条	4.17	3.61	1. 符合国家食品卫生标准。

		实际采购量 为准				2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
233	猪心	以实际采购量 为准	斤	12.33	10.67	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
234	猪红	以实际采购量 为准	斤	4.67	4.04	1. 符合国家食品卫生标准。 2. 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大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 3. 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求。肉类必须经防疫部门检验合格。 4. 每次供货必须提供《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。
235	鸡蛋 8 号（30 个/托）	以实际采购量	托	25.63	22.17	1. 鲜蛋蛋壳完好洁净，无裂纹霉变散黄，蛋重符合约定标准，符合国家食品卫生标准。

		为准				2. 每批次供货附带检疫合格证明、产品质检单据。 3. 到货现场抽样查验, 指标不合格无条件拒收退换。
236	海鸭蛋 (30 个/盒)	以实际采购量为准	盒	42	36.33	1. 鲜蛋蛋壳完好洁净, 无裂纹霉变散黄, 蛋重符合约定标准, 符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带检疫合格证明、产品质检单据。 3. 到货现场抽样查验, 指标不合格无条件拒收退换。
237	海鸭蛋	以实际采购量为准	斤	8.43	7.29	1. 鲜蛋蛋壳完好洁净, 无裂纹霉变散黄, 蛋重符合约定标准, 符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带检疫合格证明、产品质检单据。 3. 到货现场抽样查验, 指标不合格无条件拒收退换。
238	皮蛋	以实际采购量为准	个	1.83	1.58	1. 鲜蛋蛋壳完好洁净, 无裂纹霉变散黄, 蛋重符合约定标准, 符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带检疫合格证明、产品质检单据。 3. 到货现场抽样查验, 指标不合格无条件拒收退换。
239	咸鸭蛋 80g	以实际采购量为准	个	2.5	2.16	1. 鲜蛋蛋壳完好洁净, 无裂纹霉变散黄, 蛋重符合约定标准, 符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带检疫合格证明、产品质检单据。 3. 到货现场抽样查验, 指标不合格无条件拒收退换。
水果类						
240	菠萝已削皮	以实际采购量为准	斤	5.8	5.02	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀, 无软塌, 成熟度适度。无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标, 每批次供货须随附农药残留检测合格报告, 符合国家食品安全。
241	香蕉	以实际采购量为准	斤	3.1	2.68	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀, 无软塌, 成熟度适度。无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫损害。

						2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
242	桂味荔枝	以实际采购量为准	斤	14.67	12.69	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
243	妃子笑荔枝	以实际采购量为准	斤	9	7.79	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
244	黄皮果	以实际采购量为准	斤	9.67	8.36	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
245	龙眼	以实际采购量为准	斤	11.33	9.8	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
246	西瓜（甘美）	以实际采购量为准	斤	3.67	3.17	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
247	西瓜（黑美人）	以实际采购量为准	斤	1.6	1.38	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。

248	哈密瓜	以实际采购量为准	斤	4.33	3.75	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀, 无软塌, 成熟度适度。无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标, 每批次供货须随附农药残留检测合格报告, 符合国家食品安全。
249	苹果	以实际采购量为准	斤	7.6	6.57	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀, 无软塌, 成熟度适度。无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标, 每批次供货须随附农药残留检测合格报告, 符合国家食品安全。
250	雪梨	以实际采购量为准	斤	5.5	4.76	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀, 无软塌, 成熟度适度。无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标, 每批次供货须随附农药残留检测合格报告, 符合国家食品安全。
251	沃柑	以实际采购量为准	斤	4.17	3.61	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀, 无软塌, 成熟度适度。无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标, 每批次供货须随附农药残留检测合格报告, 符合国家食品安全。
252	水晶葡萄	以实际采购量为准	斤	9.83	8.5	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀, 无软塌, 成熟度适度。无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标, 每批次供货须随附农药残留检测合格报告, 符合国家食品安全。
253	红提	以实际采购量为准	斤	11.83	10.23	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀, 无软塌, 成熟度适度。无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标, 每批次供货须随附农药残留检测合格报告, 符合国家食品安全。
254	橙子	以实际采购量为准	斤	4.07	3.52	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀, 无软塌, 成熟度适度。无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫害损害。

		为准				病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
255	猕猴桃	以实际采购量为准	斤	9.27	8.02	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
256	油桃	以实际采购量为准	斤	6.63	5.73	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
257	水蜜桃	以实际采购量为准	斤	11.37	9.84	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
258	圣女果	以实际采购量为准	斤	5.07	4.39	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
259	青枣（大果）	以实际采购量为准	斤	10	8.65	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随附农药残留检测合格报告，符合国家食品安全。
260	白心火龙果	以实际采购量为准	斤	4.93	4.26	1. 外表光亮无斑点，新鲜，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 2. 农药残留不得超标，每批次供货须随

						附农药残留检测合格报告, 符合国家食品安全。
261	红心火龙果	以实际采购量为准	斤	5.6	4.84	1. 外表光亮无斑点, 新鲜, 形状正常、大小均匀, 无软塌, 成熟度适度。无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫害损害。 2. 农药残留不得超标, 每批次供货须随附农药残留检测合格报告, 符合国家食品安全。
干货食品类 (包装完整、无破损)						
262	咸味红衫鱼干	以实际采购量为准	斤	22.33	19.32	1. 产品干燥干爽, 无霉变、虫蛀、异味及掺假, 符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
263	海带	以实际采购量为准	斤	21.27	18.4	1. 产品干燥干爽, 无霉变、虫蛀、异味及掺假, 符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
264	紫菜	以实际采购量为准	斤	7	6.06	1. 产品干燥干爽, 无霉变、虫蛀、异味及掺假, 符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
265	香肠	以实际采购量为准	斤	30.3	26.21	1. 产品干燥干爽, 无霉变、虫蛀、异味及掺假, 符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
266	枸杞	以实际采购量为准	斤	45.93	39.73	1. 产品干燥干爽, 无霉变、虫蛀、异味及掺假, 符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。

						4. 产品生产保质期至少剩余一半。
267	红枣	以实际采购量为准	斤	14.6	12.63	1. 产品干燥干爽，无霉变、虫蛀、异味及掺假，符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
268	香叶	以实际采购量为准	斤	49.67	42.96	1. 产品干燥干爽，无霉变、虫蛀、异味及掺假，符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
269	草果	以实际采购量为准	斤	47.97	41.49	1. 产品干燥干爽，无霉变、虫蛀、异味及掺假，符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
270	八角	以实际采购量为准	斤	53.27	46.08	1. 产品干燥干爽，无霉变、虫蛀、异味及掺假，符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
271	花椒	以实际采购量为准	斤	55.97	48.41	1. 产品干燥干爽，无霉变、虫蛀、异味及掺假，符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
272	桂皮	以实际采购量为准	斤	21.33	18.45	1. 产品干燥干爽，无霉变、虫蛀、异味及掺假，符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。

273	陈皮	以实际采购量为准	斤	43.3	37.45	1. 产品干燥干爽，无霉变、虫蛀、异味及掺假，符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
274	干荷叶	以实际采购量为准	斤	43.93	38	1. 产品干燥干爽，无霉变、虫蛀、异味及掺假，符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
275	白芝麻	以实际采购量为准	斤	13.43	11.62	1. 产品干燥干爽，无霉变、虫蛀、异味及掺假，符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
276	黑芝麻	以实际采购量为准	斤	19.27	16.67	1. 产品干燥干爽，无霉变、虫蛀、异味及掺假，符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
277	山黄皮果干	以实际采购量为准	斤	51	44.12	1. 产品干燥干爽，无霉变、虫蛀、异味及掺假，符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
278	干木耳	以实际采购量为准	斤	26.6	23.01	1. 产品干燥干爽，无霉变、虫蛀、异味及掺假，符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
279	干云耳	以实际采	斤	62.93	54.43	1. 产品干燥干爽，无霉变、虫蛀、异味及掺假，符合国家食品卫生标准。

		购量 为准				2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
280	干香菇	以实 际采 购量 为准	斤	49	42.39	1. 产品干燥干爽，无霉变、虫蛀、异味及掺假，符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
281	干虫草花	以实 际采 购量 为准	斤	55.67	48.15	1. 产品干燥干爽，无霉变、虫蛀、异味及掺假，符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
282	干松茸	以实 际采 购量 为准	斤	122.67	106.11	1. 产品干燥干爽，无霉变、虫蛀、异味及掺假，符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
283	干笋丝	以实 际采 购量 为准	斤	37.67	32.58	1. 产品干燥干爽，无霉变、虫蛀、异味及掺假，符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
284	梅干菜	以实 际采 购量 为准	斤	18.27	15.8	1. 产品干燥干爽，无霉变、虫蛀、异味及掺假，符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
285	干辣椒	以实 际采 购量	斤	25.67	22.2	1. 产品干燥干爽，无霉变、虫蛀、异味及掺假，符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。

		为准				3. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
286	辣椒粉	以实际采购量为 准	斤	22.67	19.61	1. 产品干燥干爽，无霉变、虫蛀、异味及掺假，符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
287	绿茶	以实际采购量为 准	斤	75	64.88	1. 产品干燥干爽，无霉变、虫蛀、异味及掺假，符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。 4. 产品生产保质期至少剩余一半。
调味品类（包装完整、无破损）						
288	王守义十三香 45g	以实际采购量为 准	包	5.33	4.61	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
289	冰糖	以实际采购量为 准	斤	5.47	4.73	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
290	白糖	以实际采购量为 准	斤	4.89	4.23	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
291	桂林精制碘盐 500g	以实际采购量为 准	包	2.5	2.16	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。

						4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
292	荷花味精 500g	以实际采购量为准	包	11.77	10.18	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
293	厨邦鸡精 900g	以实际采购量为准	包	24.83	21.48	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 每批次供货附带产品质检合格证。 3. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
294	太太乐鸡精 270g	以实际采购量为准	瓶	21.67	18.74	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
295	太太乐鸡精 454g	以实际采购量为准	包	22.87	19.78	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
296	太太乐鸡汁 1kg	以实际采购量为准	瓶	61.33	53.05	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
297	胡椒粉	以实际采购量为准	斤	55.97	48.41	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
298	黑胡椒粉 30g	以实	瓶	10.63	9.19	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国

		实际采购量为准				家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
299	椒盐粉 250g	以实际采购量为准	瓶	11.17	9.66	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
300	生盐 500g	以实际采购量为准	包	2.33	2.02	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
301	盐焗鸡料 30g	以实际采购量为准	包	3	2.6	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
302	桂林花桥腐乳 290 克	以实际采购量为准	瓶	7.3	6.31	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
303	桂林一宝四方井腐乳 590g	以实际采购量为准	瓶	13.3	11.5	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
304	容甲牌五香南乳 280g	以实际采购量为准	瓶	4.43	3.83	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。

		为准				3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。
305	海天黄豆酱 6kg	以实际采购量为准	桶	44.33	38.35	1. 产品无杂质异味、色泽正常, 符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。
306	海天黄豆酱 230g	以实际采购量为准	瓶	7.5	6.49	1. 产品无杂质异味、色泽正常, 符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。
307	元老豆瓣酱 1kg	以实际采购量为准	瓶	22	19.03	1. 产品无杂质异味、色泽正常, 符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。
308	桂候酱 6.5kg	以实际采购量为准	桶	79.83	69.05	1. 产品无杂质异味、色泽正常, 符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。
309	四季宝花生酱 1kg	以实际采购量为准	瓶	46	39.79	1. 产品无杂质异味、色泽正常, 符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。
310	海天番茄酱 250g	以实际采购量为准	瓶	7.67	6.63	1. 产品无杂质异味、色泽正常, 符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条

						件拒收退换。
311	港东泰式甜辣酱鸡酱 800g	以实际采购量为准	瓶	10.27	8.88	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
312	海天金标生抽 500ml	以实际采购量为准	瓶	8.17	7.07	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
313	海天金标生抽 4.9L	以实际采购量为准	桶	54	46.71	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
314	海天生抽 1.9L	以实际采购量为准	瓶	23.03	19.92	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
315	海天老抽 1.92L	以实际采购量为准	瓶	24.67	21.34	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
316	海天上等蚝油 6kg	以实际采购量为准	桶	49.17	42.53	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
317	海天蚝油 700g	以实	瓶	8.1	7.01	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国

		实际采购量为准				家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
318	厨邦酱油特级鲜生抽 1.63L	以实际采购量为准	瓶	25.13	21.74	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
319	厨邦鲜味蚝油 700g	以实际采购量为准	瓶	8.43	7.29	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
320	剁椒 1.2kg	以实际采购量为准	瓶	10.83	9.37	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
321	大红浙醋 620ml	以实际采购量为准	瓶	4.67	4.04	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
322	海天白醋 9 度 800ml/瓶	以实际采购量为准	瓶	7.83	6.77	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
323	水塔陈醋 2.3L	以实际采购量	瓶	14.83	12.83	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。

		为准				3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。
324	山西老陈醋 420ml	以实际采购量为准	瓶	5.23	4.52	1. 产品无杂质异味、色泽正常, 符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。
325	李锦记锦珍磨鼓酱 7kg	以实际采购量为准	瓶	89.33	77.27	1. 产品无杂质异味、色泽正常, 符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。
326	芥末 43g	以实际采购量为准	支	5.77	4.99	1. 产品无杂质异味、色泽正常, 符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。
327	京岛米酒 500ml	以实际采购量为准	瓶	5.67	4.9	1. 产品无杂质异味、色泽正常, 符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。
328	海天料酒 450ml	以实际采购量为准	瓶	8	6.92	1. 产品无杂质异味、色泽正常, 符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。
329	小苏打 250g	以实际采购量为准	包	5.17	4.47	1. 产品无杂质异味、色泽正常, 符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。

						件拒收退换。
330	沙蟹汁 500g	以实际采购量为准	瓶	15	12.98	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
米面油奶类（包装完整、无破损）						
331	金龙鱼优质油粘米 15kg	以实际采购量为准	袋	119	102.94	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
332	金龙鱼优质油粘米 10kg	以实际采购量为准	袋	84.67	73.24	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
333	杂粮三色糙米	以实际采购量为准	斤	7.83	6.77	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
334	金龙鱼优质油粘米 5kg	以实际采购量为准	袋	43.63	37.74	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
335	糯小黄米	以实际采购量为准	斤	6.33	5.48	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。

336	散装玉米淀粉	以实际采购量为准	斤	4.33	3.75	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
337	百味佳香脆炸粉 1000g	以实际采购量为准	瓶	18.5	16	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
338	风车牌生粉 25kg	以实际采购量为准	袋	271.67	234.99	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
339	五得利面粉 25kg	以实际采购量为准	袋	143.33	123.98	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
340	美玫牌低筋面粉 25kg	以实际采购量为准	袋	208.33	180.21	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
341	酵母 500g	以实际采购量为准	包	25	21.63	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
342	(乐斯福) 酵母粉 500g	以实际采	斤	15.33	13.26	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。

		购量 为准				2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
343	(百钻双效) 泡打粉 500g	以实际 采购量 为准	斤	14.67	12.69	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
344	胡姬花古法小榨花生油 5L	以实际 采购量 为准	桶	183.3	158.55	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
345	鲁花压榨一级花生油 5L	以实际 采购量 为准	桶	158.3	136.93	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
346	金龙鱼榨一级花生油 5L	以实际 采购量 为准	桶	118.3	102.33	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
347	金龙鱼特香花生油 900ml	以实际 采购量 为准	瓶	27.13	23.47	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
348	金龙鱼调和油 5L	以实际 采购量 为准	桶	67.97	58.79	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。

						4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
349	香满园调和油 5L	以实际采购量为准	桶	63.97	55.33	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
350	鲁花芝麻香油 350ml	以实际采购量为准	瓶	22.3	19.29	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
351	李锦记纯香芝麻油 207ml	以实际采购量为准	瓶	17.43	15.08	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
352	龙口粉丝（180克）	以实际采购量为准	包	4.67	4.04	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
353	螺霸王螺蛳粉（原味）330g	以实际采购量为准	件	118.33	102.36	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。
						4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
354	金沙河麦芯挂面 1000g	以实际采购量为准	包	9.27	8.02	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。

355	金沙河原味鸡蛋龙须挂面 900g	以实际采购量为准	袋	9	7.79	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
356	金沙河高筋挂面 500g	以实际采购量为准	袋	7.33	6.34	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
357	陈克明北方劲道挂面 1000g	以实际采购量为准	筒	9.83	8.5	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
358	陈克明龙须挂面 900g	以实际采购量为准	筒	9.83	8.5	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
359	陈克明宽细圆挂面 900g	以实际采购量为准	筒	9.83	8.5	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
360	陈克明宽细圆挂面 800g	以实际采购量为准	袋	9.27	8.02	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
361	正麦方便面 490g	以实际采	包	6.83	5.91	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。

		购量 为准				2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
362	蒙牛特仑苏牛奶 250ml*12	以实际 采购量 为准	件	65	56.23	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
363	蒙牛纯牛奶 250ml*24	以实际 采购量 为准	件	70.6	61.07	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
364	蒙牛纯甄酸奶（原味）200ml*10	以实际 采购量 为准	件	51.67	44.69	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
365	伊利安慕希酸牛奶（原味） 205ml*12	以实际 采购量 为准	件	66.33	57.38	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
366	伊利纯牛奶 250ml*24	以实际 采购量 为准	件	74.93	64.81	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
367	伊利金典有机纯牛奶 250ml*12	以实际 采购量 为准	件	71.33	61.7	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。

						4. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。
368	旺仔牛奶灌装 245ml*10	以实际采购量为准	件	66	57.09	1. 产品无杂质异味、色泽正常, 符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。
饮料类						
369	雪碧 1.25L	以实际采购量为准	瓶	7.67	6.63	1. 产品无杂质异味、色泽正常, 符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。
370	可乐 1.25L	以实际采购量为准	瓶	8	6.92	1. 产品无杂质异味、色泽正常, 符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。
371	果粒橙 1.25	以实际采购量为准	瓶	8.5	7.35	1. 产品无杂质异味、色泽正常, 符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。
372	天地一号苹果醋 650ml*12 瓶	以实际采购量为准	件	225.47	195.03	1. 产品无杂质异味、色泽正常, 符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条件拒收退换。
373	天地一号苹果醋 330ml*15 罐	以实际采购量为准	件	61.33	53.05	1. 产品无杂质异味、色泽正常, 符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验, 品质不达标无条

						件拒收退换。
374	王老吉 310ml*24 罐	以实际采购量为准	件	81.67	70.64	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
375	王老吉 250ml*24 盒	以实际采购量为准	件	55	47.58	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
376	王老吉 1.5L	以实际采购量为准	瓶	10.63	9.19	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
377	椰树牌椰汁 1.25L	以实际采购量为准	瓶	19.17	16.58	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
378	统一阿萨姆奶茶 500ml	以实际采购量为准	瓶	4.33	3.75	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
379	康师傅冰红茶 500ml	以实际采购量为准	瓶	3.67	3.17	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。

380	康师傅绿茶 500ml	以实际采购量为准	瓶	3.67	3.17	1. 产品无杂质异味、色泽正常，符合国家食品卫生标准。 2. 产品生产保质期至少剩余一半。 3. 每批次供货附带产品质检合格证。 4. 到货现场抽样查验，品质不达标无条件拒收退换。
项目详细内容、数量、质量等以采购需求一览表、采购文件、成交供应商响应及合同附件为准，所有内容均为合同不可分割部分。						
前一个月结算价=每月实际采购数量×货物单价(货物单价=竞标最高限价(元)×成交优惠率)； 三个月后结算价=每月实际采购数量×货物单价(货物单价=调整后的单价×成交优惠率)。						
成交优惠率(%)： <u>86.5%</u> 。						
服务期：自合同签订之日起1年(即从 <u>2026</u> 年 <u>7</u> 月__日至 <u>2027</u> 年 <u>7</u> 月__日)						

第二条 质量要求

1. 乙方所提供的货物型号、技术规格、技术参数等质量必须与磋商文件和承诺相一致。乙方提供的自主创新产品、节能和环保产品必须是列入政府采购清单的产品。

2. 乙方所提供的货物必须是全新、未使用的原装产品，且在正常安装、使用和维护条件下，其使用寿命期内各项指标均达到磋商文件规定或者响应文件承诺的质量要求。

3. 若货物出现质量问题或供应商发生违约，甲方有权从履约保证金中扣除相应违约金。

第三条 价格确定

1. 各类食材月度结算单价计算公式：结算单价=竞标最高限价(元)×成交优惠率(86.5%)。

2. 合同履约满3个月后，若任一食材品类市场单价涨跌幅度超过10%，可启

动调价流程：由采购人或中标人发起调价申请，选取不少于3家本地正规农贸、商超批发主体开展市场询价，形成市场价格调整方案，方案经招标工作小组复核，报单位党委审定通过后，方可执行新核定市场单价。结算单价=经单位党委审定通过后的市场价格（元）×成交优惠率（86.5%）

第四条 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、工业设计权或者其他权利。
2. 乙方应按招标文件规定或者响应文件承诺的时间向甲方提供货物。

第五条 包装和运输

1. 乙方提供的货物均应按磋商文件规定或者响应文件承诺的包装材料、包装标准、包装方式进行包装，每一包装单元内应附详细的装箱单和质量合格证。
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，满足货物保鲜、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。
3. 为确保运输过程的食物安全，乙方必须固定人员和固定车辆送货，并提供送货人员有效期内健康证明材料。如临时更换人员或车辆送货，必须提前通知采购方，得到允许方可更换。
4. 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。
5. 货物在交付甲方前发生的风险均由乙方负责。
6. 货物在规定的交付期限内由乙方送达甲方指定的地点，乙方同时需通知甲方货物已送达，以便双方现场验收。

第六条 交付和验收

1. 服务时间：自签订合同之日起1年，2026年7月__日至2027年7月__日。
2. 交货时间：分批次供货，乙方向甲方供应物资的时间为约定送货当日（包

含节假日)上午8时前,按甲方采购计划供应,特殊情况双方协商确定。春节期间(除夕至初七),乙方须每天上午8时前,按甲方要求供应新鲜物资。产品运输由乙方负责,运输及卸车费用由乙方承担。

3. 交付地点:甲方指定地点。

4. 乙方提供不符合磋商文件规定、响应文件承诺和本合同规定的货物,甲方有权拒绝接收。

5. 乙方每次随货物送上一式两份的送货清单,经双方验收合格后签字确认,双方各执一份,作为送收货凭证。乙方的送货清单必须详细注明商品的品牌、型号、单价、数量,送货清单不得涂改。标记不清的,甲方将拒绝签收。结算期末乙方还应提供送货清单供甲方结算。

6. 甲方应当按照响应文件上约定的时间进行验收,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,甲乙双方各执一份。

甲方有权根据实际情况对验收标准、流程进行调整,并提前书面通知乙方。

7. 甲方对验收有异议的,乙方必须在接到甲方通知后1小时内到达现场处理,如属质量问题的应及时给予更换;更换后验收仍不合格的,甲方有权拒收该批次货物,由此产生的延误及损失由乙方承担。

8. 甲方委托采购代理机构组织的验收项目,其验收时间以该项目验收方案确定的验收时间为准,验收结果以该项目验收报告结论为准。在验收过程中发现乙方有违约问题,可暂缓资金结算,待违约问题解决后,方可办理资金结算事宜。

第七条 付款方式

1. 甲方采购数量按每日需求量进行采购,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本合同采购单价进行计算。

2. 资金性质: 财政资金。

3. 付款方式:分批供货,乙方每次须提供供货清单(以供货清单上有甲方人员验收签名为准),每批次货款根据双方确认的采购单价及该批次的供货数

量进行结算。按月结算，甲方在收到乙方上月全额发票后 15 个工作日内以银行转账方式向乙方一次性付清上月货物的全部货款。

开具发票是甲方付款的先决条件，否则，甲方有权不予付款且不承担法律责任。

如乙方未按约定时间、地点、方式交付货物或服务，甲方有权暂停付款，直至乙方整改到位并经甲方书面确认。

4. 乙方指定以下账户为接受本合同价款的账户，并对其指定的下列账户信息真实性、安全性、准确性负责。

账户名称：广西小菜农食品有限公司

开户银行：钦州市区农村信用合作联社五里桥分社

银行账号：804612010111209388

联系人：

联系电话：。

第八条 履约保证金

1. 履约保证金金额：按合同金额的 2%（即：43520.00 元）

注：《广西壮族自治区财政厅关于持续优化政府采购营商环境推动高质量发展的通知》（桂财采〔2024〕55 号），采购文件要求中标或者成交供应商提交履约保证金的，履约保证金数额不得超过政府采购合同金额的 5%，对中小企业收取的履约保证金数额不得超过政府采购合同金额的 2%。

2. 履约保证金提交方式：银行转账。

3. 履约保证金账户

(1) 户名：广西壮族自治区钦州监狱

(2) 账号：20732101040010986

(3) 开户行：农行钦州分行营业部

4. 待项目全部履约完毕并验收合格，且乙方已结清应由其承担的违约金、赔偿金及其他应付款项后，乙方提交符合要求的退付申请材料（包括但不限于全部供货/配送凭证及无未结清履约争议、违约争议或食品安全纠纷的确认文件），甲方核查确认无未解决的违约、履约争议或食品安全纠纷后，甲方财务科在收到合格材料后5个工作日内将扣除乙方应付全部款项后的剩余履约保证金无息退还给乙方。若在配送服务履行期间乙方配送货物出现质量问题或乙方发生违约，甲方有权从履约保证金中扣除相应违约金。若违约造成的损失金额超过履约保证金总额的，乙方应当在甲方发出索赔通知后3个工作日内补足差额部分。乙方因违约被取消供应资格的，履约保证金不予返还。

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 质量保证及售后服务

1. 乙方应按照国家有关法律法规和“三包”规定以及本合同所附的《售后服务承诺》（如有），为甲方提供售后服务；货物质保期：按乙方响应文件中的承诺执行；乙方售后服务及其他具体约定详见本合同附件。（见合同附件）

2. 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。如发生食物中毒，查明原因后，确实是乙方提供的货源，一切后果由乙方承担。

3. 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，不准配送不符合国家食品安全标准的冰冻产品、进口产品类食材。

4. 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安全法》的要求，新鲜、干净、无杂质，无腐烂变质，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。

5. 乙方向甲方提供食品安全承诺书。承诺绝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甲方。一经发现，甲方有权单方面要求立即停止供应并终止合同，保留进一步追究乙方责任的权利。

6. 乙方供应的物资运送过程中必须做好防污染工作，确保清洁卫生。甲方发现腐烂变质的物资，除退回处理外，还应责令乙方立即更换补货；乙方未按时交货或补货不及时，或其他原因导致甲方食堂延误开餐 1 小时以上的（开餐时间为早餐 6:00，午餐 11:00，晚餐 17:00），每延误一小时，乙方应向甲方支付违约金 1000 元，且上述违约金不影响甲方要求乙方赔偿实际损失的权利；导致甲方食堂当日无法正常运行供餐或造成群体性食品安全事件的（除不可抗力事件外），乙方应向甲方支付违约金人民币 20 万元，并赔偿甲方因此遭受的全部损失（包括但不限于对就餐人员的赔偿、行政罚款、声誉损失等）；若前述违约金不足以覆盖甲方全部损失的，乙方仍应就不足部分承担补足赔偿责任。

7. 乙方所配送食材出现质量问题的，必须在约定时间内更换有质量问题的产品；出现质量问题 3 次以上的，甲方有权约谈乙方进行整改，因整改不达标导致约谈累计 3 次以上的，或单次食材检测不合格可能造成食品安全风险的，甲方有权单方面要求立即停止供应并终止合同，履约保证金不予退还。乙方出现违约情形累计达两次的，或单次违约情节特别严重的，甲方有权单方解除合同，没收全部履约保证金，并要求乙方支付相应违约金。

8. 每批次乙方无法按规定时间交货的，甲方有权自行选择其他渠道应急补货。因乙方违约导致甲方应急补货的，乙方应承担甲方由此产生的全部额外费用及相关成本（包括但不限于高于原合同价格的采购差价、运输费、人工费等）。甲方有权直接从应付乙方货款或履约保证金中扣除相应金额，无需另行征得乙方同意。

因乙方提供货物存在食品安全问题，导致甲方或任何第三方发生人身损害

或财产损失的，乙方应承担全部赔偿责任，并赔偿甲方因此遭受的一切损失（包括但不限于行政罚款、医疗费用、赔偿金、诉讼费、律师费、商誉损失等）。

第十一条 货物配送

1. 为确保乙方的责任落实，甲方一般在当天 18 时将次日采购清单交给乙方，以便乙方提早准备。

2. 配送要求：按甲方采购计划规定的时间供货（包含节假日）。乙方应约定在送货当日上午 8:00 前将货物送达甲方指定的地点。特殊情况按约定时间送货。

3. 乙方必须按照食堂物资采购员通知的时间、数量、品种、品质要求准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推脱，一旦影响到甲方的正常运转，乙方应承担相应的经济赔偿，并视为违约处理。

4. 交接货物以甲方验收、双方签字方式进行。

5. 产品运输由乙方负责，运输及卸车费用由乙方承担。乙方负责将货物安全运送到甲方指定地点，不另收任何费用；乙方负责卸货，不得向甲方收取任何费用。

第十二条 交货相关事宜

1. 每批货物必须提供相关的质量安全检验合格证明。

2. 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），以便采购单位月底结算货款。乙方供货不符合要求的，采购单位有权立即退货。乙方应按采购单位的要求及时补货，具体交货时间以约定为准。

3. 交货验收必须由采购单位和乙方共同进行。采购单位如认为有需要，可委托相关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；影响采购单位实施进度的，将追究相关责任，抽检所产生的费用全部由乙方负责。

4. 验收工作的一般程序为：根据货物采购清单的具体要求，对所购货物进

行清点、检查、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。

第十三条 违约责任

1. 乙方未按本合同约定或甲方通知的时间进行食材配送的，每延误一次，应向甲方支付该次订单中合格货物总价款 5% 的违约金；若该次延误导致甲方食堂延误开餐 1 小时以上的，每延误一小时还应额外向甲方支付违约金 1000 元；若该次延误导致甲方食堂无法按时供餐，乙方还应赔偿甲方因此产生的全部损失。

如乙方因食品安全、质量问题、延误供货、未按要求提供合格证明材料等导致甲方损失的，甲方有权要求乙方按实际损失全额赔偿，且不受违约金上限限制。甲方有权直接从应付货款或履约保证金中扣除对应赔偿金额，不足部分乙方需在甲方发出补足通知后 3 个工作日内足额支付

2. 乙方未按本合同和响应文件中规定的服务承诺提供售后服务的，乙方应按本货款金额 5% 向甲方支付违约金，违约金从乙方缴纳的履约保证金中扣除。

乙方违反本合同规定造成甲方人员伤害的，按相关法律追究责任。

若因乙方提供的产品存在缺陷或不符合标准，导致甲方或第三方人身、财产损害的，乙方应承担全部赔偿责任，包括但不限于医疗费、赔偿金、罚款、诉讼费、律师费等。甲方因此被追责或受到行政处罚的，有权向乙方全额追偿。

3. 甲方未按规定时间结算货款，因财政支付流程等非甲方原因导致付款延迟的，不承担违约责任，但甲方应积极协助乙方解决延迟的货款。

4. 因天灾或不可抗力无法履行合同的，甲乙双方均无责任。

5. 其他违约行为，任何一方违反本合同项下义务，应向守约方支付违约金（违约金金额为总合同金额的 20%，且如乙方因第十条违约行为的违约金金额不计算在内），若该违约金不足以弥补守约方实际损失的，守约方有权要求违约方另行赔偿。

第十四条 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。

第十五条 合同争议解决

1. 因货物质量问题发生争议的，应邀请国家认可的质量检测机构对货物质量进行鉴定。货物符合标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合标准的，鉴定费由乙方承担。
2. 因履行本合同引起的或者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，可向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。
3. 诉讼期间，本合同继续履行。

第十六条 合同生效及其他

1. 合同经双方法定代表人或者委托代理人签字并加盖单位公章后生效（委托代理人签字的需后附法定代表人授权委托书，格式自拟）。
2. 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或者补充的，须经财政部门审批，并签订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。

第十七条 合同的变更、终止与转让

1. 除《中华人民共和国政府采购法》第五十条规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或者终止。

2. 乙方不得擅自转让（无进口资格的供应商委托进口货物除外）的合同义务。

第十八条 诉讼

双方在执行合同中所发生的一切争议，应通过协商解决。如协商不能解决，可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

第十九条 本合同书与下列文件一起构成合同文件。

1. 成交通知书；
2. 商务条款偏离表和技术偏离表；
3. 采购需求；
4. 磋商报价表；
5. 售后服务承诺书，增值售后服务方案（如有）；
6. 其他合同文件。

7. 上述合同文件相互补充和解释。如果合同文件之间存在矛盾或者不一致之处，以排列在前的文件为准。

第二十条 本合同一式六份，具有同等法律效力，采购代理机构执一份，甲方三份，乙方二份（可根据需要另行增加）。

本合同在甲乙双方签字盖章后生效，自签订之日起七个工作日内，甲方应当将合同副本报同级财政部门备案。

本合同自签订之日起2个工作日内，甲方或采购代理机构应当将采购合同在广西壮族自治区财政厅指定的媒体上予以公告。

甲方（盖公章）：广西壮族自治区钦州监狱  2016年7月15日	乙方（盖公章）：广西小菜农食品有限公司  2016年7月15日
单位地址：钦州市钦北区北营路1号	单位地址：钦州市钦南区兴财路16号恒基华府一层3-1002/03/05号商铺
法定代表人或 委托代理人（签字或盖章）：李亚东	法定代表人或 委托代理人（签字或盖章）：袁金菊
电话：0777-2221969	电话：18007776669
电子邮箱： /	电子邮箱：512629392@qq.com
开户银行：农行钦州分行营业部	开户银行：钦州市区农村信用合作联社五里桥分社
账号：20732101040010986	账号：804612010111209388
邮政编码：535019	邮政编码：535012