广东省未成年犯管教所（白云监狱）民警职工食堂食材原料等采购项目

**合 同 书**

项目编号：GPCGD252201HG085F

项目名称：广东省未成年犯管教所民警职工食堂2025-2026年食材原料项目

签约地点：

签订日期： 年 月 日

注：本合同仅为合同的参考文本，合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订。

甲方（采购人）：广东省未成年犯管教所

乙方（中标人）：

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》及广东省未成年犯管教所民警职工食堂2025-2026年食材原料项目（项目编号：GPCGD252201HG085F）招标文件的要求和中标结果，为明确双方的权利、义务、责任，经甲乙双方协商一致，签订本合同，以资共同遵守。

一、货物的品种、数量、价格、供应期限

1、货物的品种、品牌、价格详见合同附件1。

2、折扣率： %。

3、供货数量：具体以甲方每天实际采购数量为准。。

4、结算金额=合同单价×实际配送数量

5、本项目采购预算金额为373.5万元，最终以实际配送发生数量作为结算依据，项目结算金额超出预算金额，甲方有权终止合同或在原合同基础上继续履约不超10%的合同总金额。

6、供应期限： 年 月 日至 年 月 日止。

7、合同期满或本项目结算金额达到合同金额，合同自然终止（以先到为准）。

8、乙方按照采购清单要求供应相符的货物品种、规格或质量等级，或者提供优于要求质量的货品。

9、货物清单以外的产品采购价格，以广州市城区菜篮子平均零售价作为基准价，如菜篮子欠缺参照物，由采购人在京东、天猫、朴朴等电商当中选取三家相关产品零售价，取三家相关产品零售价平均值作为基准价，产品采购价格=基准价\*中标折扣率。

三、货物总体质量要求。

（一）鲜肉类

1、总体质量要求。

（1）所供鲜肉保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂、变质，肉品保证来源于正规肉联厂，供货时提供肉联厂产品合格证及当日该批次有效的《动物检疫合格证明》。

（2）所供鲜肉是当天屠宰的新鲜肉品，有光泽，红色均匀，肉质有弹性，脂肪乳白色，纤维清晰，有坚韧性，外表湿润，不粘手。所供肉类需保持自身原有的完整结构(不得用边角料以次充好）、较好的外观和较高的质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质。猪肉（瘦肉部分）的肉色淡红，无异味，牛肉的肉色较红，禽肉不注水，各种肉品肉质新鲜，肉品肥瘦合理，去毛干净，无膻味和异味，具有新鲜肉的正常气味，符合国家有关食品卫生、安全标准；肉类残留兽药、激素等物质水平严格控制在国家和广东省政府发布标准以内。

（3）所供鲜肉品种规格按实际需求配送，不得供应注水肉、病或死畜肉，不得以冰鲜肉代替新鲜肉，不得掺杂、掺假，不得以不合格产品冒充合格产品，不得以次充好，不得短斤缺两。

（4）供肉车辆必需有冷藏保鲜设备，保证肉品在配送过程中保持新鲜和不受污染，所供鲜肉不能临近保质期或超过保质期。

（5）食品供应链要求：所有食品的来源必需清晰，鲜肉类须源于正规肉联厂，家禽类需源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。

2、产品票证要求：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **货物类别** | **产品票证名称** | **验收索证要求** |
| 猪肉类 | 《动物产品检疫合格证》 | 要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地，官方兽医签字、盖检验检疫专用章。 |
| 《肉品品质检验合格证》 | 有委托方、送往单位、屠宰场检验专用章、出厂时间和单号 |
| 三鸟类 | 《动物产品检疫合格证》 | 要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地，官方兽医签字、盖检验检疫专用章。 |
| 牛肉、羊肉 | 《动物产品检疫合格证》 | 要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地，官方兽医签字、盖检验检疫专用章。 |

（二）蔬菜类（含豆制品）

1、总体质量要求。

（1）所供的蔬菜类为优质货品，不含残留农药或污染物，所供应的蔬菜瓜果类符合我国无公害蔬菜安全要求标准或绿色蔬菜标准。所供蔬菜瓜果新鲜，个体完整，清洁（指没有肥料、药物残留，没有黄枯叶和污物），水分含量正常，无异味，处于规定的成熟阶段，未受冻害、冷害，形状整齐，颜色均匀且呈品种典型色泽，无木质化，无毒无害等，货物合格率应达95%以上；所有蔬菜在交付采购人前需经过前期处理，使用率达到95%以上。乙方须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定（即中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局发布的《农产品安全质量》的相关规定）。

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不得有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有滋味即为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

2、各品种具体质量标准。

（1）绿叶菜、白菜类：大白菜、小白菜、菠菜、菜心、生菜、空心菜、芹菜、苋菜、甘蓝、圆白菜等。属同一品种规格，菜质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶，无明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形，无异味，花椰菜应新鲜洁白、不带叶麸、无畸形花，结球叶菜要结球适度，不带泥土和杂质。

（2）茄果类：西红柿、茄瓜、辣椒、甜椒等。属同一品种、规格，果实干净整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质。

（3）瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等。属同一品种、规格，果实整洁，色泽一致，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无疤点，无腐烂、异味，无明显机械伤和病虫害伤，不带泥土和杂质。

（4）根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种、规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带茎叶和须根，不带泥土和杂质。

（5）薯芋类：红薯、马铃薯、芋、姜等。属同一品种、规格，色泽一致，不带须根、茎叶，不带泥土和杂质，不干瘪，无腐烂、异味、明显机械伤和病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

（6）葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种、规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶黄叶，蒜头、洋葱去根、枯叶和黄叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味，不带泥土和杂质。

（7）豆类：扁豆、豌豆、豆角等。形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

（8）水生菜类：藕、慈菇、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无干枯、腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，菱白不黑心。

（9）食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。芽菜类：绿豆芽、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、变质和异味。

（10）玉米类：具有玉米应有的特性，穗型粒型一致，无损伤，苞叶新鲜嫩绿，包被完整，籽粒饱满，颜色均匀，无虫咬、腐烂和霉变。

（11）豆制品类：豆腐等豆制品要新鲜，无变质，由符合国家卫生标准的、有资质的厂家生产供货。所供豆制品无杂质，具有豆制品特有的颜色、香气、味道，无异味，质量优等。

3、食品供应链要求：所有蔬菜来源必需清晰，蔬菜瓜果应当来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场。

4、供应和管理要求：

（1）蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜），主菜品种根据季节安排，但要确保每周有5个品种以上。

（2）来源需清晰。

5、卫生质量要求：

所有蔬菜需保证食用安全，符合国家食品卫生标准。卫生质量指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **项目** | **指标（mg/kg）** | **备注** |
| 甲胺磷 | 不得检出 |  |
| 甲拌磷 | 不得检出 |  |
| 氧化乐果 | 不得检出 |  |
| 甲基对硫磷 | 不得检出 |  |
| 呋喃丹 | 不得检出 |  |
| 百菌清 | ≤1.0 |  |
| 多菌灵 | ≤0.5 |  |
| 汞（以Hg计） | ≤0.01 |  |
| 铅（以Pb计） | ≤0.2 |  |
| 砷（以As计） | ≤0.5 |  |
| 氟（以F计） | ≤0.5 |  |
| 硝酸盐（以NaNO3计） | 瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200 |  |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计） | ≤4 |  |

（三）冻品类

1、所供冻品符合国家标准，鲜冻畜、禽类产品须符合《鲜（冻）畜、禽产品GB2707—2016》标准，进出口水产品类须符合《进出口水产品检验检疫监督管理办法》（国家质检总局令第135号）标准，进出口肉类须符合《进出口肉类产品检验检疫监督管理办法》（国家质检总局令第136号）等的要求。

2、所供冻品肉质由光泽，色红而均匀，脂肪洁白，外表及切面不粘手，肉质坚实，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，无血块，气味正常，无腐烂变质，无毒无害，无异味 符合国家有关食品卫生、安全标准。冷冻水产品类要求鱼体健康，鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆盖由冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显，无局部腐烂，无异味，无离骨脱刺现象。鱼类（如白仓、太阳鱼、红珊等）需杀净、去鳞，重量要保证每条大约在3—4两左右。

3、包装箱上要求清晰印有产品名称，产品批号，生产日期，保质期，规格，净重，屠宰分割加工厂厂名、厂址，联系电话和工厂注册号等信息。不接受在光身纸箱上加贴标签货品，所用内包装胶袋封口严实，装运过程不得有裂口现象。所有包装材料成分均要符合政府对食品级包装材料的卫生要求，不得含有任何有毒有害原料。到货时包装应完好无损。

4、所供的冻品保证肉新鲜，无异味。含冰（失水）率符合行业标准水平。冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。

5、所供冻品须有产品合格证和每批次的检验合格证或检疫证，剩余保质期不少于保质期的三分之二。

6、冻品货物票证要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **货物类别** | **产品票证名称** | **验收索证要求** |
| 猪、牛、羊  肉类、家禽类 | 《产品合格证》  《第三方检验报告》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。 |
| 《动物产品防疫合格证》 | 当批次有效，原件备查。 |
| 肉制品 | 《卫生检疫报告》 | 由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效）。 |
| 《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。 |
| 水产品类 | 贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。 |

（四）生鲜水产类

1、所供生鲜水产品新鲜，鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，鳞片鳍条完好，肉质坚实而有弹性，鱼类表皮上粘液较少，体表清洁，新鲜无异味，体型大小适中，质量优等。

2、鲜虾：头尾完整，有一定的弯曲度，虾身较挺，呈表白色，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润，无异味。

3、鲜贝：外壳紧闭，肉质新鲜，无臭味，两贝相碰时发出实响。

（五）水果类

1、根据时令季节变化提供应季水果。所供水果应新鲜，水分充足，水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜、无空壳，皱皮，干涩现象，符合国家规定的绿色果品要求。

2、色泽：新艳，光亮，无变色。

3、硬度：饱满，充实，软硬适中；相同新鲜条件下无外力造成的伤害，如挤伤、压伤、碰伤、切口、裂伤等。

4、病虫害：无不良病虫害，表面、中间无虫卵遗留，无虫眼。

5、形状：曲线协调，外形优美，果实硕大，无不良图案及异状。

6、成熟度：适中，无过熟，未熟现象。

7、污染：无污染残留农药，供货时应提供农药残留检验报告。

（六）干货调料类

1、干货：

1.1供应产品的质量要求：乙方须确保货物质优量足，达到甲方要求。提供的所有货物都应是优质产品并为制造厂原厂产品。干货制品的质量基本要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，甲方可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

1.2供应的定型包装食品和食品添加剂，食品商标（或说明书）上应有品名、生产厂家、厂址、生产日期、生产许可证编号、生产批号或者代号、规格、配方或者主要成分、保存期（保质期）、食用或者使用方法、质量等级等中文标识内容。能定期向甲方提供国家有关职能部门发出的定期产品检验合格证书和产品检测报告。

1.3散装食材应保证货品新鲜、质量合格、无毒无害，符合行业良好等级及以上，外包装由产地、保质期标识，符合国家有关食品卫生、安全标准。

1.4几种主要干货制品的质量标准：

①紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

②腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。 一级品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。 二级品：颜色较一极品灰黄、干燥无碎块。 三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

③粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑 点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

④黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

⑤银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品， 朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中 下三等。质量好的银耳，根部易稣烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

⑥花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底 褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

⑦干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

⑧鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

2、调味品、配料

2.1产品包装要密封，无破损。标识说明完整详细包括：产品名称、净含量、配料表、制造者或者经销者的名称和地址、产品标准号、生产日期和保质期。

2.2固态调味品无结块、异物，有纯正的香味和鲜美滋味；酱油须为酿造，颜色应呈红褐色、棕褐色、有光泽而发乌，不应有沉淀物或染物，有一股浓烈的酱香味，味道鲜美。食醋应透明澄清，浓度适当，没有悬浮物、霉花浮膜。食醋要求为琥珀色或红褐色或红棕色，醋香浓郁，无其它异味，醋酸度虽高而无刺激感，酸味柔和，稍有甜味，不涩，无其它异味。酱类产品包装标识完整完整和标明有氨基酸态氮含量高低，无“胀包”现象，色泽应为红褐色或棕褐色，有光泽。香气浓郁，有酱香和醋香，无不良气味，鲜味醇厚，咸甜适口，无酸、苦、涩、焦糊等异味，粘稠适度，无外来杂质。

（七）粮油副食品类

1、供应产品的质量要求：

1.1米、油类货物要求安全卫生，不得有变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁，混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。配送的米、油不得为转基因食品。

1.2米、油：有SC编号、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成分、厂家电话号码。乙方所提供产品质量须符合行业标准要求，不得有掺假、变质、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

1.3每个食用油品种要求色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，并根据用户需求的食用油登记保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺（即用浸出法生产，还是用压榨法生产的）和是否用转基因油料生产，不得以次充好、以假充真。如将毛油当做一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油进行销售，一经查处，乙方将承担全部责任。

2、执行标准与质量标准:

2.1米类：执行标准：GB/T1354-2018国家标准一等米，不含添加剂。具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、无发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

2.2大米质量标准：有SC标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于原保质期的四分之三，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准与国家粮食卫生标准。

除符合标准一等米外，要求：碎米总量≤17％（国家标准：≤35％）；小碎米总量≤2％（国家标准：≤2.5％）；不完善米≤3.5％（国家标准：≤4.0％）。

黄米粒按国家标准执行。

2.3油类执行标准：

①GB/T40851—2021《食用调和油》国家推荐标准

②GB/T1534—2017《花生油》国家推荐标准

③GB/T 17756-2018 色拉油国家推荐标准

④GB/T1535—2017大豆油国家推荐标准

⑤GB/T10464—2017葵花籽油国家推荐标准

2.4油类质量标准：每个食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内（原粮及成品粮色泽、气味必须正常。霉变粒不得超过2%。真菌毒素：黄曲霉素B1（5ug/㎏～20ug /㎏）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（≤1000ug/㎏）、玉米赤霉烯酮（≤60ug/㎏）。重金属污染物：铅≤0.2㎎/㎏、镉（0.1㎎/㎏～0.2㎎/㎏）、汞（0.02㎎/㎏）、无机砷（0.1㎎/㎏～0.2㎎/㎏）。

（八）乳制品、蛋类

1、乳制品

1.1包括鲜牛奶、纯牛奶、酸牛奶，要求品质安全，货品新鲜，在正规渠道购买，能索证索源，保证配送过程的食品安全。产品的剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

1.2鲜奶不得隔夜供应，脱离牛体不得超过12小时。执行标准：GB19301—2010《生乳》，不采购袋装酸奶，盒装酸奶剩余保质期不得少于7天，执行标准：GB 19302-2010《发酵乳》。奶类食品包装执行标准：GB7718—2011《预包装食品标签通则》、GB/T18706—2008《液体食品保鲜包装用纸基符合材料》、GB/T27590《纸杯》。

2、蛋类：

①鸡蛋：个体均匀，蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。执行标准：GB2749—2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品。

②皮蛋：个体均匀，外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

③咸蛋：个体均匀，蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

（九）饮料类：

1、矿泉水（瓶装饮料）：具有该产品应有的色泽，香气和滋味，无异味，无杂质，包装完好，在保质期内。原材料符合国家食品安全标准，无非法添加物，有检验检测报告。

（十） 面粉类：

1、色泽呈白色或微黄色，不发暗，无虫，无结块，无杂质，手指捻捏时呈细粉末状，无粗粒感，置手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无霉臭味、酸味、煤油味及其他异味，尝之淡而微甜，没有发酸、刺喉、发苦、发甜及外来滋味。无非法添加物，符合国家食品安全标准，有检验合格证。

2、小麦粉的执行标准

①GB/T1355—2021小麦粉国家推荐标准

②GB/T8607—1988高筋小麦粉国家推荐标准

③GB/T8608—1988低筋小麦粉国家推荐标准

（十一）食用糖类：食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

1.白糖：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

2.红糖：分为赤砂糖和红糖两种。红糖呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味、焦苦味或其他异味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味。

3.白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬；

4.绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润；

5.冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎；

6.方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。

（十二）杂货：

1、洗涤类：符合本产品色泽和气味，不分层，无悬浮或沉淀，无异味，无杂质，外包装必须清除注明产品信息，无破损，符合国家生产标准。

2、其它日用品，如纸巾、牙签、一次性餐具等，产品符合食堂使用需求，包装要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、厂家电话号码等，符合国家相关卫生、安全标准。

四、食品供货保障能力要求

（一）所有食品的来源须清晰。

（二）乙方负责对食材进行质量检测，严把食材质量关。乙方具有检测能力，具备相关检测设备，包括：真菌霉素检测仪、农药残留检测仪、水质重金属检测仪、细菌检测仪、肉类综合检测仪、多功能水质检测仪、肉类安全检测仪、莱克多巴胺检测仪、食品重金属检测仪、食品添加剂检测仪、瘦肉精检测仪、大肠杆菌检测仪、病害肉检测仪设备。且乙方能够委托CMA或CNAS认可的第三方检测进行检测并出具检测报告。甲方根据实际情况对乙方供应的食材进行品质抽检，一经发现乙方配送不符合质量标准的食材，甲方有权视情节严重程度追求其责任。

（三）乙方须指定1名人员作为项目联系人，指定1名人员作为配送人员，指定的人员应当保持相对稳定，具有有效的健康证，项目联系人主要负责与甲方联系供货的相关事宜；配送人员主要负责每日的货物配送。乙方须变更项目联系人或配送人员的，应当提前十日书面通知甲方，并在征得甲方同意后方可办理工作交接手续。乙方指派项目联系人和配送人员，如不能胜任工作，甲方可以要求投标人调换。

（四）在采购人签收之前，货物的所有权和风险属于乙方，货物发生遗失、损坏由乙方负责。

（五）乙方必须购买食品安全责任险，保险赔付金额需满足本项目需要，该保险合同作为本项目合同附件之一。

五、货物包装要求

（一）乙方应保证货品均为正规厂家生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

（二）包装、容器(框、箱、袋)要求：清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上需使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和SC认证等。食品包装符合国家有关法规、标准的要求，包装完好无破损。

（三）标签标识：食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2011）的要求，有保质期的，剩余保质期不少于保质期的三分之二。

六、货物配送管理要求

（一）交货地点：广东省未成年犯管教所民警职工食堂指定地点；

（二）因为甲方的工作性质关系，乙方须全年无休送货；

（四）首次供货时，应提供乙方的《营业执照》、《食品经营许可证》、货物生产企业的《动物防疫合格证》、《食品生产许可证》等证照复印件予存档。每次供应时应提供加盖公章的货物清单（送货单）；

**生产（供应）企业的资质证明：（首次供应时提供）**

|  |  |
| --- | --- |
| **类别** | **资质证明** |
| 畜、禽、  冻肉类 | 《营业执照》、《动物防疫合格证》 |
| 肉制品类 | 《营业执照》 |
| 水产品类 | 《营业执照》 |

（四）乙方必须遵守国家规定的卫生管理条例，所提供的食品必须符合《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》要求，必须保证所供应肉类、干货、蔬菜、主食及其它副食品等为新鲜、保质期内，且符合卫生标准；若发现所供应的食品存在腐烂变质、过期等质量问题的，应当全部收回并销毁，立即采取补救措施重新供应配送；

（五）食品溯源要求。乙方对食品供应链进行明确，所有食品的来源需清晰。乙方需有自行研发或与第三方合作的产品质量追溯系统、平台。

（六）乙方需在自有或租赁的配送作业仓储中，按照甲方的订单要求完成所供应食材原料的粗加工、分捡与分装。

七、货物配送运输要求

（一）所有货物运输需采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料，车厢内无不良气味、异味。货物到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象；

（二）冷藏、冷冻食品需专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别对于长途运输的食品，保证食品在运输处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

（三）乙方应至少安排1辆专车负责送货及安排专职送货员，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品，货品的品种和重量以采购人验收的结果为准。

（四）送货车辆应保持清洁：食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

（五）送货车辆必须使用冷链车配送，保证运输过程冷链不中断。保证冷冻肉类中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象。

（六）在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。

八、交货要求

（一）交货时间要求：甲方根据实际需求，送货前一天(21点前)以电话、微信或传真方式将采购需求通知乙方，订单上应注明品名、数量、规格、时间、质量标准和特殊要求等。乙方需在接到通知后备齐货物，按照订单要求于早上7点15分前（如有变化以甲方通知为准）送货至甲方指定地点。除不可抗力外，乙方不得因任何理由延迟送货，甲方如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知乙方。乙方不能按时、按质、按量供货，导致甲方无法正常供应伙食的，甲方有权自行采购同等质量货物，由此造成的经济损失和责任均由乙方承担，并承担违约责任。

（二）乙方不得擅自变更货物（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等）,严格按甲方要求供应，否则用户有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事前向甲方提出申请，并经甲方同意后方可变更。

（三）乙方应保证所供货物品种、数量、重量的准确性，以甲方的验货数量为准，乙方随货提供符合甲方要求并注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，清单一式两份，双方验货后签字确认，各持一份，作为甲方收货入库验收之凭证。对于出现质量、数量不符合要求等现象，甲方有责任要求乙方及时退换，乙方需无条件退换，并保证饭堂正常就餐。

（四）乙方所提供的货物需符合卫生标准和营养要求，满足甲方的要求，每次送交的所有货物都要注明来源。乙方在每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告一并交到甲方指定的负责人手中。

（五）货品的等级、质量须符合国家质检部门及卫生部门的相关规定，并提供该批次货物的有效的卫生质量合格证或检验结果评价报告书等证明材料。若甲方发现乙方所供货物不符合卫生规定的，甲方有权拒收。

（六）抽查发现食品安全质量问题的处理：

抽查检测过程中，如发现乙方所配送的肉类、干货、蔬菜、主食及其它副食品等出现变质变味、过期；蔬菜瓜果类的农药含量超标、肉制品无检验标志、干货有发霉或添加剂超标、家禽鱼类有病毒危害，甲方有权拒收，并追究责任。

对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货。

若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，甲方有权将问题产品退货处理。

（七）甲方发现货物出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、变味、受潮等导致货物性质改变的，乙方需无条件退货或更换商品，并承担相应损失。

（八）对甲方临时的供货要求，乙方应做到随订随送，在90分钟内到货。

（九）对于甲方临时加单的货物，乙方因特殊原因不能及时提供保障的，由甲方自行采购，所产生费用由乙方负担（含人工、车费、税费等）。

九、物资验收

（一）检验流程：

1．要作好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解；

2．应采取当场验收的方式，验收人需认真检验食品的质量要求，按索证→过磅→入库的程序完成验收，乙方可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给采购人的查验原件后索取复印件留存；

3．每批次每种货物均抽查验收；

4．验收工作人员按招标文件产品质量要求对货物质量进行验收，比对相关文件，以确保食品品种符合要求。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，甲方和乙方双方在货物收货清单上确认签名，货物收货清单作为甲方支付货款的依据之一，乙方应按采购人要求复核。

（二）退（补）货流程：

对不符合质量要求的食品由甲方验收人员提出清退，对数量不足或部分退货的，按下列两种方式之一执行：

1．乙方以不影响采购人饭堂供应为前提尽快补送，乙方因特殊原因不能及时提供保障的，由甲方自行采购，所产生费用由乙方负担（含人工、车费、税费）。

2．若乙方未能按时补货而导致无法正常供应，甲方按考核规定扣款。

（三）争议解决：双方对质量有争议，如需将货物送至具有资质的质量检测机构检测的，若检测结果合格，检测费用由甲方支付；若检测结果不合格，则检测费用由乙方支付。

（四）合同期内，甲方对货物质量进行两次以内抽查（食品安全事故调查、接到投诉调查而送检不受此次数限制），质量检验费用由乙方支付；对抽查发现货物质量（含包装）不合格的，责成乙方对该批次产品进行更换、退货、扣除50%履约保证金、情节严重的解除合同等处理；合同期内抽查发现不合格的（可为相同或不同货物），甲方有权全部扣除履约保证金并单方面解除合同。

十、支付要求

（一）货款实行按月支付方式。乙方按采购人要求完成当月供货后，须按甲方要求对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，提交汇总表给甲方审核后开具符合要求的发票，于次月10日前凭国家正式发票向甲方申请付款，甲方收到申请后在10个工作日内以支票或转账方式结清货款，遇到节假日或特殊情况可顺延支付时间。

如乙方为中小企业，在合同签订后10个工作日内，乙方向甲方递交合同总价30%的预付款保函以及合同总价30%的预付款发票，甲方收到预付款保函和预付款发票后10个工作日内向乙方支付合同总价的30%作为预付款；预付款保函须按甲方要求出具，保函有效期限直至预付款金额用完为止，当配送物资金额达到合同总价30%时，乙方向甲方提交退保书面申请，甲方5个工作日内无息退还保函原件。

（2）乙方完成当月供货计划后，于次月10日前凭国家正式发票及甲方确认的供货单向甲方申请付款，甲方在收到申请等额有效发票后的在10个工作日内结清当月所有货款。每月结算一次，先抵扣预付款，预付款抵扣完毕后，当月不足抵扣的据实结算。 注：乙方以银行保函形式缴纳预付款保函，需提交不可撤销、见索即付的独立保函。(保函有效期限需满足采购量达到合同总价的30%且至少为90天)

（二）供货价须包含货物的购置（或生产）、包装、配送、运输、保险、装卸、退换、质保期售后服务、全额含税发票、雇员费用、合同实施过程中的应预见和不可预见费用等；

（三）收款方、出具发票方、合同乙方均需与中标人名称一致。

十一、价格调整

本合同有效期内不进行价格调整。

十二、乙方的管理要求

（一）乙方有以下行为，经调查属实的，甲方有权单方面立即解除供应合同，且不予退还履约保证金：

1．弄虚作假，提供虚假材料取得中标供应资格的，造成损失的，赔偿相应损失；

2．中标供应项目有违法违规分包、转包行为的；

3．经营情况发生重大变更，已经不具备承接中标供应项目能力的；

4．无正当理由拒绝履行合同，不向采购人供货的；

5．有行贿等不正当竞争行为的；

6．因所供货物质量原因导致发生食品安全事故的；

7．所供应货物存在假冒伪劣或侵权行为的；

8．有其它违法违纪行为的。

（二）需按照国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度，保证食品安全，有明确的食品安全责任人。因所供货物质量原因导致发生食品安全事故，除解除合同、扣除全部履约保证金外，乙方还需承担招标方因救治、误工等所产生的所有费用及造成的其他损失赔偿。

（三）乙方应严格按招标要求（含品种、质量等）供应，不得变更供应商品，否则，甲方有权退货且按规定追究责任。

（四）因生产商原因停产、改变生产规格的，乙方凭生产商证明告知采购人，甲方经市场调查确认，选择替换品种、规格。

（五）甲方按合同对商品进行严格验收，对不符合规格要求的商品，乙方必须无条件退货或更换。

（六）甲方在物资验收时未发现质量问题，中标商品在保质期内出现损坏的，乙方无法证明该质量问题是由于甲方保管、使用不善而导致的，应无条件更换该批次货物。

（七）乙方须按照供应商品的实际销售额开具国家正式发票。

（八）食品溯源要求。食品供应链需明确清晰，所有食品的来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，食品生产企业需获得生产许可（SC），生产食品的源头与供应商要有固定的合法的供应关系。供应商应保存以下资料：

1．供应商与生产企业的销售合同；

2．生产企业的送货单和销售发票；

3．供应商与采购方的采购合同及送货单据、销售发票。

（九）乙方须严格遵守我所规章制度及监管安全制度，并负责因乙方原因所涉及的疫情费用。如果防控制度及相关措施落实不到位，造成损失的，赔偿所有损失。

十三、合同签订及履约保证金

（一）乙方与甲方在中标公告发布后签订合同。

（二）合同签订后十个工作日内，乙方须向采购人交纳履约保证金（履约保证金=项目采购预算价×中标折扣率×10%）【如乙方为中小企业的，则按5%缴纳】。在乙方完成其合同义务，包括任何保证义务后30日内，甲方一次性无息退还履约保证金，甲方未依规定时间退还的，由甲方按银行活期利率支付利息。乙方以银行保函形式缴纳履约保证金的，需提交不可撤销、见索即付的独立保函。发生扣除履约保证金的情形，乙方需先缴纳相应扣罚金额后，甲方再支付当月货款。

（三）甲方每月对中标人提供的货物、服务等进行考核(详见《广东省未成年犯管教所2025-2026 年警察职工食堂食材原料采购项目月度考核扣罚表》),每扣 1 分,相应扣除履约保证金 500 元。

（四）在合同期内出现问题，乙方应在规定时间内整改,对甲方提出的整改意见，乙方未能在规定期限内整改或整改未能达到要求的，由甲方向中标人提出警告；连续 2 次警告后仍未得到有效解决的，甲方有权终止合同，终止合同后，有关违约责任认定、货款支付等问题按合同相应条款执行，履约保证金不退还；造成甲方损失，乙方需赔偿损失，对合同的解除甲方不承担任何责任。

（五）如乙方在合同执行过程需终止执行合同的，需提前三个月以书面形式与甲方协商，如甲方同意解除合同，履约保证金不退还，因解除合同造成的损失全部由乙方承担。

十四、其他要求

1、供应商须提供以下产品具有CMA或CNAS认证的第三方检测机构的的检测合格的检测报告复印件（检测报告上要有CMA或CNAS标识）：

①蔬菜类：检测项目须包含但不限于：铅、总砷、汞；

②水果类：检测项目须包含但不限于：铅、镉、久效磷；

③调料类：检测项目须包含但不限于：大肠菌群（n=5）、沙门氏菌（n=5）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）；

④鸡蛋类：检测项目须包含但不限于：呋喃它酮代谢物（AMOZ）、呋喃唑酮代谢物（AOZ）、氯霉素、恩诺沙星、环丙沙星；

⑤大米类：检测项目须包含但不限于：黄曲霉毒素B1、总汞；

⑥干货类：检测项目须包含但不限于：黄曲霉毒素B1、总汞、铅、镉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、溴氰菊酯；

2、供应商拟投入本项目人员中具有高级《食品安全管理人员考试合格证明》。

3、乙方提供食品安全追溯方案：至少应当包含但不限于对食品全程质量安全信息追溯、查询管理、食品标志管理。

十五、争议的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能协商解决，提交甲方所在地的人民法院审理。

十六：合同生效

合同经双方受权代表签字并盖章之日起生效。

十七：其它

中标通知书、投标文件、招标文件及本合同之所有附件均为本合同的有效组成部分，与本合同具有同样法律效力，解释的顺序以文件生成时间在后的为准。

本合同正本 份，甲方 份，乙方 份，具有同等法律效力。

在执行合同的过程中，所有经甲乙双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、合同修改书、往来函信等）均为本合同的有效组成部分。

甲方： 乙方：

法人代表： 法人代表：

签约代表： 签约代表：

签约时间： 年 月 日 签约时间： 年 月 日

附件1：采购清单、品牌及合同价格

附件2：月度考核扣罚表

附件1：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2025-2026年广东省未成年犯管教所民警职工食堂 食材采购清单、品牌和价格表** | | | | | | | | |
| **全类序号** | **类别内序号** | **类别** | **商品名称** | **规格或品质要求** | **单位** | **品牌** | **制造商**  **名称** | **合同价格（元）** |
| 1 | 1 | 鲜肉类 | 猪颈肉 | 白条猪，肥瘦均匀，肉质鲜嫩 | 斤 |  |  |  |
| 2 | 2 | 鲜肉类 | 有皮花肉 | 白条猪，肥肉比例不大于7:3，肉色鲜红 | 斤 |  |  |  |
| 3 | 3 | 鲜肉类 | 里脊肉 | 白条猪，无肥肉，骨腱少 | 斤 |  |  |  |
| 4 | 4 | 鲜肉类 | 带皮前腿上肉 | 白条猪，肉质鲜嫩、紧致，有光泽 | 斤 |  |  |  |
| 5 | 5 | 鲜肉类 | 无皮前腿上肉 | 白条猪，肉质鲜嫩、紧致，有光泽 | 斤 |  |  |  |
| 6 | 6 | 鲜肉类 | 上肉头无皮 | 白条猪，肉质鲜红、紧致，有光泽 | 斤 |  |  |  |
| 7 | 7 | 鲜肉类 | 瘦肉 | 白条猪，无肥肉，骨腱少 | 斤 |  |  |  |
| 8 | 8 | 鲜肉类 | 瘦肉碎 | 白条猪，无肥肉，骨腱少 | 斤 |  |  |  |
| 9 | 9 | 鲜肉类 | 上肉碎 | 白条猪，无肥肉，骨腱少 | 斤 |  |  |  |
| 10 | 10 | 鲜肉类 | 猪手 | 白条猪，去毛、无浸泡、肉色鲜红 | 斤 |  |  |  |
| 11 | 11 | 鲜肉类 | 猪脚 | 白条猪，去毛、无浸泡、肉色鲜红 | 斤 |  |  |  |
| 12 | 12 | 鲜肉类 | 猪肉胶 | 白条猪，新鲜，无添加剂 | 斤 |  |  |  |
| 13 | 13 | 鲜肉类 | 瘦肉丝 | 白条猪，新鲜，无添加剂 | 斤 |  |  |  |
| 14 | 14 | 鲜肉类 | 肥猪肉带皮 | 白条猪，肥肉鲜嫩，有光泽 | 斤 |  |  |  |
| 15 | 15 | 鲜肉类 | 猪耳朵 | 白条猪，完整，新鲜，去毛 | 斤 |  |  |  |
| 16 | 16 | 鲜肉类 | 猪心 | 白条猪，有弹性，鲜红血液和凝块 | 斤 |  |  |  |
| 17 | 17 | 鲜肉类 | 猪肝 | 白条猪，肝叶完整、暗红、有光泽 | 斤 |  |  |  |
| 18 | 18 | 鲜肉类 | 猪腰 | 白条猪，完整，有光泽，弹性 | 斤 |  |  |  |
| 19 | 19 | 鲜肉类 | 猪肺 | 白条猪，内呈红色，有光泽 | 斤 |  |  |  |
| 20 | 20 | 鲜肉类 | 猪舌 | 白条猪，完整、肉质鲜嫩 | 斤 |  |  |  |
| 21 | 21 | 鲜肉类 | 长猪尾 | 白条猪，新鲜，完整，无异味 | 斤 |  |  |  |
| 22 | 22 | 鲜肉类 | 猪肚 | 白条猪，新鲜，完整，无异味 | 斤 |  |  |  |
| 23 | 23 | 鲜肉类 | 猪横脷 | 白条猪，3-4两/条 | 斤 |  |  |  |
| 24 | 24 | 鲜肉类 | 猪粉肠（干水） | 白条猪，新鲜、无黑斑，柔软，无异味 | 斤 |  |  |  |
| 25 | 25 | 鲜肉类 | 猪大肠（干水） | 白条猪，新鲜、无黑斑，柔软，无异味 | 斤 |  |  |  |
| 26 | 26 | 鲜肉类 | 猪生肠（干水） | 白条猪，新鲜、无黑斑，柔软，无异味 | 斤 |  |  |  |
| 27 | 27 | 鲜肉类 | 竹肠 | 白条猪，新鲜、无黑斑，柔软，无异味 | 斤 |  |  |  |
| 28 | 28 | 鲜肉类 | 猪板油 | 白条猪，新鲜，出油率高 | 斤 |  |  |  |
| 29 | 29 | 鲜肉类 | 肋排 | 白条猪，无肥油，厚实，完整 | 斤 |  |  |  |
| 30 | 30 | 鲜肉类 | 肋排（斩） | 白条猪，无肥油，厚实，完整 | 斤 |  |  |  |
| 31 | 31 | 鲜肉类 | 排骨（斩） | 白条猪，无肥油，厚实，完整 | 斤 |  |  |  |
| 32 | 32 | 鲜肉类 | 筒骨（斩） | 白条猪，新鲜，骨体坚硬，无异味 | 斤 |  |  |  |
| 33 | 33 | 鲜肉类 | 脊骨（斩） | 白条猪，新鲜，骨体坚硬，无异味 | 斤 |  |  |  |
| 34 | 34 | 鲜肉类 | 尾龙骨（斩） | 白条猪，新鲜，骨体坚硬，无异味 | 斤 |  |  |  |
| 35 | 35 | 鲜肉类 | 中花肉带皮 | 白条猪，肥肉比例不大于7:3，肉色鲜红 | 斤 |  |  |  |
| 36 | 36 | 鲜肉类 | 中花肉无皮 | 白条猪，肥肉比例不大于7:3，肉色鲜红 | 斤 |  |  |  |
| 37 | 37 | 鲜肉类 | 短猪手 | 白条猪，无浸泡、毛孔小、肉色鲜红 | 斤 |  |  |  |
| 38 | 38 | 鲜肉类 | 短猪手（斩） | 白条猪，无浸泡、毛孔小、肉色鲜红 | 斤 |  |  |  |
| 39 | 39 | 鲜肉类 | 瘦肉 | 黑土猪，无肥肉，骨腱少 | 斤 |  |  |  |
| 40 | 40 | 鲜肉类 | 肋排 | 黑土猪，无肥油，厚实，完整 | 斤 |  |  |  |
| 41 | 41 | 鲜肉类 | 肋排（斩） | 黑土猪，无肥油，厚实，完整 | 斤 |  |  |  |
| 42 | 42 | 鲜肉类 | 牛肉 | 新鲜，肉色深红，有弹性、光泽、微干 | 斤 |  |  |  |
| 43 | 43 | 鲜肉类 | 牛柳 | 肉质鲜嫩、厚薄均匀 | 斤 |  |  |  |
| 44 | 44 | 鲜肉类 | 牛展 | 肉质鲜嫩 | 斤 |  |  |  |
| 45 | 45 | 鲜肉类 | 牛白腩 | 肉质鲜嫩，肥瘦相间 | 斤 |  |  |  |
| 46 | 46 | 鲜肉类 | 牛肮腩（去油） | 肉质鲜嫩，肥瘦相间 | 斤 |  |  |  |
| 47 | 47 | 鲜肉类 | 碎腩 | 肉质鲜嫩，肥瘦相间 | 斤 |  |  |  |
| 48 | 48 | 鲜肉类 | 金钱肚 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 49 | 49 | 鲜肉类 | 鲜牛百叶 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 50 | 50 | 鲜肉类 | 牛仔骨 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 51 | 51 | 鲜肉类 | 净羊肉 | 不带头不带杂 | 斤 |  |  |  |
| 52 | 52 | 鲜肉类 | 羊腩 | 肥瘦相间，肉质鲜嫩 | 斤 |  |  |  |
| 53 | 53 | 鲜肉类 | 羊排 | 厚实、完整 | 斤 |  |  |  |
| 54 | 54 | 鲜肉类 | 羊肚 | 肉质坚实有弹性，有光泽，无异味 | 斤 |  |  |  |
| 55 | 55 | 鲜肉类 | 羊肺 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 56 | 56 | 鲜肉类 | 羊蹄 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 57 | 1 | 家禽类 | 老鸡 | 鲜活宰杀去毛去内脏，肉质新鲜无异味 | 斤 |  |  |  |
| 58 | 2 | 家禽类 | 清远鸡 | 鲜活宰杀去毛去内脏，肉质新鲜无异味，相当或优于此类产品品质 | 斤 |  |  |  |
| 59 | 3 | 家禽类 | 清远土鸡 | 鲜活宰杀去毛去内脏，肉质新鲜无异味，相当或优于此类产品品质 | 斤 |  |  |  |
| 60 | 4 | 家禽类 | 竹丝鸡 | 鲜活宰杀去毛去内脏，肉质新鲜无异味 | 斤 |  |  |  |
| 61 | 5 | 家禽类 | 骟鸡 | 鲜活宰杀去毛去内脏，肉质新鲜无异味 | 斤 |  |  |  |
| 62 | 6 | 家禽类 | 三黄鸡 | 鲜活宰杀去毛去内脏，肉质新鲜无异味 | 斤 |  |  |  |
| 63 | 7 | 家禽类 | 鸡肾 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 64 | 8 | 家禽类 | 新鲜鸡壳 | 新鲜，皮有光泽，大小一致 | 斤 |  |  |  |
| 65 | 9 | 家禽类 | 鸡油 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 66 | 10 | 家禽类 | 老鸭 | 鲜活宰杀去毛去内脏，肉质新鲜无异味 | 斤 |  |  |  |
| 67 | 11 | 家禽类 | 番鸭 | 鲜活宰杀去毛去内脏，肉质新鲜无异味 | 斤 |  |  |  |
| 68 | 12 | 家禽类 | 青头鸭 | 鲜活宰杀去毛去内脏，肉质新鲜无异味 | 斤 |  |  |  |
| 69 | 13 | 家禽类 | 水鸭 | 鲜活宰杀去毛去内脏，肉质新鲜无异味 | 斤 |  |  |  |
| 70 | 14 | 家禽类 | 鲜鸭亦 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 71 | 15 | 家禽类 | 鲜鸭肾 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 72 | 16 | 家禽类 | 全光鹅 | 鲜活宰杀去毛去内脏，肉质新鲜无异味 | 斤 |  |  |  |
| 73 | 17 | 家禽类 | 草鹅 | 鲜活宰杀去毛去内脏，肉质新鲜无异味 | 斤 |  |  |  |
| 74 | 18 | 家禽类 | 鹅肾 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 75 | 19 | 家禽类 | 鹅亦 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 76 | 20 | 家禽类 | 鹅掌 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 77 | 21 | 家禽类 | 乳鸽 | 0.6斤以上/只，新鲜宰杀去毛去内脏 | 斤 |  |  |  |
| 78 | 1 | 蛋类 | 白壳鸡蛋 | 新鲜无破损 | 斤 |  |  |  |
| 79 | 2 | 蛋类 | 鸭蛋 | 新鲜无破损 | 斤 |  |  |  |
| 80 | 3 | 蛋类 | 皮蛋 | 约65g/只 | 只 |  |  |  |
| 81 | 4 | 蛋类 | 咸蛋 | 约65g/只 | 只 |  |  |  |
| 82 | 5 | 蛋类 | 咸蛋黄 | 20枚/包 | 包 |  |  |  |
| 83 | 6 | 蛋类 | 鹌鹑蛋 | 新鲜无破损 | 斤 |  |  |  |
| 84 | 1 | 水产类 | 鲩鱼 | 鲜活无破损 | 斤 |  |  |  |
| 85 | 2 | 水产类 | 鲩鱼腩 | 鲜活鲩鱼宰杀，去黑油 | 斤 |  |  |  |
| 86 | 3 | 水产类 | 大鱼头（鲢鱼） | 鲜活宰杀鲢鱼，0.7斤以上/只 | 斤 |  |  |  |
| 87 | 4 | 水产类 | 鲮鱼胶 | 新鲜，无添加剂 | 斤 |  |  |  |
| 88 | 5 | 水产类 | 白鲫鱼/杀 | 300g-400g/条，鲜活宰杀开肚去麟去内脏 | 斤 |  |  |  |
| 89 | 6 | 水产类 | 钳鱼/杀 | 2-3斤/条，鲜活宰杀开肚去麟去内脏 | 斤 |  |  |  |
| 90 | 7 | 水产类 | 太阳鱼/杀 | 300g-400g/条，鲜活宰杀开肚去麟去内脏 | 斤 |  |  |  |
| 91 | 8 | 水产类 | 黄骨鱼/杀 | 约0.3斤/条，鲜活宰杀开肚去麟去内脏 | 斤 |  |  |  |
| 92 | 9 | 水产类 | 鲈鱼/杀 | 1.5斤左右/条，鲜活宰杀开肚去麟去内脏 | 斤 |  |  |  |
| 93 | 10 | 水产类 | 多宝鱼 | 鲜活无破损，约1.5斤/条 | 斤 |  |  |  |
| 94 | 11 | 水产类 | 桂花鱼 | 鲜活无破损，约1.5斤/条 | 斤 |  |  |  |
| 95 | 12 | 水产类 | 黑鱼/生鱼 | 鲜活无破损，约2斤/条 | 斤 |  |  |  |
| 96 | 13 | 水产类 | 笋壳鱼 | 鲜活无破损，约1斤/条 | 斤 |  |  |  |
| 97 | 14 | 水产类 | 脆肉鲩 | 鲜活无破损 | 斤 |  |  |  |
| 98 | 15 | 水产类 | 脆罗非鱼 | 鲜活无破损 | 斤 |  |  |  |
| 99 | 16 | 水产类 | 珍珠斑鱼 | 鲜活无破损，约1.5斤/条 | 斤 |  |  |  |
| 100 | 17 | 水产类 | 马鲛鱼 | 鲜活无破损 | 斤 |  |  |  |
| 101 | 18 | 水产类 | 黄花鱼 | 鲜活无破损，约1斤/条 | 斤 |  |  |  |
| 102 | 19 | 水产类 | 生蚝 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 103 | 20 | 水产类 | 皮皮虾 | 鲜活无破损 | 斤 |  |  |  |
| 104 | 21 | 水产类 | 八爪鱼 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 105 | 22 | 水产类 | 墨鱼胶 | 新鲜，无添加剂 | 斤 |  |  |  |
| 106 | 23 | 水产类 | 水库大鱼头 | 2-3斤 | 斤 |  |  |  |
| 107 | 24 | 水产类 | 花甲王 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 108 | 25 | 水产类 | 海鲈鱼 | 鲜活无破损，约2斤/条 | 斤 |  |  |  |
| 109 | 26 | 水产类 | 泥猛鱼 | 100g-150g/条 | 斤 |  |  |  |
| 110 | 27 | 水产类 | 鱼杂 | 含鱼籽、鱼泡 | 斤 |  |  |  |
| 111 | 28 | 水产类 | 甲鱼 | 鲜活无破损，2斤以上/只 | 斤 |  |  |  |
| 112 | 29 | 水产类 | 黄鳝（开肚） | 新鲜宰杀，肉质饱满 | 斤 |  |  |  |
| 113 | 30 | 水产类 | 白鳝 | 鲜活无破损 | 斤 |  |  |  |
| 114 | 31 | 水产类 | 大头虾/罗氏虾 | 鲜活无破损，16只以上/斤 | 斤 |  |  |  |
| 115 | 32 | 水产类 | 九节虾① | 鲜活无破损，约15只/斤 | 斤 |  |  |  |
| 116 | 33 | 水产类 | 九节虾② | 鲜活无破损，少于10只/斤 | 斤 |  |  |  |
| 117 | 34 | 水产类 | 沙虾/麻虾/明虾/基围虾① | 鲜活无残损，30-40只/斤 | 斤 |  |  |  |
| 118 | 35 | 水产类 | 沙虾/麻虾/明虾/基围虾② | 鲜活无残损，约28只/斤 | 斤 |  |  |  |
| 119 | 36 | 水产类 | 花蟹 | 0.3斤以上/只，鲜活无残损 | 斤 |  |  |  |
| 120 | 37 | 水产类 | 大闸蟹 | 0.4斤以上/只，鲜活无残损 | 斤 |  |  |  |
| 121 | 38 | 水产类 | 蛏子 | 鲜活无破损，约20只/斤 | 斤 |  |  |  |
| 122 | 39 | 水产类 | 扇贝 | 鲜活无破损，约0.3斤/只 | 只 |  |  |  |
| 123 | 40 | 水产类 | 元贝 | 鲜活无破损，肉质饱满 | 斤 |  |  |  |
| 124 | 41 | 水产类 | 白贝 | 鲜活无破损，肉质饱满 | 斤 |  |  |  |
| 125 | 42 | 水产类 | 花甲 | 鲜活无破损，肉质饱满，50只左右/斤 | 斤 |  |  |  |
| 126 | 43 | 水产类 | 花螺 | 鲜活无破损，肉质饱满，35-45只/斤 | 斤 |  |  |  |
| 127 | 44 | 水产类 | 牛蛙/杀 | 新鲜宰杀，去皮去内脏 | 斤 |  |  |  |
| 128 | 1 | 冰冻及冰鲜品 | 虾仁（中） | 5斤/件，约40只/斤 | 斤 |  |  |  |
| 129 | 2 | 冰冻及冰鲜品 | 墨鱼仔 | 袋装，开肚去内脏 | 斤 |  |  |  |
| 130 | 3 | 冰冻及冰鲜品 | 海兔 | 带籽 | 斤 |  |  |  |
| 131 | 4 | 冰冻及冰鲜品 | 九肚鱼 | 75-150g/条 | 斤 |  |  |  |
| 132 | 5 | 冰冻及冰鲜品 | 鱼卷 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 133 | 6 | 冰冻及冰鲜品 | 墨鱼饼 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 134 | 7 | 冰冻及冰鲜品 | 鱼滑 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 135 | 8 | 冰冻及冰鲜品 | 包心鱼丸 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 136 | 9 | 冰冻及冰鲜品 | 鲮鱼滑 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 137 | 10 | 冰冻及冰鲜品 | 黑鱼片 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 138 | 11 | 冰冻及冰鲜品 | 冰鲜鱿鱼/杀 | 袋装，开肚去内脏 | 斤 |  |  |  |
| 139 | 12 | 冰冻及冰鲜品 | 鱿鱼筒 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 140 | 13 | 冰冻及冰鲜品 | 冰鲜带鱼/杀 | 3斤以上/条，开肚去内脏 | 斤 |  |  |  |
| 141 | 14 | 冰冻及冰鲜品 | 冰鲜红杉鱼/杀 | 约0.3斤/条，开肚去内脏 | 斤 |  |  |  |
| 142 | 15 | 冰冻及冰鲜品 | 冰鲜白仓鱼/杀 | 约0.3斤/条，开肚去内脏 | 斤 |  |  |  |
| 143 | 16 | 冰冻及冰鲜品 | 冰鲜南仓鱼/杀 | 约0.3斤/条，开肚去内脏 | 斤 |  |  |  |
| 144 | 17 | 冰冻及冰鲜品 | 冰鲜池鱼/杀 | 约0.3斤/条，开肚去内脏 | 斤 |  |  |  |
| 145 | 18 | 冰冻及冰鲜品 | 咸骨 | 400g/包 | 斤 |  |  |  |
| 146 | 19 | 冰冻及冰鲜品 | 冻大肠 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 147 | 20 | 冰冻及冰鲜品 | 冻大肠头 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 148 | 21 | 冰冻及冰鲜品 | 脆皮肠 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 149 | 22 | 冰冻及冰鲜品 | 热狗肠 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 150 | 23 | 冰冻及冰鲜品 | 黑椒肠 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 151 | 24 | 冰冻及冰鲜品 | 蒜香骨 | 500g/包 | 斤 |  |  |  |
| 152 | 25 | 冰冻及冰鲜品 | 锅包肉 | 2.5kg/包 | 斤 |  |  |  |
| 153 | 26 | 冰冻及冰鲜品 | 小酥肉 | 1kg/包 | 斤 |  |  |  |
| 154 | 27 | 冰冻及冰鲜品 | 猪肉丸 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 155 | 28 | 冰冻及冰鲜品 | 潮汕肉卷 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 156 | 29 | 冰冻及冰鲜品 | 炭烧猪颈肉 | 5斤/包 | 斤 |  |  |  |
| 157 | 30 | 冰冻及冰鲜品 | 三文治火腿 | 2.5kg/条 | 斤 |  |  |  |
| 158 | 31 | 冰冻及冰鲜品 | 去骨圆蹄 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 159 | 32 | 冰冻及冰鲜品 | 无骨猪手 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 160 | 33 | 冰冻及冰鲜品 | 黑椒T骨猪扒 | 1kg/包 | 斤 |  |  |  |
| 161 | 34 | 冰冻及冰鲜品 | 原味牛肉片 | 500g/包 | 斤 |  |  |  |
| 162 | 35 | 冰冻及冰鲜品 | 冻牛排 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 163 | 36 | 冰冻及冰鲜品 | 冻牛百叶 | 散装 | 斤 |  |  |  |
| 164 | 37 | 冰冻及冰鲜品 | 潮汕牛肉丸 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 165 | 38 | 冰冻及冰鲜品 | 潮汕牛筋丸 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 166 | 39 | 冰冻及冰鲜品 | 冻羊排 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 167 | 40 | 冰冻及冰鲜品 | 琵琶腿 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 168 | 41 | 冰冻及冰鲜品 | 冻凤爪 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 169 | 42 | 冰冻及冰鲜品 | 虎皮凤爪 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 170 | 43 | 冰冻及冰鲜品 | 盐焗凤爪 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 171 | 44 | 冰冻及冰鲜品 | 冻鸡全翅 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 172 | 45 | 冰冻及冰鲜品 | 冻鸡中节 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 173 | 46 | 冰冻及冰鲜品 | 冻鸡亦根 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 174 | 47 | 冰冻及冰鲜品 | 冻鸡中宝 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 175 | 48 | 冰冻及冰鲜品 | 雪花鸡排 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 176 | 49 | 冰冻及冰鲜品 | 奥尔良鸡扒 | 1kg\*10包/箱 | 斤 |  |  |  |
| 177 | 50 | 冰冻及冰鲜品 | 黑椒鸡腿扒 | 1kg\*10包/箱 | 斤 |  |  |  |
| 178 | 51 | 冰冻及冰鲜品 | 鸭边腿 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 179 | 52 | 冰冻及冰鲜品 | 无骨鸭掌 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 180 | 53 | 冰冻及冰鲜品 | 冻鸭下巴 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 181 | 54 | 冰冻及冰鲜品 | 手工水饺 | 1320g/包 | 包 |  |  |  |
| 182 | 55 | 冰冻及冰鲜品 | 蛋饺 | 900g/包 | 包 |  |  |  |
| 183 | 56 | 冰冻及冰鲜品 | 鱼皮饺 | 350g/包 | 包 |  |  |  |
| 184 | 57 | 冰冻及冰鲜品 | 花生汤圆 | 500g/包 | 包 |  |  |  |
| 185 | 58 | 冰冻及冰鲜品 | 芝麻汤圆 | 500g/包 | 包 |  |  |  |
| 186 | 59 | 冰冻及冰鲜品 | 流沙包 | 337.5g（9个）/包 | 包 |  |  |  |
| 187 | 60 | 冰冻及冰鲜品 | 核桃包 | 337.5g（9个）/包 | 包 |  |  |  |
| 188 | 61 | 冰冻及冰鲜品 | 奶黄包 | 337.5g（9个）/包 | 包 |  |  |  |
| 189 | 62 | 冰冻及冰鲜品 | 生肉包 | 337.5g（9个）/包 | 包 |  |  |  |
| 190 | 63 | 冰冻及冰鲜品 | 叉烧包 | 337.5g（9个）/包 | 包 |  |  |  |
| 191 | 64 | 冰冻及冰鲜品 | 小笼包 | 300g（12个）/包 | 包 |  |  |  |
| 192 | 65 | 冰冻及冰鲜品 | 油条 | 1kg/包（10条/包） | 包 |  |  |  |
| 193 | 66 | 冰冻及冰鲜品 | 咸肉粽 | 100克左右/个 | 个 |  |  |  |
| 194 | 67 | 冰冻及冰鲜品 | 碱水粽 | 100克左右/个 | 个 |  |  |  |
| 195 | 68 | 冰冻及冰鲜品 | 糯米鸡 | 540g/包 | 包 |  |  |  |
| 196 | 69 | 冰冻及冰鲜品 | 黑糯米盏 | 360g/包 | 包 |  |  |  |
| 197 | 70 | 冰冻及冰鲜品 | 黄金糕 | 450g/包 | 包 |  |  |  |
| 198 | 71 | 冰冻及冰鲜品 | 红豆糕 | 500g/12粒 | 斤 |  |  |  |
| 199 | 72 | 冰冻及冰鲜品 | 伦教糕 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 200 | 73 | 冰冻及冰鲜品 | 萝卜糕 | 500g/包 | 包 |  |  |  |
| 201 | 74 | 冰冻及冰鲜品 | 蛋挞皮 | 527g/袋（34个）\*10包/件 | 件 |  |  |  |
| 202 | 75 | 冰冻及冰鲜品 | 煎饺皮/蒸饺皮 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 203 | 76 | 冰冻及冰鲜品 | 藕带/藕尖 | 400g/包 | 斤 |  |  |  |
| 204 | 1 | 蔬菜类 | 生菜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 205 | 2 | 蔬菜类 | 西生菜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 206 | 3 | 蔬菜类 | 春菜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 207 | 4 | 蔬菜类 | 水东芥菜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 208 | 5 | 蔬菜类 | 菠菜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 209 | 6 | 蔬菜类 | 菠菜苗 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 210 | 7 | 蔬菜类 | 荞菜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 211 | 8 | 蔬菜类 | 茼蒿 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 212 | 9 | 蔬菜类 | 韭菜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 213 | 10 | 蔬菜类 | 韭菜芯 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 214 | 11 | 蔬菜类 | 韭菜花 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 215 | 12 | 蔬菜类 | 韭黄 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 216 | 13 | 蔬菜类 | 红苋菜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 217 | 14 | 蔬菜类 | 绿苋菜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 218 | 15 | 蔬菜类 | 西芹 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 219 | 16 | 蔬菜类 | 香芹 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 220 | 17 | 蔬菜类 | 芦笋 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 221 | 18 | 蔬菜类 | 茭白 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 222 | 19 | 蔬菜类 | 冬笋 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 223 | 20 | 蔬菜类 | 莴笋（去皮） | 自加工 | 斤 |  |  |  |
| 224 | 21 | 蔬菜类 | 秋葵 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 225 | 22 | 蔬菜类 | 椰菜花 | 去头 | 斤 |  |  |  |
| 226 | 23 | 蔬菜类 | 椰菜花（散花） | 去头 | 斤 |  |  |  |
| 227 | 24 | 蔬菜类 | 西兰花 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 228 | 25 | 蔬菜类 | 包菜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 229 | 26 | 蔬菜类 | 京包菜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 230 | 27 | 蔬菜类 | 紫甘蓝 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 231 | 28 | 蔬菜类 | 圆椒 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 232 | 29 | 蔬菜类 | 红圆椒 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 233 | 30 | 蔬菜类 | 黄圆椒 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 234 | 31 | 蔬菜类 | 红线椒 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 235 | 32 | 蔬菜类 | 青线椒 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 236 | 33 | 蔬菜类 | 红尖椒 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 237 | 34 | 蔬菜类 | 青尖椒 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 238 | 35 | 蔬菜类 | 指天椒 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 239 | 36 | 蔬菜类 | 螺丝椒 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 240 | 37 | 蔬菜类 | 鲜青花椒（藤椒） | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 241 | 38 | 蔬菜类 | 通心菜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 242 | 39 | 蔬菜类 | 番薯叶 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 243 | 40 | 蔬菜类 | 枸杞叶（净叶） | 自加工 | 斤 |  |  |  |
| 244 | 41 | 蔬菜类 | 潺菜/木耳菜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 245 | 42 | 蔬菜类 | 桑叶菜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 246 | 43 | 蔬菜类 | 葱 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 247 | 44 | 蔬菜类 | 京葱 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 248 | 45 | 蔬菜类 | 本地红葱头 | 新鲜，外形无损，口感好，相当或优于此类产品品质 | 斤 |  |  |  |
| 249 | 46 | 蔬菜类 | 本地红葱头肉（去皮） | 新鲜，口感好，相当或优于此类产品品质 | 斤 |  |  |  |
| 250 | 47 | 蔬菜类 | 红洋葱 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 251 | 48 | 蔬菜类 | 黄豆芽 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 252 | 49 | 蔬菜类 | 绿豆芽 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 253 | 50 | 蔬菜类 | 豌豆苗 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 254 | 51 | 蔬菜类 | 水发豌豆 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 255 | 52 | 蔬菜类 | 小土豆 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 256 | 53 | 蔬菜类 | 土豆（去皮） | 自加工 | 斤 |  |  |  |
| 257 | 54 | 蔬菜类 | 土豆丝 | 自加工 | 斤 |  |  |  |
| 258 | 55 | 蔬菜类 | 白豆角 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 259 | 56 | 蔬菜类 | 青豆角 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 260 | 57 | 蔬菜类 | 四季豆 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 261 | 58 | 蔬菜类 | 荷兰豆 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 262 | 59 | 蔬菜类 | 毛豆 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 263 | 60 | 蔬菜类 | 青豆粒 | 自加工 | 斤 |  |  |  |
| 264 | 61 | 蔬菜类 | 蒜肉 | 去衣，新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 265 | 62 | 蔬菜类 | 蒜苗 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 266 | 63 | 蔬菜类 | 蒜苔 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 267 | 64 | 蔬菜类 | 姜肉 | 去皮新鲜无腐烂 | 斤 |  |  |  |
| 268 | 65 | 蔬菜类 | 子姜 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 269 | 66 | 蔬菜类 | 小黄姜 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 270 | 67 | 蔬菜类 | 鲜沙姜 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 271 | 68 | 蔬菜类 | 南姜子 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 272 | 69 | 蔬菜类 | 芫茜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 273 | 70 | 蔬菜类 | 丝瓜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 274 | 71 | 蔬菜类 | 青瓜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 275 | 72 | 蔬菜类 | 白瓜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 276 | 73 | 蔬菜类 | 节瓜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 277 | 74 | 蔬菜类 | 茄瓜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 278 | 75 | 蔬菜类 | 蒲瓜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 279 | 76 | 蔬菜类 | 金瓜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 280 | 77 | 蔬菜类 | 贝贝瓜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 281 | 78 | 蔬菜类 | 青木瓜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 282 | 79 | 蔬菜类 | 熟木瓜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 283 | 80 | 蔬菜类 | 云南小瓜 | 新鲜，外形无损，口感好，相当或优于此类产品品质 | 斤 |  |  |  |
| 284 | 81 | 蔬菜类 | 冬瓜 | 15-20斤/个 | 斤 |  |  |  |
| 285 | 82 | 蔬菜类 | 去皮冬瓜 | 自加工 | 斤 |  |  |  |
| 286 | 83 | 蔬菜类 | 凉瓜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 287 | 84 | 蔬菜类 | 去皮老南瓜 | 自加工 | 斤 |  |  |  |
| 288 | 85 | 蔬菜类 | 西红柿 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 289 | 86 | 蔬菜类 | 莲藕（去皮） | 自加工 | 斤 |  |  |  |
| 290 | 87 | 蔬菜类 | 芋头仔 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 291 | 88 | 蔬菜类 | 大芋头（去皮） | 自加工 | 斤 |  |  |  |
| 292 | 89 | 蔬菜类 | 红心大番薯 | 约0.3斤/条 | 斤 |  |  |  |
| 293 | 90 | 蔬菜类 | 红心小番薯 | 约0.1斤/条 | 斤 |  |  |  |
| 294 | 91 | 蔬菜类 | 黄心番薯 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 295 | 92 | 蔬菜类 | 紫心番薯 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 296 | 93 | 蔬菜类 | 甜玉米棒（去皮） | 自加工 | 斤 |  |  |  |
| 297 | 94 | 蔬菜类 | 玉米粒 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 298 | 95 | 蔬菜类 | 糯玉米（去皮） | 自加工 | 斤 |  |  |  |
| 299 | 96 | 蔬菜类 | 鲜淮山（去皮） | 自加工 | 斤 |  |  |  |
| 300 | 97 | 蔬菜类 | 铁棍淮山（去皮） | 自加工 | 斤 |  |  |  |
| 301 | 98 | 蔬菜类 | 粉葛（去皮） | 自加工 | 斤 |  |  |  |
| 302 | 99 | 蔬菜类 | 沙葛（去皮） | 自加工 | 斤 |  |  |  |
| 303 | 100 | 蔬菜类 | 青橄榄 | 新鲜，外形无损 | 斤 |  |  |  |
| 304 | 101 | 蔬菜类 | 鲜百合 | 新鲜，外形无损 | 斤 |  |  |  |
| 305 | 102 | 蔬菜类 | 紫罗兰 | 新鲜，外形无损 | 斤 |  |  |  |
| 306 | 103 | 蔬菜类 | 蕃茜 | 新鲜，外形无损 | 斤 |  |  |  |
| 307 | 104 | 蔬菜类 | 鲜茅根 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 308 | 105 | 蔬菜类 | 鲜芡实 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 309 | 106 | 蔬菜类 | 香茅 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 310 | 107 | 蔬菜类 | 鲜紫苏叶 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 311 | 108 | 蔬菜类 | 奶白菜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 312 | 109 | 蔬菜类 | 上海青 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 313 | 110 | 蔬菜类 | 小白菜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 314 | 111 | 蔬菜类 | 大白菜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 315 | 112 | 蔬菜类 | 娃娃菜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 316 | 113 | 蔬菜类 | 迟菜心 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 317 | 114 | 蔬菜类 | 宁夏菜心 | 新鲜，外形无损，口感好，相当或优于此类产品品质 | 斤 |  |  |  |
| 318 | 115 | 蔬菜类 | 本地菜心 | 新鲜，外形无损，口感好，相当或优于此类产品品质 | 斤 |  |  |  |
| 319 | 116 | 蔬菜类 | 增城菜心 | 新鲜，外形无损，口感好，相当或优于此类产品品质 | 斤 |  |  |  |
| 320 | 117 | 蔬菜类 | 油麦菜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 321 | 118 | 蔬菜类 | 芥兰苗 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 322 | 119 | 蔬菜类 | 芥兰 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 323 | 120 | 蔬菜类 | 西洋菜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 324 | 121 | 蔬菜类 | 皇帝菜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 325 | 122 | 蔬菜类 | 花生芽 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 326 | 123 | 蔬菜类 | 芽菇 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 327 | 124 | 蔬菜类 | 辣椒苗 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 328 | 125 | 蔬菜类 | 树仔菜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 329 | 126 | 蔬菜类 | 红萝卜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 330 | 127 | 蔬菜类 | 红萝卜（去皮） | 自加工 | 斤 |  |  |  |
| 331 | 128 | 蔬菜类 | 红萝卜丝 | 自加工 | 斤 |  |  |  |
| 332 | 129 | 蔬菜类 | 白萝卜 | 带皮 | 斤 |  |  |  |
| 333 | 130 | 蔬菜类 | 白萝卜（去皮） | 自加工 | 斤 |  |  |  |
| 334 | 131 | 蔬菜类 | 青萝卜（去皮） | 自加工 | 斤 |  |  |  |
| 335 | 132 | 蔬菜类 | 板栗肉 | 去衣 | 斤 |  |  |  |
| 336 | 133 | 蔬菜类 | 马蹄肉（去皮） | 自加工 | 斤 |  |  |  |
| 337 | 134 | 蔬菜类 | 白果肉 | 去外壳 | 斤 |  |  |  |
| 338 | 135 | 蔬菜类 | 腰果 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 339 | 136 | 蔬菜类 | 松子仁 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 340 | 137 | 蔬菜类 | 鲜虫草花 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 341 | 138 | 蔬菜类 | 鲜冬菇 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 342 | 139 | 蔬菜类 | 鲜草菇 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 343 | 140 | 蔬菜类 | 鲜茶树菇 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 344 | 141 | 蔬菜类 | 鲜平菇(白) | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 345 | 142 | 蔬菜类 | 鲜口蘑 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 346 | 143 | 蔬菜类 | 鲜鸡腿菇 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 347 | 144 | 蔬菜类 | 鲜金针菇 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 348 | 145 | 蔬菜类 | 鲜杏鲍菇 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 349 | 146 | 蔬菜类 | 鲜鸡枞菌 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 350 | 147 | 蔬菜类 | 鲜蟹味菇 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 351 | 148 | 蔬菜类 | 鲜秀珍菇 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 352 | 149 | 蔬菜类 | 鲜海鲜菇 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 353 | 150 | 蔬菜类 | 鲜百灵菇 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 354 | 151 | 蔬菜类 | 鲜海带丝 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 355 | 152 | 蔬菜类 | 鲜海带结 | 新鲜 | 斤 |  |  |  |
| 356 | 1 | 水果类 | 红富士苹果75# | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 357 | 2 | 水果类 | 雪梨 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 358 | 3 | 水果类 | 贡梨 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 359 | 4 | 水果类 | 香梨（新疆） | 无碰压、刺伤、腐烂点，相当或优于此类产品品质 | 斤 |  |  |  |
| 360 | 5 | 水果类 | 金桔 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 361 | 6 | 水果类 | 沙糖桔 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 362 | 7 | 水果类 | 沃柑 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 363 | 8 | 水果类 | 丑柑 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 364 | 9 | 水果类 | 皇帝柑 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 365 | 10 | 水果类 | 脐橙 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 366 | 11 | 水果类 | 冰糖橙 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 367 | 12 | 水果类 | 香蕉 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 368 | 13 | 水果类 | 粉蕉 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 369 | 14 | 水果类 | 荔枝 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 370 | 15 | 水果类 | 龙眼 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 371 | 16 | 水果类 | 芒果 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 372 | 17 | 水果类 | 小芒果 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 373 | 18 | 水果类 | 山竹 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 374 | 19 | 水果类 | 杨桃 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 375 | 20 | 水果类 | 毛桃 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 376 | 21 | 水果类 | 油桃 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 377 | 22 | 水果类 | 水蜜桃 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 378 | 23 | 水果类 | 青枣 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 379 | 24 | 水果类 | 冬枣 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 380 | 25 | 水果类 | 三华李 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 381 | 26 | 水果类 | 番石榴 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 382 | 27 | 水果类 | 百香果 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 383 | 28 | 水果类 | 红圣女果 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 384 | 29 | 水果类 | 黄圣女果 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 385 | 30 | 水果类 | 白肉火龙果 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 386 | 31 | 水果类 | 红肉火龙果 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 387 | 32 | 水果类 | 国产红提 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 388 | 33 | 水果类 | 国产青提 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 389 | 34 | 水果类 | 巨峰葡萄 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 390 | 35 | 水果类 | 麒麟瓜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 391 | 36 | 水果类 | 黑美人西瓜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 392 | 37 | 水果类 | 哈密瓜 | 新鲜，外形无损，口感好 | 斤 |  |  |  |
| 393 | 38 | 水果类 | 蜜柚 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 394 | 39 | 水果类 | 沙田柚 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 395 | 40 | 水果类 | 菠萝 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 396 | 41 | 水果类 | 菠萝肉 | 人工去皮 | 斤 |  |  |  |
| 397 | 42 | 水果类 | 老椰子 | 新鲜 | 个 |  |  |  |
| 398 | 43 | 水果类 | 竹蔗(去皮) | 人工去皮 | 斤 |  |  |  |
| 399 | 44 | 水果类 | 奇异果 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 400 | 45 | 水果类 | 人参果 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 401 | 46 | 水果类 | 雪莲果 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 402 | 47 | 水果类 | 柠檬 | 无碰压、刺伤、腐烂点 | 斤 |  |  |  |
| 403 | 1 | 面食类 | 优河粉 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 404 | 2 | 面食类 | 猪肠粉 | 米制品 | 斤 |  |  |  |
| 405 | 3 | 面食类 | 陈村粉 | 袋装，相当或优于此类产品品质 | 斤 |  |  |  |
| 406 | 4 | 面食类 | 布拉肠粉 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 407 | 5 | 面食类 | 桂林米粉 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 408 | 6 | 面食类 | 河源米粉 | 3kg/箱，相当或优于此类产品品质 | 箱 |  |  |  |
| 409 | 7 | 面食类 | 红薯粉条 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 410 | 8 | 面食类 | 龙口粉丝 | 袋装，相当或优于此类产品品质 | 斤 |  |  |  |
| 411 | 9 | 面食类 | 银丝米粉 | 2kg/袋 | 袋 |  |  |  |
| 412 | 10 | 面食类 | 湿面 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 413 | 11 | 面食类 | 挂面 | 800g/包 | 包 |  |  |  |
| 414 | 12 | 面食类 | 大碗面 | 4kg/箱 | 箱 |  |  |  |
| 415 | 13 | 面食类 | 荞麦面 | 1.75kg/箱 | 箱 |  |  |  |
| 416 | 14 | 面食类 | 手工拉面 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 417 | 15 | 面食类 | 伊面 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 418 | 16 | 面食类 | 意粉 | 500g/袋 | 斤 |  |  |  |
| 419 | 17 | 面食类 | 银针粉 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 420 | 18 | 面食类 | 云吞皮 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 421 | 19 | 面食类 | 春卷皮 | 600g/包 | 包 |  |  |  |
| 422 | 20 | 面食类 | 红烧牛肉面 | 碗装 | 碗 |  |  |  |
| 423 | 21 | 面食类 | 老坛酸菜牛肉面 | 碗装 | 碗 |  |  |  |
| 424 | 1 | 面粉类 | 低筋面粉① | 22.7kg/包 | 包 |  |  |  |
| 425 | 2 | 面粉类 | 低筋面粉② | 22.68kg/袋 | 袋 |  |  |  |
| 426 | 3 | 面粉类 | 高筋面粉 | 22.68kg/袋 | 袋 |  |  |  |
| 427 | 4 | 面粉类 | 水磨粘米粉 | 500g/包 | 包 |  |  |  |
| 428 | 5 | 面粉类 | 糯米粉 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 429 | 6 | 面粉类 | 粘米粉 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 430 | 7 | 面粉类 | 澄面粉 | 1kg/包 | 斤 |  |  |  |
| 431 | 8 | 面粉类 | 生粉 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 432 | 1 | 米类 | 小米 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 433 | 2 | 米类 | 黑米 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 434 | 3 | 米类 | 糙米 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 435 | 4 | 米类 | 粳米 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 436 | 5 | 米类 | 藜麦 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 437 | 6 | 米类 | 高粱米 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 438 | 7 | 米类 | 荞麦米 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 439 | 8 | 米类 | 燕麦米 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 440 | 9 | 米类 | 大麦米 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 441 | 10 | 米类 | 小麦米 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 442 | 11 | 米类 | 小麦仁 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 443 | 12 | 米类 | 白糯米 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 444 | 13 | 米类 | 黑糯米 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 445 | 14 | 米类 | 八宝粥米 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 446 | 15 | 米类 | 靓虾王米 | 30斤/包 | 斤 |  |  |  |
| 447 | 16 | 米类 | 鼠牙尖米 | 30斤/包 | 斤 |  |  |  |
| 448 | 17 | 米类 | 鲜油粘米 | 30斤/包 | 斤 |  |  |  |
| 449 | 18 | 米类 | 仙桃香米 | 49斤/包，相当或优于此类产品品质 | 斤 |  |  |  |
| 450 | 19 | 米类 | 五常大米 | 5kg/袋，相当或优于此类产品品质 | 斤 |  |  |  |
| 451 | 20 | 米类 | 增城丝苗米 | 10kg/袋，相当或优于此类产品品质 | 斤 |  |  |  |
| 452 | 1 | 油类 | 花生油① | 5L/桶，浓香压榨一级花生油 | 桶 |  |  |  |
| 453 | 2 | 油类 | 花生油② | 5L/桶，5S压榨一级花生油 | 桶 |  |  |  |
| 454 | 3 | 油类 | 调和油① | 5L/桶，花生醇香食用植物调和油 | 桶 |  |  |  |
| 455 | 4 | 油类 | 调和油② | 5L/桶，花生香型食用植物调和油 | 桶 |  |  |  |
| 456 | 5 | 油类 | 芝麻油 | 400ml/支 | 支 |  |  |  |
| 457 | 6 | 油类 | 橄榄油 | 750ml/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 458 | 7 | 油类 | 辣椒油 | 180ml/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 459 | 8 | 油类 | 花椒油 | 400ml/支 | 支 |  |  |  |
| 460 | 1 | 配料 | 酸菜 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 461 | 2 | 配料 | 东北酸菜 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 462 | 3 | 配料 | 酸笋 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 463 | 4 | 配料 | 酸笋丝 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 464 | 5 | 配料 | 潮州咸菜 | 袋装，相当或优于此类产品品质 | 斤 |  |  |  |
| 465 | 6 | 配料 | 橄榄菜 | 180g/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 466 | 7 | 配料 | 菜脯 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 467 | 8 | 配料 | 酸荞头 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 468 | 9 | 配料 | 榨菜丝 | 800g/包 | 包 |  |  |  |
| 469 | 10 | 配料 | 清淡榨菜丝 | 80g/包 | 包 |  |  |  |
| 470 | 11 | 配料 | 无盐甜梅菜 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 471 | 12 | 配料 | 酸豆角 | 4.5kg/件 | 斤 |  |  |  |
| 472 | 13 | 配料 | 脆瓜丁 | 5kg/箱 | 斤 |  |  |  |
| 473 | 14 | 配料 | 酸萝卜 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 474 | 15 | 配料 | 外婆菜 | 250g/包 | 包 |  |  |  |
| 475 | 16 | 配料 | 五仁酱丁 | 4.5kg/件 | 斤 |  |  |  |
| 476 | 17 | 配料 | 潮汕冬菜 | 500G/瓶，相当或优于此类产品品质 | 瓶 |  |  |  |
| 477 | 18 | 配料 | 八宝雪菜 | 4.5kg/件 | 斤 |  |  |  |
| 478 | 19 | 配料 | 碎米芽菜 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 479 | 20 | 配料 | 风干萝卜丁 | 9斤/箱 | 斤 |  |  |  |
| 480 | 21 | 配料 | 风干萝卜条 | 散装 | 斤 |  |  |  |
| 481 | 22 | 配料 | 小豆卜 | 靓 | 斤 |  |  |  |
| 482 | 23 | 配料 | 千张皮 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 483 | 24 | 配料 | 炸豆腐 | 厚 | 斤 |  |  |  |
| 484 | 25 | 配料 | 炸面筋 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 485 | 26 | 配料 | 攸县香干 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 486 | 27 | 配料 | 日本豆腐 | 90g/条 | 条 |  |  |  |
| 487 | 28 | 配料 | 小胶板豆腐 | 散装 | 斤 |  |  |  |
| 488 | 29 | 配料 | 山水豆腐 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 489 | 30 | 配料 | 千页豆腐 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 490 | 31 | 配料 | 鱼豆腐 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 491 | 32 | 配料 | 普宁豆干 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 492 | 33 | 配料 | 罗定鱼腐 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 493 | 34 | 配料 | 腐竹 | 9斤/包 | 斤 |  |  |  |
| 494 | 35 | 配料 | 魔芋丝 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 495 | 36 | 配料 | 魔芋豆腐 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 496 | 37 | 配料 | 八角 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 497 | 38 | 配料 | 香叶 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 498 | 39 | 配料 | 桂皮 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 499 | 40 | 配料 | 草果 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 500 | 41 | 配料 | 小茴香 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 501 | 42 | 配料 | 花椒粒 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 502 | 43 | 配料 | 干辣椒节（段） | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 503 | 44 | 配料 | 辣椒碎 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 504 | 45 | 配料 | 干白辣椒 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 505 | 46 | 配料 | 榄角 | 散装 | 斤 |  |  |  |
| 506 | 47 | 配料 | 贡菜 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 507 | 48 | 配料 | 紫菜 | 圆饼，袋装 | 斤 |  |  |  |
| 508 | 49 | 配料 | 浮皮 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 509 | 50 | 配料 | 咸鱼 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 510 | 51 | 配料 | 柴鱼 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 511 | 52 | 配料 | 墨鱼干 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 512 | 53 | 配料 | 瑶柱（中） | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 513 | 54 | 配料 | 川贝 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 514 | 55 | 配料 | 珍珠马蹄 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 515 | 56 | 配料 | 竹笙 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 516 | 57 | 配料 | 虾皮 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 517 | 58 | 配料 | 虾米（中） | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 518 | 59 | 配料 | 杞子 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 519 | 60 | 配料 | 麦冬 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 520 | 61 | 配料 | 党参 | 普 | 斤 |  |  |  |
| 521 | 62 | 配料 | 沙参 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 522 | 63 | 配料 | 玉竹 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 523 | 64 | 配料 | 薏米 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 524 | 65 | 配料 | 黄芪 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 525 | 66 | 配料 | 茯苓 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 526 | 67 | 配料 | 陈皮 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 527 | 68 | 配料 | 生地 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 528 | 69 | 配料 | 熟地 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 529 | 70 | 配料 | 当归片 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 530 | 71 | 配料 | 花旗参片 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 531 | 72 | 配料 | 罗汉果 | 袋装 | 个 |  |  |  |
| 532 | 73 | 配料 | 干百合 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 533 | 74 | 配料 | 干淮山 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 534 | 75 | 配料 | 干无花果 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 535 | 76 | 配料 | 五指毛桃 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 536 | 77 | 配料 | 开边白莲子 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 537 | 78 | 配料 | 白菜干 | 靓 | 斤 |  |  |  |
| 538 | 79 | 配料 | 黄栀子 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 539 | 80 | 配料 | 甘草 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 540 | 81 | 配料 | 甘草粉 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 541 | 82 | 配料 | 白芝麻 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 542 | 83 | 配料 | 黑芝麻 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 543 | 84 | 配料 | 云耳 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 544 | 85 | 配料 | 白雪耳 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 545 | 86 | 配料 | 黑木耳 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 546 | 87 | 配料 | 猫木耳 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 547 | 88 | 配料 | 干冬菇 | 靓 | 斤 |  |  |  |
| 548 | 89 | 配料 | 干荷叶 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 549 | 90 | 配料 | 干竹笋 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 550 | 91 | 配料 | 干金针菜 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 551 | 92 | 配料 | 干虫草花 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 552 | 93 | 配料 | 干姬松茸 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 553 | 94 | 配料 | 干茶树菇 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 554 | 95 | 配料 | 生晒剑花干 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 555 | 96 | 配料 | 蜜枣 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 556 | 97 | 配料 | 去核红枣 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 557 | 98 | 配料 | 红豆 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 558 | 99 | 配料 | 绿豆 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 559 | 100 | 配料 | 去皮绿豆 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 560 | 101 | 配料 | 黄豆 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 561 | 102 | 配料 | 赤小豆 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 562 | 103 | 配料 | 核桃肉 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 563 | 104 | 配料 | 夏枯草 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 564 | 105 | 配料 | 鸡骨草 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 565 | 106 | 配料 | 金钱草 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 566 | 107 | 配料 | 鱼腥草 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 567 | 108 | 配料 | 丁香 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 568 | 109 | 配料 | 黄皮干 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 569 | 110 | 配料 | 护肝草 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 570 | 111 | 配料 | 杭白菊 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 571 | 112 | 配料 | 椰丝 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 572 | 113 | 配料 | 椰蓉 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 573 | 114 | 配料 | 肉松 | 2kg\*1包，3A | 斤 |  |  |  |
| 574 | 115 | 配料 | 杏仁 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 575 | 116 | 配料 | 瓜子仁 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 576 | 117 | 配料 | 提子干 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 577 | 118 | 配料 | 虾片 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 578 | 119 | 配料 | 花生米 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 579 | 120 | 配料 | 西米 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 580 | 121 | 配料 | 小麦 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 581 | 122 | 配料 | 荞麦 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 582 | 123 | 配料 | 燕麦片 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 583 | 124 | 配料 | 七彩燕麦片 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 584 | 125 | 配料 | 猪油 | 15kg/桶 | 桶 |  |  |  |
| 585 | 126 | 配料 | 炼奶 | 450ml/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 586 | 127 | 配料 | 淡奶油 | 1L/盒 | 盒 |  |  |  |
| 587 | 128 | 配料 | 黄奶油 | 16kg/桶 | 桶 |  |  |  |
| 588 | 129 | 配料 | 芝士片 | 1.04kg/包 | 包 |  |  |  |
| 589 | 130 | 配料 | 原味奶酪 | 1kg/包 | 包 |  |  |  |
| 590 | 131 | 配料 | 豆沙馅 | 5kg/包 | 斤 |  |  |  |
| 591 | 132 | 配料 | 奶黄馅 | 2.5kg/包 | 斤 |  |  |  |
| 592 | 133 | 配料 | 紫薯馅 | 2.5kg/包 | 斤 |  |  |  |
| 593 | 134 | 配料 | 香芋馅 | 5kg/包 | 斤 |  |  |  |
| 594 | 135 | 配料 | 莲蓉馅 | 5kg/包 | 斤 |  |  |  |
| 595 | 136 | 配料 | 黑芝麻馅 | 5kg/包 | 斤 |  |  |  |
| 596 | 137 | 配料 | 全脂奶粉 | 500g/包 | 斤 |  |  |  |
| 597 | 138 | 配料 | 全脂三花奶 | 410g/罐 | 罐 |  |  |  |
| 598 | 139 | 配料 | 枧水15° | 4L/桶 | 桶 |  |  |  |
| 599 | 140 | 配料 | 马蹄粉 | 500g/盒 | 盒 |  |  |  |
| 600 | 141 | 配料 | 食粉（双斧） | 454g | 盒 |  |  |  |
| 601 | 142 | 配料 | 红薯粉末 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 602 | 143 | 配料 | 木薯淀粉 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 603 | 144 | 配料 | 肠粉专用粉 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 604 | 145 | 配料 | 面包改良剂 | 1kg/包 | 包 |  |  |  |
| 605 | 146 | 配料 | 高活性干酵母 | 500g/包 | 包 |  |  |  |
| 606 | 147 | 配料 | 食用玉米淀粉 | 25kg/包 | 包 |  |  |  |
| 607 | 148 | 配料 | 面包糠（黄） | 1kg/包 | 包 |  |  |  |
| 608 | 1 | 调味 | 鸡粉 | 2kg/罐 | 罐 |  |  |  |
| 609 | 2 | 调味 | 鸡汁 | 1kg/支 | 支 |  |  |  |
| 610 | 3 | 调味 | 十三香 | 45g/盒 | 盒 |  |  |  |
| 611 | 4 | 调味 | 孜然粉 | 35g/包 | 包 |  |  |  |
| 612 | 5 | 调味 | 蒸肉粉 | 220g/袋 | 包 |  |  |  |
| 613 | 6 | 调味 | 松肉粉 | 453.6g/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 614 | 7 | 调味 | 黄姜粉 | 400g/盒 | 盒 |  |  |  |
| 615 | 8 | 调味 | 沙姜粉 | 454g/包 | 包 |  |  |  |
| 616 | 9 | 调味 | 辣椒粉 | 30g/包 | 包 |  |  |  |
| 617 | 10 | 调味 | 椒盐粉 | 250g/包 | 包 |  |  |  |
| 618 | 11 | 调味 | 五香粉 | 454g | 瓶 |  |  |  |
| 619 | 12 | 调味 | 咖喱粉 | 454g/包 | 包 |  |  |  |
| 620 | 13 | 调味 | 咖喱膏 | 500g/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 621 | 14 | 调味 | 吉士粉 | 300g/罐 | 罐 |  |  |  |
| 622 | 15 | 调味 | 白胡椒粉 | 454g/包 | 包 |  |  |  |
| 623 | 16 | 调味 | 白胡椒粒 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 624 | 17 | 调味 | 黑胡椒粉 | 454g/包 | 包 |  |  |  |
| 625 | 18 | 调味 | 黑胡椒粒 | 28g/瓶，带研磨 | 瓶 |  |  |  |
| 626 | 19 | 调味 | 盐焗鸡粉 | 500g/包 | 包 |  |  |  |
| 627 | 20 | 调味 | 万用香炸粉 | 1kg/包 | 包 |  |  |  |
| 628 | 21 | 调味 | 蒜香粉 | 800g/包 | 包 |  |  |  |
| 629 | 22 | 调味 | 无铝泡打粉 | 2.7kg/罐 | 罐 |  |  |  |
| 630 | 23 | 调味 | 臭粉 | 1.2kg/罐 | 罐 |  |  |  |
| 631 | 24 | 调味 | 方糖 | 454g/盒 | 盒 |  |  |  |
| 632 | 25 | 调味 | 白糖 | 50kg/包 | 斤 |  |  |  |
| 633 | 26 | 调味 | 红糖 | 1kg/包 | 包 |  |  |  |
| 634 | 27 | 调味 | 红糖粉 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 635 | 28 | 调味 | 黄片糖 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 636 | 29 | 调味 | 白冰糖 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 637 | 30 | 调味 | 麦芽糖 | 454g/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 638 | 31 | 调味 | 冬瓜糖 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 639 | 32 | 调味 | 蜂蜜 | 375g/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 640 | 33 | 调味 | 桂花蜜 | 250g/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 641 | 34 | 调味 | 白醋① | 500ml/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 642 | 35 | 调味 | 白醋② | 10.5L/桶 | 瓶 |  |  |  |
| 643 | 36 | 调味 | 陈醋 | 450ml/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 644 | 37 | 调味 | 大红浙醋 | 623ml/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 645 | 38 | 调味 | 添丁甜醋 | 450ml/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 646 | 39 | 调味 | 海盐 | 250g/包 | 包 |  |  |  |
| 647 | 40 | 调味 | 粗盐 | 1kg/包 | 包 |  |  |  |
| 648 | 41 | 调味 | 加碘精制盐 | 500g/包 | 包 |  |  |  |
| 649 | 42 | 调味 | 味精（特小晶） | 1kg/包 | 包 |  |  |  |
| 650 | 43 | 调味 | 椰浆 | 400ml/罐 | 罐 |  |  |  |
| 651 | 44 | 调味 | 香肉酱 | 230g/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 652 | 45 | 调味 | 柱侯酱 | 6.5kg/桶 | 桶 |  |  |  |
| 653 | 46 | 调味 | 海鲜酱 | 250g/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 654 | 47 | 调味 | 甜面酱 | 300g/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 655 | 48 | 调味 | 花生酱 | 510g/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 656 | 49 | 调味 | 芝麻酱 | 300g/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 657 | 50 | 调味 | 韭菜花酱 | 320g/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 658 | 51 | 调味 | 红油豆瓣酱 | 1kg/罐 | 罐 |  |  |  |
| 659 | 52 | 调味 | 黄豆酱 | 800g/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 660 | 53 | 调味 | 冰花酸梅酱 | 430g/瓶 | 罐 |  |  |  |
| 661 | 54 | 调味 | 叉烧酱 | 240g/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 662 | 55 | 调味 | 沙茶酱 | 198g/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 663 | 56 | 调味 | 沙拉酱 | 1kg/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 664 | 57 | 调味 | 黄金奶酱 | 2kg/罐 | 罐 |  |  |  |
| 665 | 58 | 调味 | 红腰豆 | 432g/罐 | 罐 |  |  |  |
| 666 | 59 | 调味 | 番茄沙司① | 660g/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 667 | 60 | 调味 | 番茄沙司② | 3kg/罐 | 罐 |  |  |  |
| 668 | 61 | 调味 | 剁椒酱 | 700g/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 669 | 62 | 调味 | 剁辣椒酱 | 1.2kg/罐 | 罐 |  |  |  |
| 670 | 63 | 调味 | 桂林辣椒酱 | 215g/瓶，相当或优于此类产品品质 | 瓶 |  |  |  |
| 671 | 64 | 调味 | 黄辣椒酱 | 100g/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 672 | 65 | 调味 | 泰式甜辣酱 | 760g/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 673 | 66 | 调味 | 豆豉油制辣椒 | 280g/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 674 | 67 | 调味 | 豆豉鲮鱼罐头 | 227g/罐 | 罐 |  |  |  |
| 675 | 68 | 调味 | 生抽 | 1.9L/罐 | 罐 |  |  |  |
| 676 | 69 | 调味 | 味极鲜 | 1.8L/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 677 | 70 | 调味 | 草菇老抽 | 1.9L/罐 | 罐 |  |  |  |
| 678 | 71 | 调味 | 蒸鱼豉油 | 450ml/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 679 | 72 | 调味 | 蚝油 | 6kg/桶 | 桶 |  |  |  |
| 680 | 73 | 调味 | 鱼露 | 750ml/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 681 | 74 | 调味 | 鲍鱼汁 | 390g/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 682 | 75 | 调味 | 卤水汁 | 1.28L/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 683 | 76 | 调味 | 卤料 | 台湾风味 | 包 |  |  |  |
| 684 | 77 | 调味 | 料酒 | 500g/支 | 瓶 |  |  |  |
| 685 | 78 | 调味 | 曲酒 | 500ml/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 686 | 79 | 调味 | 双蒸酒 | 610ml/支 | 支 |  |  |  |
| 687 | 80 | 调味 | 花雕酒 | 600ml/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 688 | 81 | 调味 | 腐乳 | 335g/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 689 | 82 | 调味 | 腐乳（大块） | 300g/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 690 | 83 | 调味 | 南乳（小） | 3.1kg/桶 | 桶 |  |  |  |
| 691 | 84 | 调味 | 芥末 | 43g\*100支 | 支 |  |  |  |
| 692 | 85 | 调味 | 豆豉 | 1.25kg/包 | 包 |  |  |  |
| 693 | 86 | 调味 | 泡椒 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 694 | 87 | 调味 | 火锅料 | 重庆牛油，500g/袋 | 袋 |  |  |  |
| 695 | 88 | 调味 | 速发蛋糕油 | 3kg/桶 | 桶 |  |  |  |
| 696 | 89 | 调味 | 酸梅膏 | 1kg/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 697 | 90 | 调味 | 绿茶王 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 698 | 91 | 调味 | 奥尔良烤粉 | 1kg/包 | 包 |  |  |  |
| 699 | 1 | 烧味腊味类 | 瘦叉烧 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 700 | 2 | 烧味腊味类 | 烧肉 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 701 | 3 | 烧味腊味类 | 烧鸭 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 702 | 4 | 烧味腊味类 | 烧鹅 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 703 | 5 | 烧味腊味类 | 豉油鸡 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 704 | 6 | 烧味腊味类 | 卤猪耳 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 705 | 7 | 烧味腊味类 | 卤猪头肉 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 706 | 8 | 烧味腊味类 | 腊鸭腿 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 707 | 9 | 烧味腊味类 | 广式腊肠① | 袋装，相当或优于此类产品品质 | 斤 |  |  |  |
| 708 | 10 | 烧味腊味类 | 广式腊肠② | 袋装，相当或优于此类产品品质 | 斤 |  |  |  |
| 709 | 11 | 烧味腊味类 | 广式腊肉① | 袋装，相当或优于此类产品品质 | 斤 |  |  |  |
| 710 | 12 | 烧味腊味类 | 广式腊肉② | 袋装，相当或优于此类产品品质 | 斤 |  |  |  |
| 711 | 13 | 烧味腊味类 | 湖南腊肉 | 袋装，相当或优于此类产品品质 | 斤 |  |  |  |
| 712 | 14 | 烧味腊味类 | 湖南腊肠 | 袋装，相当或优于此类产品品质 | 斤 |  |  |  |
| 713 | 1 | 乳制品类 | 纯牛奶① | 广州本地，200ml/盒，相当或优于此类产品品质 | 盒 |  |  |  |
| 714 | 2 | 乳制品类 | 纯牛奶② | 深圳，200ml/盒，相当或优于此类产品品质 | 盒 |  |  |  |
| 715 | 3 | 乳制品类 | 纯牛奶③ | 1L | 盒 |  |  |  |
| 716 | 4 | 乳制品类 | 鲜牛奶① | 946ml/盒 | 桶 |  |  |  |
| 717 | 5 | 乳制品类 | 鲜牛奶② | 1.5L/桶 | 桶 |  |  |  |
| 718 | 6 | 乳制品类 | 低温酸奶（原味）① | 广州本地，150g/杯，相当或优于此类产品品质 | 杯 |  |  |  |
| 719 | 7 | 乳制品类 | 低温酸奶（原味）② | 广州本地，180g/杯，相当或优于此类产品品质 | 杯 |  |  |  |
| 720 | 8 | 乳制品类 | 风味发酵乳① | 1kg/桶 | 桶 |  |  |  |
| 721 | 9 | 乳制品类 | 风味发酵乳② | 2kg/桶 | 桶 |  |  |  |
| 722 | 10 | 乳制品类 | 活性乳酸菌饮品 | 100ml/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 723 | 11 | 乳制品类 | 原味/低糖/巧克力豆奶 | 250ml/盒 | 盒 |  |  |  |
| 724 | 1 | 饮料类 | 可乐 | 2L/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 725 | 2 | 饮料类 | 雪碧 | 2L/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 726 | 3 | 饮料类 | 苹果醋 | 650ml/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 727 | 4 | 饮料类 | 沙示汽水 | 2L/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 728 | 5 | 饮料类 | 橙汁 | 1.25L/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 729 | 6 | 饮料类 | 椰子汁 | 1000ml/盒 | 盒 |  |  |  |
| 730 | 7 | 饮料类 | 王老吉 | 1.5L/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 731 | 8 | 饮料类 | 咖啡豆 | 1kg/包 | 包 |  |  |  |
| 732 | 9 | 饮料类 | 纯黑咖啡粉 | 500g/包 | 包 |  |  |  |
| 733 | 10 | 饮料类 | 咖啡伴侣 | 10ml\*40粒/袋 | 袋 |  |  |  |
| 734 | 11 | 饮料类 | 奶茶粉 | 1kg/包 | 包 |  |  |  |
| 735 | 12 | 饮料类 | 椰子粉 | 1kg/包 | 包 |  |  |  |
| 736 | 13 | 饮料类 | 可可粉 | 1.38kg/罐 | 罐 |  |  |  |
| 737 | 14 | 饮料类 | 抹茶粉 | 80g/包 | 包 |  |  |  |
| 738 | 15 | 饮料类 | 豆浆粉 | 800g/包 | 包 |  |  |  |
| 739 | 1 | 日用品类 | 500ml圆碗+盖 | 塑料500ml\*600个/件 | 件 |  |  |  |
| 740 | 2 | 日用品类 | 1000ml圆碗+盖 | 塑料1000ml\*300个/件 | 件 |  |  |  |
| 741 | 3 | 日用品类 | 3000ml圆盘饭盒 | 塑料3000ml\*90个/件 | 件 |  |  |  |
| 742 | 4 | 日用品类 | 一格胶饭盒连盖 | 塑料1000ml\*300个/件 | 件 |  |  |  |
| 743 | 5 | 日用品类 | 三格胶饭盒连盖 | 塑料1000ml\*100套/箱 | 箱 |  |  |  |
| 744 | 6 | 日用品类 | 五格胶饭盒连盖 | 塑料1000ml\*150套/箱 | 箱 |  |  |  |
| 745 | 7 | 日用品类 | 食品用一次性手套 | 100个/包 | 包 |  |  |  |
| 746 | 8 | 日用品类 | 长袖胶手套 | 乳胶 | 双 |  |  |  |
| 747 | 9 | 日用品类 | 防烫硅胶隔热手套 | 硅胶 | 双 |  |  |  |
| 748 | 10 | 日用品类 | 一次性筷子 | 独立包装，1000双5mm | 件 |  |  |  |
| 749 | 11 | 日用品类 | 筷子 | 合金30双/件 | 件 |  |  |  |
| 750 | 12 | 日用品类 | 一次性勺子 | 300只11.4cm\*3cm | 件 |  |  |  |
| 751 | 13 | 日用品类 | 不锈钢勺子 | 304不锈钢 | 个 |  |  |  |
| 752 | 14 | 日用品类 | 航空杯 | 210ml加厚杯100只/包 | 包 |  |  |  |
| 753 | 15 | 日用品类 | 一次性纸杯 | 228ml\*50只/包 | 包 |  |  |  |
| 754 | 16 | 日用品类 | 抽取式面巾纸 | 3层130抽/48包一箱 | 箱 |  |  |  |
| 755 | 17 | 日用品类 | 黑垃圾袋 | 50cm\*65cm\*100个/扎 | 扎 |  |  |  |
| 756 | 18 | 日用品类 | 大黑垃圾袋 | 80cm\*100cm\*100个/扎 | 扎 |  |  |  |
| 757 | 19 | 日用品类 | 20寸透明袋 | 20cm\*30cm\*100个/扎 | 扎 |  |  |  |
| 758 | 20 | 日用品类 | 30寸透明袋 | 30cm\*40cm\*100个/扎 | 扎 |  |  |  |
| 759 | 21 | 日用品类 | 大透明袋 | 50cm\*70cm\*100个/扎 | 扎 |  |  |  |
| 760 | 22 | 日用品类 | 纱布 | 5CM\*7CM\*10片/袋 | 袋 |  |  |  |
| 761 | 23 | 日用品类 | 煲汤袋 | 30cm\*40cm | 个 |  |  |  |
| 762 | 24 | 日用品类 | 蛋糕纸 | 40cm\*60cm\*500张/叠 | 叠 |  |  |  |
| 763 | 25 | 日用品类 | 保鲜膜 | 45cm\*400m/卷 | 卷 |  |  |  |
| 764 | 26 | 日用品类 | 保鲜袋 | 特大号40cm\*30cm 100个 | 卷 |  |  |  |
| 765 | 27 | 日用品类 | 613锡纸 | 长10m\*宽30cm\*15微米 | 卷 |  |  |  |
| 766 | 28 | 日用品类 | 裱花袋（包） | 100个/包 | 包 |  |  |  |
| 767 | 29 | 日用品类 | 留样标签纸 | 40mm\*30mm\*1000贴/卷 | 卷 |  |  |  |
| 768 | 30 | 日用品类 | 果篮 | 编织中号约37cm | 个 |  |  |  |
| 769 | 31 | 日用品类 | 削皮刀 | 不锈钢长约215mm | 个 |  |  |  |
| 770 | 32 | 日用品类 | 磨刀石 | 2.6\*5.6\*20cm3000目青浆石 | 个 |  |  |  |
| 771 | 33 | 日用品类 | 铁木砧板 | 30\*4cm | 个 |  |  |  |
| 772 | 34 | 日用品类 | 柳木砍骨砧板 | 50\*12cm | 个 |  |  |  |
| 773 | 35 | 日用品类 | 塑料砧板 | 45cm\*5cm | 个 |  |  |  |
| 774 | 36 | 日用品类 | 砍骨刀 | 质优耐用 | 把 |  |  |  |
| 775 | 37 | 日用品类 | 肉片刀 | 质优耐用 | 把 |  |  |  |
| 776 | 38 | 日用品类 | 切菜刀 | 质优耐用 | 把 |  |  |  |
| 777 | 39 | 日用品类 | 不锈钢瓜刨 | 质优耐用 | 把 |  |  |  |
| 778 | 40 | 日用品类 | 不锈钢水瓢 | 直径30cm，木手柄长22cm | 个 |  |  |  |
| 779 | 41 | 日用品类 | 不锈钢滤水盆 | 60cm | 个 |  |  |  |
| 780 | 42 | 日用品类 | 不锈钢加厚小汤桶 | 30\*30cm | 个 |  |  |  |
| 781 | 43 | 日用品类 | 不锈钢加厚中汤桶 | 45\*45cm | 个 |  |  |  |
| 782 | 44 | 日用品类 | 不锈钢加厚大汤桶 | 60\*60cm | 个 |  |  |  |
| 783 | 45 | 日用品类 | 爪篱① | 32mm（线漏） | 个 |  |  |  |
| 784 | 46 | 日用品类 | 爪篱② | 32mm（密） | 个 |  |  |  |
| 785 | 47 | 日用品类 | 汤勺 | 8两，木柄 | 个 |  |  |  |
| 786 | 48 | 日用品类 | 大锅铲 | 17cm\*1m 木柄 | 把 |  |  |  |
| 787 | 49 | 日用品类 | 小铁锅 | 宽46cm | 个 |  |  |  |
| 788 | 50 | 日用品类 | 中铁锅 | 宽66cm | 个 |  |  |  |
| 789 | 51 | 日用品类 | 大铁锅 | 宽100cm | 个 |  |  |  |
| 790 | 52 | 日用品类 | 扫把 | 塑料 | 把 |  |  |  |
| 791 | 53 | 日用品类 | 拖把 | 纱布 | 把 |  |  |  |
| 792 | 54 | 日用品类 | 宽地拖 | 60cm | 把 |  |  |  |
| 793 | 55 | 日用品类 | 地刮 | 45cm | 把 |  |  |  |
| 794 | 56 | 日用品类 | 垃圾铲 | 塑料 | 把 |  |  |  |
| 795 | 57 | 日用品类 | 洗锅竹扫① | 小号 | 把 |  |  |  |
| 796 | 58 | 日用品类 | 洗锅竹扫② | 大号 | 把 |  |  |  |
| 797 | 59 | 日用品类 | 钢丝球 | 30g | 个 |  |  |  |
| 798 | 60 | 日用品类 | 胶围裙 | PVC | 条 |  |  |  |
| 799 | 61 | 日用品类 | 防滑水靴 | PVC | 双 |  |  |  |
| 800 | 62 | 日用品类 | 9650#3M百洁布 | 10片/盒 | 盒 |  |  |  |
| 801 | 63 | 日用品类 | 彩条金柔百洁布 | 4片/包 | 包 |  |  |  |
| 802 | 64 | 日用品类 | 纤维抹布 | 4片/包 | 包 |  |  |  |
| 803 | 65 | 日用品类 | 茶巾 | 30\*30cm | 条 |  |  |  |
| 804 | 66 | 日用品类 | 一次性帽子 | 1\*20包/件 | 包 |  |  |  |
| 805 | 67 | 日用品类 | 一次性口罩 | 50只/盒，独立包装 | 盒 |  |  |  |
| 806 | 68 | 日用品类 | 透明餐饮口罩 | 50只/盒 | 只 |  |  |  |
| 807 | 69 | 日用品类 | 创口贴 | 70mm\*18mm\*100片/盒 | 盒 |  |  |  |
| 808 | 70 | 日用品类 | 万花油 | 25ml/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 809 | 71 | 日用品类 | 烫伤膏 | 20g/支 | 支 |  |  |  |
| 810 | 72 | 日用品类 | 碘伏消毒剂 | 100ml/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 811 | 73 | 日用品类 | 排插① | 6位、3米线，分控 | 件 |  |  |  |
| 812 | 74 | 日用品类 | 排插② | 8位、5米线，总控 | 个 |  |  |  |
| 813 | 75 | 日用品类 | 电池7# | 24粒/盒 | 盒 |  |  |  |
| 814 | 76 | 日用品类 | 电池5# | 24粒/盒 | 盒 |  |  |  |
| 815 | 77 | 日用品类 | 卡士煤气 | 48瓶/件 | 瓶 |  |  |  |
| 816 | 78 | 日用品类 | 漂白水 | 1\*20kg/桶 | 桶 |  |  |  |
| 817 | 79 | 日用品类 | 洗衣粉 | 5kg/袋 | 袋 |  |  |  |
| 818 | 80 | 日用品类 | 洗洁精 | 20kg/桶 | 桶 |  |  |  |
| 819 | 81 | 日用品类 | 杀虫剂 | 700ML/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 820 | 82 | 日用品类 | 餐具专用除渍粉 | 1kg/包 | 包 |  |  |  |
| 821 | 83 | 日用品类 | 洗碗机专用碱液 | 20kg/桶 | 桶 |  |  |  |
| 822 | 84 | 日用品类 | 洗碗机专用催干剂 | 20kg/桶 | 桶 |  |  |  |
| 823 | 85 | 日用品类 | 空气清新剂 | 320ml/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 824 | 86 | 日用品类 | 鱼鳞刮 | 不锈钢 | 把 |  |  |  |
| 825 | 87 | 日用品类 | 胶水管 | 4分 50米/卷 | 卷 |  |  |  |
| 826 | 88 | 日用品类 | 苍蝇贴 | 250mm\*186mm 100片/包 | 包 |  |  |  |
| 827 | 89 | 日用品类 | 咖啡机除垢液 | 100ml/瓶 | 瓶 |  |  |  |
| 828 | 1 | 其他 | 鲜猪血 | 盒装 | 斤 |  |  |  |
| 829 | 2 | 其他 | 鲜鸭血 | 盒装 | 斤 |  |  |  |
| 830 | 3 | 其他 | 蛋黄红莲蓉月饼 | 720克/盒 | 盒 |  |  |  |
| 831 | 4 | 其他 | 五仁咸肉月饼 | 750克/盒 | 盒 |  |  |  |
| 832 | 5 | 其他 | 葵瓜子 | 350g/包 | 包 |  |  |  |
| 833 | 6 | 其他 | 利是糖 | 300g/包 | 包 |  |  |  |
| 834 | 7 | 其他 | 咸干花生 | 袋装 | 斤 |  |  |  |
| 835 | 8 | 其他 | 威化饼干 | 400g/包 | 包 |  |  |  |
| 836 | 9 | 其他 | 软面包 | 1500克/箱 | 袋 |  |  |  |
| 837 | 10 | 其他 | 八宝粥 | 370g\*24罐/箱 | 箱 |  |  |  |

附件2：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 广东省未成年犯管教所 2025-2026 年民警职工食堂食材原料采购项目月度考核扣罚表 | | | | |
| 序号 | 考核细则 | 扣罚细则 | 扣罚情况 | 备注 |
| 1 | 工作人员不遵守采购人各项管理规定 | 扣1分 |  |  |
| 2 | 工作人员未及时响应甲方的服务要求，服务态度较差 | 扣1分 |  |  |
| 3 | 未按要求随货提供符合甲方要求并注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单 | 扣1分 |  |  |
| 4 | 未按要求随货提供当天供应品种的检验检疫证明等相关票证 | 扣1分 |  |  |
| 5 | 未按甲方要求时间供货的（提前一天与甲方协商，且未影响甲方伙食供应的除外） | 扣1分 |  |  |
| 6 | 甲方临时采购需要配送的，未按甲方要求和时间供货的 | 扣1分 |  |  |
| 7 | 未按甲方指定位置和秩序要求卸货的 | 扣1分 |  |  |
| 8 | 违反甲方要求，擅自更改配送人员且未提供健康证（临时配送除外） | 扣1分 |  |  |
| 9 | 未按甲方要求供货数量供货或发生退货情形，要求乙方补充但不能及时补充 | 扣1分 |  |  |
| 10 | 在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的 | 扣2分 |  |  |
| 11 | 未按要求使用冷链车配送并保证运输过程冷链不中断的 | 扣2分 |  |  |
| 12 | 供应的货物品种、品牌、规格或质量等级与甲方要求不符的 | 扣2分 |  |  |
| 13 | 供货商品在保质期出现损坏的，乙方未及时更换 | 扣2分 |  |  |
| 14 | 货物出现质量问题，乙方不积极配合查找原因，未在当日反馈处理结果 | 扣2分 |  |  |
| 15 | 同一品种货物连续两次验收发现质量不合格产品并退货 | 扣5分 |  |  |
| 16 | 供应货物过期、腐烂、变质的，或当天经过烹饪后发现有腐烂、变质的 | 扣10分 |  |  |
| 17 | 提供虚假检验报告等相关票证 | 扣10分 |  |  |
| 18 | 因退货或未按需求方采购计划数量、时间供应，造成采购人伙食无法按时供应 | 扣10分 |  |  |
| 19 | 食品溯源管理制度不落实，进货查验记录不全 | 扣10分 |  |  |
| 20 | 组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知甲方，造成无法及时联系 | 扣10分 |  |  |
| 考核结果： |  | | | |
| 甲方考核小组签名： |  | | | |
| 乙方代表签名： |  | | | |