

本国产品成本比例声明表

序号	采购文件要求的产品名称	响应文件中响应的主要产品/技术名称（规格型号）	响应的产品是否为本国产品
1	鸡蛋	鸡蛋：蛋壳完整无碎裂，色泽鲜明，表面干净，无任何斑点，斑块，敲击声音坚实，摇晃无响声，无异味或有轻微腥味，内容物透亮，呈淡橘红色。规格型号：30斤/框	是
2	玉米淀粉	玉米淀粉：符合国家质量技术监督和食品卫生标准，外包装无污物，无泄漏，无胀袋现象，无变质发霉现象，色泽正常，具有该品种固定的香味、滋味无异味；封口平整，无破包，夹包、漏包，无污染；验收时，调料生产日期不超过保质期的三分之一。	是
3	绵白糖	绵白糖：符合国家质量技术监督和食品卫生标准，外包装无污物，无泄漏现象，无变质发霉现象，色泽正常，具有该品种固定的香味、滋味无异味；封口平整，无破包，夹包、漏包，无污染；验收时，调料生产日期不超过保质期的三分之一。	是
4	冻豆腐	冻豆腐：符合国家质量技术监督和食品卫生标准，供应的产品为非转基因食品。冷冻食品配送日期不超过保质期的三分之一，符合保质期内食用。规格型号：300g/块	是
5	风味豆豉油制辣椒	风味豆豉油制辣椒：质量符合市场通用标准，配送日期不超过保质期的三分之一，无其他异常情况。规格型号：280g/瓶	是
6	陈醋	陈醋：质量符合市场通用标准，配送日期不超过保质期的三分之一，无其他异常情况。规格型号：420ml*15瓶/箱	是
7	散装味精	散装味精：符合国家质量技术监督和食品卫生标准，外包装无污物，无泄漏现象，无变质发霉现象，色泽正常，具有该品种固定的香味、滋味无异味；封口平整，无破包，夹包、漏包，无污染；验收时，调料生产日期不超过保质期的三分之一。	是
8	红烧酱油	红烧酱油：质量符合市场通用标准，配送日期不超过保质期的三分之一，无其他异常情况。规格型号：2.5L/桶	是
9	鸡粉	鸡粉：符合国家质量技术监督和食品卫生标准，外包装无污物，无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象，色泽正常，具有该品种固定的香味、滋味无异味；封口平整，无破包，夹包、漏包，无污染；验收时，调料生产日期不超过保质期的三分之一。规格型号：1Kg/桶	是
10	香辣脆油辣椒	香辣脆油辣椒：质量符合市场通用标准，配送日期不超过保质期的三分之一，无其他异常情况。规格型号：175g/瓶	是
11	大豆腐	大豆腐：乳白色，有豆香，不酸，揭布后，不脱皮，不塌，切口光亮，持水性好，滑爽不粗，较密实。规格型号：1斤/块	是



孙喜欢

序号	采购文件要求的产品名称	响应文件中响应的主要产品/技术名称（规格型号）	响应的产品是否为本国产品
12	大酱	大酱：符合国家质量技术监督和食品卫生标准，外包装无污物，无泄漏，无胀袋或鼓盖现象，无变质发霉现象，色泽正常，具有该品种固定的香味、滋味无异味；封口平整，无破包，夹包、漏包，无污染；验收时，调料生产日期不超过保质期的三分之一。规格型号：1.4Kg/桶	是
13	把粉	把粉：符合国家质量技术监督和食品卫生标准，外包装无污物，无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象，色泽正常，具有该品种固定的香味、滋味无异味；验收时，调料生产日期不超过保质期的三分之一。规格型号：1斤/把	是
14	料酒	料酒：质量符合市场通用标准，配送日期不超过保质期的三分之一，无其他异常情况。规格型号：500ml/瓶	是
15	豆浆粉	豆浆粉：符合国家质量技术监督和食品卫生标准，外包装无污物，无泄漏，无胀袋现象，无变质发霉现象，色泽正常，具有该品种固定的香味、滋味无异味；验收时，产品生产日期不超过保质期的三分之一。规格型号：480g/袋	是
16	秋木耳	秋木耳：符合国家质量技术监督和食品卫生标准，外包装无污物，无泄漏，无变质发霉现象，色泽正常，具有该品种固定的香味、滋味无异味；验收时，产品生产日期不超过保质期的三分之一。	是
17	蒸鱼豉油	蒸鱼豉油：质量符合市场通用标准，配送日期不超过保质期的三分之一，无其他异常情况。规格型号：450ml/瓶	是
18	海鲜酱油	海鲜酱油：质量符合市场通用标准，配送日期不超过保质期的三分之一，无其他异常情况。规格型号：1.25L/桶	是
19	粉丝	粉丝：符合国家质量技术监督和食品卫生标准，外包装无污物，无泄漏，无胀袋现象，无变质发霉现象，色泽正常，具有该品种固定的香味、滋味无异味；验收时，调料生产日期不超过保质期的三分之一。规格型号：200g/袋	是
20	腐竹	腐竹：符合国家质量技术监督和食品卫生标准，外包装无污物，无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象，色泽正常，具有该品种固定的香味、滋味无异味；验收时，调料生产日期不超过保质期的三分之一。规格型号：0.7斤/袋	是
21	酸菜丝	酸菜丝：质量符合市场通用标准，配送日期不超过保质期的三分之一，无其他异常情况。规格型号：1Kg/袋	是
22	酸菜馅	酸菜馅：质量符合市场通用标准，配送日期不超过保质期的三分之一，无其他异常情况。规格型号：1Kg/袋	是
23	去皮榨菜丝	去皮榨菜丝：符合国家质量技术监督和食品卫生标准，外包装无污物，无泄漏，无胀袋现象，无变质发霉现象，色泽正常，具有该品种固定的香味、滋味无异味；验收时，调料生产日期不超过保质期的三分之一。规格型号：40g/袋	是
	大张干豆腐	大张干豆腐：淡黄色，有豆香，方形薄张，无白边，无头，花洞厚薄均匀，有韧性，稍有拉力。	是



孙喜欢

序号	采购文件要求的产品名称	响应文件中响应的主要产品/技术名称（规格型号）	响应的产品是否为本国产品
25	糯米粉	糯米粉：符合国家质量技术监督和食品卫生标准，外包装无污物，无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象，色泽正常，具有该品种固定的香味、滋味无异昧；封口平整，无破包，夹包、漏包，无污染；验收时，调料生产日期不超过保质期的三分之一。规格型号：250g/袋	是
26	香油	香油：质量符合市场通用标准，配送日期不超过保质期的三分之一，无其他异常情况。规格型号：400g/瓶	是
27	草原湖盐	草原湖盐：符合国家质量技术监督和食品卫生标准，外包装无污物，无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象，色泽正常，具有该品种固定的香味、滋味无异昧；封口平整，无破包，夹包、漏包，无污染；验收时，调料生产日期不超过保质期的三分之一。规格型号：300g/袋	是
28	麻椒油	麻椒油：质量符合市场通用标准，配送日期不超过保质期的三分之一，无其他异常情况。规格型号：250ml/瓶	是
29	冷面	冷面：正规厂家生产，无腐败变质，配送日期不超过保质期的三分之一，无其他异常情况	是
30	小号玉米碴	小号玉米碴：正规厂家生产，无腐败变质，配送日期不超过保质期的三分之一，无其他异常情况	是
31	黑米	黑米：正规厂家生产，无腐败变质，配送日期不超过保质期的三分之一，无其他异常情况	是
32	玉米面	玉米面：正规厂家生产，无腐败变质，配送日期不超过保质期的三分之一，无其他异常情况	是
33	小米	小米：正规厂家生产，无腐败变质，配送日期不超过保质期的三分之一，无其他异常情况	是
34	冻玉米棒	冻玉米棒：质量符合市场通用标准，配送日期不超过保质期的三分之一，无其他异常情况。规格型号：2个/袋	是
35	八宝米	八宝米：正规厂家生产，无腐败变质，配送日期不超过保质期的三分之一，无其他异常情况	是
36	羊腿肉	羊腿肉：肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不沾手；无淤血、无注水，无寄生虫。	是
37	鲜牛腩	鲜牛腩：肉色深红，肉质有弹性，指压凹陷部分会立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；具有浓郁牛肉气味，脂肪白色或乳白色；无寄生虫，无注水。	是
38	鲜牛肉	鲜牛肉：肉色深红，肉质有弹性，指压凹陷部分会立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；具有浓郁牛肉气味，脂肪白色或乳白色；无寄生虫，无注水。	是
39	牛肋条肉	牛肋条肉：肉色深红，肉质有弹性，指压凹陷部分会立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；具有浓郁牛肉气味，脂肪白色或乳白色；无寄生虫，无注水。	是



孙喜欢

序号	采购文件要求的产品名称	响应文件中响应的主要产品/技术名称（规格型号）	响应的产品是否为本国产品
40	鲜牛腱子	鲜牛腱子：肉色深红，肉质有弹性，指压凹陷部分会立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；具有浓郁牛肉气味，无脂肪；无寄生虫，无注水。	是
41	鸡胸肉	鸡胸肉：质量符合市场通用标准，配送日期不超过保质期的三分之一，无其他异常情况。规格型号：18斤/箱	是
42	特大鸡爪	特大鸡爪：大小均匀，色泽乳白；解冻后不粘手，无异味，无黑斑，无碎架，爪底部无硬结。规格型号：0.8Kg/袋	是
43	鸡胗	鸡胗：呈鸡珍特有暗红色泽，无病斑，解冻后不粘手；无污物及其他肉眼可分杂质；无异味。规格型号：0.8Kg/袋	是
44	鲜羊排	鲜羊排：肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不沾手；无淤血、无注水，无寄生虫。	是
45	带骨羊前腿	带骨羊前腿：肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不沾手；无淤血、无注水，无寄生虫。	是
46	羊前腿	羊前腿：肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不沾手；无淤血、无注水，无寄生虫。	是
47	干鸡腿	干鸡腿：无冰衣，大小均匀，无异味，无碎杂，有光泽；无明显淤块，无破皮，外表色泽正常，无肉质淡红，无杂毛。规格型号：20斤/袋	是
48	去骨鸡腿肉	去骨鸡腿肉：无冰衣，大小均匀，无异味，无碎杂，有光泽；无明显淤块，无破皮，外表色泽正常，无肉质淡红，无杂毛。规格型号：3斤/袋	是
49	鲜毛肚	鲜毛肚：干净、完整、无毛发、无黑斑、表皮光滑、肉质油弹性	是
50	前肘子	前肘子：干净、完整、无毛、无黑斑、表皮光滑。肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不沾手；无淤血、无注水，无寄生虫。	是
51	猪棒骨	猪棒骨：腿骨，圆筒形，浅黄骨髓充满全部管状骨髓，带部分肌肉。肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不沾手；无淤血、无注水，无寄生虫。	是
52	猪脊骨	猪脊骨：剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油。肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不沾手；无淤血、无注水，无寄生虫。	是
53	猪后丘肉	猪后丘肉：干净、完整、无毛、无黑斑、表皮光滑。肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不沾手；无淤血、无注水，无寄生虫。	是



孙喜欢



序号	采购文件要求的产品名称	响应文件中响应的主要产品/技术名称（规格型号）	响应的产品是否为本国产品
54	猪前槽肉	猪前槽肉：干净、完整、无毛、无黑斑、表皮光滑。肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不沾手；无淤血、无注水、无寄生虫。	是
55	笨猪下五花	笨猪下五花：干净、完整、无毛、无黑斑、表皮光滑。肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不沾手；无淤血、无注水、无寄生虫。	是
56	猪里脊肉	猪里脊肉：干净、完整、无毛、无黑斑、表皮光滑。肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，无脂肪，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不沾手；无淤血、无注水、无寄生虫。	是
57	去两头排骨	去两头排骨：带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，骨肉不分离。肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不沾手；无淤血、无注水，无寄生虫。	是
58	猪精排骨	猪精排骨：带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，骨肉不分离。肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不沾手；无淤血、无注水，无寄生虫。	是
59	猪蹄	猪蹄：干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑。肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不沾手；无淤血、无注水，无寄生虫。	是
60	新鲜猪肝	新鲜猪肝：肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄。	是
61	牛胸口	牛胸口：肉色深红，肉质有弹性，指压凹陷部分会立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；具有浓郁牛肉气味，脂肪白色或乳白色；无寄生虫，无注水。	是
62	猪肉肠	猪肉肠：质量符合市场通用标准，配送日期不超过保质期的三分之一，无其他异常情况。	是
63	辣鲜露	辣鲜露：符合国家质量技术监督和食品卫生标准，外包装无污物，无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象，色泽正常，具有该品种固定的香味、滋味无异味；封口平整，无破包，夹包、漏包，无污染；验收时，调料生产日期不超过保质期的三分之一。规格型号：420克/瓶	是
64	笨猪尾骨	笨猪尾骨：干净、完整、无毛、无黑斑、表皮光滑，肉质油弹性	是
65	笨猪大骨头	笨猪大骨头：干净、完整、无毛、无黑斑、表皮光滑，肉质油弹性	是
66	笨猪肥膘	笨猪肥膘：基本为肥肉，切面有光泽及微湿润，极少渗出物，具有猪肉气味，颜色雪白；无结缔组织或筋膜，无寄生虫，无注水。	是



孙喜欢

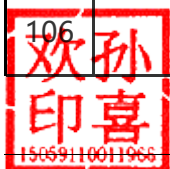


序号	采购文件要求的产品名称	响应文件中响应的主要产品/技术名称（规格型号）	响应的产品是否为本国产品
67	笨猪净肉	笨猪净肉：基本为瘦肉，无肥肉，肌腱少。指压凹陷部分会立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；具有猪肉气味，无脂肪或含少量脂肪；无寄生虫，无注水。	是
68	猪耳朵	猪耳朵：无毛或少毛，无异味，色泽正常。	是
69	油麦菜	油麦菜：叶淡绿，肥厚，脆嫩，无主茎，叶株挺直，水份充足，根部的切面嫩绿色稍有苦涩味。保质新鲜，无烂叶、干叶，无发芽。	是
70	圆生菜	圆生菜：外叶淡绿色，内页淡黄色，叶肥厚嫩脆，棵株大，根部断面洁白完整。保质新鲜，无烂叶、干叶，无发芽。	是
71	紫甘蓝	紫甘蓝：颜色深紫、形状均匀，表面光滑有色泽，有弹性不软，皮薄叶嫩，无腐败。	是
72	散花菜	散花菜：花蕾颜色洁白或乳白，球形完整，表面湿润，外叶绿色较少，断面洁白。	是
73	褶子椒	褶子椒：细长圆锥形，颜色黄绿或碧绿，有光泽，饱满有一定硬度，辣味重。	是
74	紫洋葱	紫洋葱：鳞片颜色紫色，鳞片肥厚，完整无损，饱和紧实，球茎干度适中，有一定硬度。	是
75	杏鲍菇	杏鲍菇：表面有丝状光泽平滑、干燥、细纤维状，成熟后呈波浪状或深裂；菌肉白色，具有杏仁味，无乳汁分泌。	是
76	西红柿	西红柿：颜色大红，粉色或黄色，光泽亮眼，个大圆整，酸中带甜。	是
77	山药	山药：表皮呈淡黄、肉色，带有小须，横切面肉质洁白，味甘粉足，个大质坚。粗细均匀，无斑点，无硬伤，横切面雪白色，无杂质泥土。	是
78	小白菜	小白菜：梗白色，较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水分充足，无根。保质新鲜，无烂叶、干叶，无发芽。	是
79	生菜	生菜：颜色碧绿，淡绿，叶子水分充足，脆嫩薄，可竖起，棵株挺直。保质新鲜，无烂叶、干叶，无发芽。	是
80	西兰花	西兰花：花蕾颜色深绿，球形完整表面有白霜，花梗深绿色，紧凑，主茎短。保质新鲜，无烂叶、干叶，无发芽。	是
81	娃娃菜	娃娃菜：叶子嫩黄，菜帮薄，叶脉细，页面平整，微甜，味道无生性味。保质新鲜，无烂叶、干叶。规格型号：3个/包	是
82	西葫芦	西葫芦：果实呈圆筒形，果形均匀，果面平滑皮薄、肉厚、籽少。	是
83	唐菜	唐菜：颜色碧绿，梗脆嫩，掐之易断，棵株挺直，水份充足。	是
84	铁棍山药	铁棍山药：表皮呈淡黄、肉色，带有小须，横切面肉质洁白，味甘粉足，个大质坚。粗细均匀，无斑点，无硬伤，横切面雪白色，无杂质泥土。	是
85	平菇	平菇：菌为洁白色或浅黑色，菌身完整，大小均匀，菌盖与柄，菌环相连未展开根短。	是



孙喜欢

序号	采购文件要求的产品名称	响应文件中响应的主要产品/技术名称（规格型号）	响应的产品是否为本国产品
86	小葱	小葱：叶翠绿，饱满充气，均匀细长，鳞茎洁白，挺直，香味浓郁，长15-30厘米。	是
87	青椒	青椒：颜色碧绿，有光泽，表面光滑。	是
88	蒜苗	蒜苗：叶肥挺，稍弯曲，色泽淡黄，香味浓郁，长20厘米以内。	是
89	西芹	西芹：叶茎宽厚，验收深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣。	是
90	蒜米	蒜米：颜色白色，或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。	是
91	香菇	香菇：菌盖颜色褐色，有光泽，菌褶为淡米色或乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大，有弹性，柄短小，香味浓，重量轻。	是
92	茼蒿	茼蒿：茎叶翠嫩、挺直、根部无泥，香气重、水分充足。	是
93	秋葵	秋葵：果荚鲜绿色、有光泽，无大面积发黄、无发红老化、无暗斑、无病斑、无虫咬、无腐烂。果荚直挺，无大肚、无畸形、无过度细长，表面有细密短绒毛。	是
94	苦瓜	苦瓜：淡绿色，有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，籽小，苦味。	是
95	长豆角	长豆角：颜色淡绿有光泽，豆荚细长，均匀，饱满，有花蒂，有弹性折之易断。	是
96	黄皮洋葱	黄皮洋葱：完整无损，饱满紧实，球茎干度适中，有一定硬度。	是
97	胡萝卜	胡萝卜：颜色红色或橘黄色，表面光滑，条直均匀，粗壮，硬实不软，肉质甜脆，中心柱细小。	是
98	韭菜	韭菜：叶较宽，挺直，翠绿色，根部洁白软嫩且有韭菜味，根株均匀，长30厘米以内。	是
99	南瓜	南瓜：颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄色紧密，粉甜表面硬实。	是
100	红萝卜	红萝卜：颜色粉白色且光亮，表面光滑细腻，形体完整，切面洁白，水分大，肉嫩脆。	是
101	尖椒	尖椒：细长圆锥形，颜色黄绿或碧绿，有光泽，饱满有一定硬度，辣味重。	是
102	黄心红薯 小	黄心红薯小：颜色粉红色，切面橙黄色，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软，饱满。	是
103	红尖椒	红尖椒：颜色红艳，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度。	是
104	架豆王	架豆王：颜色淡绿有光泽，豆荚细长，均匀，饱满，有花蒂，有弹性折之易断。	是
105	苦苣	苦苣：叶嫩绿黄绿，茎根部呈白色，茎细软，水份充足，有清香味。	是
106	绿豆芽	绿豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，颜色洁白晶莹。	是



孙喜欢

序号	采购文件要求的产品名称	响应文件中响应的主要产品/技术名称（规格型号）	响应的产品是否为本国产品
107	绿把紫茄子	绿把紫茄子：色正形正，表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。	是
108	黄瓜	黄瓜：颜色青绿，瓜身细短，条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，肉脆甜。	是
109	大白菜	大白菜：外叶淡绿色，叶新鲜光泽，棵株大，包心坚实紧密。	是
110	大头菜	大头菜：外叶淡绿色，内页淡黄色，叶肥厚嫩脆，棵株大，根部断面洁白完整。保质新鲜，无烂叶、干叶，无发芽。	是
111	菜心	菜心：颜色碧绿，梗脆嫩，掐之易断，棵株挺直，水份充足。	是
112	冬瓜	冬瓜：皮青翠，有白霜，肉洁白，厚嫩，紧密，有一定硬度。	是
113	菠菜	菠菜：颜色碧绿，平嫩，叶子大，挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色。	是
114	大葱	大葱：叶翠绿，饱满充气，均匀细长，鳞茎洁白，挺直，香味浓郁，长80-100厘米。	是
115	本地芹菜	本地芹菜：叶翠绿，无主茎分支少，根细，茎挺直，脆嫩，芹菜香味，水分充足，长50厘米。	是
116	白萝卜	白萝卜：颜色洁白光亮，表面光滑细腻，形体完整，分量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆。	是
117	黄心红薯 大	黄心红薯大：颜色粉红色，切面橙黄色，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软，饱满。	是
118	绿贝贝南瓜	绿贝贝南瓜：颜色墨绿色，瓜形周正，肉金黄色紧密，粉甜表面硬实。	是
119	心里美萝卜	心里美萝卜：颜色淡绿，皮薄且内里紫红色，肉质紧密，形体完整，水分大，分量重。	是
120	白豆角	白豆角：颜色白绿色，有光泽，豆荚细长，均匀，饱满，有花蒂，有弹性折之易断。	是
121	香菜	香菜：茎叶翠绿，挺直，根部无泥，香气重。	是
122	绿茄子	绿茄子：黄绿色，形状周正，表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。	是
123	豆干	豆干：淡黄色或黄色，有豆香，块型整齐，厚薄均匀，密实，有韧性。	是
124	黄豆芽	黄豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。	是
125	螺丝椒	螺丝椒：细长圆锥形，颜色黄绿或碧绿，有光泽，饱满有一定硬度，辣味重。	是
126	黄心土豆 净豆	黄心土豆净豆：颜色为淡黄色，个形大，大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满。	是
127	生姜	生姜：颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大姜味。	是
128	优质蒜苔	优质蒜苔：颜色深绿，梗细滑，有光泽，挺直，鲜嫩，指甲掐之易断。	是



孙喜欢

序号	采购文件要求的产品名称	响应文件中响应的主要产品/技术名称（规格型号）	响应的产品是否为本国产品
129	泰椒	泰椒：颜色红艳，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度。辛辣味突出。	是
130	金针菇	金针菇：菌盖颜色乳白，菌柄淡黄色，根部淡褐色，菌身细短。	是
131	蜜薯	蜜薯：颜色粉红色，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软，饱满。薯香浓郁，味道甘甜。	是
132	鲤鱼	鲤鱼：无翻肚，无嘴烂及其他外表损伤，鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽，透明，眼球突出，腹部坚实部膨胀，肛门内部洁净，无异常红尾，大小均匀。	是
133	草鱼	草鱼：无翻肚，无嘴烂及其他外表损伤，鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽，透明，眼球突出，腹部坚实部膨胀，肛门内部洁净，无异常红尾，大小均匀。	是
134	新疆哈密瓜	新疆哈密瓜：瓜形端正（多呈椭圆或橄榄形），具有该品种固有的色泽与外形。表皮网纹清晰、均匀且凸起，无大面积磨损伤、无裂痕、无病虫害斑、无腐烂变质。	是
135	香蕉	香蕉：果面光滑，无明显擦伤、压伤、淤黑、裂果、冷害褐斑。梳型完整，切口较整齐；无断梳、无严重弯把、无“鸡爪把”（果指过短过密）；果顶（花落处）不过分干缩或发黑腐烂。无蓟马伤（密集小黑点）、无“黑星病”斑点成片、无虫蛀、无霉味、无发酵味。	是
136	甜王西瓜	甜王西瓜：瓜形端正，皮色符合品种特征（深绿色，花纹清晰），无裂瓜、无烂斑、无大面积碰伤、无日灼斑、无病斑虫眼。肉颜色符合品种（大红/桃红色），色泽鲜艳，质地脆沙或脆爽，无白筋、空心、纤维过多、异味、酒精味、水烂心。	是
137	柠檬	柠檬：果皮呈该品种固有色泽（为鲜黄至亮黄），色泽均匀；无青头过多、无大面积日晒斑、无病斑、无腐烂、无霉层。果形端正（椭圆或卵圆），表皮细腻或略粗糙但不皱缩；无裂果、无严重瘤状突起、无“油胞凸起成片”导致的粗糙老化感。手感与硬度：果实硬实有弹性，握感有分量。规格型号：袋(250g)	是
138	白梨	白梨：果皮呈该品种固有色泽（鸭梨黄绿色），色泽相对均匀；无大面积日灼、无锈斑成片、无青头过多、无病斑、无腐烂、无霉层。果形端正（近葫芦形、椭圆形），果面光滑或具该品种正常细皮孔；无裂果、无挤压变形、无刺伤、无破皮流汁。	是

本国产品在产品总成本中占比合计(%)：100

投标供应商(盖章)：_____

公司全称：通辽市美实商贸有限公司

日期：2026年07月28日



孙喜欢



1. 供应商提供本国产品应符合《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号），如后续有更新的，则以更新后的文件为准。且在《本国产品说明》表格对应“本国产品”、“非本国产品”栏中勾选，按照《中国境内生产的组件成本核算基本规则》（见下附件1）提供该产品报价在产品总成本中占比。
2. 供应商须同时出具《关于符合本国产品标准的声明函》或财政部会同有关部门规定的有关证明文件。出具符合要求的《声明函》或有关证明文件的，该产品视为本国产品。

附件1：

中国境内生产的组件成本核算基本规则

产品在中国境内生产的组件成本，一般按照其二级组件的相关成本进行核算。按照产品的一级组件进行成本核算能够满足中国境内生产的组件成本判定需求的，可以按照一级组件的相关成本进行核算。

一、产品的一级组件是指直接组成产品的组件。产品的二级组件是指直接组成产品一级组件的组件。一级组件不可分解的，视同二级组件。

二、二级组件在中国境内生产的，其全部成本计入中国境内生产的组件成本；二级组件不在中国境内生产的，其成本不计入中国境内生产的组件成本。

三、产品总成本和组件成本以相关会计核算数据、采购合同、进货记录等为基础进行计算。

四、需要对成本核算规则予以进一步明确的其他有关事项，由财政部会同有关部门另行规定。



孙欢