

# 政府采购合同

项目名称：贵港市覃塘区山北乡龙岩小学食堂食材  
采购统一配送服务项目

项目编号：GGZC2025-C3-040096-GXLZ

采购单位（甲方）贵港市覃塘区山北乡龙岩小学

供应商（乙方）广西贵港市尚丰配送有限公司

签订合同时间：2025年10月21日

## 合同主要条款格式

合同名称：贵港市覃塘区山北乡龙岩小学食堂食材采购统一配送服务项目

项目编号：GGZC2025-C3-040169-GXLZ

甲方：贵港市覃塘区山北乡龙岩小学（采购人）

乙方：广西贵港市尚丰配送有限公司（成交供应商）

根据《中华人民共和国合同法》、《中华人民共和国食品安全法》及国家有关规定，甲乙双方本着平等、诚实守信、互惠互利的原则，经友好协商，就乙方向甲方供货事宜达成协议如下，双方必须共同遵守。

### 第一条：采购内容

为保障甲方食堂的正常运行，乙方按照协议规定向甲方提供包括但不限于以下品种：大米、花生油、猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、活鱼等生鲜肉类、调味品、干杂货类、豆制品、奶类、蔬菜类、面包糕点类、粉类等学校食堂所需的食品原材料。

### 第二条：合同期限

自 2025 年 10 月至 2027 年 8 月（2 年），成交折扣率：99%

### 第三条：一般供货与紧急供货

#### 1、一般供货要求：

甲方根据实际需要，列出一份第二天需要补充采购的货物请购清单，在收到甲方发出订货通知后，乙方最迟在次日上午 9:00 前提供当次现场供货。订货方式可以是书面方式也可以是口头方式，如果是临时口头订货，乙方在送货时有权要求甲方以书面方式予以确认。

2、紧急供货要求：在收到甲方发出紧急供货通知后，乙方最迟 2 小时内完成当次现场供货。

3、乙方必须按照甲方食堂采购人员通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推托，一旦影响到甲方食堂的正常运转，乙方应承担相应的经济赔偿。成交人不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知采购方，采购方同意后方可中止合同。

4、送货地点：贵港市覃塘区山北乡龙岩小学。

5、乙方必须在双方约定的时间内将货物送到甲方指定的地点，运输费用由乙方承担，如出现不合格、损坏的情况，由乙方负责及时调换。

#### 第四条：交货相关事宜

1、一般供货以订货单为准，紧急供货以通知为准。

2、乙方必须将合法有效的营业执照、税务登记证、送货人员健康证等原件送甲方查验，将上述证件的复印件及单位经营负责人身份证复印件一并交甲方备案。

3、乙方按照甲方指定的货物名称、规格、数量等要求在规定时间内将货物送到甲方食堂。乙方供货不符合要求的，甲方有权立即退货。乙方应按甲方的要求及时补货，具体交货时间以约定为准。

4、乙方必须由有健康证的固定人员长期送货。如临时非固定人员送货，须取得甲方同意。

5、物料的验收工作由甲方和乙方共同进行。（1）学校组织专人对采购食材进行验收，查验相关许可文件，并保存加盖公章或者签字的复印件等相关凭证；建立信息公示公开制度，公示供应商信息、学生菜谱等信息；对米、面、油、肉、蛋、奶等重点食材进行不定期抽检，确保食材安全新鲜。

（2）物料的验收工作由采购方和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过食堂验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收；供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购方有权进行处罚或终止合同。

（3）验收工作的一般程序为：根据货物请购清单的具体要求，对所购物料进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。

6、依据产品质量监督检验所提供的质量标准，乙方提供的产品必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告复印件。肉类产品必须具有动物检验检疫证明。



乙方应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品。甲方有权对乙方所送的货物进行抽检，一经发现供应以下食品，甲方除全部退货外，将立即取消乙方的供货资格，乙方并承担由此造成的经济责任和法律责任。

(1) 腐败变质、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，对人体健康有害的；

(2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

(3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

(4) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

(5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

(6) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

(7) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

(8) 农药残留超标的；

(9) 超过保质期限的。

## 7、价格确定与调整

成交折扣率将作为食材实际结算的合同折扣率，结算时以学校实际采购量进行结算。食材价格参照覃塘区学生营养餐热食餐大宗食材的价格，用营养餐食材的基准价乘合同折扣率即为基础餐食材的结算价格。基础餐中所需的食材而营养餐食材中没有的，该品类的食材价格则由学校根据市场询价和供应商报价，同时结合上个年度的食材价格，双方共同讨论决定食材基准价，基准价乘合同折扣率即为结算价，价格较为稳定的食材，像干货、调味品、面包类等，原则上一个月调整一次，所有食材价格目录表每次调整后均报备教育主管部门。食材基准价设定为  $X$ ，成交人的竞标折扣率设定为  $Y\%$ ，则该当期某食材结算价为： $X \times Y\% \times$  该食材实际配送量（例如：食材基准价  $X=100$  元，合同折扣率  $Y\%=97\%$ ，该食材实际配送量  $=10$  斤，该当期某食材结算价  $=100 \times 0.97 \times 10=970$  元），不认可该供货价的竞标人视为自动放弃中标权利，由下一中标候选人递补。

第五条：付款方式：一般情况下采购人按月进行结算，采购资金由采购学校食堂财务对公账户转入成交人账户。根据采购人惯例，在每月全部货物供货完成后，下一个月结算上一个月的货款，采购单位财务一次性转账支付。特殊情况，需临



时改变结算方式，双方可通过协商解决。

#### 第六条：突发食品卫生事件

保证供给甲方的货物的卫生与安全是乙方的义务和责任，乙方应尽其可能履行义务和责任。

当发生非乙方原因导致的突发食品卫生事件时，甲乙双方各自承担损失，但因乙方能尽到而未尽到责任的，乙方应承担违约责任。

#### 第七条：监督办法与退出机制：

1、考察：为保证项目质量，签订合同前，预中标供应商须随时接受学校代表及相关部门到其经营或相关场所等相关招标采购文件要求进行现场考察。若该供应商在竞标文件中提供的上述材料与实际情况不符的，采购人有权认为该供应商虚假应标，取消其中标资格，由下一中标候选人递补。

2、监督办法：学校定期组织人员对供应商的生产场地、加工车间、仓储设施等进行实地考察。查看其生产环境是否卫生，加工流程是否规范，仓储、运输条件是否符合食材保存要求。

3、退出机制：一是定期进行供应商测评，每月由学校对供应商的食材质量、服务水平及价格等因素进行综合测评，对合格率低于90%的供应商进行约谈整改，合格率有两次低于80%的供应商终止其供货合同。二是供应商在国务院互联网+督查平台被投诉举报（核查属实）1次的终止其供货合同；供应商在热线平台被投诉举报（核查属实）3次的终止其供货合同；供应商被学校师生投诉举报（核查属实）3次的停止其供货一个月，4次的终止其供货合同；食材价格虚高、商品存在质量问题，经约谈后仍重复出现的终止供货合同；中标供应商有非法转包、违法分包或发包现象的终止合同；三是中标供应商存在转包、分包行为，不服从教育主管部门、市场监管部门管理造成不良后果，或供应商配送的食材质量问题造成食品安全事故发生的，将追究其法律责任，并且5年内不能参与覃塘区学校食材食品类经营活动。

#### 第八条：违约责任

1、乙方延误交货时间的，向甲方支付违约金为该次供货金额的\_\_\_\_%。

2、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。

3、甲方未按规定时间转结算货款的，每超一天，按银行同期活期利率支付

相应利息。

4、因自然灾害或不可抗力无法履行合同的，甲方乙方均无责任。

5、供应商提供的货物造成食品安全事故的，直接取消供应商的供货资格，由供应商承担经济赔偿责任及其他法律责任。

6、供应商人员（包括送货人员）进入监管场所必须服从管理，出现与罪犯私自接触、捎带物品和利益交易等违反学校管理制度行为的，合同立即终止，甲方不予退还押金，之前的货款不予报帐。情节严重的，移交司法机关依法处理。

7、合同期内，累计3次（含3次）被退货的，甲方有权终止合同。

8、因甲方政策性原因导致合同不能执行时，合同终止。

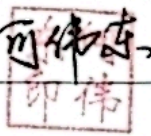
9、供应商将货物转包或分包给他人的，合同终止，保证金不予退还。

#### 第九条：协议生效

1、本协议由双方代表于2015年10月21日签定，自签定之日起生效。

2、本协议一式2份，甲乙双方各执1份，具有同等法律效力。

第十条：本合同未尽事宜由甲乙双方友好协商解决。违反本合同引起争议，甲乙双方应尽量协商，协商不能达成一致时，甲乙双方均有权向甲方所在地管辖区的人民法院提起诉讼。

|                                                                                                    |                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 甲方（章）广西贵港市尚丰配送有限公司                                                                                 | 乙方（章）贵港市覃塘区山北乡龙岩小学                                                                                      |
| 单位地址：广西北族自治区贵港市覃塘区覃塘街道石叠垌C区29号                                                                     | 单位地址：贵港市覃塘区山北乡                                                                                          |
| 法定代表人签字或签章：<br> | 法定代表人签字或签章：何伟东<br> |
| 电话：13014821089                                                                                     | 电话：                                                                                                     |
| 电子邮箱：                                                                                              | 电子邮箱：                                                                                                   |
| 开户银行：中国工商银行股份有限公司贵港市贵城支行                                                                           | 开户银行：                                                                                                   |
| 账号：2116710619100192232                                                                             | 账号：                                                                                                     |
| 2015年10月21日                                                                                        |                                                                                                         |



附件：

## 采购标准

贵港市覃塘区山北乡龙岩小学食堂食材采购统一配送服务项目配送供应的食品原辅材料必须符合新的《食品安全法》第三章“食品安全标准”中的规定。食品中污染物限量应符合现行标准，食品中农药残留量符合现行标准。如采购文件有关其他食品标准及要求等有更新的按最新标准执行。不得采购转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。食品原料新鲜、清洁卫生，同时对每批次食品原料进行检测，具有质量技术监督部门颁发的质量检验报告（同批次），农产品需提供广西食用农产品承诺达标合格证。具体要求为：

| 序号 | 服务名称                        | 数量及单位 | 技术服务要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----|-----------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 贵港市覃塘区山北乡龙岩小学食堂食材采购统一配送服务项目 | 1 项   | <p>一、蔬菜：</p> <p>蔬菜保证新鲜并通过快速检测农药残留含量不超过食品安全标准限量，且符合现行《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》的要求。</p> <p>1、叶菜类：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象。</p> <p>根茎类（如香芋、土豆、莴笋）：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，农药残留不超标。</p> <p>花果类（如西兰花、白菜花）：无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。</p> <p>2、必须符合国家食品安全卫生标准。符合《中华人民共和国食品安全法》要求，尽量采用当地时令新鲜蔬菜。蔬菜可食用率必须达 95% 以上。</p> <p>3、必须保证新鲜，绿色环保。无公害、无污染、无农药残留；蔬菜残留农药检测合格，必须提供残留农药检测合格证明。质量符合现行农产品安全质量标准的要求，每批次有专人负责每天检测并记录。采购单位每天对每批次蔬菜进行农药残留检测，如含量超标将要求成交人无条件退货或换货。</p> <p>4、有相对固定的供货渠道，有完善的货物来源记录。</p> <p>二、禽蛋类：</p> <p>具有禽蛋固有的色泽，蛋壳清洁无斑点、无污染、无破裂、打开后蛋壳凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明。无异味。无杂质，内容不得有血块及其他组织异物。</p> |



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>符合《食品安全国家标准蛋与蛋制品》（GB 2749-2015）相关的要求。达到国家食品安全标准和卫生标准，无毒害、无腐烂变质，疫苗用药严禁使用违禁药品、无公害无药残无激素。</p> <p>三、猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉等生鲜肉类：</p> <p>当天屠宰的禽肉类必须具有动物检验检疫合格证明；生鲜猪肉需提供两章两证一报告。</p> <p>1、宰杀至交货时间不得超过9小时，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；严禁病死禽畜肉及瘦肉精等禁用物质。</p> <p>2、产品必须符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，必须符合《中华人民共和国食品安全法》相关的要求。肉类必须经防疫部门检验合格。每次供货必须提供当批次的《动物检验检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。</p> <p>3、产品必须经过固定合法牲畜屠宰场所屠宰，符合食品卫生生产标准，符合食品卫生安全要求。</p> <p>4、按照学校需要进行响应加工，每日按时配送。</p> <p>四、冻品类：</p> <p>品质良好、包装完好、无异味、无病毒，有生产日期和保质期；各类冷冻品需按照对应类型的执行标准出厂检验合格。</p> <p>五、鲜活水产类：</p> <p>1、新鲜、无病毒、不含有害物质；如需剖杀的鱼，要做到鱼鳞刮除干净，去内脏、鱼腮、腹内黑膜。。</p> <p>2、新鲜鱼类来源安全可靠，活体，鲜活，眼球明亮，无大腹，无畸形。体表有光泽，鳞片较完整不易脱落，粘液无浑浊，肌肉组织致密有弹性，鱼鳃鳃丝清晰，色鲜红或暗红，无异臭味，眼睛眼球饱满，角膜透明或稍有浑浊，肛门紧缩或稍有凸出。</p> <p>3、产品必须符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，必须符合《中华人民共和国食品安全法》相关的要求。</p> <p>六、大米、豆制品、食用油等类：</p> <p>生产厂家具有食品生产许可证；保证新鲜且符合食品安全法要求；大米生产用的稻谷原材料储存期不超过1年，符合相应食品类别的执行标准或企业标准；食品包装上有标签，标签符合《中华人民共和国食品安全法》第六十七条规</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>定标明内容：包装用密封性能好、无毒、无害塑料编织袋（直接接触食品的包装必须为食品级），包装的正面需印供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样。</p> <p>1、大米必须符合 GB/T1354-2018 标准，产品等级要求是一级或二级米，呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状，大小均匀，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（如沙石、色素等异物）。</p> <p>2、定型包装：包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求，严防污染；标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容，外包装必须符合《中华人民共和国食品安全法》的相关规定。</p> <p>3、保证生产日期新鲜且符合食品安全国家标准和食品安全法要求。</p> <p>4、每批次产品交货时必须提供地级市以上（含地级市）检验报告。</p> <p>5、豆制品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求，必须是当前市场上正在流通的产品。提供食品生产许可证、批次检验合格证。</p> <p>6、豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻 鲜嫩，味道纯正清香。</p> <p>7、食用油必须符合 GB/T1534-2017 标准，为花生油或调和油，压榨花生油产品等级要求是一级，产品包装要求机械封装，外包装必须符合《中华人民共和国食品安全法》的相关规定。食用油须同时满足以下要求：具有固有的气味和滋味，无异味；不得混有其他食用油或非食用油；加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物；卫生标准和动植物 检疫项目，按照国家有关规定执行。</p> <p>8、食用油必须取得食品生产许可证和产品合格证、外包装标明保质期及生产日期。产品原料必须为非转基因原料。</p> <p>9、有“SC ”食品生产许可证标志，符合（GB/T1354-2018）标准要求。</p> <p>七、调味品类、干杂货等：</p> <p>生产厂家具有该品类食材的食品生产许可证且在有效期内；正规知名厂商生产，品质良好，食品包装上有标签，</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>标签符合《中华人民共和国食品安全法》第六十七条规定标明内容；包装应具备良好的密封性，防止调味品受潮、氧化、挥发或被微生物污染。如瓶装调味品的瓶盖需采用螺旋式或按压式密封设计，确保拧紧后无渗漏；袋装调味品需采用复合膜材质，并保证热封处牢固，无破损；罐装调味品的密封胶圈应完整，开启前处于真空密封状态，有效延长调味品保质期，保持风味稳定（直接接触食品的包装必须为食品级）。包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。</p> <p>1、所供应的调味品、干杂货食品等须符合《中华人民共和国食品安全法》及国家标准和相关法规要求，商品应通过正常合法渠道进货，一律禁止“三无”商品、霉变、过期食品。</p> <p>2、必须是在市场上流通的，且具有食品质量认证标志。产品必须是合格厂家制作，定型包装、有明显的标签、生产日期、生产厂家、保质期、产品合格证、贮存条件、执行产品标准号等，每次供货必须提供相应的检验合格证明。</p> <p>3、保质期：达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的四分之三。保证生产日期新鲜且符合食品安全国家标准和食品安全法要求。严禁供应假冒伪劣过期产品。</p> <p>八、牛奶、面包、糕点、湿（河）粉等类：</p> <p>生产厂家具有该品类的食品生产许可证且在有效期内；符合相应食品类别的执行标准或企业标准；保证新鲜且符合《中华人民共和国食品安全法》要求；食品包装上有标签，标签符合《中华人民共和国食品安全法》第六十七条规定标明内容；包装用密封性能好、无毒、无害塑料袋（直接接触食品的包装必须为食品级），包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样。</p> <p>1、必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求，必须提供营业执照、食品生产许可证或食品经营许可证。新鲜、不添加任何非法添加剂，送货时间及时，随时能补充新鲜产品。</p> <p>2、定型包装，产品包装要求机械封装，印上产品名称、生产厂家、生产日期、保质期，外包装必须符合《中华人民共和国食品安全法》的相关规定，产品要求为即产即销。</p> <p>3、为当日新鲜制作，从制作至交货时间不超过八小时。</p> <p>4、奶制品必须定型包装、有明显的标签、生产日期、生产厂家、保质期、产品合格证、贮存条件、执行产品标</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>准号等，是当前市场上正在流通的产品，且必须符合《中华人民共和国食品安全法》的相关规定。提供食品生产许可证、批次检验合格证。</p> <p>九、水果类：</p> <p>包装上注明商品名称，生产企业名称，产地，生产日期，保质期，联系电话，重量等内容。水果外表光亮无斑点，新鲜，清洁，形状正常，大小均匀，成熟度适中，无软皮，无腐烂，无污染异味，无病虫损害，通过快速检测农药残留含量不超过食品安全标准限量，且符合现行《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》的要求。</p> <p>十、严禁配送预制菜、火腿肠等深加工食材进校园。</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|