**附件六**

**主要采购品种和月参考用量**

1.冷鲜猪肉每月参考消费量

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **用量（公斤）** | **品名** | **用量（公斤）** |
| 去皮后腿肉 | 2200 | 脊骨 | 1000 |
| 去皮前腿肉 | 1300 | 槽头肉 | 1500 |
| 带皮后腿肉 | 500 | 棒子骨 | 200 |
| 带皮五花肉 | 180 | 板油 | 300 |
| 带骨猪头肉 | 300 | 猪肝 | 100 |
| 中排骨 | 700 | 猪心 | 40 |
| 猪肚 | 5 | 猪蹄 | 80 |

2.冷鲜家禽类肉每月参考消费量

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **用量（公斤）** | **品名** | **用量（公斤）** |
| 去脚土鸡 | 1200 | 带脚土鸡 | 250 |
| 老母鸡 | 100 | 鸡大胸 | 100 |
| 鸡肉丸子 | 100 | 半边鸭 | 100 |
| 土鸭 | 1000 | 鸭脖子 | 100 |
| 板鸭 | 250 | 鹅 | 100 |

3. 其余各项目包月参考用量在《响应报价表》中未列出的参照下表计算

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项目包** | **规格** | **单位** | **月参考用量** |
| 大米 | 25kg/袋 | 公斤 | 15000 |
| 面粉 | 25kg/袋 | 公斤 | 2000 |
| 食用油 | 25kg/桶 | 公斤 | 5000 |
| 鸡蛋 | 简装 | 公斤 | 2000 |
| 鲜活鱼 | 尾 | 公斤 | 白鲢：500 ；鲤鱼：150；鲫鱼：50 |
| 蔬菜 | 时令蔬菜 | 公斤 | 54130 |