

台前县 2026—2027 学年营养改善计划学校 食堂大宗食材采购项目合同

合同编号: 台财招标采购-2026-5 号

甲方(采购人): 台前县教育局

乙方(供应商): 台前县军宇餐饮服务有限公司

乙方持(采购人)签发的中标通知书,根据乙方投标文件(项目编号:台财招标采购-2026-5 号)和《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等相关法律法规,甲、乙双方经协商一致,达成以下合同条款。

一、项目名称:台前县教育局台前县 2026—2027 学年营养改善计划学校食堂大宗食材采购项目第三标包。

二、合同价款:(基准价的 99%,以当学期实际在校学生数量及学生在校就餐时间为准,据实结算),人民币:5+X 元/人/就餐日(5 元为财政补贴资金,“X”部分由学校根据实际情况自行确定)。

该价款中包含货物的采购、包装、运输(运至甲方指定学校)、装卸、保险、税费、配合验收和培训的技术服务(包括技术资料提供)、检验、售后服务保障等一切费用,包括但不限于以上费用,不得另行收取任何费用。以当学年度实际在校学生数量及学生在校时间为准,据实结算。

三、质量标准及要求

1、大米:符合 GB1354-2018 标准有 SC 标志含水量等于



低于规定标准，无杂质、杂米，黄粒米<2%、含碎<15%、水份<15.5%，一级粳米标准。规格：5kg—25kg/袋(精装)，提供产品质量检验报告。大米的包装、运输和储存，符合保质、保量、运输安全的要求，严防污染。产品到校时距保质期满不低于2个月。

2、食用油：符合GB1354-2018标准有SC标志澄清透明；气味、口感较好；溶剂残留不得检出；酸值小于1；过氧化值小于6；密封良好，无渗漏，规格：5L-20L/桶。产品到校时距保质期满不低于2个月。

3、肉类(以猪肉为主)：送货当日需为定点屠宰场宰杀的当天鲜肉，有两章两证，即有动物检疫验讫印章和动物检验检疫讫印章、动物检验检疫合格证明和品质检验合格证明(特殊时期必须有非洲猪瘟检疫合格证)。

4、鸡蛋：按GB2789.2-2016和国家有关标准、规定执行。

(1)禽蛋，要求外壳完好、新鲜，有动物检验检疫合格证的无公害产品，30枚包装成一板；

(2)蛋壳表面光泽、完整、坚实，壳外膜色白呈霜状；

(3)气室小，高度在4—5mm之间；

(4)蛋白浓厚、透明、无杂质异味；

(5)蛋黄完整，呈半球形，位居蛋的中央；

(6)整个蛋微生物污染少，无细菌、霉菌生长发育。

5、蔬菜：所供应蔬菜必须是新鲜、绿色、安全、无公害产品，农药残留不超标。在正常情况下保证提供新鲜、安全、应季蔬菜。



6、原辅材料:必须是正规厂家生产,符合国家质量标准。

7、面粉:符合 GB1354-2018 标准有 SC 标志。特制一等粉标准。规格:5kg—25kg/袋(精装),提供产品质量检验报告。小麦粉的包装、运输和储存,符合保质、保量、运输安全的要求,严防污染。产品到校时距保质期满不低于 2 个月。

8、豆制品:根据采购人实际需求配送。

9、牛奶:根据采购人实际需求配送。

10、大米、食用油的生产企业必须具备有效的《食品生产许可证》或《全国工业产品生产许可证》。

序号	产品名称	分类	质量标准
1	新鲜肉类冷鲜肉	鸡肉	品名:①光鸡(三黄鸡)②鸡大腿③鸡琵琶腿 (1)原料:屠宰前的活鸡来自非疫区,并经动物卫生监督机构检疫、检验合格。 (2)加工:屠宰后的活鸡经动物卫生监督机构检疫、检验合格后再加工。在加工过程中不适用任何化学合成的防腐剂、添加剂及人工色素。 (3)感官要求: 色泽:表皮和肌肉切面有光泽,具有鸡肉固有的色泽。气味:具有鸡肉固有的气味、无异味。煮沸后肉汤:透明澄清,脂肪团聚于液面,具有鸡肉汤固有的香味。状态:具有鸡肉固有的状态,无正常视力可见外来异物。 (4)鸡肉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存和运输等要求按 GB/2707-2016、GB/16869-2005 和国家有关标准、规定执行。 (5)规格:鸡肉(鸡大腿或鸡胸脯肉),配送包装的冷鲜肉,每包 5kg—20kg (6)供货时提供动物检疫合格证明和肉品质合格证明,随货同行,不能是冰冻肉。
			品名:④去骨腿肉(前夹肉,座板肉)⑤肋条肉⑥五花肉(带皮)⑦肋排 (1)原料要求:屠宰前的活猪来自非疫区,并经动物卫生监督机构检疫、检验合格。



		猪肉	(2) 感官要求: 色泽: 肌肉呈均匀红色、有光泽, 脂肪洁白, 具有猪肉固有的色泽。 气味: 具有猪肉固有的气味、无异味。 状态: 肉质紧密、弹性好, 表面微干或微湿润, 不粘手, 具有猪肉固有的状态, 无正常视力可见外来异物。 (3) 猪肉的技术要求、卫生指标、检验方法、生产加工过程、标识、包装、贮存和运输的卫生要求等按 GB/2707-2016、GB/2707-2005 和国家有关标准、规定执行。 (4) 规格: 猪肉(猪肉修除皮、筋、血管、骨头、淋巴等后, 剩下部分的瘦肉比例不少于 65%), 配送包装的冷鲜肉, 每包 5kg—20kg。 (5) 供货时提供动物检疫合格证明和肉品质合格证明, 随货同行, 不能是冰冻肉。
		牛、羊肉	品名: ⑧牛肋条肉⑨牛腩肉⑩羊肉 (1) 原料要求: 屠宰前的活牛来自非疫区, 并经动物卫生监督机构检疫、检验合格。 (2) 感官要求: 色泽: 肌肉有光泽, 红色均匀, 脂肪洁白, 具有牛肉固有的色泽。 气味: 具有牛肉固有的气味、无异味。 状态: 肉质紧密、有弹性, 表面微干或微湿润, 不粘手, 具有牛肉固有的状态, 无正常视力可见外来异物。 (3) 牛肉的技术要求、卫生指标、检验方法、生产加工过程、标识、包装、贮存和运输的卫生要求等按 GB/2707-2016、GB/2707-2005 和国家有关标准、规定执行 (4) 规格: 牛肉(牛肉修除血管、骨头、淋巴等后, 剩下的部分), 配送包装的冷鲜肉, 每包 5kg—20kg。 (5) 供货时提供动物检疫合格证明和肉品质合格证明, 随货同行, 不能是冰冻肉。
2	蔬菜类	蔬菜	农业残留数量低于国家规定。 (1) 叶菜类(包括青菜、小白菜、芹菜、苞菜、花菜、大白菜、生菜、黄心菜、上海青、西兰花、西芹、香菜、菜心) 属同一品种规格, 肉质鲜嫩, 形态好, 色泽正常; 茎基部削平, 无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤; 无烧心焦边、腐烂等现象, 无抽薹(菜心除外); 结球的叶菜应结球紧实: 菠菜和本地芹菜可带根。 花椰菜、青花菜属于同一品种规格, 形状正常, 肉质致密、新鲜, 不带叶柄, 茎基部削平, 无腐烂、病虫害、机械伤; 花椰菜、花球洁白, 无毛花、青花菜无托。叶, 可带主茎, 花球青绿色、无紫花、无枯薹现象。



			(2) 茄果(包括西红柿、青椒、茄子、尖椒、红鲜椒)属于同一品种规格,色鲜,果实圆整、光洁,成熟度适中,整齐,无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。 (3) 瓜类(包括黄瓜、冬瓜、南瓜、瓠子、西葫芦、苹果(红富士)、丝瓜)属于同一品种规格,形状、色泽一致,瓜条均匀,无斑点,无断裂,不带泥土,无畸形瓜、病虫害瓜,烂瓜、无明显机械伤。 (4) 根菜类(包括白萝卜、胡萝卜、莴笋、青萝卜)属于同一品种规格,皮细光滑,色泽良好,大小均匀,肉质脆嫩致密。新鲜,无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑,一带泥沙,不带茎叶、须根。(5) 薯芋类(包括土豆、山药、生姜)属同一品种规格,色泽一致,不带泥沙,不带茎叶、须根,无机械和病虫害斑,无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。 (6) 葱蒜类(包括洋葱、蒜台、蒜苗、大葱、大蒜、光蒜、韭菜)属同一品种规格,允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根,去老叶,韭菜去根去老叶,蒜头、洋葱去根去枯叶:可食部分质地幼嫩,不带泥沙杂质,无病虫害斑。 (7) 豆类(包括长豆角) 属同一品种规格形态完整,成熟度适中,无病虫害斑。食荚类:豆荚新鲜幼嫩,均匀。食豆仁类:籽粒饱满较均匀,无发芽。不带泥土、杂质。 (8) 水生类(包括藕) 属同一品种规格,肉质嫩,成熟度适中,无泥土、杂质、机械伤,不干瘪,不腐烂霉变。 (9) 芽苗类(包括黄豆芽、绿豆芽) 芽苗幼嫩,不带豆壳杂质,新鲜,不浸水。 (10) 菌菇类(包括金针菇、平菇、鲜香菇、银耳)属同一品种规格,新鲜,不浸水、不带泥沙杂质。 (11) 再加工类(包括干木耳、干香菇、干红枣、紫菜、干海带、海带丝、蛋白肉丝、徽子、银耳)属同一品种规格。
3	豆	水豆腐	有 SC 标志,当日生产,呈均匀的白色或浅黄色,有光泽,块型完整,软硬适度,有一定的弹性,质地细嫩,有豆腐特有的香味,无酸、涩等不良气味。
		白豆腐干	有 SC 标志,当日生产,呈均匀的白色或浅黄色,有光泽,块型完整,软硬适度,有一定的弹性,质地细嫩,有豆腐特有的香味,无酸、涩等不良气味。



	制 品 类	五香豆腐	有 SC 标志, 当日生产, 呈均匀的白色或浅黄色, 有光泽, 块型完整, 软硬适度, 有一定的弹性, 质地细嫩, 有豆腐特有的香味, 无酸、涩等不良气味。
		千张	呈均匀的白色或浅黄色, 有光泽, 组织结构紧密细致, 富有韧性, 软硬适度, 薄厚均一致, 不粘手, 无杂质, 有豆腐皮特有香味, 无酸、涩等不良气味。
		散粉丝	呈均匀的黄色, 有光泽, 为枝条叶状, 质脆易折, 条状折断实心, 无霉斑、杂质、虫蛀, 有粉丝特有香味, 无酸、涩等不良气味。
4	禽蛋类	鲜鸡蛋	按 GB2789.2-2016 和国家有关标准、规定执行。 (1) 禽蛋, 要求外壳完好、新鲜, 有动物检验检疫合格证的无公害产品, 30 枚包装成一板。 (2) 蛋壳表面光泽、完整、坚实, 壳外膜色白呈霜状; (3) 气室小, 高度在 4-5mm 之间; (4) 蛋白浓厚、透明、无杂质异味; (5) 蛋黄完整, 呈半球形, 位居蛋的中央; (6) 整个蛋微生物污染少, 无细菌、霉菌生长发育。
5	调 味 品 类 (备注: 凡进厂的各类辅料外包装必须统一且	食用盐	品种: 精盐。按 GB/T5461-2016 和国家有关标准、规定执行。 品质要求: 白色味咸, 无可见外来杂质, 无苦味、涩味、无异味; 水溶后无沉淀物; 重量要求: 标明重量的 $\pm 2\%$; 包装要求: 内塑料袋, 外编织袋或牛皮纸, 字迹清晰, 外袋清洁无破损, 无污染。
		陈醋、香醋	按 GB18187-2000 和国家有关标准、规定执行, 酿造食醋有 SC 标志。 品质要求: 具有正常酿造醋的色泽, 气味和滋味无不良气味, 不得有苦涩等异味和霉味, 不浑浊, 无沉淀, 必须带有生产厂家名称、具体的生产日期及赏味日期; 包装要求: 桶装或瓶装; 重量要求: 标准重量的 $\pm 2\%$ 。
		老抽酱油、生抽酱油	按 GB/T18186-2000 和国家有关标准、规定执行, 酿造酱油有 SC 标志。 品质要求: 具有正常酿造酱油的色泽, 气味和滋味无不良气味, 不得有酸、苦涩等异味和霉味, 不浑浊, 无沉淀; 包装要求: 桶装或瓶装; 重量要求: 标准重量的 $\pm 2\%$; 品质要求: 白色粉末, 无杂质, 无异物;



注 明 生 产 厂 家 生 产 日 期 或 赏 味 日 期 以 及 规 格		包装要求: 袋装; 重量要求: 标准重量的 $\pm 2\%$ 。
	淀粉	有 SC 标志 品质要求: 白色粉末, 无杂质, 无异物; 包装要求: 袋装; 重量要求: 标准重量的 $\pm 2\%$ 。
	食用碱	有 SC 标志 品质要求: 白色粉末, 无杂质, 无异物; 包装要求: 袋装; 重量要求: 标准重量的 $\pm 2\%$ 。
	酵母	有 SC 标志 品质要求: 白色粉末, 无杂质, 无异物; 包装要求: 袋装; 重量要求: 标准重量的 $\pm 2\%$ 。
	鸡精、味精	品质要求: 具有正常鸡精、味精滋味, 不得有异味。 水溶后无沉淀物; 重量要求: 标明重量的 $\pm 2\%$; 包装要求: 内塑料袋, 外编织袋或牛皮纸, 字迹清晰, 外袋清洁无破损, 无污染。
	八角面、排骨王	品质要求: 色泽正常, 颗粒均匀无杂质, 干燥松散无结块, 具有本品固有的气味; 包装要求: 外包装牛皮纸箱, 包装完整无破损; 重量要求: 标准重量的 $\pm 2\%$ 。
	白糖、冰糖	等级: 优级; 品质要求: 晶粒均匀, 干燥松散, 颜色洁白, 无色糖粒、糖块、绵白糖质地柔软, 糖的晶体或水溶液味甜纯正, 无异臭、异味、异物; 重量要求: 标明重量 $\pm 2\%$; 包装要求: 内塑料袋, 外编织袋或牛皮纸袋, 字迹清晰, 外袋清洁无批、破损, 无污染。
	豆瓣酱、辣椒酱	等级: 优级 包装要求: 桶装或瓶装; 重量要求: 标准重量的 $\pm 2\%$ 。
	八角、香叶、花椒、桂皮、辣椒面、干辣椒	等级: 优级 重量要求: 标准重量的 $\pm 2\%$ 。
	料酒、黄酒、耗油、白醋、味极鲜、芝麻酱	等级: 优级 包装要求: 桶装或瓶装; 重量要求: 标准重量的 $\pm 2\%$ 。
	十三香、麻辣鲜、白胡椒、胡椒	品质要求: 固体粉状, 具有本品固有的气味, 无异味, 无杂质; 包装要求: 内为塑料袋外包装为牛皮纸箱; 重量要求: 标准重量的 $\pm 2\%$ 。



		面(白)、 卤料 包	
6	粮 油 类	一级大米	符合 GB1354-2018 标准有 SC 标志 含水量等于低于规定标准, 无杂质、杂米, 黄粒米 <2%、含碎<15%、水份<15.5%, 一级粳米标准。 规格: 5kg—25kg/袋(精装), 提供产品质量检验报告。大米的包装、运输和储存, 符合保质、保量、 运输安全的要求, 严防污染。产品到校时距保质期 满不低于 2 个月。
		小麦粉	符合 GB1354-2018 标准有 SC 标志 特制一等粉标准。规格: 5kg—25kg/袋(精装), 提供 产品质量检验报告。小麦粉的包装、运输和储存, 符合保质、保量、运输安全的要求, 严防污染。产 品到校时距保质期满不低于 2 个月。
		非转基因 菜籽油	符合 GB1354-2018 标准有 SC 标志登清透明; 气味、 口感较好; 溶剂残留不得检出; 酸值小于 1: 过氧化值小于 6; 密封良好, 无渗漏, 规格: 5L-20/ 桶。产品到校时距保质期满不低于 2 个月。
		非转基因 一级大豆 油	符合 GB1354-2018 标准有 SC 标志 澄清透明; 气味、口感较好; 溶剂残留不得检出; 酸值 小于 1; 过氧化值小于 6; 密封良好, 无渗漏, 规 格: 5L-20/桶。产品到校时距保质期满不低于 2 个月。
		香油	符合 GB1354-2018 标准有 SC 标志 溶剂残留不得检出; 密封良好, 无渗漏。产品到校时 距保质期满不低于 2 个月。
		干面条、 花生米 绿豆、红 豆、玉米 糝子、小 米、玉米 粒、干黄 豆、胡辣 汤面、豆 粥面、八 宝粥混合 粮、江米 、黑米	等级: 优级; 含水量等于低于规定标准, 无杂质、杂米, 提供产 品质量检验报告。包装、运输和储存, 符合保质、 保量、运输安全的要求, 严防污染。产品到校时距 保质期满不低于 2 个月。按国家有关标准、规定执 行。



四、合同履行时间、地点及进度

1、合同期限:自 2026 年 9 月初至 2027 年春季学期末止(以实际在校学生数量及学生在校就餐时间为准)。

2、质量保证期:乙方保证货物到校时,猪肉、鸡蛋和蔬菜新鲜,其他肉类和大米、食用油的保质期不得过半。供方在交付食材时应向需方提供食材的合格证书及其他相关资料,否则按不能交货对待。

3、供货方式:乙方负责运送至台前县马楼镇第一中学、马楼镇第二中学、后方镇中学及马楼镇中心学校、后方镇中心学校、孙口镇中心学校下辖小学食堂,配送、运输等费用中标人承担。

4、供货和配送期限:

(1)新鲜肉类(冷鲜肉)、禽蛋、蔬菜类、豆制品类:每日供货一次,每日上午 9 时前交货(特殊情况交货时间由学校指定,乙方不得拖延)。

(2)粮油类、调味品类:每周供货一次,周日下午 5 时前交货(特殊情况交货时间由学校指定,乙方不得拖延)。因产品质量或供货服务问题被学校投诉 3 次,且经查属实的,招标方有权提前终止合同。出现食品安全卫生事故的,合同立即终止,并按相关规定执行处罚。

(3)货物验收,配送到指定地点后,在线验称,并拍照上传。

(4)肉类在总合同价款中不低于 35%。

五、人员培训



供方免费对需方人员进行技术培训，直到需方人员熟练操作或掌握为准。

六、交付和验收

1、乙方提供不符合投标文件和本合同规定的食材，甲方（学校）有权拒绝接受。

2、乙方应将所提供食材的装箱清单等交付给甲方，如有缺失应及时补齐，否则视为逾期交货。

3、甲方应当在收货时进行验收，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食材验收单，甲乙双方各执一份。

4、对乙方的其他相关要求：

(1) 具备与所供应配送的货物品种、数量相适应的仓储场所、检验检疫设备等相关条件；保持仓库环境整洁，同时仓库内食品应按食品安全的有关法律法规存放并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

(2) 专人、专线、专车直接配送。配送人员必须取得卫生健康部门出具的健康证，配送时做到个人仪表整洁且必须佩戴经营单位的食品配送上岗证。配送车辆上必须粘贴配送标识，且车辆要加装 GPS 监控设施，车辆要保持清洁并定期消毒，在食品配送过程中不得与其他产品混装。

(3) 配送的每批次的面粉、大米、食用油和原辅材料都要有检测报告，蔬菜要有农药残留检测报告，肉类要有动物检疫合格证明，并且要留样。

七、结算方式



1、中标人在规定的时间内供应、配送并经学校验收合格后，由乙方向相关学校提交完备有效单据和合法合规票据后，由招标人按约定的付款条件付款，若发票户名、开户行、账号与供货单位不一致，甲方不予付款。（注：本项目没有预付款，结算以财政实际支付能力为准）。

2、货款结算时间：学校根据自身实际，每一个月或两个月结算一次食材款。

3、结算方式：由县级询价小组，每月末以万邦批发市场、京东等网上公示的食材价格或者上级有关部门制定的食材价格 $\times$ 中标基准价（99%）作为下个月周带量食谱制作依据（若供货期间食材价格波动较大，可适当增加价格查询次数），周带量食谱按照本学期实际就餐天数均价不低于5元/人/天。学校提前三天以上将次周带量食谱交付至乙方，乙方收到食谱后如有异议，要提前两天与学校沟通，否则视为认可。乙方要严格按照食谱中规定的量进行供货，否则，甲方有权拒收，造成的一切损失由乙方承担。

八、合同争议解决

1、因食材质量问题发生争议的，应邀请国家许可当地法定的质量检测机构对食材质量进行鉴定。食材符合标准的，鉴定费由甲方承担；食材不符合标准的，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，可向对方提起诉讼。

3、诉讼期间，本合同继续履行。



九、违约责任

1、乙方必须自主经营、自主配送。不得转让、承包、转包、分包，如发现有弄虚作假或欺诈行为，甲方发现并证实后，立即终止合同，并以停付乙方前期供货的资金作为处罚。

2、乙方保证所提供的食材(包括大米、面粉、食用油、肉类、鸡蛋、蔬菜、豆制品和原辅材料)质量必须符合投标文件和本合同“质量标准及要求”，一旦发现伪劣假冒产品、以次充好产品、替代产品、腐败变质和感官性状异常的产品，学校应当场拒收并立即拍照留存并上报教育局，教育局调查核实后每次给予 3000 元罚金，累计超过三次的，甲方有权单方终止协议。因质量问题拒收影响了学生正常生活和学习，乙方须承担一切责任并给予当天学校食堂应配送食材 3 倍金额的补偿。

3、大米、面粉、食用油、肉类、鸡蛋、蔬菜、豆制品、牛奶和原辅材料乙方未在规定时间内供应食材(包括大米、面粉、食用油、肉类、鸡蛋、蔬菜豆制品和原辅材料)，影响了学生正常生活和学习，乙方须主动采取补救措施并给予当天应配送学校食堂食材(大米、面粉、食用油、肉类、鸡蛋、蔬菜豆制品和原辅材料)两倍金额的补偿。

4、因食材(包括大米、面粉、食用油、肉类、鸡蛋、蔬菜、豆制品、牛奶和原辅材料)质量问题发生的食物中毒等事故，由乙方承担经济赔偿责任以及其他法律责任，同时终止合同。



5、乙方在获得准入资格后，与甲方签订供货协议，甲方定期组织采购学校对供应商进行综合评议，满意率达不到80%的，予以清退，终止合同。

6、乙方按照食谱配送的食材(包括大米、面粉、食用油、肉类、鸡蛋、蔬菜、豆制品和原辅材料)符合投标文件和本合同“质量标准及要求”(食谱)，如遇特殊情况调整食谱，应提前告知甲方，一旦发现私自调整食谱食材，教育局调查核实后每次给予2000元罚金。

7、学校监督食材供应学校要按时按量接收乙方供应的符合标准的食材(包括大米面粉、食用油、肉类、鸡蛋、蔬菜、豆制品和原辅材料)，学校若私自在外面市场采购的，乙方不承担其质量安全责任、拒绝提供发票，并且要向县教育局举报，查实后将对学校负责人进行处罚。乙方默许学校私自采购食材并提供发票的，查实后将终止合同。

8、乙方应选派合格的驾驶员，使用满足安全要求的车辆配送食材，并为驾驶人购买安全保险，要求驾驶人保证道路交通安全，如若在食材运输配送过程中出现道路交通安全事故，全部由乙方负责。

十、供需双方应严格遵守招标文件要求，如有违反，按招标文件的规定处理。项目招标文件及其修改和澄清及供方投标文件、有关承诺及声明均为本合同的组成部分。

十一、本合同未尽事宜，供需双方可签订补充协议，与本合同具有同等法律效力，但不能违反招标文件及供方的投标文件所规定的实质性条款。



十二、其它

本合同一式陆份，甲方肆份，乙方贰份，自双方签订之日起生效。

甲方代表(签字):

孟永广

甲方(公章)



地址:

电话:

开户银行:

账号:

乙方代表(签字):

刘建军

乙方(公章)



地址: 河南省台前县城关镇同阳路 12号

电话: 13703483388

开户银行: 台前农村商业银行

账号: 3141 00012 00000 229

签订时间: 2016年 9月 10日

