

服务范围、服务要求

序号	标的的名称	数量及单位	▲技术要求		
1	梧州市 反腐倡廉教育 基地管理 中心 食堂 2026 年 度食材 配送服 务	1 项	一、配送种类及内容		
			序号	配送种类	配送内容（配送内容包括但不限于以下内容）
			1	蔬菜类	大白菜、小白菜、包菜（芥兰包）、娃娃菜、青菜（上海青）、油麦菜、空心菜、菠菜、生菜、红薯叶、菜心（菜花）、芥兰、西兰花、有机菜花（花椰菜）、白萝卜、胡萝卜、西红柿、黄瓜、冬瓜、苦瓜、丝瓜、南瓜、节瓜、西葫芦、莲藕、茄子、豆角、四季豆、扁豆（荷兰豆）、豌豆、毛豆（毛豆粒）、土豆、莴笋、竹笋（冬笋）、淮山、山药、板栗、红薯、紫薯、芋头、玉米、玉米粒、红椒、青椒、小米椒、红线椒、青线椒、生姜、姜（老姜）、茭白、芦笋、芥菜、西芹、芹菜、韭菜、韭黄、蒜苔、芥菜头（头菜）、黄豆芽、绿豆芽、茼蒿、香菜、葱花、蒜苗、大葱、洋葱、紫苏、鸡腿菇、口蘑（白蘑菇）、黑木耳、鸡枞菌、香菇、蟹味菇（海鲜菇）、金针菇、茶树菇、平菇（凤尾菇）、杏鲍菇、海带丝、海带头、海带结、蕨菜、榨菜、萝卜干、木瓜丝、笋干、酸菜、八宝菜、梅干菜、贡菜、酸笋、酸豆角、剁椒、红剁椒、泡椒、酸芥头、酸萝卜皮、冻豆腐、豆腐、豆油皮、千张（千页豆腐）、香干、百叶结、素鸡、日式豆腐等。
			2	水果类	苹果、芭蕉、香蕉、梨、香梨、西瓜、橙、柑橘、提子、葡萄、桂圆（龙眼）、荔枝、李子、冬枣、菠萝（去皮）、火龙果、哈密瓜、圣女果、芒果、青枣、杨桃、香瓜、枇杷、柠檬等。
			3	畜肉类	猪肉、猪瘦肉、猪里脊肉、五花肉、猪头骨、猪腿骨（猪筒骨）、猪沙骨、猪排骨（纯排骨）、排骨（有颈通排）、猪粉肠、肥肠、猪血、猪肘（猪脚）、

					猪蹄（圆蹄）、猪耳（纯猪耳朵）、猪舌、猪心、猪肚、猪肝、猪腰、猪皮、牛肉、牛腿肉、牛里脊、牛腩、牛肚、牛百叶、牛排、牛蹄筋、牛舌、牛仔骨、牛鞭、羊肉、带骨羊肉、羊排、羊肚、羊杂、羊骨头、山羊肉、腊肉、腊肠、牛肉丸（冻品）、猪肉丸（冻品）、虾丸、蟹棒、蛋饺、热狗（冻品，5斤/包）、生牛杂、火腿肠（420g/包）、火腿（2.5kg三文治/包）等。
			4	禽肉类	三黄鸡、土鸡、乌鸡、鸡肉（矮脚鸡肉）、鸡胗、麻鸭、白条鸭（冻品）、鸭肠、鸭舌、鸭血、烧鸭、鸭掌（冻品）、鸭腿（冻品）、鸭翅、鸭翅根、鸡翅、鸡翅尖、鸡中翅、鸡全翅、鸡腿、鸡爪（冻品）、鸡柳、掌中宝等。
			5	水产类	草鱼、鲫鱼、鲢鱼、罗非鱼、胖头鱼（大头鱼）、鱼头、鲈鱼（活）、鲤鱼、带鱼、秋刀鱼（冻品）、白鲢鱼、鱿鱼（冰鲜）、小鱼仔、泥鳅、黄鳝、大虾、虾（中等）、花蛤、花甲（大）、牡蛎、螺蛳、螺、鱼尾等。
			6	调料、干菜类	干银耳、干木耳、豆皮、腐竹、瑶柱、石斛、干云耳、海带、红枣、紫菜、腰果、百合、莲子、枸杞、黄花菜、干茶树菇、干香菇、花生仁、干辣椒、胡椒面、白芝麻、黑芝麻、桂皮、花椒、八角、茴香（大）、草果、沙姜、香叶、甘草、党参、大料、罗汉果、虫草花、墨鱼仔、虾皮、虾米（去皮）、盐（海藻碘盐 500 克/包）、鸡精（鸡精 454 克/包）、味精、料酒（葱姜料酒）、陈醋（陈醋 420ml/瓶）、米醋（米醋 450ml/瓶）、白酒（52 度）、生抽（生抽 1900ml/瓶）、老抽、豉油（生抽豉油 1900ml/瓶）、蚝油（蚝油 2.27kg/瓶）、味极鲜（味极鲜 1900ml/瓶）、花椒油（花椒油 200ml/

					瓶）、麻油（黑芝麻油 180ml/瓶）、豆腐乳（豆腐乳（原味）590g/瓶）、豆腐乳（腐乳 610g*6 瓶）、橄榄菜（1000 克/瓶）、酵母（酵母粉 1*15*200 包/件）、生粉（生粉 200g/包*100 包/件）、白砂糖、冰糖、红糖、十三香（十三香 45g*10 盒*10 条/件）、五香粉（五香粉 15g*30 包*12 大包/件）、孜然粉、胡椒粉（40g*10*15 包）、豆瓣酱（豆瓣酱 1.1kg/瓶）、黄豆酱（黄豆酱 6k/瓶 g）、番茄酱（番茄酱 850g/瓶）、番茄沙司（番茄沙司 250g/瓶）、风味豆豉（风味豆豉 280g/瓶）、螺蛳粉（480g 螺蛳精粉 480g*20 包/件）、桂林米粉汤料（480g 桂林米粉汤料 480g*25 包/件）、特鲜粉（特鲜粉 40g*20 包/件）、蒸肉粉（蒸肉米粉）、麻辣鲜（麻辣鲜 46g*22 包*5 大包/件）、三鲜味料（三鲜味料 50g*160 包/件）、特鲜味料（50g 特鲜味料 50g*200 包/件）、调味料（调味料 40g*12 包*2 卡*6 盒/件）、炖鸡料（120 克/包）、火锅底料（150 克/包）、麻辣鱼料（150 克/包）、酸菜鱼料（150 克/包）等。	
			7	饮料类	可乐（2L）、雪碧（2L）、凉茶饮料（1.5L）、花生奶、橙汁（1.8L）、酸奶（酸奶 24 盒装）、牛奶（纯牛奶 24 盒装）、椰子汁（1.25L）、早餐奶（早餐奶 24 盒装）等。	
			8	米面、杂粮类	小米、黑米、紫米、薏米、糯米、糯米粉、面粉、猪板油、果麦酱、酵母、白麻仁、蛋挞皮、玛格粉、黄豆、红豆、绿豆、赤小豆、八宝粥、荞麦、麦仁（麦片）、米粉（切粉）、饺皮、红薯粉、粉丝、面条、圆粉、扁粉、麻辣粉面、小芋头、水煮花生等。	
			9	蛋类	鸡蛋、皮蛋、咸蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等。	

				10	粮油类	思委米、优之粮 903 大米、夏郢思委米、壹稻诚名软香米、法泗油粘香米、鲁花压榨一级花生油、胡姬花花生油、福临门浓香压榨一级花生油、香满园花生油、金龙鱼特香花生油、福之泉调和油、元宝大豆油等等（参照或相当于以上品牌型号产品）。
二、服务总体要求						
				序号	采购内容	产品质量要求及技术指标
				1	米面、杂粮类	1. 具有“SC”食品生产许可证或标明生产许可证编号；非转基因产品。 2. 保证新鲜且符合《中华人民共和国食品安全法》，小麦粉色泽气味正常，粉状或微粒状，无结块。 3. 大米保质期为 6 个月，稻谷原料储存期不超过保质期； 4. 大米、小麦粉要供应市场上普通流通的品种； 5. 大米应符合（GB/T 1354）标准要求； 6. 小麦粉应符合（GB/T 1355-2021）标准要求； 7. 包装用密封性能好、无毒、无害包装，包装上需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，食品剩余保质期不少于总质保时限 80%。
				2	调料类	1. 具有“SC”食品生产许可证或标明生产许可证编号，符合国家计量法规格要求； 2. 包装用密封性能好、无毒、无害包装，包装上需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，食品剩余保质期不少于总质保时限 80%。
				3	蔬菜、蛋类	1. 蔬菜：保证新鲜并保证每批蔬菜均通过农药残留成分测试，测试的结果要登记保存备案，供应商每天提供蔬菜农药残留测试的结果，证货同行，且

					<p>符合现行国家《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》及相关食品安全国家标准的要求。</p> <p>2. 禽蛋类：正常鲜蛋的蛋壳应清洁完整，无裂纹，灯光透视呈微红色，气室小，看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、凸起、完整并带有韧性，蛋黄蛋白分明。不能来自疫区。</p>
			4	畜肉、禽肉类	<p>1. 生猪等定点、当天屠宰，提供动物检验检疫合格证明，来自非疫区。</p> <p>2. 畜禽类要来自非疫区。</p> <p>3. 肉制品来自非疫区。</p>
			5	水果类	品质良好，保证新鲜，不应有腐败味和其他异味。
			6	水产类	<p>1. 新鲜、无病毒、不含有害物质，禁止采购来自受污染的海、江河、湖泊等水域的水产品；</p> <p>2. 如需剖杀的鱼，要做到鱼鳞刮除干净，去内脏、鱼鳃、腹内黑膜，不能来自疫区。</p>
			7	冰鲜类	<p>1. 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、肉质淡红，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割，外包装箱完好无破损。</p> <p>2. 包装用密封性能好、无毒、无害包装，包装上需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，食品剩余保质期不少于总质保时限80%。</p>
			8	河粉、米粉、豆制品、奶制品、糕点、干货等	<p>1. 河粉、米粉：应呈白色或略带黄色，具有新鲜大米清香味道。口感应柔软、有弹性，不粘牙，无杂质，无异味。生产企业必须具备有效《食品经营许可证》，许可证主体业态需为“食品销售经营者”；河粉需符合 DB4504/T 0001-2023《梧</p>

					<p>州鲜湿河粉加工技术规程》及相关食品安全标准；至少提供 2 个及以上生产厂家供采购人选择，每批次均附出厂检验报告，供应商至少每个月委托第三方检测机构进行 2 次检测，检测报告须存档。</p> <p>2、豆制品：卫生质量符合《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712-2014）的要求；豆腐色泽洁白，形态完整，质地细腻，有弹性，无酸味，无卤味，水分适度；豆腐丝、豆腐干、豆腐泡表面清爽无黏液、无酸味、霉变。</p> <p>3、奶制品质量必须按照国家的质和安全标准执行的要求；色泽乳白、口味鲜香、包装完整、无破损，食品剩余保质期不少于总质保时限 80%；无霉变、无酸败异味。</p> <p>4、糕点：质量符合糕点通则 (GB/T 20977-2007)；糕点、饼干、面包应具有各自的正常色泽、气味和滋味，不得有酸败、发霉等的杂味，食品内外不得有生虫、霉变及其他外来污染物。食品剩余保质期不少于总质保时限 80%。</p> <p>5、干货：干货原料不含或较少的含有杂质，原料的形状均匀，具有原料固有的本色。食品剩余保质期不少于总质保时限 80%。</p>	
			9	食用油	<p>1、基本要求：外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，食品剩余保质期不少于总质保时限 80%，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。</p> <p>2、气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。</p>	

						<p>3、加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。</p> <p>4、不得混有其他食用油或非食用油。</p> <p>5、卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。</p> <p>6、供货时提供该批次食用油的出厂检验报告。</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--