

## 服务范围、服务要求

序号	标的的名称	数量及单位	▲技术要求	
			<b>一、配送种类及内容</b>	
			序号	配送种类
			1	蔬菜类
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		配送内容（配送内容包括但不限于以下内容）
			2	水果类
			3	畜肉类

					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、鲶鱼、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）	

					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 6kg/瓶)、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	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>大米保质期为6个月，稻谷原料储存期不超过保质期；</li> <li>大米、小麦粉要供应市场上普通流通的品种；</li> <li>大米应符合（GB/T 1354）标准要求；</li> <li>小麦粉应符合（GB/T 1355-2021）标准要求；</li> <li>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%。</li> </ol>
2	调料类	<ol style="list-style-type: none"> <li>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；</li> <li>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%。</li> </ol>
3	蔬菜、蛋类	<ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ol>

					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。  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。	
4	畜肉、禽肉类				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。  2. 畜禽类要来自非疫区。  3. 肉制品来自非疫区。	
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				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；  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。	
7	冰鲜类				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。  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%。	
8	河粉、米粉、豆制品、奶制品、糕点、干货等				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>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量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>	

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