

食堂食材供货采购项目

附件-供货清单

供货食材清单 (按实际使用数量进行供货)

食材分类目录	二级分类	采购明细 (包括但不限于)	质量要求
粮油类	米、面、油等 (金龙鱼)	米: 金龙鱼清香稻长粒香米10kg 面: 金龙鱼新疆小麦特制一等小麦粉25kg 油: 金龙鱼纯香菜籽油5L/金龙鱼浓香	货物送到指定地点, 提供“一票通”资料, 必须保证食材新鲜, 在保质期限内。
蔬菜类	蔬菜、菌类、豆制品等	蔬菜: 土豆、豆皮、小米椒、红椒、陇椒、菜椒、茄子、西红柿、豆腐、扁豆芽、豆芽、绿豆芽、龙豆、莲藕、菠菜、生菜、娃娃菜、白菜、韭菜、紫甘蓝、莲花菜、菜心、油麦菜、冬瓜、黄瓜、丝瓜、毛芹、西芹、平菇、香菇、油菜、蒜苔、西葫芦、菜花、西兰花、青笋、白萝卜、红萝卜、洋葱、小葱、大葱、大蒜 扒皮蒜、蒜苗、生姜、香菜、茼蒿、山药等 菌类: 香菇、平菇、杏鲍菇、海鲜菇等 豆制品: 豆腐、豆腐皮、面筋等	所供应的蔬菜一定保证新鲜且农药残留要符合国家相关标准, 在每次配送时要出具农药残留检测报告单。
调味品、干鲜类	调料、调味品、干鲜、副食品、腌制、添加剂类等	调料: 太太乐鸡精、味精、细盐、粗盐、生姜粉、花椒粉、胡椒粉、胡椒粒、花椒粒、大香粒、香叶、八角、桂皮、草果、白芷、牛肉面调料、十三香、姜黄、红曲、五香粉、苦豆、辣椒段、辣椒丝、线椒、粗辣椒面、细辣椒面、特细辣椒面等 调味品: 大盘鸡料、海底捞火锅料、干锅料、蒸鱼鼓油、郫县豆瓣、老抽、生抽、耗油、山西陈醋、白醋、香油、红烧酱油、藤椒油、香辣酱、黄豆酱、老干妈、豆腐乳、南乳汁、大番茄酱、大豆瓣酱、甜面酱等 干鲜: 腐竹、银耳、云耳、大木耳、枸杞、虾米、白皮花生米、红皮花生米、黄豆、紫菜、粉条、粉丝、土豆淀粉、干豌豆淀粉、湿豌豆粉、玫瑰酱、豆筋等 副食品: 红糖、冰糖、白糖、大枣、枣片、桂圆、砖茶、茶叶、白芝麻、熟芝麻、熟胡麻、醪糟等 腌制: 榨菜、玫瑰榨菜等 添加剂: 酵母、泡打粉、小苏打等	所供应的调味品、干鲜、干杂类须是正规厂家, 并具有合格证书且无任何添加剂的优质产品。副食品的质量要求符合国家行业标准, 干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质, 保持应有的色泽, 确保产品质量稳定, 保证营养丰富、绿色安全、易存放、食用方便, 保质期长, 从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。
生鲜、水产、冻货类	(鲜)冻水产品、其他冻货等	(鲜)冻水产品: 带鱼、梭边鱼、冷冻鸡腿、冷冻鸡胸肉、鸡肉 其他冻货: 速冻产品等	1. 所供货物应保持较好的外观和质量等级, 符合国家食品部门的有关标准, 保证无异味、无霉烂变质。供货时须提交当批次有效的动物检疫合格证原件, 肉质合格证原件, 检测报告原件等证件。 2. 肉体冻实而坚硬, 无化冻现象, 肉质紧密而有弹性, 色泽均匀, 不粘手, 交货时干净、新鲜、无异味。 3. 冷冻肉解冻后净重量不少于原重量的 92%, 冷冻水产类食品解冻后净重量不少于原重量的 82%, 解冻时间为 4 小时以内(室温 20℃)。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

肉蛋制品类	猪肉、牛肉、羊肉、禽类、鱼类、蛋类等	猪肉：猪五花、排骨、猪肘等 牛肉：鲜牛肉等 羊肉：鲜羊肉、羊腿等 禽类：鲜鸡等 鱼类：鲜梭边鱼等 蛋类：鸡蛋	1. 供应商每次供货时须提交当前批次有效的动物检疫合格证（原件）、肉品肉质检验合格证（原件）、猪瘟检验报告（原件）、甘肃食品电子一票通（原件备查）等有效凭证，肉体须有动物检疫蓝章和肉品、肉质检验章，确保货物食品安全。 2. 供应商所供鲜肉肉污染物限量应符合 GB2762-2017（食品安全国家标准食品中污染物限量）的规定；农药残留量应符合 GB 2763-2016（食品安全国家标准食品中农药最大残留限量）的规定；兽药残留量应符合 GB 31650-2019（食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量）的规定。
低值易耗品类	一次性餐具、日用品类等	一次性餐具：吸管、奶茶杯、封口膜、圆餐盒、四格深餐盒、筷子等 日用品：围裙、抹布、洗涤剂、抽纸、丁腈手套、塑料袋（17#、20#、24#、30#、34#、65#、红色大号等）	一、一次性餐具（食品接触用）强制国家标准总依据 1. 通用基础：GB 4806.1-2016 食品接触材料及制品通用安全要求 2. 塑料餐具：GB 4806.7-2023、GB/T 18006.1-2025（2026年3月实施） 3. 纸制餐盒纸杯：GB 4806.8-2022，严禁检出荧光增白剂 4. 竹木筷子：GB 19790.2-2005，二氧化硫残留≤600mg/kg 5. 微生物统一：GB 14934、GB 15979-2024一次性卫生用品指标 6. 添加剂合规：所有助剂执行GB 9685正面清单，严禁工业回收废料加工 二、一次性餐具分项详细质量要求 （一）感官外观要求 1. 整体色泽均匀，无发黄发黑、色斑、油污、霉点、灰尘杂质； 2. 边缘光滑无毛刺、裂口、穿孔、变形、凹凸气泡； 3. 无刺鼻塑胶味、霉味、香精异味，清水浸泡无刺鼻气味析出； 4. 碗盒杯具盛热水不漏液、不渗水，加盖贴合严实； 5. 筷子、勺子挺直不弯曲、无毛刺木刺，纸质餐具无掉屑脱膜。 （二）理化安全硬性指标 1. 重金属限值：铅（Pb）≤1mg/kg，砷（As）≤1mg/kg，镉、铬迁移量合规； 2. 蒸发残渣（水、乙酸、油脂浸泡）≤30mg/L；高锰酸钾消耗量≤10mg/kg； 3. 塑料餐具不得检出塑化剂（邻苯）、氯乙烯单体；纸杯纸碗无荧光增白剂； 4. 竹筷：硫磺熏蒸残留达标，无霉变发黑、虫蛀痕迹。 （三）物理使用性能 1. 容量误差≤5%，盛装热汤不发软塌陷、不变形、不渗漏； 2. 常温跌落无开裂，打包承重不破损； 3. 标注可微波款：100℃加热不变形、不释放异味；未标注禁止微波加热。 （四）外包装清晰印刷： 1. SC食品生产许可证编号、“食品接触用”字样； 2. 材质（PP塑料/竹浆纸/玉米淀粉可降解）、适用温度； 3. 生产厂家名称、地址、生产日期、保质期、批次号； 4. 可降解产品标注降解标准GB/T 18006.3-2020，降解率≥90%。 三、通用低值易耗品整体质量管理要求 1. 通用质量总则 - 符合国家行业标准，无刺鼻有毒气味，材质结实耐用，性价比适配单位采购预算； - 严禁三无产品、劣质回收料制品、假冒伪劣贴牌货品； - 食堂配套低值易耗品（保鲜膜、保鲜袋、一次性手套）同样需标注食品接触用+SC标识。 2. 分类质量细则 （1）保洁消杀类（垃圾袋、清洁液、百洁布） - 垃圾袋韧性强、不易刺穿，厚度达标，低温不易脆裂，无刺鼻回收塑料臭味； - 洗涤剂符合GB餐具洗涤标准，不伤手、易漂洗无残留，具备质检合格证； - 抹布不掉毛、不易腐化发霉，颜色分区（生食/熟食/台面）。 （3）辅助用品 一次性PE手套透明厚实、不易破损；围裙防水防尘，材质无毒无味。 四、采购验收、索证、入库管理规范（机关单位必备） 1. 索证索票（一票否决） 供应商送货提供：营业执照、SC生产资质、同批次质检报告复印件加盖公章、送货清单、发票。

上述采购食材需严格按照国家相关标准、行业标准、地方标准、或者其他标准规范执行，货物送到指定地点且必须保证食材新鲜，在保质期限内且每次供货时须提交食品质检合格证明。