

1. 大米					
序号	名称	规格	单位	技术参数	备注
1	大米	优等（长粒）25KG	袋	执行国家 GB/T1354-2018 标准。颗粒饱满（不完善颗粒比例低于 8.0%，碎米比例低于 2.0%），均匀完整，颜色纯正，有泽光，干爽无杂质，无霉变（水分含量低于 15.0%），无异味，清洁，无虫尸鼠粪，无杂色，表面无油污。标签及包装标识内容应符合国家有关规定，具有市场准入 质量安全 QS 标志和许可证编号、执行标准号、产品名称、制造者。25Kg 包装的大米，单件含量负偏离不得超过 250g，批量平均偏差应大于或等于零。	
2. 面粉					
序号	名称	规格	单位	技术参数	备注
1	特一粉	优等 25KG	袋	<p>执行国家GB 1355—1986 标准。颜色洁白或白中带淡黄（不允许含增白剂），手感软绵均匀细腻，面粉用手捏过松开，面粉随即散有面粉的香气。标签及包装标识内容应符合国家有关规定，具有市场准入质量安全 QS 标志 和许可证编号、执行标准号、产品名称、制造者。25KG 包装的面粉，单件含量负偏离不得超过 125g，批量平均偏差应大于或等于零。其他规格的包装按国家技术监督局指定的《定量包装商品计量监督规定》执行。</p> <p>每 100 克：能量≥1500 千焦，蛋白质≥11 克，脂肪≥0.8 克，碳水化合物≥73 克</p>	
2	牛肉面专粉	优等特制 25KG	袋	<p>执行国家GB 1355—1986标准。颜色洁白或白中带淡黄（不允许含增白剂），手感软绵均匀细腻，面粉用手捏过松开，面粉随即散有面粉的香气。标签及包装标识内容应符合国家有关规定，具有市场准入质量安全 QS 标志 和许可证编号、执行标准号、产品名称、制造者。25KG 包装的面粉，单件含量负偏离不得超过 125g，批量平均偏差应大于或等于零。其他规格的包装按国家技术监督局指定的《定量包装商品计量监督规定》执行</p>	
3. 大肉					
序号	名称	规格	单位	技术参数	备注
1	腿肉	鲜肉	斤	<p>执行 GB2707-2005 鲜（冻）畜肉卫生标准，生产厂家或供应商三证，电子一票通票据，《畜禽产品检验合格证》、《检疫证》。肉质新鲜，有弹性、色泽新鲜，无注水现象。肉类具体根据各个食堂要求，可分为肉块、肉丝、肉片、肉馅等，需要人工切割的，必须根据食堂需求进行切割。</p>	
2	五花肉	鲜肉	斤		
3	排骨	鲜肉	斤		
4	肘子	鲜肉	斤		
5	蹄子	鲜肉	斤		
4. 牛羊肉					
序号	名称	规格	单位	技术参数	备注

1	牛肉/后腿	鲜肉	斤	执行 GB2707-2005 鲜（冻）畜肉卫生标准，生产厂家或供应商三证，电子一票通票据，《畜禽产品检验合格证》、《检疫证》。肉质新鲜，有弹性、色泽新鲜，无注水现象。肉类具体根据各个食堂要求，可分为肉块、肉丝、肉片、肉馅等，需要人工切割的，必须根据食堂需求进行切割。整羊（无内脏、头蹄、羊毛皮）净重 20-30 斤，提前一天宰杀。	
2	牛腩	鲜肉	斤		
3	牛腱子肉	鲜肉	斤		
4	牛骨头	鲜肉	斤		
5	整羊	鲜肉	斤		

### 5. 海鲜类

序号	名称	规格	单位	技术参数	备注
1	带鱼	冷冻	斤	原料鱼应符合 GB/T18108 一级品规定，解冻后的感官应符合 GB/T18108-200	
2	草鱼	鲜活每条 3 斤左右	斤	符合 GB/T 17715-1999 及 GB/T5055-2008 规定，新鲜活鱼	
3	鲈鱼	鲜活	斤	符合 GB/T 17715-1999 及 GB/T5055-2008 规定	
4	桂鱼	鲜活	斤	符合 GB 2733-2015、GB/T 18108-2008 及 GB 10136-2015 规定	
5	鲢鱼	鲜活	斤	符合 GB 2733-2015、GB/T 18108-2008 及 GB 10136-2015 规定	
6	多宝鱼	鲜活	斤	符合 GB 2733-2015、GB/T 18108-2008 及 GB 10136-2015 规定	
7	深海鱼头	冷冻	斤	原料鱼应符合 GB/T18108 一级品规定，解冻后的感官应符合 GB/T18108-200	
8	螃蟹	鲜活 1 斤 3-4 只	斤	符合 GB 2733-2015 及 GB 10136-2015 规定	
9	大青虾（海虾）	冷冻 1 斤 25 只左右	斤	符合 GB 2733-2015 及 GB 10136-2015 规定。大小均匀，含冰量约 10%	

### 6. 禽类

序号	名称	规格	单位	技术参数	备注
1	鸡脯	冷冻	斤	执行 GB2707-2005 鲜（冻）畜肉卫生标准，生产厂家或供应商三证，电子一票通票据，《畜禽产品检验合格证》、《检疫证》。肉质新鲜，有弹性、色泽新鲜，无注水现象。肉类具体根据各个食堂要求。	
2	鸡爪子	冷冻	斤		
3	活鸡	鲜活	斤		
4	鸭脖	冷冻	斤		
5	鸭子	鲜活	斤		

### 7. 蔬菜、鸡蛋

序号	名称	规格	单位	技术参数	备注
1	土豆	优等，1 斤 4 个左右	斤		

2	花生米	/	斤	<p>执行国家 GB/T8854-1988 标准。具有供应商三证、电子一票通票据。必须是新鲜“绿色食品”，安全、卫生、残余农药含量不能超过国家有关标准。叶菜类：色泽鲜明，有润泽的光亮，叶身肥壮，饱满，不伤痕，质地脆嫩。茎根类：以色泽鲜艳、壮大、无斑点，各有其清香气味者为好。</p>	
3	小油菜	优等	斤		
4	豆腐	优等	斤		
5	菜花	优等	斤		
6	菜瓜	优等	斤		
7	菠菜	优等	斤		
8	甘兰	优等	斤		
9	蒜苗	优等	斤		
10	油麦菜	优等	斤		
11	芹菜	优等	斤		
12	菜心	优等	斤		
13	娃娃菜	优等	包		
14	红薯粉条	/	斤		
15	白菜	优等	斤		
16	面条	优等	斤		
17	猫耳朵	优等	斤		
18	蒜苔	优等	斤		
19	豆角	优等	斤		
20	玉米棒	/	个		
21	海带	/	斤		
22	西红柿/粉色	优等	斤		
23	陇椒	优等	斤		
24	红椒	优等	斤		
25	胡萝卜	优等	斤		
26	笋子	优等	斤		

27	茄子	优等	斤		
28	冬瓜	优等	斤		
29	韭菜	优等	斤		
30	鱼酸菜	/	袋		
31	洋葱	优等	斤		
32	雪里红	/	斤		
33	腐竹	/	包		
34	红薯	/	斤		
35	紫薯	/	斤		
36	玉米粒	/	袋		
37	葱	优等	斤		
38	姜	优等	斤		
39	蒜	优等	斤		
40	千页豆腐	/	盒		
41	手擀粉	/	袋		
42	鸡蛋	优等	斤		

### 8. 调料、干鲜

序号	名称	规格	单位	技术参数	备注
1	食盐	500g/袋	箱	加碘盐, 执行 GB5461-2000 标准规定, 细粒、1 箱/40 袋	
2	鸡精	1800g/袋	袋	执行 SB/T10371-2003 标准规定	
3	味精	800g/袋	袋	执行 GB 2720-2015 标准规定	
4	老抽	500ml/瓶	瓶	执行 GB2717-2003 和 GB2717-2018 标准规定 一级	
5	生抽	500ml/瓶	瓶	执行 GB2717-2003 和 GB2717-2019 标准规定 一级	
6	蚝油	700g/瓶	瓶	执行 GB/T21999-2008 标准规定	
7	蒸鱼豉油	450ml/瓶	瓶	一级	
8	粉丝	150g/袋	袋	执行 GB2713-2003 标准规定	

9	白糖	/	斤	执行 GB317-1998 标准规定，精制、细粒	
10	生粉	/	斤	执行 GB2713-2003 标准规定	
11	干粉	/	斤	执行 GB2713-2004 标准规定	
12	郫县豆瓣	12.5kg/桶	桶	执行 SB/T20560 标准规定	
13	红油豆瓣	3kg/桶	桶	执行 Q/NZ0016 S-2019 标准规定	
14	料酒	500ml/瓶	瓶	执行 SB/T10416 标准规定	
15	白醋	500ml/瓶	瓶	执行 GB/T10781.1 标准规定	
16	辣妹子	920g/瓶	瓶	执行 NY/T1070 标准规定	
17	剁椒	3kg/瓶	瓶	执行 SB/T10439 标准规定	
18	大红袍	400g/袋	袋		
19	海底捞	220g/袋	袋	执行 Q/PE10004S 标准规定	
20	老干妈	280g/袋	袋	执行 GB/T20293 标准规定	
21	(浓缩) 鸡汁	536g/袋	箱	执行 Q/NBAK0014S 标准规定	
22	鸡粉	1kg/瓶	瓶	执行 Q/12A2084S 标准规定	
23	鸡汁	1kg/瓶	瓶	执行 SB/T10458 标准规定	
24	辣鲜露	468g/瓶	瓶	执行 Q/VBAR0003S 标准规定	
25	番茄酱	650g/桶	桶	执行 SB/T10459 标准规定	
26	香醋	500ml/瓶	瓶	执行 GB/T18187 标准规定	
27	香油	230ml/瓶	瓶	执行 GB/T8233 标准规定	
28	芝麻酱	450g/瓶	瓶		
29	南乳汁	440g/瓶	瓶	执行 DB31/2002 标准规定	
30	精制白醋	500ml/瓶	瓶	执行 GB/T18187 标准规定	
31	辣面	/	斤		
32	辣段	/	包		
33	大香	/	斤		

34	桂皮	/	斤		
35	花椒粒	/	斤		
36	胡椒粒	/	斤		
37	胡椒粉	/	斤		
38	草果	/	斤		
39	姜片	/	斤		
40	丁香粉	/	斤		
41	八角粉	/	斤		
42	小茴香	/	斤		
43	香叶	/	斤		
44	良姜	/	斤		
45	宽粉	/	斤		
46	粉条	/	斤		
47	淀粉	/	斤		
48	干香菇	/	斤		
49	干海带	/	斤		
50	单晶冰糖	/	斤		
51	木耳	/	斤		
<b>9. 时令果蔬</b>					
序号	名称	规格	单位	技术参数	备注
1	橘子	新鲜、大小均匀	斤	执行 GB232008-2016 及 GB/T23351-2009 标准规定	
2	橙子		斤		
3	油桃		斤		
4	桃子		斤		
5	优等 白粉桃		斤		
6	柚子 (红/白)		斤		

7	猕猴桃		斤		
8	乳瓜		斤		
9	小西红柿		斤		
10	白兰瓜		斤		
11	籽瓜		斤		
12	西瓜		斤		
13	葡萄		斤		
14	提子		斤		
15	香蕉		斤		
16	人生果		斤		
17	芒果		斤		
18	苹果		斤		

### 10. 食用油

序号	名称	规格	单位	技术参数	备注
1	菜籽油	优等 20L	桶	执行国家 GB1536-2004 标准：酸值、过氧化值、溶剂残留量不得超标，非转基因。	

### 11. 乳制品

序号	名称	规格	单位	技术参数	备注
1	纯牛奶	250ml*12 盒	箱	优等浓缩：每 100 毫升：能量 $\geq$ 249KJ，蛋白质 $\geq$ 2.9 克，脂肪 $\geq$ 3.0 克，碳水化合物 $\geq$ 5.0 克，钠 $\geq$ 58 毫克，钙 $\geq$ 110 毫克，铁 $\geq$ 1.20 毫克，锌 $\geq$ 0.80 毫克。保质期 6 个月，储藏方式密封置于阴凉、通风、干燥处，净含量 250ml*12 盒。	
2	酸奶	原味 100g*8/ 板	板	优等：每 100 毫升：热量 $\geq$ 73.37 大卡，碳水化合物 $\geq$ 9.50 克，脂肪 $\geq$ 2.70 克，蛋白质 $\geq$ 2.70 克。	