

附件 1

一、采购清单

酒泉职业技术大学旅游与烹饪学院 2026 年度实训耗材购置清单

序号	类别	耗材名称	型号及规格	技术参数要求	单位	数量	购置说明	备注
1	实训耗材(调味品类)	香醋	450ML	每瓶 450ML, 总酸 $\geq 4.50\text{g}/100\text{ml}$, 0%添加防腐剂	瓶	30	烹饪工艺与营养专业中餐烹调技术、面点制作技术、西餐制作技术等课程实训耗材	
2	实训耗材(调味品类)	耗油	700g	每瓶 700g, 0%添加防腐剂, 拌炒焖煮、上色、提鲜、增香三合一	瓶	20		
3	实训耗材(调味品类)	白醋	500ML	每瓶 500ML, 优选大米酿造, 0%添加防腐剂	瓶	20		
4	实训耗材(调味品类)	卤烧酱油	2.8kg	每瓶 2.8kg, 氨基酸态氮含量 $\geq 0.80\text{g}/100\text{ml}$	瓶	15		
5	实训耗材(调味品类)	生抽	500ML	每瓶 500ML, 0%添加防腐剂, 氨基酸态氮含量 $\geq 1.0\text{g}/100\text{ml}$	瓶	20		
6	实训耗材(调味品类)	老抽	500ML	每瓶 500ML, 0%添加防腐剂, 氨基酸态氮含量 $\geq 0.4\text{g}/100\text{ml}$	瓶	20		
7	实训耗材(调味品类)	料酒	450ML	每瓶 450ML, 酒精度 $\geq 10.0\% \text{vol}$	瓶	20		
8	实训耗材(调味品类)	香油	260ML	每瓶 260ML, 100%纯芝麻压榨, 0 克蛋白质及碳水化合物, 0 毫克钠	瓶	15		
9	实训耗材(调味品类)	番茄酱	850g	每瓶 850ML, 0%添加防腐剂, 每 30mg 番茄红素 $\geq 10\text{mg}$	瓶	10		
10	实训耗材(调味品类)	郫县豆瓣酱	500g	每瓶 0.25 kg, 无色素	瓶	10		
11	实训耗材(调味品类)	盐	0.5 kg	每袋 0.5 kg, 富含矿物质(钙、钠、碘等)	袋	75		
12	实训耗材(调味品类)	鸡精	1 kg	每袋 1 kg	袋	20		
13	实训耗材(调味品类)	胡椒粉	0.05 kg	每袋 0.05 kg, 白胡椒粉颗粒	袋	30		
14	实训耗材(调味品类)	色拉油	5L	5L, 一级转基因大豆, 0 克蛋白质, 0 毫克钠, 0 克碳水化合物	桶	120		
15	实训耗材(调味品类)	干木耳	散装	外观呈角质状, 质地硬而脆, 背面颜色为暗灰色或灰白色, 泡发后恢复柔软且半透明的状态, 表面附有滑润的粘液	kg	20		

序号	类别	耗材名称	型号及规格	技术参数要求	单位	数量	购置说明	备注
16	实训耗材(调味品类)	干辣椒	散装	小米辣	kg	30	烹饪工艺与营养专业中餐烹调技术、面点制作技术、西餐制作技术等课程实训耗材	
17	实训耗材(调味品类)	冰糖	散装	单晶体白冰糖	kg	40		
18	实训耗材(调味品类)	干花椒	散装	外果皮呈紫红色,果皮较厚,颗粒饱满且完整,具有强烈的麻香味,不可有霉味	kg	10		
19	实训耗材(调味品类)	草果	散装	外观呈长椭圆形,具三钝棱,颗粒饱满	kg	10		
20	实训耗材(调味品类)	八角	散装	呈八角形,莽草酸含量为8%-13%	kg	8		
21	实训耗材(调味品类)	桂皮	散装	呈不规则块状或片状、槽状或卷筒状。外表面灰棕色,内表面红棕色	kg	8		
22	实训耗材(调味品类)	香叶	散装	中等质量	kg	30		
23	实训耗材(调味品类)	白糖	散装	0克蛋白质,0毫克钠,0克碳水化合物	kg	200		
24	实训耗材类(调味品类)	玉米淀粉	1kg	每袋1kg,具有较强的吸湿性,最高能达30%以上	袋	200		
25	实训耗材类(调味品类)	味精	1kg	每袋1kg,谷氨酸钠≥99.0%	袋	200		
26	实训耗材类(面粉)	面粉	25kg	每袋25kg,中筋面粉	袋	150		
27	实训耗材类(禽畜肉类)	牛里脊	散装	新鲜牛里脊,正规厂家生产,符合食品生产标准	kg	75		
28	实训耗材类(禽畜肉类)	猪里脊(精)	散装	新鲜猪里脊,正规厂家生产,符合食品生产标准	kg	175		
29	实训耗材类(禽畜肉类)	五花肉	散装	新鲜五花肉,正规厂家生产,符合食品生产标准	kg	250		
30	实训耗材类(禽畜肉类)	猪腿肉	散装	新鲜猪腿肉,正规厂家生产,符合食品生产标准	kg	80		
31	实训耗材类(禽畜肉类)	鸡脯肉	散装	新鲜鸡脯肉,符合食品生产标准	kg	80		
32	实训耗材类(禽畜肉类)	整鸡	散装	新鲜整鸡,符合食品生产标准	只	160		
33	实训耗材类(禽畜肉类)	羊肉	散装	新鲜羊肉,符合食品生产标准	kg	50		
34	实训耗材类(禽畜肉类)	鸡腿	散装	新鲜鸡腿,符合食品生产标准	kg	100		
35	实训耗材类(禽畜肉类)	驴肉	散装	新鲜驴肉,符合食品生产标准	kg	15		
36	实训耗材类(禽蛋类)	鸡蛋	散装	新鲜鸡蛋,符合食品生产标准	kg	50		
37	实训耗材类(蔬菜类)	葱	散装	精选一级大葱,葱白长度不应低于30厘米,粗细在1.3-1.9厘米之间,外观整	kg	30		

序号	类别	耗材名称	型号及规格	技术参数要求	单位	数量	购置说明	备注
				洁、无病虫害，无枯叶或发黑现象，各项检验标准符合要求。				
38	实训耗材类 (蔬菜类)	姜	散装	精选优质生姜，姜肉脆嫩，汁液丰富，为自然的黄褐色或微微发白发黄，不软不松散，无明显干瘪或萎缩，并且符合各项检验标准。	kg	30		
39	实训耗材类 (蔬菜类)	蒜	散装	精选一级或特级大蒜，大蒜完整、色泽鲜艳无损伤、虫害和霉变，并且坚实饱满、干燥洁净、无异味，各项检验标准符合要求。	kg	400		
40	实训耗材类 (蔬菜类)	土豆	散装	精选一级或特级土豆，质地坚硬、气味清香、无异常气味或霉素，表皮光滑无缺陷，并且符合各项检验标准。	kg	300		
41	实训耗材类 (蔬菜类)	胡萝卜	散装	精选优质胡萝卜，大小均匀，外皮光滑，橙红色且鲜艳，尺寸在 18-25cm 左右，并且符合各项检验标准。	kg	350		
42	实训耗材类 (蔬菜类)	白萝卜	散装	精选优质白萝卜，表皮光滑、洁白，无虫眼和明显瑕疵，根须较少且直，形状规则为优，单个萝卜在 1.5-2 公斤左右，并且符合各项检验标准。	kg	200		
43	实训耗材类 (蔬菜类)	红心萝卜	散装	精选优质红心萝卜，表皮光滑靓丽、颜色均匀、形状整，并且符合各项检验标准。	kg	120		
44	实训耗材类 (蔬菜类)	青椒	散装	精选优质青椒应表面光滑、色泽鲜艳，无明显划痕、凹陷或损坏，相撞规整，大小适中，并且符合各项检验标准。	kg	95		
45	实训耗材类 (蔬菜类)	红椒	散装	精选优质红椒，新鲜明亮，无明显损伤或腐烂，整体形状完整，果柄完整，果肉应厚实，水分充足，无病虫害痕迹。	kg	95		
46	实训耗材类 (蔬菜类)	西兰花	散装	为精选一级或者特级品，花球圆整、紧实，色泽浓绿，花蕾均匀为开放，花茎鲜嫩，并且符合各项检验标准。	kg	95		
47	实训耗材类 (蔬菜类)	茄子	散装	精选优质茄子(紫色绿色有无要求)，表面光滑无斑点	kg	75	烹饪工艺与营养专业中餐烹调技术、面点制作技术、西餐制作技术等课程实训耗材	

序号	类别	耗材名称	型号及规格	技术参数要求	单位	数量	购置说明	备注
				和破损，颜色均匀，大小均匀，并且符合各项检验标准。				
48	实训耗材类 (蔬菜类)	青笋	散装	精选优质青笋，无明显弯曲或变形，皮薄且与肉分明，表面无锈斑，青绿新鲜，无干黄枯萎，无空心现象，微生物检验合格。	kg	65		
49	实训耗材类 (蔬菜类)	芦笋	散装	为精选特A级、特级笋或者大笋，应鲜嫩，无病虫害，无机械损伤，基部鳞片紧密，并且符合各项检验标准。	kg	85		
50	实训耗材类 (蔬菜类)	韭菜	散装	精选优质韭菜，菜叶挺直有张力且水润，根部截口处应较齐，捏住根部叶片能直立，并且符合各项检验标准。	kg	110		
51	实训耗材类 (蔬菜类)	洋葱	散装	精选优质一级或特级洋葱，表皮干燥、光滑、无破损和斑点，颜色应鲜亮，形状完整，没有明显凹陷或凸起，并且符合各项检验标准。	kg	150		
52	实训耗材类 (蔬菜类)	娃娃菜	散装	精选优质娃娃菜，为嫩黄色，新鲜有光泽，颗株完整，形状整齐，修正良好，无病虫害、腐烂、发霉、异味及异常外来水分，无明显机械伤，根部无泥土和杂物，并且符合各项检验标准。	kg	140		
53	实训耗材类 (豆制品类)	豆腐	散装	当日新鲜豆腐，为乳白色或淡黄色，无明显瑕疵，外观完整无破损，切口平整均匀，具有淡淡豆香味，无异味，柔软有弹性，不沾手。理化指标和微生物指标均要符合要求。	kg	100		
54	实训耗材类 (蔬菜类)	上海青	散装	优质新鲜蔬菜，页面平滑，无明显损伤或病虫害，符合国家食品安全标准。	kg	100		
55	实训耗材类 (蔬菜类)	黄瓜	散装	精选优质黄瓜，形状规整，粗细均匀，弯曲程度较小，农药残留检验合格，长度在20cm-30cm左右，直径在3-5cm之间。	kg	160		
56	实训耗材类 (蔬菜类)	西芹	散装	外观整洁，无明显损伤或病虫害，颈部挺直，叶柄宽厚且整齐，根部应翠绿，干净	kg	600		

序号	类别	耗材名称	型号及规格	技术参数要求	单位	数量	购置说明	备注
				无斑点, 农药残留 检验合格, 长度在 70cm-80cm 之间。				
57	实训耗材类 (海鲜类)	虾	散装	活虾, 符合各项检疫标准	kg	60		
58	实训耗材类 (海鲜类)	草鱼	散装	整条新鲜活鱼, 符合各项检疫标准。	kg	70		
59	实训耗材类 (海鲜类)	黑鱼	散装	整条新鲜活鱼, 符合各项检疫标准。	kg	120		
60	实训耗材类 (海鲜类)	鲤鱼	散装	整条新鲜活鱼, 符合各项检疫标准。	kg	90		
61	实训耗材类 (海鲜类)	鱿鱼	散装	整条新鲜活鱼, 符合各项检疫标准。	kg	90		
62	实训耗材类 (海鲜类)	鲢鱼	散装	整条新鲜活鱼, 符合各项检疫标准。	kg	350		
63	实训耗材类 (预制食品类)	蒜蓉肠	350g	正规厂家生产, 符合食品生产标准, 生产日期新鲜, 每袋 350g	袋	65		
64	实训耗材类 (预制食品类)	鸡蛋肠	500g	正规厂家生产, 符合食品生产标准, 生产日期新鲜, 每袋 500g	袋	70		
65	实训耗材类 (预制食品类)	皮蛋肠	500g	正规厂家生产, 符合食品生产标准, 生产日期新鲜, 每袋 500g	袋	70		
66	实训耗材类 (预制食品类)	鸡蛋干	120g	酱香味, 符合食品生产标准, 生产日期新鲜, 每袋 120g	袋	91		
67	实训耗材类 (预制食品类)	红肠	300g	正规厂家生产, 符合食品生产标准, 生产日期新鲜, 每袋 300g	袋	13		
68	实训耗材类 (预制食品类)	卤猪肝	0.5kg	正规厂家生产, 符合食品生产标准, 生产日期新鲜, 每袋 0.5kg	袋	115		
69	实训耗材类 (预制食品类)	酱牛肉	1kg	正规厂家生产, 符合食品生产标准, 生产日期新鲜, 每袋 1kg	袋	20		
70	实训耗材类 (预制食品类)	酱驴肉	2kg	正规厂家生产, 符合食品生产标准, 生产日期新鲜, 每袋 2kg	袋	1		
71	实训耗材(茶类)	绿茶	散装	新鲜, 味道纯正, 无霉变, 符合食品生产标准。	kg	1	酒店管理 与数字化 运营专业 2025 级 平台课 《饮品调	
72	实训耗材(茶类)	红茶	散装	新鲜, 味道纯正, 无霉变, 符合食品生产标准。	kg	1		
73	实训耗材(茶类)	乌龙茶	散装	新鲜, 味道纯正, 无霉变, 符合食品生产标准。	kg	1		

序号	类别	耗材名称	型号及规格	技术参数要求	单位	数量	购置说明	备注	
74	实训耗材(茶类)	花茶	散装	新鲜,味道纯正,无霉变,符合食品生产标准。	kg	1	制》课程实训耗材		
75	实训耗材(茶类)	菊花	散装	新鲜,味道纯正,无霉变,符合食品生产标准。	kg	5			
76	实训耗材(果汁类)	橙汁	3升	正规厂家生产,符合食品生产标准,生产日期新鲜,保质期半年以上	瓶	5			
77	实训耗材(果汁类)	芒果汁	3升	正规厂家生产,符合食品生产标准,生产日期新鲜,保质期半年以上	瓶	5			
78	实训耗材(果汁类)	苹果汁	3升	正规厂家生产,符合食品生产标准,生产日期新鲜,保质期半年以上	瓶	5			
79	实训耗材(果汁类)	桃汁	3升	正规厂家生产,符合食品生产标准,生产日期新鲜,保质期半年以上	瓶	5			
80	实训耗材(果汁类)	葡萄汁	3升	正规厂家生产,符合食品生产标准,生产日期新鲜,保质期半年以上	瓶	5			
81	实训耗材(酒类)	威士忌	700ml	正规厂家生产,符合食品生产标准,生产日期新鲜,保质期半年以上	瓶	5			
82	实训耗材(酒类)	白兰地	700ml	正规厂家生产,符合食品生产标准,生产日期新鲜,保质期半年以上	瓶	5			
83	实训耗材(酒类)	金酒	700ml	正规厂家生产,符合食品生产标准,生产日期新鲜,保质期半年以上	瓶	5			
84	实训耗材(酒类)	红石榴糖浆	750ml	正规厂家生产,符合食品生产标准,生产日期新鲜,保质期半年以上	瓶	5			
85	实训耗材(酒类)	蜜瓜力娇酒	750ml	正规厂家生产,符合食品生产标准,生产日期新鲜,保质期半年以上	瓶	2			
86	实训耗材	阿拉比卡咖啡豆	0.5kg	正规厂家生产,符合食品生产标准,生产日期新鲜,保质期半年以上	袋	2		酒店管理 与数字化 运营专业 平台课 2025级 《咖啡品 鉴课》程 实训耗材	
87	实训耗材	罗布斯塔咖啡豆	0.5kg	正规厂家生产,符合食品生产标准,生产日期新鲜,保质期半年以上	袋	2			
88	实训耗材	利比里亚咖啡豆	0.5kg	正规厂家生产,符合食品生产标准,生产日期新鲜,保质期半年以上	袋	10			
89	实训耗材	牛奶	/	正规厂家生产,符合食品生产标准,生产日期新鲜,保质期半年以上	箱	2			

序号	类别	耗材名称	型号及规格	技术参数要求	单位	数量	购置说明	备注
90	实训耗材	滤纸	/	正规厂家生产，满足采购人	袋	3		
91	实训耗材	咖啡专用糖包	/	正规厂家生产，满足采购人	袋	2		
92	实训耗材	虹吸壶过滤布	/	正规厂家生产，满足采购人	袋	2		
93	实训耗材	咖啡拉花模具	/	正规厂家生产，满足采购人	袋	2		
94	实训耗材	轻度烘焙咖啡豆	0.5kg	正规厂家生产，符合食品生产标准，生产日期新鲜，保质期半年以上	袋	2		
95	实训耗材	中度烘焙咖啡豆	0.5kg	正规厂家生产，符合食品生产标准，生产日期新鲜，保质期半年以上	袋	2		
96	实训耗材	重度烘焙咖啡豆	0.5kg	正规厂家生产，符合食品生产标准，生产日期新鲜，保质期半年以上	袋	60		
97	实训耗材(花材)	玫瑰	50CM	精选优质花卉，新鲜明亮，无明显损商或腐烂，整体形状完整，无病虫害痕迹。	枝	40	酒店管理 与数字化 运营专业 2024级 专业课 《插花艺术》 程实训 耗材	
98	实训耗材(花材)	康乃馨	55CM	精选优质花卉，新鲜明亮，无明显损商或腐烂，整体形状完整，无病虫害痕迹。	枝	20		
99	实训耗材(花材)	雏菊	45CM	精选优质花卉，新鲜明亮，无明显损商或腐烂，整体形状完整，无病虫害痕迹。	枝	10		
100	实训耗材(花材)	满天星	40CM	精选优质花卉，新鲜明亮，无明显损商或腐烂，整体形状完整，无病虫害痕迹。	枝	20		
101	实训耗材(花材)	非洲菊	45CM	精选优质花卉，新鲜明亮，无明显损商或腐烂，整体形状完整，无病虫害痕迹。	枝	40		
102	实训耗材(花材)	尤加利叶	60CM	精选优质花卉，新鲜明亮，无明显损商或腐烂，整体形状完整，无病虫害痕迹。	枝	10		
103	实训耗材(花材)	百合	60CM	精选优质花卉，新鲜明亮，无明显损商或腐烂，整体形状完整，无病虫害痕迹。	枝	10		
104	实训耗材(花材)	紫罗兰	60CM	精选优质花卉，新鲜明亮，无明显损商或腐烂，整体形状完整，无病虫害痕迹。	枝	8		
105	实训耗材(花材)	洋桔梗	60CM	精选优质花卉，新鲜明亮，无明显损商或腐烂，整体形状完整，无病虫害痕迹。	枝	20		
106	实训耗材(耗材工具)	花泥	高密度湿花泥(23*11*8cm)	干湿度匀称，符合国家生产和销售标准。	块	50		

二、供货期、地点及要求：

1. 供货要求：根据采购人要求配送，供应商应严格按照采购人的质量要求标准供货，不得短斤少两，掺杂使假，不得提供临期和过期食材。

2. 供货地点：根据采购人指定的地点按时配送到位。

3. 质量方面：供货方所供食材，必须符合国家检验和检疫标准，并提供检验合格证和检疫证明，非食材类严格按照国家规定的行业标准供货，不得提非标物品。

4. 供货期：自合同签订之日起1年

三、技术要求

1. 有完善的供货方案，包括供货计划、供货期、质量保证措施和安全措施，内容详实、完整、切合实际、符合项目具体实施要求。

2. 有针对采购项目有详尽的售后服务计划、措施及相关承诺。售后服务方案，包括质保期、售后服务人员信息、质保期内的服务范围及故障响应时间、质保期外的服务范围及响应时间、备货储备情况、应急处理方法等。

3. 保质期：1年。

4. 报价：包含供货、运输及后期保质期内所发生的一切费用。

四、履约保证金

1. 是否收取：收取。

2. 收取比例：根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第四十八条、《国务院部门涉企保证金目录清单（2024版）》文件精神，采购文件要求中标或者成交供应商提交履约保证金的，履约保证金的数额不得超过政府采购合同金额的10%，

本项目成交供应商需在签订合同前向采购人缴纳合同总价款的5%作为履约保证金；

3. 缴纳方式：向指定账户非现金形式缴纳；

4. 履约保证金的退还：在供货期内所供货物无任何质量问题，供货期结束后

在供应商承诺的质保期满后一次性无息退还。如果有质量问题，履约保证金用于损失弥补，履约保证金不足以弥补损失的，乙方仍需承担合同约定的质量不合格的违约责任。

五、付款方式

经采购人验收合格后，向供货单位支付同批所供货物价款的 100%；在供货期内所供货物无任何质量问题，供货期结束后在供应商承诺的质保期满后，经使用单位同意后无息退还履约保证金。

六、售后服务

1. 供应商提供的所有货物必须符合国家质量检测标准；
2. 所有货物和售后服务均由供应商提供，由此产生的一切费用均由供应商承担。

七、项目验收

所有货物进场后，由采购方组织进行初步验收，初验合格后货物方可入库，验收不合格的货物，供货方应及时退换。