广元市昭化区市场监督管理局

2023年食品及食用农产品抽检项目竞争性磋商公 告

项目概况

广元市昭化区市场监督管理局食品及食用农产品抽检服务项目的供应商应在广元市昭化区人民政府门户网（http://www.cnzh.gov.cn/index.html）获取磋商文件，并于2023年04月24日09时00分（北京时间）前提交响应文件。

一、项目基本情况

项目名称：2023年食品及食用农产品抽检服务项目

服务确定方式：竞争性磋商

预算金额（最高限价）：人民币180000.00元（拾捌万元整）

资金来源：财政资金

合同履行期限：自签订合同之日起至抽检任务全部完成后

质量要求：以双方约定合同为准

二、项目计划

计划组织实施抽检282批次，其中食用农产品抽检130批次，自定食品抽检127批次，市县级“你点我检”专项抽检15批次，有机产品抽检10批次。本局已定食用农产品抽检130批次（见附件1），自定食品抽检97批次（见附件2），剩余自定食品抽检30批次、市县级“你点我检”专项抽检15批次和有机产品抽检10批次，将根据工作要求结合本区实际再定。

三、项目实施时限

该项目于2023年6月10日前抽检批次过半，2023年11月20日前实施完毕。

1. 申请人的资格要求

1.资格条件

1. 须为在中国境内注册，具有独立承担民事责任能力的法人或其他组织；
2. 具有有效期内的检验检测机构资质认定证书（CMA），检验资质认定证书批准的参数能够全部满足本项目所检品种；

（3）参加政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录；

（4）依法缴纳税收和社会保障资金；

（5）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（6）无不良信用信息记录。

2.提供证明资料：

（1）企业营业执照或者事业单位法人证书复印件；

（2）CMA证书（检验检测机构资质认定证书）复印件（含证书附表）；

（3）授权书，资格材料真实性承诺书，在经营活动中无重大违法记录、无行贿犯罪记录的承诺书。

申请人在报名截止2023年4月23日17:00前，以电子文件方式将以上证明材料（均加盖单位鲜章）及经办人身份证明、联系人及联系方式传广元市昭化区市场监督管理局邮箱，邮箱地址为：643533340@qq.com（节假日除外）。本报名资料将作为备案的重要依据，请按规定和要求报名，否则将视为无效报名，报名时如有包件请注明包件号。

五、响应文件提交

截止时间：2023年04月24日09：00（北京时间）

地点：广元市昭化区市场监督管理局（广元市昭化区元坝镇益昌大道88号）

六、开启

时间：2023年04月24日09：00（北京时间）

地点：广元市昭化区市场监督管理局（广元市昭化区元坝镇益昌大道88号）

七、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

八、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系。

名 称：广元市昭化区市场监督管理局

地 址：广元市昭化区元坝镇益昌大道88号

联系方式：0839-8725071

附件：1.2023年昭化区食用农产品重点品种必检和可选项目表

2.2023年昭化区食品安全监督抽检品种和项目表

3.竞争性磋商综合评审细则

 广元市昭化区市场监督管理局

2023年4月18日

附件1

2023年昭化区食用农产品重点品种必检和可选项目表

| **被抽样区域** | **食品亚类（二级）** | **食品品种（三级）** | **食品细类（四级）** | **必检项目** | **可选项目** | **批次** | **备 注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 广元昭化 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、恩诺沙星 | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、替米考星、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） | 10 |  |
| 牛肉 | 恩诺沙星、磺胺类（总量） | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） | 2 |  |
| 羊肉 | 磺胺类（总量）、恩诺沙星 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） | 1 |  |
| 禽肉 | 鸡肉 | 尼卡巴嗪、恩诺沙星、甲氧苄啶 | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、多西环素、土霉素、金霉素、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） | 2 |  |
| 畜副产品 | 猪肝 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） | 镉（以Cd计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、多西环素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） | 2 |  |
| 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA） | 铅（以Pb计）、亚硫酸盐（以SO2计）、总汞（以Hg计） | 15 |  |
| 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 毒死蜱、腐霉利、镉（以Cd计） | 阿维菌素、敌敌畏、啶虫脒、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅（以Pb计）、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、三唑磷 | 5 |  |
| 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 毒死蜱、镉（以Cd计） | 阿维菌素、氟虫腈、腐霉利、铬（以Cr计）、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅（以Pb计）、氧乐果、乐果、乙酰甲胺磷 | 5 |  |
| 普通白菜 | 毒死蜱 | 阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、氟虫腈、镉（以Cd计）、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅（以Pb计）、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 7 |  |
| 芹菜 | 毒死蜱、噻虫胺 | 阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、镉（以Cd计）、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、铅（以Pb计）、噻虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、三氯杀螨醇 | 5 |  |
| 茄果类蔬菜 | 茄子 | 镉（以Cd计） | 毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、氟虫腈 | 7 |  |
| 辣椒 | 镉（以Cd计）、噻虫胺 | 倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅（以Pb计）、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、乐果 | 12 |  |
| 蔬菜 | 豆类蔬菜 | 食荚豌豆 | 多菌灵 | 毒死蜱、灭蝇胺、氧乐果、噻虫胺 | 1 |  |
| 豇豆 | 克百威、噻虫胺 | 阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、乐果 | 3 |  |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 姜 | 铅（以Pb计）、噻虫胺 | 吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、镉（以Cd计）、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 8 |  |
| 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 恩诺沙星、地西泮、孔雀石绿 | 挥发性盐基氮、多氯联苯、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星 | 3 |  |
| 海水产品 | 海水鱼 | 恩诺沙星 | 挥发性盐基氮、组胺、镉（以Cd计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、培氟沙星 | 1 |  |
| 其他水产品 | 其他水产品（重点品种：牛蛙） | 恩诺沙星a、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物 | 镉（以Cd计）b、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、氧氟沙星、诺氟沙星 | 1 | 仅蛙科、鳖科食品动物检测，限头足类、腹足类、棘皮类检测。 |
| 水果类 | 柑橘类水果 | 柑、橘 | 丙溴磷、苯醚甲环唑 | 氯唑磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷 | 10 |  |
| 浆果和其他小型水果 | 草莓 | 烯酰吗啉 | 氧乐果、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、戊菌唑、吡虫啉 | 2 |  |
| 热带和亚热带水果 | 荔枝 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵 | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉 | 2 |  |
| 芒果 | 吡唑醚菌酯、噻虫胺 | 吡虫啉、戊唑醇、苯醚甲环唑、氧乐果、多菌灵、嘧菌酯、乙酰甲胺磷 | 3 |  |
| 香蕉 | 吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑 | 联苯菊酯、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、氟环唑、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂 | 12 |  |
| 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 甲硝唑 | 氯霉素、恩诺沙星、沙拉沙星、氧氟沙星、多西环素、氟苯尼考、甲砜霉素、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈 | 10 |  |
| 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干籽类 | 酸价（以脂肪计）（KOH）、黄曲霉毒素B1（重点品种：花生） | 过氧化值（以脂肪计）、镉（以Cd计）、嘧菌酯 | 1 | 仅花生检测黄曲霉毒素B1 |
|  合计 | 130 |  |
| 注：对抽取的必检品种应按规定的必检项目和不少于2个自选项目开展检验。 |

附件2

2023年昭化区食品安全监督抽检品种和项目表

| **序号** | **食品大类（一级）** | **食品亚类（二级）** | **食品品种（三级）** | **食品细类（四级）** | **风险等级** | **抽检项目** | **批次** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 粮食加工品 | 大米 | 大米 | 大米 | 较高 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷（以As计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1 | 4 |  |
| 挂面 | 挂面 | 挂面 | 一般 | 铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、黄曲霉毒素B1 | 2 |  |
| 2 | 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油 | 食用植物油 | 花生油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ) | 2 |  |
| 玉米油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ) |
| 芝麻油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚 |
| 菜籽油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚 | 8 |  |
| 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 高 | 酸价、过氧化值、丙二醛、铅(以Pb计)、总砷、苯并[a]芘 | 1 |  |
| 3 | 调味品 | 香辛料类 | 香辛料类 | 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 较高 | 铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I-IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留、沙门氏菌 | 1 |  |
| 调味料 | 半固体复合调味料 | 辣椒酱 | 一般 | 茉甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量 | 2 |  |
| 火锅底料、麻辣烫底料 | 一般 | 铅(以Pb计)、嚣粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 高 | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(胭脂红)、氯霉素 | 3 |  |
| 熟肉制品 | 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 高 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红)、糖精钠(以糖精计)、氯霉素、酸性橙Ⅱ、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌 | 3 |  |
| 熏烧烤肉制品 | 熏烧烤肉制品 | 高 | 铅（以Pb计）、苯并[a]芘、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7 |
| 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 高 | 氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、菌落总数、大肠菌群 |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 乳粉 | 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉 | 高 | 蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群 | 1 |  |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 高 | 界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、镍、溴酸盐、硝酸盐(以NO₃计)、亚硝酸盐(以NO₂计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌 | 1 |  |
| 果蔬汁类及其饮料 | 果蔬汁类及其饮料 | 较高 | 铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛鲨、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母 | 1 |  |
| 7 | 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品 | 膨化食品 | 含油型膨化食品和非含油型膨化食品 | 较高 | 水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B₁、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 1 |  |
| 8 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒(液态)、白酒(原酒) | 高 | 酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖 | 9 |  |
| 发酵酒 | 黄酒 | 黄酒 | 较高 | 酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | 1 |  |
| 啤酒 | 啤酒 | 一般 | 酒精度、甲醛 |
| 葡萄酒 | 葡萄酒 | 较高 | 酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖 |
| 果酒 | 果酒 | 较高 | 酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量 |
| 9 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 较高 | 铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO₂计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | 5 |  |
| 蔬菜干制品 | 蔬菜干制品 | 较高 | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量 | 2 |  |
| 食用菌制品 | 干制食用菌 | 一般 | 铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | 1 |  |
| 10 | 水果制品 | 水果制品 | 蜜饯 | 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类 | 较高 | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | 2 |  |
| 水果干制品 | 水果干制品(含干枸杞) | 一般 | 铅(以Pb计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 果酱 | 果酱 | 一般 | 铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌 |
| 11 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 再制蛋 | 较高 | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌 | 1 |  |
| 其他类 | 其他类 | 较高 | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 |
| 12 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉 | 淀粉 | 一般 | 铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | 1 |  |
| 淀粉制品 | 粉丝粉条 | 较高 | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量 | 5 |  |
| 其他淀粉制品 | 较高 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计) |
| 13 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 较高 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 2 |  |
| 月饼 | 月饼 | 较高 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 1 |  |
| 粽子 | 粽子 | 粽子 | 较高 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌 | 1 |  |
| 14 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 较高 | 铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B₁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 3 |  |
| 非发酵性豆制品 | 腐竹、油皮及其再制品 | 较高 | 蛋白质、铅(以Pb计)、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品，以Al计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 5 |  |
| 豆干、豆腐、豆皮等 | 较高 | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 15 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 高 | 果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氧霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、洛硝达唑、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数 | 1 |  |
| 16 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 较高 | 乳酸菌、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、镁、铁、维生素A、维生素B、维生素B12、维生素B₂、维生素B。、维生素C、维生素D、维生素D3、维生素E、硒、锌、烟酸、烟酰胺、叶酸、β-胡萝卜素、免疫球蛋白lgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醒、双歧杆菌、吡啶甲酸铬、辅酶Q10、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氧噻嗪、卡托曹利、啊唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氧地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 1 |  |
| 17 | 餐饮食品 | 米面及其制品(自制) | 小麦粉制品(自制) | 馒头花卷(自制) | 一般 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计) | 1 |  |
| 包子(自制) | 一般 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计) |
| 油饼油条(自制) | 较高 | 铝的残留量(干样品，以Al计) |
| 调味料(自制 | 调味料(自制) | 火锅麻辣烫底料(自制) | 较高 | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁 | 3 |  |
| 坚果及籽类食品(自制) | 坚果及籽类食品(自制) | 花生制品(自制) | 高 | 黄曲霉毒素B1 |
| 焙烤食品(自制 | 焙烤食品(自制) | 糕点(自制) | 一般 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | 2 |  |
| 食用油、油脂及其制品(自制) | 食用油、油脂及其制品(自制) | 煎炸过程用油 | 较高 | 酸价、极性组分 | 1 |  |
| 酒类(自制) | 酒类(自制) | 配制酒(自制) | 较高 | 糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖 | 1 |  |
| 蔬菜制品(自制) | 蔬菜制品(自制) | 酱腌菜(自制) | 较高 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | 4 |  |
| 18 | 食用农产品 | 蔬菜 | 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 较高 | 镉(以Cd计)、总砷(以As计)、百菌清、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | 1 |  |
| 鳞茎类蔬菜 | 葱 | 较高 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果 | 2 |  |
| 芸薹属类蔬菜 | 菜薹 | 较高 | 镉(以Cd计)、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯 | 2 |  |
| 叶菜类蔬菜 | 油麦菜 | 较高 | 阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 2 |  |
| 茄果类蔬菜 | 番茄 | 较高 | 镉(以Cd计)、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 2 |  |
| 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 较高 | 阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威 | 2 |  |
| 水果类 | 仁果类水果 | 梨 | 较高 | 吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 | 1 |  |
| 核果类水果 | 桃 | 较高 | 苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯 | 1 |  |
| 枣 | 较高 | 多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计) |
| 瓜果类水果 | 西瓜 | 较高 | 克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑 | 1 |  |
| 总计： | 97 |  |
| **注：原则上每个品种实际检测项目数量不低于本表所列抽检项目的60%。** |

-

### 附件3

## 竞争性磋商评审细则

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 评审项目 | 分数 | 评审要素 |
| 1 | 价格权值（20%） | 20 | 以本次有效的最终平均磋商报价为基准价，磋商报价得分=(基准价/最后磋商报价)\*20分。 |
| 2 | 设备及系统配置20% | 16 | 供应商同时具有气相色谱仪2台、气相色谱质谱联用仪2台、液相色谱仪3台、液相色谱质谱联用仪2台、离子色谱仪1台、电感耦合等离子体质谱仪1台、低本底α、β测量仪1台、原子吸收分光光度计（火焰）1台、原子吸收分光光度计（石墨炉）1台、原子荧光光度计1台、紫外可见分光光度计1台的得16分，每少一台设备扣1分。注：提供相关设备照片、购买发票（或租赁合同）和检定/校准证书复印件。 |
| 2 | 供应商具有运输冷冻、冷藏样品的冷链运输车辆的得2分。注：提供冷链运输车辆照片和车辆购买发票（或租赁合同）复印件。 |
| 2 | 供应商具备安全有效的实验室信息化管理系统的得2分。注：提供系统建设合同复印件、发票复印件、使用截图。 |
| 3 | 人员配置（15%） | 15 | 1、供应商拟投入本项目检验人员：每有1人得0.1分，最高得3分。2、供应商拟投入本项目抽样人员：每有1人得0.1分，最高得1分。3、供应商拟投入本项目中级职称人员：每有1人得0.5分，最高得5分。4、供应商拟投入本项目高级职称及以上人员：每有1人得2分，最高得6分。注：以上人员不得重复；检测人员和抽样人员需提供上岗证及劳动关系（劳动合同或社保证明）证明材料复印件；职称人员需提供上岗证、职称证书及劳动关系（劳动合同或社保证明）证明材料复印件。 |
| 4 | 履约能力（10%） | 10 | 1、供应商2021年至今参加省级及以上行政主管部门或国家认可的能力验证机构的食品、农产品检测能力验证（含测量审核）且结果为满意或通过的检测项目：每有1个得0.1分，最高得3.5分。注：需提供相关能力验证结果报告（含测量审核）复印件。2、供应商2021年度以来通过（含满意/合格）省级及以上市场监管部门组织的食品安全承检机构盲样考核的得1分，未提供不得分。注：需提供盲样考核相关通报文件复印件3、上一年度以来在省级及以上市场监管部门食品安全承检机构数据抽查考核中准确率：≥98%（或问题数据≤2%）得1分，≥85%（或问题数据≤15%）得0.5分，＜85%（或问题数据>15%）或未提供的不得分。注：需提供数据抽查相关通报文件复印件4、供应商获得质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证证书得1分。注：需提供提供有效证书复印件或全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图。5、供应商具有二级生物安全实验室备案登记书得1分。6、供应商具有农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL）的得1分。7、供应商具有中国合格评定国家认可委员会实验室认可证书（CNAS）的得1分。8、供应商主持或参与过食品类国家标准/行业标准或团体标准制/修定的，得0.5分。注：需提供标准或证书复印件。 |
| 5 | 服务方案及承诺（30%） | 30 | 根据供应商针对本项目所提供的服务方案（包括但不限于1、抽检工作目标2、抽检工作原则3、具体实施及抽样4、保存及运输5、检测及质量控制6、数据处理7、时效性8、结果异议处置9、检验数据汇总分析及应用10、应急服务）等条款完整、考虑周密、综合服务能力强。满足以上全部评定方向且具有针对性与操作性强的得30分,每缺漏一项扣3分；每出现一处不符合本采购项目特点和实际需要的扣1.5分；扣完为止,不提供或描述不清楚不得分。 |
| 6 | 同类项目业绩（5%） | 5 | 从2021年起至投标截止日前每具有一个类似项目履约经验得0.5分，最多得5分；注：提供中标/成交通知书或有效合同复印件。 |