

技术商务要求

1. 包 1

(1) 技术要求

①标的清单

序号	标的名称	数量	标的单价(元)	计量单位	所属行业	是否涉及核心产品	是否涉及采购进口产品	是否涉及采购节能产品	是否涉及采购环境标志产品
1	食用农产品类检测检验服务	450	1050	项	其他未列明行业	否	否	否	否

②技术性要求

一、服务概述:

县级食用农产品类监督抽检:计划任务为 450 批次, 主要对辖区内生产和销售的畜禽肉及副产品、蔬菜、水产品、水果类、鲜蛋等食用农产品进行抽检。在执行食用农产品抽检任务时, 除应完成指定的必检品种和项目(见附件 1)外, 还应完成自检项目不少于 2 个。

二、服务要求及内容:

1、承检机构应按《食品安全抽样检验管理办法》(国家市场监督管理总局令第 15 号)《四川省食品安全监督抽检实施细则》、《产品质量监督抽查管理暂行办法》(国家市场监督管理总局令第 18 号), 正确掌握承检项目的检测标准及依据、抽样方法及检验方法、判定原则等, 按照采购人要求开展抽样工作, 提交法定检验报告, 并做好统计及质量分析等工作。

2、抽样实施方案: 承检机构根据采购人提出的检测依据、检测项目、批次等的要求制订出具体的品种的抽查检验实施方案。

3、样品的抽取: 在规定时间内完成样品的抽样工作, 采用移动终端现场抽样。负责组织车辆、抽查人员前往规定区域与辖区相应的管理部门一道开展抽样工作, 样品由承检机构购买, 购买的样品应满足检验要求。承检机构负责抽样工作单据

的填写，样品的封存及现场拍照留证工作，并履行告知义务等。

4、采集的样品在贮存、运输等过程中，承检机构应采取适当保护措施，避免包装破损及样品之间的交叉污染。每个样品均要由承检机构、检验部门专人统一编号、登记、封存。样品采集后，承检机构应按要求及时将样品由专人送达，并具备满足检测的储运条件设备。

5、由于抽检工作的特殊性，承检机构应当密切配合监管部门的抽查工作，按要求合理安排采样时间，按照规定时限完成检验检测任务。

6、检验报告：按照法律、法规和检验规程等在时限内完成检验工作，并出具符合法定形式及要求的报告。

7、承检机构将协助编制抽检监测计划，按照采购人要求，提供检测项目、检测标准/参数、判定依据/参数等服务。在“计划”执行完毕，撰写监测分析报告书，详细对该地区抽检监测数据进行总结、分析，并将报告书交予委托部门，为监管部门下一步的质量监管及风险控制提供科学、合理的建议方案。

8、承检机构出现违约行为的，采购人可单方面中止采购合同；出现违法违规行为的，依法追究承检机构和相关责任人的法律责任。

9、承检机构应紧密配合采购人，包括但不限于专项检查、风险、不合格率等要求，按期完成任务。

10、采购人可以根据上级监管部门要求及安全、风险预警等机制临时调整抽检计划中的抽样类别及项目。

附件 1：市县级食用农产品重点品种必检和自选项目表

序号	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	检验项目（必检）	检验项目（选检）	批次	最高限价（元）
1	畜禽	畜肉	猪肉	磺胺类（总量）、恩诺沙	克伦特罗、莱克多巴胺、	5	1500

2	肉及副产品			星、氯霉素、沙丁胺醇				
			牛肉	克伦特罗、地塞米松、	沙丁胺醇、莱克多巴胺	5	1000	
			羊肉	克伦特罗、恩诺沙星、	沙丁胺醇、莱克多巴胺	3	1000	
		畜副产品	猪肝	克伦特罗、五氯酚酸钠、	沙丁胺醇、莱克多巴胺	5	1000	
			猪肾	/	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	2	800	
		禽肉	鸡肉（重点品种：乌鸡）	甲氧苄啶、磺胺类（总量）、恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	挥发性盐基氮、氯霉素	5	2000	
		禽副产品	鸭胗	/	呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物	2	800	
		小计				27		
		蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	镉（以Cd计）、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、克百威、	铅、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	45	1000
			叶菜类蔬菜	芹菜	毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯	镉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	45	900

			氟氰菊酯、氧乐果、克百威、			
		菠菜	毒死蜱、氟虫腈、阿维菌素、氧乐果、	敌敌畏、水胺硫磷	35	900
		普通白菜	毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、氧乐果	敌敌畏、水胺硫磷	35	1000
		油麦菜	氟虫腈、氧乐果	乙酰甲胺磷、水胺硫磷	35	700
		大白菜	/	氧乐果、毒死蜱、甲胺磷、水胺硫磷	2	700
	茄果类蔬菜	茄子	镉（以Cd计）、氧乐果	甲胺磷、水胺硫磷	10	500
		番茄	/	氧乐果、毒死蜱、敌敌畏	5	450
		甜椒	/	氧乐果、水胺硫磷、啶虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	2	800
		辣椒	镉（以Cd计）、氧乐果、克百威	杀扑磷、水胺硫磷	20	800
	芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	/	氧乐果、乙酰甲胺磷、甲胺磷	5	400
		菜薹	/	氧乐果、甲胺磷、克百威	2	450
	豆类蔬	菜豆	/	氧乐果、甲胺磷、氯氟	5	800

		菜			氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、溴氰菊酯		
			豇豆	灭蝇胺、克百威、氧乐果、水胺硫磷	甲胺磷、乙酰甲胺磷	25	900
		水生类蔬菜	莲藕	/	镉、铅、总汞、总砷	5	600
		瓜类蔬菜	黄瓜	/	氧乐果、毒死蜱、敌敌畏	5	400
		鲜食用菌	鲜食用菌	/	氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5	300
		根茎类和薯芋类蔬菜	山药	/	克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以Pb计）	2	450
			姜	铅（以Pb计）、吡虫啉、噻虫嗪、	镉（以Cd计）、氧乐果	7	750
		豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、	亚硫酸盐（以SO ₂ 计）、铅（以Pb计）	20	800
		小计				315	315
3	水产品	贝类	贝类（重点产品：花蛤、花螺）	氯霉素、恩诺沙星	呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考	2	1200

	淡水产 品	淡水鱼鱼（重 点品种：泥 鳅、黄鳝、 鳊鱼、黄颡 鱼、鲈鱼、 鲢鱼、鳊鱼 、鲫鱼、黑 鱼、鳊鱼 等）	恩诺沙星、孔 雀石绿、地西 泮、呋喃唑酮 代谢物、氯霉 素、	呋喃西林代谢物、甲氧 苄啉	5	2200
		淡水虾	恩诺沙星、	呋喃唑酮代谢物、镉（以 Cd 计）、 呋喃妥因代谢物	1	1000
		淡水蟹	/	孔雀石绿、氯霉素、镉 （以 Cd 计）	1	800
	海水产 品	海水鱼（重 点品种：多 宝鱼、黄鱼 、海鲈鱼 等）	恩诺沙星、呋 喃唑酮代谢 物、氯霉素、	呋喃西林代谢物、镉（以 Cd 计）	3	1200
		海水虾（重 点品种：虾 蛄、基围虾 等）	镉（以 Cd 计）、呋喃唑 酮代谢物、	氯霉素、呋喃妥因代谢 物	1	1200
		海水蟹海水蟹 （重 点品种：梭 子蟹等）	镉、	氯霉素、呋喃它酮代谢 物、呋喃妥因代谢物	3	1200
	其他水 产品	其他水产品 （重点品	恩诺沙星	呋喃唑酮代谢物、呋喃 西林代谢物	1	800

			种：牛蛙)			
	小计				17	17
4	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类（总量）、甲硝唑	氯霉素、甲矾霉素	5 1200
		鲜蛋	其他禽蛋	/	氯霉素、氟苯尼考	2 500
	小计				7	12
5	仁果类水果	苹果	/	毒死蜱、敌敌畏、氧乐果	4 400	
		梨	/	毒死蜱、敌敌畏、氧乐果	4 400	
	核果类水果	桃	/	甲胺磷、敌敌畏、氧乐果	4 400	
		枣	/	氧乐果、糖精钠、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯	20 450	
	柑橘类水果	柑、橘	丙溴磷	水胺硫磷、氧乐果	5 400	
		橙	丙溴磷	水胺硫磷、氧乐果	5 400	
		柠檬	/	克百威、水胺硫磷	2 300	
	浆果和其他小型水果	草莓	烯酰吗啉	多菌灵、氧乐果、敌敌畏	5 600	
		葡萄	/	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5 500	
		猕猴桃	氯吡脞、多菌灵	敌敌畏、氧乐果	10 600	
	热带和	香蕉	吡虫啉、腈苯	噻虫嗪、多菌灵	10 600	

	亚热带 水果		唑			
		火龙果	/	甲胺磷、氧乐果	3	300
		瓜果类 西瓜	/	甲胺磷、氧乐果	3	300
	小计				80	80
6	生 干 坚 果 与 籽 类 食 品	生干坚 果与籽 类食品	生干坚果	/	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)	2 450
			生干籽类	/	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)	2 450
	小计				4	4
合计				450	31878	

注 1. 当遇紧急、专项检查、执法检查时，允许对部分类别进行调整；

2. 样品全部采取购买方式取得，购买的样品应满足检验要求。

3. 原则上应覆盖所有重点品种，如由于地方饮食习惯等原因无法实现全覆盖时，可适当调整抽样重点，但重点品种覆盖率应不少于 80%。对于所抽取的样品应检验全部必检项目，同时结合监管实际检验不少于两个自选项目。

4. 部分项目检验结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之合计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之合计；磺胺类（总量）包含的具体磺胺药物按国家食品安全监督抽检实施细则（2024 年版）中相应食品类别要求检验。

5. 自选项目选择原则：自选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格情况选择，如从表中可选项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在 GB 2763-2019 标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法；兽药项目在 GB 31650-2019 有该动物类别相应组织部位的允许限量，或农业农村部

公告 250 号等禁用要求，且有适用检测方法（检测范围应包含该动物的相应组织部位的兽药），符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。

（2）商务要求

①服务期限

三年，合同一年一签，每年经采购人考核合格后续签下一年度服务合同。

②服务地点和方式

采购人指定地点。

③时间要求

每年 11 月 30 日前完成。

④支付约定

1、由采购人根据每年实际抽检的数量进行结算，结算金额以当次抽检任务价格和实际数量为准。

2、成交供应商须向采购人出具合法有效完整的完税发票及凭证资料进行支付结算。

⑤验收标准和方法

1、成交供应商与采购人应按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）、《绵阳市财政局关于进一步做好政府采购项目履约验收工作的通知》（绵财采〔2021〕15号）文件、竞争性磋商文件、成交供应商响应文件及合同的要求进行验收。

2、验收合格后采购人向成交供应商出具《政府采购项目履约验收报告》。

⑥违约责任与解决争议的方法

1、因服务质量问题发生争议，由市场监督管理局或其指定的质量鉴定机构进行质量鉴定。符合标准的，鉴定费由甲方承担；不符合质量标准的，鉴定费由

乙方承担。

2、合同履行期间,若双方发生争议,可协商或由有关部门调解解决,协商或调解不成的,由当事人依法维护其合法权益。具体以合同约定为准。

⑦其他要求

1、承检机构必须保证抽检过程公平、公正,出现较严重检验事故的,立即取消承检资格,并承担相应责任。

2、项目服务人员必须严格执行保密纪律。涉及各类数据及其他业务秘密,相关服务人员应当承担保密责任。

3、注意数据资料安全、出行安全等,如发生意外事故,由项目服务单位承担法律及经济责任。

4、按照国家法律、法规的有关规定,遵照客观、公平、公正的原则开展项目服务工作。

5、对在项目服务工作实施中遇到的重大事项、重大问题应及时向采购人报告。

6、未经采购人书面同意,不得以任何形式向任何单位或个人披露项目的有关信息,更不得对外提供、泄露或公开项目服务的有关情况。

7、不得向相关单位收取其他任何费用,不得由被服务单位报销住宿、餐饮、交通、通讯、医疗等费用,不得提出与项目服务内容无关的要求,不得借项目服务之机承揽其它业务。

8、不准利用本项目服务工作知悉的商业秘密和内部信息谋取利益。

9、未尽事宜以合同约定为准。

2.包2

(1)技术要求

①标的清单

序号	标的名称	数量	标的单价(元)	计量单位	所属行业	是否涉及核心产品	是否涉及采购进口	是否涉及采购节能	是否涉及采购环境
----	------	----	---------	------	------	----------	----------	----------	----------

							产品	产品	标志产品
1	食品类检测检验服务	350	1050	项	其他未列明行业	否	否	否	否

②技术性要求

一、服务概述：

县级食品安全类监督抽检：计划任务为 350 批次，主要是对辖区内生产和销售粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、肉制品、乳制品、饮料、饼干、薯类和膨化食品、茶叶及相关制品、酒类、糖果制品、水果制品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、食糖、水产制品、淀粉及淀粉制品、糕点、豆制品、冷冻饮品、速冻食品、食用盐、方便食品、罐头、餐饮食品类。结合我县实际，重点安排国家、省级和市级安排抽检以外的食品生产经营企业和较高、一般风险食品抽检（附件 2）。

二、服务要求及内容：

1、承检机构应按《食品安全抽样检验管理办法》（国家市场监督管理总局令第 15 号）《四川省食品安全监督抽检实施细则》、《产品质量监督抽查管理暂行办法》（国家市场监督管理总局令第 18 号），正确掌握承检项目的检测标准及依据、抽样方法及检验方法、判定原则等，按照采购人要求开展抽样工作，提交法定检验报告，并做好统计及质量分析等工作。

2、抽样实施方案：承检机构根据采购人提出的检测依据、检测项目、批次等的要求制订出具体的抽查检验实施方案。

3、样品的抽取：在规定时限内完成样品的抽样工作，采用移动终端现场抽样。负责组织车辆、抽查人员前往规定区域与辖区相应的管理部门一道开展抽样工作，样品由承检机构购买，购买的样品应满足检验要求。承检机构负责抽样工作单据的填写，样品的封存及现场拍照留证工作，并履行告知义务等。

4、采集的样品在贮存、运输等过程中，承检机构应采取适当保护措施，避免包装破损及样品之间的交叉污染。每个样品均要由承检机构、检验部门专人统一编号、登记、封存。样品采集后，承检机构应按要求及时将样品由专人送达，并具备满足检测的储运条件设备。

5、由于抽检工作的特殊性，承检机构应当密切配合监管部门的抽查工作，按要求合理安排采样时间，按照规定时限完成检验检测任务。

6、检验报告：按照法律、法规和检验规程等在时限内完成检验工作，并出具符合法定形式及要求的报告。

7、承检机构将协助编制抽检监测计划，按照采购人要求，提供检测项目、检测标准/参数、判定依据/参数等服务。在“计划”执行完毕，撰写抽检监测分析报告书，详细对该地区抽检监测数据进行总结、分析，并将报告书交予委托部门，为监管部门下一步的质量监管及风险控制提供科学、合理的建议方案。

8、承检机构出现违约行为的，采购人可单方面中止采购合同；出现违法违规行为的，依法追究承检机构和相关责任人的法律责任。

9、承检机构应紧密配合采购人，包括但不限于专项检查、风险、不合格率等要求，按期完成任务。

10、采购人可以根据上级监管部门要求及安全、风险预警等机制临时调整抽检计划中的抽样类别及项目。

附件 2：市县级食品品种检验表

序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	风险等级	抽检项目	最高限价（元）	组数
	（一级）	（二级）	（三级）	（四级）				
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ¹	900	5
		小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	较高	镉（以 Cd 计）、过氧化苯甲酰、黄曲霉毒素 B ¹	900	5
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	一般	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	700	4
		其他粮食加工品	谷物粉类制品	生湿面制品	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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	1000	2
发酵面制品	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）、脱氢乙酸及其钠盐	1200	2		

						(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群		
				米粉制品	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量	1000	2
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油(半精炼、全精炼)	芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量	1000	2
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、溶剂残留量	1200	8
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量	1000	2
				食用植物调和油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量	1000	2
		煎炸过程用油(餐饮环节)	煎炸过程用油	高	酸价、极性组分	800	2	
		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、总砷(以As计)	900	1
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群	1600	5
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸(以乙酸计)、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	1300	5
		调味料酒	调味料酒	料酒	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠	1000	2
		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒	较高	铅(以Pb计)、苏丹红I-IV	700	2

			粉、花椒粉							
			其他香辛料调味品	较高	铅（以 Pb 计）	400	1			
		固体复合调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、菌落总数、大肠菌群	1100	2		
		半固体复合调味料	半固体复合调味料	辣椒酱	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）、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）	1500	4		
				火锅底料、麻辣烫底料及蘸料	一般	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之和	1500	5		
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）	700	1		
		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）、镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、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）	1700	22
					调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	高	氯霉素、铅（以 Pb 计）	800	1
				熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、氯霉素	700	1
					酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	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）、氯霉素	1200	10

			熟肉干制品	熟肉干制品	高	氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1500	4
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅（以Pb计）、苯并[a]芘、氯霉素、菌落总数、大肠菌群	1300	2
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	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）	800	1
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1500	4
				灭菌乳	高	蛋白质、脂肪、商业无菌	900	1
				发酵乳	高	蛋白质、大肠菌群、酵母、霉菌	1100	1
				调制乳	高	蛋白质、菌落总数、大肠菌群、商业无菌	1100	1
6	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标（限标签明示界限指标）、亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1500	2	
			饮用纯净水	高	耗氧量（以O ₂ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1000	2	
			其他饮用水	高	耗氧量（以O ₂ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1000	3	
		果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	较高	铅（以Pb计）、安赛蜜、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	1500	4	
		蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、三聚氰胺	600	1	
		碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	较高	菌落总数、霉菌、酵母	800	2	
		茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因	600	1	
		其他饮料	其他饮料	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山	700	2	

						梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)		
7	饼干	饼干	饼干	饼干	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)、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)、铝的残留量(干样品,以A1计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2000	5
8	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、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	1500	5
			薯类食品	薯粉类	一般	铅(以Pb计)	400	1
9	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅(以Pb计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、水胺硫磷	1400	10
		含茶制品和代用茶	代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)	400	2
10	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒(液态)、白酒(原酒)	高	甲醇、铅(以Pb计)、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)	1200	90
		发酵酒	啤酒	啤酒	较高	酒精度、甲醛、警示语标注	500	1
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	1800	6

			果酒	果酒	较高	酒精度、糖精钠（以糖精计）	600	1
		其他酒	其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、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）	1000	1
			配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	600	1
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、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）	1100	1
11	蔬菜制品		蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	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）、糖精钠（以糖精计）	1000
		蔬菜干制品		自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品	一般	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）	1000	1
		食用菌制品		干制食用菌	一般	铅（以Pb计）a、总砷（以As计）a、镉（以Cd计）a（a.除松茸制品外的产品检测，b.除松茸制品和姬松茸制品外的产品检测）	700	1

12	糖果制品	糖果制品 (含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄)、菌落总数、大肠菌群	1200	5
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌	800	2
			果冻	果冻	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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1800	2
13	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)、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)	1600	5
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	800	2
14	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	开心果、杏仁、松仁、瓜子	一般	糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以Pb计)、大肠菌群	1000	2

15	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)	700	2
16	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、二氧化硫残留量	800	2
17	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)	400	2
18	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	900	2
			淀粉制品	粉丝/粉条	较高	铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量	900	2
19	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、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、菌落总数a、大肠菌群a(a不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品)	2600	10
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、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)、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、菌落总数a、大肠菌群a(a不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品)	2000	10
20	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精	1200	4

						计)、铝的残留量(干样品,以A1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		
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮	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A1计)(注:铝的残留量除豆浆类外的产品检测)	1000	4
22	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、糖精钠	1000	2
23	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品(生制品)	速冻饺子、速冻汤圆	较高	铅(以Pb计)、过氧化值(以脂肪计) b、糖精钠(以糖精计) c (b. 限以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的产品检测, c. 配料中含甜味剂、食糖或者呈甜味的食品检测。)	700	2
24	食用盐	食用盐	食用盐	食用盐	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)	800	2
25	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	较高	水分、菌落总数、大肠菌群	700	2
26	罐头	果蔬罐头	水果罐头	橘子罐头、菠萝罐头、	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)、甜蜜素	1200	2

				黄桃罐头等				
		水产动物类罐头	水产动物类罐头	豆豉鲮鱼罐头、凤尾鱼罐头、鲍鱼罐头、蚝罐头等	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)、无机砷(以As计)	1200	2
30	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	发酵面制品(自制)	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)、糖精钠(以糖精计)	800	2
				油炸面制品(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)	400	2
		复合调味料(自制)	半固态调味料(自制)	火锅调味料(底料、蘸料)(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	1000	14
		坚果及籽类食品(餐饮)	坚果及籽类食品(餐饮)	花生及其制品(餐饮)	较高	黄曲霉毒素B ¹	400	1
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	600	2
		其他餐饮食品	米面及其制品(餐饮)	生湿面制品(餐饮)	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	800	2
				酒类(餐饮)	散装配制酒(餐饮)	较高	糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	600

				饮单 位自 制)				
小 计								350

注 1. 当遇紧急、专项检查、执法检查时，允许对部分类别进行调整；

2. 样品全部采取购买方式取得，购买的样品应满足检验要求；

3. 检验项目方法按照《四川省食品安全监督抽检实施细则》中规定执行。

(2) 商务要求

①服务期限

三年，合同一年一签，每年经采购人考核合格后续签下一年度服务合同。

②服务地点和方式

采购人指定地点。

③时间要求

每年 11 月 30 日前完成。

④支付约定

1、由采购人根据每年实际抽检的数量进行结算，结算金额以当次抽检任务价格和实际数量为准。

2、成交供应商须向采购人出具合法有效完整的完税发票及凭证资料进行支付结算。

⑤验收标准和方法

1、成交供应商与采购人应按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）、《绵阳市财政局关于进一步做好政府采购项目履约验收工作的通知》（绵财采〔2021〕15号）文件、竞争性磋商文件、成交供应商响应文件及合同的要求进行验收。

2、验收合格后采购人向成交供应商出具《政府采购项目履约验收报告》。

⑥违约责任与解决争议的方法

1、因服务质量问题发生争议，由市场监督管理局或其指定的质量鉴定机构进行质量鉴定。符合标准的，鉴定费由甲方承担；不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担。

2、合同履行期间,若双方发生争议,可协商或由有关部门调解解决,协商或调解不成的,由当事人依法维护其合法权益。具体以合同约定为准。

⑦其他要求

1、承检机构必须保证抽检过程公平、公正,出现较严重检验事故的,立即取消承检资格,并承担相应责任。

2、项目服务人员必须严格执行保密纪律。涉及各类数据及其他业务秘密,相关服务人员应当承担保密责任。

3、注意数据资料安全、出行安全等,如发生意外事故,由项目服务单位承担法律及经济责任。

4、按照国家法律、法规的有关规定,遵照客观、公平、公正的原则开展项目服务工作。

5、对在项目服务工作实施中遇到的重大事项、重大问题应及时向采购人报告。

6、未经采购人书面同意,不得以任何形式向任何单位或个人披露项目的有关信息,更不得对外提供、泄露或公开项目服务的有关情况。

7、不得向相关单位收取其他任何费用,不得由被服务单位报销住宿、餐饮、交通、通讯、医疗等费用,不得提出与项目服务内容无关的要求,不得借项目服务之机承揽其它业务。

8、不准利用本项目服务工作知悉的商业秘密和内部信息谋取利益。

9、未尽事宜以合同约定为准。