

招标项目服务、商务及其他要求

- 项目概述：**以问题为导向，覆盖重点环节、重点区域、重点产品，满足民生工程要求，满足创建食品安全城市要求。
- 项目名称：**2021 年食品安全监督抽检服务采购项目（第二次）
- 项目内容：**本采购项目为 3 个包，共计批次 2800 个；

包件内容一览表

序号	抽检环节名称	批次	单价	价格（万元）	备注
包件 1	流通环节普通食品及国抽食用农产品抽检	710	890	63.19	
包件 2	生产环节（含小作坊）普通食品、应急和投诉抽检	670	890	59.63	
包件 3	餐饮环节（学校食堂、社会餐饮）抽检	1420	890	126.38	
合计		2800	890	249.2	

4. 技术指标

第一包:流通环节普通食品及国抽食用农产品抽检计划表

序号	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	检测项目	批次
1	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、利巴韦林、甲硝唑	30
			牛肉	恩诺沙星、沙拉沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、甲硝唑、金刚烷胺	30
			羊肉	铅（以 Pb 计）、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、）	30
		畜副产品	猪肝	镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	30
		禽肉	鸡肉（重点品种：乌鸡）	挥发性盐基氮、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、四环素、甲硝唑、金刚乙胺、尼卡巴嗪	30

2	蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、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、灭线磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	40
		叶菜类蔬菜	芹菜	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、百菌清、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、甲萘威、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、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷、烯酰吗啉、氧乐果	30
			菠菜	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、甲氰菊酯、克百威、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭幼脲、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐	30
			普通白菜	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、百菌清、吡虫啉、虫螨腈、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、甲氰菊酯、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、溴氰菊酯	30
			油麦菜	阿维菌素、啉虫脒、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	30
		茄果类蔬菜	辣椒	镉（以 Cd 计）、百菌清、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、啉虫脒、多菌灵、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、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果	30
		豆类蔬菜	豇豆	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	30
		豆芽	豆芽	铅（以 Pb 计）、亚硫酸盐（以 SO ₂ 计）、4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤（6-BA）	30
3	水产品	贝类	贝类（重点品种：花蛤、花螺等）	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星	10
		淡水产品	淡水鱼（重点品种：黄颡鱼、鲢鱼、等）	挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯氰菊酯、溴氰菊酯	20
			淡水虾	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	10

			淡水蟹	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	10
		海水产品	海水鱼（重点品种：多宝鱼等）	挥发性盐基氮、组胺、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、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）	10
			海水虾（重点品种：虾蛄、基围虾等）	挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	10
			海水蟹（重点品种：梭子蟹等）	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	10
4	水果类	热带和亚热带水果	香蕉	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪	20
		柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、杀虫脒、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷	20
			橙	丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀虫脒、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果	20
		浆果和其他小型水果	草莓	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、联苯肼酯、烯酰吗啉、氧乐果	20
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、沙拉沙星、金刚烷胺、金刚乙胺、甲硝唑、地美硝唑、磺胺类（总量）	30
国抽农产品小计：590 批次					
6	普通食品	普通食品	普通食品	按照实际样品确定检测项目	100
7	保健食品	保健食品	保健食品	铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、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、格列苯脲、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、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、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	20
合计：710 批次					
第二包：生产环节（含小作坊）普通食品、应急和投诉抽检计划表					
序号	食品大类（一级）	食品细类（四级）	抽检项目		批次

1	粮食加工品	大米	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 B ₁	5
		通用小麦粉、专用小麦粉	镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B ₁ 、过氧化苯甲酰	5
2	食用油、油脂及其制品	菜籽油	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	7
		食用植物调和油	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	7
		食用油脂制品	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、大肠菌群、霉菌	3
3	调味品	酱油	氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、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）、菌落总数、大肠菌群	5
		食醋	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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、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）、菌落总数、大肠菌群	5
		黄豆酱、甜面酱等	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B ₁ 、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、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群	5
		辣椒酱	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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	5
		火锅底料、麻辣烫底料	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	5
		其他半固体调味料	罗丹明 B、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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	5
4	肉制品	腌腊肉制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 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）、胭脂红	5
		酱卤肉制品	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 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）、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、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5

			菌、单核细胞增生李斯特氏菌、商业无菌	
		熟肉干制品	氯霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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	5
		熏烧烤肉制品	苯并[a]芘、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌	5
5	饮料	饮用天然矿泉水	界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐（以 NO_3^- 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌	5
		饮用纯净水	耗氧量（以 O_2 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	5
		其他饮用水	浑浊度、耗氧量（以 O_2 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	5
		果、蔬汁饮料	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）、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、安赛蜜、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	5
		蛋白饮料	蛋白质、三聚氰胺、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	5
		碳酸饮料（汽水）	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	5
		茶饮料	茶多酚、咖啡因、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、商业无菌	5
		固体饮料	蛋白质、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、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、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	5
6	方便食品	油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝	水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群	10
		调味面制品	酸价（以脂肪计）、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	10
7	饼干	饼干	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，	10

			以 A1 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	
8	速冻食品	速冻调理肉制品	过氧化值 (以脂肪计)、铅 (以 Pb 计)、铬 (以 Cr 计)、氯霉素、胭脂红	5
		速冻水产制品	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)	5
9	茶叶及相关制品	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	铅 (以 Pb 计)、草甘膦、吡虫啉、内吸磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲胺磷、啉虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、丙溴磷、毒死蜱、莠去津	4
		黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等	铅 (以 Pb 计)、氟、内吸磷、乙酰甲胺磷、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲胺磷、啉虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、丙溴磷	4
10	酒类	白酒、白酒 (液态)、白酒 (原酒)	酒精度、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	20
		以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	酒精度、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)	10
		以发酵酒为酒基的配制酒	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)	10
11	蔬菜制品	酱腌菜	铅 (以 Pb 计)、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、纽甜、三氯蔗糖、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)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、大肠菌群	10
		干制食用菌	镉 (以 Cd 计)、铅 (以 Pb 计)、总汞 (以 Hg 计)、总砷 (以 As 计)、二氧化硫残留量	10
12	水果制品	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	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、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、	4

			大肠菌群、霉菌	
13	炒货食品及坚果制品	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌	4
		其他炒货食品及坚果制品	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌	4
14	蛋制品	再制蛋	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	4
15	可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	咖啡因、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A	2
		可可制品	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌	2
16	食糖	白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	3
		绵白糖	总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	3
17	淀粉及淀粉制品	淀粉	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母	3
		粉丝粉条	铅（以 Pb 计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量	10
18	糕点	糕点	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）、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	10
		月饼	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、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	10
		粽子	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）、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	10
19	蜂产品	蜂蜜	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以 Pb 计）、氯霉素、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、甲硝唑、地美硝唑、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	3
		蜂产品制品	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	3

小作坊、生产企业小计： 300 批次			
20	突发事件应急抽检	根据实际样品确定检测项目	150
20	投诉举报监督检	根据实际样品确定检测项目	100
保障性抽检			
21	火锅调味料(底料、蘸料)(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因、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）	10
22	菜籽油	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	20
23	食用植物调和油	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	20
24	通用小麦粉、专用小麦粉	镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、过氧化苯甲酰	20
25	食盐	氯化钠、氯化钾、碘（以 I 计）、钡（以 Ba 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）	20
26	水果	丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀虫脒、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果	30
合计：670 批次			
注：a. 具体食品的检验项目设置详见《国家食品安全监督抽检实施细则（2021 年版）》。★b. 供应商需承诺抽检检测样品覆盖率达 100%			

第三包：餐饮环节（学校食堂、社会餐饮）抽检计划表

序号	食品大类	食品细类（四级）	抽检项目	批次
1	餐饮食品	发酵面制品(自制)	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）	70
2		油炸面制品(自制)	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	70
3		火锅调味料(底料、蘸料)(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因、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）	60
4		菜籽油	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	40
5		食用植物调和油	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	40

6	辣椒酱	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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	60
7	复用餐饮具	游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	400
8	非发酵性豆制品（餐饮）	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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）	60
9	生湿面制品（餐饮）	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	60
10	酱腌菜（餐饮）	亚硝酸盐（以 NaNO_2 计）、二氧化硫残留量、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）、三氯蔗糖	50
11	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	酒精度、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	50
12	散装配制酒（餐饮单位自制）	糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	50
13	大米	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B_1	50
14	通用小麦粉、专用小麦粉	镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B_1 、过氧化苯甲酰	30
15	畜肉	挥发性盐基氮、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	30
16	禽肉	挥发性盐基氮、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、土霉素、金霉素、四环素、利巴韦林、甲硝唑、金刚烷胺、金刚乙胺、尼卡巴嗪	50
17	蔬菜	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、腐霉利、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、克百威、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲胺磷、辛硫磷、阿维菌素、敌敌畏、灭线磷、二甲戊灵、乐果	50
18	水果	丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀虫脒、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果	20

19		糕点	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）、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	50
20		粉丝粉条	铅（以 Pb 计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量	50
21		鸡蛋	氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星	50
22		食盐	氯化钠、氯化钾、碘（以 I 计）、钡（以 Ba 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）	30
合计：1420 批次				
注：a. 具体食品的检验项目设置详见《国家食品安全监督抽检实施细则（2021 年版）》。★b. 供应商需承诺抽检检测样品覆盖率达 100%				

5. 商务要求

一、合同确定原则

★1. 中标方必须独立完成，不得进行转包及分包（提供承诺函）。

2. 项目评标采取综合评分法，按照综合评分得分情况，最终确定 1 家中标候选人。

3. 如中标方因履约能力不足不能履行合同的，采购人可以与排位在中标方之后第一位的中标候选人签订政府采购合同。

★4. 项目实施过程中，采购人可根据上级部门、突发情况以及实际工作的需要，适当调整抽样类别、抽样批次（最高不超过总批次的 20%）和检测指标，投标人须承诺同意按采购人要求进行调整（提供承诺函）。

★5. 中标方抽检程序必须合法合规（提供承诺函）。

二、服务期限：2021 年 11 月 30 日之前完成。

三、付款方式：合同签订后，乙方根据每季度实际抽检批次，于本季度末列出抽检检验清单，核算价格并开具发票，甲方在收到发票 15 个工作日内付款。

四、验收标准及要求：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》（川财采〔2016〕205 号）规定及采购人根据合同规定的内容，按项目实施进度进行验收，并符合《中华人民共和国食品安全法》。验收完备后，采购人出具验收报告。

其他要求

★（一）承检机构在执行本项目时，应符合中华人民共和国主席令第二十一号《中华人民共和国食品安全法》、国家市场监督管理总局令第 15 号《食品安全抽样检验管理办法》要求（提供承诺函）。

★（二）承检机构应承诺拥有运行良好的实验室管理体系，拥有安全有效的实验室信息化管理系统和信息分析汇总人员，能够完成食品安全抽检监测数据上报和结果分析工作。（提供承诺函）。

★（三）每个样品均要由中标方派专人统一编号、登记、封存。样品采集后，应按要求及时将样品由专人送达，并具备满足速冻及冷饮类储运条件的设备（提供承诺函）。

★（四）采集的样品在贮存、运输等过程中，中标方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。送达实验室的样品标签不得涉及企业信息（提供承诺函）。

★（五）中标人必须按要求按时完成检测任务，对检测结果进行汇总分析；抽检结果在抽样起 20 个工作日内出具抽检报告，将检测报告直接交付采购人（提供承诺函）。

（六）由于抽检工作的特殊性，中标方应当能够密切配合采购人开展抽检工作，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。

★（七）中标方要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。每季度和在“计划”执行完毕后，协助撰写食品安全风险监测分析报告书，详细对该地区抽检监测数据进行总结、分析，并将报告书交予采购人，为采购人下一步食品安全风险控制方面提供科学、合理的建议方案，为采购人提供食品检测咨询服务（提供承诺函）。

★（八）抽检对储藏、运输等条件有特殊要求的样品，中标人要有满足相应条件的储藏、运输设施设备（提供承诺函）。

★（九）中标方不得向除采购人之外的人员或单位提供检测检验报告，中标方必须向采购人指定人员以快递形式邮寄检测检验报告。中标方的抽样人员在执行抽样任务时应当出示监督抽检通知书、委托书等文件及有效身份证明文件，并不得少于 2 人。中标方的抽样人员及相关人员在执行抽样任务时不得提前通知被抽样的食品生产经营者（提供承诺函）。

说明：商务要求★为本项目实质性要求，不允许负偏离，否则视为无效投标，要求提供承诺函的应提供承诺函，格式自拟。

6、其他要求

在评标过程中，评标委员会认为投标人投标报价明显低于其他通过符合性审查投标人的投标报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，评标委员会应当要求其在合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料。投标人提交的书面说明、相关证明材料（如涉及），应当加盖投标人（法定名称）电子签章，在评标委员会要求的时间内通过云平台进行递交，否则无效。如因断电、断

网、系统故障或其他不可抗力等因素，导致系统无法使用的，由投标人按评标委员会的要求进行澄清或者说明。投标人不能证明其投标报价合理性的，评标委员会应当将其投标文件作为无效处理。