

# 永州市政府采购文件

采购项目名称：2025年宁远县第二至四季度食品安全监督抽检项目

采购人：宁远县市场监督管理局

采购方式：竞争性磋商

采购代理机构：湖南博信致诚项目管理有限公司

委托代理编号：HNMXCS-0704015

代理费收取方式：采购人支付代理费（按成交金额百分比收取）

代理费支付标准：项目成交金额的1.5%

专家评审费收取方式：专家评审费由采购人支付

采购计划编号：永宁财采计[2025]026062号

采购项目预算：513,768.55元

是否进行资格预审：否

需求编制时间：2025-04-02

采购人签章：  
宁远县市场监督管理局

需求编制人签章：  
郭寻

## 编制依据

《中华人民共和国政府采购法》（中华人民共和国国家主席令第14号修改）  
《中华人民共和国政府采购法实施条例》（中华人民共和国国务院令第658号）  
《政府采购非招标采购方式管理办法》（财政部令第74号）  
《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第87号）  
《政府采购框架协议采购方式管理暂行办法》（财政部令第110号）  
财政部关于印发《政府采购需求管理办法》的通知（财库〔2021〕22号）  
财政部、国家发展和改革委员会关于印发《节能产品政府采购实施意见》的通知（财库〔2004〕185号）  
财政部、国家环保总局联合印发《关于环境标志产品政府采购实施的意见》（财库〔2006〕90号）  
财政部关于印发《政府采购进口产品管理办法》的通知（财库〔2007〕119号）  
财政部、工业和信息化部关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库〔2020〕46号）  
关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知（财库〔2022〕19号）  
湖南省财政厅湖南省司法厅关于政府采购支持监狱企业发展的有关通知  
财政部关于《推进和完善服务项目政府采购有关问题》的通知（财库〔2014〕37号）  
国务院办公厅关于政府向社会力量购买服务的指导意见（国办发〔2013〕96号）  
湖南省财政厅关于印发《湖南省政府采购非招标采购方式管理办法实施细则》的通知（湘财购〔2014〕15号）  
其他政府采购法律法规及政策

## 编制基本要求

采购人在招标公告、采购需求和评审标准中不得按以下不合理的条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇：

- （一）就同一采购项目向供应商提供有差别的项目信息；
- （二）设定的资格、技术、商务条件与采购项目的具体特点和实际需要不相适应或者与合同履行无关；
- （三）采购需求中的技术、服务等要求指向特定供应商、特定产品；
- （四）以特定行政区域或者特定行业的业绩、奖项作为加分条件或者中标、成交条件；
- （五）对供应商采取不同的资格审查或者评审标准；
- （六）限定或者指定特定的专利、商标、品牌或者供应商；
- （七）非法限定供应商的所有制形式、组织形式或者所在地；
- （八）以其他不合理条件限制或者排斥潜在供应商。

采购人应对采购标的的市场技术或服务水平、供应、价格等情况进行市场调查，根据调查情况科学、合理确定采购需求和价格测算。

采购需求应符合国家相关法律法规和政府采购政策的规定。

采购人根据价格测算情况，可以在采购预算额度内设定最高限价，但不得设定最低限价。

采购人根据编制依据和基本要求提出采购需求，采购需求中应落实节约能源、保护环境、扶持不发达地区和少数民族地区、促进中小企业发展等政府采购政策。

采购人应就采购公告、采购需求和评分标准自行组织征询专家意见（本系统、本单位人员不得作为专家参与征询意见）。

采购需求的内容应当完整、明确，主要包括：

（一）采购需求明细包括：货物或服务名称、技术规格和技术参数、产地类型（国产或进口）、是否接受进口产品、是否为采购节能环保产品、是否为核心产品（必要时需设置同品牌淘汰策略）、技术标准或服务标准、数量、单价（元）、小计（元）、总合计（元）等。

- （二）采购标的执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范；
- （三）采购标的所要实现的功能或目标，以及需落实的政府采购政策；
- （四）采购标的需满足的质量、安全、节能环保、技术规格、服务标准等性能要求；
- （五）采购标的的物理特性，如尺寸、颜色、标志等要求；
- （六）采购标的的数量、采购项目交付或执行的时间和地点，以及售后服务要求；
- （七）采购标的的验收标准；
- （八）采购标的的其他技术、服务等要求。

# 第一章 项目分包

项目简述(本项目完全面向中小企业采购):

本项目的供应商来源为公告邀请

编号	包名	采购金额（元）	评审方法
1	2025年宁远县第二至四季度食品安全监督抽检项目	513,768.55	综合评分法

磋商文件获取方式、时间:

获取时间：详见采购公告

获取方式： 下载投标工具,安装后联网获取

项目对应的采购意向

意向项目名	涉及的预算金额（元）	采购内容概况	预期采购时间
2025年宁远县第二至四季度食品安全监督抽检项目	600,000	根据省、市、县食品安全监督抽检相关文件精神和工作要求，结合我县实际情况，拟定2025年宁远县第二至四季度食品安全监督抽检任务为1000批次，2025年10月底前必须完成并出具抽检报告，并录入国抽系统。	2025-03

## 第二章 项目采购需求

包名：2025年宁远县第二至四季度食品安全监督抽检项目 采购金额：  
513,768.55元

包概述：2025年宁远县第二至四季度食品安全监督抽检项目				
评标方法：综合评分法	采购文件费：0元	资格合格最少供应商数：3个	是否接受联合体：否	是否完全面向中小企业：是
是否接受进口产品：否	资格预审后的合格供应商进入下一阶段投标/响应的数量限定：不进行资格预审	期望成交供应商数：1个	投标有效期：90个自然日	合同履约保证金：无
合同内容是否可变：是	需求是否可变：否	供应商二次报价的时长限制：30分钟		
本包所属行业：其他未列明行业			本包类型：服务类	
是否设置了核心产品：否	核心产品同品牌供应商的确定中标/成交候选人规则：无			
特殊情况下确定成交/中标/入围供应商的约定：本包在评审过程中，若发现中标/成交/入围候选供应商存在得分相同且报价相同的，约定由评委组长采取随机抽取方式来确定最终中标/成交/入围供应商。				
本包基本资格要求		本包基本资格证明材料上传要求		
1. 具有独立承担民事责任的能力。  2. 参加政府采购前三年内，在经营活动中无重大违法记录，有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录，具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，具有履行合同所必需的设备和专业能力。  3. 供应商不得为信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）中列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单的供应商，不得为中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商（处罚决定规定的时间内）。  4. 法律、行政法规规定的其他条件。  5. 参加开标的是法定代表人（单位负责人）本人，需上传法定代表人（单位负责人）身份证复印件，若不是法定代表人（单位负责人）本人，需提供授权委托书。		1. 提供三证合一或五证合一的营业执照扫描件（加盖供应商公章）和法定代表人（单位负责人）身份证复印件（加盖供应商公章）的扫描件，若投标人是自然人的，提供身份证扫描件。具体见下述： （1）投标人为企业的，应提交营业执照或法人登记证书的复印件； （2）投标人为非法人组织的，应提交依法登记证书复印件； （3）投标人为个体工商户的，应提交个体工商户营业执照复印件； （4）投标人为自然人的，应提交自然人的身份证明复印件。  2. 投标人提供湖南省政府采购供应商资格承诺函（下载投标工具后获取），须加盖供应商公章（可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传）。  3. 供应商无需上传证明材料，由评委在www.creditchina.gov.cn和www.ccgp.gov.cn现场联网查验。  4. 提供承诺函，承诺：投标供应商与采购人或采购代理机构不存在隶属关系或者其他利害关系；投标供应商与参加本项目的其他供应商不存在控股、关联关系，或者与其他供应商法定代表人（或者负责人）为同一人；投标供应商未为本项目前期准备提供设计或咨询服务。下载模板填写上传（模板下载投标工具安装后可见），须加盖供应商公章。  5. 下载投标工具后获取，须加盖供应商公章，可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传。		
本包特定资格要求		本包特定资格证明材料上传要求		
本包只接受中小企业参加投标。		提供财政部《政府采购促进中小企业发展管理办法》中规定格式的服务类中小企业声明函（加盖公司公章），使用投标工具时可以自行下载模板。		
供应商具有食品检验机构资质(CM)和农产品质量认可(CATL)资质证书		提供食品检验机构资质(CMA)和农产品质量认可(CATL)资质证书且在有效期内。		

以上所有要求提供的资格证明材料，供应商均需在电子投标工具的指定位置上传，不按指定位置上传的，将被视为无效投标。

本包服务类需求

服务编号	服务名	单位		单价（元）	数量	小计（元）	采购品目	
一	2025年宁远县第二至四季度食品安全监督抽检项目	项		513,768.55	1	513,768.55	C99000000-其他服务	
		子服务编号	子服务名	子服务内容				
		（一）	工作目标	在2025年宁远县第二至第四季度完成食品及食用农产品抽检任务900批次，其中食品抽检593批次（包含校园专项250批次）、食用农产品专项抽检307批次。（详情见附件）。				
		（二）	工作安排	1. 抽检地点：主要围绕县域生产、食品流通、餐饮环节进行抽检，包括小作坊、大型超市、农贸市场、城乡结合区、大型餐饮服务店、网红打卡餐饮店等。  2. 抽检品种及检验项目：食品涉及27个大类，119个细类。食用农产品涉及6个亚类，48个细类。检验项目为《永州市市场监督管理局关于印发〈永州市2025年食品安全抽检监测计划〉的通知》（永市监发〔2025〕7号）文件中规定的要求。  3. 抽检时间及要求：在2025年11月20日前，完成上述900批次抽检任务，并在国家食品安全抽样检验信息系统中录入所有信息并及时公示。				
		（三）	抽检品种、批次及项目	1. 2025年宁远县第二至四季度食用农产品监督抽检品种及项目一览表  2. 2025年宁远县第二至四季度食品安全监督抽检品种及项目一览表  3. 2025年宁远县第二至四季度校园食品安全专项抽检品种及项目一览表  附件1				
				2025年宁远县第二至四季度食用农产品监督抽检品种及项目一览表				
		序号	食品大类（一	食品亚类（二	食品品种（三	食品细类（四	抽检项目	批次

					级)	级)	级)	级)		
				1	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物	26
				2				牛肉	克伦特罗、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物	14
				3				羊肉	氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗	8
				4			禽肉	鸡肉	氟苯尼考、多西环素、尼卡巴嗪、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物	13
				5				鸭肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星	8
				6			畜副产品	猪肝	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗	3
				7	蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	菜豆	噻虫胺、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	5
				8				豇豆	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪、灭蝇胺、啉虫脒	5
				9				食荚豌豆	噻虫胺、多菌灵、阿维菌素、氧乐果、毒死蜱	4
				10		豆芽	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)、亚硫酸盐(以SO <sub>2</sub> 计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)	5
				11				鲜食用菌	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	3
				12		根茎类	姜	姜	噻虫胺、铅(以Pb计)、毒死蜱	20

						和薯芋类蔬菜		、噻虫嗪、吡虫啉、吡啉醚菌酯、甲胺磷	
				13			山药	咪鲜胺和咪胺锰盐、铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威、毒死蜱	15
				14			芋	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	3
				15			甘薯	铅(以Pb计)、毒死、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	3
				16		鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪、乙酰甲胺磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、丙环唑	10
				17			韭菜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三氯杀螨醇、镉(以Cd计)、毒死蜱	5
				18		茄果类蔬菜	辣椒	噻虫胺、镉(以Cd计)、毒死蜱、倍硫磷、啉虫脒、氟吡菌胺、苯醚甲环唑	15
				19			茄子	镉(以Cd计)、噻虫胺、铅(以Pb计)、吡啉醚菌酯、毒死蜱	5
				20			甜椒	噻虫胺、阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷	5
				21		叶菜类蔬菜	油麦菜	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈	4
				22			芹菜	甲拌磷、噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	4
				23			普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒	3

				24			大白菜	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱	2
				25	水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氧氟沙星、挥发性盐基氮、镉(以Cd计)	10
				26			淡水蟹	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	3
				27		海水产品	海水鱼	恩诺沙星、挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、孔雀石绿	5
				28			海水虾	二氧化硫残留量、挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿	2
				29		其他水产品	其他水产品{重点品种：牛蛙}	恩诺沙星a、呋喃西林代谢物、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素	5
				30	水果类	柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、联苯菊酯、丙溴磷、克百威、氯唑磷	6
				31			橙	联苯菊酯、氯唑磷、丙溴磷、克百威、三唑磷	8
				32			柚	氯唑磷、水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	4
				33		仁果类水果	苹果	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威	7
				34			梨	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威	4
				35		浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	3
				36			猕猴桃	氯吡脘、敌敌畏、多菌灵、氧乐果	5



				37			桑葚	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	1
				38			蓝莓	氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威	2
				39		热带和亚热带水果	荔枝	吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、氧乐果、毒死蜱	5
				40			芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、氧乐果、乙酰甲胺磷	6
				41			香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯	6
				42			杨梅	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氧乐果	5
				43			龙眼	二氧化硫残留量、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	5
				44			番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	2
				45			火龙果	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果	2
				46		核果类水果	桃	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷	2
				47	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、地美硝唑	16
				48	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B <sub>1</sub> （重点品种：花生）、过氧化值（以脂肪计	5

						）、铅（以Pb计）（仅花生检测黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ）	
合计							307
附件2							
2025年宁远县第二至四季度食品安全监督抽检品种及项目一览表							
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	抽检项目	批次
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	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 <sub>1</sub>	5
		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B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素A、碎米、不完善粒、杂质、黄粒米	5
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	5
	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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）	2
				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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）	4

				2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、乙基麦芽酚	2
								食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、乙基麦芽酚	4
								芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、乙基麦芽酚	2
							煎炸过程用油(餐饮环节)	煎炸过程用油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量	2
			3	调味品	酱油	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、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)	1
					食醋	食醋	食醋	食醋	一般	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、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)	1
					调味料酒	调味料酒	料酒	料酒	一般	氨基酸态氮(以氮计)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	1
					香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV	2
					调味料	液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	蚝油、虾油、鱼露	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	2

									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	
						其他液体调味料	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、菌落总数	1
					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、铅（以Pb计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	1
					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、二氧化硫残留量	2
						火锅底料、麻辣烫底料	一般		罂粟碱、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）	2
		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）	1
				熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高		镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）	4
					熟肉干制品	熟肉干制品	高		铅（以Pb计）、N-二甲基亚硝胺、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）	5

						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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	1
			5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、丙二醇、商业无菌	4
							调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	1
			6	饮料	饮料	包装饮用水	其他类饮用水	高	电导率、耗氧量（以O <sub>2</sub> 计）、亚硝酸盐（以NO <sub>2</sub> 计）、溴酸盐、铜绿假单胞菌	2
						果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	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）、菌落总数、大肠菌群	6
						茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数	2
			7	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、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
						调味面制品	调味面制品	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	5
			8	饼干	饼干	饼干	饼干	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	5

								山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)		
			9	罐 头	罐 头	畜禽水产罐头	水产动物类罐头	一般	铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、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)、商业无菌	1
						果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌	5
			10	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	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖	4
			11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面食生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)	2
			12	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B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	2
						薯类食品	薯粉类	一般	铅(以Pb计)	2

				13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	一般	铅（以Pb计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群	8
							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制品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌	3
							果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数	5
				14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅（以Pb计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、灭多威、三氯杀螨醇	3
				15	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）	5
						发酵酒	啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	5
						其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食	较高	酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己	2

						用酒精 为酒基 的配制 酒		基氨基磺酸计)、安赛蜜		
			16	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NaNO <sub>2</sub> 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）	6
						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）	2
			17	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）、甜蜜素（以 环己基氨基磺酸计）、菌落 总数、大肠菌群	5
						水果干 制品	水果干 制品 （含干 枸杞）	一 般	铅（以Pb计）、啉虫脒、吡 虫啉、克百威、氯氟氰菊酯 和高效氯氟氰菊酯	3
						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	2
			18	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 、扁桃 仁、松 仁、瓜 子	一 般	酸价（以脂肪计）（ KOH）、过氧化值（以脂肪 计）、铅（以Pb计）、黄曲 霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐 （以苯甲酸计）、霉菌	2
							其他炒 货食品 及坚果 制品	一 般	酸价（以脂肪计）（ KOH）、过氧化值（以脂肪 计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲 酸及其钠盐（以苯甲酸计	2



						)、霉菌	
19	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	3
20	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	2
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	2
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量	2
21	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群	2
				预制品动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd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(柠檬黄、胭脂红、日落黄)	2
			熟制品动物性水产制品	熟制品动物性水产制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	2
22	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉	淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量	2
			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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)	2

				23	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)	3
							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)	8
						粽子	粽子	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)、安赛蜜	8
				24	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B <sub>1</sub> 、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)	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)	1
				25	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)、氯霉素	3
				26	餐饮食品	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	2
						餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	2

					复用餐具 (集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	2
	27	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物	3
					牛肉	高	克伦特罗、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物	2
					羊肉	高	氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗	2
				禽肉	鸡肉	高	氟苯尼考、多西环素、尼卡巴嗪、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物	1
			畜副产品		猪肝	高	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗	2
					猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	1
				豆类蔬菜	菜豆	较高	噻虫胺、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	3
			蔬菜		豇豆	较高	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪、灭蝇胺、啉虫脒	3
				豆芽	豆芽	较高	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO <sub>2</sub> 计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)	2
				鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、百菌清、除虫脲、氯	7

									氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
						根茎类和薯芋类蔬菜	姜	较高	噻虫胺、铅(以Pb计)、毒死蜱、噻虫嗪、吡虫啉、吡啉醚菌酯、甲胺磷	1
							山药	较高	咪鲜胺和咪胺锰盐、铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威、毒死蜱	8
							韭菜	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三氯杀螨醇、镉(以Cd计)、毒死蜱	2
						茄果类蔬菜	番茄	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡啉醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利	1
							辣椒	较高	噻虫胺、镉(以Cd计)、毒死蜱、倍硫磷、啉虫脒、氟吡菌胺、苯醚甲环唑	7
							甜椒	较高	噻虫胺、阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷	2
							茄子	较高	镉(以Cd计)、噻虫胺、铅(以Pb计)、吡啉醚菌酯、毒死蜱	2
						叶菜类蔬菜	普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒	3
							油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈	3
					水产品	淡水产品	淡水鱼	高	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氧氟沙星、挥发性盐基氮、镉(以Cd计)	8

							淡水虾	高	恩诺沙星、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物	5
							淡水蟹	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	3
						海水产品	海水鱼	高	恩诺沙星、挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、孔雀石绿	5
						贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物	4
					水果类	柑橘类水果	橙	较高	联苯菊酯、氯唑磷、丙溴磷、克百威、三唑磷	5
							柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑	3
						仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威	8
						浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	5
							猕猴桃	较高	氯吡脒、敌敌畏、多菌灵、氧乐果	5
						热带和亚热带水果	荔枝	较高	吡唑醚菌酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、多菌灵、氧乐果、毒死蜱	5
							芒果	较高	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
							香蕉	较高	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯	5
							杨梅	较	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢	3

						高	乙酸计)、糖精钠(以糖精钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氧乐果	
					龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	3
					火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
			核果类水果	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)	2	
				油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	2	
		鲜蛋	鸡蛋	鸡蛋	高	甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、地美硝唑	2	
			其他禽蛋	其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素	2	
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	一般	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)、铅(以Pb计)(仅花生检测黄曲霉毒素B1)	3	
合计								343
附件3								
2025年宁远县第二至四季度校园食品安全专项抽检品种及项目一览表								
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)	检验项目			批次
1	粮食加	大米	大米	大米	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、			50

					工 品				无机砷（以As计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、碎米、不完善粒、杂质、黄粒米	
				2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	菜籽油	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、乙基麦芽酚	15
				3	调味品	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、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)	7
				4		食醋	食醋	食醋	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、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)	7
				5		调味料酒	调味料酒	料酒	氨基酸态氮(以氮计)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	6
				6		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅(以Pb计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群	2
				7		食盐	食用盐	普通食用盐	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)	5
				8	饮料	饮料	碳酸饮料	碳酸饮料	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数	4
				9			蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	4

				10	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、丙二醇、商业无菌	10
				11				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	3
				12	糕点	糕点	糕点	糕点	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)	5
				13	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	水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
				14			调味面制品	调味面制品	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	5
				15	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	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素Bi、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	3
				16	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	铅（以Pb计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群	2
				17			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	铅（以Pb计）、沙门氏菌	2



					脂巧克力制品	
18	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	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）	2
19	餐饮食品	餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	2
20				复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	6
21	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物	27
22				牛肉	克伦特罗、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物	5
23			禽肉	鸡肉	氟苯尼考、多西环素、尼卡巴嗪、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物	5
24				鸭肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星	5
25			根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅（以Pb计）、毒死蜱、噻虫嗪、吡虫啉、吡唑醚菌酯、甲胺磷	10
26				胡萝卜	铅（以Pb计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	2

				27			马铃薯	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	7
				28		鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪、乙酰甲胺磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、丙环唑	8
				29			洋葱	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三氯杀螨醇、镉(以Cd计)、毒死蜱	3
				30		茄果类蔬菜	辣椒	噻虫胺、镉(以Cd计)、毒死蜱、倍硫磷、啉虫脒、氟吡菌胺、苯醚甲环唑	3
				31			番茄	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利	3
				32			茄子	镉(以Cd计)、噻虫胺、铅(以Pb计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱	3
				33		叶菜类蔬菜	芹菜	甲拌磷、噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	2
				34			大白菜	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱	3
				35		瓜类蔬菜	黄瓜	阿维菌素、啉虫脒、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利	2
				36	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、地美硝唑	20
				合计					250

## 本包服务类需求的实质性评审(标)规则

服务编号	服务名	子服务编号	子服务名	是否需要提供证明材料	证明材料类型	提供证明材料要求
------	-----	-------	------	------------	--------	----------

一	2025年宁远县第二至四季度食品安全监督抽检项目	(一)	工作目标	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容
		(二)	工作安排	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容
		(三)	抽检品种、批次及项目	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容

本包其他评审要求

序号	需求名	需求类型	需求描述
1	实施服务方案	技术	<p>供应商根据采购人的需求和项目具体内容并结合自身制定实施服务方案，评标委员会按照各方案的详尽、完善等方面进行综合评定，包括：</p> <p>1、工作实施方案（含工作流程）；</p> <p>2、检测结果质量保证及措施；</p> <p>3、服务响应时间；</p> <p>4、数据录入及分析；</p> <p>5、检测结果分析运用；</p> <p>6、异议及复检应对；</p> <p>7、突发状况应急应对；</p> <p>8、本地化服务；</p> <p>9、人员配备；</p> <p>10、进度计划；</p> <p>11、合理化建议；</p> <p>12、服务承诺。</p> <p>方案与本项目的特点相适应且包含上述内容的计18分，每缺一项内容扣1.5分，编制的内容不明确、不合理的、不科学每处扣0.5 分，扣完为止。</p>
2	检测设备	技术	<p>供应商根据项目需求提供以下主要仪器设备的：</p> <p>液相色谱仪、气相色谱仪、液相色谱-质谱联用仪、气相色谱-质谱联用仪、原子吸收分光光度计、原子荧光光度计、电感耦合等离子体质谱仪、液相色谱-原子荧光光谱联用仪。以上设备都有的计8分；每缺少一项，扣1分，扣完为止。</p>
3	实验场所	技术	<p>1、供应商具备开展食品安全抽检工作实验室：</p> <p>实验室总面积超过5000m²（含）的，计2.5分；4000m²（含）-5000m²（不含）的，计2分；3000m²（含）-4000m²（不含）的，计1分；2000 m²-3000m²的，计0.5分；2000 m²（不含）以下的不计分。</p> <p>（评审依据：提供实验室房产权证书或租赁合同复印件加盖公章，否则不计分）</p>

			<p>2、供应商有具备满足食品储存需求的，专用冷库容积<math>\geq 250</math>立方米的计1.5分；100立方米-249立方米的计1分；100立方米以下的计0.5分；没有不计分。</p> <p>（评审依据：提供冷库建设合同、发票、容积证明复印件和实景照片，否则不计分）。</p>
4	售后服务方案	技术	<p>供应商根据采购需求编制承担本项目抽检任务的售后服务方案应包含：</p> <p>1、抽检数据录入到国家市场监督管理总局国家食品安全抽样检验信息系统；</p> <p>2、不合格食品抽检信息报送；</p> <p>3、撰写抽检分析报告；</p> <p>4、异议及复检情形的应对等。</p> <p>方案阐述客观、合理、完整且包含上述内容的计8分，每缺一项内容扣2分，方案有不详细、不合理、与本项目无关的，每处扣1分，扣完为止。</p>
5	抽样设备	技术	<p>供应商具备食品安全检验检测工作要求的抽样工具、车辆等：</p> <p>1、满足食品安全监督抽检工作要求，有抽样平板电脑和便携打印机10台套（含）以上计4分，10台套（不含）-5套（含）计2分；5台套以下不计分；</p> <p>（评审依据：设备需自有并提供设备照片、购买发票）；</p> <p>2、供应商配置车载冷藏装置的专用抽样车辆6辆及以上的，计4分；1-5辆的计2分；没有的不计分。</p> <p>（评审依据：车辆需自有，并提供车辆、设备照片、购买发票及车辆行驶证复印件，未提供不计分）。</p>
6	人员配备	商务	<p>对拟指派的项目团队的人员构成、专业程度等情况进行评议，其中：</p> <p>1、项目负责人为食品及相关专业高级技术职称的，计3分；</p> <p>2、项目其他成员具有高级工程师职称的，计2分，未提供不计分；</p> <p>3、项目其他成员具有相关中级技术职称的，每提供1人计1分，最高8分；未提供不计分。</p> <p>（评审依据：提供以上人员毕业证或学位证、职称证书复印件并加盖公章以及近3个月（2025年1月至2025年4月）社保证明。</p> <p>注：投入人员需满足本项目专业要求，相关专业为食品及相关专业、分析化学、化学、检验检测、农产品、生物、精密仪器等。</p>
7	综合实力	商务	<p>1、供应商获得高新技术企业，计1分；</p> <p>2、供应商获得食品检测相关专利，计1分；</p> <p>3、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的计1分，缺项不计分；</p> <p>4、供应商为市级及以上检验检测认证服务技术创新中心的，计2分；</p> <p>（评审依据：以上需提供证件复印件加盖公章，否则不计分）</p>

			5、供应商自2023年3月1日至今参加过国内相关验证单位组织的实验室能力验证情况：获得20次以上满意结果的，计3分；获计10次至19次满意结果的，计2分；获得10次以下满意结果的，计1分。  （评审依据：提供能力验证结果通知单复印件加盖公章，否则不计分）
8	类似业绩	商务	截止投标之日起近两年供应商承接过食品抽检等类似项目，每提供一个计1分，最高计8分。  （提供中标通知书或合同书复印件加盖供应商公章，否则不记分）
9	合同	商务	合同中约定。

本包其他评审要求的实质性评审(标)规则

序号	需求名	需求类型	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	上传证明材料要求
1	合同	商务	否	无	无

本包的评分规则

序号	分数性质	分数类型	分值	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	评分规则描述和上传证明材料要求
1	客观分	报价分	25	否	无	【报价】的评分规则：报价得分=(评标基准价/投标报价)*报价分（超出预算视为无效投标，评审小组认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在磋商现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料，供应商不能证明其报价合理性的，评审小组应当将其作为无效响应处理。）
2	主观分	技术分	18	否	无	【实施服务方案】的评分规则：供应商根据采购人的需求和项目具体内容并结合自身制定实施服务方案，评标委员会按照各方案的详尽、完善等方面进行综合评定，包括： 1、工作实施方案（含工作流程）； 2、检测结果质量保证及措施； 3、服务响应时间； 4、数据录入及分析； 5、检测结果分析运用； 6、异议及复检应对； 7、突发状况应急应对； 8、本地化服务； 9、人员配备； 10、进度计划； 11、合理化建议； 12、服务承诺。 方案与本项目的特点相适应且包含上述内容的计18分，每缺一项内容扣1.5分，编制的内容不明确、不合理的、不科学每处扣0.5分，扣完为止。
3	客观分	技术分	8	是	图片	【检测设备】的评分规则： 供应商根据项目需求提供以下主要仪器设备的： 液相色谱仪、气相色谱仪、液相色谱-质谱联用仪、气相色谱-质谱联用仪、原子吸收分光光度计、原子荧光光度计、电感耦合等离子体质谱仪、液相色谱-原子荧光光谱联用仪。以上设备都有的计8分；每缺少一项，扣1分，扣完为止。  【检测设备】的上传证明材料要求： 评审依据：以上检测设备必须是供应商100%自有，提供仪器购置发票复印件及检定/校准证书复印件加盖公章。

4	客观分	技术分	4	是	图片	<p><b>【实验场所】</b>的评分规则：1、供应商具备开展食品安全抽检工作实验室：实验室总面积超过5000m<sup>2</sup>（含）的，计2.5分；4000m<sup>2</sup>（含）-5000m<sup>2</sup>（不含）的，计2分；3000m<sup>2</sup>（含）-4000m<sup>2</sup>（不含）的，计1分；2000 m<sup>2</sup>-3000m<sup>2</sup>的，计0.5分；2000 m<sup>2</sup>（不含）以下的的不计分。（评审依据：提供实验室房产权证书或租赁合同复印件加盖公章，否则不计分）2、供应商有具备满足食品储存需求的，专用冷库容积≥250立方米的计1.5分；100立方米-249立方米的计1分；100立方米以下的计0.5分；没有的不计分。（评审依据：提供冷库建设合同、发票、容积证明复印件和实景照片，否则不计分）。</p> <p><b>【实验场所】</b>的上传证明材料要求：需提供以上评分要求的有效证明材料。</p>
5	主观分	技术分	8	否	无	<p><b>【售后服务方案】</b>的评分规则： 供应商根据采购需求编制承担本项目抽检任务的售后服务方案应包含： 1、抽检数据录入到国家市场监督管理总局国家食品安全抽样检验信息系统； 2、不合格食品抽检信息报送； 3、撰写抽检分析报告； 4、异议及复检情形的应对等。 方案阐述客观、合理、完整且包含上述内容的计8分，每缺一项内容扣2分，方案有不详细、不合理、与本项目无关的，每处扣1分，扣完为止。</p>
6	客观分	技术分	8	是	图片	<p><b>【抽样设备】</b>的评分规则： 供应商具备食品安全检验检测工作要求的抽样工具、车辆等： 1、满足食品安全监督抽检工作要求，有抽样平板电脑和便携打印机10台套（含）以上计4分，10台套（不含）-5套（含）计2分；5台套以下不计分；（评审依据：设备需自有并提供设备照片、购买发票）； 2、供应商配置车载冷藏装置的专用抽样车辆6辆及以上的，计4分；1-5辆的计2分；没有的不计分。（评审依据：车辆需自有，并提供车辆、设备照片、购买发票及车辆行驶证复印件，未提供不计分）。</p> <p><b>【抽样设备】</b>的上传证明材料要求：需提供以上评分要求的有效证明材料。</p>
7	客观分	商务分	13	是	图片	<p><b>【人员配备】</b>的评分规则：对拟指派的项目团队的人员构成、专业程度等情况进行评议，其中： 1、项目负责人为食品及相关专业高级技术职称的，计3分； 2、项目其他成员具有高级工程师职称的，计2分，未提供不计分； 3、项目其他成员具有相关中级技术职称的，每提供1人计1分，最高8分；未提供不计分。（评审依据：提供以上人员毕业证或学位证、职称证书复印件并加盖公章以及近3个月（2025年1月至2025年4月）社保证明。 注：投入人员需满足本项目专业要求，相关专业为食品及相关专业、分析化学、化学、检验检测、农产品、生物、精密仪器等。</p> <p><b>【人员配备】</b>的上传证明材料要求：需提供以上评分要求的有效证明材料。</p>
8	客观分	商务分	8	是	图片	<p><b>【综合实力】</b>的评分规则：1、供应商获得高新技术企业，计1分； 2、供应商获得食品检测相关专利，计1分； 3、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的计1分，缺项不计分； 4、供应商为市级及以上检验检测认证服务技术创新中心的，计2分；（评审依据：以上需提供证件复印件加盖公章，否则不计分） 5、供应商自2023年3月1日至今参加过国内相关验证单位组织的实验室能力验证情况：获得20次以上满意结果的，计3分；获计10次至19次满意结果的，计2分；获得10次以下满意结果的，计1分。（评审依据：提供能力验证结果通知单复印件加盖公章，否则不计分）</p> <p><b>【综合实力】</b>的上传证明材料要求：需提供以上评分要求的有效证明材料。</p>
9	客观分	商务分	8	是	图片	<p><b>【类似业绩】</b>的评分规则： 截止投标之日起近两年供应商承接过食品抽检等类似项目，每提供一个计1分，最高计8分。（提供中标通知书或合同书复印件加盖供应商公章，否则不记分）</p> <p><b>【类似业绩】</b>的上传证明材料要求：提供中标通知书或合同书复印件加盖供应商公章</p>

						，否则不记分。
--	--	--	--	--	--	---------