

# 政府采购项目 采购需求

项目名称：城东区食品监督抽检项目

采购单位：西宁市城东区市场监督管理局

编制时间：2025年04月

按照《青海省财政厅转发财政部关于印发〈政府采购需求管理办法〉的通知》（青财采字〔2021〕632号）要求，我单位组织采购、财务、业务、监督等部门，对城东区食品监督抽检项目的采购需求进行了审查。具体采购需求、采购实施计划、采购需求审查情况如下：

**一、采购需求**（是指采购人为实现项目目标，拟采购的标的及其需要满足的所有技术、商务要求）

（一）采购清单详见技术要求

**（二）技术要求：**是指对采购标的的功能和质量要求，包括但不限于性能、材料、结构、外观、安全，标准等。

序号	技术要求	全部技术要求明细
1	标项名称	城东区食品监督抽检项目
2	数量	详见服务内容
3	标准	本项目采购的服务应符合相应的国家标准。

**包一：**

1	标的名称	城东区食品监督抽检项目包一
2	数量	287
3	性能	食用农产品
4	材料	/
7	服务内容	(1)抽检品种及检测项目。必检品种及必检项目覆盖率达100%,且自选项目不少于2个。 (2)抽检频次及数量。统筹规划,有序推进,原则上每月开展食用农产品的抽检工作,全年不少于287批次,可根据监管实际,增加抽检批次。 (3)抽检重点场所。对辖区内的中小型农贸市场、小商场、小超市、果蔬店、小食品店及便利店等场所进行抽检,力争

		抽检全覆盖。具体详见后附件。
8	标准	符合采购人要求及现行法律法规规定
9	其他技术要求	/

包二：

1	标的名称	城东区食品监督抽检项目包二
2	数量	213批次
3	性能	食用农产品
4	材料	/
7	服务内容	(1) 抽检品种及检测项目。必检品种及必检项目覆盖率达100%,且自选项目不少于2个。 (2) 抽检频次及数量。统筹规划,有序推进,原则上每月开展食用农产品的抽检工作,全年不少于213批次,可根据监管实际,增加抽检批次。 (3) 抽检重点场所。对辖区内的中小型农贸市场、小商场、小超市、果蔬店、小食品店及便利店等场所进行抽检,力争抽检全覆盖。具体详见后附件。
8	标准	符合采购人要求及现行法律法规规定
9	其他技术要求	/

包三：

1	标的名称	城东区食品监督抽检项目包三
2	数量	280批次
3	性能	餐饮食品、餐饮环节餐饮具、学校食品专项
4	材料	/
7	服务内容	(1) 餐饮食品抽检。重点对辖区内的中、小型餐饮单位如米粉店、麻辣烫店、小吃店、小摊贩、酿皮店、烧烤店及网红打卡店等进行抽检,力争抽检全覆盖,全年计划抽检不少于140批次。 (2) 学校食品抽检。重点对:1、辖区大中院校食堂承包主体、托幼机构食堂、午托班;2、校园周边食品经营单位等进行

		抽检，全年计划抽检不少于 100批次。 (3) 结合日常监督检查，开展餐饮具专项监督抽检，自消毒餐饮具、集中消毒餐饮具、一次性餐饮具，全年不少于40批次。具体详见后附件。
8	标准	符合采购人要求及现行法律法规规定
9	其他技术要求	/

**包四：**

1	标的名称	城东区食品监督抽检项目包四
2	数量	200批次
3	性能	销售环节、食品生产加工小作坊
4	材料	/
7	服务内容	(1)重点对辖区内的大中型超市、小杂食店、学校周边食品、农村食品店等进行抽检，全年计划抽检不少于150批次。具体详见后附件。 (2)食品生产环节抽检。按照监管实际，主要针对食品生产企业及食品生产加工小作坊结合既往抽检、风险高低、主体责任落实等情况进行抽检，全年计划抽检不少于50批次。具体详见后附件。
8	标准	符合采购人要求及现行法律法规规定
9	其他技术要求	/

**(三) 商务要求：**是指取得采购标的的时间、地点、财务和服务要求，包括交付(实施)的时间(期限)和地点(范围)，付款条件(进度和方式)，包装和运输等。

序号	商务要求	全部商务要求明细
1	交付(实施)的时间(期限)	2025年12月30日前
2	交付(实施)的地点(范围)	采购人指定地点

	围)	
3	付款条件 (进度和方式)	甲乙双方签订合同后，由甲方报同级财政监管部门，申请资金拨付，合同签订后支付合同总价款的60%，项目完成百分之八十后支付合同总价款的30%，项目完成验收合格后支付合同总价款的10%。
4	包装和运输	由乙方承担
5	履约保证金	不缴纳

**二、采购实施计划**(是指采购人围绕实现采购需求，对合同的订立和管理所做的安排)

**(一) 合同订立安排：**

序号	合同订立安排	详细要求
1	采购项目 预(概)算	840000.00元；
2	最高限价	包一：244237.00元； 包二：181263.00元； 包三：244300.00元； 包四：170200.00元；
3	开展采购活动 的时间安 排	2024年5月——2024年6月
4	采购组织形式	<input type="checkbox"/> 集中采购 <input checked="" type="checkbox"/> 分散采购
5	委托代理安排	委托代理机构名称：青海万晟工程项目管理有限公司
6	采购包划分与合 同分包	该项目共分为4个包

7	供应商资格条件	<p>1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；</p> <p>2. 落实政府采购政策需满足的资格要求： /</p> <p>3. 本项目的特定资格要求：</p> <p>标项1、2、3、4：</p> <p>(1) 具有质量管理部门颁发的检验检测机构资质认定CMA证书（含食品检测能力）；</p> <p>(2) 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。否则，皆取消投标资格；</p> <p>(3) 为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的其他采购活动；</p> <p>(4) 本项目不接受投标人以联合体方式进行投标；</p> <p>(5) 经信用中国(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)等渠道查询后，列入失信被执行人、政府采购严重违法失信行为记录名单的，取消投标资格。</p> <p>注：各投标供应商均可就本采购项目上述包中的多个包投标，但最多允许中标1个包(按标包顺序)。</p>
8	采购方式	<p><input type="checkbox"/>公开招标 <input type="checkbox"/>邀请招标 <input type="checkbox"/>竞争性谈判 <input checked="" type="checkbox"/>竞争性磋商</p> <p><input type="checkbox"/>询价 <input type="checkbox"/>单一来源采购</p> <p>(1) 选择单一来源采购方式的，应另附经主管预算单位同意的采用单一来源采购方式的正式说明。</p> <p>(2) 项目预算金额达到公开招标数额标准的货物类和服务类项目，应当采用公开招标方式。达到公开招标数额标准，因特殊情况需要采用公开招标以外的采购方式的，应当依法获得批准。</p>
9	竞争范围	<input checked="" type="checkbox"/> 全国 <input type="checkbox"/> 其他：
10	评审方法	<input checked="" type="checkbox"/> 综合评分法 <input type="checkbox"/> 最低评标价法

评标因素	评分分值	评审标准
报价部分 (10分)	报价 (10分)	<p>满足磋商文件要求且最后报价最低的供应商的价格为磋商基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：</p> <p>磋商报价得分=(磋商基准价/磋商报价)*100*10%</p> <p>注：根据《政府采购促进中小企业发展暂行办法》、《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》的相关规定，对残疾人福利性单位、小型和微型企业制造(生产)产品的价格给予10%的扣除，用扣除后的价格参与评标。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。</p>
商务部分 (15分)	业绩 (10分)	<p>供应商提供2022年1月1日以来的类似项目业绩，每提供一个得2分，最高得10分。(需提供中标通知书或合同复印件)</p>
	实验室 管理系统 (2分)	<p>供应商拥有lims系统得2分，没有或未提供的得0分。(需提供具备该系统的证明材料复印件 )</p>

	证书 (3分)	供应商实验室取得农产品质量安全检测机构考核合格证书CATL证书得3分，没有不得分。(需提供证书复印件)
	设备配置 (8分)	1、实验室须具备承担多项目多频次检测任务所需的仪器设备。包括：①HPLC(高效液相色谱仪)、②GC(气相色谱仪)、③GC/MS(气相色谱/质谱联用仪)、④UV(紫外分光光度计)、⑤AFS(原子荧光光度计)、⑥AAS(原子吸收光谱仪)、⑦荧光定量PCR、⑧CP-MS(电感耦合等离子体质谱仪)，其中满足①②⑤或①③⑤为必备设备，不满足即为无效响应。在此基础上，其他五台设备每增加一台加1分，最高得5分。(需提供相关设备购买发票复印件并加盖公章，否则不得分) 2、供应商具备至少3台套抽样终端设备(平板电脑和便携式打印机)，2分，每多增加1套，加0.5分，此项最多得3分。(需提供购买发票，原件扫描件须附于投标文件中，否则不得分)；
	履约能力 (5分)	1、资质覆盖能力占所投采购包全部产品检测项目的比例情况：比例为90%(含)-95%(不含):1分；比例为95%(含)-98%(不含):3分；比例为98%(含)-100%:5分。(提供CMA资质附表复印件及对应自查表)
技术部分 (75)	服务方案 (25分)	针对标项检测内容提供完整、科学、合理、可行的服务方案，内容包括：(1)采样服务方案；(2)检测服务方案；(3)服务质量承诺及保证措施；(4)企业管理制度完善，岗位设置；(5)安全保障及应急处理预案。以上每项内容提供齐全且满足本次采购要求的得25分；缺少一项内容扣5分；每有一处内容编排不规范，内容不合理、不完整、资料不齐全、不能满足采购需求实施的扣2分，扣完为止。
	实验室面积 (5分)	供应商需有独立的、固定的食品检测场地，办公及实验室面积达3000(含)平方米及以上的得5分；1000(含)-3000(不含)平方米的得3分；1000(不含)平方米以下得1分；不提供不得分。(提供场地所有权证明材料或租赁合同复印件加盖公章)
	车辆配备 (7分)	(1)供应商拥有采样车辆3辆及以上的，得5分；2辆得3分；1辆得1分；不提供不得分。(需提供车辆行驶证及车辆照片或车辆租赁合同) (2)供应商拥有专用样品冷藏车的得2分，否则不得分。(需提供车辆行驶证及车辆照片或车辆租赁合同)
	冷库面积 (5分)	为保证样品的储存要求，供应商拥有自建或租赁冷库，面积达120(含)立方米以上得5分；120(不含)-60(含)立方米得3分；60(不含)立方米以下得2分；没有不得分。(提供场地所有权证明材料或租赁合同复印件加盖公章)

<p>人员配置 (10分)</p>	<p>从事食品抽检工作相关人员情况：  (1) 人员中每提供1名相关专业高级及以上职称者得1分，相关专业中级职称者得0.5, 此项最多得5分。  (2) 安排参与本次项目抽检人员数量：10(含)人以上得5分；10(不含)-5(含)人得3分；5(不含)人以下得1分；否则不得分。  (提供相关人员职称证、人员在本单位的劳动合同及人员社保花名册，复印件加盖公章)</p>
<p>售后服务 (10分)</p>	<p>针对该项目须有完善的售后服务体系。包含：①售后服务机构和人员②售后服务内容和流程③售后服务响应时间和质量④售后服务方式和特色⑤售后服务相关承诺。以上每项内容提供齐全且满足本次采购要求的得10分；缺少一项内容扣2分；每一项内容编排不规范，内容不合理、不完整、资料不齐全、不能满足采购需求实施的扣1分，扣完为止。</p>

**(二) 合同管理安排：**

序号	合同管理安排	详细要求
1	合同类型	<p style="text-align: center;">□货物类 <input checked="" type="checkbox"/> 服务类 □工程类</p> <p>(合同类型按照民法典规定的典型合同类别，结合采购标的的实际情况确定)</p>
2	定价方式	<p style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/> 固定总价 □固定单价 □成本补偿 □绩效奖励 □其他：</p>
3	合同文本的主要条款	<p>1. 标的名称：城东区食品监督抽检项目  2. 服务期限：2025年12月30日前  3. 资金支付：甲乙双方签订合同后，由甲方报同级财政监管部门，申请资金拨付，合同签订后支付合同总价款的60%，项目完成百分之八十后支付合同总价款的30%，项目完成验收合格后支付合同总价款的10%。  4. 付款金额：据实结算</p>
4	履约验收方案	<p>1. 履约验收主体：  □采购人 □采购代理机构 □本项目的其他供应商  □第三方专业机构 <input checked="" type="checkbox"/> 专家 □服务对象 □其他  采购人、采购代理机构可以邀请参加本项目的其他供应商或者第三方专业机构及专家参与验收，相关验收意见作为验收的参考资料  2. 履约验收时间：按合同执行  3. 履约验收方式：按合同执行  4. 履约验收程序：按合同执行  5. 履约验收内容：按合同执行  6. 履约验收验收标准：按合同执行  7. 履约验收其他事项：无</p>



5	风险管控措施	<p>(对于《政府采购需求管理办法》第十一条规定的采购项目，要研究采购过程和合同履行过程中的风险，判断风险发生的环节、可能性、影响程度和管控责任，提出有针对性的处置措施和替代方案。</p> <p>采购过程和合同履行过程中的风险包括国家政策变化、实施环境变化、重大技术变化、预算项目调整、因质疑投诉影响采购进度、采购失败、不按规定签订或者履行合同、出现损害国家利益和社会公共利益情形等。)</p>
---	--------	---

**三、对采购需求和采购实施计划的审查情况**（针对采购需求管理中的重点风险事项，对采购需求和采购实施计划进行审查，审查分为一般性审查和重点审查。）

**(一)一般性审查：**主要审查是否按照《政府采购需求管理办法》规定的程序和内容确定采购需求、编制采购实施计划。

序号	一般性审查	审查情况	备注
1	采购需求是否符合预算、资产、财务管理制度规定	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2	采购方式、评审规则(评标方法)、合同类型、定价方式的选择是否说明适用理由	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3	属于按规定需要报相关监管部门批准、核准的事项，是否作出相关安排	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4	采购实施计划是否完善	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

**(二)重点审查：在一般审查的基础上进行。**

**1. 非歧视性审查：**主要审查是否指向特定供应商或者特定产品。

序号	非歧视性审查	审查情况	备注
1	资格条件设置是否合理	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2	要求供应商提供超过1个同类业务合同的，是否具有合理性	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3	技术要求是否指向特定的专利、商标、品牌、技术路线等	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	

4	评审因素设置是否具有倾向性	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
5	将有关履约能力作为评审因素是否适当	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

## 2. 竞争性审查：主要审查是否确保充分竞争。

序号	竞争性审查	审查情况	备注
1	应当以公开方式邀请供应商的，是否依法采用公开竞争方式	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2	采用单一来源采购方式的，是否符合法定情形	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 非单一来源	
3	采购需求的内容是否完善、明确，是否考虑后续采购竞争性	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4	评审方法、评审因素、价格权重等评审规则是否适当	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

## 3. 采购政策审查：

序号	采购政策审查	审查情况	备注
1	进口产品的采购是否必要	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	(须填需求调查情况)
2	是否落实支持创新政策要求	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3	是否落实绿色发展政策要求	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4	是否落实支持中小企业发展政策要求	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

## 4. 履约风险审查：

序号	履约风险审查	审查情况	备注
1	合同文本是否按规定由法律顾问审定	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	(重点指《政府采购需求管理办法》第十一条规定范围的项目)
2	合同文本运用是否适当	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

3	是否围绕采购需求和合同履行设置权利义务	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4	是否明确知识产权等方面的要求	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5	履约验收方案是否完整	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6	标准是否明确	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7	风险处置措施和替代方案是否可行	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

5. 采购人或者主管预算单位认定为应当审查的其他内容：无

#### 四、审查工作机制成员签名及审查意见

后附

# 包1:

2025年城东区食用农产品监督抽检计划表

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）	抽检项目	批次
1	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	氯丙嗪、氯霉素、克伦特罗、沙丁胺醇、恩诺沙星、地塞米松、氟苯尼考、甲氧苄啶、林可霉素	10
				牛肉	地塞米松、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、氯霉素、莱克多巴胺、磺胺类（总量）、氯丙嗪	10
				羊肉	克伦特罗、磺胺类（总量）、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、林可霉素、多西环素	10
			禽肉	鸡肉	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、甲硝唑、呋喃它酮代谢物、多西环素、甲硝唑	10

				鸭肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星	5
			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、氯霉素	5
2			豆芽	豆芽	总汞（以Hg计）、亚硫酸亚（以SO <sub>2</sub> 计算）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）	15
3	食用农产品	蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、克百威、甲拌磷、腐霉利、敌敌畏、氧乐果、水胺硫磷、甲胺磷、多菌灵、阿维菌素、	20
				葱	噻虫嗪、水胺硫磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、戊唑醇、甲拌磷、甲基异柳磷、氧乐果	10
				蒜薹	噻虫嗪、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、克百威、多菌灵	5
				洋葱	噻虫嗪、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、克百威、多菌灵	7
4			鲜食用菌	鲜食用菌	百菌清、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、除虫脲	15

5			茄果类蔬菜	茄子	吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氟虫腈、甲胺磷、水胺硫磷	10
				辣椒	啶虫脒、噻虫胺、氟吡菌胺、毒死蜱、水胺硫磷、乙酰甲胺磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、噻虫嗪、氧乐果	15
				番茄	吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、噻虫嗪	10
6	食用农产品	蔬菜	茄果类蔬菜	樱桃番茄	吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、噻虫嗪	10
				甜椒	阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、噻虫胺、氧乐果、克百威、吡唑醚菌酯、阿维菌素	15
7			瓜类蔬菜	黄瓜	阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、噻虫嗪、克百威	10
				8	根茎类和薯芋类蔬菜	姜

9			叶菜类 蔬菜	大白菜	阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷	15
				普通白菜（小白菜、小油菜、青菜、上海青）	啶虫脒、毒死蜱、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、吡虫啉、敌敌畏、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	20
				芹菜	啶虫脒、毒死蜱、噻虫嗪、噻虫胺、阿维菌素、甲基异柳磷	20
				菠菜	氟虫腈、乐果、甲拌磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、三氯杀螨醇	20

包2:

2025年城东区食用农产品监督抽检计划表

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）	抽检项目	批次
----	----------	----------	----------	----------	------	----

				)			
10	食用农产品	蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	噻虫胺、噻虫嗪、啮虫脒、灭蝇胺、克百威、倍硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蜱、水胺硫磷	20	
11		水产品	淡水产品	淡水鱼		恩诺沙星、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠、沙拉沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考	15
				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、磺胺类(总量)	10
				其他水产品(重点品种:牛蛙)		镉(以Cd计)b、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星a、磺胺类(总量)a、氟苯尼考a、甲硝唑a、氧氟沙星、诺氟沙星	3
12		水产品	海水产品	海水鱼	挥发性盐基氮(活体产品不检)、组胺(活体产品不检)、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)	5	
13			贝类	贝类	镉(以Cd计)、无机砷((以As计)、孔雀石绿、恩诺沙星、氟苯尼考	5	
14		水果类	仁果类水果	苹果		敌敌畏、啮虫脒、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果	10
				梨		吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、克百威、水胺硫磷	5
15	水果类	核果类水果	枣		氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果	5	



16	食用农产品	水果类	核果类水果	桃	苯醚甲环唑、多菌灵、敌敌畏、氟硅唑、克百威	5
17			柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、联苯菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	10
				柚	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5
				柠檬	多菌灵、联苯菊酯、乙螨唑	5
				橙	联苯菊酯、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、丙溴磷	5
18			浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、霜霉威和霜霉威盐酸盐	5
				猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡脞、氧乐果	5
				桑葚	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	5
19			热带和亚热带水果	香蕉	吡虫啉、腈苯唑、噻虫胺、噻虫嗪、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦	25
				芒果	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、噻虫胺、乙酰甲胺磷	5
				荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、多菌灵、氧乐果、毒死蜱、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	5

				杨梅	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、敌敌畏	5
20	食用农产品	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	多西环素、地美硝唑、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星	15
				其他禽蛋	磺胺类（总量）、多西环素	5
21		豆类	豆类	豆类	赭曲霉毒素A、环丙唑醇	10
22		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）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）	10
	生干籽类			酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> （限花生检测）	10	

### 包3:

2025年城东区餐饮食品监督抽检计划表

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)	抽检项目	批次
1	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)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以A1计)	10
				包子(自制)	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以A1)	5

				油条油饼(自制)	铝的残留量(干样品,以Al计)、糖精钠(以糖精计)	10
2		肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品(自制)	铬(以Cr计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、纳他霉素、合成着色剂(胭脂红)、糖精钠(以糖精计)	10
3		调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制,含牛肉面店制作牛肉面用牛肉汤)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	10
4		坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	黄曲霉毒素B <sub>1</sub>	5
5	餐饮食品	焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	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)、铝的残留量(干样品以Al计)	10
		其他餐饮食品	凉菜类(自制)	凉菜类(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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	10
		饮料(自制)	饮料(自制)	果蔬汁饮料(自制)	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、苋菜红、胭脂红、日落黄,视产品具体色泽而定)、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	5
6				奶茶(自制)	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、苋菜红、胭脂红、日落黄,视产品具体色泽而定)、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	10

7				豆浆（自制）	糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	5
8		蔬菜制品（自制）	蔬菜制品（自制）	酱腌菜（自制）	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、糖精钠、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	10
9		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	酸价、极性组分	10
		淀粉制品（自制）	小麦粉制品（自制）	酿皮、面筋、凉皮、牛筋面等	苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、硼酸、硼砂	10
			大米制品（自制）	米皮	苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、硼酸、硼砂	10
10		凉粉类（自制）	凉粉类（自制）	铝的残留量（干样品，以A1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	
2025年城东区学校食品专项监督抽检计划表（含小餐桌）						
食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	检测项目		批次
			猪肉	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、恩诺沙星、氯丙嗪、培氟沙星、氧氟沙星、磺胺类（总量）、恩诺沙星、氯霉素、沙丁		3

食用农产品	畜禽肉	畜肉		胺醇	
			牛肉	水分、克伦特罗、莱克多巴胺、磺胺类（总量）、地塞米松、沙丁胺醇、四环素、铅（以Pb计）、恩诺沙星	3
			羊肉	克伦特罗、沙莱克多巴胺、恩诺沙星、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素	3
	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）呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、氧氟沙星、土霉素、氟苯尼考、四环素	3	
食用农产品	蔬菜	鳞茎类蔬菜	葱	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、甲拌磷、	3
			韭菜	镉（以Cd计）、腐霉利、毒死蜱、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、甲拌磷、阿维菌素、氟虫腈、阿维菌素、乙酰甲胺磷、水胺硫磷、甲基异柳磷	3
食用农产品	蔬菜		芹菜	毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、噻虫胺、腈菌唑、苯醚甲环唑、镉（以Cd计）、敌敌畏、氟虫腈、甲胺磷	3
			菠菜	毒死蜱、氟虫腈、阿维菌素、氧乐果、百菌清、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、甲拌磷、六六六、甲基异柳磷、水胺硫磷、铅（以Pb计）、敌敌畏、甲氰菊酯	3

		叶菜类蔬菜	普通白菜 (小白菜、小油菜、青菜)	氟虫腈、阿维菌素、氧乐果、敌百虫、克百威、甲拌磷、甲胺磷、久效磷、铅(以Pb计)、虫螨腈、甲氰菊酯、毒死蜱、啉虫脒	3
			油麦菜	氟虫氰、氧乐果、克百威、甲胺磷、甲拌磷、阿维菌素、啉虫脒、辛硫磷	3
		茄果类蔬菜	茄子	噻虫嗪、噻虫胺、克百威、敌百虫、甲胺磷、甲拌磷、镉(以Cd计)、氧乐果	3
			辣椒	镉(以Cd计)、氧乐果、克百威、甲拌磷、灭多威、氟虫氰、甲胺磷	3
			甜椒	毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、敌敌畏、氧乐果、氯唑磷	3
			番茄	毒死蜱、克百威、敌敌畏、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、溴氰菊酯	3
		鲜蛋	鸡蛋	鸡蛋	氟虫腈、地美硝唑、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑
粮食加工品	大米	大米	大米	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub>	3
	小麦粉	小麦粉	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 <sub>1</sub> 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	3
	挂面	挂面	挂面	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	3
食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	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	3
		煎炸过程用油(餐饮环节)	煎炸过程用油	酸价、极性组分	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)、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	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）、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	5
	酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	氨基酸态氮、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）、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
	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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	4
	香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）	3
辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉			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）、沙门氏菌	3	
其他香辛料调味品			铅（以Pb计）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌	3	
饼干	饼干	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，以A1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、霉菌	3
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）	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品，以A1计)	3
			包子（自制）	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品，以A1)	3

			油条油饼 (自制)	铝的残留量(干样品,以A1计)、糖精钠(以糖精计)	3
--	--	--	--------------	---------------------------	---

2025年城东区餐饮环节餐饮具抽检计划表

序号	样品名称	检测项目	批次数
1	碗(大小)	大肠菌群,沙门氏菌,游离性余氯,阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)	5
2	杯子	大肠菌群,沙门氏菌,游离性余氯,阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)	5
3	碟子(骨碟、三角碟、四方碟等)	大肠菌群,沙门氏菌,游离性余氯,阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)	5
4	勺子	大肠菌群,沙门氏菌,游离性余氯,阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)	5
5	料碗	大肠菌群,沙门氏菌,游离性余氯,阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)	5
6	汤勺	大肠菌群,沙门氏菌,游离性余氯,阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)	5
7	盘子(大、小)	大肠菌群,沙门氏菌,游离性余氯,阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)	5
8	筷子	大肠菌群,沙门氏菌,游离性余氯,阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)	5

## 包4:

2025年城东区销售环节监督抽检计划表



食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	抽检项目	批次
粮食加工品	大米	大米	大米	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub>	10
	挂面	挂面	挂面	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub>	5
食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	5
			玉米油	黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)	5
			芝麻油	铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	5
			菜籽油	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量	5
调味品	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、	10
	食醋	食醋	食醋	总酸(以乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖	5
食盐	食盐	食用盐	普通食用盐	钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	5

			低钠食用盐	氯化钾、钡（以Ba计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	5
熟肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	铬（以Cr计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、合成着色剂（胭脂红）、糖精钠（以糖精计）、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（注：散装样品不做微生物检测）	5
		熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素、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	5
乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	酸度、丙二醇、商业无菌	5
			发酵乳	酸度、山梨酸及其钾盐、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌	5
			调制乳	蛋白质、三聚氰胺	5
方便食品	方便食品	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）、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）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5
		其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品	黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5

			等		
速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面食生制品	黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）	5
			速冻面食熟制品	黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、糖精钠（以糖精计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5
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	铅（以Pb计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯	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	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、乙二胺四乙酸二钠	10
		果酱	果酱	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、霉菌、商业无菌	5

淀粉及其制品	淀粉及其制品	淀粉制品	粉丝粉条	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以A1计）、二氧化硫残留量	10
蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	铅（以Pb计）、氯霉素、呋喃妥因代谢物、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星	10

2025年城东区食品生产加工小作坊监督抽检计划表

小作坊食品及餐饮食品	现磨菜籽油	酸价/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	5
	糕点	酸价（以脂肪计）、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）、铝的残留量（干样品，以A1计）防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、霉菌	10
	酱卤肉制品	胭脂红、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）、亚硝酸盐	10
	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）、甜蜜素、铝的残留量（干样品，以A1计）	10
	生湿面制品（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	10
	发酵乳	三聚氰胺, 山梨酸	5

采购需求论证小组成员签到表


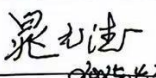
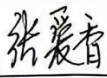
采购项目名称：食品安全专项监督抽检项目

采购人：城东区市场监督管理局

采购需求论证时间：2025年04月24日

姓名	职称	单位	身份证号码	联系电话
魏文德	高工	退休	630102198106092517	189970844030
王学敏	高工	退休	630105196409210612	13579719726
张晨香	讲师	退休	632521196602190629	15897143885

政府采购需求技术论证小组综合意见表

项目名称	食品安全专项监督抽检项目		
采购人(单位)	城东区市场监督管理局		
采购类别	货物( )是口否口进口产品、服务(√)、工程( )		
拟采用的采购方式	公开招标( )、邀请招标( )、竞争性磋商(√)、竞争性谈判( )、询价( )		
拟采用的评审方法	综合评分(√)、最低评标价法( )		
论证时间	2025年04月24日		
论证小组(综合论证意见)	<p>专家组就城东区食品安全专项监督抽检项目所需的检测设备配置进行了技术论证。现提出如下建议：</p> <p>一、对原要求检测单位需具备的检测设备数量要求进行调整，在满足包1-包4基本检测需求的基础上，选择①HPLC(高效液相色谱仪)、②GC(气相色谱仪)、③AFS(原子荧光光谱仪)或④HPLC(高效液相色谱仪)、⑤GC/MS(气相色谱/质谱联用仪)、⑥AFS(原子荧光光谱仪)两种设备组合为必备设备，不满足即视为无效响应。在此基础上，其他五台设备每增加一台得1分，最高得5分。</p> <p>二、将商务部分中的设备配置、履约能力中的资源覆盖能力调整至技术部分，将技术部分中的分值由62分调整为25分。</p> <p>三、商务部分保留原履约中的时拥有LIMS系统和取得CATL证书的要求，并增加部分的材料要求，商务部分的分值由28分调整为15分。</p>		
论证小组成员签字			
专家小组成员对上述综合论证有不同意见的，请再此栏注明：			
/			