

服务类

# 政府采购合同

项目名称：洛阳市市场监督管理局 2024 年食品安全抽

检监测购买服务项目

政府采购管理部门备案编号：洛采公开-2024-80

招标采购文件编号：洛直政采招标(2024)0275

甲方合同编号：

甲方：洛阳市市场监督管理局

乙方：河南华测检测技术有限公司

甲方合同法律审核部门：洛阳市市场监督管理局法规科

2024 年 7 月 9 日

洛阳市市场监督管理局 2024 年食品安全抽检监测购买服务项目委托河南智达工程管理有限公司进行了政府采购。按照评委会评审推荐、甲方确定乙方成为本项目一标段中标单位。按照洛阳市政府采购有关文件规定，现甲乙双方协商同意签订本合同。

## 第一条 合同文件

下列与本次采购活动有关的文件及附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力，这些文件包括但不限于：

1. 洛直政采招标(2024)0275 招标采购文件
2. 投标文件
3. 乙方在投标时的书面承诺
4. 中标通知书
5. 合同补充条款或说明
6. 保密协议或条款
7. 相关附件、图纸及电子版资料

## 第二条 合同名称

服务名称：洛阳市市场监督管理局 2024 年食品安全抽检监测购买服务项目

## 第三条 合同总金额

本标段合同服务总金额：¥478000 元。

大写：肆拾柒万捌仟元整。

分项价款在《服务一览表》（附件 1）中有明确规定。

本合同总价款包括服务期间必须的日常物料、易耗品、工具、调试费、培训费等相关费用。

具体服务内容见《服务一览表》（附件1）。本合同执行期内，甲方根据工作需要可在总批次不变的情况下对抽检计划做适当调整，抽检费用保持不变。

#### 第四条 权利义务和质量保证

1. 甲方保证服务期间，对乙方工作给予支持，提供抽样文件和抽样检验授权委托书，没有甲方事先书面同意，乙方不得将甲方资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围内。

2. 乙方必须严格遵照《中华人民共和国食品安全法》、《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）和《全国食品安全监督抽检实施细则》（2024年版）等相关法规文件，否则承担相应的法律责任。

3. 乙方不得分包或者转包抽样检验任务。乙方及相关人员应严格遵守抽检工作纪律和廉政工作规定，不得随意更改抽样地点和样品信息，不得擅自发布有关抽检信息，不得在开展抽样工作前事先通知被抽检单位或接受被抽检单位的馈赠，不得利用抽检结果开展有偿活动、牟取不正当利益。对发现的违法违规抽检行为，依法依规追究相关单位及人员责任。

4. 乙方要按照甲方年度抽检计划制定详细抽样方案，待甲方同意后按照抽样方案执行。同时建立食品抽样管理制度，明确岗位职责、抽样流程和工作纪律，加强对抽样人员的培训和指导，使其熟练运用食品安全抽检信息系统平台。坚持食品安全抽检工作问题导向，保证抽样工作质量。

5. 乙方执行抽样任务时，应当遵守随机选取抽样对象、随机确定抽样人员的要求，抽样人员不得少于2人。应当向被抽样食品生产经营者出示甲方抽检文件、任务委托书、抽样人员有效身份证明文件及抽样检验告知书。

6. 乙方抽样人员现场抽样时，按《全国食品安全监督抽检实施细则》（2024年版）的要求进行抽样，支付抽样相关费用，并用执法记录仪对抽样全过程进行记录。对有特殊贮存和运输要求的样品，乙方抽样人员应当采取相应措施，保证样品贮存、运输过程符合国家相关规定和包装标示的要求，不发生影响检验结论的变化。

7. 乙方接收样品时，应当查验、记录样品的外观、状态、封条有无破损以及其他可能对检验结论产生影响的情况，并核对样品与抽样文书信息，将检验样品和复检备份样品分别加贴相应标识后，按照要求入库存放。对抽样不规范的样品，乙方应当拒绝接收并书面说明理由，及时向甲方报告。

8. 乙方样品的收集、标识、分发、流转、制备、保存应符合实验室质量标准 and 规范，避免造成样品混淆、污染、损毁、丢失、性状异常改变等情况；食品安全监督抽检的检验结论合格的，乙方应当自检验结论作出之日起3个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足3个月的，应当保存至保质期结束；检验结论不合格的，乙方应当自检验结论作出之日起6个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足6个月的，应当保存至保质期结束。

9. 乙方应当采用食品安全标准规定的检验项目和检验方法。没有食品安全标准的，应当采用依照法律法规制定的

临时限量值、临时检验方法或者补充检验方法。

10. 乙方出具的食品安全检验报告应当加盖机构公章，并有检验人的签名或者盖章。乙方和乙方检验人员对出具的食品安全检验报告负责。并对相关的检验检测数据和结果依法承担相应民事、行政和刑事法律责任。法律、法规对检验机构从业人员有执业资格规定或者禁止从事检验检测活动规定的，依照其规定。

11. 乙方应当对检验检测活动的原始记录和报告归档留存，保证其具有可追溯性。原始记录和报告的保存期限不少于6年。法律、行政法规有专门规定的，依照其规定。不得存在下列行为：

- (1) 纸质原始数据与电子存储数据记录不一致的；
- (2) 销毁、遗弃、隐匿原始记录的；
- (3) 选择性记录原始数据、不按规定传输原始数据的；
- (4) 未按规定保存自动检测仪器电子记录数据的；
- (5) 检验检测报告与原始数据记录不能对应的；
- (6) 所保存的检验检测报告副本和发放的正本不一致的；
- (7) 报告所载明的时间与存档原始记录的时间相矛盾的。

12. 国家对检验检测机构资质认定有规定的，乙方应当符合相关规定。不得存在下列行为：

- (1) 未取得资质认定证书，向社会出具具有证明作用的数据、结果的；
- (2) 超出资质认定能力附表范围，向社会出具具有证明

作用的数据、结果的；

(3) 资质认定证书被撤销、暂停、注销，继续向社会出具具有证明作用的数据、结果的；

(4) 未按规定要求使用资质认定标识的。

13. 乙方及相关人员不得出具虚假检验检测数据、结果。

以下情形属于出具虚假检验检测数据、结果：

(1) 未经检验检测，直接出具检验检测数据、结果的；

(2) 篡改、编造原始数据、记录，出具检验检测数据、结果的；

(3) 伪造检验检测报告和原始记录签名，或者非授权签字人签发检验检测报告的；

(4) 漏检关键项目、干扰检测过程或者改动关键项目的检测方法，造成检验检测数据、结果不真实的；

(5) 调换检验检测样品，进行检验检测并出具检验检测数据、结果的；

(6) 其他出具虚假检验检测数据、结果的情形。

14. 乙方应当配合甲方的现场检查活动，不得拒绝、阻挠或逃避。现场检查内容主要包括：

(1) 乙方是否按照计划及规范流程开展工作；

(2) 乙方用于承担抽检监测任务相关的实验室环境、仪器设备、样品存放、管理体系、工作管理制度等相关条件以及检验能力的符合性情况；

(3) 检验检测的原始记录，核查不合格样品、问题样品报告、数据报送及结果分析、总结报告等材料；承担抽样任务的，抽查原始抽样记录、样品流转信息等材料；

(4) 实验室内部质量控制、实验室间比对结果等材料。

15. 乙方在开展本标段抽检任务时，应坚持问题导向，甲方将根据乙方抽检问题发现情况决定下一年度继续延续合同或重新招标。

16. 乙方应当确保检验结果准确可靠，不得出现抽样检验质量事故。

### 第五条 付款方式

1. 本合同项下所有款项均以人民币支付。

2. 乙方向甲方提交下列文件材料，经甲方审核无误后支付采购资金。

(1) 经甲方确认的发票、费用清单(附件 2)；

(2) 经甲乙双方确认签署的《验收报告》；

(3) 甲方要求的其他材料。

3. 甲方可根据项目完成进度分阶段多次验收，验收合格后按程序支付。

### 第六条 验收

1. 服务期限：2024 年 7 月 9 日 至 2024 年 10 月 31 日。

服务地点：洛阳市。

验收时间：2024 年 10 月 31 日。

验收地：洛阳市市场监督管理局。

2. 乙方应对提供的服务成果作出全面自查和整理，包括原始票据、影像资料等并列清单，作为甲方验收和使用的服务条件依据，清单应随提供的服务成果交给甲方，同时要为复检提供无条件支持。

3. 验收时，甲乙双方必须同时在场，乙方所提供的服务

不符合合同内容规定的，甲方有权拒绝验收。乙方应及时按本合同内容规定和甲方要求免费进行整改，直至验收合格，方视为乙方按本合同规定完成服务。验收合格的，由双方共同签署《验收报告》。在经过两次限期整改后，服务仍达不到合同文件规定内容的，甲方有权拒收，并可以解除合同；由此引起甲方损失及赔偿责任由乙方承担。

4. 甲方可以视情况对项目完成情况进行现场验收或通过国家食品安全抽检监测信息系统进行验收。

5. 如根据项目实施情况需要分阶段验收，则双方分阶段签署《验收报告》。

6. 如果合同双方对《验收报告》有分歧，双方须于出现分歧后 3 天内给对方书面声明，以陈述己方的理由及要求，并附有关证据。分歧应通过协商解决。

## 第七条 项目管理服务

乙方应组建技术熟练、称职的团队全面履行合同，并指定不少于一人全权全程负责本项目服务的落实，包括服务的咨询、执行和后续工作。

项目负责人姓名： 王海琴

身份证号码： 412721198807301467

联系电话： 13623853906

电子邮箱： wanghaiqin@cti-cert.com

## 第八条 售后服务

1. 乙方提供服务的质量保证期为自服务通过最终验收之日起 6 个月。若国家有明确规定的质量保证期高于此质量保证期的，执行国家规定。

2. 服务期内，乙方应提供相关服务支持。对甲方所反映的任何服务问题在 1 日之内做出及时响应，在 1 日之内赶到现场实地解决问题。若问题在 2 日后仍无法解决，乙方应在 3 日内免费提供服务的补偿、替换方案，直至服务恢复正常。

3. 乙方必须遵守甲方的有关管理制度、操作规程。对于乙方违规操作造成甲方损失的，由乙方按照本合同第十一条的约定承担赔偿责任。

### **第九条 分包**

本项目不接受分包。

### **第十条 合同的生效**

1. 本合同经甲乙双方法定代表人或授权代表人签字并加盖公章或合同专用章后生效。

2. 合同履行期间，甲方一旦发现乙方有欺骗行为（包括投标资料造假），甲方有权单方解除合同。

3. 本合同生效后，除《中华人民共和国政府采购法》（以下简称《政府采购法》）第 50 条第二款规定的情形外，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。

4. 甲方可根据乙方项目完成情况决定下一年度继续延续合同或重新招标。

### **第十一条 违约责任**

1. 乙方违反本合同第四条“2. 没有甲方事先书面同意，乙方不得将甲方资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围内”，给甲方造成损失或不良影响的，

一切后果由乙方负责。

2. 乙方违反本合同第四条“第 3、10、11、12、13 款”相关规定的，甲方有权终止合同并不支付任何费用，乙方应承担给甲方造成的损失；对他人造成损害的，由乙方承担一切损失及赔偿；涉嫌犯罪的，由相关职能部门依法追究乙方及相关人员法律责任。

3. 乙方违反本合同第四条“第 4、5、6、7、8、9 款”相关规定，造成抽样、送检、样品接收、检验、结果出具、备份样品保存等环节出现质量问题的，每发生一起样品质量事故，甲方扣减乙方所承担抽样检验任务总费用的 5%。

4. 乙方违反本合同第四条第 14 款相关规定，不配合甲方组织的现场检查的，甲方扣减乙方所承担抽样检验任务总费用的 10%。

5. 乙方不能按时完成抽样检验任务的，因乙方逾期给甲方造成损失的，乙方承担赔偿责任。

6. 因乙方未按甲方要求提供费用结算材料导致费用无法支付的，一切后果由乙方承担。

7. 因乙方原因造成甲方行政赔偿的，甲方有权向乙方追偿，乙方应承担因此给甲方造成的全部损失（包括但不限于甲方支付给第三方的行政赔偿、甲方因被诉讼承担的相关费用、甲方向乙方追偿产生的律师费、差旅费、公告费、诉讼费等）。

8. 乙方在执行任务过程中，出现复检被推翻的，复检申请人提前垫付的复检费用由乙方承担。

9. 如一方违约，双方未能就赔偿损失达成协议，引起诉

讼时，违约方应赔偿对方经济损失及因诉讼所产生的诉讼费、律师代理费等全部费用。

10. 其他应承担的违约责任，以《中华人民共和国民法典》和其他有关法律、法规规定为准，无相关规定的，双方协商解决。

## 第十二条 不可抗力

甲、乙方中任何一方，因不可抗力不能按时或完全履行合同的，应及时通知对方，并在2个工作日内提供相应证明。未履行的部分是否继续履行、如何履行等问题，可由双方初步协商，并向主管部门和政府采购管理部门报告。确定为不可抗力原因造成的损失，免予承担责任。

## 第十三条 争议的解决方式

1. 因服务质量问题发生争议的，应当由双方委托国家认可的质量检测机构对服务进行鉴定。前期需支付的鉴定费用由乙方垫付，服务符合标准的，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. 在解释或者执行本合同的过程中发生争议时，双方应通过协商方式解决。

3. 经协商不能解决的争议，双方可选择以下第①种方式解决：

①向甲方所在地人民法院提起诉讼。

②向洛阳仲裁委员会提出仲裁。

4. 在法院审理期间，除有争议部分外，本合同其他部分可以履行的仍应按合同条款继续履行。

## 第十四条 其他

其他本合同未尽事宜，乙方应严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《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）和《全国食品安全监督抽检实施细则》（2024年版）等相关法规文件执行。

符合《政府采购法》第49条规定的，经双方协商，办理政府采购手续后，可签订补充合同，所签订的补充合同与本合同具有同等法律效力。

本合同一式4份，甲、乙双方各执2份，具有同等法律效力。

甲方：洛阳市市场监督管理局

名称：（盖章）

地址：洛阳市洛龙区政和路18号

法定代表人（签字）：

授权代表（签字）：

甲方合同法律审核（盖章）



时间：2024年7月9日

乙方：河南华测检测技术有限公司

名称：（盖章）

地址：河南省郑州市高

新技术产业开发区

莲花街352号5号楼

法定代表人（签字）：李延超

授权代表（签字）：王海峰

开户银行：

招商银行股份有限公司

司郑州丰庆路支行

银行帐号：

371904644310901

时间：2024年7月9日

## 附件 1:

## 服务一览表

一标段: 调味品、肉制品、饮料、水产制品

| 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 | 检验项目                                                                                                                                                                  | 数量 | 单批次报价 | 食品细类总价 |
|----|----------|----------|----------|--------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|--------|
| 1  | 调味品      | 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)、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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群 | 10 | 780   | 7800   |
|    |          | 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)、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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数                 | 10 | 780   | 7800   |
|    |          | 酿造酱      | 酿造酱      | 酿造酱          | 一般   | 氨基酸态氮、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)、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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群                                         | 10 | 780   | 7800   |
|    |          | 调味料酒     | 调味料酒     | 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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖                                                                               | 10 | 600   | 6000   |
|    |          | 香辛料类     | 香辛料类     | 香辛料调味油       | 一般   | 酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)                                                                                                                                                  | 30 | 400   | 12000  |
|    |          |          |          | 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒 | 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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、                                                                                                         | 10 | 800   | 8000   |

|  |  |     |          |            |    |                                                                                                                                                                        |    |     |       |
|--|--|-----|----------|------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-------|
|  |  |     |          | 粉          |    | 二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌                                                                                                                                        |    |     |       |
|  |  |     |          | 其他香辛料调味品   | 较高 | 铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、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、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌                                                                   | 10 | 800 | 8000  |
|  |  | 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、铅（以 Pb 计）、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                                                                                                              | 20 | 600 | 12000 |
|  |  |     |          | 其他固体调味料    | 一般 | 铅（以 Pb 计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、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）、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）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量 | 20 | 850 | 17000 |
|  |  |     | 半固体复合调味料 | 蛋黄酱、沙拉酱    | 一般 | 二氧化钛                                                                                                                                                                   | 30 | 300 | 9000  |
|  |  |     |          | 坚果与籽类的泥（酱） | 一般 | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1                                                                                                                                          | 30 | 500 | 15000 |
|  |  |     |          | 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）、二氧化硫残留量                                                                         | 25 | 600 | 15000 |
|  |  |     |          | 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）、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                                                                                 | 20 | 800 | 16000 |

|   |  |     |         |            |    |                                                                                                                                                           |    |     |       |
|---|--|-----|---------|------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-------|
|   |  |     |         | 其他半固体调味料   | 一般 | 铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、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）、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）、安赛蜜                                 | 20 | 800 | 16000 |
|   |  |     | 液体复合调味料 | 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、大肠菌群                                                                   | 10 | 700 | 7000  |
|   |  |     |         | 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、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、胭脂红、诱惑红）、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、菌落总数 | 20 | 780 | 15600 |
|   |  | 味精  | 味精      | 味精         | 一般 | 谷氨酸钠                                                                                                                                                      | 10 | 300 | 3000  |
|   |  | 食盐  | 食用盐     | 普通食用盐      | 一般 | 氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 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）                                                                      | 10 | 600 | 6000  |
|   |  |     |         | 低钠食用盐      | 一般 | 氯化钾、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 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）                                                                      | 10 | 600 | 6000  |
|   |  | 肉制品 | 预制肉制品   | 调理肉制品（非速冻） | 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）、氯霉素                                                                                              | 20 | 600 | 12000 |
|   |  |     |         | 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、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素                                                     | 30 | 680 | 20400 |
| 2 |  |     | 熟肉制品    | 发酵肉制品      | 高  | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、氯霉素、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、                                                                                                      | 10 | 700 | 7000  |

|  |  |  |          |          |   |                                                                                                                                                                                                                                      |    |     |       |
|--|--|--|----------|----------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-------|
|  |  |  |          |          |   | 致泻大肠埃希氏菌                                                                                                                                                                                                                             |    |     |       |
|  |  |  | 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）、N-二甲基亚硝胺、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（柠檬黄、日落黄、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 | 20 | 780 | 15600 |
|  |  |  | 熟肉干制品    | 熟肉干制品    | 高 | 铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 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）、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、氯霉素、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                                                                             | 10 | 800 | 8000  |
|  |  |  | 熏烧烤肉制品   | 熏烧烤肉制品   | 高 | 铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、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）、纳他霉素、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、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                                                                               | 10 | 800 | 8000  |
|  |  |  | 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 高 | 铅（以 Pb 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、诱惑红）、氯霉素、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                                                                   | 10 | 800 | 8000  |

|   |    |          |          |          |    |                                                                                                                                                     |    |     |       |
|---|----|----------|----------|----------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-------|
| 3 | 饮料 | 包装饮用水    | 饮用天然矿泉水  | 饮用天然矿泉水  | 较高 | 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 NO <sub>3</sub> -计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> -计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌                               | 10 | 770 | 7700  |
|   |    |          | 饮用纯净水    | 饮用纯净水    | 高  | 电导率、耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> -计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌                                  | 50 | 780 | 39000 |
|   |    |          | 其它类饮用水   | 其它类饮用水   | 高  | 耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> -计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌                                      | 50 | 780 | 39000 |
|   |    | 果蔬汁类及其饮料 | 果蔬汁类及其饮料 | 果蔬汁类及其饮料 | 一般 | 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 | 50 | 780 | 39000 |
|   |    | 蛋白饮料     | 蛋白饮料     | 蛋白饮料     | 一般 | 蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、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）、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、霉菌、酵母、商业无菌                                          | 15 | 800 | 12000 |
|   |    | 碳酸饮料（汽水） | 碳酸饮料（汽水） | 碳酸饮料（汽水） | 一般 | 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）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母                                                       | 15 | 700 | 10500 |
|   |    | 茶饮料      | 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                                                                                                                       | 20 | 680 | 13600 |

|      |             |      |       |            |    |                                                                                                                                                    |    |     |                       |
|------|-------------|------|-------|------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----------------------|
|      |             | 固体饮料 | 固体饮料  | 固体饮料       | 高  | 蛋白质、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）、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）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | 20 | 780 | 15600                 |
| 4    | 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                                                                                                                                | 20 | 680 | 13600                 |
|      |             |      |       | 预制动物性水产干制品 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 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）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）                                                           | 10 | 700 | 7000                  |
|      |             |      | 盐渍水产品 | 盐渍鱼        | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、组胺、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、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）                                                                      | 10 | 700 | 7000                  |
| 合计金额 | 大写 肆拾柒万捌仟元整 |      |       |            |    |                                                                                                                                                    |    |     | 小写<br>478000<br>.00 元 |

备注：食品大类、食品亚类、食品品种、食品细类、检验项目、数量以采购文件为准，单批次报价、食品细类总价以乙方中标报价为准。

附件 2:

## 食品安全监督抽检费用清单

一标段：调味品、肉制品、饮料、水产制品

| 序号   | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目 | 数量 | 单批报价 | 食品细类总价 |
|------|--------------|--------------|--------------|--------------|------|------|----|------|--------|
|      |              |              |              |              |      |      |    |      |        |
|      |              |              |              |              |      |      |    |      |        |
|      |              |              |              |              |      |      |    |      |        |
|      |              |              |              |              |      |      |    |      |        |
|      |              |              |              |              |      |      |    |      |        |
|      |              |              |              |              |      |      |    |      |        |
|      |              |              |              |              |      |      |    |      |        |
|      |              |              |              |              |      |      |    |      |        |
|      |              |              |              |              |      |      |    |      |        |
|      |              |              |              |              |      |      |    |      |        |
|      |              |              |              |              |      |      |    |      |        |
|      |              |              |              |              |      |      |    |      |        |
|      |              |              |              |              |      |      |    |      |        |
|      |              |              |              |              |      |      |    |      |        |
|      |              |              |              |              |      |      |    |      |        |
|      |              |              |              |              |      |      |    |      |        |
|      |              |              |              |              |      |      |    |      |        |
|      |              |              |              |              |      |      |    |      |        |
|      |              |              |              |              |      |      |    |      |        |
|      |              |              |              |              |      |      |    |      |        |
| 合计金额 | 大写           |              |              |              |      |      |    |      | 小写     |

