

食品抽样检测服务合同

项目名称：2025 年度食品安全监督性抽检

甲方：岚皋县市场监督管理局



乙方：华研检测集团有限责任公司



签订日期：2025 年 7 月 11 日

检测服务合同

甲方：岚皋县市场监督管理局

乙方：华研检测集团有限责任公司

甲、乙双方根据2025年7月3日（项目编号：XAYYC-2025004(S)）

招标结果和有关招、投标文件的要求，依照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》及有关法律、法规，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则。双方协商一致，订立以下合同：

第一条 项目的名称、服务地点、服务范围

1、项目名称：2025 年度食品安全监督性抽检

2、服务项目地点：岚皋县市场监督管理局指定地点

3、服务项目内容：2025 年度食品安全监督性抽检 540 批次

第二条 合同金额

合同价格：（小写）324000.00

（大写）叁拾贰万肆仟元

合同价格包括完成本项目所需的人工费、设备费、检验方案优化费用、检验费用、项目验收费、管理费、招标代理费、专家实地监督检查劳务费、利润和税金等全部费用。即完成本项目内容的所有费用。甲方不再另付任何费用。

第三条 服务期

自合同生效之日起，截止 2025年11月 30日前完成所有服务内容。

第四条 付款方式和程序

(1) 以实际工作量结算, 由甲方负责结算, 在付款前, 乙方必须开具全额发票给甲方。

(2) 付款方式:

按进度支付, 按照甲方的要求完成总任务批次数的 40% 付合同总价的 40%, 完成总任务批次 100% 后, 经甲方验收合格, 由乙方方向甲方提出付费申请, 附完成项目检测报告, 十个工作日内付清全部余款。

支付方式: 银行转款。

第五条 双方权利和义务

(一) 甲方的责任

(1) 应如实填写委托单, 并注明要求使用的检验方法, 还应根据乙方的要求提供必要的单据及相关资料, 对所提供的有关业务资料的真实性、合法性负责。

(2) 为乙方委派人员的工作提供必要的合作及条件。

(3) 如对检验报告有特殊要求, 甲方应在委托单上“备注”栏内注明。检验报告通常采用中文书写。如需采用其他语种, 甲方应在委托单“备注”栏内注明, 并用相应语种填写有关内容。

(4) 按照本合同约定及时足额支付检测费用。

(二) 乙方的责任

(1) 乙方收到检品后 15 日内出具检验报告。对于特殊、涉案样品的检验, 保证样品 4 小时内进实验室, 3 天出结果, 7 天出报告。涉案样品需要配合司法机关调查、取证的应当积极配合。

(2) 乙方在接受委托时, 须详细审核委托单内容。在确认甲方的委托及要求后, 应填写委托单同一页上的领证凭条交付甲方, 甲方凭此查询及索取检验报告。

(3) 乙方在完成检测任务中确有困难而需要分包的, 必须经甲方同意并且按照每一批次的检测项目完整分包。

(4) 乙方必须要有靶向性抽检高风险食品,食品小作坊、食品餐饮、食用农产品三项产品的抽检不合格率分别保证在 3%以上,如果全年批次的监督抽检检测任务结束后,抽检不合格率仍然没达到 3%以上,乙方可以组织续抽,续抽时间截止国抽系统关闭前 3 个工作日,续抽所产生的任何费用由乙方自行承担,以上各项产品抽检不合格率每降低 0.1 个百分点将从合同总价扣取 1000 元,分别计算。

(5) 甲方对检验结果有异议的,应在一个月内凭检验证书原件向检验方要求复检,乙方应于十日内安排复检。复检结果维持原检验结果的,甲方须按规定向检验方支付复检费。复检结果确认原检验结果有误的,乙方不再收取复检费。

(6) 对甲方提出的有关咨询问题负有及时解释的责任,并提供相关的报告分析等服务。

(7) 按照本合同约定及时完成各项工作任务。

第六条 人员保障

乙方按照甲方通知的时间按时按点到达指定区域开展采样工作,所参加的采样人员必须业务精通,了解风险点高的食品,确保采样靶向性高,采样人员要着标志服,带低温保存食品的相关设备,安排采样人员未经甲方书面同意,不得随意变换服务组人员。

第七条 质量标准及验收

质量标准:依照检测样品的国家标准。对没有国家标准的,可按照地方标准、卫生标准、质量标准和相关的行业标准、地方标准、企业标准、产品标签明示值或国家明文规定的限量值及国家指定的特定检验方法等进行检验。

验收标准:相关法律、法规的要求,同时须符合采购文件要求、投标文件承诺及合同的相关约定。

第八条 违约责任与赔偿损失

(1) 乙方提供的服务不符合采购文件、投标文件或本合同规定的,甲方有权拒收,并且乙方须向甲方支付本合同总价 5%的违约金。

(2) 乙方未能在本合同规定的服务期限内提供服务的,从逾期之日起每日按本合同总价 1% 的数额向甲方支付违约金;逾期 10 个工作日以上的,甲方有权终止合同,由此造成的甲方经济损失由乙方承担。

(3) 其它违约责任按《中华人民共和国民法典》、采购文件、乙方投标文件处理。

第九条 知识产权归属

乙方应保证所提供的服务或其任何一部分均不会侵犯任何第三方的专利权、商标权或著作权,否则由乙方承担全部责任。

第十条 争议的解决

合同实施或与合同有关的一切争议应通过双方友好协商解决。如果友好协商开始后 30 天还不能解决的按下列第 B 种方式解决。

A、提交安康市仲裁委员会仲裁;

B、依法向岚皋县人民法院提起诉讼。

第十一条 不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时,应在不可抗力事件结束后 1 日内向对方通报,以减轻可能给对方造成的损失,在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后,允许延期履行或修订合同,并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

第十二条 安全责任

乙方负责在采样中的采样人员交通、饮食等所有安全,出现任何意外事故甲方概不负责,造成的损失都由乙方自负。

第十三条 合同生效

(1) 本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。

(2) 本合同正本一式陆份,甲方执贰份,乙方执贰份,一份送同级政府采购监管部门备案,一份送采购代理机构存档。

第十四条 其它

1、本合同所有附件、采购文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

2、在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

3、如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否则，应承担相应责任。

4、除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

5、双方约定，在本合同有效期内，甲方指定梅海作为甲方联系人，乙方指定郑铂翰作为乙方联系人。项目联系人承担以下责任：

5.1 在项目进度上进行协调，发现问题及时通知对方联系人；

5.2 为对方的工作提供支持与配合，协调本方的工作人员与对方工作人员进行协作；

5.3 负责提供对方所需的各种资料与技术支持；

5.4 一方变更联系人，应及时以书面方式通知另一方。未及时通知并影响本合同履行或造成损失的，应承担相应的责任。

甲方：（盖章）

负责人签字：

开户银行：

帐 号：

日 期：2025年 7 月 11 日

乙方：（盖章）

负责人签字：

开户银行：招商银行陕西自贸试验区西安高新科技支行

帐 号：129906627910666

日 期：2025年 7 月 11 日

2025 年岚皋县食品生产及流通环节监督抽检项目批次表

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	抽样数量
1	粮食 加工品	挂面	挂面	普通挂面、花色挂面、手工面	铅 (以 Pb 计)、脱氢乙酸、合成着色剂 (视色泽而定)	10
			谷物粉类制成	生湿面制品 (生切面、饺子皮等)	铅 (以 Pb 计)、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、二氧化硫	10
		其他粮食加工品	发酵面制品	发酵面团、花卷、馒头等	苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、甜蜜素	10
			谷物碾磨加工品	玉米粉、大米粉和其他谷物碾磨加工品	玉米粉: 苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	10
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油 (含煎炸用油)	大米	大米 (籼米、糯米、粳米)	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 A	5
			食用植物油 (半精炼、全精炼)	花生油: 酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、溶剂残留量、苯并[a]芘 菜籽油: 酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚、苯并[a]芘 芝麻油: 酸价、过氧化值、溶剂残留量、乙基麦芽酚、苯并[a]芘	花生油: 酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、溶剂残留量、苯并[a]芘 大豆油: 酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚、苯并[a]芘 菜籽油: 酸价、过氧化值、溶剂残留量、铅 (以 Pb 计)、特丁基对苯二酚、乙基麦芽酚 芝麻油: 酸价、过氧化值、溶剂残留量、乙基麦芽酚、苯并[a]芘	8
3	肉制品	热加工熟肉制品	酱卤肉制品	白煮羊头、盐水鸭、烧鸡、酱牛肉、酱肘子等	亚硝酸盐 (以亚硝酸钠计)、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)、糖精钠 (以糖精计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂 (视色泽而定)、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝酸盐 (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 (视色泽而定)	15
			熏烧烤肉制品	烤鸭、烤鹅、烤乳猪、烤鸽子、叫花鸡、烤羊肉串等	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝酸盐 (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 (视色泽而定)	15

	肉制品	预制肉制品	油炸肉制品	炸鸡排、炸羊排等	N-二甲基亚硝酸盐、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钾盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、过氧化氢、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钾盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钾盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（视色泽而定）	10
	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黄茶及黑茶（含夜砖茶）	吡虫啉、乙醚甲胺磷、联苯菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱	4
4	酒类	白酒	白酒	白葡萄酒（固态发酵法）	铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸钠计）、三氯蔗糖、安赛蜜	15
6	蔬菜制品	蔬菜制品	普通蔬菜	榨菜、泡菜等。	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钾盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钾盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、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（以环己基氨基磺酸钠计）、安赛蜜、二氧硫化硫残留量	6
			蔬菜干制品	热风干燥蔬菜	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钾盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧硫化硫残留量	4
7	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝、粉条、粉皮等	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钾盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钾盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧硫化硫残留量	8
8	糕点	糕点	热加工糕点	烘烤类糕点、油炸类糕点、蒸煮类糕点、炒制类糕点及其他类。	苯甲酸及其钾盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钾盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钾盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（视色泽而定） 仅限配料添加油脂的产品：酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）	20
		糕点	月饼	月饼	苯甲酸及其钾盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钾盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钾盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（视色泽而定）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、纳他霉素	8

9	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干(含熏豆干)、豆腐、豆皮	丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(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)、	8
10	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	酸价、过氧化值、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、二氧化硫、大肠菌群、霉菌	5
11	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	槐花蜂蜜、椴树花蜜、枣花蜂蜜、多花种混合蜂蜜等	果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	4
12	调味品	香辛料类	香辛料调味品	辣椒、辣椒粉、花椒、花椒粉等	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、合成着色剂	5
			香辛料类	其他香辛料	罗丹明B: 辣椒、辣椒粉按SN/T 2430检测,花椒、花椒粉按BJS 201905检测。 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、甜菊素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂	10
合计						195

2025 年岚皋县餐饮环节监督抽检项目批次表

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	抽样 数量
13	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)	苯甲酸、山梨酸、糖精钠、脱氢乙酸、甜蜜素	10
		符合调味 料 (自制)	半固态调味料 (自制)	油炸面制品 (自制)	铝的残留量	5
		饮料 (自制)	饮料 (自制)	火锅调味料 (底料、蘸料) (自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	15
		坚果及籽 类食品 (餐饮)	坚果及籽类食品 (餐饮)	果蔬汁等饮料 (自制)	苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂	12
		淀粉制品	淀粉制品	其他饮料 (自制)	苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂	12
		半固态调 味料	半固态调味料	花生及其制品 (餐饮)	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸	6
		餐饮具	餐饮具	粉条	铝的残留量	5
		其他餐饮 食品	煎炸过程用油 (餐 饮环节)	油辣椒	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	10
			煎炸过程用油 (餐 饮环节)	复用餐饮具	阴离子合成洗涤剂、大肠菌群	20
				煎炸过程用油	酸价、极性组分	5
				合 计		100

[illegible]

