招标内容及要求

**一、采购内容**

西安市未央区市场监督管理局应对食品安全事故，满足人民群众美好生活对安全健康食品的需要为目标，全面贯彻落实国家食品安全“四有两责"和省委省政府、市委市政府、区委区政府严防严管严控食品安全风险，确保群众“舌尖上的安全”的要求，以食品安全抽检为抓手，以发现食品安全问题为导向，以监督抽检与信息公布、核查处置联动为保障，有效防控苗头性、系统性、区域性食品安全风险，倒逼食品生产经营企业落实食品安全主体责任，巩固食品安全稳定向好的态势，促进我区食品产业有序健康发展。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **包号** | **抽检批次** | **预算金额**  **（万元）** | **抽检区域** | **采购需求** |
| 1 | 第一包 | 抽检1040批次  （快检1130批次） | 91.19(含快检4.87万元) | 大明宫、张家堡、辛家庙市场监管所管辖区域内 | 西安市未央区市场监督管理局2025年度食品安全检测任务，总批次3200批次，快检3600批次，日常检测项目及要求详见下文。 |
| 2 | 第二包 | 抽检780批次  （快检900批次） | 68.40(含快检3.66万元) | 汉城、未央宫市场监管所管辖区域内 |
| 3 | 第三包 | 抽检730批次  （快检850批次） | 64.01(含快检3.42万元) | 谭家、徐家湾市场监管所管辖区域内 |
| 4 | 第四包 | 抽检650批次  （快检720批次） | 57.00(含快检3.05万元) | 未央湖（草滩）、六村堡市场监管所管辖区域内 |

**抽检检测项目表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 检测项目名称 | 序号 | 检测项目名称 |
| 1 | 6-苄基腺嘌呤 | 126 | 那可丁 |
| 2 | 乙酸乙酯 | 127 | 界限指标-溶解性总固体 |
| 3 | 安赛蜜 | 128 | 脲酶活性 |
| 4 | 乙酰甲胺磷 | 129 | 铜 |
| 5 | 氨基酸态氮 | 130 | 纽甜 |
| 6 | 罂粟碱 | 131 | 锰 |
| 7 | 百菌清 | 132 | 硼砂或硼酸 |
| 8 | 荧光增白剂 | 133 | 地美硝唑 |
| 9 | 苯并（α）芘 | 134 | 铅 |
| 10 | 游离性余氯 | 135 | 溴酸盐 |
| 11 | 苯甲酸 | 136 | 氰化物 |
| 12 | 原麦汁浓度 | 137 | 硼酸盐 |
| 13 | 丙酸及其钠盐 | 138 | 溶剂残留量 |
| 14 | 展青霉素 | 139 | 耗氧量 |
| 15 | 不溶于水杂质 | 140 | 挥发酚 |
| 16 | 蔗糖分 | 141 | 三聚氰胺 |
| 17 | 茶多酚 | 142 | 粪链球菌 |
| 18 | 脂肪 | 143 | 三氯蔗糖 |
| 19 | 呈味核苷酸二钠 | 144 | 色值 |
| 20 | 志贺氏菌 | 145 | 三氯甲烷 |
| 21 | 大肠菌群 | 146 | 杀螟硫磷 |
| 22 | 噻菌灵 | 147 | 四氯化碳 |
| 23 | 总汞 | 148 | 沙丁胺醇 |
| 24 | 蛋白质 | 149 | 挥发性酚 |
| 25 | 总灰分 | 150 | 沙门氏菌 |
| 26 | 滴滴涕 | 151 | 山梨酸 |
| 27 | 敌敌畏 | 152 | 山梨酸钾 |
| 28 | 总砷 | 153 | 脲酶试验 |
| 29 | 蒂巴因 | 154 | 商业无菌 |
| 30 | 总酸 | 155 | 砷 |
| 31 | 总糖 | 156 | 咖啡因 |
| 32 | 总酯 | 157 | 水分 |
| 33 | 丁基羟基茴香醚 | 158 | S-氰戊菊酯 |
| 34 | 酸性橙Ⅱ | 159 | 四环素 |
| 35 | 二丁基羟基甲苯（BHT） | 160 | 联苯菊酯 |
| 36 | 玉米赤霉烯酮 | 161 | 苏丹红 |
| 37 | 二氧化硫 | 162 | 灭多威 |
| 38 | 脱氧雪腐镰刀菌烯酮 | 163 | 酸价 |
| 39 | 二氧化硫残留量 | 164 | 糖精钠 |
| 40 | 氯氰菊酯 | 165 | 三氯杀螨醇 |
| 41 | 二氧化钛 | 166 | 特丁基对苯二酚 |
| 42 | 二氧化碳 | 167 | 氧乐果 |
| 43 | 溴氰菊酯 | 168 | 甜蜜素 |
| 44 | 泛酸 | 169 | 甲醛 |
| 45 | 溴酸钾 | 170 | 铜绿假单胞菌 |
| 46 | 非糖固形物 | 171 | 土霉素 |
| 47 | 赭曲霉毒素A | 172 | 脱氢乙酸 |
| 48 | 氟氰戊菊酯 | 173 | 维生素A |
| 49 | 马拉硫磷 | 174 | 维生素B1 |
| 50 | 富马酸二甲酯 | 175 | 霉菌和酵母菌计数 |
| 51 | 多菌灵 | 176 | 二甲硝咪唑/洛硝哒唑代谢物 |
| 52 | 钙 | 177 | 副溶血性弧菌 |
| 53 | 甲基毒死蜱 | 178 | 维生素B2 |
| 54 | 甲萘威 | 179 | 挥发性盐基氮 |
| 55 | 干浸出物 | 180 | 果糖和葡萄糖 |
| 56 | 镉 | 181 | 蔗糖 |
| 57 | 溶剂残留量 | 182 | 特丁硫磷 |
| 58 | 铬 | 183 | 吡蚜酮 |
| 59 | 汞 | 184 | 苯甲酸盐 |
| 60 | 谷氨酸钠 | 185 | 酵母 |
| 61 | 钡（以Ba计） | 186 | 极性组分 |
| 62 | 过氧化苯甲酰 | 187 | 锡 |
| 63 | 丙二醛 | 188 | 硝基呋喃代谢物（AMOZ、SEM、AHD、AOZ） |
| 64 | 过氧化值 | 189 | 过氧化氢 |
| 65 | 还原糖分 | 190 | 硝酸盐 |
| 66 | 铵盐 | 191 | 锌 |
| 67 | 合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、赤藓红、新红） | 192 | 溴氰菊酯 |
| 68 | 乙酰磺胺酸钾 | 193 | 砷 |
| 69 | 滑石粉 | 194 | 亚硫酸盐（以二氧化硫计） |
| 70 | 环己基氨基磺酸钠 | 195 | 洛硝哒唑 |
| 71 | 黄曲霉毒素B1 | 196 | 亚硝酸盐 |
| 72 | 游离矿酸 | 197 | 氯化物 |
| 73 | 黄曲霉毒素M1 | 198 | 克伦特罗 |
| 74 | 碱性橙 | 199 | 氧乐果 |
| 75 | 己酸乙酯 | 200 | 阿维菌素 |
| 76 | 抗氧化剂（BHA，BHT、TBHQ） | 201 | 丙溴磷 |
| 77 | 三唑磷 | 202 | 恩诺沙星 |
| 78 | N-二甲基亚硝胺 | 203 | 氟苯尼考 |
| 79 | 甲醇 | 204 | 甲拌磷 |
| 80 | 甲基对硫磷 | 205 | 联苯肼酯 |
| 81 | 单核细胞增生李斯特氏菌 | 206 | 苯醚甲环唑 |
| 82 | 甲醛 | 207 | 杀扑磷 |
| 83 | 大肠埃希氏菌 | 208 | 灭线磷 |
| 84 | 甲醛次硫酸氢钠 | 209 | 洛美沙星 |
| 85 | 钾 | 210 | 双甲脒 |
| 86 | 非脂乳固体 | 211 | 氧氟沙星 |
| 87 | 酵母菌 | 212 | 诺氟沙星 |
| 88 | 酸度 | 213 | 氯氟氰菊酯 |
| 89 | 金黄色葡萄球菌 | 214 | 啶虫脒 |
| 90 | 酒精度 | 215 | 嘧霉胺 |
| 91 | 菌落总数 | 216 | 烯酰吗啉 |
| 92 | 可待因 | 217 | 噻嗪酮 |
| 93 | 阿斯巴甜 | 218 | 噻虫嗪 |
| 94 | 克百威 | 219 | 虫酰肼 |
| 95 | 日落黄及其铝色淀 | 220 | 氯氟氰菊酯 |
| 96 | 孔雀石绿及隐色孔雀石绿 | 221 | 甲基异柳磷 |
| 97 | 胭脂红及其铝色淀 | 222 | 蚍虫啉 |
| 98 | 莱克多巴胺 | 223 | 嘧霉胺 |
| 99 | 亮蓝及其铝色淀 | 224 | 磺胺类 |
| 100 | 硫酸盐 | 225 | 马拉硫磷 |
| 101 | 柠檬黄及其铝色淀 | 226 | 氟胺氰菊酯 |
| 102 | 六六六 | 227 | 丙环唑 |
| 103 | 复原乳酸度 | 228 | 那红地那非 |
| 104 | 罗丹明B | 229 | 红地那非 |
| 105 | 杂质度 | 230 | 西地那非 |
| 106 | 铝 | 231 | 地西泮 |
| 107 | 总乳固体 | 232 | 可溶性糖 |
| 108 | 铝 | 233 | 氨苯砜 |
| 109 | 纳他霉素 | 234 | 羟基甲硝唑 |
| 110 | 氯化物 | 235 | 金刚烷胺 |
| 111 | 氯菊酯 | 236 | 蛋白质 |
| 112 | 色度 | 237 | 脂肪 |
| 113 | 氯霉素 | 238 | 亚油酸 |
| 114 | 浑浊度 | 239 | 钠 |
| 115 | 界限指标-锂 | 240 | 铁 |
| 116 | 吗啡 | 241 | 硒 |
| 117 | 界限指标-锶 | 242 | 镁 |
| 118 | 螨 | 243 | 叶酸 |
| 119 | 界限指标-锌 | 244 | 生物素 |
| 120 | 没食子酸丙酯类 | 245 | 亚油酸 |
| 121 | 界限指标-碘化物 | 246 | α-亚麻酸 |
| 122 | 霉菌 | 247 | 三聚氰胺 |
| 123 | 界限指标-偏硅酸 | 248 | 草甘膦 |
| 124 | 霉菌计数 | 249 | 烟酸 |
| 125 | 界限指标-硒 | 250 | 香兰素 |

**快检检测项目表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **食品类别** | **快检项目** |
| 1 | 蔬菜 | 氧乐果、甲基对硫磷、克百威等 |
| 2 | 水果 | 氧乐果、甲基对硫磷、乙酰甲胺磷等 |
| 3 | 畜肉类 | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇等 |
| 4 | 禽肉类 | 硝基呋喃代谢物（AMOZ、SEM、AHD、AOZ）、四环素、土霉素等 |
| 5 | 水产品 | 孔雀石绿、氯霉素、硝基呋喃类代谢物、喹诺酮类、磺胺类等 |
| 6 | 豆芽 | 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等 |
| 7 | 禽蛋类 | 苏丹红等 |
| 8 | 菌类 | 荧光增白剂、百菌清等 |
| 9 | 水发产品 | 甲醛、过氧化氢、工业碱等 |

**备注：采购要求未涉及的抽检品目、检验项目可根据采购人实际情况予以增补。**

1. **技术要求**

**抽检检测技术要求**

1.能提供高效、专业的抽检服务，能接受抽样工作委托；

2.有专门团队负责配合采样。有能满足采样、运输、检验等工作车辆、设备等硬件；

3.抽检样品必须在当天进入食品检测实验室，以确保样品检测报告的准确性；

4.若投标单位的符合率未达到100%时，应承诺其余参数在服务合同签订后三个月内完成扩项。本次抽检问题发现率不得低于4%。

5.能够熟练运用各级抽检系统，及时准确的录入抽检、检验信息，辅助区市场监管局完成统计报表、信息公示等工作。

6.不得将检验任务外包或分包给其他检测机构检验；

7.若投标人出具虚假、错误检验数据和结论，一经发现，立即取消合作资格；

8.须提供相关的业务咨询、报告分析等服务；

9.进度要求：检验机构收到检品后15个工作日出具检验报告。对于特殊、涉案样品的检验，3天出结果，7天出报告；

10.有完善的绿色通道及投诉受理机制，能够对委托检验人提出的异议做出有效回应。

11.有用于食品低温储存的自建冷库；

12.具备相关的检测设备：液相色谱/质谱联用仪-三重四级杆（LC/MS/MS）、气质联用仪（GC/MS）、电感耦合等离子体质谱仪（ICP/MS）、高效液相色谱仪（HPLC）、气相色谱仪（GC）、紫外分光光度计（UV）、原子吸收光谱仪（AAS）、离子色谱仪；

13.有应急预案，若我局辖区出现食品安全事故或案件调查等应急类事件时，可立即派遣技术专家及采样人员、车辆1小时内到达指定地点，配合采购方进行采样、调查，并提出相关技术建议；

14.成果交付要求：出具检测报告。

15.质量验收标准或规范：依照检测样品的国家标准。现行的国家标准或国家行政部门颁布的法律法规、规章制度等，是项目验收的重要依据。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。

**快检检测技术要求**

1.检测完成后由检测机构及人员现场向单位按照《陕西省食用农产品市场销售质量安全快速检测工作规范》并出具《食用农产品快速检测单》。

2.按照“现场采样，即时检测”的原则，快检机构在单位现场采样、检测出具结果，对于检测时间长、不便于现场检测的项目须经采购人同意后，方可将样品送至食品安全检测室进行检测，对于检测出的问题食品或疑似问题食品，由检测人员现场进行拍照封存，经采购人同意后，将问题食品送至检验室进一步检测，复检不再采取快检方法，并出具相关报告送至采购人处。

3.服务质量：达到《陕西省食用农产品市场销售质量安全快速检测工作规范》。

4.人员要求：为保证本项目的快检效率，供应商针对本项目应配备不少于6人，每组2人的快速检测团队。

5.检测地点：采购人指定地点。

1. **商务要求**

1.服务地点：采购人指定地点

2.服务期限：合同签订之日起一年

3.服务质量：合格

4.付款方式：项目整体完成采购人所需服务要求后，成交供应商向采购人提供合规发票，采购人一次性向成交单位支付所有款项（按照实际抽检的批次和检验的项目及成交供应商的最终投标单价据实结算。即按照服务期限内实际发生检测次数、检测的项目分类统计，以成交供应商投标文件中提供的各项报价为单价，计算总价），最终据实结算不超过本包设定的最高限价。