

服务类

政府采购合同

项目名称：洛阳市市场监督管理局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-2025-52

招标采购文件编号：洛直政采招标（2025）0056号

甲方合同编号:

甲方：洛阳市市场监督管理局

乙方: 河南国德标检测技术有限公司

甲方合同法律审核部门：洛阳市市场监督管理局法规科

2025 年 05 月 16 日



洛阳市市场监督管理局食品安全抽检监测购买服务项目委托河南左铭工程管理服务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三标段中标单位。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（2025）0056号招标采购文件
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：¥460000.00 元。

大写：肆拾陆万元整。

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《食品安全监督抽检实施细则》（2025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《食品安全监督抽检实施细则》（2025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. 乙方应当配合甲方组织的盲样考核和留样复核。参加河南省市场监督管理局组织的能力验证，并将能力验证情况报

告甲方。

16. 乙方在开展本标段抽检任务时，应坚持问题导向，采购人可视合同履行情况决定是否续签下一年度合同（合同一年一签，最多可续签两年）。

17. 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和复检异议被推翻的情况。

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：2025 年 5 月 16 日至 2025 年 11 月 15 日

服务地点：洛阳市

验收时间：2025 年 11 月 15 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、影像资料等并列出清单，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: 贾豪 身份证: 410184199712141857
联系电话: 1368382702 电子邮箱: 1325447466@qq.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. 采购人可视合同履行情况决定是否续签下一年度合同（合同一年一签，最多可续签两年）。

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、15款”相关规定，不配合甲方组织的现场检查、盲样考核、现场复核的，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，每拖延5天，甲方扣减乙方所承担抽样任务总费用的5%，如乙方拖延超过10天，甲方有权终止其抽检工作并不支付任何费用。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《食品安全监督抽检实施细则》（2025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：2025年5月16日

乙方：河南国德标检测技术有限公司

名称：（盖章）

地址：河南省郑州市新郑市中华北路199号

法定代表人（签字）：

授权代表（签字）： 

开户银行：中国工商银行股份有限公司新郑支行

银行帐号：1702024109200099451

时间：2025年05月16日

附件 1:

服务一览表

三标段

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	细类总价
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、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	100	695	69500
		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、赭曲霉毒素A			
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B、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)			
		其它粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B、赭曲霉毒素A			
			谷物研磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇			
			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)			
				发酵面制品	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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群			
				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)、菌落总数、大肠菌群			

2	食用油、 油脂及其制品	食用植 物油	食用植 物油	食用植 物油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、苯并 （α）苈、溶剂残留量、特丁 基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦 芽酚	100	695	69500
3	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	50	695	34750
		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			
		酱类	酿造酱	酿造酱	一 般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B ₁ 、 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			
		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）、甜蜜素（以环 己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖			
		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）			
				辣椒、 花椒、 辣椒 粉、花	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）、二氧化硫			

				椒粉		残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、沙门氏菌			
				其他香料调味品	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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌			
				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)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群			
			固体复合调味料	其他固体调味料	一般	铅(以Pb计)、苏丹红1、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			
				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			
				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			
			调味料						

			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			
				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			
4	速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面食	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	20	695	13900
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、亚硝酸盐、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			
			速冻调制水产品	速冻调制水产品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌			
5	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 ₂ 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）、安赛蜜、二氧化硫残留量、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、诱惑红）、大肠菌群	30	695	20850

			蔬菜干制品	蔬菜干制品	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)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)			
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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)、二氧化硫残留量			
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、总砷(以As计)、无机砷(以As计)			
				腌渍食用菌	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			
			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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素			
6	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	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)、二氧化硫残留量、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)	30	695	20850
				其他淀粉制品	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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、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)、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			

7	豆制品		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）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	50	695	34750
				豆干、豆腐、豆皮等	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）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌			
8	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）	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）、糖精钠（以糖精计）、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）	50	397	19850
				包子（自制）	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）、糖精钠（以糖精计）、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）			
				油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）			
				凉皮（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）			
		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	较高	极性组分、酸价（以脂肪计）（KOH）	20	298	5960
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	50	298	14900

		其他餐 饮食品	其他餐 饮食品	其他餐 饮食品	/	依实际情况而定	50	546	27300
9	食用农 产品	畜禽肉 及副产 品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、噻乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	50	698	34900
				牛肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）			
			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）			
				鸭肉	高	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、磺胺类（总量）、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪			
		蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅（以 Pb 计）、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 ₂ 计）、总汞（以 Hg 计）	100	546	54600
			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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯			

			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷			
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				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、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			

				油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、氧乐果、乙酰甲胺磷			
			茄果类蔬菜	茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				辣椒	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				甜椒	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果			
				瓜类蔬菜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威			
			豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			

		根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	较高	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、噻虫胺、				
			姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量				
			萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果				
			山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威				
		鲜蛋	鸡蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利	50	549	27450
			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			
		豆类	豆类	豆类	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇	20	547	10940
		生干坚果与籽类食品	生干坚果	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉			
			生干籽类	生干籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、噻虫嗪、噻虫胺			
		合计金额	大写：肆拾陆万元整						

大写：肆拾陆万元整

小写：
460000.00

附件 2:

食品安全监督抽检费用清单

三标段

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
合 计 金 额	大写								小写

注：（本合同跟格式条款仅供参考，以中标后双份协定实际签订的合同条款为准）。