如有建议或意见，请以书面形式并加盖公章、注明联系人、联系方式，于2025年9月9日17:00之前送至我单位，逾期不受理（如邮寄，2025年9月9日17:00之后到达本公司的邮件将不再受理）。

**采购需求**

**一、项目概况**

**1.项目名称：2025-2027年度食品安全快速检测服务项目**

**2****.项目预算：89万元**

**3.服务期限：2年**

**二、项目要求**

**1.服务内容**

依托徐州高新技术产业开发区市场监督管理局食品快检实验室（含局快检中心1个、市场快检点2个），以规定的检测项目为基准，以实验室现有检测设备为支撑，开展食品安全快检抽样与检测服务。具体负责区内各农贸市场、超市、学校/托幼、集体用餐食堂、中央厨房配送单位食品快检日常与专项抽样检测工作及“你点我检”工作，每年检测批次不少于20000批次（2年计40000批次），按照采购人要求报送快检数据，协助采购人做好相关快检结果后续处理工作，实现从样品抽取到完成后续处理的全周期“包干”服务。

**2.快检重点品类与具体项目(快检试剂品种)**

每年的检测批次不少于20000批次，工作时间以采购人工作时间为准，其中非农残抽检占比不少于30%。检测项目和种类以采购人的要求为主，每月的检测范围不低于30个项目，每季度所有检测项目全覆盖。下表中涵盖服务涉及的主要品类与具体项目，采购人根据本地实际及专项整治要求、季节变化等情况，可对快检数量和项目做适当的调整。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **重点品类** | **快检项目** | **检测限** |
| **1** | 豆芽类 | 4-氯苯氧乙酸钠、6-苄氨基嘌呤 | （2015年 第11号）公告禁止使用 |
| **2** | 面粉及面制品 | 吊白块（甲醛次硫酸氢钠）、硼砂、黄曲霉毒素B1 | 吊白块、硼砂为非法添加物；黄曲霉毒素B1限值≤20μg/kg |
| **3** | 油炸面制品、焙烤食品、粉丝 | 硫酸铝钾/铵（铝残留量） | 铝残留量≤100mg/kg、粉条粉丝≤200mg/kg（GB 2760-2024）； |
| **4** | 散装熟卤肉制品 | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计） | 以亚硝酸钠计≤30mg/kg（GB 2760-2024），超量易引发高铁血红蛋白血症。 |
| **5** | 水发产品 | 甲醛、双氧水（过氧化氢） | 甲醛为非法添加物；双氧水残留量≤0.003g/kg（GB 5009.226-2016）。 |
| **6** | 豆制品、干制蔬菜 | 甲醛、二氧化硫、硼砂 | 二氧化硫残留量≤0.2g/kg（GB 2760-2024）；甲醛、硼砂为非法添加物。 |
| **7** | 散装糕点 | 硫酸铝钾、二氧化硫 | 铝残留量≤100mg/kg、二氧化硫不得超过100mg/kg（GB 2760-2024） |
| **8** | 膨化食品 | 硫酸铝钾 | 铝残留量≤100mg/kg（GB 2760-2024）。 |
| **9** | 调味品、淀粉及淀粉制品 | 重金属铅 | 限量值参考国标(GB2762—2022）；超量会引发神经系统受损、贫血 |
| **10** | 水产干制品 | 二氧化硫 | 二氧化硫残留量≤0.05g/kg（GB 2760-2024）。 |
| **11** | 蔬菜 | 农药残留（如氧乐果、毒死蜱等）、重金属（铅、砷、镉） | 农药残留限量参考（GB 2763-2021）；铅≤0.1mg/kg、砷≤0.5mg/kg。 |
| **12** | 猪、羊、牛、鸡肉 | 瘦肉精（盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇）、沙星类（恩诺沙星、环丙沙星） | 瘦肉精是非法添加物禁止使用；沙星类残留需符合 （GB 31650.1-2022）。 |
| **13** | 腌渍蔬菜 | 亚硝酸盐、二氧化硫 | 亚硝酸盐≤20mg/kg（GB 2762-2022）；二氧化硫限值100mg/kg符合国标（GB 2760-2024）。 |
| **14** | 水产品 | 孔雀石绿、硝基呋喃代谢物、氯霉素、重金属（铅、砷、汞） | 孔雀石绿、硝基呋喃、氯霉素均为禁用药物；汞≤0.5mg/kg（GB 2762-2022）。 |
| **15** | 蜜饯凉果 | 二氧化硫 | 二氧化硫限量值不得超过0.35(g/kg)（GB 2760-2024）。 |
| **16** | 蛋类 | 沙星类、氟苯尼考 | 氟苯尼考 蛋中最大残留量不得超过10μg/kg（GB 31650.1—2022）；沙星类残留需符合 （GB 31650.1-2022） |

**3.快检标准和方法：**严格按照有关规定和标准进行抽样和检测，所有检测项目在2小时内完成检测。使用的检测设备和耗材应满足现场快速检测需要及相关安全质量技术标准要求，灵敏度高，结果可靠。对于出现误差率较高的农产品、食品品种和检测项目及时检讨并上报。投标人如使用快检室已有的快速检测设备，应先对该设备进行调试，直至达到相关技术标准要求。采购人可不定期抽查所用快速检测耗材质量，因中标人使用不合格快速检测耗材造成的后果由中标人负责。

**4.采样要求：**采样费用包括在服务费用中，不再另行支付，投标人在报价中应充分考虑采样的品种、数量、价格及来回的交通费用。采样地包括但不限于：农贸市场、超市、学校、生产企业、小作坊等，采样种类包括但不限于散装食品、农产品、商超销售的食品及农产品等、采购人要求增加的检测品种等（投标人应充分考虑以上采样成本）。

**5.快检信息上报：**投标人负责整理上报食品快检信息，包括品名、产地、数量、供货单位、被抽检单位、不合格项目等信息（由采购人提供样式）；经营者提出抽样送检的，要及时将送检和检验结果等信息整理记录。

**6.后续处理：**经检确定不合格的食用农产品，投标人要及时填写《食品快检不合格结果告知书》（由采购人提供样式），在30分钟内将结果报送采购人。

**7.档案资料管理：**投标人在辖区范围内开展食品快检业务所形成的所有检测数据，归采购人所有。投标人应同步进行检测数据物理台帐的收集、整理、归档，配合监管机关开展数据的综合分析和开发利用。

**8.人员要求：**投标人须严格依照采购人的项目需求，组建专业的快检服务人员团队，遵循采购人的需求与部署开展检测服务工作，同时针对各类突发状况制定科学完善的应急预案，确保在紧急情况下能够迅速响应、高效处置，保障项目服务的连续性与稳定性。人员团队配备的快检服务人员要求大专以上学历，有食品检验检测服务相关从业经验，具备较好的专业水平与综合素养，经过采购人考核合格后，方可正式工作。投标人每年应组织服务团队人员进行不少于16小时的技术培训。若快检服务人员工作未达到考核要求，采购人可要求投标人在3个工作日内更换人员。

**9.食品安全相关服务工作包括且不限以下内容：**

1）根据采购人的需要，中标人负责对采购人有关人员进行食品安全理论知识和快速检测知识培训、技术咨询和指导；

2）根据采购人的需要，中标人配合采购人对重大活动保障等工作安排；

3）根据采购人的需要，中标人配合采购人对食品安全公益活动宣传等工作；

4）根据采购人的需要，中标人配合采购人对食品相关举报、投诉、违法案件进行调查处理等工作安排；

5）根据采购人的需要，中标人配合采购人做好各类食品安全示范创建工作；

6）采购人食品安全相关的其他特别需求任务。

中标人负责协助采购人对应急、重大活动保障及公益活动宣传的支持（例如风险应急、重大活动保障、中高考、“315”、食品安全周等，投标人应考虑以上项目的人员、交通、制作成本，采购人不再另行付费。）

**10.报价要求**

本次报价为固定总价报价，报价应包括乙方全部采（买）样费、试剂费用、耗材费用、运输费、检测费、人员人工、交通费、住宿费、餐费、资料费、服务费、培训费、服务本身已支付或应将支付的增值税、各种税费及服务期内所有风险、责任等各项应有的所有费用(政策性条款例外)。

投标人须充分考虑本项目实际情况，中标及合同履约期内，不得以任何理由要求对其报价、运营方式、运营质量、人员数量、人员质量、快检时间、快检地点、快检品种及项目、服务内容、服务条件、服务质量等，进行降低要求、变更要求或拒绝服务。

**三、其他事项**

1.投标人提供的服务须至少达到以上要求，同时明确详细的检测服务方案；（含服务期间人员配备方案、服务期间与其他单位部门的综合协调方案、服务所需的试剂、配套用具等所投入的数量、维修、使用方案、公司内部管理制度等。）

2.投标人必须承诺招标文件中提出的全部要求，如果其中某些条款不响应时，应在文件中逐条列出，未列出的视同响应。根据法规规定和实际需要，采购人可对投标人所承担的相关业务提出合理的调整要求，投标人应积极响应。

3.投标人应对所投项目的全部内容进行报价，只投其中部分内容者，其响应文件将被拒绝。

4.中标人须实时响应采购人要求。严格依据相关法律法规、国家相关规范要求，在采购人委托权限范围内开展快检工作；不得故意隐瞒或修改检测结果；所有检验数据、评估报告等检测信息，只能对采购人提供和负责，不自行对外公布相关的数据和结论。

**5.其他要求见招标文件《拟签订的合同文本》。**