

2025 年食品安全监督抽检服务项目
项目编号: JSZC-320804-YSJS-C2025-0008

采
购
合
同

甲 方: 淮安市淮阴区市场监督管理局

乙 方: 钛和中谱检测技术(江苏)有限公司

日 期: 二〇二五年四月

一、合同格式

采购人：淮安市淮阴区市场监督管理局（以下简称甲方）

地址：淮安市淮阴区城建大厦 12-14 楼

法定代表人：张松，职务：局长。

服务方：钛和中谱检测技术（江苏）有限公司（以下简称乙方）

地址：南京市江北新区探秘路 73 号树屋十六栋 B1-3 栋

法定代表人：于渊

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定及项目编号：2025 年度食品安全监督抽检服务公开招标采购结果及招标文件的要求，经协商一致，达成本合同。以兹共同遵守、全面履行。

一、服务内容

1. 项目名称：2025 年食品安全监督抽检服务项目；
2. 项目数量：按招标文件要求，任务分配由甲方实施。
3. 项目质量：符合国家技术规范、标准及规程要求，并确保通过评审。

二、服务期限、地点和方式

服务期限：自合同签订之日起至 2025 年 12 月 20 日。

服务地点：淮阴区行政区域内并由甲方指定。

履行方式：甲方验收合格

三、服务费计算方法

1. 本合同服务单价为：460 元/批次（含税价）；
2. 合同金额据实计算=实际完成的批次×中标单价（乙方所报单价）。
3. 合同服务价款包括不限于样品购置费用、差旅费、税金、完成本项目检测费、送样所产生的全部费用。

四、付款方式

1、合同签订经见证后甲方预付合同价的 40%；检验任务完成后，经采购人验收合格，根据乙方所完成的任务量、乙方的中标单价以及考核结果支付剩余款项；

2、采购人 2025 年 12 月底之前对不合格检出率进行最终考核，以普通食品不合格率 1.5%，食用农产品不合格率 4% 为基准，每低于 0.1 个百分点，承检机构所有抽检批次结算费用扣除 1%；

3. 承检机构检验结论为不合格的报告，最终结论被推翻或报告被撤销的，每有一份，扣除合同总金额的 1%；

4. 在省局食品安全抽检数据质量考核中，每有 1 份检验报告出现问题数据被通报，费用按最终结算金额的 1%进行扣除。在市局食品安全抽检数据质量考核中，质量问题低于 1%的不扣除，超过 1%部分每增加 0.1%，费用按最终结算金额的 1%进行扣除。

5、发票开具方式：乙方须执行淮阴区财政支付流程及管理办法，并在甲方付款时须提供足额有效的专用发票，本合同中约定的服务费为含税金额，乙方应在甲方付款前开具

正规足额发票，否则甲方有权相应延后付款，不视为违约。

6、. 乙方指定收款账号：

户名： 钛和中谱检测技术（江苏）有限公司

账号： 539158192450

开户行： 中国银行南京市高新技术开发区支行

五、考核与验收

1、甲方根据招标文件中项目采购需求及乙方提交的投标文件中技术要求响应和投标承诺的服务内容、标准和时间提供食品安全监督服务。在项目实施中，运用飞行检查、现场考核、留样复测、盲样考核、检验报告抽查等手段，对乙方进行检查和管理，指导抽检工作的实施，对违规行为予以纠正，乙方要主动配合。拒绝检查的，甲方有权终止合同。

2、有权要求乙方按照合同约定的对乙方提交的报告、建议等有知情权和提出意见的权利；在乙方服务不符合合同要求时，有权要求乙方限期整改，如整改后仍不合格，有权扣除相应服务费用甚至解除合同。

3、、甲方在任务完成后对承检机构进行考核验收，得分低于 60 分的，验收不合格，甲方有权拒绝付款，并保留追究乙方相关责任的权利。

六、服务要求

乙方除按照国家有关规定和投标文件中所附的服务承诺提供服务外，还承担以下义务：

1、乙方在履行合同期间，应遵守国家有关法律、法规，法规要求，对样品出具的数据和报告保证公平、公正、科学、有效，维护甲方合法权益；

2、乙方应配备能够满足本检测项目需要的人员，对抽样及检验人员信息进行备案，及时将人员备案情况报甲方存档。按照项目工作范围和内容完成工作，及时向甲方汇报检验工作进展，将检验结果报送甲方；

3、乙方应建立完善的管理制度，配合甲方完成原始数据查验及现场考核，

4、乙方免费帮助甲方建立食品安全检验品种和检验项目风险清单；

5、乙方承担最终结论被推翻或报告被撤销所产生的费用。

6、按照招标文件要求，乙方需派遣熟练的专职人员为本项目提供数据质量核查、承检机构飞行检查等其他配套服务。

7、乙方所提供的服务必须与服务方案和承诺相一致。

七、拖延服务

1、乙方应按照甲方规定的时间提供抽检服务，并将结果交付甲方。如果乙方无正当理由拖延服务期限，甲方有权终止合同，并进行索赔。

2、在履行合同过程中，如果乙方遇到不能按时提供服务的情况，应及时以书面形式将不能按时提供服务的理由、可能延误的时间通知甲方和见证方（是那个单位）。甲方、

见证方在收到乙方通知后，应对情况进行分析，决定是否修改合同、酌情延长服务时间或终止合同；同时保留索赔的权力。

八、不可抗力

1、乙方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务，不承担误期赔偿或终止合同的责任。

2、本条所述的“不可抗力”系指那些乙方无法控制、不可预见的事件，但不包括乙方的违约或疏忽。这些事件包括：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、疫情以及其它甲方、见证方和乙方商定的事件。

3、在不可抗力事件发生后，乙方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知甲方和见证方。除甲方书面另行要求外，乙方应尽实际可能继续履行合同义务，以及采取合理的方案履行不受不可抗力影响的其他事项。

4、因不可抗力导致合同不能全部或部分履行，各方协商解决。

九、合同联系方式

为更好的履行本合同，双方提供如下联系方式：

（1）甲方联系方式

联系人：

地址：

手机：

微信：

电子邮箱：

（2）乙方联系方式

联系人：金龙

地址：南京市江北新区探秘路 73 号树屋十六栋 B1-3 栋

手机：15295706787

微信：

电子邮箱：

通过电子邮箱及其它电子方式送达时，发出之日即视为有效送达。通过快递等方式送达时，对方签收之日视为有效送达；对方拒收或退回的，视为签收。上述联系方式同时作为有效司法送达地址。

一方变更联系方式，应以书面形式通知对方；否则，该联系方式仍视为有效，由未通知方承担由此而引起的相关责任。

本联系方式条款为独立条款，不受合同整体或其他条款的效力影响，始终有效。

九、合同解除

（一）乙方有下列违约情况之一，甲方有权向乙方发出书面通知，终止部分或全部合同，解除合同的通知书在到达乙方时生效，并要求乙承担相应的法律责任。

1. 聘用了相关法律法规禁止从事食品检验工作人员的；
2. 违反规定事先通知被抽样单位的；
3. 擅自分包、转包检验任务的；
4. 漏报、错报、延误、瞒报、谎报或未按要求报送食品抽检检测数据、结果等信息的；

5、已发出的检验报告书撤回或更改检验检测信息 3 次（含）以上的；

6、参与与检验任务相关的能力验证结果不满意 2 次（含）以上的；

7、. 检验报告存在缺陷 3 次（含）以上的；

8、. 检验工作存在严重差错或出现错误 2 次（含）以上

9、. 泄露、擅自使用或对外发布食品安全抽检监测数据和分析研判结果等相关信息的；

10. 因检验检测能力发生变更导致无法完成检验任务的；

11、随意更改抽样地点和样品信息的；

12、乙方未能履行投标文件和合同规定的其他义务。

（二）乙方有下列违约情况之一，甲方向乙方发出书面通知，终止全部合同，同时进行索赔，并依法依规追究乙方责任；涉及刑事犯罪的，移交司法机关进行处理。乙方对所造成的损失和不良影响承担法律责任。

1. 检验中非法更换样品的；

2. 存在伪造、篡改检验数据、出具虚假检验报告等违法行为的；

3. 接受被抽检单位的馈赠、宴请；

4. 私自向被抽检单位透露检验结果的；

5. 利用检验结果开展有偿活动、牟取不正当利益的；

6. 泄露检验活动中所知悉的国家秘密、商业秘密和技术秘密的。

十、保密

乙方保证对在讨论、签订、履行本合同过程中所获悉的属于甲方及甲方关联方的且无法自公开渠道获取的文件及资料（包括但不限于商业秘密、公司计划、运营活动、财务信息、技术信息、经营信息及其他商业秘密）予以保密。未经甲方同意，乙方不得超出本合同约定的目的和范围使用该商业秘密，不得向任何第三方泄露该商业秘密的全部或部分内容。

上述保密义务，在本合同终止或解除之后仍需履行。

十一、争议解决

本合同履行过程中如发生争议，双方应首先友好协商解决；协商不成的，任何一方均有权向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

十三、违约责任

1、乙方逾期交付工作成果的，每逾期一天，应按相应服务费用的 5‰（万分之五）向甲方支付违约金，同时仍应履行交付义务。甲方有权从应向乙方支付的服务费用中扣除该违约金。逾期超过 15 天的，甲方有权解除本合同。

2、乙方未按约定提供服务的，甲方有权要求乙方承担重作、扣减服务费用，如乙方不予改正，甲方有权委托第三方提供服务并要求乙方承担费用等违约责任，并要求乙方赔偿全部损失。

3、乙方服务过程中造成甲方或其他任何第三方人身或财产损失的，由乙方承担全部责任。

4、任何一方均应遵守保密义务，一方违反保密义务，应按照¥ 元/次向守约方支付违约金，并赔偿因此给对方造成的损失。

5、乙方所提供的服务质量不合格的，应及时调整，调整不及时按逾期交货处罚；因质量问题甲方不同意接收的或特殊情况甲方同意接收的，乙方应向甲方支付违约合同金额5%违约金并赔偿甲方经济损失。

6、乙方提供的服务如侵犯了第三方合法权益而引发的任何纠纷或诉讼，均由乙方负责交涉并承担全部责任。

7、任何一方违反本合同的，应赔偿守约方全部损失，该费用包括但不限于诉讼费、律师费、交通费和所有其他应付合理费用。

十四 合同生效及其它

1、未尽事宜，经双方协商，双方达成的书面补充协议，该协议作为本合同的有效组成部分，与本合同具有同等的法律效力。

2、本合同均按《中华人民共和国民法典》执行。如有变动，必须经甲方、乙方协商一致，并报区公共资源交易中心（政府采购中心）备案后，方可更改。本协议的任何变更、补充、解除，需另行签订书面协议。

3、本合同经甲乙双方授权代表签字盖章，在合同签署之日起生效。本合同一式肆份，甲方、乙方各执贰份。

十五、组成本合同的文件包括

1、本合同及其补充合同、变更协议、附件；

2. 招标文件（含澄清或者修改文件）；
- 3、投标文件（含澄清或者说明文件）
- 4、甲乙双方商定的其他必要文件。

上述合同文件内容互为补充，如有不明确，由甲方负责解释。

签署日期：

甲方（盖章）：淮南市淮阴区市场监督管理局
法定代表人或授权代表（签字）：

乙方（盖章）：钛和中谱检测技术（江苏）有限公司
法定代表人或授权代表（签字）：

项目采购需求

一、项目基本情况

为高质量完成年度食品安全抽检监测任务，现向全国范围内进行检验机构公开招标，承担 2025 年度食品安全监督抽样检验服务。

（一）淮安市淮阴区市场监督管理局 2025 年度计划完成食品监督抽检 3827 批次。本次采购根据合格供应商的数量 80%比例设立中标名额（四舍五入取整），最多设立 6 名中标候选人。最后一个中标名额如得分相同，由评审小组通过随机抽取的方式确定。

（二）抽检经费。监督抽检约 520 元/批次，共需经费 199 万元。

（三）区域及依据。抽样范围为淮阴区整个行政区域，抽检品种为粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品等 26 大类食品，检测项目按照按照《食品安全监督抽检实施细则（2025 年版）》执行。

二、基本需求

2.1 食品抽检服务内容

淮阴区市场监督管理局 2025 年度食品安全监督抽样检验服务招标计划表

包号	采购内容	地区	批次数	采购单价 (元)	采购金额 (万元)
包 1	监督抽检	淮阴区	3827	520	199

三、技术要求

3.1 法律法规和技术规范

投标供应商实施本项目应满足一下法律法规、技术规范要求：

《中华人民共和国食品安全法》（中华人民共和国主席令第二十一号）

《中华人民共和国食品安全法实施条例》（中华人民共和国国务院令 第721号）

《食品安全抽样检验管理办法》（市场监督管理总局总局令第15号）

《食品安全抽样检验工作规范》（市监食检发[2023]76号）

《食用农产品抽样检验和核查处置规定》（国市监食检[2020]184号）

《市场监管总局办公厅关于推进食品抽检合格备份样品合理利用的通知》（市监食检发(2021〕106号）

《江苏省食品安全条例》(2024年1月26日江苏省第十四届人民代表大会第二次会议通过)

《全国食品安全监督抽检实施细则(2025年版)》

其他食品安全抽检相关的法律法规、部门规章和规定

注：以上法律法规和技术规范如有更新，按最新要求执行。

3.2 主要技术要求

3.2.1 抽样环节

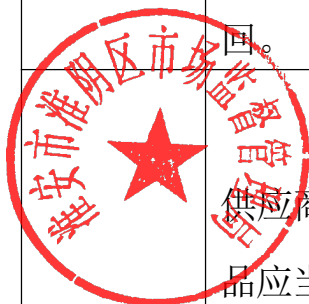
抽样环节主要技术内容和标准

序号	服务名称		服务内容和标准
1	抽样单位确定		采购人委托供应商抽样。
2	抽样前准备		抽样单位应当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。
3	抽样人员确定		(1) 独立的食品抽样人员数量、能力等要求与服务需求相匹配。 (2) 实施抽检分离，随机确定抽样人员，抽样人员与检验人员不得为同一人。 (3) 抽样人员执行抽样任务时不得少于两人。 (4) 在集中交易市场、商场、超市、便利店等销售场所开展的食用农产品监督抽检工作，委托抽样的应当不少于两名监管人员参与抽样。
4	抽样前培训		抽样前应当对抽样人员进行培训，并做好相关记录。抽样人员应当熟悉食品安全法律、法规、规章和食品安全标准等的相关规定，熟练使用国家食品安全抽样检验信息系统。
5	场 抽 样	抽样告知	(1) 抽样工作不得预先通知食品生产经营者。 (2) 抽样人员应当按规定向被抽样单位出示有效身份证明文件、《食品安全抽样检验告知书》《食品安全抽样检验任务委托书》，告知其依法享有的权

			利和应当承担的义务，并使用规范用语。
6		信息核查	抽样人员应当核查被抽样单位提供的营业执照、许可证等相关证件。必要时，可核查进货查验记录、合法进货凭证等可追溯信息。
7		样品抽取	(1) 抽样人员可以从食品经营者的经营场所、仓库以及食品生产者的成品库待销产品中随机抽取样品，不得由被抽样单位自行提供样品。 (2) 抽样数量原则上应当满足检验和复检的要求。 (3) 对易腐烂变质的蔬菜、水果等食用农产品样品，需进行均质备份样品的，应当在现场抽样时主动向被抽样单位告知确认，在现场或实验室进行均质备份样品时，采取拍照或摄像等方式进行记录。 (4) 抽样现场的设备，包括平板、打印机、无菌袋、测温枪等类似设备应能满足项目需求。
8		封样签字	(1) 抽样人员应当采取有效的防拆封措施，对检验样品和复检备份样品分别封样，并贴上《食品安全抽样检验封条》。 (2) 封条上应当由抽样人员(含参与抽样的监管人员)和被抽样单位签字或者盖章确认。 (3) 食用农产品需在实验室均质后留存复检备份样品的，现场还应当填写一份信息完整、签字或者盖章确认的封条，用于封存均质后的备份样品。

9	抽样单填写	(1) 抽样人员应当使用《食品安全抽样检验抽样单》，详细记录抽样信息，记录保存期限不得少于两年。 (2) 抽样文书应当字迹工整、清晰，容易辨认，不得随意更改。 (3) 抽样单填写完毕后，应当由抽样人员(含参与抽样的监管人员)和被抽样单位签字或盖章确认。 (4) 如需更改信息应当由被抽样单位确认，其中营业执照、经营许可证、生产许可证等证照信息以及样品标称信息如需更改，由两名抽样人员签字或抽样单位盖章确认即可。
10	现场信息采集	(1) 抽样人员应当通过拍照等方式对抽样场所、证照信息、贮存环境、样品信息、农产品票证(如有)、防护措施等进行现场信息采集。 (2) 信息采集的设备，包括执法记录仪、相机等类似设备应能满足项目需求，完整记录抽样现场过程(视频、音频、清晰照片)。
11	费用支付	抽样人员应当向被抽样单位支付样品购置费并索取发票(或相关购物凭证)及所购样品明细,可现场支付费用或先出具《食品安全抽样检验样品购置费用告知书》随后支付费用。
12	文书交付	(1) 抽样人员应当将填写完整的《食品安全抽

		样检验告知书》《食品安全抽样检验抽样单》《食品安全抽样检验样品购置费用告知书》(如有)和《食品安全抽样检验工作质量及工作纪律反馈单》交付被抽样单位。 (2) 应将被抽样单位在《食品安全抽样检验工作质量及工作纪律反馈单》上填写完整的回执单收回。
13	样品运输	(1) 抽取的样品应当由抽样人员携带或寄送至供应商,不得由被抽样单位自行寄送样品。原则上样品应当在抽样完成后五个工作日内移交。食品安全标准或其他相关规定对样品运输有特殊时限要求的,从其要求。因客观原因需延长送样期限的,应当经采购人同意。 (2) 抽样人员应当根据样品特性和检验目的进行合理贮存、运输。 (3) 对于易碎,冷藏、冷冻或有其他特殊贮存条件等要求的样品,抽样人员应当采取适当措施,保证样品运输过程符合标准或样品标示要求的运输条件。 (4) 用于样品运输的设备,如普通车辆、冷链运输车辆、车载冰箱、保温箱等类似设备,其设备类型、运载能力和数量应能满足项目需求。
14	特殊情形	抽样人员应当按照食品安全抽样检验相关工作



		处理	规范,对拒绝抽样、不予抽样、特殊情况等情形及时处置或报告。
15	网络抽样	信息核查	抽样人员应当确认网络食品交易经营者或食品生产企业(含委托加工方、受委托加工方)中至少有一方处于采购人监管辖区内,同时核查营业执照、许可证等相关证件。
16		样品购买	抽样人员使用已备案的账户登录网络交易平台,检索平台内的拟抽检食品,以消费者身份购买样品,使用已备案的付款账户向被抽样单位支付费用(含样品费、打包费、运输费等),索要支付凭证(发票或收据)。被抽样单位无法提供发票或收据的,网络支付截图和订单明细可作为购样凭证。
17		购买过程的信息采集	购买样品过程中应当通过截图、拍照或者录像等方式采集样品展示页信息、网页上被抽样单位的证照、支付记录、成功下单后的订单信息等。
18		拆包、查验及封样过程的信息采集	(1)收到物流包裹后,由不少于两名抽样人员共同对物流单据记载的订单信息进行核对,确认无误后拆包、查验,对检验样品和复检备份样品分别封样。 (2)拆包、查验、封样过程应当拍照及录像,留存足以证明样品来源的关键影像资料。 (3)采集的信息应当包括包裹外包装及物流单据、拆包后样品状态、储存状态、样品外观等。

19		文书填写及交付	抽样人员应当完整填写《食品安全抽样检验抽样单》。《食品安全抽样检验抽样单》和《食品安全抽样检验封条》不需要被抽样单位签字或盖章确认，也不需要交付被抽样单位，如需更改信息可由两名抽样人员签名确认或抽样单位盖章确认。
20		特殊情况处理	(1) 对于收到的食品为不同生产批次的，选取其中满足检验及复检要求的某一批次食品为抽检样品，其余不同批次食品应当单独封样，同复检备份样品一并管理，并在抽样单备注栏说明。 (2) 若无任何一批次满足检验及复检要求的，抽样单位可向采购人申请调整检验项目等，经同意后可对某一批次样品进行检验。

3.2.2 检验环节

检验环节主要技术内容和标准

序号	服务名称	服务内容和标准
1	供应商确定	(1) 采购人根据政府采购、食品安全等法律法规要求确定供应商。 (2) 未经采购人同意，供应商不得分包或者转包检验任务。
2	检验人员管理	(1) 食品检验人员数量、专业领域、工作年限等要求与服务需求相匹配。 (2) 建立检验人员持证上岗制度，加强

		食品安全法律法规、标准规范、质量控制要求、实验室安全与防护知识等方面的培训考核，确保检验人员能力持续满足承检工作需求。
3	样品接收与保存	(1) 供应商接收样品时，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。样品移交时，规范填写《食品安全抽样检验样品移交确认单》。 (2) 对符合要求的样品，供应商应当在抽样后五个工作日内完成样品接收工作，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。 (3) 对不符合要求的样品，如抽样文书信息与实际样品不符、样品数量不能满足检验或复检要求、样品性状改变可能对检验结论产生影响、封条破损、封样缺少防拆封措施等情况，供应商应当拒绝接收并规范填写拒收理由，及时报告采购人。 (4) 抽样检验的样品由供应商保存。供应商应当建立样品保管制度，严禁样品被随意调换、拆封。对于复检备份样品的调取或使用，应当经相关负责人签字确认后方可进行。

		(5) 样品储存场所容量、环境、温度控制等与服务需求相匹配。
4	检 验 过 程	(1) 监督抽检和评价性抽检应当按照食品安全标准、注册或者备案的特殊食品产品技术要求以及国家有关规定确定的检验项目和检验方法进行。 (2) 风险监测工作中, 在没有前款规定的检验方法的情况下, 可以采用其他检验方法。 (3) 在不影响样品检验结果的前提下, 供应商应当对检验样品采取相应的措施(如分装或者重新包装编号), 以保证不会发生人为原因导致不公正的情况。 (4) 供应商应当按照标准或相关规定制备样品, 必要时制定作业指导书, 认真记录制样过程关键信息。 (5) 供应商应当建立检验结果复验程序(微生物、螨、寄生虫项目除外), 在检验结果不合格或存疑等情况时, 应当对同批次样品进行再次检验并保存原始记录, 确保数据准确可靠。 (6) 微生物项目不合格的, 应当由微生物检验领域关键技术人员(与样品检验人员非同一人)对检验过程中影响结果的关键因

		素进行复核。 (7) 拟用于开展食品检验工作的实验场所面积、环境、布局和组成部分等与服务需求相匹配。 (8) 检验设备的仪器型号、等级、精密度、运行状况和数量应能满足项目需求。
5	检验记录	(1) 检验原始记录必须如实填写，保证真实、准确、完整、清晰、可溯源，不得随意更改。 (2) 确有必要更改的，更改处应当经检验人员签字或盖章确认，采用电子化原始记录的，应当保留更改痕迹。
6	结果质量控制	供应商应当选取加标回收、人员比对、设备比对或实验室间比对等质控方式确保数据的准确性。
7	检验报告	(1) 供应商应当按规定格式出具检验报告，检验报告应当内容真实完整、数据准确。 (2) 供应商应当自收到样品之日起二十个工作日内出具检验报告。采购人与供应商另有约定的，从其约定。 (3) 食品安全抽样检验实行供应商与检验人负责制。供应商出具的食品安全检验报告应当加盖机构公章或检验检测专用章，并

		有检验人的签名或者盖章。供应商和检验人对出具的检验报告负责。
8	检验过程特殊情况	检验过程中遇有样品失效或者其他情况致使检验无法进行的，供应商必须如实记录有关情况，提供充分的证明材料，并将有关情况报告采购人。
9	风险信息限时报送	 供应商在检验过程中发现严重食品安全风险情形的，应当立即对样品信息、检验结果等进行核实，在十二个小时内填写《食品安全抽样检验限时报告情况表》上传国抽信息系统，同时向采购人书面或电话报告，确认对方收悉并记录备查。供应商要按“急事急办”原则，尽快出具完整的检验报告。
10	合格样品、未发现问题样品检验报告的报送	供应商应当在检验结论作出后七个工作日内将检验结论报送采购人。
11	不合格样品、问题样	供应商应当在检验结论作出后两个工作日内将检验报告及《食品安全抽样检验告知书》《食品安全抽样检验抽样单》《食品安

品 检 验 报 告 的 报 送	全抽样检验结果通知书》《食品安全风险监测结果通知书》等有关材料报送采购人，并按照相关规定及时配合通报。
-----------------------	---

3.2.3 数据汇总、分析报告与复检环节

数据处理上报、分析报告与复检环节主要技术内容和标准

序号	服务名称	服务内容和标准
1	数据汇总	数据统计分析、结果信息报送人员数量、能力等要求与服务需求相匹配。根据采购人要求按时完成抽检数据的统计汇总和及时上报,并对数据质量负责。
2	分析报告	(1) 在检验工作完成后按采购人要求提供分析报告, 包含但不限于任务抽检情况、结果分析、风险警示、工作建议等方面内容。 (2) 分析报告应当全面、详实、有针对性, 风险提示清晰明确、建议切实可行。
3	复 检 处 理	复检 备份 样品 移交 (1) 初检机构应当自复检机构确定之日起三个工作日内, 将备份样品移交至复检机构并填写《复检备份样品确认单》。因客观原因不能按时移交的, 经受理复检的市场监管部门同意, 可以延

			长三个工作日。 (2) 复检样品的递送方式由初检机构和申请人协商确定，协商不一致的，由受理复检的市场监管部门确定。初检机构应当保证复检备份样品完好，并保证备份样品运输过程符合相关标准或样品标示的贮存条件和备份样品的运输安全。
4		复检实施	初检机构可以派员观察复检实施过程，复检机构应当予以配合。初检机构派出观察复检过程的人员，应当遵守复检机构的相关规定，不得干扰复检工作。

3.2.4 其他服务要求

其他服务内容和标准

序号	服务名称	服务内容和标准
1	人员团队配置	(1) 岗位配置合理、分工明确，团队人员稳定、专业符合项目需求。 (2) 项目负责人的学历、职称、工作年限、工作经验等与服务需求相匹配。 (3) 食品领域高水平检验和技术管理人员数量、职称、工作年限、工作经验等与服务需求相匹配。
2	合格备份	(1) 鼓励对合格复检备份样品采取多

	样品再利用	种方式再利用，减少食品浪费。 (2) 应建立合格备份样品再利用工作制度机制。 (3) 积极配合采购人按规范程序和有关要求，对合格复检备份样品开展合理再利用。 (4) 对其他合格备份样品和结论不合格的备份样品进行妥善保存及处理，并保留样品保存和处理记录。
3	管理制度	(1) 管理制度具备人员工作规范、抽样、检验、样品管理、复验、结果上报等全流程工作的具体要求。 (2) 管理制度完善、内容齐全，且能满足相关法律法规规章的规定及采购需求。
4	快速响应服务时效	具备在项目需要时到达现场进行应急抽样的快速响应服务时效。
5	实施方案	(1) 实施方案应当包括但不限于抽样、检验、数据填报与分析汇总、质量控制、特色服务等各项内容。 (2) 实施方案内容、结构完整，科学有效，有针对性、可操作性强。
6	突发事件	(1) 应具有专门应对突发事件且符合

	应急处置预案	项目需求的专业人员、专业设备和应急处置预案。 (2) 预案内容全面，处置应对措施科学有效，可操作性强。
7	工作业绩	(1) 承担食品安全抽样检验工作任务及类似项目情况，包括常规任务、应急及专项任务。 (2) 工作业绩应能证明供应商的服务能力。
8	工作质量状况	在承担食品安全抽检任务中，因工作质量问题被通报的情况。

3.2.5 管理考核

在服务周期内，供应商应确保其能力水平持续满足法律、法规、标准、规范性文件和采购人的要求，并接受采购人组织的数据质量考核、日常考核和技术考核等。

3.2.5.1 数据质量考核

采购人对供应商在国家食品安全抽样检验信息系统中填报的抽样检验数据的准确性、规范性、及时性等进行抽查。

3.2.5.2 日常考核

采购人对供应商在任务执行过程中开展的管理考核，包括任务完成时效、均衡推进、问题发现率、复检异议认可、抽样覆盖率、抽样方案和分析报告质量、重大问题及时报告、应急服务响应等相关情况。

3.2.5.3 技术考核

采购人对供应商在任务执行过程中开展的专项考核，包括盲样考核、留样复核、报告考核、现场检查、飞行检查等。

四、商务要求

4.1 服务期限：自合同签订日起至 2025 年 12 月 20 日。

4.2 服务范围：淮阴区行政区域内，具体由采购人指定。

4.3 付款进度和方式：

1、合同签订经见证后采购人预付合同价的 40%；检验任务完成后，经采购人验收合格，根据供应商所完成的任务量、中标单价以及考核结果支付剩余款项；

2、采购人 2025 年 12 月底之前对不合格检出率进行最终考核，以普通食品不合格率 1.5%，食用农产品不合格率 4% 为基准，每低于 0.1 个百分点，承检机构所有抽检批次结算费用扣除 1%；

3. 承检机构检验结论为不合格的报告，最终结论被推翻或报告被撤销的，每有一份，扣除合同总金额的 1%；

4. 在省局食品安全抽检数据质量考核中，每有 1 份检验报告出现问题数据被通报，费用按最终结算金额的 1%进行扣除。在市局食品安全抽检数据质量考核中，质量问题低于 1%的不扣除，超过 1%部分每增加 0.1%，费用按最终结算金额的 1%进行扣除。

4.4 履约验收

4.4.1 验收程序

原则上按照通知验收、机构自查、验收评审、综合评价、

整改复查的流程组织开展验收工作。

4.4.2 验收内容

验收内容包括：计划执行情况、任务完成质量、分析报告质量、机构综合考核情况以及合同规定的其他履约情况等。采购人参照履约验收表并结合实际需求确定履约验收的内容和标准。

履约验收项目表

序号	验收内容	验收标准	证明材料
1	计划执行情况	抽检的类型、品种、批次、区域、环节、场所等符合采购人的要求。	
2	任务完成时限	任务完成时限和均衡推进度符合采购人的要求。	
3	任务完成质量	问题发现率	不合格/问题样品发现率符合采购要求。
4		数据质量	被抽查数据的准确性、规范性以及数据退修率等符合采购人的要求。
5		复检异议	复检被推翻原结论、异议被认可的情况。
6	分析报告质量	分析报告全面、详实、有针对性，风险提示清晰明确、建议切实	

		可行，符合采购人的要求。	
7	服务保障支撑监管的情况	应急响应、服务保障等监管特殊要求符合采购人的要求。	
8	工作纪律情况	遵守法律法规、抽样和检验纪律等符合采购人的要求。	
9	合同规定的 其他履约情 况	符合合同书要求。	
10	采购人认为需 要的其他验收 内容	/	

附件：

1、淮阴区市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽检品种表

附件 1:

淮阴区市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽检品种表

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）	风险等级
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高
		挂面	挂面	挂面	一般
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	较高
				米粉	较高
				其他谷物碾磨加工品	较高
			谷物粉类制品	生湿面制品	较高
				发酵面制品	较高
				米粉制品	较高
				其他谷物粉类制成	较高

				品	
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高
				玉米油	高
				芝麻油	高
				橄榄油、油橄榄果渣油	高
				菜籽油	高
				大豆油	高
				食用植物调和油	高
				油茶籽油	高
				其他食用植物油	高
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般
		食醋	食醋	食醋	一般
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般

		调 味 料 酒	调 味 料 酒	料酒	一般
		香 辛 料 类	香 辛 料 类	香 辛 料 调 味 油	一般
				辣 椒、花 椒、辣 椒 粉、花 椒 粉	较高
				其 他 香 辛 料 调 味 品	较高
		调 味 料	固 体 复 合 调 味 料	鸡 粉、鸡 精 调 味 料	一般
				其 他 固 体 调 味 料	一般
			半 固 体 复 合 调 味 料	蛋 黄 酱、 沙 拉 酱	一般
			半 固 体 复 合 调 味 料	坚 果 与 籽 类 的 泥 (酱)	一般
				辣 椒 酱	一般
				火 锅 底 料、麻 辣	一般



				烫底料	
				其他半固体调味料	一般
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般
				其他液体调味料	一般
			味精	味精	一般
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般
				低钠食用盐	一般
				风味食用盐	一般
				特殊工艺食用盐	一般
			食品加工用盐	食品生产加工用盐	一般
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	高
			腌腊肉	腌腊肉制	高



			制品	品	
			发 酵 肉 制品	发酵肉制 品	高
			酱 卤 肉 制品	酱卤肉制 品	高
			油 炸 肉 制品	油炸肉制 品	高
			熟 肉 干 制品	熟肉干制 品	高
			熏 烧 烤 肉制品	熏烧烤肉 制品	高
			熏 煮 香 肠 火 腿 制品	熏煮香肠 火腿制品	高
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌 乳	高
				灭菌乳	高
				高温杀菌 乳	高
				发酵乳	高
				调制乳	高

			乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高
			其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	浓缩乳制品	高
				稀奶油、奶油和无水奶油	高
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	较高
				饮用纯净水	高
				其他类饮用水	高
			果蔬汁类及其	果蔬汁类及其饮料	较高



			饮料		
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高
			碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	一般
			茶饮料	茶饮料	较高
			固体饮料	固体饮料	一般
			其他饮料	其他饮料	一般
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝	较高
			调味面制品	调味面制品	较高
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟	较高



				制方便食品等	
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般
9	罐头	罐头	畜 禽 水 产罐头	畜禽肉类 罐头	一般
				水产动物 类罐头	一般
			果 蔬 罐 头	水果类罐 头	较高
				蔬菜类罐 头	较高
				食用菌罐 头	较高
			其 他 罐 头	其他罐头	一般
10	冷冻饮品	冷 冻 饮 品	冷 冻 饮 品	冰淇淋、 雪糕、雪 泥、冰棍、 食用冰、 甜味冰、 其他类	较高
11	速冻食品	速 冻 面	速 冻 面	速冻面米	较高

		米食品	米食品	生制品	
				速冻面米熟制品	较高
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般
	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高
			薯类食品	干制薯类	一般
				冷冻薯类	一般
				薯泥（酱）类	一般

				薯粉类	一般
				其他薯类食品	一般
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般
			果冻	果冻	一般
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般
			代用茶	代用茶	一般

15		蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	高
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高
			啤酒	啤酒	一般
			葡萄酒	葡萄酒	较高
			果酒	果酒	较高
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高
			食用菌	干制食用	一般

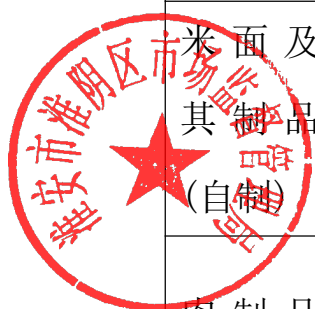
			制品	菌	
				腌渍食用 菌	一般
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、 凉果类、 果脯类、 话化类、 果糕类	较高
			水果干 制品	水果干制 品（含干 枸杞）	一般
			果酱	果酱	一般
18	炒货食品及 坚果制品	炒货食品及 坚果制品	炒货食 品及坚 果制品 （烘炒 类、油炸 类、其他 类）	开心果、 杏仁、扁 桃仁、松 仁、瓜子 其他炒货 食品及坚 果制品	一般 一般
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高
			其他类	其他类	较高
20	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般
				绵白糖	一般

				赤砂糖	一般
				红糖	一般
				冰糖	一般
				冰片糖	一般
				方糖	一般
				其他糖	一般
21	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高
				预制动物性水产干制品	较高
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高
				盐渍藻	较高
				其他盐渍水产品	较高
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高
			生食水产品	生食动物性水产品	高
			其他水产制品	其他水产制品	一般



22	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般
			淀粉制品	粉丝粉条	较高
				其他淀粉制品	较高
			淀粉糖	淀粉糖	一般
23			糕点	糕点	较高
			月饼	月饼	较高
			粽子	粽子	较高
24	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高
				腐竹、油皮及其再制品	较高
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高
25	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)	较高
				包子(自	较高

				制)	
				油饼油条 (自制)	较高
				其他生制 面制品	/
				(自制)	
		米面及其制品 (自制)	大米制品	其他米类 制品	/
			(自制)	(自制)	
		肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	熏烧烤肉 类(自制)	较高
		调味料 (自制)	调味料 (自制)	火锅麻辣 烫底料	较高
				(自制)	
		水产制品 (自制)	预制水产 制品(自制)	生食动物 性水产品 (自制)	较高
		坚果及 籽类食品 (自制)	坚果及 籽类食品 (自制)	花生制品	高
				(自制)	
		餐饮具	复用餐	复用餐饮	较高



			饮具	具（餐馆 自行消毒）	
				复用餐饮 具（集中 清洗消毒 服务单位 消毒）	较高
		焙烤食品（自制）	焙烤食品（自制）	糕点（自制）	较高
		淀粉制品（自制）	粉丝粉条（自制）	粉丝粉条（自制）	较高
		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
	食用农产品	畜禽肉 及副产 品	畜肉	猪肉	高
				牛肉	高
				羊肉	高
				其他 畜肉	高

			禽肉	鸡肉	高
				鸭肉	高
				其他禽肉	高
			畜副产品	猪肝	高
				牛肝	高
				羊肝	高
				猪肾	高
				牛肾	高
				羊肾	高
				其他畜副产品	高
			禽副产品	鸡肝	高
				其他禽副产品	高
		蔬菜	豆芽	豆芽	较高
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高
				葱	较高
				百合	较高
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高
			芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高

				菜薹	较高
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高
			茄果类蔬菜	茄子	较高
				辣椒	较高
				甜椒	较高
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高
			根茎类和薯芋类蔬菜	山药	较高
				胡萝卜	较高
				姜	较高
				萝卜	较高
			叶菜类蔬菜	芹菜	较高
				普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	较高
				大白菜	较高
				油麦菜	较高



			茄 果 类 蔬 菜	番 茄	较 高
			豆 类 蔬 菜	豇 豆	较 高
				菜 豆	较 高
				食 茭 豌豆	较 高
		水 产 品	淡 水 产 品	淡 水 鱼	高
				淡 水 虾	高
				淡 水 蟹	高
			海 水 产 品	海 水 鱼	高
				海 水 虾	高
				海 水 蟹	高
			贝 类	贝 类	高
			其 他 水 产 品	其 他 水 产 品	高
		水 果 类	仁 果 类 水 果	苹 果	高
				梨	高

			核果类 水果	枣	高
				桃	高
				油桃	高
			柑橘类 水果	柑、 橘	高
				柠檬	高
				橙	高
			浆果和 其他小 型水果	葡萄	高
				猕猴桃	高
			热带和 亚热带 水果	香蕉	高
				芒果	高
				火龙 果	高
				龙眼	高
			瓜果类 水果	西瓜	高
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高
			其他禽 蛋	其他 禽蛋	高
		豆类	豆类	豆类	一般
		生干坚 果与籽	生干坚 果与籽	生干坚果	一般

		类食品	类食品		
--	--	-----	-----	--	--

