

# 采购合同

甲方：济源产城融合示范区市场监督管理局

乙方：河南安必诺检测技术有限公司

经过竞争性磋商采购，甲方将乙方作为济源产城融合示范区市场监督管理局2023年度食品安全监督抽检服务采购项目（2023年济源示范区食品安全专项抽检）检测服务机构。依照《中华人民共和国政府采购法》，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，甲方将济源产城融合示范区市场监督管理局2023年度食品安全监督抽检服务采购项目（2023年济源示范区食品安全专项抽检）检测工作委托乙方实施。乙方接受甲方委托，按照食品质量安全检测有关规定，在甲方委托事宜范围内依法开展食品抽检工作。经甲乙双方协商一致，签订如下协议：

## 一、基本情况

1. 协议事项：2023年济源示范区食品安全专项抽检。
2. 食品抽检种类、品种、项目和批次：详见附表。
3. 抽检经费：按照乙方实际抽检批次结算（注：按照乙方成交相应品种的抽检单价及批次数量据实结算，总结算价不得超过本包段的成交价（合同金额）。
4. 资金来源：财政资金，合同金额大写：叁拾壹万玖仟玖佰伍拾元整（¥：319950.00元）
5. 抽检范围：济源市行政区（以每个抽检周期实际安排为准）。
6. 抽检期限：自签订合同之日起截止到 2023年11月15日。

## 二、甲方委托乙方的具体事项

1. 按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品检验工作规范》等有关法律法规和技术规范，承担济源产城融合示范区市场监督管理局 2023 年度食品安全监督抽检服务采购项目（2023年济源示范区食品安全专项抽检）抽样检验工作。

2. 按照甲方委托的食品抽检品种、项目、批次和采样区域制订抽检计划。检测周期为 20 个工作日，抽检的范围涵盖济源市所有行政区域；采样点的设置涵盖食品生产加工、食品流通环节的食品生产经营单位；采样品种依济源市 抽检计划执行。

3. 使用国家相关抽检信息系统，根据甲方抽检计划采样、检验样品。在抽样、检测过程中，检测产品的种类、品种、项目、抽样地点及样品处理不得 随意调整；如因客观情况必须进行调整的，应征得甲方同意。

4. 按照国家有关法律法规和技术规范开展食品检测。未经甲方同意，乙 方不得少检或漏检，不得将委托检测的产品交由其他机构检测。必须委托检测 的，须经甲方同意，提供并保存好被委托机构的相应检测资格等证明材料。

5. 食品抽检发现的不合格食品信息，由乙方按国家规定时限和流程报告 甲方。

6. 每个抽检周期结束前报送食品检测结果，同时报送所抽检的食品品种、 区域整体质量安全状况分析报告。乙方对报告的可靠性和准确性负责。

7. 规范备检样品的收集、储存，检验合格的样品、不合格样品、以及样品的保存、处理均按国家相关规定执行。

8. 参加由甲方组织的与食品抽检工作有关的宣传、培训活动。

### 三、甲方的权利和义务

1. 指定一名抽检工作联系人,确保通讯畅通,每日24 小时开机,代表甲 方处理食品抽检工作中的有关事宜。

2. 向乙方提供食品抽检计划和服务内容等书面材料和要求。检测产品的种类、品种、检验项目、抽样地点及样品处理、工作时间均按计划要求或双方约定执行。

3. 有权利对乙方承接甲方的相关食品安全抽检行为进行监督、考核。有权利派专家和工作人员监督抽检工作,但不得非法干预、影响检测过程和结果。

4. 有义务保守乙方检测工作的相关秘密。

5. 应遵守食品检测相关法律法规和各项规范、制度。

### 四、乙方的权利和义务

1. 指派专人负责项目联络工作,确保通讯畅通,每日24 小时开机,及时响应,如有变化应及时告知甲方。

2. 按照国家相关法律法规和技术规范要求,加强抽检质量控制和规范管理,确保检测结果客观、准确,并按照委托时限完成任务。对于总局、省局及 甲方关于食品安全抽检数据质量核查提出的问题,应及时、主动进行修正。

3. 根据甲方要求制订食品抽检计划,同时可以根据实际情况提出合理化 建议。

4. 根据甲方要求开展食品抽检工作,每个周期抽检工作结束后向甲方提 出出具书面确认材料要求。

5. 应根据甲方问题导向抽检的需要,就食品抽检工作征询专家意见,保证 抽检中的问题发现率不低于全省平均水平。在委托事项范围内及时答复甲方的 询问和质疑。

6. 有义务保守检测工作的相关秘密，不得擅自发布、泄漏抽检结果信息。

7. 在采样过程中，告知程序、样品购置、检样制得、运输贮存、照片拍摄等操作规范，不得收取食品生产经营单位任何费用。

8. 有权向甲方举报食品生产经营单位的违法违规行为。

9. 遵守食品安全抽检相关法律法规和食品检测技术规范及相关制度。

## 五、有关费用

合同签订后预付合同金额的 30%(乙方须向甲方提交等额的预付款保函)，在每批抽检工作结束，被检方对检测结果无异议（含申请复检）或异议处置结束，乙方按所承担的抽检品种、批次数量及结算价格进行结算，并向甲方提交法定的结算票据。甲方确认、审核后，在预付款中进行相应抵扣，预付款抵扣完毕后，据实支付，最终支付总额不得超过成交价（合同金额）被检单位对检验结果提出复检申请，复检机构推翻了乙方初始检验结论的，复检产生的相应费用由乙方承担。

## 六、违约责任及处理

甲乙双方应遵守相关法律法规、技术规范和本协议有关规定，否则，将承担相应的违约责任。甲方应如期支付相关检测费用，逾期未支付相关检测费用，

甲方承担违约责任。乙方应按协议如期完成食品抽检工作，未按协议规定开展抽检工作的，抽检结果未达到全省平均问题发现率水平，抽检数据质量问题受到省局点名批评，乙方承担违约责任。甲乙双方如发现对方存在违约事件，做出口头警告、书面警告、赔付

违约金和取消委托事宜等处理。因违约造成经济 损失的，由违约方承担。

本协议自甲乙双方签字盖章之日起生效。协议一式三份，甲乙双方各执一份，政府采购主管部门备案一份。

甲方：

负责人签字：

联系人：

联系电话：

2023年4月17日



(盖章)

张东

张东

13303916188

乙方：

负责人签字：

联系人：

联系电话：

2023年4月17日



(盖章)

师明霞

于森

15538112711



## 包二：2023 年济源示范区食品安全专项抽检品种及检测

序号	抽检项目					数量	
	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	检验项目	抽样环节（批次）	
						生产环节	流通环节
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	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 <sub>1</sub> 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	80	
2	饮料饮料	饮料饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	界限指标、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> 计）、亚硝酸盐（以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌		
				饮用纯净水	电导率、耗氧量（以O <sub>2</sub> 计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	20	
				其他类饮用水	耗氧量（以O <sub>2</sub> 计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	4	
				果蔬汁类及其饮料	铅（以Pb计）、展青霉素、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、安赛蜜、甜蜜素（以环己基	30	



				氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母			
			蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群	12	
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、菌落总数、霉菌、酵母	10	
			茶饮料	茶饮料	茶多酚、咖啡因、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)、菌落总数	4	
			固体饮料	固体饮料	蛋白质、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)、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)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、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、大肠菌群、霉菌	4	
			其他饮料	其他饮料	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	60	

					素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母		
3	糕点	糕点	月饼	月饼	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	10	20
4	糕点	粽子	粽子	粽子	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌		30
5	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	2	28
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)		
				以发酵酒为酒基的配制酒	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素		

10107

					(以环己基氨基磺酸计)、 防腐剂混合使用时各自用量 占其最大使用量的比例之和	
			餐饮自制 白酒	餐饮自制 白酒	酒精度、铅(以Pb计)、甲 醇、氰化物(以HCN计)、糖 精钠(以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、 三氯蔗糖	
6	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌 乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、 丙二醇、沙门氏菌、金黄色 葡萄球菌、菌落总数、大肠 菌群	40
				发酵乳	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸 菌数、山梨酸及其钾盐、三 聚氰胺、金黄色葡萄球菌、 沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、 酵母	
7			食用植物 油	芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残 留量、乙基麦芽酚	5
			蜂蜜	蜂蜜	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以 Pb计)、山梨酸及其钾盐(以 山梨酸计)、氯霉素、呋喃 妥因代谢物、呋喃西林代谢 物、呋喃唑酮代谢物、洛硝 达唑、甲硝唑、双甲脒、氟 胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟 沙星、培氟沙星、菌落总数、 霉菌计数、嗜渗酵母计数	10
			谷物粉类 制成品	其他谷物 粉类制成 品(土馍)	黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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)、菌落总数、大肠 菌群、沙门氏菌、金黄色葡 萄球菌	5
	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)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸 计)、山梨酸及其钾盐(以	30

		制)			山梨酸计)、糖精钠 (以糖精计)	
				包子 (自制)	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)	
				油饼油条 (自制)	铝的残留量 (干样品, 以Al计)	
		焙烤食品 (自制)	焙烤食品 (自制)	糕点 (自制)	酸价 (以脂肪计) (KOH)、过氧化值 (以脂肪计)、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	
		其他餐饮食品	其他餐饮食品	其他餐饮食品	自定项目, 方案另行印发。	
8	/	/	/	/	根据抽检产品, 参考抽检计划确定	70

