**鄢陵县2018年食品生产、流通环节抽验检测服务项目**

**采购需求**

一、项目概况

（一）项目名称：鄢陵县2018年食品生产、流通环节抽验检测服务项目

（二）项目编号：Y2018FZ127

 招标编号：鄢招公2018080701

（三）采购方式：公开招标

（四）主要内容：生产、流通环节抽验检测服务，550批次

（五）预算金额：36万元； 最高限价：36万元

（六）交付（服务、完工）时间：合同签订后5个月

（七）交付（服务、施工）地点：鄢陵县食品药品监督管理局

（八）分包：不允许

（九）标段划分：本项目共划一个标段

二、需要落实的政府采购政策（已落实）

本项目落实节能环保、中小微型企业扶持、支持监狱企业发展、残疾人福利性单位扶持等相关政府采购政策。

三、投标人资格要求

（一）符合《政府采购法》二十二条规定。

（二）投标人须取得食品检验机构资质认定证书（CMAF）或资质认定计量认定证书（CMA），且证书合法有效；

（三）未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)信用记录失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信名单的投标人；中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人。

（四）本项目不接受联合体。

四、项目需求

（一）项目概况

全面掌握我县食品安全形势和质量状况，及时发现并纠正苗头性、系统性、区域性食品安全风险和问题，倒逼生产经营企业落实食品安全主体责任，促进我县食品产业有序健康发展。

（二）采购需求

生产、流通环节抽验检测服务，550批次

|  |
| --- |
| **一、 生产环节及小作坊抽检项目** |
| **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）** | **抽检项目** | **批次** |
| 1 | 粮食加工品 | 小麦粉 | 小麦粉 | 通用小麦粉、专用小麦粉 | 二氧化钛、滑石粉、甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、过氧化苯甲酰 | 15 |
| 挂面 | 挂面 | 普通挂面、手工面 | 铅（以Pb计） | 15 |
| 其他粮食制品 | 谷物粉类制成品 | 面条 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | 15 |
| 　 | 馒头 | 甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | 15 |
| 2 | 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油 | 芝麻油 | 芝麻油 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量 | 15 |
| 3 | 调味品 | 调味料 | 半固体复合调味料 | 辣椒酱 | 苏丹红I-IV、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）、 | 15 |
| 4 | 饮料 | 饮料 | 瓶(桶)装饮用水 | 饮用天然矿泉水、饮用纯净水、其他饮用水 | 亚硝酸盐(以NO2-计)、大肠菌群、、铜绿假单胞菌 | 10 |
| 固体饮料 | 固体饮料 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | 15 |
| 5 | 方便食品 | 方便食品 | 调味面制品 | 调味面制品 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群 | 20 |
| 6 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点、月饼 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、霉菌 | 15 |
| 7 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 再制蛋 | 铅(以Pb计)、苏丹红I-IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | 15 |
| 8 | 豆制品 | 豆制品 | 非发酵性豆制品 | 豆干、豆腐、豆皮等 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、铝的残留量（干样品,以Al计） | 15 |
| 9 | 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、松仁、瓜子等其他炒货食品及坚果制品 | 铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量 | 20 |
| 合计 | 200 |
| **二、流通环节食品抽检** |
|
|
| **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）** | **抽检项目** | **批次** |
| 1 | 粮食加工品 | 大米 | 大米 | 大米 | 镉（以Cd计）、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1 | 4 |
| 小麦粉 | 小麦粉 | 通用小麦粉、专用小麦粉 | 二氧化钛、滑石粉、甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、过氧化苯甲酰 | 4 |
| 挂面 | 挂面 | 普通挂面、手工面 | 铅（以Pb计） | 5 |
| 2 | 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油(含煎炸用油) | 食用植物油(半精炼、全精炼) | 大豆油、花生油等 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘 | 4 |
| 3 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酿造酱油、配制酱油（酿造和配制按2:1） | 氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、糖精钠（以糖精计） | 5 |
| 食醋 | 食醋 | 酿造食醋、配制食醋 | 总酸（以乙酸计）、游离矿酸、、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） | 5 |
| 酱类 | 酱类 | 黄豆酱、甜面酱等 | 黄曲霉毒素B1、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） | 5 |
| 调味料酒 | 调味料酒 | 料酒 | 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） | 5 |
| 调味料 | 固体复合调味料 | 鸡粉、鸡精调味料 | 谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | 5 |
| 其他固体调味料 | 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） | 4 |
|  | 辣椒酱 | 苏丹红I-IV、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）、 | 4 |
| 火锅底料、麻辣烫底料及蘸料 | 苏丹红I-IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、 | 5 |
| 4 | 肉制品 | 熟肉制品 | 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 铬（以Cr计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、胭脂红、 | 5 |
| 熏烧烤肉制品 | 熏烧烤肉制品 | 苯并[a]芘、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、胭脂红 | 4 |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 巴氏杀菌乳 | 蛋白质、酸度、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺 | 4 |
| 灭菌乳 | 蛋白质、酸度、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺 | 4 |
| 发酵乳 | 蛋白质、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺 | 4 |
| 调制乳 | 蛋白质、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺 | 4 |
| 乳粉 | 中老年乳粉 | 蛋白质、黄曲霉毒素M1、亚硝酸盐(以NaNO2计)、三聚氰胺 | 20 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 果、蔬汁饮料 | 果、蔬汁饮料 | 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)、合成着色剂（赤藓红、酸性红、苋菜红、诱惑红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）任一种 | 5 |
| 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 三聚氰胺、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) | 5 |
| 碳酸饮料(汽水) | 碳酸饮料(汽水) | 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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | 5 |
| 茶饮料 | 茶饮料 | 茶多酚、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(以环己基氨基磺酸计) | 5 |
| 固体饮料 | 固体饮料 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | 5 |
| 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 | 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 | 4 |
| 调味面制品 | 调味面制品 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群 | 8 |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 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（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、霉菌 | 5 |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 果蔬罐头 | 水果类罐头 | 二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝、靛蓝）任一种、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、 | 4 |
| 10 | 速冻食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 水饺、元宵、馄饨等生制品 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计） | 4 |
| 11 | 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 | 黄曲霉毒素B1、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） | 5 |
| 12 | 糖果制品 | 糖果制品(含巧克力及制品) | 糖果 | 糖果 | 糖精钠（以糖精计）、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、赤藓红、亮蓝）任一种、二氧化硫残留量 | 5 |
| 果冻 | 果冻 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量 | 5 |
| 13 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒(液态)、白酒(原酒) | 酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计) | 5 |
|  | 啤酒 | 啤酒 | 酒精度、甲醛、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计) | 4 |
| 葡萄酒 | 葡萄酒 | 酒精度、甲醇、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | 4 |
| 果酒 | 果酒 | 酒精度、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计) | 4 |
| 14 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 亚硝酸盐（以NaNO2计）、糖精钠（以糖精计）二氧化硫残留量 | 5 |
| 15 | 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 | 糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、日落黄、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、赤藓红）任一种 | 5 |
| 16 | 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、松仁、瓜子 | 黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量 | 5 |
| 17 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 再制蛋 | 苏丹红I-IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | 4 |
| 18 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、方糖、冰片糖等 | 蔗糖分、还原糖分、色值、螨 | 4 |
| 19 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉制品 | 粉丝粉条等 | 铅（以Pb计）、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量 | 5 |
| 20 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、霉菌 | 10 |
| 月饼 | 月饼 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、霉菌 | 20 |
| 粽子 | 粽子 | 粽子 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、霉菌 | 10 |
| 21 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 黄曲霉毒素B1、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计) | 5 |
| 非发酵性豆制品 | 豆干、豆腐、豆皮等 | 黄曲霉毒素B1、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计) | 5 |
| 腐竹、油皮 | 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)、二氧化硫残留量 | 5 |
| 22 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计） | 5 |
| 23 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 铅（Pb）、总砷（As）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 20 |
| 24 | 特殊膳食食品 | 婴幼儿辅助食品 | 婴幼儿谷类辅助食品 | 婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品 | 蛋白质、脂肪、铅（以Pb计）、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计） | 20 |
| 25 | 婴幼儿配方食品 | 婴幼儿配方食品（湿法工艺、干法工艺、干湿法混合工艺） | 婴儿配方食品 | 乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品 | 蛋白质、脂肪、黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1、亚硝酸盐（以NaNO2计）、三聚氰胺 | 20 |
| 26 | 婴幼儿配方食品 | 婴幼儿配方食品（湿法工艺、干法工艺、干湿法混合工艺） | 较大婴儿和幼儿配方食品 | 乳基较大婴儿和幼儿配方食品、豆基较大婴儿和幼儿配方食品 | 蛋白质、脂肪、黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1、亚硝酸盐（以NaNO2计）、三聚氰胺 | 20 |
| 合计 | 350 |

（三）其他要求

1、投标人应就该项目完整投标，否则为无效投标。

2、招标文件中所列需求为最低要求，对招标文件中没有列出而对本项目必不可少的其他要求，投标人必须给予实现，否则为无效投标。

3、服务期限：合同签订后5个月，不响应者为无效投标。

4、最高限价：36万元，超出者为无效投标。

（四）抽样要求

严格按照《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》、《食品安全监督抽检和风险监测实施细则（2018版）》及市局下达的抽样计划要求进行抽样检验。

（五）服务标准、期限、效率等要求

服务标准按照采购标的的执行标准进行检测，服从期限从接到采购单位书面通知起至提供合格报告。服务效率要求要能够跟随工作进度，并做到及时对接。

（六）验收标准

由采购人成立验收小组,按照采购合同的约定对中标人履约情况进行验收。验收时,按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认。验收结束后,出具验收书,列明各项标准的验收情况及项目总体评价,由验收双方共同签署。

五、评标方法和评标标准

（一）评标方法：综合评分法

（二）综合评分法评标标准：

|  |  |
| --- | --- |
| 分值构成(总分100分) | 价格分值：20分商务部分：50分技术部分：30分 |
| 一、价格部分(满分20分) |
| 评分因素 | 评分标准 | 分值 |
| 投标报价评分标准 | 评标基准价：满足招标文件要求的有效投标报价中，最低的投标报价为评标基准价。投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×20  | 20分 |
| 二、商务部分(满分50分) |
| 评分因素 | 评分标准 | 分值 |
| 企业实力 | 1、有满足检测工作需要的、独立的、固定的食品检测场地，食品实验室面积1500平方米的得2分，面积每超过500平方米加1分，满分5分（须提供详细地址、工作场地照片、场地布局平面图、产权证明或租赁合同等证明材料）。2、配备5辆抽样车辆或冷藏车辆的得5分（提供购车发票或租车合同）。3、具有有效的IS09001质量管理体系认证证书得2分，具有农产品及畜产品质量安全检测机构双CATL资质证书的得2分，满分4分。4、信用等级为AAA级得2分，AA级得1分，满分2分 (提供信用评价证书及评估报告)。注：1）河南省供应商应提供经河南省信用建设促进会备案认可的信用评级机构出具的信用评估报告原件；信用评级机构以“信用河南网”（网址http://www.xyhnw.com/）公布的“河南省社会信用服务机构备案及考评合格机构公告”为准。2）外省供应商应提供经省级以上社会信用管理部门备案认可的信用评级机构出具的信用评估报告原件，并同时出具信用评级机构相应的资质材料。 | 16分 |
| 设备配备情况 | 应具备以下检验及相关设备：GC（气相色谱仪）、GC/MS（气相色谱/质谱联用仪）、HPLC（液相色谱仪）、LC/MS/MS(液相色谱/串级质谱联用仪)、ICP电感耦合等离子体光谱仪、ICP-MS（电感耦合等离子体质谱仪）、AAS（原子吸收光谱仪）、低本底α、β测量仪、离子色谱仪、UV（紫外分光光度计）、AFS（原子荧光光谱仪）、微波消解仪（或同功能设备）等检验设备，每提供一项得1分，满分12分（须提供相关设备名称、实物照片、品牌型号、功能、序列号、购进票据，检定证书，未提供或提供不全的不得分）。 | 12分 |
| 企业业绩 | 投标人2016年1月1日以来承担过省级政府部门组织的食品安全检测服务项目（同一委托单位业绩按一份计算），每有一项得2分，最多得6分；承担过市级政府部门组织的食品安全检测服务项目（同一委托单位业绩按一份计算），每有一项得1分,最多4分，满分10分（以合同签订日期为准）。 | 10分 |
| 人员配备 | 1、具有满足食品安全检测的专业检测队伍和专业的食品安全采样队伍，检测人员中每提供一名副高级或高级职称者得1分，最多得8分；每提供一名中级职称得0.5分；最多得4分，满分12分（中级和高级职称人员不得重复，以职称证证书为准）。 | 12分 |
| 技术部分(满分30分) |
| 评分因素 | 评分标准 | 分值 |
| 技术方案 | 1、投标人明确技术服务工作方法和管理制度，方法中明确成立专门项目组、抽检验测实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制及应急处置机制等；好（4分）、较好（2分）、一般（1分）2、投标人明确技术服务工作流程，流程设置合理，分工明确，每个工作流程有细致说明及相关责任人员等；好（4分）、较好（2分）、一般（1分）3、投标人明确技术服务工作要点，包括抽样工作要点、检测工作要点等内容，明确工作难点。工作要点和难点分析合理，符合实际等；好（4分）、较好（2分）、一般（1分）4、针对本项目的抽检工作有保证检验样品能在最科学合理的时间内送到实验室的措施和技术力量，确保检验样品在运输过程中不会受到污染的措施和技术力量，确保检验数据真实有效、科学客观的措施和技术力量；好（4分）、较好（2分）、一般（1分）5、投标人为招标人提供抽检培训和结果分析等相关服务；好（4分）、较好（2分）、一般（1分）6、具有完善的食品抽样检验质量控制方案及措施；好（4分）、较好（2分）、一般（1分） | 24分 |
| 管理制度 | 具有完善的食品安全检测制度、责任追究制度、检验档案管理制度等；在0-3分的范围内打分。 | 3分 |
| 服务承诺 | 整体实力、检测质量、职业道德、创新能力、给采购单位提供咨询、食品安全风险评估、合理化建议及对本次项目重视程度等全方位服务；在0-3分范围内进行打分。 | 3分 |
| 注：评标标准中所涉及到的证书及材料，均须在电子投标文件中提供原件扫描件（或图片），否则不得分。 |

六、采购资金支付

（一）支付方式：银行转账

（二）支付时间及条件：验收合格后，一次性付清。

七、联系方式

联 系 人：周先生

联系电话：15837434111

单位地址：鄢陵县食品药品监督管理局（鄢陵县开发区紫云路中段路东）

 鄢陵县食品药品监督管理局

 2018年 8 月 10 日