**报价单**

供应商名称:

服务内容及要求：

1.抽检任务数量

2025年弋阳县市场监督部门安排监督性快检总批次数为3258批次，其中食用农产品832批次，大米846批次，食用植物油374批次，餐饮具374批次，其他品种232批次，你送我检专项600批次。

具体抽检品种和项目表

（1）胶体金读取仪/量子点荧光读取仪

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 食品分类 | 检测项目 | 试剂耗材 |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 腐霉利 | 对应的胶体金/量子点试纸条及配套试剂 |
| 毒死蜱 |
| 克百威 |
| 啶虫脒 |
| 葱 | 噻虫嗪 |
| 甲基异柳磷 |
| 叶菜类蔬菜 | 芹菜 | 毒死蜱 |
| 噻虫胺 |
| 甲拌磷 |
| 菠菜 | 毒死蜱 |
| 油麦菜 | 阿维菌素 |
| 毒死蜱 |
| 氟虫腈 |
| 豆类蔬菜 | 豇豆 | 噻虫胺 |
| 甲基异柳磷 |
| 克百威 |
| 灭蝇胺 |
| 倍硫磷 |
| 水胺硫磷 |
| 噻虫嗪 |
| 根茎类蔬菜 | 姜 | 噻虫胺 |
| 噻虫嗪 |
| 茄果类蔬菜 | 辣椒 | 噻虫胺 |
| 毒死蜱 |
| 啶虫脒 |
| 茄子 | 噻虫胺 |
| 豆芽 | 豆芽 | 6-苄基腺嘌呤 |
| 4-氯苯氧乙酸钠 |
| 生干籽类 | 生干籽类 | 花生 | 黄曲霉毒素B1 |
| 水果 | 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 吡虫啉 |
| 噻虫胺 |
| 噻虫嗪 |
| 芒果 | 吡唑醚菌酯 |
| 浆果和其他小型水果 | 葡萄 | 苯醚甲环唑 |
| 戊唑醇 |
| 草莓 | 烯酰吗啉 |
| 柑橘类水果 | 柑、橘 | 苯醚甲环唑 |
| 丙溴磷 |
| 橙 | 氯唑磷 |
| 克百威 |
| 鲜蛋 | 鸡蛋 | 鸡蛋 | 恩诺沙星 |
| 甲硝唑 |
| 地美硝唑 |
| 氟苯尼考 |
| 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 牛肉、羊肉、猪肉 | 克伦特罗 |
| 恩诺沙星 |
| 氧氟沙星 |
| 磺胺类（总量） |
| 禽肉 | 鸡肉（乌鸡） | 恩诺沙星 |
| 氧氟沙星 |
| 氟苯尼考 |
| 磺胺类（总量） |
| 尼卡巴嗪 |
| 五氯酚酸钠 |
| 水产品 | 淡水鱼 | 泥鳅、鳝鱼、黄颡鱼（黄丫头）、鲈鱼、黑鱼、鳊鱼 | 恩诺沙星 |
| 孔雀石绿 |
| 丁香酚 |
| 地西泮 |
| 氧氟沙星 |
| 磺胺类（总量） |
| 氯霉素 |
| 海水鱼 | 黄鱼 | 恩诺沙星 |
| 淡水虾 | 淡水虾 | 恩诺沙星 |
| 丁香酚 |
| 呋喃唑酮代谢物 |
| 其他水产品 | 牛蛙 | 恩诺沙星 |
| 粮食加工品 | 小麦粉 | 小麦粉 | 小麦粉 | 脱氧雪腐镰刀菌烯醇 |
| 玉米赤霉烯酮 |
| 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油 | 餐饮环节食用植物油 | 餐饮环节食用植物油 | 苯并芘 |
| 花生油 | 黄曲霉毒素B1 |

 （2）重金属快速检测仪（X射线荧光光谱仪）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 食品分类 | 检测项目 | 试剂耗材 |
| 粮食加工品 | 大米 | 大米 | 大米 | 镉 | 无 |

 （3）食用油品质检测仪

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 食品分类 | 检测项目 | 试剂耗材 |
| 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油 | 食用植物油 | 食用植物油(煎炸过程用油) | 极性组分 | 无 |

 （4）其他（比色法、显色法）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 食品分类 | 检测项目 | 试剂耗材 |
| 餐饮食品 | 餐饮具 | 复用餐饮具 | 复用餐饮具（餐馆自行消毒） | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计) | 干式试纸条及配套试剂盒 |
| 米面及其制品 | 小麦粉制品(自制) | 发酵面制品（自制）、油炸面制品（自制） | 铝的残留量 |
| 硼酸 |
| 淀粉制品 | 粉丝粉条(自制) | 粉丝粉条（自制） | 铝的残留量 |
| 其他餐饮食品 | 酒类(餐饮) | 散装白酒(餐饮) | 甲醇 |
| 肉制品(餐饮) | 腌腊肉制品(餐饮) | 亚硝酸盐 |
| 水产制品（自制） | 预制水产制品（自制） | 水发水产品(自制) | 甲醛 |
| 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油 | 食用植物油 | 餐饮环节食用植物油 | 酸价 |
| 过氧化值 |
| 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 食用菌制品 | 干制食用菌 | 二氧化硫 |
| 蔬菜干制品 | 蔬菜干制品 | 二氧化硫 |
| 酱腌菜 | 酱腌菜 | 亚硝酸盐 |

2.检测场所：覆盖全县农贸市场和食用农产品批发市场、食品生产加工小作坊、小餐馆、学校幼儿园食堂、农家乐和旅游景区餐饮服务单位、食品摊贩等重点场所和单位。

3.人员与设备配置：按照采购方要求服务内容和要求配置相应满足需要的快速检测人员和设备设施 ①供应商食品快速检测相关人员数量与承检任务要求相匹配。②供应商食品快速检测相关人员职称结构良好，具有稳定的、高水平检验和技术管理人员。根据项目规模和需求，在食品质量安全、食品快速检测方法、食品生产工艺等方向具有专业人才，本项目拟派检测人员不少于 2人。③设备配置：供应商具有满足承检任务需要的X荧光光谱仪、量子点荧光检测仪、干式荧光免疫分析仪均不少于1台，保证仪器设备运行良好，有完整的仪器设备档案。不得租赁或借用他人检测设备。

4.检测质量要求：供应商必须严格按照快速检测方法和技术标准进行检测，没有相关标准的，按照采购方的具体需求实施。成交供应商自行提供前期处理设备、快速检测设备并对设备进行调试，直至达到相关技术标准要求；承诺使用的试剂及辅助材料满足快速检测设备需要，确保结果可靠；国家颁布新的快检标准后，应保证所使用的试剂符合新的快检标准。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。采购人可不定期抽查所用快速检测设备和耗材质量，因成交供应商使用不合格试剂等耗材造成的不良后果，由成交供应商负责。

5.检测结果上传及汇总：实时上传快检信息至“云快检”平台。并于每个月月底汇总当月快检数据，报送给采购单位。

6.快检后续处理要求：经快检不合格的样品，必须进行二次复检，复检合格的，以复检结果为准，复检仍不合格的，应第一时间上报采购人，对快检结果无异议的，配合属地监管部门、市场开办方对快检不合格品（采取销毁或其他无害化处理措施，防止其再次流入市场，并对处置情况进行登记；对快检结果有异议的，供应商检测人员要协助属地监管部门进行抽样检验确认后依法处理，对处理情况进行记录并拍摄影像资料上传存档。

7.快检档案资料管理要求：成交供应商为本项目开展食品、食用农产品快检业务所形成的所有检测数据，归采购方所有，未经同意，供应商不得擅自处置。供应商应同步进行检测数据的收集、整理、分析和归档，配合监管部门开展数据的综合分析和开发利用。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 费用名称 | 批次 | 单价（元） | 总价（元） | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |
| 合计（大写）： |  |

注：1. 供应商报价包含但不限于完成本项目相关服务所需的设备、人员、培训、技术支持、税费等一切相关费用。

供应商名称：（盖章）

法定代表人或其委托代理人（盖章或签字）：

联系方式：

日期： 年 月 日