

# 横琴粤澳深度合作区商事服务局关于 2026 年合作区食用农产品第三方快检服务项目需求书

## 一、工作目的

为进一步提升合作区食用农产品销售环节质量安全水平，强化风险防控能力，切实保障群众“菜篮子”安全，现拟采购第三方专业检测机构服务协助开展相关业务工作。

## 二、服务清单

(一)食用农产品快检服务,每月快检数量不少于 300 批次,快检主体包括但不限于:农贸市场、学校食堂、大型餐饮服务单位、中大型超市、连锁食用农产品销售企业、大型社区周边食用农产品销售者等;

(二)开展重大活动食品安全现场快检保障;

(三)开展“快检开放日”等便民活动,为群众提供免费检测等服务;

(四)快检工作室相关协作工作等。

## 三、服务期限

合同签订之日起计算 1 年。

## 四、结算方式

费用采用“总价包干”。根据实际情况项目设置预付款、进度款、尾款。具体以合同约定为准。

## 五、服务要求

### （一）同项业绩要求

为确保项目经验与履约能力，须在报名资料中提供招标公告发布之日前3年内，签订过的同类业绩项目（合同协议书）3份（须加盖应标单位公章）。提供的同类业绩项目（合同协议书）应真实完整，合同协议书落款须同时具备双方当事人的签名或私章、公章，以及签订日期，缺少任意一项视为无效。

### （二）服务内容

1. 参考省《食用农产品快检重点项目清单》等相关文件要求组织开展快检。原则上检验方法主要采用胶体金免疫层析法（胶体金试纸条），具体安排根据实际情况进行调整。

2. 销售环节食用农产品每月快检任务量不少于300批次。其中市场所有入场销售者要求每个月全覆盖快检一次，每个销售者每季度不少于3个批次快检，具体批次根据实际情况适时调整。在按要求完成零售市场快检任务的基础上，优先对学校食堂、大型餐饮服务单位、大型超市、连锁食用农产品销售企业开展快检，可以扩大至中型餐饮服务单位、中型超市、电商仓储（含配送中心、前置仓）、大型社区周边食用农产品销售者等，确保完成计划任务总批次数量。

3. 为保障合作区年度内开展的各项相关重大活动食品安全，根据采购单位提前发出的通知安排，开展现场快检保障工作。具体检测批次根据活动内容、规模及所用食材等确定，并需配备不

少于 2 名工作人员协助现场快检工作。快检工作根据《广东省市场监督管理局关于印发重大活动食品安全监督管理实施细则的通知》要求实施。

4. 选择市场、商圈、社区等人流量较大的区域，每月开展一次“快检开放日”等便民活动，提高群众对食品安全参与度和知晓度，提升快检工作社会效果。

5. 配合局食品快检室对需要快检的样品进行抽样工作，并支付相应采购费用。食品快检室具体快检安排详见附件 2。

6. 组织对快检操作人员开展快检信息系统和快检操作技术培训，要进行实操培训，做到人人上机、独立操作、逐个考核、人人过关，确保快检操作人员熟练掌握快检操作技能，顺利完成快检任务。要建立快检培训和考核档案，对快检考核合格的发放资格证，持证上岗。

### （三）工作要求

1. 根据广东省市场监督管理局制定的《食用农产品快速检测操作规范》《关于进一步规范农贸市场快检工作的通知》以及快检设备、快检试剂操作使用方法，按程序、依步骤开展快检。

2. 原则上应在当天上午 10:00 前完成快检，将快检结果报送至采购单位，并联系市场开办者、销售者在显著位置通过公示栏或电子屏幕等公布快检结果信息。公布的食用农产品快检信息应包括样品名称、被检测单位（或摊位）、检测日期、检测项目（注明俗称）、检测结果、判定结论等。公布的食用农产品快检

信息应真实、客观、易懂，不得误导消费者。

3. 对快检不合格的食用农产品，承接机构要及时填写《食用农产品快检不合格结果告知书》并将结果告知经营者，要求暂停销售不合格食用农产品。对快检结果有异议的，可以自收到检测结果时起四小时内申请复检，复检不得采用快检方法，复检期间应暂停销售。销售者认可快检结果的，由采购单位或受委托开展快检的机构现场监督销毁并记录留存问题食用农产品销毁数量、产地、销售者、销毁方式等内容，留存销毁影像信息；涉及入场销售者的也可由市场开办者落实管理责任进行销毁或者无害化处理。

4. 每月月初前将上个月的抽样快检结果数据进行统计分析，收集问题集中的重点品种、重点区域情况并分析汇总后报送采购单位。

## 六、评选标准

（一）评选方法：采用方案择优的综合性评选方式，既需满足项目文件的全部实质性要求，且按照评选因素的量化指标得分最高的项目中选机构。

（二）评选原则：评选事项需遵循客观、公正、审慎的原则，以相应文件的评选要求进行评选工作。

（三）评选小组：该项目的评选小组由采购单位自行组织，评选小组人数为 3 人及以上单数。

序号	评选项目	评选细则
----	------	------

1	响应方案 (70分)	<p>根据应标单位提供的整体服务方案，包括对项目需求的理解、对项目实施区域的食品经营情况熟悉程度、工作方法及流程熟悉度、服务响应速度等方面进行阐述，根据方案的完整性、先进性、合理性等进行评分。</p> <p>70分：整体服务方案对需求理解非常深入，对重点难点的分析突出全面，总体设计构思完善、科学、严密、合理、可行性和操作性强，熟悉项目实施区域的食品经营情况，充分熟悉工作方法及流程，服务响应速度快，保障措施合理全面，能及时有效地为用户提供服务，管理措施和制度完整严密；</p> <p>50分：整体服务方案对需求理解深入，对重点难点的分析比较全面，总体设计构思比较完善、合理，有一定的可行性和操作性，比较熟悉项目实施区域的食品经营情况、快检工作方法及流程，服务响应速度快，保障措施合理全面，能及时有效地为用户提供服务，管理措施和制度完整严密；</p> <p>30分：整体服务方案对需求理解较深入，对重点难点的分析不够全面，总体设计构思合理，但可行性和操作性不够强，对项目实施区域的食品经营情况、快检工作方法及流程熟悉程度一般，保障措施不够合理全面，管理措施和制度不够完整；</p> <p>0分：未提供整体服务方案不得分。</p>
2	综合服务评价 (10分)	<p>根据广东省网上中介服务超市显示的综合服务评价。</p> <p>10分：综合服务评价有5颗星的；</p> <p>6分：综合服务评价有3颗星至4颗星的；</p> <p>4分：综合服务评价有1颗星至2颗星的；</p> <p>2分：综合服务评价没有星的（或“显示暂无评价”的）。</p> <p><b>备注：提供在广东省网上中介服务超市截图打印（加盖公章）。</b></p>
3	报价金额 (20分)	<p>投标报价得分采用低价优先法计算，即满足项目文件要求且价格响应最低的项目报价为评标基准价，其价格响应报价得分为满分。其他应标机构的项目报价得分统一按照下列公式计算：</p> <p>价格响应得分=（评标基准价/项目报价）×报价权重×100。</p>

- 附件：1. 食用农产品快检重点项目清单  
2. 2026年食品快检室快检计划表

## 附件 1

# 食用农产品快检重点项目清单

序号	快检项目及参数	适用范围	重点品种
1	酶抑制率法农药残留（分光光度法）	油菜、菠菜、芹菜、韭菜等果蔬	细香葱、叶芥菜、豆瓣菜、韭菜、蒜薹、茼蒿、水东芥菜、油麦菜、茎用莴苣叶、普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）、扁豆、春菜、豇豆、苦苣、杭白菜、青梗菜、菜薹、茎用莴苣、蒜苗、菠菜
2	啉虫脲 0.2 mg/kg	韭菜、葱、青蒜、蒜薹、结球甘蓝、花椰菜、芥蓝、菜薹（菜心）、叶菜类蔬菜、茄果类蔬菜、黄瓜、西葫芦、节瓜、苦瓜、冬瓜、南瓜、豆类蔬菜、芦笋、茎用莴苣、萝卜、豆瓣菜	春菜、普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）、叶芥菜、水白菜、杭白菜、青梗菜、水东芥菜、奶白菜、菜薹、菠菜、银丝王、芥蓝、黄白菜、茄子、油麦菜、扁豆、豇豆、线椒、螺丝椒、牛角椒、番茄、大白菜
3	毒死蜱 0.02 mg/kg	蔬菜（食荚豌豆除外）	油麦菜、菠菜、芹菜、菜薹、番茄
4	甲拌磷 0.01 mg/kg	蔬菜	玉米、姜、洋葱、葱、芹菜、云南小瓜、菜心、番薯、蒜苔、豆角、红葱头、大蒜
5	甲基异柳磷 0.01 mg/kg	蔬菜	葱、姜、南瓜、辣椒
6	虫螨腈 0.1 mg/kg	结球甘蓝、芥蓝、普通白菜、大白菜、茄子、黄瓜、节瓜、菜豆、姜	芥蓝

序号	快检项目及参数	适用范围	重点品种
7	吡唑醚菌酯 0.05 mg/kg	芒果、荔枝	芒果、荔枝
8	氟虫腈 0.02 mg/kg	蔬菜、水果	普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)、杭白菜、青梗菜、水东芥菜、叶芥菜、甘薯叶、春菜、水白菜、油麦菜
9	克百威 0.02 mg/kg	蔬菜、水果	油麦菜、豇豆、蕹菜、杭白菜
10	灭蝇胺 0.5 mg/kg	葱、青花菜、叶用莴苣、结球莴苣、油麦菜、叶芥菜、茎用莴苣叶、芹菜、甜椒、黄瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、豇豆、菜豆、食荚豌豆、扁豆、蚕豆、豌豆、朝鲜蓊、茎用莴苣、姜	蚕豆、油麦菜、叶用莴苣、西葫芦、茎用莴苣、甜豆、豇豆
11	水胺硫磷 0.05 mg/kg	蔬菜、水果	细香葱
12	孔雀石绿 2.0 μg/kg	鱼类、其他水产品(牛蛙等)	鱼类: 鲶鱼、叉尾鮰、银鲳鱼、黄颡鱼、乌鳢、泥猛鱼、鳊鱼
13	氯霉素 0.1 μg/kg	贝类、鱼类、虾类、其他水产品(牛蛙等)、禽畜肉	贝类: 北海象鼻螺、珍珠贝、贻贝、血蛤、花甲、海螺、花螺、美贝、文蛤、沙甲 鱼类: 泥猛鱼、银鱼、笋壳鱼、鲫鱼、乌鳢 虾类: 青龙虾 禽畜肉: 乌鸡
14	呋喃唑酮 代谢物 0.5 μg/kg	鱼类、虾类、其他水产品(牛蛙等)	鱼类: 本地塘虱 虾类: 竹节虾 其他水产品: 鳖、虎纹蛙、牛蛙

序号	快检项目及参数	适用范围	重点品种
15	呋喃西林 代谢物 0.5 μg/kg	鱼类、其他水产品（牛蛙等）	鱼类：鳊鱼、笋壳鱼 其他水产品：牛蛙
16	克伦特罗 0.5 μg/kg	畜肉及副产品	牛肉、羊肉
17	莱克多巴胺 0.5 μg/kg		
18	沙丁胺醇 0.5 μg/kg		
19	恩诺沙星 100 μg/kg	鱼类、贝类、虾类、其他水产品（牛蛙、中华鳖（甲鱼）等）、禽畜肉	鱼类：鲈鱼、鲢鱼、泥鳅、叉尾鮰、禾花鱼、乌鳢、太阳鱼、鳊鱼、黄颡鱼、罗非鱼 虾类：竹节虾、中国对虾、罗氏沼虾 其他水产品：鳖、虎纹蛙、牛蛙
20	氟苯尼考 10 μg/kg	蛋类：鹌鹑蛋、鸭蛋、鹅蛋、鸡蛋等	鹌鹑蛋、鸭蛋、鸡蛋
21	氟苯尼考 100 μg/kg	贝类	花甲
22	氧氟沙星 2.0 μg/kg	鱼类、其他水产品（牛蛙等）	鱼类：鲈鱼、泥鳅、黄颡鱼
23	五氯酚酸钠 1.0 μg/kg	鱼类、虾类、贝类	鱼类：鲟鱼、黄鳝、鳙鱼、鲑鱼、罗非鱼、鲫鱼、草鱼、太阳鱼 虾类：中国对虾、虾蛄、刀额新对虾 贝类：花螺、文蛤、沙甲

附件 2

## 2026 年食品快检室快检计划表

类别	检测批次	抽样对象
微生物	30	餐饮食品
理化	60	食用农产品、食用油、调味品、水产品、水发产品、干货类（腐竹、粉丝等）、腌腊肉制品等