附表1 某学院食堂食品检验检疫服务采购项目清单

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 某学院食堂食品检验检疫服务采购项目清单 | | | | | | | |
| 序号 | 项目名称 | 单位 | 要求 | 比价权重 | 最高  限价 | 报价  单价 | 备注 |
| 1 | 菜品检测 | 个 | 菜品检测参照DBS 44/006-2016 《非预包装即时食品微生物限量》、DBS 44/006-2024 《餐饮服务非预包装即食食品微生物限量》，对菜品样本菌落总数和致病菌（大肠埃希氏菌0157、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌等）进行测定。根据实际菜品种类（荤菜、素菜、水产、主食等）检测致病菌2-4种。 | 31% | 300 |  | 根据实际情况各食堂抽检至少3个样本，荤菜、素菜和主食各抽取一个。全年检测总数约为200个。 |
| 2 | 餐厨具  检测 | 个 | 餐具检测参照GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》，对餐具的理化指标和微生物限量进行测定。理化指标包括游离性余氯和阴离子合成洗涤剂，微生物限量包括大肠菌群和沙门氏菌。 | 55% | 360 |  | 根据实际情况各食堂抽取4-6个样本。全年检测总数约为300个。 |
| 3 | 人手涂抹 样本检测 | 个 | 对厨师进行人手涂抹采样，测定样品的菌落总数和致病菌（不限于大肠杆菌、沙门氏菌等）。 | 13% | 250 |  | 根据实际情况各食堂抽取1-2个样本。全年检测总数约为100个。 |
| 4 | 上门采样 服务 | 项 | 供货商需根据采购方实际需求提供上门采样服务。 | 1% | 200 |  | 地址：南京市雨花台区 |
| 备注 | | 本项目采取单价比价方式，报价包括上门采样、检测费用、检测报告等所需一切相关费用，单次结算据实支付。 | | | | | |