南召县市场监督管理局食品抽检项目

竞争性磋商文件

1-2 标段

采 购 人：南召县市场监督管理局

采购代理机构：河南韬闻工程咨询有限公司

日　　期：二零二三年十月

南召县市场监督管理局食品抽检项目

竞争性磋商文件

1-2 标段

采　购　人：南召县市场监督管理局

采 购 代 理 机 构：河南[illegible]闻工程咨询有限公司

日　　期：二零二三年[illegible]月

目录

第一章竞争性磋商公告 1

第二章供应商须知 5

第三章评审办法 24

第四章合同条款及格式 30

第五章服务内容及要求 39

第六章竞争性磋商响应文件部分格式..... 76

第一章 竞争性磋商公告

南召县市场监督管理局食品抽检项目

项目概括

南召县市场监督管理局食品抽检项目的潜在投标人应在南召县公共资源交易中心（https://ggzyjy.nanyang.gov.cn/NZXWeb/）获取招标文件，并于 2023 年 11 月 10 日 9 时 30 分（北京时间）前递交响应文件。

一、项目基本情况：

1、项目编号：南召政采竞磋-2023-47

2、项目名称：南召县市场监督管理局食品抽检项目

3、采购方式：竞争性磋商

4、预算金额：500000.00 元；

5、最高限价：500000.00 元；

序号	包号	包名称	包预算（元）	包最高限价（元）
1	1 标段	南召县市场监督管理局食品抽检项目	324800.00	324800.00
2	2 标段	南召县市场监督管理局食品抽检项目	175000.00	175000.00

5.1、采购需求（包括但不限于标段的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）

5.2 采购内容：选定南召县市场监督管理局 2023 年食用农产品、餐饮食品、预包装食品、食品添加剂等食品安全抽检品种、项目抽检第三方服务机构。抽检任务：一标段:928 批；二标段：500 批；（抽检任务中：食用农产品占该标段抽检批次 80%；餐饮食品、预包装食品、食品添加剂等食品安全抽检品种、项目中相关抽检任务比例占 50%）

5.3.标段划分：本项目划分为 2 个标段；

5.4 服务期限：2 年；

5.5 服务地点：南召县境内；

5.6 质量要求：达到国家行业验收合格标准；

6、合同履行期限：合同签订后 60 日历天；

7、本项目是否接受联合体投标：否

8、是否接受进口产品：否

9、是否专门面向中小企业：是

二、 申请人资格要求：

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2、落实政府采购政策需满足的资格要求：

本项目按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》、《财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》、《三部门联合发布关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》的规定，扶持中小企业、监狱企业和残疾人福利性单位发展等政府采购政策。

3.本项目的特定资格要求：

3.1 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供近三年年度财务审计报告，成立不足三年的，以实际成立时间为准，新成立公司提供财务报表）；

3.2 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。（①近三年未发生过重大食品检验事故；②在中华人民共和国境内具有固定且能独立运行的实验场所，能满足本项目要求的承检任务需要；③能保证食品抽样检验工作的连续性和稳定定性，本单位从事食品检验工作满两年及以上检验人员站投标人全部检验人员的比例应不低于 30%）；

3.3 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录和社保缴纳证明，依法免税企业应提供相关证明文件；（做承诺书盖公章）

3.4 参加政府采购活动前三年内（新成立的企业从成立之日起）,在政府采购活动中没有重大违法记录的书面声明；

3.5 供应商应具备有效的食品检验机构资质认定证书（CMAF）或标识含食品的资质认定计量认证证书（CMA），且证书合法有效；磋商供应商具备所有检验项目的法定检验资质（须提供证书及已取得认证项目目录）；

3.3 投标人需提供无行贿犯罪记录承诺函（承诺对象包括：投标企业、法定代表人、项目经理）,并对其真实性负责，若承诺不实，造成的后果由投标人自行负责。

3.4 根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》(财库[2017]125 号)的规定，通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)查询“失信被执行人”和“重大税收违法失信主体”、中国政府采购(www.ccgp.gov.cn)查询 “政府采购严重违法失信行为记录名单”渠道查询自身信用记录，并提供查询合格的 截图，截图须完整清晰并加盖投标单位章，对列入失信被执行人、或重大税收违法失 信主体、或政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，拒绝参与本项目政府采购 活动；

3.5 单位负责人为同一人或者存在直接控股关系、管理关系、参股关系的不同投标人，不得同时参加本项目的投标活动。

备注：本项目需按照(南召县财政局关于印发<南召县采购信用评价实施方法>的通知)(召财购[2022]16 号)要求，诚信指数高的供应商，在参加南召县本级的政府采购活动时享受政策支持，投标人(供应商)可在投标(响应)文件递交截止前三个工作日，登录“南召县政府采购信用管理系统”在线打印《南召县政府采购供应商信用记录表》， 作为投标(响应)文件的组成部分提交，评审时作为享受政策支持的依据。

注：本项目实行资格后审，资格后审不合格的投标人的投标文件评标委员会不予评审。审查内容以投标截止时间前填报上传企业诚信库信息为准，过期更改的诚信库信息不作为本项目评审依据。开评标现场不接受诚信库信息原件。诚信库上传信息必须内容齐全，真实有效，原件扫描件清晰可辨。否则，由此造成应得分而未得分或资格审查不合格等情况的，由投标企业承担责任。

三、获取采购文件

时间：2023 年 10 月 23 日上午 8:00 至 2023 年 10 月 27 日下午 17:30(北京时间，法定节假日除外)

地点：南召县公共资源交易中心（https://ggzyjy.nanyang.gov.cn/NZXWeb/）

方式：本项目实行网上下载文件；凭 CA 数字证书登陆会员系统，按网上提示即可下载竞争性磋商文件及资料。（详见南召县公共资源交易中心网站下载中心栏目里供应商操作手册。）

售价：0 元。

四、响应文件提交

截止时间：2023 年 11 月 10 日 9 时 30 分（北京时间）

地　　点：南召县公共资源交易中心交易系统

五、开启

时间：2023 年 11 月 10 日 9 时 30 分（北京时间）

地点：南召县公共资源交易中心交易系统

六、发布公告的媒介及公告期限

本项目招标公告在《河南省政府采购网》、《南阳市政府采购网》、《全国公共资源交易平台（河南省．南阳市．南召县）》网上发布，招标公告期限为五个工作日 。

七、其他补充事宜

1、本项目采用“远程不见面”开标方式，投标人无需到达现场提交原件资料、无需到南召县公共资源交易中心现场参加开标会议，应当在开标时间前，登录不见面开标大厅，在线准时参加开标活动并进行响应文件解密、答疑澄清等（系统解密时长默认为30分钟，错过解密时长者视为自动放弃本次投标)。

2、本项目投标人需自行上传投标文件，无需寄送和递交非加密询价文件U盘等，且需要注意开标前登录不见面系统进行签到；

3、因投标人无需现场参与开标，所有准备工作需要自行到位。开标过程中如遇到紧急事项，可在不见面开标大厅中进行提出异议或文字交流，严重问题可拨打技术支持电话0377-83982182。

4、不见面开标过程中，如投标人准备不到位，造成无法及时解密、网络问题等情况造成开标无法继续的，视为该投标人自动放弃投标。

八、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系

1、采购人信息：

名称：南召县市场监督管理局

地址：河南省南召县城关镇中华路1号

联系人：申璐　　联系电话：13700775666

2、采购代理机构：河南韬闻工程咨询有限公司

地址：河南省南阳市宛城区五里堡社区

联系人：陈秀玉　　联系方式：15839923064

3、项目联系方式

联系人：陈秀玉　　联系方式：15839923064

第二章 供应商须知

供应商须知前附表

序号	条 款 名 称	编 列 内 容
1	采购人	采购人：南召县市场监督管理局 地址：河南省南召县城关镇中华路 1 号 联系人：申璐　　联系电话：13700775666
2	采购代理机构	采购代理机构：河南韬闻工程咨询有限公司 地址：河南省南阳市宛城区五里堡社区 联系人：陈秀玉　　联系方式：15839923064
3	采购方式	竞争性磋商
4	项目名称	南召县市场监督管理局 2023 年食品安全抽检第三方服务机构采购项目
5	项目编号	南召政采竞磋-2023-47
6	项目地点	南召县区域内
7	资金来源	财政资金、已落实
8	招标控制价	招标控制价：500000.00 元。 其中： 一标段：324800.00 元 一标段：175000.00 元 供应商的各个标段投标报价不得超过招标控制价，否则，按废标处理。
9	招标范围	选定南召县市场监督管理局 2023 年食用农产品、餐饮食品、预包装食品、食品添加剂等食品安全抽检品种、项目抽检第三方服务机构。
10	服务期限	2 年
11	质量要求	达到国家行业验收合格标准；
12	供应商资质条件	见采购公告
13	纸质响应文件的要求	供应商中标/成交后，须向采购人提供与上传加密电子投标文件一致的电子版 U 盘（非加密）壹份，作为备案。 注：纸质版文件可用系统生成的文件直接打印。
14	电子投标文件递交	1、供应商应按照磋商文件要求编制和上传递交加密的电子 响应文件(PDF 格式)。供应商上传时必须得到系统

		“上传成功” 的确认回复，并认真检查电子响应文件是否完整、正确。 2、供应商的电子响应文件应在磋商文件规定的投标截止时 间前到达交易系统。逾期到达交易系统的电子响应文件视为放弃 本次投标。 3、供应商所递交的电子响应文件在投标截止时间之后不予退回。
15	提交首次响应文件截止时间	2023 年 11 月 10 日 9 时 30 分（北京时间）
16	磋商小组的组建	磋商小组由采购人代表 1 人和评审专家 2 人组成，成员人数共 3 人，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二，从相关法定评审专家库中随机抽取。
17	提交首次响应文件地点	该项目使用网上不见面开标，各供应商无需前往到达现场参与投标。
18	答 疑 会	不召开
19	分包	不允许
20	实质性偏差	不允许
21	是否接受选择性报价方案	不接受；首次响应文件只允许一个报价方案
22	构成竞争性磋商文件的其他材料	无
23	供应商要求澄清竞争性磋商文件的时间	响应文件截止时间前 5 日。
24	竞争性磋商文件澄清发出的形式	书面形式
25	供应商确认收到竞争性磋商文件澄清的时间	时间：在收到相应澄清文件后 24 小时内
26	竞争性磋商文件修改发出的形式	报名网站下载
27	供应商确认收到竞争性磋商文件修改的时间	时间：在收到相应修改文件后 24 小时内
28	磋商有效期	响应文件递交截止之日起 60 日历天

29	磋商保证金	无
30	响应文件签字或盖章要求	1、响应文件规定的竞争性磋商响应文件格式中所有签字盖章的地方必须按竞争性磋商文件明示的方式签字或盖章； 2、响应文件中如果有涂改、插字、删除等情况，必须由响应人在文件改动处加盖响应人公章或法定代表人印章，否则视为未实质性响应竞争性磋商文件要求；
31	是否退还磋商响应文件	否
32	开启时间和地点	开启时间：同提交首次响应文件截止时间 开启地点：该项目使用网上不见面开标，各供应商无需前往到达现场参与投标。各供应商根据手册要求，提前做好相关准备工作。附件：操作网上不见面开标手册地址(首页资料下载—文件下载中下载)
33	是否授权磋商小组确定成交人	否，推荐的成交候选人数：1 名
34	代理费用收取标准	参照国家计委计价格【2002】1980 号文和国家发改办价格【2003】857 号文件中招标代理服务收费标准及现行有关标准收取代理服务费，由成交人支付。
35	采购程序	1.成立磋商小组 2.制定或确认竞争性磋商文件 3.确定不少于 3 家的供应商参加磋商 4.确定供应商 5.在指定媒体公布结果
36	解释权	构成本采购文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；如有不明确或不一致，由采购人或代理机构负责解释。除磋商文件中有特别规定外，构成合同文件组成的内容，以合同文件约定内容为准。本磋商文件仅适用于本项目的磋商要求及规定，竞争性磋商文件未尽事宜按现行采购的有关法律法规和规定执行。
37	河南省政府采购合同融资政策	河南省政府采购合同融资政策告知函 各供应商： 欢迎贵公司参与河南省政府采购活动！政府采购合同 融资是河南省财政厅支持中小微企业发展，针对参与政府采购活动的供应商融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标成交供应商，可持政府采购合同向金融机构申请贷款，无需抵

		押、担保， 融资机构将根据《河南省政府采购合同融资工作实施方案》 （豫财购〔2017〕10 号），按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。贷款渠道和提供贷款的金融机构，可在河南省政府采购网“河南省政府采购合同融资平台 ”查询联系。

备注：磋商须知前附表是磋商须知的说明和补充，如磋商须知前附表和磋商须知内容有不一致之处，以前附表内容为准。二次报价时间及报价注意事项：请供应商在签到结束后，时刻注意系统提示信息，磋商小组或谈判小组会在系统上发起二次报价，请供应商及时在规定的时间段内填报二次报价。

本次竞争性磋商文件最终解释权归采购人所有。

总则

1.1 项目概况

1.1.1 根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》。

1.1.2 等有关法律、法规和规章的规定，本采购项目已具备竞争性磋商条件，现对本项目进行竞争性磋商。

1.1.3 采购人：供应商须知前附表中所述的，依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。

1.1.4 采购代理机构：受采购人委托组织采购活动，在采购过程中负有相应责任的社会中介组织。

1.1.5 采购方式：见供应商须知前附表。

1.1.6 项目名称及采购编号：见供应商须知前附表。

1.1.7 项目地点：见供应商须知前附表。

1.2 资金来源和落实情况

1.2.1 资金来源：见供应商须知前附表。

1.2.2 采购预算金额：见供应商须知前附表。

1.2.3 采购项目性质：见供应商须知前附表。

1.2.4 资金落实情况：见供应商须知前附表。

1.3 采购内容、交货期和质量标准

1.3.1 采购内容：见供应商须知前附表。

1.3.2 服务期：见供应商须知前附表。

1.3.3 交货地点：见供应商须知前附表。

1.3.4 质量标准：见供应商须知前附表。

1.3.5 质保期：见供应商须知前附表。

1.4 供应商资格要求

1.4.1 供应商应具备的资格条件：见供应商须知前附表。

1.4.2 供应商不得存在下列情形之一：

（1）与采购人存在利害关系且可能影响磋商公正性；

（2）与本磋商项目的其他供应商为同一个单位负责人；

（3）与本磋商项目的其他供应商存在控股、管理关系；

（4）为本磋商项目提供过整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务；

（5）为本磋商项目的采购代理机构；

（6）供应商以他人名义投标、串通投标、以行贿手段牟取中标，或在投标中弄虚作假的；

（7）法律法规规定的其他情形。

1.5 费用承担

供应商准备和参加竞争性磋商活动发生的费用自理。

1.6 保密

参与竞争性磋商活动的各方应对竞争性磋商文件和响应文件中的商业和技术等秘密保密，否则应承担相应的法律责任。

1.7 语言文字

竞争性磋商文件及响应文件使用语言文字应为中文。专用术语使用外文的，应附有中文注释。

1.8 计量单位

所有计量均采用中华人民共和国法定计量标准单位。

1.9 现场考察或答疑会

1.9.1 现场考察：供应商须知前附表规定组织现场考察的，采购人按供应商须知前附表规定的时间、地点组织供应商考察项目现场。部分供应商未按时参加现场考察的，不影响现场考察的正常进行。

1.9.2 供应商现场考察发生的费用自理。

1.9.3 除采购人的原因外，供应商自行负责在现场考察中所发生的人员伤亡和财产损失。

1.9.4 采购人在现场考察中介绍的项目场地和相关的周边环境情况，供供应商在编制响应文件时参考，采购人不对供应商据此作出的判断和决策负责。

1.9.5 答疑会：见供应商须知前附表。

1.10 分包

1.10.1 供应商拟在成交后将成交项目的非主体、非关键性工作进行分包的，应符合供应商须知前附表规定的分包内容、分包金额和资质要求等限制性条件，除供应商须知前附表规定的非主体、非关键性工作外，其他工作不得分包。

1.10.2 成交人不得向他人转让成交项目，接受分包的人不得再次分包。成交人应当就分包项目向采购人负责，接受分包的人就分包项目承担连带责任。

1.1 响应和偏差

1.10.3 响应文件应当对竞争性磋商文件的实质性要求和条件作出满足性或更有利于采购人的响应，否则，供应商的磋商响应文件将被否决。实质性要求和条件见供应商须知前附表。

1.10.4 允许响应文件偏离竞争性磋商文件某些要求的，偏差应当符合竞争性磋商文件规定的偏差范围和幅度。

1.10.5 响应文件对竞争性磋商文件的全部偏差，均应在响应文件的商务和技术偏差表中列明，除列明的内容外，视为供应商响应竞争性磋商文件的全部要求。

1.2 选择性报价方案

选择性报价方案：见供应商须知前附表。

2. 竞争性磋商文件

2.1 竞争性磋商文件的组成

本竞争性磋商文件包括：

2.1.1 竞争性磋商公告

2.1.2 供应商须知

2.1.3 评审办法

2.1.4 合同条款及格式

2.1.5 采购内容及要求

1.1.6竞争性磋商响应文件部分格式

根据本章第1.9 款、第2.2 款和第2.3 款对竞争性磋商文件所作的澄清、修改，构成竞争性磋商文件的组成部分。

2.2 竞争性磋商文件的澄清

2.2.1 供应商应仔细阅读和检查竞争性磋商文件的全部内容。如发现缺页或附件不全，应及时向采购人提出，以便补齐。如有疑问，应按供应商须知前附表规定的时间和形式将提出的问题送达采购人，要求采购人对竞争性磋商文件予以澄清。

2.2.2 竞争性磋商文件的澄清以供应商须知前附表规定的形式发给所有购买竞争性磋商文件的供应商，同时在原公告媒体发布澄清公告，但不指明澄清问题的来源。澄清发出的时间距本章第 4.2.1 项规定的提交首次响应文件截止时间不足 5 日的，并且澄清内容可能影响响应文件编制的，将相应延长提交首次响应文件截止时间。

2.2.3 供应商在收到澄清后，应按供应商须知前附表规定的时间和形式通知采购人，确认已收到该澄清。

2.2.4 除非采购人认为确有必要答复，否则，采购人有权拒绝回复供应商在本章第 2.2.1 项规定的时间后的任何澄清要求。在规定的时间内未提出疑问的，将被视为对竞争性磋商文件完全认可。

2.3 竞争性磋商文件的修改

2.3.1 采购人或者采购代理机构可以对已发出的竞争性磋商文件进行必要的修改，但不得改变采购标的和资格条件，修改的内容为竞争性磋商文件的组成部分。

2.3.2 采购人或采购代理机构以供应商须知前附表规定的形式修改竞争性磋商文件，并通知所有已购买竞争性磋商文件的供应商，同时在原公告媒体发布变更公告。修改竞争性磋商文件的时间距本章第 4.2.1 项规定的提交首次响应文件截止时间不足 5 日的，并且修改内容可能影响响应文件编制的，将相应延长提交首次响应文件截止时间。

2.3.3 供应商收到修改内容后，应按供应商须知前附表规定的时间和形式通知采购人，确认已收到该修改。

3. 磋商响应文件编写

3.1 磋商响应文件的组成

磋商响应文件应包括下列内容：

一、投标函格式

二、法定代表人身份证明书

三、法定代表人授权委托书

四、关于资格的声明函格式

五、供应商承诺函和反商业贿赂承诺书格式

六、商务条款偏差表格式

七、资格审查资料

八、磋商响应供应商基本情况表

九、食品检验报价明细表

十、食管理制度及实施方案

十一、供应商认为需要的其他资料

3.2 磋商价格构成及报价要求

3.2.1 供应商应按照竞争性磋商文件提供的响应文件报价表格式填写提供服务的报价。

3.2.2 竞争性磋商响应总报价应是不高于最高限价的，包括基于提供服务发生的各种税费、及保险费、运杂费、培训费、管理费以及伴随的消耗材料、备品备件和其它服务费总报价，投标人需对此项做出相应承诺，并由法人签字及加盖单位公章。

3.2.3 磋商报价一览表是将总报价进行分解，各项报价应准确填入磋商报价一览表相应栏内。未填入报价项目磋商小组可以认定为已包含在总报价，也可能做出对供应商不利的判断，后果由供应商自行承担。

3.2.4 磋商报价应完全包括竞争性磋商文件规定的服务范围，不得任意分割或合并所规定服务分项。

3.2.5 本项目的磋商报价应按照竞争性磋商文件、补充通知、答疑纪要、现场情况、承包范围，并充分考虑供货及服务期间各类市场风险和国家政策性调整等风险系数，由各供应商根据自身情况，在合理范围内，自主考虑、优惠报价，但不得低于企业成本。

2.2.6 供应商必需对磋商文件第五章服务内容及要求行实质性响应承诺，否则按照无效处理。

3.3 磋商有效期

3.3.1 磋商有效期见供应商须知前附表，从提交首次响应文件的截止之日起算。

3.3.2 在磋商有效期内，供应商撤销响应文件的，应承担竞争性磋商文件和法律规定的责任。

3.3.3 出现特殊情况需要延长磋商有效期的，采购人以书面形式通知所有供应商延长磋商有效期。供应商应予以书面答复，同意延长的，应相应延长其磋商保证金的有效期，但不得要求或被允许修改其响应文件；供应商拒绝延长的，其磋商失效，但供应商有权收回其磋商保证金。

3.4 磋商保证金

本项目无保证金

3.5 磋商响应纸质版文件的编制及电子版投标文件的上传

3.5.1 磋商响应纸质版文件应按第六章磋商响应文件格式进行编写，如有必要，可以增加附页，作为磋商响应文件的组成部分。其中，报价函附录在满足竞争性磋商文件实质性要求的基础上，可以提出比竞争性磋商文件要求更有利于采购人的承诺。

3.5.2 磋商响应纸质版文件应当对竞争性磋商文件有关磋商报价、服务计划、服务方案、磋商有效期等实质性内容作出响应。

3.5.3（1）磋商响应纸质版文件应用不褪色的材料书写或打印，并由供应商的法定代表人或其委托代理人签字或盖单位章。委托代理人签字

的，磋商响应纸质版文件应附法定代表人签署的授权委托书。磋商响应文件应尽量避免涂改、行间插字或删除。如果出现上述情况，改动之处应加盖单位章或由供应商的法定代表人或其授权的代理人签字确认。

（2）磋商响应纸质版文件份数见供应商须知前附表。纸质版投标文件封面右上角应清楚地标记的字样。供应商应根据供应商须知前附表要求提供电子版文件。

（3）磋商响应文件胶装成册，并编制目录及页码，具体装订要求见供应商须知前附表规定。

4. 响应文件的递交

具体方法详见：投标人须知

4.1 纸质版响应文件要求：确定供应商后，由中标供应商提供

4.1.1（1）纸质版响应文件单独封在一起；电子版u盘单独信封密封。并在封套的封口处加盖响应单位公章及法人或授权委托人签字。

（2）响应文件的封套上应清楚地标记“竞争性磋商响应文件”、“电子文档”字样，封套上应写明的内容见供应商须知前附表。

4.1.2　未按本章第 4.1.1 项要求密封和加写标记的磋商响应文件，采购人或磋商小组不予受理。

4.1.3 供应商的采购文件应当从采购代理机构直接获得，根据复制采购文件编制的投标文件将被拒收。

4.2 磋商响应文件的递交

具体方法详见：投标人须知

3.1　供应商的采购文件应当从采购代理机构直接获得，根据复制采购文件编制的投标文件将被拒收。

4.2.1　供应商应在供应商须知前附表规定的提交首次响应文件截止时间前递交响应文件。

4.2.2 供应商递交响应文件的地点：见供应商须知前附表。

4.2.3 除供应商须知前附表另有规定外供应商所递交的响应文件不予退还。

4.2.4 采购人或采购代理机构收到响应文件后，向供应商出具签收凭证。

4.2.5 逾期送达的响应文件，采购人将予以拒收。

4.3 磋商响应文件的补充、修改与撤回

4.3.1 在本章第 4.2.1 项规定的递交首次磋商截止时间前，供应商可以补充、修改或撤回已递交的磋商响应文件，但应以书面形式通知采购人、采购代理机构。

4.3.2 供应商补充、修改或撤回已递交磋商响应文件的书面通知应按照本章第 3.5.3 项的要求签字或盖章。采购人收到书面通知后，向供应商出具签收凭证。

4.3.3 补充、修改的内容为磋商响应文件的组成部分。补充、修改的内容与响应文件不一致的，以补充、修改的内容为准。修改的磋商响应文件应按照本章规定进行编制、密封、标记和递交，并标明“修改”字样。

5. 竞争性磋商

5.1 开启时间和地点

5.1.1 该项目使用网上不见面开标，各投标人无需前往到达现场参与投标。各投标人根据招标公告及手册要求，提前做好相关准备工作；注：操作网上不见面开标手册地址(下载专区中自行下载)

5.2 磋商程序

5.2.1 该项目使用网上不见面开标，各投标人无需前往到达现场参与投标。各投标人根据招标公告及手册要求，提前做好相关准备工作；注：操作网上不见面开标手册地址(下载专区中自行下载)

5.3 磋商

5.3.1 磋商小组

（1）磋商工作由磋商小组独立进行，磋商小组由采购人代表和评审专家共 3 人组成，其中评审专家人数不得少于磋商小组成员总数的 2/3。

（2）采用竞争性磋商方式的政府采购项目，评审专家应当从政府采购评审专家库内相关专业的专家名单中随机抽取。市场竞争不充分的科研项目，以及需要扶持的科技成果转化项目，以及情况特殊、通过随机方式难以确定合适的评审专家的项目，经主管预算单位同意，可以自行选定评审专家。技术复杂、专业性强的采购项目，评审专家中应当包含 1 名法律专家。

5.3.2 磋商

(1) 磋商小组成员应当按照客观、公正、审慎的原则，根据竞争性磋商文件第三章规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审。未实质性响应磋商文件的响应文件按无效响应处理，磋商小组应当告知提交响应文件的供应商。

(2) 竞争性磋商文件内容违反国家有关强制性规定的，磋商小组应当停止评审并向采购人或者采购代理机构说明情况。

5.3.3 磋商报告

磋商小组应当根据评审记录和评审结果编写评审报告，其主要内容包括：

（1）邀请供应商参加采购活动的具体方式和相关情况；

（2）响应文件开启日期和地点；

（3）获取竞争性磋商文件的供应商名单和磋商小组成员名单；

（4）评审情况记录和说明，包括对供应商的资格审查情况、供应商响应文件评审情况、磋商情况、报价情况等；

（5）提出的成交候选供应商的排序名单及理由。

评审报告应当由磋商小组全体人员签字认可。磋商小组成员对评审报告有异议的，磋商小组按照少数服从多数的原则推荐成交候选人，采购程序继续进行。对评审报告有异议的磋商小组成员，应当在报告上签署不同意见并说明理由，由磋商小组书面记录相关情况。磋商小组成员拒绝在报告上签字又不书面说明其不同意见和理由的，视为同意评审报告。

评审完成后，磋商小组应当向采购人提交书面磋商报告和成交候选人名单。磋商小组推荐成交候选人的人数见供应商须知前附表。

5.4 磋商过程的保密性

5.4.1 磋商期间，直到授予成交人合同止，凡是与磋商响应文件审查、澄清、评价、比较以及推荐成交人等方面的情况，均不得向供应商或其他无关的人员透露。

5.4.2 在磋商过程中，供应商如向磋商小组成员施加任何影响，都将会导致其磋商被拒绝，政府采购监管部门将记录其不良行为。

5.5 终止竞争性磋商采购活动

出现下列情形之一的，采购人或者采购代理机构应当终止竞争性磋商采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动：

（1）因情况变化，不再符合规定的竞争性磋商采购方式适用情形的；

（2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（3）在采购过程中符合要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商不足 3 家的。（市场竞争不充分的科研项目，以及需要扶持的科技成果转化项目，提交最后报价的供应商可以为 2-3 家）。

5.6 确定成交人

5.6.1 采购代理机构应当自评审结束之日起 2 个工作日内将评审报告送交采购人。采购人应当自收到评审报告之日起 5 个工作日内在评审报告推荐的成交候选人中按顺序确定成交供应商。成交候选人并列的，由采购人采取随机抽取的方式确定成交人。

5.6.2 采购人也可以书面授权磋商小组直接确定成交供应商。磋商小组直接确定成交供应商的应在竞争性磋商文件中写明。

4.7 成交结果公告

5.6.3 采购人或者采购代理机构自成交供应商确定之日起 2 个工作日内，在公告发布的同一媒介上公告成交结果，同时向成交供应商发出成交通知书，并将竞争性磋商文件随成交结果同时公告，公告期限 1 个工作日。

5.6.4 成交结果公告内容包括采购人和采购代理机构的名称、地址和联系方式、项目名称和项目编号、成交供应商名称、地址和成交金额、主要成交标的服务要求、磋商小组成员名单，采用书面推荐供应商参加采购活动的，还应当公告采购人和评审专家的推荐意见。

4.8 成交通知书

在公告成交结果的同时，采购人或者采购代理机构向成交人发出成交通知书，成交通知书将作为进行合同磋商和签订合同的依据。

6. 授予合同

6.1　采购人自成交通知书发出之日起 30 日内，按照竞争性磋商文件和成交人响应文件的规定，与成交人签订书面合同。所签订的合同不得对竞争性磋商文件确定的事项和成交人响应文件作实质性修改。

6.2　竞争性磋商文件、成交人的响应文件和澄清文件等，均应作为签约的合同文本的基础。

6.3　政府采购合同包括采购人与成交人的名称和住所、标的、数量、服务质量、价款或者报酬、履行期限及地点和方式、验收要求、违约责任、解决争议的方法等内容。
6.4　如成交人不按本章第 6.1 项约定签订合同，采购人将报请取消其成交决定，并没收其磋商保证金。采购人可按照磋商小组推荐的成交候选人名单排序，确定下一候选人为成交人或者重新采购。
7. 纪律和监督

7.1　对采购人的纪律要求

采购人不得泄漏竞争性磋商中应当保密的情况和资料，不得与供应商串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。

7.2　对供应商的纪律要求

供应商不得相互串通或者与采购人串通，不得向采购人或者磋商小组成员行贿谋取成交，不得以他人名义磋商或者以其他方式弄虚作假骗取成交；供应商不得以任何方式干扰、影响磋商工作。

7.3　对磋商小组成员的纪律要求

磋商小组成员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对磋商响应文件的评审和比较、成交候选人的推荐情况以及与磋商有关的其他情况。在磋商活动中，磋商小组成员不得擅离职守，影响磋商程序正常进行。

7.4　对与磋商活动有关的工作人员的纪律要求

与磋商活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对磋商响应文件的评审和比较、成交候选人的推荐情况以及与磋商有关的其他情况。在磋商活动中，与磋商活动有关的工作人员不得擅离职守，影响磋商程序正常进行。

8. 政府采购政策

8.1 磋商产品符合国家环保、节能标准，并载入财政部、国家发改委和国家环保总局发布的最新《环境标志产品政府采购清单》、《节能产品政府采购清单》内（若政府采购活动开始后，尚未进入评审环节前，相关部门重新发布新一期《环境标志产品政府采购清单》、《节能产品政府采购清单》的，可同时执行上期和最新一期环保、节能清单），且具有在有效期内的《国家节能产品认证证书》或《中国环境标志产品认证证书》（供应商必须提供有关证明材料和文件等），将分别给予供应商在评审办法中规定的标准分值进行加分评审。

8.2 如磋商产品属于财政部和国家发展改革委发布的最新《节能产品政府采购清单》中要求的强制政府采购产品的（若政府采购活动开始后，尚未进入评审环节前，相关部门重新发布新一期《节能产品政府采购清单》的，可同时执行上期和最新一期节能清单），供应商必须提供所投产品属于清单中要求的制造厂家生产的指定型号产品，如提供非最新《节能产品政府采购清单》中要求的强制政府采购产品的，则认定其响应文件无效。

8.3 关于无线局域网产品，必须执行国家财政部、发改委、信息产业部等部门的规定，供应商必须提供所投货物的《无限局域网认证产品政府采购清单》等证明材料文件复印件。

8.4 关于计算机办公设备，必须执行国家版权局、信息产业部、财政部等部门规定，供应商所投货物必须是国家信息部、版权局、商务部等部门认可的预装正版操作系统软件的计算机产品。

8.5 采购货物为国家强制性认证产品的，必须符合强制性标准并提供国家及相关部门的认证材料和证书。

8.6 优先采购本国产品。采购进口产品应符合《中华人民共和国政府采购法》并依法办理论证、公示、审批手续。

8.7 采购信息安全产品的，应当采购经国家认证的信息安全产品，供应商应提供由中国信息安全认证中心按国家标准颁发的有效认证证书。

8.8 鼓励创新，首购和订购的产品具有首创和自主研发性质，属于自主创新产品的，必须执行《自主创新产品政府收购和订购管理办法》。

8.9 促进中小型企业发展，必须执行财政部、工信部印发的《政府采购促进中小型企业发展暂行办法》，对小型和微型企业产品的价格给予 20%的扣除（监狱企业/残疾人福利性企业视同小型、微型企业），用扣除后的价格参与评审。参加政府采购活动的中小企业应当提供《中小企业声明函》，未填写中小企业声明函的在评审过程中不予认可，参加政府采购活动的残疾人福利性单位应当提供《残疾人福利性单位声明函》，未填写残疾人福利性单位声明函的在评审过程中不予认可。成交人如为小型和微型企业的，并在响应文件中填写了中小企业声明函，则需要在领取成交通知书时提供由相关政府部门出具的企业划型认定材料；成交人如为残疾人福利性企业的，并在响应文件中填写了残疾人福利性单位声明函，则需要在领取成交通知书时提供由相关政府部门出具的相关证明材料，若不能提供或提供的材料与响应文件中做出的声明不符，采购人有权取消该成交人的成交资格，并对因其造成的损失进行追责。

8.10 开源节流，执行低价优先的采购政策规定。

9. 信用记录

采购人或采购代理机构将在磋商前 1 个工作日至提交首次响应文件截止后 1 小时的期间内根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》(财库[2016]125 号)的规定，通过“信用中国”网站

（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询供应商信用记录，被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的单位将被拒绝参与本项目政府采购活动。响应文件内锁附资料查询时间不得早于发布公告之前，网站信息发生的任何变更均不再作为评审依据。供应商自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为资格审查的依据。信用信息查询记录和证据将同采购文件等资料一同归档保存。

10. 需要补充的其他内容

需要补充的其他内容：见供应商须知前附表。

第三章 评审办法

评标办法前附表

条款号		评审因素	评审标准
2.1.1	形式评审标准	供应商名称	与营业执照、资质证书证一致
		投标函签字盖章	符合签字盖章要求
		投标文件格式	符合投标文件格式的要求
2.1.2	资格评审标准	营业执照	符合第二章“供应商须知”规定
		资质证书	符合第二章“供应商须知”规定
		良好的商业信誉和健全的财务会计制度	符合第二章“供应商须知”规定
		履行合同所必需的设备和专业技术能力	符合第二章“供应商须知”规定
		依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	符合第二章“供应商须知”规定
		重大违法记录的书面声明	符合第二章“供应商须知”规定
		信誉查询	符合第二章“供应商须知”规定
		联合体投标	符合第二章“供应商须知”规定
2.1.3	响应评	磋商内容	符合第二章“供应商须知”规定
		服务期限	1年
		服务质量	达到国家行业验收合格标准
		投标有效期	符合第二章“供应商须知”规定

评　标		
评分因素	评分标准	满分分值
投标报价（15 分）	**1、本项目设有招标控制价，高于招标控制价的按废标处理。磋商小组认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。** 2、评审方法：投标报价等于评标基准价的，得满分 15 分。其他投标人的报价得分统一按照下列公示计算：最终报价得分＝（评标基准价÷评标报价）×20（评标报价指的是投标报价经过算术修正或者中小企业、残疾人及监狱企业价格扣除之后的价格）最终得分计算保留小数点两位。 2.根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）、财库〔2022〕19 号文和《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68 号）的规定，对满足价格扣除条件且在投标文件中提交了《中小企业声明函》的，对小型和微型企业的价格给予 10%的扣除。 3、根据《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68 号）的规定，省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团） 出具的属于监狱企业的证明文件的供应商，在满足资格项规定的条件后，其投标报价扣除 10%后参与评审。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。注：以上价格扣除政策只享受一次，不得重复享受。投标报价扣除相应比例后称为“优惠后评标价”（即评标价）。中小企业用优惠后评标价参与评分。 **凡未按规定提供《中小企业声明函》的，均不得统计为中小企业**	15 分

	。	
商务 部分（35 分）	供应商具备相关的检测设备：HPLC(高效液相色谱仪)、GC(气相色谱仪)、AFS（原子荧光分光光度计）、AAS（原子吸收光谱仪）、离子色谱仪、紫外-可见分光光度仪、GC/MS（气相色谱/质谱联用仪）、LC-MS（液相色谱/质谱联用仪）、ICP-MS（电感耦合等离子体质谱仪）。以上设备全部具备时得 10 分，每缺少 1 种设备扣 2 分，扣完为止。（每台设备须提供设备名称、实物照片、品牌型号、功能、标识有仪器名称的购进票据、投入使用日期，未提供或提供不全的不能作为有效设备参与计分,投标文件中附发票及校准/检定证书复印件，否则不得分）	10 分
	取得与食品抽检相关专利的，每提供一份得 1 分，本项最多得 3 分。	3 分
	用于完成本次抽样任务，供应商拟投入本项目的专业技术人员。 （1）项目抽样团队人员： 磋商小组根据拟投入本项目抽样团队人员学历、从业年限、抽 样经验等内容进行打分，在满足磋商文件要求的基础上，每有一名本科及以上学历的人员得 2 分，最多得 10 分。 （2）综合评价： 由磋商小组对供应商拟投入本项目的专业技术人员进行总体评价； 从业时间长、学历高、抽样经验丰富的得 5 分，其次得 3 分，一般 1 分。 注：以提供毕业证或学位证、相关培训证、职称证书复印件、工作年限证明或说明或相关合同复印件加盖公章为评分依据。	15 分
	供应商至少具有专职抽检用车 4 辆及以上（其中至少有一辆冷藏车）得 1 分；供应商具备与抽样车辆相匹配的速冻及冷饮类储运条件的车载冰箱 5 套及以上，得 1 分；（仅计算自有车辆，投标文件中附发票、行车证复印件、车辆及设备的照片）	2 分

	拟派抽样人员自2020年以来承担过类似抽样工作的，每提供一份得1分，本项最多得3分。注：响应文件中需提供合同或抽样清单复印件，否则不得分，合同或抽样清单中需显示相关人员姓名否则视为企业业绩	3分
	按照（南召县财政局关于印发《南召县政府采购信用评价实施办法》的通知）〔2022〕16号要求，诚信指数高的供应商，在参加南召县本级的政府采购活动时，享受政策支持，在采用综合评分法的项目中，三星级的加 1 分，四星级的加 2 分。投标人（供应商）可在投标（响应）文件递交截止前三个工作日，登录“南召县政府采购信用管理系统”在线打印《南召县政府采购供应商信用记录表》，作为投标（响应）文件的组成部分提交，评审时作为享受政策支持的依据。	2分
技术部分 （50分）	1、管理制度 有完善的食品抽样管理制度、责任追究制度、业务建档制度及应急处置机制等管理制度的得3分， 一般得1分，其它不得分； 建立了可靠的质量保障制度措施的得3分， 一般得1分，其它不得分； 明确技术服务工作流程、工作要点，且流程设置合理，工作要点分析合理、符合实际的得3分，一般得1分，其它不得分。	9分
	2、设备配备情况 （1）拥有与承担任务相适应的抽样车辆（至少有一台冷藏/冷冻专用车辆（有校准证书）），提供用于该项目抽样车辆的行车证扫描件、购进票据扫描件、清晰全面的实景照片等；冷藏/冷冻专用车辆应配备经过检定/校准的监控设备；产权不归属供应商的，应提供覆盖服务期限的租赁合同。根据抽样车辆的数量、性能、	10分

	空间等进行打分。 所投设备包含以上证件齐全，性能稳定、可靠， 空间分配合理性等高的得 5 分； 所投设备包含以上证件齐全， 性能稳定、可靠，空间分配合理性等较高的得 3 分； 所投设备包含以上证件齐全，性能稳定、可靠，空间分配合理性等一般的得 1 分；未提供或提供不全的不得分。 （2）拥有与承担任务相适应的抽样设备，提供用于该项目的温湿度记录仪（支持数据导出，有校准证书）、无菌采样相关设备、达到要求的现场样品制备工具、用作取证的执法记录仪等大容量录音录像设备、用于抽样工作的移动打印机、支持国家抽检 APP 的移动端等、满足一个抽样周期内特殊储存要求的样品储存设备等设备，需提供抽样设备的清单、购买原始发票扫描件（发票抬头应为供应商）、清晰实物照片等材料，根据抽样设备的数量、性能、原值等进行打分。 所投产品配备数量等齐全、优秀，可靠性（耐久性、可维修性、先进性、安全性、检验检测品种、投标设备搭配合理性等）高的得 5 分； 所投产品配备数量等齐全、优秀，可靠性（耐久性、可维修性、先进性、安全性、检验检测 品种、投标设备搭配合理性等）较高的得 3 分； 所投产品配备数 量等齐全、优秀，可靠性（耐久性、可维修性、先进性、安全性、检验检测品种、投标设备搭配合理性等）一般的得 1 分； 未提供或提供不全的不得分。	

	3、抽样单 提供抽样人员承担地市级及以上食品安全抽样单，抽样单应涵盖预包装食品、散装食品等包装分类，食用农产品、餐饮食品等食品类别，抽样环节应涵盖流通、生产、餐饮等，根据各供应商提供抽样单的完整性、规范性进行评审， 每提供一份省级及以上符合要求的抽样单得 1 分，最多得 4 分； 每提供一份市级符合要求的抽样单得 1 分，最多得 3 分； 每提供一份县级符合要求的抽样单得 1 分，最多得 3 分。 未提供的不得分	10 分
	4、突发事件应急保障及响应情况 提供项目服务过程中的相关应急预案，针对可能出现的临时性、突发性、应急性等事件，设置应对机构人员、响应具体时间及具体措施，提供有效保障措施。 方案非常合理描述详细的得 10 分； 方案比较合理且描述不太详细的得 7 分； 方案一般且描述简单的得 4 分； 未提供的不得分。	10 分
	5、项目实施方案 提供承担本次抽样任务的项目实施方案：包括拟投入抽样设备、抽样人员、抽样流程、进度计划、样品有效防护措施等情况进行打分， 内容齐全、合理、可实施性强的得 6 分； 一般的得 4 分；	6 分

	较差的得 2 分； 其它不得分。	
	6、合理化建议 提供针对本次项目的合理化建议、可能出现的疑难问题及解决方案。 方案非常可行、描述非常详细的得 5 分； 方案可行、比较合理且描述不太详细得 3 分； 方案一般、且描述简单得 1 分； 未提供的不得分。	5 分

注：（1）开标现场不再查验原件，上述证书、证件、加分项目以磋商响应文件内的复印件加盖公章的资料为准，注明“与原件一致”，否则不得分；供应商需对响应文件内资料的真实性做出承诺，并由法人签字，加盖公司公章。

（2）案例合同以合同签订时间为准，复印件合同、传真件合同、扫描件合同、缺少印章合同、不完整合同、字体含糊不清难以辨认合同、评标委员会审验时以磋商响应文件内的复印件加盖公章的资料为准，注明“与原件一致”否则不得分。

（3）各个供应商最终得分为所有评委各项打分的总和，计分过程中按四舍五入的法则，取至小数点后 3 位，最终结果取至小数点后 2 位，总计得分最高的前三名供应商为本项目成交候选人。

1、初步评审标准

磋商小组根据法律法规及竞争性磋商文件，对响应文件中的形式、资格、响应性进行初步评审。

1.1 形式评审标准：见竞争性磋商办法前附表。

1.2 资格评审标准：见竞争性磋商办法前附表。

1.3 响应性评审标准：见竞争性磋商办法前附表。

2、竞争性磋商评审标准

磋商小组对通过初步评审的所有供应商分别进行竞争性磋商。在竞争性磋商中，竞争性磋商的任何一方不得透露与竞争性磋商有关的其他供应商的技术资料、价格和其他信息。竞争性磋商文件有实质性变动的，磋商小组应当以书面形式通知所有参加竞争性磋商的供应商。

磋商小组要求所有参加竞争性磋商的供应商在规定时间内进行最后报价（二次报价）。竞争性磋商过程中，磋商小组发现供应商的投标报价明显低于其成本价的，磋商小组有权要求其澄清说明，若拒不澄清或澄清说明磋商小组不予认可，按废标处理。

磋商小组根据磋商文件制定的评分标准对所有供应商进行综合评分，供应商综合得分为磋商小组所有成员打分的算术平均值，得分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。

磋商小组根据综合得分由高到低的顺序推荐 1 名成交候选人，并编写评审报告。评审得分相同的，按报价由低到高进行排列。得分相同且报价也相同的，根据其综合实力进行排序。

3、竞争性磋商结果

磋商小组完成竞争性磋商后，应当向采购人提交书面竞争性磋商报告。

注：对小型 、微型和监狱企业的投标报价给予 20% 的扣除，用扣除后的价格参与评审。参加本项目的中小企业应当提供《中小企业声明函》（格式详见《政府采购促进中小企业发展暂行办法》），并同时提供证明材料（相关行业主管部门开具的认定意见或按照 “工信部联企业 [2011]300 号 ”文件规定提供的人员、营业收入、资产总额等材料），（ 详见 《 政府采购促进中小企业发展暂行办法》）。没有提供证明材料的供应商将被视为不接受评标报价的扣除，用原投标报价参与评审。监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（ 含新疆生产建设兵团 ）出具的属于监狱企业的证明文件。

上述给予 20% 的扣除的企业是指投标企业与所投标主要产品均为小型、微型和监狱企业才可享受该政策。

第四章 合同条款及格式

（样本）

甲方：（采购人）_____（以下简称甲方）

乙方：（成交人）_____（以下简称乙方）

经过竞争性磋商采购，甲方将乙方作为选定南召县市场监督管理局2023年食品安全抽检第三方服务机构成交供应商。依照《中华人民共和国合同法》、《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，甲方将 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验有关规定，在甲方委托事宜范围内依法组织开展食品抽检业务工作。经甲乙双方协商一致，签订如下协议。

基本情况

1.合同事项：

2.食品抽检种类：，实际抽检品种、批次与项目(以甲方的具体安排为准)。

3.抽检经费及结算方式：抽样检测费用按实际批次和检验项目结算，购买样品费用和抽样产生费用包含在检测项目费用里，费用由承检方先行垫付，待检验和复检工作全部完成后，承检方须向委托方汇总检测经费，问委托方提供合法、真实有效的检验费用标准，经委托方认可后，按成交价格进行结算。

4.资金来源：财政资金。

5.有效期限：。

二、甲方委托乙方的具体事项

1.依据市场监督总局《国家食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）》、《食品安全抽样检验管理办法》及有关食品、化妆品安全标准，委托乙方承担南召县市场监督管理局 2023 年食品安全抽检第三方服务机构抽检任务　标段。

2.乙方按照甲方委托的食品抽检品种、项目、批次和采样区域等技术要求，制订详细的抽检工作实施方案，并商请甲方同意。

3.日常抽检检验周期为个工作日。突发食品安全事件的食品抽检、其他涉及食品安全违法案件的食品抽检应在检验技术许可的情况下最短时间内出具检验报告书。

4.乙方根据甲方认可的抽检计划采集样品。在组织抽样检验过程中，检验产品的种类、品种、项目、抽样地点不得随意调整；如因客观情况必须进行调整的，需征得甲方同意。

5.乙方应按照有关法律法规和技术规范要求开展抽样、检验、留样保存与处理，各种原始记录制作、归档与保存等各项工作。

6.食品抽检发现的不合格食品信息，乙方应在第一时间报告甲方。

7.每个抽检周期结束前报送食品检验结果，同时每个月报送所抽检的食品品种整体质量安全状况报告。乙方对检验报告的可靠性和准确性负责。

8.参加由甲方组织的与食品抽检工作的宣传、培训、检验结果分析等有关活动。

9.关于食用农产品检测的要求，是为了保证监测准确性和后处置有效性，作为工作需要可以在实施方案中提出，不需要依据。

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，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。检验产品的种类、品种、项目、抽样地点及样品处理由甲方提前 3 日通知乙方。涉及食品安全突发事件的食品抽检甲方可随时通知乙方开展抽检工作，乙方不得以任何理由推拖和拒绝。

3.对乙方食品抽检计划完成情况予以审核确认，如期向乙方支付抽检费用。

4.权利就委托的事项提出合法、合理的要求。

5．有权利对乙方食品抽检行为进行考核。

6.有权利派专家和工作人员监督抽检工作，但不得非法干预、影响检验过程和结果。甲方参加监督的专家和工作人员必须出具授权书，并写明参加的具体人员姓名。

7.有义务保守抽检工作的相关秘密。

8.应遵守法律法规和各项食品检验规范和制度。

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.按照有关法律法规和技术规范要求，加强质量控制和规范管理，确保检验结果客观、准确，并按照委托时限提交检验报告和汇总分析报告。

3.根据甲方要求制订食品抽检工作实施方案，同时可以根据甲方需求提出合理化建议。

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可向甲方出具书面确认材料。

5.满足甲方的合法、合理要求，但对违法违规以及无理的要求应予拒绝。

6.可根据需要，就食品抽检工作征询专家意见。

7.在委托事项范围内应及时答复甲方的询问和质疑。

8.有义务保守抽检工作的相关秘密。

9.在采样过程中不得收取食品生产经营单位任何费用。

10.应及时向甲方举报抽样过程中发现的或应该发现的食品生产经营单位的违法行为。

11.应遵守法律法规、食品检验技术规范和相关制度。

五、费用结算、违约责任处理办法

抽样检测费用按实际批次和检验项目结算，购买样品费用和抽样产生的费用包含在检测项目费用里。费用由承检方先行垫付，待检验和复检工作全部完成后，承检方须向委托方汇总检测经费，问委托方提供合法、真实有效的检验费用标准，经委托方认可后，按成交价格进行结算。

甲方在验收中发现下列问题时，甲方有权拒付相应的抽检费用和样品购买费用，并有权解除合同、向乙方收取违约金：

1.乙方未按照甲方明确的采样地域、环节、品种等以及未按照规定要求组织抽样的，甲方有权拒付相应的抽检费用和样品购买费用，乙方并向甲方支付抽检费用 3 倍的违约金。

2.乙方出具虚假或伪造检验报告的，甲方有权拒付相应的抽检费用，每发现 1 份虚假或伪造检验报告，乙方向甲方支付违约金 万元。

3.乙方擅自委托其它检验机构抽检的，甲方有权拒付相应的抽检费用。

4.发生其它违约情形时，因违约造成经济损失的，由违约方承担。

六、合同的解除与终止

1.在整个抽样检验过程中，如发现乙方有出具虚假或伪造检验报告及与检验相关任何文件的情况下，甲方有权随时解除合同，要求乙方赔偿损失，并由乙方承担由此产生的一切后果和不良影响。

2.乙方未按照甲方要求的抽样、检验标准进行抽样检验的，甲方有权随时中止合同，并要求乙方限期改正，限期内未按要求改正的，甲方有权解

除合同，要求乙方赔偿损失，并由乙方承担由此产生的一切后果和不良影响。

3.本合同因期限届满、履行完毕、一方解除或者其他法定事由而终止。

七、本协议自甲乙双方签字盖章之日起生效。协议一式五份，甲乙双方各执二份，报政府采购主管部门备案一份。

甲方：（盖章）　　乙方：（盖章）

负责人签字：　　负责人签字：

联系人：　　联系人：

联系电话：　　联系电话：

年 月 日　　年 月 日

第五章 服务内容及要求

一、服务内容及要求

招标内容：选定南召县市场监督管理局2023年食用农产品、餐饮食品、预包装食品、食品添加剂等食品安全抽检品种、项目抽检第三方服务机构。抽检任务：食用农产品占该标段抽检批次80%；餐饮食品、预包装食品、食品添加剂等食品安全抽检品种、项目中相关抽检任务比例占50%）

1、服务内容及要求

抽检内容要求：食品安全抽检第三方服务机构每周抽检蔬菜、水果、禽兽肉、水产品、鲜蛋等食用农产品。

抽检区域要求：针对南召县行政区域内的农贸市场、商场超市、饭店、学校食堂、农村集市等经营单位进行抽检，重点抽检农村市场。

检验项目：所有抽检品种的检验方法和判定标准应符合国家市场监管总局指定的相关规定执行。

2、监督抽检品种、项目要求

中标供应商应依据市场监督总局《国家食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）》、《食品安全抽样检验管理办法》及有关食品安全标准，承担食品任务（具体品种见本节“二、食品安全抽检品种”）。

3、抽检费用要求

抽样检测费用按实际批次和检验项目结算，购买样品费用和抽样产生费用包含在检测项目费用里，费用由承检方先行垫付，待检验和复检工作全部完成后，承检方须向委托方汇总检测经费，为委托方提供合法、真实有效的检验费用标准，经委托方认可后，按中标价格进行结算。

4、单位场地

1）有满足检测工作需要的、独立的、固定的检测场地。

2）具有格局合理的微生物检验区和理化检验区；

3）抽检工作满足 24 小时抽样并能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，确保检测数据真实有效、科学客观的措施和技术力量。

5、设备配备情况

1）具有满足检测的仪器设备。有满足检测需求的气相色谱、液相色谱、质谱仪、原子吸收分光光度计、原子荧光分光光度计等。

2）实验室食品检测仪器设备充足，能满足检测需要；

三、 管理要求

各中标供应商应接受南召县市场监督管理局的各项规定，切实享受各项权利，严格履行承诺的义务，依法依规做好项目服务，并接受以下各项管理要求：

（一）中标供应商确定后，根据自愿的原则由采购方相关科室、直属单位与中标供应商就食品抽检项目签订协议书。本文件未尽事宜，由采购方相关科室、直属单位与中标供应商协商后在协议书中进一步明确。

（二）中标供应商应严格按照有关法律法规规定依法组织抽样、检验、产品贮藏、留样及检验报告送达等工作；应遵守统一服务承诺，做好各项服务工作，认真履行义务。

（三）为进一步规范食品抽检工作，便于加强过程管理，市局、县区局(分局)食品抽检工作管理统一使用“国家食品安全抽检监测信息系统”，并要求承检机构进行电子签名认证，确保能够出具有法律效力的电子版检验报告。抽样单格式、编号规则和检验报告格式等参照国家总局要求确定。

（四）业务建档制度：中标供应商须针对南召县市场监督管理局食品检测业务建立单独的业务档案资料。

（五）投诉制度：南召县市场监督管理局相关科室、相关所有权对检测机构监督投诉。

（六）违规处理：采购人可就中标供应商是否规范执行相关法律法规等方面进行监督检查，如发现违规情况，根据具体情况分别采取警告、暂停抽检计划、取消资格等措施。

具体如下：

1、未按照规定要求开展抽样、检验、产品贮藏、留样及检验报告送达，未按照规定时间和要求上报抽检结果（包括检测报告、汇总表及质量分析报告）的，发现 1 次给予警告，2 次暂停下一期抽检任务，3 次取消资格；

2、针对中途放弃或恶意中标的产品的承检单位，暂停该承检单位下一期抽检任务；

3、投标文件中存在虚报、错报检测资质行为的，直接取消抽检资格。

4、其他未明确的违规行为，根据具体情况酌情处理。

5、承检机构应严格执行收到样品之日起 20 个工作日内出具检验报告。特殊食品抽检应在收到样品之日起 5 个工作日内完成全部检测并报送抽检结果。

二、食品安全抽检品种

南召县2023年县级食品安全抽检计划

根据中标的单批次金额选择不符合检出率较高的2-5个检测项目进行检测

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）	风险等级	检验项目
	粮食	大米	大米	大米	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	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B1、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、黄曲霉毒素B
			谷物加工品	谷物加工品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B;
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮
				米粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A
				生湿面制品	较高	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

1	加工品	其他粮食加工品	谷物粉类制成品			计)、 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量
				发酵面制品	较高	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				米粉制品	较高	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)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 B、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
2	食用油、油脂及其	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B.、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特 丁基对苯二酚(TBHQ)
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚 (TBHQ)
				芝麻油	高	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
				橄榄油、油橄榄果渣 油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、 乙基麦芽酚
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、 乙基麦芽酚

	制品			油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、铅(以 Pb 计)、总砷、苯并[a]芘
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、大肠菌群、霉菌
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、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)、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比列之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、菌落总数
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 Bi、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)、三氯蔗糖、大肠菌群
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、三氯蔗糖
				香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)

3	调味品	香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉 花椒粉	较高	铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、苏丹红 I-IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧 化硫残留量、沙门氏菌
				其他香辛料调味品	较高	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、丙溴磷、氯 氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己 基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群
				其他固体调味料	一般	铅(以 Pb 计)、苏丹红 I-IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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 素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、二氧化硫残留量
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
				坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 Bi、沙门氏菌
				辣椒酱	一般	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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	铅(以 Pb 计)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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
			半固体复合调味料	其他半固体调味料	一般	铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸 计)

3	调味品	调味料	液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、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、菌落总数、大肠菌群
				其他液体调味料	一般	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠、铅(以 Pb 计)
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
				低钠食用盐	一般	氯化钾、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
				风味食用盐	一般	钡(以 Ba 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、 亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
				特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/ 亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、亚硝酸盐(以 $NaNO_2$计)
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、氯霉素

4	肉制品	**预制肉**制品	腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠 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)、合成着色 剂(胭脂红)、氯霉素
			发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、纳他霉素、氯霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄 球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、亚硝酸盐(以 亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 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、合成着色剂(胭脂红)、糖精钠(以糖精计)、氯霉素、酸性 橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、 致泻大肠埃希氏菌、商业无菌
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 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)、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、合成着色剂(胭脂红)、氯霉素、菌落 总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠 埃希氏菌
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、合成着色剂(胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌

		熟肉制品	熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、合成着色剂(胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	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
		乳制品	液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌
				发酵乳	高	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
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
			乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群
			乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺
			其他乳制	淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
				稀奶油、奶油和无	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌

			品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品)	水 奶油		
				干酪(奶酪)、再制 干酪	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				奶片、奶条等	高	脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	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 NO3 计)、亚硝酸盐(以 NO_2计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				饮用纯净水	高	电导率、耗氧量(以 O2 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、亚 硝酸盐(以 NO_2计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				其他类饮用水	高	耗氧量(以 O2 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、亚硝酸盐(以 NO_2计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	较高	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	较高	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
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	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
			茶饮料	茶饮料	较高	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

6	饮料	饮料	固体饮料	固体饮料	一般	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
			其他饮料	其他饮料	一般	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)、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、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
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	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	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)、铝的残留量(干样品，以 A1 计)、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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、 金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
				畜禽肉类罐头	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 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)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌

9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以 Pb 计)、无机砷(以 As 计)、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)、糖精钠(以糖精 计)、商业无菌
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以 Pb 计)、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)、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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、 商业无菌
				蔬菜类罐头	较高	铅(以 Pb 计)、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)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
				食用菌罐头	较高	铅(以 Pb 计)、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)、 乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
			其他罐头	其他罐头	一般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B、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)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
		速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)
				速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

11	速冻食品	速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、氯霉素、合成着色剂(胭 脂红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏 菌
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
11	速冻食品	速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	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)
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡 萄球菌
12	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	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B、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)、菌落 总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			薯类食品	干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大 肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				冷冻薯类	一般	铅(以 Pb 计)
				薯泥(酱)类	一般	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) 商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				薯粉类	一般	铅(以 Pb 计)
				其他薯类食品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	一般	铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落 黄)、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、二氧化硫残 留量、菌落总数、大肠菌群
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌
			果冻	果冻	一般	铅(以 Pb 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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅(以 Pb 计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰 戈菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌 灵、茚虫威、呋虫胺
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			代用茶	代用茶	一般	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、霉菌
		蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)白酒(原酒)	高	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
			黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
		发酵酒	啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、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)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)
15	酒类	其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	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	较高	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(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
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅(以 Pb 计)、甲醇、氰化物(以 HCN 计)
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	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)、糖精钠(以糖精计)
			酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO2 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)、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)、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、防腐剂混 合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	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)、 二氧化硫残留量

16	蔬菜制品	蔬菜制品	其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	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)、 二氧化硫残留量
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、甲基汞(以 Hg 计)、 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
				腌渍食用菌	一般	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
17	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	较高	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)，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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、 合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、 霉菌
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以 Pb 计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、苯甲酸及其钠盐(以苯 甲酸计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠 菌群、霉菌
			果酱	果酱	一般	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、 商业无菌
			炒货食品及坚果制	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B、 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、 糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌

18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	品(烘炒类、油炸类、其他类)	其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、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)、脱氢乙酸及其钠 盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨 基磺酸计)、大肠菌群、霉菌
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	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)、 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌
			干蛋类	干蛋类	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			冰蛋类	冰蛋类	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			其他类	其他类	较高	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)、 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
20	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、于燥失重、二氧化硫残留量、螨
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨

				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、苯甲酸及其钠 盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
22	水产制品	水产制品	盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、铅(以 Pb 计)、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲 酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				盐渍藻	较高	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)
				其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸 及其钾盐(以山梨酸计)
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸 计)、沙门氏菌
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、多氯联苯、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(以即食海蜇中 A1 计)、菌落总数、大肠菌群、 沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
			其他水产制品	其他水产制品	一般	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)、 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、沙门氏菌
		淀粉及淀	淀粉	淀粉	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
				粉丝粉条	较高	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

23	淀粉及淀粉制品	粉制品	淀粉制品			计)、 铝的残留量(干样品，以 A1 计)、二氧化硫残留量
				其他淀粉制品	较高	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 A1 计)
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以 Pb 计)
24	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环已基氨基磺 酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以 A1 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、三氯蔗糖、丙二醇、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
			月饼	月饼	较高	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 A1 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

24	糕点	粽子	粽子	粽子	较高	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
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B、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)、甜蜜素(以 环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以 A1 计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄 色葡萄球菌
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	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)、 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)、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)、三氯蔗糖、铝 的残留量(干样品，以 A1 计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
25	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅(以 Pb 计)、碱性嫩黄、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)、二氧化硫残留量、铝的残 留量(干样品，以 A1 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	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)、 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量 （干样品，以 A1 计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			蜂蜜	蜂蜜	高	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

26	蜂产品	蜂产品	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	乳酸菌、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、镁、铁、维生素 A、维生素 B,、维生素 Bi_2、维生素 B_2、维生素 B、维生素 C、维生素 D、维生素 D3、维生素 E、硒、锌、烟酸、烟酰胺、 叶酸、β-胡萝卜素、免疫球蛋白 IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、双歧杆菌、吡啶甲酸铬、辅酶 Qo、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
		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	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素 A、维生素 D、维生素 B、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B2、维生素 B_6、 维生素 B_12、烟酸、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食 纤维、脲酶活性定性测定、铅(以 Pb 计)、无机砷(以 As 计)、锡(以 Sn 计)、镉 (以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B、硝酸盐(以 $NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以 $NaNO_2$计)、菌落 总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌
			婴幼儿罐装辅助	泥(糊)状罐装食品颗粒状罐装食品、汁	高	蛋白质、脂肪、总钠、铅(以 Pb 计)、无机砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、锡(以 Sn 计)、硝酸盐(以 $NaNO_2$计)、亚硝酸盐(以 $NaNO_2$计)、商业无菌、霉菌

			食品	类罐装食品		
28	特殊膳食食品	营养补充品	营养补充品	辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撤剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素 A、维生素 D、维生素 B、维生素 B_2 、维生素 K、烟酸(烟 酰胺)、维生素 B、叶酸、维生素 B2、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六 烯酸、脲酶活性定性、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 M、黄曲霉毒 素 B1、硝酸盐(以 $NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以 $NaNO_2$计)、菌落总数、大肠菌群、沙门 氏菌、金黄色葡萄球菌
				孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素 A、维生素 D、叶酸、维生素 B_2、钙、镁、锌、硒、维生素 E、维生素 K、 维生素 B、维生素 B_2、维生素 B、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、 二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、硝酸盐(以 NaNO 计)、亚硝酸盐(以 $NaNO_2$计)、黄曲霉毒素 M、黄曲霉毒素 B、大肠菌群、沙门氏菌、 金黄色葡萄球菌
28	特殊膳食食品	营养补充品	营养补充品	运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 B、维生素 B2、维生素 B、维生素 B2、维生素 C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、 铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、 黄曲霉毒素 M、黄曲霉毒素 B、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	一般	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)
				包子(自制)	一般	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)	较高	铝的残留量(干样品，以 Al 计)
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻、皮冻(自制)	高	铬(以 Cr 计)
		调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
		水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	生食动物性水产品(自制)	较高	铝的残留量(干样品，以 Al 计)

29	餐饮食品	坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	高	黄曲霉毒素 B
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
				复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
		焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	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。
		畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总 量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉 素/金霉素/四环素(组合含量)
				牛肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				羊肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)

30	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、恩诺沙星
			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、金霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、氟苯尼考、多西环素、土霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
		畜禽肉及副产品	畜副产品	猪肝	高	镉(以 Cd 计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯 酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总 量)、甲氧苄啶、多西环素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
		畜禽肉及副产品		牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				羊肝	高	磺胺类(总量)、环丙氨嗪、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯毒素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				牛肾	高	恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				羊肾	高	镉(以 Cd 计)、恩诺沙星、环丙氨嗪、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				其他畜副产品	高	夫喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)
				鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、

			禽副产品			恩诺沙星、环丙氨嗪
				其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪
		蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤 (6-BA)、亚硫酸盐(以 SO_2计)
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 计)、百菌清、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高 效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯
30	食用农产品		鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、二甲戊 灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟 氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、 氧乐果、乙酰甲胺磷
				葱	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和 高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果
			芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	苯醚甲环唑、毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑 磷、氧乐果、 乙酰甲胺磷
				菜薹	较高	镉(以 Cd 计)、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉 利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷
				大白菜	较高	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌 磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺
			叶菜类	普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高 效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				芹菜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒 死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊 酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫 秦、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷

30	食用农产品	蔬菜	蔬菜	油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
			茄果类蔬菜	茄子	较高	镉(以 Cd 计)、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊 酯、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果
				辣椒	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫 脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、 联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫 嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				甜椒	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、吡唑醚菌酯、啶虫脒、毒死蜱、氟 虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果
				番茄	较高	镉(以 Cd 计)、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯 酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威
			豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				菜豆	较高	吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				食荚豌豆	较高	毒死蜱、多菌灵、灭蝇胺、噻虫胺、氧乐果

		蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	山药	较高	铅(以 Pb 计)、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威
				萝卜	较高	铅(以 Pb 计)、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和 高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果
				胡萝卜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊 酯
			根茎类和薯芋类蔬菜	姜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷
			淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星
				淡水虾	高	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、 土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟 沙星
				淡水蟹	高	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星
				海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢 物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲 硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星
	食用			海水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢 物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组

30	农产品	水产品	海水产品			合含 量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星
				海水蟹	高	镉(以 Cd 计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、诺氟沙星
			贝类	贝类	高	镉(以 Cd 计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西 林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)
			其他水产品	其他水产品	高	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代 谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星
		水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果
				梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
			核果类	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)
			水果	桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫 啉
				油桃	较高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑
			柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰 菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷
				柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑
				橙	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4 滴钠盐、苯醚甲环唑、狄氏剂、氯唑磷

30	食用农产品	水果类	浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脲、联苯菊酯
				草莓	较高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果
				桑葚	较高	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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂
				芒果	较高	苯醚甲环唑、多菌灵、嘧菌酯、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉
				火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果
				荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高 效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉
				杨梅	较高	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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖
				橄榄	较高	糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、多菌灵
			瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑
				甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺 沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素

30	食用农产品	豆类	豆类	豆类	一般	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A、吡虫啉、环丙唑醇
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计) (KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、吡虫啉
				生干籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、 黄曲霉毒素 Bj、嘧菌酯
31	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以 As 计)、致病性微生物
			食品用香精	食品用香精	一般	砷(以 As 计)含量/无机砷含量、菌落总数
			单一食品添加剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物
				苯甲酸钠	一般	苯甲酸钠(以干基计)的含量、溶液色度(铂-钴色号)、溶液的澄清度试验、易氧化物、酸碱度、重金属(以 Pb 计)、硫酸盐(以 SO4 计)、氯化物(以 Cl 计)、邻苯二 甲酸、干燥减量
				山梨酸钾	一般	山梨酸钾(以 C_6HrKO_2计)(以于基计)、干燥减量、氯化物(以 Cl 计)、硫酸盐(以 SO4 计)、 醛(以 HCHO 计)、重金属(以 Pb 计)、砷(As)、铅(Pb)、澄清度、 游离碱
				糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以 As 计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨 酸盐
				环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以 SO4 计)、pH(100g/L 水溶液)、 干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值(100g/L 溶液)、透明度(以 100g/L 溶液的透光率表示)、重金属(以 Pb 计)、砷(As)

2023 年省级及以下食用农产品必检品种、项目表

食用农产品必检品种的必检项目必需检测，选检项目根据实际情况不少于 2 个检测项目。

食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	必检项目	选检项目	备注
畜禽肉及副产品	畜肉	牛肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、克伦特罗	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、莱克多 巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉 素、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		猪肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氯霉素	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克 多巴胺、沙丁胺醇、哇乙醇、恩诺沙星、替米考星、甲氧苄啶、氟苯 尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金 霉素/四环素(组合含量)	
		羊肉	磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、 沙丁胺醇、恩诺沙星、氟苯尼考、环丙氨嗪、林可霉素、土霉素/金 霉素/四环素(组合含量)	
	禽肉	鸡肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯霉素、恩诺沙星	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、 沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西 环素、土霉素、金霉素、甲硝唑、尼卡巴嗪、氧氟沙星、培氟沙星、 诺氟沙星、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	

蔬菜	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)	铅(以 Pb 计)、亚硫酸盐(以 SO_2计)、总汞(以 Hg 计)	
蔬菜	鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪	毒死蜱、镉(以 Cd 计)、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以 Pb 计)、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果	
		韭菜	镉(以 Cd 计)、腐霉利、 毒死蜱	阿维菌素、倍硫磷、敌敌畏、啶虫脒、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、 甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯 和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以 Pb 计)、三 唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
	叶菜类蔬菜	菠菜	毒死蜱	阿维菌素、氟虫腈、腐霉利、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以 Pb 计)、水胺硫磷、 氨 乐 里 乐 里 乙 酰 用 胺 磷	
		普通白菜	啶虫脒、毒死蜱	阿维菌素、百菌清、吡虫啉、敌敌畏、氟虫腈、镉(以 Cd 计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯 氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以 Pb 计)、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、乙酰甲胺磷	
		芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷	阿维菌素、百菌清、倍硫磷、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、二甲戊 灵、呋虫胺、氟虫腈、镉(以 Cd 计)、甲基异柳磷、腈菌唑、克百 威、乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、马	

				功跳 工焊贮 钒/ nt1) 啶由店 二气×耕硫 水贮吃米	
		油麦菜	阿维菌素	吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威 噻由嗟三氧圣嶙醇水胺磕磷氧压里乙酰田胺磷	
	茄果类蔬菜	辣椒	毒死蜱、镉(以 Cd 计)、噻虫胺	倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊 酯、铅(以 Pb 计)、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、杀扑磷、乙酰甲胺磷	
蔬菜	茄果类蔬菜	茄子	镉 (以 C d 计)	敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、铅(以 Pb 计)噻由胺 噻由咦 電雪成和雷雪成址酸址业胺磁磷氩工里	
		甜椒	噻虫胺	阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、啶虫脒、毒死蜱、镉(以 Cd 计)、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以 Pb 计)、水胺硫磷、氧乐果、氟虫腈、噻虫嗪	
		菜豆	噻虫胺	吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷、溴氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲氨 基阿维菌素茉甲酸处三唑磷	

	豆类蔬菜	豇豆	倍硫磷、毒死蜱、甲氨基 阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇 胺、噻虫嗪、克百威、噻虫胺	阿维菌素、啶虫脒、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、乐果、 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、 灭多威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅(以 Pb 计)、 噻虫嗪	吡虫啉、毒死蜱、敌敌畏、镉(以 Cd 计)、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、 水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地 西泮、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)	挥发性盐基氮、多氯联苯、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋 喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝 唑、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	
		淡水虾	恩诺沙星	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计) 氧氙汕是送氩汕显	
	海水产品	海水鱼	恩诺沙星	挥发性盐基氮、组胺、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总 量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、 培氟沙星	

水产品	其他 水产品	其他水产品(重点品种：牛蛙)	恩诺沙星“、呋喃唑酮代 谢物、呋喃西林代谢物	镉(以 Cd 计)°、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总 量)、氧氟沙星、诺氟沙星	a.仅蛙科、鳖科食品动物检 测 b. 限头足类、 腹足类、棘皮 类检测。
水果类	柑橘类水果	柑、橘	丙溴磷、苯醚甲环唑、联 苯菊酯	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、氯唑磷、三唑磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、毒死蜱、杀扑 磷	
	浆果和其他小型水果	弥猴桃	氯吡脲	多菌灵、敌敌畏、氧乐果	
	热带和亚热带水果	香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑	苯醚甲环唑、氟虫腈、吡唑醚菌酯、多菌灵、甲拌磷、氟环唑、联苯 菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂	
		芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺	苯醚甲环唑、戊唑醇、多菌灵、嘧菌酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫 啉	
		荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯醚甲环唑、氧乐果、毒死蜱、多菌灵、 吡唑醚菌酯、除虫尿、氰霜唑、氟吗啉	
鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑	氯霉素、恩诺沙星、沙拉沙星、氧氟沙星、多西环素、氟苯尼考、甲 砜霉素、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈	

生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	酸价(以脂肪计)(KOH) 黄曲霉毒素 B_1(重点品种：花生)	过氧化值(以脂肪计)、镉(以 Cd 计)、嘧菌酯	仅花生检测黄曲霉毒素 B。

注：1.部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计：孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计，以 孔雀石绿表示：磺胺类(总量)包含的具体磺胺药物按国家食品安全监督抽检实施细则(2023 年版)中相应食品类别要求检验。

2.酸价、过氧化值依据 GB19300 判定时，样品前处理按该标准附录 B 规定；脂肪含量低的莲子、板栗类等食品，其酸价、过氧化值不作 要求；其中芝麻的酸价不纳入 2023 年监督抽检。

3.选检项目选择原则

1)农业农村部公告 594 号，GB31650.1-2022《食品安全国家标准食品中 41 种兽药最大残留限量》将于 2023 年 2 月 1 日实施，该标准 中制定有限量的兽药及靶组织，有相应适用检测方法，且生产日期在 2023 年 2 月 1 日(含)之后的产品可纳入监督抽检；金刚烷胺、利巴韦 林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检：鉴于检测方法等问题，虾、蟹中呋喃西林代谢物不得纳入监督抽检

2)选检项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情情况选择，如在本表选检项目之外确定检测项目时，应注意： 农药残留项目在 GB 2763-2021 标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法；兽药项目在 GB 31650-2019、GB 31650.1-2022 有该 动物类别相应组织部位的允许限量，或农业农村部公告 250 号有禁用要求，且有适用检测方法(检测范围应包含该动物相应组织部位),符 合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。

4.因生干籽类细类中包含除重点品种花生外的其他生干籽类产品，其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品，因此"国抽 信息系统"不作必检项限制，但各承检机构应按承检区域必检项目要求实施检验，不得漏检漏报。

5.抽样前，应制定抽样方案，抽取样品量、检验及复检备份所需样品量应根据采用的检测方法标准要求确定。

第六章 竞争性磋商响应文件部分格式

南召县市场监督管理局 2023 年食品安全抽检第三方服务机构采购项目

响应文件

采购项目编号：

供应商名称：（全称并加盖公章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖章）

联系方式：

日 期：

目 录

（格式自拟）

一、投标函格式

（一）投标函

_____（采购代理机构名称）：

1.我方全面研究了“_____”项目____标段采购文件（项目编号：_____），决定参加贵单位组织的本项目采购采购。

2.我方自愿按照采购文件规定的各项要求向采购人提供所需货物/服务，总报价为人民币元（大写：_____）。

3. 工期（交货期/监理周期/设计周期）为合同生效后_____日历天。

4. 质量：_____。

5. 项目经理/负责人（项目总监）_____ 。

5.一旦我方成交，我方将严格履行政府采购合同规定的责任和义务。

6.我方同意本采购文件依据相关规定对我方可能存在的失信行为进行惩戒。

7.我方为本项目提交的响应文件用于采购报价。

8.我方愿意提供贵单位可能另外要求的，与采购报价有关的文件资料，并保证我方已提供和将要提供的文件资料是真实、准确的。

9.本次采购，我方递交的响应文件有效期为采购文件规定起算之日起_____天。

供应商名称：_____（电子签章或盖单位公章）

法定代表人或授权代表（电子签章或盖章）：

日　　期：_____年_____月_____日

（二）投标函附录

项目名称及标段	
供应商名称	
磋商内容	
磋商总报价	人民币（大写）： （小写）：￥_____.每个批次_____元（供应商应在此填列第一次报价，但以供应商最后一次的磋商报价为成交价）
服务期限	
磋商有效期	
质量要求	
备注	

投　标　人：_____（全称并加盖公章）

法定代表人或委托代理人：_____（签字或盖章 ）

日　　期：年月日

二、法定代表人身份证明书

供应商人名称：

单位性质：

地　　址：

成立时间：年月日

经营期限：

姓名：性别：年龄：身份证号码：职务：系（申请人名称）的法定代表人。

特此证明。

供应商：（全称并盖单位章）

年月日

三、法定代表人授权委托书

本人（姓名）系（供应商名称）的法定代表人，现委托（姓名）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、说明、补正、递交、撤回、修改（项目名称）投标文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

1、参加报名、投标活动；

2、出席开标会议；

3、签订与中标事宜有关的合同。

授权代表在办理上述事宜过程中以其自己的名义所签署的所有文件我均予以承认。

授权代表无转委权。

委托期限：至上述事宜处理完毕止。

附：法定代表人身份证复印件和委托代理人身份证复印件

委托单位（全称并盖单位章）

法定代表人：（签字或盖章）

身份证号码：

委托代理人：（签字或盖章）

身份证号码：

四、关于资格的声明函格式

关于资格的声明函

致：（采购人）

关于贵方编号为 公开招标，本签字人愿意参加投标，提供“设备要求及技术规格”中规定的 （设备名称及服务），提交并证明提交的下列文件和说明是准确的真实的。

1、由 签发的我方工商营业执照副本复印件（加盖单位公章）一份。

2、税务登记证

3、法定代表人授权书。

4、法定代表人、授权代表身份证文件。

5、公司地址、联系电话、传真等。

6、法定代表人或授权代表的联系电话。

7、招标项目要求的其他证明材料。

8、本签字人确认资格文件中的说明是真实的、准确的。

供应商（公章）：

供应商法人或授权代表（签字）：

日期：　　年　　月　　日

五、供应商承诺函和反商业贿赂承诺书格式

供应商承诺函

致：采购人

很荣幸能参与项目编号为政府采购的投标。

我代表（供应商名称），在此作如下承诺：

1、完全理解和接受本项目招标文件的一切规定和要求；

2、我方递交的投标文件中所有的资料均为真实的、准确的，无任何虚假内容。若存在有虚假内容，我方愿意接受惩罚。

3、若中标，我方将按照招标文件的具体规定与采购人签订供货安装调试和售后服务合同，并且严格按合同履行义务，按时交付使用，保证设备质量符合招标文件要求，并提供优质服务。如果在合同执行过程中，发现问题，我方一定尽快对其进行调整，并承担相应的经济责任；

4、若中标，本承诺将成为合同不可分割的一部分，与合同具有同等的法律效力。

5、我方同意招标文件所附的合同文本作为与采购方签约的合同文本，非经双方一致同意，不得改变原合同文本的条款。

供应商（公章）：

供应商法人（签字）：

日期：　　年　　月　　日

反商业贿赂承诺书

我公司承诺：

在（项目名称及标段）招标活动中，我公司保证做到：

一、公平竞争参加本次招标活动。

二、杜绝任何形式的商业贿赂行为。不向国家工作人员、政府采购代理机构工作人员、评审专家及其亲属提供礼品礼金、有价证券、购物券、回扣、佣金、咨询费、劳务费、赞助费、宣传费、宴请；不为其报销各种消费凭证，不支付其旅游、娱乐等费用。

三、若出现上述行为，我公司及参与投标的工作人员愿意接受按照国家法律法规等有关规定给予的处罚。

供应商（公章）：

供应商法人或授权代表（签字）：

日期：　　年　　月　　日

六、商务条款偏差表格式

商务条款偏差表

供应商名称：　　项目编号：　　标段：

序号	招标文件 条目号	招标文件 商务条款	投标文件 商务条款	偏差描述	结论
1	资格审查项目				

供应商照实填写，若无偏差，供应商可填写″/″

供应商（公章）：

供应商法人或授权代表（签字）：

日期：　　年　　月　　日

七、资格审查资料

八、磋商响应供应商基本情况表

磋商响应供应商基本信息表 金额单位：人民币（万元）

<table>
<tr><td>单位名称</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>单位地址</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>成立时间</td><td colspan="2"></td><td>注册资本</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>批准部门</td><td colspan="2"></td><td>批准文号</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>执业资格证书号码</td><td colspan="2"></td><td>营业执照号码</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>联系人</td><td></td><td>电话</td><td></td><td>传真</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="5">单位人员组成情况</td><td rowspan="5">职工总数</td><td rowspan="5"></td><td rowspan="5">其中</td><td>类别</td><td>数量</td><td>占职工总数的%</td></tr>
<tr><td>食品检验专业人员</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>高级职称专业人员数量</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>中级职称专业人员数量</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>初级职称专业人员数量</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">与政府部门签订委托食品安全检验合同数量与合同金额总额</td><td colspan="2">2019 年</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td colspan="2">2020 年</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td colspan="2">2021 年</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>完成政府部</td><td colspan="2">2019 年</td><td colspan="4"></td></tr>
</table>

门委托食品安全检验的批次、项目数量	2020 年	
	2021 年	

供应商（公章）：

供应商法人或授权代表（签字）：

日期：　　年　　月　　日

8.1 磋商响应供应商仪器设备一览表

序号	设备名称	品牌型号	功能及用途	序列号	购进票据	来源渠道	投入使用日期

附：设备证明资料

供应商（公章）：

供应商法人或授权代表（签字）：

日期：　　年　　月　　日

8.2 实验室情况一览表

应附负责人学历证、职称证、业务能力、从业经历等证明文件

序号	实验室名称	主要功能	负责人	备注

供应商（公章）：

供应商法人或授权代表（签字）：

日期：　　年　　月　　日

九、食品检验报价明细表

投标项目名称及标段：

采购项目编号：

单位：元/人民币

序号	服务期	磋商内容	单批次报价	总报价
1				

供应商（公章）：

供应商法人或授权代表（签字）：

日期：　　年　　月　　日

十、管理制度及实施方案

（根据项目需要提供。格式自拟）

十一、供应商认为需要的其他资料

投标函

_____（采购代理机构名称）：

1.我方全面研究了“_____”项目____标段采购文件（项目编号：_____），决定参加贵单位组织的本项目采购采购。

2.我方自愿按照采购文件规定的各项要求向采购人提供所需货物/服务，总报价为人民币_____元（大写：_____）。

3. 工期（交货期/监理周期/设计周期）为合同生效后_____日历天。

4. 质量：_____。

5. 项目经理/负责人（项目总监）_____ 。

5.一旦我方成交，我方将严格履行政府采购合同规定的责任和义务。

6.我方同意本采购文件依据相关规定对我方可能存在的失信行为进行惩戒。

7.我方为本项目提交的响应文件用于采购报价。

8.我方愿意提供贵单位可能另外要求的，与采购报价有关的文件资料，并保证我方已提供和将要提供的文件资料是真实、准确的。

9.本次采购，我方递交的响应文件有效期为采购文件规定起算之日起_____天。

供应商名称：_____（电子签章或盖单位公章）

法定代表人或授权代表（电子签章或盖章）：

日　　期：_____年_____月_____日