

商丘市梁园区市场监督管理局 2025 年下半年 食品安全专项抽检项目（三次）

竞争性磋商

招标编号：商政采〔2025〕395 号

采购编号：商梁财采磋-2025-52



采购人：商丘市梁园区市场监督管理局

代理机构：广轩项目管理有限公司

日期：二〇二五年九月

目 录

第一章 竞争性磋商公告	2
第二章 供应商须知	6
第三章 抽检清单表	20
第四章 评审办法及评审标准	47
第五章 合同条款及格式	52
第六章 响应文件格式	56

第一章 竞争性磋商公告

商丘市梁园区市场监督管理局 2025 年下半年食品安全

专项抽检项目（三次）竞争性磋商公告

广轩项目管理有限公司受商丘市梁园区市场监督管理局的委托，就商丘市梁园区市场监督管理局 2025 年下半年食品安全专项抽检项目（三次）进行竞争性磋商采购，现欢迎符合相关条件的投标人参加投标。

一、项目基本情况

1. 项目名称：商丘市梁园区市场监督管理局 2025 年下半年食品安全专项抽检项目（三次）

2. 招标编号：商政采〔2025〕395 号；

采购编号：商梁财采磋-2025-52；

3. 采购方式：竞争性磋商

4. 采购控制价：558550 元

最高限价：558550 元

5. 采购需求：

（1）标段划分：本项目共划分为一个标段

（2）服务内容：详见供应商须知前附表。

（3）服务期限：120 日历天；

（4）项目地点：梁园区境内

（5）验收标准：符合国家相关抽检规定

（6）资金来源：财政资金

6、本项目是否受联合体投标：否

7、是否专门面向中小企业：否

二、供应商的资格要求：

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

（1）具有独立承担民事责任的能力；

（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供企业 2023 年度或 2024 年度经会计师事务所或审计机构审计的年度财务审计报告，新成立的企业从成立日期开始计算或若无审计报告则提供公司财务制度）；

（3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（提供承诺书或相关证明材料）；

(4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供 2024 年 6 月以来任意 1 个月的依法缴纳税收和社会保障资金证明）；

(5) 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供承诺，格式自拟）；

(6) 法律、行政法规规定的其他条件（提供承诺，格式自拟）

2、落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目执行促进中小型企业发展政策（残疾人福利性企业、监狱企业视同小微企业）、优先采购节能环保产品等政府采购政策。

3、本项目的特定资格要求：

3.1、供应商须具有有效的食品检验资质认定计量认证证书（CMA），具备涵盖检测项目的能力附表。

3.2、按照《财政部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）的要求，根据“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）的信息，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的响应人，拒绝参与政府采购活动（查询日期为磋商公告发布之后）。

3.3、本次采购不接受联合体磋商。

三、获取采购文件

1、时间：自磋商公告发布之时起至投标截止时间止。

2、地点：商丘市公共资源交易中心网站（<https://ggzyjy.shangqiu.gov.cn>）。

3、报名方式：本项目采用网上报名，凡有意参加投标者，请登录商丘市公共资源交易中心网站（<https://ggzyjy.shangqiu.gov.cn/>）点击公告中的我要报名或者登录后选择项目按照页面提示进行网上报名；企业可直接在该公告下方相关附件下载也可以免费注册登录交易平台下载磋商文件，图纸及工程量清单。

注：如确定要参与项目投标，因在电子投标文件制作和投标过程中需要用到 CA 数字证书的加密、解密、电子签章等功能，请在制作投标文件前办理 CA 数字证书，以免影响自身投标。

4、售价：0 元

四、网上提交响应文件截止时间和地点

1、网上提交响应文件截止时间：2025 年 10 月 14 日 9 时 00 分(北京时间)

2、地点：全国公共资源交易平台(河南省.商丘市)系统上传

备注：逾期未提交或未完成投标签到的响应性文件，采购人不予受理。

五、开标时间和地点

1、开标时间：2025 年 10 月 14 日 9 时 00 分(北京时间)

2、开标地点：商丘市公共资源交易中心二楼开标席位十（商丘市南京路与中州路交叉口西南角）；

3、解密开始时间：2025 年 10 月 14 日 9 时 00 分，

解密截止时间：2025 年 10 月 14 日 10 时 00 分，因供应商原因在规定时间内无法完成解密的响应性文件视为无效。

六、发布公告的媒介

本公告在《河南省政府采购网》、《商丘市政府采购网》及《商丘市公共资源交易公共服务平台》发布。

七、其他补充事宜

1、电子投标文件网上递交流程：在电子响应文件网上递交的截止时间前，使用 CA 锁登录后将已固化且加密的电子响应文件通过网上递交的方式在投标专区自行网上递交，并确保网上递交成功（为保证文件正常网上递交，请供应商人错峰上传，详细操作可参阅交易平台办事服务-操作指南-投标阶段）。

2、本项目实行不见面开评标，供应商不需再到达现场（需要现场演示或样品展示的除外）供应商签到、响应文件线上解密、供应商在开评标过程中应保持系统登录状态。请供应商通过互联网登录交易平台自助完成投标签到、响应性文件解密、二次报价及澄清答疑等操作，具体流程详见交易中心系统 2019 年 12 月 31 日发布的《关于实行全过程不见面交易的公告》附件“商丘市公共资源交易平台操作指南 2019-12-31 版本”。本项目实行电子评标，全程取消纸质文件，电子响应文件逾期上传或没有上传的，采购人将拒绝接收。

3、供应商制做投标文件时需使用《商丘市公共资源交易中心》发布的最新电子投标人工具箱（下载地址：《商丘市公共资源交易中心》—办事服务—下载专区）。详见《商丘市公共资源交易中心》关于启用电子招标投标工具箱（V6.9.0）的通知。

4、异议和投诉渠道：各潜在投标人对本项目有异议的，应当在法定期限内以书面形式由法定代表人或授权委托代表签字并加公章向招标人或招标代理机构提出，线上异议操作流程请参考 2021 年 6 月 16 日发布的通知公告《关于开通项目在线质疑/异议或投诉处理功能的通知》。

八、凡对本次采购提出询问，请按照以下方式联系

1、采购人信息

名称：商丘市梁园区市场监督管理局

地 址：商丘市梁园区民主中路

联 系 人：李先生

联系方式：0370-2675156

2、采购代理机构信息

名称：广轩项目管理有限公司

地 址：重庆市两江新区鸳鸯街道金开大道 1228 号 3 幢

联系人：李女士

联系方式：15904603709

3、监督单位：商丘市梁园区财政局（政府采购管理办公室）

联系电话：0370-2625366

2025 年 9 月 24 日

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	名称：商丘市梁园区市场监督管理局 地 址：商丘市梁园区民主中路 联 系 人：李先生 联系方式：0370-2675156
2	代理机构	名称：广轩项目管理有限公司 地 址：重庆市两江新区鸳鸯街道金开大道 1228 号 3 幢 联系人：李女士 联系方式：15904603709
3	项目名称	商丘市梁园区市场监督管理局 2025 年下半年食品安全专项抽检项目（三次）
4	资金落实情况	已落实
5	项目说明	加强 2025 年度梁园区食品安全监管，排查食品安全隐患风险，提升食品安全保障水平，开展食品抽检工作。
6	服务内容	磋商文件及“第三章 抽检清单表”包含的全部内容
7	采购控制价	采购控制价：558550 元 供应商第一次报价超出采购控制价的作无效标处理。本项目采购方式为竞争性磋商，共两次报价，采购清单及技术条款没有实质行变动的情况下供应商的二次报价不得高于首次报价，以二次报价为准，否则，报价无效。
8	采购方式	竞争性磋商
9	服务期限	120 日历天
10	服务要求	1. 采样完成后 20 个工作日内出具检测报告，并寄送至甲方； 2. 能够按照采购人的时限要求，保质保量完成检测任务，检验过程中发现被检样品存在严重安全问题或较高风险问题的，24 小时内将问题或有关情况报告被抽样组织部门； 3. 检测工作结束后，5 日内汇总检测结果统计报表，报抽检组织部门； 4. 结合实际工作和检验情况开展研判和分析，形成相关分析报告，每批次产品出一张报告，15 日内报抽检组织部门； 5. 根据日常工作情况，能够为采购人提供预警信息服务； 6. 能够按照采购人的要求发送检测报告； 7. 严格遵守纪律和保密规定，不得接受被抽检单位的馈赠，不得利用监督抽检结果开展有偿服务活动、牟取不正当利

		益； 8. 能够按照采购人关于食品安全监督抽检的有关工作制度配合采购人完成相关工作；
11	付款方式	按财政拨付进度情况分批次拨款
12	供应商资格要求	详见竞争性磋商公告
13	是否接受联合体磋商	不接受
14	踏勘现场	不组织，供应商自行踏勘现场
15	异议提交	供应商应仔细阅读和检查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，应在递交响应文件的截止之日 5 日前在网上进行匿名提问，要求采购人对磋商文件予以澄清。
16	澄清修改	在响应文件提交截止时间至少 5 日前（不影响响应文件制作的除外），采购代理机构将通过商丘市公共资源交易公共服务平台对所有的潜在供应商进行答复，澄清、修改文件等一经在商丘市公共资源交易公共服务平台发布，视作已发放给所有供应商（发布时间即为发出时间）。澄清、修改文件等作为磋商文件的组成部分，具有约束作用。在规定时间以后提出的澄清要求将不予受理。如项目发布澄清、修改信息，将在本项目竞争性磋商公告发布同一媒介进行公告。公告自发布之日起即视为通知到潜在供应商。
17	分包	本项目不允许分包
18	构成磋商文件的其他材料	答疑、澄清文件等
19	构成响应文件的其他材料	无具体要求，供应商自行拟定
20	磋商有效期	自磋商截止之日起 60 日历天
21	近年财务状况的年份要求	2023 年度或 2024 年度
22	政府采购政策	促进中小企业发展政策：根据《关于促进中小企业健康发展的指导意见》（财库〔2020〕46 号）、《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）和《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》（财库〔2017〕141 号）及相关规定，对满足价格扣除条件且在响应文件中提交了《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或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，对货物、服务项目其投标报价扣除 20%后参与评审。对于同时属于小微企业、监狱企业或残疾人福利性单位的，不重复进行报价扣除。专门面向中小企业采购的项目或者采购包不再执行价格评审优惠的扶持政策。

23	评审方法	☒ 资格后审 ☒ 综合评分法 ☒ 经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分；根据评审结果，按照得分高低推荐前{3}名为成交候选人，评审得分相同的，按照最后报价由低到高的顺序推荐，评审得分且最后报价相同的，按照技术指标优劣顺序推荐。
24	是否允许递交备选磋商方案	不允许
25	签字和盖章要求	1、根据《中华人民共和国电子签名法》第十四条规定：可靠的电子签名与手写签名或者盖章具有同等法律效力。 2、签字和盖章要求：本项目不要求逐页签字盖章，但招标文件中注明签字或盖章的地方应按照要求签字或盖章以保证该项目资料的有效性，否则评标委员会有权对该项目资料不予认可。
26	响应文件份数	固化并加密的电子响应文件一份
27	开标程序	1、开标准备； 2、签到； 3、开标； 4、开标记录表 5、开标结束； 6、采购人代表、监督代表、记录人等有关人员在开标记录上签字确认； 7、开标会议结束。
28	磋商报价说明	报价时考虑的因素： 1、供应商应根据采购人现场情况、企业自身实际情况、市场价格等条件及国家、省、市有关规定报价，不得低于成本。 2、磋商报价为供应商在磋商文件中提出的各项支付金额的总和。磋商报价应采用磋商函及其附表规定的格式。供应商漏报项将视为不计取，或认为此项目费用包含在其他费用之中。 3、磋商报价包括为完成本磋商文件规定的采购内容的所有费用：应该包括交通费用、利润、税金、成本、采购代理服务费等各项应有的及不可预见的一切费用，甲方不再支付任何费用。 4、采购人认为供应商的磋商报价已完全包含了全部工作内容，在项目实施过程中不再调整。如出现非供应商原因造成的重大调整，应根据工作量签订补充合同。 5、本项目采购人设有预算控制价，超出预算控制价的响应文件将不被接受，若所有供应商报价均超出采购人的预算控制价，采购人有权按废标处理。
29	磋商小组的组建	3 人及以上单数 磋商小组由评审专家 2 人及 1 名采购人代表共 3 人（含

		3 人) 以上的单数组成。评审专家从有关政府部门设立的评标专家库中相关专业的专家名单中随机抽取。
30	是否授权磋商小组确定成交单位	按照综合得分由高到低的顺序推荐前三名成交候选人; 评审得分相同的, 按照报价由低到高的顺序推荐; 评审得分且最后报价相同的, 按照技术标评分由高到低的顺序推荐。定标原则: 采购人依法确定排名第一的成交候选人为本项目成交人。排名第一的成交候选人放弃成交、因不可抗力不能履行合同、不按照采购人要求签订合同、拒不履行合同或被查实存在影响成交结果的违法行为等情形, 采购人可以按照磋商小组提出的成交人候选名单排序依次确定其他供应商为成交人, 采购人也可以选择重新招标 (拒绝签订政府采购合同的成交人不得参加对该项目重新开展的采购活动)。
31	履约保证金	是否收取履约保证金: (否) 履约保证金金额: 中标金额的/%。 履约保证金形式: 现金转账或电子履约保函, 电子履约保函应通过商丘市公共资源交易中心电子保函平台全程网上办理, 实现保函信息与项目关联绑定、自动验真。具体操作参照商丘市公共资源交易中心 2020 年 9 月 30 日发布的《关于推行电子预付款保函和履约保函的公告》 提交履约保证金的时间: 签订合同后/日历日
需要补充的其它内容		
32	是否实行计算机辅助评审	是
33	成交公示	采购人将成交人的情况在本采购项目竞争性磋商公告发布的同一媒介予以公示。
34	知识产权	构成本磋商文件各个组成部分的文件, 未经采购人书面同意, 供应商不得擅自复印和用于非本采购项目所需的其它目的。采购人全部或者部分使用未成交人响应文件中的技术成果或技术方案时, 需征得其书面同意, 并不得擅自复印或提供给第三人。
35	同义词语	构成磋商文件组成部分的“通用合同条款”、“专用合同条款”、“技术标准和要求”等章节中出现的措辞“发包人”和“承包人”, 在采购磋商阶段应当分别按“采购人”和“供应商”进行理解。
36	监督	本项目的采购磋商活动及其相关当事人应当接受有管辖权的采购磋商行政监督部门依法实施的监督。
37	代理服务费	本次采购项目的代理服务费由成交供应商承担, 费用包含在投标报价中。其收费标准按河南省招标投标协会关于印发《河南省招标投标代理服务收费指导意见》的通知, 豫招协【2023】002 号规定的收费标准收取。招标代理费由中标人在中标公告发布后 5 日内一次性支付。
38		预付款金额: /。 是否要求中标单位提交电子预付款保函: (☐ 是 ☒ 否)

	预付款	电子预付款保函担保金额：等同预付款金额。 电子预付款保函开具：应通过商丘市公共资源交易中心电子保函平台全程网上办理，实现保函信息与项目关联绑定、自动验真。具体操作参照商丘市公共资源交易中心2020年9月30日发布的《关于推行电子预付款保函和履约保函的公告》 提交电子预付款保函时间：合同签订生效后1日历天。 预付款支付时间：合同签订生效或提交电子预付款保函且具备实施条件后5个工作日内。
39	响应文件递交	在响应文件递交截止时间前，使用CA锁登录后，将已固化加密的电子响应文件通过网上递交的方式在投标专区自行递交，并确保递交成功（为保证文件正常递交，请响应人错峰上传，详细操作可参阅办事服务---操作指南---投标阶段）。
40	其他注意事项	1、在投标文件递交截止时间前，使用CA锁登陆后，将已固化加密的电子投标文件通过网上递交的方式在投标专区自行递交，并确保递交成功（为保证文件正常递交，请投标人错峰上传，详细操作可参阅办事服务-操作指南-投标阶段）。 2、GEF格式电子投标文件的制作具体参考参阅商丘市公共资源交易中网站下载专区投标文件生成器操作说明。 3、供应商在开标结束后，应实时保持交易系统处于登录状态，确保能及时收到评标评审专家的澄清、说明或者补正的要求。同时供应商应打开IE浏览器，新建窗口输入网址 http://222.138.172.2:5562/，通过账户口令或数字证书登录页面并保持实时登录状态，以确保能及时收到评审专家要求的信息。即供应商应保持两个页面都实时处于登录状态。 4、评标评审过程中评审专家可通过评审系统在线提出问题，供应商应使用自带的笔记本电脑通过交易平台中的澄清答疑在专家规定时间内做出答复。供应商应实时保持交易系统处于登录状态，如由于供应商未看到澄清文件而带来的风险，采购人和采购代理机构不承担任何责任。 5、评审专家对供应商澄清的要求均有时间限制，并且在供应商澄清页面有倒计时提示，供应商应在评标（评审）专家规定时间内完成所有操作。澄清、说明需要上传交易系统的文件，必须是PDF格式并且加盖有供应商电子签章。如果文件是用word编辑的，供应商可点击文件左上角文件选择“输出为PDF”，将word文件转变为PDF格式后加盖电子签章上传。 因网络安全的需要，登录后长时间不操作将自动退出登录状态，建议供应商5分钟刷新一次。 6、澄清、说明需要上传交易系统的文件，必须是PDF格式并且加盖有供应商电子签章。如果文件是用word编辑

		的，供应商可 点击文件左上角文件选择“输出为 PDF”，将 word 文件转变为 PDF 格式后加盖电子签章上传。 7、中标（成交）通知书通过交易平台在线发放，中标单位登陆 交易平台在投标专区自行下载。 特别注意： 本次投标文件采用电子投标文件，以电子投标文件为准。 1、供应商如果中标，采购人或采购代理机构有权查验主体库中 上传资料的原件扫描件，如有与响应文件中所附证件或资料不一致的，接受相关部门惩罚，并自动放弃中标资格； 2、本项目实行不见面开评标，供应商不需再到达现场（需要现 场演示或样品展示的除外），请供应商通过互联网登录交易平台 自助完成投标签到、响应文件解密、澄清答疑等操作，具体流程 详见交易中心系统 2019 年 12 月 31 日发布的《关于实行全过程不见面交易的公告》附件“商丘市公共资源交易平台操作指南 2019-12-31 版本”。 供应商将相应涉及评审的所有客观资料上传至市场主体诚信库对应位置（涉密的除外），由评标评审专家予以认定，没有上传的视同没有提供相应评审资料，不再要求供应商现场提交原件。供应商应根据《商丘市公共资源交易平台操作指南 2019-12-31 版本》，按照磋商文件要求，将本单位相关资料上传至市场主体库相应位置，为确保材料上传成功并方便评 标评审专家查找核对，供应商应在开标前完成资料上传并在响应 文件中列明资料上传位置。市场主体诚信库中市场主体信息以评 标评审专家核对时为准，核对后主体库信息发生的任何变更均不再作为评标依据。供应商应使用最新版采购人工具箱和供应商工具箱（2023-12-13 版），最新版工具箱详见交易中心网站。 4、关于推行电子预付款保函和履约保函的通知公告，具体内容 请详见交易中心网站-通知公告。 5、关于在开标过程在线询问、开标过程直播及评审期间主体库 锁定等平台优化升级功能，供应商可参照商丘市公共资源交易中 心 2021 年 3 月 5 日发布的《关于交易平台优化升级的通知》。
41	合同融资	严格按照豫财办[2020]33 号河南省财政厅关于印发深入推进政府采 购合同融资工作实施方案的通知执行(格式见本章附件)。
42	特别提醒	为贯彻落实《河南省营商环境优化提升行动方案（2022 版）》（豫 营商〔2022〕1 号）、《2022 年全省公共资源交易管理工作要点》（豫公管委〔2022〕2 号）、《河南省财政厅关于防范供应商串通投标促进政府采购公平竞争的 通知》（豫财购〔2021〕6 号）精神，按照商丘市公共资源交易管理办 公室《关于进一步使用大数据分析监测预警信息的通知》要求，发挥市公共资 源交易中心大数据分析系统监测预警作用，进一步优化公共资源交易领

		域营商环境,维护公平公正、竞争有序的市场秩序,防范和惩治串通投标等不正当竞争行为,现将启用大数据分析监测预警功能,有关事项通知如下: 一、分析监测预警情形: 对参与本项目同一标段(包)的投标人(供应商)存在下列情形的,大数据分析系统会将监测信息在电子评标系统中给予预警提示: 1、不同投标人(供应商)的电子投标(响应)文件上传计算机的网卡 MAC 地址、CPU 序列号和硬盘序列号等硬件信息相同; 2、不同投标人(供应商)的电子投标(响应)文件由同一电子设备编制或者上传; 3、不同投标人(供应商)的电子投标(响应)文件由同一 IP 地址上传; 4、不同投标人(供应商)的电子投标(响应)文件工程预算由同一预算软件(同一把预算锁)编制。 二、存在上述预警情形之一的,其投标(响应)文件无效。
--	--	---

注: 供应商须知与供应商须知前附表不一致时以供应商须知前附表为准。

供应商须知

一、总则

1. 说明

1.1 本磋商文件适用于本次招标采购项目的招标投标。

2. 定义

2.1 “采购人”名称见本磋商文件第二部分“供应商须知前附表”。

2.2 “采购代理机构”名称见本磋商文件第二部分“供应商须知前附表”。

2.3 “服务”指磋商文件第三章所述供应商应该履行的承诺和义务。

2.4 “供应商”系指向代理机构索取磋商文件，参与采购并向代理机构提交响应文件的企业。

2.5 “成交人”系指由磋商小组综合评审确定的对磋商文件做出实质性响应且得分最高，取得与采购人签订合同资格的供应商。

3. 供应商资格要求

3.1 供应商应具备承担本采购项目资格条件。

(1) 资格要求：见供应商须知前附表；

(2) 其他要求：见供应商须知前附表。

3.2 供应商须知前附表规定接受联合体磋商的，除应符合本章第 3.1 项和供应商须知前附表的要求外，还应遵守以下规定：（不适用于本项目）

(1) 联合体各方应按磋商文件提供的格式签订联合体协议书，明确联合体牵头人和各方权利义务；

(2) 由同一专业的单位组成的联合体，按照资质等级较低的单位确定资质等级；

(3) 联合体各方不得再以自己名义单独或参加其他联合体在本采购项目中磋商。

3.3 供应商不得存在下列情形之一：

(1) 为采购人不具有独立法人资格的附属机构（单位）；

(2) 为采购项目前期工作提供咨询服务的；

(3) 与采购人存在利害关系且可能影响采购公正性；

(4) 与本采购项目的其他供应商为同一个单位负责人；

(5) 与本采购项目的其他供应商存在控股、管理关系；为本采购项目的监理人；

(6) 为本采购项目提供采购代理服务的；

(7) 被责令停业的；

(8) 被暂停或取消投标资格的；

(9) 财产被接管或冻结的；

(10) 在最近三年内发生重大质量问题（以相关行业主管部门的行政处罚决定或司法机关出具的有关法律文书为准）；

(11) 被工商行政管理机关在全国企业信用信息公示系统中列入严重违法失信企业名单；

(12) 法律法规或供应商须知前附表规定的其他情形

4. 磋商费用

4.1 供应商应承担所有与准备和参加磋商有关的费用。

5. 纪律

5.1 供应商的磋商行为应遵守中国的有关法律、法规和规章。

5.2 供应商不得相互串通磋商报价，不得妨碍其他供应商的公平竞争，不得损害采购人或其他 供应商的合法权益，供应商不得以向采购人、磋商小组成员行贿或者采取其他不正当手段谋取中 标。

5.2.1 有下列情形之一的，属于供应商相互串通磋商：

5.2.1.1 供应商之间协商磋商报价等响应文件的实质性内容；

5.2.1.2 供应商之间约定成交人；

5.2.1.3 供应商之间约定部分供应商放弃磋商或者成交；

5.2.1.4 属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同磋商；

5.2.1.5 供应商之间为谋取成交或者排斥特定供应商而采取的其他联合行动。

5.2.2 有下列情形之一的，视为供应商相互串通磋商：

5.2.2.1 不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；

5.2.2.2 不同供应商委托同一单位或者个人办理磋商事宜；

5.2.2.3 不同供应商的响应文件载明的项目管理成员为同一人；

5.2.2.4 不同供应商的响应文件异常一致或者磋商报价呈规律性差异；

5.2.2.5 不同供应商的响应文件相互混装；

5.2.2.6 不同供应商的磋商保证金从同一单位或者个人的账户转出。

二、磋商文件

6. 磋商文件组成

本磋商文件由磋商文件目录所列内容及按本磋商文件要求发出的澄清、修改和答疑组成。

7. 踏勘现场

不组织

8. 知识产权

8.1 供应商须保证，采购人在中华人民共和国境内使用磋商货物、资料、技术、服务或其任何一部分时，享有不受限制的无偿使用权，不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知 识产权而引起的法律或经济纠纷。如供应商不拥有相应的知识产权，则在磋商报价中必须包括合 法获取该知识产权的一切相关费用。如因此导致采购人损失的，供应商须承担全部赔偿责任。

8.2 供应商如预在项目实施过程中采用自有知识成果，须在响应文件中声明，并提供相关知识产权证明文件。使用该知识成果后，供应商须提供开发接口和开发手册等技术文档。

9. 答疑及磋商文件的澄清和修改

9.1 采购人、采购代理机构可以按照前附表规定的时间内，对已发出的磋商文件进行必要的澄 清或者修改，澄清或者修改的内容作为磋商文件的组成部分。澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采购人、采购代理机构应当在供应商须知前附表规定的时间内，在商丘市公共资源 交易中心统一回复（发布时间为发出时间），一经发布视为已发放给所有供应商，但不指明澄清 问题的来源。

9.2 澄清或修改信息等一经在商丘市公共资源交易中心发布，视作已发放给所有供应商（发 布时间即为发出时间），各供应商应随时关注报名项目信息并及时登录商丘市公共资源交易中心 下载各类文件及资料，否则所造成的一切后果由供应商自负。

三、响应文件

10. 响应文件的语言及计量单位

10.1 供应商提交的响应文件（包括技术文件和资料中的说明）以及供应商与采购代理机构就 有关磋商的所有来往函电均应使用中文简体字。

10.2 原版为外文的证书类文件，以及由外国人作出的本人签名、外国公司的名称或外国印章等可以是外文，但应当提供中文翻译文件并加盖供应商公章。必要时磋商小组可以要求供应商提供附有公证书的中文翻译文件或者与原版文件签章相一致的中文翻译文件。原版为外文的证书类、证明类文件，与供应商名称或其他实际情况不符的，供应商应当提供相关证明文件。

10.3 除非磋商文件另有规定，响应文件所使用的计量单位，应使用国家法定计量单位。

10.4 对违反上述规定情形的，磋商小组有权要求供应商限期提供相应文件或决定对其磋商予以拒绝。

10.5 电报、电话、传真形式的磋商概不接受。供应商的响应文件一律不予退还。

11. 响应文件组成及编制

见第六章 响应文件格式

12. 磋商报价

12.1 所有磋商报价均以人民币元为计算单位。只要磋商了一个确定数额的总价，无论分项价格是否全部填报了相应的金额或免费字样，报价应被视为已经包含了但并不限于相关服务等费用和所需缴纳的所有价格、税、费。在其他情况下，由于分项报价填报不完整、不清楚或存在其他任何失误，所导致的任何不利后果均应当由供应商自行承担。

12.2 除非磋商文件另有规定，不接受可选择或可调整的磋商方案和报价，任何有选择的或可调整的磋商方案和报价将被视为非响应性磋商而被拒绝。

12.3 供应商须严格按照报价分析表规定的格式要求填写。

12.4 供应商对磋商报价若有说明应在响应文件中显著处注明。

12.5 最低报价不能作为成交的保证。

13. 磋商有效期

13.1 本项目的磋商有效期按照磋商文件第二章“供应商须知前附表中”中的规定。磋商有效期自磋商之日起计算，短于规定期限的磋商将按无效磋商处理。

13.2 在特殊情况下，采购代理机构可与供应商协商延长磋商有效期。这种要求和答复都应以书面形式进行。供应商可以拒绝接受延期要求，同意延长有效期的供应商除按照采购代理机构要求修改磋商有效期外，不能修改响应文件的其他内容。

14. 磋商内容填写说明

14.1 供应商应详细阅读磋商文件的全部内容。响应文件须对磋商文件中的内容作出实质性和完整的响应，如果响应文件填报的内容不详，或没有提供磋商文件中所要求的全部资料及数据，将可能导致磋商被拒绝。

14.2 响应文件须严格按照磋商文件第六章规定的格式提交，并按规定的统一格式逐项填写，不准有空项；无相应内容可填的项，应填写“无”、“未测试”、“没有相应指标”等明确的回答文字。由于编排混乱导致响应文件被误读或查找不到，其责任由供应商承担。

14.3 开标一览表按要求按格式统一填写，不得自行增减内容。

14.4 供应商须注意：为合理节约政府采购评审成本，提倡诚实信用的磋商行为，特别要求供应商应本着诚信精神，在本次响应文件的偏离表中，均以审慎的态度明确、清楚地披露各项偏离。若供应商对某一事项是否存在或是否属于偏离不能确定，亦必须在偏离表中清楚地表明该偏离事项，并可以注明不能确定的字样。任何情况下，对于供应商没有在偏离表中明确、清楚地披露的事项，包括可能属于被供应商在偏离表中遗漏披露的事项，一旦在评审中被发现存在偏离或被认定为属于偏离，则磋商小组有权视具体情况评审时予以处理，乃至对该磋商予以拒绝。

14.5 供应商必须保证响应文件所提供的全部资料真实可靠，并接受采购代理机构或磋商小组 对其中任何资料进一步审查的要求。

四、磋商保证金

本项目不收取磋商保证金

五、响应文件的递交

15. 响应文件的密封和标记

15.1 电子响应文件应固化、加密并确保上传成功。

16. 响应文件的递交

16.1 供应商应于磋商截止日期前将固化并加密的响应文件递交成功，递交位置应是磋商文件 中指定的位置。

16.2 在磋商文件要求提交响应文件的截止时间之后递交的响应文件，为无效响应文件，采购 代理机构将不予认可。

17. 响应文件的修改和撤回

17.1 供应商在递交响应文件后，可以修改或撤回其磋商，但这种修改和撤回，必须在规定的 磋商截止时间前。在磋商截止时间后，供应商不得要求修改或撤回其响应文件。

六、开标

18. 磋商

18.1 磋商程序

采购人按本须知前附表所规定的时间和地点公开磋商，参加磋商的供应商法定代表人或委托 代理人应在相应网站准时线上签到，以证明其出席磋商会议。

七、评审步骤和要求

19. 组建磋商小组

19.1 采购代理机构根据有关法律法规和本磋商文件的规定，结合招标项目的特点组建磋商小 组，对响应文件进行评估和比较。磋商小组由三人及以上单数组成，其中经济、技术等方面的专家不少于三分之二。

19.2 磋商小组独立开展工作，负责审议所有响应文件，并推荐成交候选人。

20. 初步评审

20.1 磋商小组审查响应文件是否符合磋商文件的基本要求：内容是否完整、资格证明文件是 否合格、文件签署是否齐全等。

20.2 磋商小组审查响应文件是否实质上响应磋商文件的要求。

1) 实质上响应的磋商是指与磋商文件上的条款、条件相符，没有重大偏离或保留，否则将视 为无效磋商。

2) 重大偏离或保留系指磋商服务的服务期限、质量要求等明显不能满足磋商文件的要求，或 者实质上与磋商文件不一致，纠正这些偏离或保留将对其他实质上响应要求的供应商的竞争地位 产生不公正的影响。包括但不限于：

- A、报价超过项目控制价或经磋商小组认定低于成本的；
- B、服务期限明显不能满足磋商文件的要求的；
- C、服务质量明显不能满足磋商文件的要求的；
- D、响应文件未按磋商文件的规定签章的；
- E、磋商有效期不足的；
- F、有串通磋商或弄虚作假或有其他违法行为的；
- G、不符合磋商文件中规定的其他实质性要求
- H、不符合法律法规规定其他情形的

20.3 响应文件的细微偏差是指在实质上响应磋商文件要求，但在个别地方存在漏项或者提供了不完整的技术信息和数据等情况，并且补正这些遗漏或者不完整，不会对其他供应商造成不公平的结果。细微偏差不影响响应文件的有效性。

20.4 初步评审中，响应文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

(一) 响应文件中开标一览表内容与响应文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；

(二) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

(三) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

(四) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价经供应商确认后产生约束力，供应商不确认的，其磋商无效。

20.5 磋商小组对响应文件的判定，只依据响应文件内容本身，不依据其他外来证明。

21. 磋商的澄清

21.1 磋商小组有权要求供应商对响应文件中含义不明确、对同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误等内容作必要的澄清、说明或者补正。该要求应当采用网上递交形式，并由磋商小组成员签字。磋商小组不接受供应商主动提出的澄清、说明或者补正。

21.2 供应商必须按照磋商小组通知的内容和时间做出答复，该答复经法定代表人或授权代理人的签字认可，将作为响应文件内容的一部分。澄清、说明或者补正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。供应商拒不按照要求对响应文件进行澄清、说明或者补正的，磋商小组可拒绝该磋商。

21.3 如磋商小组一致认为某个供应商的报价明显不合理，有降低质量、不能诚信履行的可能时，磋商小组有权决定是否通知供应商限期进行解释或提供相关证明材料。若已要求，而该供应商在规定期限内未做出解释、作出的解释不合理或不能提供证明材料的，经磋商小组取得一致意见后，可拒绝该磋商。

22. 综合评审

22.1 磋商小组只对实质上响应磋商文件的磋商进行评价和比较；评审应严格按照磋商文件第二章“供应商须知前附表”中的规定以及磋商文件的要求进行。具体要求等详见磋商文件第四章“评审方法及评审标准”。

22.2 磋商小组依法独立评审，严格遵守评审工作纪律。对需要共同认定的事项存在争议的，按照少数服从多数的原则作出评审结论。持不同意见的磋商小组成员应当在评审报告上签署不同意见并说明理由，不签署不同意见的视为同意。

23. 确定成交候选人

23.1 详见供应商须知前附表。

24. 评审过程要求

24.1 磋商之后，直到签订合同止，凡是属于审查、澄清、评价和比较磋商的有关资料以及定标意向等，均不向供应商或者其他与评审无关的人员透露。

24.2 在确定成交人之前，供应商试图在响应文件审查、澄清、比较和评审时对磋商小组、采购人和采购代理机构施加任何影响都可能导致其磋商无效。

25. 采购项目废标

25.1 在评审过程中，磋商小组发现有下列情形之一的，应对采购项目予以废标：

1) 符合专业条件的供应商或者对磋商文件作实质响应的供应商数量不足，导致进入综合评审、打分阶段的供应商不足3家的；

2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

3) 因重大变故, 采购任务取消的。

4) 法律法规规定的其他情形。

八、履约保证金及预付款

8.1 履约保证金

是否收取履约保证金: (否)

履约保证金金额: 中标金额的/%。

履约保证金形式: 现金转账或电子履约保函, 电子履约保函应通过商丘市公共资源交易中心电子保函平台全程网上办理, 实现保函信息与项目关联绑定、自动验真。具体操作参照商丘市公共资源交易中心 2020 年 9 月 30 日发布的《关于推行电子预付款保函和履约保函的公告》

提交履约保证金的时间: 签订合同后/日历日

8.2 预付款

预付款金额: /。

是否要求中标单位提交电子预付款保函: (☐是☒否)

电子预付款保函担保金额: 等同预付款金额。

电子预付款保函开具: 应通过商丘市公共资源交易中心电子保函 平台全程网上办理, 实现保函信息与项目关联绑定、自动验真。具体操作参照商丘市公共资源交易中心 2020 年 9 月 30 日发布的 《关于推行电子预付款保函和履约保函的公告》

提交电子预付款保函时间: 合同签订生效后 1 日历天。

预付款支付时间: 合同签订生效或提交电子预付款保函且具备实施条件后 5 个工作日内。

九、代理服务费

代理服务费按照磋商文件第二章“供应商须知前附表”中的规定由成交人交纳, 请供应商在 测算磋商报价时充分考虑这一因素。

十、签订合同

26. 成交通知

26.1 成交人确定后, 采购代理机构将在相关发布媒体上发布成交公告, 成交供应商自行在商丘市公共资源网站下载打印成交通知书。成交通知书对采购人和成交人具有同等法律效力。成交 通知书发出以后, 采购人改变成交结果或者成交人放弃中标, 应当承担相应的法律责任。

26.2 采购代理机构对未成交的供应商不作未成交原因的解释, 但成交结果的有效性不以未成交的供应商是否收到相应的通知为前提。

26.3 成交通知书是合同的组成部分。

27. 签订合同

27.1 成交人须在成交通知书发出之日起 15 个工作日内与采购人签订采购合同。

27.2 成交人须按照磋商文件、响应文件及评审过程中的有关澄清、说明或者补正文件的内容 与采购人签订合同。成交人不得再与采购人签订背离合同实质性内容的其他协议或声明。

27.3 成交人一旦中标及签订合同后, 不得转包, 亦不得将合同全部及任何权利、义务向第三方转让。

27.4 违反 27.1 条、27.2 条的规定, 给对方造成损失的, 应承担赔偿责任。

十一、处罚、询问和质疑

28. 处罚

28.1 发生下列情况之一, 按以下方式处理: (1) 记录在商丘市公共资源交易供应商诚信库档案; (2) 对其违法违规行为移交有关部门进行处理。

- 1) 提供虚假材料谋取成交；
- 2) 采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；
- 3) 与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通；
- 4) 向采购人、采购代理机构、磋商小组行贿或者提供其他不正当利益；
- 5) 在采购过程中与采购人进行协商谈判；
- 6) 成交后无正当理由拒不与采购人签订政府采购合同；
- 7) 未按照采购文件确定的事项签订政府采购合同，或者与采购人另行订立背离合同实质性内容的协议；
- 8) 捏造事实、提供虚假材料进行质疑、投诉；
- 9) 拒绝有关部门监督检查或者提供虚假情况；
- 10) 违反法律法规规定的其他行为。

29. 询问

29.1 供应商对采购事项有疑问的，可以向采购人或采购代理机构提出询问。

30. 供应商就磋商事宜提出质疑

30.1 供应商认为磋商文件、采购过程、成交或者成交结果使自己的权益受到损害的，可以按照《中华人民共和国政府采购法》、《政府采购质疑和投诉办法》(财政部令第94号)等法律法规的相关规定。

本磋商文件要求供应商在法定质疑期内针对同一采购程序环节的质疑须一次性向采购人、采购代理机构提出。质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意，或者采购人、采购代理机构未在规定时间内作出答复的，可以在答复期满后15个工作日内向财政部门投诉。

十二、保密和披露

31. 保密和披露

31.1 供应商自领取磋商文件之日起，须承担本采购项目保密义务，不得将因本次磋商获得的信息向第三人外传。由采购人向供应商提供的详细资料 and 所有其它资料，被视为保密资料，仅被用于它所规定的用途。除非得到采购人的同意，不能向任何第三方透露。磋商结束后，应采购人要求，供应商应归还所有从采购人处获得的保密资料。

31.2 采购代理机构有权将供应商提供的所有资料向有关政府部门或评审标书的有关人员披露。

31.3 在采购代理机构认为适当时、国家机关调查、审查、审计时以及其他符合法律规定的情况下，采购代理机构无须事先征求供应商同意而可以披露关于采购过程、合同文本、签署情况的资料、供应商的名称及地址、响应文件的有关信息以及补充条款等，但应当在合理的必要范围内。对任何已经公布过的内容或与之内容相同的资料，以及供应商已经泄露或公开的，无须再承担保密责任。

第三章 抽检清单表

附件 1

开展食品安全突出问题暨植物油专项整治抽检任务项目表

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	抽检 数量
1	粮食加工 品	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、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	1
		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 B1、赭曲霉毒素 A	1
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	1
2	食用油、油脂 及其制品	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 B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	4
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）	2
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	8
				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	2
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	4
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	4

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	抽检数量
3	酱类	酱类	酿造酱	黄豆酱 甜面酱等	一般	氨基酸态氮、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） 、 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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） 、安 赛蜜、大肠菌群	1
4	调味料	调味料	半固体复合调味 料	火锅底料、麻辣烫底料	一般	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	1
5	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉（ 以 Cd 计）、铬（ 以 Cr 计）、总砷（ 以 As 计）、N-二甲基亚硝胺、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、糖精钠（ 以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、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、商业无菌（搭载风险检测：猪、鸡、鸭源性）	1
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、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（柠檬黄、日落黄、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（搭载风险检测：猪、鸡、鸭源性）	2

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	抽检 数量
6	饮料	饮料	蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物（以HCN计）、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌	1
			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、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	1
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数	1
7	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Al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、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
8	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅（以Pb计）、镉（以Cd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）、商业无菌	1
			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）、二氧化硫残留量、商业无菌	1

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	抽检 数量
9	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
10	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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、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、诱惑红、喹啉黄）、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
11	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	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（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）（搭载风险检测：木薯源性）	1
12	餐饮食品	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）、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）	1
				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）、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）	1
				油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以Al计）	1
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	1
				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	1
		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、铝的残留量（干样品，以Al计）	1

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	抽检数量
13	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	羊肉	高	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、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)	4
			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、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、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	15
14	蔬菜	蔬菜	鳞茎类蔬菜	葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、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、乙酰甲胺磷	10
				韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	6
			叶菜类蔬菜	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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	8
			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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	6
			根茎类和薯芋类蔬菜	姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	6
15	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼(鳊鱼、(鲫鱼、黄鳝、乌鳢、泥鳅、大口黑鲈)	高	挥发性盐基氮、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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	20
16	水果类	水果类	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、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺	16
				芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮	16
				荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脒、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果	16
合计						170	

开展制售假冒肉制品问题检治抽检任务项目表

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	抽检数量
1	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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙 酸计）、合成着色剂（柠檬黄、 日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素	16
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、N-二甲基亚硝胺、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、糖精钠 （以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、 日落黄、胭脂红、诱惑红）、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、商业无菌 （搭载风险检测：猪、鸡、鸭源性）	28
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以 Pb 计）、N-二甲基亚硝胺、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、诱惑红）、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	10
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、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（柠檬黄、 日落黄、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（搭载风险检测：猪、鸡、鸭源性）	16
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	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、诱惑红）、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	10
合计							80

附件 3

整治农村假冒伪劣食品问题抽检任务项目表

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	抽检数量
1	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	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(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红) (搭载风险检测: 木薯源性)	1
2	糕点	糕点	面包	面包	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(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品, 以 Al 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)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)、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	2
			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(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品, 以 Al 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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、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	2
3	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	2
				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	2
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	2
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	2
4	蜂产品	蜂产品	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、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	1
5	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	1

			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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
6	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Al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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
7	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd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)、商业无菌	1
				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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌	1
			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)、二氧化硫残留量、商业无菌	1

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	抽检数量
8	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	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NO ₃ -计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1
				饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量(以O ₂ 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	1
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	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)、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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌	1
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数	1

			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、铅（以 Pb 计）、氰化物（以 HCN 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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
			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、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	1
9	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 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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
10	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 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)、安赛蜜、二氧化硫残留量、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(柠檬黄、日落黄、诱惑红)、大肠菌群	1
			食用菌制品	干制食用菌	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、甲基汞(以 Hg 计)、总砷（以 As 计）、无机砷（以 As 计）	1
11	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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、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、诱惑红、喹啉黄)、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
			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	1
12	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、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 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)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	1

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	抽检数量
13	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 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)、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 Al 计)、大肠菌群	1
			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 Al 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	1
				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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	1
14	畜禽肉及副产品	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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、噻乙醇、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、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	2
				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、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、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	2
				羊肉	高	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、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)	2

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	抽检数量
15	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅(以 Pb 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)、总汞(以 Hg 计)	2
			鳞茎类蔬菜	葱	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、丙环唑、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、乙酰甲胺磷	4

				韭菜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、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、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4
16	水果类	水果类	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	8
				甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	8
			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、氯吡啶、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	10
17	调味品	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）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	4

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	抽检数量
18	蔬菜	蔬菜	叶菜类蔬菜	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、啉虫脒、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、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4
			茄果类蔬菜	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、啉虫脒、毒死蜱、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、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	10
				茄子	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡唑醚菌酯、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、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	12
				豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、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、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4

			根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氰 菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷	10
19	水果类	水果类	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、联苯菊 酯、烯啶醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺	8
				芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮	10
				火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪	8
				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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果	10
20	蔬菜	蔬菜	根茎类和薯 芋类蔬菜	姜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、 噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	2
21	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼(鳊鱼、鲫鱼、黄鳝、乌鳢、泥鳅、大口黑鲈)	高	挥发性盐基氮、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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲 硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	4
22	乳制品	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 、铅（ 以 Pb 计） 、丙二醇、商业无菌	2
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） 、 阿斯巴甜 、 安赛蜜 、三聚氰胺 、铅（ 以 Pb 计） 、金黄色葡萄球菌 、沙门氏菌 、大肠 菌群、酵母、霉菌	2
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（ 以 Pb 计） 、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	2
合计							170

中小学校园食品安全突出问题专项整治抽检任务项目表

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	抽检数量
1	餐饮食品	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)、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)	4
				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)、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)	4
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	10
		饮料(自制)	饮料(自制)	奶茶(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	4
2	粮食加工品	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、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	2
		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B1、赭曲霉毒素A	3
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	3
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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群	4
		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例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数	4
		酱类	酿造酱	黄豆酱	一般	氨基酸态氮、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	3
		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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	3
4	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	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(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	3

5	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	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 、 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、 甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/ 金霉素/四环素（组合含量）	3
6	畜禽肉及副产品	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 、 克伦特罗 、 莱克多 巴胺 、 沙丁胺醇 、 噻乙醇 、 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 、 地塞米松 、 甲硝唑 、 氯丙嗪 、 林可霉素 、 土霉素/金霉素/ 四环素（组合含量）	3
7	蔬菜	蔬菜	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 、 灭蝇胺 、 噻虫胺 、 噻虫嗪 、 三唑磷 、 水胺硫磷 、 氧乐果 、 乙酰甲胺磷	5
			叶菜类蔬菜	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 、 噻虫胺 、 噻虫嗪 、 三 氯杀螨醇 、 水胺硫磷 、 辛硫磷、氧乐果、 乙酰甲胺磷	3
			茄果类蔬菜	茄子	较高	铅（ 以 Pb 计） 、 镉（ 以 Cd 计） 、 吡唑醚菌酯、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、 噻虫胺、 噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水 胺硫磷、氧乐果、 乙酰甲胺磷	3
			根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	较高	铅（ 以 Pb 计） 、 镉（以 Cd 计） 、 毒死蜱、 甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 、 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 、 噻虫嗪、杀扑磷 、 乙酰甲胺磷	3
				姜	较高	铅（ 以 Pb 计） 、 镉（ 以 Cd 计） 、 吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、 甲胺磷、 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 、 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 、 噻虫胺 、 噻虫嗪 、 二硫化硫残留量	3
				萝 卜	较高	铅（ 以 Pb 计） 、 毒死蜱、 甲胺磷、 甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、 噻虫 嗪、氧乐果	3
			鳞茎类蔬菜	葱	较高	铅（ 以 Pb 计） 、 镉（以 Cd 计） 、 丙环唑、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、乙酰甲胺磷	3
8	鲜蛋	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 、 甲砒霉素 、 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 、 地克 珠利 、 托曲珠利	4
合计							80

梁园区 2025 年下半年食品安全监督抽检任务表

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	抽检数量
1	粮食加工 品	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、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	4
		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 B1、赭曲霉毒素 A	4
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素 B1、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	4
2	食用油	食用植物油	食用植物油	大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	4
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	4
	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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	4
						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例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	4
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、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）、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群	4
						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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	4
		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）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	4
			半固体复合调味料	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 B1	4
			半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料	一般	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	4
			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	4

		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠	4
		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）	4
				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）	4
4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、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、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、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、商业无菌	4
5	乳制品	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、铅（以Pb计）、丙二醇、商业无菌	4
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	4
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量（以O ₂ 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	10
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	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）、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、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	4
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数	4
			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、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	4

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	抽检数量
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	4
			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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	4
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Al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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	4
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd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)、商业无菌	4
			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)、二氧化硫残留量、商业无菌	4
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)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	4
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面食生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)	4
				速冻面食熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	4
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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	4

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	抽检数量
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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、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、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	4
			果冻	果冻	一般	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)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	4
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、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	4
15	酒类	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、安赛蜜	4
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	4
		发酵酒	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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	4
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 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)、安赛蜜、二氧化硫残留量、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(柠檬黄、日落黄、诱惑红)、大肠菌群	10
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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、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、诱惑红、喹啉黄)、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	4
18	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、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 ₁ 、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)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	4
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	4

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	抽检数量
20	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	4
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	4
				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、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	4
21	水产制品	水产制品	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)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	4
22	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素	4
			淀粉制品	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(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	4
23	糕点	糕点	面包	面包	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(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以Al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)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)、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	4
			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(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以Al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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、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	4
			粽子	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)、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	4

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	抽检数量
24	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 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)、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 Al 计)、大肠菌群	4
			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 Al 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	4
				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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	4
			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 Al 计)、大肠菌群	4
25	蜂产品	蜂产品	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、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	4

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	抽检数量
26	餐饮食品	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)、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)	4
				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)、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)	4
				油饼油条 (自制)	较高	铝的残留量(干样品, 以Al计)	4
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	2
				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	2
		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、铝的残留量(干样品, 以Al计)	8
		饮料 (自制)	饮料 (自制)	奶茶 (自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	8

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	抽检数量
27	畜禽肉及 副产品	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、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、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	4
				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、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、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	4
				羊肉	高	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、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)	4
			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、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、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	4

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	抽检数量
28	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅(以 Pb 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)、总汞(以 Hg 计)	4
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯 氰 菊酯和高效氯氟氰菊酯	4
			鳞茎类蔬菜	葱	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、丙环唑、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、乙酰甲胺磷	4
				韭菜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
			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、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4
				大白菜	较高	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	6
				普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4

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	抽检数量
28	蔬菜	蔬菜		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、啉虫脒、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、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	6
				油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、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、氧乐果、乙酰甲胺磷	4
			茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、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、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	10
				茄子	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡啶醚菌酯、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、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	8
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、啉虫脒、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	6
			豆类蔬菜	菜豆	较高	倍硫磷、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
				豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、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、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	8
			根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷	6

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	抽检数量
28	蔬菜	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	较高	铅(以 Pb 计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺	8
				姜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	4
				萝卜	较高	铅(以 Pb 计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果	4
				山药	较高	铅(以 Pb 计)、毒死蜱、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	12
29	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	4
				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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星	4
				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)、呋喃唑酮代谢物	2
			海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉(以 Cd 计)、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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	2
				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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星	2
				海水蟹	高	镉(以 Cd 计)、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物	2
			贝类	贝类	高	镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)	2

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	抽检数量
30	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、 甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	6
				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、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷	4
				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 、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺	6
				油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	2
			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、敌敌 畏、联苯肼酯	4
				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、克百威	2
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱	2
				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、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	4
			浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、氯吡脞、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑 醇、 腈苯唑	6
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脞、氧乐果	4

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	抽检数量
31	水果类	水果类	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、 联苯菊酯、烯啶醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺	6
				芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪 酮	6
				火龙果	较高	氟虫腈、 甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪	6
				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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果	6
			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	6
				甜瓜类	较高	克百威、烯啶吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	6
32	鲜蛋	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、 甲砒霉素、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、地克珠利、托曲珠利	6
33	豆类	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	6
34	生干坚果与籽类食品	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)、二氧化硫残留量、吡虫啉	2
				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 B1、噻 虫嗪、噻虫胺	2
合计							500

第四章 评审办法及评审标准

本项目采用综合评分法。磋商小组成员对满足磋商文件实质性要求的响应文件，按照本章规定的评审办法进行打分，按照供应商须知前附表规定的定标方式确定成交人。首先由磋商小组对各供应商进行初步评审，对通过初步评审供应商的响应文件综合评审 独立打分，然后磋商小组各评委打分情况汇总，计算出各供应商的平均得分，最后计算 各供应商的平均得分由高到低进行排序，磋商小组最终按平均得分由高到低顺序确定成交人。当平均得分相等时，以磋商报价低的优先；磋商报价也相等的，按照技术标评分 由高到低的顺序推荐。

评审项目	评审因素	评审标准
形式评审标准	供应商名称	与营业执照一致
	响应文件签字盖章	符合磋商文件要求
	响应文件格式	响应文件按照磋商文件规定的格式、内容填写字迹清晰可辨
	磋商报价	不得超过采购控制价
资格评审标准	具有独立法人资格	具有有效的营业执照、税务登记证、组织机构代码证(或三证合一的营业执照)
	食品检验资质认定计量认证证书	供应商须具有有效的食品检验资质认定计量认证证书(CMA)及涵盖检测项目的能力附表
	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	提供企业 2023 年度或 2024 年度经会计师事务所或审计机构审计的年度财务审计报告,新成立的企业从成立日期开始计算或若无审计报告则提供公司财务制度
	具有履行合同所必需的设备和技术能力	提供承诺书或相关证明材料
	依法纳税证明材料及社会保障资金缴纳证明材料	提供 2024 年 6 月以来任意 1 个月的依法缴纳税收和社会保障资金证明
	参加政府采购活动近 3 年内在经营活动中没有重大违法记录	提供书面声明,格式自拟(法定代表人或其委托代理人签字或盖章并加盖公章)
	信用查询	符合磋商文件要求
响应性评审标准	服务内容	符合磋商文件要求
	服务期限	符合磋商文件要求
	验收标准	符合磋商文件要求
	磋商有效期	符合磋商文件要求
	其他要求	满足磋商文件要求

一、评分细则：

评分因素	评分内容	评分标准
磋商 报价 (20分)	磋商报价 (20分)	价格分统一采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且磋商价格最低的磋商报价为评审基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算： 磋商报价得分=（评审基准价 / 最终磋商报价） × 100×20% 计算结果保留两位小数特别提示： 1、报价应以公平、合理且对采购人有利为原则。磋商报价是评审综合打分的依据之一，但不是唯一依据，也不是决定性因素。 2、磋商报价应是在保证采购要求和服务质量的基础上投报的全费用价格。磋商小组认为供应商的报价明显低于其他通过资格、符合性审查的供应商的报价时，最低磋商报价的供应商将有可能影响服务质量或者不能诚信履约，磋商小组应当要求其在评审现场合理的时间内提供说明，必要时提交相关证明材料；供应商不能证明其报价合理性的，磋商小组应当将其作为无效磋商处理。
商务 部分 (40)分	抽样工具 情况 (12分)	1、满足食品安全监督抽检工作要求的抽样要求和特殊运输设备等：配备有冷藏车、常温抽样车辆，每提供一辆得3分，最多得6分。 2、供应商具备与承担任务相适应的抽样设备，每提供一套得2分，最多得6分；否则不得分（每套至少应包括安卓系统下平板电脑<或智能手机等移动类抽样终端设备>和移动便携式打印机） 注：车辆提供行驶证、登记证复印件；抽样设备附发票扫描件，否则不得分
	仪器设备 (8分)	供应商配备本项目所需要的仪器设备，仪器设备中需具有液相色谱串联质谱联用仪（LC-MS/MS）、气相色谱串联质谱联用仪（GC-MS/MS）、电感耦合等离子体质谱（ICPMS）、液相色谱仪、气相色谱仪、原子吸收仪、原子荧光、离子色谱仪每有1项得1分，最多得8分。 注：仪器提供购买票据或购置合同复印件。
	人员配 备情况 (10)分	供应商拟投入本项目的检验人员具有中级（含）及以上职称的人员数量10人及以上，得10分；具有中级（含）及以上职称的人员数量5人-9人，得5分；具有中级（含）及以上职称的人员数量1人-4人，得1分。（未提供得0分） 注：人员须提供人员职称证（食品检测相关行业）、人员近3个月内（任意1个月）缴纳社会保险的证明，退休返聘人员需提供返聘协议或劳动合同，不齐全者不得分）。
	企业 业绩 (2分)	供应商提供2022年1月1日以来类似业绩一份得2分，最多得2分。提供中标通知书及合同。
	企业实力 (8分)	（1）供应商具备有效的省级农业部门颁发的农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL）的得4分。 （2）供应商具备中国合格评定国家认可委员会实验室认可证书（CNAS）的，得4分。 注：响应文件中须提供证书扫描件或网站截图等证明材料。
技术部分 (40)分	质量控制 (0-6分)	具有完善的食品抽样检验质量控制方案及措施。 方案全面详实，科学合理。得6分； 方案较为全面详实，较为科学合理。得4分； 方案不够全面详实，不够科学合理。得2分； 不提供不得分。

	专项抽检品控措施 (0-6分)	针对餐饮环节的抽检工作满足 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。 措施全面详实，科学合理。得 6 分； 措施较为全面详实，较为科学合理。得 4 分； 措施不够全面详实，不够科学合理。得 2 分； 不提供不得分。
	技术服务流程 (0-6分)	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；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。 服务流程设置合理，分工明确。得 6 分； 服务流程较为设置合理，较为分工明确。得 4 分； 服务流程不够设置合理，不够分工明确。得 2 分； 不提供不得分。
	管理制度 (0-6分)	有完善的食品安全检测制度、抽样管理制度、责任追究制度、检验档案管理制度等管理制度。 制度全面详实，科学合理。得 6 分； 制度较为全面详实，较为科学合理。得 4 分； 制度不够全面详实，不够科学合理。得 2 分； 不提供不得分。
	检测技术实施方案 (0-6分)	供针对本项目提供合理的检测技术及实施方案，明确阐述针对本项目的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、抽样实施管理细则、检验实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制及应急处置机制等。 方案全面详实，科学合理。得 6 分； 方案较为全面详实，较为科学合理。得 4 分； 方案不够全面详实，不够科学合理。得 2 分； 不提供不得分。
	服务承诺 (0-10分)	(1) 供应商承诺为采购人提供检验技术咨询、报送检验公示信息、配合处理异议复检、食品安全质量分析、食品安全风险评估相关服务。(良：4分；中等：2分；一般：1分；不提供：0分) (2) 供应商承诺与采购人及相关单位建立定期或不定期的沟通机制。(良：3分；中等：2分；一般：1分；不提供：0分) (3) 供应商为采购人提供抽检培训和结果分析等相关服务。(良：3分；中等：2分；一般：1分；不提供：0分)

注：①评审办法及评审标准中所涉及到的证件（营业执照、资质认定计量认证证书、人员证书、社保、业绩、财务审计报告等其他需要证明的证书证件）均应上传至市场主体诚信库对应位置。供应商上传公示的资料有效时间为项目开标时间之前，对在项目开标时间之后上传公示的资料应做无效处理。供应商应根据交易中心2025年5月30日发布的“关于进一步规范市场主体库使用的补充通知”内容执行，②依据国家及省市有关政策要求，交易中心评标评审系统中已嵌入河南省信用信息共享平台信用联合惩戒系统，联合惩戒系统中信息与信用中国信息同步。资格审核小组和评标评审专家应通过河南省信用信息共享平台信用联合惩戒系统对投标单位信用情况进行查询，投标单位信用情况以当时查询结果为准。

1、磋商小组应当执行连续评审的原则完成全部评审工作。只有发生不可抗力导致评审工作无法继续时，评审活动方可暂停。发生评审暂停情况时，磋商小组应当封存全部响应

文件和评审记录，待不可抗力影响结束且具备继续评审的条件时，由原磋商小组继续评审。

2、除非发生下列情况之一，磋商小组成员不得在评审中途更换：（1）因不可抗拒的客观原因，不能到场或需在评审中途退出评审活动；（2）根据法律法规规定，某个或某几个磋商小组成员需要回避。退出评审的磋商小组成员，其已完成的评审行为无效。根据本采购文件规定的磋商小组成员产生方式另行确定替代者进行评审。

3、在任何评审环节中，需磋商小组就某项评审结论做出表决的，由磋商小组全体成员按照少数服从多数的原则，以记名投票方式表决。

二、磋商无效的情形

出现下列情形之一的，供应商递交的响应文件作无效磋商处理，该供应商的响应文件不参与评审：

- 1、供应商递交的响应文件因供应商自身原因而导致无法评审的；
- 2、递交的响应文件不完整或未按采购文件要求盖公章及签字的；
- 3、供应商不符合法律法规及采购文件规定的资格条件的；
- 4、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，参加同一合同项下的政府采购活动的；
- 5、供应商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；
- 6、磋商有效期不足的；
- 7、报价经磋商小组认定低于成本价的；
- 8、报价高于采购文件载明的最高限价的；
- 9、响应文件对采购文件中必须满足的条件或要求实质性不响应的；
- 10、响应文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- 11、修正后的供应商不确认的，其磋商无效。
- 12、供应商有串通磋商、弄虚作假、行贿等违法行为的；
- 13、不符合竞争性磋商文件规定的其他要求。

第五章 合同条款及格式

(格式仅供参考)

采购合同

项目名称:_____

采购编号:_____

甲 方:_____

乙 方:_____

签订日期: 年 月 日

合同协议书

_____（甲方）所需_____（项目名称）经（代理公司）在国内以竞争性磋商的方式进行采购（采购编号：_____）。经评审委员会评审，采购人依法确认，（乙方）为本项目成交人。甲乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国合同法》和其他法律、法规的规定，并遵循公开、公正、平等、自愿、诚实信用的原则，同意按照以下条款和条件，签署本合同。

一、合同文件

- 1.1 本项目竞争性磋商文件
- 1.2 成交人响应文件
- 1.3 合同格式及合同条款
- 1.4 成交人在评审过程中做出的有关澄清、说明或者补正文件
- 1.5 成交通知书
- 1.6 本合同附件

二、服务内容和期限

- 2.1 项目名称：
- 2.2 本合同所提供的服务及要求
- 2.3 成果提交期限：

三、合同金额

合同金额为人民币（大写）_____元（¥_____）

四、支付方式

五、违约责任

1、若经发现或证实，乙方在项目实施过程中有违规操作、不廉洁、不自律，或损害甲方利益、名誉、造成不良影响的，或在合同履行过程中不能按时、按要求履约，给甲方造成损失的，甲方有权立即解除合同，同时追究乙方责任人的相关责任。

2、本合同签订后对甲乙双方均具有约束力，双方必须遵照履行，承担由此而给对方造成的一切经济损失。

3、合同的履行如发生纠纷，由甲乙双方协商解决，协商不成的提交商丘市仲裁委员会，未达成仲裁书面协议的，可向平原人民法院起诉。

4、甲乙双方对对方的商业秘密及其他秘密应承担保密义务，若一方违约给对方造成损失，应承担违约责任并赔偿对方因此造成的损失，须作出承诺。

六、验收

该项目的规划设计成果达到了本合同第一条所列的要求，甲方依据国家的相关标准进行验收，并出具验收证明，视为乙方提交的成果合格，达到甲方的要求。

七、合同生效

甲乙双方签字盖章，备案单位、代理机构盖章即为生效。

八、不可抗力条款

甲乙双方中任何一方因法定或者双方约定的不可抗力不能及时或完全履行合同的，应及时通知另一方，双方互不承担责任，并在 10 天内提供有关不可抗力的相应证明。

合同未履行部分是否继续履行、如何履行等问题，可由双方协商解决。

九、补充协议

甲方有权在供应商成交后的合同执行期间随时抽查所用材料的符合性。若不符合要求，甲方有权解除合同，因此造成的一切法律责任、经济损失由乙方承担。

合同未尽事宜，经双方协商可签订补充协议，所签订的补充协议与本合同具有同等的法律效力。

十、合同保存

合同一式__份，其中甲方__份、乙方__份，代理机构各壹份，均具同等效力。

磋商文件及响应文件作为合同的组成部分同样具备法律效力。

甲 方：_____ (盖章)

乙 方：_____ (盖章)

委托代理人：_____ (签字或盖章)

委托代理人：_____ (签字或盖章)

地 址： _____

地 址： _____

开户行： _____

开户行： _____

账 号： _____

账 号： _____

电 话： _____

电 话： _____

合同签订日期： 年 月 日

第六章 响应文件格式

_____(项目名称)

采购编号：

招标编号：

响 应 文 件

供应商名称：_____（盖单位公章） 法定

代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

日 期： 年 月 日

一、磋商函

_____(采购人名称):

1、我方已仔细研究了_____ (项目名称) 磋商文件的全部内容, 愿 意以人民币(大写)_____元 (¥_____) 的投标总报价, 服务期限 _____. 按合同约定履行义务。

2、如果我方的响应文件被接受, 我们将履行采购文件中规定的每一项要求, 严 格履行合同的 责任和义务, 并按我们响应文件中的承诺按期、保质、保量提供服务。

3、我方承诺在竞争性磋商文件规定的磋商有效期内不撤销响应文件。

4、如我方成交:

(1) 我方承诺在收到成交通知书后, 在成交通知书规定的期限内与你方签订合 同;

(2) 在签订合同时不向你方提出附加条件;

(3) 在合同约定的期限内完成合同规定的全部义务。

5、我方在此声明, 所递交的响应文件及有关资料内容完整、真实和准确。

6、_____ (其他补充说明)。

供应商: _____ (公章)

法定代表人及授权委托人: _____ (签字或盖章)

地 址: _____

网 址: _____

电 话: _____

传 真: _____

邮政编码 : _____

年 月 日

二、法定代表人身份证明书

供应商名称：_____

联系地址：_____

姓 名：_____（签字） 性别：_____ 年龄：_____ 职务：_____

上述人员系_____（供应商名称）的法定代表人，参加_____（采购 代理机构名称）组织的_____（项目名称）的采购活动；签署上述采购活动过程中的一切文件和处理与之有关的一切事务。

附法定代表人身份证正反两面扫描件或复印件

供应商：_____（公章）

日 期：_____ 年 月 日

三、法定代表人授权委托书

本授权委托书声明：我_____（姓名）系_____（供应商名称）法定代 表人，
现授权委托_____（姓名、职务或职称）为我单位的授权代表，以本 单位的名义
参加_____（项目名称）的采购活动。采购活动过程中所签 署的一切文件和处
理与之有关的一切事务，我均予以承认，本授权委托书一经发出， 人员不得变更。

授权代表无权转让委托权。特此授权。

委托期限：自签字之日起至磋商有效期截止日期止。

附：法定代表人及授权代表身份证正反两面扫描件或复印件

法定代表人：_____（签字或盖章）

身份证号码：_____

授权委托人：_____（签字或盖章）

身份证号码：_____

供应商：_____（公章）

日 期： 年 月 日

四、开标一览表

(首次报价)

项目名称:	
供应商名称	
磋商报价(金额)	小写:
	大写:
服务期限	
验收标准	
服务内容	
磋商有效期	
备注	完全响应磋商文件要求

供应商: _____ (公章)

法定代表人或授权委托人: _____ (签字或盖章)

日 期: _____年____月____日

五、分项报价明细表

(格式自拟)

六、资格审查资料

供应商基本情况表

供应商名称						
注册地址				邮政编码		
联系方式	联系人			电 话		
	传 真			网 址		
法定代表人	姓名		技术职称		电话	
技术负责人	姓名		技术职称		电话	
成立时间			员工总人数：			
营业执照号			高级职称人员			
注册资金			中级职称人员			
开户银行			初级职称人员			
账号			技 工			
经营范围						
备注						

注：本表后附营业执照及其他资格审查资料。

七、项目管理机构

项目组成员组成表

职务	姓名	职称	执业或职业资格证明					备注
			证 书 名 称	级别	证号	专业	社保	

八、技术部分

根据采购文件评审办法技术部分内容进行编写（格式自拟）

九、商务部分

根据采购文件评审办法商务部分内容进行编写（格式自拟）

十、供应商认为应该附的其他资料

附件 1

1、中小企业声明函（服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加_____（单位名称）的_____（项目名称）采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. _____（标的名称），属于其他未列明行业（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员_____人，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

注：①从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

中小企业划分标准具体参照“关于印发中小企业划型标准规定的通知工信部联企业〔2011〕300号”：其他未列明行业。从业人员300人以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上的为中型企业；从业人员10人及以上的为小型企业；从业人员10人以下的为微型企业。

附表 2

2、监狱企业证明材料（如有）

由供应商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扫描件。

附表 3

残疾人福利企业声明函

本单位郑重声明，根据《财政部民政部中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合该文件之规定条件的残疾人福利性单位，参加本次政府采购活动提供本单位制造的货物，或者提供（其他残疾人福利性单位名称）制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。货物的名称品牌型号是_____。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将承担相应的法律责任。

供应商名称（公章）：

日期：

《财政部民政部中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定：

一、享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

（一）安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于25%（含25%），并且安置的残疾人人数不少于10人（含10人）；

（二）依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

（三）为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；

（四）通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；

（五）提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

注：声明函必须明确货物品牌规格型号，否则，声明函无效。

中标、成交投标人为残疾人福利性单位的，招标人或者其委托的招标代理机构应当随中标、成交结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。

备注：如供应商不是残疾人福利性单位，残疾人福利性单位声明函可不填写提供

附件:

二次报价表

项目名称:	
供应商名称	
磋商报价 (金额)	小写:
	大写:
服务期限	
验收标准	
服务内容	
磋商有效期	
备注	

供应商: _____ (公章)

法定代表人或授权委托人: _____ (签字或盖章)

日 期: _____年____月____日

注: 此表用于二次报价不需要做到响应文件中, 如未在规定的报价时间内上传二次报价表视为放弃 二次报价的权利, 作无效标处理。

附件：

河南省政府采购合同融资政策告知函

各响应人：

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响应人融资难、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响应人，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。