

滑县2024年食品安全抽检监测项目

竞争性磋商文件

采购编号：滑财购磋商-2024-24

项目编号：HJYZC[202405]015号

采 购 人：滑县市场监督管理局

采购代理机构：河南宏信工程管理有限公司

日 期：二〇二四年五月

目 录

第一章 竞争性磋商公告	1
第二章 供应商须知	7
第三章 评审办法	21
第四章 合同文本	30
第五章 服务内容	36
第六章 响应文件格式	62

第一章 竞争性磋商公告

滑县2024年食品安全抽检监测项目

竞争性磋商公告

滑县2024年食品安全抽检监测项目的潜在供应商应在《全国公共资源交易平台（河南省·滑县）》网站获取磋商文件，并于 2024 年 06月 11 日 08 时 30 分（北京时间）前提交响应文件。

一、项目基本情况

- 1、采购编号：滑财购磋商-2024-24 项目编号：HJYZC[202405]015号
- 2、项目名称：滑县2024年食品安全抽检监测项目
- 3、采购方式：竞争性磋商
- 4、预算金额：1879675元，最高总限价：1879675元。

序号	包号	包名称	包预算（元）	包最高限价（元）
1	HJYZC[202405]015号-1	第一标包	470269	470269
2	HJYZC[202405]015号-2	第二标包	469802	469802
3	HJYZC[202405]015号-3	第三标包	469802	469802
4	HJYZC[202405]015号-4	第四标包	469802	469802

- 5、采购需求（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）

5.1 采购内容：2024年安阳市分配我县食品安全抽检任务为4025批，抽检时间和频次全年均衡安排，委托预算评估为每批次467元；第一标包：1007批；第二标包：1006批；第三标包：1006批；第四标包：1006批

5.2 资金来源：财政资金

5.3 服务要求：合格，符合国家食品安全监督抽检实施细则

5.4 服务地点：采购人指定地点

5.5 服务期限：单项检测项目供应商必须按照采购人提供的检测目录在20个工作日内，完成抽样及检测任务，若有复检须供应商给予配合。整体项目服务期限截止到2024年11月30日2024年度食品抽样检测工作完成。

5.6 标包划分：本项目划分4个标包

6、合同履行期限：整体项目服务期限截止到2024年11月30日2024年度食品抽样检测工作完成。

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：本项目执行专门面向中小企业采购的项目发展政策（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业），优先采购节能环保产品，政府强制采购节能产品等。

3、本项目的特定资格要求：

3.1 供应商具有相关有效的营业执照、企业组织机构代码证、税务登记证（或提供带有统一社会信用代码的营业执照）或事业单位法人证书，银行基本账户开户许可证或银行基本存款账户信息；

3.2 供应商须具有独立的食品检验检测实验室，不具备独立法人资格的检验机构应经所在法人单位授权；

3.3 供应商通过省级以上质量技术监督部门组织的食品检验实验室检验机构资质认定并取得计量认证证书（CMA 或 CMAF），且证书合法有效；

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〔2016〕125号），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供应商，拒绝参与本项目政府采购活动。（由采购人或采购代理机构在开标后通过“信用中国”网站上查询的“失信被执行人”和“重大税收违法失信主体”及在“中国政府采购网”网站上查询的“政府采购严重违法失信行为记录名单”查询）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。

3.5、其他

3.5.1、本项目共4个标包，投标人可选择多个标包投标，只能按标包序号顺序中1个标包，被推荐为前标包第一中标候选人的，不再推荐其为剩余标包的候选人。

3.5.2、本次采购不接受联合体投标，不允许转包和分包。

3.5.3、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，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

注：本项目采用资格后审，开标后由磋商小组对供应商的资格证明材料进行资格审核，不符合项目资格条件的供应商的投标将被拒绝，供应商应自负风险费用，提供虚假材料的将进一步追究其责任。

三、获取采购文件

1. 时间：2024年05月31日至2024年06月06日，每天上午00:00至12:00，下午12:00至23:59（北京时间，法定节假日除外）。

2. 地点：《全国公共资源交易平台（河南省·滑县）》网站（<http://ggzy.hnhx.gov.cn/>）

3. 方式：本项目采取网上获取招标文件，不接受其他形式获取。

未登记入库的投标单位，须信息登记入库后才可以办理CA数字证书并网上获取招标文件。网上注册、CA办理链接地址：<http://ggzy.hnhx.gov.cn/bszn/18961.jhtml>

4. 售价：0元

四、响应文件提交

1. 截止时间：2024年06月11日08时30分（北京时间）。

2. 地点：《全国公共资源交易平台（河南省·滑县）》网站。

五、响应文件开启

1. 时间：2024 年 06 月 11 日 08 时 30 分（北京时间）。

2. 地点：《全国公共资源交易平台（河南省·滑县）》网站。

六、发布公告的媒介及公告期限

本次采购公告同时在《河南省政府采购网》、《全国公共资源交易平台（河南省·滑县）》网站上发布，其他网站转载只供参考，采购人不承担责任。

公告期限为五个工作日。

七、其他补充事宜

1、本项目的所有变更和澄清均以发布变更或澄清公告为准，所有供应商应关注公告网站及时查看，采购人不再进行书面或其他形式通知，未看变更或澄清公告并由此导致的一切后果均由供应商自负。

2、本项目采用“远程不见面”开标方式，供应商无需到现场提交原件资料、无需到滑县公共资源交易中心现场参加开标会议；供应商应当在开标时间前，登录“《全国公共资源交易平台（河南省·滑县）》网站”进入“不见面开标大厅”在线准时参加开标活动并进行投标文件解密、答疑澄清、开标记录表电子签章等。**（1.系统解密时长默认为 50 分钟，错过解密时长者视为自动放弃本次投标；2.开标记录表电子签章时间：签章时间为 30分钟，超期未签章，视为同意开评标过程，对开标结果无异议。）**

3、政府采购合同融资：根据豫财购〔2017〕10 号文要求，参加政府采购项目的中小微企业供应商，有意向金融机构申请合同融资的，请登录滑县政府采购网（<http://ccgp-henan.gov.cn/huaxian>），进入网站操作指南窗口了解金融机构提供的融资服务内容。

4、本项目执行促进中小型企业政策（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业）、强制采购节能产品、优先采购节能环保产品等政府采购政策。

注：供应商在规定的开标时间前进入“不见面开标大厅”后，须按照主持人在文字互动中的提示进行投标文件电子解密及开标记录表电子签章等操作，不得擅自离开，直至“不见面开标大厅”中开标状态显示“开标已结束”方可离开，否则，后果自负。

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

采购人：滑县市场监督管理局

联系人：雷志刚

电话：15896881799

地址：滑县道口镇滑州路中段路北

2. 采购代理机构信息

代 理 机 构：河南宏信工程管理有限公司

联 系 人：刘晓

联 系 电 话：15518878750

地 址：郑州市二七区大学南路绿地滨湖国际城三区1号楼1418室

3. 项目联系方式

联 系 人：刘晓

联 系 电 话：15518878750

温馨提示：供应商注意事项：

供应商请认真阅读采购文件，并注意以下事项

1. 评标依据

供应商应按采购文件规定下载、编制、提交电子响应文件（根据文件要求）。

采用全流程电子化交易评标时，评标委员会以电子响应文件为依据评标。

2. CA有效期

从采购文件下载至开标（电子响应文件的解密）期间，CA证书不得更换、变更、延期等，否则会造成开标现场无法解密，对此供应商后果自负。

供应商应及时查看CA证书信息是否过期，确保所投项目从文件下载至项目结束整个周期CA证书的信息不能变更（包括不能办理延期、变更、更换、丢失补锁、损坏补锁等）。

3. 电子响应文件的制作。

供应商登录《全国公共资源交易平台（河南省·滑县）》公共资源交易系统（<http://ggzy.hnhx.gov.cn>），在“组件下载”栏目下载“投标文件制作系统”，按采购文件要求制作电子响应文件。同时确保PDF阅读器、Word2007已经下载安装，信安小精灵驱动和签章驱动是滑县交易中心网站发布的最新版本。

电子响应文件的制作帮助手册，可在系统“组件下载”栏目中下载或网站首页“资料下载”中找到。

供应商须将采购文件要求的资质、业绩、荣誉及相关人员证明材料等资料原件扫描件（或图片）制作到所提交的电子响应文件中。

供应商对同一项目多个标段进行投标的，应分别下载所投标段的采购文件，按标段制作电子响应文件，并按采购文件要求在相应位置加盖供应商电子印章和法人电子印章。（需要委托人签章的，可以手写输入。）

制作好的响应文件一个标段对应生成一个文件包（XXXX项目XX标段），其中包含2个文件和1个文件夹。后缀名为“.file”的文件用于电子投标使用，后缀名为“.PDF”的文件用于打印纸质响应文件，“备份文件夹”使用电子介质存储，供开标现场备用。

4. 电子响应文件的提交

电子响应文件应在采购文件规定的响应文件提交截止时间之前提交至《全国公共资源交易平台（河南省·滑县）》公共资源交易系统。

供应商应充分考虑并预留技术处理和上传数据所需时间。

供应商对同一项目多个标段进行投标的，电子响应文件应按标段分别提交。

5. 其他注意事项（重要）

*供应商需确保电脑已经下载安装PDF阅读器、Word2007，信安小精灵驱动和签章驱动是滑县交易中心网站发布的最新版本。

*如采购文件发生变更的，供应商需重新下载采购文件（EGP版）并重新制作、上传响应文件。

*不同供应商使用同一台电脑、同一网络等制作、上传同一项目响应文件的，有被视为串通投标、判定为无效投标的风险。

*因供应商个人原因导致电子化交易系统内自身响应文件损坏、内容缺失等其它无法正常评审的，后果由供应商个人承担。

*如遇到响应文件上传慢、上传失败等问题，请进行以下操作：

查找是否是个人电脑问题；更换网络环境。

第二章 供应商须知

供应商须知前附表

条款号	条款名称	编 列 内 容
1	采购人	采购人：滑县市场监督管理局 联系人：雷志刚 电话：15896881799 地址：滑县道口镇滑州路中段路北
2	采购代理机构	代 理 机 构：河南宏信工程管理有限公司 联 系 人：刘晓 联 系 电 话：15518878750 地 址：郑州市二七区大学南路绿地滨湖国际城三区1号楼1418室
3	项目名称	滑县2024年食品安全抽检监测项目
4	服务地点	采购人指定地点
5	采购内容	详见竞争性磋商公告
6	资金来源	财政资金
7	出资比例	100%
8	资金落实情况	已落实
9	合同履行期限	详见竞争性磋商公告
11	服务期限	详见竞争性磋商公告
12	质量要求	详见竞争性磋商公告
13	是否接受联合体	不接受
14	踏勘现场	不组织
15	磋商预备会	不召开
16	供应商提出异议的 截止时间	递交响应文件截止时间3日前
17	采购人澄清的时间	提交首次响应文件截止之日前，采购人、采购代理机构可以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。
18	构成竞争性磋商文件其他材料	除竞争性磋商文件外，采购控制价，以及采购人在采购期间发出的澄清、修改、补充、补遗和其它有效正式函件等内容均是竞争性磋商文件的组成部分。
19	供应商要求澄清竞争性磋商文件的截止时间	递交响应文件截止之日 24 小时前，以书面形式向采购人、采购代理机构提出。
20	磋商文件递交截止时间及响应文件递交地点	详见竞争性磋商公告
21	磋商有效期	60日历天（磋商截止之日起）
22	签字或盖章要求	按照磋商文件要求
23	磋商程序注意事项	1、电子响应文件应在响应文件提交截止时间前提交至《全国公共资源交易平台（河南省•滑县）》公共资源交易系统。逾期未提交或在规定时间内未解密的电子响应文件，其响应性文件视为无效响应。 2、供应商应根据系统提示在规定时间内按要求在《全国公共资源交易平台（河南省•滑县）》公共资源交易系统进行二次报价，二次报价是供应商响应文件的有效组成部分。
24	磋商小组的组建	磋商小组的构成：由相关技术、经济方面专家 2 人与采购人代表 1 人组成，采购人代表原则上为本单位人员，采购人代表参加磋商小组，需向代理机构出具授权委托书。 专家确定方式：在河南省财政厅政府采购专家库中随机抽取。

		注：采购人、采购代理机构在开标前逐一查询评审专家的信用信息情况。对于受到行政处罚禁止一定期限内参与评审活动的，以及有行贿、受贿、欺诈等不良信用记录的，禁止其参与评审活动，并及时报告本级财政部门补抽专家。财政部门应依照有关规定将该专家在专家库中予以限制或清理出库。
25	是否授权磋商小组 确定成交供应商	否，推荐的成交候选人数：3 名
26	分包	不允许
27	是否退还响应文件	否
28	履约保证金	不收取
需要补充的其他内容		
29	采购预算金额及最高限价	预算总金额： 人民币：壹佰捌拾柒万玖仟陆佰柒拾伍(¥1879675元) 第一标段金额：肆拾柒万零贰佰陆拾玖(¥470269元) 第二标段金额：肆拾陆万玖仟捌佰零贰(¥469802元) 第三标段金额：肆拾陆万玖仟捌佰零贰(¥469802元) 第四标段金额：肆拾陆万玖仟捌佰零贰(¥469802元) 注：若供应商的投标总报价超过采购预算金额或者最高限价即按废标处理。
		采购人依据磋商小组推荐的成交候选供应商名单确定成交供应商。采购人原则上应当确定排名第一的成交候选供应商为成交供应商。若排名第一的成交候选供应商放弃成交、因不可抗力不能履行合同，或者被查实存在影响成交结果

30	重新采购的其他情形	的违法行为等情形，不符合成交条件的，采购人可以按照磋商小组提出的成交候选供应商名单排序依次确定其他成交候选供应商为成交供应商，也可以重新采购。
31	电子标书解密及签章方式	本项目按采用“远程不见面”开标方式。供应商须在规定的开标时间前在线准时登录《全国公共资源交易平台（河南省·滑县）》网站，进入“不见面开标大厅”参加开标活动，需进行响应文件解密等操作（系统解密时长默认为50分钟，错过解密时长者视为自动放弃本次投标），解密结束后，需供应商在开标一览表中签章，签章时间为30分钟，超期未签章，视为同意开标过程，对开标结果无异议。 注意事项：供应商在规定的开标时间进入“不见面开标大厅”后，须按照主持人在文字互动中的提示进行响应文件解密及开标记录表签章的操作，不得擅自离开，直至“不见面开标大厅”中开标状态显示“开标已结束”方可离开，否则，后果自负。
32	成交公告	本次成交公告将在本采购项目竞争性磋商公告发布的同一媒介予以公告。
		供应商对采购文件、采购过程、中标或者成交结果等内容有异议的，以线上提起（并电话通知到采购人及采购代理机构），供应商应在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容： （一）供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话； （二）质疑项目的名称、编号；

33	质疑	（三）具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求； （四）事实依据； （五）必要的法律依据； （六）提出质疑的日期。 供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字（本项目只能授权一人且为参加开标的人员）或者盖章，并加盖公章。 并以质疑函接受确认日期作为受理时间。逾期未提交或未按照要求提交的质疑函将不予受理。 （具体程序按照政府采购质疑和投诉办法（中华人民共和国财政部令94号）执行。）
34	报价	供应商应结合自身实力对本项目采购范围内全部内容进行报价。合同总价即为投标报价，投标报价为目的地交货价（含税、检测、验收合格、售后服务、维护、验收等所需的各种费用及必要的保险费用和各项税金等本项目所需的一切费用）。报价不得超过采购预算价。
35	采购代理服务费	采购代理服务费参照豫招协[2023]002 号河南省招标投标协会关于印发《河南省招标代理服务收费指导意见》规定的收费标准计取，成交供应商在领取成交通知书前向采购代理机构支付代理服务费。
		1、供应商因参与投标活动而涉及的人身伤害、财产损失、侵犯他人权益、仲裁或诉讼等，应当责任自负，费用自担，并应保证采购人和采购代理机构免于承担上述责任或者其他不利影响。 2、采购人声明竞争性磋商文件中附带的参考资料是采购人

36	采购人声明	掌握的现有的和客观的信息，采购人不对供应商由此做出的任何理解、推论、判断、结论和决策负责。
37	付款方式	合同签订后支付合同金额的50%，全年任务完成验收合格后，付清剩余合同金额的50%。（采购人支付预付款前，供货商应提供预付款担保。）
38	验收方式	服务期满后，由采购人组织验收。
39	中小企业扶持政策及行业划分标准	在政府采购活动中，供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受本办法规定的中小企业扶持政策： （一）在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标； （二）在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业； （三）在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国民法典》订立劳动合同的从业人员。 依据“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”本项目属于其他未列明行业。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。 注：享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。残疾人福利性单位、监狱企业属于小型、微型企业的，不重复享受政策。 以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微

		企业的，联合体视同小微企业。
40	知识产权	本项目取得的相关知识产权归甲乙双方共同所有，如需进行技术转让需由甲乙双方共同商定并达成协议。
41	其他	1、本项目共4 个标包，投标人可选择多个标包投标，只能按标包序号顺序中 1个标包，被推荐为前标包第一中标候选人的， 不再推荐其为剩余标包的候选人。 2、其他未尽事宜按照国家有关法律、法规执行。
如在评标过程中发现投标文件制作机器码一致的（如有一处雷同，均视为投标文件制作机器码一致），根据滑县公共资源交易管理委员会办公室文件【滑公管办[2019] 2号】文件要求，将予以废标。		

一、总则

1. 综合说明

根据《中华人民共和国政府采购法》等有关法律、法规和规章的规定，本招标项目已具备招标条件，现对本项目进行竞争性磋商。

- 1.1 采购人：见供应商须知前附表；
- 1.2 采购代理机构：见供应商须知前附表；
- 1.3 项目名称：见供应商须知前附表；
- 1.4 资金来源：见供应商须知前附表；
- 1.5 资金落实情况：见供应商须知前附表；

2. 采购内容

- 2.1 见供应商须知前附表

3. 服务标准

- 3.1 见供应商须知前附表。

4. 供应商资格要求

- 4.1 供应商应具备承担本项目的资格条件：同磋商公告中“供应商资格要求”；
- 4.2 供应商不得存在下列情形：
 - (1) 与采购人存在利害关系且可能影响项目公正性；

- (2) 与本项目的其他供应商为同一个单位负责人；
- (3) 与本采购项目的其他供应商存在控股、管理关系；
- (4) 为本招标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) 为本招标项目的招标代理机构；
- (6) 供应商以他人名义投标、串通投标、以行贿手段牟取中标成交，或在投标中弄虚作假的；
- (7) 附有采购人不能接受的条件；
- (8) 对采购文件的实质性条款没有作出逐条响应的；
- (9) 不按磋商小组要求澄清、说明或补正的；
- (10) 法律法规规定的其他情形。

4.3 参与同一个标段（包）的供应商存在下列情形之一的，其投标（响应）文件无效。

- (一) 不同供应商的电子投标（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的；
- (二) 不同供应商的投标（响应）文件由同一电子设备编制、打印加密或者上传；
- (三) 不同供应商的投标（响应）文件由同一电子设备打印、复印；
- (四) 不同供应商的投标（响应）文件由同一人送达或者分发，或者不同供应商联系人为同一人或不同联系人的联系电话一致的；
- (五) 不同供应商的投标（响应）文件的内容存在两处以上细节错误一致；
- (六) 不同供应商的法定代表人、委托代理人、项目经理、项目负责人等由同一个单位缴纳社会保险或者领取报酬的；
- (七) 不同供应商投标（响应）文件中法定代表人或者负责人签字出自同一人之手；
- (八) 其它涉嫌串通的情形。

5. 投标费用

供应商应承担其响应文件编制与递交所涉及的一切费用。在任何情况下采购人和采购代理机构对本项目投标所产生任何费用均不负担任何责任。

6. 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。

7. 计量单位

除在磋商文件的技术文件中另有规定外，计量单位均使用中华人民共和国法定计量标

准单位。

8. 踏勘现场

不组织。

9. 投标报价

供应商应结合自身实力对本项目采购范围内全部内容进行报价。合同总价即为投标报价，投标报价为目的地交货价（含税、检测、验收合格、售后服务、维护、验收等所需的 各种费用及必要的保险费用和各项税金等本项目所需的一切费用）。报价不得超过采购预算价。

10. 货币

供应商以人民币填报投标报价，合同实施时以转账方式支付。

11. 分包

不允许

二、磋商文件

12. 磋商文件的组成

本磋商文件包括：

- （1）竞争性磋商公告；
- （2）供应商须知；
- （3）评审办法；
- （4）合同文本；
- （5）服务内容；
- （6）响应文件格式；

对磋商文件所作的澄清、修改，构成磋商文件的组成部分。

13. 磋商文件的修正、澄清与投标答疑

11.1 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，应在供应商须知前附表规定的时间前以线上提起（并电话通知到采购人及采购代理机构），要求采购人对竞争性磋商文件予以澄清。

11.2 提交首次响应文件截止之日前，采购人可以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。

11.3 供应商确认收到招标文件澄清：自采购文件澄清、修改、变更等在《全国公共资源交易平台（河南省·滑县）》系统内发布起，即默认为供应商收到，请各供应商及时关注。

11.4 补充（答疑）文件是磋商文件的组成部分，与磋商文件具有同等效力。

11.5 当磋商文件、补充（答疑）文件内容相互矛盾时，以最后发出的文件为准。

11.6 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规定的任何澄清要求，在规定的时间内未提出疑问的，将被视为对采购标文件完全认可。

三、响应文件

14. 响应文件的语言

与投标有关的所有文件必须使用中文。

15. 响应文件的组成

响应文件的组成：详见磋商文件第六章。

16. 磋商有效期

16.1 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。

16.2 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。

16.3 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，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。

17. 资格审查资料

17.1 供应商在编制响应文件时，应提供有关资料，以证实其各项资格条件满足磋商文件的要求，具备承担本项目的资质条件、能力和信誉。具体内容详见磋商文件第三章。

17.2 本项目采用资格后审，开标后由磋商小组对供应商的资格证明材料进行资格审核，不符合项目资格条件的供应商的投标将被拒绝，供应商应自负风险费用，提供虚假材料的将进一步追究其责任。

18. 响应文件的编写

18.1 响应文件应按第六章“响应文件格式”进行编写，如有必要，可以增加附页，作为响应文件的组成部分。其中，报价函附录在满足磋商文件实质性要求的基础上，可以提出比磋商文件要求更有利于采购人的承诺，响应文件应当对磋商文件有关实质性内容作出响应。

18.2 无须提供纸质响应文件（采用全流程电子化交易评标，磋商小组以电子响应文件为依据评标）。

四、响应文件的提交

19. 响应文件的递交

19.1 供应商应在供应商须知前附表中规定的投标截止时间前将电子响应文件上传至《全国公共资源交易平台（河南省·滑县）》系统。供应商须使用电子交易系统提供的响应文件制作工具进行电子响应文件的制作，并按要求上传经 CA 锁签章和加密的电子响应文件，供应商对同一项目多个标包进行投标的，电子响应文件应按标包分别提交，加密电子响应文件逾期上传的采购人不予受理。

19.2 采购人可以根据供应商须知第 16 条款的规定发出补充文件并酌情延长投标截止时间。在上述情况下，采购人与供应商在原投标截止时间方面的全部权力和义务将适用于延长后新的投标截止时间。

20. 迟到的响应文件

采购人在规定的投标截止时间以后将拒绝接受供应商提交的响应文件。

21. 响应文件的修改与撤回

供应商可以根据系统提示在投标截止时间之前修改响应文件。在投标截止时间与投标有效期(包括延长的投标有效期)终止时间之间，供应商不能撤回响应文件。

五、开标

22. 开标

22.1 开标时间：见竞争性磋商公告。

22.2 开标地点：见竞争性磋商公告。

23. 开标程序

23.1 供应商须在规定的时间内完成解密，由于供应商的自身原因，在规定时间（系统解密时长默认为 50 分钟，错过解密时长者视为自动放弃本次投标）内解密不成功的，作为废标处理。

23.2 本项目采用远程不见面电子开标。供应商对电子响应文件解密完成后，各供应商的电子响应文件的实质性内容将自动显示在系统中，供应商须在系统中进行签章确认（解密后 30 分钟内签章）。超期未签章，视为同意开标过程，对开标结果无异议；

六、评标

24. 磋商小组

24.1 评标由采购人依法组建的磋商小组负责。磋商小组应当从政府有关部门评标专家库中确定磋商小组成员。磋商小组成员人数见供应商须知前附表。

24.2 磋商小组成员有下列情形之一的，应当回避：

- (1) 采购人或供应商的主要负责人的近亲属；
- (2) 项目主管部门或者行政监督部门的人员；
- (3) 与供应商有经济利益关系，可能影响对投标公正评审的；
- (4) 曾因在招标、评标以及其他与招标投标有关活动中从事违法行为而受过行政处罚或刑事处罚的。

24.3 磋商小组成员应为无不良信用记录人员，具体内容要求见“《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）和《河南省财政厅关于转发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的通知》（豫财购〔2016〕15号）”的文件，并按文件要求执行。

24.4 采购人、采购代理机构应当在评标前逐一查询评审专家的信用信息情况。对于受到行政处罚禁止一定期限内参与评审活动的，以及有行贿、受贿、欺诈等不良信用记录的，应禁止其参与评审活动，并及时报告本级财政部门补抽专家。财政部门应依照有关规定将该专家在专家库中予以限制或清理出库。

25. 评标原则

评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则。

26. 评标

磋商小组按照第三章“评标办法”规定的方法、评审因素、标准和程序对响应文件进行评审。第三章“评标办法”没有规定的方法、评审因素和标准，不作为评标依据。

七、合同授予

27. 成交结果根据优化营商环境滑财购【2022】8号规定，政府采购项目结束后**1个工作日内**确定成交结果，由采购人或采购代理机构在同磋商公告相同网站上发布成交结果公告，同时发出成交通知书。

28. 签订合同

28.1 合同签订时间时限：采购人要在中标成交公告发布（中标、成交通知书发出）2个工作日内与中标成交供应商完成签订合同，**鼓励1个工作日内**完成合同签订。应按照中标成交通知书确定的合同文本以及采购标的、规格型号、采购金额、采购数量、技术和服

务要求等事项签订政府采购合同。采购人不得向中标供应商提出超出中标通知书以外的任何要求作为签订合同的条件，不得与中标供应商订立背离招标文件确定的合同文本以及采购标的、规格型号、采购金额、采购数量、技术和服务要求等实质性内容的协议。

28.2 中标供应商应配合采购人（代理公司）将签订后的政府采购合同文本扫描件发送到指定媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

28.3 合同备案公告时限：采购人要在合同签订后 **1个工作日内** 在河南省政府采购网（滑县政府采购网）完成公告并备案。中标单位应配合采购人携带中标（成交）通知书、采购合同等原件报滑县财政局政府采购股和有关部门进行采购合同备案（中标通知书与合同原件留存县财政局政府采购股一份）。

28.4 验收公告时限：采购人要在政府采购项目验收完成后 **1个工作日内** 在河南省政府采购网（滑县政府采购网）公告验收结果。

28.5 合同期限：此次项目交货完毕，通过验收合格交付使用，并完成合同中所规定的各项条款后，合同自行终止。注：采购人在验收过程中，如发现中标单位未按合同约定时间、地点或方式履约，提供的服务达不到合同约定要求，或者提供假冒伪劣产品等违反合同约定，采购人应将违约情形和事项及时通知相关监督部门。中标价格一经确认不得以市场价格上涨为由增加资金。

八、纪律和监督

29. 纪律和监督

29.1 对采购人的纪律要求

采购人不得泄漏招标投标活动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。

29.2 对供应商的纪律要求 供应商不得相互串通投标或者与采购人串通投标，不得向采购人或者磋商小组成员行 贿谋取中标，不得以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假骗取中标；供应商不得以任何方式干扰、影响评标工作。

29.3 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，不得向他人透漏对响应文件的评审和比较、入围单位的推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，磋商小组成员不得擅离职守，影响评标程序正常进行，不得使用第三章“评标办法”没有规定的评审因素和标准进行评标。

29.4 对与评标活动有关的工作人员的纪律要求与评标活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对响应文件的评审和比较、入围单位的推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，与评标活动有关的工作人员不得擅自离岗，影响评标程序正常进行。

九、防范供应商围标、串标、陪标

参与同一个标段（包）的供应商存在下列情形之一的，其投标（响应）文件无效。

- （一）不同供应商的电子投标（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的；
- （二）不同供应商的投标（响应）文件由同一电子设备编制、打印加密或者上传；
- （三）不同供应商的投标（响应）文件由同一电子设备打印、复印；
- （四）不同供应商的投标（响应）文件由同一人送达或者分发，或者不同供应商联系人为同一人或不同联系人的联系电话一致的；
- （五）不同供应商的投标（响应）文件的内容存在两处以上细节错误一致；
- （六）不同供应商的法定代表人、委托代理人、项目经理、项目负责人等由同一个单位缴纳社会保险或者领取报酬的；
- （七）不同供应商投标（响应）文件中法定代表人或者负责人签字出自同一人之手；
- （八）其它涉嫌串通的情形。

十、河南省政府采购合同融资政策告知函

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，可在滑县政府采购网“滑县政府采购合同融资平台”查询联系。

十一、未尽事宜

未尽事宜按国家有关规定执行。

十二、竞争磋商文件的解释权

本竞争性磋商文件的解释权归采购人。

第三章 评审办法

评审办法前附表

(1、2、3、4标段评分办法)

条款号		评审因素	评审标准
2.1.1	形式评审标准	响应人名称	与营业执照等证件一致
		签字盖章	符合磋商文件要求的签字、盖章
		响应文件格式	符合磋商文件格式规定
		报价唯一	只能有一个有效报价
2.1.2	资格评审标准	供应商须符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，并提供相关材料	(一) 具有独立承担民事责任的能力。 证明材料指：供应商具有有效的营业执照、企业组织机构代码证、税务登记证（或提供带有统一社会信用代码的营业执照）或事业单位法人证书。 (二) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。 良好的商业信誉证明材料指：提供具有良好的商业信誉承诺书，格式自拟。 健全的财务会计制度证明材料指：提供 2023年度经审计的财务报告，包括“四表一注”，即资产负债表、利润表、现金流量表、所有者权益变动表（所有者权益变动表如无，可不提供）及其附注或基本开户银行出具的资信证明，部分其他组织和自然人没有经审计的财务报告，可以提供银行出具的资信证明。（新成立企业从成立之日起计算） (三) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。 证明材料指：针对采购项目情况和自身实力提供具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的相关材料。 (四) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。 缴纳税收证明材料指：提供 2023 年以来任意三个月完税证明。（新成立企业从成立之日起计算）。

		缴纳社会保障资金证明材料指：提供 2023 年以来任意三个月缴纳社会保险的凭据。（专用收据和社会保险缴纳清单个人明细等，新成立企业从成立之日起计算）。 注：其他组织和自然人也需要提供缴纳税收的凭据和缴纳社会保险的凭据，依法免税或不需要缴纳社会保障资金的供应商，应提供相应文件证明其依法免税或不需要缴纳社会保障资金。 （五） 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。 提供在经营活动中没有重大违法记录的书面声明函（新成立公司时间计算以成立时间为准）。
	落实政府采购政策需满足的资格要求	本项目执行专门面向中小企业采购的项目发展政策（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业），优先采购节能环保产品，政府强制采购节能产品等
	营业执照或其他证明材料	证明材料指：供应商具有有效的营业执照、企业组织机构代码证、税务登记证（或提供带有统一社会信用代码的营业执照）或事业单位法人证书。
	企业要求	供应商须具有独立的食品检验检测实验室，不具备独立法人资格的检验机构应经所在法人单位授权。
	资质要求	供应商通过省级以上质量技术监督部门组织的食品检验实验室检验机构资质认定并取得计量认证证书（CMA 或 CMAF），且证书合法有效。
	信用要求	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），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供应商，拒绝参与本项目政府采购活动。（由采购人或采购代理机构在开标后通过“信用中国”网站上查询的“失信被执行人”和“重大税收违法失信主体”及在“中国政府采购网”网站上查询的“政府采购严重违法失信行为记录名单”查询）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。
	其他要求	本项目共4 个标包，投标人可选择多个标包投标，只能按标包序号顺序中 1 个标包，被推荐为前标包第一中标候选人的，不再推荐其为剩余标包的候选人 本次采购不接受联合体投标，不允许转包和分包

		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，不得参加同一合同项下的政府采购活动	
		注：以上资格审查资料所要求的证件等证明材料原件扫描件附于响应文件中。	
2.1 3	响应 性评 审标 准	响应内容	符合第二章 “供应商须知前附表 ” 第 5 项规定
		合同履行期限	满足第二章 “供应商须知前附表 ” 第 9 项规定
		磋商有效期	符合第二章 “供应商须知前附表 ” 第 21 项规定
		投标报价	投标报价未高于本项目竞争性磋商文件中规定的采购预算金额
		其他要求	符合法律、法规和竞争性磋商文件中规定的其他实质性要求的
详细磋商		磋商小组根据本章第 3.2 款内容集中与单一供应商分别进行磋商，磋商结束后，并要求其在规定时间内提交最后报价。 1. 供应商对所参加磋商项目根据市场行情自主报价，分二次报价，一次报价须按照磋商文件的报价格式填报，第二次报价待磋商小组发出指令后供应商在规定的时间内进行远程报价,若未在规定的时间内进行二次报价或高于一次报价的，则视为第二次报价同等于第一次报价。 （注：最后报价不得超出采购预算金额） 2. 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按照本章第 2.2 款内容进行详细性评审。	
2.2.2 分值构成 (总分 100 分)		2.2.2（1）磋商报价：20 分 2.2.2（2）技术部分：36 分 2.2.2（3）综合部分：44 分	
条款号	评审项目	评标分值	评标方法描述
	投 标	投 标 报 价	1. 磋商报价低于招标控制价且通过初步评审的供应商为有效供应商。 2. 满足磋商文件要求且最后报价最低的供应商的价格为磋商

2.2.2 (1)	报 价 评分： 20 分	评分标准 (20分)	基准价，其价格分为满分20分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算： 最后投标报价得分=（磋商基准价 / 最后投标报价）×20 （小数点后保留 2 位小数）。
2.2.2 (2)	技术部分 (36分)	技术方案 (10分)	磋商文件“第五章服务内容”技术要求中共计7项内容，完全满足磋商文件技术要求的得7分（照搬采购文件的，不得分），每缺一项或每有一项不符合的扣2分，扣完为止。除上述7项外，每增加利于项目服务要求的条件加1分，最高加3分。 注：此项最高得10分。
		技术服务工作方法和管理制度方案 (10分)	供应商提供合理的技术服务工作方法和管理制度方案，至少应明确①成立专门项目组；②抽样实施管理细则；③检验实施细则；④结果专报机制；⑤客户回访；⑥档案管理机制；⑦应急处置机制等。 以上7项内容能结合采购人实际情况的得7分，每缺一项或每有一项不合理的扣1分，扣完为止。除上述7项外每增加一项有利于采购人实际情况的方案加1分，最高加3分。 注：此项最高得10分。
		服务工作流程 (6分)	1、供应商服务工作流程设置科学、分工明确且具体，得2分； 2、每个工作流程有细致说明，得2分； 3、每个工作流程有相关责任人员，得2分； 每项2分，未提供不得分。
		风险防范措施及质量保证方案 (6分)	风险防范措施及质量保证方案在满足采购需求的基础上， 1、方案详实可行、实用，得2分； 2、描述完整，得2分； 3、实现预期目标结合项目实际的，得2分； 每项2分，未提供不得分。
		安全突发事件 (4分)	1、供应商确保发生食品安全突发事件需应急检验时，采样人员1小时内到达事件发生地，采集样品1.5小时内送达食品检测实验室。并且有相应的应急预案措施及详细方案，应急预案措施及详细方案内容详尽全面，方案思路清晰、重点突出的得4分；

			2、供应商确保发生食品安全突发事件需应急检验时，采样人员1.5小时内到达事件发生地，采集样品 2 小时内送达食品检测实验室。并且有相应的应急预案措施及方案，预案措施及详细方案内容全面的得2分； 3、供应商确保发生食品安全突发事件需应急检验时，采样人员2小时内到达事件发生地，采集样品 2.5 小时内送达食品检测实验室。有应急预案措施及方案，但应急预案措施及方案内容不全，得1分； 4、未提供不得分。
			如以上内容缺项者，此项为0分。
		设备配备情况 (10分)	供应商具备相关的检测设备：HPLC(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、紫外分光光度仪、微波消解仪、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)。以上设备全部具备得10分，每缺少1种设备扣1分，扣完为止。 注：响应文件中附以上检测设备的设备名称、实物照片、品牌型号、功能、购进票据或发票、仪器检定证书材料扫描件，未提供或提供不全的，不能作为有效设备参与计分。
2.2.2 (3)	综合部分(44分)	供应商抽样和检验监测能力 (7分)	1、供应商具备与承担任务相适应的抽样设备，包括安卓系统、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3套以上，得4分；2套得3分；1套得1分；不提供不得分。 注：提供抽样设备购买的原始发票扫描件，发票抬头应为供应商，以及实物照片。未提供或提供不全的不能参与计分。 2、供应商具备与承担任务相适应的抽检过程温控记录设施(能够记录抽样过程、运输全过程、移交过程的温度)，3套以上，得3分；2套得2分；1套得1分；不提供不得分。 注：提供抽样设备购买的原始发票，发票抬头应为供应商，以及实物照片。未提供或提供不全的不能参与计分。

		抽样车辆配备情况 (8分) 1、供应商具有与承担任务相适应的专职抽检车辆，抽样车辆6台以上，得5分；抽样车辆5台，得4分；抽样车辆4台，得1分；抽样车辆少于3台，不得分。 注：响应文件中附样车辆的行车证扫描件及购车发票或租车合同的扫描件，发票抬头应为供应商，否则不得分。 2、供应商具备满足速冻及冷饮类储运条件的车载冰箱四台及以上得3分，车载冰箱三台及以上得1分，二台以下不得分； 注：响应文件中附冷藏储存设备的购进票据扫描件（发票抬头应为供应商）、实物照片的扫描件，否则不得分。
		业绩 (4分) 供应商能够提供2021年1月1日以来（以合同签订时间为准）承担过类似项目业绩的，每有一份业绩得2分，最多得4分。 注：响应文件中附业绩中标通知书及合同扫描件，否则不得分，同一个项目多个标段业绩按照一份业绩计算。
		实验室场地 (7分) 1、供应商有满足检测工作需要的、独立的、固定的食品检测场地。实验室面积 大于2000平方米的得1分，超过面积每200平方米加1分，最高加4分；本项最高得5分。注：响应文件中附公司详细地址、场地所有权证明或租赁使用合同，否则不得分。 2、供应商具有足够的样品存储，冷库体积在200m³（含本数）以上得2分，100（含本数）-200m³（不含本数）得1分，100m³（不含本数）以下不得分； 注：响应文件中附施工合同或租赁合同扫描件，否则不得分
		人员情况 (4分) 供应商拟投入专业检测队伍人员具备与检验工作相匹配的技术职称：每提供一名相关专业高级职称，得2分；队伍中每提供一名相关专业中级职称，得1分，累计最高得4分。 （响应文件中附人员身份证、职称证书及合同原件的扫描件，否则不得分。）

		服务承诺 (4分)	1、供应商承诺为采购人提供抽检技术咨询、报送检验公示信息、配合处理异议复检、食品安全质量分析、食品安全风险评估等全方位服务的得2分，未承诺或承诺缺项的不得分。 2、供应商应建立合理利用食品抽检合格备份样品工作机制，并积极配合促进合格备份食品及时有效合理利用制度化、规范化、常态化的得1分，未承诺或承诺缺项的不得分。 3、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的得1分，未承诺的不得分。
注：1. 以上要求提供的材料，投标人对其真实性合法性负责，并承担由此产生的法律后果。 2. 以上所要求的资料等证明材料扫描件附于响应文件中。			
1、投标综合得分=投标报价得分+技术部分得分+商务部分得分。 2、本办法计算过程中分值按四舍五入保留两位小数，结果按四舍五入保留两位小数，所有评委打分的算术平均值即为供应商的最终得分。			

1. 评标方法

本次评标采用综合评分法。磋商小组对满足磋商文件实质性要求的响应文件，按照本章第 2.2 款规定的评分标准进行打分，并按得分由高到低顺序推荐三名成交候选供应商。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。

2. 评审标准

2.1 初步评审标准

- 2.1.1 资格评审标准：见评标办法前附表。
- 2.1.2 形式评审标准：见评标办法前附表。
- 2.1.3 响应性评审标准：见评标办法前附表。

2.2 分值构成与评分标准

- 2.2.1 分值构成：详见评审办法前附表
- 2.2.2 评分标准：详见评审办法前附表

3. 评标程序

3.1 初步审查标准

3.1.1 磋商小组按照评审办法前附表中资格审查、形式响应性的标准对各响应文件进行初步评审，有一项不符合评审标准的，否决其投标。

3.2 详细评审

3.2.1 磋商小组按本章第 2.2 款规定的量化因素和分值进行打分，并计算出综合得分。评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。以各磋商小组成员打分之算术平均值为各供应商最终得分。

3.3 响应文件的澄清和补正

3.3.1 磋商小组在对响应文件的有效性、完整性和响应程度进行审查时，可以要求供应商对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等作出必要的澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更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。磋商小组不接受供应商主动提出的澄清、说明或补正。

3.3.2 磋商小组要求供应商澄清、说明或者更正响应文件应当以书面形式作出。供应商的澄清、说明或者更正应当由法定代表人或其授权代表签字或者加盖公章。由授权代表签字的，应当附法定代表人授权书。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。如投标报价表中的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准，总价金额与单价金额不一致的，以单价合计金额为准，但单价金额小数点有明显错误的除外。磋商小组认为供应商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（自收到通知起 30 分钟内）提供书面说明，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投标处理。

3.3.3 澄清、说明和补正不得改变响应文件的实质性内容（算术性错误修正的除外）。供应商的书面澄清、说明和补正属于响应文件的组成部分。

3.3.4 磋商小组对供应商提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求供应商进一步澄清、说明或补正，直至满足磋商小组的要求。

注：供应商应登录滑县公共资源交易中心系统时刻关注是否收到磋商小组的澄清要求，并保持电话畅通，若因供应商自身原因，而不能在规定时间内按磋商小组要求进行澄清答复的，由供应商自行承担后果。

3.4 评标保密

3.4.1 开标后，直至授予成交供应商合同为止，凡属于对响应文件的审查、澄清、评价和比较的有关资料以及入围单位的推荐情况，与评标有关的其他任何情况均严格保密。

3.4.2 在响应文件的评审和比较、中标候选人推荐以及授予合同的过程中，供应商向

采购人和磋商小组施加影响的任何行为，都将会导致其投标被拒绝。

3.4.3 成交供应商确定后，采购人不对未成交供应商就评标过程以及未能中标原因作出任何解释。未成交供应商不得向磋商小组组成人员或其他有关人员索问评标过程的情况和材料。

3.4.4 凡参加评标的所有人员都不得向供应商或与该过程无公务关系的其他人泄露。

3.5 评标结果

3.5.1 磋商小组按照得分高到低的顺序推荐前 3 名为成交候选人。

3.5.2 磋商小组完成评标工作后向采购人提交书面评标报告。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供应商，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。

第四章 合同文本

（本合同仅供参考，具体以实际签订合同为准）

滑县 2024 年食品安全抽检监测项目服务合同

委托事项：滑县 2024 年食品安全抽检监测项目服务合同

委托单位：

被委托单位：

签约时间：年 月 日

采购人(甲方)

成交供应商(乙方)

签约地点:

甲乙双方根据政府采购相关法律法规、民法典及滑县2024年食品安全抽检监测项目标包。

项目编号: , 采购编号: 的评审情况, 订立本采购合同。

一、合同文件组成

1、合同条款

2、成交通知书

3、成供应商响应文件

4、采购磋商文件

5、约定其他内容等

上述合同文件组成部分是互相补充和解释的, 甲乙双方签的合同条款须与磋商文件要求、响应文

件响应性内容一致。

二、合同金额

合同金额(含税): (大写)。¥ (小写), 以人民币作为结算单位。

三、服务期限及提交检验报告时间:

1. 服务期限: 单项检测项目供应商必须按照采购人提供的检测目录在20个工作日内, 完成抽样及检测任务, 若有复检须供应商给予配合。整体项目服务期限截止到2024年11月30日2024年度食品抽样检测工作完成。

2. 合同履行期限: 整体项目服务期限截止到2024年11月30日2024年度食品抽样检测工作完成。

3、提交检验报告书时间：20个工作日。若延期提交检验报告书。乙方每天应向甲方缴纳合同金额的千分之一作为罚金。因不可抗力所导致提交检验报告书延迟等按照《中华人民共和国合同法》有关条文处理。

4、提交检验报告书地点：滑县市场监督管理局。

5、本次采购工作的成果版权归采购人所有。

6、本项目不收取保证金。

四、付款方式：

合同签订后支付合同金额的50%，全年任务完成验收合格后，付清剩余合同金额的50%。（采购人支付预付款前，供货商应提供预付款担保。）

五、验收方式及验收时限

验收方式：甲方组织验收

验收时限：2024年12月31日前完成滑县2024年食品安全抽检监测项目验收。

六、甲方委托乙方的具体事项

1. 按照《中华人民共和国食品安全法》、国家市场监督管理总局《食品安全抽样检验管理办法》《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》等有关法律法规和技术规范，委托乙方承担食品安全抽检工作。

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20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，同时每个周期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。

七、相关权利及义务

1. 甲方指定专人负责与乙方联系检验工作，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. 甲方对乙方的抽检计划完成情况予以审核确认，如期向乙方支付检验费用。

4. 甲方有权就委托的事项提出合法、合理的要求。

5. 甲方有权对乙方食品抽检行为进行监督考核。

6. 甲方有权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应出具授权书，并写明参加的具体人员姓名。

7. 甲方对乙方的技术及商业机密予以保密。

8. 乙方指派专人负责项目联络工作，确保通讯畅通，及时将抽检情况告知甲方。

9. 乙方应按照国家法律法规和技术规范要求开展抽检，加强质量控制和规范管理确保检验结果客观准确，并按照合同实现提交检验报告和汇总分析报告。

10. 在委托事项范围内应及时答复甲方的询问和质疑。

11. 在采样过程中不得收取食品生产经营单位任何费用。

12. 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。

13. 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。

14. 乙方应满足甲方的合法、合理要求，但对违法违规及无理的要求应予以拒绝。

15. 乙方有义务保守检验工作的相关秘密，不得擅自对外发布检验信息。

16乙方应遵守法律法规、食品检验技术规范和相关制度。

八、费用结算，违约责任处理方法

食品抽检工作中产生的检验费用和购买样品费用，由乙方先行垫付。根据乙方提供的抽检工作票据，经甲方对整个抽样检验过程进行验收合格后，向乙方结算费用。甲方在验收中发现下列问题时，甲方有权拒付相应的检验费用，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、环节和品种等要求抽样的，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10万元。

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。

九、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。

十、争议

甲乙双方本着友好合作的态度，对合同履行过程中发生的纠纷，由双方协商解决，如协商不成时，双方可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十一、其他约定事项

1、合同履行期间，签订本合同的双方经协商可对本合同条款进行修改或补充。

十二、本合同一式 份，采购人持有 份，成交供应商持有 份，公共资源交易中心备档 份，财政局备档 份。本合同经甲乙双方签字盖章后生效。

采购人（公章）：

地址：

法定代表人（签字或盖章）：

委托代理人（签字或盖章）：

年 月 日

成交供应商（公章）：

地址：

法定代表人（签字或盖章）：

委托代理人（签字或盖章）：

年 月 日

第五章 服务内容

技术要求

一、工作目标

通过检验分析结果，及时了解我县食品的安全和质量状况，分析评估食品安全形势，预测可能存在的风险，预防食品安全事故的发生，保障公众饮食安全。

二、工作任务

按照省市场监督管理局工作部署和要求，按计划开展滑县行政区域内的食品抽检工作。

（一）抽检批次

根据《安阳市市场监督管理局关于印发安阳市2024年食品安全抽检监测计划的通知》（安市监办[2023]182号）文件要求，2024年食品安全抽检任务按常住人口115万的3.5批次/千人下达，安阳市分配给我县的食品抽检任务为4025批。需要招标由第三方抽检公司完成，招标所需抽检经费1879675元。

（二）抽样时间和频次

中标单位签定合同后立即开展抽样检测工作。应每月抽检蔬菜、水果、畜禽肉、水产品、鲜蛋等食用农产品。季节性生产销售的和节假日热销的食品，要在当季和节前开展抽检工作，并适当增加采样量。要加大对高风险食品的抽检频次。同时增加对以往检出不合格产品企业的抽检频次，对于连续 2 次检出不合格产品的，属地监管部门要对企业进行约谈。

（三）抽检地区、环节和场所

本年度抽检地区应覆盖城区、乡镇和行政村。生产企业和小作坊要多抽检，经营环节采样应涵盖批发市场、农贸市场、商场、超市、小食杂店等不同业态，餐饮食品采样重点为学校 and 托幼机构食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、农村聚餐、旅游景区餐饮服务单位等。

三、工作要求

（一）抽检规则

原则上，大型经营单位被抽检数量一次不得超过10批次，同一生产企业的同一食品大类每次被抽检不得超过 3 批次，同一生产企业的同一规格、相同批次产品不得重复抽检。

（二）抽样人员要求

抽样前培训。对抽样人员进行相关培训，培训内容包括法律法规、产品知识、抽样文书填写、抽样方式、抽样信息系统使用等，确保抽样人员能够合法合规抽取样品、准确辨识产品类别、正确填写抽样文书、熟练使用抽检系统平台。

（三）抽检对象

为辖区所有食品生产、经营（流通、餐饮）环节，坚持问题导向，确保问题发现率在4%以上。加强对品种、数量市场占有率高的企业、大型批发市场的抽检，加大对餐饮食品原材料和餐饮具的抽检，重点跟踪上年抽检不合格的企业、品种和项目。应尽量覆盖本行政区域内生产销售的蔬菜、水果、畜禽肉、水产品、鲜蛋等食用农产品，突出农兽药残留、重金属等项目的检验监测。要加大对小作坊、小摊贩、小餐饮的抽检力度，种类包括粮食加工品、食用油、油脂及其制品、肉制品、乳制品、饮料、蜂产品、餐饮食品等大类。

（四）样品的运输

抽取样品后应按规范放置，保证样品完好送至检验单位。对于需要冷藏或冷冻等保存条件有特殊要求的食品，抽样时应做好样品采样前的保存条件、采样后保存运输条件的证据记录。对于易碎品、有储存温度或其他特殊储存条件等要求的食品样品，应采取适当措施，保证样品运输过程符合标准和样品标示要求。餐饮食品、畜禽肉、水产品样品等采集后应冷藏储存，其中畜禽肉、水产品样品应在采样后 8 小时内送达检验机构，否则应采取措施冷冻储存。水果、蔬菜、鲜蛋样品采集后可常温保存，并在 8 小时内送达检验机构，否则应采取冷藏储存。蔬菜、水果、鲜蛋样品注意储运过程防止碰撞、挤压。

（五）服务期限：

单项检测项目供应商必须按照采购人提供的检测目录在20个工作日内，完成抽样及检测任务，若有复检须供应商给予配合。整体项目服务期限截止到2024年11月30日2024年度食品抽样检测工作完成。

（六）付款方式：

合同签订后支付合同金额的50%，全年任务完成验收合格后，付清剩余合同金额的50%。
(采购人支付预付款前，供货商应提供预付款担保。)

四、数据报送

抽检数据均应严格按照规定的时限和规范要求进行报送。发现不合格样品中含有非食用物质或其他可能存在较高风险或急性健康风险的，承检机构应当在确认检验结果后 24 小时之内报告。承检机构要加强对抽检数据的分析研判，每批任务完成后应对抽检工作形成质量分析报告，对发现的可能存在区域性、系统性的食品安全苗头性问题的，及时报告滑县市场监督管理局。

五、服务规范要求

(一) 服务标准：严格按照“食品安全抽检管理办法”及相关标准执行。

(二) 服务水平：检验检测机构能够提供专业人员配合执法人员进行采样，同时具备送样的检验能力，采样过程严格按照国家《食品安全抽检实施细则》进行，服务态度良好，主动配合抽检部门进行食品抽检工作；具备满足速冻及冷饮类储运条件的设备，能够保证农产品、畜产品等待检测样品在4小时以内进入实验室。

(三) 及时报告：具备专业的检测队伍及科学的实验室体系管理制度，能够在抽样后的20个工作日内出具检验报告，并按照规定时限分析、上报检测结果。

(四) 本服务过程中不允许分包或转包服务行为，如出现分包或转包情况，终止服务合同。

六、法律责任：

中标单位因工作失误造成不良后果或其他社会影响，应承担相应的法律责任。

七、滑县2024年食品安全抽检监测清单（详见附件）

标包	批次（单位;次）	总价（单位：元）
一标包	1007	470269
二标包	1006	469802
三标包	1006	469802
四标包	1006	469802

附件 1

2024年4025批抽样检测清单

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)	项 目 数	检验项目	批次 数	一包	二包	三包	四包
1	粮食 加工 品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	1	镉（以Cd计）	70	15	15	20	20
					2	苯并[a]芘					
					3	玉米赤霉烯酮					
					4	脱氧雪腐镰刀菌烯醇					
					5	赭曲霉毒素 A					
					6	黄曲霉毒素B1					
					7	过氧化苯甲酰					
		大米	大米	大米	8	铅（以Pb计）	70	15	15	20	20
					9	镉（以Cd计）					
					10	黄曲霉毒素B1					
		挂面	挂面	挂面	11	铅（以Pb计）	54	12	12	15	15
					12	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）					
			谷物加 工品	谷物加 工品	13	铅（以Pb计）	50	10	10	15	15
					14	镉（以Cd计）					
					15	黄曲霉毒素B1					
			谷物碾 磨加工 品	玉米粉 、玉米 片、玉 米渣	16	黄曲霉毒素B1	35	11	8	8	8
					17	赭曲霉毒素 A					
					18	玉米赤霉烯酮					
		其他粮 食加工 品		生湿面 制成品	19	铅（以Pb计）	30	8	8	7	7
					20	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					
					21	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					22	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）					
			谷物粉 类制成 品	米粉制 品	23	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	25	6	7	6	6
					24	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					25	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）					
					26	二氧化硫残留量					
					27	菌落总数					
					28	大肠菌群					
2	食用 油、 油脂 及其	食用植 物油	食用植 物油	食用植 物油	29	酸值/酸价	50	10	10	15	15
					30	过氧化值					
					31	铅（以Pb计）					

3	制品				32	黄曲霉毒素B1					
					33	苯并[a]芘					
					34	溶剂残留量					
					35	特丁基对苯二酚 (TBHQ)					
					36	乙基麦芽酚					
				食用植物油 (煎炸过程用油)	37	酸价	60	15	15	15	15
					38	极性组分					
	调味品	酱油	酱油	酱油	39	氨基酸态氮	30	8	8	7	7
					40	全氮 (以氮计)					
					41	铵盐 (以占氨基酸态氮的百分比计)					
					42	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)					
					43	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)					
					44	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)					
					45	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (以对羟基苯甲酸计)					
					46	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和					
					47	糖精钠 (以糖精计)					
					48	菌落总数					
					49	大肠菌群					
		食醋	食醋	食醋	50	总酸 (以乙酸计)	30	6	6	9	9
					51	不挥发酸 (以乳酸计)					
					52	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)					
					53	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)					
					54	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)					
					55	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (以对羟基苯甲酸计)					
					56	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和					
					57	糖精钠 (以糖精计)					
					58	菌落总数					
		酱类	酱类	酱类	59	氨基酸态氮	20	5	5	5	5
					60	黄曲霉毒素B1					
					61	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)					
					62	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)					

					63	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）					
					64	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和					
					65	糖精钠（以糖精计）					
					66	大肠菌群					
		调味料 酒	调味料 酒	调味料 酒	67	氨基酸态氮（以氮计）	25	4	5	8	8
					68	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					
					69	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					70	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）					
					71	糖精钠（以糖精计）					
					72	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）					
					73	三氯蔗糖					
		香辛料 类	香辛料 类	香辛料 调味油	74	酸价/酸值	20	5	5	5	5
					75	过氧化值					
					76	铅（以Pb计）					
				辣椒、 花椒、 辣椒粉、 花椒粉	77	铅（以Pb计）	20	5	5	5	5
					78	罗丹明 B					
					79	苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV					
		调味料	固体复 合调味 料	鸡粉、 鸡精调 味料	80	谷氨酸钠	40	10	10	10	10
					81	呈味核苷酸二钠					
					82	糖精钠（以糖精计）					
					83	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）					
					84	菌落总数					
					85	大肠菌群					
				其他固 体调味 料	86	铅（以Pb计）	35	9	10	8	8
					87	总砷（以As计）					
					88	苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV					
					89	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					
					90	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					91	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）					
					92	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和					
					93	糖精钠（以糖精计）					
					94	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）					
			半固体 复合调	坚果与 籽类的	95	酸价/酸值	25	7	6	6	6
					96	过氧化值					

			调味料	泥（酱）	97	铅（以Pb计）					
					98	黄曲霉毒素B1					
					99	沙门氏菌					
				辣椒酱	100	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	25	6	7	6	6
					101	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					102	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）					
					103	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和					
					104	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）					
				火锅底料、麻辣烫底料	105	铅（以Pb计）	35	10	9	8	8
					106	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					
					107	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					108	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）					
					109	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和					
				其他半固体调味料	110	罗丹明 B	25	7	6	6	6
					111	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					
					112	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					113	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）					
					114	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和					
					115	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）					
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	116	氨基酸态氮	25	6	7	6	6
					117	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					
					118	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					119	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）					
					120	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和					
					121	菌落总数					
					122	大肠菌群					
		味精	味精	味精	123	谷氨酸钠	15	4	5	3	3

					124	铅（以Pb计）						
		食用盐	食用盐	普通食用盐	125	氯化钠	25	7	6	6	6	
					126	钡（以 Ba 计）						
					127	碘（以 I 计）						
					128	铅（以Pb计）						
					129	总砷（以As计）						
					130	镉（以Cd计）						
					131	总汞（以 Hg 计）						
					132	亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）						
4	肉制品	预制肉制品	腌腊肉制品	腌腊肉制品	133	过氧化值（以脂肪计）	25	6	7	6	6	
					134	镉（以Cd计）						
					135	总砷（以As计）						
					136	氯霉素						
					137	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）						
					138	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）						
					139	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）						
					140	胭脂红						
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	141	铅（以Pb计）	70	15	15	20	20	
					142	镉（以Cd计）						
					143	铬（以Cr计）						
					144	总砷（以As计）						
					145	氯霉素						
					146	酸性橙 II						
					147	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）						
					148	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）						
					149	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）						
					150	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）						
					151	胭脂红						
					152	糖精钠（以糖精计）						
				熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	153	氯霉素	40	10	10	10	10
						154	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）					
						155	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					

					156	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					157	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）					
					158	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和					
					159	胭脂红					
					160	菌落总数					
					161	大肠菌群					
5	乳制 品	乳制品	液体乳	液体乳 （灭菌 乳）	162	蛋白质	55	12	13	15	15
					163	非脂乳固体					
					164	酸度					
					165	脂肪					
					166	三聚氰胺					
					167	商业无菌					
				液体乳 （调制 乳）	168	蛋白质	55	12	13	15	15
					169	三聚氰胺					
					170	商业无菌					
					171	菌落总数					
					172	大肠菌群					
				液体乳 （发酵 乳）	173	脂肪	35	9	10	8	8
					174	蛋白质					
					175	酸度					
					176	三聚氰胺					
					177	大肠菌群					
					178	酵母					
					179	霉菌					
					180	金黄色葡萄球菌					
					181	沙门氏菌					
					182	乳酸菌数					
6	饮料	饮料	包装饮 用水	饮用天 然矿泉 水	183	界限指标	35	10	9	8	8
					184	镍					
					185	锶					
					186	溴酸盐					
					187	硝酸盐（以 NO_3^- 计）					
					188	亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）					
					189	大肠菌群					
					190	铜绿假单胞菌					
				饮用纯 净水	191	电导率	35	9	10	8	8
					192	耗氧量（以 O_2 计）					
					193	亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）					
					194	余氯（游离氯）					
					195	三氯甲烷					
					196	溴酸盐					
					197	大肠菌群					
					198	铜绿假单胞菌					

			其他饮用水	199	耗氧量（以O ₂ 计）	35	10	9	8	8
				200	亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）					
				201	余氯（游离氯）					
				202	溴酸盐					
				203	大肠菌群					
				204	铜绿假单胞菌					
		果、蔬 汁饮料	果、蔬 汁饮料	205	铅（以Pb计）	40	10	10	10	10
				206	展青霉素					
				207	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					
				208	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
				209	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）					
				210	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和					
				211	糖精钠（以糖精计）					
				212	安赛蜜					
				213	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）					
				214	合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）					
				215	菌落总数					
				216	大肠菌群					
				217	霉菌					
				218	酵母					
				219	霉菌和酵母					
		蛋白饮料	蛋白饮料	220	蛋白质	50	12	10	14	14
				221	三聚氰胺					
				222	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）					
				223	菌落总数					
				224	大肠菌群					
				225	金黄色葡萄球菌					
				226	沙门氏菌					
		碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	227	二氧化碳气容量	35	9	10	8	8
				228	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					
				229	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
				230	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和					
				231	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）					
				232	菌落总数					
				233	霉菌					
				234	酵母					

			茶饮料	茶饮料	235	茶多酚	25	6	7	6	6
					236	咖啡因					
					237	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）					
					238	菌落总数					
			其他饮料	其他饮料	239	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	45	12	11	11	11
					240	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					241	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）					
					242	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和					
					243	糖精钠（以糖精计）					
					244	安赛蜜					
					245	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）					
					246	合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）					
					247	菌落总数					
					248	大肠菌群					
					249	霉菌					
					250	酵母					
					251	金黄色葡萄球菌					
					252	沙门氏菌					
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）和方便粉丝	253	水分	45	10	9	13	13
					254	酸价（以脂肪计）					
					255	过氧化值（以脂肪计）					
					256	菌落总数					
					257	大肠菌群					
			调味面制品	调味面制品	258	酸价（以脂肪计）	30	8	8	7	7
					259	过氧化值（以脂肪计）					
					260	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					
					261	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					262	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）					
					263	糖精钠（以糖精计）					
					264	菌落总数					
					265	大肠菌群					
					266	霉菌					
					267	沙门氏菌					
					268	金黄色葡萄球菌					
8	饼干	饼干	饼干	饼干	269	酸价（以脂肪计）	40	10	10	10	10
					270	过氧化值（以脂肪计）					
					271	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					

					272	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					273	铝的残留量（干样品，以Al计）					
					274	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）					
					275	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）					
					276	菌落总数					
					277	大肠菌群					
					278	霉菌					
9	罐头	罐头	畜禽肉类罐头	畜禽肉类罐头	279	铅（以Pb计）	20	5	5	5	5
					280	镉（以Cd计）					
					281	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					
					282	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					283	糖精钠（以糖精计）					
					284	商业无菌					
			水产动物类罐头	水产动物类罐头	285	组胺	20	5	5	5	5
					286	无机砷（以As计）					
					287	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）					
					288	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					
					289	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					290	糖精钠（以糖精计）					
			水果类罐头	水果类罐头	291	商业无菌	25	7	6	6	6
					292	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）					
					293	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					
					294	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					295	糖精钠（以糖精计）					
					296	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）					
					297	阿斯巴甜					
					298	商业无菌					
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	299	蛋白质	15	4	5	3	3
					300	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）					
					301	阿力甜					
					302	菌落总数					
					303	大肠菌群					
					304	糖精钠（以糖精计）					
					305	脂肪					

11	速冻食品	速冻面食食品	速冻面食食品	水饺、元宵、馄饨等生制品（若所检产品为含馅制品，则需在皮、馅混合均匀后检测）	306	过氧化值（以脂肪计）	40	10	10	10	10
					307	铅（以Pb计）					
					308	糖精钠（以糖精计）					
		速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	包子、馒头等熟制品（若所检产品为含馅制品，则需在皮、馅混合均匀后检测）	309	过氧化值（以脂肪计）	40	10	10	10	10
					310	糖精钠（以糖精计）					
					311	菌落总数					
					312	大肠菌群					
					313	过氧化值（以脂肪计）	40	10	10	10	10
					314	铅（以Pb计）					
					315	铬（以Cr计）					
					316	氯霉素					
					317	胭脂红					
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	膨化食品		318	水分	30	9	7	7
						319	酸价（以脂肪计）				
						320	过氧化值（以脂肪计）				
						321	黄曲霉毒素B1				
						322	糖精钠（以糖精计）				
						323	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）				
						324	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）				
						325	菌落总数				
						326	大肠菌群				
13	糖果制品	糖果制品	糖果	糖果		327	铅（以Pb计）	20	5	5	5
						328	糖精钠（以糖精计）				
						329	合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）				
						330	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				
						331	菌落总数				
						332	大肠菌群				

14	茶叶及相关制品	巧克力及巧克力制品	巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	333	铅（以Pb计）	25	6	7	6	6
				334	沙门氏菌					
		果冻	果冻	335	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	30	7	9	7	7
				336	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					
				337	糖精钠（以糖精计）					
				338	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）					
				339	菌落总数					
				340	大肠菌群					
				341	霉菌					
				342	酵母					
		茶叶	茶叶	茶叶	343	16	4	4	4	4
					344					
					345					
					346					
					347					
					348					
					349					
					350					
					351					
					352					
					353					
					354					
					355					
					356					
					357					
					358					
					359					
					360					
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒	361	15	3	4	4	4
					362					
					363					
					364					
					365					
					366					
					367					
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒	368	30	7	9	7	7
					369					
					370					
					371					
					372					

16	蔬菜制品	蔬菜制品				373	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）												
						374	三氯蔗糖												
			发酵酒	黄酒	黄酒		375	酒精度	10	3	3	2	2						
							376	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）											
							377	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）											
							378	糖精钠（以糖精计）											
							379	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）											
				啤酒	啤酒		380	酒精度	15	2	3	5	5						
							381	甲醛											
							382	警示语标注											
				葡萄酒	葡萄酒		383	酒精度	20	5	5	5	5						
							384	甲醇											
							385	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）											
							386	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）											
							387	糖精钠（以糖精计）											
							388	二氧化硫残留量											
							389	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）											
					390	三氯蔗糖													
			配制酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒		391	酒精度	15	4	5	3	3						
							392	甲醇											
	393	氰化物（以HCN计）																	
	394	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）																	
			酱腌菜	酱腌菜		395	铅（以Pb计）	20	5	5	5	5							
						396	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）												
						397	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）												
						398	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）												
						399	糖精钠（以糖精计）												
						400	三氯蔗糖												
						401	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）												
						402	纽甜												
						403	阿斯巴甜												
						404	大肠菌群												
						405	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							406	铅（以Pb计）	25	7	6	6	6
													407	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					

17	水果制品	水果制品			408	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					409	糖精钠（以糖精计）					
					410	二氧化硫残留量					
			食用菌制品	干制食用菌	411	铅（以Pb计）	25	6	7	6	6
					412	总砷（以As计）					
					413	镉（以Cd计）					
					414	总汞（以 Hg 计）					
			蜜饯	蜜饯	415	铅（以Pb计）	35	9	6	10	10
					416	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					
					417	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					418	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）					
					419	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和					
					420	糖精钠（以糖精计）					
					421	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）					
					422	二氧化硫残留量					
					423	合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）					
					424	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					
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	水果干制品	水果干制品	425	乙二胺四乙酸二钠	20	5	5	5	5
					426	铅（以Pb计）					
					427	吡螨灵					
					428	啉虫脲					
					429	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯					
					430	唑螨酯					
					431	茚菌酯					
					432	噁唑菌酮					
					433	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					434	糖精钠（以糖精计）					
					435	菌落总数					
					436	大肠菌群					
					437	霉菌					
					438	酸价（以脂肪计）	30	8	8	7	7
					439	过氧化值（以脂肪计）					
					440	铅（以Pb计）					
					441	黄曲霉毒素B1					
					442	糖精钠（以糖精计）					
					443	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）					

						基磺酸计)					
					444	大肠菌群					
					445	霉菌					
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	446	铅(以Pb计)	20	5	5	5	5
					447	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)					
					448	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)					
					449	菌落总数					
					450	大肠菌群					
					451	沙门氏菌					
					452	商业无菌					
20	食糖	食糖	食糖	白砂糖、精幼砂糖	453	蔗糖分	35	8	7	10	10
					454	还原糖分					
					455	色值					
					456	二氧化硫残留量					
					457	螨					
21	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	458	铅(以Pb计)	30	8	8	7	7
					459	菌落总数					
					460	大肠菌群					
22	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	461	铅(以Pb计)	32	8	8	8	8
					462	菌落总数					
					463	大肠菌群					
					464	霉菌和酵母					
			粉丝粉条和其他淀粉制品	粉丝粉条和其他淀粉制品	465	铅(以Pb计)	60	15	15	15	15
					466	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)					
					467	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)					
					468	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)					
					469	铝的残留量(干样品,以Al计)					
					470	二氧化硫残留量					
23	糕点	糕点	糕点	糕点	471	酸价(以脂肪计)	50	13	13	12	12
					472	过氧化值(以脂肪计)					
					473	铅(以Pb计)					
					474	富马酸二甲酯					
					475	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)					
					476	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)					
					477	糖精钠(以糖精计)					
					478	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)					
					479	安赛蜜					

					480	铝的残留量（干样品，以Al计）																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
--	--	--	--	--	-----	-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

					514	商业无菌					
24	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	发酵性豆制品	515	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	25	6	7	6	6
					516	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					517	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）					
					518	丙酸及其钠盐，钙盐（以丙酸计）					
					519	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和					
					520	糖精钠（以糖精计）					
					521	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）					
					522	铝的残留量（干样品，以Al计）					
					523	大肠菌群					
					524	金黄色葡萄球菌					
			非发酵性豆制品	非发酵性豆制品（豆干、豆腐、豆皮等）	525	铅（以Pb计）	35	9	10	8	8
					526	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					
					527	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					528	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）					
					529	丙酸及其钠盐，钙盐（以丙酸计）					
					530	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和					
					531	糖精钠（以糖精计）					
					532	三氯蔗糖					
					533	铝的残留量（干样品，以Al计）					
					534	大肠菌群					
				非发酵性豆制品（腐竹、油皮及其再制品）	535	铅（以Pb计）	25	6	7	6	6
					536	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					
					537	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					538	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）					
					539	铝的残留量（干样品，以Al计）					
25	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	540	果糖和葡萄糖	15	5	4	3	3
					541	蔗糖					
					542	氯霉素					
					543	呋喃妥因代谢物					
					544	呋喃西林代谢物					

26	餐饮食品	小麦粉制品（自制）	小麦粉制品（自制）	发酵面制品（自制）	545	呋喃唑酮代谢物	55	12	13	15	15
					546	洛硝达唑					
					547	甲硝唑					
					548	地美硝唑					
					549	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					550	菌落总数					
					551	霉菌计数					
					552	嗜渗酵母计数					
		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	油炸面制品（自制）（限油条、油饼）	553	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	40	10	10	10	10
					554	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）					
					555	糖精钠（以糖精计）					
					556	铝的残留量（干样品，以Al计）					
					557	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）					
27	食用农产品	肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉（自制）	558	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	25	7	6	6	6
					559	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）					
					560	胭脂红					
					561	糖精钠（以糖精计）					
					562	铬（以Cr计）					
		复合调味料（自制）	半固态调味料（自制）	火锅调味料（底料、蘸料）（自制）	563	罂粟碱	25	5	4	8	8
					564	吗啡					
					565	可待因					
					566	那可丁					
		坚果及籽类食品（自制）	坚果及籽类食品（自制）	花生及其制品（自制）【指餐饮环节的花生菜品，不包括花生酱】	567	黄曲霉毒素B1	35	9	10	8	8
					568	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）					
		其他餐饮食品	其他餐饮食品	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	569	大肠菌群	40	10	10	10	10
					570	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）					
27	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	571	磺胺类（总量）	30	7	7	8	8
					572	氯霉素					
					573	呋喃唑酮代谢物					

							573	克伦特罗						
							574	呋喃唑酮代谢物						
							575	沙丁胺醇						
						牛肉	576	沙丁胺醇	30	7	7	8	8	
							577	五氯酚酸钠（以五氯酚计）						
							578	克伦特罗						
						羊肉	579	地塞米松	30	7	7	8	8	
							580	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）						
							581	磺胺类（总量）						
					582		呋喃唑酮代谢物							
					禽肉	鸡肉（重点：乌鸡）	583	克伦特罗	30	7	7	8	8	
							584	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）						
							585	磺胺类（总量）						
							586	甲氧苄啶						
							587	沙拉沙星						
							588	呋喃唑酮代谢物						
						鸭肉	589	五氯酚酸钠（以五氯酚计）	15	4	5	3	3	
							590	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）						
							591	氯霉素						
							592	多西环素						
							593	土霉素						
						畜副产品	猪肝	594	土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	15	5	4	3	3
								595	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）					
								596	甲氧苄啶					
								597	五氯酚酸钠（以五氯酚计）					
					猪肾		598	克伦特罗	15	4	3	4	4	
							599	磺胺类（总量）						
600	五氯酚酸钠（以五氯酚计）													
601	克伦特罗													
602	莱克多巴胺													
603	沙丁胺醇													
其他畜副产品	604	土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	18	5	5		4	4						
	605	氯霉素												
	606	五氯酚酸钠（以五氯酚计）												
	607	克伦特罗												
	608	莱克多巴胺												
		609	沙丁胺醇											

		禽副产品	鸡肝	610	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）	18	5	5	4	4
				611	氯霉素					
				612	氟苯尼考					
				613	五氯酚酸钠（以五氯酚计）					
			其他禽副产品	614	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）	30	8	8	7	7
				615	呋喃唑酮代谢物					
				616	呋喃西林代谢物					
				617	呋喃妥因代谢物					
				618	氯霉素					
				619	五氯酚酸钠（以五氯酚计）					
				620	金刚烷胺					
	蔬菜	豆芽	豆芽	621	铅（以Pb计）	45	11	8	13	13
				622	4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）					
				623	6-苄基腺嘌呤（6-BA）					
				624	亚硫酸盐（以SO ₂ 计）					
		鲜食用菌	鲜食用菌	625	镉（以Cd计）	30	8	8	7	7
				626	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯					
				627	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯					
				628	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐					
				629	灭蝇胺					
		鳞茎类蔬菜	韭菜	630	镉（以Cd计）	35	10	9	8	8
				631	啉虫脒					
				632	毒死蜱					
				633	多菌灵					
				634	腐霉利					
				635	克百威					
				636	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯					
				637	氧乐果					
		结球甘蓝	结球甘蓝	638	甲胺磷	30	8	8	7	7
				639	甲基异柳磷					
				640	涕灭威					
				641	氧乐果					
				642	乙酰甲胺磷					
		叶菜类蔬菜	菠菜	643	铅（以Pb计）	30	8	8	7	7
				644	阿维菌素					
				645	毒死蜱					
				646	氟虫腈					
				647	甲拌磷					
				648	克百威					
				649	氧乐果					
			芹菜	650	毒死蜱	45	11	8	13	13

							651	甲拌磷																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
--	--	--	--	--	--	--	-----	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

			豆类蔬菜	豇豆	701	氟虫腈	20	5	5	5	5
					702	克百威					
					703	啉虫脲					
					704	灭蝇胺					
					705	水胺硫磷					
					706	氧乐果					
				菜豆	707	多菌灵	15	4	5	3	3
					708	甲胺磷					
					709	克百威					
					710	氯氟氰菊酯和高效氯 氟氰菊酯					
					711	氧乐果					
			根茎类和薯芋类蔬菜	山药	712	铅（以Pb计）	15	5	4	3	3
					713	百菌清					
					714	克百威					
					715	氯氟氰菊酯和高效氯 氟氰菊酯					
					716	涕灭威					
				胡萝卜	717	铅（以Pb计）	15	4	5	3	3
					718	镉（以Cd计）					
					719	敌敌畏					
					720	毒死蜱					
					721	氟虫腈					
					722	甲拌磷					
					723	乐果					
					724	联苯菊酯					
					725	氧乐果					
				姜	726	铅（以Pb计）	50	10	12	14	14
					727	吡虫啉					
					728	甲拌磷					
					729	噻虫嗪					
					730	氧乐果					
			水生类蔬菜	莲藕	731	铅（以Pb计）	15	5	4	3	3
					732	镉（以Cd计）					
					733	总砷（以As计）					
					734	多菌灵					
					735	克百威					
					736	氧乐果					
		水产品	淡水产品	淡水鱼	737	五氯酚酸钠（以五氯 酚计）	30	6	8	8	8
					738	孔雀石绿					
					739	氯霉素					
					740	呋喃唑酮代谢物					
					741	磺胺类（总量）					
					742	恩诺沙星（以恩诺沙 星与环丙沙星之和计 ）					
					743	地西洋					
			海水产品	海水鱼	744	磺胺类（总量）	10	3	3	2	2
					745	氯霉素					
					746	呋喃唑酮代谢物					
					747	呋喃西林代谢物					

		水果类			748	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）	20	5	5	5	5			
					贝类	贝类						749	呋喃唑酮代谢物	
												750	氟苯尼考	
												751	氯霉素	
							752	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）						
					其他水产品	其他水产品	753	孔雀石绿	30	8	8	7	7	
							754	呋喃唑酮代谢物						
							755	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）						
						仁果类水果	苹果	756	敌敌畏	20	5	5	5	5
								757	啉虫脒					
								758	毒死蜱					
								759	甲拌磷					
		760	克百威											
		761	三唑醇											
		762	氧乐果											
		核果类水果	桃	763			苯醚甲环唑	25	7	6	6	6		
				764			敌敌畏							
				765			多菌灵							
				766			甲胺磷							
				767			克百威							
				768			氧乐果							
			油桃	769			多菌灵	25	6	7	6	6		
				770			甲胺磷							
				771			克百威							
		772		氧乐果										
		773		敌敌畏										
		柑橘类水果	柑、橘	775		丙溴磷	35	10	9	8	8			
				776		水胺硫磷								
				777		氧乐果								
			橙	778		丙溴磷	25	6	7	6	6			
				779		克百威								
		热带和亚热带水果	香蕉	780		多菌灵	40	10	10	10	10			
				781		多菌灵								
				782		腈苯唑								
				783		氟虫腈								
				784		甲拌磷								
			荔枝	785		吡虫啉	25	6	7	6	6			
				786		多菌灵								
				787		氧乐果								
				788		毒死蜱								
				789	苯醚甲环唑									
			甜瓜类	790	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	30	8	8	7	7				
				791	甲基异柳磷									

					792	克百威					
					793	烯酰吗啉					
					794	氧乐果					
					795	乙酰甲胺磷					
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	796	氯霉素	45	12	11	11	11
					797	氟苯尼考					
					798	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）					
					799	金刚烷胺					
					800	甲硝唑					
					801	磺胺类（总量）					
				其他禽蛋	802	氯霉素	25	6	7	6	6
					803	氟苯尼考					
					804	甲砒霉素					
					805	磺胺类（总量）					
					806	氟虫腈					
		豆类	豆类	豆类	807	铅（以Pb计）	35	10	9	8	8
					808	铬（以Cr计）					
					809	赭曲霉毒素 A					
					810	吡虫啉					
					811	2, 4-滴和2, 4-滴钠盐					
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	812	酸价（以脂肪计）	30	8	8	7	7
					813	过氧化值（以脂肪计）					
					814	铅（以Pb计）					
					815	螺螨酯					
				生干籽类	816	酸价（以脂肪计）	35	9	10	8	8
					817	过氧化值（以脂肪计）					
					818	镉（以Cd计）					
					819	黄曲霉毒素B1					
					820	克百威					
					821	溴氰菊酯					
项目投标批次合计							4025	1007	1006	1006	1006
备注：											

第六章 响应文件格式

_____（项目名称）竞争性磋商

响应文件

项目编号：

采购编号：

供 应 商：_____（盖单位公章）

法定代表人或委托代理人：_____（签字或盖章）

日 期：_____年_____月_____日

目 录

- 一、报价函
- 二、报价函附录及报价明细表
- 三、法定代表人身份证明
- 四、授权委托书
- 五、资格审查资料
- 六、技术方案
- 七、商务部分
- 八、服务承诺
- 九、响应承诺函
- 十、中小企业声明函
- 十一、残疾人福利性单位声明函
- 十二、反商业贿赂承诺书
- 十三、履约承诺书
- 十四、供应商认为需要提供的其他材料

一、报价函及报价函附录

报价函

致：（采购人名称）

- 1、我方已仔细研究了_____（项目名称）采购项目竞争性磋商文件的全部内容，愿意以人民币（大写）_____，（小写）_____的投标报价，服务期限_____，服务要求_____，按照竞争性磋商文件、合同条款、技术规范的条件要求服务并修补任何缺陷。
- 2、如果我方成交，我方将按竞争性磋商文件的规定签订并严格履行合同中的责任和义务，在签订合同时不向你方提出附加条件，在合同约定的期限内完成合同规定的全部内容。
- 3、我方已详细审查全部竞争性磋商文件，包括修改文件以及全部参考资料和有关附件。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权力。
- 4、磋商有效期为提交首次响应文件的截止之日起__60__日历天。
- 5、如果在规定的开启时间后，我方不撤回响应文件。
- 6、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。
- 7、我方同意提供按照贵方可能要求的与其磋商有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定接受最低价的响应。同时也理解，你单位不负担我们的任何投标费用。

供应商：_____（盖章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

_____年_____月_____日

二、报价函附录（第一轮报价）及报价明细表

（一）报价函附录（第一轮报价）

项目名称	
供应商名称	
服务范围	
竞争性磋商报价 (元)	大写： 小写： （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）
服务要求	
服务期限	
磋商有效期	60日历天（磋商截止之日起）
备注	

供应商：_____（盖章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

_____年_____月_____日

(二) 报价明细表

单位： 人民币/元

序号	名称及标包	批次	单价 (元)	合计 (元)
.....				

注：后附检测清单明细

供应商：_____（盖章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

_____年_____月_____日

三、法定代表人身份证明

法定代表人身份证明

供应商：_____

单位性质：_____

地 址：_____

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限：_____

姓 名：_____性 别：_____

年 龄：_____职 务：_____

系_____（供应商名称）的法定代表人。

特此证明。

法定代表人身份证扫描件

供应商：_____（盖单位章）

_____年_____月_____日

四、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、职务）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清确认、递交、撤回、修改_____（项目名称）响应文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：_____

代理人无转委托权。

附：法定代表人身份证复印件及委托代理人身份证复印件

供应商：_____（盖章）

法定代表人：_____（签字或盖章）

身份证号：_____

委托代理人：_____（签字或盖章）

身份证号：_____

_____年_____月_____日

五、资格审查资料

六、技术方案

（各供应商根据第三章“评标办法”及对本项目的理解自拟格式）

七、商务部分

(一) 设备配备情况

（二）抽样车辆配备情况

（三）供应商抽样和检验监测能力

(四) 企业业绩

序号	项目名称	实施时间	实施单位

注：1. 业绩（合同以签订时间为准）；
2、表后应附对应项目的中标通知书及合同扫描件，扫描件必须清晰可见。

（五）实验室场地配备情况

(六) 项目人员配备情况

序号	姓名	职务	职称	学历	专业	从事食品 检测时间	养老保 险 缴纳 情况	备注

注：根据磋商文件要求后附项目人员身份证、职称证扫描件。

八、服务承诺

(格式自拟)

九、响应承诺函

_____（采购人或采购代理机构）：

我单位在此郑重承诺,如有以下情形之一的:

- (1) 在竞争性磋商文件响应有效期内撤回投标;
- (2) 在响应文件中提供虚假材料;
- (3) 成交后无正当理由不与采购人或者采购代理机构签订合同;
- (4) 将成交项目转让给他人, 或者在响应文件中未说明, 且未经采购人同意, 将成交项目分包给他人的;
- (5) 拒绝履行合同义务;
- (6) 与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通;
- (7) 在履约过程中未按竞争性磋商文件生效的政府采购合同等约定, 提供服务;
- (8) 未按竞争性磋商文件规定缴纳采购代理服务费;
- (9) 存在其他违法违规行为。

我单位自愿接受被处以成交无效。有违法行为的, 情节严重的, 由相关部门进行处理; 构成犯罪的, 依法追究刑事责任。

供应商: _____（盖章）

法定代表人或其委托代理人: _____（签字或盖章）

_____年_____月_____日

十、中小企业声明函

中小企业声明函（工程、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，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：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（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）；

2.（标的名称），属于（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。

供应商名称：_____（盖章）

法定代表人或授权委托人：_____（签字或盖章）

日期：____年____月____日

1、填写前请认真阅读《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部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）和财政部、工业和信息化部关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库（2020）46号）相关规定。

2、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

3、：如果供应商不是中小微企业，则不需要提供《中小企业声明函》。否则，因此导致虚假投标的后果由供应商自行承担

十一、残疾人福利性单位声明函

残疾人福利性单位声明函

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，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），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）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日 期：

（提醒：如果供应商不是残疾人福利性单位，则不需要提供《残疾人福利性单位声明函》。否则，因此导致虚假投标的后果由供应商自行承担。）

《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：

1. 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：

- （1）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）；
- （2）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；
- （3）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；
- （4）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；
- （5）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）。

2. 成交人为残疾人福利性单位的，采购人或者其委托的采购代理机构应当随成交、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。

十二、反商业贿赂承诺书

我公司承诺：

在招标活动中，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：_____（盖章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

_____年_____月_____日

十三、履约承诺书

一、我单位承诺：

（一）我单位已详细阅读并完全理解、同意《磋商文件》的全部内容，包括修改补充文件以及全部参考资料和有关附件；除我单位在《磋商文件》规定期间内书面提出的疑问外，我单位放弃对这方面不明及误解的权力，并严格按采购单位确定的技术及商务要求等履行。

（二）我单位开标前已详细了解标的，并按采购单位条件及要求编制投标报价；我单位的投标报价包括《磋商文件》所述报价组成的所有内容、并包括《磋商文件》未列明而完成本项目所必须的所有设备、材料、工具、费用等达到交付使用及验收条件的所有一切风险、责任和义务的费用。我单位确认本次投标报价未低于成本价，保证按《磋商文件》要求及投标承诺的质量诚信履约。

（三）我单位保证在《磋商文件》要求的时间内按期、保质完成中标项目。如我单位中标，将在推荐中标结果公示后，积极、主动的与采购单位联系合同签订事宜，合同签订中如有任何的问题，我单位保证及时书面反映情况，否则视为我单位责任、按违约处理。

二、我单位承诺：

除法律规定的不可抗力因素外，我单位中标后以任何理由（包括违背上述承诺的事项）提出不能满足《磋商文件》技术、服务等要求或不能实现投标承诺的或提出变更的，我单位将无条件接受违约处理、并放弃我单位中标资格。我单位知悉违约责任及其处理，并无条件接受：情节严重的，由财政部门列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，并予以通报，处以罚金，给采购单位及他人造成损失的，承担相应的赔偿责任。

供应商：_____（盖章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

_____年_____月_____日

十四、供应商认为需要提供的其他材料