

滑县2025年食品安全抽检监测 项目

竞争性磋商采购文件

项目编号：滑财购磋商-2025-19

采购编号：HJYZC[202506]025号



采购人：滑县市场监督管理局

招标代理：中哲国际工程咨询有限公司

编制时间：二零二五年六月

目录

| | |
|-------------------|----|
| 第一章竞争性磋商公告 | 1 |
| 第二章 供应商须知 | 4 |
| 第三章 评标办法 | 19 |
| 第四章 合同文本 | 27 |
| 第五章 采购内容及要求 | 32 |

第一章竞争性磋商公告

滑县2025年食品安全抽检监测项目 竞争性磋商公告

项目概况

滑县2025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）》网站获取采购文件，并于2025年7月11日9时00分（北京时间）前递交响应文件。

一、项目基本情况

1、项目编号：滑财购磋商-2025-19；采购编号：HJYZC[202506]025号

2、项目名称：滑县2025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：1658070.00元

最高限价：1658070.00元

| 序号 | 包号 | 包名称 | 包预算（元） | 包最高限价（元） |
|----|------------------|------|-----------|-----------|
| 1 | 滑财购磋商-2025-19 -1 | 第一标包 | 828000.00 | 828000.00 |
| 2 | 滑财购磋商-2025-19 -2 | 第二标包 | 830070.00 | 830070.00 |

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：滑县2025年度4005批次食品安全抽检监测，其中一标包2000批次食品安全抽检监测，二标包2005批次食品安全抽检监测。

5.2 资金来源：县财政资金

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2025年11月30日2025年度食品抽样检测工作完成。

6、合同履行期限：整体项目服务期限截止到2025年11月30日2025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：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，本项目属于专门面向中小企业采购的项目（提供中小企业声明函）。

3. 本项目的特定资格要求：

3.1 供应商须具有独立的食品检验检测实验室；

3.2、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）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）文件的规定，采购人或采购代理机构将在开标后通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)查询“重大税收违法失信主体”、中国执行信息公开网(<http://zxgk.court.gov.cn/shixin/>)查询“失信被执行人”、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询“政府采购严重违法失信行为记录名单”渠道查询信用记录。信用记录查询结果中列入失信被执行人、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投标无效，将被拒绝参与本项目政府采购活动；信用信息查询记录和证据将同磋商文件等资料一同归档保存。

3.3、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。（提供在“国家企业信用信息公示系统”中公示的公司信息、股东或投资人信息的网站截图或打印页）。

注：本项目共2个标包，供应商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成交候选人的，不再推荐其为剩余标包的候选人。

三、获取采购文件

1、时间：2025年7月1日至2025年7月7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

3、方式：本项目采取网上获取采购文件。未登记入库的供应商，须信息登记入库后才可以办理CA数字证书并登录“滑县公共资源交易中心网站”，凭滑县公共资源交易中心CA证书进行网上获取采购文件。网上注册、CA办理链接地址：<https://ggzy.anyang.gov.cn/hxggzy/>

4、售价：0元。

四、响应文件提交

1. 时间：2025年7月11日9时00分（北京时间）

2. 地点：电子响应文件应在竞争性磋商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。

五、响应文件开启

1. 时间：2025年7月11日9时00分（北京时间）

2. 地点：滑县公共资源交易中心第一开标室

六、发布公告的媒介及公告期限

本次公告在《河南省政府采购网》、《全国公共资源交易平台（河南省·滑县）》上发布。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、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。

3.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响应文件解密、答疑澄清等。（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。）

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

代理机构名称：中哲国际工程咨询有限公司

联系人：耿豪华

电话：15514805945

地址：郑州市管城回族区紫荆山路55号阳光铭座A座22层2203

3.项目联系方式

联系人：耿豪华

电话：15514805945

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 | 名称：滑县市场监督管理局 地址：滑县道口镇滑州路中段路北 |
| 2 | 采购代理机构 | 名称：中哲国际工程咨询有限公司 地址：郑州市管城回族区紫荆山路55号阳光铭座A座22层2203 |
| 3 | 项目名称 | 滑县2025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 | 县财政资金 |
| 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 |
| 10 | 服务要求 | 详见竞争性磋商公告 |
| 11 | 服务地点 | 详见竞争性磋商公告 |
| 12 | 是否接受联合体 | 不接受 |
| 13 | 磋商预备会 | 不召开 |
| 14 | 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 |
| 15 | 采购人书面澄清的时间 | 提交首次响应文件截止之日前，采购人、采购代理机构或者磋商小组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。 |
| 16 | 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。 |
| 17 | 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。 |
| 18 | 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 |
| 19 | 磋商有效期 | 60 日历天（磋商截止之日起） |
| 20 | 签字或盖章要求 | 按照响应文件中提供的文件格式要求，按规定盖章或签字。 |
| 21 | 响应文件份数 | 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）。 |
| 22 | 是否退还响应文件 | 否 |
| 23 | 磋商小组的组建 | 磋商小组的构成：共3人组成，由相关技术、经济方面专家2人与采购人代表1人组成。采购人代表参加磋商小组，需向代理机构出具授权函。 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。 |
| 24 | 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 |
| 需要补充的其他内容 | | |
| 25 | 采购预算价及最高限价 | 采购预算金额：1658070.00元；大写：壹佰陆拾伍万捌仟零柒拾元整 其中：一标包金额：828000.00元；大写：捌拾贰万捌仟元整 二标包金额：830070.00元；大写：捌拾叁万零柒拾元整 注：若供应商的投标总报价超过采购预算金额即按废标处理。 |
| | | 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 |

| | | |
|----|-----------------|--|
| 26 | 重新采购的其他情形 | <p>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中标、因不可抗力不能履行合同，或者被查实存在影响中标结果的违法行为等情形，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，也可以重新招标。</p> |
| 27 | 成交公告 | <p>本次磋商采购的成交供应商情况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。</p> |
| 28 | 质疑 | <p>供应商认为采购文件、采购过程和成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，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）以书面形式（邮寄、传真件不予受理）向采购人、采购代理机构提出质疑，逾期不再接收。书面质疑函和书面投诉函须符合相关法律法规的规定，并按要求送达。由法定代表人或其授权代表（本项目只能授权一人且为参加开标的授权委托人）携带企业营业执照复印件（加盖单位公章）及本人身份证件（原件）一并提交（邮寄、传真件不予受理），必须注明法定代表人姓名及联系方式、授权代表姓名及联系方式、单位通讯地址及固定电话并加盖单位公章且法定代表人签字。</p> |
| 29 | 投标保证金及 履约保证金 | <p>本项目不收取投标保证金； 本项目不收取履约保证金；</p> |
| 30 | 代理服务费 | <p>采购代理服务费：参照《河南省招标代理服务收费指导意见》豫招协[2023]002 号文招标代理服务收费标准由成交人向采购代理机构支付代理服务费。</p> |
| 31 | 采购人声明 | <p>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。</p> <p>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。</p> |

| | | |
|----|---------------|---|
| 32 | 付款方式 | 按相关规定依法拨付，未尽事宜另行签署合同 |
| 33 | 验收 | 服务期满后，由采购人组织验收。 |
| 34 | 中小企业扶持政策 | <p>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：</p> <p>（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；</p> <p>（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；</p> <p>（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。</p> <p>在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受本办法规定的中小企业扶持政策。</p> <p>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。</p> |
| 35 | 中小微型企业划分标准 | <p>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。</p> |
| 36 | 节能产品、环境标志产品政策 | <p>根据财政部、国家发展改革委关于印发《节能产品政府采购实施意见》的通知（财库〔2004〕185号），财政部、国家环保总局关于印发《环境标志产品政府采购实施的意见》的通知（财库〔2006〕90号），财政部、发展改革委、生态环境部、市场监管总局《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）等政策规定，依据品目清单和认证证书实施政府优先采购和强制采购。相关产品供应商提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，在同等条件下评委将优先推荐为</p> |

| | | |
|----|------------|--|
| | | <p>中标（成交）候选人。如本项目中涉及《节能产品政府采购品目清单》中规定的属实行政府强制采购产品的无论招标文件是否特别指明，供应商均需投报具有国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的产品，否则将视为无效投标。</p> <p>政府采购节能产品、环境标志产品认证机构以市场监管总局最新发布的认证机构名录为准，《节能产品政府采购品目清单》、《环境标志产品政府采购品目清单》以财政部、国家发展和改革委员会及财政部、生态环境部最新印发品目清单为准，品目清单通过中国政府采购网等网站查阅， 敬请供应商及时查阅。</p> |
| 37 | 政府采购合同融资政策 | <p>河南省政府采购合同融资政策告知函</p> <p>各供应商：</p> <p>欢迎贵公司参与河南省政府采购活动！政府采购合同融资是河南省财政厅支持中小微企业发展，针对参与政府采购活动的供应商 融资难、融资贵问题推出的一项融政策。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。</p> |
| 38 | 开标程序 | <p>本项目采用远程不见面开标方式进行。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，需进行响应性文件解密等操作。</p> <p>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性文件解密及开标记录表的操作，不得擅自离开，直至主持人发出“开标结束”提示后方可离开，否则，后果自负。</p> |
| 39 | 农民工工资保证 | 本项目不涉及农民工工资保证金 |
| | | 1、本项目2个标包，供应商可选择多个标包投标，只能按标包序号顺 |

| | | |
|---|------|---|
| 40 | 未尽事宜 | <p>序中 1 个标包，被推荐为前标包第一成交候选人的，不再推荐其为剩余标包的候选人。</p> <p>2、评标结束后，采购人可以对供应商提供的相关资料的真实性进行核查。供应商在响应文件中有隐瞒事实、弄虚作假的行为, 或有不按磋商文件的要求如实提供有关证件、业绩、证明等资料的行为, 或有所提供的有关证件、业绩、证明等资料与经查实的事实不符的行为, 且上述行为对该供应商有利的, 按照不合格供应商处理。已被列为成交候选人的, 取消其成交候选人资格。已成交的, 依据有关法律法规规章的规定处理。</p> <p>3、其他未尽事宜按照国家有关法律、法规执行。</p> |
| <p>如在评标过程中发现响应文件制作机器码一致的（如有一处雷同，均视为响应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。</p> | | |

一、总则

1. 综合说明

根据《中华人民共和国政府采购法》《政府采购非招标采购方式管理办法》等有关法律、法规和规章的规定，本项目已具备采购条件，现对本项目进行竞争性磋商。

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

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

1.3 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. 服务内容

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“申请人的资格要求”。

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) 为本采购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) 为本采购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的；
- (8) 对采购文件的实质性条款没有作出逐条响应的；
- (9) 法律法规规定的其他情形。

4.3 参与同一个标包的供应商存在下列情形之一的，其响应文件无效。

(一) 不同供应商的电子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) 不同供应商的响应文件由同一电子设备打印、复印；

(四) 不同供应商的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

5.1 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. 踏勘现场

6.1 踏勘现场：供应商自行踏勘现场。

6.2 在磋商文件和参考资料中采购人提供的资料和数据，是采购人现有的能使供应商利用的资料。采购人对供应商由此而作出的推论、理解和结论概不负责。

7. 磋商报价

7.1 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。合同总价即为磋商报价，除非合同中另有规定，供应商的磋商报价均包括完成该项目的成本、组织与技术措施费、风险费、政策性文件规定费用及其伴随的服务范围等所有费用，不得任意分割或合并所规定的货物及其伴随的服务分项。未填入报价项目磋商小组可以认定为已包含在总报价，也可能做出对供应商不利的判断，后果由供应商自行承担。

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

7.3 报价不得超过采购预算价，最低磋商报价并不意味着一定中标/成交。

8. 货币

8.1 供应商以人民币填报磋商报价，合同实施时以转账方式支付。

9. 分包

9.1 转包、分包

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

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

9.1.3 接受分包的小微企业与分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

9.1.4 依据《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定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。

二、磋商文件

10. 磋商文件的组成

10.1 本磋商文件包括：

- (1) 竞争性磋商公告；
- (2) 供应商须知；

- (3) 评标办法；
- (4) 合同文本；
- (5) 服务内容及要求；
- (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。

10.2 供应商应仔细阅读采购文件中供应商须知、合同条款的所有事项、格式要求和服务需求，按采购文件的要求提供响应性文件，并保证所提供的全部资料的真实性，以使其对采购文件做出实质性响应，否则，将承担其被拒绝或认定为无效的风险。

10.3 供应商制作响应文件时应充分完整理解采购文件的整体要求。

11. 磋商文件的修正、澄清与投标答疑

11.1 要求澄清竞争性磋商文件的供应商应在响应文件提交截止之日24 小时前，应按供应商须知前附表规定的时间和形式送达采购人，采购人和代理机构将对收到的要求澄清的问题予以答复。

11.2 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。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提交首次响应文件截止时间至少 5 日前，以公告形式在磋商公告发布的同一媒介予以发布，供所有获取磋商文件的供应商查看，不再另行通知，各供应商要随时浏览相关网站，未及时查阅相关信息造成的后果由竞争性磋商文件收受人自负；不足 5 日的，采购人、采购代理机构应当顺延提交首次响应文件截止时间。

11.3 本项目的变更和澄清均以发布变更或澄清公告为准，所有供应商应随时关注网站（在磋商公告发布的同一媒介发布）及时查看，采购人不再进行书面或其他形式通知，未及时查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。

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。

三、响应文件

12. 响应文件的语言

与响应性文件有关的所有文件必须使用中文。专用术语使用外文的，应附有中文注释。除在采购文件的技术规格中另有规定外，计量单位均使用中华人民共和国法定计量标准单位。

13. 响应文件的组成

响应文件的组成：详见磋商文件第六章。

14. 投标有效期

14.1 响应文件有效期从本须知前附表所规定的响应文件递交截止时间起开始计算。响应文件在本须知前附表所规定的日历天内保持有效。

14.2 如果出现特殊情况，采购人可要求供应商将有效期延长时间。这种要求和供应商的答复均应以书面形式进行。同意延期的供应商不需要也不允许修改其响应文件。

15. 资格审查资料

15.1 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。

15.2 本项目采用资格后审，开标后由竞争性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响应性文件将被拒绝，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。

16. 响应文件的编写

16.1 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。

四、响应文件的提交

17. 电子响应文件的递交

17.1 供应商应在供应商须知前附表中规定的响应文件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响应的，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视为自动放弃本次投标。

17.2 采购人可以根据供应商须知第11条款的规定发出补充文件并酌情延长响应文件截止时间。在上述情况下，采购人与供应商在原响应文件截止时间方面的全部权力和义务将适用于延长后新的响应文件截止时间。

18. 迟到的响应文件

18.1 采购人将拒绝在规定的响应文件截止时间以后提交的电子响应文件。

19. 响应文件的修改与撤回

19.1 供应商可以根据系统提示在响应文件截止时间之前修改响应文件。在响应文件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

20. 开标

1、开标时间：见供应商须知前附表。

2、开标地点：见供应商须知前附表。

21. 开标程序

21.1 按照《全国公共资源交易平台（河南省·滑县）》公共资源交易系统远程不见面开标程序进行。

21.2 供应商代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对供应商代表提出的询问或者回避申请应当及时处理，并制作记录。

21.3 供应商未参加开标的，视同认可开标结果。

六、评标

22. 磋商小组

22.1 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。

22.2 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。

22.3 磋商小组及其成员不得有下列行为：

- (1) 确定参与评标至评标结束前私自接触供应商；
- (2) 接受供应商提出的与响应性文件不一致的澄清或者说明（对于响应性文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，磋商小组会以线上形式要求供应商作出必要的澄清、说明或者补正的除外）；
- (3) 违反评标纪律发表倾向性意见或者征询采购人的倾向性意见；
- (4) 对需要专业判断的主观评审因素协商评分；
- (5) 在评标过程中擅离职守，影响评标程序正常进行的；
- (6) 记录、复制或者带走任何评标资料；
- (7) 其他不遵守评标纪律的行为。

注：磋商小组会成员有本章第22.3项第（1）至（5）目行为之一的，其评审意见无效，并不得获取评审劳务报酬和报销异地评审差旅费，如属于违法行为，则向有关监督主管部门报告。

23. 评标原则

23.1 评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则。

24. 评标

24.1 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

25. 定标方式

25.1 采购结果确定时限：政府采购项目评标结束后1个工作日内确定成交结果。

25.2 采购人应从评审报告提出的成交候选供应商中，按照排序由高到低的原则确定成交供应商，也可以书面授权磋商小组直接确定成交供应商。采购人逾期未确定成交供应商且不提出异议的，视为确定评审报告提出的排序第一的供应商为成交供应商。

26. 成交通知

26.1 政府采购项目评标结束后1个工作日内确定中标成交结果，由采购人或者代理机构在河南省政府采购网（滑县政府采购网）公告成交结果，同时发出成交通知书。

26.2 成交通知书发出后，采购人不得违法改变成交结果，供应商无正当理由不得放弃中标/成交。

26.3 供应商为残疾人福利性单位的，采购代理机构将随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。成交供应商享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策的，采购人、采购代理机构应当随成交结果公开成交供应商的《中小企业声明函》。

26.4 各有关当事人对成交结果有异议的，可以在成交结果公告期限届满之日起七个工作日内，按《政府采购质疑和投诉办法》（中华人民共和国财政部令第94号）要求，以书面形式（邮寄、传真件不予受理）向采购人、采购代理机构提出质疑，逾期提交或未按照要求提交的质疑函将不予受理。

27. 签订合同

27.1 成交供应商的磋商报价为中标成交价，中标价即为合同价。成交供应商拒绝签订政府采购合同的，采购人可以按照规定的原则确定其他供应商作为成交供应商并签订政府采购合同，也可以重新开展采购活动。拒绝签订政府采购合同的成交供应商不得参加对该项目重新开展的采购活动。

27.2 合同签订时间时限：采购人要在成交公告发布（成交通知书发出）1日内与成交供应商完成签订合同，鼓励当日完成合同签订。成交供应商无正当理由拒签合同的，采购人取消其中标资格，给采购人造成的损失，成交供应商还应予以赔偿。

27.3 合同备案公告时限：采购人要在合同签订后1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。成交供应商应配合采购人或采购代理机构将签订后的政府采购合同文本扫描件在指定媒体上发布，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

27.4 成交供应商应配合采购人或采购代理机构携成交通知书、营业执照复印件加盖单位公章、采购合同等原件报滑县财政局政府采购股进行采购合同备案（备案时成交通知书、与合同原件留存县财政局政府采购股一份）。

27.5 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。

注：采购人在验收过程中，如发现成交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。成交价格一经确认不得以市场价格上涨为由增加资金。

27.6 合同期限：此次项目约定服务期结束，通过验收交付，并完成合同中所规定的各项条款后，合同自行终止。

27.7 本项目采购过程结束后，如成交单位、采购单位之间擅自私下磋商、变更成交标的、价格及其它采购文件实质性内容的，有关部门将按《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》及相关法律法规处理。

八、纪律和监督

28. 纪律和监督

28.1 对采购人的纪律要求

采购人不得泄漏采购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。

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

28.3 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。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。

28.4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。

28.5磋商期间，直到授予成交人合同止，凡是与磋商响应文件审查、澄清、评价、比较以及推荐成交人等方面的情况，均不得向供应商或其他无关的人员透露。参与本项目采购活动的各方应对采购文件和响应性文件中的商业和技术等秘密保密，否则应承担相应的法律责任。

28.6采购人、采购代理机构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。

28.7保密及其它注意事项

28.7.1评标是采购工作的重要环节，评标工作由磋商小组成员独立进行。

28.7.2 磋商小组将遵照规定的评标方法，公正、平等地对待所有供应商。

28.7.3 在开标、评标期间，供应商不得向磋商小组询问评标情况，不得进行旨在影响评标结果的活动，否则其投标可能被拒绝。

28.7.4 为保证评标的公正性，开标后直至授予供应商合同，磋商小组不得与供应商私下交换意见。

28.7.5 在评标工作结束后，凡与评标情况有接触的任何人不得擅自将评标情况扩散出评标人员之外。

28.7.6 评标结束后，响应性文件概不退还。

九、政府采购政策

29.1按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《河南省财政厅关于进一步做好政府采购支持中小企业发展有关事项的通知》（豫财购【2022】5号）的规定，参加政府采购活动的中小企业应当提供《中小企业声明函》（中小企业划型标准详见《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），未填写中小企业声明函的在评审过程中不予认可。

29.2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）及财政部司法部“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），参加政府采购活动的残疾人福利性单位及监狱企业视同小型、微型企业，享受小型和微型企业在政府采购活动中价格扣除同等待遇。残疾人福利性单位应当提供《残疾人福利性单位声明函》，监狱企业应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，否则在评审过程中不予认可。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。

29.3根据财政部、国家发展改革委关于印发《节能产品政府采购实施意见》的通知（财库〔2004〕185号），财政部、国家环保总局关于印发《环境标志产品政府采购实施的意见》的通知（财库〔2006〕90号），财政部、发展改革委、生态环境部、市场监管总局《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）等政策规定，依据品目清单和认证证书实施政府优先采购和强制采购。相关产品供应商提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，在同等条件下评委将优先推荐为成交候选人。

如本项目中涉及《节能产品政府采购品目清单》中规定的属实行政府强制采购产品的无论采购文件是否特别指明，供应商均需投报节能产品，须在响应文件中附具有国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书，否则将视为无效响应。

政府采购节能产品、环境标志产品认证机构以市场监管总局最新发布的认证机构名录为准，《节能产品政府采购品目清单》、《环境标志产品政府采购品目清单》以财政部、发展改革委及财政部、生态环境部最新印发品目清单为准，品目清单通过中国政府采购网等网站查阅，敬请供应商及时查阅。

29.4采购信息安全产品的，应当采购经国家认证的信息安全产品，供应商应提供由中国信息安全认证中心按国家标准颁发的有效认证证书，否则认定其响应性文件无效。

29.5关于计算机办公设备，必须执行国家版权局、信息产业部、财政部等部门规定，供应商所投货物必须是国家信息部、版权局、商务部等部门认可的预装正版操作系统软件的计算机产品。

29.6采购货物为国家强制性认证产品的，必须符合强制性标准，否则认定其响应性文件无效。

29.7根据《财政部工业和信息化部国家质检总局国家认监委关于信息安全产品实施政府采购的通知》财库〔2010〕48号文件要求，各潜在供应商在本次投标活动中投标货物中，如有涉及安全操作系统产品、安全隔离与信息交换产品、安全路由器产品、安全审计产品、安全数据库系统产品、反垃圾邮件产品、防火墙产品、入侵检测系统产品、数据备份与恢复产品、网络安全隔离卡与线路选择器产品、网络脆弱性扫描产品、网站恢复产品、智能卡 cos 产品时，则所投涉及到上述货物的产品须通过中国信息安全认证中心认证。

29.8本项目支持创新、落实绿色发展、节能环保政府采购政策。

十、保密及安全

30.1参与项目活动的各方应对采购文件和响应性文件中的商业和技术等秘密保密，供应商应在响应文件中对需保密事项予以书面声明，否则视为非保密事项。

30.2依据政府采购成交结果及合同公告规定，成交（合同）标的名称、规格型号、单价及成交（合同）金额等内容不得作为商业秘密（如涉及）。

30.3 所投产品应符合国家质量标准、部颁标准及行业规范的要求，符合国家各项强制性规范及安全标准，供应商对所投产品的安全性承担全部责任。服务期内不符合保障人身、财产安全的国家标准、行业标准的服务（及所涉货物材料设施），将依法承担民事及相应刑事责任。合同履行中的安全责任由成交供应商承担全部责任。

十一、保险、货物包装

31保险：

31.1 供应商应遵循国家相关保险的规定，依照法规规定，根据项目属性需要，办理货物设施等的财产保险、危险作业人员的工伤和意外伤害保险、设计和工程保险、第三方责任险，相关保险费用及相应责任由成交人承担。

31.2 在成交人未按照合同规定的地点交验前，货物毁坏或灭失，人身、安全责任等，均由成交人承担责任。供应商可以按照最有利于项目风险控制的原则，为项目办理货物、人身及第三方公众责任险。

31.3 货物包装：成交人负责按国家相关标准进行货物包装，设备的包装均应有良好的防湿、防锈、防潮、防雨、防腐及防碰撞的措施，凡由于包装不良造成的损失和由此产生的费用均由成交人承担。商品包装、快递包装执行财政部关于印发《商品包装政府采购需求标准(试行)》、《快递包装政府采购需求标准(试行)》财办库【2020】123号。

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。

十三、未尽事宜

- 1、未尽事宜按国家有关规定执行。
- 2、滑县财政局政府采购合同融资政策告知函

滑县财政局政府采购合同融资政策告知函

广大政府采购供应商：

为更好满足中小微供应商短、频、急的资金需求，帮助中小微企业解决融资难题，提升金融服务实体经济能力，服务市场主体推动经济稳健发展，我县各金融机构着力优化产品服务、优惠贷款利率、简化审贷程序、缩短审贷周期，为供应商合同融资贷款提供便利条件，现编制《滑县财政局政府采购合同融资政策告知函》，方便中小企业供应商朋友们进一步了解政府采购融资政策和获取贷款的流程。

特别提醒：该告知书仅统计了我县部分可以提供线上融资的金融机构，凡参与我县政府采购项目，有融资需求的中标（成交）供应商，均可通过“滑县政府采购网”进入“河南省政府采购合同融资平台”，申请融资服务，凡在政府采购合同融资平台登记的金融机构均可开展融资贷款业务。对“政采贷”工作开展过程中发现的新问题、新情况或者建议意见，及时向滑县财政局反馈。

第三章 评标办法

评标办法前附表

| 条款号 | | 评审因素 | 评审标准 |
|-------|----------------|-----------------------------|---|
| 2.1.1 | 形式 评审 标准 | 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 |
| 2.1.2 | 资格 评审 标准 | 具有独立承担民事责任的能力 | 须提供的证明材料：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）。 |
| | | 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度 | 具有良好的商业信誉证明材料指：提供良好的商业信誉书面承诺书，格式自拟； 健全的财务会计制度证明材料指：供应商是法人的，提供2023年或2024年度经审计的财务报告，包括“四表一注”，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】。 |
| | | 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力 | 须提供的证明材料指：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。 |
| | | 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2025年1月以来任意一个月的完税证明（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：①提供2025年1月以来任意一个月 缴纳社会保险完税证明 ；②提供2025年1月以来任意一个月 缴纳社会保险个人权益记录或社会保险个人参保证明 等个人明细。（新成立企业从成立之日起计算）。 注：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。 以上材料以社保部门或税务部门出具的相关证明材料为准。 |
| | | 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 | 须提供的证明材料：提供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的书面声明（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 | 落实政府采购政策满足的资格要求：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，本项目属于专门面向中小企业采购的项目（ 提供中小企业声明函 ）。 |
| | | 企业要求 | 供应商须具有独立的食品检验检测实验室；（ 提供场地所有权证明或租赁合同 ） |

| | | | | |
|-------------------|---------|--|--|--|
| | | 信用查询 | 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)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)文件的规定,采购人或采购代理机构将在开标后通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)查询“重大税收违法失信主体”、中国执行信息公开网(http://zxgk.court.gov.cn/shixin/)查询“失信被执行人”、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询“政府采购严重违法失信行为记录名单”渠道查询信用记录。信用记录查询结果中列入失信被执行人、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投标无效,将被拒绝参与本项目政府采购活动;信用信息查询记录和证据将同磋商文件等资料一同归档保存。 | |
| | | 其他 | 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。(提供在“国家企业信用信息公示系统”中公示的公司信息、股东或投资人信息的网站截图或打印页)。 | |
| | | 注:1、本项目共2个标包,供应商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成交候选人的,不再推荐其为剩余标包的候选人。 2、资格审查所需证件无需提供原件,以加盖单位公章的证照复印件或扫描件为依据。 | | |
| 2.1.3 | 响应性评审标准 | 采购内容 | 符合第二章“供应商须知前附表第5条”规定 | |
| | | 合同履行期限 | 符合第二章“供应商须知前附表第9条”规定 | |
| | | 服务要求 | 符合第二章“供应商须知前附表第10条”规定 | |
| | | 磋商有效期 | 符合第二章“供应商须知前附表第19条”规定 | |
| | | 磋商报价 | 磋商报价未高于本项目竞争性磋商文件中规定的预算金额或者最高限价。 | |
| | | 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 | <p>1. 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。</p> <p>2. 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报价,若未在规定的时间内进行二次报价的,则视为第二次报价同等于第一次报价。</p> <p>(注:1、最后报价不得超出采购预算金额;2、最后报价明显低于成本价的,供应商需做出合理说明,否则将承担不被接受的风险)。</p> <p>3. 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。</p> | | |
| 2.2.1分值构成(总分100分) | | <p>2.2.2(1)磋商报价:15分</p> <p>2.2.2(2)技术部分:25分</p> <p>2.2.2(3)商务部分:60分</p> | | |
| 条款号 | 评分因素 | 条款内容 | 综合因素编列内容 | |

| | | | |
|--------------|-----------------------|----------------|--|
| 2.2.2 (1) | 磋商 报价 (15 分) | 磋商报价评审标准 (15分) | <p>本项目执行专门面向中小企业采购的项目发展政策，不采用价格扣除法。</p> <p>磋商基准价：满足磋商文件要求且最终报价最低的供应商的价格为磋商基准价，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=(磋商基准价 / 最后磋商报价) × 15。</p> |
| 2.2.2 (2) | 技术 部分 (25 分) | 技术方案 (5分) | <p>第五章 采购内容及要求三、工作要求中共计 5 项完全满足磋商文件要求的得5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1分，扣完为止。</p> <p>此项最高得5分。</p> <p>磋商小组每个成员须单独记录每一项加分/扣分理由，最后汇总成本项目“详细评审说明”，以评标报告附件形式随评标报告一起签字打印。</p> |
| | | 管理制度 (7分) | <p>针对本项目的管理制度，包括但不限于：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、食品安全检测制度； 2、抽样管理制度； 3、接收样品及入库存放制度； 4、抽样不规范样品的处置制度； 5、检验结论报送制度； 6、责任追究制度； 7、检验档案管理制度。 <p>全部提供并完全满足要求的，得7分，每少提供一项扣1分，每一项有重大缺陷的扣0.8分（指存在不适用项目实际情况的情形、凭空编造、方案中内容前后不一致、前后逻辑错误、不符合项目实际情况等），每一项有缺陷的扣0.5分（指文字、项目实施的地点、项目名称、适用的法律规范及标准等出现错误或描述不准确、不完整、不清楚的），扣完为止。</p> |
| | | 检测技术实施方案 (5分) | <p>供应商提供的检测技术实施方案，包括但不限于：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、成立专门项目组； 2、检验实施细则； 3、结果专报机制； 4、客户回访； 5、应急处置机制等。 <p>全部提供并完全满足要求的，得5分，每少提供一项扣1分，每一项有重大缺陷的扣0.8分（指存在不适用项目实际情况的情形、凭空编造、方案中内容前后不一致、前后逻辑错误、不符合项目实际情况等），每一项有缺陷的扣0.5分（指文字、项目实施的地点、项目名称、适用的法律规范及标准等出现错误或描述不准确、不完整、不清楚的），扣完为止。</p> |

| | | | |
|--|--|--------------------------|---|
| | | <p>服务工作流程（2分）</p> | <p>针对本项目有明确的技术服务工作流程，包括但不限于：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、流程分工明确，每个工作流程有细致说明及相关责任人员等； 2、明确技术服务工作要点，包括抽样工作要点、样品运送工作要点、样品交接工作要点、检测工作要点等内容，明确工作难点。 <p>全部提供并完全满足要求的，得2分，每少提供一项扣1分，每一项有重大缺陷的扣0.8分（指存在不适用项目实际情况的情形、凭空编造、方案中内容前后不一致、前后逻辑错误、不符合项目实际情况等），每一项有缺陷的扣0.5分（指文字、项目实施的地点、项目名称、适用的法律规范及标准等出现错误或描述不准确、不完整、不清楚的），扣完为止。</p> |
| | | <p>风险防范措施及质量保证方案（2分）</p> | <p>供应商针对本项目制定风险防范措施及质量保证方案包括但不限于：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、风险防范措施； 2、质量保证方案； <p>全部提供并完全满足要求的，得2分，每少提供一项扣1分，每一项有重大缺陷的扣0.8分（指存在不适用项目实际情况的情形、凭空编造、方案中内容前后不一致、前后逻辑错误、不符合项目实际情况等），每一项有缺陷的扣0.5分（指文字、项目实施的地点、项目名称、适用的法律规范及标准等出现错误或描述不准确、不完整、不清楚的），扣完为止。</p> |
| | | <p>安全突发事件（4分）</p> | <ol style="list-style-type: none"> 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。 |

| | | | |
|--------------|---------------|-----------------|---|
| 2.2.2 (3) | 商务部分 (60分) | 设备配备情况 (15分) | <p>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)、气相色谱/串联质谱联用仪(GC/MS/MS)、液相色谱/串联质谱联用仪(LC/MS/MS)。(以上设备全部具备得12分，每缺少1种设备扣1分，扣完为止。)</p> <p>2、除以上设备外，每增加1台设备得<u>1</u>分。本项最高得3分。</p> <p>注：响应文件中需提供相关设备名称、实物照片(需能清晰分辨设备铭牌内容)、序列号、购进发票的证明材料扫描件；属计量器具的还应提供有效溯源证书。以上材料未提供或提供不全的，不能作为有效设备参与计分。</p> |
| | | 抽样配备 (15分) | <p>1、供应商需自有或租赁专用抽样车辆≥10辆，冷藏车不少于1辆，同时满足得7分；无专用冷藏车的且抽检车辆≥10辆得5分；专用抽样车辆6-9辆，冷藏车不少于1辆，同时满足得3分，无专用冷藏车的且抽检车辆6-9辆得2分；不足6辆的不得分。(响应文件中需提供抽车辆行驶证、发票、实物照片，租赁车辆的需提供有效租赁合同。)</p> <p>2、投标人拥有与承担任务相适应的抽样设备，至少应包括安卓系统下能清晰拍照的平板电脑或智能手机等移动类抽样终端设备，清晰打印的便携式打印机和适应的抽样现场记录管理系统及信息采集装备(能够记录样品抽取、封存、贮存、移交过程的视频、音频)≥10套的得<u>5</u>分，6-9套的得<u>4</u>分，少于6套的不得分。(响应文件中需提供抽样设备的发票、实物照片的扫描件。)</p> <p>3、供应商具备满足速冻及冷饮类储运条件的车载冰箱4台及以上得<u>3</u>分，车载冰箱3台得<u>1</u>分，2台(含2台)以下不得分；(响应文件中附冷藏储存设备的购进票据扫描件、实物照片的扫描件，否则不得分。)</p> |
| | | 业绩 (4分) | <p>供应商能够提供2022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。</p> <p>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。</p> |
| | | 企业实力(15分) | <p>1、取得农产品质量安全检测机构考核合格证书(CATL)的得3分；</p> <p>2、供应商应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)，且证书合法有效的得3分；</p> <p>3、供应商参加食品相关能力验证结果取得合格(满意)及以上，参加一项的1.5分，最多的9分。(提供能力验证证明资料原件扫描件)</p> <p>注：响应文件需附相关证书的原件扫描件。</p> |

| | | | |
|--|--|-----------------|--|
| | | <p>人员情况(6分)</p> | <p>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：检验人员中每提供1名高级职称者得2分，一名中级职称者得1分，最多得6分。 (响应文件中附人员身份证、职称证书、合同原件的扫描件及2025年1月以来任意一个月缴纳社会保险个人权益记录或社会保险个人参保证明等个人明细，否则不得分。)</p> |
| | | <p>服务承诺(5分)</p> | <p>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2.5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2.5分，未承诺或承诺缺项的不得分。</p> |
| <p>注：1. 以上要求提供的材料，供应商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。 3、评委在评分办法规定的分值范围内打分，超出范围的，评分无效。 4、供应商综合得分=磋商报价得分+技术部分得分+商务部分得分 5、本办法计算过程中分值按四舍五入保留三位小数，结果按四舍五入保留两位小数。所有评委的算术平均值即为该供应商的最终得分。 6、磋商小组按本章评标方法规定的量化因素和分值进行打分，磋商小组每个成员须单独记录每一项加分/扣分理由，最后汇总成本项目“详细评审说明”，以评标报告附件形式随评标报告一起签字打印。</p> | | | |

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，由采购人自行确定。

2. 评审标准

2.1 初步评审标准

2.1.1 资格审查、形式响应性：见评标办法前附表，若通过资格审查及符合性审查的供应商不足3家，则对此次评标结果予以流标。

2.1.2 磋商程序：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：详见评分办法前附表

2.2.2 评分标准：详见评标办法前附表

3. 评标程序

3.1 初步审查标准

3.1.1磋商小组按照评标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，否决其响应。

3.2详细磋商

3.2.1磋商小组集中与单一供应商分别进行磋商。磋商顺序为按照交易平台默认顺序进行磋商，在磋商中，磋商双方可以就磋商项目所涉及的价格、技术、服务、合同草案条款等进行实质性磋商，但磋商的任何一方不得透露与磋商有关的其他供应商的商业秘密、技术资料、价格和其他信息。

3.2.2在磋商过程中，磋商小组可以根据竞争性磋商文件和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动竞争性磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人代表确认。

3.2.3对竞争性磋商文件作出的实质性变动是竞争性磋商文件的有效组成部分，磋商小组应当同时通知所有参加磋商的供应商。

3.2.4竞争性磋商文件不能详细列明采购标的的技术、服务要求，需经磋商由供应商提供最终设计方案或解决方案的，磋商结束后，磋商小组应当按照少数服从多数的原则投票推荐3家以上供应商的设计方案或者解决方案，并要求其在规定时间内提交最后报价。

3.2.5竞争性磋商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，磋商小组应当要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最后报价，提交最后报价的供应商不得少于3家。

3.2.6最后报价（二轮报价）是供应商响应文件的有效组成部分【注：最后报价明显低于其他磋商报价的，供应商需做出合理说明，否则将承担不被接受的风险】。

3.2.7情况特殊，经磋商小组根据磋商现场情况，可以要求供应商适当进行多轮报价。

3.2.8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。

3.3详细评审

3.3.1评审委员会按本章第 2.2 款规定的量化因素和分值进行打分，并计算出综合评分得分。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”。以各评标委员打分之算术平均值为各供应商最终得分。

3.3.2磋商报价有算术错误及其他错误的，磋商小组按以下原则要求供应商对磋商报价进行修正。

(1) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准，但大写金额文字存在错误的，应当先对大写金额的文字错误进行澄清、说明或者更正，再行修正。

(2) 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，但单价或者单价汇总金额存在数字或者文字错误的，应当先对数字或者文字错误进行澄清、说明或者更正，再行修正。

(3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以总价为准，修正单价。

(4) 同时出现两种以上不一致的，按照上述规定的顺序修正。修正后的报价应当采用书面形式，并加盖公章或者由法定代表人或其授权的代表签字，供应商不确认的，其响应文件无效。

3.4响应文件的澄清和补正

3.4.1 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。

3.4.2 磋商小组要求供应商澄清、说明或者更正响应文件的按远程不见面网上电子交易系统程序进行。如磋商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。

3.4.3 在评标过程中，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供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料（自收到通知起30分钟内提供合理说明和相关证明材料）；供应商不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

3.4.4 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）。供应商的澄清、说明和补正属于响应文件的组成部分。

3.4.5 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。

3.5 评标保密

3.5.1 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。

3.5.2 在响应文件的评审和比较、成交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，都将会导致其响应性文件被拒绝。

3.5.3 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。

3.5.4 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。

3.6 评标结果

3.6.1 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。

3.6.2 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

（此合同仅供参考。以最终采购人与成交人签定的合同条款为准）

滑县2025年食品安全抽检监测项目合同

委托事项:滑县2025年食品安全抽检监测项目

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2025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2025年11月30日2025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2025年11月30日2025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:

服务完毕并经验收合格开具等额发票后一次性付款。甲方在验收中发现严重检测问题时, 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。

五、验收方式及验收时限

验收方式:服务期满后, 由采购人组织验收。

验收时限: 2025年12月25日前完成滑县2025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. 乙方应按照有关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、其他未尽事宜按照国家有关法律、法规执行。
- 2、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，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）： 成交供应商（公章）：

地址： 地址：

法定代表人（签字或盖章）： 法定代表人（签字或盖章）：

委托代理人（签字或盖章）： 委托代理人（签字或盖章）：

年月日年月日

第五章 采购内容及要求

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办公室关于印发安阳市2025年食品安全抽检监测计划的通知》（安市监办[2024]162号）文件要求，2025年我县市场监管系统安排食品安全抽检监测任务4005批次。需要招标由第三方抽检公司完成，采购所需抽检经费165.807万元。采购共分2个标包，其中一标包2000批次食品安全抽检监测，二标包2005批次食品安全抽检监测。

（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。应每周抽检蔬菜、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存在一定质量安全风险的食品，要在节前开展抽检工作，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

主要抽检辖区内高、中、小学食堂(托幼机构)及校园周边，城乡接合部、农村地区的农贸市场、集市、商场、超市、便利店、小食杂店等销售的食用农产品和“三小”食品，重点对当地小作坊、小型餐饮单位和小型农贸市场进行抽检。

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。原则上，不抽取保健食品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品。

（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 小时内进入实验室，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 小时内进入实验室，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）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。

四、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2025年11月30日2025年度食品食品抽样检测工作完成。

五、服务规范要求

1、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。

2、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。

3、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。

4、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2025年食品安全抽检监测清单（详见附件）

附件一

| 标包 | 批次（单位.次） | 总价（单位.元） |
|-----|----------|-----------|
| 一标包 | 2000 | 828000.00 |
| 二标包 | 2005 | 830070.00 |

附件二：

滑县2025年食品安全抽检监测项目抽样检测清单

| 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 | 总批次 | 其中一标包批次 | 其中二标包批次 |
|----|----------|----------|----------|------------------|-----|------------------|-----|---------|---------|
| 1 | 粮食加工品 | 小麦粉 | 小麦粉 | 小麦粉 | 1 | 镉(以Cd计) | 65 | 32 | 33 |
| | | | | | 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) | 65 | 32 | 33 |
| | | | | | 9 | 镉(以Cd计) | | | |
| | | | | | 10 | 无机砷(以 As 计) | | | |
| | | | | | 11 | 苯并[a]芘 | | | |
| | | | | | 12 | 赭曲霉毒素 A | | | |
| | | | | | 13 | 黄曲霉毒素B1 | | | |
| | | 挂面 | 挂面 | 挂面 | 14 | 铅(以Pb计) | 50 | 25 | 25 |
| | | | | | 15 | 黄曲霉毒素B1 | | | |
| | | | | | 16 | 合成着色剂(柠檬黄、日落黄) | | | |
| | | | | | 17 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | | | |
| | | 其他粮食加工品 | 谷物加工品 | 谷物加工品 | 18 | 铅(以Pb计) | 45 | 23 | 22 |
| | | | | | 19 | 镉(以Cd计) | | | |
| | | | | | 20 | 赭曲霉毒素 A | | | |
| | | | | | 21 | 黄曲霉毒素B1 | | | |
| | | | 谷物碾磨加工品 | 玉米粉(片、渣) | 22 | 黄曲霉毒素B1 | 30 | 15 | 15 |
| | | | | | 23 | 苯并[a]芘 | | | |
| | | | | | 24 | 脱氧雪腐镰刀菌烯醇 | | | |
| | | | | | 25 | 赭曲霉毒素 A | | | |
| | | | 谷物粉类制品 | 生湿面制品 | 26 | 玉米赤霉烯酮 | 50 | 25 | 25 |
| | | | | | 27 | 铅(以Pb计) | | | |
| | | | | | 28 | 二氧化硫残留量 | | | |
| | | | | | 29 | 合成着色剂(柠檬黄) | | | |
| | | | | | 30 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | | | |
| | | | | | 31 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | | | |
| | | | 32 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|----|------------|--------|--------|------------------------------|----------------|--------------------------|----|----|----|
| | | | | 米粉制品 | 33 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | 30 | 15 | 15 |
| | | | | | 34 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | |
| | | | | | 35 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | |
| | | | | | 36 | 二氧化硫残留量 | | | |
| | | | | | 37 | 菌落总数 | | | |
| | | | | | 38 | 大肠菌群 | | | |
| 2 | 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油 | 食用植物油 | 花生油、玉米油、芝麻油、菜籽油、大豆油、食用植物调和油等 | 39 | 酸值/酸价 | 50 | 25 | 25 |
| | | | | | 40 | 过氧化值 | | | |
| | | | | | 41 | 铅（以Pb计） | | | |
| | | | | | 42 | 苯并[a]芘 | | | |
| | | | | | 43 | 溶剂残留量 | | | |
| | | | | | 44 | 特丁基对苯二酚（TBHQ） | | | |
| | 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 45 | 酸价 | 30 | 15 | 15 | |
| | | | | 46 | 过氧化值 | | | | |
| | | | | 47 | 丙二醛 | | | | |
| | | | | 48 | 铅（以Pb计） | | | | |
| | | | | | 49 | 苯并[a]芘 | | | |
| 3 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酱油 | 50 | 氨基酸态氮 | 25 | 12 | 13 |
| | | | | | 51 | 全氮（以氮计） | | | |
| | | | | | 52 | 铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计） | | | |
| | | | | | 53 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | |
| | | | | | 54 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | |
| | | | | | 55 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | |
| | | | | | 56 | 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计） | | | |
| | | | | | 57 | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | | |
| | | | | | 58 | 糖精钠（以糖精计） | | | |
| | | | | | 59 | 菌落总数 | | | |
| | 60 | 大肠菌群 | | | | | | | |
| | 食醋 | 食醋 | 食醋 | 61 | 总酸（以乙酸计） | 25 | 12 | 13 | |
| | | | | 62 | 不挥发酸（以乳酸计） | | | | |
| | | | | 63 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | | |
| 64 | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | | | |
| 65 | | | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | | | |
| 66 | | | | 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计） | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--|------|---------|---------------|-----|--------------------------|---------|----|----|----|
| | | | | 67 | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | | | |
| | | | | 68 | 糖精钠（以糖精计） | | | | |
| | | | | 69 | 菌落总数 | | | | |
| | 酱类 | 酿造酱 | 黄豆酱、甜面酱等 | 70 | 氨基酸态氮 | 15 | 7 | 8 | |
| | | | | 71 | 黄曲霉毒素B1 | | | | |
| | | | | 72 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | | |
| | | | | 73 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | | |
| | | | | 74 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | | |
| | | | | 75 | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | | | |
| | | | | 76 | 糖精钠（以糖精计） | | | | |
| | | | | 77 | 大肠菌群 | | | | |
| | 调味料酒 | 调味料酒 | 料酒 | 78 | 氨基酸态氮（以氮计） | 25 | 13 | 12 | |
| | | | | 79 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | | |
| | | | | 80 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | | |
| | | | | 81 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | | |
| | | | | 82 | 糖精钠（以糖精计） | | | | |
| | | | | 83 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | | | | |
| | | | | 84 | 三氯蔗糖 | | | | |
| | 香辛料类 | 香辛料调味油 | | 85 | 酸价/酸值 | 20 | 10 | 10 | |
| | | | | 86 | 过氧化值 | | | | |
| | | | | 87 | 铅（以Pb计） | | | | |
| | | | 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | | 88 | 铅（以Pb计） | 20 | 10 | 10 |
| | | 89 | | | 罗丹明 B | | | | |
| | | 90 | | | 二氧化硫残留量 | | | | |
| | | 91 | | | 合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红） | | | | |
| | | 92 | | | 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 | 93 | 谷氨酸钠 | 35 | 17 | 18 | |
| | | | | 94 | 呈味核苷酸二钠 | | | | |
| | | | | 95 | 糖精钠（以糖精计） | | | | |
| | | | | 96 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | | | | |
| | | | | 97 | 菌落总数 | | | | |
| | | | | 98 | 大肠菌群 | | | | |
| | | | 其他固体调味料 | | 99 | 铅（以Pb计） | 35 | 17 | 18 |
| | | 100 | | | 罂粟碱 | | | | |
| | | 101 | | | 苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红 IV | | | | |
| | | 102 | | | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | | |
| | | | | 103 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--|---------|----------|------------|-----|--------------------------|--------------------------|----|----|----------------|
| | | | | 104 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | | | | |
| | | | | 105 | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | | | |
| | | | | 106 | 糖精钠(以糖精计) | | | | |
| | | | | 107 | 甜蜜素(以环己氨基磺酸计) | | | | |
| | | 半固体复合调味料 | 坚果与籽类的泥(酱) | 108 | 酸价/酸值 | 25 | 13 | 12 | |
| | | | | 109 | 过氧化值 | | | | |
| | | | | 110 | 铅(以Pb计) | | | | |
| | | | | 111 | 黄曲霉毒素B1 | | | | |
| | | | 辣椒酱 | | 112 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | 30 | 15 | 15 |
| | | | | | 113 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | | | |
| | | | | | 114 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | | | |
| | | | | | 115 | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | | |
| | | | | | 116 | 二氧化硫残留量 | | | |
| | | | | | 117 | 甜蜜素(以环己氨基磺酸计) | | | |
| | | | 火锅底料、麻辣烫底料 | | 118 | 罂粟碱 | 35 | 17 | 18 |
| | | | | | 119 | 可待因 | | | |
| | | | | | 120 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | | | |
| | | | | | 121 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | | | |
| | | | | | 122 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | | | |
| | | | | | 123 | 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 | | 124 | 罗丹明 B | 25 | 13 | 12 |
| | | | | | 125 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | | | |
| | | | | | 126 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | | | |
| | | 127 | | | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | | | | |
| | | 128 | | | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | | | |
| | | 129 | | | 甜蜜素(以环己氨基磺酸计) | | | | |
| | 液体复合调味料 | 蚝油、虾油、鱼露 | | 130 | 氨基酸态氮 | 30 | 15 | 15 | |
| | | | | | 131 | | | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) |

| | | | | | | | | | |
|------|------------------------|----|-----|-------|-------|--------------------------|-----|------------|----|
| | | | | | 132 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | |
| | | | | | 133 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | |
| | | | | | 134 | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | | |
| | | | | | 135 | 菌落总数 | | | |
| | | | | | 136 | 大肠菌群 | | | |
| | | 味精 | 味精 | 味精 | 137 | 谷氨酸钠 | 15 | 7 | 8 |
| | | 食盐 | 食用盐 | 普通食用盐 | 138 | 氯化钠 | 25 | 13 | 12 |
| | | | | | 139 | 钡（以 Ba 计） | | | |
| | | | | | 140 | 碘（以 I 计） | | | |
| | | | | | 141 | 铅（以Pb计） | | | |
| | | | | | 142 | 总砷（以As计） | | | |
| | | | | | 143 | 镉（以Cd计） | | | |
| | | | | | 144 | 总汞（以 Hg 计） | | | |
| | | | | | 145 | 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 | 146 | 过氧化值（以脂肪计） | 30 |
| 147 | 铅（以Pb计） | | | | | | | | |
| 148 | 总砷（以As计） | | | | | | | | |
| 149 | 氯霉素 | | | | | | | | |
| 150 | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计） | | | | | | | | |
| 151 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | | | | | | |
| 152 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | | | | | | |
| 153 | 合成着色剂（胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红） | | | | | | | | |
| 熟肉制品 | 酱卤肉制品 | | | 酱卤肉制品 | 154 | 铅（以Pb计） | 70 | 35 | 35 |
| | | | | | 155 | 镉（以Cd计） | | | |
| | | | | | 156 | 铬（以Cr计） | | | |
| | | | | | 157 | 总砷（以As计） | | | |
| | | | | | 158 | 氯霉素 | | | |
| | | | | | 159 | 酸性橙 II | | | |
| | | | | | 160 | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计） | | | |
| 161 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | | | | | | |
| 162 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | | | | | | |
| 163 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|-----|-----------------------|-----|----------|----------|---------|--------------------------|----|----|----|
| | | | | | 164 | 合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄） | 40 | 20 | 20 |
| | | | | | 165 | 糖精钠（以糖精计） | | | |
| | | | 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 166 | 铅（以Pb计） | | | |
| | | | | | 167 | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计） | | | |
| | | | | | 168 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | |
| | | | | | 169 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | |
| | | | | | 170 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | |
| | | | | | 171 | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | | |
| | | | | | 172 | 合成着色剂（胭脂红、诱惑红） | | | |
| | | | | | 173 | 菌落总数 | | | |
| 174 | 大肠菌群 | | | | | | | | |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 灭菌乳 | 175 | 蛋白质 | 55 | 27 | 28 | |
| | | | | 176 | 非脂乳固体 | | | | |
| | | | | 177 | 酸度 | | | | |
| | | | | 178 | 脂肪 | | | | |
| | | | | 179 | 三聚氰胺 | | | | |
| | | | | 180 | 商业无菌 | | | | |
| | | | 调制乳 | 181 | 蛋白质 | 55 | 27 | 28 | |
| | | | | 182 | 铅（以Pb计） | | | | |
| | | | | 183 | 三聚氰胺 | | | | |
| | | | | 184 | 商业无菌 | | | | |
| | | | | 185 | 菌落总数 | | | | |
| | | | | 186 | 大肠菌群 | | | | |
| | | | 发酵乳 | 187 | 脂肪 | 50 | 25 | 25 | |
| | | | | 188 | 蛋白质 | | | | |
| | | | | 189 | 酸度 | | | | |
| | | | | 190 | 三聚氰胺 | | | | |
| | | | | 191 | 大肠菌群 | | | | |
| | | | | 192 | 酵母 | | | | |
| | | | | 193 | 霉菌 | | | | |
| | | | | 194 | 金黄色葡萄球菌 | | | | |
| 195 | 沙门氏菌 | | | | | | | | |
| 196 | 乳酸菌数 | | | | | | | | |
| 乳粉 | 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉 | 197 | 蛋白质 | 20 | 10 | 10 | | | |
| | | 198 | 脂肪 | | | | | | |
| | | 199 | 三聚氰胺 | | | | | | |
| | | 200 | 铅（以Pb计） | | | | | | |
| | | 201 | 菌落总数 | | | | | | |
| | | 202 | 大肠菌群 | | | | | | |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 203 | 界限指标 | 35 | 17 | 18 |
| | | | | | 204 | 铅（以Pb计） | | | |
| | | | | | 205 | 总砷（以As计） | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|--|----------|----------|--------|---------|---------------------------------------|----|----|---------------------------|-----|----|----|----|
| | | | | 206 | 镉（以Cd计） | | | | | | | |
| | | | | 207 | 硝酸盐（以NO ₃ ⁻ 计） | | | | | | | |
| | | | | 208 | 亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计） | | | | | | | |
| | | | | 209 | 大肠菌群 | | | | | | | |
| | | | | 210 | 铜绿假单胞菌 | | | | | | | |
| | | | 饮用纯净水 | 211 | 电导率 | 35 | 18 | 17 | | | | |
| | | | | 212 | 耗氧量（以O ₂ 计） | | | | | | | |
| | | | | 213 | 亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计） | | | | | | | |
| | | | | 214 | 余氯（游离氯） | | | | | | | |
| | | | | 215 | 三氯甲烷 | | | | | | | |
| | | | | 216 | 溴酸盐 | | | | | | | |
| | | | | 217 | 大肠菌群 | | | | | | | |
| | | | | 218 | 铜绿假单胞菌 | | | | | | | |
| | | | 其他类饮用水 | 219 | 耗氧量（以O ₂ 计） | 35 | 18 | 17 | | | | |
| | | | | 220 | 亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计） | | | | | | | |
| | | | | 221 | 余氯（游离氯） | | | | | | | |
| | | | | 222 | 溴酸盐 | | | | | | | |
| | | | | 223 | 大肠菌群 | | | | | | | |
| | | | | 224 | 铜绿假单胞菌 | | | | | | | |
| | 果蔬汁类及其饮料 | 果蔬汁类及其饮料 | 225 | 铅（以Pb计） | 40 | 20 | 20 | | | | | |
| | | | | 226 | | | | 展青霉素 | | | | |
| | | | | 227 | | | | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | | |
| | | | | 228 | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | | |
| | | | | 229 | | | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | | |
| | | | | 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 | | | | 安赛蜜 | | | | |
| | | | | 232 | | | | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | | | | |
| | | | | 233 | | | | 合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝） | | | | |
| | | | | 234 | | | | 菌落总数 | | | | |
| | | | | 235 | | | | 大肠菌群 | | | | |
| | | | | 236 | | | | 霉菌 | | | | |
| | | | | 237 | | | | 酵母 | | | | |
| | | | 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | | | | 238 | 蛋白质 | 50 | 25 | 25 |
| | | | | | | | | | 239 | | | |
| | | 240 | | | 三聚氰胺 | | | | | | | |
| | | 241 | | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | | | | | |
| | | 242 | | | 菌落总数 | | | | | | | |
| | | 243 | | | 大肠菌群 | | | | | | | |
| | | 244 | | | 金黄色葡萄球菌 | | | | | | | |
| | | 245 | | | 沙门氏菌 | | | | | | | |
| | 碳酸饮 | 碳酸饮料 | 246 | 二氧化碳气容量 | 35 | 17 | 18 | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|-------|------------|------|------------------|------------------------|-----|---------------------------|----|----|----|
| 7 | 方便食品 | 方便食品 | 料(汽水) | (汽水) | 247 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | 25 | 13 | 12 |
| | | | | | 248 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | | | |
| | | | | | 249 | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | | |
| | | | | | 250 | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | | | |
| | | | | | 251 | 菌落总数 | | | |
| | | | | | 252 | 霉菌 | | | |
| | | | | | 253 | 酵母 | | | |
| | | | 茶饮料 | 茶饮料 | 254 | 茶多酚 | 45 | 23 | 22 |
| | | | | | 255 | 咖啡因 | | | |
| | | | | | 256 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | | | |
| | | | | | 257 | 菌落总数 | | | |
| | | | 其他饮料 | 其他饮料 | 258 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | 40 | 20 | 20 |
| | | | | | 259 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | | | |
| | | | | | 260 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | | | |
| | | | | | 261 | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | | |
| | | | | | 262 | 糖精钠(以糖精计) | | | |
| | | | | | 263 | 安赛蜜 | | | |
| | | | | | 264 | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | | | |
| | | | | | 265 | 合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝) | | | |
| | | | | | 266 | 菌落总数 | | | |
| | | | | | 267 | 大肠菌群 | | | |
| | | | | | 268 | 霉菌 | | | |
| | | | | | 269 | 酵母 | | | |
| | | | 方便面 | 油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)和方便粉丝 | 270 | 水分 | 30 | 15 | 15 |
| | | | | | 271 | 酸价(以脂肪计) | | | |
| | | | | | 272 | 过氧化值(以脂肪计) | | | |
| | | | | | 273 | 菌落总数 | | | |
| | | | | | 274 | 霉菌 | | | |
| | | | | | 275 | 大肠菌群 | | | |
| 276 | 酸价(以脂肪计) | | | | | | | | |
| 277 | 过氧化值(以脂肪计) | | | | | | | | |
| 调味面制品 | 调味面制品 | 278 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | 30 | 15 | 15 | | | |
| | | 279 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | | | | | | |
| | | 280 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | | | | | | |
| | | 281 | 糖精钠(以糖精计) | | | | | | |
| | | 282 | 菌落总数 | | | | | | |
| | | 283 | 大肠菌群 | | | | | | |
| | | 284 | 霉菌 | | | | | | |
| | | 285 | 沙门氏菌 | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|-----|----------------|------|--------|----------------|-----|---|----|-----|-----------------------------------|
| | | | | | 286 | 金黄色葡萄球菌 | | | |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 287 | 酸价（以脂肪计） | 30 | 15 | 15 |
| | | | | | 288 | 过氧化值（以脂肪计） | | | |
| | | | | | 289 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | |
| | | | | | 290 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | |
| | | | | | 291 | 铝的残留量（干样品，以Al计） | | | |
| | | | | | 292 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | |
| | | | | | 293 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | | | |
| | | | | | 294 | 合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、新红、靛蓝、酸性红、喹啉黄、亮蓝） | | | |
| | | | | | 295 | 菌落总数 | | | |
| | | | | | 296 | 大肠菌群 | | | |
| | | | | | 297 | 霉菌 | | | |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 畜禽水产罐头 | 畜禽肉类罐头 | 298 | 铅（以Pb计） | 20 | 10 | 10 |
| | | | | | 299 | 镉（以Cd计） | | | |
| | | | | | 300 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | |
| | | | | | 301 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | |
| | | | | | 302 | 糖精钠（以糖精计） | | | |
| | | | | | 303 | 商业无菌 | | | |
| | | | | 水产动物类罐头 | 304 | 组胺 | 15 | 8 | 7 |
| | | | | | 305 | 无机砷（以As计） | | | |
| | | | | | 306 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | |
| | | | | | 307 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | |
| | | | 308 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | 30 | 15 | 15 | | |
| | | | 309 | 糖精钠（以糖精计） | | | | | |
| | | | 310 | 商业无菌 | | | | | |
| | | | 水果类罐头 | 水果类罐头 | | | | 311 | 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） |
| | | | | | 312 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | |
| | | | | | 313 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | |
| | | | | | 314 | 糖精钠（以糖精计） | | | |
| 315 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | | | | | | | | |
| 316 | 阿斯巴甜 | | | | | | | | |
| 317 | 商业无菌 | | | | | | | | |
| 10 | 冷冻饮 | 冷冻饮品 | 冷冻饮 | 冰淇淋、雪 | 318 | 蛋白质 | 15 | 7 | 8 |

| | | | | | | | | | |
|-----|-------------|--------------|---------|---------------------|--|--|----|----|----|
| | 品 | | 品 | 糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类 | 319 320 321 322 323 324 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） 安赛蜜 菌落总数 大肠菌群 糖精钠（以糖精计） 三氯蔗糖 | | | |
| 11 | 速冻食品 | 速冻面食 | 速冻面食 | 速冻面食生制品 | 325 | 过氧化值（以脂肪计） | 40 | 20 | 20 |
| | | | | | 326 | 铅（以Pb计） | | | |
| | | | | | 327 | 黄曲霉毒素B1 | | | |
| | | | | | 328 | 合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、） | | | |
| | | | | | 329 | 糖精钠（以糖精计） | | | |
| | | 速冻面食 | 速冻面食熟制品 | 330 | 过氧化值（以脂肪计） | 40 | 20 | 20 | |
| | | | | 331 | 糖精钠（以糖精计） | | | | |
| | | | | 332 | 黄曲霉毒素B1 | | | | |
| | | | | 333 | 铅（以Pb计） | | | | |
| | | | | 334 | 菌落总数 | | | | |
| | 速冻调制食品 | 速冻调制肉制品 | 速冻调制肉制品 | 335 | 大肠菌群 | 40 | 20 | 20 | |
| | | | | 336 | 过氧化值（以脂肪计） | | | | |
| | | | | 337 | 铅（以Pb计） | | | | |
| | | | | 338 | 铬（以Cr计） | | | | |
| 339 | | | | 氯霉素 | | | | | |
| 340 | | | | 亚硝酸盐 | | | | | |
| 341 | | | | 菌落总数 | | | | | |
| 342 | 单核细胞增生李斯特氏菌 | | | | | | | | |
| 12 | 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品 | 膨化食品 | 含油型膨化食品和非含油型膨化食品 | 343 | 合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红） | 40 | 20 | 20 |
| | | | | | 344 | 水分 | | | |
| | | | | | 345 | 酸价（以脂肪计） | | | |
| | | | | | 346 | 过氧化值（以脂肪计） | | | |
| | | | | | 347 | 黄曲霉毒素B1 | | | |
| | | | | | 348 | 糖精钠（以糖精计） | | | |
| | | | | | 349 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | |
| | | | | | 350 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | |
| | | | | | 351 | 菌落总数 | | | |
| | | | | | 352 | 大肠菌群 | | | |
| 13 | 糖果制品 | 糖果制品（含巧克力制品） | 糖果 | 糖果 | 353 | 铅（以Pb计） | 20 | 10 | 10 |
| | | | | | 354 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | | | |
| | | | | | 355 | 糖精钠（以糖精计） | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|----------|---------|-------------|-----------------------------|----------------|----------------|--|----|----|-----|---------|----|---|---|
| 14 | 茶叶及相关制品 | | | | 356 | 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、亮蓝） | | | | | | | |
| | | | | | 357 | 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 | | | | | | | |
| | | | | | 358 | 二氧化硫残留量 | | | | | | | |
| | | | | | 359 | 菌落总数 | | | | | | | |
| | | | | | 360 | 大肠菌群 | | | | | | | |
| | | 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 | 361 | 铅（以Pb计） | 25 | 12 | 13 | | | | | |
| | | | | 362 | 沙门氏菌 | | | | | | | | |
| | | 果冻 | 果冻 | 363 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | 25 | 12 | 13 | | | | | |
| | | | | 364 | 铅（以Pb计） | | | | | | | | |
| | | | | 365 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | | | | | | |
| | | | | 366 | 糖精钠（以糖精计） | | | | | | | | |
| | | | | 367 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | | | | | | | | |
| | | | | 368 | 菌落总数 | | | | | | | | |
| | | | | 369 | 大肠菌群 | | | | | | | | |
| | | | | 370 | 霉菌 | | | | | | | | |
| | 371 | 酵母 | | | | | | | | | | | |
| | 茶叶 | 茶叶 | 茶叶 | 372 | 铅（以Pb计） | 20 | 10 | 10 | | | | | |
| | | | | 373 | 草甘膦 | | | | | | | | |
| | | | | 374 | 吡虫啉 | | | | | | | | |
| | | | | 375 | 乙酰甲胺磷 | | | | | | | | |
| | | | | 376 | 联苯菊酯 | | | | | | | | |
| | | | | 377 | 多菌灵 | | | | | | | | |
| | | | | 378 | 灭多威 | | | | | | | | |
| | | | | 379 | 三氯杀螨醇 | | | | | | | | |
| | | | | 380 | 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 | | | | | | | | |
| 381 | | | | 啶虫脒 | | | | | | | | | |
| 382 | | | | 甲拌磷 | | | | | | | | | |
| 383 | | | | 克百威 | | | | | | | | | |
| 384 | | | | 水胺硫磷 | | | | | | | | | |
| 385 | | | | 氧乐果 | | | | | | | | | |
| 386 | | | | 茚虫威 | | | | | | | | | |
| 387 | | | | 毒死蜱 | | | | | | | | | |
| 388 | | | | 合成着色剂（柠檬黄、日落黄） | | | | | | | | | |
| 含茶制品和代用茶 | | | | 代用茶 | 代用茶 | | | | 389 | 铅（以Pb计） | 15 | 7 | 8 |
| | | | | | | | | | 390 | 二氧化硫残留量 | | | |
| | 391 | 啶虫脒 | | | | | | | | | | | |
| | 392 | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | | | | | | | | | | | |
| | 393 | 克百威 | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|-----|----------------|------|----------------|------------------------------|----------------|----------------------------|----|----|----|
| | | | | | 394 | 吡虫啉 | | | |
| | | | | | 395 | 毒死蜱 | | | |
| 15 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒白酒 (液态)、 白酒(原酒) | 396 | 酒精度 | 30 | 15 | 15 |
| | | | | | 397 | 铅(以Pb计) | | | |
| | | | | | 398 | 甲醇 | | | |
| | | | | | 399 | 氰化物(以HCN计) | | | |
| | | | | | 400 | 糖精钠(以糖精计) | | | |
| | | | | | 401 | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | | | |
| | | | | | 402 | 安赛蜜 | | | |
| | | | | | 403 | 三氯蔗糖 | | | |
| | | | | | 发酵酒 | 黄酒 | | | |
| | | 405 | 氨基酸态氮 | | | | | | |
| | | 406 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | | | | | | |
| | | 407 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | | | | | | |
| | | 408 | 糖精钠(以糖精计) | | | | | | |
| | | 409 | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | | | | | | |
| | | 啤酒 | 啤酒 | 410 | | 酒精度 | 15 | 7 | 8 |
| | | | | 411 | | 甲醛 | | | |
| | | 葡萄酒 | 葡萄酒 | 412 | | 酒精度 | 20 | 10 | 10 |
| | | | | 413 | | 甲醇 | | | |
| | | | | 414 | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | | | |
| | | | | 415 | | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | | | |
| | | | | 416 | 糖精钠(以糖精计) | | | | |
| | | | | 417 | 二氧化硫残留量 | | | | |
| | | | | 418 | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | | | | |
| | | | | 419 | 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 | 421 | 酒精度 | 15 | 7 | 8 |
| 422 | 甲醇 | | | | | | | | |
| 423 | 氰化物(以HCN计) | | | | | | | | |
| 424 | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | | | | | | | | |
| 425 | 安赛蜜 | | | | | | | | |
| 16 | 蔬菜制 品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 426 | 铅(以Pb计) | 20 | 10 | 10 |
| | | | | | 427 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | | | |
| | | | | | 428 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | | | |
| | | | | | 429 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸 计) | | | |
| | | | | | 430 | 糖精钠(以糖精计) | | | |
| | | | | | 431 | 亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计) | | | |

| | | | | | | | | | |
|-------|------------------------------|------|-------------|---------------------|-----|---------------------------|----|----|----|
| 17 | 水果制品 | 水果制品 | | | 432 | 甜蜜素（以环己氨基磺酸计） | 20 | 10 | 10 |
| | | | | | 433 | 二氧化硫残留量 | | | |
| | | | | | 434 | 合成着色剂（柠檬黄、日落黄） | | | |
| | | | | | 435 | 大肠菌群 | | | |
| | | | | | 436 | 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 | 437 | 铅（以Pb计） | 20 | 10 | 10 |
| | | | | | 438 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | |
| | | | | | 439 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | |
| | | | | | 440 | 合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝） | | | |
| | | | | | 441 | 二氧化硫残留量 | | | |
| | | | 食用菌制品 | 干制食用菌 | 442 | 铅（以Pb计） | 30 | 15 | 15 |
| | | | | | 443 | 总砷（以As计） | | | |
| | | | | | 444 | 镉（以Cd计） | | | |
| | | | | | 445 | 总汞（以 Hg 计） | | | |
| | | | | | 446 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | |
| | | | 蜜饯 | 蜜饯类、凉果类、果脯类、话梅类、果糕类 | 447 | 铅（以Pb计） | 25 | 12 | 13 |
| | | | | | 448 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | |
| | | | | | 449 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | |
| | | | | | 450 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | |
| | | | | | 451 | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例 | | | |
| 452 | 糖精钠（以糖精计） | | | | | | | | |
| 453 | 甜蜜素（以环己氨基磺酸计） | | | | | | | | |
| 454 | 二氧化硫残留量 | | | | | | | | |
| 455 | 合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红） | | | | | | | | |
| 456 | 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 | | | | | | | | |
| 457 | 乙二胺四乙酸二钠 | | | | | | | | |
| 水果干制品 | 水果干制品 | 458 | 铅（以Pb计） | 20 | 10 | 10 | | | |
| | | 459 | 啶虫脒 | | | | | | |
| | | 460 | 吡虫啉 | | | | | | |
| | | 461 | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | | | | | | |
| | | 462 | 克百威 | | | | | | |
| | | 463 | 毒死蜱 | | | | | | |
| | | 464 | 炔螨特 | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|----|-----------|-----------|------------------------|------------------|---------|------------------|----|----|----|----|-----|---|
| | | | | | 465 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | | | | |
| | | | | | 466 | 糖精钠（以糖精计） | | | | | | |
| | | | | | 467 | 菌落总数 | | | | | | |
| | | | | | 468 | 大肠菌群 | | | | | | |
| | | | | | 469 | 霉菌 | | | | | | |
| 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 | 470 | 酸价（以脂肪计） | 40 | 20 | 20 | | | |
| | | | | | 471 | 过氧化值（以脂肪计） | | | | | | |
| | | | | | 472 | 铅（以Pb计） | | | | | | |
| | | | | | 473 | 黄曲霉毒素B1 | | | | | | |
| | | | | | 474 | 糖精钠（以糖精计） | | | | | | |
| | | | | | 475 | 二氧化硫残留量 | | | | | | |
| | | | | | 476 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | | | | |
| | | | | | 477 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | | | | |
| | | | | | 478 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | | | | | | |
| | | | | | 479 | 大肠菌群 | | | | | | |
| | | | | | 480 | 霉菌 | | | | | | |
| 19 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 再制蛋 | 481 | 铅（以Pb计） | 20 | 10 | 10 | | | |
| | | | | | 482 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | | | | |
| | | | | | 483 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | | | | |
| | | | | | 484 | 菌落总数 | | | | | | |
| | | | | | 485 | 大肠菌群 | | | | | | |
| | | | | | 486 | 沙门氏菌 | | | | | | |
| 20 | 可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 487 | 咖啡因 | 10 | 5 | 5 | | | |
| | | | | | 488 | 铅（以Pb计） | | | | | | |
| | | | | | 489 | 赭曲霉素A | | | | | | |
| | | 可可制品 | 可可制品 | 可可制品 | 490 | 铅（以Pb计） | 10 | 5 | 5 | | | |
| | | | | | 491 | 沙门氏菌 | | | | | | |
| 21 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 白砂糖 | 492 | 蔗糖分 | 30 | 15 | 15 | | | |
| | | | | | | | | | | | 493 | 还原糖分 |
| | | | | | | | | | | | 494 | 色值 |
| | | | | | | | | | | | 495 | 二氧化硫残留量 |
| | | | | | | | | | | | 496 | 螨 |
| | | | | | | | | | | | 497 | 总糖分 |
| | | | | | | | | | | 红糖 | 498 | 不溶于水杂质 |
| | | | | | | | | | | | 499 | 二氧化硫残留量 |
| | | | | | | | | | | | 500 | 螨 |
| | | | | | | | | | | | 501 | 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） |
| | | | | | | | | | | 冰糖 | 502 | 蔗糖分 |
| | | | | | | | | | | | 503 | 还原糖分 |
| | | | | 504 | 二氧化硫残留量 | | | | | | | |
| | | | | 505 | 螨 | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|-----|--------------------------|---------|-------|------------------|-----|---|----|----|----|
| | | | | | 506 | 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） | | | |
| 22 | 水产制品 | 水产制品 | 干制水产品 | 藻类干制品 | 507 | 铅（以Pb计） | 30 | 15 | 15 |
| | | | | | 508 | 菌落总数 | | | |
| | | | | | 509 | 大肠菌群 | | | |
| 23 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉 | 淀粉 | 510 | 铅（以Pb计） | 25 | 12 | 13 |
| | | | | | 511 | 菌落总数 | | | |
| | | | | | 512 | 大肠菌群 | | | |
| | | | | | 513 | 霉菌和酵母 | | | |
| | | | | | 514 | 二氧化硫残留量 | | | |
| | | | | | 515 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | |
| | | | 516 | 葛根素 | 50 | 25 | 25 | | |
| | | | 517 | 铅（以Pb计） | | | | | |
| | | | 518 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | | | |
| | | | 519 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | | | |
| | | | 520 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | | | |
| | | | 521 | 铝的残留量（干样品，以Al计） | | | | | |
| 522 | 二氧化硫残留量 | | | | | | | | |
| 523 | 合成着色剂 | | | | | | | | |
| 24 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 524 | 酸价（以脂肪计） | 50 | 25 | 25 |
| | | | | | 525 | 过氧化值（以脂肪计） | | | |
| | | | | | 526 | 铅（以Pb计） | | | |
| | | | | | 527 | 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） | | | |
| | | | | | 528 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | |
| | | | | | 529 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | |
| | | | | | 530 | 糖精钠（以糖精计） | | | |
| | | | | | 531 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | | | |
| | | | | | 532 | 安赛蜜 | | | |
| | | | | | 533 | 铝的残留量（干样品，以Al计） | | | |
| | | | | | 534 | 丙酸及其钠盐，钙盐（以丙酸计） | | | |
| | | | | | 535 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | |
| | | | | | 536 | 纳他霉素 | | | |
| | | | | | 537 | 三氯蔗糖 | | | |
| | | | | | 538 | 丙二醇 | | | |
| 539 | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|----|-----|-----|--------------------------|----------------|----------------|------------------|----|----|----|
| | | 月饼 | 月饼 | 540 | 菌落总数 | 30 | 15 | 15 | |
| | | | | 541 | 大肠菌群 | | | | |
| | | | | 542 | 金黄色葡萄球菌 | | | | |
| | | | | 543 | 沙门氏菌 | | | | |
| | | | | 544 | 霉菌 | | | | |
| | | | | 545 | 酸价（以脂肪计） | | | | |
| | | | | 546 | 过氧化值（以脂肪计） | | | | |
| | | | | 547 | 糖精钠（以糖精计） | | | | |
| | | | | 548 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | | |
| | | | | 549 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | | |
| | | 550 | 铝的残留量（干样品，以Al计） | | | | | | |
| | | 551 | 丙酸及其钠盐，钙盐（以丙酸计） | | | | | | |
| | | 552 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | | | | |
| | | 553 | 纳他霉素 | | | | | | |
| | | 554 | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | | | | | |
| | | 555 | 菌落总数 | | | | | | |
| | | 556 | 大肠菌群 | | | | | | |
| | | 557 | 金黄色葡萄球菌 | | | | | | |
| | | 558 | 沙门氏菌 | | | | | | |
| | | 559 | 霉菌 | | | | | | |
| 粽子 | 粽子 | 粽子 | 560 | 过氧化值（以脂肪计） | 25 | 13 | 12 | | |
| | | | 561 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | | | |
| | | | 562 | 糖精钠（以糖精计） | | | | | |
| | | | 563 | 安赛蜜 | | | | | |
| | | | 564 | 菌落总数 | | | | | |
| | | | 565 | 大肠菌群 | | | | | |
| | | | 566 | 霉菌 | | | | | |
| | | | 567 | 商业无菌 | | | | | |
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 568 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | 25 | 13 | 12 |
| | | | | | 569 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | |
| | | | | | 570 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | |
| | | | | | 571 | 糖精钠（以糖精计） | | | |
| | | | | | 572 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | | | |
| | | | | | 573 | 铝的残留量（干样品，以Al计） | | | |
| | | | | | 574 | 铅（以Pb计） | | | |

| | | | | | | | | | |
|--------|-----------------|-----|----------------|-----------|------------------|--------------------------|----|----|----|
| | | | | 575 | 黄曲霉毒素B1 | | | | |
| | | | | 576 | 大肠菌群 | | | | |
| | | | | 577 | 金黄色葡萄球菌 | | | | |
| | | | 非发酵性豆制品 | 豆干、豆腐、豆皮等 | 578 | 铅（以Pb计） | 30 | 15 | 15 |
| | | | | | 579 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | |
| | | | | | 580 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | |
| | | | | | 581 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | |
| | | | | | 582 | 丙酸及其钠盐，钙盐（以丙酸计） | | | |
| | | | | | 583 | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | | | |
| | | | | | 584 | 糖精钠（以糖精计） | | | |
| | | | | | 585 | 三氯蔗糖 | | | |
| | | | | | 586 | 合成着色剂（柠檬黄、日落黄） | | | |
| | | | | | 587 | 大肠菌群 | | | |
| | | | 腐竹、油皮及其再制品 | 588 | 铅（以Pb计） | 20 | 10 | 10 | |
| | | | | 589 | 蛋白质 | | | | |
| | | | | 590 | 碱性内黄 | | | | |
| | | | | 591 | 二氧化硫残留量 | | | | |
| | | | | 592 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | | | |
| | | | | 593 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | | |
| | | | | 594 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | | |
| 595 | 铝的残留量（干样品，以Al计） | | | | | | | | |
| 蜂蜜 | 蜂蜜 | 596 | 果糖和葡萄糖 | 15 | 8 | 7 | | | |
| | | 597 | 蔗糖 | | | | | | |
| | | 598 | 氯霉素 | | | | | | |
| | | 599 | 氧氟沙星 | | | | | | |
| | | 600 | 呋喃西林代谢物 | | | | | | |
| | | 601 | 呋喃唑酮代谢物 | | | | | | |
| | | 602 | 双甲脒 | | | | | | |
| | | 603 | 甲硝唑 | | | | | | |
| | | 604 | 氟胺氰菊酯 | | | | | | |
| | | 605 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | | | | |
| | | 606 | 菌落总数 | | | | | | |
| | | 607 | 霉菌计数 | | | | | | |
| | | 608 | 嗜渗酵母计数 | | | | | | |
| 蜂王浆（含蜂 | 蜂王浆（含蜂王浆冻 | 609 | 10-羟基-2-癸烯酸 | 5 | 3 | 2 | | | |

| | | | | | | | | | |
|-------------|----------------|-------------------------------|-----------|------------------|---------|------------------|----------------------|----|---------|
| 27 | 餐饮食品 | 王浆冻干粉) | 干粉) | 610 | 酸度 | 5 | 3 | 2 | |
| | | | | 611 | 呋喃西林代谢物 | | | | |
| | | | 蜂花粉 | 蜂花粉 | 612 | | | | 铅(以Pb计) |
| | | | | | 613 | | | | 菌落总数 |
| | | | | | 614 | | | | 大肠菌群 |
| | | 615 | | | 霉菌 | | | | |
| | | 米面及其制品(自制) | 小麦粉制品(自制) | 馒头花卷(自制) | 616 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | 50 | 25 | 25 |
| | | | | | 617 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | | | |
| | | | | | 618 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | | | |
| | | | | | 619 | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | | | |
| | | | | | 620 | 糖精钠(以糖精计) | | | |
| | | | 小麦粉制品(自制) | 油饼油条(自制) | 621 | 铝的残留量(干样品,以Al计) | 30 | 15 | 15 |
| | | | | | 包子(自制) | 622 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | 30 | 15 |
| | | | 623 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | | | | | |
| | | | 624 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | | | | | |
| 625 | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | | | | | | | | |
| 626 | 糖精钠(以糖精计) | | | | | | | | |
| 肉制品(自制) | 熟肉制品(自制) | 熏烧烤肉类(自制) | 627 | N-二甲基亚硝胺 | 40 | 20 | 20 | | |
| | | | 628 | 苯并芘 | | | | | |
| | | 629 | 铅(以Pb计) | | | | | | |
| 肉制品(自制) | 肉冻、皮冻(自制) | 630 | 铬(以Cr计) | 25 | 12 | 13 | | | |
| | | 调味料(自制) | 调味料(自制) | 火锅麻辣烫底料(自制) | 631 | 罂粟碱 | 25 | 12 | 13 |
| 632 | 吗啡 | | | | | | | | |
| 633 | 可待因 | | | | | | | | |
| 634 | 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】 | 635 | 黄曲霉毒素B1 | 35 | 12 | 23 | | |
| | | | 其他餐饮食品 | 其他餐饮食品 | 复用餐饮具 | 636 | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计) | 50 | 25 |
| 637 | 大肠菌群 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|------|-------------------|---------|---------|---------------------|---------|-------------------------|----|----|----|----|----|----|
| 28 | 食品添加剂 | 食品添加剂 | 复配食品添加剂 | 复配食品添加剂 | 638 | 铅（以Pb计） | 20 | 10 | 10 | | | |
| | | | | | 639 | 砷（以As计） | | | | | | |
| | | | | | 640 | 致病性微生物 | | | | | | |
| | | | 食用香精 | 食用香精 | 641 | 砷（以As计）/无机砷含量 | | | | | | |
| | | | | | 642 | 菌落总数 | | | | | | |
| | | | 单一食品添加剂 | 明胶 | 643 | 铬（以Cr计） | | | | | | |
| | | | | | 644 | 铅（以Pb计） | | | | | | |
| | | | | | 645 | 总砷（以As计） | | | | | | |
| | | | | | 646 | 二氧化硫 | | | | | | |
| | | | | 山梨酸钾 | 647 | 山梨酸钾 | | | | | | |
| | | | | | 648 | 氯化物（以Cl计） | | | | | | |
| | | | | | 649 | 硫酸盐（以SO ₄ 计） | | | | | | |
| | | | | | 650 | 砷（以As计） | | | | | | |
| 29 | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 651 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） | 30 | 15 | 15 | | | |
| | | | | | 652 | 磺胺类（总量） | | | | | | |
| | | | | | 653 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） | | | | | | |
| | | | | | 654 | 克伦特罗 | | | | | | |
| | | | | | 655 | 呋喃唑酮代谢物 | | | | | | |
| | | | | | 656 | 沙丁胺醇 | | | | | | |
| | | | | 牛肉 | 657 | 沙丁胺醇 | | | | 30 | 15 | 15 |
| | | | | | 658 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） | | | | | | |
| | | | | | 659 | 克伦特罗 | | | | | | |
| | | | | | 660 | 地塞米松 | | | | | | |
| | | | | 羊肉 | 661 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） | | | | 30 | 15 | 15 |
| | | | | | 662 | 磺胺类（总量） | | | | | | |
| | | | 663 | | 呋喃唑酮代谢物 | | | | | | | |
| | | | 664 | | 克伦特罗 | | | | | | | |
| | | | 禽肉 | 鸡肉（重点：乌鸡） | 665 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） | 30 | 15 | 15 | | | |
| | | | | | 666 | 磺胺类（总量） | | | | | | |
| | | | | | 667 | 甲氧苄啶 | | | | | | |
| | | | | | 668 | 氧氟沙星 | | | | | | |
| | | | | | 669 | 呋喃唑酮代谢物 | | | | | | |
| | | | | | 670 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） | | | | | | |
| | | | | 鸭肉 | 671 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） | | | | 15 | 8 | 7 |
| | | | | | 672 | 氧氟沙星 | | | | | | |
| | | | | | 673 | 多西环素 | | | | | | |
| | | | | | 674 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） | | | | | | |
| 675 | 土霉素/金霉素/四环素（组合含量） | | | | | | | | | | | |
| 畜副产品 | 猪肝 | 676 | | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） | 15 | 8 | | | | 7 | | |
| | | 677 | 镉（以Cd计） | | | | | | | | | |
| | | 678 | 呋喃唑酮代谢物 | | | | | | | | | |
| | | 679 | 甲氧苄啶 | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|-----|--------------|------|--------|---------------------------|-------------------|---------------------|---------------------|----|----|----|
| | | | | 猪肾 | 680 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） | 15 | 8 | 7 | |
| | | | | | 681 | 克伦特罗 | | | | |
| | | | | | 682 | 磺胺类（总量） | | | | |
| | | | | | 683 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） | | | | |
| | | | | | 684 | 克伦特罗 | | | | |
| | | | | | 685 | 莱克多巴胺 | | | | |
| | | | | | 686 | 沙丁胺醇 | | | | |
| | | | | 687 | 土霉素/金霉素/四环素（组合含量） | | | | | |
| | | | | 其他畜副产品 | 688 | 氯霉素 | 15 | 8 | 7 | |
| | | | | | 689 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） | | | | |
| | | | | | 690 | 呋喃唑酮代谢物 | | | | |
| | | | | | 691 | 克伦特罗 | | | | |
| | | | | | 692 | 莱克多巴胺 | | | | |
| | | | | 禽副产品 | 鸡肝 | 694 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） | 20 | 10 | 10 |
| | | | | | | 695 | 氧氟沙星 | | | |
| | | | 696 | | | 呋喃西林代谢物 | | | | |
| | | | 697 | | | 氯霉素 | | | | |
| | | | 698 | | | 呋喃唑酮代谢物 | | | | |
| | | | 699 | | | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） | | | | |
| | | | 其他禽副产品 | | 700 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） | 20 | 10 | 10 | |
| | | | | | 701 | 呋喃唑酮代谢物 | | | | |
| | | | | | 702 | 呋喃西林代谢物 | | | | |
| 703 | 环丙氨嗪 | | | | | | | | | |
| 704 | 氯霉素 | | | | | | | | | |
| 705 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） | | | | | | | | | |
| 706 | 氧氟沙星 | | | | | | | | | |
| 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 707 | 铅（以Pb计） | 40 | 20 | 20 | | | |
| | | | 708 | 总汞（以 Hg 计） | | | | | | |
| | | | 709 | 4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计） | | | | | | |
| | | | 710 | 6-苄基腺嘌呤（6-BA） | | | | | | |
| | | | 711 | 亚硫酸盐（以 SO ₂ 计） | | | | | | |
| | 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 712 | 镉（以Cd计） | 30 | 15 | 15 | | | |
| | | | 713 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | | | | | |
| | | | 714 | 百菌清 | | | | | | |
| | | | 715 | 除虫脲 | | | | | | |
| | | | 716 | 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 | | | | | | |
| | 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 717 | 镉（以Cd计） | 30 | 15 | 15 | | | |
| | | | 718 | 啉虫脲 | | | | | | |
| | | | 719 | 毒死蜱 | | | | | | |
| | | | 720 | 多菌灵 | | | | | | |
| | | | 721 | 腐霉利 | | | | | | |
| 722 | | | 克百威 | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|-------|-----|---------|---------|----------------------|-----|---------------|----|----|----|
| | | | | | 723 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | | |
| | | | | | 724 | 氧乐果 | | | |
| | | | 结球甘蓝 | 结球甘蓝 | 725 | 甲胺磷 | 25 | 13 | 12 |
| | | | | | 726 | 毒死蜱 | | | |
| | | | | | 727 | 甲基异柳磷 | | | |
| | | | | | 728 | 克百威 | | | |
| | | | | | 729 | 氧乐果 | | | |
| | | | | | 730 | 乙酰甲胺磷 | | | |
| | | | 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 731 | 铬（以Cr计） | 25 | 13 | 12 |
| | | | | | 732 | 阿维菌素 | | | |
| | | | | | 733 | 毒死蜱 | | | |
| | | | | | 734 | 氟虫腈 | | | |
| | | | | | 735 | 甲拌磷 | | | |
| | | | | | 736 | 克百威 | | | |
| | | | | | 737 | 氧乐果 | | | |
| | | | | 芹菜 | 738 | 毒死蜱 | 40 | 20 | 20 |
| | | | | | 739 | 甲拌磷 | | | |
| | | | | | 740 | 克百威 | | | |
| | | | | | 741 | 噻虫胺 | | | |
| | | | | | 742 | 氟虫氰 | | | |
| | | | | | 743 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | | |
| | | | | 普通白菜 （小白菜、小油菜、青菜） | 744 | 氧乐果 | 30 | 15 | 15 |
| | | | | | 745 | 镉（以Cd计） | | | |
| | | | | | 746 | 阿维菌素 | | | |
| | | | | | 747 | 啉虫脲 | | | |
| 748 | 毒死蜱 | | | | | | | | |
| 749 | 氟虫腈 | | | | | | | | |
| 750 | 吡虫啉 | | | | | | | | |
| 751 | 甲拌磷 | | | | | | | | |
| 752 | 氧乐果 | | | | | | | | |
| 油麦菜 | 753 | 氟虫腈 | | 25 | 13 | 12 | | | |
| | 754 | 镉（以Cd计） | | | | | | | |
| | 755 | 乙酰甲胺磷 | | | | | | | |
| | 756 | 灭多威 | | | | | | | |
| | 757 | 甲拌磷 | | | | | | | |
| | 758 | 氧乐果 | | | | | | | |
| 大白菜 | 759 | 啉虫脲 | 20 | 10 | 10 | | | | |
| | 760 | 毒死蜱 | | | | | | | |
| | 761 | 甲胺磷 | | | | | | | |
| | 762 | 克百威 | | | | | | | |
| | 763 | 水胺硫磷 | | | | | | | |
| | 764 | 氧乐果 | | | | | | | |
| 茄果类蔬菜 | 茄子 | 765 | 镉（以Cd计） | 20 | 10 | 10 | | | |
| | | 766 | 噻虫胺 | | | | | | |
| | | 767 | 吡啶醚菌酯 | | | | | | |
| | | 768 | 甲拌磷 | | | | | | |
| | | 769 | 水胺硫磷 | | | | | | |
| | | 770 | 氧乐果 | | | | | | |
| 辣椒 | 辣椒 | 771 | 镉（以Cd计） | 30 | 15 | 15 | | | |
| | | 772 | 啉虫脲 | | | | | | |
| | | 773 | 毒死蜱 | | | | | | |
| | | 774 | 噻虫胺 | | | | | | |
| | | 775 | 克百威 | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|-----------|-----|---------|---------------|----|----|-----|---------------|
| | | | | 776 | 氧乐果 | | | | |
| | | | 番茄 | 777 | 毒死蜱 | 20 | 10 | 10 | |
| | | | | 778 | 噻虫嗪 | | | | |
| | | | | 779 | 克百威 | | | | |
| | | | | 780 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | | | |
| | | | | 781 | 铅（以Pb计） | | | | |
| | | | | 782 | 氧乐果 | | | | |
| | | | 甜椒 | 783 | 吡虫啉 | 30 | 15 | 15 | |
| | | | | 784 | 噻虫胺 | | | | |
| | | | | 785 | 镉（以Cd计） | | | | |
| | | | | 786 | 甲基异柳磷 | | | | |
| | | | | 787 | 水胺硫磷 | | | | |
| | | | 788 | 氧乐果 | | | | | |
| | | 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 789 | 噻虫嗪 | 15 | 8 | 7 | |
| | | | | | 790 | | | | 毒死蜱 |
| | | | | | 791 | | | | 多菌灵 |
| | | | | | 792 | | | | 氟虫腈 |
| | | | | | 793 | | | | 腐霉利 |
| | | | 794 | 克百威 | | | | | |
| | | 豆类蔬菜 | 豇豆 | 795 | 倍硫磷 | 20 | 10 | 10 | |
| | | | | | 796 | | | | 噻虫胺 |
| | | | | | 797 | | | | 噻虫嗪 |
| | | | | | 798 | | | | 灭蝇胺 |
| | | | | | 799 | | | | 毒死蜱 |
| | | | | 800 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | | | |
| | | | | 801 | 氧乐果 | | | | |
| | | | 菜豆 | 802 | 多菌灵 | 15 | 8 | 7 | |
| | | | | | 803 | | | | 噻虫胺 |
| | | | | | 804 | | | | 甲胺磷 |
| | | | | 805 | 克百威 | | | | |
| | | | | 806 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | | | |
| | | | 807 | 氧乐果 | | | | | |
| | | 根茎类和薯芋类蔬菜 | 山药 | 808 | 铅（以Pb计） | 15 | 8 | 7 | |
| | | | | | 809 | | | | 毒死蜱 |
| | | | | | 810 | | | | 克百威 |
| | | | | | 811 | | | | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| | | | | | 812 | | | | 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 |
| | | | | | 813 | | | | 涕灭威 |
| | | | 胡萝卜 | 814 | 铅（以Pb计） | 15 | 8 | 7 | |
| | | | | | 815 | | | | 噻虫嗪 |
| | | | | | 816 | | | | 毒死蜱 |
| | | | | | 817 | | | | 氟虫腈 |
| | | | | | 818 | | | | 甲拌磷 |
| | | | | | 819 | | | | 噻虫胺 |
| | | | | | 820 | | | | 联苯菊酯 |
| | | | 821 | 氧乐果 | | | | | |
| | | 姜 | 822 | 铅（以Pb计） | 50 | 25 | 25 | | |
| | | | | 823 | | | | 噻虫胺 | |
| | | | | 824 | | | | 吡虫啉 | |
| | | | | 825 | | | | 甲拌磷 | |
| | | | | 826 | | | | 噻虫嗪 | |
| | | | | 827 | | | | 毒死蜱 | |

| | | | | | | | | | |
|-----|---------------------|-------|-------|-------|---------------------|---------------------|----|----|----|
| | | 水生类蔬菜 | 莲藕 | 828 | 铅（以Pb计） | 15 | 8 | 7 | |
| | | | | 829 | 镉（以Cd计） | | | | |
| | | | | 830 | 总砷（以As计） | | | | |
| | | | | 831 | 多菌灵 | | | | |
| | | | | 832 | 克百威 | | | | |
| | | | | 833 | 氧乐果 | | | | |
| | | 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 834 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） | 30 | 15 | 15 |
| | | | | | 835 | 镉（以Cd计） | | | |
| | | | | | 836 | 孔雀石绿 | | | |
| | | | | | 837 | 氯霉素 | | | |
| | | | | | 838 | 呋喃唑酮代谢物 | | | |
| | | | | | 839 | 磺胺类（总量） | | | |
| | | | | | 840 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） | | | |
| | | | | | 841 | 地西泮 | | | |
| | | | 海水产品 | 海水鱼 | 842 | 磺胺类（总量） | 10 | 5 | 5 |
| | | | | | 843 | 挥发性盐基氮 | | | |
| | | | | | 844 | 镉（以Cd计） | | | |
| | | | | | 845 | 氯霉素 | | | |
| | | | | | 846 | 呋喃唑酮代谢物 | | | |
| | | | | | 847 | 呋喃西林代谢物 | | | |
| | | | 贝类 | 贝类 | 849 | 呋喃唑酮代谢物 | 20 | 10 | 10 |
| | | | | | 850 | 甲硝唑 | | | |
| | | | | | 851 | 氟苯尼考 | | | |
| | | | | | 852 | 呋喃西林代谢物 | | | |
| | | 853 | | | 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 | 854 | 孔雀石绿 | 30 | 15 | 15 | |
| | | | | 855 | 呋喃西林代谢物 | | | | |
| 856 | 甲硝唑 | | | | | | | | |
| 857 | 呋喃唑酮代谢物 | | | | | | | | |
| 858 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） | | | | | | | | |
| 水果类 | 仁果类水果 | 苹果 | 859 | 敌敌畏 | 20 | 10 | 10 | | |
| | | | 860 | 啶虫脒 | | | | | |
| | | | 861 | 毒死蜱 | | | | | |
| | | | 862 | 甲拌磷 | | | | | |
| | | | 863 | 克百威 | | | | | |
| | | | 864 | 三氯杀螨醇 | | | | | |
| | | | 865 | 氧乐果 | | | | | |
| | 核果类水果 | 桃 | 866 | 苯醚甲环唑 | 25 | 12 | 13 | | |
| | | | 867 | 敌敌畏 | | | | | |
| | | | 868 | 多菌灵 | | | | | |
| | | | 869 | 甲胺磷 | | | | | |
| | | | 870 | 克百威 | | | | | |
| | | | 871 | 氧乐果 | | | | | |
| | | 油桃 | 872 | 多菌灵 | | | | 25 | 12 |
| 873 | 甲胺磷 | | | | | | | | |
| 874 | 克百威 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|-------------------|-------------|-------|------------------|---------|-------|-------|----|----|----|
| | | | | 875 | 氧乐果 | | | | |
| | | | | 876 | 敌敌畏 | | | | |
| | | | | 877 | 噻虫胺 | | | | |
| | | | | 878 | 苯醚甲环唑 | | | | |
| | | | 柑橘类 水果 | 柑、橘 | 879 | 丙溴磷 | 35 | 18 | 17 |
| | | | | | 880 | 克百威 | | | |
| | | | | | 881 | 联苯菊酯 | | | |
| | | | | | 882 | 苯醚甲环唑 | | | |
| | | | | 橙 | 883 | 氧乐果 | 25 | 12 | 13 |
| | | | | | 884 | 丙溴磷 | | | |
| | | | | | 885 | 苯醚甲环唑 | | | |
| | | | | | 886 | 联苯菊酯 | | | |
| | | | | | 887 | 克百威 | | | |
| | | | | | 888 | 氧乐果 | | | |
| | | | 热带和 亚热带 水果 | 香蕉 | 889 | 多菌灵 | 40 | 20 | 20 |
| | | | | | 890 | 腈苯唑 | | | |
| | | | | | 891 | 氟虫腈 | | | |
| | | | | | 892 | 噻虫嗪 | | | |
| | | | | | 893 | 噻虫胺 | | | |
| | | | | | 894 | 吡虫啉 | | | |
| | | | | 荔枝 | 895 | 多菌灵 | 25 | 13 | 12 |
| | | | | | 896 | 氧乐果 | | | |
| | | | | | 897 | 毒死蜱 | | | |
| 898 | 吡唑醚菌酯 | | | | | | | | |
| 899 | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | | | | | | | | |
| 甜瓜类 | 900 | 噻虫嗪 | | 30 | 15 | 15 | | | |
| | 901 | 克百威 | | | | | | | |
| | 902 | 烯酰吗啉 | | | | | | | |
| | 903 | 氧乐果 | | | | | | | |
| | 904 | 乙酰甲胺磷 | | | | | | | |
| 鲜蛋 | 鲜蛋 | 905 | 甲硝唑 | 45 | 23 | 22 | | | |
| | | 906 | 甲氧苄啶 | | | | | | |
| | | 907 | 多西环素 | | | | | | |
| | | 908 | 氟苯尼考 | | | | | | |
| | | 909 | 呋喃唑酮代谢物 | | | | | | |
| | | 910 | 磺胺类（总量） | | | | | | |
| | 其他禽蛋 | 911 | 呋喃唑酮代谢物 | 25 | 13 | 12 | | | |
| | | 912 | 多西环素 | | | | | | |
| | | 913 | 磺胺类（总量） | | | | | | |
| | 豆类 | 豆类 | 914 | 铅（以Pb计） | 35 | 18 | 17 | | |
| 915 | | | 铬（以Cr计） | | | | | | |
| 916 | | | 赭曲霉毒素 A | | | | | | |
| 917 | | | 吡虫啉 | | | | | | |
| 918 | | | 环丙唑醇 | | | | | | |
| 生干坚果 与籽类食 品 | 生干坚果 | 919 | 酸价（以脂肪计） | 30 | 15 | 15 | | | |
| | | 920 | 过氧化值（以脂肪计） | | | | | | |
| | | 921 | 铅（以Pb计） | | | | | | |
| | | 922 | 吡虫啉 | | | | | | |
| | 生干籽类 | 923 | 酸价（以脂肪计） | 30 | 15 | 15 | | | |

| | | | | | | | | | |
|---------------|--|--|--|--|-----|------------|-------------|-------------|-------------|
| | | | | | 924 | 过氧化值（以脂肪计） | | | |
| | | | | | 925 | 镉（以Cd计） | | | |
| | | | | | 926 | 黄曲霉毒素B1 | | | |
| | | | | | 927 | 铅（以Pb计） | | | |
| | | | | | 928 | 噻虫嗪 | | | |
| 项目批次合计 | | | | | | | 4005 | 2000 | 2005 |

第六章响应文件格式

(项目名称及标包)

竞争性磋商响应文件

项目编号:

供应商 (盖单位公章):

法定代表人或被授权人 (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、采购代理服务费用承诺函
- 十一、供应商认为需要的其他资料

一、报价函

报价函

致：（采购人名称）

1、我方已仔细研究了（项目名称及标包）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 ， 按采购磋商文件、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）

日期：年月日

二、报价函附录及报价明细表

（一）报价函附录

| | |
|----------|--|
| 项目名称及标包 | |
| 供 应 商 | |
| 磋商内容 | |
| 磋商报价（首次） | （大写）： （小写）： （供应商应在此填列第一次报价；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。） |
| 服务要求 | |
| 服务期限 | |
| 磋商有效期 | 60日历天（提交磋商响应文件截止之日起） |
| 备注： | |

供应商（盖单位公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期：____年__月__日

(二) 报价明细表

单位： 人民币/元

| 序号 | 名称及标包 | 数量/批次 | 合计 (元) |
|-------|-------|-------|--------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

注：后附检测清单明细

供应商 (盖单位公章)：

法定代表人或其委托代理人 (签字或盖章)：

日 期：

三、法定代表人身份证明

单位名称：_____

单位性质：_____

地 址：_____

成立时间：____年____月____日

经营期限：_____

姓名：性别： 年龄 职务 _____

系（供应商名称）的法定代表人。

特此证明。



供应商（盖单位公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期：____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）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、说明、补正、递交、撤回、修改（项目名称及标包）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。

供应商：（盖单位公章）

法定代表人：（签字或盖章）

身份证号码：_____

委托代理人：（签字或盖章）

身份证号码：_____

年月日

委托代理人身份证扫描件

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) 企业实力

(四) 企业业绩

| 序号 | 项目名称 | 实施时间 | 实施单位 |
|----|------|------|------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

- 注：1、近年指2022年1月1日以来（以合同签订时间为准）；
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。

八、服务承诺

(格式自拟)

九、响应承诺函

致（采购人及采购代理机构）：

我公司作为本次采购项目的供应商，根据竞争性磋商文件要求，现郑重承诺如下：

一、具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款和本项目规定的条件：

- （一）具有独立承担民事责任的能力；
- （二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （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；
- （六）法律、行政法规规定的其他条件；
- （七）根据采购项目提出的特殊条件。

二、完全接受和满足本项目竞争性磋商文件中规定的实质性要求，如对竞争性磋商文件有异议，已经在响应截止时间届满前依法进行维权救济，不存在竞争性磋商文件有异议的同时又参加下响应以求侥幸中标或者为实现其他非法目的的行为。

三、参加本次采购活动，不存在与单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的其他供应商参与同一合同项下的政府采购活动的行为。

四、参加本次招标采购活动，不存在为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理等服务的行为。

五、参加本次招标采购活动，不存在和其他供应商在同一合同项下的采购项目中，同时委托同一个自然人、同一家庭的人员、同一单位的人员作为代理人的行为。

六、供应商参加本次政府采购活动要求在近三年内供应商和其法定代表人没有行贿犯罪行为。

七、参加本次招标采购活动，不存在联合体投标。

八、响应文件中提供的能够给予我公司带来优惠、好处的任何材料资料和技术、服务、商务等响应承诺情况都是真实的、有效的、合法的。

九、如本项目错按时过程中需要提供样品，则我公司提供的样品即为中标后将要提供的中标产品，我公司对提供样品的性能和质量负责，因样品存在缺陷或者不符合单一来源采购文件要求导致未能中标的，我公司愿意承担相应不利后果。（如提供样品）

十、存在以下行为之一的愿意接受相关部门的处理：

- （一）投标有效期内撤销响应文件的；
- （二）在采购人确定中标人以前放弃中标候选资格的；
- （三）由于中标人的原因未能按照竞争性磋商文件的规定与采购人签订合同；
- （四）由于中标人的原因未能按照竞争性磋商文件的规定交纳履约保证金；
- （五）在响应文件中提供虚假材料谋取中标；
- （六）与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；

(七) 投标有效期内，供应商在政府采购活动中有违法、违规、违纪行为。

由此产生的一切法律后果和责任由我公司承担。我公司声明放弃对此提出任何异议和追索的权利。

本公司对上述承诺的内容事项真实性负责。如查实上述承诺的内容事项存在虚假，我公司愿意接受以提供虚假材料谋取中标追究法律责任。

供应商（盖单位公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期：____年__月__日

十一、供应商认为需要的其他资料

（一）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（盖单位公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期：__年__月__日

说明：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、本项目所属行业为其他未列明行业。

(二) 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。

供应商（盖单位公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期：____年__月__日

（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）