

郑州市惠济区市场监督管理局 2024 年惠济区食品安全抽检工作项目

D 包

竞争性磋商文件



项目编号：郑惠财竞争性磋商-2024-27

采 购 人：郑州市惠济区市场监督管理局

代理机构：河南屹恒工程管理咨询有限公司

日 期：二〇二四年五月

目 录

第一章	竞争性磋商公告.....	2
第二章	供应商须知.....	4
第三章	合同条款及格式.....	16
第四章	采购人要求.....	19
第五章	综合评分法评审标准.....	20
第六章	响应文件格式.....	67

第一章 竞争性磋商公告

一、项目基本情况

- 1、项目编号：郑惠财竞争性磋商-2024-27
- 2、项目名称：郑州市惠济区市场监督管理局 2024 年惠济区食品安全抽检工作项目
- 3、采购方式：竞争性磋商
- 4、预算金额：650000.00 元

最高限价：650000.00 元

序号	包号	包名称	包预算 (元)	包最高限价 (元)	是否专门面向中小企业	采购预留金额 (元)
1	A 包	流通环节（食用农产品 285 批次 1）	180000	180000	是	180000
2	B 包	流通环节（食用农产品 285 批次 2）	180000	180000	是	180000
3	C 包	餐饮环节（餐饮食品 225 批次）+普通食品 50 批次	148000	148000	是	148000
4	D 包	餐饮环节（餐饮食品 265 批次）+生产环节（小作坊加工食品 10 批次）	142000	142000	是	142000

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 年我区食品抽检量为 1120 批次，其中食用农产品 570 批次，其他食品为 550 批次(含生产环节 10 批次)。

5.2 服务质量：符合国家及行业标准，并满足采购人要求。

5.3 服务期限：自合同签订之日起至 2024 年 12 月 20 日前完成所有抽检及数据录入。

5.4 标（包）划分：本项目共 4 个包，其中 A 包为流通环节（食用农产品 285 批次 1）；B 包为流通环节（食用农产品 285 批次 2）；C 包为餐饮环节（餐饮食品 225 批次）+普通食品 50 批次；D 包为餐饮环节（餐饮食品 265 批次）+生产环节（小作坊加工食品 10 批次）。

供应商可投任意一个包或多个包，但每个供应商最多只能中一个包，若同一供应商在多个包评审得分均为最高则按照包英文字母的前后顺序，确定包靠前的为第一成交候选人，在其他评审得分最高的包中不再被推荐为成交候选人，由其他的供应商依据评分高低依次递补。

6、合同履行期限：同服务期限

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、是否为只面向中小企业采购：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、落实政府采购政策满足的资格要求：

本项目专门面向中小企业采购，供应商应为中小微企业（监狱企业、残疾人福利性单位视同小微企业）。

3、本项目的特定资格要求

3.1 供应商应具有食品检验机构资质认定证书（CMA）和农产品质量安全检测机构 CATL 证书，且证书合法有效。

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）和豫财购[2016]15 号的规定，对列入“失信被执行人”和“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”及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，不得参与本项目政府采购活动。采购人或采购代理机构通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、“中国执行信息公开网”网站（zxgk.court.gov.cn/shixin/）或“中国政府采购网”网站（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询相关主体信用记录，信用信息查询记录及相关证据与其他采购文件一并保存。查询时间：本项目响应文件提交截止时间后，采购代理机构将信用信息查询记录以网页打印稿（截图打印）形式与其他采购文件一并保存；

3.4 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动；

3.5 本项目不接受联合体参加。

三、获取采购文件

1. 时间：2024 年 06 月 06 日至 2024 年 06 月 13 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：登录“郑州市公共资源交易中心网（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn>）”，凭企业身份认证锁下载磋商文件。供应商未按规定网上下载磋商文件的，其响应文件将被拒绝。尚未办理企业 CA 锁的，河南省信息化发展有限公司开通了 CA 数字证书在线办理功能，郑州市公共资源交易中心各交易主体如需办理 CA 数字证书业务的，可通过以下链接：（<https://xaca.hnxaca.com:8081/online/ggzyApply/index.shtml>）在线办理，点击交易中心登录入口自助绑定。

3. 方式：供应商凭 CA 密钥登录“郑州市公共资源交易中心网”点击“交易主体登录”下载所含格式（*.ZZZF）的采购文件及资料。如遇使用问题请拨打客服电话 0371-96596。（详见郑州市公共资源交易中心关于（信安 CA 开通数字证书在线办理的通知）公告）技术支持咨询电话：0371-67188807, 4009980000, CA 锁办理咨询电话：0371-96596）。

4. 售价：0 元

四、响应文件提交

1. 时间：2024 年 06 月 17 日 10 时 00 分（北京时间）

2. 地点：加密投标文件（.ZZTF 格式）应于竞争性磋商文件提交截止时间前上传到郑州市公共资源交易中心电子交易平台（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn>）上传投标文件菜单，供应商须使用电子交易系统提供的投标文件制作工具进行电子投标文件制作，用法人代表 CA 密钥和企业 CA 密钥进行签章，并按要求上传经 CA 锁签章和加密的电子投标文件（.ZZTF 格式），逾期上传的，采购人不予受理。

五、响应文件开启

1. 时间：2024 年 06 月 17 日 10 时 00 分（北京时间）
2. 地点：郑州市公共资源交易中心门户网站远程开标大厅
(<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/BidOpening>)。

六、发布公告的媒介及招标公告期限

本次招标公告在《河南省政府采购网》、《郑州市政府采购网》、《惠济区政府采购网》、《郑州市公共资源交易中心》上发布。招标公告期限为三个工作日。

七、其他补充事宜

- 1、执行《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）；
- 2、执行《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19 号）；
- 3、执行《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）
- 4、执行《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）；
- 5、执行《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）。
- 6、代理服务费:根据《河南省招标代理服务收费指导意见》豫招协[2023]002 号文件所规定的收费标准向成交人收取。

八、凡对本次招标提出询问，请按照以下方式联系

1. 采购人信息

名称：郑州市惠济区市场监督管理局
地址：郑州市惠济区长虹路 18 号
联系人：郑红燕、郭凯
联系方式：0371-63639964

2. 采购代理机构信息

名称：河南屹恒工程管理咨询有限公司
地址：郑州市金水区农业路 16 号省汇中心 A 座 2106 室
联系人：潘科、蒋艳玲、任梦奇
联系方式：0371-87099888

3. 项目联系方式

项目联系人：潘科、蒋艳玲、任梦奇
联系方式：0371-87099888

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
1.2.1	采购人	名称：郑州市惠济区市场监督管理局 地址：郑州市惠济区长虹路 18 号 联系人：郑红燕、郭凯 联系方式：0371-63639964
1.2.2	采购代理机构	名称：河南屹恒工程管理咨询有限公司 地址：郑州市金水区农业路 16 号省汇中心 A 座 2106 室 联系人：潘科、蒋艳玲、任梦奇 联系方式：0371-87099888
1.2.3	项目名称及编号	项目名称：郑州市惠济区市场监督管理局 2024 年惠济区食品安全抽检工作项目 项目编号：郑惠财竞争性磋商-2024-27
1.2.4	资金来源	财政资金
1.2.5	资金落实情况	已落实
1.2.6	采购项目预算及政府采购最高限价	预算金额：650000.00 元 最高限价：650000 元，其中 A 包为 180000.00 元；B 包为 180000.00 元；C 包为 148000.00 元；D 包为 142000.00 元。 响应报价不得高于最高限价，超过最高限价视为无效报价，其响应文件按无效处理。
1.4.1	采购内容	2024 年我区食品抽检量为 1120 批次，其中食用农产品 570 批次，其他食品为 550 批次(含生产环节 10 批次)
1.4.2	服务质量	符合国家及行业标准，并满足采购人要求。
1.4.3	服务期限	自合同签订之日起至 2024 年 12 月 20 日前完成所有抽检及数据录入。
1.4.4	标（包）划分	本项目共 4 个包，其中 A 包为流通环节（食用农产品 285 批次 1）；B 包为流通环节（食用农产品 285 批次 2）；C 包为餐饮环节（餐饮食品 225 批次）+普通食品 50 批次；D 包为餐饮环节（餐饮食品 265 批次）+生产环节（小作坊加工食品 10 批次）。
1.5	供应商资格条件	1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定； 2、落实政府采购政策满足的资格要求： 本项目专门面向中小企业采购，供应商应为中小微企业（监狱企业、残疾人福利性单位视同小微企业）。 3、本项目的特定资格要求

		3.1 供应商应具有食品检验机构资质认定证书（CMA）和农产品质量安全检测机构 CATL 证书，且证书合法有效。 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）和豫财购[2016]15 号的规定，对列入“失信被执行人”和“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”及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，不得参与本项目政府采购活动。采购人或采购代理机构通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、“中国执行信息公开网”网站（zxgk.court.gov.cn/shixin/）或“中国政府采购网”网站（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询相关主体信用记录，信用信息查询记录及相关证据与其他采购文件一并保存。查询时间：本项目响应文件提交截止时间后，采购代理机构将信用信息查询记录以网页打印稿（截图打印）形式与其他采购文件一并保存； 3.4 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动； 3.5 本项目不接受联合体参加。 满足上述资格条件的供应商须同时提供下述资料： 1. 营业执照、中小企业声明函（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业）； 2. 食品检验机构资质认定证书和 CATL 证书 3. 资格承诺声明函； （注：供应商无须针对财务状况及依法缴纳税收和社保提供相关证明材料，只需对自己的承诺负责，如虚假承诺，后果由供应商自行承担。） 4. “国家企业信用信息公示系统”中公示的企业信息、股东或投资人信息，提供国家企业信用信息公示系统中的查询结果的网页截图或打印件（非企业不提供）。
1.10	现场勘察	不组织
2.1	构成磋商文件的其他材料	采购人在磋商期间发出的澄清、修改、补充、补遗和其它有效正式函件等内容均是磋商文件的组成部分
2.2.1	竞争性磋商文件书面澄清的时间	提交首次响应文件截止时间 5 日前
2.2.2	竞争性磋商文件澄清发出的形式	在原公告发布媒体及郑州市公共资源交易中心电子系统平台上发布
2.3.2	竞争性磋商文件修改发出的形式	在原公告发布媒体及郑州市公共资源交易中心电子系统平台上发布
3.3.1	磋商有效期	60 日历天（响应文件提交截止之日起）

3.4	磋商保证金	不收取
3.7.3	签字盖章要求	1. 响应文件、报价函须加盖供应商公章，法定代表人或其委托代理人需按竞争性磋商文件格式在规定的地方签字或盖章。 2. 竞争性磋商文件中要求响应文件加盖供应商公章的，都须加盖供应商的 CA 印章。法定代表人签字（或盖章）的须加盖法定代表人的 CA 印章。（若未加盖法定代表人或其委托代理人 CA 印章，可在纸质文件上签字（或盖章）后扫描上传生成所需的响应文件）。
3.7.4	响应文件份数	不再收取纸质响应文件及电子版本（U 盘），以在系统内响应文件提交截止时间前上传的已加密电子响应文件（.ZZTF 格式）为准。
4.1.1	提交响应文件截止时间	2024 年 06 月 17 日 10 时 00 分（北京时间）
4.1.2	提交响应文件地点	加密电子响应文件(*.ZZTF 格式)须在提交响应文件截止前在郑州公共资源电子招投标交易平台 (http://zzggzy.zhengzhou.gov.cnTPBidder/) 加密上传。
4.1.3	是否退还响应文件	否
5.1	磋商时间和地点	磋商时间：同响应文件截止时间 磋商地点：加密电子响应文件(*.ZZTF 格式)须在提交响应文件截止前在郑州公共资源电子招投标交易平台 (http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn) 加密上传。
6.1.1	磋商小组的组建	磋商小组由采购人代表和评审专家组成，成员人数应当为 3 人以上单数，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二，从省级以上财政部门设立的政府采购评审专家库中，通过随机方式抽取。
7.1	是否授权磋商小组确定成交人	否，推荐的成交候选人数：3 名（具体根据实际情况推荐） 供应商可投任意一个包或多个包，但每个供应商最多只能中一个包，若同一供应商在多个包评审得分均为最高则按照包英文字母的前后顺序，确定包靠前的为第一成交候选人，在其他评审得分最高的包中不再被推荐为成交候选人，由其他的供应商依据评分高低依次递补。
7.1.1	成交确定	采购人应当确定排名第一的成交候选人为成交人。排名第一的成交候选人放弃成交、因不可抗力不能履行合同，或者被查实存在影响成交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人名单排序依次确定其他成交候选人为成交人，也可以重新开展采购活动。
7.4	履约保证金	不收取
需要补充的其他内容		

10.3	代理费用收取方式及标准	根据《河南省招标代理服务收费指导意见》豫招协[2023]002 号文件所规定的收费标准向成交人收取。服务费每个包 6000 元整。 转代理服务费账户信息： 名 称：河南屹恒工程管理咨询有限公司 开户银行：中国光大银行郑州分行营业部 账 号：77290188000540009 注：转服务费时，请简明备注“XXX 项目 XXX 包代理服务费”，并将开票信息（标明普票或专票等要求）发至我公司邮箱（henanyihengguanli@163.com）内。
10.4	竞争性磋商文件售价	0 元
10.5	信用查询	根据财库〔2016〕125 号文件要求，采购代理机构或采购人将查询供应商信用记录。 1、信用查询渠道：通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）或“中国执行信息公开网”网站（zxgk.court.gov.cn/shixin/）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）。 2、信用查询截止时点：响应文件提交截止时间 3、查询及记录方式：响应文件提交截止时间后，采购人或采购代理机构对供应商进行信用查询，采购人或采购代理机构查询之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评审依据，供应商自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料将不作为评审依据。 4、查询记录和证据留存的具体方式：信用信息查询记录将以网页打印稿（截图打印）形式与其他采购文件一并保存。
10.6	政府采购合同融资政策告知函	惠济区政府采购合同融资政策告知函 各供应商： 欢迎贵公司参与惠济区政府采购活动！ 政府采购合同融资是河南省财政厅支持中小微企业发展，针对参与政府采购活动的供应商融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标成交供应商，可持政府采购合同向金融机构申请贷款，无需抵押、担保，融资机构将根据《河南省政府采购合同融资工作实施方案》（豫财购〔2017〕10 号），按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。 贷款渠道和提供贷款的金融机构，可在“惠济区政府采购网”“河南省政府采购合同融资平台”中查询联系。
10.7	优化采购结果发布程序	原则上采购人在评审结束后 1 个工作日内确定采购结果，并将采购结果在网上公告，同时向中标（成交）供应商发出中标（成交）通知书。

10.8	政府采购合同备案	根据郑州市财政局《郑州市政府采购营商环境优化提升专项行动方案》的通知： 加快合同签订和备案进度。要求采购人将合同签订期限由法定 30 日内压缩至 2 个工作日内，合同备案由法定 7 个工作日内压缩至 1 个工作日内。
10.9	政府采购政策	政府采购相关政策信息 A、根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第六条和财库[2020]46 号、财库[2022]19 号，本项目为专门面向中小企业采购项目，中小型企业须提交《中小企业声明函》原件，否则不予采纳；（声明函格式详见附件）。 B、中小企业划型标准以工信部联企业（2011）300 号《工业和信息化部国家统计局国家发展和改革委员会关于印发中小企业划型标准规定的通知》为依据。 C、根据《财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库[2014]68 号）规定，监狱企业参加本项目时，须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，在政府采购活动中，监狱企业视同小型、微型企业。 D、根据《财政部、民政部、中国残疾人联合会关于关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库（2017）141 号）规定，在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业。 E、根据《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》财库（2019）19 号文件的要求，本次采购有在通知附件：节能产品政府采购品目清单中标记“★”强制采购产品的，需提供《市场监管总局关于发布参与实施政府采购节能产品、环境标志产品认证机构名录的公告》2019 年第 16 号文件中指定的认证机构出具的节能产品认证证书。 F、采购文件的最终解释权归采购人，其它未尽事宜，按国家有关法律、法规执行。
10.10	注意事项	1. 不同供应商响应文件制作机器码一致，磋商小组将按无效文件处理。 2. 开启时，供应商必须使用企业 CA 密钥对本单位的加密电子响应文件进行解密。供应商用来解密的企业 CA 锁应与制作本项目电子响应

		文件时所用的 CA 锁为同一把锁，否则由此造成的无法解密或解密失败等问题由供应商自行承担。 3. 根据郑州市公共资源交易中心关于推行不见面开标服务的通知，所有供应商不需提供证书原件，响应文件中应附相应的真实有效清晰的扫描件。由于模糊不清导致评委无法辨别的，后果由供应商自行承担。 4. 为进一步优化营商环境，在疫情防控常态化条件下切实做好公共资源交易工作。请供应商在“郑州市公共资源交易中心网站（http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/）”首页“通知公告”栏目中查看“关于实施在线磋商谈判的通知”的相关操作手册，认真阅读相关操作手册，确保供应商远程开标及多轮报价有序进行，否则由此造成的无法解密或解密失败或无法二次报价等问题由供应商自行承担。 5. 本项目实行电子开评标，获取竞争性磋商文件后，请供应商在“郑州市公共资源交易中心网站（http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/）”首页“办事指南”栏目中下载最新版本的“郑州投标文件制作工具及操作手册”，安装工具软件后，使用“文件查看工具”打开竞争性磋商文件认真阅读。制作电子响应文件时必须使用“投标文件制作软件”。供应商在制作电子标书过程中，如遇到电子交易系统的软件操作问题时，请在工作日（9：00—12 点 00 分，13 点 00 分—17 点 00 分拨打 0371-67188807）进行咨询。
10.10	本项目采购标的物所属行业	租赁和商务服务业

注：磋商文件中内容与供应商须知前附表中内容不一致时以供应商须知前附表中内容为准。

1. 总则

1.1 适用范围

1.1.1 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，编制本项目磋商文件。

1.2 采购项目说明

1.2.1 本项目采购人：见供应商须知前附表。

1.2.2 本项目采购代理机构：见供应商须知前附表。

1.2.3 本项目名称及编号：见供应商须知前附表。

1.2.4 本项目的资金来源：见供应商须知前附表。

1.2.5 本项目的资金落实情况：见供应商须知前附表。

1.2.6 本项目的采购项目预算及政府采购最高限价：见供应商须知前附表。

1.3 定义及解释

1.3.1 采购人：依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。

1.3.2 采购代理机构：系指受采购单位委托组织本次竞争性磋商的河南屹恒工程管理咨询有限公司。

1.3.3 服务：系指根据本磋商文件规定供应商须承担的服务以及其他类似的义务等。

1.3.4 供应商：供应商是响应磋商文件、参加磋商竞争的中华人民共和国境内的法人、其它组织。

1.3.5 响应文件：指供应商根据磋商文件提交的所有文件。

1.3.6 磋商小组：依据《中华人民共和国政府采购法》及有关法律、法规的规定依法组建的专门负责本次磋商工作的临时机构。

1.3.7 偏离：响应文件的响应相对于磋商文件要求的偏差，该偏差优于磋商文件要求的为正偏离；劣于的，为负偏离。

1.3.8 “日期”或“天”：指日历天。

1.3.9 合同：指依据本次项目磋商结果签订的协议或合约文件。

1.3.10 磋商文件中的标题或题名仅起引导作用，而不应视为对磋商文件内容的理解和解释。

1.4 采购内容、服务期限和服务质量

1.4.1 本次采购内容：见供应商须知前附表。

1.4.2 本项目的服务质量：见供应商须知前附表。

1.4.3 本项目的服务期限：见供应商须知前附表。

1.4.4 本项目的标（包）划分：见供应商须知前附表。

1.5 供应商资格条件：见供应商须知前附表。

1.6 费用承担

供应商准备和参加磋商活动发生的费用自理，不论磋商的结果如何，采购人和采购代理机构在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

1.7 保密

参与磋商活动的各方应对磋商文件和响应文件中的商业和技术等秘密保密，违者应对由此造成的后果承担法律责任。

1.8 语言文字

除专用术语外，与磋商有关的语言均使用中文。必要时专用术语应附有中文注释，对不同文字文本响应文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

1.9 计量单位

所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

1.10 现场勘察

供应商自行勘察，采购人不统一组织现场勘查，供应商可自行对现场和周围环境进行勘察。勘察现场所发生的费用由供应商自己承担。

2. 磋商文件

2.1 磋商文件的组成

本磋商文件包括：

第一章 竞争性磋商公告

第二章 供应商须知

第三章 合同条款及格式

第四章 采购人要求

第五章 综合评分法评审标准

第六章 响应文件格式

根据本章第 2.2 款和第 2.3 款对磋商文件所作的澄清、修改，构成磋商文件的组成部分。

2.2 磋商文件的澄清

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

2.2.2 竞争性磋商文件的澄清以供应商须知前附表规定的形式发给所有购买竞争性磋商文件的供应商，同时在原公告发布媒体及郑州市公共资源交易中心电子系统平台上发布，但不指明澄清问题的来源。澄清发出的时间距本章第 4.2.1 项规定的提交响应文件截止时间不足 5 日的，并且澄清内容可能影响响应文件编制的，将相应延长提交响应文件截止时间。

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

2.3 磋商文件的修改

2.3.1 采购人或者采购代理机构可以对已发出的竞争性磋商文件进行必要的修改，修改的内容为竞争性磋商文件的组成部分。

2.3.2 采购人或采购代理机构以供应商须知前附表规定的形式修改竞争性磋商文件，并通知所有已购买竞争性磋商文件的供应商，同时在原公告发布媒体及郑州市公共资源交易中心电子系统平台上发布。修改竞争性磋商文件的时间距提交响应文件截止时间不足 5 日的，并且修改内容可能影响响应文件编制的，将相应延长提交响应文件截止时间。

3. 响应文件

3.1 响应文件的组成

详见第六章“响应文件格式”

3.2 磋商报价

3.2.1 供应商应根据本文件规定的工作内容和工作量，自行测算费用。此费用应包括完成本项目的一切费用。

3.2.2 本项目采购项目预算及政府采购最高限价：见供应商须知前附表，磋商报价高于政府采购最高限价的响应文件将被拒绝。

3.2.3 为了促进中小企业发展，根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第六条和财库[2020]46 号文件的规定，本项目为专门面向中小企业采购项目。

根据财政部司法部《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68 号）规定，在政府采购活动中，监狱企业视同小型、微型企业。监狱企业参加本项目时，须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。

根据《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）规定，在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业。残疾人福利性企业参加政府采购活动时，应当提供《残疾人福利性单位声明函》，否则视为非残疾人福利性企业。

3.3 磋商有效期

3.3.1 在供应商须知前附表规定的磋商有效期内，供应商不得要求撤销或修改其响应文件。

3.3.2 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。供应商同意延长的，不得要求或被允许修改或撤销其响应文件；供应商拒绝延长的，其响应文件失效。

3.4 磋商保证金（不收取）

3.5 资格审查资料

供应商应附供应商营业执照及竞争性磋商文件要求的相关证件等材料的复印件。

3.6 备选方案

除供应商须知前附表另有规定外，供应商不得提交备选磋商方案。

3.7 响应文件的编制

3.7.1 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。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。

3.7.2 响应文件应当对磋商文件有关服务期限、磋商有效期、服务质量等实质性内容作出响应。

3.7.3 响应文件应由供应商的法定代表人或其委托代理人签字并加盖单位公章。委托代理人签字的，响应文件应附法定代表人签署的授权委托书。响应文件应尽量避免涂改、行间插字或删除。如果出现上述情况，改动之处应加盖单位公章并由供应商的法定代表人或其授权的代理人签字确认。签字或盖章的具体要求见供应商须知前附表。

3.7.4 不再收取纸质响应文件及电子版本（U 盘），以在系统内响应文件提交截止时间前上传的已加密电子响应文件（.ZZTF 格式）为准。

4. 响应文件的提交、修改及撤回

4.1 响应文件的提交

4.1.1 供应商应在规定的提交响应文件截止时间前提交响应文件。

4.1.2 供应商提交响应文件的地点：见供应商须知前附表。

4.1.3 除供应商须知前附表另有规定外，供应商所提交的响应文件不予退还。

4.1.4 供应商上传响应文件后，应在线进行供应商签到。

4.1.5 逾期上传的或者未按时解密的响应文件，采购人不予受理。

4.2 响应文件的修改与撤回

4.2.1 在本章第 2.2.2 项规定的响应文件提交截止时间前，供应商可以修改或撤回已提交的响应文件，但应以书面形式通知采购人。

4.2.2 供应商修改或撤回已提交响应文件的书面通知应按照本章第 3.7.3 项的要求签字或盖章。

4.2.3 修改的内容为响应文件的组成部分。修改的响应文件应按照本章第 3 条、第 4 条规定进行编制、提交，并标明“修改”字样。

5. 磋商会议

5.1 磋商时间和地点

采购人在规定的响应文件提交截止时间和供应商须知前附表规定的地点进行磋商，**届时请供应商法定代表人或其授权代表在线参加磋商会议。**

5.2 磋商程序

5.2.1 磋商小组对磋商文件进行熟悉确认。

5.2.2 磋商小组推选组长，讨论、通过磋商工作流程和磋商要点。

5.2.3 磋商开始后，磋商小组依据磋商文件规定，对供应商进行初步评审，初步评审包括资格评审、符合性评审。

5.2.4 磋商开始后，磋商小组依据磋商文件规定，对供应商进行资格审查，以确定供应商是否具备参与磋商的资格。

5.2.5 对通过资格审查的供应商进行符合性审查和实质性审查，磋商小组依据磋商文件规定，对响应文件的内容是否完整、文件签署是否正确、响应文件是否符合磋商文件的要求等进行审查，以确定是否对磋商文件的实质性要求作出响应。

5.2.6 围绕磋商要点，磋商小组全体成员集中与单一供应商分别进行磋商。按各供应商提交响应文件的顺序进行磋商。

5.2.7 磋商过程中，磋商小组可以根据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，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容需经采购人代表确认，并以书面形式通知所有参加磋商的供应商，该变动是磋商文件的有效组成部分。

供应商应当按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求重新提交响应文件并由其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扫描件。供应商应根据磋商小组的要求，以书面形式在规定时间内做出响应，未做出响应的响应文件将被视为无效竞标。

若磋商小组没有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，则供应商的最终报价不得高于首次报价，否则按废标处理。

5.2.8 竞争性磋商响应文件中的报价为首次报价（第一轮报价），只有通过资格审查和符合性审查的供应商方可进入下一轮报价，可在规定的时间内同时提交报价，最终报价不得超过响应文件中报价。

5.2.9 经磋商确定最终采购需求，由磋商小组采用综合评分法对通过初步评审的供应商的响应文件进行综合评分。

6. 磋商

6.1 磋商小组

6.1.1 磋商由采购人依法组建的磋商小组负责。磋商小组由采购人代表以及有关技术、经济等方面的专家组成。

6.1.2 磋商小组成员有下列情形之一的，应当回避：

(1) 参加采购活动前三年内，与供应商存在劳动关系，或者担任过供应商的董事、监事，或者是供应商的控股股东或实际控制人；

(2) 与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；

(3) 与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

6.2 磋商原则

磋商活动遵循公平、公正、科学和择优的原则。

6.3 磋商

磋商小组按照第五章“综合评分评审办法标准”规定的方法、评审因素、标准和程序对响应文件进行评审。第五章“综合评分评审办法标准”没有规定的方法、评审因素和标准，不作为评审依据。

7. 合同授予

7.1 成交确定

7.1.1 评审完成后，磋商小组应当向采购人提交书面评审报告和成交候选人名单。成交候选人为 3 名，并标明排序。评审报告应当由磋商小组全体成员签字。对评标结果有不同意见的磋商小组成员应当以书面形式说明其不同意见和理由，评审报告应当注明该不同意见。磋商小组成员拒绝在评审标报告上签字又不书面说明其不同意见和理由的，视为同意评审结果。

7.1.2 采购人应当确定排名第一的成交候选人为成交人。排名第一的成交候选人放弃成交、因不可抗力不能履行合同，或者被查实存在影响成交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人名单排序依次确定其他成交候选人为成交人，也可以重新开展采购活动。

7.2 成交通知

7.2.1 采购人应当按评审报告推荐的成交候选人顺序确定成交供应商，同时在相关网站上予以公告成交结果，同时向成交供应商发出成交通知书。

7.2.2 对未成交供应商，采购代理机构将不予退还其响应文件；

7.2.3 《成交通知书》将作为签订合同的重要依据。

7.3 签订合同

7.3.1 采购人和成交供应商应当自成交通知书发出之日起 2 个工作日内，根据磋商文件和成交供应商的响

应文件订立书面合同。成交供应商无正当理由拒签合同的，采购人取消其成交资格；给采购人造成损失的，成交供应商应当予以赔偿。

7.3.2 发出成交通知书后，采购人无正当理由拒签合同的，给成交供应商造成损失的，还应当赔偿损失。

7.4 履约保证金

本项目不要求

8. 纪律和监督

8.1 对采购人的纪律要求

采购人不得泄漏磋商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。

8.2 对供应商的纪律要求

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

8.3 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、成交候选供应商的推荐情况以及磋商有关的其他情况。在磋商活动中，磋商小组成员不得擅自离职守，影响评审程序正常进行，不得使用第五章“评审办法”没有规定的评审因素和标准进行评标。

8.4 对与评审活动有关的工作人员的纪律要求

与评审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、成交候选供应商的推荐情况以及评标有关的其他情况。在评审活动中，与评审活动有关的工作人员不得擅自离职守，影响评审程序正常进行。

9. 质疑与投诉

9.1 质疑

供应商认为采购文件、采购过程、中标或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 7 个工作日内，按照《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第 94 号）以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑（邮寄件、传真件不予受理），逾期不再接收。

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。

9.2 投诉

供应商和其他利害关系人认为本次磋商活动违反法律、法规和规章规定的，有权向有关行政监督部门投诉。

10. 需要补充的其他内容

10.1 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、优先采购国货等政府采购政策，本项目不接受进口产品。

需要补充的其他内容：见供应商须知前附表。

第三章 合同条款及格式

甲方（全称）：郑州市惠济区市场监督管理局

乙方（全称）：_____

经过磋商采购，甲方将乙方作为郑州市惠济区市场监督管理局定点委托检测机构。依照《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》及有关规定，遵循平等、自愿、公平和 诚信的原则，甲方将指定的抽检工作委托乙方实施。乙方接受甲方委托，按照食品安全检测有关规定，在甲方委托事宜范围内依法组织开展食品抽检工作。经甲乙双方协商一致，签订如下协议：

一、基本情况

1. 协议事项：_____。

2. 食品检验种类、品种、项目和批次：批次为 _____，此批次仅供参考，最终以每个抽检周期实际安排为准。

3. 付款方式：合同签订后，甲方支付乙方合同额的50%为预付款，剩余合同金额的50%，项目完成资料交付甲方后一次性支付。

4. 资金来源：财政资金。

5. 服务期限：自合同签订之日起至2024年12月20日前完成所有抽检及数据录入。

二、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》《食品安全抽样检验管理办法》《食品安全抽样检验工作规范》和《食品安全监督抽检实施细则》（2024年版）等有关法律法规和技术规范，承担郑州市惠济区食品检验工作。

2. 按照甲方委托的食品检验品种、项目、批次制订检验计划。检测周期为15天左右，配合郑州市惠济区市场监督管理局抽样，抽样符合郑州市惠济区市场监督管理局食品抽验的要求。

3. 根据甲方认可的抽检计划采集样品，在组织抽样检测过程中，检测产品的种类、品种、项目、 抽样地点及样品处理不得随意调整，如因客观情况必须进行调整的，需征得甲方同意。

4. 按照有关法律法规和技术规范开展食品检测，未经甲方同意，乙方不得少检或漏检，不得将 委托检测的产品交由其他机构检测。

5. 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，不得报告给和食品品种利益相关的企业，抽检不合格率不得低于 2%

6. 每个抽检周期结束后_____日内报送食品检测结果，同时每个月报送所抽检的食品品种整体 质量安全状况报告，乙方对报告的可靠性和准确性负责。

7. 规范备样品收集储存，不合格食品样品在规定的贮存条件下至少保存至一期抽检工作结束为止，最后由检验机构自行处理，并备有处理记录，合格样品保管期限不得少于异议期。

8. 参加由甲方组织的与食品抽检工作有关的宣传、培训活动。

三、甲方的权利和义务

1. 指定一名抽检工作联系人，确保通讯畅通，每日 24 小时开机，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，检测产品的种类、品种、项目、抽样地点及样品处理由甲方提前 3 日通知乙方。

3. 对乙方食品抽检计划完成情况予以审核确认，如期向乙方支付抽检费用。

4. 有权利就委托的事项提出合法、合理的要求。

5. 有权利对乙方食品抽检行为进行考核。

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

7. 有义务保守检测工作的相关秘密。

8. 应遵守法律法规和各项食品检测规范和制度。

四、乙方的权利和义务

1. 指派专人负责项目联络工作，确保通讯畅通，每日24小时开机，及时响应，如有变化应及时告知甲方。

2. 按照有关法律法规和技术规范要求，加强质量控制和规范管理，确保检测结果客观、准确，并按照委托时限书面回复相关资料、信息、检验报告书等。

3. 根据甲方要求制订食品抽检计划，同时可以根据甲方需求提出合理化建议。

4. 根据甲方要求开展食品抽检工作，每个周期抽检工作结束后可向甲方提出出具书面确认材料。

5. 满足甲方的合法、合理要求，但对违法违规以及无理的要求应予拒绝。

6. 可根据需要，就食品抽检工作征询专家意见。

7. 在委托事项范围内应及时答复甲方的询问和质疑。

8. 有义务保守检测工作的相关秘密。

9. 在采样过程中不得收取食品生产经营单位任何费用。

10. 有义务向甲方举报食品生产经营单位违法违规行为。

11. 应遵守法律法规和食品检测技术规范和相关制度。

五、违约责任及处理

甲乙双方应遵守法律法规、技术规范和本协议有关规定，否则，将承担相应的违约责任。
甲方应如期支付相关检测费用，逾期未支付相关检测费用，甲方承担违约责任。乙方应按协议如期完成食品抽检委托的相关事项，未按协议规定开展抽检工作的，乙方承担违约责任。因违约造成经济损失的，由违约方承担。

本协议自甲乙双方签字盖章之日起生效。协议一式 份。

甲方：（盖章 ）

乙方：（盖章）

法定代表人签字：

法定代表人签字：

联系人：

联系人：

联系电话：

联系电话：

年 月 日

年 月 日

附件：

惠济区政府采购合同融资意向征求函

为减轻中小企业资金成本运行压力，缓解中小微企业融资难、融资贵问题，促进中小微企业健康发展，省、市、区积极研究出台了《深入推进政府采购合同融资工作实施方案》（豫财办〔2020〕33号）、《河南省政府采购合同融资工作实施方案》（豫财购〔2017〕10号）、《惠济区深入推进政府采购合同融资工作实施方案》（惠财购〔2020〕5号）等一系列支持中小微企业政府采购合同融资政策。

请问是否了解或者知晓相关政策？

请问您是否有合同融资意向？

中标供应商名称（签字及盖章）：

供应商联系方式：

中标供应商地址：

年 月 日

备注：此函由中标成交供应商签字盖章后作为合同一部分，随合同一起备案上传。

第四章 采购人要求

一、抽样要求

1. 抽样基本要求

本次抽检应用“国家食品安全抽样检验信息系统”，各抽样机构应积极做好系统对接工作。采用移动抽样终端进行抽样，各抽样机构自行配备抽样装备，抽样编号规则按国家市场监管总局有关规定执行。抽样工作开展前，抽样机构要对抽样人员进行培训，包括法律法规、抽样APP使用、产品知识、抽样方式、抽样文书填写、抽样方法、抽检信息系统使用等。各机构要严格遵循食品抽检程序和规范抽取样品，坚持付费购样、不得免费获得样品、不得收取其他费用，不得调换样品、不得无正当理由废弃样品、不得损坏样品，不得规避抽样APP限制条件、不得使用纸质抽样单，坚决杜绝代人签字、漏签、签错、缺少印章、错误封签、封条破损等问题。所抽样品应能满足检验和复检的需要且符合有关规定，保证程序合法有效。抽样人员执行现场抽样任务时不得少于2人，实施抽检分离，抽样人员和检验人员不得为同一人，抽样前要将抽样人员名单上报至我局备案。抽检工作按照“双随机”原则，随机确定抽样人员，随机确定检验人员。对于故意违反抽样规定的，我局将采取禁止抽样、公开通报等措施加强对检验机构和人员的管理。

抽样人员发现食品生产经营者存在违法行为、生产经营的食品及原料没有合法来源或者无正当理由拒绝接受食品安全抽样的，应当报告有管辖权的市场监管所，同时抄报我局食品监管科。

抽样人员要对抽样关键过程进行拍照和视频记录，确保图片或音频清晰可辨，做好证据保存。鼓励采用音像记录装备对抽样全过程进行记录。

2. 抽样信息录入要求

现场抽样人员应采用抽样移动终端，运用“国家食品安全抽样检验信息系统”APP进行抽样，并按要求填写《食品安全抽样检验抽样单》，坚决杜绝同一产品重复录入行为。严格按照《食品安全抽样检验工作规范》要求采集抽样照片录入系统，在网络不畅、装备发生问题等特殊情况下，抽样人员可手工填写备用的纸质抽样单进行抽样，并尽快补录相关数据及采样照片到抽检信息系统平台。

3. 样品传递

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。

抽样人员应在抽样后5个工作日内与接样人员完成样品交接，保质期短的食品需及时移交。对于易碎品、有储存温度或其他特殊贮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。

二、检验要求

1. 依法依规进行检验

食品检验实行承检机构与检验人负责制。在检验工作开始前，要按照制定的抽检工作方案对检验人员进行培训。严格按照《中华人民共和国食品安全法》《食品安全抽样检验管理办法》《食品安全抽样检验工作规范》和《食品安全监督抽检实施细则》(2024年版)等有关规定和标准进行检验，不准私自更改使用检验和判定标准。国家标准管理部门对检验标准或判定标准进行变更时，应主动与惠济区市场监管局食品监管科联系，经核实后按我局要求执行。

2. 检验时限及要求

承检机构应优先安排非食用物质、致病菌等高风险项目的检验。此外，保质期短的样品也应优先安排检验。承检机构应严格执行自收到样品之日起20个工作日内出具检验报告；发现被检样品含有非食用物质或其他可能存在较高健康风险的，应在发现问题并经确认无误后24小时内填写《食品安全抽样检验限时报告情况表》，将问题或有关情况及时上报我局。

3. 数据报送

(1) 不合格样品信息。承检机构检出不合格样品后，应核实相关批次样品的抽检全流程材料，确保完全符合有关规范要求。在检验结论做出后应当在2个工作日内，将不合格样品或问题样品检验报告及《食品安全抽样检验告知书》《食品安全抽样检验结果通知书》等有关材料上传至“国家食品安全抽样检验信息系统”。

(2) 检验数据信息。本期抽检工作结束后5个工作日内，整理汇总产品检验报告(系统自动导出的PDF版)，保存至相应的文件夹(报告名称储存格式：抽样单编号+样品名称)，并整理汇总《合格样品统计表》、《不合格样品统计表》，10个工作日内形成《食品安全抽检分析报告》，同时将上述材料报至局食品监管科。

三、郑州市惠济区2024年食品安全抽检计划（A-D包）

序号	食品 大类 （一 级）	食品亚 类（二 级）	食品 品种 （三 级）	食品细 类（四 级）	风险 等级	抽检项目
1	粮 食 加 工 品	大米	大米	大米	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉（以Cd计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
				米粉	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A
			谷物粉类制品	生湿面制品	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、柠檬黄
				发酵面	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾

				制品		盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
2	食 用 油、油脂及其制品	食用植物油（含煎炸用油）	食用植物油（半精炼、全精炼）	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				食用植	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]

				物调和油		苳、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				其他食用植物油（半精炼、全精炼）	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]苳、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、铅（以Pb计）、苯并[a]苳
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、大肠菌群、霉菌
		酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群
3	调味品	食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数

		酱类	酿造 酱	黄豆酱、 甜面酱 等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群
		调味料 酒	调味 料酒	料酒	一般	氨基酸态氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖
		香辛料 类	香辛 料类	香辛料 调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）
				辣椒、花 椒、辣椒 粉、花椒 粉	较高	铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌
				其他香 辛料调 味品	较高	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌
		调味料	固体 复合 调味 料	鸡粉、鸡 精调味 料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群
				其他固 体调味 料	一般	铅（以Pb计）、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙

						酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛
				坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1
				辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
				其他半固体调味料	一般	铅(以Pb计)、罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大

						肠菌群
				其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
				低钠食用盐	一般	氯化钾、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
				风味食用盐	一般	钡（以Ba计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
				特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、氯霉素

			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、氯霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、酸性橙II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色

						葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅（以Pb计）、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
5	乳 制 品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、商业无菌
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三聚氰胺、铅（以Pb计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
				高温杀	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、

				菌乳		大肠菌群
			乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群
			乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料）	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺
			其他乳制品（浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品）	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、大肠菌群、菌落总数
				奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌
6	饮料	饮料	包装	饮用天	高	界限指标、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉

			饮用 水	然矿泉 水		（以Cd计）、总汞（以Hg计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以NO3-计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				饮用纯 净水	高	电导率、耗氧量（以O2计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				其他类 饮用水	高	耗氧量（以O2计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
			果蔬 汁类 及其 饮料	果蔬汁 类及其 饮料	较高	铅（以Pb计）、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
			蛋白 饮料	蛋白饮 料	较高	蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌
			碳酸 饮料 （汽 水）	碳酸饮 料（汽 水）	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母
			茶饮	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙

			料			酸计)、菌落总数
			固体饮料	固体饮料	一般	蛋白质、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			其他饮料	其他饮料	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			其他	方便粥、	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、

			方便食品	方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等		铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、商业无菌
				水产动物类罐头	一般	组胺、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅（以Pb计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、商业无菌

				蔬菜类 罐头	较高	铅（以Pb计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、亮蓝）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
				食用菌 罐头	较高	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
			其他 罐头	其他罐 头	一般	黄曲霉毒素B1、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
10	冷 冻 饮品	冷冻饮 品	冷冻 饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
11	速 冻 食品	速冻面 米食品	速冻 面米 食品	速冻面 米生制 品	较高	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、菌落总数、大肠菌群
				速冻面 米熟制 品	较高	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		速冻调	速冻	速冻调	一般	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以

		制食品	调理肉制品	理肉制品		Cr计）、氯霉素、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、糖精钠（以糖精计）
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			薯类食品	干制薯类	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				冷冻薯类	一般	铅（以Pb计）
				薯泥（酱）类	一般	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、商业无菌、沙

						门氏菌、金黄色葡萄球菌
				薯粉类	一般	铅（以Pb计）
				其他薯类	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	一般	铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌
			果冻	果冻	一般	铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶	一般	铅（以Pb计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）

15	酒类			茶、袋泡茶、紧压茶		
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、霉菌及酵母
			代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霉菌
		蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	高	酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、安赛蜜
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝）
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红
		其他酒	配制	以蒸馏	较高	酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以

16			酒	酒及食用酒精为酒基的配制酒		环己基氨基磺酸计）、安赛蜜
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、三氯蔗糖
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜
	蔬 菜 制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	一般	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量

			食用 菌制 品	干制食 用菌	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、 总汞（以Hg计）、甲基汞（以Hg计）、苯甲酸及 其钠盐（以苯甲酸计）
				腌渍食 用菌	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾 盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢 乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大 使用量的比例之和
17	水 果 制 品	水果制 品	蜜饯类、 凉果类、 果脯类、 话化类、 果糕类	较高		铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其 钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自 用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖 精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛 蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬 黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、相同色泽着色 剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之 和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、 霉菌
						铅（以Pb计）、啉虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨 特、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯 氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯甲酸及其钠盐（以苯 甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱 氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以 糖精计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、 柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、菌落总数、 大肠菌群、霉菌
			水果 干制 品	水果干 制品（含 干枸杞）	一般	铅（以Pb计）、啉虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨 特、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯 氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯甲酸及其钠盐（以苯 甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱 氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以 糖精计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、 柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、菌落总数、 大肠菌群、霉菌
			果酱	果酱	一般	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌
18	炒 货 食 品	炒货食 品及坚	炒货 食品	开心果、 杏仁、扁	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、 铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐

	及 坚 果 制 品	果制品	及坚 果制 品（烘 炒类、	桃仁、松 仁、瓜子		（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫 残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己 基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
			油炸 类、其 他类）	其他炒 货食品 及坚果 制品	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、 铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐 （以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫 残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己 基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
19	蛋 制 品	蛋制品	再制 蛋	再制蛋	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大 肠菌群、沙门氏菌
			干蛋 类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			冰蛋 类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			其他 类	其他类	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其 钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、 沙门氏菌
20	可 可 及 焙	焙炒咖 啡	焙炒 咖啡	焙炒咖 啡	一般	咖啡因、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A
	烤 咖 啡 产 品	可可制 品	可可 制品	可可制 品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖、 精幼砂 糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫 残留量、螨

				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、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）
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
22	水 产 制品	水产制 品	干制 水产 品	藻类干 制品	较高	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群
				预制动 物性水 产干制 品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落

						黄)
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值（以脂肪计）、组胺、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
				盐渍藻	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
				其他盐渍水产品	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
			熟制动物性水产品	熟制动物性水产品	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（以即食海蜇中A1计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
			其他水产品	其他水产品	一般	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、柠檬黄、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
23	淀 粉	淀粉及	淀粉	淀粉	一般	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵

	及 淀 粉 制 品	淀粉制 品				母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、葛根素
			淀粉 制品	粉丝粉 条	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以A1计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				其他淀 粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以A1计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、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
			淀粉 糖	淀粉糖	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、葡萄糖含量（以干基计，质量分数）、IMO含量（占干物质，质量分数）、IG2+P+IG3含量（占干物质，质量分数）、果糖（占干基比）、果糖+葡萄糖（占干基比）、5-羟甲基糠醛（以吸光度计）、果糖+葡萄糖含量（以干物质计）、果糖含量（以干物质计）、麦芽糖含量（以干物质计，质量分数）、干物质（固形物）、硫酸灰分
24	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以A1计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、

						合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
			月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以A1计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
		粽子	粽子	粽子	较高	过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌
25	豆制 品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以A1计）、大肠菌群
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅（以Pb计）、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、

			品			二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
				豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数
			蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、呋喃西林代谢物
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数

			品			
			较大 婴儿 配方 食品	乳基较 大婴儿 配方食 品、豆基 较大婴 儿配方 食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、乳糖占碳水化合物含量、碳水化合物、 α -亚麻酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸（DHA）、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸（AA/ARA）、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸（22:6n-3）与二十碳四烯酸（20:4n-6）的比、二十碳五烯酸（20:5n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、果聚糖、水分、灰分、杂质度、铅（以Pb计）、锡、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定、果糖、蔗糖
			幼儿 配方 食品	幼儿配 方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、 α -亚麻酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、乳糖占碳水化合物含量、碳水化合物、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸（DHA）、二十二碳六烯酸与总脂

						肪酸比、二十碳四烯酸（AA/ARA）、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、果聚糖、水分、灰分、杂质度、铅（以Pb计）、锡、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定
27	餐 饮 食 品	米面及其制品 （自制）	小麦粉制品 （自制）	馒头花卷（自制）	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
				包子（自制）		苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
				油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以Al计）
		肉制品 （自制）	熟肉制品 （自制）	肉冻皮冻（自制）	高	铬（以Cr计）
				熏烧烤肉类（自制）	高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅（以Pb计）
		复合调味料 （自制）	半固态调味料 （自制）	火锅麻辣烫底料（自制）	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁

		水产及水产制品（自制）	水产及水产制品（自制）	生食动物性水产品（自制）	高	铝的残留量（以即食海蜇中A1计）
		坚果及籽类食品（自制）	坚果及籽类食品（自制）	花生制品（自制）	较高	黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
		焙烤食品（自制）	焙烤食品（自制）	糕点（自制）	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以A1计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
		煎炸过程用油	煎炸过程用油	煎炸过程用油	高	极性组分、酸价（以脂肪计）（KOH）
		粉丝粉条（自制）	粉丝粉条（自制）	粉丝粉条（自制）	高	铝的残留量（干样品，以A1计）
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群
				复用餐饮具（集中清洗	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群

				消毒服 务单位 消毒)		
		其他餐 饮食品	各省 依实 际情 况而 定	除上述 类别的 其他餐 饮加工 自制食 品a	/	各省依实际情况而定
28	食 用 农 产 品	畜禽肉 及副尸 品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
				牛肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
				羊肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
				其他畜 肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、恩诺沙星

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

			羊肾	高	镉（以Cd计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪
			其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）
			禽副	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪
			产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪
		蔬菜	豆芽	较高	铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以SO ₂ 计）
			鲜食用菌	较高	镉（以Cd计）、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
			鳞茎类蔬菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
			葱	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果
			芸薹	较高	毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、

			属类	蓝		灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
			蔬菜	菜薹	较高	镉（以Cd计）、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷
				大白菜	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				普通白菜（小白菜、小油菜、青菜、青菜）	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				芹菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
			茄果类蔬	茄子	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡啉醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺

			菜			磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				辣椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				番茄	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡啶醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
				甜椒	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威
			豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				菜豆	较高	吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、

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

			产品			孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
				海水虾	高	挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星
				海水蟹	高	镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、诺氟沙星
			贝类	贝类	高	镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氧氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）
			其他水产品	其他水产品	高	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星
		水果类	仁果类水果	苹果	高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇
				梨	高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑
			核果类水果	枣	高	多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）

			果	桃	高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉
				油桃	高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺
			柑橘类水果	柑、橘	高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷
				柚	高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威
				柠檬	高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷
				橙	高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、狄氏剂、氯唑磷
			浆果和其他小型水果	葡萄	高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脞、联苯菊酯
				草莓	高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷
				猕猴桃	高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脞、氧乐果
				桑葚	高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵
			热带和亚热带	香蕉	高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏

			水果			剂
				芒果	高	苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮
				火龙果	高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷
				荔枝	高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉
				杨梅	高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果
				龙眼	高	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果
				橄榄	高	三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵
			瓜果类水果	番木瓜	高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷
				西瓜	高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑
				甜瓜类	高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素
		豆类	豆类	豆类	一般	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇
		生干坚果	生干	生干坚果	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、

		果与籽 类食品	坚果 与籽 类食 品	果		铅（以Pb计）、吡虫啉
				生干籽 类	一般	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、 噻虫嗪

第五章 综合评分法评审标准

一、磋商原则

- 1、本次磋商由采购人依法组建的磋商小组进行。
- 2、坚持公开、公平的原则，公正地对待所有磋商供应商。
- 3、坚持竞争性磋商文件的所有相关规定，择优定标。
- 4、参与竞争性磋商响应活动的各方应对竞争性磋商文件和响应文件中的商业和技术等秘密保密，违者应对由此造成的后果承担法律责任。

二、磋商程序

1、磋商小组成员首先根据以下资格评审和符合性评审前附表规定的评审因素、评审标准对各供应商进行初步评审，有一项内容不满足要求即视为未实质性响应磋商文件要求，其响应文件按无效响应处理，初步评审不予通过，磋商小组应当告知提交响应文件的供应商。

评审内容	评审因素	评审标准
资格评审 标准	营业执照	具备有效的营业执照
	中小企业声明函	符合第二章“供应商须知前附表”第 1.5 项规定
	食品检验机构资质认定证书和 CATL 证书	符合第二章“供应商须知前附表”第 1.5 项规定
	资格承诺声明函	符合第二章“供应商须知前附表”第 1.5 项规定
	信用查询（由采购人或采购代理机构统一进行查询）	符合第二章“供应商须知前附表”第 1.5 项规定
	“国家企业信用信息公示系统”中公示的企业信息、股东或投资人信息（非企业不提供）	符合第二章“供应商须知前附表”第 1.5 项规定
符合性 评审标准	供应商名称	与营业执照一致
	响应文件签字盖章	按竞争性磋商文件要求签字、盖章
	报价	首次报价只能有一个有效报价且未超过本项目最高限价
	法定代表人授权委托书（法定代表人本人参加磋商时不需提供）	有效
	服务质量	符合第二章“供应商须知前附表”第 1.4.2 项规定

	服务期限	符合第二章“供应商须知前附表”第 1.4.3 项规定
	磋商有效期	符合第二章“供应商须知前附表”第 3.3.1 项规定
	其他	响应文件中没有附采购人不能接受的条件或不满足竞争性磋商文件实质性要求的内容
说明： 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（算术性错误修正除外）。 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委托代理人签字或者加盖公章；并作为其响应文件的组成部分。 3. 磋商小组对供应商提交的澄清、说明或更正有疑问的，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。		

1.1 磋商报价有算术错误的，磋商小组按以下原则对磋商报价进行修正，修正的价格经供应商书面确认后具有约束力；供应商不接受修正价格的，其响应文件作无效处理。

- （1）响应文件中的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；
- （2）总价金额与依据单价计算出的结果不一致的，以单价金额为准修正总价，但单价金额小数点有明显错误的除外。

1.2 磋商小组发现供应商的报价明显低于其他磋商报价，或者在设有标底时明显低于标底，使得其磋商报价可能低于其个别成本的，应当要求该供应商做出书面说明并提供相应的证明材料。供应商不能合理说明或者不能提供相应证明材料的，由磋商小组认定该供应商以低于成本报价谋取成交，其响应文件报价作无效处理。

1.3 竞争性磋商响应文件有以下情形之一的，由磋商小组按无效响应文件处理：

- （1）未完全响应采购文件规定的实质性要求的；
- （2）磋商响应文件附有采购人不能接受的条件的；
- （3）串通磋商或弄虚作假或有其他违法行为的；
- （4）不按磋商小组要求澄清、说明或更正的；
- （5）在规定的截止时间后提交竞争性磋商响应文件的；
- （6）不符合法律、法规和竞争性磋商文件规定的其他实质性要求的；
- （7）出现影响采购公正的违法、违规行为的。

2、磋商小组所有成员集中与通过初步评审的供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会；在磋商过程中，磋商小组可以根据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；对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组应当及时以书面形式同时通知所有参加磋商的供应商，供应商应当按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求重新提交响应文件，并由其法定代表人或授权代表签字或者加盖公章；由委托代理人签字的，应当附法定代表人授权书。

3、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；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；最后报价为响应文件的有效组成部分。

4、经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商，由磋商小组根据“第 5 条评分标准”规定的评分分值和评分因素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。

5、评分标准

5.1、采用综合评分法的项目，按以下规则进行评审：经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商后，由磋商小组各成员独立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。

条款号	条款内容	编列内容
1	分值构成 (总分 100 分)	磋商报价：10 分 技术部分：54 分 商务部分：36 分
评分项	评审内容	评分准则
A、价格 (10 分)	磋商报价 (10 分)	1. 报价分统一采用低价优先法计算，即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）×10 2. 最终得分计算保留小数点两位。
B、技术部分 (54 分)	实验室场地 (8 分)	供应商设有独立的实验室且有满足检测工作需要的、独立的、固定的食品检测场地，具有格局合理的微生物检验区和理化检验区。实验室满足要求且面积达到 3000 m² 及以上的得 4 分，否则不得分。 供应商具有足够的样品存储，冷库体积在 200m³ 及以上得 4 分，否则不得分，冷库以施工合同为准，体积核算以施工合同为准。 注：上述部分须提供详细地址、场地所有权证明或租赁使用合同扫描件、工作场地照片，场地布局平面图等证明材料，否则不得分。
	设备配备情况 (8 分)	实验室具备承担大宗食品安全检验所必需的仪器设备，包括：GC（气相色谱仪）、GC/MS/MS（气相色谱/三重四级杆质谱联用仪）、HPLC（液相色谱仪）、HLPC/MS/MS（液相色谱/三重四级杆质谱联用仪）、AAS（原子吸收光谱仪）、AFS（原子荧光分光光度计）、ICP/MS（电感耦合等离子体质谱仪）、微波消解仪、高速冷冻离心机、紫外可见分光光度计、立式压力蒸汽灭菌器等检验设备，或同功能设备。上述设备全部满足得 8 分，少一项扣 2 分，扣完为止。 注：供应商须提供本单位的每种设备名称、实物照片、品牌型号、功能、序列号、购进票据（预付账款票据、应付账款票据或与该设备相对应的其它票据均可）、来源渠道、投入使用日期，否则不得分。

	人员及抽样车辆配备情况（14 分）	拟投入食品安全检测的专业检测队伍和专业的食品安全采样队伍，检测人员中每提供一名高级及以上职称者得 2 分，最多得 4 分；检测人员中每提供一名中级职称者得 1 分，最多得 4 分；本项满分 8 分。 注：响应文件中附以上人员的职称证扫描件，在本单位缴纳的近 3 个月的社保证明扫描件；退休返聘人员需提供返聘协议或劳动合同扫描件，否则不得分。
		拟投入专职抽样的车辆，且具备满足速冻及冷饮类储运条件的，5 辆以下的得 1 分，5 辆及以上的得 3 分。 注：响应文件中须提供车辆行驶证及购车发票扫描件，否则不得分。
		具有与承担任务相适应的抽样设备（须与国抽平台软件匹配）等移动类抽样终端设备和移动便携式打印机，20 套及以上得 3 分。 注：响应文件中必须提供抽样设备购买的原始发票扫描件，否则不得分。
	检测技术实施方案（5 分）	供应商针对本项目提供合理的检测技术及实施方案，明确阐述针对本项目的技术服务工作方法和管理制度（含针对本项目成立专门项目组、抽样实施管理细则、检验实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制等）： 工作方法和管理制度明确、详细完整、全面、合理可行的，得 5 分；工作方法和管理制度基本详细完整、较全面、较合理可行的得 3 分；工作方法和管理制度简要、含糊、不可行的得 1 分；缺项得 0 分。
	技术服务流程（5 分）	供应商提供技术服务工作流程（流程设置、人员分工、相关责任人员、重难点）：流程设置合理，分工明确，每个工作流程有细致说明及相关责任人员等；供应商明确技术服务工作要点，包括抽样工作要点、检测工作要点等内容，明确工作难点： 流程设置合理、人员分工明确、每个工作流程有细致说明及相关责任人员、抽样工作重难点分析明确的得 5 分；流程设置基本合理、人员分工基本明确、每个工作流程简易说明及相关责任人员、抽样工作重难点分析基本明确的得 3 分；流程设置不合理、人员分工不明确、每个工作流程无说明及无相关责任人员、抽样工作重难点分析不明

		确的得 1 分；缺项得 0 分。
	抽检工作控制措施（5 分）	针对食品的抽检工作满足 24 小时抽样并能保证检验样品能在最科学合理的时间内送到实验室的措施，确保检验样品在运输过程中不会受到污染的措施，确保检测数据真实有效、科学客观的措施： 措施科学合理、切实可行的得 5 分；措施基本合理、具有可操作性的得 3 分；措施不合理、不具有可操作性的得 1 分；缺项得 0 分。
	应急管理（5 分）	供应商须确保发生食品安全突发事件应急检验时，采样人员 1 小时内到达事件发生地，采集样品 1 小时内送达食品检测实验室。响应文件中提供相应的应急预案措施： 应急预案措施全面详细、可操作性强，能够满足采购需求的，得 5 分；应急预案措施基本完整、具有可操作性，能够基本满足采购需求的，得 3 分；应急预案措施粗略、不具有操作性，不能够满足采购需求的，得 1 分；缺项得 0 分。
	管理制度（4 分）	有完善的食品安全检测制度、抽样管理制度、责任追究制度、检验档案管理制度等相关制度： 相关制度详细、明确、完善、可行的得 4 分；相关制度较详细、基本明确、较完善、基本可行的得 2 分；相关制度简要、含糊、不可行的得 1 分；缺项得 0 分。
C、商务部分（36 分）	体系认证（3 分）	供应商具有有效的质量管理体系认证、环境管理体系认证及职业健康安全管理体系认证证书的每项得 1 分，最多得 3 分。 注：响应文件中附相关证书的扫描件，否则不得分。
	业绩（18 分）	供应商 2021 年 1 月 1 日以来承担过区县级及以上食品、食用农产品安全抽检委托的，每提供一份业绩得 3 分，本项最多得 18 分。 注：以上业绩响应文件中附中标（成交）通知书或合同协议书，否则不得分。
	检测技术水平（6 分）	供应商提供 2021 年 1 月 1 日以来参加过能力验证并取得合格以上成绩证明材料，每提供 1 份得 0.6 分，本项最多 6 分。 注：须提供已被认可的组织机构出具的结果报告为准，响应文件中附相关证书扫描件，否则不得分。

服务承诺（9 分）	供应商承诺为采购人提供检验技术咨询、报送检验公示信息、配合处理异议复检、食品安全质量分析、食品安全风险评估等相关服务的得 3 分；缺项不得分。
	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： 沟通机制全面合理可行的得 3 分；沟通机制基本合理的得 2 分；沟通机制不合理的得 1 分；缺项不得分。
	供应商为采购人提供抽检培训和结果分析等相关服务： 服务方案内容详细、全面可行的得 3 分；服务方案内容较详细、基本可行的得 2 分；服务方案内容一般、不可行的得 1 分；缺项不得分。

全体磋商小组成员对供应商评分的算术平均值即为该供应商最终得分，评分和计算结果均保留小数点后 2 位（采用四舍五入法）。

三、评审结果

1. 磋商小组应当根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序推荐 3 名以上成交候选供应商，并编写评审报告。符合《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》第二十一条第三款情形的，可以推荐 2 家成交候选供应商。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。

四、磋商纪律

1. 磋商小组成员内部讨论的情况和意见必须保密，任何人不得以任何形式透露给供应商或与供应商有关的单位或个人。

2. 在磋商过程中，供应商不得以任何形式对磋商小组成员进行旨在影响磋商结果的私下接触，否则取消其磋商资格。

3. 磋商小组采用以及与磋商有关的人员应当对评审情况和评审过程中获悉的国家秘密、商业秘密予以保密。

4. 供应商不得泄漏竞争性磋商活动中应当保密的情况和资料，不得与其他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。

5. 供应商不得相互串通响应或者与采购人串通响应，不得向采购人或者评审委员会成员行贿谋取成交，不得以他人名义响应或者以其他方式弄虚作假骗取成交；供应商不得以任何方式干扰、影响评审工作。

6. 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、成交候选人的推荐情况以及评审有关的其他情况。在评审活动中，磋商小组成员应当客观、公正地履行职责，遵守职业道德，不得擅离职守，影响评审程序正常进行，不得使用评审办法中没有规定的评审因素和标准进行评审。

第六章 响应文件格式

(封面格式)

(项目名称) (包号)

响应文件

项目编号:

供应商名称: (盖单位公章)

法定代表人/单位负责人或委托代理人: (签字或盖章)

日 期: 年 月 日

一、报价函及报价表

（一）报价函

致：（采购人名称）

1、我方已仔细研究了_____（项目名称）____（包号）竞争性磋商文件的全部内容，愿意以（大写）_____（小写）_____元的磋商报价，服务期限_____，按合同约定完成全部工作。

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、磋商有效期为提交响应文件的截止之日起_60_日历天。

5、我方在此声明，所提交的响应文件及有关资料内容完整、真实和准确。

6、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。

供应商：（盖章）

法定代表人/单位负责人或其委托代理人：（签字或盖章）

地址：

邮政编码：

电话：

日期： 年 月 日

(二) 报价表（首次）

项目名称：_____

项目编号：_____

项目包号：_____

供应商名称	
磋商报价（首次报价）	_____元
服务质量	
服务期限	
其他声明	

注：此报价为磋商首轮报价，二轮报价须登录交易中心系统进行填报，填报二轮报价时须在“报价参与”-本项目对应标段后按钮-“新增报价”页面的“01 报价明细”下填写该轮磋商报价总金额，报价一经提交，无法更改。

供应商：_____（盖单位公章）

法定代表人/单位负责人或委托代理人：_____（签字或盖章）

日期： ____年____月____日

二、法定代表人身份证明和法定代表人授权委托书

（一）法定代表人身份证明

供应商名称：_____

地 址：_____

姓 名：_____ 性别：_____ 年龄：_____

身份证号：_____

职务：_____

系_____（供应商名称）_____的法定代表人。

特此证明

附：法定代表人身份证扫描件或复印件的扫描件。

供应商名称：_____（盖章）

日 期：__年__月__日

（二）法定代表人授权委托书

本人_____（姓名）系_____（供应商名称）的法定代表人，现委托_____（姓名）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、说明、补正、提交、撤回、修改_____（项目名称名称）_____（包号）响应文件及补充文件、签订合同和处理有关事宜，被委托人在上述范围内所作出的所有行为，我方均予以承认，其法律后果由我方承担。

委托期限：_____。

代理人无转委托权。

附：法定代表人及委托代理人身份证扫描件。

供应商名称：_____（盖单位章）

法定代表人/单位负责人：_____（签字或盖章）

委托代理人：_____（签字或盖章）

年 月 日

注：法定代表人本人作为供应商代表参加磋商的不需要附此项（法定代表人授权委托书）。

三、报价明细表

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	项目单价	单批次 价格	备注
所有细类单批次报价平均值：大写 元，小写 (¥) 元。									
总报价：大写 元，小写 (¥) 元。									
注：单批次抽检报价为采样费及检测费之和。									

说明：1. 供应商可根据实际情况自行填写。

2. 序号须与第五章采购需求保持一致。

3. 以上费用表格如不能完全表达清楚供应商认为必要的费用明细，供应商可自行补充。

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

四、关于资格的声明函

致：_____（采购人）：

关于贵方编号为_____的采购项目，自愿参加本项目，提供项目内容中规定的工作，并声明提交的附件文件是准确的和真实的。

（备注：响应文件中须按要求附相应证件及材料的扫描件，扫描件字迹应清晰易于辨认。）

单位名称（公章）：

法定代表人/单位负责人（签字或盖章）：

地址：

电话：

时间： 年 月 日

附件1 营业执照、中小企业声明函（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业）。

中小企业声明函详见“响应文件格式 七、中小企业材料”

附件2 食品检验机构资质认定证书和CATL证书

附件 3 资格承诺声明函

资格承诺声明函

致（本项目采购单位）及郑州市公共资源交易中心：

我单位自愿参加本次政府采购活动，严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规，依法诚信经营，依法遵守本次政府采购活动的各项规定。我单位郑重承诺声明如下：

一、我单位全称为_____，注册地点为_____，统一社会信用代码为_____，法定代表人（单位负责人）为_____，联系方式为_____。

二、我单位具有独立承担民事责任的能力。

三、我单位具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。

四、我单位具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。

五、我单位有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

六、我单位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。（重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。）

七、我单位具备法律、行政法规规定的其他条件。

我单位保证上述声明的事项都是真实的，符合《中华人民共和国政府采购法》规定的供应商资格条件。如有弄虚作假，我单位愿意按照“提供虚假材料谋取中标、成交”承担相应的法律责任，同意将违背承诺行为作为失信行为记录到社会信用信息平台，并承担因此所造成的一切损失。

承诺单位（盖章）：

法定代表人（单位负责人）或授权代表（签名或盖章）：

日期： 年 月 日

附件 4 国家企业信用信息公示系统查询

“国家企业信用信息公示系统”中公示的企业信息、股东或投资人信息，提供国家企业信用信息公示系统中的查询结果的网页截图或打印件（非企业不提供）

五、技术部分（格式自拟）

六、商务部分（格式自拟）

七、中小企业材料

（一）中小企业声明函（服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，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。

企业名称（盖章）：

日期：

备注：

1. 中小企业划分标准（见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））；

注：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

（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。

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。）

（三）监狱企业证明材料

监狱企业证明文件

监狱企业视同小型、微型企业，监狱企业参加政府采购活动时，应当根据财政部司法部《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）的规定提供监狱企业的证明文件。

（提醒：如果供应商不是监狱企业，则不需要提供证明材料。否则，因此导致虚假投标的后果由供应商自行承担。）

八、反商业贿赂承诺书

我单位承诺：

在（项目名称）采购活动中，我单位保证做到：

一、公平竞争参加本次采购活动。

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，我单位及参与报价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。

单位名称（盖章）：

法定代表人/单位负责人（签字或盖章）：

年 月 日

九、承诺函

我单位承诺：

若我单位在（项目名称）中成交，将统一使用“国家食品安全抽样检验信息系统”，并进行电子签名认证，确保能够出具具有法律效力的电子版检验报告。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

法定代表人/单位负责人（签字或盖章）：

年 月 日

十、代理服务承诺函

致：（采购人及采购代理机构）

我们在贵公司组织的（项目名称：_____包号：____，项目编号：_____）采购活动中若获中标（成交），我们保证在成交公告发布后 5 个工作日内，按采购文件的规定，以银行转账或现金，向贵公司一次性支付代理服务费用。否则，由此产生的一切法律后果和责任由我单位承担。我单位声明放弃对此提出任何异议和追索的权利。

特此承诺！

单位名称（盖单位公章）：

年 月 日

十一、竞争性磋商文件要求的其他材料