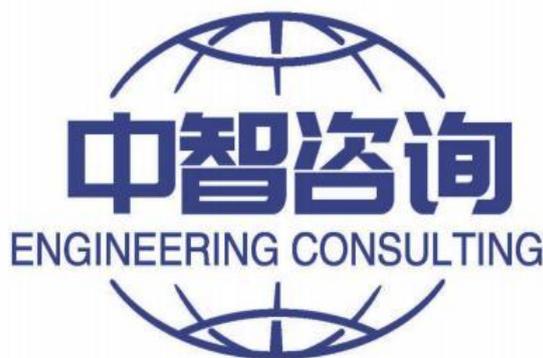


# 唐河县市场监督管理局2025年食品安全 监督抽检项目

## 竞争性磋商文件



项目名称：唐河县市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽检项目

项目编号：唐财采购竞争性磋商-2025-38

标段编号：唐财采购竞争性磋商-2025-38-5

采购人：唐河县市场监督管理局

采购代理机构：河南中智工程咨询有限公司

2025 年 5 月

# 目 录

|     |                |    |
|-----|----------------|----|
| 第一章 | 竞争性磋商公告        | 1  |
| 第二章 | 采购需求           | 5  |
| 第三章 | 供应商须知          | 33 |
| 第四章 | 评审程序、评审方法和评审标准 | 43 |
| 第五章 | 合同草案条款         | 53 |
| 第六章 | 响应文件格式         | 55 |

# 第一章 竞争性磋商公告

## 项目概况

唐河县市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽检项目的潜在投标人应在唐河县公共资源交易中心网站（<http://ggzyjy.tanghe.gov.cn>）获取招标文件，并于 2025 年 5 月 23 日 09 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：唐财采购竞争性磋商-2025-38
- 2、项目名称：唐河县市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽检项目
- 3、采购方式：竞争性磋商
- 4、预算金额：1200000.00 元

最高限价：1200000.00 元

| 序号 | 包号                  | 包名称                            | 包预算<br>(元) | 包最高限价<br>(元) | 是否专门面向中小企业 | 采购预留金额<br>(元) |
|----|---------------------|--------------------------------|------------|--------------|------------|---------------|
| 1  | 唐财采购竞争性磋商-2025-38-1 | 唐河县市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽检项目一标段 | 240000     | 240000       | 是          | 240000        |
| 2  | 唐财采购竞争性磋商-2025-38-2 | 唐河县市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽检项目二标段 | 240000     | 240000       | 是          | 240000        |
| 3  | 唐财采购竞争性磋商-2025-38-3 | 唐河县市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽检项目三标段 | 240000     | 240000       | 是          | 240000        |
| 4  | 唐财采购竞争性磋商-2025-38-4 | 唐河县市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽检项目四标段 | 240000     | 240000       | 是          | 240000        |
| 5  | 唐财采购竞争性磋商-2025-38-5 | 唐河县市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽检项目五标段 | 240000     | 240000       | 是          | 240000        |

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）

- (1) 项目实施地点：唐河县境内；
  - (2) 资金来源：财政资金，已落实；
  - (3) 服务内容：按照要求对唐河县辖区食品进行抽检服务，
    - 一标段：食品安全抽检 480 批；
    - 二标段：食品安全抽检 480 批；
    - 三标段：食品安全抽检 480 批；
    - 四标段：食品安全抽检 480 批；
    - 五标段：食品安全抽检 480 批。（详见采购文件抽检工作计划）
  - (4) 质量要求：符合国家相关行业质量合格标准，符合采购人采购需求标准。
  - (5) 服务期限：2026 年 3 月 31 日前完成所有抽检项目
  - (6) 标段划分：共五个标段，由于本项目需要多个标段共同实施，为防止一家供应商因资源调配问题影响项目实施，供应商可投报多个标段，仅可中 1 个标段。
- 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、落实政府采购政策满足的资格要求：

本项目执行扶持中小企业、监狱企业和残疾人福利性单位发展的政策

### 3、本项目的特定资格要求

- (1) 供应商需具有独立承担民事责任的能力以及有效的营业执照；
- (2) 供应商参加政府采购活动近三年内，在经营活动中没有重大违纪记录的书面声明；
- (3) 供应商具有食品检验机构资质认定证书（CMAF）或标识含食品的资质认定计量认定证书（CMA），且证书合法有效；
- (4) 具有保证检验检测质量、按照规定时限完成检验检测任务、提供良好的检验检测相关服务的能力（自行承诺）；
- (5) 具备与其检测项目、检品数量相适应的人员、仪器设备、环境设施及辅助用品、具备所有检验项目指定检验方法执行的检验检测能力及风险研判能力；具备与检验检测工作相适应、有效运行的质量管理体系（自行承诺）；
- (6) 具有开展食品安全抽检所必需的抽样设备和技术能力，拥有独立的专业抽样队伍，具备抽样、送样的能力；按工作需要具备满足样品储运条件的设备和车辆。具备与检验检测工作相适应的人员、仪器设备与设施（自行承诺）；
- (7) 供应商须具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：供应商需提供 2023 年或 2024 年度财务报表或财务审计报告（若成立不足一年的公司，则提供成立月份以来的企业财务报表）；
- (8) 供应商依法缴纳税收（提供近一年内任意三个月完税证明或缴税凭证）和社会保障资金（提供近一年内任意三个月的社保缴纳凭证或社保缴费记录）。依法免税或不需要缴纳社会保障资金的供应商，应提供相应证明文件；
- (9) 具有出具经电子签名检验报告并能够与相应信息系统做好数据对接的能力，具有食品安全分析研判能力和食品安全应急处置能力，能够按照规定时限完成检验检测任务，并及时填报相应的抽检信息平台（自行承诺）；
- (10) 根据《关于在政府采购活动中查询和使用信用记录有关问题通知》（财库【2016】125 号）、豫财购（2016）15 号的规定，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人，拒绝参与本项目政府采购活动（查询渠道：“信用中国”网站、中国政府采购网，开标时提供相关网站查询截图）。查询日期不得早于竞争性磋商公告发布之日，提供截图必须清晰可辨；
- (11) 本项目不接受联合体投标，不允许转包和分包。

按照唐河县财政局《关于在政府采购活动中试行供应商资格信用承诺制的通知》唐财购[2021]18 号的要求，供应商在投标(响应)时，按照规定提供“投标承诺函”(详见采购文件)的，

无需再提交上述（7）、（8）的证明材料。供应商在中标(成交)后，应将上述由投标承诺函替代的证明材料提交采购人、采购代理机构，证明材料将随公告一并公示。

注：本项目实行资格后审，审查内容以投标截止时间前上传企业诚信库信息(南阳市诚信库网站 <https://ggzyjy.nanyang.gov.cn/>)为准，过期更改的诚信库(南阳市)信息不为本项目评审依据。开标现场不接受诚信库(南阳市)信息原件。诚信库(南阳市)上传信息必须内容齐全，真实有效，原件扫描清晰可辨。否则，由此造成应得分而未得分或审查不合格情况的，由投标企业承诺责任。

### 三、获取采购文件

1.时间：2025 年 5 月 13 日 至 2025 年 5 月 19 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：唐河县公共资源交易中心网站（<http://ggzyjy.tanghe.gov.cn>）

3.方式：潜在供应商在唐河县公共资源交易中心网站首页“交易主体登录”进行网上下载采购文件。

4.售价：0 元

### 四、响应文件提交

1.截止时间：2025 年 5 月 23 日 09 时 00 分（北京时间）

2.地点：唐河县公共资源交易中心网站（<http://ggzyjy.tanghe.gov.cn>）

### 五、响应文件开启

1.时间：2025 年 5 月 23 日 09 时 00 分（北京时间）

2.地点：唐河县公共资源交易中心（本项目采用网上不见面方式开标，投标企业无需到达开标现场）

### 六、发布公告的媒介及公告期限

本次招标公告在《河南省政府采购网》、《南阳市政府采购网》、《中国招标投标公共服务平台》、《唐河县公共资源交易中心》上发布，公告期限为三个工作日。

### 七、其他补充事宜

1、成功下载本项目竞争性磋商文件的响应人为参与本项目政府采购活动合格响应人。

2、该项目需要使用不见面开标，响应人无需前往现场来参与投标。各响应人根据手册要求，提前做好相关准备工作。附件：操作手册地址(下载中心或办事指南中自行下载)、不见面开标大厅地址：唐河县公共资源交易中心网站首页“不见面开标大厅”模块。

3、该项目自行上传响应文件，无需寄送和递交非加密响应文件光盘等。

4、因响应人无需现场参与开标，所有准备工作需自行准备到位。开标过程中如遇到紧急事项，可在不见面开标大厅中进行提出异议或文字交流。严重问题可拨打现场技术电话：0377-68513077。

5、不见面开标过程中，如响应人准备不到位，造成无法及时解密、网络问题等情况造成开标无法继续的，视为该投标人自动放弃投标（30 分钟内），将被退回响应文件。

6、电子版响应文件应在磋商文件规定的投标截止时间前到达交易系统。逾期到达交易系统的电子投标文件视为放弃本次投标。

7、网上不见面开标过程中，如因响应人准备不到位或网络问题造成未能及时解密的情况导致开标无法继续的，视为该响应人自动放弃投标，签到时间段截止后不再执行投标文件解密。

8、二次报价时间及报价注意事项：请响应人时刻注意系统提示信息，磋商小组会在系统上发起二次报价，请响应人及时在规定的时间内填报二次报价。二次报价结束后方可离开。

#### 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：唐河县市场监督管理局

地址：唐河县新春路北段

联系人：赵女士

联系方式：15038735228

##### 2. 采购代理机构信息（如有）

名称：河南中智工程咨询有限公司

地址：河南省郑州市中原区秦岭路 9 号院

联系人：田女士

联系方式：18937767301

##### 3. 项目联系方式

项目联系人：田女士

联系方式：18937767301

## 第二章 采购需求

### 一、采购内容及要求

(一) 项目名称：唐河县市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽检项目

(二) 采购要求：

- 1、服务地点：采购人指定地点；
- 2、资金来源：财政资金，已落实；
- 3、质量标准：符合国家相关行业质量合格标准，符合采购人采购需求标准；
- 4、服务期限：2026 年 3 月 31 日前完成所有抽检项目；
- 5、服务内容：按照要求对唐河县辖区食品进行抽检服务，
  - 一标段：食品安全抽检 480 批；
  - 二标段：食品安全抽检 480 批；
  - 三标段：食品安全抽检 480 批；
  - 四标段：食品安全抽检 480 批；
  - 五标段：食品安全抽检 480 批。（详见食品安全抽检计划表）

备注：由于本项目需要多个标段共同实施，为防止一家供应商因资源调配问题影响项目实施，供应商可投报多个标段，仅可中 1 个标段。

### 二、食品安全抽检计划表（后附）

| 承办单位 | 抽检任务批次 |      | 标段分工             |
|------|--------|------|------------------|
|      | 食用农产品  | 其他食品 |                  |
| 泗洲   | 140    | 140  | 第一标段<br>(480 批次) |
| 滨河   | 30     | 25   |                  |
| 桐寨铺  | 45     | 40   |                  |
| 桐河   | 30     | 30   |                  |
| 文峰   | 140    | 140  | 第二标段<br>(480 批次) |
| 东城   | 30     | 25   |                  |
| 黑龙镇  | 35     | 35   |                  |
| 咎岗   | 40     | 35   |                  |
| 兴唐   | 45     | 45   | 第三标段<br>(480 批次) |
| 王集   | 40     | 35   |                  |
| 大河屯  | 45     | 40   |                  |

|      |     |     |                  |
|------|-----|-----|------------------|
| 毕店   | 40  | 35  |                  |
| 源潭   | 45  | 40  |                  |
| 少拜寺  | 35  | 35  |                  |
| 古城   | 40  | 40  | 第四标段<br>(480 批次) |
| 郭滩   | 45  | 40  |                  |
| 上屯   | 45  | 40  |                  |
| 湖阳   | 40  | 40  |                  |
| 马振抚  | 35  | 35  |                  |
| 张店   | 40  | 40  |                  |
| 食品大队 | 100 | 100 |                  |
| 城郊   | 30  | 25  | 第五标段<br>(480 批次) |
| 临港   | 30  | 25  |                  |
| 龙潭   | 30  | 30  |                  |
| 苍台   | 30  | 25  |                  |
| 祁仪   | 30  | 25  |                  |
|      |     |     |                  |

## 附件 2

## 2025 年县级食品安全监督抽检品种、项目表

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级)  | 食品细类(四级)   | 风险等级  | 检验项目   |
|----|--------------|----------|-----------|------------|---|--|
| 1  | 粮食加工品        | 小麦粉      | 小麦粉       | 小麦粉        | 较高  | 镉(以 Cd 计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰 |
|    |              | 大米       | 大米        | 大米         | 较高  | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素 A         |
|    |              | 挂面       | 挂面        | 挂面         | 一般  | 铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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 B <sub>1</sub> 、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 B <sub>1</sub> 、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  |
|    |              | 谷物粉类制成品  | 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、合成着色剂(柠檬黄)                         |  |
|    |              |          | 发酵面制品     | 较高         | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群 |  |
|    |              |          | 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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、菌落总数、大肠菌群           |  |
|    |              |          | 其他谷物粉类制成品 | 较高         | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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                      |  |
| 2  | 食用油、油脂及其制品   | 食用植物油    | 食用植物油     | 花生油        | 高   | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)                  |
|    |              |          |           | 玉米油        | 高   | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)                        |
|    |              |          |           | 芝麻油        | 高   | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚  |
|    |              |          |           | 橄榄油、油橄榄果渣油 | 高   | 酸值/酸价、过氧化值、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、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)   |
|   |     |          |        | 食用植物调和油  | 高  | 酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚  |
|   |     |          |        | 油茶籽油   | 高  | 酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)   |
|   |     |          |        | 其他食用植物油  | 高  | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)   |
|   |     | 食用动物油脂   | 食用动物油脂 | 食用动物油脂   | 高  | 酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘  |
|   |     | 食用油脂制品   | 食用油脂制品 | 食用油脂制品   | 较高 | 酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、霉菌   |
| 3 | 调味品 | 酱油       | 酱油     | 酱油   | 一般 | 氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群 |
|   |     | 食醋       | 食醋     | 食醋   | 一般 | 总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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 B <sub>1</sub> 、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)、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、毒死蜱、克百威、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）、安赛蜜、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 B <sub>1</sub>  |  |
|  |  |     |          | 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       | 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 <sub>2</sub> 计）   |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品<br>(非速冻) | 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）  |
|   |     |       | 腌腊肉制品          | 高  | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素  |
|   |     | 熟肉制品  | 发酵肉制品          | 高  | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、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          | 高  | 镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌 |
|   |     |       | 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          | 高  | 铅（以 Pb 计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌   |
|   |     |       | 熏烧烤肉制品         | 高  | 苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌  |

|        |     |  |                           |                              |    |  |
|--------|-----|--|---------------------------|------------------------------|----|--|
|        |     |  | 熏煮香肠火腿制品                  | 熏煮香肠火腿制品                     | 高  | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌 |
| 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  |
|        |     |  |                           | 高温杀菌乳                        | 高  | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇   |
|        |     |  |                           | 发酵乳                          | 高  | 脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌  |
|        |     |  |                           | 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  |
|        |     |  | 乳粉                        | 乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂）和调制乳粉          | 高  | 蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、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、菌落总数、大肠菌群  |
|        |     |  |                           | 稀奶油、奶油和无水奶油                  | 高  | 脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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 | 包装饮用水  |
| 饮用纯净水  | 较高  | 电导率、耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 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 | 较高  | 耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 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               | 一般 | 铅（以 Pb 计）、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母                                |
|   |      |      | 蛋白饮料     | 蛋白饮料                   | 一般 | 蛋白质、乳酸菌数、氰化物（以 HCN 计）、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌   |
|   |      |      | 碳酸饮料（汽水） | 碳酸饮料（汽水）               | 一般 | 二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母  |
|   |      |      | 茶饮料      | 茶饮料                    | 一般 | 茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数  |
|   |      |      | 固体饮料     | 固体饮料                   | 较高 | 蛋白质、乳酸菌数、铅（以 Pb 计）、氰化物（以 HCN 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
|   |      |      | 其他饮料     | 其他饮料                   | 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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、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、诱惑红、苋菜红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌   |

|      |      |        |  |                          |    |   |
|------|------|--------|--|--------------------------|----|---|
|      |      |        | 其他方便食品   | 方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等    | 较高 | 酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、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、靛蓝、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 |
| 9    | 罐头   | 罐头     | 畜禽水产罐头   | 畜禽肉类罐头                   | 一般 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、商业无菌   |
|      |      |        |  | 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）、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）、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  |
| 其他罐头 | 其他罐头 | 一般     | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌   |
| 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）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）   |
|      |      |        |  | 速冻面米熟制品                  | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌  |

|    |         |               |           |                             |        |   |   |
|----|---------|---------------|-----------|-----------------------------|--------|---|---|
|    |         | 速冻调制食品        | 速冻调理肉制品   | 速冻调理肉制品                     | 一般     | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红、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 B <sub>1</sub>  |   |
|    |         |               | 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 B <sub>1</sub> 、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                        | 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                        | 冷冻薯类   | 一般  | 铅（以 Pb 计）   |
|    |         |               |           | 薯泥（酱）类                      | 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                         | 薯粉类    | 一般  | 铅（以 Pb 计）   |
|    |         |               |           | 其他薯类食品                      | 其他薯类食品 | 一般  | 铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                                    |
| 13 | 糖果制品    | 糖果制品（含巧克力及制品） | 糖果        | 糖果                          | 一般     | 铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、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     | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母  |   |

|       |         |          |       |  |    |  |
|-------|---------|----------|-------|--|----|--|
| 14    | 茶叶及相关制品 | 茶叶       | 茶叶    | 绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶                                  | 一般 | 铅（以 Pb 计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）   |
|       |         | 含茶制品和代用茶 | 含茶制品  | 速溶茶类、其他含茶制品  | 一般 | 铅（以 Pb 计）、菌落总数、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、霉菌   |
| 15    | 酒类      | 蒸馏酒      | 白酒    | 白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）   | 高  | 酒精度、铅（以 Pb 计）、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、安赛蜜  |
|       |         | 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      | 配制酒   | 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒   | 较高 | 酒精度、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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 |    |  |
| 16    | 蔬菜制品    | 蔬菜制品     | 酱腌菜   | 酱腌菜  | 较高 | 铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、大肠菌群 |

|       |           |   |                        |                  |    |   |
|-------|-----------|---|------------------------|------------------|----|---|
|       |           |   | 蔬菜干制品                  | 蔬菜干制品            | 较高 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、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           | 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  |
|       |           |   | 食用菌制品                  | 干制食用菌            | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、甲基汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、无机砷（以 As 计）   |
| 腌渍食用菌 | 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）、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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
|       |           |   | 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、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、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、诱惑红、喹啉黄）、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    | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品   | 炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类） | 开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子 | 一般 | 酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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  |
|       |           |   |                        | 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 B <sub>1</sub> 、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 | 可可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡      | 焙炒咖啡        | 一般 | 咖啡因、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A   |
|    |           | 可可制品 | 可可制品      | 可可制品        | 一般 | 铅（以 Pb 计）、沙门氏菌  |
| 21 | 食糖        | 食糖   | 食糖        | 白砂糖         | 一般 | 蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨  |
|    |           |      |           | 绵白糖         | 一般 | 总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨  |
|    |           |      |           | 赤砂糖         | 一般 | 总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌 |
| 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   |
|    |           |      |           | 预制冷动物性水产干制品 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、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）、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、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）                                     |
|    |           |      |           | 盐渍藻         | 较高 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）   |
|    |           |      |           | 其他盐渍水产品     | 较高 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）   |
|    |           |      | 鱼糜制品      | 预制鱼糜制品      | 较高 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（诱惑红）                                 |
|    |           |      | 熟制动物性水产制品 | 熟制动物性水产制品   | 高  | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）         |
|    |           |      | 生食水产品     | 生食动物性水产品    | 高  | 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）、铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌 |

|    |         |         |        |        |    |  |
|----|---------|---------|--------|--------|----|--|
|    |         |         | 其他水产制品 | 其他水产制品 | 一般 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄）、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、菌落总数   |
| 23 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉     | 淀粉     | 一般 | 铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、葛根素   |
|    |         |         | 淀粉制品   | 粉丝粉条   | 较高 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以 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）、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）、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）、IG <sub>2</sub> +P+IG <sub>3</sub> 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      | 面包     | 面包     | 较高 | 酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以 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）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 |
|    |         |         | 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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌                          |
|    |         |         | 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   |

|    |     |     |              |              |    |   |
|----|-----|-----|--------------|--------------|----|---|
|    |     |     | 糕点           | 糕点           | 较高 | 酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 |
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品       | 腐乳、豆豉、纳豆等    | 较高 | 铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群  |
|    |     |     | 非发酵性豆制品      | 腐竹、油皮及其再制品   | 较高 | 蛋白质、铅（以 Pb 计）、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）  |
|    |     |     |              | 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、诺氟沙星、氧氟沙星、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、蛋白质、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）、菌落总数、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）  |

|    |        |         |                            |   |    |  |
|----|--------|---------|----------------------------|---|----|--|
| 27 | 保健食品   | 保健食品    | 保健食品                       | 保健食品  | 较高 | 氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素 A、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 C、维生素 D、维生素 D <sub>3</sub> 、维生素 E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白 IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅 (Pb)、总砷 (As)、总汞 (Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌                          |
| 28 | 特殊膳食食品 | 婴幼儿辅助食品 | 婴幼儿谷类辅助食品                  | 婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品 | 高  | 能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素 A、维生素 D、维生素 B <sub>1</sub> 、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、烟酸、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅 (以 Pb 计)、无机砷 (以 As 计)、锡 (以 Sn 计)、镉 (以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、硝酸盐 (以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌 |
|    |        |         | 婴幼儿罐装辅助食品                  | 泥 (糊) 状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品                            | 高  | 蛋白质、脂肪、总钠、铅 (以 Pb 计)、无机砷 (以 As 计)、总汞 (以 Hg 计)、锡 (以 Sn 计)、硝酸盐 (以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计)、商业无菌、霉菌  |
|    |        | 营养补充品   | 辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂 | 辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂                            | 高  | 蛋白质、钙、铁、锌、维生素 A、维生素 D、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 K <sub>1</sub> 、烟酸 (烟酰胺)、维生素 B <sub>6</sub> 、叶酸、维生素 B <sub>12</sub> 、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅 (以 Pb 计)、总砷 (以 As 计)、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、硝酸盐 (以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                                       |
|    |        |         | 孕妇及乳母营养补充食品                | 孕妇及乳母营养补充食品   | 高  | 铁、维生素 A、维生素 D、叶酸、维生素 B <sub>12</sub> 、钙、镁、锌、硒、维生素 E、维生素 K、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、烟酸 (烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅 (以 Pb 计)、总砷 (以 As 计)、硝酸盐 (以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计)、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌  |
|    |        |         | 运动营养食品                     | 运动营养食品  | 高  | 咖啡因、肌酸、肽类、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、维生素 C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅 (以 Pb 计)、总砷 (以 As 计)、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌   |

|    |      |                |                |                     |    |   |
|----|------|----------------|----------------|---------------------|----|---|
| 29 | 餐饮食品 | 米面及其制品<br>(自制) | 小麦粉制品(自制)      | 馒头花卷(自制)            | 一般 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)                           |
|    |      |                |                | 包子(自制)              | 一般 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)                           |
|    |      |                |                | 油饼油条(自制)            | 较高 | 铝的残留量(干样品,以Al计)   |
|    |      |                |                | 凉皮(自制)              | 较高 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)  |
|    |      | 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)           | 较高 | N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)   |
|    |      | 调味料(自制)        | 调味料(自制)        | 火锅麻辣烫底料(自制)         | 较高 | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁  |
|    |      | 水产制品(自制)       | 预制水产制品(自制)     | 生食动物性水产品(自制)        | 较高 | 铝的残留量(以即食海蜇中Al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)            | 高  | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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)                              |
|    |      | 餐饮具            | 复用餐饮具          | 复用餐饮具(餐馆自行消毒)       | 高  | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群   |
|    |      |                |                | 复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒) | 较高 | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群   |
|    |      | 焙烤食品(自制)       | 焙烤食品(自制)       | 糕点(自制)              | 一般 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量(干样品,以Al计) |
|    |      | 食用油、油脂及其制品(自制) | 食用油、油脂及其制品(自制) | 煎炸过程用油              | 较高 | 极性组分、酸价(KOH)  |
|    |      | 淀粉制品(自制)       | 粉丝粉条(自制)       | 粉丝粉条(自制)            | 较高 | 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)  |
|    |      | 饮料(自制)         | 饮料(自制)         | 奶茶(自制)              | 较高 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)  |
|    |      | 除上述类别的餐饮食品     |                |                     |    | /   |

|    |         |         |          |                  |    |   |
|----|---------|---------|----------|------------------|----|---|
| 30 | 食品添加剂   | 食品添加剂   | 复配食品添加剂  | 复配食品添加剂          | 较高 | 铅 (Pb)、砷 (以 As 计)、致病性微生物  |
|    |         |         | 食品用香精    | 食品用香精            | 一般 | 砷 (以 As 计) 含量/无机砷含量、菌落总数  |
|    |         |         | 单一食品添加剂  | 明胶               | 较高 | 铬 (Cr)、铅 (Pb)、总砷 (As)、二氧化硫、过氧化物   |
|    |         |         |          | 糖精钠              | 一般 | 糖精钠含量、干燥失重、总砷 (以 As 计)、铅 (Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐   |
|    |         |         |          | 环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素) | 一般 | 环己基氨基磺酸钠含量 (以干基计)、硫酸盐 (以 SO <sub>4</sub> 计)、pH(100g/L 水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值 (100g/L 溶液)、透明度 (以 100g/L 溶液的透光率表示)、重金属 (以 Pb 计)、砷 (As)                                     |
|    |         |         |          | 碳酸钠              | 一般 | 总碱量 (以 Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> 计) (以干基计)、总碱量 (以 Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> 计) (以湿基计)、水不溶物 (以干基计)、氯化物 (以 NaCl 计) (以干基计)、铁 (Fe) (以干基计)、铅 (Pb) (以干基计)、砷 (As) (以干基计) |
|    |         |         |          | 碳酸氢钠             | 一般 | 总碱量 (以 NaHCO <sub>3</sub> 计)、干燥减量、pH(10g/L 水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物 (以 Cl 计)、白度、砷 (As)、重金属 (以 Pb 计)  |
|    |         |         |          | 焦糖色              | 一般 | 吸光度 E <sub>540</sub> (610nm)、氮氮 (以 N 计)、二氧化硫 (以 SO <sub>2</sub> 计)、4-甲基咪唑、总氮 (以 N 计)、总硫 (以 S 计)、总砷 (以 As 计)、铅 (Pb)、总汞 (以 Hg 计)  |
|    |         |         |          | 蜂蜡               | 一般 | 过氧化值, 酸值 (以 KOH 计), 皂化值 (以 KOH 计), 熔程, 甘油和其他多元醇, 铅 (Pb), 巴西棕榈蜡, 纯白地蜡、石蜡及其他蜡, 脂肪、日本蜡、松脂和皂质   |
|    |         |         |          | 红曲米              | 一般 | 水分、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、色价、细度 150 μm (100 目) 通过率、总砷 (以 As 计)、重金属 (以 Pb 计)、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌   |
|    |         |         |          | 红曲红              | 一般 | 色价 E <sub>540</sub> (495±10)nm、干燥减量、铅 (Pb)、砷 (As)   |
|    |         |         |          | 红曲黄色素            | 一般 | 色价 E <sub>540</sub> (476±10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅 (Pb)、总砷 (以 As 计)   |
|    |         |         | 胶基       | 胶基               | 一般 | 铅 (Pb)、总砷 (以 As 计)  |
|    |         |         | 食品工业用酶制剂 | 食品工业用酶制剂         | 一般 | 铅 (Pb)、总砷 (以 As 计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性   |
| 31 | 畜禽肉及副产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉       | 猪肉               | 高  | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类 (总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)   |
|    |         |         |          | 牛肉               | 高  | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)   |
|    |         |         |          | 羊肉               | 高  | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)   |

|        |         |      |                                     |    |   |   |
|--------|---------|------|-------------------------------------|----|---|---|
| 31     | 畜禽肉及副产品 | 禽肉   | 其他畜肉                                | 高  | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星  |   |
|        |         |      | 鸡肉                                  | 高  | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |   |
|        |         |      | 鸭肉                                  | 高  | 呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪  |   |
|        |         |      | 其他禽肉                                | 高  | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪   |   |
|        |         | 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、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、氯丙嗪   |   |
|        |         |      | 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、环丙氨嗪  |   |
|        |         |      | 猪肾                                  | 高  | 呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶   |   |
|        |         |      | 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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 |    |   |   |
| 禽副产品   | 鸡肝      | 高    | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪  |    |   |   |
|        | 其他禽副产品  | 高    | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星、环丙氨嗪       |    |   |   |
| 32     | 蔬菜      | 蔬菜   | 豆芽                                  | 较高 | 铅（以 Pb 计）、4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以 SO <sub>2</sub> 计）、总汞（以 Hg 计）                                       |   |
|        |         |      | 鲜食用菌                                | 较高 | 镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯   |   |
|        |         |      | 鳞茎类蔬菜                               | 葱  | 较高  | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷  |
|        |         |      |                                     | 韭菜 | 较高  | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 芸薹属类蔬菜 | 菜薹      | 较高   | 镉（以 Cd 计）、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺  |    |   |   |

|      |    |   |                  |    |  |  |    |   |
|------|----|---|------------------|----|--|--|----|---|
|      |    | 叶菜类蔬菜   | 菠菜               | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷   |  |    |   |
|      |    |   | 大白菜              | 较高 | 镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷  |  |    |   |
|      |    |   | 普通白菜（小白菜、小油菜、青菜） | 较高 | 镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷                 |  |    |   |
|      |    |   | 芹菜               | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、氧乐果、乙酰甲胺磷   |  |    |   |
|      |    |   | 茄果类蔬菜            | 辣椒 | 较高   | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 |    |   |
|      |    |   | 32               | 蔬菜 | 茄果类蔬菜  | 茄子   | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡啶醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
|      |    |   |                  |    |  | 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、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、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   | 菜豆   | 较高 | 倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷                    |
| 豇豆   | 较高 | 阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 |                  |    |  |  |    |   |
| 食荚豌豆 | 较高 | 阿维菌素、吡啶醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷   |                  |    |  |  |    |   |

|    |     |     |           |     |    |  |
|----|-----|-----|-----------|-----|----|--|
|    |     |     | 根茎类和薯芋类蔬菜 | 马铃薯 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷  |
|    |     |     |           | 甘薯  | 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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪、杀扑磷  |
|    |     |     |           | 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、   |
|    |     |     |           | 姜   | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量            |
|    |     |     |           | 萝卜  | 较高 | 铅（以 Pb 计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果  |
|    |     |     |           | 山药  | 较高 | 铅（以 Pb 计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威  |
| 33 | 水产品 | 水产品 | 淡水产品      | 淡水鱼 | 高  | 挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西洋、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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、氧氟沙星、诺氟沙星                                 |
|    |     |     |           | 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  |
|    |     |     | 海水产品      | 海水鱼 | 高  | 挥发性盐基氮、组胺、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星 |
|    |     |     |           | 海水虾 | 高  | 挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、诺氟沙星               |
|    |     |     |           | 海水蟹 | 高  | 镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物  |
|    |     |     |           | 贝类  | 贝类 | 高  |
|    |     |     | 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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星                                  |
| 34 | 水果类 | 水果类 | 仁果类水果     | 苹果  | 较高 | 敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇  |

|  |           |  |     |    |   |
|--|-----------|--|-----|----|---|
|  |           |  | 梨   | 较高 | 吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷                  |
|  | 核果类水果     |  | 枣   | 较高 | 多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）  |
|  |           |  | 桃   | 较高 | 苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺                                  |
|  |           |  | 油桃  | 较高 | 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 | 较高 | 苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯 |
|  |           |  | 柚   | 较高 | 水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威   |
|  |           |  | 柠檬  | 较高 | 多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱   |
|  |           |  | 橙   | 较高 | 丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷            |
|  | 浆果和其他小型水果 |  | 葡萄  | 较高 | 苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脞、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑       |
|  |           |  | 草莓  | 较高 | 阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷   |
|  |           |  | 猕猴桃 | 较高 | 敌敌畏、多菌灵、氯吡脞、氧乐果   |
|  |           |  | 桑葚  | 较高 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵          |
|  | 热带和亚热带水果  |  | 香蕉  | 较高 | 苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺                            |
|  |           |  | 芒果  | 较高 | 苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮   |
|  |           |  | 火龙果 | 较高 | 氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪   |
|  |           |  | 荔枝  | 较高 | 多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、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、吡唑醚菌酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果              |
|  |           |  | 杨梅  | 较高 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果、啶虫脒  |
|  |           |  | 龙眼  | 较高 | 二氧化硫残留量、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果   |

|    |           |           |           |      |    |   |
|----|-----------|-----------|-----------|------|----|---|
|    |           |           |           | 橄榄   | 较高 | 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、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷                               |
|    |           |           |           | 番木瓜  | 较高 | 噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷   |
| 34 | 水果类       |           | 瓜果类水果     | 西瓜   | 较高 | 克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑   |
|    |           |           |           | 甜瓜类  | 较高 | 克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷  |
| 35 | 鲜蛋        | 鲜蛋        | 鲜蛋        | 鸡蛋   | 高  | 甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利 |
|    |           |           |           | 其他禽蛋 | 高  | 呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素  |
| 36 | 豆类        | 豆类        | 豆类        | 豆类   | 一般 | 铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A、吡虫啉、环丙唑醇  |
| 37 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果 | 一般 | 酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、二氧化硫残留量、吡虫啉  |
|    |           |           |           | 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 B <sub>1</sub> 、噻虫嗪、噻虫胺    |

## 附件 3

## 2025 年食用农产品必检品种、项目表

| 食品亚类（二级） | 食品品种（三级）  | 食品细类（四级） | 必检项目                               | 可选项目   | 备注 |
|----------|-----------|----------|------------------------------------|--|----|
| 畜禽肉及副产品  | 畜肉        | 猪肉       | 恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啉                  | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、替米考星、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）、林可霉素        |    |
|          |           | 牛肉       | 克伦特罗、磺胺类（总量）                       | 挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、甲氧苄啉、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       | 氯霉素                                | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、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）                            |    |
|          | 禽肉        | 鸡肉       | 氟苯尼考、多西环素、尼卡巴嗪                     | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啉、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |    |
| 蔬菜       | 豆类蔬菜      | 菜豆       | 噻虫胺                                | 倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷、甲胺磷、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、多菌灵、克百威、水胺硫磷                                     |    |
|          |           | 豇豆       | 倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪                        | 灭蝇胺、啉虫脒、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、乐果、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、乙酰甲胺磷、三唑磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、     |    |
|          |           | 食荚豌豆     | 噻虫胺、多菌灵                            | 阿维菌素、氧乐果、毒死蜱、灭蝇胺、烯酰吗啉、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷  |    |
|          | 豆芽        | 豆芽       | 4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA） | 亚硫酸盐（以 SO <sub>2</sub> 计）、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）   |    |
|          | 根茎类和薯芋类蔬菜 | 姜        | 噻虫胺、铅（以 Pb 计）、毒死蜱、噻虫嗪、吡虫啉          | 吡唑醚菌酯、甲胺磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、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、甲拌磷、氯唑磷、敌敌畏、克百威、六六六                     |    |
|          |           | 山药       | 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐                          | 毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以 Pb 计）、涕灭威  |    |
|          |           | 芋        | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）                | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯  |    |

| 食品亚类（二级） | 食品品种（三级） | 食品细类（四级）       | 必检项目                       | 可选项目  | 备注  |
|----------|----------|----------------|----------------------------|---|---|
| 蔬菜类      | 鳞茎类蔬菜    | 葱              | 噻虫嗪                        | 乙酰甲胺磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、丙环唑、水胺硫磷、戊唑醇、甲基异柳磷、氧乐果、镉（以 Cd 计）、甲拌磷、克百威、铅（以 Pb 计）、三唑磷  |   |
|          |          | 韭菜             | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯              | 三氯杀螨醇、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、六六六、克百威、铅（以 Pb 计）、甲拌磷、多菌灵、氧乐果、阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、乙酰甲胺磷、敌敌畏、甲胺磷、腐霉利、三唑磷、水胺硫磷、二甲戊灵、乐果、氟虫腈   |   |
|          | 茄果类蔬菜    | 辣椒             | 毒死蜱、镉（以 Cd 计）、噻虫胺、倍硫磷、啶虫脒  | 氟吡菌胺、苯醚甲环唑、呋虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、联苯菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乐果、甲拌磷、氟虫腈、三唑磷、噻虫嗪、水胺硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、甲胺磷、铅（以 Pb 计）、杀扑磷、乙酰甲胺磷、丙溴磷                                       |   |
|          |          | 茄子             | 镉（以 Cd 计）、噻虫胺              | 铅（以 Pb 计）、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷   |   |
|          |          | 甜椒             | 噻虫胺                        | 阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、毒死蜱、噻虫嗪、镉（以 Cd 计）、吡唑醚菌酯、氧乐果、克百威  |   |
|          | 叶菜类蔬菜    | 芹菜             | 毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷                | 氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、阿维菌素、苯醚甲环唑、辛硫磷、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、水胺硫磷、克百威、氟虫腈、腈菌唑、敌敌畏、甲基异柳磷、啶虫脒、百菌清、乐果、乙酰甲胺磷、二甲戊灵、三氯杀螨醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯                                 |   |
|          | 水产品      | 淡水产品           | 淡水鱼                        | 恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、氧氟沙星   | 挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、沙拉沙星、甲氧苄啉、氟苯尼考、甲硝唑、诺氟沙星、培氟沙星 |
| 海水产品     |          | 海水虾            | 二氧化硫残留量                    | 挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、诺氟沙星  |   |
|          |          | 海水鱼            | 恩诺沙星                       | 挥发性盐基氮、组胺、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啉、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星   |   |
| 其他水产品    |          | 其他水产品（重点品种：牛蛙） | 恩诺沙星 <sup>a</sup> 、呋喃西林代谢物 | 镉（以 Cd 计） <sup>b</sup> 、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量） <sup>a</sup> 、氟苯尼考 <sup>a</sup> 、甲硝唑 <sup>a</sup> 、氧氟沙星 <sup>a</sup> 、诺氟沙星 <sup>a</sup> | a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测；b.  |

| 食品亚类（二级） | 食品品种（三级）  | 食品细类（四级）  | 必检项目                       | 可选项目   | 备注  |                           |
|----------|-----------|-----------|----------------------------|--|---|---------------------------|
|          |           |           |                            |  | 限头足类、腹足类、棘皮类检测。   |                           |
| 水果类      | 柑橘类水果     | 柑、橘       | 苯醚甲环唑、联苯菊酯                 | 丙溴磷、克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯 |   |                           |
|          |           | 橙         | 联苯菊酯、氯唑磷                   | 丙溴磷、克百威、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、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷          |   |                           |
|          |           | 柚         | 氯唑磷                        | 水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、克百威  |   |                           |
|          | 浆果和其他小型水果 | 猕猴桃       | 氯吡脞                        | 敌敌畏、多菌灵、氧乐果  |   |                           |
|          |           | 桑葚        | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵                          |   |                           |
|          | 热带和亚热带水果  | 荔枝        | 吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯        | 多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果                       |   |                           |
|          |           | 芒果        | 吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑        | 氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮  |   |                           |
|          |           | 香蕉        | 吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑            | 苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺                                 |   |                           |
|          |           | 杨梅        | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果、啶虫脒                  |   |                           |
|          |           | 龙眼        | 二氧化硫残留量                    | 克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果  |   |                           |
|          |           | 番木瓜       | 噻虫胺、噻虫嗪                    | 乙酰甲胺磷  |   |                           |
|          | 鲜蛋        | 鲜蛋        | 鸡蛋                         | 甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素  | 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、地克珠利、托曲珠利 |                           |
|          | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干籽类                       | 酸价（以脂肪计）(KOH)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> (重点品种：花生)                                   | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、噻虫嗪、噻虫胺                      | 仅花生检测黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> |

| 食品亚类（二级）  | 食品品种（三级） | 食品细类（四级） | 必检项目 | 可选项目 | 备注 |
|---|----------|----------|------|------|----|
| <p>注：1. 部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计，以孔雀石绿表示；磺胺类（总量）包含的具体磺胺药物按国家食品安全监督抽检实施细则（2025 年版）中相应食品类别要求检验。</p> <p>2. 酸价、过氧化值依据 GB19300 判定时，样品前处理按该标准附录 B 规定；脂肪含量低的莲子、板栗类等食品，其酸价、过氧化值不作要求；其中芝麻的酸价不纳入 2025 年监督抽检。</p> <p>3. 海水蟹、虾蛄中镉（以 Cd 计）仅限生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的产品检测。</p> <p>4. 可选项目选择原则：①金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；鉴于检测方法等问题，虾、蟹中呋喃西林代谢物不纳入监督抽检。②可选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情等情况选择，如在本表可选项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在 GB 2763-2021、GB 2763.1-2022 标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法；兽药项目在 GB 31650-2019、GB 31650.1-2022 有该动物类别相应组织部位的允许限量，或农业农村部公告 250 号有禁用要求，且有适用检测方法（检测范围应包含该动物及相应组织部位），符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。</p> <p>5. 因生干籽类细类中包含除重点品种花生外的其他生干籽类产品，其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鲑鱼外的其他水产品，因此“国抽信息系统”不作必检项限制，但各承检机构应按承检区域必检项目要求实施检验，不得漏检漏报。</p> <p>6. 抽样前，应制定抽样方案，抽取样品量、检验及复检备份所需样品量应根据采用的检测方法标准要求确定。</p> |          |          |      |      |    |

## 二、项目商务要求

- 1.服务期限：2026 年 3 月 31 日前完成所有抽检项目；
- 2.项目实施地点：采购人指定地点；
- 3.质量要求：符合国家相关行业质量合格标准，符合采购人采购需求标准
- 4.付款方式：项目全部抽检完毕，平台验收合格后支付合同全部金额 100%。

## 第三章 供应商须知

## 供应商须知表

| 条款名称   | 内 容   |
|--------|---|
| 项目属性   | <input checked="" type="checkbox"/> 服务<br><input type="checkbox"/> 货物<br><input type="checkbox"/> 工程  |
| 科研仪器设备 | 是否属于科研仪器设备采购项目：<br><input type="checkbox"/> 是<br><input checked="" type="checkbox"/> 否  |
| 现场考察   | <input checked="" type="checkbox"/> 不组织<br><input type="checkbox"/> 组织，考察时间：__年__月__日__点__分<br>考察地点：_____。  |
| 磋商前答疑会 | <input checked="" type="checkbox"/> 不召开<br><input type="checkbox"/> 召开，召开时间：__年__月__日__点__分<br>召开地点：_____。  |
| 中小企业   | 1、本项目采购标的按照中小企业划分标准属于 <u>其他未列明行业</u> ；<br><input type="checkbox"/> 本项目专门面向中小企业采购。<br><input checked="" type="checkbox"/> 本项目小微企业价格折扣比例 <u>20</u> %。<br>2、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、采购代理机构将随中标结果公开成交供应商的《中小企业声明函》。                   |
| 磋商报价   | 磋商报价的特殊规定：<br><input checked="" type="checkbox"/> 无<br><input type="checkbox"/> 有，具体情形：_____。   |
| 项目预算   | 一标段招标控制价：<br>小写：240000.00 元<br>大写：贰拾肆万整<br>二标段招标控制价：<br>小写：240000.00 元<br>大写：贰拾肆万整<br>三标段招标控制价：<br>小写：240000.00 元<br>大写：贰拾肆万整<br>四标段招标控制价：<br>小写：240000.00 元<br>大写：贰拾肆万整<br>五标段招标控制价：<br>小写：240000.00 元<br>大写：贰拾肆万整<br>注：供应商的投标报价不得超过招标控制价，否则按废标处理。 |
| 质量要求   | 符合国家相关行业质量合格标准，符合采购人采购需求标准  |
| 合同履行期限 | 2026 年 3 月 31 日前完成所有抽检项目  |
| 响应有效期  | 开标之日起 60 日历日  |

|                    |  |
|--------------------|--|
| 供应商资格要求<br>(须同时满足) | 详见竞争性磋商公告  |
| 磋商保证金              | 本项目不收投标保证金。  |
| 履约保证金              | 本项目免收履约保证金。  |
| 响应文件数量             | 电子响应文件：1 份   |
| 电子投标文件递交           | 1、供应商应需要使用“新点响应文件制作软件”制作(加密电子响应文件格式后缀为.nytf)。供应商上传时必须得到系统“上传 成功”的确认回复，并认真检查电子响应文件是否完整、正确。递交网址： <a href="http://ggzyjy.tanghe.gov.cn">http://ggzyjy.tanghe.gov.cn</a><br>2、供应商的电子响应文件应在磋商文件规定的磋商截止时间前到达交易系统。逾期到达交易系统的电子响应文件视为放弃本次磋商。<br>3、供应商所递交的电子响应文件在磋商截止时间之后不予退回。 |
| 上传截止时间             | 2025 年 5 月 23 日 09 时 00 分（北京时间）。   |
| 响应文件开启时间           | 2025 年 5 月 23 日 09 时 00 分（北京时间）。   |
| 评标方法               | 综合评分法  |
| 确定中标人              | 采购人是否委托磋商小组直接确定成交人： <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否   |
| 代理费                | <input type="checkbox"/> 集中采购机构不收费<br>收费对象： <input type="checkbox"/> 采购人 <input checked="" type="checkbox"/> 中标人<br>收费标准：代理机构与采购人商定,参照豫招协【2023】002号文规定的招标代理服务收费计算标准，中标、成交供应商在领取中标通知书时一次性向代理机构缴纳。   |
| 解释权                | 构成本磋商文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；如有不明确或不一致，构成合同文件组成内容的，以合同文件约定内容为准，且以专用合同条款约定的合同文件优先顺序解释；除磋商文件中有特别规定外，仅适用于招标投标阶段的规定，按磋商公告、供应商须知、评审办法、磋商文件格式的先后顺序解释；同组成文件中就同一事项的规定或约定不一致的，以编排顺序在后者为准；同一组成文件不同版本之间有不一致的，以形成时间在后者为准。按本款前述规定仍不能形成结论的，由招标人负责解释。                                   |
| 供应商提出问题的截止时间       | 递交响应性文件的截止之日5日前  |
| 其他说明               | “招标人”与“采购人”，“投标人”与“供应商”按照同一意思理解。   |

## 供应商须知

### 一、说 明

#### 1. 采购人、采购代理机构、供应商、联合体

1.1 采购人、采购代理机构：指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织，及其委托的采购代理机构。本项目采购人、采购代理机构见第一章《竞争性磋商公告》。

1.2 供应商（也称申请人）：指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

1.3 联合体：指两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购。

#### 2. 资金来源、项目属性、科研仪器设备采购

2.1 资金来源为财政性资金。

2.2 项目属性见《供应商须知表》。

2.3 是否属于科研仪器设备采购见《供应商须知表》。

#### 3. 现场考察、开标前答疑会

3.1 若《供应商须知表》中规定了组织现场考察、召开磋商前答疑会，则供应商应按要求在规定的的时间和地点参加。

3.2 由于未参加现场考察或磋商前答疑会而导致对项目实际情况不了解，影响响应文件编制、磋商报价准确性、综合因素响应不全面等问题的，由供应商自行承担不利评审后果。

#### 4. 政府采购政策（包括但不限于下列具体政策要求）

##### 4.1 采购本国货物、工程和服务

4.1.1 政府采购应当采购本国货物、工程和服务。但有《中华人民共和国政府采购法》第十条规定情形的除外。

4.1.2 本项目如接受非本国货物、工程、服务参与磋商，则具体要求见第二章《采购需求》。

4.1.3 进口产品指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品，包括已经进入中国境内的进口产品。关于进口产品的相关规定依据《政府采购进口产品管理办法》（财库〔2007〕119号文）、《关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》（财办库〔2008〕248号文）以及南阳市财政局的具体规定。

##### 4.2 中小企业、监狱企业及残疾人福利性单位

4.2.1 中小企业定义：

4.2.1.1 中小企业是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。关于中小企业的相关规定依据《中华人民共和国中小企业促进法》《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）、《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《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）执行。

4.2.1.2 供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：

（1）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；

（2）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；

（3）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《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。

4.2.1.3 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，不享受中小企业扶持政策。

4.2.1.4 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。

4.2.2 在政府采购活动中，监狱企业视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等政府采购促进中小企业发展的政府采购政策。监狱企业定义：是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地（设区的市）监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。

4.2.3 在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位定义：享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

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

4.2.3.2 依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

4.2.3.3 为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、医疗、失业、工伤和生育等社会保险费；

4.2.3.4 通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县的月最低工资标准的工资；

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

4.2.3.6 前款所称残疾人是指法定劳动年龄内，持有《中华人民共和国残疾人证》或者《中华人民共和国残疾军人证（1至8级）》的自然人，包括具有劳动条件和劳动意愿的精神残疾人。在职职工人数是指与残疾人福利性单位建立劳动关系并依法签订劳动合同或服务协议的雇员人数。

4.2.4 本项目是否专门面向中小企业预留采购份额见第一章《竞争性磋商公告》。

4.2.5 采购标的对应的中小企业划分标准所属行业见《供应商须知表》。

4.2.6 小微企业价格评审优惠的政策调整：见第四章《评审程序、评审方法和评审标准》。

#### 4.3 政府采购节能产品、环境标志产品

4.3.1 政府采购节能产品、环境标志产品实施品目清单管理。财政部、中华人民共和国国家发展和改革委员会、生态环境部等部门根据产品节能环保性能、技术水平和市场成熟程度等因素，确定实施政府优先采购和强制采购的产品类别及所依据的相关标准规范，以品目清单的形式发布并适时调整。依据品目清单和认证证书实施政府优先采购和强制采购。

4.3.2 采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，采购人及其委托的采购代理机构依据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，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。关于政府采购节能产品、环境标志产品的相关规定依据《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）。

4.3.3 如本项目采购产品属于实施政府强制采购品目清单范围的节能产品，则供应商所报产品必须获得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，**否则响应无效；**

4.3.4 非政府强制采购的节能产品或环境标志产品，依据品目清单和认证证书实施政府优先采购。优先采购的具体规定见第四章《评审程序、评审方法和评审标准》。（如涉及）。

#### 4.4 正版软件

4.4.1 依据《财政部、中华人民共和国国家发展和改革委员会、信息产业部关于印发无线局域网产品政府采购实施意见的通知》（财库〔2005〕366号），采购无线局域网产品和含有无线局域网功能的计算机、通信设备、打印机、复印机、投影仪等产品的，优先采购符合国家无线局域网安全标准（GB 15629.11/1102）并通过国家产品认证的产品。其中，国家有特殊信息安全要求的项目必须采购认证产品，否则响应无效。财政部、中华人民共和国国家发展和改革委员会、信息产业部根据政府采购改革进展和无线局域网产品技术及市场成熟等情况，从国家指定的认证机构认证的生产厂商和产品型号中确定优先采购的产品，并以无线局域网认证产品政府采购清单（以下简称清单）的形式公布。清单中新增认证产品厂商和型号，由财政部、中华人民共和国国家发展和改革委员会、信息产业部以文件形式确定、公布并适时调整。

4.4.2 各级政府部门在购置计算机办公设备时，必须采购预装正版操作系统软件的计算机产品，相关规定依据《国家版权局、信息产业部、财政部、国务院机关事务管理局关于政府部门购置计算机办公设备必须采购已预装正版操作系统软件产品的通知》（国权联〔2006〕1号）、《国务院办公厅关于进一步做好政府机关使用正版软件工作的通知》（国办发〔2010〕47号）、《财政部关于进一步做好政府机关使用正版软件工作的通知》（财预〔2010〕536号）。

#### 4.5 网络安全专用产品

4.5.1 所投产品属于列入《网络关键设备和网络安全专用产品目录》的网络安全专用产品，应当在国家互联网信息办公室会同工业和信息化部、公安部、国家认证认可监督管理委员会统一公布和更新的符合要求的网络关键设备和网络安全专用产品清单中。

#### 4.6 采购需求标准

4.6.1 商品包装、快递包装政府采购需求标准（试行）为助力打好污染防治攻坚战，推广使用绿色包装，根据财政部关于印发《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）》的通知（财办库〔2020〕123号），本项目如涉及商品包装和快递包装的，则其具体要求见第二章《采购需求》。

#### 4.6.2 绿色数据中心政府采购需求标准（试行）

为加快数据中心绿色转型，根据财政部、生态环境部、工业和信息化部关于印发《绿色数据中心政府采购需求标准（试行）》的通知（财库〔2023〕7号），本项目如涉及绿色数据中心，则具体要求见第二章《采购需求》。

### 5. 采购费用

供应商应自行承担所有与准备和参加本次采购有关的费用，无论磋商的结果如何，采购人或采购代理机构在任何情况下均无承担这些费用的义务和责任。

### 6、采购范围及适用法律

6.1 本次采购适用的法律、法规为《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》《财政部关于竞争性磋商采购方式管理暂行办法有关问题的补充通知》《中华人民共和国民法典》以及其他相关政府采购法律法规。

6.2 “监督管理部门”是指唐河县财政局。

6.3 “货物”指供应商按采购文件规定，须向采购人提供的与本次采购相关的    。

6.4 “服务”指采购文件规定供应商应承担的采购要求内的所有服务。

## 二、竞争性磋商文件

### 7. 竞争性磋商文件构成

### 7.1 竞争性磋商文件包括以下部分：

- 第一章 竞争性磋商公告
- 第二章 采购需求
- 第三章 供应商须知
- 第四章 评审程序、评审方法和评审标准
- 第五章 政府采购合同（草稿）
- 第六章 响应文件格式

7.2 供应商应认真阅读竞争性磋商文件的全部内容。供应商应按照竞争性磋商文件要求提交响应文件并保证所提供的全部资料的真实性，并对竞争性磋商文件做出实质性响应，否则响应无效。

### 8. 对竞争性磋商文件的澄清或修改

8.1 采购人或采购代理机构可用补充文件的方式修正竞争性磋商文件，补充文件内容以公告的形式告知所有竞争性磋商文件收受人，该补充文件将成为竞争性磋商文件的组成部分，并替代所修正的部分。

8.2 采购人或采购代理机构可以酌情延长上传截止时间，并将此变更以公告形式通知所有竞争性磋商文件收受人。

8.3 澄清或者修改的内容为竞争性磋商文件的组成部分，并对所有获取竞争性磋商文件的潜在供应商具有约束力。澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，将在提交首次响应文件截止之日5日前，以书面形式（必须在原公告发布媒体上发布公告）通知所有获取磋商文件的供应商；不足5日的，将顺延上传响应文件截止时间。

8.4 政府采购项目实行网上受理，开标前所有信息保密。因此，采购人或采购代理机构发布的一切公告信息（包括采购公告、变更公告、澄清公告等）均在“河南省政府采购网”“唐河县公共资源交易中心网”等媒体发布，请潜在供应商随时查询有关公告信息。若因潜在供应商没有及时查看到公告信息而造成的失误，责任自负。

8.5 供应商应关注是否有发布最新的澄清更正公告和更正的最新磋商文件（电子答疑文件），如有则需下载最新的磋商文件，并在此基础上制作最新的响应文件并上传。

## 三、响应文件的编制

### 9. 响应范围、竞争性磋商文件中计量单位的使用及磋商语言

9.1 本项目如划分采购包，供应商可以对本项目的其中一个采购包进行响应，也可同时对多个采购包进行响应。供应商应当对所参与采购包对应第二章《采购需求》所列的全部内容进行响应，不得将一个采购包中的内容拆分响应，否则其对该采购包的响应将被认定为无效响应。

9.2除竞争性磋商文件有特殊要求外，本项目磋商所使用的计量单位，应采用中华人民共和国法定计量单位。

9.3除专用术语外，响应文件及来往函电均应使用中文书写。必要时专用术语应附有中文解释。供应商提交的支持资料和已印制的文献可以用外文，但相应内容应附有中文翻译本，在解释响应文件时以中文翻译本为准。未附中文翻译本或翻译本中文内容明显与外文内容不一致的，其不利后果由供应商自行承担。

## 10. 响应文件构成

10.1供应商应当按照竞争性磋商文件的要求编制响应文件，并对其提交的响应文件的真实性、合法性承担法律责任。响应文件的部分格式要求，见第六章《响应文件格式》。

10.2对于竞争性磋商文件中标记了实质性格式文件的，供应商不得改变格式中给定的文字所表达的含义，不得删减格式中的实质性内容，不得对应当填写的空格不填写或不实质性响应，否则响应无效。未标记实质性格式的文件和竞争性磋商文件未提供格式的内容，可由供应商自行编写。

10.3 电子响应文件应使用 CA 数字证书生成并在截止时间前上传其加密版本，根据磋商文件中规定的下载平台要求，具体详见《投标文件制作工具操作手册》。否则，被视为无效响应文件，将被平台系统拒绝。

10.4 第四章《评审程序、评审方法和评审标准》中涉及的证明文件。

10.5 对照第二章《采购需求》，说明所提供货物、服务或工程已对第二章《采购需求》做出了响应，或申明与第二章《采购需求》的偏差和例外。如第二章《采购需求》中要求提供证明文件的，供应商应当按具体要求提供证明文件。

10.6 供应商编制响应文件时，涉及营业执照、资质、业绩、财务、社保、纳税及各类证书、报告等内容，必须是原件的扫描件。

10.7 供应商认为应附的其他材料。

## 11. 报价

11.1 报价均以人民币报价。

11.2 供应商的报价应包括为完成本项目所发生的一切费用和税费，采购人将不再支付报价以外的任何费用。供应商的报价应包括但不限于下列内容，磋商文件中有特殊规定的，从其规定。

11.2.1 所投货物及标准附件、备品备件、专用工具等的出厂价（包括已在中国国内的进口货物完税后的仓库交货价、展室交货价或货架交货价）和运至最终目的地的运输费和保险费，安装调试、检验、技术服务、培训、质量保证、售后服务、税费等；报价时应详细列出所投产品的生产厂商、品牌、型号、单价、数量、总价等。

11.2.2 服务项目按照磋商文件要求完成本项目的全部相关费用。

11.3 采购人不得向供应商索要或者接受其给予的赠品、回扣或者与采购无关的其他商品、服务。

11.4 供应商不能提供任何有选择性或可调整的报价（竞争性磋商文件另有规定的除外），否则其响应无效。

11.5 本项目将按供应商所提交的单价和总价来支付本项目所需的费用。对供应商没有填写单价和总价的内容,将被认为这些项目费用已包括在报价中。

11.6 磋商结束，供应商进行网上最终报价。

11.7 本次采购设有预算，供应商最终报价超过预算的，磋商小组将不予评议。

11.8 供应商的所有报价不得低于成本恶意竞争。

评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其(远程评标在线说明)提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

(1) 投标人的说明材料应当按照国家财务会计制度的规定要求，逐项就提供的货物、工程和服务的主营业务成本、税金及附加、销售费用、管理费用、财务费用、培训费用、售后服务等成本构成事项详细陈述。

(2) 投标人答复后，评标委员会应当结合采购项目采购需求、专业实际情况、财务状况报告、与其他投标人比较情况等就投标人说明进行审查评价。

## 12. 响应有效期

12.1 响应文件应在本竞争性磋商文件《供应商须知表》中规定的响应有效期内保持有效，响应有效期少于磋商文件规定期限的，其响应无效。成交人的响应有效期延长至项目验收合格之日。

12.2、特别情况下，采购代理机构、采购人可于响应有效期满之前要求供应商同意延长有效期，要求与答复均为书面形式。供应商可以拒绝上述要求。对于同意该要求的供应商，既不要求也不允许其修改响应文件。

## 13. 响应文件的签署、盖章

13.1 电子响应文件必须在规定签章处电子签章或手写签字后扫描上传进响应文件。

13.2 竞争性磋商文件要求盖章的内容，一般通过 CA 加盖电子签章。

# 四、响应文件的提交

## 14. 响应文件的提交

14.1 电子响应文件的提交是指使用唐河县公共资源交易中心网上交易系统在上截止时间内完成制作软件生成的加密电子响应文件的上传。未在上传截止时间前完成上传的，视为逾期提

交。逾期提交的响应文件不予受理。

14.2 采购人及采购代理机构拒绝接受通过电子交易平台以外任何形式提交的响应文件。

### **15. 响应文件上传截止时间**

15.1 供应商应在竞争性磋商文件要求响应文件上传截止时间前，将电子响应文件提交至电子交易平台。

### **16. 响应文件的修改与撤回**

16.1 在采购文件规定的电子响应文件上传截止时间前，供应商可以修改或撤回已上传的电子响应文件，最终电子响应文件以上传截止时间前完成上传至唐河县公共资源交易电子交易平台最后一份加密电子响应文件为准。上传截止时间之后，供应商不得修改或撤回电子响应文件。

## 第四章 评审程序、评审方法和评审标准

### 一、编制、确认竞争性磋商文件

采购人或采购代理机构根据采购项目特点和采购实际需求编制竞争性磋商文件，编制的竞争性磋商文件应由采购人审核并确认。

### 二、发布竞争性磋商公告，邀请供应商参加磋商

竞争性磋商文件经采购人书面确认后，将在指定媒体和唐河县公共资源交易中心网发布竞争性磋商公告。供应商按照公告和竞争性磋商文件要求制作并递交响应文件。

### 三、组建磋商小组

根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》《财政部关于竞争性磋商采购方式管理暂行办法有关问题的补充通知》的规定和采购项目的特点组建竞争性磋商小组，竞争性磋商小组由采购人代表和评审专家共 3 人以上单数组成，其中评审专家人数不得少于磋商小组成员总数的 2/3。评审专家应当从政府采购评审专家库内相关专业的专家名单中随机抽取。技术复杂、专业性强的采购项目，评审专家中应当包含 1 名法律专家。

竞争性磋商小组负责对响应文件进行评审、质疑、评估、比较、评分，组织磋商和最后报价。

评审专家应当严格遵守评审工作纪律，按照客观、公正、审慎的原则，根据磋商文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审。

评审专家应当在评审报告上使用本人 CA 锁进行签章，对自己的评审意见承担法律责任。对需要共同认定的事项存在争议的，按照少数服从多数的原则做出结论。对评审报告有异议的，应当在评审报告上签署不同意见并说明理由，否则视为同意评审报告。

评审活动结束后，按照《河南省政府采购评审专家劳务报酬支付标准》的通知（豫财购〔2017〕9 号）的规定，发放劳务报酬。

评审专家未完成评审工作擅自离开评审现场，或者在评审活动中有违法违规行为的，不得获取劳务报酬和报销异地评审差旅费。评审专家以外的其他人员不得获取评审劳务报酬。

### 四、解密电子响应文件

供应商解密：供应商制作电子响应文件时，必须使用本单位的 CA 进行加密，供应商在解密前须自行检查 CA 的有效性。解密时未在开启响应文件时间后 30 分钟内进行解密成功的视为撤销其响应文件（因电子开标系统原因除外）。

### 五、评审

磋商小组对供应商提交的响应文件进行评审。主要对响应文件的有效性、完整性和响应程度进行审查，具体包括：

## 1. 资格性审查

| 序号 | 审查因素                     | 审查内容   | 备注   |
|----|--------------------------|--|--|
| 1  | 满足第一章《竞争性磋商公告》供应商具备的资格要求 | <p>1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；</p> <p>2、落实政府采购政策满足的资格要求：<br/>本项目执行扶持中小企业、监狱企业和残疾人福利性单位发展的政策</p> <p>3、本项目的特定资格要求</p> <p>（1）供应商需具有独立承担民事责任的能力以及有效的营业执照；</p> <p>（2）供应商参加政府采购活动近三年内，在经营活动中没有重大违纪记录的书面声明；</p> <p>（3）供应商具有食品检验机构资质认定证书（CMAF）或标识含食品的资质认定计量认定证书（CMA），且证书合法有效；</p> <p>（4）具有保证检验检测质量、按照规定时限完成检验检测任务、提供良好的检验检测相关服务的能力（自行承诺）；</p> <p>（5）具备与其检测项目、检品数量相适应的人员、仪器设备、环境设施及辅助用品、具备所有检验项目指定检验方法执行的检验检测能力及风险研判能力；具备与检验检测工作相适应、有效运行的质量管理体系（自行承诺）；</p> <p>（6）具有开展食品安全抽检所必需的抽样设备和技术能力，拥有独立的专业抽样队伍，具备抽样、送样的能力；按工作需要具备满足样品储运条件的设备和车辆。具备与检验检测工作相适应的人员、仪器设备与设施（自行承诺）；</p> <p>（7）供应商须具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：供应商需提供 2023 年或 2024 年度财务报表或财务审计报告（若成立不足一年的公司，则提供成立月份以来的企业财务报表）；</p> <p>（8）供应商依法缴纳税收（提供近一年内任意三个月完税证明或缴税凭证）和社会保障资金（提供近一年内任意三个月的社保缴纳凭证或社保缴费记录）。依法免税或不需要缴纳社会保障资金的供应商，应提供相应证明文件；</p> <p>（9）具有出具经电子签名检验报告并能够与相应信息系统做好数据对接的能力，具有食品安全分析研判能力和食品安全应急处置能力，能够按照规定时限完成检验检测任务，并及时填报相应的抽检信息平台（自行承诺）；</p> <p>（10）根据《关于在政府采购活动中查询和使用信用记录有关问题的通知》（财库【2016】125 号）、豫财购（2016）15 号的规定，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，拒绝参与本项目政府采购活动（查询渠道：“信用中国”网站、中国政府采购网，开标时提供相关网站查询截图）；</p> <p>（11）本项目不接受联合体投标，不允许转包和分包</p> | <p>供应商为企业（包括合伙企业、个体工商户）的，应提供有效的营业执照；</p> <p>供应商为事业单位的，应提供有效的事业单位法人证书；</p> <p>供应商是非企业机构的，应提供有效的执业许可证、登记证书等证明文件；</p> <p>供应商是自然人的，应提供有效的自然人身份证明。</p> <p>分支机构参加采购的，应提供该分支机构或其所属法人/其他组织的相应证明文件；同时还应提供其所属法人/其他组织出具的授权其参与本项目的授权书（格式自拟，须加盖其所属法人/其他组织的公章）；</p> <p>对于银行、保险、石油石化、电力、电信等行业的分支机构，可以提供上述授权，也可以提供其所属法人/其他组织的有关文件或制度等能够证明授权其独立开展业务的证明材</p> |

|     |            |  |             |
|-----|------------|--|-------------|
|     |            | <p>按照唐河县财政局《关于在政府采购活动中试行供应商资格信用承诺制的通知》唐财购[2021]18 号的要求，供应商在投标(响应)时，按照规定提供“投标承诺函”(详见采购文件)的，无需再提交上述(7)、(8)的证明材料。供应商在中标(成交)后，应将上述由投标承诺函替代的证明材料提交采购人、采购代理机构，证明材料将随公告一并公示。</p> <p>注：本项目实行资格后审，审查内容以投标截止时间前上传企业诚信库信息(南阳市诚信库网站 <a href="https://ggzyjy.nanyang.gov.cn/">https://ggzyjy.nanyang.gov.cn/</a>)为准，过期更改的诚信库(南阳市)信息不做为本项目评审依据。开标现场不接受诚信库(南阳市)信息原件。诚信库(南阳市)上传信息必须内容齐全，真实有效，原件扫描清晰可辨。否则，由此造成应得分而未得分或审查不合格情况的，由投标企业承诺责任。</p> | 料。          |
| 2   | 中小企业政策     | 具体要求见第一章《竞争性磋商公告》  |             |
| 2-1 | 中小企业证明文件   | <p>当本项目(包)涉及预留份额专门面向中小企业采购，此时须在在《资格证明文件》中提供。</p> <p>1、供应商单独参与的，应提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或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。</p> <p>2、如采购文件要求以联合体形式参加，则联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业具体情况须在《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或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中如实填报，且满足竞争性磋商文件关于预留份额的要求。</p>   | 格式见《响应文件格式》 |
| 3   | 本项目的其他资格要求 | 如有，见第一章《竞争性磋商公告》   |             |

备注：以上材料以供应商南阳市公共资源交易中心企业诚信库“投标所需的其他材料”中上传的原件扫描件为准，由磋商小组依据投标企业在南阳市公共资源交易中心网站诚信库填报的信息资料扫描件进行审查。以投标截止时间前填报上传企业诚信库信息为准，过期更改的诚信库信息不作为本项目评审依据。开评标现场不接受诚信库信息原件。诚信库上传信息必须内容齐全，真实有效，原件扫描件清晰可辨。否则，由此造成资格审查不合格等情况的，由投标企业承担责任。

## 2. 符合性审查。

| 序号 | 审查因素      | 审查内容   |
|----|-----------|--|
| 1  | 供应商名称     | 与企业法人营业执照一致（以供应商南阳市公共资源交易中心企业诚信库“基本信息”中上传的原件扫描件为准） |
| 2  | 响应性文件签字盖章 | 按照磋商文件要求签字盖章                                       |
| 3  | 报价唯一      | 只有一个有效报价且不超过最高限价                                   |
| 4  | 响应文件格式    | 符合竞争性磋商文件中相关要求                                     |
| 5  | 合同履行期限    | 符合竞争性磋商文件中相关要求                                     |
| 6  | 质量要求      | 符合竞争性磋商文件中相关要求                                     |
| 7  | 采购内容      | 符合竞争性磋商文件中相关要求                                     |
| 8  | 磋商有效期     | 符合竞争性磋商文件中相关要求                                     |

磋商小组依据竞争性磋商文件的规定检查供应商响应文件制作内容的完整度和符合性是否符合竞争性磋商文件的各项要求。

只有通过以上审查的供应商的响应文件，方可进入商务和技术评估，综合比较与评价。

3、技术（服务）审查。磋商小组依据竞争性磋商文件的规定审查各供应商所响应设备的技术指标、技术性能、产品技术说明或项目方案、人员配备等是否符合最低要求。

4、综合比较与评价。对各供应商对磋商文件的符合性和技术响应程度、项目方案或技术响应程度、综合实力、售后服务以及报价等因素，进行综合评比。

5、未实质性响应磋商文件的响应文件按无效响应处理，磋商小组应当告知提交响应文件的供应商。

**响应文件无效的情形：**

5.1 在资格性和符合性审查时，如发现下列情形之一的，响应文件将被视为无效：

5.1.1 资格证明文件不全的，或者不符合竞争性磋商文件标明的资格要求的；

5.1.2 响应文件无法定代表人或负责人签字，或未提供法定代表人或负责人授权委托书、承诺书或者填写项目不齐全的；

5.1.3 授权代表人未能出具身份证明或与法定代表人或负责人授权委托人身份不符的；

5.1.4 电子响应文件未使用 CA 认证并加密的；

5.1.5 其他不符合磋商文件实质性要求的。

5.2 在报价评审时，如发现下列情形之一的，响应文件将被视为无效：

5.2.1 未采用人民币报价的；

### 5.2.2 报价具有选择性；

### 5.2.3 未进行最后报价或最后报价高于采购人预算的。

## 6. 磋商、响应文件有关事项的澄清、说明或者更正和最后报价

6.1 磋商小组所有成员将集中与单一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。

6.2 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。

6.3 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，磋商小组应当及时通过评标系统通知所有参加磋商的供应商。具体磋商内容由磋商小组根据磋商实际情况确定。

6.4 供应商应当按照竞争性磋商文件的变动情况和磋商小组的要求，通过评标系统以在线形式提交承诺，并用 CA 签章。

### 6.5 响应文件的澄清、说明或者更正：

6.5.1 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。

6.5.2 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。供应商的澄清、说明或者更正应当由法定代表人（若供应商为事业单位或其他组织或分支机构，可为单位负责人）或其授权代表签字、加盖公章。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。澄清、说明或者更正文件将作为响应文件内容的一部分。

6.6 磋商结束后，磋商小组通过电子评标系统向所有实质性响应的供应商发出要求最后报价要求，各供应商在会员系统中收到有关信息后，必须在规定时间内给出答复，并在签章后提交。提交最后报价的供应商不得少于 3 家。《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》第三条第四项规定的情形除外。最后报价是响应文件的有效组成部分。

6.7 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。市场竞争不充分的科研项目，以及需要扶持的科技成果转化项目，提交最后报价的供应商可以为 2 家；政府购买服务项目（含政府和社会资本合作项目），在采购过程中符合要求的供应商（社会资本）只有 2 家的，竞争性磋商采购活动可以继续进行的。

6.8 已提交响应文件的供应商，在提交最后报价之前，可以根据磋商情况退出磋商。

## 7. 最后报价的算术修正及政策调整

7.1 最后报价须包含竞争性磋商文件全部内容，最后报价出现大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准。

## 8. 评审方法和评审标准

8.1 本项目采用的评审方法为：综合评分法。综合评分法，是指响应文件满足磋商文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为成交候选供应商的评审方法。

8.2 竞争性磋商文件中没有规定的评审标准不得作为评审依据。

8.3 非政府强制采购的节能产品或环境标志产品，依据品目清单和认证证书实施政府优先采购。优先采购的具体规定（如涉及）\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_。

8.4 关于无线局域网认证产品政府采购清单中的产品，优先采购的具体规定（如涉及）\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_。

## 9. 确定成交候选人名单

9.1 磋商小组将根据各供应商的评审排序以及磋商文件中关于成交候选人的相关规定，确定本项目成交候选人名单，按照评审得分由高到低顺序推荐成交候选人的排名顺序。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。响应文件满足竞争性磋商文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为排名第一的成交候选人。评分分值计算保留小数点后两位。

9.2 磋商小组要对评分汇总情况进行复核，特别是对排名第一的、报价最低的、响应文件被认定为无效的情形进行重点复核。

9.3  磋商小组根据上述供应商排序，依次推荐排序前3名的供应商为成交候选供应商。采购人应当自收到评审报告之日起5个工作日内在评审报告推荐的成交候选人中按顺序确定成交供应商。

采购人书面授权磋商小组直接确定成交供应商。

## 10. 报告违法行为

10.1 磋商小组在评审过程中发现供应商有行贿、提供虚假材料或者串通等违法行为时，有向采购人、采购代理机构或者有关部门报告的职责。

## 评审办法

| 条款号                              | 综合因素<br>条款内容       | 综合因素编列内容  |
|----------------------------------|--------------------|---|
| <b>2.2 详细评审（综合计分法分值构成与评分标准）：</b> |                    |   |
| 2.2.1                            | 分值构成<br>(总分 100 分) | (1) 磋商报价：10 分<br>(2) 商务标部分：35 分<br>(3) 技术标部分：55 分 |
| 2.2.2                            | 磋商基准价              | 满足竞争性磋商文件要求且最终磋商报价最低的竞争性磋商响应人的最终磋商报价              |

|       |                |   |   |
|-------|----------------|---|---|
| 2.2.3 | 磋商报价<br>(10分)  | <p>采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，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：<br/>         投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×10<br/>         价格优惠说明：<br/>         备注：因本项目专门面向中小企业，并执行扶持中小企业、监狱企业和残疾人福利性单位发展的政策，故磋商报价不再享受价格优惠。</p> |   |
| 2.2.4 | 商务标部分<br>(35分) | 企业业绩<br>(4分)  | <p>投标人近三年具有类似项目业绩的，每有一个得 2 分，本项最高得 4 分。（提供中标通知书、合同，以签订时间为准，同一年度同一单位合同只计算一次。）</p>  |
|       |                | 人员配备情况<br>(10分)   | <p>具有满足食品、粮食、化学、检验、环保、卫生及相关专业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 1 名教授级高级职称者得 1 分，最多得 2 分，每提供 1 名高级职称者得 1 分，最多得 2 分，每提供 1 名中级职称者得 1 分，最多得 3 分；每提供 1 名食品、粮食、化学、生物、农业及相关专业硕士学位及以上学历者得 1 分，最多得 3 分。本项最多得 10 分（中级和高级职称人员不得重复，需提供以上人员的职称证原件扫描件，近 3 个月（任意一个月）社保缴纳证明，退休人员需提供退休返聘证书，需提供相关原件扫描件，否则不得分。）</p>                     |
|       |                | 车辆及抽样设备<br>(5分)   | <p>供应商具有自有专用抽检用车 5 辆（含 5 辆）以上得 5 分，其中至少包含自有专用冷藏车 1 辆，否则不得分。（投标文件中附购车发票、行驶证和车辆登记证扫描件，否则不得分）；</p>   |
|       |                | 服务承诺<br>(16分)   | <p>（1）供应商承诺为采购人提供检验技术咨询、报送检验公示信息、配合处理异议复检、食品安全质量分析、食品安全风险评估相关服务。承诺服务内容清晰，措施得当，得 6 分；承诺服务内容覆盖要求，但因对措施不清晰得 3 分；部分覆盖承诺要求，无有效服务措施 1 分，未提供不得分。<br/>         （2）供应商承诺与采购人及相关单位建立定期或不定期的沟通机制。沟通机制合理有效，保障措施得力得 5 分；有沟通机制，措施不当得 2 分，未提供不得分。<br/>         （3）供应商为采购人提供抽检培训和结果分析等相关服务。提供的制度服务完善得 5 分，较为完善得 3 分，未提供不得分。</p> |
| 2.2.5 | 技术标部分<br>(55分) | 管理制度<br>(8分)  | <p>有完善的食品安全检测制度、抽样管理制度、责任追究制度、检验档案管理制度等管理制度，管理制度内容描述完整可行、符合实验室实际情况得 8 分，内容基本完整符合实际情况得 5 分，其他或未提供不得分</p>   |
|       |                | 检测设备和能力情况<br>(17分)  | <p>1、实验室具备承担大宗食品安全检验所必需的检测设备，包括：气相色谱—质谱联用仪、液相色谱—质谱联用仪、高效液相色谱仪、气相色谱仪、原子吸收分光光度计、原子荧光光度计</p>   |

|  |  |                |   |
|--|--|----------------|---|
|  |  |                | <p>以上每种须提供相关设备名称、实物照片、品牌型号、功能、序列号、购进票据（响应文件须提供发票复印件）、来源渠道、投入使用日期，未提供或提供不全的，不能作为有效设备参与计分。上述设备全部满足得 12 分，少一项扣 2 分，扣完为止。</p> <p>2、具有抽样终端设备，供应商可提供便携式电子设备平板或笔记本电脑及打印机(5 套)满足在抽样检验现场出具电子抽样单的得 5 分。（需提供发票原件扫描件，否则不得分）</p> |
|  |  | 检测技术实施方案(12 分) | <p>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，方法中明确成立专门项目组、抽样实施管理细则、检验实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制及应急处置机制等，方案思路清晰、重点突出、切实可行的得 12 分；提交对应方案、基本能满足服务要求的得 7 分；思路混乱、实施性差得 2 分；未提供不得分。</p>                                 |
|  |  | 技术服务流程(6 分)    | <p>供应商明确技术服务工作流程，流程设置合理，分工明确，每个工作流程有细致说明及相关责任人员等；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。工作要点和难点分析合理,符合实际等得 6 分，基本合理得 3 分，未提供或不合实际不得分。</p>  |
|  |  | 专项抽检品控制措施(6 分) | <p>针对餐饮环节的抽检工作满足 24 小时抽样并能保证检验样品能在最科学合理的时间送到实验室的措施和技术力量，确保检验样品在运输过程中不会受到污染的措施和技术力量，确保检测数据真实有效、科学客观的措施和技术力量。品控措施得当，符合实际情况且措施得当得 6 分，品控措施基本符合实际情况得 3 分，品控措施不当、不符合实际或未提供不得分。</p>                                       |
|  |  | 质量控制及应急管理(6 分) | <p>具有完善的食品抽样检验质量控制方案及措施，具有切实可行的应急预案措施及方案。方案思路清晰、重点突出、切实可行的得 6 分；较为清晰的、基本能满足服务要求的得 3 分；未提供或思路混乱、实施性差不得分。</p>   |

**备注：严格执行《南阳市政府采购负面清单》，根据实际项目需要设置科学合理的评分因素及分值。**

11. 有下列情况之一的，采购人或采购代理机构宣布本项目终止：

11.1 因情况变化，不再符合规定的竞争性磋商采购方式适用情形的；

11.2 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

11.3 法律法规规定的其他情况。

12. 若本项目属于政府购买服务项目，将按照《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》和《财政部关于政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法有关问题的补充通知》（财库〔2015〕124号）等规定执行。

## 六、成交通知及签订合同

### 1. 成交结果公布

1.1 成交供应商确定后，采购人或采购代理机构将在“河南省政府采购网”和“唐河县公共资源交易中心网”上发布成交公告。

1.2 如项目终止，成交结果公告以“河南省政府采购网”发布的为准。

### 2. 发出成交通知书

2.1 根据成交结果，采购代理机构向成交供应商发出电子成交通知书。

2.2 《成交通知书》是签订政府采购合同的重要依据，对采购人与成交供应商具有法律效力。

### 3. 签订合同

3.1 成交供应商和采购人应在《成交通知书》发出后及时签订政府采购合同，逾期无故不签订的，按《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》及有关规定处理。

3.2 竞争性磋商文件、响应文件、供应商在磋商过程中的承诺以及确认材料，均为合同的有效组成部分。

3.3 如果成交供应商不按其响应文件承诺和竞争性磋商文件要求签订政府采购合同，采购人将取消其成交资格。

## 七、质疑与答复

1. 根据《政府采购质疑和投诉办法》（中华人民共和国财政部第94号令）的有关规定，供应商认为采购文件、采购过程、中标或者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，以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。供应商须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。

2. 质疑函须按照财政部门发布的质疑函范本格式编制，质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

### 3. 接收质疑的方式：

3.1 在线接收，请质疑人上传质疑函原件扫描件到唐河县公共资源交易系统并电话通知到项目负责人。

3.2 书面提交，请质疑人将质疑函原件送达或邮寄至采购单位联系人和采购代理机构项目负责人，联系方式及地址详见采购公告。

4. 超出法定质疑期的、重复提出的、分次提出的或内容、形式不符合《政府采购质疑和投诉办法》的，采购人和采购代理机构可以拒收，质疑供应商将依法承担不利后果。

5. 采购人和采购代理机构在收到质疑函后7个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他有关供应商。

## 八、注意事项

1. 如对竞争性磋商文件有疑问，应于响应文件递交截止时间前 1 工作日向采购人或采购代理机构提出。

2. 供应商必须由法定代表人或授权代表参加磋商，随时接受磋商小组的询问、质疑，并按照磋商小组的要求答复。

3. 供应商自行承担参加竞争性磋商的全部费用。

4. 本竞争性磋商文件最终解释权归采购代理机构。

## 第五章 合同草案条款

### （签订合同时双方自拟）

《中华人民共和国招标投标法》、《中华人民共和国政府采购法》和其他法律、法规的规定，并按照公正、平等、自愿、诚实信用的原则，同意按照以下条款和条件，签署本合同。

#### 合同文件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分：

- （一）本项目磋商文件
- （二）供应商的响应文件
- （三）合同格式、合同条款
- （四）中标人在评标过程中做出的有关澄清、说明或者补正文件
- （五）成交通知书
- （六）本合同附件

#### 二、合同的范围和条件

本合同的范围和条件应与上述合同文件的规定相一致。

#### 三、合同金额

合同总金额：人民币：      元（大写） 人民币：      元（小写）

质量要求：

付款方式

付款方式：

服务日期、地点

服务时间：于 年 月 日以前完成。

地点：甲方指定地点。

合同保存

本合同一式      份，甲方      份，乙方      份，采购代理机构      份。

违约条款

（1）合同一方违约，违约方向对方支付违约金，违约金额为中标金额的 10%。乙方违约，直接从进度款或履约保金中扣除；甲方违约，从合同款项中扣除。

（2）乙方给用户造成的实际损失高于违约金的，乙方应给用户对高出违约金的部分予以赔偿。

（3）乙方迟延履行合同、不完全履行合同或提供的服务不符合招标文件的要求，除支付违约金外，仍应实际履行合同或重新提供符合要求的服务。

(4) 由于乙方原因造成的延期，每延期一天，需支付甲方损失为合同总价款的 1%。

(5) 甲方和乙方若需签订补充协议，补充协议与该合同具有同等法律效力。

(6) 其它未尽事宜，以《中华人民共和国合同法》规定为准。 九、合同生效及其它

(1) 合同签订后供需双方即直接产生权利与义务的关系，合同执行过程中出现的问题应按照《合同法》的规定办理；在合同履行过程中，双方如有争议，经协商无效，任何一方可向需方所在地人民法院提起诉讼。

(2) 合同在执行过程中出现的未尽事宜，双方在不违背本合同和招标文件的原则下协商解决，协商结果以书面形式盖章记录在案，作为本合同的附件，与本合同具有同等效力。

甲 方（公章）：

乙 方（公章）：

法定代表人或授权代理人：（签字）

法定代表人或授权代理人：（签字）

开户单位：

开户单位：

开户银行：

开户银行：

帐 号：

帐 号：

地 址：

地 址：

电 话：

电 话：

签订时间：

签订时间：

## 第六章 响应文件格式

### 供应商编制文件须知

1. 供应商按照本部分的顺序编制响应文件，编制中涉及格式资料的，应按照本部分提供的内容和格式（所有表格的格式可扩展）填写提交。
2. 全部声明和问题的回答及所附材料必须是真实的、准确的和完整的。

项目名称

标段

# 响应文件

采购编号：

投标人：（电子签章）

法定代表人或其委托代理人：（电子签名）

日期： 年 月 日

# 目 录

投标人自行编写

# 一、磋商函及磋商一览表

## (一) 磋商函

(采购人名称)：

1、我方已仔细研究了\_\_\_\_(项目名称)磋商文件的全部内容,自愿参与本项目的投标。磋商报价\_\_\_\_元,服务期限为\_\_\_\_,提供按磋商文件、及合同要求的服务内容,质量达到\_\_。

2、我方承诺在磋商有效期内不修改、撤销响应性文件。

3、如我方中标:

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

(2) 随同本磋商函递交的磋商一览表属于合同文件的组成部分。

(3) 我方承诺按照磋商文件规定向你方递交履约担保。

(4) 我方承诺在合同约定的期限内优质的服务。

我方在此声明,所递交的响应性文件及有关资料内容完整、真实和准确,且不存在第二部分“供应商须知”规定的任何一种情形。

投标人名称: (电子签章)

法定代表人或其委托代理人: (电子签章/授权代表签字)

地址:

网址:

电话:

传真:

邮政编码:

日期: 年 月 日

## (二) 磋商一览表

|      |          |
|------|----------|
| 项目名称 |          |
| 标段号  |          |
| 投标人  |          |
| 磋商报价 | 大写：（¥： ） |
| 服务期限 |          |
| 服务质量 |          |
| 备注   |          |

投标人名称：（电子签章）

法定代表人或其委托代理人：（电子签章/授权代表签字）

地址：

电话：

日期：年月 日

## 二、法定代表人身份证明

供应商名称：

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。

（附：法定代表人身份证明）

投标人名称：（电子签章）

日期：年 月 日

### 三、授权委托书

本人（姓名）系（投标人名称）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）响应性文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：。

代理人无转委托权。

附：委托代理人身份证复印件

投标人名称：（电子签章）

法定代表人：（电子签章）

身份证号码：

委托代理人：（签字）

身份证号码：

年 月 日

## 四、技术标部分

（格式自拟）

## 五、供应商类似业绩

## 六、供应商基本情况表

|        |     |        |    |
|--------|-----|--------|----|
| 供应商名称  |     |        |    |
| 注册地址   |     | 邮政编码   |    |
| 联系方式   | 联系人 |        | 电话 |
|        | 传真  |        | 网址 |
| 组织结构   |     |        |    |
| 法定代表人  | 姓名  |        | 电话 |
| 成立时间   |     | 员工总人数： |    |
| 营业执照号  |     |        |    |
| 注册资金   |     |        |    |
| 开户银行   |     |        |    |
| 账号     |     |        |    |
| 经营范围备注 |     |        |    |

（附企业营业执照，税务登记证或者三证合一的营业执照、资质证书等相关证件的复印件，并加盖单位公章）

## 七、其他需提供的资料

(1) 参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录记录的承诺函  
致：（采购人）

我公司保证在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。我公司保证所述内容真实、有效，并对此声明内容的真实性负法律责任并愿意承担相应责任。

特此声明！

投标人名称：（电子签章）

法定代表人或其委托代理人：（电子签章/授权代表签字）

日期：年月日

(2) 信用要求证明材料

(3) 反商业贿赂承诺书

我公司承诺：

在（项目名称）招标活动中，我公司保证做到：

一、公平竞争参加本次招标活动。

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

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

公司法人代表或委托代理人（电子签章/授权代表签字）：

投标单位（公章）：

日期：年月日

**(4) 磋商文件内容确认书**

(采购人名称)：

我方已经仔细阅读整个磋商文件的内容，对本磋商文件的内容没有任何异议，全部同意并接受且我方保证在磋商活动结束后不对本磋商文件的任何内容提出异议。

投标人名称：（电子签章）

法定代表人或其委托代理人：（电子签章/授权代表签字）

日期： 年 月 日

**(5) 中标服务费承诺书、投标承诺函****中标服务费承诺书**

致：（招标代理公司）

我们在贵公司组织的 \_\_\_\_\_ 项目中若中标，我们保证在领取中标通知书时向贵公司一次性支付该项目的中标服务费。

特此承诺！

承诺方公司名称：（电子签章）

地址：

电话：

电传：

传真：

邮编：

承诺方法定代表人或委托代理人签字（法人电子签章/委托代理人签字）： \_\_\_\_\_

承诺日期：

## 投标承诺函

致（采购人及采购代理机构）：

我公司作为本次采购项目的投标人，根据招标文件要求，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招标文件中规定的实质性要求，如对招标文件有异议，已经在投标截止时间届满前依法进行维权救济，不存在对招标文件有异议的同时又参加投标以求侥幸中标或者为实现其他非法目的的行为。

三、参加本次招标采购活动，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、检测等服务的行为。

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、投标人参加本次政府采购活动要求在近三年内投标人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、投标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、如本项目评标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招标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）投标有效期内撤销投标文件的；
- （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招标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招标文件的规定交纳履约保证金；
- （五）在投标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，投标人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,给采购人造成损失的,由我司赔偿采购人相关的损失。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。如经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。

投标人名称：（电子签章）

法定代表人或其委托代理人：（电子签章/授权代表签字）

日期：年月日

- （6）投标人认为需附的以及招标文件要求的其他资料

## 八、中小企业声明函（服务）格式

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）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<sup>1</sup>，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）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：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

备注：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。

## 残疾人福利性单位声明函格式

本位郑重声明，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（请进行选择）：

不属于符合条件的残疾人福利性单位。

属于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：\_\_\_\_\_

## 监狱企业声明函格式

本企业郑重声明，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），本企业\_\_\_\_\_（是、不是）监狱企业。后附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证明文件。

本企业对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：\_\_\_\_\_

## 唐河县政府采购合同融资政策告知函

各供应商：

欢迎贵公司参与唐河县政府采购活动！

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技术方案》（豫财购〔2017〕10号），按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。

贷款渠道和提供贷款的金融机构，可在河南省政府采购网“河南省政府采购合同融资平台”查询联系。

为更大力度激发市场活力和社会创造力，增强发展动力，进一步加强政府采购合同线上融资一站式服务（简称“政采贷”），有需求的供应商，可按上述通知要求办理政采贷。

## 告知函

| 事项   | 时限   | 要求   |
|------|--|--|
| 合同签订 | 中标(成交)通知书发出之日起 1 个工作日内采购人与供应商签订政府采购合同。                     | 采购人应当按照采购文件要求, 拟制符合采购项目通知书特点的技术要求, 包括采购人与供应商权利义务、验收程序和要求、合同内容、交付时间、付款程序和条件、签订日期、供应商账户信息、违约赔偿和处罚程序、争议处理等内容的合同文本, 经本单位法制审查或集体决策后与供应商签订政府采购合同。                              |
| 合同备案 | 政府采购合同签订之日起 1 个工作日内, 合同备案并公示。                              | 政府采购合同公告备案是法定要求, 采购人应及时履行备案手续。采购人应当自政府采购合同签订之日起 1 个工作日内, 登录河南省电子化政府采购系统“合同管理”模块, 填写合同基本信息, 并上传政府采购合同、中标(成交)通知书、中标结果和成交确认书。政府采购监督管理部门对采购人提交的合同基本信息及上传资料进行审核, 审核通过后完成合同备案。 |
| 履约验收 | 采购人应该在供应商提出验收申请之日起 3 个工作日内完成验收, 验收完成之日起 2 个工作日内, 合同履约验收公示。 | 政府采购项目供应商履约完成后, 应及时向采购人提出验收申请。验收合格的项目, 采购人应在验收完成之日起 2 个工作日内, 登录河南省电子化政府采购系统“合同管理”模块下的“合同履约验收”, 填写合同、验收基本情况, 并上传验收报告和发票扫描件, 保存并提交。提交合同履约验收后, 打印《唐河县政府采购资金申请表》到政府采购办理支付手续。 |
| 资金支付 | 验收合格具备付款条件的项目, 采购人应在 3 个工作日内将资金支付到采购合同约定的供应商账户。            | 采购人持《唐河县政府采购资金申请表》, 按照政府采购合同约定的支付方式、支付时间, 及时支付政府采购资金。验收合格具备付款条件的项目, 采购人应在 3 个工作日内将资金支付到采购合同约定的供应商账户  |