

夏邑县市场监督管理局食品及工业品检测项目

竞争性磋商文件

采 购 人：夏邑县市场监督管理局

代理机构：中豫建设工程咨询有限公司

时 间：二〇二五年四月

目 录

第一部分 竞争性磋商公告 1

第二部分 响应人须知 5

第三部分 磋商办法 25

第四部分 合同条款及格式 34

第五部分 采购需求及要求 35

第六部分 磋商响应文件格式 73

第一部分 竞争性磋商公告

夏邑县市场监督管理局食品及工业品检测项目竞争性磋商公告

中豫建设工程咨询有限公司受夏邑县市场监督管理局委托，就夏邑县市场监督管理局食品及工业品检测项目进行竞争性磋商采购，现欢迎符合相关条件的响应人参加磋商。

一、项目基本情况

- 1、采购编号：夏财采磋-2025-12 ； 招标编号：商政采（2025）127号
- 2、项目名称：夏邑县市场监督管理局食品及工业品检测项目
- 3、采购方式：竞争性磋商
- 4、预算金额：1293200元：
最高限价：1293200元

序号	包号	包名称	包预算（元）	包最高限价（元）
1	E4114002441D08834001001	夏邑县市场监督管理局食品及工业品检测项目第一标段（包）	629200元	629200元
2	E4114002441D08834001002	夏邑县市场监督管理局食品及工业品检测项目第二标段（包）	364000元	364000元
3	E4114002441D08834001003	夏邑县市场监督管理局食品及工业品检测项目第三标段（包）	300000元	300000元

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：

- 第一标段：食品安全抽检1210 批次, 具体检测内容详见采购需求及要求。；
- 第二标段：食品安全抽检700批次，具体检测内容详见采购需求及要求。
- 第三标段：工业产品抽检300批次，具体检测内容详见采购需求及要求。

5.2 项目地点：夏邑县境内

5.3 资金来源：财政资金；

5.4 服务期限：1年（至2025年12月31日止）

5.5 质量标准：按照国家行业标准进行检测出具检测报告

5.6 标段划分：本项目划分为3个标段；

7、合同履行期限：1年（至2025年12月31日止）；

8、本项目是否接受联合体投标：否

9、是否接受进口产品：否

10、是否专门面向中小企业：是

11. 需要落实的政府采购政策：扶持不发达地区和少数民族地区，促进中小企业和监狱企业发

展扶持政策、政府强制采购节能产品强制采购、节能产品及环境标志产品优先采购。

二、申请人的资格要求

1、供应商须满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

（1）具有独立承担民事责任的能力（提供营业执照）；

（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（需提供2023年度经会计师事务所出具的财务审计报告或基本开户行出具的资信证明，新成立的企业从成立日期开始计算不足一年提供财务报表。）；

（3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（提供承诺书，格式自拟）

（4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供2024年以来任意一个月的纳税证明材料和缴纳社保证明材料；如属于不需缴纳的情形，应提供相关证明材料）；

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

（6）法律、行政法规规定的其他条件（提供承诺书，格式自拟）。

2、特定资质要求：供应商须具有有效的检验资质认定计量认证证书(CMA)，具备涵盖检测项目的能力附表。

3、信誉要求：财产没有被接管、冻结、破产状态，按照《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）的要求，根据“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）的信息，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，拒绝参与政府采购活动。

4、单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得参加同一招标项目投标。【提供“国家企业信用信息公示系统”中公示的公司信息、股东(或投资人)信息】。

5、本次招标不接受联合体投标，严禁分包和转包。投标人必须以诚信为原则参加本次招标活动，保证所提供应标材料的真实、合法性。

投标人可投任意一个或多个标段，但一个投标人最多只允许中一个标段，若同一投标人在两个及以上标段得分排名均为第一名，优先中标预算控制金额较大的标段。

三、获取竞争性磋商文件

1、时间：开始时间默认为公告发布时间，截止时间为开标时间；

2、地点：商丘市公共资源交易中心网站（ggzyjy.shangqiu.gov.cn）网上获取；

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

注：如确定要参与项目投标，因在电子投标文件制作和投标过程中需要用到CA数字证书的加

密、解密、电子签章等功能，请在制作投标文件前办理CA数字证书，以免影响自身投标。

4、售价：0元/套。

四、响应文件递交截止时间及地点

1、时间：2025年04月16日09时00分（北京时间）；

2、地点：商丘市公共资源交易公共服务平台网站网上递交；

五、响应文件的开启时间及地点

1、磋商时间：2025年04月16日09时00分（北京时间）；

2、磋商地点：商丘市公共资源交易中心二楼开标席位六

六、发布公告的媒介

本次招标公告同时在《河南省政府采购网》、《商丘市政府采购网》、《商丘市公共资源交易中心》上发布。

七、其他补充事宜

1、响应文件解密开始时间：2025年04月16日09时00分。

2、响应文件解密截止时间：2025年04月16日11时00分。

3、供应商应将电子竞争性磋商响应文件在投标专区上传到商丘市公共资源交易中心平台。

电子竞争性磋商响应文件逾期上传或没有上传的，采购人将拒绝接收。

4、在规定的时间内未完成解密的磋商响应文件视为无效。操作说明及注意事项请在商丘市公共资源交易平台通知公告-“关于实行全过程不见面交易的公告”。

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

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

7、响应人制做投标文件时需使用《商丘市公共资源交易中心》发布的最新电子投标人工具箱（下载地址：《商丘市公共资源交易中心》—办事服务—下载专区）

八、联系方式

1. 采购人信息

名 称：夏邑县市场监督管理局

地 址：河南省夏邑县北三环西段

联 系 人：李先生

联系方式：13849676683

2. 采购代理机构信息

名 称：中豫建设工程咨询有限公司

地 址：河南省郑州市高新技术产业开发区西三环路283号国家大学科技园东区17号楼—4号

联 系 人：李女士

联系方式：17073527999

2025年04月02 日

第二部分 响应人须知

响应人须知前附表

序号	条款名称	编 列 内 容
1	采购人	采 购 人：夏邑县市场监督管理局 地 址：河南省夏邑县北三环西段 联 系 人：李先生 联系方式：13849676683
2	采购代理机构	招标代理机构：中豫建设工程咨询有限公司 地址：河南省郑州市高新技术产业开发区西三环路283号国家 大学科技园东区17号楼—4号 联系人：李女士 联系电话：17073527999
3	项目名称	夏邑县市场监督管理局食品及工业品检测项目
4	资金来源	财政资金
5	落实情况	已落实
6	出资比例	100%
7	采购内容	第一标段：食品安全抽检1210 批次, 具体检测内容详见采购需求 及要求。； 第二标段：食品安全抽检700批次，具体检测内容详见采购需求及 要求。 第三标段：工业产品抽检300批次，具体检测内容详见采购需求及 要求。
8	质量要求	按照国家行业标准进行检测出具检测报告
9	服务期限	1年（至2025年12月31日止）
10	响应人资质条件	详见竞争性磋商公告响应人的资格要求
11	是否接受联合体磋商	否
12	磋商预备会	不召开
13	供应商提出问题的 截止时间	竞争性磋商截止时间5日前

14	构成竞争性磋商文件的其他材料	发出的答疑及补充文件。（如有）
15	磋商响应文件递交截止时间	2025年04月16日上午9时00分（北京时间）
16	磋商有效期	自磋商截止之日起60日历天
17	递交磋商响应文件地点	商丘市公共资源交易中心二楼开标席位六
18	是否允许递交备选磋商方案	不允许
19	签字或盖章要求	见磋商响应文件格式要求（以电子签章为准），响应人提供的资格证明资料及公司证书、证件等需盖电子签章。
20	磋商响应文件份数	上传电子版壹份。
21	是否退还磋商响应文件	否
22	控制价	第一标段：629200元 第二标段：364000元 第三标段：300000元
23	服务费	采购代理服务费由成交供应商按中标价参考河南省招标投标协会关于印发《河南省招标代理服务收费指导意见》的通知豫招协[2023]002号计算。由成交供应商支付。以上费用由供应商综合考虑到报价中。
24	履约保证金	是否收取履约保证金：（是□、否 ☒ ） 履约保证金金额：/ 履约保证金形式：现金转账、履约保函或电子履约保函。使用电子履约保函的请通过商丘市公共资源交易中心电子保函平台全程网上办理，实现保函信息与项目关联绑定、自动验真。具体操作参照商丘市公共资源交易中心2020年9月30日发布的《关于推行电子预付款保函和履约保函的公告》
25	预付款	预付款金额：中标金额的60% 是否要求中标单位提交电子预付款保函：（是□、否 ☒ ） 电子预付款保函担保金额：等同预付款金额。 电子预付款保函开具：应通过商丘市公共资源交易中心电子保函平台全程网上办理，实现保函信息与项目关联绑定、自动验真。具体操作

		参照商丘市公共资源交易中心2020年9月30日发布的《关于推行电子预付款保函和履约保函的公告》 提交电子预付款保函时间：合同签订生效后 / 日历日。 预付款支付时间：合同签订生效或提交电子预付款保函且具备实施条件后3个工作日内。
26	付款方式	合同中约定
27	磋商小组的组建	磋商小组构成：3人组成，其中有关技术、经济等方面专家2人和采购人代表1人； 专家确定方式：从政府采购专家库中随机抽取。
28	采购程序	1. 成立磋商小组 2. 确认磋商文件 3. 确定不少于3家的响应人参加磋商 4. 磋商 5. 确定成交人 6. 在指定媒体公布结果
29	质疑函接收	响应人认为磋商文件、采购过程和成交结果使自己的权益受到损害的,可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，按照政府采购质疑和投诉办法（中华人民共和国财政部令94号）以书面形式向采购人或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。在法定质疑期内响应人针对同一采购程序环节的质疑应当一次性提出。
30	合同融资	严格按照豫财办【2020】33 号河南省财政厅关于印发深入推进政府采购合同融资工作实施方案的通知和执行。（格式详见招标文件附件）
31	采购人补充的其他要求	如响应人提供虚假材料谋取中标，将按照相关法律法规规定执行
32	所属行业	其他未列明行业
32	解释权	1. 构成本竞争性磋商文件的各个组成文件应互为解释，互为说明； 2. 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； 3. 同一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； 4. 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； 5. 按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人负责解释。
33	其他要求	1、本次项目采用不见面开评标，投标人不需要再到现场，投标人通过互联网登录交易平台自助完成投标签到、投标文件解密及澄清答疑等操作，具体流程详见附件“不见面开标系统投标人操作及说明”。 2、投标人需根据招标文件要求，如有需提供企业资质、业绩、获奖等资料的，投标人应将相应涉及评审的所有客观资料上传至市场主体诚信库对应位置（涉密的除外），由评标评审专家予以认定，没有上传的视同没有提供相应评审资料，不再要求投标人现场提交原件。 3、投标人应根据《商丘市公共资源交易平台操作指南 2019-12-31版本》，按照招标文件要求，将本单位相关资料上传至市场主体库相应位置，为确保材料上传成功并方便评标评审专家查找核对，投标人应在开标前完成资料上传并在投标文件中列明资料上传位置，市场主体诚信库中市场主体信息以评标评审专家核对时为准，核对后主体库信息发生的任何变更均不再作为评标依据。 4、当中标通知书发出后，中标人可以登陆交易平台点击对应项目操作—我要投标—操作—下载中标通知书完成自行下载。 5、投标人制作投标文件，请使用新版投标人工具箱，具体请查阅商丘市公共资源交易中心网站（http://ggzyjy.shangqiu.gov.cn）点击通知公告栏目。 6、新增加开标过程在线询问功能，在开标结束之前，投标人可通过开标大厅在线询问按钮与代理机构在线交流。 7、开标大厅增加开标过程直播功能，投标人安装直播插件后，在代理机构开启直播后，投标人可以点击查看直播可实时查看代理机构开标过程。直播功能插件压缩包附件下载后直接解压，并将解压后的文件放入电脑 C 盘 Windows 文件夹中即可。 8、新增加开标结束提示信息，代理机构点击开标结束后，投标人在开标大厅和交易平台会收到项目开标已结束的提醒。 9、新增加市场主体资信库锁定功能，市场主体参与项目评审期间，市场主体资信库无法更新上传内容的设定，锁定时间为开标签到至评审结束。锁定期间，市场主体资信库信息提交发布时会提示：参与的项目正在评审，主体诚信库已被锁定，不可编辑，评审结束后自动解锁。因此友情提示各市场主体，如有多天连续参与项目交易时，建议将主体库信息根据项目招标文件要求一次更新完成，以免造成不利后果。

		10、交易平台菜单栏目更新，把澄清答疑等按钮统一集中在了快捷导航里面。各市场主体在使用过程中遇到自行无法解决技术问题时请及时咨询，技术服务电话 0370-2853693。 11. 为贯彻落实《河南省营商环境优化提升行动方案(2022 版)》(豫营商〔2022〕1 号)、《2022 年全省公共资源交易管理工作要点》(豫公管委〔2022〕2 号)、《河南省财政厅关于防范供应商串通投标促进政府采购公平竞争的通知》、《河南省财政厅关于防范供应商串通投标促进政府采购公平竞争的通知》(豫财购〔2021〕6 号)精神，按照商丘市公共资源交易管理办公室《关于进一步使用大数据分析监测预警信息的通知》要求，发挥市公共资源交易中心大数据分析系统监测预警作用，进一步优化公共资源交易领域营商环境，维护公平公正、竞争有序的市场秩序，防范和惩治串通投标等不正当竞争行为，现将启用大数据分析监测预警功能，有关事项通知如下： 一、分析监测预警情形： 对参与本项目同一标段的投标人存在下列情形的，大数据分析系统会将监测信息在电子评标系统中给予预警提示存在下列情形的，大数据分析系统会将监测信息在电子评标系统中给予预警提示： 1、不同投标人的电子投标文件上传计算机的网卡 MAC 地址、CPU 序列号和硬盘序列号等硬件信息相同；序列号和硬盘序列号等硬件信息相同； 2、不同投标人的电子投标文件由同一电子设备编制或者上传； 3、不同投标人的电子投标文件由同一 IP 地址上传； 4、不同投标人的电子投标文件工程预算由同一预算软件(同一把预算锁)编制。 二、存在上述预警情形之一的，其投标文件无效。本文件未尽事宜，按国家有关法律、法规执行。 三、有关要求 1、自 2022 年 8 月 1 日起，新办入场交易的项目，招标人、采购人在编制招标文件、采购文件时，应明确对存在上述预警情形之一的，其投标（响应）文件无效，另有其他处理意见的，应同时写明。 2、评标评审专家在评审时，可参考电子评标系统中给予的大数据分析监测预警提示，依据招标文件要求作出相应处理。
34	其他注意事项	注：投标文件递交 1、投标文件递交：在电子投标文件接收截止时间前，使用 CA 锁登录后将已固化的电子投标文件通过网上递交的方式在投标专区自行加

	密递交，并确保递交成功（为保证文件正常递交，请供应商错峰上传，详细操作可参阅交易平台办事服务-操作指南-投标阶段）。 2、GEF 格式电子投标文件的制作具体参考参阅商丘市公共资源交易中心网站下载专区投标文件生成器的操作说明。 3、评审过程中评审专家可通过评审系统在线提出问题供应商可使用自带的笔记本电脑通过交易平台中的澄清答疑在专家规定时间内做出答复。供应商应实时保持交易系统处于登录状态。 4、评审专家对供应商二次报价、澄清等上传的文件要求均有时间限制，并且在供应商澄清页面有倒计时提示，供应商应在评审专家规定时间内完成所有操作。二次报价、澄清、说明需要上传交易系统的文件，必须是 PDF格式并且加盖有供应商电子签章。如果文件是用word编辑的，供应商可点击文件左上角文件选择“输出为PDF”，将word文件转变为PDF格式后加盖电子签章上传。 5、因网络安全的需要，登录后长时间不操作将自动退出登录状态，建议供应商5分钟刷新一下。 6、由于在评审过程中，评审专家对供应商二次报价、澄清的要求均有时间限制，并且在供应商二次报价、澄清页面有倒计时提示，供应商应在评审专家规定时间内完成所有操作。推荐各供应商实时保持交易系统处于登录状态，如由于供应商未看到二次报价、澄清文件而带来的风险，采购人和采购代理机构不承担任何责任。 7、中标（成交）通知书通过交易平台在线发放，中标（成交）单位登录交易平台在投标专区自行下载。 8、本项目实行不见面开评标，供应商不需再到达现场（需要现场演示或样品展示的除外），请供应商通过互联网登录交易平台自助完成投标签到、响应性文件解密及澄清答疑等操作，具体流程详见交易中心系统 2019 年 12 月 31 日发布的《关于实行全过程不见面交易的公告》附件“商丘市公共资源交易平台操作指南 2019-12-31 版本”。供应商将相应涉及评审的所有客观资料上传至市场主体诚信库（涉密的除外），由评标评审专家予以认定，没有上传的视同没有提供相应评审资料，不再要求供应商现场提交原件。 9、关于交易平台优化升级的通知：本次更新增加的开标过程在线询问、开标过程直播及评审期间主体库锁定等事项详见2021-03-05发布的《关于交易平台优化升级的通知》。各市场主体在使用过程中遇到自行无法解决技术问题时请及时咨询，技术服务电话 0370-2853693。
--	--

	10、开评标过程中，供应商应保持交易平台始终处于登录状态并实关注，信息提醒以交易平台信息推送为准。手机短信提醒功能是系统开发的附加功能，无论因为任何原因导致供应商没有接到手机短信提醒而导致不良后果，采购代理机构、采购人及交易平台均不承担责任。如有问题及建议，请及时联系信息技术科，联系电话：0370-2853693 2853651；也可以通过中心网站信箱留言。 11、关于开通项目在线质疑/异议和处理功能的通知为切实提升我市公共资源交易领域营商环境建设水平，商丘市公共资源交易中心现定于202至2025年12月31日止6月10日正式上线在线质疑能，实现市场主体全过程线上质疑/异议的提出和处理。现将相关事项通知如下： 投标人在线提起质疑/异议 在投标人（供应商）的交易平台项目信息内增加了质疑/异议/投诉管理栏，投标人（供应商）可以在质疑/异议/投诉管理栏点击网上质疑提起质疑。投标人（供应商）应根据相关法规在线递交质疑/异议资料。市场主体提交质疑/异议后可在线查看业主/代理公司的处理意见。 开标程序： 1. 采购人和代理机构将在供应商须知资料表中规定的开标时间30分钟-60分钟前登录公共资源交易平台启动开标会，并按照开标准备-签到-开标-开标记录-开标结束的顺序组织本次开标活动。 2. 供应商请在开标时间前60分钟登录商丘市公共资源交易平台，正确选择主体角色和要进入的项目，点击“操作”——“我要投标”——“操作”——“在线开标”进入开标大厅。供应商的界面为直播界面，当前页面随着代理机构的点击而变化，页面自动刷新。供应商应保持开评标过程中交易平台处于登录状态并实时关注屏幕显示信息，充分掌握开评标情况。 3. 采购人和代理机构启动开标会后，投标截止时间前，供应商应点击右下角“投标签到”跳转到签到页面进行签到。投标人名称和社会统一信用代码可以手动填写也可以插入CA证书系统读取，下面的签到人和联系电话手动输入，此号码为在该项目开标评标过程中的消息接收号码，应保持畅通，输入完成后点击保存即签到成功。 4. 到达解密时间后，供应商应选择CA证书解密或应急解密对投标文件进行解密。选择 CA 证书解密时，供应商应首先确保电脑安装北京证书助手且处于打开状态，插入数字证书，点击右下角“解密”会跳转到解密页面，输入解密工程编号，此编号为包编号，供应商可从我
--	--

	要投标的页面复制粘贴进去，然后点击搜索，即可出来项目和公司信息，点击解密，输入CA锁的密码即可解密。 选择应急解密时，首先点击应急解密，然后按照提示信息填写完整，然后输入加密时设置的应急解密密码即可完成解密。 5. 供应商代表对开标过程和开标记录有疑义，应及时点击右下角在线澄清向采购人和代理机构提出。采购人、代理机构对供应商代表提出的问题将依据法律、法规及采购文件规定及时处理。开标结束后、采购人及代理机构不再接受供应商针对开标过程和开标记录提出的疑义。供应商不得干扰、阻挠开标工作的正常进行。 6. 供应商应按照规定完成签到和解密操作，否则将导致其投标无效。 7. 开标结束后、供应商代表应实时关注交易平台信息，以满足评审过程中可能发生的评审专家要求供应商对采购响应文件进行必要澄清、说明或补正。否则、因此产生的一切不利后果由供应商自行承担。 8. 使用最新版电子招标投标工具箱，为更好的服务各方主体。 9. 投标文件按招标文件要求签字或盖章。 10. 关于开通项目在线投诉和处理功能的通知： 在投标人（供应商）的交易平台项目信息内增加了投诉管理栏，投标人（供应商）可以在投诉管理栏点击跳转进监管平台提起投诉。投标人（供应商）应根据相关法规、招标文件和行业监督部门要求的受理投诉各项条件，准备齐全后通过监管平台在线递交投诉资料。市场主体提交投诉后可在线查看监督部门“补正材料意见”或投诉处理意见并下载“投诉处理决定书”。具体内容详见商丘市公共资源交易公共服务平台-首页-通知公告-关于开通项目在线投诉和处理功能的通知。 11. 增加开标过程在线询问功能，在开标结束之前，供应商可通过开标大厅在线询问按钮与代理机构在线交流，代理机构应在交流结束后生成开标记录表，交流记录会汇总在开标记录表中，随档案保存。开标结束后，此功能关闭。 12. 开标大厅增加开标过程直播功能，供应商安装直播插件后，在代理机构开启直播后，供应商可以点击看直播可实时查看代理机构开标过程。直播功能插件压缩包附件下载后直接解压，并将解压后的文件放入电脑C盘Windows文件夹中即可。 13. 增加市场主体库项目评审期间锁定功能。市场主体在本平台参与
--	--

	项目评审期间，市场主体库无法更新上传内容，锁定时间为开标签到至评审结束。锁定期间，市场主体资信库信息提交发布时会提示：参与的项目正在评审，主体库已被锁定，不可编辑，评审结束后自动解锁。市场主体如有多天连续参与项目交易时，建议将主体库信息根据项目招标文件要求一次更新完成, 以免造成不利后果。 14. 投标文件的固化和加密电子投标文件需依照商丘市公共资源交易中心（https://ggzyjy.shangqiu.gov.cn/）相关操作规范及要求进行固化和加密。 15. 供应商登录交易平台下载招标文件时同时下载响应性文件和加密程序，投标文件制作完成固化后，将企业数字证书插入电脑，打开加密程序，按照提示选择固化后的投标文件进行加密。应急密码是数字证书无法正常使用时对投标文件进行解密的唯一途径，请务必牢记。 16. 各供应商应实时关注《商丘市公共资源交易平台》发布的最新公告及最新工具箱。 17. 根据《中华人民共和国电子签名法》第十四条规定：可靠的电子签名与手写签名或者盖章具有同等的法律效力。 18. 本文件解释权归招标人。 19. 本文件未尽事宜，参照招投标方面有关的法律、法规、规章、办法等执行。
--	---

响应人须知

一、总则

1、适用法律及范围

1.1 本竞争性磋商采购文件仅适用于本次竞争性磋商中所述的项目的采购。

2、定义

2.1 “采购人”：本次磋商的采购人见《响应人须知前附表》。

2.2 “响应人”是指获取本竞争性磋商采购文件的法人、其他组织或者自然人。

2.3 “磋商响应人”是指

1)符合具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件；

2)符合《响应人须知前附表》的相应条件；

3)通过竞争性磋商采购评定办法中初步审核的响应人。

2.4 “成交响应人”是指经评审委员会评审推荐，采购人授予合同的响应人。

3、工程、货物及服务

3.1 “工程”是指建设工程，包括建筑物和构筑物的新建、改建、扩建及其相关的 装修、拆除、修缮等。

3.2 “货物”是指各种形态和种类的物品，包括原材料、燃料、设备、产品等。

3.3 “服务”是指是指除货物（指各种形态和种类的物品，包括原材料、燃料、设备、产品等）和工程（指建设工程，包括建筑物和构筑物的新建、改建、扩建及其相关的装修、拆除、修缮等）以外的其他采购对象。

4、费用

4.1响应人应承担所有与准备和参加磋商有关的费用，不论磋商的结果如何，采购人和采购代理机构均无义务和责任承担这些费用。

4.2成交服务费：采购代理服务费用由成交供应商按中标价参考河南省招标投标协会关于印发《河南省招标采购代理服务收费指导意见》的通知豫招协[2023]002号计算。由成交供应商支付。以上费用由供应商综合考虑到报价中。

二、竞争性磋商采购文件

5、竞争性磋商采购文件的构成

5.1本竞争性磋商采购文件包括：

第一部分 竞争性磋商公告

第二部分 响应人须知

第三部分 磋商办法

第四部分 合同条款及格式

第五部分 采购需求及要求

第六部分 磋商响应文件格式

采购过程中由采购代理机构发出的澄清和修正文件(如有)，评审委员会在磋商过程中发出的对本磋商文件的实质性变动(如有)

6、竞争性磋商采购文件的澄清

6.1响应人获取竞争性磋商采购文件后，应认真检查，如发现页数不全、附件缺失、印刷模糊等，应通知采购代理机构补全或更换，否则风险自负。

6.2响应人要求对本竞争性磋商采购文件进行澄清的，应以《响应人须知前附表》规定的形式在提疑截止时间以前向采购人提出，提疑截止时间见《响应人须知前附表》。

6.3采购人对于符合澄清要求的，将以《响应人须知前附表》规定的形式给所有接收磋商文件的响应人予以答复(答复中不包括问题的来源)。

6.4响应人在规定的时间内未对竞争性磋商采购文件澄清或提出疑问的，采购人将视其为同意。

6.5澄清的内容是本竞争性磋商采购文件的组成部分，当竞争性磋商采购文件、澄清文件对同一内容的表述不一致时，以最后发出的文件为准。

7、竞争性磋商采购文件的修改

7.1提交首次响应文件截止之日前，采购人可以对本竞争性磋商采购文件进行必要的修改，修改的内容是磋商文件的组成部分，采购人将以《响应人须知前附表》规定的形式通知所有接受磋商文件的响应人，响应人在收到上述通知后，应在 4小时内以《响应人须知前附表》规定的形式向采购人予以确认。

7.2当磋商文件、修改文件对同一内容的表述不一致时，以最后发出的文件为准。

7.3修改的内容可能影响响应文件编制的，修改文件应当在提交首次响应文件截止之日3个工作日前发出，不足3个工作日的，采购人将顺延提交首次响应文件截止之日。

三、竞争性磋商响应文件

8、语言和计量单位

8.1响应人提交的竞争性磋商响应文件以及响应人与采购人就有关磋商的所有来往函电均应使用中文。响应人提交的支持文件或印刷的文献可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，在解释竞争性磋商响应文件时以中文翻译本为准。

8.2除非竞争性磋商采购文件中另有规定，计量单位均采用中华人民共和国法定的计量单位。

9、竞争性磋商响应文件的构成

9.1 响应人编制的竞争性磋商响应件应包括但不少于下列内容：

一、磋商函及报价一览表

二、法定代表人身份证明

三、授权委托书

四、磋商承诺函

五、技术部分

六、供应商资格及证明文件

七、廉洁自律承诺书

八、其他材料

九、中小企业声明函

十、监狱企业

十一、残疾人福利性单位声明函

10、响应文件要求

10.1 响应人应当按照本采购文件的要求编制响应文件，并对其提交的响应文件及全部资料的真实性、合法性承担法律责任，并接受采购人对其中任何资料进一步核实的要求。

10.2 响应人应认真阅读本采购文件中的所有内容，并对本采购文件提出的要求和条件作出实质性响应。如响应人没有按照本采购文件的要求提交全部资料，或者没有对本采购文件在各方面都做出实质性响应的，其响应文件将被视为无效文件。

10.3 响应人应完整地按本采购文件的要求提交所有资料并按要求的格式填写规定的所有内容，无相应内容可填项的，应填写“无”、“未测试”、“没有相应指标”等明确的回答文字。如未按规定格式的，相关格式由响应人自定。

11、磋商报价

11.1 磋商报价包括磋商响应人在首次提交的响应文件中的报价和第二次报价。磋商响应人的报价均应以人民币报价。

供应商第二次报价明显低于其他有效供应商报价，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，磋商小组可以要求其在30分钟内提供相关书面说明，书面说明应当按照国家财务会计制度的规定要求，逐项就供应商提供的服务的主营业务成本、税金及附加、销售费用、管理费用、财务费用等成本构成事项进行陈述。供应商书面说明应当由法人代表或授权代表签字确认或者加盖公章。供应商拒绝或者变相拒绝提供有效书面说明或者书面说明不能证明其报价合理性的、磋商小组应当对其磋商认定为无效响应。

11.2 响应人应按照本采购文件规定的采购需求及合同条款进行报价，并按竞争性磋商采购文件确定的格式报出。报价中不得包含竞争性磋商采购文件要求以外的内容，否则，在评审时不予核减。报价中也不得遗漏竞争性磋商采购文件所要求的内容，否则，其响应文件将被视为无效文件。

11.3 响应人应根据本磋商文件的规定和要求、市场价格水平及其走势、磋商响应人的管理水平、磋商响应人的方案和由这些因素决定的磋商响应人之于本项目的成本水平等提出自己的报价。报价应包含完成本采购文件采购需求全部内容的所有费用，所有根据本采购文件或其它原因应由磋商响应人支付的税款和其他应交纳的费用都应包括在报价中。但磋商响应人不得以低于其成本的价格进行报价。

11.4 响应人在响应文件中注明免费的项目将视为包含在报价中。

11.5 成交响应人的报价在合同执行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更。

12、备选方案

12.1 是否允许备选方案见《响应人须知前附表》。不允许有备选方案的，若在响应文件中提交了备选方案，其响应文件将被视为无效文件。

13、联合体

13.1 本次采购是否允许联合体参加详见《响应人须知前附表》。

14、响应人资格证明文件

14.1 响应人应在响应文件提交证明其有资格参加磋商的证明文件，证明文件应包括下列文件：
磋商文件要求响应人应提交的资格证明文件，应提交的资格证明文件见《响应人须知前附表》。

14.2 除本须知14.1要求的资格证明文件外，如国家法律法规对市场准入有要求的还应提交相关资格证明文件。

14.3 证明材料仅限于磋商响应人单位本身，母公司、股东单位和子公司的材料不能作为证明材料。采用复印件的必须加盖单位印章。

15、证明报价内容、服务合格性和符合竞争性磋商采购文件规定的文件

15.1 证明报价内容符合竞争性磋商采购文件要求的文件和竞争性磋商采购文件规定的其他资料，具体要求见《响应人须知前附表》。

16、磋商保证金（不要求）

17、磋商有效期

17.1 磋商有效期从磋商结束之日起计算，本次采购磋商有效期见《响应人须知前附表》，磋商响应人承诺的磋商有效期不足的，其响应文件将被视为无效文件。

17.2 特殊情况下，在原磋商有效期截止之前，采购代理机构或采购人可要求响应人延长磋商有效期。需要延长磋商有效期时，采购代理机构或采购人将以书面形式通知所有磋商响应人，响应人应以书面形式答复是否同意延长磋商有效期。响应人同意延长的，但不得要求或被允许修改或撤销其磋商文件；响应人拒绝延长的，其响应文件在原磋商有效期满后将不再有效。

17.3 响应人同意延长磋商有效期的，不得要求或被允许修改或撤销其竞争性磋商响应文件；响应人拒绝延长的，其响应文件失效。

18、竞争性磋商响应文件的编制

18.1 磋商响应文件应按“磋商响应文件格式”进行编写，如有必要，可以增加附页，作为磋商响应文件的组成部分。其中，报价书附录在满足竞争性磋商文件实质性要求的基础上，可以提出比竞争性磋商文件要求更有利于采购人的承诺。

18.2 磋商响应文件应当对竞争性磋商文件有关服务期限、磋商有效期、质量要求及采购内容等实质性内容作出响应。

四、竞争性磋商响应文件的递交

19、响应人首次递交磋商响应文件截止时间：见<响应人须知前附表>。

20、响应人首次递交磋商响应文件的地点：见<响应人须知前附表>。

21、响应人应在本章规定的磋商截止时间前递交首次响应文件。

22、除<响应人须知前附表>另有规定外，首次磋商截止时间后响应人所递交的磋商响应文件不予退还。

23、逾期递交的或者未递交至指定地点的磋商响应文件，采购人或磋商小组不予受理。

五、磋商程序及步骤

24、磋商时间和地点

采购人在磋商文件规定的磋商响应文件递交截止时间（磋商时间）和<响应人须知前附表>规定的地点进行竞争性磋商，并邀请所有响应人的法定代表人或其授权委托人自行登录商丘市公共资源交易中心进入

该项目开标界面参加开标（磋商）会议；未在竞争性磋商文件规定时间内签到和解密投标文件，其投标将被否决。

25、磋商程序

25.1 递交首次响应文件截止，磋商会议开始

25.2 签到、开标

25.3 磋商

25.4 确认成交人

25.5 发布成交结果公示

26、磋商及评审成交标准

26.1 磋商组织：磋商工作由磋商小组独立进行，磋商小组按照国家相关规定组建。

26.2 由采购人代表和评审专家共3人组成，其中有关技术、经济等方面专家2人和采购人代表1人。

26.3 磋商小组制定磋商文件或确认磋商文件符合政府采购政策规定，没有歧视性、排他性条款和其他违反法律法规的情况。

26.4 确定响应人名单。

26.5 审查响应人的响应文件并作出评价。磋商小组按先初审、后磋商的程序对响应文件进行评审，磋商小组对密封情况完好的响应文件根据本须知第26.6款及26.7款规定的内容进行初审。

26.6 在初审阶段，属于下列情况的响应文件将不得进入磋商阶段：

- （1）磋商响应文件未经法定代表人或其授权代表签字、盖章的；
- （2）磋商响应文件没有实质性响应本项目竞争性磋商文件的要求；
- （3）磋商响应文件中有采购人不能接受的其它条件；
- （4）磋商资格不合格的响应人。

26.7 在初审阶段，响应文件出现以下情况之一者，属于重大偏差，为未能对竞争性磋商文件作出实质性响应，作废标处理：

- （1）磋商响应文件未按照磋商文件规定要求签署、盖章的；
- （2）磋商响应文件未按规定的格式填写、内容不全或字迹模糊辨认不清；
- （3）磋商响应文件未实质性响应磋商文件要求；
- （4）响应文件有保留或合同条款有采购人不可接受条件；
- （5）资格证明文件不全，或不满足磋商文件规定的响应人资质要求的。

26.8 详细磋商：

（1）磋商小组将要求所有符合采购需求的响应人在规定的时间内同时进行报价（二轮报价），即最终报价。【注：1、最终报价不得超出采购人预算价；2、最终报价明显低于成本价的，响应人需做出合理说明，否则将承担不被接受的风险】。

（2）磋商小组按照磋商小组采用综合评分法对通过初步评审的有效响应人的响应文件进行综合评分，按综合得分由高到低的顺序确定排名前三位成交候选人，由磋商小组在磋商记录上签字。

（3）磋商结束后，采购人从磋商小组推荐的成交候选人中确定成交响应人。

27、成交原则

27.1 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响应人为成交候选响应人的评审方法。

27.2 综合评分法评审标准中的分值设置应当与评审因素的量化指标相对应。磋商文件中没有规定的评审标准不得作为评审依据。评审时，磋商小组各成员应当独立对每个有效响应的文件进行评价、打分，然后汇总每个响应人每项评分因素的得分。综合评分法附后。

28、评审报告

28.1 磋商小组应当根据评审记录和评审结果编写评审报告，其主要内容包括：

- (一) 邀请响应人参加采购活动的具体方式和相关情况；
- (二) 响应文件开启日期和地点；
- (三) 获取磋商文件的响应人名单和磋商小组成员名单；
- (四) 评审情况记录和说明，包括对响应人的资格审查情况、响应人响应文件评审情况、磋商情况情况等；
- (五) 提出的成交候选响应人的排序名单及理由。

28.2 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人，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。

29、磋商过程的保密性

29.1 磋商期间，直到授予成交人合同止，凡是与磋商响应文件审查、澄清、评价、比较以及推荐成交人等方面的情况，均不得向响应人或其他无关的人员透露。

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

30、终止竞争性磋商采购活动

出现下列情形之一的，采购人或者采购代理机构应当终止竞争性磋商采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动：

- (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；
- (2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- (3) 在采购过程中符合竞争要求的响应人或者报价未超过采购预算的响应人不足2家的。

31、确定成交人

31.1 采购代理机构应当在磋商结束后3个工作日内将评审报告送采购人。采购人应当在收到评审报告后3个工作日内，按照磋商评审报告中推荐的成交候选人顺序确定成交人，并将结果以网上公示形式通知未成交响应人。

31.2 采购人也可以书面授权磋商小组直接确定成交响应人。磋商小组直接确定成交响应人的应在磋商文件中写明。

32、成交结果公告

32.1 采购人应当在成交人确定后，在公告发布的同一媒介上公告成交结果，同时向成交响应人发出成交通知书。

32.2 成交响应人确定后，成交结果将在网上进行公告。

32.3 参与磋商的响应人对成交结果公告有异议的，应当在成交结果公告发布之日起七个工作日内，以书面形式向采购人或代理机构提出质疑。逾期递交的质疑函将不予受理。

六、合同授予

33、成交通知

33.1 成交结果公示的同时，采购人以书面形式向响应人发出成交通知书，同时将成交结果通知未成交的响应人。

33.2 采购人和响应人应当自成交通知书发出之日起30天内，根据竞争性磋商文件、响应人的磋商响应文件及在磋商过程中对磋商响应文件作出的澄清、解释订立书面合同。响应人无正当理由拒签合同的，采购人取消其成交资格，并追究其违约责任。

七、履约保证金

34、按双方合同约定。

八、纪律和监督

35、对采购人的纪律要求

采购人不得泄露竞争性磋商中应当保密的情况和资料，不得与响应人串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。

36、对响应人的纪律要求

响应人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成员行贿谋取成交，不得以他人名义磋商或者以其他方式弄虚作假骗取成交；响应人不得以任何方式干扰、影响磋商工作。

37、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，不得向他人透漏对磋商响应文件的评审和比较、成交候选人的推荐情况以及与磋商有关的其他情况。在磋商活动中，磋商小组成员不得擅离职守，影响磋商程序正常进行。

38、对与磋商活动有关的工作人员的纪律要求

与磋商活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对磋商响应文件的评审和比较、成交候选人的推荐情况以及与磋商有关的其他情况。在磋商活动中，与磋商活动有关的工作人员不得擅离职守，影响磋商程序正常进行。

39、询问、质疑和投诉

39.1 响应人或有关当事人对磋商过程、成交结果有异议的，可以向采购人或者采购代理机构提出询问。

39.2 采购人或者采购代理机构应当在三个工作日内对响应人依法提出的询问作出答复。

39.3 响应人认为磋商文件、采购过程使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向采购人提出质疑。

39.4 响应人认为成交结果使自己的权益受到损害的，可以在成交结果公告期限届满之日，七个工作日

内，以书面形式向采购人提出质疑。

39.5 采购人或者采购代理机构应当在收到响应人的书面质疑后七个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑响应人和其他有关响应人，但答复的内容不得涉及商业秘密。

39.6 质疑响应人对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监督管理部门投诉。

39.7 响应人质疑、投诉应当有明确的请求和必要的证明材料。响应人投诉的事项不得超出已质疑事项的范围。

九、政府采购政策

40、促进中小企业发展，执行财政部、工信部印发的《政府采购促进中小企业发展暂行办法》，参加政府采购活动的中小企业应当提供《中小企业声明函》，未填写中小企业声明函的在评标过程中不予认可，参加政府采购活动的残疾人福利性单位应当提供《残疾人福利性单位声明函》，未填写残疾人福利性单位声明函的在评标过程中不予认可。中标人如为小型和微型企业的，并在投标时填写了中小企业声明函；中标人如为残疾人福利性企业的，并在投标时填写了残疾人福利性单位声明函。在领取中标通知书时提供由相关政府部门出具的相关证明材料，若不能提供或提供的材料与投标时做出的声明不符，采购人有权取消该中标人的中标资格，并对因其造成的损失进行追责。

41、本项目执行促进中小企业发展政策（残疾人福利性企业、监狱企业视同小微企业）、优先采购节能环保产品等政府采购政策。

十、需要补充的其他内容

10.1 预算金额及控制价：见供应商须知前附表；

10.2 代理服务费：见供应商须知前附表；

10.3 知识产权：见供应商须知前附表；

10.4 解释权：见供应商须知前附表；

10.5 GEF格式电子响应文件的制作：见供应商须知前附表；

10.6 响应文件递交：见供应商须知前附表。

10.7 评标评审过程网上澄清答疑

评标评审过程中评审专家可通过评审系统在线提出问题，代理机构或响应人（供应商）可使用自带的笔记本电脑通过交易平台中的澄清答疑在专家规定时间内做出答复。代理机构或响应人（供应商）应实时保持交易系统处于登录状态。

10.8 需要补充的其他内容：见〈响应人须知前附表〉。

附件1:

统计上大中小微型企业划分标准

行业名称	指标名称	计量单位	大型	中型	小型	微型
农、林、牧、渔业	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$50 \leq Y < 500$	$Y < 50$
工业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 40000$	$2000 \leq Y < 40000$	$300 \leq Y < 2000$	$Y < 300$
建筑业	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 80000$	$6000 \leq Y < 80000$	$300 \leq Y < 6000$	$Y < 300$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 80000$	$5000 \leq Z < 80000$	$300 \leq Z < 5000$	$Z < 300$
批发业	从业人员(X)	人	$X \geq 200$	$20 \leq X < 200$	$5 \leq X < 20$	$X < 5$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 40000$	$5000 \leq Y < 40000$	$1000 \leq Y < 5000$	$Y < 1000$
零售业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$50 \leq X < 300$	$10 \leq X < 50$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$100 \leq Y < 500$	$Y < 100$
交通运输业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$3000 \leq Y < 30000$	$200 \leq Y < 3000$	$Y < 200$
仓储业*	从业人员(X)	人	$X \geq 200$	$100 \leq X < 200$	$20 \leq X < 100$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$1000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
邮政业	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$2000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
住宿业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
餐饮业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
信息传输业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 2000$	$100 \leq X < 2000$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 100000$	$1000 \leq Y < 100000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
软件和信息技术服务业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$1000 \leq Y < 10000$	$50 \leq Y < 100$	$Y < 50$

					000	
房地产开发经营	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$ 0	$1000 \leq Y < 200$ 000	$100 \leq Y < 1$ 000	$Y < 100$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 10000$	$5000 \leq Z < 10000$	$2000 \leq Z < 50$ 00	$Z < 2000$
物业管理	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$100 \leq X < 300$	$X < 100$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 5000$	$1000 \leq Y < 5000$	$500 \leq Y < 1$ 000	$Y < 500$
租赁和商务服务业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 10$ 0	$X < 10$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 12000$ 0	$8000 \leq Z < 120$ 000	$100 \leq Z < 8$ 000	$Z < 100$
其他未列明行业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 10$ 0	$X < 10$

说明：1. 大型、中型和小型企业须**同时满足所列指标的下限**，否则下划一档；微型企业只须满足所列指标中的一项即可。

2. 附表中各行业的范围以《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）为准。**带*的项为行业组合类别**，其中，工业包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业；交通运输业包括道路运输业，水上运输业，航空运输业，管道运输业，多式联运和运输代理业、装卸搬运，不包括铁路运输业；仓储业包括通用仓储，低温仓储，危险品仓储，谷物、棉花等农产品仓储，中药材仓储和其他仓储业；信息传输业包括电信、广播电视和卫星传输服务，互联网和相关服务；其他未列明行业包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业，以及房地产中介服务，其他房地产业等，不包括自有房地产经营活动。

3. 企业划分指标以现行统计制度为准。

（1）从业人员，是指期末从业人员数，没有期末从业人员数的，采用全年平均人员数代替。

（2）营业收入，工业、建筑业、限额以上批发和零售业、限额以上住宿和餐饮业以及其他设置主营业务收入指标的行业，采用主营业务收入；限额以下批发与零售业企业采用商品销售额代替；限额以下住宿与餐饮业企业采用营业额代替；农、林、牧、渔业企业采用营业总收入代替；其他未设置主营业务收入的行业，采用营业收入指标。

（3）资产总额，采用资产总计代替。

附件2:

河南省政府采购合同融资政策告知函

各供应商:

欢迎贵公司参与河南省政府采购活动!

政府采购合同融资是河南省财政厅支持中小微企业发展,针对参与政府采购活动的供应商融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。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。

第三部分 磋商办法

一、磋商

招标机构按磋商文件中规定的时间和地点公开磋商。

二、评标

（一）磋商小组组成

评审工作由3人组成，其中有关技术、经济等方面专家2人和采购人代表1人；评审专家确定方式：开标前在相关专家库中随机抽取，依法组建的磋商小组负责评审工作。

（二）磋商依据和原则

1、评审依据

《中华人民共和国政府采购法》等有关法律法规；

磋商文件和有关补充（答疑）文件。

磋商响应文件。

2、成交原则

公开、公平、公正、科学、择优；

质量好、信誉高、技术先进、知名度高。

（三）磋商响应文件的审查

1、磋商小组将审查磋商响应文件是否完整，是否有计算错误，文件是否恰当地签署（含法定代表人签字和响应人电子签章）。

2、在对磋商响应文件进行详细评估之前，磋商小组将依据磋商方提供的资格证明文件审查磋商方的经营资格、技术能力。如果确定磋商方无资格履行合同，其磋商将被拒绝。

3、磋商小组将确定每一磋商方是否对磋商文件做出了实质性响应。实质性响应的磋商是指磋商符合磋商文件的所有条款、条件和要求，而无重大偏离和保留。重大偏离和保留是指影响到磋商文件规定的范围、质量和性能，或限制了招标方、采购人的权利和磋商方的义务的规定，而纠正这些偏差将影响到其它提交实质性响应磋商的磋商方的公平竞争地位。

4、磋商小组判断磋商响应文件的响应性仅基于参加磋商时磋商响应文件本身内容而不靠外部证据。

5、磋商小组将拒绝被确定为非实质性响应的磋商方，磋商方不得通过修正或撤销不符之处而使其磋商成为实质性响应的磋商。

（四）磋商响应文件有下列情况之一的，将视为无效标：

1、磋商响应文件中所报项目需求低于或不符合磋商文件要求的；

2、该产品说明文件、资料不齐全或不符合磋商文件要求的；

3、按要求磋商响应文件未加盖公章、未经法定代表人或授权代表签字的；

4、磋商响应文件中主要项目需求和磋商文件不一致的，或在同一份磋商响应文件中主要项目需求前

后不一致的；

5、磋商响应文件附有不能接受的条件；

6、磋商响应文件载明的采购项目完成工期超过磋商文件规定的期限或没有交货期、完成质量标准低于磋商文件要求的；

7、其他不符合磋商文件实质性要求的；

8、响应人以他人名义磋商、串通磋商或以其他弄虚作假方式磋商的；

9、响应人的磋商报价高于控制价的；

10、第二次报价高于第一次报价的。

（五）磋商响应文件的澄清

1、为了有助于对磋商响应文件进行审查和比较，磋商小组有权向磋商方质疑，请磋商方澄清其磋商内容。磋商方有责任按照招标方通知的时间、地点、方式指派委托代理人进行答疑和澄清。

2、重要的澄清或答复，应由法定代表人或其授权代理人签字并加盖公章。

3、磋商方的澄清文件是磋商响应文件的组成部分，并取代磋商响应文件中被澄清的部分。

4、磋商文件的澄清不得对磋商内容进行实质性修改，否则将不被接受。

（六）磋商程序

1、磋商小组审查响应单位资质证明文件。

2、磋商顺序：第二轮磋商响应人在规定的时间内同时报价。

3、磋商单位第一次报价（磋商文件中的报价）。

4、竞争性磋商小组综合评议。

5、评审内容及项目需求完全合格后，磋商响应人第二次报价(最终报价), 要求在规定时间内同时报价。

6、报价结束后，由磋商小组根据下面的评分方法进行综合打分，最终得分最高者为成交响应人。

三、评分方法

评分办法前附表（第1、2标段）

条款号		评审因素	评审标准
1.1	形式评审标准	响应人名称	与营业执照等证明文件一致
		磋商函签字盖章	有法定代表人或其委托代理人签字或盖章，并加盖单位章
		磋商响应文件格式	符合第六部分“磋商响应文件格式”的要求
1.2	资格评审标准	资格要求	符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定
		资质证书	具备有效的资质证书
		信用要求	符合第二章“供应商须知前附表”的规定
		其他要求	符合第二章“供应商须知前附表”的规定
		注：以上涉及的资格证明文件，响应人应根据《商丘市公共资源交易平台操作指南2019-12-31版本》要求上传至“市场主体诚信库”对应位置，响应文件中须附与“市场主体诚信库”上传资格证明文件一致的扫描件，否则视为不能通过资格评审。	
1.3	响应评审标准	服务期限	符合第二章“磋商须知前附表”规定
		质量要求	符合第二章“磋商须知前附表”规定
		磋商报价	不得高于本项目招标控制价
		磋商有效期	符合第二章“磋商须知前附表”规定
		其他要求	符合磋商文件其他要求

序号	1		2	3	合计
评标因素	报价部分		技术部分 (服务方案)	商务部分	
权重	15分		50分	35分	100
详细评分标准					
评分项目	评分因素	分值	评分标准		

报价部分 (15分)	响应 报价	15分	综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，本项目以满足磋商文件要求且报价最低的响应报价为评标基准价，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： 报价得分=(评标基准价 / 最终评标价)×15分。 计算结果按四舍五入，保留两位小数。 注：因本项目属于专门面向中小企业采购的项目，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度通知》（财库〔2022〕19号）的规定，本项目不执行评审价格扣除优惠政策。
技术部分 (服务方案) (50分)		检测技术实施方案（0-10分）	针对本项目提供的检测技术及实施方案，针对本项目的技术服务工作方法和管理制度，方法中对成立专门项目组、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内容的全面性打分。一档8-10分，二档4-7分，三档1-3分，未提供不得分。
		技术服务流程（0-10分）	针技术服务工作流程，流程设置合理性，分工明确性，每个工作流程细致性及相关责任人员等，技术服务工作要点，包括抽样工作要点、检测工作要点、工作难点等内容进行打分。一档8-10分，二档4-7分，三档1-3分，未提供不得分。
		质量保证措施（0-10分）	针对食品抽样检验质量控制方案及措施的全面细致程度进行打分。一档8-10分，二档4-7分，三档1-3分，未提供不得分。
		管理制度（0-10分）	针对食品安全检测制度、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全面细致程度进行打分。一档8-10分，二档4-7分，三档1-3分，未提供不得分。
		服务承诺（0-10分）	（1）供应商承诺为采购人提供检验技术咨询、报送检验公示信息、配合处理异议复检、食品安全质量分析、食品安全风险评估相关服务。（评审委员会综合对比后在 0-4 分之间酌情打分。） （2）供应商承诺与采购人及相关单位建立定期或不定期的沟通机制。（评审委员会综合对比后在 0-3 分之间酌情打分。） （3）供应商为采购人提供抽检培训和结果分析等相关服务。（评审委员会综合对比后在 0-3 分之间酌情打分。）

商务部分（35分）	供应商检测仪器 设备 （16分）	1、供应商应配备本项目所需要的仪器设备，仪器设备中需具有液相色谱串联质谱联用仪器（LC-MS/MS）、气相色谱串联质谱联用仪（GC-MS/MS）、电感耦合等离子体质谱(ICPMS)，全部满足得6分，缺一项扣2分，扣完为止。 注：仪器提供购买发票或购置合同扫描件、检定校准证书扫描件。 2、具有配备液相色谱仪、气相色谱仪、原子吸收仪、原子荧光、离子色谱仪得 10分，缺一项扣2分，扣完为止。 注：仪器提供购买发票或购置合同扫描件、检定校准证书扫描件。
	供应商业绩 （6分）	供应商提供 2022年 1 月以来类似项目业绩一份得 3分，最多得6分。提供合同扫描件。
	抽样工具情况 （ 13分）	1、满足食品安全监督抽检工作要求的抽样要求和特殊运输设备等：配备有冷藏车、常温抽样车辆，每提供一辆得 3.5分，最多得 7分。 注：提供车辆提供行驶证、登记证扫描件，否则不得分 2、供应商具备与承担任务相适应的抽样设备 2 套及以上，得6分；否则不得分（每套至少应包括安卓系统下平板电脑<或智能手机等移动类抽样终端设备>和移动便携式打印机） 注：提供发票或购置合同扫描件，否则不得分
注：以上若有缺项，则所缺项不得分		
注：以上所涉及的证件及证明资料应在响应文件中附复印件或扫描件，响应人应根据交易中心2019年12月31日发布的“关于实行全过程不见面交易的公告”中的《商丘市公共资源交易平台操作指南2019-12-31版本》，按照采购文件要求，将本单位相关资料上传至市场主体库相应位置，为确保材料上传成功并方便评标评审专家查找核对，响应人应在开标前完成资料上传并在响应文件中列明资料上传位置。市场主体诚信库中市场主体信息以评标评审专家核对时为准，核对后主体库信息发生的任何变更均不再作为评标依据。没有上传的视同没有提供相应评审资料，不再要求响应人现场提交原件。		

评分办法前附表（第3标段）

条款号		评审因素	评审标准
1.1	形式评审标准	响应人名称	与营业执照等证明文件一致
		磋商函签字 盖章	有法定代表人或其委托代理人签字或盖章，并加盖单位章
		磋商响应文件格式	符合第六部分“磋商响应文件格式”的要求
1.2	资格评审标准	资格要求	符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定
		资质证书	具备有效的资质证书
		信用要求	符合第二章“供应商须知前附表”的规定
		其他要求	符合第二章“供应商须知前附表”的规定
		注：以上涉及的资格证明文件，响应人应根据《商丘市公共资源交易平台操作指南2019-12-31版本》要求上传至“市场主体诚信库”对应位置，响应文件中须附与“市场主体诚信库”上传资格证明文件一致的扫描件，否则视为不能通过资格评审。	
1.3	响应评审标准	服务期限	符合第二章“磋商须知前附表”规定
		质量要求	符合第二章“磋商须知前附表”规定
		磋商报价	不得高于本项目招标控制价
		磋商有效期	符合第二章“磋商须知前附表”规定
		其他要求	符合磋商文件其他要求

序号	1	2	3	合计
评标因素	报价部分	技术部分 (服务方案)	商务部分	
权重	15分	50分	35分	100
详细评分标准				

评分项目	评分因素	分值	评分标准
报价部分 (15分)	响应 报价	15分	综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，本项目以满足磋商文件要求且报价最低的响应报价为评标基准价，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： 报价得分=(评标基准价 / 最终评标价)×15分。 计算结果按四舍五入，保留两位小数。 注：因本项目属于专门面向中小企业采购的项目，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度通知》（财库〔2022〕19号）的规定，本项目不执行评审价格扣除优惠政策。
技术部分 (服务方案) (50分)	检测技术实施方案 (0-10分)		针对本项目提供的检测技术及实施方案，针对本项目的技术服务工作方法和管理制度，方法中对成立专门项目组、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内容的全面性打分。一档8-10分，二档4-7分，三档1-3分，未提供不得分。
	技术服务流程 (0-10分)		针技术服务工作流程，流程设置合理性，分工明确性，每个工作流程细致性及相关责任人员等，技术服务工作要点，包括抽样工作要点、检测工作要点、工作难点等内容进行打分。一档8-10分，二档4-7分，三档1-3分，未提供不得分。
	质量保证措施 (0-10分)		针对抽样检验质量控制方案及措施的全面细致程度进行打分。一档8-10分，二档4-7分，三档1-3分，未提供不得分。
	管理制度 (0-10分)		针对检测制度、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全面细致程度进行打分。一档8-10分，二档4-7分，三档1-3分，未提供不得分。
	服务承诺 (0-10分)		(1) 供应商承诺为采购人提供检验技术咨询、报送检验公示信息、配合处理异议复检、质量分析、风险评估相关服务。（评审委员会综合对比后在 0-4分之间酌情打分。） (2) 供应商承诺与采购人及相关单位建立定期或不定期的沟通机制。（评审委员会综合对比后在 0-3 分之间酌情打分。） (3) 供应商为采购人提供抽检培训和结果分析等相关服务。

		(评审委员会综合对比后在 0-3 分之间酌情打分。)
商务部分 (35分)	供应商检测仪器设备 (15分)	供应商具有本项目所需要的仪器设备一种得3分，最多得15分 注：仪器提供购买发票或购置合同扫描件。
	供应商业绩 (6分)	供应商提供 2022 年 1 月以来类似项目业绩一份得 3分，最多得6分。提供合同扫描件。
	抽样工具情况 (14分)	满足工业品抽检工作特殊运输设备的一辆得3分，最多得 9 分。 注：提供车辆提供行驶证、登记证扫描件，否则不得分 2、供应商具备与承担任务相适应的抽样设备2套及以上，得5分； 否则不得分 注：提供发票或购置合同扫描件，否则不得分
注：以上若有缺项，则所缺项不得分		
注：以上所涉及的证件及证明资料应在响应文件中附复印件或扫描件，响应人应根据交易中心2019年12月31日发布的“关于实行全过程不见面交易的公告”中的《商丘市公共资源交易平台操作指南2019-12-31版本》，按照采购文件要求，将本单位相关资料上传至市场主体库相应位置，为确保材料上传成功并方便评标评审专家查找核对，响应人应在开标前完成资料上传并在响应文件中列明资料上传位置。市场主体诚信库中市场主体信息以评标评审专家核对时为准，核对后主体库信息发生的任何变更均不再作为评标依据。没有上传的视同没有提供相应评审资料，不再要求响应人现场提交原件。		

四、成交

(一) 成交原则

根据《中华人民共和国政府采购法》和《政府采购竞争性磋商采购方式管理办法》的规定 及本次采购的磋商办法，授权磋商小组按照符合采购需求且综合得分高低排序的原则确定得分 最高的响应人为成交响应人。

(二) 成交通知

磋商小组确定成交响应人后，发布结果公告及中标通知书。

(三) 签订合同

1、成交方应按照《成交通知书》的要求在收到《成交通知书》后尽快与采购人签定合同， 无正当理由，在规定的时间内不签定合同的成交响应人，视为其自动放弃，并追究其有关违约责任。采购人应按约定时间与成交响应人签订合同。

2、磋商文件、磋商响应文件、答疑及澄清文件，均为签订合同的依据。

五、相关注意事项

（一）各磋商方应保证：磋商响应文件中涉及到的所有内容，不会出现因第三方提出侵权而引发法律及经济纠纷，不论何种情况下若发生此类情况，其相应责任由磋商方自行承担。

（二）磋商、评标期间，磋商方不得向评委询问评标情况，不得进行旨在影响评标结果的活动。

（三）为了保证评标的公正性，除询标外，评委不得与响应人交换意见。无论评标工作结束与否，参与评标的任何人均不得私下向外透露评标中的任何情况。

（四）评委会不向落标人解释落标原因，不退还其磋商响应文件。

（五）磋商方应本着公平竞争的原则参与磋商，不得用任何方式对其它磋商方恶意攻击。

（六）磋商方如有违反上述要求或违反国家法律、法规的行为，无论评标结果如何，其磋商资格将被取消。

（七）未尽事宜按国家有关规定执行。

（八）本磋商文件最终解释权为采购人。

第四部分 合同条款及格式

（以采购人与成交人最终商定版本为依据）

第五部分 采购需求及要求

第一标段：

（1）采购需求及要求：

夏邑县 2025 年食品安全抽检监测计划一标段-1210 批次

（不含购样费）

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)	批次	检验项目
1	粮食	大米	大米	大米	4	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A
	加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	20	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 ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
		挂面	挂面	挂面	10	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁ 、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）
2	食用油、 油脂及其 制品	食用植物 油	食用植物 油	芝麻油	30	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
3	调味品	酱油	酱油	酱油	6	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	6	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	5	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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
		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	6	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
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	10	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
			半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料	6	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
		味精	味精	味精	6	谷氨酸钠
		食盐	食用盐	普通食用盐	4	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	4	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）
		预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品	6	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	腌腊肉制品	5	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	酱卤肉制品	酱卤肉制品	40	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
			熟肉干制品	熟肉干制品	3	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
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	8	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	2	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
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用纯净水	10	电导率、耗氧量（以O ₂ 计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO ₂ -计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌

			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	3	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	3	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）	3	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	2	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
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	8	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	3	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
8	饼干	饼干	饼干	饼干	3	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	果蔬罐头	水果类罐头	10	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
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	5	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	12	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	6	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	12	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
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	6	水分、酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B ₁ 、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
13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	6	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
			果冻	果冻	6	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

1 4	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	6	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）
1 5	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	12	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	2	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	4	酒精度、甲醛
1 6	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	12	铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、大肠菌群
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	6	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）
			食用菌制品	干制食用菌	5	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、甲基汞（以Hg计）、总砷（以As计）、无机砷（以As计）

1 7	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	12	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）	12	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	3	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌
1 8	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）	其他炒货食品及坚果制品	43	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
1 9	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	20	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
2 0	可及焙烤咖啡产品	可可制品	可可制品	焙炒咖啡	1	咖啡因、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A
				可可制品	1	铅（以Pb计）、沙门氏菌
2 1	食糖	食糖	食糖	白砂糖	2	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				红糖	2	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）
2 2	水产制品	水产制品	鱼糜制品	预制鱼糜制品	1	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（诱惑红）

2 3	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条粉皮	145	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）
2 4	糕点	糕点	糕点	糕点	20	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、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
			月饼	月饼	20	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	粽子	3	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
2 5	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	5	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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	豆干、豆腐、豆皮等	5	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A1计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌

26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	1	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
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	6	钙、维生素A、维生素B1、维生素B12、维生素B2、维生素B6、维生素C、维生素D、维生素D3、维生素E、硒、锌、酸价、过氧化值、灰分、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、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	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	4	铅（Pb）、砷（以As计）、致病性微生物
			食品用香精	食品用香精	2	砷（以As计）含量/无机砷含量、菌落总数
29	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）	1	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）	2	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）	2	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）	12	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群
30	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	12	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	1	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	1	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）

			禽肉	鸡肉	12	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）
			豆芽	豆芽	43	铅（以Pb计）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以SO ₂ 计）、总汞（以Hg计）
			鲜食用菌	鲜食用菌	4	镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
			鳞茎类蔬菜	韭菜	18	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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				葱	10	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
		蔬菜	叶菜类蔬菜	菠菜	10	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	6	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）	30	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯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	43	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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	6	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、氧乐果、乙酰甲胺磷

			茄果类蔬菜	茄子	43	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				辣椒	43	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				甜椒	1	镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
				番茄	6	镉(以Cd计)、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、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
			瓜类蔬菜	黄瓜	6	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	43	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				菜豆	3	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
			根茎类和薯芋类蔬菜	山药	3	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
				萝卜	5	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
				胡萝卜	5	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	43	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量

		水产品	淡水产品	淡水鱼	6	挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星
		水果类	仁果类水果	苹果	6	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇
				梨	6	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	6	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	6	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	6	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	20	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	6	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	3	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱
				橙	10	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	6	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、氯吡脒、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑
				草莓	2	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	6	敌敌畏、多菌灵、氯吡脒、氧乐果
			热带和亚热带水果	香蕉	18	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	6	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	6	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪
				荔枝	1	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、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果
				西瓜	3	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑
				甜瓜类	3	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	18	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲矾霉素、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	3	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素
		豆类	豆类	豆类	3	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	6	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	6	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 ₁ 、噻虫嗪、噻虫胺
		总计			1210	

（2）商务要求

1、严格执行国家市场监督管理总局（第15号令）《食品安全抽样检验管理办法》关于抽样、检验的规定和要求。

2、如实提供本单位合法的资质证书及有关材料；不得把甲方委托的产品抽样检验工作再委托给第三方。

3、根据甲方需求负责编写抽检实施方案。

4、根据甲方的需求配合抽取样品。

5、在抽样过程中认真核实生产者及经营者的详细信息及产品信息，逐项填写抽样工作单和抽样检验工作记录。对现场即可判定不符合产品安全标准的产品，由甲方执法人员当场记录，立即进行封存，不再作为检验样品抽取。

6、乙方检验应当采用国家标准；没有国家标准的，应当采用备案的地方标准；没有国家标准和地方标准的，应当采用依法备案的企业标准作为对该企业产品抽样检验的判定依据，检测项目由双方约定；乙方应保证适用标准正确，检验数据真实、准确。乙方必须对受托抽检样品的检验数据保密，数据仅提供给甲方，不得向第三方泄露。

7、出具检验报告：检验报告结论必须明确，符合产品标准及国家相关法律法规的规定。

8、需复检时提供承担复检的检验机构名单，当复检结果与原检验结果一致时，承担复检的检验费用；当复检结果与原检验结果不一致时，复检费用由乙方承担。

第二标段：

(1) 采购需求及要求：

夏邑县 2025 年食品安全抽检监测计划二标段-700 批次
(不含购样费)

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)	批次	检验项目
1	粮食	大米	大米	大米	2	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A
	加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	10	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 ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
		挂面	挂面	挂面	6	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁ 、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）
2	食用油、 油脂及其 制品	食用植物 油	食用植物 油	芝麻油	10	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
3	调味品	酱油	酱油	酱油	4	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	4	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数
		酱类	酿造酱	黄豆酱、 甜面酱等	3	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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

		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	4	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
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	5	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
			半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料	4	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
		味精	味精	味精	4	谷氨酸钠
		食盐	食用盐	普通食用盐	2	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	2	氯化钾、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
	4	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品	3	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	腌腊肉制品	3	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	酱卤肉制品	酱卤肉制品	20	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
			熟肉干制品	熟肉干制品	2	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

			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	4	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	1	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
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用纯净水	6	电导率、耗氧量（以O ₂ 计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	2	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	2	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）	2	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	1	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
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	4	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	2	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

8	饼干	饼干	饼干	饼干	2	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	果蔬罐头	水果类罐头	6	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
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	3	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	速冻面食	速冻面食	速冻面食生制品	8	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）
				速冻面食熟制品	4	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	8	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
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	4	水分、酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B ₁ 、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
13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	4	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
			果冻	果冻	4	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

1 4	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	4	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）
1 5	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	8	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	2	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	2	酒精度、甲醛
1 6	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	8	铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、大肠菌群
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	4	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）
			食用菌制品	干制食用菌	3	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、甲基汞（以Hg计）、总砷（以As计）、无机砷（以As计）
1 7	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	8	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）	8	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	2	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）	其他炒货食品及坚果制品	27	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	10	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
20	食糖	食糖	食糖	白砂糖	1	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				红糖	1	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）
21	水产制品	水产制品	鱼糜制品	预制鱼糜制品	1	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（诱惑红）
22	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条粉皮	68	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
23	糕点	糕点	糕点	糕点	10	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

			月饼	月饼	10	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	粽子	2	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
24	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	3	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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	豆干、豆腐、豆皮等	3	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A1计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
25	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	1	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
26	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	4	钙、维生素A、维生素B ₁ 、维生素B ₁₂ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素C、维生素D、维生素D ₃ 、维生素E、硒、锌、酸价、过氧化值、灰分、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
27	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	2	铅（Pb）、砷（以As计）、致病性微生物
			食品用香精	食品用香精	1	砷（以As计）含量/无机砷含量、菌落总数
28	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）	1	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）	1	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）	1	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	8	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群

				毒)		
2 9	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	8	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	1	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	1	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）
			禽肉	鸡肉	8	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）
		蔬菜	豆芽	豆芽	27	铅（以Pb计）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以SO ₂ 计）、总汞（以Hg计）
			鲜食用菌	鲜食用菌	2	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	韭菜	7	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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				葱	5	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
			叶菜类蔬菜	菠菜	5	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	4	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)	20	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯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	27	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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	4	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
			茄果类蔬菜	茄子	27	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				辣椒	27	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				甜椒	1	镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
				番茄	4	镉（以Cd计）、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、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
			瓜类蔬菜	黄瓜	4	阿维菌素、啉虫脒、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威
			豆类蔬菜	豇豆	27	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				菜豆	2	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
			根茎类和薯芋类蔬菜	山药	2	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
				萝卜	3	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
				胡萝卜	3	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	27	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量
		水产品	淡水产品	淡水鱼	4	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）、甲氧苄啉、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星
		水果类	仁果类水果	苹果	4	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇
				梨	4	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	4	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	4	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	4	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	10	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	4	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	2	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱
				橙	5	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	4	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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、氯吡脘、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑
				草莓	1	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	4	敌敌畏、多菌灵、氯吡脘、氧乐果
			热带和亚热带水果	香蕉	7	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、噻虫脒、氟唑菌酰胺
				芒果	4	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、噻虫酮
				火龙果	4	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪

			瓜果类水果	荔枝	1	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、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果
				西瓜	2	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑
				甜瓜类	2	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	9	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	2	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素
		豆类	豆类	豆类	2	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	4	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	4	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 ₁ 、噻虫嗪、噻虫胺
	总计				700	

（2）商务要求

1、严格执行国家市场监督管理总局（第15号令）《食品安全抽样检验管理办法》关于抽样、检验的规定和要求。

2、如实提供本单位合法的资质证书及有关材料；不得把甲方委托的产品抽样检验工作再委托给第三方。

3、根据甲方需求负责编写抽检实施方案。

4、根据甲方的需求配合抽取样品。

5、在抽样过程中认真核实生产者及经营者的详细信息及产品信息，逐项填写抽样工作单和抽样检验工作记录。对现场即可判定不符合产品安全标准的产品，由甲方执法人员当场记录，立即进行封存，不再作为检验样品抽取。

6、乙方检验应当采用国家标准；没有国家标准的，应当采用备案的地方标准；没有国家标准和地方标准的，应当采用依法备案的企业标准作为对该企业产品抽样检验的判定依据，检测项目由双方约定；乙方应保证适用标准正确，检验数据真实、准确。乙方必须对受托抽检样品的检验数据保密，数据仅提供给甲方，不得向第三方泄露。

7、出具检验报告：检验报告结论必须明确，符合产品标准及国家相关法律法规的规定。

8、需复检时提供承担复检的检验机构名单，当复检结果与原检验结果一致时，承担复检的检验费用；当复检结果与原检验结果不一致时，复检费用由乙方承担。

第三标段：

(1) 采购需求及要求：

2025 年夏邑县工业产品质量监督抽查计划-第三标段
(不含购样费)

序号	产品类别	产品名称	检验标准	检验项目	批次
1	家用电器及 电器附件	电压力锅、电饭 锅（电饭煲）	GB4706.1-2005， GB4706.19-2008	对触及带电部件的防护、输入功率和电流、发热、工作温度下的 泄漏电流和电气强度、内部布线、电源连接和外部软线、接 地措施、电气间隙、爬电距离和固体绝缘	2
2		电热水器、电水 壶	GB4706.1-2005， GB4706.19-2008	对触及带电部件的防护、输入功率和电流、发热、工作温度下的 泄漏电流和电气强度、内部布线、电源连接和外部软线、接 地措施、电气间隙、爬电距离和固体绝缘	2
3		电磁灶	GB4706.1-2005， GB4706.29-2008	对触及带电部件的防护、输入功率和电流、发热、工作温度下的 泄漏电流和电气强度、内部布线、电源连接和外部软线、接 地措施、电气间隙、爬电距离和固体绝缘	2
4		室内加热器	GB4706.1-2005， GB4706.23-2007	对触及带电部件的防护、输入功率和电流、发热、工作温度下的 泄漏电流和电气强度、内部布线、电源连接和外部软线、接 地措施、电气间隙、爬电距离和固体绝缘	3
		电热毯	GB4706.8-2008， GB4706.1-2005	对触及带电部件的防护、输入功率和电流、发热、工作温度下的 泄漏电流和电气强度、内部布线、电源连接和外部软线、接 地措施、电气间隙、爬电距离和固体绝缘	
		储热式电热暖手 器	GB4706.1-2005， GB4706.99-2009	对触及带电部件的防护、输入功率和电流、发热、工作温度下的 泄漏电流和电气强度、内部布线、电源连接和外部软线、接 地措施、电气间隙、爬电距离和固体绝缘	

5		换气扇、电风扇	GB4706. 1-2005, GB4706. 27-2008	对触及带电部件的防护、输入功率和电流、发热、工作温度下的泄漏电流和电气强度、内部布线、电源连接和外部软线、接地措施、电气间隙、爬电距离和固体绝缘	2
6		家用及类似用途 插头插座	GB/T 2099. 1-202	尺寸检查、防触电保护、接地措施、端子和端头、固定式插座的结构、插头和移动式插座的结构、绝缘电阻和电气强度	6
		器具开关	GB/T 16915. 1-2014	防触电保护、接地措施、结构要求、绝缘电阻和电气强度、机械强度、耐热、爬电距离、电气间隙	
7		固定式通用灯 具、可移式通用 灯具、	GB 7000. 1-2015 GB 7000. 201-2008 GB 7000. 202-2008 GB 7000. 203-2013 GB 7000. 204-2008	结构、外部接线和内部接线、接地规定、防触电保护、绝缘电阻和电气强度、爬电距离和电气间隙、耐热、耐火、耐起痕	3
8		防盗安全门、电 子门锁（智能门 锁）	GB 21556-2008	锁舌侧向静载荷、抗电强度、环境适应性、电源性能、锁舌伸出长度	4
9	家具及建筑 装饰装修材 料	浸渍胶膜纸饰面 胶合板和细木工 板	GB/T 34722-2017	含水率、胶合强度、浸渍剥离、横向静曲强度、表面耐划痕、表面耐磨、甲醛释放量	6
		浸渍胶膜纸饰面 纤维板和刨花板	GB/T 15102-2017	静曲强度、弹性模量、含水率、表面耐划痕、表面耐磨、表面耐香烟灼烧、甲醛释放量	
		普通胶合板	GB/T 9846-2015	含水率、胶合强度、浸渍剥离、静曲强度和弹性模量、甲醛释放量	
		刨花板	GB/T 4897-2015	内胶合强度、表面结合强、弹性模量、静曲强度、含水率、甲醛释放量	
		中密度纤维板	GB/T 11718-2021	含水率、静曲强度、弹性模量、吸水厚度膨胀率、表面胶合强度、甲醛释放限量	

		细木工板	GB/T 5849-2016	含水率、横向静曲强度、胶合强度、浸渍剥离试验、表面胶合强度试验、甲醛释放量	
10		合成树脂乳液内墙涂料	GB/T 9756-2018 GB 18582-2020	在容器中状态、施工性、低温稳定性、低温成膜性、涂膜外观、干燥时间（表干）、耐碱性、VOC含量	4
		合成树脂乳液外墙涂料	GB/T 9755-2014 GB 18582-2020	容器中状态、施工性、低温稳定性、涂膜外观、干燥时间、耐碱性、耐水性、VOC含量	
11		安全头盔	GB 811-2022	结构组成、舒适衬垫、佩戴装置、缓冲层、保护区及试验区、表面摩擦力、头盔视野、头盔吸收碰撞能量性能（低温）	2
12	交通用具及相关产品	电动自行车（外检）	GB 17761-2018	整车编码、电动机编码、号牌安装位置、尺寸限值、脚踏骑行能力、反射器-安装、照明-安装、鸣号装置-安装、蓄电池防篡改	10
		电动车充电器	QB/T 2947.1-2008 QB/T 2947.3-2008	对触及带电部件的防护、输入功率和电流、发热、工作温度下的泄漏电流和电气强度、充电器过载保护、机械强度（外壳冲击试验）、布线	5
		电动车充电器	GB 4706.18-2014 GB 4706.1-2005	对触及带电部件的防护、输入功率和电流、发热、工作温度下的泄漏电流和电气强度、机械强度（外壳冲击试验）、内部布线、接地措施、电气间隙、爬电距离和固体绝缘	
		电动自行车用蓄电池充电器	T/TCDZ 0001-2019	输入功率和电流、对触及带电部件的防护、发热、泄漏电流和电气强度、机械强度（外壳冲击试验）、内部布线、接地措施、爬电距离、电气间隙	
		电动自行车用充电器	GB/T 36944-2018	输入电流、外壳冲击、泄漏电流、电气强度、爬电距离、电气间隙、防触电保护、内部布线、电源软线	
		电动自行车用充电器	GB 42296-2022	外壳冲击、工作温度下的泄漏电流、电气强度、防触电保护、非正常工作（错接、短路）、耐热、灼热丝	5
		电动自行车用蓄电池	QB/T 2947.1-2008	外观、极性、外形尺寸、2h率额定容量、低温放电容量、大电流放电性能、耐振动性能	

		电动自行车用阀控式铅酸蓄电池	T/ZJXDC 001-2021	蓄电池结构（极性）、外观、2hr容量、大电流放电、不同温度下的容量、快速充电能力、耐振动能力、外部短路	
		电动助力车用阀控式铅酸蓄电池	GB/T 22199.1-2017	外观、2hr容量、能量密度、快速充电能力、耐振动能力、大电流放电特性、蓄电池结构（极性）	
		起动用铅酸蓄电池	GB/T 5008.1-2013 GB/T 5008.1-2023	蓄电池型号、尺寸、端子尺寸、端子极性、气密性、容量、充电接受能力	
		电动道路车辆用铅酸蓄电池	GB/T 32620.1-2016	容量、过充电、外观、尺寸、端子极性、质量、标志	
13		车用汽油	GB 17930-2016	研究法辛烷值(RON)、胶质含量、硫含量、铜片腐蚀、苯含量、芳烃含量、烯烃含量、氧含量、甲醇含量、密度	50
		车用柴油	GB 19147-2016	硫含量、铜片腐蚀、水含量、总污染物含量、运动黏度、凝点、冷滤点、闪点(闭口)、十六烷指数、密度	
14		车用尿素	GB 29518-2013	尿素含量、密度、折光率、碱度、缩二脲、醛类、不溶物、磷酸盐	2
15	儿童用品	学生文具	GB 21027-2020	可迁移元素的限量、可触及的塑料件中邻苯二甲酸酯增塑剂的限量、亮度（白度）、笔套安全、边缘、尖端	10
		学生体育用品、篮球	GB/T 22868-2008	圆周长、圆周差、外观质量、质量、气密性、圆度	
		学生体育用品、羽毛球	GB/T 11881-2006	球口外径、球头直径、球头高度、毛片插长、毛片数量、线距离	
16		婴儿床	QB/T 5659-2021	覆面材料耐磨、金属件涂层耐腐蚀、金属件涂层硬度、金属件电镀层抗盐雾、纺织面料耐干摩擦、纺织面料耐湿摩擦、锐利尖端和边缘、防跌落、绳带、防窒息	3

		婴幼儿床垫	QB/T 5590-2021	缝边、拉链、弹簧、表面缝线牢度、面料pH、面料耐水色牢度、面料耐汗渍色牢度、面料耐干摩擦色牢度、面料甲醛含量、异味、面料可分解致癌芳香胺染料	
		儿童爬行垫（儿童地垫）	GB 6675.1-2014 GB 6675.2-2014 GB 6675.3-2014 GB 6675.4-2014	正常使用（材料、小零件、可触及的金属或玻璃边缘、模塑玩具边缘、可触及的锐利尖端、突出物、活动部件间的间隙）、可预见的合理滥用（小零件、模塑玩具边缘、可触及的锐利尖端、突出物、活动部件间的间隙）	
17		玩具	GB 6675.1-2014 GB 6675.2-2014 GB 6675.3-2014 GB 6675.4-2014	正常使用（材料、小零件、可触及的金属或玻璃边缘、模塑玩具边缘、可触及的锐利尖端、突出物、活动部件间的间隙）、可预见的合理滥用（小零件、模塑玩具边缘、可触及的锐利尖端、突出物、活动部件间的间隙）	8
18		中小学生校服	GB/T 31888-2015	纤维含量、甲醛含量、pH值、异味、可分解致癌芳香胺染料、耐水色牢度、耐汗渍色牢度、耐摩擦色牢度、耐皂洗色牢度、耐光色牢度	8
		儿童及婴幼儿服装	FZ/T 73025-2019 GB/T 33271-2016 GB/T 39508-2020 GB/T 31900-2015 FZ/T 73045-2013 GB 18401-2010 GB 31701-2015等标准	甲醛含量、pH值、异味、可分解致癌芳香胺染料、纤维含量、耐水色牢度、耐唾液色牢度、耐皂洗色牢度、耐汗渍色牢度、耐干摩擦色牢度、耐湿摩擦色牢度	
19	食品相关产品	食品用塑料包装容器工具等制品、	GB 4806.7-2023	感官、浸泡液、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属（以Pb计）、脱色试验	8
		食品用纸包装、容器等制品	GB 4806.8-2022	感官、浸泡液、总迁移量、重金属（以Pb计）、铅、砷、荧光性物质	
20		食品接触用竹木厨具、食品接触用竹木餐饮具	GB 4806.12-2022	感官、浸泡液、总迁移量、大肠菌群、沙门氏菌	2
21		食品用洗涤剂	GB/T 9985-2022 GB 14930.1-2022	气味、稳定性、总有效含量、pH（25℃，1%溶液），总砷（以AS计）、重金属（以pb计）	3

22	服装鞋帽及家用纺织品	纱线	GB/T 398-2018	线密度偏差率、线密度变异系数、捻度偏差率	8
		棉与涤纶混纺本色纱线	GB/T 5324-2024	线密度偏差率、线密度变异系数、捻度变异系数	
		内衣	GB/T 8878-2023 FZ/T 73024-2014 FZ/T 73035-2010 FZ/T 73016-2020 FZ/T 73019.2-2020 FZ/T 73019.1-2017 FZ/T 73022-2019 FZ/T 73012-2017 FZ/T 81020-2014 FZ/T 74002-2014 GB 18401-2010等标准	纤维含量、甲醛含量、pH值、异味、耐水色牢度、耐皂洗色牢度、耐汗渍色牢度、耐摩擦色牢度	
		衬衫	GB/T 2660-2017 GB 18401-2010 GB/T 29862-2013	纤维含量、甲醛含量、pH值、可分解致癌芳香胺染料、异味、耐皂洗色牢度、耐干洗色牢度、耐干摩擦色牢度、耐湿摩擦色牢度、耐光色牢度、耐汗渍色牢度、耐水色牢度	
		睡衣家居服	FZ/T 81001-2016 FZ/T 73017-2014 GB 18401-2010 GB/T 29862-2013	甲醛含量、pH值、可分解致癌芳香胺染料、耐水色牢度、耐汗渍色牢度、耐摩擦色牢度、纤维含量	
		纺织产品	GB 18401-2010	甲醛含量、pH值、异味、可分解致癌芳香胺染料、耐水色牢度、耐酸汗渍色牢度、耐碱汗渍色牢度、耐干摩擦色牢度、耐唾液色牢度	
23		床上用品	GB/T 22796-2021 GB 18401-2010 GB/T 29862-2013	甲醛含量、pH值、可分解致癌芳香胺染料、耐光色牢度、耐水色牢度、耐汗渍色牢度、耐摩擦色牢度、纤维含量	4
24		休闲服装	FZ/T 73020-2019 GB 18401-2010 GB 31701-2015、GB/T 29862-2013	甲醛含量、pH值、纤维含量、耐皂洗色牢度、耐汗渍色牢度、耐摩擦色牢度、耐水色牢度	6

		棉服装	GB/T 26384-2011 GB/T 2662-2017 GB 18401-2010 GB/T 29862-2013	甲醛含量、pH值、可分解致癌芳香胺染料、耐水色牢度、耐汗渍色牢度、耐摩擦色牢度、纤维含量	
		羽绒服	GB/T 14272-2021 FZ/T 73053-2015 GB 18401-2010 GB/T 29862-2013	纤维含量、甲醛含量、pH值、异味、可分解致癌芳香胺染料、耐水色牢度、耐皂洗色牢度、耐摩擦色牢度、耐汗渍色牢度、绒子含量	
25		鞋帽	GB/T 15107-2013旅游鞋	帮底剥离强度或底墙与帮面剥离强度、成鞋耐折性能、外底耐磨性能、外底与外中底粘合强度、游离甲醛	3
			QB/T 2955-2017休闲鞋	耐折性能、外底耐磨性能、剥离强度、鞋帮拉出强度、外底与外中底粘合强度、游离或可部分水解的甲醛	
			QB/T 4329-2012布鞋	感官质量、帮底剥离强度、成鞋耐折性能、外底耐磨性能、游离或可部分分解的甲醛含量	
		袜子	FZ/T 73001-2016 GB 18401-2010	纤维含量、甲醛含量、pH值、异味、耐摩擦色牢度、耐水色牢度、耐皂洗色牢度	
26	燃气器具及配件产品	家用燃气灶	GB 16410-2020	气密性、热负荷、火焰传递、离焰、熄火、回火、干烟气中CO浓度、温升、熄火保护装置、结构的一般要求	2
27		瓶装液化石油气调压器	GB 35844-2018	结构（一般要求、调压器的承压组件、调压器的接头组件）、外观、气密性、关闭压力、出口压力	4
28		家用燃气用橡胶和塑料软管	CJ/T 491-2016	外观、尺寸与公差（内径与公差、壁厚与公差）、耐压性、气密性、耐液体性能、耐燃烧性、耐热性	4
		家用燃气用橡胶和塑料软管	HG 2486-1993	软管的尺寸与公差（胶层厚度）、外观、耐液体性能、气密性、耐压性能、难燃试验	
		家用燃气用橡胶和塑料软管	GB 44017-2024	外观、结构与尺寸（壁厚、包覆管长度极限偏差）、内层胶管性能要求-耐热性、包覆管气密性、包覆管耐压性、被覆层阻燃性被覆层耐液体性	

		家用燃气用橡胶和塑料软管	GB 44023-2024	外观、结构与尺寸（壁厚、内胶管尺寸与公差）、耐燃气性能 耐压性、气密性、耐燃烧性、耐热性	
		燃气输送用不锈钢波纹软管及管件	GB/T 26002-2010	外观、结构和尺寸(被覆层最小厚度)、扁平性、软管耐冲击性、软管气密性、软管耐压性	
29		燃气紧急切断阀	CJ/T 394-2018	外观、电气安全性（防触电保护、软线护套、导线入口）、抗扭力性能、标志和说明书	4
			GB 44016-2024	外观、承压件强度、气密性、抗扭力性能、抗弯曲性能、电气安全性-防触电保护、电气安全性-电气强度、电气安全性-绝缘电阻	
30	老年人用品	成人纸尿裤	GB/T 28004.2-2021	条质量偏差、渗透性能、pH、吸收倍率、饱和吸收量、甲醛含量、可迁移性荧光性物质、细菌菌落总数、大肠菌群、绿脓杆菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌、真菌菌落总数、外观质量	3
		老人鞋	GB/T 15107-2013旅游鞋	帮底剥离强度或底墙与帮面剥离强度、成鞋耐折性能、外底耐磨性能、外底与外中底粘合强度、游离甲醛	
			QB/T 2955-2017休闲鞋	耐折性能、外底耐磨性能、剥离强度、鞋帮拉出强度、外底与外中底粘合强度、游离或可部分水解的甲醛	
			QB/T 4329-2012布鞋	感官质量、帮底剥离强度、成鞋耐折性能、外底耐磨性能、游离或可部分分解的甲醛含量	
		老视成镜	GB 13511.1-2011	镜片材料和表面的质量、老视成镜的光学中心水平距离、老视成镜的光学中心垂直互差、老视成镜的两镜片顶焦度互差、装配质量	
		老视成镜	GB/T 13511.3-2019	镜片的顶焦度、镜片的材料和表面质量、镜片的透射比性能、顶焦度范围、两镜片顶焦度互差、光学中心水平偏差、光学中心单侧水平偏差、光学中心垂直互差	
31	日用杂品	旅行箱包	QB/T 2155-2018	拉杆耐疲劳性能、行走性能、振荡冲击性能、跌落性能、箱（包）锁耐用性能、缝合强度、五金配件耐腐蚀性	4
		背提包	QB/T 1333-2018	外观质量、振荡冲击性能、缝合强度、摩擦色牢度（沾色）、五金配件耐腐蚀性、游离甲醛	
32		打火机	GB25722-2010	火焰产生、火焰高度、火焰高度调节、抗溅火、爆火或跳火、火焰熄灭、外观、抗高温、燃烧行为、持续燃烧	10

33		非医用口罩	GB/T32610-2016	耐摩擦色牢度、甲醛含量、pH值、吸气阻力、呼气阻力、口罩带及口罩带与口罩体的连接处断裂强力、过滤效率、防护效果	5
		儿童口罩	GB/T38880-2020	耐干摩擦色牢度、甲醛含量、pH值、口罩带及口罩带与口罩体连接处断裂强力、吸气阻力、呼气阻力、通气阻力、鼻夹长度、鼻尖耐折性	
		自吸过滤式防颗粒物呼吸器	GB2626-2019	过滤效率、呼吸阻力、呼气阀气密性、呼气阀保护装置、死腔、视野、头带、连接和连接部件、镜片、气密性	
34		洗发液、洗发膏	GB/T 29679-2013	外观、pH（25℃）、有效物含量、活性物含量、菌落总数、霉菌和酵母菌总数、粪大肠菌群、金黄色葡萄球菌、铜绿假单胞菌	3
		沐浴剂	GB/T 34857-2017	外观、稳定性、总有效物、pH(25℃)、菌落总数、霉菌和酵母菌总数、耐热大肠菌群、金黄色葡萄球菌、铜绿假单胞菌、甲醛、甲醇	
		沐浴剂	QB/T 1994-2013	外观、稳定性、总有效物、pH(25℃)、菌落总数、霉菌和酵母菌、粪大肠菌群、金黄色葡萄球菌、铜绿假单胞菌	
35	工业生产资料	聚乙烯（PE）管材	GB/T 13663.2-2018	外观和颜色、几何尺寸（壁厚公差）、纵向回缩率、灰分、断裂伸长率、氧化诱导时间	6
36		钢筋混凝土用钢热轧带肋钢筋	GB 1499.2-2024	重量及允许偏差、下屈服强度、抗拉强度、断后伸长率、最大力总延伸率、弯曲性能、反向弯曲性能、表面质量	6
		冷轧带肋钢筋	GB 13788-2024	重量及允许偏差、弯曲试验、表面质量、规定塑性延伸强度、抗拉强度、抗拉强度与规定塑性延伸强度比、断后伸长率、最大力总延伸率	
		热轧光圆钢筋	GB 1499.1-2024	重量及允许偏差、下屈服强度、抗拉强度、断后伸长率、最大力总延伸率、弯曲试验、规定塑性延伸强度、表面质量	
37		夹层安全玻璃	GB 15763.3-2009	外观质量、霰弹袋冲击性能、尺寸和允许偏差、弯曲度、耐热性、耐湿性、落球冲击剥离性能	3
		中空玻璃	GB/T 11944-2012	胶层厚度、露点、耐紫外线辐照性能	

		钢化玻璃	GB 15763.2-2005	厚度及其允许偏差、抗冲击性、碎片状态、表面应力	
38		水泥	GB 175-2023	不溶物、烧失量、三氧化硫、氧化镁、氯离子、碱含量、凝结时间、抗压强度（3d）、抗折强度（3d）、细度、放射性核素限量	3
39		手提式灭火器	GB 4351-2023	充装误差、20℃时喷射性能、瓶体爆破性能、瓶体底壁厚、灭火剂组分含量（仅检干粉灭火剂）	8
		消防水带	GB 6246-2011	外观质量、内径、长度、设计工作压力、试验压力及最小爆破压力、单位长度质量、附着强度	
		消防水枪	GB 8181-2005	螺纹、表面质量、密封性能、耐水压强度、抗跌落性能、接口性能	
		灭火毯	XF 1205-2014	外观与结构、尺寸、质量、操作性能	
		过滤式消防自救呼吸器	GB 21976.7-2012	结构、佩戴质里、金属材料表面质里、橡胶材料老化性能、材料阻燃性能、透光率、连接强度、标志	
		独立式感烟火灾探测报警器	GB 20517-2006	电池故障报警试验、音响器件检查试验、声压试验、重复性试验、方位试验	
40		电线电缆	JB/T8734-2016 GB/T 5023-2008（因电线电缆种类较多，具体检验项目根据实际样品而定）	导体电阻、绝缘厚度、护套厚度、老化前绝缘抗张强度、老化前绝缘断裂伸长率、老化前护套抗张强度、老化前护套断裂伸长率、热延伸试验、不延燃试验	6
41		特种劳动防护用品（安全帽	GB 2811-2019 头部防护 安全帽	垂直间距、下颏带强度、冲击吸收性能（高温、低温、浸水）、耐穿刺性能（高温、低温、浸水）、防静电性能、电绝缘性能、侧向刚性、阻燃性能、耐低温性能	4
		安全带	GB 6095—2021	区域限制用安全带性能要求、围杆作业用安全带性能要求、坠落悬挂用安全带性能要求、安全带金属零部件耐腐蚀性能、系带静态强度	
		安全鞋	GB 21148-2020	成鞋鞋帮/底结合强度、鞋帮最小高度、鞋帮厚度、pH值、内底和鞋垫厚度、外底厚度、外底耐折性	
		安全网	GB 5725-2009	安全平网、安全立网： 系绳间距及长度、筋绳间距、绳断裂强力（边绳、网绳、筋绳）、耐冲击性能、阻燃性能	

				密目式安全立网：断裂强力×断裂伸长、梯形法撕裂强力、开眼环扣强力、耐贯穿性能、耐冲击性能、阻燃性能	
42		液化气	GB 11174-2011	密度（15℃）、组分、残留物、铜片腐蚀（40℃，1h）、总硫含量、游离水、二甲醚	4
43	农业生产资料	聚乙烯吹塑农用地面覆盖薄膜	GB 13735-2017	厚度和厚度偏差、宽度极限偏差、直角撕裂负荷、拉伸负荷、断裂标称应变、净质量极限偏差	6
		农业用聚乙烯吹塑棚膜	GB/T 4455-2019	宽度极限偏差、厚度极限偏差及厚度平均偏差、拉伸强度、断裂标称应变、直角撕裂强度	
44		滴灌带	GB/T 19812.12017. GB/T19812.2-2017GB/T 19812.3-2017	内径、壁厚、滴水孔间距、流量均匀性、耐拉拔性能、炭黑含量、氧化诱导时间	4
45		复合肥料	GB/T 15063-2020	总养分、总氮含量、有效磷含量、水溶性磷占有有效磷的百分率、钾含量、水分、粒度、氯离子含量	40
		掺混肥料(BB肥)	GB/T 21633-2020	总养分（N+P2O5+K2O）、总氮含量、有效磷含量、水溶性磷占有有效磷的百分率、钾含量、水分、粒度（2.00mm～4.75mm）、氯离子	
		有机无机复混肥料	GB/T 18877-2020	总养分（N+P2O5+K2O）、有机质含量、总氮含量、有效五氧化二磷含量、总氧化钾含量、水分	
		有机肥	NY/T 525-2021	有机质、总养分、水分、酸碱度、总砷、总镉、总铅、总铬、总汞	
		尿素	GB/T 2440-2017	总氮的质量分数、缩二脲的质量分数、水分、粒度、水不溶物的质量分数	
	合计				300

（2）商务要求

1、严格执行国家市场监督管理总局（第18号令）《产品质量监督抽查管理办法》关于抽样、检验的规定和要求。

2、如实提供本单位合法的资质证书及有关材料；不得把甲方委托的产品抽样检验工作再委托给第三方。

3、根据甲方需求负责编写抽检实施方案。

4、根据甲方的需求配合抽取样品。

5、在抽样过程中认真核实生产者及经营者的详细信息及产品信息，逐项填写抽样工作单和抽样检验工作记录。对现场即可判定不符合产品安全标准的产品，由甲方执法人员当场记录，立即进行封存，不再作为检验样品抽取。

6、乙方检验应当采用国家标准；没有国家标准的，应当采用备案的地方标准；没有国家标准和地方标准的，应当采用依法备案的企业标准作为对该企业产品抽样检验的判定依据，检测项目由双方约定；乙方应保证适用标准正确，检验数据真实、准确。乙方必须对受托抽检样品的检验数据保密，数据仅提供给甲方，不得向第三方泄露。

7、出具检验报告：检验报告结论必须明确，符合产品标准及国家相关法律法规的规定。

8、需复检时提供承担复检的检验机构名单，当复检结果与原检验结果一致时，承担复检的检验费用；当复检结果与原检验结果不一致时，复检费用由乙方承担。

第六部分 磋商响应文件格式

(项目名称)

竞争性磋商响应文件

采购编号：

招标编号：

响应人：_____（盖单位章）

法定代表人或委托代理人：_____（签字或盖章）

年 月 日

目 录

一、磋商函及报价一览表

（一）磋商函

致：_____（采购人名称）

在充分研究_____（项目名称）磋商文件的全部内容后，我方兹以：人民币（大写）：_____，RMB¥：_____的价格，并严格按照合同约定实施和完成项目。

1、我方承诺已经具备《中华人民共和国政府采购法》中规定的参加政府采购活动的供应商应当具备的条件，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，遵守《中华人民共和国政府采购法》及其他相关的法律和法规。

2、我方已详细阅读和审查了全部磋商文件，包括修改文件（如有）以及全部相关资料和有关附件，并对上述文件均无异议。

3、如果我方中标，我方同意本磋商函在磋商文件规定的提交响应文件截止时间后，在磋商文件规定的磋商有效期期满前对我方具有约束力，且随时准备接受你方发出的中标通知书。

4、我方在此声明，所递交的磋商响应文件及有关资料内容完整、真实和准确。

5、我方完全理解采购人不一定将合同授予最低报价的供应商的行为。

6、随本磋商函递交的报价一览表是本磋商函的组成部分，对我方构成约束力。

7、在签署协议书之前，你方的中标通知书连同本磋商函，包括报价一览表，对双方具有约束力。

8、所有与本次磋商有关的函件请发往下列地址：

地址：_____ 邮编：_____

电话：_____ 传真：_____

供应商：_____（全称、盖章）

法定代表人或其委托代理人：_____（盖章或签字）

日期：_____ 年_____ 月_____ 日

(二) 报价一览表（第一次报价）

项目名称	
响应人	
报价（元）	大写： 小写：
项目负责人	
服务期限	
质量要求	
备注	

响应人（盖单位公章）：_____

法定代表人或委托代理人（盖章或签字）：

日 期：

二、法定代表人身份证明

响应人名称：_____

单位性质：_____

地 址：_____

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限：_____

姓 名：_____（签字）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。

响应人：_____（盖单位章）

法定代表人：_____（盖章或签字）

日 期：_____

三、授权委托书

本人 _____（姓名）系 _____（响应人名称）的法定代表人，现委托_____（姓名）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义澄清、说明、递交_____（项目名称）磋商响应文件、签订合同，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明

响 应 人： _____（盖单位章）

法定代表人： _____（盖章或签字）

身份证号码： _____

委托代理人： _____（签字）

身份证号码： _____

年 月 日

四、磋商承诺函

_____（采购人）：

我单位在此郑重承诺,如有以情形之一的:

- (1) 在磋商文件规定的磋商响应有效期内撤回投标;
- (2) 在响应文件中提供虚假材料;
- (3) 成交后无正当理由不与采购人或者采购代理机构签订合同;
- (4) 将成交项目转让给他人, 或者在响应文件中未说明, 且未经采购人同意, 将成交项目分包给他人的;
- (5) 拒绝履行合同义务;
- (6) 与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通;
- (7) 在履约过程中未按磋商文件、成交的响应文件、生效的政府采购合同等约定, 提供货物、工程和服务;
- (8) 未按磋商文件规定缴纳招标代理服务费;
- (9) 存在其他违法违规行为。我单位自愿接受被处以中标无效, 采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款并赔偿采购人及采购代理机构的损失, 列入不良行为记录名单, 在一至三年内禁止参加政府采购活动, 有违法所得的, 并处没收违法所得, 情节严重的, 由工商行政管理机关吊销营业执照; 构成犯罪的, 依法追究刑事责任。

响应人: _____ (盖单位章)

法定代表人或委托代理人: _____ (签字或盖章)

年 月 日

五、技术部分

格式自拟

六、供应商资格及证明文件

供应商基本情况表

响应人名称						
注册地址			邮政编码			
联系方式	联系人		电话			
	传 真		网址			
营业执照号						
法定代表人	姓名		职务		电话	
注册资金			成立时间			
开户银行			账号			
经营范围						
备注						

附：资格审查资料

七、廉洁自律承诺书

我公司承诺：

在_____（项目名称）磋商活动中，我公司保证做到：

一、公平竞争参加本次磋商活动。

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

三、若出现上述行为，我公司及参与磋商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。

响应人：_____（盖章）

法定代表人或委托代理人：_____（盖章、签字）

日期：_____年____月____日

八、其他材料

供应商认为需要提交的其他材料

九、中小企业声明函

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。

供应商名称（盖章）：

日 期：

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。

注：在采购服务项目中，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。

十、监狱企业

（属于监狱企业的填写，不属于的无需填写此项内容）

监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

注：根据《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，投标人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证明文件的，视同为小型和微型企业。

十一、残疾人福利性单位声明函

（属于残疾人福利性单位的填写，不属于的无需填写此项内容）

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_____（项目名称）第_____标段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：

注：符合《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）规定的条件并提供《残疾人福利性单位声明函》（附件）的残疾人福利性单位视同小型、微型企业。

附件：

报价一览表（第二次报价）

项目名称	
响应人	
报价（元）	大写： 小写：
项目负责人	
服务期限	
质量要求	
备注	

响应人（盖单位公章）：_____

法定代表人或委托代理人（盖章或签字）：

日 期：

备注：本表无需做在竞争性磋商响应文件中，请在规定时间内填写完整并上传至系统内，具体操作流程请查看二次报价操作流程