

清丰县市场监督管理局 2026 年食品抽检项目 (二次)

竞争性磋商文件

采购编号：清采磋商-2026-13

采 购 人：清丰县市场监督管理局

采购代理机构：中乐九建工程咨询（深圳）有限公司

日 期：2026 年 6 月

目 录

- 第一章 竞争性磋商公告
 - 第二章 服务内容及要求
 - 第三章 投标人须知
 - 第四章 评标办法
 - 第五章 投标文件格式
 - 第六章 政府采购合同条款
 - 第七章 供应商磋商文件的编写及其主观因素评审方案（暗标部分）
- 编制要求

第一章 竞争性磋商公告

一、采购项目名称：清丰县市场监督管理局 2026 年食品抽检项目（二次）

二、采购项目编号：清采磋商-2026-13

三、项目预算金额： 80 万元；

最高限价：第一标包： 40 万元；第二标包： 40 万元

序号	包号	包名称	包预算（元）	包最高限价（元）
1	E4109005080D048 39001001	清丰县市场监督管理局 2026 年 食品抽检项目（二次）第一标包	400000	400000
2	E4109005080D048 39001002	清丰县市场监督管理局 2026 年 食品抽检项目（二次）第二标包	400000	400000

四、采购需求：

1. 采购内容： 畜禽肉及副产品、餐饮食品、粮食加工品、调味品、食用油、油脂及其制品、预包装等（详见磋商文件项目内容要求）；

2. 资金来源： 财政资金，已落实；

3. 标包划分： 本项目分为 2 个标包；

第一标包： 食用农产品，生产、流通预包装食品，详见第二章；

第二标包： 餐饮环节、学校及学校周边、养老机构食品, 详见第二章；

4. 服务期限： 2026 年 11 月 30 日前完成/标包；

5. 服务要求： 符合国家行业服务要求的合格标准并满足采购人要求；

6. 服务地点： 采购人指定地点；

7. 合同履行期限： 合同服务期限；

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： 否。

五、采购项目需要落实的政府采购政策：

1、为促进中小企业发展，根据财政部、工信部关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库〔2020〕46 号）文件及《国务院关于印发扎实稳住经济一揽子政策措施的通知》（国发〔2022〕12 号）和财政部《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）规定，本项目对小型和微型企业报价给予 20%的扣除，用扣除后的投标报价参与评审。投标人如符合“小型和微型企业”标准，应提供《中小企业声明函》，未提供声明函者不予认定；

2、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）的要求，监狱和戒毒企业（以下简称监狱企业）视同小型、微型企业。须提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件；

3、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，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。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。须提供《残疾人福利性单位声明函》，格式见附件，未提供声明函者不予认定

4、没有提供《中小企业声明函》的供应商将被视为不接受投标总价的扣除，用原投标总价参与评审；

5、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。

6、本国产品标准及相关政策。

六、供应商资格要求：

1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条之规定。

（1）投标人具有独立承担民事责任的能力（潜在供应商为法人的，提供有效的三证合一的营业执照或事业单位法人证书；潜在供应商为其它组织的提供相关证明文件；潜在供应商为自然人的，提供有效的自然人身份证明）。

（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供具有法律效力的2024年度或2025年度财务审计报告或银行出具的资信证明，新成立的公司应提供成立以来的财务报表）。

（3）具有履行合同所必须的设备和专业技术能力（提供书面声明函，格式自拟）。

（4）有依法缴纳税收和社会保障的良好记录（提供2025年以来任意一个月的完税凭证和社保凭证，新成立公司不足1个月除外，依法免税或不需要缴纳社会保障资金的供应商，应提供相应文件证明其依法免税或不需要缴纳社会保障资金）。

（5）具备法律、行政法规规定的其他条件的。

注：供应商在投标(响应)时，按照濮财购〔2022〕9号文规定提供濮阳市政府采购供应商信用承诺书的(格式详见投标文件格式)，无需提交上述证明材料。

2、本项目的特定资格要求：

（1）、①供应商需取得食用农产品农药残留、兽药残留等项目检验的相关资质认定（CATL）及中国计量认证（CMA）或食品检验机构资质认定（CMAF）资质（第一、二标包提供）。

②具备与承检任务中检验项目和任务量相适应的检验检测能力，近三年未发生过重大食品检验事故。在中华人民共和国境内具有固定且能够独立运行的实验场所，能够满足本项目要求的承检任务需要。（第一、二标包提供）

（2）、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，全部或者部分股东（基金公司或者专业投资公司作为股东的除外）为同一法人、其他组织或者自然人的不同供应商，同一自然人在两个以上供应商任职的不同供应商，不得参加同一合同项

下的投标【提供在“全国企业信用信息公示系统”中查询打印的相关材料并加盖公章（需包含公司基本信息、股东信息及股权变更信息）】并提供承诺函（格式自拟）。

（3）、信用要求：根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库[2016]125号）的规定，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，拒绝参与本项目招标投标活动，查询渠道：“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）和中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单；由评审小组负责查询，供应商不需提供查询证明或截图。

（4）供应商可对两个标包递交投标文件，但只能中其中一个标包。若同一供应商在两个标包中同时被推荐为两个标包的第一中标候选人，则按照标包序号采取“取前舍后”的原则。

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

七、获取竞争性磋商文件：

本次采购活动通过濮阳市公共资源电子化交易平台，进行，信息发布、竞争性磋商文件的获取、投标文件的制作以及递交、开标、评标、结果公示实行全程电子化。

温馨提醒：濮阳市公共资源交易系统已增加电子营业执照扫码登录入口，各交易主体可以申请电子营业执照，通过电子营业执照小程序扫码登录交易平台参与濮阳市政府采购活动。操作手册见：

<https://puyang.zfcg.henan.gov.cn/puyang/content?infoId=1735615200032266&channelCode=H701001>。

1. 时间：公告发布之日起至投标文件提交的截止时间前

2. 地点：濮阳市公共资源交易平台(<https://www.pysggzy.cn/>)

3. 方式：登陆濮阳市公共资源交易平台(<https://www.pysggzy.cn/>)下载竞争性磋商文件；

4. 售价：0元

八、投标截止时间（投标文件递交截止时间）及地点

1、时间：2026年6月15日10时00分（北京时间）

2、地点：濮阳市公共资源交易平台(<https://www.pysggzy.cn/>)；

九、开标时间及地点

1、时间：2026年6月15日10时00分（北京时间）

2、地点：濮阳市中原路与开州路交叉口向北50米路东濮阳市公共资源交易中心二楼综合开标室；

3、本次交易项目实行全流程电子化，投标人（供应商）不需到现场参加开标活动。实行网上开标、远程解密及网上提交二次报价。各投标人（供应商）需要自备计算机且保证网络畅通，能够登录濮阳市公共资源交易平台 <https://www.pysggzy.cn/>（注：使用IE浏览器）。插入CA数字证书打开投标人界面，参加网上开标。各投标人（供应商）需通过网络密切关注项目交易全过程，所有交易环节材料均依据电子文件为准。

远程解密及提交二次报价时间：远程解密（解密时间自开标时间始 30 分钟结束）、提交二次报价（自下达二次报价命令始 30 分钟结束），由于投标人（供应商）错过解密、报价时间或其他自身原因导致远程解密不成功或者二次报价不成功，责任均由投标人（供应商）自行承担。给各潜在投标人（供应商）带来不便，请谅解。

十、发布公告的媒介及招标公告期限

本次磋商招标公告在《河南省政府采购网》《濮阳市政府采购网》《濮阳市公共资源交易平台》发布。

磋商公告期限为五个工作日。

十一、联系方式

- 1、采购人：清丰县市场监督管理局
联系人：杜丽英
联系电话：15239362702
地址：濮阳市清丰县企业服务中心北楼 6 楼
- 2、代理机构：中乐九建工程咨询（深圳）有限公司
联系人：王乐
联系电话：13213479330
地址：深圳市龙华区大浪街道高峰社区下皇新村高峰大厦 315
- 3、监督单位：清丰县财政局政府采购监督管理股
地址：清丰县文化路东段
联系方式：0393-7213676

发布人：中乐九建工程咨询（深圳）有限公司

发布时间：2026 年 6 月 4 日

第二章 服务内容及要求

第一标包：食用农产品，生产、流通预包装食品

食用农产品抽检品种、项目表（450批）

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	可选项目	批次	备注
1	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	*猪肉	高	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、氯霉素、沙丁胺醇、多西环素	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、喹乙醇、替米考星、甲氧苄啶、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)	30	
				*牛肉	高	地塞米松、恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素、氟苯尼考	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、甲氧苄啶、氟尼辛、多西环素、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)		
				*羊肉	高	恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素	水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)		
			禽肉	*鸡肉	高	多西环素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、氟苯尼考、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	15	
				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		

				*其他禽肉 (重点品种: 鸽肉)	高	恩诺沙星、甲硝唑、多西环素	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达 氟沙星、磺胺类(总量)、环丙氨嗪		
1	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜副产品	*猪肝	高	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	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、氯丙嗪、双氯芬酸	10	
				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		
				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、磺胺类(总量)		
				羊肾	高		镉(以 Cd 计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星		
				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	5		
			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			
		蔬菜	豆芽	*豆芽	较高	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)		铅(以 Pb 计)	15
鲜食用菌	鲜食用菌		较高			镉(以 Cd 计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以 Pb 计)	5		

			鳞茎类蔬菜	*葱	较高	噻虫嗪、丙环唑、戊唑醇、镉(以Cd计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	铅(以Pb计)、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	5	
				*韭菜	较高	镉(以Cd计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷	铅(以Pb计)、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、辛硫磷	10	
1	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	*菠菜	较高	毒死蜱、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、阿维菌素	铅(以Pb计)、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	100	
				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、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷		
				*普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉	镉(以Cd计)、敌敌畏、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷		
				*芹菜	较高	噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、甲拌磷、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷	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、二甲戊灵、氟虫腈、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、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙酰甲胺磷		
				*油菜	较高	阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、毒死蜱	吡虫啉、啶虫脒、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷		

1	食用农产品	蔬菜	茄果类蔬菜	*辣椒	较高	噻虫胺、镉(以 Cd 计)、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷	铅(以 Pb 计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、氟吡菌胺、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、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	100	
			茄果类蔬菜	*茄子	较高	镉(以 Cd 计)、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱	铅(以 Pb 计)、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、乙酰甲胺磷		
				*甜椒	较高	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、倍硫磷、吡唑醚菌酯、氟啶虫酰胺、氧乐果		
			瓜类蔬菜	*黄瓜	较高	噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、哒螨灵	敌敌畏、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷、异丙威		
		豆类蔬菜	*菜豆	较高	噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲胺磷、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷			
			*豇豆	较高	噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啶虫脒、毒死蜱	阿维菌素、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、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷			
			*食荚豌豆	较高	吡唑醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氧乐果	苯醚甲环唑、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫嗪			
根茎类和薯芋类蔬菜	*马铃薯		较高	毒死蜱、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉(以 Cd 计)、甲拌磷	铅(以 Pb 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷、二氧化 硫残留量				
	*甘薯	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫	铅(以 Pb 计)、苯醚甲环唑、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、杀扑磷					

					噻			
				*胡萝卜	较高	噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	铅(以 Pb 计)、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷	
				*姜	较高	噻虫胺、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、二氧化硫残留量	吡啶醚菌酯、敌敌畏、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	
				*萝卜	较高	噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	铅(以 Pb 计)、甲胺磷、甲拌磷、噻虫胺、氧乐果	
				*山药	较高	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、毒死蜱	铅(以 Pb 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
1	食用农产品	水产品	淡水产品	*淡水鱼	高	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类(总量)、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物	挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、沙拉沙星、甲氧苄啉、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、培氟沙星、诺氟沙星	30
				*淡水虾(重点品种:罗氏沼虾)	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、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)、氧氟沙星、诺氟沙星	
				淡水蟹	高		镉(以 Cd 计)、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	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑	

							苄啉、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星		
				*海水 虾	高	镉(以 Cd 计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、二氧化硫残留量、呋喃唑酮代谢物	挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、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、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星		
			贝类	*贝类	高	镉(以 Cd 计)、氯霉素	无机砷(以 As 计)、孔雀石绿、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、氟苯尼考、磺胺类(总量)		
			其他水产品	*其他水产品(恩诺沙星、氟苯尼考重点品种:牛蛙;镉重点品种:鱿鱼)	高	恩诺沙星 a、氟苯尼考 a、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星 a、镉(以 Cd 计)b	孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、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)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星		
1	食用农产品	水果类	仁果类水果	苹果	较高		敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	50	
				*梨	较高	乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氧乐果、水胺硫磷、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、阿维菌素		
			核果类水果	枣	较高		多菌灵、氟虫腈、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、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、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐		
				*油桃	较高	噻虫胺、克百威	甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑		
			柑橘类水果	*柑、橘	较高	联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷	克百威、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、狄氏剂、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、毒死蜱、噻虫胺		
				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	氯唑磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐	克百威、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、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、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、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、吡唑醚菌酯		
			1	食用农产品	水果类	浆果和其他小型水果	西番莲(百香果)		

				*桑葚	较高	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)、多菌灵	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜		
		热带和 亚热带 水果		*香蕉	较高	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、氟唑菌酰胺	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、联苯菊酯、百菌清、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
				*芒果	较高	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、噻嗪酮、吡虫啉	氧乐果、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
				火龙果	较高		甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐		
				*荔枝	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、苯醚甲环唑、氟霜唑	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯		
				*杨梅	较高	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)、啶虫脒	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、氧乐果、阿维菌素、纽甜		
				*龙眼	较高	二氧化硫残留量、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果	克百威、氟虫腈		
				橄榄	较高		三氯蔗糖、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	克百威、氧乐果		

			瓜果类	西瓜	较高		克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
			水果	甜瓜类	较高		克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷		
1	食用农产品	鲜蛋	鲜蛋	*鸡蛋	高	多西环素、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、甲硝唑、氟苯尼考、地美硝唑、恩诺沙星、托曲珠利	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟虫腈、氯霉素、甲砒霉素、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利	15	仅鸭蛋、鹅蛋检测多西环素。
				*其他禽蛋	高	多西环素、磺胺类(总量)	呋喃唑酮代谢物、氯霉素		
		豆类	豆类	豆类	一般		铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇、噻虫胺、噻虫嗪	10	
		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		
				*花生	一般	酸价、黄曲霉毒素B ₁	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、噻虫胺		
				其他籽类	一般		酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、噻虫嗪、噻虫胺		
								合计	450

注：加*部分为必检项，其余为选检项。食用农产检测项目省局要求的必检项目全检，可选项目根据风险高低和往年抽检过程中出现的不合格品种较多的参数选3到5个项目。

说明：根据工作需要，必要时县局可对抽检计划进行适当调整和补充。针对专项突发情况，抽检批次适当增加调整，具体以实际抽检批次为准。

生产、流通食品安全监督抽检品种、项目表（350 批）

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	监督抽检项目	批次	备注
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅（以 Pb 计）、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	10	
		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 ₁ 、赭曲霉毒素 A	10	
		挂面	挂面	挂面	一般	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、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）	5	
		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 ₁ 、赭曲霉毒素 A	2	
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	5	
				米粉	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）	2	
				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	2	
		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）	5		
			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（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、铅（以 Pb 计）	4		

				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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	2	
				其他谷物粉类制品	较高	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）、菌落总数、大肠菌群、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）	2	
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 ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以 Pb 计）	15	
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、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		
				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）、铅（以 Pb 计）		
				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、铅（以 Pb 计）		
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）、甜蜜素（以环己基氨基磺	2	

						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	3	
		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 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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群	2	
3	调味品	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	2	
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值	15	
				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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)		
				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		

3	调味品	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、总氮（以N计）	5	
				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	15	
				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 ₁		
			半固体复合调味料	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	5	
			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	2	
		食盐	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)	5	
			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)		
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(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)	5	
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、红 2G		
	熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、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	1	
		酱卤肉制品	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	5	
		油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	2	
		熟肉干制品	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	2	
		熏烧烤肉制品	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	2	

						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）、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	2	
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、黄曲霉毒素 M ₁	15	
				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、黄曲霉毒素 M ₁		
				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、黄曲霉毒素 M ₁		
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 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）、阿斯巴甜、安赛蜜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、黄曲霉毒素 M ₁		
				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、黄曲霉毒素 M ₁		
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以 NO ₃ ⁻ 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	10	
				饮用纯净水	较高	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		
			其他类饮用水	较高	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	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	5	
		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	5	
		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	5	
		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	5	

			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、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	5	
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	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	5	
				方便米粉(米线)	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌		
				方便粉丝	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌		
				其他方便面	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、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	
			其他方便食品	冲调类方便食品	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 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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	

				主食类方便食品	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)、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		
				其他类方便食品	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)、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A1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	2	
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	5	
				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		
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	一般	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、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、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	5	
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、胭脂红)	10	
				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、胭脂红)、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(以亚硝酸钠计)、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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)							
			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、二氧化硫残留量							
		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 ₁							
			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 ₁ 、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、三氯蔗糖、合成着色剂(新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	10		
					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、二氧化硫残留量
						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)、二氧化硫残留量							

				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、西地那非、他达拉非、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	5	
			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、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、酵母、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶		
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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	5	

		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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)		
			代用茶	枸杞(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌		
				菊花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌		
				金银花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌		
				苦丁茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌		
				其他代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、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、纽甜	5	
		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)、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、二硫代去甲基卡巴地那非、那非乙酸、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基豪莫西地那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、纽甜		
				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 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)、阿斯巴甜、安赛蜜、纽甜、三氯蔗糖、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、胭脂红、诱惑红)、大肠菌群	5	
			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	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)、二氧化硫残留量		
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)		
				腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
17	水果制品	水果制品	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	蜜饯	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	5	
						水果干制品		
			果酱	果酱	一般	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、二氧化硫残留量		

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)	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 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	5	
				花生制品	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 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		
				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 ₁ 、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	2	
20	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	5	
				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、螯、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	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)	1	
22	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、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、水分、氢氰酸	5	
			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	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)、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、酸性红)、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、富马酸二甲酯	5	

			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、富马酸二甲酯	15	
			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	10	
			糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以A1计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、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、富马酸二甲酯	5	
24	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 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	10	

			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)、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		
25	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、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、氟胺氰菊酯	2	
26	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 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、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、褪黑素、甘草酸,咖啡因,淫羊藿苷,葛根素,辅酶Q10,番茄红素、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地	10	

						那非、那莫西地那非、去甲基他达拉非、育亨宾、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N. N-双去甲基西布曲明		
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	较高	铅(Pb)、砷(以 As 计)、致病性微生物	14	
			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 ₄ 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 ₂ CO ₃ 计)(以干基计)、总碱量(以 Na ₂ CO ₃ 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 ₃ 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 ^{0.1%1cm} (610nm)、氨氮(以 N 计)、二氧化硫(以 SO ₂ 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 ₁ 、色价、细度 150 μ m(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 195±10) nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(As)		
				红曲黄色素	一般	色价 176±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		
						合计	350	

说明：根据工作需要，必要时县局可对抽检计划进行适当调整和补充。针对专项突发情况，抽检批次适当增加调整，具体以实际抽检批次为准。

第二标包：（餐饮环节、学校及学校周边、养老机构食品）

餐饮环节食品安全监督抽检品种、项目表（450 批）

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	监督抽检项目	批次	备注
1	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)	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)、铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	40	
				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)	40	
				油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)	45	
				凉皮类(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄	15	
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)	30	
				熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅(以Pb计)	30	
		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	30	

		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)	15	
		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 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)	20	
1	餐饮食品	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	35	
				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	15	
		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)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)	40	
		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)	40	
		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)	10	

	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)	45	
					合计	450	

说明：根据工作需要，必要时县局可对抽检计划进行适当调整和补充。针对专项突发情况，抽检批次适当增加调整，具体以实际抽检批次为准。

学校及学校周边、养老机构食品安全监督抽检品种、项目表

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	监督抽检项目	批次	备注	
2	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅(以Pb计)、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	30		
		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 ₁ 、赭曲霉毒素A	20		
		挂面	挂面	挂面	一般	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、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝)	13		
		其他粮食加工品	谷物加工品	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 ₁ 、赭曲霉毒素A	5	
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	玉米粉(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	5	
				其他谷物碾磨加工品	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	5	
			谷物粉类制品	生湿面制品	生湿面制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)	5	
		发酵面制品		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(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb计)	5		

3	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 ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以 Pb 计）	15	
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、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		
				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）、铅（以 Pb 计）		
				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、铅（以 Pb 计）		
4	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	4	
		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	4	

		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 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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群	5	
		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	2	
		香辛料	香辛料	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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	5	
		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）	2	
5	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以 NO ₃ ⁻ 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	2	
				饮用纯净水	较高	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	2	

				其他类 饮用水	较高	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	2	
			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	10	
6	淀粉及 淀粉制 品	淀粉及 淀粉制 品	淀粉	淀粉	一般	铅(以 Pb 计)、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、水分、氢氰酸	2	
			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 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)	5	
7	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 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)、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、酸性红)、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、富马酸二甲酯	2	

			糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以A1计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、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、富马酸二甲酯	2	
8	豆制品	豆制品	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)、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A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	3	
				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A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	2	
9	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)	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)、铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	4	
				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)	6	
				油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以A1计)	2	

				凉皮类 (自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄	2	
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐具 (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	10	
				复用餐具 (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	5	
		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)、铝的残留量(干样品,以Al计)	4	
		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)	4	
10	食用农产品	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)、水分	6	
			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、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、	5	

						环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分		
10	食用农产品	蔬菜	豆芽	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 ₂ 计)、总汞(以Hg计)	100	
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)		
			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、氟虫腈、乐果		
				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、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、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、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷		
			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、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威		
				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、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、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、氟吡菌胺		
		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、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、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、氟啶虫酰胺		
		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、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	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、苯醚甲环唑、甲胺磷、噻虫嗪		

			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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量		
				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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯		
				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、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷		
				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、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、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、噻虫胺		
				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		
10	食用农产品	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	30	
			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、阿维菌素			
			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、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯		

			热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、百菌清、氟唑菌酰胺、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
			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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
11	食用农产品	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、呋喃西林代谢物	15	
						合计	350	

说明：根据工作需要，必要时县局可对抽检计划进行适当调整和补充。针对专项突发情况，抽检批次适当增加调整，具体以实际抽检批次为准。

第三章 投标人须知 投标须知前附表

条款号	条款名称	编列内容
1	招标人	采购人（招标人）：清丰县市场监督管理局 联系人：杜丽英 联系电话：15239362702 地址：濮阳市清丰县企业服务中心北楼6楼
2	招标代理机构	招标代理机构：中乐九建工程咨询（深圳）有限公司 联系人：王乐 联系电话：13213479330 地址：深圳市龙华区大浪街道高峰社区下皇新村高峰大厦315
3	项目名称	清丰县市场监督管理局2026年食品抽检项目（二次）
4	资金来源	财政资金
5	项目预算金额（最高限价）	第一标包：40万元； 第二标包：40万元
6	资金落实情况	已落实
7	服务期限	2026年11月30日前完成/标包
8	服务要求	符合国家行业服务要求的合格标准并满足采购人要求
9	付款方式	以签订合同为准
10	合格供应商的资格条件	详见磋商公告
11	是否接受联合体投标	<input checked="" type="checkbox"/> 不接受 <input type="checkbox"/> 接受，应满足下列要求： 联合体资质按照联合体协议约定的分工认定
12	信用查询	根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库[2016]125号）的规定，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，拒绝参与本项目招标投标活动，查询渠道：“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）和中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单；由评审小组负责查询，供应商不需提供查询证明或截图；
13	踏勘现场	<input checked="" type="checkbox"/> 不组织 <input type="checkbox"/> 组织，踏勘时间： 踏勘集中地点：
14	投标预备会	<input checked="" type="checkbox"/> 不召开 <input type="checkbox"/> 召开，召开时间： 召开地点：
15	投标人提出问题的	下载竞争性磋商文件之日起，投标文件截止时间5日前。

	截止时间	
16	招标人修改、澄清的时间	投标截止时间 5 天前,以网上发布的形式通知所有潜在投标人。
17	偏离	不接受负偏离
18	构成竞争性磋商文件的其他资料	除竞争性磋商文件外,招标人在招标期间发出的澄清、修改内容均是竞争性磋商文件的组成部分
19	投标截止时间	2026 年 6 月 15 日 10 时 00 分 (北京时间)
20	构成投标文件的其他资料	投标人认为需要提交的其他材料
21	投标有效期	自投标截止之日起 60 日历天
22	是否允许递交备选投标方案	<input checked="" type="checkbox"/> 不允许 <input type="checkbox"/> 允许
23	报价要求	不得超出预算金额最高限价。
24	投标文件份数	电子版一份
25	电子投标文件编制要求	1、投标文件全部采用电子文档 (.GEF 格式), 电子投标文件在网上进行上传。在投标文件截止时间前,投标人(供应商)登录交易平台后,将已固化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递交,并确保递交成功(为保证文件正常递交,请投标人(供应商)错峰上传,投标文件制作详细操作可参“濮阳市公共资源交易平台 https://www.pysggzy.cn/ ”阅办事服务—操作指南-投标文件制作操作指南)。注:为保证投标文件按照招标文件规定时间顺利递交,请供应商事先熟悉网上开标程序。 2. 未按以上要求制作电子投标文件,导致投标文件无法正常打开的,按废标处理。
26	电子投标文件递交方式	1. 投标人凭企业机构数字证书登陆“濮阳市公共资源交易平台 https://www.pysggzy.cn/ ”, 投标人(供应商)登陆交易平台后,将已固化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递交,并确保递交成功(为保证文件正常递交,请投标人(供应商)错峰上传。 投标人必须在投标截止时间前完成电子投标文件的上传,投标截止时间前未完成电子投标文件上传的,视为投标无效。
27	电子标书解密方式	解密方式: 网上解密、现场解密 1. 供应商应当按照招标文件和电子投标文件编制说明的要求加密投标文件,网上投标文件截止时间需使用同一个加密 CA 数字证书对投标文件进行远程解密。 2. 如未在规定时间内解密电子投标文件,其投标将被拒绝。 注:为保证投标文件按照招标文件规定时间顺利递交,请供应商事先熟悉网上投标程序。
28	签字或盖章及要求	电子投标文件投标人必须进行电子签章并加签投标人机构 CA 数字证书、法定代表人个人 CA 数字证书。

29	纸质投标文件装订要求及封套上应载明的信息	不涉及
30	递交投标文件地点	见竞争性磋商公告
31	是否退还投标文件	<input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是，退还安排：
32	开标时间和地点	见竞争性磋商公告
33	资格审查委员会及评标委员会	评标委员会：共 3 人，其中采购人代表 1 人，抽取专家 2 人。
34	是否授权评标委员会确定中标人	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否，推荐的中标候选人数量：1-3 人。
35	本项目或相关采购包是否专门面向中小企业采购	<input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是：（本项目是专门面向中小企业采购）
36	本项目对应的中小企业划分标准所属行业	其他未列明行业
37	对招标人的纪律要求	招标人不得泄露招标投标活动中应当保密的情况和资料，不得与投标人串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。
38	对采购人的纪律要求	采购人不得泄露招标投标活动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。
39	对投标人的纪律要求	投标人不得相互串通投标或者与招标人串通投标，不得向招标人或者评标委员会成员行贿谋取中标，不得以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假骗取中标；投标人不得以任何方式干扰、影响评标工作。
40	对评标委员会成员的纪律要求	评标委员会成员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，评标委员会成员应当客观、公正地履行职责，遵守职业道德，不得擅离职守，影响评标程序正常进行，不得使用第四章“评标办法”没有规定的评审因素和标准进行评标。
41	对与评标活动有关的工作人员的纪律要求	与评标活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，与评标活动有关的工作人员不得擅离职守，影响评标程序正常进行。
42	询问和质疑	（严格按照《政府采购质疑和投诉办法（财政部第 94 号令）》执行）
43	支持本国产品内容	<input type="checkbox"/> 适用 本国产品标准适用于货物，包括政府采购货物项目和服务项目中涉及的货物。适用本国产品标准的货物具体是指《政府采购品目分类目录》中的货物类产品，但不包括其

		中的房屋和构筑物，文物和陈列品，图书和档案，特种动植物，农林牧渔业产品，矿与矿物，电力、城市燃气、蒸汽和热水、水，食品、饮料和烟草原料，无形资产。 <input checked="" type="checkbox"/> 不适用
招标文件中若出现释义不明处，以采购人解释为准。		

一、总 则

1、适用范围

1.1 本竞争性磋商文件适用于本竞争性磋商文件所叙述项目的公开招标。

2、定义

2.1 “采购人”（招标人）系指：清丰县市场监督管理局

2.2 “供应商”系指符合要求的法人。

2.3 “招标代理机构”系指：中乐九建工程咨询（深圳）有限公司。

2.4 “买方”系指：清丰县市场监督管理局，“卖方”系指中标人。

2.5 “合同”系指买卖双方签署的规定买卖双方权利与义务的协议，以及所有的附件、附录和招标文件所提到的构成合同的所有文件。

2.6 “货物”系指卖方按招标文件规定须向买方提供的一切设备、备品备件、工具、手册及其它有关技术资料 and 材料。

2.7 “服务”系指招标文件规定卖方须承担的安装、调试、技术协助以及其他类似的伴随义务。

2.8 “伴随服务”系指根据本合同规定卖方必须承担与货物有关的辅助服务，如送货上门、免费维护以及合同中规定卖方应承担的义务，以及合同中未规定，但以有利于合同履行原则，应当由卖方承担的其它义务。

3、项目概况

3.1、采购范围：详见文件

3.2、资金来源：财政资金

3.3、采购预算（最高限价）：第一标包：40 万元；第二标包：40 万元；

4、供应商资格要求：

与竞争性磋商公告要求一致

6、投标费用

本项目竞争性磋商文件为免费提供，不论投标结果如何，投标人应自行承担其参加投标所

涉及的一切费用。

7、保证

供应商应保证在投标文件中所提交的文件、资料和数据是真实的。

8、服务地点、合同履行期限

8.1 服务地点：采购人指定地点

8.2 服务期限：2026年11月30日前完成/标包

二、竞争性磋商文件

9. 竞争性磋商文件的构成

9.1 竞争性磋商文件正文部分

9.1.1 竞争性磋商公告

9.1.2 招标项目采购内容及要求

9.1.3 投标人须知

9.1.4 评标方法

9.2 第二部分：竞争性磋商文件附件部分

9.2.1 投标文件内容及格式

9.2.2 政府采购合同格式

9.3 投标人应当完整地阅读、理解构成竞争性磋商文件的所有内容。按本文件的要求提供响应文件，并保证所提供全部资料的真实性、有效性，以使其对本文件做出实质性响应。投标响应文件中所有自拟格式的承诺书须有法定代表人盖章、签字并显示联系方式，否则按废标处理。“竞争性磋商文件正文部分”与“竞争性磋商文件附件部分”如有不致的地方，应以“竞争性磋商文件正文部分”为准。

10. 竞争性磋商文件的澄清和修改

10.1 招标采购单位对已发出的竞争性磋商文件进行必要澄清或者修改的，应当在竞争性磋商文件要求提交投标文件截止时间5日前，在财政部门指定的政府采购信息发布媒体上发布更正公告。该澄清或者修改的内容为竞争性磋商文件的组成部分，对所有竞争性磋商文件的收受人具有约束力。

10.2 招标采购单位可以视采购具体情况，延长投标截止时间和开标时间，但至少应当在竞争性磋商文件要求提交投标文件的截止时间5日前，在财政部门指定的政府采购信息发布媒体上发布变更公告。

10.3 竞争性磋商文件、更正公告、变更公告均以在财政部指定的政府采购信息发布媒体

上发布的为准，如果内容互相矛盾时，以最后发出的为准。

三、 投标文件

11、电子投标文件编制

1、投标文件全部采用电子文档（. GEF 格式），电子投标文件在网上进行上传。在投标文件截止时间前，投标人（供应商）登录交易平台后，将已固化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递交，并确保递交成功（为保证文件正常递交，请投标人（供应商）错峰上传，投标文件制作详细操作可参“濮阳市公共资源交易平台 <http://www.pysggzy.cn>”阅办事服务—操作指南-投标文件制作操作指南）。注：为保证投标文件按照招标文件规定时间顺利递交，请供应商事先熟悉网上开标程序。

2. 未按以上要求制作电子投标文件，导致投标文件无法正常打开的，按废标处理。

12、投标文件的组成

12.1、投标文件的编制应包含以下内容：

12.1.1、投标函

12.1.2、投标报价一览表

12.1.3、法定代表人身份证明书

12.1.4、授权委托书

12.1.5、供应商基本情况

12.1.6、关于资格的声明函

12.1.7、反商业贿赂承诺书

12.1.8、中小企业声明函

12.1.9、投标人认为应提交的其他资料

12.2 供应商磋商文件的编写及其主观因素评审方案（暗标部分）编制要求：

①供应商应仔细阅读竞争性磋商文件的所有内容，按本文件的要求提供磋商文件，并保证所提供全部资料的真实性、有效性，以使其对本文件做出实质性响应。

②主观因素评审方案（暗标部分）编制要求：

1、主观因素评审方案要与整体标书分离，投标时单独上传至交易系统内项目对应的暗标项。

2、主观因素评审方案中“暗标”部分的内容：评分标准中主观因素评审要求的内容。

3、暗标的编制要求：

1、采用电子评标系统评标的项目应符合以下要求：

- 1.1 主观因素评审方案（暗标部分）封皮（如有）：使用黑体一号字体（黑色），顶行居中对齐，不得出现目录、日期和空白页，无需标注页码。
- 1.2 字体：一级标题所用文字采用“宋体”三号字（黑色）；二级及以下标题及技术标正文所用文字均采用“宋体”四号“常规”字（黑色）；图表内部的字体内容统一使用小 4 号宋体字（黑色），图表外部的字体与技术标全文字体保持一致。
- 1.3. 正文标题序号以阿拉伯数字编排，一级为 1、2、3...；二级为 1.1、1.2、…….2.1、2.2. …；三级为 1.1.1、1.1.2..1.2.1、1.2.2. …，以此类推。正文标题阿拉伯数字后应加入顿号，例如“1、”。
- 1.4. 页码：全文所有版面均不得设置页眉、页脚，全文内容不允许使用页码。
- 1.5. 版面：全部内容版面应为 A4 大小，页边距要求左边距为 3.17 厘米，右边距及上下边距为 2.54 厘米（误差不超过 10%）：正文行距采用固定值 30 磅，字符间距为标准，标题及文字一律两端对齐、首行缩进 2 字符，不得有空格，段落前后不设置空行，不得勾选其他任何未要求选项；主观因素评审方案（暗标部分）全文的文字及图表连续编排。
- 1.6. 其他：潜在投标人在编制主观因素评审方案（暗标部分）部分投标文件时，应按照招标文件中对暗标评审的格式等相关要求进行编制，主观因素评审方案（暗标部分）文件、内容、文字均不得出现彩色文字、标识图形，所有文字不得做加粗、倾斜处理，所有线条、边框不得做加粗处理；不得出现任何标识或暗示投标单位名称、人员姓名等信息的微标、文字、语句及其他任何不符合常规、有别于其他投标人的做法；不得出现涂改、行间插字或删除痕迹。
- 1.7. 如潜在投标人不符合以上主观因素评审方案（暗标部分）部分编制要求，视为实质性不响应标书要求，磋商小组应于废标。

13、投标报价

13.1 供应商报价应在不低于供应商成本的基础上根据市场行情和自身实力自主报价，且供应商报价不得高于采购单位单价最高限价。

13.2 供应商以人民币为计量币种报价，并以人民币币种签约、结算。供应商的投标报价均为目的地交验价，包括所投内容全部价款、相关税款、售后及技术服务费、培训费等与采购项目相关的必需的款项及费用，且供应商只能提出一个不变价格，招标人不接受任何选择价。

13.3 供应商应充分考虑服务期间的价格风险因素，中标价在合同实施期内不得调整，同时也不因市场价格变动而调整。

13.4 参加本项目的中小企业应当提供《中小企业声明函》。

14、投标有效期

投标文件从投标截止时间起开始生效，投标有效期为 60 日历天。投标文件有效期不足的将被视为非响应性投标而予以拒绝。中标人的投标有效期应延长至合同终止日止。

15、投标文件的签署

15.1 电子投标文件须按照编制系统操作说明制作完成，并按要求进行电子签章。

四、投标文件的递交

16、投标文件的递交

16.1 投标人凭企业机构数字证书登陆“濮阳市公共资源交易平台 <http://www.pysggzy.cn>”，投标人（供应商）登陆交易平台后，将已固化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递交，并确保递交成功（为保证文件正常递交，请投标人（供应商）错峰上传。投标人必须在投标截止时间前完成电子投标文件的上传，投标截止时间前未完成电子投标文件上传的，视为投标无效。

五、开 标

17、开标

开标时间：见投标须知前附表

开标地点：见投标须知前附表

17.1. 供应商应当按照招标文件和电子投标文件编制说明的要求加密投标文件，网上投标文件截止时间需使用同一个加密 CA 数字证书对投标文件进行远程解密。

17.2. 如未在规定时间内解密电子投标文件，其投标将被拒绝。

注：为保证投标文件按照招标文件规定时间顺利递交，请供应商事先熟悉网上投标程序。

六、评标、定标

18、评标委员会

评标委员会组成：按照《中华人民共和国政府采购法》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号）的规定，评标由依法组建的评标委员会负责。评标委员会由招标人和有关技术、经济等方面的专家组成，成员人数为 3 人，其中业主代表 1 人，技术、经济等方面的专家 2 人组成，参加评标的专家从河南省政府采购评审专家库中随机抽取。

19、评标原则

19.1 公平、公正，科学、择优。

19.2 质量好、信誉高、价格合理、使用寿命长、售后服务好。

19.3 评标时，投标报价是评标的重要依据，但不是唯一依据。

20、投标文件的初审

20.1 评标委员会首先对投标文件进行检查，以确定投标文件内容是否完整、有无计算错误、文件是否正确签署、投标文件总体编排是否有序等。

20.2 算术错误将按以下方法更正，如果供应商不接受对其错误的更正，其投标将被拒绝。

20.2.1 总价金额与单价金额不一致的，以及分项价汇总之和与总价不一致的，则以单价和分项价为准修改总价，但单价金额小数点有明显错误的除外。

20.2.2 如投标报价表中大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准。

20.3 投标文件有下列情况之一者，将视为废标：

20.3.1 投标文件中供应商法定代表人或授权委托人没有按竞争性磋商文件要求签字和加盖印章；

20.3.2 投标文件未按规定要求、格式编写或字迹模糊、难以辨认的；

20.3.3 投标文件的内容弄虚作假的；

20.3.4 投标文件附有招标人不能接受的条件；

20.3.5 不符合竞争性磋商文件中规定的其他实质性要求；

20.3.6 在评标过程中，评标委员会发现供应商的报价明显低于其他投标报价，使得其投标报价可能低于其个别成本的，应当要求该供应商做出书面说明并提供相关证明材料。供应商不能合理说明或者不能提供相关证明材料的，由评标委员会认定该供应商以低于成本报价竞标，其投标应作废标处理。（温馨提示：若供应商报价过低，需提前准备相关证明材料，以备专家核实）

20.3.7 根据中华人民共和国财政部令第87号——政府采购货物和服务招标投标管理办法第三十七条规定有下列情形之一的，视为供应商串通投标，其投标无效：

- 1、不同供应商的投标文件由同一单位或者个人编制；
- 2、不同供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- 3、不同供应商的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
- 4、不同供应商的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- 5、不同供应商的投标文件相互混装。

21、投标文件的澄清

评标委员会可以要求供应商对投标文件中含义不明确的内容做必要的澄清或者说明，但是

澄清或者说明不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。澄清的要求和供应商的答复均应采取书面形式。供应商的答复必须经法定代表人或授权委托人签字，作为投标文件的组成部分。

22、评标办法（详见第四章）

23、计分办法

评委根据竞争性磋商文件、投标文件，按照评分办法，统一认定供应商的硬指标分值；再加上评委个人评判分值，得出每个评委对供应商的评标分数。每个供应商的最终得分为：所有评委评分的算术平均值作为该供应商的最终得分，计分过程按四舍五入取至小数点后两位，最终得分取至小数点后两位。

24、定标

评标委员会按照评审后得分由高到低的顺序向招标人推荐 3 名中标候选人，招标人应按评标委员会依法推荐的中标候选人顺序确定中标人。若前位中标候选人不再响应竞争性磋商文件或确有重大实质性问题，经监督部门认可后，可以按顺序向下确定中标人。

七、 授予合同

25、中标通知

25.1 在投标有效期内，中标结果以书面形式通知中标人。

25.2 中标通知书是合同的组成部分。

25.3 对未中标的供应商，不作任何未中标原因的解释，所有投标文件不予退还。

26、签订合同

26.1 中标供应商自收到中标通知书之日起 2 日内签订书面合同，较为复杂的项目最长不得超过法定 30 日时限。按照竞争性磋商文件和中标供应商投标文件的约定，与招标人签订书面政府采购合同。所签订的政府采购合同不得对竞争性磋商文件和中标供应商的投标文件作实质性修改。

26.2 竞争性磋商文件、中标人投标文件以及中标人在评标时澄清问题的答复内容等均作为合同的不可分割的组成部分。

26.3 采购人不得向中标供应商收取履约保证金、不得向中标供应商提出任何不合理的要求，作为签订合同的条件，不得与中标供应商私下订立背离合同实质性内容的协议。不得在签订合同时约定保留质量保证金。

26.4 若中标人未能或拒绝按竞争性磋商文件要求及其投标文件内容与招标人签订合同，

招标人可以根据推荐次序另选中标人。

27、变更采购合同数量的权力.

政府采购合同履行中,采购人需追加与合同标的相同的货物的,在不改变政府采购合同其它条款的前提下,经政府采购监督管理部门认可后,可以与中标供应商协商签订补充政府采购合同,但所有补充政府采购合同的采购金额不得超过原政府采购合同采购金额的 10%。

八、其它

28. 招标代理服务费

本项目招标代理服务费由中标单位领取中标通知书时向代理机构进行支付,代理服务费收费标准参照《河南省招标代理服务收费指导意见》豫招协【2023】002 号文。

29. 招标结束后,所有供应商的投标文件均不予退回。

30. 供应商针对同一采购程序环节的质疑应一次性提出(质疑期及质疑需要提交的资料按中华人民共和国财政部令第 94 号《政府采购质疑和投诉颁发》要求执行)。

31. 未尽事宜按国家有关规定执行。

32. 本竞争性磋商文件最终解释权归招标人。

附件：

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！

第四章 评标办法

1. 总则

1.1 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》等法律制度，结合本采购项目特点制定本磋商方法。

1.2 磋商工作由采购人负责组织，具体磋商由采购人依法组建的磋商小组负责。

1.3 磋商工作应遵循公平、公正、科学及择优的原则，并以相同的磋商程序 and 标准对待所有的供应商。

1.4 磋商小组按照磋商文件规定的磋商程序、评分方法和标准进行评审，并独立履行下列职责：

1.4.1 熟悉和理解磋商文件，确定磋商文件内容是否违反国家有关强制性规定或者磋商文件存在歧义、重大缺陷，根据需要书面要求采购人、采购代理机构对磋商文件作出解释；

1.4.2 审查供应商响应文件是否满足磋商文件要求，并作出公正评价；

1.4.3 根据磋商小组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；

1.4.4 推荐成交候选供应商；

1.4.5 起草评审报告并进行签署；

1.4.6 向采购人、财政部门或者其他监督部门报告非法干预评审工作的行为；

1.4.7 法律、法规和规章规定的其他职责。

1.5 磋商过程独立、保密。供应商非法干预磋商过程的，其响应文件作无效处理。

2. 磋商程序

2.1 审查磋商文件和停止评审。

2.1.1 磋商小组正式评审前，应当对磋商文件进行熟悉和理解，内容主要包括磋商文件中供应商资格条件要求、采购项目技术、服务和商务要求、评审方法、政府采购政策要求以及政府采购合同主要条款等。

2.1.2 本磋商文件有下列情形之一的，磋商小组应当停止评审：

(1) 磋商文件的规定存在歧义、重大缺陷的；

(2) 磋商文件明显以不合理条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇的；

(3) 采购项目属于国家规定的优先、强制采购范围，但是磋商文件未依法体现优先、

强制采购相关规定的；

(4) 采购项目属于政府采购促进中小企业发展的范围，但是磋商文件未依法体现促进中小企业发展相关规定的；

(5) 磋商文件将供应商的资格条件列为评分因素的；

(6) 磋商文件载明的成交原则不合法的；

(7) 磋商文件有违反国家有关强制性规定的情形。

2.1.3 出现本条 2.1.2 规定应当停止评审情形的，磋商小组应当向采购人书面说明情况。除本条规定的情形外，磋商小组不得以任何方式和理由停止评审。

2.2 资格性审查。

2.2.1 本项目由磋商小组根据磋商文件要求的资格要求对供应商磋商响应文件内的资格证明材料进行资格性审查。磋商小组应依据法律法规和磋商文件的规定，对响应文件是否按照规定要求提供资格性证明材料、是否属于禁止参加磋商的供应商等进行审查，以确定供应商是否具备磋商资格。

2.2.2 资格性审查结束后，磋商小组出具资格审查表，并由磋商小组签字确认，没有通过资格审查的供应商，磋商小组应当在资格审查表中说明原因。

2.3 符合性审查。

2.3.1 磋商小组应依据磋商文件规定的实质性要求，对通过资格审查的响应文件进行形式性和响应性评审，以确定参加磋商的供应商名单。

2.3.2 采购人或者采购代理机构宣布未通过审查的供应商名单时，应当告知供应商未通过审查的原因。

2.4 通过资格性审查的供应商不足 3 家的，终止本次采购活动，并发布终止采购活动公告。

资格性评审

条款号	评审因素	评审标准
资格 评审标准	符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定	符合“磋商公告”规定
	本项目的特定资格要求	符合“磋商公告”规定
	其他要求	符合“磋商公告”规定

符合性评审

条款号	评审因素	评审标准
符合性 评审标准	磋商文件签字盖章	符合磋商文件要求
	磋商文件格式	符合第五章“磋商文件内容及格式”的要求
	报价唯一	只能有一个有效报价
	其他	磋商文件的其他要求
	服务要求	符合“投标须知前附表”规定
	服务期限	符合“投标须知前附表”规定
	投标有效期	符合“投标须知前附表”规定

注：有一项不合格，即未通过初步评审，按废标处理并写明不合格原因。

2.5 磋商

2.5.1 磋商小组所有成员集中与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。磋商过程中，磋商小组可以根据磋商情况调整磋商轮次。

2.5.2 磋商开始前，磋商小组应根据磋商文件的规定，并结合各供应商的响应文件拟定磋商内容。

2.5.3 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磋商文件的技术、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，须经采购人代表书面确认。

2.5.4 对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组应当及时以书面形式同时通知所有参加磋商的供应商。

2.5.5 磋商过程中，磋商文件变动的，供应商应当按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求重新提交响应文件，并由其法定代表人或其委托代理人签字或者盖章。磋商过程中，供应商根据磋商情况自行决定变更其响应文件的，磋商小组不得拒绝，并应当给予供应商必要的时间，但是供应商变更其响应文件，应当以有利于满足磋商文件要求为原则，不得变更为不利于满足磋商文件规定，否则，其响应文件作为无效处理。

2.5.6 磋商过程中，磋商的任何一方不得透露与磋商有关的其他供应商的技术资料、价格和其他信息。

2.5.7 磋商过程中，磋商小组发现或者知晓供应商存在违法、违纪行为的，磋商小组应当将该供应商响应文件作无效处理，不允许其提交最后报价。

2.5.8 磋商完成后，磋商小组应出具磋商情况记录表，磋商情况记录表需包含磋商内容、磋商意见、实质性变动内容等。

2.6 最后报价。

2.6.1 磋商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，磋商小组应当要求所有实质性响应的供应商在规定时间内现场填写并递交最后报价。或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 家以上供应商的解决方案，并要求其在规定时间内提交最后报价。

2.6.2 磋商结束后，磋商小组应当要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最后报价。供应商在未提高响应文件中承诺的产品及其服务质量的情况下，其最后报价不得高于对该项目之前的报价，否则，磋商小组应当对其响应文件按无效处理，不允许进入综合评分，并书面告知供应商，说明理由。

2.6.3 供应商最后报价应当根据磋商小组要求的时间和格式填写（磋商小组不要求格式时，格式自拟）。最后报价是供应商响应文件的有效组成部分。

2.6.4 最后报价中的算术错误将按以下方法修正：最后报价的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价。如果小写、大写金额和单价、总价金额出现明显文字错误，应当按照澄清、说明或者更正程序先纠正错误后，再行修正，不得经过澄清、说明或者更正，直接将供应商响应文件作为无效处理。对不同

文字文本响应文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

2.7 比较与评价。由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分，具体要求详见本章综合评分明细表。

2.8 推荐成交候选供应商。磋商小组应当根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序推荐成交候选供应商，并编写评审报告。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。评审得分且最后报价且技术指标分项得分均相同的，成交候选供应商并列。

2.9 编写评审报告。磋商小组推荐成交候选供应商后，应向采购人出具评审报告。

评审报告应当由磋商小组全体人员签字认可。磋商小组成员对评审报告有异议的，磋商小组按照少数服从多数的原则推荐成交候选供应商，采购程序继续进行。对评审报告有异议的磋商小组成员，应当在报告上签署不同意见并说明理由，由磋商小组书面记录相关情况。磋商小组成员拒绝在报告上签字又不书面说明其不同意见和理由的，视为同意评审报告。

2.10 磋商异议处理规则。在磋商过程中，磋商小组成员对响应文件是否符合磋商文件规定存在争议的，应当以少数服从多数的原则处理，但不违背磋商文件规定。有不同意见的磋商小组成员认为认定过程和结果不符合法律法规或者磋商文件规定的，应当在评审报告中予以反映。

2.11 供应商澄清、说明

2.11.1 磋商小组在对响应文件的有效性、完整性和响应程度进行审查时，可以要求供应商对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等作出必要的澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。

2.11.2 磋商小组要求供应商澄清、说明或者更正响应文件应当以书面形式作出。供应商的澄清、说明或者更正应当由法定代表人或其委托代理人签字或盖章。由授权代表签字的，应当附法定代表人授权书。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。

2.12 终止磋商采购活动。

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) 在采购过程中符合要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商不足 3 家的。

3. 评分标准

序号	评分因素	分值(100)	评分标准
1	商务部分 (10分)	报价 (10分)	<p>本项目设置投标招标控制价，投标报价超过招标控制价按无效投标处理。</p> <p>(1) 价格分采用低价优先法计算，即通过资格性和符合性审查且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格得分为满分 10 分</p> <p>(2) 其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分=(评标基准价 / 投标报价) × 10 注：价格分计算保留小数点后两位。</p> <p>(3) 为保障服务质量及供应商能够诚信履约，供应商的报价不得明显低于其他通过符合性审查供应商的报价。当报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，应在评标现场合理的时间提供书面说明，并应在评标现场提交相关证明材料；供应商在评标现场合理的时间不能证明其报价合理性的，评标委员会将其作为无效投标处理。</p>
2	技术部分 (主观因素评审方案(暗标部分)) (50分)	项目实施 方案(8分)	<p>评标委员会根据供应商提供的工作机制、工作程序、工作方案等项目实施方案，按以下标准进行打分：</p> <p>1、能够提供优质的项目实施方案，工作机制、工作程序、工作方案内容详尽、针对性和可操作性强得 8 分；</p> <p>2、能够提供较优质的项目实施方案，内容全面、针对性和可操作性较强得 6 分；</p> <p>3、有项目实施方案，但方案内容存在缺陷(缺陷是指内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案或与项目需求不匹配及其他不利于项目实施的等任意一种情形。)的，得 4 分；</p> <p>4、方案内容不完整，缺 1 项的得 2 分；</p> <p>5、内容缺 2 项及以上或未提供不得分。</p>
		检测技术 实施方案 (10分)	<p>评标委员会根据供应商针对本项目提供的成立专门项目组、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检测技术实施方案，按以下标准进行打分：</p> <p>1、方案内容完整、可行合理的得 10 分；</p> <p>2、方案内容较完整、可行较合理的得 8 分；</p> <p>3、有检测技术实施方案，但方案内容存在缺陷(缺陷是指内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案或与项目需求不匹配及其他不利于项目实施的等任意一种情形。)的，得 4 分；</p> <p>4、方案内容不完整，缺 1 项的得 2 分；</p> <p>5、内容缺 2 项及以上或未提供不得分。</p>

		<p>管理制度 (8分)</p>	<p>评标委员会根据供应商结合本项目实际提供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，按以下标准进行打分： 1、内容完整、可行合理的得 8 分； 2、内容较完整、可行较合理的得 6 分； 3、有管理制度，但内容存在缺陷（缺陷是指内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案或与项目需求不匹配及其他不利于项目实施的等任意一种情形。）的，得 4 分； 4、方案内容不完整，缺 1 项的得 2 分； 5、内容缺 2 项及以上或未提供不得分。</p>
		<p>技术服务流程 (8分)</p>	<p>评标委员会根据供应商结合本项目实际提供的抽样工作要点、检测工作要点等技术服务流程，按以下标准进行打分： 1、工作要点和难点分析合理，内容完整、可行合理的得 8 分； 2、工作要点和难点分析较合理，内容较完整、可行较合理的得 6 分； 3、有技术服务流程，但内容存在缺陷（缺陷是指内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案或与项目需求不匹配及其他不利于项目实施的等任意一种情形。）的，得 4 分； 4、内容不完整，缺 1 项的得 2 分； 5、内容缺 2 项或未提供不得分。</p>
		<p>应急处置方案 (8分)</p>	<p>评标委员会根据供应商结合本项目实际提供的食品突发事件、仪器设备故障、交通意外情况、国抽系统抽样环节出现系统故障等应急处置方案，按以下标准进行打分： 1、方案内容完整、可行合理的得 8 分； 2、方案内容较完整、可行较合理的得 6 分； 3、有检测技术实施方案，但方案内容存在缺陷（缺陷是指内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案或与项目需求不匹配及其他不利于项目实施的等任意一种情形。）的，得 4 分； 4、方案内容不完整，缺 1 项的得 2 分； 5、内容缺 2 项及以上或未提供不得分。</p>
		<p>项目工作计划 (8分)</p>	<p>结合项目具体工作内容以及项目服务期限要求及实际情况，编制合理的项目工作进度计划；根据所编制的项目工作进度计划，制定整体时序和各阶段工作的保证措施，确保工作进度计划符合项目采购内容及要求。磋商小组根据供应商提供的项目进度工作计划及保证措施的合理性、完善性、科学性等方面进行综合打分： (1) 项目进度计划安排非常合理科学，进度保证措施非常完善科学得 8 分； (2) 项目进度计划安排基本合理科学，进度保证措施</p>

			<p>基本完善科学得 4 分；</p> <p>(3) 项目进度计划及保证措施一般得 2 分；</p> <p>(4) 进度计划及保证措施较差或没有的不得分。</p>
3	综合实力 (40 分)	实验室能力和荣誉 (10 分)	<p>供应商提供 2023 年以来获得实验室能力验证或比对试验情况：提供省级及以上能力验证或比对试验并取得合格以上成绩证明材料的，每提供一份得 5 分，最高得 10 分。（以上证明材料需提供原件扫描件）不提供不得分。</p>
		业绩（10 分）	<p>供应商自 2023 年 1 月 1 日（以合同签订时间为准）以来承担过和本项目类似的检测工作的业绩，每提供一份得 5 分，最高 10 分。</p> <p>注：中标（成交）通知书、与中标（成交）通知书一致的中标（成交）公示网页截图及查询方式、合同扫描件或复印件并加盖公章，未提供不得分。</p>
		拟投入检测人员（20 分）	<p>（1）供应商具有满足食品安全检测的专业（食品、化学、农业及相关专业）检测队伍和专业的食品安全采样队伍，项目负责人具有副高级及以上职称者 1 人得 5 分，此项最多得 5 分；</p> <p>（2）供应商具有满足食品安全检测的专业（食品、化学、农业及相关专业）检测队伍和专业的食品安全采样队伍，除项目负责人外具有中级及以上职称者 1 人得 5 分，此项最多得 15 分。</p> <p>注：以上人员均须提供单位相关人员参保证明，退休人员提供返聘证书及返聘协议扫描件）。</p>

第五章 磋商文件格式

(项目名称)

磋商文件

采购编号：

供应商名称：（盖章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖电子签章）

日期：年 月 日

目 录

- 一、投标函
- 二、首次报价一览表
- 三、法定代表人身份证明书
- 四、授权委托书
- 五、供应商基本情况
- 六、关于资格的声明函
- 七、反商业贿赂承诺书
- 八、中小企业声明函
- 九、投标人认为应提交的其他资料

一、投 标 函

致_____：

我们收到了_____项目招标文件，经研究上述招标文件的投标须知、合同条款以及其他有关文件后，我们决定参加_____（项目名称、标包、采购编号）招标活动并投标，我们郑重声明以下诸点并负法律责任：

- (1) 愿按照招标文件中规定的条款和要求，提供全部工作内容，总报价为_____元人民币(大写：_____元)。
- (2) 如果我们的投标文件被接受，我们将履行招标文件中规定的各项要求。
- (3) 一旦我方中标，我方保证按投标文件中规定的将履行贵方招标文件中规定的每一项要求，按期、按质、按量履行合同。
- (4) 我们愿提供招标文件中要求的所有文件资料，所提供的资料符合招标文件的标准且真实可靠，否则，由此引起的全部法律责任由我公司承担。
- (5) 我们承认最低报价是中标的重要选择，但不是唯一标准。
- (6) 我们已经详细审核了全部招标文件，包括修改、补充的文件（如果有的话），我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。
- (7) 我们愿按《中华人民共和国民法典》履行自己的全部责任。
- (8) 与本投标有关的正式通讯地址：

地址：

邮编：

电话：

传真：

供应商名称：（盖单位公章）

法定代表人或授权委托人（签字或盖电子签章）：

年 月 日

二、首次报价一览表

供应商名称	
项目名称、标包	
磋商报价	大写： _____ 小写： _____ 元
投标有效期	
服务期限	
服务要求	
服务地点	
备注	

供应商名称（盖单位公章）：

法定代表人或授权委托人（签字或盖电子签章）：

年 月 日

投标报价明细表

项目名称、标包：

单位：元（人民币）

序号	分项服务内容	数量	单位	单价	合计	备注
.....						
投标总价：						

法定代表人或其授权代表（签字或盖章）：_____

投标单位名称（加盖公章）：_____

职务：

日期：

注：1、若总价与单价不符，以单价为准。

2、所有产品应标以中文名称

三、法定代表人身份证明书

单位名称：_____

单位性质：_____

地 址：_____

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限：_____

姓名：_____ 性别：_____ 年龄：_____ 职务：_____

系_____（供应商全称）_____的法定代表人。

特此证明

此处为法定代表人身份证扫描件

（本证件需直接扫描（正、反面）插入此文本框，不允许粘贴）

供应商名称：（盖单位公章）

日 期： 年 月 日

四、授权委托书

本授权委托书声明：我_____（姓名）系_____（投标人全称）的法定代表人，现授权委托_____（单位名称）的_____（姓名）为我公司签署本项目的投标文件的授权委托人，以我方名义所签署的 _____项目第 _____标包_____投标文件的内容。同时授权委托该同志代表我公司参加本项目的投标、开标、合同谈判、处理有关事务等并有权签署有关文件。

代理人无转委托权，特此委托。

此处为法定代表人身份证扫描件 (本证件需直接扫描(正、反面)插入此文本框,不允许粘贴)
此处为授权委托人身份证扫描件 (本证件需直接扫描(正、反面)插入此文本框,不允许粘贴)

授权委托人：_____ 性别：_____ 年龄：_____

身份证号码：_____

职务：_____

法定代表人：_____（签字或盖电子签章）

投标供应商：_____（盖单位公章）

授权委托日期：_____年_____月_____日

五、供应商基本情况

1、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（手机号码）		
	传 真			网 址		
组织结构						
法定代表人 (负责人)	姓名		技术职称		电话	
技术负责人	姓名		技术职称		电话	
成立时间				员工总人数：		
企业资信等级				其中	高级职称人员	
营业执照号					中级职称人员	
注册资金					初级职称人员	
经营范围						
备注						

此表后可附供应商营业执照及相关证明的复印件或扫描件。

2、信用承诺书

濮阳市政府采购供应商信用承诺书

致（采购人）：

单位名称：

统一社会信用代码：

法定代表人（负责人）：

联系地址和电话：

我单位（本人）自愿参加本次政府采购活动，严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规，坚守公开、公平、公正和诚实信用的原则，依法诚信经营，无条件遵守本次政府采购活动的各项规定。我单位（本人）郑重承诺，我单位（本人）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：

- （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）未曾作出虚假采购承诺；
- （七）法律、行政法规规定的其他条件。

我单位（本人）保证上述承诺事项的真实性，如有弄虚作假或其他违法违规行为，愿意承担一切法律责任，并承担因此所造成的一切损失。

供应商名称（盖章）：

法定代表人、负责人、自然人或授权代表（签字或盖章）：

日期：年 月 日

注：1. 投标人须在投标文件中按此模板提供承诺函，未提供视为未实质性响应招标文件要求，按无效投标处理。

2. 投标人的法定代表人或者授权代表的签字或盖章应真实、有效，如由授权代表签字或盖章的，应提供“法定代表人授权书”

3. 供应商在成交后，应将上述由信用承诺书替代的证明材料提交采购人核验。经核验无误后，由采购代理机构发出成交通知书

六、关于资格的声明函

致：（采购人）

关于贵方____年____月____日（开标日期）组织的（项目名称、标包）竞争性磋商项目（项目编号为：_____），本签字人愿意参加投标，提供竞争性磋商文件中规定的全部服务，并声明提交的下列文件是准确的和真实的。

- 1、营业执照副本复印件；
- 2、法定代表人授权书；
- 3、法定代表人或授权委托人身份证复印件；
- 4、招标项目要求中必需的其它资料；
- 5、本签字人确认资格文件中的说明是真实的、准确的。

单位名称（单位公章）：

法定代表人（签字或盖电子签章）：

年 月 日

七、反商业贿赂承诺书

致：（采购人）

进一步规范政府采购行为，营造公平竞争的政府采购市场环境，维护政府采购制度良好声誉，在参与贵单位组织的招标活动中，我方庄重承诺：

一、依法参与招标活动，遵纪守法，诚信经营，公平竞争。

二、不向采购人、采购代理机构和评审专家提供任何形式的商业贿赂，对索取或接受商业贿赂的单位和个人，及时向财政部门和纪检监察机关举报。

三、不提供虚假资质文件等形式参与招标活动，不以虚假材料谋取中标。

四、不采取不正当手段诋毁、排挤其它投标供应商，与其它参与招标活动的投标供应商保持良性的竞争关系。

五、不与采购人、采购代理机构和评审专家恶意串通，自觉维护政府采购公平竞争的市场秩序。

六、不与其它投标供应商串通采取围标、陪标等商业欺诈手段谋取中标，积极维护国家利益、社会公共利益和采购人的合法权益。

七、严格履行政府采购合同约定义务，不在政府采购合同执行过程中采取降低质量或标准、减少数量、拖延交付时间等方式损害采购人的利益，并自觉承担违约责任。

八、自觉接受并积极配合相关监督部门实施的监督检查，如实反映情况，及时提供有关证明材料。

投标供应商：（加盖单位公章）

法定代表人或授权委托人签字：（签字或盖电子签章）

年 月 日

八、中小企业声明函

1、中小企业声明函（服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员_____人，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员_____人，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

……以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东

为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

备注：依据财政部、工业和信息化部制定财库〔2020〕46号《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定，非小型、微型企业投标时不用提供该声明。

2、残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部民政部中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：_____

日 期：_____

3、监狱企业证明文件

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。

九、投标人认为应提交的其他资料

第六章 政府采购合同条款

(供参考)

合 同 正 文

甲方：

乙方：

根据甲方委托_____（政府采购代理机构名称）实施的_____项目的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国合同法》规定，经甲乙双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，双方一致同意，签订本合同。

第一条 购买服务的内容及期限

1、甲方以_____（政府采购方式）采购乙方提供的以下服务：

_____。

内容包括：_____。

2、本合同项目下的供货期为：

自_____年_____月_____日至_____年_____月_____日止，共计_____天。

3、服务地点：_____。

第二条 合同金额

本合同服务费总金额为人民币（大写）：_____元
（¥_____元）。

第三条 服务质量标准为：

详见附件一（可参考行业标准）。

第四条 验收方及验收标准

详见附件二。

第五条 服务受益方评价标准及方法

详见附件三。

第六条 双方权利和义务

1、甲方的权利和义务：

2、乙方的权利和义务：

第七条 付款方式

由甲方以□_____方式付款。

注：根据招标文件要求选择以下任一种付款方式

1、一次性付款：

乙方履约完毕经甲方验收合格后___日内，一次性支付全部服务费。

2、分期支付：

(1) 按年/按季度/按月支付等额的服务费；

(2) 合同签订后___日内，甲方向乙方支付_____元（或服务费总额的___%）；在交付服务成果后___日内，支付服务费总额的___%。

(3) 按进度支付服务费：

1) 服务人员到达服务地并提交服务实施方案后___天内，甲方应将总服务费的___%付给乙方。

2) 第二次付款为总服务费的___%，甲方应在乙方已经准备好，并递交了服务报告及其它相关文件，而这些报告和文件符合合同附件的要求并被甲方验收后付给乙方。

3)最后一次付款额应为总服务费的____%，甲方应在乙方递交了服务总结报告和说明并完全履行合同完毕____日内付给乙方。

第八条 违约责任

1、乙方提供的服务不符合采购文件、报价文件或本合同规定的，甲方有权拒收，并且乙方须向甲方支付本合同总价____%的违约金。

2、乙方未能按本合同规定的服务时间提供服务，从逾期之日起每日按本合同总价____%的数额向甲方支付违约金；逾期半个月以上的，甲方有权终止合同，由此造成的甲方经济损失由乙方承担。

3、未经甲方同意乙方不得私自将该服务转包第三方完成。如私自转包，则处本合同总价____%的违约金。

4、甲方无正当理由拒绝接受服务，到期拒付服务款项的，甲方向乙方偿付本合同总价的____%的违约金。甲方逾期付款，则每日按逾期金额的____%向乙方偿付违约金。

5、其它违约责任按《中华人民共和国合同法》处理。

第九条 知识产权归属

第十条 保密条款

1、乙方对甲方提供的资料负有保密义务，未经甲方同意，不得向项目无关单位和个人提供有关资料。如发生以上情况，甲方有权索赔。

2、甲方有义务保护乙方的知识产权，未经乙方同意，甲方对工程咨询单位交付的成果文件、资料不得向第三方转让或用于本合同以外的项目。如发生以上情况，乙方有权索赔。

第十一条 争议的解决

本合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，由合同签订地法院处理。

第十二条 不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后 1 日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明 或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

第十三条 合同的终止

- 1、合同期满，双方未续签的；
- 2、乙方服务能力丧失，致使服务无法正常进行的；
- 3、在履行合同过程中，发现乙方已不符合国办发〔2013〕96号文件规定的承接主体应具备的条件，造成合同无法履行的。

第十四条 税费

此项目发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

第十五条 其它

- 1、本合同所有附件及政府采购文件均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。
- 2、在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。
- 3、如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否

则，应承担相应责任。

第十六条 补充条款

- 1、谅解与备忘条款：
- 2、双方不可撤销的责任与义务：
- 3、双方约定以下补充条款：

第十七条 合同生效

- 1、本合同订立时间：_____年_____月_____日
- 2、本合同订立地点：_____。
- 3、本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。
- 4、本合同一式_____份，双方各执_____份。

第十八条 合同附件(签定具体合同时，若有附件应注明，并注明附件名称。)

附件一：服务质量标准 附

件二：验收标准

附件三：服务受益方评价标准及方法

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

法定代表人（盖章或签字）：

法定代表人（盖章或签字）：

委托代理人（签字）：

委托代理人（签字）：

地 址：

地 址：

电 话：

电 话：

传 真：

传 真：

开户名称：

开 户 行：

银行帐号：

日 期： 年 月 日

日 期： 年 月 日

（中标后项目单位和中标单位依据实际情况自拟合同条款）

濮阳市政府采购

文件编号：

主
观
因
素
评
审
方
案

（暗标部分）

供应商磋商文件的编写及其主观因素评审方案（暗标部分） 编制要求

一、供应商应仔细阅读竞争性磋商文件的所有内容，按本文件的要求提供磋商文件，并保证所提供全部资料的真实性、有效性，以使其对本文件做出实质性响应。

二、主观因素评审方案（暗标部分）编制要求：

1、主观因素评审方案要与整体标书分离，投标时单独上传至交易系统内项目对应的暗标项。

2、主观因素评审方案中“暗标”部分的内容：评分标准中标注的主观因素评审要求的内容。

3、暗标的编制要求：

1、采用电子评标系统评标的项目应符合以下要求：

1.1 主观因素评审方案（暗标部分）封皮（如有）：使用黑体一号字体（黑色），顶行居中对齐，不得出现目录、日期和空白页，无需标注页码。

1.2 字体：一级标题所用文字采用“宋体”三号字（黑色）；二级及以下标题及技术标正文所用文字均采用“宋体”四号“常规”字（黑色）；图表内部的字体内容统一使用小 4 号宋体字（黑色），图表外部的字体与技术标全文字体保持一致。

1.3.正文标题序号以阿拉伯数字编排，一级为 1、2、3...；二级为 1.1、1.2、.....2.1、2.2....；三级为 1.1.1、1.1.2..1.2.1、1.2.2....，以此类推。正文标题阿拉伯数字后应加入顿号，例如“1、”。

1.4.页码：全文所有版面均不得设置页眉、页脚，全文内容不允许使用页码。

1.5.版面：全部内容版面应为 A4 大小，页边距要求左边距为 3.17 厘米，右边距及上下边距为 2.54 厘米（误差不超过 10%）：正文行距采用固定值 30 磅，字符间距为标准，标题及文字一律两端对齐、首行缩进 2 字符，不得有空格，段落前后不设置空行，不得勾选其他任何未要求选项；主观因素评审

方案（暗标部分）全文的文字及图表连续编排。

1.6.其他：潜在投标人在编制主观因素评审方案（暗标部分）部分投标文件时，应按照招标文件中对暗标评审的格式等相关要求进行编制，主观因素评审方案（暗标部分）文件、内容、文字均不得出现彩色文字、标识图形，所有文字不得做加粗、倾斜处理，所有线条、边框不得做加粗处理；不得出现任何标识或暗示投标单位名称、人员姓名等信息的微标、文字、语句及其他任何不符合常规、有别于其他投标人的做法；不得出现涂改、行间插字或删除痕迹。

1.7.如潜在投标人不符合以上主观因素评审方案（暗标部分）部分编制要求，视为实质性不响应标书要求，磋商小组应于废标。