

# 新蔡县市场监督管理局购买 2026 年度食品安全抽检第三方服务项目（四次）

## 招标文件

政府采购网推送项目编号：新采招标-2026-11

交易中心进场项目编号：新政采【2026】024 号



采 购 人：新蔡县市场监督管理局

代理机构：河南行知工程咨询有限公司

日 期：二〇二六年六月

## 目 录

|                       |    |
|-----------------------|----|
| 第一章 招标公告.....         | 1  |
| 第二章 采购需求.....         | 4  |
| 第三章 供应商须知.....        | 11 |
| 第四章 评标办法及评分标准.....    | 30 |
| 第五章 政府采购合同（参考合同）..... | 33 |
| 第六章 投标文件格式.....       | 37 |

第一章 招标公告

新蔡县市场监督管理局购买 2026 年度食品安全抽检第三方服务项目（四次）招标公告

项目概况

新蔡县市场监督管理局购买 2026 年度食品安全抽检第三方服务项目（四次）的潜在供应商应在驻马店市公共资源交易中心电子交易平台获取采购文件，并于 2026 年 07 月 15 日 08 点 30 分（北京时间）前提交响应文件。

一、项目基本情况

- 1、项目编号：新政采【2026】024 号；新采招标-2026-11
- 2、项目名称：新蔡县市场监督管理局购买 2026 年度食品安全抽检第三方服务项目（四次）
- 3、采购方式：公开招标
- 4、预算金额：2200000.00 元（含购买样品费用；最终以采购人的实际需求为准）；最高限价：734250.00 元（含购买样品费用；最终以采购人的实际需求为准）。

| 序号 | 包号 | 包名称    | 每批次单价(元) | 包预算(元)    | 包最高限价(元) | 是否专门面向中小企业 | 采购预留金额(元)                |
|----|----|--------|----------|-----------|----------|------------|--------------------------|
| 1  | E  | 534 批次 | 687.50   | 367125.00 | 367125   | 是          | 367125，其中小微企业采购金额：367125 |
| 2  | F  | 534 批次 | 687.50   | 367125.00 | 367125   | 是          | 367125，其中小微企业采购金额：367125 |

- 5. 采购需求：详见招标文件
- 6. 合同履行期限：2026 全年
- 7. 本项目是否接受联合体：否
- 8. 本项目是否接受进口产品：否
- 9. 是否专门面向中小企业：是

二、申请人的资格要求：

- 1. 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。
- 2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：

本项目执行节能环保、促进中小微企业、监狱企业及残疾人福利性单位发展、关于推动解决政府采购异常低价问题的通知等政府采购政策、本项目资格审查采用信用承诺制。

- 3. 本项目的特定资格要求：

3.1 具有独立法人资格，有效的营业执照和独立承担民事责任的能力。

3.2 法定代表人本人参加投标的，提供身份证原件的扫描件；法定代表人委托代理人参加投标的，提供法人授权委托书原件和委托代理人的身份证原件的扫描件；

3.3 投标人通过政府主管部门组织的食品检验实验室检验机构资质认定并取得计量认证证书（CMA）、农产品 CATL 证书，且证书合法有效，并具备所投包所有检验项目的法定检验资质。具有保证检验检测质量、按照规定时限完成检验检测任务、提供良好的检验检测相关服务的能力，确保其通过认证的参数必须全部覆盖投标的品种（出具承诺并加盖投标单位公章）。

3.4 根据财政部《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）要求，被列入“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）“失信被执行人”（此项查询以信用中国网站自动链接至中国执行信息公开网的查询结果为准）、重大税收违法失信主体和中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）“政府采购严重违法失信行为记录名单”栏目中有失信记录的供应商，将拒绝其参加本项目（提供查询网页打印件或截图，查询时间在公告发布日期之后）。

3.5 本项目不允许转包和分包；

### 三、获取招标文件

1、时间：2026 年 06 月 25 日至 2026 年 07 月 01 日，每天上午 08:00 至 12:00，下午 12:00 至 18:00（北京时间，法定节假日除外）

2、地点：驻马店市公共资源交易中心电子交易平台

3、方式：网上下载；

4、售价：0 元

5. 本项目的补充文件、变更内容等相关资料都将发布在公告发布的网站上，请各位潜在供应商及时关注并下载，不再另行通知。

### 四、投标文件的提交

1. 截止时间：2026 年 07 月 15 日 08 点 30 分（北京时间）。

2. 地点：驻马店市公共资源交易中心电子交易平台。

### 五、投标文件的开启

1. 时间：2026 年 07 月 15 日 08 点 30 分（北京时间）。

2. 地点：新蔡县公共资源交易中心（新蔡县仁和大道西段市民之家 C1 栋二楼）二号不见面开标大厅。

### 六、公告期限

本次招标公告同时在《河南省政府采购网》、《驻马店市公共资源交易中心网站》上发布，自本公告发布之日起 5 个工作日。

### 七、其他补充事宜

1. 本项目使用远程不见面交易的模式。投标人应于投标截止时间前将加密电子投标文件（.zmdtf 格式）在驻马店市公共资源交易中心电子交易平台加密上传，逾期上传其投标将被拒绝。

2. 投标人注册：

投标人首先通过“驻马店市公共资源交易中心（<http://ggzy.zhumadian.gov.cn>）”网站“投标人登录版块”进行交易主体免费注册，然后按网站下载中心（其他）“诚信库申报操作手册”指导填报企业信息和上传有关资料原件的扫描件，完善诚信库信息，自行核验通过后，按网站下载中心（其他）“办理 HNXACA 单位个人数字证书所需材料下载”准备齐资料，最后到驻马店市公共资源交易中心（驻马店市文明路 1196 号公共资源交易中心 1F 大厅）办理 CA 密钥，完成注册。

3. 招标文件下载：

凡有意参加投标者，登录“驻马店市公共资源交易中心（<http://ggzy.zhumadian.gov.cn>）”网站，凭领取的企业身份认证锁（CA 密钥）登录系统进行网上免费下载招标文件。投标人未按规定在网上下载招标文件的，其投标将被拒绝。

4、政府采购网推送项目编号：新采招标-2026-11

交易中心进场项目编号：新政采【2026】024 号。

5、供应商可对多个标包进行投标，但最多只能中一个标包（包含第一次招标已中标的企业：河南国康检测技术有限公司、奥迈检测有限公司、河南状元红检测技术有限公司、河南宜测科技有限公司），若供应商同时被推荐为两个标包或两个标包以上的中标人，则只能取排序在前的标包中标，其余标包则按照中标候选人排序另行确定中标人。

八、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名 称：新蔡县市场监督管理局

地 址：李先生

联系方式：0396-2798367

2. 采购代理机构信息

名 称：河南行知工程咨询有限公司

地 址：驻马店市淮河大道与薄山路交叉口西南侧华尔大厦 13 层

联 系 人：陈先生

联系方式：18137555577

3. 项目联系方式

项目联系人：李先生 电话：03962798367

第二章 采购需求

项目名称：新蔡县市场监督管理局购买 2026 年度食品安全抽检第三方服务项目（四次）

项目编号：新政采【2026】024 号、新采招标-2026-11

一、采购需求

(一)、项目概况

根据 2026 年度食品安全日常监管工作需要和创建国家食品安全示范城市食品安全检测工作要求，依据 2026 年度食品安全监督抽检计划，涉及粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、食用农产品等 29 个食品大类，共 3200 批次；（检测项目详见招标文件附件），总金额约 220.00 万元（含购买样品费用）检测费用。为保证食品抽样检测工作的高效、精准、规范；拟通过招标选取优质的检测公司共同完成 2026 年度的食品抽样检测工作，拟对此项工作分为 6 个标段进行，每月进行均衡抽检。（检测项目详见招标文件附件）。按照《中华人民共和国政府采购法》、《政府采购服务和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号）的要求，拟对本项目 E、F 包段进行二次公开招标。

| 包号 | 抽检计划   | 每批次单价(元) | 预算(元)      |
|----|--------|----------|------------|
| E  | 534 批次 | 687. 50  | 367125. 00 |
| F  | 534 批次 | 687. 50  | 367125. 00 |

(二)、项目要求

- 1、具备与承担的检验检测任务中的产品品种、检测项目、检品数量相适应的检验检测能力，检测项目均应按指定检验方法执行；具备与检验检测工作相适应的、有效运行的质量管理体系。
- 2、具有开展食品安全抽检所必需的抽样设备和技术能力，拥有独立的专业抽样队伍，具备抽样、送样、上报抽检结果的能力。
- 3、具有食品安全监测评估能力和食品安全应急处置能力，能够按照规定时限完成检验检测任务。
- 4、 抽检产品类别、检测项目由采购人对中标方下达抽检任务时一并通知中标方。

5、投标人所报提供报价应为含税价，报价包括管理服务人员的工资、社会保险和按规定提取的福利费、企业办公费用、企业固定资产折旧费、企业共用部位、共用设施设备及公众责任保险费用、其他费用及税金等所有一切费用。参加本项目的各投标人，无论本次中标与否，由此产生的任何费用均与采购人和代理机构无关。

6、投标企业须具有保证检验检测质量、按照规定时限完成检验检测任务、提供良好的检验检测相关服务的能力，确保其通过认证的参数必须全部覆盖投标的品种。

7、检验机构、执法检查单位均应当对抽样人员进行培训，使抽样人员能够掌握抽样工作的要点，能正确使用并规范填写相关文书，严格遵循国家和省局有关食品抽检程序和规范抽取样品，满足检验和复检的需要，保证程序合法有效。抽样人员完成抽样后，5 日之内及时将样品妥善移交给承检机构(特殊保存条件及保质期短的产品要按相关要求保存并及时移交)，并在抽样后的 20 个工作日内出具检验报告并按要求将抽样信息录入相关信息系统。

8、抽样工作人员应采用移动抽样终端，运用“国家食品安全抽检监测信息系统”APP 进行抽样，要对抽样关键过程进行拍照和音频记录，确保图片和音频清晰可辨，做好证据保存和上传。在抽样过程中发现被抽检单位存在违法行为、生产的食品及原料没有合法来源或者无正当理由拒绝接受食品安全抽样、拒绝在食品安全抽样文书上签字或盖章，应当采集留存证据并及时报告食品药品监管部门进行处理。监管部门应按照总局《食品安全抽样检验管理办法》等相关法规依法予以处置并上报处置情况。

9、承检机构应依照三个抽检环节要求的检验项目进行检验，如果以上列出的检验项目与《国家食品安全监督抽检实施细则》(2020 版)有不同的要遵从《国家食品安全监督抽检实施细则》，为了提高问题的发现率，承检机构可以在征得监管科室同意的情况下，适当的对检测项目进行调整，承检机构不得私自更改使用检验和判定标准，要保证检验结果的真实性和准确性，对检验结果负责。

10、承检机构应当在检验结论做出后 2 个工作日内按要求出具检测报告，并将不合格样品及《食品安全抽样检验告知书》、《食品安全抽样检验抽样单》、《食品安全抽样检验结果通知书》等有关材料传送至“国家食品安全抽检监测信息系统”。

11、承检机构发现被检样品含有非食用物质或其他可能存在较高健康风险的，应在发现问题并经确认无误后 24 小时内填写《食品安全抽样检验限时报告情况表》，将问题或有关情况报新蔡县市场监督管理局。

12、承检机构要对抽检监测数据进行汇总分析，每个实施方案完成后 10 个工作日内形成食品安全状况分析报告，报新蔡县市场监督管理局抽检管理科。发现可能存在的区域性、系统性食品安全问题，要及时提出建议。

13、要严格遵循食品抽检程序和规范抽取样品，坚持付费购样、不得免费获得样品、不得收取其他费用，不得调换样品、不得无正当理由废弃样品、不得损坏样品，杜绝代人签字、漏签、错签、缺少印章、错误封签、封条破损等问题。实施抽检分离，抽样人员和检验人员不得为同一人。承检机构要加强对执行标准的内审控制，防止使用过期作废标准和未正式实施的标准，保证标准物质、仪器、试剂、耗材的规范管理，杜绝检验及管理的纰漏，使得抽检过程及出具的检验报告能够支撑监管部门的后续处理。

14、承担抽检任务的单位和个人，不得事前通知被抽检单位和接受被抽检单位的馈赠，不得利用抽检结果开展有偿活动、牟取不正当利益。同时，抽检监测结果公众敏感度高，一件问题样品可能涉及多个地区，关联多个环节，尤其是对于高风险食品品种或者是检出高敏感项目指标，不得随意发布和传播检验结果信息。

### （三）其他要求

1、招标文件中所列要求为最低要求，对招标文件中没有列出而对本项目必不可少的其他要求，供应商必须给予实现，否则为无效。

2、招标文件应按照项目需求中要求的报价方式填写表格。

3、本项目如有招标文件中没有明确，而本项目必须的各种费用均应包括在本项目中，采购人不再另行进行支付有关款项。

4、若一个食品细类的检测项目中有一项没有检测资质，则该食品细类不得参与报价及后续承检工作。

5、供应商应保证采购人获得优先服务的权利，积极主动与采购人配合，并在不超过承诺的期限内完成检验检测工作。

6、应指定专人负责，设有固定电话及联系人，及时响应采购人的服务需求，并按采购人要求提供查阅原始检验记录、调取样品、复检等服务。

7、在协议有效期内，若遇价格调整应保证调整后服务价格不高于协议价格。

8、本次招标确定的成交价格为最高限价，实际的履约价格不得高于最高限价。

## 二、商务要求

|           |                                                                                                                                                |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 合同签订时间及地点 | 签订合同时间：自成交通知书发出之日起 5 个工作日内<br><br>（若因中标人自身原因未能在约定的时间内与采购人签订合同的，视为中标人自动放弃，采购人将不再受理合同签订事宜，中标人自行承担由此产生的后果。）<br><br>地点：采购人指定位置                     |
| 服务地点      | 新蔡县境内（以采购人指定为准）                                                                                                                                |
| 服务期限      | 2026 全年。                                                                                                                                       |
| 付款方式      | 依合同约定                                                                                                                                          |
| 质量要求      | 达到国家行业验收合格标准                                                                                                                                   |
| 处理问题响应时间  | 接到采购人处理问题通知后 2 小时内到达采购人指定现场，8 小时内提出解决方案，3 个工作日内完成问题处理。                                                                                         |
| 质量及保密要求   | 中标方针对本项目的人员配置、操作规范、抽检结果合格率及不达标的处罚措施，杜绝只抽不检直接出报告的违法行为作出承诺。<br><br>在任何情况下，禁止复制、传播、引用及所接触到我单位各类业务数据、工作措施等信息，如出现业务数据、涉密数据泄漏等违法违规行为，将追究服务投标人相关法律责任。 |

## 三、采购人对项目的其他要求及说明

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>采购人的其他要求及说明理由</p> | <p>采购人其他要求：</p> <p>1、中标方如因抽样、检验过程不规范或不按规定要求抽样、检验，造成检验报告不被认可的，每出现 1 次，扣除检验费用 5 万元，并承担相应法律责任；为保证问题发现率及抽样程序合法性，每次抽样出动抽样人员不少于 2 人。</p> <p>2、中标方在发生复检活动时，中标方必须帮助采购人找到同意承接复检任务的机构，不能找到复检机构的，每次扣 5 万元；检验报告被复检机构推翻的，每出现 1 次，扣除检验费用 5 万元并承担由此产生的经济损失，2 次检验报告被复检机构推翻的，取消检验资格；中标方如具有食品安全抽检复检资格，必须承接采购人安排的合法复检任务，如无合理理由，拒接 1 次复检任务扣除检验费用 5 万元。</p> <p>3、所抽检食用农产品和其他食品，问题发现率应分别不低于 3.0%、4.0%。问题发现率每降低 0.1%，则扣除总检测费用的 1%。</p> <p>4、中标方报价应包含所有费用，买样费、车旅费等其他费用不再另行结算。</p> <p>5、市县上级部门临时安排及实际工作需要临时添加抽检任务的，可由双方另行协商，中标方必须配合。</p> <p>6、中标方具有开展食品安全抽检所必需的抽样设备和技术能力，拥有独立的专业抽样队伍，具备抽样、送样、上报抽检平台的能力，按工作需要具备满足速冻及冷饮类储运条件的设备和车辆。</p> <p>7、中标方必须严格遵守采购人各项管理规定并作出书面承诺，在任何情况下，禁止录音、录像、复制、传播、引用及所接触到的采购人各类相关信息数据等，如出现涉密信息泄漏，采购人有权终止服务合同，并将追究中标方及其相关人员的法律责任。</p> <p>8、是否授权评标委员会直接确定中标供应商和中标候选供应商：评审（标）委员会根据全体评审（标）成员签字的原始评审（标）记录和评审（标）结果编写评审（标）报告，采购代理机构应当履行核对评审（标）结果职责，并在评审评标结束后 2 个工作日内将评标报告通过公共资源电子交易系统提交采购人，采购人应当在收到评审报告 1 个工作日内通过公共资源电子交易系统线上确定中标、成交供应商。</p> <p>9、采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为：其他未列明行业</p> |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 附表

## 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   | $Y \geq 10000$  | $1000 \leq Y < 10000$  | $50 \leq Y < 1000$   | $Y < 50$   |
| 房地产开发经营    | 营业收入 (Y) | 万元   | $Y \geq 200000$ | $1000 \leq Y < 200000$ | $100 \leq Y < 1000$  | $Y < 100$  |
|            | 资产总额 (Z) | 万元   | $Z \geq 10000$  | $5000 \leq Z < 10000$  | $2000 \leq Z < 5000$ | $Z < 2000$ |
| 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   | $Y \geq 5000$   | $1000 \leq Y < 5000$   | $500 \leq Y < 1000$  | $Y < 500$  |
| 租赁和商务服务业   | 从业人员 (X) | 人    | $X \geq 300$    | $100 \leq X < 300$     | $10 \leq X < 100$    | $X < 10$   |
|            | 资产总额 (Z) | 万元   | $Z \geq 120000$ | $8000 \leq Z < 120000$ | $100 \leq Z < 8000$  | $Z < 100$  |
| 其他未列明行业 *  | 从业人员 (X) | 人    | $X \geq 300$    | $100 \leq X < 300$     | $10 \leq X < 100$    | $X < 10$   |



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。

### 第三章 供应商须知

#### 供应商须知前附表

| 序号 | 内容、要求                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | <p><b>1.1 项目名称：</b>新蔡县市场监督管理局购买 2026 年度食品安全抽检第三方服务项目（四次）</p> <p><b>1.2 采购人名称：</b>新蔡县市场监督管理局</p> <p><b>1.3 项目内容：</b>购买 2026 年度食品安全抽检第三方服务</p> <p><b>1.4 采购项目编号：</b>新政采【2026】024 号、新采招标-2026-11</p>                                                             |
| 2  | <p><b>合格供应商：</b>具备招标公告第二项申请人的资格要求规定的条件。</p>                                                                                                                                                                                                                   |
| 3  | <p>投标报价及费用：</p> <p>3.1 本项目以人民币报价：报价包括必要的项目实施所需的所有费用、保险费用和各项税费、售后服务费用、第三方配合的费用、项目所在地现场的办公、食宿、通信等，因项目工作需要的所有条件以及其它表证工本费用、打印复印费用均由中标企业自行配备解决，所需费用全部列入报价中。</p> <p>3.2 供应商的报价均超过采购预算，采购人不能支付的，按废标处理。</p> <p>3.3 本项目代理服务费：按驻马店市政府采购电子商城采购合同约定收取(29000.00 元不含税)。</p> |
| 4  | <p><b>现场踏勘：</b>不组织，自行踏勘</p>                                                                                                                                                                                                                                   |
| 5  | <p><b>签字或盖章要求：</b><u>电子投标文件</u></p> <p><u>（1）经过加密的电子投标文件上传件为正本</u></p> <p><u>（2）所有要求投标人加盖公章的地方都须加盖投标人单位的 CA 印章。</u></p> <p><u>（3）所有要求法定代表人签字的地方都须加盖法定代表人 CA 印章，需要委托代理人签字的地方，可由委托代理人签字后以图片的形式扫描上传。</u></p>                                                     |
| 6  | <p>投标文件组成：加密的电子投标文件壹份（*.zmdtf 格式，在会员系统指定位置上传）。无需提供电子投标文件 U 盘、纸质投标文件。</p> <p>纸质投标文件：中标单位在领取中标通知书时须提供与上传电子投标文件一致的投标文件 2 份（正反面打印），书脊处须注明项目名称+包号+投标单位名称。</p>                                                                                                      |
| 7  | <p><b>投标截止时间：</b>2026 年 07 月 15 日上午 08 点 30 分（北京时间）</p>                                                                                                                                                                                                       |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | <p><b>投标文件递交：</b> 本项目使用远程不见面交易的模式。供应商应于投标截止时间前将加密电子投标文件（.zmdtf 格式）在驻马店市公共资源交易中心电子交易平台加密上传，逾期上传投标将被拒绝。请投标人在上传前务必认真检查上传投标文件是否完整、正确。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 9  | <p><b>响应文件制作：</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1、供应商通过“驻马店市公共资源交易中心（<a href="https://ggzy.zhumadian.gov.cn">https://ggzy.zhumadian.gov.cn</a>）”网站下载中心（政府采购类）：下载“新点投标文件制作软件（驻马店）”。</li><li>2、供应商凭 CA 密钥登录交易系统下载招标文件（.zmdzf 格式）。</li><li>3、供应商须在提交响应文件截止时间前制作并提交。加密的电子响应文件（.zmdtf 格式），应在提交响应文件截止时间前通过“驻马店市公共资源交易中心（<a href="https://ggzy.zhumadian.gov.cn">https://ggzy.zhumadian.gov.cn</a>）”电子交易平台内上传。</li><li>4、加密的电子响应文件为“驻马店市公共资源交易中心（<a href="https://ggzy.zhumadian.gov.cn">https://ggzy.zhumadian.gov.cn</a>）”网站提供的“新点投标文件制作软件（驻马店）”制作生成的加密版响应文件。</li><li>5、供应商在编制电子响应文件时，生成后的电子响应文件须按采购文件的格式要求完成电子签字或盖章。无法直接完成电子签字或盖章的响应文件格式内容，供应商须将盖章签字后的扫描图片替换到相应格式中。</li><li>6、招标文件格式所要求包含的全部资料应全部制作在响应文件内，严格按照本项目招标文件所有格式如实填写（不涉及的内容除外），不应存在漏项或缺项，否则将存在响应文件被拒绝的风险。</li><li>7、响应文件以外的任何资料采购人和采购代理机构将拒收。</li><li>8、供应商编辑电子响应文件时，根据招标文件要求用法人 CA 密钥和企业 CA 密钥进行签章制作；最后一步生成电子响应文件（.zmdtf 格式和.nzmdtf 格式）时，只能用本单位的企业 CA 密钥。</li></ol> <p>电子响应文件制作流程，可参考驻马店市公共资源交易中心官方网站的，下载中心板块的视频（<a href="https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/InfoDetail/?InfoID=844e0ea7-2b6c-425d-99f6-91bd5b500e5e&amp;CategoryNum=026002">https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/InfoDetail/?InfoID=844e0ea7-2b6c-425d-99f6-91bd5b500e5e&amp;CategoryNum=026002</a>）</p> |
| 10 | <p><b>文件的澄清与变更：</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1、采购人、采购代理机构对已发出的采购文件进行的澄清、更正或更改，澄清、更正或更改的内容将作为采购文件的组成部分。采购代理机构将通过网站“变更公告”和“答疑文件”告知供应商。各供应商须下载采购文件和最新的答疑文件，以此编制响应文件。</li><li>2、因驻马店市公共资源交易中心电子交易平台在开启前具有保密性，供应商在响应文件提交截止时间前须自行查看项目进展、变更通知、澄清及回复，因供应商未及时查看而造成的后果自负。</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 11 | <p><b>开启：</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1、开标当日，供应商无需到达谈判现场，仅需在任意地点使用企业 CA 密钥登入驻马店市公共资源交易中心电子交易平台不见面开标大厅 <a href="http://ggzy.zhumadian.gov.cn:9190/BidOpening/bidopeninghallaction/hall/login">http://ggzy.zhumadian.gov.cn:9190/BidOpening/bidopeninghallaction/hall/login</a>）及相应的配套硬件设备（摄像头、话筒、麦克风等）参加谈判活动。</li><li>2、解密时，供应商必须使用能正确解密响应文件的 CA 密钥在规定的时间内完成远程解密，因供应商原因未能解密、解密失败或解密超时，视为供应商撤销其响应文件，系统</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>内响应文件将被退回；因采购人原因或网上电子交易平台发生故障，导致供应商无法按时完成响应文件解密或谈判评审工作无法进行的，可根据实际情况报请批准后相应延迟解密时间或调整谈判评审时间（友情提示：若供应商已领取副锁（含多把副锁）请注意正副锁的使用差别）。</p> <p>3、远程解密前，供应商务必在驻马店市公共资源交易中心电子交易平台（<a href="http://ggzy.zhumadian.gov.cn:8820/TPBidder">http://ggzy.zhumadian.gov.cn:8820/TPBidder</a>）投标文件上传模块中使用“模拟解密”功能，验证本机远程自助解密环境。</p> <p>4、特别提醒：</p> <p>（1）因驻马店市公共资源交易中心电子交易平台不见面交易系统具备视频直播、语音通话等，对网络带宽及硬件要求相对较高的功能，故供应商在参与使用不见面交易系统开标的项目时，需确认是否满足如下要求：</p> <p>（2）网络要求：网络带宽 4M 以上。硬件要求：电脑要求内存 4G 及以上，且需配套网络摄像头、麦克风、音响等，并确保其均能正常运转。操作系统要求 Windows7 及以上，IE 浏览器 IE11 及以上。</p> <p>（3）人员要求：对于参与驻马店市公共资源交易中心电子交易平台不见面交易系统谈判的供应商，要求能熟练掌握电脑基础操作。不见面开标操作手册下载地址：<br/>（<a href="https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/InfoDetail/?InfoID=09eaacd6-a524-447f-a5fd-776c58eb1582&amp;CategoryNum=026002">https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/InfoDetail/?InfoID=09eaacd6-a524-447f-a5fd-776c58eb1582&amp;CategoryNum=026002</a>）</p> |
| 12 | <b>评标办法：</b> 最低评标价法                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 13 | <p><b>评标方式：</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/>网络电子评标（电子评标过程中当出现突发情况，导致系统无法正常运行且短时间内无法修复时，经监督部门同意，延迟评标。）</p> <p><input type="checkbox"/>远程网络电子评标</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 14 | <b>中标公告及中标通知书：</b> 由采购人授权评标委员会直接确定中标供应商和中标候选供应商。评审结束后，采购代理机构及时在河南省政府采购网等相关媒体上发布中标公告，公告期限为 1 个工作日。公告发布的同时向中标供应商发出中标通知书。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 15 | <b>投标保证金：</b> 本项目不缴纳投标保证金                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 16 | <b>签订合同：</b> 详见第二章招标需求第二项商务要求。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 17 | <b>履约保证金的收取及退还：</b> 本项目不收取履约保证金。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 18 | <b>采购资金来源：</b> 财政资金                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 19 | <b>投标文件有效期：</b> 投标截止期结束后 60 日。中标供应商的投标文件是合同的组成部分，有效期至合同完全履行止。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 20 | <p><b>解释：</b>构成本招标文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；如有不明确或不一致，构成合同文件组成内容的，以合同文件约定内容为准；除招标文件中有特殊规定外，仅适用于招标投标阶段的规定，按招标公告、供应商须知、评标办法、投标文件格式的先后顺序解释；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；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；当招标文件与招标文件的澄清、修改或补充通知就同一内容的表述不一致时，以最后发出的书面文件为准。合同文件约定或后者明显错误的除外。</p> <p>按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人和代理采购机构负责解释。</p> |
| 21 | <p><b>违反信用承诺的法律责任：</b></p> <p>供应商应对信用承诺内容的真实性、合法性、有效性负责。如作出虚假信用承诺，视为“提供虚假材料谋取中标、成交”的违法行为。经调查核实后，按照《中华人民共和国政府采购法》第七十七条、七十九条规定，处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，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，由市场监管部门吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任；给他人造成损失的，依照有关民事法律规定承担民事责任。</p>                                                   |



## 一 说 明

### 1. 适用范围：

本招标文件仅适用于招标公告中所叙述项目及相关服务采购。

### 2. 定义

2.1 “采购人”系指本次采购项目的业主方。

2.2 “采购代理机构”系指本次招标采购项目活动组织方。

2.3 “供应商”系指购买了本招标文件，且已经提交本次投标文件的供应商。

2.4 “供应商代表”系指代表供应商参加本次招标活动的供应商的法定代表人或其委托代理人。

2.5 “货物”系指投标人按招标文件规定向采购人提供的一切设备、机械、仪器仪表、备品备件、工具、手册及其它有关技术资料 and 材料。

2.6 “相关服务”系指招标文件规定投标人须承担的与本次采购货物相关的安装、调试、技术协助、校准、培训以及其他类似的义务。

2.7 “投标文件有效期”系指本次采购项目投标截止之日起至合同签订之日止的期限。中标供应商的投标文件有效期至合同完全履行止。

2.8 投标文件中抬头函及（致）须针对采购人和代理机构，否则按无效标处理。

### 3. 采购预算

本次采购预算为 2200000.00 元，最高限价 E-F 包段 367125.00 元/包；

### 4. 供应商应提交的资格证明文件

4.1. 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。

4.2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：

根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）、《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）、关于印发中小企业划型标准规定的通知（工信部联企业【2011】300号）、符合政府采购《节能产品政府采购清单》、《环境标记产品政府采购清单》优先采购政策、《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库【2017】141号）等政府采购政策。

4.3. 本项目的特定资格要求：

（1）具有独立法人资格，有效的营业执照和独立承担民事责任的能力。



（2）法定代表人本人参加投标的，提供身份证原件的扫描件；法定代表人委托代理人参加投标的，提供法人授权委托书原件和委托代理人的身份证原件的扫描件；

（3）投标人通过政府主管部门组织的食品检验实验室检验机构资质认定并取得计量认证证书（CMA）、农产品 CATL 证书，且证书合法有效，并具备所投包所有检验项目的法定检验资质。具有保证检验检测质量、按照规定时限完成检验检测任务、提供良好的检验检测相关服务的能力，确保其通过认证的参数必须全部覆盖投标的品种（出具承诺并加盖投标单位公章）。

（4）根据财政部《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）要求，被列入“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）“失信被执行人”（此项查询以信用中国网站自动链接至中国执行信息公开网的查询结果为准）、重大税收违法失信主体和中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）“政府采购严重违法失信行为记录名单”栏目中有失信记录的供应商，将拒绝其参加本项目（提供查询网页打印件或截图，查询时间在公告发布日期之后）。

（5）本项目不允许转包和分包；

注：供应商在投标(响应)时，按照规定提供 4.1 项的承诺函，无需提交证明材料。同时，采购人有权在发放中标(成交)通知书前要求中标(成交)供应商提供证明材料，以备核实供应商承诺事项的真实性。如存在弄虚作假行为，按照供应商须知前附表第 21 项的规定处理。

以上为必须提供的材料。本项目采用不见面交易，供应商在响应文件提交截止时间前应及时完善主体诚信库中企业信息及扫描件，提交并自行核验通过。同时在“资格审查材料”菜单下按分包挑选该包所用资格审查材料，以供评审过程中评委小组查阅。供应商应确保主体诚信库信息与电子响应文件信息一致，上传的资料要真实并清晰可辨。评审时以电子响应文件及“资格审查材料及评审材料”菜单中选取的企业信息为准。

## 5. 投标费用

不论投标结果如何，供应商均应自行承担所有与投标有关的全部费用

## 6. 联合体投标：

6.1 本项目不接受联合体投标；

6.2 本项目一个企业只允许一个有效供应商参加投标。

## 7. 关联企业投标



7.1 本招标文件所称关联企业,是指存在关联关系的企业。“关联关系”的界定适用《中华人民共和国公司法》第二百一十七条之规定。

7.2 关联企业中,同一个法定代表人的两个及两个以上法人,母公司、全资子公司及其控股公司,都不得同时投标。一经发现,将导致投标同时被拒绝。

## 8. 转包与分包

本项目不允许采取转包和分包方式履行合同。

## 9. 特别说明:

9.1 供应商投标所使用的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证必须为本法人所拥有。

9.2 供应商代表只能接受一个供应商的委托参加投标。

9.3 《政府采购法》第二十二条第五款“参加政府采购活动前三年内,在经营活动中没有重大违法记录”,“重大违法记录”包括供应商或者其法定代表人、董事、监事、高级管理人员因经营活动中的违法行为受到行政处罚,但警告和罚款额在人民币 3 万元以下的行政处罚除外;供应商或其法定代表人、董事、监事、高级管理人员因经营活动中的违法行为受到刑事处罚。

9.4 供应商在投标活动中提供虚假材料或从事其他违法活动的,其投标无效,由相关部门查处。

9.5 供应商须对提供的证明文件等真实性、有效性进行书面承诺,承诺书加盖公司公章作为投标文件的组成部分,若不据实承诺,弄虚作假,一经查实,将取消其中标资格并报经相关行政主管部门依法处理。

## 10. 质疑和投诉

### 10.1 疑和投诉

11.1 潜在投标人对政府采购活动事项有疑问的,可以向采购人提出询问,也可以向采购代理机构提出,采购人或者采购代理机构应当在 3 个工作日内对潜在投标人依法提出的询问作出答复。

投标人认为招标过程和中标结果使自己的合法权益受到损害的,应当在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内提出质疑。潜在投标人对招标文件有质疑的,可以在收到招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日起 7 个工作日内提出,逾期不予接受。对采购过程提出质疑的,为各采购程序环节结束之日起 7 个工作日内提出,逾期不予接受。对中标

结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日起 7 个工作日内提出，逾期不予接受。投标人对采购人或采购代理机构的质疑答复不满意或采购人或采购代理机构未在规定时间内作出答复的，可以在答复期满后 15 个工作日内向同级财政部门投诉。

10.2 质疑、投诉应当采用书面形式，质疑及答疑将通过驻马店市公共资源交易不见面系统进行。投标人对招标文件、招标过程和中标结果有异议的，除将有效的质疑函上传至驻马店市公共资源交易不见面系统外，投标人必须电话通知代理机构或采购人（联系电话详见招标公告），并把纸质质疑文件邮寄至代理机构或采购人以便存档（通讯地址详见招标公告），否则视为无效质疑。质疑书、投诉书均应明确阐述招标文件、招标过程和中标结果中使自己合法权益受到损害的实质性内容，提供相关事实、依据和证据及其来源或线索，便于有关单位调查、答复和处理。

## 11. 供应商的风险

供应商没有按照招标文件要求提供全部资料，或者供应商没有对招标文件在各方面都作出实质性响应是供应商的风险，并可能导致其投标被拒绝。

## 二 招标文件

### 12. 招标文件的构成。本招标文件由以下部分组成：

- 12.1 招标公告
- 12.2 招标需求
- 12.3 供应商须知
- 12.4 评标办法及评分标准
- 12.5 合同格式；
- 12.6 投标文件格式

### 13. 招标文件的澄清与修改

采购人或者采购代理机构可以对已发出的招标文件、资格预审文件、投标邀请书进行必要的澄清或者修改，但不得改变采购标的和资格条件。澄清或者修改应当在原公告发布媒体上发布澄清公告。澄清或者修改的内容为招标文件、资格预审文件、投标邀请书的组成部分。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人或者采购代理机构应当在投标截止时间至少 15 日前，以书面形式通知所有获取招标文件的潜在供应商；不足 15 日的，采购人或者采购代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间。



澄清或者修改的内容可能影响资格预审申请文件编制的，采购人或者采购代理机构应当在提交资格预审申请文件截止时间至少 3 日前，以书面形式通知所有获取资格预审文件的潜在供应商；不足 3 日的，采购人或者采购代理机构应当顺延提交资格预审申请文件的截止时间。

### 三 投标文件的编制

#### 14. 要求

14.1 供应商应仔细阅读招标文件的所有内容，按照招标文件提供的格式编写投标文件，不得缺少或留空任何招标文件要求填写的表格或提交的资料。招标文件提供格式的按格式填写，未提供格式的可自行拟定。投标人应对所提供的全部资料的合法性、真实性负责，并作出书面承诺附投标文件中，否则将视为不响应招标文件要求；投标文件应对招标文件的要求作出实质性响应，否则投标无效（包括供应商资格要求、技术要求、商务要求和投标文件格式中对投标的要求），供应商对所提供的全部资料的合法性、真实性负责。

14.2 供应商应完整签署投标文件格式附件中《投标书》和《抵制商业贿赂承诺》，不得增减或修改内容。

#### 15. 投标文件的语言和计量单位

15.1 投标文件以及供应商与采购人就有关投标事宜的所有来往函电均应使用简体中文书写。

15.2 关于投标计量单位，招标文件已有明确规定的，使用招标文件规定的计量单位；招标文件没有规定的，应采用中华人民共和国法定计量单位。否则视为对招标文件未作出实质性响应。

15.3 原版为外文的证书类文件，以及由外国人做出的本人签名、外国公司的名称或外国印章等可以是外文，但应当提供中文翻译文件并加盖供应商公章。必要时评标委员会可以要求供应商提供附有公证书的中文翻译文件或者与原版文件签章相一致的中文翻译文件。

#### 16. 投标文件的组成。投标文件应包括下列部分：

- 一、投标书
- 二、报价一览表
- 三、服务技术响应表
- 四、商务响应表



五、法定代表人身份证明

六、委托代理人授权委托书

七、供应商自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书

八、证明文件

九、政府采购政策

## 17. 投标有效期

17.1 投标文件从招标公告所规定的投标截止期之后开始生效，在供应商须知前附表第 19 项所规定的期限内保持有效。有效期不足将导致其投标文件被拒绝。中标供应商的投标文件有效期至合同完全履行止。

## 18. 投标报价

18.1 所有投标报价均以人民币元为计算单位。投标人的投标报价为完成本项目服务内容产生的所有费用。

18.2 投标人要按开标一览表的内容填写。

18.3 投标人投报多标包的，应对每标包分别报价并分别填报开标一览表。

18.4 开标一览表中标明的价格在政府采购合同执行过程中是固定不变的，投标人不得以任何理由予以变更。以可调整的价格提交的投标将被作为无效投标处理。

18.5 采购代理机构不接受可选择的投标报价。

18.6 对于投标人在开标一览表和投标文件中列出的赠送条款，在评审时不得作为价格评分因素或者调整评标价格的依据。

## 19. 投标保证金（本项目不收取投保保证金）

## 20. 投标文件的格式和签署

20.1 供应商应按本采购文件规定的格式和顺序制作响应文件。除了响应文件封面以外，每个页面应在明显位置编制页码，按流水顺序填写，字迹必须清晰可认，响应文件的目录应编序。响应文件内容不完整、编排混乱导致被误读、漏读或者查找不到相关内容的，由供应商负责。

20.2 加密的电子响应文件（.zmdtf 格式）是根据“驻马店市公共资源交易中心网”下载的电子采购文件，制作生成的加密版响应文件。

20.3 供应商在编制电子响应文件时，根据采购文件的要求用法人 CA 密钥和企业 CA 密钥进行签章制作。生成电子响应文件时，只能用本单位的企业 CA 密钥。生成后的电子响应文件须按采购文件的格式要求完成电子签字或盖章。

20.4 不接受电报、电传和传真的响应文件。

20.5 全套响应文件应无涂改和行间插字，除非这些改动是为了改正供应商造成的必须修改的错误而进行的。有改动时，修改处应由供应商代表签署证明或加盖公章，但非供应商出具的材料，供应商改动无效。未按本须知规定的格式填写响应文件或响应文件字迹模糊不清，导致谈判小组无法认定是否实质性响应采购文件的，其响应文件将被作为无效响应文件。

20.6 电子响应文件制作流程。可参考驻马店市公共资源交易中心官方网站的下载中心板块的视频（<https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/InfoDetail/?InfoID=844e0ea7-2b6c-425d-99f6-91bd5b500e5e&CategoryNum=026002>）

#### 四 投标文件的递交

##### 21. 投标文件的密封、标记

21.1 供应商应在提交响应文件截止时间前对上传的电子响应文件（.zmdtf 格式）用本单位的企业 CA 密钥进行加密。

21.2 供应商因驻马店市公共资源交易平台投标系统出现问题无法上传电子响应文件时，请与江苏国泰新点软件有限公司联系，联系电话：0396-2613088。

##### 22. 投标文件的递交

22.2.1 投标人应在供应商须知前附表规定的投标截止时间前递交投标文件。

22.2.2 投标人递交投标文件的地点：见供应商须知前附表。

22.2.3 除供应商须知前附表另有规定外，投标人所递交的投标文件不予退还。

22.2.4 逾期送达的或者未送达指定地点的投标文件，招标人不予受理。

##### 23. 投标文件的修改与撤回

23.1 在投标人须知前附表规定的投标截止时间前，投标人可以多次修改或撤回已递交的投标文件，最终投标文件以投标截止时间前完成上传至驻马店市公共资源交易中心电子交易平台交易系统最后一份投标文件为准。

23.2 供应商在响应文件提交截止期后不得修改、撤回响应文件。供应商在响应文件提交截止时间后修改响应文件的，将被拒绝接受。



## 五 开标

### 24. 开标、唱标

#### 24.1 开标的时间、地点和要求

24.1.1 招标人在本章第 21.2.1 项规定的投标截止时间（开标时间）和供应商须知前附表规定的地点开标。投标人的法定代表人或其委托代理人无需到达开标现场，仅需在任意地点通过驻马店市公共资源交易中心电子交易平台不见面开标大厅

<http://ggzy.zhumadian.gov.cn:9190/BidOpening/bidopeninghallaction/hall/login>）及相应的配套硬件设备（摄像头、话筒、麦克风等），使用 CA 密钥完成远程解密、评标办法与系数抽取、文件传输、提疑澄清、开标唱标、结果公布等交互环节。

法定代表人或法定代表人授权委托人参与远程交互，中途不得更换，在废标、澄清、提疑、传送文件等特殊情况下需要交互时，投标人一端参与交互的人员将均被视为是投标人的授权委托人或法人代表，投标人不得以不承认交互人员的资格或身份等为借口抵赖推脱，投标人自行承担随意更换人员所导致的一切后果。

24.1.2 投标人须在供应商须知前附表规定的时间内完成解密。

#### 24.2 开标程序

本项目采用远程不见面电子开标。投标截止时间到达后，各投标人按时对电子投标文件进行解密。解密完成后各投标人的电子投标文件的实质性内容将自动显示在网页中。投标人在投标截止时间前未上传电子投标文件的将被视为放弃投标。

主持人按下列程序进行开标：

- （1）宣布投标截止时间已到，不再接收投标文件；
- （2）宣布开标纪律；
- （3）宣布开标人、监标人等有关人员姓名；
- （4）公布投标人名单；
- （5）电子投标文件解密；
- （6）电子唱标并记录在案；
- （7）由主持人启动抽取评标 K 值程序；（如需要抽取 K 值）
- （8）招标人代表在开标记录上签字确认；
- （9）开标结束。



24.2.1 开标时出现下列情况的，招标人将拒绝其投标文件。

（1）经检查数字证书无效的投标文件；

（2）投标人未按供应商须知表第 7 项规定的时间内因投标人自身原因，导致电子投标文件无法解密的；

（3）投标人在开标解密环节中 5 分钟内未解密完成的，按未按时参加开标会处理。

## 六 评标

### 25. 组建评标委员会

25.1 采购人根据采购项目的特点依法组建评标委员会。评标委员会由采购人代表和有关技术、经济等方面的专家组成，成员为 5 人，开标前从政府组建的评标专家库中随机抽取，技术、经济等方面的专家不能少于 2/3。采购人可委派一名代表进入评标委员会，但不得担任组长。评标专家对本单位的采购项目只能作为采购人代表参与评标。在开标后由评标委员会对投标文件进行审查、质疑、评估和比较，并做出授予合同的建议。

25.2 评标委员会成员要依法独立评审，并对评审意见承担个人责任。评审委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，按照少数服从多数的原则做出结论。持不同意见的评审委员会成员应当在评审报告上签署不同意见并说明理由，否则视为同意。

### 26. 投标文件的初审

26.1 对所有供应商的评估，都采用相同的程序和标准。评标过程将严格按照招标文件的要求和条件进行。

26.2 评标委员会将对投标文件进行检查，以确定投标文件是否完整、有无计算上的错误、文件是否已正确签署等。

26.3 投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，修正错误的原则如下：

26.3.1 投标文件开标一览表（报价表）的内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准。

26.3.2 大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准。

26.3.3 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

26.3.4 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。



26.3.5 对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价按照财政部 87 号令第五十一条第二款的规定经供应商确认后产生约束力，供应商不确认的，其投标无效。

#### 26.4 资格性检查和符合性检查。

26.4.1 资格性检查。依据法规政策和招标文件的规定，在对投标文件详细评估之前，评审委员会将依据供应商提交的投标文件按本章第 4 项所述的资格标准对供应商进行资格审查，以确定其是否具备投标资格。如果供应商不具备投标资格、不满足招标文件所规定的资格标准或提供资格证明文件不全，其投标将被作为无效投标。资格审查后合格的供应商不足 3 家的，不得评标。

26.4.2 符合性检查。依据招标文件的规定，评标委员会将从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否符合对招标文件的实质性要求作出响应（采购人可根据具体项目的情况对实质性要求作特别的具体规定）。实质性偏离是指：

- （1）实质性影响合同的范围、质量和履行。
- （2）实质性违背招标文件，限制了采购人的权利。
- （3）不公正地影响了其它作出实质性响应的供应商的竞争地位。

26.4.3 对没有实质性响应的投标文件将不进行评估，其投标被作为无效投标。凡有下列情况之一者，投标文件也将被视为未实质性响应招标文件要求：

- （1）投标文件未按规定签字、盖章的。
- （2）投标人代表未能出具有效身份证明，或与身份不符的。
- （3）资格证明文件不全的，或不符合招标文件标明的资格要求的，视为未实质性响应招标文件要求。
- （4）投标有效期、服务期限、免费维修期等不满足招标文件要求的。
- （5）任何 1 项服务内容及主要服务要求低于招标需求的。
- （6）报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的，视为未实质性响应招标文件要求。
- （7）投标文件含有采购人不能接受的附加条件的，视为未实质性响应招标文件要求。
- （8）未按招标文件提供的格式填列、项目不齐全或内容虚假的。

（9）投标文件的实质性内容未使用中文表述，或意思表述不明确，或前后矛盾，或使用计量单位不符合招标文件要求的（经评标委员会认定允许其当场更正的笔误除外）。

（10）投标文件的关键内容字迹模糊、无法辨认，或投标文件中经修正的内容字迹模糊无法辨认，或修改处未按规定签名盖章的。

（11）不符合招标文件中规定的其它实质性条款。评标委员会决定投标的响应性只根据投标文件本身的内容，而不寻求其他的外部证据。

（12）有法律、法规和招标文件规定的其他无效情形，视为未实质性响应招标文件要求。

26.4.4 对资格性检查和符合性检查不合格的供应商，将通过驻马店市公共资源交易不见面开评标系统网上实时告知其理由。

26.5 在评审过程中，评标委员会发现供应商有下列情形之一的，视为供应商相互串通投标，其投标无效：

26.5.1 不同投标人的投标文件由同一台电脑编制或者同一个 IP 上传的；

26.5.2 不同投标人的投标文件编制机器码一致的。

26.5.3 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异的。

26.5.4 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

26.5.5 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

26.5.6 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

26.5.7 不同投标人的投标文件相互混装；

26.5.8 不同投标人的投标（响应）文件的内容存在两处以上细节错误一致；

26.5.9 不同投标人的法定代表人、委托代理人、账目经理、项目负责人等由同一个单位缴纳社会保险；

26.5.10 不同投标人投标（响应）文件中法定代表人或者负责人签字出自同一人之手；

26.5.11 有证据证明投标人串通投标的其他情形的。

26.5.12 评标委员会认定的其他串通投标情形。



## 27. 投标文件的澄清

对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会可以书面形式要求供应商作出必要的澄清。供应商的澄清应当在评标委员会规定的时间内以书面形式作出，由其供应商代表签字。但澄清事项不得超出投标文件的范围，不得实质性改变投标文件的内容，不得通过澄清等方式对供应商实行差别对待。评标委员会不得接受供应商主动提出的澄清和解释。

## 28. 比较与评价

28.1 评标委员会将按本招标文件规定的评标方法与标准，对资格性检查和符合性检查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

28.2 对漏（缺）报项的处理：招标文件中要求列入报价的费用，漏（缺）报的视同已含在投标总价中。但在评标时取有效供应商该项最高报价加入评标价进行评标。对多报项及赠送项的价格评标时不予核减，全部进入评标价评议。

28.3 若供应商的报价明显低于其他供应商投标报价或者某些分项报价明显不合理或者低于成本，有可能影响商品质量或不能诚信履约的，供应商应按评标委员会要求作出书面说明并提供相关证明材料。不能合理说明并提供相关证明材料的，将作无效投标处理。

## 29. 评标过程及保密原则

29.1 凡与本次招标有关人员对于属于审查、澄清、评价和比较投标的有关资料以及定标意向等，均不得向供应商或其他人员透露。否则，将按有关规定追究相关人员的责任。

29.2 在评标期间，供应商试图影响或干预评审的任何行为，将导致其投标被作为无效投标，并承担相应的法律责任。

## 30. 评标异议登记

工作人员对评审专家等相关人员在评审过程中发现、提出的异议进行逐项登记。

## 七 定标

### 31. 定标原则

31.1 最低投标价不作为中标的保证。

31.2 确定实质上响应招标文件且满足下列条件的为中标候选人（或中标人）

31.2.1 最低评标价法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且投标报价最低的投标人为中标候选人的评标方法。



采用最低评标价法的，评标结果按投标报价由低到高顺序排列。投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求且投标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人。最低报价相同的，按技术指标优劣顺序排列。最低报价与技术指标均相同的，按服务优劣排列。以上全部相同的，通过随机抽取产生。

采用最低评标价法的采购项目，提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个参加评标的投标人，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他投标无效。

评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：

1. 投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 50%的，即投标（响应）报价 $<$ 全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 $\times$ 50%；
2. 投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 50%的，即投标（响应）报价 $<$ 通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 $\times$ 50%；
3. 投标（响应）报价低于采购项目最高限价 45%的，即投标（响应）报价 $<$ 采购项目最高限价 $\times$ 45%；
4. 评审委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

采购人可以结合具体项目实际情况，提高上述第 1 项至第 3 项中启动异常低价投标（响应）审查的数值标准，但是最高不得超过 65%。

相关法律法规对供应商报价有规定的，从其规定。

评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，属于前述第 1 项至第 4 项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标（响应）价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于 30 分钟。其中，属于第 3 项情形，供应商已随投标（响应）文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。

评审委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性

进行判断。投标（响应）供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评审委员会应当将其作为无效投标（响应）处理。

采购人、采购代理机构应当为评审委员会在评审现场及时获取同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等相关信息资料提供便利。评审委员会借助互联网等渠道查询相关信息的，应当严格遵守评审工作纪律，不得实施影响评审公正的行为。

异常低价投标（响应）审查的启动原因、审查意见和审查结果应当在评审报告中记录，并随供应商提供的相关书面说明及证明材料，以及评审委员会有关互联网浏览、查询历史一并归档。

对有效投标的投标货物符合价格折扣条件的，评标委员会根据政府采购相关规定，按照“价格调整要素及价格折扣幅度列表”进行报价调整，调整后的评标总价作为投标人的评标价，按评标价由低到高排列。评标价相同的，按投标报价由低到高排列。评标价与投标报价均相同的，按技术指标优劣排列。评标价、投标报价与技术指标均相同的，按服务优劣排列。以上全部相同的，通过随机抽取产生。

### 32. 推荐中标供应商和中标候选供应商：

评审（标）委员会根据全体评审（标）成员签字的原始评审（标）记录和评审（标）结果编写评审（标）报告，采购代理机构应当履行核对评审（标）结果职责，并在评审评标结束后2个工作日内将评标报告通过公共资源电子交易系统提交采购人，采购人应当在收到评审报告1个工作日内通过公共资源电子交易系统线上确定中标、成交供应商。

### 33. 中标通知书及中标公告

33.1 评审结束后，采购代理机构及时在河南省政府采购网、驻马店市公共资源交易网等相关媒体上发布中标公告，公告期限为1个工作日。公告发布的同时向中标供应商发出中标通知书。中标供应商在领取中标通知书时一次性足额缴纳代理服务费。

33.2 中标供应商在规定的时间内不领取中标通知书的，视为中标后自动放弃中标资格；中标供应商在有效报价中报价最低，非不可抗力放弃中标资格的。发生上述情况的承担由此引起的一切后果。

33.3 中标通知书对采购人和中标供应商具有同等法律效力。中标通知书发出后，采购人改变中标结果，或者中标供应商放弃中标，应按相关法律、规章、规范性文件的要求承担相应的法律责任。

33.4 中标通知书将作为签订合同的依据。合同签订后，中标通知书成为合同的一部分。

#### 34. 采购代理机构宣布废标的权利

34.1 出现下列情况之一时，采购人有权宣布废标，并将理由通知所有供应商：

34.1.1 出现影响采购公正的违法、违规行为的。

34.1.2 供应商的报价均超过了招标控制价，采购人不能支付的。

34.1.3 因重大变故，采购任务取消的。

34.2 投标截止时间结束后参加供应商不足 3 家的，评标期间符合专业条件的供应商或者对招标文件作出实质响应的供应商不足 3 家的，经财政部门同意，可以现场变更采购方式。在不改变招标需求、资质条件等情况下，按变更后的采购方式的规定程序组织采购。

### 八 合同授予

#### 35. 合同签订

35.1 采购人、中标供应商在中标通知书发出之日起 5 个工作日内，根据招标文件确定的事项和中标供应商投标文件签订合同。双方所签订的合同不得对招标文件和中标供应商投标文件作实质性修改。

35.2 招标文件、招标文件的修改文件、中标供应商的投标文件、补充或修改的文件及澄清或承诺文件等，均为双方签订合同的组成部分，并与合同一并作为本招标文件所列采购项目的互补性法律文件，与合同具有同等法律效力。

35.3 中标供应商放弃中标、因不可抗力不能履行合同，或者被查实存在影响中标结果的违法行为等情形，不符合中标条件的，采购人可以按照评标委员会提出的中标候选人名单排序依次推荐其他中标候选人作为中标供应商，也可以重新招标。

35.4 中标供应商应在采购合同签订之日起 2 个工作日内协助采购人完成合同备案。

## 第四章 评标办法及评分标准

### 最低评标价法

为公正、公平、科学地选择成交供应商，根据《中华人民共和国政府采购法》等有关法律法规的规定，并结合本项目的实际，制定本办法。

#### 一、总则

最低评标价法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且投标报价最低的投标人为中标候选人（或中标人）的评标方法。

对通过资格评审、形式及响应性评审、技术标评审的有效投标人且符合价格折扣条件的，评标委员会根据政府采购相关规定，按照“价格调整要素及价格折扣幅度列表”进行报价调整，调整后的评标总价作为投标人的评标价，按评标价由低到高排列。评标价相同的，按投标报价由低到高排列。评标价与投标报价均相同的，按技术指标优劣排列。以上全部相同的，通过随机抽取产生。

#### 二、评标内容及标准

##### 1. 价格分

评标小组根据政府采购相关规定，对有效供应商的服务符合价格折扣条件的，按照“价格调整要素及价格折扣幅度列表”进行报价调整，以调整后的价格作为供应商的评审价。

价格调整要素及价格折扣幅度列表：

| 评标价格要素                                        | 价格折扣幅度 |
|-----------------------------------------------|--------|
| 节能产品                                          | 3%     |
| 环境标志产品                                        | 3%     |
| 小微企业投标，且投标产品出自小型或微型企业。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。 | 20%    |



|       |                                                      |
|-------|------------------------------------------------------|
| ..... | 投标人或所投产品按规定享受其他国家政策支持、扶持的，由投标人提供相关法律法规依据，每项按 0.5%折扣。 |
|-------|------------------------------------------------------|

注：采购人、采购代理机构应当对符合规定的小微企业报价给予 20%的价格扣除，对最后一轮报价进行调整，调整后的报价作为最终评定价。

最终评定价=最后一轮报价×(1- ∑ 价格折扣幅度)

2. 初步评审标准

评审标准

2.1 初步评审标准

- (1) 形式评审标准：见评标办法前附表。
- (2) 资格评审标准：见评标办法前附表（适用于未进行资格预审的）。
- (3) 资格评审标准：见资格预审文件“资格审查办法”详细审查标准（适用于已进行资格预审的）。
- (4) 响应性评审标准：见评标办法前附表。

2.2 投标文件的澄清和补正

2.2.1 在评标过程中，评标委员会可以书面形式要求投标人对所提交投标文件中不明确的内容进行书面澄清或说明，或者对细微偏差进行补正。评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或补正。

2.2.2 澄清、说明和补正不得改变投标文件的实质性内容（算术性错误修正的除外）。投标人的书面澄清、说明和补正属于投标文件的组成部分。

2.2.3 评标委员会对投标人提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求投标人进一步澄清、说明或补正，直至满足评标委员会的要求。

3. 推荐中标候选人及定标

3.1 本次评标采用合理低评标价法。对通过资格评审、形式及响应性评审、技术标评审的有效投标人且符合价格折扣条件的，评标委员会根据政府采购相关规定，按照“价格调整要素及价格折扣幅度列表”进行报价调整，调整后的评标总价作为投标人的评标价，按评标价由低到高排列。评标价相同的，按投标报价由低到高排列。评标价与投标报价均相同的，按技术指标优劣排列。以上全部相同的，通过随机抽取产生。



3.2 由评标委员会按评标办法每包段向招标人推荐 1 名中标候选人，每家供应商只能成交一个包。如有供应商在六个包的成交结果均排名第一， 按从 A 包到 F 包的顺序确定成交供应商。如果评标委员会根据招标文件规定作废标处理后，有效投标不足三个，且少于第三章“供应商须知”第 32 款规定的中标候选人数量的，则评标委员会可以将所有有效投标按投标人最终得分由高到低的次序作为中标候选人向招标人推荐。如果因有效投标不足三个使得投标明显缺乏竞争的，评标委员会可以否决全部投标。

3.3 评标结束后，评标委员会编写评标报告，评标报告经评标委员会全体成员签字确认。

3.4 在评标过程中，遇到既缺乏有关文件、法律、法规明确规定且又难于协商一致的问题，均由评标委员会予以表决，半数以上同意的即予通过，未获过半数同意的即予否决。

3.5 定标：招标人根据评标委员会提出的评标报告，从推荐中标候选人中确定排名第一的中标候选人为中标人。

3.6 当确定中标的第一中标候选人放弃中标或者因不可抗力提出不能履行合同的，视为放弃中标，招标人可以依序确定其他中标候选人为中标人。

3.7 第一中标候选人投标文件中承诺的专业检测队伍成员应全部到位，如未全部到位，招标人有权单方解除合同，延续标候选人为中标人，以此类推。

#### 4. 评标委员会审议

4.1 评标委员会经评审，认为所有投标均不符合招标文件要求的，可以否决所有投标；所有投标被否决后，招标人应当依法重新招标。



## 第五章 政府采购合同（参考合同）

（采购人可根据采购项目的实际情况增减条款和内容，最终以采购人与中标人签订的合同为准）

项目名称：

项目编号：

甲方：（采购人）

乙方：（中标人）

甲、乙双方根据《中华人民共和国采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律法规的规定，按照\_\_\_\_\_（招标编号）的招标结果签订本合同。

### 1、服务内容：

### 2. 合同金额

本合同金额为人民币（大写）：\_\_\_\_\_元（¥\_\_\_\_\_元）。

### 3. 服务期限和服务地点

3.1 服务期限：

3.2 服务地点：

### 4. 付款方式

付款方式：

### 5. 税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

### 6. 技术资料

没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或任何合同条文、规格、计划、图纸等资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。

### 7. 知识产权

乙方保证所提供的货物或其任何一部分均不会侵犯任何第三方的知识产权。



## 8. 无产权瑕疵条款

乙方保证所提供的服务的所有权完全属于乙方且无任何抵押、查封等产权瑕疵。如有产权瑕疵的，视为乙方违约。乙方应负担由此而产生的一切损失。

## 9. 履约保证金的收取及退还

9.1 在签订合同时乙方向甲方缴纳中标金额的\_\_\_\_\_%\_\_\_\_元的履约保证金（不超过中标金额的 10%。履约保证金可以采用现金、现金支票、银行汇票、履约担保函等形式交纳。以履约担保函的形式交纳的，投标人应提交驻马店市政府采购专业信用担保机构出具的履约担保函。以现金、现金支票、银行汇票的形式交纳的，采购人在中标供应商按合同约定交服务毕并验收合格后 10 个工作日内无息退还该款。

9.2 履约保证金作为违约金的一部分及用于补偿甲方因乙方不能履行合同义务而蒙受的损失。

## 10. 转包或分包

10.1 本合同范围的服务乙方不得以任何方式和形式进行转包和分包。须作出承诺，否则不响应招标文件要求。

10.2 乙方如有转包和分包的行为，甲方有权给予终止合同。

## 11. 质量保证

乙方应提供优质服务，保证服务质量，且不能低于合同规定的范围和种类。须作出承诺，否则不响应招标文件要求。

## 12. 验收

验收严格按照招标文件和投标文件规定的标准进行验收。

## 13. 甲方的权利和义务

13.1 甲方有权对合同规定范围内乙方的服务行为进行监督和检查，拥有监管权。有权定期对乙方提供服务所配备的人员数量等。对乙方未按照合同履行的部分有权下达整改通知书，并要求乙方限期整改。



13.2 甲方有权依据双方签订的考评办法对乙方提供的服务进行定期考评。当考评结果未达到标准时，有权依据考评办法约定的数额扣除履约保证金。

13.3 负责检查监督乙方管理工作的实施及制度的执行情况。

13.4 国家法律、法规所规定由甲方承担的其它责任。

#### 14. 乙方的权利和义务

14.1 对本合同规定的委托服务范围内的项目享有管理权及服务义务。

14.2 对甲方下达整改通知书及时配合处理。

14.3 接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，接受甲方的监督。

14.4 国家法律、法规所规定由乙方承担的其它责任。

#### 15. 违约责任

15.1 甲乙双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。

15.2 如因乙方工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给甲方造成损失或侵害，包括但不限于甲方本身的财产损失、由此而导致的甲方对任何第三方的法律责任等，乙方对此均应承担全部的赔偿责任。

#### 16. 不可抗力事件处理

16.1 因不可抗力造成违约的，遭受不可抗力一方应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，并在随后取得有关权威机构出具的证明后的 15 日内向另一方提供不可抗力发生以及持续期间的充分证据。基本于以上行为，允许遭受不可抗力一方延期履行、部分履行或者不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

16.2 本合同中的不可抗力指不能预见、不能避免并不能克服的客观情况。包括但不限于：自然灾害如地震、台风、洪水、火灾；政府行为、法律规定或其适用的变化或者其他任何无法预见、避免或者控制的事件。

#### 17. 合同纠纷处理

因本合同或与本合同有关的一切事项发生争议，由双方友好协商解决。协商不成的，任何一方均可选择以下方式解决：



17.1 向甲方所在地仲裁委员会申请仲裁。

17.2 向合同签订地人民法院提起诉讼。

## 18. 违约解除合同

18.1 违反本合同第 10 条的规定的。

18.2 乙方未能履行合同规定的其它主要义务的。

18.3 在本合同履行过程中有腐败和欺诈行为的。

## 19. 其他约定

19.1 本采购项目的招标文件、中标人的投标文件以及相关的澄清确认函（如果有的话）均为本合同不可分割的一部分，与本合同具有同等法律效力。

19.2 本合同未尽事宜，双方另行补充。

19.3 本合同正本一式\_\_\_\_份，具有同等法律效力，甲、乙双方各执一份。自采购合同签订之日起 2 个工作日内，甲方按照有关规定将合同副本报同级财政部门备案。

## 20. 附件

甲 方：

乙 方：

单位地址：

单位地址：

法定代表人：

法定代表人：

委托代理人：

委托代理人：

电 话：

电 话：

签订日期： 年 月 日

注：本合同样本仅供参考，具体内容 by 采购人和中标人协商确定



## 第六章 投标文件格式

\_\_\_\_\_（项目名称）\_\_\_\_包段

# 投 标 文 件

项目编号

投标人：\_\_\_\_\_（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_ 日



## 目录

- 一、投标书
- 二、报价一览表
- 三、服务技术响应表
- 四、商务响应表
- 五、法定代表人身份证明
- 六、委托代理人授权委托书
- 七、供应商自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书
- 八、证明文件
- 九、政府采购政策



## 一、投标书（格式）

致：\_\_\_\_\_：

\_\_\_\_\_（投标人名称）现委托 \_\_\_\_\_（姓名）为我方代理人，参加贵方组织的 \_\_\_\_\_ 项目（项目编号：\_\_\_\_\_）（标包号：\_\_\_\_\_）的投标。现正式提交下述文件 1 份：

一、投标书

二、报价一览表

三、服务技术响应表

四、商务响应表

五、法定代表人身份证明

六、委托代理人授权委托书

七、供应商自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书

八、证明文件

九、政府采购政策。为便于贵方公正、择优地确定中标人及其投标产品和服务，我方就本次投标有关事项郑重声明并宣布同意如下：

1、我方承诺已经具备招标文件中规定的参加政府采购活动的投标人应当具备的条件。我方愿意向贵方提供任何与本招标项目投标有关的数据、情况和技术资料，并根据需要提供一切承诺的证明材料，并保证其真实、合法、有效。

2、我方承诺在投标活动中提供的各种材料真实有效。

3、我方同意在投标文件有效期内遵守本投标文件中的承诺且在此期限期满之前均具有约束力。如果我方中标，投标文件有效期与合同履行期相同。

4、我方已详细审查全部招标文件，包括修改文件（如有的话）和有关附件，将自行承担因对全部招标文件理解不正确或误解而产生的相应后果。

5、我方保证尊重评标委员会的评标结果，完全理解本招标项目最低投标价不作为中标的保证。

6、我方理解并遵守招标文件的全部规定，接受招标文件中政府采购合同的全部条款且无任何异议。

7、如果我方代表未按时参加开标的，视同放弃开标监督权利，认可开标结果。

8、如果我方存在供应商须知第 9.3 项所述情况，同意被认定为在经营活动中有重大违法记录。



9、如果发生供应商须知第 26.4.1-26.4.3 项所述情况，同意我方投标被作为无效投标处理。

10、如果发生供应商须知第 26.5 项所述情况，同意评标委员会认定我方的行为属于串通投标的行为，并自愿接受监管部门的处罚。

11、如果现场变更采购方式，我方同意在不改变招标需求、资质条件等情况下，按变更后的采购方式的规定程序进行采购。

12、如果被确定为中标人，我方同意按招标文件的规定领取中标通知书。否则，视为我方中标后自动放弃中标资格，承担由此引起的一切后果。

13、如果被确定为中标人，我方同意在领取中标通知书之日起\_\_日内，按照招标文件的规定与采购人签订采购合同。否则，视为我方中标后无正当理由不与采购人签订合同并承担相应法律责任。

14、我方最近 3 年内的被公开披露或查处的违法违规行为有：

15、以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果和责任。

16、与本投标有关的一切正式往来通讯请寄（地址电话必须为最新并可以联系到）：

地址：\_\_\_\_\_ 邮编：

电话：\_\_\_\_\_ 传真：

投标人代表签字：

投标人：\_\_\_\_\_（全称并加盖公章）

年 月 日



二、报价一览表(格式)

包号：\_\_\_\_\_

货币单位：元

| 序号    | 服务名称                                  | 数量 | 单价 | 和价 | 服务期限 | 服务地点 | 备注 |
|-------|---------------------------------------|----|----|----|------|------|----|
|       |                                       |    |    |    |      |      |    |
|       |                                       |    |    |    |      |      |    |
| ..... |                                       |    |    |    |      |      |    |
|       | 报价总计(大写):                      ¥(小写): |    |    |    |      |      |    |

注：

- 1、报价一经涂改，应在涂改处加盖单位公章或供应商代表签字或盖章，否则其响应作无效响应处理。
- 2、费用为完成本项目服务内容产生的所有费用。
- 3、若认为符合价格折扣条件的，在“备注”栏内注明符合何种折扣条件，以方便评标小组评审。
- 4、供应商按格式填列，不得自行更改，否则引起的不利后果由供应商承担。

供应商：\_\_\_\_\_ (全称并加盖公章)

年    月    日



三、服务技术响应表(格式)

项目编号: \_\_\_\_\_

包号: \_\_\_\_\_

| 序号     | 服务名称 | 招标文件要求 | 响应文件内容 | 偏离情况 |
|--------|------|--------|--------|------|
|        |      |        |        |      |
|        |      |        |        |      |
| 服务质量标准 |      |        |        |      |
| ...    |      |        |        |      |

注：供应商必须如实完整填写表格，  
“偏离情况”是指“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。

供应商: \_\_\_\_\_(全称并加盖公章)

年 月 日



四、商务响应表(格式)

项目编号: \_\_\_\_\_

包号: \_\_\_\_\_

| 项目 | 招标文件要求 | 是否响应 | 供应商的承诺或说明 |
|----|--------|------|-----------|
|    |        |      |           |
|    |        |      |           |
|    |        |      |           |
|    |        |      |           |

供应商: \_\_\_\_\_(全称并加盖公章)

年 月 日



## 五、法定代表人身份证明

投标人名称：\_\_\_\_\_

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\_\_\_\_\_（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

投标人：\_\_\_\_\_（盖单位章）

\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日



## 六、委托代理人授权委托书

兹委托我单位\_\_\_\_\_同志（职务：\_\_\_\_\_）为我单位授权委托代理人，以我单位的名义参加\_\_\_\_\_（项目名称）\_\_\_\_\_包段投标活动。代理人在投标、开标、评标及合同谈判过程中签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，我单位均予以承认并承担相应责任。

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复印件

投 标 人：（盖章）

法 定 代 表 人：（签字）

授权委托代理人：（签字）

日 期： 年 月 日



## 七、供应商自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书

致：

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、排挤其它供应商，与其它参与招标活动的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。

法定代表人（签字或盖章）：

供应商： （全称并加盖公章）

年 月 日



## 八、证明文件

### 8.1 政府采购供应商信用承诺函

致（采购人或采购代理机构）：

单位名称（自然人姓名）：

统一社会信用代码（身份证号码）：

法定代表人（负责人）：

联系地址和电话：

为维护公平、公正、公开的政府采购市场秩序，树立诚实守信的政府采购供应商形象，我单位（本人）自愿作出以下承诺：

一、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，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》第二十二条规定和采购文件、本承诺书的条件：

（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）未被列入经营异常名录或者严重违法失信名单、失信被执行人，重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单；



（七）未被相关监管部门作出行政处罚且尚在处罚有效期的；

（八）未曾作出虚假采购承诺；

（九）符合法律、行政法规规定的其他条件。

二、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，自愿按照规定将违背承诺行为作为失信行为记录到社会信用信息平台，并视同为“提供虚假材料谋取中标、成交”按照《政府采购法》第七十七、七十九条规定，处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，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，由市场监管部门吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任；给他人造成损失的，并应依照有关民事法律规定承担民事责任。

供应商（电子章）：

法定代表人、负责人、本人、或授权代表（签字或电子印章）：

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”。

8.2 资格证明文件（根据谈判公告二、申请人的资格要求及第三章（一）说明第4条供应商应提交的证明文件内容提供证明材料）



## 九、政府采购政策

(满足政府采购政策的供应商填写，不满足的删除格式)

## 9.1 关于中、小、微企业

## 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①2020①46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，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。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：

注：从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。



## 9.2 关于监狱企业

### 1、政府采购政策

财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知(财库【2014】6 8 号)

### 2、提供证明材料(无证明材料评审时不予价格扣除优惠)

提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件，否则评审时不予价格扣除优惠。



### 9.3 关于促进残疾人就业的政府采购政策

#### 1、政府采购政策

关于促进残疾人就业政府采购政策的通知(财库〔2017〕141 号)

#### 2、提供残疾人福利性单位声明函(无声明函评审时不予价格扣除优惠)

##### 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：



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。



### 驻马店市政府采购合同融资金融机构联系方式

参与本次采购活动的供应商，在中标后可以持政府采购合同向融资机构申请贷款，联系方式如下：

1、上海浦东发展银行信阳分行

联系人：陈安达 18538266767

李鹤松 18638169788

地址：信阳市羊山新区新六大街北段九阳大厦一号楼

2、中原银行驻马店分行公司业务七部

联系人：王磊

联系电话：13783327708

地址：驻马店市驿城区文明路 168 号《天龙大酒店对面》

3、郑州银行驻马店分行

联系人：禹阳

联系电话：15103825000

地址：河南省驻马店市置地大道与天中山大道交叉口西南角

4、驻马店农村商业银行股份有限公司

联系人：鄂川源 15136590288 3699502

周莉娟 15290172878 3618869

地址：驻马店市驿城区文化路 360 号

5、中国银行股份有限公司驻马店分行营业部

联系人：罗浩 手机号 15239620736

刘杰 手机号 16639631991

地址：驻马店市文明路 188 号

6、中信银行股份有限公司郑州东明路支行

联系人：李阿萃 18638139933

地址：郑州市东明路与东风路交叉口



附件

新蔡县 2026 年监督抽检品种及检验项目表

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                           |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 粮食<br>加工品    | 大米           | 大米           | 大米           | 较高   | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>                                       |
|    |              | 小麦粉          | 小麦粉          | 通用小麦粉、专用小麦粉  | 较高   | 镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、过氧化苯甲酰         |
|    |              | 挂面           | 挂面           | 普通挂面、手工面     | 一般   | 铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）                                                     |
|    |              | 其他粮食<br>加工品  | 谷物加工品        | 谷物加工品        | 一般   | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>                                       |
|    |              |              | 谷物碾磨加工品      | 玉米粉、玉米片、玉米渣  | 较高   | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮                                           |
|    |              |              |              | 米粉           | 较高   | 铅（以 Pb 计）                                                                      |
|    |              |              |              | 其他谷物碾磨加工品    | 较高   | 铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A                                                    |
|    |              |              | 谷物粉类制成品      | 生湿面制品        | 较高   | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）                       |
|    |              |              |              | 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）、菌落总数、大肠菌群             |
|    |              |              |              | 米粉制品         | 较高   | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群               |
|    |              |              |              | 其他谷物粉类制成品    | 较高   | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群 |



| 序号 | 食品大类<br>(一级)       | 食品亚类<br>(二级)         | 食品品种<br>(三级)               | 食品细类<br>(四级)             | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                              |
|----|--------------------|----------------------|----------------------------|--------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2  | 食用油、<br>油脂及其<br>制品 | 食用植物<br>油（含煎<br>炸用油） | 食用植物<br>油（半精<br>炼、全精<br>炼） | 花生油                      | 高    | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）                                                                             |
|    |                    |                      |                            | 玉米油                      | 高    | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）                                                                                             |
|    |                    |                      |                            | 芝麻油                      | 高    | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚                                                                                                                     |
|    |                    |                      |                            | 橄榄油、油橄榄果<br>渣油           | 高    | 酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）                                                                                                                    |
|    |                    |                      |                            | 菜籽油                      | 高    | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚                                                                                             |
|    |                    |                      |                            | 大豆油                      | 高    | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）                                                                                                             |
|    |                    |                      |                            | 食用植物调和油                  | 高    | 酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚                                                                                                          |
|    |                    |                      |                            | 其他食用植物油<br>（半精炼、全精<br>炼） | 高    | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）                                                                                                   |
|    |                    | 食用动物<br>油脂           | 食用动物<br>油脂                 | 煎炸过程<br>用油（餐<br>饮环节）     | 高    | 酸价、极性组分                                                                                                                                           |
|    |                    |                      |                            | 食用动物油脂                   | 高    | 酸价、过氧化值、丙二醛、总砷、苯并[a]芘                                                                                                                             |
| 3  | 调味品                | 食用油脂<br>制品           | 食用油脂<br>制品                 | 食用油脂制品                   | 较高   | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、大肠菌群、霉菌                                                                                                                       |
|    |                    | 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）、菌落总数、大肠菌群 |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级)      | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                              |
|----|--------------|--------------|--------------|-------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 调味品          | 食醋           | 食醋           | 食醋                | 一般   | 总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数 |
|    |              | 酱类           | 酱类           | 黄豆酱、甜面酱等          | 一般   | 氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群                |
|    |              | 调味料酒         | 调味料酒         | 料酒                | 一般   | 氨基酸态氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖                                           |
|    |              | 香辛料类         | 香辛料类         | 香辛料调味油            | 一般   | 酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）                                                                                                              |
|    |              |              |              | 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉     | 较高   | 铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I-IV                                                                                                          |
|    |              |              |              | 其他香辛料调味品          | 较高   | 铅（以 Pb 计）                                                                                                                         |
|    |              | 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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群                                                                                   |
|    |              |              |              | 其他固体调味料           | 一般   | 铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、苏丹红 I-IV、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）    |
|    |              |              | 半固体复合调味料     | 蛋黄酱、沙拉酱           | 一般   | 金黄色葡萄球菌、沙门氏菌                                                                                                                      |
|    |              |              |              | 坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等 | 一般   | 酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、沙门氏菌                                                                                   |
|    |              |              |              | 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）                                            |
|    |              |              |              |                   |      |                                                                                                                                   |

| 序号 | 食品大类<br>（一级） | 食品亚类<br>（二级） | 食品品种<br>（三级） | 食品细类<br>（四级） | 风险等级  | 检验项目                                                                                                                |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3  | 调味品          | 调味料          | 半固体复合调味料     | 火锅底料、麻辣烫底料   | 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）、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    | 罗丹明 B、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）                        |
|    |              |              | 液体复合调味料      | 蚝油、虾油、鱼露     | 一般    | 氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群                             |
|    |              |              |              | 其他液体调味料      | 一般    | 总酸（以总酸计）、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）、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 |
|    |              | 味精           | 味精           | 味精           | 一般    | 谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）                                                                                                      |
|    |              | 调味品          | 食盐           | 食用盐          | 普通食用盐 | 一般                                                                                                                  |
|    | 低钠食用盐        |              |              |              | 一般    | 氯化钾、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）                                |
|    | 风味食用盐        |              |              |              | 一般    | 钡（以 Ba 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）                                             |
|    | 特殊工艺食用盐      |              |              |              | 一般    | 氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）                                |



| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级)   | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                                                                                          |
|----|--------------|--------------|--------------|----------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |              |              | 食品生产<br>加工用盐 | 食品生产加工用盐       | 一般   | 铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）                                                                                                                     |
| 4  | 肉制品          | 预制肉制<br>品    | 调理肉制<br>品    | 调理肉制品（非速<br>冻） | 高    | 铅（以 Pb 计）、氯霉素                                                                                                                                                                                                 |
|    |              |              | 腌腊肉制<br>品    | 腌腊肉制品          | 高    | 过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、氯霉素、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）、胭脂红                                                                                                                            |
|    |              | 熟肉制品         | 酱卤肉制<br>品    | 酱卤肉制品          | 高    | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、氯霉素、酸性橙 II、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、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、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、大肠埃希氏菌 0157:H7、商业无菌 |
|    |              |              | 熟肉干制<br>品    | 熟肉干制品          | 高    | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、氯霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、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、大肠埃希氏菌 0157:H7                                               |
|    |              |              | 熏烧烤肉<br>制品   | 熏烧烤肉制品         | 高    | 铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157:H7                                                                                                                                        |
|    |              |              | 熏煮香肠<br>火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品       | 高    | 氯霉素、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、胭脂红、菌落总数、大肠菌群                                                                                                        |



| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级)           | 食品细类<br>(四级)                 | 风险等级 | 检验项目                                                                                                  |
|----|--------------|--------------|------------------------|------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5  | 乳制品          | 乳制品          | 液体乳                    | 灭菌乳                          | 高    | 蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌                                                                             |
|    |              |              |                        | 发酵乳                          | 高    | 蛋白质、酸度、脂肪、乳酸菌数、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母                                                           |
|    |              |              |                        | 调制乳                          | 高    | 蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群                                                                               |
|    |              |              | 乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料）        | 脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉 | 高    | 蛋白质、三聚氰胺                                                                                              |
|    |              |              | 乳粉                     | 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉        | 高    | 蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群                                                                                    |
|    |              |              | 其他乳制品（炼乳、奶油、干酪、固态成型产品） | 淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳                | 高    | 蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群                                                                               |
|    |              |              |                        | 干酪（奶酪）、再制干酪                  | 高    | 三聚氰胺、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、酵母、霉菌                                                         |
|    |              |              |                        | 奶片、奶条等                       | 高    | 脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺                                                                                         |
|    |              |              |                        | 稀奶油、奶油和无水奶油                  | 高    | 酸度、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群                                                                |
|    |              |              | 包装饮用水                  | 饮用天然矿泉水                      | 高    | 界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐（以 NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |
| 6  | 饮料           | 饮料           |                        | 饮用纯净水                        | 高    | 电导率、耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌       |



| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级)           | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                                                |
|----|--------------|--------------|--------------|------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |              |              |              | 其他饮用水                  | 高    | 耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌                                                                              |
|    |              |              | 果、蔬汁<br>饮料   | 果、蔬汁饮料                 | 较高   | 铅（以 Pb 计）、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、霉菌和酵母 |
|    |              |              | 蛋白饮料         | 蛋白饮料                   | 较高   | 蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌                                                                                                                    |
|    |              |              | 碳酸饮料<br>(汽水) | 碳酸饮料(汽水)               | 一般   | 二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、霉菌、酵母                                                                            |
|    |              |              | 茶饮料          | 茶饮料                    | 较高   | 茶多酚、咖啡因、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数                                                                                                                                         |
|    |              |              | 固体饮料         | 固体饮料                   | 一般   | 蛋白质、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌                                       |
|    |              |              | 其他饮料         | 其他饮料                   | 一般   | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌         |
| 7  | 方便食品         | 方便食品         | 方便面          | 油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝 | 较高   | 水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群                                                                                                                                    |
|    |              |              | 调味面制品        | 调味面制品                  | 较高   | 酸价（以脂肪计）、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                                                              |
|    |              |              | 其他方便食品       | 方便粥、方便盒饭、冷面及其他         | 较高   | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉                                                             |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                                             |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |              |              |              | 熟制方便食品等      |      | 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）、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）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 9  | 罐头           | 罐头           | 畜禽水产<br>罐头   | 畜禽肉类罐头       | 一般   | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、商业无菌                                                 |
|    |              |              |              | 水产动物类罐头      | 一般   | 组胺、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）、商业无菌                                     |
|    |              |              | 果蔬罐头         | 水果类罐头        | 较高   | 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）、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）、阿斯巴甜、商业无菌               |
|    |              |              |              | 蔬菜类罐头        | 较高   | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌                                           |
|    |              |              |              | 食用菌罐头        | 较高   | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌                                                                                   |
|    |              |              | 其他罐头         | 其他罐头         | 一般   | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌                     |



| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级)             | 风险等级 | 检验项目                                                                                           |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 | 冷冻饮品         | 冷冻饮品         | 冷冻饮品         | 冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类 | 较高   | 蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿力甜、菌落总数、大肠菌群、糖精钠（以糖精计）、脂肪                                                  |
| 11 | 速冻食品         | 速冻面米食品       | 速冻面米食品       | 水饺、元宵、馄饨等生制品             | 较高   | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）                                                                 |
|    |              |              |              | 包子、馒头等熟制品                | 较高   | 过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群                                                                 |
|    |              | 速冻其他食品       | 速冻谷物食品       | 玉米等                      | 一般   | 铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>                                                                 |
|    |              |              | 速冻肉制品        | 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、胭脂红                                                         |
|    |              |              | 速冻水产制品       | 速冻水产制品                   | 一般   | 过氧化值（以脂肪计）、N-二甲基亚硝胺                                                                            |
|    |              |              | 速冻蔬菜制品       | 速冻蔬菜制品                   | 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）                                                        |
|    |              |              | 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                                                               |
|    |              |              | 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）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群 |
|    | 薯类和膨         | 薯类和膨         |              | 干制薯类                     | 一般   | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、铅（以 Pb 计）                                                        |



| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级)      | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级)                  | 风险等级 | 检验项目                                                                                                |
|----|--------------|-------------------|--------------|-------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12 | 化食品          | 化食品               | 薯类食品         | 冷冻薯类                          | 一般   | 铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                                                                              |
|    |              |                   |              | 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                                                        |
|    |              |                   |              | 薯粉类                           | 一般   | 铅（以 Pb 计）                                                                                           |
|    |              |                   |              | 其他类                           | 一般   | 铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                                                                              |
| 13 | 糖果制品         | 糖果制品<br>(含巧克力及制品) | 糖果           | 糖果                            | 一般   | 铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、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、菌落总数、大肠菌群                   |
|    |              |                   | 巧克力及巧克力制品    | 巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品   | 一般   | 铅（以 Pb 计）、沙门氏菌                                                                                      |
|    |              |                   | 果冻           | 果冻                            | 一般   | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）                              |
| 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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲胺磷、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、毒死蜱、唑虫酰胺、氟 |
|    |              | 含茶制品和代用茶          | 含茶制品         | 速溶茶类、其它含茶制品                   | 一般   | 铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群                                                                                 |
|    |              |                   | 代用茶          | 代用茶                           | 一般   | 铅（以 Pb 计）、吡虫啉、啉虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、唑虫酯、吡虫啉、井冈霉素                                                          |
|    |              | 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                                         |



| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级)     | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                         |
|----|--------------|--------------|--------------|------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15 | 酒类           | 发酵酒          | 黄酒           | 黄酒               | 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）                                                                   |
|    |              |              | 啤酒           | 啤酒               | 一般   | 酒精度、甲醛、警示语标注                                                                                                                 |
|    |              |              | 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）、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）、三氯蔗糖                                                   |
|    |              |              | 果酒           | 果酒               | 较高   | 酒精度、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）                                                                                            |
|    |              | 其他酒          | 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）                                                                                  |
|    |              |              | 配制酒          | 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒 | 较高   | 酒精度、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）                                                                                           |
|    |              |              |              | 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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）                                                                   |
|    |              |              | 其他蒸馏酒        | 其他蒸馏酒            | 较高   | 酒精度、甲醇、氰化物（以 HCN 计）                                                                                                          |
| 16 | 蔬菜制品         | 蔬菜制品         | 酱腌菜          | 酱腌菜              | 较高   | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、阿斯巴甜、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |



| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级)     | 食品细类<br>(四级)                    | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                                                                            |
|----|--------------|--------------|------------------|---------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |              |              | 蔬菜干制品            | 自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品 | 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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量                                                                                                                                       |
|    |              |              | 食用菌制品            | 干制食用菌                           | 一般   | 镉（以 Cd 计）、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）                                                                                                                                                       |
|    |              |              |                  | 腌渍食用菌                           | 一般   | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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）                                                                                                                         |
|    |              |              | 其他蔬菜制品           | 其他蔬菜制品                          | 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）                                                                                                                                                                   |
| 17 | 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             | 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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
|    |              |              | 水果干制品            | 水果干制品（含干枸杞）                     | 一般   | 铅（以 Pb 计）、吡螨灵、啉虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、啉螨酯、肟菌酯、噁唑菌酮、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                                                                                                                |
|    |              |              | 果酱               | 果酱                              | 一般   | 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）、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 | 开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子                | 一般   | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌                                                                                                            |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                    |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|------|-------------------------------------------------------------------------|
|    |              |              | 类、其他类)       | 其他炒货食品及坚果制品  | 一般   | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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、商业无菌             |
|    |              |              | 其他类          | 其他类          | 较高   | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌                  |
|    |              |              | 干蛋类          | 干蛋类          | 较高   | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌                  |
| 20 | 可及焙烤咖啡产品     | 焙炒咖啡         | 焙炒咖啡         | 焙炒咖啡         | 一般   | 咖啡因、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A                                                   |
|    |              | 可可制品         | 可可制品         | 可可制品         | 一般   | 铅（以 Pb 计）、沙门氏菌                                                          |
| 21 | 食糖           | 食糖           | 食糖           | 白砂糖          | 一般   | 蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨                                                   |
|    |              |              |              | 绵白糖          | 一般   | 总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨                                                   |
|    |              |              |              | 赤砂糖          | 一般   | 总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨                                                    |
|    |              |              |              | 红糖           | 一般   | 总糖分、不溶于水杂质、螨                                                            |
|    |              |              |              | 冰糖           | 一般   | 蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨                                                   |
|    |              |              |              | 冰片糖          | 一般   | 总糖分、还原糖分、螨                                                              |
|    |              |              |              | 方糖           | 一般   | 蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨                                                   |
|    |              |              |              | 其他糖          | 一般   | 蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨                                               |
| 22 | 水产制品         | 水产制品         | 干制水产         | 藻类干制品        | 较高   | 铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群                                                     |



| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                  |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|    |              |              | 品            | 预制冷动物性水产干制品  | 较高   | 镉（以 Cd 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）                                      |
|    |              |              | 盐渍水产品        | 盐渍鱼          | 较高   | 过氧化值（以脂肪计）、组胺                                                                         |
|    |              |              |              | 盐渍藻          | 较高   | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）                                               |
|    |              |              |              | 其他盐渍水产品      | 较高   | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）                                                         |
|    |              |              | 鱼糜制品         | 预制鱼糜制品       | 较高   | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）                                                         |
|    |              |              | 熟制动物性水产制品    | 熟制动物性水产制品    | 高    | 镉（以 Cd 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）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）           |
|    |              |              | 生食水产品        | 生食动物性水产品     | 高    | 挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（以即食海蜇中 A1 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌 |
|    |              |              | 其他水产制品       | 其他水产制品       | 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）                                                         |
| 23 | 淀粉及淀粉制品      | 淀粉及淀粉制品      | 淀粉           | 淀粉           | 一般   | 铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母                                                             |
|    |              |              | 淀粉制品         | 粉丝粉条         | 较高   | 铅（以 Pb 计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）    |



| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                                                                                                |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 24 | 糕点           | 糕点           | 糕点           | 糕点           | 较高   | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 |
| 25 | 豆制品          | 豆制品          | 发酵性豆制品       | 腐乳、豆豉、纳豆等    | 较高   | 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）、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、金黄色葡萄球菌                                                                     |
|    |              |              | 非发酵性豆制品      | 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、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群                                                                             |
|    |              |              |              | 腐竹、油皮及其再制品   | 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）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）                                                                                                                                          |
|    |              |              | 其他豆制品        | 大豆蛋白类制品等     | 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）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群                                                                                                                                     |
|    | 蜂产品          | 蜂产品          | 蜂蜜           | 蜂蜜           | 高    | 果糖和葡萄糖、蔗糖、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、洛硝达唑、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）                                                                                                                                 |
|    |              |              | 蜂王浆（含蜂王浆冻干）  | 蜂王浆（含蜂王浆冻干粉） | 一般   | 10-羟基-2-癸烯酸、酸度                                                                                                                                                                                                      |



| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级)    | 食品品种<br>(三级)    | 食品细类<br>(四级)     | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|--------------|-----------------|-----------------|------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 26 |              |                 | 粉)              |                  |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|    |              |                 | 蜂花粉             | 蜂花粉              | 一般   | 铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    |              |                 | 蜂产品制品           | 蜂产品制品            | 一般   | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 27 | 保健食品         | 保健食品            | 保健食品            | 保健食品             | 较高   | 功效/标志性成分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、硬胶囊壳中的铬、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N，N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、甲苯磺丁脲、格列苯脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲、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、伪伐地那非、那莫西地那非、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、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 | 餐饮食品         | 米面及其制品(自制)      | 小麦粉制品(自制)       | 发酵面制品<br>(自制)    | 较高   | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    |              |                 |                 | 油炸面制品<br>(自制)    | 较高   | 铝的残留量（干样品，以 Al 计）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|    |              | 肉制品(自制)         | 熟肉制品<br>(自制)    | 肉冻、皮冻<br>(自制)    | 高    | 铬（以 Cr 计）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    |              | 复合调味料(自制)       | 半固态调味料(自制)      | 火锅调味料(底料、蘸料)(自制) | 较高   | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|    |              | 坚果及籽类食品<br>(自制) | 坚果及籽类食品<br>(自制) | 花生及其制品（自制）       | 较高   | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级)        | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                         |
|----|--------------|--------------|--------------|---------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |              | 餐饮具          | 复用餐饮具        | 复用餐饮具（餐馆自行消毒）       | 较高   | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群                                                                                                                    |
|    |              |              |              | 复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒） | 较高   | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群                                                                                                                    |
| 29 | 食用农产品        | 畜禽肉及副产品      | 畜肉           | 猪肉                  | 高    | 挥发性盐基氮、恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、利巴韦林、甲硝唑、喹乙醇、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |
|    |              |              |              | 牛肉                  | 高    | 挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、四环素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）                      |
|    |              |              |              | 羊肉                  | 高    | 铅（以 Pb 计）、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）                                                  |
|    |              |              |              | 其他畜肉                | 高    | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇                                                                                                             |
|    |              |              | 禽肉           | 鸡肉                  | 高    | 挥发性盐基氮、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、四环素、甲硝唑、金刚烷胺、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）                |



| 序号 | 食品大类<br>（一级） | 食品亚类<br>（二级） | 食品品种<br>（三级） | 食品细类<br>（四级） | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                    |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |              |              |              | 鸭肉           | 高    | 恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、甲硝唑、金刚烷胺、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）                             |
|    |              |              |              | 其他禽肉         | 高    | 恩诺沙星、沙拉沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、土霉素、金霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）                                               |
|    |              | 畜禽肉及<br>副产品  | 畜副产品         | 猪肝           | 高    | 镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |
|    |              |              |              | 牛肝           | 高    | 氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇                                                                                       |
|    |              |              |              | 羊肝           | 高    | 恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇                                                                                       |
|    |              |              |              | 猪肾           | 高    | 恩诺沙星、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）                                   |
|    |              |              |              | 牛肾           | 高    | 恩诺沙星、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇                                                                                               |
|    |              |              |              | 羊肾           | 高    | 镉（以 Cd 计）、恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇                                                                                          |
|    |              |              |              | 其他畜副产品       | 高    | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇                                                                        |
|    |              |              | 禽副产品         | 鸡肝           | 高    | 总砷（以 As 计）、恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金刚烷胺、金刚乙胺                                                    |
|    |              |              |              | 其他禽副产品       | 高    | 恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金刚烷胺                                                                      |
|    |              |              | 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 <sub>2</sub> 计）                                                  |



| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                    |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 29 | 食用农产品        | 蔬菜           | 鳞茎类蔬菜        | 韭菜           | 较高   | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭线磷、水胺硫磷、肟菌酯、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷            |
|    |              |              | 鲜食用菌         | 鲜食用菌         | 较高   | 镉（以 Cd 计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺                                                                                     |
|    |              |              | 芸薹属类蔬菜       | 结球甘蓝         | 较高   | 甲胺磷、甲基异柳磷、涕灭威、氧乐果、乙酰甲胺磷                                                                                                                 |
|    |              |              | 芸薹属类蔬菜       | 菜薹           | 较高   | 阿维菌素、啉虫脒、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、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果                                                                         |
|    |              |              | 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、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、甲氧菊酯、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭幼脲、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、涕灭威、氧乐果 |
|    |              |              | 茄果类蔬菜        | 茄子           | 较高   | 镉（以 Cd 计）、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氧菊酯、克百威、氯唑磷、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果                                                                  |
|    |              |              | 茄果类蔬菜        | 辣椒           | 较高   | 镉（以 Cd 计）、百菌清、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、啉虫脒、多菌灵、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果              |
|    |              |              | 茄果类蔬菜        | 甜椒           | 较高   | 阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲基异柳磷、水胺硫磷、氧乐果                                                                                                 |
|    |              |              | 瓜类蔬菜         | 黄瓜           | 较高   | 阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、异丙威                                                                            |
|    |              |              | 根茎类和薯芋类蔬菜    | 山药           | 较高   | 铅（以 Pb 计）、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威                                                                                                         |
|    |              |              |              | 胡萝卜          | 较高   | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、联苯菊酯、氧乐果                                                                                         |



| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                    |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 29 | 食用农产品        | 蔬菜           | 根茎类和薯芋类蔬菜    | 姜            | 较高   | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡虫啉、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果                                                               |
|    |              |              | 水生类蔬菜        | 莲藕           | 较高   | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、吡虫啉、吡蚜酮、丙环唑、敌百虫、啉虫脒、多菌灵、克百威、啉菌酯、氧乐果                                                 |
|    |              |              | 叶菜类蔬菜        | 芹菜           | 较高   | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、百菌清、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、甲萘威、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷、烯酰吗啉、氧乐果        |
|    |              |              | 叶菜类蔬菜        | 普通白菜         | 较高   | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、百菌清、吡虫啉、虫螨腈、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、甲氰菊酯、克百威、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、水胺硫磷、辛硫磷、溴氰菊酯、氧乐果 |
|    |              |              | 叶菜类蔬菜        | 大白菜          | 较高   | 镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、吡啉醚菌酯、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫嗪、水胺硫磷、涕灭威、氧乐果、啉虫酰胺                                                      |
|    |              |              | 叶菜类蔬菜        | 油麦菜          | 较高   | 阿维菌素、啉虫脒、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯啉磷、灭多威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷                                                                     |
|    |              |              | 茄果类蔬菜        | 番茄           | 较高   | 敌敌畏、毒死蜱、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、烯酰吗啉、辛硫磷、溴氰菊酯、氧乐果                                                                 |
|    |              |              | 豆类蔬菜         | 豇豆           | 较高   | 阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯啉磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷                             |
|    |              |              | 豆类蔬菜         | 菜豆           | 较高   | 吡虫啉、多菌灵、氟虫腈、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷、                                                                                             |



| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                              |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 29 | 食用农产品        | 蔬菜           |              |              |      | 涕灭威、溴氰菊酯、氧乐果                                                                                      |
|    |              | 水产品          | 淡水产品         | 淡水鱼          | 高    | 挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯氰菊酯、溴氰菊酯                 |
|    |              |              |              | 淡水虾          | 高    | 镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）                            |
|    |              |              |              | 淡水蟹          | 高    | 镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）                                                                   |
|    |              |              | 海水产品         | 海水鱼          | 高    | 挥发性盐基氮、组胺、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计） |
|    |              |              |              | 海水虾          | 高    | 挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）                     |
|    |              |              |              | 海水蟹          | 高    | 镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）                                                   |
|    |              |              | 水产品          | 贝类           | 高    | 镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星                                                           |
|    |              |              |              | 其他水产品        | 高    | 镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星                                                           |
|    |              |              | 仁果类<br>水果    | 苹果           | 较高   | 敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、三唑醇、氧乐果                                                                       |
|    |              |              |              | 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                                                        |



| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级)  | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                      |
|----|--------------|--------------|---------------|--------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 29 | 食用农产品        | 水果类          | 核果类<br>水果     | 枣            | 较高   | 多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）                                                        |
|    |              |              |               | 桃            | 较高   | 苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯                                                        |
|    |              |              |               | 油桃           | 较高   | 多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑                                                                 |
|    |              |              | 柑橘类<br>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、杀虫脒、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷                                 |
|    |              |              |               | 柚            | 较高   | 水胺硫磷、氟虫腈、联苯菊酯                                                                             |
|    |              |              |               | 柠檬           | 较高   | 多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑                                                                     |
|    |              |              |               | 橙            | 较高   | 丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀虫脒、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果                                                     |
|    |              |              | 浆果和其他小型<br>水果 | 葡萄           | 较高   | 苯醚甲环唑、己唑醇、甲胺磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啉霉胺、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、辛硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、氟虫腈 |
|    |              |              |               | 草莓           | 较高   | 阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、联苯肼酯、烯酰吗啉、氧乐果                                                            |
|    |              |              |               | 猕猴桃          | 较高   | 敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果                                                                           |
|    |              |              | 热带和亚热带水果      | 香蕉           | 较高   | 苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪                                                   |
|    |              |              |               | 芒果           | 较高   | 苯醚甲环唑、多菌灵、啉菌酯、戊唑醇、氧乐果                                                                     |
|    |              |              |               | 火龙果          | 较高   | 氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果                                                                           |
|    |              |              |               | 荔枝           | 较高   | 多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯                                                            |
|    |              |              | 瓜果类<br>水果     | 西瓜           | 较高   | 甲胺磷、克百威、噻虫嗪、氧乐果                                                                           |
|    |              |              |               | 甜瓜类          | 较高   | 甲基异柳磷、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷                                                                  |



| 序号 | 食品大类<br>（一级） | 食品亚类<br>（二级）  | 食品品种<br>（三级）  | 食品细类<br>（四级） | 风险等级 | 检验项目                                                         |
|----|--------------|---------------|---------------|--------------|------|--------------------------------------------------------------|
| 29 | 食用农产品        | 水果类           |               |              |      |                                                              |
|    |              | 鲜蛋            | 鲜蛋            | 鸡蛋           | 高    | 氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈                                     |
|    |              |               |               | 其他禽蛋         | 高    | 氯霉素、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈                                              |
|    |              | 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、2,4-滴和 2,4-滴钠盐               |
|    |              | 生干坚果<br>与籽类食品 | 生干坚果<br>与籽类食品 | 生干坚果         | 一般   | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、螺螨酯                            |
|    |              |               |               | 生干籽类         | 一般   | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、克百威、溴氰菊酯 |

