

延津县市场监督管理局食品安全监督抽检 项目

征集文件

项目编号:延发改招标采购[2026]005号.
(财政编号:延津招标采购-2026-15)

已审核同意发布

征集人:延津县市场监督管理局
采购代理机构:河南星沐工程管理有限公司
编制日期:2026年4月



延津县市场监督管理局食品安全监督抽检 项目

征集文件

项目编号：延交财招标采购【2026】005号

（财政编号：延津招标采购-2026-15）

征集人：延津县市场监督管理局

采购代理机构：河南星沐工程管理有限公司

编制日期：2026年4月

目 录

| | | |
|------|-----------------------------|--------|
| 第一部分 | 邀请 | - 1 - |
| 第二部分 | 供应商须知前附表 | - 4 - |
| 第三部分 | 供应商须知 | - 8 - |
| | （一） 总则 | - 8 - |
| | （二） 征集文件 | - 8 - |
| | （三） 响应文件 | - 9 - |
| | （四） 响应文件的递交 | - 11 - |
| | （五） 开标 | - 11 - |
| | （六） 评标步骤和要求 | - 11 - |
| | （七） 签订入围合同 | - 15 - |
| | （八） 询问和质疑 | - 16 - |
| | （九） 保密和披露 | - 17 - |
| | （十） 免责条款 | - 17 - |
| | （十一） 河南省政府采购合同融资政策告知函（详见附件） | - 18 - |
| 第四部分 | 拟签订的框架协议文本 | - 19 - |
| 第五部分 | 招标项目服务需求及具体要求 | 23 |
| 第六部分 | 评审程序和评标办法 | - 23 - |
| 第七部分 | 响应文件格式 | - 61 - |
| | 资 格 标 文 件（资格审查资料） | - 64 - |
| | 一、授权委托书 | - 64 - |
| | 二、营业执照或其他证明材料扫描件 | - 65 - |
| | 三、政府采购供应商信用承诺函 | - 66 - |
| | 四、供应商资格要求 | - 67 - |
| | 五、资格声明函 | - 68 - |
| | 六、中小企业声明函 | - 69 - |
| | 七、供应商基本情况表 | - 72 - |
| | 商 务 标 文 件（格式） | - 73 - |
| | 一、采购项目承诺书 | - 73 - |
| | 二、反商业贿赂承诺书 | - 74 - |
| | 三、服务承诺 | - 75 - |
| | 四、信息汇总 | - 76 - |
| | 五、企业服务经验 | - 77 - |
| | 六、人员配备 | - 78 - |
| | 技 术 标 文 件（格式） | - 80 - |
| | 一、 开标一览表 | - 80 - |
| | 二、开标信息表 | - 81 - |
| | 其 他 部 分 | - 82 - |

第一部分 邀请

延津县市场监督管理局食品安全监督抽检项目征集公告

项目概况

延津县市场监督管理局食品安全监督抽检项目的潜在投标人应在新乡市公共资源交易中心网站获取招标文件，并于 2026 年 05月08日 09时 00分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

1、项目编号：延交财招标采购【2026】005号（财政编号：延津招标采购-2026-15）

2、项目名称：延津县市场监督管理局食品安全监督抽检项目

3、采购方式：公开招标

4、预算金额：400000.00 元/年

4.1、最高限价：400000.00 元/年

4.2、本项目投标报价采用折扣率方式进行报价，最高限价 100%

5、采购需求（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）

5.1 采购需求：通过框架协议采购方式征集项目食品安全监督抽检机构共2 家

5.2 采购范围：延津县市场监督管理局食品安全监督抽检（内容详见文件）；

5.3 资金来源：财政资金；

5.4 征集方式：封闭式框架协议采购；

5.5征集数量：2家；

5.6 适用框架协议的服务对象范围：延津县市场监督管理局；

5.7框架协议期限：从框架协议签订之日起2年；

5.8服务标准：合格标准；符合国家、行业、地方政府有关法律法规及技术规范规定，并满足相关政策和质量的要求；

6、合同履行期限：同框架协议期限。

7、本项目是否接受联合体投标：否

8、是否接受进口产品：否

9、是否专门面向中小企业采购：是

二、申请人资格要求：

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2、落实政府采购政策满足的资格要求：落实政府采购政策需满足的资格条件：本项目落实节约能源、保护环境、扶持不发达地区和少数民族地区、促进中小微企业、监狱企业及残疾人福利性单位发展等政府采购政策。本项目专门面向中小企业采购。

3、本项目的特定资格要求

3.1 供应商须具有食品检验机构资质认定证书或检验检测机构资质认定证书

3.2单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同响应人，不得同时参加本项目的投标；投标人被国家企业信用信息公示系统列入严重违法失信名单信息的拒绝参与本项目投标；

3.3本项目响应文件递交截止前被“信用中国（中国执行信息公开网）”网站列入失信被执行人和重大税收违法失信主体的、被“中国政府采购网”网站列入政府采购严重违法失信行为记录名单（处罚期限尚未届满的），不得参与本项目的政府采购活动，投标人递交响应文件后，采购人或者采购代理机构将按以上信用信息查询渠道对参加本项目的投标人信用记录进行查询，投标人有上述任一不良信用记录的，其响应将被拒绝，查询的网页内容将以截图或者拍照作为证据留存。

3.4 本项目不接受联合体投标。

三、获取招标文件

1.时间：2026年04月15日至 2026年04月21 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：新乡市公共资源交易中心网站；

3.方式：供应商须注册成为新乡市公共资源交易中心网站会员并取得 CA 密钥，凭 CA 密钥登陆会员专区并按网上提示自行下载采购文件(.xxzf 格式)及资料，如项目为多标段，投报多个标段时，须每个标段都进行一次下载招标文件的操作；

4.售价：0 元

四、投标截止时间及地点

1.时间：2026 年 05月08日 09 时 00 分（北京时间）

2.地点：延津县公共资源交易中心第二开标室

五、开标时间及地点

1.时间：2025年 05月 08日09时 00分（北京时间）

2.地点：延津县公共资源交易中心第二开标室

六、发布公告的媒介及招标公告期限

本招标公告在《河南省政府采购网》、《新乡市政府采购网》、《中国采购与招标网》、《新乡市公共资源交易中心》上发布，招标公告期限为五个工作日。

七、其他补充事宜

1、加密电子响应文件须在新乡市公共资源交易中心电子交易平台中加密上传，上传时必须得到电脑“上传成功”的确认回复后方为上传成功，加密电子响应文件逾期上传的，采购人不予受理；

2、投标人应当在投标截止时间前，登录中心门户网站——“智能开标大厅”，在线准时参加开标活动，并在规定时间内进行投标文件解密、答疑澄清等。各潜在投标人因加密电子投标文件未能成功上传，其投标将被拒绝。投标人需在开标截止时间后 30 分钟内完成解密，否则造成的一切后果由投标人自行负责。具体事宜请查阅“智能开标大厅”首页右上角“操作指南”。

3、监督单位：延津县财政局（投诉受理单位）0373-7627806

八、凡对本次招标提出询问，请按照以下方式联系

1.征集人信息

名称（异议受理单位）：延津县市场监督管理局

地址：河南省新乡市延津县东大街92号

联系人：马主任

联系方式：13839051767

2.采购代理机构信息（如有）

名称：河南星沐工程管理有限公司

地址：河南省新乡市高新区新飞大道98号金谷枫上9楼910室

联系人：邱旭

联系方式：18812463277

3.项目联系方式

项目联系人：邱旭

电话：18812463277

河南星沐工程管理有限公司

2026年04月14日

第二部分 供应商须知前附表

| 序号 | 内容 | 说明与要求 |
|-----|----------------|---|
| 1. | 项目名称及编号 | 项目名称：延津县市场监督管理局食品安全监督抽检项目 项目编号：延交财招标采购【2026】005号（财政编号：延津招标采购-2026-15） |
| 2. | 征集人 | 名称：延津县市场监督管理局 地址：河南省新乡市延津县东大街92号 联系人：马主任 联系方式：13839051767 |
| 3. | 采购代理机构 | 名称：河南星沐工程管理有限公司 地址：河南省新乡市高新区新飞大道98号金谷枫上9楼910室 联系人：邱旭 联系方式：18812463277 |
| 4. | 采购预算及（最高限价） | 采购预算：400000.00元，最高限价：400000.00元 最高限价：折扣率100% 注： 1、本项目投标报价采用折扣率方式进行报价。 2、投标报价超过采购预算（最高限价）作为无效投标文件处理 |
| 5. | 履行合同的地域范围 | 延津县境内 |
| 6. | 资金来源 | 财政资金，已落实 |
| 7. | 采购范围 | 详见征集公告 |
| 8. | 费用结算标准 | 详见征集公告 |
| 9. | 是否允许联合体投标 | 否 |
| 10. | 是否授权评标委员会确定中标人 | 否，推荐的中标候选人数量：2家； |
| 11. | 入围供应商数量或淘汰率 | 通过框架协议采购方式征集项目食品安全监督抽检机构共2家 注：确定第一阶段入围供应商时，提交响应文件和符合资格条件、实质性要求的供应商应当均不少于3家，淘汰比例一般不得低于20%，且至少淘汰一家供应商。如供应商不足选定家数，实际选定数量以淘汰后剩余的数量为准。 |
| 12. | 框架协议期限 | 从框架协议签订之日起2年； |
| 13. | 服务标准 | 合格标准；符合国家、行业、地方政府有关法律法规及技术规范规定，并满足相关政策和质量的要求； |
| 14. | 转包或分包 | 不允许 |
| 15. | 入围保证金 | 免收 |
| 16. | 现场勘察 | 不组织 |
| 17. | 投标书有效期 | 60天（日历日）从开标之日起计算，有效期短于此规定的响应文件将被视为无效文件。 |

| | | |
|-----|--------------|--|
| 18. | 响应文件的澄清或者修改 | 提交响应文件截止时间15日前，采购人如对已发出的征集文件进行必要澄清或者修改的，将以变更公告方式向已获取征集文件的投标人发出，并发布在本次招标公告的同一媒体上，供应商应实时关注并及时下载。该澄清或者修改的内容为征集文件的组成部分。 |
| 19. | 需响应文件的编制 | 1. 加密的电子响应文件 (*. xxtf格式)，应在响应文件截止时间前通过“新乡市公共资源交易中心电子交易平台”内上传； 2. 加密的电子响应文件为“新乡市公共资源交易中心网”网站提供的“投标文件制作工具”软件制作生成的加密版响应文件。 |
| 20. | 签字或盖章要求 | 1. 所有要求供应商电子签章处都须加盖供应商的CA印章。 2. 所有要求法定代表人电子签章处都须加盖供应商法定代表人的CA印章。 |
| 21. | 响应文件递交的截止时间 | 详见征集公告 |
| 22. | 开标时间和地点 | 详见征集公告 |
| 23. | 评标委员会的组建 | 评标委员会构成：5人； 评标委员会确定方式：从河南省政府采购专家库随机抽取评审专家4名和1名采购人代表共同组成。 |
| 24. | 履约保证金 | 无 |
| 25. | 入围公告期限 | 1个工作日 |
| 26. | 第二阶段成交供应商的选定 | 第二阶段成交供应商的选定规则：直接选定，由采购人依据入围服务机构的服务质量以及服务便利性、用户评价等因素，从第一阶段入围供应商中直接选定。 |
| 27. | 入围供应商的清退 | 1. 如乙方公司有工商信息（单位名称、法定代表人等）、项目联系人及联系方式等信息发生变更，须及时向甲方报备，发生变更后30日内未及时报备的直接退出框架协议。 2. 如乙方因项目规模及金额较小或因乙方其他原因出现拒绝服务情况，将直接退出框架协议。 3. 详见征集文件“用户反馈和评价机制”要求的相关内容。 |
| 28. | 入围供应商的补充 | 剩余入围供应商不足入围供应商总数70%且影响框架协议执行的，框架协议有效期内，征集人可以补充征集供应商。征集人补充征集供应商的，补充征集的条件、程序、评审方法和淘汰比例与初次征集相同。补充征集遵守原框架协议的有效期。补充征集期间，原框架协议继续履行。 |
| 29. | 验收要求 | 采购人在收到中标人验收申请后5个工作日内组织验收。采购人成立3人以上验收工作组（合同金额在50万以上的验收工作组不少于5人），按照招标文件规定、中标人投标文件承诺，及国家有关规定认真组织验收工作。大型或者复杂的政府采购项目以及需方认为必要的项目，应当邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作。如本项目属国家规定的强制性检测项目，采购人必须委托国家认可的专业检测机构验收。 |

| | | |
|-----|------------|---|
| 30. | 有关节能产品问题 | <p>1. 如本项目中涉及“政府采购节能清单”中规定的属于政府强制采购产品的，无论招标文件是否特别指明，投标人均必须投报《节能产品》（有效期内）内的产品，其中包括但不限于，台式计算机、便携式计算机、平板式微型计算机、激光打印机、针式打印机、液晶显示器、制冷压缩机、空调机组、专用制冷、空调设备、镇流器、空调机、电热水器、普通照明用自镇流荧光灯、普通照明用双端荧光灯、电视设备、视频监控设备、便器、水嘴等品目为政府强制采购的节能产品，并如实填写《节能、环保产品汇总表》否则将视为无效投标。</p> <p>2. 均以中国政府采购网节能环保清单查询公布的内容为准。</p> |
| 31. | 有关进口产品问题 | 除招标文件中特别约定可以投报进口产品外，其他货物均不得投报进口产品（进口产品是指通过中国海关报关验收进入中国境内且产自关境外的产品，包括已进入中国境内的进口产品），投标人提供的产品（设备）必须是在中国境内生产的产品，否则，将视为无效投标。 |
| 32. | 有关信用记录查询问题 | 本项目响应文件递交截止前被“信用中国（中国执行信息公开网）”网站列入失信被执行人和重大税收违法失信主体的、被“中国政府采购网”网站列入政府采购严重违法失信行为记录名单（处罚期限尚未届满的），不得参与本项目的政府采购活动，投标人递交响应文件后，采购人或者采购代理机构将按以上信用信息查询渠道对参加本项目的投标人信用记录进行查询，投标人有上述任一不良信用记录的，其响应将被拒绝，查询的网页内容将以截图或者拍照作为证据留存。 |
| 33. | 有关核心产品问题 | 非单一产品采购项目，采购人应当确定核心产品，核心产品将在招标文件“招标项目采购需求”中载明，投标人提供的核心产品品牌相同的，按照《政府采购货物和服务招标投标管理办法》的规定处理。 |
| 34. | 不良行为记录 | 不良行为记录是指：近年来响应人在政府采购过程中因违反有关政府采购的法律、法规、规章或强制性标准和执业行为规范，经县级以上行政主管部门或其委托的执法监督机构查实和行政处罚，形成的不良行为记录。 |
| 35. | 知识产权 | 构成本征集文件各个组成部分的文件，未经采购人书面同意，响应人不得擅自复印和用于非本采购项目所需的其他目的。采购人全部或者部分使用未中标人响应文件中的技术成果或技术方案时，需征得其书面同意，并不得擅自复印或提供给第三人。 |
| 36. | 其他提示事项 | 根据国家有关信息安全产品实施政府采购的规定，本项目如涉及以下13类信息安全产品的，投标人均应投报经国家认证的信息安全产品，13类信息安全产品包括：防火墙、网络安全隔离卡与线路选择器、安全隔离与信息交换、安全路由器、智能卡COS、数据备份与恢复、安全操作系统、安全数据库系统、反垃圾邮件、入侵检测系统、网络脆弱性扫描、安全审计、网站恢复等。 |
| 37. | 招标代理服务费 | 由入围的各供应商一次性向采购代理机构缴纳，代理服务费8000元/单位，由中标供应商在领取入围通知书前向采购代理机构支付。 |
| 38. | 注意事项 | <p>1、供方应向需方提供完整的技术文件资料，并根据设备技术要求，供方对需方的技术、管理人员对本项目所需设备的操作使用、保养等进行现场培训、技术指导，并向用户提供完整的技术文件；</p> <p>2、所供设备的各项指标和参数应符合验收标准。需方有权委托中国境内有资格单位或机构对设备性能指标进行检测或校核；</p> <p>3、如对质保期另有约定的，则从其约定；</p> <p>4、如发现不同投标单位制作的投标文件为同一机器代码或上传投标文件为同一机器代码，一经确认将取消中标资格。</p> |
| 39. | 付款方式 | 待乙方交出所有检品的检验报告书、结算对账单并开据发票后根据资金到位情况付清。 |

| | | |
|-----|--------------------|---|
| 40. | 本项目对应的中小企业划分标准所属行业 | 根据工信部联企业[2011]300号文的规定，本项目涉及中小企业的行业划型属于“其他未列明行业” 从业人员300人以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上的为中型企业；从业人员10人及以上的为小型企业；从业人员10人以下的为微型企业。 |
| 41. | 采购项目属性（货物、服务、工程） | 服务 |
| 42. | 相关项目编号（分包编号）说明 | 本项目文件及公告中的项目编号和交易中心电子系统产生的项目编号（分包编号）均为有效编号，在评审时均予认可。 |
| 43. | 质疑的提出与接收 | ①投标人认为自己的权益受到损害的，可以在知道或者应该知道其权益受到损害之日起七个工作日内，向采购代理机构提出质疑。 ②质疑函的内容、格式：应符合《政府采购质疑和投诉办法》相关规定和财政部门制定的《政府采购质疑函范本》格式。 ③投标人应在法定质疑期内一次性针对同一采购程序环节提出质疑，否则针对再次提出质疑将不予接收。 ④提出质疑的投标人应当是参与所质疑项目采购活动的投标人 ⑤提出质疑函的形式：在公共资源交易平台系统内提出 |
| 44. | 其它补充内容 | 1、本项目征集公告中“预算金额、最高限价”系采购人预估采购规模，以供项目申报和供应商参考使用。预算金额为400000.00元/年，服务期限为二年，本项目合同价款，按照本服务期内项目实际发生额，据实结算。 |
| 45. | 服务要求 | 投标人须按照采购人提供的检测目录并按照甲方的工作进度要求完成抽样及检测任务，检测工作结束后，检测机构按时、如实出具检测报告。 |
| 45. | 有关政府采购合同融资政策告知内容 | 根据新乡市财政局《关于进一步推进政府采购合同融资工作实施方案的通知》（新财购【2020】10号）要求，投标人在中标成交后可以持政府采购合同向融资机构申请贷款。融资渠道和方式可以通过河南省政府采购网或新乡市政府采购网“河南省政府采购合同融资平台”获取。 |

第三部分 供应商须知

（一） 总则

1、根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购框架协议采购方式管理暂行办法》等有关法律、法规和规章的规定，就本项目进行框架协议采购，现欢迎符合相关条件的供应商参加。

1.1 本次招标文件的解释权属于采购人。

2. 定义：

2.1 “征集人”见供应商须知前附表。

2.2 “采购代理机构”见供应商须知前附表。

2.3 “适用框架协议的服务对象范围”见供应商须知前附表。

2.4 “履行合同的地域范围”见供应商须知前附表。

3. 合格供应商的条件：

投标人应遵守国家的有关法律、法规和条例，还须具备《中华人民共和国政府采购法》、《政府采购框架协议采购方式管理暂行办法》和本征集文件中规定的条件。

4. 费用承担：

供应商准备和参加投标活动发生的费用自理。

5. 现场勘察

5.1 供应商须知前附表规定组织现场勘察的，采购人按供应商须知前附表规定的时间、地点组织投标人踏勘项目现场。

5.2 供应商踏勘现场发生的费用自理。

5.3 采购人在踏勘现场中介绍的场地和相关的周边环境情况，供供应商在编制响应文件时参考，采购人不对供应商据此作出的判断和决策负责。

（二） 征集文件

6. 征集文件由征集文件目录所列内容组成，供应商应仔细阅读征集文件的全部内容，按照征集文件要求提交响应文件，并保证所提交的全部资料的真实性，不按征集文件的要求提供的响应文件和资料，可能导致投标被拒绝。供应商请仔细检查所收到的征集文件是否齐全、是否有表述不明确或缺（错、重）字等问题。

7. 征集文件的澄清与修改

7.1 供应商下载征集文件后，应仔细阅读征集文件的全部内容。如有疑问，应及时向征集人提出，以便澄清。

7.2 征集人不集中组织答疑，实行网上提疑和答疑。供应商若对征集文件有疑问，需要征集人予以澄清，应登录“新乡市公共资源交易中心网”通过“会员登录”入口进入交易系统以不署名的形式提出。

7.3 征集人将按供应商须知前附表规定时限前在网上解答征集文件的疑问，并形成征集文件的澄清

答疑文件。征集文件的澄清答疑文件将在“新乡市公共资源交易中心网”及其它公告发布媒体向所有供应商公示，但不指明来源。

7.4 在投标截止期 15 日前任何时候，征集人无论出于何种原因，均可对征集文件用补充文件的方式进行澄清、修改、变更，征集文件的澄清、修改、变更等内容在相关媒体发布前须报招标投标监督部门备案，征集文件的修改在“新乡市公共资源交易中心网”及其它公告发布媒体发布。该文件为征集文件的组成部分，对所有获取了征集文件的潜在供应商均具有约束力。

7.5 对征集文件所作的澄清答疑、修改，供应商在投标截止时间前，应通过新乡市公共资源交易中心网“变更公告”栏或通过新乡市公共资源交易中心网“会员登录”入口进入电子交易系统随时查看有关该项目征集文件的澄清、修改(招标答疑、补遗文件)公告等内容。供应商应注意及时浏览网上发布的澄清和修改通知并下载，因供应商原因未及时获知澄清答疑、修改内容而导致的任何后果，其风险概由供应商自行承担。

7.6 如果澄清、修改征集文件的时间距投标截止时间不足 15 天，且澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，征集人应当顺延提交响应文件的截止时间。

7.7 征集文件的约束力：供应商一旦获取了本征集文件并参加投标，即被认为对本征集文件中的所有条件和规定均无异议。

(三) 响应文件

8. 响应文件的语言和计量单位，除在征集文件的技术文件中另有规定外，计量单位均使用中华人民共和国法定计量标准单位。

8.1 供应商提交的全部及任何响应文件，包括技术文件和资料，包括图纸中的说明，以及供应商与采购代理机构就有关采购的所有来往函电等，均应使用中文简体字。

8.2 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，但必须提供中文翻译文件，在解释投标文件时，以译文为准，必要时采购代理机构可以要求提供附有公证书的翻译文件。

8.3 对违反上述规定情形的，评标委员会有权不予认可。

8.4 本征集文件所表述的时间均为北京时间。

9. 响应文件的组成及相关要求。

9.1 响应文件分为四部分：资格标文件、商务标文件、技术标文件、其他部分。资格标文件指供应商提交的能证明符合本项目资格条件的文件；商务标文件指供应商提交的证明其有中标后有能力履行合同的文件；技术标文件是能够证明供应商提供的货物及服务符合征集文件规定的文件，及完成本次采购项目所需的所有费用；其他部分是指供应商自行提供的认为必要的资料文件。

10. 本次招标，供应商应按第二部分供应商须知前附表及响应文件格式中有关规定提交相应文件。

11. 供应商技术标文件应按照征集文件规定的顺序编制。为方便评审，响应文件中的各项表格按照征集文件内容要求制作。

12. **入围保证金：**免收

13. **第一阶段报价**

13.1 第一阶段响应报价应完全包括征集文件规定的全部服务范围。

14. **本项目任何单项因素的最优不能作为入围的保证。**

15. 响应内容填写说明

15.1 供应商应仔细阅读征集文件的全部内容。响应文件须对征集文件中的内容做出实质性和完整的响应，如果响应文件填报的内容资料不详，或没有提供征集文件中所要求的全部资料及数据，包括但不限于供应商须知前附表规定的内容，将可能导致投标被拒绝。

15.2 响应文件应严格按照征集文件规定的要求编制并编制目录，由于编排混乱导致响应文件被误读或查找不到是供应商自身的责任。

15.3 响应文件应严格按照征集文件的要求提交相关附件表格，并按规定的统一格式逐项填写；无相应内容可填的项应填写“无”、“未测试”、“没有相应指标”等明确的回答文字。响应文件未按规定提交，将被视为不完整响应的投标文件，其投标有可能被拒绝。

15.4 开标一览表为在开标大会上唱标的内容，要求按格式统一填写，不得自行增减内容。

15.5 供应商应对征集文件中的技术性能逐项做出实质性响应，否则该投标将可能被拒绝。

15.6 供应商的产品质量及服务承诺书应按不低于征集文件中的服务要求标准做出响应。

15.7 供应商必须保证响应文件所提供的全部资料真实可靠，并接受采购代理机构或评标委员会对其中任何资料进一步审查的要求，征集人保留对入围供应商所有投标资料的真实性进行核实（包括进行实地考察）的权利。

16. 响应文件的有效期

16.1 本项目响应文件的有效期详见供应商须知前附表，有效期短于此规定的响应文件将被视为无效。

16.2 在特殊情况下，采购代理机构可与供应商协商延长投标文件的有效期。这种要求和答复都应以书面形式进行。同意延长有效期的供应商除按照采购代理机构要求修改响应文件有效期外，不能修改响应文件的其他内容。

17. 响应文件的签署及其他规定，组成响应文件的各项文件均应遵守本条。

17.1 供应商应按本须知前附表的规定提交响应文件。

17.2 响应文件制作要求见前附表。

17.3 电报、电传和传真响应文件一律不接受。

18. 供应商须注意：为合理节约政府采购评审成本，提倡诚实信用的投标行为，特别要求供应商应本着诚信精神，在本次响应文件的商务文件偏离表和其它偏离文件中（若本次征集文件中没有提供商务文件偏离表或其它偏离文件样本，供应商应当自制偏离表并装订于本次响应文件中并应当在总目录及分目录上清楚表明所在页数），均以审慎的态度明确、清楚地披露各项偏离。若供应商对某一事项是否存在或是否属于偏离不能确定，亦必须在商务文件偏离表中清楚地表明该偏离事项，并可以注明不能确定的字样。任何情况下，对于供应商没有在商务文件偏离表中明确、清楚地披露的事项，包括可能属于被供应商在商务文件偏离表中遗漏披露的事项，一旦在评审中被发现存在负偏离或被认定为属于负偏离，评委会将按照征集文件中有关规定进行处理。

（四）响应文件的递交

19. 响应文件的密封及标记

19.1 网上上传的电子响应文件应使用数字证书认证并加密。

19.2 未按本章第 19.1 项要求密封的响应文件，征集人不予接受。

20. 响应文件的递交

20.1 网上投标上传的电子响应文件应使用CA 数字证书认证并加密，上传时必须得到电脑“上传成功”的确认，未按要求加密和CA 数字证书认证的响应文件，将被视为无效响应文件，其响应文件将被拒绝，征集人不予受理。

20.2 除供应商须知前附表另有规定外，供应商所递交的响应文件不予退还。

20.3 供应商因交易中心投标系统问题无法上传电子响应文件时，请在工作时间与新乡市公共资源交易中心联系，联系电话：0373-3079562。

21. 供应商有下列情况之一的，征集人或采购代理机构将拒绝接收供应商的响应文件：

21.1 在征集文件规定的响应文件递交截止时间之后送达响应文件的；

21.2 未按规定报名或报名时供应商名称不一致的。

注：响应文件须按照征集文件规定的投标时间、地点送达，在投标截止时间前采购代理机构收到的符合征集文件规定的响应文件少于三家（不含三家）的，采购代理机构或评标委员会有权宣布本次招标失败。

22. 响应文件的补充、修改和撤回

22.1 在供应商须知前附表规定的投标截止时间前，供应商可以修改或撤回已递交的响应文件，最终响应文件以投标截止时间前完成上传至新乡市公共资源交易中心电子交易系统最后一份响应文件为准。

22.2 投标截止时间之后，在投标有效期内，供应商不得撤回响应文件。

（五）开标

23. 开标

23.1 本项目采用远程不见面开标。各供应商应登陆系统远程对电子响应文件进行解密。解密完成后各供应商的电子响应文件的实质性内容将自动显示在网页中。供应商在投标截止时间前未上传电子响应文件的将视为放弃投标。

23.2 按下列程序进行开标：

- （1）宣布开标纪律。
- （2）宣布征集人、监标人等有关人员姓名；
- （3）电子响应文件解密及唱标。
- （4）开标结束。

（六）评标步骤和要求

24. 资格审查

24.1 开标后，依据法律法规和招标文件的规定，由征集人委托授权代表对供应商的响应文件中的资格证明材料等内容进行审查，以确定供应商是否具备投标资格。

24.2 征集人应对进行资格审查的采购人代表出具明确的《授权函》。

24.3 资格审查后，合格供应商不足 3 家的，不得评标。

24.4 征集人对资格审查结果负责。

24.5 资格审查结果以及其他资格审查资料，应由审查人员签字。

25. 组建评标委员会

25.1 评标委员会由采购人授权代表 1 名和从河南省政府采购专家库中随机抽取的评审专家 4 名共同组成，人数为 5 人（或以上）单数。评标工作将在依法产生的评标委员会内部独立进行，评标委员会负责审议合格供应商的响应文件并按征集文件的要求确定入围供应商。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。评标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。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见并说明理由，否则视为同意。

25.2 评标委员会负责具体的评标事务，并独立履行以下职责：

25.2.1 审查、评价响应文件是否符合征集文件的商务、技术等实质性要求；

25.2.2 要求供应商对响应文件有关事项作出澄清或者说明；

25.2.3 对响应文件进行比较和评价；

25.2.4 评审完成后，评审小组应当向征集人提交书面评审报告和入围供应商名单；

25.2.5 向征集人、采购代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为。

25.3 评标委员会成员应当履行下列义务：

25.3.1 遵纪守法，客观、公正、廉洁地履行职责；

25.3.2 按照征集文件规定的评标办法和评标标准进行评标，对评审意见承担个人责任；评标委员会成员和评审工作有关人员不得干预或者影响正常评审工作，不得明示或者暗示其倾向性、引导性意见，不得修改或细化招标文件确定的评审程序、评审方法、评审因素和评审标准，不得接受供应商主动提出的澄清和解释，不得征询征集人代表的倾向性意见，不得协商评分，不得记录、复制或带走任何评审资料。

25.3.3 评标结果汇总完成后，任何人不得修改评标结果，但经征集人或采购代理机构复核后发现分值汇总计算错误的、分项评分超出评分标准范围的、评标委员会成员对客观评审因素评分不一致的、经评标委员会认定评分畸高、畸低的情形除外。出现上述除外情形的，评标委员会应当当场修改评标结果，并在评标报告中记载；

25.3.4 对评标情况、评标过程以及供应商的商业秘密保密；

25.3.5 编写评标报告；

25.3.6 评标委员会要在采购项目招标失败时，出具征集文件是否存在不合理条款的论证意见，要协助征集人、采购代理机构、财政部门答复质疑或处理投诉事项；

25.3.7 参与政府采购活动的供应商对评审过程或者结果提出质疑的，征集人或采购代理机构可以组织原评标委员会协助处理质疑事项，并依据评标委员会出具的意见进行答复。质疑答复导致入围供应商或结果改变的，征集人或采购代理机构应当将相关情况报财政部门备案。

26. 评标委员会对合格供应商的响应文件进行符合性审查。

26.1 符合性审查：

依据征集文件的规定，从响应文件的有效性、完整性和对征集文件的响应程度进行审查，以确定是否对征集文件的实质性要求做出响应。

响应文件内容是否齐全，格式是否按征集文件要求填写；

以上符合性审查中内容只要有一条不满足，则响应文件即为无效文件。

26.2 实质上响应的投标是指与征集文件的全部条款、条件和规格相符，没有重大偏离（负偏离）或保留。

26.3 所谓重大负偏离是指供应商所投标的范围、数量和交货期限等明显不能满足征集文件的要求，纠正这些偏离或保留将对其他实质上响应要求的供应商的竞争地位产生不公正的影响，重大负偏离的认定须经评标委员会三分之二以上同意。出现下述情况之一的评标委员会将视为重大负偏离或非实质上响应，包括但不限于：

26.3.1 响应文件未按征集文件规定签署、进行企业电子签章或个人电子签章的；

26.3.2 投标有效期不足的；

26.3.3 投标货物数量、交货时间等不满足征集文件中要求的；

26.3.4 未按照征集文件规定报价的；

26.3.5 不符合征集文件中有关分标段规定的。

26.3.6 供应商以他人名义投标\串通投标,以行贿手段牟取中标或以其他弄虚作假方式投标的，有下列情形之一的，视为投标人相互串通投标：

(1) 不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；

(2) 不同供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜；

(3) 不同供应商的响应文件载明的项目管理成员为同一人；

(4) 不同供应商的响应文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

(5) 不同供应商使用同一台计算机编制响应文件或开标（报价）一览表的。

26.3.7 供应商投标报价超出项目采购预算金额或最高限价的；

26.3.8 供应商所提交的报价明细表中某项产品单价出现两个报价或总价出现两个报价的；

26.3.9 响应文件含有征集人不能接受的附加条件的；

26.3.10 不符合征集文件中规定的其他实质性要求的。

26.4 如果响应文件实质上没有响应征集文件的要求，评标委员会将予以拒绝，供应商不得再对响应文件进行任何修正从而使其投标成为实质上响应的投标。

26.5 审查中，对明显的文字和计算错误按下述原则处理：

26.5.1 响应文件中开标一览表内容与响应文件中明细表内容不一致的，以开标一览表为准；

26.5.2 响应文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；单价金额小数点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；对不同文字文本响应文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

26.6 评标委员会对响应文件的判定，只依据响应文件内容本身，不依据任何外来证明。

27. 响应文件的澄清

27.1 评标委员会有权要求供应商对响应文件中含义不明确、对同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误等内容作必要的澄清、说明或者补正，该要求应当采用书面形式，并由评标委员会全体人

员签字。

27.2 供应商必须按照评标委员会通知的内容和时间做出书面答复，该答复经法定代表人或授权委托人的签字认可，将作为响应文件内容的一部分。澄清、说明或者补正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。供应商拒不按照要求对响应文件进行澄清、说明或者补正的，评标委员会可拒绝该投标。

27.3 如评标委员会认为某个供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供答疑说明，必要时提交相关证明材料。若已要求，而在规定时间内该供应商不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

27.4 并非每个供应商都将被要求做出澄清和答复。

28. 对响应文件的详细评审

28.1 评标委员会只对实质上响应征集文件的投标进行评价和比较；评审应严格按照征集文件的要求和条件进行；具体评审原则、方法详见征集文件“评标程序和评标办法”。

28.2 评标严格按照征集文件规定和评标原则、方法进行，供应商可对擅自改变本征集文件中所公布的规则、评标原则、方法的行为进行质疑或投诉。

29. 评标过程保密

29.1 征集人、采购代理机构应当采取必要措施，保证评标在严格保密的情况下进行。除征集人代表、评标现场组织人员外，征集人的其他工作人员以及与评标工作无关的人员不得进入评标现场。有关人员应对评标情况以及在评标过程中获悉的国家秘密、商业秘密负有保密责任。

29.2 在评标期间，供应商企图影响采购代理机构或评标委员会的任何活动，将导致投标被拒绝，并由其承担相应的法律责任。

30. 入围结果公告

30.1 采购代理机构应当在入围供应商确定之日起 2 个工作日内，在省级以上财政部门指定的媒体上发布入围结果公告，征集文件应当随入围结果同时公告。公告期限为 1 个工作日。

30.2 入围结果公告内容包括采购项目名称、编号、征集人的名称、地址、联系人和联系方式、入围供应商名称、地址及排序、最高入围价格或者最低入围分值、入围产品名称、规格型号或者主要服务内容及服务标准，入围单价、评审小组成员名单、采购代理服务收费标准及金额、公告期限及省级以上财政部门规定的其他事项。

30.3 入围通知书发出后，征集人不得违法改变入围结果，入围供应商无正当理由不得放弃入围。

30.4 入围供应商为残疾人福利性单位的，征集人、采购代理机构将随入围结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。入围供应商享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策的，征集人、采购代理机构应当随入围结果公开入围供应商的《中小企业声明函》。

31. 招标采购中出现下列情形之一的，应予废标：

31.1 对征集文件作实质上响应的供应商不足三家的；

31.2 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

31.3 供应商的报价均超出采购预算金额或最高限价，征集人不能支付的。

32. 因重大变故采购任务取消的，征集人或者采购代理机构应当及时在原公告发布媒体上发布终止公告，通知已经获取征集文件、资格预审文件或者被邀请的潜在供应商，并将项目实施情况和采购任务取消原因报告本级财政部门。已经收取文件费用的，征集人或者采购代理机构应当在终止采购活动后 5 个工作日内，退还所收取的文件费用。

(七) 签订入围合同

33. 入围通知

33.1 在公告入围结果的同时，采购代理机构将向入围供应商签发入围通知书，并向入围供应商发放。入围通知书对征集人和入围供应商具有同等法律效力。入围通知书发出以后，征集人改变入围结果或者入围供应商放弃入围的，应当承担相应的法律责任。

33.2 入围通知书、征集文件、响应文件、质疑（澄清）均是合同的重要组成部分。

34. 履约保证金：无。

35. 签订框架协议

35.1 直接人应当自入围通知书发出之日起 3 个工作日内，按照征集文件和入围供应商响应文件的规定，与入围供应商签订框架协议，并在框架协议签订后 1 个工作日内，将框架协议副本报本级财政部门备案。所签订的协议不得对征集文件确定的事项和供应商响应文件作实质性修改。

35.2 入围供应商拒绝与征集人签订框架协议或者不按本章第 35.1 项约定签订框架协议的，征集人将取消其入围资格，剩余入围供应商不足入围供应商总数 70%且影响框架协议执行的情形的，框架协议有效期内，征集人可以补充征集供应商。

35.3 入围供应商应按照征集文件、响应文件及评标过程中的有关澄清、说明或者补正文件的内容与征集人签订框架协议，入围供应商不得再与征集人签订背离合同实质性内容的其它协议或声明。

35.4 入围供应商无正当理由，不得主动放弃入围资格或者退出框架协议。

35.5 征集人在框架协议签订后 3 个工作日内通过电子化交易系统将入围信息告知适用框架协议的所有征集人或者服务对象。

35.6 入围信息应当包括所有入围供应商的名称、地址、联系方式、入围服务内容和协议价格等内容。入围服务内容应当详细列明技术规格或者服务内容、服务标准等能反映服务质量特点的内容。

35.7 征集文件和入围信息在整个框架协议有效期内随时可供公众查阅。

35.8 入围供应商在约定期限内，应当以不高于其报价的价格向适用框架协议的征集人供应专用耗材。

36. 第二阶段成交供应商的选定

36.1 直接选定，由采购人依据入围服务机构的服务质量以及服务便利性、用户评价等因素，从第一阶段入围供应商中直接选定。

36.2 服务对象采购框架协议约定的服务，应当将第二阶段的采购合同授予入围供应商。

36.3 同一框架协议采购应当使用统一的采购合同文本，服务对象和供应商不得擅自改变框架协议约定的合同实质性条款。

36.4 征集人证明能够以更低价格向非入围供应商采购相同货物，且入围供应商不同意将价格降至

非入围供应商以下的，可以将合同授予非入围供应商。征集人将合同授予非入围供应商的，应当在确定成交供应商后 1 个工作日内，将成交结果抄送监督部门。征集人应当将相关证明材料和采购合同一并存档备查。

37 入围供应商的清退和补充规则

37.1 入围供应商无正当理由，不得主动放弃入围资格或者退出框架协议。具体清退规则详见供应商须知前附表。

37.2 除供应商须知前附表约定的补充征集程序外，不得增加协议供应商。

37.3 征集人补充征集供应商的，补充征集的条件、程序、评审方法和淘汰比例与初次征集相同。补充征集遵守原框架协议的有效期限。补充征集期间，原框架协议继续履行。

38 入围供应商的清退和补充规则

38.1 入围供应商无正当理由，不得主动放弃入围资格或者退出框架协议。具体清退规则详见供应商须知前附表。

38.2 框架协议有效期内，除供应商须知前附表约定的补充征集程序外，不得补充征集供应商。

38.3 征集人补充征集供应商的，补充征集的条件、程序、评审方法和与初次征集相同。补充征集遵守原框架协议的有效期限，补充征集期间，原框架协议继续履行。

(八) 询问和质疑

39、询问和质疑

39.1 供应商对采购事项有疑问，可以按照《政府采购法》的相关规定向采购人机构提出询问。提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目采购活动的供应商。

39.2 若供应商认为其投标未获公平评审或征集文件、采购过程和入围结果使自己的合法权益受到损害，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内一次性提出，以书面形式向征集人、采购代理机构提出质疑。应知其权益受到损害之日是指：

- (1) 对征集文件提出质疑的，为获取征集文件之日或征集文件公告期限届满之日。
- (2) 对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日。
- (3) 对入围结果提出质疑的，为入围结果公告期限届满之日。

39.3 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

- (1) 供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；
- (2) 质疑项目的名称、编号；
- (3) 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
- (4) 事实依据；
- (5) 必要的法律依据；
- (6) 提起质疑的日期。

39.4 质疑事项按照有关法律、法规和规章规定及征集文件要求属于保密或者处于保密阶段的事项，供应商必须提供正常的信息来源或有效证据，供应商不能提供或者拒绝提供合法的信息来源或有效证据的；

质疑函应提供充足有效的相关证明材料；如果涉及到产品功能或技术指标的，应出具相关制造商的证明文件；

质疑材料中有外文资料的，应一并附上中文译本，并以中文译本为准。

39.5 供应商质疑实行实名制并须在质疑书上署名。供应商不得进行虚假、恶意质疑，不得以质疑为手段获取不当得利、实现非法目的。

39.6 供应商可以委托代理人进行质疑和投诉。其授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人签字或者盖章，并加盖公章。代理人提出质疑和投诉，应当提交供应商签署的授权委托书。授权委托书应载明委托代理的具体权限和事项。授权委托书应当由委托人签字并加盖单位公章。

39.7 质疑书提交方式。供应商或者其委托代理人应当提交质疑书及相关证明材料。提交质疑书时，供应商应同时提交本人身份证，委托他人代理质疑事宜的，还应提交被委托人的身份证。

39.8 供应商不得虚假质疑和恶意质疑，并对质疑内容的真实性承担责任。供应商或者其他利害关系人通过捏造事实、伪造证明材料等方式提出异议或投诉，阻碍招投标活动正常进行的，属于严重不良行为，财政部门将其列入不良行为记录名单，并依法予以处罚。

39.9 征集人或采购代理机构将在收到符合上述条件的书面质疑后 7 个工作日内审查质疑事项，征集人做出答复或相关处理决定，并以书面形式通知质疑供应商和其他有关供应商。

39.10 依法提出质疑的供应商对征集人或采购代理机构的答复不满意、以及征集人或采购代理机构未在规定的时间内做出答复的，可以在答复期满后 15 个工作日内向财政部门投诉。

（九）保密和披露

40. 采购代理机构有权将供应商提供的所有资料依法向有关政府监督部门或有权参与评审工作的有关人员披露。

41. 在下列情形下：当发布入围公告和其它公告时，当国家机关调查、审查、审计时，以及其他符合法律规定的情形下，无须事先征求供应商/入围供应商同意而可以披露关于采购过程、合同文本、签署情况的资料、供应商/入围供应商、采购内容的有关信息以及补充条款等。对任何已经公布过的内容或与之内容相同的资料，以及供应商/入围供应商已经泄露或公开的，无须再承担保密责任。

42. 供应商之间不得相互串通投标报价，不得妨碍其他投标人的公平竞争，不得损害征集人或者其他供应商的合法权益。

43. 供应商不得向征集人、评标委员会成员、采购代理机构进行商业贿赂或者采取其他不正当手段谋取中标。即使在签订框架协议后，如果有证据表明供应商有此行为的将按照《政府采购法》有关规定处理。

44. 征集文件和有关法律法规要求不一致的，以有关法律法规为准。

（十）免责条款

45. 由于网络和电子化系统原因对招标（采购）活动造成的影响公共资源交易中心将不承担任何责任。

(十一) 河南省政府采购合同融资政策告知函（详见附件）

附件：

河南省政府采购合同融资政策告知函

各投标人：

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投标人融资难、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人，可持政府采购合同向金融机构申请贷款，无需抵押、担保，融资机构将根据《河南省政府采购合同融资工作实施方案》（豫财购〔2017〕10号），按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。

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

第四部分 拟签订的框架协议文本

(以甲乙双方最终签订的版本为准)

甲方：延津县市场监督管理局（以下简称甲方）

乙方：

（以下简称乙方）

根据延津县市场监督管理局食品安全监督抽检项目的采购结果，甲方将乙方作为延津县市场监督管理局委托检测机构。依照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》之规定，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，甲方将指定的抽检工作委托乙方实施。乙方接受甲方委托，按照食品质量安全检测有关规定，在甲方委托事宜范围内依法组织开展食品抽检工作。经甲乙双方协商一致，签订如下协议：

一、基本情况：

1. 本合同名称：委托检验合同。

2. 本合同总价为人民币

元（大写：

元整，此价格为中

标总价，其中样品费以实际抽检样品费为准，但总价格不得超过中标总价。）

3. 食品检验种类、品种、项目和批次（见附件）

4. 服务要求：投标人须按照采购人提供的检测目录并按照甲方的工作进度要求完成抽样及检测任务，检测工作结束后，检测机构按时、如实出具检测报告。

二、甲方委托乙方的具体事项：

1. 按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品检验工作规范》等有关法律法规和技术规范，承担延津县市场监督管理局食品安全检测工作。

2. 按照甲方委托的食品检验品种、项目、批次制订检验计划。配合延津县市场监督管理局抽样；抽样符合延津县市场监督管理局食品安全检测的要求。

3. 根据甲方认可的抽检计划采集样品。向被抽样单位支付样品购置费并索取发票、清单（或相关购物凭证）及所购样品明细采样完成后收集交给甲方负责人，在组织抽样检测过程中，检测产品的种类、品种、项目、抽样地点及样品处理不得随意调整；如因客观情况必须进行调整的，需征得甲方同意。

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

5. 食品抽检发现的不合格食品信息，乙方应在第一时间报告甲方，不得报告给和食品品种利益相关的企业。

6. 每个抽检周期结束后 20 个工作日内报送食品检测结果，同时每个月报送所抽检的食品品种整体质量安全状况报告。乙方对报告的可靠性和准确性负责。

7. 食品安全监督抽检的检验结论合格的，承检机构应当自检验结论作出之日起3个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足3个月的，应当保存至保质期结束。检验结论不合格的，承检机构应当自检验结论作出之日起6个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足6个月的，应当保存至保质期结束。

8. 参加由甲方组织的与食品抽检工作有关的宣传、培训活动。

三、甲方的权利和义务：

1. 指定一名抽检工作联系人，确保通讯畅通，代表甲方处理食品抽检工作中的有关事宜。

2. 向乙方提供食品抽检计划和服务内容等书面材料和要求。检测产品的种类、品种、项目、抽样地点及样品处理由甲方提前 3 日通知乙方。

3. 对乙方食品抽检计划完成情况予以审核确认，如期向乙方支付抽检费用。

4. 有权利就委托的事项提出合法、合理的要求。

5. 有权利对乙方食品抽检行为进行考核。

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

7. 有义务保守检测工作的相关秘密。

8. 应遵守法律法规和各项食品检测规范和制度。

四、乙方的权利和义务：

1. 指派专人负责项目联络工作，确保通讯畅通，每日 24 小时开机，及时响应，如有变

化应及时告知甲方。

2. 按照有关法律法规和技术规范要求, 加强质量控制和规范管理, 确保检测结果客观、准确, 并按照委托时限书面回复相关资料、信息、检验报告书等。
3. 根据甲方要求制订食品抽检计划, 同时可以根据甲方需求提出合理化建议。
4. 根据甲方要求开展食品抽检工作, 每个周期抽检工作结束后可向甲方提出出具书面确认材料。
5. 满足甲方的合法、合理要求, 但对违法违规以及无理的要求应予拒绝。
6. 可根据需要, 就食品抽检工作征询专家意见。
7. 在委托事项范围内应及时答复甲方的询问和质疑。
8. 有义务保守检测工作的相关秘密。
9. 在采样过程中不得收取食品生产经营单位任何费用。
10. 有义务向甲方举报食品生产经营单位违法违规行为。
11. 应遵守法律法规和食品检测技术规范和相关制度。

五、付款方式: _____

六、违约责任及处理: 1. 甲乙双方应遵守法律法规、技术规范和本协议有关规定, 否则, 将承担相应的违约责任。

甲方应如期支付相关检测费用, 逾期未支付相关检测费用, 甲方承担违约责任。乙方应按协议如期完成食品抽检委托的相关事项, 未按协议规定开展抽检工作的, 乙方承担违约责任; 如因乙方原因致使未能按照甲方工作进度要求完成检验工作的, 每逾期一天扣除合同总额的1%作为罚金。

2. 中标人在抽样检验过程中违反下述条款, 或出现《食品安全抽样检验管理办法》(国家市场监督管理总局令 第 15 号) 第五十条所述情形之一的, 委托方(延津县市场监督管理局)有权中止委托业务, 拒绝支付合同款, 并根据实际情况向社会公布, 在五年内不再委托其承担抽样检验任务。

(1) 严格按照《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》要求, 通过拍照或录像等方式对抽样过程进行现场信息采集;

(2) 应当核对被抽样食品生产经营者的营业执照、许可证等资质证明文件, 并留存相关证据;

(3) 准确填写抽样文书, 如需要更改信息应当由被抽样单位签字或盖章确认;

(4) 向被抽样单位支付样品购置费并索取发票(或相关购物凭证)及所购样品明细;

(5) 具备检测机构资质及所承担任务全部检验项目的资质并在有效期内, 如不具有相应资质或资质已过期, 应及时主动提出;

(6) 在规定时间内完成检验工作, 依法出具检验报告, 及时上报数据至指定的数据平台, 汇总样品抽检结果信息, 提交抽检工作分析总结报告;

(7) 如实上报食品安全抽检数据、结果等信息, 不得瞒报、谎报、漏报;

(8) 接受甲方组织的考核、检查、比对等工作安排;

(9) 不得接受被抽检单位的馈赠, 不得利用抽检结果开展有偿活动, 谋取不正当利益。

七、其他未尽事宜, 由双方协商决定。

本协议一式陆份, 甲乙双方及政府采购监督管理部门各执一份, 并具有同等法律效力。

甲方(盖章):

乙方(盖章):

法定代表人或委托代理人:

法定代表人或委托代理人:

电话:

电话:

传真:

传真:

开户名称:

开户名称:

开户银行:

开户银行:

账号:

账号:

签订日期: 年 月 日

签订日期: 年 月 日

拟签订的框架采购合同文本

采购合同文本

(以甲乙双方最终签订的版本为准)

甲方：(委托人)

地址：

联系方式：

乙方：(被委托人)

地址：

联系方式：

根据 项目征集入围结果，甲乙双方依据《中华人民共和国民法典》的有关规定，经甲乙双方平等友好协商，达成以下合同条款。

一、委托事项：_____，乙方同意接受甲方的委托，依照相关规定的程序、规范，完成委托事项。

二、费用支付时间和方式：

1、本合同书项下的服务费用为人民币(大写) (¥)，乙方为完成本项目所发生的所有费用，甲方不再另行支付其他费用；

2、甲方应按下述约定时间，向乙方支付费用：

(1) 参照框架协议约定的时间和方式执行。

(2) 乙方应向甲方提供正规发票；

3、甲方按合同约定时间及金额将款项支付至乙方下列指定账户，乙方提供并确认以下收款账户信息准确无误，并承担账号错误导致的损失。乙方账户信息如下：

账户名称：

开户行：

账号：

注：乙方若变更收款账户，应以书面加盖公章方式发函给甲方；因乙方账户问题造成付款未及时到账，甲方不承担任何责任。

三、具体服务内容：_____。

四、服务质量、技术标准：_____。

五、合同履行地点及进度

合同生效后，乙方应于__年__月__日前按甲方要求在(甲方指定的地点)完成所需服务内容。

六、验收要求：合格

七、违约责任

1、乙方所提供的服务不符合合同要求的，应当及时进行修改，修改后仍未符合合同要求，甲方有权解除合同，并另行委托框架协议内其他入围机构进行评估。

2、甲乙双方应严格遵守相关要求，如有违反，按相关的规定处理。

3、因履行合同发生的争议，由甲乙双方友好协商解决，如协商不成可的，在甲方所在地法院诉讼。

八、本合同未尽事宜，甲乙双方可签订补充协议，与本合同具有同等法律效力。

九、本合同一式___份，其中，甲方___份，乙方___份。

甲方（盖章）：

法定代表人或授权代理人（签字或盖章）：

乙方（盖章）：

法定代表人或授权代理人（签字或盖章）：

时间：

（注：本采购合同仅供参考，最终以实际签订为准）

第五部分 招标项目服务需求及具体要求

新乡市 2026 年市本级食品安全抽检任务明细表

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 | |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|--|--|
| 1 | 粮食 加工品 | 大米 | 大米 | 大米 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A | |
| | | 小麦粉 | 小麦粉 | 小麦粉 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰 | |
| | | 挂面 | 挂面 | 挂面 | 铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝） | |
| | | 其他粮食 加工品 | 谷物加工品 | 谷物加工品 | 谷物加工品 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A |
| | | | 谷物碾磨加工品 | 玉米粉(片、渣) | 玉米粉(片、渣) | 苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇 |
| | | | | 米粉 | 米粉 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计） |
| | | 其他谷物碾磨加工品 | 其他谷物碾磨加工品 | 其他谷物碾磨加工品 | 铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A | |
| | | 其他粮食 加工品 | 谷物粉类制成品 | 生湿面制品 | 生湿面制品 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄） |
| | | | | 发酵面制品 | 发酵面制品 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、铅（以 Pb 计） |
| | | | | 米粉制品 | 米粉制品 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）、菌落总数、大肠菌群、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|--|
| | | | | 其他谷物粉类制成品 | 黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝） |
| 2 | 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油 | 食用植物油 | 花生油 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以 Pb 计） |
| | | | | 玉米油 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| | | | | 芝麻油 | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚 |
| | | | | 橄榄油、油橄榄果渣油 | 酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| | | | | 菜籽油 | 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 | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以 Pb 计） |
| | | | | 食用植物调和油 | 酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚、铅（以 Pb 计） |
| | | | | 油茶籽油 | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| | | | | 其他食用植物油 | 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） |
| | | | | 食用动物油脂 | 食用动物油脂 |
| | | 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、大肠菌群、霉菌 |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 | | | |
|----|--------------|--------------|--------------|---------------|--|---|------------|---|
| 3 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酱油 | 氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群 | | | |
| | | | | | 食醋 | 食醋 | 食醋 | 总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数 |
| | | | | | | | | 氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群 |
| | | 酱类 | 酿造酱 | 黄豆酱、甜面酱等 | 料酒 | 氨基酸态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖 | | |
| | | | | | | 香辛料调味油 | 酸价/酸值、过氧化值 | |
| | | 香辛料类 | 香辛料类 | 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 铅(以 Pb 计)、苏丹红 I - IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌 | | | |
| | | | | 其他香辛料调味品 | 铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌 | | | |
| | | 调味料 | 固体复合调味料 | 鸡粉、鸡精调味料 | 谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、总氮(以 N 计) | | | |
| | | | | 其他固体调味料 | 铅(以 Pb 计)、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量 | | | |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|----------------|---|
| | | | 半固体复合 调味料 | 蛋黄酱、沙拉酱 | 二氧化钛 |
| | | | | 坚果与籽类的泥 (酱) | 酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ |
| | | | | 辣椒酱 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量 |
| | | | | 火锅底料、麻辣烫 底料 | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |
| | | | | 其他半固体调味 料 | 铅(以Pb计)、罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜 |
| | | | 液体复合调 味料 | 蚝油、虾油、鱼露 | 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 |
| | | | | 其他液体调味料 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数 |
| | | 味精 | 味精 | 味精 | 谷氨酸钠 |
| | | 食盐 | 食用盐 | 普通食用盐 | 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 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|--|
| | | | | 低钠食用盐 | 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 | 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 | 氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计) |
| | | 食品生产加工用盐 | 食品生产加工用盐 | 食品生产加工用盐 | 铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计) |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品(非速冻) | 调理肉制品(非速冻) | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) |
| | | | 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉素 |
| | | 熟肉制品 | 发酵肉制品 | 发酵肉制品 | 亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌 |
| | | | 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌 |
| | | | 油炸肉制品 | 油炸肉制品 | N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌 |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| | | | 熟肉干制品 | 熟肉干制品 | 铅(以Pb计)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌 |
| | | | 熏烧烤肉制品 | 熏烧烤肉制品 | 苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌 |
| | | | 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌 |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 巴氏杀菌乳 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素M ₁ |
| | | | | 高温杀菌乳 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇、黄曲霉毒素M ₁ |
| | | | | 灭菌乳 | 蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、商业无菌、黄曲霉毒素M ₁ |
| | | | | 发酵乳 | 脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、黄曲霉毒素M ₁ |
| | | | | 调制乳 | 蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素M ₁ |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|---------------------|------------------------------|--------------|-------------------------------|---------------------|---|
| | | | 乳粉 | 乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉 | 蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群 |
| | | | 其他乳制品 (浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品) | 浓缩乳产品 | 蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群 |
| | | | | 干酪、再制干酪、干酪制品 | 三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| | | | | 奶片、奶条等固态成型产品 | 蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、沙门氏菌 |
| | | | | 稀奶油、奶油和无水奶油 | 脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 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 | 蛋白质、三聚氰胺 | | | |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、镍、溴酸盐、硝酸盐(以NO ₃ -计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |
| | | | | 饮用纯净水 | 电导率、耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |
| | | | | 其他类饮用水 | 耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |
| | | | 果、蔬汁类及其饮料 | 果、蔬汁类及其饮料 | 铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母 |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|--|
| | | | 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌 |
| | | | 碳酸饮料 (汽水) | 碳酸饮料(汽水) | 二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母 |
| | | | 茶饮料 | 茶饮料 | 茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数 |
| | | | 固体饮料 | 固体饮料 | 蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| | | | 其他饮料 | 其他饮料 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母 |
| 7 | 方便食品 | 方便食品 | 方便面 | 油炸面、非油炸面 | 水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| | | | | 方便米粉(米线) | 水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| | | | | 方便粉丝 | 水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| | | | | 其他方便面 | 水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| | | | 调味面制品 | 调味面制品 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| | | | | 冲调类方便食品 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| | | | 其他方便食品 | 主食类方便食品 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| | | | | 其他类方便食品 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 畜禽水产罐头 | 畜禽肉类罐头 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌 |
| | | | | 水产动物类罐头 | 组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌 |
| | | | 果蔬罐头 | 水果类罐头 | 铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌 |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------------------|---|
| | | | | 蔬菜类罐头 | 铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌 |
| | | | | 食用菌罐头 | 铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌 |
| | | | | 其他罐头 | 黄曲霉毒素B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌 |
| 10 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类 | 蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |
| 11 | 速冻食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米生制品 | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红) |
| | | | | 速冻面米熟制品 | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| | | 速冻调制食品 | 速冻调制肉制品 | 速冻调制肉制品 | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) |
| | | | 速冻调制水产制品 | 速冻调制水产制品 | 挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌、二氧化硫残留量 |
| | | 速冻其他食品 | 速冻谷物食品 | 速冻谷物食品 | 铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|--------|----------------------|---------------|--------------|-----------------------------|---|
| | | | 速冻蔬菜制品 | 速冻蔬菜制品 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、糖精钠(以糖精计) |
| | | | 速冻水果制品 | 速冻水果制品 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 12 | 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品 | 膨化食品 | 含油型膨化食品和非含油型膨化食品 | 水水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、三氯蔗糖、合成着色剂(新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| | | | 薯类食品 | 干制薯类 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、二氧化硫残留量 |
| | | | | 冷冻薯类 | 铅(以Pb计) |
| | | | | 薯泥(酱)类 | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| | | | | 薯粉类 | 铅(以Pb计)、二氧化硫残留量 |
| 其他薯类食品 | 铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | | | | |
| 13 | 糖果制品 | 糖果制品(含巧克力及制品) | 糖果 | 糖果 | 铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、西地那非、他达拉非 |
| | | | 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 | 铅(以Pb计)、沙门氏菌 |
| | | | 果冻 | 果冻 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母 |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|-------|--|--------------|--------------|-------------------------------|--|
| 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 | 铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) |
| | | | 含茶制品 | 速溶茶类、其它含茶制品 | 铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| | | 含茶制品和代用茶 | 代用茶 | 枸杞(干) | 铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌 |
| | | | | 菊花(干) | 铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌 |
| | | | | 金银花(干) | 铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌 |
| | | | | 苦丁茶 | 铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌 |
| 其它代用茶 | 铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌 | | | | |
| 15 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒(液态)、白酒(原酒) | 酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜、纽甜 |
| | | 发酵酒 | 黄酒 | 黄酒 | 酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) |
| | | | 啤酒 | 啤酒 | 酒精度、甲醛 |
| | | | 葡萄酒 | 葡萄酒 | 酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝) |
| | | | 果酒 | 果酒 | 酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红 |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|------------------|---|
| | | 其他酒 | 配制酒 | 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒 | 酒精度、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基豪莫西地那非、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、纽甜 |
| | | | | 以发酵酒为酒基的配制酒 | 酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜 |
| | | | 其他蒸馏酒 | 其他蒸馏酒 | 酒精度、铅(以 Pb 计)、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖 |
| | | | 其他发酵酒 | 其他发酵酒 | 酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜 |
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、大肠菌群 |
| | | | 蔬菜干制品 | 蔬菜干制品 | 铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝) |
| | | | 食用菌制品 | 干制食用菌 | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计) |
| | | | | 腌渍食用菌 | 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 |
| | | | 其他蔬菜制品 | 其他蔬菜制品 | 铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量 |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|------------------------|---------------------|---|
| 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 | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| | | | 水果干制品 | 水果干制品(含干枸杞) | 铅(以Pb计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| | | | 果酱 | 果酱 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌、二氧化硫残留量 |
| 18 | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类) | 瓜子 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌 |
| | | | | 花生制品 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌 |
| | | | | 其他炒货食品及坚果制品 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌 |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| 19 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 再制蛋 | 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 | 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 |
| | | | 冰蛋类 | 冰蛋类 | 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 |
| | | | 其他蛋制品 | 其他蛋制品 | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 |
| | | | 液蛋制品 | 液蛋制品 | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 |
| | | | 热凝固蛋制品 | 热凝固蛋制品 | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 |
| 20 | 可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 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 | 铅(以Pb计)、沙门氏菌 |
| 21 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 白砂糖 | 蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨 |
| | | | | 绵白糖 | 总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨 |
| | | | | 赤砂糖 | 总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红) |
| | | | | 红糖 | 总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红) |
| | | | | 冰糖 | 蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红) |
| | | | | 冰片糖 | 总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红) |
| | | | | 方糖 | 蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨 |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|--|
| | | | | 其他糖 | 蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌 |
| 22 | 水产制品 | 水产制品 | 干制水产品 | 藻类干制品 | 铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群 |
| | | | | 预制品动物性水产干制品 | 过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红)、铅(以Pb计) |
| | | | 盐渍水产品 | 盐渍鱼 | 过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) |
| | | | | 盐渍藻 | 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 | 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 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(诱惑红、柠檬黄、日落黄)、铅(以Pb计) |
| | | | 熟制动物性水产品 | 熟制动物性水产制品 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) |
| | | | 生食水产品 | 生食动物性水产品 | 挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中Al计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌 |
| | | | 其他水产品 | 其他水产品 | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、糖精钠(以糖精计) |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| 23 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉 | 淀粉 | 铅(以Pb计)、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素、水分、氢氰酸 |
| | | | 淀粉糖 | 淀粉糖 | 铅(以Pb计)、总砷(以As计)、葡萄糖含量(以干基计,质量分数)、IMO含量(占干物质,质量分数)、IG2+P+IG3含量(占干物质,质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖(占干基比)、5-羟甲基糠醛(以吸光度计)、果糖+葡萄糖含量(以干物质计)、果糖含量(以干物质计)、麦芽糖含量(以干物质计,质量分数)、干物质(固形物)、硫酸灰分 |
| | | | 淀粉制品 | 粉丝粉条 | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红) |
| | | | | 其他淀粉制品 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、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 |
| 24 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、酸性红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 |
| | | | 面包 | 面包 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、酸性红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 |
| | | | 月饼 | 月饼 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 |
| | | | 粽子 | 粽子 | 过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色 |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| | | | | | 葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌 |
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群 |
| | | | 非发酵性豆制品 | 豆干、豆腐、豆皮等 | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌 |
| | | | | 腐竹、油皮及其再制品 | 蛋白质、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品,以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄) |
| | | | 其他豆制品 | 大豆蛋白类制品等 | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群、合成着色剂(柠檬黄、日落黄) |
| 26 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数 |
| | | | 蜂王浆(含蜂王浆冻干粉) | 蜂王浆(含蜂王浆冻干粉) | 10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物 |
| | | | 蜂花粉 | 蜂花粉 | 铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| | | | 蜂产品制品 | 蜂产品制品 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、合成着色剂(柠檬黄、日落黄) |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|--|
| 27 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素 A、维生素 B1、维生素 B12、维生素 B2、维生素 B6、维生素 C、维生素 D、维生素 D3、维生素 E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白 IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅 (Pb)、总砷 (As)、总汞 (Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、褪黑素、甘草酸，咖啡因，淫羊藿苷，葛根素，辅酶 Q10, 番茄红素、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、去甲基他达拉非、育亨宾、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N.N-双去甲基西布曲明 |
| 28 | 餐饮食品 | 米面及其制品(自制) | 小麦粉制品(自制) | 馒头花卷(自制) | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以 Pb 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝) |
| | | | | 包子(自制) | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) |
| | | | | 油饼油条(自制) | 铝的残留量(干样品, 以 Al 计) |
| | | | | 凉皮类(自制) | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄 |
| | | | | 其他发酵面制品(自制) | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) |
| | | | | 生湿面制品(自制) | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|---------------------|---|
| | | 大米制品 | 米皮类(自制) | 米皮类(自制) | 铝的残留量(干样品,以Al计) |
| | | | 其他米类制品(自制) | 其他米类制品(自制) | 铝的残留量(干样品,以Al计) |
| | | 肉制品(自制) | 熟肉制品(自制) | 肉冻、皮冻(自制) | 铬(以Cr计) |
| | | | | 熏烧烤肉类 | N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅(以Pb计) |
| | | 调味料(自制) | 调味料(自制) | 火锅麻辣烫底料(自制) | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁 |
| | | 水产制品(自制) | 预制水产制品(自制) | 生食动物性水产品(自制) | 铝的残留量(以即食海蜇中的Al计) |
| | | 坚果及籽类食品(自制) | 坚果及籽类食品(自制) | 花生制品(自制) | 黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) |
| | | 餐饮具 | 复用餐饮具 | 复用餐饮具(餐馆自行消毒) | 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) | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群 |
| | | 焙烤食品(自制) | 焙烤食品(自制) | 糕点(自制) | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |
| | | | | 面包(自制) | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计) |
| | | | | 饼干(自制) | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计) |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------------|--------------------|-----------------|--|
| | | 蔬菜制品 (自制) | 蔬菜制品 (自制) | 酱腌菜(自制) | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计) |
| | | 食用油、油脂及其制品 (自制) | 食用油、油脂及其制品 (自制) | 煎炸过程用油 | 极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH) |
| | | 淀粉制品 (自制) | 粉丝粉条 (自制) | 粉丝粉条(自制) | 的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) |
| | | 饮料(自制) | 饮料(自制) | 奶茶(自制) | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) |
| | | 其他餐饮食品 | 其他餐饮食品 | 其他餐饮食品 | 自定项目,方案另行印发。 |
| 29 | 食品添加剂 | 食品添加剂 | 复配食品添加剂 | 复配食品添加剂 | 铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物 |
| | | | 食品用香精 | 食品用香精 | 砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数 |
| | | | 单一食品添加剂 | 明胶 | 铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物 |
| | | | | 糖精钠 | 糖精钠含量、干燥失重、总砷(以As计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐 |
| | | | | 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素) | 环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以SO ₄ 计)、pH(100g/L水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值(100g/L溶液)、透明度(以100g/L溶液的透光率表示)、重金属(以Pb计)、砷(As) |
| | | | | 碳酸钠 | 总碱量(以Na ₂ CO ₃ 计)(以干基计)、总碱量(以Na ₂ CO ₃ 计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以NaCl计)(以干基计)、铁(Fe)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计) |
| | | | | 碳酸氢钠 | 总碱量(以NaHCO ₃ 计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以Cl计)、白度、砷(As)、重金属(以Pb计) |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| 30 | 畜禽肉及 副产品 | 畜禽肉及 副产品 | | 焦糖色 | 吸光度 $E_{0.1\%}^{1cm}$ (610nm)、氨氮(以 N 计)、二氧化硫(以 SO_2 计)、4-甲基咪唑、总氮(以 N 计)、总硫(以 S 计)、总砷(以 As 计)、铅(Pb)、总汞(以 Hg 计) |
| | | | | 蜂蜡 | 过氧化值, 酸值(以 KOH 计), 皂化值(以 KOH 计), 熔程, 甘油和其他多元醇, 铅(Pb), 巴西棕榈蜡, 纯白地蜡、石蜡及其他蜡, 脂肪、日本蜡、松脂和皂质 |
| | | | | 红曲米 | 水分、黄曲霉毒素 B1、色价、细度 $150 \mu m$ (100 目) 通过率、总砷(以 As 计)、重金属(以 Pb 计)、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| | | | | 红曲红 | 色价 $E_{1\%}^{1cm}$ (495 ± 10)nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(As) |
| | | | | 红曲黄色素 | 色价 $E_{1\%}^{1cm}$ (476 ± 10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅(Pb)、总砷(以 As 计) |
| | | | 胶基 | 胶基 | 铅(Pb)、总砷(以 As 计) |
| | | | 食品工业用 酶制剂 | 食品工业用酶制 剂 | 铅(Pb)、总砷(以 As 计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性 |
| | | | 畜肉 | 猪肉 | 恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、氯霉素、沙丁胺醇、多西环素、克伦特罗、莱克多巴胺 |
| | | | | 牛肉 | 地塞米松、恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素、氟苯尼考、莱克多巴胺、沙丁胺醇、多西环素 |
| | | | | 羊肉 | 恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氟苯尼考 |
| | | | | 其他畜肉 | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星 |
| | | | 禽肉 | 鸡肉 | 多西环素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、氟苯尼考 |
| | | | | 鸭肉 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑 |
| | | | | 其他禽肉 | 恩诺沙星、甲硝唑、多西环素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星 |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|-------|--------------|---|--------------|--------------|---|
| | | | 畜副产品 | 猪肝 | 恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 |
| | | | | 牛肝 | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 |
| | | | | 羊肝 | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 |
| | | | | 猪肾 | 呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶 |
| | | | | 牛肾 | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量) |
| | | | | 羊肾 | 镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星 |
| | | | | 其他畜副产品 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 |
| | | | 禽副产品 | 鸡肝 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪 |
| | | | | 其他禽副产品 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星 |
| | | | 31 | 蔬菜 | 蔬菜 |
| 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、铅(以Pb计) | | | |
| 鳞茎类蔬菜 | 葱 | 噻虫嗪、丙环唑、戊唑醇、镉(以Cd计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、三唑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷 | | | |
| | 韭菜 | 镉(以Cd计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、多菌灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、三唑磷 | | | |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|------------------|--|
| | | | 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 毒死蜱、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果 |
| | | | | 大白菜 | 镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| | | | | 普通白菜(小白菜、小油菜、青菜) | 毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| | | | | 芹菜 | 噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、甲拌磷、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、苯醚甲环唑、敌敌畏、氟虫腈、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙酰甲胺磷 |
| | | | | 油麦菜 | 阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、毒死蜱、吡虫啉、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| | | | 茄果类蔬菜 | 辣椒 | 噻虫胺、镉(以Cd计)、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙酰甲胺磷 |
| | | | | 茄子 | 镉(以Cd计)、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、乙酰甲胺磷 |
| | | | | 甜椒 | 噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪、倍硫磷、吡唑醚菌酯、氧乐果 |
| | | | 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、哒螨灵、敌敌畏、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| | | | 豆类蔬菜 | 菜豆 | 噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲胺磷、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、吡虫啉、多菌灵、克百威 |
| | | | | 豇豆 | 噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷 |
| | | | | 食荚豌豆 | 吡唑醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氧乐果、苯醚甲环唑、毒死蜱、甲胺磷、噻虫嗪 |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 | | | |
|------|--------------|---|--------------|--------------|---|------|-----|---|
| | | | 根茎类和薯芋类蔬菜 | 马铃薯 | 毒死蜱、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉(以Cd计)、甲拌磷、铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷 | | | |
| | | | | 甘薯 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、苯醚甲环唑、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯 | | | |
| | | | | 胡萝卜 | 噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、铅(以Pb计)、噻虫嗪 | | | |
| | | | | 姜 | 噻虫胺、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、二氧化硫残留量、吡唑醚菌酯、敌敌畏、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷 | | | |
| | | | | 萝卜 | 噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、噻虫胺、氧乐果 | | | |
| | | | | 山药 | 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、毒死蜱、铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | | |
| | | | 去皮蔬菜 | 去皮蔬菜 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红) | | | |
| | | | 32 | 水产品 | 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类(总量)、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、甲硝唑 |
| | | | | | | | 淡水虾 | 恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿、氯霉素、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) |
| | | | | | | | 淡水蟹 | 镉(以Cd计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物 |
| 海水产品 | 海水鱼 | 恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、孔雀石绿、氯霉素、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | | | | | | |
| | 海水虾 | 镉(以Cd计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、二氧化硫残留量、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿、氯霉素、磺胺类(总量) | | | | | | |
| | 海水蟹 | 镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星 | | | | | | |
| 贝类 | 贝类 | 镉(以Cd计)、氯霉素、孔雀石绿、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量) | | | | | | |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| | | | 其他水产品 | 其他水产品 | 恩诺沙星a、氟苯尼考a、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星a、镉(以Cd计)b(a.仅蛙科、鳖科食品动物检测。b.限头足类、腹足类、棘皮类检测。) |
| 33 | 水果类 | 水果类 | 仁果类水果 | 苹果 | 敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇 |
| | | | | 梨 | 乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、多菌灵、克百威、噻虫嗪 |
| | | | 核果类水果 | 枣 | 多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计) |
| | | | | 桃 | 苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 |
| | | | | 油桃 | 噻虫胺、克百威、甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑 |
| | | | 柑橘类水果 | 柑、橘 | 联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、敌敌畏 |
| | | | | 柚 | 水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威、毒死蜱、噻虫胺 |
| | | | | 柠檬 | 多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱 |
| | | | | 橙 | 氯唑磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、克百威、水胺硫磷、氧乐果、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷 |
| | | | 浆果和其他小型水果 | 葡萄 | 苯醚甲环唑、己唑醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脞、联苯菊酯、氯唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑 |
| | | | | 草莓 | 阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷 |
| | | | | 猕猴桃 | 敌敌畏、多菌灵、氯吡脞、氧乐果、吡唑醚菌酯 |
| | | | | 桑葚 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| | | | 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、氟唑菌酰胺、吡唑醚菌酯、氟虫腈 |
| | | | | 芒果 | 吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、噻嗪酮、吡虫啉、氧乐果、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| | | | | 火龙果 | 甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 |
| | | | | 荔枝 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、苯醚甲环唑、氰霜唑、多菌灵、氧乐果、毒死蜱、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯 |
| | | | | 杨梅 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、啉虫脒、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖 |
| | | | | 龙眼 | 二氧化硫残留量、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果、克百威、氟虫腈 |
| | | | | 橄榄 | 三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷 |
| | | | | 番木瓜 | 噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果 |
| | | | 瓜果类水果 | 西瓜 | 克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| | | | | 甜瓜类 | 克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 34 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 多西环素、甲氧苄啉、磺胺类(总量)、甲硝唑、氟苯尼考、地美硝唑、恩诺沙星、托曲珠利、氯霉素、甲砒霉素 |
| | | | | 其他禽蛋 | 多西环素、磺胺类(总量)、氯霉素(仅鸭蛋、鹅蛋检测多西环素) |
| 35 | 豆类 | 豆类 | 豆类 | 豆类 | 铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇、噻虫胺、噻虫嗪 |
| 36 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉 |
| | | | | 花生 | 酸价、黄曲霉毒素B ₁ 、噻虫嗪、噻虫胺 |
| | | | | 其他籽类 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、噻虫嗪、噻虫胺 |

延津县 2026 年食用农产品必检品种、项目表

| 序号 | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类(四级) | 必检项目 | 可选项目 | 备注 |
|----|--------------|--------------|---------------|---------------------------------|---|----|
| 1 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、氯霉素、沙丁胺醇、多西环素 | 挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、喹乙醇、替米考星、甲氧苄啶、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | |
| | | | 牛肉 | 地塞米松、恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素、氟苯尼考 | 挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、甲氧苄啶、氟尼辛、多西环素、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | |
| | | | 羊肉 | 恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素 | 水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | |
| | | 禽肉 | 鸡肉 | 多西环素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素 | 挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、氟苯尼考、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | |
| | | | 其他禽肉(重点品种：鸽肉) | 恩诺沙星、甲硝唑、多西环素 | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星、磺胺类(总量)、环丙氨嗪 | |
| | | 畜副产品 | 猪肝 | 恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶 | 镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯丙嗪、双氯芬酸 | |

| | | | | | | |
|---|----|-----------|------|---|--|--|
| 2 | 蔬菜 | 豆类蔬菜 | 菜豆 | 噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲胺磷、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 | 倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷 | |
| | | | 豇豆 | 噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啉虫脒、毒死蜱 | 阿维菌素、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷 | |
| | | | 食荚豌豆 | 吡唑醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氧乐果 | 苯醚甲环唑、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫嗪 | |
| | | 豆芽 | 豆芽 | 4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、总汞(以Hg计) | 铅(以Pb计) | |
| 2 | 蔬菜 | 根茎类和薯芋类蔬菜 | 甘薯 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪 | 铅(以Pb计)、苯醚甲环唑、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、杀扑磷 | |
| | | | 胡萝卜 | 噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱 | 铅(以Pb计)、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷 | |
| | | | 姜 | 噻虫胺、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、二氧化硫残留量 | 吡唑醚菌酯、敌敌畏、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 | |
| | | | 萝卜 | 噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱 | 铅(以Pb计)、甲胺磷、甲拌磷、噻虫胺、氧乐果 | |
| | | | 马铃薯 | 毒死蜱、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉(以Cd计)、甲拌磷 | 铅(以Pb计)、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量 | |
| | | | 山药 | 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、毒死蜱 | 铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | |

| | | | | | | |
|---|----|-------|------|---|--|--|
| | | 鳞茎类蔬菜 | 葱 | 噻虫嗪、丙环唑、戊唑醇、镉(以Cd计)、 毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | 铅(以Pb计)、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、三唑磷、 水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | |
| | | | 韭菜 | 镉(以Cd计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和 高效氯氟氰菊酯、克百威、氧乐果、 乙酰甲胺磷 | 铅(以Pb计)、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺 磷、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、辛硫磷 | |
| | | 茄果类蔬菜 | 辣椒 | 噻虫胺、镉(以Cd计)、啶虫脒、毒死 蜱、吡虫啉、氧乐果、噻虫嗪、倍硫 磷 | 铅(以Pb计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、氟吡菌 胺、 氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、 联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫 磷、乙酰甲胺磷 | |
| | | | 茄子 | 镉(以Cd计)、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐 果、毒死蜱 | 铅(以Pb计)、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌 磷、克百威、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、乙酰甲胺磷 | |
| | | | 甜椒 | 噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪 | 镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡唑醚菌酯、氟啶虫酰胺、氧乐果 | |
| 2 | 蔬菜 | 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 毒死蜱、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、 阿维菌素 | 铅(以Pb计)、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯 和高效 氯氟氰菊酯、氧乐果 | |
| | | | 普通白菜 | 毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、 吡虫啉 | 镉(以Cd计)、敌敌畏、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基 阿维 菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯 和高效氯 氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷 | |
| | | | 芹菜 | 噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、甲拌磷、 噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊 酯、辛硫磷 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、 啶虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙酰甲胺磷 | |
| | | | 油麦菜 | 阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、 腈菌唑、毒死蜱 | 吡虫啉、啶虫脒、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、 灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷 | |
| | | 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、 哒螨灵 | 敌敌畏、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、 氧乐果、乙酰甲胺磷、异丙威 | |

| | | | | | | |
|---|-----|-------|-------------------------------------|--|--|--|
| 3 | 水产品 | 贝类 | 贝类 | 镉 (以Cd计)、氯霉素 | 无机砷(以As计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量) | |
| | | 淡水产品 | 淡水鱼 | 恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类(总量)、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物 | 挥发性盐基氮、镉 (以Cd计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、沙拉沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、培氟沙星、诺氟沙星 | |
| | | | 淡水虾(重点品种: 罗氏沼虾) | 恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物 | 镉 (以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星 | |
| | | 海水产品 | 海水虾 | 镉 (以Cd计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、二氧化硫残留量、呋喃唑酮代谢物 | 挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、磺胺类(总量)、诺氟沙星 | |
| | | 海水产品 | 海水鱼 | 恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑 | 挥发性盐基氮、组胺、镉 (以Cd计)、柠檬黄、孔雀石绿、氯霉素、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星 | |
| 3 | 水产品 | 其他水产品 | 其他水产品(恩诺沙星、氟苯尼考重点品种: 牛蛙; 镉重点品种: 鱿鱼) | 恩诺沙星 ^a 、氟苯尼考 ^a 、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星 ^a 、镉 (以Cd计) ^b | 孔雀石绿、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星 | a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测。 b. 限头足类、腹足类、棘皮类检测。 |

| | | | | | | |
|---|-----|-----------|-----|--|---|--|
| 4 | 水果类 | 柑橘类水果 | 橙 | 氯唑磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐 | 克百威、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷 | |
| | | | 柑、橘 | 联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷 | 克百威、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯 | |
| | | 核果类水果 | 油桃 | 噻虫胺、克百威 | 甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑 | |
| | | 浆果和其他小型水果 | 桑葚 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜 | |
| | | 热带和亚热带水果 | 番木瓜 | 噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷 | 克百威、氧乐果 | |
| | | | 荔枝 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、苯醚甲环唑、氟霜唑 | 多菌灵、氧乐果、毒死蜱、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯 | |
| | | | 龙眼 | 二氧化硫残留量、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果 | 克百威、氟虫腈 | |
| | | | 芒果 | 吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、噻嗪酮、吡虫啉 | 氧乐果、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | |
| | | | 香蕉 | 吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、氟唑菌酰胺 | 苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、联苯菊酯、百菌清、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | |

| | | | | | | |
|---|-----------|-----------|------|---|---|---------------|
| 4 | 水果类 | 热带和亚热带水果 | 杨梅 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、啉虫脒 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、氧乐果、阿维菌素、纽甜 | |
| | | 仁果类水果 | 梨 | 乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | 吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氧乐果、水胺硫磷、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、阿维菌素 | |
| 5 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 多西环素、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、甲硝唑、氟苯尼考、地美硝唑、恩诺沙星、托曲珠利 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟虫腈、氯霉素、甲砒霉素、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利 | |
| | | | 其他禽蛋 | 多西环素、磺胺类(总量) | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素 | 仅鸭蛋、鹅蛋检测多西环素。 |
| 6 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 花生 | 酸价、黄曲霉毒素B ₁ | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、噻虫胺 | |

注：1. 部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计，以孔雀石绿表示；磺胺类(总量)包含的具体磺胺药物按食品安全监督抽检实施细则(2026年版)中相应食品类别要求检验。

2. 脂肪含量低的莲子、板栗类等食品，其酸价、过氧化值不作要求。

3. 可选项目选择原则：

(1) 金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；鉴于检测方法等问题，虾、蟹中呋喃西林代谢物不纳入监督抽检。

(2) 可选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情等情况选择，如在本表可选项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在GB 2763—2026或GB 2763—2021、GB 2763.1—2022(生产日期在2026年3月1日前的产品)标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法；兽药项目在GB 31650—2019、GB31650.1—2022有该动物类别相应组织部位的允许限量，或农业农村部公告250号有禁用要求，且有适用检测方法(检测范围应包含该动物及相应组织部位)，符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。

4. 因其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品，其他禽蛋包含除鸭蛋、鹅蛋外的其他禽蛋无适用的多西环素检测方法，因此“国抽信息系统”不作必检项限制，但各承检机构应按承检区域必检项目要求实施检验，不得漏检漏报。

5. 抽样前，应制定抽样方案，抽取样品量、检验及复检备份所需样品量应根据采用的检测方法标准要求确定。

第七部分 评审程序和评标办法

（一）评标原则

1. 按照“公平、公正”的原则对待所有供应商。
2. 按照征集文件的相关规定进行资格审查、评标、定标。

（二）资格审查：

开标结束后，依据法律法规和征集文件的规定，由征集人代表对供应商的响应文件中的资格证明等内容进行审查，以确定供应商是否具备投标资格。

| 序号 | 资格审查资料 | 资格审查要求 |
|--|--|---|
| 1. | 授权委托书 | 符合征集文件资格标文件内容要求 |
| 2. | 营业执照或其他证明材料 | 符合征集文件资格标文件内容要求 |
| 3. | 政府采购供应商信用承诺函 | 符合征集文件资格标文件内容要求 |
| 4. | 资格声明函 | 符合征集文件“第八部分”内容要求 |
| 5. | 中小企业声明函 | 符合征集文件内容要求 ①依据财政部、工信部关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库[2020]46号）：本项目专门面向中小企业采购。 ②残疾人福利性单位、监狱企业视同中、小企业。 |
| <p>以上资料应在投标文件“资格标文件部分”中按要求提交，否则将认定为不合格。只有通过资格审查的合格投标人才能进入下一步评标程序。</p> | | |
| <p>特别注意：按照新乡市财政局<<关于市本级推行政府采购信用承诺制的通知（试行）>>新财购〔2021〕13号的要求，供应商在投标（响应时），按照规定提供信用承诺函，无需再提交下述证明材料。采购人有权在签订合同前要求中标供应商提供以下相关证明材料以核实中标（成交）供应商承诺事项的真实性。</p> | | |
| 1 | 具有独立承担民事责任的能力（投标时无需提供） | |
| 2 | 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（投标时无需提供） | |
| 3 | 开标时间前纳税期限内的完税或缴税凭证或税务机关出具的依法缴纳税收的证明材料（投标时无需提供） | |

| | |
|---|--------------------------------------|
| 4 | 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（投标时无需提供） |
| 5 | 有依法缴纳社会保障资金的良好记录（投标时无需提供） |
| 6 | 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（投标时无需提供） |
| 7 | 信用记录查询（投标时无需提供） |

以上资料应在响应文件“资格标文件部分”中按要求提交，否则将认定为不合格。只有通过资格审查的合格供应商才能进入下一步评标程序。

供应商在投标（响应）时，应提供政府采购供应商信用承诺函，无需再提交以下证明材料。（征集人有权在签订入围合同前要求入围供应商提供相关证明材料以核实承诺事项的真实性，征集人保留解释权）。

1. 符合国家相关规定的财务状况报告（开标时间前近一年内（未满一年的从成立之日起算）经会计师事务所审计的财务报告或本项目招标公告发布之日起由供应商基本开户银行出具的资信证明或单位出具的资产负债表或单位出具的损益）；

2. 依法缴纳税收的证明材料（开标时间前最近六个月内任意一个月的完税或缴税凭证或税务机关出具的依法缴纳税收的证明材料，如无完税凭证的，提供开标前六个月内由税务机关出具的针对本年度依法缴纳税收的证明材料）；

3. 依法缴纳社会保障资金的证明材料（开标前近六个月内任意一个月的依法缴纳社会保险费的凭证；无缴费记录的，供应商所在地社保部门出具的《依法缴纳或依法免缴社保费证明》，一年内均保持有效；

4. 具备履行政府采购合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料；

5. 参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的证明材料；

6. 根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库[2016]125号）和豫财购【2016】15号的规定，对列入“中国执行信息公开网”的“失信被执行人”、“信用中国”网站的重大税收违法失信主体、“中国政府采购网”政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商、法定代表人，拒绝参与本项目采购活动；【查询渠道：“中国执行信息公开网”、“信用中国”网站、“中国政府采购网”，提供网站的查询截图】；供应商无需在响应文件中提供网站的查询截图，由采购人及代理机构开标时查询。

（三）符合性审查

评标委员会依据征集文件规定，对合格供应商响应文件的有效性、完整性和对征集文件的响应程度进行审查。有一项不符合评审标准的，按无效投标处理。

| 序号 | 评审内容 | 评审标准 |
|----|------|------|
|----|------|------|

| | | |
|----|----------|--------------|
| 1. | 采购项目承诺书 | 符合“第八部分”内容要求 |
| 2. | 反商业贿赂承诺书 | 符合“第八部分”内容要求 |
| 3. | 服务承诺 | 符合“第八部分”内容要求 |
| 4. | 信息汇总 | 符合“第八部分”内容要求 |
| 5. | 开标一览表 | 符合“第八部分”内容要求 |
| 6. | 项目管理机构 | 符合“第八部分”内容要求 |
| 7. | 其他要求 | 符合征集文件规定 |

对通过符合性审查的投标文件才能进行详细评审

(四) 评标办法

1. 本次采购采用质量优先法评审，对满足采购需求且响应文件第一阶段响应报价按照质量评分从高 到低排序，根据征集文件规定的淘汰率或者入围供应商数量上限，确定入围供应商的评审方法。

2. 评标委员会应当按照征集文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的响应文件进行商务 和技术评估，综合比较与评价。

3. 评标结果按评审后得分由高到低顺序排列，得分相同的，按技术部分得分顺序排列。

详细评审（100 分）

| 评审内容 | | |
|---|------------|---|
| 一、 商 务 部 分 (46 分) | 1、公司能力（5分） | 具有有效的农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL）得5分。注：响应文件中附证书扫描件，否则不得分。 |
| | 2、单位场地（5分） | 1. 拥有独立的实验室得1分，具有格局合理的微生物检验区和理化检验区得2分。（共3分）（标书中附相关证明材料原件扫描件，否则不得分） 2、对实验室提供冷藏或冷冻样品存储的专业冷库或冰柜的情况进行评分：冷藏体积累计≥300 立方米得2分；<300 立方米不得分。（标书中附采购设备发票或冷库安装合同原件扫描件，否则不得分） |

| | |
|-----------------------|--|
| 3、检验项目覆盖率及仪器设备（10分） | <p>投标人具备相关的检测设备有以下仪器（每种1分，最多得10分）：HPLC（高效液相色谱仪）、GC（气相色谱仪）、AFS（原子荧光分光光度计）、AAS（原子吸收分光光度计）、IC（离子色谱仪）、紫外可见分光光度计、食品安全分析仪（酶标仪）、微波消解仪、GC/MS（气相色谱/质谱联用仪）、LC-MS（液相色谱/质谱联用仪）</p> <p>以上设备每缺少1台扣1分，直至扣完。（每台设备需提供相关设备鉴定/校准证书、名称、实物照片、品牌型号、功能、序列号、投入使用日期。）</p> |
| 4、人员（10分） | <p>投标人具有中级及以上职称证者每位得2分；满分为10分（标书中附职称证原件扫描件，退休返聘者还需提供劳动合同原件扫描件）</p> |
| 5、抽检车辆（5分） | <p>投标人具有自有专用抽检用车3辆（含3辆）以上得3分，其中至少包含自有专用冷链车1辆，否则不得分。具有满足速冻及冷饮类储运条件的车载储运设备5台及以上得2分。（附购车发票、车辆登记证书、行车证、储运设备发票原件扫描件，扫描件清晰可见，否则不得分）</p> |
| 6、食品检验业绩（5分） | <p>2022年1月1日以来承担过类似食品安全检验检测项目业绩，每一份得1分，最高5分。（附合同原件扫描件，否则不得分。）</p> |
| 7、服务承诺（6分） | <p>（1）提供完整的服务承诺和合理化建议，涵盖整体实力、检验质量、职业道德、创新能力、遵守国家相关行业管理规定的，针对性强的得3分，针对性不强的得1分，未提供得0分。</p> <p>（2）提供完整的检验技术咨询、报送检验公示信息、配合处理异议复检、食品安全质量分析、食品安全风险评估等相关服务的，针对性强的得3分，针对性不强的得1分，未提供得0分</p> |
| <p>技术部分 (39分)</p> | <p>1. 针对餐饮环节的抽检工作满足2小时抽样并能保证检验样品能在最科学合理的时间送到实验室的措施和技术力量，确保检验样品在运输过程中不会受到污染的措施和技术力量，确保检测数据真实有效、科学客观的措施和技术力量，完全满足要求的得6分，基本满足要求的得3分，不满足要求的不得分。</p> <p>2. 投标人明确技术服务工作方法和管理制度，方法中明确成立专门项目组、实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制及应急处置机制，需明确事项每有一项得1分，最多得6分。</p> <p>3. 投标人明确技术服务工作要点，包括抽样工作要点等内容，明确工作难点，符合实际等，完全满足要求的得6分，基本满足要求的得3分，不满足要求的不得分。</p> <p>4. 投标人制定的食品抽样检验质量控制方案及措施完全满足采购人要求的得6分，基本</p> |

| | | |
|--|--------------------|---|
| | | <p>满足采购人要求的得3分，不满足要求的不得分。</p> <p>5. 按照采购人的规定，完成采购人下达的抽样任务方案或者计划，完全满足要求的得4分，基本满足要求的得2分，不满足要求的不得分。</p> <p>6. 投标人承诺为采购人提供抽检培训和结果分析等相关服务的得3分；投标人承诺与采购人及相关单位建立定期或不定期的沟通机制的得3分。</p> <p>7. 投标文件规范性、完整性、响应性，投标文件规范、完整、完全响应的得5分，较规范、较完整、响应程度一般的得2分，不规范、不完整、响应差的不得分</p> |
| <p>价格部分 价格部分 (15分)</p> | <p>价格部分</p> | <p>1、价格分采用低价优先法计算，即通过资格和符合性审查且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格得分为满分15分。</p> <p>2、其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： $\text{投标报价得分} = (\text{评标基准价} / \text{投标报价}) \times 15$ </p> <p>注：（1）价格分计算保留小数点后两位。</p> <p>（2）为了促进中小企业发展，根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第六条和财库[2020]46号的规定，本项目属于专门面对中小企业采购，不执行价格扣除或者价格分加分。</p> <p>（3）残疾人福利性单位及监狱企业视同为小型、微型企业</p> |
| <p>以上得分为所有评委得分的算术平均值，以上项目缺项，则该项为0分。</p> | | |

备注：以上评审办法中涉及到证书或证明文件的原件须扫描原件在电子响应文件中，否则不予认可不得分。

第八部分 响应文件格式

供应商提交响应文件须知：

1. 请供应商按照供应商须知表中有关内容、顺序编制响应文件，并请编制目录及页码，否则可能将影响对响应文件的评价。

2. 第八部分所列内容供应商应按要求提供，其中要求填写的全部问题和信息均应做出回答，否则将可能影响评审结果。

3. 资格声明的签字人应保证全部声明和问题的回答是真实的和准确的。

4. 评标委员会将应用供应商提交的资料并根据自己的判断，决定供应商履行合同的合格性及能力。

5. 供应商提交的材料将被保密保存但不退还。

6. 全部文件应按供应商须知中规定的语言和份数提交。

7. 供应商签章时应符合以下规定，否则将视为无效投标：

凡以供应商名义进行的签章，必须是供应商的单位公章，不得采用“投标专用章”、“合同专用章”等印章。

8. 响应文件格式中的“法定代表人”指法人单位（企业）法人营业执照（或事业法人登记证书上）上注明的法定代表人；如为个体经营者参加投标的，指个体工商户营业执照上注明的经营者。

响应文件封面参考样式

_____项目

响 应 文 件

供应商：_____ (电子签章)

法定代表人：_____ (电子签章)

日期：_____年 _____月 _____日

目 录

资格标文件（资格审查资料）

提醒：资格证明材料须在制作响应文件时加盖企业电子签章。

一、授权委托书

致：

唯一授权委托人姓名：_____ 性别：____ 联系方式：_____ 出生日期：____年__月__日

兹委托上述授权委托人代表我（我单位）参加本项目招投标事宜并授权其全权办理以下事宜：

1. 参加投标活动；
2. 提交响应文件，答复评委会的质询，向评委会出示有关证明资料；
3. 签订与框架协议事宜有关的合同；
4. 负责合同的履行、服务以及在合同履行过程中有关事宜的洽谈和处理；

受托人在办理上述事宜过程中以其自己的名义所签署的所有文件我均予以承认，受托人无转委托权。

附件：1. 法定代表人身份证扫描件（正、反两面）

2. 授权委托人身份证扫描件（正、反两面）

供应商：_____（电子签章）

法定代表人：_____（电子签章）

日期：_____年__月__日

特别提示：

1. 如供应商委托本单位法定代表人参加投标活动的，也必须提供授权委托书，否则，将不能通过符合性检查。

附：法定代表人身份证扫描件
（正、反两面）

附：委托代理人身份证扫描件
（正、反两面）

二、营业执照或其他证明材料扫描件

附：营业执照或其他证明材料扫描件

加盖企业电子签章

三、政府采购供应商信用承诺函

致：（征集人或采购代理机构）

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。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、重大税收违法失信主体、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内；

(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《中华人民共和国政府采购法》第七十七条规定，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。

供应商(电子章)：

法定代表人或负责人本人或授权代表(签字或电子印章)：

日期： 年 月 日

注：1. 供应商须在响应文件中按此模板提供承诺函，未提供视为未实质性响应征集文件要求，按无效投标处理。2. 供应商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”。

四、供应商资格要求

(符合征集文件征集公告内容要求)

五、资格声明函

我方愿参加贵方组织的_____ (项目名称) _____ (项目编号) 招标活动, 并声明如下:

1、我方承诺已经具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条资格条件, 并已清楚采购文件的要求及有关文件规定。

2、我方承诺本公司信誉良好, 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。具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。

3、我方承诺本公司是在法律、财务和运作上独立的供应商, 我方不是采购人的附属机构; 在获知本项目采购信息后, 与采购人聘请的为此项目提供咨询服务的公司及其附属机构没有任何行政或经济关联。

4、我方承诺独立参加本次投标, 本公司(企业)的法定代表人或单位负责人与所参投的本采购项目的其他供应商的法定代表人或单位负责人不为同一人且与其他参加投标供应商不存在直接控股、管理关系。

5、我方承诺未对本次采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务。

6、我方保证上述信息的真实和准确, 绝不提供虚假的、不合法的投标资料。在本次招标采购活动中, 如有违法、违规、弄虚作假行为, 我方愿意承担所由此引起的一切法律后果, 并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解。

特此声明!

供应商名称: _____ (电子签章)

法定代表人: _____ (电子签章)

地 址: _____

电 话: _____

日 期: ____年____月____日

六、中小企业声明函

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

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

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商名称： (电子签章)

法定代表人： (电子签章)

日 期： 年 月 日

注：1、从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

残疾人福利性单位声明函

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

不属于符合条件的残疾人福利性单位。

属于符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物(由本单位承担工程/提供服务)，或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物(不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物)。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商名称：_____ (电子签章)

法定代表人：_____ (电子签章)

日 期：_____年__月__日

备注：

若供应商为残疾人福利性单位企业，请如实填写残疾人福利性单位声明函。并按要求提供相关资料。若供应商为非残疾人福利性单位企业，可不用填写（附原稿）。

监狱企业声明函

本单位郑重声明，我单位

不属于监狱企业单位。

属于监狱企业单位。并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。

供应商名称：_____ (电子签章)

法定代表人：_____ (电子签章)

日 期：_____年__月__日

备注：

若供应商为监狱企业，请如实填写监狱企业声明函。并按要求提供相关资料。若供应商为非监狱企业，可不用填写（附原稿）。

七、供应商基本情况表

| | | | | | | |
|--------|-----|--|--------|-------------|----|--|
| 供应商名称 | | | | | | |
| 注册地址 | | | | 邮政编码 | | |
| 联系方式 | 联系人 | | | 电话 | | |
| | 传真 | | | 网址 | | |
| 法定代表人 | 姓名 | | 技术职称 | | 电话 | |
| 技术负责人 | 姓名 | | 技术职称 | | 电话 | |
| 成立时间 | | | 员工总人数： | | | |
| 企业资质等级 | | | 其中 | 项目负责人 姓名 | | |
| 营业执照号 | | | | 高级职称人员 | 人 | |
| 注册资金 | | | | 中级职称人员 | 人 | |
| 开户银行 | | | | 初级职称人员 | 人 | |
| 账号 | | | | 技术员 | 人 | |
| 经营范围备注 | | | | | | |

商务标文件（格式）

一、采购项目承诺书

致：（征集人或采购代理机构）

本承诺书作为我方参加政府采购项目投标文件不可分割的一部分。我方参加本次投标特郑重做出如下承诺：

1. 我方已经过详细市场调查，本次所投报产品货源充足，保证不会出现无货、断货现象。

2. 我方将严格履行采购文件中规定的每一项要求，按所投产品的品牌、型号及约定的交货（完工）期保质、保量提供货物和相关服务，保证所提供的所有产品均符合国家相关标准规范或强制性规定，所供产品均为原厂生产的合格产品、符合采购文件各项技术参数要求的规定，绝不提供假冒伪劣产品，如需要我方可以提供相关出厂合格证明或测试报告；

3. 如无法按我方承诺期限如期供货，我方愿接受采购人扣除本项目履约保证金的处理，对采购人造成损失的，我方愿承担相应赔偿责任；

4. 采购人验收时如发现我方所供产品与投标文件中所承诺的产品型号、规格、技术参数要求不符的，我方将立即无条件更换。如因此造成交货期超出我方承诺期限的，我方接受采购人扣除履约保证金的处理，同时愿承担合同约定的违约责任；

5. 我方提供的产品如不能满足采购文件要求的，采购人有权拒绝接收；

6. 如评标委员会确定我方为本项目的中标（成交）候选人或中标人，在公示期内或领取中标（成交）通知书后，我方无正当理由（如自身报价失误、无法组织及时供货、资金不到位、账户无法正常使用等）放弃中标（成交）候选人资格或中标资格；

7. 我方已详细阅读了本招标文件，保证可以完全响应招标文件中所有商务、技术要求，并理解你方或评标委员会对我方进行资格审查的权利，如在资格审查中发现我方存在有违规行为愿承担相应法律责任。

供应商：_____（电子签章）

法定代表人：_____（电子签章）

日期：_____年_____月_____日

二、反商业贿赂承诺书

我方承诺：

在招标活动中，我方保证做到：

一、公平竞争参加本次招标活动。

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

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

供应商：_____（电子签章）

法定代表人：_____（电子签章）

日期：_____年_____月_____日

三、服务承诺

格式自拟

供应商：_____ (电子签章)

法定代表人：_____ (电子签章)

日期：_____年_____月_____日

四、信息汇总

- 1、供应商名称：
- 2、投标报价：按照征集文件规定要求执行；
- 3、项目负责人（姓名、证书编号、专业及等级）：
- 4、企业业绩（项目名称、建设单位、中标时间、中标金额）：
- 5、地址：
- 6、统一社会信用代码：
- 7、法定代表人：
- 8、授权代表（姓名、联系方式）：
- 9、企业性质：
- 10、所属行业：
- 11、注册资本（万元）：
- 12、开户行名称：
- 13、开户行账号：

供应商名称(企业电子签章)：

日期：_____年____月____日

五、企业服务经验

六、人员配备

一、项目管理机构组成表

| 职务 | 姓名 | 职称 | 从事专业 | 执业或职业资格证明 | | | | 备注 |
|----|----|----|------|-----------|----|------|------|----|
| | | | | 证书名称 | 级别 | 登记专业 | 证书编号 | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

供应商：_____ (电子签章)

法定代表人：_____ (电子签章)

日期：_____年_____月_____日

注：以上表中栏数不够可自加或附表；

二、主要人员简历表

| | | | | | |
|--------|----------|----|------|---------------|----------|
| 姓名 | | 年龄 | | 登记证书（或上岗证书）名称 | |
| 职称 | | 学历 | | 拟在本项目任职 | |
| 工作年限 | | | | 从事本行业工作年限 | |
| 主要工作经历 | | | | | |
| 时间 | 参加过的类似项目 | | 担任职务 | | 委托人及联系电话 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

注：供应商可根据企业情况及针对本项目配备的团队人员自行增加表格

技术标文件（格式）

一、开标一览表

| 标题 | 内容 |
|---------|-------|
| 投标单位名称： | |
| 项目名称： | |
| 分包编号： | |
| 报价金额： | 费率： % |
| 交货及完工期： | |

二、开标信息表

| | | | | |
|------------|--|--|--------|--|
| 标题 | 内容 | | | |
| 投标单位名称 | | | | |
| 项目名称 | | | | |
| 项目负责人 | 姓名 | | 登记证书编号 | |
| 分包编号（项目编号） | | | | |
| 框架协议期限 | | | | |
| 服务范围 | 注：可根据公司资信能力及所擅长专业领域填写，可填报多个专业，填报专业须具有相关资信等级证明。 | | | |
| 服务标准 | | | | |

供应商名称(企业电子签章)：

法定代表人或授权委托人（个人电子签章）：

日期：_____年_____月_____日

填写说明：

1. 开标一览表中的“投标总价”应包括招标文件所规定的招标范围的全部内容，包括货物（服务）价格、培训、运费、验收、安装、调试、维护、税金等相关所有费用；
2. 大写参考字样：零壹贰叁肆伍陆柒捌玖，拾佰仟万亿，元角分。

其他部分

(供应商认为需要提供的其他资料)