

2025年度食品、餐饮具监督抽检第三方
服务项目

招 标 文 件

采 购 人：遂平县市场监督管理局

代理机构：诚辉工程管理有限公司

日 期：二〇二五年六月

目 录

第一章 招标公告	1
第二章 采购需求	5
第三章 投标人须知	46
第四章 评标办法及评分标准	59
第五章 政府采购合同	64
第六章 附件一投标文件格式	66

第1章 招标公告

2025年度食品、餐饮具监督抽检第三方服务项目招标公告

项目概况：

2025年度食品、餐饮具监督抽检第三方服务项目的潜在投标人应在驻马店市公共资源交易中心电子交易平台获取招标文件，并于2025年6月27日09时00分（北京时间）前递交投标文件。

1、项目基本情况：

1. 项目编号：遂政采招【2025】35号 采购编号：遂财招标-2025-17

2. 项目名称：2025年度食品、餐饮具监督抽检第三方服务项目。

3. 采购方式：公开招标。

4. 预算金额：2000000.00元

最高限价：2000000.00元。

序号	包号	包名称	包预算（元）	包最高限价（元）
1	遂政采招【2025】35号A	2024年度食品、餐饮具监督抽检第三方服务项目A包	900000.00	900000.00
2	遂政采招【2025】35号B	2024年度食品、餐饮具监督抽检第三方服务项目B包	400000.00	400000.00
3	遂政采招【2025】35号C	2024年度食品、餐饮具监督抽检第三方服务项目C包	400000.00	400000.00
4	遂政采招【2025】35号D	2024年度食品、餐饮具监督抽检第三方服务项目D包	300000.00	300000.00

注：1、其中A包、B包、C包为食品抽检，D包为餐饮具抽检。

2、每个投标人可以报多个标包，但只能中标一个标包（如中多个标包，按标包顺序中标前面的标包，后续标包中标不再为中标人）。

5. 采购需求：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）详见附件或招标文件。

6. 合同履行期限：一年。
7. 本项目是否接受联合体投标：否。
8. 是否专门面向中小企业：否。

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：

根据《驻马店市财政局关于推行政府采购资格审查环节信用承诺制的通知》（驻财购〔2022〕15号），供应商只需在资格审查环节提供满足相应条件的书面承诺书，无需提交以下证明材料。（格式见第六章附件14）

- 2、落实政府采购政策满足的资格要求：

本项目执行促进中小企业、监狱企业、残疾人福利性企业发展等相关政府采购政策。

- 3、本项目的特定资格要求

3.1、取得食品检验机构资质认定（提供质监部门颁发的纸质认定证书原件的扫描件），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和复检机构（自有或提供合作合同），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）。

3.2、投标单位具有格局合理的微生物检验区和理化检验区和足够的样品存储设备设施。（出具承诺并加盖投标单位公章）

3.3、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）

、《河南省财政厅关于转发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的通知》（豫财购〔2016〕15

号）的规定，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商（投标人），拒绝参与本项目的投标；【查询渠道：（www.creditchina.gov.cn）、“信用中国”网站、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）】，查询时间为本项目发布公告日期之后；

三、获取招标文件

1. 时间：2025年6月7日至2025年6月13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 (<https://ggzy.zhumadian.gov.cn/>)。

3. 方式:网上下载

4. 售价:0元。

四、投标截止时间及地点

1. 时间: 2025年6月27日09时00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、开标时间及地点

1. 时间: 2025年6月27日09时00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

六、发布公告的媒介及招标公告期限:

本次招标公告在《河南省政府采购网》、《驻马店市公共资源交易中心网》上发布。

招标公告期限为5个工作日, 发布公告当日不计入。

7、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 (<https://ggzy.zhumadian.gov.cn/>) ”网站“投标人登陆版块”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 (<https://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。

八、凡对本次招标提出询问, 请按照以下方式联系:

1. 采购人信息

名称: 遂平县市场监督管理局

地址：河南省遂平县勤政路中段

联系人：董先生

联系电话：0396-4922671

2. 采购代理机构信息

名称：诚辉工程管理有限公司

地址：郑州高新区西三环路283号10幢9层44号

联系人：赵先生

联系方式：18037376334

3. 项目联系方式

联系人：赵先生

联系方式：18037376334

第二章 采购需求

一、项目概述

根据国家食品安全城市创建要求，2025年需实施食品抽样1700批次，每批次1000元；实施餐饮具抽样600批次，每批次500元。（检测项目见附表）进行公开招标，项目总预算200万元。

二、项目需求

1、人员配置

投标人须具有相关的专业人员和设备，具有开展食品安全抽检所必需的抽样设备和技术能力。

2、服务内容

依据2025年度食品安全监督抽检计划，分28个产品大类的抽检任务，其中食品抽样1700批次；餐饮具抽检600批次。

三、抽样任务分配

根据招标文件规定及项目需求，本项目划分为四个标包，具体分配如下：

A包：共计900批次，每批次1000元，共计90万元

B包：共计400批次，每批次1000元，共计40万元

C包：共计400批次，每批次1000元，共计40万元

D包：共计600批次，每批次500元，共计30万元

注：1、其中A包、B包、C包为食品抽检，D包为餐饮具抽检。

2、每个投标人可以报多个标包，但只能中标一个标包（如中多个标包，按标包顺序中标前面的标包，后续标包中标不再为中标人）。

4、商务要求

合同签订期	自中标通知书发出之日起1个工作日内。若因中标供应商自身原因未能在约定的时间内与采购人签订合同的，采购人将不再受理合同签订事宜，中标供应商自行承担由此产生的后果。
付款方式	项目按检测批次据实付款。每批次检测完成，通过负责抽样的部门审查并进行备案后，十个工作日内支付。
服务期	1年
服务地点	采购人指定地点

处理问题响应时间	<p>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。</p>
其他要求	<p>1、投标报价应为含税价，投标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。</p> <p>2、验收要求：</p> <p>中标人向采购人提交服务成果；配合采购人准备成果材料报送负责抽样的主管部门审查，项目通过抽样的主管部门审查并进行备案后方可视为验收合格。</p> <p>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%、5.0%。问题发现率每降低0.1%，则扣除总检测费用的1%。</p> <p>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3人。</p> <p>中标人必须严格遵守采购人各项管理规定，在任何情况下，禁止复制、传播、引用及所接触到的采购人各类业务数据、工作措施等信息，如出现业务数据、涉密数据泄漏，采购人将终止服务合同，并将追究服务供应商相关法律责任。</p> <p>3、在发生复检活动时，乙方必须帮助甲方找到同意承接复检任务的机构，不能找到复检机构的，每批次扣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，2次检验报告被复检机构推翻的，取消检验资格；乙方如具有食品安全抽检复检资格，必须承接甲方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。中标企业必须保证抽样程序的合法合规性，如抽样程序出现问题，后果自负。</p>

附表：预包装食品、餐饮食品监督抽检类别和检验项目

一、食品生产、食品流通和餐饮：

	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	抽检项目	单项报价	单批次报价
1	粮食加工品	大米	大米	大米	总汞（以Hg计）		
					铅（以Pb计）		
					铬（以Cr计）		
					镉（以Cd计）		
					黄曲霉毒素B1		
					苯并[a]芘		
					马拉硫磷		
		小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	总汞（以Hg计）		
					总砷（以As计）		
					铅（以Pb计）		
					镉（以Cd计）		
					铬（以Cr计）		
					玉米赤霉烯酮		
					脱氧雪腐镰刀菌烯醇		
					黄曲霉毒素B1		
苯并[a]芘							
氰戊菊酯和S-氰戊菊酯							
二氧化钛							
滑石粉							
溴酸钾							
甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）							
过氧化苯甲酰							
挂面	挂面	普通挂面、手工面	铅（以Pb计）				
1	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	总汞（以Hg计）a		
					总砷（以As计）b		
					铅（以Pb计）		
					镉（以Cd计）		
					黄曲霉毒素B1		
			苯醚甲环唑a				
			谷物碾磨加工品	玉米粉、玉米片、玉米渣	铅（以Pb计）		
					镉（以Cd计）		
					总汞（以Hg计）		
					黄曲霉毒素B1		
		脱氧雪腐镰刀菌烯醇					
		玉米赤霉烯酮					
		其他谷物碾磨加工品	米粉	铅（以Pb计）			
				二氧化硫残留量			
				铅（以Pb计）			
谷物粉类制	生湿面制品	铅（以Pb计）					

			成品		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）					
		其他粮食加工品	谷物粉类制成品	发酵面制品	铅（以Pb计）					
							黄曲霉毒素B1			
							山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）			
							苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）			
							脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）			
							沙门氏菌			
							金黄色葡萄球菌			
							大肠菌群			
							菌落总数			
							米粉制品	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		
								菌落总数		
								大肠菌群		
								金黄色葡萄球菌		
								沙门氏菌		
						其他谷物粉类制成品		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（限米粉制品）		
								菌落总数		
								大肠菌群		
								沙门氏菌		
					金黄色葡萄球菌					
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油（含煎炸用油）	食用植物油（半精炼、全精炼）	花生油	酸值/酸价					
					过氧化值					
					溶剂残留量					
					总砷（以As计）					
					铅（以Pb计）					
					黄曲霉毒素B1					
					苯并[a]芘					

					丁基羟基茴香醚 (BHA)				
					二丁基羟基甲苯 (BHT)				
					特丁基对苯二酚 (TBHQ)				
			玉米油		酸值/酸价				
						过氧化值			
						溶剂残留量			
						总砷 (以As计)			
						铅 (以Pb计)			
						黄曲霉毒素B1			
						苯并[a]芘			
						丁基羟基茴香醚 (BHA)			
						二丁基羟基甲苯 (BHT)			
						特丁基对苯二酚 (TBHQ)			
				芝麻油		酸值/酸价			
							过氧化值		
						溶剂残留量			
						总砷 (以As计)			
						铅 (以Pb计)			
						黄曲霉毒素B1			
						苯并[a]芘			
						丁基羟基茴香醚 (BHA)			
						二丁基羟基甲苯 (BHT)			
						特丁基对苯二酚 (TBHQ)			
			橄榄油、油 橄榄果渣油		酸值/酸价				
						过氧化值			
						溶剂残留量			
						总砷 (以As计)			
						铅 (以Pb计)			
						黄曲霉毒素B1			
						苯并[a]芘			
						丁基羟基茴香醚 (BHA)			
						二丁基羟基甲苯 (BHT)			
						特丁基对苯二酚 (TBHQ)			
			其他食用植 物油(半精炼 、全精炼)		酸值/酸价				
						过氧化值			
						溶剂残留量			
						游离棉酚			
						总砷 (以As计)			
						铅 (以Pb计)			
						黄曲霉毒素B1 (调和油不 检测)			
						苯并[a]芘			
						丁基羟基茴香醚 (BHA)			
						二丁基羟基甲苯 (BHT)			
					特丁基对苯二酚 (TBHQ)				
		煎炸过程用 油(餐饮环节)	煎炸过程用 油		酸价				
							羰基价		
							极性组分		

2	食用油、油脂及其制品	食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	酸价		
					过氧化值		
					丙二醛		
					铅（以Pb计）		
					总砷（以As计）		
					苯并[a]芘		
					丁基羟基茴香醚（BHA）		
					二丁基羟基甲苯（BHT）		
					特丁基对苯二酚（TBHQ）		
		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）		
					铅（以Pb计）		
					总砷（以As计）		
					镍（以Ni计）		
					苯并[a]芘		
					丁基羟基茴香醚（BHA）（以油脂中的含量计）		
					二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂中的含量计）		
					特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂中的含量计）		
					大肠菌群		
					霉菌		
3	调味品	酱油	酱油	酿造酱油、配制酱油（酿造和配制按2:1）	氨基酸态氮		
					铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）		
铅（以Pb计）							
总砷（以As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）							
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							
金黄色葡萄球菌							
沙门氏菌							
		食醋	食醋	酿造食醋、配制食醋	总酸（以乙酸计）		
					游离矿酸		
					铅（以Pb计）		
					总砷（以As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）				
					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				
		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	氨基酸态氮				
					铅（以 Pb 计）				
					总砷（以 As 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）				
					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				
		金黄色葡萄球菌							
		沙门氏菌							
		调味料酒	调味料酒	料酒	铅（以 Pb 计）				
					总砷（以 As 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）									
3	调味品	香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	铅（以 Pb 计）				
					丁基羟基茴香醚（BHA）				
					二丁基羟基甲苯（BHT）				
					特丁基对苯二酚（TBHQ）				
					苏丹红I-IV				
		罗丹明B							
						辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅（以 Pb 计）		
							罗丹明B		
							丙溴磷		
							乙酰甲胺磷		

					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）		
					糖精钠（以糖精计）		
				香辛料酱（芥末酱、青芥酱等）	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）		
					糖精钠（以糖精计）		
				其他香辛料调味品	铅（以 Pb 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）		
					糖精钠（以糖精计）		
3	调味品	调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	谷氨酸钠		
					铅（以 Pb 计）		
					总砷（以 As 计）		
					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	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）							
3	调味品	调味料	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	铅（以 Pb 计）		
					总砷（以 As 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			
					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		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)		
						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)		
						沙门氏菌		
				辣椒酱		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		
						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)		
						金黄色葡萄球菌		
						沙门氏菌		
			火锅底料、麻辣烫底料及蘸料			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		
						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）								
					金黄色葡萄球菌								
					沙门氏菌								
					副溶血性弧菌								
				其他半固体调味料	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								
					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）								
					金黄色葡萄球菌								
					沙门氏菌								
					副溶血性弧菌								
					3	调味品		调味料	其他液体调味料	蚝油、虾油、鱼露	铅（以 Pb 计）		
											总砷（以 As 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）									
				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													
金黄色葡萄球菌													
沙门氏菌													
副溶血性弧菌													
其他液体调味料	铅（以 Pb 计）												
	总砷（以 As 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）												

					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		
					金黄色葡萄球菌		
					沙门氏菌		
					副溶血性弧菌		
3	调味品	味精	味精	味精	谷氨酸钠		
					铅（以Pb计）		
					总砷（以As计）		
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	铅（以Pb计）		
					镉（以Cd计）		
					铬（以Cr计）		
					总砷（以As计）		
					脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）		
			氯霉素				
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	三甲胺氮		
					过氧化值（以脂肪计）		
					铅（以Pb计）		
					镉（以Cd计）		
		铬（以Cr计）					
		总砷（以As计）					
		N-二甲基亚硝酸胺					
		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）					
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	铅（以Pb计）		
					镉（以Cd计）		
					铬（以Cr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）		
					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		
					氯霉素		
					大肠菌群		
					沙门氏菌		
					金黄色葡萄球菌		
					单核细胞增生李斯特氏菌		
					大肠埃希氏菌0157:H7		
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	铅（以Pb计）		
					镉（以Cd计）		
					铬（以Cr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）		
					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）		
					氯霉素		
					酸性橙II		
					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		
4	肉制品	熟肉制品	熟肉干制品	熟肉干制品	铅（以Pb计）		
					镉（以Cd计）		
					铬（以Cr计）		
					总砷（以As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		
					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		
					大肠埃希氏菌O157:H7		
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	铅（以Pb计）		
					镉（以Cd计）		
					铬（以Cr计）		
					总砷（以As计）		
					苯并[a]芘		
					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		
					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		
					大肠埃希氏菌O157:H7		
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	铅（以Pb计）		
					镉（以Cd计）		
					铬（以Cr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）		
					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）		
					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		
					大肠埃希氏菌O157:H7		
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	蛋白质		
					酸度		
					铅（以Pb计）		
					总砷（以As计）		
					总汞（以Hg计）		
					铬（以Cr计）		
					黄曲霉毒素M1		
					菌落总数		
					大肠菌群		
					金黄色葡萄球菌		
					沙门氏菌		
					三聚氰胺		
				地塞米松			
				灭菌乳	脂肪		
					蛋白质		
					酸度		
					铅（以Pb计）		
					总砷（以As计）		
					总汞（以Hg计）		
					铬（以Cr计）		
					黄曲霉毒素M1		
					商业无菌		
					三聚氰胺		
					地塞米松		
					发酵乳	脂肪	
				蛋白质			
				酸度			
				铅（以Pb计）			
				总砷（以As计）			
				总汞（以Hg计）			
				铬（以Cr计）			
				黄曲霉毒素M1			
				大肠菌群			
金黄色葡萄球菌							
沙门氏菌							
酵母							
霉菌							
乳酸菌数							
三聚氰胺							
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）							
调制乳	脂肪						

					蛋白质		
					铅（以Pb计）		
					总砷（以As计）		
					总汞（以Hg计）		
					铬（以Cr计）		
					黄曲霉毒素M1		
					菌落总数		
					大肠菌群		
					金黄色葡萄球菌		
					沙门氏菌		
					商业无菌		
					三聚氰胺		
5	乳制品	乳制品	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		
					水分		
					铅（以Pb计）		
					黄曲霉毒素M1		
					金黄色葡萄球菌		
					沙门氏菌		
			乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	三聚氰胺		
					蛋白质		
					脂肪		
					水分		
					铅（以Pb计）		
					总砷（以As计）		
					铬（以Cr计）		
					亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）		
黄曲霉毒素M1							
菌落总数							
大肠菌群							
金黄色葡萄球菌							
沙门氏菌							
三聚氰胺							
5	乳制品	乳制品	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	脂肪		
					蛋白质		
					水分		
					酸度		
					黄曲霉毒素M1		
					商业无菌		
					菌落总数		
					大肠菌群		
					金黄色葡萄球菌		
					沙门氏菌		
					三聚氰胺		
					铅（以Pb计）		
			干酪(奶酪)		黄曲霉毒素M1		
					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						
					酵母						
					霉菌						
					三聚氰胺						
				再制干酪	铅（以Pb计）						
					脂肪（干物中）						
					黄曲霉毒素M1						
					菌落总数						
					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						
					酵母						
					霉菌						
					三聚氰胺						
					铅（以Pb计）						
				奶片、奶条等	铅（以Pb计）						
					黄曲霉毒素M1						
					三聚氰胺						
				稀奶油、奶油和无水奶油	水分						
					脂肪						
					酸度						
					铅（以Pb计）						
					商业无菌						
					菌落总数						
					大肠菌群						
					金黄色葡萄球菌						
					沙门氏菌						
					霉菌						
					三聚氰胺						
					6	饮料		饮料	瓶(桶)装饮用水	饮用天然矿泉水	界限指标
				耗氧量（以O ₂ 计）							
				总砷（以As计）							
镉（以Cd计）											
铅（以Pb计）											
总汞（以Hg计）											
铬											
镍											
锶											
硒											
氟化物（以F ⁻ 计）											
氰化物（以CN ⁻ 计）											
溴酸盐											
硝酸盐（以NO ₃ ⁻ 计）											
亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）											
大肠菌群											
粪链球菌											
产气荚膜梭菌											

					铜绿假单胞菌			
				饮用纯净水	浑浊度			
					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）			
					三氯甲烷			
					四氯化碳			
					溴酸盐			
					大肠菌群			
					铜绿假单胞菌			
					其他饮用水	浑浊度		
						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）				
				三氯甲烷				
				四氯化碳				
				溴酸盐				
				挥发性酚（以苯酚计）				
				大肠菌群				
				铜绿假单胞菌				
6	饮料	饮料	果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料		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			
					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（赤藓红、酸性红、苋菜红、诱惑红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）（视产品具体色泽而定）			
					菌落总数			
					大肠菌群			
					霉菌			

					酵母				
					金黄色葡萄球菌				
					沙门氏菌				
					商业无菌				
		饮料	蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白饮料		蛋白质	
								铅（以Pb计）	
								氰化物（以HCN计）	
								三聚氰胺	
								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	
								糖精钠（以糖精计）	
								安赛蜜	
								甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	
								菌落总数	
								大肠菌群	
								霉菌	
								酵母	
								金黄色葡萄球菌	
								沙门氏菌	
								商业无菌	
								6	饮料
		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）							
		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）									
咖啡因									
菌落总数									
大肠菌群									
霉菌									
酵母									
饮料	茶饮料	茶饮料	茶饮料	茶饮料	咖啡因				
					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）		
					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）		
					菌落总数		
					大肠菌群		
					霉菌		
					酵母		
					金黄色葡萄球菌		
					沙门氏菌		
					商业无菌		
6	饮料	饮料	固体饮料	固体饮料	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）		
					安赛蜜		
					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、诱惑红、亮蓝）		
					菌落总数		
					大肠菌群		
					霉菌		
	金黄色葡萄球菌						
	沙门氏菌						
	饮料	其他饮料	其他饮料	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）							
安赛蜜							
甜蜜素（以环己基氨基磺							

					酸价(以脂肪计)			
					合成着色剂(赤藓红、苋菜红、新红、胭脂红、诱惑红、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			
					商业无菌			
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	酸价(以脂肪计)			
					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)			
					菌落总数			
			大肠菌群					
			沙门氏菌					
			金黄色葡萄球菌					
			调味面制品		调味面制品	酸价(以脂肪计)		
						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)							
	其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)					
			富马酸二甲酯					
			苏丹红 I-IV					
			菌落总数					
			大肠菌群					
			霉菌					
沙门氏菌								
金黄色葡萄球菌								
酸价(以脂肪计)								
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		
					商业无菌		
					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）		
					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（以环己氨基磺酸计）		
					铝的残留量（干样品，以Al计）		
					二氧化硫残留量		
					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	总砷（以As计）		
					铅（以Pb计）		
					镉（以Cd计）		
					铬（以Cr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）		
					亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）		
					防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
				商业无菌			
				水产动物类罐头	铅（以Pb计）		
					镉（以Cd计）		
					铬（以Cr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）		
					乙二胺四乙酸二钠		

					商业无菌		
9	罐头	罐头	果蔬罐头	水果类罐头	铅（以Pb计）		
					展青霉素		
					二氧化硫残留量		
					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、靛蓝）		
					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）		
					阿斯巴甜		
					商业无菌		
					蔬菜类罐头	铅（以Pb计）	
				二氧化硫残留量			
				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）			
				阿斯巴甜			
				乙二胺四乙酸二钠			
				商业无菌			
				食用菌罐头	总砷（以As计）		
					铅（以Pb计）		
					镉（以Cd计）		
					总汞（以Hg计）		
					二氧化硫残留量		
					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							
9	罐头	罐头	其他罐头	其他罐头	铅（以Pb计）		
					黄曲霉毒素B1		
					二氧化硫残留量		
					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）		
					阿斯巴甜		
					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		
					铅（以Pb计）		
					三聚氰胺		
					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		
					沙门氏菌		
					金黄色葡萄球菌		
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	水饺、元宵、馄饨等生制品	过氧化值（以脂肪计）		
					铅（以Pb计）		
					糖精钠（以糖精计）		
					过氧化值（以脂肪计）		
			包子、馒头等熟制品	铅（以Pb计）			
				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					
		速冻谷物食品	玉米等	铅（以Pb计）			
				黄曲霉毒素B1			
				糖精钠（以糖精计）			
				沙门氏菌			
		速冻其他食品	速冻肉制品	速冻调理肉制品	过氧化值（以脂肪计）		
					铅（以Pb计）		
					镉（以Cd计）		
					总砷（以As计）		
			速冻水产制品	速冻水产制品	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）		
					氯霉素		
过氧化值（以脂肪计）							
铅（以Pb计）							
速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品		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）				
					铅（以Pb计）		
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		

12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	速冻水果制品	速冻水果制品	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		
					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				
			沙门氏菌				
			金黄色葡萄球菌				
			大肠埃希氏菌O157:H7				
			膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	水分		
					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）							
铅（以Pb计）							
黄曲霉毒素B1							
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（马铃薯片）	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）					
		铅（以Pb计）					
		菌落总数					
		大肠菌群					
		沙门氏菌					
		金黄色葡萄球菌					
	干制薯类（除马铃薯片外）	二氧化硫残留量					
		铅（以Pb计）					
		沙门氏菌					
冷冻薯类	金黄色葡萄球菌						
	沙门氏菌						
薯泥（酱）类	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）						

					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
					铅（以Pb计）		
					沙门氏菌		
					金黄色葡萄球菌		
					商业无菌		
				薯粉类	二氧化硫残留量		
					铅（以Pb计）		
					沙门氏菌		
					金黄色葡萄球菌		
				其他类	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）		
					合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、赤藓红)		
					相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
					二氧化硫残留量		
					菌落总数		
			大肠菌群				
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	铅（以Pb计）		
					总砷（以As计）		
					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）		
二氧化硫残留量							
沙门氏菌							
果冻	果冻	铅（以Pb计）					
		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）					
		二氧化硫残留量					
		阿斯巴甜					
		菌落总数					
		大肠菌群					
		霉菌					
酵母							
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、 黑茶、紧压茶	铅（以Pb计）		
					苯醚甲环唑		
					吡虫啉		

			茶、袋泡茶、紧压茶	草甘膦 除虫脲 哒螨灵 多菌灵 甲氰菊酯 联苯菊酯 硫丹 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 灭多威 噻虫嗪 噻嗪酮 溴氰菊酯 滴滴涕 敌百虫 甲拌磷 克百威 灭线磷 水胺硫磷 特丁硫磷 氧乐果 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 三氯杀螨醇 甲胺磷 啶虫脒		
		砖茶	黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等	铅（以Pb计） 苯醚甲环唑 吡虫啉 草甘膦 除虫脲 哒螨灵 多菌灵 甲氰菊酯 联苯菊酯 硫丹 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 灭多威 噻虫嗪 溴氰菊酯 滴滴涕 敌百虫 甲拌磷 克百威 氯唑磷 水胺硫磷 特丁硫磷		

15	酒类				氧乐果		
					氰戊菊酯和S-氰戊菊酯		
					三氯杀螨醇		
					甲胺磷		
					啶虫脒		
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	铅（以Pb计）		
					六六六		
					滴滴涕		
					乙酰甲胺磷		
					杀螟硫磷		
					菌落总数		
					大肠菌群		
		代用茶	代用茶	铅（以Pb计）			
				二氧化硫			
				敌敌畏			
乐果							
六六六总量							
滴滴涕总量							
蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	酒精度				
			甲醇				
			氰化物（以HCN计）				
			铅（以Pb计）				
			糖精钠（以糖精计）				
	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）						
	黄酒	黄酒	酒精度				
			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）							
发酵酒	啤酒	啤酒	酒精度				
			甲醛				
			二氧化硫残留量				
			糖精钠（以糖精计）				
			铅（以Pb计）				
	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）				
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）							

					二氧化硫残留量		
					铅（以Pb计）		
					脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）		
					纳他霉素		
			果酒	果酒	酒精度		
					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）		
					糖精钠（以糖精计）		
					铅（以Pb计）		
					展青霉素（仅以苹果、山楂为原料生产的产品检测）		
					脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）		
					纳他霉素		
			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）		
					铅（以Pb计）		
					纳他霉素		
		其他酒		以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	酒精度		
					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、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红）		
					甲醇		
					氰化物（以HCN计）		
					铅（以Pb计）		
					二氧化硫残留量		
			配制酒	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）		
					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、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红）		
					铅（以Pb计）		
					二氧化硫残留量		

					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）		
					糖精钠（以糖精计）		
					二氧化硫残留量		
			果酱	果酱	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）		
					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		
					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		
					霉菌		
					商业无菌		
					沙门氏菌		
					金黄色葡萄球菌		
17	水果制品	水果制品	水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	铅（以Pb计）		
					展青霉素		
					克百威		
					吡虫啉		
					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）		
					糖精钠（以糖精计）		
					沙门氏菌		
					金黄色葡萄球菌		
			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）		
					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（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、赤藓红）		
					防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
					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		
					展青霉素		
					菌落总数		
					大肠菌群		
					霉菌		
					沙门氏菌		
					金黄色葡萄球菌		
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类）	开心果、杏仁、松仁、瓜子	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）		
					纽甜		
					二氧化硫残留量		
					大肠菌群		
				霉菌			
				沙门氏菌			
				其他炒货食品及坚果制品	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）		
					纽甜		
					二氧化硫残留量		
大肠菌群							
霉菌							
沙门氏菌							
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	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）		
					苏丹红I-IV		
					菌落总数		
					大肠菌群		
					商业无菌		
					沙门氏菌		

			干蛋类	干蛋类	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）		
					菌落总数		
					大肠菌群		
					沙门氏菌		
			冰蛋类	冰蛋类	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）		
					菌落总数		
					大肠菌群		
					沙门氏菌		
			其他类	其他类	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）							
苏丹红I-IV							
菌落总数							
大肠菌群							
沙门氏菌a							
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）		
		可可制品	可可制品	可可制品	铅（以Pb计）		
					总砷（以As计）		
					二氧化硫残留量		
					菌落总数		
					大肠菌群		
					沙门氏菌		
					霉菌		
					酵母		
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖、精幼砂糖	蔗糖分		
					还原糖分		
					色值		
					总砷（以As计）		
					铅（以Pb计）		
				绵白糖	总糖分		
					还原糖分		
					色值		
					总砷（以As计）		
					铅（以Pb计）		

				赤砂糖	总糖分			
					不溶于水杂质			
					总砷（以As计）			
					铅（以Pb计）			
				红糖	总糖分			
					不溶于水杂质			
					总砷（以As计）			
					铅（以Pb计）			
				冰糖	蔗糖分			
					还原糖分			
					色值			
					总砷（以As计）			
				冰片糖	总糖分			
					还原糖分			
					总砷（以As计）			
					铅（以Pb计）			
				方糖	蔗糖分			
					还原糖分			
					总砷（以As计）			
					铅（以Pb计）			
其他糖	蔗糖分							
	总糖分							
	色值							
	还原糖分							
	总砷（以As计）							
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	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			
					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			
					霉菌			
					预制动物性水产干制品	铅（以Pb计）		
						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	过氧化值（以脂肪计）						
		铅（以Pb计）						

					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		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）		
		鱼糜制品	预制鱼糜制品		挥发性盐基氮		
					铅（以Pb计）		
					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）		
		熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品		铅（以Pb计）		
					镉（以Cd计）		
					N-二甲基亚硝胺		
					苯并[a]芘		
					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		
					沙门氏菌		
					金黄色葡萄球菌		
					副溶血性弧菌		
		生食水产品	生食动物性水产品		挥发性盐基氮		
					铅（以Pb计）		
					镉（以Cd计）a		
					N-二甲基亚硝胺		
					苯并[a]芘		
					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		
					金黄色葡萄球菌		
					副溶血性弧菌		
					吸虫囊蚴		
					线虫幼虫		
					绦虫裂头蚴		
22	水产制品	水产制品	水生动物油脂及制品	水生动物油脂及制品	铅（以Pb计）		
					总砷（以As计）		
					丁基羟基茴香醚（BHA）（以油脂中的含量计）		
					二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂中的含量计）		
					特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂中的含量计）		
					没食子酸丙酯（PG）（以油脂中的含量计）		
			水产深加工品	水产深加工品	铅（以Pb计）		
					铬（以Cr计）		
					N-二甲基亚硝酸胺		
					苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
					山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
					沙门氏菌		
					金黄色葡萄球菌		
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	铅（以Pb计）		
					二氧化硫残留量		
					菌落总数		
					大肠菌群		
					霉菌和酵母		
					霉菌		
			淀粉制品	粉丝粉条等	铅（以Pb计）		
					铝的残留量(干样品，以Al计)		
					二氧化硫残留量		
					菌落总数		
					大肠菌群		
					沙门氏菌		
					金黄色葡萄球菌		
淀粉糖	淀粉糖	铅（以Pb计）					
		总砷（以As计）					
		二氧化硫残留量					
		糖精钠（以糖精计）					
24	糕点	糕点	糕点	糕点	酸价（以脂肪计）		
					过氧化值（以脂肪计）		
					铅（以Pb计）		
					富马酸二甲酯		
					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）		
					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		
					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）		
			月饼	月饼	过氧化值（以脂肪计）		
			月饼	月饼	铅（以Pb计）		
			月饼	月饼	富马酸二甲酯		
			月饼	月饼	苏丹红I-IV		
			月饼	月饼	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		
			月饼	月饼	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
			月饼	月饼	糖精钠（以糖精计）		
			月饼	月饼	铝的残留量（干样品，以Al计）		
			月饼	月饼	丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）		
			月饼	月饼	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）		
			月饼	月饼	纳他霉素		
			月饼	月饼	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
			月饼	月饼	菌落总数		
			月饼	月饼	大肠菌群		
			月饼	月饼	金黄色葡萄球菌		
			月饼	月饼	沙门氏菌		
			月饼	月饼	霉菌		
		粽子	粽子	粽子	过氧化值（以脂肪计）		
		粽子	粽子	粽子	铅（以Pb计）		
		粽子	粽子	粽子	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）		
					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）		
					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		
					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）		
					丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）		
					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		
					沙门氏菌		
					金黄色葡萄球菌		
					防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
					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）		
					糖精钠（以糖精计）		
					铝的残留量（干样品，以Al计）		

					纳他霉素			
					脲酶试验			
					大肠菌群			
					沙门氏菌			
					金黄色葡萄球菌			
					防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和			
				腐竹、油皮	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）			
					糖精钠（以糖精计）			
					二氧化硫残留量			
					铝的残留量（干样品，以Al计）			
					大肠菌群			
					沙门氏菌			
					金黄色葡萄球菌			
			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）		
						丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）		
						糖精钠（以糖精计）		
						铝的残留量（干样品，以Al计）		
						大肠菌群		
						沙门氏菌		
						金黄色葡萄球菌		
					防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和			
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	铅（以Pb计）			
					蔗糖			
					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			
					霉菌计数			
					嗜渗酵母计数			

					氯霉素			
					氟胺氰菊酯			
			蜂王浆 (含蜂王浆冻干粉)	蜂王浆 (含蜂王浆冻干粉)	蛋白质			
					总糖			
					淀粉			
					灰分			
					酸度			
					山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)			
			蜂花粉	蜂花粉	铅 (以Pb计)			
					蛋白质			
					水分			
					菌落总数			
					大肠菌群			
					霉菌			
			蜂产品制品	蜂产品制品	铅 (以Pb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)			
					菌落总数			
					大肠菌群			
					霉菌计数			
					酵母计数			
27	餐饮食品	米面及其制品 (自制)	小麦粉制品 (自制)	发酵面制品 (自制)	甲醛次硫酸氢钠 (以甲醛计)			
					苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)			
					山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)			
					油炸面制品 (自制)	铝的残留量 (干样品, 以Al计)		
		肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉 (自制)		铬 (以Cr计)		
						胭脂红		
					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)				
				肉冻、皮冻 (自制)	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)	罂粟碱			
					吗啡			
可待因								
那可丁								
			蒂巴因					
其他餐饮食品	复用餐饮具	餐馆用餐饮具 (含陶瓷)	游离性余氯					
			大肠菌群					

				胺餐具)	沙门氏菌		
					阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)		
28	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜禽肉	畜肉	克伦特罗		
					沙丁胺醇		
					莱克多巴胺		
					氯霉素		
				禽肉	多西环素(强力霉素)		
					土霉素		
					氯霉素		
				畜内脏	克伦特罗		
					沙丁胺醇		
					莱克多巴胺		
				禽内脏	多西环素(强力霉素)		
					土霉素		
		氯霉素					
		蔬菜	蔬菜(含冬季大棚蔬菜)	鲜食用菌	二氧化硫残留量		
					腐霉利		
					乐果		
				结球甘蓝(芸薹属类蔬菜)	克百威		
					氧乐果		
					甲萘威		
				花椰菜(芸薹属类蔬菜)	克百威		
					氧乐果		
					甲萘威		
				菠菜(叶菜类蔬菜)	氧乐果		
					毒死蜱		
					对硫磷		
					克百威		
				茄子(茄果类蔬菜)	阿维菌素		
					克百威		
氧乐果							
辣椒(茄果类蔬菜)	甲胺磷						
	克百威						
	氧乐果						
黄瓜(瓜类蔬菜)	甲胺磷						
	克百威						
	氧乐果						
菜豆(豆类蔬菜)	甲胺磷						
	克百威						
	氧乐果						
马铃薯(根茎类和薯芋类蔬菜)	甲胺磷						
	克百威						
	氧乐果						
韭菜(鳞茎类蔬菜)	毒死蜱						
	腐霉利						
					氧乐果		

					多菌灵		
					克百威		
					氯氰菊酯和高效氯氰菊酯		
					甲胺磷		
					甲拌磷		
			芹菜（叶菜类蔬菜）		毒死蜱		
					氧乐果		
					克百威		
					阿维菌素		
					甲拌磷		
					对硫磷		
					敌敌畏		
			普通白菜（叶菜类蔬菜）		毒死蜱		
					克百威		
					氧乐果		
					甲基异柳磷		
					阿维菌素		
					啶虫脒		
					氟虫腈		
					甲胺磷		
				甲基对硫磷			
			豇豆（豆类蔬菜）		阿维菌素		
					氧乐果		
					克百威		
					氯氰菊酯和高效氯氰菊酯		
					乐果		
			番茄（茄果类蔬菜）		氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
					甲氨基阿维菌素苯甲酸盐		
					毒死蜱		
					氧乐果		
					苯醚甲环唑		
					阿维菌素		
			姜（根茎类和薯芋类蔬菜）		总汞（以Hg计）		
					克百威		
					辛硫磷		
			豆芽		亚硫酸盐（以SO ₂ 计）		
					6-苄基腺嘌呤（6-BA）		

二、消毒餐饮具抽检项目：

- 1、游离性余氯
- 2、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

3、大肠菌群

4、沙门氏菌

第三章 投标人须知

投标人须知前附表

序号	内容、要求
1	1.1 项目名称：2025年度食品、餐饮具监督抽检第三方服务项目 1.2 采购人名称：遂平县市场监督管理局 1.4 项目编号：遂政采招【2025】35号
2	合格投标人：具备招标公告第四项规定的条件。
3	投标报价及费用： 3.1 本项目投标以人民币报价。 3.2 投标人的报价均超过采购预算，采购人不能支付的，按废标处理。 3.3 本项目服务费参照豫招协{2023}002号文标准规定，由成交供应商支付。
4	现场踏勘或标前答疑：本项目不组织现场踏勘或标前答疑会。
5	样品要求：本项目不提供样品。
6	投标文件组成：加密版电子投标文件。
7	投标截止时间及地点：详见招标公告。
8	开标时间及地点：详见招标公告。
9	评标办法：采用综合评标法。
10	中标公告及中标通知书：采购代理机构在评标结束后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标报告1个工作日内通过公共资源电子交易系统线上确定中标供应商，在中标供应商确定后，采购代理机构应及时在《河南省政府采购网》、《驻马店市公共资源交易中心网》等相关媒体上发布中标公告，同时向中标供应商发出中标通知书。
11	签订合同：中标通知书发出后1个工作日内。
12	投标保证金交纳与退还：本项目不收取投标保证金。

13	履约保证金的收取及退还:本项目不收取履约保证金。
14	采购资金来源: 财政资金
15	投标文件有效期: 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。
16	解释: 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、投标人须知、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; 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。 按本款前述规定仍不能形成结论的, 由采购人负责解释。

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的服务采购。

2. 定义

2.1 “采购单位”系指本次采购项目的业主方遂平县市场监督管理局。

2.2

“采购代理机构”系指本次招标采购项目活动组织方诚辉工程管理有限公司。

2.3 “投标人”系指购买了本招标文件, 且已经提交本次投标文件的投标人。

2.4

“投标人代表”系指代表投标人参加本次招标活动的投标人的法定代表人或其委托代理人。

2.5

“服务”系指投标人按招标文件规定向采购单位提供的一切服务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服务相关的技术协助、维护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期结束后60日历天。中标投标人的投标文件有效期至合同

完全履行止。

3. 采购预算（最高投标限价）：200万元。

A包：最高限价：900000.00元；

B包：最高限价：400000.00 元；

C包：最高限价：400000.00元

D包：最高限价：300000.00 元；

4. 投标人应提交的证明文件

4.1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

根据《驻马店市财政局关于推行政府采购资格审查环节信用承诺制的通知》（驻财购〔2022〕15号），供应商只需在资格审查环节提供满足相应条件的书面承诺书，无需提交以下证明材料。（格式见第六章附件14）；

4.2、取得食品检验机构资质认定（提供质监部门颁发的纸质认定证书原件的扫描件），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和复检机构（自有或提供合作合同），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）。

4.3、法定代表人本人投标的，提供身份证明原件的扫描件；法定代表人委托代理人投标的，提供法人授权委托书和委托代理人的身份证明原件的扫描件。

4.4、投标单位具有格局合理的微生物检验区和理化检验区和足够的样品存储设备设施。（出具承诺并加盖投标单位公章）

4.5、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）

、《河南省财政厅关于转发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的通知》（豫财购〔2016〕15

号）的规定，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商（投标人），拒绝参与本项目的投标；【查询渠道：（www.creditchina.gov.cn）、“信用中国”网站、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）】，查询时间为本项目发布公告日期之后；

注：以上为必须提供的材料。本项目采用不见面开评标，投标人在投标前应及时完善主体诚信库中企业信息及扫描件（4.1-4.5项所需材料），提交并自行核验通过，并确保主体诚信库信息与电子投标文件信息一致，上传的资料要清晰可辨。评标时以电子投标文件及主体诚信库中已通过的企业信息为准。

5. 投标费用：不论投标结果如何，投标人均应自行承担所有与投标有关的全部费用。

6. 联合体投标：本项目不允许联合体投标

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

8.1 本项目不允许采取转包方式履行合同。

8.2 本项目不允许采取分包方式履行合同。

9. 特别说明：

9.1

投标人投标所使用的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证必须为本法人所拥有。

9.2 投标人代表只能接受一个投标人的委托参加投标。

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”包括投标人或者其法定代表人、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; 投标人或其法定代表人、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

投标人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。

10. 质疑和投诉

10.1 投标人认为招标文件使自己的合法权益受到损害的,应当在投标截止时间10日前提出质疑;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。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. 投标人的风险

投标人没有按照招标文件要求提供全部资料,或者投标人没有对招标文件在各方面都作出实质性响应是投标人的风险,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 投标人须知
- 12.4 评标办法及标准
- 12.5 合同主要条款
- 12.6 投标文件格式

13. 招标文件的澄清与修改

13.1

采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清、修改或补充的,应当在招标文件要求提交投标文件截止时间15日(如至原定截止时间不足15日,则需延长开标时间,招

标文件领取时间等可以相应延长)前,在《驻马店市公共资源电子交易平台》、《河南省政府采购网》等相关媒体上发布更正公告,并以书面形式通知所有招标文件收受人。招标文件公示期间对招标文件进行的澄清、修改或补充不受上述限制。

13.2 招标文件澄清、修改或补充的内容为招标文件的组成部分。

13.3

招标文件的澄清、修改或补充都应通过采购代理机构以法定形式发布。采购人未通过采购代理机构对招标文件进行的澄清、修改或补充无效,评标时不予认可。

13.4

采购代理机构可以视采购具体情况延长投标截止时间和开标时间,但至少应当在招标文件要求提交投标文件的截止时间3日前,将变更时间书面通知所有招标文件收受人,并在《驻马店市公共资源电子交易平台》、《河南省政府采购网》等相关媒体上发布更正公告。

三 投标文件的编制

14. 要求

14.1 投标人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列,未提供格式的可自行拟定。投标文件应对招标文件的要求作出实质性响应(包括投标人资格要求、技术要求、商务要求和投标文件格式中对投标的要求),投标人对所提供的全部资料的合法性、真实性负责。

14.2 投标人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。否则视为对招标文件未作出实质性响应。

15. 投标文件的语言和计量单位

15.1 投标文件以及投标人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投标人公章。必要时评标

委员会可以要求投标人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：

- 16.1 投标文件封面（格式）
- 16.2 投标书
- 16.3 开标一览表
- 16.4 服务技术响应表
- 16.5 商务响应表
- 16.6 法定代表人身份证明
- 16.7 法定代表人授权书
- 16.8 证明文件
- 16.9 服务承诺书
- 16.10 抵制商业贿赂承诺
- 16.11 项目实施方案
- 16.12 参与本项目工作人员情况表
- 16.13 类似业绩项目情况表（如有）
- 16.14 其他资料

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，在投标人须知前附表第17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。

17.2 特殊情况下采购代理机构可于投标有效期满之前书面要求投标人同意延长有效期，投标人应在采购代理机构规定的期限内以书面形式予以答复。投标人可以拒绝上述要求，投标人答复不明确或者逾期未答复的，均视为拒绝上述要求。对于接受该要求的投标人，既不要求也不允许其修改投标文件。

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

本项目不收取投标保证金

20. 投标文件的式样和签署

20.1 投标人应按本招标文件规定的格式和顺序编制投标文件。除了投标文件封面以外，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，投标文件的目录应编序。投标文件内容不完整、编排混乱导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的，由投标人负责。

20.2 投标文件（.zmdtf格式）是根据“驻马店市公共资源交易中心网”下载的电子招标文件，制作生成的加密版投标文件。

20.3 投标人在编制电子投标文件时，根据招标文件的要求用法人CA密钥和企业CA密钥进行签章制作。生成电子投标文件时，只能用本单位的企业CA密钥。生成后的电子投标文件须按招标文件的格式要求完成电子签字或盖章。“开标一览表”报价将作为电子开标的唱标依据。

20.5 不接受电报、电传和传真的投标文件。

20.6 全套投标文件应无涂改和行间插字，除非这些改动是为改正投标人造成的必须修改的错误而进行的。有改动时，修改处应由投标人代表签署证明或加盖公章，但非投标人出具的材料，投标人改动无效。未按本须知规定的格式填写投标文件或投标文件字迹模糊不清，导致评标委员无法认定是否实质性响应招标文件的，其投标将被作为无效投标。

20.7 电子投标文件制作流程。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 投标文件的上传、递交

21. 投标文件的加密、标记

21.1 投标人应在投标文件截止时间前上传加密的电子投标文件（.zmdtf格式）。

21.2 投标人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投标文件时，请与江苏国泰新点软件有限公司联系，联系电话：0396-2613088

22. 投标文件的上传、递交

22.1 投标人应在招标公告中规定的递交投标文件截止日期和时间前将制作好的电子投标文件加密上传至驻马店市公共资源交易中心电子交易平台。

23. 投标文件的修改和撤回

23.1 投标人在投标截止时间前，可以对所提交的投标文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知采购代理机构。补充、修改的内容和撤回通知应当按本须知要求签署、盖章、加密，并作为投标文件的组成部分。

23.2 投标人在投标截止期后不得修改、撤回投标文件。投标人在投标截止期后修改投标文件的，其投标将被拒绝。

五 开标

24. 开标、唱标

24.1 在招标公告中规定的时间、地点开标。

24.2 开标由采购代理机构主持，采购人、投标人和有关方面代表参加。

24.3 开标时，首先，各投标人应在规定时间内对本单位的加密投标文件进行解密，然后代理机构工作人员对所有投标文件进行解密。如投标人自身原因解密失败，其投标将被拒绝。

24.4 解密完成后，系统将自动唱标，公布各投标人开标一览表的内容。

24.5 采购代理机构对唱标内容做开标记录，由采购人、采购代理机构共同签字确认。

24.6 投标人在投标时有下列情形之一的，采购代理机构将拒绝接受其投标文件：

24.6.1 在招标文件规定的投标截止时间之后投标的。

24.6.2 投标文件未按招标文件规定加密的。

24.6.3 未进行网上下载领取招标文件参加投标的。

24.6.4 未提交投标保证金的（若收取）。

24.6.5 一个投标人不只递交一套投标文件的。

24.6.6 未在招标文件规定的开标时间之前签到的。

六 评标

25. 组建评标委员会

25.1 采购代理机构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评审专家组成（采购人可委派一名代表进入评标委员会，采购人代表参与评标时，不得担任评标委员会主任），成员人数应当为5人以上单数，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。

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，由评审专家对该事项进行表决，按照少数服从多数的原则做出结论。若通过表决仍不能作出结论，以评标委员会主任的最终确认意见为准。持不同意见的评审专家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 对所有投标人的评估，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 投标文件如果出现计算或表达上的错误，修正错误的原则如下：

26.3.1

开标一览表的内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准。

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投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，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，采购人代表或采购代理机构（3人）将依据投标人提交的投标文件按招标文件所述的资格标准对投标人进行资格审查，以确定其是否具备投标资格。如果投标人不具备投标资格、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。在检查过程中，采购人或采购代理机构有权要求投标人按招标文件的规定提供相关资格证明材料的原件以供审查。投标人应在规定的时限内提供。投标人拒不提供的，或者不能在规定时限内提供的，视为其不具备该资格条件。

26.4.2 资格审查后合格的投标人不足3家的，不得评标。

26.4.3 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投标人的竞争地位。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。
- (4) 投标有效期、交货时间、质保期、免费维修期等不满足招标文件要求的。
- (5) 未按招标文件规定报价的。
- (6) 未按招标文件提供的格式填列、项目不齐全或内容虚假的。

(7) 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）。

(8) 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。

(9) 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。

26.4.4对资格性检查和符合性检查不合格的投标人，将现场告知其理由。

26.4.5本项目采用综合评标价法，评标委员会根据第四章“评标办法及评分标准”规定的方法、评审因素、标准和程序对通过资格性检查和符合性审查通过的投标文件进行评审。按综合评分由高到低的顺序推荐中标人和中标候选人。

26.5

在评审过程中，评标委员会发现投标人有下列情形之一的，视为投标人相互串通投标：

26.5.1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。

26.5.2 不同投标人的投标文件由同一单位或个人编制的。

26.5.3 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员为同一人的。

26.5.4 不同投标人的投标文件相互混装的。

26.5.5 不同投标人授权同一人作为投标人代表的。

26.5.6 有证据证明投标人串通投标的其他情形的。

26.5.7 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、类似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投标人作出必要的澄清。投标人的澄清应当在评标委员会规定的时间内以书面形式作出，由其投标人代表签字。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投标人实行差别对待。评标委员会不得接受投标人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（含配置、功能），漏（缺）报的视同已含在投标总价中。但在评标时取有效投标人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 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

29. 评标过程及保密原则

29.1

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

29.2

在评标期间，投标人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

采购代理机构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

确定实质上响应招标文件且满足下列条件的为中标候选供应商（或中标供应商）：

31.1.1

综合评分法，在全部满足招标文件实质性要求前提下，以综合得分最高投标人作为中标候选供应商或者中标供应商的评标方法。综合得分相同的，按技术指标优劣顺序排

列。综合得分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. 确定中标投标人和中标候选投标人：评标委员会根据全体评标成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告并推荐3名中标候选供应商，采购代理机构应当履行核对评标结果职责，并在评标结束后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标报告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，采购代理机构在评标结束后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标报告1个工作日内通过公共资源电子交易系统线上确定中标供应商，在中标供应商确定后，采购代理机构应及时在《河南省政府采购网》、《驻马店市公共资源交易中心网》等相关媒体上发布中标公告，同时向中标供应商发出中标通知书。

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，承担由此引起的一切后果。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，采购代理机构有权宣布废标，并将理由通知所有投标人：

34.1.1 出现影响采购公正的违法、违规行为的。

34.1.2 投标人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

投标截止后投标人不足3家或通过资格性检查或符合性检查的投标人不足3家的，除采购任务取消情形外，按照以下方式处理：

(1) 招标文件存在不合理条款或者招标程序不符合规定的，采购人、采购代理机构改正后依法重新招标；

(2) 招标文件没有不合理条款、招标程序符合规定，需要采用其他采购方式采购的，采购人应当依法报财政部门批准。

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1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确定其他中标候选人中标供应商，也可以重新招标。

35.4

采购人应在采购合同签订之日起2个工作日内将合同副本报同级财政部门备案。

第4章 评标办法及评分标准

综合评分办法

(A包、B包、C包、D包通用)

为公正、公平、科学地选择中标人，根据《中华人民共和国政府采购法》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》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

本次评标采用综合评分法，总分为100分。按投标人须知第31项的规定排列中标资格。排名第一的投标人为中标人，排名第二的投标人为中标候选人。评分过程中采用四舍五入法，保留小数2位。

二、评标内容及标准

价格分

评标委员会根据政府采购相关规定，对有效投标的投标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投标人的评标价。

价格分应当采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：

$$\text{投标报价得分} = (\text{评标基准价} / \text{投标报价}) \times \text{价格权值} \times 100$$

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%
服务由小型或微型企业承接的。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政策依据，每项按0.5%折扣。
-------	---

注：（1）投标产品属节能或环境标志产品品目清单范围的，以国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书为准。属于强制采购的产品，不再给予价格优惠。

（2）同一包内有多个投标产品，部分产品符合政策功能要求的（注：专门面向中小企业采购的采购项目，不再进行价格折扣。），只对符合政策功能要求的产品依据《投标报价明细表》按上述价格折扣幅度进行折扣，并按折扣后的价格即单项评标价计入总价进行评标。

单项评标价=投标人单项报价×（1-Σ价格折扣幅度）

评标价=Σ单项评标价+Σ不进行价格调整产品单项报价

价格分采用低价优先法计算，即满足招标文件要求，评标价最低的为评标基准价，其他投标人的价格分按照下列公式计算：

价格分=（评标基准价/评标价）×100×价格权值

（3）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，参加政府采购活动的中小企业应当提供《中小企业声明函》。

（4）根据《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）的规定，监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

（5）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，享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当提供《残疾人福利性单位声明函》。

评分内容及标准

类型	评标因素	评分标准
----	------	------

<p>报价 (15分)</p>	<p>投标报价 (15分)</p>	<p>价格分应当采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： $\text{投标报价得分} = (\text{评标基准价} / \text{投标报价}) \times 15$ 注：以上计算过程中按四舍五入保留两位小数。</p>
<p>商务部分 (35分)</p>	<p>业绩情况 (6分)</p>	<p>投标人近三年来承担过政府部门组织的类似项目业绩，每份业绩得2分，最高得6分；未提供不得分。同一年度同一单位合同只计算一次。（以原件扫描件为准）</p>
	<p>检测设备和能力情况 (24分)</p>	<p>投标人具备相关的检测设备有以下仪器每种2分：HPLC(高效液相色谱仪)、GC(气相色谱仪)、AAS(原子吸收光谱仪)、AFS(原子荧光分光光度计)、紫外-可见分光光度计、酶标仪、微波消解仪(或同功能设备)、旋转蒸发仪、自动电位滴定仪、GC/MS(气相色谱/质谱联用仪)、LC-MS(液相色谱/质谱联用仪)、ICP-MS(电感耦合等离子体质谱仪)。同一仪器提供多台的不重复得分。（每台设备提供相关设备名称、实物照片、品牌型号、功能、序列号、投入使用日期，提供发票复印件，投标文件中附发票扫描件，否则不得分。）</p>
	<p>车辆及抽样设备 (5分)</p>	<p>提供抽样车辆不得少于五辆，共5分，每少一辆扣除1分。（评标时投标人须提供车辆发票，行车证原件的扫描件。投标人租赁车辆须提供车辆租赁合同和行车证原件的扫描件，投标文件中附以上原件的扫描件，否则不得分）。</p>
	<p>管理制度 (7分)</p>	<p>有完善的食品安全检测制度、抽样管理制度、责任追究制度、检验档案管理制度等管理制度。 管理制度内容完整，针对性强，能够满足招标需要的得7分；管理制度内容基本完整，针对性较强，可以满足招标需要，但有个别细节需要进一步完善或提高的得4分；管理制度针对性不强，虽然能够基本满足招标需要，但有很多方面需要进一步完善甚至重新考虑者得2分；其他不得分。</p>

	<p>检测技术实施方案（20分）</p>	<p>投标人针对本项目提供合理的检测技术及实施方案，明确阐述针对本项目的技术服务工作方法和项目管理制度，方法中明确成立专门项目组、抽样实施管理细则、检验实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制及应急处置机制等。</p> <p>提供的检测技术及实施方案内容完整，方案科学、合理、安全，考虑周全措施到位，针对性强，能够满足招标需要的得20分；内容基本完整，措施基本到位，针对性较强，可以满足招标需要，但有个别细节需要进一步完善或提高的得15分；内容基本完整，方案在科学、合理、安全性方面一般，基本考虑不周，措施不够到位，针对性不强，虽然能够基本满足招标需要，但有很多方面需要进一步完善甚至重新考虑者得10分；其他不得分。</p>
	<p>技术服务流程（7分）</p>	<p>投标人明确技术服务工作流程，流程设置合理，分工明确，每个工作流程有细致说明及相关责任人员等；投标人明确技术服务工作要点，包括抽样工作要点、检测工作要点等内容，明确工作难点。工作要点和难点分析合理，符合实际等；</p> <p>投标人技术服务流程设置合理，工作要点和难点分析合理，符合实际能够满足招标需要的得7分；投标人技术服务流程设置基本合理，工作要点和难点分析基本合理能够满足招标需要，但有个别细节需要进一步完善或提高的得4分；其他不得分。</p>
	<p>沟通方案（7分）</p>	<p>投标人为认真履行本项目设计的沟通服务方案，评标委员会根据方案的合理有效性和相关保障措施等内容，综合评定打分。</p> <p>沟通方案合理有效、相关保障措施措施到位，能够满足招标需要的得7分；沟通方案基本合理，能够满足招标需要，但有个别细节需要进一步完善或提高的得4分；沟通方案不合理，措施不到位不得分。</p>

	<p>专项抽检品控措施（7分）</p>	<p>针对餐饮或餐饮具环节的抽检应满足24小时抽样并能保证检验样品能在最科学合理的时间送到实验室的措施和技术力量，确保检验样品在运输过程中不会受到污染的措施和技术力量，确保检测数据真实有效、科学客观的措施和技术力量。</p> <p>专项抽检品控措施内容完整，方案科学、合理、考虑周全措施到位，针对性强，能够满足招标需要的得7分；内容基本完整，措施基本到位，针对性较强，可以满足招标需要，但有个别细节需要进一步完善或提高的得4分；其他不得分。</p>
	<p>培训及数据分析（2分）</p>	<p>投标人为采购人提供抽检培训和结果分析等相关服务。</p> <p>投标人为采购人提供抽检培训和结果分析合理，能够满足招标需要的得2分；投标人为采购人提供抽检培训和结果分析基本合理，能够满足招标需要，但有个别细节需要进一步完善或提高的得1分；其他不得分。</p>

注：以上各小项如有缺项，则所缺小项不得分。

4、得分的计算

评标委员会成员评分=价格分+技术分+商务分

评标总得分=评标委员会所有成员合计总分/评标委员会组成人员数

注：1、本章中所有涉及的相关证件、证书等投标文件中均需提供扫描件，未提供不得分。（无扫描件或扫描件无法辨认的均不加分）

2、本章中各评分项如有缺项或不响应均得0分。

第五章 政府采购合同

注释：

《政府采购合同格式》，本格式条款仅作为双方签订合同的参考，为阐明各方的权利和义务，经协商可增加新的条款。

但不得与公开招标文件、投标文件的实质性内容相背离。

(格式)

(甲方)： 招标人

(乙方)： 中标单位

(项目编号：)以公开招标方式进行采购。经评标委员会确定 (乙方) 为_____ (包号) 中标人。甲、乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国合同法》等相关法律以及本项目招标文件的规定，经平等协商达成合同如下：

一、合同文件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分：

- (一) 本项目招标文件
- (二) 中标人投标文件
- (三) 合同格式以及合同条款
- (四) 中标人在评标过程中做出的有关澄清、说明、承诺或者补正文件
- (五) 中标通知书
- (六) 本合同附件

二、合同范围和条件

本合同的范围和条件应与上述合同文件的规定相一致。

三、服务、数量以及规格

本合同所提供的服务、数量以及规格详见合同服务清单（同投标文件中投标服务明细表，下同）。

四、合同金额

根据上述合同文件要求，合同金额为人民币 _____ 元（最终以财政审核为准），
大写： _____ 。

（分项价格详见合同服务清单）。

乙方开户单位：

签订日期： 年 月 日

第六章 附件--投标文件格式

注释：

《投标文件格式》是投标人的部分投标文件格式和签订合同时所需文件的格式。投标人应按照这些格式文件制作投标文件。

目 录

- 附件1投标文件封面（格式）
- 附件2投标书
- 附件3开标一览表
- 附件4 服务技术响应表
- 附件5 商务响应表
- 附件6 法定代表人身份证明
- 附件7 法定代表人授权书
- 附件8 证明文件
- 附件9 服务承诺书
- 附件10 抵制商业贿赂承诺
- 附件11 项目实施方案
- 附件12参与本项目工作人员情况表
- 附件13类似业绩项目情况表（如有）
- 附件14驻马店市政府采购供应商信用承诺函
- 附件15、中小企业声明函
- 附件16其他资料

附件1. 投标文件封面（格式）

政府采购项目
投 标 文 件

项 目 名 称：

项 目 编 号：

包号：

投标文件名称：

投标人名称：（全称并加盖公章）

日 期：

附件2、投标书（格式）

致：_____（采购单位名称）：

_____（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：_____）
_____（包号）的投标。现正式提交下述文件1份：

- 1、开标一览表。
- 2、服务技术响应表。
- 3、商务响应表。
- 4、证明文件。
- 5、抵制商业贿赂承诺。

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、如果我方存在投标人须知第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、如果发生投标人须知第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。

11、如果发生投标人须知第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。

12、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。

13、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。

14、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。

15、我方最近3年内的被公开披露或查处的违法违规行为有：

_____。

16、以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果和责任。

17、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

附件3、 开标一览表

项目名称			
包号			
投标人			
投标内容			
投标报价（标包总价）	大写： 小写：		
服务期限			
投标有效期			
项目负责人		等级证书 及编号	
备注			

投标单位（盖章）
法定代表人或被委托人（签字）
年 月 日

注：1

投标人的报价应根据委托范围，结合市场行情、本项目实际情况及自身实力，自主合理报价；

2

投标人的酬金是在服务期内，投标人按合同规定的范围所提供的全部服务所需的费用；

3 投标报价采用标包总价报价；

4

投标人的酬金除招标文件说明的全部工作内容的报酬外，在报价时还应考虑服务期间的物价上涨、政策性调整等诸多因素以及因此引起的费用变动一并计入报价。

5 投标人只能提交一个报价，采购单位不接受任何选择性的报价。

6本项目以人民币结算。

附件4、 服务技术响应表（格式）

项目编号： _____

序号	服务名称	招标文件要求	投标文件响应	偏离情况
1				
2				
...				
服务标准		（国家标准、行业标准、地区标准等）		

注：投标人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”。

投标人代表签字： _____

投标人： _____（全称并加盖公章）

年 月 日

附件5、 商务响应表（格式）

项目	招标文件要求	是否响应	投标人的承诺或说明
.....

投

投标人(盖章):

法定代表人或被委托人(签字):

年 月 日

附件6、 法定代表人身份证明

单位名称： _____

地址： _____

姓名： _____ 性别： _____ 年龄： _____ 职务： _____

系（投标人名称）的法定代表人。

特此证明

此处请粘贴法定代表人身份证复印件

投标人(盖章)：

法定代表人(签字)：

年 月 日

附件7、 法定代表人授权书(格式)

本授权书声明：我 [姓名] 系 [投标人名称] 的法定代表人，现授权委托 [姓名] 以本公司的名义参加 _____ 项目 _____ (包号) 的投标活动。被委托人在开标、评标、合同谈判过程中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，我均予以承认。

代表人无转委托权，特此证明！

被委托人： 性别： 年龄： 职务：

此处请粘贴被委托人身份证复印件

投标人(盖章)：

法定代表人(签字)：

年 月 日

附件8、

证明文件

附件9、

服务承诺书

致：____（采购单位名称）_____

我方保证按以下承诺认真履行合同，如有违反，我方愿意接受相应处罚或承担相应违约责任：

具体承诺内容：

投标单位：____（盖章）_____

法定代表人或委托代理人：____（签字）_____

日期：_____年_____月_____日

附件10、 投标人自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书

致： （采购人）：

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

- 一、依法参与招标活动，遵纪守法，诚信经营，公平竞争。
- 二、不向采购单位、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 and 纪检监察机关举报。
- 三、不以提供虚假资质文件等形式参与招标活动，不以虚假材料谋取中标。
- 四、不采取不正当手段诋毁、排挤其它投标人，与其它参与招标活动的投标人保持良性的竞争关系。
- 五、不与采购单位、采购代理机构和评审专家恶意串通，自觉维护政府采购公平竞争的市场秩序。
- 六、不与其它投标人串通采取围标、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单位的合法权益。
- 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单位的利益，并自觉承担违约责任。
- 八、自觉接受并积极配合相关监督部门实施的监督检查，如实反映情况，及时提供有关证明材料。

投标人： _____（全称并加盖公章）

法定代表人签字：

年 月 日

附件11、

项目实施方案

附件12、参与本项目工作人员情况表

序号	姓名	职务	持何种资格证件	证书编号	专业工龄
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
...					

注：

1. 表中所列述的人员必须为投标人安排参与本项目的工作人员。
2. 表中职务是指在投标人单位的职务；
3. 表中所列述的人员必须是已与投标人签署了劳动合同书的在册人员，可随时提供其验证资料。

投标人(盖章)：

法定代表人或被委托人(签字)：

年 月 日

附件13、类似业绩项目情况表（如有）

序号	项目名称	项目类别	发包人	范围	备注
01					
02					
03					

备注：本表后附合同协议书的扫描件，若无业绩此表格内写无。

投标人(盖章)：

法定代表人或被委托人(签字)：

年 月 日

附件14. 驻马店市政府采购供应商信用承诺函

致（采购人或政府采购代理机构）：

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：

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

- （一）具有独立承担民事责任的能力；
- （二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （五）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- （六）未被列入严重失信主体名单、失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单，未曾作出虚假承诺；
- （七）符合法律、行政法规规定的其他条件。

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

供应商名称（盖章）：

法定代表人、负责人、自然人或授权代表(签字)：

日期： 年 月 日

注：1. 供应商须在响应性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，按无效投标文件处理。

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”。

附件15、

中小企业声明函

15.1中小企业声明函（服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46

号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员承接。相关企业含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1、（标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；服务商为（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）行业；服务商为（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：

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。

附件16、其他资料

(投标人根据招标文件要求认为需要提供的其他资料)