

范县市场监督管理局 2026 年食品、药品、成品油、
小家电等类别产品抽检服务项目

竞争性磋商文件

采购编号：范采磋商-2026-15

采 购 人：范县市场监督管理局

采购代理机构：河南锦宸工程管理有限公司

日 期：2026 年 4 月

目 录

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

第一章 竞争性磋商公告

范县市场监督管理局 2026 年食品、药品、成品油、小家电等类别 产品抽检服务项目竞争性磋商公告

一、采购项目名称：范县市场监督管理局 2026 年食品、药品、成品油、小家电等类别产品抽检服务项目

二、采购项目编号：范采磋商-2026-15

三、项目预算金额：980000.00 元；最高限价 980000.00 元；

| 序号 | 包号 | 包名称 | 包预算(元) | 包最高限价(元) |
|----|-----------------------------|--|-----------|------------|
| 1 | E4109005080D04 773001001 | 范县市场监督管理局 2026 年食品、药品、成品油、小家电等类别产品抽检服务项目第一标包 | 300000.00 | 300000.00 |
| 2 | E4109005080D04 773001002 | 范县市场监督管理局 2026 年食品、药品、成品油、小家电等类别产品抽检服务项目第二标包 | 300000.00 | 300000.00 |
| 3 | E4109005080D04 773001003 | 范县市场监督管理局 2026 年食品、药品、成品油、小家电等类别产品抽检服务项目第三标包 | 180000.00 | 180000.000 |
| 4 | E4109005080D04 773001004 | 范县市场监督管理局 2026 年食品、药品、成品油、小家电等类别产品抽检服务项目第四标包 | 200000.00 | 200000.00 |

四、采购需求：

1. 采购内容：范县市场监督管理局 2026 年食品、药品、成品油、小家电等类别产品抽检服务。（详见磋商文件项目内容要求）；

2. 资金来源：财政资金，已落实；

3. 标包划分：本项目分为 4 个标包；

 第一标包：食品抽检，详见技术要求；

 第二标包：食品抽检，详见技术要求；

 第三标包：成品油抽检，详见技术要求；

 第四标包：小家电及化工产品抽检，详见技术要求；

4. 服务期限：自签订合同之日起 1 年；

5. 服务要求：合格，满足国家相关法律规定和现行行业标准与规范和磋商文件要求；
6. 服务地点：采购人指定地点；
7. 合同履行期限：同服务期限；
8. 本项目是否接受联合体投标：否；
9. 是否接受进口产品：否；
10. 是否专门面向中小企业：是。

五、采购项目需要落实的政府采购政策：

1. 为促进中小企业发展，根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》“第六条”、《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库〔2020〕46号）文件及《财政部关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）文件规定，本项目全部专门面向中小企业采购，价格不给予扣除，中小企业划型标准见《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号），供应商提供《中小企业声明函》。

2. 监狱企业视同中小型企业，享受中小型企业同等政策待遇。监狱企业参加政府采购活动时，应当提供省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

3. 政府强制采购节能产品强制采购、节能产品及环境标志产品优先采购。

4. 政府采购合同融资是河南省财政厅支持中小微企业发展，针对参与政府采购活动的供应商融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标成交供应商，可持政府采购合同向金融机构申请贷款，无需抵押、担保，融资机构将根据《河南省政府采购合同融资工作实施方案》（豫财购〔2017〕10号），按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。贷款渠道和提供贷款的金融机构，可在河南省政府采购网“河南省政府采购合同融资平台”查询联系。

六、供应商资格要求：

1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条之规定。

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

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

(3) 具有履行合同所必须的设备和专业技术能力（提供书面声明函，格式自拟）。

(4) 有依法缴纳税收和社会保障的良好记录（提供 2026 年以来任意一个月的完税凭证和社保凭证，新成立公司不足 1 个月除外，依法免税或不需要缴纳社会保障资金的供应商，应提供相应文件证明其依法免税或不需要缴纳社会保障资金）。

(5) 具备法律、行政法规规定的其他条件的。

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

2、本项目的特定资格要求：

(1) 供应商具有相关有效的营业执照、企业组织机构代码证、税务登记证（或提供带有统一社会信用代码的营业执照）或事业单位法人证书或民办非企业单位登记证书（法人）。

(2) 供应商需取得食用农产品农药残留、兽药残留等项目检验的相关资质认定 (CATL) 及中国计量认证 (CMA) 或食品检验机构资质认定 (CMAF) 资质（第一、二标包提供）；供应商需取得中国计量认证 (CMA)（第三、四标包提供）

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

(4) 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，全部或者部分股东（基金公司或者专业投资公司作为股东的除外）为同一法人、其他组织或者自然人的不同供应商，同一自然人在两个以上供应商任职的不同供应商，不得参加同一合同项下的投标【提供在“全国企业信用信息公示系统”中查询打印的相关材料并加盖公章（需包含公司基本信息、股东信息及股权变更信息）】并提供承诺函（格式自拟）。

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

(6) 信用要求：根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》(财库[2016]125 号)和《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）文件的规定，采购人或采购代理机构将通过“中国执行信息公开网”（zxgk.court.gov.cn）、“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询供应商信用记录，被列入失信被执行人、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将被拒绝参与本项目政府采购活动（截止时点：响应文件提交截止时间）。在本公告规定的查询时间之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评标依据。供应商自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为资格审查的依据。信用信息查询记录和证据将同采购文件等资料一同归档保存。

注：1、本项目采用资格后审，开标后由磋商小组对供应商的资格证明材料进行资格审核，不符合项目资格条件的供应商的投标将被拒绝，供应商应自负风险费用，提供虚假材料的将进一步追究其责任。

2、供应商只能参与本项目的的一个包的投标活动，参与多个包段的按照无效标进行处理。

七、获取竞争性磋商文件：

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

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

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

1. 时间：公告发布之日起至投标文件提交的截止时间前

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

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

注：供应商信用信息录入：登陆濮阳市公共资源交易平台 (<https://www.pysggzy.cn/>) 按照《濮阳市主体库操作流程以及注册信息介绍》要求完成企业信息录入。

4. 售价：0 元

八、投标截止时间（投标文件递交截止时间）及地点

1、时间：2026年5月19日10时00分（北京时间）

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

九、开标时间及地点

1、时间：2026年5月19日10时00分（北京时间）

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

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

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

十、发布公告的媒介及招标公告期限

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

磋商公告期限为五个工作日。

十一、联系方式

1、采购人：范县市场监督管理局

联系人：姚媛媛

联系电话：13781339218

地址：范县新区十字坡大道和德政街交叉口西北角

2、代理机构：河南锦宸工程管理有限公司

联系人：曹晗冰

联系电话：15539343053

地址：郑州航空港经济综合实验区华夏大道云港路世航之窗 A 座 815

3、监督单位：范县财政局政府采购办公室

地址：范县新区德政街中段南

联系方式：0393-5260811

发布人：河南锦宸工程管理有限公司

发布时间：2026 年 4 月 22 日

第二章 服务内容及要求

第一标包：

| 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 | 第一标包抽检批次 |
|----|------------|--------------|----------------|------------------------------------|--|----------|
| 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 B1、赭曲霉毒素 A | 30 |
| | | 小麦粉 | 小麦粉 | 通用小麦粉、专用小麦粉 | 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 B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰、铅(以 Pb 计) | |
| | | 挂面 | 挂面 | 普通挂面、手工面 | 铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、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 | 谷物粉类制品 | 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 | 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 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、菌落总数、大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | |
| 2 | 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、芝麻油、橄榄油、油橄榄果渣油、菜籽油、大豆油、食用植物调和油 | 酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B(1 限花生油、玉米油及亚麻籽油)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ) e、乙基麦芽酚 f | 5 |

| | | | | | |
|---|-----|-----|---------|---------------|--|
| 3 | 调味品 | 调味料 | 酱油 | 酿造酱、油、配制、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 | 酿造食醋、配制食醋 | 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 |
| | | | 酱类 | 黄豆酱、甜面酱等 | 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 |
| | | | 香辛料类 | 香辛料调味油 | 酸价/酸值、过氧化值 |
| | | | | 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| | | | 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） |
| | | | 辣椒酱 | 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、麻辣烫底料及蘸料 | 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 |

30

| | | | | | | |
|---|-----|-------|-----------|---|--|----|
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品 | 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) | 65 |
| | | | 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、红2G | |
| | | 熟肉制品 | 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 | |
| | | | 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 | |
| | | | 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 | 熏煮香肠火腿制品熏 | 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 | 20 |
| | | | 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 | | |

| | | | | | | |
|---|------|------|-------|------------------------|---|---|
| | | | | 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 | |
| | | | | 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 | |
| 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 | 5 |
| | | | | 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 | |
| 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 | 水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | 5 |
| | | | 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 | |
| 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 | 5 |

| | | | | | | |
|----|-----------|-----------|------------------------|---------------------|---|---|
| 9 | 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 | 3 |
| 10 | 糖果制品 | 糖果制品 | 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、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶 | 3 |
| | | 果冻 | 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、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶 | |
| 11 | 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 | 4 |
| 12 | 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 | 5 |
| 13 | 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)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、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 | |

| | | | | | | |
|----|---------|---------|---------|------------|---|----|
| 14 | 再制蛋 | 再制蛋 | 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 | |
| 15 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 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) | 5 |
| | | | | 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 | |
| 16 | 糕点 | 糕点 | 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、富马酸二甲酯 | 10 |
| | | | 糕点 | 糕点 | 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 | |
| 17 | 豆制品 | 豆制品 | 非发酵性豆制品 | 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) | 5 |

| | | | | | | |
|----|-------|--------------|--------------|--------------------|---|-----|
| | | | 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 | |
| 18 | 餐饮食品 | 米面及其制品(自制) | 小麦粉制品(自制) | 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) | 230 |
| | | | | 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 | |
| | | 坚果及籽类食品(餐饮) | 坚果及籽类食品(餐饮) | 花生及其制品(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) | |
| | | | 酱腌菜(餐饮) | 酱腌菜(餐饮) | 亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | |
| | | 食品相关产品 | 餐饮具 | 消毒餐饮具 | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群 | |
| | | 食用植物油(含煎炸用油) | 煎炸过程用油(餐饮环节) | 煎炸过程用油 | 酸价、极性组分、过氧化值 | |
| | | 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) | 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) | |
| | | | 饮料(自制) | 饮料(自制) | 奶茶(自制) | |
| 19 | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 牛肉 | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分、氟尼辛 | 50 |

| | | | | | |
|--|----|-------|-----|--|----|
| | | | 羊肉 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分 | |
| | | | 猪肉 | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分 | |
| | | 禽肉 | 鸡肉 | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分 | |
| | | | 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 | |
| | | 畜副产品 | 猪肝 | 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、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯丙嗪、双氯芬酸 | |
| | 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 铅(以 Pb 计)、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)、总汞(以 Hg 计) | 60 |
| | | 鳞茎类蔬菜 | 葱 | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷、氟虫腈、乐果 | |
| | | | 韭菜 | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | |
| | | 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威 | |
| | | | 大白菜 | 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) | 镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| | | | 芹菜 | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| | | | 油麦菜 | 阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| | | 茄果类蔬菜 | 茄子 | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| | | | 辣椒 | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、氟吡菌胺 |
| | | 瓜类蔬菜 | 瓜类(西葫芦、黄瓜丝瓜等) | 阿维菌素、啶螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威 |
| | | 根茎类和薯芋类蔬菜 | 马铃薯 | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量 |
| | | | 胡萝卜 | 铅(以 Pb 计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷 |
| | | | 山药 | 铅(以 Pb 计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威 |
| | | | 萝卜 | 铅(以 Pb 计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果、噻虫胺 |

| | | | | | | |
|------|-----|------|--|---|----|----|
| | | | 姜 | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫 残留量克百威、氧乐果 | | |
| | | 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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以 Pb 计) | | |
| | | 豆类蔬菜 | 豇豆 | 阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | | |
| | 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼(重点品种:黄颡鱼、鲫鱼、黑鱼、草鱼、鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼、鳊鱼、鲈鱼、鳊鱼、鳊鱼等) | 挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星 | 20 | |
| 淡水虾 | | | 镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星 | | | |
| 淡水蟹 | | | 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 | 挥发性盐基氮、组胺、镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啉、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星 | | | |
| | | 海水虾 | 挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星 | | | |
| | | 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(重点品种:花蛤等) | 镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量) | | |
| 水果 | | 仁果类 | 苹果 | 敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇 | | 20 |

| | | | | |
|--|--|----------|-----|--|
| | | | 梨 | 吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷、阿维菌素 |
| | | 核果类水果 | 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 | 甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺 |
| | | | 枣 | 多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计) |
| | | 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、百菌清、氟唑菌酰胺、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| | | | 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 | 多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、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、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、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、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氟虫腈 |
| | | | 芒果 | 苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| | | 柑橘类水果 | 柑、橘 | 苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯 |
| | | | 橙 | 丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷 |
| | | 浆果和其他小 | 草莓 | 阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊唑醇、吡虫啉、乙酰甲胺磷 |

| | | | | | | |
|--|--|---------|---------|-----------|---|-----|
| | | | 型水果 | 葡萄 | 苯醚甲环唑、己唑醇、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脞、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑 | |
| | | | 瓜果类水果 | 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)、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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜 | |
| | | | | 西番莲(百香果) | 镉(以 Cd 计)、苯醚甲环唑、噻虫胺、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷 | |
| | | | | 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 | |
| | | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利、呋喃西林代谢物 | 15 |
| | | 生干坚果与籽类 | 生干坚果与籽类 | 生干籽类(花生仁) | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B1、噻虫嗪、噻虫胺 | 5 |
| | | | | | 合计: | 600 |

第二标包:

| 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 | 第二标包抽检批次 |
|----|----------|----------|----------|-------------|---|----------|
| 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 B1、赭曲霉毒素 A | 30 |
| | | 小麦粉 | 小麦粉 | 通用小麦粉、专用小麦粉 | 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 B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰、铅(以 Pb 计) | |

| | | | | | | |
|---|------------|--------------|----------------|------------------------------------|--|----|
| | | 挂面 | 挂面 | 普通挂 面、手工面 | 铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、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 | 谷物粉类制品 | 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 | 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 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）、菌落总数、大肠菌群、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | |
| 2 | 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、芝麻油、橄榄油、油橄榄果渣油、菜籽油、大豆油、食用植物调和油 | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B（1 限花生油、玉米油及亚麻籽油）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）e、乙基麦芽酚 f | 5 |
| 3 | 调味品 | 调味料 | 酱油 | 酿造酱、油、配制、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 | 30 |
| | | | 食醋 | 酿造食醋、配制食醋 | 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 | |
| | | | 酱类 | 黄豆酱、甜面酱等 | 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 | |

| | | | | | | |
|-------|-------|--|---------|---------------|---|--|
| | | | 香辛料类 | 香辛料调味油 | 酸价/酸值、过氧化值 | |
| | | | | 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | |
| | | | 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） | |
| | | | | 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、麻辣烫底料及蘸料 | 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 | |
| | | | 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | |
| 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、红2G | | | | |
| 熟肉制品 | 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 | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|-----|--|--|-----------|-----------|--|--|-----|-------|--|----|
| | | | 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 | | | | | |
| | | | 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 | 熏煮香肠火腿制品熏 | 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 | 20 |
| | | | | | | | | 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 | |
| | | | | | | | | 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 | |
| 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 | | | | | |

| | | | | | | |
|----|---------|---------|-------|------------------------|---|---|
| 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 | 5 |
| | | | | 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 | |
| 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 | 水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | 5 |
| | | | 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 | |
| 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 | 5 |
| 9 | 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 | 水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、三氯蔗糖、合成着色剂（新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 3 |
| 10 | 糖果制品 | 糖果制品 | 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、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶 | 3 |

| | | | | | | |
|----|-----------|-----------|------------------------|---------------------|---|---|
| | | 果冻 | 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、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶 | |
| 11 | 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 | 4 |
| 12 | 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 | 5 |
| 13 | 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)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、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 | |
| 14 | 再制蛋 | 再制蛋 | 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 | |
| 15 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 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) | 5 |

| | | | | | | |
|----|------|------------|-----------|------------|---|-----|
| | | | | 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A1计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、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 | |
| 16 | 糕点 | 糕点 | 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A1计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、酸性红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、富马酸二甲酯 | 10 |
| | | | 糕点 | 糕点 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、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 | |
| 17 | 豆制品 | 豆制品 | 非发酵性豆制品 | 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A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄) | 5 |
| | | | 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A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌 | |
| 18 | 餐饮食品 | 米面及其制品(自制) | 小麦粉制品(自制) | 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) | 230 |
| | | | | 油饼油条(自制) | 铝的残留量(干样品,以A1计) | |

| | | | | | | |
|----|-------|--------------|--------------|--------------------|--|----|
| | | | | 凉皮类（自制） | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄 | |
| | | 坚果及籽类食品(餐饮) | 坚果及籽类食品(餐饮) | 花生及其制品（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) | |
| | | | 酱腌菜(餐饮) | 酱腌菜（餐饮） | 亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | |
| | | 食品相关产品 | 餐饮具 | 消毒餐饮具 | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群 | |
| | | 食用植物油(含煎炸用油) | 煎炸过程用油(餐饮环节) | 煎炸过程用油 | 酸价、极性组分、过氧化值 | |
| | | 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) | 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） | |
| | | 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) | |
| 19 | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 牛肉 | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分、氟尼辛 | 50 |
| | | | | 羊肉 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分 | |
| | | | | 猪肉 | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分 | |

| | | | | | | |
|--|--|------|-------|------------------|--|----|
| | | | 禽肉 | 鸡肉 | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分 | |
| | | | 禽肉 | 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 | |
| | | 畜副产品 | | 猪肝 | 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、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯丙嗪、双氯芬酸 | |
| | | 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 铅(以 Pb 计)、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)、总汞(以 Hg 计) | 60 |
| | | | 鳞茎类蔬菜 | 葱 | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷、氟虫腈、乐果 | |
| | | | | 韭菜 | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | |
| | | | 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威 | |
| | | | | 大白菜 | 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) | 镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯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 | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| | | | | 油麦菜 | 阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| | | 茄果类蔬菜 | | 茄子 | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| | | | | 辣椒 | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、氟吡菌胺 |
| | | 瓜类蔬菜 | | 瓜类(西葫芦、黄瓜丝瓜等) | 阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威 |
| | | 根茎类和薯芋类蔬菜 | | 马铃薯 | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量 |
| | | | | 胡萝卜 | 铅(以 Pb 计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷 |
| | | | | 山药 | 铅(以 Pb 计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威 |
| | | | | 萝卜 | 铅(以 Pb 计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果、噻虫胺 |
| | | | | 姜 | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量克百威、氧乐果 |

| | | | | | | | |
|--|--|------|--------------|---|--|----|---|
| | | | 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、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、铅(以 Pb 计) | | |
| | | | 豆类蔬菜 | 豇豆 | 阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | | |
| | | | 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼(重点品种:黄颡鱼、鲫鱼、黑鱼、草鱼、鲤鱼、鳊鱼、鳙鱼、鳊鱼、鳊鱼、鳊鱼等) | | 挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星 |
| | | 淡水虾 | | | 镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星 | | |
| | | 淡水蟹 | | | 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 | 挥发性盐基氮、组胺、镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啉、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星 | | |
| | | | | 海水虾 | 挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星 | | |
| | | | | 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(重点品种:花蛤等) | 镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量) | | | |
| | | 水果 | 仁果类 | 苹果 | 敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇 | 20 | |
| | | | | 梨 | 吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷、阿维菌素 | | |
| | | | 核果类水果 | 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 | 甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺 |
| | | | 枣 | 多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计) |
| | | 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、百菌清、氟唑菌酰胺、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| | | | 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 | 多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、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、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、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、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氟虫腈 |
| | | | 芒果 | 苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| | | | 柑橘类水果 | 柑、橘 |
| | | 橙 | | 丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷 |
| | | 浆果和其他小型水果 | 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 |
| | | | 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、氯吡脲、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑 |
| | | 瓜果类水 | 猕猴桃 | 敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果、吡唑醚菌酯 |

| | | | | | | |
|--|--|---------|---------|-----------|---|-----|
| | | | 果 | 桑葚 | 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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜 | |
| | | | | 西番莲(百香果) | 镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、噻虫胺、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷 | |
| | | | | 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 | |
| | | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利、呋喃西林代谢物 | 15 |
| | | 生干坚果与籽类 | 生干坚果与籽类 | 生干籽类(花生仁) | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、噻虫嗪、噻虫胺 | 5 |
| | | | | | 合计: | 600 |

第三标包：

2026 年成品油检验招标参数

| 序号 | 产品明称 | 检验项目 | 批次 |
|-------------|--------------------------|------------------|----|
| 1 | E92#车用乙醇汽油 GB 18351-2017 | 馏程 10%蒸发温度 | 70 |
| | | 馏程 50%蒸发温度 | |
| | | 馏程 90%蒸发温度 | |
| | | 未洗胶质含量（加入清净剂前） | |
| | | 溶剂洗胶质含量 | |
| | | 硫含量 | |
| | | 机械杂质 | |
| | | 水份（质量分数） | |
| | | 乙醇含量（体积分数） | |
| | | 其他有机含氧化物含量（质量分数） | |
| | | 苯含量（体积分数） | |
| | | 芳烃含量（体积分数） | |
| | | 终馏点 | |
| | | 残留量（体积分数）/% | |
| | | 烯烃含量（体积分数） | |
| | | 密度（20°） | |
| 研究法辛烷值（RON） | | | |
| 2 | E95#车用乙醇汽油 GB 18351-2017 | 馏程 10%蒸发温度 | 60 |
| | | 馏程 50%蒸发温度 | |
| | | 馏程 90%蒸发温度 | |
| | | 未洗胶质含量（加入清净剂前） | |
| | | 溶剂洗胶质含量 | |
| | | 硫含量 | |
| | | 机械杂质 | |
| | | 水份（质量分数） | |
| | | 终馏点 | |
| | | 残留量（体积分数）/% | |
| | | 乙醇含量（体积分数） | |
| | | 其他有机含氧化物含量（质量分数） | |
| | | 苯含量（体积分数） | |
| | | 芳烃含量（体积分数） | |
| | | 烯烃含量（体积分数） | |
| | | 密度（20°） | |
| 研究法辛烷值（RON） | | | |
| 3 | 0#车用柴油 GB 19147-2016 | 馏程 50%回收温度 | 70 |
| | | 馏程 90%回收温度 | |
| | | 馏程 95%回收温度 | |
| | | 铜片腐蚀（50° C, 3h） | |
| | | 水含量（体积分数） | |
| | | 密度（20°） | |

| | | | |
|---|------------------------|-----------------------------|----|
| | | 运动粘度 (20°) | |
| | | 凝点 | |
| | | 冷滤点 | |
| | | 闪点 (闭口) | |
| | | 含硫量 | |
| | | 氧化安定性 (以总不溶物计) | |
| | | 酸度 (以 KOH 计) | |
| | | 灰分 (质量分数) | |
| 4 | —10#车用柴油 GB 19147-2016 | 馏程 50%回收温度 | 20 |
| | | 馏程 90%回收温度 | |
| | | 馏程 95%回收温度 | |
| | | 铜片腐蚀 (50° C, 3h) | |
| | | 水含量 (体积分数) | |
| | | 密度 (20°) | |
| | | 运动粘度 (20°) | |
| | | 凝点 | |
| | | 冷滤点 | |
| | | 闪点 (闭口) | |
| | | 含硫量 | |
| | | 氧化安定性 (以总不溶物计) | |
| | | 酸度 (以 KOH 计) | |
| | | 灰分 (质量分数) | |
| 5 | 车用尿素 GB 29518-2013 | 尿素含量 (质量分数) | 20 |
| | | 密度 (20°) | |
| | | 折光率 (20° C, D) | |
| | | 碱度 (以 NH ₃ 质量分数) | |
| | | 缩二脲 (质量分数) | |
| | | 醛类 (以 HCHO 计) | |
| | | 不溶物 | |

第四标包：

2026 年度制造业产品检验明细

| 序号 | 产品明称 | 检验项目 | 批次 |
|----|-------------------------------|------------|----|
| 1 | 顺丁烯二酸酐 | 顺丁烯二酸酐分子质量 | 1 |
| | | 熔融色度 | |
| | | 结晶点 | |
| | | 灼烧残渣的质量分数 | |
| | | 铁的质量分数 | |
| 2 | 钢化涂料 JC/T423-1991 | 容器中状态 | 2 |
| | | 粘度 | |
| | | 细度 | |
| | | 遮盖力 | |
| | | 白度 | |
| | | 涂膜外观 | |
| | | 附着力 | |
| | | 耐水性 | |
| | | 耐洗刷性 | |
| 3 | 外墙乳胶漆 GB/T9755-2014 | 容器中状态 | 2 |
| | | 施工性 | |
| | | 耐低温 | |
| | | 干燥时间 | |
| | | 耐碱性 | |
| | | 涂膜外观 | |
| | | 涂层耐温变性 | |
| | | 耐水性 | |
| | | 耐洗刷性 | |
| 4 | 腻子粉 JC/T298-2010 | 低温贮存稳定性 | 2 |
| | | 施工性 | |
| | | 干燥时间 | |
| | | 初期干燥抗裂性 | |
| | | 打磨性 | |
| | | 粘结强度 | |
| 5 | 外墙腻子 JC/T157-2003 | 容器中状态 | 2 |
| | | 施工性 | |
| | | 干燥时间 | |
| | | 初期干燥抗裂性 | |
| | | 打磨性 | |
| | | 粘结强度 | |
| | | 吸水量 | |
| | | 耐碱性 | |
| | | 耐水性 | |
| | | 柔韧性 | |
| | | 低温贮存稳定性 | |
| 6 | 工业用羟丙基甲基纤维素 GB/T34263-2017 | 涂膜羟丙氧基含量 | 1 |
| | | 甲氧基含量 | |
| | | 凝胶温度范围 | |
| | | 杰分 | |

| | | | |
|----|--------------------------------|--|---|
| | | 透光率 | |
| | | 水分含量 | |
| | | 筛余物 | |
| | | PH 值 | |
| 7 | 弹性体改性沥青防水卷材 GB18242-2008 | 外观 | 2 |
| | | 可溶物含量 | |
| | | 耐热性 | |
| | | 低温柔性 | |
| | | 不透水性 | |
| | | 拉力 | |
| | | 最大峰时延伸率 | |
| | | 浸水后质量增加 | |
| | | 热老化 | |
| | | 渗油性 | |
| | | 接缝剥离强度 | |
| 8 | PVC 电气阻燃胶带 QB/T2423-1998 | 厚度 | 1 |
| | | 宽度 | |
| | | 拉伸强度 | |
| | | 撕裂伸长率 | |
| | | 击穿强度 | |
| | | 耐电压 | |
| 9 | 聚合级丙烯 GB/T7716-2014 | 丙烯含量 | 1 |
| | | 烷烃含量 | |
| | | 乙烯含量 | |
| | | 乙炔含量 | |
| | | 甲基乙炔+丙二烯含量 | |
| | | 氧含量 | |
| | | 一氧化碳含量 | |
| | | 二氧化碳含量 | |
| | | 丁烯+丁二烯含量 | |
| | | 硫含量 | |
| | | 水含量 | |
| | | 甲醇含量 | |
| | | 二甲醚含量 | |
| 10 | PVC-U 排水管材 GB/T 5836.1-2018 | 密度 | 1 |
| | | 维卡软化温度 | |
| | | 纵向回缩率 | |
| | | 拉伸屈服强度 | |
| | | 落锤冲击试验 | |
| 11 | 商品丙丁烷混合物 GB11174-2011 | 密度 | 4 |
| | | 蒸气压 | |
| | | 组分 (C ₃ +C ₄) 烃类组分、C ₅ 及 C ₅ 以上烃类组分 | |
| | | 残留物 | |
| | | 铜片腐蚀 | |
| | | 硫化氢 | |
| | | 游离水 | |
| 12 | 金属面聚苯乙烯夹芯板 | 外观质量 | 2 |

| | | | |
|----|------------------------------------|-------------|----|
| | GB/T23932-2009 | 尺寸允许偏差 | |
| | | 粘结强度 | |
| | | 剥离性能 | |
| | | 芯材体积密度 | |
| | | 芯材体积密度 | |
| 13 | 水泥 GB175-2007 | 比表面积 | 2 |
| | | 细度 | |
| | | 标准稠度 | |
| | | 初凝时间 | |
| | | 终凝时间 | |
| | | 安定性 | |
| | | 三氧化硫 | |
| | | 氧化镁 | |
| | | 氯离子 | |
| | | 抗折强度 (28 天) | |
| | | 抗压强度 (28 天) | |
| 14 | 建筑模板 GB/T17656-2018 | 含水率 | |
| | | 胶合强度 | |
| | | 静曲强度 | |
| | | 弹性模量 | |
| | | 浸渍剥离性能 | |
| | | 甲醛释放量 | |
| 15 | GB/T 9846—2015《普通胶合板》 | 外观质量 | 12 |
| | | 规格尺寸 | |
| | | 含水率 | |
| | | 胶合强度 | |
| | | 甲醛释放量 | |
| 16 | 家具板 GB18580-2017、 GB/T9846-2015 | 甲醛释放量 | 3 |
| | | 含水率 | |
| | | 浸渍剥离性能 | |
| | | 弹性模量 | |
| | | 胶合强度 | |
| | | 静曲强度 | |
| 17 | 复合肥 GB/T15063-2009 | 总养分 | 20 |
| | | 总氮 | |
| | | 有效磷 | |
| | | 氧化钾 | |
| | | 氯离子 | |
| 18 | 石油苯 GB/T 3405-2011 | 外观 | 2 |
| | | 颜色 (铁-钴色号) | |
| | | 酸洗比色 | |
| | | 总硫含量 | |
| | | 结晶点 (干基) | |
| | | 水含量 | |
| | | 密度 (20℃) | |
| | | 中性试验 | |
| 19 | 石油甲苯 GB/T 3406-2010 | 外观 | 2 |

| | | | |
|----|---|----------------------|---|
| | | 颜色 (Hazen 单位—铂- 钴色号) | |
| | | 密度 (20℃) | |
| | | 烃类杂质含量 (苯含量) | |
| | | 酸洗比色 | |
| | | 中性试验 | |
| | | 标志、包装 | |
| | | 标志 | |
| 20 | 电缆 GB/T 5013-2008 JB/T 8735-2016 GB/T 5023-2008 | 导体电阻 | 2 |
| | | 绝缘厚度 | |
| | | 护套厚度 | |
| | | 老化前绝缘抗张强度 | |
| | | 老化前绝缘断裂伸长率 | |
| | | 外径 (外形尺寸) | |
| | | 热延伸试验 | |
| | | 耐压试验 | |
| | | 热收缩试验 | |
| | | 不延燃试验 | |
| | | 单位面积质量 | |
| 21 | 塑性体改性沥青防水卷材 GB 18243-2008 | 面积 | 1 |
| | | 厚度 | |
| | | 低温柔性 | |
| | | 不透水性 | |
| | | 耐热度 | |
| | | 拉力 | |
| | | 延伸率 | |
| | | 接缝剥离强度 | |
| 22 | 排水用芯层发泡硬聚氯乙烯 (PVC-U) 管材 GB/T 16800-2008 | 颜色 | 1 |
| | | 外观 | |
| | | 平均外径、偏差 | |
| | | 管材长度 | |
| | | 不圆度 | |
| | | 弯曲度 | |
| | | 扁平试验 | |
| | | 落锤冲击试验 | |
| | | 纵向回缩率 | |
| 23 | 冷热水用聚丙烯管道系统管材 GB/T18742. 2-2017 | 外观 | 1 |
| | | 规格及尺寸 | |
| | | 灰分 | |
| | | 纵向回缩率 | |
| | | 氧化诱导时间 | |
| | | 简支梁冲击试验 | |
| | | 静液压状态下热稳定性 | |
| | | 20℃静液压试验 (1h) | |
| | | 标志 | |
| 24 | 车用乙醇汽油调合组分油 GB18351-2017 | 研究法辛烷值 | 1 |
| | | 抗爆指数 | |

| | | | |
|----|--------------------------|---------|----|
| | | 铅含量 | |
| | | 馏程 | |
| | | 蒸气压 | |
| | | 未洗胶质含量 | |
| | | 溶剂洗胶质含量 | |
| | | 诱导期 | |
| | | 硫含量 | |
| | | 博士试验 | |
| | | 硫醇硫含量 | |
| | | 铜片腐蚀 | |
| | | 水溶性酸或碱 | |
| | | 机械杂质及水分 | |
| | | 有机含氧化物 | |
| | | 苯含量 | |
| | | 芳烃含量 | |
| | | 烯烃含量 | |
| | | 锰含量 | |
| | | 铁含量 | |
| | | 密度 | |
| 25 | 车用汽油 GB 17930-2016 | 硫含量 | 10 |
| | | 铜片腐蚀 | |
| | | 水溶性酸和碱 | |
| | | 机械杂质和水分 | |
| | | 密度 | |
| | | 氧含量 | |
| | | 甲醇含量 | |
| | | 馏程 | |
| | | 蒸气压 | |
| | | 胶质含量 | |
| | | 芳烃含量 | |
| | | 烯烃含量 | |
| 26 | 车用柴油 GB19147-2016 | 硫含量 | 10 |
| | | 水含量 | |
| | | 闪点 | |
| | | 冷滤点 | |
| | | 密度 | |
| | | 凝点 | |
| | | 酸度 | |
| | | 馏程 | |
| | | 灰分 | |
| | | 铜片腐蚀 | |
| | | 氧化安定性 | |
| | | 运动粘度 | |
| 27 | 中小學生校服 GB/T31888-2015 | 纤维含量 | 8 |
| | | 甲醛含量 | |
| | | pH 值 | |
| | | 异味 | |

| | | | |
|----|------------------------|-------------|---|
| | | 燃烧性能 | |
| | | 附件锐利性 | |
| | | 绳带 | |
| | | 残留金属针 | |
| | | 耐水色牢度 | |
| | | 耐汗渍色牢度 | |
| | | 耐摩擦色牢度 | |
| | | 起球 | |
| | | 断裂强力 | |
| 28 | 食品相关产品 | 感观要求 | 2 |
| | | 使用性能 | |
| | | 微生物指标 | |
| | | 总迁移量 | |
| | | 高锰酸钾消耗量 | |
| | | 重金属 | |
| 29 | 汽油机油 GB 11121-2006 | 低温动力黏度 | 2 |
| | | 运动黏度 | |
| | | 碱值（以 KOH 计） | |
| | | 硫含量 | |
| | | 磷含量 | |
| | | 蒸发损失 | |
| | | 过滤性 | |
| | | 高温沉积物 | |
| | | 机械杂质 | |
| | | 闪点 | |
| | | 高温泡沫性 | |
| | | 黏度指数 | |
| | | 高温高剪切黏度 | |
| 30 | 柴油机油 GB 11122-2006 | 低温动力黏度 | 2 |
| | | 运动黏度 | |
| | | 碱值（以 KOH 计） | |
| | | 硫含量 | |
| | | 磷含量 | |
| | | 蒸发损失 | |
| | | 腐蚀试验 | |
| | | 高温腐蚀试验 | |
| | | 机械杂质 | |
| | | 闪点 | |
| | | 高温泡沫性 | |
| | | 黏度指数 | |
| | | 高温高剪切黏度 | |
| | | 柴油喷嘴剪切试验 | |
| 31 | 通用锂基润滑脂 GB/T 7324-2010 | 腐蚀 | 6 |
| | | 相似粘度 | |
| | | 蒸发量 | |
| | | 滴点 | |
| | | 工作锥入度 | |

| | | | |
|----|-------|---------------------|--------|
| | | 氧化安定性 | |
| | | 延长工作锥入度 | |
| | | 水淋流失量 | |
| | | 防腐蚀性 | |
| | | 杂质 | |
| 32 | 水洗白鸭绒 | 成分分析 | 4 |
| | | 蓬松度 | |
| | | 耗氧量 | |
| | | 浊度 | |
| | | 残脂率 | |
| | | 气味 | |
| | | pH 值 | |
| | | 水分率 | |
| 33 | 编织袋 | 拉伸负荷 | 4 |
| | | 经向 | |
| | | 纬向 | |
| | | 宽度 | |
| | | 断丝 | |
| | | 清洁 | |
| | | 切断 | |
| 34 | 膨胀珍珠岩 | 堆积密度 | 7 |
| | | 堆积密度均匀性 | |
| | | 质量含湿率 | |
| | | 粒度 | |
| | | 4.75 筛孔筛余量 | |
| | | 0.15 筛孔通过率 | |
| 35 | 挤塑聚苯板 | 表观密度 | 2 |
| | | 压缩强度 | |
| | | 导热系数 (平均温度 25° C) | |
| | | 吸水率 | |
| | | 水蒸气透过系数 | |
| | | 弯曲变形 | |
| | | 垂直于板面方向的抗拉强度 | |
| | | 尺寸稳定性 | |
| | | 尺寸允许偏差 | |
| | | 燃烧增长速率指数 FIGRA0.4M] | |
| | | 火焰在试样长翼上的横向传播 LFS | |
| | | 600s 的总放热量 THR600s | |
| | | 60s 内焰尖高度 Fs | |
| | | 60s 内滴落物引燃滤纸现象 | |
| | | 烟气生成速率指数 SMOGRA | |
| | | 600s 总烟气生成量 TSP600s | |
| | | 燃烧滴落物/微粒 | |
| | | 氧指数 | |
| | | | 127 批次 |

总 35 类多个产品，127 个批次，323 个项目。

2026年重点商品质量抽检品种

| 主要类别 | 燃气产品 | 消防产品 | 电动车及配件 | 含挥发性有机物原材料及产品 | 电器类产品 | | | “一老一小”用品 | 建 材 、 装修装饰材料 | 不可降解 一次性塑料制品 | 床上用品、服装 鞋帽 | 其他 |
|--------|------------------------------|--|--------------------------|------------------|------------------|--------------|------------------|--|-----------------------|-----------------|---------------|----------------|
| | | | | | 冬季取暖 电器 | 夏季电 器 | 日常家 电 | | | | | |
| 主要商品种类 | 燃气灶、燃气用软管、燃气调压阀、漏气报警器、燃气取暖器等 | 灭火器、应急灯、燃气探测报警器、独立烟雾探测器、防烟面罩、水带、逃生绳和缓降器等 | 电动自行车、电瓶车、充电器、安全头盔、刹车配件等 | 涂料、油漆、建筑类涂料、胶粘剂等 | 电暖器、暖手宝、电热毯、暖风扇等 | 空调扇、电风扇、电蚊香等 | 电水壶、电饭煲、豆浆机、饮水机等 | 毛绒玩具、塑胶玩具、儿童服装鞋帽、学习用品、学生校服、老人鞋、纸尿裤、成人内衣等 | 水泥、管材、家用电线、开关插座、照明灯具等 | 塑料袋、塑料餐具等塑料制品 | 床上用品、服装鞋帽 | 家具、卫浴洁具、非医用口罩等 |
| 计划批次 | 15 | 12 | 16 | 6 | 7 | 6 | 5 | 8 | 6 | 3 | 3 | 3 |
| 合计 | 90 | | | | | | | | | | | |

注：请各县区按照《重点商品质量抽检品种指导计划表》结合辖区实际，尽量做到主要类别全覆盖，尤其是对燃气产品、消防产品、电动车及配件、电器产品、“一老一小”用品、含挥发性有机物原材料及产品等加大监督抽检力度和频次，确保营造良好的市场秩序和消费环境。

第三章 投标人须知 投标须知前附表

| 条款号 | 条款名称 | 编列内容 |
|-----|--------------|--|
| 1 | 招标人 | 采购人（招标人）：范县市场监督管理局 联系人：姚媛媛 联系电话：13781339218 地址：范县新区十字坡大道和德政街交叉口西北角 |
| 2 | 招标代理机构 | 招标代理机构：河南锦宸工程管理有限公司 联系人：曹晗冰 联系电话：15539343053 地址：郑州航空港经济综合实验区华夏大道云港路世航之窗 A 座 815 |
| 3 | 项目名称 | 范县市场监督管理局 2026 年食品、药品、成品油、小家电等类别产品抽检服务项目 |
| 4 | 资金来源 | 财政资金 |
| 5 | 项目预算金额（最高限价） | 总金额：980000.00 元；第一标包：300000.00 元、第二标包：300000.00 元、第三标包：180000.00 元、第四标包：200000.00 元。 |
| 6 | 资金落实情况 | 已落实 |
| 7 | 合同履行期限 | 同服务期限 |
| 8 | 服务要求 | 合格，满足国家相关法律规定和现行行业标准与规范和磋商文件要求 |
| 9 | 付款方式 | 项目完成后，分批支付款项 |
| 10 | 合格供应商的资格条件 | 详见磋商公告 |
| 11 | 是否接受联合体投标 | <input checked="" type="checkbox"/> 不接受 <input type="checkbox"/> 接受，应满足下列要求： 联合体资质按照联合体协议约定的分工认定 |
| 12 | 信用查询 | 根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库[2016]125 号）的规定，对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，拒绝参与本项目招标投标活动，查询渠道：“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）和中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单；由采购人或代理机构负责查询，供应商不需提供查询证明或截图； |
| 13 | 踏勘现场 | <input checked="" type="checkbox"/> 不组织 <input type="checkbox"/> 组织，踏勘时间： 踏勘集中地点： |

| | | |
|----|----------------|---|
| 14 | 投标预备会 | <input checked="" type="checkbox"/> 不召开 <input type="checkbox"/> 召开， 召开时间： 召开地点： |
| 15 | 投标人提出问题的截止时间 | 下载竞争性磋商文件之日起，投标文件截止时间 5 日前。 |
| 16 | 招标人修改、澄清的时间 | 投标截止时间 5 天前，以网上发布的形式通知所有潜在投标人。 |
| 17 | 偏离 | 不接受负偏离 |
| 18 | 构成竞争性磋商文件的其他资料 | 除竞争性磋商文件外，招标人在招标期间发出的澄清、修改内容均是竞争性磋商文件的组成部分 |
| 19 | 投标截止时间 | 2026 年 5 月 19 日 10 时 00 分（北京时间） |
| 20 | 构成投标文件的其他资料 | 投标人认为需要提交的其他材料 |
| 21 | 投标有效期 | 自投标截止之日起 60 日历天 |
| 22 | 是否允许递交备选投标方案 | <input checked="" type="checkbox"/> 不允许 <input type="checkbox"/> 允许 |
| 23 | 报价要求 | 不得超出预算金额最高限价。 |
| 24 | 投标文件份数 | 电子版一份 |
| 25 | 电子投标文件编制要求 | 1、投标文件全部采用电子文档（. GEF 格式），电子投标文件在网上进行上传。在投标文件截止时间前，投标人（供应商）登录交易平台后，将已固化加密的电子投标文件通过网上递交的方式在投标专区自行递交，并确保递交成功（为保证文件正常递交，请投标人（供应商）错峰上传，投标文件制作详细操作可参“濮阳市公共资源交易平台 https://www.pysggzy.cn/ ”阅办事服务—操作指南-投标文件制作操作指南）。投标人（供应商）在投标文件提交的截止时间前应自行在濮阳市公共资源交易平台主体诚信库内添加并提交发布与投标活动相关的资质、业绩、人员等内容，以便评委会查看核对。注：为保证投标文件按照招标文件规定时间顺利递交，请供应商事先熟悉网上开标程序。 2. 未按以上要求制作电子投标文件，导致投标文件无法正常打开的，按废标处理。 |
| 26 | 电子投标文件递交方式 | 1. 投标人凭企业机构数字证书登陆“濮阳市公共资源交易平台 https://www.pysggzy.cn/ ”，投标人（供应商）登陆交易平台后，将已固化加密的电子投标文件通过网上递交的方式在投标专区自行递交，并确保递交成功（为保证文件正常递交，请投标人（供应商）错峰上传。 投标人必须在投标截止时间前完成电子投标文件的上传，投标截止时间前未完成电子投标文件上传的，视为投标无效。 |
| 27 | 电子标书解密方式 | 解密方式：网上解密、现场解密 1. 供应商应当按照招标文件和电子投标文件编制说明的要求加密投标文件，网上投标文件截止时间需使用同一个 |

| | | |
|----|-----------------------|---|
| | | 加密 CA 数字证书对投标文件进行远程解密。 2. 如未在规定时间内解密电子投标文件，其投标将被拒绝。 注：为保证投标文件按照招标文件规定时间顺利递交，请供应商事先熟悉网上投标程序。 |
| 28 | 签字或盖章及要求 | 电子投标文件投标人必须进行电子签章并加签投标人机构 CA 数字证书、法定代表人个人 CA 数字证书。 |
| 29 | 纸质投标文件装订要求及封套上应载明的信息 | 不涉及 |
| 30 | 递交投标文件地点 | 见竞争性磋商公告 |
| 31 | 是否退还投标文件 | <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是，退还安排： |
| 32 | 开标时间和地点 | 见竞争性磋商公告 |
| 33 | 资格审查委员会及评标委员会 | 评标委员会：共 3 人，其中采购人代表 1 人，抽取专家 2 人，本项目采用远程异地。 |
| 34 | 是否授权评标委员会确定中标人 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否，推荐的中标候选人数量：1-3 人。 |
| 35 | 本项目或相关采购包是否专门面向中小企业采购 | <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 是：（本项目是专门面向中小企业采购） |
| 36 | 本项目对应的中小企业划分标准所属行业 | 服务业 |
| 37 | 对招标人的纪律要求 | 招标人不得泄漏招标投标活动中应当保密的情况和资料，不得与投标人串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。 |
| 38 | 对采购人的纪律要求 | 采购人不得泄漏招标投标活动中应当保密的情况和资料，不得与响应人串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。 |
| 39 | 对投标人的纪律要求 | 投标人不得相互串通投标或者与招标人串通投标，不得向招标人或者评标委员会成员行贿谋取中标，不得以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假骗取中标；投标人不得以任何方式干扰、影响评标工作。 |
| 40 | 对评标委员会成员的纪律要求 | 评标委员会成员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，评标委员会成员应当客观、公正地履行职责，遵守职业道德，不得擅自离职守，影响评标程序正常进行，不得使用第四章“评标办法”没有规定的评审因素和标准进行评标。 |
| 41 | 对与评标活动有关的工作人员的纪律要求 | 与评标活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，与评标活动有关的工作人员不得擅自离职守，影响评标程序正常进行。 |

| | | |
|-------------------------|-------|---------------------------------|
| 42 | 询问和质疑 | (严格按照《政府采购质疑和投诉办法(财政部第94号令)》执行) |
| 招标文件中若出现释义不明处,以采购人解释为准。 | | |

一、总 则

1、适用范围

1.1 本竞争性磋商文件适用于本竞争性磋商文件所叙述项目的公开招标。

2、定义

2.1 “采购人”（招标人）系指：范县市场监督管理局

2.2 “供应商”系指符合要求的法人。

2.3 “招标代理机构”系指：河南锦宸工程管理有限公司。

2.4 “买方”系指：范县市场监督管理局，“卖方”系指中标人。

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

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

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

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

3、项目概况

3.1、采购范围：详见服务内容及要求

3.2、资金来源：财政资金

3.3、采购预算（最高限价）：总金额：980000.00 元；第一标包：300000.00 元、 第二标包：300000.00 元、第三标包：180000.00 元 、第四标包：200000.00 元。

4、供应商资格要求：

与竞争性磋商公告要求一致

6、投标费用

本项目竞争性磋商文件为免费提供，不论投标结果如何，投标人应自行承担其参加投标所涉及的一切费用。

7、保证

供应商应保证在投标文件中所提交的文件、资料和数据是真实的。

8、服务地点、合同履行期限

8.1 服务地点：采购人指定地点

8.2 服务期限：自签订合同之日起 1 年

二、竞争性磋商文件

9. 竞争性磋商文件的构成

9.1 竞争性磋商文件正文部分

9.1.1 竞争性磋商公告

9.1.2 招标项目采购内容及要求

9.1.3 投标人须知

9.1.4 评标方法

9.2 第二部分:竞争性磋商文件附件部分

9.2.1 投标文件内容及格式

9.2.2 政府采购合同格式

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

10. 竞争性磋商文件的澄清和修改

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

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

10.3 竞争性磋商文件、更正公告、变更公告均以在财政部指定的政府采购信息发布媒体上发布的为准，如果内容互相矛盾时，以最后发出的为准。

三、 投标文件

11、电子投标文件编制

1、投标文件全部采用电子文档（. GEF 格式），电子投标文件在网上进行上传。在投标文件截止时间前，投标人（供应商）登录交易平台后，将已固化加密的电子投标文件通过网上递交的方式在投标专区自行递交，并确保递交成功（为保证文件正常递交，请投标人（供应商）错峰上传，投标文件制作详细操作可参“濮阳市公共资源交易平台 <http://www.pysggzy.cn>”阅办事服务—操作指南-投标文件制作操作指南）。投标人（供应商）在投标文件提交的截止时间前应自行在濮阳市公共资源交易平台主体诚信库内添加并提交发布与投标活动相关的资质、业绩、人员等内容，以便评委会查看核对。注：为保证投标文件按照招标文件规定时间顺利递交，请供应商事先熟悉网上开标程序。

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

12、投标文件的组成

12.1、投标文件的编制应包含以下内容：

12.1.1、投标函

12.1.2、投标报价一览表

12.1.3、法定代表人身份证明书

12.1.4、授权委托书

12.1.5、供应商基本情况

12.1.6、关于资格的声明函

12.1.7、反商业贿赂承诺书

12.1.8、中小企业声明函

12.1.9、技术服务方案

12.1.10、投标人认为应提交的其他资料

12.2 供应商磋商文件的编写及其主观因素评审方案（暗标部分）编制要求：

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

②主观因素评审方案（暗标部分）编制要求：

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

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

3、暗标的编制要求：

1、采用电子评标系统评标的项目应符合以下要求：

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

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

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

1.4. 页码：全文所有版面均不得设置页眉、页脚，全文内容不允许使用页码。

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

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

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

13、投标报价

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

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

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

13.4 参加本项目的中小企业应当提供《中小企业声明函》。

14、投标有效期

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

15、投标文件的签署

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

四、投标文件的递交

16、投标文件的递交

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

五、开 标

17、开标

开标时间：见投标须知前附表

开标地点：见投标须知前附表

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

17.2. 如未在规定时间内解密电子投标文件，其投标将被拒绝。

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

六、评标、定标

18、评标委员会

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

19、评标原则

19.1 公平、公正，科学、择优。

19.2 质量好、信誉高、价格合理、使用寿命长、售后服务好。

19.3 评标时，投标报价是评标的重要依据，但不是唯一依据。

20、投标文件的初审

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

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

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

20.2.2 如投标报价表中大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准。

20.3 投标文件有下列情况之一者，将视为废标：

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

20.3.2 投标文件未按规定要求、格式编写或字迹模糊、难以辨认的；

20.3.3 投标文件的内容弄虚作假的；

20.3.4 投标文件附有招标人不能接受的条件；

20.3.5 不符合竞争性磋商文件中规定的其他实质性要求；

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

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

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

21、投标文件的澄清

评标委员会可以要求供应商对投标文件中含义不明确的内容做必要的澄清或者说明，但是澄清或者说明不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。澄清的要求和供应商的答复均应采取书面形式。供应商的答复必须经法定代表人或授权委托人签字，作为投标文件的组成部分。

22、评标办法（详见第四章）

23、计分办法

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

24、定标

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

七、 授予合同

25、中标通知

25.1 在投标有效期内，中标结果以书面形式通知中标人。

25.2 中标通知书是合同的组成部分。

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

26、签订合同

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

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

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

订合同时约定保留质量保证金。

26.4 若中标人未能或拒绝按竞争性磋商文件要求及其投标文件内容与招标人签订合同，招标人可以根据推荐次序另选中标人。

27、变更采购合同数量的权力.

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

八、其它

28. 招标代理服务费

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

29. 招标结束后,所有供应商的投标文件均不予退回。

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

31. 未尽事宜按国家有关规定执行。

32. 本竞争性磋商文件最终解释权归招标人。

附件：

河南省政府采购合同融资政策告知函

各供应商：

欢迎贵公司参与河南省政府采购活动！

政府采购合同融资是河南省财政厅支持中小微企业发展，针对参与政府采购活动的供应商融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标成交供应商，可持政府采购合同向金融机构申请贷款，无需抵押、担保，融资机构将根据《河南省政府采购合同融资工作实施方案》（豫财购〔2017〕10号），按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。

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

第四章 评标办法

1. 总则

1.1 根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》等法律制度，结合本采购项目特点制定本磋商方法。

1.2 磋商工作由采购人负责组织，具体磋商由采购人依法组建的磋商小组负责。

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

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

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

1.4.2 审查供应商响应文件是否满足磋商文件要求，并作出公正评价；

1.4.3 根据磋商小组要求供应商对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等作出必要的澄清、说明或者更正；

1.4.4 推荐成交候选供应商；

1.4.5 起草评审报告并进行签署；

1.4.6 向采购人、财政部门或者其他监督部门报告非法干预评审工作的行为；

1.4.7 法律、法规和规章规定的其他职责。

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

2. 磋商程序

2.1 审查磋商文件和停止评审。

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

2.1.2 本磋商文件有下列情形之一的，磋商小组应当停止评审：

(1) 磋商文件的规定存在歧义、重大缺陷的；

(2) 磋商文件明显以不合理条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇的；

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

强制采购相关规定的；

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

(5) 磋商文件将供应商的资格条件列为评分因素的；

(6) 磋商文件载明的成交原则不合法的；

(7) 磋商文件有违反国家有关强制性规定的情形。

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

2.2 资格性审查。

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

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

2.3 符合性审查。

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

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

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

资格性评审

| 条款号 | 评审因素 | 评审标准 |
|------------|--------------------------|------------|
| 资格 评审标准 | 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定 | 符合“磋商公告”规定 |
| | 本项目的特定资格要求 | 符合“磋商公告”规定 |
| | 营业执照或其它组织相关证明文件 | 符合“磋商公告”规定 |
| | 无重大违法记录声明 | 符合“磋商公告”规定 |
| | 信用记录 | 符合“磋商公告”规定 |
| | 其他要求 | 符合“磋商公告”规定 |

符合性评审

| 条款号 | 评审因素 | 评审标准 |
|-------------|----------|---------------------|
| 符合性 评审标准 | 磋商文件签字盖章 | 符合磋商文件要求 |
| | 磋商文件格式 | 符合第五章“磋商文件内容及格式”的要求 |
| | 报价唯一 | 只能有一个有效报价 |
| | 其他 | 磋商文件的其他要求 |
| | 服务要求 | 符合“投标须知前附表”规定 |
| | 服务质量 | 符合“投标须知前附表”规定 |
| | 服务期限 | 符合“投标须知前附表”规定 |
| | 投标有效期 | 符合“投标须知前附表”规定 |
| | 服务内容及要求 | 符合“第二章服务内容及要求”规定 |

注：有一项不合格，即未通过初步评审，按废标处理并写明不合格原因。

2.5 磋商

2.5.1 磋商小组所有成员集中与供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。磋商顺序以现场抽签的方式确定。磋商过程中，磋商小组可以根据磋商情况调整磋商轮次。

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

2.5.3 在磋商过程中，磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动磋商文件的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人代表书面确认。

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

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

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

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

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

2.6 最后报价。

2.6.1 磋商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，磋商小组应当要求所有实质性响应的供应商在规定时间内现场填写并递交最后报价，提交最后报价的供应商不得少于3家。或磋商文件不能详细列明采购标的的技术、服务要求，需经磋商由供应商提供最终解决方案的，磋商结束后，磋商小组应当按照少数服从多数的原则投票推荐3家以上供应商的解决方案，并要求其在规定时间内提交最后报价。

2.6.2 磋商结束后，磋商小组应当要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最后报价。供应商在未提高响应文件中承诺的产品及其服务质量的情况下，其最后报价不得

高于对该项目之前的报价，否则，磋商小组应当对其响应文件按无效处理，不允许进入综合评分，并书面告知供应商，说明理由。

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

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

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

2.8 推荐成交候选供应商。磋商小组应当根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序推荐三家成交候选供应商，并编写评审报告。评审得分相同的，按照最后报价由低到高的顺序推荐。评审得分且最后报价相同的，按照技术指标优劣顺序推荐。评审得分且最后报价且技术指标分项得分均相同的，成交候选供应商并列。

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

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

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

2.11 供应商澄清、说明

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

或者改变响应文件的实质性内容。

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

2.12 终止磋商采购活动。

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

- (1) 因情况变化，不再符合规定的竞争性磋商采购方式适用情形的；
- (2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- (3) 在采购过程中符合要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商不足 3 家的。

3. 评分标准

第一、二标包评分标准

| 综合评标法（满分 100 分） | | |
|-----------------|----------------------------|---|
| 1 | 分值构成 (总分 100 分) | 投标报价：10 分； 技术部分：40 分； 商务部分：50 分； |
| 2 | 投标报价 (10 分) | 评审基准价计算方法 价格分采用低价优先法计算，即满足竞争性磋商文件要求且磋商报价最低的为评审基准价，其价格分为满分。其他响应人的价格分统一按照下列公式计算： 1、报价得分=(评审基准价/磋商报价)× 10 2、为保障服务质量及供应商能够诚信履约，供应商的报价不得明显低于其他通过符合性审查供应商的报价。当报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，应在评标现场合理的时间提供书面说明，并应在评标现场提交相关证明材料；供应商在评标现场合理的时间不能证明其报价合理性的，评标委会将其作为无效投标处理。 |
| 3 | 主观因素评分 (暗标部分) (40 分) | 检测服务的整体策划方案 (20 分) 根据供应商响应文件中抽检计划是否全面、服务内容是否全面、工作安排是否合理有序、配备的服务人员的水平、经验、职称等、是否配备车辆等工具各方面整体策划方案进行综合赋分（20 分）： 整体策划方案优的得 20 分； 整体策划方案一般的得 12 分； 整体策划方案较差的得 5 分； 供应商未提供本项或缺项的不得分。 |
| | | 服务质量保证方案（10 分） 1、根据供应商响应文件中服务质量保证方案的整体实力、检验质量、职业道德、创新能力、遵守国家和我省有关行业管理规定、内容完整、可行合理等各方面服务质量保证方案进行综合赋分（7 分）： 服务质量保证方案优的得 7 分； 服务质量保证方案一般的得 5 分； 服务质量保证方案较差的得 3 分； 供应商未提供本项或缺项的不得分。 2、提供承诺能保证样品 3.5 小时内送达实验室、检验报告能 3.5 小时内送达任务下达部门的得 3 |

| | | | |
|---|------------------|-----------------|---|
| | | | 分；能保证样品 5 小时内送达实验室、检验报告能 5 小时内送达任务下达部门的得 1 分；超过 5 小时不得分。 |
| | | 检测服务措施 (5 分) | 供应商的抽样、样品管理、检验、及时出具报告等服务措施 (5 分)： 服务措施完整、可行性高的得 5 分； 服务措施较完整、可行性一般的得 3 分； 服务措施不完整、可行性较差的得 1 分； 供应商未提供本项或缺项的不得分。 |
| | | 应急预案 (5 分) | 供应商的应急预案是否完整、合理、可行情况 (5 分)： 供应商的应急预案优得 5 分； 供应商的应急预案一般得 3 分； 供应商的应急预案较差得 1 分； 供应商未提供本项的不得分。 |
| 4 | 客观因素评分 (50 分) | 检测设备 (20 分) | 供应商具有 1.GC(气相色谱仪)2.GC/MS(气相色谱/质谱联用仪)3.HPLC(高液相色谱仪)4.LC/MS/MS(液相色谱/串级质谱联用仪)5.ICP 电感耦合等离子体光谱仪 6.AAS(原子吸收光谱仪)7.UV(紫外分光光度计)8.微波消解仪(或同功能设备)。以上设备每种有一台得 2 分，共 16 分，多一台加 1 分,最多加 4 分(响应文件中附以上设备校准证书或检定证书原件扫描件且在有效期内，未提供的不得分。 |
| | | 车辆 (4 分) | 供应商至少具有自有专职抽检用车 4 辆及以上，得 2 分；供应商具备与抽样车辆相匹配的速冻及冷饮类储运条件的车载冰箱 2 套及以上，得 2 分；未提供的不得分。(仅计算自有车辆，响应文件中附发票、行车证、车辆及设备的原件扫描件) |
| | | 类似业绩 (9 分) | 供应商具有 2023 年 1 月 1 日以来具有类似项目业绩(以合同签订时间为准)，每提供一份，得 3 分，最多得 9 分，供应商须在响应文件中附中标通知书和合同，未按要求提供不得分。 |

| | | | |
|--|--|-----------------------|---|
| | | <p>技术人员 (11分)</p> | <p>供应商具有满足食品安全检测的专业检测队伍和专业的食品安全采样队伍，从业人员具有副高级及以上职称每有1人得1.5分，此项最多得6分；具有中级职称或本科及以上学历者每有一人得1分，此项最高得5分。（以上人员不得重复，提供以上人员的职称证，本科及以上学历人员以国家教育部相关部门出具的学历认证证书为准，单位参保证明等资料的原件扫描件；退休人员提供退休证及返聘证书原件扫描件，未提供不计分。）</p> |
| | | <p>实验室能力 (6分)</p> | <p>供应商提供2023年以来获得实验室能力验证或比对试验情况：提供省级及以上能力验证或比对试验并取得合格以上成绩证明材料的，每提供一份得2分，最高得6分。（以上证明材料需提供原件扫描件）不提供不得分。</p> |

第三标包评分标准

| 综合评标法（满分 100 分） | | |
|-----------------|----------------------------|--|
| 1 | 分值构成 (总分 100 分) | 投标报价：10 分； 技术部分：40 分； 商务部分：50 分； |
| 2 | 投标报价 (10 分) | 评审基准价计算方法 价格分采用低价优先法计算，即满足竞争性磋商文件要求且磋商报价最低的为评审基准价，其价格分为满分。其他响应人的价格分统一按照下列公式计算： 1、报价得分=(评审基准价/磋商报价)× 10 2、为保障服务质量及供应商能够诚信履约，供应商的报价不得明显低于其他通过符合性审查供应商的报价。当报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，应在评标现场合理的时间内提供书面说明，并应在评标现场提交相关证明材料；供应商在评标现场合理的时间内不能证明其报价合理性的，评标委会将其作为无效投标处理。 |
| 3 | 主观因素评分 (暗标部分) (40 分) | 检测服务的整体策划方案 (20 分) 根据供应商响应文件中抽检计划是否全面、服务内容是否全面、工作安排是否合理有序、配备的服务人员的水平、经验、职称等、是否配备车辆等工具各方面整体策划方案进行综合赋分（20 分）： 整体策划方案优的得 20 分； 整体策划方案一般的得 12 分； 整体策划方案较差的得 5 分； 供应商未提供本项或缺项的不得分。 |
| | | 服务质量保证方案（10 分） 1、根据供应商响应文件中服务质量保证方案的整体实力、检验质量、职业道德、创新能力、遵守国家和我省有关行业管理规定、内容完整、可行合理等各方面服务质量保证方案进行综合赋分（7 分）： 服务质量保证方案优的得 7 分； 服务质量保证方案一般的得 5 分； 服务质量保证方案较差的得 3 分； 供应商未提供本项或缺项的不得分。 2、提供承诺能保证样品 3.5 小时内送达实验室、检验报告能 3.5 小时内送达任务下达部门的得 3 分；能保证样品 5 小时内送达实验室、检验报告能 5 小时内送达任务下达部门的得 1 分；超过 |

| | | | |
|---|------------------|-----------------|--|
| | | | 5 小时不得分。 |
| | | 检测服务措施 (5 分) | 供应商的抽样、样品管理、检验、及时出具报告等服务措施 (5 分)： 服务措施完整、可行性高的得 5 分； 服务措施较完整、可行性一般的得 3 分； 服务措施不完整、可行性较差的得 1 分； 供应商未提供本项或缺项的不得分。 |
| | | 应急预案 (5 分) | 供应商的应急预案是否完整、合理、可行情况 (5 分)： 供应商的应急预案优得 5 分； 供应商的应急预案一般得 3 分； 供应商的应急预案较差得 1 分； 供应商未提供本项的不得分。 |
| 4 | 客观因素评分 (50 分) | 检测设备 (20 分) | 供应商具有 1.气相色谱仪 2.电热鼓风干燥箱 3.汽油辛烷值测定机 4.全自动微量水分测定仪 5.密度计 6.石油产品铜片腐蚀测定仪 7.杜马斯定氮仪 8.可见分光光度计。以上设备每种有一台得 2 分，共 16 分，多一台加 1 分,最多加 4 分(响应文件中附以上设备校准证书或检定证书原件扫描件且在有效期内，未提供的不得分。 |
| | | 车 辆 (4 分) | 供应商至少具有自有专职抽检用车 4 辆及以上，得 4 分。（仅计算自有车辆，响应文件中附发票、行车证、车辆及设备的原件扫描件） |
| | | 类似业绩 (9 分) | 供应商具有 2023 年 1 月 1 日以来具有类似项目业绩（以合同签订时间为准），每提供一份，得 3 分，最多得 9 分，供应商须在响应文件中附中标通知书和合同，未按要求提供不得分。 |
| | | 技术人员 (11 分) | 供应商具有满足能源化工安全检测的专业队伍和专业的安全采样队伍，从业人员具有副高级及以上职称每有 1 人得 1.5 分，此项最多得 6 分；具有中级职称或本科及以上学历者每有一人得 1 分，此项最高得 5 分。（以上人员不得重复，提供以上人员的职称证，本科及以上学历人员以国家教育部相关部门出具的学历认证证书为准，单位参保证明等资料的原件扫描件；退休人员提供退休证及返聘证书原件扫描件，未提供不计分。） |
| | | 实验室能力 (6 分) | 1、供应商认证的检验项目涵盖本次抽检项目的覆盖率达到 100%的得 6 分，100% 以下不得分。注：(得分以提供 CMA 认证附表、CMA 覆盖率承诺函为准，并将复印件列入投标文件中，否则不予得分)。 |

第四标包评分标准

| 综合评标法（满分 100 分） | | |
|-----------------|----------------------------|---|
| 1 | 分值构成 (总分 100 分) | 投标报价：10 分； 技术部分：40 分； 商务部分：50 分； |
| 2 | 投标报价 (10 分) | 评审基准价计算方法 价格分采用低价优先法计算，即满足竞争性磋商文件要求且磋商报价最低的为评审基准价，其价格分为满分。其他响应人的价格分统一按照下列公式计算： 1、报价得分=(评审基准价/磋商报价)× 10 2、为保障服务质量及供应商能够诚信履约，供应商的报价不得明显低于其他通过符合性审查供应商的报价。当报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，应在评标现场合理的时间内提供书面说明，并应在评标现场提交相关证明材料；供应商在评标现场合理的时间内不能证明其报价合理性的，评标委会将其作为无效投标处理。 |
| 3 | 主观因素评分 (暗标部分) (40 分) | 检测服务的整体策划方案 (20 分) 根据供应商响应文件中抽检计划是否全面、服务内容是否全面、工作安排是否合理有序、配备的服务人员的水平、经验、职称等、是否配备车辆等工具各方面整体策划方案进行综合赋分（20 分）： 整体策划方案优的得 20 分； 整体策划方案一般的得 12 分； 整体策划方案较差的得 5 分； 供应商未提供本项或缺项的不得分。 |
| | | 服务质量保证方案（10 分） 1、根据供应商响应文件中服务质量保证方案的整体实力、检验质量、职业道德、创新能力、遵守国家和我省有关行业管理规定、内容完整、可行合理等各方面服务质量保证方案进行综合赋分（7 分）： 服务质量保证方案优的得 7 分； 服务质量保证方案一般的得 5 分； 服务质量保证方案较差的得 3 分； 供应商未提供本项或缺项的不得分。 2、提供承诺能保证样品 3.5 小时内送达实验室、检验报告能 3.5 小时内送达任务下达部门的得 3 分；能保证样品 5 小时内送达实验室、检验报告能 5 小时内送达任务下达部门的得 1 分；超过 5 小时不得分。 |

| | | | |
|---|-----------------|----------------|---|
| | | 检测服务措施 (5分) | 供应商的抽样、样品管理、检验、及时出具报告等服务措施(5分): 服务措施完整、可行性高的得5分; 服务措施较完整、可行性一般的得3分; 服务措施不完整、可行性较差的得1分; 供应商未提供本项或缺项的不得分。 |
| | | 应急预案 (5分) | 供应商的应急预案是否完整、合理、可行情况(5分): 供应商的应急预案优得5分; 供应商的应急预案一般得3分; 供应商的应急预案较差得1分; 供应商未提供本项的不得分。 |
| 4 | 客观因素评分 (50分) | 检测设备 (16分) | 供应商具有 1.GC(气相色谱仪)2.GC/MS(气相色谱/质谱联用仪)3.HPLC(超高压液相色谱仪)4.LC/MS/MS(液相色谱/串级质谱联用仪)5.ICP电感耦合等离子体光谱仪 6.AAS(原子吸收光谱仪)7.UV(紫外分光光度计)8.微波消解仪(或同功能设备)。以上设备每种有一台得2分,共16分(响应文件中附以上设备校准证书或检定证书原件扫描件且在有效期内,未提供的不得分。) |
| | | 车辆 (4分) | 供应商至少具有自有专职抽检用车4辆及以上,得4分。(仅计算自有车辆,响应文件中附发票、行车证、车辆及设备的原件扫描件) |
| | | 类似业绩 (9分) | 供应商具有2023年1月1日以来具有类似项目业绩(以合同签订时间为准),每提供一份,得3分,最多得9分,供应商须在响应文件中附中标通知书和合同,未按要求提供不得分。 |
| | | 技术人员 (15分) | 供应商具有满足能源化工安全检测的专业队伍和专业的安全采样队伍,从业人员具有副高级及以上职称每有1人得1.5分,此项最多得6分;具有中级职称或本科及以上学历者每有一人得1分,此项最高得5分;具有一名高级检验员得1分,此项最高得4分。(以上人员不得重复,提供以上人员的职称证,本科及以上学历人员以国家教育部相关部门出具的学历认证证书为准,单位参保证明等资料的原件扫描件;退休人员提供退休证及返聘证书原件扫描件,未提供不计分。) |
| | | 实验室能力 (6分) | 1、供应商认证的检验项目涵盖本次抽检项目的覆盖率达到100%的得6分,100%以下不得分。注:(得分以提供CMA认证附表、CMA覆盖率承诺函为准,并将复印件列入投标文件中,否则不予得分)。 |

第五章 磋商文件格式

(项目名称、标包)

磋商文件

采购编号：

供应商名称：（盖章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖电子签章）

日期： 年 月 日

目 录

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

一、投 标 函

致_____：

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

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

地址：

邮编：

电话：

传真：

供应商名称：（盖单位公章）

法定代表人或授权委托人（签字或盖电子签章）：

年 月 日

二、首次报价一览表

| | |
|-------|--------------------------|
| 供应商名称 | |
| 项目名称 | |
| 标段 | |
| 磋商报价 | 大写： _____ 小写： _____ 元 |
| 投标有效期 | |
| 服务期限 | |
| 服务质量 | |
| 备注 | |

供应商名称（盖单位公章）：

法定代表人或授权委托人（签字或盖电子签章）：

年 月 日

投标报价明细表

项目名称：

采购编号：

投标单位名称：

金额单位：元

| 序号 | 项目 | 报价 | 备注 |
|----|----|----|----|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

供应商名称（盖单位公章）：

法定代表人或授权委托人（签字或盖电子签章）：

年 月 日

三、法定代表人身份证明书

单位名称：_____

单位性质：_____

地 址：_____

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限：_____

姓名：_____ 性别：_____ 年龄：_____ 职务：_____

系_____（供应商全称）_____的法定代表人。

特此证明

此处为法定代表人身份证扫描件

（本证件需直接扫描（正、反面）插入此文本框，不允许粘贴）

供应商名称：（盖单位公章）

日 期： 年 月 日

四、授权委托书

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

代理人无转委托权，特此委托。

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

授权委托人：_____性别：_____年龄：_____

身份证号码：_____

职务：_____

法定代表人：_____（签字或盖电子签章）

投标供应商：_____（盖单位公章）

授权委托日期：_____年_____月_____日

五、供应商基本情况

1、基本情况表

| | | | | | | |
|----------------|-----|--|------|--------|--------|--|
| 供应商名称 | | | | | | |
| 注册地址 | | | | 邮政编码 | | |
| 联系方式 | 联系人 | | | 电话 | | |
| | 传真 | | | 网址 | | |
| 组织结构 | | | | | | |
| 法定代表人 (负责人) | 姓名 | | 技术职称 | | 电话 | |
| 技术负责人 | 姓名 | | 技术职称 | | 电话 | |
| 成立时间 | | | | 员工总人数： | | |
| 企业资信等级 | | | | 其中 | 高级职称人员 | |
| 营业执照号 | | | | | 中级职称人员 | |
| 注册资金 | | | | | 初级职称人员 | |
| 经营范围 | | | | | | |
| 备注 | | | | | | |

此表后可附供应商营业执照及相关证明的复印件或扫描件。

2、信用承诺书

濮阳市政府采购供应商信用承诺书

致（采购人）：

单位名称：

统一社会信用代码：

法定代表人（负责人）：

联系地址和电话：

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

- （一）具有独立承担民事责任的能力；
- （二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （五）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- （六）未曾作出虚假采购承诺；
- （七）法律、行政法规规定的其他条件。

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

供应商名称（盖章）：

法定代表人、负责人、自然人或授权代表（签字或盖章）：

日期：年 月 日

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

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

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

六、关于资格的声明函

致：（采购人）

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

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

单位名称（单位公章）：

法定代表人（签字或盖电子签章）：

年 月 日

七、反商业贿赂承诺书

致：（采购人）

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

一、依法参与招标活动，遵纪守法，诚信经营，公平竞争。

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

三、不提供虚假资质文件等形式参与招标活动，不以虚假材料谋取中标。

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

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

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

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

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

投标供应商：（加盖单位公章）

法定代表人或授权委托人签字：（签字或盖电子签章）

年 月 日

八、中小企业声明函

1、中小企业声明函（服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称、标包）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

1，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

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

元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

……以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东

为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

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

2、残疾人福利性单位声明函

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：_____

日期：_____

3、监狱企业证明文件

省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

3、关于符合本国产品标准的声明函

本公司（单位）郑重声明，根据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号）的规定，本公司（单位）提供的以下产品属于本国产品。具体情况如下：

1. （产品名称1）¹，生产厂为（厂名）²，厂址为（生产厂址）。（产品名称1）的中国境内生产的组件成本占比 \geq （规定比例）³。（产品名称1）的（关键组件）⁴在中国境内生产。（产品名称1）的（关键工序）⁵在中国境内完成。

2. （产品名称2），生产厂为（厂名），厂址为（生产厂址）。（产品名称2）的中国境内生产的组件成本占比 \geq （规定比例）。（产品名称2）的（关键组件）在中国境内生产。（产品名称2）的（关键工序）在中国境内完成。

.....

本公司（单位）对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，愿承担相应法律责任。

公司（单位）名称（盖章）：

日期： 年 月 日

1. 产品如有型号，请在“产品名称”栏一并填写。
2. 生产厂名与厂址应与生产厂营业执照载明的相关信息保持一致。
3. 该产品的中国境内生产的组件成本占比相关要求实施前，“规定比例”栏可不填，下同。
4. 该产品的关键组件要求实施前，“关键组件”栏可不填，下同。
5. 该产品的关键工序要求实施前，“关键工序”栏可不填，下同。

九、主观因素评审方案（暗标部分）

十、投标人认为应提交的其他资料

第六章 政府采购合同条款 (供参考)

采购人（甲方）：

供应商（乙方）：

签订地点：

项目名称：

采购编号：

财政委托号：（财政资金项目必须填写）

本项目经批准采用_____采购方式，经本项目评审委员会认真评审，决定将采购合同授予乙方。为进一步明确双方的责任，确保合同的顺利履行，根据《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，经甲乙双方充分协商，特订立本合同，以便共同遵守。

第一条 服务的内容、标准、数量和价格：（若服务项目过多则见附表，如有附表则必须加盖印章）

| 服务内容 | 标准水平 | 单位 | 数量 | 单价 | 小计 | 备注 |
|------|------|----|----|----|----|----|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

合同总价款（大小写）：

备注：上述服务包含相关设备购置、人员工资及售后服务、税金、劳保基金、人员培训等费用。

第二条 服务标准（包括达到的水平要求），按下列第（ ）项执行：

①按国家标准执行；②按部颁标准执行；③若无以上标准，则应不低于同行业服务标准；④有特殊要求的，按甲乙双方在合同中商定的要求执行；

乙方提供的服务标准和水平应与招标采购文件规定的标准和水平相一致。

第三条 服务的方式、方法、地点和期限

1、服务方式：

2、服务方法：

2、服务地点：

3、服务期限：

第四条 费用及支付方式

（一）本项目费用有以下组成：

1、XX 万元；

2、XX 万元；

.....

（二）费用支付方式：

1、XXXX；

2、XXXX ；

3、在支付前甲方对乙方的服务进行考核或验收，合格的支付相应款项。乙方须向甲方出具合法有效完整的完税发票及凭证资料进行支付结算。

第五条 付款条件

本合同以人民币付款。

该项目是否实行预付款：

实行预付款的条件和比例：

合同款项结算方式和支付比例：

(具体付款方式按投标人须知前附表以及采、购双方的具体约定)

第六条 验收方法

1. 甲、乙双方应严格履行合同有关条款，如果验收过程中发现乙方在没有征得采购人同意的情况下擅自变更合同服务内容，将拒绝通过验收，由此引起的一切后果及损失由乙方承担。

2. 甲方应承担项目验收的主体责任。项目验收时，应成立三人以上（由甲、乙双方、管理人员、技术人员、纪检等相关人员组成）验收小组，明确责任，严格依照采购文件、中标（成交）通知书、政府采购合同及相关验收规范进行核对、验收、签字形成验收结论，并出具书面验收报告。验收人员有不同意见的，按少数服从多数的原则，但在验收报告上应注明不同意见的内容。

3、甲方视情况可以邀请参加本项目的其他投标人或者第三方机构参与验收，参与验收的投标人或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档。

4、涉及安全、消防、环保等其他需要由质检或行业主管部门进行验收的项目，必须邀请相关部门或相关专家参与验收。涉及社会化服务的项目，甲方将要求社会公众人员参与验收。

检测、验收费用承担方式：_____

第七条 知识产权

乙方应保证所提供的服务或其任何一部分均不会侵犯任何第三方的专利权、商标权或著作权。

第八条 无产权瑕疵条款

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

第九条 履约（或质量）保证金

1. 本项目不收取履约保证金。确需收取履约保证金的，甲方不得要求乙方以现款的形式提供。乙方提供的履约保证金按规定格式以银行保函形式提供，与此有关的费用由服务方承担。

2. 若确需质量保证金的，质量保证金不得超过合同总价款的 5%

3. 如乙方未能履行其合同规定的任何义务，甲方有权从履约保证金中取得补偿。

第十条 甲方的权利和义务

1、甲方有权对合同规定范围内乙方的行为进行监督和检查，拥有监管权。有权定期对乙方提供服务所配备的人员数量。对甲方认为不合理的部分有权下达整改通知书，并要求乙方限期整改。

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

3、负责检查监督乙方管理工作的实施及制度的执行情况。

4、根据本合同规定，按时向乙方支付应付服务费用。

5、国家法律、法规所规定由甲方承担的其他责任

第十一条 乙方的权利和义务

1、对本合同规定的委托服务范围内的项目享有管理权及服务义务。

2、根据本合同的规定向甲方收取相关服务费用，并有权在本项目管理范围内管理及合理使用。

3、及时向甲方通告本项目服务范围内有关服务的重大事项，及时配合处理投诉。

4、接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，接受甲方的监督。

5、国家法律、法规所规定由乙方承担的其它责任。

第十二条 违约责任

1、甲乙双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。

2、甲方逾期付款的，除应及时付足款项外，应向乙方偿付欠款总额万分之___/天的违约金；逾期付款超过___天的，乙方有权终止合同。

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

4、变更、中止或者终止合同，有过错的一方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担相应的责任。

第十三条 转让与分包

1. 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分转让或全部转让其应履行的合同义务。

2. 乙方应在投标文件中或以其他书面形式对甲方确认本合同项下所授予的所有分包合同。但该确认不解除乙方承担的本合同下的任何责任或义务。意即在本合同项下，乙方对甲方负总责。

第十四条 合同文件及资料的使用

1. 乙方在未经甲方同意的情况下，不得将合同、合同中的规定、有关计划、图纸、样本或甲方为上述内容向乙方提供的资料透露给任何人。

2. 除非执行合同需要，在事先未得到甲方同意的情况下，乙方不得使用前款所列的任何文件和资料。

第十五条 不可抗力事件处理

1. 如果双方任何一方由于受诸如战争、严重火灾、洪水、台风、地震等不可抗力的事故，致使影响合同履行时，履行合同的期限应予以延长，延长的期限应相当于事故所影响的时间。不可抗力事故系指买卖双方缔结合同时不能预见的，并且它的发生及其后果是无法避免和无法克服的事故。

2. 甲乙双方的任何一方由于不可抗力的原因不能履行合同时，应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，在取得有关部门证明以后，允许延期履行、部分履行或者不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

第十六条 合同纠纷调处

1. 按本合同规定应该偿付的违约金、赔偿金、保管保养费和各种经济损失，应当在明确责任后 10 天内，按银行规定的结算办法付清，否则按逾期付款处理。

2. 本合同如发生纠纷，当事人双方应当及时协商解决，协商不成时，任何一方均可请本项目政府采购监督管理部门调解，调解不成，按以下第（ ）项方式处理：①根据《中华人民共和国仲裁法》的规定向濮阳仲裁委员会申请仲裁。②向合同签订地有级别管辖权的人民法院起诉。

3. 甲、乙双方均有权利向本项目具有监管职能的政府采购监督管理部门举报反映对方在合同履行中的违法违纪行为。

第十七条 其他

下列关于 项目（采购编号： ）的采购文件及有关附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力，

这些文件包括但不限于：①招标文件；②乙方提供的投标文件；③服务承诺；④甲乙双方商定的其他文件。以上附件顺序在前的具有优先解释权。

本合同一式 份，甲乙双方各执 份，自双方当事人签字盖章之日起生效。

采购人（甲方）： （公章） 供货人（乙方）： （公章）

地址：
法定代表人：
委托代理人：
电话：
开户银行：
账号：
年 月 日

地址：
法定代表人：
委托代理人：
电话：
开户银行：
账号：
年 月 日

濮阳市政府采购

文件编号：

主
观
因
素
评
审
方
案

（暗标部分）

供应商磋商文件的编写及其主观因素评审方案（暗标部分） 编制要求

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

二、主观因素评审方案（暗标部分）编制要求：

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

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

3、暗标的编制要求：

1、采用电子评标系统评标的项目应符合以下要求：

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

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

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

1.4.页码：全文所有版面均不得设置页眉、页脚，全文内容不允许使用页码。

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

方案（暗标部分）全文的文字及图表连续编排。

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

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