

濮阳县市场监督管理局
2025年濮阳县食品抽检项目

竞争性磋商文件（F包）

采 购 人：濮阳县市场监督管理局

采购代理机构：河南君达工程造价咨询有限公司

日 期：2025年11月

目 录

第一章	磋商公告
第二章	响应人须知
第三章	评标办法
第四章	项目概况及参数
第五章	磋商文件格式
第六章	政府采购合同条款

第一章 竞争性磋商公告

一、采购项目名称：濮阳县市场监督管理局2025年濮阳县食品抽检项目

二、采购项目编号：濮财县磋商采购-2025-30

三、项目预算金额（最高限价）：A包:242307.69元； B包:253846.15元； C包:253846.15元； D包:253846.15元； E包:248076.92元； F包:248076.92元。

四、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，给予中小微型企业供应商的投标报价20%的扣除，用扣除后的投标报价参与评审，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》。(格式见磋商文件附件)

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

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。

五、项目基本情况：

1、采购内容：食品安全抽检及数据分析（详见“磋商文件”）；

2、质量标准：合格，符合国家相关标准、行业标准及采购人需求；

3、资金来源： 财政资金；

4、服务期限：自签订合同之日起20天内完成所有抽检任务；

5、服务地点：采购人指定地点；

6、包段划分：本项目共 6 个标包；

7、是否接受进口产品：否；

8、是否专门面向中小企业：否。

六、供应商资格要求：

1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定：

（1）具有独立承担民事责任的能力，且具有合法有效的三证合一的营业执照；

（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供 2024年度经审计的财务报告（公司成立不足一年的从成立之日算起）或基本开户银行出具的资信证明；

（3）具有履行合同所必须的设备和专业技术能力，须提供具有履行合同所必需的设备和专业技术能力承诺声明文件（格式自拟）；

（4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供近半年以来任意三个月的缴纳税收凭证和社会保险凭据，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的证明文件）；

（5）政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供没有重大违法记录的书面声明函，格式自拟）；

（6）法律、行政法规规定的其他条件。

注：供应商在投标时，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（格式见磋商文件中响应文件格式），则无需再提交上述证明材料。

2、供应商须取得中国计量认证（CMA）和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）。

3、根据财政部《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）要求，被列入“信用中国”、“中国执行信息公开网”中“失信被执行人”、“重大税收违法失信主体”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”栏目中有失信等负面信息的潜在供应商，将拒绝其参加本项目。（由磋商小组在评审结束前通过评审系统在线对供应商信用信息进行查询并负责保留查询信息，供应商不再提供）。

4、本次招标不接受联合体投标，同时不得分包，不得转包（声明或承诺格式自拟）。

5、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，不得参加同一合同项下的政府采购活动。为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该项目的其他采购活动；（供应商须提供国家企业信用信息公示系统的查询页和承诺书，承诺书格式自拟。）

6、每个供应商能参与其中多个标包投标，但是只能中标一个标包。

七、本项目实行资格后审。

八、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。

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（<http://www.pyssggzy.cn/>）

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

注：首次进入濮阳市公共资源交易平台参加投标的供应商应首先办理以下事项： ①供应商信用信息录入： 登陆濮阳市公共资源交易平台（<http://www.pyssggzy.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

九、投标截止时间（响应文件递交截止时间）及地点

1、时间：2025 年11月25日10 时 00 分（北京时间）

2、地点：濮阳市公共资源交易平台（<http://www.pyssggzy.cn/>）综合开标室；

十、开标时间及地点

1、时间：2025 年11 月25日 10 时 00 分（北京时间）

2、地点：濮阳市公共资源交易平台（<http://www.pyssggzy.cn/>）综合开标室；

3、本次交易项目实行全流程电子化，响应人（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。各响应人（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 <http://www.pyssggzy.cn/>（注：使用 IE 浏览器）。插入 CA 数字证书打开响应人界面，参加网上开标。各响应人（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），由于响应人（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，责任均由响应人（供应商）自行承担 。给各潜在响应人（供应商）带来不便，请谅解。

4、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>。

十一、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》上发布。磋商公告期限为五个工作日。

十二、联系方式：

1、采购人：濮阳县市场监督管理局

地址：河南省濮阳市濮阳县国庆路东段98号

联系人：胡文峰

联系电话：0393-3310018

2、采购代理机构：河南君达工程造价咨询有限公司

地址：濮阳市益民路中段

联系人：李强

电话：15539333705

发布人：河南君达工程造价咨询有限公司

发布时间：2025年11月13日

第二章 供应商须知

供应商须知前附表

条款号	条款名称	编列内容
1	采购人	采购人：濮阳县市场监督管理局 联系人：胡文峰 联系电话：0393-3310018 地址：河南省濮阳市濮阳县国庆路东段98号
2	采购代理机构	采购代理机构：河南君达工程造价咨询有限公司 联系人：李强 联系电话：15539333705 地址：濮阳市益民路中段
3	项目名称	濮阳县市场监督管理局2025年濮阳县食品抽检项目
4	资金来源	财政资金
5	资金落实情况	已落实
6	服务期限	自签订合同之日起20天内完成所有抽检任务
7	质量标准	合格，符合国家相关标准、行业标准及采购人需求
8	付款方式	抽检任务完成后半年内一次性付清。
9	合格响应人的资格条件	<p>1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定：</p> <p>（1）具有独立承担民事责任的能力，且具有合法有效的三证合一的营业执照；</p> <p>（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供 2024年度经审计的财务报告（公司成立不足一年的从成立之日算起）或基本开户银行出具的资信证明；</p> <p>（3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力，须提供具有履行合同所必需的设备和专业技术能力承诺声明文件（格式自拟）；</p> <p>（4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供近半年以来任意三个月的缴纳税收凭据和社会保险凭据，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的证明文件）；</p> <p>（5）政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供没有重大违法记录的书面声明函，格式自拟）；</p> <p>（6）法律、行政法规规定的其他条件。</p> <p>注：供应商在投标时，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(格式见磋商文件中响应文件格式)，则无需再提交上述证明材料。</p> <p>2、供应商须取得中国计量认证（CMA）和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）。</p> <p>3、根据财政部《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）要求，被列入“信用中国”、“中国执行信息公开网”中“失信</p>

		<p>被执行人”、“重大税收违法失信主体”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”栏目中有失信等负面信息的潜在供应商，将拒绝其参加本项目。（由磋商小组在评审结束前通过评审系统在线对供应商信用信息进行查询并负责保留查询信息，供应商不再提供）。</p> <p>4、本次招标不接受联合体投标，同时不得分包，不得转包（声明或承诺格式自拟）。</p> <p>5、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，不得参加同一合同项下的政府采购活动。为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该项目的其他采购活动；（供应商须提供国家企业信用信息公示系统的查询页和承诺书，承诺书格式自拟。）</p> <p>6、每个供应商能参与其中多个标包投标，但是只能中标一个标包。</p>
10	是否接受联合体投标	不接受
11	信用查询	<p>1. “信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）须提供“失信被执行人”，“重大税收违法失信主体”。</p> <p>2. 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”。</p>
12	踏勘现场	不组织
13	投标预备会	不召开
14	响应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。
15	采购人修改、澄清的时间	投标截止时间5天前，网上发布的形式通知所有潜在响应人。
16	构成竞争性磋商文件的其他资料	除竞争性磋商文件外，采购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
17	投标截止时间	2025 年11月25日 10 时 00 分（北京时间）
18	构成投标文件的其他资料	响应人认为需要提交的其他材料
19	投标有效期	自投标截止之日起 <u>60</u> 日历天
20	是否允许递交备选投标方案	不允许
21	报价要求	不超过预算价格。

22	投标文件份数	电子版一份
23	电子投标文件编制要求	<p>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，响应人（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，请响应人（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/”阅办事服务一操作指南-投标文件制作操作指南）。响应人（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。</p> <p>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。</p>
24	电子投标文件递交方式	<p>1、响应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/”，响应人（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，请响应人（供应商）错峰上传。</p> <p>2、响应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。</p>
25	电子标书解密方式	<p>解密方式：<input checked="" type="checkbox"/>网上解密、<input type="checkbox"/>现场解密</p> <p>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（解密时间自首次响应文件提交截止时间开始30分钟内解密），由于响应人（供应商）错过解密时间或其他自身原因导致远程解密不成功，责任均由响应人（供应商）自行承担。</p> <p>2、如未在规定时间内解密电子投标文件，其投标将被拒绝。</p> <p>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。</p>
26	签字或盖章及要求	1. 电子投标文件响应人必须进行电子签章并加签响应人机构 CA 数字证书、法定代表人个人 CA 数字证书。
27	递交投标文件地点	见公告
28	是否退还投标文件	<input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是，退还安排：
29	开标时间和地点	见公告

30	履约保证金	是否要求成交人提交履约保证金： 不要求
31	磋商小组	1、磋商小组：共 <u>3</u> 人,其中采购人代表 <u>1</u> 人,抽取专家 <u>2</u> 人。 2、技术、经济等方面专家的确定方式： 从河南省政府采购评审专家库中随机抽取。
32	是否授权磋商小组确定成交供应商	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否，推荐的成交候选人数： <u>1-3</u> 人。
33	专门面向中小企业采购	是
34	本项目所属行业	其他未列明行业
35	对采购人的纪律要求	采购人不得泄露招标投标活动中应当保密的情况和资料，不得与响应人串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。
36	对响应人的纪律要求	响应人不得相互串通投标或者与采购人串通投标，不得向采购人或者磋商小组成员行贿谋取中标，不得以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假骗取中标； 响应人不得以任何方式干扰、影响评标工作。
37	对磋商小组成员的纪律要求	磋商小组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、中标候选人推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，磋商小组成员应当客观、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。
38	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。
39	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）
40	最高限价	本项目招标控制价为：1500000.00元（A包:242307.69元； B包:253846.15元； C包 :253846.15元； D包 :253846.15元； E包 :248076.92元； F包:248076.92元。）
41	招标代理服务费用	招标代理费参照《河南省招标代理服务收费指导意见》豫招协【2023】 002号招标代理收费标准收取， 由中标人向招标代理机构支付。
42	服务要求	本次招标任务抽样工作应严格按照国家市场监督管理总局《食品安全抽样检验管理办法》（总局令第15号）、《食品安全抽样检验工作规范》、《国家食品安全监督抽检实施细则（2025年版）》等规定执行。样品采集严格按照监督抽检工作程序，履行法定手续。被抽检单位信息以其持有许可证所载信息为准。投标人须提供承诺近三年内无主动放弃或被取消政府采购项目中标资格的记录。
43	其他要求	投标人须具备四小时内将样品送至实验室运输条件并提供可操作的方案，每月任务完成后，报送的监测数据材料应包括检验工作总结、产品质量分析报告和检验结果数据。
潜在供应商开标时请自行携带机构 CA 数字证书、法定代表人个人 CA 数字证书、电脑及自备网络。		

一、总 则

（一）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磋商。

（二）定义

2.1 “采购人”（采购人）系指：濮阳县市场监督管理局

2.2 “供应商”系指符合要求的法人。

2.3 “采购代理机构”系指：河南君达工程造价咨询有限公司。

2.4 “买方”系指：濮阳县市场监督管理局，“卖方”系指成交供应商。

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裝、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。

（三）项目概况

3.1 采购内容：详见招标项目采购内容及要求。

3.2 资金来源：财政资金

3.3 采购预算（最高限价）：见供应商须知前附表

（四）供应商资格要求：

与竞争性磋商公告要求一致

（五）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，响应人应自行承担其参加投标所涉及的一切费用。

（六）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。

（七）服务地点、服务期限

7.1 服务地点：竞争性磋商公告

7.2 服务期限：竞争性磋商公告

（八）每个供应商只能提交一套投标文件和一个投标报价

每个供应商只能提交一套投标文件和一个投标报价。提交或参与了一套以上投标文件和一个以上投标报价的供应商将使其参与的全部投标文件无效。

二、竞争性磋商文件

（一）竞争性磋商文件的构成

1.1 竞争性磋商文件正文部分

1.1.1 竞争性磋商公告

1.1.2 采购内容及要求

1.1.3 响应人须知

1.4 评标方法

1.2 第二部分：竞争性磋商文件附件部分

1.2.1 投标文件内容及格式

1.2.2 政府采购合同格式

1.3. 响应人应当完整地阅读、理解构成竞争性磋商文件的所有内容。“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。

（二）竞争性磋商文件的澄清和修改

2.1 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。

2.2 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。

2.3 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

（一）电子投标文件编制

1.1 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，响应人（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，请响应人（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）。响应人（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。

1.2 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。

（二）投标文件的组成

投标文件应包括内容：详见招标文件第六章“投标文件格式”

（三）投标报价

3.1 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预算价（最高限价）。

3.2 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须的款项及费用，且供应商只能提出一个不变价格，采购人不接受任何选择价。

3.3 供应商应充分考虑服务期间的价格风险因素，成交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。

3.4 参加本项目的中小企业应当提供《中小企业声明函》（《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定）并同时提供证明材料。

（四）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。成交供应商的投标有效期应延长至合同终止日止。

（五）投标文件的签署

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

（一）投标文件的递交

1.1 响应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/>”，响应人（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，请响应人（供应商）错峰上传。

1.2 响应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

（一）开标

1.1 开标时间：见供应商须知前附表

1.2 开标地点：见供应商须知前附表

1.3 解密方式：网上解密，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.pyggzy.com/>)按时解密。

1.4 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

（一）磋商小组

磋商小组组成：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，评标由依法组建的磋商小组负责磋商小组由采购人和有关技术、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。

（二）评标原则

1. 公平、公正，科学、择优。
2. 质量好、信誉高、价格合理、使用寿命长、售后服务好。
3. 评标时，投标报价是评标的重要依据，但不是唯一依据。

（三）响应文件的初审

1. 磋商小组首先对响应文件进行检查，以确定响应文件内容是否完整、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。

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。

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。

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。

3. 投标文件有下列情况之一者，将视为废标：

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

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；

3.3 投标文件的内容弄虚作假的；

3.4 投标文件附有采购人不能接受的条件；

3.5 不符合竞争性磋商文件中规定的其他实质性要求；

3.6 在评标过程中，磋商小组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，由磋商小组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）

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。

6、不同供应商的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

（四）投标文件的澄清

磋商小组可以要求供应商对投标文件中含义不明确的内容作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。

（五）评标办法（详见第四章）

（六）计分办法

磋商小组根据竞争性磋商文件、响应文件，按照评分办法进行评审，评审时，磋商小组各成员应当独立对每个有效响应的文件进行评价、打分，然后汇总每个供应商每项评分因素的得分。供应商最终得分为磋商小组所有成员打分的算术平均值，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，小数点后第三位“四舍五入”。

（七）定标

磋商小组按照评审后得分由高到低的顺序向采购人推荐3名成交候选人，采购人应按磋商小组依法推荐的成交候选人顺序确定成交供应商。若前位成交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成交供应商。

七、 授予合同

（一）成交通知

1. 在投标有效期内，成交结果以书面形式通知成交供应商。
2. 成交通知书是合同的组成部分。
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。

（二）签订合同

1. 成交供应商自收到成交通知书之日起15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成交供应商投标文件的约定，与采购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成交供应商的投标文件作实质性修改。
2. 竞争性磋商文件、成交供应商投标文件以及成交供应商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。
3. 采购人不得向成交供应商提出任何不合理的要求，作为签订合同的条件，不得与成交供应商私下订立背离合同实质性内容的协议。
4. 若成交供应商未能或拒绝按竞争性磋商文件要求及其投标文件内容与采购人签订合同，采购人可以根据推荐次序另选成交人。

（三）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, 可以与成交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

1. 招标代理服务费

本项目招标代理服务费由成交供应商领取成交通知书时向代理机构进行支付。

收取标准：按照《河南省招标代理服务收费指导意见》豫招协【2023】002号文执行，向成交供应商收取中标服务费。

2. 招标结束后，所有供应商的投标文件均不予退回。

3. 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办法》要求执行）。

4. 未尽事宜按国家有关规定执行。

5. 本竞争性磋商文件最终解释权归采购人。

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。

第三章 评标办法

一、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。

二、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。

资格性审查标准

序号	审查因素	资格审查内容及要求	备注
1	符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定		
1.1	具有独立承担民事责任的能力，且具有合法有效的三证合一的营业执照。	提供有效的营业执照。	供应商在投标时，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(格式见磋商文件中响应文件格式)，无需提交资格审查内容要求的证明材料。
1.2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	提供 2024年度经审计的财务报告（公司成立不足一年的从成立之日算起）或基本开户银行出具的资信证明。	
1.3	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	须提供具有履行合同所必需的设备和专业技术能力承诺声明文件（格式自拟）。	
1.4	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	提供近半年以来任意三个月的缴纳税收凭据和社会保险凭据，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的证明文件。	
1.5	政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。	提供没有重大违法记录的书面声明函，格式自拟。	
1.6	法律、行政法规规定的其他条件。	法律、行政法规规定的其他条件。	
2	供应商须取得中国计量认证（CMA）和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)	提供相关证书扫描件。	

3	根据财政部《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）要求，被列入“信用中国”、“中国执行信息公开网”中“失信被执行人”、“重大税收违法失信主体”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”栏目中有失信等负面信息的潜在供应商，将拒绝其参加本项目。	由磋商小组在评审结束前通过评审系统在线对供应商信用信息进行查询并负责保留查询信息，供应商不再提供。	
4	本次招标不接受联合体投标，同时不得分包，不得转包	声明或承诺格式自拟。	
5	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，不得参加同一合同项下的政府采购活动。为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该项目的其他采购活动。	供应商须提供国家企业信用信息公示系统的查询页和承诺书，承诺书格式自拟。	
6	其他	磋商公告资格要求的其他内容。	

注：1、投标人（供应商）在递交响应文件时，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，无需提交上述资格审查表中第1.2-1.6项要求的证明材料。

2、投标人（供应商）在中标后，应将上述要求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，由采购人或代理机构发出成交通知书。

3、以上要求证件，响应文件中须提供原件扫描件，证件须清晰可辨。证件在年审、变更及换证期间需提供行业部门有效证明。

4、投标供应商应保证并承诺所提供的全部资料真实、有效，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。

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。

符合性审查标准

序号	审查因素	审查标准
1	响应函、首次报价一览表及签字盖章	有法定代表人（单位负责人）或其委托代理人签字或加盖单位章。由法定代表人（单位负责人）签字的，应附法定代表人（单位负责人）身份证明，由委托代理人签字的，应附授权委托书，身份证明或授权委托书应符合第五章“响应文件格式”的规定。
2	报价	符合第二章“供应商须知”规定。
3	响应内容	符合第二章“供应商须知”规定。
4	服务期限	符合第二章“供应商须知”规定。
5	质量标准	符合第二章“供应商须知”规定。
6	磋商有效期	符合第二章“供应商须知”规定。
7	采购需求	符合第四章“项目概况及参数”要求。
8	其他	符合磋商文件要求的其他内容。

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。

2.5 磋商

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

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

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

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

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

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

2.5.7 磋商过程中，磋商小组发现或者知晓供应商存在违法、违纪行为的，磋商小组应当将该

供应商响应文件作无效处理，不允许其提交最后报价。

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

2.6 最后报价

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

磋商小组认为供应商的报价明显低于其他实质性响应磋商文件要求的供应商的报价，有可能影响产品或服务质量或者不能诚信履约的，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，由磋商小组认定该供应商以低于成本报价竞标，其投标应作废标处理。

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3名成交候选供应商，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2家的。

2.13 重新评审

除资格性检查认定错误、分值汇总计算错误、分项评分超出评分标准范围、客观分评分不一致、经磋商小组一致认定评分畸高、畸低的情形外，采购人或者采购代理机构不得以任何理由组织重新评审。采购人、采购代理机构发现磋商小组未按照磋商文件规定的评审标准进行评审的，应当重新开展采购活动，并同时书面报告本级财政部门。

三、综合评分明细表

评分指标	评分内容	评分标准
	分值构成 (总分100分)	(1) 报价部分: 10 分 (2) 商务部分: 50分 (3) 技术部分: 40分
报价 (10 分)	投标报价 (10分)	<p>价格分统一采用低价优先法计算, 所有有效投标的最低报价为磋商基准价, 其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算:</p> <p>磋商报价得分= (磋商基准价/最后磋商价) ×10</p> <p>磋商报价高于预算价的按废标处理。</p> <p>价格扣除: 为了促进中小企业发展对小型和微型企业的投标报价给予 20% 的扣除, 用扣除后的价格参与评审 (对于所有有效供应商同时属于小微企业、监狱企业或残疾人福利性单位的, 不重复进行报价扣除)。参加本项目的中小企业应当提供《中小企业声明函》。根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库[2020]46 号)、《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) 和《三部门联合发布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, 对在响应文件中提交了《中小企业声明函》等注明应享受价格折扣优惠政策的小微企业, 应予以认定。</p> <p>同一供应商, 小微企业和监狱企业报价扣除优惠只享受一次, 不得重复享受。</p> <p>如项目为专门面向中小企业采购的项目, 不再执行价格评审优惠的扶持政策。</p>
商务 (50 分)	仪器设备 (20分)	<p>供应商具备相关的检测设备: HPLC(高效液相色谱仪)、GC(气相色谱仪)、AFS (原子荧光分光光度计)、AAS (原子吸收光谱仪)、离子色谱仪、紫外-可见分光光度仪、GC/MS (气相色谱/质谱联用仪)、LC-MS (液相色谱/质谱联用仪)、LC-AFS (液相色谱/原子荧光联用仪)、ICP-MS (电感耦合等离子体质谱仪)。以上设备全部具备时得20分, 每缺少1种设备扣2分, 扣完为止。【每台设备须提供设备名称、实物照片、品牌型号、功能、标识有仪器名称的购进票据、投入使用日期, 未提供或提供不全的不能作为有效设备参与计分, 响应文件中附发票及校准/检定证书原件扫描件, 否则不得分】</p>
	检验项目覆盖率 (6 分)	<p>资质认定范围须覆盖指定的采购包范围内食品、食用农产品检验项目覆盖率小于80%不得分, 80-90%得1分、91-95%得3分、96-100%得6分。【核对资质证书附表】。</p>

	人 员 （ 11 分）	<p>供应商具有满足食品安全检测的专业（食品、化学、农业、及相关专业）检测队伍和专业的食品安全采样队伍，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>
	食 品 检 验 业 绩 （6分）	<p>供应商自2022年1月1日以来承担过类似项目业绩的每份得2 分，最高得6分。【提供中标（成交）结果公示网页截图、中标通知书、合同原件扫描件】</p>
	车 辆 （ 4 分）	<p>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；【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】</p>
	公 司 信 誉 （3分）	<p>供应商信用等级评为 AAA 级的得3分，信用等级评为 AA 级的得2分，信用等级为 A 级的得1分，没有的不得分。【提供信用等级证书、信用评估报告原件扫描件】。</p>
技 术 部 分 (40分)	服 务 承 诺 (12分)	<p>针对本项目制定服务承诺和合理化建议：根据整体实力、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、可行合理的得4分，内容较完整、可行较合理的得2分，可行性较差不得分。</p>
		<p>针对本项目制定为采购人提供咨询、食品安全风险评估、合理化建议对本次项目重视程度服务。内容完整、可行合理的得4 分，内容较完整、可行较合理的得2 分，可行性较差、未提供不得分。</p>
		<p>供应商承诺自觉接受监督检查、现场考核、能力比对的考核工作并及时完成问题整改。内容完整、可行合理的得4分，内容较完整、可行较合理的得2分，可行性较差、未提供不得分。</p>
	管理制度实施方案（28分）	<p>1、管理制度</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。内容完整、可行合理的得4分，内容较完整、可行较合理的得2分，可行性较差、未提供不得分。</p> <p>2、检测技术实施方案</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。方案可行合理的得6分，方案可行较合理的得3分，可行性较差、未提供不得分。</p>
		<p>3、技术服务流程</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，内容完整、可行合理的得4分，内容完整、可行较合理的得2分，可行性较差、未提供不得分。</p>
		<p>4、沟通方案</p> <p>投标人为良好履行本项目设计的沟通服务方案，服从业主安排；方案完整、可行合理的得4分，可行较合理的得2分，可行性较差、未提供不得分。</p>
		<p>5、培训及数据分析</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。内容完整、可行合理的得6分，内容完整、可行较合理的得3分，可行性较差、未提供不得分。</p>
		<p>6、样品运输及贮存方案</p> <p>具有符合食用农产品检测样品特性的检验检测样品采集运输及贮存方案。内容完整、可行合理的得4分，内容完整、可行较合理的得2分，可行性较差、未提供不得分。</p>

第四章 项目概况及参数（F包430批次）

2025年濮阳县食品抽检任务分工表

序号	单位名称	抽检任务（批次）	各包批次
F 包	产业集聚区	120	430批次
	王称固乡	110	
	鲁河乡	100	
	渠村乡	100	

抽检批次分工表

序 号	食品大类	抽检批次
1	粮食加工品	30
2	调味品	20
3	肉制品	30
4	乳制品	10
5	饮料	10
6	方便食品	10
7	罐头	10
8	膨化食品	10
9	糖果制品	5
10	酒类	10
11	蔬菜制品	10
12	水果制品	10
13	炒货食品及坚果制品	5
14	淀粉及淀粉制品	20
15	糕点	20
16	豆制品	10
17	餐饮食品	40
18	畜禽肉及副产品	5
19	蔬菜	120
20	水果	30
21	水产品	3
22	鲜蛋	5
23	豆类	4
24	生干坚果与籽类食品	3
合计		430

参数要求:

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉 (以 Cd 计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
		大米	大米	大米	较高	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、无机砷 (以 As 计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A
		挂面	挂面	挂面	一般	铅 (以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄)
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A
			谷物碾磨加工品	玉米粉 (片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇。
				米粉	较高	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、总汞 (以 Hg 计)、无机砷 (以 As 计)、苯并[a]芘
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅 (以 Pb 计)、铬 (以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	铅 (以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂 (柠檬黄)
				发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂 (柠檬黄、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

2	调味品	食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I、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）、沙门氏菌
				其他香辛料调味品	较高	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群
				其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛
				坚果与籽类的泥（酱）	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁

				辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
				其他半固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群
				其他液体调料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数。
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
				低钠食用盐	一般	氯化钾、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
				特殊工食用盐	一般	氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
			食用盐	风味食用盐	一般	钡（以 Ba 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）
3	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调 理 肉 制 品（非速冻）	高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、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、致泻大肠埃希氏菌
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以 Pb 计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、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
		乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、商业无菌

				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、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、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以 P 计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
			乳粉	乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂）和调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群
			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	高	蛋白质、三聚氰胺
			其他乳制品（浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品）	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌
5	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以 NO ₃ -计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ -计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ -计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				其他类饮用水	较高	耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（NO ₂ -2计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
			果蔬汁类及	果蔬汁类及其	一般	铅（以 Pb 计）、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜

			其饮料	饮料		红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
6	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	较高	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品	较高	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
7	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 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
8	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、商业无菌
				水产动物类罐头	一般	组胺、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅（以 Pb 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、商业无菌
				蔬菜类罐头	较高	铅（以 Pb 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
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	较高	水分、酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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	一般	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				冷冻薯类	一般	铅（以 Pb 计）
				薯泥（酱）类	一般	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				薯粉类	一般	铅（以 Pb 计）
				其他薯类食品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
10	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	一般	铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫 残留量、菌落总数、大肠菌群
			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	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌
			果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
11	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅（以 Pb 计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S- 氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母
			代用茶	代用茶	一般	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氰菊酯和高 效氯氰菊酯、三唑磷、霉菌

12	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）白酒（原酒）	高	酒精度、铅（以 Pb 计）、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、安赛蜜
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝）
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜
13	酒类	其他酒	其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅（以 Pb 计）、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜
14	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、大肠菌群
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）

			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量
			食用菌制品	干制食用菌	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、甲基汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、无机砷（以 As 计）
				腌渍食用菌	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
15	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅（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、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）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	铅（以 Pb 计）、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			果酱	果酱	一般	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌
16	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、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）安赛蜜、大肠菌群、霉菌
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
17	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌

			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			其他类	其他类	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
18	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌
19	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌
20	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群

				预制品动物性水产干制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值（以脂肪计）、组胺、镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
				盐渍藻	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
				其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（诱惑红）
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
			其他水产制品	其他水产制品	一般	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
21	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、葛根素
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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

			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、葡萄糖含量（以干基计，质量分数）、IMO 含量（占干物质，质量分数）、IG2+P+IG3 含量（占干物质，质量分数）、果糖（占干基比）、果糖+葡萄糖（占干基比）、5-羟甲基糠醛（以吸光度计）、果糖+葡萄糖含量（以干物质计）、果糖含量（以干物质计）、麦芽糖含量（以干物质计，质量分数）、干物质（固形物） 硫酸灰分
22	糕点	糕点	面包	面包	较高	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红）、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	较高	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
			粽子	粽子	较高	过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌
			糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
23	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，Al 计）、大肠菌群
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅（以 Pb 计）、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）

				豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群
24	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲胍、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数
			蜂王浆	蜂王浆（	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
27	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	馒头花卷（自制）	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
				包子（自制）	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
				油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）
				凉皮（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉冻皮冻（自制）	高	铬（以 Cr 计）
				熏烧烤肉类（自制）	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅（以 Pb 计）
		调味料（自制）	调味料（自制）	火锅麻辣烫底料（自制）	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁

		水产制品 (自制)	预制水产制品 (自制)	生食动物性水产品 自制	较高	铝的残留量 (以即食海蜇中 Al 计)
		坚果及籽类食品 (自制)	坚果及籽类食品 (自制)	花生制品 (自制)	高	黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具 (餐馆自行消毒)	高	阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
				复用餐饮具 (清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
		焙烤食品 (自制)	焙烤食品 (自制)	糕点 (自制)	一般	酸价 (以脂肪计) (KOH)、过氧化值 (以脂肪计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量 (干样品, 以 Al 计)
		食用油、油脂及其制品 (自制)	食用油、油脂及其制品 (自制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价 (KOH)
27	餐饮食品	淀粉制品 (自制)	粉丝粉条 (自制)	粉丝粉条 (自制)	较高	铝的残留量 (干样品, 以 Al 计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)
		饮料 (自制)	饮料 (自制)	奶茶 (自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)
		除上述类别的餐饮食品			/	自定项目
28	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以 As 计)、致病性微生物
			食品用香精	食品用香精	一般	砷(以 As 计)含量/无机砷含量、菌落总数
				明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物
				糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以 As 计)铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐

			单一食品添加剂	环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以 SO ₄ 计)、pH(100g/L 水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光度(100g/L 溶液)、透明度(以 100g/L 溶液的透光率表示)、重金属(以 Pb 计)、砷(As)
				碳酸钠	一般	总碱量(以 Na ₂ CO ₃ 计)(以干基计)、总碱量(以 Na ₂ CO ₃ 计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以 NaCl 计)(以干基计)、铁(Fe)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)
				碳酸氢钠	一般	总碱量(以 NaHCO ₃ 计)、干燥减量、pH(10g/L 水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以 Cl 计)、白度、砷(As)、重金属(以 Pb 计)
				焦糖色	一般	0.1%吸光度 E ₁ CM (610nm)、氮氮(以 N 计)、二氧化硫(以 SO ₂ 计)、4-甲基咪唑、总氮(以 N 计)、总硫(以 S 计)、总砷(以 As 计)、铅(Pb)、总汞(以 Hg 计)
				蜂蜡	一般	过氧化值, 酸值(以 KOH 计), 皂化值(以 KOH 计), 熔程, 甘油和其他多元醇, 铅(Pb), 巴西棕榈蜡, 纯白地蜡、石蜡及其他蜡, 脂肪、日本蜡、松脂和皂质
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素 B ₁ 、色价、细度 150 μm(100目)通过率、总砷(以 As 计)、重金属(以 Pb 计)、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌
				红曲红	一般	色价 E ₁ cm (495 ± 10)nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(As)
				红曲黄色素	一般	色价 E ₁ cm (476 ± 10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅(Pb)、总砷(以 As 计)
			胶基	胶基	一般	铅(Pb)、总砷(以 As 计)
			食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	一般	铅 Pb)、总砷(以 As 计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性
29	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、噻乙醇、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)
				牛肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、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)
				羊肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星
			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)

				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪			
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪			
			畜副产品	猪肝	高	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			
				牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇			
				羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、环丙氨嗪			
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶			
				牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星			
				羊肾	高	镉（以Cd计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪			
			畜禽肉及副产品	畜副产品	其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇		
					鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪		
				禽副产品	其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星、环丙氨嗪		
			30	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅（以Pb计）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以SO2计）、总汞（以Hg计）
						鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯
鳞茎类蔬菜	葱	较高				铅（以Pb计）镉（以Cd计）、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷			
	韭菜	较高				铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、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、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
芸薹属类蔬菜	菜薹	较高				镉（以Cd计）、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺			
叶菜类蔬菜	菠菜	较高				铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
	大白菜	较高				镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷			
	普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	较高				镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
叶菜类蔬菜	芹菜	较高				铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、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	较高	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、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
			茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、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
			茄果类蔬菜	茄子	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡啶醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				甜椒	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威
			豆类蔬菜	菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、乙酰甲胺磷
				豇豆	较高	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、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				食荚豌豆	较高	阿维菌素、吡啶醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
			根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷
				甘薯	较高	铅（以Pb计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷
				胡萝卜	较高	铅（以Pb计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、
				姜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、吡啶醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、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
				萝卜	较高	铅（以Pb计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果
				山药	较高	铅（以Pb计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威
31	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、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	高	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、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	高	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物

			海水产品	海水鱼	高	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）、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
			海水产品	海水虾	高	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、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、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	高	镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物
			贝类	贝类	高	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）
			其他水产品	其他水产品	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、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）、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星
			海水产品	海水虾	高	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、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、诺氟沙星
32	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇
				梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷
			核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）
				桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺
				油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺
			柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯
				柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱
				橙	较高	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	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、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、氯吡脒、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑
				草莓	较高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊唑醇、吡虫啉、乙酰甲胺磷
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脒、氧乐果
				桑葚	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺
						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

				芒果	较高	
				火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪
				荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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
				杨梅	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果、啉虫脒
				龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果
				橄榄	较高	三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷
				番木瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷
			瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑
				甜瓜类	较高	克百威、烯啶吡啶、氧乐果、乙酰甲胺磷
33	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素
34	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A、吡虫啉、环丙唑醇
35	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、二氧化硫残留量、吡虫啉
				生干籽类	一般	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

2025年食用农产品必检品种、项目表

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	必检项目	可选项目	备注
畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶	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、替米考星、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、林可霉素	
		牛肉	克伦特罗、磺胺类（总量）	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、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）	
		羊肉	氯霉素	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、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、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
	禽肉	鸡肉	氟苯尼考、多西环素、尼卡巴嗪	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、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺	倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷、甲胺磷、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、多菌灵、克百威、水胺硫磷	
		豇豆	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪	灭蝇胺、啉虫脒、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、乐果、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、乙酰甲胺磷、三唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、	
		食荚豌豆	噻虫胺、多菌灵	阿维菌素、氧乐果、毒死蜱、灭蝇胺、烯酰吗啉、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷	
蔬菜	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）	亚硫酸盐（以SO ₂ 计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）	
	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅（以Pb计）、毒死蜱、噻虫嗪、吡虫啉	吡唑醚菌酯、甲胺磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、敌敌畏、克百威、六六六	

		山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以 Pb 计）、涕灭威	蔬菜
		芋	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）	氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
	鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪	乙酰甲胺磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、丙环唑、水胺硫磷、戊唑醇、甲基异柳磷、氧乐果、镉（以 Cd 计）、甲拌磷、克百威、铅（以 Pb 计）、三唑磷	
		韭菜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	三氯杀螨醇、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、六六六、克百威、铅（以 Pb 计）、甲拌磷、多菌灵、氧乐果、阿维菌素、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、乙酰甲胺磷、敌敌畏、甲胺磷、腐霉利、三唑磷、水胺硫磷、二甲戊灵、氟虫腈	
	茄果类蔬菜	辣椒	毒死蜱、镉（以 Cd 计）、噻虫胺、倍硫磷、啶虫脒	氟吡菌胺、苯醚甲环唑、呋虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、联苯菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乐果、甲拌磷、氟虫腈、三唑磷、噻虫嗪、水胺硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、甲胺磷、铅（以 Pb 计）、杀扑磷、乙酰甲胺磷、丙溴磷	
		茄子	镉（以 Cd 计）、噻虫胺	铅（以 Pb 计）、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		甜椒	噻虫胺	阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、毒死蜱、噻虫嗪、镉（以 Cd 计）、吡唑醚菌酯、氧乐果、克百威	
	叶菜类蔬菜	芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷	氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、阿维菌素、苯醚甲环唑、辛硫磷、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、水胺硫磷、克百威、氟虫腈、腈菌唑、敌敌畏、甲基异柳磷、啶虫脒、百菌清、乐果、乙酰甲胺磷、二甲戊灵、三氯杀螨醇、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、氧氟沙星	挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、沙拉沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、诺氟沙星、培氟沙星	
	海水产品	海水虾	二氧化硫残留量	挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、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）、诺氟沙星	

水产品		海水鱼	恩诺沙星	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）、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	
	其他水产品	其他水产品（重点品种：牛蛙）	恩诺沙星 ^a 、呋喃西林代谢物	镉（以Cd计） ^b 、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）、磺胺类（总量） ^a 、氟苯尼考 ^a 、甲硝唑 ^a 、氧氟沙星 ^a 、诺氟沙星 ^a	a. 仅蛙科、鳖科动物检测；b. 限头足类、腹足类、棘皮类检测。
水果类	柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、联苯菊酯	丙溴磷、克百威、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、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、	
		橙	联苯菊酯、氯唑磷	丙溴磷、克百威、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、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	
		柚	氯唑磷	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、克百威	
	浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡啶	敌敌畏、多菌灵、氧乐果	
		桑葚	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵	
	热带和亚热带水果	荔枝	吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	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、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果	
水果类	热带和亚热带水果	芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇	氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮	
		香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺	
		杨梅	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果、啶虫脒	
		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	
		番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪	乙酰甲胺磷	

鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲氧苄啶、磺胺类（总量、）、多西环素	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、地克珠利、托曲珠利	
生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	酸价（以脂肪计）(KOH)、黄曲霉毒素 B1（重点品种：花生）	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫嗪、噻虫胺	仅花生检黄曲霉毒素 B1
<p>注： 1. 部分项目检测结果说明： 恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计； 孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计， 以孔雀石绿表示； 磺胺类（总量）包含的具体磺胺药物按国家食品安全监督抽检实施细则（2025年版）中相应食品类别要求检验。</p> <p>2. 酸价、过氧化值依据 GB19300 判定时，样品前处理按该标准附录 B 规定；脂肪含量低的莲子、板栗类等食品，其酸价、过氧化值不作要求；其中芝麻的酸价不纳入2025年监督抽检。</p> <p>3. 海水蟹、虾蛄中镉（以 Cd 计）仅限生产日期在 2023 年 6 月 30日（含）之后的产品检测。</p> <p>4. 可选项目选择原则： ①金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；鉴于检测方法等问题， 虾、蟹中呋喃西林代谢物不纳入监督抽检。</p> <p>②可选项目应根据 当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情等情况选择，如在本表可选项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在 GB 2763-2021、 GB 2763.1-2022 标准中有该品种 最大允许残留限量及相应指定检测方法；兽药项目在 GB 31650-2019、GB 31650.1-2022 有该动物类别相应组织部位的允许限量，或农业农村部公告 250 号有禁用要求， 且有适用检测方法（检测范围应包含该动物及相应组织部位）， 符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。</p> <p>5. 因生干籽类细类中包含除重点品种花生外的其他生干籽类产品， 其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品， 因此“国抽信息系统”不作必检项限制， 但各承检机构应按承检区域必检项目要求实施检验，不得漏检漏报。</p> <p>6. 抽样前，应制定抽样方案， 抽取样品量、检验及复检备份所需样品量应根据采用的检测方法标准要求确定。</p>					

第五章 响应文件格式

（项目名称及标包）

响 应 文 件

采购编号：

供应商名称：（盖单位公章）

法定代表人或其委托代理人：（签字或盖电子签章）

日 期： 年 月 日

目 录

(自拟)

一、响应函

致：(采购人)_____

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

(1) 愿按照竞争性磋商文件中规定的条款和要求，提供全部工作内容，总报价为人民币 (大写)_____ (¥ _____)。

(2) 如果我们的投标文件被接受，我们将履行竞争性磋商文件中规定的各项要求。

(3) 本投标文件的有效期为开标后_____日历天。

(4) 我们愿提供竞争性磋商文件中要求的所有文件资料，所提供的资料符合竞争性磋商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成交的重要选择，但不是唯一标准。

(6) 我们已经详细审核了全部竞争性磋商文件，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：

联系人手机号码：

供应商名称：（盖单位公章）

法定代表人或其委托代理人（签字或盖电子签章）：

日期：年 月 日

二、首次报价一览表

供应商名称	
项目名称及标包	
投标总报价	大写： 小写： （供应商应在此填列第一次报价，但以供应商最后一次的磋商报价为成交价）
投标有效期	
服务期限	
质量标准	
服务地点	
备注	

供应商名称（盖单位公章）：

法定代表人或其委托代理人（签字或盖电子签章）：

日期：年 月 日

（2）投标报价明细表

项目名称及标包：

采购编号：

供应商名称：_____

单位：元（人民币）

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

法定代表人或其委托代理人（签字或盖电子签章）：_____

供应商名称（盖单位公章）：_____

日期：年 月 日

注：1、若总价与单价不符，以单价为准。

2、所有产品应标以中文名称

三、法定代表人身份证明书

单位名称： _____

单位性质： _____

地 址： _____

成立时间： 年 月 日

经营期限： _____

姓 名： 性别： 年龄： 职务：

系_____（供应商全称）的法定代表人。

特此证明

此处为法定代表人身份证扫描件

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（响应人全称）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响应文件的授权委托人。以我方名义所签署（项目名称及标包、采购编号）响应文件的内容，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，其法律后果由我方承担。

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正、反面
此处为授权委托人身份证扫描件正、反面

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）

供应商名称（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	
成立时间				员工总人数:		
营业执照号				其中	高级职称人员	
注册资金					中级职称人员	
开户银行及帐号					初级职称人员	
经营范围						
备注						

注：后附营业执照等供应商认为有必要的其他证明材料。

附件：

濮阳市政府采购供应商信用承诺书

致（采购人或政府采购代理机构）：

单位名称（或自然人姓名）：

统一社会信用代码（或身份证号码）：

法定代表人（或负责人）：

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）法律、行政法规规定的其他条件。

我单位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（盖单位公章）：

法定代表人或其委托代理人（签字或盖电子签章）：

日期： 年 月 日

注：1. 供应商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. 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”。

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，由采购人发出（成交）通知书。

六、实质性响应技术条款响应表

项目名称及标包：

采购编号：

序号	名称	招标文件 要求技术参数	响应实际参数(响应供应商应按投标/响 应货物/服务实际数据填写)	是否偏离（无偏离/正偏 离/负偏离）	偏离简述
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
...					

- 注：
- 1、供应商必须对应磋商文件“项目概况及参数要求”的内容逐条响应。如有缺漏，缺漏项视同不符合招
标要求。
- 2、供应商响应采购需求应具体、明确，含糊不清、不确切或伪造、变造证明材料的，按照不完全
响应或者完全不响应处理。构成提供虚假材料的，移送相关部门查处。

供应商名称（盖单位公章）：

法定代表人或其委托代理人（签字或盖电子签章）：

日期： 年 月 日

七、商务部分

八、技术部分（格式自拟）

九、关于资格的声明函

致：（采购人）

关于贵方 （项目名称及标包、采购编号） 竞争性磋商文件，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。

供应商名称（盖单位公章）：

法定代表人（签字或盖电子签章）：

日期： 年 月 日

十、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 and 纪检监察机关举报。

三、不提供虚假资质文件等形式参与招标活动，不以虚假材料谋取中标。

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

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

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

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

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

供应商名称（盖单位公章）：

法定代表人或其委托代理人（签字或盖电子签章）：

日期： 年 月 日

十一、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，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）行业；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员_____人，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

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

2、填写前请认真阅读《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）和《关于印发〈政府采购促进中小企业发展管理办法〉的通知》（财库〔2020〕46号）相关规定。

3、未按上述要求提供、填写的，评审时不予以考虑。

4、成交人的本声明函随成交结果同时公布，接受其他供应商和社会监督。

5、本项目采购标的名称及所属行业详见供应商须知前附表的相关规定。

十二、响应人认为应提交的其他资料

第六章 政府采购合同条款

政府购买服务合同（自拟）