连云港市政府采购

招标文件

标段名称：五标段 2024 年海州区食品安全监督抽检服务

标段编号：320706-F-HZZCGK2023121-5

采　购　人：海州区市场监督管理局

代理机构：江苏宝宏项目管理咨询有限公司

本招标文件技术参数、评分标准等经我单位审核，完全符合我单位要求，同意此招标文件发布信息。

2023 年 11 月

连云港市政府采购

招标文件

标段名称：五标段 2024 年海州区食品安全监督抽检服务

标段编号：320706-F-HZZCGK2023121-5

采 购 人：海州区市场监督管理局

代理机构：江苏宝宏项目管理咨询有限公司

本招标文件技术参数、评分标准等经我单位审核，完全符合我单位要求，同意此招标文件发布信息。

2023 年 11 月

新点网上招投标系统

目　录

第一部分　投标邀请 1
第二部分　投标人须知 3
第三部分　评标办法 16
第四部分　项目需求 20
第五部分　合同 37
第六部分　投标文件格式 44

新点网上招投标系统

第一部分　投标邀请

项目概况

五标段 2024 年海州区食品安全监督抽检服务 招标项目的潜在投标人应在**连云港市公共资源电子交易系统**获取招标文件，并于 2023 年 12 月 15 日 9 点 00 分 00 秒（北京时间）前上传电子投标文件。

2024 年海州区食品安全监督抽检服务预算金额为 397.728 万，共分为六个标段：

一标段 2024 年海州区食品安全监督抽检服务（预算金额 70.848 万元）；

二标段 2024 年海州区食品安全监督抽检服务（预算金额 70.848 万元）

三标段 2024 年海州区食品安全监督抽检服务（预算金额 70.848 万元）

四标段 2024 年海州区食品安全监督抽检服务（预算金额 70.848 万元）

五标段 2024 年海州区食品安全监督抽检服务（预算金额 70.848 万元）

六标段 2024 年海州区食品安全监督抽检服务（预算金额 43.488 万元）；

投标人六个标段皆可投，但只可中一个标段。其中四标段、五标段、六标段为专门面向中小企业采购。

开标、评标的顺序以一、二、三、四、五、六标段依次进行，中标顺序以评标顺序确定。如投标人一标段被确定为中标人，二、三、四、五、六标段将不推荐为中标候选人，以此类推。

一、项目基本情况

标段编号：320706-F-HZZCGK2023121-5

标段名称：五标段 2024 年海州区食品安全监督抽检服务

预算金额：70.848 万元，结算金额不超过预算的按实际金额支付，超过预算的按预算金额支付。

最高限价：投标折扣为 95%，超过此折扣的投标报价无效。（本项目报价以第四部分项目需求“食品安全监督抽检产品及其检测项目”中的基准价为基础，按折扣报价）

采购需求：按照国家市场监管总局、省市场监管局食品安全抽检监测工作计划要求，为顺利完成连云港市海州区食品抽检任务，确保工作目标完成，需要通过公开招标方式选择具备食品检验检测资质能力的承检机构开展食品安全抽检，本次 2024 年海州区食品安全监督抽检服务根据 6 批次/千人的要求，海州区承担的食品安全监督抽检任务量约为 5524 批次，根

据工作量计算每个月每个实验室均需要完成相应抽检服务要求，需要约 6 个实验室来保障。具体要求详见第四部分项目需求。

对项目采购需求部分的询问、质疑请与采购人联系，由采购人负责答复。

服务期限：自合同签订之日起至 2024 年 12 月 31 日。

本项目不接受联合体投标。

二、申请人的资格要求

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，并提供下列材料：

（1）法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明；

（2）2022 年度经审计的财务状况报告或银行出具的资信证明（成立不满一个年度的不需提供）；

（3）依法缴纳税收和社会保障资金的相关证明材料；

（4）具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的声明及证明材料；

（5）参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。

根据连财购〔2023〕4 号文件精神，第（2）、（3）项可以提供《财务状况报告及税收、社会保障资金缴纳情况承诺函》，并上传至电子投标文件中，详见招标文件第六部分格式。

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：**本项目专门面向中小企业采购，服务需由中小企业承接（投标时供应商需提供中小企业声明函等证明）**。

3.本项目的特定资格要求：

投标人须具有带 CMA 标志的有效期内的检验检测机构资质认定证书，并具备抽检数据录入国抽系统的接口和技术能力。（投标文件中须同时提供有效证书扫描件（不用提供资质附表）及带有投标人名称的国抽系统数据库网页截图，并加盖投标人公章，否则投标无效）

4.本项目的其他资格要求：

（1）在资格审查环节对申请人的信用进行现场查询，被信用中国、中国政府采购网列入失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，拒绝其参与政府采购活动。

备注：采购人或采购代理机构通过信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn），对供应商信用记录情况进行查询，查询结果页面打印留存。

（2）中标后不允许分包或转包。

5.法律、法规规定的其他条件。

三、获取采购文件

时间：2023 年 11 月 23 日至 2023 年 11 月 30 日 18:00:00 止（北京时间）

地点：连云港市公共资源电子交易系统

网址：http://218.92.36.85:8186/PSPBidder/memberLogin

方式：在线获取

售价：0 元

四、响应文件提交

响应文件接收截止时间：2023 年 12 月 15 日 9:00:00（北京时间）

电子响应文件提交网址：http://218.92.36.85:8186/PSPBidder/memberLogin

五、开启

时间：2023 年 12 月 15 日日 9:00:00（北京时间）

地点：连云港市公共资源不见面开标大厅

开标大厅网址：

http://218.92.36.85:8186/BidOpening/bidopeninghallaction/hall/login

六、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

七、其他补充事宜

1.本次公开招标不收取投标保证金。

2.本招标文件中标注★的款项为实质性响应要求和条件，如不满足将按无效响应处理。

3.无论出于何种原因，采购人在采购活动开始前可对采购文件进行修改、补充或变更，其内容作为采购文件的重要组成部分，请各供应商关注连云港市政府采购交易平台网站。若因供应商自身原因未及时关注本项目有关修改、补充或变更信息，导致投标文件编制或提交失误，由此造成的一切损失由供应商自行承担。

八、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系

1.采购人信息

名称：海州区市场监督管理局

地址：连云港市海州区郁州南路 21 号

联系方式：0518-85514182

2.采购代理机构信息

名称：江苏宝宏项目管理咨询有限公司

地址：连云港海州经济技术开发区朐凤路

联系方式：孙工　18936670014

3.项目联系方式

项目联系人：孙雯

电话：18000192020

九、电子采购说明

1.本项目采购采用电子化方式，请供应商严格按照采购文件的规定编制、提交响应文件，否则所造成的一切不利后果由供应商自行承担。

2.供应商进入“连云港市公共资源电子交易系统”，完成注册、CA 办理、激活、诚信库信息完善等流程，选择需要获取的文件，信息录入后下载交易文件即可参加该项目采购活动。其他途径获取的采购文件无效，参加采购时响应文件将拒收，由此造成的不利后果由供应商自行承担。**系统操作流程详见连云港市政府采购交易平台-下载中心-供应商操作手册[网]。**

系统操作咨询：400-998-0000；　0518-85861319。

特别说明：依法获取采购文件的供应商，不能参加本项目采购活动的，应当在递交响应文件截止前，通过连云港市公共资源电子交易系统“放弃投标”模块，提交放弃说明（流程详见下载中心-供应商操作手册[网]）。对于未参加本项目采购活动，也未在递交响应文件截止前提交放弃说明的供应商，将按照《江苏省政府采购信用管理暂行办法》等有关文件规定，视为一般失信行为，给予信用评价扣分。

十、不见面交易，供应商注意事项

本项目采用远程不见面交易方式，通过不见面交易系统及配套硬件设备（摄像头、话筒、音响等）完成远程解密、现场疑义及回复、开标唱标（开启）等交互环节。注意事项说明如下：

1.不见面交易项目的时间均以国家授时中心发布的时间为准。

2.开标当日，供应商可在任意地点通过连云港市公共资源不见面开标大厅参加开标会议，如自主决定抵达开标现场，请自备笔记本电脑、热点网络等（现场不提供），并提前做好调试，连云港市公共资源交易中心（江苏宝宏项目管理咨询有限公司）不承担因供应商自身准备原因造成的损失。

3.投标文件递交截止时间前，工作人员提前进入开标大厅，播放测试音频，请各供应商法定代表人或委托代理人提前登录不见面开标大厅并在投标文件递交截止时间之前完成签到（参加多个标段投标的须分别完成），收听观看实时音视频交互效果并及时在讨论组中反馈。

未按时加入开标会议并完成登录、签到操作的或未能在开标会议区内全程参与交互的，供应商将无法收到解密指令、疑义回复等实时内容，视为放弃投标和放弃对开标全过程提出疑义的权利，并承担由此导致的一切后果。

注：供应商在签到时，须填写法定代表人或委托代理人姓名，手机号码（在整个招标采购过程中，该手机号码务必保持畅通，否则澄清、说明、答疑等联系不到产生的一切后果由供应商自行承担）。相关操作详见供应商操作手册[网]。

4.投标（响应）文件接收截止时间后，工作人员将在不见面开标大厅发出投标（响应）文件解密指令，供应商在各自地点按规定时间自行实施远程解密，解密限定在发出指令后 30 分钟内完成。

因供应商网络与电源不稳定、配置的软硬件环境无法满足系统正常使用、CA 数字证书发生故障或错用等自身原因，导致投标（响应）文件在规定时间内未能解密、解密失败或解密超时，视为供应商投标（响应）文件递交无效，系统内投标（响应）文件将被退回；因网上开评标系统发生故障，导致无法按时完成投标（响应）文件解密或开评标工作无法正常进行的，可根据实际情况相应延迟解密时间或调整开评标时间。本项目在限定的解密时间内，只要有一家供应商解密成功，即视为不见面开标大厅运行无故障。

5.为保证交互效果，建议供应商配置的硬件环境有：高配置电脑、高速稳定的网络、电源（不间断）、CA 数字证书、音视频设备（耳麦、高清摄像头）等；软件环境有：IE 浏览器（版本必须为 11），江苏省互联互通驱动。建议选择封闭安静的地点参与远程交互。因供应商自身硬件、软件配备不齐全或发生故障等问题导致在交互过程中出现不稳定或中断等情形的，由供应商自身承担一切后果。

江苏宝宏项目管理咨询有限公司

2023 年 11 月 23 日

第二部分　投标人须知

一、说明

一、适用范围：

本招标文件仅适用于本次公开招标中所叙述项目的采购，招标需求详见第四部分“项目需求”。本次招标、投标、开标、评标和中标结果发布全程电子化。

投标人的投标文件以及投标人与采购代理机构就有关投标的所有来往函电统一使用中文（特别规定除外），既有中文也有外文的，以中文意义为准。

二、定义：

“招标人”（采购人）系指组织本次招标的招标机构；“投标人”系指向招标人提交投标文件的制造（研发）商或供应商；“投标人代表”系指投标人的法定代表人或者获其授权的代理人。

三、投标费用：

本项目招标代理费按苏招协（2022）002 号文服务类费率标准计取，由中标供应商支付，无论投标过程中的作法和结果如何，投标人自行承担所有与参加投标有关的全部费用。

二、招标文件说明

四、招标文件的构成：

招标文件用以阐明所需服务、招标投标程序等，具体由下述部分组成：

第一部分 投标邀请

第二部分 投标人须知

第三部分 评标办法

第四部分 项目需求

第五部分 合同

第六部分 投标文件格式

五、招标文件的修改：

招标文件的修改书（若有）将构成招标文件的一部分，对投标人有约束力。

三、投标文件的编制

六、编制要求：

投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，应当按照招标文件的要求编制电子投标文件。

投标文件应当对招标文件提出的要求和条件作出明确响应，并保证所提供的全部资料的真实性，**否则作无效响应处理**。

七、投标报价：

本项目投标报价最高不得超过预算价（最高限价），否则**作无效响应处理**。

投标人应根据投标报价要求在详细报价书上列明各项投标单价、总价等，未全部列示的**作无效响应处理**。

八、投标人资格的证明文件：

投标人必须提交证明其有资格进行投标的文件，作为投标文件的一部分。银行、保险、石油石化、电力、电信等特殊行业法人的分支机构（不具有独立的法人资格）参加本项目政府采购活动的，应当提供总公司出具的愿为其参与本项目政府采购活动以及履约行为承担民事责任的承诺书（或授权书）。

投标人委托代理时还应提交法定代表人授权委托书，请按第六部分“投标文件格式”填写并附法定代表人与委托代理人身份证明电子件。

九、投标保证金：

本次公开招标不收取投标保证金。

十、投标有效期：

投标文件接收截止时间结束后 60 天内。

十一、投标文件制作工具：

投标人必须使用连云港市公共资源电子交易系统可接受的投标文件制作工具编制投标文件，系统操作流程详见连云港市政府采购交易平台-下载中心-供应商操作手册[网]，请及时关注版本更新。

十二、电子投标文件编制要求：

投标人编制的投标文件应包括**商务文件、技术文件、评审因素所需材料和其他材料**等内容，相关文件的提交如未特别注明可提供扫描件。

1、投标文件格式：

填写投标人名称、投标人地址、法定代表人、委托代理人、日期等内容。

2、商务文件：（委托代理时必须提交法定代表人授权委托书，否则投标无效；其他文件必须提交，否则投标无效）

（1）响应函：请按给定格式及要求填写。

（2）开标一览表：请按给定格式及要求填写。

（3）报价明细表：请按第六部分“投标文件格式”提供的“报价明细表”要求填写。

（4）资格审查材料：

投标单位基本信息、财务状况报告可以通过同步诚信库后挑选；税收证明、社保证明请上传依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料；具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料、参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明，请按给定的格式填写；具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料，如有请提供；政府采购政策；其他资格审查材料要求，详见本招标文件第一部分“投标邀请”“二、申请人的资格要求”。

（5）法定代表人授权委托书：请按给定格式及要求填写。

（6）商务条款偏离表：请按给定格式及要求，并根据投标人投标承诺的商务条件与“合同条款”“项目需求”等的差异填写。

（7）售后服务承诺书：请按给定格式及要求填写。

3、技术文件：（以下文件必须提交，否则该投标人投标无效）

（1）技术标：可以但不限于技术方案、招标文件规定的其他材料等，格式自定。

（2）项目需求响应：格式自定。

4、评审因素所需材料：

如有，请按招标文件要求提供。

5、其他材料：

如有，请按招标文件要求提供。

十三、生成投标文件：

投标文件应由**法定代表人或其委托代理人在凡规定签章处逐一签字或盖章并加盖投标人公章（相关内容可以打印、签字、盖章后扫描电子件）或使用电子签章**，本招标文件所表述的公章是指刻有投标人法定名称的印章，不包括合同、财务、税务、发票等形式的业务专用章。

电子投标文件不得涂改、行间插字或删除，如出现上述情况应重新编制。

投标文件制作工具生成内容相同、加密与未加密两个版本电子投标文件，加密版本用于提交上传，未加密版本用于特殊情况处理。

四、投标文件的提交

十四、投标文件的上传、修改和撤回：

投标人应当使用投标文件制作工具，生成加密电子投标文件一份，在规定的截止时间前上传。

投标人在上传投标文件后可以对其修改或撤回，但这种修改或撤回，必须在规定的投标截止时间前。

对电子投标文件的修改，投标人可以在投标截止时间前登录电子交易平台撤回文件，并上传新的投标文件，投标文件以最终完成上传的为准。

投标人不得在投标截止时间后修改投标文件，也不得在投标截止时间起至投标有效期满前撤回投标文件。

十五、递交投标文件的截止时间：

所有投标文件都必须在规定的接收截止时间之前上传，迟于截止时间的**不予接收。**

十六、电报、电话、传真以及纸质投标文件形式的投标概不接受。

五、开标和评标

十七、开标：

采购代理机构将在本招标文件第一部分“投标邀请”规定的时间和地点进行开标，投标人的法定代表人或其委托代理人应准备身份证件和用于生成、加密和上传电子投标文件的CA数字证书参加开标会。

线下开标的，供应商必须按规定时间递交CA数字证书，超过截止时间的采购代理机构有权拒收，视为放弃投标和放弃对开标全过程提出疑义的权利，并承担由此导致的一切后果。

不见面交易的，供应商必须提前登录不见面开标大厅并在投标文件递交截止时间之前完成签到，如未按时加入开标会议并完成登录、签到操作的或未能在开标会议区内全程参与交互的，供应商将无法收到解密指令、疑义回复等实时内容，视为放弃投标和放弃对开标全过程提出疑义的权利，并承担由此导致的一切后果。

供应商未参加开标会的，视同认可开标结果。

投标人使用CA数字证书解密投标文件后，采购代理机构当众宣读每份电子投标文件中“开标一览表”的各项内容以及采购代理机构认为有必要宣读的其他内容并记录，唱标顺序按开标系统投标人先后顺序进行。

十八、评标委员会：

评标委员会由采购人代表和评审专家组成，评标委员会按照招标文件中规定的评标方法和评标标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

评标期间，投标人的法定代表人或者获其授权的代理人必须电话畅通，随时接受评委询问，并予以解答。

十九、对投标文件的审查和确定：

1、开标结束后，采购人依法对投标人的资格进行审查。

2、评标委员会负责具体评标事务，并独立履行下列职责：

（1）审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求；

（2）要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；

（3）对投标文件进行比较和评价(对商务、技术及其他内容的比较和评价结束前，评标委员会不得比较和评价投标报价）；

（4）确定中标候选人名单，以及根据采购人授权直接确定中标人；

（5）向采购人、采购代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为；

（6）编写评标报告。

3、评标委员会对符合资格的投标人的投标文件进行符合性检查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。

符合性检查：依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。

未实质性响应招标文件的投标文件按无效响应处理。

评标委员会首先审查每份投标文件是否实质性响应了招标文件的要求。实质性响应的投标文件是与招标文件要求的全部实质性条款、条件和规格相符且其余非实质性技术及商务条款没有重大偏离或保留。

所谓重大偏离或保留，是指与招标文件规定的主要技术指标或重要的商务条款或除上述以外的多项指标要求存在负偏离，或者在实质上与招标文件不一致，而且限制了合同中采购人和见证方的权利或供应商的义务，保留或给予纠正这些偏离的机会将会对其他实质性响应要求的供应商的竞争地位产生不公正的影响。重大偏离的认定需经过评标委员会 2/3 及以上成员的认定。

4、评标委员会决定投标文件的响应性仅基于投标文件本身的内容，而不寻求外部证据。

5、评标委员会将拒绝被确定为非实质性响应的投标人，投标人不能通过修正或撤销不符之处而使其投标成为实质性响应的投标。

6、投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

（1）投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；

（2）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

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

（4）总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价按照政府采购有

关规定经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

二十、投标文件的澄清：

对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当以书面形式（从评标系统发起）要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。

投标人的澄清、说明或者补正采用书面形式，通过连云港市公共资源电子交易系统作出，使用 CA 数字证书签章后提交，并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。投标人的澄清文件是投标文件的组成部分。

投标人有责任按照评标委员会通知的时间、方式进行答疑和澄清，如未按规定作出，其风险由投标人自行承担。

二十一、评标原则、方法和现场开标特殊情况处理：

评标委员会应当公平、公正、客观，不带任何倾向性和启发性；不得向外界透露任何与评标有关的内容；任何单位和个人不得干扰、影响评标的正常进行；评标委员会及有关工作人员不得私下与供应商接触。

评标时，评标委员会各成员应独立对每个投标人的投标文件进行评价，并汇总每个投标人得分，评标方法详见第三部分“评标办法”。

因“开评标系统”自身故障，开标活动无法正常进行时，将使用投标文件备份 U 盘继续进行开标活动（采用不见面交易方式招标的本条款不适用）；“开评标系统”自身故障是指非投标人原因造成所有投标人电子投标文件均无法解密的情形，部分投标文件无法解密的，不适用该条款；对于不同载体的投标文件，开标、评标及认定顺序为电子投标文件、投标备份 U 盘，前项不能读取的可按后项评审。

二十二、投标人存在下列情况之一的，投标无效：

1、投标文件未按招标文件要求编制、签署、盖章的；

2、不具备招标文件中规定的资格要求的；

3、报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；

4、投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

5、未按招标文件要求提供电子投标文件或者电子投标文件未能解密（指投标人自身原因）且按照招标文件明确的投标文件解密失败后补救方案（仅现场开标适用）补救不成功的；

6、投标人提交的电子投标文件、投标文件备份 U 盘（仅现场开标适用）均因其自身原因出现问题导致无法电子评标的；

7、法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

1、不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

2、不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

3、不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

4、不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

5、不同投标人的投标文件相互混装；

二十三、在招标采购中，出现下列情行之一的，应予废标：

1、符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质性响应的供应商不足三家的；

2、出现影响采购公正的违法、违规行为的；

3、投标人的报价均超过了采购预算（最高限价），采购人不能支付的；

4、因重大变故，采购任务取消的。

六、中标结果

二十四、中标人的确定

评标委员会按照评审得分由高到低顺序推荐 3 名中标候选人，并根据采购人的授权，直接确定排名第一的中标候选人为中标人。

二十五、中标通知书

中标人确定后，中标结果由采购代理机构在连云港市政府采购交易平台公告，中标公告期限为 1 个工作日，同时由采购代理机构向中标人发出中标通知书。**中标供应商在领取中标通知书时，需提供三份与电子投标文件一致的纸质打印投标文件。**

采购代理机构无义务向未中标人解释未中标原因和退回投标文件。

七、合同

二十六、签订合同

采购人应当自中标通知书发出之日起 30 日内与中标人签订书面合同，再经采购代理机构见证。

招标文件、中标人的投标文件及其澄清文件(若有)等，均为签订合同的依据。

所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性的修改。

八、质疑、投诉

二十七、 质疑

1、质疑的提出

提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目采购活动的供应商。

供应商认为招标文件、采购过程、中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日（获取招标文件之日、中标公告发布之日）起七个工作日内以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。供应商应当在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。未依照采购公告要求获取招标文件的供应商，视为未参与该项目的采购活动，不具备对该招标文件提出质疑的法定权利。

提出质疑时，必须坚持“谁主张，谁举证”“实事求是”的原则，不能臆测。属于须由法定部门调查、侦查或先行作出相关认定的事项，质疑供应商应当依法申请具有法定职权的部门查清、认定，并将相关结果提供给采购人、采购代理机构。采购人、采购代理机构不具有法定调查、认定权限。

质疑函的接收方式为供应商书面原件提交。联系部门、联系电话和通讯地址详见本招标文件第一部分“投标邀请”。质疑实行实名制，不得进行虚假、恶意质疑。

质疑函应当使用范本（详见连云港市政府采购交易平台-监管信息-意见反馈）。

供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料，应当包括下列内容：

（1）供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

（2）质疑项目的名称、编号；

（3）具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

（4）事实依据；

（5）必要的法律依据；

（6）提出质疑的日期；

（7）必要的证明材料；

（8）采购文件(交易文件)下载回执函；

（9）营业执照复印件及法定代表人授权委托书、法定代表人身份证复印件、委托代理人身份证复印件。

供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代理人签字或者盖章，并加盖单位公章。

2、质疑函的受理和答复

质疑供应商应当保证其提出的质疑事项及必要的证明材料的真实性及来源的合法性，并承担相应的法律责任。对不能提供必要的证明材料的、涉及商业秘密的、非书面原件形式的、匿名的质疑函将不予受理。必要的证明材料要具备客观性、关联性、合法性，无法查实的（如宣传册、媒体报道、猜测、推理等）不能作为证明材料。采购人、采购代理机构不负责搜集

必要的证明材料等工作。

对符合质疑要求的，采购人、采购代理机构接收并登记《质疑函登记表》。在处理过程中，发现需要质疑供应商进一步补充必要的证明材料的，质疑供应商应在法定的时间内提供，质疑答复时间相应顺延。质疑供应商不能按时提供必要的证明材料的，视同放弃质疑。

对不符合质疑要求的，采购人、采购代理机构有权要求其补充必要的证明材料，质疑供应商未在法定的时间内提供补充必要的证明材料的，视同放弃质疑。

采购人、采购代理机构负责将质疑供应商提出的质疑函及相关材料提供给评审委员会协助答复，并将答复意见回复质疑供应商。必要时，可向被质疑供应商转发《质疑函》及相关材料。被质疑供应商应当在要求的时间内，以书面形式作出说明并提交相关材料。

3、质疑处理

质疑供应商未按照法定程序进行质疑投诉的，视为一般失信行为。

质疑供应商不配合或者采用不正当手段干扰政府采购质疑、投诉处理工作的，视为一般失信行为。

质疑供应商投诉受理期间，就同一事项多头举报，干扰财政部门投诉处理的，视为一般失信行为。

质疑供应商在全国范围 12 个月内三次以上质疑查无实据的，视为一般失信行为。

质疑供应商采用捏造事实、提供虚假材料或者以非法手段取得证明材料等方式进行虚假、恶意投诉的，视为严重失信行为。（证据来源的合法性存在明显疑问，投诉人无法证明其取得方式合法的，视为以非法手段取得证明材料）

质疑供应商在全国范围 12 个月内三次以上投诉查无实据的，视为严重失信行为。

未尽事宜，依照有关法律、法规执行。

二十八、投诉

投诉事项依照有关法律、法规执行。

九、支持绿色发展

（1）本项目执行《关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕18 号）、《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕19 号）等有关规定，采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，采购人及其委托的代理机构将依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。投标人须按招标文件要求提供相关产品认证证书。

（2）为助力打好污染防治攻坚战，推广使用绿色包装，政府采购货物、工程和服务项

目中涉及商品包装和快递包装的，投标人提供产品及相关快递服务的具体包装要求要参考《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》。

第三部分　评标办法

一、评标方法：

本项目评标方法采用综合评分法。综合评分法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。

二、评标原则：

评标委员会必须公平、公正、客观，不带任何倾向性和启发性；不得向外界透露任何与评标有关的内容；任何单位和个人不得干扰、影响评标的正常进行；评标委员会及有关工作人员不得私下与供应商接触。

三、评标标准：

1、评标时，评标委员会以招标文件为评标依据，评标委员会各成员独立对每个投标人的投标文件进行评价，并汇总每个投标人的得分。

2、本项目评分总分为 100 分，按四舍五入取至小数点后两位。

3、总得分 = 价格分 + 商务技术分

4、中标标准：评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

综合评分法

1.价格分：10 分

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

投标报价得分=（评标基准价/投标报价）× 10 分。

评标过程中，不得去掉报价中的最高报价和最低报价。

2.商务技术分：90 分

评审因素	评审标准
综合覆盖率（5 分）	投标人具有与承检任务相适应的综合覆盖率，检测品种、检测项目 2022 年底综合覆盖率 100%的，得 5 分；≥99.5%且＜99.9%的，得 4 分；≥99%且＜99.5%的，得 3 分；≥97%且＜99%的，得 2 分；≥95%且＜97%的，得 1 分；＜95%的不得分，本项最高得 5 分。 **（投标文件中提供覆盖率声明扫描件（详见格式），并加盖投标人公章，否则不得分。）**

仪器设备 （10 分）	投标人具有满足食品安全检测的仪器设备。为本项目配备液质联用仪 2 台、液相色谱仪 4 台、气相色谱仪 5 台、气质联用仪 5 台、电感耦合等离子体质谱仪（ICP-MS）2 台、原子荧光光谱仪 2 台仪器设备，每提供 1 台得 0.5 分,最高 10 分。 （提供投标人采购设备的发票扫描件加盖投标人公章、租赁的要提供租赁合同及发票扫描件加盖投标人公章，否则不得分）
人员配备 （20 分）	检验检测机构具有与食品抽检工作相匹配的专职抽样人员和检验人员： （1）人员数量(10 分)： 食品抽样人员达 20 人（含）及以上、食品检验人员达 25 人（含）及以上的得 10 分；食品抽样人员达 16 人（含）及以上、食品检验人员达 20 人（含）及以上的得 8 分；食品抽样人员达 12 人（含）及以上、食品检验人员达 15 人（含）及以上的得 6 分；食品抽样人员达 8 人（含）及以上、食品检验人员达 10 人（含）及以上的得 4 分；食品抽样人员达 5 人（含）及以上、食品检验人员达 6 人（含）及以上的得 2 分；食品抽样人员 5 人以下、食品检验人员 6 人以下的不得分。 （投标人为其缴纳的 2023 年 5 月-2023 年 10 月至今连续六个月社保证明材料扫描件加盖投标人公章，否则不得分） （2）人员实力(10 分)： 食品检验人员具有高级职称的，提供一人得 2 分；本项最多得 10 分。 **（投标文件中提供人员职称证书、投标人为其缴纳的 2023 年 5 月-2023 年 10 月至今连续六个月社保证明材料扫描件加盖投标人公章，否则不得分）**
运输实力 (5 分)	投标人具备满足食品抽样要求的抽样工具和车辆（含特殊温度要求的冷冻、冷藏设备）： 1.抽样运输车 (3 分)： 普通运输车 5 辆（含）及以上得 2 分，没有不得分； 冷藏车 1 辆（含）及以上得 1 分，没有不得分。 （投标文件中提供车辆行驶证、图片、购置发票、租赁的要提供租赁合同及车辆行驶证、图片、购置发票等证明材料扫描件加盖投标人公章，否则不得分）
	2.冷藏冷冻箱(2 分)： 冷藏箱 1 个（含）及以上得 1 分，没有不得分。 冷冻箱 1 个（含）及以上得 1 分，没有不得分。 （投标文件中提供采购发票（租赁的须提供租赁合同/协议及发票）、冷链温度记录仪校准证书扫描件加盖投标人公章，否则不得分）

能力验证 (5 分)	根据投标人 2018-至今参加的实验室食品能力验证数量和结果进行评审。参加食品检测能力验证且结果满意的数量（含 CNAS）总量达到 10 次的得 3 分，在 10 次的基础上，每增加一次得 0.5 分，本项最高得 5 分。 （投标文件中提供实验室验证能力，验证项目等证明材料清单扫描件加盖投标人公章，否则不得分）
业绩 (5 分)	提供 2022 年承担过类似食品安全监督抽检任务的每次得 1 分，本项最多得 5 分。 （提供检验合同电子扫描件加盖投标人公章，否则不得分）
问题发现率 （5 分）	自 2018 年 1 月 1 日至今，投标人承担过食品安全抽检的任务（仅限批次数大于 300 批次的单批次监督抽检任务）。按照不合格批次数÷抽检任务总批次数×100%计算不合格率。抽检不合格率≥5.0%，得 5 分；4.99%-3%，得 4 分；2.99%-2%，得 3 分；1.5%-1.99%，得 2 分；低于 1.5%,得 1 分，本项最高得 5 分。 （投标文件中提供完整证明材料:(1)合同或任务委托文件(能够体现本次抽检总批次数)；(2)不合格清单或不合格公告截图，并加盖投标人公章，否则不得分）
实施方案 （7 分）	根据投标人提供的但不限于快速响应、保障体系、抽样方案、检测方案的实施方案的合理性、科学性、全面性进行评审： 内容全面具体、科学合理、措施完善可行性高的得 7 分； 内容较全面具体、较科学合理、措施完善可行性较高的得 4 分； 方案内容不具体、合理性一般、可行性一般的得 2 分； 该项未见阐述不得分。
质量控制方案 (7 分)	根据投标人提供的但不限于质量控制、样品运输等方案进行综合评审： 方案科学合理、内容详细得 7 分； 方案较为合理、内容基本详细得 4 分； 方案基本合理、内容空洞得 2 分。 该项未见阐述不得分。
技术支持 （7 分）	根据本项目投标人提供智慧化、智能化软件支持检测和技术支持方案： 提供投标人的 5 个及以上软件著作权证书及技术支持方案,方案科学合理、内容详细得 7 分； 提供投标人的 3 到 4 个软件著作权证书及技术支持方案，方案科学合理、内容详细得 4 分； 提供投标人的 1 个到 2 个软件著作权证书及技术支持方案,方案科学合理、内容详细得 2 分。 该项未见投标人软件著作权证书及技术支持方案阐述不得分。

应急方案 （7 分）	根据投标人提供的不限于启动标准、响应、保障等方案综合评审： 方案科学合理、内容详细得 7 分； 方案较为合理、内容基本详细得 4 分； 方案基本合理、内容空洞得 2 分。 该项未见阐述不得分。该项未见阐述不得分。
抽检机构服务保障能力介绍 （7 分）	主要介绍投标人机构概况及技术能力、质量控制、设施设备、人员管理、服务保障等相关情况： 方案内容全面具体、服务保证、人员管理措施完善得 7 分； 方案内容较全面具体、服务保证、人员管理措施较完善得 4 分； 方案内容不具体、服务保证、人员管理措施基本完善得 2 分； 该项未见阐述不得分。

新点网上招投标系统

第四部分　项目需求

标注★的款项为实质性要求和条件，投标人必须对实质性要求和条件逐条作出明确响应，否则按无效响应处理。

说明：本项目采购方式为公开招标，项目属性为服务，采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为　其他未列明行业　。

一、项目背景：

为确保海州区食品安全抽检监测工作顺利开展,有力提升抽样检验的时效和质量，现面向全国范围内具备食品抽样检验资质和技术实力的检验检测机构进行公开招标，承担海州区食品安全抽检任务。

二、项目概况：

按照国家市场监管总局、省市场监管局食品安全抽检监测工作计划要求，为顺利完成连云港市海州区食品抽检任务，确保工作目标完成，需要通过公开招标方式选择具备食品检验检测资质能力的承检机构开展食品安全抽检，本次 2024 年海州区食品安全监督抽检服务根据 6 批次/千人的要求，海州区承担的食品安全监督抽检任务量约为 5524 批次，根据工作量计算每个月每个实验室均需要完成相应抽检服务要求，需要约 6 个实验室来保障。

三、服务技术要求及其他：

1.服务范围及区域：五标段 2024 年海州区食品安全监督抽检服务（花果山、朐阳）。

2.服务要求：

2.1 严格按照《食品安全法》及其《实施条例》，以及《国家食品安全监督抽检实施细则》、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》等相关规定和要求实施抽样检验工作，对检测报告承担法律责任。

2.2 对抽检信息、数据等负有保密义务，未经采购人授权，不得向除采购人外的任何单位与个人透露情况。

2.3 检验项目由采购人确定，中标人应按照采购人要求，及时将抽样检验相关资料准确录入采购人指定的信息管理系统。

2.4 中标人在服务期限内不得将检验任务外包或分包给其他检验机构，一经发现，立即终止承检任务。

2.5 必须保证抽检过程公平、公正，出现较严重检验事故的，立即终止承检任务。

2.6 按照采购人要求，严格遵守抽样工作规范，快速响应保证抽样工作有效。样品抽取

要由专门人员完成，样品运输要符合样品管理规定，拥有科学的质量控制样品运输方案，鼓励派专人专车送达，并拥有健全的保障体系、抽样及检测方案。

2.7 应在规定时间内完成采购人部署的抽样检验工作，依法出具检验报告，汇总样品抽检结果信息，提交抽检工作分析总结报告。

★2.8 综合覆盖率：投标人声明按照《国家食品安全监督抽检实施细则》（2022 年版）中 33 类食品列出的各产品检验项目覆盖率能达到 98%以上。（投标文件中提供覆盖率声明扫描件并加盖投标人公章，详见第六部分投标文件格式-格式 16，否则投标无效）

3. 人员配备要求：

★投标人须书面承诺本项目配备专业技术食品抽样人员 4 人、食品检验人员 5 人（投标文件中提供加盖投标人公章的承诺函，格式自拟，否则投标无效）

工作内容包含采样前期任务的领取，采样前的准备工作和沟通接洽；负责抽检场所的现场样品采集工作，文书填写，样品运输和交接；协调采样过程中遇到的问题和采样完成的对接工作；熟悉食品行业相关质量卫生要求，完成检测任务并出具检测报告等。

4. 抽检样品单程服务时间要求：

抽检样品单程服务时间（以检验地址到采购单位）5 小时以内。

5. 服务标准：

严格按照《食品安全法》和《国家食品安全监督抽检实施细则》、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》等相关规定和要求组织实施抽样检验工作，通过设备智能化检测技术检验来满足采购人要求的食品抽检问题发现率、品种项目覆盖率、数据质量等相关抽检要求。若在服务中需制度快速应急方案，保障服务质量。

四、考核标准及考核办法：

1. 考核标准：

1.1 中标人的设备设施、人员配备达到服务要求；

1.2 中标人样品的抽取、运输和储存、检验过程、结果的质量控制等合法规范；出具的检验报告合法规范并在法定时效内；

1.3 中标人能够完成阶段性任务及采购人安排的其它相关任务，平均问题发现率达到 6%。

2. 考核办法：现场考核。

2.1 达到考核标准的视为通过考核。

2.2 未达到考核标准的：①中标人的设备设施、人员配备未达到服务要求，扣除全部服务费用；②中标人未能够完成阶段性任务及采购人安排的其它相关任务，平均问题发现率未能达到 6%的，每低 1%，扣除服务费用 10%。

五、付款方式与履约保证金：

★1.付款方式：根据考核结果，采购人于2024年12月31日前一次性结算。

2.履约保证金:本项目不收取履约保证金。

六、报价要求：

1.投标报价费用包括采样费、检测费、买样费、各种税费、交通费、人工、保险、利润、税金及合同包含的所有风险、责任等各项应有的全部费用。

2.本项目采用同一折扣报价，投标人自行考虑单价成本平衡。

3.投标报价方式：以食品安全监督抽检品种及基准价目表为基础，按折扣报价，单位为百分比（%）。结算金额＝720元/批次×中标折扣×完成的任务数。

2024年海州区食品安全监督抽检计划（1-5标段）

序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	抽检项目	基准价	批次数
1	粮食加工品	大米	大米	大米	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B_1	720	8
		小麦粉	小麦粉	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B_1、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	720	6
		挂面	挂面	挂面	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素B_1	720	8
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B_1	720	8
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮	720	2
				米粉	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘	720	2
				其他谷物碾磨加工品	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A	720	6
			谷物粉类	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	720	6

			制成品		钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量		
				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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	720	4
				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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	720	2
				其他谷物粉类制成品	黄曲霉毒素 B_1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	720	
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B_1、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	720	6
				玉米油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B_1、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）	720	6
				芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	720	6
				橄榄油、油橄榄果渣油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	720	6
				菜籽油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	720	
				大豆油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	720	4
				食用植物调和油	酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	720	4
				油茶籽油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	720	
				其他食用植物油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	720	
3	调味品	酱油	酱油	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）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群	720	6
		食醋	食醋	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、菌落总数	720	6
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	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、大肠菌群	720	4
		调味料酒	调味料酒	料酒	氨基酸态氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	720	2

		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I-IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌	720	8
				其他香辛料调味品	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌	720	10
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	720	10
				其他固体调味料	铅（以 Pb 计）、苏丹红Ⅰ-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）、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	720	6
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	二氧化钛、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	720	10
				坚果与籽类的泥（酱）	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B_1、沙门氏菌	720	
				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	720	6
				火锅底料、麻辣烫底料	铅（以 Pb 计）、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	720	16
				其他半固体调味料	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	720	10
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	720	6
				其他液体调味料	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	720	
		味精	味精	味精	谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）	720	10
		食盐	食用盐	普通食用盐	氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	720	4
				低钠食用盐	氯化钾、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	720	
				风味食用盐	钡（以 Ba 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	720	
				特殊工艺食用盐	氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	720	

4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 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）、氯霉素	720	10
			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）、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素	720	
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	720	10
			熟肉干制品	熟肉干制品	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 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）、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	720	10
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、合成着色剂（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	720	10
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	铅（以 Pb 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）、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）、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	720	10
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	720	4
				灭菌乳	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌	720	10
				发酵乳	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌	720	10
				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	720	10
			乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	720	4
			其他乳制品（炼乳、奶油、干酪、固态成型产品）	淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	720	4
				稀奶油、奶油和无水奶油	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	720	
				干酪（奶酪）、再制干酪	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	720	4
				奶片、奶条等	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、沙门氏菌	720	4

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	720	6
				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	720	6
				其他类饮用水	耗氧量（以 O_2 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	720	6
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	铅（以 Pb 计）、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	720	4
			蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群	720	4
			碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、霉菌、酵母	720	6
			茶饮料	茶饮料	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	720	6
			固体饮料	固体饮料	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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、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	720	2
			其他饮料	其他饮料	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	720	2
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	720	8
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	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）、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	720	6
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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌 、沙门氏菌、霉菌	720	6
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、商业无菌	720	4
				水产动物类罐头	组胺、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、商业无菌	720	4
			果蔬罐头	水果类罐头	铅（以 Pb 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、	720	4

					糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌		
				蔬菜类罐头	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	720	4
				食用菌罐头	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	720	4
			其他罐头	其他罐头	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）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	720	4
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	720	10
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品(水饺、元宵、馄饨等)	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B_1、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）	720	10
				速冻面米熟制品(包子、馒头等)	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B_1、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	720	10
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红）、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	720	10
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	720	10
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B_1	720	6
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）	720	2
			速冻水果制品	速冻水果制品	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	720	2
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	水分、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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	720	10
			薯类食品	干制薯类	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	720	4
				冷冻薯类	铅（以 Pb 计）	720	
				薯泥（酱）类	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	720	
				薯粉类	铅（以 Pb 计）	720	

				其他薯类食品	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	720	
13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、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	720	6
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌	720	4
			果冻	果冻	铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	720	4
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	铅（以 Pb 计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、 氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、呋虫胺	720	4
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	720	6
			代用茶	代用茶	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、霉菌	720	
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	酒精度、铅（以 Pb 计）、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	720	4
		发酵酒	黄酒	黄酒	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	720	4
			啤酒	啤酒	酒精度、甲醛	720	4
			葡萄酒	葡萄酒	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	720	4
			果酒	果酒	酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量	720	2
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	酒精度、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	720	4
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	酒精度、铅（以 Pb 计）、甲醇、氰化物（以 HCN 计）	720	4
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以 $NaNO_2$ 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	720	10

			蔬菜干制品	蔬菜干制品	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量	720	6
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量	720	
			食用菌制品	干制食用菌	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、甲基汞（以 Hg 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	720	10
				腌渍食用菌	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	720	10
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	720	6
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	铅（以 Pb 计）、啶虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌	720	2
			果酱	果酱	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	720	
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类）	开心果、杏仁、扁桃仁、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 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）、二氧化硫残留量、糖精钠 （以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌	720	10
		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）	其他炒货食品及坚果制品	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 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）、大肠菌群、霉菌	720	10
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	720	6
20	可可及焙烤咖	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	咖啡因、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A	720	4
		可可制品	可可制品	可可制品	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌	720	

	啡产品						
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	720	2
				绵白糖	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	720	2
				赤砂糖	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	720	2
				红糖	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	720	
				冰糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	720	2
				冰片糖	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	720	
				方糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	720	
				其他糖	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	720	
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	720	10
				预制动物性水产干制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	720	10
			盐渍水产品	盐渍鱼	过氧化值（以脂肪计）、组胺、铅（以 Pb 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	720	6
				盐渍藻	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	720	10
				其他盐渍水产品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	720	
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	挥发性盐基氮、铅（以 Pb 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	720	6
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、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）、沙门氏菌	720	10
23	淀粉及淀粉制	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	720	10
			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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量	720	10
				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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）	720	

	品						
24	糕点	糕点	糕点	糕点	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌 、沙门氏菌、霉菌	720	10
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	720	10
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	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 A1 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	720	10
				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、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	720	10
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	720	10
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	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、呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、洛硝达唑、甲硝唑、双甲咪、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	720	1
			蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	10-羟基-2-癸烯酸、酸度	720	1
			蜂花粉	蜂花粉	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	720	
			蜂产品制品	蜂产品制品	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数	720	
31	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	馒头花卷（自制）	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）	720	10
				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）	720	10
				油饼油条（自制）	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	720	10
				其它面制品（水饺馄饨凉皮调味面等）（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）	720	10

		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉冻皮冻（自制）	铬（以 Cr 计）	720	10
		调味料（自制）	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料（自制）	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	720	10
		水产制品（自制）	预制水产制品（自制）	生食动物性水产品（自制）	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	720	4
		坚果及籽类食品（自制）	坚果及籽类食品（自制）	花生制品（自制）	黄曲霉毒素 B_1	720	4
32	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	铅（Pb）、砷（以 As 计）、致病性微生物	720	2
						批次数合计：	784

33 食用农产品：

食品亚类	食品品种	食品细类	抽检项目	基准价	批次数
畜禽肉及副产品	畜肉	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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、土霉素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	720	6
		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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、土霉素、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	720	6
		羊肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可毒素、环丙氨嗪、土毒素/金霉素/四环素(组合含量)	720	4
		其他畜肉	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、恩诺沙星	720	4
	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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、土霉素、金霉素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/ 四环素(组合含量)	720	4

		鸭肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	720	4
		其他禽肉	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、氟苯尼考、多西环素、土霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	720	2
畜禽肉及副产品	畜副产品	猪肝	镉（以 Cd 计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、多西环素 、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	720	4
		牛肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	720	2
		羊肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、环丙氨嗪	720	
		牛肾	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星	720	2
		其他畜副 产品	呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)	720	2
	禽副产品	鸡肝	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	720	4
		其他禽副 产品	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	720	2
蔬菜	豆芽	豆芽	铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 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)	720	4
	鲜食用菌	鲜食用菌	镉（以 Cd 计）、总砷(以 As 计)、百菌清、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	720	4
	鳞茎类蔬菜	韭菜	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、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、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	720	4
		葱	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、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	720	2
		百合	铅（以 Pb 计）、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)	720	2
	芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	苯醚甲环唑、毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	720	4
		菜薹	镉（以 Cd 计）、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯	720	4
	叶菜	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、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、	720	4

	类蔬菜		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、氧乐果、乙酰甲胺磷		
		大白菜	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺	720	4
		普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	720	4
		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、马拉硫磷、灭蝇胺、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	720	4
		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、甲胺磷、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	720	4
	茄果类蔬菜	茄子	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、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	720	4
		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、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	720	4
		番茄	镉（以 Cd 计）、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	720	4
	瓜类蔬菜	黄瓜	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	720	4
	豆类蔬菜	豇豆	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	720	4
	根茎类和薯芋类蔬菜	山药	铅（以 Pb 计）、克百威、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	720	4
		萝卜	铅（以 Pb 计）、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	720	4
		姜	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡虫啉、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、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	720	4
水产	淡水	淡水鱼	挥发性盐基氮、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、	720	4

品	产品		磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星	720	4
	海水产品	海水鱼	挥发性盐基氮、组胺、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、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、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星	720	4
		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、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星	720	4
	贝类	贝类	镉（以 Cd 计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	720	4
	其他水产品	其他水产 品（重点品种：牛蛙）	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、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星	720	4
水果类	仁果类水果	苹果	敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果	720	4
		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	720	4
	核果类水果	桃	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	720	4
	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、毒死蜱、杀扑磷	720	4
		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、狄氏剂、氯唑磷	720	4
	浆果和其他小型水果	草莓	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉	720	4
		猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果	720	4
	热带和亚热带水果	香蕉	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、氟环唑 、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂	720	4
		芒果	苯醚甲环唑、多菌灵、嘧菌酯、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉	720	4
		火龙果	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果	720	4

		荔枝	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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	720	2
		杨梅	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	720	2
	瓜果类水果	西瓜	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	720	4
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、甲砜霉素、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	720	4
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)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B_1、嘧菌酯	720	2
				批次数合计：	200

注：最终实际检测项目以最新 2023 年国抽细则为准。

第五部分　合同

连 云 港 市 政 府 采 购

_____合同

合同编号：

采购人：

中标人：

新点网上招投标系统

目　录

1、　合同书

2、　中标通知书

3、　履约保证金缴纳证明

4、　项目更改及补充文件

5、　投标报价表

6、　中标单位澄清函

以下为中标后签订本项目合同的通用条款，中标供应商不得提出实质性的修改，关于专用条款将由采购人与中标供应商结合本项目具体情况协商后签订。

政府采购合同

甲方：**【采购单位】**

乙方：（卖方）_____

见证方：江苏宝宏项目管理咨询有限公司

甲、乙双方根据_____年___月__日**【标段名称】**项目（标段编号：**【标段编号】**）招标的结果，签订本合同。

一、采购标的

1.1 产品/服务内容：_____。

1.2 服务期限：_____。

1.3 补充条款：_____。

二、合同金额

2.1 本合同金额为（大写）：_____元整（¥_____）人民币。

本合同价款包含所有乙方提供合同约定产品和服务的报酬及乙方提供合同中产品和服务所支出的必要费用，甲方在上述合同价款之外不再向乙方支付其他任何费用。

三、技术资料

3.1 乙方应按招标文件规定的时间向甲方提供有关技术资料。

3.2 没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或任何合同条文、规格、计划、图纸、样品或资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。

四、知识产权

4.1 乙方应保证甲方在使用、接受本合同中产品和服务或其任何一部分时不受第三方提出侵犯其专利权、版权、商标权和工业设计权等知识产权的起诉。一旦出现侵权，由乙方负

全部责任。

五、产权担保

5.1 乙方保证所交付标的的所有权完全属于乙方且无任何抵押、查封等产权瑕疵。

六、履约保证金

6.1 本项目不收取履约保证金。

七、转包或分包

7.1 本合同范围内产品或服务，应由乙方直接供应，不得转让他人供应；

7.2 除非得到甲方的书面同意，乙方不得部分分包给他人供应。

7.3 如有转让和未经甲方同意的分包行为，甲方有权给予终止合同。

八、服务期限

8.1 **服务期限：自合同签订之日起至 2024 年 12 月 31 日。**

九、交付期、交付方式及交付地点

9.1 交 付 期：_____。

9.2 交付方式：_____。

9.3 交付地点：_____。

十、合同款支付

10.1 付款方式：_____。

10.2 当采购数量与实际使用数量不一致时，乙方根据实际使用量提供产品和服务，合同的最终结算金额按实际使用量乘以中标单价进行计算。

十一、税费

11.1 本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

十二、质量保证及售后服务

12.1 乙方应按招标文件规定和响应文件承诺的性能、技术要求、质量标准向甲方提供产品或服务。

12.2 乙方提供的产品或服务在质保期内因其本身出现质量问题，根据实际情况，经双方

协商，可按以下办法处理：

（1）更换：由乙方承担所发生的全部费用。

（2）合同终止处理：合同终止，并退还甲方支付的合同款，同时应承担由此产生的所有费用，甲方不承担发生任何费用。

12.3 如在使用过程中发生质量问题，乙方在接到甲方通知后在___小时内到达甲方现场。

12.4 在质保期内，乙方应对产品或服务出现的质量及安全问题负责处理解决并承担一切费用。

十三、验收

13.1 甲方对乙方提交的产品或服务依据招标文件上的项目需求要求、乙方响应文件及国家有关质量标准进行验收。

13.2 乙方交货前应对产品或服务作出全面检查和对验收文件进行整理，并列出清单，作为甲方验收和使用的技术条件依据，检验的结果应随服务一起提交甲方。

13.3 甲方对乙方提供的产品或服务在使用前，乙方需负责培训甲方的使用操作人员，并协助甲方一起试用，直到符合技术要求，甲方才做最终验收。

13.4 对技术复杂的产品或服务，甲方可请国家认可的专业检测机构参与初步验收及最终验收，并由其出具质量检测报告。

13.5 验收时乙方必须在现场，验收完毕后作出验收结果报告；招标文件规定以外的验收费用由甲乙双方协商解决。

十四、合同内容的交付

14.1 乙方应保证合同标的安全运达甲方指定地点。

14.2 使用说明书、质量检验证明书一并提交甲方。

14.3 乙方在合同标的交付甲方 48 小时前通知甲方准备接收。

14.4 合同标的在交付甲方前发生的风险均由乙方负责。

14.5 合同标的在规定的交付期限内由乙方送达甲方指定的地点视为交付，乙方同时需通知甲方已送达。

十五、违约责任

15.1 甲方无正当理由拒收的，甲方向乙方偿付拒收货款总值的百分之五违约金。

15.2 甲方无故逾期验收和办理合同款支付手续的,甲方应按逾期付款总额每日万分之五向乙方支付违约金。

15.3 乙方逾期交付合同标的的，乙方应按逾期交货总额每日千分之六向甲方支付违约金，由甲方从待付合同款中扣除。逾期超过约定日期 10 个工作日不能交付的，甲方可解除本合同。乙方因逾期交付或因其他违约行为导致甲方解除合同的，乙方应向甲方支付合同总值 5%的违约金，如造成甲方损失超过违约金的，超出部分由乙方继续承担赔偿责任。

15.4 乙方所交的产品或服务不符合项目需求要求、乙方响应文件承诺及国家有关质量标准的，甲方有权拒收，乙方愿意更换但逾期交付的，按乙方逾期交付处理。乙方拒绝更换的，甲方可单方面解除合同，并由乙方赔偿由此造成的甲方全部损失。

十六、不可抗力事件处理

16.1 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

16.2 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

16.3 不可抗力事件延续 120 天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

十七、争议解决

17.1 双方在执行合同中所发生的一切争议，应通过协商解决。如协商不成，按下列第（1）种方式解决：

（1）向连云港仲裁委员会申请仲裁。

（2）向合同签订地法院起诉，合同签订地在此约定为连云港市。

十八、合同生效及其它

18.1 合同经双方法定代表人或委托代理人签字并加盖单位公章后生效。

18.2 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

18.3 本合同正本一式四份，具有同等法律效力，甲方、乙方、见证方及财政监管部门各

执一份。

甲方：	乙方：
地址：	地址：
法定代表人：	法定代表人：
委托代理人：	委托代理人：
电话：	电话：
传真：	传真：

签订日期：　　年　月　日

见 证 方：江苏宝宏项目管理咨询有限公司

见证日期：　　年　月　日

第六部分　投标文件格式

连 云 港 市 政 府 采 购

投标文件

标 段 名 称：【标段名称】

标 段 编 号：【标段编号】

投标人名称：

投标人地址：

法定代表人：

委托代理人：（委托代理时填写）

日　　期：

格式 1、响应函

响 应 函

致：【采购单位】

根据贵方_____标段（标段编号：_____）采购文件，正式授权下述签字人_____全权代表参加贵方组织的采购活动，按照采购文件要求提交响应文件。

据此函，签字人兹宣布同意如下：

1.按采购文件项目需求提交响应报价，报价、交货期等详见开标一览表。

2.我方同意在本标段采购文件中规定的响应文件递交截止之日起 60 天内遵守本响应文件中的承诺且在此期限期满之前均具有约束力。

3.我方承诺已经具备《中华人民共和国政府采购法》中规定的参加政府采购活动的供应商应当具备的条件：

(1)具有独立承担民事责任的能力；

(2)具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

(3)具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

(4)有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

(5)参加此项采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

4.我方根据采购文件的规定，承担完成合同的责任和义务。

5.我方已详细审核采购文件，我方知道必须放弃提出含糊不清或误解问题的权利。

6.如果在响应文件有效期内撤回或者有其他违约行为，我方的保证金可被贵方全部或部分没收。

7.同意应贵方要求提供与本次采购活动有关的任何数据或资料。

8.我方完全理解，最低报价不是中标（成交）的唯一条件。

9.若贵方需要，我方愿意提供我方作出的一切承诺的证明材料。

10.我方将严格遵守《中华人民共和国政府采购法》第七十七条规定，供应商有下列情形之一的，处以采购金额 5‰以上 10‰以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任：

(1)提供虚假材料谋取中标、成交的；

(2)采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；

(3)与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；

(4)向采购人、采购代理机构行贿或者提供其他不正当利益的；

(5)在招标采购过程中与采购人进行协商谈判的；

(6)拒绝有关部门监督检查或提供虚假情况的。

法定代表人或其委托代理人签字（或盖章）：

供应商公章：

日期：

注：未按照本响应函的格式要求填写的，将造成非实质响应，从而导致该供应商响应无效。

格式 2、开标一览表

开标一览表

标段编号：【标段编号】

标段名称：【标段名称】

标题	内容
投标折扣（%）	
服务期限	

投标人（盖章）：

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：

日期：　　年　　月　　日

注：

1.结算金额＝720 元/批次×投标折扣×完成的任务数。

2.付款最终结算金额按考核实际完成量进行计算，结算金额不超过预算金额的按实际金额支付，超过预算金额的按预算金额支付。

格式 3、详细报价书

详细报价书

（根据招标文件报价要求报价，格式自定）

投标人（盖章）：

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：

日期：　　年　　月　　日

格式 4、中小企业声明函

中小企业声明函

本公司郑重声明，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。

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

填报说明：

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、请供应商如实填写，所填内容将作为评审的依据。如填写不完整，将不享受扶持政策。

3、中标供应商的《中小企业声明函》随中标结果公开。

格式 5、残疾人福利性单位声明函

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_____项目采购活动由本单位提供全部服务。

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。

企业名称（盖章）：

日 期：

填报说明：

1、请供应商如实填写，所填内容将作为评审的依据。如填写不完整，将不享受扶持政策。

2、中标供应商的《残疾人福利性单位声明函》随中标结果公开。

格式 6、财务状况报告及税收、社会保障资金缴纳情况承诺函

财务状况报告及税收、社会保障资金缴纳情况承诺函

致：采购人名称

我方供应商名称参加标段名称（标段编号：标段编号）采购，根据《关于简化政府采购供应商资格审查有关事项的通知》（连财购〔2023〕4 号），我方承诺具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第（二）、第（四）项，《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十七条第（二）项规定条件的，具体包括：

（1）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（财务状况报告）；

（2）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

我方对上述承诺的真实性负责，如有虚假，将依法承担提供虚假材料谋取中标、成交责任，同时同意有关主管部门将相关失信信息记入公共信用信息系统并在相关政府门户网站公开。

特此承诺

供应商（公章）：

法定代表人或其委托代理人（签名或签章）：

日期：

格式 7、具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的声明及证明材料

具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的声明

（供应商名称）郑重声明：我单位具备履行本项采购合同所必需的设备和专业技术能力，为履行本项采购合同我单位具备如下主要设备和主要专业技术能力：

主要设备有：_____。

主要专业技术能力有：_____。

注：须附证明材料。

声明人（盖章）：

日期：　年　月　日

格式 8、参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明

声　明

我公司郑重声明：参加本次政府采购活动前 3 年内，我公司在经营活动中没有因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。

投标人（盖章）：

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：

日期：　　年　　月　　日

新点网上招投标系统

格式 9、法定代表人授权委托书

法定代表人授权委托书

【采购单位】：

本授权书声明：注册于（委托单位全称）的法定代表人_____代表本公司授权（姓名和职务）为本公司合法代理人，就贵方组织的有关【标段名称】项目（标段编号：【标段编号】）的招标采购及合同签订、执行、完成，以本单位名义处理一切与之有关的事务。

本授权书于_____年____月____日签字（或盖章）生效，特此声明。

委托单位（盖章）：　　法定代表人（签字或盖章）：

签发日期：_____年____月____日

附法定代表人与委托代理人身份证明正反面电子件。

说明：

1．委托书内容填写应当明确、文字工整清楚，涂改无效。

2．委托书不得转借、转让、买卖。

3．委托代理人根据授权范围，以委托单位的名义签订合同，并将此委托书提交给采购单位作为合同附件。

格式 10、商务条款偏离表

商务条款偏离表

请逐条对应采购文件“项目需求”等内容要求的商务条件，填写该表。

项号	采购文件的商务条款	响应文件的商务条款	偏离说明

注：“偏离说明”填写“正偏离”“负偏离”或“无偏离”。

投标人（盖章）：

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：

日期：　　年　　月　　日

格式 11、售后服务承诺书

售后服务承诺书

（供应商按“项目需求”等内容要求自行填写，格式自定）

投标人（盖章）：

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：

日期：　　年　　月　　日

格式 12、项目团队人员一览表

项目团队人员一览表

姓　名	本项目拟任 职　务	技术 职称	年龄	学历	主要资历及担任过的职务

投标人（盖章）：

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：

日期：　　年　　月　　日

格式 13、类似项目业绩一览表

类似项目业绩一览表

序号	项目名称	签订时间	采购单位	合同金额

投标人（盖章）：

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：

日期：　　年　　月　　日

格式 14、项目需求响应

项目需求响应

（供应商按“项目需求”等内容要求自行填写，格式自定）

投标人（盖章）：

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：

日期：　　年　　月　　日

格式 15、其他材料

其它材料

（投标人对招标文件响应有必要提供的材料或评标办法中要求提供的材料）

投标人（盖章）：

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：

日期：　　年　　月　　日

格式 16、技术要求响应表

1、覆盖率声明

覆盖率声明

项目编号：

序号	项目名称	覆盖率（%）
1	国家食品安全监督抽检实施细则（2022 年版）中 33 类食品列出的各产品检验项目覆盖率	

投标人（盖章）：

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：

日期：　　年　　月　　日

注：相关覆盖率由投标供应商自行计算填列。

2、实验室设备一览表

实验室设备一览表

序号	设备名称	制造商	仪器型号	设备编号	购置时间	购置价格（万元）

投标人（盖章）：

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：

日期：　　年　　月　　日

注：此表为表样，行数可自行添加，但表式不变。

3、项目人员安排一览表（采样人员、检验人员备案）

项目人员安排一览表

序号	姓名	在本项目中担任的职务	身份证号	职称/学位	主要资历、经验
1		项目经理（请列明细）			
2		主要管理和技术人员（请列明细）			
3		其他人员（请列明细）			

投标人（盖章）：

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：

日期：　　年　　月　　日

注：（1）此表为表样，行数可自行添加，但表式不变。

（2）项目人员资质、本单位员工证明文件等另附。