

# 2019 年第二批食品抽检采购项目

## 招标文件

代理机构编号：1371-1941GHZS5019



采购人：中山市市场监督管理局  
采购代理机构：广东国和采购咨询有限公司

日期：二零一九年五月



## 目 录

|                 |     |
|-----------------|-----|
| 第一章 投标邀请函.....  | 3   |
| 第二章 用户需求书.....  | 8   |
| 第三章 投标人须知.....  | 49  |
| 一、说明.....       | 50  |
| 二、招标文件.....     | 51  |
| 三、投标文件的编制.....  | 52  |
| 四、投标文件的递交.....  | 56  |
| 五、开标与评标.....    | 57  |
| 六、质疑与投诉.....    | 60  |
| 七、授予合同.....     | 61  |
| 第四章 合同格式.....   | 74  |
| 第五章 投标文件格式..... | 85  |
| 第一部分 自查表.....   | 87  |
| 第二部分 资格性文件..... | 91  |
| 第三部分 商务部分.....  | 99  |
| 第四部分 技术部分.....  | 106 |
| 第五部分 价格部分.....  | 140 |



## 温馨提示！！！！

（本提示内容非采购文件的组成部分，仅为善意提醒。如有不一致的地方，以采购文件为准）

1. 如无另行说明，投标文件递交时间为投标截止时间**前 30 分钟**内。
2. 为避免因迟到而失去投标资格，请**适当提前到达**。
3. 各投标人请**注意区分**投标保证金、购买招标文件以及招标代理服务费**收款帐号**的区别，务必将投标保证金按采购文件的要求存入**指定的投标保证金账号**，招标代理服务费存入**招标代理服务费用账号**。切勿将款项转错账户，以免影响保证金退还的速度及投标的资格。
4. 投标保证金必须于第三章投标人须知中**规定的时间内到达指定账号**（账号信息详见第三章投标人须知）。由于转账当天不一定能够达账，为避免因投标保证金未达账而导致投标被拒绝，建议**至少提前 2 个工作日转账**。
5. 投标文件应按顺序**编制页码**。
6. 请仔细检查投标文件是否已按采购文件要求**盖章、签名、签署日期**。
7. 请正确填写《开标一览表（报价表）》。多包组项目请仔细检查包组号，包组号与包组采购内容必须对应。
8. 如投标产品属于许可证管理范围内的，须提交相应的许可证复印件。
9. 投标人为中型、小型、微型企业的，请提交《中小企业声明函》，并明确企业类型，并提供最近年度经审计的财务报表。
10. 为了提高采购效率，节约社会交易成本与时间，希望购买了采购文件而决定不参加本次投标的投标人，在投标文件递交截止时间的 3 日前，按《投标邀请函》中的联系方式，以书面形式告知我公司。对您的支持与配合，谨此致谢。
11. 建议投标人在报名前登录中山市公共资源交易网（<http://ggzyjy.zs.gov.cn>）进行用户注册登记，便于顺利完成网上报名。并在本项目完成前登录广东省政府采购网（<http://www.gdgp.gov.cn/>）进行投标人注册，注册过程中如有疑问，可咨询广东省政府采购网技术部，电话：020-83726197、83188500、83345601。
12. 由于开标当天须于开标现场在中山市公共资源交易网进行网上签到，投标人请于投标时携带数字证书进行网上签到或由投标人登记备案时录入指纹的人员进行指纹签到。（为确保签到顺利，建议投标人携带数字证书进行签到）



# 第一章 投标邀请函



## 第一章 投标邀请函

广东国和采购咨询有限公司受中山市市场监督管理局的委托，对2019年第二批食品抽检采购项目且进行公开招标采购，欢迎符合资格条件的供应商投标。

一、采购项目编号：442000-201904-2019005-0001

二、采购项目名称：2019年第二批食品抽检采购项目

三、采购项目预算金额（元）：¥12732000.00

四、采购数量：1批

五、采购项目内容及需求：（采购项目技术规格、参数及要求，需要落实的政府采购政策）

1. 采购代理编号：1371-1941GHZS5019

2. 采购申请表编号：行政(19)0519

3. 采购项目内容：本项目分为两个包组，其中包组1为食品抽检承检机构资格采购，包组2为保健食品、化妆品承检机构资格采购，具体内容详见招标文件用户需求书。

4. 本项目预算价为人民币1273.2万元。其中包组1预算价为人民币1245万元，包组2预算价为人民币28.2万元，投标人的投标报价不得高于各包组预算价，否则视为无效投标。

5. 投标人可以选择对任何一个包组或全部包组进行投标，但必须对同一个包组内的全部内容进行投标。

6. 需要落实的政府采购政策：《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库〔2011〕181号）、《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）、《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）等政府采购政策。

7. 本项目属于政府采购项目。

8. 本项目不允许提交备选方案。

9. 符合资格的投标人应当在2019年6月1日08时30分至2019年6月10日17时30分期间进行网上报名和下载招标文件。

（1）本项目采用网上报名的方式。供应商须先在中山市公共资源交易网（<http://ggzyjy.zs.gov.cn>）上注册登记后，才能参与本项目的投标。

（2）报名具体操作方法请浏览“中山市公共资源交易网→服务指南→办事指南→中山市公共资源交易中心注册登记办事指南、中山市公共资源交易中心信息化平台（企业）用户手册”栏目相关信息，咨询电话：0760-89817167。

（3）已注册登记的供应商应当在采购公告规定时间内，登录“中山市公共资源交易平台”完



成网上报名，上传投标文件和确认投标等操作，具体操作方法请浏览“中山市公共资源交易网→服务指南→办事指南→政府采购系统（企业）操作指引”栏目相关信息，咨询电话：0760-89817351。

10. 本项目包组一投标保证金为人民币 200000.00 元，包组二投标保证金为人民币 4000.00 元，供应商应在**投标截止时间**前缴纳投标保证金，并成功到达指定账户。投标保证金账号由投标人通过交易系统申请，按照缴款通知书上内容通过转账方式缴纳，缴纳投标保证金的账号要求已在中山市公共资源交易平台上注册登记并审核通过。

备注：具体操作方法请登录“中山市公共资源交易平台>>政府采购交易系统>>交易列表>>在相应项目处点击‘管理’>>子账号申请>>缴款通知书”。

11. 购买招标文件需携带以下资料（加盖公章）：有效营业执照副本复印件、国家认可的实验室 CMAF 证书或省级或以上 CMA 证书复印件、经办人身份证复印件及授权委托书原件。（购买招标文件的单位，均被视为已充分理解本公告的有关要求，采购人及采购代理均无责任承担其是否符合供应商资格条件而引起的一切后果）。

#### 六、 供应商资格：

1. 供应商应具备《政府采购法》第二十二条规定的条件；

（1）具有独立承担民事责任的能力；（提供在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织的营业执照或三证合一复印件）

（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；（提供 2017 年或 2018 年的财务报告或银行出具的资信证明文件复印件；若投标人刚注册的，可提交成立至今的月或季度财务状况报告复印件）

（3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；（提供《投标人资格声明函》）

（4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；（提供 2019 年 1 月至 2019 年 5 月的任意一个月的缴纳税收和社保的凭证复印件。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，应提供相应文件证明）

（5）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；（提供《投标人资格声明函》）

2. 供应商须是在中华人民共和国境内注册的企业法人或其他组织，并独立于采购人和采购代理机构；

3. 供应商须具有国家认可的实验室 CMAF 证书或省级或以上 CMA 证书；

4. 供应商信用记录查询（查询截止时点为投标截止时间），由采购人或采购代理机构通过“信用中国”网站（<http://www.creditchina.gov.cn>）、中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn>）



等查询相关供应商信用记录，将查询的供应商信用记录提供给评审现场；被人民法院列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件（处罚期限届满的除外）的，将拒绝其参与政府采购活动（不能通过资格审查）；

5. 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，不得再参加该采购项目（包组）的其他采购活动；（提供《投标人资格声明函》）

6. 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；（提供《投标人资格声明函》）

7. 本项目各包组均不接受联合体投标；

8. 供应商须在中山市公共资源交易网上报名成功并在采购代理机构处成功购买招标文件。

**(注：1至8点适用于各包组)**

9. 包组2：投标人须同时具备保健食品和化妆品的检验能力，以实验室提供的证书为准。

七、符合资格的供应商应当在 2019年6月1日至 2019年6月10日期间(上午08:30至12:00, 下午14:30至17:30, 法定节假日除外, 不少于5个工作日)到(广东国和采购咨询有限公司)(详细地址: 中山市东区中山五路南弘业大厦1605室中山分公司)购买招标文件, 招标文件每套售价300.00元(人民币), 售后不退。

八、投标截止时间：2019年6月26日9时30分。

九、提交投标文件地点：中山市博爱六路22号行政服务中心二楼中山市公共资源交易中心（详见开标当天开标室安排）

十、开标时间：2019年6月26日9时30分。

十一、开标地点：中山市博爱六路22号行政服务中心二楼中山市公共资源交易中心（详见开标当天开标室安排）

十二、本公告期限（5个工作日）自 2019年6月1日至 2019年6月10日止。

十三、联系事项

（一）采购项目联系人(代理机构)：邓小姐、林小姐 联系电话：0760-88825586

采购项目联系人(采购人)：黄先生 联系电话：0760-88920559

（二）采购代理机构：广东国和采购咨询有限公司

地址：中山市东区中山五路南弘业大厦1604-1605室（中山分公司）

联系人：林伟森 联系电话：0760-88825586

传真：0760-88825585 邮编：528403



(三) 采购人：中山市市场监督管理局

地址：东区博爱六路 48 号

联系人：黄先生

联系电话：0760-88920559

传真：0760-88920559

邮编：428500

发布人：广东国和采购咨询有限公司

发布时间：2019 年 5 月 31 日





## 第二章 用户需求书



## 第二章 用户需求书

### 总则

1. 本次招标的项目及范围为：2019 年第二批食品抽检采购项目，其中包组 1 为食品抽检承检机构资格采购；包组 2 为保健食品、化妆品承检机构资格采购。
2. 本项目预算价为人民币 1273.2 万元，其中包组 1 预算价为人民币 1245 万元，包组 2 预算价为人民币 28.2 万元，投标人的投标报价不得高于各包组预算价，否则视为无效报价。
3. 本需求书中带“★”条款为实质性响应条款，若有一项带“★”的指标出现负偏离，将被视为无效投标。
4. 采购人有权在签订合同同时对项目方案作适当修改调整或对服务内容作适量增加或减少。
5. 除采购人同意以外，中标人不得再以任何方式转包或分包本项目。
6. 中标人承包及负责招标文件对中标人要求的一切事宜及责任。
7. 本次招标只进行供应商资格的招标，本次招标为供应商资格的取得，采购人无法预计也无法保证项目的数量。

### 包组 1：食品抽检承检机构资格采购

#### 一、项目内容

##### （一）项目概况

| 包组号  | 采购内容         | 服务期                         | 采购预算           | 采购数量 |
|------|--------------|-----------------------------|----------------|------|
| 包组 1 | 食品抽检承检机构资格采购 | 合同签订之日起一年或本项目采购预算金额全部支付使用完毕 | ¥12,450,000.00 | 10 家 |

##### 1. 采购项目内容：

(1) 对承担中山市各类食品（包括食品原料、食品添加剂、食用农产品）进行抽检监测的食品检验机构资格进行公开招标，选择综合评分排名前 10 名的投标人为中标人，承担 2019 年中山市市场监督管理局（以下简称“采购人”）组织开展的食品安全评价抽检、监督抽检、风险监测、重点品种食品安全状况评价性监测、应急检验、重大活动保障监测等工作。

(2) 服务期自合同签订之日起一年或本项目采购预算金额全部支付使用完毕。

(3) 本项目确定供应商数量如下（根据条件确认数量）：

| 通过初步评审有效投标人数量 | 拟确定中标人数量 | 确认原则     |
|---------------|----------|----------|
| 3 家           | 3 家      | 按综合得分由高到 |



|                |      |     |
|----------------|------|-----|
| 4 家            | 4 家  | 低推荐 |
| 5 家            | 5 家  |     |
| 6 家            | 6 家  |     |
| 7 家            | 7 家  |     |
| 8 家            | 8 家  |     |
| 9 家            | 9 家  |     |
| 10 家以上（含 10 家） | 10 家 |     |

注：由于本项目采购人需要的中标人数量为 10 家，如本次招标最终确定的中标人不足 10 家，则需另行招标剩余中标人数量（如本次招标确定中标人数量为 3 家，则需另行招标 7 家；如本次招标确定中标人数量只有 4 家，则需另行招标 6 家，如此类推），直到满足 10 家数量为止，已中标的单位不得再参与本项目下一次政府采购活动。

## 2. 项目要求：

（1）中标人在进行食品抽样检验时，必须依据国家食品药品监管总局制定的《食品安全抽样检验管理办法》、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》和《食品安全抽检实施细则（2018 年版）》的有关规定，并严格按照采购人抽检监测计划或抽检补充方案规定的抽查产品类别、抽查批次和抽查时间安排等开展抽检有关工作。同时严格按照《食品安全法》的规定购买抽取的样品，不得向企业和个人收取检验费和其他任何费用。

（2）各类食品的检验依据为食品安全国家标准，对没有食品安全国家标准的，可按照食品卫生标准、食品质量标准和有关食品的行业标准，食品安全地方标准，企业标准、产品标签明示值或国家明文规定的限量值及国家指定的特定检验方法等进行检验。应急情况下，可采用经科学验证的参考方法和内部方法。

（3）中标人需按照采购人规定的时间完成抽样工作，除应节食品或特殊要求必须在指定日期前完成外，其他食品在抽样结束后 20 个工作日内完成并送达采购人；对于临近保质期的检材，乙方应在甲方限定的时间内完成检测。如拒绝接受委托或未按时完成的，采购人有权在 3 个月内不安排其他检测任务；完成日期以出具具有法律效力的检验报告之日计算。同时，抽检方应每期汇总样品抽检结果信息，撰写抽检工作分析总结报告，并与检测报告一同交由采购人相关科室核实。另外，抽检方未经采购人同意不得擅自将检验结果告知被抽检单位，一经发现立即取消资格。

（4）中标人采、抽样工具和车辆数量充足、质量精良，抽样工作开始前需提交该次计划抽样量清单，经采购人同意后再开展。



(5) 中标人实验室场地、设备、人员（检验员、采样员）具备开展抽检工作所需的采样、检测技术能力，能按期按质完成监测任务并上报监测数据。采购人将不定期对中标人的上述情况进行评估核查，若出现与投标文件所述内容和条件不符的，有权取消其供应商资格。

(6) 中标人须按照采购人要求开展抽检工作。抽样过程中，中标人必须严格按照采购人要求填写抽样相关文件，登陆采购人要求的信息化平台或 APP 登记完善的抽检信息；检验过程中，中标人必须严格按照采购人要求的项目进行检验；检验完成后，必须按照采购人要求在信息化平台出具 CA 认证的电子版报告书和纸质报告书，并定期报送食品检验结果报表。

(7) 中标人应具备数据处理及分析评估能力，对所有抽检产品检验结果进行统计和分析，并每期抽检完成后以书面形式向采购人提交如何提高我市食品监管效能及相应工作建议。

## (二) 基本任务和要求

### 1. 基本要求：

- (1) 采样地点：中山市内，每次任务根据实际工作要求确定具体采样地点。
- (2) 采样人员：由中标人负责，每次抽检至少安排 4 组抽检人员，每组人员不少于 2 名。采购人将根据抽检性质和要求，决定是否安排执法人员协助抽样，以及执法人员的数量。
- (3) 采样办法：根据检验项目及国家标准中规定的采样方法及采样数量抽取样品。
- (4) 样品运输：由中标人负责，具备单日安排至少四台抽检车辆的能力，并确保样品质量不受影响。
- (5) 样品检验：由中标人负责，并对样品检验结果负责。
- (6) 结果判定：检验项目中有一项不符合标准要求即判定本批次食品样品抽检不合格。
- (7) 结果送达：由中标人负责，检验完毕后，中标人应当登录采购人要求的信息化平台，出具 CA 认证的电子版和纸质版检验报告，并按要求及时送达。食品抽检监测的检验结论合格的，中标人应当在该期样品全部检测完成后 5 个工作日内，统一将一式三份检验报告（合格报告为三份）按镇区分类后报送至采购人。食品抽检监测检验结论不合格的，中标人应当在检验结论完成后 2 个工作日内，将不合格检验报告（不合格报告为五份），以及抽取该样品时采集的现场信息和抽样文书等材料报送至采购人。中标人应保存邮件详情单，以备查询。

### 2. 食品安全监测专项要求：

- (1) 服务类别：技术服务（涉及监测工作方案的制定与实施、数据汇总与分析及报送、风险评估与研判、分析报告编制以及食品安全控制措施建议等内容）；
- (2) 监测工作方案：按照国家、省食药监局和采购人有关文件要求，制定包括采样计划与要求、检验操作程序、数据报送和质量控制等内容的监测具体工作方案；对于应对突发事件的应急监测，能及时拟定相应的采抽样应急工作方案；



(3) 数据汇总与分析：在规定时间内出具检验数据，并及时对样品数据进行分析判定。

(4) 数据报送：按照国家总局、省局和采购人有关文件要求，按时报送监测结果数据，发现问题样品，应及时上报和通报有关部门。

(5) 结果的风险评估：由食品安全风险评估专业实验室依据汇总数据进行评估分析，对不合格项目进行原因及危害性分析，并编制相应的风险分析报告。

(6) 食品安全控制措施的提出：依据风险分析报告，提出相应的食品安全控制措施及建议，为监管部门提供指导和参考意见。

### 3. 工作要求：

(1) 中标人负责提供每次检验所需的交通工具，积极配合抽检工作。

(2) 中标人实验室检验设备、检验人员充裕，能满足食品检验的特殊要求，能按时按质完成抽检任务，出具合法有效的检验报告。

(3) 中标人技术服务水平高，采样操作规范，实验室质量控制严格，近3年无食品检验数据严重质量问题。

(4) 沟通协调能力强，与各镇区食品药品监管部门工作配合到位，近3年未受到经采购人查证核实的我市食品药品监管部门和被抽检单位的投诉。

(5) 中标人应按照专业操守尽职尽责，根据国际国内的相关标准进行样品的抽样、检验及判定工作，并且按当次抽检方案约定日期出具检验报告；在采购人与第三方同等的条件下，中标人应优先完成对采购人的抽检和监测任务。

(6) 食品安全抽检监测工作遵照国家总局制定的最新工作规范执行。

(7) 中标人对检验结果的真实性负责，由于虚假、错误检验数据和结论而给被检人造成损失的，或者给社会带来不良影响的，取消其承检资格，并承担赔偿责任及相应法律责任。

(8) 涉及抽样的全部情况包括数据及结果，中标人必须对抽检监测的结果及数据等信息保密，不得向除采购人外的任何单位与个人透露，否则取消其承检资格；如造成经济损失及不良影响的，追究其经济赔偿责任和法律责任。

(9) 中标人应积极配合采购人开展抽检及后续工作，及时反馈检验不合格样品的信息。应安排专人 with 采购人联系，并提供手机、QQ、邮箱等联系方式，必要时应在半小时内及时响应采购人需求。

(10) 中标人对其抽取的样品负责，检验结果反映送检样品的真实状况。

(11) 中标人应针对每次任务提供承接项目的质量保障计划、措施和结果，保证原始记录规范完整，并接受采购人组织的专家检查及评估。

(12) 对中标人在开展抽检监测过程中弄虚作假或不配合采购人开展工作的，取消其承检资格，并



追究其经济赔偿责任和法律责任。

#### 4. 任务分配：

(1) 本次招标为抽检监测机构资格的取得，采购人根据本项目各中标人的资质、业绩、特长结合项目性质和特点来分配任务，中标人通过本项目获得费用（包含购样费、抽检服务费、检验费和税费）预计为 20 万元或以上。

(2) 对于采购人的任务，中标人如不予接受，必须以书面形式向采购人提出正当理由且获得书面同意，如未获采购人同意而不接受任务则视为拒绝接受任务，采购人将对中标人采取以下措施：

1) 中标人第一次拒绝采购人分配的任务委托，采购人将对中标人进行约谈。

2) 中标人第二次拒绝采购人分配的任务委托，处罚并停止委托任务 3 个月。待期满后，采购人再酌情重新委托任务。

3) 中标人第三次拒绝采购人分配的任务委托，采购人将对中标人永久停止委托新任务并对此不作任何补偿。

#### (三) 检验工作的实施要求

##### 1. 检验依据

依照食品安全国家标准。对没有食品安全国家标准的，可按照地方标准、食品卫生标准、食品质量标准和有关食品的行业标准，食品安全地方标准，企业标准、产品标签明示值或国家明文规定的限量值及国家指定的特定检验方法等进行检验。应急情况下，可采用经科学验证的参考方法和内部方法。

##### 2. 检验项目

**投标人必须按实际检验能力填写附表 1《2019 年中山市市场监督管理局食品抽检监测机构资格采购项目检验能力响应表》。**

#### (四) 其他要求

★1. 中标人必须如实提供投标所需证明材料，不得使用虚假资料投标，一经发现，立即取消中标资格，并追究法律责任。

★2. 除采购人同意外，中标人不得将检验任务外包或分包给其他检验机构检验，一经发现，立即取消承检资格。

3. 每次任务的检验项目由采购人确定，中标人需具备该任务所有检验项目的 CMA 资质，方有资格承担该任务，如中标人均不具备承检资格，采购人将视实际情况决定是否另行委托其他所有项目均取得 CMA 资质的检验机构承担。

★4. 中标人在接受采购人委托任务过程中，要严格按照法律法规和采购人要求的工作规范开展抽检工作。

(1) 若任务开展中出现违法违规、弄虚作假的情况，立即取消其中标资格，采购人有权拒绝支付费



用并要求赔偿、追究其法律责任。

(2) 出现重大工作失误、差错，或出具的报告书存在严重漏洞、错误的，采购人有权停止委托任务3个月；合同期内，若出现2次或以上重大差错的，采购人有权永久停止委托中标人新任务并对此不作任何补偿。

(3) 上期抽检工作分析总结报告未送达的，采购人可以暂停委托任务，直至分析总结报告按要求送达；逾期1个月未送达的，采购人有权约谈中标人相关负责人，并停止委托任务3个月。

(4) 采购人委托的抽检任务均须报送国家总局食品抽检系统，若出现抽检批次未按时或未报送系统的，将核减对应批次的抽检服务费。

★5. 本项目所涉及工作的有关信息、数据和检测结果，为采购人所有，中标人负有保密义务。中标人未经采购人允许，不得将有关信息向第三方披露，否则取消中标人承检资格，如造成经济损失或不良影响的，将追究经济赔偿责任和法律责任。

6. 中标人具有参与承检采购人食品抽检任务的资格，对于每次任务，采购人将根据任务要求，综合评定检验机构的能力和所报价格，并遵照如下原则：一是投标单位检验资质范围；二是资质招标评审结果；三是往年食品抽检承检机构监督评价结果；四是投标单位承检能力，承接国家、省级任务情况以及自身承接任务的意愿；五是投标单位过往承检各职能部门任务情况，最终选择中标人。中标人需自觉接受采购人组织的考核、检查、比对。

7. 中标人须严格按照招标文件承诺内容提供相应服务，采购人有权对中标人抽检前准备情况、抽检实施过程、售后服务情况进行检查、考核和客观评价。

## 二、投标报价说明

★1. 投标人投标报价须由抽检服务费和检验费两项组成，投标报价采用折扣率进行报价。投标报价折扣率必须是大于零的整数，且是固定唯一值（举例：70%、80%、85%、100%等）。投标折扣率不得大于100%，如评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，投标时必须同时提交详细的报价明细说明，包括但不限于货物的进货或原料成本，加工、仓储和运输成本，材料损耗和设备折旧成本，投入项目人员的每日工资、工时、福利、社保等人工成本，企业税负和财务成本，风险准备和合理利润，以及项目实施过程中可能涉及到的其他费用等，投标人不能证明其报价合理性的或不提供的，评标委员会有权认定为无效报价。

2. 各单项抽检服务费（包括协助抽样派出交通车辆的交通费、邮寄票证费用、中标人随行抽样人员的人工成本（包括餐饮、食宿）、抽样费、抽样工具及其损耗费用、抽检信息录入及出具电子版报告书费用等）收费标准最高限价为人民币200元（含税费），投标人在此基础上报投标折扣率。（举例：抽检服务费折扣率为80%时，各单项抽检服务费用=200元×80%）。

3. 所有项目各单项检验费用按粤价[2002]170号文对应单项检验费用作为该项目的单项检验费用的报价基础，投标人在此基础上报统一的投标折扣率。如粤价[2002]170号文没有相应的项目的，由承检方提供收费依据，并与中山市市场监督管理局协商确定后的价格作为报价基础。（举例：检验费折扣率为80%时，各单项检验结算费用=单项检验收费标准×80%）。



### 三、付款方式

1. 费用：应为人民币含税全包价，包括委托检验项目实施过程中发生的全部费用，即购样费（实报实销），抽检服务费，检验费和税费。
2. 结算：每季度或半年结算一次，中标人提供相关购样费用清单、发票等，如果文件及报价中没提及的按购样费实报实销，如果有报价的，按照中标人的报价结算，抽检服务费、检验费和税费以双方约定价格和项目实际支出按相关财务制度要求结算。
3. 中标人每期结算需提供以下有效文件：
  - （1）合同复印件；
  - （2）中标人开具的正式发票；
  - （3）抽检费用结算表（加盖中标人公章）；
  - （4）抽样费清单（加盖中标人公章）及其票据复印件；
  - （5）中标通知书复印件。
4. 因采购人使用的是财政资金，采购人在前款规定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期支付。

### 四、附表



附表 1

## 《2019 年中山市市场监督管理局食品抽检监测机构资格采购项目检验能力响应表》

注：投标人对该表各项内容的响应情况将影响相关评分项。

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级)  | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级)               | 风险等级      | 抽检项目  | 响应情况  | 投标单位<br>认证证书<br>所在页码   |             |                 |    |  |  |  |
|----|--------------|---------------|--------------|----------------------------|-----------|---|---|--|-------------|-----------------|----|--|--|--|
| 1  | 粮食加工<br>品    | 大米            | 大米           | 大米                         | 较高        | 总汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、<br>铬(以 Cr 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> | 例如：<br>全部满足<br>或<br>部分满足<br>(缺少总汞<br>(以 Hg 计)<br>镉(以 Cd<br>计)等项目) | 例如：<br>铅：CMA 证<br>书第 18 页；<br>CNAS 证书<br>第 128 页。<br>.....<br>.....<br>(评标时提<br>供认证证书<br>复印件备<br>查。) |             |                 |    |  |  |  |
|    |              |               |              |                            |           |   |   | 小麦粉  | 小麦粉         | 通用小麦粉、<br>专用小麦粉 | 较高 | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、玉米赤霉烯酮、脱<br>氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、过氧<br>化苯甲酰 |  |  |
|    |              |               |              |                            |           |   |   | 其他粮食<br>加工品  | 谷物碾磨<br>加工品 | 玉米粉、玉米<br>片、玉米渣 | 较高 | 铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、<br>赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮                     |  |  |
|    |              | 米粉            | 较高           | 铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量          |           |   |   |  |             |                 |    |  |  |  |
|    |              | 其他谷物碾<br>磨加工品 | 较高           | 铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A          |           |   |   |  |             |                 |    |  |  |  |
|    |              | 谷物粉类<br>制成品   | 生湿面制品        | 较高                         | 铅(以 Pb 计) |   |   |  |             |                 |    |  |  |  |
|    |              | 发酵面制品         | 较高           | 铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙 |           |   |   |  |             |                 |    |  |  |  |



|        |            |              |                |                                     |         |  |  |  |
|--------|------------|--------------|----------------|-------------------------------------|---------|--|--|--|
|        |            |              |                |                                     |         | 酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）  |  |  |
|        |            |              |                | 米粉制品                                | 较高      | 铅（以Pb计）二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌  |  |  |
|        |            |              |                | 其他谷物粉类制成品                           | 较高      | 铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                          |  |  |
| 2      | 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油（含煎炸用油） | 食用植物油（半精炼、全精炼） | 花生油                                 | 高       | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、溶剂残留量      |  |  |
|        |            |              |                | 玉米油                                 | 高       | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、溶剂残留量      |  |  |
|        |            |              |                | 芝麻油                                 | 高       | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、                          |  |  |
|        |            |              |                | 橄榄油、油橄榄果渣油                          | 高       | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量                           |  |  |
|        |            |              |                | 菜籽油                                 | 高       | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量                           |  |  |
|        |            |              |                | 大豆油                                 | 高       | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量                           |  |  |
|        |            |              |                | 食用植物调和油                             | 高       | 酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量                              |  |  |
|        |            |              |                | 其他食用植物油（半精炼、全精炼）                    | 高       | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、溶剂残留量、游离棉酚 |  |  |
|        |            | 煎炸过程用油（餐饮环节） | 煎炸过程用油         | 高                                   | 酸价、游离棉酚 |  |  |  |
| 食用动物油脂 | 食用动物油脂     | 食用动物油脂       | 高              | 酸价、过氧化值、丙二醛、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘 |         |  |  |  |



|   |     | 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 食用油脂制品        | 较高 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、镍（以 Ni 计）、大肠菌群、霉菌   |  |  |
|---|-----|--------|--------|---------------|----|--|--|--|
| 3 | 调味品 | 酱油     | 酱油     | 酿造酱油、配制酱油     | 一般 | 氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 |  |  |
|   |     | 食醋     | 食醋     | 酿造食醋、配制食醋     | 一般 | 总酸（以乙酸计）、游离矿酸、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群                       |  |  |
|   |     | 酱类     | 酱类     | 黄豆酱、甜面酱等      | 一般 | 氨基酸态氮、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌                       |  |  |
|   |     | 香辛料类   | 香辛料类   | 香辛料调味油        | 一般 | 铅（以 Pb 计）、苏丹红 I-IV、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）   |  |  |
|   |     |        |        | 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 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）、糖精钠（以糖精计）  |  |  |
|   |     |        |        | 其他香辛料         | 较高 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山   |  |  |



|   |     |       |          |                   |   |   |  |  |
|---|-----|-------|----------|-------------------|---|---|--|--|
|   |     |       |          | <b>调味品</b>        |   | 梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）   |  |  |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品    | <b>调理肉制品（非速冻）</b> | 高 | 铅（以 Pb 计）、氯霉素   |  |  |
|   |     |       | 腌腊肉制品    | <b>腌腊肉制品</b>      | 高 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、氯霉素、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）、胭脂红  |  |  |
|   |     | 熟肉制品  | 酱卤肉制品    | <b>酱卤肉制品</b>      | 高 | 铅（以 Pb 计）、氯霉素、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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157:H7 |  |  |
|   |     |       | 熟肉干制品    | <b>熟肉干制品</b>      | 高 | 铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157:H7、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）  |  |  |
|   |     |       | 熏烧烤肉制品   | <b>熏烧烤肉制品</b>     | 高 | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157:H7  |  |  |
|   |     |       | 熏煮香肠火腿制品 | <b>熏煮香肠火腿制品</b>   | 高 | 铅（以 Pb 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、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157:H7  |  |  |
| 5 | 乳制品 | 乳制品   | 液体乳      | <b>巴氏杀菌乳</b>      | 高 | 蛋白质、酸度、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、三聚氰胺、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数  |  |  |
|   |     |       |          | <b>灭菌乳</b>        | 高 | 蛋白质、酸度、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、三聚氰胺、商业无菌  |  |  |
|   |     |       |          | <b>发酵乳</b>        | 高 | 蛋白质、乳酸菌数、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、酵母、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、大肠菌群  |  |  |



|  |  |  |  |                        |                       |  |  |        |   |   |  |
|--|--|--|--|------------------------|-----------------------|--|--|--------|---|---|--|
|  |  |  |  | 调制乳                    | 高                     | 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌 |  |        |   |   |  |
|  |  |  |  | 乳粉                     | 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉 | 高  | 蛋白质、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌   |        |   |   |  |
|  |  |  |  | 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         | 高  | 水分、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、菌落总数、沙门氏菌、商业无菌、大肠菌群  |        |   |   |  |
|  |  |  |  |                        | 干酪（奶酪）、再制干酪           | 高  | 干酪：铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、三聚氰胺、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、酵母、霉菌；再制干酪：铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、酵母、霉菌 |        |   |   |  |
|  |  |  |  |                        | 稀奶油、奶油和无水奶油           | 高  | 铅（以 Pb 计）、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌  |        |   |   |  |
|  |  |  |  |                        | 瓶（桶）装饮用水              | 高  | 界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐（以 NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌  |        |   |   |  |
|  |  |  |  | 6                      | 饮料                    | 饮料   | 饮用天然矿泉水  | 高      | 耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |   |  |
|  |  |  |  |                        |                       |  | 饮用纯净水  | 高      | 耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |   |  |
|  |  |  |  |                        |                       |  | 其他饮用水  | 高      | 耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |   |  |
|  |  |  |  |                        |                       |  | 果、蔬汁饮料   | 果、蔬汁饮料 | 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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色 |  |



|   |     |     |        |                        |    |   |  |  |
|---|-----|-----|--------|------------------------|----|---|--|--|
|   |     |     |        |                        |    | 葡萄球菌、沙门氏菌   |  |  |
|   |     |     | 蛋白饮料   | 蛋白饮料                   | 较高 | 蛋白质、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   |  |  |
|   |     |     | 茶饮料    | 茶饮料                    | 较高 | 咖啡因、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）  |  |  |
| 7 | 方便食 | 方便食 | 方便面    | 油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌   |  |  |
|   | 品   | 品   |        |                        |    |   |  |  |
| 7 | 方便食 | 方便食 | 调味面制品  | 调味面制品                  | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、富马酸二甲酯、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                    |  |  |
|   | 品   | 品   | 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  | 较高 | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                                 |  |  |
| 8 | 饼干  | 饼干  | 饼干     | 饼干                     | 一般 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌            |  |  |
| 9 | 罐头  | 罐头  | 果蔬罐头   | 水果类罐头                  | 较高 | 展青霉素、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝）、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   |  |  |
|    |         |            |        | <b>蔬菜类罐头</b>                    | 较高 | 二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、霉菌计数、商业无菌                             |  |  |
|    |         |            |        | <b>食用菌罐头</b>                    | 较高 | 总砷（以As计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌 |  |  |
| 10 | 冷冻饮品    | 冷冻饮品       | 冷冻饮品   | <b>冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类</b> | 较高 | 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、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）   |  |  |
| 11 | 速冻食品    | 速冻面米食品     | 速冻面米食品 | <b>水饺、元宵、馄饨等生制品</b>             | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）   |  |  |
|    |         |            |        | <b>包子、馒头等熟制品</b>                | 较高 | 菌落总数、大肠菌群  |  |  |
| 12 | 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品    | 膨化食品   | <b>含油型膨化食品和非含油型膨化食品</b>         | 较高 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群                          |  |  |
| 13 | 糖果制品    | 糖果制品（含巧克力） | 糖果     | <b>糖果</b>                       | 一般 | 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   |  |  |



|    |         |       |           |                               |    |  |  |  |
|----|---------|-------|-----------|-------------------------------|----|--|--|--|
|    |         | 力及制品) |           |                               |    | 混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群  |  |  |
|    |         |       | 巧克力及巧克力制品 | 巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品   | 一般 | 铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、糖精钠（以糖精计）、沙门氏菌  |  |  |
|    |         |       | 果冻        | 果冻                            | 一般 | 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       |  |  |
| 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 | 一般 | 铅（以 Pb 计）、吡虫啉、草甘膦、除虫脲、多菌灵、甲氧菊酯、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯、啉虫脒、敌百虫、克百威、灭线磷、氧乐果 |  |  |
| 14 | 茶叶及相关制品 | 茶叶    | 砖茶        | 黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等  | 一般 | 铅（以 Pb 计）、苯醚甲环唑、吡虫啉、除虫脲、多菌灵、甲氧菊酯、噻嗪酮、杀螟丹、三氯杀螨醇、氰戊菊酯、啉虫脒、敌百虫、克百威、灭线磷、氧乐果                |  |  |
| 15 | 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                            |  |  |
|    |         | 发酵酒   | 黄酒        | 黄酒                            | 较高 | 酒精度、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）                   |  |  |





|    |      |      |       |       |                  |  |  |  |  |
|----|------|------|-------|-------|------------------|--|--|--|--|
|    |      |      | 葡萄酒   | 葡萄酒   | 较高               | 酒精度、铅（以 Pb 计）、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）、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）、二氧化硫残留量、  |  |  |  |
|    |      |      | 果酒    | 果酒    | 较高               | 酒精度、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）  |  |  |  |
|    |      |      | 其他酒   | 其他发酵酒 | 其他发酵酒            | 较高   | 酒精度、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）                |  |  |
|    |      |      |       | 配制酒   | 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒 | 较高   | 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）               |  |  |
|    |      |      |       |       | 以发酵酒为酒基的配制酒      | 较高   | 酒精度、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |  |  |
| 15 | 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）、糖精钠（以糖精计）  |  |  |  |
| 16 | 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 <sub>2</sub> 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、纽甜、三氯蔗糖、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 |  |  |  |
|    |      |      | 食用菌制品 | 干制食用菌 | 一般               | 铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、镉（以 Cd 计）  |  |  |  |



|    |           |           |                        |                     |    |  |  |  |
|----|-----------|-----------|------------------------|---------------------|----|--|--|--|
| 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 | 较高 | 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、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |  |  |
| 18 | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类） | 开心果、杏仁、松仁、瓜子        | 一般 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌   |  |  |
|    |           |           |                        | 其他炒货食品及坚果制品         | 一般 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌   |  |  |
| 19 | 蛋制品       | 蛋制品       | 再制蛋                    | 再制蛋                 | 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、商业无菌  |  |  |
|    |           |           | 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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌  |  |  |
| 20 | 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）、总砷（以 As 计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌  |  |  |
| 21 | 食糖        | 食糖        | 食糖                     | 白砂糖                 | 一般 | 蔗糖分、还原糖分、色值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨   |  |  |



|    |      |      |       |             |    |   |  |  |
|----|------|------|-------|-------------|----|---|--|--|
|    |      |      |       | 绵白糖         | 一般 | 总糖分、还原糖分、色值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨                    |  |  |
|    |      |      |       | 赤砂糖         | 一般 | 总糖分、不溶于水杂质、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨                     |  |  |
|    |      |      |       | 红糖          | 一般 | 总糖分、不溶于水杂质、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨                     |  |  |
|    |      |      |       | 冰糖          | 一般 | 蔗糖分、还原糖分、色值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨                    |  |  |
|    |      |      |       | 冰片糖         | 一般 | 总糖分、还原糖分、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨                       |  |  |
|    |      |      |       | 方糖          | 一般 | 蔗糖分、还原糖分、色值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨                    |  |  |
|    |      |      |       | 其他糖         | 一般 | 蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨                |  |  |
| 22 | 水产制品 | 水产制品 | 干制水产品 | 藻类干制品       | 较高 | 铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、霉菌          |  |  |
|    |      |      |       | 预制冷动物性水产干制品 | 较高 | 镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量    |  |  |
|    |      |      | 盐渍水产品 | 盐渍鱼         | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |  |
|    |      |      |       | 盐渍藻         | 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 | N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）                    |  |  |



|    |         |         |           |           |    |   |  |  |
|----|---------|---------|-----------|-----------|----|---|--|--|
|    |         |         | 鱼糜制品      | 预制鱼糜制品    | 较高 | 挥发性盐基氮、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）   |  |  |
| 22 | 水产制品    | 水产制品    | 熟制动物性水产制品 | 熟制动物性水产制品 | 高  | N-二甲基亚硝胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌   |  |  |
|    |         |         | 生食水产品     | 生食动物性水产品  | 高  | 挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（以即食海蜇中A1计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌   |  |  |
| 23 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉制品      | 粉丝粉条      | 较高 | 铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以A1计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌  |  |  |
|    |         |         |           | 其他淀粉制品    | 较高 | 铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以A1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  |  |  |
| 24 | 糕点      | 糕点      | 糕点        | 糕点        | 较高 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以A1计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三氯蔗糖、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）、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、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      | 粽子        | 较高 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌（符合商业无菌要求的）   |  |  |
| 25 | 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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）                                |  |  |
|    |     |     | 非发酵性豆制品 | 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、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |  |  |
|    |     |     |         | 腐竹、油皮     | 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）、二氧化硫残留量、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                                       |  |  |
|    |     |     | 其他豆制品   | 大豆蛋白类制品等  | 较高 | 铅（以Pb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、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                |  |  |
| 26 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜      | 蜂蜜        | 高  | 果糖和葡萄糖、铅（以Pb计）、氯霉素、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数   |  |  |



|    |         |                            |           |   |   |  |  |  |
|----|---------|----------------------------|-----------|---|---|--|--|--|
| 27 | 特殊膳食食品  | 婴幼儿辅助食品                    | 婴幼儿谷类辅助食品 | 婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品 | 高 | 能量、蛋白质、脂肪、不溶性膳食纤维、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、锡（以Sn计）、硝酸盐（以NaNO <sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）、脲酶活性定性测定、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌   |  |  |
|    |         |                            | 婴幼儿罐装辅助食品 | 泥（糊）状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品                              | 高 | 铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、总汞（以Hg计）、锡（以Sn计）、蛋白质、脂肪、总钠、硝酸盐（以NaNO <sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）、商业无菌、霉菌  |  |  |
|    |         | 辅食营养补充品                    | 辅食营养补充品   | 辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂                            | 高 | 蛋白质、黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、硝酸盐（以NaNO <sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）、脲酶活性定性、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌  |  |  |
| 28 | 婴幼儿配方食品 | 婴幼儿配方食品（湿法工艺、干法工艺、干湿法混合工艺） | 婴幼儿配方食品   | 乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品                                     | 高 | 蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值量、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K <sub>1</sub> 、维生素B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、 |  |  |



|    |      |            |             |                             |    |  |  |  |
|----|------|------------|-------------|-----------------------------|----|--|--|--|
|    |      |            |             |                             |    | 氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸（22:6n-3）与二十碳四烯酸（20:4n-6）的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸（20:5n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比、水分、灰分、杂质度、铅（以 Pb 计）、硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 或黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌、叶黄素、脲酶活性定性测定   |  |  |
|    |      |            | 较大婴儿和幼儿配方食品 | 乳基较大婴儿和幼儿配方食品、豆基较大婴儿和幼儿配方食品 | 高  | 蛋白质、脂肪、亚油酸、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、水分、灰分、杂质度、铅（以 Pb 计）、硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 或黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、三聚氰胺、叶黄素、脲酶活性定性测定、 |  |  |
| 29 | 餐饮食品 | 米面及其制品（自制） | 小麦粉制品（自制）   | 发酵面制品（自制）                   | 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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）  |  |  |
|    |      |            |             | 油炸面制品（自制）                   | 较高 | 铝的残留量（干样品，以 A1 计）  |  |  |
| 29 | 餐饮食品 | 肉制品（自制）    | 熟肉制品（自制）    | 酱卤肉制品、肉灌肠、其他                | 高  | 胭脂红、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）   |  |  |



|    |      |            |            |                   |    |   |  |  |
|----|------|------------|------------|-------------------|----|---|--|--|
|    |      |            |            | 熟肉(自制)            |    |   |  |  |
|    |      |            |            | 肉冻、皮冻、灌汤包、小笼包(自制) | 高  | 铬(以Cr计)   |  |  |
|    |      | 饮料(自制)     | 饮料(自制)     | 果蔬汁等饮料(自制)        | 高  | 脱氢乙酸(限果蔬汁饮料)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、铅(以Pb计)  |  |  |
|    |      |            |            | 其他饮料(自制)          | 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)、糖精钠(以糖精计)、铅(以Pb计)   |  |  |
|    |      | 餐饮食品(外卖配送) | 餐饮食品(外卖配送) | 餐饮食品(外卖配送)        | 高  | 根据食品类别确定检验项目(菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌0157、副溶血性弧菌) <sup>2</sup>  |  |  |
|    |      | 其他餐饮食品     | 节令食品       | 粽子(餐饮)            | 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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、过氧化值(以脂肪计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                |  |  |
|    |      |            |            | 月饼(餐饮)            | 较高 | 酸价(以脂肪计)、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)、糖精钠(以糖精计)、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比例之和、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌       |  |  |
| 29 | 餐饮食品 | 其他餐饮食品     | 焙烤食品(餐饮)   | 糕点((餐饮单位自制))      | 较高 | 铝的残留量(干样品,以Al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)、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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和 |  |  |





|    |      |             |             |               |    |  |  |  |
|----|------|-------------|-------------|---------------|----|--|--|--|
|    |      |             | 蔬菜制品（餐饮）    | 酱腌菜（餐饮）       | 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）、糖精钠（以糖精计）                            |  |  |
|    |      |             | 肉制品（餐饮）     | 畜肉（餐饮）        | 高  | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）                            |  |  |
|    |      |             |             | 禽肉（餐饮）        | 高  | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氯霉素  |  |  |
|    |      |             | 水产及其制品（餐饮）  | 淡水鱼（餐饮）       | 高  | 孔雀石绿（孔雀石绿及隐色孔雀石绿残留量之和）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物，磺胺类（总量） |  |  |
|    |      |             |             | 海水鱼（餐饮）       | 高  |  |  |  |
|    |      |             |             | 生食动物性水产品（餐饮）  | 高  | 挥发性盐基氮、镉   |  |  |
|    |      |             |             | 其他水产品及其制品（餐饮） | 高  | 孔雀石绿（孔雀石绿及隐色孔雀石绿残留量之和）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物         |  |  |
|    |      |             | 凉菜类（餐饮）     | 凉拌菜（餐饮）       | 较高 | 金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌  |  |  |
|    |      |             | 其他餐饮食品      | 寿司（餐饮）        | 较高 | 沙门氏菌、副溶血性弧菌  |  |  |
|    |      |             | 肉制品（餐饮）     | 其他熟肉制品（餐饮）    | 较高 | 沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌   |  |  |
| 29 | 餐饮食品 | 坚果及籽类食品（餐饮） | 坚果及籽类食品（餐饮） | 花生及花生制品（餐饮）   | 较高 | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>   |  |  |
|    |      | 餐饮具         | 复用餐饮具       | 复用餐饮具         | 较高 | 游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群、沙门氏菌                               |  |  |
| 30 | 食用农产 | 畜禽肉及        | 畜肉          | 猪肉            | 高  | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、挥发性  |  |  |



|  |   |     |        |       |                      |   |       |   |                          |  |  |
|--|---|-----|--------|-------|----------------------|---|-------|---|--------------------------|--|--|
|  | 品 | 副产品 |        |       |                      | 盐基氮、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、磺胺类(总量)、喹乙醇代谢物、非洲猪瘟检测       |       |   |                          |  |  |
|  |   |     |        | 牛肉    | 高                    | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、磺胺类(总量)                         |       |   |                          |  |  |
|  |   |     |        | 羊肉    | 高                    | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、磺胺类(总量)                         |       |   |                          |  |  |
|  |   |     |        | 其他畜肉  | 高                    | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素                                 |       |   |                          |  |  |
|  |   |     | 禽肉     | 鸡肉    | 高                    | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、挥发性盐基氮、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |       |   |                          |  |  |
|  |   |     |        | 鸭肉    | 高                    | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）        |       |   |                          |  |  |
|  |   |     |        | 其他禽肉  | 高                    | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考                            |       |   |                          |  |  |
|  |   |     | 畜副产品   | 猪肝    | 高                    | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、磺胺类(总量)                         |       |   |                          |  |  |
|  |   |     |        | 牛肝    | 高                    | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、磺胺类(总量)                         |       |   |                          |  |  |
|  |   |     |        | 羊肝    | 高                    | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、                                |       |   |                          |  |  |
|  |   |     |        | 猪肾    | 高                    | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、                                |       |   |                          |  |  |
|  |   |     |        | 牛肾    | 高                    | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、                                |       |   |                          |  |  |
|  |   |     |        | 羊肾    | 高                    | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、                                |       |   |                          |  |  |
|  |   |     | 其他畜副产品 | 高     | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、 |   |       |   |                          |  |  |
|  |   |     | 30     | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品              | 禽副产品  | 鸡肝    | 高 | 氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟苯尼考 |  |  |
|  |   |     |        |       |                      |   | 其他禽副产 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼  |  |  |



|    |       |      | 品      |           | 考、 |   |                            |
|----|-------|------|--------|-----------|----|---|----------------------------|
|    |       | 蔬菜   | 豆芽     | 豆芽        | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、亚硫酸盐（以SO <sub>2</sub> 计）            |                            |
|    |       |      | 鳞茎类蔬菜  | 韭菜/葱      | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、克百威、氧乐果、氯菊酯、氟虫腈                 |                            |
|    |       |      | 鲜食用菌   | 鲜食用菌      | 较高 | 铅（以Pb计）、总砷、镉（以Cd计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、二氧化硫残留量（鲜香菇除外） |                            |
|    |       |      | 芸薹属类蔬菜 | 结球甘蓝      | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氧乐果、氟虫腈、阿维菌素                                |                            |
|    |       |      |        | 花椰菜       | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、毒死蜱、敌百虫                                 |                            |
|    |       |      |        | 菜薹        | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、敌敌畏、氟虫腈                                     |                            |
|    |       |      | 叶菜类蔬菜  | 菠菜        | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、克百威、阿维菌素                        |                            |
|    |       |      | 茄果类蔬菜  | 茄子        | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氟虫腈、灭多威、氧乐果                             |                            |
|    |       |      |        | 辣椒        | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、灭多威、杀扑磷、氟虫腈、氧乐果、倍硫磷                     |                            |
|    |       |      |        | 甜椒        | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、灭多威、杀扑磷、氟虫腈、氧乐果、倍硫磷                     |                            |
|    |       |      | 瓜类蔬菜   | 黄瓜        | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、氟虫腈、灭多威、氧乐果                         |                            |
| 30 | 食用农产品 |      | 蔬菜     | 根茎类和薯芋类蔬菜 | 山药 | 较高  | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、乐果、克百威、灭线磷 |
|    |       | 萝卜   |        |           | 较高 | 氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯   |                            |
|    |       | 叶菜类蔬 |        | 芥蓝        | 较高 | 氧乐果、氟虫腈、氯氰菊酯、   |                            |



|    |       |     |        |      |    |  |  |  |
|----|-------|-----|--------|------|----|--|--|--|
|    |       |     | 菜      |      |    |  |  |  |
|    |       |     | 芸薹属类蔬菜 | 菜心   | 较高 | 氧乐果、氟虫腈、氯氟氰菊酯、                                       |  |  |
|    |       |     | 叶菜类蔬菜  | 芥菜   | 较高 | 氧乐果、氟虫腈、   |  |  |
|    |       |     |        | 通菜   | 较高 | 氧乐果、氟虫腈、   |  |  |
|    |       |     | 瓜类蔬菜   | 苦瓜   | 较高 | 克百威、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果                            |  |  |
|    |       |     |        | 节瓜   | 较高 | 氧乐果、克百威、氟虫腈、氯氟氰菊酯                                    |  |  |
|    |       |     |        | 芹菜   | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、氧乐果、倍硫磷、氟虫腈、阿维菌素             |  |  |
|    |       |     |        | 普通白菜 | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、氧乐果、氟虫腈、啉虫脒                  |  |  |
|    |       |     | 叶菜类蔬菜  | 大白菜  | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、百菌清、毒死蜱、克百威、氧乐果、氟虫腈、阿维菌素             |  |  |
|    |       |     |        | 油麦菜  | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、灭多威、氧乐果、克百威                      |  |  |
|    |       |     | 茄果类蔬菜  | 番茄   | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、灭多威、阿维菌素、氧乐果                     |  |  |
|    |       |     | 豆类蔬菜   | 豇豆   | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、氟虫腈                          |  |  |
|    |       |     |        | 菜豆   | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、氟虫腈、灭多威、敌百虫                  |  |  |
| 30 | 食用农产品 | 水产品 | 淡水产品   | 淡水鱼  | 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、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |  |  |
|    |       |     |        | 淡水虾  | 高  | 镉（以Cd计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）      |  |  |



|  |  |      |       |       |   |  |  |  |
|--|--|------|-------|-------|---|--|--|--|
|  |  | 海水产品 | 淡水蟹   | 高     | 镉（以 Cd 计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）         |  |  |  |
|  |  |      | 海水鱼   | 高     | 镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）            |  |  |  |
|  |  |      | 海水虾   | 高     | 镉（以 Cd 计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |  |  |  |
|  |  |      | 海水蟹   | 高     | 镉（以 Cd 计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）         |  |  |  |
|  |  |      | 贝类    | 贝类    | 高   | 镉（以 Cd 计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、孔雀石绿   |  |  |
|  |  |      | 其他水产品 | 其他水产品 | 高   | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |  |  |
|  |  | 水果类  | 仁果类   | 苹果    | 较高  | 铅（以 Pb 计）、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、丙溴磷、阿维菌素、敌敌畏   |  |  |
|  |  |      |       | 梨     | 较高  | 铅（以 Pb 计）、氧乐果、氟虫腈、毒死蜱、敌敌畏、阿维菌素、克百威   |  |  |
|  |  |      |       | 枇杷    | 较高  | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、多菌灵  |  |  |
|  |  |      | 核果类   | 枣     | 较高  | 铅（以 Pb 计）、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、啉虫脒、辛硫磷、乐果、糖精钠（以糖精计）                              |  |  |
|  |  |      |       | 桃     | 较高  | 铅（以 Pb 计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、乐果、多菌灵、苯醚甲环唑   |  |  |
|  |  |      |       | 油桃    | 较高  | 铅（以 Pb 计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威、氟虫腈、乐果、多菌灵   |  |  |



|    |       |     |           |     |   |   |  |  |
|----|-------|-----|-----------|-----|---|---|--|--|
|    |       |     |           | 杏   | 较高                                      | 铅（以 Pb 计）、溴氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、啉虫脒、乐果               |  |  |
|    |       |     |           | 樱桃  | 较高                                      | 铅（以 Pb 计）、溴氰菊酯、辛硫磷、苯醚甲环唑、氟虫腈、氰戊菊酯、乐果                |  |  |
| 30 | 食用农产品 | 水果类 | 核果类       | 李子  | 较高                                      | 铅（以 Pb 计）、溴氰菊酯、甲氰菊酯、氟虫腈、苯醚甲环唑、啉虫脒、乐果                |  |  |
|    |       |     | 柑橘类       | 柑、橘 | 较高                                      | 铅（以 Pb 计）、氟虫腈、溴氰菊酯、联苯菊酯、克百威、毒死蜱、丙溴磷、氧乐果、苯醚甲环唑、三唑磷   |  |  |
|    |       |     |           | 柚子  | 较高                                      | 铅（以 Pb 计）、溴氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、啉虫脒、丙溴磷、阿维菌素、杀扑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |  |
|    |       |     |           | 柠檬  | 较高                                      | 铅（以 Pb 计）、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、啉虫脒、草甘膦、阿维菌素、杀扑磷    |  |  |
|    |       |     |           | 橙   | 较高                                      | 铅（以 Pb 计）、溴氰菊酯、氰戊菊酯、克百威、氟虫腈、毒死蜱、草甘膦、氧乐果             |  |  |
|    |       |     | 浆果和其他小型水果 | 葡萄  | 较高                                      | 铅（以 Pb 计）、辛硫磷、氰戊菊酯、氟虫腈、苯醚甲环唑、溴氰菊酯、百菌清               |  |  |
|    |       |     |           | 蓝莓  | 较高                                      | 铅（以 Pb 计）、氧乐果、灭多威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、敌敌畏、草甘膦         |  |  |
|    |       |     |           | 草莓  | 较高                                      | 铅（以 Pb 计）、联苯菊酯、腐霉利、氟虫腈、草甘膦、溴氰菊酯、多菌灵                 |  |  |
|    |       |     |           | 桑葚  | 较高                                      | 铅（以 Pb 计）、灭多威、草甘膦、多菌灵、倍硫磷、敌百虫                       |  |  |
|    |       |     |           | 猕猴桃 | 较高                                      | 铅（以 Pb 计）、辛硫磷、氰戊菊酯、氟虫腈、溴氰菊酯、倍硫磷                     |  |  |
|    |       |     | 西番莲（百香果）  | 较高  | 铅（以 Pb 计）、氧乐果、辛硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氟虫腈 |   |  |  |



|    |       |          |          |       |   |  |    |                         |  |  |
|----|-------|----------|----------|-------|---|--|----|-------------------------|--|--|
| 30 | 食用农产品 | 热带和亚热带水果 | 香蕉       | 较高    | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、溴氰菊酯、氰戊菊酯、氟虫腈、苯醚甲环唑、百菌清 |  |    |                         |  |  |
|    |       |          | 芒果       | 较高    | 铅（以 Pb 计）、氧乐果、溴氰菊酯、辛硫磷、氟虫腈、丙溴磷、多菌灵          |  |    |                         |  |  |
|    |       |          | 火龙果      | 较高    | 铅（以 Pb 计）、辛硫磷、敌百虫、硫线磷、灭多威                   |  |    |                         |  |  |
|    |       | 水果类      | 热带和亚热带水果 | 柿子    | 较高  | 铅（以 Pb 计）、氯菊酯  |    |                         |  |  |
|    |       |          |          | 菠萝    | 较高  | 铅（以 Pb 计）、丙环唑、溴氰菊酯、硫线磷、灭多威   |    |                         |  |  |
|    |       |          |          | 荔枝    | 较高  | 铅（以 Pb 计）、溴氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、敌百虫、氧乐果                                     |    |                         |  |  |
|    |       |          |          | 龙眼    | 较高  | 铅（以 Pb 计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、敌百虫、克百威  |    |                         |  |  |
|    |       |          |          | 石榴    | 较高  | 铅（以 Pb 计）、氟虫腈、敌百虫、硫线磷、灭多威  |    |                         |  |  |
|    |       | 瓜果类      | 西瓜       | 较高    | 铅（以 Pb 计）、氟虫腈、啉虫脒、苯醚甲环唑、阿维菌素、克百威            |  |    |                         |  |  |
|    |       |          | 甜瓜类      | 较高    | 铅（以 Pb 计）、氰戊菊酯、氟虫腈、阿维菌素                     |  |    |                         |  |  |
|    |       | 鲜蛋       | 鲜蛋       | 鸡蛋    | 高   | 铅（以 Pb 计）、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、呋喃西林代谢物、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砒和氟虫腈亚砒之和计）     |    |                         |  |  |
|    |       |          |          | 其他禽蛋  | 高   | 铅（以 Pb 计）、氯霉素、氟苯尼考（仅限火鸡、鸭、鹅、珍珠鸡和鸽在内的家养的禽蛋）、呋喃西林代谢物、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砒和氟虫腈亚砒之和计） |    |                         |  |  |
|    |       | 豆类       | 豆类       | 豆类    | 一般  | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A、   |    |                         |  |  |
|    |       | 31       | 食品添加剂    | 食品添加剂 | 增稠剂   | 明胶   | 较高 | 铬（Cr）、铅（Pb）、总砷（As）、二氧化硫 |  |  |
|    |       |          |          |       | 复配食品  | 复配膨松剂  | 较高 | 重金属（以 Pb 计）、砷（As）、溴酸钾   |  |  |



|    |    |    |         |                |    |   |  |  |
|----|----|----|---------|----------------|----|---|--|--|
|    |    |    | 添加剂     | 复配食品添加剂（用于小麦粉） | 较高 | 铅（Pb）、砷（以 As 计）、溴酸钾、致病性微生物  |  |  |
|    |    |    | 复配食品添加剂 | 复配食品添加剂（其他）    | 一般 | 铅（Pb）、砷（以 As 计）、致病性微生物  |  |  |
| 32 | 食盐 | 食盐 | 食盐      | 食盐             | 一般 | 氯化钠、氯化钾、碘（以 I 计）、钡（以 Ba 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚硝酸盐 |  |  |



## 包组 2：保健食品、化妆品承检机构资格采购

### 一、项目内容

#### (一) 项目概况

| 包组号  | 采购内容             | 服务期                             | 采购预算（人民币 元） | 采购数量 |
|------|------------------|---------------------------------|-------------|------|
| 包组 2 | 保健食品、化妆品承检机构资格采购 | 自合同签订之日起一年<br>或本包组采购预算金额全部支付使用完 | ¥282,000.00 | 1 家  |

#### 1. 采购项目内容：

对承担中山市各类保健食品、化妆品进行抽检监测的食品检验机构资格进行公开招标，选择综合评分排名**第一的投标人为中标人**，承担 2019 年中山市市场监督管理局（以下简称“采购人”）组织开展的保健食品化妆品安全评价抽检、监督抽检、风险监测等工作。

#### 2. 项目要求：

(1) 中标人需同时具备保健食品和化妆品的检验能力，以实验室提供的证书为准。详见附件 2 《2018 年中山市市场监督管理局保健食品化妆品抽检监测机构资格采购项目检验能力响应表》的要求。

(2) 中标人在进行保健食品化妆品抽样检验时，必须依据国家食品药品监管总局制定的《食品安全抽样检验管理办法》、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》、《食品安全抽检实施细则（2018 年版）》以及《化妆品监督抽检工作规范》、《化妆品风险监测工作规程》等有关规定，并严格按照采购人抽检监测计划或抽检补充方案规定的抽查产品类别、抽查批次和抽查时间安排等开展抽检有关工作。抽检须购买抽取的样品，不得向企业和个人收取检验费和其他任何费用。

(3) 各类保健食品化妆品的检验依据为相关国家标准或技术规范，对没有国家标准或技术规范的，可按照有关行业标准，地方标准，企业标准、产品标签明示值或国家明文规定的限量值及国家指定的特定检验方法等进行检验。应急情况下，可采用经科学验证的参考方法和内部方法。

(4) 中标人需按照采购人规定的时间完成抽样工作，除特殊要求必须在指定日期前完成外，其他样品在抽样结束后 20 个工作日内完成检验并送达采购人，完成日期以出具具有法律效力的检验报告之日计算。同时，抽检方应每期汇总样品抽检结果信息，撰写抽检工作分析总结报告，并与检测报告一同交由采购人相关科室核实。另外，抽检方未经采购人同意不得擅自将检验结果告知被抽检单位，一经发现立即取消资格。

(5) 中标人采、抽样工具和车辆数量充足、质量精良，抽样工作开始前需提交该次计划抽样量清单，经采购人同意后再开展。

(6) 中标人实验室场地、设备、人员（检验员、采样员）具备开展抽检工作所需的采样、检测技术能力，能按期按质完成监测任务并上报监测数据。采购人将不定期对中标人的上述情况进行评估核查，若出现与投标文件所述内容和条件不符的，有权取消其供应商资格。



(7) 中标人须按照采购人要求开展抽检工作。抽样过程中，中标人必须严格按照采购人要求填写抽样相关文件，登陆采购人要求的信息化平台或 APP 登记完善的抽检信息；检验过程中，中标人必须严格按照采购人要求的项目进行检验；检验完成后，必须按照采购人要求出具 CA 认证的电子版报告书和纸质报告书，并定期报送检验结果报表。

(8) 中标人应具备数据处理及分析评估能力，对所有抽检产品检验结果进行统计和分析，于抽检完成后以书面形式向采购人提交全年保健食品分析报告、化妆品分析报告，并提出如何提高我市保健食品化妆品监管效能及相应工作建议。

## (二) 基本任务和要求

### 1. 基本要求：

(1) 采样地点：中山市内，每次任务根据实际工作要求确定具体采样地点。

(2) 采样人员：由中标人负责，每组人员不少于 2 名。采购人将根据抽检性质和要求，决定是否安排执法人员协助抽样，以及执法人员的数量。

(3) 采样办法：根据检验项目及国家标准中规定的采样方法及采样数量抽取样品。

(4) 样品运输：由中标人负责，并确保样品质量不受影响。

(5) 样品检验：由中标人负责，并对样品检验结果负责。

(6) 结果判定：检验项目中有一项不符合标准要求即判定本批次保健食品化妆品样品抽检不合格。

(7) 结果送达：由中标人负责，检验完毕后，中标人应当出具 CA 认证的电子版和纸质版检验报告，并按要求及时送达。抽检监测的检验结论合格的，中标人应当在该期样品全部检测完成后 5 个工作日内，统一将一式多份检验报告（合格报告为叁份）报送至采购人。抽检监测检验结论不合格的，中标人应当在检验结论做出后 2 个工作日内，将不合格检验报告（不合格报告为伍份），以及抽取该样品时采集的现场信息和抽样文书等材料报送至采购人。中标人应保存邮件详情单，以备查询。

### 2. 保健食品化妆品安全监测专项要求：

(1) 服务类别：技术服务（涉及监测工作方案的制定与实施、数据汇总与分析及报送、风险评估与研判、分析报告编制以及食品安全控制措施建议等内容）；

(2) 监测工作方案：按照国家、省食药监局和采购人有关文件要求，制定包括采样计划与要求、检验操作程序、数据报送和质量控制等内容的监测具体工作方案；对于应对突发事件的应急监测，能及时拟定相应的采抽样应急工作方案；

(3) 数据汇总与分析：在规定时间内出具检验数据，并及时对样品数据进行分析判定。

(4) 数据报送：按照国家总局、省局和采购人有关文件要求，按时报送监测结果数据，发现问



题样品，应及时上报和通报有关部门。

(5) 结果的风险评估：由安全风险评估专业实验室依据汇总数据进行评估分析，对不合格项目进行原因及危害性分析，并编制相应的风险分析报告。

(6) 食品安全控制措施的提出：依据风险分析报告，提出相应的食品安全控制措施及建议，为监管部门提供指导和参考意见。

### 3. 工作要求：

(1) 中标人负责提供每次检验所需的交通工具，积极配合抽检工作。

(2) 中标人实验室检验设备、检验人员充裕，能满足食品检验的特殊要求，能按时按质完成抽检任务，出具合法有效的检验报告。

(3) 中标人技术服务水平高，采样操作规范，实验室质量控制严格，近 3 年无检验数据严重质量问题。

(4) 沟通协调能力强，与各镇区食品药品监管部门工作配合到位，近 3 年未受到经采购人查证核实的我市食品药品监管部门和被抽检单位的投诉。

(5) 中标人应按照专业操守尽职尽责，根据国际国内的相关标准进行样品的抽样、检验及判定工作，并且按当次抽检方案约定日期出具检验报告；在采购人与第三方同等的条件下，中标人应优先完成对采购人的抽检和监测任务。

(6) 安全抽检监测工作遵照国家总局制定的最新工作规范执行。

(7) 中标人对检验结果的真实性负责，由于虚假、错误检验数据和结论而给被检人造成损失的，或者给社会带来不良影响的，取消其承检资格，并承担赔偿责任及相应法律责任。

(8) 涉及抽样的全部情况包括数据及结果，中标人必须对抽检监测的结果及数据等信息保密，不得向除采购人外的任何单位与个人透露，否则取消其承检资格；如造成经济损失及不良影响的，追究其经济赔偿责任和法律责任。

(9) 中标人应积极配合采购人开展抽检及后续工作，及时反馈检验不合格样品的信息。应安排专人与采购人联系，并提供手机、QQ、邮箱等联系方式，必要时应在半小时内及时响应采购人需求。

(10) 中标人对其抽取的样品负责，检验结果反映送检样品的真实状况。

(11) 中标人应针对每次任务提供承接项目的质量保障计划、措施和结果，保证原始记录规范完整，并接受采购人组织的专家检查及评估。

(12) 对中标人在开展抽检监测过程中弄虚作假或不配合采购人开展工作的，取消其承检资格，并追究其经济赔偿责任和法律责任。

### (三) 检验工作的实施要求



## 1. 检验依据

各类保健食品化妆品的检验依据为相关国家标准或技术规范，对没有国家标准或技术规范的，可按照有关行业标准，地方标准，企业标准、产品标签明示值或国家明文规定的限量值及国家指定的特定检验方法等进行检验。应急情况下，可采用经科学验证的参考方法和内部方法。

## 2. 检验项目

详见附表 2《2018 年中山市市场监督管理局保健食品化妆品抽检检测机构资格采购项目检验能力响应表》

### （四）其他要求

1. ★中标人必须如实提供投标所需证明材料，不得使用虚假资料投标，一经发现，立即取消中标资格，并追究法律责任。
2. ★除采购人同意外，中标人不得将检验任务外包或分包给其他检验机构检验，一经发现，立即取消承检资格。
3. ★中标人在接受采购人委托任务过程中，要严格按照法律法规和采购人要求的工作规范开展抽检工作。
  - （1）若任务开展中出现违法违规、弄虚作假的情况，立即取消其中标资格，采购人有权拒绝支付费用并要求赔偿、追究其法律责任。
  - （2）出现重大工作失误、差错，或出具的报告书存在严重漏洞、错误的，采购人有权停止委托任务 3 个月；合同期内，若出现 2 次或以上重大差错的，采购人有权永久停止委托中标人新任务并对此不作任何补偿。
  - （3）上期抽检工作分析总结报告未送达的，采购人可以暂停委托任务，直至分析总结报告按要求送达；逾期 1 个月未送达的，采购人有权约谈中标人相关负责人，并停止委托任务 3 个月。
4. ★本协议所涉及工作的有关信息、数据和检测结果，为采购人所有，中标人负有保密义务。中标人未经甲方允许，不得将有关信息向第三方披露，否则取消中标人承检资格，如造成经济损失或不良影响的，将追究经济赔偿责任和法律责任。
5. 中标人具有参与承检采购人保健食品、化妆品抽检任务的资格，对于每次任务，委托方将根据任务要求，综合评定检验机构的能力和所报价格，并遵照如下原则：一是承检机构检验资质范围；二是资质招标评审结果；三是往年保健食品、化妆品抽检承检机构监督评价结果；四是承检机构承检能力，承接国家、省级任务情况以及自身承接任务的意愿；五是承检机构过往承检各职能部门任务情况，最终选择承检方。中标人需自觉接受采购人组织的考核、检查、比对。
6. 中标人须严格按照招标文件承诺内容提供相应服务，采购人有权对中标人抽检前准备情况、抽检实施过程、售后服务情况进行检查、考核和客观评价。

## 二、投标报价



## （二）包组 2 投标报价说明

1. ★投标人投标报价须由抽检服务费和检验费两项组成，投标报价采用折扣率进行报价。**投标报价折扣率必须是大于零的整数**，且是固定唯一值（举例：60%、69%、75%、100%等）。投标折扣率不得大于 100%，投标时必须同时提交详细的报价明细说明，包括但不限于货物的进货或原料成本，加工、仓储和运输成本，材料损耗和设备折旧成本，投入项目人员的每日工资、工时、福利、社保等人工成本，企业税负和财务成本，风险准备和合理利润，以及项目实施过程中可能涉及到的其他费用等，**投标人不提供或者提供不详细的，评标委员会有权认定为无效报价。**
2. 各单项抽检服务费（包括协助抽样派出交通车辆的交通费、邮寄票证费用、中标人随行抽样人员的人工成本（包括餐饮、食宿）、抽样费、抽样工具及其损耗费用、抽检信息录入及出具电子版报告书费用等）收费标准最高限价为人民币 200 元（含税费），投标人在此基础上报投标折扣率。（举例：抽检服务费折扣率为 80%时，各单项抽检服务费用=200 元×80%）。
3. 所有项目各单项检验费用按粤价[2002]170 号文对应单项检验费用作为该项目的单项检验费用的报价基础，投标人在此基础上报统一的投标折扣率。如粤价[2002]170 号文没有相应的项目的，由承检方提供收费依据，并与中山市市场监督管理局协商确定后的价格作为报价基础。（举例：检验费折扣率为 80%时，各单项检验结算费用=单项检验收费标准×80%）。

## 三、付款方式

1. 项目费用：应为人民币含税全包价，包括委托检验项目实施过程中发生的全部费用，即购样费（实报实销），抽检服务费，检验费和税费。
2. 费用结算：每季度或半年结算一次，中标人提供相关购样费用清单、发票等，如果文件及报价中没提及的按购样费实报实销，如果有报价的，按照中标人的报价结算，抽检服务费、检验费和税费以双方约定价格和项目实际支出按相关财务制度要求结算。
3. 中标人每期结算需提供以下有效文件：
  - （1）合同复印件；
  - （2）中标人开具的正式发票；
  - （3）抽检费用结算表（加盖中标人公章）；
  - （5）抽样费清单（加盖中标人公章）及其票据复印件；
  - （4）中标通知书复印件。
4. 因采购人使用的是财政资金，采购人在前款规定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手



续后即视为采购人已经按期支付

四、附表

附表 2

2018 年中山市市场监督管理局保健食品化妆品抽检监测机构资格采购项目检验能力响应表

| 序号 | 产品类别 | 功能类别           | 抽检项目   | 抽检对象 | 响应能力 |
|----|------|----------------|--|------|------|
| 1  | 保健食品 | 在产注册备案产品       | 《食品安全国家标准 保健食品》（GB16740-2014）、《企业产品质量标准》   | 生产企业 |      |
| 2  | 保健食品 | 营养素补充剂         | 营养素  | 经营企业 |      |
|    |      | 其它类别           | 功效/标志性成分，并根据产品特点选做重金属（铅、砷、汞）、微生物（菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）、酸价、过氧化值等指标                                  |      |      |
|    |      | 减肥类            | 盐酸西布曲明、芬氟拉明、酚酞、麻黄碱、N-单去甲基西布曲明、N，N-双去甲基西布曲明、呋塞米   |      |      |
|    |      | 改善睡眠类          | 地西洋、氯氮卓、氯硝西洋、硝西洋、奥沙西洋、马来酸咪哒唑仑、劳拉西洋、艾司唑仑、阿普唑仑、三唑仑、巴比妥、苯巴比妥、异戊巴比妥、司可巴比妥、氯美扎酮、佐匹克隆、氯苯那敏、扎来普隆、文拉法辛、青藤碱、罗通定、褪黑素 |      |      |
|    |      | 辅助降血糖类         | 苯乙双胍、二甲双胍、格列吡嗪、格列齐特、罗格列酮、瑞格列奈、格列喹酮、呋塞米、甲苯磺丁脲、格列苯脲、格列美脲、马来酸罗格列酮、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲             |      |      |
|    |      | 辅助降血脂类         | 洛伐他汀、辛伐他汀  |      |      |
|    |      | 缓解体力疲劳类、增强免疫力类 | 伐地那非、西地那非、他达拉非、那红地那非、红地那非、羟基豪莫西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非和那莫西地那非等 PDE5 型（磷酸二酯酶 5 型）抑制剂、育亨宾             |      |      |



| 序号 | 产品类别 | 功能类别     | 抽检项目  | 抽检对象 | 响应能力 |
|----|------|----------|---|------|------|
|    |      | 辅助降血压类   | 氯氯地平、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平                      |      |      |
|    |      | 含蜂胶类保健食品 | 铅（以 Pb 计）、氯霉素、喹诺酮类（洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、酵母计数、掺杂掺伪 |      |      |

| 任务类别        | 功能类别              | 检测指标  | 响应能力 |
|-------------|-------------------|---|------|
| 化妆品非法添加专项抽检 | 祛斑/美白护肤类          | 丙烯酰胺、汞、氢醌、苯酚、糖皮质激素  |      |
|             | 抑制粉刺类（宣称祛痘、包含面膜等） | 甲硝唑、氯霉素、喹诺酮类、糖皮质激素等禁限用物质成分  |      |
|             | 发用类（宣称祛屑洗发）       | 二噁烷、甲醛、酮康唑等禁限用物质成分  |      |
|             | 染发类               | 邻苯二胺、间苯二胺、对苯二胺  |      |
|             | 烫发类               | 巯基乙酸  |      |
|             | 防晒类               | 苯基苯并咪唑磺酸、二苯酮-4 和二苯酮-5、对氨基苯甲酸、二苯酮-3、p-甲氧基肉桂酸异戊酯、4-甲基苄亚基樟脑、PABA 乙基己酯、丁基甲氧基二苯酰基甲烷、奥克林、甲氧基肉桂酸乙基己酯、水杨酸乙基己酯、胡莫柳酯、乙基己基三嗪酮、亚甲基双-苯并三唑基四甲基丁基酚、双-乙基己氧苯酚甲氧苯基三嗪、二苯酮-2、二氧化钛、二乙氧羟苯甲酰基苯甲酸己酯、二乙基己基丁酰胺基三嗪酮、亚苄基樟脑磺酸、氧化锌等限用物质成分 |      |
|             | 芳香类（宣称香水）         | 邻苯二甲酸二甲酯（DMP）、邻苯二甲酸二乙酯（DEP）、邻苯二甲酸二正丙酯（DPP）、邻苯二甲酸丁基苄酯（BBP）、邻苯二甲酸二正丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二正戊酯（DAP）、  |      |





|             |            |  |  |
|-------------|------------|--|--|
|             |            | 邻苯二甲酸二环己酯(DCHP)、邻苯二甲酸二正己酯(DHP)、邻苯二甲酸二异辛酯(DEHP)和邻苯二甲酸二正辛酯(DOP)等塑化剂成分  |  |
|             | 指甲类(宣称指甲油) | 邻苯二甲酸二甲酯(DMP)、邻苯二甲酸二乙酯(DEP)、邻苯二甲酸二正丙酯(DPP)、邻苯二甲酸丁基苄酯(BBP)、邻苯二甲酸二正丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二正戊酯(DAP)、邻苯二甲酸二环己酯(DCHP)、邻苯二甲酸二正己酯(DHP)、邻苯二甲酸二异辛酯(DEHP)和邻苯二甲酸二正辛酯(DOP)等塑化剂成分  |  |
| 化妆品安全风险监测专项 | 染发类        | <i>p</i> -苯二胺、 <i>p</i> -氨基苯酚、甲苯-2,5-二胺硫酸盐、 <i>m</i> -氨基苯酚、 <i>o</i> -苯二胺、2-氯- <i>p</i> -苯二胺硫酸盐、 <i>o</i> -氨基苯酚、间苯二酚、2-硝基- <i>p</i> -苯二胺、甲苯-3,4-二胺、4-氨基-2-羟基甲苯、2-甲基雷琐辛、6-氨基- <i>m</i> -甲酚、苯基甲基吡唑啉酮、N,N-二乙基甲苯-2,5-二胺 HCl、4-氨基-3-硝基苯酚、 <i>m</i> -苯二胺、2,4-二氨基苯氧基乙醇 HCl、氢醌、4-氨基- <i>m</i> -甲酚、2-氨基-3-羟基吡啶、N,N-双(2-羟乙基)- <i>p</i> -苯二胺硫酸盐、 <i>p</i> -甲基氨基苯酚硫酸盐、4-硝基- <i>o</i> -苯二胺、2,6-二氨基吡啶、N,N-二乙基- <i>p</i> -苯二胺硫酸盐、6-羟基吡啶、4-氯雷琐辛、2,7-萘二酚、N-苯基- <i>p</i> -苯二胺、1,5-萘二酚、1-萘酚 |  |
|             | 所有化妆品      | 苯甲醇、苯甲酸、苯氧异丙醇、苯扎氯铵、劳拉氯铵、苄索氯铵、西他氯铵、甲醛、甲基氯异噻唑啉酮、甲基异噻唑啉酮、4-羟基苯甲酸丙酯、2-溴-2-硝基丙烷-1,3-二醇、苯甲醇、苯氧乙醇、4-羟基苯甲酸甲酯、苯甲酸、4-羟基苯甲酸乙酯、4-羟基苯甲酸异丙酯、4-羟基苯甲酸异丁酯、4-羟基苯甲酸丁酯、氯苯甘醚、三氯卡班、山梨酸、脱氢乙酸、吡硫鎇锌、水杨酸、酮康唑、氯咪巴唑、吡罗克酮乙醇胺盐   |  |



## 第三章 投标人须知



## 一、说明

### 1. 采购项目与采购当事人

- 1.1. 采购人已拥有一笔资金，采购人计划将一部分资金或全部资金用于支付本次招标后所签订合同项下的款项。
- 1.2. 资金来源：财政资金。
- 1.3. 项目概况：见招标文件“第二章 用户需求书”。
- 1.4. 采购人：中山市市场监督管理局。
- 1.5. 采购代理机构：广东国和采购咨询有限公司。
- 1.6. 投标人：响应招标、已在采购代理机构处领购招标文件并参加投标竞争的法人或其他组织。任何未在采购代理机构处领购招标文件的法人或其他组织均不得参加投标。
- 1.7. 监管部门：中山市财政局政府采购监管科。

### 2. 合格的投标人

- 2.1. 除非另有规定，凡是在中华人民共和国境内注册且为人民币流通区域内的供货人均可投标。
- 2.2. 投标人符合《中华人民共和国政府采购法》第22条和《中华人民共和国政府采购法实施条例》第17条规定的条件。
- 2.3. 与采购人存在利害关系可能影响公正性的法人或其他组织不得参加投标。
- 2.4. 接受委托参与项目前期咨询和招标文件编制的法人或其他组织不得参加受托项目的投标，也不得为该项目的投标人编制投标文件或者提供咨询。
- 2.5. 单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的采购活动。
- 2.6. 为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的采购活动。
- 2.7. 本项目不接受联合体投标。
- 2.8. 只有在法律上和财务上独立、合法运作并独立于采购人和采购代理机构的供货人才能参加投标。根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）相关规定，采购人或采购代理机构将在投标截止时间前登陆“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）、中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）查询投标人信用记录，若采购人或采购代理机构发现投标人被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单，将按无效投标处理。
- 2.9. 招标文件要求的其他条件。

### 3. 合格的货物和服务

- 3.1. 本文件所称“货物”是指投标人制造或组织符合招标文件要求的货物等。投标的货物必须是其合法生产的符合国家有关标准要求的货物，并满足招标文件规定的规格、参数、质量、价格、有效期、售后服务等要求。
- 3.2. 招标文件中没有提及招标货物来源地的，根据《中华人民共和国政府采购法》的相关规定均应是本国的货物，并优先采购节能、环保产品。属于进口产品货物的，必须依据《政府采购进口产品



管理办法》执行，确保进口的货物必须是具有合法的进口手续和途径并通过了中华人民共和国商检部门检验。

- 3.3. 本文件所称“服务”是指除货物和工程以外的其他政府采购对象,其中包括：投标人须承担的运输、安装、技术支持、培训以及招标文件规定的其它服务。
- 3.4. 投标人应保证，采购人在中华人民共和国使用该产品的任何一部分时，免受第三方提出的包括但不限于侵犯其专利权、商标权或工业设计权等知识产权和抵押权在内的担保物权的起诉。
- 3.5. 投标人应保证，其所提供的货物应具有行政主管部门颁发的资质证书或国家质量监督部门的产品《检验报告》。设备到货验收时，还必须提供设备的产品合格证、质量保证文件。若中标后，除非另有约定，必须按合同规定完成设备的安装，并达到验收标准。

#### 4. 投标费用

- 4.1. 投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论投标的结果如何，采购代理机构和采购人均无义务和责任承担这些费用。

#### 5. 踏勘现场（本项目不适用）

- 5.1. 除非另有规定，采购代理机构将按**投标邀请函**所述组织投标人对项目现场及周围环境进行踏勘，以便投标人获取须自己负责的有关编制投标文件和签署合同所需的所有资料。踏勘现场所发生的费用由投标人自己承担。
- 5.2. 采购人向投标人提供的有关现场的资料和数据，是采购人现有的能使投标人利用的资料。采购人对投标人由此而做出的推论、理解和结论概不负责。
- 5.3. 投标人及其人员经过采购人的允许，可为踏勘目的进入采购人的工程现场，但投标人及其人员不得因此使采购人及其人员承担有关的责任和蒙受损失。投标人并应对由此此次踏勘现场而造成的死亡、人身伤害、财产损失、损害以及任何其它损失、损害和引起的费用和开支承担责任。
- 5.4. 若潜在投标人对本项目有疑问的，应在现场勘察召开日前一个工作日将疑问书以书面形式并加盖公司公章提交至采购代理机构。
- 5.5. 已购买招标文件的投标人未按**投标邀请函**中规定时间参加现场勘察，将视为对招标文件所有内容无任何异议。

## 二、招标文件

#### 6. 招标文件的编制依据与构成

- 6.1. 本招标文件的编制依据是《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》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》等。

- 6.2. 招标文件由下列文件以及在招标过程中发出的修改及补充文件组成，共五章：

第一章 投标邀请函

第二章 用户需求书

第三章 投标人须知

第四章 合同格式

第五章 投标文件格式



- 6.3. 投标人应认真阅读招标文件中所有的事项、格式、条款和技术规格等。投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标没有对招标文件在各方面都作出实质性响应是投标人的风险，并可能导致其投标被拒绝。

## 7. 招标文件的澄清

- 7.1. 任何要求对招标文件进行澄清的投标人，均应以书面形式在投标截止时间 15 日以前通知采购代理机构。但投标人应按**投标邀请函**所示的联系方式以书面形式将澄清要求通知采购代理机构。采购代理机构将组织采购人对投标人所要求澄清的内容均以书面形式予以答复。必要时，采购代理机构将组织相关专家召开答疑会，并将会议内容以书面的形式发给每个购买招标文件的潜在投标人（答复中不包括问题的来源）。
- 7.2. 招标采购单位发出的澄清或修改（更正）的内容为招标文件的组成部分，并对潜在投标人具有约束力。
- 7.3. 投标人在规定的时间内未对招标文件澄清或提出疑问的，采购代理机构将视其为无异议。对招标文件中描述有歧意或前后不一致的地方，评标委员会有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标人。

## 8. 招标文件的修改

- 8.1. 无论出于何种原因，采购人或采购代理机构可主动地或在解答潜在投标人提出的澄清问题时对招标文件进行修改。采购人或采购代理机构应在投标截止时间至少 15 日前，以书面形式通知所有领购招标文件的潜在投标人，并对潜在投标人具有约束力；不足 15 日的，采购代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间。潜在投标人在收到上述通知后，应在 24 小时内以书面形式向采购代理机构确认，若投标人未在 24 小时内书面回复确认将视为同意修改内容，并有责任履行相应的义务。
- 8.2. 招标文件的修改是招标文件的组成部分，招标文件的修改内容在**中国政府采购网** ([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))、**广东省政府采购网** ([www.gdgpo.gov.cn](http://www.gdgpo.gov.cn))、**中山市政府采购网** ([www.zscgb.gov.cn](http://www.zscgb.gov.cn))、**中山市公共资源交易网** (<http://ggzyjy.zs.gov.cn>) 及**采购代理机构网站** ([www.zgguohe.com](http://www.zgguohe.com)) 上以公告形式发布，并对投标人具有约束力，招标期间投标人有义务上网查看，公告一经上网发布，即视为送达。
- 8.3. 为使投标人准备投标时有充分时间对招标文件的修改部分进行研究，采购代理机构和采购人可适当推迟投标截止期，但应当在招标文件要求提交投标文件的截止时间三日前，将变更时间书面通知所有领购招标文件的潜在投标人，并按本须知第 8.2 条规定媒体上发布变更公告。

# 三、投标文件的编制

## 9. 投标的语言

- 9.1. 投标人提交的投标文件以及投标人与采购代理机构和采购人就有关投标的所有来往函电均应使用中文书写。投标人提交的支持资料和已印刷的文献可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，在解释投标文件时以翻译本为准。



## 10. 投标范围及投标文件中计量单位的使用

- 10.1. 若招标文件中没有分包组，投标人可对招标文件中“用户需求书”中所述的所有货物进行投标，若招标文件中有多包组，投标人可以只对其中一包组或几包组货物进行投标，但不得将一包组中的内容拆开投标。
- 10.2. 投标文件中所使用的计量单位，除招标文件中有特殊要求外，应采用中华人民共和国法定计量单位。
- 10.3. 除非另有说明，本招标文件中所称“日”均指日历日，投标文件中需以日历日对招标文件作出响应。评审时，对投标中出现的“工作日”按五个工作日折合七个日历日计算，且评标委员会可能会就有关日期作出对该投标人不利的折算或量化，投标人不得对此提出异议，否则其投标将被拒绝。

## 11. 投标文件的构成

- 11.1. 投标人应完整地按招标文件提供的投标文件格式制作投标文件。投标文件应包括下列部分：

### 第一部分 自查表

1. 资格性自查表
2. 符合性自查表
3. 技术商务评审自查表

### 第二部分 资格性文件

1. 投标函
2. 法定代表人证明书
3. 法定代表人授权委托书
4. 投标保证金交纳凭证
5. 投标人资格声明函
6. 招标代理服务费承诺书

### 第三部分 商务部分

1. 投标人综合概况
  - (1) 投标人情况介绍表
  - (2) 同类项目业绩介绍
  - (3) 拟任执行管理及技术人员情况
  - (4) 履约进度计划表
  - (5) 其它重要事项说明及承诺
2. 商务条款响应表
  - (1) 实质性商务条款（“★”项）响应表
  - (2) 一般商务条款响应表
3. 售后服务方案

### 第四部分 技术部分



1. 服务条款响应表
  - (1) 实质性技术条款（“★”项）响应表
  - (2) 一般服务条款响应表

2. 服务方案

3. 政策适用性说明

#### 第五部分 价格部分

1. 开标一览表

2. 投标明细报价表

上述文件须按顺序装订成册，并编制投标文件目录。

除上述文件资料外投标人还须按投标人须知第 20.2 条的要求制作“唱标信封”。

### 12. 投标文件电子文档

- 12.1. 投标人在提交书面投标文件的同时，应提交该投标文件的电子文档，并放于投标文件正本中。
- 12.2. 电子文档的格式要求：投标文件电子文档应统一使用 OFFICE2000 及以上版本软件制作，单独的图片文件应采用 JPG 格式，图纸文件应采用 DWG 格式或 JPG 格式。
- 12.3. 投标人提交的书面投标文件的实质内容应与提交的电子文档的实质内容完全一致。如果评标委员会发现两者的实质内容不一致，将按不利于投标人的原则予以处置。因此产生的一切责任均由投标人承担。

### 13. 投标文件的编写

- 13.1. 投标人应按招标文件的规定，及附件要求的内容和格式完整地填写和提供资料，并保证所提供的全部资料的真实性。
- 13.2. 投标人应当按照招标文件要求编制投标文件，并根据自己的商务能力、技术水平等对招标文件提出的要求和条件作出真实的响应。
- 13.3. 本项目只允许投标人提供一个投标方案，否则，其投标将被拒绝。

### 14. 投标报价

- 14.1. 投标人的投标报价应符合《中华人民共和国价格法》的有关规定。
- 14.2. 投标人应按照“第二章 用户需求书”中规定的所有内容、责任范围进行报价。并按《开标一览表》及《投标明细报价表》的要求报出总价和分项价格。投标总价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则，在评标时不予核减。投标总价中也不得缺漏招标文件所要求的内容，否则，被视为包含在投标报价中。
- 14.3. 投标总价是以投标人可独立完成本项目，并在通过准确核算后，可满足预期实施效果和符合自身合法利益的前提下所作出的全部服务的总包干费用。投标人应在《投标明细报价表》中作出详细的分项报价及总价报价。
- 14.4. 投标明细报价表内容应包含：
  - 14.4.1. “第二章 用户需求书”中规定的所有内容；
  - 14.4.2. 投标报价均应包含所有的税费；



- 14.4.3. 其他一切隐含及不可预见的费用。
- 14.5. 投标人必须以人民币报价，以其它货币标价的投标将予以拒绝。投标文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价。
- 14.6. 投标人的投标报价，应完整的包含所有采购内容，且不得以任何理由重复，每一项目只允许有一个报价，任何有选择的报价将不予接受。
- 14.7. 投标人根据本须知第 14.2 条的规定将投标价分成几部分，只是为了方便采购代理机构和采购人对投标文件进行比较，并不限制采购人以上述任何条件订立合同的权力。
- 14.8. 投标人所报的投标价在合同执行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更。任何包含价格调整要求的投标将被认为是非实质性响应投标而予以拒绝。
- 15. 证明投标人合格和资格的文件**
  - 15.1. 投标人应提交证明其有资格参加投标和中标后有履行能力的文件，并作为其投标文件的一部分。
  - 15.2. 招标文件允许联合体投标时，投标人才能组建联合体。联合体投标时，应提交各方的资格证明文件、联合体协议并注明主办人；联合体各方签订共同投标协议后，不得再以自己的名义单独在同一项目中投标，也不得组成新的联合体参加同一项目投标。违反上述规定的联合体投标将导致其投标被拒绝。
  - 15.3. 投标人提交的证明其中标后能履行合同的资格证明文件应包括下列文件：
    - 15.3.1. 证明投标人已具备履行合同所需的财务、技术和生产能力的文件；
    - 15.3.2. 证明投标人满足招标文件业绩要求的文件。
- 16. 证明服务的合格性和符合招标文件规定的文件**
  - 16.1. 投标人应提交证明文件，证明其拟供的合同项下的服务的合格性符合招标文件规定。该证明文件作为投标文件的一部分
  - 16.2. 证明服务与招标文件的要求相一致的文件，可以是文字资料、图纸、数据和实物，包括如下：
    - 16.2.1. 服务方案的详细说明；
    - 16.2.2. 详细的合同项下提供服务的执行时间表及其实施措施，明确标注出影响合同执行的关键时间及因素；
    - 16.2.3. 采购人在《招标文件》规定的周期内正常、连续地服务所必需的备品备件、专用工具的清单。
    - 16.2.4. 对照招标文件要求的服务，投标人逐条说明所提供的服务已对招标文件中的服务要求做出了实质性的响应或申明与招标文件规定条文的偏差和例外。
- 17. 投标保证金**
  - 17.1. 投标人必须按规定提交投标保证金。本项目投标保证金作为投标文件的一部分。
  - 17.2. 投标保证金是为了保护采购代理机构和采购人免遭因投标人的行为而蒙受损失。采购代理机构和采购人在因投标人的行为受到损害时可根据本须知第 17.7 条的规定没收投标人的投标保证金。
  - 17.3. 采购代理机构只接受以投标人名义的汇款，不接受个人的汇款及其它款项。





- 17.4. 凡没有按照规定提交有效的投标保证金的投标，将视为非响应性投标予以拒绝。
- 17.5. 未中标的投标人的投标保证金，将于中标通知书发出之日起五个工作日内无息退还投标人。
- 17.6. 中标人的投标保证金，在与采购人签订合同之日起五个工作日内，提交了履约保证金后并交纳了招标代理服务费后予以无息退还。
- 17.7. 下列任何情况发生时，投标保证金将被没收：
  - 17.7.1. 投标人在招标文件中规定的投标有效期内撤回其投标；
  - 17.7.2. 投标人串通投标或者以其他弄虚作假方式投标；
  - 17.7.3. 中标人在规定期限内未能根据本须知第 38.1 条规定签订合同；
  - 17.7.4. 中标人在规定期限内未能根据本须知第 40.1 条规定提供履约保证金；
  - 17.7.5. 中标人在规定期限内未能根据本须知第 41.1 条规定交纳招标代理服务费；
  - 17.7.6. 投标人提供虚假情况质疑投诉；
  - 17.7.7. 法律法规规定的其它情况。

#### 18. 投标有效期

- 18.1. 投标文件应在投标截止日后 90 天内保持有效。投标有效期不足的投标将被视为非实质性响应，并予以拒绝。
- 18.2. 特殊情况下，在原投标有效期截止之前，采购代理机构可要求投标人延长投标有效期。该要求与答复均应以书面形式提交。投标人可拒绝采购代理机构的这种要求，其投标保证金将不会被没收，但其投标在原投标有效期期满后将不再有效。同意延长投标有效期的投标人将不会被要求和允许修正其投标，而只会被要求相应地延长其投标保证金的有效期。且本须知有关投标保证金要求将在延长了的有效期内继续有效。

#### 19. 投标文件的式样和签署

- 19.1. 投标人应准备一套投标文件正本和七套投标文件副本，每套投标文件须清楚地标明“正本”或“副本”。若副本与正本不符，以正本为准。
- 19.2. 投标文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，并由法定代表人或经其正式授权的代表签字并加盖单位印章。授权代表须持有书面的《法定代表人授权书》，并将其附在投标文件中。投标文件的副本可采用正本的复印件。
- 19.3. 任何行间插字、涂改和增删，必须由投标文件签字人用姓或首字母在旁边签字或由投标单位加盖公章才有效。

### 四、投标文件的递交

#### 20. 投标文件的密封和标记

- 20.1. 投标人应将投标文件正本和副本分开密封，且在封套上标明“正本”“副本”字样。
- 20.2. 为方便开标唱标，投标人应将**开标一览表、投标保证金交纳凭证**密封提交，并在封套上标明“唱标信封”字样。“唱标信封”份数及签章等要求与投标文件正本相同。
- 20.3. 所有的封套均应：
  1. 清楚标明递交至**投标邀请函**中指定的地址。



2. 清楚标明**投标邀请函**中指定的项目名称、包组号（如有）、项目编号和“在（开标日期、时间）之前不得启封”的字样。
3. 清楚标明投标单位名称。
- 20.4. 如果投标人未按本须知要求加写标记和密封，采购代理机构对投标文件的误投或提前启封概不负责。
- 20.5. **投标人同时参加几个包组投标时必须按招标文件要求按包组号分别制作投标文件，分别密封递交。**
- 20.6. 投标人在投标截止时间前提交价格变更等相关内容的投标声明的，应在开标一览表一并或者单独密封，并加施明显标记，以便在开标时一并唱出。
21. **投标截止期**
  - 21.1. 投标人应在不迟于**投标邀请函**中规定的投标截止日期和时间将投标文件递交至采购代理机构，递交地点应是**投标邀请函**中指定的地址。
  - 21.2. 采购代理机构可以按本须知第8条规定，通过修改招标文件自行决定酌情推迟投标截止期。在此情况下，采购代理机构、采购人和投标人受投标截止期制约的所有权利和义务均应延长至新的截止期。
22. **投标文件的拒收**
  - 22.1. 逾期送达或者未按照招标文件要求密封的投标文件，采购代理机构将拒收并原封退回。
23. **投标文件的修改与撤回**
  - 23.1. 投标人在递交投标文件后，可以修改或撤回其投标，但投标人必须在规定的投标截止期之前将修改或撤回的书面通知递交到采购代理机构。
  - 23.2. 投标人的修改或撤回通知应按本须知规定编制、密封、标记和递交。
  - 23.3. 在投标截止期之后，投标人不得对其投标做任何修改。
  - 23.4. 从投标截止期至投标人在投标书中确定的投标有效期期满的这段时间内，投标人不得撤回其投标，否则其投标保证金将按照本须知第17.7条规定被没收。
24. **投标文件的退还**
  - 24.1. 除非招标文件另有规定或说明，投标文件一律不予退还。

## 五、开标与评标

25. **开标**
  - 25.1. 采购代理机构在**投标邀请函**中规定的日期、时间和地点组织公开开标。参加开标的代表应签到以证明其出席。参加开标的供应商代表应在投标截止时间前完成签到，签到方式有：使用指纹（相关人员指纹信息需提前在交易中心综合业务窗口办理系统录入）或数字证书签到的，以投标截止时间前完成指纹或数字证书签到确认投标文件递交的有效性；否则拒绝其投标；如发生签到系统故障或停电等不可抗力因素造成的电子签到不成功的情况，以投标截止时间前签署的纸质签到文件确认投标文件递交的有效性。
  - 25.2. 开标时，由全体投标人或者按签到顺序递交投标文件的前三名投标人代表作为全体投标人推选的



代表就所有投标文件的密封情况进行检查，也可以由招标人委托的公证机构检查并公证；经确认无误后，由工作人员当众拆封，宣读投标人名称、投标价格和投标文件的其他主要内容和招标文件允许提供的备选投标方案，以及招标代理机构认为合适的其他内容。

25. 3. 在开标时没有启封和没有读出的投标文件(包括按照本须知规定递交的修改书)，在评标时将不予考虑。没有启封和读出的投标文件将原封退回给投标人。
25. 4. 采购代理机构将做开标记录，并要求与会有关人员签字确认。
25. 5. 投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。投标人未参加开标的，视同认可开标结果。
25. 6. 政府采购公开招标项目开标结束后，采购人或者采购代理机构将按照招标文件第一章 投标邀请函“供应商资格”规定对投标人的资格进行审查。

## 26. 评标委员会和评标方法

26. 1. 评标委员会根据招标项目的特点依法组建，并负责评标工作。评标委员会由采购人代表和有关技术、经济等方面的专家 7 人单数组成，其中采购人代表 1 名，其余 6 名均从政府采购专家库中随机抽取产生。
26. 2. 评标委员会将按综合评分法进行评审，即最大限度地满足招标文件实质性要求前提下，按照招标文件中规定的各项因素进行综合评审后，包组一以综合得分排名前 10 的投标人作为中标候选人，包组二以综合得分排名第一的投标人作为中标候选人。

## 27. 投标文件的初审和澄清

27. 1. 本项目以投标人递交的纸质投标文件作为评审依据，投标人上传的投标文件电子版与纸质版不一致时，以投标人递交的纸质投标文件为准。
27. 2. 投标文件的初审包括资格审查和符合性审查。采购人应当按照《资格性审查表》依法对投标人的资格进行审查，以确定投标人是否满足招标文件的资格要求。评标委员会应当按照《符合性审查表》依法对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的符合性要求。
27. 3. 在资格、符合性评审时，未能通过资格、符合性评审被认定为无效投标，对投标有效性认定意见不一致的，评标委员会按少数服从多数的原则做出结论，持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见并说明理由，否则视为同意。无效投标不能进入技术、商务及价格评审。具体条款详见招标文件《资格性审查表》、《符合性审查表》
27. 4. 评标委员会决定投标文件的响应程度只依据投标文件本身的真实无误的内容，而不依据外部的证据。但投标文件有不真实、不正确内容的除外。
27. 5. 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要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。
27. 6. 投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正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。



## 28. 投标文件的比较和评价

- 28.1. 评标委员会按招标文件中规定的评标方法和标准，对初审合格的投标文件进行技术、商务及价格的评估，综合比较与评价。各分项评分因素和分值权重分配：见本章节《附件》。
- 28.2. 技术商务评审：详见《技术商务评审表》。
- 28.3. 价格评审：评标委员会对各有效投标人的投标报价进行校核、评审或作出必要的修正，并按《价格评审表》计算其价格评分。
- 28.4.1. 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。
- 28.4.2. 投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正：
  - 28.4.2.1 投标文件中开标一览表(报价表)内容与投标文件中明细表内容不一致的，以开标一览表(报价表)为准；
  - 28.4.2.2 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
  - 28.4.2.3 单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价；
  - 28.4.2.4 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。修正后的报价按照本章 28.4 的规定经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

- 28.4.3. 投标文件中的缺漏项将按以下方法更正：以所有投标报价中该项最高报价核算其缺漏项金额，缺漏项金额大于或等于其投标总价的 5% 时，视为重大投标漏项，该投标作无效标处理；缺漏项金额小于其投标总价的 5% 时，评标委员会将视为其投标总价已包括缺漏项内容，若其中标，有关该内容的合同价格不予调整，但评标时将对该投标作不利的评标价调整或评审分数量化。如果投标人不接受对其缺漏项的更正，其投标将被拒绝。
- 28.4.4. 对数量的评审：以《用户需求书》所明示数量为准；《用户需求书》未明示的，由评标委员会以其专业知识判断，必要时参考投标人的澄清文件决定。
- 28.4.5. 投标人为小型或微型企业时，报价给予 6% 的价格扣除，即：评标价 = 修正后的投标价 × (1 - 6%)；本条款所称小型或微型企业应当符合以下条件：符合小型或微型企业划分标准，并且提供本企业承担的服务。投标人认为其为小型或微型企业的应提交《中小企业声明函》，并明确企业类型，否则评审时不能享受相应的价格扣除：

注：（1）中型企业不享受以上优惠；

（2）小型、微型企业提供中型企业制造的货物的，视同为中型企业。

（3）小型和微型企业产品包括货物及其提供的服务与工程，无法认定小型和微型企业的，不享受价格扣除。

（4）监狱企业视同小微企业，监狱企业投标的提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件。

（5）残疾人福利性单位视同小型、微型企业，符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活



动时，应当提供《残疾人福利性单位声明函》。

(6) 投标人同时为小型、微型企业、监狱企业、残疾人福利性单位任意两种或以上的，评审中只享受一次价格扣除，不重复进行价格扣除。

#### 28.4.6. 监狱企业产品价格扣除

1) 监狱企业视同小型、微型企业，按上述 28.4.5 条款享受评审中价格扣除。

2) 监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地（设区的市）监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。

3) 监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，否则不予认可。

#### 28.4.7. 残疾人福利性单位产品价格扣除

1) 残疾人福利性单位视同小型、微型企业，按上述 28.4.5 条款享受评审中价格扣除。

2) 根据财政部、民政部、中国残疾人联合会印发的《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2018〕141号）的规定，符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供该通知规定的《残疾人福利性单位声明函》（格式见第六章投标文件格式），并对声明的真实性负责。一旦中标将在中标公告中公告其声明函，接受社会监督。投标人提供的《残疾人福利性单位声明函》与事实不符的，依照《政府采购法》第七十七条第一款的规定追究法律责任。

28.4.8. 投标人同时为小型、微型企业、监狱企业、残疾人福利性单位任两种或以上情况的，评审中只享受一次价格扣除，不重复进行价格扣除。

28.4.9. 评标价的确定：按上述条款校核修正后的价格为评标价。

### 29. 评标总得分统计及推荐

29.1. 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（评标总得分分值按四舍五入原则精确到小数点后两位）。

29.2. 评标委员会将出具评标报告，并按综合得分由高到低排序排列，包组一推荐 10 名中标人，根据有效投标人数量确定中标人数量，如确定 10 名中标人，即推荐综合得分排名前十名（含第 10 名）的投标人为第一中标人，排名第 11 的投标人为第二中标候选人，以此类推。评标总得分相同的，按投标报价由低到高排列；如以上都相同的，名次由评标委员会投票确定。包组二推荐综合得分排名第一的投标人为第一中标人，排名第二的投标人为第二中标候选人，以此类推。

### 30. 特别说明

30.1. 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

30.1.1. 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

30.1.2. 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

30.1.3. 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；

30.1.4. 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；



- 30.1.5. 不同投标人的投标文件相互混装；
- 30.1.6. 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。
- 30.2. 投标人存在下列情况之一的，投标无效：
  - 30.2.1. 未按照招标文件的规定提交投标保证金的；
  - 30.2.2. 投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；
  - 30.2.3. 不具备招标文件中规定的资格要求的；
  - 30.2.4. 报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；
  - 30.2.5. 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
  - 30.2.6. 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。
- 30.3. 废标
  - 30.3.1. 在招标采购中，出现下列情形之一的，应予废标：
    - 30.3.2. 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的；
    - 30.3.3. 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
    - 30.3.4. 投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；
    - 30.3.5. 因重大变故，采购任务取消的。

### 31. 与采购代理机构和采购人的接触

- 31.1. 除本须知第 27.5 条的规定外，从开标之日起至授予合同期间，投标人不得就与其投标有关的事项与采购代理机构、采购人和评标委员会接触。
- 31.2. 投标人试图对采购代理机构、采购人和评标委员会的评标或授予合同的决定进行影响，都可能导致其投标被拒绝。

## 六、质疑与投诉

### 32. 询问

- 32.1. 投标人对招标活动事项（招标文件、招标过程和中标结果）有疑问的，可以向采购代理机构和采购人提出询问，采购代理机构和采购人将及时作出答复，但答复的内容不涉及商业秘密。询问可以口头方式提出，也可以书面方式提出，书面方式包括但不限于传真、信函、电子邮件。
- 32.2. 招标采购单位在三个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复。

### 33. 质疑

- 33.1. 投标人认为招标文件、招标过程和中标结果使自己的权益受到损害的，应当以书面形式向采购代理机构和采购人提出质疑。
- 33.2. 招标文件在指定的政府采购信息发布媒体上公示 5 个工作日，投标人认为采购文件的内容损害其权益的，应在收到采购文件之日或者采购文件公告期届满之日起七个工作日内。
- 33.3. 投标人认为采购过程损害其权益的，应在各采购程序环节结束之日起七个工作日内。
- 33.4. 投标人认为中标或者成交结果损害其权益的，应在中标或者成交结果公告期限届满之日起七个工作日内。
- 33.5. 提交的要求：



- 33.5.1 以书面形式（加盖投标人公章，投标人以电话、传真或电邮形式提交的质疑属于无效质疑）向招标采购单位提出质疑。
- 33.5.2 质疑书内容：应包括具体的质疑项目的名称及编号、具体明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求、事实依据、必要的法律依据、提出质疑的日期、投标人名称及地址、授权代表姓名及其联系电话、质疑时间供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话。质疑书应当署名并由法定代表人或授权代表签字并加盖公章。投标人递交质疑书时需提交质疑书原件、法定代表人授权委托书（应载明委托代理的具体权限及事项）及授权代表身份证复印件。
- 33.5.3 供应商质疑应当有明确的请求和必要的证明材料，捏造事实、提供虚假材料或者以非法手段取得证明材料不能作为质疑的证明材料。
- 33.6. 质疑人进行质疑应当符合下列条件：
- 1) 质疑人是参与所质疑政府采购项目的供应商；
  - 2) 在质疑有效期内提起质疑；
  - 3) 法律法规规定的其他条件。
- 33.7. 采购代理机构和采购人在收到投标人的书面质疑后 7 个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑投标人和其他有关投标人，但答复内容不涉及商业秘密。质疑投标人须提供相关证明材料，包括但不限于权益受损害的情况说明及受损害的原因、证据内容等，并对质疑内容的真实性承担责任。
- 33.8. 对于捏造事实、滥用维权扰乱采购秩序的恶意质疑者或举证不全查无实据被驳回次数在一年内达三次以上，将纳入不良行为记录名单并承担相应的法律责任。
- 33.9. 质疑联系方式：
- 采购代理机构：广东国和采购咨询有限公司
- 联系人：邓小姐                      电话：0760-88825586
- 传真：0760-88825585                邮编：528403

## 34. 投诉

- 34.1. 投标人对采购代理机构和采购人的质疑答复不满意或在规定时间内未得到答复的，可以在答复期满后 15 个工作日内，向政府采购监督管理机构投诉。
- 34.2. 政府采购监督管理机构联系方式：
- 政府采购监督管理机构名称：中山市财政局政府采购监管科
- 地址：中山市兴中道 63 号财政局一楼

## 七、授予合同

### 35. 确定中标人

- 35.1. 评标委员会按照招标文件确定的评标方法、步骤、标准，对投标文件进行评审，提出书面评标报告，按照综合评分得分由高到低的顺序推荐两名中标候选人名单。
- 35.2. 采购人在收到评标报告后的法定时间内，按照评标报告中推荐的中标候选人顺序确定中标人。



35.3. 中标人放弃中标或者中标资格被依法确认无效的，采购人可以按照排序从其他中标候选人中确定中标人或重新组织招标活动。

### 36. 接受和拒绝任何或所有投标的权力

36.1. 在特殊情况下，采购代理机构和采购人保留在定标之前依法拒绝任何投标以及宣布招标程序无效或拒绝所有投标的权力，且对受影响的投标人不承担任何责任，也无义务向受影响的投标人解释采取这一行动的理由。

### 37. 中标通知书

37.1. 中标人确定后，采购代理机构按本须知第 8.2 条规定网站发布中标公告，并同时向中标人发出《中标通知书》。

37.2. 《中标通知书》是合同的一个组成部分。

### 38. 合同的订立

38.1. 采购人与中标人自中标通知书发出之日起 30 日内，按招标文件要求和中标人投标文件承诺签订政府采购合同，但不得超出招标文件和中标人投标文件的范围、也不得再行订立背离合同实质性内容的其他协议。

38.2. 招标文件、中标人的投标文件及其澄清文件等，均为签订合同的依据。

38.3. 签订政府采购合同后 7 个工作日内，采购人应将合同副本报同级政府采购监督管理部门和有关部门备案，采购人应在政府采购合同签订之日起 2 个工作日内在广东省政府采购网上公告。

### 39. 合同的履行

39.1. 政府采购合同订立后，合同各方不得擅自变更、中止或者终止合同。政府采购合同需要变更的，采购人应将有关合同变更内容，以书面形式报政府采购监督管理机关备案；因特殊情况需要中止或终止合同的，采购人应将中止或终止合同的理由以及相应措施，以书面形式报政府采购监督管理机关备案。

39.2. 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、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标人签订补充合同，但所补充合同的采购金额不得超过原采购金额的 10%，签订补充合同的必须按规定备案。

### 40. 履约保证金

40.1. 如有要求，中标人在收到采购代理机构的《中标通知书》后 30 日内，应按照“第二章 采购项目内容”中规定，采用支票、电汇、转账方式、履约担保或采购人可以接受的其他形式向采购人提交履约保证金。

40.2. 如果中标人没有按照上述规定执行，采购代理机构和采购人将取消该中标决定，并没收其投标保证金。在此情况下，采购代理机构和采购人可将合同授予下一个中标候选人，或重新招标。

### 41. 招标代理服务费用

41.1. 中标人须向采购代理机构按如下标准和规定缴纳招标代理服务费：

41.1.1. 招标代理服务费币种与中标通知书的中标金额的币种相同；

41.1.2. 中标人在收到中标通知书前应向采购代理机构交纳招标代理服务费；





- 41.1.3. 中标服务费的收费标准按国家计委颁发的计价格【2002】1980号文规定的服务类按差额定率累进法计算，收费标准如下表所列：

| 中标金额（万元）  | 货物招标收费费率 | 服务招标收费费率 |
|-----------|----------|----------|
| 100以下     | 1.5%     | 1.5%     |
| 100-500   | 1.10%    | 0.8%     |
| 500-1000  | 0.8%     | 0.45%    |
| 1000-5000 | 0.5%     | 0.25%    |

- 41.1.4. 各包组中标人在领取《成交通知书》时须向采购代理机构交纳中标服务费，该中标服务费参照国家发展计划委员会颁发的[2002]1980号文《招标代理服务收费管理暂行办法》及[2011]534号文的有关规定执行，中标服务费按服务类标准计算。包组1的各中标人按照包组1总服务费均摊后的费用进行缴纳（即包组1各中标人服务费=包组1总服务费/中标人数量）

- 41.1.5. 招标代理服务费请划入：

**开户行：中国农业银行中山东区支行**

**账户名称：广东国和采购咨询有限公司中山分公司**

**账号：4431 2101 0400 12246**

- 41.2. 如果中标人不按照招标文件规定交纳招标代理服务费，将没收其投标保证金。

## 42. 适用法律

- 42.1. 采购人、采购代理机构及投标人的一切招标投标活动均适用《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》及其配套的法规、规章、政策。

## 43. 政府采购政策

- 43.1. 根据《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库[2011]181号）的规定，投标人投标时需注意：

- 43.1.1. 中小企业（含中型、小型、微型企业，下同）应当同时符合以下条件：（一）符合中小企业划分标准；（二）提供本企业制造的货物、承担的工程或者服务，或者提供其他中小企业制造的货物。本项所称货物不包括使用大型企业注册商标的货物。中小企业划分标准，是指国务院有关部门根据企业从业人员、营业收入、资产总额等指标制定的中小企业划型标准。小型、微型企业提供中型企业制造的货物的，视同为中型企业，中小企业划分标准参照《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）执行。

- 43.1.2. 参加政府采购活动的中小企业投标时需提供《中小企业声明函》。否则不予认可。

- 43.1.3. 政府采购货物时，若投标产品仅部分符合优惠评审要求，投标人应提供满足要求的货物的名称和分项报价（详见投标报价明细表），否则不予认可。

- 43.1.4. 组成联合体的大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织，与小型、微型企业之间不得存在投资关系。

- 43.2. 监狱企业产品价格扣除

根据财政部印发的《司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题》的通知（财库〔2014〕68号）



的规定，支持监狱和戒毒企业（简称“监狱企业”）发展，监狱企业视同中小企业给予相当中小企业的价格扣除。监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，否则视为非监狱企业。

#### 43.3. 残疾人福利性单位产品价格扣除

根据财政部印发的《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2018〕141号）的规定，残疾人福利性单位视同中小企业给予相当中小企业的价格扣除。残疾人福利性单位参加政府采购活动时，应当提供《残疾人福利性单位声明函》（格式见第六章投标文件格式），否则视为非残疾人福利性单位。

**注1：投标人若同时为中小企业、监狱企业、残疾人福利性单位或其中两种，均只能享受一次价格扣除。**

**注2：中小企业、残疾人福利性单位提供其他企业制造的货物的，则该货物的制造商也必须为上述企业，否则不能享受价格优惠。**

#### **注3：中小企业声明函注意事项：**

（1）投标人在此声明函未填写“中型、小型、微型”其中之一的，将视为非中小企业，不能享受价格扣除。

（2）投标人提供其他制造商（生产厂家）制作的货物投标，需要同时提供《中小企业声明函》及《制造商中小企业声明函》（其中《中小企业声明函》加盖投标人公章，《制造商中小企业声明函》加盖制造商公章），中小企业优惠标准以制造商企业类型为准。具有多个制造商的货物须提供相应制造商的《制造商中小企业声明函》。提供资料不齐全的视为非中小企业。

（3）投标人提供自己制造的货物投标，则提供《中小企业声明函》。

43.1. 根据《中国人民银行中山市中心支行 中山市财政局 中山市经济和信息化局 中山市人民政府金融工作局关于印发<中山市政府采购支持中小微企业质押融资的实施意见>的通知》（中人银发【2017】82号）规定，凡通过政府采购法定程序取得我市政府采购合同的中小微企业，均可向辖内开展政府采购质押融资业务的银行机构申请办理融资业务。

截至当前，辖内开展政府采购质押融资业务的银行机构报备的联系方式如下：

| 序号 | 银行机构        | 经办部门           | 联系人 | 联系方式                      |
|----|-------------|----------------|-----|---------------------------|
| 1  | 中国农业银行中山分行  | 公司业务部(普惠金融事业部) | 刘文锋 | 15914681189               |
| 2  | 中信银行中山分行    | 公司银行部          | 文丹  | 13902592267               |
|    |             | 风险管理部          | 赵月华 | 18938727559               |
| 3  | 渤海银行中山分行    | 公司金融部          | 吴事成 | 0760-87911816             |
|    |             |                | 袁筱雯 | 0760-87911859             |
| 4  | 广发银行中山分行    | 公司银行部          | 董永锋 | 0760-88862907             |
|    |             |                | 徐菁  | 0760-88862992             |
|    |             |                | 章海珊 | 0760-88862956             |
| 5  | 中山农村商业银行    | 公司业务部          | 梁攀  | 0760-88227161、15019540000 |
|    |             |                | 苏天牧 | 0760-88388921、13622700101 |
| 6  | 中国建设银行中山市分行 | 普惠金融业务部        | 郭桂云 | 13703043039               |
|    |             |                | 陈璧  | 13790746032               |
|    |             |                | 刘华胜 | 13824770347               |



| 序号 | 银行机构          | 经办部门     | 联系人 | 联系方式                      |
|----|---------------|----------|-----|---------------------------|
| 7  | 中国农业发展银行中山市分行 | 客户业务部    | 李潇  | 0760-88619134             |
|    |               | 信贷与风险管理部 | 陈宝怡 | 0760-88619626             |
| 8  | 上海浦东发展银行中山分行  | 公司部      | 林于露 | 0760-89982335             |
| 9  | 中国银行中山分行      | 中小企业中心   | 肖东奇 | 0760-86998780             |
| 10 | 东莞银行中山分行      | 业务管理部    | 张楠  | 0760-86939859、15119122878 |
| 11 | 中国邮政储蓄银行中山分行  | 沙溪支行公司部  | 周立为 | 13925319818               |
|    |               | 小榄支行公司部  | 李国焯 | 13420495864               |
|    |               | 营业部支行公司部 | 华小英 | 18807601933               |
|    |               | 科技支行公司部  | 赵春良 | 13424532121               |
|    |               | 三乡支行公司部  | 郑晨晖 | 13925359322               |
| 12 | 交通银行中山分行      | 普惠金融部    | 王秋  | 1511914536、0760-88806650  |

- (1) 中小微企业有融资需求的，可通过应收账款融资服务平台（网址：[www.crcrfsp.com](http://www.crcrfsp.com)）和中山市社会征信和金融服务一体化系统（网址：[www.zsythxt.zs.gov.cn](http://www.zsythxt.zs.gov.cn)）向辖内特定或非特定银行机构咨询并提出融资申请。
- (2) 采购人应当在应收账款融资服务平台（网址：[www.crcrfsp.com](http://www.crcrfsp.com)）确认债权债务关系，支持中小微企业融资。
- (3) 中小微企业与银行机构签订政府采购质押融资合同的，由采购人牵头与中小微企业和银行机构三方签署《政府采购合同项下政府采购资金唯一回款账户确认函》，确保合同款支付到中小微企业在融资银行机构开立的回款账号。
- (4) 财政部门根据《政府采购法》等相关法规、规章规定，对参加政府采购活动的供应商的不良行为予以记录，并纳入中山市社会征信和金融服务一体化系统，供银行机构融资授信时审慎性参考。

#### 44. 附件

附件一：资格性审查表

附件二：符合性审查表

附件三：评标项目的权重分配

附件四：技术商务评审表

附件五：价格评审表



## 附件一：

附表 1-1：资格性审查表（适用于包组一）

| 序号  | 审查内容  |
|-----|---|
| 1   | 供应商应具备《政府采购法》第二十二条规定的条件。  |
| 2   | 供应商须是在中华人民共和国境内注册的企业法人或其他组织，具有从事本项目的经营范围和能力，并独立于采购人和采购代理机构。   |
| 3   | 供应商须具有国家认可的实验室 CMAF 证书或省级或以上 CMA 证书。  |
| 4   | 供应商信用记录查询（查询截止时点为投标截止时间），由采购人或采购代理机构通过“信用中国”网站（ <a href="http://www.creditchina.gov.cn">http://www.creditchina.gov.cn</a> ）、中国政府采购网（ <a href="http://www.ccgp.gov.cn">http://www.ccgp.gov.cn</a> ）等查询相关供应商信用记录，将查询的供应商信用记录提供给评审现场；被人民法院列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件（处罚期限届满的除外）的，将拒绝其参与政府采购活动（不能通过资格审查）。 |
| 5   | 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，不得再参加该采购项目（包组）的其他采购活动。  |
| 6   | 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。   |
| 7   | 本项目各包组均不接受联合体投标。  |
| 8   | 供应商须在中山市公共资源交易网上报名成功并在采购代理机构处成功购买招标文件。  |
| 结论： |   |

## 注：

1. 每一项符合的打“O”，不符合的打“×”。
2. “结论”一栏填写“通过”或“不通过”；任何一项出现“×”的，结论为不通过；不通过的为无效投标。



附表 1-2：资格性审查表（适用于包组二）

| 序号  | 审查内容  |
|-----|---|
| 1   | 供应商应具备《政府采购法》第二十二条规定的条件。  |
| 2   | 供应商须是在中华人民共和国境内注册的企业法人或其他组织，具有从事本项目的经营范围和能力，并独立于采购人和采购代理机构。   |
| 3   | 供应商须具有国家认可的实验室 CMAF 证书或省级或以上 CMA 证书。  |
| 4   | 供应商信用记录查询（查询截止时点为投标截止时间），由采购人或采购代理机构通过“信用中国”网站（ <a href="http://www.creditchina.gov.cn">http://www.creditchina.gov.cn</a> ）、中国政府采购网（ <a href="http://www.ccgp.gov.cn">http://www.ccgp.gov.cn</a> ）等查询相关供应商信用记录，将查询的供应商信用记录提供给评审现场；被人民法院列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件（处罚期限届满的除外）的，将拒绝其参与政府采购活动（不能通过资格审查）。 |
| 5   | 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，不得再参加该采购项目（包组）的其他采购活动。  |
| 6   | 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。   |
| 7   | 本项目各包组均不接受联合体投标。  |
| 8   | 供应商须在中山市公共资源交易网上报名成功并在采购代理机构处成功购买招标文件。  |
| 9   | 投标人须同时具备保健食品和化妆品的检验能力，以实验室提供的证书为准。  |
| 结论： |   |

注：

1. 每一项符合的打“O”，不符合的打“×”。
2. “结论”一栏填写“通过”或“不通过”；任何一项出现“×”的，结论为不通过；不通过的为无效投标。



## 附件二：

符合性审查表（适用于所有包组）

| 序号 | 审查内容        | 审查标准  |
|----|-------------|---|
| 1  | 投标保证金       | 已按招标文件要求提交投标保证金。  |
| 2  | 投标函         | 按对应格式文件填写、签署、盖章(原件)。  |
| 3  | 法定代表人或授权委托书 | 按对应格式文件签署、盖章(原件)。   |
| 4  | 报价要求        | 投标报价折扣率为唯一固定值且在招标文件规定的范围内。若投标报价折扣率明显低于其他通过符合性审查投标人的投标报价折扣率，投标人应能作出合理说明；招标文件不接受提交备选方案。 |
| 5  | 投标有效期       | 投标截止日起 90 天。  |
| 6  | 带★条款        | 满足招标文件要求  |
| 7  | 招标代理服务费承诺书  | 已按招标文件要求提交招标代理服务费承诺书。   |
| 8  | 其他          | 没有其他未实质性响应招标文件要求的。  |
| 结论 |             |   |

注：

1. 每一项符合的打“O”，不符合的打“×”。
2. “结论”一栏填写“通过”或“不通过”；任何一项出现“×”的，结论为不通过；不通过的为无效投标。
3. 汇总时出现不同意见的，评委会按简单多数原则表决决定。

## 附件三：评标项目的权重分配

| 包组号 | 评分项目 | 技术商务部分 | 价格部分 | 合计   |
|-----|------|--------|------|------|
| 包组一 | 权重   | 80%    | 20%  | 100% |
| 包组二 | 权重   | 80%    | 20%  | 100% |



## 附件四：

附表 4-1：技术商务评审表（适用于包组一，满分 100 分，权重占比 80%）

| 序号 | 评审项目  | 分配分数 | 评议内容   |
|----|---|------|--|
| 1  | 响应程度  | 5    | 对招标文件商务部分各条款的响应非常全面，符合招标文件要求的得 5 分；<br>对招标文件商务部分各条款的响应全面，符合招标文件要求的得 4 分；<br>对招标文件商务部分各条款的响应不全面，基本满足招标文件要求的 3 分；<br>对招标文件商务部分各条款的响应较差，只有部分满足招标文件要求的得 2 分。   |
| 2  | 信用报告  | 3    | 投标人须提供近三年的信用报告（信用报告须在有效期内，信用记录主体成立不足三年的以成立时间为起点）由中国人民银行或合法第三方信用服务机构出具的企业信用报告得 3 分；<br>注：信用报告须由中国人民银行征信中心或合法第三方信用服务机构出具。投标文件中需提供信用报告复印件并加盖公章，如为第三方信用服务机构出具的，另外须附上该信用机构在法律法规规定的监管部门或行业主管部门（中国人民银行等部门）进行备案的相关证明资料。（投标截止时间前提供原件核查，不提供原件不得分。） |
| 3  | 业绩  | 8    | 投标人自 2016 年至今承接过政府委托食品相关安全评价抽检或监督抽检或风险监测或重点品种食品安全状况评价性检测等工作，每份业绩得 1 分，满分 8 分。（非食品相关类检验不纳入本评分范围内，投标文件需提供合同或委托协议或部门委托书复印件并加盖公章）  |
| 4  | 投标人抽检实力   | 5    | 投标人具有有效的实验室 CNAS 证书的得 5 分，没有不得分。（投标截止时间前提供原件核查，不提供原件不得分）   |
|    |   | 5    | 投标人获得市级以上（含市级）食品相关监管部门提供培训服务或数据分析总结等技术支持方面有合作经验和保障，能为采购方提供多元化技术支持服务的，得 5 分。（投标文件需提供合作部门评价意见复印件并加盖公章）   |
|    |   | 3    | 投标人具备：<br>（1）食品及食品原料、食品添加剂的非标检测能力，得 1 分；<br>（2）食品安全快速检测研究，得 1 分；<br>（3）技术开发能力及经验，如可开展食品转基因检测或食品相关定性定量分析等关键性能研究，得 1 分。<br>（投标文件提供相关报告材料或标准发布稿或科研课题下达任务书或科技奖励证书等证明文件复印件并加盖公章）  |
| 5  | 投标人被认定为省级以上（含省级）食品类检验站（实验室）得 5 分。（提供相应 CMA 证书复印件加盖公章，投标截止时间前提供原件核查，不提供原件不得分。） |      |  |
| 5  | 拟投入车辆   | 5    | 投标人拟投入抽检车辆的数量。15 辆或 15 辆以上得 5 分；12-14 辆得 4 分；8-11 辆得 3 分；5-7 辆得 2 分；0-4 辆得 1 分。（投标文件需提供车辆行驶证或租赁合同复印件并加盖公章，投标截止时间前提供原件核查，不提供原件不得分）  |
| 6  | 人员资质  | 8    | 投标人具有技术人员高级职称证书（包括食品专业、质量专业高级工程师）。有 1 个得 1 分，本项最高 8 分）；（须提供技术人员职称证书复印件、投标人单位购买的 2019 年 2 月至 4 月的社保缴纳证明文件复印件并加盖公章，不提供不得分）   |



|    |                    |     |  |
|----|--------------------|-----|--|
| 7  | 拟投入抽检人员数量          | 5   | 投标人拟投入食品检测的抽检人员数量，拟投入人数数量达30人或以上的，得5分；25-29人得4分；20-24人得3分；15-19人得2分；10-14人得1分；低于10人的不得分。（提供投标人为其购买的2019年2月至2019年4月的社保证明复印件加盖公章，投标截止时间前须提供原件核查，不提供原件不得分）。   |
| 8  | 设备                 | 5   | 1、投标人高端设备齐全，有本项目所需的气相色谱仪、气相色谱质谱联用仪、液相色谱仪、电感耦合等离子体质谱仪、液相色谱质谱联用仪、原子吸收分光光度（或原子吸收光谱仪）、原子荧光分光光度计，离子色谱仪，每具备一种设备，得0.5分，最高得4分；<br>2、投标人具有充分满足食品抽检监测要求的尖端检验设备：<br>1). 气相色谱-串联质谱仪（GC-MSMS）两台及以上或液相色谱-串联质谱仪（LC-MSMS）两台及以上，得0.5分；<br>2). 气相色谱-高分辨质谱一台及以上或液相色谱-高分辨质谱一台及以上，得0.5分。<br>（仪器设备必须全部属于投标人所有，租赁设备不得分，提供仪器设备发票等相关权属证明文件，所有证明文件需真实有效，否则追究其法律责任。投标截止时间前须提供原件核查，不提供原件不得分） |
| 9  | 服务便利性<br>及响应时间     | 20  | 根据投标人对采购人应急抽检、监督抽检、风险监测的响应速度，横向对比各投标人承担本项目食品检验的CMA或CMAF实验室地理交通的便捷性；重点对比承接本项目所在地与投标人的实验室地理交通的便捷性和响应时间。<br>（提供CMA证书上的实验室地址至采购人地址百度地图路线截图及响应速度说明，不提供不得分）<br>1. 响应时间及时、实验室地理交通便捷性高、服务点人员情况优秀，得20分；<br>2. 响应时间较及时、实验室地理交通便捷性较高、服务点人员情况较好，得15分；<br>3. 响应时间一般、实验室交通便捷性一般、服务点人员情况一般，得12分；<br>4. 响应时间较差、实验室交通便捷性较差、服务点人员情况差，得10分。<br>5. 响应时间差、实验室交通便捷性差、服务点人员情况差，得8分。     |
|    | 网络订餐（外卖）微生物项目抽检的能力 | 3   | 投标人具有开展网络订餐（外卖）微生物项目抽检的能力，并在接样2小时内能将项目所在地内抽取的样品送达实验室，得3分。<br>（投标文件里需提供实验室所在地址的证明文件，车载冰箱发票或相关权属证明文件，投标截止时间前须提供原件核查，不提供原件不得分）  |
| 11 | 用户需求书响应程度          | 10  | 对比用户需求书附表1，能够承检所有检验项目的得10分；每少一项，减0.5分。（投标文件需提供相应清单，并附CMA或CMAF证书的检验项目清单复印件并加盖公章）  |
| 12 | 人员经验               | 10  | 投标人拟投入人员中，有担任市级或以上食品安全委员会专家库。（食品安全专家咨询组）的专家成员2名或以上的，得10分；1名的，得5分；没有的，得0分。（提供投标人为以上人员购买的2019年2月至2019年4月的社保证明、聘书及学历证书复印件加盖公章）  |
| 合计 |                    | 100 | 得分总计   |

备注：

1. 评委对各投标文件进行比较后，按规定的范围内进行量化打分。
2. 招标文件要求提交的与评价指标体系相关的各类有效资料，供应商如未按要求提交的，该项评分为零分。
3. 评审内容中所要求提交“原件”应独立封装，并内附“资料原件提交清单”（详见投标文件格式），与投标文件同时递交，以便评审委员会核对。评标结束当日退回，如未提供原件的，该项评分为0分。





4. 技术商务评分：所有评委评分分值的算术平均值（四舍五入后，小数点后保留两位有效数）。

附表 4-2：技术商务评审表（适用于包组二，满分 100 分，权重占比 80%）

| 序号 | 评审项目  | 分配分数 | 评议内容   |
|----|---|------|--|
| 1  | 响应程度  | 5    | 对招标文件商务部分各条款的响应非常全面，符合招标文件要求的得 5 分；<br>对招标文件商务部分各条款的响应全面，符合招标文件要求的得 4 分；<br>对招标文件商务部分各条款的响应不全面，基本满足招标文件要求的得 3 分；<br>对招标文件商务部分各条款的响应较差，只有部分满足招标文件要求的得 2 分。  |
| 2  | 业绩  | 10   | 投标人自 2016 年以来承接的同类项目业绩，每提供一个得 1 分，最高得 10 分（合同时间为准）提供合同复印件并加盖公章。  |
| 3  | 人员及素质   | 10   | 投标人拟投入本项目保健食品或化妆品检验相关专业的高级职称人员，每提供一个人得 1 分，最高得 10 分。（提供以上人员 2019 年 2 月至 2019 年 4 月由投标人为其缴纳的社保证明及职称证、学历证书复印件，投标截止时间前提供原件核查，不提供原件不得分）。   |
| 4  | 投标人抽检实力   | 20   | 根据投标人对采购人应急抽检、监督抽检、风险监测的响应速度，横向对比各投标人承担本项目食品检验的 CMA 或 CMAF 实验室地理交通的便捷性；重点对比承接本项目所在地与投标人的实验室地理交通的便捷性和响应时间。（提供 CMA 证书上的实验室地址至采购人地址百度地图路线截图及响应速度说明，不提供不得分）<br>1. 响应时间及时、实验室地理交通便捷性高、服务点人员情况优秀，得 20 分；<br>2. 响应时间较及时、实验室地理交通便捷性较高、服务点人员情况较好，得 15 分；<br>3. 响应时间一般、实验室交通便捷性一般、服务点人员情况一般，得 12 分；<br>4. 响应时间较差、实验室交通便捷性较差、服务点人员情况差，得 10 分。<br>5. 响应时间差、实验室交通便捷性差、服务点人员情况差，得 8 分。 |
|    |   | 5    | 投标人取得实验室 CNAS 证书的（证书在有效期内）得 5 分，没有得 0 分。 <b>投标截止时间前提供原件核查，不提供原件不得分。</b>  |
|    |   | 5    | 在市级以上（含市级）食品监管部门提供培训服务或数据分析总结等技术支持方面有合作经验和保障，能为采购方提供多元化技术支持服务的，得 5 分。（ <b>以提供合作部门评价意见及签订的合作协议为准</b> ）  |
|    |   | 5    | 投标人拟投入的保健食品或化妆品抽检人员数量，拟投入人数数量达 10 人或以上的，得 5 分；8-9 人得 4 分；6-7 人得 3 分；4-5 人得 2 分；2-3 人得 1 分；低于 2 人的不得分。（提供投标人为其购买的 2019 年 2 月至 2019 年 4 月的社保证明复印件，投标截止时间前提供原件核查，不提供原件不得分）。   |
|    |   | 5    | 投标人拟投入抽检车辆的数量。1 辆得 3 分，最高得 5 分；无抽检车辆，得 0 分。（以车辆行驶证或租赁合同为准，投标截止时间前提供原件核查，不提供原件不得分）。   |
|    |   | 5    | 投标人具有能满足保健食品、化妆品抽检监测要求的大型检验设备包括：气相色谱-串联质谱仪（GC-MSMS）一台及以上，得 1 分；液相色谱-串联质谱仪（LC-MSMS）一台及以上，1 分；气相色谱-高分辨质谱一台及以上，1 分；液相色谱-高分辨质谱一台及以上，1 分，原子吸收光谱分析仪一台及以上，1 分。（ <b>仪器设备必须全部属于投标人所有，租赁设备不得分，提供仪器设备权属证明，所有证明文件需真实有效，否则追究其法律责任。投标截止时间前提供原件核查，不提供原件不得分</b> ）  |
| 13 | 对比用户需求书中附表 2（包含保健食品及化妆品），能够承检所有检验项目的得 13 分；每少一项，减 0.5 分；缺少 26 项或以上的，得 0 分。（由投标人提供相应清单，并附 CMA 或 CMAF 证书的检验项目清单复印件） |      |  |



| 序号 | 评审项目 | 分配分数 | 评议内容   |
|----|------|------|--|
|    |      | 10   | 具备（1）保健食品化妆品的非标检测能力；（2）放射性物质残留检测所需的前沿性检测能力；（3）技术开发能力及经验。每项得1分，最高3分（由投标人提供相关报告材料或标准发布稿或科研课题下达任务书或科技奖励证书等证明文件）。<br>（4）2015年以来（以授权公告日为准）获得保健食品或化妆品检测相关专利的个数，每个得1分，最高4分（须提供专利证书扫描件）。<br>（5）2015年以来参与制修订的保健食品或化妆品类国家标准，且该标准已正式发布，得3分（须提供标准文本复印件）。 |
|    |      | 4    | 2015年以来，参与国际或国内能力验证并获得“满意”结果10次或以上的，得4分；每少1次，减2分，最低0分。（提供清单和证明文件复印件）   |
| 5  | 信用报告 | 3    | 投标人须提供近三年的信用报告（信用报告须在有效期内，信用记录主体成立不足三年的以成立时间起点）由中国人民银行或合法第三方信用服务机构出具的企业信用报告得3分；<br>注：信用报告须由中国人民银行征信中心或合法第三方信用服务机构出具。投标文件中需提供信用报告复印件并加盖公章，如为第三方信用服务机构出具的，另外须附上该信用机构在法律法规规定的监管部门或行业主管部门（中国人民银行等部门）进行备案的相关证明资料。（投标截止时间前提供原件核查，不提供原件不得分。）        |

## 附件五：价格评审表（适用于包组一、包组二）

本项目的价格分采用低价优先法计算，即通过本项目资格性检查与符合性检查且投标价格最低的有效投标报价（即投标折扣率）为评标基准价，其价格分为满分；其中价格评分权重分配：

| 序号 | 价格评分项目 | 价格评分内容权重分配比例（100%） |
|----|--------|--------------------|
| 1  | 抽检服务费  | 20%                |
| 2  | 检验费    | 80%                |

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（精确到小数点后2位）= [抽检服务费评标基准价/抽检服务费评标折扣率 × 20% + 检验费评标基准价/检验费评标折扣率 × 80%] × 100 × 价格权重。

备注：投标报价（即投标折扣率）得分四舍五入后，小数点后保留两位有效数；



## 第四章 合同格式



## 2019年第二批食品抽检采购项目

### 合 同 书

(可修改示范文本，最终以采购人、中标人签订为准)

项目名称：\_\_\_\_\_

合同编号：\_\_\_\_\_

签约地点：\_\_\_\_\_

签订日期： 二〇一 年 月 日



2019 年第二批食品抽检采购项目（包组一）

2019 年第一批食品抽检采购项目合同书

采购人（甲方）：中山市市场监督管理局

中标人（乙方）：

根据中山市市场监督管理局 2019 年第二批食品抽检采购项目公开招标结果（招标编号：待 定 ），就中山市市场监督管理局（甲方）委托 （乙方） 进行食品抽检工作的有关事项达成如下协议：

一、项目内容和项目要求

详见用户需求书。

二、基本任务和要求

1. 基本要求：

- （1）采样地点：中山市内，每次任务根据实际工作要求确定具体采样地点。
- （2）采样人员：由乙方负责，每次抽检至少安排 4 组抽检人员，每组人员不少于 2 名。甲方将根据抽检性质和要求，决定是否安排执法人员协助抽样，以及执法人员的数量。
- （3）采样办法：根据检验项目及国家标准中规定的采样方法及采样数量抽取样品。
- （4）样品运输：由乙方负责，具备单日安排至少四台抽检车辆的能力，并确保样品质量不受影响。
- （5）样品检验：由乙方负责，并对样品检验结果负责。
- （6）结果判定：检验项目中有一项不符合标准要求即判定本批次食品样品抽检不合格。
- （7）结果送达：由乙方负责，检验完毕后，乙方应当登录甲方要求的信息化平台，出具 CA 认证的电子版和纸质版检验报告，并按要求及时送达。食品抽检监测的检验结论合格的，乙方应当在该期样品全部检测完成后 5 个工作日内，统一将一式多份检验报告（合格报告为叁份）按镇区分类后报送至甲方。食品抽检监测检验结论不合格的，乙方应当在检验结论做出后 2 个工作日内，将不合格检验报告（不合格报告为伍份），以及抽取该样品时采集的现场信息和抽样文书等材料报送至甲方。乙方应保存邮件详情单，以备查询。

2. 食品安全监测专项要求：

- （1）服务类别：技术服务（涉及监测工作方案的制定与实施、数据汇总与分析及报送、风险评估与研判、分析报告编制以及食品安全控制措施建议等内容）；
- （2）监测工作方案：按照国家、省局和甲方有关文件要求，制定包括采样计划与要求、检验操作程序、数据报送和质量控制等内容的监测具体工作方案；对于应对突发事件的应急监测，能及时拟定相应的采抽样应急工作方案；
- （3）数据汇总与分析：在规定时间内出具检验数据，并及时对样品数据进行分析判定。
- （4）数据报送：按照国家总局、省局和采购人有关文件要求，按时报送监测结果数据，发现问题样品，应及时上报和通报有关部门。



(5) 结果的风险评估：由食品安全风险评估专业实验室依据汇总数据进行评估分析，对不合格项目进行原因及危害性分析，并编制相应的风险分析报告。

(6) 食品安全控制措施的提出：依据风险分析报告，提出相应的食品安全控制措施及建议，为监管部门提供指导和参考意见。

### 3. 工作要求：

(1) 乙方负责提供每次检验所需的交通工具，积极配合抽检工作。

(2) 乙方实验室检验设备、检验人员充裕，能满足食品检验的特殊要求，能按时按质完成抽检任务，出具合法有效的检验报告。

(3) 乙方技术服务水平高，采样操作规范，实验室质量控制严格，近3年无食品检验数据严重质量问题。

(4) 沟通协调能力强，与各镇区市场监管部门工作配合到位，近3年未受到经甲方查证核实的我市市场部门和被抽检单位的投诉。

(5) 乙方应按照专业操守尽职尽责，根据国际国内的相关标准进行样品的抽样、检验及判定工作，并且按当次抽检方案约定日期出具检验报告；在甲方与第三方同等的条件下，乙方应优先完成对甲方的抽检和监测任务。

(6) 食品安全抽检监测工作遵照国家总局制定的最新工作规范执行。

(7) 乙方对检验结果的真实性负责，由于虚假、错误检验数据和结论而给被检人造成损失的，或者给社会带来不良影响的，取消其承检资格，并承担赔偿责任及相应法律责任。

(8) 涉及抽样的全部情况包括数据及结果，乙方必须对抽检监测的结果及数据等信息保密，不得向除甲方外的任何单位与个人透露，否则取消其承检资格；如造成经济损失及不良影响的，追究其经济赔偿责任和法律责任。

(9) 乙方应积极配合甲方开展抽检及后续工作，及时反馈检验不合格样品的信息。应安排专人与甲方联系，并提供手机、QQ、邮箱等联系方式，必要时应在半小时内及时响应甲方需求。

(10) 乙方对其抽取的样品负责，检验结果反映送检样品的真实状况。

(11) 乙方应针对每次任务提供承接项目的质量保障计划、措施和结果，保证原始记录规范完整，并接受甲方组织的专家检查及评估。

(12) 对乙方在开展抽检监测过程中弄虚作假或不配合甲方开展工作的，取消其承检资格，并追究其经济赔偿责任和法律责任。

### 4. 任务分配：

(1) **本次招标为抽检监测机构资格的取得**，甲方根据本项目乙方的资质、业绩、特长结合项目性质和特点来分配任务，乙方通过本项目获得费用（包含购样费、抽检服务费、检验费和税费）预计为20万元或以上。

(2) 对于甲方的任务，乙方如不予接受，必须以书面形式向甲方提出正当理由且获得书面同意，如未获甲方同意而不接受任务则视为拒绝接受任务，甲方将对乙方采取以下措施：

1) 乙方第一次拒绝甲方分配的任务委托，甲方将对乙方进行约谈。



2) 乙方第二次拒绝甲方分配的任务委托，处罚并停止委托任务3个月。待期满后，甲方再酌情重新委托任务。

3) 乙方第三次拒绝甲方分配的任务委托，甲方将对乙方永久停止委托新任务并对此不作任何补偿。

### 三、检验依据

依照食品安全国家标准。对没有食品安全国家标准的，可按照地方标准、食品卫生标准、食品质量标准及有关食品的行业标准，食品安全地方标准，企业标准、产品标签明示值或国家明文规定的限量值及国家指定的特定检验方法等进行检验。应急情况下，可采用经科学验证的参考方法和内部方法。

### 四、其他要求

1、乙方必须如实提供投标所需证明材料，不得使用虚假资料投标，一经发现，立即取消中标资格，并追究法律责任。

2、除甲方同意外，乙方不得将检验任务外包或分包给其他检验机构检验，一经发现，立即取消承检资格。

3、每次任务的检验项目由甲方确定，承检方需具备该任务所有检验项目的CMA资质，方有资格承担该任务，如乙方均不具备承检资格，委托方将视实际情况决定是否另行委托其他所有项目均取得CMA资质的检验机构承担。

4、乙方在接受甲方委托任务过程中，要严格按照法律法规和甲方要求的工作规范开展抽检工作。

(1) 若任务开展中出现违法违规、弄虚作假的情况，立即取消其中标资格，甲方有权拒绝支付费用并要求赔偿、追究其法律责任。

(2) 出现重大工作失误、差错，或出具的报告书存在严重漏洞、错误的，甲方有权停止委托任务3个月；合同期内，若出现2次或以上重大差错的，甲方有权永久停止委托乙方新任务并对此不作任何补偿。

(3) 上期抽检工作分析总结报告未送达的，乙方可以暂停委托任务，直至分析总结报告按要求送达；逾期1个月未送达的，甲方有权约谈乙方相关负责人，并停止委托任务3个月。

(4) 甲方委托的抽检任务均须报送国家总局食品抽检系统，若出现抽检批次未按时或未报送系统的，将核减对应批次的抽检服务费。

5、本项目所涉及工作的有关信息、数据和检测结果，为甲方所有，乙方负有保密义务。乙方未经甲方允许，不得将有关信息向第三方披露，否则取消乙方承检资格，如造成经济损失或不良影响的，将追究经济赔偿责任和法律责任。

6、乙方具有参与承检甲方食品抽检任务的资格，对于每次任务，委托方将根据任务要求，综合评定检验机构的能力和所报价格，并遵照如下原则：一是承检机构检验资质范围；二是资质招标评审结果；三是往年食品抽检承检机构监督评价结果；四是承检机构承检能力，承接国家、省级任务情况以及自身承接任务的意愿；五是承检机构过往承检各职能部门任务情况，最终选择承检方。乙方需自觉接受甲方组织的考核、检查、比对。

7、乙方须严格按照招标文件承诺内容提供相应服务，甲方有权对乙方抽检前准备情况、抽检实施过程、售后服务情况进行检查、考核和客观评价。



## 五、付款方式

1、项目费用：应为人民币含税全包价，包括委托检验项目实施过程中发生的全部费用，即购样费（实报实销），抽检服务费，检验费和税费。

2、费用结算：每季度或半年结算一次，乙方提供相关购样费用清单、发票等，如果文件及报价中没提及的按购样费实报实销，如果有报价的，按照乙方的报价结算，抽检服务费、检验费和税费以双方约定价格和项目实际支出按相关财务制度要求结算。

3、乙方每期结算需提供以下有效文件：

- (1) 合同复印件；
- (2) 乙方开具的正式发票；
- (3) 抽检费用结算表（加盖乙方公章）；
- (5) 抽样费清单（加盖乙方公章）及其票据复印件；
- (4) 中标通知书复印件。

4、因甲方使用的是财政资金，甲方在前款规定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为甲方已经按期支付。

六、因国家或部门政策法规调整、或因实际情况使具体抽检出现调整、变动的，甲乙双方根据调整情况通过友好协商解决，需要时对协议进行补充或修改。甲乙双方均不得擅自修改或解除协议。本协议未尽事宜，按照本项目招标文件执行。

七、其他：

（一）检验费报价不得高于粤价[2002]170号《广东省产品质量监督检验收费标准》；乙方需提供本包组《检验能力响应表》中相应检验项目折扣后的价目表作为本合同附件。

（二）如检验项目不在《广东省产品质量监督检验收费标准》内的，检验费报价不得高于甲方所定价格，并注明参考依据。

（三）检验项目根据实际工作需要调整，如不能检验的项目必须备注说明。

八、因本协议发生争议的，双方应尽量协商解决，协商不能的，双方均有权向甲方所在地人民法院诉讼解决。

九、本协议自甲乙双方代表签字并加盖单位公章之日起生效，有效期至该工作终止。

十、本协议一式玖份，甲乙双方各执叁份，采购代理公司贰份，中山市财政局政府采购监管科壹份。





(此页无正文)

甲方(盖章)： 中山市市场监督管理局

乙方(盖章)：

甲方法定代表人(签字)：

乙方法定代表人(签字)：

甲方委托代理人(签字)：

乙方委托代理人(签字)：

签字日期：

签字日期：

地 址：

地 址：

邮政编码：

邮政编码：

电 话：

电 话：

传 真：

传 真：

开户银行：

开户银行：

开户帐号：

开户账号：

## 合同附件

附件 1 中标通知书 .....

附件 2 招标文件及其澄清、修改及补充文件.....

附件 3 中标人投标文件及其澄清、修改及补充文件.....

备注：

1. 本合同附件均在签订合同时编制，依据是招标文件及中标供应商的投标文件的相应内容；合同附件的具体条目及内容由双方在签订合同时商定。

### 2019 年第二批食品抽检采购项目（包组二）

采购人（甲方）： 中山市市场监督管理局

中标人（乙方）：

根据 2019 年第二批食品抽检采购项目公开招标结果（招标编号：\_\_\_\_\_，包组号：2），就中山市市场监督管理局（甲方）委托（乙方）进行保健食品化妆品抽检工作的有关事项达成如下协议：

#### 一、项目内容和项目要求



详见用户需求书。

## 二、基本任务和要求

### 1. 基本要求：

- (1) 采样地点：中山市内，每次任务根据实际工作要求确定具体采样地点。
- (2) 采样人员：由乙方负责，每组人员不少于 2 名。甲方将根据抽检性质和要求，决定是否安排执法人员协助抽样，以及执法人员的数量。
- (3) 采样办法：根据检验项目及国家标准中规定的采样方法及采样数量抽取样品。
- (4) 样品运输：由乙方负责，并确保样品质量不受影响。
- (5) 样品检验：由乙方负责，并对样品检验结果负责。
- (6) 结果判定：检验项目中有一项不符合标准要求即判定本批次保健食品化妆品样品抽检不合格。
- (7) 结果送达：由乙方负责，检验完毕后，乙方应当出具 CA 认证的电子版和纸质版检验报告，并按要求及时送达。抽检监测的检验结论合格的，乙方应当在该期样品全部检测完成后 5 个工作日内，统一将一式多份检验报告（合格报告为叁份）报送至甲方。抽检监测检验结论不合格的，乙方应当在检验结论做出后 2 个工作日内，将不合格检验报告（不合格报告为伍份），以及抽取该样品时采集的现场信息和抽样文书等材料报送至甲方。乙方应保存邮件详情单，以备查询。

### 2. 保健食品化妆品安全监测专项要求：

- (1) 服务类别：技术服务（涉及监测工作方案的制定与实施、数据汇总与分析及报送、风险评估与研判、分析报告编制以及食品安全控制措施建议等内容）；
- (2) 监测工作方案：按照国家、省食药监局和甲方有关文件要求，制定包括采样计划与要求、检验操作程序、数据报送和质量控制等内容的监测具体工作方案；对于应对突发事件的应急监测，能及时拟定相应的采抽样应急工作方案；
- (3) 数据汇总与分析：在规定时间内出具检验数据，并及时对样品数据进行分析判定。
- (4) 数据报送：按照国家总局、省局和甲方有关文件要求，按时报送监测结果数据，发现问题样品，应及时上报和通报有关部门。
- (5) 结果的风险评估：由安全风险专业实验室依据汇总数据进行评估分析，对不合格项目进行原因及危害性分析，并编制相应的风险分析报告。
- (6) 食品安全控制措施的提出：依据风险分析报告，提出相应的食品安全控制措施及建议，为监管部门提供指导和参考意见。

### 3. 工作要求：

- (1) 乙方负责提供每次检验所需的交通工具，积极配合抽检工作。
- (2) 乙方实验室检验设备、检验人员充裕，能满足食品检验的特殊要求，能按时按质完成抽检任务，出具合法有效的检验报告。
- (3) 乙方技术服务水平高，采样操作规范，实验室质量控制严格，近 3 年无检验数据严重质量问题。
- (4) 沟通协调能力强，与各镇区食品药品监管部门工作配合到位，近 3 年未受到经甲方查证核实的我市食品药品监管部门和被抽检单位的投诉。



(5) 乙方应按照专业操守尽职尽责，根据国际国内的相关标准进行样品的抽样、检验及判定工作，并且按当次抽检方案约定日期出具检验报告；在甲方与第三方同等的条件下，乙方应优先完成对甲方的抽检和监测任务。

(6) 安全抽检监测工作遵照国家总局制定的最新工作规范执行。

(7) 乙方对检验结果的真实性负责，由于虚假、错误检验数据和结论而给被检人造成损失的，或者给社会带来不良影响的，取消其承检资格，并承担赔偿责任及相应法律责任。

(8) 涉及抽样的全部情况包括数据及结果，乙方必须对抽检监测的结果及数据等信息保密，不得向除甲方外的任何单位与个人透露，否则取消其承检资格；如造成经济损失及不良影响的，追究其经济赔偿责任和法律责任。

(9) 乙方应积极配合甲方开展抽检及后续工作，及时反馈检验不合格样品的信息。应安排专人与甲方联系，并提供手机、QQ、邮箱等联系方式，必要时应在半小时内及时响应甲方需求。

(10) 乙方对其抽取的样品负责，检验结果反映送检样品的真实状况。

(11) 乙方应针对每次任务提供承接项目的质量保障计划、措施和结果，保证原始记录规范完整，并接受甲方组织的专家检查及评估。

(12) 对乙方在开展抽检监测过程中弄虚作假或不配合甲方开展工作的，取消其承检资格，并追究其经济赔偿责任和法律责任。

### 三、检验依据

各类保健食品化妆品的检验依据为相关国家标准或技术规范，对没有国家标准或技术规范的，可按照有关行业标准，地方标准，企业标准、产品标签明示值或国家明文规定的限量值及国家指定的特定检验方法等进行检验。应急情况下，可采用经科学验证的参考方法和内部方法。

### 四、其他要求

- 1、乙方必须如实提供投标所需证明材料，不得使用虚假资料投标，一经发现，立即取消中标资格，并追究法律责任。
- 2、除甲方同意外，乙方不得将检验任务外包或分包给其他检验机构检验，一经发现，立即取消承检资格。
- 3、乙方在接受甲方委托任务过程中，要严格按照法律法规和采购人要求的工作规范开展抽检工作。
  - (1) 若任务开展中出现违法违规、弄虚作假的情况，立即取消其中标资格，甲方有权拒绝支付费用并要求赔偿、追究其法律责任。
  - (2) 出现重大工作失误、差错，或出具的报告书存在严重漏洞、错误的，甲方有权停止委托任务 3 个月；合同期内，若出现 2 次或以上重大差错的，甲方有权永久停止委托乙方新任务并对此不作任何补偿。
  - (3) 上期抽检工作分析总结报告未送达的，甲方可以暂停委托任务，直至分析总结报告按要求送达；逾期 1 个月未送达的，甲方有权约谈乙方相关负责人，并停止委托任务 3 个月。



- 4、本协议所涉及工作的有关信息、数据和检测结果，为甲方所有，乙方负有保密义务。乙方未经甲方允许，不得将有关信息向第三方披露，否则取消乙方承检资格，如造成经济损失或不良影响的，将追究经济赔偿责任和法律责任。
- 5、乙方具有参与承检甲方食品抽检任务的资格，对于每次任务，委托方将根据任务要求，综合评定检验机构的能力和所报价格，并遵照如下原则：一是承检机构检验资质范围；二是资质招标评审结果；三是往年食品抽检承检机构监督评价结果；四是承检机构承检能力，承接国家、省级任务情况以及自身承接任务的意愿；五是承检机构过往承检各职能部门任务情况，最终选择承检方。乙方需自觉接受甲方组织的考核、检查、比对。
- 6、乙方须严格按照招标文件承诺内容提供相应服务，甲方有权对乙方抽检前准备情况、抽检实施过程、售后服务情况进行检查、考核和客观评价。

#### 五、付款方式

- 1、项目费用：应为人民币含税全包价，包括委托检验项目实施过程中发生的全部费用，即购样费（实报实销），抽检服务费，检验费和税费。
- 2、费用结算：每季度或半年结算一次，乙方提供相关购样费用清单、发票等，如果文件及报价中没提及的按购样费实报实销，如果有报价的，按照乙方的报价结算，抽检服务费、检验费和税费以双方约定价格和项目实际支出按相关财务制度要求结算。
- 3、乙方每期结算需提供以下有效文件：
  - （1）合同复印件；
  - （2）乙方开具的正式发票；
  - （3）抽检费用结算表（加盖乙方公章）；
  - （5）抽样费清单（加盖乙方公章）及其票据复印件；
  - （4）中标通知书复印件。
- 4、因甲方使用的是财政资金，甲方在前款规定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为甲方已经按期支付。

六、因国家或部门政策法规调整、或因实际情况使具体抽检出现调整、变动的，甲乙双方根据调整情况通过友好协商解决，需要对协议进行补充或修改。甲乙双方均不得擅自修改或解除协议。本协议未尽事宜，按照本项目招标文件执行。

#### 七、其他：

- （一）检验费报价不得高于粤价[2002]170号《广东省产品质量监督检验收费标准》；乙方需提供本包组《检验能力响应表》中相应检验项目折扣后的价目表作为本合同附件。
- （二）如检验项目不在《广东省产品质量监督检验收费标准》内的，检验费报价不得高于甲方所定价格，并注明参考依据。
- （三）检验项目根据实际工作需要调整，如不能检验的项目必须备注说明。

八、因本协议发生争议的，双方应尽量协商解决，协商不能的，双方均有权向甲方所在地人民法院诉讼解



决。

九、本协议自甲乙双方代表签字并加盖单位公章之日起生效，有效期至该工作终止。

十、本协议一式玖份，甲乙双方各执叁份，采购代理公司贰份，中山市财政局政府采购监管科壹份。

(此页无正文)

|              |              |
|--------------|--------------|
| 甲方(盖章):      | 乙方(盖章):      |
| 甲方法定代表人(签字): | 乙方法定代表人(签字): |
| 甲方委托代理人(签字): | 乙方委托代理人(签字): |
| 签字日期:        | 签字日期:        |
| 地 址:         | 地 址:         |
| 邮政编码:        | 邮政编码:        |
| 电 话:         | 电 话:         |
| 传 真:         | 传 真:         |
| 开户银行:        | 开户银行:        |
| 开户帐号:        | 开户账号:        |

合 同 附 件 ( 合 同 编 号            )

- 附件 1 中标通知书 .....
- 附件 2 招标文件及其澄清、修改及补充文件.....
- 附件 3 中标人投标文件及其澄清、修改及补充文件.....



## 第五章 投标文件格式



# 2019 年第二批食品抽检采购项目

## 投标文件 (正本/副本)

项目名称：

项目编号：

包组号：

投标人名称：

日期：                    年            月            日



## 第一部分 自查表





## 一、资格性自查表（包组\_\_\_\_）

| 序号 | 评审内容 | 自查结论   | 证明资料          |
|----|------|--|---------------|
| 1  |      | <input type="checkbox"/> 通过；<br><input type="checkbox"/> 不通过 | 见投标文件<br>第（）页 |
| 2  |      | <input type="checkbox"/> 通过；<br><input type="checkbox"/> 不通过 | 见投标文件<br>第（）页 |
| 3  |      | <input type="checkbox"/> 通过；<br><input type="checkbox"/> 不通过 | 见投标文件<br>第（）页 |
| 4  |      | <input type="checkbox"/> 通过；<br><input type="checkbox"/> 不通过 | 见投标文件<br>第（）页 |
| 5  |      | <input type="checkbox"/> 通过；<br><input type="checkbox"/> 不通过 | 见投标文件<br>第（）页 |
| 6  |      | <input type="checkbox"/> 通过；<br><input type="checkbox"/> 不通过 | 见投标文件<br>第（）页 |
| 7  |      | <input type="checkbox"/> 通过；<br><input type="checkbox"/> 不通过 | 见投标文件<br>第（）页 |
| 8  |      | <input type="checkbox"/> 通过；<br><input type="checkbox"/> 不通过 | 见投标文件<br>第（）页 |

注：以上材料将作为投标供应商有效性审核的重要内容之一，投标供应商必须严格按照其内容及序列要求在投标文件中对应如实提供，对资格性证明文件的任何缺漏和不符合项将会直接导致无效投标！  
投标供应商根据自查结论在对应的□打“√”。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖私章：

投标人名称（签章）：

日期： 年 月 日

二、符合性自查表（包组    ）

| 序号 | 评审内容 | 招标文件要求 | 自查结论   | 证明资料       |
|----|------|--------|--|------------|
| 1  |      |        | <input type="checkbox"/> 通过；<br><input type="checkbox"/> 不通过 | 见投标文件第（ ）页 |
| 2  |      |        | <input type="checkbox"/> 通过；<br><input type="checkbox"/> 不通过 | 见投标文件第（ ）页 |
| 3  |      |        | <input type="checkbox"/> 通过；<br><input type="checkbox"/> 不通过 | 见投标文件第（ ）页 |
| 4  |      |        | <input type="checkbox"/> 通过；<br><input type="checkbox"/> 不通过 | 见投标文件第（ ）页 |
| 5  |      |        | <input type="checkbox"/> 通过；<br><input type="checkbox"/> 不通过 | 见投标文件第（ ）页 |
| 6  |      |        | <input type="checkbox"/> 通过；<br><input type="checkbox"/> 不通过 | 见投标文件第（ ）页 |
| 7  |      |        | <input type="checkbox"/> 通过；<br><input type="checkbox"/> 不通过 | 见投标文件第（ ）页 |
| 8  |      |        | <input type="checkbox"/> 通过；<br><input type="checkbox"/> 不通过 | 见投标文件第（ ）页 |

注：以上材料将作为投标供应商有效性审核的重要内容之一，投标供应商必须严格按照其内容及序列要求在投标文件中对应如实提供，对符合性证明文件的任何缺漏和不符合项将会直接导致无效投标！  
投标供应商根据自查结论在对应的口打“√”。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖私章：

投标人名称（签章）：

日期： 年 月 日



### 三、技术商务评审自查表（包组    ）

| 序号  | 评审分项 | 内容 | 证明文件     |
|-----|------|----|----------|
| 1   |      |    | 见投标文件（）页 |
| 2   |      |    | 见投标文件（）页 |
| 3   |      |    | 见投标文件（）页 |
| 4   |      |    | 见投标文件（）页 |
| 5   |      |    | 见投标文件（）页 |
| 6   |      |    | 见投标文件（）页 |
| 7   |      |    | 见投标文件（）页 |
| 8   |      |    | 见投标文件（）页 |
| 9   |      |    | 见投标文件（）页 |
| ... |      |    |          |

注：投标人应根据所投包组的《技术商务评审表》的各项内容填写此表。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖私章：

投标人名称（签章）：

日期： 年 月 日



## 第二部分 资格性文件



## 一、投标函

致：广东国和采购咨询有限公司

根据贵方为（项目名称）（项目编号）项目招标采购货物及服务的投标邀请，签字代表（姓名、职务）经正式授权并代表投标人（投标人名称、地址）提交下述投标文件（正本一份及副本七份）。

1. 自查表；
2. 资格性文件；
3. 技术商务部分；
4. 价格部分。

在此，我方声明如下：

1. 同意并接受招标文件的各项要求，遵守招标文件中的各项规定，按招标文件的要求提供报价。

2. 投标人将按招标文件的规定履行合同责任和义务。

3. 我方在参与投标前已详细研究了招标文件的所有内容，包括澄清、修改文件（如果有）和所有已提供的参考资料以及有关附件，我方完全明白并认为此招标文件没有倾向性，也不存在排斥潜在投标人的内容，我方同意招标文件的相关条款，放弃对招标文件提出误解和质疑的一切权力。

4. 本投标有效期为自开标日起90个日历日，中标人投标有效期延至合同验收之日。

5. 投标人保证遵守投标人须知中关于没收投标保证金的规定。

6. 根据投标人须知的规定，我方承诺，与采购人聘请的为此项目提供咨询服务的公司及任何附属机构均无关联，我方不是采购人的附属机构。

7. 投标人同意提供按照贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料。我方承诺在本次投标中提供的一切文件，无论是原件还是复印件均为真实和准确的，绝无任何虚假、伪造和夸大的成份，否则，愿承担相应的后果和法律责任。

8. 我方完全服从和尊重评标委员会所作的评定结果，同时清楚理解到报价最低并非意味着必定获得中标资格。

9. 与本投标有关的一切正式信函请寄：

地址：

传真：

电话/移动电话：

电子函件：



投标人代表签字或盖私章：

投标人名称（盖章）：

投标人开户银行（全称）：

投标人银行账号：

日期：



## 二、法定代表人证明书

\_\_\_\_\_现任我单位\_\_\_\_\_职务，为法定代表人，特此证明。

有效日期：                    签发日期：                    单位：                    （盖章）

附：代表人性别：                    年龄：                    身份证号码：

营业执照号码：                    经济性质：

经营范围：

**（为避免废标，请投标人务必提供本附件）**

法定代表人有效身份证复印件



### 三、法定代表人授权委托书

致：广东国和采购咨询有限公司

兹授权我单位\_\_\_\_\_为我方签订经济合同及办理其他事务代理人，其权限是：就(项目名称)投标及参加项目谈判，负责提供与签署确认一切文书资料，以及向贵方递交的任何补充承诺，以本公司名义处理一切与之有关的事务。

授权单位：                    (盖章)  
法定代表人                    (签名或盖私章)  
有效期限：至          年          月          日  
签发日期：  
附：代理人性别：            年龄：  
职务：                        身份证号码：  
联系电话：  
营业执照号码：                    经济性质：  
主营(产)：  
兼营(产)：

**说明：**

1. 法定代表人为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人。
2. 内容必须填写真实、清楚、涂改无效，不得转让、买卖。
3. 将此证明书提交对方作为合同附件。
4. 有效期限：与本公司投标文件中标注的投标有效期相同，自本单位盖公章之日起生效。
5. 投标签字代表为法定代表人，则本表不适用。

代理人有效身份证复印件





## 四、投标保证金交纳凭证

广东国和采购咨询有限公司：

（投标人全称）参加贵方组织的、采购项目编号为\_\_\_\_\_的采购活动。按招标文件的规定，已通过（银行转账）形式交纳人民币（大写）\_\_\_\_\_元的投标保证金。

请贵公司退还时划到下列账户：

收款单位：（与投标单位一致的单位名称）\_\_\_\_\_

开户银行：\_\_\_\_\_

账 号：\_\_\_\_\_

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖私章：

投标人名称（签章）：

日期： 年 月 日

附：

粘贴转账或汇款的银行凭证复印件。

注：

1. **投标人递交投标保证金账户必须与退还投标保证金账户一致。**
2. 投标人投标响应时，应当按招标文件要求交纳投标保证金。投标保证金采用银行转账形式交纳。
3. 代理机构在中标通知书发出后五个工作日内凭投标人归还的投标保证金收据退还未中标投标人的投标保证金，在采购合同签订后五个工作日内退还中标投标人的投标保证金。





## 六、招标代理服务费承诺书

致：广东国和采购咨询有限公司

我单位在贵司代理的\_\_\_\_\_（项目编号：\_\_\_\_\_）招标中若获中标，我们保证在领取中标通知书原件的同时按招标文件的规定向贵公司指定的银行账号缴纳招标代理费。

特此承诺。

投标人名称：\_\_\_\_\_（加盖公章）

地址：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_

传真：\_\_\_\_\_

邮箱：\_\_\_\_\_

邮编：\_\_\_\_\_

法定代表人或其授权代表（签字或盖私章）：\_\_\_\_\_

承诺日期：\_\_\_\_\_



## 第三部分 商务部分



## 一、投标人综合概况

### (一) 投标人情况介绍表

|           |      |              |              |              |             |       |
|-----------|------|--------------|--------------|--------------|-------------|-------|
| 单位名称      |      |              |              |              |             |       |
| 地址        |      |              |              |              |             |       |
| 主管部门      |      | 法人代表         |              | 职务           |             |       |
| 经济类型      |      | 授权代表         |              | 职务           |             |       |
| 邮编        |      | 电话           |              | 传真           |             |       |
| 单位简介及机构设置 |      |              |              |              |             |       |
| 单位优势及特长   |      |              |              |              |             |       |
| 单位概况      | 注册资本 | 万元           | 占地面积         | M2           |             |       |
|           | 职工总数 | 人            | 建筑面积         | M2           |             |       |
|           | 资产情况 | 净资产          | 万元           | 固定资产原值       | 万元          |       |
|           |      | 负债           | 万元           | 固定资产净值       | 万元          |       |
| 财务状况      | 年度   | 主营收入<br>(万元) | 收入总额<br>(万元) | 利润总额<br>(万元) | 净利润<br>(万元) | 资产负债率 |
|           |      |              |              |              |             |       |
|           |      |              |              |              |             |       |

注：1) 文字描述：单位性质、发展历程、经营规模及服务理念、主营产品、技术力量等。

2) 图片描述：经营场所、主要或关键产品介绍、生产场所及工艺流程等。

3) 投标人须供 2017 年或 2018 年的财务报告或银行出具的资信证明文件复印件；若投标人刚注册的，可提交成立至今的月或季度财务状况报告复印件。

4) 如投标人此表数据有虚假，一经查实，自行承担相关责任。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖私章：

投标人名称（签章）：

日期： 年 月 日



(二) 同类项目业绩介绍 (包组\_\_\_\_)

| 序号  | 客户名称 | 项目名称 | 合同金额(万元) | 合同时间 | 联系人及电话 |
|-----|------|------|----------|------|--------|
| 1   |      |      |          |      |        |
| 2   |      |      |          |      |        |
| 3   |      |      |          |      |        |
| ... |      |      |          |      |        |

注：根据评审表的要求提交相应资料。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖私章：

投标人名称（签章）：

日期： 年 月 日



(三) 拟任执行管理及技术人员情况（包组\_\_\_\_）

| 职责分工     | 姓名  | 现职务 | 曾主持/参与的同类项目经历 | 职称 | 专业工龄 | 联系电话/手机 |
|----------|-----|-----|---------------|----|------|---------|
| 负责人      |     |     |               |    |      |         |
| 其他主要技术人员 |     |     |               |    |      |         |
|          |     |     |               |    |      |         |
|          |     |     |               |    |      |         |
|          |     |     |               |    |      |         |
|          | ... |     |               |    |      |         |

注：根据评审表的要求提交相应资料。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖私章：

投标人名称（签章）：

日期： 年 月 日



(四) 其它重要事项说明及承诺 (包组\_\_\_\_)

(请扼要叙述)

投标人法定代表人 (或法定代表人授权代表) 签字或盖私章:

投标人名称 (签章):

日期:            年        月        日





**(二) 一般商务条款响应表**

项目名称：2019年第二批食品抽检采购项目（包组\_\_\_）

项目编号：

| 序号 | 一般商务条款要求                               | 是否响应 | 偏离说明 |
|----|--|------|------|
| 1  | 完全理解并接受合同条款要求                          |      |      |
| 2  | 完全理解并接受对合格投标人、合格的服务要求                  |      |      |
| 3  | 完全理解并接受对投标人的各项须知、规约要求和责任义务             |      |      |
| 4  | 投标有效期：投标有效期为自递交投标文件起至确定正式中标人止不少于_90_天。 |      |      |
| 5  | 报价内容均涵盖报价要求之一切费用和伴随服务                  |      |      |
| 6  | 所提供的报价不高于市场价格                          |      |      |
| 7  | 满足对售后服务的各项要求                           |      |      |
| 8  | 同意接受合同范本所列述的各项条款                       |      |      |
| 9  | 同意按本项目要求缴付相关款项                         |      |      |
| 10 | 同意采购方以任何形式对我方投标文件内容的真实性和有效性进行审查、验证     |      |      |

注：

1. 对于上述要求，如投标人完全响应，则请在“是否响应”栏内打“√”，对空白或打“×”视为偏离，请在“偏离说明”栏内扼要说明偏离情况。
2. 本表内容不得擅自修改。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖私章：

投标人名称（签章）：

日期： 年 月 日



## 第四部分 技术部分



## 一、技术条款响应表

### (一) 实质性响应服务条款（“★”项）响应表

项目名称：2019年第二批食品抽检采购项目（包组\_\_）

项目编号：

| 序号  | 服务要求 | 投标实际参数<br>(投标人应按投标服务实际数据<br>填写，不能照抄招标要求) | 是否偏离（无偏离<br>/正偏离/负偏离） | 偏离简述 |
|-----|------|--|-----------------------|------|
| 1   |      |  |                       |      |
| 2   |      |  |                       |      |
| 3   |      |  |                       |      |
| 4   |      |  |                       |      |
| 5   |      |  |                       |      |
| 6   |      |  |                       |      |
| 7   |      |  |                       |      |
| 8   |      |  |                       |      |
| ... |      |  |                       |      |

注：

1. 投标人必须对应招标文件“用户需求书”中服务条款带“★”项内容逐条响应。如有缺漏，缺漏项视同不符合招标要求。带“★”项为不可负偏离(劣于)的重要项。
2. 投标人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，移送监管部门查处。
3. 本表内容不得擅自修改。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖私章：

投标人名称（签章）：

日期： 年 月 日

**(二) 一般技术条款响应表**

项目名称：2019年第二批食品抽检采购项目（包组\_\_）

项目编号：

| 序号  | 技术要求 | 投标实际参数<br>(投标人应按投标服务实际数据<br>填写，不能照抄招标要求) | 是否偏离（无偏离<br>/正偏离/负偏离） | 偏离简述 |
|-----|------|--|-----------------------|------|
| 1   |      |  |                       |      |
| 2   |      |  |                       |      |
| 3   |      |  |                       |      |
| 4   |      |  |                       |      |
| 5   |      |  |                       |      |
| 6   |      |  |                       |      |
| 7   |      |  |                       |      |
| 8   |      |  |                       |      |
| ... |      |  |                       |      |

注：

1. 投标人必须对应招标文件“用户需求书”中技术条款的各条目号内容逐条响应。如有缺漏，缺漏项视同不符合招标要求。
2. 投标人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，移送监管部门查处。
3. 本表内容不得擅自修改。请在“偏离说明”栏内扼要说明偏离情况，如无偏离则不需列明。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖私章：

投标人名称（签章）：

日期： 年 月 日



## 检验能力响应一览表（包组一）

## 2019 年中山市市场监督管理局食品抽检检测机构资格采购项目检验能力响应表

注：该表标注“★”的内容为必须响应满足的重要指标，如不响应或响应不足，将视为无效投标。投标人对该表非“★”内容的响应情况将影响相关评分项。

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 抽检项目  | 响应情况  | 投标单位<br>认证证书<br>所在页码   |             |                 |    |  |  |  |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|------|---|---|--|-------------|-----------------|----|--|--|--|
| 1  | 粮食加工<br>品    | 大米           | 大米           | 大米           | 较高   | 总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、<br>铬（以 Cr 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> | 例如：<br>全部满足<br>或<br>部分满足<br>（缺少总汞<br>（以 Hg 计）<br>镉（以 Cd<br>计）等项目） | 例如：<br>铅：CMA 证<br>书第 18 页；<br>CNAS 证书<br>第 128 页。<br>……<br>……<br>（评标时提<br>供认证证书<br>复印件备<br>查。） |             |                 |    |  |  |  |
|    |              |              |              |              |      |   |   | 小麦粉  | 小麦粉         | 通用小麦粉、<br>专用小麦粉 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、玉米赤霉烯酮、脱<br>氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、过氧<br>化苯甲酰 |  |  |
|    |              |              |              |              |      |   |   | 其他粮食<br>加工品  | 谷物碾磨<br>加工品 | 玉米粉、玉米<br>片、玉米渣 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、<br>赈曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮                     |  |  |
|    |              |              |              |              |      |   |   |  |             | 米粉              | 较高 | 铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量  |  |  |



|   |            |              |                |                  |    |   |  |  |
|---|------------|--------------|----------------|------------------|----|---|--|--|
|   |            |              |                | 其他谷物碾磨加工品        | 较高 | 铅（以 Pb 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）   |  |  |
|   |            |              |                | 发酵面制品            | 较高 | 铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）                                 |  |  |
|   |            |              |                | 米粉制品             | 较高 | 铅（以 Pb 计）二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌   |  |  |
|   |            |              |                | 其他谷物粉类制成品        | 较高 | 铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                            |  |  |
| 2 | 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油（含煎炸用油） | 食用植物油（半精炼、全精炼） | 花生油              | 高  | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、溶剂残留量      |  |  |
|   |            |              |                | 玉米油              | 高  | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、溶剂残留量      |  |  |
|   |            |              |                | 芝麻油              | 高  | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、                           |  |  |
|   |            |              |                | 橄榄油、油橄榄果渣油       | 高  | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量                            |  |  |
|   |            |              |                | 菜籽油              | 高  | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量                            |  |  |
|   |            |              |                | 大豆油              | 高  | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量                            |  |  |
|   |            |              |                | 食用植物调和油          | 高  | 酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量                               |  |  |
|   |            |              |                | 其他食用植物油（半精炼、全精炼） | 高  | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、溶剂残留量、游离棉酚 |  |  |



|   |     |        |              |           |    |  |  |  |
|---|-----|--------|--------------|-----------|----|--|--|--|
|   |     |        | 煎炸过程用油（餐饮环节） | 煎炸过程用油    | 高  | 酸价、游离棉酚  |  |  |
|   |     | 食用动物油脂 | 食用动物油脂       | 食用动物油脂    | 高  | 酸价、过氧化值、丙二醛、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘  |  |  |
|   |     | 食用油脂制品 | 食用油脂制品       | 食用油脂制品    | 较高 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、镍（以 Ni 计）、大肠菌群、霉菌   |  |  |
| 3 | 调味品 | 酱油     | 酱油           | 酿造酱油、配制酱油 | 一般 | 氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 |  |  |
|   |     | 食醋     | 食醋           | 酿造食醋、配制食醋 | 一般 | 总酸（以乙酸计）、游离矿酸、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群                       |  |  |
|   |     | 酱类     | 酱类           | 黄豆酱、甜面酱等  | 一般 | 氨基酸态氮、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌                       |  |  |
|   |     | 香辛料类   | 香辛料类         | 香辛料调味     | 一般 | 铅（以 Pb 计）、苏丹红 I-IV、丁基羟基茴香醚（BHA）、   |  |  |





|          |          |       |  |               |    |   |  |  |
|----------|----------|-------|--|---------------|----|---|--|--|
|          |          |       |  | 油             |    | 二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）  |  |  |
|          |          |       |  | 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 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）、糖精钠（以糖精计）   |  |  |
|          |          |       |  | 其他香辛料调味品      | 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）、糖精钠（以糖精计）   |  |  |
| 4        | 肉制品      | 预制肉制品 | 调理肉制品  | 调理肉制品（非速冻）    | 高  | 铅（以 Pb 计）、氯霉素   |  |  |
|          |          |       | 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）、氯霉素、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）、胭脂红  |  |  |
|          |          | 熟肉制品  | 酱卤肉制品  | 酱卤肉制品         | 高  | 铅（以 Pb 计）、氯霉素、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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157:H7 |  |  |
|          |          |       | 熟肉干制品  | 熟肉干制品         | 高  | 铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157:H7、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）  |  |  |
|          |          |       | 熏烧烤肉制品   | 熏烧烤肉制品        | 高  | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157:H7  |  |  |
| 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 高     | 铅（以 Pb 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、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157:H7 |               |    |   |  |  |
| 5        | 乳制品      | 乳制品   | 液体乳  | 巴氏杀菌乳         | 高  | 蛋白质、酸度、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、三聚氰胺、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数  |  |  |



|  |  |  |                        |                       |    |  |         |   |   |  |  |
|--|--|--|------------------------|-----------------------|----|--|---------|---|---|--|--|
|  |  |  |                        | 灭菌乳                   | 高  | 蛋白质、酸度、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、三聚氰胺、商业无菌   |         |   |   |  |  |
|  |  |  |                        | 发酵乳                   | 高  | 蛋白质、乳酸菌数、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、酵母、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、大肠菌群   |         |   |   |  |  |
|  |  |  |                        | 调制乳                   | 高  | 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌   |         |   |   |  |  |
|  |  |  | 乳粉                     | 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉 | 高  | 蛋白质、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌   |         |   |   |  |  |
|  |  |  | 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         | 高  | 水分、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、菌落总数、沙门氏菌、商业无菌、大肠菌群  |         |   |   |  |  |
|  |  |  |                        | 干酪（奶酪）、再制干酪           | 高  | 干酪：铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、三聚氰胺、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、酵母、霉菌；再制干酪：铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、酵母、霉菌 |         |   |   |  |  |
|  |  |  |                        | 稀奶油、奶油和无水奶油           | 高  | 铅（以 Pb 计）、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌  |         |   |   |  |  |
|  |  |  | 6                      | 饮料                    | 饮料 | 瓶（桶）装饮用水   | 饮用天然矿泉水 | 高 | 界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐（以 NO <sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> 计）、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌 |  |  |
|  |  |  |                        |                       |    |  | 饮用纯净水   | 高 | 耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> 计）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌                  |  |  |
|  |  |  |                        |                       |    |  | 其他饮用水   | 高 | 耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> 计）、三氯甲烷、                                 |  |  |



|   |     |     |        |                        |    |  |  |  |
|---|-----|-----|--------|------------------------|----|--|--|--|
|   |     |     |        |                        |    | 溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌  |  |  |
|   |     |     | 果、蔬汁饮料 | 果、蔬汁饮料                 | 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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌     |  |  |
|   |     |     | 蛋白饮料   | 蛋白饮料                   | 较高 | 蛋白质、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  |  |  |
|   |     |     | 茶饮料    | 茶饮料                    | 较高 | 咖啡因、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）   |  |  |
| 7 | 方便食 | 方便食 | 方便面    | 油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌  |  |  |
|   | 品   | 品   |        |                        |    |  |  |  |
| 7 | 方便食 | 方便食 | 调味面制品  | 调味面制品                  | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、富马酸二甲酯、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌         |  |  |
|   | 品   | 品   | 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  | 较高 | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                      |  |  |
| 8 | 饼干  | 饼干  | 饼干     | 饼干                     | 一般 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |  |  |



|    |         |         |      |                          |    |   |  |  |
|----|---------|---------|------|--------------------------|----|---|--|--|
| 9  | 罐头      | 罐头      | 果蔬罐头 | 水果类罐头                    | 较高 | 展青霉素、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝）、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 |  |  |
|    |         |         |      | 蔬菜类罐头                    | 较高 | 二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、霉菌计数、商业无菌  |  |  |
|    |         |         |      | 食用菌罐头                    | 较高 | 总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌              |  |  |
| 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 | 较高 | 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、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）  |  |  |
| 11 | 速冻食品    | 速冻面食    | 速冻面食 | 水饺、元宵、馄饨等生制品             | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）  |  |  |
|    |         |         |      | 包子、馒头等熟制品                | 较高 | 菌落总数、大肠菌群   |  |  |
| 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          | 较高 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落  |  |  |



|    |         |                   |           | 品                             |    | 总数、大肠菌群   |  |  |
|----|---------|-------------------|-----------|-------------------------------|----|---|--|--|
| 13 | 糖果制品    | 糖果制品<br>(含巧克力及制品) | 糖果        | 糖果                            | 一般 | 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 |  |  |
|    |         |                   | 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   | 一般 | 铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、糖精钠(以糖精计)、沙门氏菌   |  |  |
|    |         |                   | 果冻        | 果冻                            | 一般 | 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          |  |  |
| 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 | 一般 | 铅(以 Pb 计)、吡虫啉、草甘膦、除虫脲、多菌灵、甲氧菊酯、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯、啶虫脒、敌百虫、克百威、灭线磷、氧乐果    |  |  |
| 14 | 茶叶及相关制品 | 茶叶                | 砖茶        | 黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等  | 一般 | 铅(以 Pb 计)、苯醚甲环唑、吡虫啉、除虫脲、多菌灵、甲氧菊酯、噻嗪酮、杀螟丹、三氯杀螨醇、氰戊菊酯、啶虫脒、敌百虫、克百威、灭线磷、氧乐果                   |  |  |
| 15 | 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                               |  |  |



|    |      |      |       |                  |    |   |  |  |
|----|------|------|-------|------------------|----|---|--|--|
|    |      | 发酵酒  | 黄酒    | 黄酒               | 较高 | 酒精度、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）  |  |  |
|    |      |      | 葡萄酒   | 葡萄酒              | 较高 | 酒精度、铅（以Pb计）、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）、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）、二氧化硫残留量、   |  |  |
|    |      |      | 果酒    | 果酒               | 较高 | 酒精度、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）   |  |  |
|    |      | 其他酒  | 其他发酵酒 | 其他发酵酒            | 较高 | 酒精度、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）   |  |  |
|    |      |      | 配制酒   | 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒 | 较高 | 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）  |  |  |
|    |      |      |       | 以发酵酒为酒基的配制酒      | 较高 | 酒精度、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）  |  |  |
| 15 | 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）、糖精钠（以糖精计）   |  |  |
| 16 | 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 <sub>2</sub> 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、纽甜、三氯蔗糖、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 |  |  |



|    |           |           |                        |                     |    |  |  |  |
|----|-----------|-----------|------------------------|---------------------|----|--|--|--|
|    |           |           | 食用菌制品                  | 干制食用菌               | 一般 | 铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、镉（以 Cd 计）  |  |  |
| 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 | 较高 | 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、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |  |  |
| 18 | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类） | 开心果、杏仁、松仁、瓜子        | 一般 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌   |  |  |
|    |           |           |                        | 其他炒货食品及坚果制品         | 一般 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌   |  |  |
| 19 | 蛋制品       | 蛋制品       | 再制蛋                    | 再制蛋                 | 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、商业无菌  |  |  |
|    |           |           | 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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌  |  |  |
| 20 | 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）、总砷（以 As 计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌  |  |  |



|    |      |      |       |            |    |   |  |  |
|----|------|------|-------|------------|----|---|--|--|
| 21 | 食糖   | 食糖   | 食糖    | 白砂糖        | 一般 | 蔗糖分、还原糖分、色值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨                  |  |  |
|    |      |      |       | 绵白糖        | 一般 | 总糖分、还原糖分、色值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨                  |  |  |
|    |      |      |       | 赤砂糖        | 一般 | 总糖分、不溶于水杂质、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨                   |  |  |
|    |      |      |       | 红糖         | 一般 | 总糖分、不溶于水杂质、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨                   |  |  |
|    |      |      |       | 冰糖         | 一般 | 蔗糖分、还原糖分、色值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨                  |  |  |
|    |      |      |       | 冰片糖        | 一般 | 总糖分、还原糖分、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨                     |  |  |
|    |      |      |       | 方糖         | 一般 | 蔗糖分、还原糖分、色值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨                  |  |  |
|    |      |      |       | 其他糖        | 一般 | 蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨              |  |  |
| 22 | 水产制品 | 水产制品 | 干制水产品 | 藻类干制品      | 较高 | 铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、霉菌          |  |  |
|    |      |      |       | 预制动物性水产干制品 | 较高 | 镉（以 Cd 计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量    |  |  |
|    |      |      | 盐渍水产品 | 盐渍鱼        | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |  |  |
|    |      |      |       | 盐渍藻        | 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 | N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）  |  |  |
|    |         |         | 鱼糜制品      | 预制鱼糜制品    | 较高 | 挥发性盐基氮、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）   |  |  |
| 22 | 水产制品    | 水产制品    | 熟制动物性水产制品 | 熟制动物性水产制品 | 高  | N-二甲基亚硝胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌   |  |  |
|    |         |         | 生食水产品     | 生食动物性水产品  | 高  | 挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（以即食海蜇中 A1 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌   |  |  |
| 23 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉制品      | 粉丝粉条      | 较高 | 铅（以 Pb 计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌  |  |  |
|    |         |         |           | 其他淀粉制品    | 较高 | 铅（以 Pb 计）、铝的残留量（干样品，以 A1 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  |  |  |
| 24 | 糕点      | 糕点      | 糕点        | 糕点        | 较高 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三氯蔗糖、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）、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、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      | 粽子        | 较高 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌(符合商业无菌要求的)   |  |  |
| 25 | 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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)                                |  |  |
|    |     |     | 非发酵性豆制品 | 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、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |  |  |
|    |     |     |         | 腐竹、油皮     | 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)、二氧化硫残留量、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                                       |  |  |
|    |     |     | 其他豆制品   | 大豆蛋白类制品等  | 较高 | 铅(以Pb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、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                |  |  |
| 26 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜      | 蜂蜜        | 高  | 果糖和葡萄糖、铅(以Pb计)、氯霉素、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌计  |  |  |



|    |         |                            |           |   |   |  |  |  |
|----|---------|----------------------------|-----------|---|---|--|--|--|
|    |         |                            |           |   |   | 数  |  |  |
| 27 | 特殊膳食食品  | 婴幼儿辅助食品                    | 婴幼儿谷类辅助食品 | 婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品 | 高 | 能量、蛋白质、脂肪、不溶性膳食纤维、黄曲霉毒素 B1、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、锡（以 Sn 计）、硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）、脲酶活性定性测定、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌  |  |  |
|    |         |                            | 婴幼儿罐装辅助食品 | 泥（糊）状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品                              | 高 | 铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、锡（以 Sn 计）、蛋白质、脂肪、总钠、硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）、商业无菌、霉菌  |  |  |
|    |         | 辅食营养补充品                    | 辅食营养补充品   | 辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂                            | 高 | 蛋白质、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）、脲酶活性定性、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌  |  |  |
| 28 | 婴幼儿配方食品 | 婴幼儿配方食品（湿法工艺、干法工艺、干湿法混合工艺） | 婴幼儿配方食品   | 乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品                                     | 高 | 蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值量、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、 |  |  |



|    |      |            |             |                             |    |  |  |  |
|----|------|------------|-------------|-----------------------------|----|--|--|--|
|    |      |            |             |                             |    | 钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸（22:6n-3）与二十碳四烯酸（20:4n-6）的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸（20:5n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比、水分、灰分、杂质度、铅（以 Pb 计）、硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）、黄曲霉毒素 M1 或黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌、叶黄素、脲酶活性定性测定  |  |  |
|    |      |            | 较大婴儿和幼儿配方食品 | 乳基较大婴儿和幼儿配方食品、豆基较大婴儿和幼儿配方食品 | 高  | 蛋白质、脂肪、亚油酸、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、水分、灰分、杂质度、铅（以 Pb 计）、硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 或黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、三聚氰胺、叶黄素、脲酶活性定性测定、 |  |  |
| 29 | 餐饮食品 | 米面及其制品(自制) | 小麦粉制品(自制)   | 发酵面制品(自制)                   | 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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）  |  |  |
|    |      |            |             | 油炸面制品(自制)                   | 较高 | 铝的残留量(干样品，以 Al 计)  |  |  |



|    |      |            |            |                    |          |   |    |  |
|----|------|------------|------------|--------------------|----------|---|----|--|
| 29 | 餐饮食品 | 肉制品(自制)    | 熟肉制品(自制)   | 酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制) | 高        | 胭脂红、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)  |    |  |
|    |      |            |            | 肉冻、皮冻、灌汤包、小笼包(自制)  | 高        | 铬(以Cr计)   |    |  |
|    |      | 饮料(自制)     | 饮料(自制)     | 果蔬汁等饮料(自制)         | 高        | 脱氢乙酸(限果蔬汁饮料)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、铅(以Pb计)  |    |  |
|    |      |            |            | 其他饮料(自制)           | 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)、糖精钠(以糖精计)、铅(以Pb计)   |    |  |
|    |      | 餐饮食品(外卖配送) | 餐饮食品(外卖配送) | 餐饮食品(外卖配送)         | 高        | 根据食品类别确定检验项目(菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌0157、副溶血性弧菌) <sup>2</sup>  |    |  |
|    |      | 其他餐饮食品     | 节令食品       | 粽子(餐饮)             | 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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、过氧化值(以脂肪计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌          |    |  |
|    |      |            |            | 月饼(餐饮)             | 较高       | 酸价(以脂肪计)、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)、糖精钠(以糖精计)、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比例之和、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |    |  |
|    |      | 29         | 餐饮食品       | 其他餐饮食品             | 焙烤食品(餐饮) | 糕点((餐饮单位自制))  | 较高 | 铝的残留量(干样品,以Al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)、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、 |



|    |      |             |              |             |               |  |  |  |  |
|----|------|-------------|--------------|-------------|---------------|--|--|--|--|
|    |      |             |              |             |               | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和  |  |  |  |
|    |      |             | 蔬菜制品<br>(餐饮) | 酱腌菜(餐饮)     | 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)、糖精钠(以糖精计)                            |  |  |  |
|    |      |             | 肉制品(餐饮)      | 畜肉(餐饮)      | 高             | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星   |  |  |  |
|    |      |             |              | 禽肉(餐饮)      | 高             | 恩诺沙星、氯霉素   |  |  |  |
|    |      |             | 水产及其制品(餐饮)   | 淡水鱼(餐饮)     | 高             | 孔雀石绿(孔雀石绿及隐色孔雀石绿残留量之和)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物,磺胺类(总量) |  |  |  |
|    |      |             |              | 海水鱼(餐饮)     | 高             |  |  |  |  |
|    |      |             |              |             | 生食动物性水产品(餐饮)  | 高  | 挥发性盐基氮、镉   |  |  |
|    |      |             |              |             | 其他水产品及其制品(餐饮) | 高  | 孔雀石绿(孔雀石绿及隐色孔雀石绿残留量之和)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物 |  |  |
|    |      |             | 凉菜类(餐饮)      | 凉拌菜(餐饮)     | 较高            | 金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌  |  |  |  |
|    |      |             | 其他餐饮食品       | 寿司(餐饮)      | 较高            | 沙门氏菌、副溶血性弧菌  |  |  |  |
|    |      |             | 肉制品(餐饮)      | 其他熟肉制品(餐饮)  | 较高            | 沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌   |  |  |  |
| 29 | 餐饮食品 | 坚果及籽类食品(餐饮) | 坚果及籽类食品(餐饮)  | 花生及花生制品(餐饮) | 较高            | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>   |  |  |  |



|    |       |         |       |       |    |   |   |                      |
|----|-------|---------|-------|-------|----|---|---|----------------------|
|    |       | 餐饮具     | 复用餐饮具 | 复用餐饮具 | 较高 | 游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群、沙门氏菌                  |   |                      |
| 30 | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉    | 猪肉    | 高  | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、挥发性盐基氮、恩诺沙星、磺胺类(总量)、喹乙醇代谢物、非洲猪瘟检测 |   |                      |
|    |       |         |       | 牛肉    | 高  | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、磺胺类(总量)                           |   |                      |
|    |       |         |       | 羊肉    | 高  | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、磺胺类(总量)                           |   |                      |
|    |       |         |       | 其他畜肉  | 高  | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素                                   |   |                      |
|    |       |         | 禽肉    | 鸡肉    | 高  | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、挥发性盐基氮、恩诺沙星                  |   |                      |
|    |       |         |       | 鸭肉    | 高  | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星                         |   |                      |
|    |       |         |       | 其他禽肉  | 高  | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考                              |   |                      |
|    |       |         | 畜副产品  | 猪肝    | 高  | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、磺胺类(总量)                           |   |                      |
|    |       |         |       | 牛肝    | 高  | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、磺胺类(总量)                           |   |                      |
|    |       |         |       | 羊肝    | 高  | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、                                  |   |                      |
|    |       |         |       | 猪肾    | 高  | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、                                  |   |                      |
|    |       |         |       | 牛肾    | 高  | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、                                  |   |                      |
|    |       |         |       | 羊肾    | 高  | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、                                  |   |                      |
|    |       |         |       |       |    | 其他畜副产品  | 高 | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、 |
| 30 | 食用农产品 | 畜禽肉及    | 禽副产品  | 鸡肝    | 高  | 氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟苯尼                               |   |                      |



|  |   |     |        |       |                           |   |    |    |                                |  |  |
|--|---|-----|--------|-------|---------------------------|---|----|----|--------------------------------|--|--|
|  | 品 | 副产品 |        |       |                           | 考   |    |    |                                |  |  |
|  |   |     | 其他禽副产品 | 高     | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、 |   |    |    |                                |  |  |
|  |   | 蔬菜  | 豆芽     | 豆芽    | 较高                        | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、亚硫酸盐（以 SO <sub>2</sub> 计）         |    |    |                                |  |  |
|  |   |     | 鳞茎类蔬菜  | 韭菜/葱  | 较高                        | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、克百威、氧乐果、氯菊酯、氟虫腈                 |    |    |                                |  |  |
|  |   |     | 鲜食用菌   | 鲜食用菌  | 较高                        | 铅（以 Pb 计）、总砷、镉（以 Cd 计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、二氧化硫残留量（鲜香菇除外） |    |    |                                |  |  |
|  |   |     | 芸薹属类蔬菜 | 结球甘蓝  | 较高                        | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、氧乐果、氟虫腈                                     |    |    |                                |  |  |
|  |   |     |        | 花椰菜   | 较高                        | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、氟虫腈、毒死蜱、敌百虫                                 |    |    |                                |  |  |
|  |   |     |        | 菜薹    | 较高                        | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、敌敌畏、氟虫腈                                     |    |    |                                |  |  |
|  |   |     | 叶菜类蔬菜  | 菠菜    | 较高                        | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、克百威                             |    |    |                                |  |  |
|  |   |     | 茄果类蔬菜  | 茄子    | 较高                        | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、克百威、氟虫腈、灭多威、氧乐果                             |    |    |                                |  |  |
|  |   |     |        | 辣椒    | 较高                        | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、克百威、灭多威、杀扑磷、氟虫腈、氧乐果、倍硫磷                     |    |    |                                |  |  |
|  |   |     |        | 甜椒    | 较高                        | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、克百威、灭多威、杀扑磷、氟虫腈、氧乐果、倍硫磷                     |    |    |                                |  |  |
|  |   |     | 瓜类蔬菜   | 黄瓜    | 较高                        | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、克百威、氟虫腈、灭多威、氧乐果                         |    |    |                                |  |  |
|  |   |     | 30     | 食用农产品 | 蔬菜                        | 根茎类和薯芋类蔬菜   | 山药 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、乐果、克百威、灭线磷 |  |  |
|  |   |     |        |       |                           |   | 萝卜 | 较高 | 氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯              |  |  |





|    |       |     |        |      |    |   |  |  |
|----|-------|-----|--------|------|----|---|--|--|
|    |       |     | 叶菜类蔬菜  | 芥蓝   | 较高 | 氧乐果、氟虫腈、氯氰菊酯、                           |  |  |
|    |       |     | 芸薹属类蔬菜 | 菜心   | 较高 | 氧乐果、氟虫腈、氯氰菊酯、                           |  |  |
|    |       |     | 叶菜类蔬菜  | 芥菜   | 较高 | 氧乐果、氟虫腈、                                |  |  |
|    |       |     |        | 通菜   | 较高 | 氧乐果、氟虫腈、                                |  |  |
|    |       |     | 瓜类蔬菜   | 苦瓜   | 较高 | 克百威、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果               |  |  |
|    |       |     |        | 节瓜   | 较高 | 氧乐果、克百威、氟虫腈、氯氟氰菊酯                       |  |  |
|    |       |     |        | 芹菜   | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、克百威、氧乐果、倍硫磷、氟虫腈 |  |  |
|    |       |     |        | 普通白菜 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、克百威、氧乐果、氟虫腈、啉虫脒 |  |  |
|    |       |     | 叶菜类蔬菜  | 大白菜  | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、百菌清、毒死蜱、克百威、氧乐果、氟虫腈 |  |  |
|    |       |     |        | 油麦菜  | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、氟虫腈、灭多威、氧乐果、克百威     |  |  |
|    |       |     | 茄果类蔬菜  | 番茄   | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、氟虫腈、灭多威、氧乐果         |  |  |
|    |       |     | 豆类蔬菜   | 豇豆   | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、克百威、氧乐果、氟虫腈         |  |  |
|    |       |     |        | 菜豆   | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、克百威、氧乐果、氟虫腈、灭多威、敌百虫 |  |  |
| 30 | 食用农产品 | 水产品 | 淡水产品   | 淡水鱼  | 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、恩诺沙星 |  |  |
|    |       |     |        | 淡水虾  | 高  | 镉（以 Cd 计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星      |  |  |



|  |      |       |       |                                    |   |  |  |
|--|------|-------|-------|------------------------------------|---|--|--|
|  | 海水产品 | 淡水蟹   | 高     | 镉（以 Cd 计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星         |   |  |  |
|  |      | 海水鱼   | 高     | 镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、恩诺沙星            |   |  |  |
|  |      | 海水虾   | 高     | 镉（以 Cd 计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星 |   |  |  |
|  |      | 海水蟹   | 高     | 镉（以 Cd 计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星         |   |  |  |
|  |      | 贝类    | 贝类    | 高                                  | 镉（以 Cd 计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、孔雀石绿                                    |  |  |
|  |      | 其他水产品 | 其他水产品 | 高                                  | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星 |  |  |
|  | 水果类  | 仁果类   | 苹果    | 较高                                 | 铅（以 Pb 计）、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、丙溴磷、敌敌畏                               |  |  |
|  |      |       | 梨     | 较高                                 | 铅（以 Pb 计）、氧乐果、氟虫腈、毒死蜱、敌敌畏、克百威   |  |  |
|  |      |       | 枇杷    | 较高                                 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、多菌灵                               |  |  |
|  |      | 核果类   | 枣     | 较高                                 | 铅（以 Pb 计）、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、啉虫脒、、辛硫磷、乐果、糖精钠（以糖精计）                   |  |  |
|  |      |       | 桃     | 较高                                 | 铅（以 Pb 计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、乐果、多菌灵、苯醚甲环唑                            |  |  |
|  |      |       | 油桃    | 较高                                 | 铅（以 Pb 计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威、氟虫腈、乐果、多菌灵                                  |  |  |
|  |      |       | 杏     | 较高                                 | 铅（以 Pb 计）、溴氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、啉虫脒、乐果                                 |  |  |
|  |      |       | 樱桃    | 较高                                 | 铅（以 Pb 计）、溴氰菊酯、辛硫磷、苯醚甲环唑、氟虫腈、氰戊菊酯、乐果                                  |  |  |



|    |       |     |           |          |    |   |  |  |
|----|-------|-----|-----------|----------|----|---|--|--|
| 30 | 食用农产品 | 水果类 | 核果类       | 李子       | 较高 | 铅（以 Pb 计）、溴氰菊酯、甲氰菊酯、氟虫腈、苯醚甲环唑、啉虫脒、乐果              |  |  |
|    |       |     | 柑橘类       | 柑、橘      | 较高 | 铅（以 Pb 计）、氟虫腈、溴氰菊酯、联苯菊酯、克百威、毒死蜱、丙溴磷、氧乐果、苯醚甲环唑、三唑磷 |  |  |
|    |       |     |           | 柚子       | 较高 | 铅（以 Pb 计）、溴氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、啉虫脒、丙溴磷、杀扑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯    |  |  |
|    |       |     |           | 柠檬       | 较高 | 铅（以 Pb 计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、啉虫脒、草甘膦、杀扑磷       |  |  |
|    |       |     |           | 橙        | 较高 | 铅（以 Pb 计）、溴氰菊酯、氰戊菊酯、克百威、氟虫腈、毒死蜱、草甘膦、氧乐果           |  |  |
|    |       |     | 浆果和其他小型水果 | 葡萄       | 较高 | 铅（以 Pb 计）、辛硫磷、氰戊菊酯、氟虫腈、苯醚甲环唑、溴氰菊酯、百菌清             |  |  |
|    |       |     |           | 蓝莓       | 较高 | 铅（以 Pb 计）、氧乐果、灭多威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、敌敌畏、草甘膦       |  |  |
|    |       |     |           | 草莓       | 较高 | 铅（以 Pb 计）、联苯菊酯、腐霉利、氟虫腈、草甘膦、溴氰菊酯、多菌灵               |  |  |
|    |       |     |           | 桑葚       | 较高 | 铅（以 Pb 计）、灭多威、草甘膦、多菌灵、倍硫磷、敌百虫                     |  |  |
|    |       |     |           | 猕猴桃      | 较高 | 铅（以 Pb 计）、辛硫磷、氰戊菊酯、氟虫腈、溴氰菊酯、倍硫磷                   |  |  |
|    |       |     |           | 西番莲（百香果） | 较高 | 铅（以 Pb 计）、氧乐果、辛硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氟虫腈           |  |  |
|    |       |     | 热带和亚热带水果  | 香蕉       | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、溴氰菊酯、氰戊菊酯、氟虫腈、苯醚甲环唑、百菌清       |  |  |
|    |       |     |           | 芒果       | 较高 | 铅（以 Pb 计）、氧乐果、溴氰菊酯、辛硫磷、氟虫腈、丙溴磷、多菌灵                |  |  |
|    |       |     |           | 火龙果      | 较高 | 铅（以 Pb 计）、辛硫磷、敌百虫、硫线磷、灭多威                         |  |  |



|    |       |       |          |                |                             |   |  |  |
|----|-------|-------|----------|----------------|-----------------------------|---|--|--|
| 30 | 食用农产品 | 水果类   | 热带和亚热带水果 | 柿子             | 较高                          | 铅（以 Pb 计）、氯菊酯   |  |  |
|    |       |       |          | 菠萝             | 较高                          | 铅（以 Pb 计）、丙环唑、溴氰菊酯、硫线磷、灭多威  |  |  |
|    |       |       |          | 荔枝             | 较高                          | 铅（以 Pb 计）、溴氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、敌百虫、氧乐果                                |  |  |
|    |       |       |          | 龙眼             | 较高                          | 铅（以 Pb 计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、敌百虫、克百威                                     |  |  |
|    |       |       |          | 石榴             | 较高                          | 铅（以 Pb 计）、氟虫腈、敌百虫、硫线磷、灭多威   |  |  |
|    |       | 瓜果类   | 西瓜       | 较高             | 铅（以 Pb 计）、氟虫腈、啉虫脒、苯醚甲环唑、克百威 |   |  |  |
|    |       |       | 甜瓜类      | 较高             | 铅（以 Pb 计）、氰戊菊酯、氟虫腈          |   |  |  |
|    |       | 鲜蛋    | 鲜蛋       | 鸡蛋             | 高                           | 铅（以 Pb 计）、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、氟虫腈                                       |  |  |
|    |       |       |          | 其他禽蛋           | 高                           | 铅（以 Pb 计）、氯霉素、氟苯尼考（仅限火鸡、鸭、鹅、珍珠鸡和鸽在内的家养的禽蛋）、呋喃西林代谢物、氟虫腈                    |  |  |
|    |       | 豆类    | 豆类       | 豆类             | 一般                          | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A、                                    |  |  |
| 31 | 食品添加剂 | 食品添加剂 | 增稠剂      | 明胶             | 较高                          | 铬（Cr）、铅（Pb）、总砷（As）、二氧化硫   |  |  |
|    |       |       | 复配食品添加剂  | 复配膨松剂          | 较高                          | 重金属（以 Pb 计）、砷（As）、溴酸钾   |  |  |
|    |       |       |          | 复配食品添加剂（用于小麦粉） | 较高                          | 铅（Pb）、砷（以 As 计）、溴酸钾、致病性微生物  |  |  |
|    |       |       | 复配食品添加剂  | 复配食品添加剂（其他）    | 一般                          | 铅（Pb）、砷（以 As 计）、致病性微生物  |  |  |
| 32 | 食盐    | 食盐    | 食盐       | 食盐             | 一般                          | 氯化钠、氯化钾、碘（以 I 计）、钡（以 Ba 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚硝酸盐 |  |  |



投标人名称（盖公章）：

法定代表人或其授权代表签字或盖私章：

日 期：



## 检验能力响应一览表（包组二）

### 2019年中山市市场监督管理局保健食品化妆品抽检监测机构资格采购项目检验能力响应表

注：：投标人必须对应用户需求书中附表条款逐条应答并按要求填写下表，投标人根据所投包组选择对应的附表进行填写。

| 序号 | 产品类别 | 功能类别     | 抽检项目   | 抽检对象 | 响应能力 |
|----|------|----------|--|------|------|
| 1  | 保健食品 | 在产注册备案产品 | 《食品安全国家标准 保健食品》（GB16740-2014）、《企业产品质量标准》   | 生产企业 |      |
| 2  | 保健食品 | 营养素补充剂   | 营养素  | 经营企业 |      |
|    |      | 其它类别     | 功效/标志性成分，并根据产品特点选做重金属（铅、砷、汞）、微生物（菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）、酸价、过氧化值等指标                                  |      |      |
|    |      | 减肥类      | 盐酸西布曲明、芬氟拉明、酚酞、麻黄碱、N-单去甲基西布曲明、N，N-双去甲基西布曲明、呋塞米   |      |      |
|    |      | 改善睡眠类    | 地西洋、氯氮卓、氯硝西洋、硝西洋、奥沙西洋、马来酸咪哒唑仑、劳拉西洋、艾司唑仑、阿普唑仑、三唑仑、巴比妥、苯巴比妥、异戊巴比妥、司可巴比妥、氯美扎酮、佐匹克隆、氯苯那敏、扎来普隆、文拉法辛、青藤碱、罗通定、褪黑素 |      |      |
|    |      | 辅助降血糖类   | 苯乙双胍、二甲双胍、格列吡嗪、格列齐特、罗格列酮、瑞格列奈、格列喹酮、呋塞米、甲苯磺丁脲、格列苯脲、格列美脲、马来酸罗格列酮、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲             |      |      |
|    |      | 辅助降血脂类   | 洛伐他汀、辛伐他汀  |      |      |
|    |      | 缓解体力疲劳   | 伐地那非、西地那非、他达拉非、那红地那非、红地那非、羟基豪莫   |      |      |



| 序号 | 产品类别 | 功能类别     | 抽检项目  | 抽检对象 | 响应能力 |
|----|------|----------|---|------|------|
|    |      | 类、增强免疫力类 | 西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非和那莫西地那非等 PDE5 型（磷酸二酯酶 5 型）抑制剂、育亨宾                |      |      |
|    |      | 辅助降血压类   | 氨氯地平、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平                      |      |      |
|    |      | 含蜂胶类保健食品 | 铅（以 Pb 计）、氯霉素、喹诺酮类（洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、酵母计数、掺杂掺伪 |      |      |

| 任务类别        | 功能类别              | 检测指标  | 响应能力 |
|-------------|-------------------|---|------|
| 化妆品非法添加专项抽检 | 祛斑/美白护肤类          | 丙烯酰胺、汞、氢醌、苯酚、糖皮质激素  |      |
|             | 抑制粉刺类（宣称祛痘、包含面膜等） | 甲硝唑、氯霉素、喹诺酮类、糖皮质激素等禁限用物质成分  |      |
|             | 发用类（宣称祛屑洗发）       | 二噁烷、甲醛、酮康唑等禁限用物质成分  |      |
|             | 染发类               | 邻苯二胺、间苯二胺、对苯二胺  |      |
|             | 烫发类               | 巯基乙酸  |      |
|             | 防晒类               | 苯基苯并咪唑磺酸、二苯酮-4 和二苯酮-5、对氨基苯甲酸、二苯酮-3、p- 甲氧基肉桂酸异戊酯、4- 甲基苄亚基樟脑、PABA 乙基己酯、丁基甲氧基二苯酰基甲烷、奥克 |      |



|             |            |  |  |
|-------------|------------|--|--|
|             |            | 立林、甲氧基肉桂酸乙基己酯、水杨酸乙基己酯、胡莫柳酯、乙基己基三嗪酮、亚甲基双-苯并三唑基四甲基丁基酚、双-乙基己氧苯酚甲氧苯基三嗪、二苯酮-2、二氧化钛、二乙氧羰基苯甲酸己酯、二乙基己基丁酰胺基三嗪酮、亚苄基樟脑磺酸、氧化锌等限用物质成分   |  |
|             | 芳香类(宣称香水)  | 邻苯二甲酸二甲酯(DMP)、邻苯二甲酸二乙酯(DEP)、邻苯二甲酸二正丙酯(DPP)、邻苯二甲酸丁基苄酯(BBP)、邻苯二甲酸二正丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二正戊酯(DAP)、邻苯二甲酸二环己酯(DCHP)、邻苯二甲酸二正己酯(DHP)、邻苯二甲酸二异辛酯(DEHP)和邻苯二甲酸二正辛酯(DOP)等塑化剂成分  |  |
|             | 指甲类(宣称指甲油) | 邻苯二甲酸二甲酯(DMP)、邻苯二甲酸二乙酯(DEP)、邻苯二甲酸二正丙酯(DPP)、邻苯二甲酸丁基苄酯(BBP)、邻苯二甲酸二正丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二正戊酯(DAP)、邻苯二甲酸二环己酯(DCHP)、邻苯二甲酸二正己酯(DHP)、邻苯二甲酸二异辛酯(DEHP)和邻苯二甲酸二正辛酯(DOP)等塑化剂成分  |  |
| 化妆品安全风险监测专项 | 染发类        | <i>p</i> -苯二胺、 <i>p</i> -氨基苯酚、甲苯-2,5-二胺硫酸盐、 <i>m</i> -氨基苯酚、 <i>o</i> -苯二胺、2-氯- <i>p</i> -苯二胺硫酸盐、 <i>o</i> -氨基苯酚、间苯二酚、2-硝基- <i>p</i> -苯二胺、甲苯-3,4-二胺、4-氨基-2-羟基甲苯、2-甲基雷琐辛、6-氨基- <i>m</i> -甲酚、苯基甲基吡唑啉酮、N,N-二乙基甲苯-2,5-二胺HCl、4-氨基-3-硝基苯酚、 <i>m</i> -苯二胺、2,4-二氨基苯氧基乙醇HCl、氢醌、4-氨基- <i>m</i> -甲酚、2-氨基-3-羟基吡啶、N,N-双(2-羟乙基)- <i>p</i> -苯二胺硫酸盐、 <i>p</i> -甲基氨基苯酚硫酸盐、4-硝基- <i>o</i> -苯二胺、2,6-二氨基吡啶、N,N-二乙基- <i>p</i> -苯二胺硫酸盐、6-羟基吡啶、4-氯雷琐辛、2,7-萘二酚、N-苯基- <i>p</i> -苯二胺、1,5-萘二酚、1-萘酚 |  |
|             | 所有化妆品      | 苯甲醇、苯甲酸、苯氧异丙醇、苯扎氯铵、劳拉氯铵、苄索氯铵、西他氯铵、甲醛、甲基氯异噻唑啉酮、甲基异噻唑啉酮、4-羟基苯甲酸丙酯、2-溴-2-硝基丙烷-1,3-二醇、苯甲醇、苯氧乙醇、4-羟基苯甲酸甲酯、苯甲酸、4-羟基苯甲酸乙酯、4-羟基苯甲酸异丙酯、4-羟基苯甲酸异丁酯、4-羟基苯甲酸丁酯、氯苯甘醚、三氯卡班、山梨酸、脱氢乙酸、吡硫鎓锌、水杨酸、酮康唑、氯咪巴唑、吡罗克酮乙醇胺盐   |  |





投标人名称（盖公章）：

法定代表人或其授权代表签名：

日 期：



## 二、技术服务方案

投标人应当在充分分析和理解“用户需求书”的基础上，提出自己认为最合理的服务方案书（可以对采购人的项目需求提出有建设性的修改意见，包括但不限于以下各项）：

1. 项目总述及评价
2. 项目组织机构人员配备及管理体系
3. 劳动力和检验设备投入计划及保证措施
4. 项目响应时间保证措施及承诺
5. 其它服务承诺投标人认为有必要的其他事项。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖私章：

投标人名称（签章）：

日期： 年 月 日



### 三、政府采购政策

#### 1、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暂行办法》（财库[2011]181号）的规定，本公司为                    （请填写：中型、小型、微型）企业。即，本公司同时满足以下条件：

1. 根据《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部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）规定的划分标准，本公司为                    （请填写：中型、小型、微型）企业。

2. 本公司参加                    （采购人）的                    （采购项目）采购活动提供本企业制造的货物，由本企业提供服务，或者提供其他                    （请填写：中型、小型、微型）企业制造的货物。本条所称货物不包括使用大型企业注册商标的货物。

本公司对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

注：1、若投标人不填写本表或不符合中小企业要求的，将不与不给予产品的价格扣除。

2、若报价人不填写本表或不符合中小企业要求的，将不给予产品的价格扣除。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖私章：\_\_\_\_\_

投标人名称（签章）：\_\_\_\_\_

日期：    年    月    日

#### 2、制造商中小企业声明函

本公司郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库[2011]181号）的规定和《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部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）规定的划分标准：

第四条第项行业，本公司为                    （请填写：中型、小型、微型）企业。

本公司对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日 期：



### 3、残疾人福利性单位声明函

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日期：

### 4、制造商残疾人福利性单位声明函

本公司郑重声明，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）的规定的划分标准：

本公司是提供本次投标项目货物的制造商，为**残疾人福利性单位**。

本公司对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日期：

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



## 第五部分 价格部分



## 一、开标一览表

| 包组号 | 项目内容           | 抽检服务费折扣率(%) | 检验费折扣率(%) | 服务期                         |
|-----|----------------|-------------|-----------|-----------------------------|
| 包组一 | 食品抽检承检机构资格     |             |           | 合同签订之日起一年或本项目采购预算金额全部支付使用完毕 |
| 包组二 | 保健食品、化妆品承检机构资格 |             |           | 合同签订之日起一年或本项目采购预算金额全部支付使用完毕 |

注：1. 投标人须按要求填写所有信息，不得随意更改本表格式。

2. 包组1 投标报价折扣率必须是大于零的整数，且是固定唯一值（举例：70%、80%、85%、100%等）。投标折扣率不得大于100%。如评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，投标时必须同时提交详细的报价明细说明，包括但不限于货物的进货或原料成本，加工、仓储和运输成本，材料损耗和设备折旧成本，投入项目人员的每日工资、工时、福利、社保等人工成本，企业税负和财务成本，风险准备和合理利润，以及项目实施过程中可能涉及到的其他费用等，投标人不能证明其报价合理性的或不提供的，评标委员会有权认定为无效报价。

3. 包组2 投标折扣率不得高于100%且不得低于60%。投标人报价低于60%，投标时必须同时提交详细的报价明细说明，包括但不限于货物的进货或原料成本，加工、仓储和运输成本，材料损耗和设备折旧成本，投入项目人员的每日工资、工时、福利、社保等人工成本，企业税负和财务成本，风险准备和合理利润，以及项目实施过程中可能涉及到的其他费用等，投标人不提供或者提供不详细的，评标委员会有权认定为无效报价。

4. 此表是投标文件的必要文件，是投标文件的组成部分，还应另附一份并与优惠声明（若有）封装在一个信封中，作为唱标之用。

5. 为方便开标，此表除应附入报价文件外，此表复印件还应与投标保证金银行汇款单复印件一同装在唱标信封内密封提交。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖私章：

投标人名称（签章）：

日期： 年 月 日



### 原件递交表

由于项目评审时须投标人提供相关原件资料，请各投标人按照以下表格填写并提供相关原件以方便评审，此表无需装订在投标文件中，随原件在开标前递交。采购代理机构只对原件资料的数量进行核对，并不对原件资料进行评审。

2019年第二批食品抽检采购项目（包组\_\_）

| 序号   | 资料详细名称 | 件数 | 招标代理核实情况 | 备注 |
|------|--------|----|----------|----|
| 1    |        |    |          |    |
| 2    |        |    |          |    |
| 3    |        |    |          |    |
| 4    |        |    |          |    |
| 5    |        |    |          |    |
| 6    |        |    |          |    |
| 7    |        |    |          |    |
| 8    |        |    |          |    |
| .... |        |    |          |    |

投标人：（加盖公章）

法定代表人或其授权代表（签名或盖私章）：

日期： 年 月 日

领回原件的投标代表签名：

日期：



## 投标文件独立封装部分 唱标信封





## 唱标信封制作说明

投标人须知第 20.2 条规定：为方便开标唱标，投标人应将**开标一览表、投标保证金交纳凭证**密封提交，并在封套上标明“唱标信封”字样。“唱标信封”份数及签章等要求与投标文件正本相同。