

公开招标文件

采购项目编号：441500-201907-17412-0002

项目名称：2019 汕尾市“省级转移地方任务”食品抽检及食品安全监督抽检采购项目

汕尾采阳招标代理有限公司 编制

发布日期：二〇一九年七月

目 录

第一部分 投标邀请函-----	3
第二部分 采购项目内容-----	6
第三部分 投标人须知-----	31
一、说明-----	31
二、招标文件-----	32
三、投标文件的编制和数量-----	33
四、投标文件的递交-----	35
五、开标、评标、定标-----	36
六、质疑及投诉-----	36
七、合同的订立和履行-----	37
八、适用法律-----	37
九、开标、评标、定标-----	37
附件一、资格性审查表-----	42
附件二、符合性评审表-----	43
附表三：包组 1、包组 2 技术、商务评审表-----	44
第四部分 合同书格式-----	46
第五部分 投标文件格式-----	50
一、自查表-----	53
二、资格性文件-----	56
三、投标人选择投标包组-----	64
四、商务部分-----	65
五、技术部分-----	68
六、价格部分-----	73

第一部分 投标邀请函

各供应商：

汕尾采阳招标代理有限公司受汕尾市市场监督管理局委托，对 2019 汕尾市“省级转移地方任务”食品抽检及食品安全监督抽检采购项目进行公开招标采购，欢迎符合资格条件的供应商投标。

一. 采购项目编号：441500-201907-17412-0002

二. 采购项目名称：2019 汕尾市“省级转移地方任务”食品抽检及食品安全监督抽检采购项目

三. 采购项目预算金额：人民币贰佰贰拾壹万玖仟捌佰元整（¥2219800.00 元）其中：

包组 1 采购预算为 ¥967000.00 元；包组 2 采购预算为 ¥1252800.00 元。

四. 项目数量：2 项

五. 采购项目内容及需求：

包组	项目内容	数量	最高限价 (元)	项目完成时间
1	2019 汕尾市“省级转移地方任务”食品抽检采购项目	1 项	967000.00	合同签订之日起至 2019 年 12 月 31 日 止
2	2019 汕尾市食品安全监督抽检采购项目	1 项	1252800.00	

说明：

1、投标人可以参与个别分包或全部分包的投标，但应对分包内所有内容进行投标；

2、每个投标人只允许中标其中 1 个分包；本项目所有包组可兼投但不兼中，如：某投标人参投本项目所有包组，且两个包组综合得分都排名第一，则该投标人按其所参投包组志愿排名先后顺序，只能成为志愿排名序号在前的包组的第一中标候选人，其它包组的为第一候选中标候选人则由排名第二名的投标人顶替。

六、供应商资格

1. 供应商须符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条各项规定：

(1) 供应商必须是具有独立承担民事责任能力的在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织（具有从事本项目的经营范围和能力）；

(2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供财务状况报告或基本开户行出具

的资信证明)；

(3) 依法缴纳税收和社保资金的良好记录(依法缴纳税收和社会保障资金的相关证明材料)；

(4) 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力(提供书面声明)；

(5) 参加政府采购活动三年内,在经营活动中没有重大违法记录(提供书面声明)；

(6) 符合法律、行政法规规定的其他条件(提供书面声明)。

2. 投标人必须具备有效的 CMAF 资质认证或具备有效的 CMA 资质认证；

3. 本项目不接受联合体投标；

4. 根据《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》，在投标截止时间前将通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)等渠道查询相关主体信用记录，对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商拒绝其参与政府采购活动。

供应商须携带三证合一营业执照复印件(或营业执照复印件、组织机构代码证复印件、税务登记证复印件)、CMAF资质认证或CMA资质认证复印件、法人证明书原件、法人身份证复印件、法人授权委托书原件、授权代表身份证复印件现场购买招标文件(以上资料须加盖公章，除法定代表人身份证外其余复印件原件现场备查)。

七、符合资格的供应商应当在 2019 年 7 月 22 日至 2019 年 7 月 26 日期间 (08:30-12:00, 14:00-17:30, 法定节假日除外) 到汕尾采阳招标代理有限公司(汕尾市城区黄金海岸金海湾 32 栋 1601 号) 购买招标文件, 招标文件每套售价 200 元(人民币), 售后不退。

八、投标截止时间: 2019 年 8 月 9 日 14 时 00 分 (注: 13:30 开始受理投标文件)

九、提交投标文件地点: 汕尾市城区黄金海岸金海湾 32 栋 1601 号。

十、开标时间: 2019 年 8 月 9 日 14 时 00 分。

十一、开标地点: 汕尾市城区黄金海岸金海湾 32 栋 1601 号。

十二、本公告期限(5 个工作日)自 2019 年 7 月 22 日至 2019 年 7 月 26 日止。

十三、联系事项

(一) 采购人: 汕尾市市场监督管理局

地址: 汕尾市

联系人: 叶先生

联系电话: 0660-3802023

传真: /

邮编: 516600

(二) 采购代理机构: 汕尾采阳招标代理有限

地址: 汕尾市城区黄金海

公司

联系人：陈先生

传真：0660-3333133

(三) 采购项目联系人：陈先生

岸金海湾 32 栋 1601 号

联系电话：0660-3333133

邮编：516600

联系电话：0660-3333133

汕尾采阳招标代理有限公司

二〇一九年七月十九日

第二部分 采购项目内容

一、供应商资格

1. 供应商须符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条各项规定：

(1) 供应商必须是具有独立承担民事责任能力的在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织（具有从事本项目的经营范围和能力）；

(2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供财务状况报告或基本开户行出具的资信证明）；

(3) 依法缴纳税收和社保资金的良好记录（依法缴纳税收和社会保障资金的相关证明材料）；

(4) 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力（提供书面声明）；

(5) 参加政府采购活动三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供书面声明）；

(6) 符合法律、行政法规规定的其他条件（提供书面声明）。

2. 投标人必须具备有效的 CMAF 资质认证或具备有效的 CMA 资质认证；

3. 本项目不接受联合体投标；

4. 根据《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》，在投标截止时间前将通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询相关主体信用记录，对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商拒绝其参与政府采购活动。

二、采购项目项目内容、数量、最高限价及完成时间：

包组	项目内容	数量	最高限价 (元)	项目完成时间
1	2019 汕尾市“省级转移地方任务”食品抽检采购项目	1 项	967000.00	合同签订之日起至 2019 年 12 月 31 日 止
2	2019 汕尾市食品安全监督抽检采购项目	1 项	1252800.00	

说明：

1、投标人可以参与个别分包或全部分包的投标，但应对分包内所有内容进行投标；

2、每个投标人只允许中标其中 1 个分包；本项目所有包组可兼投但不兼中，如：某投标人参投本项目所有包组，且两个包组综合得分都排名第一，则该投标人按其所参投包组志愿排名先后顺序，只能成为志愿排名序号在前的包组的第一中标候选人，其它包组的为第一候选中标候选人则由排名第二名的投标人顶替。

三、项目概况

1、采购项目内容

1.1 包组 1 根据广东省食品药品监督管理局《2019 年广东省食品安全监督抽检计划》（粤市监协调〔2019〕304 号）、《2019 年市场监管总局食品安全监督抽检计划广东省实施方案》（粤市监协调〔2019〕240 号）。开展汕尾市 2019 年食品监督性抽检省级转移地方任务抽检工作，抽检品种涉及粮食及粮食制品、食用油、蔬菜及蔬菜制品、肉及肉制品、乳制品、餐饮食品、糕点、保健食品等 28 大类。

1.2 包组 2 是对汕尾市管辖范围内的特殊膳食食品、乳制品、食用农产品、保健品的抽检任务进行采购。

2、采购项目服务内容：

（1）抽检任务：供应商按照采购人的抽检方案要求和时限完成采购人安排的抽样、检验任务，确保抽验过程中的购样、采样、送样、检验、报告传递等工作符合法律法规的规定，配合采购人做好样品保管、样品储存、样品销毁等有关工作；接受采购人（或监理单位）对抽样、检验、完成任务情况、信息报送及信息录入等全过程的监督检查，并对检查发现的问题落实整改措施等。

（2）数据录报：供应商按要求及时完成国家总局、省局和市局系统录入有关工作，按时提交检验分析报告等，包括抽检的信息录入、检验的信息录入、检验数据的保密工作、与采购人的信息互通等工作内容。

四、项目要求

1、采样地点：广东省汕尾市管辖范围内，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：由委托方负责，或由委托方按照规定委托承检方进行抽样。

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、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。

5、样品运输：由承检方负责，并确保样品安全。

6、样品检验：由承检方负责，并对样品检验结果负责。

7、结果判定：检验结果未发现所检项目不合格的，判定为产品本次抽查合格；检验结果发现所检项目不合格的，判定为产品本次抽查不合格。

8、检验报告的提供：每个样品检验工作完成后，承检方应在在出具检验报告后2个工作日内将不合格检验报告原件（需有样品照片）五份寄（送）至委托方。承检方应保存邮件详情单，以备查询。

9、对样本异议的处理：被抽检人（食品生产经营者和标称的食品生产者）对检验结论有异议的，自收到检验结果之日起7个工作日内，向委托方书面提出复检申请，说明复检理由，经委托方同意后，被抽检人从已公告的复检机构名录中选取复检机构并向承担复检工作的检验机构提出复检申请，复检机构与初检机构不得为同一机构。逾期未提出申请的，视为承认检验结果。承检方要配合委托方开展复检。复检结果为最终结果。复检结果表明合格的，复检费用（含复检产生的相关费用）由原抽样检验的部门承担；复检结论表明不合格的，复检费用由要求复检申请人或单位承担。

10、结果送达：由承检方负责，检验完毕后，承检方应当出具检验报告，并按规定送达。承检方需要每周向委托方报送上一周的抽样检验结果清单、检验项目、检验依据（如无抽样检验，可不报），并且每月汇总本月的抽样、检验结果清单。清单模板以委托方核发的为准。

11、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，以及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）、抽样工具及其损耗费用，并包括购买样品费用。

12、费用结算

①每季度结算一次。中标人提供相关费用清单等，其中检验费、抽样费、购样费等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。

②本项目预算总价为参考价格，并不代表采购人的实际需求。结算价=购样费+抽样费+中标折扣率×实际完成数量×粤价[2002]170号《广东省产品质量监督检验收费标准》。折扣率不得低于80%，若低于80%必须提供发改部门价格认证证明。

③最终结算是以实际检测量来结算，但结算总价不超过本项目的最高限价。

13、结果分析：承检方完成承建任务时，应向采购人提交总结及分析报告，对承接的食品抽检任务进行汇总分析，向委托方提出下阶段食品抽检的工作建议。

五、工作要求

（一）抽样检验要求。

1、承检方在进行食品抽样检验时，必须严格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》、《食品安全监督抽检和风险监测实施细则》及《国家食品安全监督抽检实施细则（2019年版）》的有关规定，并严格按照委托方抽检监测计划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。

3、承检方负责提供每次检验所需的交通工具，积极配合抽检工作。

4、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。

5、承检方技术服务水平高，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。

6、承检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；在委托方与第三方同等的条件下，承检方应优先完成对委托方的抽检和监测任务。每次抽检任务完成后，检验机构应对所有抽检产品检验结果进行统计和分析，并要求其以书面形式向委托方提交如何提高我市行业监管效能的监管方法和工作建议。

7、对紧急抽检任务（涉及微生物检验除外），承检方必须在承诺书承诺出具检验报告的时限前出具检验报告。

8、承检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。

9、承检方参与现场抽检的人员必须具备抽样员证，参与检测任务的所有人员必须与投标文件提供的人员名单及其相关资质相对应。

10、承检方要采取切实有效的措施，提高问题食品发现率，委托方将定期横向比较承检方与省内平均问题食品发现率，对发现率较低的承检方，将调整其以后的任务委托批次。

（二）纪律要求。

1、承检方对检验结果的真实性负责，由于抽样程序错误、检验结果虚假错误、检验数据和结论而给被检单位造成损失的，或者给社会带来不良影响的，委托方将约谈承检方予以警告，屡犯的将取消承检资格，并纳入记录；未经委托方同意，在无必要原因与被抽样单位或生产企业接触联系，泄露抽检结果的，委托方将立即取消其承检资格，并将结果通报有关监管部门处理。承检方要对以上违规行为承担赔偿责任及相应法律责任。

2、涉及抽样的全部情况包括数据及结果，承检方必须对抽检监测的结果及数据等信息保密，不得向除委托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。

3、承检方应积极配合委托方开展抽检及后续工作，应安排专人与委托方联系，并提供手机、QQ、邮箱等联系方式，必要时应在 0.5 小时内及时响应委托方需求。

4、对承检方在开展抽检监测过程中弄虚作假或不配合委托方开展工作的，取消其承检资格。

5、承检方如不接受委托方委托的任务，必须向委托方以书面形式提出正当理由且获委托方书面同意，如未获委托方同意而不接受任务则视为拒绝接受任务，委托方将对其进行处理。

(1) 承检方第一次拒绝委托方的任务委托，委托方将对承检方进行约谈；

(2) 承检方第二次拒绝委托方的任务委托，委托方将对承检方进行约谈并停止委托任务 3 个月，期满后委托方再酌情重新委托任务；

6、承检方不得对外转包任务。

六、抽样工作的实施要求

1、抽检时间：按年度工作计划实施。

2、抽检地点：广东省汕尾市管辖范围内，每次任务根据实际工作要求确定具体采样地点。

3、抽检人员：每次抽检由承检方安排 2 组（2 人一组）或以上专业抽样人员。

4、交通工具：承检方单日能安排配套的抽样车辆 2 台（提供行驶证），并配有车载冰箱；承检方需自行保障出行安全。

5、抽检频率：按年度食品抽样检验工作计划进行。

6、抽检方案：由承检方提供具体的项目实施方案，经委托方审核通过后实施。

7、抽样办法：由承检方提供抽样相关工具、容器，承检方抽样人员按照国家规定的采样规则进行取样和封样，并协助填写相关工作单，并对样品拍摄数码相片。被抽检样品一式两份，由承检方带回承检单位保存，其中一份作检验用样品，另一份封存在承检单位留作复检备份样品，承检方应按要求储存样品，并对样品负责。

8、样品运输：承检方负责每次检验样品的抽取与运送，保证运送安全。

9、样品保存：食品安全监督抽检的检验结论合格的，承检机构应当自检验结论作出之日起3个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足3个月的，应当保存至保质期结束。检验结论不合格的，承检机构应当自检验结论作出之日起6个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足6个月的，应当保存至保质期结束。

七、检验工作的实施要求

1、检验依据：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：

2.1 包组1检测项目

食品部分：

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类	检测项目	风险	批次
				（四级）		等级	
1	粮食加工品	大米	大米	大米	总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1	较高	20
		小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、过氧化苯甲酰	较高	0
		其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉、玉米片、玉米渣	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮	较高	3
				米粉	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量	较高	
				其他谷物碾磨加工品	铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A	较高	
		谷物粉类	生湿面制品	铅（以Pb计）	较高	2	

			制成品	发酵面制品	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）	较高	
				米粉制品	铅（以Pb计）二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	较高	
				其他谷物粉类制成品	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	较高	
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油（含煎炸用油）	食用植物油（半精炼、全精炼）	花生油	酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量	高	22
				玉米油	酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量	高	
				芝麻油	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	高	
				橄榄油、油橄榄果渣油	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	高	
				菜籽油	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	高	
				大豆油	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	高	
				食用植物调和油	酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量	高	
			其他食用植物油（半精炼、全精炼）	酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、游离棉酚	高		
		煎炸过程用油（餐饮环节）	煎炸过程用油	酸价、极性组分、游离棉酚	高	3	
3	调味品	酱油	酱油	酿造酱油、配制酱油	基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	一般	3
		食醋	食醋	酿造食醋、配制食醋	总酸（以乙酸计）、游离矿酸、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群	一般	
		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	氨基酸态氮、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	一般	

3	调味品	香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	铅(以Pb计)、罗丹明B、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)	一般	3
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅(以Pb计)、罗丹明B、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)	较高	
				其他香辛料调味品	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	较高	
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	铅(以Pb计)、氯霉素	高	3
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、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	高	40
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	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	高	21
			熟肉干制品	熟肉干制品	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)	高	6
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	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	高	16
熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	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	高	1			
5	饮料	饮料	瓶(桶)装饮用水	饮用天然矿泉水	界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以NO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ 计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌	高	52
				饮用纯净水	耗氧量(以O ₂ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ 计)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	高	
				其他饮用水	耗氧量(以O ₂ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ 计)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	高	
		果汁饮料	果汁饮料	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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	较高	5	
		蛋白饮料	蛋白饮料	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	较高	2	
		茶饮料	茶饮料	咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	较高	2	

6	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	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	较高	2
			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	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	较高	7
7	饼干	饼干	饼干	饼干	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、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	一般	1
8	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	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）	较高	3
9	速冻食品	速冻面食	速冻面食	水饺、元宵、馄饨等生制品	过氧化值（以脂肪计）	较高	5
				包子、馒头等熟制品	菌落总数、大肠菌群	较高	
10	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	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	较高	2
11	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	一般	11
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、糖精钠（以糖精计）、沙门氏菌	一般	
			果冻	果冻	铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	一般	
12	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	铅（以 Pb 计）、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、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、特丁硫磷、氧乐果、茚虫威	一般	8
		茶叶	砖茶	黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、	铅（以 Pb 计）、苯醚甲环唑、吡虫啉、除虫脲、哒螨灵、多菌灵、甲氧菊酯、硫丹、噻虫嗪、噻嗪酮、杀螟丹、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百	一般	

				米砖茶等	虫、甲拌磷、克百威、氧唑磷、灭线磷、水胺硫磷、特丁硫磷、氧乐果、茚虫威		
13	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	高	23
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	酒精度、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)	较高	5
				以发酵酒为酒基的配制酒	酒精度、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	较高	
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)	较高	
14	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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	较高	9
		食用菌制品	干制食用菌	干制食用菌	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、镉(以Cd计)	一般	2
15	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	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	较高	16
16	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	开心果、杏仁、松仁、瓜子	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌	一般	2
				其他炒货食品及坚果制品	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌	一般	
17	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	较高	4
18	可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A	一般	1
	可可制	可可制品	可可制品	可可制品	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、二氧化硫残留量、沙门氏	一般	

		品			菌		
19	食糖	食糖	食糖	白砂糖	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	一般	2
				绵白糖	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	一般	
				赤砂糖	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	一般	
				红糖	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	一般	
				冰糖	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	一般	
				冰片糖	总糖分、还原糖分、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨	一般	
				方糖	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	一般	
				其他糖	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	一般	
20	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	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	较高	3
				预制动物性水产干制品	镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量	较高	
		水产制品	盐渍水产品	盐渍鱼	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）	较高	3
				盐渍藻	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	较高	
				其他盐渍水产品	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）	较高	
		水产制品	鱼糜制品	预制鱼糜制品	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）	较高	2
				熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	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	高
		21	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
其他淀粉制品	铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌					较高	

22	糕点	糕点	糕点	糕点	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、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	较高	60
		月饼	月饼	月饼	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	较高	3
		粽子	粽子	粽子	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）	较高	3
23	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	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）	较高	3
		豆制品	其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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	较高	1
24	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品	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	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NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、脲酶活性定性测定、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	高	4
			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	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NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、商业无菌、霉菌	高	
			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	蛋白质、脂肪、亚油酸、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、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、左旋肉碱、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、果聚糖、铅	高	

					(以Pb计)、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1、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、核苷酸		
25	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	发酵面制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)	较高	22
				油炸面制品(自制)	铝的残留量(干样品,以Al计)	较高	18
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(白制)	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)	高	23
				肉冻、皮冻、灌汤包、小笼包(自制)	铬(以Cr计)	高	4
		复合调味料(自制)	半固态调味料(自制)	火锅调味料(底料、蘸料)(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因	较高	4
		饮料(自制)	饮料(自制)	果蔬汁等饮料(自制)	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)	高	3
				其他饮料(自制)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、铅(以Pb计)	高	
		其他餐饮食品	节令食品	粽子(餐饮)	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	较高	7
				月饼(餐饮)	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	较高	7
		25	餐饮食品	其他餐饮食品	焙烤食品(餐饮)	糕点(餐饮单位自制)	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)				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)	较高	2
肉制品	畜肉(餐饮)				克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星(以恩	高	6

26	食用农产品	水产及其制品(餐饮)	(餐饮)		诺沙星与环丙沙星之和计)			
			禽肉(餐饮)		恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氯霉素、五氯酚酸钠	高	6	
			淡水鱼(餐饮)	海水鱼(餐饮)	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)	高	6	
						高		
			生食动物性水产品(餐饮)		挥发性盐基氮、镉、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴	高	3	
		其他水产品及其制品(餐饮)		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	高	15		
		其他餐饮食品	凉菜类(餐饮)	凉拌菜(餐饮)		金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌	较高	1
			其他餐饮食品	寿司(餐饮)		沙门氏菌、副溶血性弧菌	较高	4
			肉制品(餐饮)	其他熟肉制品(餐饮)		沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	较高	5
		坚果及籽类食品(餐饮)	坚果及籽类食品(餐饮)	花生及其制品(餐饮)		黄曲霉毒素B ₁	较高	3
	餐饮食品	餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具	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	较高	4	
	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉		克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠、挥发性盐基氮、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	高	13
				牛肉		克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠、磺胺类(总量)	高	
				羊肉		克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠、磺胺类(总量)	高	
				其他畜肉		克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠	高	
禽肉		鸡肉		呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠、挥发性盐基氮、甲硝唑、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、金刚烷胺	高	13		
		鸭肉		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)、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、金刚烷胺、甲硝唑	高			
		其他禽肉		呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠	高			
畜禽肉及副产品	畜副产品	猪肝		克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠、磺胺类(总量)	高	5		

26	食用农产品	品	牛肝	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠、磺胺类(总量)	高		
			羊肝	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠	高		
			猪肾	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠	高		
			牛肾	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠	高		
			羊肾	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠	高		
			其他畜副产品	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠	高		
		畜禽肉及副产品	禽副产品	鸡肝	氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、金刚烷胺、利巴韦林、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟苯尼考	高	5
				其他禽副产品	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠	高	
		蔬菜	豆芽	豆芽	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、4-氯苯氧乙酸	较高	5
			鳞茎类蔬菜	韭菜/葱	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	较高	2
			鲜食用菌	鲜食用菌	铅(以Pb计)、总砷、镉(以Cd计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、二氧化硫残留量(鲜香菇除外)	较高	1
			芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、氧乐果、氟虫腈、水胺硫磷、阿维菌素、甲胺磷、甲基异柳磷	较高	2
				花椰菜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、氟虫腈、水胺硫磷、毒死蜱、敌百虫	较高	2
				菜薹	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、敌敌畏、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷	较高	1
		蔬菜	叶菜类蔬菜	菠菜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、克百威、阿维菌素、甲拌磷、水胺硫磷	较高	2
			茄果类蔬菜	茄子	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、克百威、氟虫腈、灭多威、水胺硫磷、氧乐果	较高	2
			茄果类蔬菜	辣椒	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、克百威、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、甲胺磷、倍硫磷	较高	2
			茄果类蔬菜	甜椒	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、克百威、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、甲胺磷、倍硫磷	较高	2
			瓜类蔬菜	黄瓜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、克百威、氟虫腈、水胺硫磷、灭多威、氧乐果	较高	1
			根茎类和薯芋类蔬菜	山药	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲胺磷、乐果、克百威、灭线磷	较高	2
根茎类和薯芋类蔬菜	萝卜		氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	较高	1		
叶菜类蔬菜	芥蓝		氧乐果、氟虫腈、氯氟氰菊酯、甲基异柳磷	较高	1		

			菜					
			芸薹属类蔬菜	菜心	氧乐果、氟虫腈、氯氰菊酯、甲基异柳磷	较高	2	
			叶菜类蔬菜	芥菜	氧乐果、氟虫腈、甲拌磷、甲胺磷、甲基异柳磷	较高	1	
			叶菜类蔬菜	通菜	氧乐果、氟虫腈、甲拌磷、甲胺磷	较高	2	
			瓜类蔬菜	苦瓜	克百威、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	较高	1	
			瓜类蔬菜	节瓜	氧乐果、克百威、氟虫腈、氯氟氰菊酯	较高	1	
26	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	芹菜	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、甲拌磷	较高	2	
			叶菜类蔬菜	普通白菜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、氧乐果、氟虫腈、啶虫脒、甲拌磷	较高	2	
			叶菜类蔬菜	大白菜	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	较高	2	
			叶菜类蔬菜	油麦菜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、甲胺磷、灭多威、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲拌磷、克百威	较高	1	
			茄果类蔬菜	番茄	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、灭多威、阿维菌素、氧乐果	较高	2	
			豆类蔬菜	豇豆	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲拌磷、克百威、氧乐果、氟虫腈、水胺硫磷	较高	2	
		菜豆		铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、氟虫腈、灭多威、敌百虫、甲拌磷、水胺硫磷	较高			
		水产品	淡水产品	淡水鱼	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）	高	11	
				淡水虾	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）	高		
				淡水蟹	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）	高		
			海水产品	海水鱼	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）	高	12	
				海水虾	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）	高		
				海水蟹	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）	高		
			贝类	贝类	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	高	3	
其他水产品	其他水产品	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）	高	3				

26	食用农产品	水果类	仁果类	苹果	铅（以Pb计）、氟氰菊酯和高效氟氰菊酯、氟虫腓、毒死蜱、丙溴磷、阿维菌素、敌敌畏	较高		
				梨	铅（以Pb计）、氧乐果、氟虫腓、水胺硫磷、毒死蜱、敌敌畏、阿维菌素、克百威	较高		
				枇杷	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、戊唑醇、杀螟硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腓、多菌灵	较高		
			核果类	枣	铅（以Pb计）、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腓、阿维菌素、啉虫脲、辛硫磷、乐果、糖精钠（以糖精计）	较高		
				桃	铅（以Pb计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腓、毒死蜱、乐果、多菌灵、苯醚甲环唑	较高		
				油桃	铅（以Pb计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威、甲胺磷、氟虫腓、乐果、多菌灵	较高		
				杏	铅（以Pb计）、溴氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、啉虫脲、乐果	较高		
				樱桃	铅（以Pb计）、溴氰菊酯、辛硫磷、苯醚甲环唑、氟虫腓、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、乐果	较高		
				李子	铅（以Pb计）、溴氰菊酯、腈菌唑、甲氰菊酯、氟虫腓、苯醚甲环唑、啉虫脲、乐果	较高		
		水果类	柑橘类	柑、橘	铅（以Pb计）、氟虫腓、溴氰菊酯、联苯菊酯、克百威、毒死蜱、丙溴磷、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、三唑磷	较高		
				柚子	铅（以Pb计）、溴氰菊酯、氟虫腓、毒死蜱、啉虫脲、丙溴磷、阿维菌素、杀扑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	较高		
				柠檬	铅（以Pb计）、氟氰菊酯和高效氟氰菊酯、氟虫腓、毒死蜱、啉虫脲、草甘膦、阿维菌素、杀扑磷	较高		
				橙	铅（以Pb计）、溴氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、克百威、氟虫腓、毒死蜱、草甘膦、氧乐果	较高		
		26	食用农产品	水果类	浆果和其他小型水果	葡萄	铅（以Pb计）、辛硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氟虫腓、苯醚甲环唑、溴氰菊酯、百菌清	较高
						蓝莓	铅（以Pb计）、氧乐果、水胺硫磷、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	较高
						草莓	铅（以Pb计）、联苯菊酯、腐霉利、氟虫腓、草甘膦、溴氰菊酯、多菌灵、烯酰吗啉	较高
浆果和其他小型水果	桑葚				铅（以Pb计）、水胺硫磷、灭多威、草甘膦、多菌灵、倍硫磷、敌百虫、久效磷	较高		
	猕猴桃				铅（以Pb计）、辛硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氟虫腓、溴氰菊酯、倍硫磷、地虫硫磷、久效磷	较高		
	西番莲（百香果）				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、甲胺磷、氟虫腓	较高		
热带和亚热带水果	香蕉				铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、溴氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氟虫腓、苯醚甲环唑、百菌清	较高		
	芒果				铅（以Pb计）、氧乐果、溴氰菊酯、辛硫磷、氟虫腓、丙溴	较高		

12

					磷、多菌灵		
				火龙果	铅（以Pb计）、辛硫磷、水胺硫磷、敌百虫、硫线磷、灭多威、内吸磷	较高	
				柿子	铅（以Pb计）、咪鲜胺、氯唑磷、氯菊酯、甲基异柳磷、甲拌磷、对硫磷	较高	
				菠萝	铅（以Pb计）、烯酰吗啉、丙环唑、溴氰菊酯、久效磷、硫线磷、灭多威、内吸磷	较高	
				荔枝	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	较高	
				龙眼	铅（以Pb计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、敌百虫、乙酰甲胺磷、克百威	较高	
				石榴	铅（以Pb计）、氯唑磷、氟虫腈、敌百虫、久效磷、硫线磷、灭多威、内吸磷	较高	
			瓜果类	西瓜	铅（以Pb计）、氟虫腈、啶虫脒、苯醚甲环唑、阿维菌素、乙酰甲胺磷、克百威、噻虫嗪	较高	
				甜瓜类	铅（以Pb计）、烯酰吗啉、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氟虫腈、阿维菌素、乙酰甲胺磷	较高	
26	食用农产品	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	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）、氧氟沙星、甲硝唑	高	5
				其他禽蛋	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）	高	
		豆类	豆类	豆类	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、烯草酮、丙炔氟草胺（限大豆）、氯嘧磺隆（限大豆）、氟磺胺草醚（限大豆）	一般	3
27	食品添加剂	食品添加剂	复配食品	复配膨松剂	重金属（以Pb计）、砷（As）、溴酸钾	较高	1
			添加剂	复配食品添加剂（用于小麦粉）	铅（Pb）、砷（以As计）、溴酸钾、致病性微生物	较高	3
			复配食品	复配食品添加剂（其他）	铅（Pb）、砷（以As计）、致病性微生物	一般	2
28	食盐	食盐	食盐	食盐	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、亚铁氰化钾	一般	5
合计							685

保健食品部分：

产品类别	功能类别	检测指标	抽样量	检验依据
------	------	------	-----	------

产品类别	功能类别	检测指标	抽样量	检验依据
保健食品	营养素补充剂	营养素	60	《食品安全国家标准 保健食品》(GB16740)、《企业产品质量标准》、国家食品药品监督管理总局颁布的补充检验方法和检验项目批准件所附质量标准
	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、马来酸咪达唑仑、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		
	辅助降血压类	氢氯地平、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			

2.2 包组2 检测项目

序号	专项类型	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检测项目	批次
----	------	----------	----------	----------	----------	------	----

1	特殊膳食专项	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品、中老年膳食食品	婴幼儿辅助食品、中老年膳食食品	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、中老年膳食食品	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 ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、脲酶活性定性测定 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 ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计） 蛋白质、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、脲酶活性定性	50
2	乳制品专项	乳制品	乳制品	液体乳	液体乳（灭菌乳）	蛋白质、酸度、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 、三聚氰胺	30
					液体乳（巴氏杀菌乳）	蛋白质、酸度、黄曲霉毒素 M ₁ 、三聚氰胺	
					液体乳（发酵乳）	蛋白质、乳酸菌数、黄曲霉毒素 M ₁ 、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
3	食用农产品专项（949 批）	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠、挥发性盐基氮、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	25
					牛肉	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠、磺胺类（总量）	
					羊肉	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠、磺胺类（总量）	
					其他畜肉	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠	
				禽肉	鸡肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠、挥发性盐基氮、甲硝唑、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、金刚烷胺	25
					鸭肉	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）、氧氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	
					其他禽肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠	
畜副产品	猪肝、牛肝、羊肝、猪肾、牛肾、羊肾、其他畜副产品	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠、磺胺类（总量）	10				

			禽副产品	鸡肝	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	
		蔬菜	豆芽	豆芽	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、亚硫酸盐（以SO ₂ 计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠	400
			鳞茎类蔬菜	韭菜/葱	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	铅（以Pb计）、总砷、镉（以Cd计）、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、二氧化硫残留量（鲜香菇除外）	
			芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氧乐果、氟虫腈、水胺硫磷、阿维菌素、甲胺磷、甲基异柳磷	
			芸薹属类蔬菜	花椰菜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、水胺硫磷、毒死蜱、敌百虫	
			芸薹属类蔬菜	菜薹	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、敌敌畏、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷	
			叶菜类蔬菜	菠菜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、克百威、阿维菌素、甲拌磷、水胺硫磷	
			茄果类蔬菜	茄子	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氟虫腈、灭多威、水胺硫磷、氧乐果	
			茄果类蔬菜	辣椒	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、甲胺磷、倍硫磷	
			茄果类蔬菜	甜椒	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、甲胺磷、倍硫磷	
			瓜类蔬菜	黄瓜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、氟虫腈、水胺硫磷、灭多威、氧乐果	
			根茎类和薯芋类蔬菜	山药	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲胺磷、乐果、克百威、灭线磷	
			根茎类和薯芋类蔬菜	萝卜	氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	
			叶菜类蔬菜	芥蓝	氧乐果、氟虫腈、氯氟菊酯、甲基异柳磷	
			芸薹属类蔬菜	菜心	氧乐果、氟虫腈、氯氟菊酯、甲基异柳磷	
		叶菜类蔬菜	芥菜	氧乐果、氟虫腈、甲拌磷、甲胺磷、甲基异柳磷		

			叶菜类蔬菜	通菜	氧乐果、氟虫腈、甲拌磷、甲胺磷	
			瓜类蔬菜	苦瓜	克百威、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	
			瓜类蔬菜	节瓜	氧乐果、克百威、氟虫腈、氯氟氰菊酯	
			叶菜类蔬菜	芹菜	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、甲拌磷	
			叶菜类蔬菜	普通白菜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、氧乐果、氟虫腈、啶虫脒、甲拌磷	
			叶菜类蔬菜	大白菜	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	
			叶菜类蔬菜	油麦菜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、甲胺磷、灭多威、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲拌磷、克百威	
			茄果类蔬菜	番茄	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	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲拌磷、克百威、氧乐果、氟虫腈、水胺硫磷	
			豆类蔬菜	菜豆	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、氟虫腈、灭多威、敌百虫、甲拌磷、水胺硫磷	
		水产品	淡水产品	淡水鱼	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）	50
				淡水虾	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）	
				淡水蟹	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）	
			海水产品	海水鱼	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）	150
				海水虾	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	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	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	180	

			其他水产品	其他水产品	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）	20
		水果类	仁果类	苹果	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	60
			仁果类	梨	铅（以Pb计）、氧乐果、氟虫腈、水胺硫、毒死蜱、敌敌畏、阿维菌素、克百威	
			仁果类	枇杷	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、戊唑醇、杀螟硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、多菌灵	
			核果类	枣	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、啶虫脒、辛硫磷、乐果、糖精钠（以糖精计）	
			核果类	桃	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	
			核果类	油桃	铅（以Pb计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威、甲胺磷、氟虫腈、乐果、多菌灵	
			核果类	杏	铅（以Pb计）、溴氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、啶虫脒、乐果	
			核果类	樱桃	铅（以Pb计）、溴氰菊酯、辛硫磷、苯醚甲环唑、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、乐果	
			核果类	李子	铅（以Pb计）、溴氰菊酯、腈菌唑、甲氰菊酯、氟虫腈、苯醚甲环唑、啶虫脒、乐果	
			柑橘类	柑、橘	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、水胺硫磷、苯醚甲环唑、三唑磷	
			柑橘类	柚子	铅（以Pb计）、溴氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、啶虫脒、丙溴磷、阿维菌素、杀扑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	
			柑橘类	柠檬	铅（以Pb计）、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、啶虫脒、草甘膦、阿维菌素、杀扑磷	
			柑橘类	橙	铅（以Pb计）、溴氰菊酯、氰戊菊酯和S-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	铅（以Pb计）、辛硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氟虫腈、苯醚甲环唑、溴氰菊酯、	

					百菌清	
			浆果和其他小型水果	蓝莓	铅（以Pb计）、氧乐果、水胺硫磷、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	
			浆果和其他小型水果	草莓	铅（以Pb计）、联苯菊酯、腐霉利、氟虫腈、草甘膦、溴氰菊酯、多菌灵、烯酰吗啉	
			浆果和其他小型水果	桑葚	铅（以Pb计）、水胺硫磷、灭多威、草甘膦、多菌灵、倍硫磷、敌百虫、久效磷	
			浆果和其他小型水果	猕猴桃	铅（以Pb计）、辛硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氟虫腈、溴氰菊酯、倍硫磷、地虫硫磷、久效磷	
			浆果和其他小型水果	西番莲（百香果）	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、甲胺磷、氟虫腈	
			热带和亚热带水果	香蕉	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、溴氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氟虫腈、苯醚甲环唑、百菌清	
			热带和亚热带水果	芒果	铅（以Pb计）、氧乐果、溴氰菊酯、辛硫磷、氟虫腈、丙溴磷、多菌灵	
			热带和亚热带水果	火龙果	铅（以Pb计）、辛硫磷、水胺硫磷、敌百虫、硫线磷、灭多威、内吸磷	
			热带和亚热带水果	柿子	铅（以Pb计）、咪鲜胺、氯唑磷、氯菊酯、甲基异柳磷、甲拌磷、对硫磷	
			热带和亚热带水果	菠萝	铅（以Pb计）、烯酰吗啉、丙环唑、溴氰菊酯、久效磷、硫线磷、灭多威、内吸磷	
			热带和亚热带水果	荔枝	铅（以Pb计）、溴氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、敌百虫、氧乐果	
			热带和亚热带水果	龙眼	铅（以Pb计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、敌百虫、乙酰甲胺磷、克百威	
			热带和亚热带水果	石榴	铅（以Pb计）、氯唑磷、氟虫腈、敌百虫、久效磷、硫线磷、灭多威、内吸磷	
			瓜果类	西瓜	铅（以Pb计）、氟虫腈、啶虫脒、苯醚甲环唑、阿维菌素、乙酰甲胺磷、克百威、噻虫啉	
			瓜果类	甜瓜类	铅（以Pb计）、烯酰吗啉、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氟虫腈、阿维菌素、乙酰甲胺磷	
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	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、	29

						氟虫腈砒和氟虫腈亚砒之和计)、氧氟沙星	
					其他禽蛋	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	
4	保健食品 专项	保健食品	保健食品	保健食品	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	15
					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	
					其他类别	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,	
总计							1044

第三部分 投标人须知

一、说明

1. 适用范围

1.1 本招标文件适用于本投标邀请中所述项目的政府采购。

2. 定义

2.1 “采购人”是指：汕尾市市场监督管理局。

2.2 “监督部门”是指：汕尾市财政局。

2.3 “采购代理机构”是指：汕尾采阳招标代理有限公司。

2.4 “招标采购单位”是指：汕尾市市场监督管理局、汕尾采阳招标代理有限公司。

2.5 合格的投标人：

1) 符合《政府采购法》第二十二条规定的供应商。

2) 符合招标文件规定的资格要求及特殊条件要求。

2.6 “中标人”是指经法定程序确定并授予合同的投标人。

3. 合格的货物和服务

3.1 “货物”是指投标人制造或组织符合招标文件要求的货物等。招标文件中没有提及招标货物来源地的，根据《政府采购法》的相关规定均应是本国货物，优先采购自主创新、节能、环保产品。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，并满足政府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 “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。

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。

4.2 本次招标向中标人收取的中标服务费。按国家的有关规定执行，具体如下：

中标金额（万元）	货物类	服务类	工程类	备注
100 以下	1.5%	1.5%	1.0%	按差额定率累进法 计算
100-500	1.1%	0.8%	0.7%	
500-1000	0.8%	0.45%	0.55%	
1000-5000	0.5%	0.25%	0.35%	

5. 投标有效期

投标文件应在提交投标截止时间起 90 天内保持有效。投标有效期比规定时间短的将被视为无效投标而予以拒绝。中标人投标有效期延至合同验收之日。在特殊情况下，采购代理机构可于投标有效期满之前要求供应商同意延长有效期，要求与答复均应以书面形式表示。供应商可以拒绝上述要求而其报价保证金不会被没收，同意延期的供应商原有效期内应享之权利及应负之责任也相应延续。

二、招标文件

6. 招标文件的构成

6.1 招标文件由下列文件以及在招标过程中发出的修正和补充文件组成：

- 1) 投标邀请书
- 2) 采购项目内容
- 3) 投标人须知
- 4) 合同书格式
- 5) 投标文件格式
- 6) 在招标过程中由招标采购单位发出的修正和补充文件等

6.2 投标人应认真阅读、并充分理解招标文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容、重要事项、格式、条款和技术规范、标的参数及服务需求等）。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做出实质性响应是投标人的风险，有可能导致其投标被拒绝，或被认定为无效投标或被确定为投标无效。

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十五日以前通知招标采购单位。招标采购单位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）。该答复作为招标文件的一部分，对投标人有约束力。投标人在收到上述澄清答复后，应立即向招标采购单位回函确认。

7.2 投标人在规定的时间内未对招标文件澄清或提出疑问的，招标采购单位将视其为无异议。

8. 招标文件的修改

8.1在投标截止时间十五日以前，无论出于何种原因，招标采购单位可主动地或在解答投标人提出的疑问时对招标文件进行修改。招标文件的修改将以书面形式通知所有购买招标文件的投标人。该修改作为招标文件的一部分，对投标人有约束力。投标人在收到上述修改通知后，应立即向招标采购单位回函确认。

三、投标文件的编制和数量

9. 投标的语言

9.1 投标人提交的投标文件以及投标人与招标采购单位就有关投标的所有来往函电均应使用中文。投标人提交的支持文件或印刷的资料可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，在解释投标文件的修改内容时以中文翻译本为准。对中文翻译有异议的，以权威机构的译本为准。

9.2 除非招标文件中另有规定，投标人在投标文件中及其与招标采购单位的所有往来文件中的计量单位均采用中华人民共和国法定计量单位。

10. 投标文件的构成应符合法律法规及招标文件的要求。

11. 投标文件编制

11.1 投标人对招标文件中多个包（组）进行投标的，其投标文件的编制应按每个包（组）的要求分别装订和封装。投标人应当对投标文件进行装订，对未经装订的投标文件可能发生的文件散落或缺损，由此产生的后果由投标人承担。

11.2 投标人应完整、真实、准确的填写招标文件中规定的所有内容。

11.3 投标人必须对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受招标采购单位及政府采购监督管理部门等对其中任何资料进行核实的要求。

11.4 如果因为投标人投标文件填报的内容不详，或没有提供招标文件中所要求的全部资料及数据，由此造成的后果，其责任由投标人承担。

12. 投标报价

12.1 本项目以折扣率报价。

12.2 投标报价应为投标人完成本项目全部内容所需费用的含税价（包括但不限于人工、保险、伴随服务、拟投入工具及材料、各类税费以及采购合同包含的所有风险、责任等各项应有费用）。

12.3 只允许有一个报价，否则将被视为无效投标。

13. 备选方案

13.1 只允许投标人有一个投标方案，否则将被视为无效投标。

14. 联合体投标

14.1 本项目不接受联合体参加投标。

15. 投标人资格证明文件

15.1 投标人应按招标文件的要求，提交证明其有资格参加投标和中标后有履行合同能力的文件，并作为其投标文件的组成部分，包括但不限于《资格性审查表》中所列要求及相关证明文件。

15.2 资格证明文件必须真实有效，复印件必须加盖单位印章；招标文件中要求携带原件的，投标人应该在开标现场提供原件核对，否则将作无效投标处理。

16. 证明投标标的的合格性和符合招标文件规定的文件，包括但不限于投标文件的各组成部分。

17. 投标保证金

17.1 投标人应按招标文件规定的形式和金额、时间交纳投标保证金，并作为其投标文件的组成部分。

17.2 投标保证金金额：人民币 35000 元整（其中包组 1 为 15000 元，包组 2 为 20000 元）。

17.3 投标保证金交纳形式：支票、汇票、本票或金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式。

17.4 投标保证金作为投标人投标的组成部分，与投标文件一同递交。

17.5 有效期：投标保证金应在投标有效期内有效。

17.6 提交保证金帐户：收款人：汕尾采阳招标代理有限公司

开户银行：中国建设银行股份有限公司汕尾市分行

帐户：44050173630500000353

注：须备注采购项目编号、包组号。

17.7 凡未按规定交纳投标保证金的投标，为无效投标。

17.8 如无质疑或投诉，未中标的投标人保证金，在中标通知书发出后五个工作日内不计利息原额退还；如有质疑或投诉，将在质疑和投诉处理完毕后不计利息原额退还。

17.9 中标人的投标保证金，在中标人与采购人签订采购合同后 5 个工作日内不计利息原额退还。

17.10 有下列情形之一的，投标保证金将被依法没收并上缴同级国库：

1) 中标后无正当理由放弃中标或不与采购人签订合同的；

2)将中标项目转让给他人，或者在投标文件中未说明，且未经采购人同意，违反招标文件规定，将中标项目分包给他人的。

18. 投标文件的数量和签署

18.1 投标文件应一式陆份：其中纸质正本1份，纸质副本5份，投标文件的副本可采用正本的复印件。每套投标文件须清楚地标明“正本”、“副本”。若副本与正本不符，以正本为准。

18.2 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。授权代表须出具书面授权证明，法人证明及法人授权证明均应在投标文件中提供（格式见第五部分）。

18.3 投标文件中的任何重要的插字、涂改和增删，必须由法定代表人或经其正式授权的代表在旁边签字和盖公章才有效。

18.4 电子文件，投标人必须随投标文件同时提交一套全部投标文件内容的电子文件（U盘或光盘，无病毒），电子文件必须装于独立的信封，信封上注明“电子文件”。其中所有文件不做压缩处理、不留密码，所有文件用 WORD 或 EXCEL 格式处理（资质文件及证书等可扫描以图片格式提交）。

四、投标文件的递交

19. 投标文件的密封和标记

19.1 投标人应按照《投标文件格式》的要求制作《唱标信封》并独立封装。

19.1 投标人应将投标文件正本和所有的副本分别单独密封包装，并在外包装上清晰标明“正本”、“副本”字样。

19.2 外包装上应当注明采购项目名称、采购项目编号、包组号和“在（招标文件中规定的开标日期和时点）之前不得启封”的字样，封口处应加盖投标人公章。

19.3 如果未按要求密封和标记，招标采购单位对误投或提前启封概不负责。

20. 投标文件的递交

20.1 所有投标文件应于第一部分《投标邀请函》中规定的截止时点前送达开标地点。

20.2 迟交的投标文件，招标采购单位将拒收或原封退回在投标截止时间之后收到的任何投标文件。

21. 投标文件的修改和撤回

21.1 投标人在投标截止时间前，可以对所递交的投标文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知招标采购单位。补充、修改的内容应当按招标文件要求签署、盖章，并作为投标文件的组成部分。在投标截止时点之后，投标人不得对其投标文件做任何修改和补充。

21.2 投标人在递交投标文件后，可以撤回其投标，但投标人必须在规定的投标截止时点前以书面形式告知招标采购单位。

21.3 投标人所提交的投标文件在评标结束后，无论中标与否都不退还。

五、开标、评标、定标

详见《九、开标、评标、定标》。

六、质疑及投诉

22. 质疑及投诉

22.1 供应商认为招标文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以**书面纸质原件形式**向采购人或采购代理机构一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。逾期质疑无效。

22.2 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料(包括证明材料清单、证明文件及获取途径说明)。质疑函应当包括下列内容：

(1) 质疑供应商的名称、地址、联系人及联系电话等；

(2) 质疑项目及编号、质疑事项；

(3) 认为招标文件、采购过程和中标结果使自己的合法权益受到损害的法律依据、事实依据、相关证明材料及证据来源；

22.3 质疑函应当署名。供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

22.4 质疑文件提交方式：供应商为自然人的，由自然人本人携带身份证明原件、质疑函原件和必要的证明材料到现场提交。供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表携带身份证明原件、法人营业执照（或事业单位法人登记证）等注册登记证书原件、质疑函原件及必要的证明材料到现场提交。供应商委托代理人提出质疑的，还应当提交供应商签署的授权委托书，其授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

22.5 采购人或采购代理机构在收到质疑函后7个工作日内作出答复，供应商收到质疑回

复后应在质疑回复函送达回执上签收确认。

22.6 质疑受理部门：汕尾采阳招标代理有限公司。

22.7 提交质疑文件地点：汕尾市城区黄金海岸金海湾 32 栋 1601 号。

22.8 本次采购活动中，采购代理机构对质疑回复等文件的送达方式为现场取件、邮寄或电子邮件。

22.9 质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向政府采购监督管理部门投诉。

七、合同的订立和履行

23. 合同的订立

23.1 采购人与中标供应商自中标通知书发出之日起三十日内，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。

23.2 签订政府采购合同后 7 个工作日内，采购人应将政府采购合同副本报同级政府采购监督管理部门备案。

24. 合同的履行

24.1 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。

24.2 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，可以与供应商签订补充合同，但所补充合同的采购金额不得超过原采购金额的百分之十。签订补充合同的必须按照规定备案。

八、适用法律

25. 汕尾市市场监督管理局、汕尾采阳招标代理有限公司及投标人的一切招标投标活动均适用《政府采购法》及其配套的法规、规章、政策。

九、开标、评标、定标

26. 开标

26.1 采购代理机构在《投标邀请函》或《澄清/更正/延期公告》（如有的话）中规定的

日期、时间和地点组织公开开标。开标时原则上应当有采购人代表和投标人代表参加。参加开标的代表应签到以证明其出席。

26.2 开标时，由投标人或其推选的代表检查投标文件的密封情况，经确认无误后由采购代理机构工作人员当众拆封，宣读投标人名称、《开标一览表》内容。

26.3 采购代理机构做好开标记录，开标记录由各投标人代表和相关工作人员签字确认。投标人未参加开标或未在开标记录表上签字确认的，视同认可开标结果。

26.4 投标人对开标过程和开标记录有疑义的，应当场提出，采购代理机构及时处理。

27. 评标委员会的组成

27.1 评标由招标采购单位依照政府采购法律、法规、规章、政策的规定，组建的评标委员会负责。评标委员会成员由采购人代表和（技术、经济等）方面的评审专家组成，采购人代表人数、专家人数及专业构成按政府采购规定确定。评标委员会成员依法从政府采购专家库中随机抽取。

28. 评标注意事项

28.1 评标委员会将按照招标文件确定的评标方法进行评标。对招标文件中描述有歧义或前后不一致的地方，评标委员会有权按法律法规的规定进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标人。

28.2 评标期间，对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。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。投标人的澄清文件是其投标文件的组成部分。

28.3 评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则作出结论。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及理由，否则视为同意评标报告。

28.4 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

- (1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
- (2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- (3) 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

- (4) 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- (5) 不同投标人的投标文件相互混装；
- (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。

29、评标方法

29.1 评标办法采用**综合评分法**。

29.2 综合评分法评标步骤：先进行资格性审查和符合性审查，再进行技术、商务及价格的评审。只有通过资格性审查和符合性审查的投标人才能进入技术、商务及价格的详细评审。

30、资格性及符合性审查

30.1 采购人或采购代理机构根据《资格性审查表》（附表一）内容逐条对投标文件的资格性进行评审，审查每份投标文件是否满足投标人资格要求。

30.2 评标委员会根据《符合性审查表》（附表二）内容逐条对投标文件进行符合性评审，审查每份投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求。对符合性评审认定意见不一致的，评标委员会按简单多数原则表决决定。

30.3 只有全部满足《资格性审查表》及《符合性审查表》所列各项要求的投标才是有效投标，只要不满足上述所列各项要求之一的，将被认定为无效投标。无效投标不能进入技术、商务及价格评审。

30.4 对各投标人进行资格审查和符合性审查过程中，对初步被认定为无效投标者应及时告知，由评标委员会主任或采购人代表将集体意见现场及时告知投标当事人，以让其核证、澄清事实。

31. 技术、商务评审

31.1 评分总值最高为 100 分，评分分值（权重）分配如下：

评分项目	技术、商务评分	价格评分
权重	90 分	10 分

31.2 技术、商务评审

31.2.1 技术、商务评分项明细及各单项所占权重详见附表三：《技术、商务评审表》；

32、价格评审

32.1 投标报价错误的处理原则：

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

一览表（报价表）为准；大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；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。同时出现上述两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。

（2）对投标漏项处理：投标人漏项报价，作非实质性响应投标处理。

（3）以上修正后的报价应当经投标人采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字确认，并对投标人产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

32.2 政府采购政策性扶持（监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业）：

（1）投标人为小型或微型企业时，报价给予C1的价格扣除（C1的取值范围为6%），即：
评标折扣率=核实折扣率×(1-C1)；

（2）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；

（3）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，并提供最近年度经审计的财务报表，否则评审时不能享受相应的价格扣除；

（4）监狱企业视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除的政府采购政策。监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件；

（5）残疾人福利单位视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除的政府采购政策。残疾人福利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》。

32.3 评标价的确定：按上述条款的原则校核修正后的价格为评标折扣率。

32.4 各有效投标人的评标折扣率中，取最低折扣率作为基准折扣率，各有效投标人的价格评分统一按照下列公式计算：

$$\text{价格评分} = (\text{基准折扣率} \div \text{评标折扣率}) \times 10$$

33、评审总得分和统计

各评委的评分的算术平均值即为该投标人的技术、商务评分。然后，根据比价原则评出价格评分。将技术、商务评分和价格评分相加得出评标总得分（评标总得分分值按四舍五入原则精确到小数点后两位）。

34、中标供应商的确定

34.1 推荐中标候选人名单：本项目各包组分别推荐两名中标候选人。将各有效投标人按其评标总得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标折扣率由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。排名第一的投标人为第一中标候选人，排名第二的投标人为第二中标候选人。

34.2 中标候选人并列的，采购人可委托评标委员会按下列顺序比较确定中标人：名次由采购人采取随机抽取方式确定。

34.3 根据评标委员会的评标结果，采购人依法确定各包组中标人，也可以事先授权评标委员会直接确定中标人。

35、中标人确定后，采购代理机构将在政府采购监管机关指定的媒体上发布中标公告，以公告方式告知所有当事人本次项目的中标结果。同时向中标人发出《中标通知书》，《中标通知书》对中标人和采购人具有同等法律效力。

附件一、资格性审查表

审查项目	审查内容
资格性审查	与招标文件中供应商资格要求一致

注：1. 每一项符合的打“√”，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. 未通过资格审查的投标人，不进入符合性审查及技术商务评审。

附件二、符合性评审表

序号	评审内容
1	投标函已提交并符合招标文件要求的；
2	投标文件完整，无重大错漏，并按要求签署、盖章；
3	按要求缴纳了投标保证金。
4	法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书，按对应格式文件签署、盖章(原件)；
5	投标有效期满足招标文件要求；
6	投标报价是固定且唯一的，且未超过本项目采购预算。如果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，将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；投标人能证明其报价合理性。
7	投标文件完全满足招标文件的实质性条款；
8	投标文件没有招标文件中规定的被视为无效投标的其它条款的；
9	按有关法律、法规、规章不属于投标无效的；
10	投标文件未含有采购人不可接受的附加条件；

注：1. 每一项符合的打“√”，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。

附表三：包组 1、包组 2 技术、商务评审表

序号	评审内容	评分权重	评分档次及依据
1	投标文件响应程度	10 分	完全响应招标文件要求 10 分，基本符合招标文件要求 6 分，不满足招标文件要求 1 分。
2	实验室资质	6 分	1) 投标人具有有效的检验机构资质认定国家级 CMA 资质（由中国国家认证认可监督管理委员会颁发证书）的，得 4 分； 2) 投标人具有实验室具有 CNAS 资质、农产品质量安全检测机构考核合格证书 CATL 资质，每一项得 1 分，最高 2 分。
3	投标人综合实力	12 分	1) 投标人获得国家级消费者投诉平台产品质量检测合作单位或国家级分析测试中心的，得 8 分（须提供相关证书复印件）。 2) 投标人同时获得省级或以上食品安全管理员培训及考试资质，或获得国家级培训机构资质认定证定，能力覆盖分析检测技术培训的（NTC）得 4 分（需提供省级或以上主管部门相关名录文件或证书复印件）。
4	同类项目业绩	14 分	根据各投标人提供的近一年（以合同签订时间为准）同类项目业绩情况进行评审，每提供 1 个同类项目业绩得 2 分； 注：本小项最高 14 分，评审时，须提供合同文件复印件并加盖投标人公章，不按要求提供不得分。
5	项目实施方案	10 分	根据项目实施方案进行评价。包括工作方法、质量控制措施方法、预防性管理方法、样品保存、运输方案、抽样及检验人员培训方案等项目内容进行横向比较。 方案科学、合理、可行性高，完全符合招标要求，得 10 分； 方案相对科学合理、可行性一般，符合招标要求，得 6 分； 方案一般、可行性低，基本符合招标要求，得 2 分。 方案简单不完善，得 0 分。
6	实验室检测能力	8 分	根据各投标人对食品及食品原料、食品添加剂检测、放射性物质残留检测所需的前沿性检测能力、技术开发能力及经验，包括开展食品转基因；农药残留快速筛查及牛羊肉等食品的真假鉴别，进行横向比较： 检测能力、技术开发能力强、经验丰富，得 8 分； 检测能力、技术开发能力一般、经验不够丰富，得 4 分； 检测能力、技术开发能力一般、未有经验，得 0 分。
7	实验室设备设施情况	8 分	对投标人具有用于食品检验的先进仪器设备情况进行评审： （1）液相色谱质谱联用仪（LC-MS）【含液相色谱串联质谱仪（LC-MS-MS）】；

			<p>(2) 气相色谱质谱联用仪 (GC-MS) 【含气相色谱串联质谱仪 (GC-MS-MS)】；</p> <p>(3) 电感耦合等离子体质谱仪 (ICP-MS)；</p> <p>(4) 原子荧光光度计 (AFS)；</p> <p>(5) 液相色谱仪 (LC)；</p> <p>(6) 气相色谱仪 (GC)；</p> <p>(7) 离子色谱仪；</p> <p>(8) 原子吸收光谱仪。</p> <p>具有以上 8 种设备的得 8 分；少一项扣一分，最多扣 8 分。</p> <p>(注：投标时需提供服务清单、图片和购置发票复印件并加盖投标人公章)</p>
8	团队技术力量	10 分	<p>对投标人拟投入团队技术人员规模进行评审：</p> <p>1) 抽样人员：抽样人员大于 20 人 (含)，得 5 分；抽样人员大于 15 人 (含)，得 3 分；抽样人员大于 10 人 (含)，得 1 分；其他不得分；</p> <p>2) 检验人员：检验人员总数大于 40 (含) 人，得 5 分；检验人员总数大于 30 (含) 人，得 3 分；检验人员总数大于 20 (含) 人，得 1 分；其他不得分；</p> <p>注：需提供其在本单位截至投标时间前近三个月内购买社会保险或缴纳个人所得税的证明，及相关证明文件。</p>
9	实验室及冷藏室情况	7 分	<p>1) 投标人拟为本项目投入使用的食品检验实验室建筑面积进行评审：面积\geq5000 平方米的，得 3 分；5000 平米$>$面积\geq3500 平米的，得 2 分，面积$<$3500 平方米的，得 1 分；其他不得分。</p> <p>2) 投标人拥有食品样品专用冷藏库的自主使用权，容积\geq150 立方米，得 4 分；150 立方米$>$容积\geq100 立方米的，得 2 分；容积$<$100 立方米的，得 1 分；其他不得分。</p> <p>(上述部分需要提供详细地址、场地所有权证明或租赁使用合同复印件、工作场地照片、场地布局平面图等证明材料，否则不得分)</p>
10	规章管理制度	5 分	<p>有完善的公司管理制度、抽样管理制度、检验检测管理制度、信息保密制度、应急响应制度。每提供一项制度完善、措施有力得 1 分；若该项制度不完善、措施不力的，该制度不得分。</p> <p>(提供相关制度文件复印件，加盖投标人公章)</p>
小计		90 分	

注：各评委按规定的范围内进行量化打分，并统计总分

第四部分 合同书格式

_____政府采购

合 同 书
(服务类)

采购编号：_____

项目名称：_____

注：本合同仅为合同的参考文本，合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订。

甲 方：_____

电 话：_____ 传 真：_____ 地 址：_____

乙 方：_____

电 话：_____ 传 真：_____ 地 址：_____

项目名称：_____ 采购编号：_____

根据 _____ 项目的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》、《合同法》的规定，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下。

一、合同金额

合同金额为（大写）：_____元（¥_____元）人民币。

一、 服务范围

甲方聘请乙方提供以下服务：

1. 本合同项下的服务指_____。
2.
3.

二、 甲方乙方的权利和义务

- （一） 甲方的权利和义务
- （二） 乙方的权利和义务

三、 服务期间（项目完成期限）

委托服务期间自_____年_____月至_____年_____月止。

五、 付款方式

六、 知识产权产权归属

七、 保密

八、 违约责任与赔偿损失

- 1) 乙方提供的服务不符合采购文件、报价文件或本合同规定的，甲方有权拒收，并且乙方须向甲方方支付本合同总价 5%的违约金。
- 2) 乙方未能按本合同规定的交货时间提供服务，从逾期之日起每日按本合同总价 3%的数额向甲方支付违约金；逾期半个月以上的，甲方有权终止合同，由此造成的甲方经济损失由乙方承担。
- 3) 甲方无正当理由拒收接受服务，到期拒付服务款项的，甲方向乙方偿付本合同总的 5%的违约金。甲方人逾期付款，则每日按本合同总价的 3%向乙方偿付违约金。

4) 其它违约责任按《中华人民共和国合同法》处理。

九、争端的解决

1) 合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，按相关法律法规处理。

十、不可抗力：任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后1日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十一、税费：在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十二、其它

1) 本合同所有附件、采购文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

2) 在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

3) 如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日书面通知对方，否则，应承担相应责任。

4) 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

十二、合同生效：

1) 本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。

2) 合同一式____份。

甲方（盖章）：

代表：

签定地点：

签定日期： 年 月 日

乙方（盖章）：

代表：

签定日期： 年 月 日

开户名称：

银行帐号：

开户行：

第五部分 投标文件格式

服务类项目投标文件

- 一、 自查表
- 二、 资格性文件
- 三、 投标人选择投标包组
- 四、 商务部分
- 五、 技术部分
- 六、 价格部分

注：请投标人按照以下文件的要求格式、内容，顺序制作投标文件，并请编制目录及页码，否则可能将影响对投标文件的评价。

市（县、区）政府采购

投标文件 (正本/副本)

采购项目编号（包、组号）：_____

采购项目名称：_____

投标人名称：_____

日期：_____年_____月_____日

一、自查表

1.1 资格性/符合性自查表

评审内容	采购文件要求 (详见《资格性评审表》和《符合性评审表》各项)	自查结论	证明资料
资格性审查	<p>1. 供应商须符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条各项规定： (1) 供应商必须是具有独立承担民事责任能力的在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织（具有从事本项目的经营范围和能力）； (2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供财务状况报告或基本开户行出具的资信证明）； (3) 依法缴纳税收和社保资金的良好记录（依法缴纳税收和社会保障资金的相关证明材料）； (4) 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力（提供书面声明）； (5) 参加政府采购活动三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供书面声明）； (6) 符合法律、行政法规规定的其他条件（提供书面声明）。</p> <p>2. 投标人必须具备有效的 CMAF 资质认证或具备有效的 CMA 资质认证；</p> <p>3. 本项目不接受联合体投标；</p> <p>4. 根据《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》，在投标截止时间前将通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询相关主体信用记录，对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商拒绝其参与政府采购活动。</p>	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
符合性审查	<p>投标函已提交并符合招标文件要求的；</p>	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	<p>投标文件完整，无重大错漏，并按要求签署、盖章；</p>	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	<p>按要求缴纳了投标保证金。</p>	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	<p>法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书，按对</p>	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件

应格式文件签署、盖章(原件);		第 () 页
投标有效期满足招标文件要求;	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 () 页
投标报价是固定且唯一的,且未超过本项目采购预算。如果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,将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;投标人能证明其报价合理性。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 () 页
投标文件完全满足招标文件的实质性条款;	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 () 页
投标文件没有招标文件中规定的被视为无效投标的其它条款的;	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 () 页
按有关法律、法规、规章不属于投标无效的;	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 () 页
投标文件未含有采购人不可接受的附加条件;	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 () 页

注:以上材料将作为投标人合格性和有效性审核的重要内容之一,投标人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,对缺漏和不符合项将会直接导致无效投标!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: _____

投标人名称(签章): _____

日期: 年 月 日

二、资格性文件

2.1 投标函

（采购人/采购代理机构）：

依据贵方采购项目名称（采购项目编号）项目招标采购货物及服务的投标邀请，我方代表（姓名、职务）经正式授权并代表（投标人名称、地址）提交下述文件正本___份，副本___份。

1. 自查表；
2. 资格性文件；
3. 投标人选择投标包组；
4. 商务部分；
5. 技术部分；
6. 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. 投标有效期为递交投标文件之日起___天，中标人投标有效期延至合同验收之日。

3. 我方已经详细地阅读了全部招标文件及其附件，包括澄清及参考文件(如果有的话)。我方已完全清晰理解招标文件的要求，不存在任何含糊不清和误解之处，同意放弃对这些文件所提出的异议和质疑的权利。

4. 我方声明投标文件及所提供的一切资料均真实无误及有效。由于我方提供资料不实而造成的责任和后果由我方承担。我方同意按照贵方可能提出的要求而提供与投标有关的任何数据、信息或资料。

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

6. 我方如果中标，将保证履行招标文件及其澄清、修改文件（如果有）中的全部责任和义务，按质、按量、按期完成《采购项目内容》及《合同书》中的全部任务。

7. 我方同意按招标文件规定向招标代理机构缴纳采购服务费。

投标人：_____

地址：_____

传真： _____

电话： _____

电子邮件： _____

投标人（法定代表人授权代表）代表签字： _____

投标人名称(公章)： _____

开户银行： _____

帐号： _____

日期： _____

2.2 法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书

(1) 法定代表人/负责人资格证明书

致：采购人/采购代理机构：

_____同志，现任我单位_____职务，为法定代表人，特此证明。

签发日期：_____ 单位：_____ (盖章)

附：代表人性别：_____ 年龄：_____ 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。

(为避免废标，请供应商务必提供本附件)

法定代表人身份证正、反复印件

(2) 法定代表人/负责人授权委托书

致：采购人/采购代理机构：

兹授权_____同志，为我方签订经济合同及办理其他事务代理人，其权限是：_____。

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. 授权权限：全权代表本公司参与上述采购项目的投标，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。

5. 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。

6. 投标签字代表为法定代表人，则本表不适用。

代理人身份证正、反面复印件

2.3 投标保证金交纳凭证

(采购人/采购代理机构)：

(投标人全称) 参加贵方组织的 (采购项目名称)、采购项目编号为_____、包组号为_____的采购活动。按招标文件的规定，已通过(支票、汇票、本票或金融机构、担保机构出具的保函等非现金)形式交纳人民币(大写)_____元的投标保证金。

投标人名称：_____

投标人开户银行：_____

投标人银行帐号：_____

说明：1. 上述要素供银行转账及银行汇款方式填写，其他形式可不填。其他方式以现场递交为依据。

2. 上述要素的填写必须与银行转账或银行汇款凭证的要素一致，(采购代理机构)依据此凭证信息退还投标保证金。

投标人法定代表人(或法定代表人授权代表)签字：_____

投标人名称(签章)：_____

日期： 年 月 日

附：

粘贴交纳保证金凭证复印件

注：1. 投标人投标响应时，应当按招标文件要求交纳投标保证金。投标保证金可以支票、汇票、本票或金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式交纳。

2. 招标人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供应商的投标保证金，在采购合同签订后五个工作日内退还中标供应商的投标保证金。

2.4 关于资格的声明函

致：（采购人/采购代理机构）

关于贵方采购项目名称：_____采购项目编号：_____、包(组)号：_____投标邀请，本签字人愿意参加投标响应，提供投标文件中规定的服务，并证明提交的下列文件和说明是准确的和真实的。

1、

2.

3.

（相关证明文件附后）

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标人名称（签章）：_____

日期：_____年_____月_____日

2.5 中小企业声明函及残疾人福利性单位声明函

中小企业声明函 (如投标人不属于中小企业无须提供)

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_____项目采购活动由本企业提供服务。

本公司属于_____行业，有从业人员_____人，最近一年营业收入为_____元。

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。

企业名称（盖章）：

日期：

残疾人福利性单位声明函

（如投标人不属于残疾人福利性单位无须提供）

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：

注：

- 1、《中小企业声明函》对中小企业参与政府采购活动时适用。并提供最近年度经审计的财务报表，否则评审时不能享受相应的价格扣除。
- 2、投标人若为残疾人福利性单位，则提供《残疾人福利性单位声明函》，残疾人福利性单位应当同时满足的条件详见：
<http://www.gdgpo.com/show/id/40288ba95e5758be015e79e4b24401a3.html>。
- 3、投标人若为监狱企业，则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。
- 4、中标、成交供应商为残疾人福利性单位的，将会随中标、成交结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。
- 5、供应商提供的《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。

三、投标人选择投标包组

汕尾采阳招标代理有限公司：

我司对“2019 汕尾市“省级转移地方任务”食品抽检及食品安全监督抽检采购项目”二个包组，经过研究决定选择包组_____为第一志愿，选择包组_____为第二志愿。

包组号	项目名称	项目预算/限价（元）	备注
1	2019 汕尾市“省级转移地方任务”食品抽检采购项目	967000.00	
2	2019 汕尾市食品安全监督抽检采购项目	1252800.00	

单位名称： （投标人）（盖公章）

年 月

四、商务部分

4.1 投标人概况

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	M ²		
	职工总数	人	建筑面积	M ²		
	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 (万元)	收入总额 (万元)	利润总额 (万元)	净利润(万 元)	资产负债率

注：1) 文字描述：企业性质、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、主要经营项目等。

3) 如投标人此表数据有虚假，一经查实，自行承担相关责任。

二、同类项目业绩介绍

序号	客户名称	项目名称及合同金额(万元)	完成时间	联系人及电话
1				
2				
3				
...				

注：业绩是必须以投标人名义完成的项目。投标人必须提供合同复印件。

三、其它重要事项说明及承诺

(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：_____

投标人名称（签章）：_____

日期： 年 月 日

4.2 商务条款响应表

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供应商、合格的货物、工程和服务要求		
3	完全理解并接受对供应商的各项须知、规约要求和责任义务		
4	投标有效期为递交投标文件之日起____天，中标人投标有效期延至合同验收之日。		
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本公司目前的报价水平		
7	服务期：		
8	满足对售后服务的各项要求，在____设有已注册（或合作代理）的售后服务营业性机构		
9	同意接受合同范本所列举的各项条款		
10	同意按本项目要求缴付相关款项		
11	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		
12	其它商务条款		

注：1. 对于上述要求，如供应商完全响应，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. 此表内容必须与实施方案中所介绍的内容一致，其中打“*”项为不可负偏离(劣于)的重要项。

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：_____

投标人名称（签章）：_____

日期： 年 月 日

五、技术部分

5.1 技术需求响应表

序号	招标服务要求	投标服务实际情况	是否偏离(无偏离/正偏离/负偏离)	偏离简述
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
...				

说明：

1、供应商必须对应《采购项目内容》中的“项目要求”内容逐条响应。如有缺漏，缺漏项视同不符合招标要求。打“★”项为不可负偏离(劣于)的重要项。

2. 请在“偏离简述”栏内扼要说明偏离情况，如无偏离则不需列明。

3. 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。

4. 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：_____

投标人名称（签章）：_____

日期： 年 月 日

5.2 拟任执行管理及技术人员情况

职责分工	姓名	现 职	持何种资格证书	发证时间	曾主持/参与的同类项目经历	职称	专业工龄
总负责人							
其他主要技术人员							
	...						

注：必须提供上述人员在投标单位购买社保或缴纳个人所得税的证明文件。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标人名称（签章）：_____

日期： 年 月 日

5.3 专业人员的时间计划表

【说明】就本项目所派团队各人员的进驻时间、工作明细时间、工作量等进行安排。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标人名称（签章）：_____

日期： 年 月 日

5.4 主要设备一览表

设备名称	规格型号	数量	出厂日期	设备原值
1				
2				
3				
...				

注：就本项目拟投入的设备、工具和材料进行说明。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标人名称（签章）：_____

日期： 年 月 日

5.5 服务方案

投标人应按采购文件要求的内容和顺序，对完成整个项目提出相应的实施方案。对含糊不清或欠具体明确之处，评委会可视为报价人履约能力不足或响应不全处理。组织实施方案的内容应包括：

- 1) 对项目的理解（项目概述、目标、服务范围、甲方的义务及配合条件）
- 2) 针对本项目的组织实施方案
- 3) 进度计划和保证项目完成的具体措施
- 4) 项目整体验收计划
- 5) 培训计划
- 6) 投标人认为必要的其它内容。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标人名称（签章）：_____

日期： 年 月 日

六、价格部分

6.1 开标一览表

项目编号：

包组号：

项目名称	折扣率 (%)	备注

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. 本项目预算总价为参考价格，并不代表采购人的实际需求。结算价=购样费+抽样费+中标折扣率×实际完成数量×粤价[2002]170号《广东省产品质量监督检验收费标准》。折扣率不得低于80%，若低于80%必须提供发改部门价格认证证明。

3. 最终结算是以实际检测量来结算，但结算总价不超过本项目的最高限价。

4. 折扣率以百分比报价，折扣率不得高于100%。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标人名称（签章）：_____

日期： 年 月 日

唱标信封（独立封装）

将下列内容单独密封装入“唱标信封”。

- 1、《开标一览表》（从投标文件正本中复印并盖章）
- 2、交付投标保证金复印件并加盖公章