**招标项目采购需求**

说明：

1.本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》第二条规定。

按照《财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）之规定，监狱企业视同小型、微型企业。

按照《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号），残疾人福利性单位，视同小型、微型企业。

2.小型和微型企业产品的价格给予6%-10%的扣除，用扣除后的价格参与评审，具体扣除比例请以第四章《评标办法及评标标准》的规定为准。

3.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。

4.小型、微型企业提供大型企业制造的货物的，视同为大型企业。

**5.“项目要求及技术需求”及“商务条款”中“实质性要求”是指带“▲”的项目条款或者不能负偏离的项目条款或已经指明不满足按投标文件作无效处理的项目条款。**

6.投标人必须自行为其投标产品侵犯其他投标人或专利人的专利成果承担相应法律责任；同时，具有产品专利的投标人应在其投标文件中提供与其自有产品专利相关的有效证明材料，否则，不能就其产品的专利在本项目投标过程中被侵权问题提出异议。

7.招标文件中所要求提供的证明材料，如为英文文本的请同时提供中文译本。

**8.项目采购需求具有国家或其他强制性标准、规范等要求的，投标文件中必须提供相关强制性认证资料，否则投标无效**。

9.本采购需求中技术要求所使用的标准或应用标准如与投标人所执行的标准不一致时，按最新标准或较高标准执行。

10.**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**。

11.所属行业依照《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300号）及《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）的有关规定执行。**本服务项目所属行业为“其他未列明行业”**。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **一、项目要求及技术需求** | | | | |
| 项号 | 采购标的 | | 数量 | 技术需求及要求 |
| 1 | 2021年全区食品安全评价性抽检服务 | | 1项 | **一、服务内容**  1.在全区范围内食品流通环节开展7大类食品14782批次样品的监督抽样、检验（粮食加工品3754批次、食用油、油脂及其制品747批次、肉制品681批次、乳制品671批次、豆制品666批次、食用农产品6262批次、餐饮食品2001批次）任务。具体需提供的抽检服务品种及项目详见本章附件1：《2021年全区食品安全评价性抽检品种及项目》。  ▲2.需提供的抽检服务品种及检验项目资质详见招标文件附件1：《2021年广西食品安全评价性抽检品种和项目》。  ▲3.抽样办法、检测方法及检验依据《食品安全抽样检验管理办法》（总局令第15号）、《食用农产品抽样检验和核查处置规定》、《国家食品安全评价性抽检实施细则（2021年版）》。  ▲4.成果要求：检验完成且相关数据报送须在2021年12月10日前完成提交；按具体方案时间节点要求提供广西食品安全状况分析报告。  ▲5.服务工作要求  （1）严格遵守法律、法规的规定和检验工作有关纪律要求，确保检验结果真实有效；检验活动中无重大差错，能够保证检验结果质量；其检测范围涵盖承担的食品安全抽检监测任务中相应的食品品种和检验项目；  （2）负责样品的抽样检验、检验报告的寄送、结果分析、异议处理和检验过程中技术问题的处理工作；  （3）必须接受采购人对承担检验任务工作质量情况的监督检查和考核，积极参加与检验任务相关的能力验证并取得满意结果；  （4）能按时完成采购人安排的临时性和应急性任务。  （5）投标人在项目所在地拥有固定的样品储存场所和3人（含）以上样品管理服务人员，或承诺在中标后5日内在项目所在地设置样品储存场所和配备3人（含）以上样品管理服务人员，并在服务期内保证样品储存场所的稳定性。采购人将在投标人中标后进行现场核查，若发现中标人未按照承诺设置满足本项目要求的样品储存场所和样品管理服务人员，则取消其中标资格。  6.其他要求  （1）投标人具有与承担的食品安全评价性抽检任务相匹配的工作人员、仪器设备、实验室环境设施；拥有运行良好的实验室管理体系，授权范围涵盖承担的食品安全评价性抽检监测任务中相应的食品品种和监督抽检项目。具有相应的检验和质量分析人员，参与检验的有关人员具有检验员证或上岗证，并具备相应的专业知识和能力，具体要求为：  1）具有固定且能够独立运行的检验工作场所以及投标项目检测所需的抽样、检验检测、运输贮存（冷藏和冷冻）、数据处理与分析、信息传输等设施设备，能够满足本项目要求的承检任务需要。投标文件中提供投标人检验工作场所实验室平面图及投标人拥有的相关设施和设备清单，并附投标人实验室有效的房屋产权使用证明或租赁合同及仪器设备一览表。  2）具有稳定的抽样、检验和技术管理人员，为本项目投入从事食品检验相关人员总数不低于30人，且直接从事食品检验工作满2年及以上的检验人员占直接从事食品检验人员总数的比例不低于50%（含），能保证食品抽样检验工作的连续性和稳定性。检验和技术管理人员熟悉有关食品检验的标准、检验方法原理，掌握检验操作技能、标准操作程序、计量和数据处理知识等；技术负责人、质量负责人至少从事食品检验管理及相关工作5年以上；在投标人本单位从事食品检验工作满2年（含）以上具有中级或以上系列职称的技术人员不低于5名（提供相关证明文件），投标文件中提供投标人技术人员名单、人员职称（资格）证书及在投标截止时间前连续3个月由投标人代缴纳社保记录证明材料复印件。同时承担抽样任务的，具有与抽样工作相匹配的独立抽样人员、抽样工具、设备等条件；熟悉食品抽样程序，按照要求派出不少于2人的抽样人员完成抽样工作，抽样人员熟悉相关法律、法规、规章和标准等有关规定。抽样人员使用规范的抽样文书，准确、完整记录抽样信息，抽样程序符合规定。投标文件中提供专职抽样人员名单及在投标截止时间前连续3个月由投标人代缴纳社保记录证明材料复印件，抽样工具、设备清单。  ▲3）能严格遵守检验工作委托时间进度安排和及时报送检验报告、质量分析报告等规定的材料。具体时限要求为：接到样品后20个工作日内完成检验工作并在“国家食品安全抽样检验信息系统”上出具通过CA认证的电子检验报告书。监督抽检检验结论不合格的，应当在检验结论做出后2个工作日内在“国家食品安全抽样检验信息系统”出具通过CA认证的电子检验报告书。另有合同约定的，依约定执行。  ▲4）24小时限时报告要求：发现不合格样品中含有非食用物质或其他可能对身体健康和生命安全造成严重危害的，应当在确认检验结果无误后24小时之内，将限时报告表上传系统，并报告组织实施抽检工作的市场监管部门备案。  ▲5）拥有安全有效的实验室信息化管理系统和信息分析汇总人员，能够完成食品安全抽检监测数据上报和结果分析工作；按照“谁采集、谁录入；谁检验、谁录入”的原则，应当在抽样完成2个工作日内将抽样信息录入“国家食品安全抽样检验信息系统”；检验结论做出后5个工作日内完成检验数据录入“国家食品安全抽样检验信息系统”的工作。录入的信息、数据应当及时、准确。**投标文件中须提供相关人员名单**。  **二、项目实施要求**  1.抽样进度安排  1.1 此项目由广西壮族自治区市场监督管理局统一组织并监督。下达任务至各市市场监督管理局，由各市市场监督管理局按任务要求委托承检机构开展抽样检验工作，抽检进度按照自治区市场监管局2021年全区食品安全评价性抽检工作实施方案要求时限完成，检验时限不得超过2021年12月10日。  ▲2.抽检分工  2.1 承检机构须负责样品采集、检验、复核、信息汇总、抽检数据报送和检验报告等工作。  2.2 承检机构抽检区域应覆盖广西全区各县级行政区域；抽检产品类别应覆盖本项目要求的所有食品品种。  3.抽样检验要求  ▲3.1 承检机构在抽检工作执行过程中严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品安全抽样检验管理办法》、《国家食品安全评价性抽检实施细则（2021 年版）》等有关法律法规、规章及相关规定，抽样过程严格按照监督抽检工作程序，履行法定手续。  ▲3.2 承检机构严格按照《国家食品安全评价性抽检实施细则（2021年版）》的相关要求开展样品的采集、检验，数据审核报送、数据分析和研判等工作。抽样过程要保留现场抽样视频图像证据。  ▲3.3 承检机构严格按照食品安全标准和检验规范对食品进行检验，确保数据和结论客观、公正。  3.4 承检机构采取人员比对、设备比对或实验室间比对等多种质控方式，确保抽检数据的准确性。  ▲3.5 承检机构对于不合格样品必须进行复核，确保检测结果准确可靠。  ▲3.6 承检机构负责所有抽检数据录入国家市场监管总局《国家食品安全抽样检验信息系统》平台。  ▲4.监督与评估  4.1 承检机构对其出具的检验报告的真实性和准确性负责。承检机构应当按规定的报告格式出具国家食品安全监督抽检检验报告，检验报告应当内容真实齐全、数据准确。承检机构应在收到样品之日起 20 个工作日内出具检验报告。  4.2 承检机构应当依照有关法律、法规的规定，并按照食品安全标准和检验规范对食品进行检验，尊重科学，恪守职业道德，保证出具的检验数据和结论客观、公正，不得出具虚假检验报告。  4.3 承检机构要严格按照国家相关规定使用食品安全抽检经费，确保抽检经费专款专用，并配合做好财务审计等相关工作。  4.4 广西壮族自治区市场监督管理局负责食品安全抽检实施的监督管理和效果评价工作。  4.5 承检机构不得私自泄露、擅自使用或对外发布食品安全抽样检验数据结果和相关信息。  4.6 承检机构不得接受被抽样单位的馈赠，不得利用抽检结果开展有偿活动，谋取不正当利益。  4.7未经委托单位同意，承检机构不得分包或者转包检验任务。  4.8 承检机构应严格遵守广西自治区市场监管局食品安全抽检监测承检机构管理制度等相关规定。 |
| **二、涉及项目的其他要求** | | | | |
| ▲采购预算金额 | | 项目总预算金额1921万元，以14个市市场监督管理局预算经费为上限（见招标文件本章附件2“预算经费分配表”），投标人投标报价超14个市任意一个市场监督管理局预算经费上限的，投标无效。 | | |
| 采购标的需实现的功能或者目标 | | 见本表“技术需求及要求”。 | | |
| 为落实政府采购政策需满足的要求 | | 具体见本招标文件“投标人须知”及“评标办法及评分标准”。 | | |
| 规范标准 | | 采购标的需执行的国家标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。多项标准的，按最新标准或较高标准执行。 | | |
| 采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等 | | 见本表“技术需求及要求”。 | | |
| 采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求 | | 见本表“技术需求及要求”及“商务条款”。 | | |
| 采购标的验收标准及要求 | | 1、验收过程中所产生的一切费用均由中标供应商承担。报价时应考虑相关费用。  2、合同履行过程中，由采购单位根据服务单位所提供的服务对照招标文件要求及服务单位投标文件承诺进行检验并记录，如不符合招标文件项目需要及技术需求以及提供虚假承诺的，按相关规定做违约处理，中标供应商承担所有责任和费用，采购人保留进一步追究责任的权利。  3、中标人完成所有委托的抽检任务后，提供抽检项目品种数量明细及质量分析报告给采购人，由采购人组织专家进行验收。  4、本章《招标项目采购需求》有其他要求的按其要求。 | | |
| 其他技术、服务要求 | | 无 | | |
| **三、投标人的资信要求** | | | | |
| 政策性加分条件 | | 符合节能环保等国家政策要求。 | | |
| 质量管理、企业信用要求 | | 见本招标文件第四章“评标办法及评分标准”。 | | |
| 能力或业绩要求 | | 见本招标文件第四章“评标办法及评分标准”。 | | |
| 原厂商授权 | | 无 | | |
| 产品资料及说明文件 | | 无 | | |
| ▲**四、商务条款** | | | | |
| 服务时间及地点 | | 1、服务时间：自中标通知书发出之日起5个工作日内与采购人签订总合同**（如有变动以采购人确定时间为准）**。由采购人组织广西14个设区市市场监管局与中标人在规定期限内签订分合同，自各分合同签订之日起开始提供服务，至2021年12月底前完成。  2、服务地点：广西区内采购人指定地点。 | | |
| 合同签订要求 | | 本项目由广西壮族自治区市场监督管理局统一招标，需求单位为广西14个设区市市场监管局，合同签订采用“统招分签”方式，总合同由广西壮族自治区市场监督管理局与中标人签订，分合同由广西14个设区市市场监管局分别与中标人签订。 | | |
| 付款条件 | | 由14个市市场监督管理局支付相应分合同款项，签订合同后十五个工作日内支付合同金额的70%，中标人须按各市场监督管理局要求进行抽样检验，在所有检验项目服务完成并按要求交付及验收合格后十五个工作日内付清剩余30%合同余款。中标人自收到合同款之日起三个工作日内按相应分合同款项分别开具等额发票给各市场监督管理局。 | | |
| 履约保证金 | | 履约保证金由14个市市场监督管理局各自根据项目自行考虑是否收取，但最高不得超过分合同金额的5%。如要求提交履约保证金的，中标人须按各市场监督管理局要求向指定账户提交履约保证金。履约保证金在中标人按合同（包括分合同）约定完成服务项目并验收合格后，凭合格验收书向相关的市场监督管理局提出书面退还履约保证金申请，相关市场监督管理局在收到中标人申请材料（含完整的合格验收书）后十五个工作日内无息返还。涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减。 | | |
| 报价要求 | | 1、投标报价应参考由广西壮族自治区物价局和广西壮族自治区财政厅发布的《关于正式核定全区产品质量检验收费项目和收费标准的通知》（桂价费〔2013〕16号）的规定。  2、预算价作为最高限价，食品安全抽检监测报价只能有一个投标报价，以投标人实际报价为准。  3、投标报价包括但不限于：服务人员投入、工具损耗及设备投入、差旅、抽样费、购样费、运输费、检测费、人工费、出具成果文件、验收、各项保险、各项税金、利润等直至达到使用要求和采购人付款条件所发生的一切费用，即总价包干。合同价不因任何因素而调整。 | | |
| 其他要求 | | 1、中标人需额外计划不超过300批次的抽检批次，作为广西区市场监管局应急抽检任务使用，投标人须于投标文件中针对本要求提供书面承诺。（注：投标人投标报价应包含相关费用）  2、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，复检费用由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。  3、如采购人出现需要应急抽检的项目，中标人需无条件配合采购人的要求。（提供书面承诺，格式自拟）。（注：投标人投标报价应包含相关费用）  4、中标人在开展服务工作前，须根据本项目任务完成所需的检测能力扩增检测项目。 | | |
| **五、采购人对项目的特殊要求及说明** | | | | |
| 说明及要求 | | 1.本项目为服务类项目，无进口产品，无核心产品。  2.本项目为2021年广西14个设区市市场监督管理局自愿委托广西壮族自治区市场监督管理局联合采购项目，14个设区市具体采购任务批次以《自治区市场监管局办公室关于印发2021年全区市场监督管理系统食品安全抽检监测工作计划的通知》（桂市监发〔2020〕119号）附件2分配的任务为准。采购后由广西14个设区市市场监督管理局跟中标人签订合同、支付合同金额及验收。  3.为配合采购人进行政府采购项目执行和备案，未在政采云注册的供应商可在获取采购文件后登录政采云进行注册，如在操作过程中遇到问题或者需要技术支持，请致电政采云客服热线：400-881-7190。 | | |
| 其他 | | 1.请投标人结合自身能力，于投标文件提供相关技术服务方案、人员配置、承担本次抽检任务的工作方案、履约能力相关证明等。  2.投标人对广西食品行业有相关研究，并有与广西食品调查研究相关成果报告（如有，需附证明材料），能给予采购人提供研究借鉴。  ▲3.投标人在投标文件中提供《投标人可以承检的食品安全抽检品种及项目表》。  4.注明是否具备各抽检项目的检验资质，每个“食品细类”的“抽检项目”中所列所有项目全部满足方为具备该“食品细类”项的检验资质，如有缺项，则按缺少项目数计算资质覆盖能力占全部采购项的比例情况。 | | |

**附件1**

**2021年全区食品安全评价性抽检品种及项目**

| 序号 | 抽检食品大类 | 抽检食品细类 | 评价性抽检项目 | 批次 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 粮食加工品 | 大米 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、无机砷（以As 计）、铬（以Cr计）、苯并[a]芘、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1 | 1921 |
| 米粉制品（鲜湿米粉（样品占比不少于50%）、干制米粉等） | 铅（以 Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量 | 1170 |
| 小麦粉 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、 铬（以Cr计）、苯并[a]芘、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、滑石粉、过氧化苯甲酰 | 663 |
| 2 | 食用油、油脂及其制品 | 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、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ） | 747 |
| 玉米油 | 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、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 大豆油 | 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、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 食用调和油 | 酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚 |
| 3 | 肉制品 | 酱卤肉制品 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、 N-二甲基亚硝胺、氯霉素、酸性橙II、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌0157:H7、商业无菌 | 681 |
| 熟肉干制品 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、 N-二甲基亚硝胺、氯霉素、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、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌0157:H7 |
| 熏烧烤肉制品 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、 N-二甲基亚硝胺、氯霉素、苯并[a]芘、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌0157:H7 |
| 熏煮香肠火腿制品 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、 N-二甲基亚硝胺、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）、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）、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏 菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7 |
| 4 | 乳制品 | 灭菌乳 | 脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、 总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、黄曲霉毒素M1、商业无菌 | 671 |
| 调制乳 | 脂肪、蛋白质、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、黄曲霉毒素M1、 菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌 |
| 发酵乳 | 脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、黄曲霉毒素M1、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌 |
| 5 | 豆制品 | 豆腐、豆腐干 | 尿酶试验、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以A1计）、纳他霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 666 |
| 腐竹、油皮 | 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）、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 |
| 腐乳、豆豉 | 铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、 丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以A1计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 6 | 食用农产品 | 韭菜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、 铬（以Cr计）、腐霉利、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲拌磷、氟虫腈、多菌灵、二甲戊灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷、阿维菌素、吡虫啉 | 2436 |
| 菠菜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、 铬（以Cr计）、毒死蜱、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、阿维菌素、氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 普通白菜（小白菜、小油菜、青菜） | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、 铬（以Cr计）、毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、阿维菌素、啶虫脒、克百威、敌敌畏、甲拌磷、甲基异柳磷、溴氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 芹菜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、铬（以Cr计）、毒死蝉、甲拌磷、氧乐果、克百威、氟虫腈、阿维菌素、辛硫磷、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |
| 番茄 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、 铬（以Cr计）、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、克百威、氧乐果、敌敌畏 |
| 茄子 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、铬（以Cr计）、水胺硫磷、克百威、腐霉利、甲胺磷、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、联苯菊酯、氧乐果 |
| 辣椒、甜椒 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、 铬（以Cr计）、水胺硫磷、克百威、腐霉利、氧乐果、敌敌畏、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |
| 油麦菜、叶芥菜、蕹菜（空心菜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、铬（以Cr计）、阿维菌素、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、 灭多威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 萝卜、胡萝卜、山药、木薯、马铃薯 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、铬（以Cr计）、水胺硫磷、甲拌磷、氧乐果、辛硫磷、溴氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、对硫磷 |
| 豇豆 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、 铬（以Cr计）、克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、阿维菌素 |
| 橙、柑、橘 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、苯醚甲环唑、丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、三唑磷、氧乐果 | 1173 |
| 苹果 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、三唑磷 |
| 梨 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、敌敌畏、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、氧乐果 |
| 桃、油桃 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 葡萄 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、敌敌畏、多菌灵、甲霜灵和精甲霜灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、烯酰吗啉 |
| 荔枝、龙眼、火龙果、芒果 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲胺磷、戊唑醇、嘧菌酯 |
| 香蕉 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪 |
| 西瓜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、 涕灭威、辛硫磷 |
| 6 | 食用农产品 | 猪肉 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、 铬（以Cr计）、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、四环素、 土霉素、金霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、氯丙嗪、地塞米松、喹乙醇 | 1238 |
| 牛肉 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总碑（以As计）、 铬（以Cr计）、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、四环素、土霉素、金霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、氯丙嗪 |
| 羊肉 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、 铬（以Cr计）、恩诺沙星、达氟沙星、氟甲硅、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五 氯酚计）、四环素、土霉素、金霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺 醇、特布他林、氯丙嗪 |
| 鸡肉 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、 铬（以Cr计）、恩诺沙星、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）、氯霉素、氟苯尼考、 五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、四环素、土霉素、金霉素、尼卡巴嗪 |
| 鸭肉 | 恩诺沙星、沙拉沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、甲硝唑、土霉素、金刚烷胺、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |
| 猪肝 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、 铬（以Cr计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、四环素、土霉素、金霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林 |
| 牛肝 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、 铬（以Cr计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、四环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林 |
| 羊肝 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、 铬（以Cr计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素、金霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林 |
| 猪肾 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、 铬（以Cr计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素、金霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林 |
| 牛肾 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、 铬（以Cr计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、四环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林 |
| 羊肾 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、 铬（以Cr计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、四环素、土霉素、金霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林 |
| 其他畜副产品（仅限猪、牛、羊） | 铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铭（以Cr计）、 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林 |
| 鸡肝 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、 铬（以Cr计）、恩诺沙星、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、氯霉素、氟苯尼考、四环素、土霉素、 金霉素 |
| 其他禽副产品（仅限鸡） | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、 铬（以Cr计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素 |
| 淡水鱼（鲫鱼、草鱼、鲢鱼、鲈鱼、鳙鱼、黑鱼、鳜鱼） | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以 As计）、铬（以Cr计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、 地西泮、四环素、金霉素、土霉素 | 753 |
| 淡水虾 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以 As计）、铬（以Cr计）、多氯联苯、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、恩诺沙星、磺胺类（总量）、四环素、金霉素 |
| 淡水蟹 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以 As计）、铬（以Cr计）、多氯联苯、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、恩诺沙星、磺胺类（总量） |
| 海水鱼（带鱼、黄花鱼、多宝鱼、海鲈鱼） | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以 As计）、铬（以Cr计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、地西泮 |
| 海水虾 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以 As计）、铬（以Cr计）、多氯联苯、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、恩诺沙星、磺胺类（总量） |
| 海水蟹 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以 As计）、铬（以Cr计）、多氯联苯、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、恩诺沙星、磺胺类（总量） |
| 贝类 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以 As计）、铬（以Cr计）、多氯联苯、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、恩诺沙星、磺胺类（总量） |
| 鸡蛋 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、恩诺沙星、氟苯尼考、金刚烷胺、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物 | 662 |
| 7 | 餐饮食品 | 发酵面制品（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） | 665 |
| 油炸面制品（自制） | 铝的残留量（干样品，以Al计） | 668 |
| 酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉（自制） | 胭脂红、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） | 668 |
| 合计 | | | | 14782 |

**附件2**

预算经费分配表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设区市名称 | 评价性抽检 | |
| 分配批次 | 经费预算（万元） |
| 1 | 南 宁 | 2000 | 259 |
| 2 | 柳 州 | 1168 | 152 |
| 3 | 桂 林 | 1706 | 222 |
| 4 | 梧 州 | 932 | 121 |
| 5 | 北 海 | 534 | 69 |
| 6 | 防城港 | 339 | 44 |
| 7 | 钦 州 | 913 | 119 |
| 8 | 贵 港 | 1175 | 153 |
| 9 | 玉 林 | 1623 | 211 |
| 10 | 百 色 | 1227 | 159 |
| 11 | 贺 州 | 616 | 80 |
| 12 | 河 池 | 1169 | 152 |
| 13 | 来 宾 | 689 | 90 |
| 14 | 崇 左 | 691 | 90 |
| **全区合计** | | **14782** | **1921** |