



广东省阳江市政府采购
服务类项目

公开招标文件

采购计划编号：441723-2021-00218

项目编号：SC2021YJ00ZC04

项目名称：2021年食品及食用农产品安全检测
(抽检)项目

广东守诚咨询服务有限公司

温馨提示！！！！

一、为响应政府部门对新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控的要求，在疫情期间，政府采购供应商提起质疑、询问，原则上采用邮寄方式提交书面纸质质疑函、询问函原件。供应商提交质疑函的，交邮时间应为本采购文件规定的质疑期限内。供应商可同时通过电子邮件方式提交书面纸质质疑函、询问函，质疑、询问材料每页应加盖公章后扫描，以扫描件提交（邮寄地址、电子邮箱详见第四章投标人须知前附表）。

二、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**。

三、本项目邀请投标人参加开标会议，请**适当提前到达**。

四、投标文件应按顺序**编制页码**。

五、请仔细检查投标文件是否已按招标文件要求**盖章、签名、签署日期**。

六、请正确填写《开标一览表（报价表）》、《投标分项报价表》（如有）。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。

七、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。

八、分支机构投标，须取得具有法人资格的总公司（总所）出具给分支机构的授权书，并提供总公司（总所）和分支机构的营业执照（执业许可证）复印件。已由总公司（总所）授权的，总公司（总所）取得的相关资质证书对分支机构有效，法律法规或者行业另有规定的除外。

九、递交投标文件前请仔细检查投标文件是否已胶装成册、已密封完好。

十、投标人如需对项目提出询问或质疑，应按招标文件附件中的询问函和质疑函的格式提交。

十一、投标文件建议采用 A4 纸、双面打印、胶装。多包组项目如投标人同时投标多个包组的，建议每个包组分别装订。

十二、上述提示内容非招标文件的组成部分，仅为善意提醒。如有不一致的地方，以招标文件为准。



目 录

| | |
|------------------|----|
| 第一章 投标邀请 | 4 |
| 第二章 采购需求 | 7 |
| 第三章 评标方法和标准..... | 47 |
| 第四章 投标人须知..... | 59 |
| 第五章 合同格式条款..... | 79 |
| 第六章 投标文件格式..... | 83 |

第一章 投标邀请

广东守诚咨询服务有限公司受阳江市市场监督管理局阳东分局委托，采用公开招标方式组织采购 2021 年食品及食用农产品安全检测（抽检）项目。欢迎符合资格条件的国内供应商参加投标。

项目概况

2021 年食品及食用农产品安全检测（抽检）项目招标项目的潜在投标人应在阳江市江城区体育北路水上活动中心大楼 3 楼获取采购文件并于 2021 年 4 月 30 日 10 点 00 分（北京时间）前提交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：SC2021YJ00ZC04

项目名称：2021 年食品及食用农产品安全检测（抽检）项目

采购方式：公开招标

预算金额（元）：2751904.10

采购需求：

合同包 1(2021 年食品及食用农产品安全检测（抽检）项目)：

合同包预算金额：2751904.10 元

| 品目号 | 品目名称 | 采购标的 | 数量 (单位) | 技术规格、参数及要求 | 品目预算 (元) | 最高限价 (元) |
|-----|------|------------------------|------------|------------|-------------|-------------|
| 1-1 | 其他服务 | 2021 年食品及食用农产品安全检测（抽检） | 1 项 | 详见采购文件 | 2751904.10 | 2751904.10 |

合同包不接受联合体投标

合同履行期限：自合同签订之日起至 2021 年 12 月 31 日。

二、申请人的资格要求：

- 1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
- 2、落实政府采购政策需满足的资格要求：

(1) 《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 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）、《财政部 发展改革委 生态环境部 市场监管总



局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》(财库〔2019〕9号)、《关于印发〈商品包装政府采购需求标准(试行)〉、〈快递包装政府采购需求标准(试行)〉的通知》等。

3、本项目的特定资格要求:

(1) 具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件;

①具有独立承担民事责任的能力;

②具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度;

③具有履行合同所必需的设备和专业技术能力;

④有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录;

⑤参加政府采购活动前三年内,在经营活动中没有重大违法记录;

⑥法律、行政法规规定的其他条件。

(2) 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同一合同项下的其他采购活动。

(3) 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。

(4) 投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)以下任何记录名单之一:①失信被执行人;②重大税收违法案件当事人名单;③政府采购严重违法失信名单。同时,不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。

(5) 投标人或其实验室必须具有有效的食品检验机构资质认定证书 CMAF,或具有有效的检验检测能力(含食品)的检验检测机构资质认定 CMA 证书(提供有效期内的证书复印件,并加盖公章)。

(6) 成功购买本纸质招标文件的供应商。

三、获取招标文件

时间:2021年4月9日至2021年4月16日,每天上午9:00至12:00,下午14:30至17:30
(北京时间,法定节假日除外)

地点:阳江市江城区体育北路水上活动中心大楼3楼

方式:现场获取

售价(元):500

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点



2021年4月30日10点00分（北京时间）

地点：阳江市江城区体育北路水上活动中心大楼3楼会议室

五、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

六、其他补充事宜

1、供应商填写《采购文件领购登记表》（可在采购代理机构网站 www.gdsc.club 中“下载专区”下载）加盖供应商单位公章后，至阳江市江城区体育北路水上活动中心大楼3楼进行购买，缴纳标书款后即成功获取纸质招标文件。

2、招标文件购买汇款账号信息：

户名：广东守诚咨询服务有限公司；

开户行：中国建设银行股份有限公司阳江东区支行；

账号：44050175863800000368

3、采购代理机构提供纸质招标文件，同时免费附赠电子招标文件1份。如需邮寄（到付），招标代理机构对邮寄过程中的遗失概不负责。

七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

1、采购人信息

名称：阳江市市场监督管理局阳东分局

地址：阳江市阳东区湖滨街15号

联系方式：0662-6618788

2、采购代理机构信息

名称：广东守诚咨询服务有限公司

地址：阳江市江城区体育北路水上活动中心大楼3楼

联系方式：0662-3314223

3、项目联系方式

项目联系人：黎工；采购人：林女士

电话：0662-3314223；0662-6618788

发布人：广东守诚咨询服务有限公司

发布时间：2021年4月9日

第二章 采购需求

一、有关说明

(一) 投标人须对本项目的采购标的进行整体投标, 任何只对本项目采购标的其中一部分内容、数量进行的投标都被视为无效投标。

(二) 采购需求中标注“★”号条款为实质性条款, 必须逐条进行响应, 有任何一条负偏离的, 将导致无效投标。

二、项目基本概况

根据《阳江市农业农村局阳江市市场监督管理局关于印发 2021 年全市落实民生实事食品抽检工作实施方案的通知》(阳食安办【2021】8 号)、《阳江市阳东区人民政府办公室关于印发 2021 年阳江市阳东区十件民生实事任务分解的通知》(东府办函【2021】6 号)文件要求, 结合我区行政区域内食品安全抽检工作的实际情况, 对阳东区生产环节、流通环节、餐饮服务环节的食品及食用农产品的抽检承检机构进行招标, 中标人需按照委托方任务安排, 承担 2021 年阳江市市场监督管理局阳东分局组织开展的食品及食用农产品安全检测(抽检)工作。

三、服务内容

| 服务内容 | 数量 | 最高限价 (人民币 元) | 服务期 |
|------------------------|-----|-----------------|----------------------------|
| 2021 年食品及食用农产品安全检测(抽检) | 1 项 | 2751904.10 | 自合同签订之日起至 2021 年 12 月 31 日 |

四、抽检项目内容及批次

| 序号 | 项目 | 批次 |
|----|--------------------------|------|
| 1 | 食用农产品流通环节抽检 | 1180 |
| 2 | 流通环节监督抽检 | 500 |
| 3 | 餐饮服务环节监督抽检(包含 320 批次农产品) | 454 |
| 4 | 食品安全抽检(生产企业) | 130 |
| 5 | 食品安全抽检(食品小作坊) | 86 |
| 合计 | | 2350 |

五、服务期



自合同签订之日起至 2021 年 12 月 31 日。合同期间内因不可抗力等因素导致无法正常履行合同的，采购人有权随时终止合同。

六、报价要求

(一)本项目的检验费用为中标方完成项目总体要求的服务项目工作的一切费用，为人民币含税全包价，包括：本项目服务过程的车辆及相关检验设备购置及试剂试纸耗材等费用；购买样品的费用；出具具有法律效力的检验报告费用及其送达采购方费用；一切可见或不可见之车辆养路费、车辆保险费、车辆保养、维修、燃油费、车辆设备折旧费、所有设备的维护费和清洁费、水电费；人员工资、社保、保险、福利、管理费、风险费、税费、利润等所有费用等。

(二)★投标人须对本项目为单位的服务进行整体响应，任何只对其中一部分内容进行的响应都被视为无效响应。且必须自觉接受采购方的考核、检查。

七、其他条件

(一)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；

(二)具有与承担的食品安全抽检监测任务相匹配的工作人员、仪器设备、实验室环境设施；

(三)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；

(四)应当具有与抽样工作相匹配的专职抽样人员、抽样工具、设备等条件；

(五)具有健全的组织机构和内部管理制度，拥有完善的质量控制制度和技术档案管理制度；

(六)检验活动中无重大差错，能够保证检验结果质量，参加与检验任务相关的能力验证并取得满意结果；

(七)本次公开招标承检机构 1 家；

(八)中标人在服务期内如有以下问题，一经查实，采购人有权终止合同：

1. 中标人在未得到采购人同意的情况下，将采购人委托的任务分包给其他检测机构检验；
2. 中标人提供虚假信息，误导或欺骗采购人，以谋取非法利益；
3. 中标人泄露检验结果；
4. 拒绝接受采购人和相关部门监督和检查的；



5. 中标人出现信用危机、财务危机、经营危机甚至破产、倒闭，无法继续履行合同；
6. 中标人采用非法手段进行不正当竞争的，造成恶劣影响；
7. 中标人违反法律法规受到有关部门惩处或服务期内发生重大失误，并承担相应法律和赔偿责任；
8. 中标人在合同期内，不按法定程序和规范进行抽检并造成不良影响的。

八、付款方式

(一)从合同生效起，按照工作进度每季度结算一次。（如因特殊情况，中标人未能完成当次安排的抽检任务时，未能完成的任务量纳入下一季度任务量）。

(二)工作完成验收合格后所有款项须全部结清，采购人在收到中标人所有结算资料和发票后，付清当期合同款。

(三)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. 中标通知书复印件。

(四)每次按合同支付款项前，中标人应向采购人提供与支付金额相符的有效发票，且收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致；

(五)违约责任：采购人逾期支付合同款项的，除应当支付合同款项外，还应当每日按合同总价的3‰向中标人偿付违约金，但因中标人自身原因导致无法及时支付的除外。

(六)支付方式：采用支票、银行汇票、电汇三种形式。

九、技术要求

(一)总体要求

1. 中标人在进行食品抽样检验时，必须依据国家市场监督管理总局制定的有关规定严格按照采购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. 中标人应在采购方规定的时间内完成每次抽检监测工作，依法出具具有法律效力的检验报告，并送达给采购方。同时，抽检方应在每次抽检监测结束后 20 个工作日内汇总样品抽检结果信息，撰写抽检工作分析总结报告，并交由采购方核实。另外，抽检方未经采购方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. 中标人应积极配合采购方开展抽检及后续工作，应安排专人与采购方联系，并提供手机、QQ、邮箱等联系方式，必要时应在 0.5 小时内及时响应采购方需求。

5. 中标人要充分认识抽检工作的重要性，在抽检工作开展前要充分掌握抽检辖区的食品生产、加工和经营企业和餐饮服务单位的数量与分布等信息，合理分布采样点，以科学严谨的工作作风和高度负责的态度，认真组织实施，保证品种抽检结果的客观性和准确性。

6. 中标人在实施抽检工作前要求认真学习 GB/T 5009.1-2003（涉及理化检测项目品种的采集要求）；在抽样过程中严格按照食品抽样程序实施抽样，必须按市场价购买所抽取的食品样品，对抽取的样品要按相关要求规范封样，防止污染，实施现场封样，并做好采样记录；要求追溯来源的样品要现场索取相关资质，确保抽检工作合法、合理和符合程序，并按照预定时限完成抽检任务。

（二）实施要求

1. 基本要求：

抽检时间：按年度工作计划实施。

抽检地点：根据采购方实际工作要求确定具体抽样地点。

抽检范围：2021 年阳江市阳东区流通环节、生产环节、餐饮环节食品（含食品添加剂、食品相关产品等）及食用农产品，每次抽样单位根据实际工作情况确定。

抽检人员：中标人每次抽检可安排 4 组抽检人员，每组人员不少于 2 名。抽检人员应具有相关主管部门颁发的抽样证书，检验人员应具有相关主管部门颁发的检验证书。

抽检采购方可根据抽检性质和要求安排部门执法人员随同抽检。

交通工具：中标人具有一天安排 2 台抽检车辆的能力。

抽检依据：食品检验应当采用食品安全国家标准；没有国家标准的，应当采用备案的食品安全地方标准；没有国家标准和地方标准的，应当采用依法备案的企业标准或标识标准作为对该企业食品抽检的判定依据。

抽检频率：按年度食品抽样检验工作计划进行。



抽检方案：由中标人提供具体的项目实施方案，经采购人审核通过后实施。

抽样办法：由中标人按照国家规定的采样规则进行取样和封样，协助填写相关工作单或文书，并对样品拍摄数码相片。被抽检样品一式贰份，其中一份由中标人带回作备份样品保存（对登记的样品资料的真实性负责）。

样品运输：中标人负责每次检验样品的抽取与运送，确保样品贮存条件及运送安全。

结果送达：中标人应当自检验结果出具之后将检验报告、不合格结果送达书、抽样工作单按采购方要求送达采购单位。

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有不合格项目的，判定为产品本次抽查不合格。

样品费用：抽检方需检验用样品和由中标人带回的复检备份样品，由中标人向被抽检人购买，费用由中标人支付。

2. 检验工作的实施：

(1) 食品检验由食品检验机构指定的检验人独立进行。检验人应当依照有关法律、法规的规定，并依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，不得出具虚假的检验报告。

(2) 检验时间：一般要求从抽样之日起 20 个工作日内出具检验报告。应急抽检报告（不含微生物检测项目）要求 5 个工作日内出具，应急抽检报告（含微生物检测项目）要求 7 个工作日内出具。应节应急抽检、执法抽检等有特殊时限要求的，根据采购人要求加快检验，承检机构未按上述时间响应的，采购人可根据合同相关内容要求承检机构支付合同约定的违约金。

(3) 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；复检结论不合格的，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。

3. 检验结果的处理：

(1) 出具检验结论、提供检验报告及有关材料的送达、告知：采购人将根据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》、《市场监管总局办公厅关于印发食品安全监督抽检和风险监测工作规范的通知》等政策法规制定具体要求，供承检机构执行。

(2) 检验结果的评估：承检机构应指派专人负责整理、分类、汇总抽检数据。承检



机构要对不合格项目进行原因及危害性分析评估，并出具分析评估报告，提出下一步检测意见和建议。

(3) 对被抽检单位异议的处理以及复检：

1) 协助采购人处理被抽检单位提出的异议申请；

2) 初检机构配合有关复检工作，复检机构依法开展复检工作；

3) 具备复检机构资格的承检机构（第三方机构），在接到采购人指定的复检任务时，应予以受理。特殊情况不能接受的，复检承检机构应说明理由并与采购人协商解决；

4) 复检结果表明合格的，复检费用由初检机构承担；复检结论表明不合格的，复检费用由被抽检单位承担。

(4) 涉及抽检的全部情况包括数据及结果，承检机构必须保密，不得向除采购人以外的任何单位与个人透露情况。

(5) 食品安全监督抽检的检验结论合格的，承检机构应当在检验结论作出后 10 个工作日内将检验结论报送组织或者委托实施监督抽检的委托方；食品安全监督抽检的检验结论不合格的，承检机构应当在检验结论作出后 2 个工作日内报告组织或者委托实施监督抽检的委托方。

(6) 为保证检验报告及有关公文的顺利送达，邮寄必须选择 EMS 或顺丰快递。邮寄所需费用由承检机构支付。

4. 检验工作要求：

(1) 中标人负责提供每次抽检所需的交通工具，积极配合抽检工作。

(2) 实验室检验设备、检验人员充足，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，中标人须以承诺函的形式承诺近 3 年无食品检验数据严重质量问题。（提供承诺函）

(4) 沟通协调能力强，与市场监管工作配合到位。

(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具体检验报告；在采购方与第三方同等的条件下，中标人应优先完成对采购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) 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) 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。

(10) 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验及评估。

(11) 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。

(12) 为确保样品质量,中标人须具备食品低温冷库等贮存条件配置。

附表：检验项目及批次明细

| 食用农产品环节抽检 | | | | | | | |
|-----------|--------------|--------------|--------------|---------------------|---------------------|---------------------|----|
| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类(四级) | 检验项目 | 抽样量/ 批次 | |
| 1 | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 克伦特罗 | 40 | |
| | | | | | 沙丁胺醇 | | |
| | | | | | 恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计) | | |
| | | | | | 氯霉素 | | |
| | | | | | 磺胺类(总量) | | |
| | | | | 氟苯尼考 | | | |
| | | | | 牛肉 | 克伦特罗 | 30 | |
| | | | | | 莱克多巴胺 | | |
| | | | 氯霉素 | | | | |
| | | | 羊肉 | 地塞米松 | 15 | | |
| | | | | 克伦特罗 | | | |
| | | | | 莱克多巴胺 | | | |
| | | | | 恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计) | | | |
| | | | 禽肉 | 鸡肉(重点乌鸡) | | 恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计) | 25 |
| | | | | | | 磺胺类(总量) | |
| | | | | | | 氯霉素 | |
| 甲氧苄啶 | | | | | | | |



| | | | | | | |
|---------------|-------|----------------------------|---------------|--------------------------|---------------------|----|
| 2 | | | 畜副产品 | 鸭肉 | 五氯酚酸钠 (以五氯酚计) | 25 |
| | | | | | 氟苯尼考 | |
| | | | | | 恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计) | |
| | | | | | 氯霉素 | |
| | | | | | 甲硝唑 | |
| | | | | 其他禽肉 (鹅肉、白鸽、鹌鹑) | 恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计) | 30 |
| | | | | | 氯霉素 | |
| | | | | | 五氯酚酸钠 (以五氯酚计) | |
| | | | | | 氟苯尼考 | |
| | | | | | | |
| | | | 畜副产品 | 猪肝、猪肾 | 五氯酚酸钠 (以五氯酚计) | 20 |
| | | | | | 氯霉素 | |
| | | | | | 氟苯尼考 | |
| | | | | | 克伦特罗 | |
| | | | | 镉 | | |
| | | | | 其他畜副产品(头、肠、肚、蹄、耳等其他畜副产品) | 氯霉素 | |
| | | | 五氯酚酸钠 (以五氯酚计) | | | |
| | | | 克伦特罗 | | | |
| | | | 禽副产品 | 鸡肝、其他禽副产品 | 五氯酚酸钠 (以五氯酚计) | 15 |
| | | | | | 恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计) | |
| 氯霉素 | | | | | | |
| 呋喃唑酮代谢物 | | | | | | |
| 呋喃西林代谢物 | | | | | | |
| 氟苯尼考 | | | | | | |
| 蔬菜 | 豆芽 | 铅 (以 Pb 计) | 20 | | | |
| | | 亚硫酸盐 (以 SO ₂ 计) | | | | |
| | | 4-氯苯氧乙酸钠 | | | | |
| | | 6-苄基腺嘌呤 (6-BA) | | | | |
| | 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 毒死蜱 | 15 | | |
| | | | 甲拌磷 | | | |
| | | | 腐霉利 | | | |
| | | | 克百威 | | | |
| 阿维菌素 | | | | | | |
| 氟虫腈 | | | | | | |
| 镉 (以 Cd 计) | | | | | | |
| 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | | | | | |
| 氧乐果 | | | | | | |
| 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 镉 | 10 | | | |



| | | | | | | | |
|----------------------|---------------|----|--------|---------------|-------|-----|----|
| | | | | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | | | |
| | | | | 灭蝇胺 | | | |
| | | | | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | | |
| | | | 芸薹属类蔬菜 | 结球甘蓝 | 氧乐果 | 10 | |
| | | | | | 甲基异柳磷 | | |
| | | | | | 乙酰甲胺磷 | | |
| | | | | | 甲胺磷 | | |
| | | | | 菜薹 | 镉 | 10 | |
| | | | | | 氟虫腈 | | |
| | | | | | 氧乐果 | | |
| | | | | | 啉虫脲 | | |
| | | | | | 甲拌磷 | | |
| | | | | | 克百威 | | |
| | | | | 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 毒死蜱 | 10 |
| | | | | | | 镉 | |
| | | | 氧乐果 | | | | |
| | | | 阿维菌素 | | | | |
| | | | 甲拌磷 | | | | |
| | | | 氟虫腈 | | | | |
| | | | 噻虫嗪 | | | | |
| 芹菜 | 镉 | 15 | | | | | |
| | 甲拌磷 | | | | | | |
| | 毒死蜱 | | | | | | |
| | 克百威 | | | | | | |
| | 氧乐果 | | | | | | |
| | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | | | | | |
| | 百菌清 | | | | | | |
| | 啉虫脲 | | | | | | |
| 普通白菜 (小白菜、小油菜、青菜) | 镉 | 15 | | | | | |
| | 百菌清 | | | | | | |
| | 毒死蜱 | | | | | | |
| | 克百威 | | | | | | |
| | 啉虫脲 | | | | | | |
| | 阿维菌素 | | | | | | |
| | 氧乐果 | | | | | | |
| | 氟虫腈 | | | | | | |
| 大白菜 | 镉(以 Cd 计) | 10 | | | | | |
| | 毒死蜱 | | | | | | |
| | 氟虫腈 | | | | | | |
| | 氧乐果 | | | | | | |



| | | | | | | |
|----------|----|---------|-------|-----|-------|-----|
| | | | 茄果类蔬菜 | 油麦菜 | 克百威 | 10 |
| | | | | | 啶虫脒 | |
| | | | | | 镉 | |
| | | | | | 氟虫腈 | |
| | | | | | 克百威 | |
| | | | | | 氧乐果 | |
| | | | | | 甲胺磷 | |
| | | | 克百威 | | | |
| | | | 茄果类蔬菜 | 茄子 | 镉 | 10 |
| | | | | | 氧乐果 | |
| | | | | | 氟虫腈 | |
| | | | | | 甲氰菊酯 | |
| | | | | | 克百威 | |
| | | | | 辣椒 | 镉 | 10 |
| | | | | | 克百威 | |
| | | | | | 百菌清 | |
| | | | | | 吡唑醚菌酯 | |
| | | | | | 丙溴磷 | |
| | | | | 番茄 | 氧乐果 | 10 |
| | | | | | 镉 | |
| | | | | | 毒死蜱 | |
| | | | | | 氟虫腈 | |
| | | | 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 氧乐果 | 10 |
| | | | | | 烯酰吗啉 | |
| | | | | | 镉 | |
| | | | | | 毒死蜱 | |
| | | | | | 克百威 | |
| 多菌灵 | | | | | | |
| 豆类蔬菜 | 菜豆 | 异丙威 | 10 | | | |
| | | 氧乐果 | | | | |
| | | 镉 | | | | |
| | | 克百威 | | | | |
| | | 氟虫腈 | | | | |
| | 豇豆 | 氧乐果 | 10 | | | |
| | | 多菌灵 | | | | |
| | | 灭蝇胺 | | | | |
| | | 阿维菌素 | | | | |
| | | 克百威 | | | | |
| 根茎类和薯芋类蔬 | 姜 | 水胺硫磷 | 10 | | | |
| | | 铅(以Pb计) | | | | |
| | | | | | | 吡虫啉 |



| | | | | | |
|-------------|----------------------|---------|----------------------|----------------------|----|
| 3 | 菜 | | | 噻虫嗪 | 5 |
| | | | | 镉 (以 Cd 计) | |
| | | | | 氧乐果 | |
| | | | | 克百威 | |
| | | | 胡萝卜 | 铅 (以 Pb 计) | |
| | | | | 联苯菊酯 | |
| | | | | 毒死蜱 | |
| | | | | 镉 (以 Cd 计) | |
| | | | 莲藕 | 氧乐果 | |
| | | | | 铅 (以 Pb 计) | |
| | | | | 多菌灵 | |
| | | | | 敌百虫 | |
| | | | 山药 | 镉 (以 Cd 计) | |
| | | | | 氧乐果 | |
| | | | | 铅 (以 Pb 计) | |
| | 镉 | | | | |
| | 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 (重点: 黑鱼) | 克百威 | 25 |
| | | | | 镉 | |
| | | | | 孔雀石绿 | |
| | | | | 氯霉素 | |
| | | | | 恩诺沙星 (以恩诺沙星与环丙沙星之和计) | |
| | | | | 地西洋 | |
| | | | | 呋喃唑酮代谢物 | |
| | | | | 呋喃西林代谢物 | |
| | | | 氧氟沙星 | | |
| 淡水虾 | | | 恩诺沙星 (以恩诺沙星与环丙沙星之和计) | | |
| | 镉 | | | | |
| | 呋喃唑酮代谢物 | | | | |
| 淡水蟹 | 呋喃西林代谢物 | | | | |
| | 镉 | | | | |
| | 五氯酚酸钠 (以五氯酚计) | | | | |
| 海水产品 | 海水鱼 | 氯霉素 | 25 | | |
| | | 镉 | | | |
| | | 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) | | | | |
| 海水鱼 (冰冻带鱼为) | 镉 | 10 | | | |
| 挥发性盐基氮 | | | | | |



| | | | | | | |
|-------|-----|-------|-----------------|---------------------|-----|----|
| 4 | | | 主) | 甲醛 | 20 | |
| | | | | 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) | | |
| | | | 海水虾 | 镉 | 20 | |
| | | | | 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 | 20 | |
| | | 孔雀石绿 | | | | |
| | | 氯霉素 | | | | |
| | | 贝类 | 贝类 | 镉 | 55 | |
| | | | | 氯霉素 | | |
| | | | | 恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计) | | |
| | | 其他水产品 | 其他水产品 (重点牛蛙) | 镉(以Cd计) | 20 | |
| | | | | 恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计) | | |
| | | | | 氯霉素 | | |
| | | 水果类 | 仁果类水果 | 苹果 | 氧乐果 | 25 |
| | | | | | 毒死蜱 | |
| 啉虫脒 | | | | | | |
| 克百威 | | | | | | |
| 梨 | 梨 | | 铅(以Pb计) | 25 | | |
| | | | 氧乐果 | | | |
| | | | 毒死蜱 | | | |
| | | | 多菌灵 | | | |
| 核果类水果 | 枣 | | 氧乐果 | 10 | | |
| | | | 氟虫脒 | | | |
| | | | 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 | | | |
| | | | 糖精钠(以糖精计) | | | |
| 桃 | 桃 | | 克百威 | 10 | | |
| | | | 多菌灵 | | | |
| | | | 氧乐果 | | | |
| | | 多菌灵 | | | | |
| 油桃 | 油桃 | 甲胺磷 | 15 | | | |
| | | 氧乐果 | | | | |
| | | 敌敌畏 | | | | |
| 柑橘类水 | 柑、橘 | 氧乐果 | 25 | | | |



| | | | | | | |
|----------|-----|------------|-----------|-----|------------|----|
| | | | 果 | | 杀虫脒 | |
| | | | | | 氯唑磷 | |
| | | | | | 丙溴磷 | |
| | | | | 柚 | 水胺硫磷 | 15 |
| | | | | | 氟虫腈 | |
| | | | | | 联苯菊酯 | |
| | | | | 柠檬 | 多菌灵 | 5 |
| | | | | | 克百威 | |
| | | | | | 联苯菊酯 | |
| | | | | | 水胺硫磷 | |
| | | | | 橙 | 丙溴磷 | 20 |
| | | | | | 多菌灵 | |
| | | | 克百威 | | | |
| | | | 三唑磷 | | | |
| | | | 浆果和其他小型水果 | 葡萄 | 铅 (以 Pb 计) | 25 |
| | | | | | 苯醚甲环唑 | |
| | | | | | 克百威 | |
| | | | | | 氧乐果 | |
| | | | | | 氟虫腈 | |
| | | | | 草莓 | 多菌灵 | 10 |
| | | | | | 克百威 | |
| | | | | | 氧乐果 | |
| | | | | | 烯酰吗啉 | |
| | | | | | 氧乐果 | |
| | | | | 猕猴桃 | 敌敌畏 | 10 |
| | | | | | 多菌灵 | |
| | | | | | 氯吡脞 | |
| 氧乐果 | | | | | | |
| 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 镉 (以 Cd 计) | | 25 | | |
| | | 苯醚甲环唑 | | | | |
| | | 多菌灵 | | | | |
| | | 吡虫啉 | | | | |
| | | 腈苯唑 | | | | |
| | 芒果 | 苯醚甲环唑 | 15 | | | |
| | | 多菌灵 | | | | |
| | | 氧乐果 | | | | |
| | 火龙果 | 氟虫腈 | 10 | | | |
| | | 甲胺磷 | | | | |
| | | 克百威 | | | | |
| | | 氧乐果 | | | | |
| | 荔枝 | 多菌灵 | 15 | | | |
| | | 氧乐果 | | | | |



| | | | | | | |
|----------------------|----------------------|---------------------|-------|-----|------|----|
| 5 | | 鲜蛋 | 龙眼 | 毒死蜱 | 15 | |
| | | | | 克百威 | | |
| | | | | 氧乐果 | | |
| | | | | 敌敌畏 | | |
| | | | | 甲胺磷 | | |
| | | | 瓜果类水果 | 西瓜 | 甲胺磷 | 15 |
| | | | | | 克百威 | |
| | | | | | 噻虫嗪 | |
| | | | | | 氧乐果 | |
| | | | | | 鲜蛋 | |
| | | 金刚烷胺 | | | | |
| | | 恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计) | | | | |
| | | 氯霉素 | | | | |
| | | 磺胺类(总量) | | | | |
| | | 甲硝唑 | | | | |
| 氟苯尼考 | | | | | | |
| 其他禽蛋 (鸭蛋, 鹅蛋、鹌鹑蛋) | 其他禽蛋 (鸭蛋, 鹅蛋、鹌鹑蛋) | 金刚烷胺 | 140 | | | |
| | | 恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计) | | | | |
| | | 甲硝唑 | | | | |
| | | 氟苯尼考 | | | | |
| 合计: | | | | | 1180 | |

| 流通环节监督抽检 | | | | | | | |
|----------------|----------|----------|----------|-------------|-----------|----------------|---|
| 序号 | 食品细类(一级) | 食品细类(二级) | 食品细类(三级) | 食品细类(四级) | 规定项目 | 抽样量/批次 | |
| 1 | 粮食加工品 | 小麦粉 | 小麦粉 | 通用小麦粉、专用小麦粉 | 镉(以Cd计) | 2 | |
| | | | | | 玉米赤霉烯酮 | | |
| | | | | | 脱氧雪腐镰刀菌烯醇 | | |
| | | | | | 过氧化苯甲酰 | | |
| | | 大米 | 大米 | 大米 | 铅(以Pb计) | 15 | |
| | | | | | 镉(以Cd计) | | |
| | | | | | 黄曲霉毒素B1 | | |
| | | | | | 其他谷物碾磨加工品 | 铅(以Pb计) | 2 |
| | | | | | | 赭曲霉毒素A | |
| | | | | | 谷物粉类制品 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | 2 |
| 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | | | | | | | |



| | | | | | | |
|---|------------|----------|----------------|-------------------------|-------------------|---|
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) | |
| | | | | 米粉制品 | 铅 (以 Pb 计) | 2 |
| | | | | | 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 | |
| 2 | 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油 | 食用植物油(半精炼、全精炼) | 花生油、玉米油、芝麻油、橄榄油、其他食用植物油 | 特丁基对苯二酚 (TBHQ) | 3 |
| | | | | | 铅 (以 Pb 计) | |
| | | | | | 酸值/酸价 | |
| | | | | | 过氧化值 | |
| | | | | | 苯并[a]芘 | |
| | | | | | 黄曲霉毒素 B1 | |
| 3 | 调味料 | 酱油 | 酱油 | 酿造酱油、配制酱油 | 氨基酸态氮 | 3 |
| | | | | | 铵盐 (以占氨基酸态氮的百分比计) | |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) | |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) | |
| | | | | | 糖精钠 (以糖精计) | |
| | | 菌落总数 n=5 | | | | |
| | | 食醋 | 食醋 | 酿造食醋、配制食醋 | 总酸 (以乙酸计) | 3 |
| | | | | | 不挥发酸 (以乳酸计) a | |
| | | | | | 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) | | | | | |
| | 调味料 | 固体复合调味料 | 鸡粉、鸡精调味料 | 谷氨酸钠 | 3 | |
| | | | | 呈味核苷酸二钠 | | |



| | | | | | | |
|---------------|-------------------|--------|-------------------|----------|-------------------|---|
| 4 | 肉制品 | 调味料 | 半固体复合调味料 | 辣椒酱 | 菌落总数 n=1 | 3 |
| | | | | | 甜蜜素 | |
| | | | | | 糖精钠 (以糖精计) | |
| | | 调味料 | 液体复合调味料 | 蚝油、虾油、鱼露 | 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) | 3 |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) | |
| | | | | | 甜蜜素 | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) | |
| | | | | | 氨基酸态氮 a | |
| | | 预制肉制品 | 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 菌落总数 | 5 |
| | | | | | 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) | | | | | |
| | 过氧化值 (以脂肪计) | | | | | |
| | 镉 (以 Cd 计) | | | | | |
| 亚硝酸盐 (以亚硝酸钠计) | | | | | | |
| 肉制品 | 熟肉干制品 | 熟肉干制品 | 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) | 3 | | |
| | | | 胭脂红 | | | |
| | | | 氯霉素 | | | |
| | | | 镉 (以 Cd 计) | | | |
| | | | 铅 (以 Pb 计) | | | |
| | | | 铬 (以 Cr 计) | | | |
| | | | 苯甲酸及其钠盐 | | | |
| | | | 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) | | | |
| 熏烧烤肉制 | 熏烧烤肉制品 | 熏烧烤肉制品 | 脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) | 3 | | |
| | | | 胭脂红 | | | |
| | | | 氯霉素 | | | |
| | | | 菌落总数 n=5 | | | |
| | | | 铅 (以 Pb 计) | 3 | | |



| | | | | | | |
|-------|-----------------------|----------|----------|----------|-----------------|---|
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 品 | | 苯并[a]芘 | 3 |
| | | | | | 氯霉素 | |
| | | | | | 亚硝酸盐 (以亚硝酸钠计) | |
| | | | | | 菌落总数 n=5 | |
| | | | 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 氯霉素 | |
| | | | | | 菌落总数 | |
| | | | | | 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 | |
| | | | | | 亚硝酸盐 (以亚硝酸钠计) | |
| | | | 液体乳 | 灭菌乳 | 蛋白质 | |
| 酸度 | | | | | | |
| 三聚氰胺 | | | | | | |
| 巴氏杀菌乳 | 蛋白质 | 30 | | | | |
| | 菌落总数 n=5 | | | | | |
| | 三聚氰胺 | | | | | |
| 调制乳 | 蛋白质 | 40 | | | | |
| | 三聚氰胺 | | | | | |
| | 菌落总数 | | | | | |
| 发酵乳 | 蛋白质 | 40 | | | | |
| | 酸度 | | | | | |
| | 脂肪 | | | | | |
| | 乳酸菌数 | | | | | |
| | 三聚氰胺 | | | | | |
| | 霉菌 | | | | | |
| | 酵母 | | | | | |
| 乳粉 | 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉 | 三聚氰胺 | | 30 | | |
| | | 菌落总数 n=5 | | | | |
| | | 蛋白质 | | | | |
| 其他乳制品 | 淡炼乳、加糖炼 | 蛋白质 | 20 | | | |



| | | | | | | | |
|----------|--|----------|-------------------|-------------|--|----|----|
| 7 | 饮料 | 饮料 | (炼乳、奶油、干酪、固态成型产品) | 乳和调制炼乳 | 三聚氰胺 | 15 | |
| | | | | | 菌落总数 b | | |
| | | | | 稀奶油、奶油和无水奶油 | 酸度 | | |
| | | | | | 三聚氰胺 | | |
| | | | | | 霉菌 | | |
| | | | | | 菌落总数 | | |
| | | | | 干酪(奶酪)、再制干酪 | 三聚氰胺 | | 30 |
| | | | | | 菌落总数 | | |
| | | | | | 酵母 | | |
| | | | | | 霉菌 | | |
| | | | | 奶片、奶条等 | 三聚氰胺 | | 35 |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | | |
| | | | 包装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 亚硝酸盐(以 NO ₂ ⁻ 计) | | 3 |
| | | | | | 溴酸盐 | | |
| | | | | | 大肠菌群 n=5 | | |
| 铜绿假单胞菌五次 | | | | | | | |
| 饮用纯净水 | 耗氧量(以 O ₁ 计) | 3 | | | | | |
| | 余氯(游离氯) | | | | | | |
| | 溴酸盐 | | | | | | |
| | 大肠菌群 n=5 | | | | | | |
| | 铜绿假单胞菌五次 | | | | | | |
| | 亚硝酸盐(以 NO ₂ ⁻ 计) | | | | | | |
| 其他饮用水 | 耗氧量(以 O ₂ 计) | 3 | | | | | |
| | 亚硝酸盐(以 NO ₂ ⁻ 计) | | | | | | |
| | 溴酸盐 | | | | | | |
| | 大肠菌群 | | | | | | |
| | 铜绿假单胞菌 | | | | | | |
| 果、蔬汁饮料 | 果、蔬汁饮料 | 菌落总数 n=5 | 3 | | | | |
| | | 霉菌 | | | | | |
| | | 酵母 | | | | | |



| | | | | | | |
|-----|------|----------------|------|------------------------|--------------------------------------|----|
| | | | | | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | |
| | | | | | 安赛蜜 | |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | |
| | | | | | 糖精钠（以糖精计） | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | |
| | | | 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 菌落总数 n=5 | 3 |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | |
| | | | | | 蛋白质 | |
| 茶饮料 | 茶饮料 | 茶多酚 | 3 | | | |
| | | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | | | | |
| | | 菌落总数 n=5 | | | | |
| 8 | 方便食品 | 方便食品 | 方便面 | 油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝 | 菌落总数 n=5 | 5 |
| | | | | | 酸价（以脂肪计） | |
| | | | | | 过氧化值（以脂肪计） | |
| | | | | | 水分 | |
| 9 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 酸价（以脂肪计） | 10 |
| | | | | | 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） | |
| | | | | | 铝的残留量（干样品，以 Al 计） | |
| | | | | | 菌落总数 n=5 | |
| 霉菌 | | | | | | |
| 10 | 罐头 | 罐头 | 果蔬罐头 | 水果罐头 | 甜蜜素 | 5 |
| | | | | | 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、靛蓝） | |
| | | | | | 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） | |



| | | | | | | |
|----------|---------|---------------|-----------|-----------------------------|-------------------------------|---|
| 11 | 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 | 蛋白质 | 5 |
| | | | | | 阿力甜 | |
| | | | | | 甜蜜素 | |
| | | | | | 菌落总数 n=5 | |
| 12 | 速冻面食 | 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） | 3 |
| | | | | | 糖精钠（以糖精计） | |
| | | | 包子、馒头等熟制品 | 糖精钠（以糖精计） | 3 | |
| | | | | 过氧化值（以脂肪计）b | | |
| 菌落总数 n=5 | | | | | | |
| 13 | 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品 | 膨化食品 | 含油型膨化食品和非含油型膨化食品 | 水分 | 3 |
| | | | | | 酸价（以脂肪计） | |
| | | | | | 过氧化值（以脂肪计） | |
| | | | | | 菌落总数 n=5 | |
| 14 | 糖果制品 | 糖果制品（含巧克力及制品） | 糖果 | 糖果 | 菌落总数 n=5 | 5 |
| | | | | | 糖精钠（以糖精计） | |
| | | | | | 合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、赤藓红） | |
| | | | | | 铅 | |
| | | | 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） | 2 |
| | | | 果冻 | 果冻 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | 3 |
| | | | | | 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） | |
| | | | | | 酵母 | |
| 霉菌 | | | | | | |
| 菌落总数 n=5 | | | | | | |
| 15 | 茶叶及相关制品 | 茶叶 | 茶叶 | 绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白 | 草甘膦 | 8 |
| | | | | | 铅 | |



| | | | | | | |
|---------|------|------|--------------------------|--------------------------|--|---|
| | | | | 茶、黑茶、花茶、 袋泡茶、紧压茶 | 啮虫酰胺 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 氧乐果 氟氰戊菊酯 克百威 氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯 | |
| 16 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒（液 态）、白酒（原 酒） | 酒精度 | 5 |
| | | | | | 甲醇 | |
| | | | | | 氰化物 | |
| | | | | | 糖精钠（以糖精计） | |
| | | | | | 铅（以 Pb 计） | |
| | | | 啤酒 | 啤酒 | 酒精度 | 3 |
| | | | | | 甲醛 | |
| | | | 葡萄酒 | 葡萄酒 | 酒精度 | 3 |
| | | | | | 甲醇 | |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | |
| 二氧化硫残留量 | | | | | | |
| | 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 | 5 | |
| | | | 甲醇 | | | |
| | | | 氰化物（以 HCN 计） | | | |
| 17 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 铅（以 Pb 计） | 5 |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | |
| | | | | | 山酸及其钾盐（以山梨酸计） | |
| | | | | | 糖精钠（以糖精计） | |
| | | | | | 亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计） | |
| | | | | | 甜蜜素 | |
| | | | | | 大肠菌群 | |
| 脱氢乙酸 | | | | | | |
| 18 | 水果制品 | 水果制品 | 蜜饯 | 蜜饯类、凉果 | 糖精钠（以糖精计） | 8 |



| | | | | | | |
|----|-----------|-----------|------------------------|--------------------------|----------------------------------|---|
| | | | | 类、果脯类、话化类、果糕类 | 甜蜜素 | |
| | | | | | 二氧化硫残留量 | |
| | | | | | 合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、赤藓红、新红） | |
| | | | | | 苯甲酸 | |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | |
| | | | | | 脱氢乙酸 | |
| | | | | | 菌落总数 n=5 | |
| | | | | | 霉菌 | |
| 19 | 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、瓜子及其他炒货食品及坚果制品 | 酸价 | 5 |
| | | | | | 过氧化值 | |
| | | | | | 糖精钠（以糖精计） | |
| | | | | | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | |
| 20 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 再制蛋 | 铅（以 Pb 计） | 3 |
| | | | | | 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 n=5 | |
| 21 | 可可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 咖啡因（不适用于已除咖啡因产品） | 2 |
| | | | | | 铅（以 Pb 计） | |
| 22 | 可可及焙烤咖啡产品 | 可可制品 | 可可制品 | 可可制品 | 铅（以 Pb 计） | 2 |
| 23 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 总糖分 | 8 |
| | | | | | 还原糖分 | |
| | | | | | 二氧化硫残留量 | |
| | | | | | 螨 | |
| 24 | 水产制品 | 水产制品 | 干制水产品 | 预制冷动物性水产干制品 | 镉（以 Cd 计）（限鱼类产品检测） | 3 |
| | | | | | N-二甲基亚硝胺 | |
| | | | | | 二氧化硫残留量 | |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | |



| | | | | | | |
|----|---------|---------|-----------|-------------|------------------|---|
| 25 | 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 | 镉(以Cd计)(限鱼类产品检测) | 3 |
| | | | | | 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) | |
| | | | | | 糖精钠(以糖精计) | |
| 26 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉 | 淀粉 | 铅(以Pb计) | 2 |
| 27 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉制品 | 粉丝粉条及其他淀粉制品 | 铅(以Pb计) | 3 |
| | | | | | 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) | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | |
| | | | | | 二氧化硫残留量 | |
| 28 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 铅(以Pb计) | 8 |
| | | | | | 酸价 | |
| | | | | | 过氧化值 | |
| | | | | | 丙二醇 | |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | |
| | | | | | 糖精钠(以糖精计) | |
| | | | | | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | |
| | | | | | 铝的残留量(干样品,以Al计) | |
| | | | | | 丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计) | |
| | | | | | 菌落总数 n=5 | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | |
| 29 | 糕点 | 糕点 | 月饼 | 月饼 | 富马酸二甲酯 | 5 |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | |
| | | | | | 铝的残留量(干样品,以Al计) | |
| | | | | | 丙酸及其钠盐钙盐 | |
| | | | | | 糖精钠(以糖精计) | |



| | | | | | | |
|----|-----|-----|---------|-----------|------------------|---|
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | |
| 30 | 糕点 | 粽子 | 粽子 | 粽子 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | 3 |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | |
| | | | | | 糖精钠(以糖精计) | |
| | | | | | 安赛蜜 | |
| 31 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 大肠菌群 n=5 | 3 |
| | | | | | 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) | |
| | | | | | 铝的残留量(干样品,以Al计) | |
| 32 | 豆制品 | 豆制品 | 非发酵性豆制品 | 豆干、豆腐 | 铅(以Pb计) | 3 |
| | | | | | 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) | |
| | | | | | 铝的残留量(干样品,以Al计) | |
| 33 | 豆制品 | 豆制品 | 非发酵性豆制品 | 腐竹、油皮 | 铅(以Pb计) | 3 |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | |
| | | | | | 铝的残留量(干样品,以Al计) | |
| 34 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 果糖和葡萄糖 | 3 |
| | | | | | 氯霉素 | |
| | | | | | 呋喃妥因代谢物 | |
| | | | | | 呋喃西林代谢物 | |
| | | | | | 呋喃唑酮代谢物 | |
| | | | | | 甲硝唑 | |



| | | | | | | |
|------|---------|-----------------------------|-----------|---|----------------|---|
| 25 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 减肥类样品 | 西布曲明 | 2 |
| | | | | | N-单去甲基西布 曲明 | |
| | | | | | N, N-双去甲基西布 曲明 | |
| | | | | | 麻黄碱 | |
| | | | | | 芬氟拉明 | |
| | | | | | 酚酞 | |
| | | | | 辅助降血糖类样品 | 甲苯磺丁脲 | 2 |
| | | | | | 格列本脲 | |
| | | | | | 格列齐特 | |
| | | | | | 格列吡嗪 | |
| | | | | | 格列喹酮 | |
| | | | | | 格列美脲 | |
| | | | | 辅助降血压类 | 阿替洛尔 | 2 |
| | | | | | 盐酸可乐定 | |
| | | | | | 氢氯噻嗪 | |
| 卡托普利 | | | | | | |
| 哌唑嗪 | | | | | | |
| 35 | 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 | 能量 | 2 |
| | | | | 蛋白质 | | |
| | | | | 脂肪 | | |
| | | | | 铅 (以 Pb 计) | | |
| | | | | 镉 (以 Cd 计) | | |
| | | | | 黄曲霉毒素 B1 | | |
| | | | | 亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计) (不适用于添加豆类产品) | | |
| 36 | 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 | 蛋白质 | 2 |
| | | | | 脂肪 | | |
| | | | | 烟酸 (烟酰胺) | | |
| | | | | 叶酸 | | |
| | | | | 铅 (以 Pb 计) | | |
| | | | | 黄曲霉毒素 M1 或黄曲霉毒素 B1 | | |



| | | | | | | |
|------------|---------|-----------------------------|-------------|-----------------------------|---|------------|
| | | | | | 亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计) | |
| | | | | | 三聚氰胺 | |
| 37 | 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) | 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 | 2 |
| | | | | | 脂肪 | |
| | | | | | 铅 (以 Pb 计) | |
| | | | | | 黄曲霉毒素 M1 或黄曲霉毒素 B1 | |
| | | | | | 亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计) (仅适用于乳基产品) | |
| | | | | | 三聚氰胺 | |
| 38 | 食盐 | 食盐 | 食盐 | 食盐 | 氯化钠 (低钠盐测氯化钾) | 5 |
| | | | | | 铅 (以 Pb 计) | |
| | | | | | 镉 (以 Cd 计) | |
| | | | | | 总汞 (以 Hg 计) | |
| | | | | | 亚硝酸盐 | |
| | | | | | 亚铁氰化钾 (以亚铁氰根计) | |
| 合计: | | | | | | 500 |

| 餐饮服务环节监督抽检 | | | | | | |
|------------|---------------|--------------|----------------|------------|---------------------|--------|
| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 | 抽样量/批次 |
| 1 | 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) | 糖精钠 (以糖精计) | 2 |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) | |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) | |
| | | | | 油炸面制品 (自制) | 铝的残留限量 (干品, 以 A1 计) | 3 |
| | | 大米 | 大米 | 大米 | 铅 (以 Pb 计) | 15 |
| | | | | | 镉 (以 Cd 计) | |
| | | | | | 黄曲霉毒素 B1 | |
| | | 其他粮食加工品 | 谷物粉类 制成品 | 发酵面制品 | 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) | 3 |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) | |
| 食用植物油 | 食用植物油 (半精炼、全) | 花生油、玉米油、芝麻油、 | 特丁基对苯二酚 (TBHQ) | 10 | | |
| | | | 铅 (以 Pb 计) | | | |



| | | | | | | |
|------------------------------|---------|------------------------------|-------------|----------------------|---------------------------------------|---|
| | | 精炼) | 橄榄油、其他食用植物油 | 酸值/酸价 | | |
| | | | | 过氧化值 | | |
| | | | | 黄曲霉毒素 B1 | | |
| | | 复合调味料 (自制) | 半固态调味料 (自制) | 火锅调味料、汤底 (狗肉、牛肉汤底自制) | 罂粟碱 | 3 |
| | | | | | 吗啡 | |
| | | | | | 可待因 | |
| | | | | | 那可丁 | |
| | | | | | 蒂巴因 | |
| | | 饮料 (自制) | 饮料 (自制) | 果蔬汁等饮料、其他饮料 (自制) | 铅 (以 Pb 计) | 5 |
| | | | | | 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、靛蓝) | |
| | | | | | 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) | |
| | | 其他餐饮食品 | 焙烤食品 (餐饮) | 糕点 (餐饮单位自制) | 脱氢乙酸 | 5 |
| | | | | | 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) | |
| | | | 蔬菜制品 (餐饮) | 酱腌菜 (餐饮腌制甜酸为主) | 铅 (以 Pb 计) | 5 |
| 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) | | | | | | |
| 亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计) | | | | | | |
| 甜蜜素 | | | | | | |
| 脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) | | | | | | |
| 蔬菜制品 (餐饮) | 酸菜 (餐饮) | 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) | 5 | | | |
| | | 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) | | | | |
| | | 糖精钠 (以糖精计) | | | | |
| | | 亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计) | | | | |



| | | | | | | | |
|-------|-----------------------|----------|----------|----------------------------|------------------|------|---|
| | | | | | 甜蜜素 | | |
| | | | | | 二氧化硫 | | |
| | | | 水产制品 | 预制品动物性水产干制品(鱼类干制品、虾干类、贝壳类) | N-二甲基亚硝胺 | 5 | |
| | | | | | 镉(以Cd计)(限制鱼类) | | |
| | | | | | 二氧化硫 | | |
| | | | | | 敌敌畏 | | |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | | |
| | | | 焙烤食品(餐饮) | 面包(餐饮单位自制) | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | 5 | |
| | | | | | 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Al计) | | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | | |
| | | | 乳制品 | 液体乳 | 灭菌乳 | 蛋白质 | 5 |
| | | | | | | 酸度 | |
| | | | | | 三聚氰胺 | | |
| | | | | 液体乳 | 调制乳 | 蛋白质 | 5 |
| | | | | | | 三聚氰胺 | |
| | | | | | | 菌落总数 | |
| | | | | 液体乳 | 发酵乳 | 蛋白质 | 5 |
| 酸度 | | | | | | | |
| 脂肪 | | | | | | | |
| 乳酸菌数 | | | | | | | |
| 三聚氰胺 | | | | | | | |
| 霉菌 | | | | | | | |
| 酵母 | | | | | | | |
| 乳粉 | 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉 | 三聚氰胺 | | 5 | | | |
| | | 菌落总数 n=5 | | | | | |
| | | 蛋白质 | | | | | |
| 其他乳制品 | 淡炼乳、加糖 | 蛋白质 | 5 | | | | |



| | | | | | | | | |
|---------------------|-------|---------------------|-------------|-------|-------|----|------|----|
| | | (炼乳、奶油、干酪、固态成型产品) | 炼乳和调制炼乳 | 三聚氰胺 | 5 | | | |
| | | | | 菌落总数 | | | | |
| | | | 稀奶油、奶油和无水奶油 | 酸度 | | | | |
| | | | | 三聚氰胺 | | | | |
| | | | | 霉菌 | | | | |
| | | | | 菌落总数 | | | | |
| | | | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | | 猪肉 | 克伦特罗 | 15 |
| | | | | | | | 沙丁胺醇 | |
| | | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） | | | | | | |
| | | 氯霉素 | | | | | | |
| | | 磺胺类（总量） | | | | | | |
| | | 氟苯尼考 | | | | | | |
| | | 牛肉 | | | 克伦特罗 | 15 | | |
| | | | | | 莱克多巴胺 | | | |
| | | | | | 氯霉素 | | | |
| | | | | | 地塞米松 | | | |
| | | | | 氟苯尼考 | | | | |
| | | 羊肉 | | 克伦特罗 | 5 | | | |
| | | | | 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 | 鸡肉 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） | 15 | | | | | |
| | | 磺胺类（总量） | | | | | | |
| | | 氯霉素 | | | | | | |
| | | 甲氧苄啶 | | | | | | |
| | | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） | | | | | | |
| | | 氟苯尼考 | | | | | | |
| 禽肉 | 鸭肉 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） | 15 | | | | | |
| | | 磺胺类（总量） | | | | | | |
| | | 多西环素 | | | | | | |
| | | 甲硝唑 | | | | | | |
| 畜副产品 | 猪肝、猪肾 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） | 5 | | | | | |



| | | | | | | |
|---------------|----|---------|--------|---------------|----------------------------|----|
| | | | | | 氯霉素 | |
| | | | | | 氟苯尼考 | |
| | | | | | 克伦特罗 | |
| | | | | | 镉 | |
| | | | 其他畜副产品 | 氯霉素 | 5 | |
| | | | | 五氯酚酸钠 (以五氯酚计) | | |
| | | | | 克伦特罗 | | |
| | | | | 莱克多巴胺 | | |
| | | | 禽副产品 | 鸡肝、其他禽副产品 | 五氯酚酸钠 (以五氯酚计) | 5 |
| | | | | | 恩诺沙星 (以恩诺沙星与环丙沙星之和计) | |
| | | 氯霉素 | | | | |
| | | 呋喃唑酮代谢物 | | | | |
| | | 呋喃西林代谢物 | | | | |
| | | | 氟苯尼考 | | | |
| | | 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 铅 (以 Pb 计) | 15 |
| | | | | | 亚硫酸盐 (以 SO ₂ 计) | |
| | | | | | 4-氯苯氧乙酸钠 | |
| | | | | | 6-苄基腺嘌呤 (6-BA) | |
| | | | 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 毒死蜱 | 5 |
| | | | | | 甲拌磷 | |
| 腐霉利 | | | | | | |
| 克百威 | | | | | | |
| 阿维菌素 | | | | | | |
| 氟虫腈 | | | | | | |
| 镉 (以 Cd 计) | | | | | | |
| 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | | | | | |
| 氧乐果 | | | | | | |
| | 菜薹 | | 镉 | 5 | | |
| | | | 氟虫腈 | | | |
| | | 氧乐果 | | | | |
| | | 啉虫脒 | | | | |
| | | 甲拌磷 | | | | |
| | | 克百威 | | | | |
| 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 毒死蜱 | 5 | | | |
| | | 镉 | | | | |
| | | 氧乐果 | | | | |
| | | 阿维菌素 | | | | |



| | | | | | | | |
|-----|-------|---|--|------------------------------|---------------|----|----|
| | | | | | 甲拌磷 | 10 | |
| | | | | | 氟虫脒 | | |
| | | | | | 噻虫嗪 | | |
| | | | | 芹菜 | 镉 | | |
| | | | | | 甲拌磷 | | |
| | | | | | 毒死蜱 | | |
| | | | | | 克百威 | | |
| | | | | | 氧乐果 | | |
| | | | | | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | |
| | | | | | 百菌清 | | |
| | | | | | 啉虫脒 | | |
| | | | | 氟虫脒 | | | |
| | | | | 普通白菜 (小白菜、 小油菜、青 菜) | 镉 | | 10 |
| | | | | | 百菌清 | | |
| | | | | | 毒死蜱 | | |
| | | | | | 克百威 | | |
| | | | | | 啉虫脒 | | |
| | | | | | 阿维菌素 | | |
| | | | | | 氧乐果 | | |
| | | | | 氟虫脒 | | | |
| | | | | 大白菜 | 镉 (以 Cd 计) | | 5 |
| | | | | | 毒死蜱 | | |
| | | | | | 氟虫脒 | | |
| | | | | | 氧乐果 | | |
| | | | | | 克百威 | | |
| | | | | | 啉虫脒 | | |
| | | | | 油麦菜 | 镉 | | 5 |
| 氟虫脒 | | | | | | | |
| 克百威 | | | | | | | |
| 氧乐果 | | | | | | | |
| 甲胺磷 | | | | | | | |
| 克百威 | | | | | | | |
| 辣椒 | 镉 | 5 | | | | | |
| | 克百威 | | | | | | |
| | 百菌清 | | | | | | |
| | 吡唑醚菌酯 | | | | | | |
| | 丙溴磷 | | | | | | |



| | | | | | | | |
|--|-----|------|-----------|-----|------------|---------------------|---------------------|
| | | | | | 氧乐果 | | |
| | | 豆类蔬菜 | 菜豆 | | 镉 | 5 | |
| | | | | | 克百威 | | |
| | | | | | 氟虫腈 | | |
| | | | | | 氧乐果 | | |
| | | | | | 多菌灵 | | |
| | | | | 豇豆 | 氟虫腈 | 5 | |
| | | | | | 氧乐果 | | |
| | | | | | 灭蝇胺 | | |
| | | | | | 阿维菌素 | | |
| | | | | | 克百威 | | |
| | | | 根茎类和薯芋类蔬菜 | 姜 | | 铅（以 Pb 计） | 10 |
| | | | | | 吡虫啉 | | |
| | | | | | 噻虫嗪 | | |
| | | | | | 镉（以 Cd 计） | | |
| | | | | | 氧乐果 | | |
| | | | | | 克百威 | | |
| | | | | 莲藕 | 铅（以 Pb 计） | 5 | |
| | | | | | 多菌灵 敌百虫 | | |
| | | | | | 镉（以 Cd 计） | | |
| | | | | | 氧乐果 | | |
| | 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | | 镉 | 5 | |
| | | | | | | | 孔雀石绿 |
| | | | | | | | 氯霉素 |
| | | | | | | | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） |
| | | | | | | | 地西洋 |
| | | | | | | | 呋喃唑酮代谢物 |
| | | | | | | | 呋喃西林代谢物 |
| | | | | | | | 氧氟沙星 |
| | | | | 淡水虾 | | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） | 5 |
| | | | | | | 镉 | |
| | | | | | 呋喃唑酮代谢物 | | |



| | | | | | | |
|-----|-------|----|----------------------|-----------------|----------------------|-----|
| | | | | 淡水蟹 | 呋喃西林代谢物 | 5 |
| | | | | | 镉 | |
| | | | | | 五氯酚酸钠 (以五氯酚计) | |
| | | | 海水产品 | 海水鱼 | 氯霉素 | 15 |
| | | | | | 镉 | |
| | | | | | 孔雀石绿 | |
| | | | | | 氯霉素 | |
| | | | | | 呋喃唑酮代谢物 | |
| | | | | | 呋喃西林代谢物 | |
| | | | | 海水虾 | 恩诺沙星 (以恩诺沙星与环丙沙星之和计) | 15 |
| | | | | | 镉 | |
| | | | | | 氯霉素 | |
| | | | | | 呋喃唑酮代谢物 | |
| | | | | | 呋喃西林代谢物 | |
| | | | | 海水蟹 | 恩诺沙星 (以恩诺沙星与环丙沙星之和计) | 10 |
| | | | | | 镉 | |
| | | | | | 孔雀石绿 | |
| | | | | 贝类 | 贝类 | 氯霉素 |
| | | | 镉 | | | |
| | | | 恩诺沙星 (以恩诺沙星与环丙沙星之和计) | | | |
| | | | 其他水产品 | 其他水产品 (重点牛蛙) | 镉 (以 Cd 计) | 5 |
| | | | | | 呋喃唑酮代谢物 | |
| | | | | | 恩诺沙星 (以恩诺沙星与环丙沙星之和计) | |
| | | | | | 氯霉素 | |
| 水果类 | 仁果类水果 | 苹果 | 氧乐果 | 2 | | |
| | | | 毒死蜱 | | | |
| | | | 啉虫脒 | | | |
| | | | 克百威 | | | |
| | 梨 | 梨 | 铅 (以 Pb 计) | 2 | | |
| | | | 氧乐果 | | | |
| | | | 毒死蜱 | | | |
| | | | 多菌灵 | | | |
| | | | | | 克百威 | |



| | | | | | |
|---------|---------------------|-----------|----------------------|---------------------|-----|
| | | 柑橘类水果 | 柑、橘 | 氧乐果 | 2 |
| | | | | 杀虫脒 | |
| | | | | 苯醚甲环唑 | |
| | | | | 氯唑磷 | |
| | | | | 丙溴磷 | |
| | | | 橙 | 丙溴磷 | 2 |
| | | | | 多菌灵 | |
| | | | | 克百威 | |
| | | | | 三唑磷 | |
| | | | | 杀虫脒 | |
| | | 浆果和其他小型水果 | 葡萄 | 铅（以 Pb 计） | 2 |
| | | | | 苯醚甲环唑 | |
| | | | | 克百威 | |
| | | | | 氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯 | |
| | | | | 氧乐果 | |
| | | | | 氟虫腈 | |
| | | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 铅（以 Pb 计） | 30 |
| | | | | 镉（以 Cd 计） | |
| | | | | 金刚烷胺 | |
| | | | | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） | |
| 氯霉素 | | | | | |
| 磺胺类（总量） | | | | | |
| 甲硝唑 | | | | | |
| 氟苯尼考 | | | | | |
| 其他禽蛋 | 金刚烷胺 | | 30 | | |
| | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） | | | | |
| | 甲硝唑 | | | | |
| | 氟苯尼考 | | | | |
| 其他餐饮食品 | 餐饮具 | | 餐馆用餐饮具（含陶瓷、玻璃、密胺餐饮具） | 38 | |
| | | | 大肠菌群 n=1 | | |
| 合计 | | | | | 454 |



| 食品安全抽检 (生产企业) | | | | | | |
|---------------|----------|----------|----------|---------------|-----------------------------|--------|
| 序号 | 食品细类(一级) | 食品细类(二级) | 食品细类(三级) | 食品细类(四级) | 规定项目 | 抽样量/批次 |
| 1 | 粮食加工品 | 其他粮食加工品 | 谷物粉类 | 糕点预拌粉 | 镉 (以 Cd 计) | 3 |
| | | | | | 总汞 (以 Hg 计) | |
| | | | | | 总砷 (以 As 计) | |
| | | | | | 黄曲霉毒素 B1 | |
| | | | | 米粉制品、其他谷物粉制成品 | 铅 (以 Pb 计) | 3 |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) | |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) | |
| | | | | | 硼砂 (以硼酸计算) | |
| | | | | | 二氧化硫残留量 | |
| 2 | 肉制品 | 预制肉制品 | 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 过氧化值 (以脂肪计) | 8 |
| | | | | | 镉 (以 Cd 计) | |
| | | | | | 亚硝酸盐 (以亚硝酸钠计) | |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) | |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) | |
| | | | | | 胭脂红 | |
| | | | | | 氯霉素 | |
| 3 | | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 亚硝酸盐 (以 NO ₂ -计) | 3 |
| | | | | | 硝酸盐 (以 NO ₃ -计) | |
| | | | | | 溴酸盐 | |
| | | | | | 大肠菌群 n=5 | |
| | | | | | 铜绿假单胞菌五次 | |
| | | | 果、蔬汁饮料 | 果、蔬汁饮料 | 霉菌 | 5 |
| | | | | | 酵母 | |
| | | | | | 甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) | |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) | |
| | | | | | 安赛蜜 | |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) | |
| | | | | | 糖精钠 (以糖精计) | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) | |
| 4 | 调味品 | 调味料 | 液体复合调味料 | 蚝油、虾油、鱼露 | 氨基酸态氮 | 3 |
| | | | | | 菌落总数 | |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) | |



| | | | | | | | |
|------------------|---------|------------------|---------|------------------|------------------|---|---|
| | | | | 黄豆酱、甜面酱等 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | 2 | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | |
| | | | | | 氨基酸态氮 | | |
| | | | | | 黄曲霉毒素 B1 | | |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | | |
| | | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | | | | | |
| | | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | | | | |
| | | 糖精钠（以糖精计） | | | | | |
| | | 调味料 | 固体复合调味料 | 其他固体调味料 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | | 2 |
| | | | | | 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） | | | | | | | |
| 5 | 速冻食品 | 速冻其他食品 | 速冻水产制品 | 速冻水产制品 | 过氧化值（以脂肪计） | 5 | |
| | | | | | N-二甲基亚硝胺 | | |
| 6 | 糖果制品 | 糖果制品 | 果冻 | 果冻 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | 3 | |
| | | | | | 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） | | |
| | | | | | 酵母 | | |
| | | | | | 霉菌 | | |
| | | | | | 菌落总数 n=5 | | |
| 7 | 茶叶及相关制品 | 茶叶 | 茶叶 | 绿茶、红茶 | 草甘膦 | 4 | |
| | | | | | 铅 | | |
| | | | | | 氟 | | |
| | | | | | 啉虫酰胺 | | |
| | | | | | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | | |
| | | | | | 氧乐果 | | |
| | | | | | 氟氰戊菊酯 | | |
| | | | | | 克百威 | | |
| | | | | | 氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯 | | |
| 8 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒（液态）、白酒（原酒） | 酒精度 | 4 | |
| | | | | | 甲醇 | | |
| | | | | | 铅（以 Pb 计） | | |
| | | | | | 氰化物 | | |
| | | | | | 糖精钠（以糖精计） | | |



| | | | | | | |
|----|------|------|-------|---------------------|----------------------------------|----|
| | | | | | 甜蜜素 | |
| | | 发酵酒 | 啤酒 | 啤酒 | 酒精度 | 2 |
| | | | | | 甲醛 | |
| 9 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 铅(以Pb计) | 5 |
| | | | | | 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) | |
| | | | | | 亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计) | |
| | | | | | 甜蜜素 | |
| | | | | | 脱氢乙酸 | |
| 10 | 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 | 糖精钠(以糖精计) | 2 |
| | | | | | 甜蜜素 | |
| | | | | | 二氧化硫残留量 | |
| | | | | | 合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、赤藓红、新红) | |
| | | | | | 苯甲酸 | |
| | | | | | 山梨酸钾 | |
| | | | | | 脱氢乙酸 | |
| | | | | | 菌落总数 n=5 | |
| | | | | | 大肠菌群 n=5 | |
| | | | | | 霉菌 | |
| 11 | 水产制品 | 水产制品 | 干制水产品 | 即食水产品(藻类干制品) | 铅(以Pb计) | 2 |
| | | | | | 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 | |
| | | | | | 菌落总数 n=5 | |
| | | | | | 大肠菌群 n=5 | |
| 12 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 酸价(以脂肪计) | 15 |
| | | | | | 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) | |
| | | | | | 铝的残留量(干样品,以Al计) | |
| | | | | | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | |
| | | | | | 菌落总数 n=5 | |
| | | | | | 霉菌 | |
| 13 | 糕点 | 糕点 | 月饼 | 月饼 | 富马酸二甲酯 | 10 |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | |
| | | | | | 铝的残留量(干样品,以Al计) | |



| | | | | | | |
|------------|-------|-------|---------|--------------|---------------------|------------|
| | | | | | 丙酸及其钠盐钙盐 | |
| | | | | | 糖精钠 (以糖精计) | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) | |
| | | | | | 霉菌 | |
| | | | | | 菌落总数 n=5 | |
| | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 铅 (以 Pb 计) | 20 |
| | | | | | 酸价 | |
| | | | | | 过氧化值 | |
| | | | | | 丙二醇 | |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) | |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) | |
| | | | | | 糖精钠 (以糖精计) | |
| | | | | | 甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) | |
| | | | | | 铝的残留量 (干样品, 以 Al 计) | |
| | | | | | 丙酸及其钠盐钙盐 (以丙酸计) | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) | |
| 14 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 豆豉 | 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) | 5 |
| | | | | | 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) | |
| | | | | | 铝的残留量 (干样品, 以 Al 计) | |
| 15 | 食品添加剂 | 食品添加剂 | 食品用香精 | 食品用香精 | 重金属 (以 Pb 计) 含量 | 15 |
| | | | | | 砷 (以 As 计) | |
| | | | | | 无机砷 | |
| | | | 复配食品添加剂 | 复配食品添加剂 (其他) | 铅 (Pb) | 9 |
| | | | | | 砷 (以 As 计) | |
| 合计: | | | | | | 130 |

| 食品安全抽检 (食品小作坊) | | | | | | |
|----------------|-----------|-----------|-----------|--------------|-----------------|--------|
| 序号 | 食品细类 (一级) | 食品细类 (二级) | 食品细类 (三级) | 食品细类 (四级) | 规定项目 | 抽样量/批次 |
| 1 | 粮食加工品 | 其他粮食加工品 | 谷物粉类制品 | 米粉制品、其他谷物粉制成 | 铅 (以 Pb 计) | 11 |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) | |



| | | | | | | |
|---|------------|--------------|----------------|------------------|------------------|----|
| | | | | 品 | 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) | |
| | | | | | 硼砂(以硼酸计算) | |
| | | | | | 二氧化硫残留量 | |
| 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 | 特丁基对苯二酚(TBHQ) | 26 |
| | | | | | 铅(以Pb计) | |
| | | | | | 酸值/酸价 | |
| | | | | | 过氧化值 | |
| | | | | | 黄曲霉毒素B1 | |
| 3 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒(液态)、白酒(原酒) | 甲醇 | 26 |
| | | | | | 氰化物 | |
| | | | | | 糖精钠(以糖精计) | |
| | | | | | 甜蜜素 | |
| 4 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 铅(以Pb计) | 10 |
| | | | | | 酸价 | |
| | | | | | 过氧化值 | |
| | | | | | 丙二醇 | |
| | | | | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | |
| | | | | | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | |
| | | | | | 糖精钠(以糖精计) | |
| | | | | | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | |
| | | | | | 铝的残留量(干样品,以Al计) | |
| | | | | | 丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计) | |
| | | | | | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | |
| 5 | 豆制品 | 豆制品 | 非发酵性豆制品 | 豆干、豆腐 | 铅(以Pb计) | 13 |
| | | | | | 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) | |



| | | | | | | |
|-----|--|--|--|--|-----------------|----|
| | | | | | 铝的残留量(干样品,以A1计) | |
| 合计: | | | | | | 86 |



第三章 评标方法和标准

一、说明：

(一) 投标人必须严格按照《资格性审查表》、《符合性审查表》的评审内容的要求如实提供证明材料并应加盖投标人公章，若投标人不满足《资格性审查表》、《符合性审查表》中任何情形之一的，则其投标无效。

(二) 资格性、符合性审查内容详见《资格性审查表》、《符合性审查表》。

(三) 技术、商务评分：评标委员会各成员分值的算术平均值（四舍五入后，小数点后保留两位有效数）。

(四) 投标人应如实提交《综合评分表》要求提交的相关各类证明、资料等并应加盖投标人公章，投标人如未按要求提交的，该项评分为零分。



资格性审查表

| 序号 | 评审内容 |
|-----|---|
| (一) | 具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件; |
| 1 | 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事业单位法人证书或社会团体法人登记证书复印件,如投标人为自然人的提供自然人身份证明复印件;如国家另有规定的,则从其规定。(分支机构投标,须取得具有法人资格的总公司(总所)出具给分支机构的授权书,并提供总公司(总所)和分支机构的营业执照(执业许可证)复印件。已由总公司(总所)授权的,总公司(总所)取得的相关资质证书对分支机构有效,法律法规或者行业另有规定的除外。) |
| 2 | 提供 2020 年度财务状况报告或 2021 年任意 1 个月的财务状况报告复印件,或银行出具的资信证明材料复印件; |
| 3 | 提供履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明;(提供《投标人资格声明函》) |
| 4 | 提供 2021 年任意 1 个月缴纳税收和社会保险的凭据证明材料复印件;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 | 提供参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明;(提供《投标人资格声明函》) |
| 6 | 法律、行政法规规定的其他条件。(提供《投标人资格声明函》) |
| (二) | 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同一合同项下的其他采购活动。(提供《投标人资格声明函》) |
| (三) | 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》) |
| (四) | 投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)以下任何记录名单之一:①失信被执行人;②重大税收违法案件当事人名单;③政府采购严重违法失信名单。同时,不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。(说明:①由采购人、采购代理机构于投标截止日在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)及中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询结果为准,如在上述网站查询结果均显示没有相关记录,视为不存在上述不良信用记录。②采购代理机构同时对信用信息查询记录和证据截图或下载存档;③投标人为分支机构或联合体有成员为分支机构的,同时对该分支机构所属总公司(总所)进行信用记录查询,该分支机构所属总公司(总所)存在不良信用记录的,视同供应商(联合体)存在不良信用记录。) |



| | |
|-----|---|
| (五) | 投标人或其实验室必须具有有效的食品检验机构资质认定证书 CMAF，或具有有效的检验检测能力（含食品）的检验检测机构资质认定 CMA 证书（提供有效期内的证书复印件，并加盖公章）。 |
| (六) | 成功购买本纸质招标文件的供应商。 |
| (七) | 本项目不接受联合体投标。 |
| (八) | 投标人资格声明函已提交并符合招标文件要求的； |
| (九) | 投标人按招标文件要求缴纳投标保证金的； |

符合性审查表

| 序号 | 评审内容 |
|----|---|
| 1 | 按照招标文件规定要求签署、盖章且投标文件有法定代表人签字或盖个人名章（或签字人有法定代表人有效授权书）的； |
| 2 | 投标函已提交并符合招标文件要求的，且投标有效期不少于招标文件中载明的投标有效期； |
| 3 | 投标报价未超过本项目最高限价的； |
| 4 | 投标文件未出现选择性报价或有附加条件报价的情形； |
| 5 | 投标文件完全满足招标文件的实质性条款（即标注★号条款）无负偏离的； |
| 6 | 投标文件没有招标文件中规定的其它无效投标条款的； |
| 7 | 按有关法律、法规、规章不属于投标无效的。 |



综合评分表

| 序号 | 评审因素 | 评分细则 | 分值 (分) | 权重 (%) |
|----|----------------------|--|-----------|-----------|
| 一 | 技术部分（合计 58 分） | | | |
| 1. | 采购需求响应程度 | <p>根据投标人对采购需求响应情况进行评审：</p> <p>全部满足或优于得 5 分；</p> <p>5 条以内（含）负偏离得 3 分；</p> <p>6-15 条负偏离得 1 分；</p> <p>16 条以上负偏离不得分。</p> <p>招标文件中要求提供的证明资料必须提供，不提供不得分；没有要求提供资料的，以《采购需求条款响应一览表》响应情况为准。</p> | 5 | 5 |
| 2. | 实施方案 | <p>根据提供的实施方案进行评审：</p> <p>实施方案合理，可操作性强，构思方案全，对本项目的理解把握程度和整体思路到位，方案涉及细则编制、抽样、检验、总结分析、后续服务等流程，工作方法中涉及组建专职抽检队伍，检测结果正确率保证措施优，方案涉及技术指导 and 应急处理方面，得 14 分。</p> <p>实施方案较合理，可操作性较强，构思方案较全，对本项目的理解把握程度和整体思路较到位，方案涉及细则编制、抽样、检验、总结分析、后续服务等流程涉及面较全，检测结果正确率保证措施较好，得 10 分。</p> <p>实施方案合理性一般，可操作性一般，构思方案一般，对本项目的理解把握程度和整体思路一般，方案涉及细则编制、抽样、检验、总结分析、后续服务等流程涉及面一般，检测结果正确率保证措施一般，得 6 分。</p> <p>实施方案不合理，可操作性差，构思方案太少，对本项目的理解把握程度和整体思路不到位，方案涉及细则编制、抽样、检验、总结分析、后续服务等流程涉及面少，</p> | 14 | 14 |



| | | | | |
|----|---------|---|----|----|
| | | 检测结果正确率保证措施差，得 2 分。 不提供方案不得分。 | | |
| 3. | 技术能力 | 1. 根据投标人承担检验检测相关科技、研发项目情况评审，每项得 2 分，本项最高 4 分。（提供盖章的项目合同复印件作为证明材料。） 2、投标人主持或参与制订食品（含农产品）国家或行业标准，且该标准已由相关部门发布，得 4 分。（提供相关标准复印件作为证明材料，以标准发布时间为准） 3、投标人 2018 年至今曾参与农产品检验能力验证活动，考核项目结果连续三年未出现不合格的，得 4 分。（提供相关能力验证结果通知作为证明材料） 4、投标人食品质量安全检测技术服务获得高新技术产品认定的得 4 分。（提供相关证书复印件作为证明材料，未提供不得分） | 16 | 16 |
| 4. | 实验室仪器设备 | 投标人实验室具有液相色谱质谱联用仪、电感耦合等离子体质谱仪、气相色谱质谱联用仪、液相色谱仪、气相色谱仪、电感耦合等离子体发射光谱仪、原子荧光光度计（或原子荧光分光光度计）、离子色谱仪、原子吸收分光光度（或原子吸收光谱仪），具备以上设备的，每个设备得 1 分，最高得 9 分。 （提供设备的清单以及购买发票、设备的检定或校准证书复印件、设备图片作为证明材料，未提供或提供不全不得分） | 9 | 9 |
| 5. | 样品冷库的配备 | 投标人具备用于食品或食用农产品样品存放的低温冷库，且容积在 600（不含）立方米以上，得 6 分； 投标人具备用于食品或食用农产品样品存放的低温冷库，且容积在 200（不含）-600（含）立方米的，得 2 分； | 6 | 6 |



| | | | | |
|----|----------------------|--|----|----|
| | | <p>容积在 200（含）立方米以下，得 1 分；</p> <p>不具备的不得分。（提供冷库建造合同或购买合同（含支付凭证及样品冷库照片）复印件作为证明材料）</p> | | |
| 6. | 服务质量保证方案 | <p>根据投标人的服务质量保证方案，包括但不限于纪律管理制度、质量控制制度和检验数据信息管理等进行综合评审：</p> <p>方案具体完整，内容详尽，可行性高，得 8 分；</p> <p>方案较具体完整，内容较详尽，可行性较高，得 5 分；</p> <p>方案基本完整，内容整体一般，可行性一般，得 2 分；</p> <p>方案完整性差，内容粗略，可行性不高，得 1 分；</p> <p>不提供方案不得分。</p> | 8 | 8 |
| 二 | 商务部分（合计 32 分） | | | |
| 1. | 综合实力 | <p>1、投标人获得有效期内的中国合格评定国家认可委员会实验室认可证书 CNAS 的，得 3 分；（提供证书复印件并加盖投标人公章作为证明材料）</p> <p>2、投标人具有有效期内的质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，诚信管理体系认证证书，每项得 1 分，本项最高 4 分。（提供证书复印件并加盖投标人公章作为证明材料）</p> <p>3、投标人进入检验检测类产业技术基础公共服务平台（部省共建名单）的，得 4 分。（提供官网上公布的截图作为证明材料，截图须备注网页地址）</p> | 11 | 11 |
| 2. | 项目业绩与服务能力 | <p>2018 年至今，投标人独立承担过食品（含食用农产品）抽检，且委托方对项目服务评价为好评（满意、优秀等类似的好评）的，每一次得 1 分，本项最高 7 分。</p> <p>（提供项目委托合同及委托方评价意见复印件作为证明材料，须有委托方公章）</p> | 7 | 7 |



| | | | | |
|----|----------------------|--|----|----|
| 3. | 技术人员配备 | <p>1、 投标人拟投入本项目的技术人员具有相关专业的高级或以上职称证书（含副高）。每提供一个证书得 2 分，最高得 6 分。 （注：投标文件中须提供技术人员职称证书复印件及 2021 年 1 月至 2021 年 3 月由投标人为其缴纳的社保证明复印件并加盖投标人公章。）</p> <p>2、 投标人拟投入本项目人员中，有担任食品安全委员会专家库或食品安全专家咨询组的专家成员，有 1 名得 1 分，最高得 2 分，不提供不得分。 （投标文件中提供正式专家库通知或技术人员聘用书复印件，及 2021 年 1 月至 2021 年 3 月由投标人为其缴纳的社保证明复印件并加盖投标人公章。）</p> <p>3、 投标人拟投入本项目抽样人员中，有经第三方培训和考核合格颁发抽样员证的，提供一个得 0.5 分，最高得 3 分，不提供不得分。 （投标文件中须提供相关证书复印件，及 2021 年 1 月至 2021 年 3 月由投标人为其缴纳的社保证明复印件并加盖投标人公章。）</p> | 11 | 11 |
| 4. | 企业信用 | <p>投标人获得有效期内 AAA 企业信用等级证书的，得 3 分，AA 企业信用等级，得 2 分；A 企业信用等级的，得 1 分； （提供有效期内的证书复印件并加盖公章，不提供不得分）。</p> | 3 | 3 |
| 三 | 价格部分（合计 10 分） | | | |
| | 投标报价 | <p>价格分应当采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分=(评标基准价 / 投标报价) × 100 × 权重 备注：</p> | 10 | 10 |



| | | | | |
|----|--|--|-----|-----|
| | | 因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价，详见《价格扣除》。 投标报价得分四舍五入后，小数点后保留两位有效数。 | | |
| 合计 | | | 100 | 100 |



政策功能

第一部分 价格扣除

一、小型和微型企业产品价格扣除

(一)根据财政部、工业和信息化部印发的《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，对小型和微型企业报价给予6%的扣除，用扣除后的价格参与评审。

(二)《政府采购促进中小企业发展管理办法》所称中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。

(三)在采购活动中，供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策：

1. 在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；
2. 在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；
3. 在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。

在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受本办法规定的中小企业扶持政策。

以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

(四)参加政府采购活动的中小企业应当提供《中小企业声明函》（格式见第六章投标文件格式）。

(五)监狱企业产品价格扣除

- 1、监狱企业视同小型、微型企业，按上述第（一）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。

（六）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，按上述第（一）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〔2017〕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《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款的规定追究法律责任。

二、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。

第二部分 商品包装和快递包装

本项目如涉及商品包装、快递包装，应当满足以下要求：

（一）商品包装环保要求

1. 商品包装层数不得超过3层，空隙率不大于40%；

2. 商品包装尽可能使用单一材质的包装材料，如因功能需求必需使用不同材质，不同材质间应便于分离；

3. 商品包装中铅、汞、镉、六价铬的总含量应不大于100mg/kg；（必要时，采购人可要求履约验收时提供第三方检测机构出具的检测报告扫描件）

4. 商品包装印刷使用的油墨中挥发性有机化合物（VOCs）含量应不大于5%（以重量计）；（必要时，采购人可要求履约验收时提供第三方检测机构出具的检测报告扫描件）

5. 塑料材质商品包装上呈现的印刷颜色不得超过6色；

6. 纸质商品包装应使用75%以上的可再生纤维原料生产；

7. 木质商品包装的原料应来源于可持续性森林。

（二）商品包装检测方法

1. 商品包装中重金属（铅、汞、镉、六价铬）总量的检测按照GB/T10004-2008《包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合》规定的方法进行。



2. 商品包装印刷使用的油墨中挥发性有机化合物(VOCs)的检测按照 GB/T23986-2009《色漆和清漆挥发性有机化合物(VOC)含量的测定气相色谱法》规定的方法进行。

(三) 快递包装环保要求

1. 快递包装中重金属(铅、汞、镉、六价铬)总量应不大于 100mg/kg; (必要时, 采购人可要求履约验收时提供第三方检测机构出具的检测报告扫描件)

2. 快递包装印刷使用的油墨中不应添加邻苯二甲酸酯, 其挥发性有机化合物(VOCs)含量应不大于 5% (以重量计); (必要时, 采购人可要求履约验收时提供第三方检测机构出具的检测报告扫描件)

3. 快递包装中使用纸基材的包装材料, 纸基材中的有机氯的含量应不大于 150mg/kg; (必要时, 采购人可要求履约验收时提供第三方检测机构出具的检测报告扫描件)

4. 快递包装中使用塑料基材的包装材料不得使用邻苯二甲酸二异壬酯、邻苯二甲酸二正辛酯、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯、邻苯二甲酸二异癸酯、邻苯二甲酸丁基苄基酯、邻苯二甲酸二丁酯等作为增塑剂;

5. 快递中使用的塑料包装袋不得使用聚氯乙烯作为原料, 且原料应为单一材质制成, 生物分解率大于 60%; (必要时, 采购人可要求履约验收时提供第三方检测机构出具的检测报告扫描件)

6. 快递中使用的充气类填充物不得使用聚氯乙烯作为原料, 且原料为单一材质制成, 生物分解率大于 60%;

7. 快递中使用的集装袋应为单一材质制成, 其重复使用次数应不小于 80 次;

8. 快递中应使用幅宽不大于 45mm 的生物降解胶带; (必要时, 采购人可要求履约验收时提供第三方检测机构出具的检测报告扫描件)

9. 快递包装中不得使用溶剂型胶粘剂;

10. 快递应使用电子面单;

11. 直接使用商品包装作为快递包装的商品, 其商品包装满足《商品包装政府采购需求标准(试行)》即可;

12. 快递包装产品质量和封装方式应符合相关国家或行业标准技术指标要求。

(四) 快递包装检测方法

1. 快递包装中重金属(铅、汞、镉、六价铬)总量的检测按照 GB/T10004-2008《包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合》规定的方法进行。

2. 快递包装印刷使用的油墨中挥发性有机化合物(VOCs)的检测按照 GB/T23986-2009



《色漆和清漆挥发性有机化合物(VOC)含量的测定气相色谱法》规定的方法进行。

3. 快递包装所使用的塑料包装的生物降解率的检测按照 GB/T20197-2006《降解塑料的定义、分类、标识和降解性能要求》规定的方法进行。

4. 快递包装使用纸基材的包装材料中有机氯的检测按照 GB/T22904-2008《纸浆、纸和纸板总氯和有机氯的检定》规定的方法进行。

5. 快递包装中使用的生物降解胶带的生物降解率的检测按照 GB/T19277.1《受控堆肥条件下材料最终需氧生物分解能力的测定采用测定释放的二氧化碳的方法 第1部分：通用方法》规定的方法进行。

(五) 项目验收时，采购人将根据上述要求对商品包装和快递包装组织验收工作。

第四章 投标人须知

第一部分 投标人须知前附表

说明:本投标人须知前附表的条款项号与《投标人须知通用条款》的条款项号一一对应,是对《投标人须知通用条款》补充、修改和完善,如果有矛盾之处,应以本投标人须知前附表为准。

| 条款项号 | 内容 | 说明与要求 |
|------------------|--------------------|---|
| 二、招标文件 | | |
| (三) | 1 现场考察或 答疑会 | 不举行; |
| 三、投标文件的编制 | | |
| (四) | 1 投标文件式 样与份数 | (1) 正本一份, 副本五份, 电子介质一份。 (2) 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”或“副本”。若副本与正本不符, 以正本为准。 (3) 电子介质是指将按招标文件要求签署、盖章后的正本投标文件扫描成 PDF 格式后拷贝至无病毒无密码的 U 盘或光盘。 (4) 若电子介质的投标文件与纸质投标文件不符, 以纸质投标文件为准。 |
| | 2 单独密封资 料 | 投标人还应将下述资料一并单独密封提交, 并在信封上标明“单独密封资料”字样, 为了方便后续相关事宜的办理。 (1) 退投标保证金说明; (2) 电子介质; (3) 营业执照(或事业单位法人证书或社会团体法人登记证书)。 |
| (五) | 1 投标报价 | (1) 投标报价(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。 (2) 若投标报价有缺漏项的, 缺漏项部分的价格视为已包含在投标报价中, 中标后不作任何调整。 |



| | | | |
|------------------------|-------|-----------|---|
| | 2 | 投标分项报价 | 包括但不限于：项目的服务价格、应向中华人民共和国政府缴纳的增值税和其它税等全部税费以及履行合同所需的费用、所有风险、责任等其他一切隐含及不可预见的费用。 |
| | 4 | 备选方案 | 不允许，每项报价或每种规格货物或每项服务只允许有一个报价，否则将被视为无效投标。 |
| (十) | 1 | 投标保证金 | <p>(1) 投标人应在提交投标文件截止时间之前交纳投标保证金。</p> <p>(2) 投标保证金金额、账号信息及相关事项如下：</p> <p>①投标保证金金额： 人民币 50004.00 元</p> <p>②提交形式：非现金形式</p> <p>③投标保证金在投标截止时间前到达以下指定账号： 收款单位名称：广东守诚咨询服务有限公司 账号：8002 0000 0145 72848 开户银行：阳江农村商业银行股份有限公司 行号：314599000239</p> <p>注：投标人请在缴款凭证“备注”栏写明 21YJ004，以便查询。</p> <p>(3) 投标保证金必须以投标人名义递交。</p> |
| (十一) | 1 | 投标有效期 | 90 日历日。投标有效期不足的投标，将被视为 无效投标 。 |
| 五、开标、评标、定标与合同签订 | | | |
| (二) | 1 (1) | 评标委员会成员人数 | 5 人 |
| | 2 (1) | 评标方法 | 采用综合评分法 |
| (三) | 3 | 推荐中标候选人 | 综合评分法：推荐综合得分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，排名第三的投标人为第三中标候选人。 |
| (四) | 1 | 中标人的确定 | 中标候选人并列的，由采购人采取随机抽取的方式确定中标人。 |
| (六) | 1 | 采购代理服务费用 | <p>(1) 本次采购代理服务费用向中标人收取；</p> <p>(2) 按下述第 (3) 点方式进行独立计算；</p> <p>(3) 按照下述方式向采购代理机构按如下标准和规定缴纳采购代理服务费用：</p> |



差额定率累进法收费：以采购预算作为采购代理服务费的计算基数。参照中华人民共和国国家发展计划委员会颁发的计价格〔2002〕1980号、发改办价格〔2003〕857号及发改价格〔2011〕534号文规定的“服务类”计费标准计算并缴纳。

| 费率 中标金额 | 货物招标 | 服务招标 |
|-------------|--------|--------|
| 100万元以下 | 1.5% | 1.5% |
| 100~500万元 | 1.1% | 0.8% |
| 500~1000万元 | 0.8% | 0.45% |
| 1000~5000万元 | 0.5% | 0.25% |
| 5000万元~1亿元 | 0.25% | 0.1% |
| 1~5亿元 | 0.05% | 0.05% |
| 5~10亿元 | 0.035% | 0.035% |
| 10~50亿元 | 0.008% | 0.008% |
| 50~100亿元 | 0.006% | 0.006% |
| 100亿元以上 | 0.004% | 0.004% |

例如：某货物招标中标金额/采购预算为人民币850万元，计算采购代理服务收费额如下：

$$100 \text{ 万元} \times 1.5\% = 1.5 \text{ 万元}$$

$$(500 - 100) \text{ 万元} \times 1.1\% = 4.4 \text{ 万元}$$

$$(850 - 500) \text{ 万元} \times 0.8\% = 2.8 \text{ 万元}$$

$$\text{合计收费} = 1.5 + 4.4 + 2.8 = 8.7 \text{ (万元)}$$

(4) 投标人应签署第六章所附格式的采购代理服务承诺书，作为投标文件的一部分。

(5) 中标人在领取《中标通知书》前应向采购代理机构缴纳采购代理服务费。凭领取人身份证复印件并加盖公章领取《中标通知书》。如采用电汇或银行转账，须同时递交采购代理服务费缴费凭证复印件并加盖公章。

六、询问、质疑、投诉

| | | | |
|-----|---|---------------|---|
| (一) | 4 | 询问函接收 联系方式 | 联系人：黎小姐 联系电话：0662-3314223 |
| (二) | 5 | 质疑函接收 联系方式 | 地址：阳江市江城区体育北路水上活动中心大楼3楼 电子邮箱：gdsc3314223@163.com |

其他说明

| | | | |
|---|---|---|-------------------|
| / | / | / | 本项目相关公告在以下法定媒体发布： |
|---|---|---|-------------------|



| | | | |
|---|---|----|--|
| | | | <p>1、采购代理机构网站（www.gdsc.club）。</p> <p>2、法定媒体：中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)、广东省政府采购网（gdgpo.czt.gd.gov.cn）。相关公告在法定媒体上公布之日即视为有效送达，不再另行通知。</p> <p>备注：在不同媒体发布的同一政府采购信息内容、时间不一致的，以在中国政府采购网或者其省级分网发布的信息为准。同时在中国政府采购网和省级分网发布的，以在中国政府采购网上发布的信息为准。</p> |
| / | / | 分包 | 不允许； |



第二部分 投标人须知通用条款

一、总则

(一)适用范围

1、本招标文件适用于本**投标邀请**中所述项目的政府采购。

(二)定义

1、政府采购监督管理部门指人民政府财政部门。

2、采购人指各级国家机关、事业单位和团体组织。本招标文件中所述的采购人已拥有一笔财政性资金/贷款或资金来源已落实。采购人计划将一部分或全部资金/贷款用于支付本次招标后所签订合同项下的款项。

3、采购代理机构指按照规定办理名录登记并通过审核的代理机构，其联系方式见本投标邀请的联系事项。

4、供应商是指在中华人民共和国境内注册（登记），向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

5、投标人是指响应招标、参加投标竞争的法人、其他组织或者自然人。

6、中标人是指经法定程序确定并授予合同的投标人。

(三)合格的货物和服务

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。投标的货物必须是其合法生产、合法来源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、售后服务等实质性要求，其中包括但不仅仅限于投标人须承担的与供货有关的辅助服务，如运输、保险、安装、调试、提供技术援助、培训和招标文件规定的投标人应承担的其它义务。

2、服务是指除货物和工程以外的其他政府采购对象，且满足实质性采购需求。

3、政府购买服务是指各级国家机关将属于自身职责范围且适合通过市场化方式提供的服务事项，按照政府采购方式和程序，交由符合条件的服务供应商承担，并根据服务数量和质量等因素向其支付费用的行为。

4、进口产品是指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品。依据《政府采购进口产品管理办法》优先采购向我国企业转让技术、与我国企业签订消化吸收再创新方案的供应商的进口产品。

(四)投标费用



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，本招标文件中所述的采购人或者采购代理机构均无义务和责任承担这些费用。

(五)其他

1、所有时间均为24小时制北京时间，所有货币单位均为人民币元，所使用的计量单位均以《中华人民共和国法定计量单位》为准（特别注明除外）。

2、供应商（投标人）向本招标文件中所述的采购代理机构咨询的有关本招标项目事项，一切以法律法规的规定和本公司书面答复为准，其他一切形式均为个人意见，不代表本公司的意见。

二、 招标文件

(一)招标文件的编制依据与构成

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》《政府购买服务管理办法》及其配套的法规、规章、政策等。

2、招标文件以中文文字编写。招标文件共六章。由下列文件以及在招标过程中发出的招标答疑和澄清或修改文件组成，内容如下：

第一章 投标邀请

第二章 采购需求

第三章 评标方法和标准

第四章 投标人须知

第五章 合同格式条款

第六章 投标文件格式

3、本招标文件的解释权归本招标文件中所述的采购人、采购代理机构所有。

(二)招标文件的澄清或修改

1、采购人或者采购代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或修改。招标文件的澄清或修改均以书面形式明确的内容为准。当招标文件的澄清、修改、补充等在同一内容的表述不一致时，以最后发出的书面形式的文件为准。

2、澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人或者采购代理机构应当在投标截止时间至少15日前，以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足15日的，采购人或者采购代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间。

3、采购人或者采购代理机构将澄清（更正/变更）公告通知成功购买招标文件的供应



商，供应商在收到澄清或修改（更正/变更）通知后，应按要求以书面形式向采购人或者采购代理机构确认。如在24小时之内无书面确认则视为已收悉，并有责任履行相应的义务。

4、采购人或者采购代理机构发出的澄清或修改（更正/变更）的内容为招标文件的组成部分，并对供应商具有约束力。

（三）现场考察或者召开开标前答疑会

1、除非**投标人须知前附表**中另有规定，否则不举行项目现场考察或者召开开标前答疑会，如举行现场考察或者召开开标前答疑会的，则按以下规定：

（1）在**投标人须知前附表**中规定的日期、时间和地点组织现场考察或者召开开标前答疑会；

（2）供应商对本项目提出的疑问，可在现场考察或者召开开标前答疑会召开日前至少一个工作日将问题清单以书面形式（加盖公章）提交至采购代理机构。

三、 投标文件的编制

（一）投标的语言

1、投标人提交的投标文件以及投标人与采购人或者采购代理机构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，由翻译机构盖章或者翻译人员签名。两种语言不一致时以中文翻译本为准。

（二）投标文件的构成

1、投标人应当按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件应当对招标文件提出的要求和条件作出明确响应。投标文件的组成包括但不限于**价格文件、资格性文件、符合性文件、技术文件、商务文件**等。

2、投标文件的构成应符合法律法规及招标文件的要求。

（三）投标文件的编写

1、投标人对招标文件中多个包组进行投标的，其投标文件的编制可以按每个包组的要求分别装订。投标人应当对投标文件进行装订成册，对未经装订的投标文件可能发生的文件散落或缺损，由此造成的后果和责任由投标人承担。

2、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。

3、投标人应认真阅读招标文件中所有的事项、格式、条款和技术要求等，并按照招标文件的要求编制投标文件。若投标人不按照招标文件要求编制投标文件，由此产生的风险由投标人自己承担。



(四) 投标文件的式样和签署

1、投标人应准备**投标须知前附表**中规定式样和份数的副本、正本和电子介质的投标文件。

2、请投标人按**投标须知前附表**中的规定提交单独密封资料。

3、投标文件的签署：

(1) 投标文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，且招标文件要求签名的由法定代表人或经其正式授权的代表签字或盖个人名章，以及招标文件中明示盖公章处及要求提供的证明材料应盖投标人公章，不得加盖合同专用章、投标人专用章等各种形式的专用章。副本可以用正本复印，与正本具有同等法律效力。授权代表须将以书面形式出具的《法定代表人授权委托书》附在投标文件中。

(2) 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盖个人名章或签字或盖投标人公章才有效。

4、投标文件密封与标识

(1) 投标文件的密封：

① 投标文件正本与副本可以单独密封包装，也可以所有投标文件密封包装在一个密封袋内。

② 不足以造成投标文件可从外包装内散出而导致投标文件内容泄密的，不被认定为投标文件未密封。

(2) 投标文件的标识：

① 信封或外包装上需清楚写明项目编号、项目名称、投标人名称、投标人地址、包组号（如有）的字样。

② 如果未按本须知上款要求加写标识，采购代理机构对误投或提前启封概不负责。

(五) 投标报价

1、投标人应按照“采购需求”中采购项目技术规格、参数及要求规定的内容、责任范围进行报价。并按《开标一览表(报价表)》及《投标分项报价表》（如适用）的要求报出总价和分项价格。投标人按招标文件的要求报出全部货物及服务内容所需的所有费用，在合同履行过程中，采购人不再支付除合同金额以外的费用。

2、投标报价应包含按招标文件的要求全部货物及服务内容所需的所有费用，包括但不限于**投标人须知前附表**中规定的。

3、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被认为是非实质性响应投标而予以拒绝。

4、除**投标人须知前附表**中允许有备选方案外，本次招标不接受选择性报价，否则将被视为无效投标。

5、本次招标不接受具有附加条件的报价，否则将被视为**无效投标**。

(六) 投标货币

1、投标人所提供的货物和服务均应以人民币报价。

(七) 证明投标人合格和资格的文件

1、投标人应提交证明其有资格参加投标和中标后有能力履行合同的文件，并作为其投标文件的一部分。如果投标人为联合体，应提交联合体各方的资格证明文件、联合投标协议并注明主体方及各方拟承担的工作和责任。否则，将导致其**投标无效**。

2、投标人提交的资格证明文件应证明其满足投标人的资格要求。

(八) 证明投标标的的合格性和符合招标文件规定的文件

1、投标人应提交证明文件，证明其拟投标的货物和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。

2、货物和服务合格性的证明文件应包括投标分项报价表中对货物和服务原产地的说明。

3、证明货物和服务与招标文件的要求相一致的文件，可以是文字资料、图纸和数据。

(九) 投标保证金

1、投标人应按**投标人须知前附表**中规定缴纳投标保证金，并作为其投标文件的组成部分。投标保证金有效期应当与投标有效期一致。

2、投标人在投标截止时间前撤回已提交的投标文件的，采购人或者采购代理机构应当自收到投标人书面撤回通知之日起5个工作日内，退还已收取的投标保证金，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

3、未中标的投标人保证金，在中标通知书发出之日起5个工作日内，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

4、中标人的投标保证金，在中标人与采购人签订采购合同之日起5个工作日内，或者转为中标人的履约保证金，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

5、下列任一情形发生时，投标保证金将不予退还：

(1) 投标人在招标文件中规定的投标有效期内撤销其投标文件；

(2) 中标后无正当理由放弃中标或中标人拒绝与采购人签订合同。



(十) 投标有效期

1、投标应自**投标人须知前附表**中规定的投标有效期从提交投标文件的截止之日起算，并与**投标人须知前附表**中所述期限内保持有效。

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。这种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，其投标保证金将予以退还，但其投标在原投标有效期期满后不再有效。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。在这种情况下，本须知有关投标保证金的退还和不予退还的规定将在延长了的有效期内继续有效。

四、 投标文件的递交

(一) 投标文件递交

1、投标人的投标文件应在本项目投标截止时间前送达开标地点。

2、逾期送达或者未按照招标文件要求密封的投标文件，采购人、采购代理机构应当拒收。

(二) 投标文件的修改和撤回、撤销

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，并书面通知采购代理机构。补充、修改的内容应当按招标文件要求签署、盖章和密封后，并作为投标文件的组成部分。在投标截止时间之后，投标人不得对其投标文件做任何修改和补充。

2、投标人在投标截止后或在招标文件中规定的投标有效期内不可撤销其投标。

3、除投标人不足3家不得开标的情形外，投标人所提交的投标文件在本项目投标截止时间后均不予退还。

五、 开标、评标、定标与合同签订

(一) 开标

1、采购代理机构在投标邀请中规定的日期、时间和地点组织开标会议。开标时邀请所有投标人代表参加。

2、开标时，由投标人或者其推选的代表检查投标文件的密封情况；经确认无误后，由采购人或者采购代理机构工作人员当众拆封，宣布投标人名称、投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容。



3、开标过程应当由采购人或者采购代理机构负责记录，由参加开标的各投标人代表和相关工作人员签字确认。

4、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。采购人、采购代理机构对投标人代表提出的询问或者回避申请应当及时处理。

5、投标人未参加开标的，视同认可开标结果。

(二) 评标

1、评标委员会组成及职责

(1) 本次招标依法组建评标委员会，评标委员会成员人数详见投标人须知前附表。

(2) 评标委员会成员名单在评标结果公告前应当保密。评审专家有下列情形之一的，受到邀请应主动提出回避，采购当事人也可以要求该评审专家回避：

① 参加采购活动前 3 年内与供应商存在劳动关系；

② 参加采购活动前 3 年内担任供应商的董事、监事；

③ 参加采购活动前 3 年内是供应商的控股股东或者实际控制人；

④ 与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；

⑤ 与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

(3) 评标委员会成员和参与评标的有关工作人员不得透露对投标文件的评审和比较、中标候选人推荐情况以及与评标有关的其他情况。

(4) 评标委员会负责具体评标事务，并独立履行下列职责：

① 审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求；

② 要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；

③ 对投标文件进行比较和评价；

④ 确定中标候选人名单，以及根据采购人委托直接确定中标人；

⑤ 向采购人、采购代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为。

(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。

(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。投标人的澄清文件是其投标文件的组成部分。



(7) 评标委员会决定投标的响应性只根据投标文件中提供的材料内容，而不依据外部的材料证据。

2、评标方法

(1) 本项目按照**投标人须知前附表**规定的评标方法进行评审。

(2) 综合评分法：

① 综合评分法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。

② 评标步骤：

a、资格性审查：开标结束后，采购人或者采购代理机构依法对投标人的资格进行审查，详见《资格性审查表》。未通过资格性审查的投标人，不进入符合性审查。

b、符合性审查：评标委员会应当对通过资格性审查的投标人的投标文件进行符合性审查，详见《符合性审查表》，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。未通过符合性审查的投标人，不进入技术、商务和价格评审。

c、详细评审：评标委员会对符合性审查合格的投标文件进行技术、商务评估，综合比较与评价。具体技术、商务、价格部分的评审因素详见《综合评分表》。

d、评标过程中，不得去掉报价中的最高报价和最低报价。

e、评标时，评标委员会各成员应当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。

f、综合得分=技术得分+商务得分+价格得分。

(3) 最低评标价法

① 最低评标价法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且投标报价最低的投标人为中标候选人的评标方法。

② 评标步骤：

a、资格性审查：开标结束后，采购人或者采购代理机构应当依法对投标人的资格进行审查，详见《资格性审查表》。未通过资格性审查的投标人，不进入符合性审查。

b、符合性审查：评标委员会应当对通过资格性审查的投标人的投标文件进行符合性审查，详见《符合性审查表》，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。未通过符合性审查的投标人，不进入价格评审。

(4) 除非**投标人须知前附表**中另有规定，投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：



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

②大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

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

④总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价按照本章“**评标委员会组成及职责**”第（6）点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**。

（5）**价格评审**：除了算术修正和落实政府采购政策需进行的价格扣除外，不能对投标人的投标价格进行任何调整，详见《价格扣除》。

（6）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。

（7）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。

（三）推荐中标候选人

1、综合评分法

（1）使用综合评分法的采购项目，单一产品采购项目提供相同品牌产品或非单一产品采购项目多家投标人提供的核心产品品牌相同的，且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；得分且投标报价相同的，由采购人委托评标委员会采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

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

2、最低评标价法：

（1）采用最低评标价法的采购项目，单一产品采购项目提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的或非单一产品采购项目多家投标人提供的核心产品品牌相同的，以



其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由评标委员会采取随机抽取方式确定，其他投标无效。

(2)采用最低评标价法的，评标结果按投标报价由低到高顺序排列。投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求且投标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人。

3、本项目按照**投标人须知前附表**规定的方式推荐中标候选人。

(四)确定中标人

1、中标候选人并列的，按**投标人须知前附表**规定确定中标人。

2、采购代理机构提交评标报告报采购人确认，采购人在收到评标报告5个工作日内确定中标人，按照评标报告中确定的中标候选人顺序确定中标人，也可以事先授权评标委员会直接确定中标人。

3、中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评标报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。

(五)中标公告及中标通知书

1、中标人确定后，采购代理机构将在发布采购信息公告的法定媒体上发布中标公告，并向中标人发出《中标通知书》，向采购人及未中标人发出《中标结果通知书》，《中标通知书》对中标人和采购人具有同等法律效力。

2、《中标通知书》将作为授予合同资格的合法依据，是合同的一个组成部分。

(六)采购代理服务费用

1、中标人应按照招标文件**投标人须知前附表**中的规定缴纳采购代理服务费用。

(七)合同的订立

1、采购人应当自中标通知书发出之日起三十日内，按照招标文件和中标人投标文件的约定，与中标人签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件和中标人投标文件作实质性修改。

2、采购人或者采购代理机构不得向中标人提出任何不合理的要求，作为签订合同的条件，不得与中标人私下订立背离合同实质性内容的协议。

3、自政府采购合同签订之日起2个工作日内，采购人应将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

4、政府采购合同签订之日起七个工作日内，采购人应将政府采购合同副本报政府采购



监督管理部门备案和有关部门备案。

(八) 合同的履行

1、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合同采购金额的百分之十。签订补充合同的必须按规定备案。

2、中标人不得将政府采购合同转包。

(九) 法律法规规定的其他属于投标无效的

1、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。

(十) 废标

1、在招标采购中，出现下列情形之一的，应予废标：

- (1) 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的；
- (2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- (3) 投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；
- (4) 因重大变故，采购任务取消的。

六、 询问、质疑与投诉

(一) 询问

1、供应商对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人或者采购代理机构提出询问，询问可以口头方式提出，也可以书面方式提出。

2、如采用书面方式提出询问，供应商为自然人的，询问函应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人或授权代表签字或者盖个人名章，并加盖公章。投标人递交询问函时非法定代表人亲自办理的需提供法定代表人授权委托书（应载明授权代表的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项）及授权代表身份证复印件。



3、采购人或者采购代理机构在三个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复。

4、采购人或采购代理机构接收以书面形式递交的询问函，接收询问函的联系人、联系方式和通讯地址详见**投标人须知前附表**。

(二) 质疑

1、质疑期限：

(1) 供应商认为**招标文件**的内容损害其权益的，应在收到招标文件之日或者招标文件公告期届满之日起七个工作日内。

(2) 供应商购买招标文件之日早于招标文件公告期限届满之日的，则以供应商购买招标文件之日为质疑时效期间的起算日期；否则，以招标文件公告期限届满之日为质疑时效期间的起算日期。

(3) 供应商认为**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。

(4) 供应商认为**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。

2、提交要求：

(1) 以书面纸质质疑函原件（不包括电报、电传、传真、电子数据交换和电子邮件等形式提出的质疑函）向采购人或者采购代理机构一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。

(2) 不在法定质疑期内提出的质疑函可以拒收；不符合要求的质疑函在法定质疑期内及时补充完整，否则作质疑不成立处理。

(3) 以联合体形式参加政府采购活动的，其质疑应当由组成联合体的所有供应商共同提出。

(4) 质疑函应当包括下列内容：

- ① 供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；
- ② 质疑项目的名称及编号；
- ③ 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
- ④ 事实依据；
- ⑤ 必要的法律依据；
- ⑥ 提出质疑的日期。

(5) 供应商为自然人的，质疑函应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人或授权代表签字或者盖个人名章，并加盖公章。供应商递交质



疑函时非法定代表人亲自办理的，应提供法定代表人授权委托书和授权代表身份证复印件，其授权委托书应载明授权代表的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3、供应商捏造事实、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。

4、采购人或者采购代理机构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供应商和其他有关供应商，但答复内容不涉及商业秘密。质疑供应商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。

5、采购人或采购代理机构接收以书面形式递交的质疑函，接收质疑函的联系人、联系方式和通讯地址详见投标人须知前附表。

6、具体询问、质疑函的格式详见本须知附件。

(三) 投诉

1、质疑供应商对采购人或者采购代理机构的质疑答复不满意，或采购人或者采购代理机构未在规定期限内作出答复的，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提出投诉。



附件：询问函、质疑函格式

说明：本部分格式为投标人提交询问函、质疑函时使用，不属于投标文件格式的组成部分。

1. 询问函格式

询问函

广东守诚咨询服务有限公司：

我单位已报名并准备参与 2021 年食品及食用农产品安全检测（抽检）项目项目（项目采购编号：）的投标（或报价）活动，现有以下几个内容（或条款）存在疑问（或无法理解），特提出询问。

- 一、_____（事项一）
 - （1）_____（问题或条款内容）
 - （2）_____（说明疑问或无法理解原因）
 - （3）_____（建议）
- 二、_____（事项二）
-

随附相关证明材料如下：（目录）。

询问人（公章）：

法定代表人（授权代表）：

地址/邮编：

电话/传真：

电子邮箱：

日期： 年 月 日



2. 质疑函格式

质疑函范本

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商： _____

地址： _____ 邮编： _____

联系人： _____ 联系电话： _____

授权代表： _____

联系电话： _____

地址： _____ 邮编： _____

电子邮箱： _____

二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称： _____

质疑项目的编号： _____ 包号： _____

采购人名称： _____

采购文件获取日期： _____

三、质疑事项具体内容

质疑事项 1： _____

事实依据： _____

法律依据： _____

质疑事项 2

.....

四、与质疑事项相关的质疑请求

请求： _____

供应商（盖章）：

法定代表人（授权代表）：

地址/邮编：

电话/传真：

日期： 年 月 日



随附相关证明材料如下：

| 序号 | 证明材料名称 | 证明材料来源 | 证明对象 |
|-------|--------|--------|------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| | | | |

1. 相关说明

- 1) 供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。
- 2) 质疑供应商若委托代理人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应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。
- 3) 质疑供应商若对项目的某一分包进行质疑，质疑函中应列明具体分包号。
- 4) 质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。
- 5) 质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。
- 6) 质疑供应商为自然人的，质疑函应由本人签字；质疑供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖个人名章，并加盖公章。
- 7) 供应商应在提交的证明材料中对质疑点的内容作出相应的标识或以醒目的方式标明。

第五章 合同格式条款

合同通用条款

甲 方阳江市市场监督管理局阳东分局：

电 话：

传 真：

住 所：

乙 方（中标人）：

电 话：

传 真： 住 所：

根据 2021年食品及食用农产品安全检测(抽检)项目（项目编号：SC2021YJ00ZC04）的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》及其实施条例、《中华人民共和国民法典》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、采购标的、数量

| 序号 | 采购标的 | 数量 |
|----|------|----|
| 1 | | |
| 2 | | |

二、合同金额

合同金额为（大写）： _____元（¥ _____元）。

三、服务内容

（一）本项目主要技术内容是：

（二）……

（三）……

四、质量要求

五、售后服务承诺



(一)乙方为甲方提供验收后____年的免费维护服务，为甲方提供技术支持，保证甲方顺利运行系统。

(二)对于电话方式无法解决的问题，乙方必须在____小时之内派人到甲方现场维护。

六、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

七、履行期限及地点：详见本招标文件采购需求

八、付款方式：详见本招标文件采购需求

九、验收要求：

(一)技术服务或者技术培训按 _____标准，采用_____方式验收，由_____方出具服务或者培训项目验收证明。

(二)本合同服务项目的保证期为_____。在保证期内发现服务质量缺陷的，服务方应当负责返工或者采取补救措施。但因委托方使用、保管不当引起的问题除外。

十、知识产权归属

乙方应保证本项目的投标技术、服务或其任何一部分不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其他知识产权而引起的法律和经济纠纷；如因第三方提出其专利权、商标权或其他知识产权的侵权之诉，则一切法律责任由乙方承担。

十一、保密

(一)项目实施过程中至乙方正式向甲方交付技术文档资料时止，乙方必须采取措施对本项目实施过程中的数据、源代码、技术文档等资料保密，否则，由于乙方过错导致的上述资料泄密的，乙方必须承担一切责任。项目完成后，甲、乙双方均有责任对本项目的技术保密承担责任。

(二)未经甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方为本合同提供的条文、规格、计划、图纸、模型、样品或资料提供给与本合同无关的任何第三方，不得将其用于履行本合同之外的其它用途。即使向与履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同所必需的范



围。

(三)除了合同本身之外，上款所列举的任何物件均是甲方的财产。如果甲方有要求，乙方在完成合同后应将这些物件及全部复制件还给甲方。

十二、违约责任与赔偿损失

(一)乙方提供的服务不符合采购文件、投标文件或本合同规定的，甲方有权拒收，并且乙方须向甲方支付本合同总价 5%的违约金。

(二)乙方未能按本合同规定的交货时间交付货物的/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 15 天以上(含 15 天)的，甲方有权终止合同，要求乙方支付违约金，并且给甲方造成的经济损失由乙方承担赔偿责任。

(三)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价 5%的违约金。甲方逾期付款，则每日按本合同总价的 3%向乙方偿付违约金。

(四)其它违约责任按《中华人民共和国合同法》处理。

十三、争端的解决

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，甲、乙双方一致同意向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十四、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。

十五、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。

十六、其它

(一)本合同所有附件、招标文件、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。

(二)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。



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

(四)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。

十七、合同生效

(一)合同自甲乙双方代表或其授权代表签字盖章之日起生效。

(二)合同壹式__份，其中甲乙双方各执__份，采购代理机构执壹份，政府采购监督管理部门__份。

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

代表：

代表：

签定地点：

签定日期： 年 月 日

签定日期： 年 月 日

开户名称：

银行账号：

开 户 行：

第六章 投标文件格式

投标文件包装封面参考

投标文件

正本

副本

单独密封资料

项目编号：SC2021YJ00ZC04

项目名称：2021 年食品及食用农产品安全检测（抽检）项目

投标人名称：

投标人地址：

投标文件目录表

一、相关说明：

- 1、投标文件包括但不限于以下组成内容，请按顺序制作。
- 2、投标人编制投标文件中的项目编号为 SC2021YJ00ZC04。
- 3、投标人按照《资格性审查表》的评审内容的要求如实提供证明材料并应加盖投标人公章。未通过资格性审查的投标人，为无效投标，不进入符合性审查。
- 4、投标人按照《符合性审查表》的评审内容的要求如实提供证明材料并应加盖投标人公章。未通过符合性审查的投标人，为无效投标，不进入详细评审。
- 5、投标人根据第三章评标方法和标准的《综合评分表》要求提交相关各类证明材料，并加盖投标人公章。

一、 价格评审自查表

项目名称：2021 年食品及食用农产品安全检测（抽检）项目

项目编号：SC2021YJ00ZC04

| 序号 | 评审分项 | 证明文件 |
|----|-----------------|-------|
| 1. | 开标一览表(报价表) | 第（ ）页 |
| 2. | 投标分项报价表 | 第（ ）页 |
| 3. | 中小企业声明函（如有） | 第（ ）页 |
| 4. | 监狱企业的证明文件（如有） | 第（ ）页 |
| 5. | 残疾人福利性单位声明函（如有） | 第（ ）页 |



二、 资格性自查表

| 序号 | 招标文件要求 | 自查结论 | 证明文件 |
|-----|--|---|-------|
| (一) | 具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件； | | |
| 1. | 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事业单位法人证书或社会团体法人登记证书复印件，如投标人为自然人的提供自然人身份证明复印件；如国家另有规定的，则从其规定。 | <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 | 第（ ）页 |
| (1) | 投标供应商如果有名称变更的，应提供由行政主管部门出具的变更证明文件。 | <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 <input type="checkbox"/> 不适用 | 第（ ）页 |
| (2) | 分支机构投标，须取得具有法人资格的总公司（总所）出具给分支机构的授权书，并提供总公司（总所）和分支机构的营业执照（执业许可证）复印件。已由总公司（总所）授权的，总公司（总所）取得的相关资质证书对分支机构有效，法律法规或者行业另有规定的除外。 | <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 <input type="checkbox"/> 不适用 | 第（ ）页 |
| 2. | 提供 2020 年度财务状况报告或 2021 年任意 1 个月的财务状况报告复印件，或银行出具的资信证明材料复印件； | <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 | 第（ ）页 |
| 3. | 提供履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明；（提供《投标人资格声明函》） | <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 | 第（ ）页 |
| 4. | 提供 2021 年任意 1 个月缴纳税收和社会保险的凭据证明材料复印件；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； | <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 | 第（ ）页 |
| 5. | 提供参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明； | <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 | 第（ ）页 |



| | | | |
|-----|---|---|---|
| | (提供《投标人资格声明函》) | | |
| 6. | 法律、行政法规规定的其他条件。(提供《投标人资格声明函》) | <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 | 第()页 |
| (二) | 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同一合同项下的其他采购活动。(提供《投标人资格声明函》) | <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 | 第()页 |
| (三) | 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》) | <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 | 第()页 |
| (四) | 投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)以下任何记录名单之一：①失信被执行人；②重大税收违法案件当事人名单；③政府采购严重违法失信名单。同时，不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。 | <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 | 1、由采购人、采购代理机构于投标截止日在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)及中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询结果为准，如在上述网站查询结果均显示没有相关记录，视为不存在上述不良信用记录。 2、采购代理机构同时对信用信息查询记录和证据截图或下载存档； 3、投标人为分支机构或联合体有成员为分支机构的，同时对该分支机构所属总公司(总所)进行信用记录查询，该分支机构所属总 |



| | | | |
|-----|---|---|--|
| | | | 公司（总所）存在不良信用记录的，视同供应商（联合体）存在不良信用记录。 4、如相关失信记录已失效，投标人必须提供相关证明资料。 |
| (五) | 投标人或其实验室必须具有有效的食品检验机构资质认定证书 CMAF，或具有有效的检验检测能力（含食品）的检验检测机构资质认定 CMA 证书（提供有效期内的证书复印件，并加盖公章）。 | <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 | 第（ ）页 |
| (六) | 成功购买本纸质招标文件的供应商 | <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 | 第（ ）页 |
| (七) | 投标人资格声明函已提交并符合招标文件要求的； | <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 | 第（ ）页 |
| (八) | 投标人按招标文件要求缴纳投标保证金的；（提供投标保证金递交证明文件/政府采购投标担保函） | <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 | 第（ ）页 |

三、 符合性自查表

| 序号 | 招标文件要求 | 自查结论 | 证明文件 |
|-----|---|---|-------|
| 1. | 按照招标文件规定要求签署、盖章且投标文件有法定代表人签字或盖个人名章（或签字人有法定代表人有效授权书）的； | <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 | / |
| 1.1 | 法定代表人授权委托书； | <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 | 第（ ）页 |
| 1.2 | 法定代表人证明书； | <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 | 第（ ）页 |
| 2. | 投标函已提交并符合招标文件要求的，且投标有效期不少于招标文件中载明的投标有效期； | <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 | 第（ ）页 |



| | | | |
|----|-----------------------------------|---|-------|
| 3. | 投标报价未超过本项目最高限价的； | <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 | 第（ ）页 |
| 4. | 投标文件未出现选择性报价或有附加条件报价的情形； | <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 | 第（ ）页 |
| 5. | 投标文件完全满足招标文件的实质性条款（即标注★号条款）无负偏离的； | <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 | 第（ ）页 |
| 6. | 投标文件没有招标文件中规定的其它无效投标条款的； | <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 | / |
| 7. | 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 | / |

四、 技术、商务评审自查表

| 序号 | 评审因素 | 提交内容 | 证明文件 |
|---------------|-------------|------|------------|
| 1. | 采购需求响应程度 | | 第（ ）页-（ ）页 |
| 2. | 实施方案 | | 第（ ）页-（ ）页 |
| 3. | 技术能力 | | 第（ ）页-（ ）页 |
| 4. | 实验室仪器设备 | | 第（ ）页-（ ）页 |
| 5. | 样品冷库的配备 | | 第（ ）页-（ ）页 |
| 6. | 服务方案 | | 第（ ）页-（ ）页 |
| 7. | 综合实力 | | 第（ ）页-（ ）页 |
| 8. | 项目业绩与服务能力 | | 第（ ）页-（ ）页 |
| 9. | 技术人员配备 | | 第（ ）页-（ ）页 |
| 10. | 企业信用 | | 第（ ）页-（ ）页 |
| 其他内容资料 | | | |
| 1. | 投标人证书一览表 | | 第（ ）页 |
| 2. | 售后服务情况表 | | 第（ ）页 |
| 3. | 主要股东或出资人信息 | | 第（ ）页 |
| 4. | 采购代理服务承诺书 | | 第（ ）页 |
| 5. | 投标保证金递交证明文件 | | 第（ ）页 |
| 单独密封资料 | | | |
| 1. | 退投标保证金说明 | | / |
| 2. | 电子介质 | | / |



| | | |
|----|-----------------------------|---|
| 3. | 营业执照（或事业单位法人证书或社会团体法人登记证书等） | / |
|----|-----------------------------|---|



开标一览表(报价表)

项目名称：2021 年食品及食用农产品安全检测（抽检）项目

| 采购内容 | 数量 | 投标报价 (人民币 元) |
|------------------------|-----|-----------------|
| 2021 年食品及食用农产品安全检测（抽检） | 1 项 | 小写：RMB 大写： |

投标人名称（单位盖公章）：

法定代表人或投标人授权代表（签名或盖个人名章）

日期：

说明：

1. 中文大写金额用汉字，如壹、贰、叁、肆、伍、陆、柒、捌、玖、拾、佰、仟、万、亿、元、角、分、零、整（正）等。
2. 除招标文件另有规定外，投标文件内不得含有任何对本报价进行价格折扣的说明或资料，否则为无效投标。
3. 投标报价的小数点后保留 2 位有效数。



中小企业声明函

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的2021年食品及食用农产品安全检测（抽检）项目采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

说明：

1、本项目的按照《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300号）划分行业为：其他未列明行业。

2、供应商为中小企业时需提供本声明函，并完整填写从业人员、营业收入、资产总额等内容，否则评审时不能享受相应的价格扣除。从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。



残疾人福利性单位声明函（如有）

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。

投标人名称（单位盖公章）：

日期：

监狱企业的证明文件（如有）

说明：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，并加盖投标单位公章。



投标人资格声明函

广东守诚咨询服务有限公司：

关于贵公司___年___月___日发布 2021年食品及食用农产品安全检测（抽检）项目 项目（项目编号：SC2021YJ00ZC04）的采购公告，本单位愿意参加投标，并声明：

一、 本单位具备以下条件：

- （一） 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （二） 本单位（如前三年内有名称变更的，含变更前名称）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（重大违法记录是指没有因违法经营受到刑事处罚或责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚）；
- （三） 法律、行政法规规定的其他条件。

二、 本单位及附属机构，并非受托为本项目同一合同项下或者其中分项目的前期工作提供设计、编制规范、进行管理等服务供应商。

三、 本单位没有为采购项目同一合同项下提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务。

四、 我方承诺如与本项目同一合同项下其他投标人的单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的情形，同意按投标无效处理。

本单位承诺在本次招标采购活动中，如有违法、违规、弄虚作假行为，所造成的损失、不良后果及法律责任，一律由我单位承担。

特此声明！

说明：

1. 本声明函必须提供且内容不得擅自删改，否则视为无效投标。
2. 本声明函如有虚假或与事实不符的，作**无效投标**处理。

投标人名称（单位盖公章）：

单位地址：

日期：



主要股东或出资人信息

项目名称：2021 年食品及食用农产品安全检测（抽检）项目

| 序号 | 名称 (姓名) | 统一社会信用代码 (身份证号) | 出资额 (人民币 万 元) | 出资方式 | 占全部 股份比 例 |
|-----|------------|--------------------|---------------------|------|-----------------|
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| ... | | | | | |

我方承诺，以上信息真实可靠；如填报的股东出资额、出资比例等与实际不符，且属于虚假应标情形，视为放弃中标资格。

备注：

1. 主要股东或出资人为法人的，填写法人全称及统一社会信用代码（尚未办理三证合一的填写组织机构代码）；为自然人的，填写自然人姓名和身份证号。
2. 出资方式填写：货币、实物、工艺产权和非专利技术、土地使用权等。
3. 投标单位应按照占全部股份比例从大到小依次逐个股东填写，股东数量多于 10 个的，填写前 10 名，不足 10 个全部填写。

投标人名称（单位盖公章）：

日期：



投标人名称（单位盖公章）：

法定代表人或投标人授权代表（签名或盖个人名章）

日期

备注：投标函中承诺的投标有效期应当不少于招标文件中载明的投标有效期，其他内容不得擅自删改，否则视为无效投标。



法定代表人证明书

_____同志，现任我单位_____职务，为法定代表人，特此证明。

本证明书自签发之日起生效，有效期与本公司投标文件中标注的投标有效期相同。

附：

营业执照（注册号）：

经济性质：

主营（产）：

兼营（产）：

法定代表人
居民身份证复印件

（正面）

法定代表人
居民身份证复印件

（反面）

投标人名称（单位盖公章）：

地址：

签发日期：

采购需求条款响应一览表

说明：

1. 投标人必须对应招标文件条款逐条应答并按要求填写下表。
2. 投标人响应描述：投标人按响应货物/服务实际数据填写。
3. 投标人应按招标文件要求附相关证明文件，如有任何一项不响应或不满足的视为负偏离。
4. 偏离情况说明：投标人根据投标人实际情况填写“正偏离”“完全响应”或“负偏离”。

项目名称：2021 年食品及食用农产品安全检测（抽检）项目

| 序号 | 招标文件条款描述 | 投标人响应描述 | 偏离情况说明 | 查阅/证明文件指引 |
|-----------------------|---|---------|--------|-----------|
| （一）标注“★”的实质性条款 | | | | |
| 1 | 投标人须对本项目为单位的服务进行整体响应，任何只对其中一部分内容进行的响应都被视为无效响应。且必须自觉接受采购方的考核、检查、比对。 | | | |
| 2 | 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，中标人须以承诺函的形式承诺近 3 年无食品检验数据严重质量问题。（提供承诺函） | | | |
| （二）其他条款 | | | | |
| 1 | | | | |
| ... | | | | |

投标人名称（单位盖公章）：

日期：

同类业绩情况一览表

项目名称: 2021 年食品及食用农产品安全检测 (抽检) 项目

| 序号 | 用户/ 业主名称 | 项目名称 | 项目内容 | | 合同总价 | 签订时间 | 完成时间 | 用户/业 主联系人及电 话 | 查阅/证 明文件指 引 |
|-------------|-------------|------|------|----|------|------|------|---------------------|-------------------|
| | | | 产品名称 | 型号 | | | | | |
| 1. | | | | | | | | | 第__页 |
| 2. | | | | | | | | | 第__页 |
| 3. | | | | | | | | | 第__页 |
| 4. | | | | | | | | | 第__页 |
| 合计: ____个业绩 | | | | | | | | | |

备注: 根据评分表的要求提交相应资料。

投标人名称 (单位盖公章):

日期:

项目经理及管理技术人员一览表

项目名称: 2021 年食品及食用农产品安全检测 (抽检) 项目

| 序号 | 姓名 | 性别 | 年龄 | 学历 | 职称 | 专业 | 经验 年限 | 担任职 务 | 承担 工作 内容 | 查阅/证明 文件指引 |
|----|----|----|----|----|----|----|----------|----------|----------------|---------------|
| 1. | | | | | | | | | | 第__页 |
| 2. | | | | | | | | | | 第__页 |
| 3. | | | | | | | | | | 第__页 |
| 4. | | | | | | | | | | 第__页 |
| 5. | | | | | | | | | | 第__页 |

备注: 根据评分表的要求提交相应资料。

投标人名称 (单位盖公章):

日期:



投标人证书一览表

项目名称：2021 年食品及食用农产品安全检测（抽检）项目

| 证书名称 | 发证单位 | 证书等级 | 证书有效期 | 查阅/指引 |
|------|------|------|-------|-------|
| | | | | 第__页 |
| | | | | 第__页 |
| | | | | 第__页 |
| | | | | 第__页 |
| | | | | 第__页 |

1. 请根据评分表中要求填写投标人获得资质、认证或企业信誉证书。
2. 请提供本表所列的证书资料。

投标人名称（单位盖公章）：

日期：

合同条款响应一览表

说明：投标人应对招标文件的合同条款逐条应答并按要求填写下表。

项目名称：2021 年食品及食用农产品安全检测（抽检）项目

| 序号 | 招标文件中合同条款描述 | 投标人响应描述 | 偏离情况说明 (正偏离/完全 响应/负偏离) |
|----|-------------|---------|------------------------------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| 4 | | | |
| 5 | | | |

投标人名称（单位盖公章）：

日期：



售后服务情况表

项目名称：2021 年食品及食用农产品安全检测（抽检）项目

| 序号 | 项目 | 投标人承诺 | 备注 |
|----|-----------------------|-------------|----|
| 1 | 保修期内售后服务情况(可用附页和宣传材料) | 生产厂商售后服务情况： | |
| | | 投标人售后服务情况： | |
| 2 | 保修期后售后服务 | | |
| 3 | 培训方案（可用附页） | | |

投标人名称（单位盖公章）：

日期：



采购代理服务费承诺书

广东守诚咨询服务有限公司：

本公司_____（投标人名称）_____在参加_____（项目名称）_____（项目编号：SC2021YJ00ZC04）的招标中如获中标，我公司保证按照招标文件的规定缴纳“采购代理服务费”。如采用电汇或银行转账，我公司将同时递交采购代理服务费缴费凭证复印件。

如我公司违反上款承诺，愿承担由此引起的一切法律责任。

特此承诺！

投标人名称(盖公章)：

日期：



退投标保证金说明

特别提醒：

投标人缴纳的投标保证金，原则上，我司按保证金汇入的原账户退还，投标人必须填写原来汇入我司保证金账户时的账户信息。

我方为 2021 年食品及食用农产品安全检测（抽检） 项目的投标（项目编号为：SC2021YJ00ZC04）所提交的投标保证金（大写金额）元，请贵司退还（包组号）投标保证金（小写金额）元，请划到以下账户：

| | | | |
|---------------------------|--|------|--|
| 收款人名称 | | | |
| 收款人地址 | | | |
| 开户银行 (具体到 XX 银行 XX 支行) | | 联系人 | |
| 账 号 | | 联系电话 | |

备注：当投标人收到中标通知书或招标结果通知书，申请退还投标保证金时，采购代理机构按其提供的“退投标保证金说明”，按规定退还投标人的投标保证金。

为及时退还投标人的投标保证金，若存在以下二种情形的，则按以下规定执行：

1. 单位名称变更

A. 若投标人投标后，其单位名称变更，退还其投标保证金时，除提交变更后的账户信息外，还需附工商部门打印的变更信息说明，并加盖单位公章；

B. 若投标人只变更营业执照信息，没有及时变更银行账户的，只需提供银行开户许可证复印件，并加盖单位公章。

2. 收支两条线

若投标人属于资金收支两条线的情况，则以上账户信息必须是其单位收款账户的信息，投标人需附上收支两条线的说明，并加盖单位公章：

投标人名称(盖公章)：

投标人授权代表联系电话：

日期：