

# 郑州市中原区市场监督管理局 2025 年食品 抽检服务项目 A 包（三次）

竞争性磋商文件



项目编号：中原磋商-2025-27

采购人：郑州市中原区市场监督管理局

代理机构：河南锦龙工程咨询有限公司

日期：二〇二五年六月

## 申明

本竞争性磋商文件专用于“**郑州市中原区市场监督管理局 2025 年食品抽检服务项目**”项目竞争性磋商，**郑州市中原区市场监督管理局**对本竞争性磋商文件及竞争性磋商文件内容依法享有知识产权。本竞争性磋商文件一经发出，供应商即视为无条件同意本申明并保证对本竞争性磋商文件可能涉及的**郑州市中原区市场监督管理局**商业秘密予以保密，除经**郑州市中原区市场监督管理局**书面同意外，供应商不得为参与本项目响应以外的目的而出版、复制、传播、销售及使用了本竞争性磋商文件。

## 温馨提示

### 1. 供应商注册

供应商应首先办理 CA 数字证书及电子签章（具体办理事宜请查询郑州市公共资源交易中心网站办事指南）；方能完成市场主体信息库入库登记（具体办理事宜请查询郑州市公共资源交易中心网站-办事指南）；市场主体信息库入库登记通过后，凭 CA 数字证书登陆市场主体系统，按网上提示报名并下载竞争性磋商文件及资料。

### 2. 响应文件制作

2.1 供应商通过“郑州市公共资源交易中心”网站-办事指南（办事指南及下载专区）：下载“响应文件制作工具安装包压缩文件下载”等。

2.2 供应商凭 CA 数字证书登陆市场主体并按网上提示自行下载项目所含格式.ZZZF)的竞争性磋商文件。

2.3 供应商须在响应文件递交截止时间前制作并提交：加密的电子响应文件（.ZZTF 格式），应在响应文件截止时间前通过“郑州市公共资源交易中心”电子交易平台内上传；

2.4 加密的电子响应文件为“郑州市公共资源交易中心”网站提供的“响应文件制作工具”软件制作生成的加密版响应文件。

2.5 供应商在制作电子响应文件完成后须加盖电子签章或公章（包括企业电子签章或公章、个人电子签章或签名）。

2.6 本次采购采用“远程不见面”开标方式，供应商无需到现场参加开标会议。供应商应当在响应文件提交截止时间前，登录远程开标大厅（<https://zzggy.zhengzhou.gov.cn/BidOpening/>），在线准时参加开标活动并进行文件解密、答疑澄清等。供应商（供应商）应当在招标（采购）文件确定的响应文件提交截止时间前，登录远程开标大厅，使用 CA 数字证书在规定时间远程解密，未在规定时间内解密的响应文件将被拒绝。

2.7 供应商（供应商）编制投标（响应）文件时，涉及营业执照、资质、业绩、获奖、人员、财务、社保、纳税、各类证书等内容，必须在响应文件中提供电子版（响应文件中应附清晰的扫描件，由于模糊不清导致评标委员会无法辨别的，后果由供应商自行承担）。

2.8 竞争性磋商文件格式所要求包含的全部资料应全部制作在响应文件内，项目竞争性磋商文件所有格式如实填写（不涉及的内容除外），不应存在漏项或缺项，否则将存在响应文件被拒绝的风险。开标一览表，须严格按照格式编辑，并作为电子开评标系统上传的依据。

2.9 响应文件以外的任何资料采购人和招标代理机构将拒收。

2.10 供应商编辑电子响应文件时，根据竞争性磋商文件要求用法人 CA 数字证书和企业 CA 数字证书进行签章制作；最后一步生成电子响应文件（.ZZTF 格式）时，只能用本单位的企业 CA 数字证书。

2.11 未尽事宜请供应商仔细阅读郑州市公共资源交易平台相关操作手册或说明，如遇使用问题请拨打客服电话 0371-96596，技术支持咨询电话:0371-67188807, 4009980000。

### **3. 澄清与修改**

采购人、招标代理机构对已发出的竞争性磋商文件进行的澄清与修改，澄清、修改的内容将作为竞争性磋商文件的组成部分。招标代理机构将通过郑州市公共资源交易平台系统内部“答疑文件”告知供应商，对于各项目中已经成功报名并下载竞争性磋商文件的项目供应商，供应商自行进行相关查询。各供应商须重新下载最新的竞争性磋商文件和答疑文件，以此编制响应文件。招标代理机构不承担供应商未收到澄清或变更而引起的一切后果和法律责任。

4. 供应商在响应文件递交截止时间前须自行查看项目进展、变更通知、澄清及回复，因供应商未及时查看而造成的后果自行承担。

## 目录

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| 第一章、竞争性磋商公告-----         | 1   |
| 第二章、供应商须知-----           | 5   |
| 供应商须知前附表-----            | 5   |
| 1. 总则-----               | 11  |
| 2. 磋商文件-----             | 13  |
| 3. 响应文件-----             | 14  |
| 4. 响应-----               | 15  |
| 5. 磋商开始-----             | 16  |
| 6. 磋商-----               | 17  |
| 7. 合同授予-----             | 17  |
| 8. 纪律和监督-----            | 18  |
| 9. 需要补充的其他内容-----        | 18  |
| 第三章、评审办法（综合评分法）-----     | 23  |
| 第一部分、评审办法前附表-----        | 23  |
| 第二部分、评审办法（综合评分法）-----    | 24  |
| 第四章、合同条款及格式-----         | 31  |
| 第五章、采购需求-----            | 41  |
| 第六章、竞争性磋商响应文件格式-----     | 103 |
| 一、磋商函及磋商函附录-----         | 104 |
| （一）磋商函-----              | 104 |
| （二）磋商函附录-----            | 105 |
| （三）分项报价表-----            | 106 |
| 二、法定代表身份证明及法定代表人授权书----- | 107 |
| （一）法定代表人身份证明-----        | 107 |
| （二）法定代表人授权书-----         | 108 |
| 三、资格审查材料-----            | 109 |
| （一）资格承诺函-----            | 109 |
| （二）其他资格审查材料-----         | 110 |

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| （三）中小企业声明函-----               | 111 |
| （四）残疾人福利性单位声明函（非福利性单位无需提供）--- | 112 |
| （五）监狱企业证明材料-----              | 113 |
| 四、商务评审证明材料-----               | 114 |
| 五、技术评审证明材料-----               | 115 |
| 六、供应商认为需要提交的其他证明材料-----       | 116 |
| （一）反商业贿赂承诺书-----              | 116 |
| （二）代理服务费承诺函-----              | 117 |
| （三）其他资料-----                  | 118 |

## 第一章、竞争性磋商公告

### 项目概况

郑州市中原区市场监督管理局 2025 年食品抽检服务项目招标项目的潜在供应商应在郑州市公共资源交易中心网站（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn>）获取招标文件，并于 2025 年 6 月 27 日 10 时 00 分（北京时间）前递交响应文件。

### 一、项目基本情况

1. 项目编号：中原磋商-2025-27
2. 项目名称：郑州市中原区市场监督管理局 2025 年食品抽检服务项目
3. 采购方式：竞争性磋商
4. 预算金额：999930.00 元

最高限价：999930.00 元

| 序号 | 包号  | 包名称                              | 包预算（元）   | 包最高限价（元） |
|----|-----|----------------------------------|----------|----------|
| 1  | A 包 | 郑州市中原区市场监督管理局 2025 年食品抽检服务项目 A 包 | 333310 元 | 333310 元 |

5. 采购需求：（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）

#### 5.1 采购内容：

A 包：负责航西、绿东、建设、柳湖街道办事处辖区食品抽检服务；

5.2 服务期限：自合同签订之日起至 2025 年 11 月 30 日前；

5.3 服务地点：采购人指定地点；

5.4 服务要求：满足采购人工作要求；

5.5 质量标准：符合国家及行业相关规定规范及采购人的要求；

5.6 验收标准：满足采购人验收标准及要求；

5.7 标包划分：本项目分为 3 个包，供应商可以同时 3 个包进行投标，但只能取得一个包的成交资格。

6、合同履行期限：同服务期限；

7、本项目是否接受联合体投标：否；

8、是否接受进口产品：否；

9、是否专门面向中小企业：是。



## 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、落实政府采购政策满足的资格要求：本项目执行促进中小型企业发展政策（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业），优先采购节能环保产品，政府强制采购节能产品等。

3、本项目的特定资格要求：

3.1 供应商须具备与国家有关认证认可的规定相适应的检验资质，符合《食品检验机构资质认定条件》，实验室取得 CMA（或 CMAF）认证，且证书合法有效；

3.2 根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》【财库〔2016〕125 号】的规定，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人，拒绝参与本项目政府采购活动【查询渠道：“失信被执行人”通过“中国执行信息公开网”（[www.zxgk.court.gov.cn](http://www.zxgk.court.gov.cn)）网站查询，“重大税收违法失信主体”通过“信用中国”（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）网站查询；“政府采购严重违法失信行为”通过“中国政府采购网”查询；信用信息查询及截止时间：本项目开标结束后至评标结束前，由采购人或采购代理机构查询投标人信用记录，信用记录相关网页、内容的截图资料，由采购代理机构以作证据存档备查】。

3.3 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；

## 三、获取采购文件

1. 时间：2025 年 6 月 17 日至 2025 年 6 月 23 日，每天上午 00：00 至 12:00，下午 12:00 至 23:59（北京时间，法定节假日除外）

2. 地点：“郑州市公共资源交易中心网（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>）”，凭企业 CA 锁获取竞争性磋商文件。

3. 方式：供应商凭企业 CA 密钥登录郑州市公共资源交易中心网站（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>），点击“交易主体登陆”下载所含格式（\*.ZZF）的采购文件及资料。

4. 售价：0 元

## 四、响应文件提交



1. 时间：2025 年 6 月 27 日 10 时 00 分（北京时间）
2. 地点：郑州市公共资源交易中心（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn>）

## 五、响应文件开启

1. 时间：2025 年 6 月 27 日 10 时 00 分（北京时间）
2. 地点：郑州市公共资源交易中心门户网站远程开标大厅（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/BidOpening/>）

## 六、发布公告的媒介及公告期限：

本次公告在《河南省政府采购网》《郑州市政府采购网》《中原区政府采购网》《郑州市公共资源交易中心网》上发布。公告期限为三个工作日。

## 七、其他补充事宜

1、本项目实行电子开评标，获取竞争性磋商文件后，请供应商在“郑州市公共资源交易中心网站（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>）”首页“办事指南”栏目中下载最新版本的“新点投标文件制作软件（河南省版）”，安装工具软件后，使用“文件查看工具”打开竞争性磋商文件认真阅读。制作电子响应文件时必须使用“投标文件制作软件”。

2、加密电子响应文件(\*. ZZTF 格式)须在响应文件提交截止时间前在郑州公共资源电子招投标交易平台（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/TPBidder/>）加密上传。

3、本项目执行“信用+承诺”准入制、节约能源、保护环境、扶持不发达地区和少数民族地区、促进小微企业、残疾人福利性企业、促进监狱企业发展等政府采购政策。

4、本项目贯彻落实优化营商环境的决策部署，创新扶持企业发展。“政采贷”是以政府采购合同预期支付能力为信用，以政府回款为还款来源的信贷产品。政府采购中标供应商可通过“河南省政府采购合同融资平台”，选择意向银行，凭中标通知书向银行申请授信，解决缓解中小企业融资难、融资贵的问题。

5、本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：**其他未列明行业**，中小微企业划分按照《国家统计局关于印发〈统计上大中小微型企业划分办法（2017）〉的通知》国统字〔2017〕213 号文件及《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发〈中小企业划型标准规定〉的通知》（工



信部联企业〔2011〕300 号）规定的划分标准为依据（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）

6、代理服务费：招标代理费用按《河南省招标代理服务收费指导意见》（豫招协[2023]002 号）标准计取，不足 1 万元的按 1 万元收取。由中标单位支付。采购代理服务费的交纳方式：中标人在领取中标通知书时，按磋商文件的要求一次性向采购代理机构交纳采购代理服务费。

## 八、凡对本次招标提出询问，请按照以下方式联系

### 1. 采购人信息

名称：郑州市中原区市场监督管理局

地址：郑州市中原区华山路 109 号

联系人：牛伟伟

联系方式：0371-87550381

### 2. 采购代理机构信息

名称：河南锦龙工程咨询有限公司

地址：郑州市中原区中原中路 171 号 11 号楼综合楼 1 单元 24 层 2429 号

联系人：弋启源 李羿辉 胡梦珂

联系方式：0371-66350288

### 3. 项目联系方式

项目联系人：弋启源 李羿辉 胡梦珂

联系方式：0371-66350288



## 第二章、供应商须知

### 供应商须知前附表

| 条款号   | 条款名称   | 编 列 内 容                                                                                                               |     |                                  |            |                  |
|-------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------|------------|------------------|
| 1.2.1 | 采购人    | 名称：郑州市中原区市场监督管理局<br>地址：郑州市中原区华山路 109 号<br>联系人：牛伟伟<br>联系方式：0371-87550381                                               |     |                                  |            |                  |
| 1.2.2 | 采购代理机构 | 名称：河南锦龙工程咨询有限公司<br>地址：郑州市中原区中原中路 171 号 11 号楼综合楼 1 单元 24 层 2429 号<br>联系人：弋启源 李羿辉 胡梦珂<br>联系方式：0371-66350288 15617967000 |     |                                  |            |                  |
| 1.2.3 | 项目名称   | 郑州市中原区市场监督管理局 2025 年食品抽检服务项目                                                                                          |     |                                  |            |                  |
| 1.2.4 | 采购预算   | 预算金额：999930.00 元；最高限价：999930.00 元；其中：                                                                                 |     |                                  |            |                  |
|       |        | 序号                                                                                                                    | 包号  | 包名称                              | 包预算<br>(元) | 包最高限<br>价<br>(元) |
|       |        | 1                                                                                                                     | A 包 | 郑州市中原区市场监督管理局 2025 年食品抽检服务项目 A 包 | 333310 元   | 333310 元         |
| 1.4.1 | 采购内容   | 包含所投标包采购需求的全部内容                                                                                                       |     |                                  |            |                  |
| 1.4.2 | 服务期限   | 自合同签订之日起至 2025 年 11 月 30 日前                                                                                           |     |                                  |            |                  |
| 1.4.3 | 服务地点   | 采购人指定地点                                                                                                               |     |                                  |            |                  |
| 1.4.4 | 服务要求   | 满足采购人工作要求                                                                                                             |     |                                  |            |                  |
| 1.4.5 | 质量标准   | 符合国家及行业相关规定规范及采购人的要求                                                                                                  |     |                                  |            |                  |
| 1.4.6 | 验收标准   | 满足采购人验收标准及要求                                                                                                          |     |                                  |            |                  |
| 1.5.1 | 供应商资格条 | 见本磋商文件“第一章竞争性磋商公告”第二条“申请人                                                                                             |     |                                  |            |                  |

|        |                  |                                                                                                                    |
|--------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | 件和能力             | 资格要求”                                                                                                              |
| 1.5.2  | 是否接受联合体响应        | 不接受                                                                                                                |
| 1.10.1 | 响应预备会            | 不召开                                                                                                                |
| 1.10.3 | 采购人书面澄清的时间       | 递交响应文件截止之日 5 日前                                                                                                    |
| 1.11   | 分包               | 不允许                                                                                                                |
| 2.1    | 构成磋商文件的其他材料      | 除磋商文件外，采购人在磋商期间发出的澄清、修改、补充、补遗和其它有效正式函件等内容均是磋商文件的组成部分                                                               |
| 2.2.1  | 供应商要求澄清磋商文件的截止时间 | 递交响应文件截止之日 5 日前                                                                                                    |
| 2.2.2  | 提交响应文件截止时间       | 同竞争性磋商公告规定的时间                                                                                                      |
| 2.2.3  | 供应商确认收到磋商文件澄清的时间 | 无需确认，供应商自行在郑州市公共资源交易中心网（ <a href="https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/">https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/</a> ）及交易系统中查看 |
| 2.3.2  | 供应商确认收到磋商文件修改的时间 | 无需确认，供应商自行在郑州市公共资源交易中心网（ <a href="https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/">https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/</a> ）及交易系统中查看 |
| 3.1.1  | 构成响应文件的其他材料      | 供应商认为需要提交的其他证明材料                                                                                                   |
| 3.3.1  | 磋商有效期            | 60 日历天（自响应文件提交截止之日起）                                                                                               |
| 3.4    | 磋商保证金            | 无                                                                                                                  |
| 3.6    | 是否允许递交备选磋商方案     | 否                                                                                                                  |
| 3.7.3  | 签字盖章要求           | 1. 加密电子响应文件 (*.ZZTF 格式) 应按响应文件格式的要求进行电子签章（1）所有要求供应商加盖公章的地方均                                                        |

|       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |          | <p>用供应商的 CA 锁进行电子签章。（2）所有要求法定代表人签字或盖章的地方均用法定代表人的 CA 锁进行电子签章。若由委托代理人签字或盖章，且委托代理人没有 CA 锁的，则响应文件需上传有委托代理人手写签名的扫描件。</p> <p>注：电子响应文件须按磋商文件格式要求进行电子签章；其他要求签字盖章的，与电子签章具有同等效力。</p> <p>2. 供应商是自然人的，加盖本人的 CA 印章。</p>                                                                                                                                                                            |
| 3.7.4 | 响应文件份数   | <p>本项目为电子招标，无需提供纸质响应文件，但响应文件电子版需在交易系统中进行制作和上传。投标单位在本项目招标结束后，需配合招标人及代理机构提供纸质版响应文件 2 份</p> <p>①加密电子响应文件（.ZZTF 格式）须在投标截止时间前通过“郑州市公共资源交易中心（<a href="https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/">https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/</a>）”电子交易平台加密上传；</p> <p>②加密电子响应文件为“郑州市公共资源交易中心（<a href="https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/">https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/</a>）”网站提供的“投标文件制作工具”软件制作生成的加密版响应文件；</p> |
| 4.2.2 | 提交响应文件地点 | 加密电子响应文件（.ZZTF 格式）须在投标截止时间前通过“郑州市公共资源交易中心（ <a href="https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/">https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/</a> ）”电子交易平台加密上传；                                                                                                                                                                                                                                              |
| 4.2.3 | 是否退还响应文件 | 否                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 5.1   | 磋商时间和地点  | <p>磋商时间：同响应文件开启时间。</p> <p>磋商地点：同响应文件开启地点。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 6.1.1 | 磋商小组的组建  | <p>磋商小组构成：3 人，如采购人代表参加评审，磋商小组由采购人代表 1 人以及评审专家 2 人组成；如采购人代表不参加评审，磋商小组由评审专家 3 人组成。</p> <p>评审专家确定方式：采购人或者采购代理机构将从省级以上财政部门设立的政府采购评审专家库中，通过随机方式</p>                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                              |               |                                  |          |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------|----------|----------|
|                                                                                                                              |               | 抽取评审专家。                          |          |          |
| 7.1                                                                                                                          | 是否授权磋商小组确定成交人 | 否，推荐的成交候选人数：3 名                  |          |          |
| 9. 需要补充的其他内容                                                                                                                 |               |                                  |          |          |
| 1、代理服务费                                                                                                                      |               |                                  |          |          |
| 招标代理费用按《河南省招标代理服务收费指导意见》（豫招协[2023]002 号）标准计取，不足 1 万元的按 1 万元收取。由中标单位支付。采购代理服务费的交纳方式：中标人在领取中标通知书时，按磋商文件的要求一次性向采购代理机构交纳采购代理服务费。 |               |                                  |          |          |
| 2、磋商控制价                                                                                                                      |               |                                  |          |          |
| 预算金额：999930.00 元；最高限价：999930.00 元；其中：                                                                                        |               |                                  |          |          |
| 序号                                                                                                                           | 包号            | 包名称                              | 包预算（元）   | 包最高限价（元） |
| 1                                                                                                                            | A 包           | 郑州市中原区市场监督管理局 2025 年食品抽检服务项目 A 包 | 333310 元 | 333310 元 |
| 3、解释权                                                                                                                        |               |                                  |          |          |
| 构成本磋商文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；如有不明确或不一致，按磋商公告、供应商须知、评审办法、响应文件格式的先后顺序解释；同一组成文件不同版本之间有不一致的，以形成时间在后者为准。按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人负责解释。     |               |                                  |          |          |
| 5、其他说明                                                                                                                       |               |                                  |          |          |
| A、本文件解释权归采购人，且本项目采购人不收取履约保证金；                                                                                                |               |                                  |          |          |
| B、本项目根据中小企业划型标准规定（工信部联企业[2011]300 号），采购标的所属行业为：其他未列明行业；                                                                      |               |                                  |          |          |
| C、本文件未尽事宜，参照现行有关的法律、法规、规章、办法等执行。                                                                                             |               |                                  |          |          |
| 本项目采用电子招标投标                                                                                                                  |               |                                  |          |          |
| （1）电子投标文件是指郑州市公共资源交易中心平台系统要求格式制作的投标文件。                                                                                       |               |                                  |          |          |



(2) 加密电子投标文件须在投标文件的递交截止时间前通过交易中心电子交易平台上传完毕，开标时，投标人需用上传文件的 CA 密钥在规定时间内对本单位的加密投标文件进行解密。

(3) 如投标人原因导致无法解密或者解密失败、未上传电子投标文件的，其投标按无效投标处理；

因交易中心平台在开标前具有保密性，投标人在投标截止时间前须自行查看项目进展、变更通知、澄清及回复，因投标人未及时查看而造成的后果自负。当磋商文件、补充文件、答疑文件内容相互矛盾时，以最后发出的文件为准。

#### **贯彻落实优化营商环境：**

贯彻落实优化营商环境的决策部署，创新扶持企业发展。“政采贷”是以政府采购合同预期支付能力为信用，以政府回款为还款来源的信贷产品。政府采购中标供应商可通过“郑州市政府采购网-河南省政府采购合同融资平台”，选择意向银行，凭中标通知书向银行申请授信，解决缓解中小企业融资难、融资贵的问题。

#### **评审结果告知：**

根据《郑州市公共资源交易中心关于增加政府采购“评审结果告知”功能的通知》采购人或代理机构发布中标（成交）公告后，系统将自动向投标（响应）供应商推送评审结果信息，供应商可通过郑州市公共资源交易中心电子交易平台（交易主体登录）中的“评审结果告知”功能，查询供应商本人的评审结果信息。

#### **资格承诺制：**

本项目实行“信用+承诺”准入制，供应商只需提供规定格式的声明函，即可替代《政府采购法》第二十二条：（一）具有独立承担民事责任的能力；（二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；（三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；（四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；（五）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；（六）法律、行政法规规定的其他条件等资格证明材料。采购文件中要求提供的特定资格条件证明材料需另外提供，不在上述资格承诺范围内。

#### **声明承诺提醒：**

供应商响应文件中提供的各种声明和承诺应当真实有效，无效声明和承诺、虚假声明和承诺将由供应商自己承担由此带来的任何不利后果，虚假声明和承诺还将



报告监管部门追究法律责任。

1、本项目分为 **3 个包**，供应商可以同时**对 3 个标包**进行投标，但只能取得一个标包的成交资格。如果 A 至 C 包评审过程中，供应商的综合评分排名第一的包超过一个，则按照标包的先后顺序推荐其为中标候选人，且不参与其余标包的中标候选人推荐。

2、关于供应商使用同品牌产品有效供应商的认定办法，按照《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（中华人民共和国财政部令第 87 号）第三十一条规定执行。

3、各供应商可查看“关于实施在线磋商谈判的通知”中的不见面开标大厅操作手册-供应商（磋商谈判）、供应商多轮报价操作手册、在线磋商（谈判、澄清）操作手册（<http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/tzgg/20220323/df8813b9-2939-4c3a-9e5b-1204b7c55441.html>）。

## 1. 总则

### 1.1 适用范围

1.1.1 根据有关法律、法规和规章的规定，编制本项目磋商文件。

### 1.2 采购项目说明

1.2.1 本项目采购人：见供应商须知前附表。

1.2.2 本项目采购代理机构：见供应商须知前附表。

1.2.3 本项目名称：见供应商须知前附表。

1.2.4 本项目采购预算：见供应商须知前附表。

### 1.3 定义及解释

1.3.1 采购人：依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。

1.3.2 采购代理机构：通过政府采购备案，受采购人委托组织采购活动的社会中介组织。

1.3.3 服务：系指根据本磋商文件规定供应商须承担的城市管理服务以及其他相关配套的义务等。

1.3.4 供应商：供应商（投标人、投标单位）是响应磋商文件、参加磋商竞争的中华人民共和国境内的法人、其它组织。

1.3.5 响应文件：指供应商根据磋商文件提交的所有文件。

1.3.6 磋商小组：依据有关法律、法规的规定依法组建的专门负责本次评审工作的临时机构。

1.3.7 偏离：响应文件的响应相对于磋商文件要求的偏差，该偏差优于磋商文件要求的为正偏离；劣于的，为负偏离。

1.3.8 “日期”或“天”：指日历天。

1.3.9 合同：指依据本次采购结果签订的协议或合约文件。

1.3.10 磋商文件中的标题或题名仅起引导作用，而不应视为对磋商文件内容的理解和解释。

### 1.4 采购内容及标段划分，服务期限和服务要求等

1.4.1 本次采购内容及标段划分：见供应商须知前附表。

1.4.2 本项目的服务期限：见供应商须知前附表。

1.4.3 本项目的服务地点：见供应商须知前附表。



1.4.4 本项目的服务要求：见供应商须知前附表。

1.4.5 本项目的质量标准：见供应商须知前附表。

1.4.6 本项目的验收标准：见供应商须知前附表。

## **1.5 供应商资格条件和能力**

1.5.1 供应商资格要求：见供应商须知前附表。

1.5.2 是否接受联合体响应：不接受。

## **1.6 费用承担**

供应商准备和参加磋商活动发生的费用自理。不论磋商的结果如何，采购人和采购代理机构在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

## **1.7 保密**

参与磋商活动的各方应对磋商文件和响应文件中的商业和技术等秘密保密，违者应对由此造成的后果承担法律责任。

## **1.8 语言文字**

除专用术语外，与磋商有关的语言均使用中文。必要时专用术语应附有中文注释，对不同文字文本响应文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

## **1.9 计量单位**

所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

## **1.10 投标预备会**

1.10.1 供应商须知前附表规定召开投标预备会的，采购人按供应商须知前附表规定的时间和地点召开投标预备会，澄清供应商提出的问题。供应商自行决定是否参加。

1.10.2 供应商应在供应商须知前附表规定的时间前，以书面形式将提出的问题送达采购人，以便采购人在会议期间澄清。

1.10.3 投标预备会后，采购人在供应商须知前附表规定的时间内，将对供应商所提问题的澄清，以书面方式通知所有购买磋商文件的供应商。该澄清内容为磋商文件的组成部分。

## **1.11 分包**

是否允许分包：见供应商须知前附表。



## 2. 磋商文件

### 2.1 磋商文件的组成

本磋商文件包括：

- （1）竞争性磋商公告；
- （2）供应商须知；
- （3）评审办法（综合评分法）；
- （4）合同条款及格式；
- （5）采购需求；
- （6）竞争性磋商响应文件格式。

根据本章第 2.2 款和第 2.3 款对磋商文件所作的澄清、修改，构成磋商文件的组成部分。

### 2.2 磋商文件的澄清

2.2.1 供应商应仔细阅读和检查磋商文件的全部内容。如发现缺页或附件不全，应及时向采购人提出，以便补齐。如有疑问，应在提交响应文件截止时间前 5 日前在交易系统中提出，要求采购人对磋商文件予以澄清。否则由此引起的任何后果均由供应商自己承担，采购人与采购代理机构均不承担任何责任。

2.2.2 磋商文件的澄清将在供应商须知前附表规定的磋商截止时间 5 天前在交易系统或采购公告发布的网站上公布由各供应商自行关注查看，但不指明澄清问题的来源。如果澄清发出的时间距提交响应文件截止时间不足 5 天，相应延长提交响应文件截止时间。

2.2.3 供应商在查收到相关澄清后，无需确认，对于因未及时关注交易系统或网站的供应商造成未收到澄清而影响其参与磋商的，采购人及代理机构不承担任何责任，其责任由供应商自行承担。

### 2.3 磋商文件的修改

2.3.1 在提交响应文件截止 5 天前，采购人可以修改磋商文件，并在交易系统中公布。如果修改磋商文件的时间距提交响应文件截止时间不足 5 天，相应延长提交响应文件截止时间。

2.3.2 供应商收到修改内容后，供应商自行查看，无需确认。

### 3. 响应文件

#### 3.1 响应文件的组成

详见第六章“响应文件格式”

#### 3.2 磋商报价

3.2.1 供应商应按磋商报价的要求进行报价。

3.2.2 供应商在响应文件递交截止时间前修改磋商函中的报价。

3.2.3 采购人设有最高限价（采购预算金额）的，供应商的磋商报价不得超过最高限价（采购预算金额）。

#### 3.3 磋商有效期

3.3.1 在供应商须知前附表规定的磋商有效期内，供应商的响应文件承诺始终有效。除磋商小组提出实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款外，不得要求撤销或修改其响应文件。

3.3.2 出现特殊情况需要延长磋商有效期的，采购人以书面形式通知所有供应商延长磋商有效期。供应商同意延长的，但不得要求或被允许修改或撤销其响应文件；供应商拒绝延长的，其响应性文件失效。

#### 3.4 磋商保证金

依据《河南省财政厅关于优化政府采购营商环境有关问题的通知》豫财购〔2019〕4号的规定，本项目不再向供应商收取磋商保证金。

#### 3.5 资格审查资料

见供应商须知前附表 1.5.1 要求。

#### 3.6 备选方案

不作排除性限定。

#### 3.7 响应文件的编制

3.7.1 响应文件应按第六章“响应文件格式”进行编写，如有必要，可以增加附页，作为响应文件的组成部分。其中，磋商函附录在满足磋商文件实质性要求的基础上，可以提出比磋商文件要求更有利于采购人的承诺。

3.7.2 响应文件应当对磋商文件有关服务期限、磋商有效期、服务质量、采购内容等实质性内容作出响应。

3.7.3 磋商响应文件应由供应商的法定代表人或其委托代理人签字或盖单

位章。委托代理人签字的，磋商响应文件应附法定代表人签署的授权委托书。磋商响应文件应尽量避免涂改、行间插字或删除。如果出现上述情况，改动之处应加盖单位章或由供应商的法定代表人或其授权的代理人签字确认。签字或盖章的具体要求见供应商须知前附表。

3.7.4 响应文件份数具体要求见供应商须知前附表。

## 4. 响应

### 4.1 响应文件的密封和标记

4.1.1 加密电子投标文件（.ZZTF 格式）须在投标截止时间前通过“郑州市公共资源交易中心（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>）”电子交易平台加密上传；

4.1.2 电子响应文件应在磋商文件规定的响应文件提交截止时间前成功上传至郑州市公共资源交易系统指定位置。供应商应充分考虑并预留技术处理和上传数据所需时间。加密电子响应文件逾期上传，采购人不予受理。

4.1.3 除须知前附表另有规定外，供应商所递交的投标文件不予退还。

4.1.4 未按须知前附表规定提交的响应文件，将被拒收或被认定为无效投标。

### 4.2 响应文件的递交

4.2.1 供应商应在本章第 2.2.2 项规定的磋商首次截止时间前递交响应文件。

4.2.2 供应商首次递交响应文件的地点：见供应商须知前附表。

4.2.3 除供应商须知前附表另有规定外，供应商所首次递交的响应文件不予退还。

4.2.4 逾期送达的或者未送达指定地点的响应文件，采购人不予受理。

### 4.3 响应文件的修改与撤回

4.3.1 在本章第 2.2.2 项规定的首次响应截止时间前，供应商可以修改或撤回已递交的响应文件。

4.3.2 供应商修改或撤回已递交响应文件的书面通知应按照本章第 3.7.3 项的要求签字或盖章。

4.3.3 修改的内容为响应文件的组成部分。修改的响应文件应按照本章第 3 条、第 4 条规定进行编制、递交，并标明“修改”字样。

## 5. 磋商开始

### 5.1 磋商时间和地点

采购人在本章第 2.2.2 项规定的响应文件首次提交截止时间和供应商须知前附表规定的地点进行磋商。

### 5.2 磋商程序

5.2.1 磋商小组对磋商文件进行熟悉确认。

5.2.2 磋商小组推选组长，讨论、通过磋商工作流程和磋商要点。

5.2.3 资格性审查：磋商开始后，磋商小组依据磋商文件规定，对响应文件中的资格证明是否已按要求提供等进行审查，以确定磋商供应商是否具备参与磋商的资格。

5.2.4 符合性审查：磋商小组依据磋商文件规定，对响应文件的内容是否完整、文件签署是否正确、响应文件是否符合磋商文件的要求进行审查，以确定是否对磋商文件的实质性要求作出响应。

5.2.5 磋商小组对通过资格性和符合性审查的响应文件进行评估，确定与各竞标人磋商的具体内容。

5.2.6 围绕磋商要点，磋商小组全体成员可以集中与单一供应商分别进行磋商。

5.2.7 磋商过程中，磋商小组可以根据磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容需经采购人(业主)代表确认。并以书面形式通知所有参加磋商的供应商，该变动是磋商文件的有效组成部分。供应商应当按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求重新提交响应文件并由其法定代表人或其授权代表签章并加盖公章。由授权代表签字的应当附法定代表人授权书。供应商为自然人的应当由本人签章并附身份证。供应商应根据磋商小组的要求，以书面形式在规定时间内做出响应，未做出响应的响应文件将被视为无效竞标。若磋商小组没有实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，则供应商的最后报价不得高于首次报价，否则按否决投标处理。

5.2.8 经磋商确定最终采购需求，由磋商小组采用综合评分法对通过初步评审的供应商的响应文件进行综合评分。



5.2.9 根据需要进行二次甚至多次磋商。

## 6. 磋商

### 6.1 磋商小组

磋商由采购人依法组建的磋商小组负责。磋商小组由采购人代表以及有关技术、经济等方面的专家组成。磋商小组成员人数以及技术、经济等方面专家的确定方式见供应商须知前附表。

### 6.2 磋商原则

磋商活动遵循公平、公正、科学和择优的原则。

### 6.3 磋商

磋商小组按照第三章“评审办法”规定的方法、评审因素、标准和程序对响应文件进行评审。第三章“评审办法”没有规定的方法、评审因素和标准，不作为评审依据。

## 7. 合同授予

7.1 确定成交人除供应商须知前附表规定磋商小组直接确定成交人外，采购人依据磋商小组推荐的成交候选人确定成交人，磋商小组推荐成交候选人的人数见供应商须知前附表。采购人将依序确定排名靠前的供应商为成交候选人，若排名在前的成交候选人放弃中标、因不可抗力不能履行合同、不按照磋商文件要求提交履约保证金，或者被查实存在影响成交结果的违法行为等情形，不符合成交条件的，采购人可以按照磋商小组提出的成交候选人名单排序依次确定其他成交候选人为成交人，也可以重新采购。

### 7.2 成交通知

在本章第 3.3 款规定的磋商有效期内，采购人以书面形式向成交人发出成交通知书，同时将成交结果通知未成交的供应商。

### 7.3 签订合同

7.3.1 采购人和成交人应当自成交通知书发出之日起 2 个工作日内，根据磋商文件和成交人的响应文件订立书面合同。成交人无正当理由拒签合同的，采购人取消其成交资格，其需承担法律责任及给采购人造成的损失。

7.3.2 发出成交通知书后，采购人无正当理由拒签合同的，给成交人造成损失的，还应当赔偿损失。



## 8. 纪律和监督

8.1 对采购人的纪律要求采购人不得泄漏磋商活动中应当保密的情况和资料，不得与供应商串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。

### 8.2 对供应商的纪律要求

供应商不得相互串通或者与采购人串通，不得向采购人或者谈判小组行贿谋取中标，不得以他人名义磋商或者以其他方式弄虚作假骗取中标；供应商不得以任何方式干扰、影响评审工作。

8.3 对磋商小组成员的纪律要求磋商小组成员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对响应文件的评审和比较、成交候选人的推荐情况以及评审有关的其他情况。在磋商活动中，磋商小组成员不得擅离职守，影响评审程序正常进行，不得使用第三章“评分办法”没有规定的评审因素和标准进行评审。

8.4 对与评审活动有关的工作人员的纪律要求与评审活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对响应文件的评审和比较、成交候选人的推荐情况以及评审有关的其他情况。在评审活动中，与评审活动有关的工作人员不得擅离职守，影响评审程序正常进行。

## 9. 需要补充的其他内容

见供应商须知前附表。

## 关于印发中小企业划型标准规定的通知

（工信部联企业〔2011〕300 号）

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构及有关单位：  
为贯彻落实《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》（国发〔2009〕36 号），工业和信息化部、国家统计局、发展改革委、财政部研究制定了《中小企业划型标准规定》。

经国务院同意，现印发给你们，请遵照执行。

2011.6.18

附件：

### 中小企业划型标准规定

一、根据《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》（国发〔2009〕36 号），制定本规定。

二、中小企业划分为中型、小型、微型三种类型，具体标准根据企业从业人员、营业收入、资产总额等指标，结合行业特点制定。

三、本规定适用的行业包括：农、林、牧、渔业，工业（包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业），建筑业，批发业，零售业，交通运输业（不含铁路运输业），仓储业，邮政业，住宿业，餐饮业，信息传输业（包括电信、互联网和相关服务），软件和信息技术服务业，房地产开发经营，物业管理，租赁和商务服务业，其他未列明行业（包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业等）。

四、各行业划型标准为：

（一）农、林、牧、渔业。营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 500 万元及以上的为中型企业，营业收入 50 万元及以上的为小型企业，营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（二）工业。从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业。



（三）建筑业。营业收入 80000 万元以下或资产总额 80000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 6000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 300 万元及以上，且资产总额 300 万元及以上的为小型企业；营业收入 300 万元以下或资产总额 300 万元以下的为微型企业。

（四）批发业。从业人员 200 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 20 人及以上，且营业收入 5000 万元及以上的为中型企业；从业人员 5 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为小型企业；从业人员 5 人以下或营业收入 1000 万元以下的为微型企业。

（五）零售业。从业人员 300 人以下或营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 50 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（六）交通运输业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 3000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 200 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 200 万元以下的为微型企业。

（七）仓储业。从业人员 200 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（八）邮政业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（九）住宿业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十）餐饮业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微

型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十一）信息传输业。从业人员 2000 人以下或营业收入 100000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十二）软件和信息技术服务业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 50 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（十三）房地产开发经营。营业收入 200000 万元以下或资产总额 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 1000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 100 万元及以上，且资产总额 2000 万元及以上的为小型企业；营业收入 100 万元以下或资产总额 2000 万元以下的为微型企业。

（十四）物业管理。从业人员 1000 人以下或营业收入 5000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 100 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为小型企业；从业人员 100 人以下或营业收入 500 万元以下的为微型企业。

（十五）租赁和商务服务业。从业人员 300 人以下或资产总额 120000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且资产总额 8000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且资产总额 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或资产总额 100 万元以下的为微型企业。

（十六）其他未列明行业。从业人员 300 人以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下的为微型企业。

五、企业类型的划分以统计部门的统计数据为依据。

六、本规定适用于在中华人民共和国境内依法设立各类所有制和各种组织

形式的企业。个体工商户和本规定以外的行业，参照本规定进行划型。

七、本规定的中型企业标准上限即为大型企业标准的下限，国家统计部门据此制定大中小微型企业的统计分类。国务院有关部门据此进行相关数据分析，不得制定与本规定不一致的企业划型标准。

八、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门根据《国民经济行业分类》修订情况和企业发展变化情况适时修订。

九、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门负责解释。

十、本规定自发布之日起执行，原国家经贸委、原国家计委、财政部和国家统计局 2003 年颁布的《中小企业标准暂行规定》国经贸中小企〔2003〕143 号同时废止。

### 第三章、评审办法（综合评分法）

#### 第一部分、评审办法前附表

| 条款号   |         | 评审因素                    | 评审标准                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------|---------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1.1 | 资格评审标准  | 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定 | 本项目实行“信用+承诺”准入制，供应商只需提供规定格式的声明函                                                                                                                                                                                                                                   |
|       |         | 落实政府采购政策满足的资格要求         | <p>本项目是专门面向中小企业采购的项目（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业）。</p> <p>1. 中小微企业参加本项目投标时，须提供“中小企业声明函”。根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定，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。</p> <p>2. 残疾人福利性单位参加本项目投标时，须提供《残疾人福利性单位声明函》。</p> <p>3. 监狱企业参加本项目投标时，须提供相关证明材料，并对材料的真实性负责。</p> |
|       |         | 特定资格要求                  | 供应商须具备与国家有关认证认可的规定相适应的检验资质，符合《食品检验机构资质认定条件》，实验室取得 CMA（或 CMAF）认证，且证书合法有效。                                                                                                                                                                                          |
|       |         | 其他要求                    | 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。提供承诺函，格式自拟。                                                                                                                                                                                                        |
|       |         | 信用要求                    | 符合第二章“供应商须知”1.5.1 项规定                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2.1.2 | 符合性评审标准 | 响应文件签字、盖章               | 满足竞争性磋商文件中关于响应文件签字、盖章的要求                                                                                                                                                                                                                                          |
|       |         | 响应文件格式                  | 符合竞争性磋商文件中提供的响应文件格式                                                                                                                                                                                                                                               |

|       |                 |         |                             |
|-------|-----------------|---------|-----------------------------|
|       |                 | 供应商名称   | 与营业执照（如有）、证书一致              |
|       |                 | 报价      | 报价不超过最高限价                   |
| 2.1.3 | 响应性<br><br>评审标准 | 采购内容    | 包含所投标包采购需求的全部内容             |
|       |                 | 服务期限    | 自合同签订之日起至 2025 年 11 月 30 日前 |
|       |                 | 服务地点    | 采购人指定地点                     |
|       |                 | 服务要求    | 满足采购人工作要求                   |
|       |                 | 质量标准    | 符合国家及行业相关规定规范及采购人的要求        |
|       |                 | 验收标准    | 满足采购人验收标准及要求                |
|       |                 | 磋商有效期   | 60 日历天（自响应文件提交截止之日起）        |
|       |                 | 标书雷同性分析 | 响应文件制作机器码不能一致               |

第二部分、评审办法（综合评分法）

| 条款号      |                                    | 条款内容            | 编列内容                                |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------|------------------------------------|-----------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.2.1    |                                    | 分值构成<br>(100 分) | 磋商报价：10 分<br>商务部分：50 分<br>技术部分：40 分 |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 条款号      |                                    | 评分因素            | 分值                                  | 评分标准                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2.2.2(1) | 磋商<br>报价<br>评分<br>标准<br><br>(10 分) | 磋商报价            | 10 分                                | <p>1. 供应商报价不得低于成本价：磋商小组认为供应商的报价明显低于其他通过初步审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评审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；供应商不能证明其报价合理性的，磋商小组应当将其作为无效投标处理。</p> <p>2. 价格折扣</p> <p>本项目是专门面向中小企业采购的项目（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业），不再执行价格评审优惠的扶持政策。中小微企业参加本次政府采购活动，应当在响应文件中提供《中小企业声明函》，否则不予认可。</p> |

|          |               |           |      |                                                                                                                                                                          |
|----------|---------------|-----------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |               |           |      | <p>价格分采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且最后报价最低的供应商的价格为磋商基准价，其价格分为满分。</p> <p>其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：<br/>磋商报价得分=(磋商基准价 / 最后磋商报价) × 10</p>                                                  |
| 2.2.2(2) | 评分标准<br>(50分) | 供应商类似项目业绩 | 10 分 | <p>供应商自 2021 年 1 月 1 日（以合同签订日期为准）以来承担过类似项目案例,每提供 1 个业绩得 2 分，最多得 10 分，未提供或不符合要求，得 0 分。</p> <p>注：投标文件需附合同或任务下达部门文件及委托书扫描件，否则不得分。</p>                                       |
|          |               | 实验室能力验证   | 8 分  | <p>供应商 2021 年以来,参加国家级实验室能力验证或比对试验，并取得“满意”成绩，以已被认可的组织机构出具的结果报告为准，每提供一份报告得 1 分，其中重金属、农药残留、兽药残留、生物毒素四类每缺少 1 类扣 1 分，本项最高得 8 分，未提供不得分。</p> <p>注：投标文件中附以上证明资料的清晰扫描件，否则不得分。</p> |
|          |               | 体系认证      | 3 分  | <p>供应商具有有效的质量管理体系认证、环境管理体系认证及职业健康安全管理体系认证证书的，每提供一项得 1 分，最多得 3 分。</p> <p>注：投标文件中附相关证书及全国认证认可信息公共服务平台查询截图（查询日期应在本项目公告发布之日后）的扫描件，否则不得分。</p>                                 |
|          |               | 检测设备情况    | 15 分 | <p>供应商具备相关的检测设备：HPLC(高效液相色谱仪)、GC(气相色谱仪)、AFS(原子荧光分光光度计)、AAS(原子吸收光谱仪)、离子色谱仪、紫外-可见分光光度仪、酶标仪、微波消解仪、旋转蒸发仪、GC/MS(气相色谱/质谱联用仪)、LC-MS(液相色谱/质</p>                                  |

|          |                 |           |         |                                                                                                                                                                                                     |
|----------|-----------------|-----------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                 |           |         | <p>谱联用仪)、ICP-MS(电感耦合等离子体质谱仪)。</p> <p>(1)具有以上所有设备得 13 分,每缺 1 种扣 2 分,扣完为止。</p> <p>(2)气相色谱仪 4 台及以上加 1 分,液相色谱仪 6 台及以上加 1 分。</p> <p><b>注:投标文件中每台设备须提供相关设备名称、实物照片、品牌型号、购进票据的证明材料扫描件,未提供或提供不全的不得分。</b></p> |
|          |                 |           | 服务方案及承诺 | <p>5 分</p> <p>1、供应商对采购单位提供咨询、食品安全风险评估、合理化建议及对本次项目重视程度等全方位服务,方案完整、详细、合理,可操作性强得 5 分;方案较为完整、详细、合理,可操作性较强得 3 分;方案基本完整、详细、合理,可操作性不强的得 1 分。</p>                                                           |
|          |                 |           |         | <p>4 分</p> <p>2、供应商承诺与采购人及相关单位建立定期或不定期的沟通服务及方案的;方案完整、详细、合理,可操作性强得 4 分;方案较为完整、详细、合理,可操作性较强得 2 分;方案基本完整、详细、合理,可操作性不强的得 1 分。</p>                                                                       |
|          |                 |           |         | <p>5 分</p> <p>3、供应商结合本项目的实际情况提出有利于采购人的其他的服务与承诺;方案完整、详细、合理,可操作性强得 5 分;方案较为完整、详细、合理,可操作性较强得 3 分;方案基本完整、详细、合理,可操作性不强的得 1 分。</p>                                                                        |
| 2.2.2(3) | 技术部分评分标准<br>(40 | 管理制度及实施方案 | 5 分     | <p>1、有完善的食品安全检测制度、抽样管理制度、责任追究制度、检验档案管理制度等管理制度。各项制度全部完善得 5 分、基本完善得 3 分、不完善得 1 分,缺项不得分。</p>                                                                                                           |
|          |                 |           | 5 分     | <p>2、投标人针对本项目提供合理的检测技术及实施</p>                                                                                                                                                                       |

|  |      |     |                                                                                                                                                       |
|--|------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 分)   |     | 方案，明确阐述针对本项目的技术服务工作方法和项目管理制度，方法中明确成立专门项目组、抽样实施管理细则、检验实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制及应急处置机制等。方案合理可行得 5 分、基本合理可行得 3 分、不合理或不可行的得 1 分，缺项不得分。                     |
|  |      | 5 分 | 3、投标人明确技术服务工作流程，流程设置合理，分工明确，每个工作流程有细致说明及相关责任人员等；供应商明确技术服务工作要点，包括抽样工作要点、检测工作要点等内容，明确工作难点。工作要点和难点分析合理，符合实际等。合理明确的得 5 分、基本合理明确得 3 分、不合理或不明确的得 1 分，缺项不得分。 |
|  |      | 3 分 | 4、投标人为良好履行本项目设计的沟通服务方案，评标委员会根据方案的合理有效性和相关保障措施等内容，综合评定打分。合理可行得 3 分、基本合理可行得 2 分、不合理或不可行得 1 分，缺项不得分。                                                     |
|  |      | 3 分 | 5、针对餐饮环节的抽检工作满足 24 小时抽样并能保证检验样品能在最科学合理的时间送到实验室的措施和技术力量，确保检验样品在运输过程中不会受到污染的措施和技术力量，确保检测数据真实有效、科学客观的措施和技术力量。措施科学合理得 3 分、基本科学合理得 2 分、不科学或不合理得 1 分，缺项不得分。 |
|  |      | 3 分 | 6、投标人为采购人提供抽检培训和结果分析等相关服务方案，可行得 3 分、基本可行得 2 分、不可行得 1 分，缺项不得分。                                                                                         |
|  | 单位场地 | 4 分 | 投标人具有独立实验室得 1 分；                                                                                                                                      |

|                             |  |        |     |                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------|--|--------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                             |  |        |     | <p>场地面积 5000(含)m<sup>2</sup> 及以上的加 3 分，3500（含）-5000 m<sup>2</sup>加 2 分，2000（含）-3500 m<sup>2</sup>得 1 分，2000 m<sup>2</sup>以下加 1 分。</p> <p><b>注：投标文件中附房屋租赁合同或产权证明、实验室照片的清晰扫描件，否则不得分。</b></p>                                             |
|                             |  | 样品储存   | 3 分 | <p>投标人提供实验室冷藏或冷冻样品存储的专业冷库情况进行评分：有体积≥180m<sup>3</sup> 专业冷库的得 3 分；180m<sup>3</sup>&gt;体积≥150m<sup>3</sup> 专业冷库的得 2 分；150m<sup>3</sup>&gt;体积≥100m<sup>3</sup> 专业冷库的得 1 分；其他不得分。</p> <p><b>注：投标文件中附采购设备发票或冷库安装合同、冷库照片的清晰扫描件，否则不得分。</b></p> |
|                             |  | 样品运输   | 2 分 | <p>投标人样品抽取送达时限：投标人能够在样品抽取后 2 小时以内送达实验室，得 2 分；2-4 小时送达实验室得 1 分；4-8 个小时送达实验室得 0.5 分。超过 8 个小时送达实验室不得分，<b>投标人如实承诺，并提供机构位置，运送方案。</b></p>                                                                                                    |
|                             |  | 人员配备情况 | 7 分 | <p>具有有满足食品安全检测的专业检测队伍和专业的食安全采样队伍，检测人员中每提供一名副高级或高级职称者得 1 分，最多得 2 分；每提供 1 名中级职称得 1 分，最多得 5 分；本项最多得 7 分。</p> <p><b>注：中级和高级职称人员不得重复，投标文件中提供以上人员的职称证、劳动合同、身份证、社会保险证明材料，退休人员需提供退休返聘证书，否则不得分。</b></p>                                         |
| 备注：评标标准各分项内容如缺漏项，相应分项得分为 0。 |  |        |     |                                                                                                                                                                                                                                        |

## 1. 评审方法

本次评审采用综合评分法。磋商小组对满足磋商文件实质性要求的响应文件，按照本章第 2.2 款规定的评分标准进行打分，并按得分由高到低顺序推荐成交候选人，综合评分相等时，以报价得分高的优先；报价得分也相等的，按照技术指

标优劣顺序推荐。

## 2. 评审标准

### 2.1 初步评审标准

2.1.1 资格性检查评审标准：见评审办法前附表。

2.1.2 符合性检查评审标准：见评审办法前附表。

2.1.3 响应性检查评审标准：见评审办法前附表。

### 2.2 分值构成与评分标准

2.2.1 分值构成：见评审办法前附表；

2.2.2 评分标准：见评审办法前附表；

## 3. 评审程序

### 3.1 初步评审

3.1.1 磋商小组依据本章第 2.1 款规定的标准对响应文件进行初步评审。有一项不符合评审标准的，作否决投标处理。

3.1.2 供应商有以下情形之一的，其响应作否决投标处理：

- (1) 串通响应或弄虚作假或有其他违法行为的；
- (2) 不按磋商小组要求澄清、说明或补正的；
- (3) 未按规定格式填写、内容不全或关键字迹模糊、无法辨认的；
- (4) 响应文件附有采购人不能接受的条件；
- (5) 不符合磋商文件规定的其他实质性要求。

### 3.2 详细评审

3.2.1 磋商小组按本章第 2.2 款规定的量化因素和分值进行打分，并计算出综合评分得分。

3.2.2 评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。

3.2.3 供应商的最终得分以全部小组成员打分的算术平均值为准，作为该供应商的最终得分。

3.2.4 在磋商过程中，凡遇到磋商文件中无界定或界定不清前后不一致使磋商小组意见有分歧且又难以协商一致的问题，均由磋商小组予以表决，获半数以上同意的即为通过，未获半数同意的即为否决。

### 3.3 响应文件的澄清和补正



3.3.1 在磋商过程中，磋商小组可以书面形式要求供应商对所提交的响应文件中不明确的内容进行书面澄清或说明，或者对细微偏离进行补正。磋商小组不接受供应商主动提出的澄清、说明或补正。

3.3.2 澄清、说明和补正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容（算术性错误修正的除外）。供应商的书面澄清、说明和补正属于响应文件的组成部分。

3.3.3 磋商小组对供应商提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求供应商进一步澄清、说明或补正，直至满足磋商小组的要求。

### **3.4 评审结果**

3.4.1 除第二章“供应商须知”前附表授权直接确定成交人外，磋商小组按照得分由高到低的顺序推荐成交候选人。

3.4.2 磋商小组完成评审后，应当向采购人提交评审报告。

## 第四章、合同条款及格式

甲方： 郑州市中原区市场监督管理局（以下简称甲方）

乙方： （以下简称乙方）

根据《中华人民共和国政府采购法》等相关法律、法规，甲方针对 郑州市中原区市场监督管理局 2025 年食品抽检服务项目（招标编号：中原磋商-2025-27）进行国内公开招标。乙方成为本项目\_\_\_\_包的委托检验机构，在甲方委托事宜范围内，按照食品安全抽检工作有关规定，依法组织开展食品安全抽检工作。为明确双方的权利和义务，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，经双方友好协商，签订合同如下：

### 一、基本情况

- 1、合同事项：郑州市中原区市场监督管理局 2025 年食品抽检服务项目。
- 2、食品抽检种类和数量：以中标的食品种类和甲方的具体安排为准。
- 3、抽检经费：单批次样品的抽检费用与成功上传信息系统抽检批次数量乘积。
- 4、资金来源：郑州市中原区财政资金。合同金额：\_\_\_\_\_（¥：\_\_\_\_\_元）
- 5、有效期限：自合同签订之日起至 2025 年 11 月 30 日前。
- 6、甲方招标文件、乙方投标文件、本合同附件、补充合同（如有）、甲方下达给乙方的抽检计划、乙方指定的抽检工作方案等与本合同有关的书面材料均为本合同组成部分。

### 二、甲方委托乙方的具体事项

按照《中华人民共和国食品安全法》《食品安全抽样检验管理办法》《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》《国家食品安全监督抽检实施细则（2025 年版）》等有关法律法规和技术规范的要求，委托事项如下：

- 1、由乙方完成甲方委托的食品安全抽检监测任务的样品采集、检验，并按时出具检验报告、填报检验结果，并对抽样过程合法性和检验数据准确性负责。
- 2、乙方完成甲方委托的食品安全抽检监测任务，问题发现率：餐饮不得低于 5.0%，农产品不得低于 3.0%，预包装食品不得低于 1.0%，如果所承担任务完成时问题发现率低于以上标准，乙方可以以问题发现为导向，在承担任务品种范



围内，追加抽检批次，在限定的时限内完成抽检任务。追加的抽检费用由乙方自行承担。

3、乙方按照甲方制定的抽检计划限定的抽样品种、检验项目、批次数量和采样区域分布等技术要求，制订详细可行的抽检工作实施方案，征得甲方同意，并报甲方备案。

4、按照《食品安全抽样检验管理办法》（国家市场监督管理总局令第 15 号）要求，样品检验周期确定为 20 个工作日，乙方应按规定的时限完成检验、信息填报。发现不合格的，应按要求报送电子及纸版材料。涉及突发食品安全事件或违法案件的食品抽检，乙方应在检验技术许可情况下的最短时间内出具检验报告书。

5、乙方应根据甲方认可的抽检实施方案采集样品，抽样过程应按照“双随机、一公开”原则，随机确定被抽样单位，随机确定抽样人员；在组织抽样检测过程中，检测产品的种类、品种、项目、抽样地点不得随意调整；如因客观情况必须进行调整的，需征得甲方同意。

6、乙方应严格按照甲方要求的项目及检验方法进行检验，并及时将有关数据填报录入指定的抽检信息系统。

7、乙方应按照有关法律法规和技术规范要求开展抽样、检验、留样保存与处理以及各种原始记录制作、归档与保存等各项工作；并在每批任务完成后，结合行业发展及本单位检验工作实际，对承担的抽检监测情况进行风险分析或质量分析，撰写相关总结报告，并按要求及时报送甲方。

8、乙方应按照《食品安全抽样检验管理办法》的相关规定，对食品安全抽样检验检测从采样到出具报告按照不同检验项目，完成检验、信息填报、出具电子签名检验报告，并按要求报送检验报告及相应材料的时限为：商业无菌检测项目 12 个自然日；沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌项目合格为 6-13 个自然日；不涉及微生物项目合格 4-5 个自然日。

9、完成甲方 2024 年食品安全监督抽检既往不合格“回头看”工作，对区本级学校（包括幼儿园）、生产企业、小作坊抽检全覆盖。

10、参加由甲方组织的与食品安全监督抽检工作有关的宣传、培训等活动。

### 三、甲方的义务



1、甲方应向乙方提供有效的食品安全监督抽检计划文件、委托书和其他乙方服务内容需要的书面材料。

2、甲方应保证指定的抽检信息系统正常使用。

3、甲方应在职责范围内协助乙方解决抽检工作中遇到的问题。

4、甲方按时对乙方任务完成情况予以确认，通知乙方出具票据，按合同约定向乙方支付抽检费用。

#### **四、甲方的权利**

1、甲方有权催促乙方进度，要求乙方按时完成食品安全监督抽检任务。

2、甲方有权对乙方的抽检工作质量进行监督考核，必要时派专家和工作人员对甲方委托范围内的工作进行监督检查等相关工作。

3、涉及食品安全突发事件的食品抽检，甲方可随时通知乙方开展抽检工作，乙方不得以任何理由推拖和拒绝。

4、甲方有权利就委托的事项提出其他合法、合理的要求。

#### **五、乙方的义务**

1、乙方应具备所承担抽检工作涉及的检验项目的检验能力、相关资质（非标准检验方法除外）和完成任务的资金保障，按照有关法律法规和技术规范要求开展工作，做好质量控制和规范管理，确保检验结果客观、准确。

2、乙方应根据甲方要求制订抽检工作实施方案，严格遵守甲方关于抽样区域、环节和品种的要求，严格遵守时间进度要求和抽检工作纪律（见合同附件）。抽样过程中发现生产经营单位的违法行为，应及时向所在地市场监管部门报告。

3、乙方应拥有安全有效的信息化管理系统和信息分析汇总人员，按时完成食品安全抽检监测及数据报送工作。及时、准确地上报样品信息、检验结果、检验报告和抽检监测工作分析总结报告。检验过程中发现被检样品存在严重安全问题的，或检验出现明显异常情况的，应当在发现问题并确认无误后立即将问题或有关情况及时向甲方报告。

4、乙方应积极接受甲方对抽检监测工作质量监督检查和考核，参加甲方组织的能力验证、盲样比对等质控考核等活动；并积极参加甲方组织的与抽检工作有关的宣传、培训、分析研判等活动。

5、乙方应指派专人负责项目联络工作，确保 24 小时通讯畅通，及时响应，

如有变化应及时告知甲方。

6、乙方应按有关规定配合做好不合格样品的复检和异议工作，如复检结论与初检结论不一致，复检相关费用由乙方承担。

## 六、乙方的权利

1、乙方可以要求甲方保证指定的抽检信息系统顺畅，为抽样和填报提供充分条件。

2、乙方有权向甲方提出合理化的意见建议。

3、乙方有权要求甲方按合同规定付款。

4、乙方有权在法律、规定和合同许可的范围内对甲方的质疑、法律追究等事项进行合理合法的辩解和申述。

## 七、费用结算办法

中标单位按照中原区市场监督管理局委托的食品抽检品种、项目、批次和采样区域等制订的抽检计划具体实施。依据法律规定报送食品检测结果，经委托方审核无误，全部检测批次完成后，中标单位提交符合规定的结算票据，中原区市场监督管理局向中标单位支付合同金额的 15%。剩余款项待第二年项目资金到位后，中标单位提交符合规定的结算票据，全部支付。

## 八、违约责任

（一）发现下列问题之一的，甲方有权拒付相应批次的抽检费用并要求乙方承担违约金十万元（本条对下述违约行为另有约定的从其约定），如给甲方造成损失的乙方还应承担相应的损失，甲方有权解除本合同：

- 1、乙方擅自将承检的任务委托其它检验机构抽检的；
- 2、不经甲方同意，乙方未按时完成承检任务的；
- 3、未经甲方批准，租赁或者借用他人检测设备的；
- 4、未经甲方同意，擅自调整抽样区域、环节和品种的；
- 5、乙方超过约定时限出具检验报告的；
- 6、乙方在工作中违反廉洁规定，接受吃请、泄密等行为；
- 7、因乙方其他违法违规行为影响抽检工作的。

（二）发现下列问题时，甲方有权拒付相应的抽检费用，并向乙方收取违约金：



1、合同履行期届满，乙方仍未完成约定承检任务的，甲方有权拒付乙方未完成相应批次的抽检费用，并要求乙方向甲方支付该未完成相应批次抽检费用 2 倍的违约金，但违约金总计不超过合同金额。

2、乙方未按照甲方明确的采样地域、环节和品种等要求抽样的，甲方有权拒付相应批次的抽检费用，并要求乙方向甲方支付该相应批次抽检费用 2 倍的违约金，但违约金总计不超过合同金额。

3、乙方超过约定时限出具检验报告，甲方有权拒付相应批次的抽检费用，并要求向甲方支付抽检费用 2 倍的违约金。

4、乙方出具虚假或伪造检验报告的，甲方有权拒付其抽检费用，每发现 1 份虚假或伪造检验报告，乙方应向甲方支付违约金 10 万元人民币，但违约金总计不超过合同金额。

5、乙方没有按照要求的问题发现率完成抽检监测任务，甲方有权按照未完成部分占要求的问题发现率的比例，收取违约金。违约金计算方式为：标包费用总额\*（规定问题发现率- 实际问题发现率）/规定问题发现率。

6、乙方应严格遵守工作保密义务，因乙方造成的泄密或者因泄密给第三方造成损失的，与甲方无关，且甲方可以追究乙方的违约责任 10 万元。

（三）出现下列问题，乙方有权要求甲方遵守责任：

1、甲方未向乙方提供有效的抽检计划文件、委托书和其他乙方服务内容需要的书面材料时，乙方有权要求甲方补充齐全；

2、甲方不能保证指定的抽检信息系统正常使用时，乙方有权要求甲方理顺指定的抽检信息系统，确保正常使用；

3、乙方抽样过程中遇到困难时，乙方有权要求甲方予以协助；

4、乙方任务按时完成情况下，乙方有权要求甲方予以确认，并按合同约定向乙方支付抽检费用。

## 九、合同的解除与终止

1、在抽样检验过程中，如发现乙方出具虚假或伪造的检验报告，甲方有权随时解除合同，并要求乙方赔偿损失，由乙方承担由此产生的一切后果和不良影响。如发现乙方有与承检任务相关的违法违规现象，甲方有权追究乙方及当事人的法律责任。



2、乙方未按照甲方要求进行抽样检验或在甲方组织的监督检查、质控考核中发现存在影响抽检工作的重大问题时，甲方有权随时终止合同，并要求乙方赔偿损失，承担由此产生的一切后果和不良影响。

3、本合同因期限届满、履行完毕、一方解除或者其他法定事由而终止。

十、双方因本协议发生争议，双方先行协商解决，如协商无效，任何一方可以向郑州市中原区人民法院起诉。

十一、本协议自甲乙双方签字盖章之日起生效。协议一式陆份，甲执贰份，乙方执叁份，报政府采购主管部门备案壹份。

甲方：（盖章）

乙方：（盖章）

法定代表人

（或其授权代理人）签字：

单位地址：

联系人：

联系电话：

法定代表人

（或其授权代理人）签字：

单位地址：

联系人：

联系电话：

统一社会信用代码：

户名：

开户银行：

行号：

账号：

企业类型（大型/中型/微型）：

2025 年 月 日

2025 年 月 日



附件 1:

## 食品安全抽检纪律

严格遵守国家法律、法规和抽检监测工作有关纪律要求。

- (1) 不得在开展抽样工作前事先通知被抽检监测的食品生产经营单位；
- (2) 不得以承担抽检监测任务的名义向被抽检监测食品生产经营单位和其他单位承揽业务；
- (3) 不得接受被抽检监测企业的馈赠，不发生利用抽检监测工作牟取利益的其他行为；
- (4) 开展抽检监测工作，不得收取被抽检监测食品生产经营单位检测费用；
- (5) 不得以任何形式利用抽检监测结果参与有偿活动，不得向受检食品生产经营单位发放抽检监测合格证书或牌匾；
- (6) 遵守保密纪律。未经甲方同意，不得以任何方式向被抽检监测食品生产经营单位或其他单位、人员以及公众透露任何与检测任务、检测结果有关的信息。

## 政府采购廉政合同

甲方：\_\_\_\_\_

乙方：\_\_\_\_\_

为促进甲乙双方廉洁高效合作，促使甲乙双方工作人员廉洁从业，不断推动党风廉政建设工作，按照《民法典》和国家其他有关法律法规、廉政规定，经甲乙双方协商一致，自愿签订以下廉政合同。

### 第一条：甲乙双方的权利和义务

（一）严格遵守党和国家有关法律法规及党风廉政建设工作各项规定。

（二）严格履行《中华人民共和国反不正当竞争法》、《关于禁止商业贿赂行为的暂行规定》各项约定，杜绝违约行为的发生。

（三）双方的业务活动坚持公开、公平、公正、诚信的原则(除法律认定的商业秘密和合同文件另有规定之外)，严禁损害国家和集体利益，违反法律法规及规章制度。

（四）建立健全党风廉政建设工作各项制度，开展党风廉政建设工作宣传教育，加强对本方工作人员的监督检查。

（五）发现对方在业务活动中有违反廉政规定和本合同约定的行为时，有及时提醒和督促对方纠正的权利和义务。

（六）发现对方在业务活动中有违反廉政规定和本合同约定的行为时，有权向对方主管部门或有关机构检举、揭发。

（七）经济合同变更时廉政合同内容也应做相应调整，并履行有关手续。

### 第二条：甲方在廉政建设方面义务

（一）甲方不准以任何形式向乙方及其工作人员馈赠礼金、礼品、有价证券、支付凭证、贵重物品等财物。

（二）甲方不准以任何名义为乙方及其工作人员报销应由乙方或个人支付的任何费用。

（三）甲方不准以任何理由邀请乙方工作人员参加有影响合作业务的宴请及娱乐活动，不准为其提供通讯工具、交通工具、高档办公用品等。

（四）甲方不准为乙方工作人员在住房装修、婚丧嫁娶、配偶、子女、亲友出国(境)旅游提供方便，不准为乙方工作人员的配偶、子女及有利害关系的人员



安排工作或劳务。

（五）甲方及其工作人员不准与监管单位串通，违反有关规定和程序，损害乙方利益。

（六）不得有其他违反法律法规、党纪政纪行为。第三条：乙方在廉政建设方面的义务

#### 第三条：乙方在廉政建设方面义务

（一）乙方及其工作人员不得干扰协作企业正常的生产经营活动，不得以任何理由要挟甲方从事不属于甲方义务的工作。

（二）乙方及其工作人员不得索要或接受甲方的礼金，有价证券、支付凭证、贵重物品等财物。

（三）乙方及其工作人员不得在甲方报销应由乙方或个人支付的任何费用。

（四）乙方工作人员不得参加甲方提供的宴请、娱乐活动、高档消费，不得要求甲方提供交通工具、通讯工具、高档办公用品等。

（五）乙方及其工作人员不得要求或者接受甲方为其住房装修、婚丧嫁娶、配偶、子女、亲友出国(境)旅游等违反规定的相关活动提供方便。

（六）乙方及其工作人员不得要求甲方为其配偶、子女及有利害关系的人员安排工作或劳务；不得违反规定从事与甲方施工项目有关材料设备供应、工程分包等经济活动。

（七）乙方应根据经济合同约定进度付款，不得以不正当理由拖欠款项，不得超进度拨付款。

#### 第四条：违约责任

（一）甲方违反本《廉政合同》规定义务的，须向乙方承担经济合同总额3%的经济违约责任。

（二）甲方发生多次违反廉政合同约定内容，乙方有权将甲方列入黑名单，禁止3-5年内进入乙方作业市场；给乙方造成经济损失、社会影响较大的，乙方有权终止履行合同。

（三）乙方若违反本《廉政合同》有关规定的，对违法违纪人员，由乙方主管部门依据有关规定查处，给甲方造成的损失，按有关规定予以赔偿。

#### 第五条：检查方式



本合同的履约情况由甲乙双方共同派员监督，检查方式为座谈、问卷调查、查看资料或由双方约定的其他方式等。检查时间、次数、方式、检查结论等由双方协商确定。

第六条：本合同有效期同经济合同期限。

第七条：本合同为经济合同附件，与主合同具有同等法律效力，甲乙双方签署后生效。第八条：本合同一式\_\_\_\_份，甲、乙双方各\_\_\_\_份、采购办二份。

甲方：（盖章）

乙方：（盖章）

法 定 代 表 人：

法 定 代 表 人：

（或授权代理人）签字：

（或授权代理人）签字：

单位地址：

单位地址：

联系电话：

联系电话：

日 期： 年 月 日

## 第五章、采购需求

### 一、项目基本情况：

1. 郑州市中原区市场监督管理局 2025 年食品抽检服务项目分为 3 个标包，A 包：负责航西、绿东、建设、柳湖街道办事处辖区食品抽检服务；B 包：负责林山寨、中西、汝河、桐柏、须水街道办事处辖区食品抽检服务；C 包：负责棉纺、秦岭、三官庙、莲湖、西流湖街道办事处辖区食品抽检服务。

2. 每标包拟选定 1 家食品检测机构，承担本区相应食品实验室抽检任务。

3. 所有标段的食物检测周期约为 15 天，每个周期抽检前安排各检测机构抽检任务。检测工作结束后，各检测机构按时、如实出具检测报告。将《样品信息登记表》、《检验结果汇总表》和《不合格信息登记表》以及结果分析报告等报送中原区市场监督管理局。

本项目总预算为 999930.00 元，A 包采购预算为 333310 元，B 包采购预算为 333310 元，C 包采购预算为 333310 元。

### 二、付款条件

中标单位按照中原区市场监督管理局委托的食物抽检品种、项目、批次和采样区域制订抽检计划。在规定的检测周期报送食物检测结果，经委托方审核无误，每季度按照完成的批次和协议价格核算，中标单位提交法定的结算票据，结算抽检经费。

### 三、服务周期

自合同签订之日起至 2025 年 11 月 30 日前。

### 四、采购标的的验收标准

1、时间节点：是否在规定时间内完成检验，并出具正式检验报告。实验室检测 15 日内出具检验报告。

2、采样数量，方式：检验食物样品采集数量、采集方式是否符合国家标准有关要求。

3、样品运输、储存时间、温度要求：样品采集完成后，运输过程中时限、温度是否符合国标要求。

4、检验项目：检验项目、检验方法是否按照国家标准进行。

5、上述国家标准详见采购需求目录。



五、采购内容和指标要求

| 2025 年中原区单个标包食品安全监督抽检品种、项目表 |              |              |              |                  |          |                                                                         |     |
|-----------------------------|--------------|--------------|--------------|------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------|-----|
| 序号                          | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细<br>类(四<br>级) | 风险等<br>级 | 检验项目                                                                    | 批次数 |
| 1                           | 粮食加工<br>品    | 小麦粉          | 小麦粉          | 小麦粉              | 较高       | 镉(以 Cd 计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐<br>镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、偶氮甲酰<br>胺、过氧化苯甲酰 | 5   |
|                             |              | 大米           | 大米           | 大米               | 较高       | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、<br>苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A             | 5   |
|                             |              | 挂面           | 挂面           | 挂面               | 一般       | 铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、脱氢乙酸及其钠盐(以<br>脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)                  | 1   |
|                             |              | 其他粮食<br>加工品  | 谷物加工<br>品    | 谷物加<br>工品        | 一般       | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B1、赭曲<br>霉毒素 A                                | 3   |
|                             |              |              | 谷物碾磨<br>加工品  | 玉米粉<br>(片、       | 较高       | 苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯<br>酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇                            |     |

|  |  |  |         |           |    |                                                                                                      |  |
|--|--|--|---------|-----------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |         | 渣)        |    |                                                                                                      |  |
|  |  |  |         | 米粉        | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘                                                    |  |
|  |  |  |         | 其他谷物碾磨加工品 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A                                                                          |  |
|  |  |  | 谷物粉类制成品 | 生湿面制品     | 较高 | 铅（以 Pb 计）、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、合成着色剂（柠檬黄）                          |  |
|  |  |  |         | 发酵面制品     | 较高 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群 |  |
|  |  |  |         | 米粉制品      | 较高 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、                            |  |
|  |  |  |         |           |    |                                                                                                      |  |

|   |            |       |       |            |    |                                                                   |   |
|---|------------|-------|-------|------------|----|-------------------------------------------------------------------|---|
|   |            |       |       |            |    | 亮蓝、靛蓝）、菌落总数、大肠菌群                                                  |   |
|   |            |       |       | 其他谷物粉类制成品  | 较高 | 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）、菌落总数、大肠菌群 |   |
| 2 | 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油 | 食用植物油 | 花生油        | 高  | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）                    | 8 |
|   |            |       |       | 玉米油        | 高  | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）                          |   |
|   |            |       |       | 芝麻油        | 高  | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚                                     |   |
|   |            |       |       | 橄榄油、油橄榄果渣油 | 高  | 酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）                                    |   |
|   |            |       |       | 菜籽油        | 高  | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚             |   |
|   |            |       |       | 大豆油        | 高  | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）                             |   |

|   |     |        |        |         |    |                                                                                                                          |   |
|---|-----|--------|--------|---------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|   |     |        |        | 食用植物调和油 | 高  | 酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚                                                                                 |   |
|   |     |        |        | 油茶籽油    | 高  | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）                                                                          |   |
|   |     |        |        | 其他食用植物油 | 高  | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）                                                                                    |   |
|   |     | 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 食用动物油脂  | 高  | 酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘                                                                                                       |   |
|   |     | 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 食用油脂制品  | 较高 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、大肠菌群、霉菌                                                                                              |   |
| 3 | 调味品 | 酱油     | 酱油     | 酱油      | 一般 | 氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量 | 2 |

|  |  |      |      |          |    |                                                                                                                                                       |   |
|--|--|------|------|----------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  |  |      |      |          |    | 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）、菌落总数、大肠菌群                                                                                                         |   |
|  |  | 食醋   | 食醋   | 食醋       | 一般 | 总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数 | 2 |
|  |  | 酱类   | 酿造酱  | 黄豆酱、甜面酱等 | 一般 | 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）、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）、安赛蜜、大肠菌群                         | 2 |
|  |  | 调味料酒 | 调味料酒 | 料酒       | 一般 | 氨基酸态氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以                                                                                                   | 2 |

|  |  |      |             |                           |    |                                                                                                              |   |
|--|--|------|-------------|---------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  |  |      |             |                           |    | 脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖                                                                                   |   |
|  |  | 香辛料类 | 香辛料类        | 香辛料<br>调味油                | 一般 | 酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)                                                                                         | 3 |
|  |  |      |             | 辣椒、花<br>椒、辣椒<br>粉、花椒<br>粉 | 较高 | 铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、沙门氏菌                 |   |
|  |  |      |             | 其他香<br>辛料调<br>味品          | 较高 | 铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌 |   |
|  |  | 调味料  | 固体复合<br>调味料 | 鸡粉、鸡<br>精调味<br>料          | 一般 | 谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群                                                | 3 |
|  |  |      |             | 其他固                       | 一般 | 铅(以 Pb 计)、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹                                                                            |   |

|  |  |  |          |            |    |                                                                                                                                       |   |
|--|--|--|----------|------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  |  |  |          | 体调味料       |    | 红 IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量 |   |
|  |  |  | 半固体复合调味料 | 蛋黄酱、沙拉酱    | 一般 | 二氧化钛                                                                                                                                  | 3 |
|  |  |  |          | 坚果与籽类的泥（酱） | 一般 | 酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1                                                                                                         |   |
|  |  |  |          | 辣椒酱        | 一般 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量                                        |   |
|  |  |  |          | 火锅底料、麻辣    | 一般 | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙                                                                                      |   |

|  |  |  |         |          |    |                                                                                                                                                   |   |
|--|--|--|---------|----------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  |  |  |         | 烫底料      |    | 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                                                                                                            |   |
|  |  |  |         | 其他半固体调味料 | 一般 | 铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜                         |   |
|  |  |  | 液体复合调味料 | 蚝油、虾油、鱼露 | 一般 | 氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群                                                           | 2 |
|  |  |  |         | 其他液体调味料  | 一般 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比 |   |

|  |  |    |          |          |    |                                                                                      |   |
|--|--|----|----------|----------|----|--------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  |  |    |          |          |    | 例之和、菌落总数                                                                             |   |
|  |  | 味精 | 味精       | 味精       | 一般 | 谷氨酸钠                                                                                 | 1 |
|  |  | 食盐 | 食用盐      | 普通食用盐    | 一般 | 氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计） | 5 |
|  |  |    |          | 低钠食用盐    | 一般 | 氯化钾、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计） |   |
|  |  |    |          | 风味食用盐    | 一般 | 钡（以 Ba 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）              |   |
|  |  |    |          | 特殊工艺食用盐  | 一般 | 氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计） |   |
|  |  |    | 食品生产加工用盐 | 食品生产加工用盐 | 一般 | 铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）        |   |

|   |     |       |       |            |   |                                                                                                                                                           |   |
|---|-----|-------|-------|------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品 | 调理肉制品(非速冻) | 高 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）                                                                                                            | 1 |
|   |     |       | 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品      | 高 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素                            |   |
|   |     | 熟肉制品  | 发酵肉制品 | 发酵肉制品      | 高 | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌                                                                                                  | 2 |
|   |     |       | 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品      | 高 | 镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、N-一二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落 |   |

|  |  |  |        |        |   |                                                                                                                                                           |  |
|--|--|--|--------|--------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |        |        |   | 黄、胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌                                                                                           |  |
|  |  |  | 油炸肉制品  | 油炸肉制品  | 高 | N-二甲基亚硝胺、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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌                                                                     |  |
|  |  |  | 熟肉干制品  | 熟肉干制品  | 高 | 铅（以 Pb 计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌 |  |
|  |  |  | 熏烧烤肉制品 | 熏烧烤肉制品 | 高 | 苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、合成着色剂（柠檬黄、                                                                                |  |

|   |     |     |          |          |   |                                                                                                                                                          |   |
|---|-----|-----|----------|----------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|   |     |     |          |          |   | 日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌                                                                                                 |   |
|   |     |     | 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 高 | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌 |   |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳      | 巴氏杀菌乳    | 高 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群                                                                                                         | 3 |
|   |     |     |          | 灭菌乳      | 高 | 蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、商业无菌                                                                                                                  |   |
|   |     |     |          | 高温杀菌乳    | 高 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇                                                                                                                 |   |
|   |     |     |          | 发酵乳      | 高 | 脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、                                                                                                                                |   |

|  |  |  |                 |                       |   |                                                                |  |
|--|--|--|-----------------|-----------------------|---|----------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |                 |                       |   | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌 |  |
|  |  |  |                 | 调制乳                   | 高 | 蛋白质、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群                              |  |
|  |  |  | 乳粉              | 乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂）和调制乳粉   | 高 | 蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群                   |  |
|  |  |  | 乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料） | 脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、 | 高 | 蛋白质、三聚氰胺                                                       |  |

|  |  |  |                           |              |   |                                                    |  |
|--|--|--|---------------------------|--------------|---|----------------------------------------------------|--|
|  |  |  |                           | 分离乳清蛋白粉      |   |                                                    |  |
|  |  |  | 其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品) | 浓缩乳制品        | 高 | 蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群                            |  |
|  |  |  |                           | 稀奶油、奶油和无水奶油  | 高 | 脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |  |
|  |  |  |                           | 干酪、再制干酪、干酪制品 | 高 | 三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌         |  |
|  |  |  |                           | 奶片、奶条等固态成型产品 | 高 | 蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌                     |  |

|   |    |    |          |          |    |                                                                                                                                                      |   |
|---|----|----|----------|----------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水    | 饮用天然矿泉水  | 一般 | 界限指标、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以 NO <sub>3</sub> -计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> -计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌                                | 2 |
|   |    |    |          | 饮用纯净水    | 较高 | 电导率、耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> -计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌                                   |   |
|   |    |    |          | 其他类饮用水   | 较高 | 耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> -计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌                                       |   |
|   |    |    | 果蔬汁类及其饮料 | 果蔬汁类及其饮料 | 一般 | 铅（以 Pb 计）、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、 | 3 |

|  |  |  |          |          |    |                                                                                                   |  |
|--|--|--|----------|----------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |          |          |    | 亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母                                                                   |  |
|  |  |  | 蛋白饮料     | 蛋白饮料     | 一般 | 蛋白质、乳酸菌数、氰化物（以 HCN 计）、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌          |  |
|  |  |  | 碳酸饮料（汽水） | 碳酸饮料（汽水） | 一般 | 二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母 |  |
|  |  |  | 茶饮料      | 茶饮料      | 一般 | 茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数                                             |  |
|  |  |  | 固体饮料     | 固体饮料     | 较高 | 蛋白质、乳酸菌数、铅（以 Pb 计）、氰化物（以 HCN 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最                     |  |

|   |      |      |      |                 |    |                                                                                                                                                                           |   |
|---|------|------|------|-----------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|   |      |      |      |                 |    | 大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌                                     |   |
|   |      |      | 其他饮料 | 其他饮料            | 较高 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母 |   |
| 7 | 方便食品 | 方便食品 | 方便面  | 油炸面、非油炸面、方便米粉（米 | 较高 | 水分、酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌                                                                                                                                  | 4 |

|   |    |    |        |                       |    |                                                                                                                                                            |   |
|---|----|----|--------|-----------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|   |    |    |        | 线)、方便粉丝               |    |                                                                                                                                                            |   |
|   |    |    | 调味面制品  | 调味面制品                 | 较高 | 酸价（以脂肪计）(KOH)、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |   |
|   |    |    | 其他方便食品 | 方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等 | 较高 | 酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、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）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                             |   |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干     | 饼干                    | 一般 | 酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、山梨                                                                                                                                | 1 |

|   |    |    |            |                 |    |                                                                                                                                                            |   |
|---|----|----|------------|-----------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|   |    |    |            |                 |    | 酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 |   |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 畜禽水产<br>罐头 | 畜禽肉<br>类罐头      | 一般 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、商业无菌                                                                                    | 3 |
|   |    |    |            | 水产动<br>物类罐<br>头 | 一般 | 组胺、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌                                                      |   |
|   |    |    | 果蔬罐头       | 水果类<br>罐头       | 较高 | 铅（以 Pb 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、                                                                               |   |

|    |      |      |      |             |    |                                                                                               |   |
|----|------|------|------|-------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |      |      |      |             |    | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、商业无菌                                          |   |
|    |      |      |      | 蔬菜类<br>罐头   | 较高 | 铅（以 Pb 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌 |   |
|    |      |      |      | 食用菌<br>罐头   | 较高 | 铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌                |   |
|    |      |      | 其他罐头 | 其他罐<br>头    | 一般 | 黄曲霉毒素 B1、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌                         |   |
| 10 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冰淇淋、雪糕、雪泥、冰 | 较高 | 蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞                      | 3 |

|    |      |        |          |               |    |                                                                                                   |   |
|----|------|--------|----------|---------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |      |        |          | 棍、食用冰、甜味冰、其他类 |    | 增生李斯特氏菌                                                                                           |   |
| 11 | 速冻食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品   | 速冻面米生制品       | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）                               | 2 |
|    |      |        |          | 速冻面米熟制品       | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌        |   |
|    |      | 速冻调制食品 | 速冻调理肉制品  | 速冻调理肉制品       | 一般 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、亚硝酸盐、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 | 1 |
|    |      |        | 速冻调制水产制品 | 速冻调制水产        | 一般 | 挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙                                                  |   |

|    |         |         |        |                  |    |                                                                                                                    |   |
|----|---------|---------|--------|------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |         |         |        | 制品               |    | 门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌                                                                                             |   |
|    |         | 速冻其他食品  | 速冻谷物食品 | 速冻谷物食品           | 一般 | 铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1                                                                                                 |   |
|    |         |         | 速冻蔬菜制品 | 速冻蔬菜制品           | 一般 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、糖精钠（以糖精计）                                                                                      |   |
|    |         |         | 速冻水果制品 | 速冻水果制品           | 一般 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                                                                      |   |
| 12 | 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品 | 膨化食品   | 含油型膨化食品和非含油型膨化食品 | 较高 | 水分、酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B1、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 4 |
|    |         |         |        | 薯类食品             | 一般 | 酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                                                          |   |
|    |         |         |        | 冷冻薯              | 一般 | 铅（以 Pb 计）                                                                                                          |   |

|    |      |                   |           |                |    |                                                                                                                                   |   |
|----|------|-------------------|-----------|----------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |      |                   |           | 类              |    |                                                                                                                                   |   |
|    |      |                   |           | 薯泥<br>(酱)类     | 一般 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                                                                         |   |
|    |      |                   |           | 薯粉类            | 一般 | 铅（以 Pb 计）                                                                                                                         |   |
|    |      |                   |           | 其他薯<br>类食品     | 一般 | 铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                                                                                                            |   |
| 13 | 糖果制品 | 糖果制品<br>(含巧克力及制品) | 糖果        | 糖果             | 一般 | 铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群 | 1 |
|    |      |                   | 巧克力及巧克力制品 | 巧克力、巧克力制品、代可可脂 | 一般 | 铅（以 Pb 计）、沙门氏菌                                                                                                                    |   |

|    |         |    |    |                               |    |                                                                                                            |   |
|----|---------|----|----|-------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |         |    |    | 巧克力及代可可脂巧克力制品                 |    |                                                                                                            |   |
|    |         |    | 果冻 | 果冻                            | 一般 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母                                 |   |
| 14 | 茶叶及相关制品 | 茶叶 | 茶叶 | 绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶 | 一般 | 铅（以 Pb 计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝） | 2 |

|    |    |              |      |                                  |    |                                                                  |   |
|----|----|--------------|------|----------------------------------|----|------------------------------------------------------------------|---|
|    |    |              |      | 茶                                |    |                                                                  |   |
|    |    | 含茶制品<br>和代用茶 | 含茶制品 | 速溶茶<br>类、其他<br>含茶制<br>品          | 一般 | 铅（以 Pb 计）、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母                                          |   |
|    |    |              | 代用茶  | 代用茶                              | 一般 | 铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、霉菌             |   |
|    |    |              |      |                                  |    |                                                                  |   |
| 15 | 酒类 | 蒸馏酒          | 白酒   | 白酒、白<br>酒（液<br>态）、白<br>酒（原<br>酒） | 高  | 酒精度、铅（以 Pb 计）、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、安赛蜜  | 4 |
|    |    | 发酵酒          | 黄酒   | 黄酒                               | 较高 | 酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |   |
|    |    |              | 啤酒   | 啤酒                               | 一般 | 酒精度、甲醛                                                           |   |

|  |  |     |     |                  |    |                                                                                                                     |  |
|--|--|-----|-----|------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |     | 葡萄酒 | 葡萄酒              | 较高 | 酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝） |  |
|  |  |     | 果酒  | 果酒               | 较高 | 酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红                                                                   |  |
|  |  | 其他酒 | 配制酒 | 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒 | 较高 | 酒精度、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜                                                                              |  |
|  |  |     |     | 以发酵酒为酒基的配        | 较高 | 酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之                                            |  |
|  |  |     |     |                  |    |                                                                                                                     |  |

|    |      |      |       |       |    |                                                                                                                                                                            |   |
|----|------|------|-------|-------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |      |      |       | 制酒    |    | 和、安赛蜜                                                                                                                                                                      |   |
|    |      |      | 其他蒸馏酒 | 其他蒸馏酒 | 较高 | 酒精度、铅（以 Pb 计）、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖                                                                                                                          |   |
|    |      |      | 其他发酵酒 | 其他发酵酒 | 较高 | 酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜                                                                                                             |   |
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜   | 酱腌菜   | 较高 | 铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、大肠菌群 | 2 |
|    |      |      | 蔬菜干制品 | 蔬菜干制品 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）                                                                                                  |   |
|    |      |      | 其他蔬菜  | 其他蔬   | 较高 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨                                                                                                                                                |   |

|    |      |      |       |                     |    |                                                                                                                                                                                                           |   |
|----|------|------|-------|---------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |      |      | 制品    | 菜制品                 |    | 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                                                                                                                                                                     |   |
|    |      |      | 食用菌制品 | 干制食用菌               | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、甲基汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、无机砷（以 As 计）                                                                                                                                         |   |
|    |      |      |       | 腌渍食用菌               | 较高 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和                                                                                                                                   |   |
| 17 | 水果制品 | 水果制品 | 蜜饯    | 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | 3 |

|    |                   |                   |                                            |                              |    |                                                                                                                                                                 |   |
|----|-------------------|-------------------|--------------------------------------------|------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |                   |                   | 水果干制<br>品                                  | 水果干<br>制品(含<br>干枸杞)          | 一般 | 铅（以 Pb 计）、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |   |
|    |                   |                   | 果酱                                         | 果酱                           | 一般 | 铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌                                                                                                                    |   |
| 18 | 炒货食品<br>及坚果制<br>品 | 炒货食品<br>及坚果制<br>品 | 炒货食品<br>及坚果制<br>品（烘炒<br>类、油炸<br>类、其他<br>类） | 开心果、<br>杏仁、扁<br>桃仁、松<br>仁、瓜子 | 一般 | 酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、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）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌                         | 3 |
|    |                   |                   |                                            | 其他炒<br>货食品                   | 一般 | 酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、                                                                                                     |   |

|    |                   |      |      |           |    |                                                                              |   |
|----|-------------------|------|------|-----------|----|------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |                   |      |      | 及坚果<br>制品 |    | 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）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌 |   |
| 19 | 蛋制品               | 蛋制品  | 再制蛋  | 再制蛋       | 较高 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌                       | 3 |
|    |                   |      | 干蛋类  | 干蛋类       | 较高 | 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌                                                               |   |
|    |                   |      | 冰蛋类  | 冰蛋类       | 较高 | 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌                                                               |   |
|    |                   |      | 其他类  | 其他类       | 较高 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌      |   |
| 20 | 可可及焙<br>烤咖啡产<br>品 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡      | 一般 | 咖啡因、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A                                                        | 1 |
|    |                   | 可可制品 | 可可制品 | 可可制品      | 一般 | 铅（以 Pb 计）、沙门氏菌                                                               |   |
| 21 | 食糖                | 食糖   | 食糖   | 白砂糖       | 一般 | 蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、                                                    | 3 |

|  |  |  |  |     |    |                                                                              |  |
|--|--|--|--|-----|----|------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |  |     |    | 螨                                                                            |  |
|  |  |  |  | 绵白糖 | 一般 | 总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、<br>螨                                               |  |
|  |  |  |  | 赤砂糖 | 一般 | 总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、<br>螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日<br>落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）  |  |
|  |  |  |  | 红糖  | 一般 | 总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、<br>螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日<br>落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）  |  |
|  |  |  |  | 冰糖  | 一般 | 蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、<br>螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日<br>落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红） |  |
|  |  |  |  | 冰片糖 | 一般 | 总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、<br>合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、<br>诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）    |  |
|  |  |  |  | 方糖  | 一般 | 蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、<br>螨                                               |  |

|    |      |      |       |            |    |                                                                                           |   |
|----|------|------|-------|------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |      |      |       | 其他糖        | 一般 | 蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌 |   |
| 22 | 水产制品 | 水产制品 | 干制水产品 | 藻类干制品      | 较高 | 铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群                                                                       | 2 |
|    |      |      |       | 预制品物性水产干制品 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）                     |   |
|    |      |      | 盐渍水产品 | 盐渍鱼        | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、组胺、镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）                                     |   |
|    |      |      |       | 盐渍藻        | 较高 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）                                                   |   |
|    |      |      |       | 其他盐渍水产     | 较高 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）                                                             |   |
|    |      |      |       |            |    |                                                                                           |   |

|  |  |  |           |           |    |                                                                                                                  |  |
|--|--|--|-----------|-----------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |           | 品         |    |                                                                                                                  |  |
|  |  |  | 鱼糜制品      | 预制鱼糜制品    | 较高 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（诱惑红）                                                        |  |
|  |  |  | 熟制动物性水产制品 | 熟制动物性水产制品 | 高  | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）                                |  |
|  |  |  | 生食水产品     | 生食动物性水产品  | 高  | 挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌                        |  |
|  |  |  | 其他水产制品    | 其他水产制品    | 一般 | 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）、合成着色剂（柠檬黄）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数 |  |

|    |         |         |      |        |    |                                                                                                                                                       |   |
|----|---------|---------|------|--------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 23 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉   | 淀粉     | 一般 | 铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、葛根素                                                                                                | 2 |
|    |         |         | 淀粉制品 | 粉丝粉条   | 较高 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）                    |   |
|    |         |         |      | 其他淀粉制品 | 较高 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |   |
|    |         |         | 淀粉糖  | 淀粉糖    | 一般 | 铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、葡萄糖含量（以干                                                                                                                         |   |

|    |    |    |    |    |    |                                                                                                                                                                                                                                        |   |
|----|----|----|----|----|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |    |    |    |    |    | 基计，质量分数）、IMO 含量（占干物质，质量分数）、IG2+P+IG3 含量（占干物质，质量分数）、果糖（占干基比）、果糖+葡萄糖（占干基比）、5-羟甲基糠醛（以吸光度计）、果糖+葡萄糖含量（以干物质计）、果糖含量（以干物质计）、麦芽糖含量（以干物质计，质量分数）、干物质（固形物）、硫酸灰分                                                                                    |   |
| 24 | 糕点 | 糕点 | 面包 | 面包 | 较高 | 酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 2 |
|    |    |    | 月饼 | 月饼 | 较高 | 酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、糖精                                                                                                                                                                                                            |   |

|  |  |  |    |    |    |                                                                                                                                                                                    |  |
|--|--|--|----|----|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |    |    |    | 钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 |  |
|  |  |  | 粽子 | 粽子 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌                                                                             |  |
|  |  |  | 糕点 | 糕点 | 较高 | 酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，                                                                           |  |

|    |     |     |         |            |    |                                                                                                                                             |   |
|----|-----|-----|---------|------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |     |     |         |            |    | 以 A1 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 |   |
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品  | 腐乳、豆豉、纳豆等  | 较高 | 铅（以 Pb 计）、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）、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                           | 2 |
|    |     |     | 非发酵性豆制品 | 腐竹、油皮及其再制品 | 较高 | 蛋白质、铅（以 Pb 计）、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）                                  |   |
|    |     |     |         | 豆干、豆       | 较高 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨                                                                                                                 |   |

|    |     |     |              |           |    |                                                                                                                                                    |   |
|----|-----|-----|--------------|-----------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |     |     |              | 腐、豆皮等     |    | 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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌 |   |
|    |     |     | 其他豆制品        | 大豆蛋白类制品等  | 较高 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群                                                     |   |
| 26 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜           | 蜂蜜        | 高  | 果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数                                                          | 2 |
|    |     |     | 蜂王浆（含蜂王浆冻干品） | 蜂王浆（含蜂王浆冻 | 一般 | 10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物                                                                                                                         |   |

|    |            |             |                   |                    |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |
|----|------------|-------------|-------------------|--------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |            |             |                   | 干品)                |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |
|    |            |             | 蜂花粉               | 蜂花粉                | 一般 | 铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |
|    |            |             | 蜂产品制<br>品         | 蜂产品<br>制品          | 一般 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、合成着色<br>剂（柠檬黄、日落黄）                                                                                                                                                                                                                                                               |   |
| 27 | 保健食品       | 保健食品        | 保健食品              | 保健食<br>品           | 较高 | 氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、<br>二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿<br>原酸、铁、维生素 A、维生素 B1、维生素 B12、维生素 B<br>2、维生素 B6、维生素 C、维生素 D、维生素 D3、维生素<br>E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白 IgG、总黄酮、<br>总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸<br>乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧<br>化值、崩解时限、灰分、铅（Pb）、总砷（As）、总汞<br>（Hg）、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌<br>和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 1 |
| 28 | 特殊膳食<br>食品 | 婴幼儿辅<br>助食品 | 婴幼儿谷<br>类辅助食<br>品 | 婴幼儿<br>谷物辅<br>助食品、 | 高  | 能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、<br>肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素 A、维生素 D、维生素<br>B1、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B2、维生素 B6、                                                                                                                                                                                                          | 1 |

|  |  |  |                   |                                                                                                 |   |                                                                                                                                                                                                 |  |
|--|--|--|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |                   | 婴幼儿<br>高蛋白<br>谷物辅<br>助食品、<br>婴幼儿<br>生制类<br>谷物辅<br>助食品、<br>婴幼儿<br>饼干或<br>其他婴<br>幼儿谷<br>物辅助<br>食品 |   | 维生素 B12、烟酸、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、<br>碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、<br>铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、锡（以 Sn 计）、<br>镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1、硝酸盐（以 NaNO3 计）、<br>亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门<br>氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌 |  |
|  |  |  | 婴幼儿罐<br>装辅助食<br>品 | 泥（糊）<br>状罐装<br>食品、颗                                                                             | 高 | 蛋白质、脂肪、总钠、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As<br>计）、总汞（以 Hg 计）、锡（以 Sn 计）、硝酸盐（以<br>NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO3 计）、商业无菌、霉                                                                                                |  |

|  |  |       |       |                                                        |   |                                                                                                                                                                                                                         |  |
|--|--|-------|-------|--------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |       |       | 粒状罐装食品、<br>汁类罐装食品                                      |   | 菌                                                                                                                                                                                                                       |  |
|  |  | 营养补充品 | 营养补充品 | 辅食营<br>养素补<br>充食品、<br>辅食营<br>养素补<br>充片、辅<br>食营养<br>素撒剂 | 高 | 蛋白质、钙、铁、锌、维生素 A、维生素 D、维生素 B1、<br>维生素 B2、维生素 K1、烟酸（烟酰胺）、维生素 B6、<br>叶酸、维生素 B12、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二<br>十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以 Pb 计）、总砷（以<br>As 计）、黄曲霉毒素 M1、黄曲霉毒素 B1、硝酸盐（以 N<br>aNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、菌落总数、大肠<br>菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |  |
|  |  |       |       | 孕妇及<br>乳母营<br>养补充<br>食品                                | 高 | 铁、维生素 A、维生素 D、叶酸、维生素 B12、钙、镁、<br>锌、硒、维生素 E、维生素 K、维生素 B1、维生素 B2、<br>维生素 B6、烟酸（烟酰胺）、泛酸、胆碱、生物素、维<br>生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以 Pb 计）、<br>总砷（以 As 计）、硝酸盐（以 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以                                                     |  |

|    |       |       |             |                 |    |                                                                                                                                                                    |   |
|----|-------|-------|-------------|-----------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |       |       |             |                 |    | NaNO <sub>2</sub> 计)、黄曲霉毒素 M1、黄曲霉毒素 B1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                                                                                                           |   |
|    |       |       |             | 运动营<br>养食品      | 高  | 咖啡因、肌酸、肽类、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 B1、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、维生素 C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 M1、黄曲霉毒素 B1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |   |
| 30 | 食品添加剂 | 食品添加剂 | 复配食品<br>添加剂 | 复配食<br>品添加<br>剂 | 较高 | 铅（Pb）、砷（以 As 计）、致病性微生物                                                                                                                                             | 3 |
|    |       |       | 食品用香<br>精   | 食品用<br>香精       | 一般 | 砷（以 As 计）含量/无机砷含量、菌落总数                                                                                                                                             |   |
|    |       |       | 单一食品<br>添加剂 | 明胶              | 较高 | 铬（Cr）、铅（Pb）、总砷（As）、二氧化硫、过氧化<br>物                                                                                                                                   |   |
|    |       |       |             | 糖精钠             | 一般 | 糖精钠含量、干燥失重、总砷（以 As 计）、铅（Pb）、<br>酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐                                                                                                                    |   |

|  |  |  |  |                                 |    |                                                                                                                                                                  |  |
|--|--|--|--|---------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |  | 环己基<br>氨基磺<br>酸钠(又<br>名甜蜜<br>素) | 一般 | 环己基氨基磺酸钠含量（以干基计）、硫酸盐（以 SO <sub>4</sub> 计）、pH(100g/L 水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值（100g/L 溶液）、透明度（以 100g/L 溶液的透光率表示）、重金属（以 Pb 计）、砷（As）                              |  |
|  |  |  |  | 碳酸钠                             | 一般 | 总碱量（以 Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> 计）（以干基计）、总碱量（以 Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> 计）（以湿基计）、水不溶物（以干基计）、氯化物（以 NaCl 计）（以干基计）、铁（Fe）（以干基计）、铅（Pb）（以干基计）、砷（As）（以干基计） |  |
|  |  |  |  | 碳酸氢<br>钠                        | 一般 | 总碱量（以 NaHCO <sub>3</sub> 计）、干燥减量、pH(10g/L 水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物（以 Cl 计）、白度、砷（As）、重金属（以 Pb 计）                                                                           |  |
|  |  |  |  | 焦糖色                             | 一般 | 吸光度 E0.1% 1CM(610nm)、氨氮（以 N 计）、二氧化硫（以 SO <sub>2</sub> 计）、4-甲基咪唑、总氮（以 N 计）、总硫（以 S 计）、总砷（以 As 计）、铅（Pb）、总汞（以 Hg 计）                                                  |  |
|  |  |  |  | 蜂蜡                              | 一般 | 过氧化值，酸值（以 KOH 计），皂化值（以 KOH 计），熔程，甘油和其他多元醇，铅（Pb），巴西棕榈蜡，纯                                                                                                          |  |

|    |      |            |           |          |    |                                                                                    |   |
|----|------|------------|-----------|----------|----|------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |      |            |           |          |    | 白地蜡、石蜡及其他蜡，脂肪、日本蜡、松脂和皂质                                                            |   |
|    |      |            |           | 红曲米      | 一般 | 水分、黄曲霉毒素 B1、色价、细度 150 μ m(100 目) 通过率、总砷（以 As 计）、重金属（以 Pb 计）、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌 |   |
|    |      |            |           | 红曲红      | 一般 | 色价                                                                                 |   |
|    |      |            |           |          |    | E <sub>m</sub> <sup>52</sup> (495±10) nm、干燥减量、铅（Pb）、砷（As）                          |   |
|    |      |            |           | 红曲黄色素    | 一般 | 色价                                                                                 |   |
|    |      |            |           |          |    | E <sub>m</sub> <sup>52</sup> (476±10) nm、干燥减量、灼烧残渣、铅（Pb）、总砷（以 As 计）                |   |
|    |      |            | 胶基        | 胶基       | 一般 | 铅（Pb）、总砷（以 As 计）                                                                   |   |
| 29 | 餐饮食品 | 米面及其制品（自制） | 食品工业用酶制剂  | 食品工业用酶制剂 | 一般 | 铅（Pb）、总砷（以 As 计）、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性                                        | 5 |
|    |      |            | 小麦粉制品（自制） | 馒头花卷（自制） | 一般 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）            |   |

|  |  |             |              |           |    |                                                                         |    |
|--|--|-------------|--------------|-----------|----|-------------------------------------------------------------------------|----|
|  |  |             |              | 包子(自制)    | 一般 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | 5  |
|  |  |             |              | 油饼油条（自制）  | 较高 | 铝的残留量（干样品，以 Al 计）                                                       | 15 |
|  |  |             |              | 凉皮(自制)    | 较高 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）                                                        | 5  |
|  |  | 肉制品<br>（自制） | 熟肉制品<br>（自制） | 肉冻皮冻（自制）  | 高  | 铬（以 Cr 计）                                                               | 4  |
|  |  |             |              | 熏烧烤肉类(自制) | 较高 | N—二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅（以 Pb 计）                                               | 2  |
|  |  | 调味料<br>（自制） | 调味料(自制)      | 火锅麻辣烫底料（自 | 较高 | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁                                                          | 20 |
|  |  |             |              |           |    |                                                                         |    |

|  |  |                     |                     |                                  |    |                                                                    |    |
|--|--|---------------------|---------------------|----------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------|----|
|  |  |                     |                     | 制)                               |    |                                                                    |    |
|  |  | 水产制品<br>(自制)        | 预制水产<br>制品 (自<br>制) | 生食动<br>物性水<br>产品(自<br>制)         | 较高 | 铝的残留量 (以即食海蜇中 A1 计)                                                | 20 |
|  |  | 坚果及籽<br>类食品<br>(自制) | 坚果及籽<br>类食品(自<br>制) | 花生制<br>品 (自<br>制)                | 高  | 黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨<br>酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱<br>氢乙酸计) | 15 |
|  |  | 餐饮具                 | 复用餐饮<br>具           | 复用餐<br>饮具(餐<br>馆自行<br>消毒)        | 高  | 阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌<br>群                                     | 50 |
|  |  |                     |                     | 复用餐<br>饮具(集<br>中清洗<br>消毒服<br>务单位 | 较高 | 阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌<br>群                                     |    |

|    |             |                        |                        |              |    |                                                                                                     |    |
|----|-------------|------------------------|------------------------|--------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|    |             |                        |                        | 消毒)          |    |                                                                                                     |    |
|    |             | 焙烤食品<br>(自制)           | 焙烤食品<br>(自制)           | 糕点(自制)       | 一般 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、铝的残留量(干样品,以 A1 计) | 10 |
|    |             | 食用油、<br>油脂及其<br>制品(自制) | 食用油、油<br>脂及其制<br>品(自制) | 煎炸过<br>程用油   | 较高 | 极性组分、酸价(KOH)                                                                                        | 20 |
|    |             | 淀粉制品<br>(自制)           | 粉丝粉条<br>(自制)           | 粉丝粉<br>条(自制) | 较高 | 铝的残留量(干样品,以 A1 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)                                                                  | 20 |
|    |             | 饮料(自制)                 | 饮料(自制)                 | 奶茶(自制)       | 较高 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)                                                                                    | 9  |
|    |             | 除上述类别的餐饮食品             |                        |              | /  | 自定项目                                                                                                | 20 |
| 31 | 畜禽肉及<br>副产品 | 畜禽肉及<br>副产品            | 畜肉                     | 猪肉           | 高  | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩                                                    | 15 |

|  |  |  |    |      |   |                                                                                                         |    |
|--|--|--|----|------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  |  |  |    |      |   | 诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）                                     |    |
|  |  |  |    | 牛肉   | 高 | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |    |
|  |  |  |    | 羊肉   | 高 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）                       |    |
|  |  |  |    | 其他畜肉 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星                                                                        |    |
|  |  |  | 禽肉 | 鸡肉   | 高 | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总量）、                               | 15 |

|  |  |  |      |      |   |                                                                     |   |
|--|--|--|------|------|---|---------------------------------------------------------------------|---|
|  |  |  |      |      |   | 甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）                      |   |
|  |  |  |      | 鸭肉   | 高 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪            |   |
|  |  |  |      | 其他禽肉 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪                         |   |
|  |  |  | 畜副产品 | 猪肝   | 高 | 镉（以 Cd 计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯丙嗪 | 3 |
|  |  |  |      | 牛肝   | 高 | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇                                                     |   |
|  |  |  |      | 羊肝   | 高 | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、环丙氨嗪                                                |   |
|  |  |  |      | 猪肾   | 高 | 呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶                       |   |
|  |  |  |      | 牛肾   | 高 | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星                                                |   |
|  |  |  |      | 羊肾   | 高 | 镉（以 Cd 计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪                                 |   |
|  |  |  |      |      |   |                                                                     |   |
|  |  |  |      |      |   |                                                                     |   |
|  |  |  |      |      |   |                                                                     |   |

|    |    |    |       |        |    |                                                                                                |    |
|----|----|----|-------|--------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|    |    |    |       | 其他畜副产品 | 高  | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、<br>莱克多巴胺、沙丁胺醇                                                        |    |
|    |    |    | 禽副产品  | 鸡肝     | 高  | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、<br>恩诺沙星、环丙氨嗪                                                         | 3  |
|    |    |    |       | 其他禽副产品 | 高  | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星、<br>环丙氨嗪                                                              |    |
| 32 | 蔬菜 | 蔬菜 | 豆芽    | 豆芽     | 较高 | 铅（以 Pb 计）、4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）、<br>6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以 SO <sub>2</sub> 计）、总汞<br>（以 Hg 计）      | 18 |
|    |    |    | 鲜食用菌  | 鲜食用菌   | 较高 | 镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、百菌清、除虫脲、<br>氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊<br>酯                                | 10 |
|    |    |    | 鳞茎类蔬菜 | 葱      | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、丙环唑、毒死蜱、甲<br>拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰<br>菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、<br>乙酰甲胺磷 | 25 |
|    |    |    |       | 韭菜     | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、敌敌畏、                                                                  |    |

|  |  |  |        |                  |    |                                                                                                                         |    |
|--|--|--|--------|------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  |  |  |        |                  |    | 毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷                          |    |
|  |  |  | 芸薹属类蔬菜 | 菜薹               | 较高 | 镉（以 Cd 计）、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺                                                                                      | 5  |
|  |  |  | 叶菜类蔬菜  | 菠菜               | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷                          | 30 |
|  |  |  |        | 大白菜              | 较高 | 镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷                                                                             |    |
|  |  |  |        | 普通白菜（小白菜、小油菜、青菜） | 较高 | 镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 |    |

|  |  |  |       |     |    |                                                                                                                                         |    |
|--|--|--|-------|-----|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  |  |  |       | 芹菜  | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 |    |
|  |  |  |       | 油麦菜 | 较高 | 阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、氧乐果、乙酰甲胺磷                                                      |    |
|  |  |  | 茄果类蔬菜 | 辣椒  | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菊酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷  | 15 |

|  |  |  |       |    |    |                                                                                                                |    |
|--|--|--|-------|----|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  |  |  | 茄果类蔬菜 | 茄子 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷                    | 20 |
|  |  |  |       | 甜椒 | 较高 | 镉（以 Cd 计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果                                                               |    |
|  |  |  | 瓜类蔬菜  | 黄瓜 | 较高 | 阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威                                              | 15 |
|  |  |  | 豆类蔬菜  | 菜豆 | 较高 | 倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷                                       | 25 |
|  |  |  |       | 豇豆 | 较高 | 阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 |    |
|  |  |  |       |    |    |                                                                                                                |    |

|  |  |  |           |      |    |                                                                                                                       |    |
|--|--|--|-----------|------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  |  |  |           | 食荚豌豆 | 较高 | 阿维菌素、吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、烯酰吗啉、氧乐果、<br>乙酰甲胺磷                                                             |    |
|  |  |  | 根茎类和薯芋类蔬菜 | 马铃薯  | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、<br>噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷                                               | 15 |
|  |  |  |           |      |    |                                                                                                                       |    |
|  |  |  |           | 甘薯   | 较高 | 铅（以 Pb 计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、<br>杀扑磷                                                           |    |
|  |  |  |           | 胡萝卜  | 较高 | 铅（以 Pb 计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、                                                                              |    |
|  |  |  |           | 姜    | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、<br>氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、<br>二氧化硫残留量 |    |
|  |  |  |           | 萝卜   | 较高 | 铅（以 Pb 计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯                                                                                           |    |

|    |     |     |      |     |    |                                                                                                                   |   |
|----|-----|-----|------|-----|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |     |     |      |     |    | 和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果                                                                                                  |   |
|    |     |     |      | 山药  | 较高 | 铅（以 Pb 计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威                                                                         |   |
| 33 | 水产品 | 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 高  | 挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星 | 2 |
|    |     |     |      | 淡水虾 | 高  | 镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、氧氟沙星、诺氟沙星                          | 5 |
|    |     |     |      | 淡水蟹 | 高  | 镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物                                                                           | 1 |
|    |     |     | 海水产品 | 海水鱼 | 高  | 挥发性盐基氮、组胺、镉（以 Cd 计）、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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总                                      | 2 |

|  |  |  |       |       |   |                                                                                                            |   |
|--|--|--|-------|-------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  |  |  |       |       |   | 量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星                                                               |   |
|  |  |  |       | 海水虾   | 高 | 挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星 | 5 |
|  |  |  |       | 海水蟹   | 高 | 镉(以 Cd 计)、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物                                                                              | 1 |
|  |  |  | 贝类    | 贝类    | 高 | 镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)                      | 1 |
|  |  |  | 其他水产品 | 其他水产品 | 高 | 镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星                    | 1 |
|  |  |  |       |       |   |                                                                                                            |   |

|    |     |     |       |     |    |                                                                                           |   |
|----|-----|-----|-------|-----|----|-------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 34 | 水果类 | 水果类 | 仁果类水果 | 苹果  | 较高 | 敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇                                                             | 5 |
|    |     |     |       | 梨   | 较高 | 吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷                  |   |
|    |     |     | 核果类水果 | 枣   | 较高 | 多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）                                                        | 5 |
|    |     |     |       | 桃   | 较高 | 苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺                                  |   |
|    |     |     |       | 油桃  | 较高 | 甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺                                                                 |   |
|    |     |     | 柑橘类水果 | 柑、橘 | 较高 | 苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯 | 5 |
|    |     |     |       | 柚   | 较高 | 水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、                                                                  |   |
|    |     |     |       |     |    |                                                                                           |   |

|  |  |  |           |     |    |                                                                                   |    |
|--|--|--|-----------|-----|----|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
|  |  |  |           |     |    | 氯唑磷、多菌灵、克百威                                                                       |    |
|  |  |  |           | 柠檬  | 较高 | 多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱                                                     |    |
|  |  |  |           | 橙   | 较高 | 丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷    |    |
|  |  |  | 浆果和其他小型水果 | 葡萄  | 较高 | 苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脘、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑 | 20 |
|  |  |  |           | 草莓  | 较高 | 阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷                                           |    |
|  |  |  |           | 猕猴桃 | 较高 | 敌敌畏、多菌灵、氯吡脘、氧乐果                                                                   |    |
|  |  |  |           | 桑葚  | 较高 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基          |    |
|  |  |  |           |     |    |                                                                                   |    |

|  |  |  |          |     |    |                                                                                          |    |
|--|--|--|----------|-----|----|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  |  |  |          |     |    | 磺酸计)、多菌灵                                                                                 |    |
|  |  |  | 热带和亚热带水果 | 香蕉  | 较高 | 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、联苯菊酯、烯啶醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺                           | 20 |
|  |  |  |          | 芒果  | 较高 | 苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮                                                |    |
|  |  |  |          | 火龙果 | 较高 | 氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪                                                                |    |
|  |  |  |          | 荔枝  | 较高 | 多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果               |    |
|  |  |  |          | 杨梅  | 较高 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果、啉虫脒 |    |

|    |          |          |          |      |    |                                                                               |    |
|----|----------|----------|----------|------|----|-------------------------------------------------------------------------------|----|
|    |          |          |          | 龙眼   | 较高 | 二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果                                                   |    |
|    |          |          |          | 橄榄   | 较高 | 三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷                               |    |
|    |          |          |          | 番木瓜  | 较高 | 噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷                                                                 |    |
|    |          |          | 瓜果类水果    | 西瓜   | 较高 | 克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑                                                       | 15 |
|    |          |          |          | 甜瓜类  | 较高 | 克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷                                                            |    |
| 35 | 鲜蛋       | 鲜蛋       | 鲜蛋       | 鸡蛋   | 高  | 甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利 | 20 |
|    |          |          |          | 其他禽蛋 | 高  | 呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素                                                          | 5  |
| 36 | 豆类       | 豆类       | 豆类       | 豆类   | 一般 | 铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A、吡虫啉、环丙唑醇                                          | 2  |
| 37 | 生干坚果与籽类食 | 生干坚果与籽类食 | 生干坚果与籽类食 | 生干坚果 | 一般 | 酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、二氧化硫残留量、吡虫啉                                          | 5  |

|  |   |   |   |          |    |                                                               |  |
|--|---|---|---|----------|----|---------------------------------------------------------------|--|
|  | 品 | 品 | 品 | 生干籽<br>类 | 一般 | 酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1、噻虫嗪、噻虫胺 |  |
|--|---|---|---|----------|----|---------------------------------------------------------------|--|

## 第六章、竞争性磋商响应文件格式

\_\_\_\_\_项目名称\_\_\_\_包

### 响应文件

项目编号：

供应商名称：（企业电子签章或公章）

法定代表人或委托代理人：（个人电子签章或盖章或签字）

日 期：      年    月    日



## 一、磋商函及磋商函附录

### （一）磋商函

（采购单位名称）：

1. 我方仔细研究了\_\_\_\_（项目名称、包号）竞争性磋商文件的全部内容，愿意以人民币（大写）\_\_\_\_\_（小写：¥\_\_\_\_\_）的响应报价（首次报价），服务期限\_\_\_\_\_，并按合同约定履行义务，质量标准达到\_\_\_\_\_。

2. 我方承诺在磋商有效期内不修改、撤销响应文件。

3. 如我方中标：

（1）我方承诺在收到成交通知书后，在成交通知书规定的期限内与你方签订合同。

（2）随同本磋商函递交的磋商函附录属于合同文件的组成部分。

（3）我方承诺响应竞争性磋商文件要求，严格按照竞争性磋商文件中“采购人要求”的规定提供服务、满足采购人工作进度要求。

4. 我方在此声明，所递交的响应文件及有关资料内容完整、真实和准确。

5. \_\_\_\_\_（其他补充说明）。

供应商：\_\_\_\_\_（企业电子签章或公章）

法定代表人或其委托代理人：\_\_\_\_\_（个人电子签章或盖章或签字）

地址：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_

传真：\_\_\_\_\_

邮政编码：\_\_\_\_\_

年 月 日



## （二）磋商函附录

|          |                      |
|----------|----------------------|
| 项目名称     |                      |
| 所投标包     |                      |
| 供应商名称    |                      |
| 响应内容     | 包含所投标包采购需求的全部内容      |
| 磋商报价（首次） | 小写：<br>大写：           |
| 服务期限     |                      |
| 服务地点     |                      |
| 服务要求     |                      |
| 质量标准     |                      |
| 验收标准     |                      |
| 磋商有效期    | 60 日历天（自响应文件提交截止之日起） |
| 承诺响应     | 我方承诺响应磋商文件规定的全部要求。   |

供应商：\_\_\_\_\_（企业电子签章或公章）

法定代表人或其委托代理人：\_\_\_\_\_（个人电子签章或盖章或签字）

\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日



(三) 分项报价表

1. 本项目报价表应与供应商须知、合同条款、采购需求等文件结合一起参照阅读。
2. 除合同另有规定外，磋商报价包括供应商承担本项目所发生的一切费用。
3. 供应商应对其报价考虑周全，报价表中未列、漏列项目及费用由供应商自行承担。
4. 磋商报价表中的“单价”和“合价”栏均应由供应商填报。供应商还应填报磋商总价表，并在其结尾处填写磋商总报价。报价货币为人民币。若供应商对某些项目未填报单价和合价，则应认为已包括在其其它项目的单价和合价以及磋商总报价内。
5. 本项目为竞争性磋商，合同价款以成交供应商的最终报价为依据。成交供应商须在成交公示发布当天向采购人或采购代理机构提供最终报价的分项报价表。

| 2025 年中原区单个标包食品安全监督抽检品种、项目表 |                  |                  |                  |                  |          |          |         |    |    |
|-----------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|----------|----------|---------|----|----|
| 序号                          | 食品<br>大类<br>(一级) | 食品<br>亚类<br>(二级) | 食品<br>品种<br>(三级) | 食品<br>细类<br>(四级) | 风险<br>等级 | 检验项<br>目 | 批次<br>数 | 单价 | 合价 |
|                             |                  |                  |                  |                  |          |          |         |    |    |
|                             |                  |                  |                  |                  |          |          |         |    |    |
| 合计                          |                  |                  |                  |                  |          |          |         |    |    |

注：供应商根据“第五章采购需求”中所投包的服务需求进行补充及报价。

## 二、法定代表身份证明及法定代表人授权书

### （一）法定代表人身份证明

供应商名称：\_\_\_\_\_

单位性质：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

成立时间：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

经营期限：\_\_\_\_\_

姓名：\_\_\_\_\_ 性别：\_\_\_\_\_ 年龄：\_\_\_\_\_ 职务：\_\_\_\_\_

系\_\_\_\_\_（供应商名称）的法定代表人。 特此证明。

附：法定代表人身份证扫描件。

供应商：\_\_\_\_\_（企业电子签章或公章）

\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## （二）法定代表人授权书

本人\_\_\_\_\_（姓名）系\_\_\_\_\_（供应商名称）的法定代表人，现委托  
\_\_\_\_\_（姓名）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、说  
明、补正、递交、撤回、修改\_\_\_\_\_（项目名称、包号）

响应文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：自本委托书签字或盖章并加盖单位公章之日起至磋商有效期期  
满。 代理人无转委托权。

附：法定代表人及授权委托人身份证扫描件。

供应商：\_\_\_\_\_（企业电子签章或公章）

法定代表人：\_\_\_\_\_（个人电子签章或盖章或签字）

身份证号码：\_\_\_\_\_

委托代理人：\_\_\_\_\_（个人电子签章或盖章或签字）

身份证号码：\_\_\_\_\_

\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

### 三、资格审查材料

#### (一) 资格承诺函

致：郑州市中原区市场监督管理局 及 郑州市公共资源交易中心：

我单位自愿参加本次政府采购活动，严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规，依法诚信经营，依法遵守本次政府采购活动的各项规定。我单位郑重承诺声明如下：

一、我单位全称为\_\_\_\_\_，注册地点为\_\_\_\_\_，统一社会信用代码为\_\_\_\_\_，法定代表人(单位负责人)为\_\_\_\_\_，联系方式为\_\_\_\_\_。

二、我单位具有独立承担民事责任的能力。

三、我单位具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。

四、我单位具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。

五、我单位有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

六、我单位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，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。)

七、我单位具备法律、行政法规规定的其他条件。

我单位保证上述声明的事项都是真实的，符合《中华人民共和国政府采购法》规定的供应商资格条件。如有弄虚作假，我单位愿意按照“提供虚假材料谋取中标、成交”承担相应的法律责任，同意将违背承诺行为作为失信行为记录到社会信用信息平台，并承担因此所造成的一切损失。

承诺单位(盖章)：

法定代表人或授权代表(签名或盖章)：

日期： 年 月 日

注：1 响应人须在响应文件中按此模板提供承诺函，未提供视为未实质性响应竞争性磋商文件要求，按无效投标处理。

2 响应人的法定代表人或者授权代表的签字或盖章应真实、有效。

## （二）其他资格审查材料

注：供应商应根据竞争性磋商文件的各项要求自行编写，格式自拟。

### （三）中小企业声明函

#### 中小企业声明函（服务）

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（项目名称、包号）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：**其他未列明行业**（采购文件中明确的所属行业）；承接企业为\_\_\_\_（企业名称），从业人员\_\_\_\_人，营业收入为\_\_\_\_万元，资产总额为\_\_\_\_万元，属于\_\_\_\_（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于：**其他未列明行业**（采购文件中明确的所属行业）；承接企业为\_\_\_\_（企业名称），从业人员\_\_\_\_人，营业收入为\_\_\_\_万元，资产总额为\_\_\_\_万元，属于\_\_\_\_（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：

注：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。

## （四）残疾人福利性单位声明函（非福利性单位无需提供）

### 残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部民政部中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府 采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）的规定，本单位（请选择）：

☐ 不属于符合条件的残疾人福利性单位。

☐ 属于符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加（采购单位名称）单位的（采购项目名称）项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日期： 年 月 日

## （五）监狱企业证明材料

由供应商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

备注：如不符合条件可不提供或删除。

## 四、商务评审证明材料



## 五、技术评审证明材料



## 六、供应商认为需要提交的其他证明材料

### （一）反商业贿赂承诺书

我公司承诺：

在\_\_\_\_\_（项目名称、包号）磋商活动中，我公司保证做到：

一、公平竞争参见本次磋商活动。

二、杜绝任何形式的商业贿赂行为。不向国家工作人员、政府采购代理机构工作人员、评审专家及亲属提供礼品礼金、有价证券、购物券、回扣、佣金、咨询费、劳务费、资助费、宣传费、宴请；不为其报销各种消费凭证，不支付其旅游、娱乐等费用。

三、若出现上述行为，我公司及参与磋商的工作人员愿意接受按照国家法律法规等有关规定给予 的处罚。

供应商：\_\_\_\_\_（企业电子签章或公章）

法定代表人或其委托代理人：\_\_\_\_\_（个人电子签章或盖章或签字）

\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## （二）代理服务费承诺函

致：\_\_\_\_\_（采购人或采购代理机构名称）

我方在贵单位组织的（项目名称：\_\_\_\_\_, 项目编号：\_\_\_\_\_,）  
招标中若获中标,我方保证在中标公告发布后 5 个工作日内,按磋商文件的规定,  
以银行转账或现金,向贵公司一次性支付采购代理服务费用。否则,由此产生的  
一切法律后果和责任由我公司承担。我方声明放弃对此提出任何异议和追索的权  
利。

特此承诺。

供应商：\_\_\_\_\_（企业电子签章或公章）

法定代表人或其委托代理人：\_\_\_\_\_（个人电子签章或盖章或签字）

\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日



### （三）其他资料

竞争性磋商文件要求或供应商认为有必要提供的其他材料。