

广西新年代工程管理有限公司



公开招标文件

(全流程电子化采购)

项目名称：贵港市 2026 年食品安全监督抽检服务

项目编号：GGZC2026-G3-990081-GXXN

招标单位：贵港市市场监督管理局

招标代理机构：广西新年代工程管理有限公司

2026 年 4 月

目 录

第一章	招标公告	2
第二章	项目采购服务需求	2
第三章	投标人须知	62
第四章	评标方法及评标标准.....	85
第五章	拟签订的合同文本	97
第六章	投标文件格式	108

第一章 公开招标公告

广西新年代工程管理有限公司关于贵港市 2026 年食品安全监督抽检服务（项目编号：GGZC2026-G3-990081-GXXN）公开招标公告

项目概况

贵港市 2026 年食品安全监督抽检服务招标项目的潜在投标人应在广西政府采购云平台(<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>) 获取招标文件,并于 2025 年 月 日 09:00 (北京时间) 前递交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：GGZC2026-G3-990081-GXXN

项目名称：贵港市 2026 年食品安全监督抽检服务

预算总金额（元）： 7400000.00

采购需求：

标项一

标项名称：贵港市 2026 年食品安全监督抽检服务-1 分标（桂平市）

数量：不限

预算金额（元）： 2715000.00

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：贵港市 2026 年食品安全监督抽检服务，详见项目采购服务需求。

最高限价（如有）： 2715000.00

合同履行期限：2026 年 11 月 20 日前完成（具体时间以合同正式履约时间为准）

本标项（否）接受联合体投标

备注：

标项二

标项名称：贵港市 2026 年食品安全监督抽检服务-2 分标（平南县）

数量：不限

预算金额（元）： 2020000.00

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：贵港市 2026 年食品安全监督抽检服务，详见项目采购服务需求。

最高限价（如有）：2020000.00

合同履行期限：2026年11月20日前完成（具体时间以合同正式履约时间为准）

本标项（否）接受联合体投标

备注：

标项三

标项名称：贵港市2026年食品安全监督抽检服务-3分标（港北区）

数量：不限

预算金额（元）：1345000.00

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：贵港市2026年食品安全监督抽检服务，详见项目采购服务需求。

最高限价（如有）：1345000.00

合同履行期限：2026年11月20日前完成（具体时间以合同正式履约时间为准）

本标项（否）接受联合体投标

备注：

标项四

标项名称：贵港市2026年食品安全监督抽检服务-4分标（港南区）

数量：不限

预算金额（元）：615000.00

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：贵港市2026年食品安全监督抽检服务，详见项目采购服务需求。

最高限价（如有）：615000.00

合同履行期限：2026年11月20日前完成（具体时间以合同正式履约时间为准）

本标项（否）接受联合体投标

备注：

标项五

标项名称：贵港市2026年食品安全监督抽检服务-5分标（覃塘区）

数量：不限

预算金额（元）：705000.00

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：贵港市2026年食品安全监督抽检服务，详见项目采购服务需求。

最高限价（如有）：705000.00

合同履行期限：2026年11月20日前完成（具体时间以合同正式履约时间为准）

本标项（否）接受联合体投标

备注：

二、申请人的资格要求：

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：无
3. 本项目的特定资格要求：具有合法有效的食品检验机构资质认定证书或检验检测机构资质认定证书（CMA）。

三、获取招标文件

时间：2026年 月 日至2025年 月 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）

地点(网址)：广西政府采购云平台(<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>)

方式：网上下载。本项目不发放纸质文件，潜在投标人可自行在广西政府采购云平台(<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>)下载招标文件（操作路径：登录广西政府采购云平台-项目采购-获取采购文件-找到本项目-点击“申请获取采购文件”），电子投标文件制作需要基于广西政府采购云平台获取的招标文件编制。

售价（元）：0

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

提交投标文件截止时间：2026年 月 日09:00（北京时间）

投标地点（网址）：通过广西政府采购云平台

(<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>) 实行在线投标响应。

开标时间：2026年 月 日09:00（北京时间）

开标地点：通过广西政府采购云平台

(<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>) 实行在线解密开启。

五、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

六、其他补充事宜

(一) 中小企业划分标准属于行业为：“其他未列明行业”。

(二) 本项目需要落实的政府采购政策：

(1) 政府采购促进中小企业发展。

(2) 政府采购支持采用本国产品的政策。

(3) 强制采购节能产品；优先采购节能产品、环境标志产品。

(4) 政府采购促进残疾人就业政策。

(5) 政府采购支持监狱企业发展。

(6) 扶持不发达地区和少数民族地区政策。

(三) 投标保证金(人民币)：本项目免收投标保证金。

(四) 公告查询地址：

<http://www.ccgp.gov.cn> (中国政府采购网)、

<http://zfcg.gxzf.gov.cn/> (广西壮族自治区政府采购网)、

<http://zfcg.czj.gxgg.gov.cn> (贵港市政府采购网)、

<http://ggzy.jgswj.gxzf.gov.cn/ggggzy/> [全国公共资源交易平台(广西·贵港)]。

(五) 在线投标(电子投标)说明

1. 投标文件提交方式：本项目为全流程电子化项目，通过广西政府采购云平台(<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>)实行在线电子投标，供应商应先安装广西政府采购云平台新版客户端(新版客户端下载路径：广西政府采购网(访问地址<http://zfcg.gxzf.gov.cn/>)—办事服务—下载专区)，并按照本项目招标文件和广西政府采购云平台的要求编制、加密后在投标截止时间前通过网络上传至广西政府采购云平台，投标人在广西政府采购云平台提交电子版投标文件时，请填写参加远程开标活动经办人联系方式。

2. 未进行网上注册并办理数字证书(CA认证)的供应商将无法参与本项目政府采购活动，潜在投标人应当在投标截止时间前，完成电子交易平台上的CA数字证书办理及投标文件的提交。

3. 为确保网上操作合法、有效和安全，请投标人确保在电子投标过程中能够

对相关数据电文进行加密和使用电子签章，妥善保管 CA 数字证书并使用有效的 CA 数字证书参与整个招标活动。

注：投标人应当在投标截止时间前完成电子投标文件的上传、递交，投标截止时间前可以补充、修改或者撤回投标文件。补充或者修改投标文件的，应当先行撤回原文件，补充、修改后重新上传、递交。投标截止时间前未完成上传、递交的，视为撤回投标文件。投标截止时间以后上传递交的投标文件广西政府采购云平台将予以拒收。

4. CA 证书在线解密：投标人投标时，需携带制作投标文件时用来加密的有效数字证书（CA 认证）登录广西政府采购云平台电子开标大厅现场按规定时间对加密的投标文件进行解密。

5. 若对项目采购电子交易系统操作有疑问，可登录广西政府采购云平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>），点击右侧咨询小采，获取采小蜜智能服务管家帮助，或拨打广西政府采购云平台服务热线 95763 获取热线服务帮助。

（六）. 监督部门：贵港市财政局政府采购监督管理科

联系电话：0775-4555290、0775-4564649

七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名称：贵港市市场监督管理局

地址：贵港市金港大道 848 号

项目联系人：韦主任

项目联系方式：0775-4539333

2. 采购代理机构信息

名称：广西新年代工程管理有限公司

地址：广西贵港市港北区金港大道（大西南综合市场 3 栋 1A 二楼）

项目联系人：李燕

电话：0775-4269418

第二章 项目采购服务需求

说明：

1、为落实政府采购政策需满足的要求

(1) 本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定。

2、“实质性要求”是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款。

3、投标人应根据自身实际情况如实响应招标文件，对招标文件提出的要求和条件作出明确响应，否则将作无效响应处理。对于重要技术条款或技术参数应当在投标文件中提供技术支持资料，技术支持资料以招标文件中规定的形式为准，否则将视为无效技术支持资料。

4、投标人必须自行为其投标产品侵犯他人的知识产权或者专利成果的行为承担相应法律责任。

5、中小企业划分标准属于行业为：“其他未列明行业”。

任务	标段	任务量及经费预算	任务批次		对应经费预算金额（万元）	标的小计金额（万元）
			区抽	市抽		
贵港市2025年食品安全监督抽检（自治区转移经费590万、6889批次+市级经费150万、2659批次）	1分标（桂平市）	3508批次 /271.5万元	区抽	2518	215	271.5
			市抽	990	56.5	
	2分标（平南县）	2611批次 /202万元	区抽	1871	160	202
			市抽	740	42	
	3分标（港北区）	1730批次 /134.5万元	区抽	1295	111	134.5
			市抽	435	23.5	
	4分标（港南区）	793批次 /61.5万元	区抽	521	45.5	61.5
			市抽	272	16	
	5分标（覃塘区）	906批次 /70.5万元	区抽	684	58.5	70.5
			市抽	222	12	
合计				9548	740	740
说明：各潜在投标人可就本招标项目的各个分标进行投标，评标时按分标的先后顺序进行评审，某投标人若被推荐为其中某个分标的第一中标候选人，则不再被推荐为另一个分标的第一中标候选人。						

备注：各分标预算金额以实际检测任务为准。采购预算包括完成项目过程中所需的劳务、技术服务费、交通差旅费、资料印刷费、调研、材料、设备、仪器、运输、检测与试验、安全警戒、评审、咨询、会务、管理、保险、税费、利润等费用，以及合同明示或暗示的所有责任、义务和一般风险等各种费用。

四、项目服务需求

1、投标人资格要求

①投标人应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件

②投标人必须是在中华人民共和国境内注册的具有企业法人资格的机构，具有从事本项目的经营范围和能力；

③投标人必须具有合法有效的食品检验机构资质认定证书或检验检测机构资质认定证书（CMA）；

④投标人必须具有与承担的食品安全抽检监测任务相匹配的工作人员、仪器设备、实验室环境设施等拥有运行良好的实验室管理体系，授权范围涵盖承担的食品安全抽检监测任务中相应的食品品种和监督抽检项目（详见附件 1、2）。具有相应的检验和质量分析人员，参与检验的有关人员必须具有检验员证，并具备相应的专业知识和能力。

2、具体要求为：

①应当具备固定的检验工作场所以及投标项目检测所需的检测设施设备、冷藏和冷冻、数据处理与分析、信息传输设施和设备等工作条件。（请提供投标人检验工作场所情况说明及投标人拥有的相关设施和设备清单以及设施设备对应的采购发票）。

②应当具有 5 名以上具有中级或以上系列职称的技术人员；具备一定的食品检验工作经验，检验人员和技术管理人员应当熟悉有关投标产品的标准、检验方法原理，掌握检验操作技能、标准操作程序、计量和数据处理知识等；技术负责人至少从事食品检验管理及相关工作 3 年以上，确保检验工作质量。（请提供投标人技术人员名单及职称证等相关人员资质材料复印件）；

③具备一定的质量分析和科研能力，能解决检验中发现的技术问题，能根据食品的抽检结果，以及承担的地方、行业、部门等监督抽查和企业委托检验的情况，结合产品所属行业、产业发展情况，对所监督抽检的产品进行全面评估分

析，形成产品监测数据分析报告，提出工作措施建议。（请提供投标人承担过的科研项目情况说明）。

④承担抽样任务的机构，应当具有与抽样工作相匹配的专职抽样人员、抽样工具、设备等条件；熟悉食品抽样程序，应按要求每组随机派出不少于 2 人的抽样人员完成抽样工作(其中 1 人至少从事食品抽样及相关工作 3 年以上)，抽样人员应当熟悉相关法律、法规、规章和标准等有关规定，并经培训考核合格持抽样员证才能上岗。抽样人员应当使用规范的抽样文书，准确、完整记录抽样信息，抽样程序应符合规定。（请提供专职抽样人员名单，抽样工具、设备清单）。

⑤能严格遵守检验工作委托时间进度安排和及时报送检验报告、食品抽检信息汇总表、食品抽检监测分析报告等规定的材料。具体时限要求为：接到样品后 20 个工作日内完成检验工作并在国家食品安全抽检监测信息系统出具通过 CA 认证的电子检验报告书。监督抽检检验结论不合格的，承检机构应当在检验结论做出后 2 个工作日内在国家食品安全抽检监测信息系统出具通过 CA 认证的电子报告书。另有合同约定的，依约定执行。

⑥拥有安全有效的实验室信息化管理系统和信息分析汇总人员，能够完成食品安全抽检监测数据上报和结果分析工作；按照“谁采集、谁录入；谁检验、谁录入”的原则，抽样单位应当在抽样完成 2 个工作日内将抽样信息录入国家食品安全抽检监测信息系统，检验单位检验结论做出后 5 个工作日内完成检验数据录入国家食品安全抽检监测信息系统的工作。录入的信息、数据应当及时、准确；请在投标文件中提供相关人员名单。

⑦承检方要配合委托方开展复检。复检结果为最终结果。复检结果表明合格的，复检费用由抽样检验的部门承担；复检结论表明不合格的，复检费用由要求复检申请人或单位承担。

⑧承检方要严格落实《广西市场监督管理局食品抽检合格备份样品处置暂行办法》规定，科学开展食品抽检合格备份样品处置工作。

五、采购项目商务要求

（一）报价要求

1. 投标报价应遵照由广西壮族自治区物价局和广西壮族自治区财政厅发布的《关于正式核定全区产品质量检验收费项目和收费标准的通知》（桂价费

(2013]16号)的规定。

2. 投标人必须对附件所记载的检验项目进行逐项核对,对于有能力检验的项目使用黑色字体标记,对于不能检验的项目使用红色字体标记。对于理应使用红色字体标记而不使用的,则该表格内的检验项目全部按无能力检验处理。

(二) 任务委托

采购单位根据中标单位的资质能力、服务人员能力、检验的内容、检验项目的时间要求、技术复杂程度等,由采购单位在实际工作中通过一定方式合理安排,不承诺各中标供应商的最低工作量。

(三) 承检机构服务内容要求

参加投标的机构应遵循以下工作要求和在政策调整时可能出现的新的工作要求:

1. 严格遵守法律、法规的规定和检验工作有关纪律要求,确保检验结果真实有效,检验活动中无重大差错,能够保证检验结果质量,具有授权范围涵盖承担的食品安全抽检监测任务中相应的食品品种和检验项目。

2. 负责样品的检验、检验报告的寄送、结果分析、异议处理和检验过程中技术问题的处理工作。

3. 必须接受采购人及其上级主管部门对承担检验任务工作质量情况的监督检查和考核,积极参与与检验任务相关的能力验证并取得满意结果。

4. 能够提供食品安全监管知识业务培训服务和技术支持。

5. 在不增加中标费用的情形下,能按时完成委托单位安排的临时性和应急性抽检任务。

(四) 服务要求

1. 中标人未征得采购人书面同意,不得将检验任务(项目)外包或分包给其他检测机构检验,一经发现,立即取消其合同和中标资格。

2. 中标人承检的检验任务必须由其投标文件中载明的实验室负责检验,否则视为违约,立即取消其合同和中标资格。

3. 投标人必须如实提供投标所需证明材料,不得弄虚作假,一经发现,立即取消中标资格,并追究法律责任。

4. 采购方应于开展抽检工作前3天通知检验机构,检验机构应在收到通知之日起2天内做好准备工作。

5. 采购方或检验机构在抽样过程中应遵守《食品安全抽样检验管理办法》、《食用农产品抽样检验和核查处置规定》和《广西食品安全监督抽检实施细则》。
6. 项目完成时间：按合同签订约定。
7. 项目实施地点：采购方指定地点。
8. 服务期限：2026年11月20日前完成(具体时间以合同正式履约时间为准)。
9. 投标人应提供服务承诺书，包括采购项目商务要求所有内容。

10. 抽检工作要求执行采购方 2026 度食品安全监督抽检工作方案有关规定，包括但不限于以下重点要求：

(1) 坚持风险导向，精准锚定抽检重点。聚焦重点区域、突出问题、监管重点、新业态新模式、高风险企业等，挖掘潜在风险，提高抽检靶向性，自治区转移支付普通食品监督抽检不合格率不低于 3%，食用农产品监督抽检不合格率不低于 4.2%，市本级普通食品监督抽检不合格率不低于 3%，**否则按比例支付部分中标金额**（实际支付中标金额比例详见合同付款方式条款）。对多批次抽检不合格和信用风险高的企业，每季度抽检不少于 1 批次；对上年度抽检不合格的生产企业开展不少于 2 次跟踪抽检；对当年抽检不合格的生产企业自下季度起每季度开展 1 次跟踪抽检；对既往抽检未检出不合格的企业，减少抽检批次，对信用风险等级高的生产企业，增加抽检频次。探索开展“蓝军”抽检行动，全面排查苗头性、倾向性、潜在性风险隐患，每个承检机构需结合抽检情况提供食品安全风险信息（问题或线索）至少 5 条，并鼓励承检机构深挖抽检新问题，积极参与非法添加物质补充检验方法研究。

(2) 自治区转移支付普通食品监督抽检

①抽检品种和项目。在国家食品安全监督抽检实施细则的基础上，结合我区历年抽检情况和各品种风险等级、“你点我检”、投诉举报、舆情热点等反映的突出食品安全问题，确定 2026 年自治区转移支付普通食品监督抽检品种及项目（见附件 1）。具体品种覆盖：粮食加工品、乳制品、肉制品、速冻食品、饮料、糕点、蔬菜制品、水果制品、保健食品、其他食品（地方特色米粉）等 33 大类食品。

②抽检对象、区域和业态。主体上，对在产获证食品生产企业原则上实现全覆盖抽检，对未抽检到的食品生产企业须提供企业停产类证明材料，并及时报送贵港市市场监管局产品质量科（食品抽检科）；对区内生产的婴幼儿配方食品、

特殊医学用途配方食品生产企业全覆盖抽检，检验项目与总局保持一致。区域上，覆盖城市、乡镇（含农村和城乡接合部），抽检比例为 6:4。链条上，覆盖生产、流通、餐饮、进口等环节。业态上，覆盖集中供餐、直播带货、私域电商、餐饮外卖、生鲜电商等新业态新模式，提高网络环节抽检比例，抽检量占比不低于 15%，网络抽检范围应为区内获证生产企业的线上网店及区内经营单位在第三方网络平台销售的食物。场所上，覆盖批发市场、商超、农贸市场、学校食堂、养老机构和医疗机构食堂等重点场所，两年内全覆盖抽检辖区所有学校，同时对学校周边小卖店、零食店等场所销售的食物加强抽检；加大对网络销售产品的仓储环节、连锁超市大仓、人口密集地区的抽检比例。

③抽检时间和频次。根据辖区食品生产加工企业分布情况、经营主体数量、消费量和季节特点等因素确定抽样频次和每月抽检量，均衡推进年度抽检工作。结合“你点我检惠民生”活动，提高“你点我检”监督抽检占比。季节性生产销售或存在季节性安全风险的食物应在相应季节增加抽样量，节令性食物应在节前完成节令食物专项抽检工作。自治区市场监管局将预留各市 10%的计划任务汇入抽检调度任务池，后期根据“蓝军”抽检行动、舆情热点、季度食物安全风险重点品种清单及监管工作需要等实施统一调度，动态调整抽检品种和项目，以提高风险隐患发现能力。

(3) 自治区转移支付食用农产品监督抽检

①抽检品种和项目。抽检品种应以畜禽肉及副产品、蔬菜、水产品、水果、鲜蛋、豆类、生干坚果与籽类食物等 7 个食物大类为主，兼顾荔枝、龙眼、芒果、砂糖橘、沃柑、金橘、百香果、火龙果、食用八角、食荚豌豆、番木瓜、甜椒、豆芽等特色重点食用农产品和地理标志保护产品；以农兽药残留超标、果蔬保鲜剂滥用及食品添加剂滥用等突出问题项目为检测重点；结合全系统历年食用农产品监督抽检及农业农村部门食用农产品抽检等有关情况，综合食用农产品用药规律等方面，在市场监管总局规定的必检项目基础上，确定不少于两个自选项目（详见附件 2）。

②抽检场所及频次。食用农产品抽检应以销售范围广、消费量较大的批发市场、大型商超、农贸市场等场所为重点，批发市场抽检每月每个市场不低于 20 批次，农贸市场和大中型商超抽检占比要达到 50%。

(4) 市本级普通食物安全监督抽检

在确保完成自治区转移支付各市食品安全监督抽检任务基础上，聚焦餐饮食品、地方特色食品、“三小”（小摊贩、小作坊、小餐饮）食品、学校及周边食品、网络餐饮食品（无堂食外卖）、肉制品、酒类及农村地区食品等，不再安排食用农产品的监督抽检，重点覆盖高风险主体、高风险场所、高风险区域，以非法添加非食用物质、超范围超限量使用食品添加剂、掺杂掺假等突出问题项目为检测重点。并按要求开展校园食材供应商食品安全“月月检”零点行动和重点农批市场食品安全“周周检”排查行动，选取1个突出风险问题开展重点抽检治理行动，真正揭示行业突出潜在风险。

（五）其他要求

（1）抽样工作的实施

1. 抽检地点：贵港市管辖的县、市（区），港北区、港南区、覃塘区、桂平市、平南县；
2. 抽检时间：具体时间以签订的合同约定时间为准；
3. 抽检由采购方组织安排，承检方提供协助；或委托承检方执行。
4. 交通工具：承担抽样任务的承检方自行提供交通工具。
5. 抽检频率：根据采购方食品安全抽检方案或者计划进行。
6. 抽样办法：按《食品安全法》等相关法律法规要求进行。承检方对登记的样品资料的真实性负责。
7. 样品运输：承检方负责每次检验食品的抽样与运送，保证运送安全，运输费用按合同约定，有微生物项目的生鲜食品和鲜湿米粉等抽样后保证4小时内把样品送达承检方实验室。
8. 样品费用：抽检所需检验用样品和承检方带回的复检备份样品，按合同约定负责购买。

（2）检验工作的实施

1. 检验依据：食品检验应当采用食品安全国家标准；没有国家标准的，应当采用备案的食品安全地方标准；没有国家标准和地方标准的，应当采用依法备案的企业标准作为对该企业食品抽检的判定依据。
2. 检验项目：中标人必须承检项目按照《2026年自治区转移支付各市普通食品监督抽检品种及项目表》（详见附件1）及《2026年自治区转移支付各市食用农产品抽检品种及项目表》（详见附件2）中所有的产品项目。检验项目未经采购方书面同意，不得转包。

3. 检验时间：承检方在实验室接收样品次日起 20 个工作日内完成检验工作并在国家食品安全抽检监测信息系统出具通过 CMA 认证的电子检验报告书（特殊情况下经双方协商一致可适当延长出具检验报告时间）；在采购方与第三方委托人同等的条件下，承检方应优先完成对采购方的检测任务；检验机构在承担监督抽检任务期间不得接受被抽检企业同类产品的委托检验，以及可能影响检验结果公正性的考察交流、捐赠等相关活动。

4. 承检方对其检验的结果负责，检验结果反映对送检样品的真实性评价。

5. 承检方由于虚假、错误检验数据和结论对采购单位造成损失的，或者给社会带来不良影响的，承检方应当负责赔偿，并承担相应法律责任。

(3) 检验结果的处理

1. 检验结论的出具：检验结果未发现所检项目不合格的，由承检方出具本次抽检所检项目合格的结论。检验结果发现所检项目不合格的则判定为本次抽检检验结论不合格。

2. 检验报告的提供及检验结果的告知：检验工作完成后，在国家食品安全抽检监测信息系统出具通过 CA 认证的电子检验报告书。监督抽检检验结论不合格的，承检机构应当在检验结论做出后 2 个工作日内出具通过 CA 认证的电子报告书在国家食品安全抽检监测信息系统出具通过 CA 认证的电子检验报告书。同时，承检机构应当在抽检任务完成的十五个工作日内提供《检验结果汇总表》、《监督抽检经费决算表》和《抽检监测分析报告》并统计相关检测数据。

3. 涉及抽样的全部情况包括数据及结果，承检方必须保密，不得向除委托方外的任何单位与个人透露情况。

(4) 应急工作的实施

1. 根据采购方需求，在应急抽检处理情况下，由双方指定的负责人协商临时抽检方案，承检方应积极配合（接到应急通知 30 分钟内作出响应，并在 3 个小时内到达现场）开展应急情况抽样与检验。

2. 采购方需承检方提供技术支持，对外发布有关食品安全信息时，必要时承检方须派出相关人员配合，承检方无论在任何情况下不能对外发布与检验结果有关的信息。

(5) 抽检经费

1. 如遇食品安全突发事件，采购方需增加检验项目（该检验项目不在本次招标检验项目范围内）时，所发生的检验费用承检方按《广西壮族自治区物价局财政厅关于正式核定全区产品质量检验收费项目和收费标准的通知》（桂价费[2013]16号）收取，所检项目未在桂价费[2013]16号文中定价的，由双方共同协商检验费用。抽检经费包括样品购置费和检验费用。

2. 如遇食品安全突发事件，但采购方已支付完毕全部合同费用。且未完成下一年招标采购工作时，承检方应无偿协助采购方开展应急食品抽样与检验。

3. 付款方式：项目合同生效后 15 日内，采购方首次支付合同款的 30%作为预付款给承检方；承检方 2026 年 8 月 31 日前完成工作任务量 70%的，采购方按工作任务完成情况相应支付合同款的 40%进度款给承检方；2026 年 11 月 20 日前完成工作任务量 100%，在本项目验收通过后，采购方按工作质量完成情况实际支付合同款余款给承检方。款项支付由采购方按程序办理审批手续报贵港市财政局，贵港市财政局按照财政支付程序支付承检方，资金支付到位以贵港市财政局批复支付为准。承检方收到每笔合同款项之日起 5 个工作日内开具发票给采购方。（注：在签订合同时，供应商明确表示无需预付款或者主动要求降低预付款比例的，采购人可不按前述规定。具体以双方签订合同为准。）

(6) 其他服务需求

承检方要配合委托方开展复检。复检结果为最终结果。复检结果表明合格的，复检费用由抽样检验的初检机构承担；复检结论表明不合格的，复检费用由要求复检申请人或单位承担。

附件明细：

附件 1：2026 年自治区转移支付各市普通食品监督抽检品种及项目表

附件 2：2026 年自治区转移支付各市食用农产品抽检品种及项目表

附件 1

2026 年自治区转移支付各市普通食品监督
抽检品种及项目表

序号	食品 大类 (一级)	食品 亚类 (二级)	食品 品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	必检项目	延伸项目	
1	粮食 加工 品	小麦 粉	小麦 粉	小麦粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、 苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、 脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲 霉毒素A、黄曲霉毒素B ₁	偶氮甲酰胺、过氧化 苯甲酰	
					较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd 计)、无机砷(以As计)、 苯并[a]芘、黄曲霉毒素B ₁ 、 赭曲霉毒素A	/	
					一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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、苋菜红、诱惑红、亮 蓝)	/	
		其他 粮食 加工 品		谷物加 工品	谷物加工 品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计) 黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素 A	/
				谷物 碾磨 加工 品	玉米粉 (片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B ₁ 、 赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯 酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	/
					米粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、 总汞(以Hg计)、无机砷(以 As计)	/
					其他谷物 碾磨加工 品	较高	铅(以Pb计)、铬(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			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	

					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)		
				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、菌落总数、大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)
				其他谷物粉类制品	较高	黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群	丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)
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、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B ₁ 、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)	/
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)	/
				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、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)	/
				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)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)	/
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)	/

3				油茶籽油	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)、铅(以Pb计)	/	
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	总砷(以As计)	
		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、铅(以Pb计)	苯并[a]芘、总砷(以As计)	
		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	铅(以Pb计)、总砷(以As计)	
		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)、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	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
	酱类		酱类	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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	
	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	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）	/
		辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	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、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）	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌
		其他香辛料调味品	较高	铅（以Pb计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、多菌灵、克百威	丙溴磷、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）、毒死蜱、沙门氏菌
调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	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）、总氮（以N计）	安赛蜜、菌落总数、大肠菌群
		其他固体调味料	一般	铅（以Pb计）、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罂粟碱、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	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、安赛蜜、阿斯巴甜
	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	/
		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B ₁	/
		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、麻辣烫底料	一般		罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、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	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
		其他半固体调味料	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）、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	罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
	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
		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	/
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）
		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NaNO ₂ 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）	/
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	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）、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、红2G	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）
		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）、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
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	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、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、纳他霉素、糖精钠（以糖精计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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）、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	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、氯霉素、菌落总数	铅(以Pb计)、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	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)、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	纳他霉素、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、氯霉素、菌落总数、大肠菌群	合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M ₁	丙二醇、商业无菌
				巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M ₁ 、丙二醇	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M ₁ 、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	/
				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)、黄曲霉毒素M ₁	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
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M ₁ 、沙门氏菌	菌落总数、大肠菌群、丙二醇
			乳清粉和乳清蛋白粉(企)	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离	高	蛋白质、三聚氰胺	/

			业原料)	乳清蛋白粉			
			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
			其他乳制品(炼乳、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、大肠菌群、菌落总数	
				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、总砷(以As计)、溴酸盐、硝酸盐(以NO ₃ ⁻ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)
				饮用纯净水	较高	电导率、亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	耗氧量(以O ₂ 计)、三氯甲烷
				其他类饮用水	较高	亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、总砷(以As计)	耗氧量(以O ₂ 计)、三氯甲烷
		果蔬汁类及其饮料	一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、展青霉素、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	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		
			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	霉菌、酵母	

					巴甜、菌落总数、大肠菌群、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、菌落总数、霉菌、酵母	安赛蜜、阿斯巴甜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、氰化物(以HCN计)、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	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)、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)、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、	安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	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	/
			方便面	方便米粉(米线)	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	/

			方便面	方便粉丝	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	/
			方便面	其他方便面	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	/
			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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
			其他方便食品	冲调类方便食品	较高	菌落总数、大肠菌群、霉菌、糖精钠(以糖精计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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)
			其他方便食品	主食类方便食品	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)、霉菌、菌落总数	大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、纽甜、三氯蔗糖、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
			其他方便食品	其他方便食品	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)、霉菌、菌落总数	大肠菌群、糖精钠(以糖精计)
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、靛蓝、诱惑红)、霉菌	铝的残留量(干样品,以 Al 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	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	/

				水产动物类罐头	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌	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）
			果蔬罐头	水果类罐头	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、商业无菌	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）
				蔬菜类罐头	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）、商业无菌	乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量
				食用菌罐头	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、商业无菌	二氧化硫残留量
				其他罐头	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、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	一般	蛋白质、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、苋菜红、靛蓝、胭脂红、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	糖精钠（以糖精计）、安赛蜜
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	/

12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品				剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红）			
				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、胭脂红）	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）、铬（以Cr计）、合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌	铅（以Pb计）、氯霉素	
				速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	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）、二氧化硫残留量、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	菌落总数、大肠菌群、副溶血性弧菌	
			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B ₁	/	
				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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	镉（以Cd计）	
			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）、糖精钠（以糖精计）、纽甜、三氯蔗糖、合成着色剂（新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄）	菌落总数、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、黄曲霉毒素B ₁ 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
					薯类食品	干制薯类	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

				冷冻薯类	一般	铅（以Pb计）	/
				薯泥（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）、二氧化硫残留量	/
				其他薯类食品	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（含巧克力及制品）	糖果	糖果	一般	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、西地那非、他达拉非、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	铅（以Pb计）
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌	/
			果冻	果冻	一般	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、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、霉菌、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	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）、大肠菌群、酵母
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	一般	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑	草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、水胺硫磷、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、	铅（以Pb计）、啶虫脒

				茶、花茶、袋泡茶、紧压茶		胭脂红、亮蓝)、糖精钠、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
		含茶制品		速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	糖精钠、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
		含茶制品和代用茶	代用茶	枸杞(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
				菊花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
				金银花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
				苦丁茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
				其他代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、甲醇、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、纽甜	氰化物(以HCN计)、铅(以Pb计)、
		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	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)

						糖	
			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、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、二硫代去甲基卡巴地那非、那非乙酰胺、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基豪莫西地那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、纽甜	甲醇、氰化物（以HCN计）
				以发酵酒为酒基的配制酒	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）、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、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）、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、阿斯巴甜、纽甜、三氯蔗糖、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	亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）

						着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、大肠菌群	
			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）	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、阿斯巴甜、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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）、二氧化硫残留量	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）	/
			食用菌制品	腌渍食用菌	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	/
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	1. 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之和、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、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌	二氧化钛

						群、霉菌	
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	2. 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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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、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、展青霉素
			果酱	果酱	一般	3. 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、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、赤藓红)
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
				花生制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨	

					高	酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			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	
			液蛋制品	液蛋制品	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）、菌落总数、大肠菌群	沙门氏菌
			热凝固蛋制品	热凝固蛋制品	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）、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	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A	/
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅（以Pb计）、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、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、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、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）	
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、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)		
			冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、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)	
			冰片糖	一般	总糖分、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)		
			方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、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	
				预制冷动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红)	
		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)		

23			鱼糜制品	预制鱼糜制品	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）、合成着色剂（诱惑红、柠檬黄、日落黄）	
			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）、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）、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	合成着色剂（柠檬黄）
	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅（以Pb计）、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、氢氰酸、水分	
			淀粉制品	粉丝粉条	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Al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）	铅（以Pb计）
				其他淀粉	较	4. 苯甲酸及其钠盐（以苯	

				制品	高	甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、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	葡萄糖含量(以干基计,质量分数)、IMO含量(占干物质,质量分数)、IG ₂ +P+IG ₃ 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	铅(以Pb计)、总砷(以As计)
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)、富马酸二甲酯、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、苋菜红、亮蓝、诱惑红、酸性红)、菌落总数、霉菌、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	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)
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、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	糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以Al计)

					落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌		
			粽子	粽子	较高	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	过氧化值(以脂肪计)
			糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、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、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	丙二醇、安赛蜜
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、腐乳、豆豉、纳豆等	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)、大肠菌群、铅(以Pb计)	黄曲霉毒素B ₁ 、铝的残留量(干样品,以Al计)
			非发酵性豆制品	腐竹、腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、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Al计)	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、二甲基黄、二乙基黄
			非发酵性	豆干、豆腐、豆皮等	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以	铅(以Pb计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以

			豆制品			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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群	丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以A1计)、大肠菌群	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、呋喃西林代谢物、菌落总数、嗜渗酵母计数、蔗糖、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、氟胺氰菊酯	霉菌计数、氯霉素
			蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物	
			蜂花粉	蜂花粉	一般	菌落总数、大肠菌群、霉菌、铅(Pb)	
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数	
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B ₁ 、维生素B ₁₂ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素C、维生素D、维生素D ₃ 、维生素E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醒、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶	

						囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、褪黑素、甘草酸、咖啡因、淫羊藿苷、葛根素、辅酶 Q ₁₀ 、番茄红素、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、去甲基他达拉非、育亨宾、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明	
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素 A、维生素 D、维生素 B ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、烟酸/烟酰胺、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、镁、水分、不溶性膳食纤维、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、脲酶活性定性测定、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、锡（以 Sn 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
			婴幼儿泥（糊）状罐装辅助食品、婴幼儿颗粒、片（块）状罐装辅助食品、婴幼儿汁类罐装辅助食品	高	蛋白质、脂肪、总钠/钠、组胺、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、锡（以 Sn 计）、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、商业无菌、霉菌		
		营养	营养	辅食营养	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生	

		补充品	补充品	素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂		素 A、维生素 D、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 K ₁ 、烟酸(烟酰胺)、维生素 B ₆ 、叶酸、维生素 B ₁₂ 、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐(以 NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			孕妇及乳母营养补充食品	孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素 A、维生素 D、叶酸、维生素 B ₁₂ 、钙、镁、锌、硒、维生素 E、维生素 K、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、硝酸盐(以 NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			运动营养食品	运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、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 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
29	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途婴儿配方食品	特殊医学用途婴儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、 α -亚麻酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比	

			<p>值、碳水化合物、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K₁、维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 B₆、维生素 B₁₂、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、铬、钼、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸（22:6 n-3）与二十碳四烯酸（20:4 n-6）的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸（20:5 n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、水分、灰分、杂质度、脲酶活性定性测定、核苷酸、叶黄素、铅（以 Pb ）、锡（以 Sn 计）、黄曲霉毒素 M₁、黄曲霉毒素 B₁、硝酸盐（以 NaNO₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO₂ 计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌）、商业无菌、果聚糖、乳铁蛋白</p>	
		全营养配方食品	<p>高</p> <p>蛋白质、亚油酸供能比、α-亚麻酸供能比、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K₁、维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 B₆、维生素 B₁₂、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氯、硒、铬、钼、氟、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、核苷酸、铅（以</p>	

						Pb 计)、锡 (以 Sn 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌	
			非全营养配方食品	非全营养配方食品	高	铅 (以 Pb 计)、锡 (以 Sn 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标	
			特定全营养配方食品	特定全营养配方食品	高	蛋白质、脂肪供能比、n-3 脂肪酸 (以 EPA 和 DHA 计) 供能比、二十碳五烯酸 (EPA)、亚油酸供能比、α-亚麻酸供能比、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K ₁ 、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、烟酸 (烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氯、硒、铬、钼、氟、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、核苷酸、精氨酸、亮氨酸、铅 (以 Pb 计)、锡 (以 Sn 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标	
30	婴幼儿配方食品	婴幼儿配方食品	婴儿配方食品	乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与 α-亚麻酸比值、终产品	

	(湿法工艺、干法工艺、干湿法混合工艺)			<p>脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K₁、维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 B₆、维生素 B₁₂、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸(22:6 n-3)的量的比、果聚糖、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素 B₁或黄曲霉毒素 M₁、硝酸盐(以NaNO₃计)、亚硝酸盐(以NaNO₂计)、三聚氰胺、香兰素、乙基香兰素、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)、锡、果糖、蔗糖、乳铁蛋白</p>	
		较大婴儿配方食品	乳基较大婴儿配方食品、豆基较大婴儿配方食品	高	<p>蛋白质、脂肪、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、芥酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K₁、维</p>

			生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸(22:6 n-3)的量的比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、三聚氰胺、铅(以Pb计)、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素 B ₁ 或黄曲霉毒素 M ₁ 、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡、果糖、蔗糖、乳铁蛋白	
幼儿配方食品	幼儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-亚麻酸比值、乳糖占碳水化合物总量、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K ₁ 、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、水分、灰分、	

						杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、三聚氰胺、铅（以Pb计）、硝酸盐（以NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素B ₁ 或黄曲霉毒素M ₁ 、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡、乳铁蛋白	
31	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	馒头花卷（自制）	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）	铅（以Pb计）
				包子（自制）	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）	/
				油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以Al计）	/
				凉皮（自制）	较高	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）	
				其他油炸面制品（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以Al计）	/
				水饺馄饨（自制）	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、苋菜红、亮蓝）	/
				其他发酵面制品（自制）	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、	/

				日落黄)	
肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	熏烧烤肉类 (自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红)、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺	铅(以Pb计)
		酱卤肉制品 (自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红)	/
		油炸肉制品 (自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、苋菜红)	/
	预制肉类 (自制)	肉糜制品 (自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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(柠檬黄、日落黄、胭脂红)	/
调味料 (自制)	调味料 (自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	/
		蘸料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	/
		其他调味料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	/
预制水产制品 (自制)	预制水产制品 (自制)	生食动物性水产品 (自制)	较高	铝的残留量(以即食海蜇中Al计)	/
坚果及籽类食	坚果及籽类食	花生制品 (自制)	较高	黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸	/

品 (自制)	品 (自制)			计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	
焙烤 食品 (自制)	焙烤 食品 (自制)	糕点(自 制)	较 高	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)、铝的残 留量(干样品,以AI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)
食用 油、 油脂 及其 制品 (自制)	食用 油、油 脂及 其制 品(自 制)	煎炸过程 用油	较 高	极性组分、酸价(以脂肪 计)(KOH)	/
淀粉 制品 (自制)	粉丝 粉条 (自制)	粉丝粉条 (自制)	较 高	铝的残留量(干样品,以 AI计)、脱氢乙酸及其钠 盐(以脱氢乙酸计)	/
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)、糖精钠(以糖 精计)、合成着色剂(苋菜 红、胭脂红、柠檬黄、日 落黄、亮蓝)	/
		豆浆(自 制)	较 高	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、 苯甲酸及其钠盐(以苯甲 酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	/
		果蔬汁类 及其饮料 (自制)	较 高	安赛蜜、三氯蔗糖、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素(以环 己基氨基磺酸计)、合成着 色剂(苋菜红、胭脂红、柠 檬黄、日落黄、亮蓝)	/
		其他饮料 (自制)	较 高	安赛蜜、三氯蔗糖、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素(以环 己基氨基磺酸计)、合成着 色剂(苋菜红、胭脂红、柠 檬黄、日落黄、亮蓝)	/
餐饮	复用	复用餐饮	较	阴离子合成洗涤剂(以十	/

		具	餐饮具	具(餐馆自行消毒)	高	二烷基苯酸钠计)、大肠菌群	
				复用餐具(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯酸钠计)、大肠菌群	/
		果蔬类制品(自制)	蔬菜类制品(自制)	酱腌菜(自制)	较高	二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
				水果类食品(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	/
32	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物	/
			复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物	/
			食品用香精	食品用香精	一般	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数	/
			单一食品添加剂	糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以As计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐	/
				环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以SO ₄ 计)、干燥减量、重金属(以Pb计)、砷(As)	/
				碳酸钠	一般	总碱量(以Na ₂ CO ₃ 计)(以干基计)、总碱量(以Na ₂ CO ₃ 计)(以湿基计)、水不溶物	铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)

					(以干基计)、氯化物(以 NaCl 计)(以干基计)		
				碳酸氢钠	一般	总碱量(以 NaHCO ₃ 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 $E_{1\%}^{0.1\%}(610\text{ nm})$ 、氨氮(以 N 计)、二氧化硫(以 SO ₂ 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、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	铅(Pb)
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素 B ₁ 、色价、细度 150 μm (100 目) 通过率、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌	总砷(以 As 计)、重金属(以 Pb 计)
				红曲红	一般	色价 $E_{1\%}^{1\%}(495\pm 10)\text{ nm}$ 、干燥减量、铅(Pb)、砷(As)	/
				红曲黄色素	一般	色价 $E_{1\%}^{1\%}(476\pm 10)\text{ nm}$ 、干燥减量、灼烧残渣、铅(Pb)、总砷(以 As 计)	/
				胶基	一般	铅(Pb)、总砷(以 As 计)	/
				食品工业用酶制剂	一般	菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性	铅(Pb)、总砷(以 As 计)
				碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)	一般	碳酸钙(CaCO ₃)含量(以干基计)、盐酸不溶物、游离碱、镁和碱金属、干燥减量	/
33	其他食品	其他食品	其他食品	螺蛳粉、老友粉、桂林米粉等地方特色粉类	较高	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)、霉菌、菌落总数	大肠菌群、黄曲霉毒素 B ₁
注：延伸项目不做强制检验要求，各级市场监管部门可根据监管需要自行选取延伸检验项目检验。							

附件 2

2026 年自治区转移支付各市食用农产品抽
检品种及项目表

序号	食品 大类 (一 级)	食品 亚类 (二 级)	食品 品种 (三 级)	食品细类 (四级)	风 险 等 级	必检项目	选检项目
1	畜禽 肉及 副产 品	畜禽 肉及 副产 品	畜肉	猪肉*	高	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类 (总量)、氯霉素、沙丁胺醇、 多西环素	水分、呋喃唑酮代 谢物、呋喃西林代 谢物、克伦特罗、 莱克多巴胺
				牛肉*	高	地塞米松、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、克伦特罗、氯霉素、 氟苯尼考	水分、倍他米松、 氟尼辛、莱克多巴 胺、沙丁胺醇
				羊肉*	高	恩诺沙星、磺胺类(总量)、克 伦特罗、氯霉素	水分、呋喃唑酮代 谢物、呋喃西林代 谢物、莱克多巴 胺、沙丁胺醇
				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	多西环素、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、甲氧苄啶、氯霉素	水分、呋喃唑酮代 谢物、氧氟沙星、 氟苯尼考、尼卡巴 嗪
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代 谢物、氯霉素、恩诺沙星、磺 胺类(总量)、多西环素	氧氟沙星、氟苯尼 考、甲硝唑、环丙 氨嗪
				其他禽肉 *(重点品 种: 鸽肉)	高	恩诺沙星、甲硝唑、多西环素	氧氟沙星、培氟沙 星、洛美沙星、达 氟沙星
		畜禽 肉及 副产 品	畜副 产品	猪肝*	高	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲 氧苄啶	呋喃唑酮代谢物、 呋喃西林代谢物、 氯霉素、双氯芬酸
				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	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲 氧苄啶	呋喃西林代谢物、 氯霉素、克伦特 罗、莱克多巴胺、 沙丁胺醇
				牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁	/

					胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）		
			羊肾	高	镉（以 Cd 计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星	/	
			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、莱克多巴胺、沙丁胺醇	/	
		禽副产品	鸡肝	高	恩诺沙星、氧氟沙星、环丙氟嗪	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素	
			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	/	
2	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽*	较高	4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以 SO ₂ 计）、总汞（以 Hg 计）	铅（以 Pb 计）
			鳞茎类蔬菜	葱*	较高	噻虫嗪、丙环唑、戊唑醇、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	氟虫腈、甲基异柳磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果
				韭菜*	较高	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷	多菌灵、腐霉利
			叶菜类蔬菜	菠菜*	较高	毒死蜱、铬（以 Cr 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素	克百威、铅（以 Pb 计）
				大白菜	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、毒死蜱	氧乐果、吡虫啉
				普通白菜*（小白菜、小油菜、青菜）	较高	毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉	镉（以 Cd 计）、氧乐果
				芹菜*	较高	噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、甲拌磷、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、百菌清、啶虫脒、氟虫腈、甲基异柳磷、克百威
				叶芥菜	较高	啶虫脒、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、阿维菌素、毒死蜱	噻虫胺
				蕹菜	较高	氟虫腈、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、倍硫磷、甲拌磷、氧乐果	阿维菌素
				油麦菜*	较高	阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、毒死蜱	氟虫腈、氧乐果、乙酰甲胺磷

		茄果类蔬菜	辣椒*	较高	噻虫胺、镉（以 Cd 计）、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷	氟吡菌胺、克百威、乙酰甲胺磷
			茄子*	较高	镉（以 Cd 计）、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱	克百威、水胺硫磷
			番茄	较高	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、乙酰甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	噻虫胺、啉虫脒
			樱桃番茄	较高	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、乙酰甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	噻虫胺、啉虫脒
			甜椒*	较高	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪	阿维菌素、氟啶虫酰胺、氧乐果
		瓜类蔬菜	黄瓜*	较高	噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、哒螨灵	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氧乐果
			苦瓜	较高	毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲胺磷、水胺硫磷	啉虫脒、噻虫嗪
			节瓜	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、啉虫脒、噻虫嗪、克百威	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、霜霉威和霜霉威盐酸盐
		豆类蔬菜	菜豆*	较高	噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲胺磷、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	毒死蜱、多菌灵、水胺硫磷
			豇豆*	较高	噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啉虫脒、毒死蜱	氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷
			食荚豌豆*	较高	吡啶醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氧乐果	苯醚甲环唑、毒死蜱、甲胺磷、噻虫嗪
		根茎类和薯芋类蔬菜	甘薯*	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪	苯醚甲环唑、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯
			胡萝卜*	较高	噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	铅（以 Pb 计）、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷
			姜*	较高	噻虫胺、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、二氧化硫残留量	甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
			萝卜*	较高	噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	甲拌磷、噻虫胺

				马铃薯*	较高	毒死蜱、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉（以 Cd 计）、甲拌磷	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量				
				山药*	较高	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、毒死蜱	铅（以 Pb 计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯				
				芋	较高	镉（以 Cd 计）、铅（以 Pb 计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、克百威	甲拌磷				
				茎类蔬菜	茎用莴苣	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲胺磷、氟虫腈、啶虫脒	毒死蜱、克百威			
				水生类蔬菜	莲藕	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、克百威、氧乐果、毒死蜱	多菌灵			
				芸薹属类蔬菜	菜薹	较高	镉（以 Cd 计）、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、克百威、氧乐果	氟虫腈、阿维菌素			
					结球甘蓝	较高	噻虫嗪、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、毒死蜱、克百威、甲基异柳磷	氟虫腈、阿维菌素			
				鲜食用菌	鲜食用菌	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯				
				去皮蔬菜	去皮蔬菜	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、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红）	/			
				3	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼*	高	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类（总量）、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物	氯霉素、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、地西泮
								淡水虾*（重点品种：罗氏沼虾）	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物	呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、氧氟沙星、诺氟沙星
								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	/
							海水产品	海水鱼*	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑	合成着色剂（柠檬黄）、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）

				海水虾*	高	镉（以 Cd 计）、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、二氧化硫残留量、呋喃唑酮代谢物	氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、诺氟沙星
				海水蟹	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星	二氧化硫残留量
			贝类	贝类*	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）
			其他水产品	其他水产品*（恩诺沙星、氟苯尼考重点品种：牛蛙；镉重点品种：鱿鱼）	高	恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、镉（以 Cd 计）	氯霉素、呋喃西林代谢物、诺氟沙星
4	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	/
				梨*	较高	乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	阿维菌素、氧乐果
				枇杷	较高	甲胺磷、氧乐果、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊	/
			核果类水果	枣	较高	氧乐果、氟虫腈、多菌灵、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	/
				桃	较高	克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、噻虫胺、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	溴氰菊酯、吡虫啉
				油桃*	较高	噻虫胺、克百威	甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑
				李子	较高	苯醚甲环唑、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、克百威	/
				樱桃	较高	氟虫腈、啉虫脒、克百威、氧乐果、噻虫胺、噻虫嗪	/
				柑橘类水果	柑、橘*	较高	联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2.4-滴和 2.4-滴钠盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷
			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	多菌灵、克百威

			磷、毒死蜱、噻虫胺	
	柠檬	较高	联苯菊酯、多菌灵、克百威、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷	毒死蜱
	橙*	较高	氯唑磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐	克百威、三唑磷
	金橘	较高	乙螨唑、噻虫胺、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯醚甲环唑、阿维菌素、溴氟菊酯	/
浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、腈苯唑、氯吡脞、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果	联苯菊酯、氟虫腈
	草莓	较高	烯酰吗啉、克百威、毒死蜱、多菌灵、草甘膦	镉、敌敌畏、敌百虫、噻虫嗪、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯
	猕猴桃	较高	氯吡脞、氧乐果、敌敌畏、多菌灵、吡唑醚菌酯	/
	桑葚*	较高	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)、多菌灵	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、纽甜
	西番莲(百香果)	较高	苯醚甲环唑、噻虫胺、氧乐果、镉(以 Cd 计)、戊唑醇、乙酰甲胺磷	/
热带和亚热带水果	香蕉*	较高	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、氟唑菌酰胺	吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯
	芒果*	较高	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、噻嗪酮、吡虫啉	氧乐果、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯
	火龙果	较高	乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果、甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	/
	荔枝*	较高	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、苯醚甲环唑、氟霜唑	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氟吗啉、溴氟菊酯、氧乐果
	杨梅*	较高	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)、啶虫脒	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、阿维菌素、纽甜、三氯蔗糖、

				龙眼*	较高	二氧化硫残留量、氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	氟虫腈、克百威
				橄榄	较高	三氯蔗糖、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	克百威、氧乐果
				柿子	较高	吡唑醚菌酯、氧乐果、甲胺磷、啉虫脒、水胺硫磷、克百威	/
				菠萝	较高	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、苯醚甲环唑	多菌灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
				黄皮	较高	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷、甲基异柳磷	/
				榴莲	较高	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果、镉（以Cd计）	/
			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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	/
				甜瓜类	较高	乙酰甲胺磷、烯酰吗啉、氧乐果、克百威	/
5	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋*	高	多西环素、甲氧苄啉、磺胺类（总量）、甲硝唑、氟苯尼考、地美硝唑、恩诺沙星、托曲珠利	氯霉素、氧氟沙星、沙拉沙星
				其他禽蛋*	高	磺胺类（总量）、多西环素	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素
6	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、噻虫胺、噻虫嗪	/
7	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	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	/
				花生*	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、黄曲霉毒素B ₁	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫嗪、噻虫胺、过氧化值（以脂肪计）
				其他籽类	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、噻虫嗪、噻虫胺	/
注：1. 带*的食品细类为必检品种，各市县必须开展该品种抽检，必检项目全项检测，选检项目检测							

至少选 2 项。不带*的食品细类不做强制抽检要求，若抽检，必检项目全项检测，选检项目不做强制要求。

2. 部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计，以孔雀石绿表示；磺胺类(总量)包含的具体磺胺药物按食品安全监督抽检实施细则(2026 年版)中相应食品类别要求检验。

3. 脂肪含量低的莲子、板栗类等食品，其酸价、过氧化值不作要求。

4. 因其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品，其他禽蛋包含除鸭蛋、鹅蛋外的其他禽蛋无适用的多西环素检测方法，因此“国抽信息系统”不作必检项限制，但各承检机构应按必检项目要求实施检验，不得漏检漏报。

附件：

中小企业划型标准规定 工信部联企业[2011]300号

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的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，国家统计局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》同时废止。

第三章 投标人须知

投标人须知前附表

条款号	编列内容
3	<p>1. 投标人的资格要求详见招标公告。</p> <p>2. 投标人出现下列情形之一的，不得参加政府采购活动：</p> <p>2.1 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。为本项目提供过整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加本项目上述服务以外的其他采购活动。</p> <p>2.2 对在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）被列入失信被执行人、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及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，不得参与政府采购活动。</p>
6.1	本项目不接受联合体投标。
6.2	联合体投标要求：无。
7.2	<input checked="" type="checkbox"/> 不允许分包
11.2	<input checked="" type="checkbox"/> 不组织现场考察 <input checked="" type="checkbox"/> 不组织召开开标前答疑会
13	<p>报价文件：</p> <p>1. 投标函（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理）</p> <p>2. 开标一览表（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理）</p> <p>3. 投标人针对报价需要说明的其他文件和说明。（格式自拟，如有请提供）</p> <p>注：以上标明“必须提供”的材料，格式中有要求法定代表人（负责人）或者委托代理人签字的，必须按要求签字并加盖投标人电子签章，否则按无效投标处理。</p>
	<p>资格证明文件</p> <p>1. 投标人为法人或者其他组织的，提供营业执照等证明文件（如营业执</p>

	<p>照或者事业单位法人证书或者执业许可证或者登记证书等），投标人为自然人的，提供身份证复印件；（必须提供，否则按无效投标处理）</p> <p>2. 《贵港市政府采购项目投标资格承诺函》（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理）</p> <p>3. 投标人直接控股股东信息表（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理）</p> <p>4. 投标人直接管理关系信息表（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理）</p> <p>5. 投标声明（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理）</p> <p>6. 信用承诺函（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理）</p> <p>7. 中小企业声明函（格式后附）或残疾人福利性单位声明函（格式后附）或监狱企业的证明文件（格式后附）；</p> <p>8. 除招标文件规定必须提供以外，投标人认为需要提供的其他证明材料。（格式自拟，如有请提供）</p> <p>注：1. 以上标明“必须提供”的材料，格式中有要求法定代表人（负责人）或者委托代理人签字的，必须按要求签字并加盖投标人电子签章，否则按无效投标处理。</p>
	<p>商务及技术文件：</p> <p>1. 无串通投标行为的承诺函（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理）</p> <p>2. 法定代表人身份证明及法定代表人有效身份证正反面复印件（格式后附）；（除自然人投标外必须提供，否则按无效投标处理）</p> <p>3. 授权委托书及委托代理人有效身份证正反面复印件（格式后附）；（委托时必须提供，否则按无效投标处理）</p> <p>4. 商务要求偏离表（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理）</p> <p>5. 投标人业绩证明材料（格式后附）；</p> <p>6. 技术要求偏离表（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理）</p> <p>7. 拟投入本项目服务的人员配备情况表（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理）</p>

	<p>8. 项目技术实施方案（格式自拟）；（必须提供，否则按无效投标处理）</p> <p>9. 投标人针对本项目的服务承诺书（格式自拟）；（必须提供，否则按无效投标处理）</p> <p>10. 除招标文件规定必须提供以外，投标人认为需要提供的其他证明材料（格式自拟，如有请提供）。</p> <p>（投标人根据“第二章 项目采购服务需求”及“第四章 评标方法及评标标准”提供有关证明材料）。</p> <p>注：以上标明“必须提供”的材料，格式中有要求法定代表人或者委托代理人签字的，必须按要求签字并加盖投标人电子签章，否则按无效投标处理。</p>
16.2	<p>投标报价是履行合同的最终价格，即满足全部采购需求所应提供的服务，以及伴随的货物和工程（如有）的价格；包括投标服务、货物、工程的成本、运输（含保险）、安装（如有）、调试、检验、技术服务、培训、税费等所有费用。</p>
17.2	<p>投标有效期：自投标截止之日起 <u>90</u> 日。</p>
18.1	<p><input checked="" type="checkbox"/> 本项目不收取投标保证金。</p>
20	<p><input checked="" type="checkbox"/> 本项目不接受电子备份投标文件。</p>
21.1	<p>1. 提交投标文件截止时间：详见招标公告</p> <p>2. 投标地点：详见招标公告</p>
23	<p>1. 开标时间：详见招标公告</p> <p>2. 开标地点：详见招标公告</p>
24.3（1）	<p>电子投标文件解密时间：<u>30</u> 分钟</p>
25.3（2）	<p>采购人或者采购代理机构在资格审查结束前，对投标人进行信用查询。</p> <p>查询渠道：“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）。</p> <p>信用查询截止时点：资格审查结束前</p> <p>查询记录和证据留存方式：在查询网站中直接截图查询记录，截图作为在广西政府采购云平台作为附件上传保存。</p>

	信用信息使用规则：对在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)被列入失信被执行人、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及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，采购人或者采购代理机构应当拒绝其参与政府采购活动。两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录（被列入失信被执行人、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及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商）的，视同联合体存在不良信用记录。
26.1	评标委员会的人数： <u>5</u> 人
29.1	评标方法： <input checked="" type="checkbox"/> 综合评分法
29.2	商务要求评审中允许负偏离的条款数为 <u>0</u> 项。 技术要求评审中允许负偏离的条款数为 <u>0</u> 项。
29.3	中标候选人推荐数量： <input checked="" type="checkbox"/> <u>3</u> 名
30.1	采用综合评分法的采购项目，采购人确定中标供应商时，出现中标候选人并列的情形，采购人按以下方式确定中标供应商： <input checked="" type="checkbox"/> 投标报价低优先、服务技术方案等评分高的优先的顺序； <input type="checkbox"/> 随机抽取
35.1	<input checked="" type="checkbox"/> 本项目不收取履约保证金。
36.1	签订合同携带的证明材料： 委托代理人负责签订合同的，须携带授权委托书及委托代理人身份证原件等其他资格证件。 法定代表人负责签订合同的，须携带法定代表人身份证明原件及身份证原件等其他证明材料。
38.2	接收质疑函方式：以书面形式 质疑联系部门及联系方式：广西新年代工程管理有限公司

	<p>招标部，联系电话：0775-4269418</p> <p>通讯地址：广西贵港市港北区金港大道（大西南综合市场3栋1A二楼）。</p> <p>业务时间：工作日每天上午8时00分到12时00分，下午3时00分到6时00分。</p>
39.1	<p>1. 采购代理费支付方式： <input checked="" type="checkbox"/> 本项目代理服务费由<u>中标供应商</u>一次性向采购代理机构支付。</p> <p>2. 采购代理费收取标准： <input checked="" type="checkbox"/> 固定采购代理收费：参照发改价格〔2015〕299号文“服务类”，按固定金额收费标准：</p> <p>1分标：人民币贰万捌仟叁佰元整（¥28300.00元）； 2分标：人民币贰万贰仟叁佰元整（¥22300.00元）； 3分标：人民币壹万柒仟壹佰元整（¥17100.00元）； 4分标：人民币玖仟玖佰元整（¥9900.00元）； 5分标：人民币壹万壹仟元整（¥11000.00元）。由中标供应商向招标代理机构支付。</p> <p>3. 账户名称： 全称：广西新年代工程管理有限公司贵港分公司 账号：613268374405 开户行：中国银行贵港分行</p>
40.1	<p>解释：构成本招标文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；除招标文件中有特别规定外，仅适用于招标投标阶段的规定，按更正公告（澄清公告）、招标公告、项目采购服务需求、投标人须知、评标方法及评标标准、拟签订的合同文本、投标文件格式的先后顺序解释；同一组成文件中就同一事项的规定或者约定不一致的，以编排顺序在后者为准；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；更正公告（澄清公告）与同步更新的招标文件不一致时以更正公告（澄清公告）为准。按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人或者采购代理机构负责解释。</p>
40.2	<p>1. 本招标文件中描述投标人的“公章”是指根据我国对公章的管理规定，</p>

	<p>用投标人法定主体行为名称制作的印章，除本招标文件有特殊规定外，投标人的财务章、部门章、分公司章、工会章、合同章、投标专用章、业务专用章及银行的转账章、现金收讫章、现金付讫章等其他形式印章均不能代替公章。</p> <p>2. 本招标文件所称的“电子签章”、“电子签名”，是指经广西政府采购云平台认可的 CA 认证的电子签名数据为表现形式的印章，可用于签署电子投标文件，电子印章与实物印章具有同等法律效力，不因其采用电子化表现形式而否定其法律效力。</p> <p>3. 投标人为其他组织或者自然人时，本招标文件规定的法定代表人指负责人或者自然人。本招标文件所称负责人是指参加投标的其他组织营业执照或者执业许可证等证照上的负责人，本招标文件所称自然人指参与投标的自然人本人，且应具备独立承担民事责任能力，自然人应当为年满 18 岁以上成年人（十六周岁以上的未成年人，以自己的劳动收入为主要生活来源的，视为完全民事行为能力人）。</p> <p>4. 本招标文件中描述投标人的“签字”是指投标人的法定代表人或者委托代理人亲自在文件规定签字处亲笔写上个人的名字的行为，私章、签字章、印鉴、影印等其他形式均不能代替亲笔签字。</p> <p>5. 本招标文件所称的“以上”“以下”“以内”“届满”，包括本数；所称的“不满”“超过”“以外”，不包括本数。</p>
<p>中标人的投标文件</p>	<p>中标人须在签订合同前向采购人另行提交纸质响应文件 2 份。当纸质版与广西云平台上的电子响应文件不一致时，以广西云平台上中的电子投标文件为准。</p>

投标人须知正文

一、总 则

1. 适用范围

1.1 适用法律：本项目采购人、采购代理机构、投标人、评标委员会的相关行为均受《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《政府采购货物和服务招标投标管理办法》及本项目本级和上级财政部门政府采购有关规定的约束和保护。

1.2 本招标文件适用于本项目的所有采购程序和环节（法律、法规另有规定的，从其规定）。

2. 定义

2.1 “采购人”是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。

2.2 “采购代理机构”是指政府采购集中采购机构和集中采购机构以外的采购代理机构。

2.3 “供应商”是指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

2.4 “投标人”是指响应招标、参加投标竞争的法人、非法人组织或者自然人。

2.5 “服务”是指除货物和工程以外的其他政府采购对象。

2.6 “书面形式”是指合同书、信件和数据电文（包括电报、电传、传真、电子数据交换和电子邮件）等可以有形地表现所载内容的形式。

2.7 “实质性要求”是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者项目采购服务需求中带“▲”的条款。

2.8 “正偏离”，是指投标文件对招标文件“项目采购服务需求”中有关条款作出的响应优于条款要求并有利于采购人的情形。

2.9 “负偏离”，是指投标文件对招标文件“项目采购服务需求”中有关条款作出的响应不满足条款要求，导致采购人要求不能得到满足的情形。

2.10“允许负偏离的条款”是指项目采购服务需求中的不属于“实质性要求”

的条款。

3. 投标人的资格要求

投标人的资格要求详见“投标人须知前附表”。

4. 投标委托

投标人代表参加投标活动过程中必须携带个人有效身份证件。如投标人代表不是法定代表人，须持有授权委托书（按第六章要求格式填写）。

5. 投标费用

投标费用：投标人应承担参与本次采购活动有关的所有费用，包括但不限于获取招标文件、勘查现场、编制和提交投标文件、参加澄清说明、签订合同等，不论投标结果如何，均应自行承担。

6. 联合体投标

6.1 本项目是否接受联合体投标，详见“投标人须知前附表”。

6.2 如接受联合体投标，联合体投标要求详见“投标人须知前附表”。

6.3 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）及《广西壮族自治区财政厅关于贯彻落实政府采购支持中小企业发展政策的通知》（桂财采〔2022〕31号）的规定，接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，采购人、采购代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予4%-6%的扣除，用扣除后的价格参加评审。

7. 转包与分包

7.1 本项目不允许转包。

7.2 本项目是否允许分包详见“投标人须知前附表”，本项目不允许违法分包。允许分包的非主体、非关键性工作，根据法律法规规定承担该工作需要行政许可的，如该工作由投标人自行承担，投标人应具备相应的行政许可，如投标人不具备相应的行政许可必须采用分包的方式，但分包投标人应具备相应行政许可。

7.3 投标人根据招标文件的规定和采购项目的实际情况，拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作分包的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。

8. 特别说明

8.1 如果本招标文件要求提供投标人或制造商的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证等材料的，资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证等必须为投标人或者制造商所拥有或自身获得。

8.2 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按照招标文件的要求提交投标文件，并对所提供的全部资料的真实性承担法律责任。

8.3 投标人在投标活动中提供任何虚假材料，将报监管部门查处；中标后发现的，中标人须依照《中华人民共和国消费者权益保护法》规定赔偿采购人，且民事赔偿并不免除违法投标人的行政与刑事责任。

8.4 根据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号）的规定，本国产品标准适用于货物，包括政府采购货物项目和服务项目中涉及的货物。适用本国产品标准的货物具体是指《政府采购品目分类目录》中的货物类产品，但不包括其中的房屋和构筑物，文物和陈列品，图书和档案，特种动植物，农林牧渔业产品，矿与矿物，电力、城市燃气、蒸汽和热水、水，食品、饮料和烟草原料，无形资产。

产品在中国境内生产的组件成本占比应当达到规定比例，计算公式为：

$$\frac{\text{产品在中国境内生产的组件成本}}{\text{产品总成本}} \geq \text{规定比例}$$

财政部会同有关行业主管部门，分产品确定在中国境内生产的组件成本占比应当达到的规定比例。在分产品的中国境内生产的组件成本占比相关要求实施前，符合《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》第一条第（一）项条件的产品在政府采购活动中视同本国产品。

政府采购活动中既有本国产品又有非本国产品参与竞争的，依法对本国产品给予价格评审优惠，对本国产品的报价给予 20% 的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

当采购项目或者采购包中含有多种产品，供应商为该采购项目或者采购包提供的符合本国产品标准的产品成本之和占该供应商提供的全部产品成本之和的比例达到 80% 以上时，依法对该供应商提供的全部产品给予价格评审优惠，即对该供应商提供的全部产品的总报价给予 20% 的价格扣除，用扣除后的价格参与评

审。

9. 回避与串通投标

9.1 在政府采购活动中，采购人员及相关人员与供应商有下列利害关系之一的，应当回避：

- (1) 参加采购活动前 3 年内与供应商存在劳动关系；
- (2) 参加采购活动前 3 年内担任供应商的董事、监事；
- (3) 参加采购活动前 3 年内是供应商的控股股东或者实际控制人；
- (4) 与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；
- (5) 与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

供应商认为采购人员及相关人员与其他供应商有利害关系的，可以向采购人或者采购代理机构书面提出回避申请，并说明理由。采购人或者采购代理机构应当及时询问被申请回避人员，有利害关系的被申请回避人员应当回避。

9.2 有下列情形之一的视为投标人相互串通投标，投标文件将被视为无效：

- (1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；或不同投标人报名的 IP 地址一致的；
- (2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- (3) 不同的投标人的投标文件载明的项目管理员为同一个人；
- (4) 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- (5) 不同投标人的投标文件相互混装；
- (6) 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人账户转出。

9.3 供应商有下列情形之一的，属于恶意串通行为，将报同级监督管理部门：

- (1) 供应商直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关信息并修改其投标文件或者投标文件；
- (2) 供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者投标文件；
- (3) 供应商之间协商报价、技术方案等投标文件或者投标文件的实质性内容；
- (4) 属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动；

(5) 供应商之间事先约定一致抬高或者压低投标报价，或者在招标项目中事先约定轮流以高价位或者低价位中标，或者事先约定由某一特定供应商中标，然后再参加投标；

(6) 供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃中标；

(7) 供应商与采购人或者采购代理机构之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商中标或者排斥其他供应商的其他串通行为。

二、招标文件

10. 招标文件的组成

- (1) 招标公告；
- (2) 项目采购服务需求；
- (3) 投标人须知；
- (4) 评标方法及评标标准；
- (5) 拟签订的合同文本；
- (6) 投标文件格式。

11. 招标文件的澄清、修改、现场考察和答疑会

11.1 采购人或者采购代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改，但不得改变采购标的和资格条件。澄清或者修改应当在原公告发布媒体上发布澄清公告。澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

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

11.2 采购人或者采购代理机构可以在招标文件提供期限截止后，组织已获取招标文件的潜在投标人现场考察或者召开开标前答疑会，具体详见“投标人须知前附表”。

三、投标文件的编制

12. 投标文件的编制原则

投标人必须按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件必须对招标文件提出的要求和条件作出明确响应。

13. 投标文件的组成

投标文件由报价文件、资格证明文件、商务及技术文件三部分组成。

(1) 报价文件：具体材料见“投标人须知前附表”。

(2) 资格证明文件：具体材料见“投标人须知前附表”。

(3) 商务及技术文件：具体材料见“投标人须知前附表”。

14. 投标文件的语言及计量

14.1 语言文字

投标文件以及投标人与采购人就有关投标事宜的所有来往函电，均应以中文书写（除专用术语外，与招标投标有关的语言均使用中文。必要时专用术语应附有中文注释）。投标人提交的支持文件和印刷的文献可以使用别的语言，但其相应内容应同时附中文翻译文本，在解释投标文件时以中文翻译文本为主。对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

14.2 投标计量单位

招标文件已有明确规定的，使用招标文件规定的计量单位；招标文件没有规定的，应采用中华人民共和国法定计量单位，货币种类为人民币，否则视同未响应。

15. 投标的风险

投标人没有按照招标文件要求提供全部资料，或者投标人没有对招标文件作出实质性响应是投标人的风险，并可能导致其投标被拒绝。

16. 投标报价

16.1 投标报价应按“第六章 投标文件格式”中“开标一览表”格式填写。

16.2 投标报价具体包括内容详见“投标人须知前附表”。

16.3 投标人必须就所投项目的全部内容分别作完整唯一总价报价，不得存在漏项报价；投标人必须就所投项目的单项内容作唯一报价。

17. 投标有效期

17.1 投标有效期是指为保证采购人有足够的时间在开标后完成评标、定标、合同签订等工作而要求投标人提交的投标文件在一定时间内保持有效的期限。

17.2 投标有效期应按招标文件规定的期限作出承诺，具体详见“投标人须

知前附表”。承诺的投标有效期低于招标文件规定期限的，按无效投标处理。

17.3 投标人的投标文件在投标有效期内均保持有效。

18. 投标保证金

18.1 投标人须按“投标人须知前附表”的规定提交投标保证金。

18.2 投标保证金的退还

未中标供应商的投标保证金自中标通知书发出之日起4个工作日内退还；中标供应商的投标保证金自政府采购合同签订之日起4个工作日内退还。

18.3 除逾期退还投标保证金和终止招标的情形以外，投标保证金不计息。

18.4 投标人有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

- (1) 投标人在投标有效期内撤销投标文件的；
- (2) 未按规定提交履约保证金的；
- (3) 投标人在投标过程中弄虚作假，提供虚假材料的；
- (4) 中标供应商无正当理由不与采购人签订合同的；
- (5) 投标人出现本章第9.2、9.3情形的；
- (6) 法律法规规定的其他情形。

19. 投标文件的编制

19.1 投标人应先安装“广西政府采购云电子投标客户端”（请自行前往广西政府采购云平台进行下载），并按照本项目招标文件规定的格式和顺序和广西政府采购云平台的要求编制并加密。投标文件内容不完整、编排混乱导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的，由此引发的后果由投标人承担。

19.2 为确保网上操作合法、有效和安全，投标人应当在投标截止时间前完成在广西政府采购云平台的身份认证，确保在电子投标过程中能够对相关数据电文进行加密和使用电子签章。

19.3 投标文件须由投标人在规定位置签字（或者电子签名）、盖章（具体以投标人须知前附表或投标文件格式规定为准），否则按无效投标处理。

19.4 投标文件中标注的投标人名称应与主体资格证明（如营业执照或者事业单位法人证书或者执业许可证或者登记证书等）及公章一致，并与“广西政府采购云”中获取招标文件的投标人名称一致，投标人为自然人的，标注的投标人名称应与身份证姓名及签字一致，否则按无效投标处理。

19.5 投标文件应尽量避免涂改、行间插字或者删除。如果出现上述情况，改动之处应由投标人的法定代表人或者其委托代理人签字（或者电子签名）或者加盖公章或者加盖电子签章。投标文件因字迹潦草或者表达不清所引起的后果由投标人承担。

20. 电子备份投标文件

电子备份投标文件是指通过“广西政府采购云电子投标客户端”在线编制生成且后缀名为“bfbs”的文件，是否接受电子备份投标文件详见在“投标人须知前附表”。

21. 投标文件的提交

21.1 投标人必须在“投标人须知前附表”规定的提交投标文件截止时间前将电子投标文件提交至投标地点。电子投标文件应在制作完成后，在投标截止时间前通过有效数字证书（CA 认证锁）进行电子签章、加密，然后通过网络将加密的电子投标文件递交至广西政府采购云平台。

21.2 未在规定时间内提交或者未按照招标文件要求加密的电子投标文件，广西政府采购云平台将拒收。

22. 投标文件的补充、修改、撤回与退回

22.1 投标人应当在投标截止时间前完成电子投标文件的上传、提交，投标截止时间前可以补充、修改或者撤回投标文件。补充或者修改投标文件的，应当先行撤回原投标文件，补充、修改后重新上传、提交，投标截止时间前未完成上传、提交的，视为撤回投标文件。投标截止时间以后上传递交的投标文件，广西政府采购云平台将予以拒收。（补充、修改或者撤回方式可登录广西政府采购云平台，进入“服务中心”中查看“电子投标文件制作与投送教程”）

22.2 广西政府采购云平台收到投标文件后向供应商发出确认回执通知。在投标截止时间前，除供应商补充、修改或者撤回投标文件外，任何单位和个人不得解密或提取投标文件。

22.3 在投标截止时间后，采购人和采购代理机构对已提交的投标文件概不退回。

四、开 标

23. 开标时间和地点

开标时间及地点详见“投标人须知前附表”

24. 开标程序

24.1 提交投标文件截止时间止，投标人不足 3 家的，不得开标。

24.2 采购代理机构将按照招标文件规定的时间通过广西政府采购云平台组织线上开标活动，所有供应商均应当准时在线参加，投标人因未在线参加开标而导致投标文件无法按时解密等一切后果由投标人自己承担。

24.3 开标程序

(1) 解密电子投标文件。广西政府采购云平台按开标时间自动提取所有投标文件。采购代理机构依托广西政府采购云平台向各投标人发出电子加密投标文件【开始解密】通知，由投标人按“投标人须知前附表”规定的时间内自行进行投标文件解密。投标人的法定代表人或其委托代理人须凭加密时所用的 CA 锁准时登录到广西政府采购云平台电子开标大厅签到并对电子投标文件解密。**投标人未在规定的时间内解密投标文件或者解密失败的，投标人的投标文件作无效处理。**

(2) 电子唱标。投标文件解密结束，宣布的内容均在广西政府采购云平台远程开标大厅展示，具体详见“投标人须知前附表”；

(3) 开标过程由采购代理机构如实记录，并电子留痕，由参加电子开标的各投标人代表对电子开标记录在开标记录公布后 15 分钟内进行当场校核及勘误，并线上确认是否有异议，未确认的视同认可开标结果。

(4) 投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人代表提出的询问或者回避申请应当及时处理。

(5) 开标结束。

特别说明：如遇广西政府采购云平台电子化开标或评审程序调整的，按调整后执行。

五、资格审查

25. 资格审查

25.1 开标结束后，采购人或者采购代理机构通过电子开评标系统依据招标文件对电子投标文件进行线上资格审查。

25.2 资格审查标准为本招标文件中载明对投标人资格要求条件。本项目资格审查采用合格制，凡符合招标文件规定的投标人资格要求的投标人均通过资格审查。

25.3 投标人有下列情形之一的，资格审查不通过，作无效投标处理：

(1) 不具备招标文件中规定的资格要求的；

(2) 在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）被列入失信被执行人、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及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的；（注：其中信用查询规则见“投标人须知前附表”，广西政府采购云平台已与“信用中国”网站、中国政府采购网实现数据对接，可直接在线查询）

(3) 同一合同项下的不同投标人，单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的；为本项目提供过整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，再参加该采购项目的其他采购活动的；

(4) 投标文件中的资格证明文件缺少任一项“投标人须知前附表”资格证明文件规定“必须提供”的文件资料的；

(5) 投标文件中的资格证明文件出现任一项不符合“投标人须知前附表”资格证明文件规定“必须提供”的文件资料要求或者无效的。

25.4 合格投标人不足 3 家的，不得评标。

六、评 标

26. 组建评标委员会

26.1 评标委员会由采购人代表和评审专家组成，具体人数详见“投标人须知前附表”，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。

26.2 参加过采购项目前期咨询论证的专家，不得参加该采购项目的评审活动。

26.3 采购代理机构应当基于广西政府采购云平台抽（选）取评审专家。

27. 评标的依据

评标委员会以“第四章 评标方法和评标标准”为依据对投标文件进行评审，没有规定的方法、评审因素和标准，不作为评标依据。

28. 评标原则

28.1 评标原则。评标委员会评标时必须公平、公正、客观，不带任何倾向性和启发性；不得向外界透露任何与评标有关的内容；任何单位和个人不得干扰、影响评标的正常进行；评标委员会及有关工作人员不得私下与投标人接触，不得收受利害关系人的财物或者其他好处。

28.2 评委表决。评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则作出结论。

28.3 评标的保密。采购人、采购代理机构应当采取必要措施，保证评标在严格保密（封闭式评标）的情况下进行。除采购人代表、评标现场组织人员外，采购人的其他工作人员以及与评标工作无关的人员不得进入评标现场。有关人员对于评标情况以及在评标过程中获悉的国家秘密、商业秘密负有保密责任。

28.4 评标过程的监控。本项目电子评标过程实行网上留痕、全程录音、录像监控，投标人在评标过程中所进行的试图影响评标结果的不公正活动，可能导致其投标按无效处理。

29. 评标方法及中标候选人推荐

29.1 本项目的评标方法详见“投标人须知前附表”。

29.2 商务/技术要求允许负偏离的条款数详见“投标人须知前附表”。

29.3 中标候选人推荐数量详见“投标人须知前附表”。

29.4 电子交易活动的中止。采购过程中出现以下情形，导致电子交易平台无法正常运行，或者无法保证电子交易的公平、公正和安全时，采购代理机构可以中止电子交易活动：

- (1) 电子交易平台发生故障而无法登录访问的；
- (2) 电子交易平台应用或数据库出现错误，不能进行正常操作的；
- (3) 电子交易平台发现严重安全漏洞，有潜在泄密危险的；
- (4) 病毒发作导致不能进行正常操作的；
- (5) 其他无法保证电子交易的公平、公正和安全的情况。

出现以上情形，不影响采购公平、公正性的，采购代理机构可以待上述情形消除后继续组织电子交易活动；影响或可能影响采购公平、公正性的，经采购代理机构确认、报采购人同意后，终止电子采购活动，应当重新采购。采购代理机构必须对原有的资料及信息作出妥善保密处理，并报财政部门备案。

29.5 出现下列情形之一的，应予废标：

(1) 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的；

(2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

(3) 投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；

(4) 因重大变故，采购任务取消的。

废标后，采购人应当将废标理由通知所有投标人。

七、中标和合同

30 . 确定中标供应商

30.1 采购代理机构在评标结束之日起 2 个工作日内将评标报告送采购人，采购人在收到评标报告之日起 2 个工作日内，在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标供应商。中标候选人并列的，按照“投标人须知前附表”规定的方式确定中标供应商。采购人也可以事先授权评标委员会直接确定中标供应商。

30.2 采购人在收到评标报告 5 个工作日内未按评标报告推荐的中标候选人顺序确定中标供应商，又不能说明合法理由的，视同按评标报告推荐的顺序确定排名第一的中标候选人为中标供应商。

31. 结果公告

31.1 采购人或者采购代理机构应当自中标供应商确定之日起 2 个工作日内，在省级以上财政部门指定的媒体上公告中标结果，招标文件应当随中标结果同时公告。采购人或者采购代理机构发出中标通知书前，应当对中标供应商信用进行查询，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及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的投标人，

取消其中标资格，并确定排名第二的中标候选人为中标供应商。排名第二的中标候选人因前款规定的同样原因被取消中标资格的，采购人可以确定排名第三的中标候选人为中标供应商，以此类推。

以上信息查询记录及相关证据与招标文件一并保存。

31.2 中标供应商享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定的中小企业扶持政策的，采购人、采购代理机构应当随中标结果公开中标供应商的《中小企业声明函》。

32. 发出中标通知书

在发布中标公告的同时，采购代理机构向中标供应商通过广西政府采购云平台发出电子中标通知书。对未通过资格审查的投标人，应当告知其未通过的原因；采用综合评分办法评审的，还应当告知未中标供应商本人的评审得分与排序。

33. 无义务解释未中标原因

采购代理机构无义务向未中标的投标人解释未中标原因。

34. 合同授予标准

合同将授予被确定实质上响应招标文件要求，具备履行合同能力的中标供应商。

35. 履约保证金

35.1 履约保证金的金额、提交方式、退付的时间和条件详见“投标人须知前附表”。中标供应商未按规定提交履约保证金的，视为拒绝与采购人签订合同。

35.2 在履约保证金退还日期前，若中标供应商的开户名称、开户银行、账号有变动的，请以书面形式通知履约保证金收取单位，否则由此产生的后果由中标供应商自行承担。

36. 签订合同

36.1 签订电子采购合同：中标供应商领取电子中标通知书后，在规定的日期、时间、地点，由法定代表人或其授权代表与采购人代表签订电子采购合同。如中标供应商为联合体的，由联合体成员各方法定代表人或其授权代表与采购人代表签订合同。

线下签订纸质合同：投标人领取中标通知书后，按“投标人须知前附表”规定向采购人出示相关证明材料，经采购人核验合格后方可签订合同。

36.2 签订合同时间：按中标通知书规定的时间与采购人签订合同。

36.3 中标供应商拒绝签订政府采购合同（包括但不限于放弃中标、因不可抗力不能履行合同而放弃签订合同），采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标供应商，也可以重新开展政府采购活动。如采购人无正当理由拒签合同的，给中标供应商造成损失的，中标供应商可追究采购人承担相应的法律责任。

36.4 政府采购合同是政府采购项目验收的依据，中标供应商和采购人应当按照采购合同约定的各自的权利和义务全面履行合同。任何一方当事人在履行合同过程中均不得擅自变更、中止或终止合同。政府采购合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当变更、中止或终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担相应的责任。

36.5 采购人或中标供应商不得单方面向合同另一方提出任何招标文件没有约定的条件或不合理的要求，作为签订合同的条件；也不得协商另行订立背离招标文件和合同实质性内容的协议。

36.6 如签订合同并生效后，供应商无故拒绝或延期，除按照合同条款处理外，将承担相应的法律责任。

36.7 政府采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与供应商协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的 10%。

37. 政府采购合同公告

采购人或者受托采购代理机构应当自政府采购合同签订之日起 2 个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

38. 询问、质疑和投诉

38.1 供应商对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人提出询问，采购人或者采购代理机构应当在 3 个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

38.2 供应商认为招标文件、采购过程或者中标结果使自己的合法权益受到损害的，必须在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内，以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。采购人、采购代理机构接收质疑函的方式、联系部门、联系电话和通讯地址等信息详见“投标人须知前附表”。具体质疑起

算时间如下：

(1) 对可以质疑的招标文件提出质疑的，为收到招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日；

(2) 对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；

(3) 对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日。

38.3 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料，针对同一采购程序环节的质疑必须在法定质疑期内一次性提出。质疑函应当包括下列内容（质疑函格式后附）：

(1) 供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

(2) 质疑项目的名称、编号；

(3) 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

(4) 事实依据；

(5) 必要的法律依据；

(6) 提出质疑的日期。

供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其委托代理人签字或者盖章，并加盖公章。

38.4 采购人、采购代理机构认为供应商质疑不成立，或者成立但未对中标结果构成影响的，继续开展采购活动；认为供应商质疑成立且影响或者可能影响中标结果的，按照下列情况处理：

(一) 对招标文件提出的质疑，依法通过澄清或者修改可以继续开展采购活动的，澄清或者修改招标文件后继续开展采购活动；否则应当修改招标文件后重新开展采购活动。

(二) 对采购过程、中标结果提出的质疑，合格供应商符合法定数量时，可以从合格的中标候选人中另行确定中标供应商的，应当依法另行确定中标供应商；否则应当重新开展采购活动。

质疑答复导致中标结果改变的，采购人或者采购代理机构应当将有关情况书面报告本级财政部门。

38.5 质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意，或者采购人、采购代理机构未在规定时间内作出答复的，可以在答复期满后 15 个工作日内向《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第 94 号）第六条规定的财政部门提起投诉

(投诉书格式后附)。

八、其他事项

39. 代理服务费

代理服务收取标准及缴费账户详见“投标人须知前附表”，投标人为联合体的，可以由联合体中的一方或者多方共同交纳代理服务费。

40. 需要补充的其他内容

40.1 本招标文件解释规则详见“投标人须知前附表”。

40.2 其他事项详见“投标人须知前附表”。

40.3 本招标文件所称中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。在政府采购活动中，供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受本招标文件规定的中小企业扶持政策：

(1) 在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标，不对其中涉及的工程承建商和服务的承接商作出要求；

(2) 在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业，不对其中涉及的货物的制造商和服务的承接商作出要求；

(3) 在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员，不对其中涉及的货物的制造商和工程承建商作出要求。

在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受本招标文件规定的中小企业扶持政策。以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

依据本招标文件规定享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。

41. 广西线上“政采贷”政策告知函

广西线上“政采贷”政策告知函

各供应商：

欢迎贵公司参与广西政府采购活动！

线上“政采贷”是人民银行南宁中心支行和自治区财政厅共同支持企业发展，针对参与政府采购活动的企业融资难、融资贵、融资慢、融资繁问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标（成交）供应商，可持政府采购合同在线向银行业金融机构申请贷款，融资机构将根据《中国人民银行南宁中心支行广西壮族自治区财政厅关于推广线上“政采贷”融资模式的通知》（南宁银发〔2021〕258号），按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。

相关金融产品和银行业金融机构联系方式，可在中征应收账款融资服务平台查询（网址：<https://www.crcrfsp.com/>，客服电话：400-009-0001）。

第四章 评标方法及评标标准

一、评标方法

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

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

二、评标程序

1. 符合性审查

评标委员会应当对符合资格的投标人的投标文件进行投标报价、商务、技术等实质性内容符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。

2. 符合性审查不通过而导致投标无效的情形

投标人的投标文件中存在对招标文件的任何实质性要求和条件的负偏离，将被视为投标无效。

2.1 在报价评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

(1) 报价文件未提供“投标人须知前附表”第13条“报价文件”规定中“必须提供”的文件资料的；

(2) 未采用人民币报价或者未按照招标文件标明的币种报价的；

(3) 报价超出招标文件相应分标规定最高限价，或者超出相应的采购预算金额；

(4) 投标人未就所投项目进行报价或者存在漏项报价；投标人未就所投项目的单项内容作唯一报价；投标人未就所投项目的全部内容作完整唯一总价报价；存在有选择、有条件报价的（招标文件允许有备选方案或者其他约定的除外）；

(5) 修正后的报价，投标人不确认的；

(6) 投标人属于本章第5.1条（2）或者第5.2条（2）项情形的；

(7) 报价文件响应的标的数量及单位与招标文件要求实质性不一致的。

2.2 在商务及技术评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

- (1) 投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；
- (2) 委托代理人未能出具有效身份证或者出具的身份证与授权委托书中的信息不符的；
- (3) 为无效投标保证金的或者未按照招标文件的规定提交投标保证金的；
- (4) 投标文件未提供“投标人须知前附表”第 13 条“商务及技术文件”规定中“必须提供”或者“委托时必须提供”的文件资料的；
- (5) 允许负偏离的条款数超过“投标人须知前附表”规定项数的；
- (6) 投标文件的实质性内容未使用中文表述、使用计量单位不符合招标文件要求的；
- (7) 投标文件中的文件资料因填写不齐全或者内容虚假或者出现其他情形而导致被评标委员会认定无效的；
- (8) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- (9) 属于投标人须知正文第 9.2 条情形的；
- (10) 投标文件标注的项目名称或者项目编号与招标文件标注的项目名称或者项目编号不一致的；
- (11) 投标文件中承诺的投标有效期低于招标文件要求的期限的；
- (12) 招标文件明确不允许分包，投标文件拟分包的；
- (13) 虚假投标，或者出现其他情形而导致被评标委员会认定无效的；
- (14) 招标文件未载明允许提供备选（替代）投标方案或明确不允许提供备选（替代）投标方案时，投标人提供了备选（替代）投标方案的；
- (15) 未响应招标文件实质性要求的。
- (16) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

3. 澄清补正

对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应在广西政府采购云平台发布电子澄清函，要求投标人在规定时间内作出必要的澄清、说明或者补正。投标人在广西政府采购云平台接收到电子澄清函后根据澄清函内容上传 PDF 格式回函，电子澄清答复函使用 CA 证书加盖投标人电子签章后在线上传至评标委员会。投标人的澄清、说明或者补正不

得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

异常情况处理：如遇无法正常使用线上发送澄清函的情况，将启动书面形式办理。启动书面形式办理的情况下，评标委员会以书面形式要求投标人在规定时间内作出必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明或者补正必须采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或者其授权的代表签字。

未按评标委员会的要求作出明确澄清、说明或者更正的投标人的投标文件将按照有利于采购人的原则由评标委员会进行判定。

4. 投标文件修正

4.1 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

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

(2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

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

(4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照以上（1）-（4）规定的顺序修正。修正后的报价经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

4.2 经投标人确认修正后的报价若超过采购预算金额或者最高限价，投标人的投标文件作无效投标处理。

4.3 经投标人确认修正后的报价作为签订合同的依据，并以此报价计算价格分。

5. 比较与评价

5.1 采用综合评分法的

(1) 评标委员会按照招标文件中规定的评标方法及评标标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

(2) 评标委员会独立对每个投标人的投标文件进行评价，并汇总每个投标人的得分。

1) 评标委员会在评审中发现下列情形之一的，应当启动异常低价投标审查程序：

①投标报价低于全部通过符合性审查供应商投标报价平均值 65%的，即投标报价 $<$ 全部通过符合性审查供应商投标报价平均值 \times 65%；

②投标报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标报价 65%的，即投标报价 $<$ 通过符合性审查的次低报价供应商投标报价 \times 65%；

③投标报价低于采购项目最高限价 65% 的，即投标报价 $<$ 采购项目最高限价 \times 65%；

④评标委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

2) 评标委员会启动异常低价投标审查后，属于前述第 1 项至第 4 项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间对投标价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于 30 分钟。其中，属于第③项情形，供应商已随投标文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，可不再重复提交。

评标委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。投标供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

采购人、采购代理机构应当为评标委员会在评审现场及时获取同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等相关信息资料提供便利。评标委员会借助互联网等渠道查询相关信息的，应当严格遵守评审工作纪律，不得实施影响评审公正的行为。

异常低价投标审查的启动原因、审查意见和审查结果应当在评审报告中记录，并随供应商提供的相关书面说明及证明材料，以及评标委员会有关互联网浏览、查询历史一并归档。

(3) 评标委员会按照招标文件中规定的评标方法和标准计算各投标人的报价得分。在计算过程中，不得去掉最高报价或者最低报价。

(4) 各投标人的得分为所有评委的有效评分的算术平均数。

(5) 评标委员会按照招标文件中的规定推荐中标候选人。

(6) 起草并签署评标报告。评标委员会根据评标委员会成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。评标委员会成员均应当在评标报告上签字，对自己的评标意见承担法律责任。对评标过程中需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则做出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

5.2 采用最低评标价法的

(1) 评标委员会按照招标文件中规定的评标方法及评标标准，对符合性审查合格的投标文件报价进行比较。

(1) 评标委员会按照招标文件中规定的评标方法及评标标准，对符合性审查合格的投标文件报价进行比较。

(2) 异常低价投标审查

1) 评标委员会在评审中发现下列情形之一的，应当启动异常低价投标审查程序：

① 投标报价低于全部通过符合性审查供应商投标报价平均值 65%的，即投标报价 $< \text{全部通过符合性审查供应商投标报价平均值} \times 65\%$ ；

② 投标报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标报价 65%的，即投标报价 $< \text{通过符合性审查的次低报价供应商投标报价} \times 65\%$ ；

③ 投标报价低于采购项目最高限价 65%的，即投标报价 $< \text{采购项目最高限价} \times 65\%$ ；

④ 评标委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

2) 评标委员会启动异常低价投标审查后，属于前述第 1 项至第 4 项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于 30 分钟。其中，属于第③项情形，供应商已随投标文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，可不再重复提交。

评标委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。投标供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

采购人、采购代理机构应当为评标委员会在评审现场及时获取同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等相关信息资料提供便利。评标委员会借助互联网等渠道查询相关信息的，应当严格遵守评审工作纪律，不得实施影响评审公正的行为。

异常低价投标审查的启动原因、审查意见和审查结果应当在评审报告中记录，并随供应商提供的相关书面说明及证明材料，以及评标委员会有关互联网浏览、查询历史一并归档。

(3) 评标委员会按照招标文件中的规定推荐中标候选人。

(4) 起草并签署评标报告。评标委员会根据评标委员会成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。评标委员会成员均应当在评标报告上签字，对自己的评标意见承担法律责任。对评标过程中需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则做出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

三、评标标准

(一) 对进入详评的，采用百分制综合评分法。

(二) 计分办法（按四舍五入取至百分位）：

序号	评分因素		评分标准
1	价格分 (10分)	价格分 (满分 10分)	1. 评审报价为供应商的最后报价进行政策性扣除后的价格，评审报价只是作为评审时使用。最终成交供应商的成交金额等于其最后报价（如有修正，以确认修正后的最后报价为准）。

			<p>2. 综合评分法中的价格分统一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基准价，其价格分为满分。</p> <p>(1) 本项目的价格权值为 10%；</p> <p>(2) 价格分计算公式： 某供应商价格得分= 基准价/某供应商评标报价×价格权值×100</p>
2	技术分(满分 84 分)	(1) 投标人抽样、检测能力(48 分)	<p>①有承担食品抽样工作的独立抽样人员 (满分 4 分)：</p> <p>10 人以下：1 分；</p> <p>10 (含) -20 (不含) 人：2 分；</p> <p>20 (含) -30 (不含) 人:3 分；</p> <p>30 (含) 人以上：4 分。</p> <p>(注：提供相关抽样人员的抽样上岗证复印件，及投标截止前半年内任意两个月由投标单位为其缴纳的社保记录证明材料为准，否则不予以计分)</p>
			<p>②抽样人员经验：从事食品抽样工作满 3 年及以上人员占投标人从事食品抽样人员总数的比例 (满分 6 分)</p> <p>50% (不含) 以下：不得分；</p> <p>50% (含) ~70% (不含)：2 分；</p> <p>70% (含) ~85% (不含)：4 分；</p> <p>85% (含) ~90% (不含)：5 分；</p> <p>90% (含) 以上：6 分。</p> <p>(注：提供相关抽样人员的抽样上岗证复印件，及投标截止前半年内任意两个月由投标单位为其缴纳的社保记录，以及 3 年及以上直接从事食品抽样个人工作经历证明材料为准，否则不予以计分)</p>
			<p>③食品检验业务相关人员的数量 (满分 4 分)：</p> <p>15 (含) 人以下：1 分；</p> <p>16-30 (含) 人：2 分；</p>

			<p>31-45（含）人以上：3分；</p> <p>45人以上：4分。</p> <p>（注：按持有上岗证，提供投标截止前半年内任意两个月由投标单位为其缴纳的社保记录证明材料为准，否则不予以计分）</p>
		满分 6 分	<p>④食品检验人员经验：直接从事食品检验工作满 3 年及以上检验人员占投标人从事食品检验人员总数的比例（满分 6 分）：</p> <p>50%（不含）以下：不得分；</p> <p>50%（含）～70%（不含）：2分；</p> <p>70%（含）～85%（不含）：4分；</p> <p>85%（含）～90%（不含）：5分；</p> <p>90%（含）以上：6分。</p> <p>（注：提供相关食品检验人员上岗证复印件，及投标截止前半年内任意两个月由投标单位为其缴纳的社保记录，以及 3 年及以上直接从事食品检验个人工作经历证明材料为准，否则不予以计分）</p>
		满分 4 分	<p>⑤检验人员技术：从事食品检验工作满 3 年以上具有中级或以上系列职称的技术人员数量（满分 4 分）：</p> <p>5（不含）人以下：不得分；</p> <p>5（含）～20（不含）人以下：2分；</p> <p>20（含）人以上：4分。</p> <p>（注：按持有上岗证，提供投标截止前半年内任意两个月由投标单位为其缴纳的社保记录，以及个人职称证书复印件为准，否则不予以计分）</p>
		满分 4 分	<p>⑥开展食品安全抽检工作实验室实际使用面积（满分 4 分）：</p> <p>1000（不含）平米以下：1分；</p> <p>1000（含）-2000（不含）平米：2分；</p> <p>2000（含）-3000（不含）平米：3分；</p>

			<p>3000（含）平米以上：4分。</p> <p>（注：投标文件中须提供产权证或租赁、使用合同及实验室平面图等复印件，并加盖投标单位公章）</p>
		满分 6 分	<p>⑦投标人购置食品检验仪器设备固定资产原值(满分6分):</p> <p>500万以下不得分;</p> <p>500（含）万-1000（不含）万：2分;</p> <p>1000（含）万-2500（不含）万：4分;</p> <p>2500（含）万以上：6分。</p> <p>（注：投标文件中须提供投标人检验仪器设备清单以及购置发票复印件，并加盖投标单位公章；租赁的食品检验仪器设备不计分）</p>
		满分 3 分	<p>⑧实验室管理人员情况（满分3分）：</p> <p>食品检测技术负责人、质量负责人和授权签字人在满足招标文件最低限度要求（招标最低限度要求：至少从事食品检验管理及相关工作3年以上；在投标人本单位从事食品检验工作满3年（含）以上具有中级或以上系列职称的技术人员应不低于5名）的基础上，具有中级（含）以上技术职称（或同等能力），并具有5年以上相关工作经验的，每多一人得0.2分，满分3分。</p> <p>（注：提供投标截止前半年内任意两个月由投标单位为其缴纳的社保记录以及个人职称证书复印件为准，否则不予以计分）</p>
		满分 3 分	<p>⑨满足样品运输条件情况（满分3分）：</p> <p>自有冷藏（冷冻）车辆的或签订租用冷藏（冷冻）车协议的：3分；</p> <p>自有具备冷藏（冷冻）能力车辆的（指车上具备车载冰箱或具有保温功能冷藏箱和温度记录设备）或签订租用具备冷藏（冷冻）能力车辆协议的：2分；</p> <p>仅具有保温功能冷藏箱和温度记录设备的：1分。</p>

			(注：需提供车辆行驶证及冷藏冷冻设备照片或租用协议，否则不予以计分。)
		满分 4分	<p>⑩实验室存放备用样品储存间必须具备冷藏（冷冻）能力（满分4分）：</p> <p>储存冰箱/冰柜容积总和大于30（含）立方米或冷冻（冷藏）库面积大于40（含）立方米的：4分；</p> <p>储存冰箱/冰柜容积总和20（含）~30（不含）立方米或冷冻（冷藏）库面积30（含）~40（不含）立方米的：3分；</p> <p>储存冰箱/冰柜容积总和10（含）~20（不含）立方米或冷冻（冷藏）库面积20（含）~30（不含）立方米的：2分；</p> <p>储存冰箱/冰柜容积总和低于10（不含）立方米或冷冻（冷藏）库面积少于20（不含）立方米的：1分。</p>
		满分 4分	<p>⑪抽样取证能力。（满分4分）</p> <p>配备抽样可视化监控平台的（至少满足20套以上单兵视频实时记录终端同时开展抽样记录，支持实时存储与调看监控图像，支持监控图像实时、分时共享给抽检任务下达部门，方便下达部门监督与指挥），得4分。</p> <p>配备执法记录仪的（至少5台套以上，执法记录仪能至少满足40小时的录像存储，单次使用续航8小时以上），得3分；</p> <p>配备相机、录像机的（至少5台套以上），得2分；</p> <p>配备相机、录像机的（有1至4台套），得1分；</p> <p>其他的，不得分。</p> <p>备注：须提供抽样图像和视频设备清单、产权证明（购置合同或发票）；配备抽样可视化监控平台的须提供系统服务或开发合同、单兵设备及管理系统截图（须提供抽样图像和视频设备清单、产权证明（购置合同或发票）；配备抽样可视化监控平台的须提供系统服务或开发合同、单兵设备及管理系统截图（投标人须提供平台软件登陆端口</p>

			或手机 APP 安装二维码、测试帐号及密码以便评审专家现场备查)。
		(2) 投标人服务能力(36分)	<p>①应急响应速度：为保证食品安全抽检服务的时效性，投标人取得 CMA (含食品) 资质的实验室到贵港市实际行车距离 (以百度地图为准) (满分 6 分)：</p> <p>不超 200 (含) 公里的，得 6 分；</p> <p>200 (不含) 公里至 400 (含) 公里的，得 4 分；</p> <p>400 (不含) 至 600 (含) 公里的，得 2 分；</p> <p>600 公里以上的，不得分。</p> <p>(注：须提供相关证明材料：市场监管部门注册登记证明、提供百度地图中实验室地址与贵港市距离截图证明材料，实验室地址应与检验检测资质证书附表中地址一致。)</p>
			<p>②抽检服务实施方案 (满分 25 分)：</p> <p>承担本项的抽检工作方案，应包括组织实施的方式 (包括抽检监测时间安排、整体工作进度、抽样人员安排、异议处理的程序、异议联络人员名单等)、抽样方案 (包括采样点分布、生产企业覆盖率、抽样频次、保存运输方法)、检测方案 (包括检验项目、检验依据、检测方法等)、报告判定原则、结果报送要求、异议及后处理、备份样品处置规范、检验过程的质量控制体系及方法，统计分析报告纲要、工作纪律、应急预案等相关内容。</p> <p>不满足招标文件要求得 0 分。</p> <p>一档 (5 分)：投标人对项目情况不了解，项目实施方案不可行。</p> <p>二档 (10 分)：基本能够理解本项目的特点，提出了简单的技术方案；</p> <p>三档 (15 分)：能够理解本项目的特点，提出了基本可行的技术方案，表述不清晰或部分不具体，没有完全针对项目实际、项目内容及要求作具体表述，实施计划和人员安</p>

			<p>排不具体。</p> <p>四档（20分）：较准确理解本项目的特点；能够把握本项目的技术重点和难点；提出较完整可行的技术方案，表述基本到位；实施计划和人员安排基本具体，方案基本满足各项要求；项目实施方案进度安排合理，且相关保障措施到位；对各项关键工作安排基本合理；对本项目的风险预见、风险有应对措施；项目管理方案基本完整，组织机构合理，人员有保障，分工与职责明确。</p> <p>五档（25分）：能准确理解本项目的特点，提出完整可行的技术方案，方案全面、准确、科学合理，且服务意识强，保障措施具体合理、可行、针对性强。较好地把握本项目的技术重点和难点，提出解决办法；对各项关键工作安排合理；对本项目的风险预见、风险应对措施完备；项目管理方案完整，组织机构合理，人员有保障，分工与职责明确；实施方案符合项目实际执行内容与要求，有进度计划和保证措施；有安全控制措施及质量控制保证方案。</p>
		<p>满分 3分</p>	<p>③近二年（2024年1月1日~2025年12月31日）参与国内外相关组织的实验室食品能力验证情况（项目应属于食品中重金属、微生物/毒素、农兽药、食品添加剂、非法添加物/非食用物质、品质/营养成分上述6个领域，其他领域不得分）：</p> <p>获得不少于40项次（含）满意结果的：1分； 获得不少于60项次（含）满意结果的：2分； 获得不少于80项次（含）满意结果的：3分； 提供相关证明材料，否则不予以计分。</p>
3	<p>信誉业绩分 (满分6分)</p>	<p>投标人 业绩(6 分)</p>	<p>近两年（2024-2025年）承担食品安全抽样检验工作任务及类似项目情况（满分6分）：</p> <p>①承担过国家级、省级市场监督管理局下达的食品监督抽检、评价性抽检或风险监测或食品应急抽检或专项抽</p>

			<p>检任务的（含总局专项转移支付省级局食品安全监督抽检或风险监测）：得6分</p> <p>②承担过市级（含市级）市场监管部门下达的食品监督抽检、评价性抽检、风险监测或食品应急或专项抽检任务的：得4分；</p> <p>③承担过县（区）级市场监管部门下达的食品监督抽检或风险监测或食品应急或专项抽检任务的，但没有承担过国家级、省级和市级市场监管部门（含原食药监管部门）下达的食品监督抽检或风险监测或食品应急或专项抽检任务的：得2分。</p> <p>④未承担过县（区）级及以上市场监管部门（含原食药监管部门）下达的食品监督抽检或风险监测或食品应急或专项抽检任务的，不得分。</p> <p>（注：提供合同或中标通知书复印件，否则此项不得分。投标人如提供同一个项目有多个标段中标的业绩证明，按一个项目计分，不重复计分。）</p>
<p>总得分=1+2+3。（满分100分）</p>			

四、中标候选人推荐

综合评分法

1. 评标委员会根据原始评标记录和评标结果编写评标报告，并通过电子交易平台向采购人、采购代理机构提交。

2. 评标委员会将根据总得分由高到低排列次序并推荐中标候选人。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分相同且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

备注：各潜在投标人可就本招标项目的各个分标进行投标，评标时按分标的先后顺序进行评审，某投标人若被推荐为其中某个分标的第一中标候选人，则不再被推荐为另一个分标的第一中标候选人。

第五章 拟签订的合同文本

广西壮族自治区政府采购服务合同

(本合同格式仅作为参考格式，具体按实际签订合同为准)

项目名称：

合同编号：

甲 方：

乙 方：

签订时间：

合同编号：

采购单位（甲方） _____ 采购计划号 _____
供应商（乙方） _____ 项目名称编号 _____
签订地点 _____ 签订时间 _____

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，按照招标文件规定条款和乙方投标文件及其承诺，甲乙双方签订本合同。

第一条 项目概况及服务范围

1. 项目名称： _____ ；
2. 服务内容及范围： _____ ；
3. 服务期： _____ ；
4. 服务地点： _____ ；

5. 报价要求：合同合计金额包括完成本项目过程中所需的劳务、技术服务费、交通差旅费、资料印刷费、调研、材料、设备、仪器、运输、检测与试验、安全警戒、评审、咨询、会务、管理、保险、税费、利润等费用，以及合同明示或暗示的所有责任、义务和一般风险等各种费用。如招投标文件对其另有规定的，从其规定。

第二条 服务交付成果（产品）清单

序号	服务内容	数量	单位	单价（元）	备注
1					
2					
3					
人民币合计金额（大写）				（小写）	

第三条 甲方权利和义务

1. 甲方有权要求乙方按时、按质、按量、按计划与合同协议约定完成本项目，并有权对乙方工作情况进行监督。

2. 根据项目进度,甲方有权及时对乙方提交的方案提出修改意见,并要求乙方按修改意见完成服务工作。

3. 乙方配备的项目投入人员应得到甲方的认可;对派遣到甲方的服务人员进行管理、考核、检查与奖惩。

4. 甲方有权要求乙方更换不合格的工作人员。

5. 按合同要求及时向乙方支付产品和服务费用。

第四条 乙方权利和义务

1. 严格履行合同文件(含招标文件、投标文件等)约定和承诺的服务内容和质量标准,保证甲方项目的相关工作质量(含甲方抽检方案或者计划中的覆盖率、抽样频次等)和进度。同时,能够提供食品安全监管知识业务培训服务和技术支持。

2. 必须严格实施乙方投标文件中承诺的人力资源配置。在必须补充或更换人员时,必须补充或更换优于或等同于投标文件所承诺资质的服务人员,并需取得甲方书面同意。其中,每组随机派出不少于2人的抽样人员完成抽样工作(其中1人至少从事食品抽样及相关工作3年以上)

3. 乙方项目负责人及服务团队成员须与投标文件保持一致。合同存续期内,未经甲方书面要求或同意,项目负责人不应调整。项目负责人及服务团队成员必须保证在岗工作时间和重要活动在岗,如有变化,须取得甲方同意。

4. 乙方依本合同约定向甲方提供的报告、资料、文件等内容及服务成果后,甲方即对上述内容享有充分、完整和排他的著作权和知识产权。未经甲方书面许可,乙方不得向任何第三方提供上述报告、资料、文件等内容及服务成果。即使向履行本合同有关的人员提供,也应注意保密并限于履行合同的必需范围。

5. 乙方服务人员应履行保密义务。如乙方因违反本条约定给甲方造成损失的,乙方应当承担相应的法律责任,并赔偿由此给甲方造成的一切损失。

6. 按照合同约定收取服务费,当甲方出现无故拖欠费用时,乙方有权采取适当方式进行催缴,若甲方仍未支付费用,乙方有权停止工作。

7. 乙方要严格落实《广西市场监督管理局食品抽检合格备份样品处置暂行办法》规定,科学开展食品抽检合格备份样品处置工作。

8. 乙方需结合抽检情况提供食品安全风险信息(问题或线索)至少5条,鼓励深挖抽检新问题,积极参与非法添加物质补充检验方法研究。

第五条 包装和运输

1. 乙方提供的服务交付成果或产品均应按招标文件要求的包装材料、包装标准、包装方式进行包装，每一包装单元内应附详细的交付清单和质量合格证，如有缺失应及时补齐，否则视为逾期交付。

2. 乙方负责服务交付成果、产品的运输。服务交付成果、产品的运输方式由乙方自定。服务交付成果、产品运输合理损耗及计算方法由乙方负责。

第六条 交付和验收

1. 交付使用时间：按月均衡推进食品抽检任务，并于 2026 年 11 月 20 日全部提交完毕。如遇特殊原因无法按期完成的，可向甲方提出书面申请，经甲方批准同意后，原则上仅能延期 5 个自然日，即延期完成期限不能超过 2026 年 11 月 25 日。地点：甲方指定地点。

2. 乙方提供不符合招标文件和本合同规定的货物或服务，甲方有权拒绝接受。

3. 甲方应当在产品或服务成果提交并安装、测试、检验完后七个工作日内进行验收，逾期不验收的，乙方可视同验收合格。验收合格后由甲乙双方签署验收单并加盖采购单位公章，甲乙双方各执一份。

4. 甲方委托第三方组织的验收项目，其验收时间以该项目验收方案确定的验收时间为准，验收结果以该项目验收报告结论为准。在验收过程中发现乙方有违约问题，可暂缓资金结算，待违约问题解决后，方可办理资金结算事宜。

5. 甲方对验收有异议的，在验收后五个工作日内以书面形式向乙方提出，乙方应自收到甲方书面异议后 7 日内及时予以解决。

6. 其他未尽事宜应严格按照《关于印发广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法的通知》[桂财采（2015）22 号]以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》[财库（2016）205 号]规定执行。

第七条 安装和培训

1. 乙方应提供必要安装条件（如场地、电源、水源等）。

2. 乙方负责甲方有关人员的培训。培训时间、地点：由甲方决定。

第八条 售后服务、质保期

1. 乙方应按照国家有关法律法规和“三包”规定以及招标文件和本合同附件，为甲方提供售后服务。

2. 货物或服务成果质保期：按乙方承诺，但是不得低于国家相关标准。

3. 乙方提供的服务承诺和售后服务及质保期责任等其它具体约定事项。（见

合同附件)

第九条 付款方式

1. 自治区转移支付普通食品监督抽检不合格率不低于 3%，食用农产品监督抽检不合格率不低于 4.2%，市本级普通食品监督抽检不合格率不低于 3%，若乙方未达到工作质量要求，则甲方按比例支付部分中标金额（最少不低于中标金额的 85%）。实际支付的中标金额比例与工作质量要求的对应关系见下表。

抽检任务工作质量要求

抽检任务	实际支付中标金额比例
一、自治区转移支付普通食品监督抽检不合格率	
3%（含）以上	100%
2.8%（含）-3%（不含）	95%
2.6%（含）-2.8%（不含）	90%
2.6%以下	85%
二、自治区转移支付食用农产品监督抽检不合格率	
4.2%（含）以上	100%
4%（含）-4.2%（不含）	95%
3.8%（含）-4%（不含）	90%
3.8%以下	85%
三、市本级普通食品监督抽检不合格率	
3%（含）以上	100%
2.8%（含）-3%（不含）	95%
2.6%（含）-2.8%（不含）	90%
2.6%以下	85%

2. 资金性质：财政预算。

3. 付款方式：

(1) 本项目合同生效后 15 日内，甲方首次支付合同款的 30%作为预付款给乙方，

(2) 乙方 2026 年 8 月 31 日前完成工作任务量 70%的，甲方按工作任务完成情况相应支付合同款的 40%进度款给乙方；

(3) 2026年11月20日前完成工作任务量100%，在本项目验收通过后，甲方按工作质量完成情况实际支付合同款余款给乙方。

款项支付由甲方按程序办理审批手续报贵港市财政局，贵港市财政局按照财政支付程序支付乙方，资金支付到位以贵港市财政局批复支付为准。乙方收到每笔合同款项之日起5个工作日内开具发票给甲方。

第十条 履约保证金

无

第十一条 税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

第十二条 质量保证及售后服务

1. 按招标文件规定的服务质量标准，并达到或优于中标人承诺的标准。
2. 乙方所提供的产品型号、技术规格、技术参数等质量必须与招投标文件和承诺相一致。乙方提供的节能和环保产品必须是列入政府采购清单的产品。
3. 如在使用过程中发生质量问题，乙方在接到甲方通知后在____小时内到达甲方现场。
4. 在质保期内，乙方应对货物或服务成果出现的质量及安全问题负责处理解决并承担一切费用。
5. 上述的货物或服务成果因人为因素出现的故障不在免费保修范围内。超过质保期的机器设备，终生维修，维修时只收部件成本费。

第十三条 违约责任

1. 若因乙方原因而未能履行合同或未达到合同约定的要求，甲方有权书面敦促乙方履行合同，乙方应在收到甲方书面通知之日起七日内给予书面答复并进行整改；如乙方在上述时间未答复，或无故拖延履行合同超过3日，或经3次整改后仍未达到甲方要求，甲方有权书面通知乙方解除服务合同，且无需支付合同解除后的合同后续费用。同时，乙方必须退还甲方已付出的所有服务费用，并赔偿由此给甲方造成的全部损失。
2. 乙方未得到甲方同意，擅自更换项目负责人及服务团队成员时，甲方有权书面通知乙方解除服务合同，且无需支付合同解除后的合同后续费用。同时，乙方必须退还甲方已付出的所有服务费用，并赔偿由此给甲方造成的全部损失。
3. 乙方或乙方人员违反保密义务时，甲方有权书面通知乙方解除咨询合同，且无需支付合同解除后的合同后续费用。同时，乙方必须退还甲方已付出的所有咨询费用，并赔偿由此给甲方造成的全部损失。
4. 乙方提供的货物或服务如侵犯了第三方合法权益而引发的任何纠纷或诉

讼，均由乙方负责交涉并承担全部责任。

5. 因包装、运输引起的货物或服务成果损坏，按质量不合格处罚。

6. 甲方无故延期接收货物或服务交付成果、乙方逾期交付的，每天向对方偿付违约货物或服务费用金额的3%违约金，但违约金累计不得超过违约货物或服务费用金额的5%，超过15天对方有权解除合同，违约方承担因此给对方造成的经济损失；甲方延期付货物或服务费用金额的，每天向乙方偿付延期货物或服务费用金额的3%作为滞纳金，但滞纳金累计不得超过延期货物或服务费用金额的5%。

7. 乙方未按本合同和投标文件中规定的服务承诺提供售后服务的，乙方应按本合同合计金额5%向甲方支付违约金。

8. 乙方提供的货物或服务成果在质量保证期内，因设计、工艺或材料的缺陷和其它质量原因造成的问题，由乙方负责，费用从质量保证金中扣除，质量保证金不足以支付的，由乙方另行支付。

9. 其它违约行为按违约货物或服务成果费用金额5%收取违约金并赔偿经济损失。

第十四条 不可抗力事件处理

1. 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

2. 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

3. 不可抗力事件延续一百二十天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

第十五条 合同争议解决

1. 因货物或服务成果质量问题发生争议的，应邀请国家认可的质量检测机构按照国家标准对货物或服务成果质量进行验收。货物或服务成果符合国家标准的，鉴定费由甲方承担；货物或服务成果不符合国家标准的，鉴定费由乙方承担。

2. 因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决，可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

3. 诉讼期间，本合同继续履行。

第十六条 合同生效及其它

1. 本合同履行期限为：_____；合同履行地点为：_____；

合同履行的方式：_____。

2. 合同经双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效。

3. 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经财政部门审批，并签书面补充协议报财政部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

4. 本合同未尽事宜，遵照《民法典》有关条文执行。

第十七条 合同的变更、终止与转让

1. 除《中华人民共和国政府采购法》第五十条规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止。

2. 未经甲方书面同意，乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

第十八条 签订本合同依据

1. 政府采购招标文件；
2. 乙方提供的投标文件；
3. 投标承诺书；
4. 中标通知书。

第十九条 本合同一式五份，具有同等法律效力。政府采购监督管理部门、采购代理机构各一份，甲方两份，乙方一份。

本合同经甲乙双方法定代表人或被授权代表签字并加盖单位公章后生效。

甲方（章） 年 月 日	乙方（章） 年 月 日
单位地址：	单位地址：
法定代表人：	法定代表人：
委托代理人：	委托代理人
电话：	电话：
电子邮箱：	电子邮箱：
开户银行：	开户银行：
账号：	账号：
邮政编码：	邮政编码：
经办人：	年 月 日

投标承诺书

服务类

1. 乙方承诺具体事项:	
2. 服务方案或进度的具体事项:	
3. 拟投入的服务团队人员情况:	
4. 其他具体事项:	
甲方(章) 年 月 日	乙方(章) 年 月 日

注：各事项填不下时可另加附页。

附件：

广西壮族自治区政府采购项目合同验收书（格式）

根据政府采购项目（采购合同编号：）的约定，我单位对（项目名称）政府采购项目中标（或成交）供应商（公司名称）提供的货物（或工程、服务）进行了验收，验收情况如下：

验收方式：		<input type="checkbox"/> 自行验收 <input type="checkbox"/> 委托验收		
序号	名称	货物型号规格、标准及配置等 (或服务内容、标准)	数量	金额
合计				
合计大写金额： 仟 佰 拾 万 仟 佰 拾 元				
实际供货日期		合同交货验收日期		
验收具体内容	(应按采购合同、采购文件、投标响应文件及验收方案等进行验收；并核对中标或者成交供应商在安装调试等方面是否违反合同约定或服务规范要求、提供的质量保证证明材料是否齐全、应有的配件及附件是否达到合同约定等。可附件)			
验收小组意见	验收结论性意见：			
	有异议的意见和说明理由：			
	签字：			
验收小组成员签字：				
监督人员或其他相关人员签字：				
或受邀机构的意见（盖章）：				
中标或者成交供应商负责人签字或盖章： 采购人或受托机构的意见（盖章）：				
联系电话： 年 月 日		联系电话： 年 月 日		

第六章 投标文件格式

一、报价文件格式

1. 报价文件封面格式：

电子投标文件

报 价 文 件

项目名称：

项目编号：

分标号：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

2. 报价文件目录

根据招标文件规定及投标人提供的材料自行编写目录。

3. 投标函格式：

投 标 函

致：_____（招标采购单位名称）：

根据贵方项目名称（项目编号：_____）的招标文件，签字代表_____（姓名）经正式授权并代表投标人_____（投标人名称）提交投标文件。

据此函，我方宣布同意如下：

1. 我方已详细审查全部“招标文件”，包括修改文件（如有的话）以及全部参考资料和有关附件，已经了解我方对于招标文件、采购过程、采购结果有依法进行询问、质疑、投诉的权利及相关渠道和要求。

2. 我方在投标之前已经完全理解并接受招标文件的各项规定和要求，对招标文件的合理性、合法性不再有异议。

3. 本投标有效期自投标截止之日起90日。

4. 如中标，本投标文件至本项目合同履行完毕止均保持有效，我方将按“招标文件”及政府采购法律、法规的规定履行合同责任和义务。

5. 我方同意按照贵方要求提供与投标有关的一切数据或者资料。

6. 我方向贵方提交的所有投标文件、资料都是准确的和真实的。

7. 以上事项如有虚假或者隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或者免除法律责任的辩解。

8. 根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第五十条要求对政府采购合同进行公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。我方就对本次投标文件进行注明如下：（两项内容中必须选择一项）

我方本次投标文件内容中未涉及商业秘密；

我方本次投标文件涉及商业秘密的内容有：_____；

9. 与本项目有关的一切正式往来信函请寄：

地址：_____ 邮编：_____

联系人：_____ 电话：_____

传真：_____ 电子邮箱：_____

投标人名称：_____

开户银行：_____ 银行账号：_____

法定代表人（负责人）或者委托代理人（签字或者电子签名）：_____

投标人名称（电子签章）：

日期： 年 月 日

4. 开标一览表（服务类格式）

投标报价表

项目名称：_____

项目编号：_____

分标号：_____

序号	采购服务名称	服务内容 及要求	数量①	单价 (元)②	单项合价 ③=①×②	备注
1						
2						
.....						
总报价（人民币大写）：_____（¥_____元）。 服务期：_____						
投标报价是履行合同的最终价格，应包括货物及服务的所有费用（采购、运输、劳务、管理、利润、税金、保险、协调、租赁服务以及所有的不定因素的风险等一切与本项目有关费用）。						

注：

1. 报价一经涂改，应在涂改处加盖投标人公章或者加盖电子签章或者由法定代表人（负责人）或者委托代理人签字（或者电子签名），否则其投标作无效标处理。

2. 如为联合体投标，“投标人名称”处必须列明联合体各方名称，并标注联合体牵头人名称，否则其投标作无效标处理。

3. 如为联合体投标，盖章处须加盖联合体牵头人电子签章，否则其投标作无效标处理。

4. 如有多分标，按分标分别提供开标一览表，否则投标无效。

法定代表人（负责人）或者委托代理人（签字或者电子签名）：_____

投标人名称（电子签章）：

日期： 年 月 日

二、资格证明文件格式

1. 资格证明文件封面格式：

电子投标文件

资格证明文件

项目名称：

项目编号：

分标号：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

2. 资格证明文件目录

根据招标文件规定及投标人提供的材料自行编写目录。

3. 贵港市政府采购项目投标资格承诺函

贵港市政府采购项目投标资格承诺函

本公司郑重承诺，根据《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定，本公司为参加政府采购活动的合格供应商。即本公司同时满足以下条件：

1. 具有独立承担民事责任的能力。
2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。
3. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。
4. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。
5. 提交投标文件截止日期前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

本公司对上述承诺的真实性负责，并接受政府采购、税务、社会保障等监督管理部门、采购文件规定的资格审查机构、社会公众的监督和检查。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章或电子签章）：

法定代表人（负责人）（签字或电子签章）：

日期： 年 月 日

4. 投标人直接控股股东信息表

投标人直接控股股东信息表

序号	直接控股股东名称	出资比例 (%)	身份证号码或者统一社会信用代码	备注
1				
2				
3				
.....				

注：

1. 直接控股股东：是指其出资额占有限责任公司资本总额百分之五十以上或者其持有的股份占股份有限公司股份总额百分之五十以上的股东；出资额或者持有股份的比例虽然不足百分之五十，但依其出资额或者持有的股份所享有的表决权已足以对股东会、股东大会的决议产生重大影响的股东。
2. 本表所指的控股关系仅限于直接控股关系，不包括间接的控股关系。公司实际控制人与公司之间的关系不属于本表所指的直接控股关系。
3. 供应商不存在直接控股股东的，则在“**直接控股股东名称**”中填“无”。

法定代表人（负责人）或者委托代理人（签字或者电子签名）：_____

投标人名称（电子签章）：

日期： 年 月 日

5. 投标人直接管理关系信息表

投标人直接管理关系信息表

序号	直接管理关系单位名称	统一社会信用代码	备注
1			
2			
3			
.....			

注：

1. 管理关系：是指不具有出资持股关系的其他单位之间存在的管理与被管理关系，如一些上下级关系的事业单位和团体组织。
2. 本表所指的管理关系仅限于直接管理关系，不包括间接的管理关系。
3. 供应商不存在直接管理关系的，则在“直接管理关系单位名称”中填“无”。

法定代表人（负责人）或者委托代理人（签字或者电子签名）：_____

投标人名称（电子签章）：

日期： 年 月 日

6. 投标声明

投标声明

_____:

我方参加贵单位组织_____项目（项目编号：_____）的政府采购活动。我方在此郑重声明：

1. 我方参加本项目的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），未被列入失信被执行人、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，完全符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的供应商资格条件，我方对此声明负全部法律责任。

2. 我方不是为本次采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商。

3. 我方承诺符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

- （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。

4. 以上事项如有虚假或者隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或者免除法律责任的辩解。

特此承诺。

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）：_____

投标人名称（电子签章）：_____

年 月 日

注：如为联合体投标，盖章处须加盖联合体牵头人电子签章并由联合体牵头人法定代表人（负责人）签字或者盖章或者电子签名，否则投标无效。

7. 信用承诺书

信用承诺书 (投标单位范本)

为营造我市公开、公平、公正、诚实守信的公共资源交易环境，树立诚信守法的投标人形象，本人代表本单位作出以下承诺：

(1) 本单位对所提交的企（事）业单位基本信息、企（事）业单位负责人、项目负责人、技术负责人，从业资质和资格，业绩、财务状况、信誉等所有资料，均合法、真实、准确、有效，无任何伪造、修改、夸张成分，并对所提供资料的真实性负责；

(2) 严格依照国家、自治区及我市关于公共资源交易招标投标领域的法律、法规、规章、规范性文件参加公共资源交易招标投标活动；活动中积极履行社会责任，促进廉政建设；

(3) 自我约束、自我管理，守合同、重信用，不参与围标串标、弄虚作假、骗取中标、干扰评标、违约毁约等行为，自觉维护公共资源交易市场秩序；

(4) 自觉接受政府、行业组织、社会公众、新闻舆论的监督；

(5) 近三年参与的历史公共资源交易中，我单位及关联企业无发生重大违法记录，没有因违法经营受到刑事处罚或责令停产停业、吊销许可证或执照等行政处罚，且未在被禁止参加公共资源交易、政府采购活动的处罚期限内；

(6) 我单位目前不存在以下情形：被人民法院列入失信惩戒对象，单位、法定代表人或拟派项目经理（项目负责人）被人民检察院列入行贿犯罪档案，被市场监督管理部门列入企业经营异常名录，被税务部门列入重大税收违法案件当事人名单，被政府采购监管部门列入政府采购严重违法失信行为记录名单；

(7) 本单位自愿接受我市公共资源交易招标投标综合监管部门及行业主管部门的依法检查。如发生违法违规或不良行为，自愿接受行政主管部门依法给予的取消投标、取消中标资格等行政处罚（处理）、记录失信行为并依法承担相应的赔偿责任和刑事责任；

(8) 本人已认真阅读了上述承诺，并向本单位员工作了宣传教育。

法定代表人（电子签章）：

企业名称（电子签章）：

年 月 日

8. 中小企业声明函格式

(1) 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）采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

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

2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承接企业为（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（电子签章）：

日期：

注：享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定的中小企业扶持政策的，采购人、采购代理机构应当随中标结果公开中标供应商的《中小企业声明函》。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。

(2) 残疾人福利性单位声明函格式

残疾人福利性单位声明函

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（电子签章）：

日期：

注：请根据自己的真实情况出具《残疾人福利性单位声明函》。依法享受中小企业优惠政策的，采购人或者采购代理机构在公告中标结果时，同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。

三、商务及技术文件格式

1. 商务及技术文件封面格式：

电子投标文件 商务及技术文件

项目名称：

项目编号：

分标号：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

2. 商务及技术文件目录

根据招标文件规定及投标人提供的材料自行编写目录。

3. 投标人参加本项目无围标串标行为的承诺

投标人参加本项目无围标串标行为的承诺函

一、我方承诺无下列相互串通投标的情形：

1. 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
2. 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
3. 不同的投标人的投标文件载明的项目管理员为同一个人；
4. 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
5. 不同投标人的投标文件相互混装；
6. 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人账户转出。

二、我方承诺无下列恶意串通的情形：

1. 投标人直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他投标人的相关信息并修改其投标文件或者投标文件；
2. 投标人按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者投标文件；
3. 投标人之间协商报价、技术方案等投标文件或者投标文件的实质性内容；
4. 属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同参加政府采购活动；
5. 投标人之间事先约定一致抬高或者压低投标报价，或者在招标项目中事先约定轮流以高价位或者低价位中标，或者事先约定由某一特定投标人中标，然后再参加投标；
6. 投标人之间商定部分投标人放弃参加政府采购活动或者放弃中标；
7. 投标人与采购人或者采购代理机构之间、投标人相互之间，为谋求特定投标人中标或者排斥其他投标人的其他串通行为。

以上情形一经核查属实，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或者免除法律责任的辩解。

法定代表人（负责人）或者委托代理人（签字或者电子签名）：__

投标人名称（电子签章）

_____年____月____日

4. 法定代表人（负责人）身份证明

法定代表人（负责人）身份证明

投 标 人：_____

地 址：_____

姓 名：_____ 性 别：_____

年 龄：_____ 职 务：_____

身份证号码：_____

系_____（投标人名称）_____的法定代表人。

特此证明。

附件：法定代表人（负责人）有效身份证正反面复印件

投标人名称（电子签章）

_____年_____月_____日

注：自然人投标的无需提供

5. 法定代表人（负责人）授权委托书格式

法人代表人授权委托书 (非联合体投标格式) (如有委托时)

致：_____：

我_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人（负责人），现授权委托_____（姓名）以我方的名义参加_____项目的投标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的所有采购程序和环节的具体事务和签署相关文件。

我方对委托代理人的签字或者电子签名事项负全部责任。

本授权书自签署之日起生效，在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。委托代理人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

委托代理人无转委托权，特此委托。

附：法定代表人（负责人）身份证明及委托代理人有效身份证正反面复印件

委托代理人（签字或者电子签名）：_____

委托代理人身份证号码：_____

法定代表人（负责人）（签字或者盖章或者电子签名）：_____

投标人名称(电子签章)：

年 月 日

注：1. 法定代表人（负责人）必须在授权委托书上签字或者盖章或者电子签名，委托代理人必须在授权委托书上签字或者电子签名，**否则按无效投标处理；**

2. 法人、其他组织投标时“我方”是指“我单位”，自然人投标时“我方”是指“本人”。

(2) 授权委托书
(联合体投标格式)
(如有委托时)

致：_____（招标采购单位名称）：

根据 _____（牵头人名称）与 _____（联合体其他成员名称）签订的《联合体投标协议书》的内容，（牵头人名称）的法定代表人（姓名）现授权委托 _____（姓名）以我方的名义参加 _____ 项目的投标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的所有采购程序和环节的具体事务和签署相关文件。

我方对委托代理人的签字或者电子签名事项负全部责任。

本授权书自签署之日起生效，在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。委托代理人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

委托代理人无转委托权，特此委托。

附：牵头人法定代表人（负责人）身份证明及委托代理人有效身份证正反面复印件

牵头人法定代表人（负责人）（签字或者盖章或者电子签名）：

牵头人（电子签章）：

日期： 年 月 日

被授权人（签字或者电子签名）：

日期： 年 月 日

注：1. 法定代表人（负责人）必须在授权委托书上签字或者盖章或者电子签名，委托代理人必须在授权委托书上签字或者电子签名，否则按无效投标处理；

2. 法人、其他组织投标时“我方”是指“我单位”，自然人投标时“我方”是指“本人”。

6. 商务要求偏离表格式

(注：按项目采购需求表具体项目修改)

项目	招标文件商务要求	投标人的承诺	偏离说明
...			

注：

1. 说明：应对照招标文件“第二章 项目采购服务需求”中的商务要求逐条作明确的投标响应，并作出偏离说明。
2. 投标人应根据自身的承诺，对照招标文件要求在“偏离说明”中注明“正偏离”、“负偏离”或者“无偏离”。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即为“无偏离”。

法定代表人（负责人）或者委托代理人（签字或者电子签名）： _____

投标人名称（电子签章）： _____

日期： _____

7. 投标人业绩证明材料

投标人业绩情况一览表格式：

采购人名称	项目名称	合同金额 (万元)	采购人联系人及 联系电话

注：投标人根据评标标准具体要求附业绩证明材料。

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）： _____

投标人名称（电子签章）： _____

年 月 日

8. 技术要求偏离表格式

技术要求偏离表

项号	标的的名称	技术要求	投标响应	偏离说明

注：

1. 说明：应对照招标文件“第二章 采购需求”中的“技术要求”逐条作明确的投标响应，并作出偏离说明。
2. 投标人根据投标货物的性能指标，对照招标文件技术要求，在“偏离说明”中注明“正偏离”、“负偏离”或者“无偏离”。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即为“无偏离”。
3. 如技术要求偏离表中的投标响应与佐证材料不一致的，以佐证材料为准。

法定代表人（负责人）或者委托代理人（签字或者电子签名）： _____

投标人名称（电子签章）： _____

日期： _____

9. 拟投入本项目服务的人员配备情况表(格式)

序号	姓名	职称证书（上岗证书）专业	职称级别	备注
1				
2				
3				
4				
...				

注：

1. 请在“备注”栏注明拟投入本项目的项目负责人。
2. 如有项目负责人相关工作经验证明的相关材料，请附在人员配备情况表后。
3. 在填写时，如本表格不适合投标单位的实际情况，可根据本表格式自行制表填写。

法定代表人（负责人）或者委托代理人（签字或者电子签名）： _____

投标人名称（电子签章）： _____

日期： _____

四、其他文书、文件格式

1. 质疑函（格式）

质疑函（格式）

一、质疑供应商基本信息：

质疑供应商：_____

地址：_____ 邮编：_____

联系人：_____ 联系电话：_____

授权代表：_____

联系电话：_____

地址：_____ 邮编：_____

二、质疑项目基本情况：

质疑项目的名称：_____

质疑项目的编号：_____

采购人名称：_____

质疑事项：

招标文件 招标文件获取日期：_____

招标过程

招标结果

三、质疑事项具体内容

质疑事项 1：_____

事实依据：_____

法律依据：_____

质疑事项 2

……

四、与质疑事项相关的质疑请求：

请求：_____

签字（签章）：

公章：

日期：

说明：

1. 供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。
2. 质疑供应商若委托代理人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。
3. 质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。
4. 质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。
5. 质疑供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

2. 投诉书（格式）

投诉书（格式）

一、投诉相关主体基本情况：

投标人：_____

地址：_____ 邮编：_____

法定代表人/主要负责人：_____

联系电话：_____

授权代表：_____ 联系电话：_____

地址：_____

邮编：_____

被投诉人 1：

地址：_____

邮编：_____

联系人：_____ 联系电话：_____

被投诉人 2：

.....

相关供应商：_____

地址：_____ 邮编：_____

联系人：_____ 联系电话：_____

二、投诉项目基本情况：

招标项目的名称：_____

招标项目的编号：_____

采购人名称：_____

代理机构名称：_____

招标文件公告：是/否公告期限：_____

中标结果公告：是/否公告期限：_____

三、质疑基本情况

投诉人于_____年___月___日，向_____提出质疑，
质疑事项为：

采购人/代理机构于_____年___月___日，就质疑事项作出了答复/没有在法定期限内作出答复。

四、投诉事项具体内容

投诉事项 1：_____

事实依据：_____

法律依据：_____

投诉事项 2

.....

五、与投诉事项相关的投诉请求：

请求： _____

签字（签章）：

公章：

日期：

说明：

1. 投诉人提起投诉时，应当提交投诉书和必要的证明材料，并按照被投诉人和与投诉事项有关的供应商数量提供投诉书副本。

2. 投诉人若委托代理人进行投诉的，投诉书应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由投诉人签署的授权委托书。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3. 投诉书应简要列明质疑事项，质疑函、质疑答复等作为附件材料提供。

4. 投诉书的投诉事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

5. 投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。

6. 投诉人为法人或者其他组织的，投诉书应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。