



广西国泰招标咨询有限公司

---

# 招 标 文 件

项目名称：2026 年度来宾市食品安全抽检监测项目  
项目编号：LBZC2026-G3-990033-GTZB

采 购 人：来宾市市场监督管理局  
采购代理机构：广西国泰招标咨询有限公司

2026 年 5 月

# 目 录

|     |                 |     |
|-----|-----------------|-----|
| 第一章 | 招标公告 .....      | 3   |
| 第二章 | 采购需求 .....      | 6   |
| 第三章 | 投标人须知 .....     | 7   |
| 第四章 | 评标方法及评标标准 ..... | 79  |
| 第五章 | 拟签订的合同文本 .....  | 97  |
| 第六章 | 投标文件格式 .....    | 105 |

# 第一章 招标公告

## 广西国泰招标咨询有限公司 2026年度来宾市食品安全抽检监测项目 (LBZC2026-G3-990033-GTZB) 招标公告

### 项目概况

2026年度来宾市食品安全抽检监测项目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(下载)招标文件,并于2026年 月 日10时00分(北京时间)前递交投标文件。

### 一、项目基本情况

项目编号: LBZC2026-G3-990033-GTZB

项目名称: 2026年度来宾市食品安全抽检监测项目

预算金额: 300万元,其中01分标: 123.6万元,02分标: 76.8万元,03分标: 74.6万元,04分标: 25万元;

最高限价(如有): 300万元,其中01分标: 123.6万元,02分标: 76.8万元,03分标: 74.6万元,04分标: 25万元;

采购需求:

| 分标号 | 分标名称                             | 服务内容               |
|-----|----------------------------------|--------------------|
| 01  | 2026年度来宾市食品安全抽检监测项目(兴宾区)         | 如需进一步了解详细内容,详见招标文件 |
| 02  | 2026年度来宾市食品安全抽检监测项目(象州县、忻城县)     |                    |
| 03  | 2026年度来宾市食品安全抽检监测项目(武宣县、金秀县、合山市) |                    |
| 04  | 市本级“你点我检”应急抽检任务                  |                    |

合同履行期限: 01分标、02分标、03分标: 自签订合同之日起开始提供服务,至2026年11月30日前完成;04分标: 自签订合同之日起开始提供服务,至2027年3月31日前完成。

本项目不接受联合体投标。

### 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: 01分标: 专门面向中小企业采购的项目(供应商应为中小微企业或监狱企业或残疾人福利单位); 02分标、03分标、04分标: 不专门面向中小企业采购的

项目。

3、本项目的特定资格要求：投标人（即“供应商”）必须具有计量认证行政主管部门颁发的有效的《检验检测机构资质认定证书》（即“CMA 资质认定证书”）。

### 三、获取招标文件

时间：2026年 月 日至2026年 月 日，每天上午00:00-12:00；下午12:00-23:59（北京时间，法定节假日除外）。

地点：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，供应商应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：0元。

### 四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

1、截止时间：2026年 月 日10时00分（北京时间）

2、地点：本项目将在广西政府采购云平台电子开标大厅解密、开标。

3、开标时间：2026年 月 日10:00；

4、开标地点：广西壮族自治区来宾市兴宾区来宾市红水河大道331号开标室三（开标位10）；

### 五、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

### 六、其他补充事宜

1、投标保证金（人民币）：本项目不收取投标保证金。

2、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。

3、根据财政部《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）的规定，对在“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）、中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://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。

4、网上查询地址：中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）、广西政府采购网（[zfcg.gxzf.gov.cn](http://zfcg.gxzf.gov.cn)）、全国公共资源交易平台（广西·来宾）（<http://ggzy.jgswj.gxzf.gov.cn/lbggzy/>）。

5、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）政府采购促进残疾人就业政策。

(3) 政府采购支持监狱企业发展。

(4) 扶持不发达地区和少数民族地区政策。

#### 6、投标注意事项：

(1) 投标文件提交方式：本项目为全流程电子化政府采购项目，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电子交易客户端”（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，**供应商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) 供应商应及时熟悉掌握电子标系统操作指南（见广西政府采购云平台电子卖场首页右上角—服务中心—帮助文档—项目采购）：<https://service.zcygov.cn/#/knowledges/tree?tag=AG1DtGwBFdiHxINdhY0r>；及时完成 CA 申领和绑定（见广西壮族自治区政府采购网—办事服务—下载专区—广西政府采购云平台 CA 证书办理操作指南）。

(3) 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，潜在供应商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。完成 CA 数字证书办理预计 7 日左右，投标人只需办理其中一家 CA 数字证书及签章，建议各投标人抓紧时间办理。

(4) 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 数字证书参与整个采购活动。

**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。**

7、CA 证书在线解密：供应商投标时，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，否则后果自负。

8、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。

**9、特别说明：投标人可选择一个或多个分标参与投标，但只能成为一个分标的中标人。由评标委员会根据各分标各投标人综合得分进行排名，并按 01 分标→02 分标→03 分标→04 分标顺序确定各分标中标候选人。按规定的顺序成为第一中标候选人的投标人不可同时作为其余分标的中标候选人。若进入详评的投标人个数少于分标个数时，则按此循环，可累计中标。**

10、监督部门：来宾市财政局政府采购监督管理科

联系方式：0772-6015268

11、本项目为远程异地评审项目。

## 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：来宾市市场监督管理局

地址：来宾市兴宾区西山路 765 号

联系人：陈工

联系电话：0772-6699939、6699937

### 2. 采购代理机构信息

名称：广西国泰招标咨询有限公司

地址：来宾市维林大道 68 号-来宾国际大酒店 15 楼 A 区

项目联系人：王丽

联系电话：0772-4288801

### 3. 项目联系方式

项目联系人：王丽

电 话：0772-4288801

广西国泰招标咨询有限公司

2026 年 月 日

## 第二章 采购需求

说明:

1、本需求表中标注“▲”的条款均为实质性要求或条件，投标人必须作出满足或者优于该要求和条件的承诺（另有要求的除外），否则投标无效。

2、如投标人投标产品存在侵犯他人的知识产权或者专利成果行为的，由投标人自行承担相应法律责任。

3、投标人应根据自身实际情况如实响应招标文件，不得仅将招标文件内容简单复制粘贴作为投标响应，否则投标文件作无效处理（定制采购不适用本条款）。

4、本项目所属行业：其他未列明行业

### 2026年度来宾市食品安全抽检监测项目 01、02、03 分标

| 标项 | 采购服务名称                       | 数量                                   | 分项预算<br>(万元) | ▲项目要求及技术需求  |
|----|------------------------------|--------------------------------------|--------------|---|
| 01 | 2026年度来宾市食品安全抽检监测项目（兴宾区）     | 加工食品 631 批次，食用农产品 889 批次。合计 1520 批次。 | 123.6        | <p><b>一、项目要求</b></p> <p>1. 需提供的抽检服务品种及项目详见招标文件《附件 1：2026 年自治区转移支付加工食品监督抽检品种及项目表》、《附件 2：2026 年自治区转移支付食用农产品监督抽检品种及项目表》。</p> <p>2. 报价包含相关费用（包括检验费、样品购置费、样本抽样、差旅费、邮寄费、人工费、税金等），费用包干。</p> <p><b>二、技术需求及要求</b></p> <p>1. 抽样办法、检测方法及检验依据以国家市场监督管理总局《食品安全抽样检测管理办法》（总局令第 15 号）和《全国食品安全监督抽检实施细则（2026 年版）》以及广西壮族自治区市场监督管理局《广西食品安全监督抽检实施细则（2026 年版）》为准。</p> <p>2. 成果要求：检验完成且相关数据报送须在 2026 年 11 月 30 日前完成提交；按具体方案时间节点要求提供质量分析报告。</p> <p>3. 服务工作要求</p> <p>（1）严格遵守法律、法规的规定和检验工作有关纪律要求，确保检验结果真实有效；检验活动中无重大差错，能够保证检验结果质量；其检测范围涵盖承担的食品安全抽检监测任务中相应的食品品种和检验项目；</p> <p>（2）投标人必须具有除“保健食品”、“特殊膳食食品”、“婴幼儿配方食品”外全部食品大类的检验资质。</p> <p>（3）分包要求：本项目检测范围内的“保健食品”、“特殊膳食食</p> |
| 02 | 2026年度来宾市食品安全抽检监测项目（象州县、忻城县） | 加工食品 392 批次，食用农产品 552 批次。合计 944 批次。  | 76.8         |   |
| 03 | 2026年度来宾市食品                  | 加工食品 381 批次，                         | 74.6         |   |

|                              |                                 |  |
|------------------------------|---------------------------------|--|
| <p>安全抽检监测项目（武宣县、金秀县、合山市）</p> | <p>食用农产品<br/>536批次。合计917批次。</p> | <p>品”、“婴幼儿配方食品”如投标人不具备相应检测资质的，经委托单位同意可以分包给具备相应检测资质的单位实施，以保障项目按时顺利完成，分包金额占比约为合同金额的 1%。在项目进行过程中，由于中标人分包给不具备相应检测资质的分包单位进行检测以及分包单位未按照国家相关法律法规和规章制度进行检测而产生的所有事故责任全部由中标人及其分包单位承担。</p> <p>（4）负责样品的抽样检验、检验报告的寄送、结果分析、异议处理和检验过程中技术问题的处理工作；</p> <p>（5）必须接受采购人对承担检验任务工作质量情况的监督检查和考核，积极参加与检验任务相关的能力验证并取得满意结果；</p> <p>（6）能按时完成采购人安排的临时性和应急性任务，<b>例如开展“月月检”零点行动、“周周检”排查行动等。</b></p> <p>（7）加工食品监督抽检不合格率不低于 2.82%，食用农产品监督抽检不合格率不低于 4.02%。自治区市场局每季度食品抽检数据质量抽查中问题率不高于 5%。网络抽检市内获证生产企业的线上网店及市内经营单位在第三方网络平台销售的加工食品，不低于加工食品抽检总量的 15%。</p> <p>4. 其他要求</p> <p>投标人具有与承担的食品监督抽检任务相匹配的工作人员、仪器设备、实验室环境设施；拥有运行良好的实验室管理体系，授权范围涵盖承担的食品监督抽检监测任务中相应的食品品种和监督抽检项目。具有相应的检验和质量分析人员，参与检验的有关人员具有检验员证或上岗证，并具备相应的专业知识和能力，具体要求为：</p> <p>（1）具有固定且能够独立运行的检验工作场所以及投标项目检测所需的抽样、检验检测、运输贮存（冷藏和冷冻）、数据处理与分析、信息传输等设施设备，能够满足本项目要求的承检任务需要。投标文件中提供投标人检验工作场所实验室平面图及投标人拥有的相关设施和设备清单，并附投标人实验室有效的房屋产权使用证明或租赁合同及仪器设备购置一览表。</p> <p>（2）具有稳定的抽样、检验和技术管理人员。检验和技术管理人员熟悉有关食品检验的标准、检验方法原理，掌握检验操作技能、标准操作程序、计量和数据处理知识等。承担抽样任务的，具有与抽样工作相匹配的独立抽样人员、抽样工具、设备等条件；熟悉食品抽样程序，按照要求派出不少于 2 人的抽样人员完成抽样工作，抽样人员熟悉相关法律、法规、规章和标准等有关规定。抽样人员使用规范的抽样文书，准确、完整记录抽样信息，抽样程序符合规定。</p> <p>（3）能严格遵守检验工作委托时间进度安排和及时报送检验报告、质量分析报告等规定的材料。具体时限要求为：接到样品后 20 个工作日内完成检验工作并在“国家食品安全抽样检验信息系统”上出具通过 CA</p> |
|------------------------------|---------------------------------|--|

认证的电子检验报告书。监督抽检检验结论不合格的，应当在检验结论做出后 2 个工作日内在“国家食品安全抽样检验信息系统”出具通过 CA 认证的电子检验报告书。另有合同约定的，依约定执行。

(4) 24 小时限时报告要求：发现不合格样品中含有非食用物质或其他可能对身体健康和生命安全造成严重危害的，应当在确认检验结果无误后 24 小时之内，将限时报告表上传系统，并报告组织实施抽检工作的市场监管部门备案。

(5) 拥有安全有效的实验室信息化管理系统和信息分析汇总人员，能够完成食品安全抽检监测数据上报和结果分析工作；按照“谁采集、谁录入；谁检验、谁录入”的原则，应当在抽样完成 2 个工作日内将抽样信息录入“国家食品安全抽样检验信息系统”；检验结论做出后 5 个工作日内完成检验数据录入“国家食品安全抽样检验信息系统”的工作。录入的信息、数据应当及时、准确。

### 三、项目实施要求

#### 1. 抽样进度安排

(1) 此项目由来宾市市场监督管理局统一组织并监督。检验时限不得超过 2026 年 11 月底。

(2) 抽检进度要求：中标人需在相应时间节点完成对应任务进度，以在国抽系统上样品状态为“已完全提交”为准。

| 完成时间节点            | 完成进度比例 |
|-------------------|--------|
| 2026 年 6 月 30 日   | ≥40%   |
| 2026 年 9 月 30 日   | ≥75%   |
| 2026 年 11 月 30 日前 | 100%   |

2. 中标单位须按照《广西食品抽检合格备份样品处置暂行办法》的规定要求做好合格备份样品处置并将相关数据报送采购人。

3. 中标单位须协助配合采购人做好抽检结果信息公开公示。

4. 中标人需要支持配合来宾市开展食品安全你点我检现场活动，费用自理。

## ▲二、商务要求

1、服务期限：自签订合同之日起开始提供服务，至 2026 年 11 月 30 日前完成。

2、合同签订期：自中标通知书发出之日起 25 日内必须签订政府采购合同。

3、服务地点：来宾市范围来宾市市场监督管理局指定地点。

4、任务委托：具体的抽检产品及抽检批次由采购人根据监管实际情况及中标人的价格折扣率情况确定。

5、付款条件及方式

(1) 财政性资金按财政国库集中支付规定程序办理，合同签订后 30 个工作日内，采购人向中标人支付合同金额的 50%。待全部检测项目完成，采购方组织项目验收合格，中标人按要求提供请款材料后，30 个工作日内向中标人直接支付剩余的合同款。

(2) 加工食品监督抽检不合格率不得低于 2.82%，食用农产品监督抽检不合格率不得低于 4.02%。若中标人达到工作要求，则采购人支付全部中标金额。若中标人未达到工作要求，则采购人按以下比例支付部分中标金额：

**两项**不合格率均达到要求，支付中标金额 100%；

加工食品或食用农产品监督抽检不合格率，其中一项达到要求，另一项达不到要求。支付中标金额 90%；

加工食品、食用农产品监督抽检不合格率，两项达不到要求。支付中标金额 80%。

6、投标报价不得违反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）、《关于降低产品质量监督检验收费标准及有关问题的通知》（桂价费〔2015〕54 号）的规定。

7、投标报价包括但不限于：包含中标人完成本项目所有工作任务（出具成果文件）所需的一切费用（含完成项目过程中所需的检验费、样品购置费、样本抽样、邮寄费、人工费、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、验收、利润等费用，以及合同明示或暗示的所有责任、义务和一般风险等的一切费用等各种费用在内），即包干价。合同价不因任何因素而调整。

8、结算费用支付计算方法：每批次抽样检测费用（含购样费）基准价≤813 元；采购人实际支付每批次抽样检测费用（含购样费）=计费基准价×价格折扣率。

9、投标人应按每批次价格折扣率进行报价：每批次价格折扣率≤100%。

10、验收过程中所产生的一切费用均由中标供应商承担。报价时应考虑相关费用。

11、合同履行过程中，由采购单位根据服务单位所提供的服务对照招标文件要求及服务单位投标文件承诺进行检验并记录，如不符合招标文件项目需要及技术需求以及提供虚假承诺的，按相关规定做违约处理，中标供应商承担所有责任和费用，采购人保留进一步追究责任的权利。

12、中标人完成所有委托的抽检任务后，提供抽检项目品种数量明细及质量分析报告给采购人，由采购人组织专家进行验收。

13、承检机构对其出具的检验报告的真实性和准确性负责。承检机构应当按规定的报告格式出具国家食品安全监督抽检检验报告，检验报告应当内容真实齐全、数据准确。承检机构应在收到样品之日起 20 个工作日内出具检验报告。

14、投标人须在投标文件中提供《投标人可以承检的食品安全抽检品种及项目表》。

15、投标人须注明是否具备各抽检项目的检验资质，每个“食品细类（四级）”的“抽检项目”中所列所有项目全部满足方为具备该“食品细类（四级）”项的检验资质，如有缺项，则按缺少项目数计算资质覆盖能力占全部采购项的比例情况。

### 三、其他要求

▲1、中标人需额外计划每个分标不超过各分标抽检批次数量的 5%的抽检批次，作为来宾市市场监督管理局应急抽检任务使用，抽检品种和检验项目由委托单位根据工作需要确定。如中标人不具备相应检测资质的，经委托单位同意可以分包给具备相应检测资质的单位实施。（投标人须于投标文件中针对本要求提供书面承诺，格式自拟，注明相关文件材料放置的页码。投标人投标报价应包含相关费用）

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

3、承检机构应当依照有关法律、法规的规定，并按照食品安全标准和检验规范对食品进行检验，尊重科

学，恪守职业道德，保证出具的检验数据和结论客观、公正，不得出具虚假检验报告。

4、承检机构不得私自泄露、擅自使用或对外发布食品安全抽样检验数据结果和相关信息。

5、承检机构不得接受被抽样单位的馈赠，不得利用抽检结果开展有偿活动，谋取不正当利益。

6、未经委托单位同意，承检机构不得分包或者转包检验任务。

7、承检机构应严格遵守广西壮族自治区市场监管局食品安全抽检监测承检机构管理制度等相关规定。

8、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，未经委托单位同意中标人不得将检验任务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。

9、在抽检服务过程中，发现出具虚假报告、透露检验结果的，采购人将对其不诚信行为进行通报并纳入信用记录上报财政部门。

## 2026 年度来宾市食品安全抽检监测项目 04 分标

| 标<br>项 | 采购服<br>务名称                      | 数<br>量   | 分<br>项<br>预<br>算<br>(<br>万<br>元) | ▲项目要求及技术需求  |
|--------|---------------------------------|--|----------------------------------|---|
| 04     | 市本级<br>“你点<br>我检”<br>应急抽<br>检任务 | 加工食<br>品 278<br>批次<br>(其中<br>应急抽<br>检≤<br>100 批<br>次)。 | 25                               | <p><b>一、项目要求</b></p> <p>1. 需提供的抽检服务品种及项目参照招标文件《附件 1：2026 年自治区转移支付加工食品监督抽检品种及项目表》。应急抽检的品种和检验项目，由委托方根据工作需要另行确定。</p> <p>2. 报价包含相关费用（包括检验费、样品购置费、样本抽样、差旅费、邮寄费、人工费、税金等），费用包干。</p> <p><b>二、技术需求及要求</b></p> <p>1. 抽样办法、检测方法及检验依据以国家市场监督管理总局《食品安全抽样检测管理办法》（总局令第 15 号）和《全国食品安全监督抽检实施细则（2026 年版）》以及广西壮族自治区市场监督管理局《广西食品安全监督抽检实施细则（2026 年版）》为准。</p> <p>2. 成果要求：检验完成且相关数据报送须在 2027 年 3 月 31 日前完成提交；按具体方案时间节点要求提供质量分析报告。</p> <p>3. 服务工作要求</p> <p>（1）严格遵守法律、法规的规定和检验工作有关纪律要求，确保检验结果真实有效；检验活动中无重大差错，能够保证检验结果质量；其检测范围涵盖承担的食品安全抽检监测任务中相应的食品品种和检验项目；</p> <p>（2）投标人必须满足除“保健食品”、“特殊膳食食品”、“婴幼儿配方食品”外全部食品大类的检验资质。</p> <p>（3）分包要求：应急抽检因工作需要而检验的项目，如投标人不具备相应检测资质的，经委托单位同意可以分包给具备相应检测资质的单位实施，以保障项目按时顺利完成。在项目进行过程中，由于中标人分包给不具备相应检测资质的分包单位进行检测以及分包单位未按照国家相关法律法规和规章制度进行检测而产生的所有事故责任全部由中标人及其分包单位承担。</p> <p>（4）负责样品的抽样检验、检验报告的寄送、结果分析、异议处理和检验过程中技术问题的处理工作；</p> <p>（5）必须接受采购人对承担检验任务工作质量情况的监督检查和考核，积极参加与检验任务相关的能力验证并取得满意结果；</p> <p>（6）能按时完成采购人安排的临时性和应急性任务，<b>例如开展“月月检”零点行动、“周周检”排查行动等。</b></p> |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  |  | <p>(7) 食品抽检不合格率不低于 2.82%。自治区市场局每季度食品抽检数据质量抽查中问题率不高于 5%。</p> <p>4. 其他要求</p> <p>投标人具有与承担的食品监督抽检任务相匹配的工作人员、仪器设备、实验室环境设施；拥有运行良好的实验室管理体系，授权范围涵盖承担的食品监督抽检监测任务中相应的食品品种和监督抽检项目。具有相应的检验和质量分析人员，参与检验的有关人员具有检验员证或上岗证，并具备相应的专业知识和能力，具体要求为：</p> <p>(1) 具有固定且能够独立运行的检验工作场所以及投标项目检测所需的抽样、检验检测、运输贮存（冷藏和冷冻）、数据处理与分析、信息传输等设施设备，能够满足本项目要求的承检任务需要。投标文件中提供投标人检验工作场所实验室平面图及投标人拥有的相关设施和设备清单，并附投标人实验室有效的房屋产权使用证明或租赁合同及仪器设备购置一览表。</p> <p>(2) 具有稳定的抽样、检验和技术管理人员。检验和技术管理人员熟悉有关食品检验的标准、检验方法原理，掌握检验操作技能、标准操作程序、计量和数据处理知识等。承担抽样任务的，具有与抽样工作相匹配的独立抽样人员、抽样工具、设备等条件；熟悉食品抽样程序，按照要求派出不少于 2 人的抽样人员完成抽样工作，抽样人员熟悉相关法律、法规、规章和标准等有关规定。抽样人员使用规范的抽样文书，准确、完整记录抽样信息，抽样程序符合规定。</p> <p>(3) 能严格遵守检验工作委托时间进度安排和及时报送检验报告、质量分析报告等规定的材料。具体时限要求为：接到样品后 20 个工作日内完成检验工作并在“国家食品安全抽样检验信息系统”上出具通过 CA 认证的电子检验报告书。监督抽检检验结论不合格的，应当在检验结论做出后 2 个工作日内在“国家食品安全抽样检验信息系统”出具通过 CA 认证的电子检验报告书。另有合同约定的，依约定执行。</p> <p>(4) 24 小时限时报告要求：发现不合格样品中含有非食用物质或其他可能对身体健康和生命安全造成严重危害的，应当在确认检验结果无误后 24 小时之内，将限时报告表上传系统，并报告组织实施抽检工作的市场监管部门备案。</p> <p>(5) 拥有安全有效的实验室信息化管理系统和信息分析汇总人员，能够完成食品安全抽检监测数据上报和结果分析工作；按照“谁采集、谁录入；谁检验、谁录入”的原则，应当在抽样完成 2 个工作日内将抽样信息录入“国家食品安全抽样检验信息系统”；检验结论做出后 5 个工作日内完成检验数据录入“国家食品安全抽样检验信息系统”的工作。录入的信息、数据应当及时、准确。</p> <p><b>三、项目实施要求</b></p> |
|--|--|--|---|

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  |  | <p>1. 抽样进度安排</p> <p>(1) 此项目由来宾市市场监督管理局统一组织并监督。检验时限不得超过 2027 年 3 月底。</p> <p>(2) 中标人需按照来宾市市场监督管理局的要求完成对应任务进度，以在国抽系统上样品状态为“已完全提交”为准。</p> <p>2. 中标单位须按照《广西食品抽检合格备份样品处置暂行办法》的规定要求做好合格备份样品处置并将相关数据报送采购人。</p> <p>3. 中标单位须协助配合采购人做好抽检结果信息公开公示。</p> <p>4. 中标人需要支持配合来宾市食品安全你点我检现场活动，费用自理。</p> |
|--|--|--|---|

## ▲二、商务要求

|  |
|--|
| <p>1、服务期限：自签订合同之日起开始提供服务，至 2027 年 3 月 31 日前完成。</p> <p>2、合同签订期：自中标通知书发出之日起 25 日内必须签订政府采购合同。</p> <p>3、服务地点：来宾市范围来宾市市场监督管理局指定地点。</p> <p>4、任务委托：具体的抽检产品及抽检批次由采购人根据监管实际情况及中标人的价格折扣率情况确定。</p> <p>5、付款条件及方式</p> <p>(1) 财政性资金按财政国库集中支付规定程序办理，合同签订后 30 个工作日内，采购人向中标人支付合同金额的 50%。待全部检测项目完成，采购方组织项目验收合格，中标人按要求提供请款材料后，30 个工作日内向中标人直接支付剩余的合同款。</p> <p>(2) 抽检不合格率不得低于 2.82%。若中标人达到工作要求，则采购人支付全部中标金额。若中标人未达到工作要求，则采购人按以下比列支付部分中标金额：</p> <p>不合格率 2.82%及以上支付中标金额 100%；</p> <p>不合格率 2%（含）-2.82%（不含）支付中标金额 90%；</p> <p>不合格率 2.0%以下支付中标金额 80%。</p> <p>6、投标报价不得违反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）、《关于降低产品质量监督检验收费标准及有关问题的通知》（桂价费（2015）54 号）的规定。</p> <p>7、投标报价包括但不限于：包含中标人完成本项目所有工作任务（出具成果文件）所需的一切费用（含完成项目过程中所需的检验费、样品购置费、样本抽样、邮寄费、人工费、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、验收、利润等费用，以及合同明示或暗示的所有责任、义务和一般风险等的一切费用等各种费用在内），即包干价。合同价不因任何因素而调整。</p> <p>8、结算费用支付计算方法：每批次抽样检测费用（含购样费）普基准价≤900 元；采购人实际支付每批次抽样检测费用（含购样费）=计费基准价×价格折扣率。</p> <p>9、投标人应按每批次价格折扣率进行报价：每批次价格折扣率≤100%。</p> <p>10、验收过程中所产生的一切费用均由中标供应商承担。报价时应考虑相关费用。</p> <p>11、合同履行过程中，由采购单位根据服务单位所提供的服务对照招标文件要求及服务单位投标文件承</p> |
|--|

诺进行检验并记录，如不符合招标文件项目需要及技术需求以及提供虚假承诺的，按相关规定做违约处理，中标供应商承担所有责任和费用，采购人保留进一步追究责任的权利。

12、中标人完成所有委托的抽检任务后，提供抽检项目品种数量明细及质量分析报告给采购人，由采购人组织专家进行验收。

13、承检机构对其出具的检验报告的真实性和准确性负责。承检机构应当按规定的报告格式出具国家食品安全监督抽检检验报告，检验报告应当内容真实齐全、数据准确。承检机构应在收到样品之日起 20 个工作日内出具检验报告。

14、投标人须在投标文件中提供《投标人可以承检的食品安全抽检品种及项目表》。

15、投标人须注明是否具备各抽检项目的检验资质，每个“食品细类（四级）”的“抽检项目”中所列所有项目全部满足方为具备该“食品细类（四级）”项的检验资质，如有缺项，则按缺少项目数计算资质覆盖能力占全部采购项的比例情况。

### 三、其他要求

▲1、中标人需额外计划不超过该分标抽检批次数量的 5%的抽检批次，作为来宾市市场监督管理局应急抽检任务使用，抽检品种和检验项目由委托单位根据工作需要确定。如中标人不具备相应检测资质的，经委托单位同意可以分包给具备相应检测资质的单位实施。（投标人须于投标文件中针对本要求提供书面承诺，格式自拟，注明相关文件材料放置的页码。投标人投标报价应包含相关费用）

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

3、承检机构应当依照有关法律、法规的规定，并按照食品安全标准和检验规范对食品进行检验，尊重科学，恪守职业道德，保证出具的检验数据和结论客观、公正，不得出具虚假检验报告。

4、承检机构不得私自泄露、擅自使用或对外发布食品安全抽样检验数据结果和相关信息。

5、承检机构不得接受被抽样单位的馈赠，不得利用抽检结果开展有偿活动，谋取不正当利益。

6、未经委托单位同意，承检机构不得分包或者转包检验任务。

7、承检机构应严格遵守广西壮族自治区市场监管局食品安全抽检监测承检机构管理制度等相关规定。

8、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，未经委托单位同意中标人不得将检验任务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。

9、在抽检服务过程中，发现出具虚假报告、透露检验结果的，采购人将对其不诚信行为进行通报并纳入信用记录上报财政部门。

# 附件 1

## 2026 年自治区转移支付普通食品监督抽检品种及项目表

| 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 <sub>1</sub>           | 偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰 |
|    |              | 大米           | 大米           | 大米        | 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 <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素A                | /            |
|    |              | 挂面           | 挂面           | 挂面        | 一般   | 铅 (以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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 <sub>1</sub> 、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 <sub>1</sub> 、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) | 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 |
|    |              | 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)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜 | 菌落总数、大肠菌群  |              |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级)  | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目                                       |
|----|--------------|--------------|--------------|------------|------|---|--|
|    |              |              |              |            |      | 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 <sub>1</sub> 、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 <sub>1</sub> 、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 <sub>1</sub> 、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)   | /  |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级) | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目  |
|----|--------------|--------------|--------------|-----------|------|---|---|
|    |              |              |              | 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)   | /   |
|    |              |              |              | 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)                                      |
| 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) |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级)     | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目   |
|----|--------------|--------------|--------------|---------------|------|---|--|
|    |              | 酱类           | 酱类           | 黄豆酱、甜面酱等      | 一般   | 氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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                       | /  |
|    |              |              |              | 香辛料调味油        | 一般   | 酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）  | /  |
|    |              | 香辛料类         | 香辛料类         | 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                                |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级)   | 风险<br>等级 | 必检项目  | 延伸项目   |
|----|--------------|--------------|--------------|-------------|----------|---|--|
|    |              |              |              | 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 <sub>1</sub>  | /  |
|    |              |              |              | 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)   |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级) | 风险等级     | 必检项目   | 延伸项目  |                                |  |   |
|----|--------------|--------------|--------------|-----------|----------|--|---|--------------------------------|--|---|
|    |              |              | 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 <sub>2</sub> 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） | / |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级) | 风险<br>等级 | 必检项目   | 延伸项目  |
|----|--------------|--------------|--------------|-----------|----------|--|---|
|    |              |              | 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                        |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级)           | 食品细类 (四级)                    | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目  |
|----|--------------|--------------|------------------------|------------------------------|------|--|---|
| 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 <sub>1</sub>          | 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 <sub>1</sub> 、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 <sub>1</sub> 、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 <sub>1</sub> | 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 <sub>1</sub> 、沙门氏菌             | 菌落总数、大肠菌群、丙二醇                                   |
|    |              |              | 乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料）        | 脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉 | 高    | 蛋白质、三聚氰胺   | /   |
|    |              |              | 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                               | /   |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级) | 风险<br>等级 | 必检项目  | 延伸项目   |
|----|--------------|--------------|--------------|-----------|----------|---|--|
| 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 <sub>3</sub> <sup>-</sup> 计)、亚硝酸盐 (以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 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 <sub>2</sub> 计)、余氯 (游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌  | 耗氧量 (以O <sub>2</sub> 计)、三氯甲烷                             |
|    |              |              |              | 其他类饮用水    | 较高       | 亚硝酸盐 (以NO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 计)、三氯甲烷                             |
|    |              |              | 果蔬汁类及其饮料     | 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         | 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、商业无菌                         | 霉菌、酵母  |
|    |              |              | 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)  |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级) | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目  |
|----|--------------|--------------|--------------|-----------|------|--|---|
|    |              |              | 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)                                     |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级) | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目  |
|----|--------------|--------------|--------------|-----------|------|--|---|
|    |              |              | 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 <sub>1</sub> 、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)   |
|    |              |              | 其他类方便食品      | 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)  |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级)                | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目                                    |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------------------|------|--|---|
|    |              |              | 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         | 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                  |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级) | 风险等级             | 必检项目  | 延伸项目   |  |
|----|--------------|--------------|--------------|-----------|------------------|---|--|--|
| 12 | 薯类和膨化食品      | 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 <sub>1</sub>   | /  |  |
|    |              |              | 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)   |  |
|    |              | 薯类食品         | 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 <sub>1</sub> 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
|    |              |              |              | 干制薯类      | 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             | 冷冻薯类  | 一般   | 铅 (以 Pb 计)   |
|    |              |              | 薯泥 (酱) 类     | 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  | /  |  |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级)      | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级)                   | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目   |
|----|--------------|-------------------|--------------|-----------------------------|------|---|--|
|    |              |                   |              |                             |      | 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<br>(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 |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级)                     | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目                                     |
|----|--------------|--------------|--------------|-------------------------------|------|--|--|
| 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   | 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、胭脂红、亮蓝)、糖精钠、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | 铅(以Pb计)、啉虫脒                              |
|    |              | 含茶制品和代用茶     | 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)                       |
|    |              |              | 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) |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级)        | 风险<br>等级 | 必检项目   | 延伸项目            |
|----|--------------|--------------|--------------|------------------|----------|--|-----------------|
|    |              |              | 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、那非乙酸、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                                     |                 |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级) | 风险<br>等级 | 必检项目   | 延伸项目                                       |
|----|--------------|--------------|--------------|-----------|----------|--|--|
| 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、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、大肠菌群 | 亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计)               |
|    |              |              | 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   | /  |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级)           | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目  |
|----|--------------|--------------|--------------|---------------------|------|--|---|
| 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、大肠菌群、霉菌 | 二氧化钛  |
|    |              |              | 水果干制品        | 水果干制品 (含干枸杞)        | 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、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   | 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     | 炒货食品及坚果制     | 炒货食品及坚果制     | 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 <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、   | 铅 (以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸                                  |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级)    | 食品细类 (四级)   | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目  |
|----|--------------|--------------|-----------------|-------------|------|---|---|
|    | 品            | 品            | 品 (烘炒类、油炸类、其他类) |             |      | 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   | 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 <sub>1</sub> 、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 <sub>1</sub> 、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   |   |
|    |              |              | 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  | 沙门氏菌  |

| 序号 | 食品大类<br>(一级)     | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级) | 风险<br>等级 | 必检项目   | 延伸项目                                       |
|----|------------------|--------------|--------------|-----------|----------|--|--|
|    |                  |              |              |           |          | 盐 (以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群   |  |
|    |                  |              | 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   | /  |
|    |                  | 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、                        |  |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级)  | 风险<br>等级 | 必检项目  | 延伸项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|------------|----------|---|------|
|    |              |              |              |            |          | 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)   |      |
|    |              |              | 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)   |      |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级) | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目       |
|----|--------------|--------------|--------------|-----------|------|--|------------|
|    |              |              | 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） |
| 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）、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）  |
|    |              |              | 淀粉制品         | 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 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        |            |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级) | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目                                    |
|----|--------------|--------------|--------------|-----------|------|---|---|
|    |              |              |              |           |      | 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<br>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 <sub>2</sub> +P+IG <sub>3</sub> 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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌                                    | 糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以Al计)               |
|    |              |              | 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)、   | 丙二醇、安赛蜜                                 |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级)   | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目  |
|----|--------------|--------------|--------------|-------------|------|---|---|
|    |              |              |              |             |      | 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 |   |
| 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 <sub>1</sub> 、铝的残留量（干样品，以Al计）                  |
|    |              |              | 非发酵性豆制品      | 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                      |
|    |              |              | 非发酵性豆制品      | 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Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群   | 铅（以Pb计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、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Al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  | 霉菌计数、氯霉素  |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级)             | 食品细类 (四级)         | 风险<br>等级 | 必检项目                                     | 延伸项目 |
|----|--------------|--------------|--------------------------|-------------------|----------|--|------|
|    |              |              |                          |                   |          | 酵母计数、蔗糖、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、氟胺<br>氰菊酯            |      |
|    |              |              | 蜂王浆<br>(含蜂王<br>浆冻干<br>品) | 蜂王浆 (含蜂王浆<br>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<br>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<br>檬黄、日落黄)、菌落总数 |      |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级)                                       | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|---|------|---|------|
| 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 <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 C、维生素 D、维生素 D <sub>3</sub> 、维生素 E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白 IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、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 <sub>10</sub> 、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      | 婴幼儿谷类辅助食品    | 婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、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 <sub>1</sub> 、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、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)、   |      |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级)  | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--|------|--|------|
|    |              |              |              |  |      | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、硝酸盐 (以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计)、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌   |      |
|    |              |              | 婴幼儿罐装辅助食品    | 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 <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计)、商业无菌、霉菌   |      |
|    |              | 营养补充品        | 营养补充品        | 辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂                       | 高    | 蛋白质、钙、铁、锌、维生素 A、维生素 D、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 K <sub>1</sub> 、烟酸 (烟酰胺)、维生素 B <sub>6</sub> 、叶酸、维生素 B <sub>12</sub> 、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 <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、硝酸盐 (以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 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 <sub>12</sub> 、钙、镁、锌、硒、维生素 E、维生素 K、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、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 <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计)、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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 <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、维生素 C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、   |      |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级)    | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|------|---|------|
|    |              |              |              |              |      | 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 <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与 $\alpha$ -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值、碳水化合物、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、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(22:6n-3)与二十碳四烯酸(20:4n-6)的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5n-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 M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、硝酸盐 (以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 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 |      |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级) | 风险<br>等级 | 必检项目   | 延伸项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|-----------|----------|--|------|
|    |              |              | 全营养配<br>方食品  | 全营养配方食品   | 高        | 蛋白质、亚油酸供能比、 $\alpha$ -亚麻酸供能比、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、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 Pb 计）、锡（以 Sn 计）、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 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<br>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 <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 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   |      |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级)      | 食品细类 (四级)     | 风险<br>等级 | 必检项目   | 延伸项目 |
|----|--------------|--------------|-------------------|---------------|----------|--|------|
|    |              |              | 特定全营<br>养配方食<br>品 | 特定全营养配方食<br>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 <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、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 <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 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 |      |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级)                   | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级)         | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目 |
|----|--------------|--------------------------------|--------------|-------------------|------|---|------|
| 30 | 婴幼儿配方食品      | 婴幼儿配方食品<br>(湿法工艺、干法工艺、干湿法混合工艺) | 婴儿配方食品       | 乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品 | 高    | <p>蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、<math>\alpha</math>-亚麻酸、亚油酸与<math>\alpha</math>-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值、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K<sub>1</sub>、维生素 B<sub>1</sub>、维生素 B<sub>2</sub>、维生素 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>12</sub>、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(22:6n-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(22:6n-3)与二十碳四烯酸(20:4n-6)的比、二十碳五烯酸(20:5n-3)的量与二十二碳六烯酸(22:6n-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 B<sub>1</sub> 或黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>、硝酸盐(以 NaNO<sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NaNO<sub>2</sub> 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> |      |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级)                     | 风险<br>等级 | 必检项目  | 延伸项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|-------------------------------|----------|---|------|
|    |              |              | 较大婴儿<br>配方食品 | 乳基较大婴儿配方<br>食品、豆基较大婴<br>儿配方食品 | 高        | 蛋白质、脂肪、亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与 $\alpha$ -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 K <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、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（22:6n-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（22:6n-3）与二十碳四烯酸（20:4n-6）的比、二十碳五烯酸（20:5n-3）的量与二十二碳六烯酸（22:6n-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 <sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 或黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、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<br>食品   | 幼儿配方食品                        | 高        | 蛋白质、脂肪、亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值、乳糖占碳水化合物总量、反式脂肪酸与总   |      |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级)    | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目       |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|------|---|------------|
|    |              |              |              |              |      | 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 <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、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 (22:6n-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 <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计)、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 或黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、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)  | /          |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级)       | 风险<br>等级 | 必检项目   | 延伸项目       |
|----|--------------|--------------|--------------|-----------------|----------|--|------------|
|    |              |              |              | 水饺馄饨<br>(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<br>(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<br>(自制)  | 熟肉制品<br>(自制) | 熏烧烤肉类<br>(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<br>(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<br>(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<br>(自制) | 肉糜制品<br>(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<br>(自制)  | 调味料<br>(自制)  | 火锅麻辣烫底料<br>(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   | /          |

| 序号 | 食品大类<br>(一级)     | 食品亚类<br>(二级)    | 食品品种<br>(三级)    | 食品细类 (四级)        | 风险等级  | 必检项目  | 延伸项目      |
|----|------------------|-----------------|-----------------|------------------|---|---|-----------|
|    |                  |                 |                 | 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<br>(自制)  | 预制水产制品<br>(自制)  | 生食动物性水产品<br>(自制) | 较高  | 铝的残留量(以即食海蜇中 AI 计)  | /         |
|    |                  | 坚果及籽类食品<br>(自制) | 坚果及籽类食品<br>(自制) | 花生制品<br>(自制)     | 较高  | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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)                                | /         |
|    |                  | 焙烤食品<br>(自制)    | 焙烤食品<br>(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<br>(自制)    | 粉丝粉条<br>(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<br>(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)     | /   |           |

| 序号      | 食品大类<br>(一级)     | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级)   | 食品细类 (四级)   | 风险等级           | 必检项目   | 延伸项目    |   |    |                                 |   |
|---------|------------------|--------------|--|---|----------------|--|---------|---|----|---------------------------------|---|
|         |                  |              |  | 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) | /       |   |    |                                 |   |
|         |                  |              |  | 餐饮具   | 复用餐饮具          | 复用餐饮具 (餐馆自行消毒)   | 较高      | 阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯酸钠计)、大肠菌群   | /  |                                 |   |
|         |                  |              |  |   |                | 复用餐饮具 (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)     | 即食鲜切水果 (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 <sub>4</sub> 计)、干燥减量、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 | 铅 (Pb) (以干基计)、 |  |         |   |    |                                 |   |

| 序号  | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级)           | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目                           |
|---|--------------|--------------|--------------|---------------------|------|---|--------------------------------|
|   |              |              |              |                     |      | 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)                                     | 砷 (As) (以干基计)                  |
|   |              |              |              | 碳酸氢钠                | 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 E <sub>1.0%<sup>1.0</sup></sub> (610 nm)、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、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 <sub>1</sub> 、色价、细度 150μm (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 <sub>1.0%<sup>1.0</sup></sub> (495±10)nm、干燥减量、铅 (Pb)、砷 (As)  | /                              |
|   |              |              |              | 红曲黄色素               | 一般   | 色价 E <sub>1.0%<sup>1.0</sup></sub> (495±10)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 <sub>3</sub> ) 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 <sub>1</sub>      |
| 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 年自治区转移支付食用农产品监督抽检品种及项目表

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级)        | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级)             | 风险等级                    | 必检项目  | 选检项目                              |
|----|--------------|---------------------|--------------|-----------------------|-------------------------|---|-----------------------------------|
| 1  | 畜禽肉及<br>副产品  | 畜禽肉及<br>副产品         | 畜肉           | 猪肉*                   | 高                       | 恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、<br>氯霉素、沙丁胺醇、多西环素           | 水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林<br>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)、<br>克伦特罗、氯霉素、氟苯尼考           | 水分、倍他米松、氟尼辛、莱克多<br>巴胺、沙丁胺醇        |
|    |              |                     |              | 羊肉*                   | 高                       | 恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、<br>氯霉素                     | 水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林<br>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<br>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)、<br>甲氧苄啶、氯霉素                | 水分、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星、<br>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<br>素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环<br>素 | 氧氟沙星、氟苯尼考、甲硝唑、环<br>丙氨嗪            |
|    |              | 其他禽肉*(重点<br>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、<br>达氟沙星 |   |                                   |
|    |              | 畜禽肉及<br>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<br>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<br>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<br>沙星、磺胺类(总量)              | /                                 |
| 羊肾 | 高            |                     |              | 镉(以 Cd 计)、克伦特罗、莱克多巴胺、 | /                       |   |                                   |

| 序号    | 食品大类<br>(一级)       | 食品亚类<br>(二级)                               | 食品品种<br>(三级)                              | 食品细类 (四级)  | 风险等级 | 必检项目  | 选检项目                      |
|-------|--------------------|--|---|--|------|---|---------------------------|
| 2     | 蔬菜                 | 蔬菜   |   |  |      | 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、环丙氨嗪  | 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  | /                         |
|       |                    |  | 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 <sub>2</sub> 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  |      |   |                           |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级) | 风险等级 | 必检项目                                    | 选检项目   |
|----|--------------|--------------|--------------|-----------|------|---|--|
|    |              |              |              | 蔬菜        | 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)、啶虫脒、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、啶虫脒  |
|    |              |              |              | 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、啶虫脒  |
|    |              |              |              | 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                               |
|    |              |              | 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          | 啶虫脒、噻虫嗪  |
|    |              |              | 节瓜           |           | 较高   | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、啶虫脒、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、啶虫脒、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 |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级) | 风险等级 | 必检项目  | 选检项目                          |
|----|--------------|--------------|--------------|-----------|------|---|-------------------------------|
|    |              |              |              | 食荚豌豆*     | 较高   | 吡唑醚菌酯、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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 |
|    |              |              | 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、                    |                               |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级)                  | 风险等级 | 必检项目   | 选检项目                                   |
|----|--------------|--------------|--------------|----------------------------|------|--|--|
|    |              |              |              |                            |      | 除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯  |  |
|    |              |              | 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; | 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                       |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级) | 风险等级 | 必检项目  | 选检项目  |
|----|--------------|--------------|--------------|-----------|------|---|---|
|    |              |              |              | 镉重点品种：鲑鱼) |      |   |   |
| 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、氯唑磷、毒死蜱、噻虫胺         | 多菌灵、克百威   |
|    |              |              | 柠檬           |           | 较高   | 联苯菊酯、多菌灵、克百威、水胺硫磷、                          | 毒死蜱   |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级)  | 食品细类 (四级)    | 风险等级 | 必检项目   | 选检项目                                    |
|----|--------------|--------------|---------------|--------------|------|--|---|
|    |              |              |               |              |      | 乙螨唑、氟唑磷  |   |
|    |              |              |               | 橙*           | 较高   | 氟唑磷、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<br>小型水果 | 葡萄           | 较高   | 苯醚甲环唑、己唑醇、腈苯唑、氯吡啶、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   | 氯吡啶、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<br>(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               | /                                       |
|    |              |              |               |              | 香蕉*  | 较高   | 吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、氟唑菌酰胺                   |
|    |              |              | 热带和亚热<br>带水果  | 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                               | 氟虫腈、克百威                                 |

| 序号    | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级) | 风险等级                            | 必检项目   | 选检项目                |
|-------|--------------|--------------|--------------|-----------|---------------------------------|--|---------------------|
|       |              |              |              |           |                                 | 效氯氰菊酯  |                     |
|       |              |              |              | 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、啶虫脒、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        | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯                    | /                   |
|       |              |              |              | 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*                 |
| 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                  | /                   |

| 序号 | 食品大类<br>(一级)  | 食品亚类<br>(二级)  | 食品品种<br>(三级)  | 食品细类 (四级) | 风险等级 | 必检项目                                     | 选检项目                               |
|----|---------------|---------------|---------------|-----------|------|--|------------------------------------|
| 7  | 生干坚果<br>与籽类食品 | 生干坚果<br>与籽类食品 | 生干坚果与<br>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 <sub>1</sub>        | 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。

## 第三章 投标人须知

### 投标人须知前附表

| 条款号  | 编列内容  |
|------|---|
| 3    | 投标人的资格要求：详见招标公告。  |
| 6.1  | 本项目是否接受联合体投标：详见招标公告。  |
| 7.2  | 本项目不允许分包；   |
| 11.5 | 本项目不组织现场考察。   |
|      | 本项目不组织召开开标前答疑会  |
| 13.1 | <b>报价文件：</b><br>1、投标函（格式后附）；（ <b>必须提供，否则按无效投标处理</b> ）<br>2、开标一览表（格式后附）；（ <b>必须提供，否则按无效投标处理</b> ）<br>3、投标人针对报价需要说明的其他文件和说明（格式自拟）。<br>4、中小企业声明函或残疾人福利性单位声明函或属于监狱企业的证明文件；（如有请提供）<br><b>注：投标函、开标一览表必须由法定代表人或者委托代理人在规定签章处逐一签字并加盖投标人公章，否则按无效投标处理。</b>   |
|      | <b>资格证明文件：</b><br>1、供应商为法人或者其他组织的，证明文件为其营业执照复印件（如营业执照或者事业单位法人证书或者执业许可证等）；供应商为自然人的，证明文件为其身份证复印件；（ <b>必须提供，否则投标文件按无效响应处理</b> ）<br>2、投标人依法缴纳税收的相关材料（投标截止之日前半年内投标人连续 3 个月的依法缴纳税收的凭据复印件；依法免税的供应商，必须提供相应文件证明其依法免税。从成立之日起到投标文件提交截止时间止不足要求月数的，只需提供从成立之日起的依法缴纳税收相应证明文件）；（ <b>必须提供，否则按无效投标处理</b> ）<br>3、投标人依法缴纳社会保障资金的相关材料[ 投标截止之日前半年内投标人连续 3 个月的依法缴纳社会保障资金的缴费凭证（专用收据或者社会保险缴纳清单）复印件；依法不需要缴纳社会保障资金的供应商，必须提供相应文件证明不需要缴纳社会保障资金。从成立之日起到投标文件提交截止时间止不足要求月数的只需提供从成立之日起的依法缴纳社会保障资金的相应证明文件]；（ <b>必须提供，否则按无效投标处理</b> ）<br>4、投标人财务状况报告：投标人财务状况报告（2023 年 1 月 1 日以后连续两年的财务审计报告或财务报表（三表一注）复印件或银行资信证明；投标人属于成立时间在规定年度之后的法人或其他组织，需提供成立之日起至投标截止时间前的月报表或银行出具的资信证明； |

资信证明应在有效期内，未注明有效期的，银行出具时间至投标截止时间不超过一年）；（上述财务状况报告包括：供应商执行《企业会计准则》的，提供资产负债表、利润表、现金流量表、所有者权益变动表及其附注（以下称“四表一注”）；供应商执行《小企业会计准则》的，提供资产负债表、利润表、现金流量表及其附注（以下称“三表一注”）；供应商执行《政府会计制度》的，提供资产负债表、收入费用表和净资产变动表及其附注）。（除自然人外必须提供，否则按无效投标处理）

5、投标人直接控股、管理关系信息表（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理）

6、投标声明（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理）

7、中小企业声明函或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局出具的属于监狱企业的证明文件或残疾人福利性单位声明函（格式后附）；（01分标必须提供，否则响应文件按无效响应处理）

8、投标人（即“供应商”）必须具有计量认证行政主管部门颁发的有效的《检验检测机构资质认定证书》（即“CMA 资质认定证书”）复印件；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）

9、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。

注：

1、以上标明“必须提供”的材料属于复印件的，必须加盖投标人公章，否则按无效投标处理。

2、投标声明必须由法定代表人在规定签章处签字并加盖投标人公章，否则按无效投标处理。

3、投标人直接控股、管理关系信息表必须由法定代表人或者委托代理人在规定签章处签字并加盖投标人公章，否则按无效投标处理。

4、分公司参加投标的，应当取得总公司授权，否则按无效投标处理。

商务文件：

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）

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）

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）

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）

5、售后服务承诺（格式自拟）；（必须提供，否则按无效投标处理）

6、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）。（投标人根据“第二章 采购需求”及“第四章 评标方法及评标标准”提供有关证明材料）。

注：以上标明“必须提供”的材料属于复印件的，必须加盖投标人公章，否则按无效投

|             |  |
|-------------|--|
|             | <p>标处理。</p> <p><b>技术文件：</b></p> <p>1、技术要求偏离表（格式后附）；（<b>必须提供，否则按无效投标处理</b>）</p> <p>2、服务方案（格式自拟）；（<b>必须提供，否则按无效投标处理</b>）</p> <p>3、项目实施人员一览表（格式后附）；（<b>必须提供，否则按无效投标处理</b>）</p> <p>4、除招标文件规定必须提供以外，投标人需要说明的其他文件和说明（格式自拟）。</p> <p><b>注：以上标明“必须提供”的材料属于复印件的，必须加盖投标人公章，否则按无效投标处理。</b></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的价格；包括投标服务的成本、运输（含保险）（如有）、技术服务、培训、税费等所有费用。（<b>采购需求另有约定的，从其约定。</b>）</p>   |
| 17.2        | <p>投标有效期：投标截止之日起 60 天内。</p>  |
| 18.1        | <p>本项目不收取投标保证金。</p>  |
| 19.2        | <p>投标文件应按报价文件、资格证明文件、商务文件、技术文件分别编制，并按广西政府采购云平台的要求编制、加密、上传。</p>   |
| 20.1        | <p>电子投标文件应在制作完成后，投标人应按广西政府采购云平台的要求进行加密，并在规定时间内解密，否则，由此产生的后果由投标人自行负责。</p>   |
| 21.1        | <p>1、投标截止时间：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>  |
| 24.2        | <p>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，由投标人进行投标文件解密。<b>投标人的法定代表人或其委托代理人须携带加密时所用的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在发起解密通知之时起 30 分钟内完成对电子投标文件解密。投标文件未按时解密的，视为无效投标。</b></p>  |
| 25.3<br>(3) | <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（<a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a>）、中国政府采购网（<a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a>）。</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：通过广西政府采购云平台平台链接到相关查询网站进行查询及记录。</p> <p>信用信息使用规则：根据财政部《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）的规定，对在“信用中国”网站（<a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a>）、</p> |

|      |   |
|------|---|
|      | 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。   |
| 26   | 评标委员会的人数：5人。（采购项目符合下列情形之一的，评标委员会成员人数应当为7人以上单数：1. 采购预算金额在1000万元以上；2. 技术复杂；3. 社会影响较大。）  |
| 29.1 | 评标方法：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。<br>中标候选人推荐数量：3 家  |
| 30.1 | 采用综合评分法的采购项目，采购人确定中标人时，出现中标候选人并列的情形，采购人按以下方式确定中标人：按综合评分中项目实施方案、后续服务、履约能力得分高低依次确定。   |
| 35.1 | 本项目不收取履约保证金。  |
| 36.1 | 签订合同携带的证明材料：<br>1、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。<br>2、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：以纸质书面形式<br>质疑联系部门及联系方式：广西国泰招标咨询有限公司<br>质疑联系人：王丽<br>联系电话： 0772-4288801<br>通讯地址：来宾市维林大道 68 号-来宾国际大酒店 15 楼 A 区<br>现场提交质疑办理业务时间：工作日，上午8:00-12:00；下午15:00-18:00（北京时间）  |
| 39.1 | 1、采购代理服务费用支付方式：本项目的招标代理服务费按以下收费标准向中标人收取，领取中标通知书前，中标人应向采购代理机构一次付清招标代理服务费，否则采购代理机构有权不予以办理。<br>2、采购代理服务费收取标准：<br>以各分标预算金额为计费额，参照原国家发展计划委员会计价格[2002]1980号《招标代理服务费用管理暂行办法》收费标准（按服务招标类）向各分标中标供应商收取。<br>开户名称：广西国泰招标咨询有限公司来宾分公司<br>开户银行：广西来宾农村商业银行股份有限公司迎宾支行<br>银行账号：2237 1201 0102 6226 69 |

|      |   |
|------|---|
| 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、采购需求、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，用投标人法定主体行为名称制作的印章（含电子印章），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、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>3、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在文件规定签署处签名（含电子签名）的行为，私章、印鉴等其他形式均不能代替签字。</p> <p>4、自然人投标的，招标文件规定盖公章处由自然人摁手指指印。</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> |

# 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、其他组织或者自然人。

2.5 “货物”是指各种形态和种类的物品，包括原材料、燃料、设备、产品等；“服务”是指除货物和工程以外的其他政府采购对象。

2.6 “售后服务”是指商品出售以后所提供的各种服务，包含但不限于投标人须承担的备品备件、包装、运输、装卸、保险、货到就位以及安装、调试、培训、保修以及其他各种服务。

2.7 “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。

2.8 “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。

2.9 “正偏离”，是指投标文件对招标文件“采购需求”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。

2.10 “负偏离”，是指投标文件对招标文件“采购需求”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。

2.11 “允许负偏离的条款”是指采购需求中的不属于“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）第九条第二款的规定，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，中标人须依法赔偿采购人，且民事赔偿并不免除违法投标人的行政与刑事责任。

## 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；
- (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响应文件；
- (2) 供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者响应文件；
- (3) 供应商之间协商报价、技术方案等投标文件或者响应文件的实质性内容；
- (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) 采购需求；
- (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 投标人应认真审阅本招标文件，如有疑问，或发现其中有误或有要求不合理的，应在招标公告

公告期限届满之日起7个工作日内以纸质书面形式要求采购人或采购代理机构对招标文件予以澄清；否则，由此产生的后果由投标人自行负责。

11.2 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。澄清或者修改将在原公告发布媒体上发布更正公告。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，在原公告发布媒体上发布更正公告；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。

11.3 采购人和采购代理机构可以视采购具体情况，变更投标截止时间和开标时间，并在原公告发布媒体上发布更正公告。

11.4 招标文件澄清、答复、修改、补充的内容为招标文件的组成部分。**当招标文件与招标文件的澄清、答复、修改、补充通知就同一内容的表述不一致时，以最后发出的文件为准。**

11.5 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

13.1 投标文件由报价文件、资格证明文件、商务文件、技术文件四部分组成。

- (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) 商务文件：具体材料见“投标人须知前附表”。
- (4) 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 投标报价具体内容详见“投标人须知前附表”。

16.3 投标人必须就所投每个分标的全部内容分别作完整唯一总价报价，不得存在漏项报价；投标人必须就所投分标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 投标有效期应按规定的期限作出承诺，具体详见“投标人须知前附表”。

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

未中标人的投标保证金自中标通知书发出之日起5个工作日内退还；中标人的投标保证金自政府采购合同签订之日起5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) 中标人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 投标人应按本招标文件规定的格式和顺序编制、装订投标文件并标注页码，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 投标文件应按报价文件、资格证明文件、商务文件、技术文件分别编制电子文件，并按广西政府采购云平台的要求编制、加密、上传。

19.3 投标文件须由投标人在规定位置盖公章并签字（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、事业单位法人证书、执业许可证、自然人身份证等）及公章一致，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加盖公章。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. 投标文件的加密、解密**

20.1 电子投标文件编制完成后，投标人应按广西政府采购云平台的要求进行加密，并在规定时间内解密，否则，由此产生的后果由投标人自行负责。

## **21. 投标文件的提交**

21.1 投标人必须在“投标人须知前附表”规定的投标文件接收时间和投标地点提交投标文件。

21.2 本项目为全流程电子化政府采购项目，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。投标人必须在“投标人须知前附表”规定的投标文件接收时间内通过网络将电子投标文件上传至广西政府采购云平台，供应商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。

21.3 未在规定时间内上传或者未按广西政府采购云平台的要求编制、加密的电子投标文件，广西政府采购云平台将拒收。

21.4 电子投标文件提交方式见“招标公告”中“四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点”

## **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、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。

22.2 在投标截止时间止提交投标文件的投标人不足 3 家时，不得开标，采购代理机构将根据广西政府采购云平台的操作将电子版投标文件退回，除此之外采购人和采购代理机构对已提交的投标文件概不退回。

22.3 投标人在投标截止时间后书面通知采购人、采购代理机构撤销投标文件的，将根据本须知正文 18.4 的规定不予退还其投标保证金。

# **四、开 标**

## **23. 开标时间和地点**

23.1 开标时间及地点详见“投标人须知前附表”

23.2 如投标人成功解密投标文件，但未在“广西政府采购云平台”电子开标大厅参加开标的，视同认可开标过程和结果，由此产生的后果由投标人自行负责。成功解密投标文件的投标人不足3家的，不得开标。

## 24. 开标程序

24.1 开标形式：

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、开启投标文件，所有供应商均应当准时在线参加。投标人如不参加开标大会的，视同认可开标结果，事后不得对采购相关人员、开标过程和开标结果提出异议，同时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。

24.2 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携带加密时所用的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在发起解密通知之时起30分钟内完成对电子投标文件解密。投标文件未按时解密的，视为无效投标。（解密异常情况处理：详见本章29.4 电子交易活动的中止）

(2) 电子唱标。投标文件解密结束，各投标供应商报价均在广西政府采购云平台远程不见面开标大厅展示；

(3) 签署电子《政府采购活动现场确认声明书》。通过邮件形式在远程不见面开标大厅发送各投标人签署电子《政府采购活动现场确认声明书》。

(4) 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，未确认的视同认可开标结果。

(5) 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，应当场提出在线询问或者回避申请。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。

(6) 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依法对投标人的资格进行审查。

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) 未按招标文件规定的方式获取本招标文件的投标人；

(2) 不具备招标文件中规定的资格要求的；

(3) 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”）

(4) 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；

(5) 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；

(6) 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

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。

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。

### 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。本项目评标过程实行全程录音、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，可能导致其投标无效。**

## **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 中标候选人推荐数量详见“投标人须知前附表”。

29.3 评标委员会将按照“第四章 评标方法和评标标准”规定的方法、评审因素、标准和程序对投标文件进行评审。

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；
- （4）其他无法保证电子交易的公平、公正和安全的情况。

29.5 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后，应当重新采购。

# **七、中标和合同**

## **30 确定中标人**

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5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人。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人。采购人也可以事先授权评标委员会直接确定中标人。

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人，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人。

30.3 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。

30.4 中标人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。拒绝签订政府采购合同的中标人不得参加对该项目重新开展的采购活动。

### **31. 结果公告**

31.1 采购人或者采购代理机构应当自中标人确定之日起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，应当对中标人信用进行查询，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人。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人，以此类推。以上信息查询记录及相关证据与采购文件一并保存。

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**

在公告中标结果的同时，采购代理机构向中标人发出中标通知书。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，还应当告知未中标人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和退还投标文件。

### **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人（招标文件另有约定多名中标人的除外）。

### **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”。中标人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，若中标人的开户名称、开户银行、帐号有变动的，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人自行承担。

### **36. 签订合同**

36.1 投标人领取中标通知书（书面或电子）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采购合同（书面或电子）。如中标人为联合体的，联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。

36.2 签订合同时间：自中标通知书发出之日起25日内。

36.3 中标人拒绝与采购人签订合同的，按照本须知正文第30.4条的规定执行。

### 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，以纸质书面形式向采购人、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：

(1) 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。

(2) 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

39.1 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。

39.2 代理服务收费标准：

以各分标预算金额为计费额，参照原国家发展计划委员会计价格[2002]1980号《招标代理服务费管理暂行办法》收费标准（按服务招标类）向各分标中标供应商收取。

32.9 代理服务费交纳银行帐号信息

开户名称：广西国泰招标咨询有限公司来宾分公司

开户银行：广西来宾农村商业银行股份有限公司迎宾支行

银行账号：2237 1201 0102 6226 69

### 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。

## 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。

## 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 13.1 条规定中“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) 各分标报价超出招标文件相应分标规定最高限价，或者超出相应分标采购预算金额的；  
(4) 投标人未就所投分标进行报价或者存在漏项报价；投标人未就所投分标的单项内容作唯一报价；投标人未就所投分标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。

(8) 评标委员会根据《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》（财库[2026]2 号）的规定，按照本章第 6 点启动异常低价响应审查程序，供应商在规定时间内不能提供书面说明、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。

#### 2.2 在商务评审时，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 13.1 条规定中“必须提供”或者“委托时必须提供”的文件资料的；

(5) 商务要求评审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) 招标文件明确不允许分包，投标文件拟分包的；

(12) 未响应招标文件实质性要求的；

(13) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

2.3 在技术评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

(1) 技术要求评审允许负偏离的条款数超过“投标人须知前附表”规定项数的；

(2) 投标文件未提供“投标人须知前附表”第 13.1 条规定中“必须提供”的文件资料的；

(3) 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；

(4) 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；

(5) 未响应招标文件实质性要求的。

2.4 通过符合性审查的投标人不足 3 家，评标委员会不得继续评标，并出具评标报告。

### 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，评标委员会以电子澄清函形式要求投标人在规定时间内作出必要的澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者补正必须采用电子回函形式，并加盖投标人公章，或者由法定代表人或者其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

### 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。

评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；**投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会将其作为无效投标处理。**

(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。

(2) 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；**投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会将其作为无效投标处理。**

(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。

## 6. 异常低价投标（响应）审查程序

6.1 在报价评审时出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：

(1) 投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 50%的，**即投标（响应）报价 < 全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 × 50%；**

(2) 投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 50%的，**即投标（响应）报价 < 通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 × 50%；**

(3) 投标（响应）报价低于采购项目最高限价 45%的，**即投标（响应）报价 < 采购项目最高限价 × 45%；**

(4) 其他评审委员会认为投标人或供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的情形。

6.2 评审委员会启动异常低价投标(响应)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广西政府采购云平台 30 分钟内对响应价格作出解释，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。其中，属于第 3 项情形，供应商已随响应文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审时可不再重复提交。

6.3 评审委员会应当参考同类项目中标(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。供应商在规定时间内不能提供书面说明、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，磋商小组应当将其作为无效响应处理。审查相关情况应当在评审报告中记录。

### 三、评标标准

#### 综合评分法

| 01 分标 |               |                      |  |
|-------|---------------|----------------------|--|
| 序号    | 评审因素          | 分值                   | 评标标准   |
| 1     | 投标报价          | 10分                  | <p>一、政府采购政策</p> <p>本分标属于专门面向中小企业采购的项目，不再执行政策价格扣除。</p> <p>二、投标报价分（满分 10 分）</p> <p>1、投标报价分采用低价优先法计算，满足招标文件要求且投标报价最低的有效投标人的为评标基准价，其投标报价分为满分。</p> <p>2、其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：<br/>某有效投标人的投标报价分=（评标基准价 / 某有效投标人投标报价）× 10 分</p>  |
| 2     | 技术分<br>（74 分） | 投标人检测能力<br>（满分 32 分） | <p>（1）投入本项目从事食品检验相关人员（指检验人员、技术负责人、质量负责人、独立抽样人员）（满分 3 分）：</p> <p>30（含）~40 人（不含）：1 分；</p> <p>40（含）~50 人（不含）：2 分；</p> <p>50（含）人以上：3 分。</p> <p>（2）在投入本项目的总人员数量中，从事食品检验工作满 2 年及以上人员占检验人员总数的比例【须提供 2 年及以上直接从事食品检验个人工作经历证明材料（满分 3 分）</p> <p>65%（含）-80%（不含）：1 分；</p> <p>80%（含）-90%（不含）：2 分；</p> <p>90%（含）以上：3 分。</p> <p>（3）投入本项目的人员中，从事食品检验工作满 2 年及以上，且具有中级及以上技术职称的人员（须提供职称证件复印件）（满分 3 分）：</p> <p>10（含）-20（不含）人：1 分；</p> |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | <p>20（含）-25（不含）人：2分；</p> <p>25（含）人以上：3分。</p> <p><b>（4）投入本项目的人员中，从事食品检验管理相关工作高水平专家情况（提供证书复印件或证明材料）（满分3分）：</b></p> <p>拥有行业食品安全专家：1分；</p> <p>拥有省部级食品安全专家：2分；</p> <p>拥有国家级食品安全专家：3分。</p> <p><b>（5）投入本项目的人员中，提供有独立抽样人员（不能同时担任食品检验员）（满分3分）：</b></p> <p>10（含）~14（含）人：1分；</p> <p>15（含）~19（含）人：2分；</p> <p>20（含）人以上：3分。</p> <p>上述（1）-（5）请在投标文件中提供岗位人员一览表（应明确人员岗位），提供有效的上岗证、职称证书或职称认定相关文件的扫描件以及投标截止之日起半年内连续三个月的投标人代缴纳社保记录证明材料（如为退休返聘人员提供退休证扫描件）或劳动合同扫描件，材料不齐全的，该人员不予计入评分人数。上述（2）到（5）涉及的人员可重复计分。</p> <hr/> <p><b>（6）实验室能力证明（满分2分）</b></p> <p>投标人的实验室通过CNAS认证，得2分。（注：投标人须提供有效证书复印件加盖公章的，未提供该项不得分）</p> <hr/> <p><b>（7）开展食品抽检任务工作场所实验室面积及服务时效性（满分11分）：</b></p> <p><b>①开展食品抽检任务工作实验室面积（满分3分）</b></p> <p>2000（含）-3000（不含）平方米：得1分；</p> <p>3000（含）-4000（不含）平方米：得2分；</p> <p>4000（含）平方米以上：得3分。</p> <p><b>②应急抽检服务时效性（满分8分）</b></p> <p>提供在来宾市辖区抽样后4小时（不含）以上完成样品运抵实验室承诺的</p> |
|--|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>(提供承诺书面材料)，得 1 分；</p> <p>提供在来宾市辖区抽样后 4 小时内(含)完成样品运抵实验室承诺的(提供承诺书面材料)，得 4 分。</p> <p>提供在来宾市辖区抽样后 3 小时内(含)完成样品运抵实验室承诺的(提供承诺书面材料)，得 8 分。</p> <p><b>注 1: 须提供实验室检测场地的房屋产权证明或房屋租赁合同复印件，及书面承诺材料，未提供该项不得分；</b></p> <p><b>注 2: 提供以高德地图或百度地图测算(以行程距离最短的方案为准)；以实验室检测场地到采购人单位(来宾市兴宾区西山路 765 号)距离的截图作为佐证材料，未提供该项不得分。</b></p>  |
|  |  | <p><b>(8) 实验室内用于食品检验的大型检验仪器设备情况(满分 4 分)：</b></p> <p>投标人实验室须具有①液相色谱仪、②气相色谱仪、③液相色谱-质谱联用仪、④气相色谱-质谱联用仪、⑤气相色谱三重四级杆质谱仪、⑥原子吸收仪、⑦原子荧光仪、⑧电感耦合等离子发射光谱仪、⑨电感耦合等离子体质谱仪、⑩氨基酸分析仪等仪器设备，每提供一项设备证明材料得 0.4 分。</p> <p><b>(注：投标文件中需提供大型检验仪器设备一览表及购置发票或租用合同或是有使用权的证明材料，否则不予计分)</b></p>  |
|  |  | <p><b>(1) 承担本次抽检任务的工作方案(满分 27 分)(注：达不到最低得分条件的按 0 分计，评委须说明理由)：</b></p> <p><b>评审因素：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、抽样人员安排等)、抽样方案(包括抽样过程合法合规性保证、抽样检验前准备工作、抽样工作实施、样品保存和运输方法等)、检测方案(包括检验项目、检验依据、检测方法、数据处理与质量控制、检验过程的质量控制等)、其他方案(包括报告判定原则、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。</b></p> <p><b>①组织实施的方式(包括抽检监测时间安排、整体工作进度、抽样人员安排等)(满分 8 分)</b></p> <p><b>投标人的组织实施方式，应包含抽检监测时间安排、整体工作进度、抽样人员安排等方面的内容，不满足招标文件要求得 0 分。</b></p> <p><b>一档(4 分)：组织实施的方式内容勉强符合招标文件需求，可行性差；</b></p> <p><b>二档(6 分)：组织实施的方式内容清晰，基本满足招标文件需求，方案</b></p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>一般，基本可行；</p> <p><b>三档（8分）：</b>组织实施的方式内容清晰完整，精准把握各环节的技术重点，抽检组织实施方案合理科学，可行性高，全面满足招标文件需求。</p> <p><b>②抽样方案（包括抽样过程合法合规性保证、抽样检验前准备工作、抽样工作实施、样品保存和运输方法等）（满分8分）</b></p> <p>投标人的抽样方案，应包含抽样过程合法合规性保证、抽样检验前准备工作、抽样工作实施、样品保存和运输方法等方面的内容，不满足招标文件要求得0分。</p> <p><b>一档（4分）：</b>抽样方案明确以问题为导向，内容基本可行，可操作性一般，不合格食品抽样靶向性一般；</p> <p><b>二档（6分）：</b>抽样方案明确以问题为导向，内容较为清晰，布局合理，不合格食品抽样靶向性可操作性符合招标文件要求；</p> <p><b>三档（8分）：</b>抽样方案明确以问题为导向，内容清晰完整，有具体的不合格样品抽样靶向性突出目标方案（如：明确重点地区、重点品种、重点企业占所抽样品的比例）可操作性强、不合格样品抽样靶向性强，同时满足合法合规性要求。</p> <p><b>③检测方案（包括检验项目、检验依据、检测方法、数据处理与质量控制、检验过程的质量控制等）（满分6分）</b></p> <p>投标人的检测方案，应包检验项目、检验依据、检测方法、数据处理与质量控制、检验过程的质量控制等方面的内容，不满足招标文件要求得0分。</p> <p><b>一档（2分）：</b>提出基本可行的检测方案，方案内容合理；</p> <p><b>二档（4分）：</b>提出完整可行的检测方案，检测方案设计合理、完整，基本能够把握技术重点和难点；</p> <p><b>三档（6分）：</b>提出的检测切实可行，内容翔实，条例清晰、方案明确、科学合理，精准把握技术重点和难点；同时具备明确的实施保障措施与合理的服务计划。</p> <p><b>④其他方案（包括报告判定原则、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）。（满分5分）</b></p> <p>承担本次抽检任务的工作方案，应包含报告判定原则、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、应急预案等方面的内容，不满足招标文件要求得0分。</p> <p><b>一档（1分）：</b>能够理解本次抽检任务的特点，方案内容合理；</p> <p><b>二档（3分）：</b>能准确理解本次抽检任务的特点，所提供方案内容齐全，各项内容有情况分析和说明；</p> <p><b>三档（5分）：</b>能够准确理解本次抽检任务的特点，精准把握本项目的技术重点和难点，提出完整可行的工作方案，所提供方案内容均有具体详细分析和说明，全面、准确、科学合理，全面满足招标文件需求。</p> |
|--|--|---|

投标人服务能力  
(满分33分)

|   |                  |   |
|---|------------------|---|
|   |                  | <p>(2) 参与国内外相关组织的实验室食品能力验证情况 (满分 6 分)</p> <p>近三年 (2023 年 1 月 1 日~2026 年至开标前) 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 (或非食用物质)、品质/营养成分 6 个领域, 其他领域不得分】:</p> <p>获得不少于 60 项次 (含) 满意结果的: 2 分;</p> <p>获得不少于 80 项次 (含) 满意结果的: 4 分;</p> <p>获得不少于 100 项次 (含) 满意结果的: 6 分。</p> <p>注: 提供证明材料, 未提供不得分。</p> <hr/> <p>按《食品安全抽样检验管理办法》配备可记录抽样全过程 (出示证件、抽样场所、贮存环境、样品信息、购样、取样、分样、封样、签字确认) 的设备和系统:</p> <p>一档 (3 分): 配备有车载冰箱或样品冷藏箱冷藏箱 50L 及以上 (1-3 台)、视频记录仪 (2-5 台, 抽样过程视频记录仪能至少满足 24 小时的录像存储, 单次使用续航 8 小时或以上), 冷藏冷冻库 50 (不含) 平方米以下的;</p> <p>二档 (6 分): 配备有车载冰箱或样品冷藏箱 50L 及以上 (4-6 台)、视频记录仪 (6-9 台, 抽样过程视频记录仪能至少满足 24 小时的录像存储, 单次使用续航 8 小时或以上), 冷藏冷冻库 50 (含)-100 (不含) 平方米的。</p> <p>三档 (9 分): 配备有车载冰箱或样品冷藏箱 50L 及以上 (7 台及以上)、视频记录仪 (10 台及以上, 抽样过程视频记录仪能至少满足 24 小时的录像存储, 单次使用续航 8 小时或以上), 冷藏冷冻库 100 (含) 平方米以上的。</p> <p>备注: 上述设施设备应提供视频记录仪、车载冰箱或样品冷藏箱的发票或租用合同或是有使用权的证明材料复印件, 冷库容积和图片及冷库建造/租赁合同复印件; 不提供或证明材料不齐全者不得分。</p> |
| 3 | 商务分<br>(16<br>分) | <p>(1) 投标人 2025 年 1 月 1 日起至投标截止日前承担过食品监督抽检监测工作任务及类似项目情况, 每提供一项得 2 分, 满分 6 分。</p> <p>注: 以上须提供采购合同 (显示任务级别和监督抽检批次) 或委托文件等证明材料的</p>  |

|                   |   |
|-------------------|---|
|                   | <p>复印件，否则不得分。</p> <p><b>(2) 检验机构考核情况 (满分 7 分)：</b></p> <p>投标人参加国家或省级市场监管局 2025 年食品安全承检机构考核，综合评价得分排名：在 15 名 (不含) 以后的不得分；13-15 名的得 2 分；9-12 名的得 4 分；前 8 名 (含) 的得 7 分。</p> <p><b>(3) 能力验证情况 (满分 3 分)</b></p> <p>投标人参加过国家或省级市场监管局关于 2025 年检验检测机构能力验证，结果为合格的，一个得 1 分，满分 3 分。</p> <p><b>注：以上 (1)、(2)、(3) 需提供证明材料复印件 (加盖机构公章)，否则不得分。</b></p> |
| <p>总得分=1+2+3。</p> |   |

## 02、03、04 分标

| 序号 | 评审因素 | 分值  | 评标标准  |
|----|------|-----|---|
| 1  | 投标报价 | 10分 | <p><b>一、政府采购政策</b></p> <p>1、根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》的规定，投标人属于《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的小微企业的，对投标报价给予 10% 的扣除，用扣除后的价格参加评审；大中型企业与小微企业组成联合体或者大中型企业向一家或者多家小微企业分包，且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，对联合体或者大中型企业的报价给予 3%的扣除，用扣除后的价格参加评审。符合上述规定对报价给予扣除的，扣除后的价格为评标价，即评标价=投标报价×（1 - 扣除比例）；不符合上述给予扣除情形的，评标价=投标报价。</p> <p>2、按照《财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）的规定，监狱企业视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。不重复享受政策。</p> <p>3、按照《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位参加政府采购活动时，应当提供该通知规定的《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。</p> <p><b>二、投标报价分（满分 10 分）</b></p> <p>1、投标报价分采用低价优先法计算，满足招标文件要求且投标报价最低的有效投标人的评标价为评标基准价，其投标报价分为满分。</p> <p>2、其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：</p> <p style="padding-left: 2em;">某有效投标人的投标报价分=（评标基准价 / 某有效投标人投标报价）× 10分</p> |
|    |      |     | <p><b>（1）投入本项目从事食品检验相关人员（指检验人员、技术负责人、质量负责人、独立抽样人员）（满分 3 分）：</b></p>   |

|   |              |                    |   |
|---|--------------|--------------------|---|
| 2 | 技术分<br>(74分) | 投标人检测能力<br>(满分32分) | <p>30(含)~40人(不含):1分;</p> <p>40(含)~50人(不含):2分;</p> <p>50(含)人以上:3分。</p> <p>(2)在投入本项目的总人员数量中,从事食品检验工作满2年及以上人员占检验人员总数的比例【须提供2年及以上直接从事食品检验个人工作经历证明材料(满分3分)</p> <p>65%(含)-80%(不含):1分;</p> <p>80%(含)-90%(不含):2分;</p> <p>90%(含)以上:3分。</p> <p>(3)投入本项目的人员中,从事食品检验工作满2年及以上,且具有中级及以上技术职称的人员(须提供职称证件复印件)(满分3分):</p> <p>10(含)-20(不含)人:1分;</p> <p>20(含)-25(不含)人:2分;</p> <p>25(含)人以上:3分。</p> <p>(4)投入本项目的人员中,从事食品检验管理相关工作高水平专家情况(提供证书复印件或证明材料)(满分3分):</p> <p>拥有行业食品安全专家:1分;</p> <p>拥有省部级食品安全专家:2分;</p> <p>拥有国家级食品安全专家:3分。</p> <p>(5)投入本项目的人员中,提供有独立抽样人员(不能同时担任食品检验员)(满分3分):</p> <p>10(含)~14(含)人:1分;</p> <p>15(含)~19(含)人:2分;</p> <p>20(含)人以上:3分。</p> <p>上述(1)-(5)请在投标文件中提供岗位人员一览表(应明确人员岗位),提供有效的上岗证、职称证书或职称认定相关文件的扫描件以及投标截止之日起半年内连续三个月的投标人代缴纳社保记录证明材料(如为退休返聘人员提</p> |
|---|--------------|--------------------|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>供退休证扫描件)或劳动合同扫描件,材料不齐全的,该人员不予计入评分人数。上述(2)到(5)涉及的人员可重复计分。</p> <p><b>(6) 实验室能力证明(满分2分)</b></p> <p>投标人的实验室通过CNAS认证,得2分。(注:投标人须提供有效证书复印件加盖公章的,未提供该项不得分)</p> <p><b>(7) 开展食品抽检任务工作场所实验室面积及服务时效性(满分11分):</b></p> <p><b>①开展食品抽检任务工作实验室面积(满分3分)</b></p> <p>2000(含)-3000(不含)平方米:得1分;</p> <p>3000(含)-4000(不含)平方米:得2分;</p> <p>4000(含)平方米以上:得3分。</p> <p><b>②应急抽检服务时效性(满分8分)</b></p> <p>提供在来宾市辖区抽样后4小时(不含)以上完成样品运抵实验室承诺的(提供承诺书面材料),得1分;</p> <p>提供在来宾市辖区抽样后4小时内(含)完成样品运抵实验室承诺的(提供承诺书面材料),得4分。</p> <p>提供在来宾市辖区抽样后3小时内(含)完成样品运抵实验室承诺的(提供承诺书面材料),得8分。</p> <p><b>注1: 须提供实验室检测场地的房屋产权证明或房屋租赁合同复印件,及书面承诺材料,未提供该项不得分;</b></p> <p><b>注2: 提供以高德地图或百度地图测算(以行程距离最短的方案为准);以实验室检测场地到采购人单位(来宾市兴宾区西山路765号)距离的截图作为佐证材料,未提供该项不得分。</b></p> <p><b>(8) 实验室内用于食品检验的大型检验仪器设备情况(满分4分):</b></p> <p>投标人实验室须具有①液相色谱仪、②气相色谱仪、③液相色谱-质谱联用仪、④气相色谱-质谱联用仪、⑤气相色谱三重四级杆质谱仪、⑥原子吸收仪、⑦原子荧光仪、⑧电感耦合等离子发射光谱仪、⑨电感耦合等离子体质谱</p> |
|--|--|---|

|  |  |                              |   |
|--|--|------------------------------|---|
|  |  |                              | <p>仪、⑩氨基酸分析仪等仪器设备，每提供一项设备证明材料得 0.4 分。</p> <p>（注：投标文件中需提供大型检验仪器设备一览表及购置发票或租用合同或是有使用权的证明材料，否则不予计分）</p> <p><b>（1）承担本次抽检任务的工作方案（满分 27 分）（注：达不到最低得分条件的按 0 分计，评委须说明理由）：</b></p> <p>评审因素：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、抽样人员安排等）、抽样方案（包括抽样过程合法合规性保证、抽样检验前准备工作、抽样工作实施、样品保存和运输方法等）、检测方案（包括检验项目、检验依据、检测方法、数据处理与质量控制、检验过程的质量控制等）、其他方案（包括报告判定原则、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><b>①组织实施的方式（包括抽检监测时间安排、整体工作进度、抽样人员安排等）（满分 8 分）</b></p> <p>投标人的组织实施方式，应包含抽检监测时间安排、整体工作进度、抽样人员安排等方面的内容，不满足招标文件要求得 0 分。</p> <p>一档（4 分）：组织实施的方式内容勉强符合招标文件需求，可行性差；</p> <p>二档（6 分）：组织实施的方式内容清晰，基本满足招标文件需求，方案一般，基本可行；</p> <p>三档（8 分）：组织实施的方式内容清晰完整，精准把握各环节的技术重点，抽检组织实施方案合理科学，可行性高，全面满足招标文件需求。</p> <p><b>②抽样方案（包括抽样过程合法合规性保证、抽样检验前准备工作、抽样工作实施、样品保存和运输方法等）（满分 8 分）</b></p> <p>投标人的抽样方案，应包含抽样过程合法合规性保证、抽样检验前准备工作、抽样工作实施、样品保存和运输方法等方面的内容，不满足招标文件要求得 0 分。</p> <p>一档（4 分）：抽样方案明确以问题为导向，内容基本可行，可操作性一般，不合格食品抽样靶向性一般；</p> <p>二档（6 分）：抽样方案明确以问题为导向，内容较为清晰，布局合理，不合格食品抽样靶向性可操作性符合招标文件要求；</p> <p>三档（8 分）：抽样方案明确以问题为导向，内容清晰完整，有具体的不合格样品抽样靶向性突出目标方案（如：明确重点地区、重点品种、重点企业占所抽样品的比例）可操作性强、不合格样品抽样靶向性强，同时满足合法合规性要求。</p> <p><b>③检测方案（包括检验项目、检验依据、检测方法、数据处理与质量控制、检验过程的质量控制等）（满分 6 分）</b></p> <p>投标人的检测方案，应包含检验项目、检验依据、检测方法、数据处理与质量控制、检验过程的质量控制等方面的内容，不满足招标文件要求得 0 分。</p> |
|  |  | <p>投标人服务能力<br/>（满分 33 分）</p> |   |

|  |  |                            |   |
|--|--|----------------------------|---|
|  |  |                            | <p>一档（2分）：提出基本可行的检测方案，方案内容合理；</p> <p>二档（4分）：提出完整可行的检测方案，检测方案设计合理、完整，基本能够把握技术重点和难点；</p> <p>三档（6分）：提出的检测切实可行，内容翔实，条例清晰、方案明确、科学合理，精准把握技术重点和难点；同时具备明确的实施保障措施与合理的服务计划。</p> <p>④其他方案（包括报告判定原则、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）。（满分5分）</p> <p>承担本次抽检任务的工作方案，应包含报告判定原则、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、应急预案等方面的内容，不满足招标文件要求得0分。</p> <p>一档（1分）：能够理解本次抽检任务的特点，方案内容合理；</p> <p>二档（3分）：能准确理解本次抽检任务的特点，所提供方案内容齐全，各项内容有情况分析和说明；</p> <p>三档（5分）：能够准确理解本次抽检任务的特点，精准把握本项目的技术重点和难点，提出完整可行的工作方案，所提供方案内容均有具体详细分析和说明，全面、准确、科学合理，全面满足招标文件需求。</p> |
|  |  |                            | <p><b>（2）参与国内外相关组织的实验室食品能力验证情况（满分6分）</b></p> <p>近三年（2023年1月1日~2026年至开标前）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（或非食用物质）、品质/营养成分6个领域，其他领域不得分】：</p> <p>获得不少于60项次（含）满意结果的：2分；</p> <p>获得不少于80项次（含）满意结果的：4分；</p> <p>获得不少于100项次（含）满意结果的：6分。</p> <p>注：提供证明材料，未提供不得分。</p>  |
|  |  | <p><b>抽样取证能力（满分9分）</b></p> | <p>按《食品安全抽样检验管理办法》配备可记录抽样全过程（出示证件、抽样场所、贮存环境、样品信息、购样、取样、分样、封样、签字确认）的设备和系统：</p> <p>一档（3分）：配备有车载冰箱或样品冷藏箱冷藏箱50L及以上（1-3台）、视频记录仪（2-5台，抽样过程视频记录仪能至少满足24小时的录像存储，单</p>   |

|            |              |   |
|------------|--------------|---|
|            |              | <p>次使用续航 8 小时或以上），冷藏冷冻库 50（不含）平方米以下的；</p> <p><b>二档（6分）：</b>配备有车载冰箱或样品冷藏箱 50L 及以上（4-6 台）、视频记录仪（6-9 台，抽样过程视频记录仪能至少满足 24 小时的录像存储，单次使用续航 8 小时或以上），冷藏冷冻库 50（含）-100（不含）平方米的。</p> <p><b>三档（9分）：</b>配备有车载冰箱或样品冷藏箱 50L 及以上（7 台及以上）、视频记录仪（10 台及以上，抽样过程视频记录仪能至少满足 24 小时的录像存储，单次使用续航 8 小时或以上），冷藏冷冻库 100（含）平方米以上的。</p> <p><b>备注：</b>上述设施设备应提供视频记录仪、车载冰箱或样品冷藏箱的发票或租用合同或是有使用权的证明材料的复印件，冷库容积和图片及冷库建造/租赁合同复印件；不提供或证明材料不齐全者不得分。</p>           |
| 3          | 商务分<br>(16分) | <p>(1) 投标人 2025 年 1 月 1 日起至投标截止日前承担过食品监督抽检监测工作任务及类似项目情况，每提供一项得 2 分，满分 6 分。</p> <p>注：以上须提供采购合同（显示任务级别和监督抽检批次）或委托文件等证明材料的复印件，否则不得分。</p> <p>(2) 检验机构考核情况（满分 7 分）：</p> <p>投标人参加国家或省级市场监管局 2025 年食品安全承检机构考核，综合评价得分排名：在 15 名（不含）以后的不得分；13-15 名的得 2 分；9-12 名的得 4 分；前 8 名（含）的得 7 分。</p> <p>(3) 能力验证情况（满分 3 分）</p> <p>投标人参加过国家或省级市场监管局关于 2025 年检验检测机构能力验证，结果为合格的，一个得 1 分，满分 3 分。</p> <p>注：以上（1）、（2）、（3）需提供证明材料复印件(加盖机构公章)，否则不得分。</p> |
| 总得分=1+2+3。 |              |   |

注：1. 计分方法按四舍五入取至百分位；

2. 因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。

## 四、中标候选人推荐原则

### （一）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. 投标人可选择一个或多个分标参与投标，但只能成为一个分标的中标人。由评标委员会根据各分标各投标人综合得分进行排名，并按 01 分标→02 分标→03 分标→04 分标顺序确定各分标中标候选人。按规定的顺序成为第一中标候选人的投标人不可同时作为其余分标的中标候选人。若进入详评的投标人个数少于分标个数时，则按此循环，可累计中标。

3. 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，以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。

## 第五章 拟签订的合同文本

# 《广西壮族自治区政府采购合同》 文本

合同编号：

采购人（甲方）\_\_\_\_\_ 采购计划号\_\_\_\_\_

供应商（乙方）\_\_\_\_\_ 招标编号\_\_\_\_\_

签订地点 \_\_\_\_\_ 签订时间\_\_\_\_\_

本合同为中小企业预留合同：（是 / 否）

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 合同标的

### 1. 服务项目

乙方接受甲方委托，承担《\_\_\_\_\_》服务项目实施工作，合同金额(人民币)：\_\_\_\_\_元整。

2. 合同合计金额包含乙方完成本项目所有工作任务（出具成果文件）所需的一切费用（含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、义务和一般风险等的一切费用等各种费用在内）。合同价不因任何因素而调整。

3. 本次项目采用抽样人员随机、抽样对象随机、双随机开展抽样工作。

4. 乙方在开展服务工作前，须根据本项目合同检测任务所需的检测能力扩增检测项目。

## 第二条 质量保证

乙方所提供的服务及服务内容必须与投标文件承诺相一致，有国家强制性标准的，还必须符合国家强制性标准的规定；没有国家强制性标准但有其他强制性标准的，必须符合其他强制性标准的规定。

## 第三条 权利保证

1. 甲方根据工作需要，可为乙方提供相关资料等。

2. 乙方应按规定时间节点内完成项目工作。
3. 乙方应保证所提供的服务不会侵犯任何第三方的专利权、著作权或其他权利。
4. 乙方应按招标文件规定的时间向甲方提供项目实施工作有关技术资料。
5. 没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或任何合同条文、规格、计划、图纸、样品或资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。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。
6. 乙方所交付的技术成果知识产权归甲方所有。

#### **第四条 交付和验收**

1. 服务期限：\_\_\_\_\_，服务地点：采购人指定地点。
2. 乙方应按投标文件的承诺向甲方提供相应的服务，并提供所服务内容的相关技术资料。
3. 乙方提供不符合投标文件和本合同规定的服务成果，甲方有权拒绝接受。
4. 乙方完成服务后应及时书面通知甲方进行验收，甲方应在收到通知后七个工作日内进行验收，逾期不开始验收的，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人公章，甲乙双方各执一份。
5. 甲乙双方应按照《广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法》、双方合同、投标文件验收。
6. 甲方在初步验收或者最终验收过程中如发现乙方提供的服务成果不满足投标文件及本合同规定的，可暂缓向乙方付款，直到乙方及时完善并提交相应的服务成果且经甲方验收合格后，方可办理付款。
7. 甲方验收时以书面形式提出异议的，乙方应自收到甲方书面异议后五个工作日内及时予以解决，否则甲方有权不出具服务验收合格单。

#### **第五条 服务、质量保证期**

乙方应按照国家有关法律法规以及招标文件和本合同所附的《抽检工作方案》，为甲方提供技术服务。

## 第六条 付款方式

1. 在合同履行期间，甲方要求终止或解除合同，乙方已开始实施工作的，甲方应根据乙方已进行的实际工作量给予适当的补偿。

2. 付款方式：财政性资金按财政国库集中支付规定程序办理，合同签订后 30 个工作日内，采购人向乙方支付合同金额的 50%。待全部检测项目完成，采购方组织项目验收合格，乙方按要求提供请款材料后，30 个工作日内向乙方直接支付剩余的合同款。

2.1 乙方须按甲方要求进行抽样检验。加工食品监督抽检不合格率不得低于 2.82%，食用农产品监督抽检不合格率不得低于 4.02%。若乙方达到工作要求，则甲方支付全部合同金额。若乙方未达到工作要求，则甲方按比例支付部分合同金额（最少不低于中标金额的 80%）。实际支付的合同金额比例与工作要求的对应关系见下表：

| 食品抽检不合格率                                     | 实际支付中标金额比例 |
|--|------------|
| 加工食品 2.82%（含）以上，食用农产品 4.02%（含）以上             | 100%       |
| 加工食品 2.82%（含）以上、食用农产品 4.02%（含）以上，只达到其中一个不合格率 | 90%        |
| 加工食品 2.82%以下，食用农产品 4.02%以下                   | 80%        |

2.2 乙方自收到合同款之日起三个工作日内按合同款项开具等额发票给甲方。

## 第七条 履约保证金

本项目无履约保证金。

## 第八条 税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担，合同另有约定的除外。

## **第九条 违约责任**

1. 除不可抗力原因外，乙方没有按照合同规定的时间提供服务的，甲方可要求乙方支付违约金。每推迟一天按合同金额的 3% 支付违约金，该违约金累计不超过合同金额的 10%。

2. 乙方提供的服务如侵犯了第三方合法权益而引发的任何纠纷或者诉讼，均由乙方负责交涉并承担全部责任。

3. 甲方延期付款的，每天向乙方偿付延期款额 3% 滞纳金，但滞纳金累计不得超过延期款额 5%。

## **第十条 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。

## **第十一条 合同争议解决**

1. 因服务质量问题发生争议的，应邀请国家认可的质量检测机构进行鉴定。服务符合标准的，鉴定费由甲方承担；服务不符合标准的，鉴定费由乙方承担。

2. 因履行本合同引起的或者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，可向甲方所在地有管辖权人民法院提起诉讼。

3. 诉讼期间，本合同继续履行。

## **第十二条 合同生效及其它**

1. 合同经双方法定代表人或者授权代表签字并加盖单位公章后生效（委托代理人签字的需后附法定代表人授权委托书，格式自拟）。

2. 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或者补充的，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。

3. 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

### **第十三条 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、中止或者终止。

2. 乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

### **第十四条 签订本合同依据**

1. 本项目的采购文件（含采购答疑）、符合采购要求的投标文件、甲方确认采购要求、本合同履行过程中双方签章确认的协议或其他文件均为本合同的组成部分，若合同组成文件之间发生矛盾的，以下排列顺序为合同组成文件之间的优先解释顺序：

- (1) 合同履行过程中双方签章确认的协议或其他文件；
- (2) 甲方确认的采购要求；
- (3) 合同附件；
- (4) 中标或成交通知书；
- (5) 采购文件(含答疑)；
- (6) 符合采购要求的投标文件；
- (7) 标准、规范及有关技术文件
- (8) 其他合同文件。

2. 前述文件应认为是互为补充和解释的，但如有互相矛盾之处，以前述文件所列顺序作为其优先解释的顺序，但如果某一文件对甲方权利维护更有利或对设计工作有更高、更严格要求的以该文件内容为准。

3. 前述各项文件包括双方就该合同组成文件所作出的补充和修改，属于同一项文件的，应以最新签署的为准。

## 第十五条 通知与送达

1. 本协议项下对合同一方对另外一方的任何通知或请求，应当发送至接收方在合同中约定的地址、联系人和通信终端。一方当事人变更名称、地址、联系人或通信终端等信息的，应当在变更后 3 日内及时书面通知对方当事人，对方当事人实际收到变更通知前的送达仍为有效送达，电子送达与书面送达具有同等法律效力。

2. 任何一方当事人向对/他方所发出的通知或请求送达时间：

(1) 如果是短信/微信/电子邮件，自电子文件内容在发送方正确填写地址且未被系统退回的情况下，进入对方数据电文接收系统当日视为送达。

(2) 如果是信函，在挂号信由收件人签收视为送达；

(3) 如果是派人专程送达，则在收件人签收之日视为收到；

(4) 如果同时使用几种通知方式的，以其中较快到达接收方者为准。

(5) 若送达日为非工作日，则视为在下一工作日送达。

本合同约定的地址、联系人及电子通信终端等信息亦为双方工作联系往来、法律文书及争议解决时人民法院和/或仲裁机构的法律文书送达地址。人民法院和/或仲裁机构的诉讼文书（含裁判文书）向任何合同任何一方当事人的上述地址和/或工商登记公示地址（居民身份证登记地址）送达的，视为有效送达。当事人对电子通信终端的联系送达适用于争议解决时的送达。

合同送达条款与争议解决条款均为独立条款，不受合同整体或其他条款的效力的影响。

**第十六条** 本合同一式捌份，具有同等法律效力，财政部门（政府采购监管部门）、采购代理机构各一份，甲乙双方各三份（可根据需要另增加）。

本合同甲乙双方签字盖章后生效，自签订之日起七个工作日内，甲方应当将合同副本报同级财政部门备案。

本合同自签订之日起 2 个工作日内，甲方应当将采购合同在广西壮族自治区财政厅指定的媒体上公告。

|             |             |
|-------------|-------------|
| 甲方：（章）      | 乙方：（章）      |
| 签订日期： 年 月 日 | 签订日期： 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：         |
| 开户银行：       | 开户银行：       |
| 账号：         | 账号：         |
| 邮政编码：       | 邮政编码：       |

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（或者成交）投标人（公司名称\_\_\_\_\_）提供的货物（或者工程、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<br>(或者服务内容、标准)                                | 数量 | 金额 |
|                           |   |   |    |    |
|                           |   |   |    |    |
|                           |   |   |    |    |
| 合计                        |   |   |    |    |
| 合计大写金额： 亿 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、投标文件及验收方案等进行验收；并核对中标或者成交投标人在安装调试等方面是否违反合同约定或者服务规范要求、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：                 |   |   |    |    |
| 监督人员或者其他相关人员签字：           |   |   |    |    |
| 或者受邀机构的意见（盖章）：            |   |   |    |    |
| 中标或者成交人负责人签字或者盖章：         |   | 采购人或者受托机构的意见（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：

# 投 标 文 件

## 报 价 文 件

项目名称：

项目编号：

所投分标：

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。



投标人（盖公章）：

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

#### 4. 开标一览表（服务类格式）

### 开标一览表

项目名称：\_\_\_\_\_ 项目编号：\_\_\_\_\_ 分标：\_\_\_\_\_

投标人名称：\_\_\_\_\_ 单位：元

| 序号 | 服务名称 | 数量 | 折扣率（%） |
|----|------|----|--------|
| 1  |      |    |        |

注：

1. 投标人的开标一览表必须加盖投标人公章并由法定代表人或者委托代理人签字，**否则其投标作无效标处理。**

2. 报价一经涂改，应在涂改处加盖投标人公章或者由法定代表人或者委托代理人签字或者盖章，**否则其投标作无效标处理。**

3. 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。**

法定代表人或者委托代理人（签字）：

投标人（盖公章）：

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:

# 投 标 文 件

## 资 格 证 明 文 件

项目名称:

项目编号:

所投分标:

投标人名称:

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. 投标人直接控股、管理关系信息表

#### 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或者其持有的股份占股份有限公司股份总额百分之五十的股东；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，则填“无”。

法定代表人或者委托代理人（签字）： \_\_\_\_\_

投标人（盖公章）： \_\_\_\_\_

年 月 日

## 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，则填“无”。

法定代表人或者委托代理人（签字）：\_\_\_\_\_

投标人（盖公章）：\_\_\_\_\_

年 月 日

#### 4. 投标声明格式

## 投标声明

（采购人名称）：

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。

**注：如为联合体投标，盖章处须加盖联合体各方公章并由联合体各方法定代表人分别签字，否则投标无效。**

法定代表人（签字或者盖章）：\_\_\_\_\_

投标人（盖公章）：\_\_\_\_\_

年 月 日

### 三、商务文件格式

#### 1. 商务文件封面格式：

# 投 标 文 件

## 商 务 文 件

项目名称：

项目编号：

所投分标：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

## 2. 商务文件目录

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响应文件；

2. 投标人按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者响应文件；

3. 投标人之间协商报价、技术方案等投标文件或者响应文件的实质性内容；

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。

投标人名称（公章）

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

#### 4. 法定代表人身份证明

## 法定代表人身份证明

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：法定代表人有效身份证正反面复印件

投标人名称（公章）

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

注：自然人投标的无需提供

## 5. 授权委托书格式

# 授权委托书

(非联合体投标格式)

(如有委托时)

致：采购人名称：

我\_\_\_\_\_（姓名）系\_\_\_\_\_（投标人名称）的法定代表人，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）：\_\_\_\_\_

法定代表人（签字或者盖章）：\_\_\_\_\_

委托代理人身份证号码：\_\_\_\_\_

投标人（盖公章）：

年 月 日

注：1. 法定代表人必须在授权委托书上亲笔签字或者盖章，委托代理人必须在授权委托书上亲笔签字，**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：按项目需求表具体项目修改）

所投分标：\_\_\_\_\_分标

| 项号 | 招标文件项目服务商务条款 | 投标人的承诺 | 偏离说明 |
|----|--------------|--------|------|
|    |              |        |      |
|    |              |        |      |
|    |              |        |      |
|    |              |        |      |

注：

1. 说明：应对照招标文件“第二章 采购需求”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”。

法定代表人或者委托代理人（签字）：\_\_\_\_\_

投标人盖公章：\_\_\_\_\_

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<br>(万元) | 采购人联系人及<br>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）： \_\_\_\_\_

投标人（盖公章）： \_\_\_\_\_

年 月 日

#### 四、技术文件格式

##### 1. 技术文件封面格式:

# 投 标 文 件

## 技 术 文 件

项目名称:

项目编号:

所投分标:

投标人名称:

投标人地址:

年 月 日

## 2. 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. 技术要求偏离表格式

## 技术要求偏离表

所投分标：\_\_\_\_\_分标

| 项号 | 标的的名称 | 采购需求 | 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“项目要求及技术需求”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”。

法定代表人或者委托代理人（签字）：\_\_\_\_\_

投标人（盖公章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

#### 4. 项目实施人员一览表格式

### 项目实施人员一览表

所投分标：\_\_\_\_\_分标

| 姓名 | 职务 | 专业技术资格<br>(职称)或者<br>职业资格或者<br>执业资格证或<br>者其他证书 | 证书编号 | 参加本单位<br>工作时间 | 劳动合同编号 |
|----|----|---|------|---------------|--------|
|    |    |   |      |               |        |
|    |    |   |      |               |        |
|    |    |   |      |               |        |

注：

1. 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。

2. 投标人应当附本表所列证书的复印件并加盖投标人公章。

法定代表人或者委托代理人（签字）：\_\_\_\_\_

投标人（盖公章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

## 五、其他文书、文件格式

### 1. 联合投标协议书格式

# 联合体协议书

\_\_\_\_（所有成员单位名称）自愿组成\_\_\_\_（联合体名称）联合体，共同参加\_\_\_\_（项目名称）采购招标项目投标。现就联合体投标事宜订立如下协议。

1. \_\_\_\_（某成员单位名称）为\_\_\_\_（联合体名称）牵头人。

2. 联合体各成员授权牵头人代表联合体参加投标活动，签署文件及对文件的盖章，提交和接收相关的资料、信息及指示，进行合同谈判活动，负责合同实施阶段的组织和协调工作，以及处理与本招标项目有关的一切事宜。

3. 联合体牵头人在本项目中签署和盖章的一切文件和处理的一切事宜，联合体各成员均予以承认。联合体各成员将严格按照招标文件、投标文件和合同的要求全面履行义务，并向招标人承担连带责任。

4. 联合体各成员单位内部的职责分工如下：\_\_\_\_。

5. 本协议书自所有成员单位法定代表人或者其委托代理人签字或者盖公章之日起生效，合同履行完毕后自动失效。

6. 本协议书一式\_\_\_\_份，联合体成员和招标人各执一份。

注：本协议书由法定代表人签字的，应附法定代表人身份证明；由委托代理人签字的，应附授权委托书。

联合体牵头人名称（盖公章）：

法定代表人或者其委托代理人：（签字）

联合体成员名称（盖公章）：

法定代表人或者其委托代理人：（签字）

.....

年 月 日

## 2. 中小企业声明函格式

# 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）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）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（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。

附：

## 中小微企业划型标准

| 行业名称       | 指标名称     | 计量单位 | 中型                     | 小型                   | 微型         |
|------------|----------|------|------------------------|----------------------|------------|
| 农、林、牧、渔    | 营业收入 (Y) | 万元   | $500 \leq Y < 20000$   | $50 \leq Y < 500$    | $Y < 50$   |
| 工业         | 从业人员 (X) | 人    | $300 \leq X < 1000$    | $20 \leq X < 300$    | $X < 20$   |
|            | 营业收入 (Y) | 万元   | $2000 \leq Y < 40000$  | $300 \leq Y < 2000$  | $Y < 300$  |
| 建筑业        | 营业收入 (Y) | 万元   | $6000 \leq Y < 54000$  | $300 \leq Y < 6000$  | $Y < 300$  |
|            | 资产总额 (Z) | 万元   | $5000 \leq Z < 54000$  | $300 \leq Z < 5000$  | $Z < 300$  |
| 批发业        | 从业人员 (X) | 人    | $20 \leq X < 200$      | $5 \leq X < 20$      | $X < 5$    |
|            | 营业收入 (Y) | 万元   | $5000 \leq Y < 40000$  | $1000 \leq Y < 5000$ | $Y < 1000$ |
| 零售业        | 从业人员 (X) | 人    | $50 \leq X < 300$      | $10 \leq X < 50$     | $X < 10$   |
|            | 营业收入 (Y) | 万元   | $500 \leq Y < 20000$   | $100 \leq Y < 500$   | $Y < 100$  |
| 交通运输业      | 从业人员 (X) | 人    | $300 \leq X < 1000$    | $20 \leq X < 300$    | $X < 20$   |
|            | 营业收入 (Y) | 万元   | $3000 \leq Y < 30000$  | $200 \leq Y < 3000$  | $Y < 200$  |
| 仓储业        | 从业人员 (X) | 人    | $100 \leq X < 200$     | $20 \leq X < 100$    | $X < 20$   |
|            | 营业收入 (Y) | 万元   | $1000 \leq Y < 30000$  | $100 \leq Y < 1000$  | $Y < 100$  |
| 邮政业        | 从业人员 (X) | 人    | $300 \leq X < 1000$    | $20 \leq X < 300$    | $X < 20$   |
|            | 营业收入 (Y) | 万元   | $2000 \leq Y < 30000$  | $100 \leq Y < 2000$  | $Y < 100$  |
| 住宿业        | 从业人员 (X) | 人    | $100 \leq X < 300$     | $10 \leq X < 100$    | $X < 10$   |
|            | 营业收入 (Y) | 万元   | $2000 \leq Y < 10000$  | $100 \leq Y < 2000$  | $Y < 100$  |
| 餐饮业        | 从业人员 (X) | 人    | $100 \leq X < 300$     | $10 \leq X < 100$    | $X < 10$   |
|            | 营业收入 (Y) | 万元   | $2000 \leq Y < 10000$  | $100 \leq Y < 2000$  | $Y < 100$  |
| 信息传输业      | 从业人员 (X) | 人    | $100 \leq X < 2000$    | $10 \leq X < 100$    | $X < 10$   |
|            | 营业收入 (Y) | 万元   | $1000 \leq Y < 100000$ | $100 \leq Y < 1000$  | $Y < 100$  |
| 软件和信息技术服务业 | 从业人员 (X) | 人    | $100 \leq X < 300$     | $10 \leq X < 100$    | $X < 10$   |
|            | 营业收入 (Y) | 万元   | $1000 \leq Y < 10000$  | $50 \leq Y < 1000$   | $Y < 50$   |
| 房地产开发经营    | 营业收入 (Y) | 万元   | $1000 \leq Y < 200000$ | $100 \leq X < 1000$  | $X < 100$  |
|            | 资产总额 (Z) | 万元   | $5000 \leq Z < 10000$  | $2000 \leq Y < 5000$ | $Y < 2000$ |
| 物业管理       | 从业人员 (X) | 人    | $300 \leq X < 1000$    | $100 \leq X < 300$   | $X < 100$  |
|            | 营业收入 (Y) | 万元   | $1000 \leq Y < 5000$   | $500 \leq Y < 1000$  | $Y < 500$  |
| 租赁和商务服务业   | 从业人员 (X) | 人    | $100 \leq X < 300$     | $10 \leq X < 100$    | $X < 10$   |
|            | 资产总额 (Z) | 万元   | $5400 \leq Z < 120000$ | $100 \leq Z < 5400$  | $Y < 100$  |
| 其他未列明行业    | 从业人员 (X) | 人    | $100 \leq X < 300$     | $10 \leq X < 100$    | $X < 10$   |

说明：上述标准参照《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），大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限，否则下划一档；微型企业只须满足所列指标中的一项即可。

### 3. 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（盖公章）：

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。

#### 4. 质疑函格式

## 质疑函

### 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： \_\_\_\_\_

采购过程

中标结果

### 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。

## 5. 投诉书格式

# 投诉书

### 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：

采购项目的名称： \_\_\_\_\_

采购项目的编号： \_\_\_\_\_

采购人名称： \_\_\_\_\_

代理机构名称： \_\_\_\_\_

招标文件公告： 是/否公告期限： \_\_\_\_\_

采购结果公告： 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。