

# 公开招标文件

项目名称:2026年柳州市市场监督管理局自治区转移食品抽样检测服务项目

项目编号:LZZC2026-G3-990185-GXYC

---

采购单位:柳州市市场监督管理局

采购代理机构:广西远潮管理咨询股份有限公司

2026年05月

# 目 录

第一章 公开招标公告 .....	3
第二章 采购需求 .....	10
第三章 投标人须知 .....	56
第四章 评标办法及评分标准 .....	75
第五章 拟签订的合同文本 .....	80
第六章 投标文件格式 .....	86

# 第一章 公开招标公告

项目概况:2026年柳州市市场监督管理局自治区转移食品抽样检测服务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/>) 获取招标文件,并于2026年 月 日 09:20(北京时间)前递交投标文件。

## 一、项目基本情况

项目编号: LZZC2026-G3-990185-GXYC

项目名称: 2026年柳州市市场监督管理局自治区转移食品抽样检测服务项目

预算总金额(元): 580万

采购需求:

### 标项一

标项名称:2026年柳州市市场监督管理局自治区转移食品抽样检测服务项目

数量:1

预算金额(元):916500.00

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途:001分标:普通食品和食用农产品1082批次,具体详见《招标文件》第二章采购需求。

最高限价(如有):916500.00

合同履行期限:2026年7月至2026年11月30日。

本标项(否)接受联合体投标

备注:本项目为线上电子招标项目,有意向参与本项目的供应商应当做好参与全流程电子招标投标交易的充分准备。

### 标项二

标项名称:2026年柳州市市场监督管理局自治区转移食品抽样检测服务项目

数量:1

预算金额(元):899500.00

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途:002分标:普通食品和食用农产品1062批次,具体详见《招标文件》第二章采购需求。

最高限价(如有):899500.00

合同履行期限:2026年7月至2026年11月30日。

本标项(否)接受联合体投标

### **标项三**

标项名称:2026年柳州市市场监督管理局自治区转移食品抽样检测服务项目

数量:1

预算金额(元):864000.00

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途:003分标:普通食品和食用农产品1020批次,具体详见《招标文件》第二章采购需求。

最高限价(如有):864000.00

合同履行期限:2026年7月至2026年11月30日。

本标项(否)接受联合体投标

### **标项四**

标项名称:2026年柳州市市场监督管理局自治区转移食品抽样检测服务项目

数量:1

预算金额(元):638000.00

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途:004分标:普通食品和食用农产品753批次,具体详见《招标文件》第二章采购需求。

最高限价(如有):638000.00

合同履行期限:2026年7月至2026年11月30日。

本标项(否)接受联合体投标

### **标项五**

标项名称:2026年柳州市市场监督管理局自治区转移食品抽样检测服务项目

数量:1

预算金额(元):488000.00

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途:005分标:普通食品和食用农产品576批次,具体详见《招标文件》第二章采购需求。

最高限价(如有):488000.00

合同履行期限:2026年7月至2026年11月30日。

本标项(否)接受联合体投标

### **标项六**

标项名称:2026年柳州市市场监督管理局自治区转移食品抽样检测服务项目

数量:1

预算金额(元):445500.00

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途:006分标:普通食品和食用农产品526批次,最高限价(如有):445500.00

合同履行期限:2026年7月至2026年11月30日。

本标项(否)接受联合体投标

### **标项七**

标项名称:2026年柳州市市场监督管理局自治区转移食品抽样检测服务项目

数量:1

预算金额(元):428700.00

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途:007分标:普通食品和食用农产品506批次,具体详见《招标文件》第二章采购需求。

最高限价(如有):428700.00

合同履行期限:2026年7月至2026年11月30日。

本标项(否)接受联合体投标

### **标项八**

标项名称:2026年柳州市市场监督管理局自治区转移食品抽样检测服务项目

数量:1

预算金额(元):407400.00

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途:008分标:普通食品和食用农产品481批次,具体详见《招标文件》第二章采购需求。

最高限价(如有):407400.00

合同履行期限:2026年7月至2026年11月30日。

本标项(否)接受联合体投标

### **标项九**

标项名称:2026年柳州市市场监督管理局自治区转移食品抽样检测服务项目

数量:1

预算金额(元):360000.00

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途:009分标:普通食品和食用农产品425批次,具体详见《招标文件》第二章采购需求。

最高限价(如有):360000.00

合同履行期限：2026年7月至2026年11月30日。

本标项（否）接受联合体投标

## 标项十

标项名称：2026年柳州市市场监督管理局自治区转移食品抽样检测服务项目

数量：1

预算金额（元）：352400.00

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：010分标：普通食品和食用农产品416批次，具体详见《招标文件》第二章采购需求。

最高限价（如有）：352400.00

合同履行期限：2026年7月至2026年11月30日。

本标项（否）接受联合体投标

备注：本项目为线上电子招标项目，采用远程异地评标，有意向参与本项目的供应商应当做好参与全流程电子招投标交易的充分准备。

## 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：本项目005、006分标专门面向中小企业采购，供应商需为中小企业。本项目007、008、009、010分标专门面向小微企业采购，供应商需为小微企业。
3. 本项目的特定资格要求：投标人须具备省级或省级以上市场监督管理部门颁发有效的《检验检测机构资质认定证书》，并在人员、设备等方面具有相应检测能力。

## 4. 本项目不允许分包

## 三、获取招标文件

时间：2026年 月 日至2026年 月 日，00:00:00至12:00:00，下午12:00:00至23:59:59（北京时间，法定节假日除外）

地点（网址）：广西政府采购云平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）方式：网上下载。本项目不发放纸质文件，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（元）：0

#### 四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

提交投标文件截止时间：2026年 月 日 09:20（北京时间）

投标地点（网址）：广西政府采购云平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）（投标人应当在提交投标文件截止时间前完成电子投标文件的传输提交，提交截止时间前可以补充、修改或者撤回电子投标文件。补充或者修改电子投标文件的，应当先行撤回原文件，补充、修改后重新传输提交。提交投标文件截止时间前未完成传输的，视为撤回电子投标文件。提交投标文件截止时间后提交的电子投标文件，及未按规定编制并加密的电子投标文件，将被广西政府采购云平台拒收。）

开标时间：2026年 月 日 09:20

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

#### 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. 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。

2. 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、重大税收违法案件当事人名单、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。

3. 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. 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新版客户端”（广西政府采购云平台新版客户端下载地址：<https://sitecdn.zcycdn.com/zcy-client/bidding-client-new/official/guangxi/GuangX>

iSetup.exe)，并按照本项目招标文件和广西政府采购云平台新版客户端的要求编制、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并及时完成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-CA证书申请操作指南）。

(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。

5. 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。

6. 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，或拨打服务热线95763获取热线服务帮助。

7. 监督部门：柳州市财政局，联系电话：0772-2830320

8. 招标公告发布媒体：中国政府采购网、广西壮族自治区政府采购网、柳州市政府采购网。

9. 本项目不设投标保证金。

## **七、对本次采购提出询问，请按以下方式联系**

### **1. 采购人信息**

名称：柳州市市场监督管理局

地址：广西壮族自治区柳州市城中区潭中东路1号

项目联系人：陆建明

项目联系方式：0772-2636925

## 2. 采购代理机构信息

名 称：广西远潮管理咨询股份有限公司

地 址： 柳州市东环大道 228 号双福雅苑 1 栋 13-5

项目联系人：张工

项目联系方式：0772-2567662

## 第二章 采购需求

说明:

1.本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）第二条规定。按照《财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）之规定，监狱企业视同小型、微型企业。按照《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）之规定，残疾人福利性单位视同小型、微型企业。

2.小型和微型企业产品的价格给予 20%的扣除，用扣除后的价格参与评审，具体扣除比例请以第四章《评标办法及评分标准》的规定为准。

3.小型、微型企业提供中型企业制造的货物的，视同为中型企业。

4.小型、微型企业提供大型企业制造的货物的，视同为大型企业。

**5.根据财库〔2019〕9号及财库〔2019〕19号文件规定，节能产品政府采购品目清单内标注“★”的品目，属于政府强制采购节能产品。若采购货物属于以上品目清单的产品时，投标人的投标货物必须使用政府强制采购的节能产品，投标人必须在投标文件中提供由国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的节能产品认证证书复印件（加盖投标人公章或自然人加盖手指指印），否则相应投标无效。**

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

7.本一览表的品牌型号、技术参数及其性能（配置）仅起参考作用，投标人可选用其他品牌型号替代，但这些替代的品牌型号要实质上相当于或优于参考品牌型号及其技术参数性能（配置）要求；

8.本一览表中参考品牌型号规格及技术参数不明确或有误的，或投标人选用其他品牌型号替代的，请以详细、正确的品牌型号、技术参数（配置）同时填写投标报价表和技术规格偏离表。

**9. 采购标的对应的中小企业划准所属行业名称:其他未列明行业**

## 一、概述

项目基本情况介绍：本项目为自治区转移支付柳州市2026年任务量，包括但不限于柳州市市场监督管理局下达的《2026年柳州市食品安全抽检计划的通知》（柳市监办法（2026）9号）等文件中明确的任务，在全市范围内开展粮食加工品、食用油（油脂及其制品）、调味品、肉制品、乳制品、饮料、方便食品、饼干、罐头、冷冻饮品、速冻食品、薯类和膨化食品、糖果制品、茶叶及相关制品、酒类、蔬菜制品、水果制品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、可可及焙烤咖啡产品、食糖、水产制品、淀粉及淀粉制品、糕点、豆制品、蜂产品、食盐、餐饮食品、保健食品、食用农产品和食品添加剂等的抽检任务，全年抽检、监测等总批次约6847批次。

本项目包含10个分标。

预算金额：第1分标，91.65万元人民币；第2分标，89.95万元人民币；第3分标，86.4万元人民币；第4分标，63.8万元人民币；第5分标，48.8万元人民币（针对中小型企业）；第6分标，44.55万元人民币（针对中小型企业）；第7分标，42.87万元人民币（针对小微企业）；第8分标，40.74万元人民币（针对小微企业）；第9分标，36万元人民币（针对小微企业）；第10分标，35.24万元人民币（针对小型企业）。

### 最高限价：

分标	各分标预算金额（元）固定总价	单批次最高限价（元）	所投各分标的抽检批次次数（次）
1	916500	847	不少于 1082
2	899500	847	不少于 1062
3	864000	847	不少于 1020
4	638000	847	不少于 753
5	488000	847	不少于 576
6	445500	847	不少于 526
7	428700	847	不少于 506
8	407400	847	不少于 481
9	360000	847	不少于 425
10	352400	847	不少于 416

注：投标人可以投标本项目1-10 所有分标，其中投5、6分标视为同时投1-4分标，投7-10分标视为同时投1-6分标。每分标确定唯一中标人，各分标之间兼投不兼中。

合同履行期限：2026年7月至2026年11月30日。

▲一、001、002、003、004、005、006、007、008、009、010 分标项目要求及技术需求			
序号	采购内容	数量	项目要求及技术需求
1	2026 年柳州市市场监督管理局自治区转移食品抽样检测服务项目	1 项	<p>1.需提供的抽检服务品种及项目详见招标文件第二章 采购需求：附件 1。</p> <p>2.各分标抽检批次的下限数量：            001 分标：普通食品和食用农产品 1082 批次。            002 分标：普通食品和食用农产品 1062 批次。            003 分标：普通食品和食用农产品 1020 批次。            004 分标：普通食品和食用农产品 753 批次。            005 分标：普通食品和食用农产品 576 批次。            006 分标：普通食品和食用农产品 526 批次。            007 分标：普通食品和食用农产品 506 批次。            008 分标：普通食品和食用农产品 481 批次。            009 分标：普通食品和食用农产品 425 批次。            010 分标：普通食品和食用农产品 416 批次。</p> <p>3.报价相关费用（包括检测费、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>
<b>▲二、商务要求</b>			
服务期限	合同履行期限：2026 年 7 月至 2026 年 11 月 30 日。		
服务地点	柳州市范围柳州市市场监督管理局指定地点。		
任务委托	各分标预算金额为固定总价，各分标抽检批次下限数量不低于对应的批次。		
付款条件	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 10 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后，中标人开具全额发票给采购人，采购人收到发票后 10 个工作日内向中标人支付剩余合同金额的 50%。		
其他商务要求	<p>1.质保期及有效期：按国家及行业有关标准执行。</p> <p>2.中标人服务质量和标准必须符合采购人需求，如不满足需求，采购人有权选择其他入围本次定点服务的中标人的检测服务，在价格不变前提下无条件提供相同品质的检测服务。</p> <p>3.中标人应按照采购人实际需要提供服务，如实际的采购数量与估算数量不相符的，应以采购人实际采购数量为准，中标人不得以采购人的实际采购数量与估算数量不相符而要求采购人赔偿损失或不按要求提供服务。</p>		

	<p>4.为了避免投标人使用虚假服务承诺、虚假报价投标套取中标，要求各投标供应商必须用真实的检测内容、数据，不得使用偏离自身检测服务质量标准进行投标。</p> <p>5.服务期内，附件中所列检测类项要求为可能检测的内容，只有在采购人需要时才购买；附件中所列检测类项未列入的检测所需的内容也有可能购买，以采购人发出的实际采购清单为准。</p> <p>6.附件中所列检测类项的质量和所引用标准必须符合采购人实验需求，如不满足需求，中标人必须无条件重新进行检测；附件中所列检测类项当出现 2 次不满足采购人实验需求或检测有误时，中标人必须免费重新进行检测。</p>
<p>报价要求</p>	<p>报价方式：固定总价（服务总价），服务批次不固定。</p> <p>报价货币：人民币</p> <p>注：</p> <p>①各分标签订合同总金额为各分标预算金额。</p> <p>②结合自身能力对以上各分标进行单批次报价，不得超过最高限价。</p> <p>③各分标任务批次不固定，各分标签订的任务批次=该分标预算金额/该分标中标单价，若不能整除的向上取整数。</p> <p>1.投标报价应遵照由广西壮族自治区物价局和广西壮族自治区财政厅发布的《关于正式核定全区产品质量检测收费项目和收费标准的通知》（桂价费（2013）16号）的规定。</p> <p>2.投标人须在投标报价明细表的附表：《投标人可以承检的食品安全抽检品种及项目表》中，注明是否具备各抽检项目的检测资质，每个“食品细类（四级）”的“抽检项目”中所列所有项目必须全部满足方为具备该“食品细类（四级）”项的检测资质，如有缺项，视为不具备该“食品细类（四级）”项的检测资质。</p> <p>3.报价明细表的附表格式须依照招标文件的格式，表格中的项目不得更改，投标人须根据单位具备的检测资质情况在是否具备检测资质一栏中相应的“口”中涂黑或打勾。</p>
<p>工作要求</p>	<p>1.投标人必须依据国家市场监督管理总局制定的《食品安全抽样检验管理办法》等有关规定，开展总局本级食品抽检任务。同时严格按照《中华人民共和国食品安全法》的规定购买抽取的样品，不得向企业和个人收取检验费和其他任何费用。</p> <p>2.投标人应根据国家市场监督管理总局食品安全抽检计划安排，按照抽样、检测、检验结果确认、检验结论通知、复检、备样移交、结果报送等工作环节，按时完成投标包内所分配的抽检任务。</p>

	<p>3. 投标人应落实采购人关于食用农产品陪同抽样等要求, 并按时完成指定生产企业和(或) 抽样区域的抽检任务。</p> <p>4. 投标人应根据采购人要求及时开展应急和专项检验、结果报送和分析工作。发生食品安全突发事件时, 应能够做到按要求限时 12 小时之内迅速响应。</p> <p>5. 投标人应按照采购人要求配合开展涉及食品检测、食品安全释疑解惑等方面的食品安全宣传和风险交流工作。</p> <p>6. 投标人应遵守采购人对于承检机构的相关管理规定。接受采购人组织的关于实验室质量控制管理与考核工作。对管理考核中发现问题的, 采购人有权取消投标人中标资格或终止委托合同。</p> <p>7. 普通食品不合格样品检出率要达到 3%以上, 食用农产品不合格样品检出率要求达到 5%以上, 网络抽检比例不低于 20%。</p> <p>8. 投标人必须满足食品大类食品的检验资质(保健食品除外), 否则按投标无效处理。</p>
<p>投标人能力要求</p>	<p><b>(一) 投标人食品检验从业人员要求</b></p> <p>1. 投标人食品检验项目团队人员稳定性强, 能保证食品抽检工作的连续性和稳定性。投标人应具备独立抽样人员, 承担本次投标任务的检验人员, 应具有较为丰富的食品检验工作经验。</p> <p>2. 投标人食品检验从业人员岗位职责、分工明确。投标人应设置有独立的技术管理人员、业务管理人员、检验人员、抽样人员等食品检验从业人员, 可分别承担抽样、检测、数据汇总、结果报送、分析评估等工作, 能按照时限要求汇总上报检测相关信息, 食品检验从业人员总体数量与承检任务要求相匹配。</p> <p>3. 投标人食品检验从业人员职称结构良好, 具有稳定的、高水平检验和技术管理人员。在食品质量安全、食品检验方法、食品生产工艺等专业方向具有专家人才。</p> <p>4. 投标人检验人员应当持有检验人员上岗证, 熟练掌握食品安全标准、法规, 能按照国内现行有效的标准方法从事食品检测工作。</p> <p>5. 投标人具有专门从事抽样工作的人员, 并经过培训考核, 熟悉和掌握样品采集方法和相关技术要求。</p> <p><b>(二) 实验室环境设施和仪器设备要求</b></p> <p>1. 投标人具有满足承检任务需要的食品检测实验室面积。</p> <p>2. 投标人实验室环境设施应当符合国家实验室有关管理规定的要求。</p> <p>3. 投标人实验室设置应当满足样品储存、处理、检验、数据处理、结果分析汇总等工作要求。</p> <p>4. 投标人实验室具有固定并满足承检任务需要的仪器设备和标准物质。保证仪器设</p>

	<p>备运行良好，有完整的仪器设备档案。不得租赁或借用他人检测设备。</p> <p>5. 投标人实验室具有配合食品检验活动所需的环境控制、数据处理与分析、信息传输等设备设施。</p> <p><b>(三) 服务能力要求</b></p> <p>1. 投标人具有承担政府部门委托食品抽检的工作制度。</p> <p>2. 投标人能够严格按照食品安全抽检工作程序和要求，制定相应的工作方案，按时完成抽检工作。</p> <p>▲3. 投标人应具备相应的检验能力，本项目 1-10 分标检验项目资质覆盖率须达到 95%以上，能够准确出具检验报告，并参与实验室能力验证。</p> <p>4. 投标人应具有食品检验方法研发能力，了解行业发展动态，熟悉食品生产工艺，具备食品相关的科研能力。</p> <p>5. 投标人应具备按照指定方法开展应急检验和风险监测工作的能力。</p> <p>6. 投标人能够配合采购人开展食品安全复检工作。</p> <p>7. 投标人应开展相关课题或标准制修订工作。</p> <p>8. 边远地区分标的中标人在承担边远地区应急抽检任务时，须在承诺时间内完成应急抽样并送入实验室，且无论采用哪种交通方式，相关成本均已计入投标总价中。</p> <p><b>(四) 业绩</b></p> <p>1. 投标人具有本项目所需要的相关检验任务的经历。</p> <p>2. 投标人应具有开展食品安全宣传和风险交流的经历。</p> <p>▲1、投标人必须具有有效期内的 CMA 证书（须提供完整的证书（含附表））且该证书中含有“食品”字样检测产品/项目（单独装订，其他材料中不需额外提供，涉及该材料的标示清楚）。投标人 CMA 资质检测项目指标完整性【即获得上述资质的检测项目数占监测项目数（附件一及附件二项目总数）不小于 100%：XXX 项。投标人按实际逐项填写附件一及附件二自查表，如存在虚假影响，按投标无效处理】</p> <p>▲2、中标供应商的投标文件存在弄虚作假现象，与实际明显不符的，取消中标资格。</p>
违约责任	<p>1. 中标人中标后，在服务期内，提供上述各分标检测服务的服务价应按中标人所报对应检测类项的下浮对应优惠率后的价格进行服务；由于市场或成本价格波动影响服务价的，服务价格最高不能高于原服务类项的国家主管部门发布的收费标准。</p> <p>2. 中标人服务价格、检测周期、检测结果准确率将作为服务期内采购人对其提供检测质量和价格进行监督检查的参考依据，若发现中标人存在 2 次以上检测有误、检测周期超时，将被视为违约，采购人经政府采购监督管理部门同意有权停止该定点供应商服务资格，并上报政府采购监督管理部门建议取消其参加下一期定点采购投标的资格。</p> <p>3. 在服务有效期内，采购人发现有定点供应商服务价格高于该入围供应商对外检测</p>

	<p>的市场价格、不按要求和承诺提供相关的服务，不按承诺的检测周期履约、与其他入围供应商串通报价、抬高价格、降低服务质量等行为，将被视为违约，采购人经政府采购监督管理部门同意有权停止该定点供应商服务资格，并上报政府采购监督管理部门建议取消其参加下一期定点采购投标的资格。</p> <p>4.在服务有效期内，如发现入围供应商有下列行为之一的，根据其情节轻重，采购人经政府采购监督管理部门同意可暂停或取消其定点采购供应商资格。</p> <p>(1)不按时向采购人开具正式的销售发票的；</p> <p>(2)向采购人提供回扣或其他不正当利益的；</p> <p>(3)弄虚作假，不积极配合采购人或采购监督管理部门在履行监督过程中的各项合理要求，拒绝接受监督检查的；</p> <p>(4)因违法违规被行业主管部门取消经营资格的；</p> <p>(5)有其他违法违规行为的。</p>
<p><b>三、采购人对项目的特殊要求及说明</b></p>	
<p>采购人的特殊要求及说明</p>	<p>1.检测项目收费应遵照由广西壮族自治区物价局和广西壮族自治区财政厅印发的《关于正式核定全区产品质量检测收费项目和收费标准的通知》（桂价费（2013）16号）；</p> <p>2.检测费用包含检测费、样品购置费、样本抽样、差旅费、邮寄费、人工费、税金等抽检费用；</p> <p>3.为确保项目顺利实施，每分标确定唯一中标人，各分标之间兼投不兼中，评标顺序为：001分标—002分标—003分标—004分标—005分标—006分标—007分标—008分标—009分标—010分标。按分标号由小到大顺序最多只能中1个分标。若该投标人已被推荐中标1个分标，则同时放弃其它分标的中标候选人资格。</p>

### 三、检测项目

本采购项目的检验项目如下：

## 附件 1：2026 年自治区转移支付各市普通食品监督抽检品种及项目表

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	必检项目	延伸项目
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B <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)	/
			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	/
			其他粮食加工品	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)

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
				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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)	菌落总数、大肠菌群
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、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)	/

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目		
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)	/		
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)	/		
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)	/		
				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		

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B <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	/
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)	/
	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉			较高	铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌	
	其他香辛料调味品			较高	铅(以 Pb 计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、多菌灵、克百威	丙溴磷、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、毒死蜱、沙门氏菌	
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、总氮(以 N 计)	安赛蜜、菌落总数、大肠菌群

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

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	/
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉素、红2G	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、纳他霉素、糖精钠(以糖精计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、氯霉素、菌落总数	铅(以Pb计)、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群	纳他霉素、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、氯霉素、菌落总数、大肠菌群	合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M <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)	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

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
			成型产品	干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	/
				奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、沙门氏菌	/
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、总砷(以As计)、溴酸盐、硝酸盐(以NO <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> <sup>-</sup> 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> <sup>-</sup> 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)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
						基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数	
			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、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	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
			品			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	梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
			其他方便食品	冲调类方便食品	较高	菌落总数、大肠菌群、霉菌、糖精钠(以糖精计)、黄曲霉毒素 B <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)
			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、	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(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
						商业无菌	
				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	速冻面食	速冻面食	速冻面食生制品	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)	/

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目	
				速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铬(以Cr计)、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌	铅(以Pb计)、氯霉素
				速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	菌落总数、大肠菌群、副溶血性弧菌
			速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <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)
			12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高
薯类食品	干制薯类	一般				酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
				冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)	/
				薯泥(酱)类	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	/
				薯粉类	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量	/
				其他薯类食品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	/
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、西地那非、他达拉非、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	铅(以Pb计)
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌	/
			果冻	果冻	一般	合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、霉菌、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、酵母

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
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)、啶虫脒
		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、啶虫脒、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、啶虫脒、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、啶虫脒、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、啶虫脒、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	

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
						磷酸计)	
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量	酸性红
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、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(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
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	/
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	二氧化钛

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
						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	
			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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	霉菌、展青霉素
			果酱	果酱	一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B <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
				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

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
				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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群	沙门氏菌
			其他类	其他类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群	沙门氏菌
20	可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A	/
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌	/

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌	
22	水产制	水产制	干制水产	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群	

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
	品	品	品	预制冷动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红)	
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以 Cd 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
		盐渍藻		较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)		
		其他盐渍水产品		较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)		
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(诱惑红、柠檬黄、日落黄)	
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	
			其他水产制品	其他水产制品	一般	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、	合成着色剂(柠檬黄)

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
						甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素、氢氰酸、水分	
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	铅(以Pb计)
				其他淀粉制品	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、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
			淀粉糖	淀粉糖	一般	葡萄糖含量(以干基计,质量分数)、IMO含量(占干物质,质量分数)、IG <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)

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
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)、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	丙二醇、安赛蜜

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
						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、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、嗜渗酵母计数、蔗糖、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、氯胺氟菊酯	霉菌计数、氯霉素
			蜂王浆(含蜂王浆冻)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物	

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
			干品)				
			蜂花粉	蜂花粉	一般	菌落总数、大肠菌群、霉菌、铅(Pb)	
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数	
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B <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	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	铅(以Pb计)

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
						落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	
				包子(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	/
				油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以 Al 计)	/
				凉皮(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	
				其他油炸面制品(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以 Al 计)	/
				水饺馄饨(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	/
				其他发酵面制品(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	/
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	熏烧烤肉类(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红)、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺	铅(以 Pb 计)
				酱卤肉制品(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其	/

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
						最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红)	
				油炸肉制品(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红)	/
			预制肉类(自制)	肉糜制品(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)	/
		调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	/
				蘸料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	/
				其他调味料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	/
		预制水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	生食动物性水产品(自制)	较高	铝的残留量(以即食海蜇中 AI 计)	/
		坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(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(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品, 以 AI 计)、防腐剂混合使用时各自用	糖精钠(以糖精计)

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
						量占其最大使用量的比例之和	
		食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)	/
		淀粉制品(自制)	粉丝粉条(自制)	粉丝粉条(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	/
		饮料(自制)	饮料(自制)	奶茶(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	/
				豆浆(自制)	较高	糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	/
				果蔬汁类及其饮料(自制)	较高	安赛蜜、三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	/
				其他饮料(自制)	较高	安赛蜜、三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	/
		餐饮具	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	

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
		制)				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)	/
29	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 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)	铅(Pb)(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%<sup>1cm</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	铅(Pb)	

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
						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	
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、色价、细度 150 $\mu$ m (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%<sup>1cm</sup></sub> (495 $\pm$ 10)nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(As)	/
				红曲黄色素	一般	色价 E <sub>1%<sup>1cm</sup></sub> (476 $\pm$ 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	/
30	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 年自治区转移支付各市食用农产品抽检品种及项目表

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	选检项目
1	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉*	高	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、氯霉素、沙丁胺醇、多西环素	水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺
				牛肉*	高	地塞米松、恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素、氟苯尼考	水分、倍他米松、氟尼辛、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				羊肉*	高	恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素	水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星	/
			禽肉	鸡肉*	高	多西环素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氯霉素	水分、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星、氟苯尼考、尼卡巴嗪
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素	氧氟沙星、氟苯尼考、甲硝唑、环丙氨嗪
				其他禽肉*(重点品种: 鸽肉)	高	恩诺沙星、甲硝唑、多西环素	氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星
		畜禽肉及副产品	畜副产品	猪肝*	高	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、双氯芬酸
				牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	/
				羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	环丙氨嗪
				猪肾	高	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)	/

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	选检项目
				羊肾	高	镉(以 Cd 计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星	/
				其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	/
			禽副产品	鸡肝	高	恩诺沙星、氧氟沙星、环丙氟喹	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素
				其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星	/
2	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽*	较高	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO <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	噻虫胺

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	选检项目
						酯、阿维菌素、毒死蜱	
				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、吡虫啉、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
					黄瓜*	较高	噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、吡虫啉
			瓜类蔬菜	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
				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
			豆类蔬菜	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(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	选检项目
				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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯
				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、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	/

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	选检项目
						山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)	
3	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼*	高	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类(总量)、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物	氯霉素、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、地西泮
				淡水虾*(重点品种:罗氏沼虾)	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物	呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星
				淡水蟹	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物	/
			海水产品	海水鱼*	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑	合成着色剂(柠檬黄)、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)
				海水虾*	高	镉(以Cd计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、二氧化硫残留量、呋喃唑酮代谢物	氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、诺氟沙星
				海水蟹	高	镉(以Cd计)、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星	二氧化硫残留量
			贝类	贝类*	高	镉(以Cd计)、氯霉素	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类(总量)
			其他水产品	其他水产品*(恩诺沙星、氟苯尼考重点品种:牛蛙;镉重点品种:鱿鱼)	高	恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、镉(以Cd计)	氯霉素、呋喃西林代谢物、诺氟沙星
			4	水果类	水果类	仁果类水果	苹果
梨*	较高	乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、苯醚甲环唑、氧氟氯菊酯和高效氯氟氯菊酯					阿维菌素、氧乐果

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	选检项目
				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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、水胺硫磷、克百威	/
				樱桃	较高	氟虫腈、啶虫脒、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、三唑磷
			柚		较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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、乙螨唑、氯唑磷	毒死蜱
			橙*		较高	氯唑磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐	克百威、三唑磷
			金橘		较高	乙螨唑、噻虫胺、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯醚甲环唑、阿维菌素、溴氰菊酯	/
			浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、腈苯唑、氯吡啶、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

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	选检项目
							酯
				猕猴桃	较高	氯吡脞、氧乐果、敌敌畏、多菌灵、吡唑醚菌酯	/
				桑葚*	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、纽甜
				西番莲(百香果)	较高	苯醚甲环唑、噻虫胺、氧乐果、镉(以Cd计)、戊唑醇、乙酰甲胺磷	/
			热带和亚热带水果	香蕉*	较高	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、氟唑菌酰胺	吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				芒果*	较高	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、噻嗪酮、吡虫啉	氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				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	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、苯醚甲环唑、氟霜唑	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟吗啉、溴氰菊酯、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	氟虫腈、克百威
				橄榄	较高	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷	/
				番木瓜*	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	克百威、氧乐果
				柿子	较高	吡唑醚菌酯、氧乐果、甲胺磷、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	多菌灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	选检项目
						(以糖精计)、苯醚甲环唑	
				黄皮	较高	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷、甲基异柳磷	/
				榴莲	较高	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果、镉(以Cd计)	/
			瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	/
				甜瓜类	较高	乙酰甲胺磷、烯酰吗啉、氧乐果、克百威	/
5	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋*	高	多西环素、甲氧苄啉、磺胺类(总量)、甲硝唑、氟苯尼考、地美硝唑、恩诺沙星、托曲珠利	氯霉素、氧氟沙星、沙拉沙星
				其他禽蛋*	高	磺胺类(总量)、多西环素	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素
6	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇、噻虫胺、噻虫嗪	/
7	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉	/
				花生*	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、黄曲霉毒素B <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	/
<p><b>注:</b> 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。</p> <p>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</p>							

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	选检项目
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>							

## 第三章 投标人须知

### 投标人须知前附表

条款号	编列内容
3	<p>1. 投标人的资格要求详见招标公告。</p> <p>2. 投标人出现下列情形之一的，不得参加政府采购活动：</p> <p>2.1 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。为本项目提供过整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加本项目上述服务以外的其他采购活动。</p> <p>2.2 对在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，不得参与政府采购活动。</p>
6.1	本项目是否接受联合体投标：详见招标公告。
7.2	<p><input checked="" type="checkbox"/>不允许分包</p> <p><input type="checkbox"/>允许分包</p> <p>允许分包内容：_____</p>
11.2	<p><input checked="" type="checkbox"/>不组织现场考察</p> <p><input type="checkbox"/>组织现场考察：</p> <p>集中时间：__年__月__日__时__分，逾期后果自负。集中地点：__</p> <p>联系人：__；联系电话：__</p>
	<p><input checked="" type="checkbox"/>不组织召开开标前答疑会</p> <p><input type="checkbox"/>组织召开开标前答疑会</p> <p>会议开始时间：__年__月__日__时__分，逾期后果自负。会议地点：__</p>
13	<p><b>报价文件：</b></p> <p>1. 投标函（<b>必须提供，否则按无效投标处理</b>）</p> <p>2. 投标报价明细表（<b>必须提供，否则按无效投标处理</b>）</p> <p>3. 投标人可以承检的食品监督抽检品种及项目表。（<b>必须提供，否则按无效投标处理</b>）</p> <p>4. 本项目分标 005、006、007、008、009、010（专门面向中小企业采购），供应商必须提供以下中小企业证明材料之一（必须提供，格式见第五章）</p> <p style="padding-left: 2em;">①中小企业声明函（005、006、007、008、009、010 分标必须提供，按第六章要求格式填写）；</p> <p style="padding-left: 2em;">②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（如有，按第六章要求格式填写）</p>

	<p>③残疾人福利性单位声明函（如有，按第六章要求格式填写）。</p> <p>5. 投标人针对报价需要说明的其他文件和说明（格式自拟）。</p> <p><b>注：上述资料的第六章格式中规定必须由法定代表人（负责人、自然人）或委托代理人签名或加盖单位 CA 证书签章的，必须按规定执行。</b></p> <p><b>资格证明文件(投标人所提供的材料不完整,或模糊不清以致关键信息无法辨认的,责任自负):</b></p> <p>1. 投标人为法人或者其他组织的，提供营业执照等证明文件复印件（如营业执照或者事业单位法人证书或者执业许可证或者登记证书等），投标人为自然人的，提供身份证复印件；<b>（必须提供，否则按无效投标处理）</b></p> <p>2. 投标人必须具有有效期内的 CMA 证书（须提供完整的证书（含附表））且该证书中含有“食品”字样检测产品/项目。投标人 CMA 资质检测项目指标完整性【即获得上述资质的检测项目数占监测项目数（附件 1 项目总数）不小于 100%。投标人按实际逐项填写自查表，如存在虚假影响，按投标无效处理】</p> <p>3. 投标人直接控股、管理关系信息表（格式见第六章）；<b>（必须提供，否则按无效投标处理）</b></p> <p>4. 政府采购供应商资格信用承诺函（必须提供，否则按无效投标处理）</p> <p>5. 本项目分标 005、006、007、008、009、010（专门面向中小企业采购），供应商必须提供以下中小企业证明材料之一（必须提供，格式见第五章）</p> <p>①中小企业声明函（005、006、007、008、009、010 分标必须提供，按第六章要求格式填写）；</p> <p>②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（如有，按第六章要求格式填写）</p> <p>③残疾人福利性单位声明函（如有，按第六章要求格式填写）。</p> <p>6. 投标人认为需要提供的其他证明材料（如有，请提供）。</p> <p><b>注：</b></p> <p><b>1. 以上标明“必须提供”的材料属于复印件的，必须加盖投标人电子签章，否则按无效投标处理。</b></p> <p><b>▲2. 分公司参加投标的，应当取得总公司授权。</b></p>
--	---

	<p><b>商务技术文件：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 无串通投标行为的承诺函（格式见第六章）；（<b>必须提供，否则按无效投标处理</b>）</li> <li>2. 法定代表人（负责人或自然人）身份证明及法定代表人有效身份证正反面复印件（格式见第六章）；（<b>除自然人投标外，必须提供，否则按无效投标处理</b>）</li> <li>3. 授权委托书及委托代理人有效身份证正反面复印件（格式见第六章）；（<b>委托时必须提供，否则按无效投标处理</b>）</li> <li>4. 投标声明（格式见第六章）；（<b>必须提供，否则按无效投标处理</b>）</li> <li>5. 商务要求偏离表（格式见第六章）；（<b>必须提供，否则按无效投标处理</b>）</li> <li>6. 技术要求偏离表（格式见第六章）；（<b>必须提供，否则按无效投标处理</b>）</li> <li>7. 投标人认为可以证明其能力或业绩的其他材料（格式自拟，如有）；</li> <li>8. 服务实施方案（格式见第六章）（<b>必须提供，否则按无效投标处理</b>）</li> <li>9. 项目拟投入人员一览表（格式见第六章）；（<b>如有</b>）</li> <li>10. 投标人认为有必要提供的其他资料（格式自拟）；（如有，请提供，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）。</li> </ol> <p><b>注：以上标明“必须提供”的材料属于复印件的，必须加盖投标人电子签章，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，包括但不限于：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），即总价包干。合同价不因任何因素而调整。根据采购方的需要，供应商将无偿提供抽检合格备份样品给广西壮族自治区市场监督管理局。</p>
17.2	<p>投标有效期：自投标截止之日起 <u>60</u> 日。</p>
18.1	<p><input checked="" type="checkbox"/> 本项目不收取投标保证金。</p> <p><input type="checkbox"/> 本项目收取投标保证金，具体规定如下：</p> <p>投标保证金的交纳方式：银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函，禁止采用现钞方式。采用银行转账方式的，在投标截止时间前交至指定账户并且到账（开户银行：_____，开户名称：_____，银行账号：_____；采用支票、汇票、本票或者保函等方式的，在投标截止时间前，投标人必须递交单独密封的支票、汇票、本票或者保函原件。否则视为无效投标保证金。</p> <p>相关要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 投标保证金采用银行转账交纳方式的，在投标截止时间前交至指定账户并且到账，投标人应将银行转账底单的复印件作为投标保证金提交凭证，放置于商务文件中，否则投标无效。</li> </ol>

	<p>2.投标保证金采用支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函交纳方式的,投标人应在投标截止时间前采用现场或邮寄方式(现场提交地址:____; 邮寄地址:____, 收件人:____, 联系方式:____)将单独密封的支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函原件提交给采购人或者采购代理机构,由采购人或者采购代理机构向投标人出具回执(邮寄方式的除外),并妥善保管。</p> <p>备注:</p> <p>1.投标保证金在投标截止时间后提交的,或者不按规定交纳方式交纳的,或者未足额交纳的(包含保函额度不足的),视为无效投标保证金。</p> <p>2.投标人采用现钞方式或者从个人账户(自然人投标除外)转出的投标保证金,视为无效投标保证金。</p> <p>3.支票、汇票或者本票出现无效或者背书情形的,视为无效投标保证金。</p> <p>4.保函有效期低于投标有效期的,视为无效投标保证金。</p> <p>5.采用银行、保险机构出具保函的,必须为无条件保函,否则视为无效投标保证金。</p> <p>6.广西政府采购云平台平台暂未支持电子保函功能,故本项目暂不接受电子保函形式的保证金。</p>
20	本项目不接受电子备份投标文件。
21.1	<p>1.投标文件提交截止时间:详见招标公告</p> <p>2.投标地点:详见招标公告</p>
23	<p>1.开标时间:详见招标公告</p> <p>2.开标地点:详见招标公告</p>
24.3(1)	电子投标文件解密时间: 30 分钟。
25.3(2)	<p>采购人或者采购代理机构在资格审查结束前,对投标人进行信用查询。</p> <p>查询渠道:“信用中国”网站(<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:在查询网站中直接截图查询记录,截图作为在“广西政府采购云平台”附件上传保存。</p> <p>信用信息使用规则:对在“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>)被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商,采购人或者采购代理机构应当拒绝其参与政府采购活动。</p>
26.1	评标委员会的人数: 5 人
29.1	<p>评标方法:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>综合评分法</p>

	<input type="checkbox"/> 最低评标报法
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> / </u> 项。
29.3	中标候选人推荐数量： <input type="checkbox"/> <u> / </u> 名 <input checked="" type="checkbox"/> 根据总得分由高到低排列次序并全部推荐为中标候选人。
30.1	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： <input checked="" type="checkbox"/> 依次按投标报价低的优先、技术评分高的优先、商务评分高的优先、服务方案分高的优先顺序确定； <input type="checkbox"/> 随机抽取。
35.1	<input checked="" type="checkbox"/> 本项目不收取履约保证金。 <input type="checkbox"/> 本项目收取履约保证金，具体规定如下： 履约保证金金额：每分标按中标金额的 <u> / </u> %收取。 履约保证金递交方式：银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函等非现金方式（参照投标保证金） 履约保证金退付方式、时间及条件： <u> / </u> 。 履约保证金指定账户： 开户名称： <u> / </u> 开户银行： <u> / </u> 银行账号： <u> / </u> 备注： <b>1. 根据《广西壮族自治区财政厅关于贯彻落实政府采购优化营商环境百日攻坚行动方案的通知》（桂财采〔2020〕49号）规定，鼓励采购人在与中小微企业签订政府采购合同时，减少或免于收取履约保证金，有必要收取履约保证金的，收取的履约保证金不得超过政府采购合同金额的5%。</b> <b>2. 履约保证金不足额缴纳的（包含保函额度不足的），或者不按规定提交方式提交的，或者保函有效期低于合同履行期限（即合同中规定的当事人履行自己的义务，如交付标的物、价款或者报酬，履行劳务、完成工作的时间界限）的，不予签订合同。</b> <b>3. 采用银行、保险机构出具的保函的，必须为无条件保函，否则不予签订合同。</b>
36.1	签订合同携带的证明材料： 委托代理人负责签订合同的，须携带授权委托书及委托代理人身份证原件等其他资格证件。 法定代表人负责签订合同的，须携带法定代表人身份证明原件及身份证原件等其他证明材料。
38.2	接收质疑函方式：以书面形式

	<p>质疑联系部门及联系方式</p> <p>名称：广西远潮管理咨询股份有限公司</p> <p>地址：柳州市东环大道228号双福雅苑1栋13-5</p> <p>项目联系人：张工 项目联系方式：0772-2567662</p> <p>业务时间：工作日每天上午8时30分到12时00分，下午2时30分到5时00分。</p>
39.1	<p>1. 采购代理费支付方式：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 本项目代理服务费由中标人在领取中标通知书前，一次性向采购代理机构支付。</p> <p><input type="checkbox"/> 采购人支付。</p> <p>2. 采购代理费收取标准：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 以分标（<input type="checkbox"/> 中标金额/<input checked="" type="checkbox"/> 采购预算/<input type="checkbox"/> 暂定中标金额/<input type="checkbox"/> 其他 / ）为计费额，按本须知正文第39.2条规定的收费计算标准（<input type="checkbox"/> 货物招标/<input checked="" type="checkbox"/> 服务招标/<input type="checkbox"/> 工程招标）采用差额定率累进法计算出收费基准价格，采购代理收费以（<input checked="" type="checkbox"/> 收费基准价格/<input type="checkbox"/> 收费基准价格下浮 / %/<input type="checkbox"/> 收费基准价格上浮 / %）收取。</p> <p><input type="checkbox"/> 固定采购代理收费 / 。</p>
40.1	<p>解释：构成本招标文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；除招标文件中有特别规定外，仅适用于招标投标阶段的规定，按更正公告（澄清公告）、招标公告、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，除本招标文件有特殊规定外，投标人的财务章、部门章、分公司章、工会章、合同章、投标专用章、业务专用章及银行的转账章、现金收讫章、现金付讫章等其他形式印章均不能代替公章。</p> <p>2. 本招标文件所称的“电子签章”、“电子签名”，是指经“广西政府采购云平台”认可的CA认证的电子签名数据为表现形式的印章，可用于签署电子投标文件，电子印章与实物印章具有同等法律效力，不因其采用电子化表现形式而否定其法律效力。</p> <p>3. 投标人为其他组织或者自然人时，本招标文件规定的法定代表人指负责人或者自然人。本招标文件所称负责人是指参加投标的其他组织营业执照或者执业许可证等证照上的负责人，本招标文件所称自然人指参与投标的自然人本人，且应具备独立承担民事责任能力，自然人应当为年满18岁以上成年人（十六周岁以上的未成年人，以自己的劳动收入为主要生活来源的，视为完全民事行为能力人）。</p>

	<p>4.本招标文件中描述投标人的“签字”是指投标人的法定代表人或者委托代理人亲自在文件规定签字处亲笔写上个人的名字的行为，私章、签字章、印鉴、影印等其他形式均不能代替亲笔签字。</p> <p>5.本招标文件所称的“以上”“以下”“以内”“届满”，包括本数；所称的“不满”“超过”“以外”，不包括本数。</p>
--	---

## 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 “服务”是指除货物和工程以外的其他政府采购对象。

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

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

2.8 “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。

2.9 “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。

2.10 “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”。

#### 7. 转包与分包

7.1 本项目不允许转包。

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

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

#### 8. 特别说明

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

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

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

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

澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人或者采购代理机构应当在投标截止时间至少 15

日前，以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足 15 日的，采购人或者采购代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间。

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

### 三、投标文件的编制

#### 12. 投标文件的编制原则

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

#### 13. 投标文件的组成

投标文件由报价文件、资格证明文件、商务文件、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 投标报价具体包括内容详见“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。

#### 16.4 异常低价审查

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，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）中规定执行：

16.4.1 政府采购评审中出现下列情形之一的，评标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 $\times$ 50%；

②投标（响应）报价低于通过符合性审查且报价次低供应商投标（响应）报价 50%的，即投标（响应）报价 $<$ 通过符合性审查且报价次低供应商投标（响应）报价 $\times$ 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 $\times$ 45%；

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

采购人可以结合具体项目实际情况，提高上述第①项至第③项中启动异常低价投标（响应）审查的数值标准，但是最高不得超过 65%。

相关法律法规对供应商报价有规定的，从其规定。

16.4.2 审查工作流程。评标委员会严格按照评审现场说明、综合评估研判和出具处理结果三个步骤开展审查流程。

①评标现场说明。评标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评审现场合理的时间内对投标（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，给予相关供应商的合理时间一般不少于 30 分钟。其中，属于第③项情形，供应商已随投标（响应）文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。

②综合评估研判。评审委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。投标（响应）供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，**评标小组会应当将其作为无效投标（响应）处理。**

③出具处理结果。异常低价投标（响应）审查的启动原因、审查意见和审查结果应当在评审报告中记录，并随供应商提供的相关书面说明及证明材料，以及评审委员会有关互联网浏览、查询历史一并归档。

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

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

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

19.4 投标文件中标注的投标人名称应与主体资格证明（如营业执照或者事业单位法人证书或者执业许可证或者登记证书等）及公章一致，并与“广西政府采购云平台”中获取招标文件的投标人名称一致，投标人为自然人的，标注的投标人名称应与身份证姓名及签名一致，**否则按无效投标处理。**

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

## 20. 电子备份投标文件

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

## 21. 投标文件的提交

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

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

拒收。

## 22. 投标文件的补充、修改、撤回与退回

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

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

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

# 四、开 标

## 23. 开标时间和地点

开标时间及地点详见“投标人须知前附表”

## 24. 开标程序

24.1 提交投标文件截止时间止，投标人不足 3 家的，不得开标。

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

### 24.3 开标程序

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

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

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

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

(5) 开标结束。

特别说明：如遇“广西政府采购云平台”电子化开标或评审程序调整的，按调整后执行。

## 五、资格审查

### 25. 资格审查

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

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

25.3 投标人有下列情形之一的，资格审查不通过，作无效投标处理：

(1) 不具备招标文件中规定的资格要求的；

(2) 在“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](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、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的；（注：其中信用查询规则见“投标人须知前附表”，“广西政府采购云平台”已与“信用中国”网站、中国政府采购网实现数据对接，可直接在线查询）

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

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

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

25.4 合格投标人不足 3 家的，不得评标。

## 六、评 标

### 26. 组建评标委员会

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

26.2 参加过采购项目前期咨询论证的专家，不得参加该采购项目的评审活动。

26.3 采购代理机构应当基于“广西政府采购云平台”抽（选）取评审专家。

## 27. 评标的依据

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

## 28. 评标原则

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

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

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

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

## 29. 评标方法及中标候选人推荐

29.1 本项目的评标方法详见“投标人须知前附表”。

29.2 商务/技术要求允许负偏离的条款数详见“投标人须知前附表”。

29.3 中标候选人推荐数量详见“投标人须知前附表”。

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

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

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

# 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。

### **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、重大税收违法案件当事人名单、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**

在发布中标公告的同时，采购代理机构向中标人通过“广西政府采购云平台”发出电子中标通知书。对未通过资格审查的投标人，应当告知其未通过的原因；采用综合评分办法评审的，还应当告知未中标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。

### **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。

### **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 签订电子采购合同：**中标人领取电子中标通知书后，在规定的日期、时间、地点，由法定代表人或其授权代表与采购人代表签订电子采购合同。

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

36.2 签订合同时间：按中标通知书规定的时间与采购人签订合同。

36.3 中标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。如采购人无正当理由拒签合同的，给中标供应商造成损失的，中标供应商可追究采购人承担相应的法律责任。

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

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

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

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

## 37. 政府采购合同公告

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

## 38. 询问、质疑和投诉

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

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

- （1）对可以质疑的招标文件提出质疑的，为收到招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日；
- （2）对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；
- （3）对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日。

38.3 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料，针对同一采购程序环节的质疑必须在法定

质疑期内一次性提出。质疑函应当包括下列内容（质疑函格式见第六章）：

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

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

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

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

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

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

38.5 质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意，或者采购人、采购代理机构未在规定时间内作出答复的，可以在答复期满后 15 个工作日内向《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第 94 号）第六条规定的财政部门提起投诉（投诉书格式见第六章）。

## 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”。

#### 39.2 代理服务收费标准：

费率 中标金额	货物招标	服务招标	工程招标
100 万元以下	1.5%	1.5%	1.0%
100~500 万元	1.1%	0.8%	0.7%
500~1000 万元	0.8%	0.45%	0.55%
1000~5000 万元	0.5%	0.25%	0.35%
5000 万元~1 亿元	0.25%	0.1%	0.2%
1~5 亿元	0.05%	0.05%	0.05%

5~10 亿元	0.035%	0.035%	0.035%
10~50 亿元	0.008%	0.008%	0.008%
50~100 亿元	0.006%	0.006%	0.006%
100 亿元以上	0.004%	0.004%	0.004%

注：

(1) 按本表费率计算的收费为采购代理的收费基准价格；

(2) 采购代理收费按差额定率累进法计算。

例如：某服务采购代理业务中标金额或者暂定价为 200 万元，计算采购代理收费额如下：

100 万元 $\times$ 1.5 % = 1.5 万元

( 200 - 100 ) 万元  $\times$ 0.8%=0.8 万元

合计收费 = 1.5+0.8 = 2.3 (万元)

#### 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。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 评标办法及评分标准

### 001、002、003、004、005、006、007、008、009、010 分标评分标准

#### 一、评标原则

(一)评委构成：本招标采购项目的评委分别由依法组成的评审专家、采购单位代表共五人及以上单数构成，其中专家人数不少于成员总数的三分之二。

(二)评标依据：评委将以招标文件、投标文件为评标依据，对投标文件进行评分。

#### 二、评标方法

(一)对进入详评的，采用百分制综合评分法。

综合评分表			
序号	评审内容	满分	评分标准
一、价格部分（10分）			
1	投标报价	10分	<p>1. 本项目投标报价得分计算如下： 投标报价得分=（评标基准价/投标报价单价）×10 满足招标文件要求且评标报价（单批次报价）最低的评标报价为评标基准价，其价格分为满分。</p> <p>2. 小型和微型企业产品的价格给予 20%的扣除，用扣除后的价格参与评审。</p> <p>（1）评标报价为投标人的投标报价进行政策性扣除后的价格，评标报价只是作为评标时使用。最终中标人的中标金额等于投标报价。</p> <p>（2）按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，投标人在其投标文件中提供《中小企业声明函》，且其服务为小型和微型企业承接的，对其最后报价给予 20%的扣除。</p> <p>（3）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>（4）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>（5）政策性扣除计算方法。</p>

			<p>在服务采购项目中，服务由小微企业承接；对符合上述要求的投标人的投标报价给予 20%的扣除，扣除后的价格为评标报价，即评标报价=投标报价×（1-20%）。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，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%的扣除，用扣除后的价格参加评审，扣除后的价格为评标报价，即评标报价=投标报价×（1-4%）。除上述情况外，评标报价=投标报价。</p> <p>3. 专门面向中小企业采购的项目或者采购包，不再执行价格评审优惠的扶持政策。</p>
<b>二、商务部分（20分）</b>			
2	承担食品安全抽样检验工作任务及类似项目情况	9分	<p>近 2 年（自 2024 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日，以合同签订时间或委托书时间为准）承担过省级及以上食品监督抽检任务（指监督抽检和评价性抽检），且出具省级及以上监督抽检报告情况： 平均每年报告数量大于 800 份（含）的，得 9 分； 平均每年报告数量 600 份（含）-800 份（不含）的，得 6 分； 平均每年报告数量 300 份（含）-600 份（不含）的，得 3 分； 平均每年报告数量少于 300 份（不含）的，得 0 分。 投标人成立时间不足 2 年的，从成立当月起计算年平均报告数量。（投标人须按招标文件中给定的格式填报监督抽检报告清单，未提供的不得分。）</p>
3	承担食品应急或专项抽检任务及类似项目情况	8分	<p>（按最高等级业绩情况打分，得分不作累加） 近 2 年（自 2024 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日，以合同签订时间或委托书时间为准）承担食品应急或专项抽检任务情况： 承担过中央转移支付或省级食品应急或专项抽检任务，得 8 分； 承担过地市级食品应急或专项抽检任务，得 4 分； 不符合上述要求的，得 0 分。 （投标人须提供合同或委托书等证明文件的主要内容页和签字盖章页的复印件，不具备类似业绩或未提供有效证明文件的不得分。）</p>
4	围绕食品抽检工作开展食品安全宣传和风险交流等情况	3分	<p>近 2 年（自 2024 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日）围绕食品抽检工作开展食品安全宣传和风险交流等情况： 配合开展食品安全宣传和风险交流等相关工作 3 次及以上的，得 3 分； 配合开展食品安全宣传和风险交流等相关工作 1-2 次的，得 2 分；未开展的，得 0 分。 （投标人须提供相关证明材料，证明材料为任务书、政府机构新闻稿等，不具备上述工作经验或未提供有效证明文件的不得分。）</p>
<b>三、技术服务（70分）</b>			

5	检验项目 资质覆盖 情况	5分	<p>投标人对本次采购的普通食品检测项目（保健食品除外）资质覆盖能力占全部采购项目的比例情况： 100%（含100%）及以上：5分。 [评分依据为《投标人可以承检的食品和农产品安全抽检品种及项目表》（须按采购文件要求格式填写，否则不予计分），需提供实验室资质认定证书及能力附表复印件验证并加盖投标人单位公章，否则不予计分]。</p>
6	项目人员	12分	<p>对拟指派的项目团队的人员数量、人员构成、专业程度等情况进行评议，其中：</p> <p>（1）独立抽样人员达到15人，得4分；6-14人，得2分；1-5人，得1分。</p> <p>（2）食品检验业务工作满2年及以上相关人员达到70人，得4分；40-69人，得2分；20-39人，得1分。</p> <p>（3）食品检验业务工作满2年及以上的食品领域高级职称人员达到16人，得4分；12-15人，得2分；8-11人，得1分。</p> <p>（投标人须按照采购文件要求的格式提供人员清单。相关人员须提供社保记录、职称证书、专家证书/聘书等证明材料，未达到上述要求或未提供有效证明材料的不得分。（2）-（3）符合要求的人员可同时计入打分）</p>
7	实验场所	8分	<p>（1）开展食品安全检验工作实验室实际使用面积（满分4分）： 2000（含）-3000（不含）平方米得1分； 3000（含）-4000（不含）平方米得2分； 4000（含）平方米以上得4分。</p> <p>（2）实验室存放备用样品储藏间必须具备冷藏（冷冻）能力（满分4分）： 储存冰箱/冰柜容积总和大于100（含）立方米或冷冻（冷藏）库面积大于50（含）平方米的，得4分； 储存冰箱/冰柜容积总和80（含）~100（不含）立方米或冷冻（冷藏）库面积30（含）~50（不含）平方米的，得2分； 储存冰箱/冰柜容积总和60（含）~80（不含）立方米或冷冻（冷藏）库面积20（含）~30（不含）平方米的，得1分； 储存冰箱/冰柜容积总和低于60（不含）立方米或冷冻（冷藏）库面积少于20（不含）平方米的，不得分； 储藏间应为投标人所有，地址应与所提供资质认定证书的地址相符，冰箱/冰柜提供购置发票、容积证明及照片；冷库需提供平面图及照片等证明材料。（按房产证、购买合同或房产租赁合同为准，在投标文件中提供上述证明材料复印件并加盖单位公章，证明材料不清晰的不予计分）。</p>

8	实验室能力验证情况	11分	<p>(1) 国家部委认定的食品复检工作机构,复检项目需涵盖农药残留、兽药残留、元素、食品添加剂、生物毒素、质量指标、非法添加剂7大类并提供每类相关复检报告1份,得4分。(投标人须提供属于复检机构的相关证明复印件加盖公章,未提供或缺少项目、报告的则该项不得分。)</p> <p>(2) 投标人的实验室通过CNAS认证或CATL认证,投标人须提供有效证书复印件加盖公章的得3分,未提供该项不得分。</p> <p>(3) 近二年(2024年1月1日至2025年12月31)本单位参与国内外相关组织的实验室能力验证情况(项目应属于重金属、微生物/毒素、农兽药、食品添加剂、非法添加物(或非食用物质)5个领域,其他领域不得分)(满分4分):</p> <p>获得不少于40项次(含)满意结果的得1分;          获得不少于50项次(含)满意结果的得2分;          获得不少于60项次(含)满意结果的得3分;          获得不少于70项次(含)满意结果的得4分。  <b>(提供证明材料复印件并加盖投标人单位公章,否则不予计分)。</b></p>
9	承检机构考核情况	10分	<p>投标人2025年参加国家或省级市场监管部门组织的承检机构综合考核情况:</p> <p>综合考核评价得分:90分以上(含),得10分;          综合考核评价得分:80分(含)-90分(不含),得5分;          综合考核评价得分:80分(不含)以下,不得分;</p> <p>在盲样考核中有可疑、不满意或不合格结果的,不论排名高低均不得分。  <b>(提供相关证明文件复印件并加盖投标人单位公章,否则不计分)。</b></p>
10	工作方案	24分	<p>须包含近1年(自2025年1月1日起)承担监督抽检任务批次、不合格检出率等内容;承担本次抽检任务具体工作方案:</p> <p>方案内容详尽,有创新性和针对性,且可操作性强,得24分;          方案内容结构完整,有一定的针对性和可操作性,但难以应对复杂和突发情况,得12分;          方案结构基本完整,有一定的可操性,但方案针对性不强,未充分考虑常见情况,得6分;          方案内容有严重缺失,依此方案实施本项目将无法操作,或可能带来严重后果和未提供工作方案的,得0分。</p>
总得分=100分			

#### 四、中标候选人推荐原则

本项目接受投标人对各个分标同时进行投标,但只允许中一个分标,评标顺序为:001分标—002分标—003分标—004分标—005分标—006分标—007分标—008分标—009分标—010分标。按分标号由小到大顺序最多只能中1个分标。若该投标人已被推荐中标1个分标,则同时放弃其它分标的中标候选人资格。

评标委员会将根据综合得分由高到低排列次序(得分相同时,以投标价格优惠率由高到低顺序排列;

得分相同且投标报价相同的，按技术指标优劣顺序排列）并推荐综合得分第一名为中标候选供应商。招标采购单位应当确定评审委员会推荐排名第一的中标候选人为中标人，其余分标就不推荐作为中标人，例如 001 分标中标人不推荐为 002 分标的中标人，以此类推。当某个分标中标候选人放弃某分标中标、因不可抗力提出不能履行合同，或者招标文件规定应当提交履约保证金而在规定的期限内未能提交的，招标采购单位可以确定排名第二的中标候选人为该分标中标人，其余以此类推。

## 第五章 拟签订的合同文本

## 《采购合同书》

采购计划号：\_\_\_\_\_ 合同编号：\_\_\_\_\_  
采购人（甲方）：\_\_\_\_\_ 供应商（乙方）：\_\_\_\_\_  
项目名称：\_\_\_\_\_ 项目编号：\_\_\_\_\_  
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）：  万 仟 佰 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：柳州市范围内，柳州市市场监督管理局指定地点。

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《服务实施方案》，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：

2.1 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 10 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后，中标人开具全额发票给采购人，采购人收到发票后 10 个工作日内向中标人支付剩余合同金额的 50%。

### **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%。

4. 由于甲方的原因造成合同不能如期履行的，双方可根据具体情况顺延合同的履行期，对乙方因此遭受的损失，甲方应予以补偿。

### **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，可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

1. 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 合同组成及解释**

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) 如果是传真，则在发送当日视为送达；

(2) 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。

(3) 如果是信函，在挂号信交邮后第三日视为送达；

(4) 如果是派人专程送达，则在收件人签收之日视为收到；

(5) 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。

(6) 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** 本合同一式五份，具有同等法律效力，采购代理机构一份，甲方执三份，乙方执一份（可根据需要另增加）。

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）          年 月 日	乙方（章）          年 月 日
单位地址：	单位地址：
法定代表人：	法定代表人：
委托代理人：	委托代理人
电话：	电话：
电子邮箱：	电子邮箱：
开户银行：	开户银行：
账号：	账号：
纳税人识别号或统一社会信用代码：	纳税人识别号或统一社会信用代码：
邮政编码：	邮政编码：

### 广西壮族自治区政府采购项目合同验收书

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

验收方式：		<input type="checkbox"/> 自行验收		<input type="checkbox"/> 委托验收	
序号	名 称	货物型号规格、标准及配置等（或服务内容、标准）	数 量	金 额	
1				¥0.00 元	
合 计				¥0.00 元	
合计大写金额：人民币元整					
实际供货日期	20 年 月 日		合同交货验收日期	20 年 月 日	
验收具体内容	1. 成交供应商所提供的服务的技术性能能满足采购合同约定的技术标准。 2. 成交供应商对服务运行符合合同约定或服务规范的要求。 3. 成交供应商提供的质量保证证明材料齐全。 验收过程材料详见验收书附件《验收书附表一—商务（服务）验收》以及《验收书附表一—技术验收、安全验收》。				
验收小组意见	验收结论性意见：同意（不同意）通过项目验收				
	有异议的意见和说明理由：				签字：
验收小组成员签字：					
监督人员或其他相关人员签字：					
或受邀机构的意见（盖章）：					
中标或者成交供应商负责人签字或盖章：			受托机构的意见（盖章）：		
联系电话：	年 月 日		联系电话：	年 月 日	
采购人签字或盖章：					
联系电话：	年 月 日				

备注：本报告单一式4份（采购单位1份、供应商1份、采购监督部门备案1份、采购代理机构1份）

## 第六章 投标文件格式

## 一、报价文件格式

### 1. 报价文件封面格式：

# 电子投标文件

## 报价文件

项目名称：

项目编号：

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。



法定代表人（负责人、自然人）或者委托代理人（签字或者电子签名）：\_\_\_\_\_

投标人名称（电子签章）：\_\_\_\_\_

日期： \_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

#### 4. 报价明细表（服务类格式）

### 报价明细表

项目名称：\_\_\_\_\_

项目编号：\_\_\_\_\_

分标号：\_\_\_\_\_

序号	服务名称	数量	投标单价	投标总价	备注
1				(标段固定总价)	
服务期限：2026年7月至2026年11月30日。					

注：

1. 报价方式：**投标总价为标段固定总价不变**，相关费用（包括样品购置费、差旅费、邮寄费）报价须承诺按照招标文件的规定执行。

2. 报价一经涂改，应在涂改处加盖单位 CA 证书签章或者由法定代表人或授权委托人签字或个人 CA 证书签章，否则其投标作无效标处理。

3. 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，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

4. 投标总价为投标标段的固定总价。

法定代表人（负责人、自然人）或者委托代理人（签字或者电子签名）：\_\_\_\_\_

投标人名称（电子签章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

5. 投标人可以承检的食品监督抽检品种及项目表（格式）

投标人可以承检的食品监督抽检品种及项目表

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	检验项目	是否具备检验资质 (□涂黑或打勾: ■, ☑)	备注
1							
2							
3							
4							
5							
.....	.....		.....	.....	.....	.....	.....
投标人具备资质的检验项目占全部食品细类检验项目中的比例为____%。（全部食品大类检验项目共 个，投标人具有____个检验项目资质中____个）							

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）：

投标人名称（电子签章）：

日期： 年 月 日

**6. 中小企业声明函（如有，按第六章要求格式填写）；（资格文件部分格式同此格式）**

**中小企业声明函（工程、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，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

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

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

…… 以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东

为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（CA证书签章）：

日期：

说明：1、从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

2、参加政府采购活动的小型、微型企业应当提供《中小企业声明函》。中标供应商的《中小企业声明函》随成交结果一并公告。

**7. 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（如有，按第六章要求格式填写）；**

按《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)认定为监狱企业的，在政府采购活动中，监狱企业视同小型、微型企业。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。

**说明：中标供应商的监狱企业证明文件随成交结果一并公告。**

8. 残疾人福利性单位声明函（如有，按第六章要求格式填写）。

**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（盖章）：

日期：

## 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	$6000 \leq Y < 80000$	$300 \leq Y < 6000$	$Y < 300$
	资产总额(Z)	万元	$5000 \leq Z < 80000$	$300 \leq Z < 5000$	$Z < 300$
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	$8000 \leq Z < 120000$	$100 \leq Z < 8000$	$Y < 100$
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。

## 二、资格证明文件格式

### 1. 资格证明文件封面格式:

# 电子投标文件

## 资格证明文件

项目名称:

项目编号:

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以上或者其持有的股份占股份有限公司股份总额百分之五十以上的股东；出资额或者持有股份的比例虽然不足百分之五十，但依其出资额或者持有的股份所享有的表决权已足以对股东会、股东大会的决议产生重大影响的股东。

2. 本表所指的控股关系仅限于直接控股关系，不包括间接的控股关系。公司实际控制人与公司之间的关系不属于本表所指的直接控股关系。

3. 供应商不存在直接控股股东的，则在“**直接控股股东名称**”中填“无”。

法定代表人（负责人、自然人）或者委托代理人（签字或者电子签名）：\_\_\_\_\_

投标人名称（电子签章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

### 投标人直接管理关系信息表

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

注：

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

法定代表人（负责人、自然人）或者委托代理人（签字或者电子签名）：\_\_\_\_\_

投标人名称（电子签章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

#### 4. 投标声明政府采购供应商资格信用承诺函

##### 政府采购供应商资格信用承诺函

致：（采购人名称）、（代理机构名称）：

我方自愿参加\_\_\_\_\_项目（项目编号：\_\_\_\_\_）的政府采购活动，并郑重承诺我方符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：

- （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。

我方保证上述承诺事项的真实性，如有弄虚作假或其他违法违规行为，愿意承担一切法律责任，并承担因此所造成的一切损失。

**特此声明！**

法定代表人或委托代理人（签字）：\_\_\_\_\_

政府采购供应商（CA电子签章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年 月 日

### 三、商务技术文件格式

#### 1. 商务技术文件封面格式：

# 电子投标文件

## 商务技术

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. 商务技术文件目录

根据招标文件规定及投标人提供的材料自行编写目录。

### 3. 投标人参加本项目无围标串标行为的承诺

## 投标人参加本项目无围标串标行为的承诺函

#### 一、我方承诺无下列相互串通投标的情形：

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

#### 二、我方承诺无下列恶意串通的情形：

1. 投标人直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他投标人的相关信息并修改其投标文件或者响应文件；
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。

**以上情形一经查实，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（电子签章）

\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

#### 4. 法定代表人（负责人或自然人）身份证明

### 法定代表人（负责人或自然人）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（负责人或自然人）

特此证明。

附件：法定代表人（负责人或自然人）有效身份证正反面复印件

投标人名称（电子签章）

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 5. 授权委托书格式

# 授权委托书 (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（负责人或自然人），现授权委托\_\_\_\_\_（姓名）以我方的名义参加\_\_\_\_\_项目的投标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的所有采购程序和环节的具体事务和签署相关文件。

我方对委托代理人的签字或者电子签名事项负全部责任。

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

委托代理人无转委托权，特此委托。

附：法定代表人身份证明及委托代理人有效身份证正反面复印件

委托代理人（签字或者电子签名）：\_\_\_\_\_

委托代理人身份证号码：\_\_\_\_\_

法定代表人（负责人或自然人）（签字或者盖章或者电子签名）：\_\_\_\_\_

投标人名称（电子签章）：

年 月 日

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

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

## 6. 投标声明

### 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、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单，完全符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的供应商资格条件，我方对此声明负全部法律责任。

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

3. 我方承诺符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

（一）具有独立承担民事责任的能力；

（二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

（三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（五）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

（六）法律、行政法规规定的其他条件。

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

特此承诺。

法定代表人（负责人、自然人）或者委托代理人（签字或者电子签名）：\_\_\_\_\_

投标人名称（电子签章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 6. 商务要求偏离表格式

所投分标：\_\_\_\_\_分标

商务要求	招标文件要求	投标人的承诺	偏离说明
	1. .... 2. .... .....	1. .... 2. .... .....	
	1. .... 2. .... .....	1. .... 2. .... .....	
...			

**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（负责人或自然人）或者委托代理人（签字或者电子签名）：\_\_\_\_\_

投标人名称（电子签章）：\_\_\_\_\_

日 期：\_\_\_\_\_

## 7.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	技术要求	投标响应	偏离说明

注：

- 1.说明：应对照招标文件“第二章 采购需求”中的技术要求逐条作明确的投标响应，并作出偏离说明。
- 2.投标人应根据自身的承诺，对照招标文件要求，在“偏离说明”中注明“**正偏离**”、“**负偏离**”或者“**无偏离**”。既不属于“**正偏离**”也不属于“**负偏离**”即为“**无偏离**”。

法定代表人（负责人或自然人）或者委托代理人（签字或者电子签名）：\_\_\_\_\_

投标人名称（电子签章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

## 8. 服务实施方案格式

### 服务实施方案

(内容投标人根据“第二章 采购需求”及“第四章 评标方法及评标标准”结合自身能力编制)；

法定代表人(负责人或自然人)或者委托代理人(签字或者电子签名)：\_\_\_\_\_

投标人名称(电子签章)：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

## 9. 项目实施人员一览表格式

### 项目拟投入人员一览表

所投分标：\_\_\_\_分标

序号	姓名	职务	专业技术资格 (职称) 或者 职业资格或者 执业资格证或 者其他证书	证书编号	工作经验/年	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. 投标人应当附有关证明文件复印件（如有）并加盖投标人电子签章。

法定代表人（负责人或自然人）或者委托代理人（签字或者电子签名）：\_\_\_\_\_

投标人名称（电子签章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

### 10. 监督抽检报告清单格式

序号	任务来源（委托方名称）	项目名称		抽样编号	报告书编号	报告日期
		报送分类 1	报送分类 2			
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						

## 11. 2026年柳州市食品检验项目资质覆盖情况自查表格式

投标人具备资质的检验项目占全部食品细类检验项目中的比例为 XXXXXX%。（全部食品细类检验项目共 291 个，投标人具有 291 个检验项目资质中 XX 个）

投标人检验项目资质覆盖情况具体如下：

序号	抽检项目	检验方法标准	是否具备检验资质 (CMA)	对应资质证书附表页码、序号
1	10-羟基-2-癸烯酸	GB 9697《蜂王浆》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
2	pH	GB 1886.3《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
3	阿斯巴甜	GB 5009.263《食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
4	氨基酸态氮	GB 5009.235《食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		SB/T 10416《调味料酒》		
		GB/T 21999《蚝油》		
		GB/T 13662《黄酒》		
5	铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）	GB 5009.234《食品安全国家标准 食品中铵盐的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
6	钡（以 Ba 计）	GB 5009.4《食品安全国家标准 食盐指标的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
7	丙二醇	GB 5009.251《食品安全国家标准 食品中 1，2-丙二醇的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
8	丙二醛	GB 5009.181《食品安全国家标准 食品中丙二醛的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
9	草甘膦	SN/T 192《进出口食品中草甘膦残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
10	茶多酚	GB/T 21733《茶饮料》附录 A	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
11	呈味核苷酸二钠	SB/T 10371《鸡精调味料》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
12	澄清度	GB 1886.3《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
13	赤藓红	GB/T 21916《水果罐头中合成着色剂的测定 高效液相色谱法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
14	大肠菌群	GB 4789.3《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB/T 4789.3-2003《食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定》		

15	单核细胞增生李斯特氏菌	GB 4789.3《食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
16	蛋白质	GB 5009.5《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
17	碘（以 I 计）	GB 5009.4《食品安全国家标准 食盐指标的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
18	电导率	GB 1732《瓶装饮用纯净水》附录 A	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
19	多氯联苯	GB 5009.190《食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
20	二氧化钛	GB 5009.246《食品安全国家标准 食品中二氧化钛的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
21	二氧化碳气容量	GB/T 10792《碳酸饮料（汽水）》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
22	非脂乳固体	GB 5413.3《食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
23	副溶血性弧菌	GB 4789.7《食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
24	干燥减量	GB 1886.184《食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB 1886.3《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》		
		GB 1886.3《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）》		
25	干燥失重	GB/T 35887《白砂糖试验方法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		QB/T 5012《绵白糖试验方法》		
		QB/T 2343.2《赤砂糖试验方法》、QB/T 2343.2-1997 赤砂糖试验方法（满足其中之一即可）		
		QB/T 2343.2《赤砂糖试验方法》、GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》（满足其中之一即可）		
		QB/T 1173《单晶体冰糖》、QB/T 1174《多晶体冰糖》、QB/T 5010《冰糖试验方法》、GB/T 35887《白砂糖试验方法》（满足其中之一即可）		
		GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》		
		QB/T 5011《方糖试验方法》、GB 317-1998《白砂糖》、GB/T 35887《白砂糖试验方法》（满足其中之一即可）		
		GB/T 317-2006《白砂糖》、GB/T 35887《白砂糖试验方法》、GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》、QB/T 2343.2《赤砂糖试验方法》		

		(满足其中之一即可)		
26	铬 (以 Cr 计)	GB 5009.123《食品安全国家标准 食品中铬的测定》 GB 5009.123《食品安全国家标准 食品中铬的测定》原子吸收石墨炉法	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
27	谷氨酸钠	SB/T 10371《鸡精调味料》 GB 5009.43《食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠(谷氨酸钠)的测定》第一法、第二法 (满足其中之一即可)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
28	果糖和葡萄糖	GB 5009.8《食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
29	过氧化苯甲酰	GB/T 22325《小麦粉中过氧化苯甲酰的测定 高效液相色谱法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
30	过氧化物	GB 6783《食品安全国家标准 食品添加剂 明胶》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
31	还原糖分	GB/T 35887《白砂糖试验方法》 QB/T 5012《绵白糖试验方法》 QB/T 5010《冰糖试验方法》、GB 317-1998《白砂糖》、GB/T 35887《白砂糖试验方法》 (满足其中之一即可) QB/T 2343.2-1997《赤砂糖试验方法》、QB/T 2343.2《赤砂糖试验方法》 (满足其中之一即可) QB/T 5011《方糖试验方法》、GB 317-1998《白砂糖》、GB/T 35887《白砂糖试验方法》 (满足其中之一即可) GB/T 317-2006《白砂糖》、GB/T 35887《白砂糖试验方法》、QB/T 2343.2《赤砂糖试验方法》、GB 5009.8《食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》 (满足其中之一即可)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
32	耗氧量 (以 O <sub>2</sub> 计)	GB/T 5750.7《生活饮用水标准检验方法 有机物综合指标》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
33	环己胺	GB 1886.3《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素)》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
34	环己基氨基磺酸钠含量 (以干基计)	GB 1886.3《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素)》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

35	挥发性盐基氮	GB 5009.228《食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
36	甲醇	GB 5009.266《食品安全国家标准 食品中甲醇的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
37	甲基汞（以 Hg 计）	GB 5009.17《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
38	甲醛	GB/T 5009.49《发酵酒及其配制酒卫生标准的分析方法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
39	酵母	GB 4789.15《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
40	界限指标	GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
41	金黄色葡萄球菌	GB 4789.10《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》第二法	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB 4789.10《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》定性检验		
		GB 4789.10《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》平板计数法		
		GB 4789.10《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》		
42	酒精度	GB 5009.225《食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
43	菌落总数	GB 4789.2《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
44	咖啡因	GB 5009.139《食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
45	亮蓝	GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB/T 21916《水果罐头中合成着色剂的测定 高效液相色谱法》		
46	硫酸盐（以 SO <sub>4</sub> 计）	GB 1886.184《食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB 1886.3《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》		
		GB 1886.3《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）》		

47	罗丹明 B	SN/T 2430《进出口食品中罗丹明 B 的检测方法》、BJS 201905《食品中罗丹明 B 的测定》（满足其中之一即可）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		BJS 201905《食品中罗丹明 B 的测定》		
48	氯化钾	GB 5009.43《食品安全国家标准 食盐指标的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
49	氯化钠	GB 5009.43《食品安全国家标准 食盐指标的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
50	氯化物（以 Cl <sup>-</sup> 计）	GB 1886.184《食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB 1886.39《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》		
51	螨	GB 13104《食品安全国家标准 食糖》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
52	霉菌	GB 4789.15《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
53	霉菌和酵母	GB 4789.15《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
54	纳他霉素	GB 5009.286《食品安全国家标准 食品中纳他霉素的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
55	偶氮甲酰胺	GB 5009.283《食品安全国家标准 食品中偶氮甲酰胺的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
56	培氟沙星	GB 31657.2《食品安全国家标准 蜂产品中喹诺酮类药物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB/T 20366《动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		
		农业部 1077 号公告-1-2008《水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		
57	氰化物（以 HCN 计）	GB 5009.36《食品安全国家标准 食品中氰化物的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
58	氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯	GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB/T 23204《茶叶中 519 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》、GB 23200.12《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》（满足其中之一即可）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

		GB 23200.8《食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》、GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、NY/T 761《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》（满足其中之一即可）		
59	全氮（以氮计）	GB/T 18186《酿造酱油》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
60	醛（以HCHO计）	GB 1886.3《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
61	溶剂残留量	GB 5009.262《食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
62	溶液的澄清度试验	GB 1886.184《食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
63	乳酸菌数	GB 4789.3《食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
64	三聚氰胺	GB/T 22388《原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
65	三氯甲烷	GB/T 5750.10《生活饮用水标准检验方法 消毒副产物指标》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
66	三氯杀螨醇	GB/T 5009.176《茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定》、GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》（满足其中之一即可）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
67	色值	GB/T 35887《白砂糖试验方法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		QB/T 5012《绵白糖试验方法》		
		QB/T 5010《冰糖试验方法》、GB 317-1998《白砂糖》、GB/T 35887《白砂糖试验方法》（满足其中之一即可）		
		QB/T 5011《方糖试验方法》、GB 317-1998《白砂糖》、GB/T 35887《白砂糖试验方法》（满足其中之一即可）		

		GB/T 317-2006《白砂糖》、GB/T 35887《白砂糖试验方法》、QB/T 4093《液体糖》、GB/T 15108《原糖》（满足其中之一即可）		
68	沙门氏菌	GB 4789.4《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
69	山梨酸钾 (以 C <sub>6</sub> H <sub>7</sub> KO <sub>2</sub> 计)(以干 基计)	GB 1886.3《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
70	商业无菌	GB 4789.2《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
71	砷(以 As 计)含 量/无机砷 含量	GB 5009.7《食品安全国家标准 食品添加剂中砷的测定》、GB 5009.11《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》（满足其中之一即可）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
72	嗜渗酵母计 数	GB 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》 附录 A	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
73	双环己胺	GB 1886.3《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
74	酸度	GB 5009.239《食品安全国家标准 食品酸度的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB 9697《蜂王浆》		
75	酸度和碱度	GB 1886.18《食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
76	特丁基对苯 二酚 (TBHQ)	GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中 9 种抗氧化剂的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
77	铜绿假单胞 菌	GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
78	透明度(以 100g/L 溶液的透光 率表 示)	GB 1886.3《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
79	脱氧雪腐镰 刀菌 烯醇	GB 5009.111《食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
80	无机砷(以 As 计)	GB 5009.11《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
81	吸光值 (100g/L 溶液)	GB 1886.3《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

82	苋菜红	GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB/T 21916《水果罐头中合成着色剂的测定 高效液相色谱法》		
		GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》、SN/T 1743《食品中的诱惑红、酸性红、亮蓝、日落黄的含量检测 高效液相色谱法》（满足其中之一即可）		
83	硝酸盐（以NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> 计）	GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》		
84	溴酸盐	GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB/T 5750.10《生活饮用水标准检验方法 消毒副产物指标》		
85	亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	GB 5009.4《食品安全国家标准 食盐指标的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
86	乙二胺四乙酸二钠	GB 5009.278《食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸盐的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		SN/T 385《出口食品中乙二胺四乙酸二钠的测定》		
87	乙基麦芽酚	BJS 201708《食用植物油中乙基麦芽酚的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
88	游离碱	GB 1886.3《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
89	诱惑红	GB/T 21916《水果罐头中合成着色剂的测定 高效液相色谱法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
90	余氯（游离氯）	GB/T 5750.11《生活饮用水标准检验方法 消毒剂指标》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
91	玉米赤霉烯酮	GB 5009.209《食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
92	展青霉素	GB 5009.185《食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
93	赭曲霉毒素A	GB 5009.9《食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
94	蔗糖	GB 5009.8《食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
95	蔗糖分	GB/T 35887《白砂糖试验方法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		QB/T 5010《冰糖试验方法》、GB 317-1998《白砂糖》、GB/T 35887《白砂糖试验方法》（满		

		足其中之一即可)		
		QB/T 5011《方糖试验方法、GB/T 35887 《白砂糖试验方法》、GB/T 317-2006《白砂糖》(满足其中之一即可)		
96	脂肪	GB 5009.6《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》	是□ 否□	
97	致病性微生物	GB 4789.4《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》、GB 4789.5《食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验》、GB 4789.6《食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验》、GB 4789.10《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》、GB 4789.11《食品安全国家标准 食品微生物学检验 β型溶血性链球菌检验》、GB 4789.38《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数》(满足其中之一即可)	是□ 否□	
98	重金属(以Pb计)	GB 5009.74《食品安全国家标准 食品添加剂中重金属限量试验》 GB 1886.3《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)》	是□ 否□	
99	总砷(以As计)	GB 5009.11《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》 GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》	是□ 否□	
100	总酸(以乙酸计)	GB 12456《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》	是□ 否□	
101	总糖分	QB/T 5012《绵白糖试验方法》 QB/T 2343.2《赤砂糖试验方法》 QB/T 2343.2-1997《赤砂糖试验方法》、QB/T 2343.2《赤砂糖试验方法》(满足其中之一即可) QB/T 2343.2《赤砂糖试验方法》、GB/T 3588《白砂糖试验方法》(满足其中之一即可)	是□ 否□	
102	组胺	GB 5009.208《食品安全国家标准 食品中生物胺的测定》	是□ 否□	
103	酸性红	GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》	是□ 否□	
104	新红	GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》	是□ 否□	

105	靛蓝	GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
106	喹啉黄	GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
107	葛根素	GB/T 22251 《保健食品中葛根素的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
108	葡萄糖含量 (以干基计, 质量分数)	GB/T 20880《食用葡萄糖》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
109	IMO 含量 (占干物质, 质量分数)	GB/T 20881《低聚异麦芽糖》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
110	IG2+P+IG3 含量(占干物质, 质量分数)	GB/T 20881《低聚异麦芽糖》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
111	果糖(占干基比)	GB/T 20882.4《淀粉糖质量要求 第4部分: 果葡糖浆》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
112	果糖+葡萄糖 (占干基比)	GB/T 20882.4《淀粉糖质量要求 第4部分: 果葡糖浆》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
113	5-羟甲基糠醛 (以吸光度计)	GB/T 20882.3《淀粉糖质量要求 第3部分: 结晶果糖、固体果葡糖》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
114	果糖+葡萄糖含量 (以干物质计)	GB/T 20882.4《淀粉糖质量要求 第4部分: 果葡糖浆》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
115	果糖含量 (以干物质计)	GB/T 20882.4《淀粉糖质量要求 第4部分: 果葡糖浆》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
116	麦芽糖含量 (以干物质计, 质量分数)	GB/T 20883-2017《麦芽糖》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
117	氨基酸	产品明示标准和质量要求	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
118	二十二碳六烯酸	GB 5009.168 《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
119	二十碳五烯酸	GB 5009.168 《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
120	泛酸	GB 5009.210《食品安全国家标准 食品中泛酸的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
121	钙	GB 5009.9《食品安全国家标准 食品中钙的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
122	肌醇	GB 5009.270 《食品安全国家标准 食品中肌醇的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
123	赖氨酸	产品明示标准和质量要求	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

124	绿原酸	产品明示标准和质量要求	是□ 否□	
125	维生素 A	GB 5009.8《食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定》	是□ 否□	
126	维生素 B <sub>1</sub>	GB 5009.8《食品安全国家标准 食品中维生素 B1 的测定》	是□ 否□	
127	维生素 B <sub>12</sub>	GB 5009.285《食品安全国家标准食品中维生素 B12 的测定》	是□ 否□	
128	维生素 B <sub>2</sub>	GB 5009.8《食品安全国家标准 食品中维生素 B2 的测定》	是□ 否□	
129	维生素 B <sub>6</sub>	GB 5009.154《食品安全国家标准 食品中维生素 B6 的测定》	是□ 否□	
130	维生素 C	产品明示标准和质量要求	是□ 否□	
131	维生素 D	GB 5009.296《食品安全国家标准 食品中维生素 D 的测定》	是□ 否□	
132	维生素 D <sub>3</sub>	产品明示标准和质量要求	是□ 否□	
133	维生素 E	GB 5009.8《食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定》	是□ 否□	
134	硒	GB 5009.93《食品安全国家标准 食品中硒的测定》	是□ 否□	
135	锌	GB 5009.14《食品安全国家标准 食品中锌的测定》	是□ 否□	
136	烟酸	GB 5009.8《食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定》	是□ 否□	
137	烟酰胺	GB 5009.8《食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定》	是□ 否□	
138	叶酸	GB 5009.211《食品安全国家标准 食品中叶酸的测定》	是□ 否□	
139	免疫球蛋白 IgG	产品明示标准和质量要求	是□ 否□	
140	总黄酮	产品明示标准和质量要求	是□ 否□	
141	总皂苷	产品明示标准和质量要求	是□ 否□	
142	总蒽醌	产品明示标准和质量要求	是□ 否□	
143	吡啶甲酸铬	产品明示标准和质量要求	是□ 否□	
144	可溶性固形物	产品明示标准和质量要求	是□ 否□	
145	崩解时限	产品明示标准和质量要求	是□ 否□	
146	灰分	GB 5009.4《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》	是□ 否□	
147	硬胶囊壳中的铬	《中国药典》2020 年版四部 明胶空心胶囊	是□ 否□	
148	二氧化硫	GB 5009.34《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》	是□ 否□	
149	苯甲酸盐和水杨酸盐	GB 1886.18《食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠》	是□ 否□	
150	氨基磺酸	GB 1886.3《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）》	是□ 否□	

151	赤藓糖醇	GB 26404《食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
152	灼烧残渣	GB 26404《食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB/T 9741《化学试剂 灼烧残渣测定通用方法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
153	核糖醇和丙三醇（以干基计）	GB 26404《食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
154	总碱量（以Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> 计）（以干基计）	GB 1886.1	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
155	总碱量（以Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> 计）（以湿基计）	GB 1886.1	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
156	水不溶物（以干基计）	GB 1886.1	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
157	铁(Fe)（以干基计）	GB 1886.1	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB 5009.9《食品安全国家标准 食品中铁的测定》		
158	白度	GB 1886.2《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
159	碳酸钠（Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> ）	GB 1886.2《食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
160	不溶物及有机杂质	GB 1886.2《食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
161	比旋光度 <sub>am</sub> （20°C,D）	GB 25531《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
162	水解产物	GB 25531《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
163	相关物质	GB 25531《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
164	大肠埃希氏菌	GB 4789.3《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
165	抗菌活性	GB 4789.4《食品安全国家标准 食品微生物学检验 微生物源酶制剂抗菌活性的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
166	2,4-滴和2,4-滴钠盐	GB/T 5009.175《粮食和蔬菜中2,4-滴残留量的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
167	4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）	SN/T 372《出口食品中对氯苯氧乙酸残留量的测定》、BJS 201703《豆芽中植物生长调节剂的测定》（满足其中之一即可）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

168	6-苄基腺嘌呤 (6-BA)	BJS 201703《豆芽中植物生长调节剂的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
169	N-二甲基亚硝酸胺	GB 5009.26《食品安全国家标准 食品中 N-亚硝酸胺类化合物的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
170	阿维菌素	GB 23200.19《食品安全国家标准 水果和蔬菜中阿维菌素残留量的测定 液相色谱法》、GB 23200.20《食品安全国家标准 食品中阿维菌素残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、NY/T 1379《蔬菜中 334 种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法》（满足其中之一即可）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
171	安赛蜜	GB/T 5009.140《饮料中乙酰磺胺酸钾的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		SN/T 3538《出口食品中六种合成甜味剂的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》		
172	倍硫磷	GB 23200.8《食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》、GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB/T 20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（满足其中之一即可）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
173	苯并[a]芘	GB 5009.2《食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
174	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 5009.28《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

175	苯醚甲环唑	<p>GB 23200.8《食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》、GB 23200.49《食品安全国家标准 食品中苯醚甲环唑残留量的测定 气相色谱-质谱法》、GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB23200.12《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB/T 5009.218《水果和蔬菜中多种农药残留量的测定》（满足其中之一即可）</p>	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
176	吡虫啉	<p>GB/T 20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB/T 23379《水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法》、NY/T 1379《蔬菜中 334 种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法》（满足其中之一即可）</p>	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		<p>GB/T 20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB/T 23379《水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法》（满足其中之一即可）</p>		
		<p>GB/T 20770《粮谷中 486 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB/T 20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（满足其中之一即可）</p>		

		<p>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB/T 20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（满足其中之一即可）</p> <p>GB/T 20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》</p>		
177	吡唑醚菌酯	<p>GB/T 20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》、GB 23200.8《食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》（满足其中之一即可）</p> <p>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB/T 20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（满足其中之一即可）</p>	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
178	丙溴磷	<p>GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》（满足其中之一即可）</p>	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
179	除虫脲	<p>GB 23200.45《食品安全国家标准 食品中除虫脲残留量的测定 液相色谱-质谱法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB/T 5009.147《植物性食品中除虫脲残留量的测定》、NY/T 1720《水果、蔬菜中杀铃脲等七种苯甲酰脲类农药残留量的测定 高效液相色谱法》（满足其中之一即可）</p>	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

180	敌敌畏	GB 23200.8《食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》、GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB/T 5009.20《食品中有机磷农药残留量的测定》、NY/T 761《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》（满足其中之一即可）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
181	地美硝唑	SN/T 262《动物源性食品中多种碱性药物残留量的检测方法 液相色谱-质谱质谱法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
182	地塞米松	农业部 1031 号公告-2-2008《动物源性食品中糖皮质激素类药物多残留检测 液相色谱-串联质谱法》、GB/T 21981《动物源食品中激素多残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》（满足其中之一即可）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
183	地西洋	SN/T 323《出口动物源食品中多类禁用药物残留量检测方法 液相色谱-质谱质谱法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
184	啶虫脒	GB/T 20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》（满足其中之一即可）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB/T 20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》、GB/T 23584《水果、蔬菜中啶虫脒残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》（满足其中之一即可）		
185	毒死蜱	GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

		<p>色谱-质谱联用法》（满足其中之一即可）</p> <p>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、NY/T 761《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》（满足其中之一即可）</p> <p>GB 23200.8《食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》、GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.116《食品安全国家标准 植物源性食品中 90 种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、NY/T 761《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》、SN/T 2158《进出口食品中毒死蜱残留量检测方法》（满足其中之一即可）</p> <p>GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.116《食品安全国家标准 植物源性食品中 90 种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法》、GB23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、SN/T 2158《进出口食品中毒死蜱残留量检测方法》（满足其中之一即可）</p>		
186	多菌灵	<p>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB/T 20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》、参照 GB/T 20770《粮谷中 486 种农药及相关化学品残留量的测定 液相</p>	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

		色谱- 串联质谱法》（满足其中之一即可）		
187	多西环素	GB 31658.17《食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB/T 21317《动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法》		
		GB 31659.2《食品安全国家标准 禽蛋、奶和奶粉中多西环素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		
188	恩诺沙星	GB 31658.17《食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		SN/T 1751.2《进出口动物源食品中喹诺酮类药物残留量检测方法第 2 部分：液相色谱-质谱/质谱法》		
		GB/T 20366《动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		
		GB/T 21312《动物源性食品中 14 种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱质谱法》		
		农业部 1077 号公告-1-2008《水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		
189	二氧化硫残留量	GB 5009.34《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
190	呋喃西林代谢物	GB/T 18932.24《蜂蜜中呋喃它酮、呋喃西林、呋喃妥因和呋喃唑酮代谢物残留量的测定方法 液相色谱-串联质谱法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB 31656.13《食品安全国家标准 水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法》		
		GB 31656.13《食品安全国家标准 水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法》、农业部 783 号公告-1-2008《水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（满足其中之一即可）		

		农业部 781 号公告-4-2006《动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱-串联质谱法》		
		农业部 783 号公告-1-2006《水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		
		GB/T 21311《动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法》		
191	呋喃唑酮代谢物	GB/T 18932.24《蜂蜜中呋喃它酮、呋喃西林、呋喃妥因和呋喃唑酮代谢物残留量的测定方法 液相色谱-串联质谱法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		农业部 781 号公告-4-2006《动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱-串联质谱法》		
		GB 31656.13《食品安全国家标准 水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法》		
		GB 31656.13《食品安全国家标准 水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法》、农业部 783 号公告-1-2006《水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（满足其中之一即可）		
		GB/T 21311《动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法》		
		农业部 783 号公告-1-2006《水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		
192	氟苯尼考	GB 31658.《食品安全国家标准 动物性食品中氟苯尼考及氟苯尼考胺残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》、GB 31658.20《食品安全国家标准 动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（满足其中之一即可）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB/T 22338《动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定》、GB/T 20756《可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲矾霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（满足其中之一即可）		
		SN/T 186《出口动物源食品中甲矾霉素、氟甲矾霉素和氟苯尼考胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》		
		GB/T 22338《动物源性食品中氯霉素		

		类药物残留量测定》		
		GB 31658.20《食品安全国家标准 动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		
193	氟虫腈	GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、SN/T 1982《进出口食品中氟虫腈残留量检测方法气相色谱-质谱法》（满足其中之一即可）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
194	氟吗啉	GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
195	腐霉利	GB 23200.8《食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》、GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、NY/T 761《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》（满足其中之一即可）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
196	镉（以 Cd 计）	GB 5009.15《食品安全国家标准 食品中镉的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
197	过氧化值	GB 5009.227《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 5009.227《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》		
198	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	GB 5009.2《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
199	磺胺类（总量）	GB 31658.17《食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

		农业部 1025 号公告-23-2008《动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法》		
		农业部 1077 号公告-1-2008《水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		
200	甲拌磷	GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB/T23204《茶叶中 519 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》（满足其中之一即可）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.116《食品安全国家标准 植物源性食品中 90 种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法》、GB23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》（满足其中之一即可）		
201	甲基异柳磷	GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.116《食品安全国家标准 植物源性食品中 90 种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法》、GB23200.121《食	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

		品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB/T 5009.144《植物性食品中甲基异柳磷残留量的测定》（满足其中之一即可）		
202	甲硝唑	GB/T 23410《蜂蜜中硝基咪唑类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱质谱法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB/T 21318《动物源性食品中硝基咪唑残留量检验方法》、GB 31658.23《食品安全国家标准 动物性食品中硝基咪唑类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（满足其中之一即可）		
		SN/T 1928《进出口动物源食品中硝基咪唑残留量的检测方法 液相色谱-质谱质谱法》		
		GB/T 21318《动物源性食品中硝基咪唑残留量检验方法》		
		SN/T 2624《动物源性食品中多种碱性药物残留量的检测方法 液相色谱-质谱质谱法》		
203	甲氧苄啶	GB/T 21316《动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		SN/T 2538《进出口动物源性食品中二甲氧苄氨嘧啶、三甲氧苄氨嘧啶核二甲氧甲基苄胺嘧啶残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》		
204	腈苯唑	GB 23200.8《食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》、GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB/T 20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（满足其中之一即可）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

205	腈菌唑	GB 23200.8《食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》、GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB/T 20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》、NY/T 1455《水果中腈菌唑残留量的测定 气相色谱法》（满足其中之一即可）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
206	可待因	BJS 201802《食品中吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁和蒂巴因的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
207	克百威	GB 23200.112《食品安全国家标准 植物源性食品中 9 种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》（满足其中之一即可） 参照 GB 23200.112《食品安全国家标准 植物源性食品中 9 种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》（满足其中之一即可）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
208	克伦特罗	GB 31658.22《食品安全国家标准 动物性食品中β-受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》 SN/T 1924《进出口动物源食品中克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇和特布他林残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》（满足其中之一即可）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
209	孔雀石绿	GB/T 19857《水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定》（液相色谱-串联质谱法）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
210	莱克多巴胺	GB 31658.22《食品安全国家标准 动物性食品中β-受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》 SN/T 1924《进出口动物源食品中克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇和特布他林残留量的测定 液相色谱-质谱/	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

		质谱法》		
211	联苯菊酯	GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、SN/T1969《进出口食品中联苯菊酯残留量的检测方法 气相色谱-质谱法》（满足其中之一即可）	是□ 否□	
		GB 23200.8《食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》、GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB/T 5009.146《植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定》、NY/T 761《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》、SN/T 1969《进出口食品中联苯菊酯残留量的检测方法 气相色谱-质谱法》（满足其中之一即可）		
212	林可霉素	GB/T 20762《畜禽肉中林可霉素、竹桃霉素、红霉素、替米考星、泰乐菌素、克林霉素、螺旋霉素、吉它霉素、交沙霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》	是□ 否□	
213	氯吡脞	GB 23200.110《食品安全国家标准 植物源性食品中氯吡脞残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》（满足其中之一即可）	是□ 否□	
214	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	GB 23200.8《食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》、GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB/T 5009.146《植物性食品	是□ 否□	

		<p>中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定》、NY/T 761《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》（满足其中之一即可）</p> <p>GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB/T 5009.146《植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定》、NY/T 761《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》（满足其中之一即可）</p>		
215	氯霉素	<p>GB/T 22338《动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定》</p> <p>GB/T 18932.19《蜂蜜中氯霉素残留量的测定方法 液相色谱-串联质谱法》</p> <p>GB 31658.1《食品安全国家标准 动物性食品中氯霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》、GB 31658.20《食品安全国家标准 动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（满足其中之一即可）</p> <p>GB 31658.2《食品安全国家标准 动物性食品中氯霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》</p> <p>GB/T 22338《动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定》、GB 31658.20《食品安全国家标准 动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（满足其中之一即可）</p> <p>GB 31658.20《食品安全国家标准 动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》</p>	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
216	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	<p>GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》</p>	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

		<p>GB 23200.8《食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》、</p> <p>GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、</p> <p>GB/T 5009.146《植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定》、</p> <p>NY/T 761《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》（满足其中之一即可）</p>		
		<p>GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、</p> <p>NY/T 761《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》（满足其中之一即可）</p>		
217	氯唑磷	<p>GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、</p> <p>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、</p> <p>GB/T20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（满足其中之一即可）</p>	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
218	吗啡	BJS 201802《食品中吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁和蒂巴因的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
219	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	NY/T 1456《水果中咪鲜胺残留量的测定 气相色谱法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
220	灭蝇胺	NY/T 1725《蔬菜中灭蝇胺残留量的测定 高效液相色谱法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
221	那可丁	BJS 201802《食品中吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁和蒂巴因的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
222	尼卡巴嗪	GB 29690《食品安全国家标准 动物性食品中尼卡巴嗪残留标志物残留量的测定液相色谱-串联质谱法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
223	柠檬黄	<p>GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》</p> <p>GB/T 21916《水果罐头中合成着色剂的测定 高效液相色谱法》</p>	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
224	诺氟沙星	GB 31657.8《食品安全国家标准 蜂产品中喹诺酮类药物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

		GB/T 20366《动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		
		农业部 1077 号公告-1-2008《水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		
225	铅(以 Pb 计)	GB 5009.12《食品安全国家标准 食品中铅的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
226	氟霜唑	GB 23200.34《食品安全国家标准 食品中涕灭砒威、吡唑醚菌酯、嘧菌酯等 65 种农药残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》(满足其中之一即可)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
227	日落黄	GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB/T 21916《水果罐头中合成着色剂的测定 高效液相色谱法》		
		GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》、SN/T 1743《食品中的诱惑红、酸性红、亮蓝、日落黄的含量检测 高效液相色谱法》(满足其中之一即可)		
228	噻虫胺	GB 23200.39《食品安全国家标准 食品中噻虫嗪及其代谢物噻虫胺残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》(满足其中之一即可)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
229	噻虫嗪	GB 23200.8《食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》、GB 23200.39《食品安全国家标准 食品中噻虫嗪及其代谢物噻虫胺残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB/T 20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》(满足其中之一即可)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

		GB 23200.39《食品安全国家标准 食品中噻虫嗪及其代谢物噻虫胺残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB/T 20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》(满足其中之一即可)		
230	三氯蔗糖	GB 5009.298-2023《食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
231	三唑磷	GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.116《食品安全国家标准 植物源性食品中 90 种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法》、GB23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、NY/T 761《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》(满足其中之一即可)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
232	沙丁胺醇	GB 31658.22《食品安全国家标准 动物性食品中 $\beta$ -受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》 SN/T 1924《进出口动物源食品中克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇和特布他林残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
233	山梨酸及其钾盐	GB 5009.28《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
234	水胺硫磷	GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB/T23204《茶叶中 519 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》(满足其中之一即可)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

		GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB/T5009.20《食品中有机磷农药残留量的测定》、NY/T 761《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》（满足其中之一即可）		
		GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB/T5009.20《食品中有机磷农药残留量的测定》（满足其中之一即可）		
235	水分	GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
236	酸价/酸值	GB 5009.229《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 5009.229《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》		
237	糖精钠（以糖精计）	GB 5009.28《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
238	糖精钠含量	GB 1886.18《食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
239	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	GB 5009.9《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
240	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 5009.121《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
241	五氯酚酸钠（以五氯酚计）	GB 23200.92《食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

242	戊唑醇	GB 23200.8《食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》、GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB/T 20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（满足其中之一即可）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
243	烯酰吗啉	GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB/T 20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（满足其中之一即可）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
244	亚硫酸盐 (以 SO <sub>2</sub> 计)	GB 5009.34《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
245	亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计)	GB 5009.33《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
246	胭脂红	GB/T 9695.6《肉制品 胭脂红着色剂测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》		
		GB/T 21916《水果罐头中合成着色剂的测定 高效液相色谱法》		
247	氧氟沙星	GB 31657.8《食品安全国家标准 蜂产品中喹诺酮类药物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB/T 20366《动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		
		农业部 1077 号公告-1-2008《水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》		
		GB/T 21312《动物源性食品中 14 种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱法》		

248	氧乐果	<p>GB 23200.13《食品安全国家标准 茶叶中 448 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法》、GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》（满足其中之一即可）</p>	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		<p>GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、NY/T761《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》、NY/T 1379《蔬菜中 334 种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法》（满足其中之一即可）</p>		
249	乙酰甲胺磷	<p>GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.116《食品安全国家标准 植物源性食品中 90 种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法》、GB23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》（满足其中之一即可）</p>	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		<p>GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.116《食品安全国家标准 植物源性食品中 90 种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法》、GB23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB/T 5009.103 《植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定》、GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定》（满足其中之一即可）</p>		

250	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)	GB/T 5750.4《生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标》中第 10 章	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
251	罂粟碱	BJS 201802 《食品中吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁 和蒂巴因的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
252	总汞(以 Hg 计)	GB 5009.17《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
		GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》		
253	铝的残留量(干样品,以 Al 计)	GB 5009.182《食品安全国家标准 食品中铝的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
254	pH(10g/L 水溶液)	GB 1886.2-2015 附录 A 中 A.6《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
255	三氯蔗糖(以干基计)	GB 25531-2010 附录 A 中 A.3《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
256	极性组分	GB 5009.202-2016《食品安全国家标准 食用油中极性组分(PC)的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
257	$\alpha$ -亚麻酸	GB 5009.168-2016《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
258	阪崎肠杆菌/克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)	GB 4789.40-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)检验》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
259	不溶性膳食纤维	GB 5413.6-2010《食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中不溶性膳食纤维的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
260	胆碱	GB 5413.20-2022《食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中胆碱的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
261	碘	GB 5009.267-2020《食品安全国家标准 食品中碘的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
262	二十碳四烯酸	GB 5009.168-2016《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
263	氟	GB/T 5009.18-2003《食品中氟的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
264	果聚糖	GB 5009.255-2016《食品安全国家标准 食品中果聚糖的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
265	核苷酸	GB 5413.40-2016《食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中核苷酸的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
266	花生四烯酸	GB 5009.168-2016《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

267	黄曲霉毒素 M <sub>1</sub>	GB 5009.24-2016《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
268	肌酸	GB 24154-2015《食品安全国家标准 运动营养食品通则》（附录B）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
269	钾	GB 5009.91-2017《食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
270	磷	GB 5009.87-2016《食品安全国家标准 食品中磷的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
271	氯	GB 5009.44-2016《食品安全国家标准 食品中氯化物的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
272	镁	GB 5009.241-2017《食品安全国家标准 食品中镁的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
273	锰	GB 5009.242-2017《食品安全国家标准 食品中锰的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
274	钼	GB 5009.297-2023《食品安全国家标准 食品中钼的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
275	钠	GB 5009.91-2017《食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
276	能量	GB 10769-2010《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（5.3）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
277	脲酶活性 定性	GB 5413.31-2013《食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脲酶的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
278	牛磺酸	GB 5009.169-2016《食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
279	生物素	GB 5009.259-2023《食品安全国家标准 食品中生物素的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
280	肽类	GB/T 22492-2008《大豆肽粉》 （附录B）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
281	碳水化合物	GB 25596-2010《食品安全国家标准 特殊医学用途婴儿配方食品通则》 （4.4） GB 10765-2010《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（4.3） GB 10766-2021《食品安全国家标准 较大婴儿配方食品》 GB 10767-2021《食品安全国家标准 幼儿配方食品》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
282	铁	GB 5009.90-2016《食品安全国家标准 食品中铁的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
283	铜	GB 5009.13-2017《食品安全国家标准 食品中铜的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
284	锡	GB 5009.16-2023《食品安全国家标准 食品中锡的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
285	香兰素	GB 5009.284-2021《食品安全国家标准 食品中香兰素、甲基香兰素、乙基香兰素和香豆素的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
286	亚油酸	GB 5009.168-2016《食品安全国家标准	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

		食品中脂肪酸的测定》		
287	叶黄素	GB 5009.248-2016《食品安全国家标准 食品中叶黄素的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
288	乙基香兰素	GB 5009.284-2021《食品安全国家标准 食品中香兰素、甲基香兰素、乙基香兰素和香豆素的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
289	杂质度	GB 5413.30-2016《食品安全国家标准 乳和乳制品杂质度的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
290	总钠	GB 5009.91-2017《食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
291	左旋肉碱	GB 29989-2013《食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中左旋肉碱的测定》	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

## 12. 质疑函（格式）

### 质疑函（格式）

#### 一、质疑供应商基本信息：

质疑供应商：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

联系人：\_\_\_\_\_ 联系电话：\_\_\_\_\_

授权代表：\_\_\_\_\_

联系电话：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

#### 二、质疑项目基本情况：

质疑项目的名称：\_\_\_\_\_

质疑项目的编号：\_\_\_\_\_

采购人名称：\_\_\_\_\_

质疑事项：

采购文件 采购文件获取日期：\_\_\_\_\_

采购过程

采购结果

#### 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。

### 13. 投诉书（格式）

## 投诉书（格式）

#### 一、投诉相关主体基本情况：

投标人：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

法定代表人/主要负责人：\_\_\_\_\_

联系电话：\_\_\_\_\_

授权代表：\_\_\_\_\_ 联系电话：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

邮编：\_\_\_\_\_

被投诉人 1：

地址：\_\_\_\_\_

邮编：\_\_\_\_\_

联系人：\_\_\_\_\_ 联系电话：\_\_\_\_\_

被投诉人 2：

……

相关供应商：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

联系人：\_\_\_\_\_ 联系电话：\_\_\_\_\_

#### 二、投诉项目基本情况：

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：\_\_\_\_\_

采购文件公告：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。