

# 南宁市政府采购 公开招标文件（服务类）

## 招 标 文 件

（全流程电子化评标）

项目名称：2026 年南宁市市场监督管理局落实自治区  
下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）

项目编号：NNZC2026-G3-990185-GXJL

项目所属区划：南宁市本级项目

采 购 人： 南宁市市场监督管理局

采购代理机构： 广西建隆工程咨询有限公司

2026 年 月

# 目 录

|                      |     |
|----------------------|-----|
| 第一章 招标公告 .....       | 3   |
| 第二章 采购需求 .....       | 8   |
| 第三章 投标人须知 .....      | 76  |
| 第一节 投标人须知前附表 .....   | 76  |
| 第二节 投标人须知正文 .....    | 83  |
| 一、总 则 .....          | 83  |
| 二、招标文件 .....         | 86  |
| 三、投标文件的编制 .....      | 87  |
| 四、开 标 .....          | 90  |
| 五、资格审查 .....         | 91  |
| 六、评 标 .....          | 92  |
| 七、中标和合同 .....        | 93  |
| 八、验收 .....           | 99  |
| 九、其他事项 .....         | 100 |
| 第四章 评标方法及评分标准 .....  | 102 |
| 第一节 评标方法 .....       | 102 |
| 第二节 评标程序 .....       | 102 |
| 第三节 评分标准 .....       | 106 |
| 第四节 中标候选人推荐原则 .....  | 114 |
| 第五节 评标报告 .....       | 114 |
| 第五章 拟签订的合同文本 .....   | 116 |
| 第六章 投标文件格式 .....     | 131 |
| 第一节 投标文件外层包装封面 ..... | 132 |
| 第二节 资格证明文件格式 .....   | 133 |
| 第三节 商务文件格式 .....     | 141 |
| 第四节 技术文件格式 .....     | 152 |
| 第五节 报价文件格式 .....     | 161 |
| 第六节 其他文书、文件格式 .....  | 168 |

|                              |            |
|------------------------------|------------|
| <b>第七章 质疑、投诉证明材料格式</b> ..... | <b>170</b> |
| <b>第一节 质疑函（格式）</b> .....     | <b>171</b> |
| <b>第二节 投诉书（格式）</b> .....     | <b>173</b> |

## 第一章 招标公告

### 广西建隆工程咨询有限公司关于 2026 年南宁市市场监督管理局落实自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）公开招标公告

#### 项目概况

2026 年南宁市市场监督管理局落实自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）招标项目的潜在投标人应在广西政府采购云平台（<https://login.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/user-login/#/>）获取（下载）招标文件，并于 2026 年 月 日 09 时 30 分 00（北京时间）前递交（上传）投标文件。

#### 一、项目基本情况

项目编号：NNZC2026-G3-990185-GXJL

项目名称：2026 年南宁市市场监督管理局落实自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）

预算金额：1170 万元（其中 1 分标为 203 万元；2 分标为 191 万元；3 分标为 160 万元；4 分标为 121 万元；5 分标为 99 万元；6 分标为 98 万元；7 分标为 97 万元；8 分标为 79 万元；9 分标为 68 万元；10 分标为 54 万元）

最高限价：1170 万元（其中 1 分标为 203 万元；2 分标为 191 万元；3 分标为 160 万元；4 分标为 121 万元；5 分标为 99 万元；6 分标为 98 万元；7 分标为 97 万元；8 分标为 79 万元；9 分标为 68 万元；10 分标为 54 万元）

采购需求：

| 分标序号 | 分标名称                              | 数量及单位         | 预算金额（万元） | 简要规格描述或分标基本情况介绍                       | 备注 |
|------|-----------------------------------|---------------|----------|---------------------------------------|----|
| 1    | 自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）（横州市、良庆区） | 抽检批次<br>≥2385 | 203      | 负责样品的抽样、检验、结果分析、异议处理和检验过程中……具体详见采购文件。 |    |
| 2    | 自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）（西乡塘区）    | 抽检批次<br>≥2229 | 191      | 负责样品的抽样、检验、结果分析、异议处理和检验过程             |    |

|    |                                     |               |     |  |  |
|----|-------------------------------------|---------------|-----|--|--|
|    |                                     |               |     | 中.....具体详见采购文件。                          |  |
| 3  | 自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）（青秀区）       | 抽检批次<br>≥1877 | 160 | 负责样品的抽样、检验、结果分析、异议处理和检验过程中.....具体详见采购文件。 |  |
| 4  | 自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）（武鸣区、邕宁区）   | 抽检批次<br>≥1410 | 121 | 负责样品的抽样、检验、结果分析、异议处理和检验过程中.....具体详见采购文件。 |  |
| 5  | 自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）（上林县、隆安县）   | 抽检批次<br>≥1156 | 99  | 负责样品的抽样、检验、结果分析、异议处理和检验过程中.....具体详见采购文件。 |  |
| 6  | 自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）（宾阳县）       | 抽检批次<br>≥1149 | 98  | 负责样品的抽样、检验、结果分析、异议处理和检验过程中.....具体详见采购文件。 |  |
| 7  | 自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）（江南区）       | 抽检批次<br>≥1136 | 97  | 负责样品的抽样、检验、结果分析、异议处理和检验过程中.....具体详见采购文件。 |  |
| 8  | 自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）（东盟经开区、马山县） | 抽检批次<br>≥916  | 79  | 负责样品的抽样、检验、结果分析、异议处理和检验过程中.....具体详见采购文件。 |  |
| 9  | 自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）（经开区）       | 抽检批次<br>≥798  | 68  | 负责样品的抽样、检验、结果分析、异议处理和检验过程中.....具体详见采购文件。 |  |
| 10 | 自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）（高新区）       | 抽检批次<br>≥635  | 54  | 负责样品的抽样、检验、结果分析、异议处理和检验过程中.....具体详见采购文件。 |  |

合同履行期限：具体详见采购文件“第二章采购需求”商务条款。

本项目是否接受联合体投标：本项目不接受联合体。

## 二、投标人的资格要求：

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 1 分标、2 分标、3 分标、4 分标、5 分标、6 分标、7 分标、8 分标、9 分标、10 分标

专门面向中小企业采购的项目；

非专门面向中小企业采购的项目

3. 本项目的特定资格要求：投标人具有食品检验机构资质认定证书（CMA）或检验检测机构资质认定证书（CMA）；

4. 本项目的特定条件：无。

5. 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。

6. 对在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，不得参与政府采购活动。

### 三、获取招标文件

时间：自公告发布之日起。

获取方式：网上下载。本项目不发放纸质文件，供应商可自行在广西政府采购云平台 (<https://login.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/user-login/#/>) 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

1、提交投标文件截止时间和开标时间：2026 年 月 日 09 时 30 分 00（北京时间）

2、投标和开标地点：

（1）投标文件提交方式：本项目为南宁市全流程电子化项目，通过广西政府采购云平台 (<https://login.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/user-login/#/>) 实行在线电子投标，供应商应先安装“广西政府采购云平台电子交易客户端”（请自行前往广西政府采购云平台进行下载），并按照本项目招标文件和广西政府采购云平台的要求编制、加密后在投标截止时间前通过网络上传至南宁市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）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。

（3）为确保网上操作合法、有效和安全，请投标人确保在电子投标过程中能够对相关数据电文进行加密和使用电子签章，妥善保管 CA 数字证书并使用有效的 CA 数字证书参与整个招标活动。

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

（4）开标地点：本次招标将于 2026 年 月 日 09 时 30 分 00 在广西政府采购云平台电子开标大厅开标。

（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，未能按要求进行解密的，由此产生的后果由投标人自行承担。

## 五、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

## 六、其他补充事宜

1. 投标保证金：本项目不收取投标保证金。

2. 采购意向公开链接：

<https://zfcg.gxzf.gov.cn/site/detail?parentId=66485&articleId=iwZmgCJj9pzPi+zJFqpwNA==>

3. 网上查询地址：<http://www.cccp.gov.cn>（中国政府采购网），<http://zfcg.gxzf.gov.cn>（广西政府采购网），<http://ggzy.jgswj.gxzf.gov.cn/nnggzy/>（全国公共资源交易平台（广西·南宁））。

4. 本项目需要落实的政府采购政策：

- （1）政府采购促进中小企业发展。
- （2）政府采购支持采用本国产品的政策。
- （3）强制采购节能产品；优先采购节能产品、环境标志产品。
- （4）政府采购促进残疾人就业政策。
- （5）政府采购支持监狱企业发展。

5. 供应商认为采购文件使自己的权益受到损害的，可以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。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的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监督管理部门投诉。

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，或拨打广西政府采购云服务热线95763获取热线服务帮助。

## 七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

### 1. 采购人信息

名称：南宁市市场监督管理局

地址：南宁市金湖路65号

项目联系人：张工

联系电话：0771-5631386

### 2. 采购代理机构信息

名称：广西建隆工程咨询有限公司

地址：南宁市壮锦大道31号云顶印象4层403号

联系电话：0771-2822199

### 3. 项目联系方式

项目联系人：黄艳

电话：0771-2822199

广西建隆工程咨询有限公司

2026年 月 日

## 第二章 采购需求

### 说明：

1. 为落实政府采购政策需满足的要求（根据项目实际情况填写内容）

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

（2）服务项目中伴随货物的，根据《财政部 发展改革委 生态环境部 市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）和《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕19号）的规定，采购需求中的产品属于节能产品政府采购品目清单内标注“★”的（详见本章附件1），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所投标产品的节能产品认证证书复印件（加盖投标人电子公章），否则投标文件作无效处理。如本项目包含的货物属于品目清单内非标注“★”的产品时，应优先采购，具体详见“第四章 评标方法和评标标准”。

（3）服务项目中伴随的货物包含信息安全产品的（信息安全产品包括：防火墙、网络安全隔离卡与线路选择器、安全隔离与信息交换产品、安全路由器、智能卡 COS、数据备份与恢复产品、安全操作系统、安全数据库系统、反垃圾邮件产品、入侵检测系统（IDS）、网络脆弱扫描产品、安全审计产品、网站恢复产品），根据《关于信息安全产品实施政府采购的通知》（财库〔2010〕48号）的规定，投标人必须在投标文件中提供中国网络安全审查技术与认证中心（原中国信息安全认证中心）颁发的有效的信息安全产品认证证书（加盖投标人公章），否则投标文件作无效处理。

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

3. 不需要投标人对采购需求响应为具体数值的，此采购需求的数值后将以◆号标注。

4. 如投标人投标产品存在侵犯他人的知识产权或者专利成果行为的，应承担相应法律责任。

| 服务需求一览表   |    |                                   |    |                         |  |            |                               |
|-----------|----|-----------------------------------|----|-------------------------|--|------------|-------------------------------|
| 标段        |    |                                   |    | 1、2、3、4、5、6、7、8、9、10 分标 |  |            |                               |
| 采购清单及服务参数 | 标项 | 采购服务名称                            | 单位 | 数量                      | 服务参数   | 分项预算合计（万元） | 中小企业划分标准所属行业名称（行业名称及划分见本章附件6） |
|           | 1  | 自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）（横州市、良庆区） | 批次 | 抽检批次 ≥ 2385             | <p>一、项目需求</p> <p>1. 全市范围内开展食品抽检任务。具体需提供的抽检服务品种及检验项目详见本章附件2【2026年自治区转移支付地方加工食品监督抽检品种任务分配表】。附件3【2026年自治区转移支付地方加工食品监督抽检品种及项目表】。附件4【2026年自治区转移支付地方食用农产品抽检品种及项目表】。</p> <p>▲2. 抽样办法、检测方法及检验依据以《食品安全抽样检验管理办法》（总局令第15号）、《广西食品安全监督抽检实施细则（2026年版）》规定为准。</p> <p>▲3. 成果要求：检验完成且相关数据报送须在2026年10月20日前完成提交，如有特殊情况，经采购人同意，可适当延长；按具体方案时间节点要求提供质量分析报告。</p> <p>▲4. 服务工作要求</p> | 203        | 其他未列明行业                       |

|   |  |        |                               |   |     |  |
|---|--|--------|-------------------------------|---|-----|--|
| 2 | 自治区<br>下达食品抽检<br>任务及<br>市本级<br>抽检任<br>务（第<br>一批）<br>（西乡<br>塘区） | 批<br>次 | 抽<br>检<br>批<br>次<br>≥<br>2229 | <p>（1）严格遵守法律、法规的规定和检验工作有关纪律要求，确保检验结果真实有效；检验活动中无重大差错，能够保证检验结果质量；其检测范围涵盖承担的食品安全抽检监测任务中相应的食品品种和检验项目；</p> <p>（2）负责样品的抽样检验、检验报告的寄送、结果分析、异议处理和检验过程中技术问题的处理工作；</p> <p>（3）必须接受采购人对承担检验任务工作质量情况的监督检查和考核，积极参与与检验任务相关的能力验证并取得满意结果；</p> <p>（4）能按时完成采购人安排的临时性和应急性任务。</p>                               | 191 |  |
| 3 | 自治区<br>下达食品抽检<br>任务及<br>市本级<br>抽检任<br>务（第<br>一批）<br>（青秀<br>区）  | 批<br>次 | 抽<br>检<br>批<br>次<br>≥<br>1877 | <p>（5）供应商在项目所在地拥有固定的样品储存场所和2人（含）以上样品管理服务人员，或承诺在合同签订后5日内在项目所在地设置样品储存场所和配备3人（含）以上样品管理服务人员【供应商响应文件中须提供承诺函（格式自拟）】，并在服务期内保证样品储存场所的稳定性。采购人将进行现场核查，若发现成交供应商未按照承诺设置满足本项目要求的样品储存场所和样品管理服务人员，则终止合同，并按虚假应标将违约行为上报政府采购监督管理部门。</p> <p>5. 其他要求</p> <p>（1）供应商具有与承担的食品监督抽检任务相匹配的工作人员、仪器设备、实验室环境设施；拥有运</p> | 160 |  |

|   |   |        |                               |  |     |  |
|---|---|--------|-------------------------------|--|-----|--|
| 4 | 自治区<br>下达食<br>品抽检<br>任务及<br>市本级<br>抽检任<br>务（第<br>一批）<br>（武鸣<br>区、邕<br>宁区） | 批<br>次 | 抽<br>检<br>批<br>次<br>≥<br>1410 | <p>行良好的实验室管理体系，授权范围涵盖承担的食品监督抽检监测任务中相应的食品品种和监督抽检项目。具有相应的检验和质量分析人员，参与检验的有关人员具有检验员证或上岗证，并具备相应的专业知识和能力，具体要求为：</p> <p>1) 具有固定且能够独立运行的检验工作场所以及响应项目检测所需的抽样、检验检测、运输贮存（冷藏和冷冻）、数据处理与分析、信息传输等设施设备，能够满足本项目要求的承检任务需要。响应文件中提供供应商检验工作场所实验室平面图及供应商拥有的相关设施和设备清单，并附供应商实验室有效的房屋产权使用证明或租赁合同及仪器设备购置一览表。</p> <p>2) 具有稳定的抽样、检验和技术管理人员（响应文件中按人员要求提供人员名单、职称（资格）证书、工作年限证明及劳动合同关键页或事业单位编制证明扫描件等证明材料）。</p> | 121 |  |
| 5 | 自治区<br>下达食<br>品抽检<br>任务及<br>市本级<br>抽检任<br>务（第<br>一批）<br>（上林<br>县、隆<br>安县） | 批<br>次 | 抽<br>检<br>批<br>次<br>≥<br>1156 | <p>①为本项目投入从事食品检验相关人员总数不低于30人，且直接从事食品检验工作满2年及以上的检验人员占直接从事食品检验人员总数的比例不低于30%（含），能保证食品抽样检验工作的连续性和稳定性。</p> <p>②检验和技术管理人员熟悉有关食品检验的标准、检验方法原理，掌握检验操作技能、标准操作程序、计量和数据处理知识等；技术负责人、质量负责人至少从事食品检验管理及相关工作5年或以上；</p>  | 99  |  |

|   |   |        |                               |  |    |  |
|---|---|--------|-------------------------------|--|----|--|
| 6 | 自治区<br>下达食品抽检<br>任务及市本级<br>抽检任务（第<br>一批）<br>（宾阳县） | 批<br>次 | 抽<br>检<br>批<br>次<br>≥<br>1149 | <p>③在供应商本单位或其他单位从事食品检验工作满2年（含）以上具有中级或以上系列职称的技术人员不低于5名（提供相关证明文件）。</p> <p>④同时承担抽样任务的，具有与抽样工作相匹配的独立抽样人员、抽样工具、设备等条件；熟悉食品抽样程序，按照要求派出不少于9人的抽样人员完成抽样工作，抽样人员熟悉相关法律、法规、规章和标准等有关规定。抽样人员使用规范的抽样文书，准确、完整记录抽样信息，抽样程序符合规定。响应文件中提供专职抽样人员名单及劳动合同关键页或事业单位编制证明扫描件等证明材料），抽样工具、设备清单。</p> <p>▲3）能严格遵守检验工作委托时间进度安排和及时报送检验报告、质量分析报告等规定的材料。具体时限要求为：接到样品后20个工作日内完成检验工作并在“国家食品安全抽样检验信息系统”上出具通过CA认证的电子检验报告书。监督抽检检验结论不合格的，应当在检验结论做出后2个工作日内在“国家食品安全抽样检验信息系统”出具通过CA认证的电子检验报告书。另有合同约定的，依约定执行。</p> | 98 |  |
| 7 | 自治区<br>下达食品抽检<br>任务及市本级<br>抽检任务（第<br>一批）<br>（江南区） | 批<br>次 | 抽<br>检<br>批<br>次<br>≥<br>1136 | <p>▲4）24小时限时报告要求：发现不合格样品中含有非食用物质或其他可能对身体健康和生命安全造成严重危害的，应当在确认检验结果无误后12小时之内，将限时报告表上传系统，并报告采购人备案。</p> <p>▲5）拥有安全有效的实验室信息化管理系统和信息分析汇总人员，能够完成食品安全抽检监测数据上</p>  | 97 |  |

|   |   |        |                              |  |    |  |
|---|---|--------|------------------------------|--|----|--|
| 8 | 自治区<br>下达食<br>品抽检<br>任务及<br>市本级<br>抽检任<br>务（第<br>一批）<br>（东盟<br>经开<br>区、马<br>山县） | 批<br>次 | 抽<br>检<br>批<br>次<br>≥<br>916 | <p>报和结果分析工作；按照“谁采集、谁录入；谁检验、谁录入”的原则，应当在抽样完成2个工作日内将抽样信息录入“国家食品安全抽样检验信息系统”；检验结论做出后5个工作日内完成检验数据录入“国家食品安全抽样检验信息系统”的工作。录入的信息、数据应当及时、准确。响应文件中须提供相关人员名单。</p> <p>二、项目实施要求</p> <p>1. 抽样进度安排</p> <p>1.1 抽检进度按照自治区、南宁市市场监管局食品安全监督抽检工作实施方案要求时限完成，检验时限不得超过2026年10月20日，如有特殊情况，经采购人同意，可适当延长。</p> <p>▲2. 抽检分工</p> <p>2.1 承检机构须负责样品采集、检验、复核、信息汇总、抽检数据报送和检验报告等工作。</p> | 79 |  |
| 9 | 自治区<br>下达食<br>品抽检<br>任务及<br>市本级<br>抽检任<br>务（第<br>一批）<br>（经开<br>区）               | 批<br>次 | 抽<br>检<br>批<br>次<br>≥<br>798 | <p>2.2 承检机构抽检区域应覆盖南宁市各县级行政区域；抽检产品类别应覆盖本项目要求的食品品种。</p> <p>3. 抽样检验要求</p> <p>▲3.1 承检机构在抽检工作执行过程中严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品安全抽样检验管理办法》、《广西食品安全监督抽检实施细则（2026年版）》等有关法律法规、规章及相关规定，抽样过程严格按照监督抽检工作程序，履行法定手续。</p> <p>▲3.2 承检机构严格按照《广西食品安全监督抽检实施细则（2026年版）》的相关要求开展样品的采</p>   | 68 |  |

|    |                               |    |                 |   |    |  |
|----|-------------------------------|----|-----------------|---|----|--|
| 10 | 自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）（高新区） | 批次 | 抽检批次 $\geq$ 635 | <p>集、检验，数据审核报送、数据分析和研判等工作。</p> <p>抽样过程要保留现场抽样视频图像证据。</p> <p>▲3.3 承检机构严格按照食品安全标准和检验规范对食品进行检验，确保数据和结论客观、公正。</p> <p>3.4 承检机构采取人员比对、设备比对或实验室间比对等多种质控方式，确保抽检数据的准确性。</p> <p>▲3.5 承检机构对于不合格样品必须进行复核，确保检测结果准确可靠。</p> <p>▲3.6 承检机构负责所有抽检数据录入国家市场监督管理总局《国家食品安全抽样检验信息系统》平台。</p> <p>▲4. 监督与评估</p> <p>4.1 承检机构对其出具的检验报告的真实性和准确性负责。承检机构应当按规定的报告格式出具国家食品安全监督抽检检验报告，检验报告应当内容真实齐全、数据准确。承检机构应在收到样品之日起 20 个工作日内出具检验报告。</p> <p>4.2 承检机构应当依照有关法律、法规的规定，并按照食品安全标准和检验规范对食品进行检验，尊重科学，恪守职业道德，保证出具的检验数据和结论客观、公正，不得出具虚假检验报告。</p> <p>4.3 承检机构要严格按照国家相关规定使用食品安全抽检经费，确保抽检经费专款专用，并配合做好财务审计等相关工作。</p> <p>4.4 南宁市市场监督管理局负责食品安全抽检实施的监督管理和效果评价工作。</p> <p>4.5 承检机构不得私自泄露、擅自使用或对外发布食品安全抽样检验数据结果和相关信息。</p> <p>4.6 承检机构不得接受被抽样单位的馈赠，不得</p> | 54 |  |
|----|-------------------------------|----|-----------------|---|----|--|

|             |  |  |   |  |  |
|-------------|--|--|---|--|--|
|             |  |  | <p>利用抽检结果开展有偿活动，谋取不正当利益。</p> <p>4.7 经采购人同意，分标中“保健食品、婴幼儿配方食品、特殊膳食食品、特殊医学用途配方食品”部分的检验项目，允许分包或者转包检验任务。</p> <p>4.8 承检机构应严格遵守广西壮族自治区市场监管局、南宁市局食品安全抽检监测承检机构管理制度等相关规定。</p> <p>4.9 在抽检服务过程中，发现出具虚假报告、透露检验结果的，采购人将对其不诚信行为进行通报并纳入信用记录上报财政部门。</p> <p>▲5、中标人需要支持配合南宁市食品安全你点我检现场活动，包括录制相关节目费用。创建国家食品安全示范城市复审相关工作、食品安全宣传培训、食品企业技术帮扶等相关工作。</p>   |  |  |
| <p>商务条款</p> |  |  | <p>▲一、合同签订期：自中标通知书发出之日起 25 日内（注：中标通知书发出之日起 25 日内必须签订合同。）</p> <p>▲二、提交服务成果时间：自合同签订之日起开始提供服务，至 2026 年 10 月 20 日前完成。（如有特殊情况，经采购人同意，可适当延长。）</p> <p>三、提交服务成果地点：采购人指定地点。</p> <p>▲四、工作要求：</p> <p>1、故障响应时间：处理问题响应时间：中标人接到采购人处理问题通知后 2 小时采取实质性响应措施，必须在 24 小时之内向采购人提交正式书面可行的解决方案，并在采购人指定的时间和地点对方案进行解释说明。</p> <p>2、检出率要求：监督抽检要求整体不合格检出率达 4%以上，否则采购人将根据“付款条件及方式”支付服务款。除满足整体不合格率达 4%以上，还要满足食用农产品监督抽检不合格率不低于 4.4%。整体不合格率及食用农产品监督抽检不合格率如有新要求以新要求为准。</p> <p>五、其他要求：</p> <p>1、报价必须含以下部分，包括：</p> <p>(1) 服务的价格；</p> <p>(2) 必要的保险费用和各项税金；</p> <p>(3) 其他（如运输、装卸、安装、调试、培训、技术支持、售后服务、更新升级等费用，根据项目具体情况填写）：投标价格为全包价，以人民币为结算单位，包括本项目服务所涉及的售后服务及各种税费等全部费用。在合同实施时，采购人将不予支付中标人没有列入的项目费用，并认为此</p> |  |  |

项目的费用已包括在总报价中。

**▲2、付款条件及方式：**

**(1) 付款条件：**

①中标人须按采购人要求进行抽样检验。抽检不合格率不得低于 4%。若中标人达到工作要求，则采购人支付全部中标金额。若中标人未达到工作要求，则采购人按比例支付部分中标金额。实际支付的中标金额比例与工作要求的对应关系见下表。

| 食品抽检整体不合格率(含额外计划抽检批次数量) | 实际支付中标金额比例 |
|-------------------------|------------|
| 4% (含) 以上               | 100%       |
| 3% (含) —4% (不含)         | 90%        |
| 3% 以下                   | 80%        |

除满足以上表格条件外，还要满足食用农产品监督抽检不合格率不低于 4.4%。达不到此要求的即使满足上述表格要求，也仅支付 60%中标金额。整体不合格率及食用农产品监督抽检不合格率如有新要求，以新要求为准。

②中标人自收到合同款之日起三个工作日内按合同款项开具等额发票给采购人。

**(2) 付款方式：**

合同金额支付按照实际中标金额比例进行结算，合同签订后的 10 个工作日内付款 30%，其余按实际进度支付。

**3、报价要求：**

(1) 投标报价应参考由广西壮族自治区物价局和广西壮族自治区财政厅发布的《关于正式核定全区产品质量检验收费项目和收费标准的通知》（桂价费〔2013〕16 号）的规定。

▲ (2) 分标预算价作为最高限价，各分标最终合同总价金额即为预算价（各分标最终合同总价金额=各分标预算价），投标人按价格折扣进行报价【如预算价 100 元，优惠 10 元，则价格折扣报价=（100-10）÷100×100=90%】。根据分标中标折扣，确定分标最终抽检批次数量，结算至各分标最终合同总价金额。

▲ (3) 结算费用支付计算方法：

①（含购样费）分标计费基准价=分标预算价÷分标抽检批次合计

②分标采购人实际支付抽样检验费用（含购样费）=分标计费基准价×分标中标折扣×分标最终抽检批次数量

分标最终抽检批次数量（抽检批次数量四舍五入取至个位）=分标预算价÷（分标计费基准价×分标中标折扣）

(4) 投标报价包括但不限于：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

|             |  |
|-------------|--|
|             | <p>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。根据采购人的需要，供应商将无偿提供抽检合格备份样品给南宁市市场监督管理局。</p> <p>4、其他要求</p> <p>▲（1）中标人需额外计划每个分标不超过各分标抽检批次数量的 10%的抽检批次，作为中标分标市辖区应急抽检任务使用。（投标人须于投标文件中针对本要求提供书面承诺，格式自拟，注明相关文件材料放置的页码。投标人投标报价应包含相关费用）</p> <p>（2）承检机构要配合采购人开展复检。复检结果为最终结果。复检结果表明合格的，复检费用由抽样检验的部门承担；复检结论表明不合格的，复检费用由要求复检申请人或单位承担。</p> <p>▲（3）投标人在投标文件中提供《供应商可以承检的食品监督抽检品种及项目表》。</p> <p>（4）请投标人结合自身能力，于投标文件提供相关技术服务方案（含人员配置、承担本次抽检任务的工作方案、履约能力相关证明等）。</p> <p>（5）投标人对广西食品行业有相关研究，并有与广西食品调查研究相关成果报告（如有，需附证明材料），能给予采购人提供研究借鉴。</p> <p>5、验收标准</p> <p>（1）合同履行过程中，由采购单位根据服务单位所提供的服务对照招标文件要求及服务单位投标文件承诺进行检验并记录，如不符合招标文件项目需要及技术需求以及提供虚假承诺的，按相关规定做违约处理，中标供应商承担所有责任和费用，采购人保留进一步追究责任的权利。</p> <p>（2）中标人完成所有委托的抽检任务后，提供抽检项目品种数量明细及质量分析报告给采购人，由采购人进行验收。</p> <p>（3）本章《招标项目采购需求》有其他要求的按其要求。</p> <p>（4）验收过程中所产生的一切费用均由中标供应商承担，报价时应考虑相关费用。</p> |
| <p>其他说明</p> | <p>一、进口产品说明（根据项目实际情况选择）</p> <p><input type="checkbox"/>本表的第__项服务所涉及的货物已按规定办妥进口产品采购审核手续，投标产品可选用进口产品；但如选用进口产品时必须为全套原装进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品），同时投标人必须负责办理进口产品所有相关手续并承担所有费用。其他货物不接受进口产品参与投标，否则作无效标处理。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>本项目服务所涉及的货物不接受进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）参与投标，如有进口产品参与投标的作无效标处理。</p> <p>二、其他：无</p>   |

## 附件 1

### 2026 年全市食品安全监督抽检任务分配表

|                                  | 横州市   | 宾阳县   | 上林县   | 马山县   | 隆安县   | 兴宁区   | 青秀区    | 江南区    | 西乡塘区   | 良庆区   | 邕宁区   | 武鸣区   | 高新区  | 经开区  | 东盟经开区 | 合计     | 备注                  |
|----------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|-------|-------|-------|------|------|-------|--------|---------------------|
| 人口数<br>(万人)                      | 91.04 | 81.53 | 36.26 | 38.34 | 32.91 | 63.91 | 115.09 | 101.35 | 167.44 | 61.55 | 34.53 | 70.13 | /    | /    | /     | 894.08 | 数据来源：广西统计年鉴<br>2024 |
| 人口数<br>(取整，<br>万人)               | 91    | 82    | 36    | 38    | 33    | 64    | 115    | 61     | 137    | 62    | 35    | 62    | 30   | 40   | 8     | 894    |                     |
| 千人 3.5<br>任务量                    | 3185  | 2870  | 1260  | 1330  | 1155  | 2240  | 4028   | 2135   | 4795   | 2170  | 1225  | 2170  | 1050 | 1400 | 280   | 31293  |                     |
| 2026 区<br>抽加工<br>食品任<br>务        | 828   | 542   | 336   | 316   | 309   | 573   | 1026   | 684    | 1215   | 423   | 359   | 333   | 413  | 502  | 260   | 8119   |                     |
| 2026 自<br>治区级<br>食用农<br>产品任<br>务 | 675   | 607   | 267   | 281   | 244   | 474   | 851    | 452    | 1014   | 459   | 259   | 459   | 222  | 296  | 59    | 6619   |                     |

备注：根据工作安排，自治区转移监督抽检兴宁区部分的任务（包括加工食品和食用农产品）由南宁市食品药品检验所承担，不参与本次招标。

## 附件 2

## 2026 年自治区转移支付地方加工食品监督抽检品种任务分配表

单位：批次

| 序号 | 食品大类       | 横州  | 宾阳 | 上林 | 马山 | 隆安 | 兴宁 | 青秀 | 江南 | 西乡塘 | 良庆 | 邕宁 | 武鸣 | 高新 | 经开 | 东盟 | 合计  |
|----|------------|-----|----|----|----|----|----|----|----|-----|----|----|----|----|----|----|-----|
| 1  | 粮食加工品      | 70  | 83 | 45 | 24 | 30 | 45 | 71 | 77 | 88  | 40 | 40 | 30 | 50 | 30 | 10 | 733 |
| 2  | 食用油、油脂及其制品 | 15  | 12 | 15 | 4  | 15 | 15 | 10 | 16 | 15  | 3  | 5  | 3  | 5  | 6  | 1  | 140 |
| 3  | 调味品        | 28  | 20 | 10 | 12 | 14 | 9  | 40 | 31 | 61  | 20 | 20 | 15 | 10 | 11 | 10 | 311 |
| 4  | 肉制品        | 20  | 25 | 10 | 18 | 9  | 25 | 40 | 22 | 71  | 23 | 10 | 17 | 10 | 31 | 13 | 344 |
| 5  | 乳制品        | 1   | 1  | 2  | 2  | 2  | 3  | 2  | 2  | 2   | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 23  |
| 6  | 饮料         | 50  | 15 | 10 | 15 | 20 | 19 | 50 | 32 | 73  | 25 | 25 | 24 | 34 | 30 | 24 | 446 |
| 7  | 方便食品       | 10  | 8  | 7  | 8  | 7  | 10 | 10 | 15 | 10  | 10 | 7  | 7  | 9  | 14 | 8  | 140 |
| 8  | 饼干         | 1   | 10 | 0  | 1  | 0  | 5  | 8  | 7  | 8   | 5  | 0  | 6  | 4  | 3  | 6  | 64  |
| 9  | 罐头         | 6   | 2  | 2  | 5  | 5  | 2  | 5  | 4  | 5   | 3  | 1  | 2  | 2  | 5  | 1  | 50  |
| 10 | 冷冻饮品       | 2   | 2  | 2  | 2  | 2  | 5  | 4  | 10 | 15  | 0  | 2  | 5  | 8  | 2  | 4  | 65  |
| 11 | 速冻食品       | 18  | 30 | 15 | 15 | 14 | 28 | 75 | 40 | 60  | 20 | 25 | 10 | 24 | 38 | 9  | 421 |
| 12 | 薯类和膨化食品    | 2   | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 4  | 4  | 2   | 2  | 1  | 1  | 1  | 1  | 2  | 25  |
| 13 | 糖果制品       | 5   | 15 | 5  | 3  | 2  | 3  | 20 | 20 | 20  | 4  | 1  | 5  | 13 | 17 | 6  | 139 |
| 14 | 茶叶及相关制品    | 174 | 20 | 20 | 18 | 10 | 60 | 83 | 30 | 69  | 30 | 30 | 30 | 30 | 25 | 18 | 647 |
| 15 | 酒类         | 15  | 8  | 8  | 8  | 10 | 4  | 20 | 20 | 15  | 8  | 6  | 8  | 7  | 8  | 28 | 173 |
| 16 | 蔬菜制品       | 33  | 12 | 9  | 12 | 10 | 12 | 47 | 20 | 90  | 23 | 13 | 6  | 15 | 22 | 6  | 330 |
| 17 | 水果制品       | 12  | 8  | 8  | 8  | 10 | 6  | 36 | 35 | 35  | 10 | 15 | 8  | 16 | 18 | 9  | 234 |
| 18 | 炒货食品及坚果制品  | 10  | 15 | 10 | 7  | 7  | 8  | 24 | 33 | 30  | 10 | 7  | 10 | 10 | 19 | 4  | 204 |
| 19 | 蛋制品        | 1   | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 2  | 3   | 2  | 1  | 1  | 2  | 3  | 2  | 23  |

|    |              |     |     |     |     |     |     |      |     |      |     |     |     |     |     |     |      |
|----|--------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| 20 | 可及焙烤咖啡产品     | 2   | 1   | 1   | 1   | 1   | 2   | 7    | 5   | 6    | 3   | 2   | 1   | 1   | 4   | 0   | 37   |
| 21 | 食糖           | 10  | 10  | 12  | 9   | 8   | 10  | 14   | 13  | 25   | 8   | 8   | 8   | 8   | 24  | 6   | 173  |
| 22 | 水产制品         | 8   | 8   | 2   | 2   | 2   | 4   | 8    | 16  | 15   | 8   | 4   | 6   | 7   | 13  | 3   | 106  |
| 23 | 淀粉及淀粉制品      | 20  | 20  | 10  | 12  | 8   | 8   | 30   | 37  | 37   | 8   | 8   | 10  | 8   | 13  | 5   | 234  |
| 24 | 糕点           | 60  | 60  | 25  | 25  | 10  | 70  | 95   | 26  | 114  | 44  | 26  | 20  | 35  | 23  | 10  | 643  |
| 25 | 豆制品          | 7   | 6   | 6   | 7   | 6   | 6   | 18   | 8   | 20   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 132  |
| 26 | 蜂产品          | 0   | 2   | 0   | 1   | 1   | 0   | 1    | 0   | 1    | 1   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 7    |
| 27 | 保健食品         | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 10  | 37   | 10  | 35   | 11  | 12  | 8   | 8   | 8   | 8   | 187  |
| 28 | 特殊膳食食品       | 1   | 1   | 0   | 0   | 0   | 1   | 2    | 2   | 3    | 1   | 0   | 1   | 1   | 2   | 1   | 16   |
| 29 | 特殊医学用途配方食品   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 1    | 0   | 0    | 0   | 0   | 0   | 0   | 4   | 0   | 5    |
| 30 | 婴幼儿配方食品      | 2   | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 2    | 2   | 2    | 2   | 1   | 2   | 2   | 1   | 1   | 22   |
| 31 | 餐饮食品         | 168 | 94  | 65  | 60  | 66  | 155 | 176  | 70  | 210  | 55  | 52  | 47  | 51  | 73  | 31  | 1373 |
| 32 | 食品添加剂        | 6   | 1   | 1   | 1   | 5   | 1   | 1    | 6   | 6    | 3   | 0   | 7   | 1   | 1   | 5   | 45   |
| 33 | 其他食品（地方特色米粉） | 1   | 1   | 0   | 1   | 1   | 1   | 2    | 1   | 2    | 1   | 1   | 1   | 1   | 0   | 1   | 15   |
| 34 | 调度任务量        | 62  | 41  | 25  | 24  | 23  | 43  | 82   | 68  | 67   | 31  | 27  | 25  | 31  | 44  | 19  | 612  |
|    | 合计           | 828 | 542 | 336 | 316 | 309 | 573 | 1026 | 684 | 1215 | 423 | 359 | 333 | 413 | 502 | 260 | 8119 |

备注：在抽检过程中根据实际情况需要调整具体品种、批次的，应及时报市局食品抽检科申请调整。

附件 3

2026 年自治区转移支付地方加工食品监督抽检品种及项目表

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级)  | 风险等级  | 必检项目  | 延伸项目         |
|----|--------------|--------------|--------------|-----------|---|---|--------------|
| 1  | 粮食加工品        | 小麦粉          | 小麦粉          | 小麦粉       | 较高  | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B <sub>1</sub>          | 偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰 |
|    |              | 大米           | 大米           | 大米        | 较高  | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素A                | /            |
|    |              | 挂面           | 挂面           | 挂面        | 一般  | 铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝) | /            |
|    |              | 其他粮食加工品      | 谷物加工品        | 谷物加工品     | 一般  | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素A                                  | /            |
|    |              |              | 谷物碾磨加工品      | 玉米粉(片、渣)  | 较高  | 苯并[a]芘、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇                         | /            |
|    |              |              |              | 米粉        | 较高  | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)  | /            |
|    |              |              |              | 其他谷物碾磨加工品 | 较高  | 铅(以Pb计)、铬(Cr计)、赭曲霉毒素A   | /            |
|    |              | 谷物粉类制成品      | 生湿面制品        | 较高        | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄) | 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐  |              |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级)   | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目                                     |
|----|--------------|--------------|--------------|------------|------|---|--|
|    |              |              |              | 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) |
|    |              |              |              | 其他谷物粉类制成品  | 较高   | 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群 | 丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)                          |
| 2  | 食用油、油脂及其制品   | 食用植物油        | 食用植物油        | 花生油        | 高    | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)                                      | /  |
|    |              |              |              | 玉米油        | 高    | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)   | /  |
|    |              |              |              | 芝麻油        | 高    | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚   | /  |
|    |              |              |              | 橄榄油、油橄榄果渣油 | 高    | 酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)  | /  |
|    |              |              |              | 菜籽油        | 高    | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)   | /  |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级) | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目   |
|----|--------------|--------------|--------------|----------|------|---|--|
|    |              |              |              | 大豆油      | 高    | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)   | /  |
|    |              |              |              | 食用植物调和油  | 高    | 酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)   | /  |
|    |              |              |              | 油茶籽油     | 高    | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)   | /  |
|    |              |              |              | 其他食用植物油  | 高    | 酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)  | 总砷(以As计)   |
|    |              | 食用动物油脂       | 食用动物油脂       | 食用动物油脂   | 高    | 酸价、过氧化值、丙二醛、铅(以Pb计)   | 苯并[a]芘、总砷(以As计)                                      |
|    |              | 食用油脂制品       | 食用油脂制品       | 食用油脂制品   | 较高   | 酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、霉菌   | 铅(以Pb计)、总砷(以As计)                                     |
| 3  | 调味品          | 酱油           | 酱油           | 酱油       | 一般   | 氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | 糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群              |
|    |              | 食醋           | 食醋           | 食醋       | 一般   | 总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数                              | 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级)      | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目   |
|----|--------------|--------------|--------------|---------------|------|---|--|
|    |              | 酱类           | 酱类           | 黄豆酱、甜面酱等      | 一般   | 氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | 糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群       |
|    |              | 调味料酒         | 调味料酒         | 料酒            | 一般   | 氨基酸态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖                       | /  |
|    |              | 香辛料类         | 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<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级)   | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目  |
|----|--------------|--------------|--------------|------------|------|---|---|
|    |              |              |              | 其他固体调味料    | 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)  |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级) | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目   |   |
|----|--------------|--------------|--------------|----------|------|--|--|---|
|    |              |              |              | 其他半固体调味料 | 一般   | 铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜            | 罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)                      |   |
|    |              |              | 液体复合调味料      | 蚝油、虾油、鱼露 | 一般   | 氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数               | 大肠菌群   |   |
|    |              |              |              | 其他液体调味料  | 一般   | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | 合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数 |   |
|    |              |              | 味精           | 味精       | 味精   | 一般   | 谷氨酸钠   | / |
|    |              | 食盐           | 食用盐          | 普通食用盐    | 一般   | 氯化钠、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)  | 总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)                           |   |
|    |              |              |              | 低钠食用盐    | 一般   | 氯化钾、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)  | 总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)                           |   |
|    |              |              |              | 风味食用盐    | 一般   | 钡(以 Ba 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)                          | /  |   |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级)   | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目  |
|----|--------------|--------------|--------------|------------|------|--|---|
|    |              |              |              | 特殊工艺食用盐    | 一般   | 氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)  | 总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)                      |
|    |              |              | 食品生产加工用盐     | 食品生产加工用盐   | 一般   | 铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)                             | /   |
| 4  | 肉制品          | 预制肉制品        | 调理肉制品        | 调理肉制品(非速冻) | 高    | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)   | /   |
|    |              |              | 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) |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级) | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目   |
|----|--------------|--------------|--------------|----------|------|--|--|
|    |              |              | 油炸肉制品        | 油炸肉制品    | 高    | 亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                                   | 单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌                           |
|    |              |              | 熟肉干制品        | 熟肉干制品    | 高    | N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、氯霉素、菌落总数          | 铅(以Pb计)、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌       |
|    |              |              | 熏烧烤肉制品       | 熏烧烤肉制品   | 高    | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群                                     | 纳他霉素、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
|    |              |              | 熏煮香肠火腿制品     | 熏煮香肠火腿制品 | 高    | 亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、氯霉素、菌落总数、大肠菌群 | 合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                    |
| 5  | 乳制品          | 乳制品          | 液体乳          | 灭菌乳      | 高    | 蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M <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   | /  |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级)           | 食品细类(四级)                     | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目  |
|----|--------------|--------------|------------------------|------------------------------|------|--|---|
|    |              |              |                        | 发酵乳                          | 高    | 脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> | 阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌 |
|    |              |              |                        | 高温杀菌乳                        | 高    | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、沙门氏菌             | 菌落总数、大肠菌群、丙二醇                                   |
|    |              |              | 乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)        | 脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉 | 高    | 蛋白质、三聚氰胺   | /   |
|    |              |              | 乳粉                     | 乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂和调制乳粉)          | 高    | 蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺                                     | 铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群                             |
|    |              |              | 其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品) | 浓缩乳制品                        | 高    | 蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、大肠菌群、菌落总数                                      |   |
|    |              |              |                        | 稀奶油、奶油和无水奶油                  | 高    | 脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌、商业无菌                        | 菌落总数、大肠菌群、霉菌                                    |
|    |              |              |                        | 干酪、再制干酪、干酪制品                 | 高    | 三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌                   | /   |
|    |              |              |                        | 奶片、奶条等固态成型产品                 | 高    | 蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、沙门氏菌                               | /   |
|    |              |              | 6                      | 饮料                           | 饮料   | 包装饮用水  | 饮用天然矿泉水   |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级) | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目   |
|----|--------------|--------------|--------------|----------|------|--|--|
|    |              |              |              | 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)、阿斯巴甜、菌落总数   | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)                                       |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级) | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目   |
|----|--------------|--------------|--------------|----------|------|--|--|
|    |              |              | 固体饮料         | 固体饮料     | 较高   | 蛋白质、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |
|    |              |              | 其他饮料         | 其他饮料     | 较高   | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、             | 安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)   |
| 7  | 方便食品         | 方便食品         | 方便面          | 油炸面、非油炸面 | 较高   | 水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌   | /  |
|    |              |              | 方便面          | 方便米粉(米线) | 较高   | 水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌   | /  |
|    |              |              | 方便面          | 方便粉丝     | 较高   | 水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌   | /  |
|    |              |              | 方便面          | 其他方便面    | 较高   | 水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌   | /  |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级) | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目                                      |
|----|--------------|--------------|--------------|----------|------|--|---|
|    |              |              | 调味面制品        | 调味面制品    | 较高   | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群         | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)             |
|    |              |              | 其他方便食品       | 冲调类方便食品  | 较高   | 菌落总数、大肠菌群、霉菌、糖精钠(以糖精计)、黄曲霉毒素 B <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)                            |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级) | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目   |
|----|--------------|--------------|--------------|----------|------|--|--|
| 8  | 饼干           | 饼干           | 饼干           | 饼干       | 一般   | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、霉菌    | 铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计) |
| 9  | 罐头           | 罐头           | 畜禽水产罐头       | 畜禽肉类罐头   | 一般   | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌                    | /  |
|    |              |              |              | 水产动物类罐头  | 一般   | 组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌                              | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)  |
|    |              |              | 果蔬罐头         | 水果类罐头    | 较高   | 铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)  |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级)                 | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目  |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------------------|------|--|---|
|    |              |              |              | 蔬菜类罐头                    | 较高   | 铅(以 Pb 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌                                   | 乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量  |
|    |              |              |              | 食用菌罐头                    | 较高   | 铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌   | 二氧化硫残留量   |
|    |              |              |              | 其他罐头                     | 其他罐头 | 一般   | 黄曲霉毒素 B1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌 |
| 10 | 冷冻饮品         | 冷冻饮品         | 冷冻饮品         | 冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类 | 一般   | 蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群 | 糖精钠(以糖精计)、安赛蜜   |
| 11 | 速冻食品         | 速冻面米食品       | 速冻面米食品       | 速冻面米生制品                  | 较高   | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)  | /   |
|    |              |              |              | 速冻面米熟制品                  | 较高   | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)  | 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌  |
|    |              | 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   |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级)         | 风险等级   | 必检项目  | 延伸项目   |         |
|----|--------------|--------------|--------------|------------------|--------|---|--|---------|
|    |              |              | 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     | 水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、纽甜、三氯蔗糖、合成着色剂(新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄) | 菌落总数、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |         |
|    |              |              | 薯类食品         | 干制薯类             | 一般     | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群                  | 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌   |         |
|    |              |              |              | 冷冻薯类             | 一般     | 铅(以Pb计)   | /  |         |

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

| 序号    | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级)                                 | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级)                      | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目                |
|-------|--------------|--|--------------|-------------------------------|------|--|---------------------|
| 14    | 茶叶及相关制品      | 茶叶   | 茶叶           | 绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶 | 一般   | 草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、水胺硫磷、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)、糖精钠、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) | 铅(以Pb计)、啉虫脒         |
|       |              | 含茶制品和代用茶                                     | 含茶制品         | 速溶茶类、其他含茶制品                   | 一般   | 铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)                                | 糖精钠、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)  |
|       |              |  | 代用茶          | 枸杞(干)                         | 一般   | 铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌                               | 毒死蜱、吡虫啉             |
|       |              |  |              | 菊花(干)                         | 一般   | 铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌                                   | 毒死蜱、吡虫啉             |
|       |              |  |              | 金银花(干)                        | 一般   | 铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌                               | 毒死蜱、吡虫啉             |
|       |              |  |              | 苦丁茶                           | 一般   | 铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌                               | 毒死蜱、吡虫啉             |
| 其他代用茶 | 一般           | 铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌 | 毒死蜱、吡虫啉      |                               |      |  |                     |
| 15    | 酒类           | 蒸馏酒  | 白酒           | 白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)              | 高    | 酒精度、甲醇、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜、纽甜                                | 氰化物(以HCN计)、铅(以Pb计)、 |
|       |              | 发酵酒  | 黄酒           | 黄酒                            | 较高   | 酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)           |                     |
|       |              |  | 啤酒           | 啤酒                            | 一般   | 酒精度、甲醛   |                     |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级)         | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目                                     |
|----|--------------|--------------|--------------|------------------|------|---|--|
|    |              |              | 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<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级) | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目                                    |
|----|--------------|--------------|--------------|----------|------|---|---|
| 16 | 蔬菜制品         | 蔬菜制品         | 酱腌菜          | 酱腌菜      | 较高   | 铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、阿斯巴甜、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、大肠菌群 | 亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)             |
|    |              |              | 蔬菜干制品        | 蔬菜干制品    | 较高   | 铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)   | 酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、阿斯巴甜、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖 |
|    |              |              | 其他蔬菜制品       | 其他蔬菜制品   | 一般   | 铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量  | 酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)                     |
|    |              |              | 食用菌制品        | 干制食用菌    | 一般   | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)   | /                                       |
|    |              |              | 食用菌制品        | 腌渍食用菌    | 一般   | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和   | /                                       |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级)            | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目  |
|----|--------------|--------------|--------------|---------------------|------|---|---|
| 17 | 水果制品         | 水果制品         | 蜜饯           | 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类 | 较高   | 铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | 二氧化钛  |
|    |              |              | 水果干制品        | 水果干制品(含干枸杞)         | 一般   | 铅(以 Pb 计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、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) |

| 序号 | 食品大类<br>(一级)      | 食品亚类<br>(二级)      | 食品品种<br>(三级)                           | 食品细类(四级)    | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目  |
|----|-------------------|-------------------|--|-------------|------|--|---|
| 18 | 炒货食品<br>及坚果制<br>品 | 炒货食品<br>及坚果制<br>品 | 炒货食品及<br>坚果制品<br>(烘炒类、<br>油炸类、其<br>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 |
|    |                   |                   |  | 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   |   |

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

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级)   | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|------------|------|---|------|
|    |              |              |              | 冰片糖        | 一般   | 总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)                         |      |
|    |              |              |              | 方糖         | 一般   | 蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨  |      |
|    |              |              |              | 其他糖        | 一般   | 蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌 |      |
| 22 | 水产制品         | 水产制品         | 干制水产品        | 藻类干制品      | 较高   | 铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群   |      |
|    |              |              |              | 预制动物性水产干制品 | 较高   | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红)           |      |
|    |              |              | 盐渍水产品        | 盐渍鱼        | 较高   | 过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)                                       |      |
|    |              |              |              | 盐渍藻        | 较高   | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)   |      |
|    |              |              |              | 其他盐渍水产品    | 较高   | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)   |      |
|    |              |              | 鱼糜制品         | 预制鱼糜制品     | 较高   | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(诱惑红、柠檬黄、日落黄)                 |      |
|    |              |              | 熟制动物性水产制品    | 熟制动物性水产制品  | 高    | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)             |      |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级) | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目       |
|----|--------------|--------------|--------------|----------|------|---|------------|
|    |              |              | 生食水产品        | 生食动物性水产品 | 高    | 挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中 AI 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌   |            |
|    |              |              | 其他水产制品       | 其他水产制品   | 一般   | 铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数                                       | 合成着色剂(柠檬黄) |
| 23 | 淀粉及淀粉制品      | 淀粉及淀粉制品      | 淀粉           | 淀粉       | 一般   | 铅(以 Pb 计)、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素、氢氰酸、水分   |            |
|    |              |              | 淀粉制品         | 粉丝粉条     | 较高   | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以 AI 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 AI 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 |            |

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

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级)   | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目  |
|----|--------------|--------------|--------------|------------|------|--|---|
|    |              |              | 糕点           | 糕点         | 较高   | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 丙二醇、安赛蜜   |
| 25 | 豆制品          | 豆制品          | 发酵性豆制品       | 腐乳、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) |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级)     | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目                   |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|------|--|------------------------|
|    |              |              | 其他豆制品        | 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、氟胺氰菊酯                                    | 霉菌计数、氯霉素               |
|    |              |              | 蜂王浆(含蜂王浆冻干品) | 蜂王浆(含蜂王浆冻干品) | 一般   | 10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物   |                        |
|    |              |              | 蜂花粉          | 蜂花粉          | 一般   | 菌落总数、大肠菌群、霉菌、铅(Pb)   |                        |
|    |              |              | 蜂产品制品        | 蜂产品制品        | 一般   | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数   |                        |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级) | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|----------|------|---|------|
| 27 | 保健食品         | 保健食品         | 保健食品         | 保健食品     | 较高   | <p>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、总蒽醒、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅 (Pb)、总砷 (As)、总汞 (Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、褪黑素、甘草酸、咖啡因、淫羊藿苷、葛根素、辅酶 Q<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</p> |      |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级)  | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|---|------|---|------|
| 28 | 特殊膳食食品       | 婴幼儿辅助食品      | 婴幼儿谷类辅助食品    | 婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、其他婴幼儿谷物辅助食品 | 高    | 能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素 A、维生素 D、维生素 B <sub>1</sub> 、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、烟酸/烟酰胺、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、镁、水分、不溶性膳食纤维、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、脲酶活性定性测定、铅(以 Pb 计)、无机砷(以 As 计)、锡(以 Sn 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |      |
|    |              |              | 婴幼儿罐装辅助食品    | 婴幼儿泥(糊)状罐装辅助食品、婴幼儿颗粒、片(块)状罐装辅助食品、婴幼儿汁类罐装辅助食品    | 高    | 蛋白质、脂肪、总钠/钠、组胺、铅(以 Pb 计)、无机砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、锡(以 Sn 计)、硝酸盐(以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)、商业无菌、霉菌  |      |
|    |              | 营养补充品        | 营养补充品        | 辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂                      | 高    | 蛋白质、钙、铁、锌、维生素 A、维生素 D、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 K <sub>1</sub> 、烟酸(烟酰胺)、维生素 B <sub>6</sub> 、叶酸、维生素 B <sub>12</sub> 、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌   |      |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级)    | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|-------------|------|--|------|
|    |              |              | 孕妇及乳母营养补充食品  | 孕妇及乳母营养补充食品 | 高    | 铁、维生素 A、维生素 D、叶酸、维生素 B <sub>12</sub> 、钙、镁、锌、硒、维生素 E、维生素 K、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、硝酸盐(以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |      |
|    |              |              | 运动营养食品       | 运动营养食品      | 高    | 咖啡因、肌酸、肽类、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、维生素 C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌   |      |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级)     | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|------|--|------|
| 29 | 特殊医学用途配方食品   | 特殊医学用途配方食品   | 特殊医学用途婴儿配方食品 | 特殊医学用途婴儿配方食品 | 高    | 蛋白质、脂肪、亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、铬、钼、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、水分、灰分、杂质度、脲酶活性定性测定、核苷酸、叶黄素、铅(以 Pb 计)、锡(以 Sn 计)、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)、商业无菌、果聚糖、乳铁蛋白 |      |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级) | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|----------|------|--|------|
|    |              |              | 全营养配方食品      | 全营养配方食品  | 高    | 蛋白质、亚油酸供能比、 $\alpha$ -亚麻酸供能比、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氯、硒、铬、钼、氟、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、核苷酸、铅(以 Pb 计)、锡(以 Sn 计)、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌 |      |
|    |              |              | 非全营养配方食品     | 非全营养配方食品 | 高    | 铅(以 Pb 计)、锡(以 Sn 计)、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标   |      |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级)  | 食品细类(四级)      | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目 |
|----|--------------|--------------|---------------|---------------|------|--|------|
|    |              |              | 特定全营养<br>配方食品 | 特定全营养配方<br>食品 | 高    | 蛋白质、脂肪供能比、n-3 脂肪酸（以 EPA 和 DHA 计）供能比、二十碳五烯酸（EPA）、亚油酸供能比、 $\alpha$ -亚麻酸供能比、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氯、硒、铬、钼、氟、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、核苷酸、精氨酸、亮氨酸、、铅（以 Pb 计）、锡（以 Sn 计）、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标 |      |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级)                   | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级)          | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目 |
|----|--------------|--------------------------------|--------------|-------------------|------|---|------|
| 30 | 婴幼儿配方食品      | 婴幼儿配方食品<br>(湿法工艺、干法工艺、干湿法混合工艺) | 婴儿配方食品       | 乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品 | 高    | 蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K <sub>1</sub> 、维生素B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸(22:6 n-3)的量的比、果聚糖、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 或黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、三聚氰胺、香兰素、乙基香兰素、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)、锡、果糖、蔗糖、乳铁蛋白 |      |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级)              | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|-----------------------|------|---|------|
|    |              |              | 较大婴儿配方食品     | 乳基较大婴儿配方食品、豆基较大婴儿配方食品 | 高    | 蛋白质、脂肪、亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、芥酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K <sub>1</sub> 、维生素B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸(22:6 n-3)的量的比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、三聚氰胺、铅(以Pb计)、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 或黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡、果糖、蔗糖、乳铁蛋白 |      |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级) | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目      |
|----|--------------|--------------|--------------|----------|------|---|-----------|
|    |              |              | 幼儿配方食品       | 幼儿配方食品   | 高    | 蛋白质、脂肪、亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值、乳糖占碳水化合物总量、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、硝酸盐(以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 或黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡、乳铁蛋白 |           |
| 31 | 餐饮食品         | 米面及其制品(自制)   | 小麦粉制品(自制)    | 馒头花卷(自制) | 较高   | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)   | 铅(以 Pb 计) |
|    |              |              |              | 包子(自制)   | 较高   | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)   | /         |
|    |              |              |              | 油饼油条(自制) | 较高   | 铝的残留量(干样品,以 Al 计)   | /         |
|    |              |              |              | 凉皮(自制)   | 较高   | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)   |           |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级)    | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目    |
|----|--------------|--------------|--------------|-------------|------|--|---------|
|    |              |              |              | 其他油炸面制品(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<br>(自制)  | 熟肉制品<br>(自制) | 熏烧烤肉类(自制)   | 较高   | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红)、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺                 | 铅(以Pb计) |
|    |              |              |              | 酱卤肉制品(自制)   | 较高   | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红) | /       |
|    |              |              |              | 油炸肉制品(自制)   | 较高   | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红)                          | /       |
|    |              |              | 预制肉类(自制)     | 肉糜制品(自制)    | 较高   | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)     | /       |
|    |              | 调味料(自制)      | 调味料(自制)      | 火锅麻辣烫底料(自制) | 较高   | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁   | /       |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级)   | 食品品种<br>(三级)   | 食品细类(四级)     | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目      |
|----|--------------|----------------|----------------|--------------|------|---|-----------|
|    |              |                |                | 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量占其最大使用量的比例之和 | 糖精钠(以糖精计) |
|    |              | 食用油、油脂及其制品(自制) | 食用油、油脂及其制品(自制) | 煎炸过程用油       | 较高   | 极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)  | /         |
|    |              | 淀粉制品(自制)       | 粉丝粉条(自制)       | 粉丝粉条(自制)     | 较高   | 铝的残留量(干样品,以 AI 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)  | /         |
|    |              | 饮料(自制)         | 饮料(自制)         | 奶茶(自制)       | 较高   | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)  | /         |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级)            | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|---------------------|------|---|------|
|    |              |              |              | 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)                   |      |
|    |              | 果蔬类制品(自制)    | 水果类食品(自制)    | 即食鲜切水果(自制)          | 较高   | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝) | /    |
| 32 | 食品添加剂        | 食品添加剂        | 单一食品添加剂      | 明胶                  | 较高   | 铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物  | /    |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级)        | 风险等级 | 必检项目   | 延伸项目                    |
|----|--------------|--------------|--------------|-----------------|------|--|-------------------------|
|    |              |              | 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 $E_{1cm}^{0.1\%}(610\text{ nm})$ 、氮氮(以N计)、二氧化硫(以SO <sub>2</sub> 计)、4-甲基咪唑、总氮(以N计)、总硫(以S计)                            | 总砷(以As计)、铅(Pb)、总汞(以Hg计) |
|    |              |              |              | 蜂蜡              | 一般   | 过氧化值、酸值(以KOH计)、皂化值(以KOH计)、熔程、甘油和其他多元醇、巴西棕榈蜡、纯白地蜡、石蜡及其他蜡、脂肪、日本蜡、松脂和皂质   | 铅(Pb)                   |
|    |              |              |              | 红曲米             | 一般   | 水分、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、色价、细度150μm(100目)通过率、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌   | 总砷(以As计)、重金属(以Pb计)      |
|    |              |              |              | 红曲红             | 一般   | 色价 $E_{1cm}^{1\%}(495\pm 10)\text{ nm}$ 、干燥减量、铅(Pb)、砷(As)  | /                       |

| 序号  | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级)            | 风险等级 | 必检项目  | 延伸项目                     |
|---|--------------|--------------|--------------|---------------------|------|---|--------------------------|
|   |              |              |              | 红曲黄色素               | 一般   | 色价 $E_{1\text{cm}}^{1\%}(476\pm 10)\text{nm}$ 、干燥减量、灼烧残渣、铅(Pb)、总砷(以As计) | /                        |
|   |              |              |              | 胶基                  | 一般   | 铅(Pb)、总砷(以As计)  | /                        |
|   |              |              |              | 食品工业用酶制剂            | 一般   | 菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性  | 铅(Pb)、总砷(以As计)           |
|   |              |              |              | 碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)     | 一般   | 碳酸钙(CaCO <sub>3</sub> )含量(以干基计)、盐酸不溶物、游离碱、镁和碱金属、干燥减量                    | /                        |
| 33  | 其他食品         | 其他食品         | 其他食品         | 螺蛳粉、老友粉、桂林米粉等地方特色粉类 | 较高   | 过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、霉菌、菌落总数       | 大肠菌群、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> |
| 注：延伸项目不做强制检验要求，各级市场监管部门可根据监管需要自行选取延伸检验项目检验。 |              |              |              |                     |      |   |                          |

附件 4

2026 年自治区转移支付地方食用农产品抽检品种及项目表

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

| 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                        |
|----|----------|----------|----------|----------|--------------------------|---|-----------------------------|
|    |          | 品        |          | 牛肝       | 高                        | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇   | /                           |
|    |          |          |          | 羊肝       | 高                        | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇   | 环丙氨嗪                        |
|    |          |          |          | 猪肾       | 高                        | 恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶   | 呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 |
|    |          |          |          | 牛肾       | 高                        | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)  | /                           |
|    |          |          |          | 羊肾       | 高                        | 镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星  | /                           |
|    |          |          |          | 其他畜副产品   | 高                        | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇                                 | /                           |
|    |          |          | 禽副产品     | 鸡肝       | 高                        | 恩诺沙星、氧氟沙星、环丙氨嗪  | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素         |
|    |          |          | 其他禽副产品   | 高        | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星 | /   |                             |
| 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   |
|    |          |          | 叶菜类蔬菜    | 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                     |
|    |          |          | 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)   |                             |

| 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                                       |
|----|----------|----------|----------|-----------------------|------|---|--|
|    |          |          |          | 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*<br>(小白菜、小油菜、青菜) | 较高   | 毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉                    | 镉(以Cd计)、氧乐果                                |
|    |          |          |          | 芹菜*                   | 较高   | 噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、甲拌磷、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷   | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、啶虫脒、氟虫腈、甲基异柳磷、克百威 |
|    |          |          |          | 叶芥菜                   | 较高   | 啶虫脒、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、阿维菌素、毒死蜱     | 噻虫胺  |
|    |          |          |          | 蕹菜                    | 较高   | 氟虫腈、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、倍硫磷、甲拌磷、氧乐果         | 阿维菌素                                       |
|    |          |          |          | 油麦菜*                  | 较高   | 阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、毒死蜱                | 氟虫腈、氧乐果、乙酰甲胺磷                              |
|    |          |          | 茄果类蔬菜    | 辣椒*                   | 较高   | 噻虫胺、镉(以Cd计)、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷     | 氟吡菌胺、克百威、乙酰甲胺磷                             |
|    |          |          |          | 茄子*                   | 较高   | 镉(以Cd计)、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱                 | 克百威、水胺硫磷                                   |
|    |          |          |          | 番茄                    | 较高   | 镉(以Cd计)、毒死蜱、乙酰甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果 | 噻虫胺、啶虫脒                                    |
|    |          |          |          | 樱桃番茄                  | 较高   | 镉(以Cd计)、毒死蜱、乙酰甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果 | 噻虫胺、啶虫脒                                    |
|    |          |          |          | 甜椒*                   | 较高   | 噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪                         | 阿维菌素、氟啶虫酰胺、氧乐果                             |
|    |          |          | 瓜类蔬      | 黄瓜*                   | 较高   | 噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、哒螨灵                    | 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氧乐果                            |

| 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   |
|----|----------|----------|-----------|----------|------|---|--|
|    |          |          | 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                             |
|    |          |          | 豆类蔬菜      | 菜豆*      | 较高   | 噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲胺磷、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐               | 毒死蜱、多菌灵、水胺硫磷                                       |
|    |          |          |           | 豇豆*      | 较高   | 噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啶虫脒、毒死蜱             | 氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷 |
|    |          |          |           | 食荚豌豆*    | 较高   | 吡啶醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氧乐果                | 苯醚甲环唑、毒死蜱、甲胺磷、噻虫嗪                                  |
|    |          |          | 根茎类和薯芋类蔬菜 | 甘薯*      | 较高   | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氟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  |

| 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                         |
|----|----------|----------|----------|-----------------|------|--|------------------------------|
|    |          |          | 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、啉虫脒  | 毒死蜱、克百威                      |
|    |          |          | 水生类蔬菜    | 莲藕              | 较高   | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、克百威、氧乐果、毒死蜱  | 多菌灵                          |
|    |          |          | 芸薹属类蔬菜   | 菜薹              | 较高   | 镉(以Cd计)、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、克百威、氧乐果  | 氟虫腈、阿维菌素                     |
|    |          |          |          | 结球甘蓝            | 较高   | 噻虫嗪、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、毒死蜱、克百威、甲基异柳磷  | 氟虫腈、阿维菌素                     |
|    |          |          | 鲜食用菌     | 鲜食用菌            | 较高   | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯                                    |                              |
|    |          |          | 去皮蔬菜     | 去皮蔬菜            | 较高   | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红) | /                            |
| 3  | 水产品      | 水产品      | 淡水产品     | 淡水鱼*            | 高    | 恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类(总量)、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物   | 氯霉素、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、地西泮 |
|    |          |          |          | 淡水虾*(重点品种:罗氏沼虾) | 高    | 恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物   | 呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星    |
|    |          |          |          | 淡水蟹             | 高    | 镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物  | /                            |
|    |          |          | 海水产      | 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            |

| 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                          |
|----|----------|----------|----------|----------|----------------------------|--|-------------------------------|
|    |          |          | 品        | 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 | 酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)            |
|    |          |          |          | 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          | 氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、诺氟沙星 |
|    |          |          |          | 贝类       | 高                          | 镉(以Cd计)、氯霉素                                    | 二氧化硫残留量                       |
|    |          |          | 贝类*      | 高        | 恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类(总量)  | 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    | 高        | 恩诺沙星、氟苯尼考重点品种:牛蛙;镉重点品种:鱿鱼) | 氯霉素、呋喃西林代谢物、诺氟沙星                               |                               |
| 4  | 水果类      | 水果类      | 仁果类水果    | 苹果       | 较高                         | 敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇                          | /                             |
|    |          |          |          | 梨*       | 较高                         | 乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯              | 阿维菌素、氧乐果                      |
|    |          |          |          | 枇杷       | 较高                         | 甲胺磷、氧乐果、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊                       | /                             |
|    |          |          | 核果类水果    | 枣        | 较高                         | 氧乐果、氟虫腈、多菌灵、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)           | /                             |
|    |          |          |          | 桃        | 较高                         | 克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚                           | 溴氰菊酯、吡虫啉                      |

| 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                        |
|----|----------|----------|-----------|----------|------|--|-----------------------------|
|    |          |          |           |          |      | 甲环唑、噻虫胺、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐                        |                             |
|    |          |          |           | 油桃*      | 较高   | 噻虫胺、克百威  | 甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑           |
|    |          |          |           | 李子       | 较高   | 苯醚甲环唑、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、克百威               | /                           |
|    |          |          |           | 樱桃       | 较高   | 氟虫腈、啉虫脒、克百威、氧乐果、噻虫胺、噻虫嗪                        | /                           |
|    |          |          | 柑橘类水果     | 柑、橘*     | 较高   | 联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2.4-滴和2.4-滴钠盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷 | 氯唑磷、克百威、噻虫胺                 |
|    |          |          |           | 柚        | 较高   | 水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、毒死蜱、噻虫胺            | 多菌灵、克百威                     |
|    |          |          |           | 柠檬       | 较高   | 联苯菊酯、多菌灵、克百威、水胺硫磷、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、氯吡脞、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
|    |          |          |           | 猕猴桃      | 较高   | 氯吡脞、氧乐果、敌敌畏、多菌灵、吡唑醚菌                           | /                           |

| 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  | 选检项目                                  |
|----|----------|----------|----------|----------|------|---|---------------------------------------|
|    |          |          |          |          |      | 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                    | /                                     |

| 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                                   |
|----|-----------|-----------|-----------|----------|------|--|--|
|    |           |           |           | 菠萝       | 较高   | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、苯醚甲环唑 | 多菌灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐                          |
|    |           |           |           | 黄皮       | 较高   | 甲胺磷、氧乐果、甲拌磷、甲基异柳磷  | /                                      |
|    |           |           |           | 榴莲       | 较高   | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果、镉（以 Cd 计）                        | /                                      |
|    |           |           | 瓜果类水果     | 西瓜       | 较高   | 克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯                    | /                                      |
|    |           |           |           | 甜瓜类      | 较高   | 乙酰甲胺磷、烯酰吗啉、氧乐果、克百威                                       | /                                      |
| 5  | 鲜蛋        | 鲜蛋        | 鲜蛋        | 鸡蛋*      | 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） |

| 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 |
|--|----------|----------|----------|----------|------|--|------|
|  |          |          |          | 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> |          |          |          |          |      |  |      |

附件 5:

## 节能产品政府采购品目清单

| 品<br>目<br>序<br>号 | 名称                |                        | 依据的标准                            |   |
|------------------|-------------------|------------------------|----------------------------------|---|
| 1                | A020101<br>计算机设备  | ★A02010104<br>台式计算机    | 《微型计算机能效限定值及能效等级》<br>(GB28380)   |   |
|                  |                   | ★A02010105<br>便携式计算机   | 《微型计算机能效限定值及能效等级》<br>(GB28380)   |   |
|                  |                   | ★A02010107<br>平板式微型计算机 | 《微型计算机能效限定值及能效等级》<br>(GB28380)   |   |
| 2                | A020106<br>输入输出设备 | A02010601 打印设备         | A0201060101 喷墨打印机                | 《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB21521)  |
|                  |                   |                        | ★A0201060102<br>激光打印机            | 《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB21521)  |
|                  |                   |                        | ★A0201060104<br>针式打印机            | 《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB21521)  |
|                  |                   | A02010604 显示设备         | ★A0201060401<br>液晶显示器            | 《计算机显示器能效限定值及能效等级》<br>(GB21520)   |
|                  |                   | A02010609 图形图像输入设备     | A0201060901 扫描仪                  | 参照《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB21521 中打印速度为 15 页/分的针式打印机相关要求中打印速度为 15 页/分的针式打印机相关要求) |
| 3                | A020202<br>投影仪    |                        | 《投影机能效限定值及能效等级》(GB32028)         |   |
| 4                | A020204<br>多功能一体机 |                        | 《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB21521) |   |
| 5                | A020519<br>泵      | A02051901 离心泵          | 《清水离心泵能效限定值及节能评价值》<br>(GB19762)  |   |
| 6                | A020523<br>制冷空调设备 | ★A02052301<br>制冷压缩机    | 冷水机组                             | 《冷水机组能效限定值及能效等级》(GB19577),<br>《低环境温度空气源热泵(冷水)机组能效限定值及能效等级》(GB37480)               |
|                  |                   |                        | 水源热泵机组                           | 《水(地)源热泵机组能效限定值及能效等级》<br>(GB30721)  |

|       |                  |                         |                         |  |                              |  |
|-------|------------------|-------------------------|-------------------------|--|------------------------------|--|
|       |                  |                         | 溴化锂吸收式冷水机组              | 《溴化锂吸收式冷水机组能效限定值及能效等级》（GB29540）  |                              |  |
|       |                  | ★A02052305<br>空调机组      | 多联式空调（热泵）机组（制冷量>14000W） | 《多联式空调（热泵）机组能效限定值及能源效率等级》（GB21454）   |                              |  |
|       |                  |                         | 单元式空气调节机（制冷量>14000W）    | 《单元式空气调节机能效限定值及能效等级》（GB19576）《风管送风式空调机组能效限定值及能效等级》（GB37479）                              |                              |  |
|       |                  | ★A02052309<br>专用制冷、空调设备 | 机房空调                    | 《单元式空气调节机能效限定值及能效等级》（GB19576）  |                              |  |
|       |                  | A02052399 其他制冷空调设备      | 冷却塔                     | 《机械通风冷却塔第1部分：中小型开式冷却塔》（GB/T7190.1）；《机械通风冷却塔第2部分：大型开式冷却塔》（GB/T7190.2）                     |                              |  |
| 7     | A020601<br>电机    |                         |                         | 《中小型三相异步电动机能效限定值及能效等级》（GB18613）  |                              |  |
| 8     | A020602<br>变压器   | 配电变压器                   |                         | 《三相配电变压器能效限定值及能效等级》（GB20052）   |                              |  |
| 9     | ★A020609<br>镇流器  | 管型荧光灯镇流器                |                         | 《管形荧光灯镇流器能效限定值及能效等级》（GB17896）  |                              |  |
| 10    | A020618<br>生活用电器 | A0206180101<br>电冰箱      |                         | 《家用电冰箱耗电量限定值及能效等级》（GB12021.2）  |                              |  |
|       |                  | ★A0206180203<br>空调机     | 房间空气调节器                 | 《转速可控型房间空气调节器能效限定值及能效等级》（GB21455-2013），待2019年修订发布后，按《房间空气调节器能效限定值及能效等级》（GB21455-2019）实施。 |                              |  |
|       |                  |                         | 多联式空调（热泵）机组（制冷量≤14000W） | 《多联式空调（热泵）机组能效限定值及能源效率等级》（GB21454）   |                              |  |
|       |                  |                         | 单元式空气调节机（制冷量≤14000W）    | 《单元式空气调节机能效限定值及能源效率等级》（GB19576）《风管送风式空调机组能效限定值及能效等级》（GB37479）                            |                              |  |
|       |                  | A0206180301<br>洗衣机      |                         |  | 《电动洗衣机能效水效限定值及等级》（GB12021.4） |  |
|       |                  | A02061808<br>热水器        | ★电热水器                   |  |                              | 《储水式电热水器能效限定值及能效等级》（GB21519）           |
|       |                  |                         | 燃气热水器                   |  |                              | 《家用燃气快速热水器和燃气采暖热水炉能效限定值及能效等级》（GB20665） |
| 热泵热水器 |                  |                         |                         | 《热泵热水机（器）能效限定值及能效等级》（GB29541）  |                              |  |

|    |                   |                       |         |  |
|----|-------------------|-----------------------|---------|--|
|    |                   |                       | 太阳能热水系统 | 《家用太阳能热水系统能效限定值及能效等级》(GB26969)   |
| 11 | A020619<br>照明设备   | ★普通照明用双端荧光灯           |         | 《普通照明用双端荧光灯能效限定值及能效等级》(GB19043)  |
|    |                   | LED 道路/隧道照明产品         |         | 《道路和隧道照明用 LED 灯具能效限定值及能效等级》(GB37478)   |
|    |                   | LED 筒灯                |         | 《室内照明用 LED 产品能效限定值及能效等级》(GB30255)  |
|    |                   | 普通照明用非定向自镇流 LED 灯     |         | 《室内照明用 LED 产品能效限定值及能效等级》(GB30255)  |
| 12 | ★A020910<br>电视设备  | A02091001 普通电视设备(电视机) |         | 《平板电视能效限定值及能效等级》(GB24850)  |
| 13 | ★A020911<br>视频设备  | A02091107 视频监控设备      | 监视器     | 以射频信号为主要信号输入的监视器应符合《平板电视能效限定值及能效等级》(GB24850), 以数字信号为主要信号输入的监视器应符合《计算机显示器能效限定值及能效等级》(GB21520) |
| 14 | A031210<br>饮食炊事机械 | 商用燃气灶具                |         | 《商用燃气灶具能效限定值及能效等级》(GB30531)  |
| 15 | ★A060805<br>便器    | 坐便器                   |         | 《坐便器水效限定值及水效等级》(GB25502)   |
|    |                   | 蹲便器                   |         | 《蹲便器用水效率限定值及用水效率等级》(GB30717)   |
|    |                   | 小便器                   |         | 《小便器用水效率限定值及用水效率等级》(GB28377)   |
| 16 | ★A060806<br>水嘴    |                       |         | 《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》(GB25501)  |
| 17 | A060807<br>便器冲洗阀  |                       |         | 《便器冲洗阀用水效率限定值及用水效率等级》(GB28379)   |
| 18 | A060810<br>淋浴器    |                       |         | 《淋浴器用水效率限定值及用水效率等级》(GB28378)   |

注：1. 节能产品认证应依据相关国家标准的最新版本，依据国家标准中二级能效（水效）指标。

2. 以“★”标注的为政府强制采购产品。

附件 6:

## 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。

## 第三章 投标人须知

### 第一节 投标人须知前附表

| 条款号  | 项目内容      | 编列内容  |
|------|-----------|---|
| 6.1  | 是否接受联合体投标 | 不允许联合体投标  |
| 6.2  | 联合体投标要求   | 无   |
| 7.2  | 是否允许转包/分包 | <input type="checkbox"/> 不允许转包/分包<br><input checked="" type="checkbox"/> 允许转包/分包<br>转包/分包内容： <u>分标 1、2、3、4、5、6、7、8、9、10 中“保健食品、婴幼儿配方食品、特殊膳食食品”部分的检验项目。</u><br>转包/分包金额或者比例： <u>分标 1、2、3、4、5、6、7、8、9、10、中“保健食品、婴幼儿配方食品、特殊膳食食品”部分的检验项目。分标中“保健食品、婴幼儿配方食品、特殊膳食食品”部分检验项目，经采购人同意，可以将以上检验项目分包给具备相应检验资质的单位实施检验，以保障项目按时顺利完成。在项目进行过程中，由于中标人分包给不具备相应检验资质的分包单位进行检验以及分包单位未按照国家相关法律法规和规章制度进行检验而产生的所有事故责任及后果全部由中标人及其分包单位承担。</u> |
| 11.4 | 媒体发布渠道    | 与本项目相关的政府采购业务澄清、更正及与之相关的事项将在采购公告中“六、其他补充事宜”中网上查询地址上发布。  |
| 11.6 | 是否组织标前答疑会 | <input checked="" type="checkbox"/> 不组织召开开标前答疑会<br><input type="checkbox"/> 组织召开开标前答疑会<br>会议开始时间：___年___月___日 ___时___分，逾期后果自负。会议地点：_____  |
| 13.1 | 资格证明文件组成  | 1、投标人为法人或者其他组织的，提供营业执照等证明文件（如营业执照或者事业单位法人证书或者执业许可证等），投标人为自然人的，提供身份证复印件。（ <b>必须提供，否则作无效投标处理</b> ）<br>2、投标人依法缴纳税收的相关材料[2025年 11月至 2026年 04月]连续 <u>三</u> 个月的依法缴纳税收的凭据复印件；依法免税的供应商，必须提供相应文件证明其依法免税。从取得营业执照时间起到投标文件提交截止时间为止不足要求月数的，只需提供从取得营业执照起的依法缴纳税收相应证明文件）。（ <b>必须提供，否则</b>   |

|        |  |
|--------|--|
|        | <p><b>作无效投标处理)</b></p> <p>3、投标人依法缴纳社会保障资金的相关材料[2025年11月至2026年04月]连续<u>三</u>个月的依法缴纳社会保障资金的缴费凭证(专用收据或者社会保险缴纳清单)复印件;依法不需要缴纳社会保障资金的供应商,必须提供相应文件证明不需要缴纳社会保障资金。从取得营业执照时间起到投标文件提交截止时间为止不足要求月数的只需提供从取得营业执照起的依法缴纳社会保障资金的相应证明文件。<b>(必须提供,否则作无效投标处理)</b></p> <p>4、投标人财务状况报告:[2024或2025年]财务状况报告复印件;供应商成立不满一年的应按提供截标之日上一个月的财务状况报告复印件。(上述财务状况报告包括:供应商执行《企业会计准则》的,提供资产负债表、利润表、现金流量表、所有者权益变动表及其附注(以下称“四表一注”);供应商执行《小企业会计准则》的,提供资产负债表、利润表、现金流量表及其附注(以下称“三表一注”);供应商执行《政府会计制度》的,提供资产负债表、收入费用表和净资产变动表及其附注)。<b>(必须提供,否则作无效投标处理)</b></p> <p>5、投标人直接控股、管理关系信息表。<b>(必须提供,否则作无效投标处理)</b></p> <p>6、投标资格声明。<b>(必须提供,否则作无效投标处理)</b></p> <p>7、(采购人或采购代理机构根据招标公告对应的特定资格要求及特定条件设置投标人提供的资格证明材料);<b>(必须提供,否则作无效投标处理)</b>除招标文件规定必须提供以外,投标人认为需要提供的其他证明材料。</p> <p><b>注:1. 以上标明“必须提供”的材料属于复印件的扫描件的,必须加盖投标人电子公章,否则作无效投标处理。</b></p> <p><b>2. 联合体投标时,第1-6项资格证明文件联合体各方均必须分别提供,联合体各方分别盖章和签字,否则投标文件按无效响应处理。</b></p> |
| 商务文件组成 | <p>1、无串通投标行为的承诺函;<b>(必须提供,否则作无效投标处理)</b></p> <p>2、法定代表人身份证明及法定代表人有效身份证正反面复印件;<b>(除自然人投标外必须提供,否则作无效投标处理)</b></p> <p>3、法定代表人授权委托书及委托代理人有效身份证正反面复印件;<b>(委托时必须提供,否则作无效投标处理)</b></p> <p>4、商务条款偏离表;<b>(必须提供,否则作无效投标处理)</b></p> <p>5、投标人情况介绍;</p>   |

|      |          |  |
|------|----------|--|
|      |          | <p>6、除招标文件规定必须提供以外，投标人认为需要提供的其他证明材料。（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）。</p> <p><b>注：1. 法定代表人授权委托书必须由法定代表人及委托代理人签字，并加盖投标人公章，否则作无效投标处理。</b></p> <p>2. 以上标明“必须提供”的材料属于复印件的扫描件的，必须加盖投标人电子公章，否则作无效投标处理。</p>  |
|      | 技术文件组成   | <p>1、服务需求、技术需求偏离表；（必须提供，否则作无效投标处理）</p> <p>2、组织服务方案【项目前期准备、项目实施计划（人员构成、技术服务、技术培训、售后服务的内容和措施）】；（视项目情况设置是否必须提供）</p> <p>3、售后服务方案；（必须提供，否则作无效投标处理）</p> <p>4、项目实施人员一览表；（视项目情况设置是否必须提供）</p> <p>5、投标人对本项目的合理化建议和改进措施；</p> <p>6、除招标文件规定必须提供以外，投标人需要说明的其他文件和说明。</p> <p><b>注：以上标明“必须提供”的材料属于复印件的扫描件的，必须加盖投标人电子公章，否则作无效投标处理。</b></p> |
|      | 报价文件组成   | <p>1、投标函；（必须提供，否则作无效投标处理）</p> <p>2、开标一览表；（必须提供，否则作无效投标处理）</p> <p>3、投标人针对报价需要说明的其他文件和说明。</p>  |
| 16.2 | 投标报价要求   | <p>投标报价是履行合同的最终价格，必须包含满足本次投标全部采购需求所应提供的服务，以及伴随的货物和工程（如有）的价格；包含投标服务、货物、工程的成本、运输（含保险）、安装（如有）、调试、检验、技术服务、培训、税费等所有费用。（采购需求另有约定的，从其约定）</p>  |
| 17.2 | 投标有效期    | 自投标截止之日起 60 日历天。   |
| 18   | 投标保证金金额  | 本项目不收取投标保证金。   |
| 19.1 | 投标文件编制要求 | <p>投标文件应按报价文件、资格证明文件、商务文件、技术文件分别编制，报价文件、资格证明文件分别生产电子文件，商务文件和技术文件按顺序合并生成电子文件。<b>电子版投标文件制作方式见招标公告附件。</b></p>   |
| 20   | 备份投标文件   | 本项目不接受备份投标文件。  |
| 21.1 | 投标截止时间   | 详见招标公告   |

|             |                               |  |
|-------------|-------------------------------|--|
|             | 投标文件提交起止时间                    | 详见招标公告   |
|             | 投标地点                          | 详见招标公告   |
|             | 投标人递交投标样品截止时间及地点              | 时间：____年__月__日__时__分（北京时间）<br>地点：_____   |
| 23          | 开标时间、地点                       | 详见招标公告   |
| 25.3<br>(2) | 投标人信用查询渠道                     | 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。<br>查询渠道：“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)。   |
|             | 信用查询截止时点                      | 资格审查结束前  |
|             | 查询记录和证据留存方式                   | 在查询网站中直接截图查询记录，截图作为在广西政府采购云平台作为附件上传保存。   |
|             | 信用信息使用规则                      | 对在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、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。两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。   |
| 29.1        | 评标方法                          | <input checked="" type="checkbox"/> 综合评分法<br><input type="checkbox"/> 最低评标价法   |
| 29.2        | 允许负偏离项                        | 商务条款评审中允许负偏离的条款数为 <u>0</u> 项。<br>技术需求评审中允许负偏离的条款数为 <u>0</u> 项。   |
| 30.1        | 确定中标人时，出现中标候选人分数并列的情形，确定中标人方式 | <input type="checkbox"/> 采用最低评标价法的，投标文件满足招标文件全部实质性要求且投标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人；<br><input checked="" type="checkbox"/> 采用综合评分法的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。<br>中标原则：1家投标单位可以对所有分标进行投标；若某投标单位有2个（含）以上的分标综合得分最高，则按投标单位综合得分排名先后及分标1→2→3→4→5→6→7→8→9→10先后顺序确定中标单位，1家投标单位最多可中标其中1个分标；若进入详 |

|            |              |  |
|------------|--------------|--|
|            |              | 评的投标单位个数少于分标个数时或某分标进入详评的所有投标单位均已中标过其余分标时，则按投标单位综合得分排名先后及分标 1→2→3→4→5→6→7→8→9→10 先后顺序循环累计中标，在此条件下，1 家投标单位累计可最多中标 2 分标；以此类推。   |
| 35         | 履约保证金金额      | 本项目不收取履约保证金。   |
| 36.1       | 签订电子合同携带的材料  | 电子采购合同需要供应商通过有效CA证书进行电子签署  |
| 38.2<br>.1 | 接收质疑函方式      | 以书面形式  |
|            | 质疑联系部门及联系方式  | (1) 广西建隆工程咨询有限公司____部门；<br>联系电话：0771-2822199，通讯地址：南宁市市壮锦大道 31 号云顶印象 4 层 403 号<br>(2) 南宁市市场监督管理局____部门；<br>联系电话：0771-5630826，通讯地址：南宁市金湖路 65 号   |
|            | 现场提交质疑办理业务时间 | 质疑期内每个工作日 09 时 00 分到 12 时 00 分，15 时 00 分到 17 时 00 分  |
| 38.3<br>.1 | 投诉受理方式       | 1、受理方式：纸质方式受理，投诉书正、副本（经过质疑的事项才可投诉）。<br>2、邮寄地址：<br>名称：南宁市财政局政府采购监督管理科<br>地址：南宁市青秀区东葛路 129 号<br>联系电话：0771-2189091  |
| 40         | 采购代理费支付方式    | <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。<br><input type="checkbox"/> 采购人支付。<br><input type="checkbox"/> 本项目不收取代理服务费。  |
|            | 采购代理费收取标准    | <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，按国家发展计划委员会《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格（2002）1980 号收费标准、《国家发展改革委关于降低部分建设项目收费标准规范收费行为等有关问题的通知》（发改价格[2011]534 号）规定计取，按服务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。<br><input type="checkbox"/> 固定采购代理收费_____。 |

|             |                   |   |
|-------------|-------------------|---|
|             | <p>代理服务收费账户信息</p> | <p>户名：广西建隆工程咨询有限公司南宁分公司<br/>         开户行：广西北部湾银行股份有限公司南宁市壮锦支行<br/>         帐号：8001 0949 3600 010</p>  |
| <p>41.1</p> | <p>解释</p>         | <p><b>解释权：</b>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> <p><b>法律责任：</b></p> <p>1. 本采购文件根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》；《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购非招标采购方式管理办法》等有关法律、法规编制，参与本项目的各政府采购当事人依法享有上述法律法规所赋予的权利与义务。</p> <p>2. 本项目采购代理机构应严格按照广西政府采购云平台项目采购全流程电子化电子开评标规程执行项目采购活动，代理机构在广西政府采购云平台的“项目管理”—“采购文件管理”内开评标规则设置作为本采购文件的组成部分，截标之后不可更改，因代理机构开评标规则设置错误导致采购活动无法开展下去的情况，由代理机构负责解释并承担其后果。</p> |
| <p>41.2</p> | <p>其他释义</p>       | <p>1. 本招标文件中描述投标人的“公章”是指根据我国对公章的管理规定，用投标人法定主体行为名称制作的印章（含投标人通过指定电子化政府采购平台办理数字证书（CA 认证）获得的以法定主体行为名称制作的电子印章），除本招标文件有特殊规定外，投标人的财务章、部门章、分公司章、工会章、合同章、投标专用章、业务专用章及银行的转账章、现金收讫章、现金付讫章等其他形式印章均不能代替公章。</p> <p>2. 投标人为其他组织或者自然人时，本招标文件规定的法定代表人指负责人或者自然人。本招标文件所称负责人是指参加投标的其他组织营业执照上的负责人，本招标文件所称自然人指参与投标的自然人本人。</p> <p>3. 本招标文件中描述投标人的“签字”是指投标人的法定代表人</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>或者委托代理人亲自在文件规定签署处亲笔写上个人的名字的行为（含投标人通过指定电子化政府采购平台办理数字证书（CA 认证）获得的以投标人法定代表人或者委托代理人姓名制作的电子印章或手写签字），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>4. 自然人投标的，招标文件规定盖公章处由自然人摁手指指印。</p> <p>5. 本招标文件所称的“以上”“以下”“以内”“届满”，包括本数；所称的“不满”“超过”“以外”，不包括本数。</p> |
|--|--|--|

## 第二节 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”指政府采购集中采购机构和集中采购机构以外的采购代理机构。

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

2.4 “投标人”是指响应招标、参加投标竞争的法人、非法人组织或者自然人。

2.5 “服务”是指除货物和工程以外的其他政府采购对象。

2.6 “书面形式”是指合同书、信件和数据电文（包括电报、电传、传真、短信、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“招标公告”。

#### 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，须持有法定代表人授权委托书（正本用原件，副本用复印件，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，包括但不限于勘查现场、编制投标文件、参加澄清说明、签订合同等，不论投标结果如何，均应自行承担。

## 6. 联合体投标

6.1 本项目是否接受联合体投标，详见“投标人须知前附表”。

6.2 如接受联合体投标，联合体投标要求详见“投标人须知前附表”。

6.3 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）第九条、《广西壮族自治区财政厅关于进一步发挥政府采购政策功能促进企业发展的通知》（桂财采〔2022〕30号）、《广西壮族自治区财政厅关于贯彻落实政府采购支持中小企业发展政策的通知》（桂财采〔2022〕31号）及《广西壮族自治区财政厅 广西壮族自治区工业和信息化厅转发财政部 工业和信息化部政府采购促进中小企业发展管理办法的通知》（桂财采〔2021〕70号）规定，接受大中型企业与小微企业组成联合体的采购项目，对于联合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的报价给予 4%-6%（工程项目为 1%-2%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。组成联合体的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

## 7. 转包与分包

7.1 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。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。

7.2 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）第九条及《广西壮族自治区财政厅关于进一步发挥政府采购政策功能促进企业发展的通知》（桂财采〔2022〕30号）、《广西壮族自治区财政厅关于贯彻落实政府采购支持中小企业发展政策的通知》（桂财采〔2022〕31号）规定，允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于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大中型企业的报价给予 4%-6%的扣除，用扣除后的价格参加评审。接受分包的小微企业与分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

## 8. 特别说明：

8.1 如果本招标文件要求投标人提供资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证等材料的，则投标人所提供的以上材料必须为投标人所拥有。

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；或者不同投标人报名的 IP 地址一致的；或者不同投标人报名的 IP 地址一致的；或者编制标书硬件设备 CPU 编号、硬盘编号、网卡地址一致的情况。
- (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) 不同投标人的电子或纸质投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- (5) 不同投标人的纸质投标文件相互混装；

9.3 供应商有下列情形之一的，属于恶意串通行为，将报同级监督管理部门：

(1) 供应商直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关信息并修改其投标文件或者投标文件；

(2) 供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者投标文件；

(3) 供应商之间协商报价、技术方案等投标文件或者投标文件的实质性内容；

(4) 属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动；

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

(6) 供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃中标；

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

## 二、招标文件

### 10. 招标文件的组成

第一章 招标公告；

第二章 采购需求；

第三章 投标人须知；

第四章 评标方法及评标标准；

第五章 拟签订的合同文本；

第六章 投标文件格式；

第七章 质疑、投诉材料格式

根据本章第 11.1 项的规定对公开招标文件所做的澄清、修改，构成招标文件的组成部分。当公开招标文件与招标文件的澄清和修改就同一内容的表述不一致时，以最后澄清或修改公告为准。

### 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。**

11.2 投标人应认真审阅本公开招标文件，如有疑问，或发现其中有误或有要求不合理的，应在投标人须知前附表规定的投标截止时间前以书面形式要求采购人或采购代理机构对招标文件予以澄清；否则，由此产生的后果由投标人自行负责。

11.3 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。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(在“投标人须知前附表”规定的政府采购信息发布媒体上发布更正公告及平台短信通知)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。发出的澄清或者修改不影响投标文件编制的也应在截标前 3 日发出。

11.4 采购人和采购代理机构可以视采购具体情况，变更投标截止时间和开标时间，将变更时间将在“投标人须知前附表”规定的政府采购信息发布媒体上发布更正公告。

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

### **三、投标文件的编制**

#### **12. 投标文件的编制原则**

12.1 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。

12.2 投标人应根据自身实际情况如实响应招标文件，不得仅将招标文件内容简单复制粘贴作为投标响应，还应当提供相关证明材料，否则将作无效响应处理（定制采购项目不适用本条款）。对于重要技术条款或技术参数应当在投标文件中提供技术支持资料，技术支持资料以招标文件中规定的形式为准，否则将视为无效技术支持资料。

#### **13. 投标文件的组成**

13.1 投标文件由报价文件、资格证明文件、商务文件、技术文件四部分组成。

- (1) 资格证明文件：具体材料见“投标人须知前附表”。
- (2) 商务文件：具体材料见“投标人须知前附表”。
- (3) 技术文件：具体材料见“投标人须知前附表”。
- (4) 报价文件：具体材料见“投标人须知前附表”。

13.2 投标文件电子版：具体要求见本节 19. 投标文件编制。

## 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

投标文件分为资格文件、商务文件、技术文件、报价文件四部分（其中：商务文件与技术文件合并编辑成一个电子文档）。各投标人在编制投标文件时请按照招标文件规定的格式进行，混乱的编排导致投标文件被误读或评标委员会查找不到有效文件是投标人的风险。▲**投标文件未按规定的格式编制的、没有按照招标文件要求提供全部资料、没有对招标文件作出实质性响应，投标无效；**

## 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。

## 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

见“投标人须知前附表”。

## 19. 投标文件的编制

19.1 投标文件编制要求详见“投标人须知前附表”。投标人应按本招标文件规定的格式和顺序编制、装订投标文件并标注页码，投标文件内容不完整、编排混乱导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的，由此引发的后果由投标人承担。

19.2 投标文件按照招标文件第六章格式要求在规定位置进行签署、盖章。投标人的投标文件未按照招标文件要求签署、盖章的，**其投标无效**。骑缝盖公章不视为在规定位置盖章。

19.3 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名。

**19.4 投标文件中标注的投标人名称应与主体资格证明（如营业执照、事业单位法人证书、执业许可证、自然人身份证等）及公章一致，否则作无效投标处理。**

19.5 投标文件应避免涂改、行间插字或者删除，**否则其投标无效**。

19.6 对招标文件的实质性要求和条件作出响应是指投标人必须对招标文件中标注为实质性要求和条件的服务内容及要求、商务条款及其它内容**作出满足或者优于原要求和条件的承诺**。

**19.7 本项目为南宁市全流程电子化项目，异常情况见“第二节 投标人须知正文”中“四、24.2 开标程序”。**

## 20. 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”规定的投标文件接收时间和投标地点提交电子版投标文件。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密封或者标记的电子投标文件，广西政府采购云平台将拒收。**

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

## 22. 投标文件的补充、修改、撤回与退回

22.1 供应商应当在投标截止时间前完成投标文件的传输递交，并可以补充、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、修改后重新传输递交。投标截止时间前未完成传输的，视为撤回投标文件。投标截止时间后递交的投标文件，广西政府采购云平台将拒收。（补充、修改或者撤回方式见公告附件“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，将妥善保存并即时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 在投标截止时间止提交电子版投标文件的投标人不足 3 家时，电子版投标文件由代理机构在广西政府采购云平台操作退回，除此之外采购人和采购代理机构对已提交的投标文件概不退回。

# 四、开 标

## 23. 开标时间和地点

23.1 开标时间及地点详见“投标人须知前附表”

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

## 24. 开标程序

24.1 开标形式：

（1）开标的准备工作由采购代理机构负责落实，采购代理机构必须基于广西政府采购云平台选取评审专家，如采购代理机构未按规定选取专家的，视为本次开评标无效，应当重新采购；

（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、开启投标文件，所有供应商均应当准时在线参加。投标人如不参加开标大会的，视同认可开标结果，事后不得对采购相关人员、开标过程和开标结果提出异议，同时投标人因未在线参加开标而导致投标文件无法按时解密等一切后果由投标人自己承担。

24.2 开标程序：

(1) **解密电子投标文件。**广西政府采购云平台按开标时间自动提取所有投标文件。采购代理机构依托广西政府采购云平台向各投标人发出电子加密投标文件【开始解密】通知，由投标人按招标文件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携带加密时所用的 CA 锁准时登录到广西政府采购云平台电子开标大厅签到并对电子投标文件解密。开标后 5 分钟投标人还未进行解密的，代理机构要通知投标人。通知后，投标文件仍未按时解密，或者投标人没预留联系方式或预留联系方式无效，导致代理机构无法联系到投标人进行解密的，**均视为无效投标。**

(解密异常情况处理：详见本章 29.3 电子交易活动的中止。)

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

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

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

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

(6) 开标结束。

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

## 五、资格审查

### 25. 资格审查

25.1 开标结束后，采购人或采购机构依法通过电子投标文件对投标人的资格进行线上审查。

25.2 采购人或采购机构依据法律法规和招标文件的规定，对投标人的基本资格条件、特定资格条件进行审查。

25.3 资格审查标准为本“招标文件”中“投标人须知前附表”13.1 点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。

#### 25.4 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；（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”平台做接口，审查专家可直接在线查询）

(2) 投标文件未提供任一项“投标人须知前附表”资格证明文件规定的“必须提供”的文件资料的；

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

25.5 资格审查的合格投标人不足 3 家的，不得评标。

## 六、评 标

### 26. 组建评标委员会

评标委员会由采购人代表和评审专家组成，人数为 7 人以上单数，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。

参加过采购项目前期咨询论证的专家，不得参加该采购项目的评审活动。

### 27. 评标的依据

评标委员会以招标文件为依据对投标文件进行评审，“第四章 评标方法和评标标准”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。在评标过程中出现法律法规和招标文件均没有明确规定的情形时，由评标委员会现场协商解决，协商不一致的，由全体评委投票表决，以得票率二分之一以上专家的意见为准并由采购代理机构作记录。

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。

28.5 评标委员会发现招标文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行，或者招标文件内容违反国家有关强制性规定的，应当停止评标工作，与采购人或者采购代理机构沟通并作书面记录。采购人或者采购代理机构确认后，应当修改招标文件，重新组织采购活动。

## 29. 评标方法及评标标准

29.1 本项目的评标方法详见“投标人须知前附表”。

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

29.3 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，采购机构可中止电子交易活动：

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

29.4 出现以上情形，不影响采购公平、公正性的，采购组织机构可以待上述情形消除后继续组织电子交易活动；影响或可能影响采购公平、公正性的，经采购代理机构确认后，应当重新采购。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 本项目授权评标委员会直接按第四章“评标方法及标准”的规定排列中标候选人顺序，并依照次序确定中标人。

30.2 采购人、采购代理机构认为供应商对采购过程、中标结果提出的质疑成立且影响或者可能影响中标结果的，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

定中标人的，应当依法另行确定中标人；否则应当重新开展采购活动。

30.3 中标供应商无正当理由拒签合同的，根据《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款规定处理。

30.4 根据《中华人民共和国民法典》第五百六十三条，因不可抗力致使不能实现合同目的的，当事人可以解除合同。

### 31. 结果公告

31.1 在中标供应商确定之日起2个工作日内，由采购代理机构在招标公告发布媒体上发布中标结果公告，中标结果公告期限为1个工作日，发布中标结果公告的同时向中标供应商发出中标通知书。采购代理机构发出中标通知书前，应当对中标人信用进行核实，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，授权的评标委员会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 中小企业在政府采购活动过程中，请根据企业的真实情况出具《中小企业声明函》。依法享受中小企业优惠政策的，采购人或者采购代理机构在公告中标结果时，同时公告其《中小企业声明函》，接受社会监督。

### 32. 发出中标通知书

32.1 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。

32.2 对未通过资格审查的投标人，采购人或采购机构应当告知其未通过的原因；采用综合评分办法评审的，采购人或采购机构还应当告知未中标人本人的评审得分与排序。

### 33. 无义务解释未中标原因

采购代理机构无义务向未中标的投标人解释未中标原因和退还投标文件。

### 34. 合同授予标准

合同将授予被确定实质上响应招标文件要求，具备履行合同能力的中标人（招标文件另有约定多名中标人的除外）。

## 35. 履约保证金

见“投标人须知前附表”。

## 36. 签订合同

**36.1 中标人领取电子中标通知书后**，按规定的日期、时间、地点，由法定代表人或其授权代表与采购人代表签订电子采购合同。如中标人为联合体的，由联合体成员各方法定代表人或其授权代表与采购人代表签订合同，签订携带资料详见“投标人须知前附表”。

36.2 采购合同由采购人与中标供应商根据招标文件、投标文件等内容通过政府采购电子交易平台在线签订，自动备案。

36.3 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(最长不能超过 25 日)。

36.4 中标人拒绝与采购人签订合同的，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人，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。

36.5 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。

36.6 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。

36.7 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。

**36.8 采购人需追加与合同标的相同的货物或者服务的，在不改变原合同条款且已报财政部门批准落实资金的前提下，可从原中标供应商处添购，所签订的补充添置合同的采购资金总额不超过原采购合同金额的 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，将政府采购合同在以下媒体上发布“广西政府采购网”(<http://zfcg.gxzf.gov.cn>)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 询问

38.1.1 供应商在开标前对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人或采购代理机构项目负责人提出询问。

38.1.2 采购人或采购人委托的采购代理机构自受理询问之日起 3 个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复，但答复内容不得涉及商业秘密。

38.1.3 询问事项可能影响中标、成交结果的，采购人应当暂停签订合同，已经签订合同的，应当中止履行合同。

### 38.2 质疑

38.2.1 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，质疑有效期结束后，采购人或采购代理机构不再受理该项目质疑。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”。具体质疑起算时间及处理方式如下：

(1) 潜在供应商依法获取公开招标文件后，认为采购文件使自己的权益受到损害的，应当在公开招标文件公告期限届满之日起 7 个工作日内提出质疑。委托代理协议无特殊约定的，对公开招标文件中采购需求（含资格要求、采购预算和评分办法）的质疑由采购人受理并负责答复；对公开招标文件中的采购执行程序的质疑由采购代理机构受理并负责答复。

(2) 供应商认为采购过程使自己的权益受到损害的，应当在各采购程序环节结束之日起 7 个工作日内提出质疑。对采购过程中资格审查、符合性审查等具体评审情况的质疑应向采购人或代理机构提出，由采购人或代理机构受理并负责答复；对采购过程中采购执行程序的质疑由采购代理机构受理并负责答复。

(3) 供应商认为中标或者成交结果使自己的权益受到损害的，应当在中标或者成交结果公告期限届满之日起 7 个工作日内提出质疑，由采购人受理并负责答复。

38.2.2 供应商质疑实行实名制，其质疑应当有具体的质疑事项及事实根据，质疑应当坚持依法依规、诚实信用原则，不得进行虚假、恶意质疑。

38.2.3 质疑供应商可以委托代理人办理质疑事务。委托代理人应熟悉相关业务情况。代理人办理质疑事务时，除提交质疑书外，还应当提交质疑供应商的授权委托书和委托代理

人身份证明复印件。

#### **38.2.4 质疑供应商提起质疑应当符合下列条件：**

- (1) 质疑供应商是参与所质疑项目采购活动的供应商（潜在供应商已依法获取可之一的采购文件的，可以对该采购文件质疑）；
- (2) 质疑函内容符合本章第 38.2.5 项的规定；
- (3) 在质疑有效期限内提起质疑；
- (4) 属于所质疑的采购人或采购人委托的采购代理机构组织的采购活动；
- (5) 同一质疑事项未经采购人或采购人委托的采购代理机构质疑处理；
- (6) 供应商对同一采购程序环节的质疑应当在质疑有效期内一次性提出；
- (7) 供应商提交质疑应当提交必要的证明材料，证明材料应以合法手段取得；
- (8) 财政部门规定的其他条件。

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

- (1) 供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；
- (2) 质疑项目的名称、编号；
- (3) 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
- (4) 事实依据（列明权益受到损害的事实和理由）；
- (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。

**38.2.6 采购人或采购人委托的采购代理机构在收到质疑函后 7 个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑供应商及其他有关供应商。对不符合质疑条件的质疑，答复不予受理，并说明理由；对符合质疑条件的质疑，对质疑事项作出答复**

38.2.7 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。

### **38.3 投诉**

**38.3.1** 供应商认为采购文件、采购过程、中标和成交结果使自己的合法权益受到损害的，应当首先依法向采购人或采购人委托的采购代理机构提出质疑。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期限内做出答复的，供应商可以在答复期满后 15 个工作日内向南宁市政府采购监督管理部门提起投诉，投诉方式见“投标人须知前附表”。

**38.3.2** 投诉人投诉时，应当提交投诉书，并按照被投诉采购人、采购代理机构和与投诉事项有关的供应商数量提供投诉书的副本。投诉书应当包括下列主要内容（如材料中有外文资料应同时附上对应的中文译本）（投诉书格式后附）：

- (1) 投诉人和被投诉人的名称、地址、邮编、联系人及联系电话等；
- (2) 质疑和质疑答复情况及相关证明材料；
- (3) 具体、明确的投诉事项和与投诉事项相关的投诉请求；
- (4) 事实依据；
- (5) 法律依据；
- (6) 提起投诉的日期。

(7) 附件材料：营业执照副本内页复印件（要求证件有效并清晰反映企业法人经营范围；近期连续三个月依法缴纳税收和在职职工社会保障资金证明材料（复印件）。

**38.3.3** 投诉人可以委托代理人办理投诉事务。委托代理人应熟悉相关业务情况。代理人办理投诉事务时，除提交投诉书外，还应当提交投诉人的授权委托书和委托代理人身份证明复印件。

**38.3.4** 投诉人提起投诉应当符合下列条件：

- (1) 投诉人是参与所投诉政府采购活动的供应商；

- (2) 提起投诉前已依法进行质疑;
- (3) 投诉书内容符合本章第 38.3.2 项的规定;
- (4) 在投诉有效期限内提起投诉;
- (5) 属于南宁市政府采购监督管理部门管辖;
- (6) 同一投诉事项未经南宁市政府采购监督管理部门投诉处理;
- (7) 国务院财政部门规定的其他条件。

**38.3.5** 南宁市政府采购监督管理部门自受理投诉之日起 30 个工作日内,对投诉事项作出处理决定,并以书面形式通知投诉人、被投诉人及其他与投诉处理结果有利害关系的政府采购当事人。并将投诉结果在“广西政府采购网”(http://zfcg.gxzf.gov.cn)发布。

**38.3.6** 南宁市政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间,可以视具体情况暂停采购活动。

## 八、验收

### 39. 验收

39.1 采购人组织对供应商履约的验收。大型或者复杂的政府采购项目,应当邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作。验收方成员应当在验收书上签字,并承担相应的法律责任。如果发现与合同中要求不符,供应商须承担由此发生的一切损失和费用,并接受相应的处理。

39.2 采购人可以邀请参加本项目的其他投标人或者第三方机构参与验收。参与验收的投标人或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档。

39.3 严格按照采购合同开展履约验收。采购人成立验收小组,按照采购合同的约定对供应商履约情况进行验收。验收时,按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认。验收结束后,应当出具验收书,列明各项标准的验收情况及项目总体评价,由验收双方共同签署。验收结果与采购合同约定的资金支付及履约保证金返还条件挂钩。履约验收的各项资料应当存档备查。

39.4 验收合格的项目,采购人将根据采购合同的约定及时向供应商支付采购资金。验收不合格的项目,采购人将依法及时处理。采购合同的履行、违约责任和解决争议的方式等适用《中华人民共和国民法典》。供应商在履约过程中有政府采购法律法规规定的违法违规情形的,采购人应当及时报告本级财政部门。

## 九、其他事项

### 40. 代理服务费

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

### 41. 需要补充的其他内容

41.1 本招标文件解释规则详见“投标人须知前附表”。

41.2 其他事项详见“投标人须知前附表”。

41.3 本文件所称中小企业，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的，享受本文件规定的中小企业扶持政策。

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

依据本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。

### 42. 政采贷相关说明

为优化政府采购营商环境，缓解供应商资金难题，南宁市政府采购试行政府采购信用融资制度，中标供应商如有融资需求，可凭政府采购合同通过以下方式申请政府采购信用融资贷款：

(1) 线下渠道：在“南宁市公共资源交易中心”官网(网址：<http://www.nnggzy.org.cn>)“交易信息-政府采购-政府采购信用融资”中融资银行和南宁市企业融资服务中心专栏信息申请政府采购信用融资。

(2) 线上渠道：登录中征营应收账款融资服务平台(网址：<https://www.crcrfsp.com>，客服电话：400-009-0001)，选择相关金融产品和银行业金融机构金融融资贷款。具体操作方式见《中国人民银行南宁中心支行广西壮族自治区财政厅关于推广线上“政采贷”融资模式的通知》(南宁银发〔2021〕258号)文(文件公开网址详情见：“广西政府采购网”一

—

<http://www.ccgp-guangxi.gov.cn/AdministrativeRegulations/AutonomousRegion/98304>

42.html)

## 第四章 评标方法及评分标准

### 第一节 评标方法

本项目采用以下勾选的方式进行评审。

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

综合评分法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。评标委员会将对各投标人的投标报价、技术和服务方案、投标人的企业实力及资质等方面进行综合评审，对实质上响应招标文件的投标人，由各评委独立记名打分。经统计，得出各投标人的综合得分，按综合得分由高到低顺序排列。若综合得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。若综合得分且投标报价相同的，货物类采购项目以技术性能得分较高者为先，服务类采购项目以实力信誉及业绩得分较高者为先。

### 第二节 评标程序

#### 1. 符合性审查

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

#### 2. 符合性审查不通过而导致投标无效的情形

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

2.1 在报价评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

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

(2) 未采用人民币报价或者未按照招标文件标明的币种报价的；

(3) 报价超出招标文件规定最高限价，或者超出采购预算金额（包括分项预算）的；

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

(5) 修正后的报价，投标人不确认的；

(6) 投标人属于本章第 5 条第 (2) 项情形的。

2.2 在商务评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

(1) 投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；

(2) 委托代理人未能出具有效身份证明或者出具的身份证明与授权委托书中的信息不符的；

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

(4) 投标有效期、项目完成时间（交货时间、服务完成时间或者服务期等）、质保期、售后服务等招标文件中标“▲”的商务条款发生负偏离的；

(5) 商务条款评审允许负偏离的条款数超过“投标人须知前附表”规定项数的。

(6) 投标文件的实质性内容未使用中文表述、使用计量单位不符合招标文件要求的；

(7) 投标文件中的文件资料因填写不齐全或者内容虚假或者出现其他情形而导致被评标委员会认定无效的；

(8) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

(9) 未响应招标文件实质性要求的；

(10) 属于投标人须知正文第 9.2 条情形的；

(11) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

2.3 在技术评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

(1) 不满足招标文件要求的服务内容、技术要求、安全、质量标准，或者与招标文件中标“▲”的技术需求发生负偏离的；

(2) 技术需求评审允许负偏离的条款数超过“投标人须知前附表”规定项数的；

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

(4) 虚假投标，或者出现其他情形而导致被评标委员会认定无效的；

(5) 如招标文件需要提供技术方案的，投标技术方案不明确，招标文件未允许但存在一个或者一个以上备选（替代）投标方案的。

### 3. 澄清补正、说明或者补正

对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应在广西政府采购云平台发布电子澄清函，要求投标人在规定时间内作出必要的澄清、说明或者补正。投标人在广西政府采购云平台接收到电子澄清函后根据澄清函内容上传 PDF 格式回函，电子澄清答复函使用 CA 证书加盖单位公章后在线上传至评标委员会。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。投标人未在规定时间内进行澄清、说明或者补正的，按无效投标处理。

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

#### 4. 投标文件修正

4.1 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

(1) 报价文件中“开标一览表”内容与投标文件中相应内容不一致的，以“开标一览表”为准；

(2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

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

(4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

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

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

4.3 经投标人确认修正后的报价作为签订合同的依据，并以此报价计算价格分。

#### 5. 比较与评价

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

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

(1) 评审委员会成员要根据政府采购法律法规和采购文件所载明的评审方法、标准进

行评审。对供应商的价格分等客观评分项的评分应当一致，对其他需要借助专业知识评判的主观评分项，应当严格按照评分细则公正评分。

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

①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审查程序：

A. 投标报价低于全部通过符合性审查投标人投标报价平均值 50%的，即 $\text{投标报价} < \text{全部通过符合性审查 投标人投标报价平均值} \times 50\%$ ；

B. 投标报价低于通过符合性审查的次低报价投标人投标报价 50%的，即 $\text{投标报价} < \text{通过符合性审查的次 低报价投标人投标报价} \times 50\%$ ；

C. 投标报价低于采购项目最高限价 45%的，即 $\text{投标报价} < \text{采购项目最高限价} \times 45\%$ ；

D. 评标委员会基于专业判断，认为投标人报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

相关法律法规对投标人报价有规定的，从其规定。

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

③评标委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工 费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。投标人不能 提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将 其作为无效投标处理。

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

5.4 各投标人的得分为所有评委的有效评分的算术平均数。

5.5 评标委员会按照招标文件中的规定推荐中标候选人。

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

## 6. 评审复核

6.1 评标报告签署前，评标委员会要对评审结果进行复核，复核意见要体现在评标报告中。

6.2 评标结果汇总完成后，除下列情形外，任何人不得修改评标结果：

- （一）分值汇总计算错误的；
- （二）分项评分超出评分标准范围的；
- （三）评标委员会成员对客观评审因素评分不一致的；
- （四）经评标委员会认定评分畸高、畸低的。

评标报告签署前，经复核发现存在以上情形之一的，评标委员会应当当场修改评标结果，并在评标报告中记载；评标报告签署后，采购人或者采购代理机构发现存在以上情形之一的，应当组织原评标委员会进行重新评审，重新评审改变评标结果的，书面报告本级财政部门。

## 第三节 评分标准

### 一、最低评标价法

通过资格审查、符合性审查的投标人，评标委员会将按照有效报价从低到高排序并推荐中标候选人。报价相同的，评标委员会推荐方式见本章“第四节中标候选人推荐原则”。

说明：

（1）对于非专门面向中小企业的项目，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，对其小型和微型企业产品的最后报价给予10%的价格扣除，扣除后的价格为评标价，即评标价=投标报价×（1-10%）；（以投标人按第五章“投标文件格式”要求提供的《投标报价表》和《中小企业声明函》为评审依据）

（2）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，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%）。（以投标人按第五章“投标文件格式”要求提供的《投标报价表》、《中小企业声明函》和《联合体协议书》为评审依据）

（3）按照《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位参加政府采购活动时，应当提供《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。（以投标人按第五章“投标文件格式”要求提供的《投标报价表》和《残疾人福利性单位声明函》为评审依据）

（4）除上述情况外，评标价=投标报价；

## 二、综合评分法

1、计分方法按四舍五入取至百分位。

2、商务技术评审因素为客观评分项的，应在评分项目或评分标准中予以标注为“客观分”。对投标人的客观评分项目，各评标专家评分应当一致。

| 标段 |      | 1、2、3、4、5、6、7、8、9、10分标   |      |
|----|------|--|------|
| 序号 | 评分类型 | 评分标准   | 分值   |
| 1  | 报价   | <p>1. 评标价为投标人的投标报价进行政策性扣除后的价格，评标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. 政府采购政策性扣除计算方法</p> <p>（1）按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《广西壮族自治区财政厅关于持续优化政府采购营商环境推动高质量发展的通知》（桂财采〔2024〕55号）的规定，供应商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，对其投标报价给予 10%的扣除。</p> <p>（2）按照《财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）的规定，监狱企业视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。不重复享受政策。</p> | 0~10 |

|     |    |  |      |
|-----|----|--|------|
|     |    | <p>(3) 按照《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位参加政府采购活动时，应当提供该通知规定的《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。</p> <p>(4) 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；对符合上述要求的供应商的投标报价给予10%的扣除，扣除后的价格为评标价，即评标价=投标报价×(1-10%)。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%（范围为4%-6%）的扣除，用扣除后的价格参加评审，扣除后的价格为评标价，即评标价=投标报价×(1-4%)。</p> <p>(5) 本次采购不涉及货物采购，不适用《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号）规定的情形。</p> <p>(6) 除上述情况外，评标价=投标报价。</p> <p>(7) 以进入比较与评价环节的最低的评标价为评标基准价，其价格分为满分。（如投标人扣除政策后的折扣率报价分别A为90%、B为85%、B为70%、D为95%，则评标基准价为70%）</p> <p>(8) 价格分计算公式：某投标人报价得分=评标基准价/某投标人评标价×10分</p> <p>例：A 报价得分=70%÷90%×10=7.78分<br/>B 报价得分=70%÷85%×10=8.24分</p> |      |
| 2   | 技术 | 技术分  | 0~52 |
| 2.1 | 技术 | <p>组织实施方案应包括抽检监测时间安排、整体工作进度、抽样人员安排等；抽样方案应包括抽样过程合法合规性保证、抽样检验前准备工作、抽样工作实施、样品保存和运输方法等；检测方案应包括检验项目、检验依据、检测方法、数据处理与质量控制、检验过程的质量控制等；报告判定原则、结果报送要求、异议及后处理、备份样品处置规范、检验过程的质量控制体系及方</p>  | 0~43 |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  | <p>法，统计分析报告纲要、工作纪律、应急预案等相关内容。（满分 43 分）</p> <p><b>①组织实施方案（满分 15 分）</b></p> <p>供应商的组织实施方式，应包含但不限于抽检监测时间安排、整体工作进度、抽样人员安排等方面的内容，未提供的得 0 分。</p> <p>一档（3 分）：项目整体组织实施方案简单，内容粗略，可行性差；</p> <p>二档（7 分）：项目整体组织实施方案较为完整，且方案同时包含有项目整体实施进度计划、项目管理组织机构框架图，内容基本齐全，各项保证措施基本合理可行，针对性较强；</p> <p>三档（11 分）：项目整体组织实施方案完整，清晰明确，且方案同时包含项目整体实施进度计划、项目管理组织机构框架图，还包含了本项目实施过程中的重点和难点及保证措施、协助配合采购人抽样、验收的组织方案，符合项目实际执行情况。</p> <p>四档（15 分）：项目整体组织实施方案完整，清晰明确，且方案同时包含有项目整体实施进度计划、项目管理组织机构框架图，还包含了本项目实施过程中的重点和难点及保证措施、协助配合采购人抽样、验收的组织方案合理、准确、完整等内容，符合项目实际执行情况，项目整体组织实施方案及各项保证措施科学合理准确可行，针对性强。</p> <p><b>②抽样方案（满分 10 分）</b></p> <p>供应商的抽样方案，应包含但不限于抽样过程合法合规性保证、抽样检验前准备工作、抽样工作实施、样品保存和运输方法等方面的内容，未提供得 0 分。</p> <p>一档（2 分）：方案提出了以问题为导向的抽样原则，内容框架完整，但未提供具体的抽样布局或重点方向，操作路径模糊；</p> <p>二档（5 分）：方案明确了以问题为导向，对抽样布局有初步规划（如区分了城乡区域），但未量化重点区域、品种或企业的具体占比，不合格食品的发现路径不够直接；</p> <p>三档（7 分）：方案清晰阐述了以问题为导向的策略，布局合理、重点突出。明确了重点区域、重点品种和重点企业占所抽样品的比例，并说明了这些重点对象在总抽样任务中的预设占比；</p> <p>四档（10 分）：抽样方案明确以问题为导向，内容清晰完整，有具体的不合格样品抽样靶向目标方案（如：明确重点地区、重</p> |  |
|--|--|--|--|

|     |    |  |     |
|-----|----|--|-----|
|     |    | <p>点品种、重点企业占所抽样品的比例)，并说明了该比例依据的历史不合格数据或风险监测结果，操作性强，不合格样品命中目标非常明确。</p> <p><b>③检测方案（满分 10 分）</b></p> <p>供应商的检测方案，应包含但不限于检验项目、检验依据、检测方法、数据处理与质量控制、检验过程的质量控制等方面的内容，未提供得 0 分。</p> <p>一档（2 分）：提出基本可行的检测方案，方案内容简单；</p> <p>二档（5 分）：提出较完整可行的检测方案，检测方案设计较为良好、完整，基本能够把握技术重点和难点；</p> <p>三档（7 分）：提出完整可行的检测方案，检测方案设计科学、合理，较好地把握技术重点和难点，实施保障措施较为完善；</p> <p>四档（10 分）：提出的检测方案切实完整可行，内容翔实，条例清晰、方案明确、科学合理，很好地把握技术重点和难点；有明确的实施保障措施等内容，服务计划准确可行，针对性强。</p> <p><b>④成果工作方案（满分 8 分）</b></p> <p>承担本次抽检任务的工作方案，应包含但不限于报告判定原则、结果报送要求、异议及后处理、备份样品处置规范、检验过程的质量控制体系及方法，统计分析报告纲要、工作纪律、应急预案等方面的内容，不满足采购文件要求得 0 分。</p> <p>一档（2 分）：能够理解本次抽检任务的特点，方案内容简单；</p> <p>二档（4 分）：较准确理解本次抽检任务的特点，所提供方案内容较为齐全，各项内容有情况分析和说明；</p> <p>三档（6 分）：能够准确理解本次抽检任务的特点，所提供方案内容齐全，较好地把握本项目的技术重点和难点，提出具体的工作方案；</p> <p>四档（8 分）：全面准确理解本次抽检任务的特点，很好地把握本项目的技术重点和难点，提出完整可行的工作方案，所提供方案内容均有具体详细分析和说明等内容，全面、准确、科学合理。</p> |     |
| 2.2 | 技术 | <p><b>抽样取证能力（满分 9 分）</b></p> <p>一档（3 分）：配备有车载冰箱或样品冷藏箱 50L（1-2 台，温控范围覆盖 0℃-8℃）、视频记录仪（至少 2 台，抽样过程视频记录仪能至少满足 24 小时的录像存储，单次使用续航 8 小时或以</p>   | 0~9 |

|     |      |   |      |
|-----|------|---|------|
|     |      | <p>上)。</p> <p>二档(6分): 配备有车载冰箱或样品冷藏箱 50L(3-4台, 温控范围覆盖 0℃-8℃)、视频记录仪(3台, 抽样过程视频记录仪能至少满足 24 小时的录像存储, 单次使用续航 8 小时或以上)。</p> <p>三档(9分): 配备有车载冰箱或样品冷藏箱 50L(5台及以上, 温控范围覆盖 0℃-8℃)、视频记录仪(4台及以上, 抽样过程视频记录仪能至少满足 24 小时的录像存储, 单次使用续航 8 小时或以上), 且车载冰箱或样品冷藏箱配备实时温度记录与传输装置。</p> <p><b>注: 上述设施设备应提供视频记录仪、车载冰箱或样品冷藏箱的发票或租用合同或是有使用权的证明材料复印件, 冷库容积和图片及冷库建造/租赁合同复印件; 不提供或证明材料不齐全者不得分。</b></p>   |      |
| 3   | 商务资信 | 商务分   | 0~38 |
| 3.1 | 商务资信 | <p><b>售后服务承诺(满分 8 分)</b></p> <p>一档(4分): 接到采购人处理问题通知后 2 小时内采取实质性响应措施, 在 24 小时之内向采购人提交正式书面可行的解决方案, 抽样后 6 小时内(含)能快速完成样品运输并抵达实验室承诺的;</p> <p>二档(6分): 接到采购人处理问题通知后 2 小时内采取实质性响应措施, 在 16 小时之内向采购人提交正式书面可行的解决方案, 抽样后 5 小时内(含)能快速完成样品运输并抵达实验室承诺的;</p> <p>三档(8分): 接到采购人处理问题通知后 2 小时内采取实质性响应措施, 在 8 小时之内向采购人提交正式书面可行的解决方案, 抽样后 4 小时内(含)能快速完成样品运输并抵达实验室承诺的。</p> <p><b>注: 投标文件中需提供以下材料, 并加盖投标人单位电子公章, 不按照要求提供资料不得分。</b></p> <p><b>①提供书面承诺材料原件扫描件或②提供高德地图截图(显示公里数、起点、终点, 预计时间, 投标人地址以营业执照或事业单位法人证书上的地址为准, 以行程距离最短的方案为准)</b></p> <p><b>起点为: 投标人实验室(以投标人提供的食品检验机构资质认定证书或检验检测机构资质认定证书复印件或营业执照或事业</b></p> | 0~8  |

|     |      |  |      |
|-----|------|--|------|
|     |      | <p>单位法人证书复印件上的地址为准)；</p> <p><b>终点为：南宁市市场监督管理局(南宁市青秀区金湖路65号)。</b></p>   |      |
| 3.2 | 商务资信 | <p><b>人员分(满分14分)</b></p> <p>①项目负责人(满分3分)</p> <p>投标人拟派项目负责人具有食品、化学、生物、医学、质量、检验等相关专业高级职称及以上的，得3分，满分3分。</p> <p>②检验团队核心骨干配置(满分8分)</p> <p>评标委员会根据投标人拟投入检验团队的核心骨干配置方案进行评审：</p> <p>一档(4分)：拟投入团队配置方案基本满足项目需求，核心检验人员中具有食品、化学、生物、医学、质量、检验等相关专业中级及以上技术职称的人员不少于10人，且从事食品检验工作均满2年及以上。</p> <p>二档(6分)：在满足一档基础上，拟投入团队中具有食品、化学、生物、医学、质量、检验等相关专业高级及以上技术职称的人员不少于5人。</p> <p>三档(8分)：在满足一档基础上，拟投入团队中具有食品、化学、生物、医学、质量、检验等相关专业高级及以上技术职称的人员不少于8人，关键岗位(技术负责人、质量负责人)均有明确的后备人员。</p> <p>③抽样人员及抽样能力保障(满分3分)</p> <p>一档(1分)：拟投入抽样人员配置满足本项目基本抽样人员要求，且均持有有效的抽样员证或上岗证明。</p> <p>二档(2分)：在满足一档基础上，提供了详细的抽样车辆保障方案、抽样设备配置清单及应对拒抽、样品异常等突发状况的处置预案。</p> <p>三档(3分)：在满足二档基础上，承诺实现抽检分离制度(抽样人员与检验人员岗位完全独立)，且提供了完善的样品采集、封装、储运环节的质量控制作业指导文件。</p> <p><b>注：投标文件中需同时提供以下对应材料，并加盖投标人单位电子公章，不提供或证明材料不齐全者不得分。</b></p> <p><b>1. 提供拟投入人员一览表，应明确人员岗位及对应职称/对应证书编号，且①②③人员均不能重复岗位；2. 项目负责人及第②项涉及的骨干人员：需提供职称证书、专家证书等原件扫描件，</b></p> | 0~14 |

|     |      |   |     |
|-----|------|---|-----|
|     |      | <p>以及在职证明（劳动合同关键页或事业单位编制证明扫描件）。</p> <p>3. 第③项涉及的抽样人员：仅需提供职称证书或职业技能证书扫描件，以及承诺中标后配备到位的承诺函（格式自拟）；4. 投标单位出具拟投入人员工作年限证明承诺书原件扫描件（格式自拟）；5. 以上拟投入如为退休返聘人员，需提供退休证明原件扫描件及返聘协议原件扫描件。</p>   |     |
| 3.3 | 商务资信 | <p><b>拟投入用于食品检验的大型检验仪器设备（满分6分）</b></p> <p>投标人实验室拟投入有液相色谱仪、气相色谱仪、液相色谱-质谱联用仪、气相色谱-质谱联用仪、离子色谱仪、紫外可见分光光度计、荧光分光光度计、凯氏定氮仪、原子吸收仪和原子荧光仪（有电感耦合等离子发射光谱仪或电感耦合等离子体质谱仪的可没有原子吸收仪和原子荧光仪）等仪器设备，每一种设备，得0.6分。</p> <p><b>注：投标文件中需提供检验大型仪器设备一览表及购置仪器设备的发票复印件及设备检定证书或校准证书，并加盖供应商电子公章，不提供或证明材料不齐全者不得分。如设备为租赁的，需提供租赁合同及出租方发票复印件。</b></p> | 0~6 |
| 3.4 | 商务资信 | <p><b>业绩（满分6分）</b></p> <p>供应商自2023年1月1日以来已完成过同类食品安全抽样检验任务（不含快检任务）的，每个项目业绩得1分，满分6分。</p> <p><b>注：须在投标文件中提供有效的合同或中标（成交）通知书等相关证明材料复印件并加盖投标人公章，不提供或证明材料不齐全者不得分）</b></p>  | 0~6 |
| 3.5 | 商务资信 | <p><b>检验机构考核情况（满分4分）</b></p> <p>自2023年1月1日以来（以能力验证结果通知/报告的落款日期为准），供应商参加国家认监委、国家市场监督管理总局组织或委托的第三方组织的食品类相关项目实验室能力验证（包括重金属、微生物、毒素、农兽药、添加剂/非添加剂、品质/营养成分等六个领域），且结果为“满意或合格”的，按以下标准计分：</p> <p>一档（2分）：覆盖其中不少于3个类别，且结果均为“满意或合格”的；</p> <p>二档（3分）：覆盖其中不少于4个类别，且结果均为“满意或合格”的；</p> <p>三档（4分）：覆盖其中不少于5个类别，且结果均为“满意或合</p>        | 0~4 |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>格”的；</p> <p>四档（5分）：覆盖其中不少于6个类别，且结果均为“满意或合格”的。</p> <p>注：①投标文件中需提供能力验证结果证明材料（含参加类别、项目名称、结果评价）复印件，并加盖投标人电子公章，不提供或证明材料不齐全者相应类别不计入覆盖范围；②同一类别多次参加的，按该类别计为覆盖1个类别，不重复计算。</p> |  |
|--|---|--|

## 第四节 中标候选人推荐原则

### （一）综合评分法

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

中标原则：1家投标单位可以对所有分标进行投标；若某投标单位有2个（含）以上的分标综合得分最高，则按投标单位综合得分排名先后及分标1→2→3→4→5→6→7→8→9→10先后顺序确定中标单位，1家投标单位最多可中标其中1个分标；若进入详评的投标单位个数少于分标个数时或某分标进入详评的所有投标单位均已中标过其余分标时，则按投标单位综合得分排名先后及分标1→2→3→4→5→6→7→8→9→10先后顺序循环累计中标，在此条件下，1家投标单位累计可最多中标2分标；以此类推。

### （二）最低评标报价法

评标委员会将按照有效报价从低到高排序并推荐中标候选人。投标报价相同的并列，投标文件满足招标文件全部实质性要求且投标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人；评标价相同且前述指标均相同时，由评标委员会各成员对评标价相同的供应商，当场投票表决，得票多者优先，并依照次序确定1家中标供应商。

## 第五节 评标报告

### （一）评标报告与推荐中标候选人

评标委员会根据原始评标记录和评标结果编写评标报告，并通过电子交易平台向采购

人、采购代理机构提交。

## **（二）评标争议事项处理**

评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的,应当按照少数服从多数的原则作出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由,否则视为同意评标报告。

## 第五章 拟签订的合同文本

广西政府采购云平台合同编号：\_\_\_\_\_

## 南宁市政府采购

### 2026年南宁市市场监督管理局落实自治区 下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一 批）合同

项目编号：\_\_\_\_\_

计划编号： [采购计划文号（ ）]

采购人： 南宁市市场监督管理局

中标供应商： \_\_\_\_\_

签订日期： \_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 合同目录

|                        |      |
|------------------------|------|
| 一、第一部分 合同书             | (页码) |
| 二、第二部分 合同一般条款          | (页码) |
| 三、第三部分 合同专用条款          | (页码) |
| 四、第四部分 合同附件            | (页码) |
| 4.1 中标通知书              | (页码) |
| 4.2 招标文件服务需求一览表        | (页码) |
| 4.3 招标文件的更改通知(如有)      | (页码) |
| 4.4 投标函                | (页码) |
| 4.5 报价表                | (页码) |
| 4.6 投标服务技术资料表          | (页码) |
| 4.7 商务条款偏离表            | (页码) |
| 4.8 中标供应商澄清函(如有请提供)    | (页码) |
| 4.9 其他与本合同相关的资料(如有请提供) | (页码) |

## 第一部分 合同书

\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日，南宁市市场监督管理局以公开招标方式对2026年南宁市市场监督管理局落实自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）项目进行了采购。经\_\_\_\_（相关评定主体名称）\_\_\_\_评定，\_\_\_\_（中标人名称）为该项目中标人。现于中标通知书发出之日起\_\_\_\_日内（根据项目实际情况填写，不能超过25日），按照采购文件确定的事项签订本合同。

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定，按照平等、自愿、公平和诚实信用的原则，经南宁市市场监督管理局（以下简称：甲方）和\_\_\_\_（中标人名称）\_\_\_\_（以下简称：乙方）协商一致，约定以下合同条款，以兹共同遵守、全面履行。

### 1.1 合同组成部分

下列文件为本合同的组成部分，并构成一个整体，需综合解释、相互补充。如果下列文件内容出现不一致的情形，在保证按照采购文件确定的事项的前提下，组成本合同的多个文件的优先适用顺序如下：

- 1.1.1 本合同及其补充合同、变更协议；
- 1.1.2 中标通知书；
- 1.1.3 投标文件及“投标报价”（含澄清或者说明文件）；
- 1.1.4 招标文件（含澄清或者修改文件）；
- 1.1.5 其他相关采购文件。

### 1.2 标的物

#### 1.2.1 标的物1信息

1.2.1.1 名称：\_\_\_\_\_；

1.2.1.2 数量：\_\_\_\_\_；

1.2.1.3 质量：\_\_\_\_\_。

……

### 1.3 价款

本合同总价为：人民币\_\_\_\_\_元（大写：\_\_\_\_\_元人民币），

含税)。

分项价格:

| 序号 | 分项名称 | 分项价格 |
|----|------|------|
|    |      |      |
|    |      |      |
|    |      |      |
|    |      |      |
| 总价 |      |      |

#### 1.4 付款方式和发票开具方式

1.4.1 付款方式: \_\_\_\_\_;

1.4.2 发票开具方式: \_\_\_\_\_。

#### 1.5 标的物交付期限、地点、方式和服务期限

1.5.1 交付期限: \_\_\_\_\_;

1.5.2 交付地点: \_\_\_\_\_;

1.5.3 交付方式: \_\_\_\_\_;

1.5.4 服务及质保期限: \_\_\_\_\_。

#### 1.6 违约责任

1.6.1 除不可抗力外,如果乙方没有按照本合同约定的期限、地点和方式交付标的物,甲方可要求乙方支付违约金,违约金按每迟延交付标的物一日的应交付而未交付标的物价格的\_\_\_\_\_ (根据项目实际填写,一般为万分之五)计算,最高限额为本合同总价的\_\_\_\_\_% (根据项目实际填写,一般为 20%); 迟延超过【 】 (根据项目实际填写)日的,甲方有权在要求乙方支付违约金的同时,书面通知乙方解除本合同,乙方应退回全部已收取的合同价款并按合同总金额的 (根据项目实际填写,一般为 20%) 向甲方支付违约金;

1.6.2 除不可抗力外,如果甲方没有按照本合同约定的付款方式付款,乙方可要求甲方支付违约金,违约金按每迟延付款一日的应付而未付款的\_\_\_\_\_ (根据项目实际填写,一般为万分之五)计算,最高限额为欠付金额的\_\_\_\_\_% (根据项目实际填写,一般为 20%); 迟延付款的违约金计算数额达到前述最高限额之日起,乙方有权在要求甲方支付违约金的同时,书面通知甲方解除本合同;

1.6.3 除不可抗力外,任何一方未能履行本合同约定的其他主要义务,经催告后在合理期限内仍未履行的,或者任何一方有其他违约行为致使不能实现合同目的的,或者任何一方有腐败行为(即:提供或给予或接受或索取任何财物或其他好处或者采取其他不正当手段影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为)或者欺诈行为(即:以谎报事实或者隐瞒真相的方法来影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为)的,对方当事人可以书面通知违约方解除本合同;

1.6.4 乙方在质保期内未按承诺提供售后等服务的,每发生一次向甲方支付违约金\_\_\_\_\_元。(根据项目实际填写)

1.6.5 任何一方按照前述约定要求违约方支付违约金的同时,仍有权要求违约方继续履行合同、采取补救措施,并有权按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失;任何一方按照前述约定要求解除本合同的同时,仍有权要求违约方支付违约金和按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失;且守约方行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式;

1.6.6 除前述约定外,除不可抗力外,任何一方未能履行本合同约定的义务,对方当事人均有权要求继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等,且对方当事人行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式;

1.6.7 如果出现政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间,书面通知甲方暂停采购活动的情形,或者询问或质疑事项可能影响中标结果的,导致甲方中止履行合同的情形,均不视为甲方违约。

## 1.7 合同争议的解决

本合同履行过程中发生的任何争议,双方当事人均应通过友好协商的方式和解或者调解解决;不愿和解、调解或者和解、调解不成的,可以选择下列第\_\_\_\_\_种方式解决:

1.7.1 将争议提交南宁市仲裁委员会依申请仲裁时其现行有效的仲裁规则裁决;

1.7.2 向\_\_\_\_甲方所在地\_\_\_\_有管辖权的人民法院起诉。

## 1.8 合同生效

本合同自双方当事人加盖有效电子公章时生效。

甲方：  
统一社会信用代码：  
码：

乙方：  
统一社会信用代码或身份证号

住所：  
法定代表人或  
授权代表（签字）：  
联系人：  
约定送达地址：  
邮政编码：  
电话：  
传真：  
电子邮箱：  
开户银行：  
开户名称：  
开户账号：

住所：  
法定代表人  
或授权代表（签字）：  
联系人：  
约定送达地址：  
邮政编码：  
电话：  
传真：  
电子邮箱：  
开户银行：  
开户名称：  
开户账号：

## 第二部分 合同一般条款

### 2.1 定义

本合同中的下列词语应按以下内容进行解释：

2.1.1 “合同”系指采购人和中标人签订的载明双方当事人所达成的协议，并包括所有的附件、附录和构成合同的其他文件。

2.1.2 “合同价”系指根据合同约定，中标人在完全履行合同义务后，采购人应支付给中标人的价格。

2.1.3 “标的物”系指中标人根据合同约定应向采购人交付的一切各种形态和种类的货物、服务和工程，包括但不限于原材料、燃料、设备、机械、仪表、备件、计算机软件、信息化系统、信息化维保、物业服务、产品等，并包括工具、手册等其他相关资料。

2.1.4 “甲方”系指与中标人签署合同的采购人；采购人委托采购机构代表其与乙方签订合同的，采购人的授权委托书作为合同附件。

2.1.5 “乙方”系指根据合同约定交付标的物的中标人；两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购的，联合体各方均应为乙方或者与乙方相同地位的合同当事人，并就合同约定的事项对甲方承担连带责任。

2.1.6 “现场”系指合同约定标的物将要运至或者实施或者安装的地点。

### 2.2 技术规范

标的物所应遵守的技术规范应与采购文件规定的技术规范和技术规范附件(如果有的话)及其技术规范偏差表(如果被甲方接受的话)相一致；如果采购文件中没有技术规范的相应说明，应以国家有关部门最新颁布的相应标准和规范为准。

### 2.3 知识产权

2.3.1 乙方应保证甲方在使用该标的物或其任何一部分时不受任何第三方提出的侵犯其著作权、商标权、专利权等知识产权方面的起诉；如果任何第三方提出侵权指控，乙方须与该第三方交涉并承担由此发生的一切责任、费用和赔偿；

2.3.2 具有知识产权的计算机软件等标的物的知识产权归属，详见合同专用条款。

## 2.4 包装和装运

2.4.1 除合同专用条款另有约定外，乙方交付的全部标的物，均应采用本行业通用的方式进行包装，没有通用方式的，应当采取足以保护标的物的包装方式，且该包装应符合国家有关包装的法律、法规的规定。如有必要，包装应适用于远距离运输、防潮、防震、防锈和防粗暴装卸，确保标的物安全无损地运抵现场。由于包装不善所引起的标的物锈蚀、损坏和损失等一切风险均由乙方承担。

2.4.2 装运标的物的要求和通知，详见合同专用条款。

## 2.5 履约检查和问题反馈

2.5.1 甲方有权在其认为必要时，对乙方是否能够按照合同约定交付标的物进行履约检查，以确保乙方所交付的标的物能够依约满足甲方之项目需求，但不得因履约检查妨碍乙方的正常工作，乙方应予积极配合；

2.5.2 合同履行期间，甲方有权将履行过程中出现的问题反馈给乙方，双方当事人应以书面形式约定需要完善和改进的内容。

## 2.6 结算方式和付款条件

详见合同专用条款。

## 2.7 技术资料 and 保密义务

2.7.1 乙方有权依据合同约定和项目需要，向甲方了解有关情况，调阅有关资料等，甲方应予积极配合；

2.7.2 乙方有义务妥善保管和保护由甲方提供的前款信息和资料等；

2.7.3 除非依照法律规定或者对方当事人的书面同意，任何一方均应保证不向任何第三方提供或披露有关合同的或者履行合同过程中知悉的对方当事人任何未公开的信息和资料，包括但不限于技术情报、技术资料、商业秘密和商业信息等，并采取一切合理和必要措施及方式防止任何第三方接触到对方当事人的上述保密信息和资料。

## 2.8 质量保证

2.8.1 乙方应建立和完善履行合同的内部质量保证体系，并提供相关内部规

章制度给甲方，以便甲方进行监督检查；

2.8.2 乙方应保证履行合同的人员数量和素质、软件和硬件设备的配置、场地、环境和设施等满足全面履行合同的要求，并应接受甲方的监督检查。

2.8.3 乙方应确保项目技术人员的数量和水平与投标文件一致。未经甲方书面同意，乙方不得擅自更换投标文件中注明的项目经理和技术负责人。否则甲方有权放弃或终止合同，并没收履约保证金。

2.8.4 因乙方原因造成甲方其他系统不能正常运行，酿成重大事故（工作日系统中断一天以上）的，乙方应承担全部法律责任，并赔偿经济损失，赔偿金额为项目总价的\_\_\_\_\_（根据项目实际情况填写，一般为30%）。

## 2.9 标的物的风险负担

标的物或者在途标的物或者交付给第一承运人后的标的物毁损、灭失的风险负担详见合同专用条款。

## 2.10 延迟交货/交付

在合同履行过程中，如果乙方遇到不能按时交付标的物的情况，应及时以书面形式将不能按时交付标的物的理由、预期延误时间通知甲方；甲方收到乙方通知后，认为其理由正当的，可以书面形式酌情同意乙方可以延长交货的具体时间。

## 2.11 合同变更

2.11.1 双方当事人协商一致，可以签订书面补充合同的形式变更合同，但不得违背采购文件确定的事项。如果系追加与合同标的相同的标的物的，那么需经采购监督管理部门同意，且所有补充合同的采购金额不得超过原合同价的10%；

2.11.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当以书面形式变更合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

## 2.12 合同转让和分包

合同的权利义务依法不得转让，但经甲方书面同意，乙方可以依法采取分包方式履行合同，即：依法可以将合同项下的部分非主体、非关键性工作分包给他人完成，接受分包的供应商应当具备相应的资格条件，并不得再次分包，且乙方

应就分包项目向甲方负责，并与分包供应商就分包项目向甲方承担连带责任。

### **2.13 不可抗力**

2.13.1 如果任何一方遭遇法律规定的不可抗力，致使合同履行受阻时，履行合同的期限应予延长，延长的期限应相当于不可抗力所影响的时间；

2.13.2 受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后，应在合同专用条款约定时间内以书面形式通知对方当事人，并在合同专用条款约定时间内，将有关部门出具的证明文件送达对方当事人。

2.13.3 因不可抗力致使不能实现合同目的的，当事人可以解除合同；

2.13.4 因不可抗力致使合同有变更必要的，双方当事人应在合同专用条款约定时间内以书面形式变更合同；

### **2.14 税费**

与合同有关的一切税费，均按照中华人民共和国法律的相关规定执行。

### **2.15 乙方破产**

如果乙方破产导致合同无法履行时，甲方可以书面形式通知乙方终止合同且不给予乙方任何补偿和赔偿，但合同的终止不损害或不影响甲方已经采取或将要采取的任何要求乙方支付违约金、赔偿损失等的行动或补救措施的权利。

### **2.16 合同中止、终止**

2.16.1 双方当事人不得擅自中止或者终止合同；

2.16.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

### **2.17 检验和验收**

2.17.1 标的物交付前，乙方应对标的物的质量、数量等方面进行详细、全面的检验，并向甲方出具证明标的物符合合同约定的文件；标的物交付时，乙方在合同专用条款约定时间内组织验收，并可依法邀请相关方参加，验收应出具验收书。

2.17.2 合同期满或者履行完毕后，甲方有权组织（包括依法邀请国家认可的质量检测机构参加）对乙方履约的验收，即：按照合同约定的技术、服务、安

全标准，组织对每一项技术、服务、安全标准的履约情况的验收，并出具验收书。

2.17.3 检验和验收标准、程序等具体内容以及前述验收书的效力详见合同专用条款。

## 2.18 通知和送达

2.18.1 任何一方因履行合同而以合同第一部分尾部所列明的“约定送达地址”为收件地址的所有通知、文件、材料，均视为已向对方当事人送达；任何一方变更上述送达方式或者地址的，应于\_\_\_\_个工作日（根据项目实际情况填写）内书面通知对方当事人，在对方当事人收到有关变更通知之前，变更前的约定送达方式或者地址仍视为有效。

2.18.2 以当面交付方式送达的，交付之时视为送达；以电子邮件方式送达的，发出电子邮件之时视为送达；以传真方式送达的，发出传真之时视为送达；以邮寄方式送达的，邮件挂号寄出或者交邮之日之次日视为送达。

## 2.19 计量单位

除技术规范中另有规定外，合同的计量单位均使用国家法定计量单位。

## 2.20 合同使用的文字和适用的法律

2.20.1 合同使用汉语书就、变更和解释；

2.20.2 合同适用中华人民共和国法律。

## 2.21 履约保证金

本项目不收取履约保证金

## 2.22 中小企业政策

2.22.1 本合同（是 否）为中小企业“政采贷”可融资合同，关于中小企业信用融资事项见采购文件“投标人须知正文”。

2.22.2 本合同（是 否）为中小企业预留合同。

## 2.23 合同份数

本合同壹式\_\_\_\_份，甲方执\_\_\_\_份，乙方执\_\_\_\_份。每份均具有同等法律效力。

### 第三部分 合同专用条款

本部分是对前两部分的补充和修改，如果前两部分和本部分的约定不一致，应以本部分的约定为准。本部分的条款号应与前两部分的条款号保持对应；与前两部分无对应关系的内容可另行编制条款号。

3.1 具有知识产权的标的物知识产权归属：

3.2 包装和装运专用条款（如果有）：

3.3 装运标的物的要求和通知：

#### 3.4 结算方式和付款条件

本次项目合同总价为大写人民币\_\_\_\_\_（¥ 元）。本项目采用以下勾选结算方式进行支付：

采用一次性支付方式，付款条件为：\_\_\_\_\_

采用分期付款方式，付款条件为：

第一期付款：\_\_\_\_\_

第二期付款：\_\_\_\_\_

.....

甲方无故逾期支付服务费用的，按照每逾期一日支付欠付服务费额度的（根据项目实际填写，一般为万分之五）\_\_\_\_\_承担违约责任，违约金上限按照《合同书》约定执行。

（温馨提示：根据《广西壮族自治区财政厅关于进一步发挥政府采购政策功能促进企业发展的通知》（桂财采〔2022〕30号）规定，政府采购货物和服务的采购人在政府采购合同中约定预付款比例的，对中小企业合同预付款比例原则上不低于合同金额的30%，不高于合同金额的50%；项目分年度安排预算的，每年预付款比例不低于项目年度计划支付金额的30%；采购项目以人工投入为主的，可降低预付款比例，但不得低于10%。采购文件和采购合同没有约定预付款

的，经供应商申请采购人可支付预付款。对于未实行预付款的政府采购项目，鼓励采购人在合同中明确首付款支付比例。）

### 3.5 标的物的风险负担

标的物或者在途标的物或者交付给第一承运人后的标的物毁损、灭失的风险负担：  乙方  

3.5.1 受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后，应在日内（根据项目实际填写）以书面形式通知对方当事人，并在日内，将有关部门出具的证明文件送达对方当事人。

3.5.2 因不可抗力致使合同有变更必要的，双方当事人应在日内（根据项目实际填写）以书面形式变更合同；

3.5.3 标的物交付前，乙方应对标的物的质量、数量等方面进行详细、全面的检验，并向甲方出具证明标的物符合合同约定的文件；标的物交付时，乙方在日内发（根据项目实际填写）起验收，并可依法邀请相关方参加，验收应出具验收书。

3.5.4 检验和验收标准、程序等具体内容以及前述验收书的效力：

3.5.5 其他：

### 3.6 项目验收：

3.6.1 甲方参照《南宁市政府采购供应商履约验收评价管理办法》（南财采[2019]217号）规定组织对乙方履约的验收。验收方成员应当在验收书上签字，并承担相应的法律责任。如果发现与合同中要求不符，乙方须承担由此发生的一切损失和费用，并接受相应的处理。

3.6.2 严格按照采购合同开展履约验收。甲方成立验收小组，按照采购合同的约定对供应商履约情况进行验收，验收时，按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认，出具验收报告并经验收小组全体成员签字。甲方根据验收报告形成验收意见并经甲方与乙方签字盖章生效。验收结果与采购合同约定的资金支付条件挂钩。履约验收的各项资料应当存档备查。

3.6.3 验收合格的项目，甲方将根据采购合同的约定及时向供应商支付采购资金。验收不合格的项目，甲方将依法及时处理。采购合同的履行、违约责任和

解决争议的方式等适用《中华人民共和国民法典》，并按照《合同书》约定执行。

3.6.4 验收产生的费用首次验收费用由甲方承担，如首次验收不合格，后续验收费用由乙方支付。

#### 3.6.5 验收内容及资料要求：

根据采购文件确定的技术指标或者服务要求确定验收指标和标准。未进行相应约定的，应当符合国家强制性规定、政策要求、安全标准、行业或企业有关标准等。

#### 3.6.6 验收内容

| 序号 | 验收内容         | 验收标准 |
|----|--------------|------|
| 1  | 交付标的物数量      |      |
| 2  | 交付标的物质量文件    |      |
| 3  | 交付标的物技术、性能指标 |      |
| 4  | 售后服务承诺       |      |
| 5  | 其他工作         |      |

（温馨提示：根据《广西壮族自治区财政厅关于进一步发挥政府采购政策功能促进企业发展的通知》（桂财采〔2022〕30号）规定，采购人应当在项目完成且收到供应商验收申请后5个工作日内组织开展履约验收；对于满足合同约定支付条件的项目，应在收到发票后30日内将资金支付到合同约定的供应商账户，不得以进行审计作为支付供应商款项的条件。加快采购资金支付进度，对于200万元以下的货物和服务项目，鼓励采购人一次性全额支付给供应商。采购人不得以机构变动、人员更替、政策调整、履行内部付款流程等为由延迟付款。）

#### 3.6.7 验收资料要求

验收资料要求包括（不限于）以下内容：

- (1) 采购文件；
- (2) 投标文件；
- (3) 采购合同；
- (4) 其他需提供的相关材料。

## 第六章 投标文件格式

## 第一节 投标文件外层包装封面

# 2026 年南宁市市场监督管理局落实自治区 下达食品抽检任务及市本级抽检任务 (第一批)

## 投标文件

(电子投标文件)

2026 年南宁市市场监督管理局落实自治区下达食品抽检  
任务及市本级抽检任务 (第一批)

项目名称: \_\_\_\_\_  
采购方式: 在线投标响应  
项目编号: \_\_\_\_\_  
所投分标: \_\_\_\_\_  
投标人名称: \_\_\_\_\_  
投标人地址: \_\_\_\_\_

投标截止时间前不得解密

年 月 日

## 第二节 资格证明文件格式

电子投标文件

### 资格证明文件（封面）

项目名称：2026年南宁市市场监督管理局落实自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）

项目编号：

所投分标：

投标人名称：

年 月 日

## 资格证明文件目录

- 一、营业执照(或事业法人登记证或其他工商等登记证明材料)复印件(投标人为自然人的,须提供自然人的身份证明)……………(页码)
- 二、符合参与政府采购活动的资格条件依法缴纳税收、社会保障资金等方面的材料……………(页码)
- 三、财务状况报告方面的材料……………(页码)
- 四、投标人直接控股股东信息……………(页码)
- 五、投标人直接关联关系信息表……………(页码)
- 六、投标资格声明函……………(页码)
- 七、联合体协议书(以联合体形式投标的,提供联合体协议;本项目不接受联合体投标或者投标人不以联合体形式投标的,则不需要提供)……………(页码)
- 八、符合特定资格条件(如有)的有关证明材料(复印件)……………(页码)

**注: 以上目录是基本格式要求, 各投标人可根据自身情况进一步向下增加内容或细化。**

**一、营业执照(或事业法人登记证或其他工商等登记证明材料)**

**复印件(投标人为自然人的,提供自然人的身份证明)**

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月

**二、符合参与政府采购活动的资格条件依法缴纳税收、  
社会保障资金等方面的材料**

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

**三、财务状况报告方面的材料**

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

#### 四、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，则填“无”。

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

## 五、投标人直接管理关系信息表

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

注：

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

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日



## 七、联合体协议书

\_\_\_\_\_（所有成员单位名称）自愿组成联合体，共同参加广西建隆工程咨询有限公司组织的2026年南宁市市场监督管理局落实自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）（项目编号：                    ）投标。

现就联合体投标事宜订立如下协议：

1、                                    （某成员单位名称）为联合体名称牵头人。

2、联合体牵头人合法代表联合体各成员负责本招标项目投标文件编制和合同谈判活动，并代表联合体提交和接收相关的资料、信息及指示，并处理与之有关的一切事务，负责合同实施阶段的主办、组织和协调工作。

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

4、联合体各成员单位内部的职责分工如下：                                    。

5、本联合体中，                                    （某成员单位名称）为          （请填写：中型、小型、微型）企业，其协议合同金额占联合体协议合同总金额的        %。【如联合体成员中有小型、微型企业的，请填写此条，否则无需填写；如联合体成员中有多个小型、微型企业的，请逐一列出。】

6、本协议书自签署之日起生效，合同履行完毕后自动失效。

7、本协议书一式      份，联合体成员和采购代理机构各执一份。

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

牵头人名称：                                    （公章/电子签章）

法定代表人或其委托代理人：                                    （手写签名/电子签名）

成员一名称：                                    （公章/电子签章）

法定代表人或其委托代理人：                                    （手写签名/电子签名）

成员二名称： \_\_\_\_\_（公章/电子签章）

法定代表人或其委托代理人： \_\_\_\_\_（手写签名/电子签名）

## 八、符合特定资格条件（如有）的有关证明材料

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

### 第三节 商务文件格式

文件

电子投标

#### 商务文件（封面）

项目名称：2026年南宁市市场监督管理局落实自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）

项目编号：

所投分标：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

## 商务文件目录

- 一、无串标行为承诺函……………（页码）
- 二、法定代表人身份证明及法定代表人有效身份证正反面复印件……（页码）
- 三、法定代表人授权委托书（如有委托时）……………（页码）
- 四、商务条款偏离表……………（页码）
- 五、投标人情况介绍……………（页码）
- 六、投标人类似业绩的证明文件（如有要求）……………（页码）
- 七、其他商务文件或说明……………（页码）

**注：以上目录是基本格式要求，各投标人可根据自身情况进一步向下增加内容或细化。**

# 一、无串标行为承诺函

## 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；或者不同投标人报名的 IP 地址一致的；或者编制标书硬件设备 CPU 编号、硬盘编号、网卡地址一致的情况。
2. 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
3. 不同的投标人的投标文件载明的项目管理员为同一个人；
4. 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
5. 不同投标人的投标文件相互混装；
6. 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人账户转出。

### 二、我方承诺无下列恶意串通的情形：

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

以上情形一经核查属实，我方愿意承担一切后果，接受政府采购监管部门对我方认定存在围标串标行为，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)：

日期： 年 月 日

## 二、法定代表人身份证明

### 法定代表人身份证明

投 标 人： \_\_\_\_\_

地 址： \_\_\_\_\_

姓 名： \_\_\_\_\_ 性 别： \_\_\_\_\_

年 龄： \_\_\_\_\_ 职 务： \_\_\_\_\_

身份证号码： \_\_\_\_\_

系 \_\_\_\_\_（投标人名称） \_\_\_\_\_的法定代表人。

特此证明。

附件：法定代表人有效身份证正反面复印件

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

注：自然人投标的无需提供

附件：

法定代表身份证复印件粘帖处（正、反面）

### 三、法定代表人授权委托书（如有委托时）

#### 法定代表人授权委托书

致：广西建隆工程咨询有限公司

本人\_\_\_\_\_（姓名）系\_\_\_\_\_（投标人名称）的法定代表人，现授权我单位在职正式员工\_\_\_\_\_（姓名和职务）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、说明、补正、递交、撤回、修改贵方组织的2026年南宁市市场监督管理局落实自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）项目（项目编号：\_\_\_\_\_）的投标文件、签订合同和处理一切有关事宜，其法律后果由我方承担。

本授权书于\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日签字生效，委托期限：\_\_\_\_\_。  
代理人无转委托权。

投标人（或联合体投标牵头人名称）（盖单位公章）：\_\_\_\_\_

法定代表人（签字）：\_\_\_\_\_

法定代表人身份证号码：\_\_\_\_\_

委托代理人（签字）：\_\_\_\_\_

委托代理人身份证号码：\_\_\_\_\_

成员一名称：（盖单位公章）：\_\_\_\_\_

法定代表人（签字）：\_\_\_\_\_

成员二名称：\_\_\_\_\_（盖单位公章）

法定代表人或其委托代理人：\_\_\_\_\_（签字）

.....

注：

1. 法定代表人和委托代理人必须在授权委托书上亲笔签名，不得使用印章、签名章或者其他电子制版签名代替，**否则作无效投标处理**；
2. 以联合体形式投标的，本授权委托书应由联合体牵头人的法定代表人按上述规定签署。
3. 供应商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。
4. 若为联合体投标须各方签字或盖章。

附件：

全权代表身份证复印件粘贴处（正、反面）

## 四、商务条款偏离表

(注：按项目需求表具体项目修改)

请逐条对应本项目招标文件第二章“服务需求一览表”中“商务条款”的要求，详细填写相应的具体内容。“偏离说明”一栏应当选择“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”进行填写。

| 项号    | 招标文件的商务需求 | 投标文件承诺的商务条款 | 偏离说明         |
|-------|-----------|-------------|--------------|
| 一     | 1 .....   | 1 .....     | 正偏离（负偏离或无偏离） |
|       | 2 .....   | 2 .....     | 正偏离（负偏离或无偏离） |
|       | 3 .....   | 3 .....     | 正偏离（负偏离或无偏离） |
|       | .....     | .....       | 正偏离（负偏离或无偏离） |
| 二     | 1 .....   | 1 .....     | 正偏离（负偏离或无偏离） |
|       | 2 .....   | 2 .....     | 正偏离（负偏离或无偏离） |
|       | 3 .....   | 3 .....     | 正偏离（负偏离或无偏离） |
|       | .....     | .....       | 正偏离（负偏离或无偏离） |
| ..... | 1 .....   | 1 .....     | 正偏离（负偏离或无偏离） |
|       | 2 .....   | 2 .....     | 正偏离（负偏离或无偏离） |
|       | 3 .....   | 3 .....     | 正偏离（负偏离或无偏离） |
|       | .....     | .....       | 正偏离（负偏离或无偏离） |

|                                |  |  |  |
|--------------------------------|--|--|--|
|                                |  |  |  |
| ___分标（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”） |  |  |  |

注：

1. 表格内容均需按要求填写并盖章，不得留空，否则按投标无效处理。

2. 如果招标文件需求为小于或大于某个数值标准时，投标文件承诺不得直接复制招标文件需求，投标文件承诺内容应当写明投标货物具体参数或商务响应承诺的具体数值，否则按投标无效处理。如该采购需求属于不能明确具体数值的，采购人应在此采购需求的数值后标注◆号，对标注◆号的采购需求不适用上述“竞标无效”条款。

3. 当投标文件的商务内容低于招标文件要求时，投标人应当如实写明“负偏离”，否则视为虚假应标。

4. 采购需求中带“▲”及“★”的条款，也要分别在本表“投标文件的商务需求”、“投标文件承诺的商务条款”中标记。

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

## 五、投标人情况介绍

(格式自拟)

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

## 六、投标人类似的业绩证明文件（如有要求）

附表：相关项目业绩一览表（投标人同类项目合同复印件、用户验收报告、用户评价意见格式自拟）

| 采购人名称 | 项目名称 | 合同金额<br>(万元) | 附件在投标文件中页码 |      |      | 采购人联系人及<br>联系电话 |
|-------|------|--------------|------------|------|------|-----------------|
|       |      |              | 合同         | 验收报告 | 用户评价 |                 |
|       |      |              |            |      |      |                 |
|       |      |              |            |      |      |                 |
|       |      |              |            |      |      |                 |
|       |      |              |            |      |      |                 |
|       |      |              |            |      |      |                 |

注：投标人可按上述的格式自行编制，须随表提交相应的合同复印件和用户单位验收证明并注明所在投标人商务技术文件页码。

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

## 第四节 技术文件格式

电子投标文件

### 技术文件（封面）

项目名称：2026 年南宁市市场监督管理局落实自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）

项目编号：

所投分标：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

## 技术文件目录

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| 一、投标服务技术需求偏离表·····          | (页码) |
| 二、组织服务方案·····               | (页码) |
| 三、售后服务方案·····               | (页码) |
| 四、项目实施人员一览表·····            | (页码) |
| 五、投标人对项目的合理化建议和改进措施·····    | (页码) |
| 六、优惠条件及特殊承诺(如有)·····        | (页码) |
| 七、备品备件及供选择的配套零部件清单(如有)····· | (页码) |
| 八、培训计划(如有)·····             | (页码) |
| 九、认为需要的其他技术文件或说明(如有)·····   | (页码) |

**注：以上目录是基本格式要求，各投标人可根据自身情况进一步向下增加内容或细化。**

## 一、投标服务技术需求偏离表

请根据所投服务的实际技术参数，**逐条对应**本项目招标文件第二章“服务需求一览表”中的**采购清单及服务参数**详细填写相应的具体内容。“偏离说明”一栏应当选择“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”进行填写。

| 项号                              | 招标文件需求 |  | 投标文件承诺 |  | 偏离说明                 |
|---------------------------------|--------|--|--------|--|----------------------|
|                                 | 服务名称   | 服务参数                                   | 服务名称   | 所提供服务的內容                               |                      |
| 1                               | .....  | 1 .....<br>2 .....<br>3 .....<br>..... | .....  | 1 .....<br>2 .....<br>3 .....<br>..... | 正偏离(负<br>偏离或无<br>偏离) |
| 2                               | .....  | 1 .....<br>2 .....<br>3 .....<br>..... | .....  | 1 .....<br>2 .....<br>3 .....<br>..... | 正偏离(负<br>偏离或无<br>偏离) |
| ...                             |        |  |        |  |                      |
| ____分标（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”） |        |  |        |  |                      |

注：

1. 表格内容均需按要求填写并盖章，不得留空，否则按投标无效处理。
2. 当投标文件的服务内容低于招标文件要求时，投标人应当如实写明“负偏离”，否则视为虚假应标。
3. 采购需求中带“▲”及“★”的条款，也要分别在本表“服务参数”、“所提供服务的內容”中标记。

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日



### 三、售后服务方案

(由投标人根据采购需求及招标文件要求编制)

#### 1、售后服务承诺

附表A:售后服务机构情况表(按此格式自制)

| 序号 | 机构名称 | 机构性质 | 注册地址 | 服务技术人员数量 | 联系电话 |
|----|------|------|------|----------|------|
|    |      |      |      |          |      |
|    |      |      |      |          |      |
|    |      |      |      |          |      |

注:关于项目涉及的所有售后服务机构均在本表注明,包括投标人本单位和符合条件的第三方服务机构;

附表B:售后服务人员情况表(按此格式自制)

| 序号 | 类别   | 姓名 | 性别 | 年龄 | 学历 | 专业 | 职称 | 本项目中的职责 | 响应时间 | 到达现场时间 |
|----|------|----|----|----|----|----|----|---------|------|--------|
|    | 总协调人 |    |    |    |    |    |    |         |      |        |
|    | 售后人员 |    |    |    |    |    |    |         |      |        |
|    |      |    |    |    |    |    |    |         |      |        |
|    |      |    |    |    |    |    |    |         |      |        |

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

## 四、项目实施人员一览表

(由投标人根据采购需求及招标文件要求编制)

所投分标：\_\_\_\_\_分标

附表A:本项目的项目经理情况表

| 姓名     |  | 页码 | 投标截止时间前三年业绩及承担的主要工作情况，曾担任项目经理的项目应列明细 |
|--------|--|----|--------------------------------------|
| 性别     |  |    |                                      |
| 年龄     |  |    |                                      |
| 职称     |  |    |                                      |
| 毕业时间   |  |    |                                      |
| 所学专业   |  |    |                                      |
| 学历     |  |    |                                      |
| 资质证书编号 |  |    |                                      |
| 其他资质情况 |  |    |                                      |
| 联系电话   |  |    |                                      |

注：须随表提交相应的证书复印件并注明所在投标技术文件页码。

附表B:本项目的项目小组人员情况表（按此格式自制）

| 序号 | 姓名 | 性别 | 年龄 | 学历<br>(页码) | 专业<br>(页码) | 职称<br>(页码) | 本项目中的<br>职责 | 项目<br>经历 | 参与本项目的<br>到位情况 |
|----|----|----|----|------------|------------|------------|-------------|----------|----------------|
|    |    |    |    |            |            |            |             |          |                |
|    |    |    |    |            |            |            |             |          |                |

注：投标人可按上述的格式自行编制，须随表提交相应的证书复印件并注明所在投标技术文件页码。

附表 C:本项目的项目经理和小组人员在职证明材料（如社保或劳动合同等）复印件。

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

## 五、投标人对项目的合理化建议和改进措施

(格式自拟)

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

## 六、优惠条件及特殊承诺

(由投标人根据采购需求自行编制)

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

## 七、备品备件及供选择的配套零部件清单

(由投标人根据采购需求自行编制)

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

## 八、培训计划

(由投标人根据采购需求自行编制)

附表: 培训日程及费用

| 课程名称 | 提供的资料 | 持续时间 | 授课教师 | 培训对象 | 培训地点 | 课程费用 |
|------|-------|------|------|------|------|------|
|      |       |      |      |      |      |      |
|      |       |      |      |      |      |      |
| 费用总计 |       |      |      |      |      |      |

注解:A 课程清单按时间顺序排列,并提供以下详细资料:

- (1) 课程概要
- (2) 课程目的
- (3) 教学方式
- (4) 先决条件
- (5) 教材目录

B 按照附表A提供授课教师的简历

注:须随表提交相应的证书复印件并注明所在投标技术文件页码。

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

## 九、认为需要的其他技术文件或说明

(由投标人根据采购需求自行编制)

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

## 第五节 报价文件格式

电子投标文件

### 报价文件（封面）

项目名称：2026 年南宁市市场监督管理局落实自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）

项目编号：

所投分标：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

## 报价文件目录

|                |      |
|----------------|------|
| 一、投标函.....     | (页码) |
| 二、开标一览表.....   | (页码) |
| 三、中小企业声明函..... | (页码) |

## 一、投标函

致：广西建隆工程咨询有限公司

我方已仔细阅读了贵方组织的 2026年南宁市市场监督管理局落实自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批） 项目（项目编号：\_\_\_\_\_）的招标文件的全部内容，授权\_\_\_\_\_（全权代表姓名）\_\_\_\_\_（职务、职称）为全权代表，现正式递交下述文件参加贵方组织的本次政府采购活动：

- 一、报价文件电子版一份（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；
  - 二、资格文件电子版一份（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；
  - 三、技术文件电子版一份（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；
  - 四、商务文件电子版一份（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；
- 据此函，签字人兹宣布：

1、我方愿意以（大写）百分之\_\_\_\_\_（\_\_\_\_\_%）的投标报价折扣，提交服务成果时间（无分标时填写）\_\_\_\_\_，提供本项目招标文件第二章“服务需求”中的相应的采购内容。

其中（有分标时填写）：

\_\_分标报价折扣为（大写）百分之\_\_\_\_\_（\_\_\_\_\_%），提交服务成果时间：\_\_\_\_\_；

\_\_分标报价折扣为（大写）百分之\_\_\_\_\_（\_\_\_\_\_%），提交服务成果时间：\_\_\_\_\_；

2、我方同意自本项目招标文件“第三章 投标人须知”第一节 投标人须知前附表 第 21.2 项规定的投标截止时间（开标时间）起遵循本投标函，并承诺在“投标人须知前附表”第 17.2 项规定的投标有效期内不修改、撤销投标文件。

3、我方所递交的投标文件及有关资料都是内容完整、真实和准确的。

4、如本项目采购内容涉及须符合国家强制规定的，我方承诺我方本次投标（包括资格条件和所投产品）均符合国家有关强制规定。

5、如我方中标，我方承诺在收到中标通知书后，在中标通知书规定的期限内，根据招标文件、我方的投标文件及有关澄清承诺书的要求按第五章“拟签订的合同文本”与采购人订立书面合同，并按照合同约定承担完成合同的责任和义务。

6、我方已详细审核招标文件，我方知道必须放弃提出含糊不清或误解问题的权利。

7、我方同意应贵方要求提供与本投标有关的任何数据或资料。若贵方需要，我方愿意提供我方作出的一切承诺的证明材料。

8、我方完全理解贵方不一定接受投标报价最低的投标人为中标供应商的行为。

9、我方将严格遵守《中华人民共和国政府采购法》第七十七条的规定，即供应商有下

列情形之一的，处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任：

- (1) 提供虚假材料谋取中标、成交的；
- (2) 采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；
- (3) 与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；
- (4) 向采购人、采购代理机构行贿或者提供其他不正当利益的；
- (5) 在招标采购过程中与采购人进行协商谈判的；
- (6) 拒绝有关部门监督检查或提供虚假情况的。

10、我方及由本人担任法定代表人的其他机构最近三年内被处罚的违法行为有：\_\_\_\_\_

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

12、与本投标有关的一切正式往来信函请寄：\_

地址：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_

传真：\_\_\_\_\_

邮政编码：\_\_\_\_\_

开户名称：\_\_\_\_\_

开户银行：\_\_\_\_\_

银行账号：\_\_\_\_\_

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日



责任。

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

### 三、中小企业声明函（服务）

说明：

- 1、本声明函主要供参加政府采购活动的中小企业填写，非中小企业无需填写。
- 2、小型、微型企业提供中型企业提供的服务的，视同为中型企业。

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）参加南宁市市场监督管理局的2026年南宁市市场监督管理局落实自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

注：

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

## 第六节 其他文书、文件格式

### 知识产权合规性声明

本企业自愿参与政府投资政府采购的 2026 年南宁市市场监督管理局落实自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批），在此郑重承诺：遵守中国知识产权法律、法规、规章、规范性文件及在中国适用的与知识产权有关的国际公约，所参与项目的知识产权明晰无争议，归属或技术来源正当合法。近三年在知识产权领域不存在违反法律、法规、规章及其他规范性文件的失信行为。所参与的项目不对其他单位及个人的知识产权构成侵权。如经核查确有违反上述承诺应遵守的行为，本企业将承担由此产生的全部责任。

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

## 残疾人福利性单位声明函（如有）

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加南宁市市场监督管理局单位的2026年南宁市市场监督管理局落实自治区下达食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）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）。

本公司对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

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

## 第七章 质疑、投诉证明材料格式

## 第一节 质疑函（格式）

# 质疑函范本

### 一、质疑供应商基本信息

质疑供应商： .....

地址： ..... 邮编： .....

联系人： ..... 联系电话： .....

授权代表： .....

联系电话： .....

地址： ..... 邮编： .....

### 二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称： ...2026年南宁市市场监督管理局落实自治区下达  
食品抽检任务及市本级抽检任务（第一批）.....

质疑项目的编号： ..... 包号： .....

采购人名称： ..... 南宁市市场监督管理局.....

采购文件获取日期： .....

### 三、质疑事项具体内容

质疑事项 1： .....

事实依据： .....

.....

法律依据： .....

.....

质疑事项 2

.....

#### 四、与质疑事项相关的质疑请求

请求： .....

签字(签章)：

公章：

日期：

#### 质疑函制作说明：

1. 供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。
2. 质疑供应商若委托代理人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。
3. 质疑供应商若对项目的某一分包进行质疑，质疑函中应列明具体分包号。
4. 质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。
5. 质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。
6. 质疑供应商为自然人的，质疑函应由本人签字；质疑供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

## 第二节 投诉书（格式）

# 投诉书范本

### 一、投诉相关主体基本情况

投诉人： .....

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

采购项目名称： 2026 年南宁市市场监督管理局落实自治区下达食品

抽检任务及市本级抽检任务（第一批） .....

采购项目编号： .....包号： .....

采购人名称： .....南宁市市场监督管理局.....

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:

### 投诉书制作说明:

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. 投诉人若对项目的某一分包进行投诉,投诉书应列明具体分包号。

4. 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。

5. 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。

6. 投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。

7. 投诉人为自然人的,投诉书应当由本人签字;投诉人为法人或者其他组织的,投诉书应当由法定代表人、主要负责人,或者其授权代表签字或者盖章,并加盖公章。