

竞争性磋商采购文件

项目名称：桂平市市场监督管理局 2026 年食品安全监督抽检服务
项目编号：GGZC2026-C3-810109-GJZX

采购单位：桂平市市场监督管理局

采购代理机构：广西刚劲工程咨询集团有限公司

2026 年 7 月

目 录

第一章 竞争性磋商公告	3
第二章 供应商须知	6
第三章 采购需求	18
第四章 评审程序、评审方法和评审标准	36
第五章 响应文件格式	43
第六章 合同文本	54

第一章

广西刚劲工程咨询集团有限公司桂平市市场监督管理局 2026 年食品安全监督抽检服务（项目编号：GGZC2026-C3-810109-GJZX）竞争性磋商公告

项目概况：

桂平市市场监督管理局 2026 年食品安全监督抽检服务项目的潜在供应商应在广西政府采购云平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）获取采购文件，并于 2026 年 8 月 10 日 9 点 00 分（北京时间）前提交响应文件。

一、项目基本情况

1. 项目编号：GGZC2026-C3-810109-GJZX
2. 项目名称：桂平市市场监督管理局 2026 年食品安全监督抽检服务
3. 采购方式：竞争性磋商
4. 预算金额：人民币壹佰陆拾贰万元整（¥1620000.00），其中 A 分标预算金额：人民币伍拾肆万元整（¥540000.00），B 分标预算金额：人民币伍拾肆万元整（¥540000.00），C 分标预算金额：人民币伍拾肆万元整（¥540000.00）。
5. 最高限价：___/___元
6. 采购需求：食品抽样检验服务，抽检批次的下限数量：A 分标食品≥600 批次；B 分标食品≥600 批次；C 分标食品≥600 批次。如需进一步了解详细内容，详见竞争性磋商文件。
7. 服务期限：签订合同之日起至 2027 年 12 月 30 日前完成各项抽样和检验任务，（如遇工作需要，采购单位可调整食品类别批次和完成抽样、检验任务时间）。
8. 本项目不接受联合体。

二、供应商的资格条件：

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：
☒ 专门面向中小企业采购的项目（供应商应为中小微企业或监狱企业或残疾人福利性单位）
☐ 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：供应商须具备相应有效的食品检验机构资质认定证书或检验检测机构资质认定证书。
4. 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。
5. 对在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，不得参与政府采购活动。

三、获取竞争性磋商采购文件

时间：2026 年 7 月 30 日至 2026 年 8 月 10 日 9 时 00 分（截标时间前）

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

方式：供应商在广西政府采购云平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）获取采购文件。

售价：0 元

四、响应文件提交

截止时间：2026 年 8 月 10 日 9 点 00 分（北京时间）

地点：通过广西政府采购云平台实行在线投标响应。

五、开启

时间：2026 年 8 月 10 日 9 点 00 分（北京时间）

地点：通过广西政府采购云平台实行在线解密开启。

六、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

七、其他补充事宜

1. 公告查询地址：<http://www.ccgp.gov.cn>（中国政府采购网）、<http://www.zfcg.gxzf.gov.cn>（广西壮族自治区政府采购网）、<http://zfcg.czj.gxgg.gov.cn/>（贵港市政府采购网）、全国公共资源交易平台（广西·贵港）（<http://ggzy.jgswj.gxzf.gov.cn/ggggzy/jyxx/tradeInfo.html>）。

2、监督部门：桂平市财政局政府采购监督管理股，联系电话：0775-3380263。

3、本项目需要落实的政府采购政策：扶持中小企业政策，支持监狱企业发展政策，促进残疾人就业政府采购政策。

八、在线投标响应（电子投标）说明

（1）本项目为全流程电子化采购项目，通过广西政府采购云平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）实行在线电子磋商，供应商应按照本项目竞争性磋商文件和广西政府采购云平台的要求编制、加密后在磋商截止时间前通过网络上传至广西政府采购云平台（加密的电子响应文件是指后缀名为“jmbs”的文件），供应商在广西政府采购云平台提交电子响应文件时，请填写参加远程开标活动经办人联系方式。供应商登录广西政府采购云平台，依次进入“服务中心-项目采购-操作流程-电子招投标-政府采购项目电子交易管理操作指南-供应商”查看电子磋商具体操作流程。

（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，供应商应当在磋商截止时间前，完成电子交易平台上的 CA 数字证书办理及响应文件的提交（供应商可登录“广西政府采购网”，依次进入“办事服务-下载专区”或者登录广西政府采购云平台，依次进入“服务中心-入驻与配置”中查看 CA 数字证书办理操作流程。如在操作过程中遇到问题或者需要技术支持，请致电客服热线：95763）。

（3）CA 证书在线解密：供应商磋商时，需凭制作响应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响应文件进行解密，否则后果自负。

注：1）为确保网上操作合法、有效和安全，请供应商确保在电子磋商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 数字证书参与整个磋商活动；2）供应商应当在磋商截止时间前完成电子响应文件的上传、提交，磋商截止时间前可以补充、修改或者撤回响应文件。补充或者修改响应文件的，应当先行撤回原响应文件，补充、修改后重新上传、提交，磋商截止时间前未完成上传、提交的，视为撤回响应文件。磋商截止时间以后上传递交的响应文件，广西政府采购云平台将予以拒收；3）供应商需要在具备有摄像头及语音功能且互联网网络状况良好的电脑登录广西政府采购云平台远程开标大厅参与本次磋商，否则后果自负。

九、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名 称：桂平市市场监督管理局

地 址：桂平市

联系电话：0775-3385190

2. 采购代理机构信息

名 称：广西刚劲工程咨询集团有限公司

地 址：贵港市友谊大道东侧德宝花城 19 幢 1-302 号

联系方式：0775-4350279

3. 项目联系方式

项目联系人：何工

电 话：0775-4350279

4. 相关业务联系单位及联系电话

CA 咨询(汇信公司)客服热线：400-888-4636

广西政府采购云平台客服电话：95763

广西刚劲工程咨询集团有限公司

2026 年 7 月 30 日

第二章 供应商须知

供应商须知前附表

条款号	内 容
1	项目名称：桂平市市场监督管理局 2026 年食品安全监督抽检服务 项目编号：GGZC2026-C3-810109-GJZX
3	供应商的资格条件：详见竞争性磋商公告
6.1	是否允许分包：不允许
12.1.1	各分标资格证明文件： 1. 法人或者其他组织的营业执照等证明文件（如营业执照或事业单位法人证书或执业许可证等）（必须提供，否则响应文件按无效响应处理） 2. 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（编制时应与公告的特定资格要求相对应，必须提供，否则响应文件作无效处理） 3. 《桂平市政府采购项目投标资格承诺函》（详见附件）；（必须提供，否则响应文件作无效处理） 4. 本项目为专门面向中小微企业采购的项目。投标人必须提供中小企业声明函或者残疾人福利性单位声明函（格式后附）或者供应商属于监狱企业的需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。）；（必须提供） 注： 以上标明“必须提供”的材料属于复印件的，必须加盖供应商公章，否则响应文件按无效响应处理。
12.1.2	各分标报价文件 磋商报价表（格式后附）；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理） 各分标商务技术文件 1. 法定代表人身份证明书及法定代表人有效身份证正反面复印件（格式后附）；（除自然人竞标外必须提供，否则响应文件按无效响应处理） 2. 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（格式后附）；（委托时必须提供，否则响应文件按无效响应处理） 3. 商务技术响应及偏离情况说明表（格式后附）；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理） 4. 拟投入项目实施人员一览表；（格式自拟，必须提供，否则响应文件按无效响应处理） 5. 项目实施方案；（格式自拟，必须提供，否则响应文件按无效响应处理） 6. 供应商认为有必要提供的其他证明材料（业绩等，如有请提供）

	▲特别说明： (1) 响应文件中所须加盖公章部分均采用 CA 签章。若竞争性磋商采购文件中有专门标注的某关联点，并要求供应商在电子投标系统中作出磋商响应的，如供应商未对关联点进行响应或者在响应文件其它内容进行描述，造成电子评审不能查询的责任由供应商自行承担。 (2) 竞争性磋商采购文件要求提供的各种复印件，须加盖磋商供应商 CA 签章，否则其磋商无效。 (3) 竞争性磋商采购文件要求“必须提供”的证明等材料，磋商供应商必须全部提供，缺一不可，否则磋商无效。 (4) 以上材料未附格式的，由供应商自行拟定。
15.2	1、本项目采购价：人民币壹佰陆拾贰万元整（¥1620000.00），A 分标预算金额：人民币伍拾肆万元整（¥540000.00），B 分标预算金额：人民币伍拾肆万元整（¥540000.00），C 分标预算金额：人民币伍拾肆万元整（¥540000.00）。 2、投标人按价格优惠率进行报价，价格优惠率范围为：≥ 0，如价格优惠率超出有效范围的，做无效报价处理。 3、结算费用支付计算方法： 每批次抽样检验费用（含购样费）计费基准价为：人民币 900 元； 采购人实际支付每批次抽样检验费用（含购样费）= 计费基准价 $\times$（1-成交价格优惠率）。 4、磋商报价应参考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，包含了检验费、样品购置费、报告书邮寄费等；如所检项目未在桂价费〔2013〕16 号文中定价的，由双方共同协商检验费用。
16.2	磋商有效期：自首次响应文件提交截止之日起 90 日。
17	磋商保证金：无
19.1	竞争性磋商响应文件递交截止时间：2026 年 8 月 10 日 9 时 00 分之前将电子磋商响应文件上传到广西政府采购云平台。 注：本项目响应文件分分标制作，应按照本项目竞争性磋商采购文件和广西政府采购云平台的要求编制、加密传输磋商响应文件。供应商在使用系统进行投标的过程中遇到涉及平台使用的任何问题，可致电广西政府采购云平台技术支持热线咨询，联系方式：95763。
20	本项目采用全流程电子评标方式。
21	磋商时间：2026 年 8 月 10 日 9 时 00 分截标后。 开标地点：通过广西政府采购云平台实行在线解密开启 磋商前准备： 1、本项目实行网上磋商，采用电子磋商响应文件。若供应商参与磋商，自行承担磋商一切费用。

	2、各供应商应在截标前应确保成为广西政府采购云平台正式注册入库供应商，并完成 CA 数字证书申领。因未注册入库、未办理 CA 数字证书等原因造成无法磋商或磋商失败等后果由供应商自行承担。 3、供应商将广西政府采购云平台电子交易客户端下载、安装完成后，可通过账号密码或 CA 登录客户端进行响应文件制作。客户端请至网站下载专区查看，如有问题可拨打广西政府采购云平台客户服务热线 95763 进行咨询。 磋商响应文件解密时间： 截标时间后 30 分钟内磋商供应商可以登录广西政府采购云平台，用“项目采购-开标评标”功能进行解密磋商响应文件。若磋商供应商在规定时间内无法解密或解密失败，可以以电子备份磋商响应文件作为依据，若电子备份磋商响应文件与广西政府采购云平台上传的电子磋商响应文件被识别为不一致的，以电子备份磋商响应文件作为评审依据；磋商供应商按时在线解密响应文件的，以在线解密的响应文件作为评审依据。若磋商供应商在规定时间内无法解密或解密失败且未提供电子备份磋商响应文件的，视为响应文件撤回。
25	履约保证金金额：无
26.1	签订合同时间：自成交通知书发出之日起 25 日内与采购人签订政府采购合同。
29.1	本项目的采购代理服务费用根据《国家发展改革委关于进一步放开建设项目专业服务价格的通知》（发改价格〔2015〕299 号）规定收取，金额为：A 分标为人民币捌仟元整（¥8000.00），B 分为人民币捌仟元整（¥8000.00），C 分标为人民币捌仟元整（¥8000.00），成交人应向采购代理机构一次付清采购代理服务费。
30	广西线上“政采贷”政策告知函 各供应商： 欢迎贵公司参与广西政府采购活动！ 线上“政采贷”是人民银行南宁中心支行和自治区财政厅共同支持企业发展，针对参与政府采购活动的企业融资难、融资贵、融资慢、融资繁问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标（成交）供应商，可持政府采购合同在线向银行业金融机构申请贷款，融资机构将根据《中国人民银行南宁中心支行 广西壮族自治区财政厅关于推广线上“政采贷”融资模式的通知》（南宁银发〔2021〕258 号），按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。 相关金融产品和银行业金融机构联系方式，可在中征应收账款融资服务平台查询（网址：https://www.crcrfsp.com/，客服电话：400-009-0001）。
31	采购人应当在政府采购合同中约定预付款，预付款比例原则上不低于合同金额的 30%；项目分年安排预算的，每年预付款比例不低于项目年度计划支付资金额的 30%。 采购项目实施以人工投入为主的，可适当降低预付款比例，但不得低于 10%。在保证履约与采购质量的前提下，与疫情防控有关的采购合同可适当提高预付比例。在签订合同时，供应商明确表示无需预付款或者主动要求降低预付款比例的，采购人可不适用

	前述规定。政府采购工程以及与工程建设有关的货物、服务,采用招标方式采购的,预付款从其相关规定。
32	1. 本招标文件中描述供应商的“公章”是指根据我国对公章的管理规定,用供应商法定主体行为名称制作的实物印章或供应商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,供应商的财务章、部门章、分公司章、工会章、合同章、磋商专用章、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。 2. 本招标文件中描述供应商的“签字”是指供应商通过指定电子化政府采购平台办理数字证书(CA 认证)获得的以供应商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。 3. 本招标文件所称的“电子签章”“电子签名”,是指经广西政府采购云平台认可的 CA 认证的电子签名数据为表现形式的印章,可用于签署电子响应文件,电子印章与实物印章具有同等法律效力,不因其采用电子化表现形式而否定其法律效力。 4. 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磋商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磋商的自然人本人。 5. 自然人磋商的,招标文件规定盖公章处由自然人摁手指指印。 6. 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。
33	本项目所属行业:其他未列明行业

供应商须知正文

一、总则

1. 适用范围

1.1 本文件仅适用于本文件中所叙述的货物、服务类政府采购项目。。

2. 定义

2.1 “采购人”是指：桂平市市场监督管理局。

2.2 “采购代理机构”是指：广西刚劲工程咨询集团有限公司。

2.3 “供应商”是指：响应本文件要求，参加磋商的法人或者其他组织。如果该供应商在本次磋商中成交，即成为“成交供应商”。

2.5 “竞标”是指供应商按照本项目竞争性磋商公告（邀请函）规定的方式获取竞争性磋商采购文件、提交响应文件并希望获得标的的行为。

2.6 “响应文件”是指：供应商根据本竞争性磋商采购文件要求，编制包含资格证明、报价商务技术等所有内容的文件。

2.7 “实质性要求”是指竞争性磋商采购文件中已经指明不满足则响应文件按无效响应处理的条款，或不能负偏离的条款，或采购需求中带“▲”的条款。

2.8 “偏离”，是指响应文件对竞争性磋商采购文件“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。

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

2.10 “首次报价”是指供应商提交的首次响应文件中的报价。

2.11 “评审价”是指供应商提交的最后报价并经修正和政策功能价格扣除后的价格。

3. 供应商的资格条件

供应商的资格条件详见“供应商须知前附表”。

4. 竞标费用

供应商获取竞争性磋商采购文件、所有与编制和提交响应文件有关费用（竞争性磋商采购文件有相关规定的除外），不论竞标结果如何，均应自行承担。

5. 联合体竞标

5.1 本项目是不接受联合体竞标。

6. 转包与分包

6.1 本项目不允许分包。

7. 特别说明

7.1 使用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同供应商参加同一合同项下竞标的，按一家供应商计算，评审后得分最高的同品牌供应商获得成交供应商推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托磋商小组按照竞争性磋商采购文件规

定的方式确定一个供应商获得成交供应商推荐资格，竞争性磋商采购文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌供应商不作为成交候选人。

非单一产品采购项目，多家供应商提供的核心产品品牌相同的，按前款规定处理。

7.3 供应商竞标所使用的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证必须为该供应商所拥有。

7.4 供应商应仔细阅读竞争性磋商采购文件的所有内容，按照竞争性磋商采购文件的要求提交响应文件，并对所提供的全部资料的真实性承担法律责任。

7.5 供应商在竞标活动中提供任何疑似虚假材料，将报监管部门查处；签订合同后发现的，成交供应商须依照《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供应商的行政与刑事责任。

7.6 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。

7.7 有下列情形之一的视为供应商相互串通竞标，响应文件将被视为无效：

- (1) 不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；或不同供应商报名的 IP 地址一致的；
- (2) 不同供应商委托同一单位或者个人办理竞标事宜；
- (3) 不同的供应商的响应文件载明的项目管理员为同一个人；
- (4) 不同供应商的响应文件异常一致或报价呈规律性差异；
- (5) 不同供应商的响应文件相互混装；

7.8 供应商有下列情形之一的，属于恶意串通行为：

(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响应文件；

(2) 供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改响应文件；

(3) 供应商之间协商报价、技术方案等响应文件或者响应文件的实质性内容；

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

(5) 供应商之间事先约定一致抬高或者压低报价，或者在政府采购活动中事先约定轮流以高价位或者低价位成交，或者事先约定由某一特定供应商成交，然后再参加竞标；

(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成交；

(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，为谋求特定供应商成交或者排斥其他供应商的其他串通行为。

7.9 关联供应商不得参加同一合同项下政府采购活动，否则响应文件将被视为无效：

(1) 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同的供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动；

二、竞争性磋商采购文件

8. 竞争性磋商采购文件的构成

- (1) 竞争性磋商公告（邀请函）；
- (2) 供应商须知；
- (3) 采购需求；
- (4) 评审程序、评审方法和评审标准；
- (5) 响应文件格式；
- (6) 合同文本。

9. 供应商的询问

供应商应认真阅读竞争性磋商采购文件的采购需求，如供应商对竞争性磋商采购文件有疑问的，如要求采购人作出澄清或修改的，供应商尽可能在提交首次响应文件截止之日前，以书面形式向采购人、采购代理机构提出。

10. 竞争性磋商采购文件的澄清和修改

提交首次响应文件截止之日前，采购人、采购代理机构或者磋商小组可以对已发出的竞争性磋商采购文件进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改的内容作为竞争性磋商采购文件的组成部分。澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采购人、采购代理机构或者磋商小组在提交首次响应文件截止之日 5 日前，在采购公告发布的媒体发布更正公告，不足 5 日的，应当顺延提交首次响应文件截止之日。

三、响应文件的编制

11. 竞争性磋商响应文件编制基本要求

11.1 本项目实行电子投标，供应商应准备电子磋商响应文件：

11.1.1 电子响应文件按广西政府采购云平台要求及本竞争性磋商文件要求制作、加密并递交。具体操作流程可参考《政府采购项目电子交易管理操作指南-供应商》，指南可在“<http://www.ccgp-guangxi.gov.cn/PurchaseAdvisory/ImportantNotice/2866753.html>”下载。

▲11.1.2 磋商响应文件启用顺序和效力：磋商响应文件的启用，按先后顺位分别为电子磋商响应文件、电子备份磋商响应文件。若磋商供应商在规定时间内无法解密或解密失败，可以以电子备份磋商响应文件作为依据，若电子备份磋商响应文件与广西政府采购云平台上传的电子磋商响应文件被识别为不一致的，以电子备份磋商响应文件作为评审依据；磋商供应商按时在线解密响

应文件的，以在线解密的响应文件作为评审依据。若磋商供应商在规定时间内无法解密或解密失败且未提供电子备份磋商响应文件的，视为响应文件撤回。

11.1.3 供应商应当按照竞争性磋商采购文件的要求分分标编制响应文件，并对其提交的响应文件的真实性、合法性承担法律责任。响应文件应当对竞争性磋商采购文件作出实质性响应。

12. 响应文件的组成

12.1 响应文件由资格证明文件、报价文件、商务技术文件三部分组成。

12.1.1 资格证明文件：详见须知前附表

12.1.2 报价文件、商务技术文件：详见须知前附表

13. 计量单位

竞争性磋商采购文件已有明确规定的，使用竞争性磋商采购文件规定的计量单位；竞争性磋商采购文件没有规定的，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。

14. 竞标的风险

供应商没有按照竞争性磋商采购文件要求提供全部资料，或者供应商没有对竞争性磋商采购文件在各方面作出实质性响应可能导致其响应无效，是供应商应当考虑的风险。

15. 报价要求和构成

15.1 报价应按竞争性磋商采购文件中“竞标报价表”格式填写。

15.2 报价的价格构成见“供应商须知前附表”。

15.3 报价要求

15.3.1 供应商的报价应符合以下要求，否则响应文件按无效响应处理：

(1) 供应商应当就“采购需求”中所竞标的全部内容作完整唯一总价报价，不得存在漏项报价；

(2) 供应商应当就所竞标的单项内容作唯一报价。

15.3.2 竞标报价（包含首次报价、最后报价）超过规定的采购预算金额或者最高限价的（如本项目公布了最高限价），其响应文件将作无效处理。

16. 竞标有效期

16.1 竞标有效期是指为保证采购人有足够的时间在提交响应文件后完成评审、确定成交供应商、合同签订等工作而要求供应商提交的响应文件在一定时间内保持有效的期限。

16.2 竞标有效期应由供应商按“供应商须知前附表”规定的期限作出响应。

16.3 供应商的响应文件在竞标有效期内均保持有效。

17. 磋商保证金：无

18. 响应文件编制的要求

18.1 响应文件须由供应商在规定位置盖公章并由法定代表人或委托代理人签字，否则其响应文件按无效响应处理。

18.2 响应文件中标注的供应商名称应与营业执照（事业单位法人证书、执业许可证、自然人身份证）及公章一致，否则其响应文件按无效响应处理。

18.3: ▲特别说明：（1）响应文件中所需加盖公章部分均采用 CA 签章。若竞争性磋商采购文件中有专门标注的某关联点，并要求供应商在电子投标系统中作出磋商响应的，如供应商未对关联点进行响应或者在响应文件其它内容进行描述，造成电子评审不能查询的责任由供应商自行承担。

（2）竞争性磋商采购文件要求提供的各种复印件，须加盖磋商供应商 CA 签章，否则其磋商无效。

（3）竞争性磋商采购文件要求“必须提供”的证明等材料，磋商供应商必须全部提供，缺一不可，否则磋商无效。

（4）竞争性磋商采购文件要求法定代表人（负责人）或委托代理人签字的部分必须签字然后扫描或者拍照做成 pdf 格式上传，无签字的视为磋商无效。

（5）电子磋商响应文件中须加盖供应商公章部分均采用 CA 签章，并根据“政府采购项目电子交易管理操作指南-供应商”及本竞争性磋商采购文件规定的格式和顺序编制电子磋商响应文件并进行关联定位，以便磋商小组在评时时，点击评分项可直接定位到该评分项内容。如对竞争性磋商采购文件的某项要求，供应商的电子磋商响应文件未能关联定位提供相应的内容与其对应，则磋商小组在评审时如做出对供应商不利的评审由供应商自行承担。电子磋商响应文件如内容不完整、编排混乱导致磋商响应文件被误读、漏读，或者在按竞争性磋商文件规定的部位查找不到相关内容的，由供应商自行承担。

（6）磋商响应文件不得涂改，若有修改错漏处，须法定代表人（负责人）或授权委托人签字。磋商响应文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由供应商负责。

19. 竞争性磋商响应文件的递交

19.1 所有竞争性磋商响应文件应于竞争性磋商采购文件中规定的时间前上传递交至广西政府采购云平台。

电子响应文件的相关说明

（1）供应商进行电子投标应安装客户端软件，并按照竞争性磋商采购文件和电子交易平台的要求编制并加密谈判响应文件。供应商未按规定加密的磋商响应文件，电子交易平台将拒收。供应商应当在磋商截止时间前完成磋商响应文件的传输递交，并可以补充、修改或者撤回磋商响应文件。补充或者修改磋商响应文件的，应当先行撤回原文件，补充、修改后重新传输递交。磋商截止时间前未完成传输的，视为撤回磋商响应文件。磋商截止时间后递交的磋商响应文件，电子交易平台将拒收。

（2）如有特殊情况，采购代理机构延长截止时间和开标时间，采购代理机构和供应商的权利和义务将受到新的截止时间和开标时间的约束。

四、评审及磋商

20. 响应文件评审程序

20.1 资格审查

20.1.1 响应文件开启后,由磋商小组依法对供应商的资格证明文件进行审查,详见第四章“评审程序、评审方法和评审标准”第2条“资格审查”。

20.1.2 通过资格审查的合格供应商不足3家的,不得进入符合性审查环节,采购人或采购代理机构应当重新开展采购活动。

20.2 符合性审查

20.2.1 由磋商小组通过资格审查的合格供应商的响应文件的竞标报价、商务、技术等实质性要求进行符合性审查,以确定其是否满足竞争性磋商采购文件的实质性要求。详见第四章“评审程序、评审方法和评审标准”第3条“符合性审查”。

20.2.2 磋商小组在对响应文件进行符合性审查时,可以要求供应商对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等作出必要的澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。

20.2.3 磋商小组评审中需要供应商对磋商响应文件作出澄清、说明或者补正的,磋商小组和供应商应当通过广西政府采购云平台交换数据电文。给予供应商提交澄清说明或补正的时间不少于半小时,供应商已经明确表示澄清说明或补正完毕的除外。

供应商通过广西政府采购云平台交换的数据电文必须进行电子签章。

20.2.4 首次响应文件中报价出现前后不一致的,按照下列规定修正:

- (1) 响应文件中报价表内容与响应文件中相应内容不一致的,以报价表为准;
- (2) 大写金额和小写金额不一致的,以大写金额为准;
- (3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的,以报价表的总价为准,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)规定的顺序逐条进行修正。修正后的报价经供应商确认后产生约束力,供应商不确认的,其响应文件按无效响应处理。

20.2.5 磋商小组成员应当按照客观、公正、审慎的原则,根据第四章“评审程序、评审方法和评审标准”进行独立评审。磋商小组对响应文件进行评审,未实质性响应竞争性磋商采购文件的响应文件按无效响应处理,由磋商小组告知提交响应文件的供应商。

20.2.6 根据《财政部关于政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法有关问题的补充通知》(财库〔2015〕124号)的规定,采用竞争性磋商采购方式采购的政府购买服务项目(含政府和社会资本合作项目),在采购过程中符合要求的供应商(社会资本)只有2家的,竞争性磋商采购活动可以继续进行。采购过程中符合要求的供应商(社会资本)只有1家的,采购人(项目实施机构)或者采购代理机构应当终止竞争性磋商采购活动,发布项目终止公告并说明原因,重新开展采购活动。

20.2.7 通过符合性审查的合格供应商不足3家的,除第22.2.6条的情形外,不得进入磋商环节,采购人或采购代理机构应当重新开展采购活动。

21. 磋商

21.1 磋商小组按照“供应商须知前附表”确定的顺序，集中与单一供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。

21.2 在磋商过程中，磋商小组可以根据竞争性磋商采购文件和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动竞争性磋商采购文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人代表确认。

21.3 对竞争性磋商采购文件作出的实质性变动是竞争性磋商采购文件的有效组成部分，由磋商小组及时以书面形式同时通知所有参加磋商的供应商。

21.4 供应商应当按照竞争性磋商采购文件的变动情况和磋商小组的要求重新提交响应文件，并由其法定代表人或授权代表签字或者加盖公章。

21.5 磋商中，磋商的任何一方不得透露与磋商有关的其他供应商的技术资料、价格和其他信息。

22. 最后报价

22.1 竞争性磋商采购文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，由磋商小组要求所有继续参加磋商的供应商在规定时间内密封提交最后报价。

22.2 已经提交响应文件的供应商，在提交最后报价之前，可以根据磋商情况退出磋商，退出磋商的供应商的响应文件按无效响应处理。

22.3 供应商未在规定时间内提交最后报价的，视同退出磋商。

22.4 经供应商确认修正后的最后报价作为评审及签订合同的依据。

22.5 最后报价结束后，磋商小组不得再与供应商进行任何形式的商谈。

23. 比较与评价

23.1 评审方法：综合评分法。

23.2 经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分。详见第四章“评审程序、评审方法和评审标准”。

23.3 由磋商小组根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序推荐 3 名以上成交候选供应商，并编写评审报告。符合本须知正文第 22.2.6 条情形的，可以推荐 2 家成交候选供应商。评审得分相同的，按照最后报价由低到高的顺序推荐。评审得分且最后报价相同的，按照技术指标优劣顺序推荐。

24. 确定成交供应商及结果公告

24.1 采购代理机构应当在评审结束后 2 个工作日内将评审报告送采购人确认。采购人应当在收到评审报告后 2 个工作日内，从评审报告提出的成交候选供应商中，按照排序由高到低的原则确定成交供应商，也可以书面授权磋商小组直接确定成交供应商。采购人逾期未确定成交供应商且不提出异议的，视为确定评审报告提出的排序第一的供应商为成交供应商。

24.2 采购代理机构应当在成交供应商确定后 2 个工作日内，在省级以上财政部门指定的媒体上公告成交结果，同时向成交供应商发出成交通知书。

24.3 采购人、采购代理机构认为供应商对采购过程、成交结果提出的质疑成立且影响或者可能影响成交结果的，合格供应商符合法定数量时，可以从合格的成交候选人中另行确定成交供应商的，应当依法另行确定成交供应商；否则应当重新开展采购活动。

24.4 排名第一的成交候选人放弃成交、因不可抗力提出不能履行合同，采购人可以确定排名第二的成交候选人为成交供应商。排名第二的成交候选人因前款规定的同样原因不能签订合同的，采购人可以确定排名第三的成交候选人为成交供应商，以此类推。

25. 履约保证金：无。

26. 签订合同

26.1 签订合同时间：自成交通知书发出之日起 25 日内与采购人签订政府采购合同。

26.2 成交供应商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成交候选人名单排序，确定下一候选人为成交供应商，也可以重新开展政府采购活动。拒绝签订政府采购合同的成交供应商不得参加对该合同项重新开展的采购活动。

27. 政府采购合同公告

根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第五十条规定，采购人应当自政府采购合同签订之日起 2 个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

28. 适用法律

本项目适用于《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》《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》《财政部关于政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法有关问题的补充通知》及本项目本级和上级财政部门政府采购有关规定。

29. 其它内容

29.1 代理服务收费标准详见“供应商须知前附表”。

30. 询问、质疑和投诉

30.1 供应商对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人、采购代理机构提出询问，采购人或者采购代理机构应当在 3 个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复。

31.2 供应商认为竞争性磋商采购文件、采购过程或成交结果使自己的合法权益受到损害的，应当在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑，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“供应商须知前附表”。具体质疑起算时间如下：

(1) 对可以质疑的竞争性磋商采购文件提出质疑的，为收到竞争性磋商采购文件之日或竞争性磋商公告期限届满之日；

(2) 对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；

(3) 对成交结果提出质疑的，为成交结果公告期限届满之日。

供应商对采购人或采购代理机构的质疑答复不满意或者采购人或采购代理机构未在规定时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级采购监管部门投诉。

30.3 供应商提出的询问或者质疑超出采购人对采购代理机构委托授权范围的，采购代理机构应当告知供应商向采购人提出。政府采购评审专家应当配合采购人或者采购代理机构答复供应商的询问和质疑。

30.4 质疑、投诉应当采用书面形式，质疑函、投诉书均应明确阐述竞争性磋商采购文件、采购过程或成交结果中使自己合法权益受到损害的实质性内容，提供相关事实、法律依据和证据及其来源或线索，便于有关单位调查、答复和处理。

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。质疑函应当包括以下内容：

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

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

30.5 采购人、采购代理机构认为供应商质疑不成立，或者成立但未对成交结果构成影响的，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成交结果的，按照下列情况处理：

(1) 对竞争性磋商采购文件提出的质疑，依法通过澄清或者修改可以继续开展采购活动的，澄清或者修改竞争性磋商采购文件后继续开展采购活动；否则应当在修改竞争性磋商采购文件后重新开展采购活动。

(2) 对采购过程、成交结果提出的质疑，合格供应商符合法定数量时，可以从合格的成交候选人中另行确定成交供应商的，应当依法另行确定成交供应商；否则应当重新开展采购活动。

质疑答复导致成交结果改变的，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。

30.6 投诉的权利。质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意，或者采购人、采购代理机构未在规定时间内作出答复的，可以在答复期满后 15 个工作日内向监督管理部门提起投诉。

30.7 接收质疑函方式：书面形式或邮寄。

质疑联系部门：广西刚劲工程咨询集团有限公司

联系电话：0775-4350279

通讯地址：贵港市友谊大道东侧德宝花城 19 幢 1-302 号。

业务时间：每天 8 时 00 分到 12 时 00 分，15 时 00 分到 18 时 00 分，双休日和法定节假日不办理业务。

第三章 采购需求

一、项目要求及服务需求

1.为规范政府采购行为，降低采购成本，提高采购效益，根据有关规定，对桂平市市场监督管理局 2026 年食品安全监督抽检服务项目进行竞争性磋商，确定服务供应商。

一、项目要求及技术需求			
序号	标的名称	数量	项目要求及技术需求
1	食品抽样检验服务	1 项	1. 需提供的抽检食品类别和抽检品种及项目详见附件 2《2026 桂平市市场监管系统抽检食品类别任务分配表》和附件 3《2026 年桂平市市场监管系统普通、加工食品监督抽检品种及项目表》； 2. 抽检批次的下限数量： A 分标食品 ≥ 600 批次； B 分标食品 ≥ 600 批次； C 分标食品 ≥ 600 批次。 3. 抽检对象、品种和项目：县本级监督抽检任务主要聚焦餐饮食品（重点是自制食品及网络餐饮食品）、地方特色食品（包括地理标志产品等）、“三小”食品（小摊贩、小作坊、小餐饮）、学校及周边食品、肉制品、酒类及农村食品等，重点覆盖高风险主体、高风险场所、高风险区域，以非法添加非食用物质、超范围超限量使用食品添加剂、掺杂掺假等突出问题项目为检测重点。 4. 报价相关费用（包括但不限于检验费、样品购置费、样本抽样、差旅费、邮寄费、人工费、税金等一切费用），费用包干。
▲二、商务要求			
▲服务期限	签订合同之日起至 2027 年 12 月 30 日前完成各项抽样和检验任务，如遇工作需要，采购单位可调整食品类别批次和完成抽样、检验任务时间）。		
▲服务地点	桂平市采购人指定地点。		
▲任务委托	采购单位根据各成交供应商的资质能力、服务人员能力、价格优惠情况、检验的内容、检验项目的时间要求、技术复杂程度等，由采购单位在实际工作中通过一定方式合理安排，不承诺各成交供应商的最低工作量。		

▲付款条件	合同签订且成交人向采购人出具相应金额的发票给采购人后 10 日内,采购人向市财政局完成提交支付合同金额 30%给成交人的拨款手续,待全部检验项目完成且成交人向采购人出具相应金额的发票给采购人后 10 日内,采购人向市财政局完成提交支付合同金额 70%给成交人的拨款手续。
▲基本要求	1.质保期及有效期:按国家及行业有关标准执行。 2.成交人服务质量和标准必须符合采购人需求,如不满足需求,采购人有权选择其他入围本次定点服务的成交人的检测服务,在价格不变前提下无条件提供相同品质的检测服务。 3.成交人应按照采购人实际需要提供检测服务,如实际的采购数量与估算数量不相符的,应以采购人实际采购数量为准,成交人不得以采购人的实际采购数量与估算数量不相符而要求采购人赔偿损失或不按要求提供服务。 4.为了避免供应商使用虚假服务承诺、虚假报价投标套取中标,要求各竞标供应商必须用真实的检测内容、数据,不得使用偏离自身检测服务质量标准进行竞标。 5.服务期内,附件中所列检测类项要求为必须检测的内容,供应商须具备每个“食品细类(四级)”的“抽检项目”中所列所有项目的检验资质;附件中所列检测类项未列入的检测所需的内容也有可能购买,以采购人发出的实际采购清单为准。 6.附件中所列检测类项的质量和所引用标准必须符合采购人实验需求,如不满足需求,成交人必须无条件重新进行检测;附件中所列检测类项当出现 2 次不满足采购人实验需求或检测有误时,成交人必须免费重新进行检测。 7.检验报告书及汇总表的送达:在国家食品安全抽检监测信息系统出具通过 CA 认证的电子检验报告书为准。 8.由承检机构负责在生产、餐饮、流通和网络环节购样、抽样、检验,费用包干。 9.承检机构在抽检工作中严格按照《食品安全抽样检验管理办法》(总局令第 15 号)和《广西食品安全监督抽检实施细则》以及广西壮族自治区市场监督管理局的相关规定开展工作,规范抽样过程、规范填写抽样单和规范检验行为,加强实验室质量管理。即应当具有与抽样工作相匹配的专职抽样人员、抽样工具、设备等条件;熟悉食品抽样程序,应按要求派出不少于 2 人的抽样人员完成抽样工作,抽样人员应当熟悉相关法律、法规、规章和标准等有关规定,并经培训考核合格持抽样员证才能上岗。抽样人员应当使用规范的抽样文书,准确、完整记录抽样信息,抽样程序应符合规定;成交人须配备可全过程记录购样、抽样、检验的设备(可以是视频摄录、拍照设备或执法记录仪等),抽样过程必须有全过程记录设备记录(照片、视频等),请提供专职抽样人员名单,抽样工具、设备清单。

	10.承检机构发现不合格样品中含有非食用物质或其他可能存在较高或急性健康风险的，应当在确认检验结果后 24 小时之内报告。 11.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检监测信息系统出具通过 CA 认证的电子检验报告书。监督抽检检验结论不合格的，承检机构应当在检验结论做出后 2 个工作日内出具通过 CA 认证的电子报告书并在国家食品安全抽检监测信息系统出具通过 CA 认证的电子检验报告书。另有合同约定的，依约定执行。 12.按照“谁采集、谁录入；谁检验、谁录入”的原则，抽样单位应当在抽样完成 2 个工作日内将抽样信息录入国家食品安全抽检监测信息系统，检验单位检验结论做出后 5 个工作日内完成检验数据录入国家食品安全抽检监测信息系统的工作。录入的信息、数据应当及时、准确；请在响应文件中提供相关人员名单。 13. 分包要求：中标（成交）公司不允许分包。
▲报价要求	1.磋商报价应参考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，包含了检验费、样品购置费、报告书邮寄费等；如所检项目未在桂价费〔2013〕16 号文中定价的，由双方共同协商检验费用。 2.供应商按价格优惠率进行报价，价格优惠率范围为：≥ 0，如价格优惠率超出有效范围的，做无效报价处理。 3、结算费用支付计算方法： 每批次抽样检验费用（含购样费）计费基准价为：人民币 900 元； 采购人实际支付每批次抽样检验费用（含购样费）= 计费基准价 $\times$ （1-成交价格优惠率）。
▲承检机构服务要求	1.严格遵守法律、法规的规定和检验工作有关纪律要求，确保检验结果真实有效；检验活动中无重大差错，能够保证检验结果质量；具有授权范围涵盖承担的食品抽样检测任务中相应的食品品种和检验项目； 2.负责样品的抽样、送样、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； 3.必须接受采购人对承担抽检任务工作质量情况的监督检查和考核，积极参与与抽检任务相关的能力验证并取得满意结果； 4.能按时完成委托单位安排的临时性和应急性任务。 5.按照《食品安全抽样检验管理办法》（总局令第 15 号）及年度工作方案等文件及采购人的要求开展抽样检验。

	6.成交人承检的检验任务必须由其响应文件中载明的实验室负责检验，成交人不得将检验任务外包或分包给其他检测机构检验，一经发现，经报政府采购监督管理部门同意立即取消其合同和中标资格。
▲其他要求	（一）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；拥有运行良好的实验室管理体系，具有授权范围涵盖承担的抽检任务中相应的品种和检验项目。具有相应的检验和质量分析人员，参与检验的有关人员必须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： 1.具有固定且能够独立运行的检验工作场所以及投标项目检测所需的抽样、检验检测、运输贮存（冷藏和冷冻）、数据处理与分析、信息传输等设施设备，能够满足本项目要求的承检任务需要。请在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发票复印件。 2.具有稳定的抽样、检验和技术管理人员，有专门从事食品检验相关人员，能保证从事食品、农产品抽样检验工作的连续性和稳定性。检验和技术管理人员应当熟悉有关投标产品的标准、检验方法原理，掌握检验操作技能、标准操作程序、计量和数据处理知识等。同时承担抽样任务的，应当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，应按要求派出不少于 2 人的抽样人员完成抽样工作，抽样人员应当熟悉相关法律、法规、规章和标准等有关规定，并经本单位培训考核合格经授权后才能上岗。抽样人员应当使用规范的抽样文书，准确、完整记录抽样信息，抽样程序应符合规定；请在响应文件中提供专职抽样人员名单，抽样工具、设备清单。 3.具备一定的质量分析和科研能力，能解决检验中发现的技术问题，能根据食品的抽检结果，以及承担的地方、行业、部门等监督抽查和企业委托检验的情况，结合产品所属行业、产业发展情况，对所监督抽检的产品进行评估分析，形成产品监测数据分析报告，提出工作措施和建议。 （二）应急工作的实施 1.根据采购方需求，在应急检验处理情况下，由双方指定的负责人协商临时检验方案，承检方应积极配合（接到应急通知 30 分钟内作出响应，并在 3 个小时内到达现场）开展应急情况检验。 2.采购方需承检方提供技术支持，对外发布有关食品安全信息时，必要时承检方须派出相关人员配合，承检方无论在任何情况下不能对外发布与检验结果有关的信息。 （三）在中华人民共和国境内拥有一个及以上分支机构的投标人，其分支机构所

	具备的检验资质能力不计入投标人。 （四）采购人有权委托第三方进行履约验收，履约验收费用由成交人支付。供应商在投标报价时自行考虑。
▲违约责任	1.成交人成交后，在服务期内，提供上述各分标检测服务的服务价应按成交人所报对应检测类项的下浮对应优惠率后的价格进行服务；由于市场或成本价格波动影响服务价的，服务价格最高不能高于原服务类项的国家主管部门发布的收费标准。 2. 成交人服务价格、检测周期、检测结果准确率将作为服务期内采购人对其提供检测质量和价格进行监督检查的参考依据，若发现成交人存在 3 次以上检测有误、检测周期超时，将被视为违约，采购人经政府采购监督管理部门同意有权停止该供应商服务资格。 3.在服务有效期内，采购人发现有成交人服务价格高于该成交对外检测的市场价格、不按要求和承诺提供相关的服务，不按承诺的检测周期履约、与其他成交供应商串通报价、抬高价格、降低服务质量等行为，将被视为违约，采购人经政府采购监督管理部门同意有权停止该供应商服务资格。 4.在服务有效期内，如发现成交人有下列行为之一的，根据其情节轻重，采购人经政府采购监督管理部门同意可暂停或取消其服务资格。 (1)不按时向采购人开具正式的销售发票的； (2)向采购人提供回扣或其他不正当利益的； (3)弄虚作假，不积极配合采购人或采购监督管理部门在履行监督过程中的各项合理要求，拒绝接受监督检查的； (4)因违法违规被行业主管部门取消经营资格的； (5)有其他违法违规行为的。
采购人对项目的特殊要求及说明	为确保项目顺利实施，本项目接受供应商对多个分标进行竞标，每个供应商只允许中一个分标，评审顺序为：A 分标—B 分标—C 分标。

附件 1

2026 年桂平市市场监管系统食品安全抽检任务分配表

实施单位 (市场监督管理局)	2023 年末 常住人口 数 (万人)	除上级抽检任 务外应完成抽 检任务量 (批 次) 以上	应急抽检、重点节 假日、重大活动保 障抽检等 (批次)	经费预算 (万元)
桂平市	152.04	1608	192	162.00

备注：

- 1. 根据《贵港市市场监管局办公室关于印发<2026 年贵港市食品安全监督抽检工作实施方案>的通知》（贵市监办发〔2026〕8 号），桂平市市场监管系统应完成抽检任务量按照 2023 年末常住人口比例分配；市场监管系统食品安全监督抽检量达到 3.5 批次 / 千人，除自治区市场监局和贵港市场监管局抽检任务 3670 批次，计划完成抽检任务 1800 批次以上；
- 2. 根据《广西壮族自治区财政厅关于提前下达 2026 年市场监管相关补助资金的通知》（桂财行〔2025〕68 号）要求，食品每批次检验成本≤900 元/批。

附件 2

2026 桂平市市场监管系统抽检食品类别任务分配表

序号	食品大类	任务量（批次）
1	粮食加工品	90
2	食用油、油脂及其制品	90
3	调味品	30
4	肉制品	100
5	乳制品	30
6	饮料	60
7	方便食品	30
8	饼干	30
9	罐头	30
10	冷冻饮品	30
11	速冻食品	60
12	薯类和膨化食品	30
13	糖果制品	30
14	茶叶及相关制品	60
15	酒类	60
16	蔬菜制品	100
17	水果制品	30
18	炒货食品及坚果制品	30
19	蛋制品	60
20	可可及焙烤咖啡产品	30
21	食糖	30
22	水产制品	30
23	淀粉及淀粉制品	30
24	糕点	120
25	豆制品	100
26	蜂产品	30
27	餐饮食品	330
28	食品添加剂	100
29	其他食品（地方特色米粉）	90
合计		1800

备注：可根据工作需要调整食品类别任务量。

附件 3

2026 年桂平市市场监管系统普通、加工食品监督抽检品种及项目表

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

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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
				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 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险 等级	必检项目	延伸项目
		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	/
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）	/
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌
				其他香辛料调味品	较高	铅（以 Pb 计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、多菌灵、克百威	丙溴磷、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、毒死蜱、沙门氏菌
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、总氮（以 N 计）	安赛蜜、菌落总数、大肠菌群

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
				其他固体调味料	一般	铅(以 Pb 计)、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、罂粟碱、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量	吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、阿斯巴甜
				蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	/
				坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁	/
				辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量	/
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
				其他半固体调味料	一般	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜	罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
				液体复合调味料	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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
				其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠	/
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)	总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
				低钠食用盐	一般	氯化钾、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)	总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
				风味食用盐	一般	钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	/
				特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)	总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)	/
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	/
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉素、红2G	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、纳他霉素、糖精钠（以糖精计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、氯霉素、菌落总数	铅（以Pb计）、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群	纳他霉素、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、氯霉素、菌落总数、大肠菌群	合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M ₁	丙二醇、商业无菌
				巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M ₁ 、丙二醇	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	/
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、黄曲霉毒素 M ₁	阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、沙门氏菌	菌落总数、大肠菌群、丙二醇
			乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	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	/
			包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、总砷(以 As 计)、溴酸盐、硝酸盐(以 NO ₃ ⁻ 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ ⁻ 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)
6	饮料	饮料		饮用纯净水	较高	电导率、亚硝酸盐(以 NO ₂ ⁻ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	耗氧量(以 O ₂ 计)、三氯甲烷

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险 等级	必检项目	延伸项目
				其他类饮用水	较高	亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、总砷（以As计）	耗氧量（以O ₂ 计）、三氯甲烷
			果蔬汁类及其饮料	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）
			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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险 等级	必检项目	延伸项目
			其他饮料	其他饮料	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、	安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	较高	水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	/
			方便面	方便米粉（米线）	较高	水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	/
			方便面	方便粉丝	较高	水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	/
			方便面	其他方便面	较高	水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	/
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
			其他方便食品	冲调类方便食品	较高	菌落总数、大肠菌群、霉菌、糖精钠（以糖精计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
			其他方便食品	主食类方便食品	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、霉菌、菌落总数	大肠菌群、糖精钠（以糖精计）、纽甜、三氯蔗糖、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险 等级	必检项目	延伸项目
			其他类方便食品	其他方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、霉菌、菌落总数	大肠菌群、糖精钠(以糖精计)
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、霉菌	铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌	/
				水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)
				蔬菜类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌	乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
				食用菌罐头	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 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险 等级	必检项目	延伸项目
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	菌落总数、大肠菌群、副溶血性弧菌
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁	/
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、糖精钠(以糖精计)	/
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	镉(以 Cd 计)
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 ₁ 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			薯类食品	干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				冷冻薯类	一般	铅(以 Pb 计)	/
				薯泥(酱)类	一般	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	/

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险 等级	必检项目	延伸项目
				薯粉类	一般	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量	/
				其他薯类食品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	/
13	糖果制品	糖果制品 (含巧克力及制 品)	糖果	糖果	一般	糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、西地那非、他达拉非、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	铅（以 Pb 计）
			巧克力及巧 克力制品	巧克力、巧克力 制品、代可可脂 巧克力及代可可 脂巧克力制品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌	/
			果冻	果冻	一般	合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、霉菌、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群、酵母
14	茶叶及相 关 制 品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌 龙茶、黄茶、白 茶、黑茶、花茶、 袋泡茶、紧压茶	一般	草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、水胺硫磷、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）、糖精钠、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	铅（以Pb计）、啶虫脒
		含茶制 品和代用	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）

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险 等级	必检项目	延伸项目
		茶	代用茶	枸杞(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
				菊花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
				金银花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
				苦丁茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
				其他代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、甲醇、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜、纽甜	氰化物(以HCN计)、铅(以Pb计)、
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险 等级	必检项目	延伸项目
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量	酸性红
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、二硫代去甲基卡巴地那非、那非乙酰胺、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基豪莫西地那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、纽甜	甲醇、氰化物（以 HCN 计）
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜	
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅（以 Pb 计）、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、大肠菌群	亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、阿斯巴甜、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)	/
			食用菌制品	腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	/
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险 等级	必检项目	延伸项目
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	霉菌、展青霉素
			果酱	果酱	一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
				花生制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	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	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险 等级	必检项目	延伸项目
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			液蛋制品	液蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群	沙门氏菌
			热凝固蛋制品	热凝固蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群	沙门氏菌
			其他类	其他类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群	沙门氏菌
20	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A	/
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌	/
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	

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

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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）	铅（以 Pb 计）
				其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
			淀粉糖	淀粉糖	一般	葡萄糖含量（以干基计，质量分数）、IMO 含量（占干物质，质量分数）、IG ₂ +P+IG ₃ 含量（占干物质，质量分数）、果糖（占干基比）、果糖+葡萄糖（占干基比）、5-羟甲基糠醛（以吸光度计）、果糖+葡萄糖含量（以干物质计）、果糖含量（以干物质计）、麦芽糖含量（以干物质计，质量分数）、干物质（固形物）、硫酸灰分	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）
24	糕点	糕点	面包	面包	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、富马酸二甲酯、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、酸性红）、菌落总数、霉菌、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）

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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
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 ₁ 、铝的残留量（干样品，以Al计）
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）	铅（以Pb计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、二甲基黄、二乙基黄
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群	铅（以Pb计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群	铅（以Pb计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、呋喃西林代谢物、菌落总数、嗜渗酵母计数、蔗糖、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、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	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险 等级	必检项目	延伸项目
			蜂花粉	蜂花粉	一般	菌落总数、大肠菌群、霉菌、铅(Pb)	
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数	
27	餐 饮 食 品	米面及其制品 (自制)	小麦粉制品 (自制)	馒头花卷 (自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	铅(以 Pb 计)
				包子(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	/
				油饼油条 (自制)	较高	铝的残留量(干样品, 以 Al 计)	/
				凉皮(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	
				其他油炸面制品 (自制)	较高	铝的残留量(干样品, 以 Al 计)	/
				水饺馄饨 (自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	/

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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险 等级	必检项目	延伸项目
		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 ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	/
		焙烤食 品(自 制)	焙烤食品 (自制)	糕点(自制)	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以 AI 计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	糖精钠(以糖精计)
		食用油、 油脂及 其制品 (自制)	食用油、油 脂及其制品 (自制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)	/
		淀粉制 品(自 制)	粉丝粉条 (自制)	粉丝粉条(自 制)	较高	铝的残留量(干样品,以 AI 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	/
		饮料(自 制)	饮料(自制)	奶茶(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	/
				豆浆(自制)	较高	糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	/
				果蔬汁类及其 饮料(自制)	较高	安赛蜜、三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	/

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
				其他饮料(自制)	较高	安赛蜜、三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	/
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯酸钠计)、大肠菌群	/
				复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯酸钠计)、大肠菌群	/
		果蔬类制品(自制)	蔬菜类制品(自制)	酱腌菜(自制)	较高	二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
			水果类食品(自制)	即食鲜切水果(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	/
28	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物	/
			复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物	/
			食品用香精	食品用香精	一般	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数	/
			单一食品添加剂	糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以As计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐	/
				环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以SO ₄ 计)、干燥减量、重金属(以Pb计)、砷(As)	/

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
				碳酸钠	一般	总碱量(以 Na_2CO_3 计)(以干基计)、总碱量(以 Na_2CO_3 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_3 计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以 Cl 计)	白度、砷(As)、重金属(以 Pb 计)
				焦糖色	一般	吸光度 $E_{1\text{cm}}^{0.1\%}(610\text{nm})$ 、氮氮(以 N 计)、二氧化硫(以 SO_2 计)、4-甲基咪唑、总氮(以 N 计)、总硫(以 S 计)	总砷(以 As 计)、铅(Pb)、总汞(以 Hg 计)
				蜂蜡	一般	过氧化值、酸值(以 KOH 计)、皂化值(以 KOH 计)、熔程、甘油和其他多元醇、巴西棕榈蜡、纯白地蜡、石蜡及其他蜡、脂肪、日本蜡、松脂和皂质	铅(Pb)
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素 B_1 、色价、细度 $150\mu\text{m}$ (100目)通过率、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌	总砷(以 As 计)、重金属(以 Pb 计)
				红曲红	一般	色价 $E_{1\text{cm}}^{1\%}(495\pm 10)\text{nm}$ 、干燥减量、铅(Pb)、砷(As)	/
				红曲黄色素	一般	色价 $E_{1\text{cm}}^{1\%}(476\pm 10)\text{nm}$ 、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_3)含量(以干基计)、盐酸不溶物、游离碱、镁和碱金属、干燥减量	/
29	其他食品	其他食品	其他食品	螺蛳粉、老友粉、桂林米粉等地方特色粉类	较高	过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、霉菌、菌落总数	大肠菌群、黄曲霉毒素 B_1

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险 等级	必检项目	延伸项目
注：延伸项目不做强制检验要求，可根据监管工作需要自行选取延伸检验项目检验。							

备注：2026 年桂平市食品监督抽检涉及的品种和检验项目参照《2026 年自治区普通、加工食品监督抽检品种及项目表》执行。如上级有更新食品监督抽检品种及项目，就按更新的执行。

第四章 评审程序、评审方法和评审标准

一、评审程序和评审方法

（一）磋商小组成立

1. 磋商小组由采购人代表和评审专家共 3 人及以上单数组成，具体人数见“供应商须知前附表”，其中评审专家人数不得少于磋商小组成员总数的 2/3。采购人代表不得以评审专家身份参加本部门或本单位采购项目的评审。采购代理机构人员不得参加本机构代理的采购项目的评审。

（二）响应文件评审程序

2. 资格审查

2.1 响应文件开启后，磋商小组依法对供应商的资格证明文件进行审查。

2.2 资格审查标准为本竞争性磋商采购文件中载明对供应商资格要求条件。资格审查采用合格制，凡符合竞争性磋商采购文件规定的供应商资格要求的响应文件均通过资格审查。

2.3 供应商有下列情形之一的，资格审查不通过，其响应文件按无效响应处理：

- （1）未按竞争性磋商采购文件规定的方式获取本竞争性磋商采购文件的供应商；
- （2）不具备竞争性磋商采购文件中规定的资格要求的；
- （3）响应文件未提供任一项“供应商须知前附表”资格证明文件规定的“必须提供”的文件资料的；
- （4）响应文件提供的资格证明文件出现任一项不符合“供应商须知前附表”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。

2.4 通过资格审查的合格供应商不足 3 家的，不得进入符合性审查环节，采购人或采购代理机构应当重新开展采购活动。

3. 符合性审查

3.1 由磋商小组对通过资格审查的合格供应商的响应文件的竞标报价、商务、技术等实质性要求进行符合性审查，以确定其是否满足竞争性磋商采购文件的实质性要求。

3.2 磋商小组在对响应文件进行符合性审查时，可以要求供应商对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等作出必要的澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。

3.3 首次响应文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

- （1）响应文件中报价表内容与响应文件中相应内容不一致的，以报价表为准；
- （2）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- （3）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以报价表的总价为准，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）规定的顺序逐条进行修正。修正后的报价经供应商确认后产生约束力，供应商不确认的，其响应文件按无效响应处理。

3.4 商务技术报价评审

在评审时，如发现下列情形之一的，将被视为响应文件无效处理：

（1）商务技术评审

- 1) 响应文件未按竞争性磋商采购文件要求签署、盖章的；
- 2) 响应文件未提供任一项“供应商须知前附表”第 12.1.2 条规定的“必须提供”或者“委托时必须提供”的文件资料的；响应文件提供的报价商务技术文件出现任一项不符合“供应商须知前附表”第 12.1.2 条规定的“必须提供”或者“委托时必须提供”的文件资料要求或者无效的。
- 3) 商务条款中标“▲”的条款发生偏离或标明实质性的要求发生偏离的；
- 4) 响应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磋商小组认定无效的；
- 5) 响应文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- 6) 属于“供应商须知正文”第 7.7 条和第 7.9 条（2）的情形的；
- 7) 明显不满足竞争性磋商采购文件要求的技术规格、安全、质量标准，或者与竞争性磋商采购文件中标“▲”的技术需求或标明实质性的要求发生负偏离的；
- 8) 虚假竞标，或者出现其他情形而导致被磋商小组认定无效的；
- 9) 竞标技术方案不明确，竞争性磋商采购文件未允许但响应文件中存在一个或一个以上备选（替代）竞标方案的；
- 10) 未响应竞争性磋商采购文件实质性要求的；
- 11) 法律、法规和竞争性磋商采购文件规定的其他无效情形。

（2）报价评审

- 1) 响应文件未提供“供应商须知前附表”第 12.2 条规定中的“竞标报价表”的；
- 2) 未采用人民币报价或者未按照竞争性磋商采购文件标明的币种报价的；
- 3) 供应商未进行报价或存在漏项报价；供应商未就所竞标的单项内容作唯一报价；供应商未就所竞标的全部内容作唯一总价报价；供应商响应文件中存在有选择、有条件报价的（竞争性磋商采购文件允许有备选方案或其他约定的除外）；
- 4) 竞标报价（包含首次报价、最后报价）超过规定的采购预算金额或者最高限价的（如本项目公布了最高限价）；
- 5) 修正后的报价，供应商不确认的；或经供应商确认修正后的竞标报价（包含首次报价、最后报价）超过规定的采购预算金额或者最高限价的（如本项目公布了最高限价）；或经供应商确认修正后竞标报价（包含首次报价、最后报价）超过竞争性磋商采购文件采购预算金额或者最高限价的（如本项目公布了最高限价）。

4. 磋商小组对响应文件进行评审，未实质性响应竞争性磋商采购文件的响应文件按无效处理，由磋商小组告知有关供应商。

5. 根据《财政部关于政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法有关问题的补充通知》（财库〔2015〕124 号）的规定，采用竞争性磋商采购方式采购的政府购买服务项目（含政府和社会资

本合作项目），在采购过程中符合要求的供应商（社会资本）只有 2 家的，竞争性磋商采购活动可以继续进行。采购过程中符合要求的供应商（社会资本）只有 1 家的，采购人（项目实施机构）或者采购代理机构应当终止竞争性磋商采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动。

6. 通过符合性审查的合格供应商不足 3 家的，除第 5.7 条的情形外，不得进入磋商环节，采购人或采购代理机构应当重新开展采购活动。

（三）比较与评价

7. 评审方法：综合评分法。

8. 经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分。

9. 评审时，磋商小组各成员应当独立对每个有效响应的文件进行评价、打分，然后汇总每个供应商每项评分因素的得分。

（1）磋商小组按照竞争性磋商采购文件中规定的评审标准计算各供应商的报价得分。项目评审过程中，不得去掉最后报价中的最高报价和最低报价。

（2）各供应商的得分为磋商小组所有成员的有效评分的算术平均数。

10. 评审价为供应商的最后报价进行政策性扣除后的价格，评审价只是作为评审时使用。最终成交供应商的成交金额等于最后报价（如有修正，以确认修正后的最后报价为准）。

二、评审标准

11. 评审依据：磋商小组将以磋商响应文件为评审依据，对供应商的报价、技术、商务等方面内容按百分制打分。（计分方法按四舍五入取至百分位）

（一）价格分.....10 分

本项目由于属于专门面向中小微企业采购项目，按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定，本项目不再执行价格评审优惠的扶持政策。即满足磋商文件要求且最终报价最低的供应商的报价为磋商基准价，其价格分为满分。

价格分计算公式：

$$\text{某有效供应商价格分} = \frac{\text{磋商基准价}}{\text{某有效供应商最终报价}} \times 10 \text{ 分}$$

(二) 技术方案分.....82 分

序号	评分内容	评分标准	
1	供应商检测能力 (24 分)	满分 8 分	(1) 拟投入技术力量 (满分 8 分) : ①拟投入本项目的食品检验业务相关人员的数量 (满分 3 分) : 10 (含) ~40 (不含) 人: 1 分; 40 (含) ~60 (不含) 人: 2 分; 60 (含) 人以上: 3 分。 ②拟投入本项目的检验人员, 工作满 2 年及以上的占拟投入本项目的全部食品检验人员比例 (满分 3 分) : 40% (含) ~60% (不含) : 1 分; 60% (含) ~80% (不含) : 2 分; 80% (含) 以上: 3 分。 ③拟投入本项目的从事食品检验工作满 2 年及以上, 具有中级技术职称 (含) 以上人员数量 (满分 2 分) : 5 (含) ~20 (含) 人: 1 分; 20 人 (不含) 以上: 2 分。
		满分 5 分	(2) 实验室内用于食品检验的大型检验仪器设备情况 (满分 5 分) : 供应商实验室须具有液相色谱仪、气相色谱仪、液相色谱-质谱联用仪、气相色谱-质谱联用仪、气相色谱三重四级杆质谱仪、离子色谱仪、原子吸收仪、原子荧光仪、电感耦合等离子发射光谱仪、电感耦合等离子体质谱仪等仪器设备, 每缺一种仪器设备扣 0.5 分, 扣完为止。
		满分 6 分	(3) 抽样取证能力 (满分 6 分) : 按《食品安全抽样检验管理办法》配备可记录抽样全过程 (出示证件、抽样场所、贮存环境、样品信息、购样、取样、分样、封样、签字确认) 的设备和系统: ①配备有车载冰箱或样品冷藏箱 50L (1-2 台)、抽样过程照片或视频记录 (至少配备执法记录仪 5 台, 抽样过程视频记录仪

序号	评分内容	评分标准	
			能至少满足 24 小时的录像存储，单次使用续航 8 小时或以上），冷藏冷冻库 30（不含）立方米，得 2 分； ②配备有车载冰箱或样品冷藏箱 50L（3-4 台）、抽样过程照片或视频记录（至少配备执法记录仪 6 台，抽样过程视频记录仪能至少满足 24 小时的录像存储，单次使用续航 8 小时或以上），冷藏冷冻库 30（含）-60（不含）立方米，得 4 分。 ③配备有车载冰箱或样品冷藏箱 50L（5 台及以上）、抽样过程照片或视频记录（至少配备执法记录仪 7 台及以上，抽样过程视频记录仪能至少满足 24 小时的录像存储，单次使用续航 8 小时或以上），冷藏冷冻库 60（含）立方米以上，得 6 分。 （备注：上述设施设备应提供视频记录仪、车载冰箱或样品冷藏箱的发票或租用合同或是有使用权的证明材料复印件，冷库容积和图片及冷库建造/租赁合同复印件；不提供或证明材料不齐全者不得分。）
		满分 5 分	（4）服务时效性（满分 5 分）： 由于本项目抽检工作的特殊性以及为了保障应急任务的开展，供应商必须有固定的检测场所，并设有专业检测人员。 一档（2 分）：供应商能够响应采购人突发紧急情况，在采购人规定时间内到达采购人指定地点开展工作，并抽样后 6 小时内（含）能快速完成样品运输并抵达实验室；除微生物项目外，7 天内出报告，而且提供 7×24 小时售后服务热线的（提供书面承诺）； 二档（5 分）：供应商能够响应采购人突发紧急情况，在采购人规定时间内到达采购人指定地点开展工作，并抽样后 3 小时内（含）能快速完成样品运输并抵达实验室，除微生物项目外，7 天内出报告，而且提供 7×24 小时售后服务热线的（提供书面承诺）；

序号	评分内容	评分标准	
			需提供： ①书面承诺材料原件扫描件； ②投标人服务场所产权证明或租赁合同或使用证明扫描件；实验室有效的营业执照、CMA 证书等； ③提供高德地图截图（显示公里数、起点、终点。起点为投标人实验室CMA证书能力附表上地址，终点为桂平市市场监督管理局）。
2	承担本次抽检任务的工作方案（45分）	满 分 45 分	承担本次抽检任务的工作方案（满分 45 分）： 评审因素：抽检工作方案应包括对项目需求服务的理解、组织实施的方式（包括抽检监测时间安排、整体工作进度等）、抽样方案（包括抽样过程合法合规性保证、抽样检验前准备工作、抽样工作实施、样品保存和运输方法等）、检测方案（包括检验项目、检验依据、检测方法、数据处理与质量控制、检验过程的质量控制等）、报告判定原则、结果报送要求、异议及后处理、备份样品处置规范、检验过程的质量控制体系及方法，统计分析报告纲要、工作纪律、应急预案等相关内容。 一档（10 分）：基本能够理解本项目的特点；提出的工作方案基本可行的； 二档（20 分）：较准确理解本项目的特点；能够把握本项目的重点，提出的工作方案较完整可行的； 三档（30 分）：准确理解本项目的特点；较好地把握本项目的重点、难点；项目方案全面、准确、科学合理的 四档（45 分）：准确理解本项目的特点；很好地把握本项目的重点、难点和要点；工作方案全面、准确、科学合理、内容详尽、安排部署、服务计划层次清晰、可操作性强，并能把握技术重点及难点。
3	投标人服务能力（13分）	满 分 13 分	（1）参加过国家或省级市场监管局关于 2025 年食品安全抽检监测承检机构考核评价情况（本项满分 7 分）： 一档（7 分）参加过国家或省级市场监管局关于 2025 年食品安

序号	评分内容	评分标准
		全抽检监测承检机构综合考核评价，得分 93 分（含 93 分）以上或排名在第 1-5 名的，且盲样结果有 3 个及以上优秀的，得 7 分； 二档（5 分）参加过国家或省级市场监管局关于 2025 年食品安全抽检监测承检机构综合考核评价，得分 85-92 分或排名在第 6-10 名的，且盲样结果有 3 个及以上优秀的，得 5 分； 三档（3 分）参加过国家或省级市场监管局关于 2025 年食品安全抽检监测承检机构综合考核评价，得分 79-84 分或排名在第 11-15 名，且盲样结果有 3 个及以上优秀的，得 3 分； 四档（1 分）参加过国家或省级市场监管局关于 2025 年食品安全抽检监测承检机构综合考核评价，得分 78 分（含 78 分）以下或排名在第 16 名（含 16 名）以后的，且盲样结果有 3 个及以上优秀的，得 1 分。 （2）近两年（2024-2025 年）具备为市场监管部门和消费者提供食品安全抽检知识现场宣传、培训的能力（满分 3 分）： 为县级以上（含县级）市场监管部门提供过食品安全抽检知识现场宣传、培训的，得 3 分；未提供过的，不得分。 （注：须提供相关证明材料：活动文字说明+现场图片，竞标人承诺可以提供食品安全知识宣传、培训服务的承诺书。）。 （3）供应商近三年（2023 年 1 月 1 日以来）参与国内外相关组织的实验室食品能力验证情况【项目应属于食品中重金属、微生物/毒素、农兽药、食品添加剂、非法添加物（或非食用物质）、品质/营养成分 6 个领域，其他领域不得分】：（满分 3 分） 获得不少于 60 项次（含）满意结果的 1 分； 获得不少于 80 项次（含）满意结果的 2 分； 获得不少于 100 项次（含）满意结果的：3 分。 注：提供证明材料复印件（加盖供应商公章），否则不得分

（三）商务分.....3 分

投标人获得 ISO9001 质量管理体系认证证书、ISO14001 环境管理体系认证证书、OHSAS18001 或 ISO45001 职业健康安全管理体系认证证书，每个得 1 分，满分 3 分。

（四）业绩分.....5 分

（1）供应商 2024 年 1 月 1 日以来承担食品安全抽样检验工作任务及类似项目情况(满分 2 分)：

①承担过国家级、省级市场监督管理局下达的食品监督抽检、评价性抽检或风险监测或食品应急抽检或专项抽检任务的（含总局专项转移支付省级局食品安全监督抽检或风险监测）：得 2 分

②承担过市级（含市级）、县（区）级市场监管部门下达的食品监督抽检、评价性抽检、风险监测或食品应急或专项抽检任务的：得 1 分；

（2）供应商 2024 年 1 月 1 日以来承担食品安全抽检合同或任务的同类项目成功案例每有一项得 0.5 分，满分 3 分。

注：业绩必须提供中标/成交通知书复印件或合同复印件的相关证明材料复印件加盖公章，否则不予认可。

三、总得分=（一）+（二）+（三）+（四）

四、成交候选人推荐原则

由磋商小组根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序推荐 3 名以上成交候选供应商，并编写评审报告。评审得分相同的，按照最后报价（不计算价格折扣）由低到高的顺序推荐。评审得分且最后报价（不计算价格折扣）相同的，按照技术方案优劣顺序推荐。评审得分、最后报价（不计算价格折扣）、技术方案得分均相同的，由磋商小组随机抽取推荐。

第五章 响应文件格式

(响应文件封面格式)

响 应 文 件

项目编号：

项目名称：

分 标 号：

供应商名称：（加盖单位公章）

年 月 日

一、资格证明文件格式

资格证明文件目录

根据竞争性磋商采购文件规定及供应商提供的材料自行编写目录（部分格式后附）

- 1. 法人或者其他组织的营业执照等证明文件（如营业执照或事业单位法人证书或执业许可证等）.....
- 2. 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.....
- 3. 《桂平市政府采购项目投标资格承诺函》.....
- 4. 本项目为专门面向中小微企业采购的项目。投标人必须提供中小企业声明函或者残疾人福利性单位声明函（格式后附）或者供应商属于监狱企业的需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。）.....

桂平市政府采购项目投标资格承诺函

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

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

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

企业名称（盖单位公章）：

法定代表人（签字或者盖章或者电子签名）：

日 期： 年 月 日

其他文书、文件格式

中小企业声明函（服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖单位公章）：

日期：

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

残疾人福利性单位声明函

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖单位公章）：

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。

二、报价商务技术文件格式

报价文件目录

根据竞争性磋商采购文件规定及供应商提供的材料自行编写目录（部分格式后附）。

1. 磋商报价表.....	
---------------	--

磋商报价表

磋商报价表

分标号: _____

采购项目名称: _____

项 号	服务名称	服务内容	投标报价	备注
1	桂平市市场监督管理局 2026 年食品安全监督抽检服务	食品抽样检验服务	价格优惠率: ____%	
服务期限:				
磋商报价（价格优惠后的报价）：人民币 （¥ ）				

法定代表人或委托代理人（签字或者盖章或者电子签名）： _____

供应商（盖单位公章）： _____

日期： 年 月 日

商务技术文件目录

根据竞争性磋商采购文件规定及供应商提供的材料自行编写目录（部分格式后附）。

1. 法定代表人身份证明书及法定代表人有效身份证正反面复印件.....
2. 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.....
- 3 商务响应及偏离情况说明表.....
4. 拟投入项目实施人员一览表.....
5. 项目实施方案.....
6. 供应商认为有必须提供的其他证明材料.....

法定代表人证明书

供应商名称：_____

地 址：_____

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限：_____

姓 名：_____性 别：_____

年 龄：_____职 务：_____

身份证号码：_____

系_____（供应商名称）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

供应商（盖单位公章）：_____

日 期：_____年 月 日

注：1. 自然人竞标的无需提供，联合体竞标的只需牵头人出具。

2. 供应商为其他组织或自然人时，本竞争性磋商采购文件规定的法定代表人指负责人或自然人。本竞争性磋商采购文件所称负责人是指参加竞标的其他组织营业执照上的负责人，本竞争性磋商采购文件所称自然人指参与竞标的自然人本人。

法定代表人授权委托书（如有委托时）

致：（采购人名称）：

我（姓名）系（供应商名称）的（☐法定代表人/☐负责人/☐自然人本人），现授权（姓名）以我方的名义参加_____项目的竞标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的采购程序和环节的具体事务和签署相关文件。

我方对委托代理人的签字事项负全部责任。

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

委托代理人无转委托权，特此委托。

附：委托代理人有效身份证正反面复印件

委托代理人（签字或者盖章或者电子签名）：

委托代理人身份证号码：

供应商（盖单位公章）：_____

法定代表人（签字或者盖章或者电子签名）：

日期： 年 月 日

商务技术响应及偏离情况说明表

采购项目编号：_____

采购项目名称：_____

项目	竞争性磋商采购文件商务 条款要求	是否偏离	供应商的承诺或说明
项目要求及技术需求			
服务期限			
服务地点			
任务委托			
付款条件			
基本要求			
报价要求			
承检机构服务要求			
其他要求			
违约责任			
采购人对项目的特殊 要求及说明			
.....			

供应商（盖单位公章）：_____

日 期： 年 月 日

第六章 合同文本

采购单位（甲方）：

采购计划表编号：

供 应 商（乙方）：

项目名称和编号：

签 订 地 点

签 订 时 间

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，按照采购文件、响应文件规定条款和中标（成交）供应商承诺，甲乙双方签订本合同。

第一条 合同标的

1.服务一览表

食品抽样检验服务检验任务由甲方根据检测项目实际情况及乙方服务能力委托检验任务。

2.食品抽样检验服务价格应遵照由广西壮族自治区物价局和广西壮族自治区财政厅发布的《关于正式核定全区产品质量检验收费项目和收费标准的通知》（桂价费〔2013〕16号）的规定和乙方的价格优惠率执行。合同所涉及的价格优惠率为：____%。计费基准价为：人民币 900 元/批。

乙方的每批次抽样检验费用（含购样费）=计费基准价×（1-成交价格优惠率）。

本招标项目__分标的最终合同金额为：人民币_____（¥_____），具体的抽检产品及抽检批次由甲方根据监管实际情况及乙方的价格优惠情况确定(但不得少于该分标要求抽检批次的下限)。

相关费用（包括检验费、样品购置费、样本抽样、差旅费、邮寄费、人工费、税金等）。

合同合计金额包括完成本项目采购要求、人员要求所产生的全部费用。如采购文件对其另有规定的，从其规定。

第二条 质量保证

1.乙方所提供的服务必须与采购文件、响应文件和承诺相一致。

2.乙方所提供的服务质量应达到采购文件要求和承诺的质量要求。

第三条 权利保证

乙方应保证所提供的服务不会侵犯任何第三方的专利权、商标权、工业设计权或其他权利。

乙方应按招标文件规定的时间完成本项目。

没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或任何合同条文、规格、计划或资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。

第四条 交付和验收

1.服务期限：签订合同之日起至 2027 年 12 月 30 日前完成各项抽样和检验任务，（如遇工作需要，采购单位可调整食品类别批次和完成抽样、检验任务时间）。地点：桂平市采购人指定地点。

2.乙方提供不符合采购文件、响应文件和本合同规定的服务，甲方有权拒绝接受。

3.甲方在乙方完成检验任务后七个工作日内进行验收，逾期不验收的，乙方可视同验收合格。验收合格后由双方签署验收单并加盖甲方公章，甲乙双方各执一份。

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

第五条 付款方式

1.资金性质：财政性资金。

2.付款方式：合同签订且成交人向采购人出具相应金额的发票给采购人后 10 日内，采购人向市财政局完成提交支付合同金额 30%给成交人的拨款手续，待全部检验项目完成且成交人向采购人出具相应金额的发票给采购人后 10 日内，采购人向市财政局完成提交支付合同金额 70%给成交人的拨款手续。

第六条 税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方承担。

第七条 违约责任

1.乙方所提供的服务质量不合格的，应及时调整，调整不及时按逾期交货处罚；因质量问题甲方不同意接收的或特殊情况甲方同意接收的，乙方应向甲方支付违约合同金额 5%违约金并赔偿甲方经济损失。

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

3.乙方逾期完成的，每天向甲方偿付违约合同额 3%违约金，但违约金累计不得超过违约合同金额 5%，超过 10 天甲方有权解除合同，违约方承担因此给对方造成的经济损失。

4.其它违约行为按违约合同额 5%收取违约金并赔偿经济损失。

第八条 不可抗力事件处理

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

2. 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

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

第九条 合同争议解决

1.因服务质量问题发生争议的，应邀请国家认可的权威机构进行鉴定。服务符合标准的，鉴定费由甲方承担；服务不符合标准的，鉴定费由乙方承担。乙方提供的质量保证期按交货验收合格之日起计（期限见《采购需求》中的要求）。在保证期内因服务本身发生问题，乙方应负责免费调整。对达不到技术要求者，根据实际情况，经双方协商，可按以下办法处理：

- （1）更换：由乙方承担所发生的全部费用；
- （2）贬值处理：由甲乙双方协议定价；
- （3）退款处理：乙方应退还甲方支付的合同款。

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

3.诉讼期间，本合同继续履行。

第十条 合同生效及其它

- 1. 合同经双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效。
- 2. 本合同未尽事宜，遵照《合同法》有关条文执行。

第十一条 合同的变更、终止与转让

- 1. 除《中华人民共和国政府采购法》第五十条规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止。
- 2. 乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。
- 3. 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经财政部门审批，并签书面补充协议报财政部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

第十二条 签订本合同依据

- 1. 政府采购招标文件；
- 2. 乙方提供的采购投标（或应答）文件；
- 3. 投标承诺书；
- 4. 中标或成交通知书。

第十三条 本合同一式三份，具有同等法律效力，财政部门（政府采购监管部门）、采购代理机构各一份，甲方一份，乙方一份。自签订之日起七个工作日内，甲方或采购代理机构应当将合同副本报同级财政部门备案。

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

广西壮族自治区政府采购项目合同验收书（格式）

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

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