

中鼎誉润工程咨询有限公司

招标文件

项目名称：桂林市食品安全抽检监测项目

项目编号：GLZC2026-G3-990148-ZDYR

采购人：桂林市市场监督管理局

采购代理机构：中鼎誉润工程咨询有限公司

2026年5月8日

目 录

第一章 公开招标公告	1
第二章 投标人须知	4
第三章 项目采购需求	31
第四章 评标办法	78
第五章 政府采购合同（合同主要条款及格式）	87
第六章 投标文件（格式）	92

第一章 公开招标公告

项目概况：

桂林市食品安全抽检监测项目采购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/>）在线获取采购文件，并于 2026 年 6 月 2 日 9 时 30 分（北京时间）前递交投标。

一、项目基本情况

项目编号：GLZC2026-G3-990148-ZDYR

项目名称：桂林市食品安全抽检监测项目

预算金额：1 分标：150 万元；2 分标：110 万元；3 分标：100 万元；4 分标 80 万元；5 分标：78.5 万元

最高限价：同采购预算金额

采购需求：

序号	分标号	采购内容	抽检数量	项目简要概况
1	1 分标	食品抽样检验服务	≥2083 批次	如需进一步了解详细内容，具体见招标文件。
2	2 分标	食品抽样检验服务	≥1528 批次	
3	3 分标	食品抽样检验服务	≥1389 批次	
4	4 分标	食品抽样检验服务	≥1111 批次	
5	5 分标	食品抽样检验服务	≥1090 批次	

合同履行期限（服务期限）：自各分合同签订之日起开始提供服务，至 2026 年 12 月 20 日底前完成抽样检测任务（市本级抽检任务需在 2027 年 4 月 30 日前完成）并按具体方案时间节点要求提供质量分析报告。

本项目不接受联合体投标。

二、申请人的资格要求：

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：无；
3. 本项目的特定资格要求：具备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的供应商；

三、获取招标文件：

时间：自发布公告之时至 2026 年 6 月 2 日止；

地点（网址）：广西政府采购云平台线上获取

方式：供应商登录广西政府采购云平台 <https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>在线申请获取采购文件（进入“项目采购”应用，在获取采购文件菜单中选择项目，申请获取采购文件）。

售价：0 元。

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

投标文件提交截止时间和开标时间：2026 年 6 月 2 日 9 时 30 分（北京时间）；

投标地点：通过“广西政府采购云平台”在线投标

开标地点：通过“广西政府采购云平台”在线解密开启

五、公告期限：自本公告发布之日起 5 个工作日。

六、其他补充事宜：

1. 信息公告发布媒体：<http://www.ccgp.gov.cn>（中国政府采购网）、<http://zfcg.gxzf.gov.cn>（广西壮族自治区政府采购网）、<http://gl.zfcg.zcygov.cn/>（桂林市政府采购网）。

2. 本项目无需缴纳投标保证金。

3. 本项目需要落实的政府采购政策：

- (1) 《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）；
- (2) 《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）；
- (3) 《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）；

(4) 落实强制采购节能产品、鼓励节能政策：根据《国务院办公厅关于建立政府强制采购节能产品制度的通知》（国办发〔2007〕51 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，属于强制采购的产品，予以强制采购。属于非强制采购的产品，在技术、服务等指标同等条件下，予以优先采购。

4. 在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)等渠道列入失信被执行人、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的供应商，不得参与本项目政府采购活动。

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. “广西政府采购云平台”平台电子投标相关事宜说明：

(1) 本项目实行全流程电子化采购，投标人通过“广西政府采购云平台”参与电子投标，并应做好以下相关准备工作：①在“广西政府采购云平台”注册成为正式供应商（操作方法详见广西政府采购云平台一服务中心一入驻与配置。原政采云平台正式供应商无需重新入驻）；②完成 CA 证书申领和绑定

(费用由投标人自行承担, 办理流程详见广西政府采购云平台—服务中心—项目采购—常见问题—CA管理, 完成CA证书办理预计一周左右, 建议投标人尽快办理。原政采云平台的CA证书可以继续使用);
③下载“广西政府采购云平台客户端”(操作方法详见广西政府采购网—办事服务—下载专区)并安装成功, 投标人应当在提交投标文件截止时间前在“广西政府采购云平台”完成的身份认证, 确保能够对相关数据电文进行加密和使用电子签章;④自备计算机和网络设备并确保能接入互联网(费用由投标人自行承担, 设备确保可进行视频通话和读取CA证书)。因投标人未做好相关准备工作等自身原因导致无法参加本项目电子投标或投标失败的, 造成的一切后果, 由投标人自行承担。

(2)“广西政府采购云平台”与政采云平台操作流程一致, 首次登录“广西政府采购云平台”账号密码与政采云账号密码一致, 新旧平台数据相互独立, 后续修改新平台密码不会影响政采云平台密码。投标人应及时熟悉掌握电子标系统操作(操作方法可参考政府采购云平台—服务中心—帮助文档—项目采购), 如遇平台技术问题详询95763。

(3)电子投标文件的制作、加密、提交、解密等相关事宜详见“第二章 投标人须知”。

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: 桂林市市场监督管理局

地址: 桂林市临桂区青莲路建设大厦北楼

联系人: 蒋工 联系方式: 0773-2825443

2. 采购代理机构信息:

名称: 中鼎誉润工程咨询有限公司

地址: 桂林市七星区五里店路1号东晖·国际公馆(二期)18栋3-11、12-1号

联系方式: 19167550101

3. 项目联系方式

项目联系人: 石工 电话: 19167550101

中鼎誉润工程咨询有限公司

2026年5月8日

第二章 投标人须知

投标人须知前附表

序号	条款号	条款名称	内容、要求
1	1	项目名称及项目编号	项目名称：桂林市食品安全抽检监测项目 项目编号：GLZC2026-G3-990148-ZDYR
2	5	投标人资格	5.1 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定； 5.2 落实政府采购政策需满足的资格要求：无； 5.3 本项目的特定资格要求：具备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的供应商；
3	6	投标费用	不论投标结果如何，投标人均应自行承担所有与投标有关的全部费用。
4	15	投标报价	15.1 投标报价必须按招标文件中第六章“投标文件（格式）”填写，投标报价超过最高限价金额的，投标文件按无效处理。 15.2 投标人必须就“项目采购需求”中的所有内容作完整唯一报价，否则，其投标将被拒绝；投标文件只允许有一个报价，有选择的或有条件的报价将不予接受。 15.3 本项目各分标均为交钥匙项目。投标报价是履行合同的最终价格，应包括检验费、样品购置费、样本抽样、差旅费、邮寄费、人工费、税金等一切费用。对于本文件中未列明，而投标人认为必须的费用也需列入总报价。在合同实施时，采购人将不予支付中标供应商没有列入的项目费用，并认为此项目的费用已包括在总报价中。
5	16.1	投标有效期	投标截止时间之日起 90 天。
6	17	投标保证金	本项目无需缴纳投标保证金。
7	18.1	参与电子投标的准备工作	18.1.1 本项目实行全流程电子化采购，投标人通过“广西政府采购云平台”参与电子投标，并应做好以下相关准备工作：①在“广西政府采购云平台”注册成为正式供应商（操作方法详见广西政府采购云平台一服务中心一入驻与配置。原政采云平台正式供应商无需重新入驻）；②完成 CA 证书申领和绑定（费用由投标人自行承担，办理流程详见广西政府采购云平台一服务中心一项目采购一常见问题一 CA 管理，完成 CA 证书办理预计一周左右，建议投标人尽快办理。原政采云平台的 CA 证书可以继续使用的）；③下载“广西政府采购云平台客户端”（操作方法详

			<p>见广西政府采购网一办事服务一下载专区)并安装成功,投标人应当在提交投标文件截止时间前在“广西政府采购云平台”完成的身份认证,确保能够对相关数据电文进行加密和使用电子签章;④自备计算机和网络设备并确保能接入互联网(费用由投标人自行承担,设备确保可进行视频通话和读取 CA 证书)。因投标人未做好相关准备工作等自身原因导致无法参加本项目电子投标或投标失败的,造成的一切后果,由投标人自行承担。</p> <p>18.1.2 “广西政府采购云平台”与政采云平台操作流程一致,首次登录“广西政府采购云平台”账号密码与政采云账号密码一致,新旧平台数据相互独立,后续修改新平台密码不会影响政采云平台密码。投标人应及时熟悉掌握电子标系统操作(操作方法可参考政府采购云平台一服务中心一帮助文档一项目采购),如遇平台技术问题详询 95763。</p>
8	18.2	电子投标文件的制作、加密	<p>18.2.1 投标人制作电子投标文件前,必须登陆“广西政府采购云平台”平台进行招标文件的获取操作。</p> <p>18.2.2 投标人下载或获取招标文件后,登录“广西政府采购云平台客户端”,按照本招标文件规定的投标文件格式、顺序以及“广西政府采购云平台”平台的要求,通过“广西政府采购云平台客户端”编制电子投标文件。</p> <p>18.2.3 投标人应按“广西政府采购云平台客户端”载明的“标书关联”功能进行电子投标文件相应内容的关联定位,以便评标委员会在评审时点击相应评审项可直接定位到该评审内容;如投标人的电子投标文件未能关联定位相应内容,或者关联定位的内容与该评审项不符,导致评标委员会无法查询并做出对投标人不利的评审,相关后果由投标人自行承担。</p> <p>18.2.4 电子投标文件不得涂改,若有修改错漏处,须由法定代表人(负责人、自然人)或授权委托代理人通过“广西政府采购云平台客户端”采用个人 CA 证书签章,没有办理个人 CA 证书签章的,在投标文件中响应位置手写签字后扫描或者拍照做成 PDF 的格式上传。因投标文件字迹潦草、表达不清、内容不完整、编排混乱导致投标文件被误读、漏读,或者在按招标文件规定的部位查找不到相关内容的,其不利后果由供应商自行承担。</p> <p>18.2.5 投标人编制、生成电子投标文件后应当加密投标文件。投标人未按规定编制并加密的投标文件,“广西政府采购云平台”平台将予以拒收。</p>
9	18.3	投标人公章及	<p>18.3.1 本招标文件中描述投标人的“公章”是指投标人通过指定电子</p>

		签字	<p>化政府采购平台办理数字证书（CA 认证证书）获得的以法定主体行为名称制作的电子印章。</p> <p>18.3.2 本招标文件中要求投标人对其电子投标文件的相关内容加盖公章的，均指采用 CA 证书签章。</p> <p>18.3.3 本招标文件中描述投标人的“签字”是指投标人通过指定电子化政府采购平台办理数字证书（CA 认证证书）获得的以投标人法定代表人（自负责人、自然人）或者委托代理人姓名制作的个人电子印章或手写签字。没有办理个人 CA 证书的，可以为手写签字的形式。</p>
10	19	投标文件的补充、修改和撤回	<p>19.1 投标人应当在提交投标文件截止时间前，将生成的电子投标文件上传提交至“广西政府采购云平台”平台。投标文件提交截止时间前可以补充、修改或撤回电子投标文件，补充、修改电子投标文件的，应当先行撤回原文件，补充、修改后重新传输提交。在投标文件提交截止时间后的投标文件有效期内，投标人不得撤回其投标文件。提交投标文件截止时间前未成功将电子投标文件上传“广西政府采购云平台”平台的，视为未提交投标文件。</p> <p>19.2 在投标文件递交截止时间后的投标文件有效期内，投标人不得撤回其投标文件。</p>
11	20.1	投标文件递交	<p>投标文件提交截止时间：于 2026 年 6 月 2 日 9 时 30 分之前将电子投标文件上传到广西政府采购云平台。应按照本项目招标文件和广西政府采购云平台的要求编制、加密传输投标文件。投标人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，可致电技术支持热线咨询，联系方式：95763。</p>
12	20.2	投标文件解密	<p>20.2 投标文件解密时间：截标时间后 <u>30</u> 分钟内（<u>2026 年 6 月 2 日 9 时 30 分至 10 时 00 分</u>）投标人可以登录广西政府采购云平台，用“项目采购-开标评标”功能进行解密投标文件。若投标人在规定时间内无法解密或解密失败，可以以电子备份投标文件作为依据【在接到无法解密或解密失败的通知后，投标人可根据自身实际情况按通知时要求的时间到桂林市公共资源交易中心 7 政采开标仓（以当天电子显示屏公布的开标室为准）现场提交或以电子邮件的形式（以通知时所告知的电子邮箱地址为准）提交电子备份投标文件】，若电子备份投标文件与广西政府采购云平台上传的电子投标文件被识别为不一致的，以电子备份投标文件作为评审依据；投标人按时在线解密投标文件的，以在线解密的投标文件作为评审依据。若投标人在规定时间内无法解密或解密失败且未提供电子备份投标文件的（包含提供的电子备份文件无效或无法解密的情况），视为投标无效。</p>

13	21.1	开标时间及地点	<p>开标时间：2026年6月2日9时30分（北京时间）。</p> <p>开标地点：“广西政府采购云平台”平台远程开标大厅开标。</p> <p>投标人可以由法定代表人（负责人、自然人）或其委托代理人出席开标会议。</p>
11	24	评标委员会组成	<p>评标委员会由采购人代表和评审专家组成，成员人数应为7人，其中采购人代表2人，技术、经济等专家5人。</p>
12	25.1	评标办法	<p>综合评分法，具体评标内容及标准详见第四章。</p>
13	32	信用查询	<p>根据《关于做好政府采购有关信用主体标识码登记及在政府采购活动中查询使用信用记录有关问题的通知》桂财采〔2016〕37号的通知，由采购代理机构对第一中标候选供应商进行信用查询：</p> <p>(1)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)等；</p> <p>(2)查询截止时间：中标通知书发出前；</p> <p>(3)信用信息查询记录和证据留存方式：在查询网站中直接打印查询记录，打印材料作为采购活动资料保存；</p> <p>(4)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)等渠道列入失信被执行人、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，取消其中标候选供应商资格。</p>
14	33	中标公告及中标通知书	<p>32.1 采购代理机构于评标结束后两个工作日内将评标报告送交采购人，采购人应当自收到评标报告五个工作日内在评标报告推荐的中标候选人中按顺序确定中标供应商；采购人在收到评标报告五个工作日内未按评标报告推荐的中标候选人顺序确定中标人，又不能说明合法理由的，视同按评标报告推荐的顺序确定排名第一的中标候选人为中标人。采购代理机构在中标供应商确定之日起两个工作日内在指定媒体上公告中标结果，中标公告期限为1个工作日。</p> <p>32.2 中小企业在政府采购活动过程中，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。</p> <p>32.3 中标公告发布同时，采购代理机构向中标供应商发出中标通知书，中标供应商应自接到通知之日起七个工作日内，办理中标通知书领取手续。</p>

15	34.1	履约保证金	无
16	35.1	签订合同时间	中标通知书发出之日起八个工作日内。中标人领取中标通知书后，应按规定与采购人签订合同。
17	35.3	合同备案存档	政府采购合同双方自签订之日起一个工作日内将合同原件一份交采购代理机构，采购人于合同签订之日起七个工作日内将一份合同原件送本级财政部门备案。
18	36	招标代理服务费	本项目采购代理服务费：参照“国家发展计划委员会文件关于印发《招标代理服务收费管理暂行办法》的通知（计价格[2002]1980号）、《国家发展改革委办公厅关于招标代理服务收费有关问题的通知》（发改办价格[2003]857号）和《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）”收费标准收取。在领取中标通知书前，由中标人向采购代理机构一次性付清代理服务费。
19	38	解释权	本招标文件是根据《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》及财政部令第87号《政府采购货物和服务招标投标管理办法》和政府采购管理有关规定编制，本招标文件的解释权属于采购代理机构。
20	39	监督管理机构	桂林市财政局 电话：0773-2862142

一、总则

1. 项目名称及项目编号

项目名称：桂林市食品安全抽检监测项目

项目编号：GLZC2026-G3-990148-ZDYR

2. 适应范围

2.1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。

2.2本招标文件适用于本项目的招标、投标、评标、定标、验收、合同履行、付款等行为（法律、法规另有规定的，从其规定）。

3. 定义

3.1“投标人”是指响应招标、参加投标竞争的法人、其他组织或者自然人。

3.2“货物”系指按招标文件规定，投标人须向采购人提供的一切设备、保险、税金、备品备件、工具、手册及其它有关技术资料 and 材料。

3.3“服务”系指按招标文件规定，投标人须承担的安裝、调试、技术协助、校准、培训、技术指导以及其他类似的义务。

3.4“项目”系指投标人按招标文件规定向采购人提供的货物和服务。

3.5“书面形式”包括信函、传真、电报。

3.6实质性要求：本招标文件“项目采购需求”中标注“▲”项条款及招标文件中要求“必须提供”的条款均为实质性要求。

4. 招标方式、评分办法

公开招标、综合评分法

5. 投标人资格

5.1 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

5.2 落实政府采购政策需满足的资格要求：无；

5.3 本项目的特定资格要求：具备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的供应商；

6. 投标费用

不论投标结果如何，投标人均应自行承担所有与投标有关的全部费用。

7. 联合体投标要求

本项目不接受联合体投标。

8. 转包与分包

8.1 本项目不允许转包。

8.2 本项目不可以分包。

9. 特别说明

9.1 关联供应商不得参加同一合同项下政府采购活动，否则投标文件将被视为无效：

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

(2) 为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加本次采购活动。

(3) 生产厂商授权给供应商后自己不得参加同一合同项下的政府采购活动；生产厂商对同一品牌同一型号的货物，仅能委托一个代理商参加投标。

9.2 投标人投标所使用的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证必须为本法人或负责人或自然人所拥有。投标人投标所使用的采购项目实施人员必须为本法人或负责人员工（或必须为本法人或控股公司正式员工）。

9.3 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。

9.4 投标人在投标活动中提供任何虚假材料，其投标无效，并报监管部门查处；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。

9.5 在政府采购活动中，采购人员及相关人员与投标人有下列利害关系之一的，应当回避：

- (1) 参加采购活动前3年内与投标人存在劳动关系；
- (2) 参加采购活动前3年内担任投标人的董事、监事；
- (3) 参加采购活动前3年内是投标人的控股股东或者实际控制人；
- (4) 与投标人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) 与投标人有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

投标人认为采购人员及相关人员与其他投标人有利害关系的，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。

9.6 本项目非专门面向中小微企业采购，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，投标人认定为小型和微型企业的（以投标文件提供《中小企业声明函》为准），对投标报价给予20%的扣除，扣除后的价格为评标价，即评标价=投标报价×（1-20%）；除上述情况外，评标价=投标报价。

9.7 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）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。向监狱企业采购的金额，计入面向中小企业采购的统计数据。监狱企业属于小型和微型企业的，不重复享受政策。

9.8 根据财库〔2017〕141号《三部门联合发布关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》第三条规定，在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型和微型企业，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。向残疾人福利性单位采购的金额，计入面向中小企业采购的统计数据。残疾人福利性单位属于小型和微型企业的，不重复享受政策。

9.8.1符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供本通知规定的《残疾人福利性单位声明函》（见本招标文件第六章附件），并对声明的真实性负责。

9.8.2供应商提供的《残疾人福利性单位声明函》与事实不符的，依照《政府采购法》第七十七条第一款的规定追究法律责任。

9.8.3享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

（1）安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于25%（含25%），并且安置的残疾人人数不少于10人（含10人）；

（2）依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

（3）为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；

（4）通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；

（5）提供本单位制造的货物、承担的工程或服务（以下简称产品），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）。

本文件所称残疾人是指法定劳动年龄内，持有《中华人民共和国残疾人证》或者《中华人民共和国残疾军人证（1至8级）》的自然人，包括具有劳动条件和劳动意愿的精神残疾人。在职职工人数是指与残疾人福利性单位建立劳动关系并依法签订劳动合同或者服务协议的雇员人数。

10. 询问、质疑和投诉

10.1投标人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、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。

10.2投标人认为招标文件、招标过程或中标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。具体计算时间如下：

（1）对可以质疑的招标采购文件提出质疑的，为招标公告期限届满之日；

（2）对招标采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；

（3）对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日。投标人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（“投诉书”格式见附件3）。

投诉联系部门及电话为：桂林市财政局 0773-2862142

通讯地址：桂林市临桂区平桂西路东金融大厦19层1916室。

10.3质疑、投诉应当采用书面形式，质疑函、投诉书均应明确阐述招标文件、采购过程或中标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、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。**质疑函格式详见附件2。**

10.4 投标人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，投标人在提出与项目相关的质疑前应当做好全面且详细的工作，采购人或采购代理机构不再受理投标人针对同一采购程序环节的再次质疑。

投标人提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料，质疑函应当包括下列内容：

- (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，并加盖投标人公章。

10.5 递交质疑函方式：以书面形式

(1) 质疑联系部门及联系方式：中鼎誉润工程咨询有限公司，联系人：石工，联系电话：19167550101。通讯地址：桂林市七星区五里店路1号东晖·国际公馆(二期)18栋3-11、12-1号。

(2) 业务时间：上午8时30分至12时00分，下午15时00分至18时00分，双休日和法定节假日不办理业务。

二、招标文件

11. 招标文件的构成

- (1) 公开招标公告；
- (2) 投标人须知；
- (3) 项目采购需求；
- (4) 评标办法；
- (5) 政府采购合同（合同主要条款及格式）；
- (6) 投标文件（格式）。

12. 招标文件的澄清与修改

12.1 投标人必须认真阅读招标文件，发现其中有误或有不合理要求的，投标人必须在在本项目公告期限届满之日起七个工作日内以书面形式要求采购代理机构澄清。

12.2 采购代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改，但不得改变采购标的和资格条件。澄清或者修改应当在原公告发布媒体上发布澄清公告。澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购代理机构应当在投标截止时间至少 15 日前在本招标项目招标公告发布的同一媒体上发布更正公告；不足 15 日的，采购代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间。

12.3 投标人应实时关注本项目公告相关网站了解澄清、修改等与项目有关的内容，如因投标人未

及时登录本项目公告相关网站了解澄清、修改等与项目有关的内容，从而导致投标无效的，由投标人自行承担责任。

12.4 必要的澄清、修改的内容为招标文件的组成部分。当澄清、修改通知就同一内容的表述不一致时，以最后发出的书面文件为准。

12.5 招标文件的澄清、修改都应该通过采购代理机构以法定形式发布，采购人非通过本机构，不得擅自澄清、修改招标文件。

12.6 采购人或者采购代理机构可以视采购具体情况，延长投标截止时间和开标时间，并在本项目招标公告发布的同一媒体上发布变更公告。

三、投标文件的编制

13. 投标文件的组成及要求

13.1 投标文件组成【由资格证明文件、商务技术文件、报价文件组成。格式见第六章“投标文件（格式）”】

13.1.1 资格证明文件：

(1) 投标人的法人或者其他组织营业执照等证明文件或自然人的身份证明（**必须提供**）；

注：①法人包括企业法人、机关法人、事业单位法人和社会团体法人；其他组织主要包括合伙企业、非企业专业服务机构、个体工商户、农村承包经营户；自然人是指《中华人民共和国民法通则》规定的具有完全民事行为能力、能够承担民事责任和义务的公民。②如供应商为企业（包括合伙企业），应提供工商部门注册的有效“企业法人营业执照”或“营业执照扫描件；供应商为事业单位，应提供有效的“事业单位法人证书”扫描件；供应商为非企业专业服务机构的，应提供执业许可证扫描件等证明文件；供应商为个体工商户，应提供有效的“个体工商户营业执照”扫描件；如供应商为自然人，应提供自然人有效的身份证正反面扫描件。

(2) 投标人相应有效的法定代表人或负责人或自然人身份证正反面扫描件（**必须提供**）；

(3) 投标人的授权委托书、委托代理人身份证正反面扫描件以及由县级以上（含县级）社会养老保险经办机构出具的投标人为委托代理人缴纳的投标截止之日前半年内任意连续三个月社保证明扫描件（**委托代理时必须提供**）；

注：①投标人为截标时间前 60 日以内成立的企业，可以提供投标人与委托代理人签订的劳动合同扫描件代替社保证明扫描件。②委托代理人为免缴纳社保人员，提供免缴纳社保的证明材料扫描件及投标人与委托代理人签订的劳动合同扫描件代替社保证明扫描件。③自然人投标的，应提供由县级以上（含县级）社会养老保险经办机构出具的自然人本人及委托代理人所缴纳的投标截止之日前半年内任意连续三个月社保证明扫描件；

(4) 投标人2024年经第三方审计的财务状况报告扫描件或银行出具的资信证明或财政部门认可的政府采购专业担保机构出具的投标担保函扫描件【财务状况报告的内容包括：①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（如有）及其附注，以下称“四/三表一注”；②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”）；③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。若投标人为新成立的企业，请根据实际情况提供。】（必须提供）；

（5）投标人投标截止之日前半年内任意连续三个月依法纳税的依法缴纳税费或依法免缴税费的相关证明材料（①缴纳税收的证明材料为：税务机关开具的完税证、银行缴税付款凭证或缴款回单等。②依法免税的投标人，应提供其依法免税的文件证明扫描件。③若投标人为新成立的企业，请根据实际情况提供。）（必须提供）；

（6）投标人投标截止之日前半年内任意连续三个月依法缴纳社保费的凭据或依法免缴社保费的相关证明材料扫描件；无缴费记录的，应提供由投标人所在地社保部门出具的《依法缴纳或依法免缴社保费证明》扫描件（若为新成立的企业，请根据实际情况提供）（必须提供）；

（7）投标人参加政府采购活动前3年内有关信用信息的书面声明（必须提供）；

（8）投标人有效的食品检验机构资质认定证书或者检验检测机构资质认定证书扫描件（必须提供）；

（9）投标人直接控股、管理关系信息表（格式见第六章，必须提供）；

13.1.2 商务技术文件：

（1）无串通投标行为的承诺函（必须提供）；

（2）商务响应表（必须提供）；

（3）技术规格偏离表（必须提供）；

（4）售后服务承诺书（必须提供）；

（5）服务实施方案（请结合第三章“项目采购需求”及第四章“评标办法”自行编写）（必须提供）；

（6）项目实施人员一览表（格式见第六章，必须提供）；

（7）投标人的信誉、荣誉证书（如有，请提供）；

（8）投标人质量管理体系和质量保证体系等方面的认证证书（如有，请提供）；

（9）投标人认为可以证明其能力或业绩的其他材料（如有，请提供）；

（10）投标人情况介绍（如有，请提供）；

（11）中小企业声明函（如投标人认定为小型和微型企业的，采购人或者其委托的采购代理机构应当随中标、成交结果同时公告企业《中小企业声明函》，接受社会监督。投标人应如实申明，如提供虚假申明应依法承担相应法律责任。请按第六章的格式求要填写）（如有，请提供）；

（12）监狱企业的证明文件【如投标人如为监狱企业的，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，否则不予享受优惠政策】（如有，请提供）；

（13）残疾人福利性单位声明函（如投标人为残疾人福利性单位的，采购人或者其委托的采购代理机构应当随中标、成交结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。请按第六章的格式求要填）（如有，请提供）；

(14) 投标人可结合本项目的评标办法视自身情况自行提交相关证明材料（如有，请提供）。

13.1.3 报价文件：

(1) 投标报价表（必须提供）；

(2) 投标人针对报价需要说明的其他文件和说明（如有，请提供）。

投标人提供的以上相关证明材料必须真实有效，属于“必须提供”的文件须加盖投标人 CA 证书签章，否则投标无效；其中“必须提供”的文件“投标文件（格式）”中有要求法定代表人(负责人、自然人)或相应的授权委托代理人在规定位置签字的，可使用法定代表人(负责人、自然人)或相应的授权委托代理人个人 CA 证书签章，没有办理个人 CA 证书签章的可在投标文件中涉及到签字的位置手写签字后扫描或者拍照做成 PDF 的格式上传，无个人 CA 证书签章或手写签字的，投标文件按无效处理。

13.2 投标人必须按招标文件第六章“投标文件（格式）”编制投标文件。

13.3 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。

14. 投标文件的语言及计量

14.1 投标文件以及投标人与采购人或者采购代理机构就有关投标事宜的所有来往函电，均必须以中文汉语书写。投标人提交的支持文件和印刷的文献可以使用别的语言，但其相应内容必须附有中文翻译文本，在解释投标文件时以中文翻译文本为主。

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，必须采用中华人民共和国法定计量单位（货币单位：元人民币），否则视同未响应。

15. 投标报价

15.1 投标报价必须按招标文件中第六章“投标文件（格式）”填写，投标报价超过最高限价金额的，投标文件按无效处理。

15.2 投标人必须就“项目采购需求”中的所有内容作完整唯一报价，否则，其投标将被拒绝；投标文件只允许有一个报价，有选择的或有条件的报价将不予接受。

15.3 本项目各分标均为交钥匙项目。投标报价是履行合同的最终价格，应包括检验费、样品购置费、样本抽样、差旅费、邮寄费、人工费、税金等一切费用。对于本文件中未列明，而投标人认为必须的费用也需列入总报价。在合同实施时，采购人将不予支付中标供应商没有列入的项目费用，并认为此项目的费用已包括在总报价中。

16. 投标有效期

16.1 投标有效期：投标截止时间之日起 90 天。

16.2 出现特殊情况下，需要延长投标有效期的，采购代理机构以书面形式通知投标人延长投标有效期。投标人同意延长的，不能修改投标文件。投标人拒绝延长的，其投标无效。

17. 投标保证金

本项目无需缴纳投标保证金。

18. 电子投标文件的制作、加密、供应商公章及签字

18.1 参与电子投标的准备工作

18.1.1 本项目实行全流程电子化采购，投标人通过“广西政府采购云平台”参与电子投标，并做好以下相关准备工作：①在“广西政府采购云平台”注册成为正式供应商（操作方法详见广西政府采购云平台—服务中心—入驻与配置。原政采云平台正式供应商无需重新入驻）；②完成 CA 证书申领和绑定（费用由投标人自行承担，办理流程详见广西政府采购云平台—服务中心—项目采购—常见问题—CA 管理，完成 CA 证书办理预计一周左右，建议投标人尽快办理。原政采云平台的 CA 证书可以继续使用）；③下载“广西政府采购云平台客户端”（操作方法详见广西政府采购网—办事服务—下载专区）并安装成功，投标人应当在提交投标文件截止时间前在“广西政府采购云平台”完成的身份认证，确保能够对相关数据电文进行加密和使用电子签章；④自备计算机和网络设备并确保能接入互联网（费用由投标人自行承担，设备确保可进行视频通话和读取 CA 证书）。因投标人未做好相关准备工作等自身原因导致无法参加本项目电子投标或投标失败的，造成的一切后果，由投标人自行承担。

18.1.2 “广西政府采购云平台”与政采云平台操作流程一致，首次登录“广西政府采购云平台”账号密码与政采云账号密码一致，新旧平台数据相互独立，后续修改新平台密码不会影响政采云平台密码。投标人应及时熟悉掌握电子标系统操作（操作方法可参考政府采购云平台—服务中心—帮助文档—项目采购），如遇平台技术问题详询 95763。

18.2 电子投标文件的制作、加密

18.2.1 投标人制作电子投标文件前，必须登陆“广西政府采购云平台”平台进行招标文件的获取操作。

18.2.2 投标人下载或获取招标文件后，登录“广西政府采购云平台电子投标客户端”，按照本招标文件规定的投标文件格式、顺序以及“广西政府采购云平台”平台的要求，通过“广西政府采购云平台电子投标客户端”编制电子投标文件。

18.2.3 投标人应按“广西政府采购云平台电子投标客户端”载明的“标书关联”功能进行电子投标文件相应内容的关联定位，以便评标委员会在评审时点击相应评审项可直接定位到该评审内容；如投标人的电子投标文件未能关联定位相应内容，或者关联定位的内容与该评审项不符，导致评标委员会无法查询并做出对投标人不利的评审，相关后果由投标人自行承担。

18.2.4 电子投标文件不得涂改，若有修改错漏处，须由法定代表人（负责人、自然人）或授权委托代理人通过“广西政府采购云平台电子投标客户端”采用个人 CA 证书签章，没有办理个人 CA 证书签章的，在投标文件中响应位置手写签字后扫描或者拍照做成 PDF 的格式上传。因投标文件字迹潦草、表达不清、内容不完整、编排混乱导致投标文件被误读、漏读，或者在按招标文件规定的部位查找不到相关内容的，其不利后果由供应商自行承担。

18.2.5 投标人编制、生成电子投标文件后应当加密投标文件。投标人未按规定编制并加密的投标文件，广西政府采购云平台将予以拒收。

18.3 投标人公章及签字

18.3.1 本招标文件中描述投标人的“公章”是指投标人通过指定电子化政府采购平台办理数字证书（CA 认证证书）获得的以法定主体行为名称制作的电子印章。

18.3.2 本招标文件中要求投标人对其电子投标文件的相关内容加盖公章的，均指采用 CA 证书签章。

18.3.3 本招标文件中描述投标人的“签字”是指投标人通过指定电子化政府采购平台办理数字证书（CA 认证证书）获得的以投标人法定代表人（自负责人、自然人）或者委托代理人姓名制作的个人电子印章或手写签字。没有办理个人 CA 证书的，可以为手写签字的形式。

19. 投标文件的补充、修改和撤回

19.1 投标人应当在提交投标文件截止时间前，将生成的电子投标文件上传提交至广西政府采购云平台。投标文件提交截止时间前可以补充、修改或撤回电子投标文件，补充、修改电子投标文件的，应当先行撤回原文件，补充、修改后重新传输提交，投标文件提交截止时间前未完成传输的，视为撤回投标文件。

19.2 在投标文件递交截止时间后的投标文件有效期内，投标人不得撤回其投标文件。

20. 投标文件的递交和解密

20.1 投标文件提交截止时间：于 2026 年 6 月 2 日 9 时 30 分之前将电子投标文件上传到广西政府采购云平台。应按照本项目招标文件和广西政府采购云平台的要求编制、加密传输投标文件。投标人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，可致电技术支持热线咨询，联系方式：95763。

20.2 投标文件解密时间：截标时间后 30 分钟内（2026 年 6 月 2 日 9 时 30 分至 10 时 00 分）投标人可以登录广西政府采购云平台，用“项目采购-开标评标”功能进行解密投标文件。若投标人在规定时间内无法解密或解密失败，可以以电子备份投标文件作为依据【**在接到无法解密或解密失败的通知后，投标人可根据自身实际情况按通知时要求的时间到桂林市公共资源交易中心 7 政采开标仓（以当天电子显示屏公布的开标室为准）现场提交或以电子邮件的形式（以通知时所告知的电子邮箱地址为准）提交电子备份投标文件**】，若电子备份投标文件与广西政府采购云平台上传的电子投标文件被识别为不一致的，以电子备份投标文件作为评审依据；投标人按时在线解密投标文件的，以在线解密的投标文件作为评审依据。若投标人在规定时间内无法解密或解密失败且未提供电子备份投标文件的（包含提供的电子备份文件无效或无法解密的情况），视为投标无效。

20.3 除招标文件另有规定外，投标人所递交的投标文件不予退还。

20.4 电子投标文件的相关说明

（1）投标人进行电子投标应安装客户端软件，并按照招标文件和电子交易平台的要求编制并加密投标文件。投标人未按规定加密的投标文件，电子交易平台将拒收。投标人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，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，采购代理机构和投标人的权利和义务将受到新的截止时间和开标时间的约束。

四、开标

21. 开标时间及地点

21.1 开标时间及地点：

- (1) 开标时间：2026年6月2日9时30分（北京时间）；
 - (2) 开标地点：“广西政府采购云平台”平台远程开标大厅开标。
 - (3) 投标人可以由法定代表人（负责人、自然人）或其委托代理人出席开标会议。
- 21.2 投标人不足3家的，不得开标，采购人或者采购代理机构应当重新组织采购。

22. 开标准备及开标程序

22.1 开标准备

22.1.1 开标的准备工作由采购代理机构负责落实；

22.1.2 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”组织开标、开启投标文件，所有投标人均应当准时在线参加。投标人如不参加开标会的，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。

22.2 开标程序

22.2.1 系统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。投标人在规定的时间内无法完成已递交的“电子加密投标文件”解密，如已按规定递交了电子备份投标文件的，将由采购组织机构按“广西政府采购云平台”操作规范将备份投标文件上传至“广西政府采购云平台”，上传成功后，“电子加密投标文件”自动失效。如未提供备份电子投标文件，将不进行再次解密程序。无法在线解密视为投标人放弃投标。在线解密时间为30分钟。

22.2.2 投标文件解密结束后，开标活动组织人员在线开启投标文件。

22.2.3 开启投标人报价文件，电子开标大厅记录显示并记录投标人投标报价表的投标报价、折扣等。

22.2.4 开标结束后，投标人线上确认投标报价。

22.2.5 如发现开标结果与所提交的投标文件不一致的，由评标委员会根据投标文件内容进行修正。

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

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

五、资格性审查

23. 资格性审查

23.1 公开招标采购项目开标结束后，采购人或者采购代理机构应当依法对投标人的资格进行审查。

合格投标人不足3家的，不得评标。

23.2 采购人或者采购代理机构在对投标人进行资格性审查时，将对投标人企业股东及出资等信息进行查询。根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条第一款规定，审查中如发现投标人存在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参加同一合同项下的政府采购活动的，按资格审查不通过处理。

查询渠道：《国家企业信用信息公示系统》（网址：www.gsxt.gov.cn/index.html）

审查流程：

（1）进入《国家企业信用信息公示系统》（网址：www.gsxt.gov.cn/index.html），输入企业名称，进入企业信息主页面；

（2）查看主页“股东及出资信息”栏，或年报中的“股东及出资信息”栏信息；

（3）将各投标人的股东及出资信息进行比对，得出审查结论；

（4）将相关资料作为评审资料打印存档。

注：以上审查过程中，如出现查询企业网页主页面无法显示股东及出资信息的或仅以主页面信息内容无法认定投标人之间存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的，当时审查程序可继续进行，待评审结束后将对以上投标人作进一步核实确认，如确认投标人之间存在有上述关联供应商情形的，关联供应商均按投标无效处理。

六、评标

24. 评标委员会组成

24.1 本项目评标委员会人数：评标委员会由采购人代表和评审专家组成，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二，成员人数应当为7人。本项目评标委员会人数：详见《投标人须知及前附表》第15条规定。

24.2 专家确定方式：开标前从广西壮族自治区政府采购专家库中通过电脑随机抽取。

24.3 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。

25. 评标办法

25.1 评标办法：综合评分法，具体评标内容及标准详见第四章。

25.2 评标委员会应按招标文件进行评标，不得擅自更改评标办法。

26. 评标

26.1 采购代理机构负责组织评标工作，宣布评标工作纪律，公布投标人名单，告知评审专家应当回避的情形，组织评标委员会推选评标组长，采购人代表不得担任组长。在评标期间由桂林市公共资源交易中心采取必要的通讯管理措施并保证评标活动不受外界干扰。采购代理机构根据评标委员会的要求介绍政府采购相关政策法规、招标文件；维护评标秩序，监督评标委员会依照招标文件规定的评标程序、方法和标准进行独立评审，及时制止和纠正采购人代表、评审专家的倾向性言论或者违法违

规行为；核对评标结果，有投标无效情形的，要求评标委员会复核或者书面说明理由，评标委员会拒绝的，应予记录并向本级财政部门报告；评审工作完成后，按照规定向评审专家支付劳务报酬和异地评审差旅费，不得向评审专家以外的其他人员支付评审劳务报酬。

26.2 评标委员会负责具体评标事务；审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求；要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；对投标文件进行比较和评价；确定中标候选人名单，以及根据采购人委托直接确定中标人；向采购人、采购代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为。

26.3 在评标过程中，评标委员会任何人不得对某个投标人发表任何倾向性意见，不得向其他专家评委明示或者暗示自己的评审意见。

26.4 评标委员会应当对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。

26.5 对于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，评标委员会应当在线发起澄清的形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。

投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章（CA 证书签章），或者由法定代表人或其授权委托代理人签字（或个人 CA 证书签章）。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。

26.6 评标委员会应当按照招标文件中规定的评标方法和标准，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。

26.7 评标委员会成员应当独立对每个投标人的投标文件进行评价，最终汇总每个投标人的得分。各投标人的得分为所有评委的有效评分的算术平均数。

26.8 投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正：

- (1) 投标文件中投标报价表内容与投标文件中相应内容不一致的，以投标报价表为准；**
- (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，以投标报价表的总价为准，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，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价（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）经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

26.9 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，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

26.10 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。

26.11 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。

投标人对本条第一款情形提出质疑的, 采购人或者采购代理机构可以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, 应当书面报告本级财政部门。

26.12 采购代理机构发现评标委员会有明显的违规倾向或歧视现象, 或不按评标办法进行, 或其他不正当行为的, 应当及时制止。如制止无效, 应及时向桂林市政府采购监督管理部门报告。

27. 推荐及确定中标候选供应商原则

(1) 评标委员会根据综合得分由高到低排列次序; 若得分相同时, 按评标价由低到高顺序排列; 若得分相同且评标价相同时, 按投标报价由低到高顺序排列; 若仍相同的, 则依次按技术、商务得分由高到低的顺序排列并推荐中标候选供应商。

(2) 评标委员会可推荐前三名为中标候选人, 采购人应当确定评标委员会推荐排名第一的中标候选人为中标人。

(3) 排名第一的中标候选人放弃中标、因不可抗力提出不能履行合同, 或者招标文件规定应当提交履约保证金而在规定的期限内未能提交的, 或因失信行为被取消中标候选人资格的, 采购人可以确定排名第二的中标候选人为中标人, 并依此类推。

28. 属于下列情况之一者, 投标无效:

(1) 未按照招标文件规定要求签字、盖章的;

(2) 报价超过招标文件中规定的预算金额的, 或超出最高限价的;

(3) 不具备招标文件中规定的资格要求的;

(4) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的;

(5) 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价, 有可能影响服务质量或者不能诚信履约, 投标人不能证明其报价合理性的;

(6) 投标文件有效期、服务期限、售后服务不能满足招标文件要求的;

(7) 投标技术方案不明确, 存在一个或一个以上备选(替代)投标方案的;

(8) 投标文件未按招标文件的内容和要求编制, 或提供虚假或无效材料的;

(9) 投标人未就“项目采购需求”中所投本项目的全部内容作完整唯一报价的;

(10) 投标人未对检验数据真实和保密作出承诺, 以及提供配套的检验数据保证和保密保障措施的;

(11) 未完全响应招标文件实质性要求的;

(12) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

29. 投标人有 29.1、29.2 情形之一的, 视为串通投标或属于恶意串通行为, 投标文件将被视为无效:

29.1 投标人有下列情形之一的，视为串通投标：

- (1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制的；或不同投标人报名的 IP 地址一致的；
- (2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜的；
- (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的；
- (4) 不同投标人的投标文件异常一致或投标报价呈规律性差异的；
- (5) 不同投标人的投标文件相互混装的；

29.2 投标人有下列情形之一的，属于恶意串通行为：

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

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

(3) 投标人之间协商报价、技术方案等投标文件或者响应文件的实质性内容的；

(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的；

(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，然后再参加投标的；

(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的；

(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。

30. 属于下列情形之一的，应予废标：

(1) 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足 3 家的；

(2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

(3) 采购文件内容违反国家有关强制性规定的；

(4) 因重大变故，采购任务取消的。

31. 开标、评标过程的监控

本项目开标、评标过程实行全程录音、录像监控，投标人在评标过程中所进行的试图影响评标结果的不公正活动，可能导致其投标被拒绝。

32. 信用查询

根据《关于做好政府采购有关信用主体标识码登记及在政府采购活动中查询使用信用记录有关问题的通知》桂财采〔2016〕37 号的通知，中标通知书发出前，由采购代理机构对第一中标候选供应商进行信用查询：

(1) 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)等；

(2) 查询截止时间：中标通知书发出前；

(3) 信用信息查询记录和证据留存方式：在查询网站中直接打印查询记录，打印材料作为采购活动资料保存；

(4) 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)等渠道列入失信被执行人、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，取消其中标候选供应商资格。

33. 中标公告及中标通知书

33.1 采购代理机构于评标结束后两个工作日内将评标报告送交采购人，采购人应当自收到评标报告五个工作日内在评标报告推荐的中标候选人中按顺序确定中标供应商；采购人在收到评标报告五个工作日内未按评标报告推荐的中标候选人顺序确定中标人，又不能说明合法理由的，视同按评标报告推荐的顺序确定排名第一的中标候选人为中标人。采购代理机构在中标供应商确定之日起两个工作日内在指定媒体上公告中标结果，中标公告期限为1个工作日。

33.2 中小企业在政府采购活动过程中，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。

33.3 中标公告发布同时，采购代理机构在线向中标供应商发出中标通知书，中标供应商应自接到通知之日起七个工作日内，办理中标通知书领取手续。

七、履约保证金及签订合同

34. 履约保证金

34.1 履约保证金金额：详见《投标人须知及前附表》第15条规定。

34.2 如果中标人没能按上述第34.1款规定执行，采购代理机构将上报桂林市政府采购监督管理机构，取消其中标资格，对其处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，并有权授予第二中标候选人资格或重新组织采购。

34.3 待中标人履行完合同约定的权利义务事项（中标人承诺质保期满）且无争议后，中标人凭《政府采购项目履约验收单》和履约保证金转款凭证向采购人申请办理退还手续，采购人不得额外要求供应商提交其他证明材料，并应当自收到退还资料之日起5个工作日内退还其履约保证金。

34.4 在履约保证金到期退还前，若中标人的开户名称、开户银行、账号有变动的，以书面形式通知采购人，否则由此产生的后果由中标人自负。

35. 签订合同

35.1 签订合同时间：中标通知书发出之日起八个工作日内。中标人领取中标通知书后，应按规定与采购人签订合同。

35.2 如中标供应商有下列情形之一，情节严重的，由财政部门将其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，并予以通报。采购人或者采购代理机构可从评标委员会推荐的中标候选人中按顺序重新确定中标供应商或重新组织招标。

(1) 中标后不与采购人签订合同的（不可抗力除外）；

(2) 将中标项目转让给他人，或者在投标文件中未说明，且未经采购人同意，将中标项目分包给他人的；

(3) 拒绝履行合同义务的。

35.3 合同备案存档：政府采购合同双方自签订之日起一个工作日内将合同原件一份交采购代理机构，采购代理机构收到政府采购合同原件后在省级以上人民政府财政部门指定媒体上公告并存档。采购人于合同签订之日起七个工作日内将一份合同原件送本级财政部门备案。

八、其他事项

36. 招标代理服务费

本项目采购代理服务费：参照“国家发展计划委员会文件关于印发《招标代理服务费管理暂行办法》的通知（计价格[2002]1980号）、《国家发展改革委员会办公厅关于招标代理服务收费有关问题的通知》（发改办价格[2003]857号）和《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）”收费标准收取。在领取中标通知书前，由中标人向采购代理机构一次性付清代理服务费。

招标代理服务收费标准

折扣 服务类型 中标金额（万元）	货物招标	服务招标	工程招标
	100以下	1.5%	1.5%
100-500	1.1%	0.8%	0.7%
500-1000	0.8%	0.45%	0.55%
1000-5000	0.5%	0.25%	0.35%
5000-10000	0.25%	0.1%	0.2%

注：采购代理服务收费按差额定率累进法计算。

37. 采购代理机构银行账户（用于交纳招标代理服务费）：

账户名称：中鼎誉润工程咨询有限公司桂林分公司

开户银行：桂林银行营业部

银行账号：660010051000700010

38. 解释权：

本招标文件是根据《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》及**财政部令第87号**《政府采购货物和服务招标投标管理办法》和政府采购管理有关规定编制，本招标文件的解释权属于采购代理机构。

39. 监督管理机构

桂林市财政局 电话：0773-2862142

附件 1

政府采购项目合同验收报告（格式）

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

验收方式：		<input type="checkbox"/> 自行验收		<input type="checkbox"/> 联合验收
序号	名 称	货物型号规格、标准及配置 (或服务内容、标准)	数量	与合同约定 是否一致
实际供货日期			合同交货验收日期	
验收具体内容	(按招标采购文件、投标响应文件及验收方案等。可附件)			
验收小组意见				
验收小组成员签字：				
参与验收其他或监督人员签字：				
供应商签字或盖章： 联系方式： 年 月 日			采购单位盖章： 年 月 日	

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

附件 2:

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:

质疑项目的编号: 包号:

采购人名称:

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。

附件 3:

投诉书（格式）

一、投诉相关主体基本情况:

投标人: _____

地址: _____ 邮编: _____

法定代表人/主要负责人: _____

联系电话: _____

委托代理人: _____ 联系电话: _____

地址: _____ 邮编: _____

被投诉人 1:

地址: _____ 邮编: _____

联系人: _____ 联系电话: _____

被投诉人 2:

.....

相关供应商: _____

地址: _____ 邮编: _____

联系人: _____ 联系电话: _____

二、投诉项目基本情况:

采购项目的名称: _____

采购项目的编号: _____ 分标号 _____

采购人名称: _____

代理机构名称: _____

采购文件公告: 是/否公告期限: _____

采购结果公告: 是/否公告期限: _____

三、质疑基本情况

投诉人于____年__月__日, 向_____提出质疑, 质疑事项为:

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

四、投诉事项具体内容

投诉事项 1: _____

事实依据: _____

法律依据: _____

投诉事项 2

.....

五、与投诉事项相关的投诉请求:

请求: _____

签字（签章）:

公章:

日期:

说明:

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

2. 投诉人若委托代理人进行投诉的，投诉书应按要求列明“委托代理人”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标进行投诉，投诉书中应列明具体分标号。

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，投诉书应由本人签字；投诉人为法人或者其他组织的，投诉书应由法定代表人、主要负责人，或者其委托代理人签字或者盖章，并加盖公章。

附表 4

广西线上“政采贷”政策告知函

各供应商：

欢迎贵公司参与广西政府采购活动！

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

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

第三章 项目采购需求

以下文件标注“▲”条款系指实质性要求条款，是指响应不满足则投标无效的条款，或者不能负偏离的条款。

本项目所属行业：其他未列明行业

1 分标、2 分标、3 分标、4 分标、5 分标项目采购需求

序号	采购内容	数量	项目要求及技术需求
1	食品抽样检验服务	1 项	<p>一、项目要求</p> <p>1. 需提供的抽检服务品种及项目详见招标文件附件 1《2026 年自治区转移支付各市普通食品监督抽检品种及项目表》、附件 2《2026 年自治区转移支付各市食用农产品抽检品种及项目表》。</p> <p>2. 抽检数量：（请投标人根据所投分标响应）</p> <p>1 分标：食品抽样检验服务 ≥2083 批次</p> <p>2 分标：食品抽样检验服务 ≥1528 批次</p> <p>3 分标：食品抽样检验服务 ≥1389 批次</p> <p>4 分标：食品抽样检验服务 ≥1111 批次</p> <p>5 分标：食品抽样检验服务 ≥1090 批次</p> <p>二、技术需求及要求</p> <p>▲1. 抽样办法、检测方法 & 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）。</p> <p>▲2. 成果要求：自治区转移支付地方抽检任务检验完成且相关数据报送须在 2026 年 12 月 20 日前完成提交（市本级抽检任务需在 2027 年 4 月 30 日前完成提交）；按具体方案时间节点要求提供质量分析报告。提高网络环节抽检比例，抽检量占比不低于 15%，网络抽检范围应为区内获证生产企业的线上网店及区内经营单位在第三方网络平台销售的食品。</p> <p>▲3. 服务工作要求</p> <p>（1）严格遵守法律、法规的规定和检验工作有关纪律要求，确保检验结果真实有效；检验活动中无重大差错，能够保证检验结果质量；其检测范围涵盖承担的食品安全抽检监测任务中相应的食品品种和检验项目；</p> <p>（2）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> <p>4. 其他要求</p> <p style="text-align: center;">投标人具有与承担的食品监督抽检任务相匹配硬件、软件环境及技</p>

		<p>术能力；拥有运行良好的实验室管理体系，授权范围涵盖承担的食品监督抽检监测任务中相应的食品品种和监督抽检项目。具有足够的检验和质量分析力量，参与本项目检验的有关人员具有有效的检验员证或上岗证，并具备相应的专业知识和能力，具体要求为：</p> <p>（1）具有固定且能够独立运行的检验工作场所以及投标项目检测所需的抽样、检验检测、运输贮存（冷藏和冷冻）、数据处理与分析、信息传输等设施设备，能够满足本项目要求的承检任务需要。投标文件中提供投标人检验工作场所实验室平面图及投标人拥有的相关设施和设备清单，并附投标人实验室有效的房屋产权使用证明或租赁合同及仪器设备购置一览表。</p> <p>（2）具有稳定的抽样、检验和技术管理人员。检验和技术管理人员熟悉有关食品检验的标准、检验方法原理，掌握检验操作技能、标准操作程序、计量和数据处理知识等。承担抽样任务的，具有与抽样工作相匹配的独立抽样人员、抽样工具、设备等条件；熟悉食品抽样程序，按照要求派出不少于 2 人的抽样人员完成抽样工作，抽样人员熟悉相关法律、法规、规章和标准等有关规定。抽样人员使用规范的抽样文书，准确、完整记录抽样信息，抽样程序符合规定。</p> <p>▲（3）能严格遵守检验工作委托时间进度安排和及时报送检验报告、质量分析报告等规定的材料。具体时限要求为：接到样品后 20 个工作日内完成检验工作并在“国家食品安全抽样检验信息系统”上出具通过 CA 认证的电子检验报告书。监督抽检检验结论不合格的，应当在检验结论做出后 2 个工作日内在“国家食品安全抽样检验信息系统”出具通过 CA 认证的电子检验报告书。另有合同约定的，依约定执行。</p> <p>▲（4）24 小时限时报告要求：发现不合格样品中含有非食用物质或其他可能对身体健康和生命安全造成严重危害的，应当在确认检验结果无误后 24 小时之内，将限时报告表上传系统，并报告组织实施抽检工作的市场监管部门备案。</p> <p>▲（5）拥有安全有效的实验室信息化管理系统和信息分析汇总人员，能够完成食品安全抽检监测数据上报和结果分析工作；按照“谁采集、谁录入；谁检验、谁录入”的原则，应当在抽样完成 2 个工作日内将抽样信息录入“国家食品安全抽样检验信息系统”；检验结论做出后 5 个工作日内完成检验数据录入“国家食品安全抽样检验信息系统”的工作。录入的信息、数据应当及时、准确。</p>
<p>▲（二）商务要求</p>		

1、1-5 分标要求自治区转移支付普通食品监督抽检不合格率大于 2.9%，食用农产品要求不合格率大于 4.1%。抽检不合格率未达到上述要求的仅支付 85%中标金额。

2、合同履行期限（服务期限）：自各分合同签订之日起开始提供服务，至 2026 年 12 月 20 日底前完成自治区转移支付抽样检测任务（市本级抽检任务需在 2027 年 4 月 30 日前完成）并按具体方案时间节点要求提供质量分析报告。

3、服务地点：桂林市范围内，招标人指定地点。

4、付款方式：合同签订后 30 日内采购人向中标人支付合同价款的 30%，余款于项目检验结束并经验收合格后 30 个工作日内支付。中标人须开具等额发票给采购人，实际支付以财政审批用款计划为准。

5、投标报价包括但不限于：包含中标人完成本项目所有工作任务（出具成果文件）所需的一切费用（含完成项目过程中所需的检验费、样品购置费、样本抽样、邮寄费、人工费、技术服务费、交通差旅费、资料印刷费、调研、材料、设备、仪器、运输、检测与试验、安全警戒、评审、咨询、会务、管理、保险、税费、验收、利润等费用，以及合同明示或暗示的所有责任、义务和一般风险等的一切费用等各种费用在内），即包干价。合同价不因任何因素而调整。

6、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。

7、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。

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

9、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。

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

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

（三）其他要求

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

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。

3、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。

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

5、未经委托单位同意，承检机构不得分包或者转包检验任务。

6、承检机构应严格遵守桂林市市场监管局食品安全抽检监测承检机构管理制度等相关规定。

7、中标人承检的检验任务必须由其投标文件中载明的实验室负责检验，中标人不得将检验任务外包或分包给其他检测机构检验，一经发现，立即取消其合同和中标资格。

8、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。

9、按照《广西食品抽检合格备份样品处置暂行办法》要求配合采购人做好合格备份样品处置工作。合格备份样品运输、保管、捐赠、销毁等处置过程产生的费用，不再另行支付。

10、为确保项目顺利实施，本项目接受投标人对多个分标进行投标，每个投标人只允许中一个分标，评标顺序为：1分标—2分标—3分标—4分标—5分标。按分标顺序成为第一中标候选人的投标人不可同时作为其余分标的中标候选人。若投标人投标多个分标的，须就不同的标段分别单独投标，否则投标无效。若进入详评的投标人个数少于分标个数时，则按此循环，可累计中标。

11、中标供应商须在签定合同后，提供拟投入本项目的相关技术人员名单及证书复印件。

附件 1

2026 年自治区转移支付各市普通食品监督抽检品种及项目表

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B ₁	偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
		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）、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、多菌灵、克百威	丙溴磷、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、毒死蜱、沙门氏菌
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、总氮（以 N 计）	安赛蜜、菌落总数、大肠菌群
				其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、罂粟碱、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量	吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、阿斯巴甜

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
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄)	/
				坚果与籽类的泥 (酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅 (以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁	/
				辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量	/
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)
				其他半固体调味料	一般	铅 (以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜	罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	大肠菌群
				其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)	合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠	/

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
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)
			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 (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
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价 (以脂肪计) (KOH)、过氧化值 (以脂肪计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、霉菌	铝的残留量 (干样品, 以 Al 计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、糖精钠 (以糖精计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐 (以丙酸计)
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、商业无菌	/
				水产动物类罐头	一般	组胺、铅 (以 Pb 计)、无机砷 (以 As 计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、商业无菌	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、糖精钠 (以糖精计)
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅 (以 Pb 计)、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、糖精钠 (以糖精计)
				蔬菜类罐头	较高	铅 (以 Pb 计)、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、商业无菌	乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量
				食用菌罐头	较高	铅 (以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	二氧化硫残留量

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
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	/
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	一般	蛋白质、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	糖精钠 (以糖精计)、安赛蜜
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面食生制品	较高	过氧化值 (以脂肪计)、铅 (以 Pb 计)、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)	/
				速冻面食熟制品	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	速冻调制肉制品	速冻调制肉制品	一般	过氧化值 (以脂肪计)、铬 (以 Cr 计)、合成着色剂 (胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐 (以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、沙门氏菌	铅 (以 Pb 计)、氯霉素
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	菌落总数、大肠菌群、副溶血性弧菌
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅 (以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁	/

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 B1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			薯类食品	干制薯类	一般	酸价 (以脂肪计) (KOH)、过氧化值 (以脂肪计)、铅 (以 Pb 计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				冷冻薯类	一般	铅 (以 Pb 计)	/
				薯泥 (酱) 类	一般	铅 (以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	/
				薯粉类	一般	铅 (以 Pb 计)、二氧化硫残留量	/
其他薯类食品	一般	铅 (以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	/				
13	糖果制品	糖果制品 (含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂 (柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、	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
						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	
			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
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	糖精钠、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
			代用茶	枸杞(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
				菊花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
				金银花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉

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
				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)
			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	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	必检项目	延伸项目
						量占其最大使用量的比例之和、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)
			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)	/

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
			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	炒货食品	炒货食品	瓜子	一般	酸价 (以脂肪计) (KOH)、过氧化值 (以脂	铅 (以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐

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
	及坚果制品	及坚果制品	及坚果制品 (烘炒类、油炸类、其他类)			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	(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	
			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	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
						酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群	
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)
				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、	

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
						新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌	
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅 (以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群	
				预制冷动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红)	
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以 Cd 计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
				盐渍藻	较高	铅 (以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
				其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
			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	

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
			其他水产制品	其他水产制品	一般	铅 (以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、糖精钠 (以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	合成着色剂 (柠檬黄)
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅 (以 Pb 计)、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、葛根素、氢氰酸、水分	
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	铅 (以 Pb 计)
				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	铅 (以 Pb 计)、总砷 (以 As 计)

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
						质(固形物)、硫酸灰分	
24	糕点	糕点	面包	面包	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、酸性红)、菌落总数、霉菌、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以Al计)
			粽子	粽子	较高	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌	过氧化值(以脂肪计)
			糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑	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
						红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、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(含蜂王浆)	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
			蜂王浆冻干品)	冻干品)			
			蜂花粉	蜂花粉	一般	菌落总数、大肠菌群、霉菌、铅(Pb)	
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数	
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素 A、维生素 B ₁ 、维生素 B ₁₂ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 C、维生素 D、维生素 D ₃ 、维生素 E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白 IgG、总黄酮、总皂苷、总蒎醒、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、褪黑素、甘草酸、咖啡因、淫羊藿苷、葛根素、辅酶 Q ₁₀ 、番茄红素、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、去甲基他达拉非、育亨宾、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明	
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白	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	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
			品	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		A、维生素 D、维生素 B ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、烟酸/烟酰胺、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、镁、水分、不溶性膳食纤维、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、脲酶活性定性测定、铅 (以 Pb 计)、无机砷 (以 As 计)、锡 (以 Sn 计)、镉 (以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			婴幼儿罐装辅助食品	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 ₃ 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 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 ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 K ₁ 、烟酸 (烟酰胺)、维生素 B ₆ 、叶酸、维生素 B ₁₂ 、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅 (以 Pb 计)、总砷 (以 As 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			孕妇及乳母营养补充食品	孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素 A、维生素 D、叶酸、维生素 B ₁₂ 、钙、镁、锌、硒、维生素 E、维生素 K、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、烟酸 (烟酰胺)、	

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
						泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、硝酸盐(以 NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			运动营养食品	运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、维生素 C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
29	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途婴儿配方食品	特殊医学用途婴儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、 α - 亚麻酸、亚油酸与 α - 亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K ₁ 、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、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	

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
						酸、叶黄素、铅 (以 Pb)、锡 (以 Sn 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、克罗诺杆菌属 (阪崎肠杆菌)、商业无菌、果聚糖、乳铁蛋白	
			全营养配方食品	全营养配方食品	高	蛋白质、亚油酸供能比、 α - 亚麻酸供能比、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K ₁ 、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、烟酸 (烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氯、硒、铬、钼、氟、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、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 ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌	
			非全营养配方食品	非全营养配方食品	高	铅 (以 Pb 计)、锡 (以 Sn 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标	
			特定全营养配方食品	特定全营养配方食品	高	蛋白质、脂肪供能比、n-3 脂肪酸 (以 EPA 和 DHA 计) 供能比、二十碳五烯酸 (EPA)、亚油酸供能比、 α - 亚麻酸供能比、维生素 A、维	

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
						维生素 D、维生素 E、维生素 K ₁ 、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氯、硒、铬、钼、氟、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、核苷酸、精氨酸、亮氨酸、铅（以 Pb 计）、锡（以 Sn 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标	
30	婴幼儿配方食品	婴幼儿配方食品 (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、 α -亚麻酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K ₁ 、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、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、	

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 ₁ 或黄曲霉毒素 M ₁ 、硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 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	
			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、 α -亚麻酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸 (十四烷酸) 总量占总脂肪酸的比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、芥酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K ₁ 、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、烟酸 (烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸 (DHA)、二十二碳六烯酸 (22:6 n-3) 与总脂肪酸比、二十碳四烯酸 (AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸 (22:6 n-3) 与二十碳四烯酸 (20:4 n-6) 的比、二十碳五烯酸 (20:5 n-3) 的量与二十二碳六烯酸 (22:6 n-3) 的量的比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、三聚氰胺、铅 (以 Pb 计)、硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素 B ₁ 或黄曲霉毒素	

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

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
				油饼油条 (自制)	较高	铝的残留量(干样品,以 Al 计)	/
				凉皮 (自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄)	
				其他油炸面制品 (自制)	较高	铝的残留量(干样品,以 Al 计)	/
				水饺馄饨 (自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	/
				其他发酵面制品 (自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄)	/
		肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	熏烧烤肉类 (自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红)、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺	铅(以 Pb 计)
				酱卤肉制品 (自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红)	/
				油炸肉制品 (自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红)	/

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
			预制肉类 (自制)	肉糜制品 (自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)	/
		调味料 (自制)	调味料 (自制)	火锅麻辣烫底料 (自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	/
	蘸料(自制)			较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	/	
	其他调味料(自制)			较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	/	
		预制水产制品 (自制)	预制水产制品 (自制)	生食动物性水产品(自制)	较高	铝的残留量(以即食海蜇中 AI 计)	/
		坚果及籽类食品 (自制)	坚果及籽类食品 (自制)	花生制品 (自制)	较高	黄曲霉毒素 B 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	饮料(自	奶茶(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠	/

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	延伸项目
		制)	制)			(以糖精计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	
				豆浆(自制)	较高	糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	/
				果蔬汁类及其饮料(自制)	较高	安赛蜜、三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	/
				其他饮料(自制)	较高	安赛蜜、三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	/
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯酸钠计)、大肠菌群	/
				复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯酸钠计)、大肠菌群	/
		果蔬类制品(自制)	蔬菜类制品(自制)	酱腌菜(自制)	较高	二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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 (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
			复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以 As 计)、致病性微生物	/
			食品用香精	食品用香精	一般	砷(以 As 计)含量/无机砷含量、菌落总数	/
			单一食品 添加剂	糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以 As 计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐	/
				环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以 SO ₄ 计)、干燥减量、重金属(以 Pb 计)、砷(As)	/
				碳酸钠	一般	总碱量(以 Na ₂ CO ₃ 计)(以干基计)、总碱量(以 Na ₂ CO ₃ 计)(以湿基计)、水不溶物(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%^{1cm}} ^{0.1%} (610 nm)、氨氮(以 N 计)、二氧化硫(以 SO ₂ 计)、4-甲基咪唑、总氮(以 N 计)、总硫(以 S 计)	总砷(以 As 计)、铅(Pb)、总汞(以 Hg 计)
				蜂蜡	一般	过氧化值、酸值(以 KOH 计)、皂化值(以 KOH 计)、熔程、甘油和其他多元醇、巴西棕榈蜡、纯白地蜡、石蜡及其他蜡、脂肪、日本蜡、松脂和皂质	铅(Pb)
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素 B ₁ 、色价、细度 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 _{1%^{1cm}} (495±10)nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(As)	/
				红曲黄色素	一般	色价 E _{1%^{1cm}} (476±10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅(Pb)、总砷(以 As 计)	/

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

附件 2

2026 年自治区转移支付各市食用农产品抽检品种及项目表

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

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

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

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
						毒死蜱、吡虫啉、二氧化硫残留量	酯
				萝卜*	较高	噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	甲拌磷、噻虫胺
				马铃薯*	较高	毒死蜱、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉(以Cd计)、甲拌磷	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量
				山药*	较高	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、毒死蜱	铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				芋	较高	镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、克百威	甲拌磷
			茎类蔬菜	茎用莴苣	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲胺磷、氟虫脲、啶虫脒	毒死蜱、克百威
			水生类蔬菜	莲藕	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、克百威、氧乐果、毒死蜱	多菌灵
			芸薹属类蔬菜	菜薹	较高	镉(以Cd计)、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、克百威、氧乐果	氟虫脲、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	氟虫脲、阿维菌素
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	
			去皮蔬菜	去皮蔬菜	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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	淡水鱼*	高
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				/	

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

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
				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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯醚甲环唑、阿维菌素、溴氰菊酯	/
				葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、腈苯唑、氯吡脞、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果	联苯菊酯、氟虫腈
			浆果和其他小型水果	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	/

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	
						鲜胺和咪鲜胺锰盐		
				荔枝*	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、苯醚甲环唑、氟霜唑	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟吗啉、溴氰菊酯、氧乐果	
				杨梅*	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、啶虫脒	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、阿维菌素、纽甜、三氯蔗糖、	
				龙眼*	较高	二氧化硫残留量、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	氟虫腈、克百威	
				橄榄	较高	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷	/	
				番木瓜*	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	克百威、氧乐果	
				柿子	较高	吡唑醚菌酯、氧乐果、甲胺磷、啶虫脒、水胺硫磷、克百威	/	
				菠萝	较高	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、苯醚甲环唑	多菌灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	
				黄皮	较高	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷、甲基异柳磷	/	
				榴莲	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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	

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
6	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇、噻虫胺、噻虫嗪	/
7	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉	/
				花生*	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、黄曲霉毒素B ₁	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、噻虫胺、过氧化值(以脂肪计)
				其他籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、噻虫嗪、噻虫胺	/

注: 1.带*的食品细类为必检品种,各市县必须开展该品种抽检,必检项目全项检测,选检项目检测至少选2项。不带*的食品细类不做强制抽检要求,若抽检,必检项目全项检测,选检项目不做强制要求。

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

3.脂肪含量低的莲子、板栗类等食品,其酸价、过氧化值不作要求。

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

第四章 评标办法

1—5 分标评标办法

一、评标依据及方式

1. 评标依据：评标委员会以招标文件和投标文件为评标依据，对投标人的投标报价、技术、商务等方面内容按百分制打分。

2. 评标方式：以封闭方式进行评标。

3. 根据财库〔2012〕69号文规定，采购人和采购代理机构、评标委员会成员要严格遵守政府采购相关法律制度，依法履行各自职责，公正、客观、审慎地组织和参与评审工作。

二、评标办法

(一) 对进入详评的，采用综合评分法。

(二) 计分办法（按四舍五入取至小数点后二位）

1、价格分……………满分 10 分

(1) 按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）的规定，投标人认定为小型和微型企业的（以投标文件提供《中小企业声明函》为准），对投标报价给予10%的扣除，扣除后的价格为评标报价，即评标价=投标报价×（1-10%）；除上述情况外，评标价=投标报价。

(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。

(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。

(4) 以进入综合评分环节的最低的评标价为基准价，基准价得分为10分。

(5) 价格分计算公式：

$$\text{投标人价格分} = \frac{\text{基准价}}{\text{某投标人评标价}} \times 10 \text{分}$$

注：

(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。最终中标价=投标报价。

(2) 评标委员会认为某投标人的有效投标报价或者某些分项报价明显低于其他通过符合性审查投

标人的报价，有可能影响服务质量或不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明及相关证明材料（包含但不限于根据国家会计制度规定进行本项目成本分析、同类项目案列合同书及其验收报告书、完成本项目成果要求及质量要求的合理性说明及措施等相关证明材料）；投标人不能证明其投标报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

2、技术分……………满分 73 分

2.1 供应商服务能力（满分 52 分）

（1）承担本次抽检任务的工作方案（满分 40 分）

① 项目整体需求理解（满分 8 分）

评审因素：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）。不满足招标文件要求得 0 分。

一档（1分）：本次抽检任务的需求特点理解不全面，组织实施的内容表述过于简单；

二档（2分）：基本能够理解本项目的的需求特点, 组织实施的内容简单；

三档（4分）：能够理解本项目的的需求特点, 提出了基本可行的组织实施方案, 表述不清晰或部分不具体, 没有完全针对项目实际、项目内容及要求作具体表述；

四档（6分）：较准确理解本项目的的需求特点；能够把握本项目组织实施中的重点和难点，提出较完整可行的组织实施方案, 表述基本到位；

五档（8分）：能准确理解本项目的的需求特点，提出完整可行的组织实施方案，方案全面、准确、科学合理，且服务意识强，保障措施具体合理、可行、针对性强。较好地把握重点和难点，提出解决办法。

② 项目具体实施方案（满分 15 分）

评审因素：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。

不满足招标文件要求得 0 分。

一档（2分）：提供的实施方案较为简单、模糊，没有针对性，不能满足采购需求；

二档（5分）：提供的实施方案内容较一般，基本上能响应采购需求；对抽样方案、检测方案等描述较为模糊、不够完整；

三档（8分）：能够理解本项目的的特点, 提出了基本可行的实施方案, 表述不清晰或部分不具体, 没有完全针对项目抽样、检测等内容及要求作具体表述；

四档（12分）：较准确理解本项目的的特点；能够把握本项目实施过程中的技术重点和难点，提出较完整可行的实施方案；项目实施方案进度安排合理，且相关保障措施到位；对各项关键工作安排基本合理；

五档（15分）：能准确理解本项目的特点，提出完整可行的实施方案，方案全面、准确、科学合理，且服务意识强，保障措施具体合理、可行、针对性强。较好地把握本项目的重点和难点，提出解决办法；对各项关键工作安排合理。

③ 人员管理方案(满分 7 分)

评审因素：项目实施人员分工与职责、工作纪律。

不满足招标文件要求得 0 分。

一档（1分）：本次抽检任务的人员分工与职责不明确，内容简单；

二档（2分）：基本能够根据本项目的特点，简单明确了人员分工与职责；

三档（4分）：能够根据本项目的特点，基本明确了人员分工与职责，有实施人员的工作纪律要求，表述不清晰或部分不具体，没有完全针对项目实际、项目内容及要求作具体表述；

四档（5分）：较为准确理解本项目的特点，明确人员分工与职责，人员安排具体，组织机构合理；实施人员的工作纪律要求表述清晰、具体；

五档（7分）：能准确理解本项目的特点，明确人员分工与职责，人员安排具有针对性，组织机构设置完全满足项目要求；实施人员的工作纪律要求表述清晰、具体，针对项目实际。

④ 项目应急预案(满分 10 分)

评审因素：项目应急预案相关内容。

不满足招标文件要求得 0 分。

一档（1分）：提供的项目应急预案过于简单的；

二档（2分）：提供的项目应急预案比较简单，有简单的风险预见、风险应对措施，措施较为模糊、不够具体；

三档（4分）：能够理解本项目的特点，提出基本可行的应急预案，风险预见、风险应对措施表述较为清晰，基本满足项目实施；

四档（7分）：能够较准确理解本项目的特点，提出较为完整可行的应急预案，风险预见、风险应对措施表述较为清晰，较好满足项目实施；

五档（10分）：能够准确根据本项目的特点，提出完整可行的应急预案，风险预见、风险应对措施具体完备，完全满足项目实施。

(2) 抽样取证能力（满分 12 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 满足样品运输条件情况（满分 4 分）

配备有车载冰箱或样品冷藏箱（50L 及以上）8 台及以上的，得 4 分。

配备有车载冰箱或样品冷藏箱（50L及以上）5台（含）~8台（不含）的，得3分。

配备的车载冰箱或样品冷藏箱5台（不含）以下的，得1分；

（注：上述设施设备应提供车载冰箱或样品冷藏箱的发票或采购合同扫描件；否则不予以计分。）

② 实验室存放备用样品储存间必须具备冷藏（冷冻）能力（满分4分）：

冷冻（冷藏）库面积大于140（含）平方米的：4分；

冷冻（冷藏）库面积100（含）~140（不含）平方米的：3分；

冷冻（冷藏）库面积50（含）~100（不含）平方米的：2分；

冷冻（冷藏）库面积少于50（不含）平方米的：1分。

（注：应提供投标人投入的冷库建造/租赁合同、显示冷库面积的证明及图片等证明材料扫描件；否则不予以计分。）

③ 抽样取证能力。（满分4分）

配备抽样可视化监控平台的（至少满足20套以上视频实时记录终端同时开展抽样记录，支持实时存储与调看监控图像，支持监控图像实时、分时共享给抽检任务下达部门，方便下达部门监督与指挥），得4分。

配备有视频记录仪8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）的，得3分。

配备有视频记录仪5台（含）~8台（不含）（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）的，得2分。

配备有视频记录仪1台（含）~5台（不含）（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）的，得1分。

没有配备的，不得分。

[备注：1. 配备抽样可视化监控平台的须提供系统服务或开发合同、设备及管理系统截图（须提供抽样图像和视频设备清单、产权证明（购置合同或发票）；配备抽样可视化监控平台的须提供系统服务或开发合同、设备及管理系统截图（投标人须提供平台软件登陆端口或手机APP安装二维码、测试帐号及密码以便评审专家现场备查）。

2. 其他的应提供视频记录仪的发票或采购合同扫描件；不提供或证明材料不齐全者不得分。]

2.2 投标人检测能力（满分21分）

（1）拟投入本项目的人员（满分16分）

① 拟投入本项目业务相关人员的数量（提供有效的上岗证或检验员证扫描件以及投标截止之日前半年内任意连续三个月的投标人代缴纳社保记录证明材料扫描件，如为退休返聘人员必须提供退休证

扫描件，否则不得分，满分 4 分）：

拟投入本项目的人员在 40 人以下不得分；

一档 拟投入本项目的人员 40（含）-50（不含）人：2 分；

二档拟投入本项目的人员 50（含）人以上：4 分。

② 检测人员数量：工作满 2 年及以上检测人员数量（提供检测人员工作年限说明或承诺（格式自拟），有效的检验员证扫描件以及投标截止之日前半年内任意连续三个月投标人代缴纳社保记录证明材料扫描件，如为退休返聘人员必须提供退休证扫描件，否则不得分，满分 4 分）

15 人以下不得分；

15（含）-20（不含）人：2 分；

20（含）人以上：4 分。

③ 抽样人员数量：有承担食品抽检工作的独立抽样人员数量（提供有效的抽样员证扫描件以及投标截止之日前半年内任意连续三个月的投标人代缴纳社保记录证明材料扫描件，如为退休返聘人员必须提供退休证扫描件，否则不得分，满分 4 分）：

15 人以下不得分；

15（含）-20（不含）人：2 分；

20（含）人以上：4 分。

④ 检测人员技术职称：检测人员中具有中级技术职称（含）以上的人员数量（提供有效的职称证书或职称认定相关文件的扫描件以及投标截止之日前半年内任意连续三个月投标人代缴纳社保记录证明材料扫描件，否则不得分，如为退休返聘人员必须提供退休证扫描件，满分 4 分）：

15 人以下不得分；

15（含）-25（不含）人：2 分；

25（含）人以上：4 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）

投标人实验室具有液相色谱仪、气相色谱仪、液相色谱-质谱联用仪、气相色谱-质谱联用仪、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、氨基酸分析仪等仪器设备，每具有一种仪器的得 0.5 分，满分 5 分。（注：投标文件中需提供大型检验仪器设备一览表以及购置发票扫描件，否则不予计分）

3、商务分.....满分 17 分

3.1 售后服务能力（满分 9 分）

投标人有稳定的服务场所，能够随时响应采购人售后服务需求，快速处理售后服务问题：

一档（3分）：投标人拟投入检验实验室距采购人单位 400 公里（不含）以上，并抽样后 6 小时内（含）能快速完成样品运输并抵达实验室；

二档（9分）：投标人拟投入检验实验室距采购人单位 400（含）公里以内的，并抽样后 5 小时内（含）能快速完成样品运输并抵达实验室。

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

③提供智能导航软件地图截图(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，终点为桂林市市场监督管理局临桂区青莲路建设大厦北楼)

3.2 业绩分（满分 8 分）

投标人 2023 年1月1日以来承担过食品安全抽检或风险监测或专项任务的同类项目成功案例。（满分 8 分，评分不叠加以单项最高得分为准）

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 8 分

②承担过市级（含市级）市场监管部门下达的食品监督抽检、评价性抽检、风险监测或食品应急或专项抽检任务的：得 6 分；

③承担过县（区）级市场监管部门下达的食品监督抽检或风险监测或食品应急或专项抽检任务的，但没有承担过国家级、省级和市级市场监管部门（含原食药监管部门）下达的食品监督抽检或风险监测或食品应急或专项抽检任务的：得 4 分。

④未承担过县（区）级及以上市场监管部门（含原食药监管部门）下达的食品监督抽检或风险监测或食品应急或专项抽检任务的，不得分。

供应商投标文件中须提供同类项目实施情况一览表、中标/成交通知书扫描件或合同扫描件或有关部门任务下达文件扫描件，否则不得分。

4、总得分=1+2+3

备注：1. 上述评审佐证材料的署名均须为投标供应商本单位；2. 本项目为服务采购项目，不属于财政部规定的节能产品和环境标志产品范畴，不适用财库（2019）9 号及财库（2019）19 号文件规定。

三、中标候选人推荐原则

1.投标人可选择其中一个分标参与投标也可选择所有分标参与投标，但只能成为一个分标的中标人。若投标多个分标的，须就不同的标段分别单独投标。由评标委员会根据各投标人综合得分进行排名，按 1 分标→2 分标→3 分标→4 分标→5 分标的顺序推荐中标候选人。按分标顺序成为第一中标候选人的投标人不可同时作为其余分标的中标候选人。若进入详评的投标人个数少于分标个数时，则按此循环，可累计中标。

2.评标委员会将根据评审后总得分由高到低顺序排列。得分相同的，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。除另有约定外，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。

3.采购人应在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。中标候选人并列的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定中标人；招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定。

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。

四、特别说明

1.项目评审时，评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，其应当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。

2.投标人应在投标文件中附上以上涉及的有关证书、文件、合同等的扫描件。因投标人资料不全或不清楚影响到最终得分的责任由投标人自负。

3.投标人一旦被发现存在虚假响应情况，将被取消投标或中标资格。

附表

统计上大中小微型企业划分标准

行业名称	指标名称	计量单位	大型	中型	小型	微型
农、林、牧、渔业	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$50 \leq Y < 500$	$Y < 50$
工业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 40000$	$2000 \leq Y < 40000$	$300 \leq Y < 2000$	$Y < 300$
建筑业	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 80000$	$6000 \leq Y < 80000$	$300 \leq Y < 6000$	$Y < 300$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 80000$	$5000 \leq Z < 80000$	$300 \leq Z < 5000$	$Z < 300$
批发业	从业人员(X)	人	$X \geq 200$	$20 \leq X < 200$	$5 \leq X < 20$	$X < 5$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 40000$	$5000 \leq Y < 40000$	$1000 \leq Y <$	$Y < 1000$
零售业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$50 \leq X < 300$	$10 \leq X < 50$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$100 \leq Y < 500$	$Y < 100$
交通运输业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$3000 \leq Y < 30000$	$200 \leq Y < 3000$	$Y < 200$
仓储业*	从业人员(X)	人	$X \geq 200$	$100 \leq X < 200$	$20 \leq X < 100$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$1000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
邮政业	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$2000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
住宿业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
餐饮业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
信息传输业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 2000$	$100 \leq X < 2000$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 100000$	$1000 \leq Y < 100000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
软件和信息技术服务业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$1000 \leq Y < 10000$	$50 \leq Y < 1000$	$Y < 50$
房地产开发经营	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 200000$	$1000 \leq Y < 200000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 10000$	$5000 \leq Z < 10000$	$2000 \leq Z <$	$Z < 2000$
物业管理	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$100 \leq X < 300$	$X < 100$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 5000$	$1000 \leq Y < 5000$	$500 \leq Y < 1000$	$Y < 500$
租赁和商务服务业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 120000$	$8000 \leq Z < 120000$	$100 \leq Z < 8000$	$Z < 100$
其他未列明行业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$

说明：

1. 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。

2. 附表中各行业的范围以《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）为准。带*的项为行业组合类别，其中，工业包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业；交通运输业包括道路运输业，水上运输业，航空运输业，管道运输业，多式联运和运输代理业、装卸搬运，不包括铁路运输业；仓储业包括通用仓储，低温仓储，危险品仓储，谷物、棉花等农产品仓储，中药材仓储和其他仓储业；信息传输业包括电信、广播电视和卫星传输服务，互联网和相关服务；其他未列明行业包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业，以及房地产中介服务，其他房地产业等，不包括自有房地产经营活动。

3. 企业划分指标以现行统计制度为准。（1）从业人员，是指期末从业人员数，没有期末从业人员数的，采用全年平均人员数代替。（2）营业收入，工业、建筑业、限额以上批发和零售业、限额以上住宿和餐饮业以及其他设置主营业务收入指标的行业，采用主营业务收入；限额以下批发与零售业企业采用商品销售额代替；限额以下住宿与餐饮业企业采用营业额代替；农、林、牧、渔业企业采用营业总收入代替；其他未设置主营业务收入的行业，采用营业收入指标。（3）资产总额，采用资产总计代替。

第五章 政府采购合同（合同主要条款及格式）

桂林市政府采购合同

合同名称： 桂林市食品安全抽检监测项目

合同编号： _____

分 标 号： _____

采购人（甲方） 桂林市市场监督管理局

中标人（乙方） _____

签订合同地点： 桂林市市场监督管理局

签订合同时间： _____

合同使用说明：根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，按照招标文件规定条款和中标供应商投标文件及其承诺，甲乙双方签订本合同。

采购合同文本

桂林市政府采购合同

合同编号：_____ 采购计划号：_____

项目名称和项目编号：_____ 分标号：_____

签订地点：_____ 签订时间：_____

甲方：_____ 桂林市市场监督管理局（采购人）

乙方：_____（中标人）

根据《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》、《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，按照招、投标文件规定条款和中标供应商承诺、甲乙双方签订本采购合同。

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）的规定和乙方每批次抽样检验费用价格执行。

本招标项目_____分标，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每批次抽样检验费用价格情况确定(但不得少于该分标要求抽检批次的下限数量)。

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。如招投标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招投标文件和承诺相一致。

2.乙方所提供的服务质量应达到招投标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：自各分合同签订之日起开始提供服务，至2026年12月20日底前完成抽样检测任务

（市本级抽检任务需在 2027 年 4 月 30 日前完成）并按具体方案时间节点要求提供质量分析报告。

地点：甲方指定地点。

2.乙方提供不符合招标文件和本合同规定的服务，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 付款方式和保证金

1.资金性质：财政性资金。

2.付款方式：合同签订后 30 日内采购人向中标人支付合同价款的 30%，余款于项目检验结束并经验收合格后 30 个工作日内支付。中标人须开具等额发票给采购人，实际支付以财政审批用款计划为准。

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，调整不及时的按逾期交货处罚；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《项目采购需求》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，可向桂林市仲裁委员会申请仲裁或向人民法院提起诉讼。

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《民法典》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 本合同一式六份，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，甲方三份，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（章） 年 月 日	乙方（章） 年 月 日
单位地址：	单位地址：
法定代表人：	法定代表人(负责人)：
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：

第六章 投标文件（格式）

第一节 资格证明文件格式

电子投标文件

资格证明文件

项目名称： 桂林市食品安全抽检监测项目

项目编号： GLZC2026-G3-990148-ZDYR

分标号： _____

采购代理机构： 中鼎誉润工程咨询有限公司

投标人 [公章(CA 签章)、自然人除外]： _____

日期： _____年____月____日

资格证明文件目录

- 一、投标人的法人或者其他组织营业执照等证明文件或自然人的身份证明（必须提供）
- 二、投标人相应有效的法定代表人或负责人或自然人身份证正反面扫描件（必须提供）
- 三、投标人的授权委托书、委托代理人身份证正反面扫描件以及由县级以上（含县级）社会养老保险经办机构出具的投标人为委托代理人缴纳的投标截止之日前半年内任意连续三个月社保证明扫描件（委托代理时必须提供）
- 四、投标人 2024 年经第三方审计的财务状况报告扫描件或银行出具的资信证明或财政部门认可的政府采购专业担保机构出具的投标担保函扫描件【财务状况报告的内容包括：① 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（如有）及其附注，以下称“四/三表一注”；② 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”）；③ 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。若投标人为新成立的企业，请根据实际情况提供。】（必须提供）
- 五、投标人投标截止之日前半年内任意连续三个月依法纳税的依法缴纳税费或依法免缴税费的相关证明材料（① 缴纳税收的证明材料为：税务机关开具的完税证、银行缴税付款凭证或缴款回单等。② 依法免税的投标人，应提供其依法免税的文件证明扫描件。③ 若投标人为新成立的企业，请根据实际情况提供。）（必须提供）
- 六、投标人投标截止之日前半年内任意连续三个月依法缴纳社保费的凭据或依法免缴社保费的相关证明材料扫描件；无缴费记录的，应提供由投标人所在地社保部门出具的《依法缴纳或依法免缴社保费证明》扫描件（若为新成立的企业，请根据实际情况提供）（必须提供）
- 七、投标人参加政府采购活动前 3 年内有关信用信息的书面声明（必须提供）
- 八、投标人有效的食品检验机构资质认定证书或者检验检测机构资质认定证书扫描件（必须提供）
- 九、投标人直接控股、管理关系信息表（必须提供）

一、投标人的法人或者其他组织营业执照等证明文件或自然人的身份证明(必须提供)

注：①法人包括企业法人、机关法人、事业单位法人和社会团体法人；其他组织主要包括合伙企业、非企业专业服务机构、个体工商户、农村承包经营户；自然人是指《中华人民共和国民法通则》规定的具有完全民事行为能力、能够承担民事责任和义务的公民。②如供应商为企业（包括合伙企业），应提供工商部门注册的有效“企业法人营业执照”或“营业执照扫描件；供应商为事业单位，应提供有效的“事业单位法人证书”扫描件；供应商为非企业专业服务机构的，应提供执业许可证扫描件等证明文件；供应商为个体工商户，应提供有效的“个体工商户营业执照”扫描件；如供应商为自然人，应提供自然人有效的身份证正反面扫描件。

二、投标人相应有效的法定代表人或负责人或自然人身份证正反面扫描件(必须提供)

三、投标人的授权委托书、委托代理人身份证正反面扫描件以及由县级以上（含县级）社会养老保险经办机构出具的投标人为委托代理人交纳的投标截止之日前半年内任意连续三个月社保证明扫描件（委托代理时必须提供）

注：①投标人为截标时间前 60 日以内成立的企业，可以提供投标人与委托代理人签订的劳动合同扫描件代替社保证明扫描件。②委托代理人为免缴纳社保人员，提供免缴纳社保的证明材料扫描件及投标人与委托代理人签订的劳动合同扫描件代替社保证明扫描件。③自然人投标的，应提供由县级以上（含县级）社会养老保险经办机构出具的自然人本人及委托代理人所交纳的投标截止之日前半年内任意连续三个月社保证明扫描件；

授权委托书（格式一）

致：桂林市市场监督管理局

我_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人（负责人），现授权委托本单位在职职工_____（姓名）以我公司名义参加_____（项目名称及项目编号）_____项目的投标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的投标、开标、评标、签约等具体事务和签署相关文件。

我方对被授权人的签字事项负全部责任。

授权委托代理期限： 年 月 日至 年 月 日。

代理人无转委托权，特此委托。

我已在下面签字，以资证明。

投标人（CA 证书签章）： _____

法定代表人（负责人）签字（或个人 CA 证书签章）： _____

_____年____月____日

附：委托代理人身份证正反面扫描件以及由县级以上（含县级）社会养老保险经办机构出具的投标人为委托代理人缴纳的投标截止之日前半年内任意连续三个月社保证明扫描件。

授权委托书（格式二）

致：桂林市市场监督管理局

我_____（姓名）系自然人，现授权委托_____（姓名）以本人名义参加_____（项目名称及项目编号）_____项目的投标活动，并代表本人全权办理针对上述项目的投标、开标、评标、签约等具体事务和签署相关文件。

本人对被授权人的签字事项负全部责任。

授权委托代理期限： 年 月 日至 年 月 日。

代理人无转委托权，特此委托。

我已在下面签字，以资证明。

自然人签字（或个人 CA 证书签章）： _____ 年 ____ 月 ____ 日

注：附委托代理人身份证正反面扫描件、由县级以上（含县级）社会养老保险经办机构出具的自然人本人及委托代理人所缴纳的投标截止之日前半年内任意连续三个月社保证明扫描件。

四、投标人 2024 年经第三方审计的财务状况报告扫描件或银行出具的资信证明或财政部门认可的政府采购专业担保机构出具的投标担保函扫描件【财务状况报告的内容包括：①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（如有）及其附注，以下称“四/三表一注”；②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”）；③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。若投标人为新成立的企业，请根据实际情况提供。】（必须提供）

五、投标人投标截止之日前半年内任意连续三个月依法纳税的依法缴纳税费或依法免缴税费的相关证明材料（①缴纳税收的证明材料为：税务机关开具的完税证、银行缴税付款凭证或缴款回单等。②依法免税的投标人，应提供其依法免税的文件证明扫描件。③若投标人为新成立的企业，请根据实际情况提供。）（必须提供）

六、投标人投标截止之日前半年内任意连续三个月依法缴纳社保费的凭据或依法免缴社保费的相关证明材料扫描件；无缴费记录的，应提供由投标人所在地社保部门出具的《依法缴纳或依法免缴社保费证明》扫描件（若为新成立的企业，请根据实际情况提供）（必须提供）

七、投标人参加政府采购活动前 3 年内有关信用信息的书面声明（必须提供）

声 明

致： （采购人名称）

我（公司）郑重声明，在参加政府采购活动前 3 年内未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单。

特此声明！

投标人（CA 证书签章）： _____

日期： _____年____月____日

八、投标人有效的食品检验机构资质认定证书或者检验检测机构资质认定证书扫描件（必须提供）

九、投标人直接控股、管理关系信息表（必须提供）

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（CA 证书签章）：_____

日期：_____年____月____日

投标人直接管理关系信息表

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

注：

1. 管理关系：是指不具有出资持股关系的其他单位之间存在的管理与被管理关系，如一些上下级关系的事业单位和团体组织。

2. 本表所指的管理关系仅限于直接管理关系，不包括间接的管理关系。

3. 供应商不存在直接管理关系的，则填“无”。

投标人（CA 证书签章）： _____

日期： _____ 年 _____ 月 _____ 日

第二节 商务技术文件格式

电子投标文件

商务技术文件

项目名称： 桂林市食品安全抽检监测项目

项目编号： _____

分标号： _____

采购代理机构： 中鼎誉润工程咨询有限公司

投标人 [公章(CA 签章)、自然人除外]： _____

日期： _____年____月____日

商务技术文件目录

- 一、无串通投标行为的承诺函（必须提供）
- 二、商务响应表（必须提供）
- 三、技术规格偏离表（必须提供）
- 四、售后服务承诺书（必须提供）
- 五、服务实施方案（必须提供）
- 六、项目实施人员一览表（必须提供）
- 七、投标人的信誉、荣誉证书（如有，请提供）
- 八、投标人质量管理和质量保证体系等方面的认证证书（如有，请提供）
- 九、投标人认为可以证明其能力或业绩的其他材料（如有，请提供）
- 十、投标人情况介绍（如有，请提供）
- 十一、中小企业声明函（如有，请提供）
- 十二、监狱企业的证明文件（如有，请提供）
- 十三、残疾人福利性单位声明函（如有，请提供）
- 十四、投标人可结合本项目的评标办法视自身情况自行提交相关证明材料（如有，请提供）

一、无串通投标行为的承诺函

无串通投标行为的承诺函

一、我方承诺无下列相互串通投标的情形：

1. 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
2. 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
3. 不同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；
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；
3. 投标人之间协商报价、技术方案等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，或者事先约定由某一特定投标人中标，然后再参加投标；
6. 投标人之间商定部分投标人放弃参加政府采购活动或者放弃中标；
7. 投标人与采购人或者采购代理机构之间、投标人相互之间，为谋求特定投标人中标或者排斥其他投标人的其他串通行为。

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

投标人（CA 证书签章）： _____

日期： _____年____月____日

二、商务响应表

分标：_____

采购内容	招标文件要求	投标人的响应或承诺或说明	是否响应

请**逐条对应**本项目招标文件“第三章项目采购需求”中“（二）商务要求”的要求，**详细填写相应的具体内容**。“是否响应”一栏应当选择“是”、“否”进行填写。

投标人（CA 证书签章）：_____

日期：_____年____月____日

三、技术规格偏离表

分标：_____

项号	采购内容	招标要求(即技术需求及要求)	投标承诺	偏离情况 (无偏离/ 正偏离/ 负 偏离)	说明
1					
2					
3					
...					

请逐条对应本项目招标文件“第三章项目采购需求”中“(一)项目要求及技术需求”的要求，详细填写相应的具体内容。“偏离情况”一栏应当选择“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”进行填写。当出现“正偏离”情况时应详细填写说明及提供相应有效证明材料。如果在“招标要求”栏和“投标承诺”栏仅简单注明“符合”、“满足”或简单“完全响应”概括的，或未按要求对应各栏内容填写的将导致投标文件被拒绝。

投标人(CA证书签章)：_____

日期：_____年____月____日

四、售后服务承诺书

(格式自拟)

投标人 (CA 证书签章) : _____

日期: _____年____月____日

五、服务实施方案

(格式自拟)

投标人 (CA 证书签章) : _____

日期: _____年____月____日

六、项目实施人员一览表

项目实施人员一览表（格式）

姓名	职务	参加本单位工作时间	劳动合同状态

说明：1.在填写时，如本表格不适合投标单位的实际情况，可根据本表格式自行制表填写。

2.如有，请提供有关证明材料。

投标人（CA 证书签章）：_____

日期：_____年____月____日

七、投标人的信誉、荣誉证书（如有，请提供）

八、投标人质量管理和质量保证体系等方面的认证证书（如有，请提供）

九、投标人认为可以证明其能力或业绩的其他材料（如有，请提供）

十、投标人情况介绍（如有，请提供）

（格式自拟）

十一、中小企业声明函（如有，请提供）

中小企业声明函（格式）

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。

投标人（CA证书签章）：

日 期：

注：

1、中小企业在政府采购活动过程中，请根据自己的真实情况出具本声明函。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《中小企业声明函》，接受社会监督。

2、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。

十二、监狱企业的证明文件（如有，请提供）

十三、残疾人福利性单位声明函（如有，请提供）

残疾人福利性单位声明函（格式）

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（CA证书签章）：

日 期：

十四、投标人可结合本项目的评标办法视自身情况自行提交相关证明材料（如有，请提供）

第三节 报价文件格式

电子投标文件

报价文件

项目名称： 桂林市食品安全抽检监测项目

项目编号： GLZC2026-G3-990148-ZDYR

分标号： _____

采购代理机构： 中鼎誉润工程咨询有限公司

投标人 [公章(CA 签章)、自然人除外]： _____

日期： _____年____月____日

报价文件目录

- 一、投标报价表（必须提供）
- 二、投标人针对报价需要说明的其他文件和说明（如有，请提供）

一、投标报价表

致：（采购人名称）

根据贵方_____（项目名称）_____项目招标文件，项目编号_____，分标号_____，签字代表____（姓名）经正式授权并代表投标人_____（投标单位名称），提交电子投标文件，并做出如下报价：

项号	服务名称	服务内容	投标报价（元）	备注
1	桂林市食品安全抽检监测服务项目	桂林市食品安全抽检监测服务，具体详见“项目采购需求”		
服务期限：				
投标报价包括检验费、样品购置费、样本抽样、差旅费、邮寄费、人工费、税金等一切费用。对于本文件中未列明，而投标人认为必须的费用也需列入总报价。				

与本投标有关的正式通讯地址为：

地址：_____ 邮编：_____ 电话、传真：_____

开户名称：_____

开户银行：_____

账号：_____

投标人(CA证书签章)：_____

法定代表人（负责人、自然人）或相应的委托代理人签字（或个人CA证书签章）：_____

投标日期：_____

二、投标人针对报价需要说明的其他文件和说明