**公开招标文件**

（政府采购电子交易项目）

**项目名称：2025年象山县食品安全抽检监测项目**

**项目编号：ZJQY-2025-007CG**

**采 购 人：象山县市场监督管理局**

**采购代理机构：浙江乾原工程管理有限公司**

目录

[第一章 投标邀请 1](#_Toc110177688)

[第二章 采购需求 4](#_Toc110177689)

[第三章 投标人须知 4](#_Toc110177690)0

[一、总则 4](#_Toc110177691)2

[二、招标文件 4](#_Toc110177692)4

[三、投标文件的编制 4](#_Toc110177693)5

[四、投标文件的提交 4](#_Toc110177694)6

[五、开标与评标 4](#_Toc110177695)7

[六、授予合同 5](#_Toc110177696)0

[第四章 评标方法和标准 5](#_Toc110177697)2

[一、总则 5](#_Toc110177698)2

[二、评标方法 5](#_Toc110177699)2

[三、评审程序 5](#_Toc110177700)2

[第五章 合同文本 5](#_Toc110177701)7

[第六章 投标文件格式 6](#_Toc110177702)2

[第七章 政府采购供应商质疑函及投诉书范本 7](#_Toc110177703)5

# 第一章 投标邀请

项目概况

2025年象山县食品安全抽检监测项目招标项目的潜在投标人应在政采云平台（https：//www.zcygov.cn）获取（下载）招标文件，并于2025年2月 21日9点10分（北京时间）前递交（上传）投标文件。

**一、项目基本情况**

项目编号：ZJQY-2025-007CG

项目名称：2025年象山县食品安全抽检监测项目

预算总金额（元）：1800000

最高限价（元）：900000、400000、300000、200000，最高折扣率为100%，超过最高折扣率的投标无效。

采购需求：

标项一：

标项名称：食品风险隐患治理

数量：1

预算金额（元）：900000

项目基本概况介绍：完成检测数量不少于750批次（暂估值，以实际发生的检测量为准）的食品检测。

标项二：

标项名称：食品安全综合抽检任务

数量：1

预算金额（元）400000

项目基本概况介绍：完成检测数量不少于335批次（暂估值，以实际发生的检测量为准）的食品检测。

标项三：

标项名称：高风险食品抽检监测任务

数量：1

预算金额（元）：300000

项目基本概况介绍：完成检测数量不少于250批次（暂估值，以实际发生的检测量为准）的食品检测。

标项四：

标项名称：节令食品专项抽检

数量：1

预算金额（元）：200000

项目基本概况介绍：完成检测数量不少于165批次（暂估值，以实际发生的检测量为准）的食品检测。

合同履约期限：自合同签订生效之日起至项目完成止。

本项目（否）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》第二十二条第一款的规定；未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）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；

2.单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本项目的政府采购活动；

3.为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加本项目的投标；

4.落实政府采购政策需满足的资格要求：标项1：无;标项2、3、4：要求投标人为中小企业 。

5.本项目的特定资格要求：投标人具备合法有效的《检验检测机构资质认定证书》（CMA）证书。

**三、获取招标文件**

时间：2025年1月 26日至2025年2月11日，每天上午00：00至12：00，下午12：00至23：59（北京时间，线上获取法定节假日均可，线下获取文件法定节假日除外）

地点（网址）：政采云平台（https：//www.zcygov.cn）

方式：供应商登录政采云平台（https://www.zcygov.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（元）：0

**四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点**

提交投标文件截止时间：2025年2月21日9:10分（北京时间）

投标地点（网址）：政采云平台（https://www.zcygov.cn）

开标时间：2025年2月21日9:10分（北京时间）

开标地点（网址）：政采云平台（https://www.zcygov.cn）

**五、公告期限**

自本公告发布之日起5个工作日。

**六、其他补充事宜**

1.供应商认为采购文件使自己的权益受到损害的，可以自获取采购文件之日或者采购文件公告期限届满之日（公告期限届满后获取采购文件的，以公告期限届满之日为准）起7个工作日内，对采购文件需求的以书面形式向采购人提出质疑，对其他内容的以书面形式向采购人和采购代理机构提出质疑。质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监督管理部门投诉。

2.其他事项：

（1）为依法获取本项目招标文件及投标响应，潜在投标人应当按照《浙江省政府采购供应商注册及诚信管理暂行办法》的规定在“浙江政府采购网(http：//zfcg.czt.zj.gov.cn/)”政采云平台注册登记。中标人必须在采购人支付合同款项前成为注册供应商。

（2）本项目依据《浙江省政府采购项目电子交易管理暂行办法》采用电子交易方式实施采购，电子交易平台为政采云平台(https：//www.zcygov.cn）。潜在投标人在参与本项目投标前应当完成政采云平台的账号注册、身份认证（CA数字证书申领）、“政采云电子交易客户端”下载安装。

（3）投标人如提供备份投标文件的，应于提交投标文件截止时间前，将以U盘存储的电子备份投标文件按照招标文件的规定密封、标注并盖章后，递交至**象山县百花路28号三楼**，逾期送达或未按照规定密封包装的招标代理机构有权拒绝接收。

（4）落实政府采购政策：本项目标项2、3、4专门面向中小企业采购，标项1对符合财政扶持政策的中小企业、监狱企业、残疾人福利性单位给予价格优惠。

**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：象山县市场监督管理局

地址：浙江省宁波市象山县丹东街道丹河路828号

传真：/

项目联系人（询问）：象山县市场监督管理局

项目联系方式（询问）：18892630603

质疑联系人：徐老师

质疑联系方式：18892630603

2.采购代理机构信息

名称：浙江乾原工程管理有限公司

地址：象山县百花路28号三楼

传真：/

项目联系人（询问）：张黛娜

项目联系方式（询问）：13616540949

质疑联系人：张黛娜

质疑联系方式：13616540949

3.同级政府采购监督管理部门

名称：象山县财政局政府采购管理办公室

地址：象山县丹西街道丹峰西路163号

传真：/

联系人：林老师

监督投诉电话：0574-65753557

若对项目采购电子交易系统操作有疑问，可登录政采云（https://www.zcygov.cn/），点击右侧咨询小采，获取采小蜜智能服务管家帮助，或拨打政采云服务热线95763获取热线服务帮助。

CA问题联系电话（人工）：汇信CA 400-888-4636；天谷CA 400-087-8198。

# 第二章 采购需求

**前注**

本项目技术和服务的详细要求，投标人必须对其有明确的响应，并如实描述偏离情况。明确要求提供证明材料的，如在响应时仅复制粘贴或仅具有文字描述而未提供要求的佐证材料，其产生的影响直至被认定为未实质性响应的后果将由投标人自行承担。

**一、商务要求**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **项目** | **要求** |
| 1 | 服务期限 | 自合同签订之日起至项目完成 |
| 2 | 服务地点 | 象山县 |
| 3 | 质量标准 | 服务质量必须执行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其它标准、规范（从严）：具有国家标准及规范的，按最新的标准及规范执行；具有行业标准及规范的，按最新的标准及规范执行；具有其他标准及规范的，按照最新的标准及规范执行；符合招标文件的技术要求。 |
| 4 | 验收 | 双方按照确定的技术标准进行验收。验收前，乙方应向甲方提交所有验收必备资料。 |
| 5 | 签订合同时间 | 采购人在中标通知书发出之日起30日内与中标人签订书面合同。 |
| 6 | 合同款项支付条件及方式 | 固定单价按实结算，按月批次进行结算付款(以采购人收到检验报告为准），如有扣罚款的，在当季度服务费中直接扣除，中标人在次月的5个工作日内提交月度结算申请及完整正确的结算清单，甲方在收到中标人提交的上述材料后15个工作日内支付。其中：样品检验费=采购人提供的食品安全检验项目限价表（详见表1）×抽检批次×中标浮动率。注:(1)买样费采购人不再另外支付。（2）每次结算的均价原则上不超过1100元/批次；（3）中标人须及时向采购人开具符合采购人财务部门要求的发票，否则采购人不承担逾付的责任。（4）如实际费用超过合同价则按照合同价总支付； |
| 7 | 履约保证金 | 不收取 |
| 8 | 发票要求 | 1.中标人应在采购人支付费用前，依据相应的金额，先行向采购人提供足额且符合税法规定的发票。采购人在收到中标人提供的发票后在合同约定的时间内支付相应款项，否则采购人有权延迟支付而不被视为违约，亦无须承担任何责任。  2.本项目合同签署的中标人名称与发票开具单位及收款单位必须一致，中标人不得以任何理由在合同执行过程中要求调整发票开具单位或收款单位（中标人依法变更单位名称或存在其他特殊情况符合规定要求除外），否则视为中标人违约并自行承担相关责任，且须承担由此对采购人造成的一切损失。 |
| 9 | 其他 | 在合同执行过程中，中标人应承担由于其行为所造成的采购人或第三人的人身伤害、财产损失或损坏的责任，无论何种原因造成，与采购人无涉，由此导致的损失由中标人承担，无论何种原因采购人先行支付的，采购人有权向中标人进行追偿。 |
| 10 | 知识产权要求 | 投标人提供的产品未侵犯他人的知识产权。 |

**二、项目概况**

1.项目名称：2025年象山县食品安全抽检监测项目

2.服务内容：承担采购人指定范围内食品抽样、送检、出具检测报告等服务，服务期限为1年，检测数量不少于1500 批次，最终批次数按实际情况而定。主要涵盖食品风险隐患治理、食品安全综合抽检任务、高风险食品抽检监测任务及节令食品专项抽检，共分为四个标项，预算总金额为180万元。

**三、抽检工作要求**

**1、抽样要求**

1.1本项目抽样工作严格按照国家市场监督管理总局《食品安全抽样检验管理办法》《国家食品安全监督抽检实施细则（有效版本）》等规定执行，其中标项一至标项四实行抽检分离。样品采集严格按照监督抽检工作程序，履行法定手续，应急和风险监测任务可以不实行抽检分离。

1.2抽样区域覆盖象山县的全部镇、乡行政区。

1.3项目中各品种的抽样时间原则上遵循合同履行过程中采购人提供的“抽检任务清单”中的要求，遇特殊情况，因采购人要求或经采购人同意，可适当调整。

1.4抽样机构应在接到采购人通知后2天内，组织安排好相关人员及车辆，开展协助抽样工作（应急情况根据采购人提出的要求配合实施）。

1.5行前准备

由抽样机构通过浙江政务服务网一体化平台，实施“双随机”抽样。通知选中的抽样人员，落实保密纪律；安排抽样行程，准备相关文书（抽样告知书、工作纪律反馈单）、证件、抽样设施设备等。

1.6抽样现场

1.6.1告知相关内容。抽样时应向被抽样单位出示《国家食品安全抽样检验告知书》和抽样人员有效身份证件，告知以下内容：

（1）抽检性质范围。指导被抽样单位阅读文书背面须知，告知抽检监测性质、抽检监测食品范围等相关信息。

（2）异议投诉渠道。告知被抽样单位如对抽样过程有异议，可在抽样完成后7个工作日内，向实施监督抽检的市场监督管理部门提出书面申请，并提交相关证明材料。告知投诉渠道，若检验机构在样品检验时不按要求违规联系企业的，可及时向当地市场监督管理部门投诉。

1.6.2现场视频和拍照。抽样人员通过拍照和录像等方式对被抽样品状态、食品库存及其他可能影响抽检监测结果的情形进行现场信息采集，原则上要求全程视频录像，且现场采集的信息需包含：

（1）被抽样单位外观照片，若被抽样单位悬挂厂牌的，应包含在照片内；

（2）被抽样单位营业执照、许可证等法定资质证书复印件或照片；

（3）抽样人员从样品堆中取样照片，应包含抽样人员及样品堆信息（可大致反映抽样基数）；

（4）从不同部位抽取的含有外包装的样品照片；

（5）封样完毕后，所封样品码放整齐后的外观照片和封条近照；

（6）同时包含所封样品、抽样人员和被抽样单位人员的照片；

（7）填写完毕的抽样单、买样票据等在一起的照片；

（8）所抽样品产品标签等其他需要采集的信息。

1.7样品取样

抽样人员应当从食品生产者的成品库待销产品中或者从食品经营者仓库和用于经营的食品中随机抽取样品。至少有2名抽样人员同时现场抽取，不得由被抽样单位自行提供。

**▲**1.8信息单填写

抽样要求采用PAD电子抽样，严格按照“国家食品安全抽样检验抽样单填表说明”要求在线填写抽样单，严格按照浙江省市场监督管理局“双随机”抽样要求在抽样单指定位置完整填写双随机抽样任务编号。现场抽样时，抽样人员（食用农产品抽样现场含监管人员）及被抽样单位人员应当由本人在抽样文书上共同签字或盖章。

1.9样品封存

样品一经抽取，抽样人员应在现场以妥善的方式进行封样，并贴上盖有抽样单位公章的封条，以防止样品被擅自拆封、动用及调换。

**▲**1.10抽样频次

以同一标称生产者或被抽检人销售的同一品牌、同一型号、同一规格、同一批次（生产日期）的食品作为一个抽检批次。国家食品安全抽检监测系统同一报送分类下，同一食品生产经营单位（门店）同一食品品种抽检频率不超过2批次/季度，同一食品生产经营单位（门店）累计不超过8批次/季度。

**▲**1.11样品费用支付

**各标项的预算费用已包含抽样费和买样费。每个中标人各标项的投标报价以及投标报价明细表中的单批次检测费用报价均含该标项所需抽样批次的抽样费用及送至承检机构检测的样品买样费用，采购人不再另外支付抽样费和买样费，投标人在报价时应充分考虑其中的成本等风险因素。**

**2、样品交接要求**

2.1时限要求。抽样机构按照样品性质，在5个工作日内将样品和相关文书交接给承检机构。

2.2核对信息。交接时，承检机构样品交接人员会同抽样机构，共同对样品的外包装、数量、存储方式、保质期、抽样单信息（生产日期、抽样日期、样品名称、被抽样单位营业执照号及许可证编号、双随机抽样任务编号）等逐一进行核对，现场封样并签字接收样品。如拒收样品的，应有合理理由，抽样机构做好拒收样品的登记记录，并加强追溯责任处理。

2.3样品封样。检样、备样按照规定要求进行封存，保证无法替换。有条件的承检机构，可应用盲样编号管理制度。

**3、检验时限要求**

3.1样品采集完成后应有措施保障样品的有效性，确保检测样品和正常留样样品能复现产品质量状况。

3.2接样后20个工作日内在国抽系统上提交检测数据（不合格的样品要求同时出具纸质报告，连同抽样单、资质证明等相关纸质材料给采购人）。保质期短的产品应在尽可能短的期限内出具检测报告（紧急任务以采购人要求为准，特殊情况另行协商确定）。

3.3检测过程中，遇到不合格项目情况，需在检测结果确认后24小时内报采购人。

**4、检验检测要求**

4.1承检机构必须在规定的检验时间内按照采购人要求依据《国家食品安全监督抽检实施细则（有效版本）》中的检测项目对产品进行检验。本次监督抽检的承检机构未经采购人同意，严禁将检验任务分包给其他检验机构或修改检测项目。

4.2各抽样单位和承检机构应将抽样及检验工作按要求合理分配，避免集中抽样、集中检验。

4.3承检机构在检测过程中要严格加强对组织实施、样品抽样、实验室检测、数据报送等关键环节的质量控制，确保检测结果准确可靠。

4.4若需要复检的，应通过省局双随机系统随机抽取复检机构进行复检。

▲4.5提交的报告经复检后，更改结果的，由原检测单位支付并承担相应的复检费用；检测结果因异议、复检导致改判超过3批次的，采购人将扣除3倍相应批次的抽样检测费用（以单批次中标价格计算）。

▲4.6实验室能力要求：承检机构承诺合同履行期间的食品检测实验室满足浙江省市场监督管理局关于《食品安全数字化实验室建设管理要求与分级标准（试行）》中C级实验室的标准要求（不要求在投标文件中提供单独的承诺函，只需在《服务要求响应表》中响应要求即可）。

**5、检验报告要求**

5.1出具的检测报告应具有相关执法效力，并对检测结果做出科学分析。

5.2所有抽检的样品均要按照采购人要求录入国家食品安全抽样检验信息系统，并出具电子报告。对于检验不合格的，按采购人要求及方式提供抽样文书、资质证明、检测报告等相关材料。

**6、数据报送要求**

所有抽样信息和检测结果统一由承检机构录入国家食品安全抽样检验信息系统。

**7、数据分析要求**

7.1数据分析：在抽检任务实施期间，承检机构需按采购人要求及方式，提供抽检数据汇总表、检验结果数据和质量分析报告（每类产品均须分析，合格率低于90%且5批次以上不合格的产品须重点分析）等。

7.2质量分析：按照采购人具体要求及方式，承检机构完成并上报全部承检任务的质量分析报告。

**8、其他要求**

8.1在采购人日常检测过程中，遇到食品安全突发事件或紧急任务需承检机构协助抽检样品或需要承检机构技术人员配合时，必须义务满足采购人的要求。

8.2当有应急或突发任务发生需要承检机构协助抽检时，采购人从承检机构中选取，产生的抽检费用参照该机构在本项目投标中所报的同类产品和同类项目的报价，另行结算。

8.3当遇不可抗力原因造成承担的任务无法完成需要调整任务时，承检机构必须事前征得采购人的书面同意后方可进行。

8.4年度食品抽检不合格率必须达到2%以上，其中食用农产品抽检不合格率需达到4%以上；当年度抽检不合格率根据上级下达年度任务目标再作调整。

**9、管理要求**

承检机构应接受并遵守采购人的各项规定，严格履行承诺的义务，为象山县食品安全工作做好服务，并接受以下各项管理要求：

（1）承检机构确定后，由采购人与承检机构签订项目合同。

（2）承检机构应遵守服务承诺，做好各项服务工作，认真履行义务。

（3）在服务期内，承检机构必须接受采购人、监管部门及相关部门的监督管理。

（4）质量管理：承检机构要严格按照《浙江省食品安全抽检监测承检机构考核管理办法》，加强对样品采集、实验室检测、数据报送等关键环节的质量控制，确保检测结果准确可靠。采购人将通过飞行检查、能力验证、盲样比对等形式开展对承检机构的工作考核，并将有关问题向承检机构资质管理部门通报。

（5）业务建档制度：承检机构须针对象山县市场监督管理局食品安全监督抽检业务建立单独的业务档案资料，并按规定进行备案。

（6）工作纪律：参与抽检监测的承检机构及其工作人员应严格按照要求进行抽样、检验和结果上报，不得随意更改抽样地点和样品信息，不得瞒报、谎报和故意漏报、错报检测数据，确保结果的真实客观和准确。不得擅自发布有关抽检监测的信息，不得在开展抽样工作前事先通知被抽检监测单位和接受相关单位馈赠，不得利用抽检监测结果开展有偿活动，牟取不正当利益。

（7）投诉制度：象山县市场监督管理局有权对承检机构监督投诉。

（8）违规处理：采购人可在承检机构接受工作委托期间对其是否规范操作进行监督检查，如发现严重违法违规事件，采购人有权单方面解除合同。

**10、管理考核**

本项目承检机构纳入宁波市市本级承检机构考核名单，接受采购人根据宁波市市场监督管理局关于《宁波市食品安全抽检监测承检机构考核管理办法（试行）》所规定的监督检查考核。承检机构出现重大数据质量问题的经考核考评综合分数高于95分以上（含）的，按合同结算金额全额拨付经费；考评分数低于95分的，每低1分按合同结算金额扣减1%；低于55分（含）的，采购人有权要求承检机构根据考核结果返还已预（支）付的抽检费用。

投标人近三年无食品检验数据严重质量问题并造成社会不良后果。投标人中标后需接受委托方组织的关于实验室质量体系检查与考核工作。发现存在严重问题的，招标人有权取消中标资格，终止委托合同。

**说明：**

采购人对承检机构的监督检查考核有权采用一票否决制。否决事项：由于承检工作质量造成严重不良社会影响；发现承检项目无资质授权、承检工作存在超范围检验、与被检单位串通、出具虚假检验结果等违规违纪行为；擅自租借其他单位检测设备或未经同意分包开展承检工作；存在不满足招标文件实质性要求的情形。

**▲11、相关费用和报价说明**

（1）**各标项的预算费用已包含抽样费和买样费。每个中标人的投标报价的检测费用均含该标项所需抽样批次的抽样费用及送至承检机构检测的样品买样费用，采购人不再另外支付抽样费和买样费，请各投标单位在报价中均予以考虑。**

**（2）投标人按照《食品安全检验项目限价表》填报统一折扣率**。

根据食品安全抽检工作需要，如涉及《国家食品安全监督抽检实施细则（有效版本）》未列入的产品、检测项目和检测方法时，参照类似项目，另行协商确定。

**食品安全检验项目限价表**

| 序号 | 项目 | 检测方法 | 综合单价限价（元） |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 镉（以Cd计） | GB 5009.15、GB 8538 | 61 |
| 2 | 苯并[a]芘 | GB 5009.27 | 265 |
| 3 | 玉米赤霉烯酮 | GB 5009.209 | 265 |
| 4 | 脱氧雪腐镰刀菌烯醇 | GB 5009.111 | 265 |
| 5 | 赭曲霉毒素A | GB 5009.96 | 159 |
| 6 | 黄曲霉毒素B1 | GB 5009.22 | 90 |
| 7 | 偶氮甲酰胺 | GB 5009.283 | 215 |
| 8 | 过氧化苯甲酰 | GB/T 22325 | 159 |
| 9 | 铅（以Pb计） | GB 5009.12、GB 8538 | 56 |
| 10 | 无机砷（以As计） | GB 5009.11 | 58 |
| 11 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | GB 5009.121 | 105 |
| 12 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | GB 5009.28 | 63 |
| 13 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | GB 5009.28 | 63 |
| 14 | 二氧化硫残留量 | GB 5009.34 | 53 |
| 15 | 糖精钠（以糖精计） | GB 5009.28 | 63 |
| 16 | 菌落总数 | GB 4789.2 | 46 |
| 17 | 大肠菌群 | GB/T 4789.3、GB 14934附录B、GB 8538 | 46 |
| 18 | 沙门氏菌 | GB 4789.4 | 55 |
| 19 | 金黄色葡萄球菌 | GB 4789.10 | 55 |
| 20 | 酸值/酸价 | GB 5009.229 | 80 |
| 21 | 过氧化值 | GB 5009.227、产品明示标准和质量要求 | 57 |
| 22 | 溶剂残留量 | GB 5009.262 | 80 |
| 23 | 特丁基对苯二酚（TBHQ） | GB 5009.32 | 101 |
| 24 | 乙基麦芽酚 | BJS 201708 | 105 |
| 25 | 氨基酸态氮 | GB 5009.235、GB/T 13662、SB/T 10416 | 53 |
| 26 | 全氮（以氮计） | GB/T 18186 | 65 |
| 27 | 铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计） | GB 5009.234 | 53 |
| 28 | 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计） | GB 5009.31 | 159 |
| 29 | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | / | 0 |
| 30 | 三氯蔗糖 | GB 22255 | 159 |
| 31 | 总酸（以乙酸计） | GB 12456 | 53 |
| 32 | 不挥发酸（以乳酸计） | GB/T 18187 | 215 |
| 33 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | GB 5009.97 | 63 |
| 34 | 罗丹明B | SN/T 2430、BJS 201905 | 265 |
| 35 | 苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ | GB/T 19681 | 301 |
| 36 | 谷氨酸钠 | SB/T 10371、GB 5009.43 | 53 |
| 37 | 呈味核苷酸二钠 | SB/T 10371 | 53 |
| 38 | 罂粟碱 | BJS 201802 | 265 |
| 39 | 吗啡 | BJS 201802 | 265 |
| 40 | 可待因 | BJS 201802 | 265 |
| 41 | 那可丁 | BJS 201802 | 265 |
| 42 | 阿斯巴甜 | GB 5009.263 | 63 |
| 43 | 氯化钠 | GB 5009.42 | 353 |
| 44 | 钡（以Ba计） | GB 5009.42 | 132 |
| 45 | 碘（以I计） | GB 5009.42 | 132 |
| 46 | 总砷（以As计） | GB 5009.11、GB 8538 | 56 |
| 47 | 总汞（以Hg计） | GB 5009.17、GB 8538 | 72 |
| 48 | 亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计） | GB 5009.42 | 80 |
| 49 | 过氧化值（以脂肪计） | GB 19300、GB 5009.227 | 57 |
| 50 | 胭脂红 | GB/T 9695.6 | 105 |
| 51 | 氯霉素 | GB 31658.2、GB 31658.20、GB/T 22338、GB/T 18932.19、GB/T 20756 | 247 |
| 52 | 铬（以Cr计） | GB 5009.123 | 80 |
| 53 | 纳他霉素 | GB 5009.286 | 63 |
| 54 | 酸性橙Ⅱ | SN/T 3536 | 95 |
| 55 | 单核细胞增生李斯特氏菌 | GB 4789.30 | 55 |
| 56 | 致泻大肠埃希氏菌 | GB 4789.6 | 105 |
| 57 | 商业无菌 | GB 4789.26 | 66 |
| 58 | 蛋白质 | GB 5009.5、产品明示标准和质量要求 | 88 |
| 59 | 非脂乳固体 | GB 5413.39 | 132 |
| 60 | 酸度 | GB 5009.239 | 38 |
| 61 | 脂肪 | GB 5009.6 | 88 |
| 62 | 三聚氰胺 | GB/T 22388 | 212 |
| 63 | 丙二醇 | GB 5009.251 | 105 |
| 64 | 乳酸菌数 | GB 4789.35 | 63 |
| 65 | 酵母 | GB 4789.15 | 47 |
| 66 | 霉菌 | GB 4789.15 | 47 |
| 67 | 界限指标-锂 | GB 8538 | 63 |
| 68 | 界限指标-锶 | GB 8538 | 63 |
| 69 | 界限指标-锌 | GB 8538 | 63 |
| 70 | 界限指标-偏硅酸 | GB 8538 | 63 |
| 71 | 界限指标-硒 | GB 8538 | 63 |
| 72 | 界限指标-游离二氧化碳 | GB 8538 | 63 |
| 73 | 界限指标-溶解性总固体 | GB8538 | 63 |
| 74 | 镍 | GB 8538 | 80 |
| 75 | 溴酸盐 | GB 8538、GB/T 5750.10 | 159 |
| 76 | 硝酸盐（以NO3-计） | GB 8538 | 53 |
| 77 | 亚硝酸盐（以NO2-计） | GB 8538 | 42 |
| 78 | 铜绿假单胞菌 | GB 8538 | 105 |
| 79 | 电导率 | GB 17323附录A | 54 |
| 80 | 耗氧量（以O2）计 | GB/T 5750.7 | 80 |
| 81 | 余氯（游离氯） | GB/T 5750.11 | 80 |
| 82 | 三氯甲烷 | GB/T 5750.10 | 80 |
| 83 | 展青霉素 | GB 5009.185 | 265 |
| 84 | 安赛蜜 | GB/T 5009.140、SN/T 3538 | 63 |
| 85 | 苋菜红 | GB5009.35、GB/T 21916、SN/T 1743 | 63 |
| 86 | 柠檬黄 | GB5009.35、GB/T 21916、SN/T 1743 | 105 |
| 87 | 日落黄 | GB5009.35、GB/T 21916、SN/T 1743 | 63 |
| 88 | 亮蓝 | GB5009.35、GB/T 21916、SN/T 1743 | 105 |
| 89 | 诱惑红 | GB/T 21916 | #N/A |
| 90 | 二氧化碳气容量 | GB/T 10792 | 49 |
| 91 | 茶多酚 | GB/T 21733附录A | 105 |
| 92 | 咖啡因 | GB 5009.139 | 159 |
| 93 | 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 | / | 0 |
| 94 | 水分 | GB 5009.3 | 38 |
| 95 | 酸价（以脂肪计） | GB 19300、GB 5009.229 | 80 |
| 96 | 铝的残留量（干样品，以Al计） | GB 5009.182 | 159 |
| 97 | 组胺 | GB 5009.208 | 105 |
| 98 | 赤藓红 | GB/T 21916 | #N/A |
| 99 | 乙二胺四乙酸二钠 | GB 5009.278、SN/T 3855 | 105 |
| 100 | 挥发性盐基氮 | GB 5009.228 | 105 |
| 101 | 副溶血性弧菌 | GB 4789.7 | 105 |
| 102 | 草甘膦 | SN/T 1923 | 105 |
| 103 | 吡虫啉 | GB/T 20769、GB 23200.121、GB/T 23379、参照NY/T 1379 | 105 |
| 104 | 乙酰甲胺磷 | GB 23200.113、GB 23200.116、GB 23200.121、GB/T 5009.103、GB/T 5009.145 | 247 |
| 105 | 联苯菊酯 | GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、GB/T 5009.146、NY/T 761、SN/T 1969 | 105 |
| 106 | 灭多威 | GB 23200.112、GB 23200.121、NY/T 761 | 105 |
| 107 | 三氯杀螨醇 | GB/T 5009.176、GB 23200.113、NY/T 761 | 247 |
| 108 | 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 | GB/T 23204、GB 23200.113、GB 23200.121 | 247 |
| 109 | 甲拌磷 | GB/T 23204、GB 23200.113、GB 23200.121、GB 23200.113、GB 23200.116 | 247 |
| 110 | 克百威 | GB 23200.112、GB 23200.121、NY/T 761 | 105 |
| 111 | 水胺硫磷 | GB 23200.113、GB 23200.121、GB/T 5009.20、NY/T 761 | 247 |
| 112 | 氧乐果 | GB 23200.113、GB 23200.121、NY/T 761、NY/T 1379、GB 23200.13 | 247 |
| 113 | 毒死蜱 | GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.116、GB 23200.121、NY/T 761、SN/T 2158 | 247 |
| 114 | 啶虫脒 | GB/T 23584、GB/T 20769、GB 23200.121 | 105 |
| 115 | 多菌灵 | GB/T 20769、GB 23200.121、NY/T 1453 | 105 |
| 116 | 茚虫威 | GB 23200.13、GB 23200.121 | 105 |
| 117 | 呋虫胺 | 参照GB/T 20770、GB 23200.121 | 129 |
| 118 | 酒精度 | GB 5009.225 | 53 |
| 119 | 甲醇 | GB 5009.266 | 80 |
| 120 | 氰化物（以HCN计） | GB 5009.36 | 80 |
| 121 | 甲醛 | GB/T 5009.49 | 53 |
| 122 | 亚硝酸盐（以NaNO2计） | GB 5009.33 | 42 |
| 123 | 甲基汞（以Hg计） | GB 5009.17 | 265 |
| 124 | 炔螨特 | GB 23200.10、GB 23200.121 | 117 |
| 125 | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 5009.146、NY/Y 761 | 247 |
| 126 | 蔗糖分 | QB/T 5010、GB 317-1998、GB/T 35887 | 53 |
| 127 | 还原糖分 | QB/T 5010、GB 317-1998、GB/T 35887、QB/T 5012 | 159 |
| 128 | 色值 | QB/T 5010、GB 317-1998、GB/T 35887、QB/T 5012 | 53 |
| 129 | 干燥失重 | QB/T 1173、QB/T 1174、QB/T 5010、GB/T 35887、QB/T 2343.2、GB 5009.3、QB/T 5012 | 38 |
| 130 | 螨 | GB 13104 | 53 |
| 131 | 总糖分 | QB/T 5012、QB/T 2343.2 | 53 |
| 132 | 不溶于水杂质 | QB/T 2343.2 | 45 |
| 133 | 多氯联苯 | GB 5009.190 | 163 |
| 134 | 铝的残留量（以即食海蜇中Al计） | GB5009.182 | 159 |
| 135 | 霉菌和酵母 | GB 4789.15 | 52 |
| 136 | 丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计） | GB 5009.120 | 105 |
| 137 | 碱性嫩黄 | BJS 202204 | 156 |
| 138 | 果糖和葡萄糖 | GB 5009.8 | 229 |
| 139 | 蔗糖 | GB 5009.8 | 105 |
| 140 | 呋喃西林代谢物 | GB/T 18932.24、农业部781号公告-4-2006、GB 31656.13 | 247 |
| 141 | 呋喃妥因代谢物 | GB/T 18932.24、农业部781号公告-4-2006、GB 31656.13 | 247 |
| 142 | 呋喃唑酮代谢物 | GB/T 18932.24、农业部781号公告-4-2006、GB 31656.13、GB/T 21311 | 247 |
| 143 | 洛硝哒唑 | GB/T 23410 | 175 |
| 144 | 甲硝唑 | GB/T 21318、GB 31658.23、GB/T 23410、SN/T 1928、SN/T 2624 | 247 |
| 145 | 双甲脒 | GB 23200.103 | 154 |
| 146 | 氟胺氰菊酯 | GB 31657.1 | 132 |
| 147 | 诺氟沙星 | GB 31657.2、GB/T 20366、农业部1077号公告-1-2008 | 247 |
| 148 | 氧氟沙星 | GB 31657.2、GB/T 20366、农业部1077号公告-1-2008、GB/T 21312 | 247 |
| 149 | 培氟沙星 | GB 31657.2、GB/T 20366、农业部1077号公告-1-2008 | 247 |
| 150 | 霉菌计数 | GB 4789.15 | 47 |
| 151 | 嗜渗酵母计数 | GB 14963附录A | 80 |
| 152 | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计） | GB/T 5750.4第10章 | 80 |
| 153 | 克伦特罗 | GB/T 22286、GB 31658.22、SN/T 1924 | 247 |
| 154 | 莱克多巴胺 | GB/T 22286、GB 31658.22、SN/T 1924 | 247 |
| 155 | 沙丁胺醇 | GB/T 22286、GB 31658.22、SN/T 1924 | 247 |
| 156 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） | GB 23200.92 | 105 |
| 157 | 恩诺沙星 | GB 31658.17、GB/T 20366、农业部1077号公告-1-2008、GB/T 21312 | 247 |
| 158 | 氟苯尼考 | GB 31658.5、GB 31658.20、GB/T 22338、GB/T 20756、SN/T 1865 | 247 |
| 159 | 地塞米松 | 农业部1031号公告-2-2008、GB/T 21981 | 247 |
| 160 | 尼卡巴嗪 | GB 29690 | 247 |
| 161 | 沙拉沙星 | GB 31658.17、GB/T 21312 | 247 |
| 162 | 多西环素 | GB 31658.17、GB 31659.2 | 247 |
| 163 | 甲氧苄啶 | GB/T 21316、SN/T 2538 | 247 |
| 164 | 4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸钠计） | SN/T 3725、BJS 201703 | 247 |
| 165 | 6-苄基腺嘌呤 | BJS 201703 | 247 |
| 166 | 亚硫酸盐（以SO2计） | GB 5009.34 | 55 |
| 167 | 百菌清 | GB/T 5009.105、NY/T 761、SN/T 2320 | 115 |
| 168 | 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 | GB 23200.121、GB/T 20769 | 105 |
| 169 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 5009.146、NY/T 761 | 247 |
| 170 | 氟虫腈 | GB 23200.121、SN/T 1982、GB 23200.115 | 105 |
| 171 | 腐霉利 | GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、NY/T 761 | 247 |
| 172 | 甲胺磷 | GB 23200.113、GB 23200.121、GB/T 5009.103、NY/T 761 | 247 |
| 173 | 甲基异柳磷 | GB 23200.113、GB 23200.116、GB 23200.121、GB/T 5009.144 | 247 |
| 174 | 阿维菌素 | GB 23200.19、GB 23200.20、GB 23200.121、NY/T 1379 | 105 |
| 175 | 唑虫酰胺 | GB 23200.121、GB/T 20769 | 105 |
| 176 | 噻虫嗪 | GB 23200.8、GB 23200.39、GB 23200.121、GB/T 20769 | 105 |
| 177 | 噻虫胺 | GB23200.39、GB 23200.121 | 161 |
| 178 | 杀扑磷 | GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.116、GB 23200.121、GB/T 14553、NY/T 761 | 247 |
| 179 | 敌敌畏 | GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、GB/T 5009.20、NY/T 761 | 247 |
| 180 | 倍硫磷 | GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、GB/T 20769 | 247 |
| 181 | 灭蝇胺 | NY/T 1725 | 105 |
| 182 | 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 | NY/T 1456 | 105 |
| 183 | 涕灭威 | GB 23200.112、GB 23200.121、NY/T 761 | 105 |
| 184 | 孔雀石绿 | GB/T 19857（液相色谱-串联质谱法） | 247 |
| 185 | 丙溴磷 | GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.116、GB 23200.121、NY/T 761、SN/T 2234 | 247 |
| 186 | 苯醚甲环唑 | GB 23200.8、GB 23200.49、GB 23200.113、GB 23200.121、GB/T 5009.218 | 247 |
| 187 | 氯唑磷 | GB 23200.113、GB 23200.121、GB/T 20769 | 247 |
| 188 | 三唑磷 | GB 23200.113、GB 23200.116、GB 23200.121、NY/T 761 | 247 |
| 189 | 烯酰吗啉 | GB 23200.121、GB/T 20769 | 105 |
| 190 | 戊菌唑 | GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、GB/T 20769 | 166 |
| 191 | 氯吡脲 | GB 23200.110、GB 23200.121 | 105 |
| 192 | 吡唑醚菌酯 | GB/T 20769、GB 23200.8、GB 23200.121 | 105 |
| 193 | 腈苯唑 | GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、GB/T 20769 | 247 |
| 194 | 氟环唑 | GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、GB/T 20769 | 140 |
| 195 | 嘧菌酯 | GB 23200.46、GB 23200.54、GB 23200.121、NY/T 1453、SN/T 1976、GB 23200.34 | 105 |
| 196 | 戊唑醇 | GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、GB/T 20769 | 247 |
| 197 | 地美硝唑 | SN/T 2624 | 247 |
| 198 | 磺胺类（总量） | GB 31658.17、农业部1025号公告-23-2008、农业部1077号公告-1-2008 | 645 |
| 199 | 2,4-滴和2,4-滴钠盐 | NY/T 1434 | 105 |
| 200 | 吡蚜酮 | SN/T 3860、GB 23200.13 | 105 |
| 201 | 敌百虫 | NY/T 761、GB/T 20769 | 105 |
| 202 | 丁硫克百威 | GB23200.13 | 105 |
| 203 | 氟硅唑 | GB23200.8、GB/T20769、GB23200.53 | 105 |
| 204 | 联苯肼酯 | GB 23200.8 | 105 |
| 205 | 硫线磷 | GB/T 20769 | 105 |
| 206 | 螺螨酯 | GB/T 20769 | 105 |
| 207 | 内吸磷 | GB 23200.13、GB/T 23204 | 105 |
| 208 | 杀虫脒 | GB/T20769 | 105 |
| 209 | 霜霉威 | NY/T1379、GB/T20769 | 105 |
| 210 | 辛硫磷 | GB/T5009.102、GB/T20769、SN/T 3769 | 105 |
| 211 | 唑螨酯 | GB/T 20769 | 105 |
| 212 | 乙螨唑 | GB 23200.113 | 247 |
| 213 | 丙环唑 | GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769 | 247 |
| 214 | 抗蚜威 | GB 23200.8、GB 23200.113、NY/T 1379 | 247 |
| 215 | 莠去津 | GB 23200.113 | 247 |
| 216 | 哒螨灵 | GB 23200.8、GB/T 20769、GB 23200.113 | 247 |
| 217 | 狄氏剂 | NY/T 761、GB 23200.113 | 247 |
| 218 | 对硫磷 | GB/T 5009.145、GB 23200.113 | 247 |
| 219 | 噁唑菌酮 | GB/T 20769 | 247 |
| 220 | 二甲戊灵 | GB 23200.8、GB 23200.113、NY/T 1379 | 247 |
| 221 | 二嗪磷 | GB 23200.113 、GB/T 5009.107 、GB/T 20769 、NY/T 761 | 247 |
| 222 | 己唑醇 | GB23200.8、GB 23200.113 | 247 |
| 223 | 甲基毒死蜱 | GB 23200.8、NY/T 761、GB 23200.113 | 247 |
| 224 | 甲基对硫磷 | NY/T 761、GB 23200.113 | 247 |
| 225 | 甲氰菊酯 | GB 23200.8、GB 23200.113、NY/T 761、SN/T 2233 | 247 |
| 226 | 甲霜灵和精甲霜灵 | GB23200.8、GB/T 20769、GB 23200.113 | 247 |
| 227 | 久效磷 | NY/T 761、GB 23200.113 | 247 |
| 228 | 乐果 | GB/T 5009.145、GB/T 20769、NY/T 761、GB 23200.113 | 247 |
| 229 | 硫环磷 | NY/T 761、GB 23200.113 | 247 |
| 230 | 马拉硫磷 | GB 23200.8、GB/T 20769、NY/T 761、GB 23200.113 | 247 |
| 231 | 嘧霉胺 | GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769 | 247 |
| 232 | 灭线磷 | GB 23200.113、NY/T 761、GB/T 23204 | 247 |
| 233 | 三唑醇 | GB23200.8、GB 23200.113 | 247 |
| 234 | 三唑酮 | GB 23200.113、GB23200.8、GB/T20769 | 247 |
| 235 | 肟菌酯 | GB 23200.8 、GB 23200.113 | 247 |
| 236 | 溴氰菊酯 | GB 23200.8、GB 23200.113、SN/T 0217、NY/T 761、GB/T 5009.110 | 247 |
| 237 | 异丙威 | GB 23200.112、GB 23200.113、NY/T 761 | 247 |
| 238 | 治螟磷 | NY/T761、GB 23200.113 | 247 |
| 239 | 地西泮 | SN/T 3235、国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 247 |
| 240 | 环丙沙星 | GB/T 20366、农业部1077号公告-1-2008、GB/T 21312 | 247 |
| 241 | 金刚烷胺 | GB 31660.5、SN/T 4253 | 247 |
| 242 | 金刚乙胺 | SN/T 4253 | 247 |
| 243 | 金霉素 | SC/T 3015、GB/T 21317 | 247 |
| 244 | 喹乙醇（MQCA） | GB/T 20746 | 247 |
| 245 | 利巴韦林 | SN/T 4519 | 247 |
| 246 | 林可霉素 | GB/T 20762 | 247 |
| 247 | 氯丙嗪 | GB/T 20763 | 247 |
| 248 | 四环素 | GB/T21317、SC/T 3015 | 247 |
| 249 | 替米考星 | GB/T 20762、SN/T 1777.2 | 247 |
| 250 | 土霉素 | GB/T21317、SC/T 3015 | 247 |
| 251 | 10-羟基-2-癸烯酸 | GB 9697 | 159 |
| 252 | α-亚麻酸 | GB 5009.168 | 159 |
| 253 | α-亚麻酸供能比 | GB5009.168 | 70 |
| 254 | 丙二醛 | GB 5009.181 | 159 |
| 255 | 不溶性膳食纤维 | GB 5413.6 | 159 |
| 256 | 胆碱 | GB 5413.20 | 159 |
| 257 | 碘 | GB 5009.267 | 80 |
| 258 | 豆蔻酸 | GB5009.168 | 159 |
| 259 | 二十二碳六烯酸 | GB 5009.168 | 159 |
| 260 | 二十二碳六烯酸与二十碳四烯酸的比 | GB 5009.168 | 70 |
| 261 | 二十二碳六烯酸与总脂肪酸比 | GB5009.168 | 70 |
| 262 | 二十碳四烯酸 | GB 5009.168 | 159 |
| 263 | 二十碳四烯酸与总脂肪酸比 | GB 5009.168 | 70 |
| 264 | 二十碳五烯酸与二十二碳六烯酸的比 | GB5009.168 | 105 |
| 265 | 反式脂肪酸（C18:1T） | GB 5413.36、GB 5009.168 | 115 |
| 266 | 反式脂肪酸（C18:2T+C18:3T） | GB 5413.36、GB 5009.168 | 159 |
| 267 | 反式脂肪酸与总脂肪酸比值 | GB5009.168、GB5413.36 | 70 |
| 268 | 反式脂肪酸最高含量与总脂肪酸比值 | GB5009.168、GB5413.36 | 70 |
| 269 | 泛酸 | GB 5009.210 | 159 |
| 270 | 氟 | GB/T 5009.18、GB 19965 | 62 |
| 271 | 钙 | GB 5009.92 | 56 |
| 272 | 过氧化物 | GB 6783 | 55 |
| 273 | 核苷酸（胞嘧啶核苷酸 尿嘧啶核苷酸 次黄嘌呤核苷酸 鸟嘌呤核苷酸 腺嘌呤核苷酸） | GB 5413.40 | 105 |
| 274 | 花生四烯酸 | GB 5009.168 | 159 |
| 275 | 灰分 | GB 5009.4 | 33 |
| 276 | 浑浊度 | GB/T 5750.4 | 38 |
| 277 | 肌醇 | GB 5009.270 | 159 |
| 278 | 极性组分 | GB 5009.202 | 76 |
| 279 | 钾 | GB 5009.91 | 63 |
| 280 | 芥酸 | GB5009.168 | 159 |
| 281 | 芥酸与总脂肪酸比值 | GB 5009.168 | 159 |
| 282 | 界限指标-碘化物 | GB8538 | 63 |
| 283 | 界限指标-二氧化碳 | GB8538 | 63 |
| 284 | 警示语标注（限玻璃瓶装啤酒检测） | GB 2758 | 35 |
| 285 | 磷 | GB 5009.87 | 42 |
| 286 | 氯 | GB 5009.44 | 80 |
| 287 | 镁 | GB 5009.241 | 53 |
| 288 | 锰 | GB 5009.242 | 80 |
| 289 | 钼 | GB 5009.268 | 80 |
| 290 | 钠 | GB 5009.91 | 80 |
| 291 | 能量 | GB 10769 | 32 |
| 292 | 脲酶活性定性（脲酶） | GB 5413.31 | 53 |
| 293 | 脲酶试验（脲酶） | GB/T 5009.183 | 53 |
| 294 | 牛磺酸 | GB 5009.169 | 159 |
| 295 | 肉豆蔻酸占总脂肪的比值 | GB 5009.168 | 159 |
| 296 | 乳糖 | GB5413.5 | 62 |
| 297 | 乳糖占碳水化合物总量比 | GB5413.5、GB25596、GB 10765 | 35 |
| 298 | 三甲胺氮 | GB 5009.179 | 98 |
| 299 | 生物素 | GB5009.259 | 241 |
| 300 | 碳水化合物 | GB25596、GB 10765 | 42 |
| 301 | 锑 | GB8538 | 80 |
| 302 | 铁 | GB5009.90 | 52 |
| 303 | 铜 | GB 5009.13 | 56 |
| 304 | 维生素A | GB5009.82 | 159 |
| 305 | 维生素B1 | GB5009.84 | 159 |
| 306 | 维生素B12 | GB5413.14 | 159 |
| 307 | 维生素B2 | GB5009.85 | 159 |
| 308 | 维生素B6 | GB5009.154 | 159 |
| 309 | 维生素C | GB5413.18 | 159 |
| 310 | 维生素D | GB5009.82 | 159 |
| 311 | 维生素E | GB5009.82 | 159 |
| 312 | 维生素K1 | GB5009.158 | 159 |
| 313 | 硒 | GB 5009.93 | 80 |
| 314 | 锌 | GB5009.14 | 56 |
| 315 | 亚麻酸 | GB5009.168 | 159 |
| 316 | 亚油酸 | GB5009.168 | 159 |
| 317 | 亚油酸供能比 | GB5009.168 | 70 |
| 318 | 烟酸（烟酰胺） | GB 5009.89 | 159 |
| 319 | 叶黄素 | GB5009.248 | 159 |
| 320 | 叶酸 | GB 5009.211 | 159 |
| 321 | 月桂酸 | GB5009.168 | 100 |
| 322 | 月桂酸占总脂肪的比值 | GB5009.168 | 63 |
| 323 | 杂质度 | GB5413.30 | 53 |
| 324 | 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 | GB5009.168 | 105 |
| 325 | （总）钠 | GB5009.91 | 87 |
| 326 | 总糖 | GB 9697 | 159 |
| 327 | 左旋肉碱 | GB29989 | 159 |
| 328 | 游离性余氯（游离余氯） | GB/T 5750.11 | 42 |
| 329 | 阿力甜 | GB 5009.263 | 105 |
| 330 | 靛蓝 | GB/T21916 | 159 |
| 331 | 叔丁基羟基茴香醚（BHA） | GB 5009.32 | 105 |
| 332 | 2,6-二叔丁基对甲酚（BHT） | GB 5009.32 | 105 |
| 333 | 没食子酸丙酯（PG） | GB 5009.32 | 105 |
| 334 | 纽甜 | GB 5009.247 | 159 |
| 335 | 香兰素 | 国家食品药品监督管理总局 关于发布食品中香兰素、甲基香兰素和乙基香兰素等的测定等2项食品补充检验方法的公告（2017年第64号）附件1（BJS 201705） | 105 |
| 336 | 乙基香兰素 | 国家食品药品监督管理总局 关于发布食品中香兰素、甲基香兰素和乙基香兰素等的测定等2项食品补充检验方法的公告（2017年第64号）附件1（BJS 201705） | 105 |
| 337 | 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） | GB/T5009.140、SN/T 3538 | 63 |
| 338 | 汞 | GB5009.17 | 72 |
| 339 | 砷（以As计） | GB 5009.11 | 56 |
| 340 | 锡（以Sn计） | GB5009.16 | 80 |
| 341 | 黄曲霉毒素M1 | GB 5009.24 | 265 |
| 342 | 阪崎肠杆菌 | GB 4789.40第一法 | 132 |
| 343 | 产气荚膜梭菌 | GB 8538 | 132 |
| 344 | 粪链球菌 | GB 8538 | 55 |
| 345 | 蒂巴因 | BJS 201802 | 265 |
| 346 | 富马酸二甲酯 | NY/T 1723 | 159 |
| 347 | N-二甲基亚硝胺 | GB 5009.26 | 265 |
| 348 | 绦虫裂头蚴 | GB10136 | 105 |
| 349 | 吸虫囊蚴 | GB10136 | 105 |
| 350 | 线虫幼虫 | GB10136 | 105 |
| 351 | 氯化钾 | GB 5009.42 | 61 |
| 352 | 3-氯-1,2-丙二醇 | GB5009.191 | 153 |
| 353 | N，N-双去甲基西布曲明 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2006004、2012005、食药监办[2010]114 | 180 |
| 354 | N-单去甲基西布曲明 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2006004、2012005、食药监办[2010]114 | 180 |
| 355 | β-苯乙醇 | GB/T13662 | 109 |
| 356 | β-胡萝卜素 | GB5009.83 | 124 |
| 357 | 阿普唑仑 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 167 |
| 358 | 阿替洛尔 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 164 |
| 359 | 艾氏剂 | NY/T761、GB/T5009.19 | 116 |
| 360 | 艾司唑仑 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 167 |
| 361 | 氨苄青霉素 | GB/T21315 | 163 |
| 362 | 氨基他达拉非 | 总局关于发布食品中那非类物质的测定和小麦粉中硫脲的测定2项检验方法的公告(2016年第196号) | 163 |
| 363 | 氨甲环酸 | 《关于印发保健食品中非法添加沙丁胺醇检验方法等8项检验方法的通知》 | 157 |
| 364 | 氨氯地平 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 167 |
| 365 | 奥沙西泮 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 167 |
| 366 | 巴比妥 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 167 |
| 367 | 饱和酸 | GB5009.168 | 116 |
| 368 | 苯巴比妥 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 161 |
| 369 | 苯丁锡 | 参照SN0592 | 112 |
| 370 | 苯霜灵 | GB23200.8、GB/T20769 | 151 |
| 371 | 苯酰菌胺 | GB/T20769、GB23200.8 | 171 |
| 372 | 苯线磷 | GB/T5009.145、GB23200.8 | 146 |
| 373 | 苯唑西林 | GB29682 | 131 |
| 374 | 苄青霉素 | GB/T21315 | 154 |
| 375 | 丙草胺 | GB23200.24 | 155 |
| 376 | 丙森锌 | 参照SN/T0711 | 185 |
| 377 | 丙酸睾酮 | SN/T3235 | 180 |
| 378 | 虫螨腈 | NY/T1379、GB23200.8、SN/T1986 | 153 |
| 379 | 虫酰肼 | 参照GB/T20769 | 179 |
| 380 | 除虫脲 | GB/T5009.147、NY/T1720、GB23200.13 | 144 |
| 381 | 雌二醇 | 农业部958号公告-10-2007、GB/T21981 | 179 |
| 382 | 醋氯芬酸 | 《关于印发保健食品中非法添加沙丁胺醇检验方法等8项检验方法的通知》 | 157 |
| 383 | 达氟沙星 | GB/T21312 | 177 |
| 384 | 代森锰锌 | 参照SN/T0711、参照SN/T1541 | 174 |
| 385 | 稻瘟灵 | GB/T5009.155 | 118 |
| 386 | 滴滴涕 | GB/T5009.19 | 118 |
| 387 | 敌草快 | 参照GB/T5009.221 | 153 |
| 388 | 敌菌灵 | NY/T1722 | 132 |
| 389 | 敌瘟磷 | GB/T20770、SN/T2324 | 172 |
| 390 | 地虫硫磷 | GB23200.8 | 156 |
| 391 | 淀粉 | GB9697 | 58 |
| 392 | 丁基羟基茴香醚（BHA） | GB5009.32 | 99 |
| 393 | 丁醚脲 | GB23200.13 | 180 |
| 394 | 啶酰菌胺 | 参照GB/T20769 | 179 |
| 395 | 动物源性成分鉴定 | SN/T2978 | 399 |
| 396 | 毒杀芬 | YC/T180 | 122 |
| 397 | 对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐（以对羟基苯甲酸计） | GB5009.31、SN/T3545 | 114 |
| 398 | 噁喹酸 | GB/T23198、农业部1077号公告-1-2008 | 158 |
| 399 | 噁霜灵 | NY/T1379、GB23200.8 | 166 |
| 400 | 二丁基羟基甲苯（BHT） | GB5009.32 | 106 |
| 401 | 二十二碳二烯酸 | GB5009.168 | 139 |
| 402 | 二十四碳一烯酸 | GB5009.168 | 124 |
| 403 | 二十四烷酸 | GB5009.168 | 139 |
| 404 | 二十碳烯酸 | GB5009.168 | 139 |
| 405 | 二氧化钛 | GB5009.246 | 73 |
| 406 | 伐地那非 | 总局关于发布食品中那非类物质的测定和小麦粉中硫脲的测定2项检验方法的公告(2016年第196号) | 163 |
| 407 | 非洛地平 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 167 |
| 408 | 非糖固形物 | GB/T13662 | 75 |
| 409 | 芬氟拉明 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2006004、2012005、食药监办[2010]114 | 180 |
| 410 | 酚酞 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2006004、2012005、食药监办[2010]114 | 180 |
| 411 | 呋喃它酮代谢物 | GB/T21311 | 179 |
| 412 | 呋塞米 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2006004、2012005、食药监办[2010]114 | 180 |
| 413 | 氟苯脲 | NY/T1453 | 176 |
| 414 | 氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵 | GB/T20769 | 179 |
| 415 | 氟化物（以F-计） | GB8538 | 81 |
| 416 | 氟甲喹 | GB/T21312 | 177 |
| 417 | 氟菌唑 | NY/T1379 | 166 |
| 418 | 氟铃脲 | NY/T1720、GB/T20769、SN/T2152 | 177 |
| 419 | 氟罗沙星 | 农业部1077号公告-1-2008 | 168 |
| 420 | 氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯 | GB/T23204、SN/T1117 | 152 |
| 421 | 氟氰戊菊酯 | GB/T23204 | 157 |
| 422 | 氟酰脲 | 参照GB23200.34 | 158 |
| 423 | 福美双 | 参照SN/T0711 | 172 |
| 424 | 复原乳酸度 | GB5009.239 | 58 |
| 425 | 钙磷比值 |  | 73 |
| 426 | 干浸出物 | GB/T15038 | 70 |
| 427 | 干物质含量 | GB5009.3 | 53 |
| 428 | 格列本脲 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 151 |
| 429 | 格列吡嗪 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 151 |
| 430 | 格列波脲 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 151 |
| 431 | 格列喹酮 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 151 |
| 432 | 格列美脲 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 151 |
| 433 | 格列齐特 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 151 |
| 434 | 功效/标志性成分 | 企业标准 | 83 |
| 435 | 固形物 | GB/T10345 | 54 |
| 436 | 癸酸 | GB5009.168 | 125 |
| 437 | 毫莫西地那非 | 总局关于发布食品中那非类物质的测定和小麦粉中硫脲的测定2项检验方法的公告(2016年第196号) | 163 |
| 438 | 禾草敌 | GB/T5009.134 | 120 |
| 439 | 河豚毒素 | GB5009.206 | 262 |
| 440 | 红地那非 | 总局关于发布食品中那非类物质的测定和小麦粉中硫脲的测定2项检验方法的公告(2016年第196号) | 163 |
| 441 | 红霉素 | GB/T20762 | 178 |
| 442 | 花生二烯酸 | GB5009.168 | 124 |
| 443 | 花生酸 | GB5009.268 | 124 |
| 444 | 花生一烯酸 | GB5009.268 | 124 |
| 445 | 滑石粉 | GB5009.269 | 76 |
| 446 | 黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1 | GB5009.24 | 186 |
| 447 | 挥发性酚（以苯酚计） | GB8538 | 66 |
| 448 | 己酸乙酯 | GB/T10345 | 108 |
| 449 | 己烯雌酚 | GB/T21981 | 179 |
| 450 | 甲苯氟磺胺 | GB23200.8 | 155 |
| 451 | 甲苯磺丁脲 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 167 |
| 452 | 甲砜霉素 | GB/T22338、GB/T20756 | 177 |
| 453 | 甲基睾丸酮 | SN/T3235、GB/T21981 | 178 |
| 454 | 甲基立枯磷 | GB23200.8 | 155 |
| 455 | 甲基硫环磷 | NY/T761 | 112 |
| 456 | 甲基硫菌灵 | NY/T1680 | 109 |
| 457 | 甲萘威 | GB/T5009.145、NY/T761、GB/T20769 | 144 |
| 458 | 甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计） | GB/T21126 | 105 |
| 459 | 碱性橙21 | GB/T23496 | 112 |
| 460 | 碱性橙22 | GB/T23496 | 112 |
| 461 | 碱性橙Ⅱ | GB/T23496 | 112 |
| 462 | 胶囊壳中的铬 | 《中国药典》2015年版 | 73 |
| 463 | 结晶紫 | GB/T19857 | 164 |
| 464 | 精噁唑禾草灵 | NY/T1379 | 156 |
| 465 | 卡托普利 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 167 |
| 466 | 可可脂（以干物质计） | GB5009.6、GB/T20705、GB/T20706 | 70 |
| 467 | 可溶性固形物 | 企业标准 | 48 |
| 468 | 克菌丹 | GB23200.8、SN0654 | 156 |
| 469 | 喹螨醚 | GB/T23204、GB23200.13 | 164 |
| 470 | 劳拉西泮 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 151 |
| 471 | 利血平 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 167 |
| 472 | 邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP） | GB5009.271 | 162 |
| 473 | 邻苯二甲酸二丁酯（DBP） | GB5009.271 | 162 |
| 474 | 邻苯基苯酚 | GB23200.8 | 157 |
| 475 | 邻氯青霉素 | GB/T21315 | 158 |
| 476 | 林丹 | GB/T5009.19、GB/T5009.162 | 118 |
| 477 | 磷胺 | NY/T761 | 119 |
| 478 | 硫代艾地那非 | 总局关于发布食品中那非类物质的测定和小麦粉中硫脲的测定2项检验方法的公告(2016年第196号) | 163 |
| 479 | 硫丹 | GB/T5009.19、GB/T23204 | 124 |
| 480 | 六六六 | GB/T5009.19 | 118 |
| 481 | 罗通定 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 167 |
| 482 | 洛伐他汀 | 食药监办许[2010]114号 | 154 |
| 483 | 洛伐他汀羟酸钠盐 | 《关于印发保健食品中非法添加沙丁胺醇检验方法等8项检验方法的通知》 | 177 |
| 484 | 氯苯胺灵 | GB23200.9 | 154 |
| 485 | 氯苯那敏 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 167 |
| 486 | 氯丹 | GB/T5009.19 | 119 |
| 487 | 氯氮卓 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 167 |
| 488 | 氯菊酯 | GB/T23204、SN/T1117 | 150 |
| 489 | 氯美扎酮 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 167 |
| 490 | 氯硝西泮 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 167 |
| 491 | 麻黄碱 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2006004、2012005、食药监办[2010]114 | 191 |
| 492 | 马来酸罗格列酮 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 167 |
| 493 | 马来酸咪达唑仑 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 167 |
| 494 | 麦芽糖 | GB5009.8 | 85 |
| 495 | 美伐他汀 | 《关于印发保健食品中非法添加沙丁胺醇检验方法等8项检验方法的通知》 | 177 |
| 496 | 咪鲜胺 | NY/T1456 | 120 |
| 497 | 醚菊酯 | 参照SN/T2151 | 160 |
| 498 | 米酵菌酸 | GB5009.189 | 140 |
| 499 | 嘧菌环胺 | NY/T1379、GB23200.8、GB/T20769 | 169 |
| 500 | 灭菌丹 | GB/T20769、SN/T2320 | 179 |
| 501 | 灭幼脲 | GB/T5009.135 | 102 |
| 502 | 木焦油酸 | GB5009.168 | 121 |
| 503 | 木糖醇含量（以干基计） | GB1886.234、GB13509 | 98 |
| 504 | 那红地那非 | 总局关于发布食品中那非类物质的测定和小麦粉中硫脲的测定2项检验方法的公告(2016年第196号) | 163 |
| 505 | 那莫西地那非 | 总局关于发布食品中那非类物质的测定和小麦粉中硫脲的测定2项检验方法的公告(2016年第196号) | 163 |
| 506 | 尼莫地平 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 167 |
| 507 | 尼群地平 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 167 |
| 508 | 尼索地平 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 167 |
| 509 | 柠檬酸钠含量（以干物质计） | GB1886.25、GB6782 | 70 |
| 510 | 凝冻强度（6.67%） | GB6783 | 64 |
| 511 | 牛源性成分 | SN/T2557 | 399 |
| 512 | 哌唑嗪 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 167 |
| 513 | 硼酸 | GB5009.275 | 65 |
| 514 | 硼酸盐（以B计） | GB8538 | 62 |
| 515 | 七氯 | NY/T761、GB/T5009.19 | 118 |
| 516 | 羟基毫莫西地那非 | 总局关于发布食品中那非类物质的测定和小麦粉中硫脲的测定2项检验方法的公告(2016年第196号) | 147 |
| 517 | 羟基甲硝唑 | GB/T21318、SN/T1928 | 163 |
| 518 | 羟甲基甲硝咪唑 | GB/T21318、SN/T1928 | 163 |
| 519 | 羟脯氨酸 | 食药监食监三便函[2014]73号 | 72 |
| 520 | 嗪氨灵 | 参照SN0695 | 125 |
| 521 | 青藤碱 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 167 |
| 522 | 氢氯噻嗪 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 167 |
| 523 | 氢氰酸 | GB5009.36 | 63 |
| 524 | 氰霜唑 | 参照GB23200.14 | 167 |
| 525 | 氰戊菊酯 | GB/T23204 | 155 |
| 526 | 庆大霉素 | GB/T21323 | 160 |
| 527 | 去羟基洛伐他汀 | 《关于印发保健食品中非法添加沙丁胺醇检验方法等8项检验方法的通知》 | 177 |
| 528 | 群勃龙 | GB/T21981 | 179 |
| 529 | 溶血性链球菌 | GB4789.11 | 66 |
| 530 | 乳固体 | GB13102 | 68 |
| 531 | 瑞格列奈 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 167 |
| 532 | 噻节因 | NY/T1379 | 166 |
| 533 | 噻菌灵 | NY/T1680、GB/T20769 | 166 |
| 534 | 噻螨酮 | GB23200.8、GB/T20769、GB/T23376 | 167 |
| 535 | 噻嗪酮 | GB/T23204 | 155 |
| 536 | 三唑仑 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 167 |
| 537 | 色度 | GB8538 | 44 |
| 538 | 杀虫环 | GB/T5009.113 | 121 |
| 539 | 杀螟丹 | GB/T20769 | 177 |
| 540 | 杀螟硫磷 | GB/T14553、GB/T5009.20 | 117 |
| 541 | 杀线威 | NY/T1453、SN/T0134 | 165 |
| 542 | 山梨酸钾（以干基计） | GB1886.39、GB13736 | 70 |
| 543 | 山嵛酸 | GB5009.168 | 125 |
| 544 | 砷盐 | GB5009.11 | 70 |
| 545 | 生物苄呋菊酯 | GB/T20770、SN/T2151 | 171 |
| 546 | 十七碳一烯酸 | GB5009.168 | 124 |
| 547 | 十七烷酸 | GB5009.168 | 124 |
| 548 | 十四碳以下脂肪酸 | GB5009.168 | 124 |
| 549 | 双氟沙星 | GB/T20366、农业部1077号公告-1-2008 | 177 |
| 550 | 双乙酰 | GB/T4928 | 73 |
| 551 | 司可巴比妥 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 167 |
| 552 | 司帕沙星 | GB/T20366、农业部1077号公告-1-2008 | 176 |
| 553 | 四氯化碳 | GB/T5750.8 | 108 |
| 554 | 四氯硝基苯 | GB23200.8 | 156 |
| 555 | 四螨嗪 | 参照GB/T20769 | 179 |
| 556 | 酸性红 | SN/T1743 | 92 |
| 557 | 他达拉非 | 总局关于发布食品中那非类物质的测定和小麦粉中硫脲的测定2项检验方法的公告(2016年第196号) | 163 |
| 558 | 特丁硫磷 | NY/T1379 | 153 |
| 559 | 特征性含量指标 | 产品明示指定检验方法 | 33 |
| 560 | 透光率 | GB1886.25、GB6782 | 45 |
| 561 | 褪黑素 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 155 |
| 562 | 伪伐地那非 | 总局关于发布食品中那非类物质的测定和小麦粉中硫脲的测定2项检验方法的公告(2016年第196号) | 146 |
| 563 | 文拉法辛 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 167 |
| 564 | 乌洛托品 | SN/T2226 | 176 |
| 565 | 五氯硝基苯 | GB/T5009.136、GB/T5009.19 | 118 |
| 566 | 西布曲明 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2006004、2012005、食药监办[2010]114 | 167 |
| 567 | 西地那非 | 总局关于发布食品中那非类物质的测定和小麦粉中硫脲的测定2项检验方法的公告(2016年第196号) | 146 |
| 568 | 西马特罗 | GB/T22286 | 182 |
| 569 | 烯草酮 | GB23200.8 | 155 |
| 570 | 硝苯地平 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 167 |
| 571 | 硝西泮 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 167 |
| 572 | 辛伐他汀 | 食药监办许[2010]114号 | 154 |
| 573 | 新红 | GB5009.35 | 92 |
| 574 | 溴螨酯 | NY/T1379、GB23200.8 | 160 |
| 575 | 溴酸钾 | GB/T20188 | 99 |
| 576 | 亚胺硫磷 | 参照GB23200.8、GB/T20770 | 162 |
| 577 | 亚油酸与α-亚麻酸比值 |  | 79 |
| 578 | 盐酸苯乙双胍 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 167 |
| 579 | 盐酸吡格列酮 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 167 |
| 580 | 盐酸丁二胍 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 167 |
| 581 | 盐酸二甲双胍 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009029、2011008、2013001 | 167 |
| 582 | 盐酸二氧丙嗪 | 《关于印发保健食品中非法添加沙丁胺醇检验方法等8项检验方法的通知》 | 157 |
| 583 | 盐酸可乐定 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009032、2014008 | 167 |
| 584 | 羊源性成分 | SN/T2051 | 399 |
| 585 | 依维菌素 | 参照GB/T22968 | 149 |
| 586 | 乙霉威 | GB/T20769 | 179 |
| 587 | 乙酸乙酯 | GB/T10345 | 102 |
| 588 | 乙烯菌核利 | NY/T761 | 117 |
| 589 | 乙烯利 | GB23200.16 | 118 |
| 590 | 异菌脲 | NY/T761、NY/T1277、GB23200.8 | 140 |
| 591 | 异戊巴比妥 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 167 |
| 592 | 抑霉唑 | GB23200.8、GB/T20769 | 162 |
| 593 | 银 | GB8538 | 64 |
| 594 | 荧光增白物质 | NY/T1257 | 52 |
| 595 | 蝇毒磷 | GB23200.8 | 149 |
| 596 | 硬脂酸 | GB5009.168 | 124 |
| 597 | 油酸 | GB5009.168 | 124 |
| 598 | 游离矿酸 | GB5009.233 | 53 |
| 599 | 游离棉酚 | GB/T5009.37 | 76 |
| 600 | 玉米赤霉醇 | GB5009.209 | 168 |
| 601 | 原麦汁浓度 | GB/T4928 | 58 |
| 602 | 增效醚 | GB23200.8 | 149 |
| 603 | 扎来普隆 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 164 |
| 604 | 蔗糖转化酶活性 | GB/T4928 | 58 |
| 605 | 志贺氏菌 | GB4789.5 | 66 |
| 606 | 终产品中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值 | GB5009.168 | 109 |
| 607 | 重金属（以Pb计） | GB1886.245 | 69 |
| 608 | 棕榈酸 | GB5009.168 | 124 |
| 609 | 棕榈一烯酸 | GB5009.168 | 124 |
| 610 | 棕榈油酸 | GB5009.168 | 124 |
| 611 | 总酯 | GB/T10345 | 64 |
| 612 | 佐匹克隆 | 国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2012004、2009024、2013002 | 164 |
| 613 | 甲基嘧啶磷 | 法定检测实验方法 | 143 |
| 614 | 丁草胺 | 法定检测实验方法 | 154 |
| 615 | 氟酰胺 | 法定检测实验方法 | 154 |
| 616 | 羰基价 | 法定检测实验方法 | 198 |
| 617 | 致病性微生物 | 法定检测实验方法 | 136 |
| 618 | 其他餐饮食品 | 法定检测实验方法 | 550 |
| 619 | T-2毒素 | 法定检测实验方法 | 143 |
| 620 | 脂肪酸组成 | 法定检测实验方法 | 1100 |
| 621 | 黄曲霉毒素（B1、B2、G1、G2）总量 | 法定检测实验方法 | 176 |
| 622 | 氨基甲酸乙酯 | 法定检测实验方法 | 110 |
| 623 | 甜菊糖苷 | 法定检测实验方法 | 128 |
| 624 | 豪莫西地那非 | 法定检测实验方法 | 163 |
| 625 | 羟基豪莫西地那非 | 法定检测实验方法 | 163 |
| 626 | 总蒽醌 | 法定检测实验方法 | 176 |
| 627 | 软胶囊壳中的铬 | 法定检测实验方法 | 67 |
| 628 | 苯丙醇胺 | 法定检测实验方法 | 165 |
| 629 | 去甲伪麻黄碱 | 法定检测实验方法 | 191 |
| 630 | 伪麻黄碱 | 法定检测实验方法 | 191 |
| 631 | 甲基麻黄碱 | 法定检测实验方法 | 191 |
| 632 | 安非他明 | 法定检测实验方法 | 165 |
| 633 | 甲基安非他明 | 法定检测实验方法 | 165 |
| 634 | 分特拉明 | 法定检测实验方法 | 180 |
| 635 | 氯卡色林 | 法定检测实验方法 | 165 |
| 636 | 安非他酮 | 法定检测实验方法 | 165 |
| 637 | 普伐他汀 | 法定检测实验方法 | 165 |
| 638 | 氟西汀 | 法定检测实验方法 | 165 |
| 639 | 吲达帕胺 | 法定检测实验方法 | 165 |
| 640 | 苄基西布曲明 | 法定检测实验方法 | 165 |
| 641 | 豪莫西布曲明 | 法定检测实验方法 | 165 |
| 642 | 比沙可啶 | 法定检测实验方法 | 165 |
| 643 | 氯代西布曲明 | 法定检测实验方法 | 165 |
| 644 | 苯扎贝特 | 法定检测实验方法 | 165 |
| 645 | 布美他尼 | 法定检测实验方法 | 165 |
| 646 | 利莫那班 | 法定检测实验方法 | 165 |
| 647 | 非诺贝特 | 法定检测实验方法 | 165 |
| 648 | 奥利司他 | 法定检测实验方法 | 165 |
| 649 | 去甲基他达拉非 | 法定检测实验方法 | 163 |
| 650 | 硫代西地那非 | 法定检测实验方法 | 163 |
| 651 | 铝含量 | 法定检测实验方法 | 72 |
| 652 | 棕榈烯酸/总脂肪酸 | 法定检测实验方法 | 110 |
| 653 | 亚麻酸/总脂肪酸 | 法定检测实验方法 | 110 |
| 654 | 花生酸/总脂肪酸 | 法定检测实验方法 | 110 |
| 655 | 山嵛酸/总脂肪酸 | 法定检测实验方法 | 110 |
| 656 | 油酸/总脂肪酸 | 法定检测实验方法 | 110 |
| 657 | 亚油酸/总脂肪酸 | 法定检测实验方法 | 110 |
| 658 | (花生酸+山嵛酸)/总脂肪酸 | 法定检测实验方法 | 110 |
| 659 | 洛美沙星 | 法定检测实验方法 | 176 |
| 660 | 丙炔氟草胺 | 法定检测实验方法 | 143 |
| 661 | 啶氧菌酯 | 法定检测实验方法 | 143 |
| 662 | 多杀霉素 | 法定检测实验方法 | 143 |
| 663 | 粉唑醇 | 法定检测实验方法 | 154 |
| 664 | 伏杀硫磷 | 法定检测实验方法 | 132 |
| 665 | 氟虫脲 | 法定检测实验方法 | 143 |
| 666 | 氟啶脲 | 法定检测实验方法 | 143 |
| 667 | 氟磺胺草醚 | 法定检测实验方法 | 143 |
| 668 | 腈菌唑 | 法定检测实验方法 | 143 |
| 669 | 联苯三唑醇 | 法定检测实验方法 | 143 |
| 670 | 氯苯嘧啶醇 | 法定检测实验方法 | 143 |
| 671 | 氯嘧磺隆 | 法定检测实验方法 | 143 |
| 672 | 醚菌酯 | 法定检测实验方法 | 154 |
| 673 | 噻虫啉 | 法定检测实验方法 | 165 |
| 674 | 三环唑 | 法定检测实验方法 | 143 |
| 675 | 霜霉威和霜霉威盐酸盐 | 法定检测实验方法 | 174 |
| 676 | 特布他林 | 法定检测实验方法 | 176 |
| 677 | 烯唑醇 | 法定检测实验方法 | 143 |
| 678 | 莠灭净 | 法定检测实验方法 | 143 |
| 679 | 辣椒素总量（天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素） | 法定检测实验方法 | 396 |
| 680 | 多环芳烃（苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、䓛） | 法定检测实验方法 | 440 |
| 681 | 刚果红 | 法定检测实验方法 | 92 |
| 682 | 磺胺二甲嘧啶 | 法定检测实验方法 | 176 |
| 683 | 硫氰酸钠(以硫氰酸根计) | 法定检测实验方法 | 176 |
| 684 | 蜡样芽胞杆菌 | 法定检测实验方法 | 77 |
| 685 | 高氯酸盐 | 法定检测实验方法 | 143 |
| 686 | 氯酸盐 | 法定检测实验方法 | 143 |
| 687 | 核桃源性成分 | 法定检测实验方法 | 220 |
| 688 | 杏仁源性成分 | 法定检测实验方法 | 220 |
| 689 | 花生源性成分 | 法定检测实验方法 | 220 |
| 690 | 大豆源性成分 | 法定检测实验方法 | 220 |
| 691 | 丙烯酰胺 | 法定检测实验方法 | 220 |
| 692 | 氟苯尼考胺 | 法定检测实验方法 | 177 |
| 693 | 高果糖淀粉糖浆 | 法定检测实验方法 | 220 |
| 694 | 碳-4植物糖含量 | 法定检测实验方法 | 220 |
| 695 | 番泻苷A | 法定检测实验方法 | 154 |
| 696 | 番泻苷B | 法定检测实验方法 | 154 |
| 697 | 大黄素 | 法定检测实验方法 | 154 |
| 698 | 大黄酚 | 法定检测实验方法 | 154 |
| 699 | 氯噻嗪 | 法定检测实验方法 | 167 |
| 700 | 伏马毒素B1，B2之和 | 法定检测实验方法 | 220 |
| 701 | 壬基酚 | 法定检测实验方法 | 110 |
| 702 | 双酚A | 法定检测实验方法 | 110 |
| 703 | 崩解时限 | 法定检测实验方法 | 66 |
| 704 | 土霉素/金霉素/四环素（组合含量） | GB/T21317、SC/T 3015 | 741 |

**12、抽检任务**

标项一食品风险隐患治理完成检测数量不少于750批次，最终批次数按实际情况而定。

标项二食品安全综合抽检完成任务检测数量不少于335批次，最终批次数按实际情况而定。

标项三高风险食品抽检监测任务完成检测数量不少于250批次，最终批次数按实际情况而定。

标项四节令食品专项抽检完成检测数量不少于165批次，最终批次数按实际情况而定。

备注：具体抽检任务清单根据发包人要求实施。

**13、检验项目表**

**检验项目表**

| 序号 | 食品大类 | 食品亚类 | 食品品种 | 食品细类 | 检验项目 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 粮食加工品 | 小麦粉 | 小麦粉 | 小麦粉 | 镉(以Cd计)、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B1、苯并[a]芘、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺 |
| 大米 | 大米 | 大米 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、无机砷(以As计)、苯并[a]芘 |
| 挂面 | 挂面 | 挂面 | 铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) |
| 其他粮食加工品 | 谷物粉类制成品 | 发酵面制品 | 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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 米粉制品 | 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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 其他谷物粉类制成品 | 黄曲霉毒素B1、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、金黄色葡萄球菌 |
| 生湿面制品 | 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 |
| 2 | 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油(含煎炸用油) | 食用植物油(半精炼、全精炼) | 菜籽油、大豆油、花生油、玉米油、食用植物调和油等 | 酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚 |
| 3 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酱油 | 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、菌落总数、大肠菌群 |
| 食醋 | 食醋 | 食醋 | 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)、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、菌落总数 |
| 酱类 | 酿造酱 | 黄豆酱、甜面酱等 | 氨基酸态氮、黄曲霉毒素B1、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、大肠菌群 |
| 调味料酒 | 调味料酒 | 料酒 | 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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖 |
| 香辛料类 | 香辛料类 | 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌 |
| 香辛料调味油 | 酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计) |
| 调味料 | 半固体复合调味料 | 火锅底料、麻辣烫底料 | 铅(以Pb计)、罂粟碱、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 |
| 辣椒酱 | 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 |
| 其他半固体调味料 | 铅(以Pb计)、罗丹明B、罂粟碱、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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) |
| 固体复合调味料 | 鸡粉、鸡精调味料 | 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)、菌落总数、大肠菌群 |
| 其他固体调味料 | 铅(以Pb计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、罂粟碱、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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、 |
| 液体复合调味料 | 其他液体调味料 | 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)、菌落总数、大肠菌群 |
| 味精 | 味精 | 味精 | 谷氨酸钠、铅(以Pb计) |
| 食盐 | 食用盐 | 低钠食用盐、风味食用盐、普通食用盐、特殊工艺食用盐 | 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) |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、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)、胭脂红、氯霉素 |
| 熟肉制品 | 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、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)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、氯霉素、酸性橙Ⅱ、菌落总数、大肠菌群、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、商业无菌 |
| 熟肉干制品 | 熟肉干制品 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr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、胭脂红、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、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 |
| 熏烧烤肉制品 | 熏烧烤肉制品 | 铅(以Pb计)、苯并[a]芘、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)、纳他霉素、胭脂红、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、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 |
| 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 铅(以Pb计)、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)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、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 |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 巴氏杀菌乳 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群 |
| 发酵乳 | 脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌 |
| 灭菌乳 | 蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌 |
| 调制乳 | 蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群 |
| 乳粉 | 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉 | 蛋白质、三聚氰胺、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) | 其他乳制品（干酪、再制干酪） | 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 | 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 | 界限指标(锂、锶、锌、偏硅酸、硒、游离二氧化碳、溶解性总固体)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、镍、溴酸盐、硝酸盐(以NO3-计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |
| 饮用纯净水 | 电导率、耗氧量(以O2)计、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |
| 其他类饮用水 | 耗氧量(以O2)计、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |
| 果蔬汁类及其饮料 | 果、蔬汁类及其饮料 | 铅(以Pb计)、展青霉素、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、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母 |
| 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群 |
| 碳酸饮料(汽水) | 碳酸饮料(汽水) | 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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、霉菌、酵母 |
| 茶饮料 | 茶饮料 | 茶多酚、咖啡因、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)、菌落总数 |
| 固体饮料 | 固体饮料 | 蛋白质、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、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)、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 |
| 其他饮料 | 其他饮料 | 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(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母 |
| 7 | 方便食品 | 方便食品 | 方便面 | 油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)和方便粉丝 | 水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 其他方便食品 | 方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等 | 酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 调味面制品 | 调味面制品 | 酸价(以脂肪计)、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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 畜禽水产罐头 | 畜禽肉类罐头 | 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)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌 |
| 水产动物类罐头 | 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)、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)、商业无菌 |
| 果蔬罐头 | 食用菌罐头 | 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)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌 |
| 蔬菜类罐头 | 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、二氧化硫残留量、商业无菌 |
| 水果类罐头 | 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)、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)、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 | 蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、 |
| 11 | 速冻食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 水饺、元宵、馄饨等生制品 | 过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计) |
| 速冻面米熟制品 | 过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、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 | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌 |
| 速冻调制水产制品 | 速冻调制水产制品 | 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)、菌落总数、大肠菌群、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌、沙门氏菌 |
| 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 | 水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、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)、菌落总数、大肠菌群、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 | 铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄)、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 |
| 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 | 铅(以Pb计)、沙门氏菌 |
| 果冻 | 果冻 | 铅(以Pb计)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、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 | 铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、呋虫胺 |
| 含茶制品和代用茶 | 含茶制品 | 速溶茶类、其它含茶制品 | 铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 15 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒(液态)、白酒(原酒) | 酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖 |
| 发酵酒 | 果酒 | 果酒(发酵型) | 酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量 |
| 黄酒 | 黄酒 | 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 | 酒精度、甲醛 |
| 葡萄酒 | 葡萄酒 | 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 |
| 其他酒 | 配制酒 | 以发酵酒为酒基的配制酒 | 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 |
| 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒 | 酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) |
| 其他发酵酒 | 其他发酵酒 | 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) |
| 其他蒸馏酒 | 其他蒸馏酒 | 酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计) |
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO2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)、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |
| 蔬菜干制品 | 蔬菜干制品 | 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 |
| 食用菌制品 | 干制食用菌 | 铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) |
| 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 | 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)、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)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 水果干制品 | 水果干制品 | 铅(以Pb计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 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) | 开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子、其他炒货食品及坚果制品 | 酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌 |
| 19 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 再制蛋 | 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、商业无菌 |
| 其他类 | 其他类 | 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 |
| 20 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 白砂糖、精幼砂糖 | 蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨 |
| 绵白糖 | 总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨 |
| 冰糖 | 蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨 |
| 红糖、赤砂糖 | 总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨 |
| 21 | 水产制品 | 水产制品 | 干制水产品 | 藻类干制品 | 铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 预制动物性水产干制品 | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) |
| 生食水产品 | 生食动物性水产品 | 挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、多氯联苯、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 |
| 熟制动物性水产制品 | 熟制动物性水产制品 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、多氯联苯、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)、沙门氏菌 |
| 盐渍水产品 | 盐渍鱼 | 过氧化值(以脂肪计)、组胺、铅(以Pb计)、多氯联苯、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 | 挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) |
| 22 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉 | 淀粉 | 铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) |
| 淀粉制品 | 粉丝粉条和其他淀粉制品 | 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)、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量 |
| 23 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 |
| 粽子 | 粽子 | 粽子 | 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 |
| 24 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、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)、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 非发酵性豆制品 | 豆干、豆腐、豆皮等 | 蛋白质、铅(以Pb计)、碱性嫩黄、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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 腐竹、油皮及其再制品 | 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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、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、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 其他豆制品 | 大豆蛋白类制品等 | 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)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 25 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、洛硝哒唑、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数 |
| 蜂产品制品 | 蜂产品制品 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数 |
| 26 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 根据产品明示标准和质量要求而定 |
| 27 | 餐饮食品 | 餐饮食品 | 餐饮食品 | 馒头花卷(自制) | 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) |
| 包子(自制) | 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) |
| 油饼油条(自制) | 铝的残留量(干样品，以Al计) |
| 酱卤肉制品(自制) | 铬(以Cr计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红 |
| 火锅麻辣烫底料(自制) | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁 |
| 生食动物性水产品(自制) | 铝的残留量(以即食海蜇中Al计) |
| 花生制品(自制) | 黄曲霉毒素B1 |
| 糕点(自制) | 酸价(以脂肪计)、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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |
| 复用餐饮具 | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群 |
| 其他餐饮食品 | 依实际情况而定 |
| 28 | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、挥发性盐基氮 |
| 牛肉 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、氟苯尼考、地塞米松 |
| 羊肉 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、莱克多巴胺、恩诺沙星 |
| 禽肉 | 鸡肉 | 五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、尼卡巴嗪、沙拉沙星、多西环素、甲氧苄啶 |
| 鸭肉 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、多西环素、恩诺沙星、甲氧苄啶 |
| 畜副产品 | 猪肝 | 五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星 |
| 其他畜副产品 | 呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 |
| 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸钠计)、6-苄基腺嘌呤、亚硫酸盐(以SO2计) |
| 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 镉(以Cd计)、总砷(以As计)、百菌清、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |
| 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 镉(以Cd计)、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 葱 | 毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果 |
| 芸薹属类蔬菜 | 菜薹 | 镉(以Cd计)、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯 |
| 结球甘蓝 | 甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 阿维菌素、铬(以Cr计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果 |
| 大白菜 | 吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺 |
| 普通白菜(小白菜、小油菜、青菜) | 阿维菌素、毒死蜱、啶虫脒、甲胺磷、甲拌磷、乙酰甲胺磷 |
| 芹菜 | 毒死蜱、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 油麦菜 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 茄果类蔬菜 | 番茄 | 敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 辣椒 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果 |
| 茄子 | 甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果 |
| 甜椒 | 阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果 |
| 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 乙酰甲胺磷、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、克百威、氧乐果 |
| 豆类蔬菜 | 豇豆 | 啶虫脒、倍硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷、灭蝇胺、噻虫嗪、噻虫胺、水胺硫磷 |
| 菜豆 | 多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 胡萝卜 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 姜 | 镉(以Cd计)、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 萝卜 | 甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果 |
| 山药 | 铅(以Pb计)、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威 |
| 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、甲硝唑 |
| 淡水虾 | 氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星 |
| 淡水蟹 | 镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星 |
| 海水产品 | 海水鱼 | 镉(以Cd计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星 |
| 海水虾 | 氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星 |
| 海水蟹 | 镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星 |
| 贝类 | 贝类 | 氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星 |
| 其他水产品 | 其他水产品 | 氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星 |
| 水果类 | 仁果类水果 | 梨 | 吡虫啉、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷 |
| 苹果 | 敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果 |
| 柑橘类水果 | 橙 | 丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果 |
| 柑、橘 | 丙溴磷、苯醚甲环唑、氯唑磷、三唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 热带和亚热带水果 | 火龙果 | 氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果 |
| 杨梅 | 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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖 |
| 荔枝 | 多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯 |
| 芒果 | 嘧菌酯、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷 |
| 香蕉 | 吡唑醚菌酯、多菌灵、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、百菌清 |
| 浆果和其他小型水果 | 草莓 | 阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉 |
| 桑葚 | 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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖 |
| 猕猴桃 | 敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果 |
| 瓜果类水果 | 甜瓜类 | 克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 甲硝唑、地美硝唑、恩诺沙星、氧氟沙星 |
| 其他禽蛋 | 呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素 |
| 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干籽类 | 酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1 |

说明：序号1-27所列食品大类按《国家食品安全监督抽检实施细则（有效版本）》对应监督项目检测，如细则更新，按最新版执行；序号28食用农产品按《检验项目表》所列项目检测，实用农产品专项任务中农产品必检项目有更新，按最新版执行。

# 第三章 投标人须知

**投标人须知前附表**

注：本表是本项目的具体要求，是对投标人须知的具体补充和修改，如有不一致，以本表为准。

| **序号** | **条款号** | **条款名称** | **内容、要求** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 3.1 | 采购人 | 象山县市场监督管理局 |
| 2 | 3.2 | 采购代理机构 | 浙江乾原工程管理有限公司 |
| 3 | 3.3 | 政府采购监督管理部门 | 象山县财政局政府采购管理办公室 |
| 4 | 10.3 | 质疑函递交方式、接收部门、联系电话和通讯地址 | 递交方式：书面形式  接收部门：招标代理部  联系电话：13616540949  通讯地址：象山县百花路28号三楼 |
| 5 | 13.1 | 采购代理服务费用的收取标准 | 1.根据国家发改委发改办价格[2003]857号通知和原国家计委计价格[2002]1980号文件规定的收费费率为取费标准。  2.每个标项以预算金额为计算基数，结合上述费率标准计算本项目的代理服务费用。 |
| 6 | 13.2 | 采购代理服务费的支付 | 本项目代理服务费由中标人支付，中标人必须在领取中标通知书时一次性全额支付，代理服务费金额为固定金额，不随合同金额的增减而浮动。 |
| 7 | 17.1 | 现场考察 | 🗹不统一组织，投标人自行考察。  □统一组织  时间： 年 月 日 时 分  地点：  现场考察联系人及联系电话：  备注：如投标人未参加采购人统一组织的现场考察，视同放弃现场考察，由此引起的一切责任由投标人自行承担。 |
| 8 | 21.1 | 资格要求响应文件的组成 | 1.投标人资格声明函；  2.法人或者其他组织的营业执照等登记证明文件复印件；  3.中小企业声明函或残疾人福利性单位声明函或监狱企业证明文件**；（如有）**  4.特定资格要求的证明材料：合法有效的检验检测机构资质认定(CMA)证书复印件**。** |
| 9 | 商务技术文件的组成 | 1.投标函；  2.法定代表人身份证复印件（双面）或授权委托书及其附件；  3.商务要求响应表；  4.服务要求响应表；  5.项目实施人员情况表；  6.类似项目业绩一览表；  7.CMA附表对项目覆盖情况表；  8.服务方案等与项目评审及履行合同有关的其他资料。 |
| 10 | 报价要求响应文件的组成 | 1.开标一览表；  2.中小企业声明函（如不符合可不提供）；  3.残疾人福利性单位声明函（如不符合可不提供）；  4.监狱企业证明文件（如不符合可不提供）； |
| 11 | 26.1 | 投标有效期 | 90日历天 |
| 12 | 29.1 | 投标截止时间及地点 | 见招标公告（投标邀请） |
| 13 | 31.2 | 投标文件解密时间 | 开标后30分钟内（以电子交易系统解密倒计时为准） |
| 14 | 35.2 | 评标方法 | 综合评分法 |

一、总则

**1.适用范围**

本招标文件适用于本次公开招标所述的服务采购。

**2.定义**

2.1书面形式：包括信件、电报、电传、传真、网上公告等可以有形地表现所载内容的形式。以电子数据交换、电子邮件等方式能够有形地表现所载内容，并可以随时调取查用的数据电文，视为书面形式。

2.2标注“▲”的属于招标文件的实质性要求条款，“”系指适用本项目的要求，“☐”系指不适用本项目的要求。

2.3公章：投标人在投标文件及通知等事项的书面文件中的单位盖章、公章等处，均仅指与投标当事人名称全称相一致的标准公章（行政章），不得使用其它形式，如带有“专用章”“业务章”等字样的印章。

2.4“电子交易平台”是指本项目政府采购活动所依托的政府采购云平台（https://www.zcygov.cn/）。

2.5电子签章：为投标人单位法定名称电子公章。

2.6依法获取招标文件：供应商按照招标公告（投标邀请）第三条的约定实施。

**3.采购人、采购代理机构及投标人**

3.1采购人：是指依法开展政府采购活动的国家机关、事业单位、团体组织。本项目的采购人见投标人须知前附表。

3.2采购代理机构：是指从事采购代理业务的社会中介机构。本项目的采购代理机构见投标人须知前附表。

3.3政府采购监督管理部门：各级人民政府指定的有关部门依法履行与政府采购活动有关的监督管理职责。本项目的政府采购监督管理部门见投标人须知前附表。

3.4投标人（供应商）：是指向采购人提供服务、货物或者工程的法人、其他组织或者自然人。本项目的投标人须满足招标公告（投标邀请）中关于申请人的资格要求的规定。**本项目不接受分支机构投标。**

本项目标项二、标项三和标项四专门面向中小企业采购，将被认定为投标无效。

3.5本项目不接受联合体投标。

3.6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。否则其投标将被认定为**投标无效**。

3.7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，不得再参加本项目的采购活动。否则其投标将被认定为**投标无效**。

**4.资金来源**

4.1本项目的采购人已获得足以支付本次招标后所签订的合同项下的资金。

4.2项目预算金额和各标项最高限价见招标公告（投标邀请）。

**5.投标委托**

投标文件的签署人应当为投标人的法定代表人，并在投标文件中提供法定代表人身份证正反面复印件。如投标人委托他人签署投标文件办理投标事务的，投标文件中提供投标人出具的授权委托书及法定代表人和授权代表的身份证正反面复印件。

**6.投标费用**

不论投标的结果如何，投标人自行承担所有与准备和参加投标有关的费用。

**7.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》等政府采购法律法规的约束，其权利亦受到上述法律法规的保护。

**8.知识产权**

投标人应保证在本项目使用的任何产品（包括部分使用），不会产生因第三方提出侵犯其著作权、专利权、商标权等知识产权而引起法律或经济纠纷。如果任何第三方提出侵权指控，由投标人与该第三方交涉并承担由此发生的一切责任、费用和赔偿。

投标人采用自身所不拥有的知识产权，无论是否在投标报价中单独列明，采购人均视为报价已包含投标人合法获取该知识产权的相关费用。

**9.转包与分包**

9.1本项目不允许转包。

9.2本项目不允许分包。

**10.质疑和投诉**

10.1供应商认为招标文件、招标过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以根据《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》和《政府采购质疑和投诉办法》的有关规定，依法向采购人或采购代理机构提出质疑。

10.2供应商应按《政府采购质疑和投诉办法》的要求，在法定质疑期内以书面形式提出质疑，超出法定质疑期提交的质疑将被拒绝。针对同一采购程序环节的质疑应一次性提出。

10.3采购代理机构的质疑函接收部门、联系电话和通讯地址详见投标人须知前附表。

10.4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，可以在答复期满后15个工作日内向财政部门提起投诉，财政部门信息详见招标公告。

**11.投标人信用记录查询及使用**

11.1信用信息查询渠道：“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）。

11.2信用信息查询截止时点：投标截止时间后至评审结束前。

11.3信用信息查询记录和证据留存的具体方式：由采购代理机构工作人员将查询网页打印并与其他采购文件一并存档备查。

投标人不良信用记录以采购代理机构查询结果为准。在招标文件规定的查询时间之外，网站信息发生的任何变更均不作为资格审查依据。投标人自行提供的网站查询结果材料亦不作为资格审查依据。

11.4信用信息的使用规则：投标人存在招标文件明确的不良信用记录的，其投标将被认定为**投标无效**。

**12.政府采购信息发布媒体**

本项目政府采购信息发布在宁波政府采购网（http：//www.nbzfcg.cn/）、浙江政府采购网（https：//zfcg.czt.zj.gov.cn/）。

**13.采购代理服务费用的收取标准和方式**

13.1采购代理服务费用的收取标准：见投标人须知前附表。

13.2采购代理服务费的支付：见投标人须知前附表。

13.3如招标文件约定代理服务费由中标人支付的，中标后，中标人应当将采购代理服务费交至代理机构银行账户，并将开票信息、开票要求、发票收件地址信息发送至827086399@qq.com，代理机构收款账户信息：

**14.其他**

14.1招标文件的标题和序号只是为了查阅方便，不影响对招标文件的理解。

14.2投标人提交的投标文件针对招标文件同一条款出现不同表述（响应）的，在合同签订或履行中发现存在上述情形的，按照有利于采购人的标准执行。

14.3招标文件要求携带原件备查的资料，如该资料可以通过互联网或者相关信息系统查询的，投标人能够当场提供账号、网址等进行查询、核实资料真伪及有关数据的，视同提供了原件。

14.4投标人应当及时维护政采云注册信息，包含但不仅限于单位银行账户信息等。

二、招标文件

**15.招标文件的构成**

招标文件共七章，由下列文件以及在招标过程中发出的澄清或修改文件组成，内容如下：

第一章 投标邀请

第二章 采购需求

第三章 投标人须知

第四章 评标方法和标准

第五章 合同文本

第六章 投标文件格式

第七章 政府采购供应商质疑函及投诉书范本

**16.招标文件的询问、澄清和修改**

16.1询问

投标人对招标文件有疑问，可以向采购人或采购代理机构询问，采购人或采购代理机构将依法对潜在投标人的询问作出答复。

16.2澄清和修改

（1）采购人或采购代理机构可以主动地或在解答投标人提出的问题时对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改。

（2）更正信息将以书面形式在宁波政府采购网（http://www.nbzfcg.cn/）、浙江政府采购网（https://zfcg.czt.zj.gov.cn/）公开发布。政采云平台将发送短信通知所有获取采购文件的供应商，供应商自行登陆上述网站并浏览更正内容，并按照更正后的采购文件编制投标文件。

（3）供应商在收到书面通知后，认为澄清或者修改的内容影响投标文件编制的，应当在收到书面通知后及时将有关意见以书面形式向采购人、采购代理机构提出，否则，采购人、采购代理机构视为供应商完全接受澄清或者修改的内容，且不影响投标文件编制。

供应商要求澄清和回复的书面材料应当加盖单位公章并注明日期。

（4）供应商必须保证获取采购文件时所登记的项目联系人信息资料的真实和准确，并确保联系方式的畅通，否则，因此导致未及时收到通知事项造成的后果由供应商自行承担。

**17.现场考察及召开开标前答疑会**

17.1现场考察事项见投标人须知前附表。

17.2潜在投标人应当在通知的时间准时参加现场考察，否则自行承担未及时参加造成的后果。除采购人的原因外，投标人自行负责现场考察造成的自身或第三人的人身伤害、财产损失或损坏的责任。

17.3本项目不组织召开开标前答疑会。

三、投标文件的编制

**18.投标范围**

投标人应当对所投标项的“采购需求”所列的全部内容进行投标，如仅响应所投标项中的部分内容，其对该标项的投标将被认定为**投标无效**。

**19.投标文件中标准和计量单位的使用**

19.1无论招标文件中是否要求，投标人所提供的服务以及伴随的货物均应符合国家强制性标准。

19.2投标人与采购人或采购代理机构之间与投标有关的所有往来通知、函件和投标文件均用中文表述。投标人随投标文件提供的证明文件和资料可以为其它语言（文字），但应当附中文译文，未提供中文译文的视为未提供，翻译的中文资料与外文资料出现差异时，以中文为准。

19.3除招标文件中有特殊要求外，投标文件中所使用的计量单位，应采用中华人民共和国法定计量单位。

**20.投标文件的形式**

**本项目采用电子投标文件形式，分为电子加密投标文件和备份投标文件两种。**

20.1电子加密投标文件是指通过“政采云电子投标客户端”完成投标文件编制后生成并加密的数据电文形式的加密标书，后缀名为【.jmbs】。

20.2备份投标文件是指与电子加密投标文件同时生成的数据电文形式的备份标书，后缀名为【.bfbs】。

**21.投标文件内容的构成**

21.1投标人编写的投标文件应包含资格要求响应文件、商务技术文件和报价要求响应文件。

上述各项文件的组成内容见投标人须知前附表，未列入其中的内容，投标人认为需要的可以自行提供相关材料。

21.2招标文件明确要求在投标文件中附（提交）证明材料而投标人未在投标文件中提供的，不被认定为对具体条款作出响应。**提供的合同等证明材料应当是完整无删减、无遮挡（盖）、页码连续的原始文件的复印件，否则因证明材料缺少评审所需的关键或必要的信息或因中间页码缺失导致无法有效认定造成不予认可的风险和责任由投标人自行承担。**

**22.投标文件的制作**

投标人应当安装“政采云电子投标客户端”，按照招标文件和政采云平台的要求编制并加密投标文件。投标文件的制作应满足以下规定：

（1）由投标人使用电子交易系统提供的投标文件制作工具制作生成。

（2）投标人应完整地填写投标函、开标一览表等招标文件提供的格式文件，以及为响应招标文件的要求及项目评审必须提供的其他材料。

**注：投标人应准确设置评审关联定位，避免未设置或设置错误导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容。**

**23.投标文件的签署及盖章**

电子签章操作指南详见《政府采购项目电子交易管理操作指南-供应商》,**系统要求进行电子签章的文件，按系统要求签章。**

（1）招标文件要求签字的应当由投标人的法定代表人或经其正式授权的代表签字或盖章，**因未获取电子姓名签章无法直接在系统中进行法定代表人或其授权代表电子签名操作的，可以线下签字或盖章后扫描上传。**

（2）《第六章 投标文件格式》提供的相关文件要求加盖公章处，投标人应加盖公章，可使用电子公章在线签章或线下加盖公章后扫描上传。

（3）投标文件若有错、漏处等必须修改的，修改处应当加盖投标人公章或者由投标人的法定代表人或其授权代表签字或盖章，否则不被认可的风险由投标人承担。

**24.投标报价要求**

24.1投标人的报价应当包括满足本次招标全部采购需求所要求提供的服务，以及伴随的货物。

24.2投标人应在分项报价表上标明分项服务、伴随的货物（如适用）的价格，未标明的视同包含在投标报价中。

24.3投标报价及结算货币均为人民币，针对本项目的投标报价（包含分项报价）只允许有一个，不接受有选择的或有附加条件的投标报价（包含分项报价）。

24.4**投标报价（下浮率）不允许≥100%（即赠送），招标人不予接受，其投标响应将被拒绝，按照投标无效处理。**

**25.投标保证金**

本项目无须投标人缴纳投标保证金。

**26.投标有效期**

26.1投标有效期为从投标截止之日算起的日历天数，投标有效期见投标人须知前附表。

26.2在投标有效期内，投标人的投标保持有效，投标人不得要求撤销或修改其投标文件。投标有效期不满足要求的投标，其投标将被认定为**投标无效**。

26.3因特殊原因，采购人或采购代理机构可在原投标有效期截止之前，要求投标人延长投标文件的有效期。接受该要求的投标人将不会被要求和允许修正其投标文件。投标人也可以拒绝延长投标有效期的要求，且不承担任何责任。上述要求和答复都以书面形式提交。

四、投标文件的提交

**27.电子加密投标文件的提交**

投标人应当在投标截止时间前将电子加密投标文件上传至政采云平台（https://www.zcygov.cn/），成功上传后，投标人可自行打印投标文件接收回执。

**28.备份投标文件的提交**

投标人可以在投标截止时间前提交备份投标文件。备份投标文件的载体必须密封包装，密封包装应当清楚的标明项目名称、项目编号、投标人名称并加盖公章。采购人或采购代理机构有权拒绝接收未按照规定密封、标注、盖章的备份投标文件。

**29.投标截止时间及地点**

29.1投标截止时间及地点见招标公告（投标邀请）。

29.2采购人或采购代理机构可以根据项目情况，推迟投标截止时间。在此情况下，采购人、采购代理机构和投标人受投标截止时间约束的所有权利和义务均延长至新的截止时间。

**30.投标文件的修改和撤回**

30.1投标人在投标截止时间前，可以对已经提交的投标文件进行补充、修改或者撤回。

对已经完成传输递交的电子加密投标文件进行补充或者修改的，应当先行撤回原文件，补充、修改后重新传输递交。投标人在投标截止时间前未重新完成传输递交的，**视为撤回投标文件**。投标截止时间后递交的电子加密投标文件，电子交易平台将拒收。

30.2投标人在投标截止时间前递交了需要补充或修改的电子加密投标文件的备份投标文件的，可以重新提交补充或修改后的备份投标文件。

30.3投标截止时间后，投标人不得对其投标文件进行补充、修改。

五、开标与评标

**31.开标**

31.1采购代理机构按招标文件规定的时间通过电子交易平台组织公开开标，所有投标人均应当准时在线参加。

31.2开标时，采购代理机构依托电子交易平台发起开始解密指令，投标人应在30分钟内（以电子交易系统解密倒计时为准）对本单位的投标文件进行解密。

31.3开标时，采购代理机构将通过网上开标系统公布开标结果，公布内容包括投标人名称、投标报价及招标文件规定的其他内容。

31.4投标人如未在线参加开标的，视同认可开标结果，事后不得对开标结果提出异议。同时，投标人因未在线参加开标而导致电子加密投标文件无法按时解密等一切后果由投标人自行承担。

31.5发生电子加密投标文件解密失败的情形，如投标人已按招标文件规定提交了备份投标文件的，将由采购代理机构按政采云平台操作规范将备份投标文件上传至政采云平台异常端口处理，上传成功后，电子加密投标文件自动失效；使用备份投标文件仍无法成功或投标人未按规定提交备份投标文件的，**视为撤回投标文件**。

电子加密投标文件已按时解密的，备份投标文件自动失效。

31.6开标过程由采购代理机构负责记录，由参加开标的投标人代表和相关工作人员签字确认后随采购文件一并存档。

投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，应当场提出询问。

**32.资格审查及组建评标委员会**

32.1开标结束后，采购人或采购代理机构依据法律法规和招标文件中规定的内容对投标人的资格进行审查，未通过资格审查的投标人不进入评标，通过资格审查的投标人不足3家的标项不得进行评标。

32.2评标委员会成员为5人以上单数组成。

**33.投标文件符合性审查与澄清**

33.1评标委员会负责对符合资格要求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。

33.2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，以及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，评标委员会将以书面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、说明或者补正通过电子交易平台交换数据电文，投标人提交使用电子签名的相关数据电文或通过平台上传投标人的法定代表人或其授权的代表签字或加盖公章的文件的扫描件。给予投标人提交澄清、说明或补正的时间不少于30分钟，投标人已经明确表示澄清说明或补正完毕的除外。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。

33.3投标人的澄清、说明或补正将作为投标文件的一部分。

33.4报价修正

投标文件报价出现不一致的，按照下列规定修正：

（1）电子交易平台客户端里开标一览表录入的投标报价与报价要求响应文件中的开标一览表投标报价不一致的，以报价要求响应文件中的投标报价为准。

（2）投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中其他内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；

（3）投标文件中开标一览表（报价表）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价由投标人确认，经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，**其投标无效**。

**34.投标无效**

34.1根据本招标文件的规定，评标委员会审查每份投标文件，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。投标人不得通过修正或撤销不符合要求的偏离，从而使其投标实质上响应招标文件要求。

34.2投标人存在下列情况之一的，投标无效：

（1）投标文件未按招标文件要求签署、盖章而影响投标文件法律效力的；

（2）不具备招标文件中规定的资格要求的（包括未提交合法有效的资格证明文件）；

（3）未对招标文件的实质性条款作出响应（包括未按要求提交证明文件）的；

（4）报价超过招标文件中规定的预算金额或最高限价（如有）或单项限价（如有）的；

（5）投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

（6）投标文件中含有虚假材料的；

（7）投标人违背诚实信用原则的；

（8）仅提交备份投标文件的；

（9）法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

**35.比较与评价**

35.1评标委员会按照招标文件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。

35.2本项目采用综合评分法，评标严格按照招标文件的要求和条件进行，详细评标标准见招标文件第四章。

35.3根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《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）和《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》（财库〔2017〕141号）及财政部门的规定，对满足价格扣除条件且在投标文件中提交了《中小企业声明函》《残疾人福利性单位声明函》或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的投标人，其投标报价按照规定予以扣除后参与评审，具体扣除办法详见第五章。对于同时属于小微企业、监狱企业或残疾人福利性单位的，不重复进行投标报价扣除。

**本项目标项二至四为专门面向中小企业采购，不执行价格评审优惠的扶持政策。**

**36.废标的情形**

在本项目招标采购中，出现下列情形之一的，应予废标：

（1）符合资格要求的投标人或者对招标文件作实质响应的投标人不足三家的；

（2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（3）投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；

（4）因重大变故，采购任务取消的。

（5）电子交易平台无法正常运行，无法保证电子交易的公平、公正和安全的情况。

**37.中止电子交易活动的情形**

采购过程中出现以下情形，导致电子交易平台无法正常运行，或者无法保证电子交易的公平、公正和安全时，采购组织机构可中止电子交易活动：

（1）电子交易平台发生故障而无法登录访问的；

（2）电子交易平台应用或数据库出现错误，不能进行正常操作的；

（3）电子交易平台发现严重安全漏洞，有潜在泄密危险的；

（4）病毒发作导致不能进行正常操作的；

（5）其他无法保证电子交易的公平、公正和安全的情况。

出现前款规定情形，不影响采购公平、公正性的，采购组织机构可以待上述情形消除后继续组织电子交易活动；影响或可能影响采购公平、公正性的，将重新采购。

**38.中标候选人的确定原则及标准**

本项目每个标项的所有有效投标人均为中标候选人，评标结果按评审后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。

**39.编写评标报告**

根据全体评标委员会成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告，评标报告由评标委员会全体成员签字。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。

六、授予合同

**40.中标人的确定**

40.1中标人确定主体为采购人，确定中标人的顺序按照标项一至标项四依次进行；每个标项确定排名第一的中标候选人为中标人。评标委员会根据各投标人的综合得分(资信技术分与价格得分之和)由高到低排定顺序，原则上推荐各标项综合得分最高的投标人为该标项的中标候选人，且1个投标人最多只能中 1个标项。出现以下特殊情况的则按如下约定执行!

(1)1个标项中，如投标人综合得分相同的，则投标报价低者优先推荐为中标候选人;若投标报价也相同，则随机抽签决定。

(2)如同一投标人同时参加2个及以上标项时，则推荐该投标人为标项序号靠前的中标候选人，并取消该投标人在其他标项的投标资格(即标项一的中标候选人不得进入其他标项的投标及评审）。

(3)如评标过程中出现本招标文件未尽事宜，则由评标委员会讨论决定中标供应商因不可抗力或者自身原因不能履行政府采购合同的,采购人可以按照评审报告推荐的下一中标候选人为中标供应商或重新招标。

当出现中标人因为违法违规等被取消或丧失中标人资格的情形，合同已经签订并履行的标项不再按照上述规则调整，其余的标项在符合法定以及按照不兼中的原则下另行确定中标人。

40.2中标候选人并列的，由并列的供应商随机抽取的方式确定中标候选顺序，按照投标文件解密先后顺序进行。

**41.中标结果公告**

自中标人确定之日起2个工作日内，采购代理机构在招标公告发布媒体上公告中标结果。

**42.中标通知书和招标结果通知书**

42.1在公告中标结果的同时，采购代理机构向中标人发出中标通知书，向未中标的投标人发出招标结果通知书。

42.2因重大变故采购任务取消时，采购人有权拒绝任何投标人中标，且对受影响的投标人不承担任何责任。

**43.签订合同**

采购人按照法律法规的规定与中标人签订书面合同。

# 第四章 评标方法和标准

一、总则

遵循公开、公正、公平、择优和诚实信用的原则，评标人员应本着认真、公正、诚实、廉洁的精神进行评标工作，择优推荐中标候选人。评标委员会成员必须严格遵守保密规定，不得泄露评标的有关情况。

二、评标方法

本项目采用综合评分法进行评审

1.评标时，评标委员会各成员独立对每个投标人的投标文件进行评价，根据评委打分表的评分标准和评分范围，逐栏打分并汇总。单项评分均为小数点后四舍五入保留一位小数。评委打分表中分值重复的数值上限不含本数,下限含本数。投标人的最终评标得分为所有评委评分的算术平均数，小数点后四舍五入保留二位小数。

2.价格扣除（价格优惠）

（1）对满足价格扣除条件且在投标文件中提交了《中小企业声明函》《残疾人福利性单位声明函》或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的投标人，对其投标报价给予 10 %的扣除。

（2）符合采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：**2025年象山县食品安全抽检监测项目，属于其他未列明行业。**

中小企业划分标准以《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300号）规定的划分标准为准。

**本项目标项二至四为专门面向中小企业采购，不执行价格评审优惠的扶持政策。**

三、评审程序

**1.资格审查**

由采购人或采购代理机构对投标人进行资格审查。资格审查内容如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评审内容 | 审查要求 | 要求说明 |
| 1 | 基本资质 | 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款规定 | 资格要求响应文件内提供《供应商资格声明函》 |
| 2 | 营业执照 | 有效的营业执照或事业单位法人证书或社会团体法人登记证书或民办非企业单位登记证书等机构登记证明复印件 | 资格要求响应文件内提供有效的营业执照或事业单位法人证书或社会团体法人登记证书或民办非企业单位登记证书等机构登记证明，应完整清晰的体现出证明材料的全部内容。 |
| 3 | 落实政府采购政策需满足的资格要求 | 投标人为采购标的所属行业的中小企业 | 提供符合要求的中小企业声明函或残疾人福利性单位声明函或监狱企业证明文件标项一无需提供 |
| 4 | 特定资质 | 合法有效的检验检测机构资质认定(CMA)证书复印件 | 资格要求响应文件内提供有效的检验检测机构资质认定(CMA)证书复制件（包括拍照、复印、扫描等），应完整清晰的体现出证明材料的全部内容。 |
| 5 | 联合协议 | 本项目不接受联合体投标。 | 本项目不接受联合体投标。 |
| 6 | 信用情况 | 未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）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 | 无需提供材料。 |

**资格审查指标通过标准：**投标人必须通过资格审查表中的全部评审指标。

**2.符合性审查**

评标委员会对通过资格审查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。符合性审查内容如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评审内容 | 要求 | 要求说明 |
| 1 | 投标报价 | 格式、金额（下浮率）符合招标文件要求并加盖公章 | 投标文件内提供《开标一览表》 |
| 2 | 投标函 | 投标函格式、填写符合招标文件要求并加盖公章 | 投标文件内提供《投标函》 |
| 3 | 投标文件签署 | 投标文件的签署人具有法定签署权或获得有效授权。 | 法定代表人参加投标的，投标文件内提供身份证正反面复印件；授权代表参加投标的，投标文件内提供授权委托书及其附件。 |
| 4 | 投标文件盖章 | 投标文件按照招标文件要求进行盖章 | 投标文件相关资料盖章满足招标文件要求 |
| 5 | 采购需求要求响应 | 符合招标文件采购需求中明确的实质性要求。 | 投标文件内提供商务要求响应表、服务要求响应表 |
| **6** | **投标人同时投标要求** | **1个投标人最多只能中 1个标项。** | **如同一投标人同时参加2个及以上标项时,则推荐该投标人为标项序号靠前的中标候选人,并取消该投标人在其他标项的投标资格(即标项一的中标候选人不得进入其他标项的投标及评审)。** |
| 7 | 其他要求 | 符合法律、行政法规规定的其他条件或不存在招标文件列明的拒绝投标、无效投标、不允许存在的其他情形 | 除招标文件要求提供的以外，无需额外提供材料。 |

**符合性审查指标通过标准：**投标人必须通过符合性审查表中的全部评审指标。

**3.详细审查和评分（评标标准兼评委打分表）**

| **序号** | **评审内容** | **分值** | **评分标准** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 认可情况 | 3 | 投标人持有食品领域CNAS、CATL认可证书的，每提供一个得1.5分。  注：投标文件内提供证书复印件。 |
| 2 | 供应商情况 | 6 | 近三年以来未发生因质量问题等原因被市级及以上农产品或食品质量安全监管部门约谈或暂停业务处理等事件的，得3分。（需提供自我承诺函，如发现虚假承诺或与需承诺内容不符，视为无效投标）  食品复检机构：投标人进入2020年国家市场监管总局、卫健委和农业部共同公布食品复检机构名录的，得3分。  注：投标文件内提供证明复印件。 |
| 3 | 重点（应急）实验室 | 1 | 投标人为县级或以上行政主管部门认定的食品重点实验室或食品检测中心或具备市场监管部门认定的县级或以上食品安全应急实验室的，得1分。  注：投标文件内提供相关部门出具的有效认定文件进行佐证。 |
| 4 | 检测能力 | 6 | 在满足必检项目的基础上（若供应商必检项目得分为0，此项得分也为0），根据《国家食品安全监督抽检实施细则（2024版）》的要求，对供应商提供的资质认定证书附表批准的检测能力进行评审；  98%≤覆盖率≤100%，得6分；  95%≤覆盖率＜98%，得4分；  90%≤覆盖率＜95%，得2分；  覆盖率＜90%，不得分。  注：在响应文件中提供相关资料并附证明文书。 |
| 5 | 实验室能力验证情况 | 2 | 2022年1月1日至今，投标人参与国内相关机构组织的食品实验室能力验证活动获得满意结果的次数：1次0.5分，最高得2分。  注：能力验证项目应是食品领域的，以投标人提供的能力验证满意（合格）结果证明为依据。 |
| 6 | 拟投入人员情况 | 8 | 1. 投标人拟派人员具有食品类副高级及以上技术职称的，得2分。 2. 投标人具有国家级检验检测机构资质认定评审员的，得4分；具有省级检验检测机构资质认定评审员的，得2分。本项最高得4分。   （3）专职抽样人员数量：投标人为项目配置从事抽样岗位满1年以上工作人员，每1人得0.2分，本项最高得2分。  注：投标文件中提供相关职称证书复印件；国家级资质认定评审员需提供国家市场监督管理总局国家级资质认定评审员名录库查询记录，省级资质认定评审员需提供浙江省市场监管专家库管理系统专家许可信息截图，仅计取一次最高分，不累计得分。  注：抽样人员需提供相应抽样单扫描件、抽样人员工作证及培训记录扫描件用于证明从事抽样岗位工作年限及工作性质。未提供符合要求的材料不予计分，同一人员只按最高等级计算1次。 |
| 7 | 检测场地情况 | 5 | （1）投标人具有独立的、固定的食品检测场地，根据实验室整体环境设置是否合理和规范进行评议，包含各工作区域的空间布局、设施设备放置。  ①合理划分工作区、样品准备区、检测区、数据处理区和休息区等，确保各区域之间既相对独立又便于协作。具有合理的通道，确保人员流动与样品、减少交叉污染和安全隐患。按照检测流程的逻辑顺序布置设备，减少样品和人员的移动距离，提高作业效率。确保设备之间、设备与墙壁之间留有足够的安全间距，便于操作、维护和紧急疏散的得3分。  ②检测场地设置具有合理的区域划分，设施设备放置合理，保持有足够的间距，空间环境不显局促的得2分；  ③检测场地设置存在空间划分不合理或设施设备放置不合理或空间环境局促的得1分；  ④未提供的不得分。  注：自有的提供房产（产权）证复印件和场地布局图；租赁的提供租赁合同、房产（产权）证的复印件和场地布局图；提供实验室现场环境情况的彩色照片（图片），需丰富、清晰可辨。 |
| （2）投标人具备自建冷藏及冷冻食品保存专用冷库的得2分，具备自建冷藏或冷冻食品保存专用冷库的得1分，无自建冷藏或冷冻食品保存专用冷库的不得分。  注：投标文件内提供现场照片及自建证明材料，未提供或无法证明为自建的不予计分。 |
| 8 | 检测设备情况 | 4 | 投标人自有以下3种满足食品抽检项目的大型检验检测设备：  ①气质联用仪，每台得1分，最高得1分；  ②液质联用仪，每台得1分，最高得2分；  ③电感耦合等离子体质谱仪，每台得1分，最高得1分。  注：投标文件内提供设备清单及对应的设备购置发票（或购置合同）及有效期内的计量检定校准证书。证明资料不完整或不一致的不计分；同一台仪器设备不重复计分。 |
| 9 | 抽样车辆、取证设备情况 | 3 | ①投标人为项目配置食品采样车辆，每辆得0.2分，本项最高得1分；  ②投标人为项目配置食品采样车辆包含冷藏车的，得1分；  ③投标人为项目配置现场采集摄像信息执法仪，每台得0.2分，本项最高得1分。  注：投标文件内提供车辆和设备的实物照片；自有的提供购置合同或购置发票复印件，租赁的提供租赁合同复印件。 |
| 10 | 抽检分离和数字化实验室建设要求 | 5 | （1）具备相关的管理制度，能实现抽样、制样、检验、审核、批准五个环节的分离，根据工作性质和岗位要求设置相应部门、配备相应人员，形成以中心（组）为单位的工作环节，做到各环节人员相对独立，流程相互分离，工作紧密衔接，确保食品抽检全程质控。根据投标人提供的相关材料进行评审。  ①投标人提供的相关管理制度包含上述所有评审因素，实现抽样、制样、检验、审核、批准五个环节的分离，根据工作性质和岗位要求设置相应部门、配备相应人员，形成以中心（组）为单位的工作环节，做到各环节人员相对独立，流程相互分离，工作紧密衔接，确保食品抽检全程质控的得5分；  ②投标人提供的相关管理制度包含上述所有评审因素，能够基本实现抽样、制样、检验、审核、批准五个环节的分离，能够基本做到各环节人员相对独立，流程相互分离，工作紧密衔接，保障食品抽检全程质控的得3分；  ③投标人提供的相关管理制度内容不能实现抽样、制样、检验、审核、批准五个环节的分离或不能达到各环节人员相对独立，流程相互分离的得1分；  ④未提供方案的不得分。 |
| 3 | （2）数字化实验室。建有常态化平稳运行的LIMS信息化系统，覆盖全部检测信息、原始记录、检测结果，检测过程涉及的“人、机、料、法、环”各环节，实现数据信息电子化保存和处置。根据投标人提供的相关材料（需提供信息化系统电子化保存和处置的软件操作截图）进行评审，本项最高得3分。  ①LIMS信息化系统覆盖机构管理、资源管理、检测过程管理、体系管理及查询统计等实验室工作全流程，功能模块完整，信息访问及处理权限控制规范，符合“五分离”工作模式及实验室管理要求，可实现实验室检验业务无纸化管理的得3分；  ②LIMS信息化系统覆盖实验室工作主要流程，功能模块基本完整，权限控制较为规范的得2分；  ③具备基础的LIMS信息化系统，能够完成检验检测数据的信息化管理，无权限分级控制的得1分；  ④未提供相关材料的不得分。 |
| 2 | 按照浙江省市场监管局《关于全面推进食品安全智慧检验体系建设的通知》实施数字化改造，供应商取得B级实验室证明的得2分；取得C级实验室证明的得1分；未建成数字化实验室的不得分；本项最高得2分。（须提供省局抽检秘书处出具的相关证明材料原件扫描件，未提供或不符合要求的不得分。） |
| 11 | 抽检任务的工作方案 | 10 | 根据投标人提供的承担抽检任务的工作方案，包括工作目标、工作机制、实施方案、数据信息报送、技术支撑响应及提高不合格食品发现率措施进行评议，本项最高得10分。  ①工作方案涵盖上述所列举内容，工作目标明确，项目工作技术路线与方法正确、工作实施步骤与任务分解细致、工作进度安排妥当、组织架构及各部门职责分工明确，充分满足项目实施需要的得10分；  ②工作方案涵盖上述所列举内容，工作目标明确，项目工作技术路线与方法或工作实施步骤与任务分解或工作进度安排或组织架构及各部门职责分工略有不足但不会对项目顺利开展或对项目质量造成明显影响的得7分；  ③工作方案涵盖上述所列举内容，项目工作技术路线与方法或工作实施步骤与任务分解或工作进度安排或组织架构及各部门职责分工存在1项及以上明显不足的得3分；  ④未提供方案的不得分。 |
| 12 | 质量控制措施 | 6 | 根据投标人提供的承担抽检任务的质量控制计划及管理制度进行评议，包含覆盖本标项任务实验室内部检测全过程的质量控制方案及管理制度、检验过程质控手段是否完善、合理，质量控制记录设计内容是否完善，本项最高得6分。  ①投标人提供的质量控制计划及管理制度包含上述所有评审因素，具有覆盖任务实验室内部检测全过程的质量控制方案及管理制度；检验过程质控手段合理、措施适当；质量控制记录设计内容完善的得6分；  ②投标人提供的质量控制计划及管理制度包含上述所有评审因素，具有完善的内部检测全过程的质量控制方案及管理制度；检验过程质控手段符合项目质控需要、措施适当；质量控制记录设计内容包含主要要素的得4分；  ③投标人不具备质量控制方案和管理制度或质控手段不合理或质控措施不恰当、适用或质量控制记录设计主要要素欠缺的得2分；  ④未提供方案的不得分。 |
| 13 | 突发事件应急保障 | 4 | 投标人考虑在本项目过程中可能会发生的突发情况（包括食品安全突发事件、仪器设备故障、交通意外情况、自然灾害、国抽系统抽样环节出现系统故障）制定相应的应急处置方案：  ①投标人具有完善的应急事件处置领导机构，职责分工明确；设定了不同级别的应急响应措施，具有根据突发事件的性质、严重程度和影响范围启动相应等级的响应计划；具有足够的应急物资储备，确保紧急时刻能够迅速调配；定期对相关人员进行应急知识培训和实战演练，提升应对突发事件的能力和效率的得4分；  ②投标人设置了应急事件处置领导机构，职责分工基本明确；具有不同级别的应急响应措施，具有基本适用的根据突发事件的性质、严重程度和影响范围启动相应等级的响应计划；配备了基本的应急物资储备的得2.5分；  ③投标人未设置应急事件处置领导机构或人员职责分工不明确或无不同级别的应急响应措施或未配备足够的应急物资储备的得1分；  ④未提供方案的不得分。 |
| 14 | 服务响应能力 | 8 | 为保证抽检样品新鲜度及应急保障任务快速响应需求，由采购人所在地（宁波市象山县丹河东路828号）到投标人食品检测实验室所在地，样品进入实验室的时间≤1.5小时的得8分；1.5小时＜时间≤2小时，得4分；2小时＜时间≤3小时，得1分；时间＞3小时的不得分。  注：提供投标人食品检测实验室资质证书复印件及该实验室所在地点距离采购人交通路程的百度等导航地图规划测算数据作为依据。投标人的子公司等具有独立的法人资格的机构所属实验室不予认可。 |
| 15 | 项目重点难点分析 | 3 | 根据投标人提出的项目重点和难点分析情况进行评价:能够提出项目实施过程中的关键点和难点以及相应解决措施，符合采购需求，措施有针对性、切实可行的得3分，基本符合采购需求，措施较为可行的得1.5分;评审小组成员在分值范围内自行评分。投标文件无对应内容不得分， |
| 16 | 项目业绩 | 1 | 2021年1月1日至今，投标人承担过政府食品安全监管部门委托的食品安全监督抽检或风险监测工作的，每提供1个工作业绩证明得0.2分，本项最高得1分。  注：投标文件内提供委托文件或合同（协议）复印件，每份材料（同一项目所属的委托）只计一次，不重复计分。 |
| 17 | 报价分 | 20 | 价格分统一采用低价优先法，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：  投标报价得分＝{(1-评标基准价）/（1-投标下浮率）}×（20）%×100。 |

# 第五章 合同文本

注：本合同文本为中标后签订合同的草案，有关条款和采购文件其他部分有冲突的，以其他部分约定为准，最终以投标响应约定签订。

**甲方(采购人)：**象山县市场监督管理局

**乙方(中标供应商)：**

**象山县市场监督管理局**（以下简称甲方），经公开招标，确定 **（中标供应商名称）** （以下简称乙方）为**2025年象山县食品安全抽检监测项目标项( )的**中标供应商，为甲方提供因正常业务开展所需要委托的食品安全抽检服务。为明确双方责任、权利与义务，甲乙双方在遵守国家有关法律法规的前提下，经友好协商，就有关事项达成以下条款。

**一、基本情况**

1. 合同事项：**2025年象山县食品安全抽检监测项目**

2. 食品抽检种类、品种、项目和批次： 。

3. 抽检经费：按照完成的批次和中标价格（单价）结算。

4. 服务期限：自合同签订之日起至项目结束。

**二、甲方委托乙方的具体事项**

1. 按照有关法律法规和技术规范，承担象山县市场监督管理局2025年象山县食品安全抽检监测服务项目。

2. 按照甲方委托的食品抽检品种、项目、批次和采样区域制订抽检计划，并按照2025年象山县食品安全抽检监测项目采购文件《第二章 采购需求》“三、抽检工作要求”规定执行。

3. 根据甲方认可的抽检计划采集样品。在组织抽样检测过程中，检测产品的种类、品种、项目、抽样地点及样品处理不得随意调整；如因客观情况必须进行调整的，需书面征得甲方同意。

4. 样品采集完成后应快速送检。

5. 按照有关法律法规和技术规范开展食品安全抽检监测。未经甲方同意，乙方不得少检或漏检产品和项目，不得将委托检测的产品分包给其他机构检测。乙方不得违法转包。

6. 抽样实施前，乙方应根据抽样文件要求组织培训，准备相关资料（如相关标准、抽样单、封条、样品购置告知书等）。应严格按照《食品安全抽样检验管理办法》（总局15号令）、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》，以及各监管部门相关文件和规范要求组织开展食品安全抽验工作，抽样和检测结果报送过程须统一使用国家食品安全抽样检验信息系统。抽样时应全部采用拍照、录像等方式保存证据，采集被抽样品状态、食品库存及其他可能影响抽样检验结果的信息，采样时遇有特殊情况应在抽样单的备注信息中注明。参与抽样的所有人员需共同在抽样单和封条上签字。

7. 乙方应按甲方工作要求和方式，提供抽检相关数据信息。

8. 规范备样品收集储存。所有备样根据《宁波市食品安全抽检备样处置实施办法（试行）》要求执行。

9. 参加由甲方组织的与抽检工作有关的宣传、培训活动。

**三、甲方的权利和义务**

1. 指定一名抽检工作联系人，确保通讯畅通，每日24小时开机，代表甲方处理食品抽检工作中的有关事宜。

2. 对乙方食品抽检计划完成情况予以审核确认，如期向乙方支付抽检费用。

3. 有权利就委托的事项提出合法、合理的要求。

4．有权利对乙方抽检行为进行考核。

5. 有权利派专家和工作人员监督抽检工作，但不得非法干预、影响检测过程和结果。参加监督的专家和工作人员必须出具授权书，并写明参加的具体人员姓名。

6．有义务保守检测工作的相关秘密。

7. 应遵守法律法规和各项食品检测规范和制度。

**四、乙方的权利和义务**

1. 指派一名熟悉本项目抽检情况的人员负责项目联络工作，联系电话： ，并确保通讯畅通，每日24小时开机，及时响应，如有变化应及时告知甲方。

2. 按照有关法律法规和技术规范要求，加强质量控制和规范管理，确保检测结果客观、准确，并按照委托时限上报。

3. 根据甲方要求制订食品抽检计划，同时可以根据甲方需求提出合理化建议。

4. 检测结果按相关国家标准、行业标准或企业标准判定，所检项目有一项不合格的，判定该产品该批次检测不合格，无判定指标的只出数据，不作结论。

5. 满足甲方合法、合理的要求，但对违法违规以及无理的要求有权拒绝。

6. 在委托事项范围内应及时答复甲方的询问和质疑。

7. 有义务保守检测工作的相关秘密。

8. 在采样过程中不得收取食品生产经营单位任何费用。

9. 样品购买和处置工作应严格遵守《象山县市场监督管理局抽检样品购买及处置管理办法（试行）》。

10. 有义务向甲方举报食品生产经营单位违法违规行为。

11. 应遵守法律法规和食品检测技术规范和相关制度。

**五、管理要求**

乙方应接受并遵守甲方的各项规定，严格履行承诺的义务，为宁波市食品安全工作做好服务，并接受以下各项管理要求：

（1）乙方应遵守服务承诺，做好各项服务工作，认真履行义务。

（2）在服务期内，乙方必须接受甲方、监管部门及相关部门的监督管理。

（3）质量管理：乙方要严格按照《浙江省食品安全抽检监测承检机构考核管理办法》，加强对样品采集、实验室检测、数据报送等关键环节的质量控制，确保检测结果准确可靠。甲方将通过飞行检查、能力验证、盲样比对等形式开展对乙方的工作考核，并将有关问题向检验机构资质管理部门通报。

（4）业务建档制度：乙方须针对象山县市场监督管理局食品安全监督抽检业务建立单独的业务档案资料，并按规定进行备案。

（5）工作纪律：乙方及其工作人员应严格按照要求进行抽样、检验和结果上报，不得随意更改抽样地点和样品信息，不得瞒报、谎报和故意漏报、错报检测数据，确保结果的真实客观和准确。不得擅自发布有关抽检监测的信息，不得在开展抽样工作前事先通知被抽检监测单位和接受相关单位馈赠，不得利用抽检监测结果开展有偿活动，牟取不正当利益。

（6）违规处理：甲方可在乙方接受工作委托期间对乙方是否规范操作进行监督检查，如发现严重违法违规事件，甲方有权单方面解除合同。

**六、有关费用**

1. 本项目暂定合同总金额为人民币（大写）： （￥ ），按实际发生的检测批次和合同单价进行核算、支付。

2. 支付安排：

3. 当有应急任务发生需要乙方协助抽检时，乙方应无条件配合，产生的抽样费用按照300元/批次进行结算，检测费用参照乙方在本项目投标中所报的同类产品和同类项目的报价，另行结算（如有两个报价按照就低原则）。

4. 买样费：不再另外支付。

5. 检验费用结算的依据：乙方的结算单价按照中标单价确定。

**七、保密**

乙方在本合同履行期间获悉的甲方未向社会公开或只在一定范围内公开的信息、经验、技术、资料等，均为甲方商业秘密，乙方及其雇员负有严格保密义务。在项目实施过程中，乙方及其雇员对甲方所提供的商业秘密负有严格保密义务，未经甲方书面同意不得向任何第三人泄露，也不得用于本合同以外的其他任何目的，且保密责任不因合同的终止或解除而失效。如甲方提出要求，乙方须无条件与甲方签定单独的保密协议。项目完成后，乙方须把甲方提供的所有资料、数据完整归还甲方，并不得留存任何形式的复制品。

**八、违约责任及处理**

1. 因乙方未履行义务而造成甲方无法完成检测任务的，乙方应当承担相应的违约金，并赔偿由此给甲方造成的损失，完成检测任务的时限由甲方根据实际情况确定。

2. 检测报告信息错误、未按照约定检测依据进行检测或者检测结论判断错误的，乙方应进行更正或免费重新进行检测，或在不合格食品后续调查中，有新的证据表明检测结论判断错误的，在甲方提供相应的材料后，乙方也应进行更正或免费重新进行检测。给甲方造成损失的应予以赔偿，由甲方原因造成上述错误的除外。

3. 乙方发生违规操作或其他违法行为，一经发现立即终止该次检测活动，甲方将记录备案，并扣减相应的合同款作为违约赔偿金；乙方有严重违反《食品安全抽样检验管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第15号）第50条规定情形的，甲方有权单方面解除合同，并将乙方列入不诚信供应商名单。如有需要将依法追究乙方和相关人员的法律责任。

4. 甲方如发现乙方违反本合同规定，出现违法违规行为或严重违约行为的，甲方除单方解除合同外，将依法追究乙方和相关人员的法律责任，并将乙方列入不诚信供应商名单。

5. 在签订合同时，项目实施人员情况表须一并提供，表格所列人员（抽样人员）如需更换的，需向甲方提交书面申请，经甲方同意后方可更换。因发生重大安全事故、生病住院、终止劳动合同关系、被责令停止执业、羁押或判刑等其他情形，确已无法继续服务本项目的，乙方向甲方提出申请，经甲方同意后才可更换。

**九、违约金计算**

1. 乙方发生违规操作或其他违法行为，甲方扣除5倍的违规批次检测费金额作为违约金；乙方有严重违反《食品安全抽样检验管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第15号）第50条规定情形的，经查证属实，甲方扣除合同总价金额的10%作为违约金。

2. 如检测结果因异议、复检导致改判超过3批次的，甲方扣除3倍相应批次的抽样检测费用（以单批次中标价格计算）作为违约金。

3. 乙方不能继续提供服务，应向甲方偿付违约金。违约金按合同总价金额的30％计算并支付。

4. 复检结论与初检结论不一致的，复检费用由初检机构承担。

**十、税费**

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的税费由乙方负担。

**十一、争议解决**

1. 合同履行过程中发生争议时，双方应本着真诚合作的精神，通过友好协商解决。

2. 若争议经协商仍无法解决的，可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

3. 在诉讼期间，合同中未涉及争议部分的条款仍须履行。

**十二、其它**

1． 本项目招标文件及乙方提交的投标文件为本合同附属文件，合同中未明确的以上述文件为准。

2． 在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

3． 本合同文尾所载的联系方式为有效的联系方式，同时作为日后发生纠纷时包括法律文书在内的一切文件、信息送达的地址。相关文件、信息通过电子方式发送成功或/及投邮后5日即视为送达。如一方联系方式有变更，应及时书面通知对方，否则，由未通知或未及时通知方自行承担不利后果。

4． 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

5． 在合同执行过程中，乙方应自行承担由于其行为所造成的自身以及第三方的人身伤害、财产损失或损坏的责任。

6． 本合同出现下列情况时终止：期限届满时自行终止；出现合同中列出的终止事由；法律规定的终止事由。

7． 合同文件的组成及解释顺序：合同及其附件；中标通知书；招标文件、投标文件及其附件。

8． 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文履行。双方可签补充协议作为附件，补充协议与本合同具有同等效力。

**十三、合同生效**

1． 本合同自甲乙双方法定代表人或授权代表签字、盖章之日起生效。

2． 本合同一式 肆 份，甲乙双方各执 贰 份，具有同等法律效力。

3． 合同签订时间： 年 月 日

4． 合同订立地点：

甲方：（盖章） 乙方：（盖章）

负责人签字： 负责人签字：

联系人： 联系人：

地址： 地址：

联系电话： 联系电话：

年 月 日 年 月 日

# 第六章 投标文件格式

**1.资格要求响应文件的有关格式**

**（1）投标人资格声明函**

致：象山县市场监督管理局、浙江乾原工程管理有限公司

我方参与本项目政府采购活动，郑重承诺：

一、具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款规定的条件：

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.具有履行本项目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.在参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（没有因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚）；

6.具有法律、行政法规规定的其他条件。

二、未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）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。

三、不存在以下情况：

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参加同一合同项下的政府采购活动的；

2、为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务后再参加该采购项目的其他采购活动的。

投标人：\_\_\_ （填写全称并加盖公章)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

日 期：

**2.商务技术文件的有关格式**

**（1）投标函**

致：象山县市场监督管理局、浙江乾原工程管理有限公司

我方参加你方组织的2025年象山县食品安全抽检监测项目（项目编号：ZJQY-2025-007CG）招标的有关活动，并对此项目进行投标。为此：

1.按招标文件规定提供的服务以及伴随的货物的投标报价见《开标一览表》。

2.我方将根据招标文件的规定，在合同约定的期限内完成合同规定的全部义务。

3.我方已详细审核全部招标文件，包括招标文件的澄清或修改（如有），参考资料及有关附件，我方正式认可并遵守本项目招标文件，并对招标文件各项条款、规定及要求均无异议。我方知道必须放弃提出含糊不清或误解问题的权利。

4.我方的投标文件在招标文件规定的投标有效期之前均对我方具有约束力。

5.我方声明投标文件所提供的一切资料均真实无误、及时、有效，企业（单位）运营正常。由于我方提供资料不实而造成的责任和后果由我方独自承担。我方同意按照贵方提出的要求，提供与投标有关的任何证据、数据或资料。

6.我方完全理解最低报价并不是中标的唯一标准。

7.如我方获得中标，承诺按照招标文件规定的金额、时间和方式支付采购代理服务费。因我方违约致使采购代理机构采取诉讼或仲裁等方式实现债权，为此支付的律师费、诉讼费、执行费、公证费、认证费、鉴定费、保全费、担保费、差旅费等为实现债权的一切费用由我方承担。

8.所有有关本次投标的函电请寄：

电话： 电子邮箱：

地址： 邮编：

投标人： （填写全称并加盖公章)

日 期：

**（2）授权委托书**

**授权委托书**

致：象山县市场监督管理局、浙江乾原工程管理有限公司

我 （姓名） 系 （投标人名称） 的法定代表人，现授权委托 （姓名） 、身份证号： 以我方的名义参加 （项目名称） 政府采购投标响应的一切事项，其法律后果由我方承担。

本授权书自出具之日起生效，在撤销授权的书面通知以前，本授权委托书一直有效。授权代表在授权委托书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

授权代表无转委托权，特此授权。

投标人： （填写全称并加盖公章）

授权委托日期： 年 月 日

**注：本项目只允许有唯一的投标人授权代表，后附投标人的法定代表人和授权代表身份证正反面复印件。**

**（3）评委打分索引表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评审因素 | 文件或证明材料所在页码区间 | 自评得分（由评委进行主观评审的不用填写自评得分） |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |
| ... |  |  |  |

注：按照评委打分表内容逐项填写，报价部分无需列入。

**（4）服务要求响应表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 招标文件的技术/服务要求 | 投标响应 | 偏离说明 |
| 1 | 抽样要求 | 具体内容详见《第二章 采购需求》 |  |  |
| 2 | 样品交接要求 | 具体内容详见《第二章 采购需求》 |  |  |
| 3 | 检验时限要求 | 具体内容详见《第二章 采购需求》 |  |  |
| 4 | 检验检测要求 | 具体内容详见《第二章 采购需求》 |  |  |
| 5 | 检验报告要求 | 具体内容详见《第二章 采购需求》 |  |  |
| 6 | 数据报送要求 | 具体内容详见《第二章 采购需求》 |  |  |
| 7 | 数据分析要求 | 具体内容详见《第二章 采购需求》 |  |  |
| 8 | 其他要求 | 具体内容详见《第二章 采购需求》 |  |  |
| 9 | 管理要求 | 具体内容详见《第二章 采购需求》 |  |  |
| 10 | 管理考核 | 具体内容详见《第二章 采购需求》 |  |  |
| 11 | 相关费用和报价说明 | 具体内容详见《第二章 采购需求》 |  |  |
| 12 | 抽检任务清单 | 具体内容详见《第二章 采购需求》 |  |  |
| 13 | 检验项目表 | 具体内容详见《第二章 采购需求》 |  |  |

注：投标响应栏填写“响应”即为满足招标文件的要求，填写“正偏离”即为优于招标文件的要求，填写“负偏离”即为不能满足招标文件的要求，投标响应有“正偏离”和“负偏离”的应当在“偏离说明”栏进行明确描述，响应情况由评标委员会认定。

投标人： （填写全称并加盖公章)

日 期：

**（5）商务要求响应表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 招标文件的商务要求 | 投标响应 | 偏离说明 |
| 1 | 服务期限 | 自合同签订之日起至项目完成 |  |  |
| 2 | 服务地点 | 象山县 |  |  |
| 3 | 质量标准 | 服务质量必须执行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其它标准、规范（从严）：具有国家标准及规范的，按最新的标准及规范执行；具有行业标准及规范的，按最新的标准及规范执行；具有其他标准及规范的，按照最新的标准及规范执行；符合招标文件的技术要求。 |  |  |
| 4 | 验收 | 双方按照确定的技术标准进行验收。验收前，乙方应向甲方提交所有验收必备资料。 |  |  |
| 5 | 签订合同时间 | 采购人在中标通知书发出之日起30日内与中标人签订书面合同。 |  |  |
| 6 | 合同款项支付条件及方式 | 固定单价按实结算，按季度成的批次进行结算付款(以采购人收到检验报告为准），如有扣罚款的，在当季度服务费中直接扣除，中标人在次月的5个工作日内提交月度结算申请及完整正确的结算清单，甲方在收到中标人提交的上述材料后15个工作日内支付。其中：样品检验费=采购人提供的食品安全检验项目限价表（详见表1）×抽检批次×中标浮动率。注:(1)买样费采购人不再另外支付。（2）每次结算的均价原则上不超过1100元/批次；（3）中标人须及时向采购人开具符合采购人财务部门要求的发票，否则采购人不承担逾付的责任。（4）如实际费用超过合同价则按照合同价总支付。 |  |  |
| 7 | 履约保证金 | 不收取 |  |  |
| 8 | 发票要求 | 1.中标人应在采购人支付费用前，依据相应的金额，先行向采购人提供足额且符合税法规定的发票。采购人在收到中标人提供的发票后在合同约定的时间内支付相应款项，否则采购人有权延迟支付而不被视为违约，亦无须承担任何责任。  2.本项目合同签署的中标人名称与发票开具单位及收款单位必须一致，中标人不得以任何理由在合同执行过程中要求调整发票开具单位或收款单位（中标人依法变更单位名称或存在其他特殊情况符合规定要求除外），否则视为中标人违约并自行承担相关责任，且须承担由此对采购人造成的一切损失。 |  |  |
| 9 | 其他 | 在合同执行过程中，中标人应承担由于其行为所造成的采购人或第三人的人身伤害、财产损失或损坏的责任，无论何种原因造成，与采购人无涉，由此导致的损失由中标人承担，无论何种原因采购人先行支付的，采购人有权向中标人进行追偿。 |  |  |
| 10 | 知识产权要求 | 投标人提供的产品未侵犯他人的知识产权。 |  |  |

注：投标响应栏填写“响应”即为满足招标文件的要求，填写“正偏离”即为优于招标文件的要求，填写“负偏离”即为不能满足招标文件的要求，投标响应有“正偏离”和“负偏离”的应当在“偏离说明”栏进行明确描述，响应情况由评标委员会认定。

投标人： （填写全称并加盖公章)

日 期：

**（6）项目实施人员情况表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 本项目中的岗位 | 本项目主要工作内容 | 年龄 | 性别 | 学历、职称、执业资格等个人能力情况说明 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |  |

注：

1.项目负责人等与评审因素相关的人员必须列入本表并明确，否则在评审中不予认可。项目负责人仅限一名，但招标文件另有要求的除外。

2.列入本表的人员如要更换，需经采购人同意，擅自更换或不到位属于违约行为。

3.学历、职称、执业资格等个人能力证明材料的复印件后附。

4.上述人员要求在投标文件中提供投标人为其在投标截止时间当月或前3个月内任意一个月的社保缴纳证明，社保证明必须是社保机构出具，可以是政务系统下载的复制件。提供材料不符合要求的人员在评审中不予考量。

**5.投标文件内提供评分标准要求的证明材料，未提供佐证能力等证书证件复印件的将不被认定。**

投标人： （填写全称并加盖公章)

日 期：

**（7）类似项目业绩一览表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目名称 | 主要服务内容 | 合同金额 | 用户联系人及其联系电话 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |

注：根据评委打分表的要求提供证明材料。

投标人： （填写全称并加盖公章)

日 期：

**（8）CMA附表对项目覆盖情况表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **检验项目** | **检验方法** | **是否具有检测资质（是/否）** | **对应的资质附表** | |
| **序号** | **页数** |
| 1 | 镉（以Cd计） | GB 5009.15、GB 8538 |  |  |  |
| 2 | 苯并[a]芘 | GB 5009.27 |  |  |  |
| 3 | …… | …… |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |
|  | …… |  |  |  |  |
| **以上检测项目共计** **项，我单位具有检测资质** **项，不具有检测资质** **项，资质覆盖率为**  **,不具有检测资质项目为**  **。** | | | | | |

注：

**1.提供检测资质附表扫描件并标出相关检测项目序号、页数供评委核查，不标明序号的导致评委难以查找核对的，将导致对其不利的评定，后果由投标人自行承担。**

2.投标人必须保证检测资质附表品种检测项目在合同履行过程中始终保持有效。

3.《国家食品安全监督抽检实施细则》中检测方法有多个的，只要符合其中一种即可。

投标人： （填写全称并加盖公章)

日 期：

**3.报价要求响应文件的有关格式**

**（1）开标一览表**

|  |  |
| --- | --- |
| 项目名称 | 2025年象山县食品安全抽检监测项目 |
| 项目编号 | ZJQY-2025-007CG |
| 标项 |  |
| **报价折扣上限（%）** | 100% |
| 投标报价（下浮率） | % |

注：

1.报价一经涂改，应在涂改处加盖单位公章或由法定代表人或其授权代表签字，否则评标委员会将不接受该修改内容。

2.下浮率以“%”的形式填写，投标人在**《食品安全检验项目限价表》**的检测费最高限价基础上进行报价，如优惠10%的应填写为“10%”，百分号前保留整数，本采购项目所有涉及的检验项目的下浮率必须一致，即只有一个下浮率报价，**出现不一致的下浮率报价情况或要求按照不同的下浮率进行结算的视为报价含有附加条件，按照投标无效处理。**

3.投标报价高与低的认定：例如下浮率为20%的投标价格低于下浮率为10%的投标价格，在价格评议中以20%的下浮率作为评标基准价。

4.在最高限价基础上，投标报价下浮超过20%（不含）的投标人应当提供对其报价的合理性及成本核算详细说明，相关材料编制在投标文件的报价要求响应文件中。投标报价合理性及成本核算详细说明材料应结合总体任务批次要求进行测算，应包括但不限于检测人员工资、抽样人员工资、仪器设备折旧、水电物业、试剂耗材、买样费、交通费、税费等。

投标人：（填写全称并加盖公章)

日 期：

**（2）中小企业声明函**

本公司郑重声明，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，本公司参加 **象山县市场监督管理局**  的 **2025年象山县食品安全抽检监测项目** 采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业的具体情况如下：

1. **2025年象山县食品安全抽检监测** ，属于 **其他未列明行业** ；承接企业为 （企业名称） ，从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于 （中型企业、小型企业、微型企业） ；

2. **2025年象山县食品安全抽检监测** ，属于 **其他未列明行业** ；承接企业为 （企业名称） ，从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于 （中型企业、小型企业、微型企业） ；

……

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日 期

**请投标人仔细阅读填写说明：**

**1.本项目为服务采购项目，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。**

**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。**

**3.投标人应当对其出具的《中小企业声明函》真实性负责，出具的《中小企业声明函》内容不实的，属于提供虚假材料。**

**4.事业单位不属于企业不应提交本声明函，其他组织形式的供应商参与本项目并提交本声明函前请仔细阅读相关政策文件。**

**5.投标人应当谨慎填写并提供本表。**

**（3）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 （填采购人名称） 单位的 （填项目名称） 项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日 期：

**填写说明：投标人不属于残疾人福利性单位无需且不应当提供本声明函，否则自行承担相应的责任。**

# 第七章 政府采购供应商质疑函及投诉书范本

**质疑函**

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：

地址： 邮编：

联系人： 联系电话：

授权代表：

联系电话：

地址： 邮编：

**质疑函补正文书、质疑回复送达方式确认，按质疑供应商确认的送达方式进行文书送达视同送达。**

确认电子邮件送达： 或

确认传真送达： 或

其他方式：

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，应提交质疑函及质疑函电子文档和必要的证明材料。

2.质疑供应商若委托代理人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3.质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

4.质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。

5.质疑供应商为自然人的，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。

**投诉书**

一、投诉相关主体基本情况

投诉人：

地 址： 邮编：

法定代表人/主要负责人：

联系电话：

授权代表： 联系电话：

地 址： 邮编：

**投诉补正通知书、投诉受理通知书、投诉不予受理通知书、投诉调查函的送达方式确认，按投诉供应商确认的送达方式进行上述文书送达视同送达。**

确认电子邮件送达： 或

确认传真送达： 或

其他方式：

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（或其他第三人）：

地 址： 邮编：

联系人： 联系电话：

二、投诉项目基本情况

采购项目名称：

采购项目编号： 包号：

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：

**投诉书制作说明：**

1.投诉人提起投诉时，应当提交投诉书及投诉书电子文档和必要的证明材料，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，投诉书应按照要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由投诉人签署的授权委托书。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3.投诉书应简要列明质疑事项，质疑函、质疑答复等作为附件材料提供。

4.投诉书的投诉事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

5.投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。

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