

昌吉州 2025 年第一批食品安全监督抽检项目

招 标 文 件

采 购 人：昌吉回族自治州市场监督管理局

采购文件编号：XJGE-2024-1129-CG-001

采购代理机构：新疆国恩工程管理有限公司

2024 年 12 月

目 录

第一部分	招标公告.....	3
第二部分	投标须知.....	8
第三部分	采购说明.....	12
第四部分	评标办法.....	39
第五部分	项目采购需求.....	54
第六部分	合同条款及合同格式.....	121
第七部分	投标文件格式.....	125

第一部分 招标公告

项目概况

昌吉州 2025 年第一批食品安全监督抽检项目的潜在投标人应在登陆政采云平台 <https://www.zcygov.cn/> 获取招标文件，并于 2024 年 12 月 23 日 10 时 30 分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：XJGE-2024-1129-CG-001

项目名称：昌吉州 2025 年第一批食品安全监督抽检项目

预算金额：99.8 万元（其中第一包：32.4 万元；第二包：11 万元；第三包：28.8 万元；第四包：27.6 万元）

最高限价：99.8 万元（其中第一包：32.4 万元；第二包：11 万元；第三包：28.8 万元；第四包：27.6 万元）

采购方式：公开招标

采购需求：第一包：食用农产品抽检：计划涵盖 1 个食品大类 39 个食品细类，食品抽检 180 批次。；第二包：餐饮食品抽检：计划涵盖 1 个食品大类 17 个食品细类，食品抽检 100 批次。；第三包：节假日专项抽检：计划涵盖 15 个食品大类 68 个食品细类，食品抽检 160 批次；第四包：你点我检专项抽检：计划涵盖 29 个食品大类 257 个食品细类，食品抽检 120 批次。（具体要求详见招标文件）

抽样场所：一包：按州市场监督管理局要求对全州行政区域内（其中农村占比 15%、城乡结合部占比 10%、牧区占比 5%、农家乐占比 2%）食用农产品进行抽样；二包：按州市场监督管理局要求对全州行政区域内（其中农村占比 15%、城乡结合部占比 10%、牧区占比 5%、农家乐占比 2%）餐饮食品进行抽样；三包：按州市场监督管理局要求对全州行政区域内（其

中农村占比 15%、城乡结合部占比 10%、牧区占比 5%、农家乐占比 2%) 相关产品进行抽样；四包：按州市场监督管理局要求对全州行政区域内相关产品进行抽样。

合同履行期限：合同签订后按照甲方要求开展工作，2025 年 12 月 10 日前完成所有抽检任务。

质量要求：合格

二、申请人的资格要求：

1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条款规定。

2、（1）《关于落实好政府采购支持中小企业发展的通知》（新财购〔2022〕22 号文）要求；（2）（财库〔2014〕68 号文）；（3）财政部、国家发展改革委、生态环境部、市场监管总局《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9 号文）；（4）财政部、生态环境部《关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕18 号文）；（5）财政部、发展改革委《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕19 号文）；（6）市场监管总局《市场监管总局关于发布参与实施政府采购节能产品、环境标志产品认证机构名录的公告》（2019 年第 16 号）；（7）《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；本项目第一包、第二包、第三包、第四包均为非专门面向中小企业采购；

3、本项目的特定资格要求：

（1）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定；

（2）投标人须具有有效的营业执照或具有同等法律效力的证明文件；

(3) 投标人必须具有检验全项目的检验检测机构资质认定资质(CMA)，具备与承检任务中食品品种、检测项目、检品数量相适应的检验检测能力；

(4) 单位负责人为同一人或者存在控股、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；

(5) 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

(6) 在“信用中国”(www.creditchina.gov.cn)和中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)网站上未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单以及政府采购严重违法失信行为记录名单(本次采购活动拒绝被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人参加，信用记录结果以开标当日由采购人或采购代理机构查询结果为准)；

(7) 本项目不接受联合体投标；

三、获取招标文件

时间：2024年12月2日至2024年12月9日，每天上午00:00至14:00，下午14:00至23:59(北京时间，法定节假日除外)

地点：新疆政府采购网政采云平台(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：0.00元/份

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

截止时间：2024年12月23日10时30分(北京时间)

地点：政采云平台 <https://www.zcygov.cn/>

开标时间：2024年12月23日10时30分（北京时间）

地点：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、各投标单位应在开标前应确保成为新疆维吾尔自治区政府采购网正式注册入库投标单位，并完成CA数字证书申领。因未注册入库、未办理CA数字证书等原因造成无法投标或投标失败，均由投标单位承担相应的不利后果。

2、投标单位将政采云电子交易客户端下载、安装完成后，可通过账号密码或CA登录客户端进行投标文件制作。在使用政采云投标客户端时，建议使用WIN7及以上操作系统。客户端请至新疆政府采购网（<http://www.ccgp-xinjiang.gov.cn/>）下载专区查看，如有问题可拨打政采云客户服务热线400-881-7190进行咨询。

3、投标人应当在递交电子投标文件截止时间前，将生成的“电子加密投标文件”上传递交至“政府采购云平台”，递交电子投标文件截止时间以后上传递交的投标文件将被“政府采购云平台”拒收。

4、投标人登录政采云平台，在投标截止时间后30分钟内用“项目采购-开标评标”功能进行解密响应文件。若投标人在规定时间内未按时解密的，视为无效响应。解密与加密响应文件须使用同一个CA。

5、发布公告的媒介：新疆政府采购网。

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：昌吉回族自治州市场监督管理局

联系人：李晴晴

联系方式：18199261866

2. 采购代理机构信息

名称：新疆国恩工程管理有限公司

地址：昌吉州昌吉市青年南路 73#小区青年壹号大厦 1 幢 A
座 13 层

联系人：季婷

联系方式：0994-2707555 转 8002

第二部分 投标须知

投标须知前附表

序号	内容规定
1	采购人：昌吉回族自治州市场监督管理局 联系人：李晴晴 联系电话：18199261866
2	代理机构：新疆国恩工程管理有限公司 地址：昌吉州昌吉市青年南路73#小区青年壹号大厦1幢A座13层 联系人：季婷 联系电话：0994-2707555转8002
3	1、项目名称：昌吉州2025年第一批食品安全监督抽检项目 2、资金来源：财政资金 3、招标文件编号：XJGE-2024-1129-CG-001
4	一、主要采购内容：第一包：食用农产品抽检：计划涵盖1个食品大类39个食品细类，食品抽检180批次。；第二包：餐饮食品抽检：计划涵盖1个食品大类17个食品细类，食品抽检100批次。；第三包：节假日专项抽检：计划涵盖15个食品大类68个食品细类，食品抽检160批次；第四包：你点我检专项抽检：计划涵盖29个食品大类257个食品细类，食品抽检120批次。（具体要求详见招标文件） 抽样场所：一包：按州市场监督管理局要求对全州行政区域内（其中农村占比15%、城乡结合部占比10%、牧区占比5%、农家乐占比2%）食用农产品进行抽样；二包：按州市场监督管理局要求对全州行政区域内（其中农村占比15%、城乡结合部占比10%、牧区占比5%、农家乐占比2%）餐饮食品进行抽样；三包：按州市场监督管理局要求对全州行政区域内（其中农村占比15%、城乡结合部占比10%、牧区占比5%、农家乐占比2%）相关产品进行抽样；四包：按州市场监督管理局要求对全州行政区域内相关产品进行抽样。 二、合同履行期限：合同签订后按照甲方要求开展工作，2025年12月10日前完

	成所有抽检任务。
5	最高投标限价：99.8万元（其中第一包：32.4万元；第二包：11万元；第三包：28.8万元；第四包：27.6万元）投标人报价超出最高投标限价按废标处理。
6	<p>一、响应人资格要求：</p> <p>1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条款规定。</p> <p>2、（1）《关于落实好政府采购支持中小企业发展的通知》（新财购〔2022〕22号文）要求；（2）（财库〔2014〕68号文）；（3）财政部、国家发展改革委、生态环境部、市场监管总局《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号文）；（4）财政部、生态环境部《关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕18号文）；（5）财政部、发展改革委《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕19号文）；（6）市场监管总局《市场监管总局关于发布参与实施政府采购节能产品、环境标志产品认证机构名录的公告》（2019年第16号）；（7）《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；本项目第一包、第二包、第三包、第四包均为非专门面向中小企业采购；</p> <p>3、本项目的特定资格要求：</p> <p>（1）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定；</p> <p>（2）投标人须具有有效的营业执照或具有同等法律效力的证明文件；</p> <p>（3）投标人必须具有检验全项目的检验检测机构资质认定资质（CMA），具备与承检任务中食品品种、检测项目、检品数量相适应的检验检测能力；</p> <p>（4）单位负责人为同一人或者存在控股、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；</p> <p>（5）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；</p> <p>（6）在“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）和中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）网站上未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单以及政府采购严重违法失信行为记录名单（本次采购活动拒绝被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人参加，信用记录结果以开标当日由采购人或采购代理机构查询结果为准）；</p> <p>（7）本项目不接受联合体投标；</p>
7	资格审查方式：资格后审
8	投标语言：中文
9	投标有效期：60日历天（从投标截止之日算起）
10	投标截止时间：2024年12月23日10:30时
11	是否退还投标文件：否
12	联合投标：本项目不接受联合体投标。
13	投标报价货币：人民币

14	采购方式：公开招标
15	评标办法：综合评分法
16	评标小组的组建：评标委员会由采购人代表和评审专家组成，成员人数应当为5人以上单数，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。 评标小组确定方式：从政采云专家库中随机抽取。
17	分包（转让）：不允许
18	考察现场、投标前答疑会：不组织
19	构成招标文件的其他文件：招标文件的澄清、修改书及有关补充通知为招标文件的有效组成部分。
20	1. 投标保证金：第一包：6000元整；第二包：2000元整；第三包：5000元整；第四包：5000元整；（1）投标保证金应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交，若采用电汇或网银转账的方式，由潜在投标人单位基本账户汇至新疆国恩工程管理有限公司（开户行：新疆银行股份有限公司昌吉分行，开户行行号：313885080236、开户行账号：0805250000000358）。不得以现金和其他形式缴纳，投标人在缴纳投标保证金时，需在进账凭证上明确资金用途和投标项目名称，并注明联系人及电话，以便查对核实（若字数超标，项目名称可自行简写，如未注明，造成保证金无法查明的，责任由投标人自行承担）。投标人应充分考虑资金到账时间，在规定的时限前自行办妥投标保证金缴纳手续，投标保证金的缴付时间以电汇凭证和网银对账单上的时间为准，超过缴纳的时限缴纳投标保证金视为投标无效。投标保证金的缴纳开始至结束时间（2024年12月2日10:00时—2024年12月23日10:30时）
21	如投标人有下列情形之一的，投标保证金不予退还： （1）投标人在提交投标文件截止时间后撤回响应文件的； （2）投标人在投标文件中提供虚假材料的； （3）除因不可抗力或投标文件认可的情形以外，中标人不与采购人签订合同的； （4）投标人与采购人、其他投标人或者采购代理机构恶意串通的； （5）招标文件规定的其他情形。
22	《投标文件》份数、递交时间及地点 1、在政采云平台上传电子版投标文件。 2、递交截止时间：2024年12月23日10:30时（北京时间） 3、递交地点：新疆政府采购网政采云平台（www.zcygov.cn）
23	开标时间及地点 开标时间：2024年12月23日10:30时（北京时间） 开标地点：新疆政府采购网政采云平台（www.zcygov.cn）
24	1、 采购代理服务费 ：本项目的采购代理服务费：由中标单位在领取中标通知书时一次性向采购代理机构与采购人签订的合同金额为准支付采购代理服务费。 2、 采购代理费收取方式 ：以电汇或网银转账或现金的方式支付
25	付款方式：付款前乙方须提供合法有效的发票，合同签订待财政资金拨付到位后甲方支付总款的70%；任务量达到85%后甲方支付总款的15%；乙方完成所有抽检任务和质量分析等报告并经甲方验收、考核后支付总款的15%。

26	本项目采购标的对应的中小企业划型标准所属行业为其他未列明行业
27	中标人须在投标结束后5日内按招标文件要求将纸质版投标文件三份递交至新疆国恩工程管理有限公司（昌吉市青年南路73号青年壹号大厦A座13楼1319室），纸质版投标文件内容与电子投标文件完全一致，缺一不可。
28	为了及时办理投标人投标保证金退还事宜，潜在投标人保证金缴纳成功而未参与该项目投标的，则需向采购代理机构在投标截止日前以书面形式提交不参与本项目投标说明，否则因保证金延迟退还的风险，由投标人自行承担。
29	<p>有下列情形之一的其投标无效：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、响应文件出现不是唯一的有选择性投标报价的； 2、投标报价高于本项目采购预算或者最高限价的； 3、投标报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价有可能影响项目质量或者不能诚信履约的； 4、供应商对根据修正原则修正后的报价不确认的；

第三部分 采购说明

1、综合说明

本项目按照《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》及相关法规，已办理政府采购相关手续，并得到行业主管部门批准，现通过招标来择优选定为本项目提供服务的投标人。本招标文件包括本文所列内容及按本须知发出的全部和补充资料。投标人应认真阅读本招标文件中所有的事项、格式、条款、技术规范等实质性的条件和要求，并熟悉本招标项目的全部内容及与履行合同有关的全部内容，熟悉招标文件的格式、条件和范围。投标人没有按照招标文件的要求提交相关资料，或者投标人没有对招标文件相关内容都做出实质性响应是投标人的风险，并可能导致其投标无效，其风险由投标人自行承担。

2. 适用范围

本招标文件仅适用于本次招标所叙述的招标项目。

3. 定义

3.1 “政府采购当事人”系指在政府采购活动中享有权利和承担义务的各类主体，包括采购人、投标人和采购代理机构。

3.2 “采购人”系指昌吉回族自治州市场监督管理局；

3.3 “采购代理机构”系指新疆国恩工程管理有限公司；

3.4 “投标人、投标单位、响应人”系指符合本投标项目资质要求，参加投标竞争的法人机构。

3.5 “招标文件”系指由采购人和采购代理机构发出的文本、文件，包括全部章节和附件及答疑会议纪要。

3.6 “投标文件”系指投标人根据本《招标文件》向采购人提交的全部文件。

3.7 “采购文件”系指包括采购活动的记录、采购预算、招标文件、投标文件、评标标准、评估报告、定标文件、合同文本、验收证明、质疑答复、投诉处理决定及其他有关文件、资料。

3.8 “书面形式”系指任何手写、打印或印刷的各种函件，不包括电传、电报、传真、电子邮件。

3.9 “服务”系指投标人中标后根据招标文件和合同的规定承担有关的服务。

4. 合格的投标人

4.1 具备“投标人须知前附表”第六款的基本条件；

4.2 单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动；除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的其他采购活动；

4.3 遵守国家有关的法律、法规和条例及《招标文件》的规定。

5. 费用承担

投标人应承担与招标代理活动有关的一切费用。不论招标的结果如何，采购代理机构和采购人在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

6. 采购代理服务费

投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论投标的结果如何，采购代理机构和采购人均无义务和责任承担这些费用；

本项目的采购代理服务费：由中标单位在领取中标通知书时一次性向采购代理机构与采购人签订的合同金额为准支付采购代理服务费。

7. 踏勘现场和答疑会

不组织

8. 保密

参与采购活动的各方应对招标文件和投标文件中的商业和技术等秘密保密，违者应对由此造成的后果承担法律责任。

（三）《招标文件》

1. 《招标文件》的组成

招标文件用以阐明招标项目所需的资质、技术、服务及报价等要求、招标投标程序、有关规定和注意事项以及合同主要条款等。本招标文件包括以下内容,但不限于这些内容：

- 1) 招标公告
- 2) 投标人须知及前附表
- 3) 评标办法
- 4) 采购内容
- 5) 合同条款及合同格式
- 6) 《投标文件》格式

2. 招标文件的澄清和修改

2.1 提交投标文件截止之日前，采购人或采购代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改的内容作为招标文件的组成部分。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购

人、采购代理机构应当在提交投标文件截止时间至少 15 日前，以书面形式通知所有获取招标文件的投标人；不足 15 日的，采购人、采购代理机构应当顺延提交投标文件截止时间。

2.2 采购人发出的澄清和修改文件是招标文件的组成部分，对所有投标人有约束力。如果多份澄清和修改文件对同一事项表述不一致时，以最后时间发出的澄清和修改文件为准。

（四）《投标文件》的编制

1. 《投标文件》编制要求

1.1 投标人应仔细阅读和充分理解《招标文件》的所有内容，并按照《招标文件》的“投标文件格式”规定及要求内容的格式提交完整的《投标文件》。投标文件应使用中文、编排有序，并按要求编制文件目录和页码，准确标明文件内容所在位置。投标人没有对招标文件全面做出实质性响应是投标人的风险。没有按照招标文件要求作出实质性响应的不利后果由投标人自行承担。

1.2 投标文件应字迹清楚，内容齐全，不得涂改和增删。如有修改错漏处，必须由投标人法定代表人或其授权代表签字或盖章。资格证明材料的扫描件应是清晰可辨并加盖投标人公章。

1.3 投标文件所提供的全部资料必须真实可靠。若投标文件填报的内容资料不详，或提供了虚假资料，其投标文件为无效投标文件。

1.4 投标文件应严格按照招标文件格式的要求提交，并按规定的统一格式逐项填写，不准有空项；无相应内容可填的项应填写“无”、“没有相应指标”等明确的回答文字。

2. 投标语言：

2.1 专用术语外，与采购活动有关的投标文件、投标交换的文件和往来信件应均使用中文，必要时专用术语应附有中文注释。

2.2 投标文件中如附有外文资料，必须逐一对应翻译成中文并加盖投标人公章后附在相关外文资料后面，否则，投标人的投标文件将作为无效投标处理。

2.3 翻译的中文资料与外文资料如果出现差异和矛盾时，以中文为准。但不能故意错误翻译，否则投标人的投标文件将作为无效投标处理。

3. 计量单位：

除工程规范中另有规定外，投标文件使用的度量衡单位，均应使用中华人民共和国法定计量单位。

4. 投标货币：

本次招标项目的投标均以人民币报价。

5. 联合投标：

本项目不接受联合体投标。

6. 知识产权

6.1 投标人应保证在本项目使用的任何技术成果和服务（包括部分使用）时，不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律和经济纠纷，如因专利权、商标权或其它知识产权而引起法律和经济纠纷，由投标人承担所有相关责任。

6.2 采购人享有本项目实施过程中产生的知识成果及知识产权。

6.3 投标人如欲在项目实施过程中采用自有知识成果，需在投标文件中声明，并提供相关知识产权证明文件。

6.4 如采用投标人所不拥有的知识产权，则在投标报价中必须包括合法获取该知识产权的相关费用。

7. 《投标文件》的组成

《投标文件》应由商务文件部分（包括资格证明文件）、技术文件部分（包括技术响应、服务方案等）、投标报价及其它部分组成，所有扫描件须加盖公章。按如下顺序编制：

7.1 商务文件部分、投标报价部分应包括：

- (1) 投标函；
- (2) 法定代表人身份证明（附法定代表人身份证扫描件）；
- (3) 委托授权书（附被授权人身份证扫描件）；
- (4) 投标保证金缴纳凭证；
- (5) 投标报价单；
- (6) 投标报价明细表；
- (7) 投标人基本情况；

1) 投标人基本情况表；

2) 具有有效的营业执照或具有同等法律效力的证明文件；投标人必须具有检验全项目的检验检测机构资质认定资质（CMA），具备与承检任务中食品品种、检测项目、检品数量相适应的检验检测能力；不存在与参加本项目的其它供应商单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系承诺；参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

3) 本项目负责人简历表

4) 拟投入本项目主要人员汇总表（除项目负责人外）

- 5) 拟投入本项目设备汇总表
- (8) 一般商务条款偏离表;
- (9) 类似项目业绩介绍;
- (10) 中小企业声明函 (服务)
- (11) 其他商务资格证明资料 (格式自定)。

7.2 技术文件部分应包括:

- (12) 项目实施方案;
- (13) 投标人认为需要提交的技术资料;

7.3 本次投标报价要求:

7.3.1 总价格包括完成采购范围内全部内容采购及相关伴随服务全过程的全部费用。

7.3.2 投标人的报价作为评标的重要依据之一，但并不是本项目采购人招标、评标确定中标投标人的唯一依据。拒绝不计成本的故意压低投标报价和恶意以低价投标的行为。

7.3.3 本项目投标报价是在符合招标文件对项目相关要求的情况下，以最大限度的折扣价或优惠后价格的体现。

8. 投标文件格式

8.1 投标人应按《招标文件》的内容与要求和第六章提供的格式编写其《投标文件》，投标人不得空留或缺少任何《招标文件》要求填写的表格或提交的资料，未列出格式的部分投标人可自行编制。

8.2 投标人提交的《投标文件》中全部资料必须真实可靠，并接受采购人、采购代理机构对其中任何资料进一步审查的要求。

9. 投标有效期

9.1 投标有效期见本须知前附表所规定的期限，在此期限内，投标人不得要求撤销或修改其投标文件。

9.2 在特殊情况下，采购人在原定投标有效期内，可以根据需要以书面形式向投标人提出延长投标有效期的要求，对此要求投标人须以书面形式予以答复。投标人可以拒绝采购人这种要求，而不被没收投标保证金。同意延长投标有效期的投标人既不能要求也不允许修改其投标文件，但需要相应的延长投标担保的有效期，在延长的投标有效期内须知前附表第 21 条关于投标担保的退还与没收的规定仍然适用。

10. 投标保证金

10.1 (1) 投标保证金应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交，若采用电汇或网银转账的方式，由潜在投标人单位基本账户汇至新疆国恩工程管理有限公司（开户行：新疆银行股份有限公司昌吉分行，开户行行号：313885080236、开户行账号：0805250000000358）。不得以现金和其他形式缴纳，投标人在缴纳投标保证金时，需在进账凭证上明确资金用途和投标项目名称，并注明联系人及电话，以便查对核实。投标人应充分考虑资金到账时间，在规定的时限前自行办妥投标保证金缴纳手续，投标保证金的缴付时间以电汇凭证和网银对账单上的时间为准，超过缴纳的时限缴纳投标保证金视为投标无效。投标保证金的缴纳开始至结束时间（2024 年 12 月 2 日 10:00 时—2024 年 12 月 23 日 10:30 时）

10.2 采购人或者采购代理机构应当在采购活动结束后及时退还投标人的投标保证金，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。未中标人的投标保证金应当在中标通知书发出后 5 个工作日内退还，中标人的投标保证金应当在采购合同签订后 5 个工作日内退还。

10.3 投标保证金为投标文件的重要组成部分。未按规定提交投标保证金的投标人，将被视为无效投标而予以拒绝。

10.4 中标人的投标保证金，在中标人按规定的金额付清采购代理服务费用后予以退还。

11. 投标文件的印制和签署

11.1 投标人（中标人）应按“投标人须知前附表”规定的份数提交《投标文件》。

11.2 《投标文件》应在签字盖章处加盖投标人单位公章，并经法定代表人或被授权人签字或盖章的《投标文件》。

11.3 除投标人对错误处须修改外，全套《投标文件》应无涂改或行间插字和增删。如有修改，修改处应由投标人加盖投标人单位的印章或由《投标文件》签字人签字或盖章。字迹潦草、表达不清或可能导致非唯一理解的投标文件可能视为无效投标。

11.4 《投标文件》应根据《招标文件》的要求签署、盖章，内容应完整详细，如有遗漏，将被视为无效投标。

（五）投标文件的提交及相关事项

1. 投标文件的提交

1.1 投标人应按本须知前附表所规定的地点，于递交截止时间前提交投标文件。

1.2 投标截止时间为《招标文件》“投标人须知前附表”中规定时间，逾期递交的《投标文件》采购代理机构和采购人概不接受。

1.3 采购人可按本须知规定以修改补充通知的方式，酌情延长提交投标文件的截止时间。在此情况下，投标人的所有权利和义务以及投标人受制约的截止时间，均以延长后新的投标截止时间为准。

1.4 到投标截止时间止，采购人收到的投标文件少于《政府采购货物和服务招标投标管理办法》及相关法规规定的家数，采购人将依法重新组织招标。

2. 投标截止时间

投标截止时间为“投标人须知前附表”中规定时间。

3. 迟交的投标文件

采购人将拒绝并退回在其规定的截止时间后收到的任何投标文件。

4. 投标文件的补充、修改与撤回

4.1 投标人在提交投标文件以后，在规定的投标截止时间之前，可以书面形式补充修改或撤回已提交的投标文件，并以书面形式通知采购人。补充、修改的内容为投标文件的组成部分。

4.2 在投标截止时间之后，投标人不得补充、修改投标文件。

4.3 在投标截止时间至投标有效期满之前，投标人不得撤回其投标文件，否则其投标保证金将被没收。

(六) 开标

1. 开标时间、地点：

1) 开标时间、地点：采购代理机构将按照规定的时间和地点组织开标会议，邀请所有投标人的法定代表人或授权代表准时参加开标会议。

2. 开标程序：

主持人按下列程序进行开标：

1) 本项目为不见面开标项目。（递交电子响应文件的供应商不足 3 家的，不予开标。）

2) 开标准备工作。投标人需在开标当日、投标截止时间前登录“政府采购云平台”,通过本项目“开标大厅”参与不见面开标。登录政府采购云平台-项目采购-开标评标-开标大厅(确保进入本项目开标大厅)

提示:投标人未按时登录不见面开标系统,错过开标解密时间的,由投标人自行承担不利后果。

3) 不见面开标过程中,各方主体均应遵守互联网有关规定,不得发表与交易活动无关的言论。

(七) 评标

1. 评标小组

1.1 评标由采购人依法组建的评标小组负责。评标小组由采购人熟悉相关业务的采购人代表和以及有关技术、经济等方面的专家7人以上单数组成。

1.2 评标小组成员有下列情形之一的,应当回避;

(1) 采购人或投标人的主要负责人的近亲属。

(2) 项目主管部门或者行政监督部门的人员。

(3) 与投标人有经济利益关系,可能影响对投标公正评审的。

(4) 曾因在招标、评标以及其他与招标投标有关活动中从事违法行为而受过行政处罚或刑事处罚的。

(5) 其它可能影响公正评标的情形。

2. 评标原则

2.1 本次招标遵循公开透明、公平竞争、公正和诚实信用的原则。评标小组成员按照客观、公正、审慎的原则,根据招标文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审。未实质性响应招标文件的响应文件按无效响应处理,并告知提交响应文件的投标人。

2.2 项目实施机构成立评标小组，负责本次项目采购的评标工作，评标小组由采购人代表和技术、经济等方面专家组成共 5 人以上单数组，其中评审专家人数不得少于评标小组成员总数的 2/3。评审专家应当从政府采购评审专家库内相关专业的专家名单中随机抽取。评标小组应当根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序推荐 3 名中标候选人，并编写评审报告。评审得分相同的，按照投标报价由低到高的顺序推荐；评审得分且投标报价相同的，按照技术指标优劣顺序推荐。

2.3 评审报告应当由评标小组全体人员签字认可。评标小组成员对评审报告有异议的，评标小组按照少数服从多数的原则推荐中标候选人，采购程序继续进行。对评审报告有异议的评标小组成员，应当在报告上签署不同意见并说明理由，由评标小组书面记录相关情况。评标小组成员拒绝在报告上签字又不书面说明其不同意见和理由的，视为同意评审报告。

3. 评标

3.1 评标小组按照招标文件中规定的方法、评审因素、标准和程序对投标文件进行评审。招标文件中没有规定的方法、评审因素和标准，不作为评标依据。详见“评标办法”内容。

3.2 评标过程严格保密。投标人对评标委员会的评标过程或合同授予决定施加影响的任何行为都可能导致其投标被拒绝。

3.3 在评标期间，评标委员会可要求投标人对其投标文件中非实质性的有关问题进行澄清、说明或者补正。有关澄清、说明或者补正的要求和答复应以书面形式提交。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。

3.4 评标委员会认定实质性响应招标文件的投标是投标文件与招标文件要求的全部条款，没有实质性负偏离。评标委员会评审投标文件的响应性依据是投标文件本身的内容，而不寻求外部的证据。

3.5 如果投标文件没有实质性响应招标文件的要求，评标委员会将予以拒绝。投标人不得通过修正或撤消不合要求的偏离或保留从而使其投标成为实质性响应的投标。

3.6 评标委员会只对确定为实质性响应招标文件要求的投标文件，根据招标文件的评审标准采用相同的评标程序、评分办法进行评价和比较。

3.7 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：

(一) 投标文件中开标一览表(报价表)内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表(报价表)为准；

(二) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

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

(四) 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。修正后的报价按照本办法第五十一条第二款的规定经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

(八) 定标

1. 定标

1.1 定标原则：评标小组按照公开、公平、公正、诚实信用的原则对待参与投标的投标人的投标文件，由评标小组采用综合评分法对投标人的

投标文件进行综合评分。能够最大限度满足招标文件中规定的各项综合评价标准且得分最高（但投标价格低于成本价的除外）。

1.2 定标方法：综合评分法。

1.3 定标方式：根据评标委员会推荐的中标候选人名单，采购人确定中标人。

2. 定标程序

2.1 评标小组按照综合评审打分结果由高到低排列顺序。综合得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的，按技术指标优劣顺序排列。前三名的投标人为拟中标候选人。

2.2 采购人根据书面评标报告和被推荐的中标候选人，确定得分最高的投标人为拟中标人。

2.3 中标结果在“新疆政府采购网”上予以公告。同时向中标人发出中标通知书。

3. 中标通知书

3.1 中标结果在公示期满无质疑或投诉后，该结果将作为正式中标或签订《采购合同》的凭据。采购代理机构将以书面形式《中标通知书》通知中标的投标人其投标被接受。在该通知书发出三十日内，中标单位应与采购人签订采购合同。

3.2 中标通知书为签订政府采购合同的依据，是合同的有效组成部分。

3.3 中标通知书对采购人和中标人均具有法律效力。中标通知书发出后，采购人改变中标结果，或者中标人无正当理由放弃中标的，应当承担相应的法律责任。

（九）合同签订及履行

1. 合同授予原则

1.1 在法定公示时间后，采购人将把合同授予中标单位。若因中标单位违约或因不可抗力等原因不能被授予合同，则合同将授予排序在该中标单位之后的下一个投标人，以此类推。

1.2 采购人保留在签订合同时调整方案需求和变动所购服务内容的权力。

1.3 采购人不得向中标人提出任何不合理的要求，作为签订合同的条件，不得与中标人私下订立背离合同实质性内容的任何协议，所签订的合同不得对招标文件和中标人投标文件作实质性修改。

1.4 中标人应当按照合同约定履行义务，完成中标项目的任务，不得将中标项目的转让（转包）给他人。

2. 合同的签署

2.1 中标人依据《中标通知书》与采购人签订合同，签订时间为《中标通知书》发出之日起三十日内。

2.2 中标单位按《中标通知书》中规定的时间和地点，在采购代理机构监督下，由法定代表人或授权代表与采购人签订合同。采购人与中标单位是合同权利与义务的直接全部责任承担人。所发出的《中标通知书》对采购人和中标单位具有同等法律效力。

2.3 《中标通知书》发出后，采购人拒绝签订《采购合同》或擅自改变中标内容，按照《中华人民共和国民法典》定金罚则及损害赔偿的原则处罚并办理。若由于中标单位的原因逾期未与采购人签订采购合同的，将视为放弃中标，取消其成交资格并将按照《中华人民共和国政府采购法》相关规定进行处理。

3. 履行合同

3.1 中标人与采购人签订合同后，合同双方应严格执行合同条款，履行合同规定的义务，保证合同的顺利完成。

3.2 在合同履行过程中，如发生合同纠纷，合同双方应按照《中华人民共和国民法典》及相关法律法规规定进行处理。

（十）重新招标和不再招标

1. 重新招标

有下列情形之一的，采购人将重新招标：

（1）投标截止时间止，投标人少于《政府采购货物和服务招标投标管理办法》及相关法规规定的家数。

（2）经评标小组评审后否决所有投标的。

2. 不再招标

重新招标后投标人仍少于《政府采购货物和服务招标投标管理办法》及相关法规规定的家数，或者所有投标被否决的，属于必须审批或核准的工程建设、货物、服务项目，经原审批或核准部门批准后不再进行招标。

（十一）纪律和监督

1. 对采购人的纪律要求

采购人不得泄漏招标投标活动中应当保密的情况和资料，不得与投标人串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。下列行为视为采购人与投标人串通投标：

（1）采购人在开标前开启投标文件，并将投标情况告知其它投标人，或者协助投标人撤换投标文件，更改报价；

（2）采购人向投标人泄露标底；

(3) 采购人与投标人商定，投标时压低或抬高标价，成交后再给投标人或采购人额外补偿；

(4) 采购人预先内定中标人；

(5) 其它串通投标行为。

2. 对投标人的纪律要求

投标人不得相互串通投标或者与采购人串通投标，不得向采购人或者评标小组成员行贿谋取中标，不得以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假骗取中标；投标人不得以任何方式干扰、影响评标工作；不得诋毁、排挤其他投标人；不得在招标过程中与招标采购单位进行协商谈判；不得拒绝有关部门的监督检查或者向监督检查部门提供虚假情况。

2.1 下列行为视为以他人名义投标：

(1) 投标人挂靠其他单位；

(2) 投标人从其它单位通过转让或租借的方式获取资格或资质证书；

(3) 由其它单位及法定代表人在自己编制的投标文件上加盖印章或签字；

(4) 法律法规规定的其它情形。

2.2 下列行为均视为投标人串通投标：

2.2.1 投标人串通投标报价：

a) 投标人之间相互约定抬高或压低投标报价；

b) 投标人之间相互约定，在招标项目中分别以高、中、低价位报价；

c) 投标人之间先进行内部竞价，内定中标人，然后再参加投标；

d) 不同投标人的投标报价或报价组成异常一致的；

e) 投标人之间其它串通投标报价的行为。

2.2.2 不同投标人投标文件的编制人或审核人为同一人或同一单位人员的；

2.2.3 不同投标人投标文件的授权签署人为同一人或同一单位人员的；

2.2.4 不同投标人委托同一人办理投标事宜的；

2.2.5 不同投标人的投标文件相互混装的；

2.2.6 不同投标人使用同一单位的资金缴纳投标保证金的；

2.2.7 不同投标人的投标文件载明的项目成员出现相同人员的；

2.2.8 不同投标人的投标文件内容存在非正常一致的；

2.2.9 不同投标人的服务方案中专门针对本项目的內容基本雷同的；

2.2.10 不同投标人的投标文件出现评标小组认为不应当雷同的情况的；

2.2.11 法律法规规章规定的其他围标串标行为。

3. 对评标小组成员的纪律要求

评标小组成员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，评标小组成员不得擅离职守，影响评标程序正常进行，不得使用“评标办法”没有规定的评审因素和标准进行评标。

4. 对与评标活动有关的工作人员的纪律要求

与评标活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，与评标活动有关的工作人员不得擅离职守，影响评标程序正常进行。

（十二）无效投标

遇到下列情况之一时，投标人的投标将被视为无效投标：

- 1) 未按照招标文件的规定提交投标保证金的；
- 2) 投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；
- 3) 不具备招标文件中规定的资格要求的；
- 4) 报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；
- 5) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- 6) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形；
- 7) 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：
 - A、不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
 - B、不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
 - C、不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
 - D、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；
 - E、不同投标人的投标文件相互混装；
 - F、不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

（十三）废标

招标采购中，出现下列情形之一的，予以废标：

- （1）符合专业条件的投标人单位或者对招标文件作实质响应的投标单位不足《政府采购货物和服务招标投标管理办法》及相关法规规定的家数；
- （2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- （3）投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；

(4) 因重大变故，采购任务取消的。废标后，采购代理机构应在发布公告相同的网站上公告，并公告废标的详细理由。

(十四) 质疑和投诉

1. 投标人对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人提出询问，采购人应当及时作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

2. 投标人应在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。投标人认为招标文件、采购过程和中标、中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以规范的格式，详实的证明材料以书面形式向采购人或采购代理机构提出质疑。

3. 采购人应当在收到投标人的书面质疑后七个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑投标人和其他有关投标人，但答复的内容不得涉及商业秘密。

4. 采购人委托采购代理机构采购的，投标人可以向采购代理机构提出询问或者质疑，采购代理机构应当依照《中华人民共和国政府采购法》第五十一条、第五十三条的规定就采购人委托授权范围内的事项作出答复。

5. 质疑投标人对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监督管理部门投诉。

6. 政府采购监督管理部门应当在收到投诉后三十个工作日内，对投诉事项作出处理决定，并以书面形式通知投诉人和与投诉事项有关的当事人。

7. 政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间，可以视具体情况书面通知采购人暂停采购活动，但暂停时间最长不得超过三十日。

8. 投诉人对政府采购监督管理部门的投诉处理决定不服或者政府采购监督管理部门逾期未作处理的，可以依法申请行政复议或者向人民法院提起行政诉讼。

9. 质疑、投诉书应当包括下列主要内容：

- (1) 投诉人和被投诉人的名称、地址、电话等；
- (2) 具体的投诉事项及事实依据；
- (3) 提供有关质疑事项真实可靠的书面证明材料；

(4) 提起投诉的日期。质疑、投诉书应当署名。质疑、投诉人为自然人的，应当由本人签字；质疑、投诉人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人签字并加盖公章；质疑、投诉人为委托授权人的应该出具针对本质疑、投诉事项的法人授权委托书。

10. 投诉人有下列情形之一的，属于虚假、恶意投诉，财政部门应当驳回投诉，将其列入不良行为记录名单，并依法予以处罚：

- (1) 1年内3次以上投诉均查无实据的；
- (2) 捏造事实或者提供虚假投诉材料的。

11. 澄清或质疑不予受理的情况有下列情形之一的，属于无效质疑，被质疑人不予受理，由此产生的影响由投标人自行承担：

- (1) 不是参与该政府采购项目活动投标人的；
- (2) 被质疑人为采购人或政府采购代理机构之外的；
- (3) 所有质疑事项超过质疑有效期的；
- (4) 以具有法律效力的文书送达之外方式提出的；
- (5) 未按上述规定递交澄清或质疑函的；
- (6) 其它不符合受理条件的情形。

12. 腐败和欺诈行为

(1) 定义“腐败行为”系指提供、给予、接受或索取任何有价值的物品来影响采购代理机构或采购人在采购过程或合同实施过程中的行为。“欺诈行为”系指为了影响采购过程或合同实施过程而谎报事实，损害采购代理机构和采购人的利益，包括投标人之间串通投标（递交《投标文件》之前和之后），人为地使投标丧失竞争性，剥夺采购人从自由公开竞争所能获得的权益。

(2) 如果采购代理机构和采购人认为投标人在本项目的竞争中有腐败或欺诈行为，其投标将被拒绝。

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。

投诉书范本

一、投诉相关主体基本情况

投诉人：

地 址： 邮编：

法定代表人/主要负责人：

联系电话：

授权代表： 联系电话：

地 址： 邮编：

被投诉人 1：

地 址： 邮编：

联系人： 联系电话：

被投诉人 2

.....

相关供应商：

地 址： 邮编：

联系人： 联系电话：

二、投诉项目基本情况

采购项目名称：

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:

投诉书说明：

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

2. 投诉人若委托代理人进行投诉的，投诉书应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由投诉人签署的授权委托书。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3. 投诉人若对项目的某一分包进行投诉，投诉书应列明具体分包号。

4. 投诉书应简要列明质疑事项，质疑函、质疑答复等作为附件材料提供。

5. 投诉书的投诉事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

6. 投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。

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

第四部分 评标办法

一. 评审方法:

按照《中华人民共和国政府采购法》及《中华人民共和国政府采购实施条例》等法律法规,本次评标采用综合评分法,即在最大限度地满足招标文件实质性要求前提下,按照招标文件中规定的各项因素和相应的权重分值进行综合评审后,以总得分最高的投标人作为中标候选人并依次排序(最低报价不是成交的唯一标准)。

二、评审程序:

1、对投标文件的初审:

1.1 资格审查。评标小组将依据招标文件,按照招标文件所述资格要求进行资格审查,有一项因素不符合审查标准的,投标人不能通过资格审查,其投标无效。

资格审查表

序号	标准
1	具有有效的营业执照或具有同等法律效力的证明文件;
2	投标人必须具有检验全项目的检验检测机构资质认定资质(CMA),具备与承检任务中食品品种、检测项目、检品数量相适应的检验检测能力;
3	单位负责人为同一人或者存在控股、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(承诺);
4	参加政府采购活动前三年内,在经营活动中没有重大违法记录;
5	投标保证金缴纳凭证(以电汇或网银转账方式缴纳)或投标保证金收据(以支票、汇票、本票等非现金形式缴纳)或者金融机构、担保机构出具的保函;

6	<p>在“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）和中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）网站上未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单以及政府采购严重违法失信行为记录名单（本次采购活动拒绝被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人参加，信用记录结果以开标当日由采购人或采购代理机构查询结果为准）；</p>
---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

符合性审查

项目编号：

时间：

序号	项目	1	2	3
		是否合格	是否合格	..
1	法定代表人授权的代理人未随投标文件一起提交有效的“授权委托书”的；（若法定代表人参加可不提供授权委托书）			
2	未按规定加盖投标人公章和未经法定代表人或其授权代理人签字或盖章的；			
3	合同履行期限不符合招标文件要求；			
4	投标文件的关键内容字迹模糊、无法辨认的；			
5	没有按照招标文件要求提供投标保证金，或者所提供的投标保证金有瑕疵的；			
6	投标人资格条件不满足招标文件要求的；			
7	投标文件附有采购人不能接受条件的；			
8	不满足招标文件实质性要求的其他情形.			
9	投标人报价是否超过招标文件规定的最高投标限价			
10	未按招标文件要求签字盖章的；			
评审结果				
“√”表示合格；“×”表示不合格，一项不合格结果为不合格，如不合格，请在结果中写明原因。				

一包综合评分表

评审项目	分值	评审因素
投标报价	10分	综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，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10分，其它投标报价得分=评标基准价/投标报价*10 计算公式的计算结果值在小数点后均保留两位小数，后余位数四舍五入计。
商务部分 (21分)	能力验证参考投标人的经营资质、行业口碑、资信情况进行打分(10分)	获得国家级能力验证及实验室比对结果满意1-2项(不含2项):2分; 获得国家级能力验证及实验室比对结果满意2项(含2项)-3项(不含3项):6分; 获得国家级能力验证及实验室比对结果满意3项(含3项)及以上的:10分。 注:须提供近三年国家级实验室比对满意结果证书复印件或公告证明资料。(未提供的不得分)
	类似项目经营业绩及其它有利投标资料(5分)	投标人近三年承担过食品抽检任务的,每提供一个有效业绩得2.5分,满分5分。(提供业绩证明材料复印件)
	项目负责人及证书(2分)	项目负责人具备高级(含副高)及以上职称,得2分;具备中级职称,得1分。(需提供职称证书复印件和社保证明并加盖公章)
	项目实施团队能力(4分)	1. 投标人所配服务人员专职从事食品检验人员(本单位人员或劳务派遣到本单位人员)数量:25人及以上得2分;16-24人得1分;15人及以下得0分。 注:(1)须提供专职从事食品检验人员名单及食品检验人员上岗证(或其他证明性材料)复印件并加盖公章;(2)提供近一年的人员单位缴纳社会保障证明材料(劳务派遣人员还需提供用人单位与劳务公司合同和该人员的用工证明)。 2. 投标人所配专职抽检及检验人员具有中级及以上职称的人员(本单位人员或劳务派遣到本单位人员)数量:3人及以上得2分;2人及以下得0分。 注:(1)须提供人员名单(至少包含:姓名、年龄、文化程度、职务、职称、从事本技术领域年限、现在部门岗位)并加盖公章;(2)提供人员职称证书复印件;(3)提供近一年的人员单位缴纳社会保障证明材料(劳务派遣人员还需提供用人单位与劳务公司合同和该人员的用工证明)。
技术部分 (69分)	管理制度(5分)	质量管理体系完善、健全得1分;财务会计制度完善、健全得1分;食品安全检验检测制度特别是抽样检验法规规范及知识培训制度完善(有相应的培训记录佐证材料)、健全得1分;责任追究制度完善、健全得1分;检验档案管理制度完善、健全得1分。(包括但不限于以上制度)
	突发事件的应急响应方案(10分)	根据投标人应对突发食品安全事件的应急响应方案的可行性、时效性、工作对接便捷性、监督方便性及应急响应性进行评分: (1)优:实验室售后服务方案的时效性高、工作对接便捷、实验室离项目区域近、监督方便性及应急响应性快捷、响应

		<p>并到场时间 1 小时内（含 1 小时），得 10 分；</p> <p>（2）良：实验室售后服务方案的时效性较高、工作对接较便捷、实验室离项目区域较近、监督方便性及应急响应性相对快捷、响应并到场时间 2 小时内（含 2 小时），得 5 分；</p> <p>（3）中：实验室售后服务方案的时效性一般、工作对接不太方便、实验室离项目区域较远、监督方便性及应急响应性较慢、响应并到场时间 4 小时内（含 4 小时），得 3 分；</p> <p>（4）差：实验室售后服务方案的时效性差、工作对接差、实验室离项目区域远、监督方便性及应急响应性较慢、响应并到场时间超过 4 小时的（不含 4 小时），得 1 分。</p>
	项目服务方案(15分)	<p>投标方在应标过程中应充分替用户考虑，根据投标人所提供的本项目的服务方案的完整性、流畅性、针对性、可操作性等进行打分（应包含：抽样、流转、检验、出具报告等内容）（分为优、良、中、差四档打分）</p> <p>优 15 分；良 10 分；中 5 分；差 0 分</p>
	项目实施时间进度(10分)	<p>项目实施时间进度的合理、可操作性强（合同规定期限内完成所有任务，2025 年 12 月 10 日前完成所有抽样检验任务，逾期视为违约）得 10 分；项目实施时间进度较合理、可操作性较强得 5 分；项目实施时间进度不合理、操作性不足得 1 分；否则不得分。</p>
	检验设备设施(5分)	<p>具备 HPLC（高效液相色谱仪）、GC（气相色谱仪）、UV（紫外分光光度计）、AFS（原子荧光分光光度计）、AAS（原子吸收光谱仪）、微波消解仪等（或同功能设备）、GC/MS（气相色谱/质谱联用仪）、LC/MS（液相色谱/串联质谱联用仪）、IC（离子色谱仪）与本项目相关的设备，得 5 分，少一项扣 0.5 分，扣完为止。（提供购置发票及仪器计量校准认证证书复印件并加盖公章）</p>
	样品运输及冷藏设备(5分)	<p>根据样品运输设备，如冷藏设备及车辆配置等情况进行比较（提供发票复印件）：自有车辆 4 辆以上（含 4 辆），冷藏设备 7 台以上（含 7 台）得 5 分；自有车辆 4 辆以下，冷藏设备 5-6 台得 3 分；自有或租赁车辆 3 辆以下（含 3 辆），冷藏设备 5 台以下得 2 分；不提供不得分。</p>
	售后服务(4分)	<p>根据投标人能够派遣工作人员全年在昌吉州市场监督管理局开展抽检监测数据汇总和信息公示等工作进行打分，如果乙方未按甲方要求派遣人员赴昌吉州市场监督管理局开展工作，甲方有权解除合同，并在省级报刊中公开乙方的违约行为，承诺派遣 2 名人员协助抽检监测数据汇总和信息公示等工作得 4 分，否则不得分（需另附承诺函并加盖公章）。</p>
	服务承诺(15分)	<p>服务承诺全面合理（包括但不限于以下内容）：</p> <p>项目实施期间，定时在甲方指定地点参加任务部署会、推进会；</p> <p>合同期内及质保期内提供 24 小时应急响应到场服务，承诺响应服务处理结束后提交问题处理报告；</p> <p>有保密责任承诺书；</p> <p>协助做好重大活动等时间节点保障活动食品抽检工作；</p> <p>服务承诺全面且合理得 15 分；服务承诺合理性不足得 10 分；服务承诺一般得 5 分；不提供得 0 分。</p>

注：本项目为第一包非专门面向中小企业采购项目，采购人、采购代理机构应当对符合规定的小微企业报价给予 10%的扣除，用扣除后的价格参加评审。监狱企业和残疾人福利性企业视同于小微企业。

二包综合评分表

评审项目	分值	评审因素
投标报价	10分	综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，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10分，其它投标报价得分=评标基准价/投标报价*10 计算公式的计算结果值在小数点后均保留两位小数，后余位数四舍五入计。
商务部分 (21分)	能力验证 参考投标人的经营 资质、行业口碑、 资信情况进行打分 (10分)	<p>获得国家级能力验证及实验室比对结果满意 1-2 项（不含 2 项）：2 分；</p> <p>获得国家级能力验证及实验室比对结果满意 2 项（含 2 项）- 3 项（不含 3 项）：6 分；</p> <p>获得国家级能力验证及实验室比对结果满意 3 项（含 3 项）及以上的：10 分。</p> <p>注：须提供近三年国家级实验室比对满意结果证书复印件或公告证明资料。（未提供的不得分）</p>
	类似项目经营业绩 及其它有利投标资 料（5分）	投标人近三年承担过食品抽检任务的，每提供一个有效业绩得 2.5 分，满分 5 分。（提供业绩证明材料复印件）
	项目负责人及证书 (2分)	项目负责人具备高级（含副高）及以上职称，得 2 分；具备中级职称，得 1 分。（需提供职称证书复印件和社保证明并加盖公章）
	项目实施团队能力 (4分)	<p>1. 投标人所配服务人员专职从事食品检验人员（本单位人员或劳务派遣到本单位人员）数量：25 人及以上得 2 分；16-24 人得 1 分；15 人及以下得 0 分。</p> <p>注：（1）须提供专职从事食品检验人员名单及食品检验人员上岗证（或其他证明性材料）复印件并加盖公章；（2）提供近一年的人员单位缴纳社会保障证明材料（劳务派遣人员还需提供用人单位与劳务公司合同和该人员的用工证明）。</p> <p>2. 投标人所配专职抽检及检验人员具有中级及以上职称的人员（本单位人员或劳务派遣到本单位人员）数量：3 人及以上得 2 分；2 人及以下得 0 分。</p> <p>注：（1）须提供人员名单（至少包含：姓名、年龄、文化程度、职务、职称、从事本技术领域年限、现在部门岗位）并加盖公章；（2）提供人员职称证书复印件；（3）提供近一年的人员单位缴纳社会保障证明材料（劳务派遣人员还需提供用人单位与劳务公司合同和该人员的用工证明）。</p>
技术部分 (69分)	管理制度（5分）	质量管理体系完善、健全得 1 分；财务会计制度完善、健全得 1 分；食品安全检验检测制度特别是抽样检验法规规范及知识培训制度完善（有相应的培训记录佐证材料）、健全得 1 分；责任追究制度完善、健全得 1 分；检验档案管理制度完善、健全得 1 分。（包括但不限于以上制度）
	突发事件的应急响 应方案（10分）	<p>根据投标人应对突发食品安全事件的应急响应方案的可行性、时效性、工作对接便捷性、监督方便性及应急响应性进行评分：</p> <p>（1）优：实验室售后服务方案的时效性高、工作对接便捷、实验室离项目区域近、监督方便性及应急响应性快捷、响应</p>

		<p>并到场时间 1 小时内（含 1 小时），得 10 分；</p> <p>（2）良：实验室售后服务方案的时效性较高、工作对接较便捷、实验室离项目区域较近、监督方便性及应急响应性相对快捷、响应并到场时间 2 小时内（含 2 小时），得 5 分；</p> <p>（3）中：实验室售后服务方案的时效性一般、工作对接不太方便、实验室离项目区域较远、监督方便性及应急响应性较慢、响应并到场时间 4 小时内（含 4 小时），得 3 分；</p> <p>（4）差：实验室售后服务方案的时效性差、工作对接差、实验室离项目区域远、监督方便性及应急响应性较慢、响应并到场时间超过 4 小时的（不含 4 小时），得 1 分。</p>
	项目服务方案(15分)	<p>投标方在应标过程中应充分替用户考虑，根据投标人所提供的本项目的服务方案的完整性、流畅性、针对性、可操作性等进行打分（应包含：抽样、流转、检验、出具报告等内容）（分为优、良、中、差四档打分）</p> <p>优 15 分；良 10 分；中 5 分；差 0 分</p>
	项目实施时间进度(10分)	<p>项目实施时间进度的合理、可操作性强（合同规定期限内完成所有任务，2025 年 12 月 10 日前完成所有抽样检验任务，逾期视为违约）得 10 分；项目实施时间进度较合理、可操作性较强得 5 分；项目实施时间进度不合理、操作性不足得 1 分；否则不得分。</p>
	检验设备设施(5分)	<p>具备 HPLC（高效液相色谱仪）、GC（气相色谱仪）、UV（紫外分光光度计）、AFS（原子荧光分光光度计）、AAS（原子吸收光谱仪）、微波消解仪等（或同功能设备）、GC/MS（气相色谱/质谱联用仪）、LC/MS（液相色谱/串联质谱联用仪）、IC（离子色谱仪）与本项目相关的设备，得 5 分，少一项扣 0.5 分，扣完为止。（提供购置发票及仪器计量校准认证证书复印件并加盖公章）</p>
	样品运输及冷藏设备(5分)	<p>根据样品运输设备，如冷藏设备及车辆配置等情况进行比较（提供发票复印件）：自有车辆 4 辆以上（含 4 辆），冷藏设备 7 台以上（含 7 台）得 5 分；自有车辆 4 辆以下，冷藏设备 5-6 台得 3 分；自有或租赁车辆 3 辆以下（含 3 辆），冷藏设备 5 台以下得 2 分；不提供不得分。</p>
	售后服务(4分)	<p>根据投标人能够派遣工作人员全年在昌吉州市场监督管理局开展抽检监测数据汇总和信息公示等工作进行打分，如果乙方未按甲方要求派遣人员赴昌吉州市场监督管理局开展工作，甲方有权解除合同，并在省级报刊中公开乙方的违约行为，承诺派遣 1 名人员协助抽检监测数据汇总和信息公示等工作得 4 分，否则不得分（需另附承诺函并加盖公章）。</p>
	服务承诺(15分)	<p>服务承诺全面合理（包括但不限于以下内容）：</p> <p>项目实施期间，定时在甲方指定地点参加任务部署会、推进会；</p> <p>合同期内及质保期内提供 24 小时应急响应到场服务，承诺响应服务处理结束后提交问题处理报告；</p> <p>有保密责任承诺书；</p> <p>协助做好重大活动等时间节点保障活动食品抽检工作；</p> <p>服务承诺全面且合理得 15 分；服务承诺合理性不足得 10 分；服务承诺一般得 5 分；不提供得 0 分。</p>

注：本项目第二包为非专门面向中小企业采购项目，采购人、采购代理机构应当对符合规定的小微企业报价给予 10%的扣除，用扣除后的价格参加评审。监狱企业和残疾人福利性企业视同于小微企业。

三包综合评分表

评审项目	分值	评审因素
投标报价	10 分	综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，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 10 分，其它投标报价得分=评标基准价/投标报价*10 计算公式的计算结果值在小数点后均保留两位小数，后余位数四舍五入计。
商务部分 (21 分)	能力验证 参考投标人的经营 资质、行业口碑、 资信情况进行打分 (10 分)	获得国家级能力验证及实验室比对结果满意 1-2 项（不含 2 项）：2 分； 获得国家级能力验证及实验室比对结果满意 2 项（含 2 项）- 3 项（不含 3 项）：6 分； 获得国家级能力验证及实验室比对结果满意 3 项（含 3 项）及以上的：10 分。 注：须提供近三年国家级实验室比对满意结果证书复印件或公告证明资料。（未提供的不得分）
	类似项目经营业绩 及其它有利投标资 料（5 分）	投标人近三年承担过食品抽检任务的，每提供一个有效业绩得 2.5 分，满分 5 分。（提供业绩证明材料复印件）
	项目负责人及证书 (2 分)	项目负责人具备高级（含副高）及以上职称，得 2 分；具备中级职称，得 1 分。（需提供职称证书复印件和社保证明并加盖公章）
	项目实施团队能力 (4 分)	1. 投标人所配服务人员专职从事食品检验人员（本单位人员或劳务派遣到本单位人员）数量：25 人及以上得 2 分；16-24 人得 1 分；15 人及以下得 0 分。 注：（1）须提供专职从事食品检验人员名单及食品检验人员上岗证（或其他证明性材料）复印件并加盖公章；（2）提供近一年的人员单位缴纳社会保障证明材料（劳务派遣人员还需提供用人单位与劳务公司合同和该人员的用工证明）。 2. 投标人所配专职抽检及检验人员具有中级及以上职称的人员（本单位人员或劳务派遣到本单位人员）数量：3 人及以上得 2 分；2 人及以下得 0 分。 注：（1）须提供人员名单（至少包含：姓名、年龄、文化程度、职务、职称、从事本技术领域年限、现在部门岗位）并加盖公章；（2）提供人员职称证书复印件；（3）提供近一年的人员单位缴纳社会保障证明材料（劳务派遣人员还需提供用人单位与劳务公司合同和该人员的用工证明）。
技术部分 (69 分)	管理制度（5 分）	质量管理体系完善、健全得 1 分；财务会计制度完善、健全得 1 分；食品安全检验检测制度特别是抽样检验法规规范及知识培训制度完善（有相应的培训记录佐证材料）、健全得 1 分；责任追究制度完善、健全得 1 分；检验档案管理制度完善、健全得 1 分。（包括但不限于以上制度）
	突发事件的应急响 应方案（10 分）	根据投标人应对突发食品安全事件的应急响应方案的可行性、时效性、工作对接便捷性、监督方便性及应急响应性进行评分： （1）优：实验室售后服务方案的时效性高、工作对接便捷、实验室离项目区域近、监督方便性及应急响应性快捷、响应

		<p>并到场时间 1 小时内（含 1 小时），得 10 分；</p> <p>（2）良：实验室售后服务方案的时效性较高、工作对接较便捷、实验室离项目区域较近、监督方便性及应急响应性相对快捷、响应并到场时间 2 小时内（含 2 小时），得 5 分；</p> <p>（3）中：实验室售后服务方案的时效性一般、工作对接不太方便、实验室离项目区域较远、监督方便性及应急响应性较慢、响应并到场时间 4 小时内（含 4 小时），得 3 分；</p> <p>（4）差：实验室售后服务方案的时效性差、工作对接差、实验室离项目区域远、监督方便性及应急响应性较慢、响应并到场时间超过 4 小时的（不含 4 小时），得 1 分。</p>
	项目服务方案(15分)	<p>投标方在应标过程中应充分替用户考虑，根据投标人所提供的本项目的服务方案的完整性、流畅性、针对性、可操作性等进行打分（应包含：抽样、流转、检验、出具报告等内容）（分为优、良、中、差四档打分）</p> <p>优 15 分；良 10 分；中 5 分；差 0 分</p>
	项目实施时间进度(10分)	<p>项目实施时间进度的合理、可操作性强（合同规定期限内完成所有任务，2025 年 12 月 10 日前完成所有抽样检验任务，逾期视为违约）得 10 分；项目实施时间进度较合理、可操作性较强得 5 分；项目实施时间进度不合理、操作性不足得 1 分；否则不得分。</p>
	检验设备设施(5分)	<p>具备 HPLC（高效液相色谱仪）、GC（气相色谱仪）、UV（紫外分光光度计）、AFS（原子荧光分光光度计）、AAS（原子吸收光谱仪）、微波消解仪等（或同功能设备）、GC/MS（气相色谱/质谱联用仪）、LC/MS（液相色谱/串联质谱联用仪）、IC（离子色谱仪）与本项目相关的设备，得 5 分，少一项扣 0.5 分，扣完为止。（提供购置发票及仪器计量校准认证证书复印件并加盖公章）</p>
	样品运输及冷藏设备(5分)	<p>根据样品运输设备，如冷藏设备及车辆配置等情况进行比较（提供发票复印件）：自有车辆 4 辆以上（含 4 辆），冷藏设备 7 台以上（含 7 台）得 5 分；自有车辆 4 辆以下，冷藏设备 5-6 台得 3 分；自有或租赁车辆 3 辆以下（含 3 辆），冷藏设备 5 台以下得 2 分；不提供不得分。</p>
	售后服务(4分)	<p>根据投标人能够派遣工作人员全年在昌吉州市场监督管理局开展抽检监测数据汇总和信息公示等工作进行打分，如果乙方未按甲方要求派遣人员赴昌吉州市场监督管理局开展工作，甲方有权解除合同，并在省级报刊中公开乙方的违约行为，承诺派遣 2 名人员协助抽检监测数据汇总和信息公示等工作得 4 分，否则不得分（需另附承诺函并加盖公章）。</p>
	服务承诺(15分)	<p>服务承诺全面合理（包括但不限于以下内容）：</p> <p>项目实施期间，定时在甲方指定地点参加任务部署会、推进会；</p> <p>合同期内及质保期内提供 24 小时应急响应到场服务，承诺响应服务处理结束后提交问题处理报告；</p> <p>有保密责任承诺书；</p> <p>协助做好重大活动等时间节点保障活动食品抽检工作；</p> <p>服务承诺全面且合理得 15 分；服务承诺合理性不足得 10 分；服务承诺一般得 5 分；不提供得 0 分。</p>
<p>注：本项目为第三包非专门面向中小企业采购项目，采购人、采购代理机构应当对符合规定的小微企业报价给予 10%的扣除，用扣除后的价格参加评审。监狱企业和残疾人福利性企业视同</p>		

于小微企业。

四包综合评分表

评审项目	分值	评审因素
投标报价	10分	综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，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10分，其它投标报价得分=评标基准价/投标报价*10 计算公式的计算结果值在小数点后均保留两位小数，后余位数四舍五入计。
商务部分 (21分)	能力验证 参考投标人的经营 资质、行业口碑、 资信情况进行打分 (10分)	获得国家级能力验证及实验室比对结果满意 1-2 项（不含 2 项）：2 分； 获得国家级能力验证及实验室比对结果满意 2 项（含 2 项）- 3 项（不含 3 项）：6 分； 获得国家级能力验证及实验室比对结果满意 3 项（含 3 项）及以上的：10 分。 注：须提供近三年国家级实验室比对满意结果证书复印件或公告证明资料。（未提供的不得分）
	类似项目经营业绩 及其它有利投标资 料（5分）	投标人近三年承担过食品抽检任务的，每提供一个有效业绩得 2.5 分，满分 5 分。（提供业绩证明材料复印件）
	项目负责人及证书 (2分)	项目负责人具备高级（含副高）及以上职称，得 2 分；具备中级职称，得 1 分。（需提供职称证书复印件和社保证明并加盖公章）
	项目实施团队能力 (4分)	1. 投标人所配服务人员专职从事食品检验人员（本单位人员或劳务派遣到本单位人员）数量：25 人及以上得 2 分；16-24 人得 1 分；15 人及以下得 0 分。 注：（1）须提供专职从事食品检验人员名单及食品检验人员上岗证（或其他证明性材料）复印件并加盖公章；（2）提供近一年的人员单位缴纳社会保障证明材料（劳务派遣人员还需提供用人单位与劳务公司合同和该人员的用工证明）。 2. 投标人所配专职抽检及检验人员具有中级及以上职称的人员（本单位人员或劳务派遣到本单位人员）数量：3 人及以上得 2 分；2 人及以下得 0 分。 注：（1）须提供人员名单（至少包含：姓名、年龄、文化程度、职务、职称、从事本技术领域年限、现在部门岗位）并加盖公章；（2）提供人员职称证书复印件；（3）提供近一年的人员单位缴纳社会保障证明材料（劳务派遣人员还需提供用人单位与劳务公司合同和该人员的用工证明）。
技术部分 (69分)	管理制度（5分）	质量管理体系完善、健全得 1 分；财务会计制度完善、健全得 1 分；食品安全检验检测制度特别是抽样检验法规规范及知识培训制度完善（有相应的培训记录佐证材料）、健全得 1 分；责任追究制度完善、健全得 1 分；检验档案管理制度完善、健全得 1 分。（包括但不限于以上制度）

<p>突发事件的应急响应方案（10分）</p>	<p>根据投标人应对突发食品安全事件的应急响应方案的可行性、时效性、工作对接便捷性、监督方便性及应急响应性进行评分： （1）优：实验室售后服务方案的时效性高、工作对接便捷、实验室离项目区域近、监督方便性及应急响应性快捷、响应并到场时间1小时内（含1小时），得10分； （2）良：实验室售后服务方案的时效性较高、工作对接较便捷、实验室离项目区域较近、监督方便性及应急响应性相对快捷、响应并到场时间2小时内（含2小时），得5分； （3）中：实验室售后服务方案的时效性一般、工作对接不太方便、实验室离项目区域较远、监督方便性及应急响应性较慢、响应并到场时间4小时内（含4小时），得3分； （4）差：实验室售后服务方案的时效性差、工作对接差、实验室离项目区域远、监督方便性及应急响应性较慢、响应并到场时间超过4小时的（不含4小时），得1分。</p>
<p>项目服务方案（15分）</p>	<p>投标方在应标过程中应充分替用户考虑，根据投标人所提供的本项目的服务方案的完整性、流畅性、针对性、可操作性等进行打分（应包含：抽样、流转、检验、出具报告等内容）（分为优、良、中、差四档打分） 优15分；良10分；中5分；差0分</p>
<p>项目实施时间进度（10分）</p>	<p>项目实施时间进度的合理、可操作性强（合同规定期限内完成所有任务，2025年12月10日前完成所有抽样检验任务，逾期视为违约）得10分；项目实施时间进度较合理、可操作性较强得5分；项目实施时间进度不合理、操作性不足得1分；否则不得分。</p>
<p>检验设备设施（5分）</p>	<p>具备HPLC（高效液相色谱仪）、GC（气相色谱仪）、UV（紫外分光光度计）、AFS（原子荧光分光光度计）、AAS（原子吸收光谱仪）、微波消解仪等（或同功能设备）、GC/MS（气相色谱/质谱联用仪）、LC/MS（液相色谱/串联质谱联用仪）、IC（离子色谱仪）与本项目相关的设备，得5分，少一项扣0.5分，扣完为止。（提供购置发票及仪器计量校准认证证书复印件并加盖公章）</p>
<p>样品运输及冷藏设备（5分）</p>	<p>根据样品运输设备，如冷藏设备及车辆配置等情况进行比较（提供发票复印件）：自有车辆4辆以上（含4辆），冷藏设备7台以上（含7台）得5分；自有车辆4辆以下，冷藏设备5-6台得3分；自有或租赁车辆3辆以下（含3辆），冷藏设备5台以下得2分；不提供不得分。</p>
<p>售后服务（4分）</p>	<p>根据投标人能够派遣工作人员全年在昌吉州市场监督管理局开展抽检监测数据汇总和信息公示等工作进行打分，如果乙方未按甲方要求派遣人员赴昌吉州市场监督管理局开展工作，甲方有权解除合同，并在省级报刊中公开乙方的违约行为，承诺派遣2名人员协助抽检监测数据汇总和信息公示等工作得4分，否则不得分（需另附承诺函并加盖公章）。</p>
<p>服务承诺（15分）</p>	<p>服务承诺全面合理（包括但不限于以下内容）： 项目实施期间，定时在甲方指定地点参加任务部署会、推进会； 合同期内及质保期内提供24小时应急响应到场服务，承诺响应服务处理结束后提交问题处理报告； 有保密责任承诺书；</p>

		<p>协助做好重大活动等时间节点保障活动食品抽检工作； 服务承诺全面且合理得 15 分；服务承诺合理性不足得 10 分；服务承诺一般得 5 分；不提供得 0 分。</p>
<p>注：本项目为第四包非专门面向中小企业采购项目，采购人、采购代理机构应当对符合规定的小微企业报价给予 10%的扣除，用扣除后的价格参加评审。监狱企业和残疾人福利性企业视同于小微企业。</p>		

第五部分 项目采购需求

第一包采购需求

一、工作任务

计划涵盖 1 个食品大类 39 个食品细类，食品抽检 180 批次。

（一）抽检对象、品种及项目。品种、抽检项目根据《昌吉州 2025 年第一批食品安全监督抽检项目一包食用农产品抽检技术参数》结合实际监管需要确定，应完成指定的必检品种、必检项目，甲方有权对品种和项目进行调整。

（二）抽检时间和频次。合同签订后按照甲方要求开展工作，2025 年 12 月 10 日前完成所有抽检任务。

（三）抽样场所。按州市场监督管理局要求对全州行政区域内（其中农村占比 15%、城乡结合部占比 10%、牧区占比 5%、农家乐占比 2%）食用农产品进行抽样。

二、准备工作

（一）抽样要求。为确保抽样的代表性、针对性和有效性，在同一被抽样单位，一个月内不得抽取不同品种 2 批次以上样品，抽样间隔不少于 3 个月。

应根据有关食品安全法律法规、规章以及相关工作规定的要求开展抽检工作，抽检工作开展前需明确并完成以下内容：

由州市场监管局自行建立报送分类，在国抽系统系统中部署抽样任务后方可开展抽样工作。

抽样应使用移动终端并使用执法记录仪全程记录抽样过程，承检机构应出具合法有效的电子版检验报告。

（二）信息填报。抽样人员应严格按现场提供或确认的信息填写抽样单，有关溯源信息凭证应拍照并上传国抽系统。当溯源信息仅有生产者、供应商名称或证照编号（统一社会信用代码或注册号）时，可通过“国家企业信用公示系统”等平台查询缺失信息，并按实际情形备注说明。溯源信息不全时，被抽样单位至少要提供供货商姓名、地址和联系电话，同时标注“是否地产”信息。

（三）品种项目。

抽检品种、项目规定如下：

品种项目见《昌吉州 2025 年第一批食品安全监督抽检项目一包食用农产品抽检技术参数》，完成指定的必检品种、必检项目，甲方有权对品种和项目进行调整。

承检机构抽样和检测等工作的实施应严格执行有关法律法规、规章以及《食品安全抽样检验管理办法》（总局第 15 号令）、《全国食品安全监督抽检实施细则（2024 年版）》、《自治区食品安全监督抽检实施细则（2024 年版）》等；抽样过程应严格按照监督抽检工作程序，履行相应的法定手续，应使用规范的抽样文书。

检验人员应按照食品安全标准和检验规范对食品进行检验，保证数据和结论客观、公正。承检机构对不合格样品必须进行复核，确保检验结果准确可靠。此外，检验报告编号应该与抽样编号保持一致（或是在检验报告封皮醒目处加注抽样编号），便于不合格样品的核查处置。

三、数据报送

抽检数据、核查处置、信息公布工作均应按要求及时报送至国抽系统，网址：<https://fsp.samr.gov.cn/>。

1. 登录国抽系统后，抽样单中的样品信息录入到任务大平台模块，检测数据信息录入到检测模块，不合格样品核查处置信息录入到核查处置模块。

2. 州市场监管局应指定专人负责食品安全抽检数据的录入工作，州局负责整理统计并上报本部门及各县（市）局机构、用户申请表等相关信息，自治区局依据上报资料对地县局开放数据报送权限（账号和密码），并统一培训数据上报人员，以确保数据报送的准确性、规范性和安全性。

3. 各承检机构应严格按照有关法律法规、规章和有关要求，将检验工作中发现的食品安全问题和有关检验报告及时上报组织实施抽检工作的市场监管部门。发现不合格样品中可能存在重大风险隐患或急性健康风险的，应当在确认检验结果后 24 小时之内填写《食品安全抽样检验限时报告情况表》，报告相关市场监管部门。

四、其他

1. 供应商需负责按甲方要求派遣 2 名工作人员全年在昌吉州市场监督管理局开展相关工作，包括方案制定、指导各县市开展监督抽检、抽检监测数据汇总、信息公示、核查处置、完成数据审核等甲方要求的工作，整理并上报州级及各县市局相关信息，提高抽检工作质量。如有特殊情况临时安排其他任务做补充协议。

2. 2025 年实施的抽检工作严格按照《全国食品安全监督抽检实施细则(2024 年版)》、《自治区食品安全监督抽检实施细则（2024 年版）》（如有更新，及时按照最新细则标准执行）。

昌吉州 2025 年第一批食品安全监督抽检项目一包食用农产品抽 检技术参数

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品 种 (三 级)	食品细类 (四级)	检验项目	批次数
合计						180
1	食用农产 品	畜禽肉及 副产品	畜肉	猪肉	氟苯尼考、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、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、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	15
				牛肉	地塞米松、挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、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、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	15
				羊肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、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、恩诺沙星、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	15

			禽肉	鸡肉	氧氟沙星、甲氧苄啶、恩诺沙星、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	10
	蔬菜		豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、铅(以Pb计)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、总汞(以Hg计)	5
			鳞茎类蔬菜	韭菜	毒死蜱、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、镉(以Cd计)、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以Pb计)、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酸甲胺磷、吡虫啉、啶虫脒	6
			叶菜类蔬菜	普通白菜	啶虫脒、毒死蜱、阿维菌素、吡虫啉、氟虫腈、镉(以Cd计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、铅(以Pb计)	20
				油麦菜	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷	

				菠菜	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				芹菜	毒死蜱、甲拌磷、噻虫胺、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、镉(以 Cd 计)、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以 Pb 计)、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、对硫磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			茄果类蔬菜	甜椒	噻虫胺、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、镉(以 Cd 计)、克百威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	12
				辣椒	啶虫脒、噻虫胺、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、镉(以 Cd 计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以 Pb 计)、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			瓜类蔬菜	黄瓜	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	2

		豆类蔬菜	豇豆	倍硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、阿维菌素、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	10	
			根茎类和薯芋类蔬菜	姜		二氧化硫残留量、噻虫胺、噻虫嗪、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、镉(以Cd计)、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、铅(以Pb计)、氧乐果
		水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、挥发性盐基氮、多氯联苯、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	5
		水果类	仁果类水果	苹果	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇、丙溴磷	10
				梨	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑	
			核果类水果	杏	克百威、氧乐果、氟硅唑、腈苯唑、抗蚜威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、敌敌畏	8
				枣	多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)	
		桃		苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉		
		油桃	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺			

			柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷	5
				橙	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、狄氏剂、氯唑磷	
			浆果和其他小型水果	桑葚	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸钠计）、多菌灵	8
				猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡啶*、氧乐果	
				葡萄	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡啶、联苯菊酯	
				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、乙酰甲胺磷	
			热带和亚热带水果	荔枝	吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉	10
				芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮	
				香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂、水胺硫磷	

			杨梅	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）、三氯蔗糖、敌敌畏、氧乐果	
			石榴	克百威、啶虫脒、敌敌畏、倍硫磷、吡虫啉	
			火龙果	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		瓜果类 水果	西瓜	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	5
			甜瓜类	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	地美硝唑、恩诺沙星、甲硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啉、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利	16
	生干坚果 与籽类食 品	生干坚果 与籽类食 品	生干坚果	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、吡虫啉、二氧化硫、糖精钠	3
			生干籽类	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1*（限花生）、噻虫嗪、二氧化硫	

第二包采购需求

一、工作任务

计划涵盖 1 个食品大类 17 个食品细类，食品抽检 100 批次。

（一）抽检对象、品种及项目。品种、抽检项目根据《昌吉州 2025 年第一批食品安全监督抽检项目二包餐饮食品抽检技术参数》结合实际监管需要确定，应完成指定的必检品种、必检项目，甲方有权对品种和项目进行调整。

（二）抽检时间和频次。合同签订后按照甲方要求开展工作，2025 年 12 月 10 日前完成所有抽检任务。

（三）抽样场所。按州市场监督管理局要求对全州行政区域内（其中农村占比 15%、城乡结合部占比 10%、牧区占比 5%、农家乐占比 2%）餐饮食品进行抽样。

二、准备工作

（一）抽样要求。为确保抽样的代表性、针对性和有效性，在同一被抽样单位，一个月内不得抽取不同品种 2 批次以上样品，抽样间隔不少于 3 个月。

应根据有关食品安全法律法规、规章以及相关工作要求开展抽检工作，抽检工作开展前需明确并完成以下内容：

由州市场监管局自行建立报送分类，在国抽系统系统中部署抽样任务后方可开展抽样工作。

抽样应使用移动终端并使用执法记录仪全程记录抽样过程，承检机构应出具合法有效的电子版检验报告。

（二）信息填报。抽样人员应严格按现场提供或确认的信息填写抽样单，有关溯源信息凭证应拍照并上传国抽系统。当溯源信息仅有生产者、供应商名称或证照编号（统一社会信用代码或注册号）时，可通过“国家

企业信用公示系统”等平台查询缺失信息，并按实际情形备注说明。溯源信息不全时，被抽样单位至少要提供供货商姓名、地址和联系电话，同时标注“是否地产”信息。

（三）品种项目。

抽检品种、项目规定如下：

品种项目见《昌吉州 2025 年第一批食品安全监督抽检项目二包餐饮食品抽检技术参数》，完成指定的必检品种、必检项目，甲方有权对品种和项目进行调整。

承检机构抽样和检测等工作的实施应严格执行有关法律法规、规章以及《食品安全抽样检验管理办法》（总局第 15 号令）、《全国食品安全监督抽检实施细则（2024 年版）》、《自治区食品安全监督抽检实施细则（2024 年版）》等；抽样过程应严格按照监督抽检工作程序，履行相应的法定手续，应使用规范的抽样文书。

检验人员应按照食品安全标准和检验规范对食品进行检验，保证数据和结论客观、公正。承检机构对不合格样品必须进行复核，确保检验结果准确可靠。此外，检验报告编号应该与抽样编号保持一致（或是在检验报告封皮醒目处加注抽样编号），便于不合格样品的核查处置。

三、数据报送

抽检数据、核查处置、信息公布工作均应按要求及时报送至国抽系统，网址：<https://fsp.samr.gov.cn/>。

1. 登录国抽系统后，抽样单中的样品信息录入到任务大平台模块，检测数据信息录入到检测模块，不合格样品核查处置信息录入到核查处置模块。

2. 州市场监管局应指定专人负责食品安全抽检数据的录入工作，州局负责整理统计并上报本部门及各县（市）局机构、用户申请表等相关信

息，自治区局依据上报资料对地县局开放数据报送权限（账号和密码），并统一培训数据上报人员，以确保数据报送的准确性、规范性和安全性。

3. 各承检机构应严格按照有关法律法规、规章和有关要求，将检验工作中发现的食品安全问题和有关检验报告及时上报组织实施抽检工作的市场监管部门。发现不合格样品中可能存在重大风险隐患或急性健康风险的，应当在确认检验结果后 24 小时之内填写《食品安全抽样检验限时报告情况表》，报告相关市场监管部门。

四、其他

1. 供应商需负责按甲方要求派遣 1 名工作人员全年在昌吉州市场监督管理局开展相关工作，包括方案制定、指导各县市开展监督抽检、抽检监测数据汇总、信息公示、核查处置、完成数据审核等甲方要求的工作，整理并上报州级及各县市局相关信息，提高抽检工作质量。如有特殊情况临时安排其他任务做补充协议。

2. 2025 年实施的抽检工作严格按照《全国食品安全监督抽检实施细则（2024 年版）》、《自治区食品安全监督抽检实施细则（2024 年版）》（如有更新，及时按照最新细则标准执行）。

昌吉州 2025 年第一批食品安全监督抽检项目二包餐饮食品抽检技术 参数

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	检验项目	批次数
合计						100
1	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)	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(以环己基氨基磺酸钠计)	4
				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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)	4
				其他生制面制 品(自制)	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)	2
				油饼油条(自 制)	铝的残留量(干样品,以 Al 计)	9
				其他油炸面制 品(自制)	铝的残留量(干样品,以 Al 计)	7
		焙烤食品 (自制)	焙烤食品 (自制)	糕点(自制)	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 Al 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、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)	12

	肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻、皮冻(自制)	铬(以Cr计)	2
			熏烧烤肉类(自制)	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)	6
	调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	8
			蘸料(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、黄曲霉毒素B1	7
	水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	生食动物性水产品(自制)	铝的残留量(以即食海蜇中Al计)	2
	坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	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)、	1
	饮料(自制)	饮料(自制)	果蔬汁类及其饮料(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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	7
	餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	8
			复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	8
	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	极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)	10

		淀粉制品 (自制)	粉丝粉条 (自制)	粉丝粉条 (自 制)	铝的残留量 (干样品, 以 Al 计)	3
--	--	--------------	--------------	---------------	---------------------	---

第三包采购需求

一、工作任务

计划涵盖 15 个食品大类 68 个食品细类，食品抽检 160 批次。

（一）抽检对象、品种及项目。品种、抽检项目根据《昌吉州 2025 年第一批食品安全监督抽检项目三包节假日专项抽检技术参数》结合实际监管需要确定，应完成指定的必检品种、必检项目，甲方有权对品种和项目进行调整。

（二）抽检时间和频次。合同签订后按照甲方要求开展工作，2025 年 12 月 10 日前完成所有抽检任务。

（三）抽样场所。按州市场监督管理局要求对全州行政区域内（其中农村占比 15%、城乡结合部占比 10%、牧区占比 5%、农家乐占比 2%）相关产品进行抽样。

二、准备工作

（一）抽样要求。为确保抽样的代表性、针对性和有效性，在同一被抽样单位，一个月内不得抽取不同品种 2 批次以上样品，抽样间隔不少于 3 个月。

应根据有关食品安全法律法规、规章以及相关工作规定的要求开展抽检工作，抽检工作开展前需明确并完成以下内容：

由州市场监管局自行建立报送分类，在国抽系统系统中部署抽样任务后方可开展抽样工作。

抽样应使用移动终端并使用执法记录仪全程记录抽样过程，承检机构应出具合法有效的电子版检验报告。

（二）信息填报。抽样人员应严格按现场提供或确认的信息填写抽样单，有关溯源信息凭证应拍照并上传国抽系统。当溯源信息仅有生产者、供应商名称或证照编号（统一社会信用代码或注册号）时，可通过“国家

企业信用公示系统”等平台查询缺失信息，并按实际情形备注说明。溯源信息不全时，被抽样单位至少要提供供货商姓名、地址和联系电话，同时标注“是否地产”信息。

（三）品种项目。

抽检品种、项目规定如下：

品种项目见《昌吉州 2025 年第一批食品安全监督抽检项目三包节假日专项抽检技术参数》，完成指定的必检品种、必检项目，甲方有权对品种和项目进行调整。

承检机构抽样和检测等工作的实施应严格执行有关法律法规、规章以及《食品安全抽样检验管理办法》（总局第 15 号令）、《全国食品安全监督抽检实施细则（2024 年版）》、《自治区食品安全监督抽检实施细则（2024 年版）》等；抽样过程应严格按照监督抽检工作程序，履行相应的法定手续，应使用规范的抽样文书。

检验人员应按照食品安全标准和检验规范对食品进行检验，保证数据和结论客观、公正。承检机构对不合格样品必须进行复核，确保检验结果准确可靠。此外，检验报告编号应该与抽样编号保持一致（或是在检验报告封皮醒目处加注抽样编号），便于不合格样品的核查处置。

三、数据报送

抽检数据、核查处置、信息公布工作均应按要求及时报送至国抽系统，网址：<https://fsp.samr.gov.cn/>。

1. 登录国抽系统后，抽样单中的样品信息录入到任务大平台模块，检测数据信息录入到检测模块，不合格样品核查处置信息录入到核查处置模块。

2. 州市场监管局应指定专人负责食品安全抽检数据的录入工作，州局负责整理统计并上报本部门及各县（市）局机构、用户申请表等相关信

息，自治区局依据上报资料对地县局开放数据报送权限（账号和密码），并统一培训数据上报人员，以确保数据报送的准确性、规范性和安全性。

3. 各承检机构应严格按照有关法律法规、规章和有关要求，将检验工作中发现的食品安全问题和有关检验报告及时上报组织实施抽检工作的市场监管部门。发现不合格样品中可能存在重大风险隐患或急性健康风险的，应当在确认检验结果后 24 小时之内填写《食品安全抽样检验限时报告情况表》，报告相关市场监管部门。

四、其他

1. 供应商需负责按甲方要求派遣 2 名工作人员全年在昌吉州市场监督管理局开展相关工作，包括方案制定、指导各县市开展监督抽检、抽检监测数据汇总、信息公示、核查处置、完成数据审核等甲方要求的工作，整理并上报州级及各县市局相关信息，提高抽检工作质量。如有特殊情况临时安排其他任务做补充协议。

2. 为保障人民群众的饮食安全，确保节日期间食品安全和质量。承检机构须安排抽样人员于 1 月 1 日至 1 月 3 日；1 月 28 日至 2 月 3 日；2 月 12 日等甲方要求的节假日期间进行食品抽样及检验工作。

3. 2025 年实施的抽检工作严格按照《全国食品安全监督抽检实施细则（2024 年版）》、《自治区食品安全监督抽检实施细则（2024 年版）》（如有更新，及时按照最新细则标准执行）。

昌吉州 2025 年第一批食品安全监督抽检项目三包节假日专项抽检 技术参数

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	检验项目	批次数量
合计						160
1	粮食加工品	大米	大米	大米	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	9
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	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 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	
		挂面	挂面	挂面	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	12
				玉米油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	
				芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	
				橄榄油、油橄榄果渣油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	
				菜籽油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	
				大豆油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	

				食用植物调和油	酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	
				油茶籽油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	
				其他食用植物油 （含红花籽油、核桃油、棉籽油、亚麻籽油、葵花籽油等）	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	
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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	4
		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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	
		调味料	半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料	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	5
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	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	8

				乙酸计)、氯霉素
		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、诱惑红、苋菜红、酸性红、氯霉素
	熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、纳他霉素、氯霉素、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
		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)、N-二甲基亚硝胺、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、柠檬黄、日落黄、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
		油炸肉制品	油炸肉制品	N-二甲基亚硝胺、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、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	铅(以Pb计)、铬(以Cr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)、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、N-二甲基亚硝胺、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、糖精钠（以糖精计）、柠檬黄、日落黄、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、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、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、铅（以Pb计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素M1	15
				灭菌乳	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、商业无菌、黄曲霉毒素M1	
				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、铅（以Pb计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌、黄曲霉毒素M1	
				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素M1	
				高温杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素M1	
		乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群		

6	饮料	饮料	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	10
			蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌	
			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）、阿斯巴甜、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）、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	
7	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）、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	3

					肠菌群	
8	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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	3
		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、霉菌及酵母	
			代用茶	代用茶	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霉菌	
9	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、安赛蜜	10
		发酵酒	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、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	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	酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	

				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、安赛蜜	
			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）、三氯蔗糖	
			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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	
10	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	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb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）、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）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	4
				其他炒货食品及坚果制品	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	
11	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、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、葛根素	5
			淀粉制品	粉丝粉条	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A1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）	

				其他淀粉制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以A1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	
12	糕点	糕点	糕点	糕点	酸价（以脂肪计）（KOH）、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A1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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、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	16
13	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、呋喃唑酮代谢物、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	2
			蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、呋喃西林代谢物	
14	餐饮食品	焙烤食品（自制）	焙烤食品（自制）	糕点（自制）	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A1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、丙酸及	3

					其钠盐、钙盐（以丙酸计）	
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻、皮冻(自制)	铬（以Cr计）	4
				熏烧烤肉（自制）	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅（以Pb计）、铬(以Cr计)	
		调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	4
				火锅麻辣烫蘸料(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、黄曲霉毒素B ₁ （限花生酱检测）	
		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	极性组分、酸价（以脂肪计）（KOH）	5
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	15
				复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	
15	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉*	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、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、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、畜禽肉水分限量	5

				牛肉*	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、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、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、畜禽肉水分限量	5
				羊肉*	呋喃唑酮代谢物、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、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、畜禽肉水分限量	5
			禽肉	鸡肉*	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、畜禽肉水分限量	3
	鲜蛋	鲜蛋		鸡蛋*	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利	5

第四包采购需求

一、工作任务

计划涵盖 29 个食品大类 257 个食品细类，食品抽检 120 批次。

（一）抽检对象、品种及项目。品种、抽检项目根据《昌吉州 2025 年第一批食品安全监督抽检项目四包你点我检专项抽检技术参数》结合实际监管需要确定，应完成指定的必检品种、必检项目，甲方有权对品种和项目进行调整。

（二）抽检时间和频次。合同签订后按照甲方要求开展工作，2025 年 12 月 10 日前完成所有抽检任务。

（三）抽样场所。按州市场监督管理局要求对全州行政区域内相关产品进行抽样。

二、准备工作

（一）抽样要求。为确保抽样的代表性、针对性和有效性，在同一被抽样单位，一个月内不得抽取不同品种 2 批次以上样品，抽样间隔不少于 3 个月。

应根据有关食品安全法律法规、规章以及相关工作规定的要求开展抽检工作，抽检工作开展前需明确并完成以下内容：

由州市场监管局自行建立报送分类，在国抽系统系统中部署抽样任务后方可开展抽样工作。

抽样应使用移动终端并使用执法记录仪全程记录抽样过程，承检机构应出具合法有效的电子版检验报告。

（二）信息填报。抽样人员应严格按现场提供或确认的信息填写抽样单，有关溯源信息凭证应拍照并上传国抽系统。当溯源信息仅有生产者、供应商名称或证照编号（统一社会信用代码或注册号）时，可通过“国家企业信用公示系统”等平台查询缺失信息，并按实际情形备注说明。溯源

信息不全时，被抽样单位至少要提供供货商姓名、地址和联系电话，同时标注“是否地产”信息。

（三）品种项目。

抽检品种、项目规定如下：

品种项目见《昌吉州 2025 年第一批食品安全监督抽检项目四包你点我检专项抽检技术参数》，完成指定的必检品种、必检项目，甲方有权对品种和项目进行调整。

承检机构抽样和检测等工作的实施应严格执行有关法律法规、规章以及《食品安全抽样检验管理办法》（总局第 15 号令）、《全国食品安全监督抽检实施细则（2024 年版）》、《自治区食品安全监督抽检实施细则（2024 年版）》等；抽样过程应严格按照监督抽检工作程序，履行相应的法定手续，应使用规范的抽样文书。

检验人员应按照食品安全标准和检验规范对食品进行检验，保证数据和结论客观、公正。承检机构对不合格样品必须进行复核，确保检验结果准确可靠。此外，检验报告编号应该与抽样编号保持一致（或是在检验报告封皮醒目处加注抽样编号），便于不合格样品的核查处置。

三、数据报送

抽检数据、核查处置、信息公布工作均应按要求及时报送至国抽系统，网址：<https://fsp.samr.gov.cn/>。

1. 登录国抽系统后，抽样单中的样品信息录入到任务大平台模块，检测数据信息录入到检测模块，不合格样品核查处置信息录入到核查处置模块。

2. 州市场监管局应指定专人负责食品安全抽检数据的录入工作，州局负责整理统计并上报本部门及各县（市）局机构、用户申请表等相关信

息，自治区局依据上报资料对地县局开放数据报送权限（账号和密码），并统一培训数据上报人员，以确保数据报送的准确性、规范性和安全性。

3. 各承检机构应严格按照有关法律法规、规章和有关要求，将检验工作中发现的食品安全问题和有关检验报告及时上报组织实施抽检工作的市场监管部门。发现不合格样品中可能存在重大风险隐患或急性健康风险的，应当在确认检验结果后 24 小时之内填写《食品安全抽样检验限时报告情况表》，报告相关市场监管部门。

四、其他

1. 供应商需负责按甲方要求派遣 2 名工作人员全年在昌吉州市场监督管理局开展相关工作，包括方案制定、指导各县市开展监督抽检、抽检监测数据汇总、信息公示、核查处置、完成数据审核等甲方要求的工作，整理并上报州级及各县市局相关信息，提高抽检工作质量。如有特殊情况临时安排其他任务做补充协议。

2. 按照甲方要求，及时配合昌吉州融媒体中心负责拍摄制作《你点我检》栏目，每期活动开展前及时对接昌吉州融媒体中心负责同志，制定拍摄方案、脚本，根据拍摄需求确定快检项目，活动开展同时须安排 2 组抽样人员及 1 组检验人员现场进行快速检测及监督抽检。保质保量完成快检、抽检、拍摄及制作等工作任务。

3. 2025 年实施的抽检工作严格按照《全国食品安全监督抽检实施细则（2024 年版）》、《自治区食品安全监督抽检实施细则（2024 年版）》（如有更新，及时按照最新细则标准执行）。

昌吉州 2025 年第一批食品安全监督抽检项目四包你点我检专项抽检技术参数

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	检验项目	批次	
合计						120	
1	粮食加工品	大米	大米	大米	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	2	
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	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 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺		
		挂面	挂面	挂面	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）		
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	谷物加工品	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A	2
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	玉米粉（片、渣）	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	米粉	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘	
		其他谷物碾磨加工品	其他谷物碾磨加工品	其他谷物碾磨加工品	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A		

			谷物粉类制成品	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、柠檬黄	
				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）、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、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 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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	5
				玉米油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	
				芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	
				橄榄油、油橄榄果渣油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	

				菜籽油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	
				大豆油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	
				食用植物调和油	酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	
				油茶籽油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	
				其他食用植物油 （含红花籽油、核桃油、棉籽油、亚麻籽油、葵花籽油等）	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	酸价、过氧化值、丙二醛、铅（以Pb计）、苯并[a]芘	
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、大肠菌群、霉菌	
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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	4

		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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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 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	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	香辛料调味油	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）	3
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I-IV、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）、沙门氏菌	
				其他香辛料调味品	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、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、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌	

			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	
			固体复合调味料	其他固体调味料	铅（以Pb计）、苏丹红 I-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）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	
		调味料	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	二氧化钛	
				坚果与籽类的泥（酱）	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素 B ₁	
				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	
				火锅底料、麻辣烫底料	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	
				其他半固体调味料（含非罐头工艺的番茄酱）	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）、安赛蜜	

			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	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	2
				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）、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	谷氨酸钠	
		食盐	食用盐	普通食用盐	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	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	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	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	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)	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)、氯霉素
			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、诱惑红、苋菜红、酸性红、氯霉素
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、纳他霉素、氯霉素、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
			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)、N-二甲基亚硝胺、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、柠檬黄、日落黄、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
			油炸肉制品	油炸肉制品	N-二甲基亚硝胺、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、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
					4

			熟肉干制品	熟肉干制品	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 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）、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、N-二甲基亚硝胺、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、糖精钠（以糖精计）、柠檬黄、日落黄、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、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、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、铅（以 Pb 计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素 M1	5
				灭菌乳	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、商业无菌、黄曲霉毒素 M1	
				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、铅（以 Pb 计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌、黄曲霉毒素 M1	

				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素 M1		
				高温杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素 M1		
				乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉		蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群
				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		蛋白质、三聚氰胺
				其他乳制品（炼乳、奶油、干酪、固态成型产品）	淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳		蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
					稀奶油、奶油和无水奶油		脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
					干酪（奶酪）、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		蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐、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、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 NO ₃ ⁻ 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	4	

			饮用纯净水	电导率、耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 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 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 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、乳酸菌数、三聚氰胺、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌
		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）、阿斯巴甜、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）、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）、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	
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）、方便粉丝	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	2
			调味面制品	调味面制品	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）、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、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			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）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 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）、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	

8	饼干	饼干	饼干	饼干	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）、铝的残留量（干样品，以A1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、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
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	2
				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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌	
			果蔬罐头	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）、二氧化硫残留量、商业无菌	
				蔬菜类罐头	铅（以Pb计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、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）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	
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					

			其他罐头	其他罐头	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	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
11	速冻食品	速冻大米食品	速冻大米食品	速冻大米生制品	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、菌落总数、大肠菌群	3
				速冻大米熟制品	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、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	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、氯霉素、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亚硝酸盐、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、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	
速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁			

			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	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	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
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）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
			薯类食品	干制薯类	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				冷冻薯类	铅（以 Pb 计）	
				薯泥（酱）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）、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				薯粉类	铅（以 Pb 计）	
				其他薯类食品	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	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、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	2

					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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	1
		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、霉菌及酵母	
			代用茶	代用茶	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、安赛蜜	3
		发酵酒	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、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	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		酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜
					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、安赛蜜
				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）、三氯蔗糖
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）、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	铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 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）、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、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落	2	

					黄)、大肠菌群	
			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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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)	
				腌渍食用菌	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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	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)、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	2
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	铅(以Pb计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、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)、	

					菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			果酱	果酱	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	
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	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 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）、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）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	2
				其他炒货食品及坚果制品	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、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	1
			干蛋类	干蛋类	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			冰蛋类	冰蛋类	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
20	可及焙烤咖啡产	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	咖啡因、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A	1

	品	可可制品	可可制品	可可制品	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌	
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	3
				绵白糖	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				赤砂糖	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	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	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	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	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				其他糖	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）	
22	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	3

			预制冷动物性水产干制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、多氯联苯、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）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）	
		盐渍水产品	盐渍鱼	过氧化值（以脂肪计）、组胺、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、多氯联苯、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）	
			盐渍藻	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	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）	
		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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	
		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、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）、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	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	
		其他水产制品	其他水产制品	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）、柠檬黄、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	

23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、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	3
			淀粉制品	粉丝粉条	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 A1 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）	
				其他淀粉制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 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	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、葡萄糖含量（以干基计，质量分数）、IMO 含量（占干物质，质量分数）、IG ₂ +P+IG ₃ 含量（占干物质，质量分数）、果糖（占干基比）、果糖+葡萄糖（占干基比）、5-羟甲基糠醛（以吸光度计）、果糖+葡萄糖含量（以干物质计）、果糖含量（以干物质计）、麦芽糖含量（以干物质计，质量分数）、干物质（固形物）、硫酸灰分	

24	糕点	糕点	糕点	糕点	酸价（以脂肪计）（KOH）、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A1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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、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	7
			月饼	月饼	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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）、铝的残留量（干样品，以A1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、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、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、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	过氧化值（以脂肪计）、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	

25	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 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）、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	4
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	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）、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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、金黄色葡萄球菌	
				腐竹、油皮及其再制品	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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	
			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	
26	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、呋喃唑酮代谢物、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	1

			蜂王浆 (含蜂王浆冻干品)	蜂王浆 (含蜂王浆冻干品)	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、呋喃西林代谢物	
			蜂花粉	蜂花粉	铅 (以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			蜂产品制品	蜂产品制品	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	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、烟酸、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白 IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、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	1
28	餐饮食品	米面及其制品 (自制)	小麦粉制品 (自制)	馒头花卷 (自制)	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)	4
				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)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)	
				油饼油条 (自制)	铝的残留量 (干样品, 以 Al 计)	

			其他生制面制品 (自制)*	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)	
			其他油炸面制品 (自制)*	铝的残留量(干样品,以 Al 计)	
	焙烤食品 (自制)	焙烤食品 (自制)	糕点(自制)	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 Al 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、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)	
	肉制品(自制)	熟肉制品 (自制)	肉冻、皮冻(自制)	铬(以 Cr 计)	
			熏烧烤肉(自制)	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)	
	调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	
			火锅麻辣烫蘸料(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、黄曲霉毒素 B ₁ (限花生酱检测)	
	水产制品 (自制)	预制水产制品 (自制)	生食动物性水产品 (自制)	铝的残留量(以即食海蜇中 Al 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）	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）	
		饮料（自制）	饮料（自制）	果蔬汁类及其饮料（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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸钠计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
		食用油、油脂及其制品（自制）	食用油、油脂及其制品（自制）	煎炸过程用油	极性组分、酸价（以脂肪计）（KOH）	
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	6
				复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	
		淀粉制品（自制）	粉丝粉条（自制）	粉丝粉条（自制）	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	
29	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉*	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、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、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含	7

				量)、畜禽肉水分限量	
			牛肉*	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、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、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、畜禽肉水分限量	
			羊肉*	呋喃唑酮代谢物、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、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、畜禽肉水分限量	
			其他畜肉	呋喃唑酮代谢物、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、氧氟沙星、恩诺沙星	
		禽肉	鸡肉*	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、畜禽肉水分限量	3
			鸭肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	

食用农产品			其他禽肉	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	1	
			畜副产品	猪肝		镉（以Cd计）、呋喃唑酮代谢物、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、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、多西环素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
				牛肝		克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				羊肝		克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类（总量）、环丙氨嗪、
				猪肾		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、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
				牛肾		克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星
				羊肾		镉（以Cd计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪
				其他畜副产品		呋喃唑酮代谢物、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、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）
			禽副产品	鸡肝		呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪

			其他禽副产品	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	
食用农产品	蔬菜	豆芽	豆芽*	铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）*、6-苄基腺嘌呤（6-BA）*、亚硫酸盐（以SO ₂ 计）	6
		鲜食用菌	鲜食用菌	镉（以Cd计）、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	
		鳞茎类蔬菜	葱*	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果	
			韭菜*	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			洋葱*	铅、镉（以Cd计）、阿维菌素、氧乐果、水胺硫磷、灭多威、吡唑醚菌酯	
		芸薹属类蔬菜	菜薹	镉（以Cd计）、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯	
			结球甘蓝	毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	

				菠菜	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷
				大白菜	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、
			叶菜类蔬菜	普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)*	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				芹菜*	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				油麦菜*	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷
			茄果类蔬菜	番茄	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡唑醚菌酯、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、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷

				茄子	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				辣椒	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				甜椒*	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果
		瓜类蔬菜		黄瓜	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威
		豆类蔬菜		菜豆	吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				豇豆*	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				食荚豌豆	吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷

		根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	铅（以Pb计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷	
			姜*	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、噻虫胺*、噻虫嗪*、氧乐果、二氧化硫残留量	
			萝卜	铅（以Pb计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、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）、毒死蜱、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	
			芜菁（恰玛古）*	阿维菌素、吡虫啉、马拉硫磷、噻虫胺、倍硫磷	
	水产品	淡水产品	淡水鱼*	挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星*、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	3
			淡水虾	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星	
			淡水蟹	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星	

			海水产品	海水鱼*	挥发性盐基氮、组胺、镉（以Cd计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	5
				海水虾	挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星	
				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、诺氟沙星	
			贝类	贝类	镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氧氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	
			其他水产品	其他水产品（重点品种：牛蛙）*	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星*、磺胺类（总量）、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星	
	食用农产品	水果类	仁果类水果	苹果	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇、丙溴磷	
				梨	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑	
			核果类水果	枣	多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）	

				桃	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉
				油桃	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺
				西梅*	克百威、氧乐果、甲胺磷、敌敌畏、倍硫磷、啶虫脒、氟虫腈
				杏*	克百威、氧乐果、氟硅唑、腈苯唑、抗蚜威、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏
			柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、丙溴磷*、克百威、联苯菊酯*、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2, 4-滴和 2, 4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷
				柚	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威
				柠檬	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷
				橙	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2, 4-滴和 2, 4-滴钠盐、苯醚甲环唑、狄氏剂、氯唑磷
			浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脒、联苯菊酯
				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、乙酰甲胺磷

				猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡脞*、氧乐果
				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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵
		热带和亚热带水果		香蕉*	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑*、吡虫啉*、噻虫胺*、噻虫嗪*、氟环唑、联苯菊酯、烯啶醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂
				芒果	苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇*、氧乐果、吡唑醚菌酯*、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮
				火龙果	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷
				荔枝	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉
				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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果
				龙眼	二氧化硫残留量、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果
				橄榄	三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵

			瓜果类水果	番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	
				石榴	克百威、啶虫脒、敌敌畏、倍硫磷、吡虫啉	
				西瓜	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	
				甜瓜类	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
	食用农产品	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋*	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啉、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利	3
				其他禽蛋	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素	
		豆类	豆类	豆类	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇	
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果*	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、吡虫啉、糖精钠、二氧化硫残留量	
				生干籽类*	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B ₁ *、噻虫嗪、二氧化硫残留量	

第六部分 合同条款及合同格式

(本合同为范本，最终合同由采购人提供具体样本)

根据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规的规定，合同双方经协商一致，自愿订立本合同，遵循公平原则明确双方的权利、义务，确保双方诚实守信地履行合同。

1. 定义

本合同中的下列术语应解释为：

1.1 “合同”指甲乙双方签署的、载明的甲乙双方权利义务的协议，包括所有的附件、附录和上述文件所提到的构成合同的所有文件。

1.2 “合同条款”指本合同条款。

1.3 “服务”指根据本合同规定乙方承担与有关的辅助服务，如运输、保险及安装、调试、提供技术援助、培训和合同中规定乙方应承担的其它义务。

1.4 “工作日”指国家法定工作日，“天”指日历天数。

2. 合同范围

2.1 按照甲方的要求，乙方应在合同规定的期限内完成项目实施服务。

3. 合同文件和资料

3.1 未经甲方事先的书面同意，乙方不得将由甲方或代表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，如向与履行本合同有关的人员提供，则应严格保密并限于履行本合同所必须的范围。

4. 保密

4.1 在本合同履行期间及履行完毕后的任何时候，任何一方均应对因履行本合同从对方获取或知悉的保密信息承担保密责任，未经对方书面同意不得向第三方透露，否则应赔偿由此给对方造成的全部损失。

4.2 任何涉及对方过去、现在或将来的商业计划、规章制度、操作规程、处理手段、财务信息；

4.3 任何对方的技术秘密或专有知识、文件、报告、数据、客户软件、流程图、数据库、发明、知识、贸易秘密。

5. 质量保证

5.1 乙方必须保证所承担的服务满足甲方验收的要求。

6. 履行期限

依据甲乙双方签订合同执行。

7. 违约赔偿

除不可抗力因素外，乙方没有按照合同规定的时间提供服务，甲方可要求乙方支付违约金。违约金在甲乙双方合同中约定。

8. 不可抗力

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

8.2 受事故影响的一方应在不可抗力的事故发生后以书面形式通知另一方。

8.3 不可抗力使合同的某些内容有变更必要的，双方应通过协商达成进一步履行合同的协议，因不可抗力致使合同不能履行的，合同终止。

9. 税费

与本合同有关的一切税费均由乙方承担。

10. 合同争议的解决

10.1 甲方和乙方由于本合同的履行而发生任何争议时，双方可先通过协商解决。

10.2 任何一方不愿通过协商或通过协商仍不能解决争议，则双方中任何一方均应向甲方所在地人民法院起诉。

11. 违约解除合同

11.1 出现下列情形之一的，视为乙方违约。甲方可向乙方发出书面通知，部分或全部终止合同，同时保留向乙方索赔的权利。

11.1.1 乙方未能在合同规定的限期或甲方同意延长的限期内，提供全部或部分服务的；

11.1.2 乙方未能履行合同规定的其它主要义务的；

11.1.3 乙方在本合同履行过程中有欺诈行为的。

12. 破产终止合同

乙方破产而无法完全履行本合同义务时，甲方可以书面方式通知乙方终止合同而不给予乙方补偿。该合同的终止将不损害或不影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

13. 合同修改

甲方和乙方都不得擅自变更本合同，但合同继续履行将损害国家和社会公共利益的除外。如必须对合同条款进行改动时，当事人双方须共同签署书面文件，做为合同的补充。

14. 通知

本合同任何一方给另一方的通知，都应以书面形式发送，而另一方也应以书面形式确认并发送到对方明确的地址。

15. 本合同一式陆份，甲方肆份，乙方贰份，经双方签字盖章后生效。

甲 方（盖章）：

乙 方（盖章）：

开户行：

开户行：

账 号：

账 号：

法人代表：

法人代表：

签约代表：

签约代表：

日期： 年 月 日

日期： 年 月 日

目录

一、商务部分

- (1) 投标函；
- (2) 法定代表人身份证明（附法定代表人身份证扫描件）；
- (3) 委托授权书（附被授权人身份证扫描件）；
- (4) 投标保证金缴纳凭证；
- (5) 投标报价单；
- (6) 投标报价明细表；
- (7) 投标人基本情况；

1) 投标人基本情况表；

2) 具有有效的营业执照或具有同等法律效力的证明文件；投标人必须具有检验全项目的检验检测机构资质认定资质（CMA），具备与承检任务中食品品种、检测项目、检品数量相适应的检验检测能力；不存在与参加本项目的其它供应商单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系承诺；参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

3) 本项目负责人简历表

4) 拟投入本项目主要人员汇总表（除项目负责人外）

5) 拟投入本项目设备汇总表

(8) 一般商务条款偏离表；

(9) 投标人类似项目业绩介绍；

(10) 中小企业声明函（服务）

(11) 其他商务资格证明资料（格式自定）。

二、技术部分

(12) 项目实施方案；

(13) 投标人认为需要提交的技术资料；

注：1. 请投标人按照以下文件的要求格式、内容，顺序制作投标文件，并请编制目录及页码，否则可能将影响对投标文件的评价。

(一) 商务部分

一、投标函

致：_____（采购人）

为响应你方组织的项目的招标[项目编号为：]，我方愿参与投标。

我方确认收到贵方提供的招标文件的全部内容。

我方在参与投标前已详细研究了招标文件的所有内容，包括澄清、修改文件（如果有）和所有已提供的参考资料以及有关附件，我方完全明白并认为此招标文件没有倾向性，也不存在排斥潜在报价投标人的内容，我方同意招标文件的相关条款，放弃对招标文件提出误解和质疑的一切权力。

_____（投标人名称）_____作为投标投标人正式授权_____（授权代表全名，职务）_____代表我方全权处理有关本报价的一切事宜。

我方已完全明白招标文件的所有条款要求，并申明如下：

（一）按招标文件提供的全部服务的投标总价详见《报价一览表》。

（二）本投标文件的有效期为投标截止时间起 60 天。如中标，有效期将延至合同终止日为止。在此提交的资格证明文件均至投标截止日有效，如有在投标有效期内失效的，我方承诺在中标后补齐一切手续，保证所有资格证明文件能在签订采购合同时直至采购合同终止日有效。

（三）我方明白并同意，在规定的开标日之后，投标有效期之内撤回投标或中标后不按规定与采购人签订合同或不提交履约保证金，则贵方将不予退还投标保证金。

（四）我方同意按照贵方可能提出的要求而提供与投标有关的任何其它数据、信息或资料。

（五）我方理解贵方不一定接受最低投标价或任何贵方可能收到的投标。

(六) 我方如果中标, 将保证履行招标文件及其澄清、修改文件(如有)中的全部责任和义务, 按质、按量、按期完成全部任务。

(七) 我方在此保证所提交的所有文件和全部说明是真实的和正确的。

(八) 我方投标报价已包含应向知识产权所有人支付的所有相关税费, 如有第三方提出侵犯其知识产权主张的, 责任由我方承担。

(九) 我方与其他投标投标人不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系。

(十) 我方承诺未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。

(十一) 我方具备《政府采购法》第二十二条规定的条件, 承诺如下:

(1) 我方已依法缴纳了各项税费及社会保险费用, 如有需要, 可随时向采购人提供近三个月内的相关缴费证明, 以便核查。

(2) 我方已依法建立健全的财务会计制度, 如有需要, 可随时向采购人提供相关的证明材料, 以便核查。

(3) 我方参加本项目政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录。

(4) 我方具备履行合同所必需的设备和专业技术能力。

(5) 我方符合法律、行政法规规定的其他条件。

以上内容如有虚假或与事实不符的, 评审委员会可将我方做无效投标处理, 我方愿意承担相应的法律责任。

(十二) 我方对在本函及投标文件中所作的所有承诺承担法律责任。

投标人: _____ (公章)

法定代表人或负责人或委托人： （签字或盖章）

__年__月__日

二、法定代表人或负责人身份证明

投标人单位名称：

单位性质：

地址：

成立时间：年月日

经营期限：

姓名：性别：年龄：职务：

身份证号码：

系（投标人单位名称）的法定代表人或负责人。

特此证明。



投标人：（公章）

年月日

三、授权委托书

致：采购人名称

本授权书声明：注册于（投标人地址）的（投标人名称）法定代表人（负责人）姓名、职务或职称代表本公司授权（姓名）为本单位的合法代理人，参与贵方组织的（项目名称及项目编号）的投标、谈判、签约等具体工作，并签署全部有关文件、协议及合同。

我单位对被授权人的上述经济活动负全部责任。在撤销授权的书面通知前，本授权书一直有效。被授权人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤消而失效。

附：法定代表人或负责人、委托代理人身份证扫描件



被授权代表（签字）：投标人法定代表人或负责人（签字或盖章）：

职务：

职务：

电话：

电话：

投标人：____（盖章）

日期：年 月 日

四、投标保证金缴纳凭证（扫描件加盖公章）

五、投标报价单

采购项目名称：_____

采购项目编号：_____

投标人名称	
投标内容	
投标总价	小写： 元 大写：
合同履行期限	
投标有效期	
其他事项声明	

备注：投标总价为完成本项目招标范围内所有服务的全部费用。

附详细的投标报价明细表

投标人：_____（盖章）

法定代表人或负责人或被授权人：_____（签字或盖章）

日期：__年__月__日

六、投标报价明细表

(格式自拟)

注：1) 报价单中应有成本分析、人员安排表等详细信息。

2) 以上报价包括人工、材料费、税费、管理费、社会保险等一切费用。

投标人：_____ (盖章)

法定代表人或负责人或被授权人：_____ (签字或盖章)

日期：____年__月__日

七、投标人基本情况

(一) 投标人基本情况表

单位名称					
单位地址					
主管部门					
成立时间		注册资金（万元）			
单位性质					
投标期间 联系人		电话		传真	
职工概况	职工总数		其中：技术人员数		
	单位行政和技术负责人				
	姓名	职务/职称	年龄	专业	
单位概况					

(二) 具有有效的营业执照或具有同等法律效力的证明文件（**扫描件加盖公章**）；投标人必须具有检验全项目的检验检测机构资质认定资质（CMA），具备与承检任务中食品品种、检测项目、检品数量相适应的检验检测能力（**扫描件加盖公章**）；不存在与参加本项目的其它供应商单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系承诺；参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（**格式自拟加盖公章**）。

(三) 本项目负责人简历表

姓名		性别		年龄	
专业				职称 (如有)	
从事本专业时间					

注：1、随此表附上按照招标文件要求提供证明材料（扫描件应清晰可辨认并加盖单位公章）。

(四) 拟投入本项目主要人员汇总表 (除项目负责人外)

姓名	学历	专业	职称 (如有)	执业资格 (如有)	在本项目拟任 职务

注：1、随此表附上按照招标文件要求提供证明材料（扫描件应清晰可辨认并加盖单位公章）。

2、本表可扩展

(五) 拟投入本项目设备汇总表

序号	名称	规格型号	单位	数量	备注

- 注：1、此表格可扩展
2、证明材料根据评审表要求提供

(六) 不存在与参加本项目的其它供应商单位负责人为同一人或者存在
直接控股、管理关系承诺

采购人：

我单位参加贵单位组织的关于(项目名称及项目编号)政府采购活动，
郑重承诺：在参加本次政府采购活动不存在与参加本项目的其它供应商单
位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系。

本公司对上述承诺的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

特此承诺

投标人：_____（单位盖章）

法定代表人或负责人或被授权人：_____（签字或盖章）

日期： 年 月 日

八、一般商务条款偏离表

序号	一般商务条款 序号	条款内容	是否响应	偏离说明
1	投标人须知前 附表第 5 条			
2	投标人须知前 附表第 9 条			
3	投标人须知前 附表第 12 条			
4	投标人须知前 附表第 20 条			
5	投标人须知前 附表第 24 条			
6	投标人须知前 附表第 27 条			
7				

注：请在“偏离说明”栏内扼要说明偏离情况。

投标人： （公章）

法定代表人或负责人或委托人： （签字或盖章）

_____年____月____日

十、中小企业声明函(服务)

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

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

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。

十一、其他商务资格证明资料

投标人认为需要提交的其他商务资格证明资料，

(二) 技术部分

十二、项目实施方案

(根据评审表提供)

十三、投标人认为需要提交的技术资料

投标人认为需要提交的其他的技术资料

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

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构及有关单位：

为贯彻落实《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》（国发〔2009〕36号），工业和信息化部、国家统计局、发展改革委、财政部研究制定了《中小企业划型标准规定》。经国务院同意，现印发给你们，请遵照执行。

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

二〇一一年六月十八日

中小企业划型标准规定

一、根据《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》（国发〔2009〕36号），制定本规定。

二、中小企业划分为中型、小型、微型三种类型，具体标准根据企业从业人员、营业收入、资产总额等指标，结合行业特点制定。

三、本规定适用的行业包括：农、林、牧、渔业，工业（包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业），建筑业，批发业，零售业，交通运输业（不含铁路运输业），仓储业，邮政业，住宿业，餐饮业，信息传输业（包括电信、互联网和相关服务），软件和信息技术服务业，房地产开发经营，物业管理，租赁和商务服务业，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、体育和娱乐业等）。

四、各行业划型标准为：

（一）农、林、牧、渔业。营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 500 万元及以上的为中型企业，营业收入 50 万元及以上的为小型企业，营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（二）工业。从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业。

（三）建筑业。营业收入 80000 万元以下或资产总额 80000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 6000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 300 万元及以上，且资产总额 300 万元及以上的为小型企业；营业收入 300 万元以下或资产总额 300 万元以下的为微型企业。

（四）批发业。从业人员 200 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 20 人及以上，且营业收入 5000 万元及以上的为中型企业；从业人员 5 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为小型企业；从业人员 5 人以下或营业收入 1000 万元以下的为微型企业。

（五）零售业。从业人员 300 人以下或营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 50 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（六）交通运输业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 3000

万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 200 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 200 万元以下的为微型企业。

（七）仓储业。从业人员 200 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（八）邮政业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（九）住宿业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十）餐饮业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十一）信息传输业。从业人员 2000 人以下或营业收入 100000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元

及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十二）软件和信息技术服务业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 50 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（十三）房地产开发经营。营业收入 200000 万元以下或资产总额 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 1000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 100 万元及以上，且资产总额 2000 万元及以上的为小型企业；营业收入 100 万元以下或资产总额 2000 万元以下的为微型企业。

（十四）物业管理。从业人员 1000 人以下或营业收入 5000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 100 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为小型企业；从业人员 100 人以下或营业收入 500 万元以下的为微型企业。

（十五）租赁和商务服务业。从业人员 300 人以下或资产总额 120000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且资产总额 8000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且资产总额 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或资产总额 100 万元以下的为微型企业。

（十六）其他未列明行业。从业人员 300 人以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下的为微型企业。

五、企业类型的划分以统计部门的统计数据为依据。

六、本规定适用于在中华人民共和国境内依法设立各类所有制和各种组织形式的企业。个体工商户和本规定以外的行业，参照本规定进行划型。

七、本规定的中型企业标准上限即为大型企业标准的下限，国家统计局据此制定大中小微型企业的统计分类。国务院有关部门据此进行相关数据分析，不得制定与本规定不一致的企业划型标准。

八、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门根据《国民经济行业分类》修订情况和企业发展变化情况适时修订。

九、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门负责解释。

十、本规定自发布之日起执行，原国家经贸委、原国家计委、财政部和国家统计局 2003 年颁布的《中小企业标准暂行规定》同时废止。

投标说明

一、投标保证金缴纳说明：

(1) 投标人以电汇或网银转账方式缴纳投标保证金，无需到采购代理公司换取投标保证金收据，同时需要将投标保证金缴纳凭证加盖公章放入投标文件中；

(2) 投标人以支票、汇票、本票等非现金形式缴纳，需到采购代理公司换取投标保证金收据，同时需要将投标保证金收据扫描件加盖公章放入投标文件中；

(3) 投标人以金融机构、担保机构出具的保函形式缴纳，同时需要将保函扫描件加盖公章放入投标文件中；

(4) 投标人应充分考虑投标保证金到账时间，在规定的时限前自行办妥投标保证金缴纳手续，投标保证金的缴付时间以实际到账时间为准，超过缴纳的时限缴纳投标保证金视为投标无效。

二、本招标文件正文叙述部分与相关法律法规有歧义之处，依照相关法律法规执行。