

# 招 标 文 件

(服务类)

采购项目名称：2025年渭南市食品安全监督抽检项目

采购项目编号：ZCSP-渭南市-2025-00396、DRZB2025-ZC-118

渭南市市场监督管理局

陕西德仁招标有限公司共同编制

2025年05月26日

# 第一章 投标邀请

陕西德仁招标有限公司（以下简称“代理机构”）受渭南市市场监督管理局委托，拟对2025年渭南市食品安全监督抽检项目进行国内公开招标，兹邀请符合本次招标要求的供应商参加投标。

一、采购项目编号：**ZCSP-渭南市-2025-00396、DRZB2025-ZC-118**

二、采购项目名称：**2025年渭南市食品安全监督抽检项目**

三、招标项目简介

包1：食品安全监督抽检计划（临渭区、潼关县、华阴市），具体详见采购文件。包2：食品安全监督抽检计划（大荔、华州区），具体详见采购文件。包3：食品安全监督抽检计划（蒲城、白水），具体详见采购文件。包4：食品安全监督抽检计划（富平、合阳），具体详见采购文件。包5：食品安全监督抽检计划（高新区、澄城），具体详见采购文件。

四、供应商参加本次政府采购活动应具备的条件

（一）满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

（二）落实政府采购政策需满足的资格要求：

落实政府采购促进中小企业发展的相关政策：

采购包1（食品安全监督抽检计划（临渭区、潼关县、华阴市））：属于专门面向中小企业采购。

采购包2（食品安全监督抽检计划（大荔、华州区））：属于专门面向null采购。

采购包3（食品安全监督抽检计划（蒲城、白水））：属于专门面向null采购。

采购包4（食品安全监督抽检计划（富平、合阳））：属于专门面向null采购。

采购包5（食品安全监督抽检计划（高新区、澄城））：属于专门面向null采购。

（三）本项目的特定资格要求：

采购包1：

1、有效的主体资格证明：具有独立承担民事责任能力的法人、其他组织或自然人，提供合法有效的统一社会信用代码营业执照（事业单位法人证书/专业服务机构执业许可证/民办非企业单位登记证书，自然人提供身份证）；

2、财务状况报告：提供2023或2024年度经审计的财务报告（成立时间至提交投标文件截止时间不足一年的可提供成立后任意时段的资产负债表），或其开标前三个月内基本开户银行出具的资信证明，或信用担保机构出具的投标担保函（以上三种形式的资料提供任何一种即可）；

3、税收缴纳证明：提供递交投标文件截止之日前六个月内任意一个月的依法缴纳税收的相关凭据，凭据应有税务机关或代收机关的公章或业务专用章。依法免税或无须缴纳税收的供应商，应提供相应证明文件；

4、社会保障资金缴存证明：提供递交投标文件截止之日前六个月内任意一个月的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明。依法不需要缴纳社会保障资金的供应商应提供相关证明文件；

5、书面声明：提供具有履行本合同所必需的专业技术能力的书面声明；

6、承诺函：参加本次政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违纪，以及未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的书面声明；

7、法定代表人授权书：法定代表人直接参加投标的，须出具法定代表人身份证明书及身份证；授权代表参加投标的，须出具法定代表人授权书、授权代表身份证及被授权人开标前六个月内任意一个月的社保缴纳证明材料；

8、信用中国：供应商不得为“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）中列入失信被执行人和重大税收违法失信主体的供应商，不得为中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商；

9、关联声明：供应商关联关系声明，包括：①控股管理关系（不得与参加本项目的其他供应商单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系），②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；

10、中小企业声明函：本项目专门面向中小企业采购，投标人须提供中小企业声明函；

11、非联合体声明：本项目不接受联合体投标；

12、其他资质要求：投标人须具备有效的检验检测机构资质认定证书（CMA）（证书附表须包含食品）。

#### 采购包2：

1、有效的主体资格证明：具有独立承担民事责任能力的法人、其他组织或自然人，提供合法有效的统一社会信用代码营业执照（事业单位法人证书/专业服务机构执业许可证/民办非企业单位登记证书，自然人提供身份证）；

2、财务状况报告：提供2023或2024年度经审计的财务报告（成立时间至提交投标文件截止时间不足一年的可提供成立后任意时段的资产负债表），或其开标前三个月内基本开户银行出具的资信证明，或信用担保机构出具的投标担保函（以上三种形式的资料提供任何一种即可）；

3、税收缴纳证明：提供递交投标文件截止之日前六个月内任意一个月的依法缴纳税收的相关凭据，凭据应有税务机关或代收机关的公章或业务专用章。依法免税或无须缴纳税收的供应商，应提供相应证明文件；

4、社会保障资金缴存证明：提供递交投标文件截止之日前六个月内任意一个月的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明。依法不需要缴纳社会保障资金 的供应商应提供相关证明文件；

5、书面声明：提供具有履行本合同所必需的专业技术能力的书面声明；

6、承诺函：参加本次政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违纪，以及未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的书面声明；

7、法定代表人授权书：法定代表人直接参加投标的，须出具法定代表人身份证明书及身份证；授权代表参加投标的，须出具法定代表人授权书、授权代表身份证及被授权人开标前六个月内任意一个月的社保缴纳证明材料；

8、信用中国：供应商不得为“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）中列入失信被执行人和重大税收违法失信主体的供应商，不得为中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商；

9、关联声明：供应商关联关系声明，包括：①控股管理关系（不得与参加本项目的其他供应商单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系），②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；

10、中小企业声明函：本项目专门面向中小企业采购，投标人须提供中小企业声明函；

11、非联合体声明：本项目不接受联合体投标；

12、其他资质要求：投标人须具备有效的检验检测机构资质认定证书（CMA）（证书附表须包含食品）。

#### 采购包3：

1、有效的主体资格证明：具有独立承担民事责任能力的法人、其他组织或自然人，提供合法有效的统一社会信用代码营业执照（事业单位法人证书/专业服务机构执业许可证/民办非企业单位登记证书，自然人提供身份证）；

2、财务状况报告：提供2023或2024年度经审计的财务报告（成立时间至提交投标文件截止时间不足一年的可提供成立后任意时段的资产负债表），或其开标前三个月内基本开户银行出具的资信证明，或信用担保机构出具的投标担保函（以上三种形式的资料提供任何一种即可）；

3、税收缴纳证明：提供递交投标文件截止之日前六个月内任意一个月的依法缴纳税收的相关凭据，凭据应有税务机关或代收机关的公章或业务专用章。依法免税或无须缴纳税收的供应商，应提供相应证明文件；

4、社会保障资金缴存证明：提供递交投标文件截止之日前六个月内任意一个月的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明。依法不需要缴纳社会保障资金 的供应商应提供相关证明文件；

5、书面声明：提供具有履行本合同所必需的专业技术能力的书面声明；

6、承诺函：参加本次政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违纪，以及未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的书面声明；

7、法定代表人授权书：法定代表人直接参加投标的，须出具法定代表人身份证明书及身份证；授权代表参加投标的，须出具法定代表人授权书、授权代表身份证及被授权人开标前六个月内任意一个月的社保缴纳证明材料；

8、信用中国：供应商不得为“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）中列入失信被执行人和重大税收违法失信主体的供应商，不得为中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商；

9、关联声明：供应商关联关系声明，包括：①控股管理关系（不得与参加本项目的其他供应商单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系），②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；

10、中小企业声明函：本项目专门面向中小企业采购，投标人须提供中小企业声明函；

11、非联合体声明：本项目不接受联合体投标；

12、其他资质要求：投标人须具备有效的检验检测机构资质认定证书（CMA）（证书附表须包含食品）。

#### 采购包4：

1、有效的主体资格证明：具有独立承担民事责任能力的法人、其他组织或自然人，提供合法有效的统一社会信用代码营业执照（事业单位法人证书/专业服务机构执业许可证/民办非企业单位登记证书，自然人提供身份证）；

2、财务状况报告：提供2023或2024年度经审计的财务报告（成立时间至提交投标文件截止时间不足一年的可提供成立后任意时段的资产负债表），或其开标前三个月内基本开户银行出具的资信证明，或信用担保机构出具的投标担保函（以上三种形式的资料提供任何一种即可）；

3、税收缴纳证明：提供递交投标文件截止之日前六个月内任意一个月的依法缴纳税收的相关凭据，凭据应有税务机关或代收机关的公章或业务专用章。依法免税或无须缴纳税收的供应商，应提供相应证明文件；

4、社会保障资金缴存证明：提供递交投标文件截止之日前六个月内任意一个月的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明。依法不需要缴纳社会保障资金的供应商应提供相关证明文件；

5、书面声明：提供具有履行本合同所必需的专业技术能力的书面声明；

6、承诺函：参加本次政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违纪，以及未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的书面声明；

7、法定代表人授权书：法定代表人直接参加投标的，须出具法定代表人身份证明书及身份证；授权代表参加投标的，须出具法定代表人授权书、授权代表身份证及被授权人开标前六个月内任意一个月的社保缴纳证明材料；

8、信用中国：供应商不得为“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）中列入失信被执行人和重大税收违法失信主体的供应商，不得为中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商；

9、关联声明：供应商关联关系声明，包括：①控股管理关系（不得与参加本项目的其他供应商单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系），②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；

10、中小企业声明函：本项目专门面向中小企业采购，投标人须提供中小企业声明函；

11、非联合体声明：本项目不接受联合体投标；

12、其他资质要求：投标人须具备有效的检验检测机构资质认定证书（CMA）（证书附表须包含食品）。

#### 采购包5：

1、有效的主体资格证明：具有独立承担民事责任能力的法人、其他组织或自然人，提供合法有效的统一社会信用代码营业执照（事业单位法人证书/专业服务机构执业许可证/民办非企业单位登记证书，自然人提供身份证）；

2、财务状况报告：提供2023或2024年度经审计的财务报告（成立时间至提交投标文件截止时间不足一年的可提供成立后任意时段的资产负债表），或其开标前三个月内基本开户银行出具的资信证明，或信用担保机构出具的投标担保函（以上三种形式的资料提供任何一种即可）；

3、税收缴纳证明：提供递交投标文件截止之日前六个月内任意一个月的依法缴纳税收的相关凭据，凭据应有税务机关或

代收机关的公章或业务专用章。依法免税或无须缴纳税收的供应商，应提供相应证明文件；

4、社会保障资金缴存证明：提供递交投标文件截止之日前六个月内任意一个月的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明。依法不需要缴纳社会保障资金的供应商应提供相关证明文件；

5、书面声明：提供具有履行本合同所必需的专业技术能力的书面声明；

6、承诺函：参加本次政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违纪，以及未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的书面声明；

7、法定代表人授权书：法定代表人直接参加投标的，须出具法定代表人身份证明书及身份证；授权代表参加投标的，须出具法定代表人授权书、授权代表身份证及被授权人开标前六个月内任意一个月的社保缴纳证明材料；

8、信用中国：供应商不得为“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）中列入失信被执行人和重大税收违法失信主体的供应商，不得为中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商；

9、关联声明：供应商关联关系声明，包括：①控股管理关系（不得与参加本项目的其他供应商单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系），②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；

10、中小企业声明函：本项目专门面向中小企业采购，投标人须提供中小企业声明函；

11、非联合体声明：本项目不接受联合体投标；

12、其他资质要求：投标人须具备有效的检验检测机构资质认定证书（CMA）（证书附表须包含食品）。

## 五、电子化采购相关事项

本项目实行电子化采购，使用的电子化交易系统为：陕西省政府采购综合管理平台的项目电子化交易系统（以下简称“项目电子化交易系统”），登录方式及地址：通过陕西省政府采购网（<http://www.ccgp-shaanxi.gov.cn/>）首页供应商用户登录陕西省政府采购综合管理平台（以下简称“政府采购平台”），进入项目电子化交易系统。供应商应当按照以下要求，参与本次电子化采购活动。

（一）供应商应当自行在陕西省政府采购网-办事指南查看相应的系统操作指南，并严格按照操作指南要求进行系统操作。在登录、使用政府采购平台前，应当按照要求完成供应商注册和信息完善，加入政府采购平台供应商库。

（二）供应商应当使用纳入陕西省政府采购综合管理平台数字证书互认范围的数字证书及签章（以下简称“互认的证书及签章”）进行系统操作。供应商使用互认的证书及签章登录政府采购平台进行的一切操作和资料传递，以及加盖电子签章确认采购过程中制作、交换的电子数据，均属于供应商真实意思表示，由供应商对其系统操作行为和电子签章确认的事项承担法律责任。

已办理互认的证书及签章的供应商，校验互认的证书及签章有效性后，即可按照系统操作要求进行身份信息绑定、权限设置和系统操作；未办理互认的证书及签章的供应商，按要求办理互认的证书及签章并校验有效性后，按照系统操作要求进行身份信息绑定、权限设置和系统操作。互认的证书及签章的办理与校验，可查看陕西省政府采购网-办事指南-CA及签章服务。

供应商应当加强互认的证书及签章日常校验和妥善保管，确保在参加采购活动期间互认的证书及签章能够正常使用；供应商应当严格互认的证书及签章的内部授权管理，防止非授权操作。

（三）供应商应当自行准备电子化采购所需的计算机终端、软硬件及网络环境，承担因准备不足产生的不利后果。

（四）政府采购平台技术支持：

在线客服：通过陕西省政府采购网-在线客服进行咨询

技术服务电话：029-96702

CA及签章服务：通过陕西省政府采购网-办事指南-CA及签章服务进行查询

## 六、招标文件获取时间、方式及地址

（一）招标文件获取时间：详见采购公告

（二）在招标文件获取开始时间前，采购人或代理机构将本项目招标文件上传至项目电子化交易系统，向供应商提供。供

应商通过项目电子化交易系统获取招标文件。成功获取招标文件的，供应商将收到已获取招标文件的回执函。未成功获取招标文件的供应商，不得参与本次采购活动，不得对招标文件提起质疑。

成功获取招标文件后，采购人或代理机构进行澄清或者修改的，澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人或代理机构将通过项目电子化交易系统发布澄清或者修改后的招标文件，供应商应当重新获取招标文件；澄清或者修改后的招标文件发布日期距提交投标文件截止日期不足15日的，采购人或代理机构顺延提交投标文件的截止时间。供应商未重新获取招标文件或者未按照澄清或者修改后的招标文件编制投标文件进行投标的，自行承担不利后果。

## 七、投标文件提交截止时间及开标时间、地点、方式

（一）投标文件提交截止时间及开标时间：详见采购公告

（二）投标文件提交方式、地点：供应商应当在投标文件提交截止时间前，通过项目电子化交易系统提交投标文件。成功提交的，供应商将收到已提交投标文件的回执函。

（三）本项目采取网上开标，即采购人或代理机构通过项目电子化交易系统“开标/开启大厅”组织在线开标。

## 八、本投标邀请在陕西省政府采购网以公告形式发布

## 九、供应商信用融资

根据《陕西省财政厅关于加快推进我省中小企业政府采购信用融资工作的通知》（陕财办采〔2020〕15号）和《陕西省中小企业政府采购信用融资办法》（陕财办采〔2018〕23号）文件要求，为助力解决政府采购成交供应商资金不足、融资难、融资贵的困难，促进供应商依法诚信参加政府采购活动，有融资需求的供应商可登录陕西省政府采购网—陕西省政府采购金融服务平台（<http://www.ccgp-shaanxi.gov.cn/zcdservice/zcd/shanxi/>），选择符合自身情况的“政采贷”银行及其产品，凭项目中标（成交）结果、中标（成交）通知书等信息在线向银行提出贷款意向申请、查看贷款审批情况等。

## 十、联系方式

### 采购人：渭南市市场监督管理局

地址：渭南市临渭区车雷街69号东配楼

邮编：714000

联系人：武老师

联系电话：0913-2930617

### 代理机构：陕西德仁招标有限公司

地址：西安市唐延路37号class公馆B栋1103室

邮编：710000

联系人：韩钊、赵璐

联系电话：029-85565073、13709225739

### 采购监督机构：渭南市财政局政府采购管理科

联系人：任丽珍

联系电话：0913-2100007

## 第二章 投标人须知

### 2.1 投标人须知前附表

序号	应知事项	说明和要求
1	采购预算（实质性要求）	本项目各包采购预算金额如下： 采购包1：650,000.00元 采购包2：550,000.00元 采购包3：550,000.00元 采购包4：500,000.00元 采购包5：500,000.00元 投标人的采购包投标报价高于采购包采购预算的，其投标文件将按无效处理。
2	最高限价（实质性要求）	详见第三章。 投标人的采购包投标报价高于最高限价的，其投标文件将按无效处理。
3	评标方法	采购包1：综合评分法 采购包2：综合评分法 采购包3：综合评分法 采购包4：综合评分法 采购包5：综合评分法 （详见第五章）
4	是否接受联合体	采购包1：不接受 采购包2：不接受 采购包3：不接受 采购包4：不接受 采购包5：不接受 如以联合体响应的，联合体各方均应当具备本招标文件要求的资格条件和能力。 （1）联合体各方均应具有承担本项目必备的条件，如相应的人力、物力、资金等。 （2）招标文件对投标人资格条件有特殊要求的，联合体各个成员都应当具备规定的相应资格条件。 （3）同一专业的单位组成的联合体，应当按照资质等级较低的单位确定联合体的资质等级。如：某联合体由三个单位组成，其中两个单位资质等级为甲级，另一单位资质等级为乙级，则该联合体资质等级等级为乙级。

5	落实节能、环保产品政策	<p>1.根据《财政部发展改革委生态环境部市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）相关要求，政府采购节能产品、环境标志产品实施品目清单管理。财政部、发展改革委、生态环境部等部门确定实施政府优先采购和强制采购的产品类别，以品目清单的形式发布并适时调整。</p> <p>2.本项目采购/产品属于节能产品政府采购品目清单中应强制采购的产品范围，供应商应当提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书，否则作无效投标处理。</p> <p>3.本项目采购/产品属于节能产品政府采购品目清单中应优先采购的产品范围，本项目采购/产品属于环境标志产品政府采购品目清单中应优先采购的产品范围，评审得分/响应报价相同的，按供应商提供的优先采购产品认证证书数量由多到少顺序排列。</p>
6	小微企业（监狱企业、残疾人福利性单位视同小微企业）价格扣除（仅非预留份额采购项目或预留份额采购项目中的非预留部分采购包适用）	<p>关于本项目采购包中执行小微企业（监狱企业、残疾人福利性单位视同小微企业）价格扣除情况、具体扣除比例和规则详见第五章。</p>
7	充分、公平竞争保障措施（实质性要求）	<p>核心产品允许有多个，不同供应商提供了任意一个相同品牌的核心产品，即视为提供相同品牌的供应商。</p> <p>使用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会采取随机抽取方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。</p> <p>采用最低评标价法的采购项目，提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照随机抽取方式确定一个参加评标的投标人，其他投标无效。</p> <p>核心产品清单详见第三章。</p> <p>在符合性审查环节提供核心产品品牌不足3个的，视为有效投标人不足3家。</p>
8	不正当竞争预防措施（实质性要求）	<p>在评标过程中，评标委员会认为投标人投标报价明显低于其他通过符合性审查投标人的投标报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，评标委员会应当要求其在合理的时间内通过项目电子化交易系统进行书面说明，必要时提交相关证明材料。投标人提交的书面说明，应当加盖投标人公章，在评标委员会要求的时间内通过项目电子化交易系统进行提交，否则视为不能证明其投标报价合理性。投标人不能证明其投标报价合理性的，评标委员会应当将其投标文件作为无效投标处理。</p>



9	投标保证金	采购包1保证金金额：12,118.00元 采购包2保证金金额：11,000.00元 采购包3保证金金额：10,118.00元 采购包4保证金金额：9,118.00元 采购包5保证金金额：8,118.00元 缴交渠道：电子保函,转账、支票、汇票等（需通过实体账户、户名及开户行信息） 开户名称：陕西德仁招标有限公司 开户银行：中国建设银行股份有限公司西安吉祥路支行 银行账号：61050172650000000081
10	标书费信息	免费获取
11	履约保证金（实质性要求）	采购包1：不缴纳 采购包2：不缴纳 采购包3：不缴纳 采购包4：不缴纳 采购包5：不缴纳
12	投标有效期（实质性要求）	提交投标文件的截止之日起不少于90天。
13	招标代理服务费（实质性要求）	本项目收取代理服务费 代理服务费用收取对象：中标/成交供应商 代理服务费收费标准：中标人在领取《中标通知书》之前，向采购代理机构一次付清招标代理服务费。代理服务费参照发改办价格〔2015〕299号、国家计委关于印发《招标代理服务收费管理暂行办法》的通知（计价格〔2002〕1980号）、《国家发展和改革委员会办公厅关于招标代理服务收费有关问题的通知》（发改办价格〔2003〕857号）规定向中标（成交）供应商收取代理服务费。银行户名：陕西德仁招标有限公司 开户银行：招商银行股份有限公司西安城南支行 账 号：1299 0904 6810 901 联系人：苏会计 联系电话：029-89185132 邮箱：sxdrzb@qq.com
14	采购结果公告	采购结果将在陕西省政府采购网予以公告。
15	中标通知书	采购结果公告发布的同时，采购人或代理机构通过项目电子化交易系统向中标供应商发出中标通知书；中标供应商通过项目电子化交易系统获取中标通知书。
16	政府采购合同公告、备案	政府采购合同签订之日起2个工作日内，采购人将政府采购合同在陕西省政府采购网予以公告； 政府采购合同签订之日起7个工作日内，采购人将政府采购合同报本级财政部门备案。
17	进口产品	不允许
18	是否组织潜在投标人现场考察	采购包1：组织现场踏勘：否 采购包2：组织现场踏勘：否 采购包3：组织现场踏勘：否 采购包4：组织现场踏勘：否 采购包5：组织现场踏勘：否

19	特殊情况	<p>出现下列情形之一的，采购人或者代理机构应当中止电子化采购活动，并保留相关证明材料备查：</p> <p>（一）交易系统发生故障（包括感染病毒、应用或数据库出错）而无法正常使用；</p> <p>（二）因组织场所停电、断网等原因，导致采购活动无法继续通过交易系统实施的；</p> <p>（三）其他无法保证电子化交易的公平、公正和安全的情况。</p> <p>出现上述的情形，不影响采购公平、公正的，采购人或者代理机构可以待上述情形消除后继续组织采购活动；影响或者可能影响采购公平、公正的，采购人或者代理机构应当依法废标。</p> <p>（一）交易系统发生故障（包括感染病毒、应用或数据库出错）而无法正常使用；</p> <p>（二）因组织场所停电、断网等原因，导致采购活动无法继续通过交易系统实施的；</p> <p>（三）其他无法保证电子化交易的公平、公正和安全的情况。出现上述的情形，不影响采购公平、公正的，采购人或者采购代理机构可以待上述情形消除后继续组织采购活动；影响或者可能影响采购公平、公正的，采购人或者采购代理机构应当依法废标。</p>
----	------	--

2.2总则

2.2.1适用范围

- 一、本招标文件仅适用于本次公开招标采购项目。
- 二、本招标文件的最终解释权由渭南市市场监督管理局和陕西德仁招标有限公司享有。对招标文件中供应商参加本次政府采购活动应当具备的条件，招标项目技术、服务、商务及其他要求，评标细则及标准由渭南市市场监督管理局负责解释。除上述招标文件内容，其他内容由陕西德仁招标有限公司负责解释。

2.2.2有关定义

- 一、“采购人”是指依法进行政府采购的各级国家机关、事业单位、团体组织。本次招标的采购人是渭南市市场监督管理局。
- 二、“投标人”是指按照采购公告规定获取了招标文件，拟参加投标和向采购人提供货物、工程或服务的法人、其他组织或者自然人。
- 三、“代理机构”是指政府采购集中采购机构和从事政府采购代理业务的社会中介机构。本项目的代理机构是陕西德仁招标有限公司。
- 四、“网上开标”是指代理机构通过项目电子化交易系统在线完成签到、开标、唱标和记录等活动，供应商通过项目电子化交易系统在线完成投标文件解密、参与开标活动。
- 五、“电子评标”是指通过项目电子化交易系统在线完成资格审查小组和评审小组组建，开展资格和符合性审查、比较与评价、出具评标报告、推荐中标候选供应商等活动。

2.3招标文件

2.3.1招标文件的构成

- 一、招标文件是投标人准备投标文件和参加投标的依据，同时也是资格审查、评标的重要依据。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：
  - （一）投标邀请；
  - （二）投标人须知；
  - （三）招标项目技术、服务、商务及其他要求；
  - （四）资格审查；
  - （五）评标办法；

（六）投标文件格式；

（七）拟签订采购合同文本。

二、投标人应认真阅读和充分理解招标文件中所有的事项、格式条款和规范要求。投标人没有对招标文件全面作出实质性响应所产生的风险由投标人承担。

### **2.3.2 招标文件的澄清和修改**

一、在投标文件提交截止时间前，采购人或者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。

二、澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分，采购人或者代理机构将在陕西省政府采购网发布更正公告，投标人应及时关注本项目更正公告信息，按更正后公告要求进行响应。更正内容可能影响投标文件编制的，采购人或者代理机构将通过项目电子化交易系统发布更正后的招标文件，投标人应依据更正后的招标文件编制投标文件。若投标人未按前述要求进行投标响应的，自行承担不利后果。

## **2.4 投标文件**

### **2.4.1 投标文件的语言**

一、投标人提交的投标文件以及投标人与采购人或代理机构就有关投标的所有来往书面文件均须使用中文。投标文件中如附有外文资料，主要部分要对应翻译成中文并附在相关外文资料后面。未翻译的外文资料，评标委员会将其视为无效材料。

二、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。涉嫌提供虚假材料的按照相关法律法规处理。

三、如因未翻译而造成对投标人的不利后果，由投标人承担。

### **2.4.2 计量单位**

除招标文件中另有规定外，本项目均采用国家法定的计量单位。

### **2.4.3 投标货币**

本次项目均以人民币报价。

### **2.4.4 知识产权**

一、投标人应保证在本项目中使用的任何技术、产品和服务（包括部分使用），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。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。

二、投标人将在采购项目实施过程中采用自有或者第三方知识成果的，使用该知识成果后，投标人需提供开发接口和开发手册等技术资料，并承诺提供无限期支持，采购人享有使用权（含采购人委托第三方在该项目后续开发的使用权）。

三、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使用该知识产权的相关费用。

### **2.4.5 投标文件的组成**

投标人应当按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件应当对招标文件提出的要求和条件作出明确响应。

投标文件具体内容详见第六章。

### **2.4.6 投标文件格式**

一、投标人应按照招标文件第六章中提供的“投标文件格式”填写相关内容。

二、对于没有格式要求的投标文件由投标人自行编写。

### **2.4.7 投标报价（实质性要求）**

一、投标人的报价是投标人响应招标项目要求的全部工作内容的价格体现，包括投标人完成本项目所需的一切费用。

二、投标人每种货物及服务内容只允许有一个报价，并且在合同履行过程中是固定不变的，任何有选择或可调整的报价将不予接受，并按无效投标处理。

三、投标文件报价出现前后不一致的，按照招标文件第五章评标办法规定予以修正，修正后的报价经投标人通过项目电子化交易系统进行确认，并加盖投标人（法定名称）电子印章，投标人未在规定时间内确认的，其投标无效。

### **2.4.8 投标有效期（实质性要求）**

投标有效期详见第二章“投标人须知前附表”，投标文件未明确投标有效期或者投标有效期小于“投标人须知前附表”中投标有效期要求的，其投标文件按无效处理。

#### **2.4.9 投标文件的制作、签章和加密（实质性要求）**

一、投标文件应当根据招标文件进行编制，投标人应通过陕西省政府采购网-办事指南-CA及签章服务下载投标（响应）客户端，使用客户端编制投标文件。

二、投标人应按照客户端操作要求，对应招标文件的每项实质性要求，逐一如实响应；未如实响应或者响应内容不符合招标文件对应项的要求的，其投标文件作无效处理。

三、投标人完成投标文件编制后，应按照招标文件第一章明确的签章要求，使用互认的证书及签章对投标文件进行电子签章和加密。

四、招标文件澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，代理机构将重新发布澄清或者修改后的招标文件，投标人应重新获取澄清或者修改后的招标文件，按照澄清或者修改后的招标文件进行投标文件编制、签章和加密。

#### **2.4.10 投标文件的提交**

一、（实质性要求）投标人应当在投标文件提交截止时间前，通过项目电子化交易系统完成投标文件提交。

二、在投标文件提交截止时间后，采购人或者代理机构不再接受投标人提交投标文件。投标人应充分考虑影响投标文件提交的各种因素，确保在投标文件提交截止时间前完成提交。

#### **2.4.11 投标文件的补充、修改、撤回（实质性要求）**

投标文件提交截止时间前，投标人可以补充、修改或者撤回已成功提交的投标文件；对投标文件进行补充、修改的，应当先行撤回已提交的投标文件，补充、修改后重新提交。

供应商投标文件撤回后，视为未提交过投标文件。

### **2.5 开标、资格审查、评标和中标**

#### **2.5.1 开标及开标程序**

一、本项目为网上开标项目。网上开标的开始时间为投标文件提交截止时间。成功提交或解密电子投标文件的投标人不足3家的，不予开标，采购人或代理机构将作废标处理。

二、开标准备工作

开标/开启前30分钟内，供应商需登录项目电子化交易系统-“供应商开标大厅”-进入开标选择对应项目包组操作签到，签到完成后等待代理机构开标/开启。

投标文件提交截止时间前30分钟，投标人登录项目电子化交易系统-“开标/开启大厅”参与开标。

三、解密投标文件（实质性要求）

投标文件提交截止时间后，成功提交投标文件的投标人符合招标文件规定数量的，代理机构将启动投标文件解密程序，解密时间为30分钟；投标人应在规定的解密时间内，使用互认的证书及签章通过项目电子化交易系统进行投标文件解密。投标人未在规定的解密时间内完成解密的，按无效投标处理。

四、开标

解密时间截止或者所有投标人投标文件均完成解密后（以发生在先的时间为准），由代理机构通过项目电子化交易系统对投标人名称、投标文件解密情况、投标报价进行展示。

开标过程中，各方主体均应遵守互联网有关规定，不得发表与采购活动无关的言论。投标人对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人或代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，及时向工作人员提出询问或者回避申请。采购人或代理机构对投标人提出的询问或者回避申请应当及时处理。

投标人完成投标文件解密后，自主决定是否参加网上在线开标，未参加的，视同认可开标结果。

#### **2.5.2 查询及使用信用记录**

开标结束后，采购人或代理机构根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库

〔2016〕125号〕的要求，通过“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）、“中国政府采购网”网站（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）等渠道，查询投标人在投标文件提交截止时间前的信用记录并保存信用记录结果网页截图，拒绝列入失信被执行人名单、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中的供应商参加本项目的采购活动。

两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个投标人的身份共同参加政府采购活动的，将对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

### 2.5.3 资格审查

详见招标文件第四章。

### 2.5.4 评标

详见招标文件第五章。

### 2.5.5 中标通知书

一、采购人或者评标委员会确认中标供应商后，代理机构在陕西省政府采购网发布中标结果公告、通过项目电子化交易系统发出中标通知书，中标供应商通过项目电子化交易系统获取中标通知书。

二、中标通知书是采购人和中标供应商签订政府采购合同的依据，是合同的有效组成部分。如果出现政府采购法律法规、规章制度规定的中标无效情形的，将以公告形式宣布发出的中标通知书无效，中标通知书将自动失效，并依法重新确定中标供应商或者重新开展采购活动。

三、中标通知书对采购人和中标供应商均具有法律效力。

## 2.6 签订及履行合同和验收

### 2.6.1 签订合同

一、采购人应在中标通知书发出之日起三十日内与中标人签订采购合同。

二、采购人和中标人签订的采购合同不得对招标文件确定的事项以及中标人的投标文件作实质性修改。

### 2.6.2 合同分包和转包（实质性要求）

#### 2.6.2.1 合同分包

一、投标人根据招标文件的规定和采购项目的实际情况，拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作分包的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。

二、分包履行合同的部分应当为采购项目的非主体、非关键性工作，不属于中标人的主要合同义务。

三、采购合同实行分包履行的，中标人就采购项目和分包项目向采购人负责，分包供应商就分包项目承担责任。

四、中小企业依据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定的政策获取政府采购合同后，小型、微型企业不得将合同分包或转包给大型、中型企业，中型企业不得将合同分包或转包给大型企业。

采购包1：不允许合同分包。

采购包2：不允许合同分包。

采购包3：不允许合同分包。

采购包4：不允许合同分包。

采购包5：不允许合同分包。

#### 2.6.2.2 合同转包

一、严禁中标供应商将本项目转包。本项目所称转包，是指将本项目转给他人或者将本项目全部肢解以后以分包的名义分别转给他人的行为。

二、中标供应商转包的，视同拒绝履行政府采购合同，将依法追究法律责任。

### 2.6.3 采购人增加合同标的权利

采购合同履行过程中，采购人需要追加与合同标的相同的货物或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标人协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。

#### **2.6.4履行合同**

一、合同一经签订，双方应严格履行合同规定的义务。

二、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》规定及合同条款约定进行处理。

#### **2.6.5履约验收方案**

采购包1：

以双方签订合同为准。

采购包2：

以双方签订合同为准。

采购包3：

以双方签订合同为准。

采购包4：

以双方签订合同为准。

采购包5：

以双方签订合同为准。

#### **2.6.6资金支付**

采购人按财政部门的相关规定及采购合同的约定进行支付。

### **2.7纪律要求**

#### **2.7.1评标活动纪律要求**

采购人、代理机构应保证评标活动在严格保密的情况下进行，采购人、代理机构、投标人和评标委员会成员应当严格遵守政府采购法律法规规章制度和本项目招标文件以及代理机构现场管理规定，接受采购人委派的监督人员的监督，任何单位和个人不得非法干预和影响评标过程和结果。

对各投标人的商业秘密，评标委员会成员应予以保密，不得泄露给其他投标人。

#### **2.7.2投标人不得具有的情形（实质性要求）**

投标人参加投标不得有下列情形：

一、有下列情形之一的，视为投标人串通投标：

- （一）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
- （二）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- （三）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；
- （四）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；
- （五）不同投标人的投标文件相互混装；

二、提供虚假材料谋取中标；

三、采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人；

四、与采购人或代理机构、其他投标人恶意串通；

五、向采购人或代理机构、评标委员会成员行贿或者提供其他不正当利益；

六、在招标过程中与采购人或代理机构进行协商谈判；

七、中标后无正当理由拒不与采购人签订政府采购合同；

八、未按照招标文件确定的事项签订政府采购合同；

九、将政府采购合同转包或者违规分包；

十、提供假冒伪劣产品；

十一、擅自变更、中止或者终止政府采购合同；

十二、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；

十三、法律法规规定的其他禁止情形。

投标人有上述情形的，按照规定追究法律责任，具有前述一至十三条情形之一的，其投标文件无效，或取消被确认为中标供应商的资格或认定中标无效。

### 2.7.3 采购人员及相关人员回避要求

政府采购活动中，采购人员及相关人员与投标人有下列利害关系之一的，应当回避：

- （1）参加采购活动前3年内与投标人存在劳动关系；
- （2）参加采购活动前3年内担任投标人的董事、监事；
- （3）参加采购活动前3年内是投标人的控股股东或者实际控制人；
- （4）与投标人的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；
- （5）与投标人有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

投标人认为采购人员及相关人员与其他投标人有利害关系的，可以向代理机构书面提出回避申请，并说明理由。代理机构将及时询问被申请回避人员，有利害关系的被申请回避人员应当回避。

### 2.8 询问、质疑和投诉

一、询问、质疑、投诉的接收和处理严格按照《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》《政府采购质疑和投诉办法》等规定办理。

二、供应商询问、质疑的答复主体：

根据委托代理协议约定，供应商对招标文件中采购需求的询问、质疑由 陕西德仁招标有限公司 负责答复；供应商对除采购需求外的采购文件的询问、质疑由陕西德仁招标有限公司 负责答复；供应商对采购过程、采购结果的询问、质疑由 陕西德仁招标有限公司 负责答复。

三、供应商提出的询问，应当明确询问事项，如以书面形式提出的，应由供应商签字并加盖公章。

为提高采购效率，降低社会成本，鼓励询问主体对于不损害国家及社会利益或自身合法权益的问题或情形采用询问方式处理解决（包含但不限于文字错误、标点符号、不影响投标文件的编制的情形）。

四、供应商认为采购文件、采购过程、中标或者成交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7个工作日内，以书面形式向采购人、代理机构提出质疑。供应商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。供应商应知其权益受到损害之日，是指：（一）对可以质疑的采购文件提出质疑的，为收到采购文件之日或者采购文件公告期限届满之日；（二）对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；（三）对中标或者成交结果提出质疑的，为中标或者成交结果公告期限届满之日。

五、本项目不接受在线提交质疑，供应商通过书面形式线下向采购人或代理机构提交质疑资料。

六、供应商提出质疑时应当准备的资料

- （一）质疑函正本1份；（政府采购供应商质疑函范本详见附件一）
- （二）法定代表人或主要负责人授权委托书1份（委托代理人办理质疑事宜的需提供）；
- （三）法定代表人或主要负责人身份证复印件1份；
- （四）委托代理人身份证复印件1份（委托代理人办理质疑事宜的需提供）；
- （五）针对质疑事项必要的证明材料（针对招标文件提出的质疑，需提交从项目电子化交易系统获取的招标文件回执单）。

答复主体：代理机构

联系人：韩钊、赵璐

联系电话：029-85565073

地址：西安市唐延路37号class公馆B栋1103室

邮编：710000

注：根据《中华人民共和国政府采购法》的规定，供应商质疑不得超出招标文件、采购过程、采购结果的范围。

七、供应商对采购人或代理机构的质疑答复不满意，或者采购人或代理机构未在规定期限内作出答复的，供应商可以在答复期满后**15**个工作日内向同级财政部门提起投诉。

投诉受理单位：本采购项目同级财政部门。（政府采购供应商投诉书范本详见附件二）



第三章 招标项目技术、服务、商务及其他要求

（注：带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。带“▲”号条款为允许负偏离的参数需求，若未响应或者不满足，将在综合评审中予以扣分处理。）

3.1采购项目概况

包1：食品安全监督抽检计划（临渭区、潼关县、华阴市），具体详见采购文件。包2：食品安全监督抽检计划（大荔、华州区），具体详见采购文件。包3：食品安全监督抽检计划（蒲城、白水），具体详见采购文件。包4：食品安全监督抽检计划（富平、合阳），具体详见采购文件。包5：食品安全监督抽检计划（高新区、澄城），具体详见采购文件。

3.2服务内容及服务要求

3.2.1服务内容

采购包1：  
采购包预算金额（元）：650,000.00  
采购包最高限价（元）：650,000.00  
供应商报价不允许超过标的金额  
（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额（元）	计量单位	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否属于节能产品	是否属于环境标志产品
1	食品安全监督抽检计划（临渭区、潼关县、华阴市）	1.00	650,000.00	批	其他未列明行业	否	否	否	否

采购包2：  
采购包预算金额（元）：550,000.00  
采购包最高限价（元）：550,000.00  
供应商报价不允许超过标的金额  
（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额（元）	计量单位	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否属于节能产品	是否属于环境标志产品
1	食品安全监督抽检计划（大荔、华州区）	1.00	550,000.00	批	其他未列明行业	否	否	否	否

采购包3：  
采购包预算金额（元）：550,000.00  
采购包最高限价（元）：550,000.00  
供应商报价不允许超过标的金额  
（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额 (元)	计量 单位	所属行业	是否核 心产品	是否允许 进口产品	是否属于 节能产品	是否属于环境 标志产品
1	食品安全监督抽检计划 (蒲城、白水)	1. 0 0	550,000 .00	批	其他未列 明行业	否	否	否	否

采购包4:

采购包预算金额(元): 500,000.00

采购包最高限价(元): 500,000.00

供应商报价不允许超过标的金额

(招单价的) 供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额 (元)	计量 单位	所属行业	是否核 心产品	是否允许 进口产品	是否属于 节能产品	是否属于环境 标志产品
1	食品安全监督抽检计划 (富平、合阳)	1. 0 0	500,000 .00	批	其他未列 明行业	否	否	否	否

采购包5:

采购包预算金额(元): 500,000.00

采购包最高限价(元): 500,000.00

供应商报价不允许超过标的金额

(招单价的) 供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额 (元)	计量 单位	所属行业	是否核 心产品	是否允许 进口产品	是否属于 节能产品	是否属于环境 标志产品
1	食品安全监督抽检计划 (高新区、澄城)	1. 0 0	500,000 .00	批	其他未列 明行业	否	否	否	否

3.2.2服务要求

采购包1:

标的名称: 食品安全监督抽检计划(临渭区、潼关县、华阴市)

序号	参数性质	技术参数与性能指标
		<p>一、总体要求</p> <p>1、本项目最高限价为采购包1: 65万元; 各供应商的投标报价不得超过各采购包的最高限价, 否则视为无效报价。此项目采购单价招标, 据实结算, 投标人投标单价需根据招标文件要求, 结合市场情况合理报价, 如中标后发现中标单位单价报价不符合市场竞争, 价格异常, 采购人将有权取消中标人资格。若投标人(单价*数量&gt;总预算), 将视为未响应招标文件要求, 作为废标处理。</p> <p>2、本项目服务期限: 自合同签订之日起一年,具体以甲方签约时间为准。</p> <p>3、供应商需提供高效抽检服务, 能接受抽样工作委托, 有专门团队负责采样。</p> <p>4、供应商有能满足采样、运输、设备、检验工作车辆等硬件设施及条件。</p>

5、供应商有专业水准的检验技术服务团队，检测结果公正、客观、真实、及时、准确，报告复检维持率高。

6、供应商须提供相关的业务咨询、报告分析等服务，抽检报告分析工作应该由供应商专业分析人员进行分析、撰写、汇总，并及时报送采购人，不得延迟。

7、本项目抽检区域为渭南市11个县（市、区）。

8、承检机构若出具虚假、错误检验数据和结论，一经发现，立即取消合作资格，并承担一切法律责任，以后年度不得参与渭南市辖区内检验任务。

## 二、抽检内容

为深入贯彻党的第二十次大会精神，落实食品安全“四个最严”要求，扎实推进国家食品安全示范城市创建进程，故在渭南市11个县（市、区）组织开展食品安全监督抽检工作。

### (一)抽检品种

抽样品种主要为粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、肉制品、乳制品、饼干、糖果制品、茶叶及相关制品、酒类、炒货食品及坚果制品、糕点、蜂产品、餐饮食品、食用农产品等食品类别。

### (二)抽检区域

重点区域:农村地区、城乡结合部、旅游景区、高速公路服务区等。

重点单位:集中交易市场、大中型商超、餐饮聚集区、年夜饭供餐单位、中央厨房、入网餐饮服务提供者。

### (三)任务安排

本次专项抽检抽样检验工作全部由招标确认的第三方承检机构承担，严格按照采样、防护、送样、检验流程进行。

### (四)抽检项目

抽检项目侧重对非法添加、重金属、食品添加剂、致病性微生物等项目的检测，具体抽检品种、检验项目详见附件。具体项目检验方法参考《国家食品安全抽样检验实施细则(2025版)》。产品执行企业标准或有明示项目指标的，判定时应采取从严原则。各抽样产品采样数量要结合检验项目和检验方法具体确定。

备注：对可能掺杂掺假的食品，在现行食品安全标准规定的检验项目和检验方法无法检验的，按照《食品安全法》及其实施条例规定，根据国家市场监管总局发布的食品补充检验方法开展相关食品检验工作。

## 三、服务要求

1、检验要求：检验机构能够严格按照国家检验标准进行检验，及时出具检验报告，对不合格检验报告及时送达采购人，并对检验结果的真实性负责。由于虚假、错误检验数据和结论而给采购人、被检验人造成损失，或者给社会带来不良影响的，检验机构应当消除影响，负责赔偿，并承担相应法律责任。

2、检验机构抽样时须严格按照操作规程进行操作，不得因抽样不规范引起被抽样单位的异议，且出具的检测结果公平、公正、准确，问题发现率符合要求；检测报告出具和送达及时；服务态度良好，能积极配合采购人按时完成抽检任务；能及时协助采购人完成安全监督抽检的应急事件。

3、检验机构需在收到检品后15天内出具检验报告。对于特殊、涉案样品的检验，2天内出结果，4天内出报告，且无额外加收费用。涉案样品需要配合执法机关调查、取证

的应当积极配合。

4、检验机构应有满足抽样工作需要的车辆、器具、仪器、设备等，每次检测至少须委派2名以上经培训考核合格，持证上岗的检测人员。

5、本项目按照“谁抽样谁录入，谁检验谁负责”的原则，检验机构需及时将普通食品和食用农产品抽检信息全部录入“国家食品安全抽样检验信息系统”，严禁出现集中录入、突击录入现象。检验机构须确保录入数据准确及资料上传工作无误，并做好抽检数据的分析研判及信息公示工作。

6、具体抽样时间和地点由采购人提供，需由检验机构在采购人指定的时间到指定的地点进行取样，若因检验机构不按照标准要求取样引起的行政诉讼等，由检验机构承担相应的法律责任。

7、检测机构需实施必要的质量控制措施，本次监督抽检食用农产品年度不合格率不低于3%，普通食品年度不合格率不低于3%。

8、检测机构对检验结论、结果的包括但不限于真实性、有效性、客观性负责。由于检测机构的包括但不限于工作失误、错误、弄虚作假等，致使检验结论结果无法真实客观有效地反映事实的，由检测机构承担法律责任。

9、采购人将对检测机构的资质以及检测流程进行检查，如发现弄虚作假或不符合规定程序行为，采购人有权按照有关规定进行处理。

10、检测机构应按照抽检任务的品种，下达日期先后次序有序整理抽检任务档案材料，并妥善保存备查。保存时间不得少于2年。

11、检测机构近3年未发生过数据泄露事故：自觉接受采购人组织的质控考核、现场检查和比对实验等工作安排。现场提交数据保密承诺书。

12、检测机构应建立与采购人定期交流制度，每次抽样检测检查后及时与采购人沟通，及时上报检测结果；与采购人代表，工作人员随时交流，虚心接受采购人的监督及意见，及时改进工作方法和服务方式，提高服务水平。

13、复检要求：能够配合采购人开展复检，做好相关工作。

14、保密义务：保守抽检工作秘密，对涉及抽检商品名称、种类、型号、经营者和生产者名称、商标、检验流程、检验结果等全部数据必须保密，未经采购人授权，不得向任何单位与个人透露。

15、任何检测机构不得存在以下情形：

1)以蒙骗、欺诈等手段承担无CMA资质认证的检测任务；

2)抽检过程中使用实习大学生等非职业抽检人员；

3)对承担的任务进行转包、分包；

4)未经许可使用、公布采购人抽检任务信息；

5)出具虚假检测报告。一经发现，一切损失由检测机构承担，采购人将立即终止抽检计划，并追究相应的法律责任。

附件：采购包1：食品安全监督抽检计划（临渭区、潼关县、华阴市）预估798批次

序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	抽检项目	抽检批次	备注
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	镉、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B1、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	2	
		大米	大米	大米	铅、镉、无机砷、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	3	
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	铅、黄曲霉毒素B1、脱氢乙酸及其钠盐	3	
		其他粮食加工品	谷物加工粉制品	发酵面制品（花卷、馒头等）	苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、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、甜蜜素、菌落总数	3	
				米粉制品（米线、米粉）	苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐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	3	
				生湿面制品	苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐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	3	
	食用油、油	食用植物油	食用植物油	大豆油	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量	4	
				玉米油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1	4	
				菜籽油	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	4	
		食用植物油	食用植物油	芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、乙基麦芽酚	4	
				花生油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、溶剂残留量	3	
				食用植物调和油	酸值/酸价、过氧化值、乙基麦芽酚	3	
				其他食用植物油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	3	

			2	脂及其制品	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	酸价、极性成分	3	
			3	调味品	酱油	酱油	氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮百分比计）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐、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、甜蜜素	3	
					食醋	固态发酵食醋、液态发酵食醋	总酸、苯甲酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量、不挥发酸、糖精钠、甜蜜素、脱氢乙酸及其钠盐	3	
					酿造酱	黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱等	大肠菌群、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量、三氯蔗糖、糖精钠	3	
					香辛料类	香辛料类	铅、脱氢乙酸及其钠盐、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）	3	
						其他香辛料类	八角、桂皮、胡椒、孜然、白芷、山奈、月桂叶、十三香、芥末酱、茴香、五香粉等	4	

		4	味精	味精	味精	谷氨酸钠、铅	1				
				半固体复合调味料	半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料	苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铅	4			
						辣椒酱	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、山梨酸及其钾盐、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐、脱氢乙酸及其钠盐、甜蜜素	3			
						坚果与籽类的泥（酱）	过氧化值、酸价/酸值、铅、黄曲霉毒素B <sub>1</sub>	2			
						食盐	食用盐	低钠食用盐	氯化钾、铅、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠	1	
				普通食用盐	氯化钠、铅、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠			1			
				4	肉制品	预制肉制品	调理肉（非速冻）	奥尔良鸡翅、调理羔羊肉	苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、氯霉素	2	
						熟肉制品	酱卤肉制品	盐水鸭、酱牛肉、酱肘子、酱鸭等	亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、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、酸性橙Ⅱ、铅	3	
				5	乳制品	液体乳	灭菌乳	蛋白质、酸度、丙二醇、商业无菌	2		
							巴氏杀菌乳	蛋白质、酸度、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	2		
		调制乳	蛋白质、商业无菌、菌落总数、大肠菌群				2				
		发酵乳	蛋白质、酸度、酵母、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌				2				
			饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	界限指标、溴酸盐、亚硝酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、总砷	8				
					饮用纯净水	电导率、亚硝酸盐、溴酸盐、铜绿假单胞菌、大肠菌群、总砷	10				
					其他类饮用水	铜绿假单胞菌、亚硝酸盐、溴酸盐、大肠菌群	12				

果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）和果蔬汁（浆）类饮料	安赛蜜、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄和赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	5	
蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐、菌落总数、大肠菌群、商业无菌	3	
碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	酵母、二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、甜蜜素、阿斯巴甜	3	
固体饮料	固体饮料	固体饮料	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、喹啉黄和赤藓红）、三氯蔗糖、糖精钠、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	3	
其他饮料	其他饮料	其他饮料	苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、三氯蔗糖	3	



		果蔬汁类及其饮料(自制)	果蔬汁类及其饮料(自制)	果蔬汁类及其饮料(自制)	安赛蜜、糖精钠、甜蜜素	3	
		其他饮料(自制)	其他饮料(自制)	其他饮料(自制)	安赛蜜、糖精钠、甜蜜素	3	
7	方便食品	方便食品	方便食品	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	酸价、过氧化值、脱氢乙酸及其钠盐	3	
				调味面制品	酸价、过氧化值、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、甜蜜素、糖精钠、安赛蜜、霉菌、菌落总数、大肠菌群	7	
				其他方便食品(预制菜)	酸价、过氧化值、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、菌落总数、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、霉菌	6	
8	饼干	饼干	饼干	饼干	过氧化值、铝的残留量、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠	7	

		饼干（自制）	饼干（自制）	饼干（自制）	酸价、过氧化值、铝的残留量、脱氢乙酸及其钠盐、甜蜜素、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	14	
9	罐头	罐头	罐头	畜禽水产罐头	苯甲酸及其钠盐、镉、铅	2	
				果蔬罐头	合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、吃西安红、诱惑红、亮蓝）、甜蜜素、商业无菌	2	
				其他罐头	商业无菌、脱氢乙酸	2	
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰等	蛋白质、甜蜜素、糖精钠、安赛蜜、三氯蔗糖、大肠菌群、沙门氏菌、菌落总数	3	
11	速冻食品	速冻食品	速冻面米制品	速冻面米生制品（速冻水饺、速冻汤圆、速冻元宵、速冻手抓饼、速冻油条、速冻包子、速冻花卷、速冻馒头等）	过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅、糖精钠、甜蜜素、脱氢乙酸及其钠盐、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、喹啉黄和赤藓红）	2	
				速冻面米熟制品	过氧化值、糖精钠、甜蜜素、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、喹啉黄和赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	2	
			速冻调制食品	速冻调制食品	氯霉素、胭脂红、过氧化值、菌落总数	2	

1	1 2	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	酸价、过氧化值、菌落总数、糖精钠、甜蜜素、三氯蔗糖	2	
	1 3	糖果制品	糖果制品	糖果	琼锅糖、蓼花糖、雪花糖	大肠菌群、菌落总数、糖精钠、甜蜜素、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、喹啉黄和赤藓红）	7	
				巧克力及巧克力制品	巧克力及巧克力制品	沙门氏菌、铅	2	
				果冻	果冻	甜蜜素、糖精钠、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、喹啉黄和赤藓红）	1	
	1 4	茶叶及相关制品	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	草甘磷、水胺硫磷、吡虫啉、多菌灵、氧乐果、克百威	3	
				代用茶	代用茶	二氧化硫残留量、啶虫脒	2	
	1 5	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	酒精度、糖精钠、甜蜜素、三氯蔗糖、安赛蜜	4	
			发酵酒	啤酒	啤酒	酒精度、甲醛	3	
				葡萄酒	葡萄酒	酒精度、糖精钠、二氧化硫残留量、甜蜜素、三氯蔗糖	3	
				果酒	果酒	酒精度、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、酸性红	3	
			其他酒	其他发酵酒	其他发酵酒	酒精度、甜蜜素、安赛蜜	1	

16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	甜蜜素、二氧化硫残留量、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、安赛蜜	10	
			干制食用菌	干茶树菇、干木耳、干香菇等	二氧化硫残留量、总汞	2	
			腌渍食用菌	腌渍食用菌	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐	2	
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	二氧化硫残留量、铅	3	
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	二氧化硫残留量、铅	2	
17	水果制品	水果制品	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类		防腐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、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、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、菌落总数、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸	6	
				水果干制品（含枸杞）	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）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、菌落总数、大肠菌群	6	

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、松仁、扁桃仁、瓜子	酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸、山梨酸、二氧化硫残留量、糖精钠、大肠菌群、霉菌	6	
	19	食糖	食糖	食糖	色值、总糖分、还原糖分、二氧化硫残留量	2	
	20	蛋制品	再制蛋	皮蛋、咸蛋、水煮蛋、卤蛋等	铅、苯甲酸、山梨酸、菌落总数、大肠菌群	1	
	21	水产制品	鱼糜制品	预制鱼糜制品（鱼丸、虾丸、墨鱼丸等）	N-二甲基亚硝胺、挥发性盐基氮、铅、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐	5	
			干制水产品	预制动物性水产制品（虾米、虾皮）	过氧化值、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）、镉	2	
	22	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝、粉条、粉皮等	铝的残留量、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐	4	
			淀粉糖	淀粉糖	铅、葡萄糖含量、果糖	1	
			糕点	糕点（不含月饼、粽子）和面包	酸价、过氧化值、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量、糖精钠、甜蜜素、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群	14	

2 3	糕 点	糕 点	月饼	月饼	酸价、过氧化值、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量、糖精钠、甜蜜素、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群	6	
			粽子	粽子	山梨酸及其钾盐、糖精钠、安赛蜜、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群	5	
	2 4	豆 制 品	非发 酵性 豆制 品	豆干、豆腐、豆皮等	苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	2	
				腐竹、油皮及其再制品	铅、蛋白质、碱性嫩黄、铝的残留量、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、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	2	
	2 5	蜂 产 品	蜂 产 品	蜂蜜	果糖和葡萄糖、蔗糖、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、嗜渗酵母计数、氯霉素、菌落总数	2	
				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	2	







蔬 菜	豆类 蔬菜	豇豆	灭蝇胺、倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪、克百威、氧乐果、阿维菌素、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	1 6	
	鳞茎 类蔬 菜	韭菜	毒死蜱、腐霉利、氧乐果、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威、阿维菌素、多菌灵、吡虫啉、啶虫脒	1 7	
		葱	甲基异柳磷、甲拌磷、氧乐果、毒死蜱	6	
	芸薹 属类 蔬菜	结球甘蓝	甲基异柳磷、氧乐果、噻虫嗪、克百威	5	
	叶菜 类蔬 菜	菠菜	铬、阿维菌素、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	5	
		大白菜	毒死蜱、克百威、氟虫氰、镉、氧乐果	7	
		普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	啶虫脒、毒死蜱、氟虫氰、氧乐果、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏	1 3	
		芹菜	毒死蜱、甲拌磷、噻虫胺、氧乐果、阿维菌素、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫氰、克百威、百菌清、氟虫腈	2 3	
		油麦菜	阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、啶虫脒	4	
	茄果 类蔬 菜	茄子	镉、氧乐果、克百威、噻虫嗪	4	
		辣椒	毒死蜱、啶虫脒、镉、倍硫磷、联苯菊酯、氧乐果、噻虫胺、噻虫嗪、吡虫啉	4	
		甜椒	噻虫胺、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、镉(以Cd计)、克百威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	1 2	
		番茄	镉、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	7	
	瓜类 蔬菜	黄瓜	阿维菌素、克百威、乙螨唑	6	

28

食用农产品

根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量、镉、克百威、甲拌磷、毒死蜱、吡虫啉、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	21	
	胡萝卜	镉、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	3	
	山药	铅、克百威	2	
	萝卜	铅、毒死蜱、甲拌磷	2	
水产品	淡水鱼（草鱼、乌鳢、鲈鱼、鲤鱼）	恩诺沙星、多氯联苯、地西泮、孔雀石绿、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	14	
	淡水虾	五氯酚酸钠、呋喃唑酮代谢物、镉、恩诺沙星	8	
	其他水产品（重点品种：牛蛙）	恩诺沙星、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星、诺氟沙星	4	
仁果类水果	苹果	氧乐果、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	11	
	梨	吡虫啉、甲基硫菌灵、克百威	8	
核果类水果	枣	多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯	10	
	桃	甲胺磷、克百威、氧乐果	6	
	油桃	克百威、甲胺磷、多菌灵	6	
浆果和其他小型水果	葡萄	氧乐果、氟虫腈、霜霉威和霜霉威酸盐	7	
	草莓	烯酰吗啉、克百威、多菌灵	6	
	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(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	10	
	猕猴桃	氯吡脞、多菌灵、氧乐果	10	
甜瓜类水果	甜瓜类	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲拌磷	6	

				水果类	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、毒死蜱	8		
						橙	2,4-滴和2,4-滴钠盐，联苯菊酯、水胺硫磷、丙溴磷	5		
					热带和亚热带水果	香蕉	吡虫啉、腈苯唑、噻虫嗪、噻虫胺、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	17		
						芒果	吡唑醚菊酯、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	5		
						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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉	8		
						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	4		
						火龙果	氟虫腈、甲胺磷、氧乐果	4		
					鲜蛋	鸡蛋	恩诺沙星、地美硝唑、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、甲硝唑、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物	13		
					生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	酸价、黄曲霉毒素B1（仅限花生）、过氧化值、铅	5	
					食品	食品				
					采购包2：					
标的名称：食品安全监督抽检计划（大荔、华州区）										
序号	参数性质	技术参数与性能指标								
		一、总体要求 1、本项目最高限价为采购包2：55万元;各供应商的投标报价不得超过各采购包的最高								

限价，否则视为无效报价。此项目采购单价招标，据实结算，投标人投标单价需根据招标文件要求，结合市场情况合理报价，如中标后发现中标单位单价报价不符合市场竞争，价格异常，采购人将有权取消中标人资格。若投标人（单价\*数量>总预算），将视为未响应招标文件要求，作为废标处理。

2、本项目服务期限：自合同签订之日起一年,具体以甲方签约时间为准。

3、供应商需提供高效抽检服务，能接受抽样工作委托，有专门团队负责采样。

4、供应商有能满足采样、运输、设备、检验工作车辆等硬件设施及条件。

5、供应商有专业水准的检验技术服务团队，检测结果公正、客观、真实、及时、准确，报告复检维持率高。

6、供应商须提供相关的业务咨询、报告分析等服务，抽检报告分析工作应该由供应商专业分析人员进行分析、撰写、汇总，并及时报送采购人，不得延迟。

7、本项目抽检区域为渭南市11个县（市、区）。

8、承检机构若出具虚假、错误检验数据和结论，一经发现，立即取消合作资格，并承担一切法律责任，以后年度不得参与渭南市辖区内检验任务。

## 二、抽检内容

为深入贯彻党的第二十次大会精神，落实食品安全“四个最严”要求，扎实推进国家食品安全示范城市创建进程，故在渭南市11个县（市、区）组织开展食品安全监督抽检工作。

### (一)抽检品种

抽样品种主要为粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、肉制品、乳制品、饼干、糖果制品、茶叶及相关制品、酒类、炒货食品及坚果制品、糕点、蜂产品、餐饮食品、食用农产品等食品类别。

### (二)抽检区域

重点区域:农村地区、城乡结合部、旅游景区、高速公路服务区等。

重点单位:集中交易市场、大中型商超、餐饮聚集区、年夜饭供餐单位、中央厨房、入网餐饮服务提供者。

### (三)任务安排

本次专项抽检抽样检验工作全部由招标确认的第三方承检机构承担，严格按照采样、防护、送样、检验流程进行。

### (四)抽检项目

抽检项目侧重对非法添加、重金属、食品添加剂、致病性微生物等项目的检测，具体抽检品种、检验项目详见附件。具体项目检验方法参考《国家食品安全抽样检验实施细则(2025版)》。产品执行企业标准或有明示项目指标的，判定时应采取从严原则。各抽样产品采样数量要结合检验项目和检验方法具体确定。

备注：对可能掺杂掺假的食品，在现行食品安全标准规定的检验项目和检验方法无法检验的，按照《食品安全法》及其实施条例规定，根据国家市场监管总局发布的食品补充检验方法开展相关食品检验工作。

## 三、服务要求

1、检验要求：检验机构能够严格按照国家检验标准进行检验，及时出具检验报告，对不合格检验报告及时送达采购人，并对检验结果的真实性负责。由于虚假、错误检验数据和结论而给采购人、被检验人造成损失，或者给社会带来不良影响的，检验机构应当

消除影响，负责赔偿，并承担相应法律责任。

2、检验机构抽样时须严格按照操作规程进行操作，不得因抽样不规范引起被抽样单位的异议，且出具的检测结果公平、公正、准确，问题发现率符合要求；检测报告出具和送达及时；服务态度良好，能积极配合采购人按时完成抽检任务；能及时协助采购人完成安全监督抽检的应急事件。

3、检验机构需在收到检品后**15**天内出具检验报告。对于特殊、涉案样品的检验，**2**天内出结果，**4**天内出报告，且无额外加收费用。涉案样品需要配合执法机关调查、取证的应当积极配合。

4、检验机构应有满足抽样工作需要的车辆、器具、仪器、设备等，每次检测至少须委派**2**名以上经培训考核合格，持证上岗的检测人员。

5、本项目按照“谁抽样谁录入，谁检验谁负责”的原则，检验机构需及时将普通食品和食用农产品抽检信息全部录入“国家食品安全抽样检验信息系统”，严禁出现集中录入、突击录入现象。检验机构须确保录入数据准确及资料上传工作无误，并做好抽检数据的分析研判及信息公示工作。

6、具体抽样时间和地点由采购人提供，需由检验机构在采购人指定的时间到指定的地点进行取样，若因检验机构不按照标准要求取样引起的行政诉讼等，由检验机构承担相应的法律责任。

7、检测机构需实施必要的质量控制措施，本次监督抽检食用农产品年度不合格率不低于**3%**，普通食品年度不合格率不低于**3%**。

8、检测机构对检验结论、结果的包括但不限于真实性、有效性、客观性负责。由于检测机构的包括但不限于工作失误、错误、弄虚作假等，致使检验结论结果无法真实客观有效地反映事实的，由检测机构承担法律责任。

9、采购人将对检测机构的资质以及检测流程进行检查，如发现弄虚作假或不符合规定程序行为，采购人有权按照有关规定进行处理。

10、检测机构应按照抽检任务的品种，下达日期先后次序有序整理抽检任务档案材料，并妥善保存备查。保存时间不得少于**2**年。

11、检测机构近**3**年未发生过数据泄露事故：自觉接受采购人组织的质控考核、现场检查和比对实验等工作安排。现场提交数据保密承诺书。

12、检测机构应建立与采购人定期交流制度，每次抽样检测检查后及时与采购人沟通，及时上报检测结果；与采购人代表，工作人员随时交流，虚心接受采购人的监督及意见，及时改进工作方法和方式，提高服务水平。

13、复检要求：能够配合采购人开展复检，做好相关工作。

14、保密义务：保守抽检工作秘密，对涉及抽检商品名称、种类、型号、经营者和生产者名称、商标、检验流程、检验结果等全部数据必须保密，未经采购人授权，不得向任何单位与个人透露。

15、任何检测机构不得存在以下情形：

1)以蒙骗、欺诈等手段承担无**CMA**资质认证的检测任务；

2)抽检过程中使用实习大学生等非职业抽检人员；

3)对承担的任务进行转包、分包；

4)未经许可使用、公布采购人抽检任务信息；

5)出具虚假检测报告。一经发现，一切损失由检测机构承担，采购人将立即终止抽检计

划，并追究相应的法律责任。

附件：采购包2：食品安全监督抽检计划（大荔、华州区）预估674批次

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	抽检项目	任务量（批次）	备注
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉（以Cd计）、苯并[α]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	4	
			大米	大米	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[α]芘、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素A	2	
			挂面	挂面	一般	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	4	
		其他粮食加工品	谷物粉类制品	生湿面制品	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（日落黄、柠檬黄）	2	
				发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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（日落黄、柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群	8	

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

		3	调味品	食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	7	
				酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、大肠菌群	4	
				香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）	8	
						其他香辛料调味品	较高	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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	7	
				固体复合调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）	3	
						其他固体调味料	一般	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	3	



3	调味品	调味品	半固体复合调味料	辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量	3	
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	7	
				其他半固体调味料	一般	氨基酸态氮、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铅（以Pb计）	2	
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠	1	
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	1	
				低钠食用盐	一般	氯化钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	1	
		肉制品	预制肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、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）	4	
			熟肉制品	酱卤肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、沙门氏菌	8	

5	乳 制 品	乳 制 品	液 体 乳	巴氏杀 菌乳	高	蛋白质、酸度、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	1	
				灭菌乳	高	蛋白质、酸度、丙二醇、商业无 菌	2	
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、山梨酸及其钾盐 （以山梨酸计）、金黄色葡萄球 菌、沙门氏菌、大肠菌群	2	
				调制乳	高	蛋白质、铅（以Pb计）、商业无 菌、菌落总数、大肠菌群	2	
6	饮 料	饮 料	包 装 饮 用 水	饮用天 然矿泉 水	一 般	界限指标、总砷（以As计）、溴 酸盐、亚硝酸盐 （以NaNO <sub>2</sub> 计）、大肠菌群、铜 绿假单胞菌	1 2	
				其他类 饮用水	较 高	亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）、溴酸 盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	7	
			果 蔬 汁 类 及 其 饮 料	果蔬汁 类及其 饮料	一 般	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（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）、阿斯巴甜、菌 落总数、大肠菌群	4	
			蛋 白 饮 料	蛋白饮 料	一 般	蛋白质、氰化物（以HCN计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸 计）、菌落总数、大肠菌群	2	
			碳 酸 饮 料 （ 汽 水 ）	碳酸饮 料（汽 水）	一 般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计 ）、阿斯巴甜、菌落总数	2	
			茶 饮 料	茶饮料	一 般	茶多酚、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）、阿斯巴甜、菌 落总数	1	

6	饮 料	饮 料	固 体 饮 料	固 体 饮 料	较 高	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、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）、三氯蔗糖	4	
			其 他 饮 料	其 他 饮 料	一 般	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）、安赛蜜、三氯蔗糖	4	
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	较 高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数	2	
			调 味 面 制 品	调味面制品	较 高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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（以环己氨基磺酸计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红）、菌落总数、大肠菌群	4	
			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	较 高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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、霉菌	4	
8	饼 干	饼 干	饼 干	饼干	一 般	过氧化值（以脂肪计）、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）、糖精钠（以糖精计）	4	

9	罐 头	罐 头	畜 禽 水 产 罐 头	畜 禽 肉 类 罐 头	一 般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、商业无菌	1	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）：限生产日期在 2025 年 2 月 8 日（含）之后的产品检测。
			果 蔬 罐 头	水 果 类 罐 头	较 高	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌	2	合成色素：视产品具体色泽而定
			其 他 罐 头	其 他 罐 头	一 般	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）、商业无菌	2	黄曲霉毒素 B1：限花生制品、玉米制品检测。苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）：含杏仁产品不检测。
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	较 高	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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	2	





1 1	速冻食品	速冻调制食品	速冻调制肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、合成色素（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群	2	
1 2	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品和非含油型膨化食品	较高	铅（以Pb计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	2	
1 3	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	一般	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）、菌落总数、大肠菌群	8	
			巧克力及其制品、代可可脂巧克力及其制品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌	1	
			果冻	一般	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）	1	

14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	草甘膦、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果、毒死蜱、冠突散囊菌	3	冠突散囊菌限茯苓茶检测
			代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啉虫脒	1	
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	高	酒精度、甲醇、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	4	
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	2	
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、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	2	
			果酒	果酒	较高	酒精度、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、酸性红	2	
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	1	
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜	1	



1 6	蔬 菜 制 品	蔬 菜 制 品	酱 腌 菜	酱腌菜	较 高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、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、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）	8	
			蔬 菜 干 制 品	蔬菜干制品	较 高	铅（以Pb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）	4	
			其 他 蔬 菜 制 品	其他蔬菜制品	较 高	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量	2	
	蔬 菜 制 品	蔬 菜 制 品	食 用 菌 制 品	干制食用菌	较 高	铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）	2	
				腌渍食用菌	较 高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	2	
	水 果 制 品	水 果 制 品	蜜 饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较 高	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、诱惑红、喹啉黄）、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	6	

17	水果制品	水果制品	水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、菌落总数	4	
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	炒货食品及坚果制品	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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）	6	
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群	1	

20	可可及焙烤咖啡产品	可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌	0	沙门氏菌：除可可脂外的产品检测；预包装食品按GB 29921判定，预先包装但需要计量称重的散装即食食品限生产日期在2022年3月7日（含）之后的产品检测并按GB 31607判定。
	21	食糖	食糖	食糖	食糖	一般	2	总糖分、还原糖分、色值、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	水产品	水产品	干制水产品	较高	镉（以Cd计）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）	2	
				鱼糜制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄）	2	

				其他水产品	一般	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	1	
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	较高	铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、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)	6	
			淀粉制品	淀粉糖	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）	1	
	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	16	
24	糕点	糕点	月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	4	

				粽子	粽子	较高	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	4	
				发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、大肠菌群	1	
				非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	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）、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、碱性嫩黄	7	
				非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、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	7	
				其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品、以Al计）、大肠菌群、铅（以Pb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	1	
									氯霉素： 生产日期在 2020 年 1 月 6

[illegible]

								星：生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的产品检测。
				蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、呋喃西林代谢物	0 10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质：限产品明示标准和质量要求有量规定时检测呋喃西林代谢物：蜂王浆冻干品不检测。
		27	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、钙、铁、锌、钠、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、镉、黄曲霉毒素 B1、硝酸盐、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	2

				泥（糊）状、 、颗粒状、汁类罐装食品	高	蛋白质、脂肪、总钠、铅、无机砷、总汞、锡、硝酸盐、亚硝酸盐、商业无菌、霉菌	2	
28	餐饮食品	调味料（自制）	调味料（自制）	火锅麻辣烫底料（自制）	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	6	
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐具（餐馆自行消毒）	高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	45	
		食用油、油脂及其制品（自制）	食用油、油脂及其制品（自制）	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价（KOH）	7	
				猪肉	高	地塞米松、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、磺胺类总量、甲硝唑、氯霉素	6	



	29	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	牛肉	高	地塞米松、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星、氯霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类总量、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	8		
					羊肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星、氟苯尼考、克伦特罗、氯霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	6		
					禽肉	鸡肉	高	氧氟沙星、甲氧苄啶、恩诺沙星、氟苯尼考、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	8	
		30	蔬菜	蔬菜	豆芽	较高	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 <sub>2</sub> 计)	12		
					鲜食用菌	较高	镉(以Cd计)、百菌清、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5		
					鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	毒死蜱、腐霉利、氧乐果、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、阿维菌素、多菌灵、吡虫啉、啶虫脒	13	
					鳞茎类蔬菜	洋葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫胺、乙酰甲胺磷、久效磷	2	
						葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、甲基异柳磷、甲拌磷、氧乐果、毒死蜱	4	
						菠菜	较高	铅(以Pb计)、铬、阿维菌素、毒死蜱、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	4	
	大白菜					较高	镉(以Cd计)、毒死蜱、氟虫脞、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	6		

3	0	蔬	蔬	叶	普通白		啉虫脒、毒死蜱、氟虫氰、氧乐	1	
				菜	菜（小	较高	果、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊	1	
				类	白菜、		酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯	1	
				蔬	小油菜		和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧	1	
				菜	、青菜		乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏	1	
					）			1	
								1	
								3	
		蔬	蔬	叶	芹菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计	4	
				菜			）、毒死蜱、甲拌磷、噻虫胺、	4	
				类			氧乐果、阿维菌素、氯氰菊酯和	4	
				蔬			高效氯氰菊酯、氟虫氰、克百威	4	
				菜			、百菌清、氟虫腈	4	
								4	
								4	
								4	
3		蔬	蔬	茄	茼蒿	较高	甲拌磷、啉虫脒、毒死蜱、敌敌	8	
				果	油麦菜	较高	畏、克百威	5	
				类			阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、甲	5	
				蔬			拌磷、啉虫脒	5	
				菜				5	
								5	
								5	
								5	
3		蔬	蔬	茄	茄子	较高	镉（以Cd计）、噻虫胺、噻虫嗪	1	
				果	辣椒	较高	、氧乐果、克百威	2	
				类			镉（以Cd计）、毒死蜱、啉虫脒	2	
				蔬			、倍硫磷、联苯菊酯、氧乐果、	2	
				菜			噻虫胺、噻虫嗪、啉虫脒	2	
								2	
								2	
								2	
3		蔬	蔬	茄	甜椒	较高	镉（以Cd计）、噻虫胺、阿维菌	1	
				果	番茄	较高	素、倍硫磷、吡虫啉、吡啉醚菌	2	
				类			酯、毒死蜱、氟虫腈、克百威、	2	
				蔬			噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	2	
				菜				2	
								2	
								2	
								2	
3		蔬	蔬	瓜	黄瓜	较高	阿维菌素、毒死蜱、克百威、乙	1	
				类			螨啉	2	
				蔬				2	
				菜				2	
								2	
								2	
								2	
								2	
3		蔬	蔬	豆	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、灭蝇胺、噻	1	
				类			虫胺、噻虫嗪、克百威、氧乐果	2	
				蔬			、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	2	
				菜				2	
								2	
								2	
								2	
								2	

			0	菜	菜	根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、敌敌畏、噻虫嗪	3	
							山药	较高	铅（以Pb计）、克百威、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、毒死蜱	2	
							胡萝卜	较高	铅（以Pb计）、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	4	
							萝卜	较高	铅（以Pb计）、甲胺磷、氧乐果、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪	2	
						根茎类和薯芋类蔬菜	姜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、甲拌磷、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	14	
				31	水产品	水产品	淡水鱼	高	恩诺沙星、孔雀石绿、氟苯尼考、五氯酚酸钠、磺胺类(总量)	9	
							淡水虾	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、五氯酚酸钠、恩诺沙星	6	
						贝类	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、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	1		
						其他水产品	其他水产品(重点品种：牛蛙)	高	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星	4	
						仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氧乐果、乙酰甲胺	8	
							梨	较高	毒死蜱、吡虫啉、克百威、吡唑醚菌酯、多菌灵	8	

3	2	水果类	水果类	核果类水果	枣	较高	氧乐果、多菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯	8	
				柑橘类水果	桃	较高	克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、氧乐果	7	
					油桃	较高	氧乐果、甲胺磷、克百威	4	
					柑、橘	较高	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、毒死蜱	8	
					橙	较高	丙溴磷、三唑磷、克百威、氧乐果、氯唑磷、水胺硫磷、吡虫啉、联苯菊酯、苯醚甲环唑、敌敌畏	4	
				浆果和其他小型水果	葡萄	较高	甲胺磷、氧乐果、氟虫腈、霜霉威和霜霉威盐酸盐	7	
					草莓	较高	烯酰吗啉、噻虫嗪、阿维菌素、多菌灵、克百威	4	
					猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果	8	
					桑葚	较高	多菌灵、氧乐果、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）	5	
				热带和亚热带水果	香蕉	较高	吡虫啉、腈苯唑、噻虫嗪、噻虫胺、苯醚甲环唑、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	13	
					芒果	较高	吡唑醚菊酯、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	4	
		3	2	水果类	水果类				

					热带和亚热带水果	火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、乙酰甲胺磷、克百威	4			
						荔枝	较高	氧乐果、吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉	7			
						杨梅	较高	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、啉虫脒	1			
						石榴	高	苯醚甲环唑、吡虫啉、杀扑磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯	1			
						柿子	高	甲胺磷、敌敌畏、氯菊酯、苯醚甲环唑	2			
		32	水果类	水果类	瓜	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	2			
					甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	2				
		33	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素	7			
					其他禽蛋	其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素	2			
		采购包3：										
		标的名称：食品安全监督抽检计划（蒲城、白水）		34	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	铅（以Pb计）、铬(以Cr计)、吡虫啉、环丙唑醇	3	
		序号	参数性质	技术参数与性能指标								
		一、总体要求 1、本项目最高限价为采购包3：55万元；各供应商的投标报价不得超过各采购包的最高限价，否则视为无效报价。此项目采购单价招标，据实结算，投标人投标单价需根据招标文件要求，结合市场情况合理报价，如中标后发现中标单位单价报价不符合市场竞争，价格异常，采购人将有权取消中标人资格。若投标人（单价*数量>总预算），将视为未响应招标文件要求，作为废标处理。										

- 2、本项目服务期限：自合同签订之日起一年,具体以甲方签约时间为准。
- 3、供应商需提供高效抽检服务，能接受抽样工作委托，有专门团队负责采样。
- 4、供应商有能满足采样、运输、设备、检验工作车辆等硬件设施及条件。
- 5、供应商有专业水准的检验技术服务团队，检测结果公正、客观、真实、及时、准确，报告复检维持率高。
- 6、供应商须提供相关的业务咨询、报告分析等服务，抽检报告分析工作应该由供应商专业分析人员进行分析、撰写、汇总，并及时报送采购人，不得延迟。
- 7、本项目抽检区域为渭南市11个县（市、区）。
- 8、承检机构若出具虚假、错误检验数据和结论，一经发现，立即取消合作资格，并承担一切法律责任，以后年度不得参与渭南市辖区内检验任务。

## 二、抽检内容

为深入贯彻党的第二十次大会精神，落实食品安全“四个最严”要求，扎实推进国家食品安全示范城市创建进程，故在渭南市11个县（市、区）组织开展食品安全监督抽检工作。

### (一)抽检品种

抽样品种主要为粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、肉制品、乳制品、饼干、糖果制品、茶叶及相关制品、酒类、炒货食品及坚果制品、糕点、蜂产品、餐饮食品、食用农产品等食品类别。

### (二)抽检区域

重点区域:农村地区、城乡结合部、旅游景区、高速公路服务区等。

重点单位:集中交易市场、大中型商超、餐饮聚集区、年夜饭供餐单位、中央厨房、入网餐饮服务提供者。

### (三)任务安排

本次专项抽检抽样检验工作全部由招标确认的第三方承检机构承担，严格按照采样、防护、送样、检验流程进行。

### (四)抽检项目

抽检项目侧重对非法添加、重金属、食品添加剂、致病性微生物等项目的检测，具体抽检品种、检验项目详见附件。具体项目检验方法参考《国家食品安全抽样检验实施细则(2025版)》。产品执行企业标准或有明示项目指标的，判定时应采取从严原则。各抽样产品采样数量要结合检验项目和检验方法具体确定。

备注：对可能掺杂掺假的食品，在现行食品安全标准规定的检验项目和检验方法无法检验的，按照《食品安全法》及其实施条例规定，根据国家市场监管总局发布的食品补充检验方法开展相关食品检验工作。

## 三、服务要求

- 1、检验要求：检验机构能够严格按照国家检验标准进行检验，及时出具检验报告，对不合格检验报告及时送达采购人，并对检验结果的真实性负责。由于虚假、错误检验数据和结论而给采购人、被检验人造成损失，或者给社会带来不良影响的，检验机构应当消除影响，负责赔偿，并承担相应法律责任。
- 2、检验机构抽样时须严格按照操作规程进行操作，不得因抽样不规范引起被抽样单位的异议，且出具的检测结果公平、公正、准确，问题发现率符合要求；检测报告出具和送达及时；服务态度良好，能积极配合采购人按时完成抽检任务；能及时协助采购人完

成安全监督抽检的应急事件。

3、检验机构需在收到检品后**15**天内出具检验报告。对于特殊、涉案样品的检验，**2**天内出结果，**4**天内出报告，且无额外加收费用。涉案样品需要配合执法机关调查、取证的应当积极配合。

4、检验机构应有满足抽样工作需要的车辆、器具、仪器、设备等，每次检测至少须委派**2**名以上经培训考核合格，持证上岗的检测人员。

5、本项目按照“谁抽样谁录入，谁检验谁负责”的原则，检验机构需及时将普通食品和食用农产品抽检信息全部录入“国家食品安全抽样检验信息系统”，严禁出现集中录入、突击录入现象。检验机构须确保录入数据准确及资料上传工作无误，并做好抽检数据的分析研判及信息公示工作。

6、具体抽样时间和地点由采购人提供，需由检验机构在采购人指定的时间到指定的地点进行取样，若因检验机构不按照标准要求取样引起的行政诉讼等，由检验机构承担相应的法律责任。

7、检测机构需实施必要的质量控制措施，本次监督抽检食用农产品年度不合格率不低于**3%**，普通食品年度不合格率不低于**3%**。

8、检测机构对检验结论、结果的包括但不限于真实性、有效性、客观性负责。由于检测机构的包括但不限于工作失误、错误、弄虚作假等，致使检验结论结果无法真实客观有效地反映事实的，由检测机构承担法律责任。

9、采购人将对检测机构的资质以及检测流程进行检查，如发现弄虚作假或不符合规定程序行为，采购人有权按照有关规定进行处理。

10、检测机构应按照抽检任务的品种，下达日期先后次序有序整理抽检任务档案材料，并妥善保存备查。保存时间不得少于**2**年。

11、检测机构近**3**年未发生过数据泄露事故：自觉接受采购人组织的质控考核、现场检查和比对实验等工作安排。现场提交数据保密承诺书。

12、检测机构应建立与采购人定期交流制度，每次抽样检测检查后及时与采购人沟通，及时上报检测结果；与采购人代表，工作人员随时交流，虚心接受采购人的监督及意见，及时改进工作方法和方式，提高服务水平。

13、复检要求：能够配合采购人开展复检，做好相关工作。

14、保密义务：保守抽检工作秘密，对涉及抽检商品名称、种类、型号、经营者和生产者名称、商标、检验流程、检验结果等全部数据必须保密，未经采购人授权，不得向任何单位与个人透露。

15、任何检测机构不得存在以下情形：

1)以蒙骗、欺诈等手段承担无**CMA**资质认证的检测任务；

2)抽检过程中使用实习大学生等非职业抽检人员；

3)对承担的任务进行转包、分包；

4)未经许可使用、公布采购人抽检任务信息；

5)出具虚假检测报告。一经发现，一切损失由检测机构承担，采购人将立即终止抽检计划，并追究相应的法律责任。

附件：采购包3：食品安全监督抽检计划（蒲城、白水）预估**674**批次

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	抽检项目	任务量（批次）	备注
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉（以Cd计）、苯并[α]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	4	
			大米	大米	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[α]芘、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素A	2	
			挂面	挂面	一般	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	4	
			其他粮食加工品	生湿面制品	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（日落黄、柠檬黄）	2	
				发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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（日落黄、柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群	7	
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）、菌落总数、大肠菌群	6	



2	食用 油、 油脂 及其 制品	食 用 植 物 油	食 用 植 物 油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯并[α]芘、溶剂残留量	2	
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯并[α]芘	2	
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、乙基麦芽酚	4	
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[α]芘、溶剂残留量、铅(以Pb计)、乙基麦芽酚	4	
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量	4	
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、乙基麦芽酚	4	
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[α]芘、溶剂残留量	2	
3	调 味 品	酱 油	酱 油	酱油	一 般	氨基酸态氮、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	4	
		食 醋	食 醋	食醋	一 般	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	5	

3	调味品	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、大肠菌群	4	
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）	8	
				其他香辛料调味品	较高	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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	7	
		调味料	固体	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）	3	
				其他固体调味料	一般	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	3	
			半固体复调味	辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量	3	

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

				调制乳	高	蛋白质、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	2	
6	饮 料	饮 料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、总砷（以As计）、溴酸盐、亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1 2	
				其他类饮用水	较高	亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	8	
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	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（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）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群	5	
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、氰化物（以HCN计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群	2	
			碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、阿斯巴甜、菌落总数	2	
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、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）、阿斯巴甜、菌落总数	1	
6	饮 料	饮 料	固体饮料	固体饮料	较高	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、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）、三氯蔗糖	4	

			其他饮料	其他饮料	一般	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）、安赛蜜、三氯蔗糖	6	
7		方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数	2	
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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、诱惑红、苋菜红）、菌落总数、大肠菌群	4	
			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	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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、霉菌	3	
			饼干	饼干	一般	过氧化值（以脂肪计）、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）、糖精钠（以糖精计）	4	

9	罐 头	罐 头	畜 禽 水 产 罐 头	畜 禽 肉 类 罐 头	一 般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、商业无菌	1	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）： 限生产日期在 2025 年 2 月 8 日（含）之后的产品检测。
			果 蔬 罐 头	水 果 类 罐 头	较 高	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌	2	合成色素： 视产品具体色泽而定
			其 他 罐 头	其 他 罐 头	一 般	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）、商业无菌	2	黄曲霉毒素 B1： 限花生制品、玉米制品检测。 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）： 含杏仁产品不检测。
		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	较 高	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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	2

1	速冻	速冻面	速冻面米生制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成色素（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）	2	过氧化值：限以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的速冻面米食品检测 糖精钠（以糖精计）：限配料中含甜味剂、食糖或者呈甜味的食品检测 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）：限配料中含甜味剂、食糖或者呈甜味的食品检测
							过氧化值：限以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的速冻面米食品检测 糖精钠（

		1	食 品	米 食 品	米 食 品	速冻面 米熟制 品	较 高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以P b计）、糖精钠（以糖精计）、甜 蜜素（以环己基氨基磺酸计）、 合成色素（柠檬黄、日落黄、苋 菜红、亮蓝）、菌落总数、大肠 菌群、沙门氏菌	2	以糖精计 ）：限配 料中含甜 味剂、食 糖或者呈 甜味的食 品检测 甜蜜素（ 以环己基 氨基磺酸 计）：限 配料中含 甜味剂、 食糖或者 呈甜味的 食品检测 柠檬黄、 日落黄、 苋菜红、 亮蓝：视 产品具体 色泽而定 菌落总数 ：限即食 速冻面米 食品检测 大肠菌群 ：限即食 速冻面米 食品检测 沙门氏菌 ：限即食 熟制速冻 面米食品 检测



1 1	速冻食品	速冻调制食品	速冻调制肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、合成色素（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群	2	
1 2	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品和非含油型膨化食品	较高	铅（以Pb计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	2	
1 3	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	一般	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）、菌落总数、大肠菌群	8	
			巧克力及其制品、代可可脂巧克力及其制品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌	1	
			果冻	一般	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）	1	

14	茶叶及相关制品	茶叶		绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	草甘膦、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果、毒死蜱、冠突散囊菌	3	冠突散囊菌限茯苓检测
			代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啉虫脒	1	
		蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	高	酒精度、甲醇、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	4	
15	酒类	发酵酒	啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	2	
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、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	2	
			果酒	果酒	较高	酒精度、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、酸性红	2	
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	1	
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜	2	

1 6	蔬 菜 制 品	蔬 菜 制 品	酱 腌 菜	酱腌菜	较 高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、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、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）	8	
			蔬 菜 干 制 品	蔬菜干制品	较 高	铅（以Pb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）	3	
			其 他 蔬 菜 制 品	其他蔬菜制品	较 高	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量	2	
	1 6	蔬 菜 制 品	食 用 菌 制 品	干制食用菌	较 高	铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）	2	
				腌渍食用菌	较 高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	2	
	1 7	水 果 制 品	水 果 制 品	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较 高	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、诱惑红、喹啉黄）、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	6	

			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、菌落总数	4	
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	炒货食品及坚果制品	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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）	6	
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群	1	

20	可可及焙烤咖啡产品	可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌	1	沙门氏菌：除可可脂外的产品检测；预包装食品按GB 29921判定，预先包装但需要计量称重的散装即食食品限生产日期在2022年3月7日（含）之后的产品检测并按GB 31607判定。
	21	食糖	食糖	食糖	食糖	一般	2	总糖分、还原糖分、色值、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	水产品	水产品	干制水产品	较高	镉（以Cd计）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）	2	
				鱼糜制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄）	2	

				其他水产品	一般	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	1	
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	较高	铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、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)	6	
			淀粉制品	淀粉糖	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）	1	
	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	16	
24	糕点	糕点	月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	4	

				粽子	粽子	较高	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	4	
				发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、大肠菌群	1	
				非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	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）、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、碱性嫩黄	6	
				非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、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	6	
				其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品、以Al计）、大肠菌群、铅（以Pb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	1	
									氯霉素： 生产日期在 2020 年 1 月 6





								星：生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的产品检测。
				蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、呋喃西林代谢物	1 10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质：限产品明示标准和质量要求 有限量规定时检测 呋喃西林代谢物：蜂王浆冻干品不检测。
		27	特殊膳食食品	婴幼儿辅食食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、钙、铁、锌、钠、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、镉、黄曲霉毒素 B1、硝酸盐、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	2





		30	蔬	蔬	菜	菜	菜类蔬菜	普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	较高	啉虫脒、毒死蜱、氟虫氰、氧乐果、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏	11						
								芹菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、甲拌磷、噻虫胺、氧乐果、阿维菌素、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫氰、克百威、百菌清、氟虫腈	13						
							叶菜类蔬菜	茼蒿	较高	甲拌磷、啉虫脒、毒死蜱、敌敌畏、克百威	4						
								油麦菜	较高	阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、啉虫脒	4						
								茄果类蔬菜	茄子	较高	镉（以Cd计）、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、克百威	4					
									辣椒	较高	镉（以Cd计）、毒死蜱、啉虫脒、倍硫磷、联苯菊酯、氧乐果、噻虫胺、噻虫嗪、啉虫脒	5					
							茄果类蔬菜	甜椒	较高	镉（以Cd计）、噻虫胺、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、克百威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	8						
								番茄	较高	毒死蜱、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	5						
								瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、毒死蜱、克百威、乙螨唑	5					
								豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	13					
									菜豆	较高	吡虫啉、倍硫磷、毒死蜱、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、氧乐果	2					
							3	蔬	蔬								

0	菜	菜	根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、敌敌畏、噻虫嗪	3	
				山药	较高	铅（以Pb计）、克百威、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、毒死蜱	2	
				胡萝卜	较高	铅（以Pb计）、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	4	
				萝卜	较高	铅（以Pb计）、甲胺磷、氧乐果、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪	2	
			根茎类和薯芋类蔬菜	姜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、甲拌磷、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	16	
	31	水产品	水产品	淡水鱼	高	恩诺沙星、孔雀石绿、氟苯尼考、五氯酚酸钠、磺胺类(总量)	12	
				淡水虾	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、五氯酚酸钠、恩诺沙星	6	
			贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、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	1	
			其他水产品	其他水产品(重点品种：牛蛙)	高	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星	4	
			仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氧乐果、乙酰甲胺	8	
				梨	较高	毒死蜱、吡虫啉、克百威、吡啉醚菌酯、多菌灵	8	

3	2	水果类	水果类	核果类水果	枣	较高	氧乐果、多菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯	8	
				柑橘类水果	桃	较高	克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、氧乐果	6	
					油桃	较高	氧乐果、甲胺磷、克百威	4	
				柑橘类水果	柑、橘	较高	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、毒死蜱	8	
					橙	较高	丙溴磷、三唑磷、克百威、氧乐果、氯唑磷、水胺硫磷、吡虫啉、联苯菊酯、苯醚甲环唑、敌敌畏	4	
		水果类	水果类	浆果和其他小型水果	葡萄	较高	甲胺磷、氧乐果、氟虫腈、霜霉威和霜霉威盐酸盐	7	
					草莓	较高	烯酰吗啉、噻虫嗪、阿维菌素、多菌灵、克百威	4	
					猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脘、氧乐果	8	
					桑葚	较高	多菌灵、氧乐果、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）	4	
				热带和亚热带水果	香蕉	较高	吡虫啉、腈苯唑、噻虫嗪、噻虫胺、苯醚甲环唑、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	13	
					芒果	较高	吡唑醚菊酯、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	4	
		水果类	水果类						
		水果类	水果类						
		水果类	水果类						
		水果类	水果类						

				热带和亚热带水果	火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、乙酰甲胺磷、克百威	4	
					荔枝	较高	氧乐果、吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉	6	
					杨梅	较高	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、啉虫脒	1	
					石榴	高	苯醚甲环唑、吡虫啉、杀扑磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯	1	
					柿子	高	甲胺磷、敌敌畏、氯菊酯、苯醚甲环唑	1	
					32	水果类	水果类	西瓜	较高
		甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷				2	
		33	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素	7	
					其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素	2	

采购包4：

标的名称：食品安全监督抽检计划（富平、豆合阳）

34	豆类	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	铅（以Pb计）、铬(以Cr计)、吡虫啉、环丙唑醇	2	
----	----	----	----	----	----	----	--------------------------	---	--

序号	参数性质	技术参数与性能指标								
		<p>一、总体要求</p> <p>1、本项目最高限价为采购包4：50万元。各供应商的投标报价不得超过各采购包的最高限价，否则视为无效报价。此项目采购单价招标，据实结算，投标人投标单价需根据招标文件要求，结合市场情况合理报价，如中标后发现中标单位单价报价不符合市场竞争，价格异常，采购人将有权取消中标人资格。若投标人（单价*数量＞总预算），将视为未响应招标文件要求，作为废标处理。</p> <p>2、本项目服务期限：自合同签订之日起一年,具体以甲方签约时间为准。</p>								

- 3、供应商需提供高效抽检服务，能接受抽样工作委托，有专门团队负责采样。
- 4、供应商有能满足采样、运输、设备、检验工作车辆等硬件设施及条件。
- 5、供应商有专业水准的检验技术服务团队，检测结果公正、客观、真实、及时、准确，报告复检维持率高。
- 6、供应商须提供相关的业务咨询、报告分析等服务，抽检报告分析工作应该由供应商专业分析人员进行分析、撰写、汇总，并及时报送采购人，不得延迟。
- 7、本项目抽检区域为渭南市11个县（市、区）。
- 8、承检机构若出具虚假、错误检验数据和结论，一经发现，立即取消合作资格，并承担一切法律责任，以后年度不得参与渭南市辖区内检验任务。

二、抽检内容

为深入贯彻党的第二十次大会精神，落实食品安全“四个最严”要求，扎实推进国家食品安全示范城市创建进程，故在渭南市11个县（市、区）组织开展食品安全监督抽检工作。

(一)抽检品种

抽样品种主要为粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、肉制品、乳制品、饼干、糖果制品、茶叶及相关制品、酒类、炒货食品及坚果制品、糕点、蜂产品、餐饮食品、食用农产品等食品类别。

(二)抽检区域

重点区域:农村地区、城乡结合部、旅游景区、高速公路服务区等。

重点单位:集中交易市场、大中型商超、餐饮聚集区、年夜饭供餐单位、中央厨房、入网餐饮服务提供者。

(三)任务安排

本次专项抽检抽样检验工作全部由招标确认的第三方承检机构承担，严格按照采样、防护、送样、检验流程进行。

(四)抽检项目

抽检项目侧重对非法添加、重金属、食品添加剂、致病性微生物等项目的检测，具体抽检品种、检验项目详见附件。具体项目检验方法参考《国家食品安全抽样检验实施细则(2025版)》。产品执行企业标准或有明示项目指标的，判定时应采取从严原则。各抽样产品采样数量要结合检验项目和检验方法具体确定。

备注：对可能掺杂掺假的食物，在现行食品安全标准规定的检验项目和检验方法无法检验的，按照《食品安全法》及其实施条例规定，根据国家市场监管总局发布的食品补充检验方法开展相关食品检验工作。

三、服务要求

- 1、检验要求：检验机构能够严格按照国家检验标准进行检验，及时出具检验报告，对不合格检验报告及时送达采购人，并对检验结果的真实性负责。由于虚假、错误检验数据和结论而给采购人、被检验人造成损失，或者给社会带来不良影响的，检验机构应当消除影响，负责赔偿，并承担相应法律责任。
- 2、检验机构抽样时须严格按照操作规程进行操作，不得因抽样不规范引起被抽样单位的异议，且出具的检测结果公平、公正、准确，问题发现率符合要求；检测报告出具和送达及时；服务态度良好，能积极配合采购人按时完成抽检任务；能及时协助采购人完



成安全监督抽检的应急事件。

3、检验机构需在收到检品后**15**天内出具检验报告。对于特殊、涉案样品的检验，**2**天内出结果，**4**天内出报告，且无额外加收费用。涉案样品需要配合执法机关调查、取证的应当积极配合。

4、检验机构应有满足抽样工作需要的车辆、器具、仪器、设备等，每次检测至少须委派**2**名以上经培训考核合格，持证上岗的检测人员。

5、本项目按照“谁抽样谁录入，谁检验谁负责”的原则，检验机构需及时将普通食品和食用农产品抽检信息全部录入“国家食品安全抽样检验信息系统”，严禁出现集中录入、突击录入现象。检验机构须确保录入数据准确及资料上传工作无误，并做好抽检数据的分析研判及信息公示工作。

6、具体抽样时间和地点由采购人提供，需由检验机构在采购人指定的时间到指定的地点进行取样，若因检验机构不按照标准要求取样引起的行政诉讼等，由检验机构承担相应的法律责任。

7、检测机构需实施必要的质量控制措施，本次监督抽检食用农产品年度不合格率不低于**3%**，普通食品年度不合格率不低于**3%**。

8、检测机构对检验结论、结果的包括但不限于真实性、有效性、客观性负责。由于检测机构的包括但不限于工作失误、错误、弄虚作假等，致使检验结论结果无法真实客观有效地反映事实的，由检测机构承担法律责任。

9、采购人将对检测机构的资质以及检测流程进行检查，如发现弄虚作假或不符合规定程序行为，采购人有权按照有关规定进行处理。

10、检测机构应按照抽检任务的品种，下达日期先后次序有序整理抽检任务档案材料，并妥善保存备查。保存时间不得少于**2**年。

11、检测机构近**3**年未发生过数据泄露事故：自觉接受采购人组织的质控考核、现场检查和比对实验等工作安排。现场提交数据保密承诺书。

12、检测机构应建立与采购人定期交流制度，每次抽样检测检查后及时与采购人沟通，及时上报检测结果；与采购人代表，工作人员随时交流，虚心接受采购人的监督及意见，及时改进工作方法和方式，提高服务水平。

13、复检要求：能够配合采购人开展复检，做好相关工作。

14、保密义务：保守抽检工作秘密，对涉及抽检商品名称、种类、型号、经营者和生产者名称、商标、检验流程、检验结果等全部数据必须保密，未经采购人授权，不得向任何单位与个人透露。

15、任何检测机构不得存在以下情形：

1)以蒙骗、欺诈等手段承担无**CMA**资质认证的检测任务；

2)抽检过程中使用实习大学生等非职业抽检人员；

3)对承担的任务进行转包、分包；

4)未经许可使用、公布采购人抽检任务信息；

5)出具虚假检测报告。一经发现，一切损失由检测机构承担，采购人将立即终止抽检计划，并追究相应的法律责任。

附件：采购包**4**：食品安全监督抽检计划（富平、合阳）预估**613**批次

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	抽检项目	任务量（批次）	备注
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉（以Cd计）、苯并[α]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	4	
			大米	大米	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[α]芘、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素A	2	
			挂面	挂面	一般	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	4	
		其他粮食加工品	生湿面制品	生湿面制品	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（日落黄、柠檬黄）	2	
				发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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（日落黄、柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群	6	
			米粉制品	米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）、菌落总数、大肠菌群	6	

2	食用 油、 油脂 及其 制品	食 用 植 物 油	食 用 植 物 油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯并[α]芘、溶剂残留量	1	
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯并[α]芘	1	
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、乙基麦芽酚	4	
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[α]芘、溶剂残留量、铅(以Pb计)、乙基麦芽酚	3	
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量	3	
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、乙基麦芽酚	3	
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[α]芘、溶剂残留量	2	
3	调 味 品	酱 油	酱 油	酱油	一 般	氨基酸态氮、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	3	
		食 醋	食 醋	食醋	一 般	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	5	



[illegible]

				调制乳	高	蛋白质、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	2	
6	饮 料	饮 料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、总砷（以As计）、溴酸盐、亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	10	
				其他类饮用水	较高	亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	12	
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	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（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）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群	3	
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、氰化物（以HCN计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群	2	
			碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、阿斯巴甜、菌落总数	2	
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、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）、阿斯巴甜、菌落总数	1	
6	饮 料	饮 料	固体饮料	固体饮料	较高	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、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）、三氯蔗糖	3	

			其他饮料	其他饮料	一般	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）、安赛蜜、三氯蔗糖	4	
7		方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数	2	
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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、诱惑红、苋菜红）、菌落总数、大肠菌群	4	
			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	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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、霉菌	2	
			饼干	饼干	一般	过氧化值（以脂肪计）、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）、糖精钠（以糖精计）	2	

9	罐 头	罐 头	畜 禽 水 产 罐 头	畜 禽 肉 类 罐 头	一 般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、商业无菌	1	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）：限生产日期在 2025 年 2 月 8 日（含）之后的产品检测。
			果 蔬 罐 头	水 果 类 罐 头	较 高	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌	2	合成色素：视产品具体色泽而定
			其 他 罐 头	其 他 罐 头	一 般	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）、商业无菌	2	黄曲霉毒素 B1：限花生制品、玉米制品检测。苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）：含杏仁产品不检测。
	1 0	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	较 高	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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	2	





		1	食 品	米 食 品	米 食 品	速冻面 米熟制 品	较 高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以P b计）、糖精钠（以糖精计）、甜 蜜素（以环己基氨基磺酸计）、 合成色素（柠檬黄、日落黄、苋 菜红、亮蓝）、菌落总数、大肠 菌群、沙门氏菌	2	以糖精计 ）：限配 料中含甜 味剂、食 糖或者呈 甜味的食 品检测 甜蜜素（ 以环己基 氨基磺酸 计）：限 配料中含 甜味剂、 食糖或者 呈甜味的 食品检测 柠檬黄、 日落黄、 苋菜红、 亮蓝：视 产品具体 色泽而定 菌落总数 ：限即食 速冻面米 食品检测 大肠菌群 ：限即食 速冻面米 食品检测 沙门氏菌 ：限即食 熟制速冻 面米食品 检测

1 1	速冻食品	速冻调制食品	速冻调制肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、合成色素（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群	2	
1 2	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品和非含油型膨化食品	较高	铅（以Pb计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	3	
1 3	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	一般	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）、菌落总数、大肠菌群	10	
			巧克力及其制品、代可可脂巧克力及其制品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌	1	
			果冻	一般	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）	1	

1	14	茶叶及相关制品	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	草甘膦、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果、毒死蜱、冠突散囊菌	3	冠突散囊菌限茯苓茶检测
			代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啉虫脒	1	
	15	酒类	蒸馏酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	高	酒精度、甲醇、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	3	
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	2	
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、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	3	
			果酒	果酒	较高	酒精度、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、酸性红	2	
			配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	1	
			其他酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜	3	

1 6	蔬 菜 制 品	蔬 菜 制 品	酱 腌 菜	酱腌菜	较 高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、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、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）	9	
			蔬 菜 干 制 品	蔬菜干制品	较 高	铅（以Pb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）	2	
			其 他 蔬 菜 制 品	其他蔬菜制品	较 高	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量	2	
	1 6	蔬 菜 制 品	食 用 菌 制 品	干制食用菌	较 高	铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）	2	
				腌渍食用菌	较 高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	2	
	1 7	水 果 制 品	蜜 饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较 高	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、诱惑红、喹啉黄）、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	5	

			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、菌落总数	4	
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	炒货食品及坚果制品	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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）	5	
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群	1	

20	可可及焙烤咖啡产品	可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌	0	沙门氏菌：除可可脂外的产品检测；预包装食品按GB 29921判定，预先包装但需要计量称重的散装即食食品限生产日期在2022年3月7日（含）之后的产品检测并按GB 31607判定。
	21	食糖	食糖	食糖	食糖	一般	2	总糖分、还原糖分、色值、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	水产品	水产品	干制水产品	较高	镉（以Cd计）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）	2	
				鱼糜制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄）	2	

				其他水产品	一般	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	1	
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	较高	铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、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)	6	
			淀粉制品	淀粉糖	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）	1	
	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	14	
24	糕点	糕点	月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	3	



				粽子	粽子	较高	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	3	
				发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、大肠菌群	1	
				非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	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）、蛋白质、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、碱性嫩黄	4	
				非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、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	4	
				其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品、以Al计）、大肠菌群、铅（以Pb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	1	
									氯霉素： 生产日期在 2020 年 1 月 6



								星：生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的产品检测。
				蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、呋喃西林代谢物	1 10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质：限产品明示标准和质量要求 有 限 量 规 定 时 检 测 呋喃西林代谢物：蜂王浆冻干品不检测。
			27	特殊膳食食品	婴幼儿辅食食品	高	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	3 能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、钙、铁、锌、钠、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、镉、黄曲霉毒素 B1、硝酸盐、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌



			29	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	牛肉	高	地塞米松、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类（总量）、恩诺沙星、氯霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类总量、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	7			
							羊肉	高	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、恩诺沙星、氟苯尼考、克伦特罗、氯霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5			
						禽肉	鸡肉	高	氧氟沙星、甲氧苄啶、恩诺沙星、氟苯尼考、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	14			
						30	蔬菜	蔬菜	豆芽	较高	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 <sub>2</sub> 计）	12	
									鲜食用菌	较高	镉（以Cd计）、百菌清、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	4	
									鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	毒死蜱、腐霉利、氧乐果、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、阿维菌素、多菌灵、吡虫啉、啉虫脒	12
						鳞茎类蔬菜	洋葱	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫胺、乙酰甲胺磷、久效磷	2			
							葱	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫嗪、甲基异柳磷、甲拌磷、氧乐果、毒死蜱	4			
						叶	菠菜	较高	铅（以Pb计）、铬、阿维菌素、毒死蜱、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	4			
							大白菜	较高	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	5			

		30	蔬菜	蔬菜	菜类蔬菜	普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	较高	啉虫脒、毒死蜱、氟虫氰、氧乐果、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏	10		
						芹菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、甲拌磷、噻虫胺、氧乐果、阿维菌素、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫氰、克百威、百菌清、氟虫腈	14		
					叶菜类蔬菜	茼蒿	较高	甲拌磷、啉虫脒、毒死蜱、敌敌畏、克百威	4		
						油麦菜	较高	阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、啉虫脒	4		
						茄果类蔬菜	茄子	较高	镉（以Cd计）、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、克百威	4	
							辣椒	较高	镉（以Cd计）、毒死蜱、啉虫脒、倍硫磷、联苯菊酯、氧乐果、噻虫胺、噻虫嗪、啉虫脒	3	
					茄果类蔬菜	甜椒	较高	镉（以Cd计）、噻虫胺、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啉醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、克百威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	7		
						番茄	较高	毒死蜱、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	4		
						瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、毒死蜱、克百威、乙螨唑	4	
						豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	14	
		菜豆	较高	吡虫啉、倍硫磷、毒死蜱、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、氧乐果			2				
		3	蔬	蔬							

		0	菜	菜	根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、敌敌畏、噻虫嗪	2	
						山药	较高	铅（以Pb计）、克百威、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、毒死蜱	2	
						胡萝卜	较高	铅（以Pb计）、毒死蜱、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	3	
						萝卜	较高	铅（以Pb计）、甲胺磷、氧乐果、毒死蜱、甲拌磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪	2	
					根茎类和薯芋类蔬菜	姜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、甲拌磷、吡虫啉、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	14	
			31	水产品	水产品	淡水鱼	高	恩诺沙星、孔雀石绿、氟苯尼考、五氯酚酸钠、磺胺类(总量)	10	
						淡水虾	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、五氯酚酸钠、恩诺沙星	4	
					贝类	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、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	1		
					其他水产品	其他水产品(重点品种：牛蛙)	高	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星	3	
					仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氧乐果、乙酰甲胺	7	
						梨	较高	毒死蜱、吡虫啉、克百威、吡唑醚菌酯、多菌灵	7	

3	2	水果类	水果类	核果类水果	枣	较高	氧乐果、多菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯	7	
				柑橘类水果	桃	较高	克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、氧乐果	4	
					油桃	较高	氧乐果、甲胺磷、克百威	3	
				柑橘类水果	柑、橘	较高	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、毒死蜱	7	
					橙	较高	丙溴磷、三唑磷、克百威、氧乐果、氯唑磷、水胺硫磷、吡虫啉、联苯菊酯、苯醚甲环唑、敌敌畏	3	
		水果类	水果类	浆果和其他小型水果	葡萄	较高	甲胺磷、氧乐果、氟虫腈、霜霉威和霜霉威盐酸盐	6	
					草莓	较高	烯酰吗啉、噻虫嗪、阿维菌素、多菌灵、克百威	3	
					猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脘、氧乐果	7	
					桑葚	较高	多菌灵、氧乐果、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）	3	
				热带和亚热带水果	香蕉	较高	吡虫啉、腈苯唑、噻虫嗪、噻虫胺、苯醚甲环唑、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	14	
					芒果	较高	吡唑醚菊酯、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	3	
		水果类	水果类						
		水果类	水果类						
		水果类	水果类						
		水果类	水果类						



				热带和亚热带水果	火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、乙酰甲胺磷、克百威	3	
					荔枝	较高	氧乐果、吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉	4	
					杨梅	较高	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、啉虫脒	1	
					石榴	高	苯醚甲环唑、吡虫啉、杀扑磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯	1	
					柿子	高	甲胺磷、敌敌畏、氯菊酯、苯醚甲环唑	2	
					32	水果类	水果类	西瓜	较高
		甜瓜类	较高	克百威、烯啶吡啶、氧乐果、乙酰甲胺磷				2	
		33	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素	10	
					其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素	2	

采购包5：

标的名称：食品安全监督抽检计划（高新区、澄城）

序号	参数性质	技术参数与性能指标								
		<p>一、总体要求</p> <p>1、本项目最高限价为采购包5：50万元。各供应商的投标报价不得超过各采购包的最高限价，否则视为无效报价。此项目采购单价招标，据实结算，投标人投标单价需根据招标文件要求，结合市场情况合理报价，如中标后发现中标单位单价报价不符合市场竞争，价格异常，采购人将有权取消中标人资格。若投标人（单价*数量&gt;总预算），将视为未响应招标文件要求，作为废标处理。</p> <p>2、本项目服务期限：自合同签订之日起一年,具体以甲方签约时间为准。</p>								

- 3、供应商需提供高效抽检服务，能接受抽样工作委托，有专门团队负责采样。
- 4、供应商有能满足采样、运输、设备、检验工作车辆等硬件设施及条件。
- 5、供应商有专业水准的检验技术服务团队，检测结果公正、客观、真实、及时、准确，报告复检维持率高。
- 6、供应商须提供相关的业务咨询、报告分析等服务，抽检报告分析工作应该由供应商专业分析人员进行分析、撰写、汇总，并及时报送采购人，不得延迟。
- 7、本项目抽检区域为渭南市11个县（市、区）。
- 8、承检机构若出具虚假、错误检验数据和结论，一经发现，立即取消合作资格，并承担一切法律责任，以后年度不得参与渭南市辖区内检验任务。

二、抽检内容

为深入贯彻党的第二十次大会精神，落实食品安全“四个最严”要求，扎实推进国家食品安全示范城市创建进程，故在渭南市11个县（市、区）组织开展食品安全监督抽检工作。

(一)抽检品种

抽样品种主要为粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、肉制品、乳制品、饼干、糖果制品、茶叶及相关制品、酒类、炒货食品及坚果制品、糕点、蜂产品、餐饮食品、食用农产品等食品类别。

(二)抽检区域

重点区域:农村地区、城乡结合部、旅游景区、高速公路服务区等。

重点单位:集中交易市场、大中型商超、餐饮聚集区、年夜饭供餐单位、中央厨房、入网餐饮服务提供者。

(三)任务安排

本次专项抽检抽样检验工作全部由招标确认的第三方承检机构承担，严格按照采样、防护、送样、检验流程进行。

(四)抽检项目

抽检项目侧重对非法添加、重金属、食品添加剂、致病性微生物等项目的检测，具体抽检品种、检验项目详见附件。具体项目检验方法参考《国家食品安全抽样检验实施细则(2025版)》。产品执行企业标准或有明示项目指标的，判定时应采取从严原则。各抽样产品采样数量要结合检验项目和检验方法具体确定。

备注：对可能掺杂掺假的食物，在现行食品安全标准规定的检验项目和检验方法无法检验的，按照《食品安全法》及其实施条例规定，根据国家市场监管总局发布的食品补充检验方法开展相关食品检验工作。

三、服务要求

- 1、检验要求：检验机构能够严格按照国家检验标准进行检验，及时出具检验报告，对不合格检验报告及时送达采购人，并对检验结果的真实性负责。由于虚假、错误检验数据和结论而给采购人、被检验人造成损失，或者给社会带来不良影响的，检验机构应当消除影响，负责赔偿，并承担相应法律责任。
- 2、检验机构抽样时须严格按照操作规程进行操作，不得因抽样不规范引起被抽样单位的异议，且出具的检测结果公平、公正、准确，问题发现率符合要求；检测报告出具和送达及时；服务态度良好，能积极配合采购人按时完成抽检任务；能及时协助采购人完

成安全监督抽检的应急事件。

3、检验机构需在收到检品后**15**天内出具检验报告。对于特殊、涉案样品的检验，**2**天内出结果，**4**天内出报告，且无额外加收费用。涉案样品需要配合执法机关调查、取证的应当积极配合。

4、检验机构应有满足抽样工作需要的车辆、器具、仪器、设备等，每次检测至少须委派**2**名以上经培训考核合格，持证上岗的检测人员。

5、本项目按照“谁抽样谁录入，谁检验谁负责”的原则，检验机构需及时将普通食品和食用农产品抽检信息全部录入“国家食品安全抽样检验信息系统”，严禁出现集中录入、突击录入现象。检验机构须确保录入数据准确及资料上传工作无误，并做好抽检数据的分析研判及信息公示工作。

6、具体抽样时间和地点由采购人提供，需由检验机构在采购人指定的时间到指定的地点进行取样，若因检验机构不按照标准要求取样引起的行政诉讼等，由检验机构承担相应的法律责任。

7、检测机构需实施必要的质量控制措施，本次监督抽检食用农产品年度不合格率不低于**3%**，普通食品年度不合格率不低于**3%**。

8、检测机构对检验结论、结果的包括但不限于真实性、有效性、客观性负责。由于检测机构的包括但不限于工作失误、错误、弄虚作假等，致使检验结论结果无法真实客观有效地反映事实的，由检测机构承担法律责任。

9、采购人将对检测机构的资质以及检测流程进行检查，如发现弄虚作假或不符合规定程序行为，采购人有权按照有关规定进行处理。

10、检测机构应按照抽检任务的品种，下达日期先后次序有序整理抽检任务档案材料，并妥善保存备查。保存时间不得少于**2**年。

11、检测机构近**3**年未发生过数据泄露事故：自觉接受采购人组织的质控考核、现场检查和比对实验等工作安排。现场提交数据保密承诺书。

12、检测机构应建立与采购人定期交流制度，每次抽样检测检查后及时与采购人沟通，及时上报检测结果；与采购人代表，工作人员随时交流，虚心接受采购人的监督及意见，及时改进工作方法和服务方式，提高服务水平。

13、复检要求：能够配合采购人开展复检，做好相关工作。

14、保密义务：保守抽检工作秘密，对涉及抽检商品名称、种类、型号、经营者和生产者名称、商标、检验流程、检验结果等全部数据必须保密，未经采购人授权，不得向任何单位与个人透露。

15、任何检测机构不得存在以下情形：

1)以蒙骗、欺诈等手段承担无**CMA**资质认证的检测任务；

2)抽检过程中使用实习大学生等非职业抽检人员；

3)对承担的任务进行转包、分包；

4)未经许可使用、公布采购人抽检任务信息；

5)出具虚假检测报告。一经发现，一切损失由检测机构承担，采购人将立即终止抽检计划，并追究相应的法律责任。

附件：采购包**5**：食品安全监督抽检计划（高新区、澄城）预估**613**批次

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	抽检项目	任务量（批次）	备注
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉（以Cd计）、苯并[α]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	3	
			大米	大米	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[α]芘、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素A	1	
			挂面	挂面	一般	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	4	
			其他粮食加工品	生湿面制品	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（日落黄、柠檬黄）	1	
				发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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（日落黄、柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群	6	
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）、菌落总数、大肠菌群	6	

2	食用 油、 油脂 及其 制品	食 用 植 物 油	食 用 植 物 油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯并[α]芘、溶剂残留量	2	
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯并[α]芘	2	
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、乙基麦芽酚	4	
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[α]芘、溶剂残留量、铅(以Pb计)、乙基麦芽酚	3	
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量	3	
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、乙基麦芽酚	3	
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[α]芘、溶剂残留量	2	
3	调 味 品	酱 油	酱 油	酱油	一 般	氨基酸态氮、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	3	
		食 醋	食 醋	食醋	一 般	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	4	

3	调味品	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、大肠菌群	2	
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）	7	
				其他香辛料调味品	较高	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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	6	
		调味料	固体	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）	1	
				其他固体调味料	一般	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	1	
			半固体	辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量	3	

			3	调味品	合料	调味料		火锅底料、麻辣烫底料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	4	
								其他半固体调味料	一般	氨基酸态氮、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铅（以Pb计）	2	
					味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠	1		
					食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	1		
							低钠食用盐	一般	氯化钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	1		
					4	肉制品	预制肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、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）	3	
							熟肉制品	酱卤肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、沙门氏菌	8	
					5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、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	1
			灭菌乳	高					蛋白质、酸度、丙二醇、商业无菌	2		
			发酵乳	高					脂肪、蛋白质、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群	2		

				调制乳	高	蛋白质、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	2	
6	饮 料	饮 料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、总砷（以As计）、溴酸盐、亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	10	
				其他类饮用水	较高	亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	12	
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	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（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）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群	4	
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、氰化物（以HCN计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群	2	
			碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、阿斯巴甜、菌落总数	2	
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、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）、阿斯巴甜、菌落总数	1	
6	饮 料	饮 料	固体饮料	固体饮料	较高	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、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）、三氯蔗糖	4	



			其他饮料	其他饮料	一般	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）、安赛蜜、三氯蔗糖	4	
7		方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数	2	
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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、诱惑红、苋菜红）、菌落总数、大肠菌群	3	
			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	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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、霉菌	2	
			饼干	饼干	一般	过氧化值（以脂肪计）、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）、糖精钠（以糖精计）	2	

9	罐 头	罐 头	畜 禽 水 产 罐 头	畜 禽 肉 类 罐 头	一 般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、商业无菌	1	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）：限生产日期在 2025 年 2 月 8 日（含）之后的产品检测。
			果 蔬 罐 头	水 果 类 罐 头	较 高	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌	2	合成色素：视产品具体色泽而定
			其 他 罐 头	其 他 罐 头	一 般	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）、商业无菌	2	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）：含杏仁产品不检测。
	1 0	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	较 高	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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	2	



		1	食 品	米 食 品	米 食 品	速冻面 米熟制 品	较 高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以P b计）、糖精钠（以糖精计）、甜 蜜素（以环己基氨基磺酸计）、 合成色素（柠檬黄、日落黄、苋 菜红、亮蓝）、菌落总数、大肠 菌群、沙门氏菌	2	以糖精计 ）：限配 料中含甜 味剂、食 糖或者呈 甜味的食 品检测 甜蜜素（ 以环己基 氨基磺酸 计）：限 配料中含 甜味剂、 食糖或者 呈甜味的 食品检测 柠檬黄、 日落黄、 苋菜红、 亮蓝：视 产品具体 色泽而定 菌落总数 ：限即食 速冻面米 食品检测 大肠菌群 ：限即食 速冻面米 食品检测 沙门氏菌 ：限即食 熟制速冻 面米食品 检测

1 1	速冻食品	速冻调制食品	速冻调制肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、合成色素（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群	2	
1 2	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品和非含油型膨化食品	较高	铅（以Pb计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	2	
1 3	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	一般	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）、菌落总数、大肠菌群	7	
			巧克力及其制品、代可可脂巧克力及其制品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌	1	
			果冻	一般	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）	1	

14	茶叶及相关制品	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	草甘膦、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果、毒死蜱、冠突散囊菌	2	冠突散囊菌限茯苓茶检测
			代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啉虫脒	1
		蒸馏酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	高	酒精度、甲醇、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	3	
15	酒类	发酵酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	2	
			葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、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	2	
			果酒	较高	酒精度、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、酸性红	2	
		其他酒	配制酒	较高	酒精度、甲醇、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	1	
			其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜	2	

16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、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、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）	7		
			蔬菜干制品	较高	铅（以Pb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）	2		
			其他蔬菜制品	较高	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量	2		
			食用菌制品	干制食用菌	较高	铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）	2	
				腌渍食用菌	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	2	
			17	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	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、诱惑红、喹啉黄）、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
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、诱惑红、喹啉黄）、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								

17	水果制品	水果制品	水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、菌落总数	3	
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	炒货食品及坚果制品	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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）	5	
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1	



20	可可及烘焙咖啡产品	可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌	0	沙门氏菌：除可可脂外的产品检测；预包装食品按GB 29921判定，预先包装但需要计量的散装即食食品限生产日期在2022年3月7日（含）之后的产品检测并按GB 31607判定。
	21	食糖	食糖	食糖	食糖	一般	2	总糖分、还原糖分、色值、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	水产品	水产品	干制水产品	较高	镉（以Cd计）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）	2	
				鱼糜制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄）	2	

			其他水产品	其他水产品	一般	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	1	
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	较高	铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、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)	5	
			淀粉制品	淀粉糖	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）	1	
24	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	14	
24	糕点	糕点	月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	3	

				粽子	粽子	较高	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	3	
				发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、大肠菌群	2	
				非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	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）、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、碱性嫩黄	4	
				非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、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	4	
				其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品、以Al计）、大肠菌群、铅（以Pb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	1	
									氯霉素： 生产日期在 2020 年 1 月 6

[illegible]

								星：生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的产品检测。
				蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、呋喃西林代谢物	1 10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质：限产品明示标准和质量要求有量规定时检测呋喃西林代谢物：蜂王浆冻干品不检测。
			27	特殊膳食食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、钙、铁、锌、钠、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、镉、黄曲霉毒素 B1、硝酸盐、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	2

					泥（糊）状、 、颗粒状、汁类罐装食品	高	蛋白质、脂肪、总钠、铅、无机砷、总汞、锡、硝酸盐、亚硝酸盐、商业无菌、霉菌	2	
	28	餐 饮 食 品	调 味 料 （ 自 制 ）	调 味 料 （ 自 制 ）	火锅麻辣烫底料（自制）	较 高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	4	
			餐 饮 具	复 用 餐 饮 具	复用餐具（餐馆自行消毒）	高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	40	
			食 用 油 、 油 脂 及 其 制 品 （ 自 制 ）	食 用 油 、 油 脂 及 其 制 品 （ 自 制 ）	煎炸过程用油	较 高	极性组分、酸价（KOH）	4	
							猪肉	高	地塞米松、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、磺胺类总量、甲硝唑、氯霉素



			30	蔬菜	蔬菜	菜类蔬菜	普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	较高	啉虫脒、毒死蜱、氟虫氰、氧乐果、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏	12	
							芹菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、甲拌磷、噻虫胺、氧乐果、阿维菌素、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫氰、克百威、百菌清、氟虫腈	15	
						叶菜类蔬菜	茼蒿	较高	甲拌磷、啉虫脒、毒死蜱、敌敌畏、克百威	3	
							油麦菜	较高	阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、啉虫脒	4	
						茄果类蔬菜	茄子	较高	镉（以Cd计）、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、克百威	4	
							辣椒	较高	镉（以Cd计）、毒死蜱、啉虫脒、倍硫磷、联苯菊酯、氧乐果、噻虫胺、噻虫嗪、啉虫脒	3	
			3	蔬菜	蔬	茄果类蔬菜	甜椒	较高	镉（以Cd计）、噻虫胺、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啉醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、克百威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	7	
							番茄	较高	毒死蜱、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	4	
						瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、毒死蜱、克百威、乙螨唑	4	
						豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	15	
							菜豆	较高	吡虫啉、倍硫磷、毒死蜱、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、氧乐果	4	



			0	菜	菜	根茎类	马铃薯	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、敌敌畏、噻虫嗪	2	
						和薯芋类蔬菜	山药	较高	铅（以Pb计）、克百威、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、毒死蜱	2	
							胡萝卜	较高	铅（以Pb计）、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	3	
							萝卜	较高	铅（以Pb计）、甲胺磷、氧乐果、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪	2	
						根茎类和薯芋类蔬菜	姜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、甲拌磷、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	14	
			31	水	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	恩诺沙星、孔雀石绿、氟苯尼考、五氯酚酸钠、磺胺类(总量)	10	
							淡水虾	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、五氯酚酸钠、恩诺沙星	6	
						贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、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	2	
						其他水产品	其他水产品(重点品种：牛蛙)	高	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星	4	
						仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氧乐果、乙酰甲胺	7	
							梨	较高	毒死蜱、吡虫啉、克百威、吡唑醚菌酯、多菌灵	7	

3	2	水果类	水果类	核果类水果	枣	较高	氧乐果、多菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯	7	
					桃	较高	克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、氧乐果	4	
					油桃	较高	氧乐果、甲胺磷、克百威	3	
				柑橘类水果	柑、橘	较高	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、毒死蜱	7	
					橙	较高	丙溴磷、三唑磷、克百威、氧乐果、氯唑磷、水胺硫磷、吡虫啉、联苯菊酯、苯醚甲环唑、敌敌畏	3	
				浆果和其他小型水果	葡萄	较高	甲胺磷、氧乐果、氟虫腈、霜霉威和霜霉威盐酸盐	7	
					草莓	较高	烯酰吗啉、噻虫嗪、阿维菌素、多菌灵、克百威	3	
					猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脘、氧乐果	7	
					桑葚	较高	多菌灵、氧乐果、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）	3	
				热带和亚热带水果	香蕉	较高	吡虫啉、腈苯唑、噻虫嗪、噻虫胺、苯醚甲环唑、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	16	
					芒果	较高	吡唑醚菊酯、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	3	
		水果类	水果类						
		3	2						

					热带和亚热带水果	火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、乙酰甲胺磷、克百威	3	
						荔枝	较高	氧乐果、吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉	4	
						杨梅	较高	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、啉虫脒	1	
						石榴	高	苯醚甲环唑、吡虫啉、杀扑磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯	2	
						柿子	高	甲胺磷、敌敌畏、氯菊酯、苯醚甲环唑	2	
		32	水果类	水果类	瓜	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	2	
					水果	甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	2	
		33	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素	10	
					其他禽蛋	其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素	2	
					蛋					
		34	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	铅（以Pb计）、铬(以Cr计)、吡虫啉、环丙唑醇	2	

### 3.2.3人员配置要求

采购包1:

详见采购内容及要求。

采购包2:

详见采购内容及要求。

采购包3:

详见采购内容及要求。

采购包4:

详见采购内容及要求。

采购包5:

详见采购内容及要求。

#### **3.2.4设施设备配置要求**

采购包1:

详见采购内容及要求。

采购包2:

详见采购内容及要求。

采购包3:

详见采购内容及要求。

采购包4:

详见采购内容及要求。

采购包5:

详见采购内容及要求。

#### **3.2.5其他要求**

采购包1:

详见采购内容及要求。

采购包2:

详见采购内容及要求。

采购包3:

详见采购内容及要求。

采购包4:

详见采购内容及要求。

采购包5:

详见采购内容及要求。

### **3.3商务要求**

#### **3.3.1服务期限**

采购包1:

自合同签订之日起至2026年2月28日,具体以采购人签约时间为准。

采购包2:

自合同签订之日起至2026年2月28日,具体以采购人签约时间为准。

采购包3:

自合同签订之日起至2026年2月28日,具体以采购人签约时间为准。

采购包4:

自合同签订之日起至2026年2月28日,具体以采购人签约时间为准。

采购包5:

自合同签订之日起至2026年2月28日,具体以采购人签约时间为准。

#### **3.3.2服务地点**

采购包1:

地点不限

采购包2:

地点不限

采购包3:

地点不限

采购包4:

采购人指定地点

采购包5:

地点不限

**3.3.3考核（验收）标准和方法**

采购包1:

以双方签订合同为准。

采购包2:

以双方签订合同为准。

采购包3:

以双方签订合同为准。

采购包4:

以双方签订合同为准。

采购包5:

以双方签订合同为准。

**3.3.4支付方式**

采购包1:

分期付款

采购包2:

分期付款

采购包3:

分期付款

采购包4:

分期付款

采购包5:

分期付款

**3.3.5.支付约定**

采购包1: 付款条件说明: 合同签订后，达到付款条件起 5 日内，支付合同总金额的 40.00%。

采购包1: 付款条件说明: 待中标人完成全部检测工作后一个月内，采购人一次性支付剩余所有费用，达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 60.00%。

采购包2: 付款条件说明: 合同签订后，达到付款条件起 5 日内，支付合同总金额的 40.00%。

采购包2: 付款条件说明: 待中标人完成全部检测工作后一个月内，采购人一次性支付剩余所有费用，达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 60.00%。

采购包3: 付款条件说明: 合同签订后，达到付款条件起 5 日内，支付合同总金额的 40.00%。

采购包3: 付款条件说明: 待中标人完成全部检测工作后一个月内，采购人一次性支付剩余所有费用，达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 60.00%。

采购包4: 付款条件说明: 合同签订后，达到付款条件起 5 日内，支付合同总金额的 40.00%。

采购包4: 付款条件说明: 待中标人完成全部检测工作后一个月内，采购人一次性支付剩余所有费用，达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 60.00%。

采购包5：付款条件说明：合同签订后，达到付款条件起 5 日内，支付合同总金额的 40.00%。

采购包5：付款条件说明：待中标人完成全部检测工作后一个月内，采购人一次性支付剩余所有费用，达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 60.00%。

### **3.3.6违约责任与争议解决的方法**

采购包1：

以双方签订合同为准。

采购包2：

以双方签订合同为准。

采购包3：

以双方签订合同为准。

采购包4：

以双方签订合同为准。

采购包5：

以双方签订合同为准。

### **3.5其他要求**

1、为顺利推进政府采购电子化交易平台试点应用工作，供应商需要在线提交所有通过电子化交易平台实施的政府采购项目的投标文件，同时，线下提交投标文件正本壹套。若系统电子投标文件与纸质投标文件不一致的，以系统电子投标文件为准。递交地点：渭南市公共资源交易中心西配楼大厅 2、定标环节采购人有权对投标文件承诺投标的内容进行复核，如有虚假投标，一经发现，取消成交资格并上报财政主管部门，列入政府采购黑名单。3、本项目兼投不兼中，每个供应商最多只能被确定为1个采购包的第一成交候选人。本项目按采购包的顺序进行评审，依次按照评标总得分由高到低的顺序，每个采购包推荐三名成交候选人。已获得采购包1的第一成交候选人资格的，将不具有采购包2的成交候选人推荐资格；采购包2从具有成交候选人资格的供应商中，选取排名最高的供应商为第一成交候选人，排名次高的供应商为第二成交候选人，以此类推。

## 第四章 资格审查

资格审查由采购人或代理机构组建的资格审查小组依据法律法规和招标文件的规定，对投标文件中的资格证明等进行审查，以确定投标人是否具备投标资格，并出具资格审查报告。

资格审查标准及要求如下：

### 4.1一般资格审查

采购包1：

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
1	供应商应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标函》完成承诺并进行电子签章。	投标函
2	供应商应提供健全的财务会计制度的证明材料；	供应商需在项目电子化交易系统中按要求上传相应证明文件并进行电子签章。	资格证明文件.docx
3	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动；为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标函》完成承诺并进行电子签章。	投标函

采购包2：

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
1	供应商应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标函》完成承诺并进行电子签章。	投标函
2	供应商应提供健全的财务会计制度的证明材料；	供应商需在项目电子化交易系统中按要求上传相应证明文件并进行电子签章。	资格证明文件.docx
3	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动；为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标函》完成承诺并进行电子签章。	投标函

采购包3：

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
1	供应商应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标函》完成承诺并进行电子签章。	投标函

2	供应商应提供健全的财务会计制度的证明材料；	供应商需在项目电子化交易系统中按要求上传相应证明文件并进行电子签章。	资格证明文件.docx
3	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动；为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标函》完成承诺并进行电子签章。	投标函

采购包4:

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
1	供应商应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标函》完成承诺并进行电子签章。	投标函
2	供应商应提供健全的财务会计制度的证明材料；	供应商需在项目电子化交易系统中按要求上传相应证明文件并进行电子签章。	资格证明文件.docx
3	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动；为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标函》完成承诺并进行电子签章。	投标函

采购包5:

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
1	供应商应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标函》完成承诺并进行电子签章。	投标函
2	供应商应提供健全的财务会计制度的证明材料；	供应商需在项目电子化交易系统中按要求上传相应证明文件并进行电子签章。	资格证明文件.docx
3	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动；为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标函》完成承诺并进行电子签章。	投标函

## 4.2特殊资格审查

采购包1:

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
----	----------	---------	------



1	有效的主体资格证明	具有独立承担民事责任能力的法人、其他组织或自然人，提供合法有效的统一社会信用代码营业执照（事业单位法人证书/专业服务机构执业许可证/民办非企业单位登记证书，自然人提供身份证）；	资格证明文件.docx
2	财务状况报告	提供2023或2024年度经审计的财务报告（成立时间至提交投标文件截止时间不足一年的可提供成立后任意时段的资产负债表），或其开标前三个月内基本开户银行出具的资信证明，或信用担保机构出具的投标担保函（以上三种形式的资料提供任何一种即可）；	资格证明文件.docx
3	税收缴纳证明	提供递交投标文件截止之日前六个月内任意一个月的依法缴纳税收的相关凭据，凭据应有税务机关或代收机关的公章或业务专用章。依法免税或无须缴纳税收的供应商，应提供相应证明文件；	资格证明文件.docx
4	社会保障资金缴存证明	提供递交投标文件截止之日前六个月内任意一个月的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明。依法不需要缴纳社会保障资金的供应商应提供相关证明文件；	资格证明文件.docx
5	书面声明	提供具有履行本合同所必需的专业技术能力的书面声明；	资格证明文件.docx
6	承诺函	参加本次政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违纪，以及未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的书面声明；	资格证明文件.docx
7	法定代表人授权书	法定代表人直接参加投标的，须出具法定代表人身份证明书及身份证；授权代表参加投标的，须出具法定代表人授权书、授权代表身份证及被授权人开标前六个月内任意一个月的社保缴纳证明材料；	资格证明文件.docx
8	信用中国	供应商不得为“信用中国”网站（ <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> ）中列入失信被执行人和重大税收违法失信主体的供应商，不得为中国政府采购网（ <a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a> ）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商；	资格证明文件.docx

9	关联声明	供应商关联关系声明，包括：①控股管理关系（不得与参加本项目的其他供应商单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系），②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；	资格证明文件.docx
10	中小企业声明函	本项目专门面向中小企业采购，投标人须提供中小企业声明函；	中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 监狱企业的证明文件
11	非联合体声明	本项目不接受联合体投标；	资格证明文件.docx
12	其他资质要求	投标人须具备有效的检验检测机构资质认定证书（CMA）（证书附表须包含食品）。	资格证明文件.docx

采购包2：

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
1	有效的主体资格证明	具有独立承担民事责任能力的法人、其他组织或自然人，提供合法有效的统一社会信用代码营业执照（事业单位法人证书/专业服务机构执业许可证/民办非企业单位登记证书，自然人提供身份证）；	资格证明文件.docx
2	财务状况报告	提供2023或2024年度经审计的财务报告（成立时间至提交投标文件截止时间不足一年的可提供成立后任意时段的资产负债表），或其开标前三个月内基本开户银行出具的资信证明，或信用担保机构出具的投标担保函（以上三种形式的资料提供任何一种即可）；	资格证明文件.docx
3	税收缴纳证明	提供递交投标文件截止之日前六个月内任意一个月的依法缴纳税收的相关凭据，凭据应有税务机关或代收机关的公章或业务专用章。依法免税或无须缴纳税收的供应商，应提供相应证明文件；	资格证明文件.docx
4	社会保障资金缴存证明	提供递交投标文件截止之日前六个月内任意一个月的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明。依法不需要缴纳社会保障资金 的供应商应提供相关证明文件；	资格证明文件.docx
5	书面声明	提供具有履行本合同所必需的专业技术能力的书面声明；	资格证明文件.docx
6	承诺函	参加本次政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违纪，以及未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的书面声明；	资格证明文件.docx

7	法定代表人授权书	法定代表人直接参加投标的，须出具法定代表人身份证明书及身份证；授权代表参加投标的，须出具法定代表人授权书、授权代表身份证及被授权人开标前六个月内任意一个月的社保缴纳证明材料；	资格证明文件.docx
8	信用中国	供应商不得为“信用中国”网站（ <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> ）中列入失信被执行人和重大税收违法失信主体的供应商，不得为中国政府采购网（ <a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a> ）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商；	资格证明文件.docx
9	关联声明	供应商关联关系声明，包括：①控股管理关系（不得与参加本项目的其他供应商单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系），②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；	资格证明文件.docx
10	中小企业声明函	本项目专门面向中小企业采购，投标人须提供中小企业声明函；	中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 监狱企业的证明文件
11	非联合体声明	本项目不接受联合体投标；	资格证明文件.docx
12	其他资质要求	投标人须具备有效的检验检测机构资质认定证书（CMA）（证书附表须包含食品）。	资格证明文件.docx

采购包3：

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
1	有效的主体资格证明	具有独立承担民事责任能力的法人、其他组织或自然人，提供合法有效的统一社会信用代码营业执照（事业单位法人证书/专业服务机构执业许可证/民办非企业单位登记证书，自然人提供身份证）；	资格证明文件.docx
2	财务状况报告	提供2023或2024年度经审计的财务报告（成立时间至提交投标文件截止时间不足一年的可提供成立后任意时段的资产负债表），或其开标前三个月内基本开户银行出具的资信证明，或信用担保机构出具的投标担保函（以上三种形式的资料提供任何一种即可）；	资格证明文件.docx
3	税收缴纳证明	提供递交投标文件截止之日前六个月内任意一个月的依法缴纳税收的相关凭据，凭据应有税务机关或代收机关的公章或业务专用章。依法免税或无须缴纳税收的供应商，应提供相应证明文件；	资格证明文件.docx

4	社会保障资金缴存证明	提供递交投标文件截止之日前六个月内任意一个月的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明。依法不需要缴纳社会保障资金的供应商应提供相关证明文件；	资格证明文件.docx
5	书面声明	提供具有履行本合同所必需的专业技术能力的书面声明；	资格证明文件.docx
6	承诺函	参加本次政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违纪，以及未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的书面声明；	资格证明文件.docx
7	法定代表人授权书	法定代表人直接参加投标的，须出具法定代表人身份证明书及身份证；授权代表参加投标的，须出具法定代表人授权书、授权代表身份证及被授权人开标前六个月内任意一个月的社保缴纳证明材料；	资格证明文件.docx
8	信用中国	供应商不得为“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）中列入失信被执行人和重大税收违法失信主体的供应商，不得为中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商；	资格证明文件.docx
9	关联声明	供应商关联关系声明，包括：①控股管理关系（不得与参加本项目的其他供应商单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系），②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；	资格证明文件.docx
10	中小企业声明函	本项目专门面向中小企业采购，投标人须提供中小企业声明函；	残疾人福利性单位声明函 中小企业声明函 监狱企业的证明文件
11	非联合体声明	本项目不接受联合体投标；	资格证明文件.docx
12	其他资质要求	投标人须具备有效的检验检测机构资质认定证书（CMA）（证书附表须包含食品）。	资格证明文件.docx

采购包4：

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
1	有效的主体资格证明	具有独立承担民事责任能力的法人、其他组织或自然人，提供合法有效的统一社会信用代码营业执照（事业单位法人证书/专业服务机构执业许可证/民办非企业单位登记证书，自然人提供身份证）；	资格证明文件.docx

2	财务状况报告	提供 <b>2023或2024</b> 年度经审计的财务报告（成立时间至提交投标文件截止时间不足一年的可提供成立后任意时段的资产负债表），或其开标前三个月内基本开户银行出具的资信证明，或信用担保机构出具的投标担保函（以上三种形式的资料提供任何一种即可）；	资格证明文件.docx
3	税收缴纳证明	提供递交投标文件截止之日前六个月内任意一个月的依法缴纳税收的相关凭据，凭据应有税务机关或代收机关的公章或业务专用章。依法免税或无须缴纳税收的供应商，应提供相应证明文件；	资格证明文件.docx
4	社会保障资金缴存证明	提供递交投标文件截止之日前六个月内任意一个月的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明。依法不需要缴纳社会保障资金的供应商应提供相关证明文件；	资格证明文件.docx
5	书面声明	提供具有履行本合同所必需的专业技术能力的书面声明；	资格证明文件.docx
6	承诺函	参加本次政府采购活动前 <b>3</b> 年内在经营活动中没有重大违纪，以及未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的书面声明；	资格证明文件.docx
7	法定代表人授权书	法定代表人直接参加投标的，须出具法定代表人身份证明书及身份证；授权代表参加投标的，须出具法定代表人授权书、授权代表身份证及被授权人开标前六个月内任意一个月的社保缴纳证明材料；	资格证明文件.docx
8	信用中国	供应商不得为“信用中国”网站（ <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> ）中列入失信被执行人和重大税收违法失信主体的供应商，不得为中国政府采购网（ <a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a> ）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商；	资格证明文件.docx
9	关联声明	供应商关联关系声明，包括：①控股管理关系（不得与参加本项目的其他供应商单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系），②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；	资格证明文件.docx

10	中小企业声明函	本项目专门面向中小企业采购，投标人须提供中小企业声明函；	中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 监狱企业的证明文件
11	非联合体声明	本项目不接受联合体投标；	资格证明文件.docx
12	其他资质要求	投标人须具备有效的检验检测机构资质认定证书（CMA）（证书附表须包含食品）。	资格证明文件.docx

采购包5：

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
1	有效的主体资格证明	具有独立承担民事责任能力的法人、其他组织或自然人，提供合法有效的统一社会信用代码营业执照（事业单位法人证书/专业服务机构执业许可证/民办非企业单位登记证书，自然人提供身份证）；	资格证明文件.docx
2	财务状况报告	提供2023或2024年度经审计的财务报告（成立时间至提交投标文件截止时间不足一年的可提供成立后任意时段的资产负债表），或其开标前三个月内基本开户银行出具的资信证明，或信用担保机构出具的投标担保函（以上三种形式的资料提供任何一种即可）；	资格证明文件.docx
3	税收缴纳证明	提供递交投标文件截止之日前六个月内任意一个月的依法缴纳税收的相关凭据，凭据应有税务机关或代收机关的公章或业务专用章。依法免税或无须缴纳税收的供应商，应提供相应证明文件；	资格证明文件.docx
4	社会保障资金缴存证明	提供递交投标文件截止之日前六个月内任意一个月的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明。依法不需要缴纳社会保障资金 的供应商应提供相关证明文件；	资格证明文件.docx
5	书面声明	提供具有履行本合同所必需的专业技术能力的书面声明；	资格证明文件.docx
6	承诺函	参加本次政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违纪，以及未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的书面声明；	资格证明文件.docx
7	法定代表人授权书	法定代表人直接参加投标的，须出具法定代表人身份证明书及身份证；授权代表参加投标的，须出具法定代表人授权书、授权代表身份证及被授权人开标前六个月内任意一个月的社保缴纳证明材料；	资格证明文件.docx

8	信用中国	供应商不得为“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）中列入失信被执行人和重大税收违法失信主体的供应商，不得为中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商；	资格证明文件.docx
9	关联声明	供应商关联关系声明，包括：①控股管理关系（不得与参加本项目的其他供应商单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系），②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；	资格证明文件.docx
10	中小企业声明函	本项目专门面向中小企业采购，投标人须提供中小企业声明函；	中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 监狱企业的证明文件
11	非联合体声明	本项目不接受联合体投标；	资格证明文件.docx
12	其他资质要求	投标人须具备有效的检验检测机构资质认定证书（CMA）（证书附表须包含食品）。	资格证明文件.docx

#### 4.3落实政府采购政策资格审查

采购包1:

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
1	本采购包专门面向中小企业采购	参与的供应商（联合体）服务全部由符合政策要求的中小企业承接。	中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 监狱企业的证明文件

采购包2:

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
1	本采购包专门面向中小企业采购	参与的供应商（联合体）服务全部由符合政策要求的中小企业承接。	中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 监狱企业的证明文件

采购包3:

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
1	本采购包专门面向中小企业采购	参与的供应商（联合体）服务全部由符合政策要求的中小企业承接。	中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 监狱企业的证明文件

采购包4:

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
1	本采购包专门面向中小企业采购	参与的供应商（联合体）服务全部由符合政策要求的中小企业承接。	中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 监狱企业的证明文件

采购包5:

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
1	本采购包专门面向中小企业采购	参与的供应商（联合体）服务全部由符合政策要求的中小企业承接。	中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 监狱企业的证明文件



## 第五章 评标办法

### 5.1 总则

一、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》《政府采购货物和服务招标投标管理办法》等法律法规，结合采购项目特点制定本评标办法。

二、评标工作由代理机构负责组织，具体评标事务由采购人或代理机构依法组建的评标委员会负责。评标委员会由采购人代表和评审专家组成。

三、评标工作应遵循公平、公正、科学及择优的原则，并以相同的评标程序 and 标准对待所有的投标人。

四、本项目采取电子评审，通过项目电子化交易系统完成评审工作。评标委员会成员、采购人、代理机构和投标人应当按照本招标文件规定和项目电子化交易系统操作要求开展或者参加评标活动。

五、评标过程中的书面材料往来均通过项目电子化交易系统传递，投标人通过互认的证书及签章加盖其电子印章后生效。出现无法在线签章的特殊情况，评标委员会成员可以线下签署评标报告，由代理机构对原件扫描后以附件形式上传。

六、评标过程应当独立、保密，任何单位和个人不得非法干预评标活动。投标人非法干预评标活动的，其投标文件将作无效处理；代理机构、采购人及其工作人员、采购人监督人员非法干预评标活动的，将依法追究其责任。

### 5.2 评标委员会

评审专家是采取随机方式在政府采购平台的专家库系统（以下简称专家库系统）抽取/由采购人根据《陕西省政府采购评审专家管理实施办法》（陕财办采〔2018〕20号）的规定，报主管部门同意后自行选定。

二、评标委员会成员应当满足并适应电子化采购评审的工作需要，使用已身份认证并具备签章功能的证书，登录项目电子化交易系统进入项目评审功能模块确认身份、签到、推荐评标委员会组长。采购人代表可以使用采购人代表专用签章确认评审意见。

三、评标委员会成员获取解密后的投标文件，开展评标活动。出现应当回避的情形时，评标委员会成员应当主动回避；代理机构按规定申请补充抽取评审专家；无法及时补充抽取的，采购人或者代理机构应当封存供应商投标文件，按规定重新组建评标委员会，解封投标文件后，开展评标活动。

四、评标委员会按照招标文件规定的评标程序、评标方法和标准进行评标，并独立履行下列职责：

- （一）熟悉和理解招标文件；
- （二）审查供应商投标文件等是否满足招标文件要求，并作出评价；
- （三）根据需要要求采购组织单位对招标文件作出解释；根据需要要求供应商对投标文件有关事项作出澄清、说明或者更正；
- （四）推荐中标候选供应商，或者受采购人委托确定中标供应商；
- （五）起草评标报告并进行签署；
- （六）向采购组织单位、财政部门或者其他监督部门报告非法干预评审工作的行为；
- （七）法律、法规和规章规定的其他职责。

### 5.3 评标方法

采购包1：综合评分法

采购包2：综合评分法

采购包3：综合评分法

采购包4：综合评分法

采购包5：综合评分法

5.4 评标程序

5.4.1 熟悉和理解招标文件和停止评标

一、评标委员会正式评审前，应当对招标文件进行熟悉和理解，内容主要包括招标文件中供应商资格资质性要求、采购项目技术、服务和商务要求、评审方法和标准以及可能涉及签订政府采购合同的内容等。

二、本招标文件有下列情形之一的，评标委员会应当停止评标：

- （一）招标文件的规定存在歧义、重大缺陷的；
- （二）招标文件明显以不合理条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇的；
- （三）采购项目属于国家规定的优先、强制采购范围，但是招标文件未依法体现优先、强制采购相关规定的；
- （四）采购项目属于政府采购促进中小企业发展的范围，但是招标文件未依法体现促进中小企业发展相关规定的；
- （五）招标文件规定的评标方法是综合评分法、最低评标价法之外的评标方法，或者虽然名称为综合评分法、最低评标价法，但实际上不符合国家规定；
- （六）招标文件将投标人的资格条件列为评分因素的；
- （七）招标文件有违反国家其他有关强制性规定的情形。

出现上述应当停止评标情形的，评标委员会应当通过项目电子化交易系统向采购组织单位提交相关说明材料，说明停止评审的情形和具体理由。除上述情形外，评标委员会不得以任何方式和理由停止评标。

出现上述应当停止评标情形的，采购组织单位应当通过项目电子化交易系统书面告知参加采购活动的供应商，并说明具体原因，同时在陕西省政府采购网公告。采购组织单位认为评标委员会不应当停止评标的，可以书面报告采购项目同级财政部门依法处理，并提供相关证明材料。

5.4.2 符合性审查

评标委员会依据本招标文件的实质性要求，对符合资格的投标文件进行审查，以确定其是否满足本招标文件的实质性要求。本项目符合性审查事项，必须以本招标文件的明确规定的实质性要求作为依据。

在符合性审查过程中，如果出现评标委员会成员意见不一致的情况，按照少数服从多数的原则确定，但不得违背政府采购基本原则和招标文件规定。

符合性审查标准见下表（按以下顺序审查）：

采购包1：

序号	符合审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
----	----------	---------	------

1	不正当竞争预防措施（实质性要求）	<p>1.在评标过程中，评标委员会认为投标人报价明显低于其他实质性响应的投标人报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，评标委员会应当要求其在合理的时间内提供成本构成书面说明，并提交相关证明材料。书面说明应当按照国家财务会计制度的规定要求，逐项就投标人提供的货物、工程和服务的主营业务成本（应根据投标人企业类型予以区别）、税金及附加、销售费用、管理费用、财务费用等成本构成事项详细陈述。</p> <p>2.投标人提交的相关说明和证明材料，应当加盖投标人（法定名称）电子印章，在评标委员会要求的时间内通过项目电子化交易系统进行提交，否则提交的相关证明材料无效。投标人不能证明其投标报价合理性的，评标委员会应当将其投标文件作为无效处理。</p>	<p>开标一览表 报价一览表.docx 标的清单 分项报价表（包1）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx</p>
2	投标人名称	投标人名称和公章、营业执照一致	<p>报价一览表.docx 供应商认为有必要说明的其他资料.docx 中小企业声明函 分项报价表（包1）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx 服务方案-服务方案.docx 服务偏离表.docx 资格证明文件.docx 供应商承诺书.docx 投标函 残疾人福利性单位声明函 标的清单 保证金缴纳凭证.docx 投标文件封面 商务偏离表.docx 监狱企业的证明文件</p>
3	投标报价	完整无缺项，无选择性报价	<p>报价一览表.docx 标的清单 投标文件封面 分项报价表（包1）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx</p>
4	投标文件的有效期	自开标之日起不少于90个日历日	投标函

5	投标文件签字、盖章	投标文件的签字盖章合格有效	报价一览表.docx 供 应商认为有必要说明 的其他资料.docx 中 小企业声明函 分项报 价表（包1）请供应商 以此分项报价表为准6 .5.xlsx 服务方案-服 务方案.docx 服务偏 离表.docx 资格证明 文件.docx 供应商承 诺书.docx 投标函 残 疾人福利性单位声明 函 标的清单 保证金缴 纳凭证.docx 投标文 件封面 商务偏离表.do cx 监狱企业的证明文 件
6	投标保证金	符合招标文件要求	保证金缴纳凭证.docx
7	招标文件商务条款	符合招标文件商务条款，无重大保留或偏差	商务偏离表.docx
8	其它情形	无不符合法律法规或招标文件规定的投标无效 条款	报价一览表.docx 供 应商认为有必要说明 的其他资料.docx 中 小企业声明函 分项报 价表（包1）请供应商 以此分项报价表为准6 .5.xlsx 服务方案-服 务方案.docx 服务偏 离表.docx 资格证明 文件.docx 供应商承 诺书.docx 投标函 残 疾人福利性单位声明 函 标的清单 保证金缴 纳凭证.docx 投标文 件封面 商务偏离表.do cx 监狱企业的证明文 件

采购包2:

序号	符合审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
----	----------	---------	------

1	不正当竞争预防措施（实质性要求）	<p>1.在评标过程中，评标委员会认为投标人报价明显低于其他实质性响应的投标人报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，评标委员会应当要求其在合理的时间内提供成本构成书面说明，并提交相关证明材料。书面说明应当按照国家财务会计制度的规定要求，逐项就投标人提供的货物、工程和服务的主营业务成本（应根据投标人企业类型予以区别）、税金及附加、销售费用、管理费用、财务费用等成本构成事项详细陈述。</p> <p>2.投标人提交的相关说明和证明材料，应当加盖投标人（法定名称）电子印章，在评标委员会要求的时间内通过项目电子化交易系统进行提交，否则提交的相关证明材料无效。投标人不能证明其投标报价合理性的，评标委员会应当将其投标文件作为无效处理。</p>	<p>开标一览表 报价一览表.docx 分项报价表（包2）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx 标的清单</p>
2	投标人名称	投标人名称和公章、营业执照一致	<p>报价一览表.docx 供应商认为有必要说明的其他资料.docx 中小企业声明函 服务方案-服务方案.docx 服务偏离表.docx 资格证明文件.docx 供应商承诺书.docx 投标函 分项报价表（包2）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx 残疾人福利性单位声明函 标的清单 保证金缴纳凭证.docx 投标文件封面 商务偏离表.docx 监狱企业的证明文件</p>
3	投标报价	完整无缺项，无选择性报价	<p>报价一览表.docx 分项报价表（包2）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx 标的清单</p>
4	投标文件的有效期	自开标之日起不少于90个日历日	投标函

5	投标文件签字、盖章	投标文件的签字盖章合格有效	报价一览表.docx 供应商认为有必要说明的其他资料.docx 中小企业声明函 服务方案-服务方案.docx 服务偏离表.docx 资格证明文件.docx 供应商承诺书.docx 投标函 分项报价表（包2）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx 残疾人福利性单位声明函 标的清单 保证金缴纳凭证.docx 投标文件封面 商务偏离表.docx 监狱企业的证明文件
6	投标保证金	符合招标文件要求	保证金缴纳凭证.docx
7	招标文件商务条款	符合招标文件商务条款，无重大保留或偏差	商务偏离表.docx
8	其它情形	无不符合法律法规或招标文件规定的投标无效条款	报价一览表.docx 供应商认为有必要说明的其他资料.docx 中小企业声明函 服务方案-服务方案.docx 服务偏离表.docx 资格证明文件.docx 供应商承诺书.docx 投标函 分项报价表（包2）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx 残疾人福利性单位声明函 标的清单 保证金缴纳凭证.docx 投标文件封面 商务偏离表.docx 监狱企业的证明文件

采购包3:

序号	符合审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
----	----------	---------	------

1	不正当竞争预防措施（实质性要求）	<p>1.在评标过程中，评标委员会认为投标人报价明显低于其他实质性响应的投标人报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，评标委员会应当要求其在合理的时间内提供成本构成书面说明，并提交相关证明材料。书面说明应当按照国家财务会计制度的规定要求，逐项就投标人提供的货物、工程和服务的主营业务成本（应根据投标人企业类型予以区别）、税金及附加、销售费用、管理费用、财务费用等成本构成事项详细陈述。</p> <p>2.投标人提交的相关说明和证明材料，应当加盖投标人（法定名称）电子印章，在评标委员会要求的时间内通过项目电子化交易系统进行提交，否则提交的相关证明材料无效。投标人不能证明其投标报价合理性的，评标委员会应当将其投标文件作为无效处理。</p>	<p>开标一览表 报价一览表.docx 分项报价表（包3）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx 标的清单</p>
2	投标人名称	投标人名称和公章、营业执照一致	<p>报价一览表.docx 供应商认为有必要说明的其他资料.docx 中小企业声明函 分项报价表（包3）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx 服务方案-服务方案.docx 服务偏离表.docx 资格证明文件.docx 供应商承诺书.docx 投标函 残疾人福利性单位声明函 标的清单 保证金缴纳凭证.docx 投标文件封面 商务偏离表.docx 监狱企业的证明文件</p>
3	投标报价	完整无缺项，无选择性报价	<p>报价一览表.docx 分项报价表（包3）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx 标的清单</p>
4	投标文件的有效期	自开标之日起不少于90个日历日	投标函

5	投标文件签字、盖章	投标文件的签字盖章合格有效	报价一览表.docx 供应商认为有必要说明的其他资料.docx 中小企业声明函 分项报价表（包3）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx 服务方案-服务方案.docx 服务偏离表.docx 资格证明文件.docx 供应商承诺书.docx 投标函 残疾人福利性单位声明函 标的清单 保证金缴纳凭证.docx 投标文件封面 商务偏离表.docx 监狱企业的证明文件
6	投标保证金	符合招标文件要求	保证金缴纳凭证.docx
7	招标文件商务条款	符合招标文件商务条款，无重大保留或偏差	商务偏离表.docx
8	其它情形	无不符合法律法规或招标文件规定的投标无效条款	报价一览表.docx 供应商认为有必要说明的其他资料.docx 中小企业声明函 分项报价表（包3）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx 服务方案-服务方案.docx 服务偏离表.docx 资格证明文件.docx 供应商承诺书.docx 投标函 残疾人福利性单位声明函 标的清单 保证金缴纳凭证.docx 投标文件封面 商务偏离表.docx 监狱企业的证明文件

采购包4:

序号	符合审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
----	----------	---------	------



1	不正当竞争预防措施（实质性要求）	<p>1.在评标过程中，评标委员会认为投标人报价明显低于其他实质性响应的投标人报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，评标委员会应当要求其在合理的时间内提供成本构成书面说明，并提交相关证明材料。书面说明应当按照国家财务会计制度的规定要求，逐项就投标人提供的货物、工程和服务的主营业务成本（应根据投标人企业类型予以区别）、税金及附加、销售费用、管理费用、财务费用等成本构成事项详细陈述。</p> <p>2.投标人提交的相关说明和证明材料，应当加盖投标人（法定名称）电子印章，在评标委员会要求的时间内通过项目电子化交易系统进行提交，否则提交的相关证明材料无效。投标人不能证明其投标报价合理性的，评标委员会应当将其投标文件作为无效处理。</p>	<p>开标一览表 报价一览表.docx 分项报价表（包4）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx 标的清单</p>
2	投标人名称	投标人名称和公章、营业执照一致	<p>报价一览表.docx 供应商认为有必要说明的其他资料.docx 中小企业声明函 服务方案-服务方案.docx 服务偏离表.docx 资格证明文件.docx 供应商承诺书.docx 分项报价表（包4）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx 投标函 残疾人福利性单位声明函 标的清单 保证金缴纳凭证.docx 投标文件封面 商务偏离表.docx 监狱企业的证明文件</p>
3	投标报价	完整无缺项，无选择性报价	<p>报价一览表.docx 分项报价表（包4）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx 标的清单</p>
4	投标文件的有效期	自开标之日起不少于90个日历日	投标函

5	投标文件签字、盖章	投标文件的签字盖章合格有效	报价一览表.docx 供应商认为有必要说明的其他资料.docx 中小企业声明函 服务方案-服务方案.docx 服务偏离表.docx 资格证明文件.docx 供应商承诺书.docx 分项报价表（包4）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx 投标函 残疾人福利性单位声明函 标的清单 保证金缴纳凭证.docx 投标文件封面 商务偏离表.docx 监狱企业的证明文件
6	投标保证金	符合招标文件要求	保证金缴纳凭证.docx
7	招标文件商务条款	符合招标文件商务条款，无重大保留或偏差	商务偏离表.docx
8	其它情形	无不符合法律法规或招标文件规定的投标无效条款	报价一览表.docx 供应商认为有必要说明的其他资料.docx 中小企业声明函 服务方案-服务方案.docx 服务偏离表.docx 资格证明文件.docx 供应商承诺书.docx 分项报价表（包4）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx 投标函 残疾人福利性单位声明函 标的清单 保证金缴纳凭证.docx 投标文件封面 商务偏离表.docx 监狱企业的证明文件

采购包5:

序号	符合审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
----	----------	---------	------

1	不正当竞争预防措施（实质性要求）	<p>1.在评标过程中，评标委员会认为投标人报价明显低于其他实质性响应的投标人报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，评标委员会应当要求其在合理的时间内提供成本构成书面说明，并提交相关证明材料。书面说明应当按照国家财务会计制度的规定要求，逐项就投标人提供的货物、工程和服务的主营业务成本（应根据投标人企业类型予以区别）、税金及附加、销售费用、管理费用、财务费用等成本构成事项详细陈述。</p> <p>2.投标人提交的相关说明和证明材料，应当加盖投标人（法定名称）电子印章，在评标委员会要求的时间内通过项目电子化交易系统进行提交，否则提交的相关证明材料无效。投标人不能证明其投标报价合理性的，评标委员会应当将其投标文件作为无效处理。</p>	<p>开标一览表 报价一览表.docx 标的清单 分项报价表（包5）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx</p>
2	投标人名称	投标人名称和公章、营业执照一致	<p>报价一览表.docx 供应商认为有必要说明的其他资料.docx 中小企业声明函 服务方案-服务方案.docx 服务偏离表.docx 资格证明文件.docx 供应商承诺书.docx 投标函 残疾人福利性单位声明函 标的清单 保证金缴纳凭证.docx 投标文件封面 商务偏离表.docx 分项报价表（包5）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx 监狱企业的证明文件</p>
3	投标报价	完整无缺项，无选择性报价	<p>报价一览表.docx 标的清单 分项报价表（包5）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx</p>
4	投标文件的有效期	自开标之日起不少于90个日历日	投标函

5	投标文件签字、盖章	投标文件的签字盖章合格有效	报价一览表.docx 供应商认为有必要说明的其他资料.docx 中小企业声明函 服务方案-服务方案.docx 服务偏离表.docx 资格证明文件.docx 供应商承诺书.docx 投标函 残疾人福利性单位声明函 标的清单 保证金缴纳凭证.docx 投标文件封面 商务偏离表.docx 分项报价表（包5）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx 监狱企业的证明文件
6	投标保证金	符合招标文件要求	保证金缴纳凭证.docx
7	招标文件商务条款	符合招标文件商务条款，无重大保留或偏差	商务偏离表.docx
8	其它情形	无不违反法律法规或招标文件规定的投标无效条款	报价一览表.docx 供应商认为有必要说明的其他资料.docx 中小企业声明函 服务方案-服务方案.docx 服务偏离表.docx 资格证明文件.docx 供应商承诺书.docx 投标函 残疾人福利性单位声明函 标的清单 保证金缴纳凭证.docx 投标文件封面 商务偏离表.docx 分项报价表（包5）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx 监狱企业的证明文件

以上实质性要求全部响应并满足采购需求的，则通过符合性审查；如有任意一项未响应或不满足采购需求的，则按无效投标文件处理。如果评标委员会认为投标人有任意一项不通过的，应在符合性审查表中载明不通过的具体原因。

#### 5.4.3解释、澄清有关问题

一、评标过程中，评标委员会认为招标文件有关事项表述不明确或需要说明的，可以提请代理机构书面解释。代理机构的

解释不得改变招标文件的原义或者影响公平、公正，解释事项如果涉及投标人权益的以有利于投标人的原则进行解释。

二、对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当要求投标人作出必要的澄清、说明或更正，并给予投标人必要的反馈时间。投标人应当按评标委员会的要求进行澄清、说明或者更正。投标人的澄清、说明或者更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。澄清、说明或者更正不影响投标文件的效力，有效的澄清、说明或者更正材料是投标文件的组成部分。

三、投标人的澄清、说明或者更正需进行电子签章，应当不超出投标文件的范围、不实质性改变投标文件的内容、不影响投标人的公平竞争、不导致投标文件从不响应招标文件变为响应招标文件的条件。下列内容不得澄清：

- （一）投标人投标文件中不响应招标文件规定的技术参数指标和商务应答；
- （二）投标人投标文件中未提供的证明其是否符合招标文件资格、符合性规定要求的相关材料。
- （三）投标人投标文件中的材料因印刷、影印等不清晰而难以辨认的。

四、投标文件报价出现下列情况的，按以下原则处理：

- （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，但大写金额出现文字错误，导致金额无法判断的除外；
- （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。修正后的报价经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

五、对不同语言文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

六、代理机构宣布评标结束前，投标人应通过项目电子化交易系统随时关注评标消息提示，及时响应评标委员会发出的澄清、说明或更正要求。投标人未能及时响应的，自行承担不利后果。

评标委员会应当积极履行澄清、说明或者更正的职责，不得滥用权力。

#### **5.4.4比较与评价**

评标委员会应当按照招标文件规定的评标细则及标准，对符合性检查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较和评价。

#### **5.4.5复核**

评分汇总结束后，评标委员会应当进行复核，对拟推荐为中标候选供应商、报价最低、投标文件被认定为无效等进行重点复核。

评标结果汇总完成后，评标委员会拟出具评标报告前，代理机构应当组织不少于2名工作人员，在采购监督人员的监督之下，依据有关的法律制度和招标文件对评标结果进行复核，出具复核报告。

评标结果汇总完成后，除下列情形外，任何人不得修改评标结果：

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

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

#### **5.4.6确定中标候选人名单**

采购包1：按投标人综合得分从高到低进行排序，确定3名中标候选人。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，按投标人提供的优先采购产品认证证书数量由多到少顺序排列；得分且投标报价且提供的优先采购产品认证证书数量相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人

为排名第一的中标候选人。

采购包2：按投标人综合得分从高到低进行排序，确定3名中标候选人。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，按投标人提供的优先采购产品认证证书数量由多到少顺序排列；得分且投标报价且提供的优先采购产品认证证书数量相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

采购包3：按投标人综合得分从高到低进行排序，确定3名中标候选人。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，按投标人提供的优先采购产品认证证书数量由多到少顺序排列；得分且投标报价且提供的优先采购产品认证证书数量相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

采购包4：按投标人综合得分从高到低进行排序，确定3名中标候选人。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，按投标人提供的优先采购产品认证证书数量由多到少顺序排列；得分且投标报价且提供的优先采购产品认证证书数量相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

采购包5：按投标人综合得分从高到低进行排序，确定3名中标候选人。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，按投标人提供的优先采购产品认证证书数量由多到少顺序排列；得分且投标报价且提供的优先采购产品认证证书数量相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

#### 5.4.7编写评标报告

评标报告是评标委员会根据全体评标成员签字的评标记录和评标结果编写的报告，其主要内容包括：

一、招标公告刊登的媒体名称、开标日期和地点；

二、投标人名单和评标委员会成员名单；

三、评标方法和标准；

四、开标记录和评标情况及说明，包括投标无效投标人名单及原因；

五、评标结果，确定的中标候选人名单或者经采购人委托直接确定的中标人；

六、其他需要说明的情况，包括评标过程中投标人根据评标委员会要求进行的澄清、说明或者更正，评标委员会成员的更换等；

七、报价最高的投标人为中标候选人的，评标委员会应当对其报价的合理性予以特别说明。

评标委员会成员应当在评标报告中签字或加盖电子签章确认，对评标过程和结果有不同意见的，应当在评标报告中写明并说明理由。签字但未写明不同意见或者未说明理由的，视同无意见。拒不签字或加盖电子签章又未另行说明其不同意见和理由的，视同同意评标结果。

#### 5.5评标争议处理规则

评标委员会在评标过程中，对于符合性审查、对投标人文件作无效投标处理及其他需要共同认定的事项存在争议的，应当以少数服从多数的原则作出结论，但不得违背法律法规和招标文件规定。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。持不同意见的评标委员会成员认为认定过程和结果不符合法律法规或者招标文件规定的，应当及时向采购人或代理机构书面反映。采购人或代理机构收到书面反映后，应当书面报告采购项目同级财政部门依法处理。

#### 5.6评标细则及标准

一、评标委员会只对通过资格审查的投标文件，根据招标文件的要求采用相同的评标程序、评分办法及标准进行评价和比较。

二、评标委员会成员应依据招标文件规定的评分标准和方法独立评审。

5.6.1评分办法

（综合评分法适用）采用综合评分法的，由评标委员会各成员对通过资格检查和符合性审查的投标人的投标文件进行独立评审。

投标报价得分=（评标基准价 / 投标报价）×100

评标总得分=F1×A1+F2×A2+.....+Fn×An

F1、F2.....Fn分别为各项评审因素的得分；

A1、A2、.....An 分别为各项评审因素所占的权重（A1+A2+.....+An=1）。

评标过程中，不得去掉报价中的最高报价和最低报价。

因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。

5.6.2评分标准

采购包1：

评审因素		评审标准			
分值构成		详细评审80.00分 报价得分20.00分			
评审因素分类	评审项	详细描述	分值	客观/主观	关联格式
	项目实施方案	一、评审因素： 根据投标文件中提供的项目实施方案进行评审，包括但不限于①工作流程、工作方法；②进度计划安排；③重难点分析及解决措施；④人员组织与管理；⑤突发状况的预防处理措施；⑥实验室管理制度。 二、评审标准： 1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 上述6项评审内容全部满足评审标准得12分，每有一个评审内容缺项扣2分，每有一项评审内容存在缺陷，扣（0-1.9)分，扣完为止。 说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任意一种情形。	12.0000	主观	服务方案-服务方案.docx

检测方案	<p>一、评审因素： 根据投标文件中提供的检测方案进行评审，包括但不限于①检测规章制度；②检验范围、检测内容、检测依据及措施③检测工作的重点、难点分析；④样品采集、存储、运输及样品管理；⑤抽样人员回避制度等。 二、评审标准： 1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 上述5项评审内容全部满足评审标准得15分，每有一个评审内容缺项扣3分，每有一项评审内容存在缺陷，扣（0-2.9）分，扣完为止。 说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任意一种情形。</p>	15.0000	主观	服务方案-服务方案.docx
------	---	---------	----	----------------



服务质量保障措施	<p>一、评审因素： 根据投标文件中提供的服务质量保障措施进行评审，包括但不限于①工作质量控制措施；②质量保障承诺；③随时上门检测、随时汇报以及短期内提交成果报告承诺；④确保样品检测报告的准确性措施。 二、评审标准： 1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 上述4项评审内容全部满足评审标准得8分，每有一个评审内容缺项扣2分，每有一项评审内容存在缺陷，扣（0-1.9）分，扣完为止。说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任何一种情形。</p>	8.0000	主观	服务方案-服务方案.docx
----------	---	--------	----	----------------

详细评审

售后服务方案	<p>一、评审因素： 根据投标文件中提供的检测方案进行评审，包括但不限于①售后服务范围和内容；②售后服务人员的配备；③服务能力、服务效率、服务标准。 二、评审标准： 1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 上述3项评审内容全部满足评审标准得9分，每有一个评审内容缺项扣3分，每有一项评审内容存在缺陷，扣（0-2.9）分，扣完为止。说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任意一种情形。</p>	9.0000	主观	服务方案-服务方案.docx

仪器设备配备及管理	<p>一、评审因素： 根据投标文件中提供的仪器设备配备情况进行评审，包括但不限于①设备种类(提供设备发票)；②设备日常检修保养；③设备日常管理；④设备故障解决及处理方案。 二、评审标准： 1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 上述4项评审内容全部满足评审标准得8分，每有一个评审内容缺项扣2分，每有一项评审内容存在缺陷，扣（0-1.9）分，扣完为止。说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任何一种情形。</p>	8.0000	主观	服务方案-服务方案.docx
样品运输车辆配备情况	<p>样品运输车辆配备情况：供应商拟投入本项目的样品运输车辆中，每具有一辆自有配送车辆得1分，每具有一辆租赁车辆得0.5分，本项满分为4分。注：自有车辆：需提供车辆行驶证复印件和车辆照片；租赁车辆：需提供车辆租赁合同复印件，车辆行驶证复印件及车辆照片。未提供的不得分。</p>	4.0000	客观	服务方案-服务方案.docx

实验室技术能力	<p>检验项目应当覆盖本次所列参数项目需求。供应商针对拟检验项目检测技术指标通过CMA/CATL认证，覆盖率<math>\geq 100\%</math>得3分；覆盖率<math>\geq 98\%</math>且<math>&lt; 100\%</math>得2分；覆盖率<math>\geq 95\%</math>且<math>&lt; 97\%</math>得1分；覆盖率低于95%得0分。（各标段投标人需在抽检项目附表内标注位置页码信息，单独附资质认证项目附表复印件加盖公章及覆盖率声明函。）未提供不计分。</p>	3.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
实验室及冷库规模	<p>1.供应商具有专业的食品检验实验室及实验室冷库，实验室面积<math>&lt; 1000\text{m}^2</math>及冷库面积<math>&lt; 100\text{m}^2</math>不得分，实验室面积<math>1000-2999\text{m}^2</math>及冷库面积<math>100-199\text{m}^2</math>得1分，实验室<math>\geq 3000\text{m}^2</math>及冷库面积<math>\geq 200\text{m}^2</math>得3分；（投标文件中须提供能够体现场地面积的所有权证明复印件或租赁合同复印件等相关文件并加盖公章，未提供不得分。）</p>	3.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
检测能力	<p>供应商2024年承担区县级及以上食品监督抽检任务的不合格发现率<math>&gt; 4\%</math>得2分，<math>\geq 3\%</math>得1分。（须提供不少于3家证明材料复印件，否则不得分。）</p>	2.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
技术力量	<p>1、投标人取得中国合格评定国家认可委员会实验室认可证书(CNAS) 的，得2分； 2、具有农产品质量安全检测机构考核合格证书(CATL) 的，得1分。</p>	3.0000	客观	服务方案-服务方案.docx

	服务投标承诺	<p>为便于应急抽检、现场核查、异议复核等，确保抽检采集样品满足特定储运温湿度和时限等要求，不致因储存、运输等因素影响检验结果等，供应商须进行服务投标承诺：</p> <p>1、承诺自接到采购人通知后1小时内到达现场采样的，并在采样后1小时到实验室，得3分； 2、承诺自接到采购人通知后2小时内到达现场采样的，并在采样后2小时到实验室，得2分； 3、承诺自接到采购人通知后3小时内到达现场采样的，并在采样后3小时到实验室，得1分； 4、未提供或其他情况不得分。</p>	3.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
	项目团队	<p>供应商拟投入本项目的团队人员具有食品检验资格证书或职称证书的，每提供一个证书得1分，最高得5分。注：须提供团队人员的资格证或职称证复印件及投标截止时间前六个月内任意一个月本单位为其缴纳的社保证明，否则不得分。</p>	5.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
	业绩	<p>自2023年1月1日以来（以合同签订时间为准），供应商承接过类似检测项目的，每提供一个项目得1分，最高得5分。注：须提供成交或中标通知书复印件，否则不得分。</p>	5.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
价格分	价格分	<p>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。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×20</p>	20.0000	客观	<p>开标一览表</p> <p>标的清单</p> <p>报价一览表.docx</p> <p>分项报价表（包1）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx</p>

价格扣除

序号	情形	适用对象	比例	说明	关联格式
无					

采购包2：

评审因素	评审标准
------	------

分值构成		详细评审80.00分 报价得分20.00分			
评审因素分类	评审项	详细描述	分值	客观/主观	关联格式
	项目实施方案	一、评审因素： 根据投标文件中提供的项目实施方案进行评审，包括但不限于①工作流程、工作方法；②进度计划安排；③重难点分析及解决措施；④人员组织与管理；⑤突发状况的预防处理措施；⑥实验室管理制度。 二、评审标准： 1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 上述6项评审内容全部满足评审标准得12分，每有一个评审内容缺项扣2分，每有一项评审内容存在缺陷，扣（0-1.9）分，扣完为止。 说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任意一种情形。	12.0000	主观	服务方案-服务方案.docx

检测方案	<p>一、评审因素：根据投标文件中提供的检测方案进行评审，包括但不限于①检测规章制度；②检验范围、检测内容、检测依据及措施③检测工作的重点、难点分析；④样品采集、存储、运输及样品管理；⑤抽样人员回避制度等。二、评审标准：1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述；2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案；3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。上述5项评审内容全部满足评审标准得15分，每有一个评审内容缺项扣3分，每有一项评审内容存在缺陷，扣（0-2.9）分，扣完为止。说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任意一种情形。</p>	15.0000	主观	服务方案-服务方案.docx
------	--	---------	----	----------------

服务质量保障措施	<p>一、评审因素： 根据投标文件中提供的服务质量保障措施进行评审，包括但不限于①工作质量控制措施；②质量保障承诺；③随时上门检测、随时汇报以及短期内提交成果报告承诺；④确保样品检测报告的准确性措施。 二、评审标准： 1、完善性： 方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述； 2、可实施性： 切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案； 3、针对性： 方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 上述4项评审内容全部满足评审标准得8分，每有一个评审内容缺项扣2分，每有一项评审内容存在缺陷，扣（0-1.9）分，扣完为止。说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任何一种情形。</p>	8.0000	主观	服务方案-服务方案.docx
----------	--	--------	----	----------------



详细评审

售后服务方案	<p>一、评审因素：根据投标文件中提供的检测方案进行评审，包括但不限于①售后服务范围和内容；②售后服务人员的配备；③服务能力、服务效率、服务标准。二、评审标准：1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述；2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案；3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。上述3项评审内容全部满足评审标准得9分，每有一个评审内容缺项扣3分，每有一项评审内容存在缺陷，扣(0-2.9)分，扣完为止。说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任意一种情形。</p>	9.0000	主观	服务方案-服务方案.docx
--------	---	--------	----	----------------

仪器设备配备及管理	<p>一、评审因素： 根据投标文件中提供的仪器设备配备情况进行评审，包括但不限于①设备种类(提供设备发票)；②设备日常检修保养；③设备日常管理；④设备故障解决及处理方案。 二、评审标准： 1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 上述4项评审内容全部满足评审标准得8分，每有一个评审内容缺项扣2分，每有一项评审内容存在缺陷，扣（0-1.9）分，扣完为止。说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任何一种情形。</p>	8.0000	主观	服务方案-服务方案.docx
样品运输车辆配备情况	<p>样品运输车辆配备情况：供应商拟投入本项目的样品运输车辆中，每具有一辆自有配送车辆得1分，每具有一辆租赁车辆得0.5分，本项满分为4分。注：自有车辆：需提供车辆行驶证复印件和车辆照片；租赁车辆：需提供车辆租赁合同复印件，车辆行驶证复印件及车辆照片。未提供的不得分。</p>	4.0000	客观	服务方案-服务方案.docx

实验室技术能力	检验项目应当覆盖本次所列参数项目需求。供应商针对拟检验项目检测技术指标通过CMA/CATL认证，覆盖率 $\geq 100\%$ 得3分；覆盖率 $\geq 98\%$ 且 $< 100\%$ 得2分；覆盖率 $\geq 95\%$ 且 $< 97\%$ 得1分；覆盖率低于95%得0分。（各标段投标人需在抽检项目附表内标注位置页码信息，单独附资质认证项目附表复印件加盖公章及覆盖率声明函。）未提供不计分。	3.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
实验室及冷库规模	1.供应商具有专业的食品检验实验室及实验室冷库，实验室面积 $< 1000\text{m}^2$ 及冷库面积 $< 100\text{m}^2$ 不得分，实验室面积1000-2999 $\text{m}^2$ 及冷库面积100-199 $\text{m}^2$ 得1分，实验室 $\geq 3000\text{m}^2$ 及冷库面积 $\geq 200\text{m}^2$ 得3分；（投标文件中须提供能够体现场地面积的所有权证明复印件或租赁合同复印件等相关文件并加盖公章，未提供不得分。）	3.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
检测能力	供应商2024年承担区县级及以上食品监督抽检任务的不合格发现率 $> 4\%$ 得2分， $\geq 3\%$ 得1分。（须提供不少于3家证明材料复印件，否则不得分。）	2.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
技术力量	1、投标人取得中国合格评定国家认可委员会实验室认可证书(CNAS)的，得2分； 2、具有农产品质量安全检测机构考核合格证书(CATL)的，得1分。	3.0000	客观	服务方案-服务方案.docx

	服务投标承诺	<p>为便于应急抽检、现场核查、异议复核等，确保抽检采集样品满足特定储运温湿度和时限等要求，不致因储存、运输等因素影响检验结果等，供应商须进行服务投标承诺：</p> <p>1、承诺自接到采购人通知后1小时内到达现场采样的，并在采样后1小时到实验室，得3分； 2、承诺自接到采购人通知后2小时内到达现场采样的，并在采样后2小时到实验室，得2分； 3、承诺自接到采购人通知后3小时内到达现场采样的，并在采样后3小时到实验室，得1分； 4、未提供或其他情况不得分。</p>	3.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
	项目团队	<p>供应商拟投入本项目的团队人员具有食品检验资格证书或职称证书的，每提供一个证书得1分，最高得5分。注：须提供团队人员的资格证或职称证复印件及投标截止时间前六个月内任意一个月本单位为其缴纳的社保证明，否则不得分。</p>	5.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
	业绩	<p>自2023年1月1日以来（以合同签订时间为准），供应商承接过类似检测项目的，每提供一个项目得1分，最高得5分。注：须提供成交或中标通知书复印件，否则不得分。</p>	5.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
价格分	价格分	<p>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。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×20</p>	20.0000	客观	<p>开标一览表</p> <p>标的清单</p> <p>报价一览表.docx</p> <p>分项报价表（包2）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx</p>

价格扣除

序号	情形	适用对象	比例	说明	关联格式
无					

采购包3:

评审因素	评审标准
------	------

分值构成		详细评审 <b>80.00</b> 分 报价得分 <b>20.00</b> 分			
评审因素 分类	评审项	详细描述	分值	客观/主观	关联格式
	项目实施方案	<p>一、评审因素： 根据投标文件中提供的项目实施方案进行评审，包括但不限于①工作流程、工作方法；②进度计划安排；③重难点分析及解决措施；④人员组织与管理；⑤突发状况的预防处理措施；⑥实验室管理制度。 二、评审标准： 1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 上述6项评审内容全部满足评审标准得<b>12</b>分，每有一个评审内容缺项扣<b>2</b>分，每有一项评审内容存在缺陷，扣（<b>0-1.9</b>）分，扣完为止。 说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任意一种情形。</p>	<b>12.0000</b>	主观	服务方案-服务方案.docx

检测方案	<p>一、评审因素： 根据投标文件中提供的检测方案进行评审，包括但不限于①检测规章制度；②检验范围、检测内容、检测依据及措施③检测工作的重点、难点分析；④样品采集、存储、运输及样品管理；⑤抽样人员回避制度等。 二、评审标准： 1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 上述5项评审内容全部满足评审标准得15分，每有一个评审内容缺项扣3分，每有一项评审内容存在缺陷，扣（0-2.9）分，扣完为止。 说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任意一种情形。</p>	15.0000	主观	服务方案-服务方案.docx
------	---	---------	----	----------------

服务质量保障措施	一、评审因素： 根据投标文件中提供的服务质量保障措施进行评审，包括但不限于①工作质量控制措施；②质量保障承诺；③随时上门检测、随时汇报以及短期内提交成果报告承诺；④确保样品检测报告的准确性措施。 二、评审标准： 1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 上述4项评审内容全部满足评审标准得8分，每有一个评审内容缺项扣2分，每有一项评审内容存在缺陷，扣（0-1.9）分，扣完为止。说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任何一种情形。	8.0000	主观	服务方案-服务方案.docx
----------	--	--------	----	----------------

详细评审

售后服务方案	<p>一、评审因素：根据投标文件中提供的检测方案进行评审，包括但不限于①售后服务范围和内容；②售后服务人员的配备；③服务能力、服务效率、服务标准。二、评审标准：1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述；2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案；3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。上述3项评审内容全部满足评审标准得9分，每有一个评审内容缺项扣3分，每有一项评审内容存在缺陷，扣(0-2.9)分，扣完为止。说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任意一种情形。</p>	9.0000	主观	服务方案-服务方案.docx
--------	---	--------	----	----------------



仪器设备配备及管理	<p>一、评审因素： 根据投标文件中提供的仪器设备配备情况进行评审，包括但不限于①设备种类(提供设备发票)；②设备日常检修保养；③设备日常管理；④设备故障解决及处理方案。 二、评审标准： 1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 上述4项评审内容全部满足评审标准得8分，每有一个评审内容缺项扣2分，每有一项评审内容存在缺陷，扣（0-1.9）分，扣完为止。说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任何一种情形。</p>	8.0000	主观	服务方案-服务方案.docx
样品运输车辆配备情况	<p>样品运输车辆配备情况：供应商拟投入本项目的样品运输车辆中，每具有一辆自有配送车辆得1分，每具有一辆租赁车辆得0.5分，本项满分为4分。注：自有车辆：需提供车辆行驶证复印件和车辆照片；租赁车辆：需提供车辆租赁合同复印件，车辆行驶证复印件及车辆照片。未提供的不得分。</p>	4.0000	客观	服务方案-服务方案.docx

实验室技术能力	<p>检验项目应当覆盖本次所列参数项目需求。供应商针对拟检验项目检测技术指标通过CMA/CATL认证，覆盖率<math>\geq 100\%</math>得3分；覆盖率<math>\geq 98\%</math>且<math>&lt; 100\%</math>得2分；覆盖率<math>\geq 95\%</math>且<math>&lt; 97\%</math>得1分；覆盖率低于95%得0分。（各标段投标人需在抽检项目附表内标注位置页码信息，单独附资质认证项目附表复印件加盖公章及覆盖率声明函。）未提供不计分。</p>	3.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
实验室及冷库规模	<p>1.供应商具有专业的食品检验实验室及实验室冷库，实验室面积<math>&lt; 1000\text{m}^2</math>及冷库面积<math>&lt; 100\text{m}^2</math>不得分，实验室面积1000-2999<math>\text{m}^2</math>及冷库面积100-199<math>\text{m}^2</math>得1分，实验室<math>\geq 3000\text{m}^2</math>及冷库面积<math>\geq 200\text{m}^2</math>得3分；（投标文件中须提供能够体现场地面积的所有权证明复印件或租赁合同复印件等相关文件并加盖公章，未提供不得分。）</p>	3.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
检测能力	<p>供应商2024年承担区县级及以上食品监督抽检任务的不合格发现率<math>&gt; 4\%</math>得2分，<math>\geq 3\%</math>得1分。（须提供不少于3家证明材料复印件，否则不得分。）</p>	2.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
技术力量	<p>1、投标人取得中国合格评定国家认可委员会实验室认可证书(CNAS) 的，得2分； 2、具有农产品质量安全检测机构考核合格证书(CATL) 的，得1分。</p>	3.0000	客观	服务方案-服务方案.docx

	服务投标承诺	<p>为便于应急抽检、现场核查、异议复核等，确保抽检采集样品满足特定储运温湿度和时限等要求，不致因储存、运输等因素影响检验结果等，供应商须进行服务投标承诺：</p> <p>1、承诺自接到采购人通知后1小时内到达现场采样的，并在采样后1小时到实验室，得3分； 2、承诺自接到采购人通知后2小时内到达现场采样的，并在采样后2小时到实验室，得2分； 3、承诺自接到采购人通知后3小时内到达现场采样的，并在采样后3小时到实验室，得1分； 4、未提供或其他情况不得分。</p>	3.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
	项目团队	<p>供应商拟投入本项目的团队人员具有食品检验资格证书或职称证书的，每提供一个证书得1分，最高得5分。注：须提供团队人员的资格证或职称证复印件及投标截止时间前六个月内任意一个月本单位为其缴纳的社保证明，否则不得分。</p>	5.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
	业绩	<p>自2023年1月1日以来（以合同签订时间为准），供应商承接过类似检测项目的，每提供一个项目得1分，最高得5分。注：须提供成交或中标通知书复印件，否则不得分。</p>	5.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
价格分	价格分	<p>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。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×20</p>	20.0000	客观	<p>开标一览表</p> <p>标的清单</p> <p>报价一览表.docx</p> <p>分项报价表（包3）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx</p>

价格扣除

序号	情形	适用对象	比例	说明	关联格式
无					

采购包4：

评审因素	评审标准
------	------

分值构成		详细评审80.00分 报价得分20.00分			
评审因素分类	评审项	详细描述	分值	客观/主观	关联格式
	项目实施方案	一、评审因素： 根据投标文件中提供的项目实施方案进行评审，包括但不限于①工作流程、工作方法；②进度计划安排；③重难点分析及解决措施；④人员组织与管理；⑤突发状况的预防处理措施；⑥实验室管理制度。 二、评审标准： 1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 上述6项评审内容全部满足评审标准得12分，每有一个评审内容缺项扣2分，每有一项评审内容存在缺陷，扣（0-1.9）分，扣完为止。 说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任意一种情形。	12.0000	主观	服务方案-服务方案.docx

检测方案	<p>一、评审因素： 根据投标文件中提供的检测方案进行评审，包括但不限于①检测规章制度；②检验范围、检测内容、检测依据及措施③检测工作的重点、难点分析；④样品采集、存储、运输及样品管理；⑤抽样人员回避制度等。 二、评审标准： 1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 上述5项评审内容全部满足评审标准得15分，每有一个评审内容缺项扣3分，每有一项评审内容存在缺陷，扣（0-2.9）分，扣完为止。 说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任意一种情形。</p>	15.0000	主观	服务方案-服务方案.docx
------	---	---------	----	----------------

服务质量保障措施	一、评审因素： 根据投标文件中提供的服务质量保障措施进行评审，包括但不限于①工作质量控制措施；②质量保障承诺；③随时上门检测、随时汇报以及短期内提交成果报告承诺；④确保样品检测报告的准确性措施。 二、评审标准： 1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 上述4项评审内容全部满足评审标准得8分，每有一个评审内容缺项扣2分，每有一项评审内容存在缺陷，扣（0-1.9）分，扣完为止。说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任何一种情形。	8.0000	主观	服务方案-服务方案.docx
----------	--	--------	----	----------------

详细评审

售后服务方案	<p>一、评审因素：根据投标文件中提供的检测方案进行评审，包括但不限于①售后服务范围和内容；②售后服务人员的配备；③服务能力、服务效率、服务标准。二、评审标准：1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述；2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案；3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。上述3项评审内容全部满足评审标准得9分，每有一个评审内容缺项扣3分，每有一项评审内容存在缺陷，扣(0-2.9)分，扣完为止。说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任意一种情形。</p>	9.0000	主观	服务方案-服务方案.docx
--------	---	--------	----	----------------

仪器设备配备及管理	<p>一、评审因素： 根据投标文件中提供的仪器设备配备情况进行评审，包括但不限于①设备种类(提供设备发票)；②设备日常检修保养；③设备日常管理；④设备故障解决及处理方案。 二、评审标准： 1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 上述4项评审内容全部满足评审标准得8分，每有一个评审内容缺项扣2分，每有一项评审内容存在缺陷，扣（0-1.9）分，扣完为止。说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任何一种情形。</p>	8.0000	主观	服务方案-服务方案.docx
样品运输车辆配备情况	<p>样品运输车辆配备情况：供应商拟投入本项目的样品运输车辆中，每具有一辆自有配送车辆得1分，每具有一辆租赁车辆得0.5分，本项满分为4分。注：自有车辆：需提供车辆行驶证复印件和车辆照片；租赁车辆：需提供车辆租赁合同复印件，车辆行驶证复印件及车辆照片。未提供的不得分。</p>	4.0000	客观	服务方案-服务方案.docx



实验室技术能力	检验项目应当覆盖本次所列参数项目需求。供应商针对拟检验项目检测技术指标通过CMA/CATL认证，覆盖率 $\geq 100\%$ 得3分；覆盖率 $\geq 98\%$ 且 $< 100\%$ 得2分；覆盖率 $\geq 95\%$ 且 $< 97\%$ 得1分；覆盖率低于95%得0分。（各标段投标人需在抽检项目附表内标注位置页码信息，单独附资质认证项目附表复印件加盖公章及覆盖率声明函。）未提供不计分。	3.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
实验室及冷库规模	1.供应商具有专业的食品检验实验室及实验室冷库，实验室面积 $< 1000\text{m}^2$ 及冷库面积 $< 100\text{m}^2$ 不得分，实验室面积1000-2999 $\text{m}^2$ 及冷库面积100-199 $\text{m}^2$ 得1分，实验室 $\geq 3000\text{m}^2$ 及冷库面积 $\geq 200\text{m}^2$ 得3分；（投标文件中须提供能够体现场地面积的所有权证明复印件或租赁合同复印件等相关文件并加盖公章，未提供不得分。）	3.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
检测能力	供应商2024年承担区县级及以上食品监督抽检任务的不合格发现率 $> 4\%$ 得2分， $\geq 3\%$ 得1分。（须提供不少于3家证明材料复印件，否则不得分。）	2.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
技术力量	1、投标人取得中国合格评定国家认可委员会实验室认可证书(CNAS)的，得2分； 2、具有农产品质量安全检测机构考核合格证书(CATL)的，得1分。	3.0000	客观	服务方案-服务方案.docx

	服务投标承诺	<p>为便于应急抽检、现场核查、异议复核等，确保抽检采集样品满足特定储运温湿度和时限等要求，不致因储存、运输等因素影响检验结果等，供应商须进行服务投标承诺：</p> <p>1、承诺自接到采购人通知后1小时内到达现场采样的，并在采样后1小时到实验室，得3分； 2、承诺自接到采购人通知后2小时内到达现场采样的，并在采样后2小时到实验室，得2分； 3、承诺自接到采购人通知后3小时内到达现场采样的，并在采样后3小时到实验室，得1分； 4、未提供或其他情况不得分。</p>	3.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
	项目团队	<p>供应商拟投入本项目的团队人员具有食品检验资格证书或职称证书的，每提供一个证书得1分，最高得5分。注：须提供团队人员的资格证或职称证复印件及投标截止时间前六个月内任意一个月本单位为其缴纳的社保证明，否则不得分。</p>	5.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
	业绩	<p>自2023年1月1日以来（以合同签订时间为准），供应商承接过类似检测项目的，每提供一个项目得1分，最高得5分。注：须提供成交或中标通知书复印件，否则不得分。</p>	5.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
价格分	价格分	<p>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。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×20</p>	20.0000	客观	<p>开标一览表</p> <p>标的清单</p> <p>报价一览表.docx</p> <p>分项报价表（包4）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx</p>

价格扣除

序号	情形	适用对象	比例	说明	关联格式
无					

采购包5:

评审因素	评审标准
------	------

分值构成		详细评审 <b>80.00</b> 分 报价得分 <b>20.00</b> 分			
评审因素 分类	评审项	详细描述	分值	客观/主观	关联格式
	项目实施方案	<p>一、评审因素： 根据投标文件中提供的项目实施方案进行评审，包括但不限于①工作流程、工作方法；②进度计划安排；③重难点分析及解决措施；④人员组织与管理；⑤突发状况的预防处理措施；⑥实验室管理制度。 二、评审标准： 1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 上述6项评审内容全部满足评审标准得<b>12</b>分，每有一个评审内容缺项扣<b>2</b>分，每有一项评审内容存在缺陷，扣（<b>0-1.9</b>）分，扣完为止。 说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任意一种情形。</p>	<b>12.0000</b>	主观	服务方案-服务方案.docx

检测方案	<p>一、评审因素：根据投标文件中提供的检测方案进行评审，包括但不限于①检测规章制度；②检验范围、检测内容、检测依据及措施③检测工作的重点、难点分析；④样品采集、存储、运输及样品管理；⑤抽样人员回避制度等。二、评审标准：1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述；2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案；3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。上述5项评审内容全部满足评审标准得15分，每有一个评审内容缺项扣3分，每有一项评审内容存在缺陷，扣（0-2.9）分，扣完为止。说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任意一种情形。</p>	15.0000	主观	服务方案-服务方案.d OCX
------	--	---------	----	--------------------

服务质量保障措施	<p>一、评审因素：根据投标文件中提供的服务质量保障措施进行评审，包括但不限于①工作质量控制措施；②质量保障承诺；③随时上门检测、随时汇报以及短期内提交成果报告承诺；④确保样品检测报告的准确性措施。</p> <p>二、评审标准：1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述；2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案；3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。上述4项评审内容全部满足评审标准得8分，每有一个评审内容缺项扣2分，每有一项评审内容存在缺陷，扣（0-1.9）分，扣完为止。说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任何一种情形。</p>	8.0000	主观	服务方案-服务方案.docx
----------	---	--------	----	----------------

详细评审

售后服务方案	<p>一、评审因素： 根据投标文件中提供的检测方案进行评审，包括但不限于①售后服务范围和内容；②售后服务人员的配备；③服务能力、服务效率、服务标准。 二、评审标准： 1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 上述3项评审内容全部满足评审标准得9分，每有一个评审内容缺项扣3分，每有一项评审内容存在缺陷，扣（0-2.9）分，扣完为止。说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任意一种情形。</p>	9.0000	主观	服务方案-服务方案.docx
--------	---	--------	----	----------------

仪器设备配备及管理	<p>一、评审因素： 根据投标文件中提供的仪器设备配备情况进行评审，包括但不限于①设备种类(提供设备发票)；②设备日常检修保养；③设备日常管理；④设备故障解决及处理方案。 二、评审标准： 1、完善性：方案必须全面，对评审内容中的各项要求有详细阐述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 上述4项评审内容全部满足评审标准得8分，每有一个评审内容缺项扣2分，每有一项评审内容存在缺陷，扣（0-1.9）分，扣完为止。说明：缺陷是指非专门针对本项目或不适用项目特性的情形，内容不合理、虽有内容但不完善、内容表述前后不一致、套用其他项目方案，涉及的规范或标准错误、不利于项目实施等任何一种情形。</p>	8.0000	主观	服务方案-服务方案.docx
样品运输车辆配备情况	<p>样品运输车辆配备情况：供应商拟投入本项目的样品运输车辆中，每具有一辆自有配送车辆得1分，每具有一辆租赁车辆得0.5分，本项满分为4分。注：自有车辆：需提供车辆行驶证复印件和车辆照片；租赁车辆：需提供车辆租赁合同复印件，车辆行驶证复印件及车辆照片。未提供的不得分。</p>	4.0000	客观	服务方案-服务方案.docx

实验室技术能力	检验项目应当覆盖本次所列参数项目需求。供应商针对拟检验项目检测技术指标通过CMA/CATL认证，覆盖率 $\geq 100\%$ 得3分；覆盖率 $\geq 98\%$ 且 $< 100\%$ 得2分；覆盖率 $\geq 95\%$ 且 $< 97\%$ 得1分；覆盖率低于95%得0分。（各标段投标人需在抽检项目附表内标注位置页码信息，单独附资质认证项目附表复印件加盖公章及覆盖率声明函。）未提供不计分。	3.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
实验室及冷库规模	1.供应商具有专业的食品检验实验室及实验室冷库，实验室面积 $< 1000\text{m}^2$ 及冷库面积 $< 100\text{m}^2$ 不得分，实验室面积1000-2999 $\text{m}^2$ 及冷库面积100-199 $\text{m}^2$ 得1分，实验室 $\geq 3000\text{m}^2$ 及冷库面积 $\geq 200\text{m}^2$ 得3分；（投标文件中须提供能够体现场地面积的所有权证明复印件或租赁合同复印件等相关文件并加盖公章，未提供不得分。）	3.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
检测能力	供应商2024年承担区县级及以上食品监督抽检任务的不合格发现率 $> 4\%$ 得2分， $\geq 3\%$ 得1分。（须提供不少于3家证明材料复印件，否则不得分。）	2.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
技术力量	1、投标人取得中国合格评定国家认可委员会实验室认可证书(CNAS)的，得2分； 2、具有农产品质量安全检测机构考核合格证书(CATL)的，得1分。	3.0000	客观	服务方案-服务方案.docx



	服务投标承诺	为便于应急抽检、现场核查、异议复核等，确保抽检采集样品满足特定储运温湿度和时限等要求，不致因储存、运输等因素影响检验结果等，供应商须进行服务投标承诺： 1、承诺自接到采购人通知后1小时内到达现场采样的，并在采样后1小时到实验室，得3分； 2、承诺自接到采购人通知后2小时内到达现场采样的，并在采样后2小时到实验室，得2分； 3、承诺自接到采购人通知后3小时内到达现场采样的，并在采样后3小时到实验室，得1分； 4、未提供或其他情况不得分。	3.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
	项目团队	供应商拟投入本项目的团队人员具有食品检验资格证书或职称证书的，每提供一个证书得1分，最高得5分。注：须提供团队人员的资格证或职称证复印件及投标截止时间前六个月内任意一个月本单位为其缴纳的社保证明，否则不得分。	5.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
	业绩	自2023年1月1日以来（以合同签订时间为准），供应商承接过类似检测项目的，每提供一个项目得1分，最高得5分。注：须提供成交或中标通知书复印件，否则不得分。	5.0000	客观	服务方案-服务方案.docx
价格分	价格分	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。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×20	20.0000	客观	开标一览表 标的清单 报价一览表.docx 分项报价表（包5）请 供应商以此分项报价 表为准6.5.xlsx

价格扣除

序号	情形	适用对象	比例	说明	关联格式
无					

说明：

- 1、评分的取值按四舍五入法，保留小数点后两位；
- 2、评分标准中要求提供的证明材料须清晰可辨。

（最低评标价法适用）采用最低评标价法的，投标文件满足招标文件全部实质性要求，且投标报价最低的投标人为中标候选人。采用最低评标价法评标时，除了算术修正和落实政府采购政策需进行的价格扣除外，不能对投标人的投标价格进行任何调整。

## 5.7 废标

本次政府采购活动中，出现下列情形之一的，予以废标：

- 一、符合专业条件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；
- 二、出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- 三、投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；
- 四、因重大变故，采购任务取消的；

废标后，代理机构将在陕西省政府采购网上公告。对于评标过程中废标的采购项目，评标委员会应当对招标文件是否存在倾向性和歧视性、是否存在不合理条款进行论证，并出具书面论证意见。

## 5.8 定标

### 5.8.1 定标原则

采购人在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定1名中标人。中标候选人并列的，由采购人采取随机抽取的方式确定中标人。

### 5.8.2 定标程序

- 一、评标委员会在项目电子化交易系统中编制评标情况，生成评标报告。
- 二、代理机构在评标结束之日起2个工作日内将评标报告送采购人。
- 三、采购人在收到评标报告后5个工作日内，按照评标报告中推荐的中标候选人顺序确定中标供应商。逾期未确认的，又不能说明合法理由的，视同按评标报告推荐的顺序确定排名第一的中标候选人为中标供应商。
- 四、根据确定的中标供应商，代理机构在陕西省政府采购网上发布中标结果公告，通过项目电子化交易系统向中标供应商发出中标通知书。

## 5.9 评审专家在政府采购活动中承担以下义务

- （一）遵守评审工作纪律；
- （二）按照客观、公正、审慎的原则，根据采购文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审；
- （三）不得泄露评审文件、评审情况和在评审过程中获悉的商业秘密；
- （四）及时向监督管理部门报告评审过程中的违法违规情况，包括采购组织单位向评审专家作出倾向性、误导性的解释或者说明情况，供应商行贿、提供虚假材料或者串通情况，其他非法干预评审情况等；
- （五）发现采购文件内容违反国家有关强制性规定或者存在歧义、重大缺陷导致评审工作无法进行时，停止评审并通过项目电子化交易系统向采购组织单位书面说明情况，说明停止评审的情形和具体理由；
- （六）配合答复处理供应商的询问、质疑和投诉等事项；
- （七）法律、法规和规章规定的其他义务。

## 5.10 评审专家在政府采购活动中应当遵守以下工作纪律

- （一）遵行《中华人民共和国政府采购法》第十二条和《中华人民共和国政府采购法实施条例》第九条及财政部关于回避的规定。
- （二）评标前，应当将通讯工具或者相关电子设备交由采购组织单位统一保管。
- （三）评标过程中，不得与外界联系，因发生不可预见情况，确实需要与外界联系的，应当在监督人员监督之下办理。
- （四）评标过程中，不得干预或者影响正常评标工作，不得发表倾向性、引导性意见，不得修改或细化招标文件确定的评标程序、评标方法、评审因素和评审标准，不得接受供应商主动提出的澄清和解释，不得征询采购人代表的意见，不得协商

评分，不得违反规定的评审格式评分和撰写评标意见，不得拒绝对自己的评标意见签字确认。

（五）在评审过程中和评审结束后，不得记录、复制或带走任何评审资料，不得向外界透露评审内容。

（六）服从评审现场采购组织单位的现场秩序管理，接受评审现场监督人员的合法监督。

（七）遵守有关廉洁自律规定，不得私下接触供应商，不得收受供应商及有关业务单位和个人的财物或好处，不得接受采购组织单位的请托。

## 第6章投标文件格式

### 6.1 投标文件封面格式

#### 采购包1:

分册名称：投标响应文件分册

详见附件：投标文件封面

详见附件：投标函

详见附件：中小企业声明函

详见附件：残疾人福利性单位声明函

详见附件：监狱企业的证明文件

详见附件：开标一览表

详见附件：标的清单

详见附件：报价一览表.docx

详见附件：分项报价表（包1）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx

详见附件：服务方案-服务方案.docx

详见附件：服务偏离表.docx

详见附件：商务偏离表.docx

详见附件：资格证明文件.docx

详见附件：供应商承诺书.docx

详见附件：保证金缴纳凭证.docx

详见附件：供应商认为有必要说明的其他资料.docx

#### 采购包2:

分册名称：投标响应文件分册

详见附件：投标文件封面

详见附件：投标函

详见附件：中小企业声明函

详见附件：残疾人福利性单位声明函

详见附件：监狱企业的证明文件

详见附件：开标一览表

详见附件：标的清单

详见附件：报价一览表.docx

详见附件：分项报价表（包2）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx

详见附件：服务方案-服务方案.docx

详见附件：服务偏离表.docx

详见附件：商务偏离表.docx

详见附件：资格证明文件.docx

详见附件：供应商承诺书.docx

详见附件：保证金缴纳凭证.docx

详见附件：供应商认为有必要说明的其他资料.docx

**采购包3:**

分册名称: 投标响应文件分册

- 详见附件: 投标文件封面
- 详见附件: 投标函
- 详见附件: 中小企业声明函
- 详见附件: 残疾人福利性单位声明函
- 详见附件: 监狱企业的证明文件
- 详见附件: 开标一览表
- 详见附件: 标的清单
- 详见附件: 报价一览表.docx
- 详见附件: 分项报价表(包3)请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx
- 详见附件: 服务方案-服务方案.docx
- 详见附件: 服务偏离表.docx
- 详见附件: 商务偏离表.docx
- 详见附件: 资格证明文件.docx
- 详见附件: 供应商承诺书.docx
- 详见附件: 保证金缴纳凭证.docx
- 详见附件: 供应商认为有必要说明的其他资料.docx

**采购包4:**

分册名称: 投标响应文件分册

- 详见附件: 投标文件封面
- 详见附件: 投标函
- 详见附件: 中小企业声明函
- 详见附件: 残疾人福利性单位声明函
- 详见附件: 监狱企业的证明文件
- 详见附件: 开标一览表
- 详见附件: 标的清单
- 详见附件: 报价一览表.docx
- 详见附件: 分项报价表(包4)请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx
- 详见附件: 服务方案-服务方案.docx
- 详见附件: 服务偏离表.docx
- 详见附件: 商务偏离表.docx
- 详见附件: 资格证明文件.docx
- 详见附件: 供应商承诺书.docx
- 详见附件: 保证金缴纳凭证.docx
- 详见附件: 供应商认为有必要说明的其他资料.docx

**采购包5:**

分册名称: 投标响应文件分册

- 详见附件: 投标文件封面
- 详见附件: 投标函
- 详见附件: 中小企业声明函

详见附件：残疾人福利性单位声明函

详见附件：监狱企业的证明文件

详见附件：开标一览表

详见附件：标的清单

详见附件：报价一览表.docx

详见附件：分项报价表（包5）请供应商以此分项报价表为准6.5.xlsx

详见附件：服务方案-服务方案.docx

详见附件：服务偏离表.docx

详见附件：商务偏离表.docx

详见附件：资格证明文件.docx

详见附件：供应商承诺书.docx

详见附件：保证金缴纳凭证.docx

详见附件：供应商认为有必要说明的其他资料.docx

## 第7章 拟签订采购合同文本

详见附件：拟签订合同文本.docx

