

招 标 文 件

(服务类)

采购项目名称：2026年渭南市食品安全监督抽检项目

采购项目编号：ZCSP-渭南市-2026-00054、DRZB2026-ZC-119

渭南市市场监督管理局

陕西德仁招标有限公司共同编制

2026年04月07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2026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-2026-00054、DRZB2026-ZC-119**

二、采购项目名称：**2026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（韩城市.合阳县.高新区），具体详见采购文件。包3：食品安全监督抽检计划（蒲城县.大荔县.白水县），具体详见采购文件。包4：食品安全监督抽检计划（富平县.澄城县.华州区），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（韩城市.合阳县.高新区））：属于专门面向中小企业采购。

采购包3（食品安全监督抽检计划（蒲城县.大荔县.白水县））：属于专门面向中小企业采购。

采购包4（食品安全监督抽检计划（富平县.澄城县.华州区））：属于专门面向中小企业采购。

（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：提供完整的2024年度或2025年度经审计的财务报告，审计报告应当经过注册会计师行业统一监管平台备案赋码（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），或其递交响应文件截止之日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投标人，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投标人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，须出具法人身份证明书及身份证；法定代表人授权代表参加投标的，须出具法定代表人授权书及授权代表身份证；

8、信用中国：投标人不得为“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投标人，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投标人；

9、关联声明：投标人关联关系声明，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：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：提供完整的2024年度或2025年度经审计的财务报告，审计报告应当经过注册会计师行业统一监管平台备案赋码（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），或其递交响应文件截止之日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投标人，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投标人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，须出具法人身份证明书及身份证；法定代表人授权代表参加投标的，须出具法定代表人授权书及授权代表身份证；

8、信用中国：投标人不得为“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投标人，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投标人；

9、关联声明：投标人关联关系声明，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：提供完整的2024年度或2025年度经审计的财务报告，审计报告应当经过注册会计师行业统一监管平台备案赋码（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），或其递交响应文件截止之日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投标人，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投标人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，须出具法人身份证明书及身份证；法定代表人授权代表参加投标

的，须出具法定代表人授权书及授权代表身份证；

8、信用中国：投标人不得为“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投标人，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投标人；

9、关联声明：投标人关联关系声明，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：提供完整的2024年度或2025年度经审计的财务报告，审计报告应当经过注册会计师行业统一监管平台备案赋码（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），或其递交响应文件截止之日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投标人，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投标人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，须出具法人身份证明书及身份证；法定代表人授权代表参加投标的，须出具法定代表人授权书及授权代表身份证；

8、信用中国：投标人不得为“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投标人，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投标人；

9、关联声明：投标人关联关系声明，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：武琴园

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、张海燕、赵璐、任红欠、曹静

联系电话：029-85565073

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）	<p>本项目各包采购预算金额如下：</p> <p>采购包1：700,000.00元</p> <p>采购包2：650,000.00元</p> <p>采购包3：600,000.00元</p> <p>采购包4：600,000.00元</p> <p>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。</p>
2	最高限价（实质性要求）	<p>详见第三章。</p> <p>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。</p>
3	评标方法	<p>采购包1：综合评分法</p> <p>采购包2：综合评分法</p> <p>采购包3：综合评分法</p> <p>采购包4：综合评分法</p> <p>（详见第五章）</p>
4	是否接受联合体	<p>采购包1：不接受</p> <p>采购包2：不接受</p> <p>采购包3：不接受</p> <p>采购包4：不接受</p> <p>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。</p> <p>（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。</p> <p>（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。</p> <p>（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。</p>
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）	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。
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）	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。
9	投标保证金	<p>采购包1保证金金额：13,119.00元</p> <p>采购包2保证金金额：12,119.00元</p> <p>采购包3保证金金额：11,119.00元</p> <p>采购包4保证金金额：10,119.00元</p> <p>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）</p> <p>开户名称：陕西德仁招标有限公司</p> <p>开户银行：中国建设银行股份有限公司西安吉祥路支行</p> <p>银行账号：61050172650000000081</p>
10	标书费信息	免费获取
11	履约保证金（实质性要求）	<p>采购包1：不缴纳</p> <p>采购包2：不缴纳</p> <p>采购包3：不缴纳</p> <p>采购包4：不缴纳</p>

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）	<p>本项目收取代理服务费</p> <p>代理服务费用收取对象：中标/成交供应商</p> <p>代理服务费收费标准：本项目招标代理服务费实行市场调节价，采用差额定率累进法计费，以中标金额为计费基数，由中标人在领取中标通知书前一次性支付，如本项目代理服务费不足陆仟元则按陆仟元收取。具体费率如下：100万元以下，按照1.5%计取；100万元-500万元以下，按照0.8%计取；500万元-1000万元以下，按照0.45%计取；1000万元-5000万元以下，按照0.25%计取；5000万元-10000万元以下，按照0.1%计取；10000万元-100000万元以下，按照0.05%计取；100000万元以上，按照0.01%计取。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：sxdzrb@qq.com</p>
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	<p>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；</p> <p>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。</p>
17	进口产品	不允许
18	是否组织潜在投标人现场考察	<p>采购包1：组织现场踏勘：否</p> <p>采购包2：组织现场踏勘：否</p> <p>采购包3：组织现场踏勘：否</p> <p>采购包4：组织现场踏勘：否</p>
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）而无法正常使用的；</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）而无法正常使用的；</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、推荐中标候选人等活动。

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）、“中国政府采购网”网站（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。

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：

以采购文件、响应文件及签订合同要求为准。

采购包2：

以采购文件、响应文件及签订合同要求为准。

采购包3：

以采购文件、响应文件及签订合同要求为准。

采购包4：

以采购文件、响应文件及签订合同要求为准。

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、张海燕、赵璐、任红欠、曹静

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时间内作出答复的，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（韩城市.合阳县.高新区），具体详见采购文件。包3：食品安全监督抽检计划（蒲城县.大荔县.白水县），具体详见采购文件。包4：食品安全监督抽检计划（富平县.澄城县.华州区），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）：700,000.00
采购包最高限价（元）：700,000.00
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	700,000.00	批	其他未列明行业	否	否	否	否

采购包2：
采购包预算金额（元）：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（韩城市.合阳县.高新区）	1.00	650,000.00	批	其他未列明行业	否	否	否	否

采购包3：
采购包预算金额（元）：600,000.00
采购包最高限价（元）：600,000.00
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（蒲城县.大荔县.白水县）	1.00	600,000.00	批	其他未 列明行业	否	否	否	否

采购包4:

采购包预算金额（元）：600,000.00

采购包最高限价（元）：600,000.00

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（富平县.澄城县.华州区）	1.00	600,000.00	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1：70万元，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：以甲方签订时间为准。</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> <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。</p> <p>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。</p> <p>7、本项目抽检区域为渭南市12个县（市、区）。</p> <p>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。</p> <p>二、抽检内容</p> <p>全面贯彻落实食品安全“四个最严”要求，保护人民群众身体和生命安全，在渭南市12个县（市、区）组织开展食品安全监督抽检工作。</p> <p>(一)抽检品种</p>

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、校园、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

本次抽检抽样检验工作全部严格按照采样、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(2026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。

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、结果的真实性、有效性、客观性负责。由于检测机构的工作

失误、错误、弄虚作假等原因，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1：食品安全监督抽检计划预估830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	抽检批次（830）	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 ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	5	
		大米	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 ₁ 、赭曲霉毒素A	3	

2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸价/酸值、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[α]芘、溶剂残留量、铅(以Pb计)	3	
				玉米油	高	酸价/酸值、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[α]芘	3	
				大豆油	高	酸价/酸值、过氧化值、溶剂残留量、铅(以Pb计)	5	
				食用植物油调和油	高	酸价、过氧化值、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)	5	
				其他食用植物油	高	酸价/酸值、过氧化值、苯并[α]芘、溶剂残留量	3	
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[α]芘、铅(以Pb计)	2	
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值、大肠菌群、霉菌	1	
		酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、大肠菌群	4	

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）、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、大肠菌群	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 ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群	4	
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	2	
		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）	12	
				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）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威	10	
			固体复合调味料	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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	4	

3	调味品	调味料	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛	1	
				坚果与籽类的泥（酱）	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）	5	
				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	5	
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	9	
				其他半固体调味料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	5	
	调味品	食盐	食用盐	味精	一般	谷氨酸钠	2	
				普通食用盐	一般	氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	2	
				低钠食用盐	一般	氯化钾、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	1	
				风味食用盐	一般	钡（以Ba计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	1	

[illegible]

				品	品	其他乳 制 品 (浓 缩 乳 制 品 、 再 制 干 酪 、 干 酪 油 、 干 酪 、 干 酪 、 固 态 成 型 产 品)	干酪、 再制干 酪、干酪 制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数 、大肠菌群、霉菌	1	
			包 装 饮 用 水	饮用天 然矿泉 水	一 般	界限指标、铅(以 Pb 计)、总砷（以 As 计 ）、总汞（以 Hg 计）、溴酸盐、硝酸盐 (以 NO₃- 计)、亚硝酸盐（以 NO₂- 计）、 大肠菌群、铜绿假单胞菌	1 4				
				其他类 饮用水	较 高	耗氧量、铅(以 Pb 计)、总砷（以 As 计） 、亚硝酸盐（以 NaNO₂ 计）、溴酸盐、 余氯（游离氯）、大肠菌群、铜绿假单 胞菌	1 4				

6	饮 料	饮 料	果 蔬 汁 类 及 其 饮 料	果蔬汁类及其饮料	一般	展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（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、霉菌、酵母	5	
			蛋 白 饮 料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物（以HCN计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、商业无菌	3	
			碳 酸 饮 料 （ 汽 水 ）	碳酸饮料（汽水）	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	3	
6	饮 料	饮 料	茶 饮 料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数	3	
			固 体 饮 料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	10	

				其他饮料	其他饮料	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）、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂（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	5		
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1			
				方便米粉(米线)	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	3			
				方便粉丝	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	3			
				其他方便面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1			
			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、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌		10			
					冲调类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌		4	
							其他方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	

					其他类 方便食 品	较 高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	4	
	8	饼 干	饼 干	饼 干	饼干	一 般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、霉菌	5	
	9	罐 头	罐 头	畜禽	畜禽肉 类罐头	一 般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌	2	
				水产	水产动 物类罐 头	一 般	组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌	1	
				果蔬	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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	2	
					蔬菜类 罐头	较 高	合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	1	

				其他罐 头	一 般	黄曲霉毒素B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	3	
1 0	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	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	4	
1 1	速 冻 食 品	速 冻 面 米 食 品	速 冻 面 米 生 制 品	速冻面米生制品	较 高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成色素（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）	3	
			速 冻 面 米 食 品	速冻面米熟制品	较 高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成色素（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3	
		速 冻 调 制 食 品	速 冻 调 理 肉 制 品	速冻调理肉制品	一 般	过氧化值（以脂肪计）、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）、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌	4	
			速 冻 调 制 水 产 制 品	速冻调制水产制品	一 般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	3	

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	较高	铅(以Pb计)、水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	
				薯类食品	干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1	
					薯粉类	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量	1	
					其他薯类食品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1	
	3	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果(含琼锅糖、蓼花糖、雪花糖等)	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)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	10	
				巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、着色剂(赤藓红、靛蓝、亮蓝、柠檬黄、日落黄、喹啉黄、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、诱惑红,具体视产品色泽而定)	2	

				果冻	果冻	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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、双丙酚丁	1	
1 4	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		铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	5	
			代用茶	代用茶	一般		铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	5	
	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	高		酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、安赛蜜、纽甜	8	
			啤酒	啤酒	一般		酒精度	4	
			葡萄酒	葡萄酒	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)、甲醇、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝）	4	
			果酒	果酒	较高		酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红	3	
1 5									

1				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、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、育亨宾	2					
					酒	以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	2					
					其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	3					
					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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、大肠菌群	10				
						蔬菜干制品	蔬菜干制品	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）、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	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	3				
					16	蔬菜制品								

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

18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	瓜子	瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	8	
			花生制品	花生制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	4	
			其他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 ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、霉菌	5	
	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	2	
			冰蛋制品	冰蛋制品	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1	
			其他蛋制品	其他蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	2	

20	可可及焙烤咖啡产品	可可制品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A	2	
			可可制品	可可制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌	2	
	21	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	1	
				绵白糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重	1	
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、诱惑红、酸性红、赤藓红)	2	
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、诱惑红、酸性红、赤藓红)	2	
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、喹啉黄)	1	
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	1	
			干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群	1	
				预制冷物性水产干制品	较高	镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)	2	
			盐渍水产品	盐渍藻	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1	
				其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1	

	22	水产品	水产品	鱼糜制品	预制鱼糜制品	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、日落黄、柠檬黄）	3		
				熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	2		
				生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中A1计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	4		
				其他水产制品	其他水产制品	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）、菌落总数	2		
		23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素、水分、氢氰酸	4	
					淀粉制品	粉丝粉条	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)、铝的残留量(干样品，以A1计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	13	
						其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以A1计)、二氧化硫残留量	5	
					淀粉糖	淀粉糖		铅（以Pb计）、总砷（以As计）	1	

				糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以A1计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、、丙二醇、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)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	25	
				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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	5	
				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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、商业无菌	5	
				发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品、以Al计)、大肠菌群	2	

[illegible]

				蜂花粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1	
				蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数	2	
			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、婴幼儿谷类辅助食品、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、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素B ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、烟酸、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、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、锡(以Sn计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	2	
				婴幼儿罐装辅助食品	高	蛋白质、脂肪、总钠、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、总汞(以Hg计)、锡(以Sn计)、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、商业无菌、霉菌	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	8	
		餐 饮 具	复 用 餐 饮 具	复用餐 饮具 （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）	8	
	畜 畜		畜 肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、水分、氯霉素、沙丁胺醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	8	
				牛肉	高	挥发性盐基氮、水分、莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗、恩诺沙星、磺胺类(总量)、地塞米松、氯霉素	5	
				羊肉	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考	5	
				其他畜 肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星	3	

		2 9	禽 肉 及 副 产 品	禽 肉 及 副 产 品	畜 副 产 品	猪肝	高	氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	2	
						猪肾	高	氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	1	
						其他畜副产品	高	氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	2	
					禽 肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃西林代谢物、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氯霉素、磺胺类	8	
						鸭肉	高	氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑	2	
						其他禽肉	高	氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑	2	
					禽 副 产 品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	1	
						其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星	1	
								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 ₂ 计）
			鲜食用菌	较高				镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	4	
			韭菜	较高				铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	12	
			葱	较高				铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	4	

		30	蔬菜	蔬菜	叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、啉虫酰胺	3	
						大白菜	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	5	
						普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	8	
						芹菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	15	
						油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	4	
						茼蒿	较高	甲拌磷、啉虫脒、毒死蜱、敌敌畏、克百威	3	
						茄	茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3

		30	蔬 菜	蔬 菜	果 类 蔬 菜	辣椒	较 高	镉（以Cd计）、铅（以 Pb 计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	8		
						甜椒	较 高	镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	5		
						瓜 类 蔬 菜	黄 瓜	较 高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	4	
						豆 类 蔬 菜	豇 豆	较 高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、氟虫腈、甲胺磷、乐果、三唑磷、乙酰甲胺磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱	10	
							菜 豆	较 高	吡虫啉、倍硫磷、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3	
							食 茭 豌 豆	较 高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果	3	
						根 茎 类 和 薯	马 铃 薯	较 高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量	4	
							山 药	较 高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	3	
							胡 萝 卜	较 高	铅（以Pb计）、毒死蜱、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氟虫腈	3	

		3 2	水果类	水果类	热带水果	荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯	3			
						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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果、啉虫脒	1			
						龙眼	高	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、氟虫腈	2			
						柿子	高	甲胺磷、敌敌畏、氯菊酯、苯醚甲环唑	2			
					瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	2			
						甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	2			
		3 3	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利	7				
					其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素、氯霉素	2				
		3 4	豆类	豆类	豆类	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、吡虫啉、环丙唑醇、噻虫胺、噻虫嗪	4				
										8		
		采购包2：		合计							3	
		标的名称：食品安全监督抽检计划（韩城市.合阳县.高新区）									0	

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2：65万元，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>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：以甲方签订时间为准。</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>

- 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12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

全面贯彻落实食品安全“四个最严”要求，保护人民群众身体和生命安全，在渭南市12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、校园、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

本次抽检抽样检验工作全部严格按照采样、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（2026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。
- 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、结果的真实性、有效性、客观性负责。由于检测机构的工作失误、错误、弄虚作假等原因，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预估770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	抽检批次（770）	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 ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	5	
		大米	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 ₁ 、赭曲霉毒素A	3	
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸价/酸值、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[α]芘、溶剂残留量、铅（以Pb计）	3	
				玉米油	高	酸价/酸值、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[α]芘	3	
				大豆油	高	酸价/酸值、过氧化值、溶剂残留量、铅（以Pb计）	5	
				食用植物油调和油	高	酸价、过氧化值、乙基麦芽酚、铅（以Pb计）	5	
				其他食用植物油	高	酸价/酸值、过氧化值、苯并[α]芘、溶剂残留量	3	
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[α]芘、铅（以Pb计）	2	

				食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值、大肠菌群、霉菌	1	
		3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、大肠菌群	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）、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、大肠菌群	6	
				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 ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群	4	
				调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	1	

		3	调味品	香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B 、苏丹红 I 、苏丹红 II 、苏丹红 III 、苏丹红 IV 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）	14		
					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）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威	10			
				调味品	固体复合调味料	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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、苏丹红 I 、苏丹红 II 、苏丹红 III 、苏丹红 IV 、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	2		
						蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛	1		
					半固体复合调味料	坚果与籽类的泥（酱）	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）	5		
						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	5		
						火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	8		

					其他半 固体调 味料	一 般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲 酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及 其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其 钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环 己基氨基磺酸计）、安赛蜜	5	
			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、钡（以Ba计）、碘（以I计）、 铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（ 以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化 钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	1	
					低钠食 用盐	一 般	氯化钾、钡（以Ba计）、碘（以I计）、 铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（ 以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化 钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	1	
					风味食 用盐	一 般	钡（以Ba计）、铅（以Pb计）、总砷（ 以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以H g计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚 铁氰根计）	1	
			预 制 肉 制 品	调 理 肉 制 品 （非速 冻）	调理肉 制品 （非速 冻）	高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨 酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸 及其钠盐（以脱氢乙酸计）	1	
				腌 腊 肉 制 品	腌腊肉 制品	高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计） 、总砷（以As计）、亚硝酸盐（以亚硝 酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂 红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉 素	2	

		5	乳 制 品	乳 制 品 (浓 缩 乳 制 品 、 干 酪 、 再 制 干 酪 、 奶 油 、 干 酪 、 干 酪 、 固 态 成 型 产 品)	液 体 乳	灭 菌 乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M 、丙二醇、商业无菌	2	
						发 酵 乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌	3	
						调 制 乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	3	
					包 装 饮	饮 用 天 然 矿 泉 水	一 般	界限指标、铅(以 Pb 计)、总砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、溴酸盐、硝酸盐(以 NO₃- 计)、亚硝酸盐（以 NO₂- 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1 2	

6	饮 料	饮 料	用 水	其他类 饮用水	较 高	耗氧量、铅(以Pb计)、总砷（以As计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、溴酸盐、余氯（游离氯）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1 2	
			果 蔬 汁 类 及 其 饮 料	果蔬汁 类及其 饮料	一 般	展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（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、霉菌、酵母	5	
			蛋 白 饮 料	蛋白饮 料	一 般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物（以HCN计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、商业无菌	3	
			碳 酸 饮 料 （ 汽 水 ）	碳酸饮 料（汽 水）	一 般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	3	
					茶 饮 料	茶饮料	一 般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数

				其他方便食品	冲调类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	4						
					主食类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	4						
					其他类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	4						
				8	饼干	饼干	饼干	一般	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)、铝的残留量(干样品,以A1计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、霉菌	5				
									畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌	1	
										水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌	1	

[illegible]

1	食品	速冻调制肉制品	速冻调制肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、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）、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌	4	
			速冻调制水产品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	3	
	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）、水分、酸价（以脂肪计）（ KOH ）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B₁ 、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	
			干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1	
			薯粉类	一般	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量	1	
			其他薯类食品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1	

1	3	糖果制品	糖果	糖果（含琼锅糖、蓼花糖、雪花糖等）	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)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	10	
			巧克力制品（含巧克力及巧克力制品）	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、着色剂(赤藓红、靛蓝、亮蓝、柠檬黄、日落黄、喹啉黄、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、诱惑红，具体视产品色泽而定)	1	
			果冻	果冻	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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、双丙酚丁	2	
	4	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	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	5	
			代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	5	

1	1	5	酒 类	蒸 馏 酒	白酒、 白酒（ 液态） 、白酒 （原酒 ）	高	酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、 糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己 基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、安赛蜜、 纽甜	6	
				啤 酒	啤酒	一 般	酒精度	3	
				葡 萄 酒	葡萄酒	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)、甲醇、二氧化硫残留量 、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三 氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄 、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱 惑红、酸性红、亮蓝）	4	
				果 酒	果酒	较 高	酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计 ）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、 安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红	3	
				其 他 酒	配 制 酒	较 高	酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛 蜜、育亨宾	1	
					以发酵 酒为酒 基 的配制 酒	较 高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) 、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜 素(以环己基氨基磺酸计)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺 酸计)、安赛蜜	3	

		1	6	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、大肠菌群	10	
						蔬菜干制品	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）、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	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	3	
					食用菌制品	干制食用菌	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）	6	
						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	3	
				水果	水果	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	10	

			7	制 品	制 品	水果干 制品	水果干 制品（ 含干枸 杞）	一 般	铅（以 Pb 计）、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、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、大肠菌群、霉菌	5	
						果酱	果酱	一 般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	1	
			1 8	炒 货 食 品 及 坚 果 制 品	炒 货 食 品 及 坚 果 制 品	瓜子	瓜子	一 般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	6	
						花生制 品	花生制 品	一 般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	4	
						其他炒 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 ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群、霉菌	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	
			冰蛋制品	冰蛋制品	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1	
			其他蛋制品	其他蛋制品	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1	
20	可可及焙烤咖啡产品	可可制品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素A	1	
			可可制品	可可制品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌	1	
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	1	
				绵白糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重	1	
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、诱惑红、酸性红、赤藓红)	1	
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、诱惑红、酸性红、赤藓红)	1	
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、喹啉黄)	1	
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	1	

23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以 Pb 计)、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素、水分、氢氰酸	4	
			淀粉制品	粉丝粉条	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)、铝的残留量(干样品, 以 A1 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	13	
				其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品, 以 A1 计)、二氧化硫残留量	5	
			淀粉糖	淀粉糖		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)、铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品, 以 A1 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、、丙二醇、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)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	25	
			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 A1 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	5	

				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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、商业无菌	5	
				发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品、以Al计）、大肠菌群	1	
				非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	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)、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A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	6	
					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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	15	
					其他豆制品等	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品，以A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群	3	
				蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数	5	

			26	蜂产品	蜂王浆 (含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物	1	
					蜂花粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1	
					蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数	1	
			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、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素B ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、烟酸、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、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、锡(以Sn计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	1	

				婴幼儿罐装辅助食品	泥（糊）状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品	高	蛋白质、脂肪、总钠、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、总汞（以Hg计）、锡（以Sn计）、硝酸盐（以NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、商业无菌、霉菌	1	
				调味料（自制）	调味料（自制）	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	8	
				餐饮具	复用餐饮具（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）	较高	极性组分、酸价（KOH）	6	
			28	餐饮食品					

2	9	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、水分、氯霉素、沙丁胺醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	8	
				牛肉	高	挥发性盐基氮、水分、莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗、恩诺沙星、磺胺类(总量)、地塞米松、氯霉素	5	
				羊肉	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考	5	
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星	3	
			畜副产品	猪肝	高	氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	2	
				猪肾	高	氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	1	
				其他畜副产品	高	氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	1	
			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃西林代谢物、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氯霉素、磺胺类	6	
				鸭肉	高	氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑	1	
				其他禽肉	高	氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑	1	
			禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	1	
				其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星	1	
			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 ₂ 计)	10	
			鲜食用菌	较高		镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	4	

		30	蔬菜	蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	11	
						葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	4	
					叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、啉虫酰胺	3	
						大白菜	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	5	
						普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	6	
						芹菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	15	

		3	2	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	5	
							梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素	5	
							核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)、氯吡脒	4
						桃		较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	2	
						油桃		较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	1	
						柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	5	
							橙	较高	丙溴磷、三唑磷、克百威、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、氯唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、吡虫啉、联苯菊酯、苯醚甲环唑、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	3	
							柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、克百威、毒死蜱、噻虫胺	1	
						浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脒、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	5	
							草莓	较高	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	3	
							猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脒、氧乐果	4	

					桑葚	较高	多菌灵、氯氟氰菊酯和高氯氟氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	3	
					香蕉	较高	吡虫啉、烯唑醇、百菌清、甲拌磷、噻唑膦、噻虫胺、腈苯唑、苯醚甲环唑、噻虫嗪、氟虫腈、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟唑菌酰胺、联苯菊酯	6	
					芒果	较高	苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、噻嗪酮、氧乐果、多菌灵、戊唑醇、噻虫胺、吡唑醚菌酯、吡虫啉、噻虫嗪	3	
				热带和亚热带水果	火龙果	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	3	
				热带和亚热带水果	荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯	3	
				热带和亚热带水果	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果、啉虫脒	1	
				热带和亚热带水果	龙眼	高	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、氟虫腈	1	
				热带和亚热带水果	柿子	高	甲胺磷、敌敌畏、氯菊酯、苯醚甲环唑	2	
				瓜果类	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	1	
				水果	甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	1	
					鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啉、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利	6	
					其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素、氯霉素	2	

		3 4	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、噻虫胺、噻虫嗪	3	
采购包3：		合计 (蒲城县.大荔县.白水县)							7	
标的名称：食品安全监督抽检计划									7	
									0	
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1：60万元，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：以甲方签订时间为准。</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> <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。</p> <p>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。</p> <p>7、本项目抽检区域为渭南市12个县（市、区）。</p> <p>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。</p> <p>二、抽检内容</p> <p>全面贯彻落实食品安全“四个最严”要求，保护人民群众身体和生命安全，在渭南市12个县（市、区）组织开展食品安全监督抽检工作。</p> <p>(一)抽检品种</p> <p>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。</p> <p>(二)抽检区域</p> <p>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。</p> <p>重点单位:集中交易市场、大中型商超、餐饮聚集区、校园、年夜饭供餐单位、中央厨房、入网餐饮服务提供者。</p> <p>(三)任务安排</p> <p>本次抽检抽样检验工作全部严格按照采样、防护、送样、检验流程进行。</p> <p>(四)抽检项目</p> <p>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(2026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。</p> <p>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</p>								

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。

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、结果的真实性、有效性、客观性负责。由于检测机构的工作失误、错误、弄虚作假等原因，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 and 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预估715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	抽检批次（715）	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 ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	5	
		大米	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 ₁ 、赭曲霉毒素A	2	
2	食用油、油脂及	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸价/酸值、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[α]芘、溶剂残留量、铅（以Pb计）	2	
				玉米油	高	酸价/酸值、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[α]芘	2	
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、铅（以Pb计）	5	
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、乙基麦芽酚、铅（以Pb计）	5	
				其他食用植物油	高	酸价/酸值、过氧化值、苯并[α]芘、溶剂残留量	2	

			其制品	食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[α]芘、铅(以Pb计)	1	
				食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值、大肠菌群、霉菌	1	
			调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、大肠菌群	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）、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、大肠菌群	6	
				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 ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群	4	

		3	调味品	调味料	调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	1	
					香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）	12	
							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）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威	10	
					固体复合调味料	固体复合调味料	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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	2	
							蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛	1	
							坚果与籽类的泥（酱）	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）	5	
							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	5

		4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	高	镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	7	
					油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	1	
					熟肉干制品	高	铅（以Pb计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	2	
					熏烧烤肉制品	高	苯并[α]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、那他霉素、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	4	
					熏煮香肠火腿制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	4	
					巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	1	

				5	乳 制 品	乳 制 品 (浓 缩 乳 制 品 、 干 酪 、 再 制 干 酪 、 奶 油 、 干 酪 、 干 酪 、 固 态 成 型 产 品)	液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M、丙二醇、商业无菌	2	
								发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅（以Pb计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌	2	
								调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	2	
								其他乳制品				
								干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1	
						包装饮	饮用水	一般		界限指标、铅(以Pb计)、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、溴酸盐、硝酸盐(以NO ₃ -计)、亚硝酸盐（以NO ₂ -计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1 2	

6	饮 料	饮 料	用 水	其他类 饮用水	较 高	耗氧量、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、溴酸盐、余氯(游离氯)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1 2	
			果 蔬 汁 类 及 其 饮 料	果蔬汁 类及其 饮料	一 般	展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(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、霉菌、酵母	5	
			蛋 白 饮 料	蛋白饮 料	一 般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、商业无菌	2	
			碳 酸 饮 料 (汽 水)	碳酸饮 料(汽 水)	一 般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	2	
			茶 饮 料	茶饮料	一 般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数	2	

			9	罐 头	罐 头	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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	2				
							蔬菜类 罐头	较 高	合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	1				
							其他罐 头	一 般	黄曲霉毒素B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	2				
				1 0	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	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	4			
								速 冻 面 米 食 品	速 冻 面 米 食 品	速冻面 米生制 品	较 高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成色素（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）	2	
										速冻面 米熟制 品	较 高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成色素（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2	
				1 1	速 冻 食									

1	3	糖果制品	糖果	糖果（含琼锅糖、蓼花糖、雪花糖等）	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)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	10	
			巧克力制品（含巧克力及巧克力制品）	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、着色剂(赤藓红、靛蓝、亮蓝、柠檬黄、日落黄、喹啉黄、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、诱惑红，具体视产品色泽而定)	1	
			果冻	果冻	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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、双丙酚丁	1	
	4	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	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	5	
			代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	5	

1	5	酒 类	蒸 馏 酒	白 酒	白酒、 白酒（ 液态） 、白酒 （原酒 ）	高	酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、 糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己 基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、安赛蜜、 纽甜	8	
				啤 酒	啤酒	一 般	酒精度	4	
				葡 萄 酒	葡萄酒	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)、甲醇、二氧化硫残留量 、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三 氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄 、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱 惑红、酸性红、亮蓝）	3	
				果 酒	果酒	较 高	酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计 ）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、 安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红	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、氰化物（以HCN计）、 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛 蜜、育亨宾	1	
					以发酵 酒为酒 基 的配制 酒	较 高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) 、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜 素(以环己基氨基磺酸计)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺 酸计)、安赛蜜	2	

		1	6	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、大肠菌群	10		
					蔬菜干制品	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）、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	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	2		
					食用菌制品	干制食用菌	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）	8	
						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	
					蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	10	
					水果	水果				
				1						

7	制 品	制 品	水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	铅（以Pb计）、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、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、大肠菌群、霉菌	5	
			果酱	果酱	一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	1	
	炒 货 食 品 及 坚 果 制 品	炒 货 食 品 及 坚 果 制 品	瓜子	瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	8	
			花生制品	花生制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	3	
			其他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 ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群、霉菌	5	
	18							

19	蛋制品	蛋制品	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	
			冰蛋制品	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	0	
			其他蛋制品	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1	
20	可可及焙烤咖啡产品	可可制品	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素A	1	
			可可制品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌	1	
21	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	0	
			绵白糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重	0	
			赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、诱惑红、酸性红、赤藓红)	1	
			红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、诱惑红、酸性红、赤藓红)	1	
			冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、喹啉黄)	0	
			方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	0	

2	2	水产品	水产品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群	1	
				干制水产品	预制品	较高	镉(以 Cd 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)	1	
				盐渍水产品	盐渍藻	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1	
					其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1	
				鱼糜制品	预制品	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、日落黄、柠檬黄)	2	
				熟制动物性水产品	熟制动物性水产品	高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	1	
				生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中 A1 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	3	
				其他水产品	其他水产品	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)、菌落总数	1	

				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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、商业无菌	5	
				发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品、以Al计）、大肠菌群	1	
				非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	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)、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A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	8	
					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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	15	
					其他豆制品等	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品，以A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群	2	
				蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数	5	

				婴幼儿罐装辅助食品	泥（糊）状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品	高	蛋白质、脂肪、总钠、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、总汞（以Hg计）、锡（以Sn计）、硝酸盐（以NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、商业无菌、霉菌	1	
				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	7	
				餐饮具	复用餐饮具（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）	8	
			28	餐饮食品					

2	9	畜	禽	肉	及	副	产	品	畜	禽	肉	及	副	产	品	猪肉	高	挥发性盐基氮、水分、氯霉素、沙丁胺醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	7				
																	畜肉	牛肉	高	挥发性盐基氮、水分、莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗、恩诺沙星、磺胺类(总量)、地塞米松、氯霉素	5		
																		羊肉	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考	5		
																		其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星	2		
																畜副产品	猪肝	高	氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	1			
																	猪肾	高	氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	1			
																	其他畜副产品	高	氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	1			
																禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃西林代谢物、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氯霉素、磺胺类	8			
																	鸭肉	高	氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑	1			
																	其他禽肉	高	氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑	1			
																禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	1			
																	其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星	0			
																			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 ₂ 计）	10	
																			鲜食用菌	较高	镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯	4	

			30	蔬	蔬	鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	11	
							葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	3	
						叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、啉虫酰胺	2	
							大白菜	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	5	
							普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	8	
							芹菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	15	

		3	2	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	5		
							梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素	5		
							枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)、氯吡脲	3		
						核果类水果	桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	2		
							油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	1		
							柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	5	
						橙		较高	丙溴磷、三唑磷、克百威、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、氯唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、吡虫啉、联苯菊酯、苯醚甲环唑、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	2		
						柚		较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、克百威、毒死蜱、噻虫胺	1		
						浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脲、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	5		
							草莓	较高	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	2		
							猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果	4		

					桑葚	较高	多菌灵、氯氟氰菊酯和高氯氟氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	2	
					香蕉	较高	吡虫啉、烯啶醇、百菌清、甲拌磷、噻唑膦、噻虫胺、腈苯唑、苯醚甲环唑、噻虫嗪、氟虫腈、吡啶醚菌酯、多菌灵、氟唑菌酰胺、联苯菊酯	8	
					芒果	较高	苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、噻嗪酮、氧乐果、多菌灵、戊唑醇、噻虫胺、吡啶醚菌酯、吡虫啉、噻虫嗪	2	
				热带和亚热带水果	火龙果	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	2	
				热带和亚热带水果	荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡啶醚菌酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯	2	
				热带和亚热带水果	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果、啉虫脒	1	
				热带和亚热带水果	龙眼	高	二氧化硫残留量、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氟虫腈	1	
				热带和亚热带水果	柿子	高	甲胺磷、敌敌畏、氯菊酯、苯醚甲环唑	1	
				瓜果类	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	1	
				水果	甜瓜类	较高	克百威、烯啶吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	1	
					鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利	6	
					其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素、氯霉素	2	

		3 4	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、噻虫胺、噻虫嗪	3	
采购包4:									7	
标的名称: 食品安全监督抽检计划		合计 (富平县.澄城县.华州区)							1	
									5	
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: 60万元, 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: 以甲方签订时间为准。</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> <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。</p> <p>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。</p> <p>7、本项目抽检区域为渭南市12个县(市、区)。</p> <p>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。</p> <p>二、抽检内容</p> <p>全面贯彻落实食品安全“四个最严”要求, 保护人民群众身体和生命安全, 在渭南市12个县(市、区)组织开展食品安全监督抽检工作。</p> <p>(一)抽检品种</p> <p>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。</p> <p>(二)抽检区域</p> <p>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。</p> <p>重点单位:集中交易市场、大中型商超、餐饮聚集区、校园、年夜饭供餐单位、中央厨房、入网餐饮服务提供者。</p> <p>(三)任务安排</p> <p>本次抽检抽样检验工作全部严格按照采样、防护、送样、检验流程进行。</p> <p>(四)抽检项目</p> <p>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(2026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。</p> <p>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</p>								

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。

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、结果的真实性、有效性、客观性负责。由于检测机构的工作失误、错误、弄虚作假等原因，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 and 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预估715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	抽检批次（715）	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 ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	5	
		大米	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 ₁ 、赭曲霉毒素A	2	
2	食用油、油脂及	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸价/酸值、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[α]芘、溶剂残留量、铅（以Pb计）	2	
				玉米油	高	酸价/酸值、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[α]芘	2	
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、铅（以Pb计）	5	
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、乙基麦芽酚、铅（以Pb计）	5	
				其他食用植物油	高	酸价/酸值、过氧化值、苯并[α]芘、溶剂残留量	2	

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

				调味料酒	调味料酒	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	1	
				香辛料类	香辛料类	较高	铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）	12	
						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）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威	10	
				调味品	固体复合调味料	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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	2	
					蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛	1	
					坚果与籽类的泥（酱）	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）	5	
					半固体复合调味料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量	5	

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

4	肉制品	酱卤肉制品	高	镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	6	
		油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	1	
		熟肉干制品	高	铅（以Pb计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	2	
		熏烧烤肉制品	高	苯并[α]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、那他霉素、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	4	
		熏煮香肠火腿制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	4	
		巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	1	

					5	乳 制 品	乳 制 品	液 体 乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M、丙二醇、商业无菌	2	
									发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅（以Pb计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌	2	
									调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	2	
									其他乳制品（浓缩乳制品、干酪、再制干酪、奶油、干酪油、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1	
								包装饮	饮用水	一般	界限指标、铅(以Pb计)、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、溴酸盐、硝酸盐(以NO ₃ ⁻ 计)、亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1 2	

6	饮 料	饮 料	用 水	其他类 饮用水	较 高	耗氧量、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、溴酸盐、余氯(游离氯)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1 2	
			果 蔬 汁 类 及 其 饮 料	果蔬汁 类及其 饮料	一 般	展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(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、霉菌、酵母	5	
			蛋 白 饮 料	蛋白饮 料	一 般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、商业无菌	2	
			碳 酸 饮 料 (汽 水)	碳酸饮 料(汽 水)	一 般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	2	
			茶 饮 料	茶饮料	一 般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数	2	

			6	饮 料	饮 料	固 体 饮 料	固体饮 料	较 高	蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	1 0						
							其 他 饮 料	其他饮 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)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(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	5					
								方 便 面	油炸面、非油炸面	较 高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1				
									方便米粉(米线)	较 高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	3				
									方便粉丝	较 高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	3				
									其他方便面	较 高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1				
									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、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1 0			
								方 便 食 品	方 便 食 品							

					其他方便食品	冲调类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	3	
						主食类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	4	
						其他类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	3	
					饼干	饼干	一般	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)、铝的残留量(干样品,以A1计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、霉菌	5	
					畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌	1	
						水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌	0	
					8	饼干	饼干	饼干		

			9	罐 头	罐 头	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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	2	
							蔬菜类 罐头	较 高	合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	1	
						其 他 罐 头	其他罐 头	一 般	黄曲霉毒素B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	2	
			1 0	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	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	3	
							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	
			1 1	速 冻 食	速 冻 面 米 食 品	速 冻 面 米 食 品	速冻面米熟制品	较 高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成色素(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2	

	品	速冻调制食品	速冻调理肉制品	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）、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌	4	
			速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	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）、水分、酸价（以脂肪计）（ KOH ）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B₁ 、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	
			干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1	
			薯粉类	一般	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量	1	
			其他薯类食品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1	

1	3	糖果制品	糖果	糖果（含琼锅糖、蓼花糖、雪花糖等）	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)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	10	
			巧克力制品（含巧克力及巧克力制品）	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、着色剂(赤藓红、靛蓝、亮蓝、柠檬黄、日落黄、喹啉黄、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、诱惑红，具体视产品色泽而定)	1	
			果冻	果冻	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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、双丙酚丁	1	
	4	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	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	5	
			代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	5	

1	5	酒 类	蒸 馏 酒	白 酒	白酒、 白酒（ 液态） 、白酒 （原酒 ）	高	酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、 糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己 基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、安赛蜜、 纽甜	8	
				啤 酒	啤酒	一 般	酒精度	4	
				葡 萄 酒	葡萄酒	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)、甲醇、二氧化硫残留量 、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三 氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄 、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱 惑红、酸性红、亮蓝）	4	
				果 酒	果酒	较 高	酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计 ）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、 安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红	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、氰化物（以HCN计）、 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛 蜜、育亨宾	1	
					以发酵 酒为酒 基的配 制酒	较 高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) 、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜 素(以环己基氨基磺酸计)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺 酸计)、安赛蜜	2	

1	6	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、大肠菌群	10	
				蔬菜干制品	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）、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）	5	
				其他蔬菜制品	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	2	
			食用菌制品	干制食用菌	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）	8	
				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	水果	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	10	

		7	制 品	制 品	水果干 制品（ 含干枸 杞）	一 般	铅（以 Pb 计）、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、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、大肠菌群、霉菌	5		
					果 酱	一 般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	1		
			1 8	炒 货 食 品 及 坚 果 制 品	炒 货 食 品 及 坚 果 制 品	瓜 子	一 般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	8	
						花 生 制 品	一 般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	4	
						其 他 炒 货 食 品 及 坚 果 制 品	一 般	酸价（以脂肪计）（ KOH ）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群、霉菌	5	

19	蛋制品	蛋制品	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	
			冰蛋制品	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	0	
			其他蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1	
	可可及焙烤咖啡产品	可可制品	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A	1	
			可可制品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌	1	
	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	0	
			绵白糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重	0	
			赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、诱惑红、酸性红、赤藓红)	1	
			红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、诱惑红、酸性红、赤藓红)	1	
			冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、喹啉黄)	0	
			方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	0	

22	水产品	水产品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群	1		
				预制动物性水产干制品	较高	镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）	1		
			盐渍水产品	盐渍藻	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	0		
				其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	0		
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	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、日落黄、柠檬黄）	2		
			熟制动物性水产制品		高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	1		
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中 A1 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	4		
			其他水产制品	其他水产制品	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）、菌落总数	1		

				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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、商业无菌	5	
				发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品、以Al计）、大肠菌群	1	
				非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	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)、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A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	8	
					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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	15	
					其他豆制品等	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群	2	
				蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数	5	

		26	蜂产品	蜂产品	蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物	0	
					蜂花粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	0	
					蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数	1	
		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、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素B ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、烟酸、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、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、锡（以Sn计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐（以NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	1	

				婴幼儿罐装辅助食品	泥（糊）状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品	高	蛋白质、脂肪、总钠、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、总汞（以Hg计）、锡（以Sn计）、硝酸盐（以NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、商业无菌、霉菌	1	
				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	7	
				餐饮具	复用餐饮具（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）	8	
		28	餐饮食品						

2	9	畜	禽	肉	及	副	产	品	畜	肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、水分、氯霉素、沙丁胺醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	7			
											牛肉	高	挥发性盐基氮、水分、莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗、恩诺沙星、磺胺类(总量)、地塞米松、氯霉素	5			
											羊肉	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考	5			
											其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星	2			
									畜	副	产	品	猪肝	高	氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	1	
													猪肾	高	氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	1	
													其他畜副产品	高	氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	1	
									禽	肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃西林代谢物、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氯霉素、磺胺类	8			
											鸭肉	高	氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑	1			
											其他禽肉	高	氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑	1			
									禽	副	产	品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	0	
													其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星	1	
												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 SO₂ 计）	10	
												鲜	食用	菌	较高	镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	3

			30	蔬菜	蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	11	
							葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	4	
						叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺	2	
							大白菜	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	5	
							普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	8	
							芹菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	15	

[illegible]

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

					桑葚	较高	多菌灵、氯氟氰菊酯和高氯氟氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	2	
					香蕉	较高	吡虫啉、烯啶醇、百菌清、甲拌磷、噻唑膦、噻虫胺、腈苯唑、苯醚甲环唑、噻虫嗪、氟虫腈、吡啶醚菌酯、多菌灵、氟唑菌酰胺、联苯菊酯	8	
					芒果	较高	苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、噻嗪酮、氧乐果、多菌灵、戊唑醇、噻虫胺、吡啶醚菌酯、吡虫啉、噻虫嗪	2	
				热带和亚热带水果	火龙果	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	2	
				热带和亚热带水果	荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡啶醚菌酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯	2	
				热带和亚热带水果	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果、啉虫脒	1	
				热带和亚热带水果	龙眼	高	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、氟虫腈	1	
				热带和亚热带水果	柿子	高	甲胺磷、敌敌畏、氯菊酯、苯醚甲环唑	1	
				瓜果类	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	1	
				水果	甜瓜类	较高	克百威、烯啶吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	1	
					鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利	6	
					其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素、氯霉素	2	

		3 4	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、噻虫胺、噻虫嗪	5	
3.2.3人员配置要求									7	
采购包1： 详见采购内容及要求。									1	
采购包2： 详见采购内容及要求。									5	
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。										
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。										
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。										
3.3商务要求										
3.3.1服务期限										
采购包1： 以甲方签订时间为准。										
采购包2： 以甲方签订时间为准。										
采购包3： 以甲方签订时间为准。										
采购包4： 以甲方签订时间为准。										
3.3.2服务地点										

采购包1:

采购人指定地点

采购包2:

采购人指定地点

采购包3:

采购人指定地点

采购包4:

采购人指定地点

3.3.3考核（验收）标准和方法

采购包1:

以采购文件、响应文件及签订合同要求为准。

采购包2:

以采购文件、响应文件及签订合同要求为准。

采购包3:

以采购文件、响应文件及签订合同要求为准。

采购包4:

以采购文件、响应文件及签订合同要求为准。

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

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%。

3.3.6违约责任与争议解决的方法

采购包1:

以采购文件、响应文件及签订合同要求为准。

采购包2:

以采购文件、响应文件及签订合同要求为准。

采购包3:

以采购文件、响应文件及签订合同要求为准。

采购包4:

以采购文件、响应文件及签订合同要求为准。

3.5其他要求

1、为顺利推进本项目政府采购工作，供应商须在陕西省政府采购电子化交易平台上传电子版投标文件并完成签章、加密，同时，线下递交纸质版投标文件正本一份。若电子版投标文件与纸质版投标文件不一致的，以陕西省政府采购电子化交易平台上传的电子版投标文件为准。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个采购包的第一中标候选人。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中标候选人。已获得采购包1的第一中标候选人资格的，将不具有采购包2的中标候选人推荐资格；采购包2从具有中标候选人资格的供应商中，选取排名最高的供应商为第一中标候选人，排名次高的供应商为第二中标候选人，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	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
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-包1.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	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
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-包2.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	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
----	------	---------	----------------

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-包3.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	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
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-包4.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	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
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-包1.docx

2	财务状况报告	提供完整的 2024年度或2025年度 经审计的财务报告，审计报告应当经过注册会计师行业统一监管平台备案赋码（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），或其递交响应文件截止之日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-包 1.do CX
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投标人，应提供相应证明文件；	资格证明文件-包 1.do CX
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投标人应提供相关证明文件；	资格证明文件-包 1.do CX
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-包 1.do CX
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-包 1.do CX
7	法定代表人授权书	法定代表人直接参加投标的，须出具法人身份证明书及身份证；法定代表人授权代表参加投标的，须出具法定代表人授权书及授权代表身份证；	资格证明文件-包 1.do CX
8	信用中国	投标人不得为“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投标人，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投标人；	资格证明文件-包 1.do CX
9	关联声明	投标人关联关系声明，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-包 1.do CX

10	中小企业声明函	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；	资格证明文件-包1.do CX
11	非联合体声明	本项目不接受联合体投标；	资格证明文件-包1.do CX
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-包1.do CX

采购包2：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
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-包2.do CX
2	财务状况报告	提供完整的2024年度或2025年度经审计的财务报告，审计报告应当经过注册会计师行业统一监管平台备案赋码（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），或其递交响应文件截止之日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-包2.do CX
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投标人，应提供相应证明文件；	资格证明文件-包2.do CX
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投标人应提供相关证明文件；	资格证明文件-包2.do CX
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-包2.do CX
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-包2.do CX

7	法定代表人授权书	法定代表人直接参加投标的，须出具法人身份证明书及身份证；法定代表人授权代表参加投标的，须出具法定代表人授权书及授权代表身份证；	资格证明文件-包2.docx
8	信用中国	投标人不得为“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投标人，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投标人；	资格证明文件-包2.docx
9	关联声明	投标人关联关系声明，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-包2.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；	资格证明文件-包2.docx
11	非联合体声明	本项目不接受联合体投标；	资格证明文件-包2.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-包2.docx

采购包3:

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
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-包3.docx
2	财务状况报告	提供完整的2024年度或2025年度经审计的财务报告，审计报告应当经过注册会计师行业统一监管平台备案赋码（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），或其递交响应文件截止之日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-包3.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投标人，应提供相应证明文件；	资格证明文件-包3.do CX
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投标人应提供相关证明文件；	资格证明文件-包3.do CX
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-包3.do CX
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-包3.do CX
7	法定代表人授权书	法定代表人直接参加投标的，须出具法人身份证明书及身份证；法定代表人授权代表参加投标的，须出具法定代表人授权书及授权代表身份证；	资格证明文件-包3.do CX
8	信用中国	投标人不得为“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投标人，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投标人；	资格证明文件-包3.do CX
9	关联声明	投标人关联关系声明，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-包3.do CX
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；	资格证明文件-包3.do CX
11	非联合体声明	本项目不接受联合体投标；	资格证明文件-包3.do CX
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-包3.do CX

采购包4:

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
----	------	---------	----------------

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-包4.do CX
2	财务状况报告	提供完整的2024年度或2025年度经审计的财务报告，审计报告应当经过注册会计师行业统一监管平台备案赋码（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），或其递交响应文件截止之日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-包4.do CX
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投标人，应提供相应证明文件；	资格证明文件-包4.do CX
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投标人应提供相关证明文件；	资格证明文件-包4.do CX
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-包4.do CX
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-包4.do CX
7	法定代表人授权书	法定代表人直接参加投标的，须出具法人身份证明书及身份证；法定代表人授权代表参加投标的，须出具法定代表人授权书及授权代表身份证；	资格证明文件-包4.do CX
8	信用中国	投标人不得为“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投标人，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投标人；	资格证明文件-包4.do CX

9	关联声明	投标人关联关系声明，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-包4.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；	资格证明文件-包4.docx
11	非联合体声明	本项目不接受联合体投标；	资格证明文件-包4.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-包4.docx

4.3落实政府采购政策资格审查

采购包1：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
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	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
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	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
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	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
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

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	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
----	------	---------	----------------

1	不正当竞争预防措施（实质性要求）	<p>1.在评标过程中，评标委员会根据“财库（2026）2号”文件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 包1：食品安全监督抽检计划（临渭区.潼关县.华阴市）分项报价表.docx</p> <p>标的清单 报价一览表-包1.docx</p>
---	------------------	---	---

2	投标人名称	投标人名称和公章、营业执照一致	13业绩-包1.docx 投标人认为有必要说明的其他资料-包1.docx 7实验室技术能力-包1.docx 11服务投标承诺-包1.docx 3服务质量保障措施-包1.docx 保证金缴纳凭证-包1.docx 包1：食品安全监督抽检计划（临渭区.潼关县.华阴市）分项报价表.docx 2检测方案-包1.docx 8实验室及冷库规模-包1.docx 投标函 标的清单 投标文件封面 服务偏离表-包1.docx 资格证明文件-包1.docx 6样品运输车辆配备情况-包1.docx 监狱企业的证明文件 10技术力量-包1.docx 9检测能力-包1.docx 中小企业声明函 1项目实施方案-包1.docx 商务偏离表-包1.docx 5仪器设备配备-包1.docx 4售后服务方案-包1.docx 残疾人福利性单位声明函 12项目团队-包1.docx 报价一览表-包1.docx
3	投标报价	完整无缺项，无选择性报价	包1：食品安全监督抽检计划（临渭区.潼关县.华阴市）分项报价表.docx 标的清单 报价一览表-包1.docx
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	13业绩-包1.docx 投标人认为有必要说明的其他资料-包1.docx 7实验室技术能力-包1.docx 11服务投标承诺-包1.docx 3服务质量保障措施-包1.docx 保证金缴纳凭证-包1.docx 包1: 食品安全监督抽检计划(临渭区.潼关县.华阴市)分项报价表.docx 2检测方案-包1.docx 8实验室及冷库规模-包1.docx 投标函 标的清单 投标文件封面 服务偏离表-包1.docx 资格证明文件-包1.docx 6样品运输车辆配备情况-包1.docx 监狱企业的证明文件 10技术力量-包1.docx 9检测能力-包1.docx 中小企业声明函 1项目实施方案-包1.docx 商务偏离表-包1.docx 5仪器设备配备-包1.docx 4售后服务方案-包1.docx 残疾人福利性单位声明函 12项目团队-包1.docx 报价一览表-包1.docx
6	投标保证金	符合招标文件要求	保证金缴纳凭证-包1.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-包1.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	13业绩-包1.docx 投标人认为有必要说明的其他资料-包1.docx 7实验室技术能力-包1.docx 11服务投标承诺-包1.docx 3服务质量保障措施-包1.docx 保证金缴纳凭证-包1.docx 包1: 食品安全监督抽检计划(临渭区.潼关县.华阴市) 分项报价表.docx 2检测方案-包1.docx 8实验室及冷库规模-包1.docx 投标函 标的清单 投标文件封面 服务偏离表-包1.docx 资格证明文件-包1.docx 6样品运输车辆配备情况-包1.docx 监狱企业的证明文件 10技术力量-包1.docx 9检测能力-包1.docx 中小企业声明函 1项目实施方案-包1.docx 商务偏离表-包1.docx 5仪器设备配备-包1.docx 4售后服务方案-包1.docx 残疾人福利性单位声明函 12项目团队-包1.docx 报价一览表-包1.docx
---	------	------------------------	--

采购包2:

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
----	------	---------	----------------

1	不正当竞争预防措施（实质性要求）	<p>1.在评标过程中，评标委员会根据“财库（2026）2号”文件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>	开标一览表 包2：食品安全监督抽检计划（韩城市.合阳县.高新区）分项报价表.docx 报价一览表-包2.docx 标的清单
---	------------------	---	---

2	投标人名称	投标人名称和公章、营业执照一致	服务偏离表-包2.docx 商务偏离表-包2.docx 8实验室及冷库规模-包2.docx 4售后服务方案-包2.docx 1项目实施方案-包2.docx 包2：食品安全监督抽检计划（韩城市.合阳县.高新区）分项报价表.docx 12项目团队-包2.docx 投标函 报价一览表-包2.docx 标的清单 13业绩-包2.docx 投标文件封面 7 实验室技术能力-包2.docx 10技术力量-包2.docx 2检测方案-包2.docx 监狱企业的证明文件 9 检测能力-包2.docx 中小企业声明函 投标人认为有必要说明的其他资料-包2.docx 资格证明文件-包2.docx 11服务投标承诺-包2.docx 3服务质量保障措施-包2.docx 保证金缴纳凭证-包2.docx 6样品运输车辆配备情况-包2.docx 残疾人福利性单位声明函 5 仪器设备配备-包2.docx
3	投标报价	完整无缺项，无选择性报价	包2：食品安全监督抽检计划（韩城市.合阳县.高新区）分项报价表.docx 报价一览表-包2.docx 标的清单
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	服务偏离表-包2.docx 商务偏离表-包2.docx 8实验室及冷库规模-包2.docx 4售后服务方案-包2.docx 1项目实施方案-包2.docx 包2：食品安全监督抽检计划（韩城市.合阳县.高新区）分项报价表.docx 12项目团队-包2.docx 投标函 报价一览表-包2.docx 标的清单 13业绩-包2.docx 投标文件封面 7 实验室技术能力-包2.docx 10技术力量-包2.docx 2检测方案-包2.docx 监狱企业的证明文件 9 检测能力-包2.docx 中小企业声明函 投标人认为有必要说明的其他资料-包2.docx 资格证明文件-包2.docx 11服务投标承诺-包2.docx 3服务质量保障措施-包2.docx 保证金缴纳凭证-包2.docx 6样品运输车辆配备情况-包2.docx 残疾人福利性单位声明函 5 仪器设备配备-包2.docx
6	投标保证金	符合招标文件要求	保证金缴纳凭证-包2.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-包2.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	服务偏离表-包2.docx 商务偏离表-包2.docx 8实验室及冷库规模-包2.docx 4售后服务方案-包2.docx 1项目实施方案-包2.docx 包2：食品安全监督抽检计划（韩城市.合阳县.高新区）分项报价表.docx 12项目团队-包2.docx 投标函 报价一览表-包2.docx 标的清单 13业绩-包2.docx 投标文件封面 7 实验室技术能力-包2.docx 10技术力量-包2.docx 2检测方案-包2.docx 监狱企业的证明文件 9 检测能力-包2.docx 中小企业声明函 投标人认为有必要说明的其他资料-包2.docx 资格证明文件-包2.docx 11服务投标承诺-包2.docx 3服务质量保障措施-包2.docx 保证金缴纳凭证-包2.docx 6样品运输车辆配备情况-包2.docx 残疾人福利性单位声明函 5 仪器设备配备-包2.docx
---	------	------------------------	---

采购包3:

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
----	------	---------	----------------

1	不正当竞争预防措施（实质性要求）	<p>1.在评标过程中，评标委员会根据“财库（2026）2号”文件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 包3：食品安全监督抽检计划（蒲城县.大荔县.白水县）分项报价表.docx 报价一览表-包3.docx 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	6样品运输车辆配备情况-包3.docx 10技术力量-包3.docx 9检测能力-包3.docx 2检测方案-包3.docx 7实验室技术能力-包3.docx 投标函 包3：食品安全监督抽检计划（蒲城县.大荔县.白水县）分项报价表.docx 5仪器设备配备-包3.docx 标的清单 投标文件封面 监狱企业的证明文件 1项目实施方案-包3.docx 中小企业声明函 报价一览表-包3.docx 4售后服务方案-包3.docx 8实验室及冷库规模-包3.docx 服务偏离表-包3.docx 12项目团队-包3.docx 3服务质量保障措施-包3.docx 11服务投标承诺-包3.docx 保证金缴纳凭证-包3.docx 13业绩-包3.docx 残疾人福利性单位声明函 资格证明文件-包3.docx 商务偏离表-包3.docx 投标人认为有必要说明的其他资料-包3.docx
3	投标报价	完整无缺项，无选择性报价	包3：食品安全监督抽检计划（蒲城县.大荔县.白水县）分项报价表.docx 报价一览表-包3.docx 标的清单
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	6样品运输车辆配备情况-包3.docx 10技术力量-包3.docx 9检测能力-包3.docx 2检测方案-包3.docx 7实验室技术能力-包3.docx 投标函 包3：食品安全监督抽检计划（蒲城县.大荔县.白水县）分项报价表.docx 5仪器设备配备-包3.docx 标的清单 投标文件封面 监狱企业的证明文件 1项目实施方案-包3.docx 中小企业声明函 报价一览表-包3.docx 4售后服务方案-包3.docx 8实验室及冷库规模-包3.docx 服务偏离表-包3.docx 12项目团队-包3.docx 3服务质量保障措施-包3.docx 11服务投标承诺-包3.docx 保证金缴纳凭证-包3.docx 13业绩-包3.docx 残疾人福利性单位声明函 资格证明文件-包3.docx 商务偏离表-包3.docx 投标人认为有必要说明的其他资料-包3.docx
6	投标保证金	符合招标文件要求	保证金缴纳凭证-包3.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-包3.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	6样品运输车辆配备情况-包3.docx 10技术力量-包3.docx 9检测能力-包3.docx 2检测方案-包3.docx 7实验室技术能力-包3.docx 投标函 包3：食品安全监督抽检计划（蒲城县.大荔县.白水县）分项报价表.docx 5仪器设备配备-包3.docx 标的清单 投标文件封面 监狱企业的证明文件 1项目实施方案-包3.docx 中小企业声明函 报价一览表-包3.docx 4售后服务方案-包3.docx 8实验室及冷库规模-包3.docx 服务偏离表-包3.docx 12项目团队-包3.docx 3服务质量保障措施-包3.docx 11服务投标承诺-包3.docx 保证金缴纳凭证-包3.docx 13业绩-包3.docx 残疾人福利性单位声明函 资格证明文件-包3.docx 商务偏离表-包3.docx 投标人认为有必要说明的其他资料-包3.docx
---	------	------------------------	--

采购包4:

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
----	------	---------	----------------

1	不正当竞争预防措施（实质性要求）	<p>1.在评标过程中，评标委员会根据“财库（2026）2号”文件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>	开标一览表 标的清单 包4：食品安全监督抽检计划（富平县.澄城县.华州区）分项报价表.docx 报价一览表-包4.docx
---	------------------	---	--

2	投标人名称	投标人名称和公章、营业执照一致	<p>投标人认为有必要说明的其他资料-包4.docx 3服务质量保障措施-包4.docx 11服务投标承诺-包4.docx 保证金缴纳凭证-包4.docx 13业绩-包4.docx 8实验室及冷库规模-包4.docx 投标函 资格证明文件-包4.docx 标的清单 投标文件封面 服务偏离表-包4.docx 监狱企业的证明文件 10技术力量-包4.docx 6样品运输车辆配备情况-包4.docx 中小企业声明函 9检测能力-包4.docx 包4：食品安全监督抽检计划（富平县.澄城县.华州区）分项报价表.docx 1项目实施方案-包4.docx 商务偏离表-包4.docx 5仪器设备配备-包4.docx 4售后服务方案-包4.docx 残疾人福利性单位声明函 12项目团队-包4.docx 2检测方案-包4.docx 7实验室技术能力-包4.docx 报价一览表-包4.docx</p>
3	投标报价	完整无缺项，无选择性报价	<p>标的清单 包4：食品安全监督抽检计划（富平县.澄城县.华州区）分项报价表.docx 报价一览表-包4.docx</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	<p>投标人认为有必要说明的其他资料-包4.docx 3服务质量保障措施-包4.docx 11服务投标承诺-包4.docx 保证金缴纳凭证-包4.docx 13业绩-包4.docx 8实验室及冷库规模-包4.docx 投标函资格证明文件-包4.docx 标的清单 投标文件封面 服务偏离表-包4.docx 监狱企业的证明文件 10技术力量-包4.docx 6样品运输车辆配备情况-包4.docx 中小企业声明函 9检测能力-包4.docx 包4：食品安全监督抽检计划（富平县.澄城县.华州区）分项报价表.docx 1项目实施方案-包4.docx 商务偏离表-包4.docx 5仪器设备配备-包4.docx 4售后服务方案-包4.docx 残疾人福利性单位声明函 12项目团队-包4.docx 2检测方案-包4.docx 7实验室技术能力-包4.docx 报价一览表-包4.docx</p>
6	投标保证金	符合招标文件要求	保证金缴纳凭证-包4.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-包4.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	投标人认为有必要说明的其他资料-包4.docx 3服务质量保障措施-包4.docx 11服务投标承诺-包4.docx 保证金缴纳凭证-包4.docx 13业绩-包4.docx 8实验室及冷库规模-包4.docx 投标函资格证明文件-包4.docx 标的清单 投标文件封面 服务偏离表-包4.docx 监狱企业的证明文件 10技术力量-包4.docx 6样品运输车辆配备情况-包4.docx 中小企业声明函 9检测能力-包4.docx 包4：食品安全监督抽检计划（富平县.澄城县.华州区）分项报价表.docx 1项目实施方案-包4.docx 商务偏离表-包4.docx 5仪器设备配备-包4.docx 4售后服务方案-包4.docx 残疾人福利性单位声明函 12项目团队-包4.docx 2检测方案-包4.docx 7实验室技术能力-包4.docx 报价一览表-包4.docx
---	------	------------------------	--

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人、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。

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:

评审内容		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	评审内容	具体标准和要求	分值	客观/主观	关联投标（响应）文件格式文件
	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。 三、赋分依据（满分18分） ①工作流程、工作方法：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ②进度计划安排：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ③重难点分析及解决措施：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ④人员组织与管理：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ⑤突发状况的预防处理措施：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ⑥实验室管理制度：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分。	18.0000	主观	1项目实施方案-包1.docx

检测方案	<p>一、评审内容 针对本项目提供检测方案进行评审，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、完整性：方案须全面，对评审内容中的各项要求有详细描述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，实施步骤清晰、合理； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 三、赋分依据（满分15分） ①检测规章制度：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ②检验范围、检测内容、检测依据及措施：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ③检测工作的重点、难点分析：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ④样品采集、存储、运输及样品管理：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ⑤抽样人员回避制度等：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分。</p>	15.0000	主观	2检测方案-包1.docx
------	---	---------	----	---------------

服务质量保障措施	<p>一、评审内容 针对本项目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</p> <p>1、完整性：方案须全面，对评审内容中的各项要求有详细描述；</p> <p>2、可实施性：切合本项目实际情况，实施步骤清晰、合理；</p> <p>3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。</p> <p>三、赋分依据（满分6分）</p> <p>①工作质量控制措施：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分；</p> <p>②质量保障承诺：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分；</p> <p>③随时上门检测、随时汇报以及短期内提交成果报告承诺：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分；</p> <p>④确保样品检测报告的准确性措施：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分。</p>	6.0000	主观	3服务质量保障措施-包1.docx
----------	---	--------	----	-------------------

售后服务方案	<p>一、评审内容 针对本项目提供售后服务方案进行评审，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、完整性：方案须全面，对评审内容中的各项要求有详细描述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，实施步骤清晰、合理； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。三、赋分依据（满分9分）①售后服务范围和内容：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分；②售后服务人员的配备：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分；③服务能力、服务效率、服务标准：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分。</p>	9.0000	主观	4售后服务方案-包1.d OCX
仪器设备配备	<p>一、评审内容 针对本项目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、完整性：方案须全面，对评审内容中的各项要求有详细描述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，实施步骤清晰、合理； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。三、赋分依据（满分6分）①设备种类(提供设备发票)：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分；②设备日常检修保养：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分；③设备日常管理：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分；④设备故障解决及处理方案：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分。</p>	6.0000	主观	5仪器设备配备-包1.d OCX

样品运输车辆配备情况	样品运输车辆配备情况：投标人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2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。	2.0000	客观	6样品运输车辆配备情况-包1.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	7实验室技术能力-包1.docx
实验室及冷库规模	投标人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 m^2 及冷库面积100-199 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	8实验室及冷库规模-包1.docx
检测能力	投标人2025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	9检测能力-包1.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	10技术力量-包1.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，投标人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	11服务投标承诺-包1.docx
	项目团队	投标人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	12项目团队-包1.docx
	业绩	自 2024 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	13业绩-包1.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	报价一览表-包1.docx 包1：食品安全监督抽检计划（临渭区.潼关县.华阴市）分项报价表.docx 开标一览表 标的清单

价格扣除

序号	价格扣除评审内容	适用情形	扣除比例（C1）	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
无					

采购包2：

评审内容		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	评审内容	具体标准和要求	分值	客观/主观	关联投标（响应）文件格式文件
	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。 三、赋分依据（满分 18 分） ①工作流程、工作方法：每完全满足一个评审标准得 1 分，满分 3 分； ②进度计划安排：每完全满足一个评审标准得 1 分，满分 3 分； ③重难点分析及解决措施：每完全满足一个评审标准得 1 分，满分 3 分； ④人员组织与管理：每完全满足一个评审标准得 1 分，满分 3 分； ⑤突发状况的预防处理措施：每完全满足一个评审标准得 1 分，满分 3 分； ⑥实验室管理制度：每完全满足一个评审标准得 1 分，满分 3 分。	18.0000	主观	1 项目实施方案-包 2.d ocx

检测方案	<p>一、评审内容 针对本项目提供检测方案进行评审，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、完整性：方案须全面，对评审内容中的各项要求有详细描述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，实施步骤清晰、合理； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 三、赋分依据（满分15分） ①检测规章制度：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ②检验范围、检测内容、检测依据及措施：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ③检测工作的重点、难点分析：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ④样品采集、存储、运输及样品管理：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ⑤抽样人员回避制度等：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分。</p>	15.0000	主观	2检测方案-包2.docx
------	---	---------	----	---------------

详细评审	服务质量保障措施	<p>一、评审内容 针对本项目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</p> <p>1、完整性：方案须全面，对评审内容中的各项要求有详细描述；</p> <p>2、可实施性：切合本项目实际情况，实施步骤清晰、合理；</p> <p>3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。</p> <p>三、赋分依据（满分6分）</p> <p>①工作质量控制措施：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分；</p> <p>②质量保障承诺：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分；</p> <p>③随时上门检测、随时汇报以及短期内提交成果报告承诺：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分；</p> <p>④确保样品检测报告的准确性措施：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分。</p>	6.0000	主观	3服务质量保障措施-包2.docx

售后服务方案	<p>一、评审内容 针对本项目提供售后服务方案进行评审，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、完整性：方案须全面，对评审内容中的各项要求有详细描述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，实施步骤清晰、合理； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 三、赋分依据（满分9分） ①售后服务范围和内容：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ②售后服务人员的配备：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ③服务能力、服务效率、服务标准：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分。</p>	9.0000	主观	4售后服务方案-包2.d OCX
仪器设备配备	<p>一、评审内容 针对本项目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、完整性：方案须全面，对评审内容中的各项要求有详细描述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，实施步骤清晰、合理； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 三、赋分依据（满分6分） ①设备种类(提供设备发票)：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分； ②设备日常检修保养：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分； ③设备日常管理：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分； ④设备故障解决及处理方案：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分。</p>	6.0000	主观	5仪器设备配备-包2.d OCX

样品运输车辆配备情况	样品运输车辆配备情况：投标人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2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。	2.0000	客观	6样品运输车辆配备情况-包2.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。投标人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	7实验室技术能力-包2.docx
实验室及冷库规模	投标人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 m^2 及冷库面积100-199 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	8实验室及冷库规模-包2.docx
检测能力	投标人2025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	9检测能力-包2.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	10技术力量-包2.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，投标人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	11服务投标承诺-包2.docx
	项目团队	投标人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	12项目团队-包2.docx
	业绩	自 2024 年 1 月 1 日以来（以合同签订时间为准），投标人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	13业绩-包2.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-包2.docx 包2：食品安全监督抽检计划（韩城市.合阳县.高新区）分项报价表.docx

价格扣除

序号	价格扣除评审内容	适用情形	扣除比例（C1）	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
无					

采购包3：

评审内容		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	评审内容	具体标准和要求	分值	客观/主观	关联投标（响应）文件格式文件
	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。 三、赋分依据（满分 18 分） ①工作流程、工作方法：每完全满足一个评审标准得 1 分，满分 3 分； ②进度计划安排：每完全满足一个评审标准得 1 分，满分 3 分； ③重难点分析及解决措施：每完全满足一个评审标准得 1 分，满分 3 分； ④人员组织与管理：每完全满足一个评审标准得 1 分，满分 3 分； ⑤突发状况的预防处理措施：每完全满足一个评审标准得 1 分，满分 3 分； ⑥实验室管理制度：每完全满足一个评审标准得 1 分，满分 3 分。	18.0000	主观	1 项目实施方案-包 3.d OCX

检测方案	<p>一、评审内容 针对本项目提供检测方案进行评审，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、完整性：方案须全面，对评审内容中的各项要求有详细描述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，实施步骤清晰、合理； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 三、赋分依据（满分15分） ①检测规章制度：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ②检验范围、检测内容、检测依据及措施：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ③检测工作的重点、难点分析：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ④样品采集、存储、运输及样品管理：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ⑤抽样人员回避制度等：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分。</p>	15.0000	主观	2检测方案-包3.docx
------	---	---------	----	---------------

详细评审	服务质量保障措施	<p>一、评审内容 针对本项目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</p> <p>1、完整性：方案须全面，对评审内容中的各项要求有详细描述；</p> <p>2、可实施性：切合本项目实际情况，实施步骤清晰、合理；</p> <p>3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。</p> <p>三、赋分依据（满分6分）</p> <p>①工作质量控制措施：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分；</p> <p>②质量保障承诺：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分；</p> <p>③随时上门检测、随时汇报以及短期内提交成果报告承诺：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分；</p> <p>④确保样品检测报告的准确性措施：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分。</p>	6.0000	主观	3服务质量保障措施-包3.docx
------	----------	---	--------	----	-------------------

售后服务方案	<p>一、评审内容 针对本项目提供售后服务方案进行评审，包括但不限于</p> <p>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</p> <p>1、完整性：方案须全面，对评审内容中的各项要求有详细描述；2、可实施性：切合本项目实际情况，实施步骤清晰、合理；3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。三、赋分依据（满分9分）</p> <p>①售后服务范围和内容：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分；②售后服务人员的配备：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分；③服务能力、服务效率、服务标准：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分。</p>	9.0000	主观	4售后服务方案-包3.d OCX
仪器设备配备	<p>一、评审内容 针对本项目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</p> <p>1、完整性：方案须全面，对评审内容中的各项要求有详细描述；2、可实施性：切合本项目实际情况，实施步骤清晰、合理；3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。三、赋分依据（满分6分）</p> <p>①设备种类(提供设备发票)：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分；②设备日常检修保养：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分；③设备日常管理：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分；④设备故障解决及处理方案：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分。</p>	6.0000	主观	5仪器设备配备-包3.d OCX

样品运输车辆配备情况	样品运输车辆配备情况：投标人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2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。	2.0000	客观	6样品运输车辆配备情况-包3.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。投标人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	7实验室技术能力-包3.docx
实验室及冷库规模	投标人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 m^2 及冷库面积100-199 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	8实验室及冷库规模-包3.docx
检测能力	投标人2025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	9检测能力-包3.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监测机构考核合格证书(CATL)的，得1分。	3.0000	客观	10技术力量-包3.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，投标人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	11服务投标承诺-包3.docx
	项目团队	投标人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	12项目团队-包3.docx
	业绩	自 2024 年 1 月 1 日以来（以合同签订时间为准），投标人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	13业绩-包3.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-包3.docx 包3：食品安全监督抽检计划（蒲城县.大荔县.白水县）分项报价表.docx

价格扣除

序号	价格扣除评审内容	适用情形	扣除比例（C1）	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
无					

采购包4：

评审内容		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	评审内容	具体标准和要求	分值	客观/主观	关联投标（响应）文件格式文件
	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。 三、赋分依据（满分 18 分） ①工作流程、工作方法：每完全满足一个评审标准得 1 分，满分 3 分； ②进度计划安排：每完全满足一个评审标准得 1 分，满分 3 分； ③重难点分析及解决措施：每完全满足一个评审标准得 1 分，满分 3 分； ④人员组织与管理：每完全满足一个评审标准得 1 分，满分 3 分； ⑤突发状况的预防处理措施：每完全满足一个评审标准得 1 分，满分 3 分； ⑥实验室管理制度：每完全满足一个评审标准得 1 分，满分 3 分。	18.0000	主观	1 项目实施方案-包 4.d OCX

检测方案	<p>一、评审内容 针对本项目提供检测方案进行评审，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、完整性：方案须全面，对评审内容中的各项要求有详细描述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，实施步骤清晰、合理； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 三、赋分依据（满分15分） ①检测规章制度：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ②检验范围、检测内容、检测依据及措施：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ③检测工作的重点、难点分析：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ④样品采集、存储、运输及样品管理：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ⑤抽样人员回避制度等：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分。</p>	15.0000	主观	2检测方案-包4.docx
------	---	---------	----	---------------

详细评审	服务质量保障措施	<p>一、评审内容 针对本项目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</p> <p>1、完整性：方案须全面，对评审内容中的各项要求有详细描述；</p> <p>2、可实施性：切合本项目实际情况，实施步骤清晰、合理；</p> <p>3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。</p> <p>三、赋分依据（满分6分）</p> <p>①工作质量控制措施：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分；</p> <p>②质量保障承诺：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分；</p> <p>③随时上门检测、随时汇报以及短期内提交成果报告承诺：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分；</p> <p>④确保样品检测报告的准确性措施：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分。</p>	6.0000	主观	3服务质量保障措施-包4.docx
------	----------	---	--------	----	-------------------

售后服务方案	<p>一、评审内容 针对本项目提供售后服务方案进行评审，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、完整性：方案须全面，对评审内容中的各项要求有详细描述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，实施步骤清晰、合理； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 三、赋分依据（满分9分） ①售后服务范围和内容：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ②售后服务人员的配备：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分； ③服务能力、服务效率、服务标准：每完全满足一个评审标准得1分，满分3分。</p>	9.0000	主观	4售后服务方案-包4.d OCX
仪器设备配备	<p>一、评审内容 针对本项目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、完整性：方案须全面，对评审内容中的各项要求有详细描述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，实施步骤清晰、合理； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。 三、赋分依据（满分6分） ①设备种类(提供设备发票)：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分； ②设备日常检修保养：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分； ③设备日常管理：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分； ④设备故障解决及处理方案：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分。</p>	6.0000	主观	5仪器设备配备-包4.d OCX

样品运输车辆配备情况	样品运输车辆配备情况：投标人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2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。	2.0000	客观	6样品运输车辆配备情况-包4.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。投标人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	7实验室技术能力-包4.docx
实验室及冷库规模	投标人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 m^2 及冷库面积100-199 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	8实验室及冷库规模-包4.docx
检测能力	投标人2025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	9检测能力-包4.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监测机构考核合格证书(CATL)的，得1分。	3.0000	客观	10技术力量-包4.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	11服务投标承诺-包4.docx
	项目团队	<p>投标人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	12项目团队-包4.docx
	业绩	<p>自2024年1月1日以来（以合同签订时间为准），投标人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	13业绩-包4.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>包4：食品安全监督抽检计划（富平县.澄城县.华州区）分项报价表.docx</p> <p>开标一览表</p> <p>标的清单</p> <p>报价一览表-包4.docx</p>

价格扣除

序号	价格扣除评审内容	适用情形	扣除比例（C1）	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
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-包1.docx

详见附件: 包1: 食品安全监督抽检计划(临渭区.潼关县.华阴市) 分项报价表.docx

详见附件: 服务偏离表-包1.docx

详见附件: 商务偏离表-包1.docx

详见附件: 资格证明文件-包1.docx

详见附件: 1项目实施方案-包1.docx

详见附件: 2检测方案-包1.docx

详见附件: 3服务质量保障措施-包1.docx

详见附件: 4售后服务方案-包1.docx

详见附件: 5仪器设备配备-包1.docx

详见附件: 6样品运输车辆配备情况-包1.docx

详见附件: 7实验室技术能力-包1.docx

详见附件: 8实验室及冷库规模-包1.docx

详见附件: 9检测能力-包1.docx

详见附件: 10技术力量-包1.docx

详见附件: 11服务投标承诺-包1.docx

详见附件: 12项目团队-包1.docx

详见附件: 13业绩-包1.docx

详见附件: 投标人认为有必要说明的其他资料-包1.docx

详见附件: 保证金缴纳凭证-包1.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-包2.docx

详见附件：包2：食品安全监督抽检计划（韩城市.合阳县.高新区）分项报价表.docx

详见附件：服务偏离表-包2.docx

详见附件：商务偏离表-包2.docx

详见附件：资格证明文件-包2.docx

详见附件：1项目实施方案-包2.docx

详见附件：2检测方案-包2.docx

详见附件：3服务质量保障措施-包2.docx

详见附件：4售后服务方案-包2.docx

详见附件：5仪器设备配备-包2.docx

详见附件：6样品运输车辆配备情况-包2.docx

详见附件：7实验室技术能力-包2.docx

详见附件：8实验室及冷库规模-包2.docx

详见附件：9检测能力-包2.docx

详见附件：10技术力量-包2.docx

详见附件：11服务投标承诺-包2.docx

详见附件：12项目团队-包2.docx

详见附件：13业绩-包2.docx

详见附件：投标人认为有必要说明的其他资料-包2.docx

详见附件：保证金缴纳凭证-包2.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-包3.docx

详见附件：包3：食品安全监督抽检计划（蒲城县.大荔县.白水县）分项报价表.docx

详见附件：服务偏离表-包3.docx

详见附件：商务偏离表-包3.docx

详见附件：资格证明文件-包3.docx

详见附件：1项目实施方案-包3.docx

详见附件：2检测方案-包3.docx

详见附件：3服务质量保障措施-包3.docx

详见附件：4售后服务方案-包3.docx

详见附件：5仪器设备配备-包3.docx

详见附件：6样品运输车辆配备情况-包3.docx
详见附件：7实验室技术能力-包3.docx
详见附件：8实验室及冷库规模-包3.docx
详见附件：9检测能力-包3.docx
详见附件：10技术力量-包3.docx
详见附件：11服务投标承诺-包3.docx
详见附件：12项目团队-包3.docx
详见附件：13业绩-包3.docx
详见附件：投标人认为有必要说明的其他资料-包3.docx
详见附件：保证金缴纳凭证-包3.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-包4.docx
详见附件：包4：食品安全监督抽检计划（富平县.澄城县.华州区）分项报价表.docx
详见附件：服务偏离表-包4.docx
详见附件：商务偏离表-包4.docx
详见附件：资格证明文件-包4.docx
详见附件：1项目实施方案-包4.docx
详见附件：2检测方案-包4.docx
详见附件：3服务质量保障措施-包4.docx
详见附件：4售后服务方案-包4.docx
详见附件：5仪器设备配备-包4.docx
详见附件：6样品运输车辆配备情况-包4.docx
详见附件：7实验室技术能力-包4.docx
详见附件：8实验室及冷库规模-包4.docx
详见附件：9检测能力-包4.docx
详见附件：10技术力量-包4.docx
详见附件：11服务投标承诺-包4.docx
详见附件：12项目团队-包4.docx
详见附件：13业绩-包4.docx
详见附件：投标人认为有必要说明的其他资料-包4.docx
详见附件：保证金缴纳凭证-包4.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

