

项目编号：JBJY-CS-2026026

# 靖边县2026年食品安全监督抽检检验 服务采购项目（二次）

## 竞争性磋商文件

采 购 人：靖边县市场检验检测中心

采购代理机构：靖边县县级政府采购中心

时 间：2026 年 06 月 15 日

磋商文件签署栏

|                          |  |              |  |
|--------------------------|--|--------------|--|
| 签署栏                      |  |              |  |
| 签发                       |  | 签发           |  |
| 靖边县县级政府采购中心<br>(盖章)      |  | 采购单位<br>(盖章) |  |
| 项目联系人                    |  | 项目联系人        |  |
| 联系电话：0912-4636977 转 8002 |  | 联系电话：        |  |

## 目 录

第一章 磋商公告

第二章 供应商须知

第三章 评审办法及标准

第四章 商务要求

第五章 磋商内容及采购需求

第六章 合同基本条款

第七章 响应文件构成及格式

第一部分 资格证明文件

第二部分 符合性证明文件

第三部分 响应方案

## 第一章 磋商公告

### 项目概况

靖边县 2026 年食品安全监督抽检检验服务采购项目(二次)的潜在供应商应在全国公共资源交易中心平台(陕西省)使用 CA 锁报名后自行下载获取磋商文件,并于 2026 年 06 月 26 日 09 时 30 分 00 秒(北京时间)前提交响应文件。

### 一、项目基本情况

项目编号: JBJY-CS-2026026

项目名称: 靖边县 2026 年食品安全监督抽检检验服务采购项目(二次)

采购方式: 竞争性磋商

预算金额: 400000.00 元

采购需求:

合同包 2(靖边县 2026 年食品安全监督抽检检验服务采购项目(二次)(专项抽检)):

合同包预算金额: 400000.00 元

合同包最高限价: 400000.00 元

| 品目号 | 品目名称     | 采购标的                    | 数量<br>(单位) | 技术规格、参数及要求 | 品目预算<br>(元) |
|-----|----------|-------------------------|------------|------------|-------------|
| 1-1 | 食品药品安全服务 | 第二包 2026 年靖边县食品安全监督专项抽检 | 1(项)       | 详见采购文件     | 400000.00   |

本合同包不接受联合体投标

合同履行期限: 自合同签订之日起至 2026 年 12 月 31 日止。

### 二、申请人的资格要求:

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定;

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求:

合同包 2(靖边县 2026 年食品安全监督抽检检验服务采购项目(二次)(专项抽检))

落实政府采购政策需满足的资格要求如下:

### 本项目专门面向中小企业采购

(1) 《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46 号); (2) 《财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》(财库〔2014〕68 号); (3) 《民政部、财政部、中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》(财库〔2017〕141 号); (4) 《财政部办公厅关于政府采购进口产品管理有关问题

的通知》（财办库[2008]248号）；（5）《关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕18号）；（6）《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕19号）；（7）《关于进一步加强政府绿色采购有关问题的通知》（陕财办采〔2021〕29号）；（8）《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）；（9）《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）；（10）《关于运用政府采购政策支持乡村产业振兴的通知》（财库〔2021〕19号）；（11）《关于深入开展政府采购脱贫地区农副产品工作推进乡村产业振兴的实施意见》的通知（财库〔2021〕20号）；（12）《财政部关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）；（13）其他需要落实的政府采购政策（如有最新颁布的政府采购政策，按最新的文件执行）。

### 3. 本项目的特定资格要求：

合同包 2(靖边县 2026 年食品安全监督抽检检验服务采购项目（二次）（专项抽检）)  
特定资格要求如下：

（1）投标人须为具有独立承担民事责任能力的法人。企业法人应提供合法有效的标识有统一社会信用代码的营业执照；

（2）财务状况证明：提供完整的 2024 或 2025 年度赋码财务报告（包括“四表一注”，即资产负债表、利润表、现金流量表、所有者权益变动表及其附注等资料扫描件），并在注册会计师行业统一监管平台（<http://acc.mof.gov.cn/>）可查询的财务报告编码，成立时间至提交投标文件截止时间不足一年的提供资信证明；

（3）社会保障资金缴纳证明：提供 2025 年 06 月至投标截止时间止已缴存的至少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单位应提供相关证明材料（加盖公章的扫描件）；

（4）税收缴纳证明：提供 2025 年 06 月至投标截止时间止已缴纳的至少一个月的纳税证明或完税证明（时间以税款所属日期为准、税种须包含增值税或企业所得税），依法免税的单位应提供相关证明材料；

（5）书面声明：参加本次政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法声明函；

（6）提供具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明资料或承诺书；

（7）信誉要求：对列入“信用中国网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))、中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))记录失信的投标人应当拒绝参与政府采购活动(查询时间须从招标文件发出开始至投标截止时间内)；

(8) 提供榆林市政府采购服务类项目投标人信用承诺书、投标信用（保证金）承诺书等（格式详见招标文件）；投标人应在“信用中国（陕西榆林）”网站进行注册、登录、自主上报信用承诺书（网址：<https://www.ylcredit.gov.cn/>）；

(9) 法定代表人参加招标的，须提供本人身份证扫描件（附到资格证明文件中）；法定代表人授权他人参加招标的，须提供法定代表人委托授权书并出示被授权代表的身份证原件扫描件；

(10) 具有检验检测机构资质认定证书（CMA 证书）。

备注：（1）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动；（2）本项目不接受联合体投标，不允许分包。投标人提供非联合体、不分包投标声明，视为独立投标，不分包。

### 三、获取采购文件

时间：2026 年 06 月 16 日至 2026 年 06 月 23 日，每天上午 00:00:00 至 12:00:00，下午 12:00:00 至 23:59:59（北京时间）

途径：全国公共资源交易中心平台（陕西省）使用 CA 锁报名后自行下载

方式：在线获取

售价：0 元

### 四、响应文件提交

截止时间：2026 年 06 月 26 日 09 时 30 分 00 秒（北京时间）

地点：陕西省公共资源交易平台（榆林市不见面开标系统）

### 五、开启

时间：2026 年 06 月 26 日 09 时 30 分 00 秒（北京时间）

地点：陕西省公共资源交易平台（榆林市不见面开标系统）

### 六、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

### 七、其他补充事宜

(1) 供应商登录全国公共资源交易中心平台(陕西省)(<http://www.sxggzyjy.cn/>)，选择“电子交易平台→陕西政府采购交易系统→陕西省公共资源交易平台→投标人”进行登录，登录后选择“交易乙方”身份进入投标人界面进行报名并下载磋商文件。电子磋商文件在获取期内进行下载，逾期下载通道将关闭，未及时下载磋商文件将会导致无法参与后续开评审活动。

(2) 特别提醒：本项目采用电子化不见面开标方式，供应商使用数字认证证书（CA 锁）对响应文件进行签章、加密、上传、签到、解密。不见面开标系统的签到和响应文件解密事宜请登录全国公共资源交易平台（陕西省·榆林市）（<http://yl.sxggzyjy.cn/>），选择“服务指南”，点击“下载专区”，点击榆林不见面开标系统操作手册（投标人）、榆林不见面开标大厅投标人询标操作手册 V1.0，请供应商仔细阅读操作手册，了解操作流程，熟练掌握不见面开标、不见面询标操作相关事宜，若无法正常响应，供应商自行承担 responsibility。电子响应文件制作软件技术支持热线：400-998-0000；CA 锁购买：榆林市市民大厦三楼窗口，联系电话：0912-3515031。

(3) 请供应商按照陕西省财政厅关于政府采购供应商注册登记有关事项的通知中的要求，通过陕西省政府采购网（<http://www.ccgp-shaanxi.gov.cn/>）注册登记加入陕西省政府采购供应商库。

#### 八、对本次采购活动提出询问，请按以下方式联系。

##### 1. 采购人信息

名称：靖边县市场检验检测中心

地址：靖边县兴庆街 1 号

联系方式：18992288606

##### 2. 采购代理机构信息

名称：靖边县县级政府采购中心

地址：靖边县统万路 120 号

联系方式：0912-4636977 转 8002

##### 3. 项目联系方式

项目联系人：李春雨、黄席军

电话：0912-4636977 转 8002、18992288606

靖边县县级政府采购中心

2026 年 06 月 15 日

## 第二章 供应商须知

### 一、供应商须知前附表

说明：本前附表是对磋商文件的修改、补充和摘要，其内容与磋商文件不一致时，以本前附表为准。

| 项号 | 内 容                                                                                                                                                                   |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 项目名称：靖边县 2026 年食品安全监督抽检检验服务采购项目（二次）（专项抽检）<br>项目编号：JBJY-CS-2026026                                                                                                     |
| 2  | 项目性质：财政资金                                                                                                                                                             |
| 3  | 采购人：靖边县市场检验检测中心<br>采购代理机构：靖边县县级政府采购中心                                                                                                                                 |
| 4  | 采购内容详见磋商文件第五章磋商内容及采购需求<br>本次采购、报价、磋商、评审均以完整的项目为单位，供应商必须就整个项目进行响应。                                                                                                     |
| 5  | 磋商文件截止时间及磋商时间和地点：<br>磋商文件截止时间：2026 年 06 月 26 日 09 时 30 分 00 秒（北京时间）<br>磋商时间：2026 年 06 月 26 日 09 时 30 分 00 秒（北京时间）<br>磋商地点：陕西省公共资源交易平台（榆林市不见面开标系统）                     |
| 6  | 服务期：自合同签订之日起至 2026 年 12 月 31 日止。                                                                                                                                      |
| 7  | 项目实施地点：靖边县域内（采购人指定地点）。                                                                                                                                                |
| 8  | 付款方式：按完成检测进度支付（无息）。                                                                                                                                                   |
| 9  | 磋商有效期：磋商响应文件从召开磋商会议之日起，磋商有效期为 90 个日历日。                                                                                                                                |
| 10 | 踏勘现场：供应商可根据竞争性磋商文件的采购内容自行踏勘现场，由此引发的费用供应商自行承担，采购人不组织供应商踏勘现场。                                                                                                           |
| 11 | 资格证明文件：<br>（一）基本资格条件：符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定。<br>（二）特定的资格条件：<br>（1）投标人须为具有独立承担民事责任能力的法人。企业法人应提供合法有效的标识有统一社会信用代码的营业执照；<br>（2）提供完整的 2024 或 2025 年度赋码财务报告（包括“四表一注”，即资产负 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>债表、利润表、现金流量表、所有者权益变动表及其附注等资料扫描件)，并在注册会计师行业统一监管平台 (<a href="http://acc.mof.gov.cn/">http://acc.mof.gov.cn/</a>) 可查询的财务报告编码，成立时间至提交投标文件截止时间不足一年的提供资信证明；</p> <p>(3) 社会保障资金缴纳证明：提供 2025 年 06 月至投标截止时间止已缴存的至少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单位应提供相关证明材料（加盖公章的扫描件）；</p> <p>(4) 税收缴纳证明：提供 2025 年 06 月至投标截止时间止已缴纳的至少一个月的纳税证明或完税证明（时间以税款所属日期为准、税种须包含增值税或企业所得税），依法免税的单位应提供相关证明材料；</p> <p>(5) 书面声明：参加本次政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法声明函；</p> <p>(6) 提供具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明资料或承诺书；</p> <p>(7) 信誉要求：对列入“信用中国网站(<a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a>)、中国政府采购网(<a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a>)记录失信的投标人应当拒绝参与政府采购活动(查询时间须从招标文件发出开始至投标截止时间内)；</p> <p>(8) 提供榆林市政府采购服务类项目投标人信用承诺书、投标信用（保证金）承诺书等（格式详见招标文件）；投标人应在“信用中国（陕西榆林）”网站进行注册、登录、自主上报信用承诺书（网址：<a href="https://www.ylcredit.gov.cn/">https://www.ylcredit.gov.cn/</a>）；</p> <p>(9) 法定代表人参加招标的，须提供本人身份证扫描件（附到资格证明文件中）；法定代表人授权他人参加招标的，须提供法定代表人委托授权书并出示被授权代表的身份证原件扫描件；</p> <p>(10) 提供检验检测机构资质认定证书（CMA 证书）；</p> <p>(11) 中小企业声明函。</p> <p>备注：（1）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动；（2）本项目不接受联合体投标，不允许分包。投标人提供非联合体、不分包投标声明，视为独立投标，不分包。</p> <p>注：以上为必备资质，磋商开始后由磋商小组对供应商进行资格审查，缺一项或某一项达不到要求，按无效投标处理。</p> <p>通过资格审查的供应商不足 3 家的，不得进行评审。</p> |
| 12 | <p>根据陕财办会函〔2022〕55 号《陕西省财政厅关于启用会计师事务所审计报告“二维码”赋码查验功能的通知》2022 年 10 月 1 日起，会计师事务所应出具赋</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|    | 码审计报告，使用者应接受和使用赋码审计报告。赋码审计报告电子版、黑白打印纸质版、彩色打印纸质版具有同等效力。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |          |          |          |          |          |          |     |   |     |    |      |       |       |       |     |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----|---|-----|----|------|-------|-------|-------|-----|
| 13 | 合同签订：成交供应商和采购人签订合同。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |          |          |          |          |          |          |     |   |     |    |      |       |       |       |     |
| 14 | 其他：<br>1、供应商对磋商文件有异议的，应当在投标截止时间前提出。<br>2、当供应商不足三家时，按相关法律执行。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |          |          |          |          |          |          |     |   |     |    |      |       |       |       |     |
| 15 | 是否电子标：是                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |          |          |          |          |          |          |     |   |     |    |      |       |       |       |     |
| 16 | 本项目不接受联合体投标。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |          |          |          |          |          |          |     |   |     |    |      |       |       |       |     |
| 17 | 不允许提供备选方案。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |          |          |          |          |          |          |     |   |     |    |      |       |       |       |     |
| 18 | 磋商报价轮次：<br>多轮（报价文件中报价为第一轮，磋商不见面开标会议为第二轮）<br>最后一轮报价时间：（各供应商在 CA 锁上进行最后报价。）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |          |          |          |          |          |          |     |   |     |    |      |       |       |       |     |
| 19 | <p>为了进一步推动金融支持政策更好适应市场主体的需要，扎实落实国务院关<br/>于支持中小企业发展的政策措施，积极发挥政府采购政策功能，有效缓解中小企<br/>业融资难、融资贵问题，根据中办 国办《关于促进中小企业健康发展的指导意见》、<br/>财政部 工信部《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）、<br/>《陕西省中小企业政府采购信用融资办法》（陕财办采〔2018〕23 号）、《陕西<br/>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<br/>〔2020〕15 号）、《陕西省财政厅 中国人民银行西安分行关于深入推进政府采<br/>购信用融资业务的通知》（陕财办采〔2023〕5 号）等有关规定，按照政府引导、<br/>市场运作、银企自愿、风险自担的原则，中标（成交）供应商可根据自身资金需<br/>求，登录陕西省政府采购信用融资平台（<a href="http://www.ccg-p-shaanxi.gov.cn/zcdservice/zcd/shanxi/">http://www.ccg-p-shaanxi.gov.cn/zcdservice/zcd/shanxi/</a>）或中征平台<br/>（<a href="https://www.crcrfsp.com">https://www.crcrfsp.com</a>）在线申请，依法参加政府采购信用融资活动。</p> <p>备注：银行排名不分先后。如产品额度、期限、利率等内容发生改变，以银行解<br/>释为准。</p> <p>榆林市“政采贷”业务办理银行联系表</p> <table><tr><th>序号</th><th>银行<br/>名称</th><th>产品<br/>名称</th><th>贷款<br/>额度</th><th>贷款<br/>期限</th><th>贷款<br/>利率</th><th>办理<br/>时效</th><th>联系人</th></tr><tr><td>1</td><td>长安银</td><td>政采</td><td>1000</td><td>1-3 年</td><td>3.45%</td><td>72 小时</td><td>魏 众</td></tr></table> | 序号       | 银行<br>名称 | 产品<br>名称 | 贷款<br>额度 | 贷款<br>期限 | 贷款<br>利率 | 办理<br>时效 | 联系人 | 1 | 长安银 | 政采 | 1000 | 1-3 年 | 3.45% | 72 小时 | 魏 众 |
| 序号 | 银行<br>名称                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 产品<br>名称 | 贷款<br>额度 | 贷款<br>期限 | 贷款<br>利率 | 办理<br>时效 | 联系人      |          |     |   |     |    |      |       |       |       |     |
| 1  | 长安银                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 政采       | 1000     | 1-3 年    | 3.45%    | 72 小时    | 魏 众      |          |     |   |     |    |      |       |       |       |     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |      |        |         |       |            |       |                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------|--------|---------|-------|------------|-------|--------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | 行    | 贷      | 万元      |       |            |       | 15109123951        |
| 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | 中信银行 | 政采 E 贷 | 1000 万元 | 1-3 年 | 3.45% 起    | 24 小时 | 高 明<br>18992218795 |
| 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | 光大银行 | 政采 贷   | 1000 万元 | 1-3 年 | 3.45%      | 72 小时 | 艾思宇<br>13509127997 |
| 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | 交通银行 | 秦政 贷   | 1000 万元 | 1 年   | 3.45%      | 24 小时 | 张 飞<br>15291296886 |
| 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | 中国银行 | 政采 贷   | 1000 万元 | 1-3 年 | 3.45%      | 72 小时 | 李 浩<br>18691230007 |
| 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | 招商银行 | 政采 贷   | 3000 万元 | 1-3 年 | 3.45% 起    | 24 小时 | 马 烨<br>15596100007 |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | 浦发银行 | 政采 E 贷 | 1000 万元 | 1 年   | 3.45% 起    | 72 小时 | 朱 君<br>15629169158 |
| 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | 农商银行 | 政采 贷   | 1000 万元 | 1-2 年 | 3.45%-5.8% | 24 小时 | 王 璐<br>15529875056 |
| 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | 农业银行 | 政采 贷   | 1000 万元 | 1 年   | 3.45% 以上   | 24 小时 | 米璐洁<br>18966997666 |
| 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | 民生银行 | 政采 E 贷 | 3000 万元 | 1 年   | 3.45% 起    | 24 小时 | 郝双双<br>15991225850 |
| 11                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | 兴业银行 | 政采 贷   | 1000 万元 | 1 年期  | 3.4%       | 72 小时 | 薛万隆<br>18709258523 |
| 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | 广发银行 | 政采 通   | 1000 万元 | 1 年   | 3.45% 起    | 24 小时 | 李思嘉<br>15191820101 |
| <p>信用承诺公示要求：</p> <p>为深入贯彻信用体系建设的有关精神，根据榆林市发改委《关于在工程招标投标活动中推行信用监管试点示范工作的通知》（榆政发改发〔2020〕329 号）和榆林市财政局《关于在政府采购活动中使用信用记录和信用报告以及开展承诺工作的通知》（榆政财采函〔2020〕9 号）在工程建设和政府采购领域全面推行信用公开承诺制，进入公共资源交易平台的各方交易主体（投标单位、授权代表），均应在“信用中国（陕西榆林）”网站进行注册、登陆，自主上报信用承诺书（网址：<a href="https://credit.yl.gov.cn/">https://credit.yl.gov.cn/</a>），各相关交易主体注册、登陆后根据承诺事项</p> |  |      |        |         |       |            |       |                    |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 20 | <p>选择相应的模板填写《信用承诺书》，并载明承诺事由。</p> <p>信用承诺操作相关事宜如下：</p> <p>(1) 进入信用中国“ 陕西榆林 ” 页面，点击信用承诺，右上角显示主动上报，在承诺事项选择相应的承诺事项，承诺事项的名称为原纸质版的标题名称。</p> <p>(2) 承诺时间为供应商下载谈判文件后(含当日)至响应文件递交截止时间前(不含当日)。</p> <p>(3) 承诺事项名称：选择《榆林市政府采购服务类/货物类/工程类项目供应商信用承诺书》；承诺事由填写：项目名称+项目编号；承诺附件：按谈判文件给定的格式填写，需上传至承诺附件；受理部门为榆林市财政局；承诺有效期为 1 年承诺有效期为 1 年，并在平台中体现承诺时间及有效期时间。</p> <p>(4) 承诺事项名称：选择《投标人信用承诺》；承诺事由填写：项目名称+项目编号；承诺附件：按谈判文件给定的格式填写，需上传至承诺附件；受理部门为榆林市公共资源交易中心；承诺有效期为 1 年，并在平台中体现承诺时间及有效期时间。</p> <p>(5) 承诺事项名称：《投标人委托代理人员信用承诺书》；承诺事由填写：项目名称+项目编号；承诺附件：按谈判文件给定的格式填写，需上传至承诺附件；受理部门为榆林市公共资源交易中心；承诺有效期同谈判有效期并在平台中体现承诺时间及有效期时间。</p> <p>(6) 承诺事项名称：《投标信用（保证金）承诺书》；承诺事由填写：项目名称+项目编号；承诺附件：按谈判文件给定的格式填写，需上传至承诺附件；受理部门为榆林市公共资源交易中心；承诺有效期同谈判有效期并在平台中体现承诺时间及有效期时间。</p> <p>注：①法定代表人直接参与谈判无须上报《投标人委托代理人员信用承诺书》和提供授权委托人信用承诺；</p> |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | ②磋商开始后将进行核实查验，未按上述要求承诺或响应文件未提供承诺投标无效。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 21 | <p>特别提醒：</p> <p>1、供应商须使用数字认证证书对电子化谈判响应文件进行签章、加密、递交及开标时解密等相关招投标事宜。</p> <p>2、制作电子磋商响应文件。供应商须在“全国公共资源交易中心平台（陕西省）（<a href="http://www.sxggzyjy.cn/">http://www.sxggzyjy.cn/</a>）”的“服务指南”栏目“下载专区”中，免费下载“陕西省公共资源交易平台政府采购电子标书制作工具”及“政府采购投标单位操作手册”，并使用该客户端制作电子磋商响应文件，制作扩展名为“.SXSTF”的电子磋商响应文件。</p> <p>3、递交电子磋商响应文件。登录陕西省公共资源交易中心平台（<a href="http://xxxq.sxggzyjy.cn/">http://xxxq.sxggzyjy.cn/</a>），选择“电子交易平台-陕西政府采购交易系统-陕西省公共资源交易平台-供应商”进行登录，登录后选择“交易乙方”身份进入，选择“上传磋商响应文件”菜单页面，上传加密的电子化谈判响应文件。上传成功后，电子化平台将予以记录。</p> <p>4、磋商响应文件中所有涉及签字、盖章的，各投标单位须将所有签字盖章完成后上传。</p> |
| 22 | <p>不见面开标注意事项：</p> <p>该项目将采取“不见面”开标的形式，供应商无须到达开标现场，即可在网上直接参与开标活动。相关注意事项如下：</p> <p>1、开标当日，请各供应商在开标截止时间前至少提前半小时登录“不见面”开标系统登录方式有以下几种：</p> <p>1) 供应商应使用 IE11 浏览器输入网址：</p> <p><a href="http://111.20.184.126:8084/BidOpeningHall/bidhall/dqxianyang/login">http://111.20.184.126:8084/BidOpeningHall/bidhall/dqxianyang/login</a>;</p>                                                                                                                                                                                                                          |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>2) 在【全国公共资源交易平台（陕西省·榆林市）】网站首页点击不见面开标模块进入；</p> <p>3) 在【全国公共资源交易平台（陕西省）】网站首页点击不见面开标模块选择榆林市进入。</p> <p>2、供应商应按要求及时签到（签到时间为投标截止时间前 1 小时内，如果未签到将视为放弃投标资格），评审过程中，磋商小组成员可能会就某些问题要求供应商进行在线澄清，请供应商保持在线直到评审结束；</p> <p>3、开标过程中，供应商在收到工作人员“开始解密”指令后，请及时使用 CA 对电子竞争性谈判响应文件进行解密。解密时所用 CA 应与加密竞争性磋商响应文件时所用 CA 相同；注：解密时间为 30 分钟，在解密时间内供应商全部解密完成后，可提前进入开标下一阶段。</p> <p>4、相关技术问题，请咨询软件开发商：</p> <p>（1）技术支持热线：400-998-0000/400-928-0095</p> <p>5、榆林不见面开标系统操作手册下载方式：登录【全国公共资源交易平台（陕西省·榆林市）】网站首页选择【服务指南】-【下载专区】-点击【榆林不见面开标系统操作手册（投标人）】进行下载。</p> |
| 23 | <p><input checked="" type="checkbox"/>专门面向中小企业采购</p> <p>1. 供应商为中型、小型、微型企业的，应提供《中小企业声明函》；供应商为监狱企业或残疾人福利性单位的，提供《监狱企业的证明文件》或《残疾人福利性单位声明函》。监狱企业/残疾人福利性单位均视同中型、小型、微型企业。</p> <p>2. 所属行业：其他未列明行业。</p> <p>3. 所属行业划型标准：从业人员 300 人以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下的为微型企业。</p> <p><input type="checkbox"/>非专门面向中小企业采购</p> <p>1、小型/微型企业投标人的投标报价给与 10%的扣除，用扣除后的价格参与评审。</p>                                                                                                                              |
| 24 | <p>信用查询：根据《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|  |                                                           |
|--|-----------------------------------------------------------|
|  | 通知》采购人、采购代理机构在资格审查时对供应商信用记录进行查询。供应商存在不良行为记录的，拒绝其参加政府采购活动。 |
|--|-----------------------------------------------------------|

## 二、供应商注意事项

### (一) 询问

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

### (二) 质疑和投诉

供应商如果认为磋商文件中涉及的采购需求（包括供应商资格条件、评审要素及分值设置、采购内容和要求、合同条款等）使自身的合法权益受到损害，应当在磋商文件公告期限届满之日起 7 个工作日内，以书面形式向采购人提出质疑；

供应商如果认为采购程序、采购过程或者成交结果使自身的合法权益受到损害，可以在知道或应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内，以书面形式向采购代理机构提出质疑。

采购人、采购代理机构在收到书面质疑后 7 个工作日内做出答复，并以书面形式通知质疑人和其他有关供应商。

1、供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料，并按财政部《质疑函范本》给定的格式进行填写，范本下载详见【财政部国库司（gks.mof.gov.cn）】网站【首页·政府采购管理】栏目中的《政府采购供应商质疑函范本》。

《政府采购供应商质疑函范本》链接地址：

[http://gks.mof.gov.cn/ztztz/zhengfucaigouguanli/201802/t20180201\\_2804589.htm](http://gks.mof.gov.cn/ztztz/zhengfucaigouguanli/201802/t20180201_2804589.htm)

2、质疑人为自然人的，应当由本人在《质疑函》上签字；质疑人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表在《质疑函》上签字或者盖章，并加盖公章。授权代表办理质疑事项时，除提交《质疑函》外，还应当提交《授权委托书》及授权代表的有效身份证明，《授权委托书》应当载明委托代理的具体权限和事项。

在法定质疑期内，针对同一采购程序环节的质疑应当一次性提出

3、有下列情形之一的，属于无效质疑，采购人、采购代理机构不予受理：

(1) 质疑人不是参与本次采购项目的供应商或潜在供应商；

(2) 质疑人与质疑事项不存在利害关系的；

(3) 未在法定期限内提出质疑的；

(4) 质疑未以书面形式提出，或《质疑函》主要内容构成不完整的，或缺乏必要的证明材料及证明材料不完整的；

(5) 《质疑函》没有合法有效的签字、盖章或授权的；

(6) 以非法手段取得证据、材料的；

(7) 质疑答复后, 同一质疑人就同一事项再次提出质疑的;

4、质疑人对采购代理机构或采购人的答复不满意, 以及采购人、采购代理机构未在规定时间内做出答复的, 可以在答复期满后 15 个工作日内向靖边县财政局提出投诉。

5、供应商投诉的事项不得超出已质疑事项的范围。

6、对捏造事实、提供虚假材料进行质疑、投诉的行为予以严肃处理。

①《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》等法律法规的规定, 供应商质疑、投诉应当有明确的请求和必要的证明材料。

②投诉人在全国范围内十二个月内三次以上投诉查无实据的, 由财政部门列入不良行为记录名单。

③捏造事实、提供虚假材料或者以非法手段取得证明材料的投诉将被驳回, 并将提出投诉的供应商列入不良行为记录名单, 禁止其一至三年内参加政府采购活动。

7、依法严惩捏造事实诬告陷害、诽谤他人的行为。

①《中华人民共和国刑法》第 243 条【诬告陷害罪】捏造事实诬告陷害他人, 意图使他人受刑事追究, 情节严重的, 处三年以下有期徒刑、拘役或者管制; 造成严重后果的, 处三年以上十年以下有期徒刑。

②《中华人民共和国刑法》第 246 条【侮辱罪、诽谤罪】以暴力或者其他方法公然侮辱他人或者捏造事实诽谤他人, 情节严重的, 处三年以下有期徒刑、拘役、管制或者剥夺政治权利。

8、质疑函递交地址:

采购人: 靖边县市场检验检测中心

联系电话: 18992288606

采购代理机构: 靖边县县级政府采购中心

联系电话: 0912-4636977 转 8002

9、投诉书递交地址:

靖边县财政局政府采购管理股

联系电话: 0912-4612667

注: 本项目不接受电子邮件形式的质疑函。

#### (四) 关于信用记录的查询和使用

1、采购人、采购代理机构在资格审查阶段通过【信用中国([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))】、【中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))】网站对供应商的信用情况进行甄别。对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商, 拒绝其参与本次响应活动。

2、供应商在参加政府采购活动前 3 年内因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动, 期限届满的, 可以参加政府采购活动的, 但供应商应提供相关证明材料。

3、供应商信用记录查询的时间段为“磋商公告发布之日（含当日）至提交响应文件截止之日（不含当日）”。供应商未如实填报“供应商书面声明函”的，视为“供应商提供虚假材料谋取中标、成交的”行为，拒绝其参与本次响应活动。

### （五）执行优惠政策

对于小微企业（含小型、微型企业）、监狱企业、残疾人福利性单位参与本次响应，以及节能产品、环保产品的采购，执行国务院办公厅以及国家部委有关文件。

1、《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）以及《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）。

2、国务院办公厅《关于建立政府强制采购节能产品制度的通知》（国办发〔2007〕51号）、财政部、国家发改委、生态环境部、市场监管总局联合印发《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）。

### （六）关于知识产权与保密事项

1、所有涉及知识产权的产品及设计，供应商必须确保采购人拥有其合法的、不受限制的无偿使用权，并免受任何侵权诉讼或索偿，否则，由此产生的一切经济损失和法律责任由供应商承担。

2、由采购人向供应商提供的所有资料，供应商不得向第三方透露或将其用于本次响应以外的任何用途。磋商会议后，若采购人有要求，供应商须归还采购人认为需保密的文件和资料，并销毁所有相应的备份文件及资料。

### （七）政采贷业务

为了进一步推动金融支持政策更好适应市场主体的需要，扎实落实国务院关于支持中小企业发展的政策措施，积极发挥政府采购政策功能，有效缓解中小企业融资难、融资贵问题，根据中办、国办《关于促进中小企业健康发展的指导意见》、财政部、工信部《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《陕西省中小企业政府采购信用融资办法》（陕财办采〔2018〕23号）、《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）等有关规定，按照市场主导、财政引导、银企自愿、风险自担的原则，中标（成交）供应商可根据自身资金需求，登录陕西省政府采购信用融资平台（ <http://www.ccgp-shaanxi.gov.cn/zcdservice/zcd/shanxi/>）在线申请，依法参加政府采购信用融资活动。

目前的合作银行有：北京银行、中国建设银行、中信银行、中国平安银行、中国光大银行、浦发银行、兴业银行、中国工商银行、秦农银行、浙商银行、中国银行、西安银行、中国农业银行、中国邮政储蓄银行。

**(八) 供应商的响应费用自理**

**(九) 合格供应商**

1. 具备磋商公告要求的资格条件和相应的能力。

2. 已在全国公共资源交易中心平台(陕西省)使用 CA 锁报名且自行下载磋商文件并参加磋商的法人、其他组织或自然人。

**(十) 限制供应商**

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

2. 供应商不得存在下列情形之一，否则其磋商响应无效：

(1) 不同供应商不得在同一合同项下的采购项目中，同时委托同一个自然人、同一家的人员、同一单位的人员作为其代表人，否则其磋商响应无效；

(2) 与采购人或采购代理机构存在隶属关系或其他利害关系且可能影响采购公正性的；

(3) 与本项目其他供应商的法定代表人(或者负责人)为同一人的；

(4) 与本项目其他供应商存在控股、管理关系的；

(5) 为本项目采购代理机构的；

(6) 为本项目供应商代理投标的是项目采购代理机构的；

(7) 为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测的；

(8) 受到财政部门行政处罚或其他行政部门行政处罚(举行听证会)的；

(9) 吊销许可证、营业执照的；

(10) 被列入失信被执行人名单(包括被纳入法院、市场监督管理部门、税务部门、银行等认定的失信名单且在有效期内)的；

(11) 被列入重大税收违法案件当事人名单的；

(12) 被禁止在一定期限内参加政府采购活动，或存在财政部门认定的其他重大违法记录，或在其他经营活动履约过程中未依法履约被有关行政部门处罚(处理)的；

(13) 法律法规规定的其他情形。

**(十一) 分公司参加磋商**

1. 总公司(法人单位)依法设立的分公司参加磋商时，须具备有效的营业执照，同时还须获得总公司针对本项目的授权书。分公司在获取授权后视为具有独立承担民

事责任的能力，可以在响应文件中使用分公司的印章和分公司负责人（在营业执照中注册）的签字，可以使用总公司的资质、人员和业绩。

鉴于现行法律法规等对银行、保险、石油石化、电力、通信通讯业等行业法人及其依法设立分支机构的特殊规定，上述特殊行业法人依法设立并领取营业执照的分公司可以参与政府采购活动，其分公司在参与政府采购活动过程中产生的民事责任，公司是法定承担人，在参与本项目政府采购活动中，视为具有独立承担民事责任的能力，可以在响应文件中使用分公司的印章和负责人（在营业执照中注册）的签字，但不得使用总公司的业绩。

2. 总公司参与磋商时，可以使用分公司的资质或业绩。

### （十二）不合格供应商认定

有下列情形之一的，属于不合格供应商，其投标或成交资格将被取消：

1. 提供虚假材料谋取成交的；
2. 提供假冒伪劣产品的；
3. 采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；
4. 与采购人、采购代理机构、其他供应商恶意串通的；
5. 向采购人、采购代理机构、磋商小组成员行贿或者提供其他不正当利益的；
6. 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的；
7. 法律法规规定的其他情形。

### （十三）供应商的风险

供应商应认真阅读和充分理解磋商文件中所有的事项、格式条款和规范要求，任何对磋商文件的忽略或误解不能作为响应文件存在缺陷或瑕疵的理由；供应商没有按照磋商文件要求提供全部资料，或未对磋商文件做出有效的响应进而可能导致其响应文件被拒绝是供应商的风险。

## 三、磋商文件

### （一）磋商文件包括下列内容

- 第一章 磋商公告
- 第二章 供应商须知
- 第三章 评审办法及标准
- 第四章 商务要求
- 第五章 磋商内容及采购要求

## 第六章 合同基本条款

## 第七章 响应文件构成及格式

### (二) 磋商文件的检查及阅读

供应商下载磋商文件后应仔细阅读检查磋商文件中的所有内容，按照磋商文件中所列事项、条款、规范要求及格式，在响应文件中对磋商文件做出全面的响应，并按磋商文件的要求提交全部资料，供应商未详细阅读检查磋商文件造成一切后果由供应商自行承担。

如本项目废标后需重新组织招标，采购代理机构将重新编制、发布新版磋商文件，供应商应按新版磋商文件重新编制响应文件。原磋商文件及响应文件失效，如供应商按照原磋商文件给出格式编制，投标无效。

响应文件封面、响应函以及法定代表人授权委托书三处的项目名称、项目编号、标段（如有）应当与最新发布的磋商文件保持一致，否则将被视为无效响应文件。

### (三) 磋商文件的修改、澄清

1、采购代理机构可以对已发出的磋商文件进行必要的澄清或者修改，但不得改变采购标的和资格条件。澄清或者修改应将在原公告发布媒体上发布澄清公告，其内容为磋商文件的组成部分。

2、澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采购代理机构将在响应截止时间至少 5 日前，在原公告发布媒体上发布更正公告；不足 5 日，采购代理机构将顺延提交响应文件的截止时间。

3、各供应商在提交响应文件截止时间之前，应随时关注下列地址发布的变更公告，也可登录全国公共资源交易平台（陕西省）政府采购交易系统查看左上角的信息提醒，采购代理机构不再单独通知，因供应商未及时关注所造成的一切后果由供应商自行承担：

(1) 【陕西省政府采购网（[www.ccgp-shaanxi.gov.cn](http://www.ccgp-shaanxi.gov.cn)）】中的【首页·> 市县公告·> 更正公告】；

(2) 【全国公共资源交易平台（陕西省）（<http://www.sxggzyjy.cn/>）】中的【首页·> 交易大厅·> 政府采购】。

### (四) 磋商文件的解释权归采购人和采购中心。

## 四、响应保证金

(一) 本项目无需递交响应保证金。

(二) 供应商有下列情形之一的，信用将受到影响：

- 1、在响应文件中提供虚假资料的；
- 2、与采购人、采购代理机构、其他供应商恶意串通的；

- 3、向采购人、采购代理机构行贿或者提供其他不正当利益的；
- 4、响应有效期内撤销响应文件的；
- 5、承诺后，无故不参加本项目采购活动的。
- 6、除因不可抗力或磋商文件认可的情形以外，成交供应商不与采购人签订合同的；

## 五、响应报价

响应报价是供应商响应采购项目要求的全部工作内容的价格体现，包括完成采购内容所需的直接费、间接费、利润、税金及其它相关的一切费用。供应商在报价时应充分考虑所有可能发生的费用，磋商文件未列明，而供应商认为应当计取的费用均应列入报价中。报价时不论是否计取，采购人均按已计取确认。

(一) 不得改变采购需求中的序号、货物名称(服务名称)、技术参数(服务内容)、数量、单位，必须按采购需求中的相应内容填写；供应商改变采购需求清单内容投标无效。

(二) 响应报价货币：人民币；单位：元。

(三) 响应报价只能提交唯一报价，并且在合同履行过程中是固定不变的，任何有选择的报价将不予接受，按无效响应处理。

(四) 响应报价应遵守《中华人民共和国价格法》和行业标准，供应商不得以低于成本的报价参与响应。

(五) 响应文件报价出现前后不一致的，除磋商文件另有规定外，按照下列规定修正：

1、响应文件中开标一览表内容与响应文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；

2、大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

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

4、总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价经供应商确认后产生约束力，供应商不确认的，其响应无效。

(六) 因供应商对磋商文件理解不透、误解、疏漏或对市场行情了解不清造成的后果和风险，均由供应商自己负责。

## 六、响应文件

### (一) 响应文件的式样

本项目采用电子响应文件的形式。

编制电子响应文件时，应使用最新发布的电子磋商文件及专用制作工具进行编制。并使用数字认证证书（CA 锁）对电子响应文件进行签章、加密、递交及磋商会议时解密等相关采购活动事宜。

1、电子磋商文件下载。供应商登录全国公共资源交易平台（陕西省）网站【首页·> 电子交易平台·> 企业端】后，在【磋商公告/出让公告】模块中选择项目点击“我要投标”，参与响应活动。然后即可在【我的项目】中点击“项目流程>交易文件下载”下载电子磋商文件。

2、电子磋商文件需要使用专用软件打开、浏览。供应商可在全国公共资源交易平台（陕西省）网站【首页·> 服务指南·> 下载专区】免费下载“陕西省公共资源交易平台政府采购电子标书制作工具(V8.0.0.2)”，并升级至最新版本，使用该客户端可以打开电子磋商文件。软件操作手册详见全国公共资源交易平台（陕西省）网站【首页·> 服务指南·> 下载专区】中的《陕西省公共资源交易（政府采购类）响应文件制作软件操作手册》。

3、制作电子响应文件。在编制过程中，如有技术性问题，请先翻阅操作手册，或致电软件开发商。

技术支持热线：4009280095、4009980000

CA 锁购买：榆林市市民大厦三楼窗口，电话：0912-3515031

## （二）响应文件有效期

响应文件有效期为自召开磋商会议之日起 90 个日历日。如成交，延长至合同执行完毕时止。

## （三）响应文件的签署

1、响应文件加盖供应商电子公章，并有供应商的法定代表人或被授权人签字，不得由他人代签。

2、除供应商对错、漏处作必要修改外，响应文件不得行间插字、涂改和增删，如有修改错、漏处，必须有供应商的法定代表人或被授权人签字或盖章。

3、响应函、法定代表人证明书、法定代表人授权委托书、投标人信用承诺书、投标信用（保证金）承诺书、榆林市政府采购服务类项目供应商信用承诺书必须由法定代表人签字或盖章并加盖电子公章。

4、未按上述要求签署，投标无效。

## （四）响应文件的提交

电子响应文件可于提交响应文件截止时间前时段登录全国公共资源交易平台（陕西省）网站“电子交易平台>企业端”进行提交，逾期系统将拒绝接收。提交时，供应商应登录全国公共资源交易中心平台（陕西省），选择“首页>电子交易平台>企业端>我的项目”，点击“项目流程”，在打开的“项目管理”对话框中选择“上传响应文件”，上传加密的电子响应文件。上传成功后，电子化平台将予以记录。

#### **（五）响应文件的补充、修改和撤回**

1、供应商在递交响应文件后，且在提交响应文件截止时间前，可以对所提交的响应文件进行补充、修改或撤回。

2、对电子响应文件进行补充、修改的，应先从电子交易平台上撤回旧版，再重新提交新版。

3、响应文件提交截止时间后，供应商不得对其响应文件做任何修改。

4、供应商在提交响应文件截止时间后撤回响应文件的，信用将受到影响。

#### **（六）供应商出现下列情况之一的，其响应文件视为无效文件：**

1、逾期提交电子投标文件；

2、提交的投标文件与本项目不相符；

3、投标人拒绝对电子投标文件进行解密；

4、因投标人自身原因（如在榆林市不见面开标大厅投标截止时间前未签到、供应商网络设备故障或沿用旧版磋商文件编制投标文件等情形），导致在规定时间内无法解密投标文件；

5、上传的电子投标文件无法打开或打开空白响应文件的；

6、未按要求加盖供应商公章和法定代表人或其授权代表签字或盖章的；

7、未按规定时间上传递交响应文件；

8、未按磋商文件要求提交资格证明文件或未通过响应文件有效性审查的；

9、提交的响应文件有效期短于或者无投标有效期的；

10、未按磋商小组要求对响应文件进行澄清（说明或者更正）的；

11、磋商小组对响应文件评审后，认为在有效性、完整性和响应程度方面没有实质性响应磋商文件的或有重大缺项漏项，明显不符合商务要求、技术规格、技术标准要求的；

12、重新提交的响应文件没有实质性响应磋商文件的；

13、磋商评审小组一致认为某供应商谈判最终报价明显不合理或者低于成本，无法保证服务质量和不能诚信履约的。

## 七、组织磋商会议

(一) 采购代理机构组织采购、召开磋商会议、评审工作，整个过程受政府采购监管机构监督、管理。

(二) 供应商必须在榆林市不见面开标大厅系统签名报到。

供应商不足 3 家的，不得进行磋商会议。

## 八、资格审查

磋商开始后，由磋商小组依法对供应商的资格证明文件进行审查。未通过资格审查的供应商其响应文件将被视为无效。

通过资格审查的供应商不足 3 家的，不得进行评审。

## 九、组织评审

(一) 采购代理机构负责组织评审工作，并履行下列职责：

1、核对评审专家身份和采购人代表授权函，对评审专家在政府采购活动中的职责履行情况予以记录，并及时将有关违法违规行为向财政部门报告；

2、宣布评审纪律；

3、公布供应商名单，告知评审专家应当回避的情形；

4、组织磋商小组推选评审组长，采购人代表不得担任组长；

5、在评审期间采取必要的通讯管理措施，保证评审活动不受外界干扰；

6、根据磋商小组的要求介绍政府采购相关政策法规、磋商文件；

7、维护评审秩序，监督磋商小组依照磋商文件规定的评审程序、方法和标准进行独立评审，及时制止和纠正采购人代表、评审专家的倾向性言论或者违法违规行为；

8、核对评审结果；

9、处理与评审有关的其他事项。

(二) 磋商小组负责具体评审事务，并独立履行下列职责：

1、严格遵守评审工作纪律，按照客观、公正、审慎的原则，根据磋商文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审；

2、发现磋商文件内容违反国家有关强制性规定或者磋商文件存在歧义、重大缺陷导致评审工作无法进行时，应当停止评审并向采购人或者采购代理机构书面说明情况；

3、审查、评价响应文件是否符合磋商文件的商务、技术等实质性要求；

4、要求供应商对响应文件有关事项做出澄清或者说明；

5、对响应文件进行比较和评价；

6、确定成交候选人名单；

7、配合答复供应商的询问、质疑和投诉等事项,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;

8、向采购人、采购代理机构或者有关部门报告评审中发现的违法行为。审查、评价响应文件是否符合磋商文件的商务、技术等实质性要求。

9、编写评审报告。

### **(三) 组建磋商小组**

1、为了确保评审工作的公平、公正,依据政府采购法和政府采购相关法规、规章,成立磋商小组。

评审专家对本单位的采购项目只能作为采购人代表参与评审。采购代理机构工作人员不得参加由本机构代理的政府采购项目的评审。

磋商小组成员名单在评审结果公告前应当保密。

2、评审专家从政府采购评审专家库内相关专业的专家名单中随机抽取。对技术复杂、专业性强的采购项目,通过随机方式难以确定合适评审专家的,经主管预算单位同意,采购人可以自行选定相应专业领域的评审专家。自行选定评审专家的,应当优先选择本单位以外的评审专家。

3、评审中因磋商小组成员缺席、回避或者健康等特殊原因导致磋商小组组成不符合规定的,采购代理机构应当依法补足后继续评审。被更换的磋商小组成员所做出的评审意见无效。无法及时补足磋商小组成员的,采购中心应当停止评审活动,封存所有响应文件和开标、评审资料,依法重新组建磋商小组进行评审。原磋商小组所做出的评审意见无效。

### **(四) 评审方法: 本次评审采用综合评分法**

采用综合评分法,是指即响应文件满足磋商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供应商为成交候选人的评审方法。

### **(五) 磋商程序**

分步评审,每一步评审不符合磋商文件要求者,不得进入下一步评审,全部评审合格的供应商,进入最后的打分,按得分由高向低排序,最后推荐成交候选供应商。

**1、第一次磋商报价, 供应商在响应文件中进行报价。**

**2、磋商响应文件的符合性审查**

磋商小组依据磋商文件的规定,对磋商响应文件的有效性、完整性和对磋商文件的响应程度进行审查,以确定是否对磋商文件的全部实质性要求做出响应。

磋商小组要审查每份磋商响应文件是否实质上响应了磋商文件的要求。实质上没有响应磋商文件要求的响应作无效响应处理。磋商小组应告知有关供应商未通过审查的原因,供应商不得通过修正或撤销不符之处而使其成为实质上响应。

### 3、磋商响应文件的澄清

(1) 磋商小组在对磋商响应文件的有效性、完整性和响应程度进行审查时, 可以要求供应商对磋商响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等做出必要的澄清、说明或者补正。

(2) 依照民法中的过失责任原则, 澄清、说明或补正前磋商小组将按最不利于响应供应商的原则对磋商响应文件做出评判。

(3) 磋商小组要求供应商澄清、说明或者补正磋商响应文件应通过书面形式做出。供应商应当在规定的澄清时限内按磋商小组要求的方式提交, 供应商的澄清、说明或者补正应当由法定代表人或其授权代表签字或者加盖公章。

(4) 供应商的澄清、说明或者补正不得超出磋商响应文件的范围或者改变磋商响应文件的实质性内容。澄清、说明或者补正的内容将作为合同履行的重要依据。

### 4、磋商过程

磋商小组应在符合性评审的基础上对各供应商的响应文件认真阅读, 磋商小组必须对响应文件的采购内容等有关要求进行一对一磋商。请各供应商提前下载腾讯会议软件并调试正常, 并在腾讯会议室中等待磋商, 磋商小组将在腾讯会议室与各供应商进行磋商等相关事宜, 会议时间为 2026 年 06 月 26 日 10 时 30 分 00 秒, 会议号: 706-755-439, 会议密码: 1234。(请提前下载)

磋商结束后, 磋商小组开启二次报价(最终报价), 时长为 30 分钟, 供应商未按时限内提交报价按投标无效处理, 提交二次报价(最终报价)的供应商不足 3 家按废标处理。

### 5、最终报价

资格性审查和符合性审查通过的供应商进入最终报价阶段。最终报价是供应商响应文件的有效组成部分。(二次报价相同时, 谈判小组开启多次报价, 只限于相同报价的供应商进行多次报价)

供应商在规定的时间内进行最终报价, 未在规定的时间内进行最终报价的, 视为主动放弃最终报价, 投标将被否决。对成交供应商的最终报价出现明显低于或高于同业同期市场平均价的情形时, 磋商小组应当在评审意见中详细说明理由。

对小微企业(含小型、微型企业)、监狱企业、残疾人福利性单位{参照第二章《供应商须知》(五)落实的政府采购政策}提供的响应报价给予 10%的价格扣除, 用扣除后的价格参与评审排序, 除此之外的其他情形均不适用本款规定。

磋商小组应审查供应商是否具备“落实政府采购政策”的资格, 如不符合相关文件要求或供应商未提供相关声明或证明材料, 供应商不可以享受价格折扣优惠政策。

供应商按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定提供声明函内容不实的,属于提供虚假材料谋取中标、成交,依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。适用招标投标法的政府采购工程建设项目,响应供应商按照本办法规定提供声明函内容不实的,属于弄虚作假骗取成交,依照《中华人民共和国招标投标法》等国家有关规定追究相应责任。

## 6、综合比较与评价

磋商小组应按“评审要素及分值一览表”中规定的评审标准,对通过符合性和响应性审查的响应文件进行商务和技术评估,综合比较与评价。

投标人投标报价出现《财政部关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》【财库〔2026〕2号】规定的,评标委员会启动异常低价响应审查,投标人应在30分钟内应当对价格作出解释,提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料,包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等,投标人未在规定的时间内作出说明投标无效。

根据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》国办发〔2025〕34号要求,投标人应在投标文件中承诺是否提供本国产品,当采购项目或者采购包中含有一种产品,投标人为该采购项目或者采购包提供的符合本国产品标准的产品成本之和占该供应商提供的全部产品成本之和的比例达到80%以上时,依法对该供应商提供的全部产品给予价格评审优惠,即对该供应商提供的全部产品的总报价给予20%的价格扣除,用扣除后的价格参与评审。

对中小企业(含小型、微型企业)、监狱企业、残疾人福利性单位(参照第二章《投标人须知》(五)落实的政府采购政策)提供的投标报价给予10%的价格扣除,用扣除后的价格参与评审排序,除此之外的其他情形均不适用本款规定。

评标委员会应审查投标人是否具备“落实政府采购政策”的资格,如不符合相关文件要求或投标人未提供相关声明或证明材料,投标人不可以享受价格折扣优惠政策。

投标人按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定提供声明函内容不实的,属于提供虚假材料谋取中标、成交,依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。适用招标投标法的政府采购工程建设项目,投标人按照本办法规定提供声明函内容不实的,属于弄虚作假骗取中标,依照《中华人民共和国招标投标法》等国家有关规定追究相应责任。

## 7、推荐成交候选人

评审结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的,按响应报价由低到高顺序排列。得分且响应报价相同的并列。响应文件满足磋商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供应商为排名第一的成交候选人。

## 8、编写评审报告

(1) 磋商小组应根据全体评审成员签字的原始评审记录和评审结果编写评审报告。评审报告应包括：磋商公告刊登的媒体名称、磋商会议日期和地点；供应商名单和磋商小组成员名单；评审方法和标准；开标记录和评审情况及说明，包括无效供应商名单及原因；评审结果，确定的成交候选人名单或者经采购人委托直接确定的成交人；其他需要说明的情况，包括评审过程中供应商根据磋商小组要求进行的澄清、说明或者补正，磋商小组成员的更换等。

(2) 磋商小组成员对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则做出结论。持不同意见的磋商小组成员应当在评审报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评审报告。对拒绝说明理由的，报采购监督机构处理，并将其评审情况如实计入考核表。

## 十、无效响应情形

### (一) 供应商存在下列情况之一的，响应无效：

- 1、未按照磋商文件的规定提交保证金承诺书；
- 2、响应文件未按磋商文件要求签署、盖章；
- 3、不具备磋商文件中规定的资格要求；
- 4、报价超过磋商文件中规定的预算金额或者最高限价；
- 5、响应文件含有采购人不能接受的附加条件；
- 6、有选择的报价将不予接受，按无效响应处理；
- 7、按《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号）修正后的报价经供应商确认后产生约束力，供应商不确认的，其响应无效。

### (二) 供应商存在下列情形之一的，视为串通响应，其响应无效：

- 1、不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；
- 2、不同供应商委托同一单位或者个人办理响应事宜；
- 3、不同供应商的响应文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
- 4、不同供应商的响应文件异常一致或者响应报价呈规律性差异；
- 5、不同供应商的响应文件相互上传；
- 6、不同供应商的响应保证金承诺由同一单位或者个人承诺。

(三) 供应商不得以低于成本的报价参加本次采购项目。磋商小组认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评审现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；供应商不能证明其报价合理性的，磋商小组应当将其作为无效响应处理。

## 十一、成交

(一) 采购中心在评审工作结束后 2 个工作日内将评审报告送采购人。

(二) 采购人在收到评审报告之日起 5 个工作日内，在评审报告确定的成交候选人名单中按顺序确定成交供应商。

采购人在收到评审报告 5 个工作日内未按评审报告推荐的成交候选人顺序确定成交供应商，又不能说明合法理由的，视同按评审报告推荐的顺序确定成交供应商，采购中心将发布成交公告。

(三) 采购中心将在成交供应商确定之日起 2 个工作日内，发布媒体为【陕西省政府采购网（[www.ccgp-shaanxi.gov.cn](http://www.ccgp-shaanxi.gov.cn)）】、【全国公共资源交易平台（陕西省）（<http://www.sxggzyjy.cn/>）】上公告成交结果。

成交公告期限为 1 个工作日。

(四) 在公告成交结果的同时，采购中心向成交供应商发出成交通知书。

(五) 成交通知书发出后，采购人不得违法改变成交结果，成交供应商无正当理由不得放弃成交。

## 十二、签订政府采购合同

(一) 自成交通知书发出之日起 30 日内，采购人与成交供应商应按磋商文件和成交供应商响应文件的规定，签订书面合同。所签订的政府采购合同不得对磋商文件和成交供应商的响应文件内容作实质性修改。

采购人不得向成交供应商提出任何不合理的要求作为签订合同的条件。

(二) 成交供应商拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的成交候选人名单排序，确定下一候选人为成交供应商，也可以重新开展政府采购活动。

(三) 磋商文件、成交供应商的响应文件、“成交通知书”及其澄清、说明文件、承诺等，均为签订采购合同的依据，作为采购合同的组成部分。

(四) 政府采购合同应当包括采购人与成交供应商的名称和住所、标的、数量、质量、价款或者报酬、履行期限及地点和方式、验收要求、违约责任、解决争议的方法等内容。

(五) 采购人与成交供应商应当根据合同的约定依法履行合同义务。政府采购合同的履行、违约责任和解决争议的方法等适用《中华人民共和国民法典》。

(六) 采购人应及时对采购项目进行验收。采购人可以邀请参加本项目的其他响应供应商或者第三方机构参与验收。参与验收的响应供应商或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档。

(七) 采购人应当加强对成交供应商的履约管理，并按照采购合同约定，及时向成交供应商支付采购资金。对于成交供应商违反采购合同约定的行为，采购人应当及时处理，依法追究其违约责任。

### 十三、废标情形

(一) 磋商小组发现磋商文件存在歧义、重大缺陷导致评审工作无法进行, 或者磋商文件内容违反国家有关强制性规定的, 应当停止评审工作, 与采购人或者采购中心沟通并作书面记录。采购人或者采购中心确认后, 应当修改磋商文件, 重新组织采购活动。

(二) 根据《中华人民共和国政府采购法》第三十六条规定, 在采购过程中, 出现下列情形之一的, 本项目按废标处理:

- 1、出现影响采购公正的违法、违规行为;
- 2、供应商的报价均超过了采购预算, 采购人不能支付;
- 3、因重大变故, 采购任务取消。

废标后, 由采购中心发布废标公告。

### 第三章 评审办法及标准

#### 一、符合性审查：

按照以下内容对响应文件符合性审查，一项不合格其响应即为无效响应。

- 1) 响应文件的项目名称、项目编号与谈判文件是否一致；
- 2) 供应商未按磋商文件要求盖章；
- 3) 响应文件未按照磋商文件要求进行法定代表人或其授权代表签字；
- 4) 首次磋商报价超出采购预算价；
- 5) 供应商首次磋商报价出现选择性报价；
- 6) 无有效期或有效期达不到磋商文件的要求；
- 7) 服务期及付款方式未达到磋商文件的要求；
- 8) 商务要求未响应磋商文件要求；
- 9) 技术指标是否满足磋商文件；
- 10) 响应方案未满足本项目需求；
- 11) 磋商内容出现漏项或数量与要求不符，出现重大负偏离；
- 12) 响应报价与市场价偏离较大，低于成本，形成不正当竞争；
- 13) 供应商提供虚假证明，开具虚假资质，出现虚假应答或故意隐瞒行为；
- 14) 供应商未按要求提供磋商文件给出格式填写需要上传的承诺书；
- 15) 供应商有经磋商代表签字并加盖原色印章的按期服务保证承诺书；
- 16) 供应商有经磋商代表签字并加盖原色印章的质量保证承诺；
- 17) 供应商有经磋商代表签字并加盖原色印章的完成本项目服务承诺书；
- 18) 响应文件中有采购人不能接受的附加条件；
- 19) 不符合法律法规或磋商文件中规定的其他实质性要求的。

## 二、综合比较与评价

评审要素及分值一览表

| 磋商最终报价             | 分值   | 评审标准                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 磋商最终报价             | 10 分 | 磋商报价采用低价优先法计算，即满足竞争性磋商文件要求且最后折扣率最低的报价为评审基准价，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：磋商报价得分=（评审基准价/最后磋商报价）×10 说明：本项目专门面对中小企业采购，故不再对各供应商价格进行优惠评审。                                                                                                                                     |
| 抽检靶向性要求            | 5 分  | 抽检靶向性要求：总问题发现率 $\geq 3.5\%$ 得 5 分，《3.5%且 $\geq 3.0\%$ 得 3 分，《3.0%且 $\geq 2.6\%$ 得 2 分，《2.6%不得分。（提供 2025 年度与三家区（县）市级以上（含区（县）市级）合作单位签订的 200 批次以上食品检验合同并提供与合作单位问题发现率的相关证明或国抽系统截图，提供每份合同任意 3 份不合格检验报告，以问题发现率平均值为准，提供虚假证明资料，一票否决）。                                           |
| 检验项目覆盖本次所列参数项目需求情况 | 5 分  | 检验项目应当覆盖本次所列参数项目需求：符合率 100%得 5 分；符合率 95%-100%（不含）得 3 分；符合率 90%-95%（不含）得 1 分；低于 90%不得分。                                                                                                                                                                                  |
| 检测设备配备情况           | 12 分 | 配备的检测仪器，评审内容：①检测仪器的种类及数量；②检测仪器的功能；③检测仪器的技术指标④检测仪器的检测标准情况（提供购置发票、相关图片和仪器检定或校准合格证书，复印件加盖单位公章为准）： 评审依据：每一项内容描述详细，切实可行符合项目实际内容得 3 分，①~④项合计得 12 分。内容①~④项任意一项缺项扣 3 分；内容①~④项里有一项内容缺陷（缺陷是指：拟投入检测仪器配备不合理，配备数量不足、检测仪器精度差、检测仪器功能不完整、检测标准不达标、检测仪器缺乏针对性存在不适用项目实际情况的情形等）扣 0.5 分，扣完为止。 |
| 样品检测报告的准确性         | 5 分  | 样品检测报告的准确性，评审内容：满足样品当天进入实验室，确保样品检测报告的准确性。评审依据：根据供应商提供的相关证明材料齐全、确保检测报告的准确性高得 5 分，内容有缺陷（缺陷是指：提供的相关证明材料不全、不完全确保检测报告的准确性、出现常识性错误、不可能实现的夸大情形、存在不适用项目实际情况的情形等）扣 0.5 分，扣                                                                                                       |

|                            |      |                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            |      | 完为止。                                                                                                                                                                                                                                      |
| 抽检系统运用<br>熟练度要求            | 6 分  | 抽检系统运用熟练度要求，评审内容：①供应商能够熟练运用各级抽检系统；②及时准确的录入抽检、检验信息；③具有专门人员/部门且有录入经验。评审依据：每一项内容描述详细，切实可行符合项目实际内容得 2 分，①～③项合计得 6 分。内容①～③项任意一项缺项扣 2 分；内容①～③项里有一项内容缺陷（缺陷是指：内容不详细具体、条理不清晰、描述过于简单、与项目特点不匹配、凭空编造、出现常识性错误、不可能实现的夸大情形、存在不适用项目实际情况的情形等）扣 0.5 分，扣完为止。 |
| 食品安全抽检<br>监测承检机构<br>盲样考核要求 | 5 分  | 参加市级或以上部门组织的 2025 年全省食品安全抽检监测承检机构盲样考核，全部满意（含基本满意）得 5 分，出现一项不满意项目得 3 分，出现二项及以上不满意项目得 1 分（供应商响应文件中提供相关证明材料，未提供不得分，提供虚假资料按废标处理。）。                                                                                                            |
| 具体实施方案                     | 18 分 | 具体实施方案，评审内容：：①服务可行性；②时间效率；③工作方法；④质量控制措施方法内容；⑤预防性管理方法内容；⑥报告送达时间。评审依据：每一项内容描述详细，切实可行符合项目实际内容得 3 分，①～⑥项合计得 18 分。内容①～⑥项任意一项缺项扣 3 分；内容①～⑥项里有一项内容缺陷（缺陷是指：内容不详细具体、条理不清晰、描述过于简单、与项目特点不匹配、凭空编造、出现常识性错误、不可能实现的夸大情形、存在不适用项目实际情况的情形等）扣 0.5 分，扣完为止。    |
| 风险分析报告<br>经验要求             | 3 分  | 风险分析报告经验要求，评审内容：供应商具有撰写风险分析报告经验。评审依据：根据撰写风险分析报告经验情况赋分，方案详尽完善，切实可行得 3 分，有一项内容缺陷（缺陷是指：内容不详细具体、条理不清晰、描述过于简单、与项目特点不匹配、凭空编造、出现常识性错误、不可能实现的夸大情形、存在不适用项目实际情况的情形等）扣 0.5 分，扣完为止。                                                                   |
| 进度保障措施                     | 3 分  | 进度保障措施，评审内容：①工作进度计划安排；②工作进度计划保障措施。评审依据：每一项内容描述详细，切实可行符合项目实际内容得 1.5 分，①～②项合计得 3 分。内容                                                                                                                                                       |

|                 |      |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 |      | ①~②项任意一项缺项扣 1.5 分；内容①~②项里有一项内容缺陷（缺陷是指：内容不详细具体、条理不清晰、描述过于简单、与项目特点不匹配、凭空编造、出现常识性错误、不可能实现的夸大情形、存在不适用项目实际情况的情形等）扣 0.5 分，扣完为止。                                                                                                                                           |
| 项目售后服务措施承诺      | 4 分  | 项目售后服务措施承诺，评审内容：①服务承诺；②其他有利于本项目实施的承诺。 评审依据：每一项内容描述详细，切实可行符合项目实际内容得 2 分，①~②项合计得 4 分。内容①~②项任意一项缺项扣 2 分；内容①~②项里有一项内容缺陷（缺陷是指：内容不详细具体、条理不清晰、描述过于简单、与项目特点不匹配、凭空编造、出现常识性错误、不可能实现的夸大情形、存在不适用项目实际情况的情形等）扣 0.5 分，扣完为止。                                                        |
| 人员配备、管理方案       | 15 分 | 人员配备、管理方案，评审内容：①拟派项目组织机构；②项目成员分工；③项目成员专业素养；④项目成员岗位职责（提供相关证明材料复印件加盖公章，提供虚假资料按无效投标处理）；⑤项目人员管理方案； 评审依据：每一项内容描述详细，切实可行符合项目实际内容得 3 分，①~⑤项合计得 15 分。内容①~⑤项任意一项缺项扣 3 分；内容①~⑤项里有一项内容缺陷（缺陷是指：拟投入项目人员设置不合理，人员配备数量不足、专业素养差、人员职责不明确、分工混乱、相关项目实施经验缺乏存在不适用项目实际情况的情形等）扣 0.5 分，扣完为止。 |
| 食品安全突发事件的应急响应方案 | 4 分  | 评审内容：①市场变化；②突发事件；③政策变化。 评审依据：每一项内容描述详细，切实可行符合项目实际内容得 2 分，①~③项合计得 6 分。内容①~③项任意一项缺项扣 2 分；内容①~③项里有一项内容缺陷（缺陷是指：内容不详细具体、条理不清晰、描述过于简单、与项目特点不匹配、凭空编造、出现常识性错误、不可能实现的夸大情形、存在不适用项目实际情况的情形等）扣 0.5 分，扣完为止。                                                                      |
| 企业类似业绩          | 5 分  | 供应商应出具 2023 年 5 月 1 日以来类似项目业绩合同，每一个有效合同得 2.5 分，满分得 5 分。（以合同为准，文件中附加加盖公章的合同复印件）。                                                                                                                                                                                     |

## 第四章 商务要求

| 条款号 | 条款名称  | 内 容                                                                                                                                                |
|-----|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | 项目概述  | <p>采购人名称：靖边县市场检验检测中心</p> <p>地址：靖边县兴庆街 1 号</p> <p>项目名称：靖边县 2026 年食品安全监督抽检检验服务采购项目（二次）（专项抽检）</p>                                                     |
| 2   | 服务地点  | 靖边县市场检验检测中心指定地点。                                                                                                                                   |
| 3   | 服务期   | 自合同签订之日起至 2026 年 12 月 31 日止                                                                                                                        |
| 4   | 质保期   | 执行行业标准                                                                                                                                             |
| 5   | 质量安全  | 供应商提供的服务质量必须符合国家 and 行业相关规定的现行标准和竞争性磋商文件规定的要求。                                                                                                     |
| 6   | 合同价款  | <p>1. 合同价应是完成服务内容的所有费用，包括检验费、服务费、运杂费（含保险）、仓储保管费、税金等项目所包含的其他一切相关费用。任何有选择的报价将不予接受，按无效投标处理。</p> <p>2. 本合同采用 1000 元/批次的为基础，供应商给出合理的折扣率，不受市场价变化的影响。</p> |
|     | 付款方式  | 按完成检测进度支付（无息）。                                                                                                                                     |
| 7   | 履约情况  | 服务期内，采购人及相关部门人员进行项目考核，通过核对服务需求所要求的数量、质量、技术要求等进行核验，项目质量应符合现行国家行业规范标准的要求。                                                                            |
| 8   | 保险责任  | 项目服务期间，投标人承担因服务实施的全部保险责任。                                                                                                                          |
| 9   | 服务期延误 | 供应商应在合同规定期内完成该项工作取样、检验、出具检验报告。如因供应商责任而造成延期，每超过一天按合同约定支付采购人误期赔偿金，直至提供服务结束为止，所有因延期而产生的费用由供应商承担。                                                      |
| 10  | 知识产权  | <p>知识产权：</p> <p>供应商应保证投标产品及服务不会出现因第三方提出侵犯其专利</p>                                                                                                   |

|                     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |      | 权、商标权或其它知识产权而引发法律或经济纠纷，否则由供应商承担全部责任。任何被供应商用于未经授权的商业目的行为所造成的违约或侵权责任由供应商承担。                                                                                                                                                                                                                  |
| 11                  | 违约责任 | <p>违约责任：</p> <p>按《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》中的相关条款执行。</p> <p>1、一方未按约定履行义务给对方造成直接损失的，应当承担赔偿责任。</p> <p>2、一方无法继续履行合同的，应当及时通知另一方，并由责任方承担因合同解除而造成的损失。</p> <p>3、如双方发生成果争议，依照采购人及相关部门查出具的结论，乙方服务过程中未达到国家、省、市级相关标准，甲方有权单方面无条件终止合同。</p> <p>4、该合同在履行过程中，如发生争议，首先双方协商解决，如协商未达成一致，经双方同意由签约地法院起诉解决。</p> |
| 注：商务要求为实质性要求，不得负偏离。 |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## 第五章 磋商内容及采购需求

根据榆林市市场监督管理局《关于印发 2026 年全市食品安全抽检监测计划的通知》（榆市监发〔2026〕38 号）有关要求，结合全县食品安全监管实际，制定了 2026 年全市食品安全抽检监测计划。

### 一、抽检任务

榆林市市场监督管理局 2026 年下达的食品安全监督抽检任务共计 720 批次（其中食品共计 520 批次，食用农产品共计 200 批次）。根据我县实际，2026 年拟完成 820 批次（其中食品共计 590 批次，食用农产品共计 230 批次）。

### 二、工作要求

（一）坚持问题导向，排查风险隐患。一是聚焦校园、农村地区等重点区域，聚焦非法添加非食用物质、超范围超限量使用食品添加剂、掺杂掺假等突出问题和省局食品安全整治重点，聚焦直播带货、生鲜电商、餐饮外卖等新业态新模式，聚焦多批次抽检不合格、投诉举报多和信用风险高的企业，进行重点抽检；二是对上年度检出不合格 $\geq 2$  次进行跟踪抽检；三是减少重复抽检。对既往抽检未检出不合格的企业、品类适当减少抽检批次。

（二）围绕整治重点，加大抽检力度。一是以校园食品、肉制品、食用油等为重点，以学校食堂及校外集中用餐单位、农贸市场等区域为重点，有针对性开展抽检，主要对辖区内小学、幼儿园、托管等进行抽检，市县联动，实现两年内校园食堂全覆盖抽检；二是进一步提高地方特色食品、网络抽检批次量。

（三）坚持预防为主，做好风险预警。加强食品抽检发现风险通报提醒和督查督办，涉及不合格食用农产品、校园食品、主粮安全、进口食品以及高风险项目，及时通报同级农业、教育、粮食、卫健等部门；二是持续开展食品安全知识科普教育，针对群众关注的热点问题、反食品浪费等，组织发布食品安全消费提示、风险警示和风险解析，提升公众食品安全认知，科学引导合理膳食。

（四）均衡推进任务，提高抽检质量。一是结合市局食品安全整治重点，确保抽

检区域、品种、业态等能精准发现问题，实现靶向抽检；二是按照上市季节、消费习惯等、均衡推进抽检任务，合理分配抽检比例。

（五）稳妥发布信息，分级分类推送。一是各单位要严格审核把关，按照“时、效、度”原则和信息公开有关规定，加强舆情风险研判和预案制定，稳妥公布食品安全抽检结果信息；二是各单位要将已公布的不合格结果信息，分级分类有序通报给本单位信息股。

（六）提升数据规范，强化结果运用。一是要强化抽检监测数据安全风险防控意识，确保抽检监测数据安全；二是不合格食品检验报告已送达相关食品生产经营者的，不得撤销处理。其他已提交的食品抽检数据，如需退修或撤销，应由任务下达方作出情况说明后逐级上报，经省局审核同意后方可处理，其中涉及不合格样品的，办理退修或撤销前，还应通知领办核查处置任务的市场监管部门；三是督促承检机构按要求规范填报食品抽检数据，确保数据质量。省局将定期或不定期组织对全省各级食品抽检数据进行核查并通报结果；四是及时梳理汇总食品抽检数据，按照工作实际需求，进行统计分析，并形成报告供决策参考；五是运用抽检数据分析，强化食品安全苗头性、倾向性和潜在性问题研判，提升风险识别、研判和防控能力，为落实食品安全“两个责任”、重要舆情应对、风险会商等提供支撑。

（七）强化核查处置，提升处置效能。一是要落实“最严厉的处罚”要求，持续强化核查处置工作，按照“五个到位”原则，对违法违规行为依法严肃处理，对涉嫌犯罪的移送公安机关；二是严格落实“抽管查”融合，持续推进联防联控机制，针对非法添加等重点问题、“一老一小”食品等重点产品、校园周边等重点区域、多批次抽检不合格以及连续多年抽检不合格等重点企业，强化核查处置通报督办，曝光典型案例，深化“三书一函+核查处置”运用，提高核查处置威慑力；三是持续开展流动诊所+专家会诊技术帮扶，推动实现“处置一个问题、解决一类风险、提升一个产业”。

（八）严格考核管理，确保工作纪律。按照相关规定强化承检机构工作考核和监督管理，适时对承担县级抽检任务的检测机构开展全覆盖检查。各单位及相关人员不

得随意更改抽检监测信息，不得瞒报、谎报、漏报抽检相关数据，不得擅自发布有关抽检监测的信息，不得在开展抽样工作前事先通知被抽检单位和接受被抽检单位的馈赠，不得利用抽检监测结果开展有偿活动、牟取不正当利益；对存在问题的承检机构和个人，依法依规严肃处理，对涉嫌出具不实或虚假检验报告的承检机构，同时通报认证认可等部门。

（九）提升智慧化水平，加强抽检队伍建设。一是要充分利用国抽系统、陕西省数据统计分析系统等智慧化平台，精准防控食品安全风险隐患；二是要进一步提高复检和异议线上办理平台的使用率，提升复检和异议处置效能；三是要通过积极参加常态化线上培训、外出培训、食品抽检技能比试等切实提升食品抽检工作人员履职能力、业务水平和实战水平。

（十）倡导社会公益事业，做好合格样品再利用。要按照相关工作规定，督促各承检机构严格按照样品存贮要求合理保存备份样品并详细记录处置台账，同时进一步拓展合格备样利用方式，及时主动将符合捐赠条件的合格样品向公益慈善、敬老院等机构捐赠；按照省市工作部署，积极组织开展合格备份样品现场捐赠活动，与“你点我检”等形式相结合，拓展活动深度与广度，有效提升群众的参与度和活动的影响力。

抽检有关工作具体由县市场检验检测中心统筹负责实施，执行过程中若出现随机性抽检任务，检验中心可据实际情况安排。

附件：2026 年靖边县食品安全监督抽检计划表（食用农产品 230 批次+普通食品 590 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) | 抽检项目      | 批次 |
|----|----------|----------|----------|----------|-----------|----|
| 1  | 粮食加工品    | 小麦粉      | 小麦粉      | 小麦粉      | 铅(以 Pb 计) | 9  |
|    |          |          |          |          | 镉(以 Cd 计) |    |
|    |          |          |          |          | 苯并[a]芘    |    |
|    |          |          |          |          | 脱氧雪腐镰刀菌烯醇 |    |

|  |  |         |           |           |                                            |    |
|--|--|---------|-----------|-----------|--------------------------------------------|----|
|  |  |         |           |           | 赭曲霉毒素 A                                    |    |
|  |  |         |           |           | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>                       |    |
|  |  | 大米      | 大米        | 大米        | 铅(以 Pb 计)                                  | 9  |
|  |  |         |           |           | 镉(以 Cd 计)                                  |    |
|  |  |         |           |           | 苯并[a]芘                                     |    |
|  |  |         |           |           | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>                       |    |
|  |  |         |           |           | 赭曲霉毒素 A                                    |    |
|  |  | 挂面      | 挂面        | 挂面        | 铅                                          | 7  |
|  |  |         |           |           | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)                           |    |
|  |  |         |           |           | 合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝)<br>视产品具体色泽而定 |    |
|  |  |         | 谷物加工品     | 谷物加工品     | 铅(以 Pb 计)                                  | 9  |
|  |  |         |           |           | 镉(以 Cd 计)                                  |    |
|  |  |         |           |           | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>                       |    |
|  |  |         |           |           | 赭曲霉毒素 A                                    |    |
|  |  | 其他粮食加工品 | 玉米粉(片、渣)  | 玉米粉(片、渣)  | 苯并[a]芘                                     | 15 |
|  |  |         |           |           | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>                       |    |
|  |  |         |           |           | 赭曲霉毒素 A                                    |    |
|  |  |         |           |           | 玉米赤霉烯酮                                     |    |
|  |  |         |           |           | 脱氧雪腐镰刀菌烯醇                                  |    |
|  |  |         | 谷物碾磨加工品   | 米粉        | 铅(以 Pb 计)                                  | 9  |
|  |  |         |           |           | 镉(以 Cd 计)                                  |    |
|  |  |         |           |           | 总汞(以 Hg 计)                                 |    |
|  |  |         |           |           | 无机砷(以 As 计)                                |    |
|  |  |         | 其他谷物碾磨加工品 | 其他谷物碾磨加工品 | 铅(以 Pb 计)                                  | 6  |
|  |  |         |           |           | 铬(以 Cr 计)                                  |    |
|  |  |         |           |           | 赭曲霉毒素 A                                    |    |
|  |  | 谷物粉类制品  | 生湿面制品     | 生湿面制品     | 铅(以 Pb 计)                                  | 12 |
|  |  |         |           |           | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)                             |    |
|  |  |         |           |           | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)                             |    |

|   |            |       |       |                |                           |                          |
|---|------------|-------|-------|----------------|---------------------------|--------------------------|
|   |            |       |       | 发酵面制品          | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)          | 12                       |
|   |            |       |       |                | 二氧化硫残留量                   |                          |
|   |            |       |       |                | 柠檬黄                       |                          |
|   |            |       |       |                | 铅(以 Pb 计)                 | 12                       |
|   |            |       |       |                | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)            |                          |
|   |            |       |       |                | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)            |                          |
|   |            |       |       |                | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)          |                          |
|   |            |       |       |                | 糖精钠(以糖精计)                 |                          |
|   |            |       |       |                | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)            |                          |
|   |            |       |       | 安赛蜜            |                           |                          |
|   |            |       |       | 合成着色剂(柠檬黄、胭脂红) | 8                         |                          |
|   |            |       |       | 米粉制品           |                           | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)           |
|   |            |       |       |                |                           | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)           |
|   |            |       |       |                |                           | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)         |
|   |            |       |       |                |                           | 二氧化硫残留量                  |
|   |            |       |       |                |                           | 合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝) |
|   |            |       |       |                | 甜蜜素                       |                          |
|   |            |       |       | 其他谷物粉类制品       | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)            | 6                        |
|   |            |       |       |                | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)            |                          |
|   |            |       |       |                | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)          |                          |
|   |            |       |       |                | 合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝) |                          |
| 2 | 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油 | 食用植物油 | 花生油            | 酸值/酸价                     | 6                        |
|   |            |       |       |                | 过氧化值                      |                          |
|   |            |       |       |                | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>      |                          |
|   |            |       |       |                | 苯并[a]芘                    |                          |
|   |            |       |       |                | 溶剂残留量                     |                          |
|   |            |       | 玉米油   | 酸值/酸价          | 2                         |                          |
|   |            |       |       | 过氧化值           |                           |                          |

|   |     |        |        |         |                      |    |
|---|-----|--------|--------|---------|----------------------|----|
|   |     |        |        |         | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> |    |
|   |     |        |        |         | 苯并[a]芘               |    |
|   |     |        |        |         | 特丁基对苯二酚(TBHQ)        |    |
|   |     |        |        | 芝麻油     | 酸值/酸价                | 6  |
|   |     |        |        |         | 过氧化值                 |    |
|   |     |        |        |         | 苯并[a]芘               |    |
|   |     |        |        |         | 溶剂残留量                |    |
|   |     |        |        |         | 乙基麦芽酚                |    |
|   |     |        |        | 菜籽油     | 酸值/酸价                | 6  |
|   |     |        |        |         | 过氧化值                 |    |
|   |     |        |        |         | 苯并[a]芘               |    |
|   |     |        |        |         | 溶剂残留量                |    |
|   |     |        |        |         | 特丁基对苯二酚(TBHQ)        |    |
|   |     |        |        |         | 乙基麦芽酚                |    |
|   |     |        |        |         | 铅(以 Pb 计)            |    |
|   |     |        |        | 大豆油     | 酸值/酸价                | 6  |
|   |     |        |        |         | 过氧化值                 |    |
|   |     |        |        |         | 溶剂残留量                |    |
|   |     |        |        |         | 铅(以 Pb 计)            |    |
|   |     |        |        | 食用植物调和油 | 酸价                   | 6  |
|   |     |        |        |         | 过氧化值                 |    |
|   |     |        |        |         | 溶剂残留量                |    |
|   |     |        |        |         | 特丁基对苯二酚(TBHQ)        |    |
|   |     |        |        |         | 乙基麦芽酚                |    |
|   |     |        |        |         | 铅(以 Pb 计)            |    |
|   |     | 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 食用动物油脂  | 酸价                   | 6  |
|   |     |        |        |         | 过氧化值                 |    |
|   |     |        |        |         | 丙二醛                  |    |
|   |     |        |        |         | 苯并芘                  |    |
|   |     |        |        |         | 铅                    |    |
| 3 | 调味品 | 酱油     | 酱油     | 酱油      | 氨基酸态氮                | 10 |
|   |     |        |        |         | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)       |    |
|   |     |        |        |         | 山梨酸及其钾盐(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                     |   |
|  |  | 食醋   | 食醋   | 食醋       | 总酸(以乙酸计)                 | 6 |
|  |  |      |      |          | 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                     |   |
|  |  | 酱类   | 酿造酱  | 黄豆酱、甜面酱等 | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>     | 4 |
|  |  |      |      |          | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)           |   |
|  |  |      |      |          | 山梨酸及其钾盐(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)           |   |
|  |  |      |      |          | 大肠菌群                     |   |
|  |  | 调味料酒 | 调味料酒 | 料酒       | 氨基酸态氮(以氮计)               | 4 |
|  |  |      |      |          | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)           |   |

|  |  |     |         |               |                  |   |
|--|--|-----|---------|---------------|------------------|---|
|  |  |     |         |               | 山梨酸及其钾盐(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             |   |
|  |  | 调味料 | 固体复合调味料 | 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 铅(以 Pb 计)        | 6 |
|  |  |     |         |               | 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          |   |
|  |  |     |         | 其他香辛料调味品      | 铅(以 Pb 计)        | 9 |
|  |  |     |         |               | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) |   |
|  |  |     |         |               | 二氧化硫残留量          |   |
|  |  |     |         |               | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)   |   |
|  |  |     |         |               | 合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)   |   |
|  |  |     |         |               | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯      |   |
|  |  |     |         |               | 多菌灵              |   |
|  |  |     |         |               | 毒死蜱              |   |
|  |  |     |         |               | 克百威              |   |
|  |  |     | 半固体     | 坚果            | 谷氨酸钠             | 6 |
|  |  |     |         |               | 呈味核苷酸二钠          |   |
|  |  |     |         |               | 铅(以 Pb 计)        |   |
|  |  |     |         |               | 糖精钠(以糖精计)        |   |
|  |  |     |         |               | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)   |   |
|  |  |     |         |               | 安赛蜜              |   |
|  |  |     |         |               | 菌落总数             |   |
|  |  |     |         |               | 大肠菌群             |   |
|  |  |     |         |               | 酸价/酸值            | 4 |

|  |  |  |          |            |                          |   |
|--|--|--|----------|------------|--------------------------|---|
|  |  |  | 复合调味料    | 与籽类的泥(酱)   | 过氧化值                     |   |
|  |  |  |          |            | 铅(以 Pb 计)                |   |
|  |  |  |          |            | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>     |   |
|  |  |  |          | 辣椒酱        | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)           | 3 |
|  |  |  |          |            | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)           |   |
|  |  |  |          |            | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)         |   |
|  |  |  |          |            | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |   |
|  |  |  |          |            | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)           |   |
|  |  |  |          |            | 二氧化硫残留量                  |   |
|  |  |  |          | 火锅底料、麻辣烫底料 | 罂粟碱                      | 5 |
|  |  |  |          |            | 吗啡                       |   |
|  |  |  |          |            | 可待因                      |   |
|  |  |  |          |            | 那可丁                      |   |
|  |  |  |          |            | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)           |   |
|  |  |  |          |            | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)           |   |
|  |  |  |          |            | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)         |   |
|  |  |  |          |            | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |   |
|  |  |  | 其他半固体调味料 |            | 铅(以 Pb 计)                | 3 |
|  |  |  |          |            | 罗丹明 B                    |   |
|  |  |  |          |            | 罂粟碱                      |   |
|  |  |  |          |            | 吗啡                       |   |
|  |  |  |          |            | 可待因                      |   |
|  |  |  |          |            | 那可丁                      |   |
|  |  |  |          |            | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)           |   |
|  |  |  |          |            | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)           |   |
|  |  |  |          |            | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)         |   |
|  |  |  |          |            | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |   |

|   |     |      |         |                  |                              |   |
|---|-----|------|---------|------------------|------------------------------|---|
|   |     |      |         | 蚝油、<br>虾油、<br>鱼露 | 氨基酸态氮                        | 2 |
|   |     |      |         |                  | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)               |   |
|   |     |      |         |                  | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)               |   |
|   |     |      |         |                  | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)             |   |
|   |     |      |         |                  | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和     |   |
|   |     |      |         |                  | 菌落总数                         |   |
|   |     |      | 液体复合调味料 | 其他液体调味料          | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)               | 2 |
|   |     |      |         |                  | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)               |   |
|   |     |      |         |                  | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)             |   |
|   |     |      |         |                  | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和     |   |
|   |     |      |         |                  | 糖精钠(以糖精计)                    |   |
|   |     |      |         |                  | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)               |   |
|   |     |      |         |                  | 合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)       |   |
|   |     |      |         |                  | 相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |   |
|   |     | 味精   | 味精      | 味精               | 谷氨酸钠                         | 2 |
| 4 | 肉制品 | 熟肉制品 | 酱卤肉制品   | 酱卤肉制品            | 镉(以 Cd 计)                    | 9 |
|   |     |      |         |                  | 铬(以 Cr 计)                    |   |
|   |     |      |         |                  | 总砷(以 As 计)                   |   |
|   |     |      |         |                  | N-二甲基亚硝酸胺                    |   |
|   |     |      |         |                  | 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、诱惑红)           |   |
|   |     |     | 油炸肉制品    | 油炸肉制品    | N-二甲基亚硝胺                 | 9 |
|   |     |     |          |          | 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)           |   |
|   |     |     | 熟肉干制品    | 熟肉干制品    | 铅(以 Pb 计)                | 6 |
|   |     |     |          |          | N-二甲基亚硝胺                 |   |
|   |     |     |          |          | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)           |   |
|   |     |     |          |          | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)           |   |
|   |     |     |          |          | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)         |   |
|   |     |     |          |          | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |   |
|   |     |     |          |          | 合成着色剂(胭脂红、诱惑红)           |   |
|   |     |     | 熏烧烤肉制品   | 熏烧烤肉制品   | 苯并[a]芘                   | 6 |
|   |     |     |          |          | N-二甲基亚硝胺                 |   |
|   |     |     |          |          | 亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)             |   |
|   |     |     |          |          | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)           |   |
|   |     |     |          |          | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)           |   |
|   |     |     |          |          | 纳他霉素                     |   |
|   |     |     |          |          | 日落黄                      |   |
|   |     |     | 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)             | 2 |
|   |     |     |          |          | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)           |   |
|   |     |     |          |          | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)           |   |
|   |     |     |          |          | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)         |   |
|   |     |     |          |          | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |   |
|   |     |     |          |          | 合成着色剂(胭脂红、诱惑红)           |   |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳      | 灭菌乳      | 蛋白质                      | 6 |
|   |     |     |          |          | 非脂乳固体                    |   |
|   |     |     |          |          | 酸度                       |   |
|   |     |     |          |          | 脂肪                       |   |

|  |  |  |    |                     |                         |   |
|--|--|--|----|---------------------|-------------------------|---|
|  |  |  |    |                     | 三聚氰胺                    |   |
|  |  |  |    |                     | 铅(以 Pb 计)               |   |
|  |  |  |    |                     | 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub>    |   |
|  |  |  |    |                     | 商业无菌                    |   |
|  |  |  |    | 巴氏杀菌乳               | 蛋白质                     | 6 |
|  |  |  |    |                     | 酸度                      |   |
|  |  |  |    |                     | 三聚氰胺                    |   |
|  |  |  |    |                     | 铅(以 Pb 计)               |   |
|  |  |  |    |                     | 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub>    |   |
|  |  |  |    |                     | 菌落总数                    |   |
|  |  |  |    |                     | 大肠菌群                    |   |
|  |  |  |    | 调制乳                 | 蛋白质                     | 6 |
|  |  |  |    |                     | 三聚氰胺                    |   |
|  |  |  |    |                     | 铅(以 Pb 计)               |   |
|  |  |  |    |                     | 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub>    |   |
|  |  |  |    |                     | 商业无菌                    |   |
|  |  |  |    | 发酵乳                 | 蛋白质                     | 6 |
|  |  |  |    |                     | 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub>    |   |
|  |  |  |    |                     | 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                     |   |
|  |  |  |    |                     | 大肠菌群                    |   |
|  |  |  |    |                     | 霉菌                      |   |
|  |  |  | 乳粉 | 乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉 | 蛋白质                     | 2 |
|  |  |  |    |                     | 复原乳酸度                   |   |
|  |  |  |    |                     | 杂质度                     |   |
|  |  |  |    |                     | 水分                      |   |
|  |  |  |    |                     | 三聚氰胺                    |   |
|  |  |  |    |                     | 铅(以 Pb 计)               |   |
|  |  |  |    |                     | 大肠菌群                    |   |
|  |  |  |    | 饮用纯净水               | 电导率                     | 1 |
|  |  |  |    |                     | 耗氧量(以 O <sub>2</sub> 计) |   |

|   |    |    |          |          |                           |   |
|---|----|----|----------|----------|---------------------------|---|
| 6 | 饮料 | 饮料 | 水        |          | 铅(以 Pb 计)                 |   |
|   |    |    |          |          | 镉(以 Cd 计)                 |   |
|   |    |    |          |          | 亚硝酸盐(以 NO <sub>2</sub> 计) |   |
|   |    |    |          |          | 余氯(游离氯)                   |   |
|   |    |    |          |          | 溴酸盐                       |   |
|   |    |    |          |          | 大肠菌群                      |   |
|   |    |    |          |          | 铜绿假单胞菌                    |   |
|   |    |    | 果蔬汁类及其饮料 | 果蔬汁类及其饮料 | 铅(以 Pb 计)                 | 1 |
|   |    |    |          |          | 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)          |   |
|   |    |    |          |          | 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  |   |
|   |    |    |          |          | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)            |   |
|   |    |    |          |          | 阿斯巴甜                      |   |
|   |    |    |          |          | 菌落总数                      |   |
|   |    |    |          |          | 大肠菌群                      |   |
|   |    |    | 碳酸饮料(汽水) | 碳酸饮料(汽水) | 二氧化碳气容量                   | 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)            |   |
|   |    |    |          |          | 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)            |   |
|   |    |    | 茶饮料      | 茶饮料      | 阿斯巴甜                      | 1 |
|   |    |    |          |          | 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                 |   |
| 7 | 方便食品 | 方便食品 | 方便面    | 油炸面、非油炸面      | 水分                   | 1 |
|   |      |      |        |               | 酸价(以脂肪计)(KOH)        |   |
|   |      |      |        |               | 过氧化值(以脂肪计)           |   |
|   |      |      |        |               | 菌落总数                 |   |
|   |      |      |        |               | 大肠菌群                 |   |
|   |      |      |        |               | 霉菌                   |   |
|   |      |      |        | 方便米粉(米线)、方便粉丝 | 水分                   | 1 |
|   |      |      |        |               | 菌落总数                 |   |
|   |      |      |        |               | 大肠菌群                 |   |
|   |      |      |        |               | 霉菌                   |   |
|   |      |      | 调味面制品  | 调味面制品         | 酸价(以脂肪计)(KOH)        | 2 |
|   |      |      |        |               | 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)     |   |
|   |      |      |        |               | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)       |   |
|   |      |      |        |               | 安赛蜜                  |   |
|   |      |      |        |               | 合成着色剂(诱惑红            |   |
|   |      |      |        |               | 苋菜红)                 |   |
|   |      |      | 其他方便食品 | 冲调类方便食品       | 酸价(以脂肪计)(KOH)        | 1 |
|   |      |      |        |               | 过氧化值(以脂肪计)           |   |
|   |      |      |        |               | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> |   |
|   |      |      |        |               | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)       |   |
|   |      |      |        |               | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)       |   |
|   |      |      |        |               | 菌落总数                 |   |
|   |      |      |        |               | 大肠菌群                 |   |
|   |      |      |        |               | 霉菌                   |   |
|   |      |      |        | 主食类方便食品       | 酸价(以脂肪计)(KOH)        | 1 |
|   |      |      |        |               | 过氧化值(以脂肪计)           |   |
|   |      |      |        |               | 铅(以 Pb 计)            |   |

|   |    |    |        |                     |                      |   |
|---|----|----|--------|---------------------|----------------------|---|
|   |    |    |        | 品                   | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)       |   |
|   |    |    |        |                     | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)       |   |
|   |    |    |        |                     | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)     |   |
|   |    |    |        | 其他<br>类方<br>便食<br>品 | 酸价(以脂肪计)(KOH)        | 1 |
|   |    |    |        |                     | 过氧化值(以脂肪计)           |   |
|   |    |    |        |                     | 铅(以 Pb 计)            |   |
|   |    |    |        |                     | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> |   |
|   |    |    |        |                     | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)       |   |
|   |    |    |        |                     | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)       |   |
|   |    |    |        |                     | 糖精钠(以糖精计)            |   |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干     | 饼干                  | 酸价(以脂肪计)(KOH)        | 3 |
|   |    |    |        |                     | 过氧化值(以脂肪计)           |   |
|   |    |    |        |                     | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)       |   |
|   |    |    |        |                     | 铝的残留量(干样品, 以 Al 计)   |   |
|   |    |    |        |                     | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)     |   |
|   |    |    |        |                     | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)       |   |
|   |    |    |        |                     | 糖精钠(以糖精计)            |   |
|   |    |    |        |                     | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)       |   |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 畜禽水产罐头 | 畜禽<br>肉类<br>罐头      | 铅(以 Pb 计)            | 2 |
|   |    |    |        |                     | 镉(以 Cd 计)            |   |
|   |    |    |        |                     | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)     |   |
|   |    |    |        |                     | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)       |   |
|   |    |    |        |                     | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)       |   |
|   |    |    |        |                     | 商业无菌                 |   |
|   |    |    |        | 水产<br>动物<br>类罐<br>头 | 组胺                   | 2 |
|   |    |    |        |                     | 铅(以 Pb 计)            |   |
|   |    |    |        |                     | 无机砷(以 As 计)          |   |
|   |    |    |        |                     | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)     |   |
|   |    |    |        |                     | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)       |   |
|   |    |    |        |                     | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)       |   |

|  |  |  |      |       |                                   |   |
|--|--|--|------|-------|-----------------------------------|---|
|  |  |  |      |       | 糖精钠(以糖精计)                         |   |
|  |  |  |      |       | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)                    |   |
|  |  |  |      |       | 商业无菌                              |   |
|  |  |  | 果蔬罐头 | 水果类罐头 | 铅(以 Pb 计)                         | 2 |
|  |  |  |      |       | 合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、赤藓红、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)                    |   |
|  |  |  |      | 蔬菜类罐头 | 铅(以 Pb 计)                         | 2 |
|  |  |  |      |       | 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)                    |   |
|  |  |  |      |       | 乙二胺四乙酸二钠                          |   |
|  |  |  |      |       | 二氧化硫残留量                           |   |
|  |  |  |      |       | 商业无菌                              |   |
|  |  |  |      | 食用菌罐头 | 铅(以 Pb 计)                         | 2 |
|  |  |  |      |       | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)                  |   |
|  |  |  |      |       | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)                    |   |
|  |  |  |      |       | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)                    |   |
|  |  |  |      |       | 乙二胺四乙酸二钠                          |   |
|  |  |  |      |       | 二氧化硫残留量                           |   |
|  |  |  |      |       | 商业无菌                              |   |
|  |  |  | 其他罐头 | 其他罐头  | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>              | 2 |
|  |  |  |      |       | 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)                    |   |

|    |                 |                     |                 |                                              |                      |   |
|----|-----------------|---------------------|-----------------|----------------------------------------------|----------------------|---|
| 11 | 速冻食品            | 速冻<br>面米<br>食品      | 速冻面<br>米食品      | 速冻<br>面米<br>生制<br>品                          | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)       |   |
|    |                 |                     |                 |                                              | 乙二胺四乙酸二钠             |   |
|    |                 |                     |                 |                                              | 商业无菌                 |   |
|    |                 | 速冻<br>调制<br>食品      | 速冻调<br>理肉制<br>品 | 速冻<br>调理<br>肉制<br>品                          | 过氧化值(以脂肪计)           | 9 |
|    |                 |                     |                 |                                              | 铅(以 Pb 计)            |   |
|    |                 |                     |                 |                                              | 糖精钠(以糖精计)            |   |
|    |                 |                     |                 |                                              | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)       |   |
|    |                 |                     |                 | 速冻<br>调理<br>肉制<br>品                          | 过氧化值(以脂肪计)           | 8 |
|    |                 |                     |                 |                                              | 铅(以 Pb 计)            |   |
|    |                 |                     |                 |                                              | 铬(以 Cr 计)            |   |
|    |                 |                     |                 |                                              | 氯霉素                  |   |
|    |                 |                     |                 |                                              | 合成着色剂(日落黄、诱惑红)       |   |
|    |                 |                     |                 |                                              | 亚硝酸盐                 |   |
|    |                 | 速冻<br>其他<br>食品      | 速冻谷<br>物食品      | 速冻<br>谷物<br>食品                               | 铅(以 Pb 计)            | 2 |
|    |                 |                     |                 |                                              | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> |   |
|    |                 |                     | 速冻蔬<br>菜制品      | 速冻<br>蔬菜<br>制品                               | 铅(以 Pb 计)            | 2 |
|    |                 |                     |                 |                                              | 镉(以 Cd 计)            |   |
|    |                 |                     |                 |                                              | 糖精钠(以糖精计)            |   |
| 12 | 薯类和<br>膨化食<br>品 | 薯类<br>和膨<br>化食<br>品 | 膨化食<br>品        | 含油<br>型膨<br>化食<br>品和<br>非含<br>油型<br>膨化<br>食品 | 酸价(以脂肪计)(KOH)        | 9 |
|    |                 |                     |                 |                                              | 过氧化值(以脂肪计)           |   |
|    |                 |                     |                 |                                              | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> |   |
|    |                 |                     |                 |                                              | 糖精钠(以糖精计)            |   |
|    |                 |                     |                 |                                              | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)       |   |
|    |                 |                     |                 |                                              | 纽甜                   |   |
|    |                 |                     |                 |                                              | 三氯蔗糖                 |   |
|    |                 |                     | 薯类食<br>品        | 干制<br>薯类                                     | 酸价(以脂肪计)(KOH)        | 9 |
|    |                 |                     |                 |                                              | 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              |   |
|    |                 |                     | 薯泥              |                                              | 铅(以 Pb 计)            | 2 |

|    |      |               |           |                             |                              |   |
|----|------|---------------|-----------|-----------------------------|------------------------------|---|
| 13 | 糖果制品 | 糖果制品(含巧克力及制品) |           | (酱)类                        | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)               |   |
|    |      |               |           |                             | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)               |   |
|    |      |               |           |                             | 商业无菌                         |   |
|    |      |               |           |                             | 沙门氏菌                         |   |
|    |      |               |           |                             | 金黄色葡萄球菌                      |   |
|    |      |               | 糖果        | 糖果                          | 铅(以 Pb 计)                    | 2 |
|    |      |               |           |                             | 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、靛蓝、胭脂红、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 |   |
|    |      |               |           |                             | 二氧化硫残留量                      |   |
|    |      |               | 巧克力及巧克力制品 | 巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品 | 铅(以 Pb 计)                    | 2 |
|    |      |               |           |                             | 沙门氏菌                         |   |
|    |      |               | 果冻        | 果冻                          | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)               | 2 |
|    |      |               |           |                             | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)               |   |
|    |      |               |           |                             | 糖精钠(以糖精计)                    |   |
|    |      |               |           |                             | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)               |   |
|    |      |               |           |                             | 安赛蜜                          |   |
|    |      |               |           |                             | 合成着色剂(柠檬黄、新红、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                  |    |
| 14 | 茶叶及相关制品 | 茶叶  | 茶叶 | 绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶 | 铅(以 Pb 计)             | 2  |
|    |         |     |    |                               | 吡虫啉                   |    |
|    |         |     |    |                               | 乙酰甲胺磷                 |    |
|    |         |     |    |                               | 联苯菊酯                  |    |
|    |         |     |    |                               | 灭多威                   |    |
|    |         |     |    |                               | 三氯杀螨醇                 |    |
|    |         |     |    |                               | 氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯          |    |
|    |         |     |    |                               | 甲拌磷                   |    |
|    |         |     |    |                               | 克百威                   |    |
|    |         |     |    |                               | 啉虫脒                   |    |
|    |         |     |    |                               | 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) |    |
| 15 | 酒类      | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)              | 酒精度                   | 15 |
|    |         |     |    |                               | 铅(以 Pb 计)             |    |
|    |         |     |    |                               | 甲醇                    |    |
|    |         |     |    |                               | 氰化物(以 HCN 计)          |    |
|    |         |     |    |                               | 糖精钠(以糖精计)             |    |
|    |         |     |    |                               | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)        |    |
|    |         | 发酵酒 | 黄酒 | 黄酒                            | 酒精度                   | 3  |
|    |         |     |    |                               | 氨基酸态氮                 |    |
|    |         |     |    |                               | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)        |    |
|    |         |     |    |                               | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)        |    |
|    |         |     |    |                               | 糖精钠(以糖精计)             |    |
|    |         |     |    |                               | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)        |    |
|    |         | 啤酒  | 啤酒 |                               | 酒精度                   | 6  |
|    |         |     |    |                               | 甲醛                    |    |

|    |      |      |       |             |                             |    |
|----|------|------|-------|-------------|-----------------------------|----|
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 葡萄酒   | 葡萄酒         | 酒精度                         | 3  |
|    |      |      |       |             | 甲醇                          |    |
|    |      |      |       |             | 二氧化硫残留量                     |    |
|    |      |      |       |             | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)              |    |
|    |      |      |       |             | 糖精钠(以糖精计)                   |    |
|    |      |      | 果酒    | 果酒          | 酒精度                         | 2  |
|    |      |      |       |             | 展青霉素                        |    |
|    |      |      |       |             | 糖精钠(以糖精计)                   |    |
|    |      |      |       |             | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)              |    |
|    |      |      |       |             | 安赛蜜                         |    |
|    |      |      |       |             | 二氧化硫残留量                     |    |
|    |      |      |       |             | 酸性红                         |    |
|    |      | 其他酒  | 配制酒   | 以发酵酒为酒基的配制酒 | 酒精度                         | 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)              |    |
|    |      |      |       |             | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)              |    |
|    |      |      |       |             | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和    |    |
|    |      |      |       |             | 安赛蜜                         |    |
|    |      | 蔬菜制品 | 酱腌菜   | 酱腌菜         | 铅(以 Pb 计)                   | 12 |
|    |      |      |       |             | 亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 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                         |    |
|    |      |      |       |             | 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    |    |
|    |      |      | 蔬菜干制品 | 蔬菜干制品       | 铅(以 Pb 计)                   | 8  |
|    |      |      |       |             | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)              |    |
|    |      |      |       |             | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)              |    |

|    |                   |                      |                          |                                                 |                                                        |   |
|----|-------------------|----------------------|--------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---|
| 17 | 水果制<br>品          | 水果<br>制品             | 食用菌<br>制品                | 干制<br>食用<br>菌                                   | 二氧化硫残留量                                                | 2 |
|    |                   |                      |                          |                                                 | 合成着色剂(日落黄、亮蓝)                                          |   |
|    |                   |                      |                          |                                                 | 铅(以 Pb 计)                                              |   |
|    |                   |                      |                          |                                                 | 镉(以 Cd 计)                                              |   |
|    |                   |                      |                          |                                                 | 总汞(以 Hg 计)                                             |   |
|    |                   |                      |                          |                                                 | 甲基汞(以 Hg 计)                                            |   |
|    |                   |                      |                          |                                                 | 无机砷(以 As 计)                                            |   |
|    |                   |                      | 蜜饯                       | 蜜饯<br>类、凉<br>果类、<br>果脯<br>类、话<br>化类、<br>果糕<br>类 | 铅(以 Pb 计)                                              | 9 |
|    |                   |                      |                          |                                                 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)                                         |   |
|    |                   |                      |                          |                                                 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)                                         |   |
|    |                   |                      |                          |                                                 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸<br>计)                                   |   |
|    |                   |                      |                          |                                                 | 防腐剂混合使用时各自用量占<br>其最大使用量的比例之和                           |   |
|    |                   |                      |                          |                                                 | 糖精钠(以糖精计)                                              |   |
|    |                   |                      |                          |                                                 | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)                                         |   |
|    |                   |                      |                          |                                                 | 二氧化硫残留量                                                |   |
|    |                   |                      |                          |                                                 | 合成着色剂(苋菜红、胭脂红)<br>相同色泽着色剂混合使用时各<br>自用量占其最大使用量的比例<br>之和 |   |
|    |                   |                      | 水果干<br>制品                | 水果<br>干制<br>品(含<br>干枸<br>杞)                     | 铅(以 Pb 计)                                              | 9 |
|    |                   |                      |                          |                                                 | 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)                                         |   |
|    |                   |                      |                          |                                                 | 二氧化硫残留量                                                |   |
| 18 | 炒货食<br>品及坚<br>果制品 | 炒货<br>食品<br>及坚<br>果制 | 炒货食<br>品及坚<br>果制品<br>(烘炒 | 瓜子                                              | 酸价(以脂肪计)(KOH)                                          | 5 |
|    |                   |                      |                          |                                                 | 过氧化值(以脂肪计)                                             |   |
|    |                   |                      |                          |                                                 | 铅(以 Pb 计)                                              |   |
|    |                   |                      |                          |                                                 | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>                                   |   |

|    |     |     |            |             |                      |   |
|----|-----|-----|------------|-------------|----------------------|---|
|    |     | 品   | 类、油炸类、其他类) |             | 二氧化硫残留量              |   |
|    |     |     |            |             | 糖精钠(以糖精计)            |   |
|    |     |     |            |             | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)       |   |
|    |     |     |            |             | 安赛蜜                  |   |
|    |     |     |            | 花生制品        | 酸价(以脂肪计)(KOH)        | 5 |
|    |     |     |            |             | 过氧化值(以脂肪计)           |   |
|    |     |     |            |             | 铅(以 Pb 计)            |   |
|    |     |     |            |             | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> |   |
|    |     |     |            |             | 二氧化硫残留量              |   |
|    |     |     |            |             | 糖精钠(以糖精计)            |   |
|    |     |     |            |             | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)       |   |
|    |     |     |            |             | 安赛蜜                  |   |
|    |     |     |            | 其他炒货食品及坚果制品 | 酸价(以脂肪计)(KOH)        | 5 |
|    |     |     |            |             | 过氧化值(以脂肪计)           |   |
|    |     |     |            |             | 铅(以 Pb 计)            |   |
|    |     |     |            |             | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> |   |
|    |     |     |            |             | 二氧化硫残留量              |   |
|    |     |     |            |             | 糖精钠(以糖精计)            |   |
|    |     |     |            |             | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)       |   |
|    |     |     |            |             | 安赛蜜                  |   |
| 19 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋        | 再制蛋         | 铅(以 Pb 计)            | 6 |
|    |     |     |            |             | 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                 |   |
| 20 | 食糖  | 食糖  | 食糖         | 白砂糖         | 蔗糖分                  | 1 |
|    |     |     |            |             | 还原糖分                 |   |
|    |     |     |            |             | 色值                   |   |
|    |     |     |            |             | 干燥失重                 |   |
|    |     |     |            |             | 二氧化硫残留量              |   |
|    |     |     |            |             | 螨                    |   |
|    |     |     |            | 绵白糖         | 总糖分                  | 1 |
|    |     |     |            |             | 还原糖分                 |   |
|    |     |     |            |             | 色值                   |   |

|    |         |         |      |      |                        |    |
|----|---------|---------|------|------|------------------------|----|
|    |         |         |      |      | 干燥失重                   |    |
|    |         |         |      |      | 二氧化硫残留量                |    |
|    |         |         |      |      | 螨                      |    |
|    |         |         |      | 红糖   | 总糖分                    | 1  |
|    |         |         |      |      | 干燥失重                   |    |
|    |         |         |      |      | 二氧化硫残留量                |    |
|    |         |         |      |      | 螨                      |    |
|    |         |         |      |      | 合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、喹啉黄、赤藓红) |    |
|    |         |         |      | 冰糖   | 蔗糖分                    | 1  |
|    |         |         |      |      | 还原糖分                   |    |
|    |         |         |      |      | 色值                     |    |
|    |         |         |      |      | 干燥失重                   |    |
|    |         |         |      |      | 二氧化硫残留量                |    |
|    |         |         |      |      | 螨                      |    |
| 22 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉   | 淀粉   | 铅(以 Pb 计)              | 2  |
|    |         |         |      |      | 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)       |    |
|    |         |         | 淀粉制品 | 粉丝粉条 | 铅(以 Pb 计)              | 20 |
|    |         |         |      |      | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)         |    |
|    |         |         |      |      | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)         |    |
|    |         |         |      |      | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)       |    |
|    |         |         |      |      | 铝的残留量(干样品, 以 Al 计)     |    |
|    |         |         |      |      | 二氧化硫残留量                |    |
| 23 | 糕点      | 糕点      | 面包   | 面包   | 酸价(以脂肪计)(KOH)          | 6  |
|    |         |         |      |      | 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 Al 计)     |    |
|    |         |         |      |      | 合成着色剂(柠檬黄、苋菜红)         |    |
|    |         |         |      |      | 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                       |    |
|    |     |     | 月饼     | 月饼       | 酸价(以脂肪计)(KOH)            | 16 |
|    |     |     |        |          | 过氧化值(以脂肪计)               |    |
|    |     |     |        |          | 糖精钠(以糖精计)                |    |
|    |     |     |        |          | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)           |    |
|    |     |     |        |          | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)           |    |
|    |     |     |        |          | 铝的残留量(干样品, 以 Al 计)       |    |
|    |     |     |        |          | 合成着色剂(柠檬黄、苋菜红)           |    |
|    |     |     |        |          | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |    |
|    |     |     | 粽子     | 粽子       | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)           | 6  |
|    |     |     |        |          | 山梨酸及其钾盐(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                      |    |
|    |     |     | 糕点     | 糕点       | 酸价(以脂肪计)(KOH)            | 22 |
|    |     |     |        |          | 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)         |    |
|    |     |     |        |          | 合成着色剂(柠檬黄、苋菜红)           |    |
|    |     |     |        |          | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |    |
| 24 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆 | 铅(以 Pb 计)                | 8  |
|    |     |     |        |          | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>     |    |
|    |     |     |        |          | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)           |    |

|    |     |     |         |            |                          |   |
|----|-----|-----|---------|------------|--------------------------|---|
|    |     |     |         | 等          | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)           |   |
|    |     |     |         |            | 糖精钠(以糖精计)                |   |
|    |     |     |         |            | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)           |   |
|    |     |     |         |            | 铝的残留量(干样品, 以 A1 计)       |   |
|    |     |     | 非发酵性豆制品 | 腐竹、油皮及其再制品 | 蛋白质                      | 9 |
|    |     |     |         |            | 铅(以 Pb 计)                |   |
|    |     |     |         |            | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)           |   |
|    |     |     |         |            | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)           |   |
|    |     |     |         |            | 二氧化硫残留量                  |   |
|    |     |     |         |            | 铝的残留量(干样品, 以 A1 计)       |   |
|    |     |     |         |            | 合成着色剂(柠檬黄、日落黄)           |   |
|    |     |     |         | 豆干、豆腐、豆皮等  | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)           | 6 |
|    |     |     |         |            | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)           |   |
|    |     |     |         |            | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |   |
|    |     |     |         |            | 铝的残留量(干样品, 以 A1 计)       |   |
|    |     |     |         |            | 合成着色剂(柠檬黄、日落黄)           |   |
|    |     |     | 其他豆制品   | 大豆蛋白类制品等   | 铅(以 Pb 计)                | 6 |
|    |     |     |         |            | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)           |   |
|    |     |     |         |            | 山梨酸及其钾盐(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                     |   |
| 25 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜      | 蜂蜜         | 果糖和葡萄糖                   | 3 |
|    |     |     |         |            | 蔗糖                       |   |
|    |     |     |         |            | 呋喃西林代谢物                  |   |
|    |     |     |         |            | 呋喃唑酮代谢物                  |   |
|    |     |     |         |            | 氟氨氰菊酯                    |   |
|    |     |     |         |            | 诺氟沙星                     |   |
|    |     |     |         |            | 氧氟沙星                     |   |

|    |         |            |           |                   |                  |           |
|----|---------|------------|-----------|-------------------|------------------|-----------|
|    |         |            |           |                   | 菌落总数             |           |
| 27 | 餐 饮 食 品 | 米面及其制品（自制） | 小麦粉制品（自制） | 馒头花卷（自制）          | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)   | 8         |
|    |         |            |           |                   | 山梨酸及其钾盐(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)   |           |
|    |         |            |           |                   | 铅(以 Pb 计)        |           |
|    |         |            |           |                   | 合成着色剂(柠檬黄、苋菜红)   |           |
|    |         |            | 包子（自制）    | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)    | 3                |           |
|    |         |            |           | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)    |                  |           |
|    |         |            |           | 糖精钠(以糖精计)         |                  |           |
|    |         |            |           | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)  |                  |           |
|    |         |            |           | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)    |                  |           |
|    |         |            | 油饼油条（自制）  | 铝的残留量(干样品，以 A1 计) |                  | 3         |
|    |         |            |           | 凉皮（自制）            | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | 3         |
|    |         |            | 柠檬黄       |                   |                  |           |
|    |         |            | 肉制品（自制）   | 熟肉制品（自制）          | 肉冻皮冻（自制）         | 铬(以 Cr 计) |
|    |         | 熏烧烤肉类（自制）  |           |                   | N-二甲基亚硝胺         | 6         |
|    |         |            |           | 苯并[α]芘            |                  |           |
|    |         |            |           | 铅(以 Pb 计)         |                  |           |
|    |         | 调味料（自制）    |           | 调味料（自制）           | 火锅麻辣烫底料（自        | 罂粟碱       |
|    |         |            | 吗啡        |                   |                  |           |
|    |         |            | 可待因       |                   |                  |           |
|    |         |            | 那可丁       |                   |                  |           |

|    |         |                    |                    |                     |                      |   |
|----|---------|--------------------|--------------------|---------------------|----------------------|---|
|    |         |                    |                    | 制)                  |                      |   |
|    |         | 焙烤食品<br>(自制)       | 焙烤食品<br>(自制)       | 糕点<br>(自制)          | 酸价(以脂肪计)(KOH)        | 2 |
|    |         |                    |                    |                     | 过氧化值(以脂肪计)           |   |
|    |         |                    |                    |                     | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)       |   |
|    |         |                    |                    |                     | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)     |   |
|    |         |                    |                    |                     | 铝的残留量(干样品, 以 AI 计)   |   |
|    |         | 食用油、油脂及其制品<br>(自制) | 食用油、油脂及其制品<br>(自制) | 煎炸过程用油              | 极性组分                 | 3 |
|    |         |                    |                    |                     | 酸价(以脂肪计)(KOH)        |   |
|    |         | 餐饮具                | 复用餐饮具              | 复用餐饮具(餐馆自行消毒)       | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计) | 9 |
|    |         |                    |                    |                     | 大肠菌群                 |   |
|    |         |                    |                    | 复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒) | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计) | 9 |
|    |         |                    |                    |                     | 大肠菌群                 |   |
| 28 | 畜禽肉及副产品 | 畜禽肉及副产品            | 畜肉                 | 猪肉                  | 氯霉素                  | 8 |
|    |         |                    |                    |                     | 克伦特罗                 |   |
|    |         |                    |                    |                     | 莱克多巴胺                |   |
|    |         |                    |                    |                     | 沙丁胺醇                 |   |
|    |         |                    |                    |                     | 喹乙醇                  |   |
|    |         |                    |                    |                     | 恩诺沙星                 |   |

|  |  |  |    |    |                   |   |
|--|--|--|----|----|-------------------|---|
|  |  |  |    |    | 替米考星              |   |
|  |  |  |    |    | 磺胺类(总量)           |   |
|  |  |  |    |    | 氟苯尼考              |   |
|  |  |  |    |    | 多西环素              |   |
|  |  |  |    | 牛肉 | 氯霉素               | 8 |
|  |  |  |    |    | 克伦特罗              |   |
|  |  |  |    |    | 莱克多巴胺             |   |
|  |  |  |    |    | 沙丁胺醇              |   |
|  |  |  |    |    | 恩诺沙星              |   |
|  |  |  |    |    | 磺胺类(总量)           |   |
|  |  |  |    |    | 氟苯尼考              |   |
|  |  |  |    |    | 地塞米松              |   |
|  |  |  |    |    | 林可霉素              |   |
|  |  |  |    | 羊肉 | 氯霉素               | 6 |
|  |  |  |    |    | 克伦特罗              |   |
|  |  |  |    |    | 莱克多巴胺             |   |
|  |  |  |    |    | 沙丁胺醇              |   |
|  |  |  |    |    | 恩诺沙星              |   |
|  |  |  |    |    | 磺胺类(总量)           |   |
|  |  |  |    |    | 氟苯尼考              |   |
|  |  |  |    |    | 林可霉素              |   |
|  |  |  |    |    | 环丙氨嗪              |   |
|  |  |  |    |    | 土霉素/金霉素/四环素(组合含量) |   |
|  |  |  | 禽肉 | 鸡肉 | 氯霉素               | 6 |
|  |  |  |    |    | 氧氟沙星              |   |
|  |  |  |    |    | 培氟沙星              |   |
|  |  |  |    |    | 诺氟沙星              |   |
|  |  |  |    |    | 恩诺沙星              |   |
|  |  |  |    |    | 沙拉沙星              |   |
|  |  |  |    |    | 替米考星              |   |
|  |  |  |    |    | 磺胺类(总量)           |   |
|  |  |  |    |    | 甲氧苄啶              |   |
|  |  |  |    |    | 多西环素              |   |

|    |    |    |      |      |                           |   |
|----|----|----|------|------|---------------------------|---|
|    |    |    |      | 鸭肉   | 呋喃唑酮代谢物                   | 1 |
|    |    |    |      |      | 呋喃妥因代谢物                   |   |
|    |    |    |      |      | 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                       |   |
|    |    |    |      | 其他禽肉 | 氧氟沙星                      | 1 |
|    |    |    |      |      | 培氟沙星                      |   |
|    |    |    |      |      | 洛美沙星                      |   |
|    |    |    |      |      | 达氟沙星                      |   |
|    |    |    |      |      | 恩诺沙星                      |   |
|    |    |    |      |      | 磺胺类(总量)                   |   |
|    |    |    |      |      | 多西环素                      |   |
|    |    |    |      |      | 甲硝唑                       |   |
|    |    |    | 畜副产品 | 猪肝   | 镉(以 Cd 计)                 | 2 |
|    |    |    |      |      | 呋喃唑酮代谢物                   |   |
|    |    |    |      |      | 呋喃西林代谢物                   |   |
|    |    |    |      |      | 克伦特罗                      |   |
|    |    |    |      |      | 莱克多巴胺                     |   |
|    |    |    |      |      | 沙丁胺醇                      |   |
|    |    |    |      |      | 恩诺沙星                      |   |
|    |    |    |      |      | 磺胺类(总量)                   |   |
|    |    |    |      |      | 甲氧苄啶                      |   |
| 29 | 蔬菜 | 蔬菜 | 豆芽   | 豆芽   | 铅(以 Pb 计)                 | 4 |
|    |    |    |      |      | 总汞(以 Hg 计)                |   |
|    |    |    |      |      | 4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)      |   |
|    |    |    |      |      | 6-苄基腺嘌呤(6-BA)             |   |
|    |    |    |      |      | 亚硫酸盐(以 SO <sub>2</sub> 计) |   |
|    |    |    | 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 铅(以 Pb 计)                 | 4 |
|    |    |    |      |      | 镉(以 Cd 计)                 |   |
|    |    |    |      |      |                           |   |

|  |  |  |       |                 |               |   |
|--|--|--|-------|-----------------|---------------|---|
|  |  |  |       |                 | 百菌清           |   |
|  |  |  |       |                 | 除虫脲           |   |
|  |  |  |       |                 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |   |
|  |  |  |       |                 | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯   |   |
|  |  |  | 鳞茎类蔬菜 | 葱               | 铅(以 Pb 计)     | 4 |
|  |  |  |       |                 | 镉(以 Cd 计)     |   |
|  |  |  |       |                 | 丙环唑           |   |
|  |  |  |       |                 | 毒死蜱           |   |
|  |  |  |       |                 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |   |
|  |  |  |       |                 | 噻虫嗪           |   |
|  |  |  |       |                 | 三唑磷           |   |
|  |  |  |       |                 | 水胺硫磷          |   |
|  |  |  |       |                 | 戊唑醇           |   |
|  |  |  |       | 韭菜              | 镉(以 Cd 计)     | 8 |
|  |  |  |       |                 | 阿维菌素          |   |
|  |  |  |       |                 | 毒死蜱           |   |
|  |  |  |       |                 | 腐霉利           |   |
|  |  |  |       |                 | 克百威           |   |
|  |  |  |       |                 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |   |
|  |  |  |       |                 | 氧乐果           |   |
|  |  |  |       |                 | 乙酰甲胺磷         |   |
|  |  |  | 叶菜类蔬菜 | 菠菜              | 镉(以 Cd 计)     | 4 |
|  |  |  |       |                 | 铬(以 Cr 计)     |   |
|  |  |  |       |                 | 阿维菌素          |   |
|  |  |  |       |                 | 毒死蜱           |   |
|  |  |  |       |                 | 氟虫腈           |   |
|  |  |  |       |                 | 腐霉利           |   |
|  |  |  |       |                 | 克百威           |   |
|  |  |  |       |                 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |   |
|  |  |  |       | 普通白菜<br>(小白菜、小油 | 阿维菌素          | 4 |
|  |  |  |       |                 | 吡虫啉           |   |
|  |  |  |       |                 | 敌敌畏           |   |
|  |  |  |       |                 | 啉虫脒           |   |
|  |  |  |       |                 | 毒死蜱           |   |

|  |  |  |           |           |               |   |
|--|--|--|-----------|-----------|---------------|---|
|  |  |  |           | 菜、青<br>菜) | 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   |   |
|  |  |  |           | 芹菜        | 毒死蜱           | 4 |
|  |  |  |           |           | 二甲戊灵          |   |
|  |  |  |           |           | 氟虫腈           |   |
|  |  |  |           |           | 甲拌磷           |   |
|  |  |  |           |           | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |   |
|  |  |  |           |           | 噻虫胺           |   |
|  |  |  |           |           | 噻虫嗪           |   |
|  |  |  |           |           | 辛硫磷           |   |
|  |  |  |           |           | 氧乐果           |   |
|  |  |  |           | 油麦<br>菜   | 阿维菌素          | 6 |
|  |  |  |           |           | 吡虫啉           |   |
|  |  |  |           |           | 啶虫脒           |   |
|  |  |  |           |           | 毒死蜱           |   |
|  |  |  |           |           | 氟虫腈           |   |
|  |  |  |           |           | 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐   |   |
|  |  |  |           |           | 甲拌磷           |   |
|  |  |  |           |           | 腈菌唑           |   |
|  |  |  | 茄果类<br>蔬菜 | 辣椒        | 镉(以 Cd 计)     | 8 |
|  |  |  |           |           | 倍硫磷           |   |
|  |  |  |           |           | 吡虫啉           |   |
|  |  |  |           |           | 啶虫脒           |   |
|  |  |  |           |           | 毒死蜱           |   |
|  |  |  |           |           | 呋虫胺           |   |
|  |  |  |           |           | 噻虫胺           |   |
|  |  |  |           |           | 噻虫嗪           |   |
|  |  |  |           |           | 三唑磷           |   |
|  |  |  |           |           | 氧乐果           |   |
|  |  |  |           | 茄子        | 镉(以 Cd 计)     | 8 |
|  |  |  |           |           | 吡啶醚菌酯         |   |
|  |  |  |           |           | 毒死蜱           |   |
|  |  |  |           |           | 甲拌磷           |   |

|  |  |  |      |    |             |   |
|--|--|--|------|----|-------------|---|
|  |  |  |      |    | 噻虫胺         |   |
|  |  |  |      |    | 噻虫嗪         |   |
|  |  |  |      |    | 水胺硫磷        |   |
|  |  |  |      |    | 氧乐果         |   |
|  |  |  |      | 甜椒 | 镉(以 Cd 计)   | 2 |
|  |  |  |      |    | 吡虫啉         |   |
|  |  |  |      |    | 吡啶醚菌酯       |   |
|  |  |  |      |    | 毒死蜱         |   |
|  |  |  |      |    | 氟啶虫酰胺       |   |
|  |  |  |      |    | 噻虫胺         |   |
|  |  |  |      |    | 噻虫嗪         |   |
|  |  |  | 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 阿维菌素        | 6 |
|  |  |  |      |    | 哒螨灵         |   |
|  |  |  |      |    | 敌敌畏         |   |
|  |  |  |      |    | 毒死蜱         |   |
|  |  |  |      |    | 腐霉利         |   |
|  |  |  |      |    | 噻虫嗪         |   |
|  |  |  |      |    | 氧乐果         |   |
|  |  |  |      |    | 乙螨唑         |   |
|  |  |  | 豆类蔬菜 | 菜豆 | 倍硫磷         | 6 |
|  |  |  |      |    | 吡虫啉         |   |
|  |  |  |      |    | 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 |   |
|  |  |  |      |    | 甲胺磷         |   |
|  |  |  |      |    | 灭蝇胺         |   |
|  |  |  |      |    | 噻虫胺         |   |
|  |  |  |      |    | 氧乐果         |   |
|  |  |  |      |    | 乙酰甲胺磷       |   |
|  |  |  |      | 豇豆 | 阿维菌素        | 6 |
|  |  |  |      |    | 倍硫磷         |   |
|  |  |  |      |    | 啶虫脒         |   |
|  |  |  |      |    | 毒死蜱         |   |
|  |  |  |      |    | 克百威         |   |
|  |  |  |      |    | 灭蝇胺         |   |
|  |  |  |      |    | 噻虫胺         |   |

|  |  |  |           |      |               |   |
|--|--|--|-----------|------|---------------|---|
|  |  |  |           |      | 噻虫嗪           |   |
|  |  |  |           |      | 三唑磷           |   |
|  |  |  |           |      | 氧乐果           |   |
|  |  |  |           | 食荚豌豆 | 苯醚甲环唑         | 2 |
|  |  |  |           |      | 吡唑醚菌酯         |   |
|  |  |  |           |      | 毒死蜱           |   |
|  |  |  |           |      | 多菌灵           |   |
|  |  |  |           |      | 噻虫胺           |   |
|  |  |  |           |      | 烯酰吗啉          |   |
|  |  |  |           |      | 氧乐果           |   |
|  |  |  |           |      | 乙酰甲胺磷         |   |
|  |  |  | 根茎类和薯芋类蔬菜 | 甘薯   | 苯醚甲环唑         | 2 |
|  |  |  |           |      | 毒死蜱           |   |
|  |  |  |           |      | 氟虫腈           |   |
|  |  |  |           |      | 甲拌磷           |   |
|  |  |  |           |      | 联苯菊酯          |   |
|  |  |  |           |      | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |   |
|  |  |  |           |      | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯   |   |
|  |  |  |           |      | 噻虫嗪           |   |
|  |  |  |           |      | 杀扑磷           |   |
|  |  |  |           | 胡萝卜  | 毒死蜱           | 4 |
|  |  |  |           |      | 氟虫腈           |   |
|  |  |  |           |      | 甲拌磷           |   |
|  |  |  |           |      | 腈菌唑           |   |
|  |  |  |           |      | 乐果            |   |
|  |  |  |           |      | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |   |
|  |  |  |           |      | 噻虫胺           |   |
|  |  |  |           |      | 噻虫嗪           |   |
|  |  |  |           |      | 辛硫磷           |   |
|  |  |  |           | 姜    | 铅(以 Pb 计)     | 6 |
|  |  |  |           |      | 镉(以 Cd 计)     |   |
|  |  |  |           |      | 吡虫啉           |   |
|  |  |  |           |      | 吡唑醚菌酯         |   |
|  |  |  |           |      | 毒死蜱           |   |

|    |     |     |      |     |               |   |
|----|-----|-----|------|-----|---------------|---|
|    |     |     |      |     | 甲拌磷           |   |
|    |     |     |      |     | 噻虫胺           |   |
|    |     |     |      |     | 噻虫嗪           |   |
|    |     |     |      |     | 二氧化硫残留量       |   |
|    |     |     |      | 萝卜  | 铅(以 Pb 计)     | 2 |
|    |     |     |      |     | 毒死蜱           |   |
|    |     |     |      |     | 甲胺磷           |   |
|    |     |     |      |     | 甲拌磷           |   |
|    |     |     |      |     | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |   |
|    |     |     |      |     | 噻虫胺           |   |
|    |     |     |      |     | 噻虫嗪           |   |
|    |     |     |      |     | 氧乐果           |   |
|    |     |     |      | 马铃薯 | 镉(以 Cd 计)     | 2 |
|    |     |     |      |     | 毒死蜱           |   |
|    |     |     |      |     | 甲拌磷           |   |
|    |     |     |      |     | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |   |
|    |     |     |      |     | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯   |   |
|    |     |     |      |     | 噻虫嗪           |   |
|    |     |     |      |     | 乙酰甲胺磷         |   |
|    |     |     |      |     | 二氧化硫残留量       |   |
|    |     |     |      | 山药  | 铅(以 Pb 计)     | 6 |
|    |     |     |      |     | 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           |   |
| 30 | 水产品 | 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 孔雀石绿          | 2 |
|    |     |     |      |     | 呋喃唑酮代谢物       |   |
|    |     |     |      |     | 恩诺沙星          |   |
|    |     |     |      |     | 沙拉沙星          |   |
|    |     |     |      |     | 磺胺类(总量)       |   |
|    |     |     |      |     | 氧氟沙星          |   |
|    |     |     |      |     | 诺氟沙星          |   |
|    |     |     |      |     | 培氟沙星          |   |
|    |     |     |      | 淡水  | 镉(以 Cd 计)     | 1 |

|    |     |     |           |    |                   |   |
|----|-----|-----|-----------|----|-------------------|---|
|    |     |     |           | 虾  | 孔雀石绿              |   |
|    |     |     |           |    | 氯霉素               |   |
|    |     |     |           |    | 呋喃唑酮代谢物           |   |
|    |     |     |           |    | 呋喃妥因代谢物           |   |
|    |     |     |           |    | 五氯酚酸钠(以五氯酚计)      |   |
|    |     |     |           |    | 恩诺沙星              |   |
|    |     |     |           |    | 磺胺类(总量)           |   |
|    |     |     |           |    | 土霉素/金霉素/四环素(组合含量) |   |
|    |     |     |           |    | 氧氟沙星              |   |
|    |     |     |           |    | 诺氟沙星              |   |
| 31 | 水果类 | 水果类 | 仁果类<br>水果 | 苹果 | 敌敌畏               | 4 |
|    |     |     |           |    | 甲拌磷               |   |
|    |     |     |           |    | 克百威               |   |
|    |     |     |           |    | 氧乐果               |   |
|    |     |     |           |    | 三氯杀螨醇             |   |
|    |     |     | 梨         |    | 多菌灵               | 4 |
|    |     |     |           |    | 克百威               |   |
|    |     |     |           |    | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯     |   |
|    |     |     |           |    | 氧乐果               |   |
|    |     |     |           |    | 水胺硫磷              |   |
|    |     |     |           |    | 苯醚甲环唑             |   |
|    |     |     |           |    | 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐         |   |
|    |     |     |           |    | 乙螨唑               |   |
|    |     |     | 核果类<br>水果 | 枣  | 多菌灵               | 4 |
|    |     |     |           |    | 氟虫腈               |   |
|    |     |     |           |    | 氧乐果               |   |
|    |     |     |           |    | 糖精钠(以糖精计)         |   |
|    |     |     | 桃         |    | 苯醚甲环唑             | 4 |
|    |     |     |           |    | 敌敌畏               |   |
|    |     |     |           |    | 多菌灵               |   |
|    |     |     |           |    | 氟硅唑               |   |
|    |     |     |           |    | 克百威               |   |
|    |     |     |           |    | 氧乐果               |   |

|  |  |  |           |     |                |   |
|--|--|--|-----------|-----|----------------|---|
|  |  |  |           |     | 溴氰菊酯           |   |
|  |  |  |           |     | 吡虫啉            |   |
|  |  |  |           | 油桃  | 甲胺磷            | 4 |
|  |  |  |           |     | 克百威            |   |
|  |  |  |           |     | 氧乐果            |   |
|  |  |  |           |     | 敌敌畏            |   |
|  |  |  |           |     | 苯醚甲环唑          |   |
|  |  |  |           |     | 噻虫胺            |   |
|  |  |  | 柑橘类<br>水果 | 柑、橘 | 苯醚甲环唑          | 6 |
|  |  |  |           |     | 丙溴磷            |   |
|  |  |  |           |     | 克百威            |   |
|  |  |  |           |     | 联苯菊酯           |   |
|  |  |  |           |     | 氯唑磷            |   |
|  |  |  |           |     | 三唑磷            |   |
|  |  |  |           |     | 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 |   |
|  |  |  |           | 柚   | 水胺硫磷           | 6 |
|  |  |  |           |     | 联苯菊酯           |   |
|  |  |  |           |     | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯  |   |
|  |  |  |           |     | 氯唑磷            |   |
|  |  |  |           |     | 多菌灵            |   |
|  |  |  |           |     | 克百威            |   |
|  |  |  |           |     | 毒死蜱            |   |
|  |  |  |           |     | 噻虫胺            |   |
|  |  |  |           | 柠檬  | 多菌灵            | 2 |
|  |  |  |           |     | 克百威            |   |
|  |  |  |           |     | 联苯菊酯           |   |
|  |  |  |           |     | 水胺硫磷           |   |
|  |  |  |           |     | 乙螨唑            |   |
|  |  |  |           |     | 氯唑磷            |   |
|  |  |  |           |     | 毒死蜱            |   |
|  |  |  |           | 橙   | 丙溴磷            | 4 |
|  |  |  |           |     | 克百威            |   |

|  |  |  |                   |     |                  |   |
|--|--|--|-------------------|-----|------------------|---|
|  |  |  |                   |     | 联苯菊酯             |   |
|  |  |  |                   |     | 三唑磷              |   |
|  |  |  |                   |     | 氧乐果              |   |
|  |  |  |                   |     | 2,4-滴和 2,4-滴钠盐   |   |
|  |  |  |                   |     | 苯醚甲环唑            |   |
|  |  |  |                   |     | 氯唑磷              |   |
|  |  |  | 浆果和<br>其他小<br>型水果 | 葡萄  | 苯醚甲环唑            | 4 |
|  |  |  |                   |     | 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    |   |
|  |  |  |                   |     | 氯吡脞              |   |
|  |  |  |                   |     | 联苯菊酯             |   |
|  |  |  |                   |     | 氟唑菌酰胺            |   |
|  |  |  |                   | 草莓  | 阿维菌素             | 4 |
|  |  |  |                   |     | 多菌灵              |   |
|  |  |  |                   |     | 克百威              |   |
|  |  |  |                   |     | 烯酰吗啉             |   |
|  |  |  |                   |     | 氧乐果              |   |
|  |  |  |                   |     | 戊菌唑              |   |
|  |  |  |                   |     | 吡虫啉              |   |
|  |  |  |                   |     | 乙酰甲胺磷            |   |
|  |  |  |                   | 猕猴桃 | 敌敌畏              | 4 |
|  |  |  |                   |     | 多菌灵              |   |
|  |  |  |                   |     | 氯吡脞              |   |
|  |  |  |                   |     | 氧乐果              |   |
|  |  |  |                   |     | 吡唑醚菌酯            |   |
|  |  |  |                   | 桑葚  | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | 2 |
|  |  |  |                   |     | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)   |   |
|  |  |  |                   |     | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)   |   |
|  |  |  |                   |     | 糖精钠(以糖精计)        |   |
|  |  |  |                   |     | 三氯蔗糖             |   |
|  |  |  |                   |     | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)   |   |

|  |  |  |  |  |     |                |   |
|--|--|--|--|--|-----|----------------|---|
|  |  |  |  |  |     | 多菌灵            |   |
|  |  |  |  |  |     | 纽甜             |   |
|  |  |  |  |  | 香蕉  | 苯醚甲环唑          | 8 |
|  |  |  |  |  |     | 吡唑醚菌酯          |   |
|  |  |  |  |  |     | 氟虫腈            |   |
|  |  |  |  |  |     | 腈苯唑            |   |
|  |  |  |  |  |     | 吡虫啉            |   |
|  |  |  |  |  |     | 噻虫胺            |   |
|  |  |  |  |  |     | 噻虫嗪            |   |
|  |  |  |  |  |     | 氟唑菌酰胺          |   |
|  |  |  |  |  | 芒果  | 苯醚甲环唑          | 4 |
|  |  |  |  |  |     | 戊唑醇            |   |
|  |  |  |  |  |     | 氧乐果            |   |
|  |  |  |  |  |     | 吡唑醚菌酯          |   |
|  |  |  |  |  |     | 噻虫胺            |   |
|  |  |  |  |  |     | 乙酰甲胺磷          |   |
|  |  |  |  |  |     | 吡虫啉            |   |
|  |  |  |  |  |     | 噻虫嗪            |   |
|  |  |  |  |  |     | 噻嗪酮            |   |
|  |  |  |  |  | 火龙果 | 甲胺磷            | 3 |
|  |  |  |  |  |     | 克百威            |   |
|  |  |  |  |  |     | 氧乐果            |   |
|  |  |  |  |  |     | 乙酰甲胺磷          |   |
|  |  |  |  |  |     | 噻虫嗪            |   |
|  |  |  |  |  |     | 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐      |   |
|  |  |  |  |  | 荔枝  | 多菌灵            | 2 |
|  |  |  |  |  |     | 氧乐果            |   |
|  |  |  |  |  |     | 毒死蜱            |   |
|  |  |  |  |  |     | 苯醚甲环唑          |   |
|  |  |  |  |  |     | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯  |   |
|  |  |  |  |  |     | 吡唑醚菌酯          |   |
|  |  |  |  |  |     | 除虫脲            |   |
|  |  |  |  |  |     | 氟霜唑            |   |
|  |  |  |  |  | 杨梅  | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸 | 1 |

|    |    |    |           |    |                |   |
|----|----|----|-----------|----|----------------|---|
|    |    |    |           |    | 计)             |   |
|    |    |    |           |    | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) |   |
|    |    |    |           |    | 糖精钠(以糖精计)      |   |
|    |    |    |           |    | 三氯蔗糖           |   |
|    |    |    |           |    | 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) |   |
|    |    |    |           |    | 啉虫脒            |   |
|    |    |    |           |    | 阿维菌素           |   |
|    |    |    |           |    | 纽甜             |   |
|    |    |    | 瓜果类<br>水果 | 龙眼 | 二氧化硫残留量        | 1 |
|    |    |    |           |    | 克百威            |   |
|    |    |    |           |    | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯    |   |
|    |    |    |           |    | 氧乐果            |   |
|    |    |    |           |    | 氟虫腈            |   |
|    |    |    | 瓜果类<br>水果 | 西瓜 | 克百威            | 4 |
|    |    |    |           |    | 噻虫嗪            |   |
|    |    |    |           |    | 氧乐果            |   |
|    |    |    |           |    | 乙酰甲胺磷          |   |
|    |    |    |           |    | 苯醚甲环唑          |   |
|    |    |    |           |    | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯  |   |
|    |    |    | 甜瓜<br>类   |    | 克百威            | 6 |
|    |    |    |           |    | 烯酰吗啉           |   |
|    |    |    |           |    | 氧乐果            |   |
|    |    |    |           |    | 乙酰甲胺磷          |   |
| 32 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋        | 鸡蛋 | 甲硝唑            | 6 |
|    |    |    |           |    | 地美硝唑           |   |
|    |    |    |           |    | 氟苯尼考           |   |
|    |    |    |           |    | 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           |   |
|    |    |    |           |    | 托曲珠利           |   |
|    |    |    | 其他禽       | 其他 | 呋喃唑酮代谢物        | 1 |

|    |           |           |   |      |               |   |
|----|-----------|-----------|---|------|---------------|---|
| 34 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 蛋 | 禽蛋   | 磺胺类(总量)       |   |
|    |           |           |   |      | 多西环素          |   |
|    |           |           |   |      | 氯霉素           |   |
|    |           |           |   | 生干坚果 | 酸价(以脂肪计)(KOH) | 3 |
|    |           |           |   |      | 过氧化值(以脂肪计)    |   |
|    |           |           |   |      | 二氧化硫残留量       |   |
|    |           |           |   |      | 吡虫啉           |   |
|    |           |           |   | 花生   | 酸价(以脂肪计)(KOH) | 3 |
|    |           |           |   |      | 过氧化值(以脂肪计)    |   |
|    |           |           |   |      | 铅(以 Pb 计)     |   |
|    |           |           |   |      | 镉(以 Cd 计)     |   |
|    |           |           |   |      | 黄曲霉毒素 B1      |   |
|    |           |           |   |      | 噻虫嗪           |   |
|    |           |           |   |      | 噻虫胺           |   |
|    |           |           |   | 其他籽类 | 酸价(以脂肪计)(KOH) | 3 |
|    |           |           |   |      | 过氧化值(以脂肪计)    |   |
|    |           |           |   |      | 铅(以 Pb 计)     |   |
|    |           |           |   |      | 噻虫胺           |   |
|    |           |           |   |      | 噻虫嗪           |   |

## 第六章 合同基本条款

### 一、服务条件

- (一) 服务地点：靖边县（采购人指定地点）。
- (二) 服务期：自合同签订之日起至 2026 年 12 月 31 日止。

### 二、合同价款

本合同采用 1000 元/批次的优惠率为基础，不受市场价变化的影响。

### 三、款项结算

- (一) 支付方式：银行转账
- (二) 货币单位：人民币
- (三) 结算方式：按完成检测进度支付（无息）。

### 四、服务保证

- (一) 提供的服务必须满足磋商文件要求。
- (二) 符合国家要求，确保服务达到最佳状态。

### 五、服务承诺

以响应文件、澄清表（函）、合同等相关文件为准。

### 六、违约责任

- (一) 按《中华人民共和国民法典》中的相关条款执行。
- (二) 未按合同要求提供服务或服务质量不能满足合同要求，采购人有权依据《民法典》有关条款及合同约定终止合同，并要求成交供应商承担违约责任。

### 七、争议解决

若本合同执行过程中产生纠纷，由采购人与成交供应商双方协商解决；若协商不成，向采购人所在地的人民法院提起诉讼。

### 八、合同生效及其他

- 1、本合同自签订之日起生效。
- 2、合同一式六份，采购人两份，成交供应商一份；政府采购监管机构备案一份，成交供应商办理结算两份。
- 3、未尽事宜由双方在签订合同时具体明确。

## 第七章 响应文件构成及格式

注释：

1、本章分为三部分，是为方便供应商制作响应文件设计。第一、二部分应按要求或给定格式**填报**。

2、第三部分响应方案格式**仅供参考**，供应商应根据项目特点，结合本次采购要求，对有关表格进行**补充或修改**，但不得对实质性文件的相关条款做出变动。

3、为了便于评审工作，请供应商严格按照响应文件的格式制作响应文件，不得改变组成部分的顺序。

项目编号：JBJY-CS-2026026

## 靖边县 2026 年食品安全监督抽检检验服务 采购项目（二次）（专项抽检）

### 响 应 文 件

供应商名称：\_\_\_\_\_（盖章）

签 字：\_\_\_\_\_

时 间：\_\_\_\_\_

# 目 录

(此页引用目录)

## 第一部分 资格证明文件

供应商按资格审查要求逐一提供全部资料，缺少其中任何一项，其谈判响应文件将被视为无效文件。其中，《法定代表人证明书》、《法定代表人授权委托书》、《供应商信用承诺书》应按下文给定格式填写，否则按无效处理。

说明：关于提供榆林市政府采购服务类项目供应商信用承诺书、投标人信用承诺书、投标信用（保证金）承诺书（格式详见竞争性磋商文件）；供应商应在“信用中国（陕西榆林）”网站进行注册、登录、并提供截图，自主上报信用承诺书（网址：<https://www.ylcredit.gov.cn/>），开标现场由工作人员查询；”此项需提供供应商信用承诺公示、投标信用（保证金）承诺书、投标人法定代表人/委托代理人员信用承诺公示、网页截图。

### 参加本次政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法声明函

采购人名称：

我方作为项目名称（项目编号：\_\_\_\_\_）第\_\_\_\_标段的投标投标人，在此郑重声明：

1、在参加本次政府采购活动前 3 年内的经营活动中\_\_\_\_\_（填“没有”或“有”）重大违法记录。投标人在参加政府采购活动前 3 年内因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动，期限届满的，可以参加政府采购活动，但应提供期限届满的证明材料。

2、我方\_\_\_\_\_（填“未被列入”或“被列入”）失信被执行人名单。

3、我方\_\_\_\_\_（填“未被列入”或“被列入”）重大税收违法案件当事人名单。

4、我方\_\_\_\_\_（填“未被列入”或“被列入”）政府采购严重违法失信行为记录名单。

如有不实，我方将无条件地退出本项目的采购活动，并遵照《中华人民共和国政府采购法》有关“提供虚假材料的规定”接受处罚。

特此声明。

投标人：名称（盖章）

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

日期：    年    月    日

备注：项目不分标段的，第\_\_\_\_标段空白处填写“/”

六、提供具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明资料或承诺书；

七、不接受联合体投标不允许分包

### 非联合体不分包投标声明（格式）

本单位郑重声明，参加靖边县县级政府采购中心组织的项目名称：\_\_\_\_\_（项目编号：\_\_\_\_\_）采购活动，为非联合体谈判，本项目实施过程由本单位独立承担。本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商名称：（加盖公章）

日期： 年 月 日

## (一) 榆林市政府采购服务类项目供应商信用承诺书

市场主体名称：

证件类型：统一社会信用代码

证件号码：

法人代表：

承诺有效期限： 年 月 日— 年 月 日

承诺内容：

为维护公开、公平、公正的政府采购市场秩序，树立诚实守信的政府采购供应商形象，本单位自愿做出以下承诺：

一、承诺本单位严格遵守国家法律、法规和规章，全面履行应尽的责任和义务，全面做到履约守信，具备《政府采购法》第二十二条第一款规定的条件；

二、承诺本单位提供给注册登记部门、行业管理部门、司法部门、行业组织以及在政府采购活动中提交的所有资料均合法、真实、有效，无任何伪造、修改、虚假成份，并对所提供资料的真实性负责；

三、承诺本单位严格依法开展生产经营活动，主动接受行业监管，自愿接受依法开展的日常检查；违法失信经营后将自愿接受约束和惩戒，并依法承担相应责任；

四、承诺本单位自觉接受行政管理部门、行业组织、社会公众、新闻舆论的监督；

五、承诺本单位自我约束、自我管理，重合同、守信用，不制假售假、商标侵权、虚假宣传、违约毁约、恶意逃债、偷税漏税、价格欺诈、垄断和不正当竞争，维护经营者、消费者的合法权益；

六、承诺本单位提出政府采购质疑和投诉坚持依法依规、诚实信用原则，在全国范围 12 个月内没有三次以上查无实据的政府采购投诉；

七、根据政府采购相关法律法规的规定需要作出的其他承诺：\_\_\_\_\_。

八、按照信用信息管理有关要求，本单位同意将以上承诺在各级信用信息共享平台公示，接受社会监督。若违背以上承诺，同意依据相关规定记入企业信用档案和在各级信用信息共享平台公示；性质严重的，同意承担相应法律后果和责任，并依法依规列入严重失信名单。

承诺单位（盖章）：

法定代表人（签章）：

法定代表人（负责人）身份证号：

承诺日期：

## (二) 投标人信用承诺书

投标人：\_\_\_\_\_

统一社会信用代码：\_\_\_\_\_法人代表：\_\_\_\_\_

承诺有效期限：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日—\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

在\_\_\_\_\_项目招投标活动中，我公司（单位）郑重作出以下信用承诺：

（一）能严格遵守法律法规、职业道德和行业规范，具有独立承担民事责任的能力；符合依法依规应当具备的相关资质（资格）条件；具有独立承担中标项目的履约能力；具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；无法律法规规定禁止开展从业活动情形。所递交文件资料合法、真实、准确、完整、有效。

（二）不得有以下违法违规行为：1. 围标串标；以他人名义或者其他方式弄虚作假投标；出让出租资格、资质证书供他人投标；恶意竞标、强揽工程；以暴力、威胁、利诱等手段阻止或者控制其他潜在投标人参与招投标活动。2. 向招投标监督部门、交易中心、招标人、招标代理机构、评审委员会及其成员等当事主体赠送财物。3. 投标截止后至中标人确定前，修改或者撤销响应文件。4. 在被确定为中标人后无正当理由：不按照磋商文件和响应文件与招标人签订合同；在签订合同时向招标人提出附加条件、或者改变响应文件的实质性内容；放弃中标；不按照磋商文件的规定提交履约保证金。5. 招投标法规定的其它违法违规行为。

（三）自愿接受招投标监督部门和有关行政监督部门的依法检查。

（四）同意将此信用承诺纳入陕西省公共信用信息平台和榆林市公共信用信息共享平台，并上网公示，接受社会监督。

（五）若我公司（单位）及相关参与人员违背以上承诺事项，即被视为失信企业（法人），依据《关于对公共资源交易领域严重失信主体开展联合惩戒的备忘录》（发改法规[2018]457 号），自愿接受失信联合惩戒和依法给予的行政处罚（处理），并依法承担赔偿责任和刑事责任。

法定代表人（签章）：

投标人（盖章）：

承诺时间：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

### (三) 投标信用（保证金）承诺书

项目名称：\_\_\_\_\_

投标人：\_\_\_\_\_

统一社会信用代码：\_\_\_\_\_法人代表：\_\_\_\_\_

在本项目标段竞争性谈判活动中，我公司（单位）自愿作出以下竞争性谈判信用承诺：

（一）能严格遵守法律法规、职业道德和行业标准。

（二）不得有以下违法违规行为：不得有以下违法违规行为：1. 围标串标；以他人名义或者其他方式弄虚作假投标；出让出租资格、资质证书供他人投标；恶意竞标、强揽工程；以暴力、威胁、利诱等手段阻止或者控制其他潜在申请人参与竞争性谈判活动。2. 向招投标监督部门、交易中心、发包人、招标代理机构、磋商小组及其成员等当事主体赠送财物。3. 谈判截止后至成交人确定前，修改或者撤销谈判申请文件。4. 在被确定为成交人后无正当理由：不按照磋商文件和谈判申请文件与发包人签订合同；在签订合同时向发包人提出附加条件、或者改变谈判申请文件的实质性内容；放弃成交；不按照磋商文件的规定提交履约保证金。5. 招投标法规定的其它违法违规行为。

（三）若我公司（单位）及相关参与人员违背以上承诺事项，即被视为失信企业（法人），依据《关于对公共资源交易领域严重失信主体开展联合惩戒的备忘录》（发改法规[2018]457号），自愿接受1至3年内限制参与公共资源交易活动。

法定代表人（签章）：

投标人（盖章）：

承诺时间：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

说明：本承诺书效力和作用等同投标保证金，其有效期与投标有效期一致。

#### (四) 投标人委托代理人员信用承诺书

在\_\_\_\_\_项目招投标活动中，我个人郑重作出以下信用承诺：

(一) 能严格遵守法律法规、职业道德和行业规范，具有独立承担民事责任的能力；无法律法规规定禁止开展从业活动情形。我所递交的文件资料合法、真实、准确、完整、有效，无弄虚作假等情形。

(二) 不得有以下违法违规行为：1. 围标串标；以他人名义或者其他方式弄虚作假投标；出让出租资格、资质证书供他人投标；恶意竞标、强揽工程；以暴力、威胁、利诱等手段阻止或者控制其他潜在投标人参与招投标活动。2. 向招投标监督部门、交易中心、招标人、招标代理机构、评审委员会及其成员等当事主体赠送财物。3. 投标截止后至中标人确定前，修改或者撤销响应文件。4. 在被确定为中标人后无正当理由：不按照磋商文件和响应文件与招标人签订合同；在签订合同时向招标人提出附加条件、或者改变响应文件的实质性内容；放弃中标；不按照磋商文件的规定提交履约保证金。5. 招投标法规定的其它违法违规行为。

(三) 自愿接受招投标监督部门和有关行政监督部门的依法检查。

(四) 同意将此信用承诺纳入陕西省公共信用信息平台和榆林市公共信用信息共享平台，并接受社会监督。

(五) 若我违背以上承诺事项，即被视为失信人，依据《关于对公共资源交易领域严重失信主体开展联合惩戒的备忘录》（发改法规[2018]457 号），自愿接受失信联合惩戒和依法给予的行政处罚（处理），并依法承担赔偿责任和刑事责任。

承诺有效期限：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日—\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

投标人：\_\_\_\_\_

承诺人（签字）：\_\_\_\_\_

承诺时间：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 特定资格要求

- (1) 具有检验检测机构资质认定证书（CMA 证书）

## 一、供应商参加政府采购活动承诺书

未签署下列承诺书的，其责任由供应商自行承担。

### (一) 质量安全责任承诺书

为保证本采购项目顺利进行，作为供应商，现郑重承诺：

1、我方投标产品的生产（包括设计、制造、安装、改造、维修等）、投入使用的材料等均完全符合国家现行质量、安全、环保标准和要求。

2、我方将严格按照国家现行相关储存、运输、安装调试技术标准及规范、服务标准及规范、施工标准及规范，在规定的时限内，保质、保量完成项目全部内容，并向采购人交付合格产品。

3、对于因产品生产质量以及储存、运输、安装调试、服务、施工等过程中产生的任何安全事故，我方承担全部责任。

4、我方提供的服务符合现行的国家、行业、地区、企业标准及要求，标准不一致的，以更为严格的为准，我方对提供的服务的质量、安全、环保等承担全部责任。

供应商名称（加盖公章）

年 月 日

## (二) 拒绝政府采购领域商业贿赂承诺书

(执行陕财办采管[2006]21 号文件)

为响应党中央、国务院关于治理政府采购领域商业贿赂行为的号召，我公司在此庄严承诺：

- 1、在参与政府采购活动中遵纪守法、诚信经营、公平竞标。
- 2、不向采购人、采购代理机构和政府采购评审专家进行任何形式的商业贿赂以谋取交易机会。
- 3、不向政府采购代理机构和采购人提供虚假资质文件或采用虚假应标方式参与政府采购市场竞争并谋取中标、成交。
- 4、不采取“围标、陪标”等商业欺诈手段获得政府采购定单。
- 5、不采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商。
- 6、不在提供商品和服务时“偷梁换柱、以次充好”损害采购人的合法权益。
- 7、不与采购人、采购代理机构政府采购评审专家或其它供应商恶意串通，进行质疑和投诉，维护政府采购市场秩序。
- 8、尊重和接受政府采购监督管理部门的监督和政府采购代理机构招标采购要求，承担因违约行为给采购人造成的损失。
- 9、不发生其他有悖于政府采购公开、公平、公正和诚信原则的行为。

供应商名称（加盖公章）

年 月 日

承诺书 II

|                                                                                |             |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|
| 致：靖边县县级政府采购中心                                                                  |             |       |
| 作为参加贵单位组织的招标项目的供应商，本公司承诺：在参加本项目招标之前不存在被依法禁止经营行为、财产被接管或冻结的情况，如有隐瞒实情，愿承担一切责任及后果。 |             |       |
| 供应商                                                                            | 法定代表人/单位负责人 | 日 期   |
| (公章)                                                                           | (签章)        | 年 月 日 |

承诺书 III

|                                                                                         |             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|
| 致：靖边县县级政府采购中心                                                                           |             |       |
| 作为参加贵单位组织的招标项目的供应商，本公司郑重申告并承诺：近三年受到有关行政主管部门的行政处理、不良行为记录为__零__次（没有填零），如有隐瞒实情，愿承担一切责任及后果。 |             |       |
| 供应商                                                                                     | 法定代表人/单位负责人 | 日 期   |
| (公章)                                                                                    | (签章)        | 年 月 日 |

## 承诺书 IV

|                                                                                   |                                              |                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 致：靖边县县级政府采购中心                                                                     |                                              |                                               |
| 作为参加贵单位组织的招标项目的供应商，本公司郑重申告：近三年因项目质量问题的不法行为记录为 <u>零</u> 次（没有填零），如有隐瞒实情，愿承担一切责任及后果。 |                                              |                                               |
| 供应商                                                                               | 法定代表人/单位负责人                                  | 日 期                                           |
| <br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>(公章)                                      | <br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>(签章) | <br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>年 月 日 |

## 承诺书 V

|                                                                            |             |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|
| 致：靖边县县级政府采购中心                                                              |             |       |
| 作为参加贵单位组织的招标项目的供应商，本公司承诺：参加本次投标提交的所有资质证明文件及业绩证明是真实的、有效的，如有隐瞒实情，愿承担一切责任及后果。 |             |       |
| 供应商                                                                        | 法定代表人/单位负责人 | 日 期   |
| (公章)                                                                       | (签章)        | 年 月 日 |

法人代表证明书

|                                             |          |  |           |  |
|---------------------------------------------|----------|--|-----------|--|
| 致：靖边县县级政府采购中心                               |          |  |           |  |
| 企<br>业<br>法<br>人                            | 企业名称     |  |           |  |
|                                             | 法定地址     |  |           |  |
|                                             | 工商登记机关   |  |           |  |
|                                             | 税务登记机关   |  |           |  |
|                                             | 统一社会信用代码 |  |           |  |
| 法定<br>代表<br>人                               | 姓名       |  | 性别        |  |
|                                             | 职务       |  | 联系电话      |  |
|                                             | 身份证号码    |  |           |  |
| 法定<br>代表<br>人<br>身<br>份<br>证<br>扫<br>描<br>件 | (粘贴处)    |  | 法定代表人（签章） |  |
|                                             |          |  | (公章)      |  |
| 年 月 日                                       |          |  |           |  |

注：身份证扫描件均需加盖公章，身份证信息不全的授权书无效。

法定代表人授权委托书

靖边县县级政府采购中心：

本授权委托书声明：我（法定代表人姓名）系注册于（供应商地址）的（供应商名称）的法定代表人，现代表公司授权下面签字的（被授权人的姓名、职务）为我公司合法代理人，代表本公司参加（项目名称）（采购项目编号）的政府采购活动。代理人在本次谈判中所签署的一切文件和处理的一切有关事物，我公司均予承认。

被授权代表姓名（签字）： 性别：

职务： 电话：

通讯地址：

授权期限：自本授权委托书签署之日起 天

|                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| 法定代表人身份证扫描件<br>(一面)  | 被授权代表身份证扫描件<br>(一面)  |
| 法定代表人身份证扫描件<br>(另一面) | 被授权代表身份证扫描件<br>(另一面) |

供应商名称（盖章）

法人代表：（签章）

日期： 年 月 日

备注：法定代表人亲自参加投标的，无需提供该委托授权书，但须提供法定代表人证明书。（请保持授权委托书为完整的一页）

## 第二部分 符合性证明文件

### 一、响应函

致：(采购人)\_\_\_\_\_

我方收到贵中心发布的《项目名称》（项目编号：）磋商文件，经详细研究，我方决定参加该项目第标段招标活动。为此，我方郑重声明以下诸点，并负法律责任。

一、我方已详细阅读了磋商文件，完全理解并同意磋商文件的所有事项及内容。

二、我方已悉知并关注了贵方在政府采购信息发布媒体（详见磋商文件第二章“磋商文件的修改、澄清”）上发布的关于本项目的有关变更公告（包括但不限于对磋商文件做出的修改或澄清、答疑纪要，以及项目暂停、重启、延期、终止等）。

三、我方同意向贵方提供与本投标有关的任何证明材料，保证所提交的证明材料真实、合法、有效，如有弄虚作假愿承担相关法律责任，并尊重磋商小组的评审结果。

四、我方愿意按照磋商文件中的一切要求，完成本项目合同责任和义务。

五、我方提交**电子响应文件一份**。

六、开标后在规定的投标有效期内撤回投标，我们愿接受政府采购的有关处罚决定。

七、我方的响应文件在开标之日起\_\_\_\_\_个日历日内有效，如成交，延长至合同执行完毕时止。

八、所有关于此次招标活动的函电，请按下列地址联系：

供应商：名\_\_\_\_\_称（加盖公章）

地址：\_\_\_\_\_

开户银行：\_\_\_\_\_

账号：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_

传真：\_\_\_\_\_

邮编：\_\_\_\_\_

电子邮箱：\_\_\_\_\_（专用邮箱）

法定代表人：\_\_\_\_\_（签章）

日期：    年    月    日

二、一次报价表

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| 采购项目名称              |               |
| 采购项目编号              |               |
| 供应商名称<br><br>(单位名称) |               |
| 磋商报价 (折扣率)          | <div></div> % |
| 服务期                 |               |
| 质保期                 |               |
| 其他声明                |               |

注：由于交易平台系统无法计算价格得分以最高折扣率为基准价，只能以最低折扣率为基准价；第二轮报价时（例如：A 供应商报 97%、B 供应商报 95%），系统自动识别 B 供应商的折扣率为基准价。

供应商名称（加盖公章）

年 月 日

三、商务偏差表

采购项目名称：\_\_\_\_\_

采购项目编号：\_\_\_\_\_

| 序号 | 磋商文件商务条款 | 响应文件商务响应 | 偏离 | 说明 |
|----|----------|----------|----|----|
|    |          |          |    |    |
|    |          |          |    |    |
|    |          |          |    |    |
|    |          |          |    |    |
|    |          |          |    |    |

注：各供应商须对本项目商务要求进行逐项应答。投标人未按要求响应的，漏项的视为未全部响应，按无效响应处理。

供应商名称：\_\_\_\_\_（加盖公章）  
法定代表人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）  
日 期： 年 月 日

四、技术要求响应偏离表

项目名称：\_\_\_\_\_

项目编号：\_\_\_\_\_

| 序号 | 磋商文件技术条款 | 响应文件技术响应 | 偏离 | 说明 |
|----|----------|----------|----|----|
|    |          |          |    |    |
|    |          |          |    |    |
|    |          |          |    |    |
|    |          |          |    |    |
|    |          |          |    |    |

注：1、★为重要参数，各供应商须对本项目技术要求进行逐项应答。投标人未按要求响应的，漏项的视为未全部响应，按无效响应处理。2、须提供佐证材料证明其响应技术参数，否则无效响应处。

供应商名称：\_\_\_\_\_（加盖公章）

法定代表人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

日 期： 年 月

第三部分 响应方案

一、供应商性质及其概况

（一）供应商基本信息

|                            |       |            |  |              |  |
|----------------------------|-------|------------|--|--------------|--|
| 单位基本情况                     |       |            |  |              |  |
| 供应商全称                      |       |            |  |              |  |
| 注册地址                       |       | 成立时间       |  |              |  |
| 登记证号                       |       | 单位性质       |  |              |  |
| 法定代表人<br>(主要负责人)           |       | 所属行业       |  |              |  |
| 上年度<br>营业收入                |       | 资产总额       |  |              |  |
| 所获得资质及<br>等级(国家行政<br>部门颁发) |       |            |  |              |  |
| 经营范围                       |       |            |  |              |  |
| 人员情况                       |       |            |  |              |  |
| 从业人员总数                     |       | 管理人员数<br>量 |  | 专业技术<br>人员数量 |  |
|                            |       | 残疾人人数      |  | 少数民族人<br>数   |  |
| 存在直接控股、管理关系的相关供应商          |       |            |  |              |  |
| 关系                         | 供应商名称 |            |  |              |  |
|                            |       |            |  |              |  |
|                            |       |            |  |              |  |
|                            |       |            |  |              |  |

|    |                                                                                                                                                                                                |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 说明 | <ol style="list-style-type: none"><li>1、登记证号指营业执照/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中的登记号。</li><li>2、成立时间至提交响应文件截止时间不足一年的可不提供“上年度营业收入”。</li><li>3、供应商应如实填写上述信息。磋商文件允许联合体投标的，联合体各方均应提供。</li></ol> |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## (二) 企业控股关联关系说明

1. 供应商在本项目投标活动中，不存在与其它参与投标的投标人负责人为同一人，有控股、管理等关联关系承诺

2. 控股管理关系说明：

我单位管理的具有独立法人的下属单位有：\_\_\_\_\_。

我单位的上级管理单位有\_\_\_\_\_。

3. 股权关系说明：

我单位控股的单位有\_\_\_\_\_。

我单位被\_\_\_\_\_单位控股。

4. 单位负责人：\_\_\_\_\_

5. 其他与本项目有关的利害关系说明：\_\_\_\_\_。

我单位承诺以上说明真实有效，无虚假内容或隐瞒。

投标人名称（加盖公章）

法定代表人或被授权人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

日期：      年    月    日

注：请详细填写企业关系关联说明，未如实填写将否决。

## 二、享受政府采购优惠政策需要提供的资料

### (一) 中小企业声明函(服务)

本公司(联合体)郑重声明,根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)的规定,本公司(联合体)参加(采购人)的(项目名称)采购活动,工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业(或者:服务全部由符合政策要求的中小企业承接)。相关企业(含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业)的具体情况如下:

1. (标的名称),属于(根据磋商文件给出行业填写); 承建(承接)企业为(企业名称),从业人员\_\_\_\_人,营业收入为\_\_\_\_万元,资产总额为\_\_\_\_万元<sup>1</sup>,属于(中、小、微型企业);

2. (标的名称),属于(根据磋商文件给出行业填写); 承建(承接)企业为(企业名称),从业人员\_\_\_\_人,营业收入为\_\_\_\_万元,资产总额为\_\_\_\_万元,属于(中、小、微型企业);

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假,将依法承担相应责任。

企业名称(盖章):

日期:

从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据,无上一年度数据的新成立企业可不填报。

## 残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加\_\_\_\_项目名称\_\_\_\_（项目编号：）第\_\_\_\_标段采购活动由本单位提供服务，或者提供其他残疾人福利性单位提供的服务。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

\_\_\_\_  
供应商名称（加盖公章）

\_\_\_\_  
年 月 日

## 监狱企业证明函

监狱企业参加政府采购活动，要求享受相关优惠政策的，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

备注：财政部 司法部《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68 号）规定，监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地（设区的市）监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。

### 三、服务方案

供应商按照磋商文件要求作出的技术应答，主要是针对本磋商项目的具体情况作出的实质性响应和满足。

供货方案必须科学合理、真实可行，能充分体现出自身技术和专业优势。对含糊不清或欠具体明确之处，磋商小组可视为供应商履约能力不足或响应不全。

四、拟投入本项目人员及业绩情况说明

(一) 同类业绩统计样表

| 序号       | 采购单位名称 | 合同名称 | 合同起止时间 | 合同金额（万元） |
|----------|--------|------|--------|----------|
|          |        |      |        |          |
| .....    |        |      |        |          |
| 数量合计（个）： |        |      |        |          |

注：（提供类似项目的业绩合同扫描件）

(二) 项目团队概述

1、项目团队情况简介

概述内容必须包括但不限于为本项目提供服务的公司基本简介、整体情况、综合实力、团队概况、背景、能力介绍等，具体内容自行合理编制。

2、各岗位服务人员配置明细样表

| 序号    | 分项内容 | 配置服务人员人数 | 应急预备人数 | 备注 |
|-------|------|----------|--------|----|
| 1     |      |          |        |    |
| 2     |      |          |        |    |
| 3     |      |          |        |    |
| 4     |      |          |        |    |
| ..... |      |          |        |    |

供应商名称（加盖公章）

五、供应商认为有利于本次磋商的其他情况说明。

-----本页以下无正文-----