

磋商文件

(服务类)

采购项目名称：渭南市临渭区2026年食品安全监督抽检项目

采购项目编号：ZCSP-临渭区-2026-00199

渭南市临渭区市场监督管理局

新瑞建设有限公司共同编制

2026年08月13日

第一章 竞争性磋商邀请

新瑞建设有限公司（以下简称“代理机构”）受渭南市临渭区市场监督管理局委托，拟对渭南市临渭区2026年食品安全监督抽检项目采用竞争性磋商采购方式进行采购，兹邀请供应商参加本项目的竞争性磋商。

一、项目编号：ZCSP-临渭区-2026-00199

二、项目名称：渭南市临渭区2026年食品安全监督抽检项目

三、磋商项目简介

按照渭南市临渭区2026年度食品安全抽检工作要求，委托第三方机构承担辖区食品安全抽检服务，做好食用农产品、其他食品、小作坊食品、网络食品及“你点我检”监督抽检的全年抽检任务，完成抽样、防护、检验、结果录入、信息汇总及分析总结等工作并出具检测报告，实现全区食品安全科学精准监管，防控食品安全风险，确保食品安全。

四、邀请供应商

本次采购采取公告征集邀请磋商的供应商。

公告征集：本次竞争性磋商在“陕西省政府采购网（www.ccgp-shaanxi.gov.cn）”上以公告形式发布，兹邀请符合本次采购要求的供应商参加本项目的竞争性磋商。

五、供应商参加本次政府采购活动应具备的条件

（一）满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

（二）落实政府采购政策需满足的资格要求：

落实政府采购促进中小企业发展的相关政策：

采购包1（一标段：食品安全监督抽检服务）：属于专门面向中小企业采购。

采购包2（二标段：食品安全监督抽检服务）：属于专门面向中小企业采购。

采购包3（三标段：食品安全监督抽检服务）：属于专门面向中小企业采购。

（三）本项目的特定资格要求：

采购包1：

1、法人授权委托书/法人身份证明书：法定代表人参与磋商时需提供法定代表人身份证明书（附法定代表人身份证复印件）；被授权人参与磋商时需提供法定代表人授权委托书及法定代表人身份证明书（附法定代表人及被授权人身份证复印件）

2、企业资质：供应商具有国家行政主管部门颁发的CMA检验检测机构资质认定证书（能力附表需包含本服务检测内容）

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

4、磋商保证金：磋商保证金缴纳凭证

采购包2：

1、法人授权委托书/法人身份证明书：法定代表人参与磋商时需提供法定代表人身份证明书（附法定代表人身份证复印件）；被授权人参与磋商时需提供法定代表人授权委托书及法定代表人身份证明书（附法定代表人及被授权人身份证复印件）

2、企业资质：供应商具有国家行政主管部门颁发的CMA检验检测机构资质认定证书（能力附表需包含本服务检测内容）

3、磋商保证金：磋商保证金交纳凭证

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

采购包3：

- 1、法人授权委托书/法人身份证明书：法定代表人参与磋商时需提供法定代表人身份证明书（附法定代表人身份证复印件）；被授权人参与磋商时需提供法定代表人授权委托书及法定代表人身份证明书（附法定代表人及被授权人身份证复印件）
- 2、企业资质：供应商具有国家行政主管部门颁发的CMA检验检测机构资质认定证书（能力附表需包含本服务检测内容）
- 3、磋商保证金：磋商保证金交纳凭证
- 4、信用信息：供应商不得为“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）中列入失信被执行人和重大税收违法失信主体的供应商，不得为中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商。

六、电子化采购相关事项

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

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

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

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

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

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

（四）政府采购平台技术支持：

在线客服：通过陕西省政府采购网-在线服务进行咨询。

技术服务电话：029-96702。

CA及签章服务：通过陕西省政府采购网-办事指南-CA及签章服务查看CA办理流程。

七、竞争性磋商文件获取时间、方式及地址

（一）磋商文件获取时间：详见采购公告或邀请书。

（二）在磋商文件获取开始时间前，采购人或代理机构将本项目磋商文件上传至项目电子化交易系统，向供应商提供。供应商通过项目电子化交易系统获取磋商文件。成功获取磋商文件的，供应商将收到已获取磋商文件的回执函。未成功获取磋商文件的供应商，不得参与本次采购活动，不得对磋商文件提起质疑。

成功获取磋商文件后，采购人或代理机构进行澄清或者修改的，澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采购人或代理机构将通过项目电子化交易系统发布澄清或者修改后的磋商文件，供应商应当重新获取磋商文件；澄清或者修改后的磋商文件发布日期距提交响应文件截止日期不足5日的，采购人或代理机构顺延提交响应文件的截止时间。供应商未重新获取磋商文件或者未按照澄清或者修改后的磋商文件编制响应文件进行响应的，自行承担不利后果。

注：获取的磋商文件主体格式包括pdf、word两种格式版本，其中以pdf格式为准。

八、首次响应文件提交截止时间及开启时间、地点、方式

（一）提交首次响应文件截止时间及开启时间：详见采购公告或邀请书。

（二）响应文件提交方式、地点：供应商应当在提交首次响应文件截止时间前，通过项目电子化交易系统提交响应文件。成功提交的，供应商将收到已提交响应文件的回执函。

九、磋商方式

本项目磋商小组与供应商通过项目电子化交易系统以在线方式进行磋商。磋商会议由磋商小组在线主持，供应商代表在线参加。供应商应随时关注项目电子化交易系统信息，及时参与在线磋商。供应商登录项目电子化交易系统，与磋商小组进行在线磋商、提交供应商响应表，供应商响应表应加盖供应商（法定名称）电子印章。

十、供应商信用融资

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

十一、联系方式

采购人：渭南市临渭区市场监督管理局

地址：渭南市临渭区一青里83号

邮编：714000

联系人：渭南市临渭区市场监督管理局经办

联系电话：13619136930

代理机构：新瑞建设有限公司

地址：陕西省渭南市临渭区解放路北段渭河大街东段南侧

邮编：714000

联系人：任佩华

联系电话：0913-2136088

采购监督机构：渭南市临渭区政府采购管理股

联系人：吕洁

联系电话：0913-2130873

第二章 供应商须知

2.1 供应商须知前附表

序号	应知事项	说明和要求
1	采购预算（实质性要求）	本项目各包采购预算金额如下： 采购包1：826,620.00元 采购包2：377,430.00元 采购包3：314,640.00元 供应商采购包报价高于采购包采购预算的，其响应文件将按无效处理。
2	最高限价（实质性要求）	详见第三章。 供应商的采购包响应报价高于最高限价的，其响应文件将按无效处理。
3	评审方法	综合评分法(详见第六章)。
4	是否接受联合体	采购包1：不接受 采购包2：不接受 采购包3：不接受 如以联合体响应的，联合体各方均应当具备本磋商文件要求的资格条件和能力。 1.两个以上供应商可以组成一个联合体，以一个供应商的身份参加采购活动。以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。 2.参加联合体的供应商均应当具备本法第二十二条规定的条件，并应当向采购人提交联合协议，载明联合体各方承担的工作和义务。联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级。 3.联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。
5	落实节能、环保产品政策	1.根据《财政部 发展改革委 生态环境部 市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）相关要求，政府采购节能产品、环境标志产品实施品目清单管理。财政部、发展改革委、生态环境部等部门确定实施政府优先采购和强制采购的产品类别，以品目清单的形式发布并适时调整。 2.本项目采购的无产品属于节能产品政府采购品目清单中应强制采购的产品范围，供应商应当提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书，否则作无效响应处理。 3.本项目采购的无产品属于节能产品政府采购品目清单中应优先采购的产品范围，本项目采购的无产品属于环境标志产品政府采购品目清单中应优先采购的产品范围，评审得分相同的，按供应商提供的优先采购产品认证证书数量由多到少顺序排列。

6	小微企业（监狱企业、残疾人福利性单位视同小微企业）价格扣除（仅非预留份额采购项目或预留份额采购项目中的非预留部分采购包适用）	（仅非预留份额采购项目或预留份额采购项目中的非预留部分采购包适用）根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）第九条和《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）的规定。 关于本项目采购包中执行小微企业（监狱企业、残疾人福利性单位视同小微企业）价格扣除情况、具体扣除比例和规则详见第六章。 （其他情形）不适用。
7	本国产品价格扣除（若采购项目适用本国产品标准）	本项目应执行《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）及《关于贯彻落实<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>的意见》（财库〔2025〕30号）的要求，本项目采购包中执行本国产品价格扣除情况，具体扣除比例及规则见采购文件第六章。
8	充分、公平竞争保障措施（实质性要求）	核心产品允许有多个，不同供应商提供了任意一个相同品牌的核心产品，即视为提供相同品牌的供应商。 提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同供应商参加同一合同项下采购活动的，按一家供应商计算，评审后得分最高的同品牌供应商获得成交供应商推荐资格；最后评审得分相同的，由采购人或者采购人委托磋商小组采取随机抽取方式确定一个供应商获得成交供应商推荐资格，其他同品牌供应商不作为成交候选人。 核心产品清单详见第三章。 在符合性审查、有效报价环节提供核心产品品牌不足3个的，视为有效响应供应商不足3家。
9	不正当竞争预防措施（实质性要求）	在磋商过程中，磋商小组认为供应商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，磋商小组应当要求其在合理的时间内通过项目电子化交易系统进行书面说明，必要时提交相关证明材料。供应商提交的书面说明和相关证明材料，应当加盖供应商公章，在磋商小组要求的时间内通过项目电子化交易系统进行提交，否则提交的相关材料无效，视为不能证明其响应报价合理性。供应商不能证明其响应报价合理性的，磋商小组应当将其响应文件作为无效处理。
10	异常低价审查	本项目应执行财政部《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》（财库〔2026〕2号）的要求，具体内容见采购文件第六章。
11	磋商保证金	采购包1保证金金额：16,000.00元 采购包2保证金金额：6,000.00元 采购包3保证金金额：5,000.00元 缴交渠道：电子保函,转账、支票、汇票等（需通过实体账户、户名及开户行信息） 开户名称：新瑞建设有限公司 开户银行：中国工商银行渭南乐天花园支行（行号：102797050086） 银行账号：2605041319200030511 注：电子保函可通过陕西省政府采购金融服务平台申请办理。
12	标书费信息	免费获取
13	履约保证金（实质性要求）	采购包1：不缴纳 采购包2：不缴纳 采购包3：不缴纳

14	响应有效期（实质性要求）	提交首次响应文件的截止之日起不少于90天。
15	招标代理服务费（实质性要求）	本项目收取代理服务费 代理服务费用收取对象：中标/成交供应商 代理服务费收费标准：按照《国家发展改革委关于进一步放开建设项目专业服务价格的通知》（发改价格〔2015〕299号）的要求，参照计价格〔2002〕1980号、发改价格〔2011〕534号文件的计费标准，以成交总价为基数计算，按照标准收取。
16	采购结果公告	采购结果将在陕西省政府采购网予以公告。
17	成交通知书	采购结果公告发布的同时，采购人或代理机构通过项目电子化交易系统向成交供应商发出成交通知书；成交供应商通过项目电子化交易系统获取成交通知书。
18	政府采购合同公告、备案	政府采购合同签订之日起2个工作日内，采购人将政府采购合同在陕西省政府采购网予以公告；政府采购合同签订之日起7个工作日内，采购人将本项目采购合同通过政府采购平台进行备案。
19	进口产品	不允许
20	是否组织潜在供应商现场考察	采购包1：组织现场踏勘：否 采购包2：组织现场踏勘：否 采购包3：组织现场踏勘：否
21	特殊情况	出现下列情形之一的，采购人或者代理机构应当中止电子化采购活动，并保留相关证明材料备查： （一）交易系统发生故障（包括感染病毒、应用或数据库出错）而无法正常使用的； （二）因组织场所停电、断网等原因，导致采购活动无法继续通过交易系统实施的； （三）其他无法保证电子化交易的公平、公正和安全的情况。 出现上述的情形，不影响采购公平、公正的，采购人或者代理机构可以待上述情形消除后继续组织采购活动；影响或者可能影响采购公平、公正的，采购人或者代理机构应当依法终止采购活动。
22	其他说明	本磋商文件所称的“以上”、“以下”、“内”、“以内”、“不少于”包括本数；所称的“不足”、“低于”、“超过”不包括本数。

2.2总则

2.2.1适用范围

一、本磋商文件仅适用于本次竞争性磋商采购项目。

二、本磋商文件的最终解释权由渭南市临渭区市场监督管理局和新瑞建设有限公司享有。对磋商文件中供应商参加本次政府采购活动应当具备的条件，磋商项目技术、服务、商务及其他要求，评审细则及标准由渭南市临渭区市场监督管理局负责解释。除上述磋商文件内容，其他内容由新瑞建设有限公司负责解释。

2.2.2有关定义

一、“采购人”是指依法进行政府采购的各级国家机关、事业单位、团体组织。本次磋商的采购人是渭南市临渭区市场监督管理局。

二、“供应商”是指在按照磋商公告规定获取磋商文件，拟参加响应和向采购人提供货物、工程或服务的法人、其他组织或自然人。

三、“代理机构”是指政府采购集中采购机构和从事政府采购代理业务的社会中介机构。本项目的代理机构是新瑞建设有限公司。

四、“网上开启”是指供应商通过项目电子化交易系统在线完成签到、响应文件解密后，采购人或者采购代理机构通过项目电子化交易系统在线完成已解密响应文件的开启工作。

五、“电子评审”是指通过项目电子化交易系统在线完成资格审查小组、磋商小组组建，开展资格和符合性审查、比较与评价、出具磋商报告、推荐成交候选供应商等活动。

2.2.3响应费用（实质性要求）

供应商应自行承担参加竞争性磋商采购活动的全部费用。

2.3磋商文件

2.3.1磋商文件的构成

一、磋商文件是供应商准备响应文件和参加响应的依据，同时也是评审的重要依据。磋商文件用以阐明磋商项目所需的资质、技术、服务及报价等要求、磋商程序、有关规定和注意事项以及合同草案条款等。本磋商文件包括以下内容：

- （一）竞争性磋商邀请；
- （二）供应商须知；
- （三）磋商项目技术、服务、商务及其他要求；
- （四）资格审查；
- （五）磋商过程中可实质性变动的内容；
- （六）磋商办法；
- （七）响应文件格式；
- （八）拟签订采购合同文本。

二、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。供应商没有对磋商文件全面作出实质性响应所产生的风险由供应商承担。

2.3.2磋商文件的澄清和修改

一、在提交首次响应文件截止时间前，采购人或者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。

二、澄清或者修改的内容为磋商文件的组成部分，采购人或者代理机构将在陕西省政府采购网发布更正公告，供应商应及时关注本项目更正公告信息，按更正后公告要求进行响应。更正内容可能影响响应文件编制的，采购人或者代理机构将通过项目电子化交易系统发布更正后的磋商文件，供应商应依据更正后的磋商文件编制响应文件。若供应商未按前述要求进行响应的，自行承担不利后果。

2.4响应文件

2.4.1响应文件的语言

一、供应商提交的响应文件以及供应商与磋商小组在磋商过程中的所有来往书面文件均须使用中文。响应文件中如附有外文资料，主要部分要对应翻译成中文并附在相关外文资料后面。未翻译的外文资料，磋商小组将其视为无效材料。

二、翻译的中文资料与外文资料如果出现差异和矛盾时，以中文为准。涉嫌提供虚假材料的按照相关法律法规处理。

三、如因未翻译而造成对供应商的不利后果，由供应商承担。

2.4.2计量单位

除磋商文件中另有规定外，本项目均采用国家法定的计量单位。

2.4.3响应货币

本次项目均以人民币报价。

2.4.4知识产权

一、供应商应保证在本项目中使用的任何技术、产品和服务（包括部分使用），不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律和经济纠纷，如存在前述情形，由供应商承担所有相关责任。采购人享有本项目实施过程中产生的知识成果及知识产权。

二、供应商将在采购项目实施过程中采用自有或者第三方知识成果的，采购项目涉及采购标的的知识产权相关事宜由采购人结合项目实际自主确认或协商约定，具体如下：

归采购人所有

三、如采用供应商所不拥有的知识产权，则在报价中必须包括合法使用该知识产权的相关费用。

四、构成本磋商文件的各组成部分，未经采购人书面同意，供应商不得擅自复印或用于非本磋商项目所需的其他目的。

2.4.5响应文件的组成（实质性要求）

供应商应按照磋商文件的规定和要求编制响应文件。

响应文件具体内容详见第七章。

2.4.6响应文件格式

- 一、供应商应按照磋商文件第七章中提供的“响应文件格式”填写相关内容。
- 二、对于没有格式要求的响应文件由供应商自行编写。

2.4.7响应报价（实质性要求）

- 一、供应商的报价是供应商响应磋商项目要求的全部工作内容的价格体现，包括供应商完成本项目所需的一切费用。
- 二、响应文件报价出现前后不一致的，按照磋商文件第六章磋商办法规定予以修正，修正后的报价经供应商通过项目电子化交易系统进行确认，并加盖供应商（法定名称）电子印章，供应商逾时确认的，其响应无效。

2.4.8响应有效期（实质性要求）

响应有效期详见第二章“供应商须知前附表”，响应文件未明确响应有效期或者响应有效期小于“供应商须知前附表”中响应有效期要求的，其响应文件按无效处理。

2.4.9响应文件的制作、签章和加密

- 一、响应文件应当根据磋商文件进行编制，供应商应通过陕西省政府采购网-办事指南-CA及签章服务下载投标（响应）客户端，使用客户端编制响应文件。
- 二、供应商应按照客户端操作要求，对应磋商文件的每项实质性要求，逐一如实响应；未如实响应或者响应内容不符合磋商文件对应项的要求的，其响应文件作无效处理。
- 三、供应商完成响应文件编制后，应按照响应文件第一章明确的签章要求，使用互认的证书及签章对响应文件进行电子签章和加密。

四、磋商文件澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，代理机构将重新发布澄清或者修改后的磋商文件，供应商应重新获取澄清或者修改后的磋商文件，按照澄清或者修改后的磋商文件进行响应文件编制、签章和加密。

2.4.10响应文件的提交（实质性要求）

- 一、供应商应当在提交首次响应文件截止时间前，通过项目电子化交易系统完成响应文件提交。
- 二、在提交首次响应文件截止时间后，代理机构不再接受供应商提交响应文件。供应商应充分考虑影响响应文件提交的各种因素，确保在提交首次响应文件截止时间前完成提交。

2.4.11响应文件的补充、修改（实质性要求）

响应文件提交截止时间前，供应商可以补充、修改或者撤回已成功提交的响应文件；对响应文件进行补充、修改的，应当先行撤回已提交的响应文件，补充、修改后重新提交。

供应商响应文件撤回后，视为未提交过响应文件。

2.5开启、资格审查、磋商和确定成交供应商

2.5.1磋商开启程序

一、本项目为竞争性磋商项目。网上开启的开始时间为响应文件提交截止时间。成功提交或解密电子响应文件的供应商不足3家的，不予开启，采购人或代理机构将终止采购活动。

二、磋商开启准备工作

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

三、解密响应文件（实质性要求）

响应文件提交截止时间后，成功提交响应文件的供应商符合响应文件规定数量的，代理机构将启动响应文件解密程序，解密时间为30分钟；供应商应在规定的解密时间内，使用互认的证书及签章通过项目电子化交易系统进行响应文件解密。供应商未在规定的解密时间内完成解密的，按无效响应处理。

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

2.5.2查询及使用信用记录

开启结束后，采购人或代理机构根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）的要求，通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、“中国政府采购网”网站（www.ccgp.gov.cn）等渠道，查询供应商在响应文件提交截止时间前的信用记录并保存信用记录结果网页截图，拒绝列入失信被执行人名单、重大税收违法失信主体名单、政府采购严重违法失信行为记录名单中的供应商参加本项目的采购活动。

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

2.5.3资格审查

详见磋商文件第四章。

2.5.4磋商

详见磋商文件第六章。

2.5.5成交通知书

一、采购人或者磋商小组确认成交供应商后，代理机构在陕西省政府采购网发布成交结果公告、通过项目电子化交易系统发出成交通知书，成交供应商通过项目电子化交易系统获取成交通知书。

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

三、成交通知书对采购人和成交供应商均具有法律效力。

2.6签订及履行合约和验收

2.6.1签订合同

一、采购人应在成交通知书发出之日起三十日内与成交供应商签订采购合同。

二、采购人和成交供应商签订的采购合同不得对磋商文件确定的事项以及成交供应商的响应文件作实质性修改。

2.6.2合同分包和转包（实质性要求）

2.6.2.1合同分包

一、供应商根据磋商文件的规定和采购项目的实际情况，拟在成交后将成交项目的非主体、非关键性工作分包的，应当在响应文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。分包供应商履行的分包项目的品牌、规格型号及技术要求等，必须与成交的一致。

二、分包履行合同的部分应当为采购项目的非主体、非关键性工作，不属于成交供应商的主要合同义务。

三、采购合同实行分包履行的，成交供应商就采购项目和分包项目向采购人负责，分包供应商就分包项目承担责任。履行分包项目事项应当具备法定资质规定要求的，分包供应商应当具备相应资质。

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

采购包1：不允许合同分包。

采购包2：不允许合同分包。

采购包3：不允许合同分包。

2.6.2.2合同转包

一、严禁成交供应商将本采购项目采购合同转包。本项目所称转包，是指成交供应商签订政府采购合同后，不履行合同约定的责任和义务，将其全部工程转给他人或者将其全部工程肢解以后以分包的名义分别转给其他单位承包的行为。

二、成交供应商转包的，视同拒绝履行政府采购合同，将依法追究法律责任。

2.6.3合同公告

采购人应当自政府采购合同签订（双方当事人均已完成盖章）之日起2个工作日内，在陕西省政府采购网公告本项目采购合同，但合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

2.6.4合同备案

采购人自政府采购合同签订（双方当事人均已完成盖章）之日起7个工作日内，将本项目采购合同报同级财政部门备案。

2.6.5采购人增加合同标的的权利

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

2.6.6履行合同

一、合同一经签订，双方应严格履行合同规定的义务。

二、在合同履行过程中，如发生合同纠纷，合同双方应按照《中华人民共和国民法典》规定及合同条款约定进行处理。

2.6.7履约验收方案

采购包1：

1、质量标准：需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。2、供应商相关工作及配套服务必须保证科学、准确。3、本项目由采购人及相关部门定期对项目进行阶段性验收。4.抽样、检测、判定全流程严格执行现行有效国家、行业、地方标准，无缺项、漏检、错判；5.所有 CMA 检测报告格式规范、数据真实完整、加盖有效资质印章，不得擅自增减检验项目、修改判定规则；6.抽样过程规范、档案资料齐全、数据录入准确、按时报送各类分析材料；全程配合采购人监管、复检、执法取证，无泄密、虚假报告、转包分包等违规情形。7、验收标准：按采购文件、响应文件及澄清函、项目检查情况等综合指标进行验收，各项指标均应符合验收标准及要求。8、供应商应按照临渭区市场监督管理局2026年食品安全监督抽检计划规定的报告格式出具食品安全监督抽检检验报告，检验报告须内容真实齐全、数据准确。供应商不得擅自增加或减少检验项目，不得擅自修改判定原则。供应商对其出具的检验报告的真实性和准确性负责。

采购包2：

1、质量标准：需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。2、供应商相关工作及配套服务必须保证科学、准确。3、本项目由采购人及相关部门定期对项目进行阶段性验收。4.抽样、检测、判定全流程严格执行现行有效国家、行业、地方标准，无缺项、漏检、错判；5.所有 CMA 检测报告格式规范、数据真实完整、加盖有效资质印章，不得擅自增减检验项目、修改判定规则；6.抽样过程规范、档案资料齐全、数据录入准确、按时报送各类分析材料；全程配合采购人监管、复检、执法取证，无泄密、虚假报告、转包分包等违规情形。7、验收标准：按采购文件、响应文件及澄清函、项目检查情况等综合指标进行验收，各项指标均应符合验收标准及要求。8、供应商应按照临渭区市场监督管理局2026年食品安全监督抽检计划规定的报告格式出具食品安全监督抽检检验报告，检验报告须内容真实齐全、数据准确。供应商不得擅自增加或减少检验项目，不得擅自修改判定原则。供应商对其出具的检验报告的真实性和准确性负责。

采购包3：

1、质量标准：需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。2、供应商相关工作及配套服务必须保证科学、准确。3、本项目由采购人及相关部门定期对项目进行阶段性验收。4.抽样、检测、判定全流程严格执行现行有效国家、行业、地方标准，无缺项、漏检、错判；5.所有 CMA 检测报告格式规范、数据真实完整、加盖有效资质印章，不得擅自增减检验项目、修改判定规则；6.抽样过程规范、档案资料齐全、数据录入准确、按时报送各类分析材料；全程配合采购人监管、复检、执法取证，无泄密、虚假报告、转包分包等违规情形。7、验收标准：按采购文件、响应文件及澄清函、项目检查情况等综合指标进行验收，各项指标均应符合验收标准及要求。8、供应商应按照临渭区市场监督管理局2026年食品安全监督抽检计划规定的报告格式出具食品安全监督抽检检验报告，检验报告须内容真实齐全、数据准确。供应商不得擅自增加或减少检验项目，不得擅自修改判定原则。供应商对其出具的检验报告的真实性和准确性负责。

2.6.8资金支付

采购人按财政部门的相关规定及采购合同的约定进行支付。

2.7纪律要求

2.7.1磋商活动纪律要求

采购人、代理机构应保证磋商活动在严格保密的情况下进行，采购人、代理机构、供应商和磋商小组成员应当严格遵守政府采购法律法规规章制度和本项目磋商文件以及代理机构现场管理规定，接受采购人委派的监督人员的监督，任何单位和个人不得非法

干预和影响磋商过程和结果。

对各供应商的商业秘密，磋商小组成员应予以保密，不得泄露给其他供应商。

2.7.2 供应商不得具有的情形（实质性要求）

供应商参加响应不得有下列情形：

一、有下列情形之一的，视为供应商串通响应：

- （一）不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；
- （二）不同供应商委托同一单位或者个人办理磋商事宜；
- （三）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；
- （四）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；
- （五）不同供应商的响应文件相互混装。

二、提供虚假材料谋取成交；

三、采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商；

四、与采购人或代理机构、其他供应商恶意串通；

五、向采购人或代理机构、磋商小组成员行贿或者提供其他不正当利益；

六、在磋商过程中与采购人或代理机构进行协商磋商；

七、成交后无正当理由拒不与采购人签订政府采购合同；

八、未按照磋商文件确定的事项签订政府采购合同；

九、将政府采购合同转包或者违规分包；

十、提供假冒伪劣产品；

十一、擅自变更、中止或者终止政府采购合同；

十二、拒绝有关部门的监督检查或者向监督检查部门提供虚假情况；

十三、法律法规规定的其他禁止情形。

供应商有上述情形的，按照规定追究法律责任，具有前述一至十一条情形之一的，其响应文件无效，或取消被确认为成交供应商的资格或认定成交无效。

2.7.3 采购人员及相关人员回避要求

政府采购活动中，采购人员及相关人员与供应商有下列利害关系之一的，应当回避：

- （一）参加采购活动前3年内与供应商存在劳动关系；
- （二）参加采购活动前3年内担任供应商的董事、监事；
- （三）参加采购活动前3年内是供应商的控股股东或者实际控制人；
- （四）与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；
- （五）与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

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

2.8 询问、质疑和投诉

一、询问、质疑、投诉的接收和处理严格按照《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《政府采购质疑和投诉办法》等规定办理。

二、供应商询问、质疑的答复主体：

根据委托代理协议约定，供应商对采购文件中采购需求的询问、质疑由 新瑞建设有限公司 负责答复；供应商对除采购需求外的采购文件的询问、质疑由新瑞建设有限公司 负责答复；供应商对采购过程、采购结果的询问、质疑由 新瑞建设有限公司 负责答复。

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

为提高采购效率，降低社会成本，鼓励询问主体对于不损害国家及社会利益或自身合法权益的问题或情形采用询问方式处理解

决（包含但不限于文字错误、标点符号、不影响响应文件的编制的情形）。

四、供应商认为磋商文件、采购过程、中标或者成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，以书面形式向采购人、代理机构提出质疑。供应商应在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。供应商应知其权益受到损害之日，是指：

- （一）对可以质疑的采购文件提出质疑的，为收到采购文件之日或者采购文件公告期限届满之日；
- （二）对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；
- （三）对中标或者成交结果提出质疑的，为中标或者成交结果公告期限届满之日。

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

六、供应商提出质疑时应当准备的资料：

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

接收质疑函方式：书面形式。

答复主体：代理机构

联系人：任佩华

联系电话：0913-2136088

地址：陕西省渭南市临渭区解放路北段渭河大街东段南侧

邮编：714000

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

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

投诉受理单位：本采购项目同级财政部门（政府采购供应商投诉书范本详见附件）。

第三章 磋商项目技术、服务、商务及其他要求

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

3.1采购项目概况

按照渭南市临渭区2026年度食品安全抽检工作要求，委托第三方机构承担辖区食品安全抽检服务，做好食用农产品、“你点我检”、小作坊及其他食品监督抽检的全年抽检任务，完成抽样、防护、检验、结果录入、信息汇总及分析总结等工作并出具检测报告，实现全区食品安全科学精准监管，防控食品安全风险，确保食品安全。

3.2服务内容及服务要求

3.2.1服务内容

采购包1：
采购包预算金额（元）：826,620.00
采购包最高限价（元）：826,620.00
供应商报价不允许超过标的金额
（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额 (元)	计量 单位	所属行 业	是否核 心产品	是否允许 进口产品	是否属于 节能产品	是否属于环 境标志产品	是否实施本 国产品政策
1	一标段：食品安全 监督抽检服务	1. 0 0	826,620 .00	项	其他未 列明行 业	否	否	否	否	否

采购包2：
采购包预算金额（元）：377,430.00
采购包最高限价（元）：377,430.00
供应商报价不允许超过标的金额
（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额 (元)	计量 单位	所属行 业	是否核 心产品	是否允许 进口产品	是否属于 节能产品	是否属于环 境标志产品	是否实施本 国产品政策
1	二标段：食品安全 监督抽检服务	1. 0 0	377,430 .00	项	其他未 列明行 业	否	否	否	否	否

采购包3：
采购包预算金额（元）：314,640.00
采购包最高限价（元）：314,640.00
供应商报价不允许超过标的金额
（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额 (元)	计量 单位	所属行 业	是否核 心产品	是否允许 进口产品	是否属于 节能产品	是否属于环 境标志产品	是否实施本 国产品政策
----	------	----	-------------	----------	----------	------------	--------------	--------------	----------------	----------------

1	三标段：食品安全 监督抽检服务	1. 0 0	314,640 .00	项	其他未 列明行 业	否	否	否	否	否
---	--------------------	--------------	----------------	---	-----------------	---	---	---	---	---

3.2.2服务要求

采购包1：

标的名称：一标段：食品安全监督抽检服务

序号	参数性质	技术参数与性能指标																								
		一、服务内容 按照渭南市临渭区2026年度食品安全抽检工作要求，委托第三方机构承担辖区食用农产品、“你点我检”、小作坊及其他食品监督抽检的全年抽检任务，完成抽样、防护、检验、结果录入、信息汇总及分析总结等工作并出具检测报告，实现全区食品安全科学精准监管，防控食品安全风险，确保食品安全。 二、服务要求 (1) 能提供高效抽检服务，全天提供24小时服务，能接受抽样工作委托，有专门团队负责配合采样； (2) 抽检样品必须在当天进入食品检测实验室，以确保样品检测报告的准确性、报告复检维持率高； (3) 能够熟练运用各级抽检系统，及时准确地录入抽检、检验信息，辅助我局完成统计报表、信息公示等工作； (4) 按照采购人要求，必检项供应商必须抽检。 (5) 有能满足采样、运输、检验等工作的车辆、设备等硬件； (6) 不得将检验任务外包或分包给其他检测机构检验； (7) 若供应商出具虚假、错误检验数据和结论，一经发现，立即取消合作资格； (8) 须提供相关的业务咨询、报告分析等服务； (9) 时限要求：供应商收到检品后 15 个工作日出具检验报告。对于特殊、涉案样品的检验，3天出结果，7 天出报告； (10) 有完善的投诉受理机制，能够对委托检验人提出的异议做出有效回应； (11) 供应商检验检测项目未达到100%时，应承诺其余项目在服务合同签订后2个月内完成扩项，若成交后未能及时完成扩项，采购人有权终止合同； (12) 供应商成交后，承担对应包项的检测任务，应逐月完成当月任务，并当月汇总本月的抽检清单； (13) 供应商要提高抽样靶向性，实施必要的质量控制措施，提高问题食品发现率（问题食品发现率不低于3%）。因供应商严重影响我局阶段性监督抽检不合格率考核任务的，供应商要立即整改，若经过整改后还无法满足要求，甲方应根据实际情况扣除相应费用（不合格率每低0.1%，扣除中标项目总金额的1%）。 三、抽检内容及批次 考虑到食品安全监督抽检的特殊性，监督抽检样品种类及检测项目严格按照临渭区市场监督管理局2026年食品安全监督抽检具体计划执行。 备注：批次仅为预估数量，全年实际抽样品类、批次以采购人阶段性下达抽检任务书为准，结算金额 = 实际完成合格抽检批次 × 中标综合单价，总结算金额不得突破项目最高限价。 <table><tr><th>序号</th><th>食品大类</th><th>食品亚类</th><th>食品品种</th><th>食品细类</th><th>风险</th><th>抽检项目</th><th>抽检</th></tr><tr><td></td><td>(一级)</td><td>(二级)</td><td>(三级)</td><td>(四级)</td><td>等级</td><td></td><td>批次</td></tr><tr><td></td><td></td><td>小麦粉</td><td>小麦粉</td><td>小麦粉</td><td>较高</td><td>镉(以Cd计)、苯并[α]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B₁、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰</td><td>6</td></tr></table>	序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	风险	抽检项目	抽检		(一级)	(二级)	(三级)	(四级)	等级		批次			小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉(以Cd计)、苯并[α]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	6
序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	风险	抽检项目	抽检																			
	(一级)	(二级)	(三级)	(四级)	等级		批次																			
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉(以Cd计)、苯并[α]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	6																			

1	粮食 加工品	大米	大米	大米	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[α]芘、 黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A	3
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、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)	5
				生湿面制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂 (日落黄、柠檬黄)	6
		其他粮食 加工品	谷物粉类 制成品	发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、合成着 色剂(日落黄、柠檬黄)、菌落总数、大肠菌群	10
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄)、菌落总数、大肠菌群	3
				花生油	高	酸价/酸值、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[α]芘、溶剂残留量、 铅(以Pb计)	5
				玉米油	高	酸价/酸值、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[α]芘	5
				芝麻油	高	酸价/酸值、过氧化值、苯并[α]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	5
				菜籽油	高	酸价/酸值、过氧化值、苯并[α]芘、溶剂残留量、铅(以Pb计)、乙 基麦芽酚、铅(以Pb计)	5
		食用	食用				
2	食用油、 油脂及其 制品	植物油	植物油	大豆油	高	酸价/酸价、过氧化值、溶剂残留量、铅(以Pb计)	5
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)	3
				其他食用 植物油	高	酸价/酸值、过氧化值、苯并[α]芘、溶剂残留量	3
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)	1
				其他食用植物油	高	酸价/酸值、过氧化值、苯并[α]芘、溶剂残留量	2
		食用动物 油脂	食用动物 油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[α]芘、铅(以Pb计)	3
		食用油脂 制品	食用油脂 制品	食用油脂制品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值、大肠菌群、霉菌	1
						氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以 山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯 类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其 最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨 基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群	5
		酱油	酱油	酱油	一般	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯 甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以 脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以 糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群	5
		食醋	食醋	食醋	一般		

3	调味品	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群	3
				香辛料	一般	酸值/酸价、过氧化值	1
				调味油			
		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)	10
				其他香辛料	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威	10
		调味料	香辛料类	调味品	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、总氮、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群	5
				鸡粉、鸡精调味料	一般		
				固体复合调味料		铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、苏丹红1、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	5
				其他固体调味料	一般		
				蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛	1
3	调味品	调味料	半固体复合调味料	坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)	3
				辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量	3
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	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	6
				其他半固体调味料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	3
				调理肉制品(非速冻)	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	3
		预制肉制品	腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉素	3

4	肉制品				高	镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3
						N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
						铅(以Pb计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	
						N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
4	肉制品	熟肉制品	熟肉制品	熏煮香肠火腿制品	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	6
						蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M、丙二醇、商业无菌	
						脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅(以Pb计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌	
						蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	
5	乳制品	乳制品		调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	1
						三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
						蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌	
						界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、溴酸盐、硝酸盐(以NO ₃ ⁻ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
6	饮料	饮料	包装饮用水	其他类饮用水	较高	电导率、耗氧量、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	6
						耗氧量、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、溴酸盐、余氯(游离氯)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	

6	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	6
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、商业无菌	6
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	6
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数	6
			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	5
			其他饮料	其他饮料	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群	3
			油炸面、非油炸面	油炸面、非油炸面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	6
			方便米粉(米线)	方便米粉(米线)	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	3
			方便粉丝	方便粉丝	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	3
			其他方便面	其他方便面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
7	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	6
			冲调类方便食品	冲调类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	3
			其他方便	其他方便			

8	饼干	饼干	饼干	饼干	食品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸	3
					主食类方便食品	较高及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	
					其他类方便食品	较高酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	
						酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、霉菌	
						铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌	
					畜禽肉类罐头	一般菌	
					畜禽水产罐头	组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌	
					水产动物类罐头	一般合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌	
						合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	
						合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	
9	罐头	罐头	水果类罐头	较高	果蔬罐头	较高黄曲霉毒素B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	6
						蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	
					蔬菜类罐头	较高过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成色素(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)	
					其他罐头	其他罐头	
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	较高	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成色素(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)	10
					速冻面米生制品	较高合成色素(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
					速冻面米熟制品	较高过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成色素(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
11	速冻食品						

						过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、	
			速冻调制肉制品	速冻调制肉制品	一般	合成色素(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌	10
		速冻调制食品					
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	6
				含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	铅(以Pb计)、水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	6
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品		干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5
			薯类食品	薯粉类	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量	2
				其他薯类食品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
						铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	10
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)		巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、着色剂(赤藓红、靛蓝、亮蓝、柠檬黄、日落黄、喹啉黄、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、诱惑红，具体视产品色泽而定)	3
		糖果制品(含巧克力及制品)	果冻	果冻	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、双丙酚丁	3
				绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶叶	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氟戊菊酯和S-氰戊菊酯、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	6
14	茶叶及相关制品	茶叶		代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	6
			蒸馏酒	白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜、纽甜	3

1	★	15	酒类	发酵酒			酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠	3
							(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
					啤酒	啤酒	一般 酒精度	1
					葡萄酒	葡萄酒	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甲醇、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	3
							酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红	3
					配制酒	酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制	3
							酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、育亨宾	
				其他酒	酒基	的配制酒	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	3
							酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	1
				酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红)、大肠菌群	10
							苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	3
		16	蔬菜制品	蔬菜制品	其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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	6
					食用菌	干制食用菌	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	3
					蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	10

						铅(以Pb计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、 糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、 日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、 霉菌	6
	水果制品	水果制品	水果干制品 (含干枸杞)	水果干制品	一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大 肠菌群、霉菌、商业无菌	3
			果酱	果酱	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉 毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以 糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	6
			瓜子	瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉 毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以 糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	6
18	炒货食品 及坚果 制品	炒货食品 及坚果 制品	花生制品	花生制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉 毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以 糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	6
			其他炒货 食品及坚 果制品	炒货食品及 坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以 糖精计)、大肠菌群、霉菌	6
			再制蛋	再制蛋	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	3
19	蛋制品	蛋制品	冰蛋制品	冰蛋制品	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1
			其他蛋制品	其他蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山 梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、 沙门氏菌	3
20	可可及焙 烤咖啡产 品	可可制品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A	1
			可可制品	可可制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌	1
				白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	1
				绵白糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重	1
21	食糖	食糖	食糖	红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色 剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、诱惑红、酸性红、赤藓红)	1
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着 色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、喹啉黄)	1
			干制水 产品	预制动物性 水产干制品	较高	镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以 山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)	1
				盐渍藻	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1
			盐渍 水产品	其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1

22	水产品	水产品	熟制动物性水产品	熟制动物性水产制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	1
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中A1计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
			其他水产制品	其他水产制品	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数	3
			淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素、水分、氢氰酸	2
			淀粉及淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	10
				其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、二氧化硫残留量	6
24	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以A1计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	50
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	15
			面包	面包	较高	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AI计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、新红)、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、铅(以Pb计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	15
24	糕点	糕点	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品、以AI计)、大肠菌群	3

27	餐饮食品	餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具				
				(餐馆自行消毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	100	
				复用餐饮具				
				(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	15	
						酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山		
		焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、着色剂(赤藓红、靛蓝、亮蓝、柠檬黄、日落黄、喹啉黄、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、诱惑红,具体视产品色泽而定)	23	
		食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(KOH)	15	
		淀粉制品(自制)	粉丝粉条(自制)	粉丝粉条(自制)	较高	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)	6	
		饮料(自制)	饮料(自制)	奶茶(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	15	
		其他餐饮食品	节令食品(自制)	月饼(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以A1计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	15	
				粽子(自制)	较高	山梨酸及其钾盐(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	12	
						挥发性盐基氮、水分、氯霉素、沙丁胺醇、恩诺沙星、替米考星、磺		
						胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5	
		28	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品		猪肉	高	挥发性盐基氮、水分、莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗、恩诺沙星、磺胺类(总量)、地塞米松、氯霉素
牛肉	高					挥发性盐基氮、水分、莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗、恩诺沙星、磺胺类(总量)、地塞米松、氯霉素	5	
羊肉	高					克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考	5	
其他畜肉	高					呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星	6	
猪肝	高					氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	3	
畜副产品				猪肾	高	氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	2	
				其他畜副产品	高	氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	3	
						挥发性盐基氮、水分、呋喃西林代谢物、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氯霉素、磺胺类	8	
				鸡肉	高	氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑	3	
				鸭肉	高	氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑	1	

29	蔬菜	蔬菜	禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	3
				其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星	3
			豆芽	豆芽	较高	铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)	8
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	5
			鳞茎类	韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	8
						铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、啉虫酰胺	5
						镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
			叶菜类蔬菜	普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
				芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	8
						阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
				茼蒿	较高	甲拌磷、啉虫脒、毒死蜱、敌敌畏、克百威	5
			茄果类蔬菜	茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
						镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、倍硫磷、吡虫味、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	5

				甜椒	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	5
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	5
			豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、氟虫腈、甲胺磷、乐果、三唑磷、乙酰甲胺磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱	5
				菜豆	较高	吡虫啉、倍硫磷、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
				食英豌豆	较高	苯醚甲环唑、吡啶醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果	3
				马铃薯	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量	4
				山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	4
			根茎类和薯芋类	胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氟虫腈	4
			蔬菜	萝卜	较高	铅(以Pb计)、甲胺磷、氧乐果、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪	4
				姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡啶醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	5
				淡水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、孔雀石绿、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、甲硝唑、地西洋、氧氟沙星	6
			水产品	淡水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、	6
				贝类	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)	3
			其他水产品	其他水产品	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星、氟苯尼考	3
			仁果类	苹果	较高	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	5
			水果	梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素	3
				枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)、氯吡脘	3
			核果类				
29	蔬菜	蔬菜					
30	水产品	水产品					
31	水果类	水果类					

- 1、中标后2个工作日内，成交供应商向采购单位提供技术服务方案。
- 2、根据工作方案安排，中标单位中标后2个工作日内成立项目组织机构，机构各小组应职责明确、分工合理，任务安排到位。整个团队运作高效，对采购单位提出的工作要求，在不晚于3个工作日内作出积极正面响应。

3、保证项目提交资料的齐全性，完整性。

(二) 项目团队保障

项目负责人一名，具有类似项目统筹管理和领导经验，能全程负责本项目各项工作的组织、实施、统筹协调，保障项目顺利实施。项目实施中原则上不允许更换项目负责人，因特殊情况确需更换的，需报采购单位同意。项目负责人不按要求履职的，采购单位有权要求更换项目负责人。

(三) 服务质量标准

1、抽样检验过程中应严格按照有关法律法规、规章以及《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》和《食品安全监督抽检实施细则（2026版）》执行，因供应商的原因导致不合格食品后处置工作无法进行的，供应商需承担相应的法律责任。

2、能提供高效抽检服务，全年365天提供24小时服务，能接受抽样工作委托，有专门团队负责配合采样；

3、有能满足采样、运输、检验等工作车辆、仪器设备；满足大型社会活动中食品安全的保障能力；

4、供应商抽样人员要查看被抽样单位的营业执照、食品生产许可证、食品经营许可证、食品加工小作坊生产许可证等相关资质，确认被抽样单位合法生产经营。在抽取样品时要如实、详细、工整填写抽样单，抽样单不得随意涂改；

5、供应商抽样人员应通过拍照或录像等方式对被抽样品状态、食品库存及其他可能影响抽检检测结果的情形进行现场信息采集，保证样品4小时内进实验室。其内容包括：

- (1) 被抽样单位外观照片，若被抽样单位悬挂厂牌的，应包含在照片内；
- (2) 被抽样单位营业执照、许可证等法定资质证书复印件或照片；
- (3) 抽样人员从样品堆中取样照片，应包含有抽样人员和样品堆信息(可大致反映抽样基数)；
- (4) 从不同部位抽取的含有外包装的样品照片；
- (5) 封样完毕后，所封样品码放整齐后的外观照片和封条近照；
- (6) 同时包含所封样品、抽样人员和被抽样单位人员的照片；
- (7) 填写完毕的抽样单、购物票据等在一起的照片；
- (8) 其他需要采集的信息。

6、供应商检验过程应符合食品安全标准和检验规范，保证数据和结论客观、公正；

7、检测结果及时准确，报告复检维持率高；

8、供应商不得将检验任务外包或分包给其他检测机构检验；

9、若供应商出具虚假、错误检验数据和结论，一经发现，立即取消合作资格；并承担相应法律责任。

10、供应商须提供相关的业务咨询、报告分析等服务；

11、供应商收到检品后20个工作日内出具检验报告。对于特殊、涉案样品的检验，保证样品4小时内进实验室，3天出结果，7天出报告。涉案样品需要配合司法机关调查、取证的应当积极配合；

12、供应商应在食品检验检测报告出具7个工作日内完成报告在国抽系统中的录入，录入应做到及时、准确、与纸质版报告内容一致；

	13、供应商要及时将当月实验室检验数据要按省、市要求录入“食品安全抽检监测信息系统”。 14、遇紧急突发事件，需0.5小时内响应，1小时内到场服务。 五、报价要求 供应商报价为单价报价，每批次单价限价为690.00元/批次，本标段总批次为1198批次，供应商报价超过单价及总价最高限价为无效报价处理
--	---

采购包2：
标的名称：二标段：食品安全监督抽检服务

序号	参数性质	技术参数与性能指标
		一、服务内容 按照渭南市临渭区2026年度食品安全抽检工作要求，委托第三方机构承担辖区食用农产品、“你点我检”、小作坊及其他食品监督抽检的全年抽检任务，完成抽样、防护、检验、结果录入、信息汇总及分析总结等工作并出具检测报告，实现全区食品安全科学精准监管，防控食品安全风险，确保食品安全。 二、服务要求 (1) 能提供高效抽检服务，全天提供24小时服务，能接受抽样工作委托，有专门团队负责配合采样； (2) 抽检样品必须在当天进入食品检测实验室，以确保样品检测报告的准确性、报告复检维持率高； (3) 能够熟练运用各级抽检系统，及时准确地录入抽检、检验信息，辅助我局完成统计报表、信息公示等工作； (4) 按照采购人要求，必检项供应商必须抽检。 (5) 有能满足采样、运输、检验等工作的车辆、设备等硬件； (6) 不得将检验任务外包或分包给其他检测机构检验； (7) 若供应商出具虚假、错误检验数据和结论，一经发现，立即取消合作资格； (8) 须提供相关的业务咨询、报告分析等服务； (9) 时限要求：供应商收到检品后 15 个工作日内出具检验报告。对于特殊、涉案样品的检验，3天出结果，7 天出报告； (10) 有完善的投诉受理机制，能够对委托检验人提出的异议做出有效回应； (11) 供应商检验检测项目未达到100%时，应承诺其余项目在服务合同签订后2个月内完成扩项，若成交后未能及时完成扩项，采购人有权终止合同； (12) 供应商成交后，承担对应包项的检测任务，应逐月完成当月任务，并当月汇总本月的抽检清单； (13) 供应商要提高抽样靶向性，实施必要的质量控制措施，提高问题食品发现率（问题食品发现率不低于3%）。因供应商严重影响我局阶段性监督抽检不合格率考核任务的，供应商要立即整改，若经过整改后还无法满足要求，甲方应根据实际情况扣除相应费用（不合格率每低0.1%，扣除中标项目总金额的1%）。 三、抽检内容及批次 考虑到食品安全监督抽检的特殊性，监督抽检样品种类及检测项目严格按照临渭区市场监督

管理局2026年食品安全监督抽检具体计划执行。

备注：批次仅为预估数量，全年实际抽样品类、批次以采购人阶段性下达抽检任务书为准，**结算金额= 实际完成合格抽检批次 × 中标综合单价，总结算金额不得突破项目最高限价。**

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目	抽检批 次
1	粮食 加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉(以Cd计)、苯并[α]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、 赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	2
		大米	大米	大米	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[α]芘、 黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A	1
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、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)	5
				生湿面制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂 (日落黄、柠檬黄)	2
		其他粮食 加工品	谷物粉类 制成品	发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、合成着 色剂(日落黄、柠檬黄)、菌落总数、大肠菌群	2
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄)、菌落总数、大肠菌群	1
				花生油	高	酸价/酸值、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[α]芘、溶剂残留量、 铅(以Pb计)	3
				玉米油	高	酸价/酸值、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[α]芘	3
				芝麻油	高	酸价/酸值、过氧化值、苯并[α]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	3
				菜籽油	高	酸价/酸值、过氧化值、苯并[α]芘、溶剂残留量、铅(以Pb计)、乙 基麦芽酚、铅(以Pb计)	3
2	食用油、 油脂及其 制品	食用 植物油	食用 植物油	大豆油	高	酸价/酸价、过氧化值、溶剂残留量、铅(以Pb计)	3
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)	1
				其他食用 植物油	高	酸价/酸值、过氧化值、苯并[α]芘、溶剂残留量	1
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)	1
				其他食用植物油	高	酸价/酸值、过氧化值、苯并[α]芘、溶剂残留量	2
		食用动物 油脂	食用动物 油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[α]芘、铅(以Pb计)	1
		食用油脂 制品	食用油脂 制品	食用油脂制品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值、大肠菌群、霉菌	1
						氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以 山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯 类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其 最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨 基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群	3
		酱油	酱油	酱油	一般		

3	调味品	食醋	食醋	食醋	一般	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群	3
						氨基酸态氮、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群	
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群	1
				香辛料	一般	酸值/酸价、过氧化值	1
				调味油			
		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、		铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红	
				辣椒粉、花椒粉	较高	IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)	2
						铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残	
		香辛料类	香辛料类	其他香辛料	较高	量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、丙	2
				调味品		溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威	
				鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、总氮、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群	3
		调味料	固体复合调味料			铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐	
				其他固体调味料	一般	(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、二氧化硫残	3
						留量、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	
3	调味品	调味料	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛	1
				坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)	1
				辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化	1
						硫残留量	
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	2
						罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、	
				其他半固体调味料	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	1
				调理肉制品(非速冻)	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	1
				预制肉			

				制品			过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸		
							盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其		
				腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着	1	
							色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉		
							素		
4				肉制品			镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝		
							胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、		
							山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、	1	
				酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、		
							糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑		
							红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
				熟肉制品			N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以		
							苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以	3	
				油炸肉制品	油炸肉制品	高	脱氢乙酸计)		
							铅(以Pb计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯		
							甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合	3	
				熟肉干制品	熟肉干制品	高	成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、		
							大肠菌群、金黄色葡萄球菌		
4				肉制品			N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以		
				熟肉制品			苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以	3	
							脱氢乙酸计)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌		
							蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、沙门氏菌、金	2	
							黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群		
							蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄	2	
							曲霉毒素M、丙二醇、商业无菌		
				液体乳					
							脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以		
							环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅(以Pb计)、	2	
							金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌		
5				乳制品					
							蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	2	
				其他乳制	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	1	
				品(浓缩乳	干酪、再制干				
							三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、	1	
				制品、奶	酪、干酪制品	高	菌落总数、大肠菌群、霉菌		
				油、干酪	奶片、奶条等				
				、固态成型	固态成型	高	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌	1	
				产品)	产品				
							界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、溴		
							酸盐、硝酸盐(以NO ₃ “计)、亚硝酸盐(以NO ₂ 计)、大肠菌群、铜	2	
							绿假单胞菌		
6				饮料					
				饮料					
				包装饮用水					
							电导率、耗氧量、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂	2	
							计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌		
							耗氧量、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、	2	
							溴酸盐、余氯(游离氯)、大肠菌群、铜绿假单胞菌		

6	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	2				
						蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、商业无菌	2				
						二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	2				
						茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数	2				
						蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	3				
			固体饮料	固体饮料	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群	1				
						油炸面、非油炸面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2		
						方便米粉(米线)	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1		
						方便粉丝	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1		
						其他方便面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2		
7	方便食品	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2				
						冲调类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1		
						7	方便食品	方便食品	其他方便		

			食品	主食类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	1
				其他类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	3
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、霉菌	3
			畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌	1
			水产动物类罐头	水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌	1
9	罐头	罐头	水果类罐头	水果类罐头	较高	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	2
			果蔬罐头	蔬菜类罐头	较高	合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	2
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	1
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	2
			速冻面米制品	速冻面米生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成色素(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)	2
		速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成色素(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
11	速冻食品						

						过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、	
			速冻调制肉制品	速冻调制肉制品	一般	合成色素(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌	2
		速冻调制食品					
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	2
				含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	铅(以Pb计)、水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品		干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3
			薯类食品	薯粉类	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量	2
				其他薯类食品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
				糖果(含琼脂糖果、糖、蓼花糖、雪花糖等)	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	3
13	糖果制品	(含巧克力及制品)		巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品			
					一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、着色剂(赤藓红、靛蓝、亮蓝、柠檬黄、日落黄、喹啉黄、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、诱惑红，具体视产品色泽而定)	1
			糖果制品(含巧克力及制品)	果冻	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、双丙酚丁	1
				绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶叶	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	2
14	茶叶及相关制品	茶叶		代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	2
			蒸馏酒	白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜、纽甜	1

1	★	15	酒类	发酵酒			酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠	1
							(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
					啤酒	啤酒	一般 酒精度	1
					葡萄酒	葡萄酒	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甲醇、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	1
							酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红	1
					配制酒	酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制	1
							酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、育亨宾	1
					其他酒	酒基	以发酵酒为酒基的配制酒	1
							酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	1
					其他发酵酒	其他发酵酒	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	1
				酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红)、大肠菌群	5
							苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	1
							苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量	2
							铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)	2
				腌渍食用菌	腌渍食用菌	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	1
							铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
			水果制品	水果制品	蜜饯类、果脯类、话化类、果糕类	较高		
			水果制品	水果制品	蜜饯类、果脯类、话化类、果糕类	较高		
			水果制品	水果制品	蜜饯类、果脯类、话化类、果糕类	较高		
			水果制品	水果制品	蜜饯类、果脯类、话化类、果糕类	较高		

						铅(以Pb计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、 糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、 日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、 霉菌	2
	水果制品	水果制品	水果干制品 (含干枸杞)	水果干制品	一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大 肠菌群、霉菌、商业无菌	1
			果酱	果酱	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉 毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以 糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	2
			瓜子	瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉 毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以 糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	2
18	炒货食品 及坚果 制品	炒货食品 及坚果 制品	花生制品	花生制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉 毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以 糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	2
			其他炒货 食品及坚 果制品	炒货食品及 坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以 糖精计)、大肠菌群、霉菌	2
			再制蛋	再制蛋	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1
19	蛋制品	蛋制品	冰蛋制品	冰蛋制品	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1
			其他蛋制品	其他蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山 梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、 沙门氏菌	1
20	可可及焙 烤咖啡产 品	可可制品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A	1
			可可制品	可可制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌	1
				白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	1
				绵白糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重	1
21	食糖	食糖	食糖	红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色 剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、诱惑红、酸性红、赤藓红)	1
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着 色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、喹啉黄)	1
			干制水 产品	预制动物性 水产干制品	较高	镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以 山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)	1
				盐渍藻	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1
			盐渍 水产品	其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1

22	水产品	水产品	熟制动物性水产品	熟制动物性水产制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	1
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中A1计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
			其他水产制品	其他水产制品	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数	1
			淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素、水分、氢氰酸	2
			淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	5
23			淀粉制品	其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、二氧化硫残留量	2
							酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以A1计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
24	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
24	糕点	糕点	面包	面包	较高	过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、新红)、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、铅(以Pb计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	2
				发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品、以A1计)、大肠菌群

29	蔬菜	蔬菜	禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	1
				其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星	1
			豆芽	豆芽	较高	铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)	7
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	3
			鳞茎类	韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	7
						铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、啉虫酰胺	5
						镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
			叶菜类蔬菜	普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
				芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	7
			油麦菜	茼蒿	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
						甲拌磷、啉虫脒、毒死蜱、敌敌畏、克百威	3
			茄果类蔬菜	茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
						镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、倍硫磷、吡虫味、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
			29	蔬菜	蔬菜		

				甜椒	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	3
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	5
			豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、氟虫腈、甲胺磷、乐果、三唑磷、乙酰甲胺磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱	3
				菜豆	较高	吡虫啉、倍硫磷、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
				食英豌豆	较高	苯醚甲环唑、吡啶醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果	1
				马铃薯	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量	3
				山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	3
			根茎类和薯芋类	胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氟虫腈	3
			蔬菜	萝卜	较高	铅(以Pb计)、甲胺磷、氧乐果、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪	3
				姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡啶醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	7
				淡水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、孔雀石绿、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、甲硝唑、地西洋、氧氟沙星	2
			水产品	淡水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、	2
				贝类	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)	1
			其他水产品	其他水产品	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星、氟苯尼考	1
				苹果	较高	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	2
			仁果类			吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟	
			水果	梨	较高	氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素	2
				枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)、氯吡脘	1
			核果类				
29	蔬菜	蔬菜					
30	水产品	水产品					
31	水果类	水果类					

		33	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、吡虫啉、环丙唑醇、噻虫胺、噻虫嗪	1
				生干坚果					
				与籽类	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉	1	
			生干坚果	生干坚果	食品				
		34	与籽类	与籽类	花生	花生	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、噻虫嗪、噻虫胺	1
		四、服务履约能力	食品	食品					
		(一) 组织保障							
		1、中标后2个工作日内,成交供应商向采购单位提供技术服务方案。							2
		2、根据工作方案安排,中标单位中标后2个工作日内成立项目组织机构,机构各小组应职责明确、分工合理,任务安排到位。整个团队运作高效,对采购单位提出的工作要求,在不晚于3个工作日内作出积极正面响应。							547
		3、保证项目提交资料的齐全性,完整性。							
		(二) 项目团队保障							
		项目负责人一名,具有类似项目统筹管理和领导经验,能全程负责本项目各项工作的组织、实施、统筹协调,保障项目顺利实施。项目实施中原则上不允许更换项目负责人,因特殊情况确需更换的,需报采购单位同意。项目负责人不按要求履职的,采购单位有权要求更换项目负责人。							
		(三) 服务质量标准							
		1、抽样检验过程中应严格按照有关法律法规、规章以及《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》和《食品安全监督抽检实施细则(2026版)》执行,因供应商的原因导致不合格食品后处置工作无法进行的,供应商需承担相应的法律责任。							
		2、能提供高效抽检服务,全年365天提供24小时服务,能接受抽样工作委托,有专门团队负责配合采样;							
		3、有能满足采样、运输、检验等工作车辆、仪器设备;满足大型社会活动中食品安全的保障能力;							
		4、供应商抽样人员要查看被抽样单位的营业执照、食品生产许可证、食品经营许可证、食品加工小作坊生产许可证等相关资质,确认被抽样单位合法生产经营。在抽取样品时要如实、详细、工整填写抽样单,抽样单不得随意涂改;							
		5、供应商抽样人员应通过拍照或录像等方式对被抽样品状态、食品库存及其他可能影响抽检检测结果的情形进行现场信息采集,保证样品4小时内进实验室。其内容包括:							
2	★	(1) 被抽样单位外观照片,若被抽样单位悬挂厂牌的,应包含在照片内;							
		(2) 被抽样单位营业执照、许可证等法定资质证书复印件或照片;							
		(3) 抽样人员从样品堆中取样照片,应包含有抽样人员和样品堆信息(可大致反映抽样基数);							
		(4) 从不同部位抽取的含有外包装的样品照片;							
		(5) 封样完毕后,所封样品码放整齐后的外观照片和封条近照;							
		(6) 同时包含所封样品、抽样人员和被抽样单位人员的照片;							
		(7) 填写完毕的抽样单、购物票据等在一起的照片;							
		(8) 其他需要采集的信息。							
		6、供应商检验过程应符合食品安全标准和检验规范,保证数据和结论客观、公正;							
		7、检测结果及时准确,报告复检维持率高;							
		8、供应商不得将检验任务外包或分包给其他检测机构检验;							
		9、若供应商出具虚假、错误检验数据和结论,一经发现,立即取消合作资格;并承担相应							

	法律责任。 10、供应商须提供相关的业务咨询、报告分析等服务； 11、供应商收到检品后20个工作日内出具检验报告。对于特殊、涉案样品的检验，保证样品4小时内进实验室，3天出结果，7天出报告。涉案样品需要配合司法机关调查、取证的应当积极配合； 12、供应商应在食品检验检测报告出具7个工作日内完成报告在国抽系统中的录入，录入应做到及时、准确、与纸质版报告内容一致； 13、供应商要及时将当月实验室检验数据要按省、市要求录入“食品安全抽检监测信息系统”。 14、遇紧急突发事件，需0.5小时内响应，1小时内到场服务。 五、报价要求 供应商报价为单价报价，每批次单价限价为690.00元/批次，本标段总批次为547批次，供应商报价超过单价及总价最高限价为无效报价处理
--	--

采购包3：

标的名称：三标段：食品安全监督抽检服务

序号	参数性质	技术参数与性能指标
		一、服务内容 按照渭南市临渭区2026年度食品安全抽检工作要求，委托第三方机构承担辖区食用农产品、“你点我检”、小作坊及其他食品监督抽检的全年抽检任务，完成抽样、防护、检验、结果录入、信息汇总及分析总结等工作并出具检测报告，实现全区食品安全科学精准监管，防控食品安全风险，确保食品安全。 二、服务要求 (1) 能提供高效抽检服务，全天提供24小时服务，能接受抽样工作委托，有专门团队负责配合采样； (2) 抽检样品必须在当天进入食品检测实验室，以确保样品检测报告的准确性、报告复检维持率高； (3) 能够熟练运用各级抽检系统，及时准确地录入抽检、检验信息，辅助我局完成统计报表、信息公示等工作； (4) 按照采购人要求，必检项供应商必须抽检。 (5) 有能满足采样、运输、检验等工作的车辆、设备等硬件； (6) 不得将检验任务外包或分包给其他检测机构检验； (7) 若供应商出具虚假、错误检验数据和结论，一经发现，立即取消合作资格； (8) 须提供相关的业务咨询、报告分析等服务； (9) 时限要求：供应商收到检品后 15 个工作日内出具检验报告。对于特殊、涉案样品的检验，3天出结果，7 天出报告； (10) 有完善的投诉受理机制，能够对委托检验人提出的异议做出有效回应； (11) 供应商检验检测项目未达到100%时，应承诺其余项目在服务合同签订后2个月内完成扩项，若成交后未能及时完成扩项，采购人有权终止合同；

(12) 供应商成交后，承担对应包项的检测任务，应逐月完成当月任务，并当月汇总本月的抽检清单；

(13) 供应商要提高抽样靶向性，实施必要的质量控制措施，提高问题食品发现率（问题食品发现率不低于3%）。因供应商严重影响我局阶段性监督抽检不合格率考核任务的，供应商要立即整改，若经过整改后还无法满足要求，甲方应根据实际情况扣除相应费用（不合格率每低0.1%，扣除中标项目总金额的1%）。

三、抽检内容及批次

考虑到食品安全监督抽检的特殊性，监督抽检样品种类及检测项目严格按照临渭区市场监督管理局2026年食品安全监督抽检具体计划执行。

备注：批次仅为预估数量，全年实际抽样品类、批次以采购人阶段性下达抽检任务书为准，**结算金额= 实际完成合格抽检批次 × 中标综合单价，总结算金额不得突破项目最高限价。**

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目	抽检 批次
1	粮食 加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉(以Cd计)、苯并[α]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、 赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	2
		大米	大米	大米	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[α]芘、 黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A	1
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、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)	5
				生湿面制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂 (日落黄、柠檬黄)	2
		其他粮食 加工品	谷物粉类 制成品	发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、合成着 色剂(日落黄、柠檬黄)、菌落总数、大肠菌群	3
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄)、菌落总数、大肠菌群	1
				花生油	高	酸价/酸值、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[α]芘、溶剂残留量、 铅(以Pb计)	2
				玉米油	高	酸价/酸值、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[α]芘	2
				芝麻油	高	酸价/酸值、过氧化值、苯并[α]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	2
				菜籽油	高	酸价/酸值、过氧化值、苯并[α]芘、溶剂残留量、铅(以Pb计)、乙 基麦芽酚、铅(以Pb计)	2
2	食用油、 油脂及其 制品	食用 植物油	食用 植物油	大豆油	高	酸价/酸价、过氧化值、溶剂残留量、铅(以Pb计)	2
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)	2
				其他食用 植物油	高	酸价/酸值、过氧化值、苯并[α]芘、溶剂残留量	1
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)	1
				其他食用植物油	高	酸价/酸值、过氧化值、苯并[α]芘、溶剂残留量	2
		食用动物 油脂	食用动物 油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[α]芘、铅(以Pb计)	2

			食用油脂	食用油脂	食用油脂制品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值、大肠菌群、霉菌	1
			制品	制品			氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群	2
			酱油	酱油	酱油	一般	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群	2
			食醋	食醋	食醋	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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	1
			酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、安赛蜜、大肠菌群	1
3	调味品				香辛料	一般	酸值/酸价、过氧化值	1
					调味油			
			香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)	3
							铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威	3
			香辛料类	香辛料类	其他香辛料	较高	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、总氮、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群	2
					调味品			
					鸡粉、鸡精调味料	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	2
			调味料	固体复合调味料				
					其他固体调味料	一般	二氧化钛	1
					蛋黄酱、沙拉酱	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)	1
					坚果与籽类的泥(酱)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量	1
					辣椒酱	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	2
3	调味品	调味品		半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料	一般		

4	肉制品	预制肉制品	其他半固体	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、	1
			调味料		甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	
			调理肉制品(非速冻)	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	1
					过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸	
					盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其	
			腌腊肉制品	高	钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着	1
			腌腊肉制品		色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉	
					素	
					镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝	
					胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、	
4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	高	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑	1
					红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
					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	
			油炸肉制品	高	苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以	2
					脱氢乙酸计)	
					铅(以Pb计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯	
					甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合	
			熟肉干制品	高	成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、	2
			熟肉干制品		大肠菌群、金黄色葡萄球菌	
					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	
4	肉制品	熟肉制品	熏煮香肠	高	苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以	2
			火腿制品		脱氢乙酸计)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
					蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、沙门氏菌、金	2
			巴氏杀菌乳	高	黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	
					蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄	2
			灭菌乳	高	曲霉毒素M、丙二醇、商业无菌	
			液体乳			
					脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以	
5	乳制品	乳制品		高	环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅(以Pb计)、	2
					金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌	
			调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	2
			浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	1
			其他乳制	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、	1
			品(浓缩乳		菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			制品、奶			
5	乳制品	乳制品		高	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌	1
			油、干酪			
			、固态成型			
			产品)			

					界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、溴		
			饮用天然矿泉水	一般	酸盐、硝酸盐(以NO ₃ ⁻ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	2	
6	饮料	饮料	包装饮用水				
			饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	2	
			其他类饮用水	较高	耗氧量、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、溴酸盐、余氯(游离氯)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	10	
					展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	2	
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般		2
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、商业无菌	2
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	2
6	饮料	饮料	茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数	2
					蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	2	
			固体饮料	固体饮料	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群	1
				油炸面、非油炸面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
				方便米粉(米线)	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
				方便粉丝	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
7	方便食品	方便食品	方便面	其他方便面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1

						酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
7	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
			其他方便食品	主食类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	1
				其他类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	2
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、霉菌	2
			畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌	1
			罐头	水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌	1
9	罐头	罐头	水果类罐头	水果类罐头	较高	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	2
			果蔬罐头	蔬菜类罐头	较高	合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	2
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	1
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	3

11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米	速冻面米生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成色素(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)	2
				速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成色素(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
			速冻调制食品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、合成色素(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌	3
				速冻调制水产品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	2
		薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	含油型膨化食品	较高	铅(以Pb计)、水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
				干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
				薯粉类	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量	2
			薯类食品	其他薯类食品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
				糖果(含琼脂糖果)	一般	合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	2
				糖果	一般	糖、麥花糖、雪花糖等)	
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、着色剂(赤藓红、靛蓝、亮蓝、柠檬黄、日落黄、喹啉黄、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、诱惑红，具体视产品色泽而定)	1
				糖果制品	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、双丙酚丁	1
				茶叶	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脲、多菌灵、茚虫威、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	3
				茶叶	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脲、多菌灵、茚虫威、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	3

15	酒类	蒸馏酒	代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	2
			白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜、纽甜	1
			黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠	1
		发酵酒	啤酒	啤酒	一般	(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
						酒精度	1
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甲醇、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	1
		其他酒	果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红	1
			配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、育亨宾	1
			其他酒	以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	1
		其他蔬菜制品	其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	1
			酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红)、大肠菌群	5
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	1
	16	蔬菜制品	其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量	2
				干制食用菌	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)	2
			食用菌制品	腌渍食用菌	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	1

17	水果制品	水果制品	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	3	
				一般	铅(以Pb计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2	
				一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	1	
				一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	2	
	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	花生制品	花生制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	2
					一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、霉菌	2
			其他炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、霉菌	2
					较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1
			冰蛋制品	冰蛋制品	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1
					较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1

20	可可及焙烤咖啡产品	可可制品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A	1
			可可制品	可可制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌	1
				白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	1
				绵白糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重	1

21	食糖	食糖	食糖	红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、诱惑红、酸性红、赤藓红)	1
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、喹啉黄)	1

22	水产品	水产品	干制水产品	预制动物性水产干制品	较高	镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)	1
			盐渍水产品	盐渍藻类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1
				其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1
			熟制动物性水产品	熟制动物性水产制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	1
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中A1计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
			其他水产制品	其他水产制品	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数	1
			淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素、水分、氢氰酸	2
			淀粉及淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	5
				其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、二氧化硫残留量	2
						酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以A1计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	10
24	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	3
			月饼	月饼	较高	过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、新红)、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、铅(以Pb计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	3

				坚果及籽	坚果及籽			过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲	
				类食品	类食品	花生制品	高	酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱	4
				(自制)	(自制)	(自制)		氢乙酸计)	
						复用餐饮具			
						(餐馆自行	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	24
						消毒)			
				餐饮具	复用	复用餐饮具			
					餐饮具	(集中清洗	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	3
						消毒服务单			
						位消毒)			
				焙烤食品	焙烤食品			酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山	
				(自制)	(自制)	糕点(自制)	一般	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,	7
								以A1计)、着色剂(赤藓红、靛蓝、亮蓝、柠檬黄、日落黄、喹啉黄、	
								酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、诱惑红,具体视产品色泽而定)	
				食用油、油	食用油、油				
				脂及其制	脂及其制	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(KOH)	3
				品(自制)	品(自制)				
				淀粉制品	粉丝粉条	粉丝粉条	较高	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)	2
				(自制)	(自制)	(自制)			
				饮料	饮料				
				(自制)	(自制)	奶茶(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	3
				其他餐饮	节令食品	月饼(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以A1计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸	3
				食品	(自制)			计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
						粽子(自制)	较高	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、	4
								糖精钠(以糖精计)、安赛蜜	
								挥发性盐基氮、水分、氯霉素、沙丁胺醇、恩诺沙星、替米考星、磺	
						猪肉	高	胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、土霉素/金霉素/四环	5
								素(组合含量)	
					畜肉	牛肉	高	挥发性盐基氮、水分、莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗、恩诺沙星、	5
								磺胺类(总量)、地塞米松、氯霉素	
				畜禽肉及	畜禽肉及			克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总	5
				副产品	副产品	羊肉	高	量)、氟苯尼考	
						其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星	2
						猪肝	高	氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	1
						猪肾	高	氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	2
					畜副产品	其他畜	高	氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	1
						副产品			
								挥发性盐基氮、水分、呋喃西林代谢物、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟	
						鸡肉	高	沙星、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素/金霉素/	3
								四环素(组合含量)、氯霉素、磺胺类	
					禽肉	鸭肉	高	氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、	1
								甲硝唑	
				畜禽肉及	畜禽肉及				

28

副产品

副产品

其他禽肉

高

氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑

1

鸡肝

高

呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪

1

禽副产品

其他禽

高

呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星

1

副产品

豆芽

豆芽

较高

铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO₂计)

5

鲜食用菌

鲜食用菌

较高

镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯

2

鳞茎类

韭菜

较高

铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷

5

蔬菜

葱

较高

铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷

5

29

蔬菜

蔬菜

菠菜

较高

铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、啉虫酰胺

5

叶菜类

大白菜

较高

镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷

2

蔬菜

普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)

较高

镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷

5

芹菜

较高

铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷

5

叶菜类

蔬菜

油麦菜

较高

阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷

2

茼蒿

较高

甲拌磷、啉虫脒、毒死蜱、敌敌畏、克百威

2

茄子

较高

铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷

2

茄果类

29	蔬菜	蔬菜	蔬菜	辣椒	较高	镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素	5
						苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				甜椒	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	2
		瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	5	
						阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、氟虫腈、甲胺磷、乐果、三唑磷、乙酰甲胺磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱	2
		豆类蔬菜				吡虫啉、倍硫磷、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
						苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果	1
				马铃薯	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量	3
				山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	3
		根茎类和薯芋类	胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氟虫腈	3	
		蔬菜	萝卜	较高	铅(以Pb计)、甲胺磷、氧乐果、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪	3	
				姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	8
30	水产品	水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、孔雀石绿、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星	2	
			淡水产品	淡水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、	2
			贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)	1
			其他水产品	其他水产品	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星、氟苯尼考	1

						甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利	1
32	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	鸡蛋	高	其他禽蛋 其他禽蛋 高 呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素、氯霉素	1
33	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、吡虫啉、环丙唑醇、噻虫胺、噻虫嗪	1
			生干坚果				
			与籽类	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉	1
	生干坚果	生干坚果	食品				
34	与籽类	与籽类	花生	花生	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、噻虫嗪、噻虫胺	1
	食品	食品	其他籽类	其他籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、噻虫嗪、噻虫胺	1
四、服务履约能力							456
					小计		
						(一) 组织保障	
						1、中标后2个工作日内，成交供应商向采购单位提供技术服务方案。	
						2、根据工作方案安排，中标单位中标后2个工作日内成立项目组织机构，机构各小组应职责明确、分工合理，任务安排到位。整个团队运作高效，对采购单位提出的工作要求，在不晚于3个工作日内作出积极正面响应。	
						3、保证项目提交资料的齐全性，完整性。	
						(二) 项目团队保障	
						项目负责人一名，具有类似项目统筹管理和领导经验，能全程负责本项目各项工作的组织、实施、统筹协调，保障项目顺利实施。项目实施中原则上不允许更换项目负责人，因特殊情况确需更换的，需报采购单位同意。项目负责人不按要求履职的，采购单位有权要求更换项目负责人。	
						(三) 服务质量标准	
						1、抽样检验过程中应严格按照有关法律法规、规章以及《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》和《食品安全监督抽检实施细则（2026版）》执行，因供应商的原因导致不合格食品后处置工作无法进行的，供应商需承担相应的法律责任。	
						2、能提供高效抽检服务，全年365天提供24小时服务，能接受抽样工作委托，有专门团队负责配合采样；	
						3、有能满足采样、运输、检验等工作车辆、仪器设备；满足大型社会活动中食品安全的保障能力；	
						4、供应商抽样人员要查看被抽样单位的营业执照、食品生产许可证、食品经营许可证、食品加工小作坊生产许可证等相关资质，确认被抽样单位合法生产经营。在抽取样品时要如实、详细、工整填写抽样单，抽样单不得随意涂改；	
						5、供应商抽样人员应通过拍照或录像等方式对被抽样品状态、食品库存及其他可能影响抽检检测结果的情形进行现场信息采集，保证样品4小时内进实验室。其内容包括：	
						(1) 被抽样单位外观照片，若被抽样单位悬挂厂牌的，应包含在照片内；	
						(2) 被抽样单位营业执照、许可证等法定资质证书复印件或照片；	
						(3) 抽样人员从样品堆中取样照片，应包含有抽样人员和样品堆信息(可大致反映抽样基数)；	
						(4) 从不同部位抽取的含有外包装的样品照片；	

(5) 封样完毕后，所封样品码放整齐后的外观照片和封条近照；

(6) 同时包含所封样品、抽样人员和被抽样单位人员的照片；

(7) 填写完毕的抽样单、购物票据等在一起的照片；

(8) 其他需要采集的信息。

6、供应商检验过程应符合食品安全标准和检验规范，保证数据和结论客观、公正；

7、检测结果及时准确，报告复检维持率高；

8、供应商不得将检验任务外包或分包给其他检测机构检验；

9、若供应商出具虚假、错误检验数据和结论，一经发现，立即取消合作资格；并承担相应法律责任。

10、供应商须提供相关的业务咨询、报告分析等服务；

11、供应商收到检品后20个工作日内出具检验报告。对于特殊、涉案样品的检验，保证样品4小时内进实验室，3天出结果，7天出报告。涉案样品需要配合司法机关调查、取证的应当积极配合；

12、供应商应在食品检验检测报告出具7个工作日内完成报告在国抽系统中的录入，录入应做到及时、准确、与纸质版报告内容一致；

13、供应商要及时将当月实验室检验数据要按省、市要求录入“食品安全抽检监测信息系统”。

14、遇紧急突发事件，需0.5小时内响应，1小时内到场服务。

五、报价要求

供应商报价为单价报价，每批次单价限价为690.00元/批次，本标段总批次为456批次，供应商报价超过单价及总价最高限价为无效报价处理。

3.2.3人员配置要求

采购包1：

配备合理，满足项目实施要求。

采购包2：

配备合理，满足项目实施要求。

采购包3：

配备合理，满足项目实施要求。

3.2.4设施设备要求

采购包1：

配备合理，满足项目实施要求。

采购包2：

配备合理，满足项目实施要求。

采购包3：

配备合理，满足项目实施要求。

3.2.5其他要求

采购包1：

1.在服务范围内按工作内容和要求制定详细的方案，方案科学、合理、可靠。 2.人员配备合理。有针对本项目的专项服务小组，项目负责人、工作人员分工明确（应有具体成员名单，包括姓名、工作职责等） 3.有各类突发事件的应急预案和措施，有明确具体的承诺。 4.成交人所拟派的工作人员，因自身原因，在服务期间发生任何伤害，采购人概不负责，由供应商自行处理。 5.成交人要及时将当月实验室检验数据要按省、市、县要求录入“食品安全抽检监测信息系统”。 6.成交人要实施必要的质量控制措施，年

度监督抽检不同类别不合格食品发现率不低于3%。

采购包2:

1.在服务范围内按工作内容和要求制定详细的方案，方案科学、合理、可靠。 2.人员配备合理。有针对本项目的专项服务小组，项目负责人、工作人员分工明确（应有具体成员名单，包括姓名、工作职责等） 3.有各类突发事件的应急预案和措施，有明确具体的承诺。 4.成交人所拟派的工作人员，因自身原因，在服务期间发生任何伤害，采购人概不负责，由供应商自行处理。 5. 成交人要及时将当月实验室检验数据要按省、市、县要求录入“食品安全抽检监测信息系统”。 6. 成交人要实施必要的质量控制措施，年度监督抽检不同类别不合格食品发现率不低于3%。

采购包3:

1.在服务范围内按工作内容和要求制定详细的方案，方案科学、合理、可靠。 2.人员配备合理。有针对本项目的专项服务小组，项目负责人、工作人员分工明确（应有具体成员名单，包括姓名、工作职责等） 3.有各类突发事件的应急预案和措施，有明确具体的承诺。 4.成交人所拟派的工作人员，因自身原因，在服务期间发生任何伤害，采购人概不负责，由供应商自行处理。 5. 成交人要及时将当月实验室检验数据要按省、市、县要求录入“食品安全抽检监测信息系统”。 6. 成交人要实施必要的质量控制措施，年度监督抽检不同类别不合格食品发现率不低于3%。

3.3商务要求

3.3.1服务期限

采购包1:

自合同签订之日起一年（服务期满后，供应商服务经考核合格，同等条件下，经双方协商可续签一至两年）

采购包2:

自合同签订之日起一年（服务期满后，供应商服务经考核合格，同等条件下，经双方协商可续签一至两年）

采购包3:

自合同签订之日起一年（服务期满后，供应商服务经考核合格，同等条件下，经双方协商可续签一至两年）

3.3.2服务地点

采购包1:

渭南市临渭区

采购包2:

渭南市临渭区

采购包3:

渭南市临渭区

3.3.3考核（验收）标准和方法

采购包1:

1、质量标准：需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。 2、供应商相关工作及配套服务必须保证科学、准确。 3、本项目由采购人及相关部门定期对项目进行阶段性验收。 4.抽样、检测、判定全流程严格执行现行有效国家、行业、地方标准，无缺项、漏检、错判； 5.所有 CMA 检测报告格式规范、数据真实完整、加盖有效资质印章，不得擅自增减检验项目、修改判定规则； 6.抽样过程规范、档案资料齐全、数据录入准确、按时报送各类分析材料；全程配合采购人监管、复检、执法取证，无泄密、虚假报告、转包分包等违规情形。 7、验收标准：按采购文件、响应文件及澄清函、项目检查情况等综合指标进行验收，各项指标均应符合验收标准及要求。 8、供应商应按照临渭区市场监督管理局2026年食品安全监督抽检计划规定的报告格式出具食品安全监督抽检检验报告，检验报告须内容真实齐全、数据准确。供应商不得擅自增加或减少检验项目，不得擅自修改判定原则。供应商对其出具的检验报告的真实性和准确性负责。

采购包2:

1、质量标准：需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。 2、供应商相关工作及配套服务必须保证科学、准确。 3、本项目由采购人及相关部门定期对项目进行阶段性验收。 4.抽样、检测、判定全流程严格执行现行有效国家、行业、地方标准，无缺项、漏检、错判； 5.所有 CMA 检测报告格式规范、数据真实完整、加盖有效资质印章，不得擅自增减检验项

目、修改判定规则； 6.抽样过程规范、档案资料齐全、数据录入准确、按时报送各类分析材料；全程配合采购人监管、复检、执法取证，无泄密、虚假报告、转包分包等违规情形。 7、验收标准：按采购文件、响应文件及澄清函、项目检查情况等综合指标进行验收，各项指标均应符合验收标准及要求。 8、供应商应按照临渭区市场监督管理局2026年食品安全监督抽检计划规定的报告格式出具食品安全监督抽检检验报告，检验报告须内容真实齐全、数据准确。供应商不得擅自增加或减少检验项目，不得擅自修改判定原则。供应商对其出具的检验报告的真实性和准确性负责。

采购包3：

1、质量标准：需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。 2、供应商相关工作及配套服务必须保证科学、准确。 3、本项目由采购人及相关部门定期对项目进行阶段性验收。 4.抽样、检测、判定全流程严格执行现行有效国家、行业、地方标准，无缺项、漏检、错判； 5.所有 CMA 检测报告格式规范、数据真实完整、加盖有效资质印章，不得擅自增减检验项目、修改判定规则； 6.抽样过程规范、档案资料齐全、数据录入准确、按时报送各类分析材料；全程配合采购人监管、复检、执法取证，无泄密、虚假报告、转包分包等违规情形。 7、验收标准：按采购文件、响应文件及澄清函、项目检查情况等综合指标进行验收，各项指标均应符合验收标准及要求。 8、供应商应按照临渭区市场监督管理局2026年食品安全监督抽检计划规定的报告格式出具食品安全监督抽检检验报告，检验报告须内容真实齐全、数据准确。供应商不得擅自增加或减少检验项目，不得擅自修改判定原则。供应商对其出具的检验报告的真实性和准确性负责。

3.3.4支付方式

采购包1：

一次付清

采购包2：

一次付清

采购包3：

一次付清

3.3.5支付约定

采购包1：

1、 进度款，本项目服务费用据实结算，供应商向采购人出具报告，采购人验收合格后，支付对应服务费，最终服务费不能超过最高限价。各分项检测费用=实际抽检样品批次×成交固定综合单价。，达到付款条件起30个工作日内，支付合同总金额的100.0%

采购包2：

1、 进度款，本项目服务费用据实结算，供应商向采购人出具报告，采购人验收合格后，支付对应服务费，最终服务费不能超过最高限价。各分项检测费用=实际抽检样品批次×成交固定综合单价。，达到付款条件起30个工作日内，支付合同总金额的100.0%

采购包3：

1、 进度款，本项目服务费用据实结算，供应商向采购人出具报告，采购人验收合格后，支付对应服务费，最终服务费不能超过最高限价。各分项检测费用=实际抽检样品批次×成交固定综合单价。，达到付款条件起30个工作日内，支付合同总金额的100.0%

3.3.6违约责任及争议解决的方法

采购包1：

（一）未按合同要求提供的服务质量不能满足合同要求，采购人应当将供应商违约的情况以及拟采取的措施以书面形式报政府采购监管部门，根据政府采购监管部门的处理意见，采购人有权依据《中华人民共和国民法典》有关条款及合同约定终止合同，并要求供应商承担违约责任。同时，政府采购监管部门有权依据《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规对供货商的违法行为进行相应的处罚。（二）其他未尽事宜，按《中华人民共和国民法典》中的相关条款执行。

采购包2：

（一）未按合同要求提供的服务质量不能满足合同要求，采购人应当将供应商违约的情况以及拟采取的措施以书面形式报政府采购监管部门，根据政府采购监管部门的处理意见，采购人有权依据《中华人民共和国民法典》有关条款及合同约定终止合同，并

要求供应商承担违约责任。同时，政府采购监管部门有权依据《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规对供货商的违法行为进行相应的处罚。（二）其他未尽事宜，按《中华人民共和国民法典》中的相关条款执行。

采购包3：

（一）未按合同要求提供的服务质量不能满足合同要求，采购人应当将供应商违约的情况以及拟采取的措施以书面形式报政府采购监管部门，根据政府采购监管部门的处理意见，采购人有权依据《中华人民共和国民法典》有关条款及合同约定终止合同，并要求供应商承担违约责任。同时，政府采购监管部门有权依据《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规对供货商的违法行为进行相应的处罚。（二）其他未尽事宜，按《中华人民共和国民法典》中的相关条款执行。

3.4其他要求

1.中标（成交）供应商在中标（成交）结果公告发布后3个工作日内提供叁套纸质投标文件（经编标工具生成的文件直接打印并加盖公章），递交的纸质版文件内容确保与线上电子文件保持一致，不允许修改和补充。2.根据关于印发中小企业划型标准规定的通知（工信部联企业〔2011〕300号）中小企业划型标准规定：（十六）其他未列明行业。从业人员300人以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上的为中型企业；从业人员10人及以上的为小型企业；从业人员10人以下的为微型企业。

第四章 资格审查

资格审查由采购人或代理机构组建的资格审查小组依据法律法规和磋商文件的规定，对响应文件中的资格证明等进行审查，以确定供应商是否具备投标资格，并出具资格审查报告。

资格审查标准及要求如下：

4.1一般资格审查

采购包1：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	供应商应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标函》完成承诺并进行电子签章。	响应函
2	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动；为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标函》完成承诺并进行电子签章。	响应函
3	供应商应具有独立承担民事责任能力的企业法人	企业法人应提供统一社会信用代码的营业执照等证明材料。	供应商资格证明文件1.docx
4	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度以及有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供相关证明材料或承诺）	①财务状况报告：提供具有财务审计资质单位出具的2025年度财务审计报告（成立时间至磋商时间不足一年的可提供成立后任意时段的资产负债表）或响应文件递交截止时间前六个月内其基本账户银行出具的资信证明（附基本账户证明）或政府采购信用担保机构出具的磋商担保函； ②税收缴纳证明：提供响应文件递交截止时间前一年内任意一个月的缴费凭据（依法免税的供应商应提供相关文件证明）； ③社会保障资金缴纳证明：提供响应文件递交截止时间前一年内任意一个月的社保缴费凭据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明（依法不需要缴纳社会保障资金的供应商应提供相关证明）； 注：按照陕西省财政厅关于进一步优化政府采购营商环境有关事项的通知（陕财办采〔2023〕4号）中对供应商参与政府采购活动建立“承诺+信用管理”的准入管理制度要求，以上①②③三项内容可根据本磋商文件格式要求出具承诺函，成交供应商的承诺函同成交结果一并公示（承诺函格式详见附件）。	供应商资格证明文件1.docx
5	履行合同的承诺	提供具有履行本合同所必需的设备和专业技术能力的说明或承诺	响应函

6	无重大违法记录声明	提供参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。	响应函
---	-----------	------------------------------------	-----

采购包2：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	供应商应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标函》完成承诺并进行电子签章。	响应函
2	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动；为 本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标函》完成承诺并进行电子签章。	响应函
3	供应商应具有独立承担民事责任能力的企业法人	企业法人应提供统一社会信用代码的营业执照等证明材料。	供应商资格证明文件1.docx
4	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度以及有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供相关证明材料或承诺）	①财务状况报告：提供具有财务审计资质单位出具的2025年度财务审计报告（成立时间至磋商时间不足一年的可提供成立后任意时段的资产负债表）或响应文件递交截止时间前六个月内其基本账户银行出具的资信证明（附基本账户证明）或政府采购信用担保机构出具的磋商担保函； ②税收缴纳证明：提供响应文件递交截止时间前一年内任意一个月的缴费凭据（依法免税的供应商应提供相关文件证明）； ③社会保障资金缴纳证明：提供响应文件递交截止时间前一年内任意一个月的社保缴费凭据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明（依法不需要缴纳社会保障资金的供应商应提供相关证明）； 注：按照陕西省财政厅关于进一步优化政府采购营商环境有关事项的通知（陕财办采〔2023〕4号）中对供应商参与政府采购活动建立“承诺+信用管理”的准入管理制度要求，以上①②③三项内容可根据本磋商文件格式要求出具承诺函，成交供应商的承诺函同成交结果一并公示（承诺函格式详见附件）。	供应商资格证明文件1.docx
5	履行合同的承诺	提供具有履行本合同所必需的设备和专业技术能力的说明或承诺	响应函
6	无重大违法记录声明	提供参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。	响应函

采购包3：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	供应商应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标函》完成承诺并进行电子签章。	响应函
2	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动；为 本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标函》完成承诺并进行电子签章。	响应函
3	供应商应具有独立承担民事责任能力的企业法人	企业法人应提供统一社会信用代码的营业执照等证明材料。	供应商资格证明文件1.docx
4	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度以及有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供相关证明材料或承诺）	①财务状况报告：提供具有财务审计资质单位出具的2025年度财务审计报告（成立时间至磋商时间不足一年的可提供成立后任意时段的资产负债表）或响应文件递交截止时间前六个月内其基本账户银行出具的资信证明（附基本账户证明）或政府采购信用担保机构出具的磋商担保函； ②税收缴纳证明：提供响应文件递交截止时间前一年内任意一个月的缴费凭据（依法免税的供应商应提供相关文件证明）； ③社会保障资金缴纳证明：提供响应文件递交截止时间前一年内任意一个月的社保缴费凭据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明（依法不需要缴纳社会保障资金的供应商应提供相关证明）； 注：按照陕西省财政厅关于进一步优化政府采购营商环境有关事项的通知（陕财办采〔2023〕4号）中对供应商参与政府采购活动建立“承诺+信用管理”的准入管理制度要求，以上①②③三项内容可根据本磋商文件格式要求出具承诺函，成交供应商的承诺函同成交结果一并公示（承诺函格式详见附件）。	供应商资格证明文件1.docx
5	履行合同的承诺	提供具有履行本合同所必需的设备和专业技术能力的说明或承诺	响应函
6	无重大违法记录声明	提供参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。	响应函

4.2落实政府采购政策资格审查

采购包1：

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

1	本采购包专门面向中小企业采购	参与的供应商服务全部由符合政策要求的中小企业承接。	中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 监狱企业的证明文件
---	----------------	---------------------------	-------------------------------

采购包2：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	本采购包专门面向中小企业采购	参与的供应商服务全部由符合政策要求的中小企业承接。	中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 监狱企业的证明文件

采购包3：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	本采购包专门面向中小企业采购	参与的供应商服务全部由符合政策要求的中小企业承接。	中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 监狱企业的证明文件

4.3特殊资格审查

采购包1：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	法人授权委托书/法人身份证明书	法定代表人参与磋商时需提供法定代表人身份证明书（附法定代表人身份证复印件）；被授权人参与磋商时需提供法定代表人授权委托书及法定代表人身份证明书（附法定代表人及被授权人身份证复印件）	供应商资格证明文件1.docx
2	企业资质	供应商具有国家行政主管部门颁发的CMA检验检测机构资质认定证书（能力附表需包含本服务检测内容）	供应商资格证明文件1.docx
3	信用信息	供应商不得为“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）中列入失信被执行人和重大税收违法失信主体的供应商，不得为中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商。	供应商资格证明文件1.docx
4	磋商保证金	磋商保证金缴纳凭证	供应商资格证明文件1.docx

采购包2：

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

1	法人授权委托书/法人身份证明书	法定代表人参与磋商时需提供法定代表人身份证明书（附法定代表人身份证复印件）；被授权人参与磋商时需提供法定代表人授权委托书及法定代表人身份证明书（附法定代表人及被授权人身份证复印件）	供应商资格证明文件1.docx
2	企业资质	供应商具有国家行政主管部门颁发的CMA检验检测机构资质认定证书（能力附表需包含本服务检测内容）	供应商资格证明文件1.docx
3	磋商保证金	磋商保证金交纳凭证	供应商资格证明文件1.docx
4	信用信息	供应商不得为“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）中列入失信被执行人和重大税收违法失信主体的供应商，不得为中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商。	供应商资格证明文件1.docx

采购包3：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	法人授权委托书/法人身份证明书	法定代表人参与磋商时需提供法定代表人身份证明书（附法定代表人身份证复印件）；被授权人参与磋商时需提供法定代表人授权委托书及法定代表人身份证明书（附法定代表人及被授权人身份证复印件）	供应商资格证明文件1.docx
2	企业资质	供应商具有国家行政主管部门颁发的CMA检验检测机构资质认定证书（能力附表需包含本服务检测内容）	供应商资格证明文件1.docx
3	磋商保证金	磋商保证金交纳凭证	供应商资格证明文件1.docx
4	信用信息	供应商不得为“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）中列入失信被执行人和重大税收违法失信主体的供应商，不得为中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商。	供应商资格证明文件1.docx

第五章 磋商过程中可实质性变动的内容

磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动第三章“磋商项目技术、服务、商务及其他要求”、第八章“拟签订采购合同文本”，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人代表确认。

在磋商过程中，磋商小组根据项目实际需要制定磋商内容，在获得采购人代表确认的前提下，可以根据磋商情况实质性变动相关内容。磋商小组对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组应及时通知所有参加磋商的供应商。

第六章 磋商办法

6.1总则

一、根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》《陕西省政府采购评审专家管理实施办法》等法律法规，结合本采购项目特点制定本竞争性磋商评审方法。

二、评审工作由代理机构组织，具体评审事务由依法组建的磋商小组负责。

三、评审工作应遵循客观、公正、审慎的原则，并以相同的磋商程序 and 标准对待所有的供应商。

四、本项目采取电子评审，通过项目电子化交易系统完成评审工作。磋商小组成员、采购人、代理机构和供应商应当按照本磋商文件规定和项目电子化交易系统操作要求开展或者参加评审活动。

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

六、评审过程应当独立、保密，任何单位和个人不得非法干预评审活动。供应商非法干预评审活动的，其响应文件将作无效处理；代理机构、采购人及其工作人员、采购人监督人员非法干预评审活动的，将依法追究其责任。

6.2 磋商小组

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

一、磋商小组成员应当满足并适应电子化采购评审的工作需要，使用已身份认证并具备签章功能的证书，登录项目电子化交易系统进入项目评审功能模块确认身份、签到、推荐磋商小组组长。

二、磋商小组成员获取解密后的响应文件，开展评审活动。出现应当回避的情形时，磋商小组成员应当主动回避；代理机构按规定申请补充抽取评审专家；无法及时补充抽取的，采购人或者代理机构应当封存供应商响应文件，按规定重新组建磋商小组，解封响应文件后，开展评审活动。

三、磋商小组按照磋商文件规定的磋商程序、评分方法和标准进行评审，并独立履行下列职责：

- （一）熟悉和理解磋商文件；
- （二）审查供应商响应文件等是否满足磋商文件要求，并作出评价；
- （三）根据需要要求采购组织单位对磋商文件作出解释；根据需要要求供应商对响应文件有关事项作出澄清、说明或者更正；
- （四）推荐成交候选供应商，或者受采购人委托确定成交供应商；
- （五）起草资格审查报告、评审报告并进行签署；
- （六）向采购组织单位、财政部门或者其他监督部门报告非法干预评审工作的行为；
- （七）法律、法规和规章规定的其他职责。

6.3评审程序

6.3.1.熟悉和理解磋商文件和停止评审

一、磋商小组正式评审前，应当对磋商文件进行熟悉和理解，内容主要包括磋商文件中供应商资格条件要求、采购项目技术、服务和商务要求、磋商办法和标准、政府采购政策要求以及政府采购合同主要条款等。

二、本磋商文件有下列情形之一的，磋商小组应当停止评审：

- （一）磋商文件的规定存在歧义、重大缺陷的；
- （二）磋商文件明显以不合理条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇的；
- （三）采购项目属于国家规定的优先、强制采购范围，但是磋商文件未依法体现优先、强制采购相关规定的；
- （四）采购项目属于政府采购促进中小企业发展的范围，但是磋商文件未依法体现促进中小企业发展相关规定的；
- （五）磋商文件将供应商的资格条件列为评分因素的；

(六) 磋商文件载明的成交原则不合法的；

(七) 磋商文件有违反国家其他有关强制性规定的情形。

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

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

6.3.2 符合性审查

一、磋商小组依据本磋商文件的实质性要求，对符合资格的响应文件进行审查，以确定其是否满足本磋商文件的实质性要求。本项目的符合性审查事项必须以本磋商文件明确规定的实质性要求为依据。

二、在符合性审查过程中，如果出现磋商小组成员意见不一致的情况，按照少数服从多数的原则确定，但不得违背政府采购基本原则和磋商文件规定。

三、磋商小组对所有响应文件进行审查后，确定参加磋商的供应商名单。

符合性审查标准见下表：

采购包1：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	不正当竞争预防措施（实质性要求）	1.在磋商过程中，磋商小组认为供应商的报价明显低于其他实质性响应的供应商报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，磋商小组应当要求其在评审现场合理的时间内提供成本构成书面说明，并提交相关证明材料。书面说明应当按照国家财务会计制度的规定要求，逐项就供应商提供的货物、工程和服务的主营业务成本（应根据供应商企业类型予以区别）、税金及附加、销售费用、管理费用、财务费用等成本构成事项详细陈述。2.供应商提交的相关证明材料，应当加盖供应商（法定名称）电子印章，在磋商小组要求的时间内通过项目电子化交易系统进行提交，否则提交的相关证明材料无效。供应商不能证明其报价合理性的，磋商小组应当将其响应文件作为无效处理。	标的清单 报价表
2	磋商报价	磋商报价只有一个有效报价，未超出最高限价	分项报价表.docx 标的清单 报价表
3	服务期	满足磋商文件规定	响应文件封面 商务应答表
4	对服务内容响应程度	满足磋商文件实质性服务技术及商务要求	商务应答表 服务内容及服务要求应答表
5	磋商有效期	满足磋商文件要求	响应函
6	磋商文件要求的其他内容	承诺书	供应商承诺书.docx

7	响应文件签章	按照磋商文件要求进行签章	中小企业声明函 商务应答表 供应商应提交的相关资格证明材料 服务内容及服务要求应答表 报价表 供应商承诺书.docx 供应商资格证明文件1.docx 响应文件封面 分项报价表.docx 残疾人福利性单位声明函 服务方案 标的清单 响应函 监狱企业的证明文件
---	--------	--------------	--

采购包2:

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	不正当竞争预防措施（实质性要求）	1.在磋商过程中，磋商小组认为供应商的报价明显低于其他实质性响应的供应商报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，磋商小组应当要求其在评审现场合理的时间内提供成本构成书面说明，并提交相关证明材料。书面说明应当按照国家财务会计制度的规定要求，逐项就供应商提供的货物、工程和服务的主营业务成本（应根据供应商企业类型予以区别）、税金及附加、销售费用、管理费用、财务费用等成本构成事项详细陈述。 2.供应商提交的相关证明材料，应当加盖供应商（法定名称）电子印章，在磋商小组要求的时间内通过项目电子化交易系统进行提交，否则提交的相关证明材料无效。供应商不能证明其报价合理性的，磋商小组应当将其响应文件作为无效处理。	标的清单 报价表
2	磋商报价	磋商报价只有一个有效报价，未超出最高限价	分项报价表.docx 标的清单 报价表
3	服务期	满足磋商文件规定	商务应答表
4	对服务内容响应程度	满足磋商文件实质性服务技术及商务要求	商务应答表 服务内容及服务要求应答表
5	磋商有效期	满足磋商文件要求	响应函
6	磋商文件要求的其他内容	承诺书	供应商承诺书.docx

7	响应文件签章	按照磋商文件要求进行签章	中小企业声明函 商务应答表 供应商应提交的相关资格证明材料 服务内容及服务要求应答表 报价表 供应商承诺书.docx 供应商资格证明文件1.docx 响应文件封面 分项报价表.docx 残疾人福利性单位声明函 服务方案 标的清单 响应函 监狱企业的证明文件
---	--------	--------------	--

采购包3:

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	不正当竞争预防措施（实质性要求）	1.在磋商过程中，磋商小组认为供应商的报价明显低于其他实质性响应的供应商报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，磋商小组应当要求其在评审现场合理的时间内提供成本构成书面说明，并提交相关证明材料。书面说明应当按照国家财务会计制度的规定要求，逐项就供应商提供的货物、工程和服务的主营业务成本（应根据供应商企业类型予以区别）、税金及附加、销售费用、管理费用、财务费用等成本构成事项详细陈述。 2.供应商提交的相关证明材料，应当加盖供应商（法定名称）电子印章，在磋商小组要求的时间内通过项目电子化交易系统进行提交，否则提交的相关证明材料无效。供应商不能证明其报价合理性的，磋商小组应当将其响应文件作为无效处理。	标的清单 报价表
2	磋商报价	磋商报价只有一个有效报价，未超出最高限价	分项报价表.docx 标的清单 报价表
3	服务期	满足磋商文件规定	商务应答表
4	对服务内容响应程度	满足磋商文件实质性服务技术及商务要求	商务应答表 服务内容及服务要求应答表
5	磋商有效期	满足磋商文件要求	响应函
6	磋商文件要求的其他内容	承诺书	供应商承诺书.docx

7	响应文件签章	按照磋商文件要求进行签章	中小企业声明函 商务应答表 供应商应提交的相关资格证明材料 服务内容及服务要求应答表 报价表 供应商承诺书.docx 供应商资格证明文件1.docx 响应文件封面 分项报价表.docx 残疾人福利性单位声明函 服务方案 标的清单 响应函 监狱企业的证明文件
---	--------	--------------	--

6.3.3磋商

- 一、磋商小组按照磋商文件的规定与邀请参加磋商的供应商分别进行磋商，磋商顺序由磋商小组确定。
- 二、磋商小组所有成员集中与单一供应商对技术、服务、合同条款等内容分别进行一轮或多轮的磋商。在磋商中，磋商的任何一方不得透露与磋商有关的其他供应商的技术资料、价格和其他信息。
- 三、磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动第三章“磋商项目技术、服务、商务及其他要求”、第八章“拟签订采购合同文本”，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人代表确认。
- 四、对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组应通过项目电子化交易系统，将变动情况同时通知所有参加磋商的供应商。磋商过程中，磋商小组可以根据磋商情况调整磋商轮次。
- 五、磋商过程中，磋商文件变动的，供应商应当按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求就磋商文件变动部分，以“供应商响应表”形式在线提交磋商小组。“供应商响应表”作为响应文件的组成部分，响应文件应加盖供应商（法定名称）电子印章，否则无效。
- 六、经最终磋商后，响应文件仍有下列情况之一的，应按照无效响应处理：
 - （一）响应文件仍不能实质响应磋商文件可实质性变动的实质性要求的；
 - （二）响应文件中仍有磋商文件规定的其他无效响应情形的。
- 七、磋商小组对供应商在磋商、评审过程中的书面交换材料，未按要求加盖电子印章或签字的，视同未提交书面交换材料。
- 八、磋商小组在最终磋商后，对所有响应文件的有效性、完整性和响应程度进行审查后，确定最后报价的供应商名单。
- 九、磋商过程中，磋商的任何一方不得透露与磋商有关的其他供应商的技术资料、价格和其他信息。
- 十、磋商过程中，磋商小组发现或者知晓供应商存在违法行为的，应当磋商报告中予以记录，并向本级财政部门报告，依法应将该供应商响应文件作无效处理的，应当作无效处理。

6.3.4最后报价

一、方案评审

采购包1：磋商/谈判/协商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求，磋商/谈判/协商结束后，磋商/谈判/协商小组可以根据磋商/谈判/协商情况要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最后报价，提交最后报价的供应商不得少于3家。

采购包2：磋商/谈判/协商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求，磋商/谈判/协商结束后，磋商/谈判/协商小组可以根据磋商/谈判/协商情况要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最后报价，提交最后报价的供应商不得少于3家。

采购包3：磋商/谈判/协商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求，磋商/谈判/协商结束后，磋商/谈判/协商小组可以根据磋商/谈判/协商情况要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最后报价，提交最后报价的供应商不得少于3家。

二、磋商小组开启报价后，供应商应随时关注项目电子化交易系统信息提醒，登录项目电子化交易系统，通过“评审等候大厅”进行报价并签章后提交。

三、供应商在未提高响应文件中承诺的标准情况下，其最后报价不得高于对该项目之前的报价，否则，磋商小组将对其响应文件作无效处理，并通过电子化交易系统告知供应商，说明理由。

四、供应商最后报价属于明显低价不正当竞争的，磋商小组应按照“供应商须知前附表”第8项规定处理。

五、供应商未在响应文件提交截止时间内提交报价或未按要求进行报价的，视为无效响应，由供应商自行承担不利后果。

六、供应商未按磋商小组要求在规定时间内提交最后报价的，视为其退出磋商。

七、最后报价一旦提交后，供应商不得以任何理由撤回。

八、最后报价为有效报价应符合下列条件：

- （一）供应商所提供的最后报价是在规定的时间内提交。
- （二）供应商的最后报价应加盖供应商（法定名称）电子印章。
- （三）供应商的最后报价应符合磋商文件的要求。
- （四）最后报价唯一，且不高于最高限价。

九、最后报价出现下列情况的，不需要供应商澄清，按以下原则处理：

- （一）报价中的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准，但大写金额出现文字错误，导致金额无法判断的除外；
- （二）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，应以总价为准，并修改单价；
- （三）总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价汇总金额计算结果为准；

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的最后报价经加盖供应商（法定名称）电子印章后产生约束力，供应商不确认的，其最后报价无效。

6.3.5解释、澄清有关问题

一、评审过程中，磋商小组认为磋商文件有关事项表述不明确或需要说明的，可以提请代理机构书面解释。代理机构的解释不得改变磋商文件的原义或者影响公平、公正，解释事项如果涉及供应商权益的以有利于供应商的原则进行解释。

二、对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，磋商小组应当要求供应商作出必要的澄清、说明或者更正，并给予供应商必要的反馈时间。供应商应当按磋商小组的要求进行澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。澄清不影响响应文件的效力，有效的澄清、说明或者更正材料是响应文件的组成部分。

三、供应商的澄清、说明或者更正需进行电子签章，应当不超出响应文件的范围、不实质性改变响应文件的内容、不影响供应商的公平竞争、不导致响应文件从不响应磋商文件变为响应磋商文件的条件。下列内容不得澄清：

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

四、响应文件报价出现前后不一致的情形，按照本章前述规定予以处理，不需要供应商澄清。

五、代理机构宣布评审结束之前，供应商应通过项目电子化交易系统随时关注评审消息提示，及时响应磋商小组发出的澄清、说明或更正要求。供应商未能及时响应的，自行承担不利后果。

六、磋商小组应当积极履行澄清、说明或者更正的职责，不得滥用权力。

6.3.6比较与评价

磋商小组应当按照磋商文件规定的评标细则及标准，对符合性检查合格的响应文件进行商务和技术评估，综合比较和评价。

6.3.7复核

评标结果汇总完成后、评审报告签署前，采购人及代理机构应严格依照《财政部关于印发<政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法>的通知》《政府采购货物和服务招标投标管理办法（财政部令第87号）》《政府采购非招标采购方式管理办法（财政部令第74号）》及《陕西省财政厅关于规范政府采购项目评审主观赋分有关事项的通知》（陕财办函〔2026〕10号）等文件要求，对评审数据进行全面校对与核对，重点核查各评审专家主观分项评分与全体评委对应分项平均分的偏离情况，确保评审数据准确无误、流程合规。

6.3.8推荐成交候选供应商

磋商小组应当根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序推荐如下成交候选供应商，并编写磋商报告。

采购包1：3家；评审得分相同的，按照最后报价由低到高的顺序推荐。评审得分且最后报价相同的，按照技术指标优劣顺序推荐。评审得分且最后报价且技术指标得分均相同的，成交候选供应商并列。

采购包2： 3家； 评审得分相同的，按照最后报价由低到高的顺序推荐。评审得分且最后报价相同的，按照技术指标优劣顺序推荐。评审得分且最后报价且技术指标得分均相同的，成交候选供应商并列。

采购包3： 3家； 评审得分相同的，按照最后报价由低到高的顺序推荐。评审得分且最后报价相同的，按照技术指标优劣顺序推荐。评审得分且最后报价且技术指标得分均相同的，成交候选供应商并列。

6.3.9编写磋商报告

磋商小组推荐成交候选供应商后，应向代理机构出具磋商报告。磋商报告应当包括以下主要内容：

- （一）邀请供应商参加采购活动的具体方式和相关情况；
- （二）响应文件开启日期和地点；
- （三）获取磋商文件的供应商名单和磋商小组成员名单；
- （四）评审情况记录和说明，包括对供应商响应文件审查情况、磋商情况、报价情况等；
- （五）提出的成交候选供应商的排序名单及理由。

磋商报告应当由磋商小组全体人员签字或加盖电子签章认可。磋商小组成员对磋商报告有异议的，磋商小组按照少数服从多数的原则推荐成交候选供应商，采购程序继续进行。对磋商报告有异议的磋商小组成员，应当在报告上签署不同意见并说明理由，由磋商小组记录相关情况。磋商小组成员拒绝在磋商报告上签字或加盖电子签章又不书面说明其不同意见和理由的，视为同意磋商报告。

6.3.10评审争议处理规则

在磋商过程中，对于符合性审查、对响应文件作无效响应处理的及其他需要共同认定的事项存在争议的，应当以少数服从多数的原则作出结论，但不得违背磋商文件规定。持不同意见的磋商小组成员应当在磋商报告中签署不同意见及理由，否则视为同意评审报告。持不同意见的磋商小组成员认为认定过程和结果不符合法律法规或者磋商文件规定的，应当及时向采购人或代理机构书面反映。采购人或代理机构收到书面反映后，应当书面报告采购项目同级财政部门依法处理。

6.4评审办法及标准

一、磋商小组只对通过资格审查的响应文件，根据磋商文件的要求采用相同的评审程序、评分办法及标准进行评价和比较。

二、磋商小组成员应依据磋商文件规定的评分标准和方法独立对每个有效响应的文件进行评价、打分，然后汇总每个供应商每项评分因素的得分。

6.4.1评分办法

本次评审采用综合评分法，由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分。综合评分法，是指响应文件满足磋商文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为成交候选供应商的评审方法。

6.4.2评分标准

采购包1：

评审内容		评审标准			
分值构成		详细评审85.00分 报价得分15.00分			
评审因素分类	评审内容	具体标准和要求	分值	客观/主观	关联投标（响应）文件格式文件

	总体方案	（一）评审内容：①项目组织保障方案；②项目进度计划方案；③对紧急业务或出现故障的应急保障措施。 （二）评审标准：每一项评审内容无缺陷得3分，满分9分；每一项评审内容存在一处缺陷扣0.5分，扣完为止；未提供不得分。（说明：存在下列情形之一的属于内容缺陷：①内容与项目服务需求不吻合、层次未细化的；②阐述未从实际出发，不切合项目背景、项目需求的；③存在抄袭或套用其他内容的；④前后逻辑错误的；⑤无具体详细的阐述、实施性不强的；⑥科学原理或常识错误的）。	9.0000	主观	服务方案
	抽检方案	（一）评审内容：①抽检抽样工作部署；②样品接收及核查；③样品检验及异议处理；④样品管理控制程序。 （二）评审标准：每一项评审内容无缺陷得3分，满分12分；每一项评审内容存在一处缺陷扣0.5分，扣完为止；未提供不得分。（说明：存在下列情形之一的属于内容缺陷：①内容与项目服务需求不吻合、层次未细化的；②阐述未从实际出发，不切合项目背景、项目需求的；③存在抄袭或套用其他内容的；④前后逻辑错误的；⑤无具体详细的阐述、实施性不强的；⑥科学原理或常识错误的）。	12.0000	主观	服务方案
	质量保障	（一）评审内容：①抽检服务质量管控；②实施环节的质控程序；③建立抽检记录质量控制程序。（二）评审标准：每一项评审内容无缺陷得3分，满分9分；每一项评审内容存在一处缺陷扣0.5分，扣完为止；未提供不得分。（说明：存在下列情形之一的属于内容缺陷：①内容与项目服务需求不吻合、层次未细化的；②阐述未从实际出发，不切合项目背景、项目需求的；③存在抄袭或套用其他内容的；④前后逻辑错误的；⑤无具体详细的阐述、实施性不强的；⑥科学原理或常识错误的）。	9.0000	主观	服务方案

详细评审	服务能力	（一）评审内容：①建立抽样与样品管控制程序，确保检验检测结果有效性保障措施；②按规定和相关标准取样并留证保障措施；③确保每一项检验记录信息完整、准确、真实且具有溯源性措施。（二）评审标准：每一项评审内容无缺陷得3分，满分9分；每一项评审内容存在一处缺陷扣0.5分，扣完为止；未提供不得分。（说明：存在下列情形之一的属于内容缺陷：①内容与项目服务需求不吻合、层次未细化的；②阐述未从实际出发，不切合项目背景、项目需求的；③存在抄袭或套用其他内容的；④前后逻辑错误的；⑤无具体详细的阐述、实施性不强的；⑥科学原理或常识错误的）。	9.0000	主观	服务方案
	实验室设施配置	配有样品存储的实验室：实验室面积≥300平米，得6分；150平米≤实验室面积<300平米，得4分；150平米以下，得2分。（供应商须提供相关证明资料，包括但不限于产权证明、合同、房屋布局图及全貌照片等）。未提供证明材料不计分。	6.0000	客观	服务方案
	检测仪器	投标人具有高效液相色谱仪、气相色谱仪、紫外分光光度计、原子荧光分光光度计、原子吸收光谱仪、气相-质谱联用仪、液相-质谱联用仪、离子色谱仪，每有一种得1分，最多得8分。说明：同种设备不重复得分，供应商提供仪器设备的相关证明资料，包括但不限于仪器购置发票、相关图片证明，复印件并加盖供应商公章。	8.0000	客观	服务方案
	人员配备	1.实验室检测人员：每配备一个人员得1分，最高得4分；2.抽样人员数量：每配备一个人员得1分，最高得4分；3.人员配备中，每配备一个中级职称加1分，高级职称加2分，最高加10分。注：提供人员身份证、职称证（如有）的复印件并加盖单位公章），未提供不计分。	18.0000	客观	服务方案

	项目负责人	项目负责人具有食品监督抽检方面相关资格证书或职称证得2分。注：提供人员身份证、职称证（如有）的复印件并加盖单位公章），未提供不计分	2.0000	客观	服务方案
	业绩	供应商近三年（2023年8月至今）具有类似项目业绩，每提供1个业绩得2分，本项目最高得6分。（提供合同复印件加盖单位公章，以合同签订时间为准。）	6.0000	客观	服务方案
	风险报告分析	供应商具有撰写风险分析报告经验，每撰写过一个类似食品安全监督抽检风险分析报告，得2分，最高得6分。注：提供报告证明资料，未提供不计分。	6.0000	客观	服务方案
价格分	价格分	满足磋商文件要求且最后报价最低的供应商的价格为基准价得15分，其他各供应商的最后报价得分按下列公式计算：磋商报价得分=（磋商基准价/最后磋商报价）×15%×100。	15.0000	客观	报价表的清单

价格扣除

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

采购包2：

评审内容		评审标准			
分值构成		详细评审85.00分 报价得分15.00分			
评审因素分类	评审内容	具体标准和要求	分值	客观/主观	关联投标（响应）文件格式文件

	总体方案	（一）评审内容：①项目组织保障方案；②项目进度计划方案；③对紧急业务或出现故障的应急保障措施。 （二）评审标准：每一项评审内容无缺陷得3分，满分9分；每一项评审内容存在一处缺陷扣0.5分，扣完为止；未提供不得分。（说明：存在下列情形之一的属于内容缺陷：①内容与项目服务需求不吻合、层次未细化的；②阐述未从实际出发，不切合项目背景、项目需求的；③存在抄袭或套用其他内容的；④前后逻辑错误的；⑤无具体详细的阐述、实施性不强的；⑥科学原理或常识错误的）。	9.0000	主观	服务方案
	抽检方案	（一）评审内容：①抽检抽样工作部署；②样品接收及核查；③样品检验及异议处理；④样品管理控制程序。 （二）评审标准：每一项评审内容无缺陷得3分，满分12分；每一项评审内容存在一处缺陷扣0.5分，扣完为止；未提供不得分。（说明：存在下列情形之一的属于内容缺陷：①内容与项目服务需求不吻合、层次未细化的；②阐述未从实际出发，不切合项目背景、项目需求的；③存在抄袭或套用其他内容的；④前后逻辑错误的；⑤无具体详细的阐述、实施性不强的；⑥科学原理或常识错误的）。	12.0000	主观	服务方案
	质量保障	（一）评审内容：①抽检服务质量管控；②实施环节的质控程序；③建立抽检记录质量控制程序。（二）评审标准：每一项评审内容无缺陷得3分，满分9分；每一项评审内容存在一处缺陷扣0.5分，扣完为止；未提供不得分。（说明：存在下列情形之一的属于内容缺陷：①内容与项目服务需求不吻合、层次未细化的；②阐述未从实际出发，不切合项目背景、项目需求的；③存在抄袭或套用其他内容的；④前后逻辑错误的；⑤无具体详细的阐述、实施性不强的；⑥科学原理或常识错误的）。	9.0000	主观	服务方案

详细评审	服务能力	（一）评审内容：①建立抽样与样品管控制程序，确保检验检测结果有效性保障措施；②按规定和相关标准取样并留证保障措施；③确保每一项检验记录信息完整、准确、真实且具有溯源性措施。（二）评审标准：每一项评审内容无缺陷得3分，满分9分；每一项评审内容存在一处缺陷扣0.5分，扣完为止；未提供不得分。（说明：存在下列情形之一的属于内容缺陷：①内容与项目服务需求不吻合、层次未细化的；②阐述未从实际出发，不切合项目背景、项目需求的；③存在抄袭或套用其他内容的；④前后逻辑错误的；⑤无具体详细的阐述、实施性不强的；⑥科学原理或常识错误的）。	9.0000	主观	服务方案
	实验室设施配置	配有样品存储的实验室：实验室面积≥300平米，得6分；150平米≤实验室面积<300平米，得4分；150平米以下，得2分。（供应商须提供相关证明资料，包括但不限于产权证明、合同、房屋布局图及全貌照片等）。未提供证明材料不计分。	6.0000	主观	服务方案
	检测仪器	投标人具有高效液相色谱仪、气相色谱仪、紫外分光光度计、原子荧光分光光度计、原子吸收光谱仪、气相-质谱联用仪、液相-质谱联用仪、离子色谱仪，每有一种得1分，最多得8分。说明：同种设备不重复得分，供应商提供仪器设备的相关证明资料，包括但不限于仪器购置发票、相关图片证明，复印件并加盖供应商公章。	8.0000	主观	服务方案
	人员配备	1.实验室检测人员：每配备一个人员得1分，最高得4分；2.抽样人员数量：每配备一个人员得1分，最高得4分；3.人员配备中，每配备一个中级职称加1分，高级职称加2分，最高加10分。注：提供人员身份证、职称证（如有）的复印件并加盖单位公章），未提供不计分。	18.0000	客观	服务方案

	项目负责人	项目负责人具有食品监督抽检方面相关资格证书或职称证得2分。注：提供人员身份证、资格证或职称证的复印件并加盖单位公章），未提供不计分	2.0000	客观	服务方案
	业绩	供应商近三年（2023年8月至今）具有类似项目业绩，每提供1个业绩得2分，本项目最高得6分。（提供合同复印件加盖单位公章，以合同签订时间为准。）	6.0000	客观	服务方案
	风险报告分析	供应商具有撰写风险分析报告经验，每撰写过一个类似食品安全监督抽检风险分析报告，得2分，最高得6分。注：提供报告证明资料，未提供不计分。	6.0000	客观	服务方案
价格分	价格分	满足磋商文件要求且最后报价最低的供应商的价格为基准价得15分，其他各供应商的最后报价得分按下列公式计算：磋商报价得分=（磋商基准价/最后磋商报价）×15%×100。	15.0000	客观	报价表的清单

价格扣除

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

采购包3：

评审内容		评审标准			
分值构成		详细评审85.00分 报价得分15.00分			
评审因素分类	评审内容	具体标准和要求	分值	客观/主观	关联投标（响应）文件格式文件

	总体方案	（一）评审内容：①项目组织保障方案；②项目进度计划方案；③对紧急业务或出现故障的应急保障措施。 （二）评审标准：每一项评审内容无缺陷得3分，满分9分；每一项评审内容存在一处缺陷扣0.5分，扣完为止；未提供不得分。（说明：存在下列情形之一的属于内容缺陷：①内容与项目服务需求不吻合、层次未细化的；②阐述未从实际出发，不切合项目背景、项目需求的；③存在抄袭或套用其他内容的；④前后逻辑错误的；⑤无具体详细的阐述、实施性不强的；⑥科学原理或常识错误的）。	9.0000	主观	服务方案
	抽检方案	（一）评审内容：①抽检抽样工作部署；②样品接收及核查；③样品检验及异议处理；④样品管理控制程序。 （二）评审标准：每一项评审内容无缺陷得3分，满分12分；每一项评审内容存在一处缺陷扣0.5分，扣完为止；未提供不得分。（说明：存在下列情形之一的属于内容缺陷：①内容与项目服务需求不吻合、层次未细化的；②阐述未从实际出发，不切合项目背景、项目需求的；③存在抄袭或套用其他内容的；④前后逻辑错误的；⑤无具体详细的阐述、实施性不强的；⑥科学原理或常识错误的）。	12.0000	主观	服务方案
	质量保障	（一）评审内容：①抽检服务质量管控；②实施环节的质控程序；③建立抽检记录质量控制程序。（二）评审标准：每一项评审内容无缺陷得3分，满分9分；每一项评审内容存在一处缺陷扣0.5分，扣完为止；未提供不得分。（说明：存在下列情形之一的属于内容缺陷：①内容与项目服务需求不吻合、层次未细化的；②阐述未从实际出发，不切合项目背景、项目需求的；③存在抄袭或套用其他内容的；④前后逻辑错误的；⑤无具体详细的阐述、实施性不强的；⑥科学原理或常识错误的）。	9.0000	主观	服务方案

详细评审	服务能力	（一）评审内容：①建立抽样与样品管控制程序，确保检验检测结果有效性保障措施；②按规定和相关标准取样并留证保障措施；③确保每一项检验记录信息完整、准确、真实且具有溯源性措施。（二）评审标准：每一项评审内容无缺陷得3分，满分9分；每一项评审内容存在一处缺陷扣0.5分，扣完为止；未提供不得分。（说明：存在下列情形之一的属于内容缺陷：①内容与项目服务需求不吻合、层次未细化的；②阐述未从实际出发，不切合项目背景、项目需求的；③存在抄袭或套用其他内容的；④前后逻辑错误的；⑤无具体详细的阐述、实施性不强的；⑥科学原理或常识错误的）。	9.0000	主观	服务方案
	实验室设施配置	配有样品存储的实验室：实验室面积≥300平米，得6分；150平米≤实验室面积<300平米，得4分；150平米以下，得2分。（供应商须提供相关证明资料，包括但不限于产权证明、合同、房屋布局图及全貌照片等）。未提供证明材料不计分。	6.0000	客观	服务方案
	检测仪器	投标人具有高效液相色谱仪、气相色谱仪、紫外分光光度计、原子荧光分光光度计、原子吸收光谱仪、气相-质谱联用仪、液相-质谱联用仪、离子色谱仪，每有一种得1分，最多得8分。说明：同种设备不重复得分，供应商提供仪器设备的相关证明资料，包括但不限于仪器购置发票、相关图片证明，复印件并加盖供应商公章。	8.0000	客观	服务方案
	人员配备	1.实验室检测人员：每配备一个人员得1分，最高得4分；2.抽样人员数量：每配备一个人员得1分，最高得4分；3.人员配备中，每配备一个中级职称加1分，高级职称加2分，最高加10分。注：提供人员身份证、职称证（如有）的复印件并加盖单位公章），未提供不计分。	18.0000	客观	服务方案

	项目负责人	项目负责人具有食品监督抽检方面相关资格证书或职称证得2分。注：提供人员身份证、资格证或职称证的复印件并加盖单位公章），未提供不计分	2.0000	客观	服务方案
	业绩	供应商近三年（2023年8月至今）具有类似项目业绩，每提供1个业绩得2分，本项目最高得6分。（提供合同复印件加盖单位公章，以合同签订时间为准。）	6.0000	客观	服务方案
	风险报告分析	供应商具有撰写风险分析报告经验，每撰写过一个类似食品安全监督抽检风险分析报告，得2分，最高得6分。注：提供报告证明资料，未提供不计分。	6.0000	客观	服务方案
价格分	价格分	磋商报价（15分）满足磋商文件要求且最后报价最低的供应商的价格为基准价得15分，其他各供应商的最后报价得分按下列公式计算：磋商报价得分=（磋商基准价/最后磋商报价）×15%×100。	15.0000	客观	报价表的清单

价格扣除

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

6.5终止采购活动

出现下列情形之一的，采购人或者代理机构应当终止竞争性磋商采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动：

- （一）因情况变化，不再符合规定的竞争性磋商采购方式适用情形的；
- （二）出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- （三）除《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》第二十一条第三款规定的情形外，在采购过程中符合要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商不足3家的（财政部另有规定的除外）；
- （四）法律法规规定的其他情形。

6.6确定成交供应商

- 一、评审结束后，代理机构在评审结束之日起2个工作日内将磋商报告及有关资料送交采购人。
- 二、采购人在收到磋商报告后5个工作日内，在磋商报告确定的成交候选供应商名单中按顺序确定成交供应商。成交候选供应商并列的，由采购人采取随机抽取的方式确定成交供应商。
- 三、采购人逾期未确定成交供应商且不提出异议的，视为确定磋商报告提出的排序第一的供应商为成交供应商。
- 四、根据采购人确定的成交供应商，代理机构在陕西省政府采购网上发布成交结果公告，同时向成交供应商发出成交通知书。

6.7评审专家在政府采购活动中承担以下义务

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

6.8 评审专家在政府采购活动中应当遵守以下工作纪律

- (一) 遵行《中华人民共和国政府采购法》第十二条和《中华人民共和国政府采购法实施条例》第九条及财政部关于回避的规定。
- (二) 评审前, 应当将通讯工具或者相关电子设备交由采购组织单位统一保管。
- (三) 评审过程中, 不得与外界联系, 因发生不可预见情况, 确实需要与外界联系的, 应当在监督人员监督之下办理。
- (四) 评审过程中, 不得干预或者影响正常评审工作, 不得发表倾向性、引导性意见, 不得修改或细化磋商文件确定的评审程序、评审方法、评审因素和评审标准, 不得接受供应商主动提出的澄清和解释, 不得征询采购人代表的意见, 不得协商评分, 不得违反规定的评审格式评分和撰写评审意见, 不得拒绝对自己的评审意见签字确认。
- (五) 在评审过程中和评审结束后, 不得记录、复制或带走任何评审资料, 不得向外界透露评审内容。
- (六) 服从评审现场采购组织单位的现场秩序管理, 接受评审现场监督人员的合法监督。
- (七) 遵守有关廉洁自律规定, 不得私下接触供应商, 不得收受供应商及有关业务单位和个人的财物或好处, 不得接受采购组织单位的请托。

第七章 响应文件格式

一、本章所制响应文件格式，除格式中明确将该格式作为实质性要求的，不具有强制性。

二、本章所制响应文件格式有关表格中的备注栏，由供应商根据自身响应情况作解释性说明，不作为必填项。

采购包1：

分册名称：投标响应文件分册

详见附件：响应文件封面

详见附件：响应函

详见附件：中小企业声明函

详见附件：残疾人福利性单位声明函

详见附件：监狱企业的证明文件

详见附件：供应商应提交的相关资格证明材料

详见附件：服务内容及服务要求应答表

详见附件：商务应答表

详见附件：报价表

详见附件：标的清单

详见附件：服务方案

详见附件：分项报价表.docx

详见附件：供应商承诺书.docx

详见附件：供应商资格证明文件1.docx

采购包2：

分册名称：投标响应文件分册

详见附件：响应文件封面

详见附件：响应函

详见附件：中小企业声明函

详见附件：残疾人福利性单位声明函

详见附件：监狱企业的证明文件

详见附件：供应商应提交的相关资格证明材料

详见附件：服务内容及服务要求应答表

详见附件：商务应答表

详见附件：报价表

详见附件：标的清单

详见附件：服务方案

详见附件：分项报价表.docx

详见附件：供应商承诺书.docx

详见附件：供应商资格证明文件1.docx

采购包3：

分册名称：投标响应文件分册

详见附件：响应文件封面

详见附件：响应函

详见附件：中小企业声明函

详见附件：残疾人福利性单位声明函

详见附件：监狱企业的证明文件

详见附件：供应商应提交的相关资格证明材料

详见附件：服务内容及服务要求应答表

详见附件：商务应答表

详见附件：报价表

详见附件：标的清单

详见附件：服务方案

详见附件：分项报价表.docx

详见附件：供应商承诺书.docx

详见附件：供应商资格证明文件1.docx

第八章 拟签订采购合同文本

详见附件：采购合同.docx