

安徽省政府采购项目 公开招标文件示范文本（服务类） （2024 年版）

项目名称：安庆市市场监督管理局2025年市本级
食品安全抽检项目

项目编号：H0FSCG25D03G0056
FS34080120250045号

采 购 人：安庆市市场监督管理局

采购代理机构：安庆市皖宜项目咨询管理有限公
司

二〇二五年 三 月

目 录

第一章 投标邀请 1

第二章 投标人须知 3

第三章 采购需求 19

第四章 评标方法和标准（综合评分法） 76

第五章 政府采购合同 86

第六章 投标文件格式 95

第七章 政府采购供应商询问函和质疑函范本 107

第一章 投标邀请

一、项目基本情况

1. 项目编号：H0FSCG25D03G0056 FS34080120250045 号
2. 项目名称：安庆市市场监督管理局 2025 年市本级食品安全抽检项目
3. 预算金额：第一包：35 万元；第二包：35 万元；第三包：30 万元
4. 最高限价：第一包：35 万元；第二包：35 万元；第三包：30 万元
5. 采购需求：安庆市市场监督管理局 2025 年市本级食品安全抽检项目，分为三个包，详见采购文件
6. 合同履行期限：自合同签订之日起至 2025 年 12 月 30 日
7. 本项目（否）接受联合体投标。

二、申请人的资格要求

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：
 - 2.1 中小企业政策
 - 2.1.1 ☐ 本项目不专门面向中小企业预留采购份额。
 - 2.1.2 ☐ 本项目专门面向_____采购。
 - 2.1.3 ☒ 本项目预留部分采购项目预算专门面向中小企业采购。对于预留份额，提供的服务由符合政策要求的中小企业提供。预留份额通过以下措施进行：第一包和第二包不专门面向中小企业预留采购份额；第三包专门面向中小企业预留采购份额。
 - 2.2 其它落实政府采购政策的资格要求：/。
3. 本项目的特定资格要求：具有《检验检测机构资质认定证书》，且检验检测能力附表中须包含本次采购包别的全部检验项目。

三、获取招标文件

时间：详见招标公告

地点：详见招标公告

方式：详见招标公告

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

详见招标公告

五、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

六、其他补充事宜

项目采用全流程电子化采购方式，相关操作说明如下：

1. 请投标人在“安庆市公共资源交易服务网”下载专区下载“电子招投标系统平台操作手册”、在“安庆市公共资源电子交易平台”登录页面一点击“投标文件制作软件下载”和“驱动下载”按钮下载电子投标文件制作工具等，仔细阅读招标文件要求和相关操作手册。

2. 供应商应合理安排招标文件获取时间。如果因计算机及网络故障等无法获取采购文件，责任自负。

3. 本项目开评标实行全流程电子化，开标活动在线完成。开标时投标人无须到达开标现场，实行远程解密和在线询标。各投标人认真学习《安庆新系统投标单位操作手册 v1.0》，务必掌握远程解密方法和在线回复询标方法。

七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系

1. 采购人信息

名 称： 安庆市市场监督管理局

地 址： 安庆市宜秀区菱湖北路 38 号

联系人： 王女士

联系方式： 0556-5325319

2. 采购代理机构信息

名 称： 安庆市皖宜项目咨询管理有限公司

地 址： 安庆市大观区集贤南路 52 号

联系人： 刘娟、程小娜

联系方式： 0556-5991152

3. 政府采购监督管理部门信息

名 称： 安庆市财政局

地 址： 安庆市宜秀区菱湖北路 32 号

联系方式： 0556-5288986

第二章 投标人须知

一、投标人须知前附表

注：本表是本项目的具体要求，是对投标人须知的具体补充和修改，如有不一致，以本表为准。

| 条款号 | 条款名称 | 内容、说明与要求 |
|------|------------|---|
| 5.2 | 现场考察或标前答疑会 | <input checked="" type="checkbox"/> 不组织或不召开 <input type="checkbox"/> 统一组织或统一召开 时间：____年__月__日__时__分 地点：_____ 联系人及联系电话：_____ 注： 如投标人未参加采购人统一组织的现场考察或采购人统一召开的标前答疑会，视同放弃现场考察或标前答疑会，由此引起的一切责任由投标人自行承担。 |
| 6.1 | 网上询问截止时间 | 同提交投标文件截止时间 |
| 7.1 | 包别划分 | <input type="checkbox"/> 不分包 <input checked="" type="checkbox"/> 分为三个包 投标人对多个包进行投标的中标包数规定： <u>投标人可以同时投多个包，但最多只能中标其中一个包。开标、评审时按照第一包、第二包、第三包的先后顺序进行，投标人若成为排序在前包别的第一中标候选人，则自动放弃排序在后包别的第一中标候选人资格，但可以作为第二中标候选人或第三中标候选人。</u> |
| 10.1 | 投标保证金 | 不收取 |
| 11.1 | 投标有效期 | <u>90</u> 日历日 |
| 13.1 | 投标文件解密时间 | 投标截止时间后 <u>60</u> 分钟内 |
| 14.1 | 资格审查 | <input type="checkbox"/> 采购人审查 <input checked="" type="checkbox"/> 采购人出具委托函委托采购代理机构进行审查 |
| 17.2 | 评标方法 | <input type="checkbox"/> 最低评标价法 <input checked="" type="checkbox"/> 综合评分法 |

| | | |
|------|---------------------------|--|
| 17.3 | 报价扣除 (非专门面向中小企业采购项目适用) | <p>(1) 小型和微型企业价格扣除: <u>10%</u>。</p> <p>(2) 监狱企业价格扣除: 同小型和微型企业。</p> <p>(3) 残疾人福利性单位价格扣除: 同小型和微型企业。</p> <p>(4) 符合条件的联合体价格扣除: <u>4%</u>。</p> <p>(5) 符合条件的向小微企业分包的大中型企业价格扣除: <u>4%</u>。(允许大中型企业向小微企业分包的项目适用)</p> |
| 21.1 | 评标委员会推荐中标候选人数量 | <u>每包 3 家</u> |
| 21.2 | 确定中标人 | <input checked="" type="checkbox"/> 采购人委托评标委员会确定 <input type="checkbox"/> 采购人确定 |
| 23.3 | 随中标结果公告同时公告的内容 | <p>(1) 中小企业声明函; (如有)</p> <p>(2) 残疾人福利性单位声明函; (如有)</p> <p>(3) 因落实政府采购政策等原因进行价格扣除后中标(成交)供应商的评审报价(适用最低评标价法)</p> <p>(4) 中标(成交)供应商的评审总得分(适用综合评分法)</p> |
| 24.1 | 中标通知书发出的形式 | <input type="checkbox"/> 书面 <input checked="" type="checkbox"/> 数据电文 |
| 25.1 | 告知中标结果的形式 | <input checked="" type="checkbox"/> 投标人自行登录电子交易系统查看 <input type="checkbox"/> 评标现场告知 |

| | | |
|------|-------------|---|
| 26.1 | 履约保证金 | <p>(1) 金额:</p> <p><input type="checkbox"/>免收</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>合同价的 <u>2.5</u> %</p> <p><input type="checkbox"/>定额收取: 人民币_____元</p> <p>(2) 支付方式:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>转账/电汇 <input checked="" type="checkbox"/>支票 <input checked="" type="checkbox"/>汇票 <input checked="" type="checkbox"/>本票 <input checked="" type="checkbox"/>保险 <input checked="" type="checkbox"/>保函</p> <p>(3) 收取单位: <u>安庆市财政局特设专户</u></p> <p>(4) 收取账号: <u>348711000018010008441-140001</u></p> <p>(开户行: <u>交行安庆开发区支行</u>)</p> <p>(5) 退还时间: <u>验收合格后</u></p> <p>注意事项:</p> <p>(1) 以上各类机构出具的以担保函、保证保险承担责任的方式均须满足无条件见索即付条件。</p> <p>(2) 以担保函、保证保险形式缴纳履约保证金的, 受益人和收取单位须为采购人。</p> |
| 27.1 | 签订合同和合同公告时间 | <p>(1) 采购人与中标人应当自发出中标通知书之日起 7 个工作日内签订合同, 采购合同签订之日起 2 个工作日内完成政府采购合同公开。</p> <p>(2) 采购人与中标人不得擅自变更合同, 依照政府采购法确需变更政府采购合同内容的, 采购人应当自合同变更之日起 2 个工作日内在安徽省政府采购网发布政府采购合同变更公告, 但涉及国家秘密、商业秘密的信息和其他依法不得公开的信息除外。</p> |
| 28.1 | 代理费用 | <p>(1) 收费对象: <input type="checkbox"/>采购人 <input checked="" type="checkbox"/>中标人</p> <p>(2) 收取方式: <u>转账/电汇</u></p> <p>(3) 收取单位: <u>安庆市皖宜项目咨询管理有限公司</u></p> <p>(4) 收费标准: <u>中标服务费的收取采用差额定率累进计费方式, 以中标价为计算基数, 按下表规定的服务招标标准的 80%收取。注: 按此标准每包收费不足 3000 元的, 每包按 3000 元收取。</u></p> |

| | | | | | |
|------|------------------------|---|--------|--------|--------|
| | | 费率 | | | |
| | | 中标价 | 货物招标 | 服务招标 | 工程招标 |
| | | 100 万元以下 | 1.5% | 1.5% | 1.0% |
| | | 100~500 万元 | 1.1% | 0.8% | 0.7% |
| | | 500~1000 万元 | 0.8% | 0.45% | 0.55% |
| | | 1000~5000 万元 | 0.5% | 0.25% | 0.35% |
| | | 5000 万元~1 亿元 | 0.25% | 0.1% | 0.2% |
| | | 1~5 亿元 | 0.05% | 0.05% | 0.05% |
| | | 5~10 亿元 | 0.035% | 0.035% | 0.035% |
| | | 10~50 亿元 | 0.008% | 0.008% | 0.008% |
| | | 50~100 亿元 | 0.006% | 0.006% | 0.006% |
| | | 100 亿以上 | 0.004% | 0.004% | 0.004% |
| | | | | | |
| 31.3 | 质疑函递交方式、接收部门、联系电话和通讯地址 | 递交方式： <u>书面形式或电子交易系统</u> 接收部门： <u>交易二部</u> 联系电话： <u>0556-5991152</u> 通讯地址： <u>安庆市大观区集贤南路 52 号</u> | | | |
| 32 | 其他内容 | 1、解释权： （1）构成本招标文件的各个组成文件应互为解释，互为说明； （2）同一组成文件中就同一事项的规定或约定不一致的，以编排顺序在后者为准； （3）如有不明确或不一致，构成合同文件组成内容的，以合同文件约定内容为准，且以专用合同条款约定的合同文件优先顺序解释； （4）除招标文件中有特别规定外，仅适用于招标投标阶段的规定，按招标公告、投标邀请、投标人须知、评标方法和标准、投标文件格式的先后顺序解释； （5）按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人负责解释。 2、“政采贷”融资指引：有融资需求的中标人在取得政府采购中标或成交通知书后，可访问安徽省政府 | | | |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>采购网“政采贷”栏目，查看和联系第三方平台或者金融机构，商洽融资事项，确定融资意向。中标人签署政府采购中标（成交）合同后，登录“徽采云”金融服务模块，选择意向产品进行申请，并填写相关信息，“徽采云”金融服务模块将中标人融资申请信息推送第三方平台、意向金融机构。</p> <p>3、电子保函指引：中标人可访问安徽省政府采购网“融资/保函”栏目，申请办理电子保函（包括：履约保函、预付款保函）。</p> <p>4、本项目所要求的业绩（如有），均须为中华人民共和国境内业绩（不含港澳台地区），中标供应商经评标委员会评审认可的相关业绩、奖项、证书将在安庆市公共资源交易服务网公告（如投标人相关业绩、奖项、证书属于涉密的，投标人须在投标文件中进行说明，标注出业绩、奖项、证书中涉密部分，则该业绩、奖项、证书中涉密部分不予公告）。</p> |
|--|--|--|

二、投标人须知正文

1. 采购人、采购代理机构及投标人

1.1 采购人：是指依法开展政府采购活动的国家机关、事业单位、团体组织。

1.2 采购代理机构：是指集中采购机构或从事采购代理业务的社会中介机构。

1.3 政府采购监督管理部门：各级人民政府指定的有关部门依法履行与政府采购活动有关的监督管理职责。

1.4 投标人：是指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。分支机构不得参加政府采购活动，但银行、保险、石油石化、电力、电信等特殊行业除外。本项目的投标人须满足以下条件：

1.4.1 具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条关于供应商条件的规定，遵守本项目采购人本级和上级财政部门政府采购的有关规定。

1.4.2 以采购代理机构认可的方式获得了本项目的招标文件。

1.4.3 若采购需求中写明允许采购进口产品，投标人应保证所投产品可履行合法报通关手续进入中国关境内。

若采购需求中未写明允许采购进口产品，如投标人所投产品为进口产品，其投标将被认定为**投标无效**。

1.5 若招标公告中允许联合体投标，对联合体规定如下：

1.5.1 两个以上供应商可以组成一个投标联合体，以一个投标人的身份投标。联合体投标的，招标文件获取手续由联合体中任一成员单位办理均可。

1.5.2 联合体各方均应符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。

1.5.3 采购人根据采购项目对投标人的特殊要求，联合体中至少应当有一方符合相关规定。

1.5.4 联合体各方应签订联合协议，明确约定联合体各方承担的工作和相应的责任，并将联合协议作为投标文件的一部分提交。

1.5.5 大中型企业、其他自然人、法人或者非法人组织与小型、微型企业组成联合体共同参加投标，联合协议中应写明小型、微型企业的协议合同金额占到联合协议投标总金额的比例。

1.5.6 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。

1.5.7 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本项目投标，否则相关投标将被认定为**投标无效**。

1.5.8 对联合体投标的其他资格要求见申请人的资格要求。

2. 资金落实情况

2.1 本项目的采购人已获得足以支付本次招标后所签订的合同项下的资金。

3. 投标费用

不论投标的结果如何，投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。

4. 适用法律

本项目采购人、采购代理机构、投标人、评标委员会的相关行为均受《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》及本项目本级和上级财政部门、政府采购监督管理部门的政府采购有关规定的约束，其权利受到上述法律法规的保护。

5. 招标文件构成

5.1 招标文件包括下列内容：

第一章 投标邀请

第二章 投标人须知

第三章 采购需求

第四章 评标方法和标准

第五章 政府采购合同

第六章 投标文件格式

第七章 政府采购询问函和质疑函范本

5.2 现场考察（标前答疑会）及相关事项见**投标人须知前附表**。

5.3 投标人应认真阅读招标文件所有的事项、格式、条款和技术规范等。

6. 招标文件的澄清与修改

6.1 投标人如对招标文件内容有疑问，必须在**投标人须知前附表**规定的网上询问截止时间前以网上提问形式（电子交易系统）提交给采购代理机构。

6.2 采购人可主动地或在答复投标人提出的询问时对招标文件进行澄清与修

改。采购代理机构将在安徽省政府采购网、安庆市公共资源交易服务网以发布更正公告的方式，澄清或修改招标文件，更正公告的内容作为招标文件的组成部分，对投标人起约束作用。投标人应主动上网查询。采购代理机构不承担投标人未及时关注相关信息引发的相关责任。

6.3 任何人或任何组织向投标人提供的任何书面或口头资料，未经采购代理机构在网上发布或书面通知，均作无效处理，不得作为招标文件的组成部分。采购代理机构对投标人由此而做出的推论、理解和结论概不负责。

6.4 对于没有提出疑问又参与了本项目投标的投标人将被视为完全认同本招标文件（含更正公告的内容）。

7. 投标范围及投标文件中标准和计量单位的使用

7.1 项目有分包的，投标人可对招标文件其中某一个或几个分包进行投标，除非在投标人须知前附表中另有规定。

7.2 投标人应当对所投分包招标文件中“采购需求”所列的所有内容进行投标，如仅响应所投包别中的部分内容，其所投包别的投标将被认定为**投标无效**。

7.3 无论招标文件中是否要求，投标人所投货物、服务及工程（如有）均应符合国家强制性标准。

7.4 投标人与采购代理机构之间与投标有关的所有往来通知、函件和投标文件均用中文表述。投标人随投标文件提供的证明文件和资料可以为其它语言，但必须附中文译文。翻译的中文资料与外文资料出现差异时，以中文为准。

7.5 除招标文件中有特殊要求外，投标文件中所使用的计量单位，应采用中华人民共和国法定计量单位。

8. 投标文件构成

8.1 投标人应完整地按招标文件提供的投标文件格式及要求编写投标文件，具体内容详见本项目投标文件格式的相关内容。

8.2 投标人应提交招标文件要求的证明文件，证明其投标内容符合招标文件规定，该证明文件是投标文件的一部分。证明文件形式可以是文字资料、图纸和数据等。

8.3 为保证公平公正，除非另有规定或说明，投标人对同一项目投标时，不得同时提供备选投标方案。

9. 投标报价

9.1 投标人的报价应当包括满足本次招标全部采购需求。除招标文件另有规定外，所有投标均应以人民币报价。投标人的投标报价应遵守《中华人民共和国价格法》。

9.2 投标人报价超过招标文件规定的预算金额或者分项、分包最高限价，其投标将被认定为**投标无效**。

9.3 投标报价在合同履行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更。任何包含价格调整要求的投标，其投标将被认定为**投标无效**。

9.4 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，其投标将被认定为**投标无效**。

9.5 采购人不接受具有附加条件的报价。

10. 投标保证金

10.1 本项目不收取投标保证金。

11. 投标有效期

11.1 投标有效期为从投标截止之日算起的日历天数，投标有效期详见投标人须知前附表。

11.2 在投标有效期内，投标人的投标保持有效，投标人不得要求撤销或修改其投标文件。投标有效期不满足要求的投标，其投标将被认定为**投标无效**。

11.3 因特殊原因，采购人或采购代理机构可在原投标有效期截止之前，要求投标人延长投标文件的有效期。接受该要求的投标人将不会被要求和允许修正其投标。投标人也可以拒绝延长投标有效期的要求，且不承担任何责任。上述要求和答复都应以书面形式提交。

12. 投标文件的递交、修改与撤回

12.1 投标人应当在招标公告规定的投标截止时间前，将加密的投标文件在电子交易系统上传。

12.2 投标人应当在投标截止时间前完成投标文件的传输递交（以接收到电子签收凭证为准），并可以补充、修改或者撤回投标文件。投标截止时间前未完成

投标文件传输的，视为撤回投标文件。未按规定加密或投标截止时间后送达的投标文件，电子交易系统应当拒收。

13. 开标

13.1 开标时，各投标人应在投标人须知前附表规定的解密时间前对其投标文件进行解密。

13.2 开标时，采购代理机构将通过网上开标系统公布开标结果，公布内容包括投标人名称、投标价格及招标文件规定的内容。

13.3 采购人或采购代理机构将对开标过程进行记录，由参加开标的各投标人代表和相关工作人员签字确认，并存档备查。

投标人未派代表参加开标的，视同投标人认可开标结果。

13.4 投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。

14. 资格审查及组建评标委员会

14.1 采购人或采购代理机构依据法律法规和招标文件中规定的内容，对投标人资格进行审查，未通过资格审查的投标人不进入评标。

14.2 采购人或采购代理机构将在投标截止时间后至评审结束前通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询相关投标人信用记录，并对投标人信用记录进行甄别，对列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)失信被执行人名单、重大税收违法失信主体名单、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及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，其投标将被认定为**投标无效**。

以联合体形式参加投标的，联合体成员存在以上不良信用记录的，联合体投标将被认定为**投标无效**。

以上信用查询记录，采购人或采购代理机构将下载查询结果页面后与其他采购文件一并保存。投标人不良信用记录以采购人或采购代理机构查询结果为准。在本招标文件规定的查询时间之外，网站信息发生的任何变更均不作为资格审查依据。投标人自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为资格审查依据。

14.3 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》及本项目本级和上级财政部门、政府采购监督管理部门的有关规定依法组建的评标委员会，负责本项目评标工作。

15. 投标文件符合性审查与澄清

15.1 符合性审查是指依据招标文件的规定，从投标文件的有效性和完整性对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求做出响应。

15.2 投标文件的澄清

15.2.1 为有助于投标文件的审查、评价和比较，在评标期间，评标委员会将以书面方式（询标）要求投标人对其投标文件中含义不明确、对同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，以及评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响履约的情况作必要的澄清、说明或补正。投标人的澄清、说明或补正应在评标委员会规定的时间内以书面方式进行，并不得超出投标文件范围或者改变投标文件的实质性内容。

如有询标，投标人授权代表（或法定代表人）可通过远程登录的方式接受网上询标，也可凭本人有效身份证明参加询标。因投标人授权代表联系不上、没有及时登录系统等情形而无法接受评标委员会询标的，投标人自行承担相关风险。

15.2.2 投标人的澄清、说明或补正将作为投标文件的一部分。

15.2.3 评标委员会对投标人提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求投标人进一步澄清、说明或补正，直至满足评标委员会的要求。

15.3 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

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

（2）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

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

（4）总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价按照第 15.2 条的规定经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标将被认定为**投标无效**。

对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

16. 投标无效

16.1 根据本招标文件的规定，评标委员会要审查每份投标文件是否实质上响应了招标文件的要求。投标人不得通过修正或撤销不符合要求的偏离，从而使其投标成为实质上响应的投标。

评标委员会决定投标的响应性只根据招标文件要求和投标文件内容。

无论何种原因，即使投标人投标时携带了证书材料的原件，但投标文件中未提供与之内容完全一致的扫描件，评标委员会视同其未提供。

16.2 如发现下列情况之一的，其投标将被认定为**投标无效**：

- （1）投标文件未按照招标文件规定要求签署、盖章的；
- （2）不具备招标文件中规定的资格要求的；
- （3）报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；
- （4）投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- （5）法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

17. 比较与评价

17.1 经符合性审查合格的投标文件，评标委员会将根据招标文件确定的评标方法和标准，对其投标文件作进一步的比较与评价。

17.2 评标严格按照招标文件的要求和条件进行。根据实际情况，在投标人须知前附表中规定采用下列一种评标方法，详细评标方法和标准见招标文件第四章：

（1）最低评标价法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且投标报价最低的投标人为中标候选人的评标方法。

（2）综合评分法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。

17.3 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《三部门联合发布关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）和《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）的规定，对满足价格扣除条件且在投标文件中提交了《中小企业声明函》、《残疾人福利性单位声明函》或省级以上监狱管理局、戒毒管理

局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件的投标人，其投标报价按照投标人须知前附表中规定的标准扣除后的价格参与评审。对于同时属于小微企业、监狱企业或残疾人福利性单位的，不重复进行投标报价扣除。

接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30%以上的，可给予联合体或者大中型企业的投标报价按照投标人须知前附表中规定的标准扣除后的价格参与评审。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

18. 废标、重新招标与变更采购方式

18.1 出现下列情形之一，将导致项目废标：

- （1）符合专业条件的供应商或者对招标文件做实质性响应的供应商不足规定数量的；
- （2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- （3）投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；
- （4）因重大变故，采购任务取消的。

18.2 公开招标数额标准以上的采购项目，投标截止后投标人不足 3 家或者通过资格审查或符合性审查的投标人不足 3 家的，除采购任务取消情形外，按照以下方式处理：

- （1）招标文件存在不合理条款或者招标程序不符合规定的，采购人、采购代理机构改正后依法重新招标；
- （2）招标文件没有不合理条款、招标程序符合规定，需要采用其他采购方式采购的，采购人应当依法报政府采购监督管理部门批准。

19. 保密要求

19.1 评标将在严格保密的情况下进行。

19.2 有关人员应当遵守评标工作纪律，不得泄露评标文件、评标情况和评标中获悉的国家秘密、商业秘密。

20. 中标候选人的确定原则及标准

20.1 评标委员会依据本项目招标文件所约定的评标方法,对实质上响应招标文件的投标人按下列方法进行排序,确定中标候选人:

(1) 采用最低评标价法的,除了算术修正和落实政府采购政策需进行的价格扣除外,不对投标人的投标价格进行任何调整。评标结果按修正和扣除后的投标报价由低到高顺序排列。修正和扣除后的投标报价出现两家或两家以上相同者,采取评标委员会随机抽取的方式确定中标候选顺序。

(2) 采用综合评分法的,评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的,按投标报价由低到高顺序排列。得分与投标报价均相同的,则采取评标委员会随机抽取的方式确定中标候选顺序。

21. 确定中标候选人和中标人

21.1 评标委员会将根据评标标准,按投标人须知前附表中规定数量推荐中标候选人。

21.2 按投标人须知前附表中规定,由评标委员会或采购人确定中标人。

21.3 因重大变故采购任务取消时,采购人有权拒绝任何投标人中标,且对受影响的投标人不承担任何责任。

22. 编写评标报告

评标报告是根据全体评标委员会成员签字的原始评标记录和评标结果编写的报告,评标报告由评标委员会全体成员签字。对评标结论持有异议的评标委员会成员可以书面方式阐述其不同意见和理由。评标委员会成员拒绝在评标报告上签字且不陈述其不同意见和理由的,视为同意评标结论。

23. 中标结果公告

23.1 除投标人须知前附表规定由评标委员会直接确定中标人外,在评标结束后2个工作日内,采购代理机构将评标报告送采购人。采购人应当自收到评标报告之日起5个工作日内,在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。中标候选人并列的,由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定中标人;招标文件未规定的,采取随机抽取的方式确定。

23.2 自中标人确定之日起2个工作日内,采购代理机构将在安徽省政府采购网、安庆市公共资源交易服务网上发布中标结果公告。

23.3 中标结果公告内容应当包括采购人及其委托的采购代理机构的名称、地址、联系方式，项目名称和项目编号，中标人名称、地址和中标金额，主要中标标的的名称、规格型号、数量、单价、服务要求，中标公告期限、评审专家名单以及投标人须知前附表中约定进行公告的内容。中标公告期限为 1 个工作日。

24. 中标通知书

24.1 采购代理机构发布中标结果公告的同时以投标人须知前附表规定的形式向中标人发出中标通知书。

24.2 中标通知书对采购人和中标人具有同等法律效力。中标通知书发出以后，采购人改变中标结果或者中标人放弃中标，应当承担相应的法律责任。

24.3 中标通知书是合同的组成部分。

25. 告知中标结果

25.1 在公告中标结果的同时，采购代理机构同时以投标人须知前附表规定的形式告知未通过资格审查的投标人未通过的原因；采用综合评分法评审的，还将告知未中标人本人的评审得分和排序。

26. 履约保证金

26.1 中标人应按照投标人须知前附表规定缴纳履约保证金。

26.2 如果中标人没有按照上述履约保证金的规定执行，将视为放弃中标资格。在此情况下，采购人可确定下一中标候选人为中标人，也可以重新开展采购活动。

27. 签订合同

27.1 采购人与中标人应当按照投标人须知前附表规定的时间内完成政府采购合同签订及合同公告。

27.2 招标文件、中标人的投标文件及其澄清文件等，均为签订合同的依据。

27.3 中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一中标候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。

27.4 依据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。

28. 代理费用

28.1 本项目代理费用的收取按投标人须知前附表的规定执行。

29. 廉洁自律规定

29.1 采购代理机构工作人员不得以不正当手段获取政府采购代理业务，不得与采购人、供应商恶意串通。

29.2 采购代理机构工作人员不得接受采购人或者供应商组织的宴请、旅游、娱乐，不得收受礼品、现金、有价证券等，不得向采购人或者供应商报销应当由个人承担的费用。

30. 人员回避

投标人认为采购人员及其相关人员有法律法规所列与其他供应商有利害关系的，可以向采购人或采购代理机构书面提出回避申请，并说明理由。

31. 质疑的提出与接收

31.1 投标人认为招标文件、招标过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向采购人或其委托的采购代理机构提出质疑。

31.2 质疑供应商应按照财政部制定的《政府采购供应商质疑函范本》格式（详见招标文件）和《政府采购质疑和投诉办法》的要求，在法定质疑期内以书面形式提出质疑，超出法定质疑期提交的质疑将被拒绝。针对同一采购程序环节的质疑应一次性提出。

31.3 采购代理机构质疑函接收部门、联系电话和通讯地址，见投标人须知前附表。

注：上述条款中所要求的书面形式包含通过电子交易系统递交方式。

32. 需要补充的其他内容

需要补充的其他内容，见投标人须知前附表。

第三章 采购需求

前注：

1. 本采购需求中提出的服务方案仅为参考，如无明确限制，投标人可以进行优化，提供满足采购人实际需要的更优（或者性能实质上不低于的）服务方案，且此方案须经评标委员会评审认可。

2. 政府采购政策（包括但不限于下列具体政策要求）：

（1）如属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的节能产品，则投标人所投产品须具有市场监管总局公布的《参与实施政府采购节能产品认证机构目录》中的认证机构出具的、处于有效期内的节能产品认证证书。

（2）如涉及商品包装和快递包装，投标人应当执行《关于印发〈商品包装政府采购需求标准（试行）〉、〈快递包装政府采购需求标准（试行）〉的通知》（财办库〔2020〕123号）、《安徽省财政厅关于贯彻落实政府绿色采购有关政策的通知》（皖财购〔2023〕853号）的要求，提供符合需求标准的绿色包装、绿色运输，同时，采购人将对包装材料和运输环节作为履约验收条款进行验收。

一、采购需求前附表（第一包、第二包、第三包）

| 序号 | 条款名称 | 内容、说明与要求 |
|----|----------------|--|
| 1 | 付款方式 | 合同签订及具备抽检实施条件后，5个工作日内预付合同金额的50%；7月20日前依据工作开展情况再支付合同金额的25%；项目验收合格后，剩余合同金额一次性付清。 |
| 2 | 服务地点 | 安庆市市场监督管理局指定地点（安庆市） |
| 3 | 服务期限 | 自合同签订之日起至2025年12月30日 |
| 4 | 本项目采购标的名称及所属行业 | 第 <u>一</u> 包： 标的名称：安庆市市场监督管理局2025年市本级食品安全抽检项目（第一包） 所属行业：其他未列明行业 第 <u>二</u> 包： 标的名称：安庆市市场监督管理局2025年市本级食品安全抽检项目（第二包） |

| | | |
|--|--|---|
| | | 所属行业：其他未列明行业 第 <u>三</u> 包： 标的名称：安庆市市场监督管理局 2025 年市本级 食品安全抽检项目（第三包） 所属行业：其他未列明行业 |
|--|--|---|

二、项目概况

《中华人民共和国食品安全法》赋予了食品监管部门对食品生产、流通和消费环节进行监管的职责。食品安全抽检是实施食品安全监管的重要手段，是全面掌握食品安全形势和质量安全状况的重要措施，也是查办食品违法案件的技术支持。通过择优遴选食品检验机构，规范高质地完成食品抽检工作任务，及时有效地发现食品安全隐患，为安庆市食品安全监管提供精准靶向的技术支撑，从而确保人民群众饮食安全。

安庆市市场监督管理局 2025 年市本级食品安全抽检项目采用整体外包，通过公开招标选定 3 家中标人，服务期内完成本项目的所有服务内容。

三、服务需求

1、服务需求

第一包：市本级 750 批次抽检任务，预算经费为 35 万元。

第二包：市本级 750 批次抽检任务，预算经费为 35 万元。

第三包：市本级 650 批次抽检任务，预算经费为 30 万元。

具体内容见附表。

承检机构须依照《安徽省食品安全监督抽检实施细则（2025 年版）》开展抽样和检验工作；须具备独立承担留样保管工作的能力；须具备独立完成抽样工作的能力；需接受并配合业主组织开展的现场检查、盲样考核、数据比对、合格留样复测等管理活动。

本项目须配备项目负责人和管理人员各 1 名，食品检验人员、抽样人员等其他服务人员不得少于 11 人。

2、投标人食品检验从业人员要求

（1）投标人具有符合承担食品安全抽检工作任务所需的人员，应熟悉承检品种的检验方法及相关法律法规要求，并具有较为丰富的食品检验工作经验。

（2）投标人食品检验从业人员岗位职责、分工明确。投标人应设置有独立的技术管理人员、业务管理人员、检验人员以及抽样人员等食品检验从业人员，可分别承担抽样、检测、数据汇总、结果报送、分析评估等工作，能按照时限要求汇总上报检测相关信息，食品检验从业人员总体数量与承检任务要求相匹配。

（3）投标人食品检验从业人员职称结构良好。在食品质量安全、食品检验方法、食品生产工艺等专业方向具有专业人才。

（4）投标人检验人员应当持有检验人员上岗证，熟练掌握食品安全标准、法规，能按照国内现行有效的标准方法从事食品检测工作。

（5）投标人具有专门从事抽样工作的人员，并经过培训考核，熟悉和掌握样品采集方法和相关技术要求。

注：除评分标准中要求提供的相关人员证明材料作为评分条件外，投标人在投标文件中无须提供其他人员相关证明材料，由采购人在中标人进场服务前核查人员配备情况，人员须按照要求配备到位，否则采购人有权解除合同并报监管部门按规定处理。

3、投标人实验室环境设施和仪器设备要求

（1）投标人具有满足承检任务需要的食品检测实验室，以及样品贮存需要的样品常温以及冷藏冷冻库。

（2）投标人实验室环境设施应当符合国家实验室有关管理规定的要求。

（3）投标人实验室设置应当满足样品储存、处理、检验、数据处理、结果分析汇总等工作要求。

（4）投标人实验室具有固定并满足承检任务需要的仪器设备和标准物质。保证仪器设备运行良好，有完整的仪器设备档案。

注：除评分标准中要求提供的相关实验室设备证明材料作为评分条件外，投标人在投标文件中无须提供其他实验室设备相关证明材料，由采购人在中标人进场服务前核查实验室设备配备情况，实验室设备须按照要求配备到位，否则采购人有权解除合同并报监管部门按规定处理。

4、投标人具备配合采购人在安庆辖区范围内应急处置的能力。需在突发事件发生时做出有效响应，防止和消除可能发生的食品安全隐患。在应急情况下，投标人一般应在不超过 4 小时内完成应急响应。能够按照规定的时限完成抽样、

送样、检验、数据报送任务，并提供良好的检验检测相关服务。

5、无条件接受安庆市市场监督管理局组织的检查和考核。

6、中标人在履约期间如被发现存在虚假行为，采购人有权终止合同，并上报监管机构予以处理，由此带来的一切责任均由中标人承担。

7、本项目所有包别中标的食品检验机构主要服务于 2025 年安庆市市场监督管理部门组织的食品抽检监测工作，抽检工作分为生产环节、流通环节、消费环节等，具体抽样工作由市局业务科室指导安排，中标人必须无条件服从。

8、相关承诺

（1）产品检测项目/参数的检验资质覆盖：投标人根据自身情况在投标文件中提供 CMA 资质认定食品类参数项目覆盖本项目采购包别的全部检验项目的**承诺函**。由采购人在中标人进场服务前核查参数覆盖情况，如承诺不属实，采购人有权解除合同并报监管部门按规定处理。

（2）未发生过重大食品检验事故承诺：投标人自 2022 年 1 月 1 日以来未发生过重大食品检验事故，投标文件中提供书面承诺。

四、费用要求及报价要求

本项目投标报价为包含检测过程中的各项服务、试剂及辅助耗材、正常损耗、买样、交通、器具、管理、利润、税金等全部费用在内的综合报价。本项目以综合报价作为项目结算依据，采购人后期不增加任何费用，如有漏项或缺项，投标人承担全部责任。

五、验收

中标人必须确保项目整体通过采购人及有关主管部门验收；投标人自行勘察项目现场，如投标人因未及时勘察现场而导致的报价缺项漏项、或中标后无法完工，投标人自行承担一切后果。

中标人和采购人双方共同实施验收工作，结果和验收报告经双方确认后生效。

备注：

投标人应按照招标文件要求提供证明材料。若投标提供了招标文件未要求的证明材料，评标委员会将不予评审。

投标人提供的证明材料须清晰的反映评审内容，如因材料模糊不清，导致评

标委员会无法辨认的，评标委员会可以不予认可，一切后果由投标人自行承担。

附件：第一包、第二包、第三包 2025 年市级食品安全抽检监测计划表

第一包 、第二包

2025 年市级食品安全抽检监测计划表

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 | 任务数 (批次) |
|----|--------------|--------------|--------------|-------------------|--|-------------|
| 1 | 粮食加工 品 | 大米 | 大米 | 大米 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A | 400 |
| | | 小麦粉 | 小麦粉 | 小麦粉 | 镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B ₁ 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺 | |
| | | 挂面 | 挂面 | 挂面 | 铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素 B ₁ ^a 、合成着色剂（柠檬黄、日落黄） ^b | |
| | | 其他粮食 加工品 | 谷物加工品 | 谷物加工 品 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A | |
| | | | 谷物碾磨加 工品 | 玉米粉 （片、渣） | 苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇 | |
| | | | | 米粉 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计） ^a 、总汞（以 Hg 计） ^a 、无机砷（以 As 计） ^a 、苯并[a]芘 ^a | |
| | | | | 其他谷物 碾磨加工 品 | 铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A ^a | |
| | | | 谷物粉类制 成品 | 生湿面制 品 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、柠檬黄 ^a | |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------------|--------------|--------------|--------------------|--|
| 1 | 粮食加工 品 | 其他粮食 加工品 | 谷物粉类制 成品 | 发酵面制 品 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红） ^a 、菌落总数 ^b 、大肠菌群 ^b |
| | | | | 米粉制品 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量 ^a 、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝） ^b 、菌落总数 ^c 、大肠菌群 ^c |
| | | | | 其他谷物 粉类制成 品 | 黄曲霉毒素 B ₁ ^a 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数 ^b 、大肠菌群 ^b |
| 2 | 食用油、油 脂及其制 品 | 食用植物 油 | 食用植物油 | 花生油 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ ^a 、苯并[a]芘 ^b 、溶剂残留量 ^c 、特丁基对苯二酚（TBHQ） ^d 、乙基麦芽酚 ^e |
| | | | | 玉米油 | |
| | | | | 芝麻油 | |
| | | | | 橄榄油、油 橄榄果渣 油 | |
| | | | | 菜籽油 | |
| | | | | 大豆油 | |
| | | | | 食用植物 调和油 | |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|--|
| 2 | 食用油、油脂及其制品 | | | 油茶籽油 | |
| | | | | 其他食用植物油 | |
| | | 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 酸价 ^a 、过氧化值 ^a 、丙二醛 ^a 、苯并[a]芘 |
| | | 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值以脂肪计） |
| 3 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酱油 | 氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） ^a 、山梨酸及其钾盐（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）、菌落总数、大肠菌群 |
| | | 食醋 | 食醋 | 食醋 | 总酸（以乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） ^a 、山梨酸及其钾盐（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）、菌落总数 |
| | | 酱类 | 酿造酱 | 黄豆酱、甜面酱等 | 氨基酸态氮 ^a 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（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、大肠菌群 ^{ab} |
| | | 调味料酒 | 调味料酒 | 料酒 | 氨基酸态氮（以氮计） ^a 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） ^b 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 | |
|----|--------------|--------------|--------------|---------------|--|--|
| 3 | 调味品 | 香辛料类 | 香辛料类 | 香辛料调味油 | 酸价/酸值 ^a 、过氧化值 ^a 、铅（以 Pb 计） | |
| | | | | 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 铅（以 Pb 计）、罗丹明 B ^a 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红） | |
| | | | | 其他香辛料调味品 | 铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量 ^a 、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、毒死蜱 ^b 、克百威 ^b | |
| | | 调味料 | 固体复合调味料 | 鸡粉、鸡精调味料 | 谷氨酸钠 ^a 、呈味核苷酸二钠 ^a 、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数 ^a 、大肠菌群 ^a 、安赛蜜 | |
| | | | | 其他固体调味料 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、安赛蜜、二氧化硫残留量 | |
| | | | 半固体复合调味料 | 蛋黄酱、沙拉酱 | 二氧化钛 | |
| | | | | 坚果与籽类的泥（酱） | 酸价/酸值 ^a 、过氧化值 ^a 、铅（以 Pb 计） | |
| | | | | 辣椒酱 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量 | |
| | | | | | | |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| 3 | 调味品 | 调味料 | | 火锅底料、麻辣烫底料 | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁 |
| | | | | 其他半固体调味料 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| | | | 液体复合调味料 | 蚝油、虾油、鱼露 | 氨基酸态氮 ^a 、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 |
| | | | 液体复合调味料 | 其他液体调味料 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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）、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 ^a |
| | | 味精 | 味精 | 味精 | 谷氨酸钠 |
| | | 食盐 | 食用盐 | 普通食用盐 | 氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计） |
| | | | | 低钠食用盐 | 氯化钾、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计） |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品 | 调理肉制品（非速冻） | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 | |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|---|--|
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 过氧化值（以脂肪计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | |
| | | 熟肉制品 | 发酵肉制品 | 发酵肉制品 | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、大肠菌群 ^a | |
| | | | 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 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（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数 ^a 、大肠菌群 ^a 、商业无菌 ^b | |
| | | | 熟肉干制品 | 熟肉干制品 | N-二甲基亚硝胺、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数 ^a 、大肠菌群 ^a | |
| | | | 熏烧烤肉制品 | 熏烧烤肉制品 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数 ^a 、大肠菌群 ^a | |
| | | | 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数 ^a 、大肠菌群 ^a | |
| | | | 油炸肉制品 | 油炸肉制品 | N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计） | |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 灭菌乳 | 蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪 ^a 、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌 | |
| | | | | 巴氏杀菌乳 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群 | |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|---------------------------|------------------------------|---|
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 调制乳 | 蛋白质、三聚氰胺、商业无菌 ^a 、菌落总数 ^b 、大肠菌群 ^b |
| | | | | 高温杀菌乳 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群 |
| | | | | 发酵乳 | 脂肪 ^a 、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群 |
| | | | 乳粉 | 乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂）和调制乳粉 | 蛋白质、脂肪 ^a 、复原乳酸度 ^b 、杂质度 ^b 、水分、三聚氰胺、菌落总数 ^c 、大肠菌群 |
| | | | 乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料） | 脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉 | 蛋白质、三聚氰胺 |
| | | | 其他乳制品（浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品） | 浓缩乳制品 | 蛋白质、三聚氰胺、商业无菌 ^a 、菌落总数 ^b 、大肠菌群 ^b |
| | | | | 稀奶油、奶油和无水奶油 | 脂肪、酸度 ^a 、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、菌落总数 ^a 、大肠菌群、霉菌、商业无菌 ^b |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|---|----------------------|---|
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 其他乳制品 (浓缩乳制 品、奶油、 干酪、固态 成型产品) | 干酪、再制 干酪、干酪 制品 | 三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核增生李斯特氏菌、菌落总数 ^a 、大肠菌群、霉菌 |
| | | | | 奶片、奶条 等固态成 型产品 | 蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用天然 矿泉水 | 界限指标 ^a 、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 |
| | | | | 饮用纯净 水 | 电导率、耗氧量（以O ₂ 计）、亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |
| | | | | 其他类饮 用水 | 耗氧量（以O ₂ 计）、亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |
| | | | 果蔬汁类及 其饮料 | 果蔬汁类 及其饮料 | 铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素 ^a 、安赛蜜、阿斯巴甜、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、新红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红） ^b 、菌落总数 ^{cde} 、大肠菌群 ^c 、霉菌 ^{ce} 、酵母 ^{ce} |
| | | | 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 蛋白质、乳酸菌数 ^a 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、氰化物（以HCN计） ^b 、三聚氰胺 ^c 、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数 ^{de} 、大肠菌群 ^d 、霉菌 ^d 、酵母 ^d 、商业无菌 ^f |
| | | | 碳酸饮料 (汽水) | 碳酸饮料 (汽水) | 二氧化碳气容量 ^a 、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、阿斯巴甜、霉菌 ^b 、酵母 ^b 、菌落总数 ^b |
| | | | | | |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 | |
|----|--------------|--------------|--------------|------------------------|---|--|
| 6 | 饮料 | 饮料 | 茶饮料 | 茶饮料 | 茶多酚 ^a 、咖啡因、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数 ^b | |
| | | | 固体饮料 | 固体饮料 | 蛋白质 ^a 、乳酸菌数 ^b 、氰化物（以HCN计） ^c 、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、新红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红） ^d 、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 ^{ef} 、大肠菌群 ^e 、霉菌 ^e | |
| | | | 其他饮料 | 其他饮料 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、新红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红） ^a 、菌落总数 ^{bc} 、大肠菌群 ^b 、霉菌 ^b 、酵母 ^b | |
| 7 | 方便食品 | 方便食品 | 方便面 | 油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝 | 酸价（以脂肪计）（KOH） ^a 、过氧化值（以脂肪计） ^a 、菌落总数 ^b 、大肠菌群 ^b 、霉菌 ^c | |
| | | | 调味面制品 | 调味面制品 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），糖精钠（以糖精计），安赛蜜，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、诱惑红、苋菜红），菌落总数 ^a ，大肠菌群 ^a ，霉菌 ^a ，沙门氏菌，金黄色葡萄球菌 | |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|-----------------------|--|
| | | | 其他方便食品 | 方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等 | 铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ ^a 、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） ^b 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） ^c ，菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 酸价（以脂肪计）（KOH） ^a 、过氧化值（以脂肪计） ^a 、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群 |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 畜禽水产罐头 | 畜禽肉类罐头 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） ^a 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| | | | | 水产动物类罐头 | 组胺 ^a 、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| | | | 果蔬罐头 | 水果类罐头 | 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） ^a 、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 |
| | | | | 蔬菜类罐头 | 合成着色剂（柠檬黄、日落黄） ^a 、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 ^b 、二氧化硫残留量 |
| | | | | 食用菌罐头 | 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） ^a 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） ^b 、乙二胺四乙酸二钠 ^c 、二氧化硫残留量 ^d |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------------------|---|
| | | | 其他罐头 | 其他罐头 | 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） ^a 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠 ^b |
| 10 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类 | 蛋白质 ^{ab} 、柠檬黄 ^c 、日落黄 ^c 、菌落总数 ^d 、大肠菌群 |
| 11 | 速冻食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米生制品 | 过氧化值（以脂肪计） ^a 、糖精钠（以糖精计） ^b 、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） ^b 、柠檬黄 ^c 、日落黄 ^c 、苋菜红 ^c 、亮蓝 ^c 、菌落总数 ^d 、大肠菌群 ^d |
| | | | | 速冻面米熟制品 | |
| | | 速冻调制食品 | 速冻调理肉制品 | 速冻调理肉制品 | 过氧化值（以脂肪计）、氯霉素、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亚硝酸盐 ^a 、菌落总数 ^b 、大肠菌群 ^b 、沙门氏菌 ^b 、金黄色葡萄球菌 ^b 、单核细胞增生李斯特氏菌 ^b |
| | | | 速冻调制水产制品 | 速冻调制水产制品 | 挥发性盐基氮 ^a 、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 ^{bc} 、大肠菌群 ^{bc} |
| | | 速冻其他食品 | 速冻谷物食品 | 速冻谷物食品 | 铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ ^a |
| | | | 速冻蔬菜制品 | 速冻蔬菜制品 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、糖精钠（以糖精计） |
| | | | 速冻水果制品 | 速冻水果制品 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌 ^a 、金黄色葡萄球菌 ^a |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|---------------|--------------|-----------------------------|---|
| 12 | 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品 | 膨化食品 | 含油型膨化食品和非含油型膨化食品 | 酸价（以脂肪计）（KOH） ^{ab} 、过氧化值（以脂肪计） ^{ab} 、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 ^a 、大肠菌群 ^a |
| | | | 薯类食品 | 干制薯类 | 铅（以 Pb 计） |
| | | | | 冷冻薯类 | 铅（以 Pb 计） |
| | | | | 薯泥（酱）类 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| | | | | 薯粉类 | 铅（以 Pb 计） |
| | | | | 其他薯类食品 | 铅（以 Pb 计） |
| 13 | 糖果制品 | 糖果制品（含巧克力及制品） | 糖果 | 糖果 | 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） ^a 、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 ^b 、大肠菌群 |
| | | | 巧克力及巧克力制品 | 巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品 | 铅（以 Pb 计）、沙门氏菌 ^a |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|-------------------|-------------------|-------------------------------|---|
| 13 | 糖果制品 | 糖果制品 (含巧克力及制品) | 果冻 | 果冻 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜 |
| 14 | 茶叶及相关制品 | 茶叶 | 茶叶 | 绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶 | 铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵 ^a 、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝) |
| | | 含茶制品和代用茶 | 含茶制品 ^a | 速溶茶类、其它含茶制品 | 铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母 |
| | | | 代用茶 | 代用茶 | 铅(以Pb计)、二氧化硫残留量 ^a 、啉虫脒 ^b 、克百威 ^c 、毒死蜱 ^c 、吡虫啉 ^d 、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 ^e 、三唑磷 ^f 、霉菌 ^f |
| 15 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒(液态)、白酒(原酒) | 酒精度 ^a 、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 |
| | | 发酵酒 | 黄酒 | 黄酒 | 酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) ^a 、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) |
| | | | 啤酒 | 啤酒 | 酒精度、甲醛 |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|------------------|--|
| 15 | 酒类 | 发酵酒 | 葡萄酒 | 葡萄酒 | 酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） ^a 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（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） ^b |
| | | | 果酒 | 果酒 | 酒精度、展青霉素 ^a 、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 ^b |
| | | 其他酒 | 配制酒 | 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒 | 酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜 |
| | | | | 以发酵酒为酒基的配制酒 | 酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜 |
| | | | 其他蒸馏酒 | 其他蒸馏酒 | 酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| | | | 其他发酵酒 | 其他发酵酒 | 酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜 |
| | | | | | |
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计） ^a 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量 ^b 、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红） ^c 、大肠菌群 ^d |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|------------------------|---------------------|--|
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 蔬菜干制品 | 蔬菜干制品 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝） ^a |
| | | | 食用菌制品 | 干制食用菌 | 铅（以 Pb 计） ^a 、镉（以 Cd 计） ^b 、总汞（以 Hg 计） ^c 、甲基汞（以 Hg 计） ^d 、总砷（以 As 计） ^c 、无机砷（以 As 计） ^d |
| | | | | 腌渍食用菌 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |
| 17 | 水果制品 | 水果制品 | 蜜饯 | 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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、喹啉黄、诱惑红） ^a 、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 ^b 、霉菌 |
| | | | | 水果干制品 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） ^{ab} 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） ^b 、糖精钠（以糖精计）、霉菌、二氧化硫残留量 |
| | | | 果酱 | 果酱 | 铅（以 Pb 计）、菌落总数 ^a 、霉菌 |
| 18 | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类） | 开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子 | 酸价（以脂肪计）（KOH） ^a 、过氧化值（以脂肪计） ^a 、黄曲霉毒素 B ₁ ^b 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） ^c 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） ^c 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） ^d 、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌 ^e |

| 序号 | 食品大类 （一级） | 食品亚类 （二级） | 食品品种 （三级） | 食品细类 （四级） | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|-----------------|---|
| | | | | 其他炒货 食品及坚果食品 | |
| 19 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 再制蛋 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数 ^{abc} 、大肠菌群 ^{bc} 、沙门氏菌 ^{cd} |
| | | | 干蛋类 | 干蛋类 | 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 ^a |
| | | | 冰蛋类 | 冰蛋类 | 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 ^a |
| | | | 其他类 | 其他类 | 铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数 ^{ac} 、沙门氏菌 ^{bc} |
| 20 | 可可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 咖啡因 ^a 、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A |
| | | 可可制品 | 可可制品 | 可可制品 | 铅（以 Pb 计）、沙门氏菌 ^{ab} |
| 21 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 白砂糖 | 蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重 ^a 、二氧化硫残留量、螨 |
| | | | | 绵白糖 | 总糖分、还原糖分、色值、干燥失重 ^a 、二氧化硫残留量、螨 |
| | | | | 赤砂糖 | 总糖分、不溶于水杂质、干燥失重 ^a 、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红） |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|--|
| 21 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 红糖 | 总糖分、不溶于水杂质、干燥失重 ^a 、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红） |
| | | | | 冰糖 | 蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重 ^a 、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红） ^b |
| | | | | 冰片糖 | 总糖分、还原糖分、干燥失重 ^a 、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红） |
| | | | | 方糖 | 蔗糖分、还原糖分、干燥失重 ^a 、色值、二氧化硫残留量、螨 |
| | | | | 其他糖 | 蔗糖分 ^a 、总糖分 ^b 、色值 ^c 、还原糖分 ^d 、干燥失重 ^e 、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红） ^f 、菌落总数 ^g 、大肠菌群 ^g 、霉菌 ^g 、酵母菌 ^g |
| 22 | 水产制品 | 水产制品 | 干制水产品 | 藻类干制品 | 铅（以 Pb 计） ^a 、菌落总数 ^b 、大肠菌群 ^b |
| | | | | 预制冷动物性水产干制品 | 过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 计） ^a 、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） ^b |
| | | | 盐渍水产品 | 盐渍鱼 | 过氧化值（以脂肪计）、组胺、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） |
| | | | | 盐渍藻 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|--|
| 22 | 水产制品 | 水产制品 | 盐渍水产品 | 其他盐渍水产品 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| | | | 鱼糜制品 | 预制鱼糜制品 | 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）、合成着色剂（诱惑红） ^a |
| | | | 熟制动物性水产制品 | 熟制动物性水产制品 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计） ^a 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |
| | | | 生食水产品 | 生食动物性水产品 | 挥发性盐基氮 ^a 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计） ^b 、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 ^c 、副溶血性弧菌 ^c 、单核细胞增生李斯特氏菌 ^c |
| | | | 其他水产制品 | 其他水产制品 | 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）、合成着色剂（柠檬黄） ^a 、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） ^a 、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 ^b |
| 23 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉 | 淀粉 | 铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、葛根素 ^a |
| | | | 淀粉制品 | 粉丝粉条 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、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） ^a |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|--|
| 23 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉制品 | 其他淀粉制品 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计） ^a 、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、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） ^b 、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |
| | | | 淀粉糖 | 淀粉糖 | 铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计） |
| 24 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 酸价（以脂肪计）（KOH） ^a 、过氧化值（以脂肪计） ^a 、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、赤藓红）、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 ^b 、大肠菌群 ^b 、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 ^c |
| | | | 面包 | 面包 | 酸价（以脂肪计）（KOH） ^a 、过氧化值（以脂肪计） ^a 、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）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数 ^b 、大肠菌群 ^b 、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 ^c |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|--|
| 24 | 糕点 | 糕点 | 月饼 | 月饼 | 酸价（以脂肪计）（KOH） ^a 、过氧化值（以脂肪计） ^a 、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、赤藓红）、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 ^b 、大肠菌群 ^b 、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 ^c |
| | | 粽子 | 粽子 | 粽子 | 过氧化值（以脂肪计） ^a 、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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌 ^b |
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） ^a 、山梨酸及其钠盐（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） ^b 、大肠菌群 ^c |
| | | | 非发酵性豆制品 | 豆干、豆腐、豆皮等 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钠盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计） ^a 、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） ^b 、三氯蔗糖 ^b 、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） ^b 、铝的残留量（干样品，以 A1 计） ^c 、合成着色剂（柠檬黄、日落黄） ^d 、大肠菌群 ^e 、金黄色葡萄球菌 ^e |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 非发酵性豆制品 | 腐竹、油皮及其再制品 | 蛋白质、铅（以 Pb 计）、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钠盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄） |
| | | | 其他豆制品 | 大豆蛋白类制品等 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钠盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群 ^a |
| 26 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 果糖和葡萄糖、蔗糖、氯霉素 ^a 、呋喃西林代谢物 ^b 、呋喃唑酮代谢物 ^b 、甲硝唑 ^c 、双甲脒 ^c 、诺氟沙星 ^d 、氧氟沙星 ^d 、嗜渗酵母计数、菌落总数 |
| | | 蜂王浆 | 蜂王浆（含蜂王浆冻干片） | 蜂王浆（含蜂王浆冻干品） | 10-羟基-2-癸烯酸 ^a 、蛋白质 ^a 、酸度 ^a |
| | | 蜂花粉 | 蜂花粉 | 蜂花粉 | 铅（以 Pb 计）、菌落总数 ^a 、大肠菌群 ^a 、霉菌 ^a |
| | | 蜂产品制品 | 蜂产品制品 | 蜂产品制品 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数 ^a |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--|--|
| 27 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 氨基酸 ^a 、10-羟基-2-癸烯酸 ^a 、蛋白质 ^a 、二十二碳六烯酸 ^a 、二十碳五烯酸 ^a 、泛酸 ^a 、钙 ^a 、还原糖 ^a 、肌醇 ^a 、赖氨酸 ^a 、绿原酸 ^a 、铁 ^a 、维生素A ^a 、维生素B ₁ ^a 、维生素B ₁₂ ^a 、维生素B ₂ ^a 、维生素B ₆ ^a 、维生素C ^a 、维生素D ^a 、维生素D ₃ ^a 、维生素E ^a 、硒 ^a 、锌 ^a 、烟酰胺 ^a 、叶酸 ^a 、免疫球蛋白IgG ^a 、总黄酮 ^a 、总皂苷 ^a 、总蒽醌 ^a 、吡啶甲酸铬 ^a 、芦荟苷 ^a 、总三萜 ^a 、嗜酸乳杆菌 ^a 、双歧杆菌 ^a 、水分 ^a 、可溶性固形物、酸价 ^a 、过氧化值 ^{a,b} 、崩解时限、灰分 ^a 、铅(Pb) ^c 、总砷(As) ^c 、总汞(Hg) ^{c,d} 、硬胶囊壳中的铬 ^e 、菌落总数 ^{f,g} 、大肠菌群 ^g 、霉菌和酵母 ^g 、金黄色葡萄球菌 ^g 、沙门氏菌 ^g |
| 28 | 特殊膳食食品 | 婴幼儿辅助食品 | 婴幼儿谷类辅助食品 | 婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品 | 能量、蛋白质、脂肪、亚油酸 ^a 、月桂酸占总脂肪的比值 ^a 、肉豆蔻酸占总脂肪的比值 ^a 、维生素A ^{bk} 、维生素D ^b 、维生素B ₁ ^j 、钙、铁 ^b 、锌 ^b 、钠、维生素E ^c 、维生素B ₂ ^c 、维生素B ₆ ^c 、维生素B ₁₂ ^c 、烟酸 ^c 、叶酸 ^c 、泛酸 ^c 、维生素C ^c 、生物素 ^c 、磷 ^c 、碘 ^c 、钾 ^c 、水分 ^d 、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定 ^e 、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、锡(以Sn计) ^f 、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计) ^g 、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计) ^h 、菌落总数 ⁱ 、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸 ^c 、花生四烯酸 ^c 、金黄色葡萄球菌 |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|----------------------------|---|
| 28 | 特殊膳食 食品 | 婴幼儿辅助食品 | 婴幼儿罐装辅助食品 | 泥(糊)状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品 | 蛋白质 ^a 、脂肪 ^a 、总钠、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、总汞(以Hg计)、锡(以Sn计) ^b 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计) ^c 、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计) ^d 、商业无菌、霉菌 ^e |
| | | 营养补充品 | 营养补充品 | 辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂 | 蛋白质 ^a 、钙 ^b 、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B ₁ ⁱ 、维生素B ₂ 、维生素K ₁ ^c 、烟酸(烟酰胺) ^c 、维生素B ₆ ^c 、叶酸 ^c 、维生素B ₁₂ ^c 、泛酸 ^c 、胆碱 ^c 、生物素 ^c 、维生素C ^c 、二十二碳六烯酸 ^c 、脲酶活性定性 ^d 、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M ₁ ^e 、黄曲霉毒素B ₁ ^f 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计) ^g 、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计) ^h 、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| | | | | 孕妇及乳母营养补充食品 | 铁、维生素A ^h 、维生素D、叶酸 ⁱ 、维生素B ₁₂ 、钙 ^a 、镁 ^a 、锌 ^a 、硒 ^a 、维生素E ^a 、维生素K ^a 、维生素B ₁ ^{ag} 、维生素B ₂ ^a 、维生素B ₆ ^a 、烟酸(烟酰胺) ^a 、泛酸 ^a 、胆碱 ^a 、生物素 ^a 、维生素C ^a 、二十二碳六烯酸 ^a 、脲酶活性定性 ^b 、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、硝酸盐(以NaNO ₃ 计) ^c 、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计) ^d 、黄曲霉毒素M ₁ ^e 、黄曲霉毒素B ₁ ^f 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|------------------------|---|
| | | 营养补充品 | 营养补充品 | 运动营养食品 | 咖啡因 ^a 、肌酸 ^b 、肽类 ^c 、维生素 A ^{ah} 、维生素 D ^a 、维生素 E ^a 、维生素 B ₁ ^{dg} 、维生素 B ₂ ^d 、维生素 B ₆ ^a 、维生素 B ₁₂ ^a 、维生素 C ^a 、叶酸 ^{ai} 、烟酸 ^a 、生物素 ^a 、泛酸 ^a 、钙 ^a 、钠 ^a 、钾 ^a 、镁 ^a 、铁 ^a 、锌 ^a 、硒 ^a 、铜 ^a 、碘 ^a 、锰 ^a 、磷 ^a 、钼 ^a 、铬 ^a 、左旋肉碱 ^a 、牛磺酸 ^a 、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 M ₁ ^e 、黄曲霉毒素 B ₁ ^f 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 29 | 餐饮食品 | 米面及其制品（自制） | 小麦粉制品（自制） | 馒头花卷（自制） | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| | | | | 包子（自制） | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| | | | | 油饼油条（自制） | 铝的残留量（干样品, 以 A1 计） |
| | | | | 凉皮（自制） ^a | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |
| | | | | 水饺馄饨等（自制） ^a | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝） ^b |
| | | | | 其他油炸面制品（自制） | 铝的残留量（干样品, 以 A1 计） |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|----------------|----------------|---------------------------|---|
| 29 | 餐饮食品 | 肉制品(自制) | 熟肉制品 (自制) | 肉冻皮冻 (自制) | 铬(以Cr计) |
| | | | | 熏烧烤肉类(自制) | N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计) |
| | | | 预制肉类 (自制) | 腌腊肉类 (自制) | 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)、胭脂红、氯霉素 |
| | | 调味料(自制) | 调味料(自制) | 火锅麻辣烫底料(自制) | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁 |
| | | 水产制品 (自制) | 预制水产制品 (自制) | 生食动物性水产品 (自制) | 铝的残留量(以即食海蜇中Al计) ^a |
| | | 坚果及籽类食品(自制)类 | 坚果及籽类食品(自制)类 | 花生制品 (自制) ^a | 黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) ^b 、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) ^b 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) ^b |
| | | 焙烤食品 (自制) | 焙烤食品 (自制) | 糕点(自制) | 酸价(以脂肪计)(KOH) ^a 、过氧化值(以脂肪计) ^a 、山梨酸及其钾盐(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、铝的残留量(干样品,以Al计) |
| 29 | 餐饮食品 | 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 ^a | 极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH) |
| | | 淀粉制品 (自制) | 粉丝粉条 (自制) | 粉丝粉条 (自制) | 铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) ^a |

| | | | | | | |
|---|---------------------------|---------------------|---------------------|----------------------------|---|-----|
| | | 饮料（自制） | 饮料(自制) | 果蔬汁类及其饮料（自制） | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝） ^a | |
| | | | | 奶茶（自制） | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | |
| | | 复用餐饮具(餐馆自行消毒) | 复用餐饮具（餐馆自行消毒） | 复用餐饮具(餐馆自行消毒) ^a | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）b、大肠菌群 | |
| | | 复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒) | 复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒） | 复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒) | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）a、大肠菌群 | |
| 30 | 食用农产品、校园食品、养老机构、应急监管等专项抽检 | | | | 具体品种、检验项目服从市市场监管局组织安排 | 350 |
| 合计 | | | | | | 750 |
| 备注：1. 按照安庆市市场监管局 2025 年食品安全监督抽检实施方案开展抽检工作。 2. 市县监督抽检的抽样地点下沉乡镇，市县食用农产品的抽样地点下沉批发市场等区域场所。 | | | | | | |

第三包

2025 年市级食品安全抽检监测计划表

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 | 任务数 (批次) |
|----|--------------|--------------|--------------|-------------------|--|-------------|
| 1 | 粮食加工 品 | 大米 | 大米 | 大米 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A | 300 |
| | | 小麦粉 | 小麦粉 | 小麦粉 | 镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B ₁ 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺 | |
| | | 挂面 | 挂面 | 挂面 | 铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素 B ₁ ^a 、合成着色剂（柠檬黄、日落黄） ^b | |
| | | 其他粮食 加工品 | 谷物加工品 | 谷物加工 品 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A | |
| | | | 谷物碾磨加 工品 | 玉米粉 （片、渣） | 苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇 | |
| | | | | 米粉 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计） ^a 、总汞（以 Hg 计） ^a 、无机砷（以 As 计） ^a 、苯并[a]芘 ^a | |
| | | | | 其他谷物 碾磨加工 品 | 铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A ^a | |
| | | | 谷物粉类制 成品 | 生湿面制 品 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、柠檬黄 ^a | |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 | |
|----|--------------------|--------------|--------------|--------------------|--|--|
| 1 | 粮食加工 品 | 其他粮食 加工品 | 谷物粉类制 成品 | 发酵面制 品 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红） ^a 、菌落总数 ^b 、大肠菌群 ^b | |
| | | | | 米粉制品 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量 ^a 、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝） ^b 、菌落总数 ^c 、大肠菌群 ^c | |
| | | | | 其他谷物 粉类制成 品 | 黄曲霉毒素 B ₁ ^a 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数 ^b 、大肠菌群 ^b | |
| 2 | 食用油、油 脂及其制 品 | 食用植物 油 | 食用植物油 | 花生油 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ ^a 、苯并[a]芘 ^b 、溶剂残留量 ^c 、特丁基对苯二酚（TBHQ） ^d 、乙基麦芽酚 ^e | |
| | | | | 玉米油 | | |
| | | | | 芝麻油 | | |
| | | | | 橄榄油、油 橄榄果渣 油 | | |
| | | | | 菜籽油 | | |
| | | | | 大豆油 | | |
| | | | | 食用植物 调和油 | | |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|--|
| 2 | 食用油、油脂及其制品 | | | 油茶籽油 | |
| | | | | 其他食用植物油 | |
| | | 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 酸价 ^a 、过氧化值 ^a 、丙二醛 ^a 、苯并[a]芘 |
| | | 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值以脂肪计） |
| 3 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酱油 | 氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） ^a 、山梨酸及其钾盐（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）、菌落总数、大肠菌群 |
| | | 食醋 | 食醋 | 食醋 | 总酸（以乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） ^a 、山梨酸及其钾盐（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）、菌落总数 |
| | | 酱类 | 酿造酱 | 黄豆酱、甜面酱等 | 氨基酸态氮 ^a 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（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、大肠菌群 ^{ab} |
| | | 调味料酒 | 调味料酒 | 料酒 | 氨基酸态氮（以氮计） ^a 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） ^b 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 | |
|----|--------------|--------------|--------------|---------------|--|--|
| 3 | 调味品 | 香辛料类 | 香辛料类 | 香辛料调味油 | 酸价/酸值 ^a 、过氧化值 ^a 、铅（以 Pb 计） | |
| | | | | 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 铅（以 Pb 计）、罗丹明 B ^a 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红） | |
| | | | | 其他香辛料调味品 | 铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量 ^a 、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、毒死蜱 ^b 、克百威 ^b | |
| | | 调味料 | 固体复合调味料 | 鸡粉、鸡精调味料 | 谷氨酸钠 ^a 、呈味核苷酸二钠 ^a 、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数 ^a 、大肠菌群 ^a 、安赛蜜 | |
| | | | | 其他固体调味料 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、安赛蜜、二氧化硫残留量 | |
| | | | 半固体复合调味料 | 蛋黄酱、沙拉酱 | 二氧化钛 | |
| | | | | 坚果与籽类的泥（酱） | 酸价/酸值 ^a 、过氧化值 ^a 、铅（以 Pb 计） | |
| | | | | 辣椒酱 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量 | |
| | | | | | | |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| 3 | 调味品 | 调味料 | | 火锅底料、麻辣烫底料 | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁 |
| | | | | 其他半固体调味料 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| | | | 液体复合调味料 | 蚝油、虾油、鱼露 | 氨基酸态氮 ^a 、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 |
| | | | 液体复合调味料 | 其他液体调味料 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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）、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 ^a |
| | | 味精 | 味精 | 味精 | 谷氨酸钠 |
| | | 食盐 | 食用盐 | 普通食用盐 | 氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计） |
| | | | | 低钠食用盐 | 氯化钾、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计） |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品 | 调理肉制品（非速冻） | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 | |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|---|--|
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 过氧化值（以脂肪计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | |
| | | 熟肉制品 | 发酵肉制品 | 发酵肉制品 | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、大肠菌群 ^a | |
| | | | 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 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（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数 ^a 、大肠菌群 ^a 、商业无菌 ^b | |
| | | | 熟肉干制品 | 熟肉干制品 | N-二甲基亚硝胺、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数 ^a 、大肠菌群 ^a | |
| | | | 熏烧烤肉制品 | 熏烧烤肉制品 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数 ^a 、大肠菌群 ^a | |
| | | | 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数 ^a 、大肠菌群 ^a | |
| | | | 油炸肉制品 | 油炸肉制品 | N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计） | |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 灭菌乳 | 蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪 ^a 、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌 | |
| | | | | 巴氏杀菌乳 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群 | |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|---------------------------|------------------------------|---|
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 调制乳 | 蛋白质、三聚氰胺、商业无菌 ^a 、菌落总数 ^b 、大肠菌群 ^b |
| | | | | 高温杀菌乳 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群 |
| | | | | 发酵乳 | 脂肪 ^a 、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群 |
| | | | 乳粉 | 乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂）和调制乳粉 | 蛋白质、脂肪 ^a 、复原乳酸度 ^b 、杂质度 ^b 、水分、三聚氰胺、菌落总数 ^c 、大肠菌群 |
| | | | 乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料） | 脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉 | 蛋白质、三聚氰胺 |
| | | | 其他乳制品（浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品） | 浓缩乳制品 | 蛋白质、三聚氰胺、商业无菌 ^a 、菌落总数 ^b 、大肠菌群 ^b |
| | | | | 稀奶油、奶油和无水奶油 | 脂肪、酸度 ^a 、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、菌落总数 ^a 、大肠菌群、霉菌、商业无菌 ^b |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|---|----------------------|---|
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 其他乳制品 (浓缩乳制 品、奶油、 干酪、固态 成型产品) | 干酪、再制 干酪、干酪 制品 | 三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核增生李斯特氏菌、菌落总数 ^a 、大肠菌群、霉菌 |
| | | | | 奶片、奶条 等固态成 型产品 | 蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用天然 矿泉水 | 界限指标 ^a 、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 |
| | | | | 饮用纯净 水 | 电导率、耗氧量（以O ₂ 计）、亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |
| | | | | 其他类饮 用水 | 耗氧量（以O ₂ 计）、亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |
| | | | 果蔬汁类及 其饮料 | 果蔬汁类 及其饮料 | 铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素 ^a 、安赛蜜、阿斯巴甜、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、新红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红） ^b 、菌落总数 ^{cde} 、大肠菌群 ^c 、霉菌 ^{ce} 、酵母 ^{ce} |
| | | | 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 蛋白质、乳酸菌数 ^a 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、氰化物（以HCN计） ^b 、三聚氰胺 ^c 、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数 ^{de} 、大肠菌群 ^d 、霉菌 ^d 、酵母 ^d 、商业无菌 ^f |
| | | | 碳酸饮料 (汽水) | 碳酸饮料 (汽水) | 二氧化碳气容量 ^a 、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、阿斯巴甜、霉菌 ^b 、酵母 ^b 、菌落总数 ^b |
| | | | | | |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 | |
|----|--------------|--------------|--------------|------------------------|---|--|
| 6 | 饮料 | 饮料 | 茶饮料 | 茶饮料 | 茶多酚 ^a 、咖啡因、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数 ^b | |
| | | | 固体饮料 | 固体饮料 | 蛋白质 ^a 、乳酸菌数 ^b 、氰化物（以HCN计） ^c 、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、新红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红） ^d 、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 ^{ef} 、大肠菌群 ^e 、霉菌 ^e | |
| | | | 其他饮料 | 其他饮料 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、新红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红） ^a 、菌落总数 ^{bc} 、大肠菌群 ^b 、霉菌 ^b 、酵母 ^b | |
| 7 | 方便食品 | 方便食品 | 方便面 | 油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝 | 酸价（以脂肪计）（KOH） ^a 、过氧化值（以脂肪计） ^a 、菌落总数 ^b 、大肠菌群 ^b 、霉菌 ^c | |
| | | | 调味面制品 | 调味面制品 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），糖精钠（以糖精计），安赛蜜，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、诱惑红、苋菜红），菌落总数 ^a ，大肠菌群 ^a ，霉菌 ^a ，沙门氏菌，金黄色葡萄球菌 | |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|-----------------------|--|
| | | | 其他方便食品 | 方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等 | 铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ ^a 、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） ^b 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） ^c ，菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 酸价（以脂肪计）（KOH） ^a 、过氧化值（以脂肪计） ^a 、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群 |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 畜禽水产罐头 | 畜禽肉类罐头 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） ^a 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| | | | | 水产动物类罐头 | 组胺 ^a 、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| | | | 果蔬罐头 | 水果类罐头 | 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） ^a 、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 |
| | | | | 蔬菜类罐头 | 合成着色剂（柠檬黄、日落黄） ^a 、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 ^b 、二氧化硫残留量 |
| | | | | 食用菌罐头 | 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） ^a 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） ^b 、乙二胺四乙酸二钠 ^c 、二氧化硫残留量 ^d |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------------------|---|
| | | | 其他罐头 | 其他罐头 | 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） ^a 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠 ^b |
| 10 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类 | 蛋白质 ^{ab} 、柠檬黄 ^c 、日落黄 ^c 、菌落总数 ^d 、大肠菌群 |
| 11 | 速冻食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米生制品 | 过氧化值（以脂肪计） ^a 、糖精钠（以糖精计） ^b 、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） ^b 、柠檬黄 ^c 、日落黄 ^c 、苋菜红 ^c 、亮蓝 ^c 、菌落总数 ^d 、大肠菌群 ^d |
| | | | | 速冻面米熟制品 | |
| | | 速冻调制食品 | 速冻调理肉制品 | 速冻调理肉制品 | 过氧化值（以脂肪计）、氯霉素、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亚硝酸盐 ^a 、菌落总数 ^b 、大肠菌群 ^b 、沙门氏菌 ^b 、金黄色葡萄球菌 ^b 、单核细胞增生李斯特氏菌 ^b |
| | | | 速冻调制水产制品 | 速冻调制水产制品 | 挥发性盐基氮 ^a 、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 ^{bc} 、大肠菌群 ^{bc} |
| | | 速冻其他食品 | 速冻谷物食品 | 速冻谷物食品 | 铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ ^a |
| | | | 速冻蔬菜制品 | 速冻蔬菜制品 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、糖精钠（以糖精计） |
| | | | 速冻水果制品 | 速冻水果制品 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌 ^a 、金黄色葡萄球菌 ^a |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|---------------|--------------|-----------------------------|---|
| 12 | 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品 | 膨化食品 | 含油型膨化食品和非含油型膨化食品 | 酸价（以脂肪计）（KOH） ^{ab} 、过氧化值（以脂肪计） ^{ab} 、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 ^a 、大肠菌群 ^a |
| | | | 薯类食品 | 干制薯类 | 铅（以 Pb 计） |
| | | | | 冷冻薯类 | 铅（以 Pb 计） |
| | | | | 薯泥（酱）类 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| | | | | 薯粉类 | 铅（以 Pb 计） |
| | | | | 其他薯类食品 | 铅（以 Pb 计） |
| 13 | 糖果制品 | 糖果制品（含巧克力及制品） | 糖果 | 糖果 | 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） ^a 、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 ^b 、大肠菌群 |
| | | | 巧克力及巧克力制品 | 巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品 | 铅（以 Pb 计）、沙门氏菌 ^a |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|-------------------|-------------------|-------------------------------|---|
| 13 | 糖果制品 | 糖果制品 (含巧克力及制品) | 果冻 | 果冻 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜 |
| 14 | 茶叶及相关制品 | 茶叶 | 茶叶 | 绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶 | 铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵 ^a 、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝) |
| | | 含茶制品和代用茶 | 含茶制品 ^a | 速溶茶类、其它含茶制品 | 铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母 |
| | | | 代用茶 | 代用茶 | 铅(以Pb计)、二氧化硫残留量 ^a 、啉虫脒 ^b 、克百威 ^c 、毒死蜱 ^c 、吡虫啉 ^d 、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 ^e 、三唑磷 ^f 、霉菌 ^f |
| 15 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒(液态)、白酒(原酒) | 酒精度 ^a 、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 |
| | | 发酵酒 | 黄酒 | 黄酒 | 酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) ^a 、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) |
| | | | 啤酒 | 啤酒 | 酒精度、甲醛 |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 | |
|----|--------------|--------------|--------------|------------------|--|--|
| 15 | 酒类 | 发酵酒 | 葡萄酒 | 葡萄酒 | 酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） ^a 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（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） ^b | |
| | | | 果酒 | 果酒 | 酒精度、展青霉素 ^a 、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 ^b | |
| | | 其他酒 | 配制酒 | 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒 | 酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜 | |
| | | | | 以发酵酒为酒基的配制酒 | 酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜 | |
| | | | 其他蒸馏酒 | 其他蒸馏酒 | 酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | |
| | | | 其他发酵酒 | 其他发酵酒 | 酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜 | |
| | | | | | | |
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计） ^a 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量 ^b 、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红） ^c 、大肠菌群 ^d | |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|------------------------|---------------------|--|
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 蔬菜干制品 | 蔬菜干制品 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝） ^a |
| | | | 食用菌制品 | 干制食用菌 | 铅（以 Pb 计） ^a 、镉（以 Cd 计） ^b 、总汞（以 Hg 计） ^c 、甲基汞（以 Hg 计） ^d 、总砷（以 As 计） ^c 、无机砷（以 As 计） ^d |
| | | | | 腌渍食用菌 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |
| 17 | 水果制品 | 水果制品 | 蜜饯 | 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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、喹啉黄、诱惑红） ^a 、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 ^b 、霉菌 |
| | | | | 水果干制品 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） ^{ab} 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） ^b 、糖精钠（以糖精计）、霉菌、二氧化硫残留量 |
| | | | 果酱 | 果酱 | 铅（以 Pb 计）、菌落总数 ^a 、霉菌 |
| 18 | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类） | 开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子 | 酸价（以脂肪计）（KOH） ^a 、过氧化值（以脂肪计） ^a 、黄曲霉毒素 B ₁ ^b 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） ^c 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） ^c 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） ^d 、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌 ^e |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|-----------------|---|
| | | | | 其他炒货 食品及坚果食品 | |
| 19 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 再制蛋 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数 ^{abc} 、大肠菌群 ^{bc} 、沙门氏菌 ^{cd} |
| | | | 干蛋类 | 干蛋类 | 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 ^a |
| | | | 冰蛋类 | 冰蛋类 | 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 ^a |
| | | | 其他类 | 其他类 | 铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数 ^{ac} 、沙门氏菌 ^{bc} |
| 20 | 可可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 咖啡因 ^a 、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A |
| | | 可可制品 | 可可制品 | 可可制品 | 铅（以 Pb 计）、沙门氏菌 ^{ab} |
| 21 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 白砂糖 | 蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重 ^a 、二氧化硫残留量、螨 |
| | | | | 绵白糖 | 总糖分、还原糖分、色值、干燥失重 ^a 、二氧化硫残留量、螨 |
| | | | | 赤砂糖 | 总糖分、不溶于水杂质、干燥失重 ^a 、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红） |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|--|
| 21 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 红糖 | 总糖分、不溶于水杂质、干燥失重 ^a 、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红） |
| | | | | 冰糖 | 蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重 ^a 、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红） ^b |
| | | | | 冰片糖 | 总糖分、还原糖分、干燥失重 ^a 、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红） |
| | | | | 方糖 | 蔗糖分、还原糖分、干燥失重 ^a 、色值、二氧化硫残留量、螨 |
| | | | | 其他糖 | 蔗糖分 ^a 、总糖分 ^b 、色值 ^c 、还原糖分 ^d 、干燥失重 ^e 、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红） ^f 、菌落总数 ^g 、大肠菌群 ^g 、霉菌 ^g 、酵母菌 ^g |
| 22 | 水产制品 | 水产制品 | 干制水产品 | 藻类干制品 | 铅（以 Pb 计） ^a 、菌落总数 ^b 、大肠菌群 ^b |
| | | | | 预制冷动物性水产干制品 | 过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 计） ^a 、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） ^b |
| | | | 盐渍水产品 | 盐渍鱼 | 过氧化值（以脂肪计）、组胺、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） |
| | | | | 盐渍藻 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|--|
| 22 | 水产制品 | 水产制品 | 盐渍水产品 | 其他盐渍水产品 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| | | | 鱼糜制品 | 预制鱼糜制品 | 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）、合成着色剂（诱惑红） ^a |
| | | | 熟制动物性水产制品 | 熟制动物性水产制品 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计） ^a 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |
| | | | 生食水产品 | 生食动物性水产品 | 挥发性盐基氮 ^a 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计） ^b 、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 ^c 、副溶血性弧菌 ^c 、单核细胞增生李斯特氏菌 ^c |
| | | | 其他水产制品 | 其他水产制品 | 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）、合成着色剂（柠檬黄） ^a 、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） ^a 、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 ^b |
| 23 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉 | 淀粉 | 铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、葛根素 ^a |
| | | | 淀粉制品 | 粉丝粉条 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、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） ^a |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|--|
| 23 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉制品 | 其他淀粉制品 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计） ^a 、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、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） ^b 、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |
| | | | 淀粉糖 | 淀粉糖 | 铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计） |
| 24 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 酸价（以脂肪计）（KOH） ^a 、过氧化值（以脂肪计） ^a 、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、赤藓红）、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 ^b 、大肠菌群 ^b 、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 ^c |
| | | | 面包 | 面包 | 酸价（以脂肪计）（KOH） ^a 、过氧化值（以脂肪计） ^a 、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）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数 ^b 、大肠菌群 ^b 、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 ^c |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|--|
| 24 | 糕点 | 糕点 | 月饼 | 月饼 | 酸价（以脂肪计）（KOH） ^a 、过氧化值（以脂肪计） ^a 、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、赤藓红）、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 ^b 、大肠菌群 ^b 、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 ^c |
| | | 粽子 | 粽子 | 粽子 | 过氧化值（以脂肪计） ^a 、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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌 ^b |
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） ^a 、山梨酸及其钠盐（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） ^b 、大肠菌群 ^c |
| | | | 非发酵性豆制品 | 豆干、豆腐、豆皮等 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钠盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计） ^a 、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） ^b 、三氯蔗糖 ^b 、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） ^b 、铝的残留量（干样品，以 A1 计） ^c 、合成着色剂（柠檬黄、日落黄） ^d 、大肠菌群 ^e 、金黄色葡萄球菌 ^e |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 非发酵性豆制品 | 腐竹、油皮及其再制品 | 蛋白质、铅（以 Pb 计）、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钠盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄） |
| | | | 其他豆制品 | 大豆蛋白类制品等 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钠盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群 ^a |
| 26 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 果糖和葡萄糖、蔗糖、氯霉素 ^a 、呋喃西林代谢物 ^b 、呋喃唑酮代谢物 ^b 、甲硝唑 ^c 、双甲脒 ^c 、诺氟沙星 ^d 、氧氟沙星 ^d 、嗜渗酵母计数、菌落总数 |
| | | 蜂王浆 | 蜂王浆（含蜂王浆冻干片） | 蜂王浆（含蜂王浆冻干品） | 10-羟基-2-癸烯酸 ^a 、蛋白质 ^a 、酸度 ^a |
| | | 蜂花粉 | 蜂花粉 | 蜂花粉 | 铅（以 Pb 计）、菌落总数 ^a 、大肠菌群 ^a 、霉菌 ^a |
| | | 蜂产品制品 | 蜂产品制品 | 蜂产品制品 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数 ^a |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|--|--|
| 27 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 氨基酸 ^a 、10-羟基-2-癸烯酸 ^a 、蛋白质 ^a 、二十二碳六烯酸 ^a 、二十碳五烯酸 ^a 、泛酸 ^a 、钙 ^a 、还原糖 ^a 、肌醇 ^a 、赖氨酸 ^a 、绿原酸 ^a 、铁 ^a 、维生素A ^a 、维生素B ₁ ^a 、维生素B ₁₂ ^a 、维生素B ₂ ^a 、维生素B ₆ ^a 、维生素C ^a 、维生素D ^a 、维生素D ₃ ^a 、维生素E ^a 、硒 ^a 、锌 ^a 、烟酰胺 ^a 、叶酸 ^a 、免疫球蛋白IgG ^a 、总黄酮 ^a 、总皂苷 ^a 、总蒽醌 ^a 、吡啶甲酸铬 ^a 、芦荟苷 ^a 、总三萜 ^a 、嗜酸乳杆菌 ^a 、双歧杆菌 ^a 、水分 ^a 、可溶性固形物、酸价 ^a 、过氧化值 ^{a,b} 、崩解时限、灰分 ^a 、铅(Pb) ^c 、总砷(As) ^c 、总汞(Hg) ^{c,d} 、硬胶囊壳中的铬 ^e 、菌落总数 ^{f,g} 、大肠菌群 ^g 、霉菌和酵母 ^g 、金黄色葡萄球菌 ^g 、沙门氏菌 ^g |
| 28 | 特殊膳食食品 | 婴幼儿辅助食品 | 婴幼儿谷类辅助食品 | 婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品 | 能量、蛋白质、脂肪、亚油酸 ^a 、月桂酸占总脂肪的比值 ^a 、肉豆蔻酸占总脂肪的比值 ^a 、维生素A ^{bk} 、维生素D ^b 、维生素B ₁ ^j 、钙、铁 ^b 、锌 ^b 、钠、维生素E ^c 、维生素B ₂ ^c 、维生素B ₆ ^c 、维生素B ₁₂ ^c 、烟酸 ^c 、叶酸 ^c 、泛酸 ^c 、维生素C ^c 、生物素 ^c 、磷 ^c 、碘 ^c 、钾 ^c 、水分 ^d 、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定 ^e 、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、锡(以Sn计) ^f 、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计) ^g 、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计) ^h 、菌落总数 ⁱ 、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸 ^c 、花生四烯酸 ^c 、金黄色葡萄球菌 |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|----------------------------|---|
| 28 | 特殊膳食 食品 | 婴幼儿辅助食品 | 婴幼儿罐装辅助食品 | 泥(糊)状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品 | 蛋白质 ^a 、脂肪 ^a 、总钠、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、总汞(以Hg计)、锡(以Sn计) ^b 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计) ^c 、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计) ^d 、商业无菌、霉菌 ^e |
| | | 营养补充品 | 营养补充品 | 辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂 | 蛋白质 ^a 、钙 ^b 、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B ₁ ⁱ 、维生素B ₂ 、维生素K ₁ ^c 、烟酸(烟酰胺) ^c 、维生素B ₆ ^c 、叶酸 ^c 、维生素B ₁₂ ^c 、泛酸 ^c 、胆碱 ^c 、生物素 ^c 、维生素C ^c 、二十二碳六烯酸 ^c 、脲酶活性定性 ^d 、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M ₁ ^e 、黄曲霉毒素B ₁ ^f 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计) ^g 、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计) ^h 、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| | | | | 孕妇及乳母营养补充食品 | 铁、维生素A ^h 、维生素D、叶酸 ⁱ 、维生素B ₁₂ 、钙 ^a 、镁 ^a 、锌 ^a 、硒 ^a 、维生素E ^a 、维生素K ^a 、维生素B ₁ ^{ag} 、维生素B ₂ ^a 、维生素B ₆ ^a 、烟酸(烟酰胺) ^a 、泛酸 ^a 、胆碱 ^a 、生物素 ^a 、维生素C ^a 、二十二碳六烯酸 ^a 、脲酶活性定性 ^b 、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、硝酸盐(以NaNO ₃ 计) ^c 、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计) ^d 、黄曲霉毒素M ₁ ^e 、黄曲霉毒素B ₁ ^f 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|--------------|--------------|------------------------|---|
| | | 营养补充品 | 营养补充品 | 运动营养食品 | 咖啡因 ^a 、肌酸 ^b 、肽类 ^c 、维生素 A ^{ah} 、维生素 D ^a 、维生素 E ^a 、维生素 B ₁ ^{dg} 、维生素 B ₂ ^d 、维生素 B ₆ ^a 、维生素 B ₁₂ ^a 、维生素 C ^a 、叶酸 ^{ai} 、烟酸 ^a 、生物素 ^a 、泛酸 ^a 、钙 ^a 、钠 ^a 、钾 ^a 、镁 ^a 、铁 ^a 、锌 ^a 、硒 ^a 、铜 ^a 、碘 ^a 、锰 ^a 、磷 ^a 、钼 ^a 、铬 ^a 、左旋肉碱 ^a 、牛磺酸 ^a 、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 M ₁ ^e 、黄曲霉毒素 B ₁ ^f 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 29 | 餐饮食品 | 米面及其制品（自制） | 小麦粉制品（自制） | 馒头花卷（自制） | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| | | | | 包子（自制） | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| | | | | 油饼油条（自制） | 铝的残留量（干样品, 以 A1 计） |
| | | | | 凉皮（自制） ^a | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |
| | | | | 水饺馄饨等（自制） ^a | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝） ^b |
| | | | | 其他油炸面制品（自制） | 铝的残留量（干样品, 以 A1 计） |

| 序号 | 食品大类 (一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类 (四级) | 检验项目 |
|----|--------------|----------------|----------------|---------------------------|---|
| 29 | 餐饮食品 | 肉制品(自制) | 熟肉制品 (自制) | 肉冻皮冻 (自制) | 铬(以Cr计) |
| | | | | 熏烧烤肉类(自制) | N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅(以Pb计) |
| | | | 预制肉类 (自制) | 腌腊肉类 (自制) | 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)、胭脂红、氯霉素 |
| | | 调味料(自制) | 调味料(自制) | 火锅麻辣烫底料(自制) | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁 |
| | | 水产制品 (自制) | 预制水产制品 (自制) | 生食动物性水产品 (自制) | 铝的残留量(以即食海蜇中Al计) ^a |
| | | 坚果及籽类食品(自制)类 | 坚果及籽类食品(自制)类 | 花生制品 (自制) ^a | 黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) ^b 、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) ^b 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) ^b |
| | | 焙烤食品 (自制) | 焙烤食品 (自制) | 糕点(自制) | 酸价(以脂肪计)(KOH) ^a 、过氧化值(以脂肪计) ^a 、山梨酸及其钾盐(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、铝的残留量(干样品,以Al计) |
| 29 | 餐饮食品 | 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 ^a | 极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH) |
| | | 淀粉制品 (自制) | 粉丝粉条 (自制) | 粉丝粉条 (自制) | 铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) ^a |

| | | | | | | |
|---|---------------------------|---------------------|---------------------|----------------------------|---|-----|
| | | 饮料（自制） | 饮料(自制) | 果蔬汁类及其饮料（自制） | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝） ^a | |
| | | | | 奶茶（自制） | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | |
| | | 复用餐饮具(餐馆自行消毒) | 复用餐饮具（餐馆自行消毒） | 复用餐饮具(餐馆自行消毒) ^a | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）b、大肠菌群 | |
| | | 复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒) | 复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒） | 复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒) | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）a、大肠菌群 | |
| 30 | 食品安全“你点我检”、节日食品、应急监管等专项抽检 | | | 具体品种、检验项目服从市市场监管局组织安排 | | 350 |
| 合计 | | | | | | 650 |
| 备注：1. 按照安庆市市场监管局 2025 年食品安全监督抽检实施方案开展抽检工作。 2. 市县监督抽检的抽样地点下沉乡镇。 | | | | | | |

第四章 评标方法和标准（综合评分法）

一、总则

本项目将按照招标文件第二章 投标人须知的相关要求及本章的规定评标。

二、评标方法

2.1 资格审查

| 资格审查表 | | | |
|-------|--------------------------|---|--|
| 序号 | 审查因素 | 审查内容 | 格式要求 |
| 1 | 营业执照等证明文件 | (1) 投标人为企业（包括合伙企业）的，应提供有效的营业执照； (2) 投标人为事业单位的，应提供有效的事业单位法人证书； (3) 投标人是非企业机构的，应提供有效的执业许可证或登记证书等证明文件； (4) 投标人是个体工商户的，应提供有效的个体工商户营业执照； (5) 投标人是自然人的，应提供有效的自然人身份证明。 | 提供材料扫描件或电子证照，应完整的体现出材料或电子证照全部内容。 联合体投标的联合体各方均须提供。 |
| 2 | 投标人资格声明书 | 提供符合招标文件要求的《投标人资格声明书》。 | 详见第六章投标文件格式。 |
| 3 | 投标人信用记录 | 投标人不得存在投标人须知正文第 14.2 条中的不良信用记录情形 | 无须投标人提供，由采购人或采购代理机构查询。 |
| 4 | 中小企业证明文件（适用于专门面向中小企业采购项目 | 符合申请人的资格要求中落实政府采购政策需满足的资格要求： (1) 专门面向中小企业采购的，投标人应提供《中小企业声明函》或《残疾人福利 | 详见第六章投标文件格式。 |

| | | | |
|---|-----------------|--|----------------------------------|
| | 或预留中小企业采购份额项目) | 性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。 (2)如招标文件要求以联合体形式参加或者要求合同分包的，且投标人为联合体或拟进行合同分包的，则联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业具体情况须在《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件中如实填报，且满足招标文件关于预留份额的要求。 | |
| 5 | 其它落实政府采购政策的资格要求 | 如有，见第一章《投标邀请》 | 提供材料扫描件或电子证照，应完整的体现出材料或电子证照全部内容。 |
| 6 | 其他特定资格要求 | 如有，见第一章《投标邀请》 | 提供材料扫描件或电子证照，应完整的体现出材料或电子证照全部内容。 |

资格审查指标通过标准：投标人必须通过资格审查表中的全部评审指标。

2.2 符合性审查

评标委员会对通过资格审查的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。符合性审查表如下：

| |
|--------|
| 符合性审查表 |
|--------|

| 序号 | 审查指标 | 审查标准 | 格式要求 |
|----|-------------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 开标一览表 | 格式、填写要求符合招标文件规定并加盖投标人电子签章 | 详见第六章投标文件格式。 |
| 2 | 投标函 | 格式、填写要求符合招标文件规定并加盖投标人电子签章 | 详见第六章投标文件格式。 |
| 3 | 授权书 | 格式、填写要求符合招标文件规定并加盖投标人电子签章 | 法定代表人参加投标的无需此件，提供身份证明即可。详见第六章投标文件格式。 |
| 4 | 投标报价 | 符合招标文件投标人须知正文第 9 条要求 | 详见第六章投标文件格式。 |
| 5 | 商务响应情况 | 符合招标文件采购需求中对付款方式、服务地点、服务期限等实质性要求 | 详见第六章投标文件格式。 |
| 6 | 投标文件机器识别码查询 | 投标文件创建标识码、文件制作机器码任一项一致的将不予通过符合性评审 | |
| 7 | 其他要求 | 符合法律、行政法规规定的其他条件或招标文件列明的其他实质性要求 | |

符合性审查指标通过标准：投标人必须通过符合性审查表中的全部评审指标。

2.3 详细审查

2.3.1 评标委员会按照下表对投标文件进行详细审查和评分。

2.3.2 本项目综合评分满分为 100 分，其中：技术资信分值占总分值的权重为 90 %，价格分值占总分值的权重为 10 %。具体评分细则如下：

第一包、第二包、第三包评分细则

| 类别 | 评分内容 | 评分标准 | 分值范围 |
|------------------------|-------------|--|-------|
| 技术 资信 分 (90分) | 整体服务方案 | <p>提供整体服务方案，包括但不限于：①对本项目特点和难点的理解；②整体服务的意识和定位；③整体管理的措施。</p> <p>1、整体服务方案包含上述全部内容，且完整详细，可行性、实用性、针对性强的，得 5 分；</p> <p>2、整体服务方案基本包含上述内容，具有可行性、实用性和针对性的，得 3 分；</p> <p>3、上述内容有缺失或不够详细，整体服务方案可行性、实用性、针对性有待改善的，得 1 分；</p> <p>4、无相关内容的不得分。</p> | 0-5 分 |
| | 管理机构及管理制度方案 | <p>提供管理机构及管理制度，包括但不限于：①管理机构的设置，各管理部门职责；②各类规章制度，检查验收等工作流程；③对检验仪器和采样设备的运行及维修。</p> <p>1、管理机构及管理制度方案包含上述全部内容，且完整详细，可行性、实用性、针对性强的，得 5 分；</p> <p>2、管理机构及管理制度方案基本包含上述内容，具有可行性、实用性和针对性的，得 3 分；</p> <p>3、上述内容有缺失或不够详细，管理机构及管理制度可行性、实用性、针对性有待改善的，得 1 分；</p> <p>4、无相关内容的不得分。</p> | 0-5 分 |
| | 服务方案（一） | <p>提供服务方案（一），包括但不限于：①食品安全抽样检验工作制度；②样品管理、保密、回避、培训、考核等制度；③抽检结果分析。</p> <p>1、服务方案（一）包含上述全部内容，且完整详细，可行性、实用性、针对性强的，得 5 分；</p> <p>2、服务方案（一）基本包含上述内容，具有可行性、实用性和针对性的，得 3 分；</p> <p>3、上述内容有缺失或不够详细，服务方案（一）可行性、</p> | 0-5 分 |

| | | | |
|--|---------------|---|-------|
| | | 实用性、针对性有待改善的，得 1 分； 4、无相关内容的不得分。 | |
| | 服务方案 (二) | <p>提供服务方案（二），包括但不限于：①信息报送和数据自查制度；②异议办理机制；③异常信息报告和备份样品再利用工作制度。</p> <p>1、服务方案（二）包含上述全部内容，且完整详细，可行性、实用性、针对性强的，得 5 分；</p> <p>2、服务方案（二）基本包含上述内容，具有可行性、实用性和针对性的，得 3 分；</p> <p>3、上述内容有缺失或不够详细，服务方案（二）可行性、实用性、针对性有待改善的，得 1 分；</p> <p>4、无相关内容的不得分。</p> | 0-5 分 |
| | 人员配置 和管理方案 | <p>提供人员配置和管理方案，包括但不限于：①人员专业配置、管理制度；②人员考核制度、淘汰奖惩机制；③人员培训计划、方式及措施。</p> <p>1、人员配置和管理方案包含上述全部内容，且完整详细，可行性、实用性、针对性强的，得 5 分；</p> <p>2、人员配置和管理方案基本包含上述内容，具有可行性、实用性和针对性的，得 3 分；</p> <p>3、上述内容有缺失或不够详细，人员配置和管理方案基本可行性、实用性、针对性有待改善的，得 1 分；</p> <p>4、无相关内容的不得分。</p> | 0-5 分 |
| | 质量控制 方案 | <p>提供质量控制方案，包括但不限于：①质量控制计划；②质量控制能力；③各个环节（抽样、检验、数据上传等）的质量保证措施。</p> <p>1、质量控制方案包含上述全部内容，且完整详细，可行性、实用性、针对性强的，得 5 分；</p> <p>2、质量控制方案基本包含上述内容，具有可行性、实用性和针对性的，得 3 分；</p> <p>3、上述内容有缺失或不够详细，质量控制方案可行性、</p> | 0-5 分 |

| | | | |
|--|-----------------------|---|-------|
| | | <p>实用性、针对性有待改善的，得 1 分；</p> <p>4、无相关内容的不得分。</p> | |
| | 日常管理和 服务措施 | <p>提供日常管理和服务措施，包括但不限于：①常规性方便业主服务内容、措施；②业主相关工作联系程序和制度；③业主投诉处理流程。</p> <p>1、日常管理和服务措施包含上述全部内容，且完整详细，可行性、实用性、针对性强的，得 5 分；</p> <p>2、日常管理和服务措施基本包含上述内容，具有可行性、实用性和针对性的，得 3 分；</p> <p>3、上述内容有缺失或不够详细，日常管理和服务措施可行性、实用性、针对性有待改善的，得 1 分；</p> <p>4、无相关内容的不得分。</p> | 0-5 分 |
| | 实验室布 局、规划及 设计方案 | <p>提供实验室布局、规划及设计方案，包括但不限于：①实验室平面图；②实验室基本结构布局；③实验室功能布局。</p> <p>1、实验室布局、规划及设计方案包含上述全部内容，且完整详细，可行性、实用性、针对性强的，得 5 分；</p> <p>2、实验室布局、规划及设计方案基本包含上述内容，具有可行性、实用性和针对性的，得 3 分；</p> <p>3、上述内容有缺失或不够详细，实验室布局、规划及设计方案可行性、实用性、针对性有待改善的，得 1 分；</p> <p>4、无相关内容的不得分。</p> | 0-5 分 |
| | 应急处理 方案 | <p>提供应急处理方案，包括但不限于：①应急事件处理程序；②食品安全事件处理；③自然灾害和运输车辆遭遇堵车情况处理。</p> <p>1、应急处理方案包含上述全部内容，且完整详细，可行性、实用性、针对性强的，得 5 分；</p> <p>2、应急处理方案基本包含上述内容，具有可行性、实用性和针对性的，得 3 分；</p> <p>3、上述内容有缺失或不够详细，应急处理方案可行性、</p> | 0-5 分 |

| | | | |
|--|--------|--|--------|
| | | <p>实用性、针对性有待改善的，得 1 分；</p> <p>4、无相关内容的不得分。</p> | |
| | 服务整改方案 | <p>针对食品安全抽检服务过程可能出现问题的整改方案，包括但不限于①整改目标和原则②整改的流程与期限③整改方案的监督执行④服务质量的提升计划等。</p> <p>1、方案包括或优于以上全部内容，各项措施内容详细，可行性强、实用性、针对性强的，得 5 分；</p> <p>2、方案包含全部项目，具有可行性、实用性和针对性的，得 3 分；</p> <p>3、方案中相关项目有缺失，可行性、实用性、针对性有待改善的，得 1 分；</p> <p>4、无相关内容的不得分。</p> | 0-5 分 |
| | 实力 | <p>1、投标人具有有效期内且未被暂停的中国合格评定国家认可委员会实验室认可证书（检测范围须含食品领域或食用农产品领域检测项目）的，得 2 分。</p> <p>注：投标文件中提供证书及体现上述检测范围的证书附件的复印件或扫描件或影印件。</p> <p>2、投标人具有有效期内且未被暂停的农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL）的，得 2 分。</p> <p>注：投标文件中提供证书的复印件或扫描件或影印件。</p> <p>3、2022 年 1 月 1 日以来，投标人参加过国家认证认可的相关机构组织的食品检测项目的实验室能力验证（或测量审核）或市场监管部门组织的盲样考核，并获得满意结果的，每次 1 分，最多得 3 分。</p> <p>注：投标文件中提供能力验证单或相关证明材料的复印件或扫描件或影印件。</p> <p>4、投标人参加过农业农村部门组织的农产品质量安全检测技术能力验证，且获得合格结果的，得 2 分。</p> <p>注：投标文件中提供农产品质量安全检测技术能力验证结果单或相关证明材料的复印件或扫描件或影印件。</p> | 0-15 分 |

| | | | |
|--|--------|---|-------|
| | | <p>5、投标人具有有效期内且未被暂停的下列证书，每提供一个证书得 1.5 分，满分 3 分。</p> <p>（1）质量管理体系认证证书；</p> <p>（2）职业健康安全管理体系认证证书。</p> <p>注：投标文件中提供证书复印件或扫描件或影印件。</p> <p>6、自 2024 年 1 月 1 日以来，投标人具有食品或食用农产品抽检监测任务的完成情况：单个任务量抽检不合格率达到 5%（含）及以上的，得 3 分，达到 4%（含）-5%（不含）的，得 2 分，达到 3%（含）-4%（不含）的，得 1 分，其余情况不得分。</p> <p>注：</p> <p>（1）抽检不合格率= 投标人在单个任务中出具的不合格报告数/检验报告总数。</p> <p>（2）投标文件中提供任务下达部门的项目验收确认书或者开具的抽检不合格率证明材料，未提供的不得分。</p> | |
| | 人员配备情况 | <p>1、投标人拟投入本项目的项目负责人（1 人）及管理人员（1 人）：</p> <p>（1）项目负责人具有正高级技术职称的，得 3 分；</p> <p>（2）管理人员具有副高级及以上技术职称的，得 2 分。</p> <p>2、投标人拟投入本项目的专职检验人员中具备人社部门或农业农村部门或检测机构颁发的《检验员证》，每提供一个证书得 1 分，满分 6 分。</p> <p>3、投标人拟投入本项目的专职抽样人员中具备人社部门或农业农村部门或检测机构颁发的《抽样员证》，每提供一个证书得 1 分，满分 5 分。</p> <p>注：</p> <p>（1）项目负责人和管理人员不得为同一人，抽样人员和检验人员不得为同一人。拟投入本项目的项目负责人及管理人员若具有《检验员证》或《抽样员证》的，仅按“1、投标</p> | 0-16分 |

| | | | |
|-----|-------|---|-------|
| | | <p>人拟投入本项目的项目负责人及管理人员”一档计分。</p> <p>（2）投标文件中提供上述证书复印件或扫描件或影印件，以及投标人为上述人员缴纳的 2024 年 12 月、2025 年 1 月、2025 年 2 月中任意一个月的社保证明材料，具体可通过下述形式之一：</p> <p>1)官方网站查询截图，并加盖投标人公章(或电子签章)；</p> <p>2) 社保部门的书面证明材料。</p> <p>注：①如项目负责人及管理人员中有退休返聘人员，则无需提供社保证明材料，但须同时提供退休证和投标人为其办理的返聘材料的复印件或扫描件或影印件。②经投标人委托的第三方人力资源服务机构或与投标人有直接隶属关系的机构代缴社保的，须提供存在委托关系或隶属关系的有效证明材料并经评标委员会确认。</p> | |
| | 业绩 | <p>投标人自 2023 年 1 月 1 日（以合同签订时间为准）以来具有食品安全抽样检验任务项目业绩的，每一项业绩加 3 分，累计最高 9 分。</p> <p>1、提供合同复印件或扫描件或影印件并加盖投标人公章。</p> <p>2、投标文件中所提供的业绩均为已履约完成的业绩，投标人提供承诺函（格式自拟，并加盖投标人公章）。提示：如投标人虚假承诺，将承担相关责任。</p> <p>上述材料须同时具备，缺少任一材料则该业绩不得分。</p> | 0-9 分 |
| 价格分 | （10分） | <p>价格分统一采用低价优先法，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分 <u>10</u> 分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算，若有投标报价扣除，以扣除后价格参与评审：</p> <p>投标报价得分 = （评标基准价/投标报价）× <u>10</u> % × 100</p> | |

2.3.3 分值汇总

（1）评标委员会各成员应当独立对每个有效投标人的投标文件进行评分，并汇总每个投标人的得分。取各位评委评分之平均值，四舍五入保留至小数点后两位数，得到该投标人的技术资信分。

（2）将投标人的技术资信分加上根据上述标准计算出的价格分，即为该投标人的综合总得分。

第五章 政府采购合同

政府采购合同参考范本

（服务类）

第一部分 合同书

项目名称：某项目（分包项目须填写完整的分包号及分包名称）

项目编号：某编号

甲方（采购人）：_____

乙方（中标人）：_____

签订地：_____

签订日期：_____年____月____日

_____（以下简称：甲方）通过_____组织的公开招标方式采购活动，经评标委员会评定，_____（以下简称：乙方）为本项目中标人，现按照采购文件确定的事项签订本合同。

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定，按照平等、自愿、公平和诚实信用的原则，经甲方和乙方协商一致，约定以下合同条款，以兹共同遵守、全面履行。

1.1 合同组成部分

下列文件为本合同的组成部分，并构成一个整体，需综合解释、相互补充。如果下列文件内容出现不一致的情形，那么在保证按照采购文件确定的事项前提下，组成本合同的多个文件的优先适用顺序如下：

- 1.1.1 本合同及其补充合同、变更协议；
- 1.1.2 中标通知书；
- 1.1.3 投标文件（含澄清或者说明文件）；
- 1.1.4 招标文件（含澄清或者修改文件）；
- 1.1.5 其他相关采购文件。

1.2 服务

- 1.2.1 服务名称：_____；
- 1.2.2 服务内容：_____；
- 1.2.3 服务质量：_____。

1.3 价款

本合同总价为：¥_____元（大写：人民币_____元）。

分项价格：

| 序号 | 分项名称 | 分项价格 |
|-------|------|------|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | | |
| | | |
| 总价 | | |

1.4 付款方式和发票开具方式

- 1.4.1 付款方式：_____；
- 1.4.2 发票开具方式：_____。

1.5 服务期限、地点和方式

1.5.1 服务期限：_____；

1.5.2 服务地点：_____；

1.5.3 服务方式：_____。

1.6 违约责任

1.6.1 除不可抗力外，如果乙方没有按照本合同约定的期限、地点和方式履行，那么甲方可要求乙方支付违约金，违约金按每迟延履行一日的应提供而未提供服务价格的0.5%计算，最高限额为本合同总价的5%；迟延履行的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，甲方有权在要求乙方支付违约金的同时，书面通知乙方解除本合同；

1.6.2 除不可抗力外，如果甲方没有按照本合同约定的付款方式付款，那么乙方可要求甲方支付违约金，违约金按每迟延付款一日的应付而未付款的0.5%计算，最高限额为本合同总价的5%；迟延付款的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，乙方有权在要求甲方支付违约金的同时，书面通知甲方解除本合同；

1.6.3 除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的其他主要义务，经催告后在合理期限内仍未履行的，或者任何一方有其他违约行为致使不能实现合同目的的，或者任何一方有腐败行为（即：提供或给予或接受或索取任何财物或其他好处或者采取其他不正当手段影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）或者欺诈行为（即：以谎报事实或者隐瞒真相的方法来影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）的，对方当事人可以书面通知违约方解除本合同；

1.6.4 任何一方按照前述约定要求违约方支付违约金的同时，仍有权要求违约方继续履行合同、采取补救措施，并有权按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；任何一方按照前述约定要求解除本合同的同时，仍有权要求违约方支付违约金和按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；且守约方行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.6.5 除前述约定外，除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的义务，对方当事人都均有权要求继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等，且对方当事人行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.6.6 如果出现政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间，书面通知甲方暂停采购活动的情形，或者询问或质疑事项可能影响中标结果的，导致甲方中止履行合同的情形，均不视为甲方违约。

1.6.7 因甲方未按合同约定支付价款、未按合同约定受领标的物、擅自解除合同、逾期退还履约保证金导致乙方遭受的直接损失，乙方可向甲方申请赔偿，赔偿金额由双方协商一致；针对因政策变化等原因不能签订合同或解除合同时，造成乙方合法利益受损的情形，可以给予乙方合理补偿，补偿金额不得超过乙方的直接损失。

1.7 争议的解决

本合同履行过程中发生的任何争议，双方当事人均可通过和解或者调解解决；不愿和解、调解或者和解、调解不成的，可以选择下列第____种方式解决：

1.7.1 将争议提交_____仲裁委员会依申请仲裁时其现行有效的仲裁规则裁决；

1.7.2 向_____人民法院起诉。

1.8 合同生效

本合同自双方当事人盖章时生效。

甲 方：_____（单位盖章）

乙 方：_____（单位盖章）

法定代表人

法定代表人

或授权代表：

或授权代表：

时间：_____年____月____日

时间：_____年____月____日

乙方账户信息

户名：_____

账号：_____

开户银行：_____

第二部分 合同一般条款

2.1 定义

本合同中的下列词语应按以下内容进行解释：

2.1.1 “合同”系指采购人和中标人签订的载明双方当事人所达成的协议，并包括所有的附件、附录和构成合同的其他文件。

2.1.2 “合同价”系指根据合同约定，中标人在完全履行合同义务后，采购人应支付给中标人的价格。

2.1.3 “服务”系指中标人根据合同约定应向采购人履行的除货物和工程以外的其他政府采购对象，包括采购人自身需要的服务和向社会公众提供的公共服务。

2.1.4 “甲方”系指与中标人签署合同的采购人；采购人委托采购代理机构代表其与乙方签订合同的，采购人的授权委托书作为合同附件。

2.1.5 “乙方”系指根据合同约定提供服务的中标人；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的，联合体各方均应为乙方或者与乙方相同地位的合同当事人，并就合同约定的事项对甲方承担连带责任。

2.1.6 “现场”系指合同约定提供服务的地点。

2.2 技术规范

货物所应遵守的技术规范应与采购文件规定的技术规范和技术规范附件(如果有的话)及其技术规范偏差表(如果被甲方接受的话)相一致；如果采购文件中没有技术规范的相应说明，那么应以国家有关部门最新颁布的相应标准和规范为准。

2.3 知识产权

2.3.1 乙方应保证其提供的服务不受任何第三方提出的侵犯其著作权、商标权、专利权等知识产权方面的起诉；如果任何第三方提出侵权指控，那么乙方须与该第三方交涉并承担由此发生的一切责任、费用和赔偿；

2.3.2 具有知识产权的计算机软件等货物的知识产权归属，详见合同专用条款。

2.4 履约检查和问题反馈

2.4.1 甲方有权在其认为必要时，对乙方是否能够按照合同约定提供服务进行履约检查，以确保乙方所提供的服务能够依约满足甲方项目需求，但不得因履约检查妨碍乙方的正常工作，乙方应予积极配合；

2.4.2 合同履行期间，甲方有权将履行过程中出现的问题反馈给乙方，双方当事人应以书面形式约定需要完善和改进的内容。

2.5 结算方式和付款条件

详见合同专用条款。

2.6 技术资料和保密义务

2.6.1 乙方有权依据合同约定和项目需要，向甲方了解有关情况，调阅有关资料等，甲方应予积极配合；

2.6.2 乙方有义务妥善保管和保护由甲方提供的前款信息和资料等；

2.6.3 除非依照法律规定或者对方当事人的书面同意，任何一方均应保证不向任何第三方提供或披露有关合同的或者履行合同过程中知悉的对方当事人任何未公开的信息和资料，包括但不限于技术情报、技术资料、商业秘密和商业信息等，并采取一切合理和必要措施和方式防止任何第三方接触到对方当事人的上述保密信息和资料。

2.7 质量保证

2.7.1 乙方应建立和完善履行合同的内部质量保证体系，并提供相关内部规章制度给甲方，以便甲方进行监督检查；

2.7.2 乙方应保证履行合同的人员数量和素质、软件和硬件设备的配置、场地、环境和设施等满足全面履行合同的要求，并应接受甲方的监督检查。

2.8 延迟履行

在合同履行过程中，如果乙方遇到不能按时提供服务的情况，应及时以书面形式将不能按时提供服务的理由、预期延误时间通知甲方；甲方收到乙方通知后，认为其理由正当的，可以书面形式酌情同意乙方可以延长履行的具体时间。

2.9 合同变更

2.9.1 双方当事人协商一致，可以签订书面补充合同的形式变更合同，但不得违背采购文件确定的事项；

2.9.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当以

书面形式变更合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

2.10 合同转让和分包

合同的权利义务依法不得转让，但经甲方同意，乙方可以依法采取分包方式履行合同，即：依法可以将合同项下的部分非主体、非关键性工作分包给他人完成，接受分包的人应当具备相应的资格条件，并不得再次分包，且乙方应就分包项目向甲方负责，并与分包供应商就分包项目向甲方承担连带责任。

2.11 不可抗力

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

2.11.2 因不可抗力致使不能实现合同目的的，当事人可以解除合同；

2.11.3 因不可抗力致使合同有变更必要的，双方当事人应在合同专用条款约定时间内以书面形式变更合同；

2.11.4 受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后，应在合同专用条款约定时间内以书面形式通知对方当事人，并在合同专用条款约定时间内，将有关部门出具的证明文件送达对方当事人。

2.12 税费

与合同有关的一切税费，均按照中华人民共和国法律的相关规定缴纳。

2.13 乙方破产

如果乙方破产导致合同无法履行时，甲方可以书面形式通知乙方终止合同且不给予乙方任何补偿和赔偿，但合同的终止不损害或不影响甲方已经采取或将要采取的任何要求乙方支付违约金、赔偿损失等的行动或补救措施的权利。

2.14 合同中止、终止

2.14.1 双方当事人不得擅自中止或者终止合同；

2.14.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

2.15 检验和验收

2.15.1 乙方按照合同专用条款的约定，定期提交服务报告，甲方按照合同专

用条款的约定进行定期验收；

2.15.2 合同期满或者履行完毕后，甲方有权组织（包括依法邀请国家认可的质量检测机构参加）对乙方履约的验收，即：按照合同约定的标准，组织对乙方履约情况的验收，并出具验收书；向社会公众提供的公共服务项目，验收时应当邀请服务对象参与并出具意见，验收结果应当向社会公告；

2.15.3 检验和验收标准、程序等具体内容以及前述验收书的效力详见**合同专用条款**。

2.16 合同使用的文字和适用的法律

2.16.1 合同使用汉语书就、变更和解释；

2.16.2 合同适用中华人民共和国法律。

2.17 履约保证金

2.17.1 采购文件要求乙方提交履约保证金的，乙方应按**合同专用条款**约定的方式，以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交；

2.17.2 履约保证金在**合同专用条款**约定期间内不予退还或者应完全有效，前述约定期间届满之日起___个工作日内，甲方应将履约保证金退还乙方，甲方逾期退还履约保证金应承担违约责任。

2.17.3 如果乙方不履行合同，履约保证金不予退还；如果乙方未能按合同约定全面履行义务，那么甲方有权从履约保证金中取得补偿或赔偿，同时不影响甲方要求乙方承担合同约定的超过履约保证金的违约责任的权利。

2.18 合同份数

合同份数按**合同专用条款**规定，每份均具有同等法律效力。

第三部分 合同专用条款

本部分是对前两部分的补充和修改，如果前两部分和本部分的约定不一致，应以本部分的约定为准。本部分的条款号应与前两部分的条款号保持对应；与前两部分无对应关系的内容可另行编制条款号。

| 条款号 | 约定内容 |
|------|--|
| 2.5 | 结算方式和付款条件： 合同签订及具备抽检实施条件后，5个工作日内预付合同金额的50%；7月20日前依据工作开展情况再支付合同金额的25%；项目验收合格后，剩余合同金额一次性付清。 |
| 2.15 | 检验和验收： 中标人和采购人双方共同实施验收工作，结果和验收报告经双方确认后生效。 |
| 2.17 | 履约保证金： （1）金额： <input checked="" type="checkbox"/> 合同价的2.5 % （2）支付方式： <input checked="" type="checkbox"/> 转账/电汇 <input checked="" type="checkbox"/> 支票 <input checked="" type="checkbox"/> 汇票 <input checked="" type="checkbox"/> 本票 <input checked="" type="checkbox"/> 保险 <input checked="" type="checkbox"/> 保函 （3）收取单位： <u>安庆市财政局特设专户</u> （4）收取账号： <u>348711000018010008441-140001</u> <u>（开户行：交行安庆开发区支行）</u> （5）退还时间： <u>验收合格后</u> |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

第六章 投标文件格式

投
标
文
件

【第__包】

项目名称：_____

项目编号：_____

投 标 人：_____

__年__月__日

一、开标一览表

| | |
|-------|----------------------|
| 项目名称 | |
| 投标人全称 | |
| 投标范围 | 第__包 |
| 投标报价 | 大写：_____ 小写：_____ |
| 其他 | |

投标人电子签章：_____

日 期：_____

注：

- 1. 此表用于开标唱标之用。
- 2. 表中投标报价即为优惠后报价，并作为评审及定标依据。任何有选择或有条件的投标报价，或者表中某一包别填写多个报价，均为无效报价。
- 3. 表中大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准。

二、投标函

致：采购人

根据贵方的招标公告和投标邀请，我方兹宣布同意如下：

1. 我方根据招标文件的规定，严格履行合同的责任和义务，并保证于买方要求的日期内完成，并通过买方验收。

2. 我方已详细审核全部招标文件，包括招标文件附件及更正公告（如有），我方正式认可并遵守本次招标文件，并对招标文件各项条款、规定及要求均无异议。

3. 我方同意从招标文件规定的开标日期起遵循本招标文件，并在招标文件规定的投标有效期之前均具有约束力。

4. 我方声明投标文件所提供的一切资料均真实无误、及时、有效，企业运营正常。由于我方提供资料不实而造成的责任和后果由我方承担。我方同意按照贵方提出的要求，提供与投标有关的任何证据、数据或资料。

投标人电子签章：_____

日 期：_____

三. 投标人资格声明书

致：采购人

在参与本次项目投标中，我单位承诺：

- （一）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （二）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （三）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （四）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（重大违法记录指因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚，不包括因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动，但期限已经届满的情形）；
- （五）我单位不属于政府采购法律、行政法规规定的公益一类事业单位、或使用事业编制且由财政拨款保障的群团组织（仅适用于政府购买服务项目）；
- （六）我单位不存在为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务后，再参加该采购项目的其他采购活动的情形（单一来源采购项目除外）；
- （七）与我单位存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的其他法人单位信息如下（如有，不论其是否参加同一合同项下的政府采购活动均须填写）：

| 序号 | 单位名称 | 相互关系 |
|----|------|------|
| 1 | | |
| 2 | | |

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人电子签章：_____

日 期：_____

四、授权书

本授权书声明：_____（投标人名称）授权_____（投标人授权代表姓名）代表我方参加本项目采购活动，全权代表我方处理投标过程的一切事宜，包括但不限于：投标、参与开标、谈判、签约等。投标人授权代表在投标过程中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，我方均予以认可并对此承担责任。投标人授权代表无转委托权。特此授权。

本授权书自出具之日起生效。

授权代表身份证明扫描件：

授权代表联系方式：_____（请填写手机号码）

特此声明。

投标人电子签章：_____

日 期：_____

注：

1. 本项目只允许有唯一的投标人授权代表，提供身份证明扫描件；
2. 法定代表人参加投标的无需提供授权书，提供身份证明扫描件。

五、投标分项报价表

（仅供参考，投标人可自行制作格式）

| 序号 | 服务内容 | 项 | 单价 | 小计金额 (元) |
|---------|-------|---|----|-------------|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| ... | | | | |
| | 其他费用 | | | |
| | | | | |
| 合计金额（元） | | | | |

投标人电子签章：_____

日 期：_____

注：

所列服务为对应本项目需求的全部服务内容。如有漏项或缺项，投标人承担全部责任。

六、投标响应表

6.1 商务响应表

| 序号 | 商务条款 | 招标文件要求 | 投标人承诺 | 偏离说明 |
|----|------|--------|-------|------|
| 1 | 付款方式 | | | |
| 2 | 服务地点 | | | |
| 3 | 服务期限 | | | |

投标人电子签章：_____

日 期：_____

七、中小企业声明函

（非中小企业投标，不需此件，请删去“中小企业声明函”）

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

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人电子签章：_____

日 期：_____

注：

1. 从业人员、营业收入、资产总额填报上一年数据，无上一年数据的新成立企业可不填报。
2. 投标人应根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）和《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）相关规定，如实填写中小企业声明函。如有虚假，将依法承担相应责任。投标人自行登录工业和信息化部官网进

行中小企业规模类型自测（查询网址 <https://www.miit.gov.cn/>）。

3. 上述“标的名称”，详见第三章采购需求前附表中明确的“标的名称”。

4. 上述“采购文件中明确的所属行业”，详见第三章采购需求前附表中明确的“所属行业”。

5. 填写示例：某标的名称（填写第三章采购需求前附表中明确的“标的名称”），属于（填写第三章采购需求前附表中明确的“所属行业”，如软件和信息技术服务业）行业；承接企业为某企业，从业人员 100 人，营业收入为 10000 万元，资产总额为 5000 万元，属于中型企业[投标人自行登录工业和信息化部官网进行中小企业规模类型自测（查询网址 <https://www.miit.gov.cn/>）]。

八、残疾人福利性单位声明函

（非残疾人福利性单位投标，请删去“残疾人福利性单位声明函”）

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人电子签章：_____

日 期：_____

九、诚信履约承诺函

致：采购人

如我单位被确定为本项目中标人，我单位承诺在合同签订及履约过程中将严格执行《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》及本项目采购文件中关于合同签订及履约的相关规定，不出现以下情形：

- （1）中标或者成交后无正当理由拒不与采购人签订政府采购合同；
- （2）未按照采购文件确定的事项签订政府采购合同；
- （3）将政府采购合同转包；
- （4）提供假冒伪劣产品；
- （5）擅自变更、中止或者终止政府采购合同。

本单位知悉如出现上述情形，将会被依法追究法律责任，可能的处理结果有：处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

投标人电子签章：_____

日 期：_____

十、其他相关证明材料

提供符合投标邀请、采购需求及评标方法和标准规定的相关证明文件。

特别提示：

投标人在投标文件制作时可在此栏内上传招标文件要求上传的证明资料，如营业执照、证书等，应将上述证明材料制作成扫描件上传。

第七章 政府采购供应商询问函和质疑函范本

询问函范本

（如为对采购文件或采购程序的询问或疑问，请按询问函范本或电子交易系统中网上询问格式附件进行提交）

致：采购人

我单位拟参与_____（项目名称、编号）的采购活动，现有以下内容(或条款)存在疑问(或无法理解)，特提出询问。

一、（事项一）

1、（内容或条款）

2、（说明疑问或无法理解原因）

3、（建议）

二、（事项二）

...

随附相关证明材料如下：

联 系 人：_____

联系电话：_____

日 期：_____

质疑函范本

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：

地址： 邮编：

联系人： 联系电话：

授权代表：

联系电话：

地址： 邮编：

二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称：

质疑项目的编号： 包号：

采购人名称：

采购文件获取日期：

三、质疑事项具体内容

质疑事项 1：

事实依据：

.....

法律依据：

.....

质疑事项 2

.....

四、与质疑事项相关的质疑请求

请求：

签字(签章)：

公章：

日期：

质疑函制作说明：

1. 供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。
2. 质疑供应商若委托代理人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。
3. 质疑供应商若对项目的某一分包进行质疑，质疑函中应列明具体分包号。
4. 质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。
5. 质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。
6. 质疑供应商为自然人的，质疑函应由本人签字；质疑供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。