

三门峡市市场监督管理局 2025 年食品安全抽检
监测任务购买社会服务项目

竞争性磋商文件

项目编号：三财竞磋商采购-2025-25

SGZ[2025]210-ZC142



采 购 人：三门峡市市场监督管理局

采购代理机构：河南尚正管理咨询有限公司

日 期：二〇二五年五月

目 录

第一章 竞争性磋商公告	2
第二章 磋商响应供应商须知及前附表	6
第三章 服务内容及要求	28
第四章 评审办法	92
第五章 合同主要条款及格式	97
第六章 电子化响应文件内容及格式	101

第一章 竞争性磋商公告

项目概况

三门峡市市场监督管理局 2025 年食品安全抽检监测任务购买社会服务项目的潜在供应商应在三门峡市公共资源交易中心网获取竞争性磋商文件，并于 2025 年 6 月 5 日 8 时 20 分（北京时间）前递交响应文件。

一、项目基本情况

1. 项目编号：三财竞磋商-2025-25 、 SGZ[2025]210-ZC142

2. 项目名称：三门峡市市场监督管理局 2025 年食品安全抽检监测任务购买社会服务项目

3. 采购方式：竞争性磋商

4. 预算金额：1360647 元

最高限价：1360647 元

序号	包号	包名称	包预算 (元)	包最高限价 (元)
1	SGZ[2025]210-ZC142 -1	三门峡市市场监督管理局 2025 年食品安全抽检监测任务购买社会服务项目 A 包	306310	306310
2	SGZ[2025]210-ZC142 -2	三门峡市市场监督管理局 2025 年食品安全抽检监测任务购买社会服务项目 B 包	309043	309043
3	SGZ[2025]210-ZC142 -3	三门峡市市场监督管理局 2025 年食品安全抽检监测任务购买社会服务项目 C 包	312254	312254
4	SGZ[2025]210-ZC142 -3	三门峡市市场监督管理局 2025 年食品安全抽检监测任务购买社会服务项目 D 包	433040	433040

5. 采购需求（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）

5.1 采购范围：2025 年三门峡市市场监督管理局采购第三方食品安全检验机构，供应商成交后负责三门峡市市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽样检测业务，具体检测

内容详见竞争性磋商文件。

5.2 标包划分：本项目共划分 4 个标包，具体标包检测内容详见竞争性磋商文件第三章。

5.3 资金来源：财政资金，已落实。

5.4 服务期限：自签订合同之日起一年。

5.5 质量要求：合格，符合国家及行业相关规范和标准及采购人相关要求。

5.6 服务地点：采购人指定地点。

6. 合同履行期限：一年。

7. 本项目是否接受联合体投标：否

8. 是否接受进口产品：否

9. 是否专门面向中小企业：否

二、申请人资格要求

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2. 落实政府采购政策满足的资格要求：无

3. 本项目的特定资格要求

3.1 有效的营业执照；

3.2 通过省级以上市场监督管理部门（或原质量技术监督管理部门）组织的食品检验实验室检验机构资质认定并取得计量认证证书（CMA），且证书合法有效；

3.3 须取得本项目所有检验项目检验认证资质，且出具已取得真实有效的认证项目目录承诺书；

3.4 须提供本企业无商业贿赂和不正当竞争行为承诺书；

3.5 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）和豫财购【2016】15号的规定，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，拒绝参与本项目采购活动；须提供中国执行信息公开网（<http://zxgk.court.gov.cn/>）关于“失信被执行人”查询截图；信用中国（www.creditchina.gov.cn）关于“重大税收违法失信主体”查询截图；中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）关于“政府采购严重违法失信行为记录名单”查询截图。查询日期自公告发布之日起，查询截止时间为磋商截止时间止。

三、获取采购文件

1. 时间：2025年5月22日至2025年6月4日，每天上午00:00至12:00，下午12:00至23:59（北京时间，法定节假日除外。）

2. 地点：三门峡市公共资源交易中心网上

3. 方式：供应商凭 CA 数字证书通过三门峡市公共资源交易中心网（网址：<http://gzjy.smx.gov.cn/>），点击交易平台选择“交易主体登录”，登陆系统后，点击采购业务-业务管理-竞争性磋商文件领取菜单-点击领取按钮-领取.smxzf 格式的电子竞争性磋商文件。

办理 CA 证书链接：

<http://gzjy.smx.gov.cn/bzzx/008001/20231102/4defc9b5-408e-47f2-9e9f-1f376a06ee1f.html>

4. 售价：0 元

四、响应文件提交

1. 时间：2025 年 6 月 5 日 8 时 20 分（北京时间）

2. 地点：加密电子竞争性磋商响应文件须在磋商截止时间前通过三门峡市公共资源交易中心电子交易平台加密上传。

五、响应文件开启

1. 时间：2025 年 6 月 5 日 8 时 20 分（北京时间）

2. 地点：三门峡市公共资源交易中心五楼开标区

六、发布公告的媒介及公告期限

本次公告在《河南省政府采购网》《采购与招标网》《三门峡市公共资源交易中心网》上发布。公告期限为三个工作日。

七、其他补充事宜

1. 本项目为不见面开标项目，开标当日，供应商无需到开标现场参加开标会议，供应商应当在投标截止时间前，登陆不见面开标大厅选择登陆三门峡市公共资源电子招投标系统进行登陆（网址为 <http://120.194.249.36:10094/BidOpening/bidopeninghallaction/hall/login>），在线准时参加开标活动并进行磋商响应文件解密等。每位供应商的解密时间为开标时间起 30 分钟内完成。因供应商原因未能解密、解密失败或解密超时的将被拒绝。

2. 本项目实行资格后审，审查内容以磋商响应文件为准，其上传资料真实性由供应商自行承担，同时，供应商请完善主体库。

3. 评审打分部分按照 100 分制原则进行，涉及到资格审查、企业业绩等计分部分时，以供应商自行上传到磋商响应文件中的各类相应内容为准。

4. 在竞争性磋商文件中要求供应商按照磋商响应文件格式进行磋商响应文件编制，在磋商响应文件编制时，应明确将供应商企业基本情况、业绩情况编入磋商响应文件中，便于进行资格审查及评标打分。

5. 本项目为电子化、无纸化交易项目，开标时不再接受任何纸质资料，为保证您能投标成功，请需仔细阅读竞争性磋商文件和三门峡市公共资源交易中心官网业务办理指南。

6. 根据《河南省财政厅关于优化政府采购营商环境有关问题的通知》（豫财购【2019】4号）第6条的规定，磋商保证金不再收取。

7. 我单位（采购人）严格按三财购【2021】9号文要求的时限发布成交结果公告，发出成交通知书，签订采购合同，上传采购合同。

八、凡对本次招标提出询问，请按照以下方式联系

1. 采购人：三门峡市市场监督管理局

地址：三门峡市崤山路西段

联系人：方先生

联系方式：0398-2810995

2. 采购代理机构：河南尚正管理咨询有限公司

地址：三门峡市五原路西段工商联大厦B座807室

联系人：曹女士

联系方式：0398-3190898

3. 项目联系方式

联系人：曹女士

联系方式：0398-3190898

4. 监督单位：

三门峡市财政局政府采购监督管理科

联系方式：0398-2608915

第二章 磋商响应供应商须知及前附表

磋商响应供应商须知前附表

条款号	条款名称	编列内容
1.1.1	适用法律法规	《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》等有关法律、法规和规章的规定，其权利受到上述法律法规的保护。
1.1.2	采购人	名称：三门峡市市场监督管理局 地址：三门峡市崤山路西段 联系人：方先生 联系方式：0398-2810995
1.1.3	采购代理机构	名称：河南尚正管理咨询有限公司 地址：三门峡市五原路西段工商联大厦 B 座 807 室 联系人：曹女士 联系方式：0398-3190898
1.1.4	项目名称	三门峡市市场监督管理局 2025 年食品安全抽检监测任务购买社会服务项目
1.1.5	政府采购政策	落实中小企业、监狱企业、残疾人福利企业政府采购政策。 本项目所属行业：其他未列明行业 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库[2020]46号)及根据关于进一步加大政府采购支持中小企业发展有关事项的通知(三财购〔2022〕9号)的规定、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)、《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)的要求，对小型、微型企业、监狱企业及残疾人福利性单位产品的价格给予 20%的扣除，用扣除后的价格参与评审，本项目的扣除比例为：小型企业扣除 20%，微型企业扣除 20%，监狱企业扣除 20%，残疾人福利性单位扣除

		<p>20%。监狱企业和残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。</p> <p>在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库[2020]46号)规定的中小企业扶持政策。</p> <p>参加政府采购活动的中小企业应当提供《中小企业声明函》；监狱企业应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件；残疾人福利性单位应当提供《残疾人福利性单位声明函》。</p> <p>注：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。</p>
1.2.1	资金来源及比例	财政资金，100%
1.2.2	资金落实情况	已落实
1.2.3	预算金额	1360647元（其中A包：306310元；B包：309043元；C包：312254元；D包：433040元。）
1.3.1	采购范围	2025年三门峡市市场监督管理局采购第三方食品安全检验机构，供应商成交后负责三门峡市市场监督管理局2025年食品安全监督抽样检测业务，具体检测内容详见竞争性磋商文件第三章。
1.3.2	标包划分	本项目共划分4个标包，具体标包检测内容详见竞争性磋商文件第三章。
1.3.3	服务地点	采购人指定地点
1.3.4	服务期限	自签订合同之日起一年。
1.3.5	质量要求	合格，符合国家及行业相关规范和标准及采购人相关要求
1.3.6	履约验收	履约验收主体：采购人自行组织项目验收（代理机构可协助验收）。

		<p>履约验收时间:按采购合同约定执行。</p> <p>履约验收方式:抽检批次和检验项目以国家食品安全抽样检验信息系统录入成功并经省市场监督管理局数据核查通过。</p> <p>履约验收程序:由供应商提出申请,采购人组织相关部门进行验收。</p> <p>履约验收内容:依据本项目竞争性磋商文件和成交供应商磋商响应文件对技术和商务条款履约情况逐条验收。</p> <p>履约验收标准:采购人根据国家有关规定、竞争性磋商文件、成交供应商的磋商响应文件以及合同约定的内容和验收标准进行验收。</p> <p>验收情况作为支付货款的依据。如有异议,以相关质量技术检验检测机构的检验结果为准,如产生检验检测费用,则该费用由过失方承担。</p>
1. 4. 1	磋商响应供应商资格要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定,提供供应商承诺书; 2. 落实政府采购政策满足的资格要求: 无 3. 本项目的特定资格要求 <ol style="list-style-type: none"> 3. 1 有效的营业执照; 3. 2 通过省级以上市场监督管理部门(或原质量技术监督管理部门)组织的食品检验实验室检验机构资质认定并取得计量认证证书(CMA),且证书合法有效; 3. 3 须取得本项目所有检验项目检验认证资质,且出具已取得真实有效的认证项目目录承诺书; 3. 4 须提供本企业无商业贿赂和不正当竞争行为承诺书; 3. 5 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)和豫财购【2016】15号的规定,对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商,拒绝参与本项目采购活动;须提供中国执行信息公开网(http://zxgk.court.gov.cn/)关于“失信被执行人”查询截图; 信用中国

		(www.creditchina.gov.cn) 关于“重大税收违法失信主体”查询截图；中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn) 关于“政府采购严重违法失信行为记录名单”查询截图。查询日期自公告发布之日起，查询截止时间为磋商截止时间止。
1. 4. 2	是否接受联合体投标	不接受
1. 9. 1	踏勘现场	不组织，供应商自行踏勘
1. 10. 1	磋商预备会	不召开
1. 11. 1	实质性要求和条件	服务地点； 服务期限； 质量要求； 磋商有效期； 付款方式；
2. 2. 1	供应商对磋商文件提出问题的截止时间及方式	供应商如对竞争性磋商文件有异议的，应在获取竞争性磋商文件之日起或者竞争性磋商公告期限届满之日起 7 个工作日内在三门峡市公共资源交易平台上一次性提出，否则，将被视为完全理解并接受竞争性磋商文件的全部内容。
2. 2. 2	竞争性磋商文件的澄清或修改的截止时间	磋商截止 5 日前，通知所有获取竞争性磋商文件的潜在供应商；不足 5 日的，顺延提交磋商响应文件的截止时间。
2. 2. 3	竞争性磋商文件的澄清或修改的方式	竞争性磋商文件的澄清或者修改将通过交易平台系统内部“答疑文件”告知供应商，发布给所有成功下载竞争性磋商文件的供应商，并在原竞争性磋商公告发布媒体上发布澄清公告，但不指明澄清问题的来源。对于项目中已经成功下载竞争性磋商文件的供应商，系统将通过第三方短信群发方式提醒供应商进行查询。各供应商须重新下载最新的答疑文件，以此编制磋商响应文件。
3. 2. 4	最高投标	本项目 A 包投标最高限价为 306310 元；B 包投标最高限价

	限价	为 309043 元；C 包投标最高限价为 312254 元；D 包投标最高限价为 433040 元。凡供应商磋商报价超出“投标最高限价”的，该供应商的电子化磋商响应文件应作无效标处理。
3.2.6	磋商报价的其他要求	磋商响应供应商的报价明显低于其他报价，使得其报价可能低于其个别成本的，有可能影响商品质量和不能诚信履约的，应当要求该报价人作出书面说明并提供相关证明材料。报价人不能合理说明或者不能提供相关证明材料的，由磋商小组认定该报价人以低于成本报价，其报价应作无效报价处理。
3.3.1	磋商有效期	自磋商截止之日起 60 日历天
3.4.1	磋商保证金	根据《河南省财政厅关于优化政府采购营商环境有关问题的通知》豫财购〔2019〕4号要求，本项目不再收取磋商保证金，需提供投标承诺函，具体格式详见第六章磋商响应文件格式，未按竞争性磋商文件规定提交投标承诺函的均视为无效投标。
3.7	磋商响应文件的编制及签署	<p>1. 供应商所上传的磋商响应文件，应是通过中心磋商响应文件制作系统制作的（磋商响应文件制作工具下载地址： https://download.bqpoint.com/download/downloaddetail.html?SourceFrom=Ztb&ZtbSoftXiaQuCode=1506&ZtbSoftType=tbaliinclusive），经过签章和加密后生成的电子版磋商响应文件。其中包含用于磋商响应文件上传的主文件（后缀为 .smxtf）和用于应急补救的磋商响应文件备份文件（后缀为 .nsmxtf）。</p> <p>2. 在竞争性磋商文件中要求供应商按照磋商响应文件格式进行磋商响应文件编制，在磋商响应文件编制时，应明确将供应商企业基本情况、业绩情况编入磋商响应文件中，便于进行资格审查及评标打分。</p> <p>3. 磋商响应供应商在进行磋商响应文件签章时，竞争性磋商文件中要求磋商响应供应商盖章的，以签盖单位章为准；要求法定代表人或授权代理人签章的，以签盖法定代表人签章为准。</p>
4.2	磋商响应文件的上传	磋商响应文件应在投标截止时间前成功上传至三门峡市公共资源电子化交易系统。至投标截止时间止，仍未上传成功的磋商响应文件将不予接收。

		注：如按照电子化投标操作教材制作完成的磋商响应文件无法上传的，供应商应在投标截止时间前尽早的联系中心技术人员，以便有充分的时间进行处理。供应商应充分考虑到处理技术问题和上传数据等工作所需的时间问题，磋商响应文件未在投标截止时间前成功上传的，其磋商响应文件不予接收。
4.3.1	磋商截止时间	2025年6月5日8时20分。
5.1	磋商时间和地点	<p>时间：同磋商截止时间。</p> <p>地点：三门峡市公共资源交易中心五楼开标区</p> <p>本项目采用“远程不见面”开标方式，供应商无需到三门峡市公共资源交易中心现场参加开标会议，只需在投标截止时间前，登录远程开标大厅，在线准时参加开标活动并进行文件解密等。</p>
6.1.1	磋商小组的组建	磋商小组成员为3人，采购人代表1人，其余评审专家2人从河南省电子化政府采购系统评标专家库随机抽取。
6.4	投标无效的情形	<ol style="list-style-type: none"> 磋商响应供应商资格不符合竞争性磋商文件要求的； 磋商报价超过竞争性磋商文件规定的投标最高限价的； 以他人的名义磋商、串通磋商、以行贿手段谋取成交或者其他弄虚作假方式磋商的； 采取不正当手段谋取成交的。
6.5.4	是否授权磋商小组确定成交供应商	否，推荐三名并排序
7.1.2	成交公告媒介及期限	<ol style="list-style-type: none"> 发布媒介：《河南省政府采购网》《采购与招标网》《三门峡市公共资源交易中心网》 公告期限：1个工作日
7.3	履约保证金	本项目不收取履约保证金。如供应商违反政府采购合同约定给采购人造成损失的，采购人按照合同约定，要求供应商承担赔偿责任。
11. 需要补充的其他内容		

	<p>应文件制作系统制作的（磋商响应文件制作工具下载地址：https://download.bqpoint.com/download/downloaddetail.html?SourceFrom=Ztb&ZtbSoftXiaQuCode=1506&ZtbSoftType=tbaliinclusive），经过签章和加密后生成的电子版磋商响应文件。其中包含用于磋商响应文件上传的主文件（后缀为. smxtf）和用于应急补救的磋商响应文件备份文件（后缀为. nsmxtf）。</p> <p>2. 电子化磋商响应文件应在投标截止时间前成功上传至三门峡市公共资源电子化交易系统。至投标截止时间止，仍未上传成功的电子化磋商响应文件将不予接收。</p> <p>注：如按照电子化投标操作教材制作完成的电子化磋商响应文件无法上传的，供应商应在磋商截止时间前尽早的联系中心技术人员，以便有充分的时间进行处理。供应商应充分考虑到处理技术问题和上传数据等工作所需的时间问题，磋商响应文件未在投标截止时间前成功上传的，其磋商响应文件不予接收。</p> <p>（四）电子化项目开标、解密、唱标、评标</p> <p>1. 本项目采用电子化、无纸化进行招标，开标当日，供应商无需到开标现场参加开标会议，供应商应当在磋商截止时间前，登陆不见面开标大厅选择登陆三门峡市公共资源电子招投标系统进 行 登 陆（网 址 为 http://120.194.249.36:10094/BidOpening/bidopeninghallaction/hall/login），在线准时参加开标活动并进行磋商响应文件解密等</p> <p>2. 电子化磋商响应文件采用一次加密方式。开标时，由供应商使用 CA 证书，在规定时间内对其电子化磋商响应文件进行解密。每位供应商的解密时间为开标时间起 30 分钟内，如在规定时间内未完成解密的，其磋商响应文件不予开标、唱标。</p> <p>3. 电子化磋商响应文件解密异常的处理</p> <p>如出现供应商的电子磋商响应文件无法解密等异常情况，供应商应及时致电中介服务机构说明。磋商响应文件异常，按以下步骤进行处理：</p>
--	--

	<p>(1) 首先由技术人员进行问题排查。</p> <p>(2) 经技术人员排查后, 是供应商文件自身问题导致磋商响应文件无法解密的, 该磋商响应文件将不予接收、解密和唱标。开标会议继续进行。</p> <p>(3) 经技术人员排查后, 如果是电子化交易系统问题造成磋商响应文件无法解密的, 将由技术人员对问题进行处理。如短时间内问题无法解决的, 将由中介服务机构向监督部门申请, 经监督部门同意后, 暂停开标会议, 待问题解决后继续开标。</p> <p>4. 待所有供应商磋商响应文件解密完成后, 由中介服务机构操作, 对所有已解密磋商响应文件进行唱标。</p> <p>供应商应保证在开标期间电话、电脑、网络能够正常工作, 供应商因停电、电脑病毒、网络堵塞等原因, 未在规定的解密时间内对磋商响应文件进行解密的, 其磋商响应文件不予接收、唱标。</p> <p>5. 评标时, 磋商小组对电子化磋商响应文件有质疑的, 将通过电子化交易系统对供应商发起质疑, 并在监督人员的监督下, 用免提模式致电需要答复的供应商对质疑进行回复。供应商的回复文件必须以经过供应商和其法定代表人签章的 PDF 格式文件为准, 并通过电子化交易系统提交至磋商小组。</p> <p>6. 如磋商小组对需要回复的供应商连续三次致电未接通的, 视为供应商放弃回复, 磋商小组将自行对需要回复的内容进行认定。</p> <p>磋商小组对原件的核验工作按以下条款进行:</p> <p>评标时, 磋商小组查阅磋商响应文件中是否具有该资料的原件扫描件, 其上传资料真实性由供应商自行承担, 同时, 供应商请完善主体库。</p> <p>具体操作详见《三门峡市公共资源交易服务平台市场主体信息库操作手册》。链接地址:</p> <p>http://gzjy.smx.gov.cn/fwzn/004003/20200325/b13aa3fa-a543-403f-b537-82cb417132bd.html</p>
--	---

		<p>供应商需应仔细阅读操作手册，保证上传内容齐全，真实有效，原件扫描件清晰可辨。因供应商上传原因导致应得分项而未得分或资格审查不合格等情况的，由供应商自行承担责任。</p> <p>提示：本项目为电子化、无纸化交易项目，为保证您能投标成功，请需仔细阅读以上条款。</p>
11.5	代理服务费	<p>1. 收取标准：参考河南省招标代理服务收费指导意见（豫招协[2023]002号）规定的收费标准计算。</p> <p>2. 收取方式：成交供应商在领取成交通知书时，以现金或转账的方式一次性向代理机构缴纳代理服务费。</p> <p>3. 成交单位领取成交通知书时，需向招标代理机构提交叁份纸质磋商响应文件，磋商响应文件应按以下要求装订：胶装（不得采用活页装订），应有目录，并逐页标注连续页码，需加盖公章。</p> <p>备注：业主评委无评标劳务费用。</p>
<p>注：供应商可以投标多个标包，但最多只能中一个标包。如果供应商在两个及以上个标包均得分排名第一，按照其最终报价最高的标包作为成交标包，其他标包按得分排名顺序依次递补。</p>		

磋商响应供应商须知

1. 总则

1.1 项目概况

1.1.1 本项目依据《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》等有关法律、法规和规章的规定，本招标项目已具备招标条件，现对本项目进行磋商。

1.1.2 采购人：见供应商须知前附表。

1.1.3 采购代理机构：见供应商须知前附表。

1.1.4 采购项目名称：见供应商须知前附表。

1.1.5 政府采购政策：见供应商须知前附表

1.2 资金来源和落实情况

1.2.1 资金来源及比例：见供应商须知前附表。

1. 2. 2 资金落实情况：见供应商须知前附表。

1. 2. 3 预算金额：见供应商须知前附表。

1. 3 采购范围、入围供应商数量、服务地点、质量要求和履约验收

1. 3. 1 采购范围：见供应商须知前附表。

1. 3. 2 入围供应商数量：见供应商须知前附表。

1. 3. 3 服务地点：见供应商须知前附表。

1. 3. 4 质量要求：见供应商须知前附表。

1. 3. 5 履约验收：见供应商须知前附表。

1. 4 供应商资格要求

1. 4. 1 供应商应具备承担本招标项目资质条件、能力和信誉：见供应商须知前附表。

1. 4. 2 本项目不接受联合体投标。

1. 4. 3 供应商不得存在下列情形之一：

- (1) 与采购人存在利害关系且可能影响采购公正性；
- (2) 与本采购项目的其他供应商的单位负责人为同一人；
- (3) 与本采购项目的其他供应商存在直接控股、管理关系；
- (4) 被依法暂停或者取消投标资格；
- (5) 被责令停产停业、暂扣或者吊销许可证、暂扣或者吊销执照；
- (6) 进入清算程序，或被宣告破产，或其他丧失履约能力的情形；
- (7) 在最近三年内严重违约、发生重大产品质量问题的。

1. 5 费用承担

供应商准备和参加投标活动发生的费用自理。

1. 6 保密

参与招标投标活动的各方应对竞争性磋商文件和磋商响应文件中的商业和技术等秘密保密，否则应承担相应的法律责任。

1. 7 语言文字

磋商文件、磋商响应文件使用的语言文字为中文。专用术语使用外文的，应附有中文注释。

1. 8 计量单位

所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

1. 9 踏勘现场

1. 9. 1 采购人不组织现场踏勘，由供应商自行踏勘。

1. 9. 2 供应商踏勘现场发生的费用自理。

1. 9. 3 除采购人的原因外，潜在供应商自行负责在踏勘现场中所发生的人员伤亡和财产损失。

1. 9. 4 采购人在踏勘现场中介绍的项目现场和相关的周边环境情况，供潜在供应商在编制磋商响应文件时参考，采购人不对供应商据此作出的判断和决策负责。

1. 10 磋商预备会

不召开

1. 11 响应和偏差

1. 11. 1 磋商响应文件应当对竞争性磋商文件的实质性要求和条件作出满足性或更有利于采购人的响应，否则，供应商的投标将被否决。实质性要求和条件见供应商须知前附表。

1. 11. 2 供应商应根据竞争性磋商文件的要求提供技术要求响应与偏差表、商务要求响应与偏差表、重要技术条款的客观证明材料、售后服务计划等内容以对竞争性磋商文件作出响应。

1. 11. 3 磋商响应文件对竞争性磋商文件的全部偏差，均应在磋商响应文件的技术要求响应与偏差表、商务要求响应与偏差表中列明，除列明的内容外，视为供应商响应竞争性磋商文件的全部要求。

1. 11. 4 如磋商响应文件技术要求响应与偏差表、商务要求响应与偏差表中列明的内容与磋商响应文件的其他地方存在不一致，以技术要求响应与偏差表、商务要求响应与偏差表中列明的内容为准。

1. 12 投标费用

供应商承担其磋商响应文件编制与递交所涉及的一切费用。在任何情况下采购人和采购代理机构对上述费用均不承担任何责任。

1. 13 保证

供应商应保证在磋商响应文件中所提交的资料和数据是真实的。

1. 14 定义及解释

1. 14. 1 服务：系指供应商按竞争性磋商文件提供的服务。

1. 14. 2 采购人：三门峡市市场监督管理局。

1. 14. 3 供应商：是指响应磋商、参加磋商竞争的法人或者其他组织。

1.14.4 采购代理机构：河南尚正管理咨询有限公司。

1.14.5 磋商小组：是指按照《中华人民共和国政府采购法》和《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》的规定组建的专门负责本次磋商的评审工作的临时机构。

1.14.6 日期、天数、时间：无特别说明时是指公历日及北京时间。

2. 竞争性磋商文件

2.1 竞争性磋商文件的构成

2.1.1 竞争性磋商公告

2.1.2 磋商响应供应商须知及前附表

2.1.3 采购内容及要求

2.1.4 评审办法

2.1.5 合同主要条款及格式

2.1.6 磋商响应文件内容及格式

根据本章第 2.2 款对竞争性磋商文件所做的澄清、修改，构成竞争性磋商文件的组成部分。

2.2 竞争性磋商文件的澄清或者修改

2.2.1 供应商应详细阅读竞争性磋商文件中的全部内容。供应商如对竞争性磋商文件有异议的，应在获取竞争性磋商文件之日起或者竞争性磋商公告期限届满之日起 7 个工作日内在三门峡市公共资源交易平台上一次性提出，否则，将被视为完全理解并接受竞争性磋商文件的全部内容。

2.2.2 采购人、采购代理机构或者磋商小组可以对已发出的磋商文件进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改的内容作为磋商文件的组成部分。澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采购人、采购代理机构应当在提交首次响应文件截止时间至少 5 日前，以通知所有获取磋商文件的供应商；不足 5 日的，采购人、采购代理机构应当顺延提交首次响应文件截止时间。

2.2.3 竞争性磋商文件的澄清或者修改将通过交易平台系统内部“答疑文件”告知供应商，发布给所有下载竞争性磋商文件的供应商，并在原公告发布媒体上发布澄清公告，但不指明澄清问题的来源。对于项目中已经下载竞争性磋商文件的供应商，系统将通过第三方短信群发方式提醒供应商进行查询。各供应商须重新下载最新的答疑文件，以此编制磋商响应文件。

2.2.4 供应商市场主体信息登记时所留手机联系方式要保持畅通，因联系方式变更而

未及时更新系统内联系方式的，将会造成收不到短信。此短信仅系友情提示，并不具有任何约束性和必要性，采购人和采购代理机构不承担供应商未收到短信而引起的一切后果和法律责任。

2.2.5 因交易中心平台在开标前具有保密性，供应商在投标截止时间前须自行查看项目进展、变更通知、澄清及回复，因供应商未及时查看而造成的后果自行承担。

3. 磋商响应文件

3.1 磋商响应文件的组成

- 3.1.1 法定代表人身份证明书
- 3.1.2 磋商响应函
- 3.1.3 首次报价一览表
- 3.1.4 磋商承诺函
- 3.1.5 资格审查资料
- 3.1.6 中小企业声明函
- 3.1.7 残疾人福利性单位声明函
- 3.1.8 监狱企业证明文件
- 3.1.9 磋商响应供应商基本情况表
- 3.1.10 食品抽样检验报价明细表
- 3.1.11 服务方案
- 3.1.12 磋商响应供应商可提交的其他磋商资料

3.2 磋商报价

3.2.1 本次磋商采购的均须以人民币为计算单位。

3.2.2 磋商响应供应商报价应包括本项目全部服务内容的价格。请磋商响应供应商认真测算所投全部服务内容，磋商报价应是磋商文件所确定的采购范围内的全部工作内容的价格体现。

3.2.3 磋商响应供应商应充分考虑市场风险和国家政策性风险系数，根据企业具体情况在合理的范围内自主报价，但不得低于企业实际成本。

3.2.4 采购人设有最高投标限价的，供应商的磋商报价不得超过最高投标限价，最高投标限价在供应商须知前附表中载明。

3.2.5 磋商响应供应商只能提出一个报价，采购人不接受任何有选择的报价，最后报价不得超过项目投标最高限价。

3.2.6 磋商响应供应商的报价明显低于其他报价，使得其报价可能低于其个别成本的，有可能影响商品质量和不能诚信履约的，应当要求该报价人作出书面说明并提供相关证明材料。报价人不能合理说明或者不能提供相关证明材料的，由磋商小组认定该报价人以低于成本报价，其报价应作无效报价处理。

3.2.7 本次采购为竞争性磋商采购，允许二次报价。

3.3. 磋商响应文件有效期

3.3.1 磋商响应性文件从首次递交竞争性磋商响应文件截止时间之日起开始生效，磋商有效期为 60 日历天，磋商有效期短于此规定的磋商响应文件将被视为无效文件。

3.3.2 特殊情况下，采购人可于磋商响应文件有效期满之前要求磋商响应供应商同意延长有效期，要求与答复均为书面形式。磋商响应供应商可以拒绝上述要求，对于同意该要求的磋商响应供应商，不允许其修改磋商响应文件。

3.4 磋商保证金

根据《河南省财政厅关于优化政府采购营商环境有关问题的通知》（豫财购【2019】4号）第6条的规定，磋商保证金不再收取，需提供投标承诺函（详见磋商响应文件格式）。

3.5 磋商响应文件的编制及签署

3.5.1 供应商所上传的磋商响应文件，应是通过中心磋商响应文件制作系统制作的（磋商响应文件制作工具下载地址：
<https://download.bqpoint.com/download/downloaddetail.html?SourceFrom=Ztb&ZtbSoftXiaQuCode=1506&ZtbSoftType=tballinclusive>），经过签章和加密后生成的电子版磋商响应文件。其中包含用于磋商响应文件上传的主文件（后缀为.smxtf）和用于应急补救的磋商响应文件备份文件（后缀为.nsmxtf）。

3.5.2 在竞争性磋商文件中要求供应商按照磋商响应文件格式进行磋商响应文件编制，在磋商响应文件编制时，应明确将供应商企业基本情况、业绩情况编入磋商响应文件中，便于进行资格审查及评标打分。

3.5.3 磋商响应供应商在进行磋商响应文件签章时，竞争性磋商文件中要求磋商响应供应商盖章的，以签盖单位章为准；要求法定代表人或授权代理人签章的，以签盖法定代表人签章为准。

4. 磋商响应文件递交

4.1 磋商响应文件的加密

网上上传的电子磋商响应文件应使用数字证书认证并加密。

4.2 磋商响应文件的上传

磋商响应文件应在投标截止时间前成功上传至三门峡市公共资源电子化交易系统。至投标截止时间止，仍未上传成功的磋商响应文件将不予接收。

注：如按照电子化投标操作教材制作完成的磋商响应文件无法上传的，供应商应在投标截止时间前尽早的联系中心技术人员，以便有充分的时间进行处理。供应商应充分考虑到处理技术问题和上传数据等工作所需的时间问题，磋商响应文件未在投标截止时间前成功上传的，其磋商响应文件不予接收。

4.3 磋商截止时间

4.3.1 磋商响应文件的截止时间见本须知前附表规定。

4.3.2 采购人可按本须知第2.2条规定以修改补充通知的方式，酌情延长提交磋商响应文件的截止时间。在此情况下，供应商的所有权利和义务以及供应商受制约的截止时间，均以延长后新的投标截止时间为准。

4.3.3 到投标截止时间止，上传成功的磋商响应文件少于3个的，采购人将依法重新组织招标。

4.4 磋商响应文件的补充、修改与撤回

4.4.1 供应商在提交响应文件截止时间前，可以对所提交的响应文件进行补充、修改或者撤回。补充、修改的内容作为响应文件的组成部分。补充、修改的内容与响应文件不一致的，以补充、修改的内容为准。

4.4.2 在磋商截止时间之后，磋商响应供应商不得补充、修改磋商响应文件。

5. 磋商

5.1 磋商时间和地点

5.1.1 采购人在磋商文件规定的磋商时间和地点通过远程开标大厅进行开标。开标当日，供应商无需到开标现场参加开标会议，供应商应当在投标截止时间前，登陆不见面开标大厅选择登陆三门峡市公共资源电子招投标系统进行登陆（网址为 <http://120.194.249.36:10094/BidOpening/bidopeninghallaction/hall/login>），在线准时参加开标活动并进行磋商响应文件解密等。

5.1.2 磋商响应文件采用一次加密方式。开标时，由供应商使用CA证书，在规定时间内对其磋商响应文件进行解密。每位供应商的解密时间为开标时间起30分钟内，如在规定时间内未完成解密的，其磋商响应文件不予开标、唱标。每位供应商的解密时间为开标时间起30分钟内完成。

5.2 开标程序

- (1) 公布供应商名单；
- (2) 供应商远程解密磋商响应文件；
- (3) 磋商响应文件导入；
- (4) 唱标；
- (5) 异议与回复(如有)；
- (6) 开标结束。

5.3 磋商响应文件解密异常的处理

如出现供应商的电子磋商响应文件无法解密等异常情况，供应商应及时致电中介服务机构说明。磋商响应文件异常，按以下步骤进行处理：

5.3.1 首先由技术人员进行问题排查。

5.3.2 经技术人员排查后，是供应商文件自身问题导致磋商响应文件无法解密的，该磋商响应文件将不予接收、解密和唱标。开标会议继续进行。

5.3.3 经技术人员排查后，如果是电子化交易系统问题造成磋商响应文件无法解密的，将由技术人员对问题进行处理。如短时间内问题无法解决的，将由中介服务机构向监督部门申请，经监督部门同意后，暂停开标会议，待问题解决后继续开标。

5.4 待所有供应商磋商响应文件解密完成后，由中介服务机构操作，对所有已解密磋商响应文件进行唱标。

供应商应保证在开标期间电话、电脑、网络能够正常工作，供应商因停电、电脑病毒、网络堵塞等原因，未在规定的解密时间内对磋商响应文件进行解密的，其磋商响应文件不予接收、唱标。

5.5 开标异议

开标时供应商可登录到交易系统中在开标大厅中点击开标一览表查看自己的磋商报价。如对自己的唱标内容有异议的，应在唱标内容显示后 10 分钟内向中介服务机构电话质疑。中介服务机构应在监督人员的监督下进行免提通话接受供应商的质疑并做好书面记录。供应商未在规定时间内提出质疑的，视为认可唱标内容。

6. 评审

6.1 磋商小组

6.1.1 磋商小组由 3 人构成：采购人代表 1 人，其他专家 2 人，在磋商会议开始前从河南省电子化政府采购系统评标专家库随机抽取。

6.1.2 磋商小组对所有磋商响应供应商的磋商响应文件进行评审，按评审后得分由高到低顺序排列，递交给采购人。

6.1.3 磋商小组成员要依法独立评审，并对评审意见承担个人责任。磋商小组成员对需要共同认定的事项存在争议的，按照少数服从多数的原则做出结论。持不同意见的磋商小组成员应当在评审报告上签署不同意见并说明理由，否则视为同意。

6.1.4 磋商小组成员和评审工作有关人员不得干预或者影响正常评审工作，不得明示或者暗示其倾向性、引导性意见，不得修改磋商文件确定的评审程序、评审方法，不得征询采购人代表的倾向性意见，不得记录、复制或带走任何评审资料。成交候选供应商确定后，磋商小组不得修改评审结果或者要求重新评审，但因资格性审查认定错误或价格计算错误需依法重新评审的除外。应在评审报告中明确记载。

6.2 磋商原则和方法

6.2.1 磋商原则

磋商小组成员应当按照客观、公正、审慎的原则集中与单一磋商响应供应商分别进行磋商，磋商小组将遵照磋商原则，公正、平等地对待所有磋商响应供应商。

6.2.2 评审方法

- (1) 初步评审（是否响应竞争性磋商文件的要求），确定合格的磋商响应供应商。
- (2) 各磋商响应供应商依据各自情况进行最后报价。
- (3) 经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的磋商响应供应商，由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的磋商响应供应商的响应文件和最后报价进行综合评分。

6.3 磋商

6.3.1 磋商小组所有成员集中与单一磋商响应供应商分别进行磋商。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。

6.3.2 磋商小组首先对所有磋商响应文件进行资格性和符合性审查。资格性审查是指：磋商小组按照竞争性磋商文件第二章磋商响应供应商须知前附表第 1.4.1 项的要求，对磋商响应供应商进行审查，有一项不符合的，视为未通过资格审查，不得进入下一评审过程。符合性审查是指：磋商小组按照竞争性磋商文件本须知 6.4 条的要求，对磋商响应供应商进行审查，有一项不符合的，视为未通过符合性审查。未通过资格性和符合性审查的磋商响应文件按无效响应处理，磋商小组应当告知提交磋商响应文件的磋商响应供应商。

6.4 有下列情形之一的，其磋商响应文件将被拒绝：

- 6.4.1 磋商响应供应商资格不符合竞争性磋商文件要求的；
- 6.4.2 磋商报价超过竞争性磋商文件规定的投标最高限价的；
- 6.4.3 以他人的名义磋商、串通磋商、以行贿手段谋取成交或者以其他弄虚作假方式磋商的；
- 6.4.4 采取不正当手段谋取成交的。

6.5 对磋商响应供应商的评价

6.5.1 磋商小组只对已判定为实质性响应且通过资格审查的磋商响应文件进行详细评价和比较。

6.5.2 磋商小组所有成员应当集中与单一磋商响应供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的磋商响应供应商平等的磋商机会。磋商完成后，要求其在规定时间内提交最后报价，提交最后报价的供应商可以为两家。

6.5.3 经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的磋商响应供应商后，磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的磋商响应供应商的磋商响应文件和最后报价进行综合评分。

6.5.4 磋商小组根据综合评分情况，按评审得分由高到低的顺序推荐三名成交候选供应商，并编写评审报告。评审得分相同的，按照最后报价由低到高的顺序确定，评审得分且最后报价相同的，按照技术指标优劣顺序确定成交候选供应商。评审报告由磋商小组全体人员签字。磋商小组成员对评审报告有异议的，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。对评审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，由磋商小组书面记录相关情况。磋商小组成员拒绝在报告上签字又不书面说明其不同意见和理由的，视为同意评审报告。

6.6 磋商响应文件的澄清

6.6.1 在磋商期间，磋商小组可以要求供应商对其响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等作必要的澄清、说明或更正。供应商的澄清、说明或更正应在磋商小组规定的时间内以书面方式进行，并不得超出响应文件范围或者改变响应文件的实质性内容。供应商拒不进行澄清、说明、更正的，或者不能在规定时间内作出书面澄清、说明、更正的，其响应文件将被作为无效响应文件处理。

磋商小组要求供应商澄清、说明或者更正响应文件将以书面形式作出，并在三门峡市公共资源交易系统中向供应商发出，供应商在收到该要求后，应在磋商小组规定时间内在交易系统中做出相应的回复，如果磋商小组在规定时间内没有收到供应商的回复则视为该供应商没有回复。

6.6.2 供应商的澄清、说明或者更正应当加盖单位章及法定代表人（或单位负责人）印章。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身证明。

6.6.3 响应文件的澄清、说明或者更正不得对响应文件的内容进行实质性修改。

6.6.4 供应商的澄清、说明或更正将作为响应文件的一部分并取代响应文件中被澄清的部分。

7. 确定成交供应商

7.1 成交公告

7.1.1 采购代理机构在评审结束后 2 个工作日内将评审报告送采购人确认。采购人应当在收到评审报告后 5 个工作日内，从评审报告提出的成交候选供应商中，按照排序由高到低的原则确定成交供应商，也可以书面授权磋商小组直接确定成交供应商。采购人逾期未确定成交供应商且不提出异议的，视为确定评审报告提出的排序第一的供应商为成交供应商。

7.1.2 采购代理机构自成交供应商确定之日起2个工作日内，在《河南省政府采购网》《采购与招标网》《三门峡市公共资源交易中心网》公告成交结果，竞争性磋商文件随成交结果同时公告。成交供应商为中小企业的，同时公告其《中小企业声明函》；成交供应商为残疾人福利性单位的，同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。成交公告期限为1个工作日。

7.1.3 如果第一名供应商放弃成交资格或因不可抗力提出不能履行合同的，采购人将依序确定排名第二名的成交候选供应商为成交供应商，也可以重新开展政府采购活动。

7.2 成交通知书

在公告成交结果的同时，向成交供应商发出成交通知书，成交通知书发出后，采购人不得违法改变成交结果，成交供应商无正当理由不得放弃成交。

7.3 履约保证金

本项目不收取履约保证金。如供应商违反政府采购合同约定给采购人造成损失的，采购人按照合同约定，要求供应商承担赔偿责任。

7.4 签订合同

7.4.1 采购人和成交供应商在成交通知书发出之日起2个工作日内，根据竞争性磋商文件和成交供应商的磋商响应文件订立书面合同。所签订的合同不得对竞争性磋商文件确定的事项和成交供应商磋商响应文件作实质性修改。

7.4.2 成交供应商无正当理由拒签合同、在签订合同时向采购人提出附加条件的，采购人有权取消其成交资格，给采购人带来损失的，还应给予赔偿；采购人可以按照评标

报告推荐的成交候选供应商排序，确定排名下一位的成交候选供应商为成交供应商，也可以重新开展采购活动。拒绝签订政府采购合同的成交供应商不得参加对该项目重新开展的采购活动。

7.4.3当出现法规规定的成交无效或成交结果无效情形时，采购人可与排名下一位的成交候选供应商另行签订合同，或依法重新开展采购活动。

7.4.4采购人不得向成交供应商提出任何不合理的要求作为签订合同的条件。

8. 保密及其它注意事项

8.1评审工作是磋商工作的重要环节，评审工作在磋商小组内独立进行。

8.2在评审期间，磋商响应供应商不得向磋商小组成员询问评审情况，不得进行影响评审结果的活动。否则其响应将会被拒绝。

8.3为保证评审的公正性，磋商开始后直至授予成交供应商合同，磋商小组成员不得与供应商私下交换意见。

8.4在评审工作结束后，凡与评审情况有接触的任何人不得擅自将评审情况扩散出评审人员之外。

9. 质疑

各有关当事人对成交结果有异议的，可以在成交结果公告期限届满之日起七个工作日内，按《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第94号）要求以书面形式同时向采购人和采购代理机构提出质疑，逾期提交或未按照要求提交的质疑函将不予受理。

10. 纪律和监督

10.1 对采购人的纪律要求

采购人不得泄露招标投标活动中应当保密的情况和资料，不得与供应商串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。

10.2 对供应商的纪律要求

供应商不得相互串通投标或者与采购人串通投标，不得向采购人或者磋商小组成员行贿谋取成交，不得以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假骗取成交；供应商不得以任何方式干扰、影响评标工作。

10.2.1 供应商出现下列情形之一的，磋商小组可取消其磋商资格：

10.2.1.1 未按磋商文件要求和规定提交实质性响应材料的；

10.2.1.2 相互串通磋商的（有下列情形之一的，视为磋商响应供应商相互串通磋商）；

- (1) 不同磋商响应供应商的响应文件由同一单位或者个人编制
- (2) 不同磋商响应供应商的响应文件载明的项目管理成员为同一人
- (3) 不同磋商响应供应商的响应文件异常一致或者磋商报价呈规律性差异
- (4) 不同磋商响应供应商的响应文件相互混放

10.2.2 供应商出现下列情形之一的，将被视为非实质性响应磋商文件要求：

10.2.2.1 交货（完成）期限不确切或不符合磋商文件要求的；

10.2.2.2 最后报价有选择性的；

10.2.2.3 最后报价超过投标最高限价的；

10.2.2.4 被磋商小组认定存在重大负偏离的；

注：所谓重大负偏离是指磋商响应供应商对磋商文件的响应在范围、质量、数量和交货（完成）期限、技术规格要求等方面明显不能满足采购需求的。重大负偏离的认定须经磋商小组三分之二以上同意。

10.3 对磋商小组成员的纪律要求

磋商小组成员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透露对磋商响应文件的评审和比较、成交候选供应商的推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，磋商小组成员应当客观、公正地履行职责，遵守职业道德，不得擅离职守，影响评标程序正常进行，不得使用第四章“评标方法和标准”没有规定的评审因素和标准进行评标。

10.4 对与评标活动有关的工作人员的纪律要求

与评标活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透露对磋商响应文件的评审和比较、成交候选供应商的推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，与评标活动有关的工作人员不得擅离职守，影响评标程序正常进行。

11. 需要补充的其他内容

需要补充的其他内容：见供应商须知前附表。

第三章 服务内容及要求

一、基本要求

1. 采购内容

2025 年三门峡市市场监督管理局采购第三方食品安全检验机构，供应商成交后负责三门峡市市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽样检测业务。

2. 食品检测服务期限

自合同签订之日起一年。

二、投标要求

1. 总体要求

成交供应商应承诺严格按照国家及河南省政府关于政府采购的有关法律法规及政策，规范操作，杜绝违法违规事件。

2. 监督抽检品种、项目要求

成交供应商应依据国家市场监督管理总局《国家食品安全监督抽检实施细则（2025 年版）》、《食品安全抽样检验管理办法》及有关食品安全标准，承担食品的标签检测、性状检验、理化检验、微生物检测、农药检测、重金属检测、营养指标检测等任务（具体品种和批次见附表）。如涉及河南省市场监管局、相关科室和单位对本年度抽检品种、项目有其他具体要求的，按照河南省市场监管局、相关科室和单位要求执行。

3. 抽检费用要求

抽样检测费用按实际批次和检验项目结算，购买样品费用和抽样产生费用包含在检测项目费用里，费用由成交供应商先行垫付，待检验和复检工作全部完成后，成交供应商须向采购方汇总检测经费，向采购方提供合法、真实有效的检验费用标准，经委托方认可后，按成交价格进行结算。

4. 检测场地要求（自行承诺）

- 1) 有满足检测工作需要的、独立的、固定的检测场地。
- 2) 具有格局合理的微生物检验区和理化检验区；
- 3) 抽检工作满足 24 小时抽样并能保证检验样品能在最科学合理的时间内送到实验室的措施和技术力量，确保检验样品在运输过程中不会受到污染的措施和技术力量，确

保检测数据真实有效、科学客观的措施和技术力量。

5. 设备配备情况（自行承诺）

- 1) 具有满足检测的仪器设备。有满足检测需求的气相色谱、液相色谱、质谱仪、原子吸收分光光度计、原子荧光分光光度计等；
- 2) 实验室食品检测仪器设备充足，能满足检测需要；
- 3) 具备对需要冷藏、冷冻等保存条件食品的运输条件。

三、管理要求

各成交供应商应严格按照食品安全监督抽检各项管理规定，切实享受各项权利，严格履行承诺的义务，依法依规做好项目服务，并接受采购方以下各项管理要求：

（一）成交供应商确定后，由市局与成交供应商签订委托协议书。本文件未尽事宜，由采购方与成交供应商协商后在协议书中进一步明确。

（二）成交供应商应严格按照有关法律法规规定依法组织抽样、检验、产品贮藏、留样及检验报告送达等工作；应遵守统一服务承诺，做好各项服务工作，认真履行义务。

（三）在服务期内，成交供应商必须接受三门峡市政府食安办、市场监督管理局及相关科室的管理，按照要求按时提交检验报告及相关抽检材料。项目完成后，成交供应商应及时完成一份高质量的食品安全质量分析报告。

（四）业务建档制度：成交供应商须针对三门峡市市场监督管理局食品检测业务建立单独的业务档案资料。

（五）投诉制度：三门峡市市场监督管理局及相关科室有权对检测机构监督投诉。

（六）违规处理：采购人可就成交供应商是否规范执行相关法律法规和合同履行情况等方面进行监督检查，如发现违规情况，根据具体情况分别采取警告、扣减抽检费用、暂停抽检计划、取消资格等措施。

具体如下：

1. 未按照规定要求开展抽样、检验、产品贮藏、留样及检验报告送达，未按照规定时间和要求上报抽检结果（包括检测报告、汇总表及质量分析报告）的，发现 1 次给予警告，2 次暂停下一阶段抽检任务，3 次取消资格；

2. 针对中途放弃、恶意成交或出具虚假或伪造检验报告的，甲方有权拒付相应批次的抽检费用并予以处罚，情节严重的，暂停该承检单位的抽检任务；

3. 投标文件中存在虚报、错报、骗取检测资质行为的，直接取消抽检资格。

4. 其他未明确的违规行为，根据具体情况酌情处理。

凡在成交年度能够按照要求圆满完成抽样检测任务的成交供应商，在下一年度成交供应商确定之前，采购人有权优先选用本次成交供应商承担采购人因工作需要组织的其他各类食品专项抽检、稽查办案和评价性食品安全抽检任务。

四、检测种类

A包：

序号	食品大类	食品小类	检验项目	每批单价 (元)	抽检 批次	总价(元)	备注
1	粮食加工品	小麦粉	镉 (以Cd计)	10	10		
			苯并[a]芘				
			玉米赤霉烯酮				
			脱氧雪腐镰刀菌烯醇				
			赭曲霉毒素A				
			黄曲霉毒素B1				
			偶氮甲酰胺				
			过氧化苯甲酰				
		大米	铅 (以Pb计)	20	20		
			镉 (以Cd计)				
			无机砷 (以As计)				
			苯并[a]芘				
			黄曲霉毒素B1				
			赭曲霉毒素A				
		挂面	铅 (以 Pb 计)	5	5		
			黄曲霉毒素 B1				
			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)				
		玉米粉 (片、渣)	黄曲霉毒素 B1	5	5		
			赭曲霉毒素 A				
			玉米赤霉烯酮				
			脱氧雪腐镰刀菌烯醇				
			苯并[a]芘				
2	食用油、 油脂及其 制品	花生油	酸值/酸价	10	10		
			过氧化值				

	制品		黄曲霉毒素 B1				
			苯并[a]芘				
			溶剂残留量				
			特丁基对苯二酚 (TBHQ)				
		玉米油	酸值/酸价	10			
			过氧化值				
			黄曲霉毒素 B1				
			苯并[a]芘				
			特丁基对苯二酚 (TBHQ)				
		大豆油	过氧化值				
			苯并[a]芘				
			溶剂残留量				
			特丁基对苯二酚 (TBHQ)				
			过氧化值				
		食醋	苯并[a]芘	10			
			溶剂残留量				
			特丁基对苯二酚 (TBHQ)				
			乙基麦芽酚				
			酸值/酸价				
			过氧化值				
			苯并[a]芘				
			溶剂残留量				
			特丁基对苯二酚 (TBHQ)				
			乙基麦芽酚				
3	调味品	食醋	总酸 (以乙酸计)	5			
			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)				
			三氯蔗糖				

	4	肉制品	甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)				
			菌落总数				
			坚果与籽类的泥 (酱)	酸价/酸值	5	黄曲霉毒素 B ₁ 限花生制品	
				过氧化值			
				铅 (以 Pb 计)			
				黄曲霉毒素 B ₁			
			食盐	钡 (以Ba计)	10		
				碘 (以I计)			
				铅 (以 Pb 计)			
				总砷 (以 As 计)			
				镉 (以Cd计)			
				总汞 (以Hg计)			
				氯化钠			
				亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)			
			酱卤肉制品	镉 (以Cd计)	5		
				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				
			单核细胞增生李斯特氏菌				
			致泻大肠埃希氏菌				
			商业无菌				
			磷酸及磷酸盐				
5	乳制品	巴氏杀菌乳	蛋白质	5			
			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				
		灭菌乳	蛋白质	10			
			非脂乳固体				
			酸度				
			脂肪				
			三聚氰胺				
			铅 (以 Pb 计)				
			丙二醇				
			商业无菌				
		发酵乳	脂肪	10			
			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 酵母 霉菌				
6	饮 料	饮用纯净水(大桶水)	电导率 耗氧量(以O ₂ 计) 铅(以Pb计) 总砷(以As计) 镉(以Cd计) 亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计) 余氯(游离氯) 溴酸盐 三氯甲烷 大肠菌群 铜绿假单胞菌		5		
7	方便食品	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) 菌落总数 大肠菌群 沙门氏菌 金黄色葡萄球菌 霉菌		5		
8	酒 类	蒸馏酒	酒精度		5		

		(白酒) 铅 (以Pb计) 甲醇 氰化物 (以HCN计) 糖精钠 (以糖精计) 甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) 三氯蔗糖 安赛蜜 酒精度 甲醇 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) 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)			
9	蔬菜制品	干制食用 菌	铅 (以Pb计) 镉 (以Cd计) 总汞 (以Hg计) 甲基汞 (以Hg计) 无机砷 (以As计) 总砷 (以As计)	5	
10	淀粉及淀粉制品	粉丝、粉 条	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Al计) 二氧化硫残留量	5	

			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)				
11	糕点	粽子	过氧化值(以脂肪计)	5	节令性食品节前出 检验报告		
			甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)				
			山梨酸及其钾盐(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				
			菌落总数				
			大肠菌群				
			金黄色葡萄球菌				
			沙门氏菌				
12	豆制品	腐竹、油皮 及其再制 品	霉菌	10			
			商业无菌				
			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				
13	蜂产品	蜂蜜	铝的残留量(干样品,以Al计)	10			
			合成着色剂(柠檬黄、日落黄)				
			果糖和葡萄糖				
			蔗糖				
			铅(以Pb计)				
			山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)				
			氯霉素				
			呋喃西林代谢物				
			呋喃唑酮代谢物				
			甲硝唑				
			双甲脒				
			诺氟沙星				

			氧氟沙星				
			菌落总数				
			霉菌计数				
			嗜渗酵母计数				
			挥发性盐基氮				
			呋喃唑酮代谢物				
			呋喃西林代谢物				
			氯霉素				
			克伦特罗				
			莱克多巴胺				
			沙丁胺醇				
			喹乙醇				
			恩诺沙星				
			替米考星				
			磺胺类 (总量)				
			甲氧苄啶				
			氟苯尼考				
			多西环素				
			地塞米松				
			甲硝唑				
			氯丙嗪				
			林可霉素				
			土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)				
14	食用农产品	畜肉 (猪肉)	挥发性盐基氮	20			
			呋喃唑酮代谢物				
			呋喃西林代谢物				
			氯霉素				
			克伦特罗				
			莱克多巴胺				
			沙丁胺醇				
			恩诺沙星				
			磺胺类 (总量)				
			甲氧苄啶				
		畜肉 (牛肉)	挥发性盐基氮	20			
			呋喃唑酮代谢物				
			呋喃西林代谢物				
			氯霉素				
			克伦特罗				
			莱克多巴胺				
			沙丁胺醇				
			恩诺沙星				
			磺胺类 (总量)				
			甲氧苄啶				

		<p>氟苯尼考</p> <p>多西环素</p> <p>地塞米松</p> <p>林可霉素</p> <p>倍他米松</p> <p>土霉素／金霉素／四环素（组合含量）</p>			
		<p>呋喃唑酮代谢物</p> <p>呋喃西林代谢物</p> <p>氯霉素</p> <p>克伦特罗</p> <p>莱克多巴胺</p> <p>沙丁胺醇</p> <p>恩诺沙星</p> <p>磺胺类（总量）</p> <p>氟苯尼考</p> <p>林可霉素</p> <p>环丙氨嗪</p> <p>土霉素/金霉素/四环素(组合含量)</p>	10		
		<p>倍硫磷</p> <p>吡虫啉</p> <p>毒死蜱</p> <p>多菌灵</p> <p>甲氨基阿维菌素苯甲酸盐</p> <p>甲胺磷</p> <p>克百威</p> <p>氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯</p> <p>灭蝇胺</p> <p>噻虫胺</p> <p>水胺硫磷</p> <p>氧乐果</p> <p>乙酰甲胺磷</p>	10		
		<p>豆类蔬菜 (菜豆)</p> <p>阿维菌素</p> <p>倍硫磷</p>	10		

		啶虫脒 毒死蜱 氟虫腈 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 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 灭蝇胺 噻虫胺 噻虫嗪 三唑磷 水胺硫磷 氧乐果 乙酰甲胺磷			
	豆类蔬菜 (食荚豌豆)	阿维菌素 吡唑醚菌酯 毒死蜱 多菌灵 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 灭蝇胺 噻虫胺 烯酰吗啉 氧乐果 乙酰甲胺磷	5		
	茄果类蔬菜 (甜椒)	噻虫胺 阿维菌素 吡虫啉 倍硫磷	10		

			毒死蜱					
			噻虫嗪					
		叶菜类蔬菜(芹菜)	镉(以Cd计)					
			吡唑醚菌酯					
			氯乐果					
			克百威					
			铅(以Pb计)	10				
			镉(以Cd计)					
			阿维菌素					
			百菌清					
			苯醚甲环唑					
			敌敌畏					
			啶虫脒					
			毒死蜱					
			二甲戊灵					
			氟虫腈					
			甲拌磷					
			甲基异柳磷					
			腈虫唑					
			克百威					
			乐果					
			氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯					
			氯氰菊酯和高效氯氰菊酯					
			噻虫胺					
			噻虫嗪					
	水产品(淡水鱼)		三氯杀螨醇		10			
			水胺硫磷					
			辛硫磷					
			乙酰甲胺磷					
			氯乐果					
			挥发性盐基氮					
			镉(以Cd计)					

		鱼)	孔雀石绿				
			氯霉素				
			呋喃唑酮代谢物				
			呋喃西林代谢物				
			呋喃妥因代谢物				
			五氯酚酸钠(以五氯酚计)				
			恩诺沙星				
			沙拉沙星				
			磺胺类(总量)				
			甲氧苄啶				
			氟苯尼考				
			甲硝唑				
			地西泮				
			氯氟沙星				
			诺氟沙星				
			培氟沙星				
		柑橘类水果(柑、橘)	苯醚甲环唑	10			
			联苯菊酯				
			丙溴磷				
			克百威				
			氯唑磷				
			三唑磷				
			水胺硫磷				
			氧乐果				
			氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯				
			甲拌磷				
			2, 4-滴和2, 4-滴钠盐				
			狄氏剂				
			毒死蜱				
			杀扑磷				
			敌敌畏				
			联苯肼酯				

		浆果和其他 小型水果 (猕猴桃)	氯吡脲	10		
			敌敌畏			
			多菌灵			
			氧乐果			
		热带和亚 热带水果 (荔枝)	多菌灵	5		
			氧乐果			
			毒死蜱			
			苯醚甲环唑			
			氯氟菊酯和高效氯氟菊酯			
			氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
			氟吗啉			
			咪鲜胺和咪鲜胺锰盐			
			吡唑醚菌酯			
			除虫脲			
			氟霜唑			
			乐果			
		热带和亚 热带水果 (香蕉)	苯醚甲环唑	5		
			吡唑醚菌酯			
			多菌灵			
			氟虫腈			
			甲拌磷			
			腈苯唑			
			吡虫啉			
			噻虫胺			
			噻虫嗪			
			联苯菊酯			
			烯唑醇			
			百菌清			
			噻唑膦			
			氟唑菌酰胺			
		热带和亚 热带水果	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	5		
			苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)			

		(杨梅)	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)				
			糖精钠 (以糖精计)				
			三氯蔗糖				
			甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)				
			敌敌畏				
			氧乐果				
			啶虫脒				
		热带和亚热带水果 (龙眼)	二氧化硫残留量		5		
			克百威				
			氯氰菊酯和高效氯氰菊酯				
			氧乐果				
		热带和亚热带水果 (番木瓜)	噻虫胺		5		
			噻虫嗪				
			乙酰甲胺磷				
		鲜蛋 (鸡蛋)	甲硝唑		10		
			地美硝唑				
			呋喃唑酮代谢物				
			氟虫腈				
			氯霉素				
			氟苯尼考				
			甲砜霉素				
			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				
		生干坚果与籽类 (重点品种: 芝麻、花生)	酸价 (以脂肪计) (KOH)		10		仅花生检测黄曲霉毒素 B ₁
			过氧化值 (以脂肪计)				
			铅 (以 Pb 计)				
			镉 (以 Cd 计)				

15	餐饮食品		黄曲霉毒素 B1			
			噻虫嗪			
			噻虫胺			
			山梨酸及其钾盐(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)			
		油饼油条(自制)	铝的残留量(干样品,以Al计)		40	
		凉皮(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)		10	
		肉冻皮冻(自制)	铬(以Cr计)		10	
		花生制品(自制)	黄曲霉毒素 B1		10	
			苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)			
			山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)			
			脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)			
		复用餐饮具(餐馆自行消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)		40	
			大肠菌群			
		糕点(自制)	酸价(以脂肪计)(KOH)		10	
			过氧化值(以脂肪计)			
			山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)			
			脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)			
			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)			
		煎炸过程用油	极性组分		25	
			酸价(KOH)			
		奶茶(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)		25	

		其他餐饮食品	抽检学校(托幼机构)食堂、配餐企业及养老机构食堂购买的食用油、米、面、蔬菜、调味料、自制饮料、动物血制品等,按相应食品类别检验项目。		50		学校食堂、养老机构等不少于10家
		合 计			565		

B 包:

序号	食品大类	食品小类	检验项目	每批单价(元)	抽检批次	总价(元)	备注
1	粮食加工品	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B1 偶氮甲酰胺 过氧化苯甲酰	10			
2	肉制品	酱卤肉制品	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) 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)	5			

			氯霉素 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 致泻大肠埃希氏菌 商业无菌 磷酸及磷酸盐				
3	饮料	果蔬汁类及饮料	铅 (以 Pb 计) 霉菌 酵母 展青霉素 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) 脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) 纳他霉素 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 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) 菌落总数 大肠菌群	5			
4	方便食品	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)	5			

			山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 糖精钠（以糖精计） 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） 安赛蜜 三氯蔗糖 合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红） 菌落总数 大肠菌群 沙门氏菌 金黄色葡萄球菌 霉菌			
5	食用农产品	畜肉（猪肉）	挥发性盐基氮 呋喃唑酮代谢物 呋喃西林代谢物 氯霉素 克伦特罗 莱克多巴胺 沙丁胺醇 喹乙醇 恩诺沙星 替米考星 磺胺类（总量） 甲氧苄啶 氟苯尼考 多西环素 地塞米松 甲硝唑 氯丙嗪 林可霉素	10		

			土霉素/金霉素/四环素(组合含量)				
		畜肉(牛肉)	挥发性盐基氮 呋喃唑酮代谢物 呋喃西林代谢物 氯霉素 克伦特罗 莱克多巴胺 沙丁胺醇 恩诺沙星 磺胺类(总量) 甲氧苄啶 氟苯尼考 多西环素 地塞米松 林可霉素 倍他米松 土霉素/金霉素/四环素(组合含量)		10		
		畜肉(羊肉)	呋喃唑酮代谢物 呋喃西林代谢物 氯霉素 克伦特罗 莱克多巴胺 沙丁胺醇 恩诺沙星 磺胺类(总量) 氟苯尼考 林可霉素 环丙氨嗪 土霉素/金霉素/四环素(组合含量)		10		
		禽肉(鸡肉)	挥发性盐基氮 呋喃唑酮代谢物 呋喃西林代谢物		20		

		<p>呋喃它酮代谢物</p> <p>氯霉素</p> <p>氧氟沙星</p> <p>培氟沙星</p> <p>诺氟沙星</p> <p>恩诺沙星</p> <p>沙拉沙星</p> <p>替米考星</p> <p>磺胺类(总量)</p> <p>甲氧苄啶</p> <p>氟苯尼考</p> <p>多西环素</p> <p>甲硝唑</p> <p>尼卡巴嗪</p> <p>环丙氨嗪</p> <p>土霉素/金霉素/四环素(组合含量)</p>		
		<p>铅(以Pb计)</p> <p>镉(以Cd计)</p> <p>吡虫啉</p> <p>吡唑醚菌酯</p> <p>敌敌畏</p> <p>毒死蜱</p> <p>甲胺磷</p> <p>甲拌磷</p> <p>克百威</p> <p>六六六</p> <p>氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯</p> <p>氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯</p> <p>氯唑磷</p> <p>咪鲜胺和咪鲜胺锰盐</p> <p>噻虫胺</p> <p>噻虫嗪</p>	20	

		二氧化硫残留量			
	根茎类和 薯芋类 蔬菜(山 药)	铅(以Pb计)	20		
		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			
	根茎类和 薯芋类 蔬菜(芋)	铅(以Pb计)	10		
		镉(以Cd计)			
		氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
	鳞茎类蔬 菜(葱)	铅(以Pb计)	10		
		镉(以Cd计)			
		丙环唑			
		毒死蜱			
		甲拌磷			
		甲基异柳磷			
		克百威			
		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			
	鳞茎类蔬 菜(韭菜)	氧乐果	10		
		乙酰甲胺磷			
		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			
		氟虫腈			
		腐霉利			

		<p>甲胺磷</p> <p>甲拌磷</p> <p>克百威</p> <p>乐果</p> <p>六六六</p> <p>氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯</p> <p>三氯杀螨醇</p> <p>三唑磷</p> <p>水胺硫磷</p> <p>辛硫磷</p> <p>氧乐果</p> <p>乙酰甲胺磷</p>				
	茄果类蔬菜(茄子)	<p>铅(以Pb计)</p> <p>镉(以Cd计)</p> <p>吡唑醚菌酯</p> <p>毒死蜱</p> <p>氟虫腈</p> <p>甲氨基</p> <p>阿维菌素苯甲酸盐</p> <p>甲胺磷</p> <p>甲拌磷</p> <p>克百威</p> <p>噻虫胺</p> <p>噻虫嗪</p> <p>霜霉威和霜霉威盐酸盐</p> <p>水胺硫磷</p> <p>氧乐果</p> <p>乙酰甲胺磷</p>	10			
	水产品(淡水鱼)	<p>挥发性盐基氮</p> <p>镉(以Cd计)</p> <p>孔雀石绿</p> <p>氯霉素</p> <p>呋喃唑酮代谢物</p>	10			

		呋喃西林代谢物 呋喃妥因代谢物 五氯酚酸钠（以五氯酚计） 恩诺沙星 沙拉沙星 磺胺类（总量） 甲氧苄啶 氟苯尼考 甲硝唑 地西泮 氧氟沙星 诺氟沙星 培氟沙星			
	水产品 (海水 虾)	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 呋喃它酮代谢物 呋喃妥因代谢物 五氯酚酸钠（以五氯酚计） 恩诺沙星 土霉素/金霉素/四环素（组合量） 磺胺类（总量） 诺氟沙星 磷酸及磷酸盐	15		含冷冻虾 仁
	其他水 产品 (重点品 种: 牛蛙)	恩诺沙星 ^a 呋喃西林代谢物 镉（以Cd计） ^b 孔雀石绿 氯霉素	5		

		呋喃唑酮代谢物 呋喃妥因代谢物 五氯酚酸钠 (以五氯酚计) 磺胺类 (总量) ^a 氟苯尼考 ^a 甲硝唑 ^a 氧氟沙星 ^a 诺氟沙星 ^a			
	柑橘类水果 (橙)	联苯菊酯 氯唑磷 丙溴磷 克百威 三唑磷 杀扑磷 水胺硫磷 氧乐果 2, 4- 滴和 2, 4- 滴钠盐 苯醚甲环唑 敌敌畏 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 乙酰甲胺磷	10		
	浆果和其他小型水果 (桑葚)	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) 糖精钠 (以糖精计) 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) 三氯蔗糖 甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) 多菌灵	10		
	热带和亚热带水果 (芒果)	苯醚甲环唑 戊唑醇 氧乐果 吡唑醚菌酯	5		

			噻虫胺				
			乙酰甲胺磷				
			吡虫啉				
			噻虫嗪				
			噻嗪酮				
			苯醚甲环唑				
			吡唑醚菌酯				
			多菌灵				
			氟虫腈				
			甲拌磷				
			腈苯唑				
		热带和亚热带水果 (香蕉)	吡虫啉			5	
			噻虫胺				
			噻虫嗪				
			联苯菊酯				
			烯唑醇				
			百菌清				
			噻唑膦				
			氟唑菌酰胺				
		其他类	根据监管需要依情况抽取相应的类别,按相应食品类别检验项目检验。		190		适当加大本地产苹果、大枣、葡萄、西瓜、草莓、鲜食用菌等的抽检
6	餐饮食品	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)		10		
			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)		20		

			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)				
		凉皮 (自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)		20		
		熏烧烤 肉类(自 制)	N-二甲基亚硝胺		10		
			苯并[a]芘				
			铅(以 Pb 计)				
		火锅麻辣 烫底料 (自制)	罂粟碱		25		
			吗啡				
			可待因				
			那可丁				
		生食动物 性水产品 (自制)	铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)		5		
		花生制 品(自 制)	黄曲霉毒素 B1		10		
			苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)				
			山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)				
			脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)				
		其他餐饮 食品	抽检学校(托幼机构)食堂、配餐企业及养老机构食堂购买的食用油、米、面、蔬菜、调味料、自制饮料、动物血制品等,按相应食品类别检验项目。		90		学校食堂、养老机构等不少于 10 家
合 计					595		

C包:

序号	食品大类	食品小类	检验项目	每批单价(元)	抽检批次	总价(元)	备注
1	食用油、油脂及其制品	芝麻油	酸值/酸价		10		
			过氧化值				
			苯并[a]芘				
			溶剂残留量				
			乙基麦芽酚				
		菜籽油	酸值/酸价		10		
			过氧化值				
			铅(以Pb计)				
			苯并[a]芘				
			溶剂残留量				
			特丁基对苯二酚(TBHQ)				
		食用植物调和油	乙基麦芽酚		10		
			酸价				
			过氧化值				
			苯并[a]芘				
			溶剂残留量				
			特丁基对苯二酚(TBHQ)				
			乙基麦芽酚				
		糕点	酸价(以脂肪计)(KOH)		20		
			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Al计)				
			丙酸及其钠盐				
			钙盐(以丙酸计)				
			脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)				
			纳他霉素				
			三氯蔗糖				
			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） 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 金黄色葡萄球菌 沙门氏菌 霉菌			
2	糕点	月饼	酸价（以脂肪计）(KOH) 过氧化值（以脂肪计） 糖精钠（以糖精计） 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 铝的残留量（干样品，以 Al 计） 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 金黄色葡萄球菌 沙门氏菌 霉菌	15		
3	保健食品	保健食品	氨基酸 10-羟基-2-癸烯酸 蛋白质 二十二碳六烯酸 二十碳五烯酸 泛酸 钙	10		

		还原糖 肌醇 赖氨酸 绿原酸 铁 维生素A 维生素B1 维生素B12 维生素B2 维生素B6 维生素C 维生素D 维生素D3 维生素E 硒 锌 烟酰胺 叶酸 免疫球蛋白IgG 总黄酮 总皂昔 总蒽醌 吡啶甲酸铬 芦荟昔 总三萜 嗜酸乳杆菌 双歧杆菌 水分 可溶性固形物 酸价 过氧化值 崩解时限 灰分 铅 (Pb) 总砷 (As)				

			总汞 (Hg) 硬胶囊壳中的铬 菌落总数 大肠菌群 霉菌和酵母 金黄色葡萄球菌 沙门氏菌			
4	食用农产品	畜肉 (猪肉)	挥发性盐基氮 呋喃唑酮代谢物 呋喃西林代谢物 氯霉素 克伦特罗 莱克多巴胺 沙丁胺醇 喹乙醇 恩诺沙星 替米考星 磺胺类 (总量) 甲氧苄啶 氟苯尼考 多西环素 地塞米松 甲硝唑 氯丙嗪 林可霉素 土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	10		
		畜肉 (牛肉)	挥发性盐基氮 呋喃唑酮代谢物 呋喃西林代谢物 氯霉素 克伦特罗 莱克多巴胺	10		

		沙丁胺醇 恩诺沙星 磺胺类 (总量) 甲氧苄啶 氟苯尼考 多西环素 地塞米松 林可霉素 倍他米松 土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)			
	畜肉 (羊肉)	呋喃唑酮代谢物 呋喃西林代谢物 氯霉素 克伦特罗 莱克多巴胺 沙丁胺醇 恩诺沙星 磺胺类 (总量) 氟苯尼考 林可霉素 环丙氨嗪 土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	20		
	禽肉 (鸡肉)	挥发性盐基氮 呋喃唑酮代谢物 呋喃西林代谢物 呋喃它酮代谢物 氯霉素 氧氟沙星 培氟沙星 诺氟沙星 恩诺沙星 沙拉沙星	10		

		替米考星			
		磺胺类(总量)			
		甲氧苄啶			
		氟苯尼考			
		多西环素			
		甲硝唑			
		尼卡巴嗪			
		环丙氨嗪			
		土霉素/金霉素/四环素(组合含量)			
	豆芽	铅(以Pb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)			
		总汞(以Hg计)			
	茄果类蔬菜(辣椒)	毒死蜱			
		镉(以Cd计)			
		噻虫胺			
		倍硫磷			
		啶虫脒			
		氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
		氧乐果			
	叶菜类蔬菜(芹菜)	克百威			
		铅(以Pb计)			
		镉(以Cd计)			
		阿维菌素			
		百菌清			
		苯醚甲环唑			
		敌敌畏			
		啶虫脒			
		毒死蜱			

		二甲戊灵			
		氟虫腈			
		甲拌磷			
		甲基异柳磷			
		腈菌唑			
		克百威			
		乐果			
		氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
		氯氰菊酯和高效氯氰菊酯			
		噻虫胺			
		噻虫嗪			
		三氯杀螨醇			
		水胺硫磷			
		辛硫磷			
		乙酰甲胺磷			
		氧乐果			
水产品 (海水 虾)		挥发性盐基氮	15	含冷冻虾 仁	
		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			
		呋喃它酮代谢物			
		呋喃妥因代谢物			
		五氯酚酸钠 (以五氯酚计)			
		恩诺沙星			
		土霉素/金霉素/四环素 (组合量)			
		磺胺类 (总量)			
		诺氟沙星			
水产品		磷酸及磷酸盐			
		挥发性盐基氮	10		

(海水 鱼)	组胺			
	镉 (以Cd计)			
	孔雀石绿			
	氯霉素			
	呋喃唑酮代谢物			
	呋喃它酮代谢物			
	呋喃西林代谢物			
	五氯酚酸钠 (以五氯酚计)			
	恩诺沙星			
	磺胺类 (总量)			
	土霉素/金霉素/四环素 (组合含 量)			
	甲氧苄啶			
	甲硝唑			
	氧氟沙星			
柑橘类水 果 (柚)	培氟沙星		10	
	诺氟沙星			
	氯唑磷			
	水胺硫磷			
	联苯菊酯			
	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
热带和亚 热带水果 (荔枝)	多菌灵		5	
	克百威			
	多菌灵			
	氧乐果			
	毒死蜱			
	苯醚甲环唑			
	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
	氟吗啉			

			除虫脲				
			氰霜唑				
			乐果				
		热带和亚热带水果 (芒果)	苯醚甲环唑	5			
			戊唑醇				
			氧乐果				
			吡唑醚菌酯				
			噻虫胺				
			乙酰甲胺磷				
			吡虫啉				
			噻虫嗪				
			噻嗪酮				
		鲜蛋 (鸡蛋)	甲硝唑	20			
			地美硝唑				
			呋喃唑酮代谢物				
			氟虫腈				
			氯霉素				
			氟苯尼考				
			甲砜霉素				
			恩诺沙星				
			氧氟沙星				
			沙拉沙星				
			甲氧苄啶				
		生干坚果 与籽类 (重点品 种: 芝 麻、花生)	磺胺类 (总量)	10			仅花生检 测黄曲霉 毒素 B ₁
			多西环素				
			地克珠利				
			托曲珠利				
			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				

		其他类	根据监管需要依情况抽取相应的类别,按相应食品类别检验项目检验。		35		加大条理肉制品、熟肉制品等品种抽检。
5	餐饮食品	馒头花卷 (自制)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)		10		
			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Al计)		20		
			肉冻皮冻 (自制)				
			铬(以Cr计)				
		熏烧烤肉 类(自制)	N-二甲基亚硝胺		10		
			苯并[a]芘				
			铅(以Pb计)				
		火锅麻辣 烫底料 (自制)	罂粟碱		25		
			吗啡				
			可待因				
			那可丁				
		生食动物 性水产品 (自制)	铝的残留量(以即食海蜇中Al计)		5		
		复用餐饮具 (餐馆自 行消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)		40		
			大肠菌群				
		糕点(自 制)	酸价(以脂肪计)(KOH)		10		
			过氧化值(以脂肪计)				
			山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)				
			脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)				
			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)				
		煎炸过程 用油	极性组分		25		
			酸价(KOH)				

		奶茶（自制）	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)		25		
		其他餐饮食品	抽检学校（托幼机构）食堂、配餐企业及养老机构食堂购买的食用油、米、面、蔬菜、调味料、自制饮料、动物血制品等，按相应食品类别检验项目。		135		学校食堂、养老机构等不少于15家。
合 计					590		

D包：

序号	食品大类	食品小类	检验项目	每批单价(元)	抽检批次	总价(元)	备注
1	粮食加工品	小麦粉	镉（以Cd计）	10	10		
			苯并[a]芘				
			玉米赤霉烯酮				
			脱氧雪腐镰刀菌烯醇				
			赭曲霉毒素A				
			黄曲霉毒素B1				
			偶氮甲酰胺				
			过氧化苯甲酰				
		大米	铅（以Pb计）	10	10		
			镉（以Cd计）				
			无机砷（以As计）				
			苯并[a]芘				
			黄曲霉毒素B1				
			赭曲霉毒素A				
		挂面	铅（以 Pb 计）	2	2		
			黄曲霉毒素 B1				
			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）				
		玉米粉(片、渣)	黄曲霉毒素 B1	2	2		
			赭曲霉毒素 A				
			玉米赤霉烯酮				
			脱氧雪腐镰刀菌烯醇				
			苯并[a]芘				
2	食用油、花生油	酸值/价价			5		

	油脂及其制品	玉米油	过氧化值		5		
			黄曲霉毒素 B1				
			苯并[a]芘				
			溶剂残留量				
			特丁基对苯二酚 (TBHQ)				
		芝麻油	酸值/酸价		5		
			过氧化值				
			黄曲霉毒素 B1				
			苯并[a]芘				
			特丁基对苯二酚 (TBHQ)				
		菜籽油	酸值/酸价		5		
			过氧化值				
			铅 (以 Pb 计)				
			苯并[a]芘				
			溶剂残留量				
			特丁基对苯二酚 (TBHQ)				
		大豆油	乙基麦芽酚		5		
			酸值/酸价				
			溶剂残留量				
			过氧化值				
			苯并[a]芘				
		食用植物 调和油	特丁基对苯二酚 (TBHQ)		5		
			酸价				
			过氧化值				
			苯并[a]芘				
			溶剂残留量				
			特丁基对苯二酚 (TBHQ)				
			乙基麦芽酚		2		
3	调味品	食醋	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）				
			三氯蔗糖				
			甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）				
			菌落总数				
			坚果与籽类的泥（酱）				黄曲霉毒素B ₁ 限花生制品
			酸价/酸值				
			过氧化值				
			铅（以 Pb计）				
			食盐				
			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）				
			氯化钠				
			亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）				
4	肉制品	酱卤肉制品	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）				

			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 单核细胞增生李斯特氏菌 致泻大肠埃希氏菌 商业无菌 磷酸及磷酸盐			
5	乳制品	巴氏杀菌乳	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	2		
		灭菌乳	蛋白质 非脂乳固体 酸度 脂肪 三聚氰胺 铅（以 Pb 计） 丙二醇 商业无菌	5		

			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 酵母 霉菌			
6	饮 料		电导率 耗氧量 (以 O ₂ 计) 铅 (以 Pb 计) 总砷 (以 As 计) 镉 (以 Cd 计) 亚硝酸盐 (以 NO ₂ ⁻ 计) 余氯 (游离氯) 溴酸盐 三氯甲烷 大肠菌群 铜绿假单胞菌		2	
			铅 (以 Pb 计) 霉菌 酵母 展青霉素 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) 脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) 纳他霉素		5	

			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） 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) 菌落总数 大肠菌群			
7	方便食品	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） 菌落总数 大肠菌群 沙门氏菌 金黄色葡萄球菌 霉菌	2		
8	酒类	蒸馏酒（白酒）	酒精度 铅（以Pb计） 甲醇 氰化物（以HCN计）	2		

			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 (葡萄 酒)	酒精度 甲醇 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） 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）		2		
9	蔬菜制 品	干制食用 菌	铅（以Pb计） 镉（以Cd计） 总汞（以Hg计） 甲基汞（以Hg计） 无机砷（以As计） 总砷（以As计）		2		
10	淀粉及 淀粉制 品	粉丝、粉 条	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）		10		
11	糕 点	糕点	酸价（以脂肪计）(KOH)		2		

		<p>过氧化值 (以脂肪计)</p> <p>铅 (以Pb计)</p> <p>苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)</p> <p>山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)</p> <p>糖精钠 (以糖精计)</p> <p>甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)</p> <p>安赛蜜</p> <p>铝的残留量 (干样品, 以Al计)</p> <p>丙酸及其钠盐</p> <p>钙盐 (以丙酸计)</p> <p>脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)</p> <p>纳他霉素</p> <p>三氯蔗糖</p> <p>丙二醇</p> <p>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)</p> <p>防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和</p> <p>菌落总数</p> <p>大肠菌群</p> <p>金黄色葡萄球菌</p> <p>沙门氏菌</p> <p>霉菌</p>		
	粽 子	<p>过氧化值 (以脂肪计)</p> <p>甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)</p> <p>山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)</p> <p>脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)</p> <p>糖精钠 (以糖精计)</p> <p>安赛蜜</p> <p>菌落总数</p>	10	节令性食品节前出 检验报告

			合成着色剂（柠檬黄、日落黄）				
13	蜂产品	蜂蜜	果糖和葡萄糖 蔗糖 铅（以Pb计） 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 氯霉素 呋喃西林代谢物 呋喃唑酮代谢物 甲硝唑 双甲脒 诺氟沙星 氧氟沙星 菌落总数 霉菌计数 嗜渗酵母计数	5			
14	保健食品	保健食品	氨基酸 10-羟基-2-癸烯酸 蛋白质 二十二碳六烯酸 二十碳五烯酸 泛酸 钙 还原糖 肌醇 赖氨酸 绿原酸 铁 维生素A 维生素B1 维生素B12 维生素B2 维生素B6 维生素C 维生素D 维生素D3	20			

			维生素E			
			硒			
			锌			
			烟酰胺			
			叶酸			
			免疫球蛋白 IgG			
			总黄酮			
			总皂昔			
			总蒽醌			
			吡啶甲酸铬			
			芦荟昔			
			总三萜			
			嗜酸乳杆菌			
			双歧杆菌			
			水分			
			可溶性固形物			
			酸价			
			过氧化值			
			崩解时限			
			灰分			
			铅 (Pb)			
			总砷 (As)			
			总汞 (Hg)			
			硬胶囊壳中的铬			
			菌落总数			
			大肠菌群			
			霉菌和酵母			
			金黄色葡萄球菌			
			沙门氏菌			
		畜肉 (猪 肉)	挥发性盐基氮	20		
			呋喃唑酮代谢物			
			呋喃西林代谢物			
			氯霉素			
			克伦特罗			
			莱克多巴胺			

15	食用农产品	沙丁胺醇		10	
		喹乙醇			
		恩诺沙星			
		替米考星			
		磺胺类(总量)			
		甲氧苄啶			
		氟苯尼考			
		多西环素			
		地塞米松			
		甲硝唑			
		氯丙嗪			
		林可霉素			
		土霉素/金霉素/四环素(组合含量)			
		挥发性盐基氮			
畜肉(牛肉)	畜肉(牛肉)	呋喃唑酮代谢物		10	
		呋喃西林代谢物			
		氯霉素			
		克伦特罗			
		莱克多巴胺			
		沙丁胺醇			
		恩诺沙星			
		磺胺类(总量)			
		甲氧苄啶			
		氟苯尼考			
		多西环素			
		地塞米松			
		林可霉素			
		倍他米松			
畜肉(羊肉)	畜肉(羊肉)	土霉素/金霉素/四环素(组合含量)		10	
		呋喃唑酮代谢物			
		呋喃西林代谢物			

		氯霉素 克伦特罗 莱克多巴胺 沙丁胺醇 恩诺沙星 磺胺类 (总量) 氟苯尼考 林可霉素 环丙氨嗪 土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)			
		挥发性盐基氮 呋喃唑酮代谢物 呋喃西林代谢物 呋喃它酮代谢物 氯霉素 氧氟沙星 培氟沙星 诺氟沙星 恩诺沙星 沙拉沙星 替米考星 磺胺类 (总量) 甲氧苄啶 氟苯尼考 多西环素 甲硝唑 尼卡巴嗪 环丙氨嗪 土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)		5	
	豆类蔬菜 (菜豆)	倍硫磷 吡虫啉		2	

		(食荚豌豆)	吡唑醚菌酯				
			毒死蜱				
			多菌灵				
			甲氨基阿维菌素苯甲酸盐				
			灭蝇胺				
			噻虫胺				
			烯酰吗啉				
			氧乐果				
			乙酰甲胺磷				
	豆芽		铅 (以 Pb 计)	10			
			4- 氯苯氧乙酸钠 (以 4- 氯苯氧乙酸计)				
			6- 苷基腺嘌呤 (6- BA)				
			亚硫酸盐 (以 SO ₂ 计)				
			总汞 (以 Hg 计)				
	根茎类和 薯芋类 蔬菜 (姜)		铅 (以 Pb 计)	5			
			镉 (以 Cd 计)				
			吡虫啉				
			吡唑醚菌酯				
			敌敌畏				
			毒死蜱				
			甲胺磷				
			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				
	根茎类和	铅 (以 Pb 计)			5		

薯芋类 蔬菜 (山 药)	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				
根茎类和 薯芋类 蔬菜 (芋)	铅 (以 Pb 计)		5		
	镉 (以 Cd 计)				
	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯				
鳞茎类蔬 菜 (葱)	铅 (以Pb计)		5		
	镉 (以Cd计)				
	丙环唑				
	毒死蜱				
	甲拌磷				
	甲基异柳磷				
	克百威				
	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				
鳞茎类蔬 菜 (韭 菜)	铅 (以Pb计)		5		
	镉 (以Cd计)				
	阿维菌素				
	敌敌畏				
	毒死蜱				
	多菌灵				
	二甲戊灵				
	氟虫腈				
	腐霉利				
	甲胺磷				
	甲拌磷				
	克百威				

			乐果				
			六六六				
			氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯				
			三氯杀螨醇				
			三唑磷				
			水胺硫磷				
			辛硫磷				
			氧乐果				
			乙酰甲胺磷				
		茄果类蔬菜(辣椒)	毒死蜱	10			
			镉(以Cd计)				
			噻虫胺				
			倍硫磷				
			啶虫脒				
			氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯				
			氧乐果				
			克百威				
		茄果类蔬菜(甜椒)	噻虫胺	10			
			阿维菌素				
			吡虫啉				
			倍硫磷				
			毒死蜱				
			噻虫嗪				
			镉(以Cd计)				
			吡唑醚菌酯				
			氧乐果				
			克百威				
		茄果类蔬菜(茄子)	铅(以Pb计)	10			
			镉(以Cd计)				
			吡唑醚菌酯				
			毒死蜱				
			氟虫腈				

		<p>甲氨基 阿维菌素苯甲酸盐</p> <p>甲胺磷</p> <p>甲拌磷</p> <p>克百威</p> <p>噻虫胺</p> <p>噻虫嗪</p> <p>霜霉威和霜霉威盐酸盐</p> <p>水胺硫磷</p> <p>氧乐果</p> <p>乙酰甲胺磷</p> <p>铅 (以Pb计)</p> <p>镉 (以Cd计)</p> <p>阿维菌素</p> <p>百菌清</p> <p>苯醚甲环唑</p> <p>敌敌畏</p> <p>啶虫脒</p> <p>毒死蜱</p> <p>二甲戊灵</p> <p>氟虫腈</p> <p>甲拌磷</p> <p>甲基异柳磷</p> <p>腈菌唑</p> <p>克百威</p> <p>乐果</p> <p>氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯</p> <p>氯氰菊酯和高效氯氰菊酯</p> <p>噻虫胺</p> <p>噻虫嗪</p> <p>三氯杀螨醇</p> <p>水胺硫磷</p>	5		

水产品 (淡水鱼 鱼)	辛硫磷 乙酰甲胺磷 氯乐果 挥发性盐基氮 镉 (以Cd计) 孔雀石绿 氯霉素 呋喃唑酮代谢物 呋喃西林代谢物 呋喃妥因代谢物 五氯酚酸钠 (以五氯酚计) 恩诺沙星 沙拉沙星 磺胺类 (总量) 甲氧苄啶 氟苯尼考 甲硝唑 地西泮 氧氟沙星 诺氟沙星 培氟沙星	2		
水产品 (海水 虾)	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 呋喃它酮代谢物 呋喃妥因代谢物 五氯酚酸钠 (以五氯酚计) 恩诺沙星	5	含冷冻虾 仁	

			甲硝唑 a			类检测	
			氧氟沙星 a				
			诺氟沙星 a				
柑橘类水果 (柑、橘)	柑橘类水果 (柑、橘)	柑橘类水果 (柑、橘)	苯醚甲环唑	8	5		
			联苯菊酯				
			丙溴磷				
			克百威				
			氯唑磷				
			三唑磷				
			水胺硫磷				
			氧乐果				
			氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯				
			甲拌磷				
			2, 4- 滴和 2, 4- 滴钠盐				
			狄氏剂				
			毒死蜱				
			杀扑磷				
			敌敌畏				
			联苯肼酯				
柑橘类水果 (橙)	柑橘类水果 (橙)	柑橘类水果 (橙)	联苯菊酯	5			
			氯唑磷				
			丙溴磷				
			克百威				
			三唑磷				
			杀扑磷				
			水胺硫磷				
			氧乐果				
			2, 4- 滴和 2, 4- 滴钠盐				
			苯醚甲环唑				
			敌敌畏				
			氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯				
			乙酰甲胺磷				

	柑橘类水果 (柚)	氯唑磷	5		
		水胺硫磷			
		联苯菊酯			
		氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
		多菌灵			
		克百威			
	浆果和其他小型水果 (猕猴桃)	氯吡脲	5		
		敌敌畏			
		多菌灵			
		氧乐果			
	浆果和其他小型水果 (桑葚)	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	5		
		糖精钠 (以糖精计)			
		苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)			
		山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)			
		三氯蔗糖			
		甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)			
	热带和亚热带水果 (荔枝)	多菌灵	2		
		多菌灵			
		氧乐果			
		毒死蜱			
		苯醚甲环唑			
		氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
		氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
		氟吗啉			
		咪鲜胺和咪鲜胺锰盐			
		吡唑醚菌酯			
	热带和亚热带水果 (芒果)	除虫脲	2		
		氰霜唑			
		乐果			
		苯醚甲环唑			
		戊唑醇			
		氧乐果			

		吡唑醚菌酯			
		噻虫胺			
		乙酰甲胺磷			
		吡虫啉			
		噻虫嗪			
		噻嗪酮			
	热带和亚热带水果 (香蕉)	苯醚甲环唑	2		
		吡唑醚菌酯			
		多菌灵			
		氟虫腈			
		甲拌磷			
		腈苯唑			
		吡虫啉			
		噻虫胺			
		噻虫嗪			
		联苯菊酯			
		烯唑醇			
		百菌清			
	热带和亚热带水果 (杨梅)	噻唑膦	5		
		氟唑菌酰胺			
		脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)			
		苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)			
		山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)			
		糖精钠(以糖精计)			
		三氯蔗糖			
		甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)			
		敌敌畏			
	热带和亚热带水果 (龙眼)	氧乐果	2		
		啶虫脒			
		二氧化硫残留量			
		克百威			
		氯氰菊酯和高效氯氰菊酯			
		氧乐果			

		热带和亚热带水果 (番木瓜)	噻虫胺		2		
			噻虫嗪				
			乙酰甲胺磷				
		鲜蛋 (鸡蛋)	甲硝唑		10		
			地美硝唑				
			呋喃唑酮代谢物				
			氟虫腈				
			氯霉素				
			氟苯尼考				
			甲砜霉素				
			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				
		生干坚果与籽类 (重点品种: 芝麻、花生)	酸价 (以脂肪计) (KOH)		10		仅花生检测黄曲霉毒素 B ₁
			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				
		其他类	根据监管需要依情况抽取相应的类别, 按相应食品类别检验项目检验。		80		适当加大本地产苹果、大枣、葡萄、西瓜、草莓、鲜食用菌等的抽检
16	餐饮食品	馒头花卷 (自制)	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)		10		
			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)	10			
			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 Al 计)		30		
		凉皮 (自制)	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)		10		
		肉冻皮冻 (自制)	铬 (以 Cr 计)		10		
		熏烧烤肉类 (自制)	N-二甲基亚硝胺	10			
			苯并 [α] 芳				
			铅 (以 Pb 计)				
		火锅麻辣烫底料 (自制)	罂粟碱	20			
			吗啡				
			可待因				
			那可丁				
		生食动物性水产品 (自制)	铝的残留量 (以即食海蜇中 Al 计)		5		
		花生制品 (自制)	黄曲霉毒素 B1	10			
			苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)				
			山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)				
			脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)				
		复用餐饮具 (餐馆自行消毒)	阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠计)	25			
			大肠菌群				

糕点（自制）	酸价（以脂肪计）(KOH)	10		
	过氧化值（以脂肪计）			
	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）			
	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）			
	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）			
煎炸过程用油	极性组分	10		
	酸价 (KOH)			
奶茶（自制）	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	5		
其他餐饮食品	抽检学校（托幼机构）食堂、配餐企业及养老机构食堂购买的食用油、米、面、蔬菜、调味料、自制饮料、动物血制品等，按相应食品类别检验项目。	136		学校食堂、养老机构等不少于当地50%覆盖率。
合 计		750		

（注：1、D包为陕州区食品抽检任务，中标单位须与三门峡市市场监督管理局陕州分局签订合同，并按照财务规定进行结算。2、上述四个标包如涉及河南省市场监管局、相关科室和单位对本年度抽检品种、项目有其他具体要求的，按照河南省市场监管局、相关科室和单位要求执行。）

第四章 评审办法

1. 磋商响应文件的评审、

比较和否决

1.1 磋商小组将按照竞争性磋商文件的规定,仅对在实质上响应竞争性磋商文件要求的磋商响应文件进行评估和比较。

1.2 根据相关法律法规及有关招磋商响应文件规定,结合本项目具体情况,制定本次磋商评审办法。并按照“公平、公正、科学、择优”的原则进行磋商。采用综合评分法进行评比。

1.3 在评审过程中,磋商小组可以以书面形式要求磋商响应供应商就磋商响应文件中含义不明确的内容进行书面说明并提供相关材料; 凡遇到竞争性磋商文件中无界定或界定不清、前后不一致使磋商小组成员意见有分歧且又难于协商一致的问题,均由磋商小组予以表决,获半数以上同意的即为通过,未获半数同意的即为否决。

1.4 磋商时,磋商报价是磋商的重要依据,但不是唯一依据,采购人不承诺将合同授予报价最低或最高的磋商响应供应商。

1.5 磋商小组依据本须知规定的评审标准和方法,对磋商响应文件进行评审和比较,向采购人提出书面磋商报告,并推荐合格的成交候选供应商。采购人授权磋商小组根据提出的书面磋商报告和推荐的成交候选供应商按序确定成交供应商。

1.6 在磋商过程中,评审得分相同的,首先以报价最低的磋商响应供应商获得成交供应商推荐资格;若报价相同的,以技术标得分最高的磋商响应供应商获得成交供应商推荐资格。

2. 评分标准(采用综合评分法)

磋商小组按照《中华人民共和国政府采购法》和《政府采购竞争性磋商采购方式管理办法》,结合本项目具体情况,按下列标准打分: 第一部分: 磋商报价评审; 第二部分: 技术部分评审; 第三部分: 商务部分评审。

磋商响应供应商最终得分=磋商报价得分+技术标评审得分+商务标评审得分。

3. 评审程序

3.1 资格审查

磋商小组按照竞争性磋商文件第二章磋商响应供应商须知前附表第1.4.1项的要求,

对磋商响应供应商进行审查，有一项不符合的，视为未通过资格审查，不得进入下一磋商过程。

3.2 符合性审查

磋商小组按照以下内容对磋商响应供应商进行审查，有一项不符合的，视为未通过符合性审查，不得进入下一磋商过程。

3.2.1 磋商响应供应商资格不符合竞争性磋商文件要求的；

3.2.2 磋商报价超过竞争性磋商文件规定的投标最高限价的；

3.2.3 以他人的名义磋商、串通磋商、以行贿手段谋取成交或者以其他弄虚作假方式磋商的；

3.2.4 采取不正当手段谋取成交的。

4. 详细评审

评标项目	评标分项及分值		分值
磋商报价 (20分)	磋商报价	<p>本项目磋商报价超出最高限价的，采购人不予接受，且磋商为无效标。磋商报价得分：价格分采用低价优先法计算，即满足竞争性磋商文件要求且磋商价格最低的磋商报价为评标基准价，得20分，其他磋商供应商的价格分按照下列公式计算：</p> <p>报价得分= (评标基准价/磋商报价) × 20 × 100%</p> <p>注：本项目对小微企业、监狱企业、残疾人福利性企业作为供应商所提供的本企业生产的产品的价格给予20%的扣除，同一供应商中小微企业产品、监狱企业产品、残疾人福利性单位产品的价格扣除优惠只享受一次，不得重复享受。</p>	20分
技术标 (50分)	检测设备和能力情况	供应商具备相关的检测设备：HPLC(高效液相色谱仪)、GC(气相色谱仪)、AFS(原子荧光分光光度计)、AAS(原子吸收光谱仪)、离子色谱仪、紫外-可见分光光度仪、微波消解仪、GC/MS(气相色谱/质谱联用仪)、LC-MS(液相色谱/质谱联用仪)、ICP-OES(电感耦合等离子发射光谱仪)、ICP-MS(电感耦合等离子质谱仪)、旋转蒸发仪、凝胶渗透色谱仪等检验设	10分

	备。以上设备全部具备时得 10 分，每缺少 1 种设备扣 1 分，扣完为止。（以上检测设备须提供相关设备名称、实物照片、品牌型号、购进票据、投入使用日期，未提供或提供不全的，不能作为有效设备参与计分）	
样品抽样、运输的措施和技术力量	根据各供应商提供的具有确保检验样品能在规定时限内送到实验室，检验样品在运输过程中不会受到污染的措施和技术力量，保证依法施检，检验数据真实有效、科学客观。由磋商小组进行综合评价。方案合理、切实、可行的得 10 分；方案基本合理、可行的得 7 分；方案内容一般、可行性针对性不强的得 4 分；方案内容不全、可行性针对性差的得 1 分；缺项不得分。（响应文件附专职抽检用车、专用冷链车、速冻及冷饮类储运条件的车载冰箱以及与承担任务相适应的抽样设备等设备资料照片或扫描件）	10 分
储存设备设施	根据各供应商提供的具备与承担任务相适应的样品室和必备的储存设备设施，并应具备防止交叉污染的相关设施、制度，响应文件中附实景照片以及相关情况说明，由磋商小组进行综合评价。设施、制度合理、切实、可行的得 10 分；设施、制度基本合理、可行的得 7 分；设施、制度内容一般、可行性针对性不强的得 4 分；设施、制度内容不全、可行性针对性差的得 1 分；缺项不得分。	10 分
人员情况	检验人员具备与检验工作相匹配的技术职称： 人员中具备高级技术职称的每提供一人得 1 分，本项最高得 5 分；人员中具备中级职称的每提供一人得 0.5 分，本项最高得 5 分。（投标文件中附身份证件、职称证书和 2025 年以来缴纳的社保证明扫描件，未提供或提供不全的，不能作为有效检验人员参与计分）。	10 分
管理制度	根据各供应商提供的有技术服务工作方案和管理制度，明确成立专门项目组、结果专报机制、档案管	10 分

商务标 (30 分)		理机制等,由磋商小组进行综合评价。管理制度完整、可行,内容全面详细、针对性强的得 10 分;管理制度基本完整、可行,内容较全、具有可行性针对性的得 7 分;管理制度基本可行,内容不全、可行性针对性不强的得 4 分;管理制度不可行,内容不全的得 1 分;缺项不得分。	
	企业业绩	供应商自 2023 年 1 月 1 日以来完成有食品检验检测项目业绩的,业绩以合同协议书签订时间为准。每提供一项得 2 分,最多得 6 分。磋商响应文件附合同协议书扫描件。	6 分
	质量控制方案	根据各供应商提供的食品抽样检验质量控制方案,由磋商小组进行综合评价。方案完整、可行,内容全面详细、针对性强的得 10 分;方案基本完整、可行,内容较全、具有可行性针对性的得 7 分;方案基本可行,内容不全、可行性针对性不强的得 4 分;方案不可行,内容不全的得 1 分;缺项不得分。	10 分
	安全应急能力	根据各供应商提供的食品安全检验检测结果技术分析、食品安全质量分析报告、食品安全风险评估,具有安全应急处置工作的能力,由磋商小组进行综合评价。方案完整、可行,内容全面详细、针对性强的得 8 分;方案基本完整、可行,内容较全、具有可行性针对性的得 5 分;方案基本可行,内容不全、可行性针对性不强的得 3 分;方案不可行,内容不全的得 1 分;缺项不得分。	8 分
	合理化建议	根据各供应商提供的为采购人提供检验技术咨询、合理化建议及对本次项目重视程度等全方位服务,由磋商小组进行综合评价。建议合理、切实、可行的得 3 分;建议基本合理、可行的得 2 分;建议内容一般、可行性针对性不强的得 1 分;缺项不得分。	3 分
	优惠条件	根据各供应商提供的切实可行的优惠条件,由磋商小组进行综合评价后,切实可行得 3 分;基本可行得 2 分;可行性不强得 1 分;不提供不得分。	3 分

以上项目若有缺项的，该项为 0 分；不缺项的，不低于最低分。

注：评审打分部分按照 100 分制原则进行，涉及到资格审查、企业业绩等计分部分时，以供应商自行上传到磋商响应文件中的各类相应内容为准。

5. 计分办法

5.1 计分过程中按四舍五入的法则，取至小数点后 2 位，磋商响应供应商的最终得分为所有磋商小组打分的算术平均值，最终结果取至小数点后 2 位。磋商小组将按磋商响应供应商得分高低排序向采购人推荐成交候选供应商，并标明顺序。

注：供应商可以投报多个标包，但最多只能中一个标包。如果供应商在两个及以上标包均得分排名第一，按照其最终报价最高的标包作为成交标包，其他标包按得分排名顺序依次递补。

第五章 合同主要条款及格式

(此格式内容仅供参考)

甲方：（招标人）三门峡市市场监督管理局（以下简称甲方）

乙方：（成交人）_____（以下简称乙方）

经过竞争性磋商采购，甲方将乙方作为三门峡市市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽样检测业务定点委托检验机构。依照《中华人民共和国政府采购法》，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，甲方将 2025 年食品安全监督抽样检测业务工作委托乙方实施。乙方接受甲方委托，按照食品质量安全检验有关规定，在甲方委托事宜范围内依法组织开展食品抽检业务工作。经甲乙双方协商一致，签订如下协议

一、基本情况

1. 项目名称：三门峡市市场监督管理局 2025 年食品安全抽检监测任务购买社会服务项目。

2. 食品抽检种类：_____，实际抽检品种、批次与项目（以甲方的具体安排为准）。

3. 合同形式：固定单价合同

4. 抽检经费及结算方式：抽样检测费用按实际批次和检验项目结算。购买样品费用和抽样产生的费用包含在检测项目费用里，费用由承检方先行垫付，待检验和复检工作全部完成后，承检方须向委托方汇总检测经费，向委托方提供合法、真实有效的检验费用标准，经委托方认可后，按实际完成的检验批次进行结算。

5. 资金来源：财政资金。

6. 服务期限：自合同签订之日起一年。

二、甲方委托乙方的具体事项

1. 按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》、《食品安全抽样检验工作规范》等有关法律法规和技术规范，委托乙方承担三门峡市市场监督管理局 2025 年食品安全抽检监测抽样检测服务项目。

2. 乙方按照甲方委托的食品抽检品种、项目、批次和采样区域等技术要求，制订详细的抽检工作实施方案，并商请甲方同意。乙方在抽检工作中统一使用国家食品安全智

慧监管系统，及时进行电子签名认证，确保能够出具有法律效力的电子版检验报告。抽样单格式、编号规则和检验报告格式等参照市场监管总局要求确定。

3. 日常抽检检验周期为 20 个工作日。突发食品安全事件的食品抽检、其他涉及食品安全违法案件的食品抽检应在检验技术许可的情况下最短时间内出具检验报告书。

4. 乙方根据甲方认可的抽检计划采集样品。在组织抽样检验过程中，检验产品的种类、品种、项目、抽样地点不得随意调整；如因客观情况必须进行调整的，需征得甲方同意。如涉及河南省市场监管局、相关科室和单位对本年度抽检具体品种、项目有其他具体要求的，按照河南省市场监管局、相关科室和单位要求执行。

5. 乙方应按照有关法律法规和技术规范要求开展抽样、检验、留样保存与处理，各种原始记录制作、归档与保存等各项工作。

6. 抽检发现的不合格食品信息，乙方应按照规定及时报告甲方。

7. 抽检工作结束前报送食品检验结果，同时报送所抽检的食品品种整体质量安全状况报告。乙方对检验报告的可靠性和准确性负责。

8. 参加由甲方组织的与食品抽检工作的宣传、培训、检验结果分析等有关活动。

三、甲方的权利和义务

1. 指定一名抽检工作联系人，确保通讯畅通，代表甲方处理食品抽检工作中的有关事宜。

2. 向乙方提供食品抽检计划和服务内容等书面材料和要求。检验产品的种类、品种、项目、抽样地点及样品处理由甲方提前 3 日通知乙方。涉及食品安全突发事件的食品抽检甲方可随时通知乙方开展抽检工作，乙方不得以任何理由推拖和拒绝。

3. 对乙方食品抽检计划完成情况予以审核确认，如期向乙方支付抽检费用。

4. 权利就委托的事项提出合法、合理的要求。

5. 有权利对乙方食品抽检行为进行考核。

6. 有权利派专家和工作人员监督抽检工作，但不得非法干预、影响检验过程和结果。

甲方参加监督的专家和工作人员必须出具授权书，并写明参加的具体人员姓名。

7. 有义务保守抽检工作的相关秘密。

8. 应遵守法律法规和各项食品检验规范和制度。

四、乙方的权利和义务

1. 指派专人负责项目联络工作，确保通讯畅通，每日 24 小时开机，及时响应，如

有变化应及时告知甲方。

2. 按照有关法律法规和技术规范要求，加强质量控制和规范管理，确保检验结果客观、准确，并按照委托时限提交检验报告和汇总分析报告。
3. 根据甲方要求制订食品抽检工作实施方案，同时可以根据甲方需求提出合理化建议。
4. 根据甲方要求开展食品抽检工作，每个周期抽检工作结束后可向甲方出具书面确认材料。
5. 满足甲方的合法、合理要求，但对违法违规以及无理的要求应予拒绝。
6. 可根据需要，就食品抽检工作征询专家意见。
7. 在委托事项范围内应及时答复甲方的询问和质疑。
8. 有义务保守抽检工作的相关秘密。
9. 在采样过程中不得收取食品生产经营单位任何费用。
10. 应及时向甲方举报抽样过程中发现的或应该发现的食品生产经营单位的违法行为。
11. 及时配合被抽检对象（申请人）提出的复检申请。企业提出复检时，复检结论与初检结论一致的，复检费用由申请人承担；复检结论与初检结论不一致的，复检费用由初检机构（乙方）垫付，任务结束时与甲方一并核算。
12. 应遵守法律法规、食品检验技术规范和相关制度。

五、费用结算、违约责任处理办法

抽样检测费用按实际批次和检验项目结算。购买样品费用和抽样产生的费用包含在检测项目费用里，费用由承检方先行垫付，待检验和复检工作全部完成后，承检方须向委托方汇总检测经费，向委托方提供合法、真实有效的检验费用标准，经委托方认可后，按实际完成的检验批次进行结算。

甲方在验收中发现下列问题时，甲方有权拒付相应的抽检费用和样品购买费用，并有权解除合同、向乙方收取违约金：

- 1、乙方未按照甲方明确的采样地域、环节、品种等以及未按照规定要求组织抽样的，甲方有权拒付相应的抽检费用和样品购买费用，乙方并向甲方支付抽检费用 3 倍的违约金。
- 2、乙方出具虚假或伪造检验报告的，甲方有权拒付相应的抽检费用，每发现 1 份虚

假或伪造检验报告，乙方向甲方支付违约金 10 万元。

3、乙方擅自委托其它检验机构抽检的，甲方有权拒付相应的抽检费用。

4、发生其它违约情形时，因违约造成经济损失的，由违约方承担。

六、合同的解除与终止

1. 在整个抽样检验过程中，如发现乙方有出具虚假或伪造检验报告及与检验相关任何文件的情况下，甲方有权随时解除合同，要求乙方赔偿损失，并由乙方承担由此产生的一切后果和不良影响。

2. 乙方未按照甲方要求的抽样、检验标准进行抽样检验的，甲方有权随时中止合同，并要求乙方限期改正，限期内未按要求改正的，甲方有权解除合同，要求乙方赔偿损失，并由乙方承担由此产生的一切后果和不良影响。

3、本合同因期限届满、履行完毕、一方解除或者其他法定事由而终止。

七、本协议自甲乙双方签字盖章之日起生效。协议一式五份，甲乙双方各执二份，报政府采购主管部门备案一份。

甲方：（盖章）

乙方：（盖章）

负责人签字：

负责人签字：

联系人：

联系人：

联系电话：

联系电话：

年 月 日

年 月 日

注：按《三门峡市财政局关于市本级政府采购合同备案管理工作的通知》（三财购〔2021〕9号）文要求，集中采购目录以外政府采购项目，原则上自中标通知书发出之日起2个工作日内与中标（成交）供应商按照采购文件确定的事项与供应商签订政府采购合同。

第六章 电子化响应文件内容及格式

(此格式仅供参考)

三门峡市市场监督管理局 2025 年食品安全抽检
监测任务购买社会服务项目 _____ 标包

竞争性磋商响应文件

项目编号：三财竞磋商-2025-25

SGZ[2025]210-ZC142

磋商响应供应商名称：（盖单位公章）

法定代表人：（签章）

日期：

目 录

1. 法定代表人身份证明书
2. 磋商响应函
3. 首次报价一览表
4. 磋商承诺函
5. 资格审查资料
6. 中小企业声明函
7. 残疾人福利性单位声明函
8. 监狱企业证明文件
9. 磋商响应供应商基本情况表
10. 食品抽样检验报价明细表
11. 服务方案
12. 磋商响应供应商可提交的其他磋商资料

1. 法定代表人身份证明书

单位名称: _____

单位性质: _____

地址: _____

成立时间: 年 月 日

经营期限: _____

姓名: _____ 性别: _____ 年龄: _____ 职务: _____

系 (磋商响应供应单位名称) 的法定代表人。

特此证明。

磋商响应供应商(盖章):

日期: 年 月 日

(后附法定代表人身份证正反面扫描件)

2. 磋商响应函

致 (采购人)：

根据已收到贵方的_____ (项目名称及标包) _____ (项目编号) 的竞争性磋商文件，遵照《中华人民共和国政府采购法》等有关规定，我单位经研究上述竞争性磋商文件的磋商须知、合同条款、技术参数及其它有关文件后，我方愿以人民币(大写)：_____元(小写：_____元)的磋商报价，质量要求：____，服务期限：____，承包上述项目的采购、验收与货物有关的运输和保险及其他伴随服务。

1. 我方已详细审核全部竞争性磋商文件，包括修改文件(如有)及有关附件，已充分理解并掌握了本磋商项目的全部有关情况，认为竞争性磋商文件符合法律、法规的要求，充分体现了公开、公平、公正和诚实信用原则，我方对竞争性磋商文件没有任何异议。同意接受竞争性磋商文件的全部内容和条件。
2. 如我方确定为成交供应商，我方承诺在收到成交通知书后，在成交通知书规定的期限内，根据竞争性磋商文件、我方的磋商响应文件及有关澄清承诺书的要求，与采购人订立书面合同，并按照合同约定承担完成合同的责任和义务。
3. 我方同意自本项目竞争性磋商文件中规定的磋商有效期内有效，并承诺在磋商有效期内不修改、撤回磋商响应文件。
4. 我方完全理解贵方不一定接受磋商报价最低的供应商为成交供应商的行为。
5. 我方在此声明，所递交的磋商响应文件及有关资料内容完整、真实和准确。

磋商响应供应商(盖章)：

法定代表人(签章)：

日期： 年 月 日

3. 首次报价一览表

项目名称及标包	
磋商响应供应商	
磋商报价	人民币(大写) : _____ (小写) : _____元
质量要求	
服务期限	
磋商有效期	60天
备注	

磋商响应供应商(盖章)：

法定代表人(签章)：

日期： 年 月 日

4. 磋商承诺函

致: (采购人名称/代理机构名称)

我公司作为本次采购项目的投标供应商, 根据竞争性磋商文件要求, 现郑重承诺如下:

1. 我方完全接受和满足本项目竞争性磋商文件中规定的实质性要求, 不存在对竞争性磋商文件有异议的同时参加本次采购活动。
2. 参加本次采购活动, 不存在与单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的其他供应商参与同一合同项下的政府采购活动的行为。
3. 我方参加政府采购活动无商业贿赂和不正当竞争行为。
4. 存在以下行为之一的愿意接受相关部门的处理:
 - (1) 磋商有效期内撤回投标文件的;
 - (2) 在采购人确定成交供应商以前放弃成交候选资格的;
 - (3) 除不可抗力的因素外, 由于成交供应商的原因未能按照竞争性磋商文件的规定与采购人签订合同;
 - (4) 在竞争性磋商文件中提供虚假材料谋取成交;
 - (5) 与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的;
 - (6) 投标有效期内, 投标供应商在政府采购活动中违法、违规、违纪行为。

由此产生的一切法律后果和责任由我公司承担。我公司声明放弃对此提出任何异议和追索的权利。

本公司对上述承诺的内容事项真实性负责。如经查实上述承诺的内容事项存在虚假, 我公司愿意接受以提供虚假材料谋取成交追究法律责任。

磋商响应供应商(盖章):

法定代表人(签章):

日期: 年 月 日

5. 资格审查资料

5.1 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，提供供应商承诺书；（后附格式）

5.2 有效的营业执照；

5.3 通过省级以上市场监督管理部门（或原质量技术监督管理部门）组织的食品检验实验室检验机构资质认定并取得计量认证证书（CMA），且证书合法有效；

5.4 须取得认证项目目录，且自行出具已取得真实有效的认证项目目录承诺书；

5.5 须提供本企业无商业贿赂和不正当竞争行为承诺书；

5.6 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）和豫财购【2016】15号的规定，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，拒绝参与本项目采购活动；须提供中国执行信息公开网（<http://zxgk.court.gov.cn/>）关于“失信被执行人”查询截图；信用中国（www.creditchina.gov.cn）关于“重大税收违法失信主体”查询截图；中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）关于“政府采购严重违法失信行为记录名单”查询截图。查询日期自公告发布之日起，查询截止时间为磋商截止时间止。

注：以上为磋商响应供应商资格审查必备资料，需按竞争性磋商文件要求提供扫描件并加盖单位公章。

供应商承诺书（格式）

致： （采购人名称/代理机构名称）：

我方承诺，我方满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的所有规定。

- (一) 具有独立承担民事责任的能力；
- (二) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- (三) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- (四) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- (五) 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；
- (六) 法律、行政法规规定的其他条件。

我方保证上述信息的真实和准确，并愿意承担因我方就此弄虚作假所引起的一切法律后果。

特此承诺。

磋商响应供应商(盖章)：

法定代表人（签章）：

日期： 年 月 日

6. 中小企业声明函

(属于中小微企业的填写, 不属于的无需填写此项内容)

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, 工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业(或者: 服务全部由符合政策要求的中小企业承接)。相关企业(含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业)的具体情况如下:

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

企业名称(盖章):

日期:

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

7. 残疾人福利性单位声明函

(属于残疾人福利性单位的填写, 不属于的无需填写此项内容)

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, 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。

企业名称(盖章):

日期:

8. 监狱企业证明文件

(属于监狱企业的提供, 不属于的无需提供此项内容)

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

注: 在磋商响应文件中附扫描件。

9. 响应供应商基本情况表

(一) 响应供应商基本信息表

供应商名称					
注册地址				邮政编码	
联系方式	联系人			电话	
	传真			网址	
法定代表人	姓名		技术职称		电话
技术负责人	姓名		技术职称		电话
成立时间			员工总人数:		
营业执照号			高级职称人员		
注册资金			中级职称人员		
开户银行			初级职称人员		
账号			技工		
经营范围					

磋商响应供应商(盖章):

法定代表人(签章):

日期: 年 月 日

（二）2023年以来完成的类似项目情况表

磋商响应供应商(盖章):

法定代表人(签章):

日期： 年 月 日

10. 食品抽样检验报价明细表

A包:

序号	食品大类	食品小类	检验项目	每批单价 (元)	抽检 批次	总价(元)	备注
1	粮食加工品	小麦粉	镉 (以Cd计)	10	10		
			苯并[a]芘				
			玉米赤霉烯酮				
			脱氧雪腐镰刀菌烯醇				
			赭曲霉毒素A				
			黄曲霉毒素B1				
			偶氮甲酰胺				
			过氧化苯甲酰				
		大米	铅 (以Pb计)	20	20		
			镉 (以Cd计)				
			无机砷 (以As计)				
			苯并[a]芘				
			黄曲霉毒素B1				
			赭曲霉毒素A				
		挂面	铅 (以 Pb 计)	5	5		
			黄曲霉毒素 B1				
			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)				
		玉米粉 (片、渣)	黄曲霉毒素 B1	5	5		
			赭曲霉毒素 A				
			玉米赤霉烯酮				
			脱氧雪腐镰刀菌烯醇				
			苯并[a]芘				
2	食用油、 油脂及其 制品	花生油	酸值/酸价	10	10		
			过氧化值				
			黄曲霉毒素B1				
			苯并[a]芘				
			溶剂残留量				
			特丁基对苯二酚 (TBHQ)				
		玉米油	酸值/酸价	10	10		
			过氧化值				

			黄曲霉毒素 B1		10		
			苯并[a]芘				
			特丁基对苯二酚 (TBHQ)				
			过氧化值				
			苯并[a]芘				
			溶剂残留量				
			乙基麦芽酚				
			酸值/酸价				
			溶剂残留量				
			过氧化值				
3	调味品	大豆油	苯并[a]芘		5		
			特丁基对苯二酚 (TBHQ)				
			过氧化值				
			苯并[a]芘				
			溶剂残留量				
			特丁基对苯二酚 (TBHQ)				
			乙基麦芽酚				
			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)				
		食醋	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)		5		
			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)				
			三氯蔗糖				
			甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)				
			菌落总数				
			酸价/酸值		5		黄曲霉毒素 B ₁ 限花生制品
			过氧化值				
			铅 (以 Pb计)				

		黄曲霉毒素B1				
		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) 氯化钠 亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)		10		
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) 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 单核细胞增生李斯特氏菌 致泻大肠埃希氏菌 商业无菌 磷酸及磷酸盐		5		

5	乳制品	巴氏杀菌乳	蛋白质	5		
			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			
		灭菌乳	蛋白质	10		
			非脂乳固体			
			酸度			
			脂肪			
			三聚氰胺			
			铅 (以 Pb 计)			
			丙二醇			
			商业无菌			
		发酵乳	脂肪	10		
			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			
			酵母			
			霉菌			
6	饮 料	饮用纯净水 (大桶)	电导率	5		
			耗氧量 (以 O ₂ 计)			

		水	铅 (以 Pb 计) 总砷 (以 As 计) 镉 (以 Cd 计) 亚硝酸盐 (以 NO_2^- 计) 余氯 (游离氯) 溴酸盐 三氯甲烷 大肠菌群 铜绿假单胞菌			
7	方便食品	调味面制品	酸价 (以脂肪计) (KOH)	5		
			过氧化值 (以脂肪计)			
			苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)			
			山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)			
			脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)			
			糖精钠 (以糖精计)			
			甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)			
			安赛蜜			
			三氯蔗糖			
			合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红)			
			菌落总数			
			大肠菌群			
			沙门氏菌			
			金黄色葡萄球菌			
			霉菌			
8	酒类	蒸馏酒 (白酒)	酒精度	5		
			铅 (以 Pb 计)			
			甲醇			
			氰化物 (以 HCN 计)			
			糖精钠 (以糖精计)			

1			甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)		5		
			三氯蔗糖				
			安赛蜜				
			发酵酒 (葡萄 酒)				
			酒精度				
			甲醇				
			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)				
			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)				
9	蔬菜制品	干制食用 菌	铅(以Pb计)		5		
			镉(以Cd计)				
			总汞(以Hg计)				
			甲基汞(以Hg计)				
			无机砷(以As计)				
			总砷(以As计)				
10	淀粉及淀粉制品	粉丝、粉 条	铅(以Pb计)		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)				
			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)				
11	糕点	棕子	过氧化值(以脂肪计)		5		节令性食 品节前出 检验报告
			甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)				
			山梨酸及其钾盐(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 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				
12	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） 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 二氧化硫残留量 铝的残留量（干样品，以Al计） 合成着色剂（柠檬黄、日落黄）		10		
13	蜂产品	蜂蜜	果糖和葡萄糖 蔗糖 铅（以Pb计） 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 氯霉素 呋喃西林代谢物 呋喃唑酮代谢物 甲硝唑 双甲脒 诺氟沙星 氧氟沙星 菌落总数 霉菌计数 嗜渗酵母计数		10		
		畜肉（猪肉）	挥发性盐基氮 呋喃唑酮代谢物		20		

14	食用农产品	呋喃西林代谢物			
		氯霉素			
		克伦特罗			
		莱克多巴胺			
		沙丁胺醇			
		喹乙醇			
		恩诺沙星			
		替米考星			
		磺胺类(总量)			
		甲氧苄啶			
		氟苯尼考			
		多西环素			
		地塞米松			
		甲硝唑			
		氯丙嗪			
		林可霉素			
		土霉素/金霉素/四环素(组合含量)			
	畜肉(牛肉)	挥发性盐基氮	20		
		呋喃唑酮代谢物			
		呋喃西林代谢物			
		氯霉素			
		克伦特罗			
		莱克多巴胺			
		沙丁胺醇			
		恩诺沙星			
		磺胺类(总量)			
		甲氧苄啶			
		氟苯尼考			
		多西环素			
		地塞米松			
		林可霉素			
		倍他米松			

		土霉素／金霉素／四环素(组合含量)			
	畜肉(羊肉)	呋喃唑酮代谢物 呋喃西林代谢物 氯霉素 克伦特罗 莱克多巴胺 沙丁胺醇 恩诺沙星 磺胺类(总量) 氟苯尼考 林可霉素 环丙氨嗪 土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	10		
	豆类蔬菜(菜豆)	倍硫磷 吡虫啉 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 水胺硫磷 氧乐果 乙酰甲胺磷	10		
	豆类蔬菜(豇豆)	阿维菌素 倍硫磷 啶虫脒 毒死蜱 氟虫腈 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 甲胺磷	10		

		<p>甲拌磷</p> <p>甲基异柳磷</p> <p>克百威</p> <p>乐果</p> <p>氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯</p> <p>氯氰菊酯和高效氯氰菊酯</p> <p>灭蝇胺</p> <p>噻虫胺</p> <p>噻虫嗪</p> <p>三唑磷</p> <p>水胺硫磷</p> <p>氧乐果</p> <p>乙酰甲胺磷</p>		
	豆类蔬菜 (食英豌豆)	<p>阿维菌素</p> <p>吡唑醚菌酯</p> <p>毒死蜱</p> <p>多菌灵</p> <p>甲氨基阿维菌素苯甲酸盐</p> <p>灭蝇胺</p> <p>噻虫胺</p> <p>烯酰吗啉</p> <p>氧乐果</p> <p>乙酰甲胺磷</p>	5	
	茄果类蔬菜 (甜椒)	<p>噻虫胺</p> <p>阿维菌素</p> <p>吡虫啉</p> <p>倍硫磷</p> <p>毒死蜱</p> <p>噻虫嗪</p> <p>镉 (以 Cd 计)</p> <p>吡唑醚菌酯</p> <p>氧乐果</p>	10	

		克百威			
		铅 (以Pb计)			
		镉 (以Cd计)			
		阿维菌素			
		百菌清			
		苯醚甲环唑			
		敌敌畏			
		啶虫脒			
		毒死蜱			
		二甲戊灵			
		氟虫腈			
		甲拌磷			
	叶菜类蔬菜(芹菜)	甲基异柳磷	10		
		腈菌唑			
		克百威			
		乐果			
		氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
		氯氰菊酯和高效氯氰菊酯			
		噻虫胺			
		噻虫嗪			
		三氯杀螨醇			
		水胺硫磷			
		辛硫磷			
		乙酰甲胺磷			
		氧乐果			
		挥发性盐基氮			
		镉 (以Cd计)			
		孔雀石绿			
		氯霉素			
	水产品(淡水鱼)	呋喃唑酮代谢物	10		
		呋喃西林代谢物			
		呋喃妥因代谢物			

		五氯酚酸钠（以五氯酚计）			
		恩诺沙星			
		沙拉沙星			
		磺胺类（总量）			
		甲氧苄啶			
		氟苯尼考			
		甲硝唑			
		地西泮			
		氧氟沙星			
		诺氟沙星			
		培氟沙星			
		苯醚甲环唑			
		联苯菊酯			
		丙溴磷			
		克百威			
		氯唑磷			
		三唑磷			
		水胺硫磷			
		氧乐果			
		氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
		甲拌磷			
		2, 4- 滴和 2, 4- 滴钠盐			
		狄氏剂			
		毒死蜱			
		杀扑磷			
		敌敌畏			
		联苯肼酯			
		氯吡脲			
		敌敌畏			
		多菌灵			
		氧乐果			
		热带和亚多菌灵		5	

热带水果 (荔枝)	氧乐果			
	毒死蜱			
	苯醚甲环唑			
	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯			
	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
	氟吗啉			
	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐			
	吡唑醚菌酯			
	除虫脲			
	氰霜唑			
热带和亚热带水果 (香蕉)	乐果		5	
	苯醚甲环唑			
	吡唑醚菌酯			
	多菌灵			
	氟虫腈			
	甲拌磷			
	腈苯唑			
	吡虫啉			
	噻虫胺			
	噻虫嗪			
	联苯菊酯			
	烯唑醇			
	百菌清			
热带和亚热带水果 (杨梅)	噻唑膦		5	
	氟唑菌酰胺			
	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)			
	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)			
	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)			
	糖精钠(以糖精计)			
	三氯蔗糖			
	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)			

		啶虫脒			
	热带和亚热带水果 (龙眼)	二氧化硫残留量 克百威 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 氧乐果		5	
	热带和亚热带水果 (番木瓜)	噻虫胺 噻虫嗪 乙酰甲胺磷		5	
	鲜蛋 (鸡蛋)	甲硝唑 地美硝唑 呋喃唑酮代谢物 氟虫腈 氯霉素 氟苯尼考 甲砜霉素 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		10	
	生干坚果与籽类 (重点品种: 芝麻、花生)	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 山梨酸及其钾盐 (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)		10	仅花生检测黄曲霉毒素 B ₁

15	餐饮食品	油饼油条(自制)	铝的残留量(干样品,以Al计)		40		
		凉皮(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)		10		
		肉冻皮冻(自制)	铬(以Cr计)		10		
		花生制品(自制)	黄曲霉毒素B1		10		
			苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)				
			山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)				
			脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)				
		复用餐饮具(餐馆自行消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)		40		
			大肠菌群				
		糕点(自制)	酸价(以脂肪计)(KOH)		10		
			过氧化值(以脂肪计)				
			山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)				
			脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)				
			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)				
		煎炸过程用油	极性组分		25		
			酸价(KOH)				
		奶茶(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)		25		
		其他餐饮食品	抽检学校(托幼机构)食堂、配餐企业及养老机构食堂购买的食用油、米、面、蔬菜、调味料、自制饮料、动物血制品等,按相应食品类别检验项目。		50		学校食堂、养老机构等不少于10家
合计					565		

磋商响应供应商(盖章):

法定代表人(签章):

日期: 年 月 日

B 包:

序号	食品大类	食品小类	检验项目	每批单价 (元)	抽检 批次	总价(元)	备注
1	粮食加工品	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B1 偶氮甲酰胺 过氧化苯甲酰		10		
2	肉制品	酱卤肉制品	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) 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 单核细胞增生李斯特氏菌		5		

			致泻大肠埃希氏菌				
			商业无菌				
			磷酸及磷酸盐				
3	饮料	果蔬汁类及饮料	铅 (以 Pb 计)	5			
			霉菌				
			酵母				
			展青霉素				
			苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)				
			山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)				
			脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)				
			纳他霉素				
			防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和				
			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)				
			菌落总数				
			大肠菌群				
4	方便食品	调味面制品	酸价 (以脂肪计) (KOH)	5			
			过氧化值 (以脂肪计)				
			苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)				
			山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)				
			脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)				
			糖精钠 (以糖精计)				
			甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)				
			安赛蜜				
			三氯蔗糖				

		合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红）			
		菌落总数			
		大肠菌群			
		沙门氏菌			
		金黄色葡萄球菌			
		霉菌			
5	食用农产品	挥发性盐基氮	10		
		呋喃唑酮代谢物			
		呋喃西林代谢物			
		氯霉素			
		克伦特罗			
		莱克多巴胺			
		沙丁胺醇			
		喹乙醇			
		恩诺沙星			
		替米考星			
		磺胺类（总量）			
		甲氧苄啶			
		氟苯尼考			
		多西环素			
		地塞米松			
		甲硝唑			
		氯丙嗪			
		林可霉素			
		土霉素/金霉素/四环素（组合含量）			
	畜肉（牛 肉）	挥发性盐基氮	10		
		呋喃唑酮代谢物			
		呋喃西林代谢物			
		氯霉素			
		克伦特罗			
		莱克多巴胺			

		沙丁胺醇 恩诺沙星 磺胺类 (总量) 甲氧苄啶 氟苯尼考 多西环素 地塞米松 林可霉素 倍他米松 土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)			
	畜肉 (羊肉)	呋喃唑酮代谢物 呋喃西林代谢物 氯霉素 克伦特罗 莱克多巴胺 沙丁胺醇 恩诺沙星 磺胺类 (总量) 氟苯尼考 林可霉素 环丙氨嗪 土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	10		
	禽肉 (鸡肉)	挥发性盐基氮 呋喃唑酮代谢物 呋喃西林代谢物 呋喃它酮代谢物 氯霉素 氧氟沙星 培氟沙星 诺氟沙星 恩诺沙星 沙拉沙星	20		

		替米考星 磺胺类(总量) 甲氧苄啶 氟苯尼考 多西环素 甲硝唑 尼卡巴嗪 环丙氨嗪 土霉素/金霉素/四环素(组合含量)			
	根茎类和 薯芋类 蔬菜(姜)	铅(以Pb计) 镉(以Cd计) 吡虫啉 吡唑醚菌酯 敌敌畏 毒死蜱 甲胺磷 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	20		
		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		20	

根茎类和 薯芋类 蔬菜(芋)	铅(以Pb计)	10		
	镉(以Cd计)			
	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
	铅(以Pb计)	10		
	镉(以Cd计)			
	丙环唑			
	毒死蜱			
	甲拌磷			
	甲基异柳磷			
	克百威			
	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			
鳞茎类蔬 菜(葱)	铅(以Pb计)	10		
	镉(以Cd计)			
	阿维菌素			
	敌敌畏			
	毒死蜱			
	多菌灵			
	二甲戊灵			
	氟虫腈			
	腐霉利			
	甲胺磷			
	甲拌磷			
	克百威			
	乐果			
	六六六			
鳞茎类蔬 菜(韭 菜)	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	10		
	三氯杀螨醇			
	三唑磷			

		水胺硫磷			
		辛硫磷			
		氧乐果			
		乙酰甲胺磷			
		铅 (以Pb计)			
		镉 (以Cd计)			
		吡唑醚菌酯			
		毒死蜱			
		氟虫腈			
		甲氨基			
		阿维菌素苯甲酸盐			
	茄果类蔬菜 (茄子)	甲胺磷	10		
		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			
	水产品 (淡水鱼)	挥发性盐基氮	10		
		镉 (以Cd计)			
		孔雀石绿			
		氯霉素			
		呋喃唑酮代谢物			
		呋喃西林代谢物			
		呋喃妥因代谢物			
		五氯酚酸钠 (以五氯酚计)			
		恩诺沙星			
		沙拉沙星			
		磺胺类 (总量)			
		甲氧苄啶			
		氟苯尼考			

水产品 (海水 虾)	甲硝唑	15	含冷冻 虾仁
	地西泮		
	氯氟沙星		
	诺氟沙星		
	培氟沙星		
	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		
	呋喃它酮代谢物		
	呋喃妥因代谢物		
	五氯酚酸钠 (以五氯酚计)		
其他水 产品 (重点品 种: 牛蛙)	恩诺沙星	5	
	土霉素/金霉素/四环素 (组合量)		
	磺胺类 (总量)		
	诺氟沙星		
	磷酸及磷酸盐		
	恩诺沙星 ^a		
	呋喃西林代谢物		
	镉 (以 Cd 计) ^b		
	孔雀石绿		
	氯霉素		
	呋喃唑酮代谢物		
	呋喃妥因代谢物		

		联苯菊酯			
		氯唑磷			
		丙溴磷			
		克百威			
		三唑磷			
		杀扑磷			
		水胺硫磷			
		氧乐果			
		2, 4- 滴和 2, 4- 滴钠盐			
		苯醚甲环唑			
		敌敌畏			
		氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
		乙酰甲胺磷			
		脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)			
		糖精钠 (以糖精计)			
		苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)			
		山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)			
		三氯蔗糖			
		甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)			
		多菌灵			
		苯醚甲环唑			
		戊唑醇			
		氧乐果			
		吡唑醚菌酯			
		噻虫胺			
		乙酰甲胺磷			
		吡虫啉			
		噻虫嗪			
		噻嗪酮			
		苯醚甲环唑			
		吡唑醚菌酯			
		多菌灵			

			氟虫腈 甲拌磷 腈苯唑 吡虫啉 噻虫胺 噻虫嗪 联苯菊酯 烯唑醇 百菌清 噻唑膦 氟唑菌酰胺				
		其他类	根据监管需要依情况抽取相应的类别,按相应食品类别检验项目检验。		190		适当加大本地产苹果、大枣、葡萄、西瓜、草莓、鲜食用菌等的抽检
6	餐饮食品	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)		10		
		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)		20		
		凉皮(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)		20		
		熏烧烤肉类(自	N-二甲基亚硝胺		10		
			苯并[a]芘				

	制)	铅(以 Pb 计)			
火锅麻辣 烫底料 (自制)	罂粟碱		25		
	吗啡				
	可待因				
	那可丁				
生食动物 性水产品 (自制)	铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)		5		
花生制 品(自 制)	黄曲霉毒素 B1		10		
	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)				
	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)				
	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)				
其他餐饮 食品	抽检学校(托幼机构)食堂、配餐企业及养老机构食堂购买的食用油、米、面、蔬菜、调味料、自制饮料、动物血制品等,按相应食品类别检验项目。		90		学校食堂、养老机构等不少于 10 家
合 计			595		

磋商响应供应商(盖章):

法定代表人(签章):

日期: 年 月 日

C 包:

序号	食品大类	食品小类	检验项目	每批单价 (元)	抽检 批次	总价 (元)	备注
1	食用油、油脂及其制品	芝麻油	酸值/酸价		10		
			过氧化值				
			苯并[a]芘				
			溶剂残留量				
			乙基麦芽酚				
		菜籽油	酸值/酸价		10		
			过氧化值				
			铅(以Pb计)				
			苯并[a]芘				
			溶剂残留量				
		食用植物调和油	特丁基对苯二酚(TBHQ)		10		
			乙基麦芽酚				
			酸价				
			过氧化值				
			苯并[a]芘				
		糕点	溶剂残留量		20		
			特丁基对苯二酚(TBHQ)				
			乙基麦芽酚				
			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)				

2	糕点 (月饼) 15	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、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 金黄色葡萄球菌 沙门氏菌 霉菌 酸价(以脂肪计)(KOH) 过氧化值(以脂肪计) 糖精钠(以糖精计) 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) 铝的残留量(干样品,以Al计) 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				
			金黄色葡萄球菌				
			沙门氏菌				
			霉菌				
			氨基酸				
			10- 羟基- 2- 壑烯酸				
			蛋白质				
			二十二碳六烯酸				
			二十碳五烯酸				
			泛酸				
			钙				
			还原糖				
			肌醇				
			赖氨酸				
			绿原酸				
			铁				
			维生素A				
			维生素B1				
			维生素B12				
			维生素B2				
			维生素B6				
			维生素C				
			维生素D				
			维生素D3				
			维生素E				
			硒				
			锌				
			烟酰胺				
			叶酸				
			免疫球蛋白IgG				
			总黄酮				
			总皂苷				
			总蒽醌				
			吡啶甲酸铬				

			芦荟昔			
			总三萜			
			嗜酸乳杆菌			
			双歧杆菌			
			水分			
			可溶性固形物			
			酸价			
			过氧化值			
			崩解时限			
			灰分			
			铅 (Pb)			
			总砷 (As)			
			总汞 (Hg)			
			硬胶囊壳中的铬			
			菌落总数			
			大肠菌群			
			霉菌和酵母			
			金黄色葡萄球菌			
			沙门氏菌			
			挥发性盐基氮			
			呋喃唑酮代谢物			
			呋喃西林代谢物			
			氯霉素			
			克伦特罗			
			莱克多巴胺			
			沙丁胺醇			
			喹乙醇			
			恩诺沙星			
			替米考星			
			磺胺类 (总量)			
			甲氧苄啶			
			氟苯尼考			
			多西环素			
			地塞米松			
4	食用农产品	畜肉 (猪肉)		10		

			甲硝唑				
			氯丙嗪				
			林可霉素				
			土霉素/金霉素/四环素(组合含量)				
		畜肉(牛 肉)	挥发性盐基氮	10			
			呋喃唑酮代谢物				
			呋喃西林代谢物				
			氯霉素				
			克伦特罗				
			莱克多巴胺				
			沙丁胺醇				
			恩诺沙星				
			磺胺类(总量)				
			甲氧苄啶				
			氟苯尼考				
			多西环素				
			地塞米松				
			林可霉素				
		畜肉(羊 肉)	倍他米松	20			
			土霉素/金霉素/四环素(组合含量)				
			呋喃唑酮代谢物				
			呋喃西林代谢物				
			氯霉素				
			克伦特罗				
			莱克多巴胺				
			沙丁胺醇				
			恩诺沙星				
			磺胺类(总量)				

禽肉(鸡肉)	挥发性盐基氮	10		
	呋喃唑酮代谢物			
	呋喃西林代谢物			
	呋喃它酮代谢物			
	氯霉素			
	氧氟沙星			
	培氟沙星			
	诺氟沙星			
	恩诺沙星			
	沙拉沙星			
	替米考星			
	磺胺类(总量)			
	甲氧苄啶			
	氟苯尼考			
	多西环素			
	甲硝唑			
豆芽	尼卡巴嗪			
	环丙氨嗪			
	土霉素/金霉素/四环素(组合含量)			
	铅(以Pb计)	20		
	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)			
茄果类蔬菜(辣椒)	6-苄基腺嘌呤(6-BA)			
	亚硫酸盐(以SO ₂ 计)			
	总汞(以Hg计)			
	毒死蜱	10		
	镉(以Cd计)			
	噻虫胺			
	倍硫磷			
	啶虫脒			
	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			

		氧乐果			
		克百威			
		铅 (以Pb计)			
		镉 (以Cd计)			
		阿维菌素			
		百菌清			
		苯醚甲环唑			
		敌敌畏			
		啶虫脒			
		毒死蜱			
		二甲戊灵			
		氟虫腈			
		甲拌磷			
		甲基异柳磷			
		腈菌唑			
		克百威			
		乐果			
		氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
		氯氰菊酯和高效氯氰菊酯			
		噻虫胺			
		噻虫嗪			
		三氯杀螨醇			
		水胺硫磷			
		辛硫磷			
		乙酰甲胺磷			
		氧乐果			
		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			
			10		
				15	
					含冷冻虾仁

		吲喃它酮代谢物 吲喃妥因代谢物 五氯酚酸钠（以五氯酚计） 恩诺沙星 土霉素/金霉素/四环素（组合量） 磺胺类（总量） 诺氟沙星 磷酸及磷酸盐			
	水产品 (海水 鱼)	挥发性盐基氮 组胺 镉（以Cd计） 孔雀石绿 氯霉素 吲喃唑酮代谢物 吲喃它酮代谢物 吲喃西林代谢物 五氯酚酸钠（以五氯酚计） 恩诺沙星 磺胺类（总量） 土霉素/金霉素/四环素（组合含量） 甲氧苄啶 甲硝唑 氧氟沙星 培氟沙星 诺氟沙星	10		
		氯唑磷 水胺硫磷 联苯菊酯 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 多菌灵		10	

		克百威			
		多菌灵			
		氧乐果			
		毒死蜱			
		苯醚甲环唑			
		氯氟菊酯和高效氯氟菊酯			
		氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
		氟吗啉			
		咪鲜胺和咪鲜胺锰盐			
		吡唑醚菌酯			
		除虫脲			
		氰霜唑			
		乐果			
		苯醚甲环唑			
		戊唑醇			
		氧乐果			
		吡唑醚菌酯			
		噻虫胺			
		乙酰甲胺磷			
		吡虫啉			
		噻虫嗪			
		噻嗪酮			
		甲硝唑			
		地美硝唑			
		呋喃唑酮代谢物			
		氟虫腈			
		氯霉素			
		氟苯尼考			
		甲砜霉素			
		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				
		生干坚果 与籽类 (重点品 种: 芝 麻、花生)	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B1 噻虫嗪 噻虫胺	10			仅花 生检 测黄 曲霉 毒素B1
		其他类	根据监管需要依情况抽取相 应的类别, 按相应食品类别检验项 目检验。	35			适当加 大本地 产苹 果、大 枣、葡 萄、西 瓜、草 莓、鲜 食用菌 等的抽 检
5	餐饮食 品	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)	10			
		油饼油条 (自制)	铝的残留量(干样品, 以Al计)	20			
		肉冻皮冻 (自制)	铬(以Cr计)	10			
		熏烧烤肉 类(自制)	N-二甲基亚硝胺 苯并[a]芘 铅(以Pb计)	10			
		火锅麻辣 烫底料 (自制)	罂粟碱 吗啡 可待因	25			

		那可丁				
	生食动物性水产品(自制)	铝的残留量(以即食海蜇中 Al计)		5		
	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)		40		
		大肠菌群				
	糕点(自制)	酸价(以脂肪计)(KOH) 过氧化值(以脂肪计) 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) 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)		10		
	煎炸过程用油	极性组分 酸价(KOH)		25		
	奶茶(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)		25		
	其他餐饮食品	抽检学校(托幼机构)食堂、配餐企业及养老机构食堂购买的食用油、米、面、蔬菜、调味料、自制饮料、动物血制品等,按相应食品类别检验项目。		135		学校食堂、养老机构等不少于15家
合 计				590		

磋商响应供应商(盖章):

法定代表人(签章):

日期: 年 月 日

D 包:

序号	食品大类	食品小类	检验项目	每批单价 (元)	抽检 批次	总价 (元)	备注
1	粮食加工品	小麦粉	镉 (以Cd计)		10		
			苯并[a]芘				
			玉米赤霉烯酮				
			脱氧雪腐镰刀菌烯醇				
			赭曲霉毒素A				
			黄曲霉毒素B1				
			偶氮甲酰胺				
			过氧化苯甲酰				
		大米	铅 (以Pb计)		10		
			镉 (以Cd计)				
			无机砷 (以As计)				
			苯并[a]芘				
			黄曲霉毒素B1				
			赭曲霉毒素A				
		挂面	铅 (以 Pb 计)		2		
			黄曲霉毒素 B1				
			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)				
		玉米粉(片、渣)	黄曲霉毒素 B1		2		
			赭曲霉毒素 A				
			玉米赤霉烯酮				
			脱氧雪腐镰刀菌烯醇				
			苯并[a]芘				
2	食用油、油脂及其制品	花生油	酸值/酸价		5		
			过氧化值				
			黄曲霉毒素 B1				
			苯并[a]芘				
			溶剂残留量				
			特丁基对苯二酚 (TBHQ)				
		玉米油	酸值/酸价		5		
			过氧化值				
			黄曲霉毒素 B1				
			苯并[a]芘				

			特丁基对苯二酚 (TBHQ)				
		芝麻油	酸值/酸价 过氧化值 苯并[a]芘 溶剂残留量 乙基麦芽酚		5		
		菜籽油	酸值/酸价 过氧化值 铅 (以 Pb 计) 苯并[a]芘 溶剂残留量 特丁基对苯二酚 (TBHQ) 乙基麦芽酚		5		
		大豆油	酸值/酸价 溶剂残留量 过氧化值 苯并[a]芘 特丁基对苯二酚 (TBHQ)		5		
		食用植物调 和油	酸价 过氧化值 苯并[a]芘 溶剂残留量 特丁基对苯二酚 (TBHQ) 乙基麦芽酚		5		
3	调味品	食醋	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		2		

			糖精钠 (以糖精计)				
			三氯蔗糖				
			甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)				
			菌落总数				
		坚果与籽类的泥 (酱)	酸价/酸值				黄曲霉毒素B ₁ 限花生制品
			过氧化值			2	
			铅 (以 Pb计)				
			黄曲霉毒素B1				
		食盐	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)				
			氯化钠				
			亚铁氰化钾/亚铁氰化钠 (以亚铁氰根计)				
4	肉制品	酱卤肉制品	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)				
			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			
			单核细胞增生李斯特氏菌			
			致泻大肠埃希氏菌			
			商业无菌			
			磷酸及磷酸盐			
5	乳制品	巴氏杀菌乳	蛋白质	2		
			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			
		灭菌乳	蛋白质	5		
			非脂乳固体			
			酸度			
			脂肪			
			三聚氰胺			
			铅 (以 Pb 计)			
			丙二醇			
			商业无菌			
		发酵乳	脂肪	5		
			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 酵母 霉菌			
6	饮 料	饮用纯净水 (大桶水)	电导率 耗氧量 (以 O ₂ 计) 铅 (以 Pb 计) 总砷 (以 As 计) 镉 (以 Cd 计) 亚硝酸盐 (以 NO ₂ ⁻ 计) 余氯 (游离氯) 溴酸盐 三氯甲烷 大肠菌群 铜绿假单胞菌	2		
		果蔬汁类及 饮料	铅 (以 Pb 计) 霉菌 酵母 展青霉素 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) 脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) 纳他霉素 防腐剂混合使用时各自用量 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) 阿斯巴甜	5		

			合成着色剂 (柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、 胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝 酸性红、喹啉黄、赤藓红)			
			菌落总数			
			大肠菌群			
7	方便食品	调味面制品	酸价 (以脂肪计) (KOH)	2		
			过氧化值 (以脂肪计)			
			苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)			
			山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)			
			脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸 计)			
			糖精钠 (以糖精计)			
			甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)			
			安赛蜜			
			三氯蔗糖			
			合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、 诱惑红、苋菜红)			
			菌落总数			
			大肠菌群			
			沙门氏菌			
			金黄色葡萄球菌			
			霉菌			
8	酒类	蒸馏酒 (白 酒)	酒精度	2		
			铅 (以Pb计)			
			甲醇			
			氰化物 (以HCN计)			
			糖精钠 (以糖精计)			
			甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)			
			三氯蔗糖			
			安赛蜜			

			酒精度 甲醇 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） 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）			
9	蔬菜制品	干制食用菌	铅（以Pb计） 镉（以Cd计） 总汞（以Hg计） 甲基汞（以Hg计） 无机砷（以As计） 总砷（以As计）		2	
10	淀粉及淀粉制品	粉丝、粉条	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）		10	
11	糕点	糕点	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）		2	

		<p>山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）</p> <p>糖精钠（以糖精计）</p> <p>甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）</p> <p>安赛蜜</p> <p>铝的残留量（干样品，以Al计）</p> <p>丙酸及其钠盐</p> <p>钙盐（以丙酸计）</p> <p>脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）</p> <p>纳他霉素</p> <p>三氯蔗糖</p> <p>丙二醇</p> <p>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）</p> <p>防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和</p> <p>菌落总数</p> <p>大肠菌群</p> <p>金黄色葡萄球菌</p> <p>沙门氏菌</p> <p>霉菌</p>		
	粽 子	<p>过氧化值（以脂肪计）</p> <p>甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）</p> <p>山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）</p> <p>脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）</p> <p>糖精钠（以糖精计）</p> <p>安赛蜜</p> <p>菌落总数</p> <p>大肠菌群</p>	10	节令性食品节前检验报告

11	糕点		金黄色葡萄球菌		5	节令性食品节前检验报告
			沙门氏菌			
			霉菌			
			商业无菌			
		月饼	酸价(以脂肪计)(KOH)			
			过氧化值(以脂肪计)			
			糖精钠(以糖精计)			
			苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)			
			山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)			
			铝的残留量(干样品,以Al计)			
			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			
12	豆制品	腐竹、油皮及其再制品	金黄色葡萄球菌	5		
			沙门氏菌			
			霉菌			
			蛋白质			
			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 铝的残留量（干样品，以Al计） 合成着色剂（柠檬黄、日落黄）			
13	蜂产品	蜂蜜	果糖和葡萄糖 蔗糖 铅（以Pb计） 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 氯霉素 呋喃西林代谢物 呋喃唑酮代谢物 甲硝唑 双甲脒 诺氟沙星 氧氟沙星 菌落总数 霉菌计数 嗜渗酵母计数	5		
14	保健食品	保健食品	氨基酸 10-羟基-2-癸烯酸 蛋白质 二十二碳六烯酸 二十碳五烯酸 泛酸 钙 还原糖 肌醇 赖氨酸 绿原酸 铁 维生素A 维生素B1 维生素B12 维生素B2 维生素B6	20		

			维生素C			
			维生素D			
			维生素D3			
			维生素E			
			硒			
			锌			
			烟酰胺			
			叶酸			
			免疫球蛋白IgG			
			总黄酮			
			总皂昔			
			总蒽醌			
			吡啶甲酸铬			
			芦荟昔			
			总三萜			
			嗜酸乳杆菌			
			双歧杆菌			
			水分			
			可溶性固形物			
			酸价			
			过氧化值			
			崩解时限			
			灰分			
			铅 (Pb)			
			总砷 (As)			
			总汞 (Hg)			
			硬胶囊壳中的铬			
			菌落总数			
			大肠菌群			
			霉菌和酵母			
			金黄色葡萄球菌			
			沙门氏菌			
		畜肉 (猪肉)	挥发性盐基氮	20		
			呋喃唑酮代谢物			
			呋喃西林代谢物			
			氯霉素			

15	食用农产品	畜肉(牛肉)	克伦特罗	10	10	10
			莱克多巴胺			
			沙丁胺醇			
			喹乙醇			
			恩诺沙星			
			替米考星			
			磺胺类(总量)			
			甲氧苄啶			
			氟苯尼考			
			多西环素			
			地塞米松			
			甲硝唑			
			氯丙嗪			
			林可霉素			
			土霉素/金霉素/四环素(组合含量)			
		畜肉(羊肉)	挥发性盐基氮			
			呋喃唑酮代谢物			
			呋喃西林代谢物			
			氯霉素			
			克伦特罗			
			莱克多巴胺			
			沙丁胺醇			
			恩诺沙星			
			磺胺类(总量)			
			甲氧苄啶			
			氟苯尼考			
			多西环素			
			地塞米松			
			林可霉素			
			倍他米松			
			土霉素/金霉素/四环素(组合含量)			
		畜肉(羊肉)	呋喃唑酮代谢物		10	

			呋喃西林代谢物			
			氯霉素			
			克伦特罗			
			莱克多巴胺			
			沙丁胺醇			
			恩诺沙星			
			磺胺类 (总量)			
			氟苯尼考			
			林可霉素			
			环丙氨嗪			
			土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)			
			挥发性盐基氮			
			呋喃唑酮代谢物			
			呋喃西林代谢物			
			呋喃它酮代谢物			
			氯霉素			
			氧氟沙星			
			培氟沙星			
			诺氟沙星			
			恩诺沙星			
			沙拉沙星			
			替米考星			
			磺胺类 (总量)			
			甲氧苄啶			
			氟苯尼考			
			多西环素			
			甲硝唑			
			尼卡巴嗪			
			环丙氨嗪			
			土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)			
		禽肉 (鸡肉)	豆类蔬菜 (菜豆)	倍硫磷		
				吡虫啉	2	

			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			
			水胺硫磷			
			氧乐果			
			乙酰甲胺磷			
			阿维菌素			
			倍硫磷			
			啶虫脒			
			毒死蜱			
			氟虫腈			
			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			
			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			
			灭蝇胺			
			噻虫胺			
			噻虫嗪			
			三唑磷			
			水胺硫磷			
			氧乐果			
			乙酰甲胺磷			
		豆类蔬菜 (豇豆)	阿维菌素		10	
		豆类蔬菜	阿维菌素		10	

		(食英豌豆)	吡唑醚菌酯 毒死蜱 多菌灵 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 灭蝇胺 噻虫胺 烯酰吗啉 氧乐果 乙酰甲胺磷			
		豆芽	铅 (以 Pb 计) 4- 氯苯氧乙酸钠(以 4- 氯苯氧乙酸计) 6- 苷基腺嘌呤 (6- BA) 亚硫酸盐 (以 SO ₂ 计) 总汞 (以 Hg 计)		10	
		根茎类和薯芋类蔬菜 (姜)	铅 (以Pb计) 镉 (以Cd计) 吡虫啉 吡唑醚菌酯 敌敌畏 毒死蜱 甲胺磷 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	
		根茎类和薯	铅 (以 Pb 计)		5	

		芋类 蔬菜(山药)	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				
		根茎类和薯 芋类 蔬菜(芋)	铅(以Pb计)		5		
			镉(以Cd计)				
			氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯				
		鳞茎类蔬菜 (葱)	铅(以Pb计)	5			
			镉(以Cd计)				
			丙环唑				
			毒死蜱				
			甲拌磷				
			甲基异柳磷				
			克百威				
			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				
		鳞茎类蔬菜 (韭菜)	铅(以Pb计)	5			
			镉(以Cd计)				
			阿维菌素				
			敌敌畏				
			毒死蜱				
			多菌灵				
			二甲戊灵				
			氟虫腈				
			腐霉利				
			甲胺磷				
			甲拌磷				
			克百威				
			乐果				

			六六六				
			氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯				
			三氯杀螨醇				
			三唑磷				
			水胺硫磷				
			辛硫磷				
			氧乐果				
			乙酰甲胺磷				
			毒死蜱				
			镉 (以 Cd 计)				
			噻虫胺				
			倍硫磷				
			啶虫脒				
			氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯				
			氧乐果				
			克百威				
			噻虫胺				
			阿维菌素				
			吡虫啉				
			倍硫磷				
			毒死蜱				
			噻虫嗪				
			镉 (以 Cd 计)				
			吡唑醚菌酯				
			氧乐果				
			克百威				
			铅 (以 Pb 计)				
			镉 (以 Cd 计)				
			吡唑醚菌酯				
			毒死蜱				
			氟虫腈				
			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		
		铅 (以Pb计)		
		镉 (以Cd计)		
		阿维菌素		
		百菌清		
		苯醚甲环唑		
		敌敌畏		
		啶虫脒		
		毒死蜱		
		二甲戊灵		
		氟虫腈		
		甲拌磷		
		甲基异柳磷		
		腈菌唑		
		克百威		
		乐果		
		氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
		氯氰菊酯和高效氯氰菊酯		
		噻虫胺		
		噻虫嗪		
		三氯杀螨醇		
		水胺硫磷		
		辛硫磷		
		乙酰甲胺磷		
		氧乐果		
			5	

		<p>挥发性盐基氮</p> <p>镉 (以Cd计)</p> <p>孔雀石绿</p> <p>氯霉素</p> <p>呋喃唑酮代谢物</p> <p>呋喃西林代谢物</p> <p>呋喃妥因代谢物</p> <p>五氯酚酸钠 (以五氯酚计)</p> <p>恩诺沙星</p> <p>沙拉沙星</p> <p>磺胺类 (总量)</p> <p>甲氧苄啶</p> <p>氟苯尼考</p> <p>甲硝唑</p> <p>地西洋</p> <p>氧氟沙星</p> <p>诺氟沙星</p> <p>培氟沙星</p>	2			
		<p>挥发性盐基氮</p> <p>镉 (以Cd计)</p> <p>二氧化硫残留量</p> <p>孔雀石绿</p> <p>氯霉素</p> <p>呋喃唑酮代谢物</p> <p>呋喃它酮代谢物</p> <p>呋喃妥因代谢物</p> <p>五氯酚酸钠 (以五氯酚计)</p> <p>恩诺沙星</p> <p>土霉素/金霉素/四环素 (组合量)</p> <p>磺胺类 (总量)</p> <p>诺氟沙星</p>	5	含冷冻 虾仁		

		磷酸及磷酸盐			
		挥发性盐基氮 组胺 镉 (以 Cd 计) 孔雀石绿 氯霉素 呋喃唑酮代谢物 呋喃它酮代谢物 呋喃西林代谢物 五氯酚酸钠 (以五氯酚计) 恩诺沙星 磺胺类 (总量) 土霉素 / 金霉素 / 四环素 (组合含量) 甲氧苄啶 甲硝唑 氧氟沙星 培氟沙星 诺氟沙星	5		
		恩诺沙星 ^a 呋喃西林代谢物 镉 (以 Cd 计) ^b 孔雀石绿 氯霉素 呋喃唑酮代谢物 呋喃妥因代谢物 五氯酚酸钠 (以五氯酚计) 磺胺类 (总量) ^a 氟苯尼考 ^a 甲硝唑 ^a 氧氟沙星 ^a 诺氟沙星 ^a	5	a. 仅 蛙 科、 鳜科 食品 动物 检测 b. 限头 足 腹足 类棘 皮类 检测	

		柑橘类水果 (柑、橘)	苯醚甲环唑	8		
			联苯菊酯			
			丙溴磷			
			克百威			
			氯唑磷			
			三唑磷			
			水胺硫磷			
			氧乐果			
			氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
			甲拌磷			
			2, 4- 滴和 2, 4- 滴钠盐			
			狄氏剂			
			毒死蜱			
			杀扑磷			
			敌敌畏			
			联苯肼酯			
		柑橘类水果 (橙)	联苯菊酯	5		
			氯唑磷			
			丙溴磷			
			克百威			
			三唑磷			
			杀扑磷			
			水胺硫磷			
			氧乐果			
			2, 4- 滴和 2, 4- 滴钠盐			
			苯醚甲环唑			
			敌敌畏			
			氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
		柑橘类水果 (柚)	乙酰甲胺磷			
			氯唑磷	5		
			水胺硫磷			
			联苯菊酯			

			氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯				
			多菌灵				
			克百威				
浆果和其他小 型水果 (猕猴 桃)			氯吡脲	5			
			敌敌畏				
			多菌灵				
			氧乐果				
浆果和其他小 型水果 (桑葚)			脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙 酸计)	5			
			糖精钠 (以糖精计)				
			苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)				
			山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)				
			三氯蔗糖				
			甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)				
			多菌灵				
热带和亚热 带水果 (荔 枝)			多菌灵	2			
			氧乐果				
			毒死蜱				
			苯醚甲环唑				
			氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯				
			氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯				
			氟吗啉				
			咪鲜胺和咪鲜胺锰盐				
			吡唑醚菌酯				
			除虫脲				
热带和亚热 带水果 (芒 果)			氰霜唑	2			
			乐果				
			苯醚甲环唑				
			戊唑醇				
			氧乐果				
			吡唑醚菌酯				
			噻虫胺				
			乙酰甲胺磷				

		吡虫啉 噻虫嗪 噻嗪酮			
	热带和亚热带水果 (香蕉)	苯醚甲环唑 吡唑醚菌酯 多菌灵 氟虫腈 甲拌磷 腈苯唑 吡虫啉 噻虫胺 噻虫嗪 联苯菊酯 烯唑醇 百菌清 噻唑膦 氟唑菌酰胺	2		
	热带和亚热带水果 (杨梅)	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) 糖精钠 (以糖精计) 三氯蔗糖 甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) 敌敌畏 氧乐果 啶虫脒	5		
	热带和亚热带水果 (龙眼)	二氧化硫残留量 克百威 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 氧乐果	2		
	热带和亚热带水果 (番)	噻虫胺 噻虫嗪	2		

		木瓜)	乙酰甲胺磷				
			甲硝唑				
			地美硝唑				
			呋喃唑酮代谢物				
			氟虫腈				
			氯霉素				
			氟苯尼考				
			甲砜霉素				
		鲜蛋(鸡蛋)	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				
			酸价(以脂肪计)(KOH)				
			过氧化值(以脂肪计)				
		生干坚果与籽类(重点品种:芝麻、花生)	铅(以Pb计)				仅花生检测黄曲霉毒素B ₁
			镉(以Cd计)				
			黄曲霉毒素B ₁				
			噻虫嗪				
			噻虫胺				
		其他类	根据监管需要依情况抽取相应的类别,按相应食品类别检验项目检验。				适当加大本地产苹果、大枣、葡萄、西瓜、草莓、鲜食用菌等的抽检
16	餐饮食品	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）		10		
	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Al计)		30		
凉皮（自制）	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）		10		
肉冻皮冻（自制）	铬（以Cr计）		10		
熏烧烤肉类（自制）	N—二甲基亚硝胺		10		
	苯并[a]芘				
	铅（以Pb计）				
火锅麻辣烫底料（自制）	罂粟碱		20		
	吗啡				
	可待因				
	那可丁				
生食动物性水产品（自制）	铝的残留量（以即食海蜇中Al计）		5		
花生制品（自制）	黄曲霉毒素B1		10		
	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）				
	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）				
	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）				
复用餐饮具（餐馆自行消毒）	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）		25		
	大肠菌群				
糕点（自制）	酸价（以脂肪计）(KOH)		10		
	过氧化值（以脂肪计）				

		山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) 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)			
	煎炸过程用油	极性组分 酸价(KOH)		10	
	奶茶(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)		5	
	其他餐饮食品	抽检学校(托幼机构)食堂、配餐企业及养老机构食堂购买的食用油、米、面、蔬菜、调味料、自制饮料、动物血制品等,按相应食品类别检验项目。		136	学校食堂、养老机构等单位抽检覆盖率不低于50%。
合 计				750	

磋商响应供应商(盖章):

法定代表人(签章):

日期: 年 月 日

11. 服务方案

12. 磋商响应供应商可提交的其他资料