

# 公开招标文件

招标项目编号：SYZB 采公 2020027

招标项目名称：常州市钟楼区食品检测技术服务项目

招标人名称：常州市钟楼区市场监督管理局

# 尚阳招标

SHANGYANG ZHAOBIAO

常州市尚阳招标有限公司

二〇二〇年十一月

# 目 录

招标公告	3-6
第一章 总 则	7-14
第二章 投标文件的组成	15
第三章 招标项目及技术要求	16-37
第四章 合同主要条款	38-41
第五章 评标细则	42-45
第六章 附 件	46-51
友情提醒	52

尚阳招标  
SHANGYANG ZHAOBIAO

## 常州市钟楼区食品检测技术服务项目招标公告

项目概况：常州市钟楼区食品检测技术服务项目招标项目的潜在投标人应在常州市尚阳招标有限公司获取招标文件，并于2020年11月30日9点00分（北京时间）前递交投标文件。

### 一、项目基本情况

项目编号：SYZB 采公 2020027

项目名称：常州市钟楼区食品检测技术服务项目

预算金额：334.8 万元/年

采购需求：本项目是常州市钟楼区食品检测技术服务项目，服务内容包括：2021年在种养殖环节、食品生产（含小作坊）环节、食品流通环节、食品餐饮环节开展3720批次抽检。主要包含畜禽肉及副产品、水产品、工业预包装食品、生湿面制品、发酵面制品、火锅底料、麻辣烫底料及蘸料（自制）、冰淇淋、雪糕（自制）、自制饮料、餐具等食品。

上述所列检测批次为暂定数量，仅作参考，投标人必须充分考虑价格变动和实际检测批次的风险，合同采用固定单价形式签订，最终按实际检测批次进行结算。

标段号	检测范围	检测批次（暂定数量）	备注
第一标段	邹区镇	900 批次/年 (含种养殖环节 300 批次)	部分标段的批次数量会根据应急和机动等情况调减。
第二标段	五星街道	550 批次/年	
第三标段	南大街街道	540 批次/年	
第四标段	永红街道	530 批次/年	
第五标段	荷花池街道	360 批次/年	
第六标段	北港街道	330 批次/年	
第七标段	新闻街道	310 批次/年	
第八标段	西林街道	200 批次/年	

本项目共分八个标段，投标人可对本次采购的单个标段或全部标段进行投标，只能中一个标段。投某一标段时，必须响应该标段的全部内容，并在投标文件中注明标段号。评标、定标顺序依次从一标段至八标段，在前一标段作为中标第一候选人的单位在后续标段无中标资格。

合同履行期限：自合同签订之日起至2021年12月31日。如2021年度中标人经招标人考核合格，招标人有权选择续签1年。招标人自合同签订之日起每半年对中标人考核一次，考核不合格经整改后仍然考核不合格的，招标人有权取消与中标人签订的合同。

本项目不接受联合体投标。

### 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：无；
3. 本项目的特定资格要求：

(1) 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的采购活动；

(2) 未被“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重失信行为记录名单;

(3) 投标人必须具有有效的食品检验机构资质认定证书及附表,且在有效期内,证书资质范围须包含本项目所涉及(除保健食品、特殊膳食食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品外)的全部检验检测项目。**(投标文件中提供复印件并加盖公章,原件开标现场核查)**

(4) 投标人必须有效响应本项目的检测需求,以常州市钟楼区政府为终点位置,4小时(含)内必须能够到达。**(投标文件中提供高德或百度等电子地图的截图证明印件并加盖公章,截图证明中须显示路径及时间,交通方式为汽车)**

### 三、获取招标文件

时间:2020年11月9日至2020年11月16日,每天上午8:30至11:30,下午13:00至17:00(北京时间,法定节假日除外)。

地点:常州市尚阳招标有限公司(常州市新北区典雅商业广场3号楼四层14号)综合办

方式:现场报名,投标人报名时需提供资料(加盖公章):

1. 报名申请表(原件,格式详见招标公告附件一);
2. 企业营业执照(复印件);
3. 疫情期间参与政府采购活动开评标人员健康信息登记表(原件,格式详见招标公告附件二,如实填写登记表相关内容);

资料齐全、符合要求的由代理机构发放招标文件。

售价:人民币伍佰元整

### 四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

2020年11月30日9点00分(北京时间)

地点:常州市尚阳招标有限公司(常州市新北区典雅商业广场3号楼四层14号)

### 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

#### 1. 现场勘查及标前答疑

- (1) 投标人自行踏勘现场
- (2) 标前答疑

投标人对招标文件如有疑问,请将疑问于**2020年11月17日11:00(北京时间)**前以书面形式递交至常州市尚阳招标有限公司。

#### 2. 说明

招标文件售后一概不退。投标人递交的投标文件概不退还。一经报名,投标人不得更改单位名称。

#### 3. 疫情防控措施

- (1) 所有参与开评标活动的人员应佩戴口罩,配合现场工作人员做好测量体温、健康

信息登记等工作。

(2) 各投标人委派人数不得超过 2 人，除投标人授权代表外，其他人员原则上不得进入开评标场所。请保持安全距离，分散等候，不得扎堆聚集，事完即走。

(3) 对于参与开评标活动的投标人，应如实填写《疫情期间参与政府采购活动开评标人员健康信息登记表》(招标公告附件二)相关内容并加盖单位公章。凭《疫情期间参与政府采购活动开评标人员健康信息登记表》和本人身份证原件方能进入开评标场所。

(4) 采购活动进行中若遇到疫情相关特殊情况，将在现场设置的紧急隔离室立即隔离，同时报告三井街道疫情防控应急指挥部和财政部门。

(5) 其余事项严格按照苏财购【2020】13 号文执行。

### 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：常州市钟楼区市场监督管理局

地址：常州市钟楼区星港路 88 号钟楼区政府内钟楼检察院大楼东首 5-6 楼

联系方式：朱鹤俊、0519-88891702

#### 2. 采购代理机构信息

名称：常州市尚阳招标有限公司

地址：常州市新北区典雅商业广场 3 号楼四层 14 号

联系方式：0519-88818225

#### 3. 项目联系方式

项目联系人：嵇玲

电话：18661175841

**尚阳招标**  
SHANGYANG ZHAOBIAO

附件一：

## 报名申请表

项目编号：

投标人全称（公章）：	
现委托_____（被授权人的姓名）参与_____项目的投标报名工作。 我公司承诺在本项目招投标过程中答疑补充等相关文件都及时关注，自行获取，并不以此为理由提出质疑。	
法定代表人（签字或盖章）：	
被授权人姓名：	身份证号码：
移动电话：	固定电话：
电子邮箱：	
注：本表以上内容填写均需打印，以下内容需在报名时现场填写。	
报名时间：	年 月 日 时 分
被授权人签字：	

注：投标人应完整填写表格，并对内容的真实性 and 有效性负全部责任。

尚阳招标  
SHANGYANG ZHAOBIAO

附件二：

## 疫情期间参与政府采购活动开评标人员健康信息登记表

姓名		身份证号码	
单位名称			
单位地址			
个人住址			
单位电话		个人手机	
人员身份	<input type="checkbox"/> 采购人代表 <input type="checkbox"/> 投标人代表 <input type="checkbox"/> 评标专家		
参加：	<input type="checkbox"/> 开标 <input type="checkbox"/> 评标		
项目名称			
<b>个人健康情况</b>			
有无发热、乏力、干咳、气促情况 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无			
近 14 天内是否来自（或途径）疫情重点地区和高风险地区？ <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是，到达时间为：			
近 14 天内是否离开过常州？ <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是			
离开常州往		返常日期	
途径（换乘）		途径日期	
近 14 天内是否有与来自疫情重点地区和高风险地区的人员接触情况？ <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是，接触时间为：			
本人承诺以上信息真实准确。如有不实，愿承担由此引起的一切后果及法律责任。			
申报人（签名）：  单位（公章）  <div style="text-align: right;">日期：</div>			

存在瞒报或审查不严的企业，一经发现将严肃处理，在诚信体系中予以记录，并报有关部门依法追究责任。

# 第一章 总 则

## 1. 招标方式

本次招标采取公开招标方式，本招标文件仅适用于招标公告中所述项目。

## 2. 合格的投标人

2.1 满足招标公告中投标人的资格要求的规定。

2.2 满足本文件实质性条款的规定。

## 3. 投标费用

投标人应自行承担其编制投标文件以及提交投标文件参加招投标过程所产生之一切费用。无论招投标结果如何，招标代理机构或招标人对上述费用不负任何责任。

## 4. 招标文件的组成

本文件及依法对本文件所作的更正内容均为招标文件的组成部分。

投标人应仔细检查招标文件是否齐全，如有缺漏，立即与代理机构联系解决。

投标人应认真阅读招标文件中所有的事项、格式、条款和规范等要求。按招标文件要求和规定编制投标文件，并保证所提供的全部资料的真实性，以使其投标文件对招标文件作出实质性响应，否则其风险由投标人自行承担。

投标人一旦参加本项目采购活动，即被认为接受了本招标文件的规定和约束。

## 5. 招标文件的补充、澄清、更正

5.1 代理机构向投标人提供的有关资料和数据，是代理机构现有的能使投标人利用的资料。代理机构对投标人由此而作出的推论、理解和结论概不负责。投标人由于对招标文件的任何推论和误解以及招标人对有关问题的口头解释所造成的后果，均由投标人自负。

5.2 投标人提出的与投标有关的任何问题须在收到招标文件后，按规定时间以书面形式递交至招标代理机构，未以书面形式提出或逾期提出的异议将不被接受。如无疑问，视作投标人完全响应招标文件的条款和要求。

5.3 招标人及代理机构有权对已发出的招标文件进行必要的澄清或更正。

5.4 招标人可视具体情况，延长投标截止时间和开标时间。

5.5 所有有关招标文件的补充、澄清、更正将在常州市政府采购网和常州市尚阳招标有限公司网站公告。上述内容将作为招标文件的组成部分，并对投标人具有约束力，由投标人自行关注并获取。

## 6. 投标人的义务

6.1 投标人应当认真阅读招标文件，完全明了招标项目的内容。

6.2 投标人应当按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件应对招标文件提出的实质性要求和条件作出完全响应。

6.3 投标人应在投标截止时间前，将密封的投标文件送达投标地点。

6.4 投标人不得相互串通投标报价，不得排挤其他投标人的公平竞争，损害招标人或者其他投标人合法权益。投标人不得与招标人串通投标，损害国家利益、公众利益或者他人的合法权益。

## 7. 投标报价

7.1 本项目投标报价应包括为完成该项服务所涉及的一切相关费用，招标人不再支付



其他任何费用。

## 7.2 投标报价方式

7.2.1 投标人应按照招标文件中提供的格式完整填写开标一览表。开标一览表中的报价应与投标报价表的总价完全一致，如有不一致的，以开标一览表的报价为准。

投标人填报投标分项报价表时，每一单项均应计算并填写单价和总价，该表由法定代表人或代理人签署。投标人未填单价或合价的项目，在实施后，招标人将不予支付，并视为该项费用已包括在其它有价款的单价或合价内。一项投标内容只允许一个报价，不接受任何有选择性的投标报价。

7.2.2 报价货币为人民币，评标时以人民币为准。

7.2.3 **投标报价高于最高限价的作为无效投标处理。**

## 8. 投标文件的组成

详见第二章《投标文件的组成》

## 9. 投标文件的制作

9.1 投标人应提交**投标文件壹份“正本”、贰份“副本”、壹份“电子光盘或U盘”（光盘或U盘中含全套正本投标文件）**。投标文件正本和副本如有不一致之处，以正本为准。

9.2 投标文件正本、副本必须全部是打印件。投标人应按要求签字、盖章。

9.3 投标文件应无涂改和行间插字，投标人造成的必须修改的错误，修改处应加盖投标人公章，并由法定代表人或代理人签字或盖章，否则修改无效。

9.4 **本文件所表述的公章是指法定名称章，不包括合同专用章、业务专用章等印章。**

## 10. 投标文件的有效期

投标有效期为规定的开标之日后六十（60）天。投标有效期比规定短的将被视为非响应性投标而予以拒绝。

## 11. 投标文件的密封

投标文件正本和副本均应当密封，电子光盘或U盘应当单独密封，所有封袋上都应当加盖投标人公章。

## 12. 投标文件递交截止时间及地点

投标人应在规定的截止日期和时间之前将投标文件递交至招标公告中注明的地点，凡逾期送达的投标文件将不予接收。

投标人在递交投标文件时须提供有效的法定代表人或代理人身份证原件，未提供的，代理机构不接收其投标文件。

## 13. 投标文件的修改和撤回

投标人在递交投标文件后，可以修改或撤回其投标文件，但这种修改和撤回，必须在规定的投标截止时间前，以书面形式通知代理机构。

投标人的修改或撤回文件应按规定进行编制、密封、标记和递交，并应在封袋上加注“修改”或“撤回”字样。上述补充或修改若涉及投标报价，必须注明“最后唯一报价”字样，否则将视为有选择的报价。修改文件必须在投标截止时间前送达开标地点。

在投标截止时间之后，投标人不得对其投标文件作任何修改。

在投标截止时间至招标文件中规定的投标有效期满之间的这段时间内，投标人不得撤回

其投标。

#### 14. 开标

14.1 代理机构按招标公告中规定的时间、地点主持开标活动。

14.2 投标人参加开标会的应由法定代表人或委托代理人携带**本人有效的身份证原件**准时参加，并签名报到以证明其出席。

14.3 **开标时，由投标人或者其推选的代表查验投标文件的密封情况；**确认无误后，由代理机构工作人员当众拆封，宣布投标人名称、投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容。投标人不足3家的，不得开标。

14.4 招标人在投标截止时间前收到的所有投标文件，开标时都予以拆封。按照规定同意撤回的投标将不予开封。代理机构对开标过程予以记录并存档备查。**各投标人需仔细核对开标记录相关内容并签字确认。**

#### 15. 评标委员会

15.1 开标后，代理机构将组织评标委员会进行评标。评标委员会由招标人代表和评审专家组成，且人员构成符合相关规定。评标委员会独立工作，负责评审所有投标文件并确定中标候选人。

15.2 评标委员会负责具体的评标事务，并独立履行以下职责：

15.2.1 审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求；

15.2.2 要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；

15.2.3 对投标文件进行比较和评价；

15.2.4 推荐或确定中标候选人；

15.2.5 向招标人、招标代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为。

15.3 评标委员会成员应当履行下列义务：

15.3.1 遵纪守法，客观、公正、廉洁地履行职责；

15.3.2 按照招标文件规定的评审办法和评分标准进行评审，对评审意见承担个人责任；

15.3.3 对评标过程和结果，以及投标人的商业秘密保密；

15.3.4 负责评标报告的起草；

15.3.5 配合相关部门的投诉处理工作；

15.3.6 配合代理机构答复投标人对中标结果提出的质疑。

#### 16. 评审内容的保密

16.1 开标开始后，直到宣布授予中标人合同为止，凡属于审查、澄清、评价和比较投标的所有资料，有关授予合同的信息都不应向投标人或与评审无关的其他人泄露。

16.2 在评标过程中，投标人不得以任何行为影响评标过程，否则其投标文件将被作为无效投标文件。

16.3 在评标期间，代理机构将设专门人员与投标人联系。

16.4 代理机构和评标委员会不向未中标的投标人解释未中标原因，也不公布评标过程中的相关细节。

#### 17. 对投标文件的审查

投标文件初审分为资格审查和符合性审查。

17.1 资格审查：依据法律法规和招标文件的规定对投标文件中的资格证明文件进行审查。

17.2 符合性审查：依据招标文件的规定，由评标委员会从投标文件的有效性、完整性和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作出响应。

在详细评标之前，评标委员会将首先审查每份投标文件是否实质性响应了招标文件的要求。实质性响应的投标应该是与招标文件要求的全部条款、条件和规格相符，没有重大偏离或保留的投标。

所谓重大偏离或保留是指与招标文件规定的实质性要求存在负偏离，或者在实质上与招标文件不一致，而且限制了合同中招标人和见证方的权利或投标人的义务，纠正这些偏离或保留将会对其他实质性响应要求的投标人的竞争地位产生不公正的影响。重大偏离的认定需经过评标委员会三分之二及以上成员的认定。评标委员会决定投标文件的响应性只根据投标文件本身的内容，而不寻求外部的证据。如果投标文件实质上没有响应招标文件的要求，评标委员会将予以拒绝，投标人不得通过修改或撤销不合要求的偏离或保留而使其投标成为实质性响应的投标。

**17.3 投标文件出现下列情况之一的，将作为无效投标文件处理：**

17.3.1 投标人未通过报名或者投标人名称与报名信息发生实质性改变的；

17.3.2 投标文件递交时未按规定密封、盖章的，电子光盘或U盘未提供或未单独密封的；

17.3.3 投标人被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的。（查询渠道：中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）、信用中国（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）网站的相关主体信用记录）。

17.3.4 投标文件未按规定签字或盖章的；

17.3.5 未按要求提供带“\*”项材料或者与带“\*”项内容存在负偏离的；

17.3.6 投标文件未按招标文件规定的格式、内容和要求编制，投标文件字迹潦草、模糊、难以辨认；

17.3.7 投标文件材料所述情况和所附相关资料不符的；

17.3.8 投标人以他人的名义投标、串通投标、以行贿手段谋取中标或者以其他弄虚作假方式投标的；

17.3.9 投标人在一份投标文件中，对同一招标项目报有两个或多个报价，且未书面确定以哪个报价为准的；

17.3.10 投标人的投标报价超出采购预算或者最高限价的；

17.3.11 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，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理；

17.3.12 投标文件含有招标人不能接受的附加条件的；

17.3.13 招标文件明确规定无效的其他情形，或者其他被评标委员会认定无效的情况；

17.3.14 不符合法律、法规和招标文件规定的其他实质性要求的。

**17.4 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，投标无效：**

- 17.4.1 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
- 17.4.2 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- 17.4.3 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
- 17.4.4 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- 17.4.5 不同投标人的投标文件相互混装。

**18. 投标的澄清**

18.1 为了有助于投标文件的审查、评价和比较，评标委员会可以书面方式要求投标人对投标文件中含义不明确、对同类问题表述不一致或者明显文字和计算错误的内容作必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。

18.2 评标委员会可要求投标人就澄清的问题作出答复，该答复经投标人代表的签字认可，将作为投标文件内容的一部分。

18.3 投标人在进行澄清、说明、答辩或补正时，不得改变投标的价格（校核时发现的算术错误除外）、超出招标文件的范围及改变投标文件的实质性内容。

18.4 投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正：

18.4.1 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；

18.4.2 投标文件的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；

18.4.3 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；

18.4.4 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。修正后的报价按照本招标文件规定经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。**存在缺项漏项或者数量不符合招标文件要求的作为无效投标文件处理；**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。

18.5 投标人拒不按照评标委员会要求作出澄清、说明或者补正的，作为无效投标处理。

18.6 评标委员会对投标文件的判定，只依据投标内容本身，不依靠开标后的任何外来证明。投标截止时间后，投标人对投标报价或其他实质性内容修正的函件和增加的任何优惠条件，一律不得作为评标、定标的依据。

**19. 废标条款**

- 19.1 符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质性响应的投标人不足三家的；
- 19.2 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- 19.3 评标委员会认定招标文件存在歧义、重大缺陷导致评审工作无法进行；
- 19.4 因重大变故，采购任务取消的。

**20. 评审、定标方法**

20.1 本项目采用**综合评分法**，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（即评分细则）得分最高的投标人为中标人。

20.2 招标人授权评标委员会直接确定中标人。

## 21. 中标结果及公示

21.1 代理机构将中标结果在常州市政府采购网、常州市尚阳招标有限公司网站上予以公告。公告期限为1个工作日。

21.2 若有充分证据证明，中标人出现下列情况之一的，一经查实，将被取消中标资格：

21.2.1 提供虚假材料谋取中标的；

21.2.2 向招标人、代理机构行贿或者提供其他不正当利益的。

21.2.3 恶意竞争，投标总报价明显低于其自身合理成本且又无法提供证明的。

21.2.4 属于本文件规定的无效条件，但在评标过程中又未被评标委员会发现的。

21.2.5 与招标人或者其他投标人恶意串通的。

21.2.6 采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人的。

21.2.7 不符合法律、法规的规定的。

21.3 投标人认为招标文件、招标过程和招标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向代理机构或招标人提出质疑。该质疑应当有明确的请求和必要的证明材料，同时该质疑应有投标人法定代表人或参加投标的授权委托人签署并加盖公章(原件)。代理机构将在收到经投标人法定代表人或参加投标的授权委托人签署和加盖公章(原件)的书面质疑后七个工作日内，对质疑内容做出答复。如投标人在中标公告期限届满之日起七个工作日后向代理机构提出质疑或质疑未经投标人法定代表人或参加投标的授权委托人签署或加盖公章(原件)或未提供明确的请求和必要的证明材料的，代理机构有权对该质疑不予答复(法律法规另有其他规定的除外)。投标人提出书面质疑必须有理、有据，不得恶意质疑或提交虚假质疑。否则，一经查实，代理机构有权依据有关规定，报请有关行政监督部门对该投标人进行相应的处罚。

未参加投标活动的投标人或在投标活动中自身权益未受到损害的投标人所提出的质疑不予受理。如有参加投标的投标人提出有效质疑，并因此可能对中标结果产生影响，而最终被取消中标的，代理机构对中标人不承担任何责任。

## 22. 中标通知书

22.1 中标结果确定后，代理机构将向中标人发出中标通知书。

22.2 中标通知书对招标人和中标人具有法律约束力。中标通知书发出后，招标人改变中标结果或者中标人放弃中标，均应当承担相应的法律责任，且不影响中标服务费的支付。

22.3 代理机构及招标人对未中标人不承担解释未中标原因的义务。

## 23. 代理机构服务费

23.1 服务费按照下列标准收取并由中标人承担，中标人应在领取中标通知书时将中标服务费付至招标代理机构帐户。

收款单位：常州市尚阳招标有限公司

银行账号：406010100100626575

开户银行：兴业银行股份有限公司常州分行

23.2 代理服务收费标准

服 务 类 型  费 率  中标金额（万元）	服务类
100（含，下同）以下	1.5%
100—500	0.8%
500—1000	0.45%
.....	.....

23.2.1 中标服务收费按差额定率累进法计算。

23.2.2 中标服务收费按上述计算方法不足人民币 3000 元的，按人民币 3000 元收取。

23.2.3 评委费由中标人按实支付给招标代理机构。

#### 24. 合同的签订

24.1 中标人应按中标通知书规定的时间、地点,按照招标文件确定的事项与招标人签订采购合同,且不得迟于中标通知书发出之日起三十日内,由此给招标人造成损失的,中标人还应承担赔偿责任。

24.2 招标文件、中标人的投标文件及招标过程中有关澄清、承诺文件均应作为合同附件。

24.3 签订合同后,中标人不得将相关服务进行转包。未经招标人同意,中标人也不得采用分包的形式履行合同,否则招标人有权终止合同。转包或分包造成招标人损失的,中标人应承担相应赔偿责任。

24.4 合同履行中,招标人需追加与合同标的相同的服务的,在不改变合同其他条款的前提下,可以与中标人协商签订补充合同,但所有补充合同的采购金额不超过原合同金额 10%。

24.5 中标人因不可抗力导致无法按期签订合同的,应当在不可抗力发生之日起 5 日内提出,并提供书面证据,招标人及中标人互不承担任何责任及损失。如中标人无正当理由未按期签订合同的,视为自动放弃中标资格,招标人有权追究其违约责任,同时招标人有权与排在中标人之后第一位的中标候选人签订合同或重新委托进行招标。

24.6 中标人与招标人签订采购合同后,二个工作日内由招标人将指定信息录入“财政一体化业务应用系统”相应栏目,经代理机构对相关合同信息确认后,进行合同见证盖章。

## 第二章 投标文件的组成

一、资格审查材料，证明投标人符合资格要求的证明材料包括但不限于以下材料（投标文件中提供的材料均需加盖公章，未加盖公章的视为未提供该项材料。）

\*1. 投标函

\*2. 法人或者其他组织的营业执照等证明文件

\*3. 法定代表人资格证明书、法定代表人身份证复印件（双面）

\*4. 授权委托书、代理人身份证复印件（双面）、投标人近三个月（自开标之日往前推）为其缴纳社保的记录（如果有授权委托情况的，必须提供）

\*5. 投标人必须具有有效的食品检验机构资质认定证书及附表，且在有效期内，证书资质范围须包含本项目所涉及（除保健食品、特殊膳食食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品外）的全部检验检测项目。（投标文件中提供复印件并加盖公章，原件开标现场核查）

\*6. 投标人必须有效响应本项目的检测需求，以常州市钟楼区政府为终点位置，4小时（含）内必须能够到达。（投标文件中提供高德或百度等电子地图的截图证明印件并加盖公章，截图证明中须显示路径及时间，交通方式为汽车）

### 二、技术部分材料

1. 投标人简介

2. 服务方案

3. 拟委派本项目的人员情况

\*4. 偏离表

5. 服务承诺

6. 其他评审相关资料

### 三、说明

1. 上述带“\*”条款投标人必须在投标文件中提供，否则将作为无效投标处理。所有项目若有缺失或无效将可能导致投标无效且不允许在投标截止后补正。

2. 对本章所有的格式，投标人可根据自身情况进行补充和修改，但补充和修改不得造成与本格式内容有实质性的违背。投标人可提供其它相关的证明材料（不限于此）。

3. 投标文件需按本章要求进行编制，同时提供评分索引表。

SHANGYANG ZHAOBIAO

## 第三章 采购项目及技术要求

### 一、项目概况

1. 项目实施区域：常州市钟楼区

### 2. 项目内容

本项目是常州市钟楼区食品检测技术服务项目，服务内容包括：2021年在种养殖环节、食品生产（含小作坊）环节、食品流通环节、食品餐饮环节开展3720批次抽检。主要包含畜禽肉及副产品、水产品、工业预包装食品、生湿面制品、发酵面制品、火锅底料、麻辣烫底料及蘸料（自制）、冰淇淋、雪糕（自制）、自制饮料、餐具等食品。

上述所列检测批次为暂定数量，仅作参考，投标人必须充分考虑价格变动和实际检测批次的风险，合同采用固定单价形式签订，最终按实际检测批次进行结算。

标段号	检测范围	检测批次（暂定数量）	备注
第一标段	邹区镇	900 批次/年 (含种养殖环节 300 批次)	部分标段的 批次数量会 根据应急和 机动等情况 调减。
第二标段	五星街道	550 批次/年	
第三标段	南大街街道	540 批次/年	
第四标段	永红街道	530 批次/年	
第五标段	荷花池街道	360 批次/年	
第六标段	北港街道	330 批次/年	
第七标段	新闻街道	310 批次/年	
第八标段	西林街道	200 批次/年	

本项目共分八个标段，投标人可对本次采购的单个标段或全部标段进行投标，只能中一个标段。投某一标段时，必须响应该标段的全部内容，并在投标文件中注明标段号。评标、定标顺序依次从一标段至八标段，在前一标段作为中标第一候选人的单位在后续标段无中标资格。

### 3. 项目实施周期

自合同签订之日起至2021年12月31日。如2021年度中标人经招标人考核合格，招标人有权选择续签1年。招标人自合同签订之日起每半年对中标人考核一次，考核不合格经整改后仍然考核不合格的，招标人有权取消与中标人签订的合同。

## 二、服务内容及要求

### 1. 检测内容

招标人制定抽样计划后，及时将检测批次、品种、检验项目以及具体任务分配等通知中标人，检测品种、检测批次和检测项目见附表1、附表2。对列入指定品种的食用农产品，抽样量不少于食用农产品销售环节检测批次数的50%，检验项目应包含所指定的项目。

如投标人不具备保健食品、特殊膳食食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品检测能力的，经招标人书面同意后可委托具备检测该项目能力的检验机构进行检验。

### 2. 检测要求

中标人应当在接到抽样检验任务后两日内，编制《检测细则》，内容包括抽样方法、



检验项目、检验标准、判定原则等。

(1) 检验项目应依据检验任务、食品标准（国家标准）、标签明示值确定。

(2) 抽样方法、检验标准、判定原则应依据食品标准（国家标准）以及国家食品药品监督管理局的有关食品抽样要求编制，涉及安全性指标的项目不得低于国家强制性标准要求。

(3) 如涉及标签的单项判定，应按国家相关标签标识标准要求判定。

(4) 检验结论应采用以下用语：样品检验项目全部合格时，其检验结论为“经抽样检验，所检项目符合 GB-----标准要求”；样品检验项目有一项及以上不合格时，其检验结论为“经抽样检验，XX 项目不符合 GB-----标准要求，检验结论为不合格”。

### 3. 时间要求

按照计划安排，所有取样工作均在当年 10 月 30 日前完成，所有检测报告均应在当年 11 月 30 日前出具并上传相关平台系统。因招标人原因造成取样延迟的，不追究中标人责任；因中标人原因造成取样和报告延迟的，中标人应当按每批次 500 元/天支付招标人赔偿金。取样完成后，中标人应及时进行检验，并在十个工作日内出具检验结论，并保证检验结果准确。

### 4. 取样要求

(1) 招标人根据情况派出执法人员参加现场取样，确定被检单位，中标人应当派两名以上(包括两名)有资质的工作人员参与取样，并确保按照国家规定的采样规则和规范进行取样。具体取样食品品种由招标人执法人员根据抽检计划决定，抽样过程填制《食品抽样检验工作单》。

(2) 中标人取样时，应同时提取能够满足复检需要的足够的备样。样本、备样应当购买，购样费用由中标人支付。取样后，在招标人监督下按要求封存样本及备样，由中标人工作人员一同带回并妥善保管。

(3) 采集的用于微生物及其致病因子检验的样品必须在采样后 4 小时内开始检测，生鲜样品采集在采样当日开始检测。

(4) 对于招标人要求的紧急抽样，投标人应在 4 小时内到达现场。接招标人通知后未能在规定时间能到达现场的，招标人有权要求中标人进行整改，如整改后仍达不到要求的招标人有权要求立即终止合同，并有权追究其违约责任。

### 5. 样品保存要求

食品安全监督抽检的检验结论合格的，中标人应当自检验结论作出之日起 3 个月内妥善保存复检备份样品；复检备份样品剩余保质期不足 3 个月的，应当保存至保质期结束。检验结论不合格的，中标人应当自检验结论作出之日起 6 个月内妥善保存复检备份样品；复检备份样品剩余保质期不足 6 个月的，应当保存至保质期结束。

针对食品抽样过程中对有特殊保存要求的样品管理，投标人应具备相应的速冻及冷藏运输条件。

### 6. 出具检测报告

(1) 检验报告出来后，投标人应将不合格报告于两个工作日内及时送达招标人，合格报告五个工作日内送达。当月实施抽检的结果汇总表（电子版及文字版）等相关材料，

投标人于收集完全后 2 个工作日内统一提交招标人。

(2) 检验结果为合格的，检验报告由中标人自己留存，如招标人另有要求，两份交给招标人；检验结果为不合格的，中标人应印制检验报告，一份自己留存，六份在两个工作日内及时送达招标人。

#### **7. 检测费用标准**

**检测费用标准为每批次人民币 900 元整。**

#### **8. 操作办法**

本次检测任务分别在农业种养殖、食品生产、流通和餐饮服务等环节，招标人将组织入围中标人承担相应环节的抽检任务，具体操作要求以招标人食品安全年度抽检计划为准。

### **三、费用结算**

所有批次项目检测结束后，经招标人确认检测结果无异议后，按实结算。

### **四、违约责任**

1. 因中标人原因造成的检测程序违法、检测结果错误，由此造成招标人在行政复议中被确认违法或行政诉讼败诉，中标人应当承担相关法律责任，包括赔偿招标人损失、支付违约金等，违约金为 5 万元/批次起。

2. 中标人的工作未达到本次招标要求的（例如：服务响应时间超过招标规定时间要求的），招标人有权要求中标人进行整改，如整改后仍达不到要求的招标人有权要求立即终止合同，并有权追究其违约责任。

3. 中标人标书中材料造假，如被查实，招标人有权终止合同并有权追究其违约责任。

### **五、抽检品种及项目范围**

根据国家市场监管总局下发的《2020 年食品安全监督抽检计划》中规定的 2020 年食品安全抽检品种、项目表和 2020 年食用农产品抽检品种、项目表为范围开展检测工作。招标人有权按照实际情况进行调整。

附表 1：2020 年食品安全抽检品种、项目表

附表 2：2020 年食用农产品抽检品种、项目表

**尚阳招标**  
**SHANGYANG ZHAOBIAO**

附表 1: 2020 年食品安全抽检品种、项目表

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)	风险等级	抽检项目	备注			
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>				
			小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	较高	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 <sub>1</sub> 、过氧化苯甲酰			
			挂面	挂面	普通挂面、手工面	一般	铅(以 Pb 计)			
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>			
				谷物碾磨加	玉米粉、玉米片、玉米渣	较高	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮			
					米粉	较高	铅(以 Pb 计)			
			谷物粉类制成品	其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A				
				生湿面制品	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)				
					发酵面制品	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群			
					米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群			
			其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群					
			2	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	
							玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	
芝麻油	高	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								
橄榄油、油橄榄果渣油	高	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)								
菜籽油	高	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								
大豆油	高	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)								
食用植物调和油	高	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								

			其他食用植物油 (半精炼、全精炼)	高	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)		
			煎炸过程用油 (餐饮环节)	煎炸过程用油	高	酸价、极性组分	
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘	
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、霉菌	
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、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)、菌落总数、大肠菌群	
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸(以乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、菌落总数、大肠菌群	
		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群	
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、罗丹明B、苏丹红I-IV	
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I-IV	
				其他香辛料调味品	较高	铅(以Pb计)	
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、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	
				其他固体调味料	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、苏丹红I-IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使	

					用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜		
		半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	金黄色葡萄球菌、沙门氏菌		
			坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、沙门氏菌		
			辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）		
			火锅底料、麻辣烫底料	一般	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
			其他半固体调味料	一般	罗丹明 B、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）		
		液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群		
			其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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		
	味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠		
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	高	铅（以 Pb 计）、氯霉素	
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、氯霉素、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）、胭脂红	
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	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）、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌	
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、氯霉素、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、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、大肠埃希氏菌 0157:H7、商业无菌		
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	氯霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、大肠埃希氏菌 0157:H7	
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌	
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	氯霉素、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）、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、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157:H7	
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群	
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌	
				发酵乳	高	蛋白质、酸度、脂肪、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母	
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、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	高	蛋白质、三聚氰胺		
		乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群		
		其他乳制品（炼乳、奶油、干酪、固态成型产品）	淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群		
			干酪（奶酪）、再制干酪	高	三聚氰胺、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、酵母、霉菌；		
			奶片、奶条等	高	三聚氰胺		
			稀奶油、奶油和无水奶油	高	酸度、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群		
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐（以 NO <sub>3</sub> -计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> -计）、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌	
				饮用纯净水	高	耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> -计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	

			其他饮用水	高	浑浊度、耗氧量(以 O <sub>2</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NO <sub>2</sub> 计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
			果、蔬汁饮料	较高	铅(以 Pb 计)、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)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
			蛋白饮料	较高	蛋白质、三聚氰胺、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
			碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	
			茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、商业无菌	
			固体饮料	一般	蛋白质、铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素 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)、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)、安赛蜜、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
			其他饮料	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
7	方便食品	方便食品	方便面	较高	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群	
			调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			其他方便食品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐

						(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr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)、商业无菌	
				水产动物类罐头	一般	组胺、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌	
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、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)、阿斯巴甜、商业无菌	
				蔬菜类罐头	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、霉菌计数、商业无菌	
				食用菌罐头	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	
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	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿力甜、菌落总数、大肠菌群	
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	水饺、元宵、馄饨等生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)	
				包子、馒头等熟制品	较高	糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	
		速冻其他食品	速冻谷物食品	玉米等	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub>	
			速冻肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素	
			速冻水产制品	速冻水产制品	一般	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)	
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	
速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌				
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	较高	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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)、菌落总数、大肠菌群	
			薯类食品	干制薯类(马铃薯)	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群	



				片)			
				干制薯类(除马铃薯片外)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				薯泥(酱)类	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌	
				薯粉类	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量	
				其他类	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、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	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌	
			果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	
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	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、内吸磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、丙溴磷、毒死蜱、莠去津	
			砖茶	黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等	一般	铅(以Pb计)、氟、内吸磷、乙酰甲胺磷、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、丙溴磷	
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群	
			代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)	
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	

			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛、二氧化硫残留量、警示语标注	
			葡萄酒	葡萄酒	较高	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)	
		其他酒	其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	
			配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)				
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、纽甜、三氯蔗糖、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群	
			蔬菜干制品	自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、阿斯巴甜	
			食用菌制品	干制食用菌	一般	镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、二氧化硫残留量	
				腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
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	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、哒螨灵、啉虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、啉啉酯、脞菌酯、噁唑菌酮、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			果酱	果酱	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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、霉菌、商业无菌	
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	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌	
			其他炒货食品及坚果制品	其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌	
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	
			其他类	其他类	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	
			干蛋类	干蛋类	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			冰蛋类	冰蛋类	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
20	可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A		
		可可制品	可可制品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌		
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨	
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、螨	
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、螨	
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群	
				预制动物性水产干制品	较高	镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值（以脂肪计）、组胺、N-二甲基亚硝胺	
				盐渍藻	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
				其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	

			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	镉（以 Cd 计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（以即食海蜇中 A1 计）、菌落总数、大肠菌群、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴
			水生动物油脂及制品	水生动物油脂及制品	一般	丁基羟基茴香醚（BHA）（以油脂中的含量计）、二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂中的含量计）、特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂中的含量计）、没食子酸丙酯（PG）（以油脂中的含量计）
			其他水产制品	其他水产制品	一般	无机砷（以 As 计）、铬（以 Cr 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）
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅（以 Pb 计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、二氧化硫残留量
				其他淀粉制品	较高	铝的残留量（干样品，以 A1 计）、二氧化硫残留量
淀粉糖	淀粉糖	一般	铅（以 Pb 计）			
24	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、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、防腐剂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
			月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、防腐剂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
		粽子	粽子	粽子	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	脲酶试验、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群

			腐竹、油皮及其再制品	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、大肠菌群	
			其他豆制品	较高	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群	
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、氯霉素、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、甲硝唑、地美硝唑、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数
			蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	一般	10-羟基-2-癸烯酸、总糖、酸度
			蜂花粉	蜂花粉	一般	蛋白质、水分、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	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）、菌落总数、大肠菌群
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	功效/标志性成分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、胶囊壳中的铬、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N，N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、甲苯磺丁脲、格列苯脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、地西泮、硝西泮、氯硝西泮、氯氮卓、奥沙西泮、马来酸咪哒唑仑、劳拉西泮、艾司唑仑、阿普唑仑、三唑仑、巴比妥、苯巴比妥、异戊巴比妥、司可巴比妥、氯美扎酮、佐匹克隆、氯苯那敏、扎来普隆、文拉法辛、青藤碱、罗通定、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅品、婴幼儿高蛋白助食谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素B1、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、锡（以Sn计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸

			婴幼儿罐装辅助食品	泥(糊)状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品	高	蛋白质、脂肪、总钠、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、总汞(以Hg计)、锡(以Sn计)、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、商业无菌、霉菌	
		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、辅食撒剂营养素	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B1、维生素B2、维生素K1、烟酸(烟酰胺)、维生素B6、叶酸、维生素B12、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
				孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B12、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B1、维生素B2、维生素B6、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、沙门氏菌	
29	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途婴幼儿配方食品	特殊医学用途婴幼儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量与总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸最高含量与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、铬、钼、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6n-3)与二十碳四烯酸(20:4n-6)的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、水分、灰分、杂质度、脲酶活性定性测定、核苷酸、叶黄素、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、阪崎肠杆菌、商业无菌、果聚糖	
			特殊医学用途配方食品	全营养配方食品、特定全营养配方食品	高	蛋白质、亚油酸供能比、α-亚麻酸供能比、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氯、硒、铬、钼、氟、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、核苷酸、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌	
30	婴幼儿配方	婴幼儿配	婴儿配方食品	乳基婴儿配方食	高	与α-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值量、	

食品	方食品(湿法工艺、干法工艺、干湿法混合工艺)		品、豆基婴儿配方食品		芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K1、维生素 B1、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6n-3)与二十碳四烯酸(20:4n-6)的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、果聚糖、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、香兰素、乙基香兰素、脲酶活性定性测定、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 M1 或黄曲霉毒素 B1、硝酸盐(以 NaNO3 计)、亚硝酸盐(以 NaNO2 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌	
		较大婴儿和幼儿配方食品	乳基较大婴儿和幼儿配方食品、豆基较大婴儿和幼儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K1、维生素 B1、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、果聚糖、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、香兰素、乙基香兰素、脲酶活性定性测定、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 M1 或黄曲霉毒素 B1、硝酸盐(以 NaNO3 计)、亚硝酸盐(以 NaNO2 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
31 餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	发酵面制品(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	
			油炸面制品(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以 A1 计)	
	肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制)	高	胭脂红、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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
			肉冻、皮冻(自制)	高	铬(以 Cr 计)	
	复合调味料(自制)	半固态调味料(自制)	火锅调味料(底料、蘸料)(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
	水产及水产制品(餐饮)	水产及水产制品(餐饮)	生食动物性水产品(餐饮)	高	挥发性盐基氮、镉、铝的残留量(以即食海蜇中 A1 计)、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴	
坚果及籽类食品(餐饮)	坚果及籽类食品(餐饮)	花生及其制品(餐饮)	较高	黄曲霉毒素 B1		

		饮)				
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具	较高	游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群
		其他餐饮食品	其他餐饮食品	其他餐饮食品	较高	各省自定项目
32	食品添加剂	食品添加剂	增稠剂	明胶	较高	凝冻强度（6.67%）、铬（Cr）、铅（Pb）、总砷（As）、二氧化硫、过氧化物
			复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅（Pb）、砷（以 As 计）、致病性微生物
			食品用香精	食品用香精	一般	砷（以 As 计）含量/无机砷含量、菌落总数
33	食盐	食盐	食盐	食盐	一般	氯化钠、氯化钾、碘（以 I 计）、钡（以 Ba 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）

注：a. 依据调味面制品相关食品安全国家标准发布实施情况，及时组织安排抽检。





附表 2: 2020 年食用农产品抽检品种、项目表

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)	风险 等级	抽检项目	备注
1	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、利巴韦林、甲硝唑、喹乙醇、氯丙嗪	
				牛肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、四环素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、林可霉素	
				羊肉	高	挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、林可霉素	
				其他畜肉	高	恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、金霉素、四环素、利巴韦林、甲硝唑、金刚烷胺、金刚乙胺、尼卡巴嗪	
				鸭肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、甲硝唑	
				其他禽肉	高	恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、金刚烷胺、金刚乙胺	
			畜副产品	猪肝	高	镉(以Cd计)、总砷(以As计)、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				牛肝	高	恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				羊肝	高	恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				猪肾	高	恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯	

			牛肾	高	霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
			羊肾	高	恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺
			其他畜副产品	高	镉（以Cd计）、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺
			鸡肝	高	总砷（以As计）、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林
		其他禽副产品	高	恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金刚烷胺	
		豆芽	豆芽	较高	铅（以Pb计）、亚硫酸盐（以SO <sub>2</sub> 计）、4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤(6-BA)
		鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
	鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、腐霉利、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、克百威、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲胺磷、辛硫磷、阿维菌素、敌敌畏、灭线磷、二甲戊灵、乐果	
	芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	氧乐果、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、灭多威、涕灭威、久效磷、甲拌磷、毒死蜱、乐果、克百威、氟虫腈、甲基毒死蜱	
		菜薹	较高	氟虫腈、氧乐果、联苯菊酯、甲基异柳磷、啶虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威、甲胺磷、敌百虫、甲拌磷	
	蔬菜	叶菜类蔬菜	菠菜	较高	阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、甲基异柳磷
			芹菜	较高	毒死蜱、克百威、甲拌磷、氧乐果、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、辛硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、敌敌畏、甲基异柳磷、甲胺磷、二甲戊灵、对硫磷、灭多威、马拉硫磷、水胺硫磷
		普通白菜	较高	毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威、甲胺磷、甲基异柳磷、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、涕灭威、水胺硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、久效磷	
		油麦菜	较高	氟虫腈、氧乐果、克百威、灭多威、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、杀扑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷	
		大白菜	较高	毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、甲胺磷、氟虫腈、阿维菌素、涕灭威、久效磷、克百威、水胺硫磷、硫线磷、甲基异柳磷、甲拌磷、啮虫酰胺	
	茄果类蔬菜	茄子	较高	镉（以Cd计）、氧乐果、克百威、杀扑磷、甲胺磷、水胺硫磷、氟虫腈、氯唑磷、甲拌磷、甲氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐	

			辣椒	较高	镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、甲胺磷、氟虫腈、杀扑磷、水胺硫磷、丙溴磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、多菌灵、灭多威、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
			番茄	较高	氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、敌敌畏、溴氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯醚甲环唑、灭线磷
			甜椒	较高	克百威、氧乐果、甲胺磷、氟虫腈、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、氯唑磷、甲基异柳磷、甲基对硫磷、甲拌磷
		瓜类蔬菜	黄瓜	较高	克百威、氧乐果、多菌灵、毒死蜱、腐霉利、哒螨灵、敌敌畏、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、异丙威、三唑酮、甲霜灵和精甲霜灵、噻虫嗪、乙螨唑
		豆类蔬菜	豇豆	较高	克百威、氧乐果、水胺硫磷、灭蝇胺、氟虫腈、阿维菌素、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲胺磷、氯唑磷、倍硫磷、灭多威、甲拌磷
			菜豆	较高	氧乐果、克百威、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、溴氰菊酯、涕灭威、灭蝇胺、氟虫腈、甲胺磷、倍硫磷、治螟磷
		根茎类和薯芋类蔬菜	山药	较高	铅（以Pb计）、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、甲拌磷、克百威、涕灭威
			姜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫嗪、吡虫啉、甲拌磷、甲胺磷、氟虫腈、氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
		水生类蔬菜	莲藕	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、多菌灵、啉菌酯、吡虫啉、吡蚜酮、丙环唑、啉虫脒、敌百虫、氧乐果、克百威
	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啉、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）
			淡水虾	高	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）
			淡水蟹	高	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、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）
		海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、土霉素、磺胺类（总量）、甲氧苄啉、地西泮、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）
			海水虾	高	挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）
			海水蟹	高	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、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）

水果类	贝类	贝类	高	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
	其他水产品	其他水产品	高	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、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
	仁果类水果	苹果	较高	丙环唑、丙溴磷、敌敌畏、丁硫克百威、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、三唑醇、氧乐果、对硫磷
		梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、敌百虫
	核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、甲胺磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果糖精钠（以糖精计）
		桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、氟硅唑、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、溴氰菊酯
		油桃	较高	多菌灵、氟虫腈、甲胺磷、克百威、涕灭威、氧乐果、敌敌畏
		杏	较高	克百威、氧乐果、氟硅唑、腈苯唑、抗蚜威
		李子	较高	多菌灵、甲胺磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、敌敌畏
	柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、杀虫脒、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷
		柚	较高	辛硫磷、水胺硫磷、氟虫腈、联苯菊酯、溴氰菊酯
		柠檬	较高	狄氏剂、对硫磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、辛硫磷
		橙	较高	丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀虫脒、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果
	浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、氟硅唑、己唑醇、甲胺磷、甲基对硫磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啉虫脒、灭线磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、霜霉威、戊唑醇、辛硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
		草莓	较高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、甲拌磷、克百威、联苯菊酯、烯酰吗啉、氧乐果
		猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脒、氧乐果
		西番莲（百香果）	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、敌百虫、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯
	热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、辛硫磷
		芒果	较高	倍硫磷、苯醚甲环唑、多菌灵、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、啉虫脒、戊唑醇、氧乐果
		火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氧乐果
柿子		较高	克百威、涕灭威、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷	

			菠萝	较高	多菌灵、烯酰吗啉、丙环唑、二嗪磷、硫线磷、灭多威	
			荔枝	较高	敌敌畏、多菌灵、三唑磷、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	
			龙眼	较高	克百威、氧乐果、敌敌畏、甲胺磷	
			石榴	较高	克百威、敌百虫、苯醚甲环唑、硫环磷、硫线磷	
	瓜果类水果		西瓜	较高	敌敌畏、甲胺磷、甲霜灵和精甲霜灵、克百威、噻虫嗪、氧乐果	
	瓜果类水果		甜瓜类	较高	甲基异柳磷、克百威、烯酰吗啉、氧乐果	
	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、金刚烷胺、金刚乙胺、多西环素、甲硝唑、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砒和氟虫腈亚砒之和计）	
			其他禽蛋	高	氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、金刚烷胺、金刚乙胺、磺胺类（总量）、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砒和氟虫腈亚砒之和计）	
	豆类	豆类	豆类	一般	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉、2,4-滴和2,4-滴钠盐	
	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、吡虫啉、螺螨酯	
			生干籽类	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、阿维菌素、啉菌酯、辛硫磷、克百威、溴氰菊酯	



## 第四章 合同主要条款

招标人（以下称甲方）： 合同编号：  
 中标人（以下称乙方）： 签订地点：  
 合同时间： 年 月 日

依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》及《钟楼区 2021 年度食品安全抽检工作方案》的要求，经协商，甲、乙双方就 2021 年度钟楼区食品安全抽检工作达成以下一致意见：

一、甲方委托乙方对钟楼区域内食品安全开展抽样检验工作，抽检品种和批次数量详见附件 2《2021 年钟楼区食品抽样检测工作任务分配及要求》，乙方应保证其具备检测该任务所包含项目的法定资质，如不具备相应资质，应当及时告知甲方，以便甲方作相应调整。

二、乙方应当在接到抽检任务后两日内，编制《抽检细则》，内容包括抽样环节、抽样方法、检验项目、检验方法、判定依据等，《抽检细则》应当经甲方认可后方可实施。

三、自《抽检细则》经甲方认可后，乙方即有序开展抽检工作，确保抽检任务在 10 月 30 日前全面完成。

四、甲方应当派二名以上行政执法人员参加现场抽样，确定被抽样食品生产经营者；乙方应当委派具备抽样检验资格的工作人员进行抽样，并确保按照食品安全标准等相关规定的抽样方法进行抽样。抽样检验机构和人员不得提前通知被抽样的食品生产经营者。

五、抽检的样品分为检验样品和复检备份样品，抽样数量应当满足检验和复检的要求。抽取的样品由乙方购买。抽样样品应当现场封样，复检样品应当单独封样，由乙方保存，抽样人员应当采取有效防拆措施，依法进行现场封样。

六、现场抽样乙方工作人员应当使用规范的食品安全抽样文书，详细记录抽样信息，并由被抽样食品生产经营者在抽样文书上签字或盖章。

七、乙方应对检验工作负责，按照食品检验技术要求开展检验工作，如实、准确、完整、及时地填写检验原始记录，保证检验工作的科学、独立、客观、规范和严谨。如伪造检验数据或者出具虚假检验报告的，造成的各项损失、损害结果均由乙方承担。

八、乙方严格保守甲方和受检企业（单位）的工业技术和商业秘密，对有关样品、技术资料和信息做到不遗失、不泄密、不外传。

九、乙方应当自收到样品之日起 20 个工作日内出具检验报告并报送甲方，其中不合格报告一式六份。检验结论合格的，乙方应当自检验结论作出之日起 3 个月内妥善保存复检备份样品，复检样品剩余保质期不足 3 个月的，应当保存至保质期结束；检验结论不合格的，乙方应在检验结论作出后 2 个工作日内报告甲方，并自检验结论作出之日起 6 个月内妥善保存复检备份样品，复检样品剩余保质期不足 6 个月的，应当保存至保质期结束。

十、经双方协商，抽检费用按 900 元/批次/品种结算，包含抽样样品购买、运输、检验、差旅等乙方为抽检而产生的各项费用。甲方根据乙方出具的检验结果和报告数量，2021 年 12 月 31 日前结算结清。

十一、《2021 年钟楼区食品安全抽检委托书》和《2021 年钟楼区食品抽样检测工作任务分配及要求》在双方签字后作为本合同的附件，与本合同具有同等法律效力。

十二、本合同自签订之日起生效，从生效之日起至 2021 年 12 月 31 日期间，甲方委托乙方抽样检验均按此合同办理。甲方自合同签订之日起开始对乙方进行考核，乙方考核成绩 85 分以下的，甲方有权终止乙方下一年度检测工作。

十三、本合同一式叁份，甲乙双方各执一份，见证方执一份存档。

十四、其他未尽事宜，由甲乙双方友好协商解决。协商不成的，向甲方所在地仲裁委员会按其仲裁规则申请仲裁。

十五、本合同按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

附件：1. 2021 年钟楼区食品安全抽检委托书

2. 2021 年钟楼区食品抽样检测工作任务分配及要求

甲 方：

单位名称（章）：

单位地址：

法定代表人：

电话：

传真：

乙 方：

单位名称（章）：

单位地址：

法定代表人：

电话：

开户银行：

委托代理人：

委托代理人：

传真：

帐号：

见证方：

代理机构（章）：常州市尚阳招标有限公司

经办人：

电 话：

尚阳招标  
SHANGYANG ZHAOBIAO

附件 1：2021 年度钟楼区食品安全抽检工作委托书

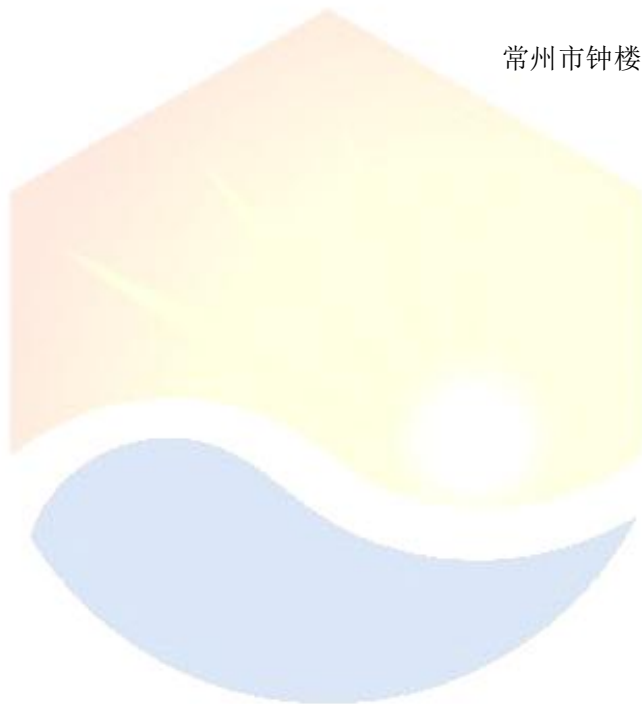
2021 年度钟楼区食品安全抽检工作委托书

\_\_\_\_\_：

按照常州市钟楼区市场监督管理局 2021 年食品安全抽样工作计划和任务，兹委托你单位按照有关法律法规规定，负责常州市钟楼区相关区域内食品安全监督抽样、检验工作，共批次，并按双方签订的委托合同中承载的要求，完成检验结果上报工作。

常州市钟楼区市场监督管理局

20 年 月 日



尚阳招标  
SHANGYANG ZHAOBIAO



## 附件 2：2021 年钟楼区食品抽样检测工作任务分配及要求

## 2021 年钟楼区食品抽样检测工作任务分配及要求

邹区	五星	南大街	永红	荷花池	北港	新闻	西林

一、邹区镇 900 批次中含种养殖环节食用农产品 300 批次，由钟楼区农业局负责，相关检测机构配合抽检。

二、有关投诉举报、食品应急事件、专项机动抽样批次，计入各辖区分局批次中。

三、各分局需完成总批次 3 分之 1 批次食用农产品的抽检。辖区内的食品生产企业全年一次（含食品小作坊）以上抽检。其中乳制品企业一月一次抽检。

四、完成年度安排的各类专项及指定品种、指定项目的食品抽检。

五、抽检重点

1. 重点产品：要重点抽检举报投诉多、风险隐患多、监督检查中存在问题多，以及体现时令季节性特点和百姓消费特色点的食品。

2. 重点区域：涉及食用农产品集中交易市场、食品安全问题多发区、旅游景区、大型集体餐饮场所，以及农村、城乡结合部、中小学校及周边等重点区域。

3. 重点对象：食品生产加工环节要加强小型生产企业、小作坊生产加工食品的抽检检测；流通环节要加大对大型商超自制食品以及集贸市场、食用农产品批发市场的抽检检测；餐饮环节重点为学校 and 托儿所机构、养老机构食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、旅游景区餐饮服务单位的抽检检测。

常州市钟楼区市场监督管理局

20 年 月 日

尚阳招标  
SHANGYANG ZHAOBIAO

## 第五章 评标细则

一、本项目采用综合评分法，由评标委员会对所有有效投标进行详细的评分，采用百分制计分方法。评标时，评标委员会各成员遵循公平、公正、择优原则，独立对每个有效投标人的标书进行评价、打分，各个投标人的评审后最终得分为汇总计算所有评委所评定分值的平均值（保留2位小数）。对单个投标人的评分偏离评审小组平均分 $\pm 8\%$ 时，该评标人员需作出书面说明。对偏离超过平均分 $\pm 8\%$ 的评分，汇总分值时不予采用。如上述正偏离、负偏离分别出现2个以上的，只对偏离最大的评分，汇总分值时不予采用。

本项目共分八个标段，投标人可对本次采购的单个标段或全部标段进行投标，只能中一个标段。投某一标段时，必须响应该标段的全部内容，并在投标文件中注明标段号。评标、定标顺序依次从一标段至八标段，在前一标段作为中标第一候选人的单位在后续标段无中标资格。

评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。若得分相同，则以抽签确定中标单位。确定中标单位的抽签方式：按照签到顺序先抽顺序签，然后按顺序签抽取“有”“无”签，抽到“有”签的即为中标单位。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

### 二、评分细则

评审因素	评分细则	分值
<b>一、综合实力（16分）</b>		
业绩	投标人自2018年1月1日以来，承担过政府食品安全监管部门（市场局、农业、卫生行政等）委托的食品安全监督抽检工作，以政府委托文件或合同或验收报告为准。有一个得2分，最高得10分。 <b>注：投标文件中提供委托文件或合同或验收报告复印件并加盖公章，原件开标时核查，否则不得分。</b>	10
技术实力	投标人自2018年1月1日以来获得食品检测技术专利或完成省级及以上科研项目或与县（区）级及以上市场监督管理部门开展食品安全风险评估项目的，有1项得0.5分，最高得2分。 <b>注：投标文件中提供专利证书复印件或承担课题的合同及验收或鉴定意见复印件或监管部门的委托文件或合同或验收报告复印件并加盖公章，原件开标时核查，否则不得分。</b>	2
能力验证	投标人自2018年1月1日以来参与省级（含）以上实验室能力验证情况：对以下领域覆盖：农药、兽药、重金属、真菌毒素、食品添加剂、非法添加、微生物、转基因等，每参加一个领域且结果满意，得0.5分，最高3分。 <b>注：投标文件中提供能力验证证书复印件或相关证明文件复印件并加盖公章，原件开标时核查，否则不得分。</b>	3

证书	<p>投标人通过 CATL 考核的，得 1 分。</p> <p><b>注：投标文件中须提供有效的证书复印件并加盖公章，原件开标时核查，否则不得分。</b></p>	1
<b>二、技术响应（63 分）</b>		
检测指标覆盖	<p>投标人 CMA 或 CMAF 附表品种资质证书对本招标文件列出的保健食品、特殊膳食食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品检验项目表全部覆盖的得 20 分，每少一项扣 1 分，扣完为止。</p> <p><b>注：投标文件中提供认证证书附表，并根据品种、项目表详细列明各项指标所在的页码，未提供附表或者未列明页码则不得分。</b></p>	20
检测实验室情况	<p>投标人有满足检测需要的、独立的、固定的食品检测场地。面积<math>\geq 4000</math> <math>m^2</math>得 6 分；<math>3000 m^2 \leq</math>面积<math>&lt; 4000 m^2</math>得 4 分；<math>1000 m^2 \leq</math>面积<math>&lt; 3000 m^2</math>得 2 分；面积<math>&lt; 1000 m^2</math>得 1 分。</p> <p><b>注：1. 投标文件中提供实验室平面布局图、各组成部分面积清单并加盖公章。</b></p> <p><b>2. 房屋如为自有，投标文件中则提供房屋产权证明复印件并加盖公章；如为租赁，则提供有效的租赁合同及房屋产权证明复印件并加盖公章，原件开标时核查，否则不得分。</b></p>	6
	<p>投标人具有格局合理的微生物检验区和理化检验区得 3 分。</p> <p><b>注：投标文件中提供实验室平面布局图并加盖公章，否则不得分。</b></p>	3
	<p>投标人具备突发食品安全事故应急抽检能力，检测实验室距常州市钟楼区市场监督管理局终点位置，4 小时（含）内必须能够到达。1 小时以内到达得 5 分，2 小时以内到达得 3 分，3 小时以内到达得 1 分，其他不得分。</p> <p><b>注：投标文件中提供高德或百度等电子地图的截图证明复印件并加盖公章，截图证明中须显示路径及时间，交通方式为汽车，否则不得分。</b></p>	5
实验室设备	<p>投标人具有满足食品安全检测的设施及仪器设备。液相色谱-质谱联用仪、液相色谱仪、气相色谱仪、原子吸收分光光度计、原子荧光分光光度计、离子色谱仪、气相色谱串联质谱仪等。全部提供的得 5 分；缺少 1 种设备得 3 分；缺少 2 种设备的得 2 分；缺少 3 种以上设备的不得分，本项最高得 5 分。</p> <p><b>注：投标文件中提供以上仪器设备清单、设备原值、购置时间、台套数、发票、仪器在实验室的照片等其他证明材料复印件并加盖公章，否则不得分。</b></p>	5

配备项目人员	<p>1. 拟投入本项目的专职采样人员数量在 3 人的基础上, 每增加 1 人得 0.5 分, 本项最高得 4 分。</p> <p>2. 拟投入本项目的专职采样人员具备硕士及以上学历或具有从事抽样三年以上工作经历, 有一人得 1 分, 最高得 3 分。</p> <p>3. 拟投入本项目的检验人员数量在 6 人的基础上, 每增加 1 人得 0.5 分, 本项最高得 8 分。</p> <p>4. 拟投入本项目的检验人员具备博士学位或具有从事检验工作 10 年以上工作经历, 有一人得 1 分, 本项最高得 2 分。</p> <p>5. 拟投入本项目的专职采样人员和检验人员中具有高级及以上职称, 有一人得 1 分, 本项最高得 2 分。</p> <p><b>注: 1. 采样人员和检验人员不能同时申报, 人员须为投标人正式员工(不含退休返聘人员), 须提供 2020 年 7 月以来投标人为其缴纳的任意三个月社会保险证明。</b></p> <p><b>2. 职称得分就高计算, 不重复计算。</b></p> <p><b>3. 投标文件中提供人员上岗证明、考试培训合格证书、学历证书、工作年限证明材料、职称证书等复印件并加盖公章, 原件开标时核查, 否则不得分。</b></p>	19
采样运输设备配置情况	<p>针对本项目, 每拟投入一辆专业抽样车辆, 得 0.5 分, 最高 4 分; 针对本项目, 每拟投入一辆冷藏冷链设备车, 每有一辆得 0.5 分, 最高 1 分; 本项最高得 5 分。</p> <p><b>注: 车辆如为自有, 则提供购买发票、行驶证复印件并加盖公章; 如为租赁, 则提供有效的租赁合同及购买发票、行驶证复印件并加盖公章, 原件开标时核查, 否则不得分。</b></p>	5
<b>三、服务方案 (21 分)</b>		
综合保障服务方案	根据投标人制定的本项目保障服务方案进行综合评定, 评委根据内容的合理性和完整性进行横向比较, 综合打分, 本项最高得 4 分。	4
采样、检验流程及方案	根据投标人对采样、检验过程中的注意事项分析, 制定的采样、检验流程及方案进行综合评定, 评委根据内容的合理性和完整性进行横向比较, 综合打分, 本项最高得 4 分。	4
应急方案	根据投标人制定的应急事件处置预案 (如食品安全突发事件检测任务等) 进行综合评定, 评委根据内容的合理性和完整性进行横向比较, 综合打分, 本项最高得 3 分。	3
服务承诺	投标人有明确的服务承诺的 (如响应速度承诺、提供专业的食品安全科普宣传服务、提供专业培训、专业咨询等其他伴随性服务等), 评委根据内容的合理性和完整性进行横向比较, 综合打分, 本项最高得 10 分。	10

注:

1. 评分细则中要求提供的证明文件及资料等在投标文件中提供复印件并加盖公章, 要求“原件或公证件核查”的必须将原件或公证件携带至开标现场核查, 否则不得分。

2. 评标时，未能按以上要求提供相应证明（复印件和原件、公证件）的，不作为评标依据，不得分。

3. 为便于评分，请投标人按评分表样式，逐条列出证明材料所在页码，格式自定。



**尚阳招标**  
SHANGYANG ZHAOBIAO

## 第六章 附 件

### 告 知 书

尊敬的投标人及项目参与人：

为营造公开、公正的市场环境，确保招标工作规范有序开展，特将有关事项告知如下：

一、欢迎投标人及项目参与人对代理机构工作人员进行监督。凡发现代理机构工作人员有以下情形的，均可以书面具名方式举报，请投送至本公司总经理室。

- （一）接受投标人组织的宴请、旅游、娱乐等活动；
- （二）与投标人或招标人恶意串通的；
- （三）在采购过程中接受贿赂或者获取不正当利益的；
- （四）违规向关联参与人或投标人透露招投标或评审信息的；
- （五）其他违纪违规行为。

二、投标人及项目参与人应当遵守采购活动工作规则，有下列情形之一的，将被列入不良行为纪录，建议有关行政监督部门禁止其一至三年内参与采购代理机构组织的一切项目，并在相关媒体网站予以公布：

- （一）在采购活动实施过程中，有吵闹、起哄、斗殴等行为，扰乱开标现场或评审现场秩序的，以及在投标答疑、领取招标文件、办理相关手续过程中扰乱正常办公秩序的；
- （二）采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人的；
- （三）提供虚假材料谋取中标、成交的；
- （四）向招标人、采购代理机构工作人员行贿或提供其他不正当利益的；
- （五）在招投采购过程中与招标人进行协商谈判的；
- （六）未按规定程序进行质疑、投诉，影响项目正常进行的。

监督办公室：常州市尚阳招标有限公司总经理室

投诉监督电话：0519-88818225

## 1. 投标函

### 投 标 函

致：常州市钟楼区市场监督管理局、常州市尚阳招标有限公司：

我单位收到贵单位“\_\_\_\_\_号”招标文件后，经仔细阅读和研究，我单位决定参加本项目第    标段的招标活动并投标。为此，我单位郑重声明以下诸点，并负法律责任。

1. 我单位愿意遵守贵单位有关招标的各项规定，提供招标文件中要求的所有资料，并保证完全真实准确，若有虚假和违背，我单位愿意承担由此而产生的一切后果。

2. 我单位承诺财务状况良好，依法缴纳税收和社会保障资金，具备履行合同所必需的设备和专业技术能力，参加采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录。

3. 我单位承诺该投标文件在投标开始后的全过程中保持有效，不作任何更改和变动。并同意按招标文件中的规定，本投标文件的有效期限为投标开始后60天。

4. 我单位愿意按招标文件规定的各项要求，向招标人提供所需服务。投标总价应包括招标文件所确定的招标范围相应服务的提供、人员（包括工资和补贴）、办公场所及设施、保险、劳保、管理、各种税费、利润、税金、政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项应有费用，以及为完成该项服务项目所涉及的一切相关费用，招标人不再支付其他任何费用。

5. 我单位认为贵单位有权决定中标人，还认为贵单位有权接受或拒绝所有的投标人。

6. 若我单位中标，我单位愿意按招标文件的规定支付中标服务费。

7. 如果我单位的投标文件被接受，愿按《中华人民共和国合同法》履行自己的全部责任，同时严格履行招标文件中规定的每一项要求，按期、按质、按量履行合同的义务。

8. 我单若为中标人，本项目检测费用按照每批次人民币900元整结算。

9. 对于招标人要求的紧急抽样，我公司在\_\_\_\_小时内到达现场。

10. 与本次投标有关的正式通讯地址为：

地 址：

电 话：

传 真：

投标人法定代表人或代理人（签字或盖章）：

投标人名称（公章）：

日 期：    年    月    日

## 2. 法定代表人资格证明书

### 法定代表人资格证明书

投标人名称：

地址：

姓名：                                性别：                                年龄：                                职务：

系\_\_\_\_\_的法定代表人。为实施\_\_\_\_\_（\_\_\_\_\_号）的

工作，签署上述项目的投标文件、进行合同谈判、签署合同和处理与之有关的一切事务。

特此证明。

投标人：（公章）

法定代表人签字或盖章：

日期：        年        月        日

法定代表人身份证

（双面复印件）粘贴处

尚阳招标  
SHANGYANG ZHAOBIAO



### 3. 授权委托书

#### 授权委托书

本授权委托书声明：我 \_\_\_\_\_ (姓名) 系 \_\_\_\_\_ (投标人名称) 的法定代表人，现授权委托 \_\_\_\_\_ (被授权人的姓名、职务) 为本次投标中我单位的合法代理人，全权负责参加本次项目的投标、签订合同以及与之相关的各项工作。本投标人对被授权人的签名负全部责任。

本授权书于 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日签字或盖章生效，特此声明。

法定代表人签字或盖章：

日期：

职务：

联系电话：

单位名称：

地址：

身份证号码：

委托代理人（被授权人）签字或盖章：

日期：

职务：

联系电话：

单位名称：

地址：

身份证号码：

投标人公章：

地址：

电话：

传真：

邮编：

开户行：

帐号：

代理人身份证

(双面复印件) 粘贴处

备注：

1. 法定代表人参加开标会议时，需携带本人身份证原件。
2. 委托代理人参加开标会议时，需携带授权委托书和本人身份证原件。

#### 4. 拟委派本项目的人员情况表

##### 委派本项目人员情况表

序号	姓名	在本项目拟任工种岗位	技术职称	执业资质 (证书发放日期)	承担过的类似项目	在承担过的项目中担任的职务

注：人员证书等证明材料可附于本表之后。

#### 5. 偏离表

##### 偏离表

投标人应对招标文件中规定的商务及技术部分给予充分的考虑。为了评审的需要，投标人应将这些条款的异议逐条提出或根据以下要求的格式提出偏离。

如无偏离，请在本页上写“无”，并附在投标文件中。

项目编号：

章节号	招标文件要求	投标人响应情况	是否偏离	偏离理由

投标人名称（公章）：

法定代表人或代理人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

#### 6. 服务承诺书

##### 服务承诺书

服务承诺如下：

投标人名称（公章）：

法定代表人或代理人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

## 7. 企业声明函

### 企业声明函

本公司郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库〔2011〕181号）和《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号的规定，本公司为\_\_\_\_\_（请填写：小型、微型、残疾人福利性单位）企业。即，本公司同时满足以下条件：

1. 根据《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部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）和《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）规定的划分标准，本公司为\_\_\_\_\_（请填写：小型、微型、残疾人福利性单位）企业。

2. 本公司参加贵公司采购编号为\_\_\_\_\_的\_\_\_\_\_项目政府采购活动提供本企业制造的货物，由本企业承担工程、提供服务，或者提供其他（请填写：小型、微型、残疾人福利性单位）企业制造的货物。本条所称货物不包括使用大型、中型企业注册商标的货物。

3. 本公司在本次政府采购活动中提供的小微型或残疾人福利性单位企业产品报价合计为人民币（大写）\_\_\_\_\_圆整（小写¥：\_\_\_\_\_元）。

本公司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：

注：投标人如属于以上情形的请提供。如不提供此声明函的，价格将不做相应扣除。

## 友情提醒

各投标人：

您好！

为了提高贵单位的投标文件的有效性，减少不必要的无效投标，特友情提醒注意以下几点：

1. 请谨记招标文件上表述的各项事宜时间节点，特别是**开标时间和地点**，迟到的将一律不能进入开标室

2. 投标文件**应按要求密封，电子光盘或U盘单独密封**，并在封袋上加盖**投标人公章**。

3. 投标文件中的证明文件及资料需提供复印件并加盖公章，有要求提供原件或公证件的必须将原件或公证件携带至开标现场备查或核查。

4. 需要提供样品的，请严格按招标文件要求提供，同时注意**密封、隐蔽**标签的相关要求。

5. 因招标文件文字表述有限，鼓励您**现场踏勘**，可以在投标前充分了解现场环境、项目进度和质量要求等信息，为贵单位有针对性的制作投标文件积累充分的原始资料。

6. 设定**最高限价**的，超过限价一律废标。

7. 请精心仔细**审阅招标文件，特别是加粗部分的文字**。如有疑问，请按招标文件要求进行询疑。

我单位十分欢迎贵单位对招标采购组织工作提出宝贵意见和建议。

最后祝贵单位投标成功！

本招标文件的最终解释权归常州市尚阳招标有限公司所有。

(全文完)