版本号：N510503202500003320250314001

**竞 争 性 磋 商 文 件**

**（服务类）**

**采购项目名称：2025年纳溪区食品安全抽检项目**

**采购项目编号：N5105032025000033**

**泸州市纳溪区市场监督管理局**

**四川政国建设项目管理有限公司共同编制**

2025年03月17日

**第一章 竞争性磋商邀请**

四川政国建设项目管理有限公司 （以下简称“代理机构”）受 泸州市纳溪区市场监督管理局 委托，拟对 2025年纳溪区食品安全抽检项目 采用竞争性磋商采购方式进行采购，兹邀请符合资格条件的供应商参加磋商，本项目为四川省泸州市纳溪区政府采购项目，适用《中华人民共和国政府采购法》等法律制度规定。

**1.1.采购项目编号 ： N5105032025000033**

**1.2.采购项目名称 ： 2025年纳溪区食品安全抽检项目**

**1.3.磋商项目简介**

泸州市纳溪区2025年食品安全抽验700批次

**1.4.邀请供应商方式**

本项目以发布公告的方式邀请供应商参加磋商。公告在四川政府采购网(www.ccgp-sichuan.gov.cn)发布。

**1.5.供应商参加本次政府采购活动应具备的条件**

根据《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，供应商应当具备下列条件：

一、需要满足的一般资格要求：

（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。

二、落实政府采购政策需满足的资格要求：

采购包1：无。

三、本项目的特定资格要求：

采购包1：

1、供应商应具备有效期内的计量认证证书（描述：（CMA）（能力附表须包含食品）、（提供CMA证书及对应项目附表））

**1.6.电子化采购相关事项**

本项目实行电子化采购，使用的电子化交易系统为：四川省政府采购一体化平台的项目电子化交易系统（以下简称“交易系统”），登录地址：四川政府采购网（www.ccgp-sichuan.gov.cn）首页供应商用户登录入口。供应商应当按照以下要求，参与本次电子化采购活动。

一、供应商应当在四川政府采购网-办事指南查看四川省政府采购一体化平台（以下简称“采购平台”）操作规范，并严格按照操作规范要求进行系统操作。供应商参与本项目电子化采购活动的范围主要包括：获取磋商文件，编制、签章、加密并提交响应文件，参加开启、解密响应文件和电子评审，签订采购合同等。

二、供应商应当使用纳入全国公共资源交易平台（四川省）数字证书互认范围的数字证书和电子印章，参加本项目电子化采购活动；已按规定办理数字证书和电子印章的供应商，按照采购平台操作规范进行身份信息绑定、权限设置和系统操作。未办理互认的数字证书和电子印章的供应商，可在四川省公共资源交易信息网-办事指南或者四川政府采购网-办事指南查询办理渠道。

供应商使用数字证书登录采购平台进行的一切系统操作和加盖电子印章确认的电子文书资料，均属于供应商真实意思表示，供应商对其系统操作行为和电子印章确认事项承担法律责任。

供应商应当加强数字证书和电子印章的日常校验和保管，确保在参加采购活动期间能够正常使用，严格授权管理，防止非授权操作。

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

四、采购平台技术支持：

在线客服：通过四川政府采购网-在线客服进行咨询

400服务电话：4001600900

CA及签章服务：通过四川政府采购网-办事指南进行查询

**1.7.磋商文件获取时间、方式及地址**

一、磋商文件获取时间： 详见采购公告

二、采购人或者代理机构应当在磋商文件获取时间开始前，将本项目电子磋商文件上传至交易系统，向供应商免费提供。供应商通过交易系统获取磋商文件。供应商成功获取磋商文件后，将收到已获取磋商文件的回执单。未按规定获取磋商文件的供应商，不得参与本次采购活动，不得对磋商文件提起质疑。

注：获取的磋商文件由正文和附件组成，正文部分包括pdf、word两种格式版本，如内容有不一致的，以pdf格式内容为准。

**1.8.提交响应文件截止时间及开启时间、方式、地点**

一、提交响应文件截止时间及开启时间： 详见采购公告

二、提交响应文件方式、地点：供应商应当在提交响应文件截止时间前，通过交易系统提交响应文件。成功提交的，供应商将收到已提交响应文件的回执单。

三、本项目采取网上开启，采购人或者代理机构通过交易系统“开标/开启大厅”组织在线开启。

**1.9.供应商信用融资**

为助力解决政府采购成交供应商资金不足、融资难、融资贵的困难，促进供应商依法诚信参加政府采购活动，根据《关于进一步提高政府采购透明度和采购效率相关事项的通知》（财办库〔2023〕243号）《四川省财政厅关于推进四川省政府采购供应商信用融资工作的通知》（川财采﹝2018﹞123号）规定，有融资需求的供应商可登录四川政府采购网—金融服务平台，选择符合自身情况的“政采贷”银行及其产品，凭项目成交结果、成交通知书等信息在线向银行提出贷款意向申请、查看贷款审批情况等。

**1.10.联系方式**

**采购人 ： 泸州市纳溪区市场监督管理局**

地址： 泸州市纳溪区兴业路48号

邮编： 646300

联系人： 王涛

联系电话： 18090856382

**代理机构 ： 四川政国建设项目管理有限公司**

地址： 泸州市龙马潭区红星路426号这有光写字楼5楼510号

邮编： 646000

联系人： 徐香春

联系电话： 13198861111

**第二章 供应商须知**

**2.1.供应商须知附表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 应知事项 | 说明和要求 |
| 1 | 采购预算及最高限价★ | 本项目各包采购预算金额如下：  采购包1：770,000.00元  供应商报价不得超过磋商文件中规定的预算金额，采购人可以在采购预算内合理设定最高限价，供应商报价不得超过最高限价，最高限价详见第三章。 |
| 2 | 评审方法 | 综合评分法(具体规则详见第五章)。 |
| 3 | 是否接受联合体★ | 采购包1：不接受联合体  如接受联合体，需符合以下要求：  一、两个以上供应商可以组成一个联合体，以一个供应商的身份参加采购活动。联合体应当确定其中一方为本次采购活动的牵头单位，代表联合体处理参加采购活动的一切事务。以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。  二、参加联合体的供应商均应当具备政府采购法第二十二条规定的条件，并应当向采购人提交联合协议，载明联合体各方承担的工作和义务。联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级。按照联合体分工承担不同工作的供应商，应当具备承担对应工作内容的特定资格条件。  三、联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。 |
| 4 | 是否为特殊性质项目 | 政府购买服务项目（含政府和社会资本合作项目）：否  市场竞争不充分的科研项目：否  需要扶持的科技成果转化项目：否 |
| 5 | 是否为签订不超过三年履行期限政府采购合同的项目 | 是否属于签订不超过3年履行期限政府采购合同的项目：否 |
| 6 | 投标（响应）保证金★ | 本项目不收取投标（响应）保证金。 |
| 7 | 履约保证金★ | 采购包1：不收取 |
| 8 | 响应有效期★ | 提交响应文件的截止之日起不少于 90 天。响应文件未明确响应有效期或者少于前述规定天数的，其响应文件按无效处理。 |
| 9 | 代理服务费★ | 本项目收取代理服务费  代理服务费用收取对象：成交供应商  代理服务费收费标准：中标金额的1.5%。 |
| 10 | 采购结果公告 | 采购结果将在四川政府采购网予以公告。 |
| 11 | 是否组织潜在供应商现场考察 | 采购包1：否 |
| 12 | 是否召开采购前答疑会 | 本项目不组织标前答疑 |
| 13 | 特殊情况 | 出现下列情形之一的，采购人或者代理机构应当中止电子化采购活动，并保留相关证明材料备查：  一、交易系统发生故障（包括感染病毒、应用或数据库出错）而无法正常使用的；  二、因组织场所停电、断网等原因，导致采购活动无法继续通过交易系统实施的；  三、其他无法保证电子化交易的公平、公正和安全的情况。  出现上述的情形，不影响采购公平、公正的，采购人或者代理机构可以待上述情形消除后继续组织采购活动；影响或者可能影响采购公平、公正的，采购人或者代理机构应当依法终止采购活动。  注：  1.平台系统故障认定以四川政府采购网发布的系统运维通知内容为准；  2.故障处理详见第二章规定。 |
| 14 | 报价/分值精确度 | 所有数据项默认最多可输入/展示至小数点后2位，超出小数点位的数值采用四舍五入的方式进行保留。 |
| 15 | 实质性要求 | 本磋商文件中“★”要求为实质性要求。供应商应当按照第五章评审程序中的符合性审查规定，在响应文件中进行实质性响应，否则作无效响应处理。 |
| 16 | 其他说明 | 本磋商文件所称的“以上”、“以下”、“内”、“以内”、“不少于”包括本数；所称的“不足”、“低于”、“超过”不包括本数。 |

**2.2.总则**

**2.2.1.适用范围**

一、本磋商文件仅适用于本次竞争性磋商采购项目。

二、本磋商文件由 泸州市纳溪区市场监督管理局 和 四川政国建设项目管理有限公司 负责解释。

**2.2.2.有关定义**

一、“采购人”是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。本次磋商的采购人是 泸州市纳溪区市场监督管理局 。

二、“供应商”是指按照 采购公告 规定获取磋商文件，参加采购活动的法人、其他组织或者自然人。

三、“代理机构”是指集中采购机构和从事采购代理业务的社会中介机构。本项目的代理机构是 四川政国建设项目管理有限公司 。

四、“网上开启”是指代理机构通过交易系统在线组织响应文件解密，供应商通过交易系统在线解密响应文件等活动。

五、“电子评审”是指磋商小组开展资格审查、符合性审查、磋商、比较与评价、推荐成交候选供应商、出具磋商报告等活动。

**2.3.磋商文件**

**2.3.1.磋商文件的构成**

磋商文件由采购人、代理机构编制，是项目采购活动开展的基本依据，主要包括以下内容：

一、竞争性磋商邀请；

二、供应商须知；

三、技术、服务及其他要求；

四、磋商过程中可实质性变动的内容；

五、评审办法；

六、响应文件格式；

七、拟签订采购合同文本。

**2.3.2.磋商文件的澄清或者修改**

一、提交首次响应文件截止之日前，采购人或者代理机构可以对已发出的磋商文件进行必要的澄清或者修改。

二、澄清或者修改的内容为磋商文件的组成部分，采购人或者代理机构将在四川政府采购网发布更正公告，并将更正后的磋商文件上传至交易系统。更正内容可能影响响应文件编制的，采购人或者代理机构应当在提交首次响应文件截止时间至少5日前，通过交易系统向已获取磋商文件的供应商发送更正信息；不足5日的，采购人或者代理机构应当顺延提交首次响应文件截止时间。

三、供应商根据更正公告、更正信息要求，下载更正后的磋商文件，进行响应文件编制。

**2.4.响应文件**

**2.4.1.响应文件的语言**

一、供应商提交的响应文件以及供应商与磋商小组在磋商过程中的所有来往书面文件原则上使用中文。响应文件中如附有外文资料，要对应翻译成中文并附在相关外文资料后面，未翻译的外文资料，磋商小组将视其为无效材料，但以下情形除外：

（一）供应商的法定代表人为外籍人士的，法定代表人的签字和护照；

（二）对于如生产厂家授权书、原厂技术证明资料及一些行业标准、国家标准、国际标准或者行业认证等需要以非中文表述且不宜翻译为中文的。

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

三、如因未翻译而造成对供应商的不利后果，由供应商承担。

**2.4.2.计量单位★**

除磋商文件中另有规定外，本项目均采用国家法定的计量单位。

**2.4.3.响应货币★**

本项目均以人民币报价。

**2.4.4.知识产权★**

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

二、供应商将在采购项目实施过程中采用自有或者第三方知识成果的，使用该知识成果后，供应商需提供开发接口和开发手册等技术资料，并承诺提供无限期支持，采购人享有使用权（含采购人委托第三方在该项目后续开发的使用权）。

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

**2.4.5.响应报价★**

供应商的报价是其响应本项目要求的全部工作内容的价格体现或者结算标准，包括供应商完成本项目所需的一切费用。供应商对采购内容报价要求中的每一项报价内容只允许有一个报价，任何有选择或可调整的报价将不予接受。

按照磋商文件第五章评审办法规定进行价格修正的，修正后的报价经供应商加盖电子印章确认后产生约束力。未在规定时间内确认的，视同供应商不确认，作无效响应处理。

**2.4.6.响应文件的编制、签章和加密★**

一、供应商应当按照磋商文件规定编制响应文件，磋商文件第六章对响应文件格式有要求的，按照格式要求编制响应文件，没有格式要求的，由供应商自行编写。

二、供应商通过四川政府采购网-下载专区下载投标（响应）客户端，使用投标（响应）客户端编制响应文件，完成响应文件编制、加盖电子印章和加密。

**2.4.7.响应文件的提交★**

一、供应商应当在提交响应文件截止时间前，通过交易系统完成响应文件提交。成功提交响应文件的，将收到成功提交响应文件的回执单。成功提交响应文件的供应商信息在提交响应文件截止时间前，将加密保存。

未按磋商文件和采购平台操作规范编制、确认、加密、盖章和提交的响应文件，将被拒绝接收。

二、在提交响应文件截止时间后，采购人或者代理机构不再接受供应商提交响应文件。供应商应充分考虑影响响应文件提交的各种因素，确保在提交响应文件截止时间前完成提交。

三、除提交响应文件的供应商外，其他任何单位和个人不得解密响应文件或者调整修改已提交响应文件的内容及提交状态。

**2.4.8.响应文件的补充、修改、撤回★**

提交响应文件截止时间前，成功提交响应文件的供应商，可以补充、修改或者撤回已提交的响应文件；进行补充、修改的，应当先行撤回已提交的响应文件，补充、修改后重新提交。

供应商响应文件撤回后，视为未提交过响应文件。

**2.5.开启、评审和确定成交供应商**

**2.5.1.开启**

**2.5.1.1.开启程序**

提交响应文件截止时间后，通过交易系统“开标/开启大厅”网上开启解密响应文件。

**2.5.1.2.解密响应文件★**

提交响应文件截止时间后，成功提交响应文件的供应商符合磋商文件规定数量的，代理机构将启动响应文件解密程序，解密时间为 30 分钟；供应商应在规定的解密时间内，使用加密响应文件的数字证书进行响应文件解密。除因平台系统故障导致供应商未按时完成解密外，供应商未在规定的解密时间内完成解密的，按无效响应处理。

**2.5.1.3.有关要求**

成功提交或者成功解密响应文件的供应商不足3家的，采购人或者代理机构应当终止采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动。

**2.5.2.查询及使用信用记录**

开启结束后，采购人或者代理机构根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）的要求，通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、“中国政府采购网”网站（www.ccgp.gov.cn）、“中国执行信息公开网”网站（http://zxgk.court.gov.cn/shixin/）等渠道，查询供应商在提交响应文件截止时间前的信用记录并保存信用记录结果网页截图，拒绝列入失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单（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、严重违法失信企业名单中的供应商参加本项目的采购活动。

组成联合体参加政府采购活动的，将对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

**2.5.3.评审**

详见磋商文件第五章。

**2.5.4.成交通知书**

一、采购人或者磋商小组确认成交供应商后，代理机构在四川政府采购网发布成交结果公告、通过交易系统发出成交通知书，成交供应商通过交易系统获取成交通知书。

二、成交通知书对采购人和成交供应商均具有法律效力。如果出现政府采购法律法规、规章制度规定的成交无效情形的，将以公告形式宣布发出的成交通知书无效，并依法重新确定成交供应商或者重新开展采购活动。

成交通知书发出后，采购人改变成交结果的，或者成交供应商放弃成交项目的，应当依法承担法律责任。成交供应商放弃成交项目视同拒绝签订合同，其中无正当理由拒不与采购人签订政府采购合同的，将根据《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款，处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由市场监督管理部门吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

**2.6.合同签订、备案、履行及验收**

**2.6.1.签订合同**

一、采购人应在成交通知书发出之日起30日内与成交供应商签订书面合同，采购人因不可抗力原因迟延签订合同的，应当自不可抗力事由消除之日起7日内完成合同签订事宜。

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

三、政府采购合同自采购人和成交供应商在书面合同上签章之日起生效。

四、成交供应商完全遵守《中华人民共和国劳动合同法》有关规定和《中华人民共和国妇女权益保障法》中关于“劳动和社会保障权益”的有关要求。

**2.6.2.政府采购合同公告、备案**

政府采购合同签订之日起2个工作日内，采购人将政府采购合同在四川政府采购网予以公告；政府采购合同签订之日起7个工作日内，采购人将政府采购合同报项目同级财政部门备案。

政府采购合同的双方当事人不得擅自变更合同，依照政府采购法确需变更政府采购合同内容的，采购人应当自合同变更之日起2个工作日内在四川政府采购网发布政府采购合同变更公告，但涉及国家秘密、商业秘密的信息和其他依法不得公开的信息除外。

**2.6.3.合同分包和转包★**

**2.6.3.1.合同分包**

本项目不允许合同分包。

**2.6.3.2.合同转包**

一、严禁成交供应商将本项目合同转包。

二、成交供应商将合同转包的，将依法追究法律责任。

**2.6.4.采购人增加合同标的的权利**

采购合同履行过程中，采购人需要追加与合同标的相同的货物或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与成交供应商协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。签订不超过三年履行期限政府采购合同的项目不适用前述规定。

**2.6.5.履行合同**

一、采购人与成交供应商应当根据合同的约定依法履行合同义务。

二、政府采购合同的履行、违约责任和解决争议的方法等适用《中华人民共和国民法典》。

**2.6.6.履约验收方案**

一、验收组织方式：

采购包1：自行验收

二、是否邀请本项目的其他供应商：

采购包1：否

三、是否邀请专家：

采购包1：否

四、是否邀请服务对象：

采购包1：否

五、是否邀请第三方检测机构：

采购包1：否

六、履约验收程序：

采购包1：一次性验收

七、履约验收时间：

采购包1：

1、 验收条件说明： 完成合同约定事项 ，达到验收条件起 30 日内，验收合同总金额的 100%；

八、验收组织的其他事项：

采购包1：无

九、技术履约验收内容：

采购包1：按合同规定执行

十、商务履约验收内容：

采购包1：按合同规定执行

十一、履约验收标准：

采购包1：按合同规定执行

十二、履约验收其他事项：

采购包1：无

**2.6.7.资金支付**

采购人将按照政府采购合同规定，及时向成交供应商支付采购资金。具体支付约定详见第三章。

**2.7.纪律要求**

**2.7.1.保密要求**

采购人、代理机构应当按照《中华人民共和国政府采购法》《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》等法律制度的规定组织开展竞争性磋商，并采取必要措施，保证评审在严格保密的情况下进行。

有关人员对评审情况以及在评审过程中获悉的国家秘密、商业秘密负有保密责任。

**2.7.2.供应商不得具有的情形**

供应商参加磋商不得有下列情形：

一、有下列情形之一的，视为供应商串通响应：

（一）不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；

（二）不同供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜；

（三）不同供应商的响应文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

（四）不同供应商的响应文件异常一致或者响应报价呈规律性差异；

（五）不同供应商的响应文件相互混装；

（六）不同供应商的响应保证金从同一单位或者个人的账户转出。

二、有下列情形之一的，属于恶意串通，对供应商依照《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款的规定追究法律责任，对采购人、代理机构及其工作人员依照《中华人民共和国政府采购法》第七十二条的规定追究法律责任：

（一）供应商直接或者间接从采购人或者代理机构处获得其他供应商的相关情况并修改其响应文件；

（二）供应商按照采购人或者代理机构的授意撤换、修改响应文件；

（三）供应商之间协商报价、技术方案等响应文件的实质性内容；

（四）属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动；

（五）供应商之间事先约定由某一特定供应商成交；

（六）供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃成交；

（七）供应商与采购人或者代理机构之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商成交或者排斥其他供应商的其他串通行为。

三、提供虚假材料谋取成交；

四、采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商；

五、与采购人或者代理机构、其他供应商恶意串通；

六、向采购人或者代理机构、磋商小组成员行贿或者提供其他不正当利益；

七、成交后无正当理由拒不与采购人签订政府采购合同；

八、未按照磋商文件确定的事项签订政府采购合同；

九、将政府采购合同转包或者违规分包；

十、提供假冒伪劣产品；

十一、擅自变更、中止或者终止政府采购合同；

十二、拒绝有关部门的监督检查或者向监督检查部门提供虚假情况；

十三、法律法规规定的其他禁止情形。

供应商有前述一至六条情形之一的，作无效响应处理。成交供应商有前述一至六条情形之一的，认定成交无效。此外，将按照规定追究供应商法律责任。属于恶意串通的，将根据《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款，对供应商处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由市场监督管理部门吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

**2.7.3.采购人员及相关人员回避要求**

政府采购活动中，采购人员及相关人员与供应商有下列利害关系之一的，应当回避：

一、参加采购活动前3年内与供应商存在劳动关系；

二、参加采购活动前3年内担任供应商的董事、监事；

三、参加采购活动前3年内是供应商的控股股东或者实际控制人；

四、与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；

五、与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

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

**2.8.询问、质疑和投诉**

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

二、供应商询问、质疑的答复主体：

根据委托代理协议约定，供应商对磋商文件中采购需求的询问、质疑由 泸州市纳溪区市场监督管理局 负责答复；供应商对除采购需求外的磋商文件的询问、质疑由 四川政国建设项目管理有限公司 负责答复；供应商对采购过程、采购结果的询问、质疑由 四川政国建设项目管理有限公司 负责答复。供应商提出的询问或者质疑超出采购人对代理机构委托授权范围的，代理机构应当告知供应商向采购人提出。采购人、代理机构对答复主体存在争议的，由采购人负责答复。

答复主体：代理机构

联系人：张先生

联系电话：08302526660

地址：泸州市龙马潭区这有光写字楼5楼510号

邮编：646000

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

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

（一）对可以质疑的磋商文件提出质疑的，为收到磋商文件之日或者磋商文件公告期限届满之日；

（二）对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；

（三）对成交结果提出质疑的，为成交结果公告期限届满之日。

五、供应商通过书面形式线下向采购人或者代理机构提交质疑资料。

六、供应商提出质疑时应当准备的资料：

（一）质疑函正本1份（政府采购供应商质疑函范本可在四川政府采购网下载专区下载）；

（二）法定代表人或主要负责人授权委托书1份（委托代理人办理质疑事宜的需提供）；

（三）法定代表人或主要负责人身份证复印件1份；

（四）委托代理人身份证复印件1份（委托代理人办理质疑事宜的需提供）；

（五）针对质疑事项必要的证明材料（针对磋商文件提出的质疑，需提交从交易系统获取的磋商文件回执单）。

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

七、供应商对采购人或者代理机构的质疑答复不满意、采购人或者代理机构未在规定期限内作出答复的，供应商可以在答复期满后15个工作日内向同级财政部门提起投诉。（政府采购供应商投诉书范本可在四川政府采购网下载专区下载）

财政部门联系方式详见四川政府采购网-下载专区-政府采购供应商投诉书范本-政府采购供应商投诉书范本及受理投诉联系方式。

八、法律责任

采购人、代理机构有下列情形之一的，由财政部门责令限期改正；情节严重的，给予警告，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员，由其行政主管部门或者有关机关给予处分，并予通报：

（一）拒收质疑供应商在法定质疑期内发出的质疑函；

（二）对质疑不予答复或者答复与事实明显不符，并不能作出合理说明；

（三）拒绝配合财政部门处理投诉事宜。

供应商在全国范围12个月内三次以上投诉查无实据的，由财政部门列入不良行为记录名单。供应商有下列行为之一的，属于虚假、恶意投诉，由财政部门列入不良行为记录名单，禁止其1至3年内参加政府采购活动：

（一）捏造事实;

（二）提供虚假材料;

（三）以非法手段取得证明材料。证据来源的合法性存在明显疑问，供应商无法证明其取得方式合法的，视为以非法手段取得证明材料。

**2.9.电子化采购特殊情形处理**

代理机构应当制定电子化采购活动应急处置预案，根据《四川省政府采购项目电子化采购管理暂行办法》等规定，依法有效应对、处置电子化采购活动中出现影响采购活动顺利推进的各类特殊情况。

**2.9.1.故障处理**

平台系统故障是指因平台所部署的基础软硬件环境、网络环境或者平台功能应用出现异常，导致的平台访问失败、数据出错或者规则失效等问题。

供应商在注册登录、获取采购文件、编制投标响应文件和投标响应、签订采购合同过程中，遇到影响业务操作的平台系统故障，应当暂停操作，通过采购平台4001600900电话或者在线客服进行反馈，对可能导致供应商无法在规定时间内完成响应的系统故障，供应商应同时告知代理机构；供应商和评审专家在电子化采购评审过程中，遇到系统故障的，向代理机构进行反馈，代理机构应及时进行核实，对影响采购活动开展的，应当暂停操作，并通过代理机构联络群或者开评标专线电话等渠道进行反馈。

平台运维单位负责平台系统故障的排查认定，对认定为平台系统故障的，通过四川政府采购网发布运维通知，明确故障类型、故障期间、影响范围、处理意见。故障排除后，采购人、代理机构应当依据运维通知内容评估对项目采购活动的影响情况，根据《四川省政府采购项目电子化采购管理暂行办法》第三十四条规定和应急处置预案进行处理，依法开展后续采购活动。如影响供应商获取采购文件、提交投标响应文件、解密投标响应文件或者评审中响应报价、澄清说明等的，采购人、代理机构、评审委员会应当在故障排除后，根据有关规定依次顺延相关截止时间，并由代理机构告知供应商。不得因平台系统故障免除平台用户应当承担的义务和法律责任。

对经核实排查认定不属于平台系统故障的，采购人、代理机构、供应商、评审委员会应按政府采购法律制度和平台操作要求开展后续操作。

供应商使用的网络环境、计算机终端及软件、数字证书、电子印章等设施设备出现的故障，不属于平台系统故障。供应商应当在使用平台前做好必要的准备和验证工作，并承担准备验证不充分产生的不利后果。

**2.9.2.其他特殊情形处理**

出现采购活动组织场所停电、断网等特殊情形，导致采购活动无法继续通过平台系统实施的，或者其他无法保证电子化交易公平、公正和安全的情形，采购人、代理机构应当根据《四川省政府采购项目电子化采购管理暂行办法》第三十四条规定和应急处置预案进行处理。如影响供应商获取采购文件、提交投标响应文件、解密投标响应文件或者评审中响应报价、澄清说明等的，采购人、代理机构、评审委员会应当在故障排除后，根据有关规定依次顺延相关截止时间，并由代理机构告知供应商。

**2.9.3.注意事项**

出现前述特殊情形影响采购活动正常开展的，属于供应商需要承担的风险。因故意行为造成平台系统故障或者组织场所停电、断网等影响电子化采购活动正常开展的，视为非法干预采购活动，将依法追究相关责任人责任，给他人造成损失的，依法承担赔偿责任。

**2.10.样品评审**

采购包1：不需要样品评审

要求提供样品评审的项目，样品评审环节采取线下方式进行。

采购人或者代理机构应当在磋商文件中明确线下样品评审规则和方式，不得对供应商实行差别待遇或者歧视性待遇。样品评审应当全过程录音录像，形成书面评审记录上传至交易系统。

**第三章 技术、服务及其他要求**

（注：本章的技术、服务及其他要求中，带“★”的要求为实质性要求。采购人、代理机构应当根据项目实际要求合理设定，并在第五章符合性审查中明确响应要求。）

**3.1.采购内容**

采购包1：

采购包预算金额（元）: 770,000.00

采购包最高限价（元）: 770,000.00

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 采购品目名称 | 标的名称 | 数量 (计量单位) | 标的金额 （元） | 所属行业 | 是否涉及核心产品 | 是否涉及采购进口产品 | 是否涉及强制采购节能产品 | 是否涉及优先采购节能产品 | 是否涉及优先采购环境标志产品 |
| 1 | C99000000 其他服务 | 2025年纳溪区食品安全抽验项目 | 700.00（项） | 770,000.00 | 其他未列明行业 | 否 | 否 | 是 | 否 | 是 |

**报价要求**

采购包1：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 报价内容 | 数量（计量单位） | 最高限价 | 价款形式 | 报价说明 |
| 1 | 2025年纳溪区食品安全抽验项目 | 700.00（项） | 770,000.00 | 总价 | 无 |

★注：本采购包涉及采购货物的，供应商响应产品应当明确品牌和规格型号并指向唯一产品，不能指向唯一产品的，应通过报价表唯一产品说明栏补充说明。

**本项目涉及核心产品：**

采购包1：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 采购品目名称 | 标的名称 | 产品名称 |
| 不涉及 | | | |

注：涉及核心产品的，具体评审规定见第五章。

**本项目涉及采购进口产品：**

采购包1：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 采购品目名称 | 标的名称 | 产品名称 |
| 不涉及 | | | |

★注：不涉及采购进口产品时，供应商不得提供进口产品进行响应；涉及采购进口产品时，如国产产品满足采购需求，也可提供国产产品进行响应。

**本项目涉及强制采购节能产品：**

采购包1：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 采购品目名称 | 标的名称 | 产品名称 |
| 1 | C99000000 其他服务 | 2025年纳溪区食品安全抽验项目 | 2025年纳溪区食品安全抽验项目 |

★注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的产品，供应商应当提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（http://cx.cnca.cn）的认证信息截图，否则作无效响应处理。具体要求详见第五章符合性审查表。

**本项目涉及优先采购节能产品：**

采购包1：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 采购品目名称 | 标的名称 | 产品名称 |
| 不涉及 | | | |

注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中优先采购的产品，供应商提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（http://cx.cnca.cn）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

**本项目涉及优先采购环境标志产品：**

采购包1：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 采购品目名称 | 标的名称 | 产品名称 |
| 1 | C99000000 其他服务 | 2025年纳溪区食品安全抽验项目 | 2025年纳溪区食品安全抽验项目 |

注：响应产品属于《环境标志产品政府采购品目清单》中的产品，供应商提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（http://cx.cnca.cn）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

**3.2.技术要求**

采购包1：

标的名称：2025年纳溪区食品安全抽验项目

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 符号标识 | 技术要求名称 | 技术参数与性能指标 |
| 1 |  | 2025年食品安全监督抽检品种和项目表 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | **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 | 小麦粉 | | 小麦粉 | 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B₁、过氧化苯甲酰 | |  | |  | 大米 | | 大米 | 大米 | 较高 | | 铅(以Pb计)、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 | | 挂面 | 挂面 | 一般 | | 铅(以Pb计)、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) | |  | |  | 其他粮食加工品 | | 谷物加工品 | 谷物加工品 | 一般 | | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B₁、赭曲霉毒素A | |  | |  | 谷物碾磨加工品 | 玉米粉(片、渣) | 较高 | | 苯并[a]芘、黄曲霉毒素B₁、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇 | |  | |  | 米粉 | 较高 | | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘 | |  | |  | 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 | |  | |  | 谷物粉类制成品 | 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)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄) | |  | |  | 发酵面制品 | 较高 | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)、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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、菌落总数、大肠菌群 | |  | |  | 其他谷物粉类制成品 | 较高 | | 黄曲霉毒素B₁、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 | |  | |  | 2 | 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油 | | 食用植物油 | 花生油 | 高 | | 酸值/酸价、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 | 高 | | 酸值/酸价、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 | 高 | | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚 | |  | |  | 橄榄油、油橄榄果渣油 | 高 | | 酸值/酸价、过氧化值、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 | |  | |  | 油茶籽油 | 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) | |  | |  | 其他食用植物油 | 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、全氮(以氮计)、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I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I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、大肠菌群 | |  | |  | 食醋 | | 食醋 | 食醋 | 一般 | | 总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数 | |  | |  | 酱类 | | 酿造酱 | 黄豆酱、甜面酱等 | 一般 | | 氨基酸态氮、黄曲霉毒素B₁、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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群 | |  | |  | 调味料酒 | | 调味料酒 | 料酒 | 一般 | | 氨基酸态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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、铅(以Pb计) | |  | |  | 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 较高 | | 铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、沙门氏菌 | |  | |  | 其他香辛料调味品 | 较高 | | 铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌 | |  | |  | 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、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群 | |  | |  | 其他固体调味料 | 一般 | | 铅(以Pb计)、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量 | |  | |  | 半固体复合调味料 | 蛋黄酱、沙拉酱 | 一般 | | 二氧化钛 | |  | |  | 坚果与籽类的泥(酱) | 一般 | | 酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B₁ | |  | |  | 辣椒酱 | 一般 | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量 | |  | |  | 火锅底料、麻辣烫底料 | 一般 | | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | |  | |  | 其他半固体调味料 | 一般 | | 铅(以Pb计)、罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜 | |  | |  | 液体复合调味料 | 蚝油、虾油、鱼露 | 一般 | | 氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数 | |  | |  | 味精 | | 味精 | 味精 | 一般 | | 谷氨酸钠 | |  | |  | 食盐 | | 食用盐 | 普通食用盐 | 一般 | | 氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计) | |  | |  | 低钠食用盐 | 一般 | | 氯化钾、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计) | |  | |  | 风味食用盐 | 一般 | | 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) | |  | |  | 特殊工艺食用盐 | 一般 | | 氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计) | |  | |  | 食品生产加工用盐 | 食品生产加工用盐 | 一般 | | 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)、亚硝酸盐(以NaNO₂计) | |  | |  | 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | | 调理肉制品 | 调理肉制品(非速冻) | 高 | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | |  | |  | 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 高 | | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉素 | |  | |  | 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)、纳他霉素、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 | |  | |  | 熟肉制品 | | 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 高 | | 镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、商业无菌 | |  | |  | 油炸肉制品 | 油炸肉制品 | 高 | | 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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌 | |  | |  | 熟肉干制品 | 熟肉干制品 | 高 | | 铅(以Pb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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、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 | |  | |  | 熏烧烤肉制品 | 熏烧烤肉制品 | 高 | | 苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、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 | |  | |  | 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 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)、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、合成着色剂(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 | 乳制品 | 乳制品 | | 液体乳 | 巴氏杀菌乳 | 高 | | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群 | |  | |  | 灭菌乳 | 高 | | 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 | |  | |  | 高温杀菌乳 | 高 | | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇 | |  | |  | 发酵乳 | 高 | | 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 | |  | |  | 调制乳 | 高 | | 蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群 | |  | |  | 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 | |  | |  | 其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品) | 浓缩乳制品 | 高 | | 蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群 | |  | |  | 稀奶油、奶油和无水奶油 | 高 | | 脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | |  | |  | 干酪、再制干酪、干酪制品 | 高 | | 三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | |  | |  | 奶片、奶条等固态成型产品 | 高 | | 蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、沙门氏菌 | |  | |  | 6 | 饮料 | 饮料 | | 包装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 一般 | | 界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、镍、溴酸盐、硝酸盐(以NO₃计)、亚硝酸盐(以NO₂计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌 | |  | |  | 饮用纯净水 | 较高 | | 电导率、耗氧量(以O₂计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO₂计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌 | |  | |  | 其他类饮用水 | 较高 | | 耗氧量(以O₂计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO₂计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌 | |  | |  | 果蔬汁类及其饮料 | 果蔬汁类及其饮料 | 一般 | | 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)、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、霉菌、酵母 | |  | |  | 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 一般 | | 蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌 | |  | |  | 碳酸饮料(汽水) | 碳酸饮料(汽水) | 一般 | | 二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、菌落总数、霉菌、酵母 | |  | |  | 茶饮料 | 茶饮料 | 一般 | | 茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数 | |  | |  | 固体饮料 | 固体饮料 | 较高 | | 蛋白质、乳酸菌数、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | |  | |  | 其他饮料 | 其他饮料 | 较高 | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、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、霉菌、酵母 | |  | |  | 7 | 方便食品 | 方便食品 | | 方便面 | 油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝 | 较高 | | 水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | |  | |  | 调味面制品 | 调味面制品 | 较高 | | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红)、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 | 方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等 | 较高 | | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B₁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、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)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌 | |  | |  | 水产动物类罐头 | 一般 | | 组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌 | |  | |  | 果蔬罐头 | 水果类罐头 | 较高 | | 铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌 | |  | |  | 蔬菜类罐头 | 较高 | | 铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌 | |  | |  | 食用菌罐头 | 较高 | | 铅(以Pb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)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌 | |  | |  | 其他罐头 | 其他罐头 | 一般 | | 黄曲霉毒素B₁、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 | |  | |  | 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)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌 | |  | |  | 11 | 速冻食品 | 速冻面米食品 | | 速冻面米食品 | 速冻面米生制品 | 较高 | | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝) | |  | |  | 速冻面米熟制品 | 较高 | | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | |  | |  | 速冻调制食品 | | 速冻调理肉制品 | 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、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌 | |  | |  | 速冻调制水产制品 | 速冻调制水产制品 | 一般 | | 挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌 | |  | |  | 速冻其他食品 | | 速冻谷物食品 | 速冻谷物食品 | 一般 | | 铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B₁ | |  | |  | 速冻蔬菜制品 | 速冻蔬菜制品 | 一般 | | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、糖精钠(以糖精计) | |  | |  | 速冻水果制品 | 速冻水果制品 | 一般 | | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | |  | |  | 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)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B₁、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | |  | |  | 薯类食品 | 干制薯类 | 一般 | | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | |  | |  | 冷冻薯类 | 一般 | | 铅(以Pb计) | |  | |  | 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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | |  | |  | 薯粉类 | 一般 | | 铅(以Pb计) | |  | |  | 其他薯类食品 | 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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群 | |  | |  | 糖果制品(含巧克力及制品) | | 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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、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、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝) | |  | |  | 含茶制品和代用茶 | | 含茶制品 | 速溶茶类、其他含茶制品 | 一般 | | 铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母 | |  | |  | 代用茶 | 代用茶 | 一般 | | 铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌 | |  | |  | 15 | 酒类 | 蒸馏酒 | | 白酒 | 白酒、白酒(液态)、白酒(原酒) | 高 | | 酒精度、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 | |  | |  | 发酵酒 | | 黄酒 | 黄酒 | 较高 | | 酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(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 | |  | |  | 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)、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) | |  | |  | 果酒 | 果酒 | 较高 | | 酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红 | |  | |  | 其他酒 | | 配制酒 | 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒 | 较高| | | 酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜 | |  | |  | 以发酵酒为酒基的配制酒 | 较高 | | 酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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 | |  | |  | 其他蒸馏酒 | 其他蒸馏酒 | 较高 | | 酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖 | |  | |  | 其他发酵酒 | 其他发酵酒 | 较高 | | 酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜 | |  | |  | 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 较高 | | 铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO₂计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红)、大肠菌群 | |  | |  | 蔬菜干制品 | 蔬菜干制品 | 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)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝) | |  | |  | 其他蔬菜制品 | 其他蔬菜制品 | 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)、二氧化硫残留量 | |  | |  | 食用菌制品 | 干制食用菌 | 较高 | | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、总砷(以As计)、无机砷(以As计) | |  | |  | 腌渍食用菌 | 较高 | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | |  | |  | 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)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | |  | |  | 水果干制品 | 水果干制品(含干枸杞) | 一般 | | 铅(以Pb计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | |  | |  | 果酱 | 果酱 | 一般 | | 铅(以Pb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、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)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B₁、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)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌 | |  | |  | 其他炒货食品及坚果制品 | 一般 | | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B₁、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)、安赛蜜、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 | |  | |  | 干蛋类 | 干蛋类 | 较高 | | 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 | |  | |  | 冰蛋类 | 冰蛋类 | 较高 | | 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 | |  | |  | 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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 | |  | |  | 20 | 可可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | | 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 | 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、干燥失重、二氧化硫残留量、螨 | |  | |  | 绵白糖 | 一般 | | 总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨 | |  | |  | 赤砂糖 | 一般 | | 总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红) | |  | |  | 红糖 | 一般 | | 总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红) | |  | |  | 冰糖 | 一般 | | 蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红) | |  | |  | 冰片糖 | 一般 | | 总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红) | |  | |  | 方糖 | 一般 | | 蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨 | |  | |  | 其他糖 | 一般 | | 蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌 | |  | |  | 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 | | 过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄) | |  | |  | 盐渍水产品 | 盐渍鱼 | 较高 | | 过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | |  | |  | 盐渍藻 | 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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(诱惑红) | |  | |  | 熟制动物性水产制品 | 熟制动物性水产制品 | 高 | | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | |  | |  | 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Al计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌 | |  | |  | 其他水产制品 | 其他水产制品 | 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)、合成着色剂(柠檬黄)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数 | |  | |  | 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、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素 | |  | |  | 淀粉制品 | 粉丝粉条 | 较高 | | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以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) | |  | |  | 其他淀粉制品 | 较高 | | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以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)、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 | |  | |  | 24 | 糕点 | 糕点 | | 面包 | 面包 | 较高 | | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以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)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、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 | |  | |  | 月饼 | 月饼 | 较高 | | 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 | |  | |  | 粽子 | 粽子 | 较高 | | 过氧化值(以脂肪计)、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 | |  | |  | 糕点 | 糕点 | 较高 | | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以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 | |  | |  | 25 | 豆制品 | 豆制品 | | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 较高 | | 铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B₁、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Al计)、大肠菌群 | |  | |  | 非发酵性豆制品 | 腐竹、油皮及其再制品 | 较高 | | 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) | |  | |  | 豆干、豆腐、豆皮等 | 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)、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)、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌 | |  | |  | 其他豆制品 | 大豆蛋白类制品等 | 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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、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)、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、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数 | |  | |  | 蜂王浆(含蜂王浆冻干品) | 蜂王浆(含蜂王浆冻干品) | 一般 | | 10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物 | |  | |  | 蜂花粉 | 蜂花粉 | 一般 | | 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 | | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数 | |  | |  | 27 | 保健食品 | 保健食品 | | 保健食品 | 保健食品 | 较高 | | 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、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、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、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 | 餐饮食品 | 米面及其制品(自制) | | 小麦粉制品(自制) | 馒头花卷(自制) | 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)、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) | 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)、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) | 较高 | | 铝的残留量(干样品，以Al计) | |  | |  | 凉皮(自制) | 较高 | | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | |  | |  | 肉制品(自制) | | 熟肉制品(自制) | 肉冻皮冻(自制) | 高 | | 铬(以Cr计) | |  | |  | 熏烧烤肉类(自制) | 较高 | | N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅(以Pb计) | |  | |  | 调味料(自制) | | 调味料(自制) | 火锅麻辣烫底料(自制) | 较高 | | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁 | |  | |  | 水产制品(自制) | | 预制水产制品(自制) | 生食动物性水产品(自制) | 较高 | | 铝的残留量(以即食海蜇中Al计) | |  | |  | 坚果及籽类食品(自制) | | 坚果及籽类食品(自制) | 花生制品(自制) | 高 | | 黄曲霉毒素B₁、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) | |  | |  | 餐饮具 | | 复用餐饮具 | 复用餐饮具(餐馆自行消毒) | 高 | | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群 | |  | |  | 复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒) | 较高 | | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群 | |  | |  | 焙烤食品(自制) | | 焙烤食品(自制) | 糕点(自制) | 一般 | | 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) | |  | |  | 食用油、油脂及其制品(自制) | | 食用油、油脂及其制品(自制) | 煎炸过程用油 | 较高 | | 极性组分、酸价(KOH) | |  | |  | 淀粉制品(自制) | | 粉丝粉条(自制) | 粉丝粉条(自制) | 较高 | | 铝的残留量(干样品，以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | |  | |  | 饮料(自制) | | 饮料(自制) | 奶茶(自制) | 较高 | | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | |  | |  | 29 | 食品添加剂 | 食品添加剂 | | 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 | |  | |  | 单一食品添加剂 | 明胶 | 较高 | | 铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物 | |  | |  | 糖精钠 | 一般 | | 糖精钠含量、干燥失重、总砷(以As计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐 | |  | |  | 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素) | 一般 | | 环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以SO₄计)、pH(100g/L水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值(100g/L溶液)、透明度(以100g/L溶液的透光率表示)、重金属(以Pb计)、砷(As) | |  | |  | 碳酸钠 | 一般 | | 总碱量(以Na₂CO₃计)(以干基计)、总碱量(以Na₂CO₃计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以NaCl计)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计) | |  | |  | 碳酸氢钠 | 一般 | | 总碱量(以NaHCO₃计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以CI计)、白度、砷(As)、重金属(以Pb计) | |  | |  | 焦糖色 | 一般 | | 氨氮(以N计)、二氧化硫(以SO₂计)、4-甲基咪唑、总氮(以N计)、总硫(以S计)、总砷(以As计)、铅(Pb)、总汞(以Hg计) | |  | |  | 胶基 | 胶基 | 一般 | | 铅(Pb)、总砷(以As计) | |  | |  | 食品工业用酶制剂 | 食品工业用酶制剂 | 一般 | | 铅(Pb)、总砷(以As计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、抗菌活性 | |  | | 30 | | 畜禽肉及副产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | | **猪肉** | 高 | 甲氧苄啶、恩诺沙星、磺胺类（总量） | | 必检项目 | | | 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、替米考星、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、林可霉素 | | 可选项目 | | | **牛肉** | 高 | 林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、地塞米松 | | 必检项目 | | | 挥发性盐基氮、水分、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 | | 可选项目 | | | 羊肉 | 高 | 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) | |  | | | 其他畜肉 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星 | |  | | | 禽肉 | | **鸡肉** | 高 | 呋喃西林代谢物、多西环素、恩诺沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量） | | 必检项目 | | | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、氟苯尼考、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） | | 可选项目 | | | 禽肉 | | **鸭肉** | 高 | 呋喃唑酮代谢物 | | 必检项目 | | | 呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪 | | 可选项目 | | | 其他禽肉 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪 | |  | | | 畜副产品 | | **猪肝** | 高 | 镉（以Cd计）、恩诺沙星 | | 必检项目 | | | 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、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯丙嗪 | | 可选项目 | | | 牛肝 | 高 | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 | |  | | | 羊肝 | 高 | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、环丙氨嗪 | |  | | | 猪肾 | 高 | 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 | |  | | | 牛肾 | 高 | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星 | |  | | | 羊肾 | 高 | 镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪 | |  | | | 其他畜副产品 | 高 | 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 | |  | | | 禽副产品 | | 鸡肝 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪 | |  | | | 其他禽副产品 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星、环丙氨嗪 | |  | | | 31 | | 蔬菜 | 蔬菜 | 豆芽 | | **豆芽** | 较高 | 4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA） | | 必检项目 | | | 亚硫酸盐（以SO2计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计） | | 可选项目 | | | 鲜食用菌 | | 鲜食用菌 | 较高 | 镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | |  | | | 鳞茎类蔬菜 | | **韭菜** | 较高 | 镉（以Cd计）、乙酰甲胺磷、毒死蜱 | | 必检项目 | | | 三氯杀螨醇、甲胺磷、铅（以Pb计）、腐霉利、氧乐果、水胺硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、敌敌畏、三唑磷、甲拌磷、多菌灵、克百威、乐果、二甲戊灵、阿维菌素、氟虫腈、六六六、辛硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | | 可选项目 | | | **葱** | 较高 | 噻虫嗪、镉（以Cd计） | | 必检项目 | | | 乙酰甲胺磷、毒死蜱、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、铅（以Pb计）、甲基异柳磷、氧乐果、甲拌磷、三唑磷、戊唑醇、丙环唑 | | 可选项目 | | | 芸薹属类蔬菜 | | **菜薹** | 较高 | 毒死蜱、啶虫脒 | | 必检项目 | | | 噻虫胺、联苯菊酯、镉（以Cd计）、吡虫啉、氟虫腈 | | 可选项目 | | | 叶菜类蔬菜 | | **菠菜** | 较高 | 毒死蜱 | | 必检项目 | | | 水胺硫磷、乙酰甲胺磷、铬（以Cr计）、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、氧乐果、腐霉利、甲拌磷、乐果、克百威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、铅（以Pb计）、镉（以Cd计） | | 可选项目 | | | 大白菜 | 较高 | 镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷 | |  | | | 普通白菜(小白菜、小油菜、青菜) | 较高 | 镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | |  | | | 叶菜类蔬菜 | | **芹菜** | 较高 | 噻虫胺、毒死蜱 | | 必检项目 | | | 甲拌磷、克百威、铅（以Pb计）、腈菌唑、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、乙酰甲胺磷、乐果、镉（以Cd计）、噻虫嗪、氧乐果、甲基异柳磷、阿维菌素、水胺硫磷、敌敌畏、啶虫脒、百菌清、二甲戊灵、氟虫腈、三氯杀螨醇、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | | 可选项目 | | | 油麦菜 | 较高 | 阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、氧乐果、乙酰甲胺磷 | |  | | | 茄果类蔬菜 | | **茄子** | 较高 | 镉（以Cd计） | | 必检项目 | | | 铅（以Pb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 | | 可选项目 | | | **辣椒** | 较高 | 镉（以Cd计）、噻虫胺、毒死蜱、啶虫脒 | | 必检项目 | | | 呋虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、倍硫磷、乙酰甲胺磷、氧乐果、吡唑醚菌酯、水胺硫磷、克百威、联苯菊酯、乐果、噻虫嗪、甲胺磷、吡虫啉、铅（以Pb计）、敌敌畏、杀扑磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、氟虫腈、三唑磷、丙溴磷 | | 可选项目 | | | **甜椒** | 较高 | 噻虫胺、吡虫啉 | | 必检项目 | | | 毒死蜱、氧乐果、镉（以Cd计）、噻虫嗪、倍硫磷、克百威、吡唑醚菌酯、阿维菌素 | | 可选项目 | | | 瓜类蔬菜 | | 黄瓜 | 较高 | 阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威 | |  | | | 豆类蔬菜 | | **豇豆** | 较高 | 噻虫胺、噻虫嗪 | | 必检项目 | | | 倍硫磷、阿维菌素、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果、灭蝇胺、甲胺磷、水胺硫磷、三唑磷、甲基异柳磷、乐果、甲拌磷、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | | 可选项目 | | | 菜豆 | 较高 | 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 | |  | | | 豆类蔬菜 | | **食荚豌豆** | 较高 | 吡唑醚菌酯、烯酰吗啉、多菌灵、噻虫胺 | | 必检项目 | | | 阿维菌素、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、乙酰甲胺磷、氧乐果 | | 可选项目 | | | 根茎类和薯芋类蔬菜 | | 马铃薯 | 较高 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷 | |  | | | **甘薯** | 较高 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱 | | 必检项目 | | | 杀扑磷、噻虫嗪、甲拌磷、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅（以Pb计） | | 可选项目 | | | 山药 | 较高 | 铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威 | |  | | | 胡萝卜 | 较高 | 铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺 | |  | | | 萝卜 | 较高 | 铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果 | |  | | | **姜** | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫胺 | | 必检项目 | | | 吡唑醚菌酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、二氧化硫残留量、克百威、毒死蜱、噻虫嗪、吡虫啉、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、氯唑磷、六六六 | | 可选项目 | | | 32 | | 水产品 | 水产品 | 淡水产品 | | **淡水鱼** | 高 | 恩诺沙星、地西泮、孔雀石绿、磺胺类（总量）、氧氟沙星 | | 必检项目 | | | 挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、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）、沙拉沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、诺氟沙星、培氟沙星 | | 可选项目 | | | 淡水虾 | 高 | 镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星 | |  | | | 淡水蟹 | 高 | 镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物 | |  | | | 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、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 | |  | | | 海水虾 | 高 | 挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、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(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星 | |  | | | 海水蟹 | 高 | 镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物 | |  | | | 贝类 | | 贝类 | 高 | 镉(以Cd计)、无机砷(以As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、氟苯尼考、磺胺类(总量) | |  | | | 其他水产品 | | **其他水产品** | 高 | 恩诺沙星、呋喃西林代谢物、氟苯尼考 | | 必检项目 | | | 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）、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星 | | 可选项目 | | | 33 | | 水果类 | 水果类 | 仁果类水果 | | 苹果 | 较高 | 敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇 | |  | | | 梨 | 较高 | 吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷 | |  | | | 核果类水果 | | 枣 | 较高 | 多菌灵、氟虫腈、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、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺 | |  | | | 核果类水果 | | 油桃 | 较高 | 甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺 | |  | | | 柑橘类水果 | | **柑、橘** | 较高 | 苯醚甲环唑、联苯菊酯 | | 必检项目 | | | 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 | | 可选项目 | | | 柚 | 较高 | 水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威 | |  | | | 柠檬 | 较高 | 多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱 | |  | | | **橙** | 较高 | 联苯菊酯 | | 必检项目 | | | 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、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷 | | 可选项目 | | | 浆果和其他小型水果 | | 葡萄 | 较高 | 苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脲、联苯菊酯、戊唑醇、腈苯唑 | |  | | | 草莓 | 较高 | 阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷 | |  | | | 猕猴桃 | 较高 | 敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果 | |  | | | **桑葚** | 较高 | 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） | | 必检项目 | | | 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、多菌灵 | | 可选项目 | | | 热带和亚热带水果 | | **香蕉** | 较高 | 吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑 | | 必检项目 | | | 苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦 | | 可选项目 | | | **芒果** | 较高 | 吡唑醚菌酯、戊唑醇、噻虫胺 | | 必检项目 | | | 苯醚甲环唑、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮 | | 可选项目 | | | 火龙果 | 较高 | 氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪 | |  | | | **荔枝** | 较高 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲 | | 必检项目 | | | 多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果 | | 可选项目 | | | **杨梅** | 较高 | 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） | | 必检项目 | | | 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、敌敌畏、氧乐果、啶虫脒 | | 可选项目 | | | **龙眼** | 较高 | 二氧化硫残留量 | | 必检项目 | | | 克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果 | | 可选项目 | | | 橄榄 | 较高 | 三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷 | |  | | | **番木瓜** | 较高 | 噻虫胺、噻虫嗪 | | 必检项目 | | | 乙酰甲胺磷 | | 可选项目 | | | 瓜果类水果 | | 西瓜 | 较高 | 克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑 | |  | | | 甜瓜类 | 较高 | 克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷 | |  | | | 34 | | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | | **鸡蛋** | 高 | 甲氧苄啶、磺胺类（总量） | | 必检项目 | | | 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、多西环素 | | 可选项目 | | | 其他禽蛋 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素 | |  | | | 35 | | 豆类 | 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、环丙唑醇 | |  | | | 36 | | 生干坚果与籽类食品 | 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)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉 | |  | | | **生干籽类** | 一般 | 黄曲霉毒素B1 | | 必检项目 | | | 酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫嗪、噻虫胺 | | 可选项目 | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |

**3.3.服务要求**

**3.3.1服务内容要求**

采购包1：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 符号标识 | 服务要求名称 | 服务要求内容 |
| 无 | | | |

**3.3.2.商务要求**

采购包1：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 符号标识 | 商务要求名称 | 商务要求内容 |
| 1 | ★ | 服务期限 | 于2025年11月30日交货/完工 |
| 2 | ★ | 服务地点 | 泸州市纳溪区 |
| 3 | ★ | 验收、交付标准和方法 | 按合同规定执行 |
| 4 | ★ | 支付方式 | 一次付清 |
| 5 | ★ | 付款进度安排 | 1、进度款，一次性付清，达到付款条件起30日内，支付合同总金额的100.00% |
| 6 | ★ | 违约责任与解决争议的方法 | 按合同规定执行 |

**3.4.其他要求**

采购包1：

无

**第四章 磋商过程中可实质性变动的内容**

磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动以下内容：

一、第三章“技术、服务及其他要求”中“3.2.技术要求”，“3.3.服务要求”：

第三章 所包含的技术、服务及其他要求"

二、第七章“拟签订采购合同文本”：

第七章“拟签订采购合同文本”

除以上内容外，磋商小组不得变动磋商文件中的其他内容。

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

**第五章 磋商办法**

**5.1.总则**

一、根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》《四川省政府采购评审工作规程（修订）》等法律制度规定，结合本采购项目特点制定本次竞争性磋商评审办法。

二、评审工作由代理机构组织，具体评审事务由依法组建的磋商小组负责。磋商小组由采购人代表和评审专家组成。

三、评审工作应遵循客观、公正、审慎的原则，根据磋商文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审。

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

五、评审过程中的书面材料往来均通过交易系统传递，需要供应商电子签章的，供应商应按规定加盖电子印章。磋商小组成员在签署磋商报告时，出现无法在线签章的特殊情况，可以线下签署后，由代理机构对原件扫描后以附件形式上传。

六、评审过程应当独立、保密，任何单位和个人不得非法干预评审活动。代理机构、采购人及其工作人员、采购人监督人员违法干预评审活动的，将依法追究其责任。

**5.2.磋商小组**

一、本项目磋商小组成员人数应为3人以上单数，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。评审专家由代理机构采取随机方式在采购平台的评审专家库系统（以下简称“专家库系统”）抽取。技术复杂、专业性较强的采购项目，评审专家中应当包含1名法律专家。市场竞争不充分的科研项目，需要扶持的科技成果转化项目，以及情况特殊通过随机方式难以确定合适的评审专家的项目，经主管预算单位同意，可以自行选定评审专家。

二、磋商小组成员应当满足并适应电子化采购评审的工作需要，登录交易系统进入项目评审功能模块确认身份、签到、推荐磋商小组组长。采购人代表可以使用采购人代表专用签章确认评审意见。

三、磋商小组成员获取解密后的响应文件，开展评审活动。出现评审专家请假、回避等情况时，采购人或者代理机构按规定申请补充抽取评审专家。无法及时补充抽取的，采购人或者代理机构应当封存供应商响应文件，按规定重新组建磋商小组，解封响应文件后，开展评审活动。

四、磋商小组应当履行下列职责：

（一）熟悉和理解磋商文件；

（二）审查、评价供应商响应文件等是否满足磋商文件要求；

（三）对响应文件进行比较和评价；

（四）根据需要要求采购人、代理机构对磋商文件作出解释；根据需要要求供应商对响应文件有关事项作出澄清、说明或者更正；

（五）推荐成交候选供应商，或者受采购人委托确定成交供应商；

（六）起草资格审查报告、磋商报告并进行签署；

（七）向采购人、代理机构或者有关部门报告磋商中非法干预评审工作的行为；

（八）按规定告知供应商，未实质性响应磋商文件的响应文件按无效响应处理；

（九）法律、法规和规章规定的其他职责。

**5.3. 评审程序**

**5.3.1.熟悉和理解磋商文件**

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

**5.3.2.停止评审的情形**

本磋商文件有下列情形之一的，磋商小组应当停止评审：

一、磋商文件的规定存在歧义、重大缺陷，导致评审工作无法进行的；

二、磋商文件明显以不合理条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇的；

三、采购项目属于国家规定的优先、强制采购范围，但是磋商文件未依法体现优先、强制采购相关规定的；

四、采购项目属于政府采购促进中小企业发展的范围，但是磋商文件未依法体现促进中小企业发展相关规定的；

五、磋商文件将供应商的资格条件列为评分因素的；

六、磋商文件载明的成交原则不合法的；

七、磋商文件有违反国家其他有关强制性规定的情形。

出现上述应当停止评审情形的，磋商小组应当通过交易系统向采购人、代理机构提交相关说明材料，说明停止评审的情形和具体理由。除上述情形外，磋商小组不得以任何方式和理由停止评审。

出现上述应当停止评审情形的，代理机构应当将停止评审的情形和具体原因通过交易系统告知参加采购活动的供应商，并在四川政府采购网公告。采购人、代理机构认为磋商小组不应当停止评审的，可以书面报告采购项目同级财政部门依法处理，并提供相关证明材料。

**5.3.3.资格审查**

网上开启完成后，由磋商小组依据法律法规和磋商文件的规定，对成功解密的响应文件中供应商资格证明等进行审查并出具资格审查报告。资格审查标准及要求如下：

**5.3.3.1.一般资格审查**

采购包1：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 一般资格审查内容 | 具体标准和要求 | **关联响应文件格式文本** |
| 1 | 具有独立承担民事责任的能力。 | 供应商需在使用投标(响应)客户端编制响应文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 | 响应文件封面,报价一览表,报价明细表,供应商应提交的相关证明材料,服务应答表 |
| 2 | 具有良好的商业信誉 | 供应商需在使用投标(响应)客户端编制响应文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 | 中小企业声明函,投标（响应）函 |
| 3 | 具有健全的财务会计制度。 | 供应商提供截至响应文件提交截止之日前一年内，经审计的财务报告（包含审计报告和审计报告中所涉及的财务报表和报表附注）或者银行出具的资信证明。未经审计的提供财务报告（包括资产负债表、利润表、现金流量表、所有者权益变动表及其附注）。供应商注册时间截至响应文件提交截止之日前不足一年的，也可提供在相关主管部门备案的公司章程等证明材料。供应商需在使用投标(响应)客户端编制响应文件时，按要求上传相应证明材料并进行电子签章。 | 供应商应提交的相关证明材料,具有健全财务会计制度的证明材料 |
| 4 | 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。 | 供应商需在使用投标(响应)客户端编制响应文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 | 残疾人福利性单位声明函,供应商应提交的相关证明材料 |
| 5 | 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。 | 供应商需在使用投标(响应)客户端编制响应文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 | 供应商应提交的相关证明材料 |
| 6 | 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。 | 供应商需在使用投标(响应)客户端编制响应文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 | 投标（响应）函,监狱企业的证明文件 |
| 7 | 不存在与单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动的行为。 | 供应商需在使用投标(响应)客户端编制响应文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 | 投标（响应）函 |
| 8 | 不属于为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商。 | 供应商需在使用投标(响应)客户端编制响应文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 | 投标（响应）函 |

**5.3.3.2.落实政府采购政策资格审查**

采购包1：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 落实政府采购政策资格审查内容 | 具体标准和要求 | **关联响应文件格式文本** |
| 无 | | | |

**5.3.3.3.特定资格审查**

采购包1：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 特定资格审查内容 | 具体标准和要求 | **关联响应文件格式文本** |
| 1 | 供应商应具备有效期内的计量认证证书 | （CMA）（能力附表须包含食品）、（提供CMA证书及对应项目附表） | 供应商应提交的相关证明材料,投标（响应）函 |

**5.3.4.符合性审查**

磋商小组依据本磋商文件的符合性审查要求，对符合资格要求供应商的响应文件有效性、完整性和响应程度进行审查。

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

符合性审查标准见下表：

采购包1：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 符合性审查内容 | 具体标准和要求 | **关联响应文件格式文本** |
| 1 | 需要供应商进行承诺的实质性要求。 | 无需供应商单独提供材料进行响应，只需供应商承诺严格遵守并执行的相关实质性要求。 | 供应商应提交的相关证明材料,投标（响应）函 |

响应文件满足以上符合性审查要求的，则通过符合性审查；如有任意一项未满足符合性审查要求的，则按无效响应处理，并在磋商报告中载明未通过符合性审查的具体原因。

**5.3.5.磋商**

一、磋商小组按照磋商文件的规定与邀请参加磋商的供应商分别进行磋商，磋商顺序由磋商小组确定。

二、磋商小组所有成员集中与单一供应商对技术、服务、合同条款等内容分别进行一轮或多轮的磋商。

三、磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动第四章约定的内容，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人代表确认。

四、对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组应通过交易系统，将变动情况通知本轮次所有参加磋商的供应商。磋商过程中，磋商小组可以根据磋商情况调整磋商轮次。

五、磋商过程中，供应商可以根据磋商情况变更其响应文件，并将变更内容以“供应商响应表”形式在线提交磋商小组。“供应商响应表”作为响应文件的一部分，应加盖供应商（法定名称）电子印章，否则无效。

六、经最终磋商后，供应商响应文件仍未实质性响应磋商文件的，磋商小组应当对其响应文件按无效处理，并通过交易系统告知供应商，说明理由。

七、磋商过程中，磋商的任何一方不得透露与磋商有关的其他供应商的技术资料、价格和其他信息。

八、磋商过程中，磋商小组发现或者知晓供应商存在违法行为的，应当在磋商报告中予以记录，并向项目同级财政部门报告，依法应将该供应商响应文件作无效处理的，应当作无效处理。

**5.3.6.最后报价**

采购包1：磋商结束后，磋商小组可以根据磋商情况要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最后报价，提交最后报价的供应商不得少于3家。如本项目属于政府购买服务项目（含政府和社会资本合作项目)/市场竞争不充分的科研项目/需要扶持的科技成果转化项目，提交最后报价的供应商可以为2家。有效最后报价供应商家数不足本采购包约定最低有效家数的，本次采购活动终止，并发布终止公告。

一、磋商小组开启报价后，供应商应随时关注交易系统信息提醒，登录交易系统，通过“等候大厅”进行报价并签章后提交。

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

三、供应商未按磋商小组要求在规定时间内提交报价的，视为无效响应，由供应商自行承担不利后果。

四、最后报价提交后，供应商不得以任何理由撤回。

五、最后报价为有效报价应符合下列条件：

（一）供应商所提供的最后报价是在规定的时间内提交。

（二）供应商的最后报价应加盖供应商（法定名称）电子印章。

（三）供应商的最后报价应符合磋商文件的要求。

（四）最后报价唯一，且不高于最高限价。

六、最后报价出现下列情况的，除磋商文件另有规定外，按以下原则处理：

（一）报价中的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准，但大写金额出现文字错误，导致金额无法判断的除外；

（二）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，应以总价为准，并修改单价；

（三）总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价汇总金额计算结果为准；

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的最后报价由供应商经交易系统加盖电子印章后产生约束力，供应商不确认的，作无效响应处理。

七、在评审过程中，供应商报价低于采购预算50% 或者低于其他有效供应商报价算术平均价40%，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，磋商小组应当要求其在合理的时间内通过交易系统进行书面说明、提交相关证明材料，并加盖电子印章。供应商拒绝或者变相拒绝提供有效书面说明或者书面说明不能证明其报价合理性的，磋商小组应当将其响应文件作为无效响应处理。

**5.3.7.解释、澄清、说明的有关问题**

一、评审过程中，磋商小组认为磋商文件有关事项表述不明确或需要说明的，可以要求采购人或者代理机构书面解释。采购人或者代理机构的解释不得改变磋商文件的原义或者影响公平、公正。

二、对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，磋商小组可以要求供应商作出必要的澄清、说明或者更正，并给予供应商必要的反馈时间。供应商应当书面进行澄清、说明或者更正，澄清、说明或者更正不影响响应文件的效力，有效的澄清、说明或者更正材料是响应文件的组成部分。供应商的澄清、说明或者更正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容，不得影响供应商公平竞争。

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

四、磋商小组应当积极履行澄清、说明或者更正的职责，不得滥用权力。供应商的响应文件可以要求澄清、说明或者更正的，不得未经澄清、说明或者更正而直接作无效响应处理。

**5.3.8.比较与评价**

由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分，具体要求详见本章评审办法及标准部分。

**5.3.9.磋商小组复核**

评审结束后，磋商小组应当进行复核，特别要对拟推荐为成交候选供应商的、报价最低的、响应文件被认定为无效的进行重点复核。

**5.3.10.代理机构现场复核评审结果**

一、评分汇总结束后，磋商小组拟出具磋商报告前，代理机构应当组织2名以上的本单位工作人员，在采购现场监督人员的监督之下，依据有关的法律制度和磋商文件对评审结果进行复核，出具复核报告。存在下列情形之一的，代理机构应当根据情况书面建议磋商小组现场修改评审结果或者重新评审，由磋商小组自主决定是否采纳代理机构的书面建议，并承担独立评审责任：

（一）资格审查认定错误的；

（二）分值汇总计算错误的；

（三）分项评分超出评分标准范围的；

（四）客观评分不一致的。

二、磋商小组采纳代理机构书面建议的，应当按照规定现场通过交易系统修改评审结果或者重新评审，并在磋商报告中详细记载有关事宜；不采纳代理机构书面建议的，应当书面说明理由。代理机构书面建议未被磋商小组采纳的，应当按照规定程序要求继续组织实施采购活动，不得擅自中止采购活动。代理机构认为磋商小组评审结果不合法的，应当书面报告采购项目同级财政部门依法处理。

三、代理机构复核过程中，磋商小组成员不得离开评审现场。

四、除资格审查认定错误、分值汇总计算错误、分项评分超出评分标准范围、客观分评分不一致、经磋商小组一致认定评分畸高、畸低的情形外，采购人或者代理机构不得以任何理由组织重新评审。代理机构发现磋商小组未按照磋商文件规定的评审标准进行评审的，应当重新开展采购活动，并同时书面报告项目同级财政部门。

**5.3.11.推荐成交候选供应商**

采购包1：确定3名成交候选供应商。

磋商小组应当根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序推荐成交候选供应商，并编写磋商报告。如本项目属于政府购买服务项目（含政府和社会资本合作项目）、市场竞争不充分的科研项目或者需要扶持的科技成果转化项目，当提交最后报价的供应商为2家时，可以推荐2家成交候选供应商。

按供应商评审得分从高到低顺序排列。响应文件满足磋商文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为排名第一的成交候选供应商。评审得分相同的，按最后报价由低到高顺序排列。评审得分且最后报价相同的，按照技术指标优劣（本项目的技术指标为： 人员配置 ，按照技术指标得分确定优劣）顺序排列；评审得分且最后报价且技术指标得分均相同的，按供应商提供的经评审认定有效的优先采购产品认证证书数量由多到少顺序排列；评审得分且最后报价且技术指标且提供的经评审认定有效的优先采购产品认证证书数量相同的并列。供应商响应的产品同时具有节能产品认证证书、环境标志产品认证证书的，按认定有效的节能产品认证证书、环境标志产品认证证书数量累计计算。成交候选供应商并列的，由磋商小组根据磋商文件规定的推荐成交候选供应商数量，在排名并列的成交候选供应商中，采取随机抽取的方式确定成交候选供应商排名顺序。

如本项目的采购包涉及核心产品的，在按供应商评审得分从高到低顺序排列环节前，对提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同供应商参加同一合同项下响应的，按一家供应商计算（任意一个核心产品是相同品牌时视为提供相同品牌产品的供应商），评审后得分最高的同品牌供应商获得成交供应商推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托磋商小组采取随机抽取方式确定一名供应商获得成交供应商推荐资格，其他同品牌供应商不作为成交候选供应商。

**5.3.12.出具磋商报告**

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

一、邀请供应商参加采购活动的具体方式和相关情况，以及参加采购活动的供应商名单；

二、磋商日期和地点，磋商小组成员名单；

三、参加报价的供应商名单及报价情况和未参加报价的供应商名单及原因；

四、变动磋商文件实质性内容的有关资料及记录；

五、供应商响应文件响应磋商文件实质性要求情况及供应商变动响应文件有关资料及记录；

六、磋商情况记录和说明，包括对供应商的资格审查情况、供应商响应文件磋商情况等；

七、推荐的成交候选供应商名单及理由。

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

**5.3.13.评审争议处理规则**

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

**5.4.评审方法、细则及标准**

**5.4.1.评审方法**

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

**5.4.2.评审细则及标准**

采购包1：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 评审因素 | | 评审标准 | | | |
| 分值构成 | | 详细评审90.00分  报价得分10.00分 | | | |
| 评审因素分类 | 评审内容 | 具体标准和要求 | **评审分值** | 客观/主观 | **关联响应文件格式文本** |
| 详细评审 | 人员配置 | 1、针对本项目技术服务，供应商具有专职抽样人员。 15人及以上得4分； 5-14人得2分； 5人以下不得分。 2、针对本项目技术服务，供应商具有专职实验室检测技术人员。 35人及以上得4分； 25-34人得2分； 25人以下不得分。 3、针对本项目技术服务，供应商的专职实验室检测技术人员中，具备中级及以上职称或研究生学历人员比例： 90%以上得2分； 80%-90%（含80%、90%）得1分； 80%以下不得分。 注：（1）提供技术服务人员清单及工作职责，未明确职责的不得分。 （2）人员配置需提供的印证材料：实验室检测技术人员需提供学历或职称证书。提供相关证书必须完整、清晰、真实、有效，未按规定提供的不得分。 （3）以上人员不得重复。 | 10.0000 | 客观 | 服务应答表  供应商应提交的相关证明材料 |
| 环境配置 | 1、供应商具备开展食品安全抽检工作的功能区域包括样品前处理、理化检测、仪器分析、微生物P2负压实验室、样品留存等功能区域得5分，缺少1类扣1分。 2、供应商具有冷冻能力（-18℃以下）自建的或专用的食品留样冷冻库的得5分。 注：（1）供应商须提供场所功能区域分布明细表。提供场所使用的证明文件或材料。 （2）食品留样冷冻库提供使用的证明文件或材料，及温度检定/校准证书。 （3）租赁场所、食品留样冷冻库的，租赁期限需覆盖本项目周期。 （4）未提供不得分。 | 10.0000 | 客观 | 服务应答表  供应商应提交的相关证明材料 |
| 检验能力 | 检验检测机构资质认定证书（CMA）附表参数与招标文件中抽检项目参数的比例： 100%得10分； 98%-100%（含98%，不含100%）得8分； 96%-98%（含96%，不含98%）得6分； 94%-96%（含94%，不含96%）得4分； 90%-94%（含90%，不含94%）得2分 90%以下的，不得分。 注：（1）提供检验检测机构资质认定证书附表参数与招标文件中抽检项目参数的比例，以百分比计，百分比保留到整数位。 （2）提供检验检测机构资质认定证书附表参数与招标文件中抽检项目参数的对照表（标明是否具备检验资质）。 （3）提供承诺函和对照表，未提供不得分。 | 10.0000 | 客观 | 服务应答表  供应商应提交的相关证明材料 |
| 设备配置 | 1、食品相关检测服务设备 供应商应具有主要检测设备、样品前处理设备和专用设备： ICP光谱仪 气相色谱-质谱联用仪 液相色谱-质谱联用仪 液相色谱仪 离子色谱仪 气相色谱仪 石墨炉原子吸收光谱仪 原子荧光光度计 紫外可见分光光度计 LC-ICP/MS电感耦合等离子体质谱仪 ★智能酒精度检测仪 ★凝胶色谱仪 ★氮吹仪 ★固相萃取仪 同时具有以上设备得14分，每缺少一种扣1分，该项扣完为止。 2、供应商应具有冷链专用运输设备容积1200L以上的得1分，800L-1200L（含800L、1200L）的得0.5分，800L以下不得分。 注：（1）自有检测服务设备须提供相关设备购买合同或证明供应商具有该设备使用权的有关证明材料（如政府划拨文件等）。 （2）检测服务设备需提供对应的设备清单表（含设备名称、品牌、型号等内容）、照片、对应设备的有效期内的仪器校准或检定证书（无需检定/校准的设备除外），未按上述要求提供对应的设备清单表、照片、无有效期内校准或检定证书的视为缺少该设备。 （3）冷链专用运输设备，需提供发票复印件或所有权证明材料，附现场照片。 （4）检测服务设备、冷链专用运输设备为租赁的，提供租赁合同，租赁期限需覆盖本项目周期。 （5）未提供不得分。“★”标识设备为无需检定/校准的设备 | 15.0000 | 客观 | 供应商应提交的相关证明材料  服务应答表 |
| 质量保证 | 1、供应商自2022年起参加能力验证（含盲样考核、实验室间比对）取得合格、满意或优秀结果的。 30次以上得5分； 25-30次（含25、30次）得3分； 20-25次（含20次、不含25次）得1分； 20次以下不得分。 2、供应商的实验室LIMS软件系统，具备现场电子抽样功能、能和采购人终端信息模块同步实时运行，且采购人能同步查看抽样模块、实验室模块所有数据且可生成数据报表，满足要求的得5分，不满足要求不得分。 注：（1）提供相关证明材料，英文材料提供中文翻译。 （2）软件流程截屏照片。 | 10.0000 | 客观 | 服务应答表  供应商应提交的相关证明材料 |
| 服务方案 | 服务方案：（1）总体计划、（2）抽样及人员配置、（3）保存运输、（4）检测、（5）质量控制、（6）数据处理、（7）时效性、（8）结果异议处置、（9）保密和公正性承诺、（10）检验数据汇总分析等方面符合本项目实际要求的得10分。缺少一项扣1分，本项扣完为止。若一项中每存在一处缺陷扣0.5分，直到该项扣完为止。 注：格式自拟 | 10.0000 | 主观 | 服务应答表  供应商应提交的相关证明材料 |
| 履约能力 | 1、供应商具有国家级检验中心的得2分，不具有的不得分。 2、供应商具有省级检验中心的得2分，不具有的不得分。 3、供应商具有市级及以上重点实验室的得2分，不具有的不得分。 4、供应商2022年以来参与政府管理部门组织的重大活动服务保障活动，省级及以上得3分；市级得2分；区县级得1分；未参与不得分。 5、供应商2022以来承担区（县）级及以上食品安全相关部门组织实施的食品抽检任务： 累计15000（含15000）批次以上，得5分； 累计14000-15000（含14000，不含15000）批次，得3分； 累计13000-14000（含13000，不含14000）批次，得1分； 13000批次以下不得分。 注：（1）提供检验中心、重点实验室相关证明材料。 （2）省级及以上重大活动，市级重大活动，区县重大活动，提供相关印证资料。 （3）提供区（县）级及以上食品安全相关部门的委托合同、任务书及证明批次数的材料。 | 14.0000 | 客观 | 供应商应提交的相关证明材料  服务应答表 |
| 售后服务 | 1、常规响应（5分）。 供应商在抽取样品后，样品送达实验室时间： 3小时（含3小时）以内得5分； 3小时至4小时（不含3小时，含4小时）内的得4分； 4小时至5小时（不含4小时，含5小时）内的得3分； 5小时至6小时（不含5小时，含6小时）内的得2分； 6小时以上的得1分。 2、应急响应（6分）。 （1）供应商接到应急抽检任务后0.5小时内（含0.5小时）到达采购人行政办公地址，且抽取样品后2小时内（含2小时）送达实验室的得6分； （2）供应商接到应急抽检任务后0.5小时以上1小时内到达采购人行政办公地址，且抽取样品后2小时内（含2小时）送达实验室的得4分； （3）供应商接到应急抽检任务后1小时以上2小时内（含2小时）到达采购人行政办公地址，且抽取样品后2小时内（含2小时）送达实验室的得2分； （4）供应商接到应急抽检任务后2小时以上3小时内（含3小时）到采购人行政办公地址，且抽取样品后2小时内（含2小时）送达实验室的得1分。 （5）投标人接到应急抽检任务后响应时间＞3小时到招标人行政办公地址的不得分。 注：①提供详细的路线说明及所需时间，路线说明及所需时间以百度导航地图截图为准（供应商涉及多个分场所实验室的须分别提供各实验室详细路线图），或提供承诺函，承诺响应时间。（若中标人提供承诺函的，须在签订合同前提供满足要求的证明材料（②、③、④、⑤），未按要求提供或提供但不符合要求的证明材料视为虚假响应，采购人将取消中标人资格，并报相关部门处理。） ②其中响应时间以投标人名称一致的检验检测机构资质认定证书附表上的实验室地址到达招标人行政办公地址为准。 ③常规响应 样品送到实验室时间以采购人行政办公所在地到供应商检验检测机构资质认定计量认证证书附表上的地址所需时间计算。 ④应急响应 供应商接到应急抽检任务后到达采购人行政办公地址时间，以采购人行政办公所在地到供应商检验检测机构资质认定计量认证证书附表上的地址所需时间计算。抽取样品后送达实验室时间，以采购人行政办公所在地和采购人行政辖区内各辖区所行政办公所在地，到供应商检验检测机构资质认定计量认证证书附表上的地址所需最长时间计算。 ⑤上述中的“检验检测机构资质认定证书附表”须和评审内容中"检验能力”所提供的“检验检测机构资质认定证书附表中产品与抽检产品对照表”的产品参数和占比一致。 | 11.0000 | 客观 | 供应商应提交的相关证明材料  服务应答表 |
| 价格分 | 价格分 | 1. 经评标委员会评审，通过资格和符合性审查，且投标报价最低的投标人的投标报价作为评标基准价。2.投标报价得分=(评标基准价／投标报价)×分值。评审价格=响应报价。经价格调整后的评审价格=响应报价×（1-价格调整比例）基准价=经价格调整后评审价格的最低值。 | 10.0000 | 客观 | 残疾人福利性单位声明函  监狱企业的证明文件  中小企业声明函  服务应答表  报价一览表  报价明细表 |

**价格扣除**

采购包1：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评审内容 | 适用情形 | 扣除比例%（以“C1”表示） | 具体标准和要求 | **关联响应文件格式文本** |
| 1 | 落实支持中小企业发展政策 | 符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定的小微企业报价给予扣除，用扣除后的价格参加评审。 | 10.00% | 价格扣除计算公式：评标价=投标报价×（1-C1）；监狱企业与残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受同等价格扣除，当企业属性重复时，不重复价格扣除。注：价格扣除比例满足《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）及《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）要求。 | 报价一览表,中小企业声明函,残疾人福利性单位声明函,报价明细表,服务应答表,监狱企业的证明文件 |

**优先采购产品评审细则**

采购包1：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评审内容** | **具体标准和要求** | **关联响应文件格式文本** |
| 1 | 优先采购环境标志产品 | 根据供应商响应的优先采购的环境标志产品，确定具有环境标志产品认证证书的数量，合并计入优先采购产品认证证书数量。说明：响应产品属于《环境标志产品政府采购品目清单》中的产品，供应商提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（http://cx.cnca.cn）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。 | 供应商应提交的相关证明材料,服务应答表 |

**5.5.终止采购活动**

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

一、因情况变化，不再符合规定的竞争性磋商采购方式适用情形的；

二、出现影响采购公正的违法、违规行为的；

三、除政府购买服务项目（含政府和社会资本合作项目）、市场竞争不充分的科研项目、需要扶持的科技成果转化项目，提交最后报价的供应商可以为2家外，在采购过程中符合要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商不足3家的。

**5.6.确定成交供应商**

一、评审结束后，代理机构在评审结束后2个工作日内将磋商报告送采购人。

二、采购人应当自收到磋商报告之日起5个工作日内，在磋商报告确定的成交候选供应商名单中按顺序确定1名成交供应商。采购人逾期未确定成交供应商且不提出异议的，视为确定磋商报告提出的排序第一的供应商为成交供应商。

三、采购人或者代理机构应当自成交供应商确定之日起 2 个工作日内，在四川政府采购网公告成交结果，磋商文件应当随成交结果同时公告。

**5.7.磋商小组义务**

磋商小组在政府采购活动中应当履行下列义务：

一、遵守评审工作纪律；

二、按照客观、公正、审慎的原则，根据磋商文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审；

三、不得泄露评审文件、评审情况和在评审过程中获悉的商业秘密；

四、及时向监督管理部门报告评审过程中的违法违规情况，包括采购人、代理机构向评审专家作出倾向性、误导性的解释或者说明情况，供应商行贿、提供虚假材料或者串通情况，其他非法干预评审情况等；

五、发现磋商文件内容违反国家有关强制性规定或者存在歧义、重大缺陷导致评审工作无法进行时，停止评审并通过交易系统向代理机构书面说明情况，说明停止评审的情形和具体理由；

六、配合答复处理供应商的询问、质疑和投诉等事项；

七、法律、法规和规章规定的其他义务。

**5.8.磋商小组成员工作纪律**

磋商小组成员在政府采购活动中应当遵守下列工作纪律：

一、严格遵守政府采购法律制度关于磋商小组成员回避的规定。

二、评审前，应当将通讯工具或者相关电子设备交由代理机构统一保管。

三、评审过程中，不得与外界联系，因发生不可预见情况，确实需要与外界联系的，应当在监督人员监督之下办理。

四、评审过程中，不得干预或者影响正常评审工作，不得发表倾向性、引导性意见，不得修改或细化磋商文件确定的评审程序、评审方法、评审因素和评审标准，不得接受供应商主动提出的澄清和解释，不得征询采购人代表的意见，不得协商评分，不得违反规定的评审格式评分和撰写评审意见，不得拒绝对自己的评审意见签字确认。

五、在评审过程中和评审结束后，不得记录、复制或带走任何评审资料，除因配合答复处理供应商的询问、质疑和投诉等事项外，不得向外界透露评审内容。

六、服从评审现场代理机构的现场秩序管理，接受评审现场监督人员的合法监督。

七、遵守有关廉洁自律规定，不得私下接触供应商，不得收受供应商及有关业务单位和个人的财物或好处，不得接受采购人、代理机构的请托。

**第六章 响应文件格式**

采购包1：

分册名称：投标响应文件分册

详见附件：响应文件封面

详见附件：投标（响应）函

详见附件：中小企业声明函

详见附件：残疾人福利性单位声明函

详见附件：监狱企业的证明文件

详见附件：具有健全财务会计制度的证明材料

详见附件：供应商应提交的相关证明材料

详见附件：服务应答表

详见附件：报价一览表

详见附件：报价明细表

**第七章 拟签订采购合同文本**

**政府采购合同**

**（服务类）**

**政府采购合同编号：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**履约地点：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**签订地点：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**签订时间：20\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日**

**采购人（甲方）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**采购人地址：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**供应商(乙方)：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**供应商地址：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

依据《中华人民共和国民法典》 《中华人民共和国政府采购法》与项目行业有关的法律法规，以及\_\_\_\_\_\_\_\_采购项目的 《磋商文件》，乙方的《投标（响应）文件》及《中标（成交）通知书》，甲乙双方同意签订本合同。具体情况及要求如下：

**一、标的信息**

**二、服务要求**

**三、合同定价方式、付款进度和支付方式**  合同定价方式：

**四、履约保证金**

**五、验收标准和方法**

**六、甲方的权利和义务**

1.甲方有权对合同规定范围内乙方的服务行为进行监督和检查，拥有监管权。有权定期核对乙方提供服务所配备的人员数量。对甲方认为不合理的部分XXX。

2.根据本合同规定，按时向乙方支付应付服务费用。

3.国家法律、法规所规定由甲方承担的其它责任。

**七、乙方的权利和义务**

1.根据本合同的约定向甲方收取相关服务费用。

2.接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，接受甲方的监督。

3.乙方承诺遵守《中华人民共和国劳动合同法》有关规定和《中华人民共和国妇女权益保障法》中关于“劳动和社会保障权益”的有关要求。

4.国家法律、法规所规定由乙方承担的其它责任。

**八、违约责任**

**九、不可抗事件处理**

1.在合同有效期内，任何一方因战争、洪灾、台风、地震等不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力事件影响期相同。

2.受阻一方应在不可抗事件发生后尽快用电话通知对方并于事故发生后XX天内将有关部门出具的证明文件等用特快专递或挂号信寄给对方审阅确认。

3.不可抗事件延续XX天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

**十、解决合同纠纷的方式**

**十一、合同生效及其他**

1.合同经双方法定代表人（或主要负责人）或授权委托代理人签字并加盖公章后生效。

2.政府采购合同履行中，甲方需追加与合同标的相同的货物的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与乙方协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。补充协议签订后，报政府采购监督管理部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

3.本合同一式3份，自双方签章之日起生效。甲方持有1份，乙方持有1份，同级财政部门备案1份，具有同等法律效力。

甲方： （盖章）

法定代表人或主要负责人（授权代表）：

地 址：

开户银行：

账号：

签订时间： 年 月 日

乙方：(盖章）

法定代表人或主要负责人（授权代表）：

地 址：

开户银行：

账号：

签订时间： 年 月 日