

# 公开招标文件

项目名称：云龙区 2021 年食品安全监督抽检

项目编号：徐采公（2021）XZHY（Q）001

采 购 人：徐州市云龙区市场监督管理局

采购代理机构：徐州华源招标代理有限公司

2021 年 4 月

## 目 录

第一章 投标邀请书

第二章 采购清单及要求（采购需求）

第三章 投标人须知

第四章 评分标准

第五章 投标文件格式

第六章 拟签订的合同文本

第七章 其它告知事项

## 第一章投标邀请书

日 期：2021 年 4 月

标书编号： 徐采公（2021）XZHY（Q）001

欢迎你单位参加徐州市云龙区市场监督管理局云龙区 2021 年食品安全监督抽检公开招标活动，现将有关事项通知如下：

1、 徐州华源招标代理有限公司（以下简称“招标代理单位”）受采购人的委托，现邀请合格投标人就下述项目进行投标。

2、 项目内容：徐州市云龙区市场监督管理局云龙区 2021 年食品安全监督抽检服务项目，具体内容详见采购清单。

3、 本次招标为公开招标。

4、 投 标 人 获 取 招 标 文 件 途 径：详见招标公告附件。

5、投标文件应于 2021 年 5 月 11 日上午 10 点 00 分之前递交到江苏省徐州市新城区新安路 5 号（市规划馆南侧），徐州市公共资源交易中心 3 楼第六开标室（340 房间），迟到的投标文件将被拒绝。

招标代理单位：徐州华源招标代理有限公司

地址：徐州市淮海西路 29 号华隆财富大厦 823 室

邮编：221000

招标项目联系人：张文涛 0516-85758594 13815311119

（非工作日工作时段勿扰）

## 第二章 采购需求

### 一、采购标的

本项目采购的为徐州市云龙区市场监督管理局的云龙区 2021 年食品安全监督抽检项目，1 项。

### 二、采购项目预算金额

本项目的标段一（第一、第四分局）：不接受超过 36 万元人民币（采购项目预算金额）的投标报价；标段二（第二、第三分局）：不接受超过 45 万元人民币（采购项目预算金额）的投标报价；标段三（第五分局）：不接受超过 49 万元人民币（采购项目预算金额）的投标报价。

三、服务期限：各中标单位自合同签订之日起至 2021 年 11 月 20 日完成任务要求如下：标段一（第一、第四分局）：完成 587 批次（含 120 批次食用农产品专项）；标段二（第二、第三分局）：完成 734 批次（含 180 批次食用农产品专项）；标段三（第五分局）：完成 799 批次（含 150 批次食用农产品专项）。

2022 年 1 月 1 日至 4 月 30 日完成剩余批次任务。

四、服务内容：本项目为非专门面向中小企业的项目。

### 五、项目内容

标段	抽检区域	抽检类型	总批次	生产环节	流通环节		餐饮环节
					食用农产品	预包装食品	
一	第一、第四分局	监督抽检	720（含 120 批次食用农产品专项）	10	210 (85)	250	250 (35)

二	第二、第三分局	监督抽检	900（含 180 批次食用农产品专项）	10	340 (138)	260	290 (42)
三	第五分局	监督抽检	980（含 150 批次食用农产品专项）	70	265 (107)	365	280 (43)
合计		监督抽检	2600（含 450 批次食用农产品专项）	90	815 (330)	875	820 (120)

详细抽检品种、项目见：

附表 1：2021 年云龙区食品安全抽检品种、项目表

附表 2：2021 年云龙区食用农产品安全抽检品种、项目表

附表 3：2021 年云龙区食用农产品监督抽检必检品种和项目表

附表 1：2021 年云龙区食品安全抽检品种、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）、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）、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、过氧化苯甲酰	
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	一般	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	
		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 B <sub>1</sub>	
			谷物碾磨加工品	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）	
				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）	
				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）、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群	

序号	食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	风险 等级	抽    检    项    目	备注
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 B1、铅（以 Pb 计）、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	
			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		
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）、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）、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	
		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	

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
3	调味品	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）、糖精钠（以糖精计）	
		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-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	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）	
			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、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	



序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽 检 项 目	备注
3	调味品	调味料	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	总酸（以总酸计）、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）、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、铅（以 Pb 计）	
		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）	
		食盐	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 NaNO <sub>2</sub> 计）	
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）、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	酱卤肉制品	酱卤肉制品	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、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、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）、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、菌落总数、大肠菌群	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽 检 项 目	备注
4	肉制品	熟肉制品	熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、菌落总数、大肠菌群	
			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、胭脂红、菌落总数、大肠菌群	
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、乳酸菌数、三聚氰胺、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	脱氢乙酸及钠盐、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 $\text{NO}_3^-$ 计）、亚硝酸盐（以 $\text{NO}_2^-$ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽 检 项 目	备注
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用纯净水	高	电导率、耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 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	耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
			果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	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（以糖精钠计）、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、大肠菌群	
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）	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	
			茶饮料	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	
			固体饮料	固体饮料	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）、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（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群	
			其他饮料	其他饮料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、大肠菌群	
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）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽 检 项 目	备注
7	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	较高	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）、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	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	
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）、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）、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）、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、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、诱惑红、亮蓝）、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）、乙二胺四乙酸二钠、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）、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	

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
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、糖精钠（以糖精计）、脂肪	
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	过氧化值（以脂肪计）、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、胭脂红	
			速冻水产制品	速冻水产制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、N-二甲基亚硝胺	
			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）	
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	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、铅（以 Pb 计）	
				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	
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	

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
13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	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、糖精钠（以糖精钠计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	
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）、吡虫啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、克百威、水胺硫磷、氟	
		代用茶	代用茶	代用茶	一般	铅（以 Pb 计）、吡虫啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、啉虫脒、井冈霉素	
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	
		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、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）、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	
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、大肠菌群、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和	
			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）、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	
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽 检 项 目	备注
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）、菌落总数、大肠菌群	
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	铅（以 Pb 计）、啉虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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	
			果酱	果酱	一般	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）、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	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	
20	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、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	

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
21	食糖	食糖	食糖	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、色值、还原糖分、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	
				预制冷动物性水产干制品	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	
			盐渍水产品	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）、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 A1 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌	
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、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	



序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽 检 项 目	备注
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）、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、霉菌	
			月饼	月饼	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）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、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、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）、防腐剂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）、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	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）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群	
				腐竹、油皮及其制品	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）	
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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）、铝的残留量（干样品，以 A1 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、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、洛硝达唑、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽 检 项 目	备注
27	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、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、水分、不溶性膳食纤维、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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	
			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）、硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）、商业无菌	
28	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 Al 计）	
		肉制品（自制）	熟肉制品 (自制)	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	
		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	铝的残留量（以即食海蜇中 Al 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 B <sub>1</sub>	
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具 (餐馆自行消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	
				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	

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
29	食品 添加剂	食品添加剂	增稠剂	明胶	较高	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	

附表 2：2021 年云龙区食用农产品安全抽检品种、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	食用 农产品	畜禽肉及 副产品	畜肉	猪肉	高	磺胺类（总量）、恩诺沙星、氯霉素、沙丁胺醇、克伦特罗、莱克多巴胺	
				牛肉	高	克伦特罗、地塞米松、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				羊肉	高	克伦特罗、恩诺沙星、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
			禽肉	鸡肉	高	甲氧苄啶、磺胺类（总量）、恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、呋喃唑酮代谢物	
				鸭肉	高	恩诺沙星、甲氧苄啶、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（组合含量）	
		畜禽肉及 副产品	畜副产品	猪肝	高	克伦特罗、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物、多西环素	
				猪肾	高	恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
			禽副产品	鸡肝	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金刚烷胺	
				其他禽副产品	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金刚烷胺	
		蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅（以 Pb 计）、4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐（以 SO <sub>2</sub> 计）	
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉（以 Cd 计）、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、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺	
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	
			芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	甲胺磷、甲基异柳磷、涕灭威、氧乐果、乙酰甲胺磷	

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	蔬菜	芸薹属类 蔬菜	菜薹	较高	阿维菌素、啉虫脒、氟虫腈、甲胺磷、克百威、联苯菊酯、氯氟菊酯和高效氯 氟菊酯	
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	毒死蜱、氟虫腈、阿维菌素、氧乐果, 克百威、甲基异柳磷	
				大白菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、克百威	
				普通白菜	较高	毒死蜱、啉虫脒、氟虫腈、阿维菌素、氧乐果, 敌百虫、吡虫啉	
				芹菜	较高	毒死蜱、甲拌磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果、克百威, 氟虫腈、阿 维菌素	
				油麦菜	较高	氟虫腈、氧乐果, 阿维菌素、甲拌磷	
			茄果类蔬菜	茄子	较高	镉（以 Cd 计）、氧乐果, 噻虫嗪、甲氰菊酯	
				辣椒	较高	镉（以 Cd 计）、氧乐果、克百威, 啉虫脒、联苯菊酯	
		蔬菜	茄果类蔬菜	番茄	较高	毒死蜱、甲胺磷、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、溴氰菊酯、氧乐果	
				甜椒	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、水胺硫磷、氧乐果	
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、氟虫腈、腐霉利	
			豆类蔬菜	菜豆	较高	吡虫啉、多菌灵、克百威、灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果	
				豇豆	较高	灭蝇胺、克百威、氧乐果、水胺硫磷, 啉虫脒、阿维菌素	
			根茎类和薯 芋类蔬菜	山药	较高	铅（以 Pb 计）、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、涕灭威	
				胡萝卜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、氧乐果	
				姜	较高	铅（以 Pb 计）、吡虫啉、噻虫嗪, 联苯菊酯、镉（以 Cd 计）	
			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）、多菌 灵、克百威	
		水产品	淡水产品	淡水鱼	高	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、地西泮、 五氯酚酸钠（以五氯酚计）	
				淡水虾	高	镉（以 Cd 计）、恩诺沙星、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	

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	水产品	海水产品	海水鱼	高	氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲硝唑	
				海水虾	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星	
				海水蟹	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素	
			贝类	贝类	高	氯霉素、恩诺沙星, 镉（以 Cd 计）、呋喃西林代谢物	
			其他水产品	其他水产品	高	镉（以 Cd 计）、呋喃西林代谢物、恩诺沙星	
		水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、三唑醇、氧乐果	
				梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			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	
				油桃	较高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	
			柑橘类水果	柑、橘	较高	丙溴磷、联苯菊酯、甲拌磷	
				柚	较高	水胺硫磷、氟虫腈、联苯菊酯	
			柑橘类水果	柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑	
				橙	较高	丙溴磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啶螨灵	
			浆果和其他 小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、甲胺磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、辛硫磷	
				草莓	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果	
				猕猴桃	较高	氯吡脒、多菌灵、敌敌畏、氧乐果	
			热带和亚热 带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、多菌灵、腈苯唑、吡虫啉	
				芒果	较高	苯醚甲环唑、多菌灵、啞菌酯、戊唑醇、氧乐果	
				火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果	
				荔枝	较高	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	

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	水果类	瓜果类水果	西瓜	较高	甲胺磷、克百威、噻虫嗪、氧乐果	
				甜瓜类	较高	甲基异柳磷、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	氟苯尼考、恩诺沙星、金刚烷胺、甲硝唑、地美硝唑、磺胺类（总量）	
				其他禽蛋	高	氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、呋喃唑酮代谢物、金刚烷胺、金刚乙胺、磺胺类（总量）、氟虫腈	
		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）、螺螨酯	
				生干籽类	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、克百威、溴氰菊酯	

附表 3：2021 年云龙区食用农产品监督抽检必检品种和项目表

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	食用 农产品	畜禽肉及 副产品	畜肉	猪肉	高	磺胺类（总量）、恩诺沙星、氯霉素、沙丁胺醇、克伦特罗、莱克多巴胺	
				牛肉	高	克伦特罗、地塞米松、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				羊肉	高	克伦特罗、恩诺沙星、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
			禽肉	鸡肉（重点品种：乌鸡）	高	甲氧苄啶、磺胺类（总量）、恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、呋喃唑酮代谢物	
			畜副产品	猪肝	高	克伦特罗、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物、多西环素	
		蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅（以 Pb 计）、4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐（以 SO <sub>2</sub> 计）	
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	毒死蜱、氟虫腈、阿维菌素、氧乐果, 克百威、甲基异柳磷	
				普通白菜	较高	毒死蜱、啉虫脒、氟虫腈、阿维菌素、氧乐果, 敌百虫、吡虫啉	
				芹菜	较高	毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威, 氟虫腈、阿维菌素	
				油麦菜	较高	氟虫腈、氧乐果, 阿维菌素、甲拌磷	
			茄果类蔬菜	茄子	较高	镉（以 Cd 计）、氧乐果、噻虫嗪、甲氰菊酯	
				辣椒	较高	镉（以 Cd 计）、氧乐果、克百威, 啉虫脒、联苯菊酯	
			豆类蔬菜	豇豆	较高	灭蝇胺、克百威、氧乐果、水胺硫磷, 啉虫脒、阿维菌素	
			根茎类和薯芋类蔬菜	姜	较高	铅（以 Pb 计）、吡虫啉、噻虫嗪, 联苯菊酯、镉（以 Cd 计）	



序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽 检 项 目	备注
1	食用 农产品	水产品	淡水产品	淡水鱼（重点品种：泥鳅、黄鳝、鳊鱼、黄颡鱼、鲈鱼、鳊鱼、鲢鱼、鳙鱼、鲫鱼、黑鱼、鳊鱼等）	高	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、地西洋、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	
				淡水虾	高	镉（以 Cd 计）、恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	
			海水产品	海水鱼（重点品种：多宝鱼、黄鱼、海鲈鱼等）	高	氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲硝唑	
				海水虾（重点品种：虾蛄、基围虾等）	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星	
				海水蟹（重点品种：梭子蟹等）	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素	
				贝类	高	氯霉素、恩诺沙星, 镉（以 Cd 计）、呋喃西林代谢物	
			其他水产品	其他水产品（重点品种：牛蛙）	高	镉（以 Cd 计）、呋喃西林代谢物、恩诺沙星	

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	水果类	柑橘类水果	柑、橘	较高	丙溴磷、联苯菊酯、甲拌磷	
				橙	较高	丙溴磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、哒螨灵	
			浆果和其他小型水果	草莓	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果	
				猕猴桃	较高	氯吡脞、多菌灵、敌敌畏、氧乐果	
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、多菌灵、腈苯唑、吡虫啉	
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	氟苯尼考、恩诺沙星、金刚烷胺、甲硝唑、地美硝唑、磺胺类（总量）	
部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计；磺胺类（总量）包含的具体磺胺药物按国家食品安全监督抽检实施细则（2021 年版）中相应食品类别要求检验。							

## 六、项目服务要求（包括但不限于以下内容）：

### 1. 项目概述：

本次项目中标人负责对采购人根据上级部署任务和实际工作需要而确定的项目进行委托抽检工作，本次项目共抽检 2600 批次（其中标段一 720 批次，标段二 900 批次，标段三 980 批次），据实结算。

### 2. 工作要求

2.1 中标人要严格按照采购人的具体要求，细化采样方案，建立监督抽检工作方案，确保工作质量和工作进度。

2.2 本检测工作方案所涉及的内容、监督抽检数据、原始记录、问题样品报告及处置报告等工作文件，作为内部资料妥善保管。未经采购人批准，任何单位和个人不得擅自泄露和对外发布相关数据和信息。

### 3. 中标人在开展检验活动时，应遵守以下规定：

3.1 遵守关于检验检测的法律、法规、规章和规范；

3.2 按照食品抽样检测合同的约定开展相关检验检测工作；

3.3 未经采购人同意，不得将检验检测任务分包或转包给其他检验机构。

4. 应依据食品抽样检测合同和实施方案进行抽检，出具检验结果报告，并对检验结果真实性负责。

5. 必须遵守检验检测的各项法律法规及规章制度，并根据本项目特点建立规范化管理制度、工作流程、考核制度及其他相关的工作制度。

6. 对接和协调要求：中标人负责项目前期的对接和协调，包括进行实地核查和沟通协调。

7. 服务过程要求：中标人严格按照采购人提供的项目清单到现场，根据项目实施情况进行现场抽检，并出具检验结果报告。

8. 人员配备要求：中标人应成立由资深项目人员参与的项目报告编制工作组并提供组成人员名单及主要项目经验。项目负责人应具有丰富的相关领域项目研究经验并在本项目中担负实质性研究工作，挂名或不担负实质性研究工作的不得作为本项目的项目负责人。投标文件中须提供服务人员的证书复印件。

9. 如无充分理由主要项目部人员不得中途更换，确需更换的须以书面形式征得采购人同意。如因中标人的人力、能力不足致使项目不能按计划完成时，采购人可要求中标人增加或替换为满足采购人要求的工作人员，中标人不得拒绝。

10. 项目验收要求：中标人出具的检验结果报告需通过采购人和有关部门验收。

11. 培训要求：中标人负责对采购人相关人员进行考核前培训，培训费用包含在报价中。

12. ★现场抽样中标人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、盖章。抽样过程应拍照或录像，并按规定使用国家食品安全抽样检验信息系统。如因抽样过程违反相关规定造成的不良后果、法律责任等均由中标人承担。（此项为实质性响应项，如不满足做无效投标处理）  
（投标文件中提供承诺书，格式自拟）

## 七、其他要求

1、本项目报价包含检验费用、抽样费和买样费等一切相关费用，采购人不再支付报价以外的任何费用。

2、其他见招标文件第六章《拟签订的合同文本》。

### 第三章投标人须知

#### 一、项目名称及内容

项目名称：云龙区 2021 年食品安全监督抽检

项目编号：徐采公（2021）XZHY（Q）001

本项目分为三个标段，同一投标人可以兼投所有标段，但只能中标一个标段，确定中标先后顺序为第三标段、第二标段、第一标段；第三标段的中标供应商视为自动放弃第二标段和第一标段的中标资格，依此类推。

#### 二、投标人资格要求

- 1、在中国境内注册成立。
- 2、符合《政府采购法》第 22 条的规定
- 3、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。
- 4、为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加本采购项目的采购活动。
- 5、本项目不接受联合体投标。

三、中标供应商须在领取中标通知书之前全额付清中标服务费，中标服务费收费标准见标书第七章。

#### 四、递交投标文件要求

- 1、在规定投标截止时间前，供应商需向本单位按照标段报送密封的投标文件，一式 6 份，正本一份，副本五份。在投标文件封面应写明项目名称、项目编号、标段号，注明正本或副本字样，正本与副本可一同密封。密封袋上需注明项目名称、项目编号、标段号、供应商名称，以及“于 2021 年 5 月 11 日上午 10 点 00 分之前不准启封”的字样，并在信封密封口处加盖供应商公章。
- 2、本单位不接受不按要求密封、未盖公章、份数不够的响应文件。在截止时间后送达的响应文件为无效文件，将被拒收。

## 五、提交响应文件要求

提交响应文件开始时间：2021 年 5 月 11 日上午 9 点 30 分

提交响应文件截止时间：2021 年 5 月 11 日上午 10 点 00 分，截止时间之后的响应文件将被拒绝。

递交投标文件地点：江苏省徐州市新城区新安路 5 号（市规划馆南侧），徐州市公共资源交易中心 3 楼第 六 开标室（340 房间）。

开标时间：2021 年 5 月 11 日上午 10 点 00 分

开标地点：江苏省徐州市新城区新安路 5 号（市规划馆南侧），徐州市公共资源交易中心 3 楼第六开标室（ 340 房间）。

投标文件接收人：杨会计      电话：15996979726

供应商应当在《谈判文件》要求的“首次响应文件提交的截止时间”前，将首次响应文件密封（标明供应商名称、项目名称、项目编号）送达《谈判文件》指定的“提交首次响应文件地点”，并携带 CA 证书到达谈判文件规定的开标地点，在到达开启时间时，使用 CA 证书解密各自响应文件。采购代理机构收到响应文件后，应当签收保存，任何单位和个人不得在开标前开启响应文件。在“首次响应文件提交的截止时间”后送达的首次响应文件为无效文件，将被拒收。

注：响应文件正、副本均不退还供应商，若采购人索取成交供应商的响应文件副本的，须在双方签定采购合同后，由代理机构提供给采购人。

资格性审查：由代理机构负责，未通过资格性审查的，其投标无效。

符合性审查：由评标委员会负责，评标委员会可对投标文件中的方案、进行审查、对供应商进行提问等方式综合判定供应商是否真正符合采购项目的要求，未通过符合性审查的，其投标无效。

## 六、评分方法

采用综合评分法。评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。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。得分相同的，按投标报价（评审价格）由低到高顺序排列。

## 七、中标人的确定

- 1、评标委员会根据招标文件规定的标准确定中标候选人名单，并按顺序排列。
- 2、采购人应当在评审报告推荐的中标候选人中按顺序确定中标供应商。
- 3、招标采购单位以书面方式向中标人发出中标通知书。中标通知书将构成合同的一部分。
- 4、采购人和代理机构有权对投标人投标文件的真实性进行核实，如投标人不能提供有效文件，招标采购单位将根据客观事实，有权取消中标人，不退还投标人的投标保证金；同时投标人承担相应的法律责任。

## 八、合同的签署

- 1、中标人应在收到中标通知书后，在十五天内与采购人签订合同协议。
- 中标供应商因价格问题拒绝与采购人签订合同，采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标供应商。
- 中标供应商因不可抗力或者自身原因不能履行政府采购合同的，采购人可以与排位在中标供应商之后第一位的中标候选供应商签订政府采购合同，以此类推。

## 九、其它注意事项

- 1、参与投标的供应商在规定的时间内将投标确认函发送至指定邮箱。（详见招标文件附件）

## 第四章 评分标准

项目	细化项目及分值	评分依据
价格（10 分）		<p>一、各投标人价格得分=最低报价（投标人的最低评审价格）÷各投标人评审价格×10。</p> <p>二、投标人为小型、微型、监狱企业、享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位的（以投标人投标文件中提供的相关材料为准），且在《开标一览表》中注明“投标人承诺：本项目由投标人本企业提供的服务”的，其投标人评审价格=《开标一览表》中的“总价”×（1-10%）。得分四舍五入保留小数点后 2 位。</p>
投标人业绩（5 分）		投标文件中提供投标人为乙方（卖方），合同签订日期在 2018 年 1 月 1 日至今，合同内容为同类食品安全抽检项目相关业绩材料复印件（合同或中标通知书或任务委托书等）每提供一份得 0.5 分，同一项目不得累加，本项最高得 5 分，最低得 0 分。
被服务单位的满意度/考核评价（4 分）		投标人提供 2018 年 1 月 1 日至今服务过的单位对其食品抽样检测服务满意度或考核评价材料。每提供 1 个服务单位一个年度的满意度或考核评价材料，满意度为满意或者考核评价为优秀得 0.5 分，其他结果不得分，满分 4 分。（提供加盖被服务单位公章的满意度证明原件或考核结果证明原件，无原件不得分）。
综合覆盖率专业类产品检测能力（10 分）		<p>覆盖《国家食品安全监督抽检实施细则》（2021 年版）检测项目比例情况：</p> <p>投标人 CMA 资质附表检验项目对照《国家食品安全监督抽检实施细则》（2021 年版）中 32 大类食品(保健食品除外)检验项目计算覆盖率，覆盖率应在 90%以上。覆盖率 100%为 10 分，每降低 1%扣 1 分，扣完为止。不足 1%的按比例扣分。本项最高得 10 分，最低得 0 分。</p> <p>投标人自行计算填报，列出计算式及计算结果，得分四舍五入保留小数点后两位。投标人须在投标文件中提供 CMA 附表，并与《国家食品安全监督抽检实施细则》（2021 年版）检测项目进行对照，标明对应资质附表中的页码(格式自拟)。证明资料不完整或不一致，此项不得分。</p> <p>（CMA 或 CMAF 资质证书及附表，投标时须提供原件核查后方为有效）。</p>
实验室场地（5 分）		<p>投标人开展食品安全抽检工作实验室面积：</p> <p>2000（不含）平方米以下的：1 分；</p> <p>2000（含）-3000（不含）平方米：2 分；</p> <p>3000（含）-4000（不含）平方米：3 分；</p> <p>4000（含）-5000（不含）平方米：4 分；</p> <p>5000（含）平方米及以上：5 分；</p> <p>本项最高得 5 分，最低得 1 分。</p> <p>投标文件中须提供食品实验室面积清单、平面布局图、产权证明或租赁合同复印件等相关证明材料。</p>



实验室设备（5分）	投标文件中提供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、液质联用仪、气质联用仪、电感耦合等离子体质谱仪（ICP-MS）综合比较评价。全部提供的得5分；缺失1种设备得3分；缺失2种设备的得2分；缺失3种以上设备的不得分。本项最高得5分，最低得0分。 （投标文件中须提供仪器设备清单、有效期内的计量检定或校准证书等相关证明材料复印件）	
人员配备（10分）	人员数量（6分）	投标文件中提供投标人具有与食品安全监督抽检工作相匹配的专职抽样人员和检验人员，完全满足人员配置要求的得6分；其中抽样人员10人以上得3分，每少1人扣1分，最低0分；其中检验人员30人以上得3分，每少1人扣1分，最低0分。投标文件中须提供以上人员名单、学历证明、资质证明、近三个月社保证明等能证明在投标单位供职的证明材料复印件。
	人员实力（4分）	投标人项目负责人和相关人员从事食品检验工作具备高级技术职称或博士人员数量：每提供1人得1分，本项最高得4分。投标文件中须提供以上人员名单、学历证明、职称证明、近三个月社保证明等能证明在投标单位供职的证明材料复印件。开标时提供学历、职称证明原件核查方为有效。
运输实力（5分）	投标文件中提供投标人满足食品安全监督抽检工作要求的抽样工具和车辆、特殊贮存条件要求的运输设备等情况：采样车辆每提供一台得0.5分，满分3分；冷藏车辆每提供一台得1分，满分2分；本项最高得5分。 （投标文件中须提供车辆租赁或采购合同复印件、有效行驶证复印件和登记证复印件）；	
能力验证（10分）	投标文件中提供投标人自2018年1月1日以来参加的能力验证数量和结果进行评审： 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、常规理化、动物源性成分、转基因、水质，每参加一个领域且结果满意，得1分，同一领域不重复计分，本项最高得10分。 （投标文件中须提供能力验证证书复印件或相关证明文件复印件，开标现场须提供原件核查方为有效。）	
服务方案（36分）	1、整体方案 根据投标文件中提供投标人详细的服务内容、服务方案、服务承诺、明确专职抽样人员和检验人员职责等内容的全面性、合理性、可行性进行综合评价。 (1)内容合理，完整全面、切实可行，完全满足招标文件要求的，得12-7分； (2)内容较合理，较完整全面，较可行，较满足招标文件要求的，得6-1分； (3)内容表述不合理、不完整全面，不能满足招标文件要求的，得0分；	

	<p>2、应急处理方案</p> <p>根据投标文件中应急处理方案(食品安全突发事件检测任务等)、响应速度(突发事件发生后几小时到场处理)等内容的全面性、合理性、可行性进行综合评价。</p> <p>(1)内容合理,完整全面、切实可行,完全满足招标文件要求的,得 12-7 分;</p> <p>(2)内容较合理,较完整全面,较可行,较满足招标文件要求的,得 6-1 分;</p> <p>(3)内容表述不合理、不完整全面,不能满足招标文件要求的,得 0 分;</p> <p>3、其他增值服务方案</p> <p>根据投标文件中其他增值方案(包括食品宣传活动的技术支持一年至少 1 次、食品快速检测技术服务一年至少 1 次、或其他)等内容的全面性、合理性、可行性进行综合评价。</p> <p>(1)内容合理,完整全面、切实可行,完全满足招标文件要求的,得 12-7 分;</p> <p>(2)内容较合理,较完整全面,较可行,较满足招标文件要求的,得 6-1 分;</p> <p>(3)内容表述不合理、不完整全面,不能满足招标文件要求的,得 0 分;</p>
--	---

## 第五章投标文件格式

### （一）电子响应文件编制要求：

（1）供应商应由其法定代表人或法定代表人授权代表在规定的网上投标时间，凭 CA 证书登陆徐州市公共资源交易平台在线编制响应文件（电子数据），并在首次响应文件开启截止时间之前上传响应文件。

（2）供应商应对 CA 证书妥善保管，如被他人盗用投标，因此带来的结果均由供应商自行承担。

（3）供应商在响应文件开启现场应带好 CA 证书进行现场解密，因此带来的结果均由供应商自行承担。

（4）供应商应当对谈判文件提出的要求和条件作出实质性响应，并在电子投标系统逐条应答。

（5）供应商应对要求提供的资格证明文件（如资质证书、资格证书）、技术资料（如白皮书、彩页、手册、检测报告等）扫描上传至投标系统。

（6）供应商应在投标截止时间前，将纸质响应文件六份（一正五副）、线下电子版一份（需单独密封，载体形式为 U 盘）及证明材料原件（如有）一并提交。

（二）投标文件纸质文件应胶装成册，编制目录，注明页码，并在正本上逐页加盖投标人公章，如对正本有修改的，应在修改处加盖公章及由《法人授权委托书》中受托人签字。副本可以是正本的复印件。

供应商应当按照招标文件的要求编制响应文件，并对其提交的响应文件的真实性、合法性承担法律责任。

投标文件应由下列部分构成（请按照以下要求和顺序装订）：

- （1）《投标函》（必须提供，加盖公章，格式见本章）；
- （2）《报价表》（必须提供，加盖公章，格式见本章）；
- （3）《偏离表》（必须提供，加盖公章，格式见本章）
- （4）《法定代表人授权书》（必须提供，加盖公章，格式见本章）；
- （5）投标人资格、资信证明文件（必须提供，否则投标将被拒绝）；

①投标人合法有效的法人营业执照复印件；

②供应商的提交首次响应文件时间前 6 个月内开具的任何一张发票任何一联复印件；

③投标人参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明（加盖公章，格式见本章）；

（6）评分标准中所要求的证明材料、方案等（格式自拟）；

（7）《中小企业声明函》（加盖公章，格式见本章，不是中小企业的无须提供）；

注：中小企业（含中型、小型、微型企业，下同），应当同时符合以下条

件：①符合中小企业划分标准；

小型、微型企业提供中型企业制造的货物的，视同为中型企业。

具体以《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库[2011]181 号）和《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）的规定为准。

（11）投标人为监狱企业的，提供省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件复印件。（如不是监狱企业，可不提供）注：具体以《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68 号）的规定为准。

（12）供应商为残疾人福利性单位的，提供《残疾人福利性单位声明函》原件（加盖公章，非必须提供）。具体以《财政部民政部中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）的规定为准。

查询及使用供应商信用记录：

（三）由代理公司查询信用信息。

（四）查询渠道包括：

1. “信用中国”网（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）；
2. 中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）；
3. 江苏省政府采购信用评价系统。

（五）截止时点（查询环节）：评标结束前。

（六）信用信息查询记录和证据留存的具体方式：网页截屏打印，与其他采购文件一并保存。

(七)信用信息的使用规则:

采购人对供应商信用记录进行甄别,对列入失信被执行人、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及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商,拒绝其参与政府采购活动。

(八)供应商信用评价结果参考期限从项目开标之日前三年起算,具体按照《江苏省政府采购信用管理暂行办法》(苏财规[2018]18号)执行。

注:

投标人应对以上文件的合法性、真实性负责。以上证明材料中凡标注“必须提供”的,则在投标文件中必须提供,缺项的作为无效投标。

## 1. 投标函

致：徐州华源招标代理有限公司

根据云龙区 2021 年食品安全监督抽检项目[项目编号： 徐采公（2021）XZHY（Q）001]招标文件，（\_\_\_\_\_姓名）代表我方\_\_\_\_\_（投标人的名称）全权处理本次投标的有关事宜。

据此函，投标人承诺并同意如下：

1. 投标人唯一投标报价见《报价表》。
2. 投标人将按招标文件的规定履行合同责任和义务。
3. 投标人已详细审查全部招标文件，投标人完全理解并同意放弃对招标文件内容有不明确及误解的权力。
4. 投标有效期为开标之日后 90 天。
5. 投标人在投标初始有效期内撤回投标，其投标保证金将不退还。
6. 投标人同意提供按照贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定接受最低价的投标或收到的任何投标。
7. 投标人同意在授予中标通知书后，按照投标文件中的有关规定支付招标代理服务费。
8. 招标代理有限公司有权将我单位本项目的《开标一览表》和《分项价格表》予以公示，公示的方式由招标代理有限公司确定。
9. 采购人有权对投标人投标文件的真实性进行核实，如投标人不能在采购人规定的时间内向采购人提供有效的证明文件，将被采购人认定为具有《中华人民共和国政府采购法》第七十七条所规定的“提供虚假材料谋取中标、成交的”情形，并承担相应的法律责任。
10. 与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址：

电话：

投标人：（盖单位公章）

投标人授权代表：（签字或盖章）

日期： 年 月 日

## 2. 报价表（标段 X）

项目名称：云龙区 2021 年食品安全监督抽检

项目编号：徐采公（2021）XZHY（Q）001

项目名称	项目内容	数量	报价（小写）
徐州市云龙区市场监督管理局云龙区 2021 年食品安全监督抽检	见采购需求	批	
报价（大写、元）			

注：1、本项目最高限价标段一 36 万元；标段二 45 万元；标段三 49 万元，超出此限价的报价无效。

2、报价包括购样费、检验费、运费、人员费用等全部费用。采购人不再支付报价以外的任何费用。

投标人：（盖单位公章）

投标人授权代表：（签字或盖章）

日期：年月日

### 3、偏离表（标段 X）

项目名称：云龙区 2021 年食品安全监督抽检

项目编号：徐采公（2021）XZHY（Q）001

序号	偏离内容	招标文件的要求	投标文件中的内容	（正/负/无）偏离	备注说明

注：投标人的投标文件中的内容与招标文件（含招标文件的澄清或者修改的内容）的要求不同时，逐条列在偏离表中，否则将认为投标人接受招标文件的要求。

投标人：（盖单位公章）

投标人授权代表：（签字或盖章）

日期：年月日



#### 4、法定代表人授权书

兹委托（ ）全权代表我企业（公司）参与（  
）项目（项目编号： 徐采公（2021）XZHY（Q）001）的招、投标活动。  
（ ）以我企业（公司）名义所为的法律行为及签署的文件，我企业（公  
司）均予以认可。有关法律责任均由我企业（公司）承担。

委托期限自 2021 年 月 日起至 2021 年 月 日止。

特此授权委托。

委托人（公章）：

受托人（签字）：

2021 年 月 日

（受托人身份证复印件附后、正反面复印在一张纸上）

## 5. 中小企业声明函

项目编号： 徐采公（2021）XZHY（Q）001

项目名称：

项目编号：

本公司\_\_\_\_\_（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业的具体情况如下：

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

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

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（供应商名称）（盖章）：

日 期： 年 月 日

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

## 6、残疾人福利性单位声明函

项目名称：云龙区 2021 年食品安全监督抽检

项目编号：徐采公（2021）XZHY（Q）001

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人：\_\_\_\_\_（盖单位公章）

投标人授权代表：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

日期： 年 月 日

7、投标人参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违

法记录的书面声明

我单位在参加云龙区 2021 年食品安全监督抽检（编号： 徐采公（2021）XZHY（Q）001）政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录。重大违法记录是指因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。

我单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人授权代表签字：

投标人名称：

公章：

日期： 年 月 日

## 8、确认投标函

徐州华源招标代理有限公司：

我单位确认参加云龙区 2021 年食品安全监督抽检（项目编号：徐采公  
（2021）XZHY（Q）001）标段\_\_\_的投标，我单位的投标联系人姓名为：  
（                      ）、电话为（                      ）。

注：请确定参与投标的供应商，将此确认函盖章扫描后，务必于 2021 年 5 月 8 日  
中午 12 时之前，发送至电子邮箱 719558749@qq.com，并打电话确认。联系电话：  
15895297927 于涛

投标人名称：

公章：

日期：2021 年    月    日

## 9、预付款保函支付条款模板

付款条件一：提交预付款保函的

（1）合同签订且乙方向甲方出具预付款保函后\_\_\_\_个工作日内，甲方应支付合同价款的百分之\_\_XX\_\_（\_\_XX%）小写¥\_\_\_\_大写：人民币\_\_\_\_\_。

（2）验收合格后\_\_\_\_个工作日内，甲方应支付合同价款的百分之\_\_\_\_（\_\_\_\_%）小写¥\_\_\_\_大写：人民币\_\_\_\_\_。

.....

付款条件二：不提交预付款保函的

（1）合同签订后\_\_10\_\_个工作日内，甲方应支付合同价款的百分之\_\_10\_\_（\_\_10%）小写¥\_\_\_\_大写：人民币\_\_\_\_\_。

（2）验收合格后\_\_\_\_个工作日内，甲方应支付合同价款的百分之\_\_XX\_\_（\_\_\_\_%）小写¥\_\_\_\_大写：人民币\_\_\_\_\_。

注：1、付款条件一中，出具预付款保函后支付的合同款应当与保函金额一致。

2、付款条件二中，预付款比例设定应符合《关于做好政府采购支持企业发展有关事项的通知》（苏财购(2020)52号）要求

## 第六章、拟签订的合同文本

### 政府采购合同

项目编号：徐采公（2021）XZHY（Q）001

项目名称：云龙区 2021 年食品安全监督抽检

采购单位：徐州市云龙区市场监督管理局

中标供应商：

签订日期：      年    月    日

## 食品抽样检测合同

甲方：徐州市云龙区市场监督管理局

乙方：

甲方将 2021 年徐州市云龙区食品安全监督抽检项目（项目编号：徐采公（2021）XZHY（Q）001\_\_\_\_\_批次委托给乙方开展食品安全监督抽检工作。根据《中华人民共和国合同法》、《中华人民共和国政府采购法》、《食品安全抽样检验管理办法》（国家市场监督管理总局令第 15 号）、《国家食品安全监督抽检实施细则（2021 年版）》和徐州市云龙区市场监督管理局《云龙区 2021 年食品安全抽检监测工作计划》及有关法律、法规，在自愿、平等、协商一致的基础上，甲乙双方恪守公平、公正、诚信的原则，签订本合同。

### 一、合同价及结算方式：

1. 合同总价¥\_\_\_\_\_元（人民币大写：\_\_\_\_\_）。合同总价包括：完成本项目的相关任务的全部费用。

2. 乙方应按照与甲方签订的合同履行服务。服务后乙方应向甲方提供下列单据：

- （1）发票原件；
- （2）合同副本；
- （3）检测清单；
- （4）检测报告。

3. 在招标文件未列明，而是乙方履行本合同必需的费用也包含在合同总价中。

### 4. 结算方式：



合同签订十个工作日内，甲方按合同总价 10%支付预付款，剩下的按季度结算，但供应商明确表示，不需要预付款或降低预付款比例的，预付款按照供应商要求支付。

每季度抽检批次项目检测结束，经甲方确认检测结果无异议，并经甲方验收合格后，由甲方办理政府采购资金结算手续，按实际抽检批次支付给乙方。

## 二、服务范围及内容：乙方根据甲方需求，提供下列服务：

（一）甲方委托乙方对云龙区域内食品安全开展抽样检验工作，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。乙方应严格按照《食品安全抽样检验管理办法》（国家市场监督管理总局令第 15 号）和《国家食品安全监督抽检实施细则》（2021 年版）开展抽样检验工作，食用农产品的抽检应同时符合国家总局《食用农产品抽样检验和核查处置》的规定，如因违反相关规定造成的不良后果、法律责任等均由乙方承担。

（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 2021 年 11 月 20 日前完成\_\_\_\_\_批次抽检任务，余下的\_\_\_\_\_批次于 2022 年 4 月底前完成。

（四）抽检点位选择应科学合理，加大对食品生产经营单位的覆盖率。抽检单位应覆盖甲方提供的必检单位名单，因故未抽到的应说明情况，并由分局签字盖章。流通环节大型商超单次样品数量不得超过 15 批次、中型商超不得超过 10

批次，小型商超不得超过 5 批次，农贸市场摊位不得超过 3 批次。乙方应固定 1 名人员，负责安排甲方抽检任务，便于工作衔接，无特殊原因中途不得更换。

（五）食用农产品抽检时，应按照国家总局《食用农产品抽样检验和核查处置》的规定执行，甲方应当派 2 名监管人员参与现场抽样，并对现场经营情况进行检查，乙方应当委派具备抽样资格的工作人员进行抽样，并确保按照符合相关规定的抽样方法进行抽样，并由监管人员和抽样人员共同签字。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。

（六）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。对于易腐烂的食用农产品需进行均质备样，应现场主动告知被抽样单位，并采取拍照或摄像等形式进行记录。

（七）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、盖章。抽样过程应拍照或录像，并按规定使用国家食品安全抽样检验信息系统，如因抽样过程违反相关规定造成的不良后果、法律责任等均由乙方承担。

（八）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。并按要求上传检验结果至国家食品安全抽样检验信息系统。如检验操作不规范、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。

（九）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。

（十）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，其中合格报告一式两份，不合格报告一式五份。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。乙方对可能存在重大风险隐患或急性健康风险的不合格样品，应当在确认检验结果后 24 小时之内报告组织开展抽检工作的甲方。

（十一）甲方可根据上级部署任务和实际工作需要, 对所抽检的品类、项目、进度进行调整。抽检费用按乙方中标平均价格结算，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。如临时增加抽检批次超出附表，抽检费用协商确定。如政府出台相应的收费标准或意见，则按政府规定的价格执行。

（十二）食品抽检不合格发现率要求：食用农产品应大于 4.0%，普通食品应高于全国平均水平。如上级另有要求，按照上级要求执行。

（十三）甲方根据工作需要，对乙方的抽检工作进行绩效考核，具体文件待定。如乙方有重大违约行为或因乙方原因造成重大不良影响，甲方有权终止合同，剩余批次由另外两家中标人承担。

（十四）其他具体内容见招标文件及乙方投标文件[项目编号：徐采公（2021）XZHY（Q）001]。

三、本合同自签订之日起生效，从 2021 年 5 月 1 日起至 2022 年 4 月 30 日期间，甲方委托乙方抽样检验均按此合同办理。

四、本合同一式 五 份，具有同等法律效力，甲方执 贰 份、乙方执 壹 份，政府采购管理部门 贰 份 备案。合同自双方签字盖章后生效。本项目的招标文件与供应商的投标文件为本合同的一部分。本合同未尽事宜，由甲乙双方协商解决。 甲方和乙方由其正式授权代表于上述所写日期和地点签订本合同。

甲方（签章）： 徐州市云龙区市场监督管理局

地址： 徐州市中山南路 131 号

邮编： 221000

传真： \_\_\_\_\_

电话： 0516-83800020

法定代表人或授权代表(签名)： \_\_\_\_\_

日期： \_\_\_\_\_

乙方（签章）： \_\_\_\_\_

地址： \_\_\_\_\_

邮编： \_\_\_\_\_

传真： \_\_\_\_\_

电话： \_\_\_\_\_

开户银行： \_\_\_\_\_

银行帐号： \_\_\_\_\_

法定代表人或授权代表(签名)： \_\_\_\_\_

日期： \_\_\_\_\_

## 第七章 其它告知事项

### 代理服务费收费标准

中标金额	货物	服务	工程	收费上限
100 万以下	1.50%	1.50%	1.00%	最高 5 万元  (PPP 项目最高 10 万元)
100 万~500 万	1.10%	0.80%	0.70%	
500 万~1000 万	0.80%	0.45%	0.55%	
1000 万~5000 万	0.50%	0.25%	0.35%	
5000 万~1 亿	0.25%	0.10%	0.20%	
1 亿~5 亿	0.05%	0.05%	0.05%	
5 亿~10 亿	0.035%	0.035%	0.035%	
10 亿~50 亿	0.008%	0.008%	0.008%	
50 亿~100 亿	0.006%	0.006%	0.006%	
100 亿以上	0.004%	0.004%	0.004%	

说明：

1. 按上表计算的收费为代理服务全过程的收费金额。各社会代理机构不另外收取采购文件制作售卖费用。

2. 代理服务费按差额定率累进法计算。

3. 代理服务费基准金额（按差额定率累进法计算的）=中标金额（按差额定率累进法计算的） \* 费率（%）

4. 代理服务费应收取金额=代理服务费基准金额（按差额定率累进法计算的）的合计数。

5. 计算出的代理服务费应收取金额如高于 5 万元，按 5 万元（PPP 项目按 10 万元）收取。

6. 定点类等无金额或事先不能计算出价格总额，采购预算为 1 元的项目，中标（成交）金额按 100 万元计算。