



永靖县食品药品检验检测中心委托
检验检测服务项目

竞争性磋商文件

项目编号：HLZB-2025003

采购人：永靖县市场监督管理局

代理机构：甘肃海立招标有限公司

二〇二五年三月



目 录

第一章 竞争性磋商公告	1
第二章 竞争性磋商须知及前附表	3
第三章 采购项目需求	28
第四章 磋商响应文件格式	64



第一章 竞争性磋商公告

永靖县食品药品检验检测中心委托检验检测服务项目

竞争性磋商公告

永靖县市场监督管理局采购项目的潜在供应商应在邮箱 344670869@qq.com 获取采购文件，并于 2025 年 04 月 07 日 10:00（北京时间）前提交响应文件。

一、项目基本情况

项目编号：HLZB-2025003

项目名称：永靖县食品药品检验检测中心委托检验检测服务项目

预算金额：52.00(万元)

最高限价：52.00(万元)

采购需求：永靖县食品药品检验检测中心委托检验检测服务（具体内容详见竞争性磋商文件第三章）

合同履行期限：按合同约定执行

本项目（是/否）接受联合体投标：否

二、申请人的资格要求

1. 必须符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定,并提供《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十七条所要求的材料；供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单中的禁止参加政府采购活动期间的方可参加本项目的投标。

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：无

3. 本项目的特定资格要求：无

三、获取采购文件

时间：2025 年 03 月 26 日至 2025 年 04 月 01 日，每天上午 9:00 至 12:00，下午 14:00 至 17:00

地点：邮箱 344670869@qq.com

方式：详见其他补充事宜

售价：0(元)



四、响应文件提交

截止时间：2025年04月07日 10:00（北京时间）

地点：甘肃海立招标有限公司会议室（兰州市城关区雁南路18号创新园综合楼1701）

五、开启

时间：2025年04月07日 10:00（北京时间）

地点：甘肃海立招标有限公司会议室（兰州市城关区雁南路18号创新园综合楼1701）

六、公告期限

自本公告发布之日起3个工作日。

七、其他补充事宜

获取竞争性磋商文件需提交下列材料：法人授权函、法人及被授权人身份证（委托代理人参加投标时提供）或法定代表人身份证明及身份证（法人参加投标时提供）、营业执照、联系人及联系电话，以上证明材料提供扫描件并加盖彩色公章，以PDF形式发送至邮箱344670869@qq.com，标题为项目名称+公司名称。

①“信用中国”网站：<https://www.creditchina.gov.cn>

②中国政府采购网网址：<http://www.ccgp.gov.cn/>

八、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系

1. 采购人信息

名称：永靖县市场监督管理局

地址：永靖县刘家峡镇什字街8号

联系方式：0930-8885906

2. 采购代理机构信息

名称：甘肃海立招标有限公司

地址：甘肃省兰州市城关区雁兴路40号1单元1405室

联系方式：17794250733

3. 项目联系方式

项目联系人：刘爽

电话：17794250733

第二章 竞争性磋商须知及前附表



竞争性磋商须知前附表

序号	内 容 规 定
1	<p>综合说明:</p> <ol style="list-style-type: none">1. 项目名称: 永靖县食品药品检验检测中心委托检验检测服务项目2. 项目编号: HLZB-20250033. 采购内容: 永靖县食品药品检验检测中心委托检验检测服务(具体内容详见第三章件)4. 项目预算: 52.00 万元5. 服务地点: 采购人指定地点6. 服务周期: 1 年
2	<p>采购人:</p> <p>名 称: 永靖县市场监督管理局</p> <p>地 址: 永靖县刘家峡镇什字街 8 号</p> <p>联系人: 亢文君</p> <p>联系方式: 0930-8885906</p>
3	<p>代理机构:</p> <p>单位名称: 甘肃海立招标有限公司</p> <p>地 址: 兰州市城关区雁南路 18 号创新园综合楼 1701</p> <p>联 系 人: 刘爽</p> <p>联系电话: 17794250733</p>
4	<p>付款方式:</p> <p>费用结算时根据供应商对《2025 年甘肃省县级食品安全监督抽检品种、项目表》、《2025 年甘肃省省市县食用农产品监督抽检品种项目表》的单批次报价和采购需求, 由服务商提供相应的明细表, 经采购方审核无误后开具税务发票, 当年任务应在本年度内结算完成。</p>
5	<p>采购方式: 竞争性磋商</p>
6	<p>评标方法: 综合评分法</p>





	<p>体协议合同总金额 30%以上的，可给予联合体 3%的价格扣除。</p> <p>联合体各方均为小型、微型企业和监狱企业的，联合体视同为小型、微型企业和监狱企业。</p> <p>根据财政部、民政部、中国残疾人联合会发布的《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》规定，本项目对残疾人福利性单位产品的价格给予 10% 的扣除。</p>
9	<p>采购标对应的中小企业划分标准所属行业：其他为列明行业（科学研究和技术服务业）</p>
10	<p>投标有效期： 60 天</p>
11	<p>投标保证金：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>不要求</p> <p><input type="checkbox"/>要求，投标保证金的金额：__/_万元 。</p>
12	<p>响应文件份数：一份正本、二份副本，电子文本一份（PDF 响应文件+报价表（第一轮），U 盘递交后不予退还）</p> <p>响应文件的密封：</p> <p>投标人应将响应文件正、副本分别用标有“正本”和“副本”字样单独进行密封，并在信封上标明“项目名称”、“招标文件编号”、“投标人名称”（盖章）、“电话”和“请勿于 2025 年 04 月 07 日 10:00（北京时间）之前启封！”的提示警句等。电子文本单独包装，包装要求和上述一样。如果外层包封没有按上述规定密封，将被视为无效投标，且招标人将不承担响应文件错放或提前开封的责任。</p>
13	<p>响应文件递交截止日期：2025 年 04 月 07 日 10:00 之前（北京时间），逾期不予受理</p> <p>开标时间：2025 年 04 月 07 日 10:00（北京时间）</p> <p>开标地点：甘肃海立招标有限公司会议室（兰州市城关区雁南路 18 号创新园综合楼 1701）</p>
14	<p>响应文件的签署及规定：供应商在响应文件及相关文件的签订、履行、通知等事项的书面文件中的单位盖章、印章、公章等处均仅指与当事人名称全称</p>



	<p>相一致的标准公章进行签署，不得使用其他形式（如带有“专用章”等字样的印章）。供应商的法定代表人或其授权代表签字或盖章处仅指与法定代表人或其授权代表名称相一致的签名，不符合本条款规定的响应文件将被拒绝。</p>
15	<p>考察现场、标前答疑会：招标采购单位认为有必要将另行通知。</p>
16	<p>磋商过程中可能实质性变动的内容：采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款。</p>
17	<p>构成竞争性磋商文件的其他文件：对竞争性磋商文件的澄清、修改及有关补充通知为竞争性磋商的有效组成部分。</p>
18	<p>履约保证金：无</p>
19	<p>供应商家数计算：</p> <p>采用最低评标价法的采购项目，提供相同品牌产品的不同供应商参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由采购人或者采购人委托磋商小组按照竞争性磋商文件规定的方式确定一个参加评标的供应商，竞争性磋商文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他投标无效。</p> <p>使用综合评分法的采购项目，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投标的，按一家供应商计算，评审后得分最高的同品牌供应商获得成交人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托磋商小组按照竞争性磋商文件规定的方式确定一个供应商获得成交人推荐资格，竞争性磋商文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌供应商不作为成交候选人。</p> <p>非单一产品采购项目，多家供应商提供的核心产品品牌相同的，按前款规定处理。</p>
20	<p>资格审查方式：资格后审</p>



	<p>除明确要求在下载竞争性磋商文件时需提供的资格证明文件外，本项目供应商的资格条件在评标时进行审查。供应商应在响应文件中按竞争性磋商文件的规定和要求附上所有的资格证明文件，要求提供的复印件的必须加盖单位印章，并在必要时提供原件备查。若提供的资格证明文件不全或不实，将导致其投标或成交资格被取消。</p>
21	<p>竞争性磋商：磋商小组认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在磋商现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；供应商不能证明其报价合理性的，磋商小组应当将其作为无效响应处理。</p>
22	<p>招标代理服务费：参照国家计委《招标代理服务收费管理暂行办法》计取，由成交人支付；代理费付款信息：</p> <p>账户名称：甘肃海立招标有限公司</p> <p>账号：62050110050700000726</p> <p>开户银行名称：中国建设银行股份有限公司兰州创新园支行</p>



二、竞争性磋商须知

(一) 总 则

1. 适用范围

1.1 本竞争性磋商文件仅适用于竞争性磋商须知前附表中所叙述的采购项目。

2. 定义

1) “政府采购当事人”是指在政府采购活动中享有权利和承担义务的各类主体，包括采购人、供应商和采购代理机构等。

2) “采购人”或“需方”是指永靖县市场监督管理局。

3) “代理机构”是指：甘肃海立招标有限公司。

4) “供应商”是指：向本次招标人提交响应文件的供应商。

5) “供应商”是指：向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

6) “竞争性磋商文件”是指由招标人发出的文本、文件，包括全部章节和附件及答疑会议纪要。

7) “竞争性磋商响应性文件”是指供应商根据本竞争性磋商文件向招标人提交的全部文件。

8) “采购文件”是指包括采购活动记录、采购预算、竞争性磋商文件、竞争性磋商响应性文件、评标标准、评标报告、定标文件、合同文本、验收证明、质疑答复、投诉处理决定及其他有关文件、资料。

9) “货物”是指供应商中标后根据竞争性磋商文件和合同的规定须向采购人提供的各种形态和种类的物品、设备等。

10) “安装”是指供应商中标后按竞争性磋商文件和合同的规定在项目现场所进行的安装、调试、检验、验收及修补缺陷等内容。供方应对所有现场作业、所有全部安装的完备性、稳定性和安全性负责。

11) “服务”是指供应商中标后根据竞争性磋商文件和合同的规定承担与供货、安装有关的服务，包括运输、仓储、保险以及其它的伴随服务，如售后、维修、更换和应承担的其它义务。

12) “书面形式”是指任何手写、打印或印刷的各种函件，不包括电传、电



报、传真、电子邮件。

13) “节能产品”或者“环保产品”是指财政部发布的《节能产品政府采购清单》或者《环境标志产品政府采购清单》中的产品，

14) “进口产品”是指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品，详见《关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》(财库[2007]119号)。

3. 供应商的资格要求

3.1 供应商应当符合竞争性磋商须知前附表中规定的下列资格条件要求：

- (1) 《政府采购法》第二十二条第一款规定的供应商基本资格条件；
- (2) 竞争性磋商文件规定的供应商特定资格条件。

3.2 供应商不得存在下列情形之一：

- (1) 与采购人、代理机构存在隶属关系或者其他利害关系。
- (2) 与其他供应商的法定代表人（或者负责人）为同一人，或者与其他供应商存在直接控股、管理关系。

(3) 《中华人民共和国和国政府采购法实施条例》第十七条规定的内容。

《中华人民共和国和国政府采购法实施条例》第十七“参加政府采购活动的供应商应当具备政府采购法第二十二条第一款规定的条件，提供下列材料：

- (一) 法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明；
- (二) 财务状况报告，依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料；
- (三) 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料；
- (四) 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；
- (五) 具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料。”

4. 参与竞争性磋商的费用

4.1 无论竞争性磋商的结果如何，供应商应自行承担所有与竞争性磋商采购活动有关的全部费用。

5. 授权委托书

5.1 供应商代表为供应商法定代表人的，应持有法定代表人身份证明。供应商代表不是供应商法定代表人的，应持有法定代表人授权书，并附法定代表人身份证明及委托代理人身份证明。



6. 联合体形式

6.1 除竞争性磋商须知前附表中另有规定，本次竞争性磋商不接受为联合体形式的供应商。

6.2 供应商为联合体形式的，除应符合本章第 3 条规定外，还应遵守以下规定：

(1) 联合体各方必须签订联合体协议书，明确联合体牵头人和各方的义务、工作、合同工作量比例；

(2) 联合体各方均应当符合本章第 3.1 款规定的供应商基本资格条件；

(3) 除竞争性磋商须知前附表中另有规定，联合体各方中至少有一方应当符合本章第 3.1 款规定的供应商特定资格条件；

(4) 联合体各方不得再单独或与其他供应商组成新的联合体参加同一项目的采购活动。

7. 现场勘察

7.1 供应商应按竞争性磋商须知前附表中规定对采购项目现场和周围环境的现场考察。

7.2 勘察现场的费用由供应商自己承担，勘察期间所发生的人身伤害及财产损失由供应商自己负责。

7.3 采购人不对供应商据此而做出的推论、理解和结论负责。一旦成交，供应商不得以任何借口，提出额外补偿，或延长合同期限的要求。

8. 采购进口产品

8.1 经财政监管部门审核管理，并经进口论证后方可采购进口产品。

9. 政府采购政策支持

9.1 产品符合政府采购强制采购政策的，实行强制采购；符合政府采购优先采购政策的，产品只能享受节能产品、环境标志产品等产品优惠中的一项(由供应商在响应文件中选择并填报政策功能编码，评审时进行价格扣除)；供应商享受支持中小企业发展政策优惠的，可以与同时享受节能产品、环境标志产品等产品优惠中的一项累加扣除。省级以上财政部门关于政府采购强制采购、优先采购的政策规定可在中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn) 和甘肃政府采购网查询。本项目价格扣除比例见竞争性磋商须知前附表。

9.2 同一项目中部分产品属于优先采购政策的，评审时只对该部分产品的报



价实行价格扣除。

9.3 为推进政府采购诚信体系建设，供应商在签署相关承诺，提供相关信息前，应认真阅读省级以上财政部门相关政策规定。符合本章第 9.1 款、第 9.2 款规定的，应提供相关证明材料。

（二）、竞争性磋商文件

10. 竞争性磋商文件的组成

10.1 竞争性磋商文件由下列文件组成：

第一章 竞争性磋商公告

第二章 供应商须知及前附表

第三章 采购项目需求

第四章 响应文件格式

10.2 磋商小组经采购人代表确认，书面形式出具的根据磋商文件和磋商情况实质性变动的采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，为竞争性磋商文件的组成部分。

10.3 本章第 11.1 款规定的递交响应文件截止时间前对竞争性磋商文件澄清或者修改内容，为竞争性磋商文件的组成部分。

10.4 供应商应仔细阅读竞争性磋商文件的全部内容，按照竞争性磋商文件要求编制响应文件。任何对竞争性磋商文件的忽略或误解不能作为响应文件存在缺陷或瑕疵的理由，其风险由供应商承担。

11. 提交响应文件的截止时间、地点，竞争性磋商的时间、地点

11.1 供应商提交响应文件截止时间、地点和竞争性磋商的时间、地点见竞争性磋商须知前附表。

12. 竞争性磋商文件的澄清或者修改

12.1 在本章第 11.1 款规定的提交响应文件截止之日前，采购人、代理机构或者竞争性磋商小组可以对已发出的竞争性磋商文件进行必要的澄清或者修改。对竞争性磋商文件的澄清、修改及有关补充通知为竞争性磋商文件的有效组成部分。

12.2 澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采购人、代理机构或者竞争性磋商小组应当在本章第 11.1 款规定的提交响应文件截止之日 5 个工作



日前，以书面形式通知所有接收竞争性磋商文件的供应商，不足5个工作日的，顺延供应商提交响应文件截止时间。

(三)、响应文件

13. 一般要求

13.1 供应商应仔细阅读竞争性磋商文件的所有内容，按竞争性磋商文件的要求编制响应文件，并保证所提供的全部资料的真实性，以使其响应文件对竞争性磋商文件做出实质性的响应。

13.2 供应商提交的响应文件及供应商与采购人或代理机构、竞争性磋商小组就有关竞争性磋商的所有来往函电均使用中文。供应商可以提交其它语言的资料，但应附中文注释，在有差异时以中文为准。

13.3 计量单位应使用我国法定计量单位，未列明时应默认为我国法定计量单位。

13.4 响应文件应采用书面形式，电报、传真、电子邮件形式的响应文件概不接受。

13.5 供应商应按竞争性磋商文件中提供的响应文件格式填写。

14. 响应文件的组成

14.1 响应文件包括下列内容：

(1) 报价部分

- 1) 投标函
- 2) 开标一览表
- 3) 分项报价表

(2) 商务部分

- 1) 资格证明文件
- 2) 供应商基本情况
- 3) 供应商本项目管理、技术人员情况
- 4) 商务偏离表
- 4) 其它服务承诺
- 5) 供应商认为需要提供的其他资料



(3) 技术部分

供应商按照招标文件要求做出的技术应答，主要是针对招标项目的技术指标、参数和技术要求做出的实质性响应和满足。技术应答应包括下列内容：

- 1) 技术偏离表
- 2) 服务方案
- 3) 供应商认为需要提供的其他文件和资料

备注：响应文件必须使用无线胶装，并逐页盖章，否则视为无效投标。

14.2 在竞争性磋商过程中，供应商根据竞争性磋商小组书面形式要求提交的最终报价是响应文件的有效组成部分。

14.3 根据《中华人民共和国政府采购法》第四十二条的规定，供应商无论成交与否，其响应文件不予退还。

15. 报价

15.1 磋商报价

供应商应在磋商响应书中的磋商报价表（第一轮）上表明。每种服务只允许有一种报价。如果单价与总价有不一致，以单价为准。

供应商按照本文件要求分类报价，其目的是便于买方评审，但在任何情况下并不限制买方以任何条款签订合同的权利。

投标货币：人民币。

供应商应当根据竞争性磋商文件要求和范围，以人民币报价，以元为单位，保留小数点后两位。

竞争性磋商项目具有二次报价，供应商的最终报价不得超出采购项目预算。

最终报价（包括运费、保险费、安装费、税金等一切费用）。最终应包括完成磋商文件规定的招标范围全部内容所需的全部费用。最终报价采用唯一价格，即不得为某一范围价格。

15.2 供应商应按第三章“采购需求”要求及第四章“响应文件组成”格式填写。供应商在本章第 11.1 款规定的提交响应文件截止之日前修改报价一览表中的报价，应同时修改其按第五章要求填写的相应表格中的报价。

15.3 在竞争性磋商文件中所要求的所有商务和所有技术要求均必须满足的前提下，供应商可进行多轮报价。



16. 供应商符合竞争性磋商文件规定的证明文件

16.1 供应商为联合体形式的，则应提交联合体各方资格文件、联合体协议，否则将视为非实质响应而被拒绝。

17. **保证金：** 详见竞争性磋商须知前附表

18. 响应文件有效期

18.1 响应文件有效期见竞争性磋商须知前附表，在此期间响应文件对供应商具有法律约束力，从本章第 11.1 款规定的提交响应文件截止时间之日起计算。响应文件有效期不足的将被视为无效响应。

19. 响应文件格式

19.1 供应商应严格按照竞争性磋商文件中提供的”响应文件格式”填写相关内容。除明确 允许自行编写的内容外，供应商不得以”响应文件格式”规定之外的方式填写相关内容。响应文件应根据竞争性磋商文件的要求制作，签署、盖章和内容应完整。。

19.2 对于没有格式要求的内容供应商可以自行编写。

（四）、响应文件的封装和递交

20. 响应文件的密封和标记

20.1 供应商应将响应文件的纸质文件和电子文档单独密封，在封口处加盖印章后递交。

20.2 纸质文件、电子文档表面必须标明以下内容：

采 购 人：

项目名称：

采购文件编号：

供应商名称：

响应文件在 年 月 日 时 分前不得开启

21. 响应文件的补充、修改或者撤回

21.1 供应商在递交响应文件后，可以修改和撤回其响应文件，但必须在响应文件截止时间前将修改或撤回的书面通知递交给代理机构。

21.2 供应商的修改或撤回通知书，应按第 20.1 条规定密封，并应在封套上加注“修改”或“撤回”字样。



21.3 递交响应文件截止期之后的修改和撤回均无效。

21.4 供应商不得在递交响应文件截止日起至响应文件有效期期满前撤回
响应文件

21.5 补充、修改的内容与响应文件不一致时，以补充、修改的内容为准。

21.6 响应文件的递交与接收

21.7 供应商应在竞争性磋商须知前附表规定的递交响应文件截止时间前，将响应文件按竞争性磋商须知第 20 条规定密封后送达竞争性磋商须知前附表指定的地点。递交响应文件截止时间以后送达的响应文件将被拒绝。

21.8 本次竞争性磋商不接受邮寄的响应文件。

（五）澄清和质疑

21.1 对竞争性磋商文件的澄清和质疑

在投标截止时间前，招标采购单位无论出于何种原因，可以对竞争性磋商文件进行澄清或者修改。澄清或者修改的内容可能影响响应性文件编制的，采购人或者采购代理机构将在投标截止时间至少 7 日前，以书面形式将澄清或者修改的内容通知所有获取竞争性磋商文件的供应商。澄清或者修改的内容同时在甘肃政府采购网和公共资源交易网以更正公告的形式发布，该澄清或者修改的内容为竞争性磋商文件的组成部分，对供应商具有同等约束力。供应商在被告知、收到上述公告、通知或答疑书后，应立即向代理机构回函确认。未确认情况应当视为对竞争性磋商文件修改的知晓，也将视为对修改内容接受的默认。对于未在竞争性磋商文件中对修改内容做实质性响应的，对其产生的不利因素由未确认者自行承担。

21.2 质疑

供应商认为采购文件使自己的权益受到损害的，应当在收到采购文件之日起七个工作日内按照《政府采购法》和《政府采购法实施条例》中有关要求以书面形式对竞争性磋商文件的内容提出质疑，招标采购单位按规定时间答复，超过时间的质疑将不予接受。

22.1 答疑会和现场考察

根据采购项目和具体情况，招标采购单位认为有必要，可以组织召开标前答疑会或组织供应商对项目现场进行考察。答疑会或进行现场考察的时间，招标采



购单位将以书面形式另行通知所有获取竞争性磋商文件的潜在供应商。

供应商应自行承担考察现场所发生的一切费用。

22.2 对磋商过程和拟成交结果的质疑

供应商认为磋商过程和拟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，以书面形式向招标人递交质疑函（原件），并登记备案。由法定代表人递交质疑函时，须有法定代表人签字及提供法定代表人身份证复印件；由非法定代表人递交质疑函时，还须提供法人质疑授权函（原件）及被授权质疑人的身份证复印件，上述资料均须加盖公章。

招标人应在受理供应商的书面质疑后，根据质疑函的具体内容及时向递交质疑函的供应商作出答复或不予答复，答复内容不得涉及商业秘密。作出答复的以书面形式通知递交质疑的供应商和其他有关供应商，或在甘肃政府采购网上予以公告。递交质疑的供应商和其他有关供应商在被告知、收到上述公告、通知或答疑书后，应立即向招标人回函确认。未确认情况应当视为对质疑答复的知晓，也将视为对质疑答复内容接受的默认。

22.3 澄清或质疑不予受理的情况

未按上述规定递交澄清或质疑函的，将视为无效澄清或质疑，对于口头、电话、邮件、传真件、电子邮件等方式进行澄清或质疑的也将视为无效澄清或质疑，招标人将不予受理且不再另行通知。由此产生的影响由供应商自行承担。

有下列情形之一的，属于无效质疑，可不予受理：

- (1) 未在有效期限内提出质疑的；
- (2) 质疑未以书面形式提出，或质疑书内容不符合本须知要求的；
- (3) 质疑书没有法定代表人本人签章，或未提供法定代表人签章的特别授权，或未加盖单位公章的；
- (4) 对竞争性磋商文件条款或技术参数有异议，而未在开标前通过澄清或修改程序提出的；
- (5) 未在有效的质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，进行二次或多次质疑的；
- (6) 质疑事项已经进入投诉或者诉讼程序的；
- (7) 其它不符合受理条件的情形。



(六)、响应文件的评审与竞争性磋商

23、竞争性磋商要求

23.1 招标代理机构将在“竞争性磋商须知前附表”规定的时间、地点组织竞争性磋商。供应商应委派代表参加。

23.2 提交了可接受的“撤回”通知的报价将不予开封。

24、竞争性磋商小组组建及工作

24.1 招标机构将按照《中华人民共和国政府采购法》及有关规定组建磋商小组。

24.2 磋商小组由采购人代表和评审专家共3人以上单数组成，其中评审专家人数不得少于磋商小组成员总数的2/3。采购人代表不得以评审专家身份参加本部门或本单位采购项目的评审。采购代理机构人员不得参加本机构代理的采购项目的评审。

采用竞争性磋商方式的政府采购项目，评审专家应当从政府采购评审专家库内相关专业的专家名单中随机抽取。符合本办法第三条第四项规定情形的项目，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。技术复杂、专业性强的采购项目，评审专家中应当包含1名法律专家。

24.3 磋商小组所有成员应当集中与单一供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。在磋商中，磋商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。磋商文件有实质性变动的，磋商小组应当以书面形式通知所有参加磋商的供应商。

24.4 磋商结束后，磋商小组应当要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最终报价，经磋商确定最终采购需求和提交最终报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最终报价的供应商的响应文件和最终报价进行综合评分。

24.5 在磋商期间，响应文件中有不满足竞争性磋商文件资质要求的或不符合竞争性磋商文件带“*”要求的内容的，将视为无效投标；磋商小组可要求供应商对其磋商响应文件中含义不明确的内容作必要的澄清或说明，但澄清或说明不得超出磋商响应文件的范围或改变磋商响应文件实质性内容。有关澄清的要求



和答复均应以书面形式提交，澄清的内容为磋商响应文件的组成部分。

24.6 参加磋商的供应商应当对磋商的承诺和最终报价以书面形式确认，并由全权代表签字或盖章。

25、竞争性磋商过程的保密性

25.1 从开始竞争性磋商，直到向成交的供应商授予合同时止，凡与审查、澄清、评价和比较报价有关资料以及评审意见等，均不得向供应商及与竞争性磋商无关的其他人透露。

25.2 在竞争性磋商过程中，如果供应商试图在响应文件审查、澄清、比较及授予合同方面向采购人施加任何影响，其报价将被拒绝。

26. 竞争性磋商程序

26.1 竞争性磋商程序：初步审查、竞争性磋商（包括澄清、符合性评审）、报价、详细评审、推荐成交供应商。其中，竞争性磋商按本章第 31.1 款情形进行。

27. 初步审查

27.1 磋商小组将审查磋商响应文件是否完整、资格证明文件是否齐全、合格。

27.2 算术错误将按以下方法更正：若单价计算的结果与总价不一致，以单价为准修改总价；若用文字表示的数值与数字表示的数值不一致，以文字表示的数值为准。如果供应商不接受对其错误的更正，其响应文件将被拒绝。

27.3 在详细磋商响应之前，根据本须知的规定，磋商小组要审查每份磋商响应文件是否实质上响应了采购文件的要求。实质上响应的磋商响应文件应该是与采购文件要求的全部条款、条件和技术参数相符，没有重大偏离的磋商响应文件。对关键条文的偏离、保留或反对将被认为是实质上的偏离。磋商小组决定磋商的响应性只根据磋商响应文件本身的内容，而不寻求外部的证据。

27.4 实质上没有响应采购文件要求的磋商响应文件将被拒绝。

27.5 如果磋商响应文件实质性没有响应采购文件的要求，其投标将被拒绝。供应商不得通过修正或撤消不符合要求的偏离或保留从而使其磋商响应文件成为实质上响应的投标。

27.6 采购人只对初审中确定为实质性响应的磋商响应文件进行进一步的详细商务和技术评审。



27.7 结合节能环保产品报价占总项目的比例，给予相应的加分。调整后的价格作为供应商的评标价。根据评标价按下述方法测算各供应商的价格分值。

调整后的价格作为供应商的评标价。根据评标价按下述方法测算各供应商的价格分值。

28. 实质性响应

28.1 实质性响应是指响应文件与竞争性磋商文件要求的所有条款、条件和规格相符，没有偏离。偏离指不满足、或不响应竞争性磋商文件的要求。

28.2 响应文件是否实质性响应竞争性磋商文件要求由竞争性磋商小组依据竞争性磋商文件规定认定。竞争性磋商小组决定响应文件的响应性只根据响应文件本身的真实无误的内容，而不依据外部的证据。

29. 澄清

29.1 磋商小组在对响应文件的有效性、完整性和响应程度进行审查时，可以要求供应商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等作出必要的澄清、说明或者更正。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。

磋商小组要求供应商澄清、说明或者更正响应文件应当以书面形式作出。供应商的澄清、说明或者更正应当由法定代表人或其授权代表签字或者加盖公章。由授权代表签字的，应当附法定代表人授权书。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。

29.2 最终报价计算错误修正的原则：最终报价的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价。

30. 供应商家数计算

产品为同一品牌同一型号的视为一家，如果有多家供应商以同一品牌同一型号产品参加竞争性磋商的，应作为一个供应商计算，以符合竞争性磋商文件要求的最低报价者为该品牌及型号产品的唯一有效供应商。

30.1 节能环保产品

如采购产品为政府强制采购的节能产品，供应商所投产品的品牌及型号必须获得国家确定的认证机构出具的有效期内的节能产品认证证书，并提供证明文件，否则其投标将作为无效投标被拒绝。



供应商所投产品如被列入财政部和国家主管部门颁发的节能产品目录或环境标志产品目录或无线局域网产品目录，应提供相关证明，在评标时予以优先采购，具体优先采购办法见评标方法和标准。

30.2 小微企业

根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号），《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）和《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）规定，对满足价格扣除条件且在响应文件中提交了《供应商企业类型声明函》、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或《残疾人福利性单位声明函》的供应商，其投标报价扣除10%后参与评审。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

31. 竞争性磋商

31.1 在磋商过程中，磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，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。

31.2 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，磋商小组应当及时以书面形式同时通知所有参加磋商的供应商。

31.3 供应商应当按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求重新提交响应文件，并由其法定代表人或授权代表签字或者加盖公章。由授权代表签字的，应当附法定代表人授权书。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。

31.4 磋商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，磋商小组应当要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最终报价，提交最终报价的供应商不得少于3家。

31.5 磋商文件不能详细列明采购标的的技术、服务要求，需经磋商由供应商提供最终设计方案或解决方案的，磋商结束后，磋商小组应当按照少数服从多数的原则投票推荐3家以上供应商的设计方案或者解决方案，并要求其在规定时间内提交最终报价。

31.6 最终报价是供应商响应文件的有效组成部分。市场竞争不充分的科研项目，以及需要扶持的科技成果转化项目，提交最终报价的供应商可以为2



家。

31.7 已提交响应文件的供应商，在提交最终报价之前，可以根据磋商情况退出磋商。

31.8 经磋商确定最终采购需求和提交最终报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最终报价的供应商的响应文件和最终报价进行综合评分。

32、磋商响应文件的详细评审

32.1 磋商小组将只对确定为实质上响应采购文件要求的磋商进行详细磋商。

32.2 竞争性磋商综合评分法。

32.2.1 综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且最终报价最低的供应商的价格为磋商基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：磋商报价得分=(磋商基准价/最终磋商报价)×价格分值

32.2.2 评分细则

具体评分分值如下：

评审项目	评分分值		评分标准
价格部分	10分		价格分采用低价优先法计算，即满足招标要求的且投标价格最低的供应商的价格为评标基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式 计算 投标报价中的投标人价格得分=(评标基准价/投标报价)×10
商务部分 (60分)	实验室 认可证书	5分	(1) 投标人获得中国合格评定国家认可委员会(CNAS)实验室认可证书的得3分，以投标人名称为准； (2) 投标人独立具备承担国家级食品类检验机构法律责任的得2分； (提供相关证明材料，否则不得分)
	投标人 业绩	5分	投标人提供近三年同类项目业绩，每提供1项得1分，共5分。 (提供中标通知书或完整的委托合同书为有效证明文



		件，否则不得分)
送样实效性	6分	为保证食品安全抽检服务的时效性和应急服务要求，确保抽完的样品能及时送达实验室，投标人距采购人路程在2小时以内的得6分，2-4小时的得3分，超出4小时的得1分。（响应文件中附相关响应证明材料，否则不得分）
检验能力	5分	投标人参与过检验方法开发并获得专利，每提供一项专利得1分，最高的5分（提供证明材料）
项目组成人员	9分	<p>投标人应提供实施本次项目的人员：</p> <p>（1）项目人员中每提供1名从事高级职称者得1分，最多得4分（提供相关人员职称证书的证明材料，否则不得分）；</p> <p>（2）具体检验人员每提供1名中级职称者得0.5分，最多得5分（提供相关人员职称证书、学历证书的证明材料，否则不得分）。</p>
实验室应具备的仪器设备	11分	投标人实验室应具备的仪器设备：超高液相色谱仪、气相色谱仪、液相色谱质谱联用仪、气相色谱质谱联用仪、电感耦合等离子体质谱、紫外可见分光光度计、原子荧光分光光度计、原子吸收分光光度计、离子色谱仪、旋光仪、全自动定氮仪，以上仪器设备均具备得11分，缺一个项扣1分，本项分数扣完为止。（供应商需提供仪器设备照片及发票，以供应商名称为准，否则不得分。）
采样车辆	4分	投标人具备专用采样车4辆及以上的得4分，2-3辆得3分，2辆以下得2分（提供车辆照片和机动车行驶证，否则不得分）。
样品的储存	6分	为保证样品的储存要求，供应商应拥有自建冷藏、冷冻等特殊温度食品的冷库储存设施，冷库设施容积大于120立方米的得6分；80立方米~120立方米的得



			3分；小于80立方米的得2分；无冷库储存设施的不得分。（提供冷库储存设施照片、安装合同、发票证明材料同时提供，否则不得分）
	实验室能力验证	9分	<p>供应商近三年参加国内相关机构组织的食品检测项目实验室能力验证获满意结果：</p> <p>（1）获得30项及以上满意结果的得4分；获得20-30项满意结果的得2分；获得20项以下满意结果的得1分；没有参加能力验证的不得分。</p> <p>（2）有重金属、微生物/毒素、农药残留、兽药残留、食品添加剂能力验证的得5分，每少一个领域扣1分，扣完5分为止。</p> <p>（提供能力验证报告等相关证明材料，否则不得分）</p>
技术部分 (30分)	针对本项目服务及抽样方案	22分	<p>（1）服务方案（12分）</p> <p>服务方案应有明确阐述针对本项目的技术服务工作方法、工作人员的数量与分工、抽样实施管理细则、检验实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制及应急处置机制、项目进度计划合理有序，保证措施全面。服务方案内容完整、合理、科学可行得12分；服务方案内容完整、科学得8分；有基本服务方案得3分。</p> <p>（2）抽样（10分）</p> <p>供应商应明确抽样人员的职责、抽样规范要求、抽样工作流程、采样车辆配置、样品存储设备运输、采样人员分组安排及样品及时进入实验室方案详细的工作内容。内容完整、合理、科学可行得10分；内容完整、科学得6分；有基本抽样方案得2分。</p>
	应急预案	8分	<p>供应商提供针对重大或突发事件，应急保障预案及承诺应急预案，应急预案内容完善全面、科学合理、可行性强、完全满足突发事件和重大保障活动的应急要</p>

			<p>求的得 8 分；应急预案内容较完善、比较科学合理、可行性较强、较能满足突发事件和重大保障活动的应急要求的 5 分；应急预案内容基本完善、基本满足突发事件和重大保障活动的应急要求的得 2 分；其他不得分。</p>
--	--	--	--



如出现下列情况，磋商小组必须按照相应规定进行评审：

1、根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）第五条规定，对小型和微型企业产品的价格给予 10%的扣除，用扣除后的价格参与评审；大中型企业和小微企业组成联合体的，小微企业的合同金额占联合体协议合同总金额 30%以上的，给予联合体 3%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。参加政府采购活动的中小企业必须提供《中小企业声明函》（原件）（见附件 6）。

2、根据《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）的规定，对监狱企业产品的价格给予 10%的扣除，用扣除后的价格参与评审。参加政府采购活动的监狱企业必须提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件（复印件，投标时原件必查）。

3、根据财政部、民政部、中国残疾人联合会发布的《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》规定，本项目对残疾人福利性单位产品的价格给予 10%的扣除。

32.3 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 3 名以上成交候选供应商，并编写评审报告。符合国家相关法律法规的特殊情形的，可以推荐 2 家成交候选供应商。评审得分相同的，按照最终报价由低到高的顺序推荐。评审得分且最终报价相同的，按照技术指标优劣顺序推荐。

（六）、授予合同

33、合同授予标准

33.1 买方应将合同授予被确定为实质上响应采购文件要求的，能够满意的履行合同义务合理报价的供应商。



34、授予合同时变更数量的权利

34.1 买方在授予合同时，有权对采购文件中规定的货物数量和服务予以增加或减少。

35、接受和拒绝任何或所有投标的权力

35.1 采购人及代理机构保留在授标之前任何时候接受或拒绝任何投标，以及宣布采购程序无效或拒绝所有投标的权力，对受影响的供应商不承担任何责任。

36、成交通知书

36.1 成交供应商须向招标代理机构缴纳足额成交服务费后，方可领取成交通知书。

成交供应商须向招标代理机构按如下标准和规定交纳成交服务费：

- (1) 成交服务费币种与成交通知书成交价的币种相同；
- (2) 成交服务费不列在投标表中；
- (3) 成交服务费按发改委[2002]1980号文，待成交人收到成交通知书之前向招标代理机构一次性完全支付。

36.2 成交通知书将是合同的一个组成部分。

36.3 招标代理机构对未成交原因不作任何解释。

37、签订合同

37.1 买方在与成交供应商签订正式合同前，对采购项目内容和货物数量等有增减变更的权利。

37.2 成交商须向招标代理机构交纳了成交服务费用后，合同方能生效。

37.3 成交供应商接到成交通知书后应在30日内在要求的时间、地点与买方签订合同。

38、合同文件

除包括“磋商文件”规定的全部内容外，还应包括：

- (1) 与招标采购有关的澄清、说明；
- (2) 供应商在投标时随同磋商响应文件递交的资料与附图；
- (3) 在商谈本合同书时，双方共同签字的补充文件；
- (4) 有关技术要求的补充内容。



(七)、其他

39、废标

出现下列情形之一的，采购人或者采购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：

- (1) 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；
- (2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- (3) 除本办法第二十一条第三款规定的情形外，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。

40、无效投标

遇到下列情况之一时，供应商的投标将被视为无效投标：

- 1) 供应商法定代表人或授权代理人未参加开标会议的；
- 2) 响应文件未按规定编制、标注、密封的；
- 3) 响应文件无供应商公章和法人或者法人授权代理人的印章或签字的；
- 4) 投标函、法人授权函、投标报价表、开标一览表及投标货物偏离表未按规定格式填报的；
- 5) 供应商未能提供法人身份证复印件，被授权人身份证复印件和法人授权函等证明文件和资料的，或提供的证件不齐或无效；
- 6) 响应文件未按照竞争性磋商文件规定的格式填写，或者填写的内容不全，或者辨认不清产生歧义，或者涂改处未加盖供应商公章及法人或法人授权的代理人的印章或签字的；
- 7) 响应文件未能对竞争性磋商文件提出的要求和条件作出实质性响应的；
- 8) 供应商资格条件不符合国家有关规定和竞争性磋商文件要求的，或者拒不按照要求对响应文件进行澄清、说明或者补正的；
- 9) 响应文件附有招标人不能接受的条件；
- 10) 投标有效期不足 60 天的；
- 11) 在评标过程中，如果供应商试图在投标审查、澄清、比较及授予合同方面向招标人施加任何影响的；
- 12) 供应商以他人名义投标、串通投标、以行贿手段谋取成交或者以弄虚作假等方式投标的；



第三章 采购项目需求

一、服务需求

1、服务内容：2025年食品安全抽样检测服务，食品抽检总任务数700批次：其中市县级食用农产品监督抽检125批次，特色食品260批次，市县餐饮食品监督抽检任务批次（含现制现售食品和复配餐饮具）315批次。

供应商必须对本项目进行整体投标，不允许只对其中部分内容进行投标（包括上门采样服务）。

特别说明：本项目由于服务期限较长，检测项目会根据国家的相关检测要求进行调整，如中标单位存在无法承检等特殊情况的，须向采购人进行报备，双方在既有合同的基础上签订转包或分包补充协议，中标单价、折扣率以及合同总金额维持不变。

2、具体内容：

（1）抽检任务：供应商按照采购人的抽检方案要求和时限完成采购人安排的抽样、检验任务，确保抽验过程中的采样、打样、送样、检验、报告传递等工作符合法律法规的规定，做好样品保管、样品储存、样品销毁等有关工作；接受采购人（或监理单位）对抽样、检验、完成任务情况、信息报送及信息录入等全过程的监督检查，并对检查发现的问题落实整改措施等。

（2）监督抽检计划的抽样范围为本行政区域内城乡结合部、农村地区的农贸市场、集市商场、超市、便利店、小作坊、小食杂店、小餐饮、地方特色食品等，要突出问题导向，以发现安全隐患为出发点，对抽检安全风险较高、历年抽查不合格较为集中的食醋、面条、酿皮等食品适当加大抽检频次，确保食品安全。

（3）食盐安全抽检监测：针对历年食盐监管工作发现的突出问题和风险隐患，结合永靖县食盐销售、使用实际，适度开展食盐抽检工作，监督抽检以食盐经营环节为主，实现食盐品类、食盐定点企业及流通、餐饮各环节（业态）全覆盖，强化校园食堂等集中用餐单位、连锁餐饮用盐质量抽检，强化对农村地区、省际接壤地区和合格碘盐食用率低于全省平均水平地区的风险隐患排查。

（4）承检机构抽（采）取的样品必须在5个工作日内完成送达，如对于保质期短的食品及有特殊时限要求的样品必须及时送达。承检机构的业务部门应严



格按照程序收样，认真核对系统信息和样品标识信息的一致性以及抽取的样品是否符合计划品种，对于存在抽样信息缺失/错误的应及时由抽样人员负责更正或重新抽取样品。凡因未认真核对信息收样后产生问题的，由承检机构承担责任。食用农产品和进口冷链食品的抽样应严格执行《食用农产品抽样检验和核查处置规定》有关规定，落实 2 名监管人员配合抽样并开展现场监督检查的相关要求。抽样前，承检机构应与市场监管部门联系，明确拟抽样场所及日期，市场监管部门应及时协调并安排监管人员陪同抽样。

(5) 抽样人员和参与抽样的监管人员在抽样过程中应坚持问题导向，有效避免重复抽样、多头抽样等问题的发生，尽量扩大抽检业态的覆盖面，对同一生产企业生产的产品实施抽样时每批不得超过 2 个批次，对同一经营企业的产品实施抽样时每批不得超过 3 个批次，对同一生产企业生产的同批次同规格产品每季度不得抽取超过 1 个批次。同时，要加大对往年检出不合格食品生产经营单位、品种和项目的抽检频次。

(6) 食品安全抽检监测及评价性抽检应按照《临夏州 2025 年食品安全抽检计划实施方案》、《2025 年甘肃省市级食品安全监督抽检品种项目表（普通食品）》、《2025 年甘肃省县级食品安全监督抽检品种、项目表》、《2025 年甘肃省省市县食用农产品监督抽检品种项目表》等实施抽样检验工作。承检机构不得删减检验项目及更改抽样检验方法。检验方法和判定依据以通知或最新公布的执行标准为准。

(7) 承检机构应在计划时限内完成相关配套计划的抽样、检验及不合格样品的复核等工作，并将相关抽样检验数据及时录入国家食品安全抽检监测信息管理系统。对检验中发现的不合格样品和问题样品必须进行复核，确保检测结果准确可靠后，于完成检验后的 24 小时内对检验报告等资料进行审核。各级承检机构应全面提升抽样检验数据质量，对已录入国家食品安全抽样检验信息系统的信息数据，在执行数据退修、撤销及其他方式处置之前，市场监管部门将予以书面审核。数据撤销任务由省局食品抽检部门统一审核；数据退修和其他数据处理由所属市场监督管理部门审核，对于市场监管部门直接填报的应由上一级市场监管部门予以审核。

二、服务期限：1 年



三、付款方式：费用结算时根据供应商对《2025年甘肃省县级食品安全监督抽检品种、项目表》、《2025年甘肃省省市县食用农产品监督抽检品种项目表》的单批次报价和采购需求，由服务商提供相应的明细表，经采购方审核无误后开具税务发票，当年任务应在本年度内结算完成。

四、项目要求

1、采样地点：甘肃省永靖县辖区范围内，每次任务根据实际工作要求确定具体采样地点，采样地点及单位要严格按照采购人规定的要求覆盖城区、城乡结合部、乡镇等区域。

2、采样人员：由委托方按照规定委托承检方进行抽样。承检方要提高抽样的靶向性，样品问题检出率要高于全省平均水平。

3、采样办法：根据检验项目及国家标准中规定的采样方法及采样数量抽取样品。

4、采样时间：承检方要严格按照委托方要求的时段采集样品。

5、检验依据：依照食品安全国家标准。对没有食品安全国家标准的，可按照地方标准、企业标准、产品标签明示值或国家明文规定的限量值及国家指定的特定检验方法等进行检验。应急情况下，可采用经科学验证的参考方法和内部方法。（相关的法律法规、部门规章和规定，经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求）

6、样品运输：由承检方负责，并确保运输过程符合产品明示的贮存要求。

7、样品检验：由承检方负责，并对样品检验结果负责。

8、结果判定：检验结果未发现所检项目不合格的，判定为产品本次抽查合格；检验结果发现所检项目不合格的，判定为产品本次抽查不合格。

9、结果送达：由承检方负责，检验完毕后，承检方应当出具检验报告，并按规定送达（不合格产品检验报告2日内送达，合格产品检验报告7日内送达）。承检方需要每月汇总本月的抽样、检验结果清单。清单模板以委托方核发的为准。

10、项目费用：应为人民币含税全包价，包括委托检验项目实施过程中发生的全部费用，以及协助抽样派出交通车辆的交通费、邮寄票证费用、中标人随行抽样人员的人工成本（包括餐饮、食宿）、抽样工具及其损耗费用，不包括购买样品费用。

11、结果分析：承检方年底完成承检任务时，应向采购人提交总结及分析报



告,对承接的食品抽检任务进行汇总分析,向委托方提出下阶段抽检的工作建议。

12、如因突发公共事件、国家政策调整及监督检查,临时增加检验批次(品种),按中标单价签订补充合同。

五、工作要求

(一) 抽样检验要求。

1、承检方在进行食品抽样检验时,必须严格依据《临夏州 2025 年食品安全抽检计划实施方案》、《2025 年甘肃省市级食品安全监督抽检品种项目表(普通食品)》、《2025 年甘肃省县级食品安全监督抽检品种、项目表》、《2025 年甘肃省省市县食用农产品监督抽检品种项目表》等实施抽样检验工作。承检机构不得删减检验项目及更改抽样检验方法。检验方法和判定依据以通知或最新公布的执行标准为准。同时严格按照《《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》、《食品安全抽样检验工作规范》的规定购买抽取的样品,不得向企业和个人收取检验费和其他任何费用。

2、各类食品的检验依据为食品安全国家标准,对没有食品安全国家标准的,可按照地方标准、食品卫生标准、食品质量标准和有关食品的行业标准、食品安全地方标准、企业标准、产品标签明示值或国家明文规定的限量值及国家指定的特定检验方法等进行检验。应急情况下,可采用经科学验证的参考方法和内部方法。

3、承检方负责提供每次抽样所需的交通工具,积极配合抽检工作。

4、承检方实验室检验设备、检验人员充裕,能满足食品检验的特殊要求,能按时按质完成抽检任务,出具合法有效的检验报告。

5、承检方技术服务水平高,采样操作规范,实验室质量控制严格,近 3 年无食品检验数据严重质量问题。

6、承检方应按照专业操守尽职尽责,根据国际国内的相关标准进行样品的抽样、检验及判定工作,并且按当次抽检方案约定日期出具检验报告;在委托方与第三方同等的条件下,承检方应优先完成对委托方的抽检和监测任务。

7、承检方要采取切实有效的措施,提高问题食品发现率。

(二) 纪律要求。



1、承检方对检验结果的真实性负责，由于抽样程序错误、检验结果虚假错误、检验数据和结论而给被检单位造成损失的，或者给社会带来不良影响的，委托方将约谈承检方予以警告，2次以上的将取消承检资格，并纳入记录；未经委托方同意，在无必要原因与被抽样单位或生产企业接触联系，泄露抽检结果的，委托方将立即取消其承检资格，并将结果通报有关监管部门处理。承检方要对以上违规行为承担赔偿责任及相应法律责任。

2、承检方应积极配合委托方开展抽检及后续工作，应安排专人与委托方联系，并提供手机、QQ、邮箱等联系方式，必要时应在 0.5 小时内及时响应委托方需求。

3、对承检方在开展抽检监测过程中弄虚作假或不配合委托方开展工作的，取消其承检资格。

4、承检方如不接受委托方委托的任务，必须向委托方以书面形式提出正当理由且获委托方书面同意，如未获委托方同意而不接受任务则视为拒绝接受任务，委托方将对其进行处理。



附件 2

2025 年甘肃省市级食品安全监督抽检品种项目表（普通食品）

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	检 验 项 目	备注	
1	粮食加工 品	大米	大米	大米	较高	赭曲霉毒素 A、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）		
			小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	偶氮甲酰胺、赭曲霉毒素 A、过氧化苯甲酰	
			挂面	挂面	挂面	一般	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	谷物加工品	一般	黄曲霉毒素 B ₁ 、镉（以 Cd 计）、赭曲霉毒素 A	
				谷物碾磨加 工品	玉米粉（片、渣）	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
					米粉	较高	镉（以 Cd 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	柠檬黄、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		
				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		
				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）、		
		其他谷物粉类制 成品		较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、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	检 验 项 目	备注
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B ₁ 、苯并[a]芘	
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘	
				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	铅(以Pb计)、酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、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	
				食用植物调和油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	
				油茶籽油	高	铅(以Pb计)、酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量	
		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			
		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)、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)、菌落总数	
		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)、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	
		酱类	酿造酱	甜面酱、黄豆酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B ₁ 、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、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)	
		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、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)	
				其他香辛料调味 品	较高	毒死蜱、克百威、铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、多菌灵、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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)	



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	检 验 项 目	备注
3	调味品	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、甜蜜素(以环乙基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	
				其他固体调味料	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、安赛蜜、甜蜜素(以环乙基氨基磺酸计)	
			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B ₁	
			半固体复合调味料	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、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环乙基氨基磺酸计)	
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	
				其他半固体调味料	一般	安赛蜜、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)	
			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)、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)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
			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、碘(以I计)、铅(以Pb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、碘(以I计)、铅(以Pb计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	
				风味食用盐	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd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、碘(以I计)、铅(以Pb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)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 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	检 验 项 目	备注
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)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、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、酸性红、苋菜红)	
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群	
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	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)、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)	
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、N-二甲基亚硝胺	
			熟肉干制品	熟肉干制品	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)、菌落总数、大肠菌群、合成着色剂(诱惑红)、N-二甲基亚硝胺	
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、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	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、菌落总数、大肠菌群、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)				
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、三聚氰胺、丙二醇、菌落总数、大肠菌群	
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、脂肪、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌	
				发酵乳	高	甜蜜素(以环乙基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、蛋白质、脂肪、三聚氰胺、大肠菌群、霉菌、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	
				高温杀菌乳	高	铅(以Pb计)、丙二醇、蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	
		乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	复原乳酸度、杂质度、水分、蛋白质、三聚氰胺、菌落总数		
		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)、菌落总数、大肠菌群、商业无菌		
			干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、大肠菌群、菌落总数、霉菌		
奶片、奶茶等固态成型产品	高		脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、蛋白质				



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	检 验 项 目	备注
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、溴酸盐、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
				饮用纯净水	较高	电导率、三氯甲烷、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
				其他类饮用水	较高	耗氧量(以O ₂ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、溴酸盐、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	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)、纳他霉素、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、新红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用的比例之和	
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、氧化物(以HCN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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、霉菌、酵母、阿斯巴甜	
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数	
			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、氧化物(以HCN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(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、新红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
其他饮料	其他饮料	较高	阿斯巴甜、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、亮蓝新红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、安赛蜜				
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	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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红)、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	
			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)、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	
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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红)	



序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检 验 项 目	备注
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、商业无菌、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
				水产动物类罐头	一般	无机砷(以As计)、铅(以Pb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	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
				蔬菜类罐头	较高	商业无菌、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)	
				食用菌罐头	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌	
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B ₁ 、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
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、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、菌落总数、大肠菌群	
11	速冻食品	速冻面食食品	速冻面食食品	速冻面食生制品	较高	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)	
				速冻面食熟制品	较高	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)	
		速冻其他食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铬(以Cr计)、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐	
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、菌落总数、大肠菌群	
			速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁	
			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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、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	检验项目	备注
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	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)、菌落总数、大肠菌群	
			薯类食品	干制薯类	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群	
				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	
				薯粉类	一般	铅(以Pb计)	
薯类食品	其他薯类食品	一般	铅(以Pb计)				
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、新红、靛蓝、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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
			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	安赛蜜、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、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)	
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	一般	铅(以Pb计)、吡虫啉、毒死蜱、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红)、联苯菊酯、甲拌磷、克百威、啉虫脲、多菌灵		
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌	
			代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啉虫脲、克百威、毒死蜱、三唑磷、吡虫啉、霉菌	



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	检 验 项 目	备注
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、甲醇、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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
			果酒	果酒	较高	酒精度、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、糖精钠(以糖精计)	
		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、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、甲醇、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
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	亚硝酸盐(以NaNO ₂ 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、二氧化硫残留量、大肠菌群、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红)	
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	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)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝)	
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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	
			食用菌制品	干制食用菌	较高	铅(以Pb计)、无机砷、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg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					



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	检 验 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	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、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、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、菌落总数、霉菌	
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	二氧化硫残留量、菌落总数、霉菌、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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)	
			果酱	果酱	一般	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)、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素B ₁ 、大肠菌群、霉菌、安赛蜜	
				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)、黄曲霉毒素B ₁ 、霉菌、安赛蜜	
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	
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群	
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群	
			其他类	其他类	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
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	



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	检 验 项 目	备注
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、二氧化硫残留量、螨	
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、二氧化硫残留量、螨	
				赤砂糖	一般	总糖分、二氧化硫残留量、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、二氧化硫残留量、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、二氧化硫残留量、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、二氧化硫残留量	
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、二氧化硫残留量	
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、还原糖分、二氧化硫残留量、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)、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)、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	镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)	
			生食水产品	生食动物性水产品	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)、铅的残留量(以即食海蜇中A1计)、菌落总数	
			其它水产制品	其它水产制品	一般	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)、菌落总数	



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	检 验 项 目	备注
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量	
			淀粉制品	粉丝粉条	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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
				淀粉糖	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、葡萄糖含量(以干基计,质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖(占干基比)、果糖+葡萄糖含量(以干物质计)、果糖含量(以干物质计)、麦芽糖含量(以干物质计,质量分数)、干物质(固形物)、硫酸灰分	
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)、铝的残留量(干样品,以Al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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品,以Al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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、菌落总数、大肠菌群	
			粽子	粽子	较高	安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、过氧化值(以脂肪计)、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	检 验 项 目	备注
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、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）、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、碱性嫩黄、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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	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）、大肠菌群、甜蜜素（以环己氨基磺酸计）	
			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）、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、氯霉素、甲硝唑、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、菌落总数、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	蛋白质、10-羟基-2-癸烯酸、酸度、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）、菌落总数、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	根据功效自行确定项目（不少于 2 个检验项目）	
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）	
				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）	
				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（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	检 验 项 目	备注
28	餐饮食品	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	苯并[a]芘、铅	
		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B ₁ 、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)	
		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(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	酸价(KOH)、极性组分	
		淀粉制(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)	
		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			
其他餐饮食品	其他餐饮食品	各市场局依情况而定	/	各单位依情况而定(不少于2个检验项目)			

注: 1.特殊膳食食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品、食品添加剂四大类食品市级原则上不制定计划;
2.保健食品抽检可参照《全国食品安全监督抽检实施细则(2025年版)》进行。



附件 3

2025 年甘肃省县级食品安全监督抽检品种、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 风险	检 验 项 目	备注
1	粮食加工 品	大米	大米	大米	较高	赭曲霉毒素 A、镉 (以 Cd 计)	
			小麦粉	小麦粉	较高	偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	
			挂面	挂面	一般	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)	
		其他粮食 加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	赭曲霉毒素 A、镉 (以 Cd 计)	
			谷物碾磨 加工品	玉米粉 (片、渣)	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮	
				米粉	较高	镉 (以 Cd 计)、无机砷 (以 As 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	合成着色剂 (柠檬黄)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量	
				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)	
				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)	
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、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)	
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、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁	
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁	
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、乙基麦芽酚	
				橄榄油、油橄榄果 渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、乙基麦芽酚、铅 (以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量	
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘	
				食用植物调和油	高	酸值/酸价、过氧化值、乙基麦芽酚	
				油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、铅 (以 Pb 计)	
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘	



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 风险	检 验 项 目	备注
		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	
		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	
		酱油	酱油	酱油	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)、菌落总数	
		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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数	
		酱类	酿造酱	甜面酱、黄豆酱等	一般	氨基酸态氮、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)、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)	
		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)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)	
				其他香辛料调味品	较高	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、毒死蜱、克百威、多菌灵	
		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、菌落总数、大肠菌群、安赛蜜	
				其他固体调味料	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、安赛蜜	
		调味料	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、黄曲霉毒素B ₁	
		调味料	半固体复合调味料	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)、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	
				其他半固体调味料	一般	安赛蜜、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)	
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用	



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 风险	检 验 项 目	备注
3	调味品					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,胭脂红,日落黄)	
		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、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 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、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	
				风味食用盐	一般	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 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、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 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)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)				
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	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)	
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群	
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、商业无菌、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)	
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	菌落总数、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)	
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、菌落总数	



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 风险	检 验 项 目	备注
			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)、菌落总数	
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、菌落总数、三聚氰胺	
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、脂肪、三聚氰胺	
				发酵乳	高	蛋白质、脂肪、大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、酵母	
			液体乳	调制乳	高	蛋白质、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、三聚氰胺	
			液体乳	高温杀菌乳		铅(以Pb计)、丙二醇、蛋白质、三聚氰胺、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、菌落总数、三聚氰胺、复原乳酸度、杂质度、水分	
			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(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、商业无菌、菌落总数、三聚氰胺、大肠菌群	
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、菌落总数、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群、商业无菌	
				干酪(奶酪)、再制干酪	高	大肠菌群、菌落总数、霉菌、三聚氰胺	
			奶片、奶条等	高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、蛋白质、三聚氰胺		
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)、大肠菌群	
				饮用纯净水	较高	电导率、亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)、三氯甲烷	
				其他类饮用水	较高	亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)、溴酸盐	



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 风险	检 验 项 目	备注
6	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	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)、菌落总数、大肠菌群、纳他霉素、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)、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	
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、菌落总数、大肠菌群、氰化物(以HCN计)、阿斯巴甜、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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、菌落总数、安赛蜜	
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、菌落总数、阿斯巴甜、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、菌落总数、大肠菌群、氰化物(以HCN计)、阿斯巴甜、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌、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)、乳酸菌数	
			其他饮料	其他饮料	较高	安赛蜜、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)	
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	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数	
			调味面制品	调味面制品	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红)、沙门氏菌	
			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	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、糖精钠(以糖精计)	
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)、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、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	镉(以Cd计)、商业无菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
				水产动物类罐头	一般	铅(以Pb计)、商业无菌	
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	商业无菌、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、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)	



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 风险	检 验 项 目	备注	
				蔬菜类罐头	较高	商业无菌、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）		
			果蔬罐头	食用菌罐头	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、商业无菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
			其他罐头	其他罐头	一般	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、菌落总数、大肠菌群、柠檬黄、日落黄		
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面食生制品	较高	糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝		
				速冻面食熟制品	较高	糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝		
		速冻其他食品		速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、铬（以 Cr 计）、亚硝酸盐、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红	
				速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性氨基氮、菌落总数、大肠菌群	
				速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁	
				速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）	
				速冻水果制品	速冻水果制品	一般	镉（以 Cd 计）、菌落总数、大肠菌群	
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	膨化食品	较高	菌落总数、大肠菌群、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）		
					干制薯类	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群	
					冷冻薯类	一般	铅（以 Pb 计）	
					薯泥（酱）类	一般	铅（以 Pb 计）、商业无菌	
					薯粉类	一般	铅（以 Pb 计）	
薯类食品	其他薯类食品	一般	铅（以 Pb 计）					
13	糖果制品	糖果制品	糖果	糖果	一般	二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）		



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 风险	检 验 项 目	备注
		(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	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、安赛蜜	
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶、速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅(以Pb计)、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、其它含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌
		代用茶	代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、三唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霉菌	
			代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、三唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霉菌	
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、甲醇、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)	
			黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)	
		发酵酒	啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇	
			果酒	果酒	较高	酒精度、安赛蜜	
		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	
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、安赛蜜	
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、甲醇、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、安赛蜜				
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、大肠菌群、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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	
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量	



序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 风险	检 验 项 目	备注
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	较高	二氧化硫残留量、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)	
			食用菌制品	干制食用菌	较高	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、甲基汞(以Hg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	二氧化硫残留量、菌落总数、安赛蜜、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、霉菌、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	
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	二氧化硫残留量、菌落总数、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)、氧氟氟菊酯和高效氧氟氟菊酯、霉菌、克百威	
			果酱	果酱	一般	菌落总数、大肠菌群、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)、霉菌、安赛蜜、二氧化硫残留量	
				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)、霉菌、安赛蜜	
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	
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群	
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群	
			其他类	其他类	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
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、二氧化硫残留量	
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、二氧化硫残留量	
				赤砂糖	一般	总糖分、二氧化硫残留量	
				红糖	一般	总糖分、二氧化硫残留量	



序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 风险	检 验 项 目	备注
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、二氧化硫残留量	
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、二氧化硫残留量	
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、二氧化硫残留量	
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、二氧化硫残留量、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)	
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd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)、合成着色剂(诱惑红)	
			熟制动物性水产品	熟制动物性水产品	高	铅(以Pb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	铝的残留量(以即食海蜇中Al计)、菌落总数				
其它水产品	其它水产品	一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄、菌落总数、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)				
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	淀粉	一般	菌落总数、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群	
				粉丝粉条	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
				其他淀粉制品	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
				淀粉糖	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、麦芽糖含量(以干物质计,质量分数)	
24	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、菌落总数、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、霉菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	



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 风险	检 验 项 目	备注
			面包	面包	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、菌落总数、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、霉菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、菌落总数、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
			粽子	粽子	较高	菌落总数、大肠菌群、商业无菌、过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
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)、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、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)	
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	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)、大肠菌群、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	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)、大肠菌群	
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、氯霉素、菌落总数、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	
			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)、菌落总数	
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	根据功效自行确定项目(不少于2个检验项目)	
		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)	
				凉皮(自制)		脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
				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)	



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 风险	检 验 项 目	备注
28	餐饮食品			油饼油条(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)	
				熏烧烤肉类(自制)	较高	铅(以Pb计)、苯并[a]芘、	
		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	黄曲霉素B ₁ 、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)	
		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)、铅的残留量(以Al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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
		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	酸价(KOH)、极性组分	
		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)	
		28	餐饮食品	淀粉制品(自制)	粉丝粉条(自制)	粉丝粉条(自制)	较高
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	
其他餐饮食品	其他餐饮食品			各市场局依情况而定	/	各单位依情况而定(不少于2个检验项目)	

注:1.特殊膳食食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品、食品添加剂四大类食品县级原则上不制定计划;
2.保健食品抽检可参照《全国食品安全监督抽检实施细则(2025年版)》进行。



附件 4

2025 年甘肃省省市县食用农产品监督抽检品种项目表

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)	必检项目	可 选 项 目	备注
1	畜禽肉及 副产品	畜禽肉及 副产品	畜肉	猪肉	氟苯尼考、地塞米松、甲氧苄啉、恩诺沙星	挥发性氨基氮、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*、唑乙醇、替米考星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、氯丙咪*、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、林可霉素	
				牛肉	地塞米松、磺胺类(总量)、恩诺沙星	挥发性氨基氮、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*、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、林可霉素*、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
				羊肉	恩诺沙星	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*、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)、磺胺类(总量)	
				其他畜肉	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星	呋喃唑酮代谢物、氯霉素*	
			禽肉	鸡肉	恩诺沙星	挥发性氨基氮、呋喃唑酮代谢物*、呋喃西林代谢物*、呋喃它酮代谢物*、氯霉素、氧氟沙星*、培氟沙星*、诺氟沙星*、沙拉沙星*、替米考星*、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)*、磺胺类(总量)	
				鸭肉	恩诺沙星	呋喃唑酮代谢物*、呋喃妥因代谢物*、氯霉素、氧氟沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪	
				其他禽肉	甲硝唑、恩诺沙星	呋喃唑酮代谢物*、氯霉素、氧氟沙星*、磺胺类(总量)、多西环素、环丙氨嗪	重点品种：鸽肉
			畜副产品	猪肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	镉(以Cd计)*、呋喃唑酮代谢物*、呋喃西林代谢物*、氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氯丙咪	
				牛肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	/	
				羊肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	环丙氨嗪	
				猪肾	氯霉素、恩诺沙星	呋喃西林代谢物、克伦特罗*、莱克多巴胺*、沙丁胺醇*、磺胺类(总量)、甲氧苄啉	



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)	必检项目	可选项目	备注
1	畜禽肉及 副产品	畜禽肉及 副产品	畜副产品	牛肾	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	恩诺沙星	
				羊肾	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	镉(以Cd计)、环丙氨嗪、恩诺沙星	
				其他畜副产品	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	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	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	
2	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)	总汞(以Hg计)、铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以So ₂ 计)*	
			鲜食用菌	鲜食用菌	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧氟菊酯和高效氧氟菊酯	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、百菌清、除虫脲	
			鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪	水胺硫磷、毒死蜱*、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯*、戊唑醇、甲拌磷甲基异柳磷、氧乐果*、镉(以Cd计)、克百威*、铅(以Pb计)、三唑磷、丙环唑、乙酰甲胺磷	
				韭菜	毒死蜱	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯*、镉(以Cd计)、三唑磷、克百威*、甲拌磷*、腐霉利*、敌敌畏、氧乐果、水胺硫磷、甲胺磷、多菌灵、阿维菌素*、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氟虫脲、乐果*、乙酰甲胺磷、六六六、铅(以Pb计)、辛硫磷、二甲戊灵、三氯杀螨醇	
			芸薹属类蔬菜	菜薹	毒死蜱	镉(以Cd计)*、吡虫啉、啉虫脲、氟虫脲*、联苯菊酯、噻虫胺	
			叶菜类蔬菜	菠菜	毒死蜱、乐果、铬(以Cr计)	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、氟虫脲、腐霉利*、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷*、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果*、乙酰甲胺磷	
				大白菜	毒死蜱	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、氟虫脲、甲拌磷*、乐果*、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)	必检项目	可选项目	备注
2	蔬菜	蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜 (小白菜、小油菜、青菜)	毒死蜱、啉虫脒	氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯*、吡虫啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐*、克百威、阿维菌素*、甲基异柳磷、氧乐果*、氟虫腈*、甲拌磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷、镉(以Cd计)、噻虫胺*	
				芹菜	噻虫胺、毒死蜱	辛硫磷、阿维菌素、甲拌磷*、噻虫啉、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯*、啉虫脒*、乙酰甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、百菌清、甲基异柳磷*、氧乐果*、克百威、敌敌畏、水胺硫磷、苯醚甲环唑*、三氯杀螨醇*、乐果、氟虫腈*、二甲戊灵、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)	
				油麦菜	阿维菌素	吡虫啉、啉虫脒*、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、噻虫啉、三氯杀螨醇*、氧乐果*、乙酰甲胺磷*	
			茄果类蔬菜	辣椒	噻虫胺、啉虫脒	氟吡菌胺、毒死蜱*、水胺硫磷、乙酰甲胺磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐*、甲胺磷、噻虫啉、氧乐果、吡唑醚菌酯*、联苯菊酯、镉(以Cd计)*、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉*、克百威*、倍硫磷、敌敌畏、氟虫腈、乐果*、甲拌磷、三唑磷、杀扑磷、铅(以Pb计)、丙溴磷、呋虫胺*	
				茄子	毒死蜱	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯*、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、噻虫啉、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果*、乙酰甲胺磷	
				甜椒	噻虫胺、吡虫啉	毒死蜱*、噻虫啉、氧乐果*、克百威、吡唑醚菌酯、阿维菌素*、镉(以Cd计)、倍硫磷	
			瓜类蔬菜	黄瓜	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	阿维菌素*、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱*、腐霉利、甲拌磷、克百威、乐果*、噻虫啉、氧乐果*、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	
			豆类蔬菜	菜豆	倍硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷	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、氧乐果*、乙酰甲胺磷	
				豇豆	噻虫啉、噻虫胺	啉虫脒*、灭蝇胺、克百威*、倍硫磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、毒死蜱*、水胺硫磷、甲拌磷*、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氧乐果、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈*、阿维菌素、甲胺磷*、三唑磷、乙酰甲胺磷、乐果*	
				食荚豌豆	多菌灵	阿维菌素*、吡唑醚菌酯、毒死蜱*、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、烯酰吗啉、氧乐果*、乙酰甲胺磷*	



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)	必检项目	可 选 项 目	备注
2	蔬菜	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	毒死蜱、氟虫腈、噻虫胺	铅(以Pb计)、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
				姜	噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、二氧化硫残留量、吡虫啉	吡唑醚菌酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、甲胺磷、敌敌畏*、甲拌磷、氧乐果*、铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉(以Cd计)、克百威*、六六六、氯唑磷、氯氟菊酯和高效氯氟氰菊酯*	
				萝卜	毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	铅(以Pb计)、甲胺磷、甲拌磷、噻虫嗪、氧乐果*	
				山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	铅(以Pb计)、毒死蜱*、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威	
3	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿*、氯霉素、呋喃唑酮代谢物*、呋喃西林代谢物*、呋喃妥因代谢物*、五氯酚酸钠、沙拉沙星*、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、甲硝唑、地西洋、氧氟沙星*、诺氟沙星*、培氟沙星*	
				淡水虾	恩诺沙星	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)、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	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	镉(以Cd计)、孔雀石绿	挥发性盐基氮、组胺、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)、甲氧苄啉、甲硝唑、氧氟沙星*、培氟沙星*、诺氟沙星*	
				海水虾	二氧化硫残留量	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿*、氯霉素、呋喃唑酮代谢物*、呋喃它酮代谢物*、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	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	镉(以Cd计)、孔雀石绿	无机砷(以As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)、恩诺沙星*、氟苯尼考、磺胺类(总量)	



序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可 选 项 目	备注
3	水产品	水产品	其他水产品	其他水产品 (重点品种:牛蛙)	恩诺沙星 a	镉(以 Cd 计)b、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)、磺胺类(总量)a、氟苯尼考 a、甲硝唑 a、氧氟沙星 a、诺氟沙星 a	a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测 b. 限头、腹足类、棘皮类检测。
4	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	毒死蜱、甲拌磷、氧乐果	敌敌畏、啶虫脒、克百威、三氯杀螨醇	
				梨	毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	吡虫啉*、敌敌畏、多菌灵、克百威、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	氟虫腈、氧乐果	多菌灵、氟戊菊酯和 S-氟戊菊酯、糖精钠(以糖精计)*	
				桃	氟硅唑、氧乐果、吡虫啉	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵*、甲胺磷、克百威、溴氰菊酯*、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺	
				油桃	克百威、氧乐果	甲胺磷、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	
			柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、联苯菊酯	丙溴磷*、克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果*、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯*、甲拌磷、2, 4-滴和 2, 4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱*、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯*	
				柚	联苯菊酯、氯唑磷	水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、克百威	
				柠檬	联苯菊酯、乙螨唑	多菌灵、克百威、水胺硫磷、氯唑磷、毒死蜱	
				橙	联苯菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷	丙溴磷*、克百威、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、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	
			浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、霜霉威和霜霉威盐酸盐	已唑醇、克百威*、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果*、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈*、氟吡脲、联苯菊酯、氯唑磷、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	



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)	必检项目	可选项目	备注
4	水果类	水果类		草莓	多菌灵、烯酰吗啉	阿维菌素*、敌敌畏、克百威、氧乐果*、戊唑啉、吡虫啉、乙酰甲胺磷	
				猕猴桃	氯吡脞	敌敌畏、多菌灵、氧乐果	
				桑葚	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、糖 精钠(以糖精计)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)、多菌灵	
			热带及亚 热带水果	香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻 虫啉、腈苯唑	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、氟唑菌酰胺	
				芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、 戊唑醇	苯醚甲环唑*、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉*、噻虫啉、噻啉酮	
				火龙果	氧乐果、噻虫啉	氟虫腈、甲胺磷、克百威、乙酰甲胺磷	
				荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯 氟氰菊酯、吡唑醚菌 酯	多菌灵*、氧乐果*、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、 除虫脲*、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果*	
				杨梅	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、糖 精钠(以糖精计)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)*、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)*、三 氯蔗糖、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果、啉虫脲	
				龙眼	二氧化硫残留量、氧 乐果	克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	
				橄榄	糖精钠(以糖精计)、 甜蜜素(以环己氨基 基磺酸计)	三氯蔗糖、多菌灵*、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷	
				番木瓜	噻虫胺	噻虫啉、乙酰甲胺磷	
				瓜果类水 果	西瓜	氧乐果	克百威、噻虫啉、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑
			甜瓜类		氧乐果	克百威、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷	
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	地美硝唑、多西环素	甲硝唑、呋喃唑酮代谢物*、氟虫腈*、氯霉素、氟苯尼考*、甲砒霉素 *、恩诺沙星*、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啉、磺胺类(总量)*、地 克珠利、托曲珠利		
			其他禽蛋	其他禽蛋	磺胺类(总量)	呋喃唑酮代谢物、多西环素	



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)	必检项目	可 选 项 目	备注
6	豆类	豆类	豆类	豆类	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)	赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇	
7	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	二氧化硫残留量	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、吡虫啉	
				生干籽类	黄曲霉毒素B ₁	酸价(以脂肪计)(KOH)*、过氧化值(以脂肪计)*、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫啉、噻虫胺	仅花生检测黄曲霉毒素B ₁ 。
<p>注：1. 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，以孔雀石绿表示；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(2025年版)中相应食品类别要求检验。</p> <p>2. 酸价、过氧化值依据GB 19300判定，样品前处理按该标准附录B规定：脂肪含量低的莲子、板栗类等食品，其酸价、过氧化值不作要求；其中芝麻的酸价不纳入2025年监督抽检。</p> <p>3. 海水蟹、虾蛄中镉(以Cd计)仅限生产日期在2023年6月30日(含)之后的产品检测。</p> <p>4. 可选项目选择原则： 1) 金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；鉴于检测方法等问题，虾、蟹中呋喃西林代谢物不纳入监督抽检。 2) 可选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情等情况选择，如在本表可选项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在GB2763-2021、GB2763.1-2022标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法；兽药项目在GB31650-2019、GB31650.1-2022有该动物类别相应组织部位的允许限量，或农业农村部公告250号有禁用要求，且有适用检测方法(检测范围应包含该动物及相应组织部位)，符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。 3) 因生干籽类细类中包含除重点品种花生外的其他生干籽类产品，其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品，因此“国抽信息系统”不作必检项限制，但各承检机构应按承检区域必检项目要求实施检验，不得漏检漏报。 4) 抽样前，应制定抽样方案，抽取样品量、检验及复检备份所需样品量应根据采用的检测方法标准要求确定。 5) 带*号项目为可选项目中省、市级必检项目。 6) 省级在非*可选项目中选择不少于3项，市级在非*可选项目中选择不少于2项，县级在可选项目中选择不少于1项。</p>							

第四章 磋商响应文件格式



附件 1、合同格式

政府采购合同

项目名称：_____

磋商文件编号：_____

合同编号：_____

甲方：_____

乙方：_____

签订时间： 年 月 日

项目政府采购合同



根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》等法律法规规定，甲乙双方按照成交结果签订本合同。

第一条 合同文件

下列与本次采购活动有关的文件及附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力，这些文件包括但不限于：

1. 磋商文件。
2. 响应文件。
3. 乙方在响应时的书面承诺。
4. 成交通知书。
5. 合同补充条款或说明。
6. 保密协议或条款。
7. 相关附件、图纸及电子版资料。

第二条 合同内容

服务名称：详见合同附件中《报价明细表》

第三条 合同总金额

本合同服务总金额：¥_____元，大写：_____元。

分项价款在《报价明细表》中有明确规定。

本合同总价款包括服务期间必须的日常易耗品、工具、调试费、培训费等相关费用。

本合同执行期内因工作量变化而引起的服务费用的变动，在双方事先协商一致的前提下签订补充合同。

第四条 权利义务和质量保证

1. 甲方保证服务期间，对乙方工作给予支持，提供水、电、场地等必须的基础工作条件。如乙方有需要，还要提供履行合同所必需的有关图纸、数据、资料等。没有甲方事先同意，乙方不得将甲方资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围内。

2. 乙方保证所提供的服务或其任何一部分均不会侵犯任何第三方的专利权、



商标权或著作权。一旦出现侵权，索赔或诉讼，乙方应承担全部责任。乙方保证服务不存在危及人身及财产安全的隐患，不存在违反国家法规、法令、法律以及行业规范所要求的有关安全条款，否则应承担全部法律责任。

第五条 付款方式

1. 本合同项下所有款项均以人民币支付。
2. 乙方向甲方提交下列文件材料，经甲方审核无误后支付采购资金：
 - (1) 经甲方确认的发票。
 - (2) 经甲乙双方确认签订的《验收报告》（或按项目进度阶段性《验收报告》）。
 - (3) 其他材料。
3. 款项的支付进度以磋商文件的有关规定为准，即：_____

第六条 履约保证金

1. 乙方在签订本合同之日，向甲方或甲方指定的机构交纳履约保证金_____元。
2. 履约保证金的有效期为甲乙双方签署验收单后的_____天，如超期未退还，则按照超出时间的银行利率支付保证金本息。
3. 如乙方未能履行合同规定的义务，甲方有权扣除部分或全部履约保证金以弥补给甲方造成的损失。
4. 履约保证金扣除甲方应得的补偿后的余额在_____天内退还乙方。
5. 履约保证金交纳比例_____%。（利率以同期银行利率为准）
6. 履约保证金的交纳方式：支票、汇票、本票、保函等非现金形式交纳保证金。

第七条 验收

1. 服务期限：
服务地点：
验收时间：
验收地点：
2. 乙方应对提供的服务成果作出全面自查和整理，并列出清单，作为甲方验收和使用的服务条件依据，清单应随提供的服务成果交给甲方。



3. 验收时，甲乙双方必须同时在场，乙方所提供的服务不符合合同内容规定的，甲方有权拒绝验收。乙方应及时按本合同内容规定和甲方要求免费进行整改，直至验收合格，方视为乙方按本合同规定完成服务。验收合格的，由双方共同签订《验收报告》。

4. 甲方可以视项目规模或复杂情况聘请专业人员参与验收，大型或复杂项目，以及涉及专业服务内容的应当邀请国家认可的第三方质量检测机构参与验收。

5. 如项目实施情况需要分阶段验收，则根据实际情况分阶段出具《验收报告》。

第八条 项目管理服务

乙方要指定不少于一人全权全程负责本项目服务的落实，包括服务的咨询、执行和后续工作。

项目负责人姓名：_____；联系电话：_____。

第九条 售后服务

1. 乙方提供服务的质量保证期为自服务通过最终验收起_____个月。若国家有明确规定的质量保证期高于此质量保证期的，执行国家规定。

2. 服务期内，乙方应提供相关服务支持。对甲方所反映的任何服务问题在_____日（小时）之内作出及时响应，在_____日（小时）之内赶到现场实地解决问题。若问题在_____工作日（小时）后仍无法解决，乙方应在_____日（小时）内免费提供服务的补偿、替换方案，直至服务恢复正常。

3. 乙方必须遵守甲方的有关管理制度、操作规程。对于乙方违规操作造成甲方损失的，由乙方按照本合同第十二条的约定承担赔偿责任。

第十条 合同的转让、分包

依据磋商文件有关要求执行。

第十一条 合同的生效

1. 本合同经甲乙双方授权代表签字并加盖公章或合同专用章后生效。

2. 生效后，除《中华人民共和国政府采购法》第四十九条、第五十条第二款规定的情形外，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。

第十二条 违约责任



1. 乙方所交付服务成果不符合本合同规定的，甲方有权拒收，乙方在得到甲方通知之日起_____个工作日内采取补救措施，逾期仍未采取有效措施的，甲方有权要求乙方赔偿因此造成的损失或扣留履约保证金；同时乙方应向甲方支付合同总价_____%的违约金。

2. 甲方无正当理由拒收服务，甲方应向乙方偿付拒付服务费用_____%的违约金。

3. 乙方无正当理由逾期交付服务的，每逾期 1 天，乙方向甲方偿付合同总额的_____%的违约金。如乙方逾期达_____天，甲方有权解除合同，甲方解除合同的通知自到达乙方时生效。在此情况下，乙方给甲方造成的实际损失高于违约金的，对高出违约金的部分乙方应予以赔偿。

4. 甲方未按合同规定的期限向乙方支付合同款的，每逾期 1 天甲方向乙方偿付欠款总额的_____%违约金，但累计违约金总额不超过欠款总额的_____%。

5. 其他未尽事宜，以《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》等有关法律法规规定为准，无相关规定的，双方协商解决。

第十三条 不可抗力

甲、乙方中任何一方，因不可抗力不能按时或完全履行合同的，应及时通知对方，并在_____个工作日内提供相应证明，结算服务费用。未履行的部分是否继续履行、如何履行等问题，可由双方初步协商，并向主管部门和政府采购管理部门报告。确定为不可抗力原因造成的损失，免于承担责任。

第十四条 争议的解决方式

1. 因服务质量问题发生争议的，应当邀请国家认可的质量检测机构对服务进行鉴定。服务符合标准的，鉴定费由甲方承担；不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担。

2. 在解释或者执行本合同的过程中发生争议时，双方应通过协商方式解决。

3. 经协商不能解决的争议，双方可选择以下第_____种方式解决：

(1) 向兰州市有管辖权的法院提起诉讼。

(2) 向兰州仲裁委员会提出仲裁。

4. 在法院审理和仲裁期间，除有争议部分外，本合同其他部分可以履行的仍应按合同条款继续履行。



第十五条 知识产权（信息化项目适用）

1. 本合同项目的最终用户为甲方，项目成果的专利申请权、版权及其他非专利技术的所有权及使用权均归甲方所有，乙方必须向甲方提供项目的所有源代码和开发文档，甲方有权对软件进行修改。

2. 乙方对甲方提供的业务资料、技术资料应严格保密，不得扩散。

3. 未经甲方同意，乙方不得擅自将本合同项目的源代码和开发文档等资料扩散或提供给第三方使用，但甲方在本平台应用、二次开发或升级除外。

4. 乙方保证合同项下甲方委托乙方开发的项目未侵犯任何第三方的知识产权，如出现第三方提出任何侵权主张，甲方立即通知乙方，乙方负责处理。甲方不承担任何法律责任。

第十六条 其他

1. 本合同自签订之日起生效。

2. 本合同一式_____份。

3. 其他未尽事宜由双方签订补充协议。

4. 本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

5. 合同双方应遵守《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。

甲方名称（盖章）：

乙方名称（盖章）：

法定代表人（或授权代表）（签字）：

法定代表人（或授权代表）（签字）：

日期： 年 月 日

日期： 年 月 日



附件 2、报价表（第一轮）

报价表（第一轮）

项目名称：_____

项目编号：_____

序号	服务内容	服务周期	投标总价(元)	备注
报价合计			(金额大写) _____ (金额小写) _____	

供应商名称（盖章）：_____

法定代表人或授权代表人（签字或盖章）：_____

日期：_____年____月____日



附件 3、分项报价明细表

分项报价明细表

项目名称： _____

项目编号： _____

供应商名称： _____

序号	服务内容	服务周期	数量	单位	单价(元)	投标总价(元)	备注
报价合计			(金额大写) _____ (金额小写) _____				

注：1、供应商必须按“分项报价明细表”的格式详细报出投标总价的各个组成部分的报价。

2、“分项报价明细表”各分项报价合计应当与“开标一览表”报价合计相等。



附件 4、投标函格式

投 标 函

致：永靖县市场监督管理局

根据已收到“_____（采购项目名称）_____采购项目”竞争性磋商文件【项目编号：_____】，我单位经认真研究上述竞争性磋商文件，决定参加本次投标。我方提交电子版响应文件壹份并保证其真实性。我方愿承担该项目的实施和保修任务，履行竞争性磋商文件中对成交单位的要求和应承担的责任和义务。同时我方郑重做出如下声明：

1、我方完全接受竞争性磋商文件中的内容，并将按竞争性磋商文件的规定履行责任、义务。

2、我方已详细审查全部竞争性磋商文件，包括修改文件、参考资料及有关附件，无其他不明事项。

3、我方同意提供贵方可能要求的与投标有关的任何证据或资料。

4、如果我方成交，我方将按《成交通知书》要求签订、履行合同，承担责任、义务。

5、我方同意所递交的响应文件在 60 天的投标有效期内有效，在此期间我方将受此约束。

6、我们理解贵方不一定要接受最低报价的投标或收到的任何投标。

7、投标有关的一切资金往来请使用以下账户：

开户行：_____

户 名：_____

账 号：_____

9、与投标有关的一切正式信函请使用以下地址：

地 址：_____

邮 编：_____

电 话：_____

供应商名称（盖章）：_____

法定代表人或授权代表人（签字或盖章）：_____

日期：__ 年__月__日



附件 5、法定代表人身份证明及法人授权函格式

法定代表人身份证明

投标人名称：

注册号：

注册地址：

成立时间： 年 月 日

经营期限：

姓名： 性别： 年龄： 系（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

法定代表人身份证

供应商名称（盖章）：

法定代表人（签字或盖章）：

日期：__ 年__月__日



法人授权函

致：永靖县市场监督管理局

本授权函声明：_____（供应商全称）任命（被授权人姓名、
职务）为我公司的授权代表人，参与【项目编号：_____】
“_____（采购项目名称）采购项目”的投标活动，以供应
商的名义签署响应文件、进行合同投标、签署合同和全权处理与之有关的一切事
务。

特签字如下，以资证明。

供应商名称(公章)：_____

供应商地址：_____

法定代表人：（签字或盖章）_____

被授权人：（签字或盖章）_____

授权日期：_____年____月____日

法定代表人身份证复印件粘贴处（正面）	法定代表人身份证复印件粘贴处（反面）
被授权代表身份证复印件粘贴处（正面）	被授权代表身份证复印件粘贴处（反面）

附件 6、技术偏离表



技术偏离表

序号	服务内容	服务期限	竞争性磋商文件服务参数	响应文件服务参数	偏离情况	备注

***说明:**

1. “偏离情况”系指“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。
2. 请按所投产品的实际技术参数，逐条对应竞争性磋商文件的中技术参数（规格）要求认真填写该表。该表不能作为所投产品的技术文件，投标供应商应在响应文件中单独提供技术文件。
3. 投标供应商不能简单复制竞争性磋商文件的技术参数（规格）条款作为投标规格的应答，应按投标产品填写真实技术参数值。

供应商名称(盖章): _____

法定代表人或授权代表人（签字或盖章）: _____

日期: _____年____月____日

附件 7、商务偏离表



商务偏离表

序号	竞争性磋商文件条目号	竞争性磋商文件的商务条款	响应文件的商务条款	偏离情况	说明

供应商名称(盖章): _____

法定代表人或授权代表人(签字或盖章): _____

日期: _____年__月__日

附件 8、公司业绩一览表



公司业绩一览表

(附合同复印件或成交通知书复印件)

序号	项目名称	使用单位	使用单位 电话	合同金额 (人民币)	签订日期

供应商名称(盖章): _____

法定代名称表人或授权代表人(签字或盖章): _____

日期: ____年__月__日

附件 9、投标人基本情况



投标人基本情况

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

供应商名称(盖章):

法定代表人或授权代表人(签字或盖章):

日期: ____年__月__日

附件 10、投标人本项目管理、技术、服务人员情况表



投标人本项目管理、技术、服务人员情况表

类别	职务	姓名	职称	常住地	资格证明（附复印件）			
					证件名称	级别	证号	专业
管理人员								
技术人员								
售后服务人员								

供应商名称(盖章):

法定代表人或授权代表人(签字或盖章):

日期: ____年____月____日



附件 11、服务承诺函

服务承诺函

致：永靖县市场监督管理局

关于贵方2025年 月 日就_____（项目名称）竞争性磋商（项目编号：____）事宜，我公司作为供应商，作如下保证：

1. 服务期：
2. 质保期：
3. 服务质量承诺：
4. 售后服务承诺：
5. 技术培训承诺：
6. 质保期后系统维护费承诺：

供应商名称（盖章）：_____

法定代表人或授权代表人（签字或盖章）：_____

日期：_____年___月___日

附件 12、虚假应标承担责任声明



虚假应标承担责任声明

致：永靖县市场监督管理局

我公司承诺所提供的响应文件（包括一切技术资料、技术承诺、商务承诺等）均真实有效，若在项目招标过程中（包括开评标、成交公示过程）及履行合同期间（包括验收过程）发现我公司产品（或服务）与投标响应（文件）不一致，或发现我公司提供了不真实的响应文件（虚假材料），我公司愿意承担一切法律责任并认可采购人或采购代理机构作出的取消成交资格、罚没保证金等决定。

特此声明。

供应商名称（盖章）：_____

法定代表人或授权代表人（签字或盖章）：_____

日期：_____年___月___日



附件 13、同意竞争性磋商文件条款声明

同意竞争性磋商文件条款声明

致：永靖县市场监督管理局

为响应你方组织的项目名称的采购项目，项目编号 ，我方在参与投标前已详细研究了竞争性磋商文件的所有内容，包括修改或更改（正）文件（如果有的话）和所有已提供的参考资料以及有关附件，我方完全明白并认为此竞争性磋商文件没有倾向性，也没有存在排斥潜在供应商的内容，我方同意竞争性磋商文件的相关条款并承诺参与投标后不再对竞争性磋商文件的任何条款提出质疑或异议。

特此声明。

供应商名称（盖章）：_____

法定代表人或授权代表人（签字或盖章）：_____

日期：_____年___月___日



附件 14、不参与围标串标承诺书

不参与围标串标承诺书

致：永靖县市场监督管理局

本人作为经授权的供应商代表，作为_____ (项目名称、项目编号)的供应商，清楚知晓我单位本项目投标活动，现对以下事项作出郑重承诺如下：

一、我单位和我本人遵循公开、公平、公正、诚实守信的原则，依法依规参与本项目竞标。

二、我单位和我本人在本项目招标投标活动中，未参与围标串标。

三、我单位和我本人如被查实在本项目招标投标活动中存在围标串标的，递交响应文件行为作为实施串通投标违法行为的关键环节，本人承担直接责任人员法律责任，接受相应行政处罚和失信惩戒。

四、我单位和我本人从公布招标公告购买竞争性磋商文件之日起至投标截止时间止，对本项目的招标公告、竞争性磋商文件、补充竞争性磋商文件（如有）以及开标前期程序均无任何异议，无论成交与否，我及我单位均不就招标公告、竞争性磋商文件、补充竞争性磋商文件（如有）以及开标前期程序提出任何异议与投诉。

五、我单位和我本人在开标后至确定成交人之前任何企图干扰评标和定标活动，或企图影响招标人、招标代理、磋商小组、招（定）标委员会成员等违法行为，都将导致其响应文件被拒绝。

特此承诺。

供应商名称（盖章）：_____

法定代表人或授权代表人（签字或盖章）：_____

日期：_____年____月____日

附件 15、供应商企业类型声明函



中小企业声明函（货物）

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，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

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

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

中小企业声明函（工程、服务）



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

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

附件 16、代理服务费确认书



代理服务费确认书

致： 甘肃海立招标有限公司

参照国家计委《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格[2002]1980号）和国家发改委《国家发展改革委办公厅关于招标代理服务费有关问题的通知》（发改办价格[2003]857号）文件的有关规定，经采购人、采购代理机构协商，本次招标_____（招标项目名称）（项目编号：_____）的招标服务费按成交金额 1.5%向成交人收取。若我单位成交，将按竞争性磋商文件规定的时间和费率向贵单位支付代理服务费。

供应商名称（盖章）： _____

法定代表人或授权代表人（签字或盖章）： _____

日期： _____年____月____日

附件 17、供应商认为有必要提交的其他相关证明材料



格式自拟