

# 招标文件

## 市局生产环节食品安全监督抽检任务 1

项目内部编号： 26-工 21-0013

招标人： 上海市市场监督管理局

招标代理机构： 上海沪港建设咨询有限公司

编制日期： 二〇二六年二月

2026年02月10日 2026年02月10日

## 目录

|                  |     |
|------------------|-----|
| 第一章 招标公告 .....   | 3   |
| 第二章 投标人须知 .....  | 6   |
| 第三章 服务需求书 .....  | 28  |
| 第四章 合同条款 .....   | 85  |
| 第五章 投标文件格式 ..... | 90  |
| 第六章 评标办法 .....   | 123 |

# 第一章 招标公告

项目概况

市局生产环节食品安全监督抽检任务 1 招标项目的潜在投标人应在上海政府采购网（云采交易平台）获取招标文件，并于 **2026-03-05 11:30:00**（北京时间）前递交投标文件。

## 一、项目基本情况

项目编号：**310000000251027145820-00303647**

项目名称：市局生产环节食品安全监督抽检任务，其中，

其中包件 3：市局生产环节食品安全监督抽检任务经费 3（政府采购编号：0026-00020424）

采购方式：公开招标

预算金额：**1528800.00 元**

最高限价：包件 3-1528800 元

合同履行期限：服务期限为合同签订之日起至 2026 年 12 月 31 日，上述时间及合同期限皆为预估时间及期限，不能保证因其他可能的因素引致的延误（具体内容详见招标文件第三部分采购需求）。

项目概况简述：市：在上海市范围内开展粮食加工品，食用油、油脂及其制品，调味品，肉制品，乳制品，饮料，方便食品，饼干，罐头，冷冻饮品，速冻食品，薯类和膨化食品，糖果制品，茶叶及相关制品，酒类，蔬菜制品，水果制品，炒货食品及坚果制品，蛋制品，可及焙烤咖啡产品，食糖，水产制品，淀粉及淀粉制品，糕点，豆制品，蜂产品，保健食品，特殊膳食食品，特殊医学用途配方食品，婴幼儿配方食品和食品添加剂等食品的市局生产环节监督抽检任务。**具体详见第三章服务需求书。**

本项目不接受联合体投标。

市局生产环节监督抽检任务项目共分 3 个独立包件，投标人可对任意或全部包件进行投标，但每个投标人在本项目中最多只能中标 1 个包件；若投标人已在市局生产环节食品安全监督抽检任务（包件 1-2）中已中过 1 个包件的或已在市局生产环节食品安全监督抽检任务 1（包件 3）中已中过 1 个包件的，不再进行中标推荐。

## 二、申请人的资格要求

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：本采购项目推行节能产品、环境标志产品政府采购，促进中小企业、监狱企业、残疾人福利性单位发展，扶持不发达地区和少数民族地区等相关政策。
3. 本项目的特定资格要求：
  - (1) 未被“信用中国”（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）、中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单；
  - (2) 单位负责人为同一人或存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动；
  - (3) 投标人须具有中国计量认证（CMA）资质；
  - (4) 本项目专门面向小微企业预留采购份额；

### 三、获取招标文件

时间：2026-02-10 至 2026-02-24，每天上午 00:00:00~12:00:00，下午 12:00:00~23:59:59（北京时间，法定节假日除外）

地点：上海政府采购网（云采交易平台）

方式：本项目采用电子化采购方式，招标人、招标代理机构向投标人免费提供电子采购文件，不再提供纸质文件。获取网址：<http://www.zfcg.sh.gov.cn/>

### 四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

提交投标文件截止时间：2026-03-05 11:30:00（北京时间）

线上文件投标地点：上海市徐汇区斜土路 2358 号（车行入口）斜土路 2364 号（人行入口）7 楼会议室 开标时间：2026-03-05 11:30:00

开标地点：上海市徐汇区斜土路 2358 号（车行入口）斜土路 2364 号（人行入口）7 楼会议室

### 五、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

### 六、其他补充事宜

1. 本项目采购意向公告网址：

2. 开标所需携带其他材料：招标代理公司不提供上网网络（WIFI），届时请投标人代表持提交投标文件时所使用的数字证书（CA 证书）前来参加开标，另请自

带无线上网卡及可无线上网的笔记本一台（笔记本电脑应提前确认是否浏览器设置、CA证书管理器下载等，确保和CA证书匹配可以正常登陆上海政府采购网）。

3. 发布公告的媒介：以上信息若有变更招标代理公司会通过“上海政府采购网”通知，请投标人关注。

## 七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系

### 1. 招标人信息

名称：上海市市场监督管理局

地址：上海市徐汇区肇嘉浜路 301 号

联系方式：021-64220000-2307

联系人：何莖

### 2. 招标代理机构信息

名称：上海沪港建设咨询有限公司

地址：上海市徐汇区斜土路 2358 号（车行入口）斜土路 2364 号（人行入口）

联系方式：13818279985、19802177275

联系人：徐璇璇、顾皓雯、孙红梅

### 3. 项目联系方式

项目联系人：徐璇璇、顾皓雯、孙红梅

联系方式：13818279985、19802177275

## 第二章 投标人须知

### 投标人须知前附表

| 序号 | 目录名称          | 内容  |
|----|---------------|---|
| 1. | 项目名称          | 市局生产环节食品安全监督抽检任务 1  |
| 2. | 项目内容          | 详见“服务需求书”。  |
| 3. | 项目类别          | 货物 <input type="checkbox"/> 服务 <input checked="" type="checkbox"/>  |
| 4. | 是否允许<br>联合体投标 | <input checked="" type="checkbox"/> 不允许<br><input type="checkbox"/> 允许联合体的要求：本项目允许*家投标人组成联合体，由具备**资质的投标人作为联合体牵头人。   |
| 5. | 项目划分<br>包件情况  | <input type="checkbox"/> 本项目不划分包件。<br><input checked="" type="checkbox"/> 本项目包含 1 个包件。  |
| 6. | 资金来源          | 财政资金  |
| 7. | 采购预算          | 人民币 <u>1528800</u> 元整。  |
| 8. | 最高限价          | <input type="checkbox"/> 无<br><input checked="" type="checkbox"/> 有，最高限价为：包件 3-1528800 元  |
| 9. | 投标人资格<br>条件   | <p>1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；</p> <p>2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：本采购项目推行节能产品、环境标志产品政府采购，促进中小企业、监狱企业、残疾人福利性单位发展，扶持不发达地区和少数民族地区等相关政策。</p> <p>3. 本项目的特定资格要求：</p> <p>(1) 未被“信用中国”(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单；</p> <p>(2) 单位负责人为同一人或存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动；</p> |

|     |            |   |
|-----|------------|---|
|     |            | <p>(3) 投标人须具有中国计量认证 (CMA) 资质;</p> <p>(4) 本项目专门面向小微企业预留采购份额;</p> <p>4、本次招标<b>不允许</b>联合投标。</p> <p>注: 本次采购为网上采购, 投标人应自行办理网上招投标系统所需的相关手续、CA 证书或设备等, 并自行完成系统操作的学习 (详见上海政府采购网云平台)。</p>  |
| 10. | 招标人        | <p>单位名称: 上海市市场监督管理局</p> <p>地址: 上海市徐汇区肇嘉浜路 301 号</p> <p>联系人: 何堃</p> <p>电话: 021-64220000-2307</p>   |
| 11. | 采购代理机构     | <p>公司名称: 上海沪港建设咨询有限公司</p> <p>地址: 上海市徐汇区斜土路 2358 号 (车行入口) 斜土路 2364 号 (人行入口)</p> <p>联系人: 徐璇璇、顾皓雯、孙红梅</p> <p>电话: 13818279985、19802177275</p>   |
| 12. | 招标代理服务费    | <p><input checked="" type="checkbox"/> 投标总价包含招标代理服务费。代理服务费: 各中标单位参照国家发展计划委员会文件计价格 (2002) 1980 号、(2003) 857 号《招标代理收费管理暂行办法》发改价格 [2015] 299 号等相关文件的规定计取。(上海沪港建设咨询有限公司)</p> <p><input type="checkbox"/> 投标总价不包含招标代理服务费。由招标人按照招标代理合同的约定向招标代理机构支付相应费用。</p>         |
| 13. | 招标文件的发售和获取 | <p>详见招标公告</p>   |
| 14. | 投标保证金      | <p><input type="checkbox"/> 本项目无需缴纳投标保证金。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 本项目需要交纳投标保证金。</p> <p>包件 3-保证金: 30000 元</p> <p>账号: 9902001843743418</p> <p>开户行: 中国民生银行上海新泾支行</p> <p>投标保证金应在投标截止时间前以支票、汇票、本票、保函等非现金形式提交至招标代理机构, 投标保证金到账 (保函提交) 的截止时间应与</p> |

|     |          |  |
|-----|----------|--|
|     |          | <p>投标截止时间一致。保证金有效期应与投标有效期一致。逾期不交者，投标文件将作无效处理。</p> <p>投标保证金的接受人为招标代理机构。投标人应于投标截止时间前将保证金汇至账户</p> <p>保证金有效期应当与报价有效期一致。</p>  |
| 15. | 履约保证金    | <p>本项目设置履约保证金</p> <p>履约保证金：合同总金额的 10%。乙方应在合同签订后 30 日内，向甲方提供合同总金额 10%的履约保证金。履约保证金采用银行保函的方式提交，履约保证金的受益人为甲方；项目完成，验收合格后退还保函。</p>   |
| 16. | 现场踏勘     | <p><input checked="" type="checkbox"/> 不组织踏勘。</p> <p><input type="checkbox"/> 统一踏勘。集合时间： / 集合地点： / 联系人： / 联系电话： /。</p> <p>投标人取得招标文件后，可前往项目现场踏勘以了解任何足以影响投标报价、编制投标文件和签署合同所需了解的全部信息，如现有设备情况、材料加工、材料堆放及用水、用电和道路运输等因素，都应在投标时一并考虑。投标人一经中标，不得以不了解现场情况为由，提出延长合同期和提高合同价等要求。投标人应自行承担现场踏勘的费用，并对踏勘现场后做出的判断自行承担责任和风险。</p> |
| 17. | 疑问提问截止时间 | <p>潜在投标人对招标文件如有疑问，可要求澄清。澄清要求应以书面形式（盖单位公章）在 2026 年 2 月 25 日 16:00 时之前邮件至招标代理机构（电子邮箱：zb3-1@huganggroup.com），原件可采用快递方式送达。</p> <p>为保证招标的合法性、公平性，潜在投标人认为本项目的服务需求书中的技术、服务等相关需求指标存在排他性或歧视性的，可在收到或下载招标文件之日起七个工作日内提出并附相关证据，招标人或招标代理机构将及时进行调查或组织论证，如情况属实，招标人或招标代理机构将对相关技术、服务需求指标做相应修改。</p>                             |
| 18. | 报价范围     | <p><input checked="" type="checkbox"/> 投标总价包含达到合同验收要求及完成所有相关服务的所有费用。</p>   |
| 19. | 报价方式     | <p>(1) 报价币种：人民币报价（含税价）</p> <p>(2) 投标人所报的投标价应是总价固定不变的，各投标人报价时应充分考虑材料、人工等价格波动等风险，一旦中标，在投标期间和合同履行期间不得以任何理由提出予以变更价格。</p>   |

|     |              |  |
|-----|--------------|--|
| 20. | 服务期限         | 服务期限为合同签订之日起至 2026 年 12 月 31 日,上述时间及合同期限皆为预估时间及期限,不能保证因其他可能的因素引致的延误。   |
| 21. | 是否允许递交备选投标方案 | <input checked="" type="checkbox"/> 不允许。★本项目不接受选择性报价,否则将按无效投标处理。<br><input type="checkbox"/> 允许  |
| 22. | 合同转包         | <input checked="" type="checkbox"/> 本项目合同不得转包。   |
| 23. | 付款方式         | <p>检验费用(含购样等费用,下同)分三次结算,结算金额上限不超过每个项目预算金额。乙方应在规定时间内,按照要求向甲方提供符合财税规定的收费票据。</p> <p>第一次付款时间:合同签订且收到乙方的履约保证金后 15 个日内,甲方预付合同总价的 25%;</p> <p>第二次付款时间:2026 年 6 月底前,甲方预付合同总价的 25%;</p> <p>合同尾款:2026 年 12 月底前,乙方完成全部抽检任务、提交结算申请,经甲方组织验收通过后,甲方根据乙方提供的相关购样、检验结果汇总表、费用清单等据实结算,完成合同尾款的支付,即合同总价的 50%。</p> <p>如经验收后据实结算金额少于合同尾款的,按实际结算金额支付;如据实结算金额少于前次预付金额的,合同尾款不予支付,乙方还应按甲方的要求返还相应预付款项差额;如乙方有被扣款项,按扣款后余额支付。</p> <p>合同有效期内超过支付上限的不予支付。</p> <p>如到账进度晚于上述时间,以实际到账进度和金额为准。</p> |
| 24. | 投标有效期        | 自投标文件提交截止之日起 90 日历天。   |
| 25. | 投标文件编制要求     | <p>投标文件应在招标文件规定的地方签字盖章。</p> <p>若投标多个包件,投标人需针对每个拟投标的包件单独编制、提交完整投标文件,分别响应各包件的技术、商务及资格要求。</p>   |
| 26. | 重大违法记录情况的要求  | 年份要求:2023-2025 年。  |
| 27. | 投标人的类似项目业绩   | 年份要求:2023-2025 年。  |

|     | 的要求   |  |
|-----|-------|--|
| 28. | 投标    | <p>投标截止时间：<b>2026-03-05 11:30:00</b>（北京时间）</p> <p>投标地点：上海政府采购网（云采交易平台）</p> <p><a href="http://www.zfcg.sh.gov.cn/">http://www.zfcg.sh.gov.cn/</a>；逾期上传或不符合规定的投标文件恕不接受。</p> <p>纸质文件一式五份，一正四副。</p> <p>法定代表人开标需携带身份证原件及法定代表人证明原件；</p> <p>投标授权代表开标应当是投标人的在职正式职工，并携带身份证原件、法定代表人授权书及在本单位缴社保的有效证明出席。</p> <p>所需携带其他材料：请投标人代表持网上投标回执、上传投标文件时所使用的 CA 证书和可以无线上网的笔记本电脑参加投标。</p> <p>注：各投标人在投标文件加密上传后，须及时联系招标代理机构进行投标签收（投标截止时间之后，招标代理机构将无法签收），投标人应及时查看签收情况，并打印签收回执。未签收的投标文件视为投标未完成，投标失败。</p> |
| 29. | 开标会   | <p>开标时间：<b>2026-03-05 11:30:00</b>（北京时间）</p> <p>开标地点：上海市徐汇区斜土路 2358 号（车行入口）斜土路 2364 号（人行入口）7 楼会议室</p> <p>注：签到和解密的操作时长分别为 30 分钟，投标人应在规定时间内完成上述签到或解密操作，逾时未完成签到或解密的投标人，其投标将作无效标处理。因系统原因导致投标人无法在上述要求时间内完成签到或解密的除外。</p>   |
| 30. | 开标一览表 | <p>（1）开标时仅对本项目《开标一览表》的内容进行唱标，采购文件另有要求的从其规定。</p> <p>（2）依据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部第 87 号令）规定，开标时，投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中明细表内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准。投标文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准。</p> <p>（3）请投标投标人在“开标一览表（报价表）”内务必填写正确的大写金额，以补救因报价金额“单位”差错造成的错误。</p> <p>（4）电子投标工具中填写开标一览表的投标总价请务必核实无误后再</p>   |

|     |      |  |
|-----|------|--|
|     |      | 提交。  |
| 31. | 资格审查 | <p>1、投标人应提供下列材料，以证明其具备政府采购法第二十二条第一款规定的条件：</p> <p>1) 法人或者其他组织的营业执照等证明文件：</p> <p>a) 提供企业营业执照或事业单位法人证书，或其他性质单位组织的合法证明材料（法人与其分支机构不得同时参与同一项目的采购活动）；</p> <p>b) 法定代表人/单位负责人直接投标的应提供法定代表人/单位负责人证明书及身份证；委托授权人投标的应提供法定代表人/单位负责人授权委托书及被授权人身份证。</p> <p>2) 提供《财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函》；</p> <p>3) 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料；</p> <p>4) 参加政府采购活动近三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；</p> <p>5) 具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料：</p> <p>提供投标人书面声明，承诺未违反《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条“单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。”相关规定。</p> <p>2、信用查询记录：</p> <p>招标代理机构或招标人工作人员将于开标后至评标前，通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询相关投标人信用记录，并对投标人信用记录进行甄别，对被信用中国网站(www.creditchina.gov.cn)列入失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单，被中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)列入政府采购严重违法失信行为记录名单，以及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的投标人，将拒绝其参与政府采购活动。</p> <p>3、本项目不接受联合体投标。</p> <p>4、本项目专门面向小微企业采购。中小企业应当按照规定提供《中小企业声明函》。</p> <p>资格审查的标准和方法详见招标文件第六章评标办法中的相关规定。</p> |
| 32. | 符合性  | (1) 投标人未通过招标人或者招标代理机构资格审查的；  |

|     |                    |   |
|-----|--------------------|---|
|     | <p><b>审查</b></p>   | <p>(2) 投标人的报价超过招标文件中规定的采购预算的；</p> <p>(3) 投标文件中法定代表人授权委托书的被授权人与投标人 CA 证书上的被授权人不一致的；</p> <p>(4) 未按招标文件提供的格式签字盖章并上传材料的原件扫描件；</p> <p>(5) 投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，且在评标现场规定的时间内不能提供书面说明及相关证明材料证明其报价合理性的；</p> <p>(6) 投标有效期不满足招标文件要求的；</p> <p>(7) 未按要求提交投标保证金或提交的投标保证金的数额、形式、时间等不符合招标文件要求的（如有）；</p> <p>(8) 投标人未按照要求对投标文件进行澄清、说明或者补正的；</p> <p>(9) 法律、法规规定的其他无效情形（包括但不限于：1）《政府采购法实施条例》第七十四条所列的恶意串通情形；2）财政部第 87 号令第三十七条所列的视为投标人串通投标情形；……等）；</p> <p>(10) 招标文件中明确规定可以按照无效投标处理的其他情形（标★条款，如有）。</p> |
| 33. | <p><b>评标办法</b></p> | <p><input type="checkbox"/> 最低评标价</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 综合评分法</p>  |
| 34. | <p><b>评标形式</b></p> | <p>现场评标：</p> <p>(1) 评标流程按系统流程常规进行。</p>  |
| 35. | <p><b>政策功能</b></p> | <p>(1) 中小企业：</p> <p>1) 本项目专门面向小微企业采购，中小企业参加本项目采购活动的，应当提供《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库〔2011〕181 号）规定的《中小企业声明函》。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中型、小型企业。事业单位、社会组织等非企业主体不享受中小企业扶持政策，但事业单位、社会组织等非企业主体提供全部由中小企业制造的货物参加货物采购项目的除外。事业单位直接控股和管理的企业，依据中小企业划型标准认定其企业类型。</p> <p>2) 根据《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19 号），对于非专门面向中小企业的项目，评审时给予小微企</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>业 %的价格扣除优惠。(投标人若为小型、微型企业,必须按照规定提供真实、完整、准确的《中小企业声明函》,未提供或提供内容不全的,则不享受价格折扣优惠。) 在服务采购项目中,服务由中小企业承接(即投标人提供服务的人员为中小企业依照法律法规订立劳动合同的从业人员)。</p> <p>3)根据《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),本项目中小企业所属的行业为<b>其他未列明行业</b>。</p> <p>4)专门面向中小企业采购且接受联合体投标,联合体各方均为中小企业的,联合体视同中小企业。其中,联合体各方均为小微企业的,联合体视同小微企业。</p> <p>5)通过发布公告方式邀请投标人后,符合资格条件的中小企业数量不足3家的,应当中止采购活动,视同未预留份额的采购项目或者采购包,按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)第九条有关规定重新组织采购活动。</p> <p>6)享受扶持政策获得政府采购合同的,小微企业不得将合同分包给大中型企业,中型企业不得将合同分包给大型企业。</p> <p>7)投标人提供的《中小企业声明函》有明显错误的,可以依法要求投标人澄清修改。投标人提供虚假材料谋取中标的,依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。</p> <p>8)政府采购监督检查、投诉处理及政府采购行政处罚中对中小企业的认定,由货物制造商或者工程、服务投标人注册登记所在地的县级以上人民政府中小企业主管部门负责。</p> <p>9)中小企业规模类型自测小程序已上线,自测链接:<br/><a href="http://202.106.120.146/baosong/appweb/orgScale.html">http://202.106.120.146/baosong/appweb/orgScale.html</a></p> <p>(2)残疾人福利性单位:视同小型、微型企业。投标人若为符合条件的残疾人福利性单位,须按规定提供真实、完整、准确的《残疾人福利性单位声明函》。</p> <p>(3)监狱企业:视同小型、微型企业,投标人若为符合条件的监狱企业,须按规定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(格式自拟)。”</p> |
|--|--|---|

|                        |               |   |
|------------------------|---------------|---|
| 36.                    | 质疑            | <p>投标人如对采购文件、采购过程、中标结果有异议，应当于公告发布之日起至公告期限满第7个工作日内，以书面形式向招标招标单位提出，逾期不予受理。</p>  |
| <p><b>电子投标特别提醒</b></p> |               |   |
| 1.                     | 注册登记          | <p>投标人应根据《上海市数字证书使用管理办法》等规定向本市依法设立的电子认证服务机构申请用于身份认证和电子签名的数字证书，并严格按照规定使用电子签名和电子印章。</p> <p>为确保云采交易平台数据的合法、有效和安全，投标人应在云采交易平台注册登记入库并获得账号和密码。</p>  |
| 2.                     | 招标公告招标文件的更正   | <p>招标人和招标代理机构可以依法对招标公告、招标文件进行更正，更正文件应在云采交易平台上公告，并通过云采交易平台发送至已下载招标文件的投标人工作区，或者通过电子邮件发送给已下载招标文件的投标人。</p>  |
| 3.                     | 投标文件的编制、加密和上传 | <p>(1) 投标人下载招标文件后，应使用云采交易平台提供的客户端投标工具编制投标文件。</p> <p>(2) 投标人应按照招标文件要求提交商务文书和法律文书文件的彩色扫描文件，并在投标客户端中采用 PDF 格式上传所有资料，文件格式参考招标文件有关格式。</p> <p>(3) 投标文件须先以 WORD 编辑器编辑，按招标文件要求填写好内容后转换为 PDF 文件。此 PDF 文件应附带目录以及文档结构图功能，以便投标工具抽取目录。WPS 转 PDF 格式的文档，在 WPS Office 软件中，先点击左上角“文件”，选择“另存为”，并在弹框里选择保存路径、文件类型选择“PDF 文件格式”，点击“保存”，生成 PDF 文件。Word 转 PDF 格式的文档，先点击左上角“文件”，再点击“导出”、“创建 PDF/XPS”，在弹框里选择保存路径、文件类型选择“PDF 文件格式”，点击“发布”，生成 PDF 文件（如第一次使用 Office 软件生成带目录结构文件，需在发布前点击“选项”，并勾选“创建书签时使用”）。</p> <p>(4) 如因上传、扫描、格式等原因导致评审时受到影响，由投标人承担相应责任。招标人认为必要时，可以要求投标人提供商务文书和法律文书。</p> |

|    |        |   |
|----|--------|---|
|    |        | <p>书原件进行核对，投标人必须按时提供。否则，视作未实质性响应招标文件的要求，并对该投标人进行调查，有欺诈行为的按有关规定进行处理。</p> <p>(5) 投标人和云采交易平台应分别对投标文件实施加密。在投标截止时间前，投标人通过投标工具使用数字证书对投标文件加密后上传至云采交易平台，再经过云采交易平台加密保存。</p> <p>(6) 由于投标人的原因造成其投标文件未能加密而致投标文件在开标前泄密的，由投标人自行承担责任。</p>  |
| 4. | 网上投标   | <p>(1) 登入投标客户端：投标人用上海市电子签名认证证书（CA 证书）登陆云采交易平台投标客户端。</p> <p>(2) 填写网上投标文件：投标人在投标客户端中选择要参与的项目，在投标文件提交截止时间前按照系统设置和招标文件要求填写基本信息并勾选本次参与投标的包件号。填写完成后，导入线下编制的投标文件，并对各检查项、打分项进行标记匹配响应。匹配完成后，系统会对投标人的“基本信息”、“导入投标文件”和“标书匹配”等操作进行完整度检查。</p> <p>(3) 完成投标：待检查进度变为 100%后，点击“生成电子加密标书”输入 CA 密码生成电子加密标书，点击“上传电子加密标书”将加密标书上传至云采交易平台，投标人须自行对上传情况进行确认。</p> |
| 5. | 投标文件签收 | <p>各投标人在投标文件加密上传后，须及时联系招标代理机构进行签收（投标截止时间之后，招标代理机构将无法签收），投标人应及时查看签收情况，并打印签收回执。未签收的投标文件视为投标响应未完成，响应失败。</p> <p>若项目未到达投标截止时间，投标人可对已完成上传投标文件的项目进行“撤回”，如状态显示为“签收成功”的，投标人应及时联系招标代理机构进行“撤销签收”后，再进行“撤回”操作。</p>   |
| 6. | 投标截止   | <p>投标截止与开标时间以云采交易平台显示的时间为准；</p> <p>投标截止时间后云采交易平台不再接受投标人上传首次投标文件。</p>  |
| 7. | 开标     | <p>(1) 参加开标会议。投标人在完成网上投标文件提交后，其法定代表人或授权委托人应携带设备（笔记本电脑、无线上网卡、电子签名认证证</p>   |

|     |         |   |
|-----|---------|---|
|     |         | <p>书), 按照招标文件规定的时间和地点出席开标会议。</p> <p>(2) 开标程序在云采交易平台进行, 所有上传投标文件的投标人应登录云采交易平台参加开标。</p> <p>☆(3) 签到的操作时长为 30 分钟, 投标人应在规定时间内完成上述签到操作, 逾时未完成签到的投标人, 将作无效投标处理。因系统原因导致投标人无法在上述要求时间内完成签到的除外。</p> <p>(4) 若发生影响正常开标的系统故障, 开标时间将另行公告或通知。</p>   |
| 8.  | 投标文件解密  | <p>云采交易平台显示投标截止时间后, 由招标代理机构解除云采交易平台对投标文件的加密。投标人应在规定时间内使用数字证书对其投标文件解密。☆解密的操作时长为 30 分钟, 投标人应在规定时间内完成上述解密操作, 逾时未完成解密的投标人, 将作无效投标处理。因系统原因导致投标人无法在上述要求时间内完成签到或解密的除外。</p>   |
| 9.  | 开标记录的确认 | <p>(1) 投标文件解密后, 云采交易平台根据投标文件中开标一览表的内容自动汇总生成开标记录表。</p> <p>(2) 投标人应及时检查开标记录表的数据是否与其投标文件中的开标一览表一致, 并作出确认。</p> <p>(3) 投标人发现开标记录表与其投标文件开标一览表数据不一致的, 应及时向招标人或招标代理机构提出更正, 招标人或招标代理机构应核实开标记录表的内容是否与投标文件中的开标一览表一致。如不一致的, 应及时更正。</p> <p>(4) 投标人未对开标记录表提出异议, 又据不作出确认的, 视为确认开标记录表的内容。</p> |
| 10. | 其他      | <p>本项目采购过程中因以下原因导致的不良后果, 招标代理机构不承担责任:</p> <p>(1) 云采交易平台发生技术故障或遭受网络攻击对项目所产生的影响。</p> <p>(2) 本招标代理机构以外的单位或个人在云采交易平台中的不当操作对本项目产生的影响。</p> <p>(3) 云采交易平台的程序设置对本项目产生的影响。</p> <p>(4) 其他无法预计或不可抗拒的因素。</p> <p>投标人若参加本项目, 即视为同意上述免责内容。</p>   |

|     |            |   |
|-----|------------|---|
| 11. | 云采交易平台获取帮助 | 提供工作日 8:30-12:00, 13:30-18:00 的热线咨询服务<br>服务热线: 95763。 |
|-----|------------|---|

## 投标人须知正文

### 一、说明

#### 1. 适用范围

1.1 本招标文件仅适用于招标公告中所述项目的服务采购。

1.2 根据上海市财政局政府采购管理处发布的《关于上海市政府采购云平台试运行通知》、《关于上海市政府采购云平台第二批单位上线运行的通知》的规定, 本项目招投标相关活动在上海市政府采购云平台(以下简称: 采购云平台, 网址: [www.zfcg.sh.gov.cn](http://www.zfcg.sh.gov.cn))云采交易平台系统进行。采购云平台由市财政局建设和维护。投标人应根据上海市财政局《关于印发〈上海市电子政府采购管理暂行办法〉的通知》(沪财采〔2012〕22号)等有关规定和要求执行。投标人在采购云平台的有关操作方法, 可以参照上海政府采购网首页“操作须知”专栏中的有关内容和操作要求办理。

#### 2. 定义

- 2.1 “招标人”系指本项目公告中所述招标人。
- 2.2 “投标人”系指向招标人及招标代理机构提交投标文件的投标人。
- 2.3 “服务”系指招标文件规定投标人承担的服务义务。
- 2.4 “货物”系指招标文件规定投标人承担的与本服务项目相关的货物。
- 2.5 “买方”系指在合同的买方项下签字的法人单位, 即本项目的招标人。
- 2.6 “卖方”系指提供合同服务的投标人。
- 2.7 “招标代理机构”系指上海沪港建设咨询有限公司。

#### 3. 合格的投标人

3.1 投标人参加政府采购活动应当具备下列条件:

- (1) 具有独立承担民事责任的能力;
- (2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度;
- (3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力;
- (4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录;
- (5) 参加政府采购活动近三年内, 在经营活动中没有重大违法记录;

(6) 法律、行政法规规定的其他条件。

3.2 参加本项目投标的投标人，应当具备的其他资格要求详见招标公告。

3.3 招标公告中规定接受联合体投标的，还应遵守以下规定：

3.3.1 参加联合体的投标人均应当符合招标文件规定的合格投标人的条件，并应当向招标人提交联合投标协议书，载明联合体各方承担的工作和义务。联合体各方必须指定牵头人，授权其代表所有联合体成员负责投标和合同实施阶段的主办、协调工作，并使用牵头人数字证书（CA证书）参加投标。

3.3.2 联合体中有同类资质的投标人按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的投标人确定资质等级。

3.3.3 以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他投标人另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动，否则，相关投标均无效。

3.3.4 招标文件要求提交投标保证金的，可以由联合体中的一方或者多方共同交纳投标保证金，其交纳的投标保证金对联合体各方均具有约束力。

3.3.5 联合体中标的，联合体牵头人与招标人在云采交易平台签订采购合同，联合体各方就采购合同约定的事项对招标人承担连带责任。

3.3.6 根据《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）的规定，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录，将拒绝其参与政府采购活动。

3.3.7 联合体中标的项目，在中标公告中联合体各方的相关信息均应一并公告。

3.3.8 其他要求详见前附表。

#### 4. 投标费用

无论中标与否，投标人须自行承担所有与参加投标有关的全部费用。

## 二、招标文件

#### 5. 招标文件的组成

5.1 招标文件用以阐明所需服务、招标投标程序及要求、技术规格书和合同条款。招标文件由下述部分组成：

(1) 招标公告

- (2) 投标人须知
- (3) 服务需求书
- (4) 合同条款
- (5) 投标文件格式
- (6) 评标办法

5.2 除非另有特别说明，招标文件不单独提供服务活动所在地的自然环境、气候条件、公用设施等情况，投标人被视为熟悉上述与履行合同有关的一切情况。

5.3 无论是否递交投标文件，投标人都应承担对招标文件保密的义务。

5.4 投标人在参与本项目中，对于招标人和最终用户披露和提供的所有信息，应作为商业秘密对待并予以保护，未经招标人和最终用户授权，不得将任何信息泄漏给第三方。否则，招标人和最终用户有权追究投标人的责任。

5.5 投标人一旦中标，须保障招标人和最终用户在使用其服务及其任何部分不受到第三方关于侵犯商业秘密的指控。任何第三方如果提出相关指控，投标人须与第三方交涉并承担由此而引起的一切法律责任和费用。

## **6. 招标文件的澄清**

投标人对招标文件如有疑问，可在招标文件前附表规定的时间内，以书面形式向招标代理机构提出。招标代理机构将在收到询问函后3个工作日内以书面形式答复投标人，并在其认为必要时，将澄清、修改或补充文件发给已购买招标文件的每一投标人，该补充文件如影响投标文件编制的，应当在投标截止时间前15日发出，不足15日的，应顺延开标时间。

## **7. 招标文件的修改**

7.1 招标人可以对已发出的招标文件主动进行澄清或修改。澄清和修改的内容可能影响投标文件编制的，招标人应当在投标截止时间至少15日前，以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足15日的，招标人应当顺延提交投标文件的截止时间。

7.2 招标文件的修改将在上海政府采购网上发布公告，并对投标投标人具有约束力。投标投标人应主动上网查询。

7.3 补充文件将构成招标文件的一部分，对投标人有约束力。

7.4 当后发的补充文件与原招标文件或此前发出的补充文件之间存在不一致时，以后发的补充文件为准。

## 8. 对招标文件的质疑和处理

8.1 投标人对招标文件提出质疑的，应当在获取招标文件或招标文件公告期限届满之日起7个工作日内提出。

8.2 招标人、招标代理机构对投标人提出的质疑，应依据本须知第35条的相关规定进行处理。

8.3 招标代理机构因处理质疑而对招标文件进行的澄清和修改，可能影响投标人编制投标文件的，依据本须知第6条、第7条的相关规定执行。

## 三、投标文件的编写

### 9. 编写要求

9.1 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容及上海政府采购网首页“操作须知”专栏中操作手册，按招标文件的要求及上海政府采购网投标人操作手册相关要求提供投标文件，对招标文件的实质性要求做出完全响应，并保证所提供资料的真实性。否则，其投标可能被拒绝。

9.2 投标人须在上海政府采购网下载、安装“投标客户端工具”，在该工具基础上完成投标文件录入、投标、投标文件加密等内容的操作。

### 10. 投标的语言及计量单位

10.1 投标文件、投标交换的文件和来往信件，应以中文书写。

10.2 除招标文件的技术要求中另有规定外，计量单位应使用中华人民共和国法定计量单位。

### 11. 投标文件的组成

详见本招标文件第五章。

### 12. 投标文件格式

投标人应按照招标文件或云采交易平台投标客户端中提供的格式，在网上完整地填写投标报价表以及相关投标内容。

### 13. 投标报价

13.1 投标报价应包含服务达到验收要求及完成所有相关货物的所有费用。投标人若有漏项则自行承担相关风险，价格不做调整；若报价有虚增项目或服务数量，结算时相应扣除该部分费用。

13.2 其余要求详见前附表。

#### 14. 投标货币

投标文件的报价一律用人民币报价。

#### 15. 资格证明文件

见第五章投标文件组成中“投标人的资格证明文件”中要求。

#### 16. 技术投标文件

投标人必须依据招标文件中的相关要求，提交证明其拟供的服务或伴随货物符合招标文件规定的技术响应文件，作为投标文件中技术标的主要内容。

#### 17. 投标保证金

17.1 投标保证金具体要求：见前附表；未按规定提交投标保证金的，将被视为无效投标，招标代理机构将予以拒绝。

17.2 投标人在投标截止时间前撤回已提交的投标文件的，招标人将在收到投标人书面撤回通知之日起五个工作日内退还已收取的投标保证金，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

17.3 未中标人的投标保证金，将在中标通知书发出后五个工作日内退还。

17.4 中标人的投标保证金，在采购合同签订后五个工作日内退还。

17.5 招标代理机构逾期退还保证金的，除应当退还投标保证金本金外，还应当按中国人民银行同期贷款基准利率上浮 20%后的利率支付超期资金占用费，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

17.6 发生以下情况投标保证金将不予退还：

- (1) 开标后投标人在投标有效期内撤销投标的；
- (2) 中标人无正当理由不与招标人订立合同的；
- (3) 中标人在签订合同时向招标人提出附加条件的；
- (4) 中标人不按招标文件要求提交履约保证金的。

#### 18. 投标有效期

18.1 投标有效期详见前附表要求。

18.2 招标代理机构可于投标有效期期满之前书面要求投标人延长有效期，投标人可以书面方式拒绝上述要求且有权索回其投标保证金。同意延长投标有效期的投标人，不得修改投标文件的内容，但其投标保证金的有效期相应延长，有关退还和不予退还投标保证金的规定在投标有效期的延长期内继续有效。

## 19. 投标文件的制作及签署

19.1 按照《上海市电子政府采购暂行管理办法》规定执行。

19.2 投标文件书写应清楚工整，除投标人对错处作必要修改外，投标文件中不得有加行、涂抹或改写。若有修改须法定代表人/单位负责人或其授权代表签名/印章。

## 四、投标文件的递交

### 20. 电子文件的录入和上传

20.1 投标人在投标文件制作完成后须使用上海市电子签名认证证书(CA证书)登录“云采交易平台投标客户端”，按照系统设置和招标文件要求填写基本信息并勾选本次参与投标的包件号。

20.2 填写完成后，导入线下编制的投标文件，并对各检查项、打分项进行标记匹配响应。匹配完成后，系统会对投标人的“基本信息”、“导入投标文件”和“标书匹配”等操作进行完整度检查。

20.3 待检查进度变为100%后，点击“生成电子加密标书”输入CA密码生成电子加密标书，点击“上传电子加密标书”将加密标书上传至云采交易平台，投标人须自行对上传情况进行确认。

20.4 投标文件加密上传后，投标人须及时联系招标代理机构进行投标签收(投标截止时间之后，招标代理机构业务员将无法投标签收)。投标人应及时查看签收情况，并打印签收回执。未签收的投标文件视为投标未完成，投标失败。

### 21. 投标截止时间

21.1 所有电子投标文件必须按招标文件规定的投标截止时间上传、解密。

21.2 网上投标截止时间前，投标人应充分考虑到网上投标可能发生的故障和风险。对发生的任何故障和风险造成投标人投标内容不一致或利益受损或投标失败的，招标人、招标代理机构不承担任何责任。

21.3 因招标文件的修改而推迟投标截止日期时，投标人应按招标代理机构发布的修改通知中规定的时间递交。

### 22. 迟交的投标文件

22.1 按照《上海市电子政府采购暂行管理办法》规定执行。

22.2 招标代理机构将拒绝接收在投标截止时间后上传的投标文件。

## 23. 投标文件的修改、撤回和撤销

23.1 按照《上海市电子政府采购暂行管理办法》规定执行。

23.2 投标人在提交投标文件后可对其投标文件进行修改或撤回，但必须在投标截止时间前对已完成上传投标的项目进行撤销或重新修改。（注：投标人可在政采云投标客户端大厅中的“进行中的项目”标签页下找到需要撤回的项目，点击“撤回”即可。如招标代理机构已签收投标文件，则投标人需先联系招标代理机构项目业务员撤销签收，再进行撤回修改。）

23.3 投标截止后，投标人不得修改投标文件。

23.4 投标人不得在开标时间起至投标文件有效期期满前撤销投标文件。

## 五、开标和评标

### 24. 开标

24.1 招标代理机构将在招标文件中规定的日期、时间和地点组织开标。投标人的法定代表人或其授权代表须携带设备（笔记本电脑、无线上网卡、电子签名认证证书）出席开标会议。投标人未参加现场开标的，视为认同开标结果。

24.2 投标人须在电子平台规定的时间登陆上海政府采购网云采交易平台，并按电子平台操作流程完成签到、唱标、结果确认签章等开标流程。

24.3 投标截止时，网上上传的电子投标文件的投标人少于3个的，不得开标；招标人将重新招标。

24.4 投标人对开标有异议的，应当场提出，招标人应当场做出答复，并制作记录。

24.5 开标后，招标人或招标代理机构将拒绝投标人主动提交的任何澄清与补正。

24.6 所有在开标会上被接受的投标文件都将作为档案保存，不论中标与否，招标人或招标代理机构均不退回投标文件。

### 25. 资格审查

25.1 开标结束后，招标代理机构将依法组建资格审查小组，资格审查小组由招标人和/或招标代理机构的工作人员2人以上组成。

25.2 资格审查的内容，详见投标人须知前附表的规定。

25.3 资格审查小组须依据招标文件第六章评标办法中规定的资格审查标准和方法，对投标人提供的资格证明文件逐一进行审查，并在资格审查表上详细记

录审查情况；未通过资格审查的，还应注明未通过资格审查的原因或理由。

25.4 未通过资格审查的投标人的投标文件，不得进入符合性审查。

25.5 通过资格审查的合格投标人不足3家的，不得评标。招标人将重新组织招标或依法变更采购方式。

## 26. 符合性审查

26.1 评标委员会由招标人或其委托的招标代理机构依法组建。

26.2 评标委员会将对通过资格审查的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求，具体详见招标文件第六章评标办法中规定的符合性审查标准和方法。

26.3 通过符合性审查的实质性响应的投标文件，应该是与招标文件要求的全部条款、条件相符，没有重大偏离或保留的投标。所谓重大偏离或保留，是指投标文件通过的服务及相关货物的范围、质量和性能与招标文件的实质性要求不一致，限制了招标人的权利或减轻了投标人的义务。

26.4 评标委员会只根据投标文件的内容判定投标文件的响应性，而无义务寻求其他外部证据。如投标文件没有实质性响应招标文件要求的，评标委员会将判定其投标无效，投标人不得通过修正或撤销不符合要求的偏离或保留，而使其投标成为实质上响应的投标。

## 27. 投标文件的澄清

27.1 投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

27.2 投标文件未响应招标文件实质性要求和条件的，不得通过修正或撤销其不符合要求的差异或保留，使之成为具有响应性的投标。

27.3 投标人的澄清、说明和补正材料作为其投标文件的补充文件，和之前递交的投标文件共同构成投标文件的组成部分，对投标人具有约束力。

27.4 投标文件中如有其他错误（明显的文字和计算错误除外），对于错误的内容，除招标文件另有规定外，评标时将按照对投标人不利的情形进行评分；如该投标人中标，签订合同时按照对投标人不利、对招标人有利的原则签约。

## 28. 投标报价的修正

详见第六章评标办法。

## 29. 商务技术评审

29.1 评标委员会应当按照招标文件中规定的评标方法和标准，对通过符合性审查的投标文件进行商务、技术评估，对投标文件进行比较和评价，并择优推荐中标候选人。

29.2 评标时除考虑投标价以外，还应考虑的各项因素详见第六章评标办法。

## 30. 中标候选人的推荐

详见第六章评标办法。

## 31. 保密

31.1 有关投标文件的审查、澄清、评估和比较，以及有关授予合同的意向等一切情况，都不得透露给任一投标人或与上述评标工作无关的人员。

31.2 投标人不得干扰评标委员会的评标活动，否则其投标将被认定为无效。

## 六、定标

### 32. 定标准则

32.1 招标代理机构应当在评标结束后2个工作日内将评标报告送交招标人。

32.2 招标人应当自收到评标报告之日起5个工作日内，在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。中标候选人并列的，由招标人或者招标人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定中标人；招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定。

32.3 招标人在收到评标报告5个工作日内未按评标报告推荐的中标候选人顺序确定中标人，又不能说明合法理由的，视为按评标报告推荐的顺序确定排名第一的中标候选人为中标人。

32.4 如投标人对采购过程、中标结果提出质疑，质疑成立且影响或可能影响中标结果的，当合格投标人符合法定数量，可以从合格中标候选人中另行确定中标投标人的，应当依法另行确定中标投标人；否则，应当重新开展采购活动。

32.5 中标投标人拒绝签订合同的，招标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投标人，也可以重新开展政府采购活动。

### 33. 终止招标活动

除因重大变故采购任务取消情况外，不得擅自终止招标活动。

### 34. 中标通知

34.1 招标人或者招标代理机构应当自中标人确定之日起2个工作日内，在省级以上财政部门指定的媒介上公告中标结果。

34.2 在公告中标结果的同时，招标人或者招标代理机构应当向中标人发出中标通知书。中标通知书对招标人和中标投标人具有同等法律效力。

34.3 中标通知书发出后，招标人改变中标结果，或者中标投标人放弃中标，应当承担相应的法律责任。

### 35. 质疑与投诉

35.1 投标人认为采购文件、采购过程、中标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、招标代理机构提出质疑。

35.2 针对同一采购程序环节的质疑，投标人须在法定质疑期内一次性提出；否则，招标人或招标代理机构有权不予处理。

35.3 投标人提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函的内容应当符合《政府采购质疑和投诉办法》（财政部94号令）第十二条第一款的要求；投标人为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或盖章，并加盖公章；由代理人提出质疑的，代理人还应当提交投标人签署的授权委托书。

质疑函应当按照财政部制定的范本填写，范本格式可通过中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn>）右侧的“下载专区”下载。

接收质疑函的联系人及联系方式：详见前附表。

投标人提交的质疑函或授权委托书的内容不符合上述规定的，招标代理机构将当场一次性告知投标人需要补正的事项，投标人未按要求及时补正并重新提交的，投标人自行承担不利后果。

35.4 招标人、招标代理机构不得拒收质疑投标人在法定质疑期内发出的质疑函，且应在收到质疑函后7个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑投标人和其他有关投标人。

35.5 招标人、招标代理机构认为投标人质疑不成立，或者成立但未对中标结果构成影响的，继续开展招标活动；认为投标人质疑成立且影响或者可能影响中标结果的，按照下列情况处理：

(1) 对招标文件提出的质疑，依法通过澄清或者修改可以继续开展招标活动的，澄清或者修改招标文件后继续开展采购活动；否则，应当修改招标文件后重新开展采购活动。

(2) 对采购过程、中标结果提出的质疑，合格投标人符合法定数量时，可以从合格的中标候选人中另行确定中标投标人的，应当依法另行确定中标投标人；否则，应当重新开展采购活动。

35.6 质疑答复导致中标结果改变的，招标人或者招标代理机构应当将有关情况书面报告本级财政部门。

35.7 质疑投标人对招标人、招标代理机构的答复不满意，或者招标人、招标代理机构未在规定时间内作出答复的，可以在答复期满后 15 个工作日内向《政府采购质疑和投诉办法》（财政部 94 号令）第六条、第七条规定的财政部门提起投诉。

## **36. 签订合同**

36.1 招标人应当自中标通知书发出之日起 30 日内，按照招标文件和中标人投标文件的规定，与中标人签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。

36.2 招标人不得向中标人提出任何不合理的要求作为签订合同的附加条件。

36.3 政府采购合同履行中，招标人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与投标人协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的 10%。

## **37. 履约保证金（如有）**

合同签订前，中标人须根据招标文件的规定向招标人提交履约保证金。

## **七、其它**

## **38. 投标注意事项**

投标人应自行办理云采交易平台所需的相关手续、证书或设备等，并自行完成系统操作的学习（详见上海政府采购网“操作须知”），投标人须自行承担因系统操作、网络设备情况导致的任何问题或风险，包括造成的利益损失、投标失败等，招标人及招标代理机构不承担任何责任。

## 第三章 服务需求书

注：本需求书中标注“★”的为关键条款，对关键条款任何负偏离或不响应将导致投标无效。

### 一、项目概况

“民以食为天”，食品安全关系到每一个人的身体健康和生命安全，是重大的民生工程、民心工程。总书记指出要用“四个最严”进行食品安全监管，确保人民群众“舌尖上的安全”。《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例赋予了市场监督管理部门对食品生产经营环节开展食品安全抽样检验的职责，食品安全抽检监测是食品安全科学监管的重要技术支撑，是实施食品安全全程监管的重要内容，及时发现食品安全隐患，解决食品安全问题，落实食品安全“两个责任”的重要手段，也是规范企业生产经营，引导群众合理消费，打击食品安全违法犯罪的重要措施。

根据上海市市场监督管理局食品安全抽检监测工作需要，现通过公开招标方式为本项目选定1家检测机构，承担市局生产环节食品安全监督抽检任务。

市局生产环节食品安全监督抽检任务1（包件3），采购内容如下：

| 服务内容   | 包件名称                    | 任务量（批次）  | 预算金额     |
|--|-------------------------|----------|----------|
| 在上海市范围内开展粮食加工品，食用油、油脂及其制品，调味品，肉制品，乳制品，饮料，方便食品，饼干，罐头，冷冻饮品，速冻食品，薯类和膨化食品，糖果制品，茶叶及相关制品，酒类，蔬菜制品，水果制品，炒货食品及坚果制品，蛋制品，可可及焙烤咖啡产品，食糖，水产制品，淀粉及淀粉制品，糕点，豆制品，蜂产品，保健食品，特殊膳食食品，特殊医学用途配方食品，婴幼儿配方食品和食品添加剂等食品的市局生产环节监督抽检任务。 | 包件3:市局生产环节食品安全监督抽检任务经费3 | 不少于800批次 | 1528800元 |

市局生产环节监督抽检任务项目共分3个独立包件，投标人可对任意或全部包件进行投标，但每个投标人在本项目中最多只能中标1个包件；若投标人已在市局生产环节食品安全监督抽检任务（包件1-2）中已中过1个包件的或已在市局生产环节食品安全监督抽检任务1（包件3）中已中过1个包件的，不再进行中标推荐。

## 二、项目服务范围、内容及目标要求

1. 投标人需严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》、《上海市检验检测条例》以及上海市市场监督管理局关于食品安全抽检监测的各项规定。

2. 投标人具备与食品抽检监测项目相关的专业采样、检验检测和管理人员，以及性能完好的仪器、设备和设施。投标人中标后能够独立承担样品采集、保存、检验、数据录入、审核、上报和汇总分析等工作。

3. 投标人中标后对样品代表性以及检验结果负责，如发现不合格样品或问题样品，需按国家和我局规定的程序及时限报告。对抽检监测信息保密，未经允许或授权，不得以任何方式将抽检监测内容告知被采样单位和其他第三方。

4. ★投标人应承诺中标后按招标人要求配置移动终端，视频记录仪，安装电子认证软件，通过移动终端抽样并出具电子认证版检验报告。

5. ★投标人应承诺建立从采样、检验、储运、留样、数据报送、结果分析等全流程的质量管理体系，明确岗位职责，建立程序性文件、相关记录表及作业指导书，保证抽检监测工作质量和效率。

6. ★投标人应承诺严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》等有关规定购买样品，不得向被采样方收取检验费和其他任何费用；投标人中标后在与招标人进行抽样经费结算时，以投标人实际完成工作量以及投标报价结算。

7. ★投标人近三年无食品检验数据严重质量问题并造成社会不良后果。投标人中标后需接受招标人组织的数据抽查、盲样考核、留样复核检验、现场评价等各类投标人履约评价工作。发现存在严重问题的，招标人有权取消中标资格，终止委托合同。

说明：为保证招标的合法性、公平性，投标人认为上述技术需求指标存在排他性或歧视性的，可在收到或下载招标文件之日起七个工作日内提出并

附相关证据，招标人将及时进行调查或组织论证，如情况属实，招标人将对上述相关技术需求指标做相应修改。

### 三、项目服务与管理要求

1、本项目投标人中标后应按照本项目招标需求所要求的服务范围、内容及目标要求提供服务。

2、投标人应具备上海市或有关行业管理部门规定的在上海市场实施本项目服务所需的资质（包括国家和本市各类专业工种持证上岗要求）、资格和一切手续（如有的话），由此引起的所有有关事宜及费用由投标人自行负责。

#### 3、项目进度要求

3.1 招标人于开展抽检工作前向成交单位发送检验任务；

3.2 中标单位在接到任务后于成交单位规定期限内完成抽样；

3.3 抽样完成后10个工作日内完成检验、检验报告出具、上传平台及检验结果的确认；

3.4 按照法律法规、部门规章和招标人的要求，提供样品保管服务；

3.5 配合招标人完成异议处理工作；

3.6 本招标项目的有效期限为一年，服务期限为合同签订之日起至2026年12月31日，上述时间及合同期限皆为预估时间及期限，不能保证因其它可能的因素引致的延误或提前。

#### 4、服务管理

4.1 在项目服务实施期间，中标人应严格执行国家、地方、行业各项有关本项目业务管理和安全作业的法律、法规和制度，积极主动加强和服务业务及安全等有关的管理工作，并按规定承担相应的费用。中标人因违反规定等原因造成的一切损失和责任由中标人承担；

4.2 项目负责人应为中标人在职人员，具有类似本项目的服务管理经验，项目组人员的数量应足够满足本项目服务需要，具有良好的职业道德和严谨的工作作风；

4.3 中标人在组织项目服务实施期间，应按招标人实际服务需求落实所对应提供的服务工作，中标人在项目服务实施期间应做好相关管理记录，保证满足招标人服务需求；

4.4 经招标人确认的项目负责人和项目组人员及数量，未经招标人书面批准不得随意调换或撤离，若自行更换或撤离，按照合同违约处理；

4.5各投标人在投标文件中要结合本项目的特点和招标人上述的具体要求制定相应的服务管理措施，同时应适当考虑购买自己员工和第三方责任保险。

#### **四、工作要求**

1、投标人必须依据国家市场监督管理总局制定的《食品安全抽样检验管理办法》以及国家市场监督管理总局、上海市市场监督管理局关于食品安全抽检监测工作的有关规定，开展上海市市场监管局食品抽检监测任务。同时严格按照《中华人民共和国食品安全法》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、投标人应根据国家市场监督管理总局和上海市市场监督管理局食品安全抽检计划安排，按照抽样、检测、检验结果确认、检验结论通知、复检、备样移交、结果报送、数据汇总、风险分析与评价、合格备份样品再利用等工作环节，按时完成投标包内所分配的抽检任务。

3、投标人应落实招标人关于食用农产品陪同抽样等要求，并按时完成指定生产企业和（或）抽样区域的抽检任务。

4、投标人应根据招标人要求及时开展应急和专项检验、结果报送和分析工作。

5、投标人应按照招标人要求配合开展涉及食品检测、食品安全释疑解惑、“你点我检”等方面的食品安全宣传和风险交流工作。

6、投标人应遵守招标人对于承检机构的相关管理规定。接受招标人组织的数据抽查、盲样考核、留样复核检验、现场评价等各类投标人履约评价工作。

#### **五、对投标人的能力要求**

##### **（一）投标人食品检验项目团队人员要求**

1、投标人食品检验项目团队人员稳定性强，能保证食品抽检工作的连续性和稳定性。投标人承担本次投标任务的检验人员，应具有较为丰富的食品检验工作经验。

2、投标人食品检验项目团队岗位职责、分工明确。投标人应设置有独立的技术管理人员、业务管理人员、检验人员、抽样人员等食品检验从业人员，可分别承担抽样、检测、数据汇总、结果报送、分析评估等工作，能按照

时限要求汇总上报检测相关信息，食品检验从业人员总体数量与承检任务要求相匹配。

3、投标人食品检验项目团队应具有稳定的、高水平检验和技术管理人员。在食品质量安全、食品检验方法、食品生产工艺等专业方向具有专家人才。

4、投标人检验人员应当持有检验人员上岗证，熟练掌握食品安全标准、法规，能按照国内现行有效的标准方法从事食品检测工作。

5、投标人具有专门从事抽样工作的人员，并经过培训考核，熟悉和掌握样品采集方法和相关技术要求。

#### （二）实验室环境设施和仪器设备要求

1、投标人具有满足承检任务需要的食品检测实验室面积。

2、投标人实验室环境设施应当符合国家实验室有关管理规定的要求。

3、投标人实验室设置应当满足样品储存、处理、检验、数据处理、结果分析汇总等工作要求。

4、投标人实验室具有固定并满足承检任务需要的仪器设备和标准物质。保证仪器设备运行良好，有完整的仪器设备档案。不得租赁或借用他人检测设备。

5、投标人实验室具有配合食品检验活动所需的环境控制、数据处理与分析、信息传输等设备设施。

#### （三）服务能力要求

1、投标人具有承担政府部门委托食品抽检的工作制度。

2、投标人能够严格按照食品安全抽检工作程序和要求，制定相应的工作方案，按时完成抽检工作。

3、投标人应具备相应的检验能力，能够准确出具检验报告，并参与实验室能力验证。

4、投标人应具有食品检验方法研发能力，了解行业发展动态，熟悉食品生产工艺，具备食品相关的科研能力。

5、投标人应具备按照指定方法开展应急检验和风险监测工作的能力。

6、投标人能够配合招标人开展食品安全复检工作。

7、投标人应开展相关课题或标准制修订工作。

## 六、服务标准与验收要求

1、投标人提供的服务应符合国家、地方及相关政府管理部门和行业与本项目有关的各项服务标准、规范、规章要求，并满足招标人实际需求，标准、规范等不一致的，以要求高的为准。

2、本项目检测质量复核将由招标人组织进行或委托第三方进行。

3、中标单位不能按照抽检监测委托合同、抽检监测计划要求完成项目的，或者在抽检监测工作中存在严重问题的，或者发生重大食品检验事故等，暂停直至终止中标人的抽检监测任务。

## 七、合同支付

各包件付款方式如下：

检验费用（含购样等费用，下同）分三次结算，结算金额上限不超过每个项目预算金额。乙方应在规定时间内，按照要求向甲方提供符合财税规定的收费票据。

第一次付款时间：合同签订且收到乙方的履约保证金后15个日内，甲方预付合同总价的25%；

第二次付款时间：2026年6月底前，甲方预付合同总价的25%；

合同尾款：2026年12月底前，乙方完成全部抽检任务、提交结算申请，经甲方组织验收通过后，甲方根据乙方提供的相关购样、检验结果汇总表、费用清单等据实结算，完成合同尾款的支付，即合同总价的50%。如经验收后据实结算金额少于合同尾款的，按实际结算金额支付；如据实结算金额少于前次预付金额的，合同尾款不予支付，乙方还应按甲方的要求返还相应预付款项差额；如乙方有被扣款项，按扣款后余额支付。合同有效期内超过支付上限的不予支付。

如到账进度晚于上述时间，以实际到账进度和金额为准。

## 八、保密要求

投标人对项目实施中涉及到的相关数据、资料、文档等具有保密的义务，并按照相应保密规定执行。

九、附表1 食品安全抽检监测委托检验费用价格表（详见附件，附件另附）

十、附表2 食品检验项目资质覆盖情况汇总表（生产环节任务）（详见附件，附件另附）

### 十一、其他要求

#### 1、报价要求

1.1 市局生产环节食品安全监督抽检任务共分3个独立包件，项目总预算为人民币4586400元。本次市局生产环节食品安全监督抽检任务1（包件3），预算为人民币1528800元。

1.2 项目最终结算金额按实际完成工作量\*食品安全抽检监测委托检验费用价格表的指导价\*投标报价折扣率，但结算金额不超过每项任务的预算金额。

1.3 本项目投标报价采用折扣率（非下浮率）及总价报价。

1.4 报价范围：折扣率 $\leq$ 100%及总价报价。

投标报价折扣率举例：如果投标报价折扣率=90%，指导价（食品安全抽检监测委托检验费用价格表的指导价）为100元，则结算价=指导价 $\times$ 90%=100元 $\times$ 90%=90元。

投标总报价举例：如果项目包件预算金额为100万元，投标人的投标报价折扣率=90%，则投标总报价=100万 $\times$ 90%=90万元。

1.5 有关本项目实施所需的所有费用（含税费）均计入报价。本项目投标报价为折算检验费后的统一折扣率，包含完成采购范围内全部工作及提交成果资料所需的一切费用，如人工成本、样品费、资料费、差旅费、交通、通讯、设备（仪器）、劳务、利润、税收、验收费等以及所有有关的管理成本，根据实际完成工作量，以食品安全抽检监测委托检验费用价格表的指导价（详见附件）为基准价，结合投标人实际完成工作量、报价折扣率、总价进行结算。

1.6 本项目中，招标人有权对具体工作内容进行调整。

#### 2、其他

2.1 投标人中标后一律不得将服务内容转包或分包，一经发现，招标人有权终止协议，而由此造成的一切经济损失，由中标投标人负责赔偿。

2.2 投标人应严格按照已确认的工作方案和工作流程提供服务，无条件地接受招标人对其工作质量的监督检查。并及时做好与招标人的沟通协调工作。

2.3 投标人须在投标文件内列出最近三年类似项目的业绩和相关证明（如有）（中标通知书或采购合同）。

2.4 投标人须在投标文件中详细列明具体服务方案（包括但不限于）：实施方案、实施周期、管理架构、达到的管理目标和承诺、制定管理制度、现场管理机构具体人员安排，项目人员配置及项目经理，服务承诺、奖惩措施及质量保证措施、应急措施、合理化意见及建议及其他须说明的内容。

附表 1

| 序号 | 检验项目              | 指导价（元） | 备注  |
|----|-------------------|--------|---|
| 1  | 菌落总数              | 57     | 分级采样 143 元。                                       |
| 2  | 大肠菌群              | 76     | 分级采样 190 元。                                       |
| 3  | 金黄色葡萄球菌           | 95     | 单样定性 95 元，单样定量 286 元，分级采样（定性）238 元，分级采样（定量）715 元。 |
| 4  | 沙门氏菌              | 95     | 分级采样 238 元。                                       |
| 5  | 志贺氏菌              | 95     | 分级采样 238 元。                                       |
| 6  | 酵母                | 95     | 分级采样 238 元。                                       |
| 7  | 霉菌                | 95     | 分级采样 238 元。                                       |
| 8  | 霉菌和酵母             | 95     | 分级采样 238 元。                                       |
| 9  | 单核细胞增生李斯特氏菌       | 95     | 单样定性 95 元，单样定量 286 元，分级采样（定性）238 元，分级采样（定量）715 元。 |
| 10 | 副溶血性弧菌            | 95     | 单样定性 95 元，单样定量 286 元，分级采样（定性）238 元，分级采样（定量）715 元。 |
| 11 | 商业无茵              | 143    |   |
| 12 | 乳酸菌               | 95     | 单样定性 95 元，单样定量 286 元。                             |
| 13 | 大肠埃希氏菌            | 95     | 单样定性 95 元，单样定量 286 元，分级采样（定性）238 元，分级采样（定量）715 元。 |
| 14 | 阪崎肠杆菌             | 95     | 单样定性 95 元，单样定量 286 元，分级采样（定性）238 元，分级采样（定量）715 元。 |
| 15 | 溶血性链球菌            | 95     | 分级采样 238 元。                                       |
| 16 | 产气荚膜梭菌            | 95     | 单样定性 95 元，单样定量 286 元，分级采样（定性）238 元，分级采样（定量）715 元。 |
| 17 | 粪链球菌              | 286    | 分级采样 715 元。                                       |
| 18 | 铜绿假单胞菌            | 95     | 单样定性 95 元，单样定量 286 元，分级采样（定性）238 元，分级采样（定量）715 元。 |
| 19 | 致泻大肠埃希氏菌          | 190    | 阴性 190 元，阳性 475 元。                                |
| 20 | 大肠埃希氏菌 O157:H7/NM | 95     | 定性 95 元，定量 286 元，分级采样（定性）238 元，分级采样（定量）715 元。     |
| 21 | 嗜渗酵母计数            | 95     |   |
| 22 | 蜡样芽孢杆菌            | 95     | 定性 95 元，定量 286 元，分级采样（定性）238 元，分级采样（定量）715 元。     |
| 23 | 铅                 | 143    |   |

|    |                 |     |  |  |
|----|-----------------|-----|--|--|
| 24 | 总砷              | 143 |  |  |
| 25 | 砷               | 143 |  |  |
| 26 | 无机砷             | 143 |  |  |
| 27 | 总汞              | 143 |  |  |
| 28 | 甲基汞             | 143 |  |  |
| 29 | 钡               | 143 |  |  |
| 30 | 碘               | 143 |  |  |
| 31 | 碘化物             | 143 |  |  |
| 32 | 钙               | 143 |  |  |
| 33 | 镉               | 143 |  |  |
| 34 | 铬               | 143 |  |  |
| 35 | 汞               | 143 |  |  |
| 36 | 钾               | 143 |  |  |
| 37 | 锂               | 143 |  |  |
| 38 | 锰               | 143 |  |  |
| 39 | 钠               | 143 |  |  |
| 40 | 镍               | 143 |  |  |
| 41 | 锶               | 143 |  |  |
| 42 | 铈               | 143 |  |  |
| 43 | 铁               | 143 |  |  |
| 44 | 铜               | 143 |  |  |
| 45 | 硒               | 143 |  |  |
| 46 | 锡               | 143 |  |  |
| 47 | 锌               | 143 |  |  |
| 48 | 银               | 143 |  |  |
| 49 | 磷               | 95  |  |  |
| 50 | 镁               | 143 |  |  |
| 51 | 锆               | 143 |  |  |
| 52 | 氯               | 95  |  |  |
| 53 | 氟               | 143 |  |  |
| 54 | 镁和碱金属           | 95  |  |  |
| 55 | 铝的残留量（干样品，以Al计） | 143 |  |  |
| 56 | 重金属含量（以Pb计）     | 143 |  |  |
| 57 | 丁基羟基茴香醚（BHA）    | 95  |  |  |
| 58 | 二丁基羟基甲苯（BHT）    | 95  |  |  |
| 59 | 特丁基对苯二酚（TBHQ）   | 95  |  |  |
| 60 | 没食子酸丙酯（PG）      | 190 |  |  |
| 61 | 糖精钠（以糖精计）       | 143 |  |  |
| 62 | 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）   | 190 |  |  |
| 63 | 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）     | 190 |  |  |
| 64 | 三氯蔗糖            | 190 |  |  |
| 65 | 阿斯巴甜            | 143 |  |  |

|     |                              |     |                            |  |
|-----|------------------------------|-----|----------------------------|--|
| 66  | 纽甜                           | 143 |                            |  |
| 67  | 阿力甜                          | 143 |                            |  |
| 68  | 柠檬黄                          | 95  | 单个项目 95 元，单个样品最高不超过 476 元。 |  |
| 69  | 日落黄                          | 95  |                            |  |
| 70  | 喹啉黄                          | 95  |                            |  |
| 71  | 靛蓝                           | 95  |                            |  |
| 72  | 亮蓝                           | 95  |                            |  |
| 73  | 赤藓红                          | 95  |                            |  |
| 74  | 苋菜红                          | 95  |                            |  |
| 75  | 胭脂红                          | 95  |                            |  |
| 76  | 诱惑红                          | 95  |                            |  |
| 77  | 酸性红                          | 95  |                            |  |
| 78  | 新红                           | 95  |                            |  |
| 79  | 胭脂虫红                         | 95  |                            |  |
| 80  | $\beta$ -胡萝卜素                | 143 |                            |  |
| 81  | 硝酸盐                          | 190 |                            |  |
| 82  | 亚硝酸盐                         | 190 |                            |  |
| 83  | 乙二胺四乙酸二钠                     | 190 |                            |  |
| 84  | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和     | 0   |                            |  |
| 85  | 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 | 0   |                            |  |
| 86  | 木糖醇                          | 95  |                            |  |
| 87  | 山梨糖醇                         | 95  |                            |  |
| 88  | 葡萄糖和山梨糖醇                     | 95  |                            |  |
| 89  | 甜菊双糖苷                        | 143 |                            |  |
| 90  | 甜菊糖苷                         | 143 |                            |  |
| 91  | 乙基麦芽酚                        | 381 |                            |  |
| 92  | 硫脲                           | 95  |                            |  |
| 93  | 香兰素                          | 190 |                            |  |
| 94  | 甲基香兰素                        | 190 |                            |  |
| 95  | 乙基香兰素                        | 190 |                            |  |
| 96  | 丙二醇                          | 286 |                            |  |
| 97  | 丙二醛                          | 143 |                            |  |
| 98  | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）               | 143 |                            |  |
| 99  | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）               | 143 |                            |  |
| 100 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）             | 143 |                            |  |
| 101 | 丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）              | 238 |                            |  |

|     |  |     |                          |  |
|-----|--|-----|--------------------------|--|
| 102 | 纳他霉素   | 190 |                          |  |
| 103 | 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐）（以对羟基苯甲酸计） | 143 |                          |  |
| 104 | 甲醛   | 190 |                          |  |
| 105 | 甲醇   | 190 |                          |  |
| 106 | 二氧化硫残留量  | 76  |                          |  |
| 107 | 硼酸   | 190 |                          |  |
| 108 | 焦亚硫酸钠含量  | 76  |                          |  |
| 109 | 匹可硫酸钠  | 476 |                          |  |
| 110 | 苏丹红 I  | 286 | 单个项目 286 元，单个样品最高 476 元。 |  |
| 111 | 苏丹红 II   | 286 |                          |  |
| 112 | 苏丹红 III  | 286 |                          |  |
| 113 | 苏丹红 IV   | 286 |                          |  |
| 114 | 酸性橙 II   | 286 |                          |  |
| 115 | 碱性橙（碱性橙 21, 碱性橙 22, 碱性橙 II）                    | 476 | 单个项目 476 元，单个样品最高 952 元。 |  |
| 116 | 苏丹橙 G  | 476 |                          |  |
| 117 | 红 2G   | 476 |                          |  |
| 118 | 碱性嫩黄   | 476 |                          |  |
| 119 | 罗丹明 B  | 286 |                          |  |
| 120 | 天然辣椒素  | 286 | 单个项目 286 元，辣椒素总量 476 元。  |  |
| 121 | 二氢辣椒素  | 286 |                          |  |
| 122 | 合成辣椒素  | 286 |                          |  |
| 123 | 三聚氰胺   | 286 |                          |  |
| 124 | 罂粟碱  | 286 |                          |  |
| 125 | 吗啡   | 286 |                          |  |
| 126 | 那可丁  | 286 |                          |  |
| 127 | 可待因  | 286 |                          |  |
| 128 | 蒂巴因  | 286 |                          |  |
| 129 | 大黄素甲醚  | 476 | 单个项目 476 元，单个样品最高 952 元。 |  |
| 130 | 番泻苷 A  | 476 |                          |  |
| 131 | 番泻苷 B  | 476 |                          |  |
| 132 | 育亨宾  | 476 |                          |  |
| 133 | 苯甲羟肟酸  | 190 |                          |  |
| 134 | 二氧化钛   | 76  |                          |  |
| 135 | 滑石粉  | 143 |                          |  |
| 136 | 10-羟基-2-癸烯酸                                    | 143 |                          |  |
| 137 | 1,3-二氯-2-丙醇                                    | 476 |                          |  |
| 138 | 2,3-二氯-1-丙醇                                    | 476 |                          |  |
| 139 | 2-氯-1,3-丙二醇                                    | 476 |                          |  |
| 140 | 3-氯-1,2-丙二醇                                    | 476 |                          |  |

|     |                                 |     |   |  |
|-----|---------------------------------|-----|---|--|
| 141 | 2,4-滴和 2,4-滴钠盐                  | 95  |   |  |
| 142 | 2,4-二氯苯氧乙酸                      | 286 |   |  |
| 143 | 4-甲基咪唑                          | 95  |   |  |
| 144 | N-二甲基亚硝胺                        | 476 |   |  |
| 145 | pH 值                            | 76  |   |  |
| 146 | $\beta$ -苯乙醇                    | 95  |   |  |
| 147 | $\gamma$ -壬内酯                   | 190 |   |  |
| 148 | 甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）                   | 190 |   |  |
| 149 | 富马酸二甲酯                          | 286 |   |  |
| 150 | 过氧化苯甲酰                          | 190 |   |  |
| 151 | 偶氮甲酰胺                           | 286 |   |  |
| 152 | 苯并(a)芘                          | 286 |   |  |
| 153 | 多环芳烃（苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、蒽、蒎） | 952 |   |  |
| 154 | 4-氯苯氧乙酸                         | 143 |   |  |
| 155 | 6-苄基腺嘌呤                         | 95  |   |  |
| 156 | 氨基酸态氮                           | 76  |   |  |
| 157 | 铵盐                              | 76  |   |  |
| 158 | 崩解时限                            | 95  |   |  |
| 159 | 标签                              | 48  |   |  |
| 160 | 不溶性膳食纤维                         | 76  |   |  |
| 161 | 不溶于水杂质                          | 48  |   |  |
| 162 | 茶多酚                             | 76  |   |  |
| 163 | 呈味核苷酸二钠                         | 76  |   |  |
| 164 | 粗多糖                             | 76  |   |  |
| 165 | 胆碱                              | 95  |   |  |
| 166 | 蛋白质                             | 76  |   |  |
| 167 | 低聚果糖                            | 95  |   |  |
| 168 | 低聚木糖                            | 95  |   |  |
| 169 | 淀粉                              | 76  |   |  |
| 170 | 碘价（以碘计）                         | 76  |   |  |
| 171 | 动物源性成分鉴定                        | 476 | 单种动物源性成分鉴定价格 476 元，每增加一种，检验价格增加 143 元，单个样品最高 952 元。 |  |
| 172 | 植物源性成分鉴定                        | 476 | 单种动物源性成分鉴定价格 476 元，每增加一种，检验价格增加 143 元，单个样品最高 952 元。 |  |
| 173 | 多不饱和脂肪酸（以亚油酸+ $\alpha$ -亚麻酸计）   | 286 |   |  |
| 174 | 多聚果糖                            | 95  |   |  |
| 175 | 多肽                              | 76  |   |  |
| 176 | 多糖                              | 76  |   |  |

|     |  |     |   |  |
|-----|--|-----|---|--|
| 177 | 二氧化碳气容量  | 76  |   |  |
| 178 | 泛酸   | 476 |   |  |
| 179 | 非糖固形物  | 76  |   |  |
| 180 | 非脂乳固体  | 76  |   |  |
| 181 | 氟化物  | 76  |   |  |
| 182 | 辅酶 Q <sub>10</sub>   | 95  |   |  |
| 183 | 褪黑素  | 190 |   |  |
| 184 | 钙磷比值   | 0   | 单个检验项目已收费时,比值不重复结算;单个检验项目未收费时,该项目按单个检验项目结算。 |  |
| 185 | 干浸出物   | 48  |   |  |
| 186 | 干物质含量  | 48  |   |  |
| 187 | 高果糖淀粉糖浆  | 76  |   |  |
| 188 | 氯酸盐  | 476 |   |  |
| 189 | 高氯酸盐   | 476 |   |  |
| 190 | 谷氨酸钠   | 76  |   |  |
| 191 | 固形物  | 76  |   |  |
| 192 | 果糖和葡萄糖含量   | 286 |   |  |
| 193 | 过氧化值(以脂肪计)   | 76  |   |  |
| 194 | 还原糖分   | 76  |   |  |
| 195 | 耗氧量  | 76  |   |  |
| 196 | 核苷酸  | 286 |   |  |
| 197 | 灰分   | 76  |   |  |
| 198 | 挥发性酚(以苯酚计)   | 76  |   |  |
| 199 | 挥发性盐基氮   | 76  |   |  |
| 200 | 浑浊度  | 29  |   |  |
| 201 | 肌醇   | 190 |   |  |
| 202 | 极性组分   | 76  |   |  |
| 203 | 己酸乙酯   | 190 |   |  |
| 204 | 甲苯二胺(二氨基甲苯)  | 190 |   |  |
| 205 | 多氯联苯(PCB28, PCB52, PCB101, PCB118, PCB138, PCB153, PCB180) | 952 |   |  |
| 206 | 丙烯酰胺   | 476 |   |  |
| 207 | 三甲胺氮   | 143 |   |  |
| 208 | 界限指标   | 0   | 该项目按单个检验项目结算。                               |  |
| 209 | 警示语标注  | 0   |   |  |
| 210 | 酒精度  | 76  |   |  |
| 211 | 聚葡萄糖   | 76  |   |  |
| 212 | 咖啡因  | 143 |   |  |
| 213 | 可可脂  | 76  |   |  |
| 214 | 可溶性固形物   | 29  |   |  |

|     |  |      |  |  |
|-----|--|------|--|--|
| 215 | 邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)   | 476  | 3种邻苯二甲酸酯类组合含量(邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP))952元。 |  |
| 216 | 邻苯二甲酸二丁酯(DBP)  | 476  | 3种邻苯二甲酸酯类组合含量(邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP))952元。 |  |
| 217 | 邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)  | 476  | 3种邻苯二甲酸酯类组合含量(邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP))952元。 |  |
| 218 | 16种邻苯二甲酸酯类(邻苯二甲酸二甲酯(DMP)、邻苯二甲酸二乙酯(DEP)、邻苯二甲酸二异丁酯(DIBP)、邻苯二甲酸二正丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-甲氧基)乙酯(DMEP)、邻苯二甲酸二(4-甲基-2-戊基)酯(BMPP)、邻苯二甲酸二(2-乙氧基)乙酯(DEEP)、邻苯二甲酸二戊酯(DPP)、邻苯二甲酸二己酯(DHXP)、邻苯二甲酸丁基苄基酯(BBP)、邻苯二甲酸二(2-丁氧基)乙酯(DBEP)、邻苯二甲酸二环己酯(DCHP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二苯酯(DPhP)、邻苯二甲酸二正辛酯(DNOP)、邻苯二甲酸二壬酯(DNP)) | 1428 |  |  |
| 219 | 18种邻苯二甲酸酯类(邻苯二甲酸二甲酯(DMP)、邻苯二甲酸二乙酯(DEP)、邻苯二甲酸二烯丙酯(DAP)、邻苯二甲酸二异丁酯(DIBP)、邻苯二甲酸二正丁酯(DBP)、邻   | 1428 |  |  |

|     |   |     |  |  |
|-----|---|-----|--|--|
|     | 苯二甲酸二(2-甲氧基)乙酯(DMEP)、邻苯二甲酸二(4-甲基-2-戊基)酯(BMPP)、邻苯二甲酸二(2-乙氧基)乙酯(DEEP)、邻苯二甲酸二戊酯(DPP)、邻苯二甲酸二己酯(DHXP)、邻苯二甲酸丁基苄基酯(BBP)、邻苯二甲酸二(2-丁氧基)乙酯(DBEP)、邻苯二甲酸二环己酯(DCHP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二苯酯(DPhP)、邻苯二甲酸二正辛酯(DNOP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)、邻苯二甲酸二壬酯(DNP)) |     |  |  |
| 220 | 高锰酸钾消耗量   | 76  |  |  |
| 221 | 四氯化碳  | 190 |  |  |
| 222 | 硫氰酸钠(以硫氰酸根计)  | 286 |  |  |
| 223 | 氯化钾   | 286 |  |  |
| 224 | 氯化钠   | 286 |  |  |
| 225 | 麦芽糖   | 143 |  |  |
| 226 | 木糖醇含量(以干基计)   | 76  |  |  |
| 227 | 能量  | 48  |  |  |
| 228 | 脲酶活性定性测定  | 76  |  |  |
| 229 | 脲酶试验  | 76  |  |  |
| 230 | 柠檬酸   | 476 |  |  |
| 231 | 柠檬酸钠含量(以干物质计)   | 76  |  |  |
| 232 | 凝冻强度  | 48  |  |  |
| 233 | 牛磺酸   | 190 |  |  |
| 234 | 偏硅酸   | 76  |  |  |
| 235 | 葡萄糖   | 143 |  |  |
| 236 | 氰化氢(HCN)  | 190 |  |  |
| 237 | 人参总皂苷((以人参皂苷 Re 计)  | 76  |  |  |
| 238 | 壬基酚   | 476 |  |  |
| 239 | 溶剂残留量   | 286 |  |  |
| 240 | 溶解性总固体  | 95  |  |  |
| 241 | 乳固体   | 48  |  |  |
| 242 | 乳酸乙酯  | 286 |  |  |
| 243 | 乳糖  | 76  |  |  |

|     |  |     |  |  |
|-----|--|-----|--|--|
| 244 | 乳糖占碳水化合物总量                                     | 76  |  |  |
| 245 | 三氯甲烷   | 143 |  |  |
| 246 | 三萜   | 76  |  |  |
| 247 | 色度   | 95  |  |  |
| 248 | 色泽   | 48  |  |  |
| 249 | 色泽、气味、味道                                       | 48  |  |  |
| 250 | 色值   | 48  |  |  |
| 251 | 生物素  | 476 |  |  |
| 252 | 嗜酸乳杆菌  | 143 |  |  |
| 253 | 双酚 A   | 476 |  |  |
| 254 | 水不溶物   | 76  |  |  |
| 255 | 水分   | 48  |  |  |
| 256 | 水溶物  | 76  |  |  |
| 257 | 水溶性灰分碱度（以 KOH 计）（质量分数）                         | 76  |  |  |
| 258 | 顺丁烯二酸  | 190 |  |  |
| 259 | 酸度   | 76  |  |  |
| 260 | 酸度和碱度  | 76  |  |  |
| 261 | 酸价   | 76  |  |  |
| 262 | 酸碱度  | 76  |  |  |
| 263 | 酸值   | 76  |  |  |
| 264 | 碎蜂花粉率  | 76  |  |  |
| 265 | 碳-4 植物糖含量                                      | 76  |  |  |
| 266 | 碳水化合物  | 48  |  |  |
| 267 | 碳酸钙的质量分数                                       | 76  |  |  |
| 268 | 羰基价  | 76  |  |  |
| 269 | 羰值和羰基化合物含量                                     | 76  |  |  |
| 270 | 透明度或透射比  | 48  |  |  |
| 271 | 透湿   | 95  |  |  |
| 272 | 脱色试验   | 229 |  |  |
| 273 | 维生素 A  | 286 |  |  |
| 274 | 维生素 B <sub>1</sub>                             | 286 |  |  |
| 275 | 维生素 B <sub>12</sub>                            | 476 |  |  |
| 276 | 维生素 B <sub>2</sub>                             | 286 |  |  |
| 277 | 维生素 B <sub>6</sub>                             | 286 |  |  |
| 278 | 维生素 C  | 286 |  |  |
| 279 | 维生素 D  | 286 |  |  |
| 280 | 维生素 E  | 286 |  |  |
| 281 | 维生素 K <sub>1</sub> （维生素 K、维生素 K <sub>2</sub> ） | 286 |  |  |
| 282 | 乌洛托品   | 476 |  |  |
| 283 | 相对密度   | 48  |  |  |
| 284 | 硝酸盐氮   | 76  |  |  |
| 285 | 溴甲烷  | 190 |  |  |

|     |                           |     |  |  |
|-----|---------------------------|-----|--|--|
| 286 | 溴酸盐                       | 190 |  |  |
| 287 | 亚硫酸盐（以 SO <sub>2</sub> 计） | 76  |  |  |
| 288 | 亚铁氰化钾                     | 190 |  |  |
| 289 | 烟酸                        | 286 |  |  |
| 290 | 烟酰胺                       | 286 |  |  |
| 291 | 盐酸溶解物                     | 76  |  |  |
| 292 | 叶黄素                       | 190 |  |  |
| 293 | 叶酸                        | 476 |  |  |
| 294 | 一般杂质                      | 76  |  |  |
| 295 | 一氧化氮                      | 190 |  |  |
| 296 | 乙苯类化合物                    | 190 |  |  |
| 297 | 乙醇含量                      | 95  |  |  |
| 298 | 乙酸钠                       | 76  |  |  |
| 299 | 乙酸乙酯                      | 190 |  |  |
| 300 | 阴离子合成洗涤剂                  | 76  |  |  |
| 301 | 荧光增白剂                     | 76  |  |  |
| 302 | 硬脂酸                       | 95  |  |  |
| 303 | 油酸                        | 95  |  |  |
| 304 | 油脂                        | 95  |  |  |
| 305 | 游离酚                       | 76  |  |  |
| 306 | 游离矿酸                      | 76  |  |  |
| 307 | 游离氯                       | 76  |  |  |
| 308 | 游离棉酚                      | 76  |  |  |
| 309 | 游离乙酸                      | 76  |  |  |
| 310 | 游离脂肪酸（以油酸计）               | 76  |  |  |
| 311 | 余氯                        | 76  |  |  |
| 312 | 杂质度                       | 76  |  |  |
| 313 | 皂甙鉴别                      | 76  |  |  |
| 314 | 皂化价（以 KOH 计）              | 76  |  |  |
| 315 | 皂化值                       | 76  |  |  |
| 316 | 皂质                        | 76  |  |  |
| 317 | 蔗糖                        | 143 |  |  |
| 318 | 蔗糖分                       | 48  |  |  |
| 319 | 正丙醇                       | 286 |  |  |
| 320 | 总迁移量                      | 143 |  |  |
| 321 | 脂肪                        | 76  |  |  |
| 322 | 总醇含量                      | 76  |  |  |
| 323 | 总单甘油脂肪酸值                  | 95  |  |  |
| 324 | 总氮                        | 76  |  |  |
| 325 | 总黄酮                       | 76  |  |  |
| 326 | 总酸                        | 76  |  |  |
| 327 | 总糖                        | 76  |  |  |
| 328 | 总糖分                       | 76  |  |  |
| 329 | 总皂苷                       | 95  |  |  |

|     |                       |     |   |  |
|-----|-----------------------|-----|---|--|
| 330 | 总酯                    | 76  |   |  |
| 331 | 组胺                    | 76  |   |  |
| 332 | 左旋肉碱                  | 76  |   |  |
| 333 | $\alpha$ -亚麻酸         | 143 |   |  |
| 334 | $\alpha$ -亚麻酸供能比      | 48  | 单个检验项目已收费时,比值不重复结算;单个检验项目未收费时,该项目按单个检验项目结算。 |  |
| 335 | 亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸的比值 | 0   | 单个检验项目已收费时,比值不重复结算;单个检验项目未收费时,该项目按单个检验项目结算。 |  |
| 336 | 亚油酸                   | 143 |   |  |
| 337 | 亚油酸供能比                | 48  | 单个检验项目已收费时,比值不重复结算;单个检验项目未收费时,该项目按单个检验项目结算。 |  |
| 338 | 十四碳以下脂肪酸              | 95  |   |  |
| 339 | 月桂酸                   | 143 |   |  |
| 340 | 月桂酸占总脂肪的比值            | 48  | 单个检验项目已收费时,比值不重复结算;单个检验项目未收费时,该项目按单个检验项目结算。 |  |
| 341 | 肉豆蔻酸                  | 143 |   |  |
| 342 | 肉豆蔻酸占总脂肪的比值           | 48  | 单个检验项目已收费时,比值不重复结算;单个检验项目未收费时,该项目按单个检验项目结算。 |  |
| 343 | 棕榈酸                   | 95  |   |  |
| 344 | 棕榈一烯酸                 | 95  |   |  |
| 345 | 棕榈油酸                  | 95  |   |  |
| 346 | 十七烷酸                  | 95  |   |  |
| 347 | 十七碳一烯酸                | 95  |   |  |
| 348 | 二十碳烯酸                 | 95  |   |  |
| 349 | 花生酸                   | 95  |   |  |
| 350 | 花生一烯酸                 | 95  |   |  |
| 351 | 二十二碳二烯酸               | 95  |   |  |
| 352 | 花生二烯酸                 | 95  |   |  |
| 353 | 花生四烯酸                 | 95  |   |  |
| 354 | 二十碳四烯酸                | 95  | 检验项目根据产品标签标识确定,不可重复结算。                      |  |
| 355 | 二十碳四烯酸与总脂肪酸比          | 95  | 检验项目根据产品标签标识确定,不可重复结算。                      |  |
| 356 | 二十二碳六烯酸               | 0   | 单个检验项目已收费时,比值不                              |  |

|     |  |     |  |  |
|-----|--|-----|--|--|
|     | (22:6n-3)与二十碳四烯酸(22:4n-6)的比            |     | 重复结算;单个检验项目未收费时,该项目按单个检验项目结算。  |  |
| 357 | 二十二碳六烯酸                                | 95  | 检验项目根据产品标签标识确定,不可重复结算。   |  |
| 358 | 二十二碳六烯酸与总脂肪酸比                          | 95  | 检验项目根据产品标签标识确定,不可重复结算。   |  |
| 359 | 山嵛酸                                    | 95  |  |  |
| 360 | 芥酸                                     | 95  |  |  |
| 361 | 芥酸与总脂肪比值                               | 48  | 单个检验项目已收费时,比值不重复结算;单个检验项目未收费时,该项目按单个检验项目结算。  |  |
| 362 | 二十四烷酸                                  | 95  |  |  |
| 363 | 木焦油酸                                   | 95  |  |  |
| 364 | 二十四碳一烯酸                                | 95  |  |  |
| 365 | 饱和酸                                    | 95  |  |  |
| 366 | 长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比 | 48  | 单个检验项目已收费时,比值不重复结算;单个检验项目未收费时,该项目按单个检验项目结算。  |  |
| 367 | 终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量与总脂肪酸的比值         | 48  | 单个检验项目已收费时,比值不重复结算;单个检验项目未收费时,该项目按单个检验项目结算。  |  |
| 368 | 反式脂肪酸(C18:1T)                          | 143 |  |  |
| 369 | 反式脂肪酸(C18:2T+C18:3T)                   | 143 |  |  |
| 370 | 反式脂肪酸                                  | 286 |  |  |
| 371 | 反式脂肪酸(总脂肪酸)                            | 286 |  |  |
| 372 | 反式脂肪酸与总脂肪酸比值                           | 48  | 单个检验项目已收费时,比值不重复结算;单个检验项目未收费时,该项目按单个检验项目结算。  |  |
| 373 | 反式脂肪酸最高含量与总脂肪酸比值                       | 48  | 单个检验项目已收费时,比值不重复结算;单个检验项目未收费时,该项目按单个检验项目结算。  |  |
| 374 | 黄曲霉毒素 B1                               | 286 | 单个项目 286 元,黄曲霉毒素(B <sub>1</sub> 、B <sub>2</sub> 、G <sub>1</sub> 、G <sub>2</sub> )总量 476 元。 |  |
| 375 | 黄曲霉毒素 B2                               | 286 |  |  |
| 376 | 黄曲霉毒素 G1                               | 286 |  |  |
| 377 | 黄曲霉毒素 G2                               | 286 |  |  |
| 378 | 黄曲霉毒素 M1                               | 476 |  |  |
| 379 | 玉米赤霉烯酮                                 | 476 |  |  |
| 380 | 展青霉素                                   | 476 |  |  |

|     |                        |     |   |  |
|-----|------------------------|-----|---|--|
| 381 | 赭曲霉毒素 A                | 476 |   |  |
| 382 | 玉米赤霉醇                  | 476 |   |  |
| 383 | 脱氧雪腐镰刀菌烯醇              | 476 | 单个项目 476 元, 单个样品最高 952 元。   |  |
| 384 | 脱氧雪腐镰刀菌烯醇衍生物 (3A-DON)  | 476 |   |  |
| 385 | 脱氧雪腐镰刀菌烯醇衍生物 (15A-DON) | 476 |   |  |
| 386 | 麻痹性贝类毒素 (PSP)          | 476 | 单个项目 476 元, 单个样品最高 952 元。   |  |
| 387 | 腹泻性贝类毒素 (DSP)          | 476 |   |  |
| 388 | 失忆性贝类毒素 (ASP)          | 476 |   |  |
| 389 | 河豚毒素                   | 476 |   |  |
| 390 | 伏马毒素 B1                | 238 | 单个项目 238 元, 伏马菌素 (FB <sub>1</sub> 、FB <sub>2</sub> 、FB <sub>3</sub> ) 总量 476 元。 |  |
| 391 | 伏马毒素 B2                | 238 |   |  |
| 392 | 伏马毒素 B3                | 238 |   |  |
| 393 | T-2 毒素                 | 476 |   |  |
| 394 | 华支睾吸虫 (含囊蚴)            | 286 |   |  |
| 395 | 斯氏狸殖吸虫                 | 286 |   |  |
| 396 | 拟裸茎吸虫 (含囊蚴)            | 286 |   |  |
| 397 | 异尖线虫幼虫 (含III期幼虫)       | 286 |   |  |
| 398 | 兽比翼线虫                  | 286 |   |  |
| 399 | 广州管圆线虫 (含III期幼虫)       | 286 |   |  |
| 400 | 住胃吸虫                   | 286 |   |  |
| 401 | 卫氏并殖吸虫 (含囊蚴)           | 286 |   |  |
| 402 | 对盲囊线虫                  | 286 |   |  |
| 403 | 官脂线虫                   | 286 |   |  |
| 404 | 阔节裂头绦虫幼虫               | 286 |   |  |
| 405 | 牛带绦虫幼虫                 | 286 |   |  |
| 406 | 猪带绦虫幼虫                 | 286 |   |  |
| 407 | 曼氏迭宫绦虫 (含裂头蚴)          | 286 |   |  |
| 408 | 旋毛虫幼虫 (含III期幼虫)        | 286 |   |  |
| 409 | 棘颚口线虫                  | 286 |   |  |
| 410 | 东方次睾吸虫                 | 286 |   |  |
| 411 | 棘口吸虫 (含囊蚴)             | 286 |   |  |
| 412 | 姜片虫 (含囊蚴)              | 286 |   |  |
| 413 | 弓形虫                    | 286 |   |  |
| 414 | 螨                      | 95  |   |  |
| 415 | 线虫幼虫                   | 143 |   |  |
| 416 | 吸虫囊蚴                   | 143 |   |  |
| 417 | 绦虫裂头蚴                  | 143 |   |  |
| 418 | 呋喃它酮代谢物                | 476 | 1. 兽药残留单项收费 476 元, 10   |  |

|     |            |     |  |
|-----|------------|-----|--|
| 419 | 呋喃妥因代谢物    | 476 | 项及以上检验费用统一限定最高 4760 元；<br>2. 土霉素/金霉素/四环素（组合含量）收费 952 元，组合含量已收费时，单个检验项目不重复结算。 |
| 420 | 呋喃西林代谢物    | 476 |  |
| 421 | 呋喃唑酮代谢物    | 476 |  |
| 422 | 克伦特罗       | 476 |  |
| 423 | 莱克多巴胺      | 476 |  |
| 424 | 沙丁胺醇       | 476 |  |
| 425 | 班布特罗       | 476 |  |
| 426 | 苯氧丙酰胺      | 476 |  |
| 427 | 克伦潘特       | 476 |  |
| 428 | 马布特罗       | 476 |  |
| 429 | 特布他林       | 476 |  |
| 430 | 塞曼特罗       | 476 |  |
| 431 | 西马特罗       | 476 |  |
| 432 | 卡布特罗       | 476 |  |
| 433 | 氯霉素        | 476 |  |
| 434 | 甲砒霉素       | 476 |  |
| 435 | 氟苯尼考       | 476 |  |
| 436 | 氟甲砒霉素      | 476 |  |
| 437 | 多西环素（强力霉素） | 476 |  |
| 438 | 四环素        | 476 |  |
| 439 | 土霉素        | 476 |  |
| 440 | 金霉素        | 476 |  |
| 441 | 磺胺类（总量）    | 952 |  |
| 442 | 磺胺脒        | 476 |  |
| 443 | 磺胺噻唑       | 476 |  |
| 444 | 磺胺醋酰       | 476 |  |
| 445 | 磺胺嘧啶       | 476 |  |
| 446 | 磺胺吡啶       | 476 |  |
| 447 | 磺胺甲基嘧啶     | 476 |  |
| 448 | 磺胺噁唑       | 476 |  |
| 449 | 磺胺二甲嘧啶     | 476 |  |
| 450 | 磺胺甲氧嘧啶     | 476 |  |
| 451 | 磺胺甲噻二唑     | 476 |  |
| 452 | 磺胺间甲氧嘧啶    | 476 |  |
| 453 | 磺胺氯吡啶      | 476 |  |
| 454 | 磺胺邻二甲氧嘧啶   | 476 |  |
| 455 | 磺胺甲恶唑      | 476 |  |
| 456 | 磺胺喹恶啉      | 476 |  |
| 457 | 苯甲酰磺胺      | 476 |  |
| 458 | 苯酰磺胺       | 476 |  |
| 459 | 苯氟磺胺       | 476 |  |
| 460 | 甲苯氟磺胺      | 476 |  |
| 461 | 磺胺间二甲氧嘧啶   | 476 |  |
| 462 | 磺胺苯吡唑      | 476 |  |

|     |                     |     |  |  |
|-----|---------------------|-----|--|--|
| 463 | 磺胺吡唑                | 476 |  |  |
| 464 | 黄体酮                 | 476 |  |  |
| 465 | 雌二醇                 | 476 |  |  |
| 466 | 雌三醇                 | 476 |  |  |
| 467 | 氟氢可的松               | 476 |  |  |
| 468 | 氢化可的松               | 476 |  |  |
| 469 | 甲硝唑                 | 476 |  |  |
| 470 | 地美硝唑                | 476 |  |  |
| 471 | 洛硝哒唑                | 476 |  |  |
| 472 | 羟基甲硝唑               | 476 |  |  |
| 473 | 羟甲基硝咪唑              | 476 |  |  |
| 474 | 达氟沙星                | 476 |  |  |
| 475 | 环丙沙星                | 476 |  |  |
| 476 | 恩诺沙星                | 476 |  |  |
| 477 | 沙拉沙星                | 476 |  |  |
| 478 | 二氟沙星                | 476 |  |  |
| 479 | 氧氟沙星                | 476 |  |  |
| 480 | 诺氟沙星                | 476 |  |  |
| 481 | 依诺沙星                | 476 |  |  |
| 482 | 洛美沙星                | 476 |  |  |
| 483 | 丹诺沙星                | 476 |  |  |
| 484 | 双氟沙星                | 476 |  |  |
| 485 | 司帕沙星                | 476 |  |  |
| 486 | 培氟沙星                | 476 |  |  |
| 487 | 氟罗沙星                | 476 |  |  |
| 488 | 奥比沙星                | 476 |  |  |
| 489 | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） | 476 |  |  |
| 490 | 头孢氨苄                | 476 |  |  |
| 491 | 头孢唑啉                | 476 |  |  |
| 492 | 头孢匹林                | 476 |  |  |
| 493 | 羟氨苄青霉素              | 476 |  |  |
| 494 | 氨苄青霉素               | 476 |  |  |
| 495 | 邻氯青霉素               | 476 |  |  |
| 496 | 双氯青霉素               | 476 |  |  |
| 497 | 乙氧萘胺青霉素             | 476 |  |  |
| 498 | 苯唑青霉素               | 476 |  |  |
| 499 | 苄青霉素                | 476 |  |  |
| 500 | 苯氧甲基青霉素             | 476 |  |  |
| 501 | 苯咪青霉素               | 476 |  |  |
| 502 | 甲氧苄青霉素              | 476 |  |  |
| 503 | 苯氧乙基青霉素             | 476 |  |  |
| 504 | 地塞米松                | 476 |  |  |
| 505 | 结晶紫                 | 476 |  |  |

|     |              |     |   |  |
|-----|--------------|-----|---|--|
| 506 | 地西洋          | 476 |   |  |
| 507 | 氟甲唑          | 476 |   |  |
| 508 | 己烯雌酚         | 381 |   |  |
| 509 | 甲氧苄啶         | 476 |   |  |
| 510 | 金刚烷胺         | 476 |   |  |
| 511 | 金刚乙胺         | 476 |   |  |
| 512 | 孔雀石绿         | 476 |   |  |
| 513 | 利巴韦林         | 476 |   |  |
| 514 | 林可霉素         | 476 |   |  |
| 515 | 尼卡巴嗪         | 476 |   |  |
| 516 | 替米考星         | 476 |   |  |
| 517 | 五氯酚酸钠(以五氯酚计) | 476 |   |  |
| 518 | 氯丙嗪          | 476 |   |  |
| 519 | 唑乙醇及其代谢物     | 286 |   |  |
| 520 | 阿维菌素         | 95  |   |  |
| 521 | 艾氏剂          | 95  |   |  |
| 522 | 百菌清          | 95  |   |  |
| 523 | 保棉磷          | 95  |   |  |
| 524 | 倍硫磷          | 95  |   |  |
| 525 | 苯菌灵          | 95  |   |  |
| 526 | 苯醚甲环唑        | 95  |   |  |
| 527 | 苯酰菌胺         | 95  |   |  |
| 528 | 苯线磷          | 95  |   |  |
| 529 | 吡丙醚          | 95  |   |  |
| 530 | 吡虫啉          | 95  |   |  |
| 531 | 吡蚜酮          | 95  |   |  |
| 532 | 吡唑醚菌酯        | 95  |   |  |
| 533 | 丙环唑          | 95  | 农药残留单项收费 95 元，20 项及以上检验费用统一限定最高 1900 元。 |  |
| 534 | 丙硫克百威        | 95  |   |  |
| 535 | 丙炔氟草胺        | 95  |   |  |
| 536 | 丙森锌          | 95  |   |  |
| 537 | 丙溴磷          | 95  |   |  |
| 538 | 草甘膦          | 95  |   |  |
| 539 | 虫螨腈          | 95  |   |  |
| 540 | 虫酰肼          | 95  |   |  |
| 541 | 除虫脲          | 95  |   |  |
| 542 | 啶螨灵          | 95  |   |  |
| 543 | 代森联          | 95  |   |  |
| 544 | 代森锰锌         | 95  |   |  |
| 545 | 代森锌          | 95  |   |  |
| 546 | 稻丰散          | 95  |   |  |
| 547 | 稻瘟灵          | 95  |   |  |
| 548 | 滴滴涕          | 95  |   |  |

|     |                   |    |  |  |
|-----|-------------------|----|--|--|
| 549 | 狄氏剂               | 95 |  |  |
| 550 | 敌百虫               | 95 |  |  |
| 551 | 敌草快               | 95 |  |  |
| 552 | 敌敌畏               | 95 |  |  |
| 553 | 敌菌灵               | 95 |  |  |
| 554 | 敌瘟磷               | 95 |  |  |
| 555 | 地虫硫磷              | 95 |  |  |
| 556 | 丁草胺               | 95 |  |  |
| 557 | 丁硫克百威             | 95 |  |  |
| 558 | 啶虫脒               | 95 |  |  |
| 559 | 啶酰菌胺              | 95 |  |  |
| 560 | 啶氧菌酯              | 95 |  |  |
| 561 | 毒杀芬               | 95 |  |  |
| 562 | 毒死蜱               | 95 |  |  |
| 563 | 对硫磷               | 95 |  |  |
| 564 | 多菌灵               | 95 |  |  |
| 565 | 多杀霉素              | 95 |  |  |
| 566 | 多效唑               | 95 |  |  |
| 567 | 噁霜灵               | 95 |  |  |
| 568 | 噁唑菌酮              | 95 |  |  |
| 569 | 二甲戊灵              | 95 |  |  |
| 570 | 二嗪磷               | 95 |  |  |
| 571 | 粉唑醇               | 95 |  |  |
| 572 | 呋虫胺               | 95 |  |  |
| 573 | 伏杀硫磷              | 95 |  |  |
| 574 | 氟胺氰菊酯             | 95 |  |  |
| 575 | 氟苯脲               | 95 |  |  |
| 576 | 氟虫腈               | 95 |  |  |
| 577 | 氟虫脲               | 95 |  |  |
| 578 | 氟啶脲               | 95 |  |  |
| 579 | 氟硅唑               | 95 |  |  |
| 580 | 氟环唑               | 95 |  |  |
| 581 | 氟铃脲               | 95 |  |  |
| 582 | 氟氯氰菊酯             | 95 |  |  |
| 583 | 氟氯氰菊酯和高效氟氯<br>氰菊酯 | 95 |  |  |
| 584 | 氟氰戊菊酯             | 95 |  |  |
| 585 | 氟西汀               | 95 |  |  |
| 586 | 氟酰胺               | 95 |  |  |
| 587 | 氟酰胺               | 95 |  |  |
| 588 | 福美双               | 95 |  |  |
| 589 | 腐霉利               | 95 |  |  |
| 590 | 高效氯氟氰菊酯           | 95 |  |  |
| 591 | 己唑醇               | 95 |  |  |

|     |                   |    |  |  |
|-----|-------------------|----|--|--|
| 592 | 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐       | 95 |  |  |
| 593 | 甲胺磷               | 95 |  |  |
| 594 | 甲拌磷               | 95 |  |  |
| 595 | 甲基毒死蜱             | 95 |  |  |
| 596 | 甲基对硫磷             | 95 |  |  |
| 597 | 甲基立枯磷             | 95 |  |  |
| 598 | 甲基硫环磷             | 95 |  |  |
| 599 | 甲基硫菌灵             | 95 |  |  |
| 600 | 甲基嘧啶磷             | 95 |  |  |
| 601 | 甲基异柳磷             | 95 |  |  |
| 602 | 甲萘威               | 95 |  |  |
| 603 | 甲氰菊酯              | 95 |  |  |
| 604 | 甲霜灵和精甲霜灵          | 95 |  |  |
| 605 | 甲氧虫酰肼             | 95 |  |  |
| 606 | 腈苯唑               | 95 |  |  |
| 607 | 腈菌唑               | 95 |  |  |
| 608 | 精噁唑禾草灵            | 95 |  |  |
| 609 | 久效磷               | 95 |  |  |
| 610 | 抗蚜威               | 95 |  |  |
| 611 | 克百威               | 95 |  |  |
| 612 | 克菌丹               | 95 |  |  |
| 613 | 克螨特               | 95 |  |  |
| 614 | 喹硫磷               | 95 |  |  |
| 615 | 乐果                | 95 |  |  |
| 616 | 联苯肼酯              | 95 |  |  |
| 617 | 联苯菊酯              | 95 |  |  |
| 618 | 联苯三唑醇             | 95 |  |  |
| 619 | 磷胺                | 95 |  |  |
| 620 | 硫丹                | 95 |  |  |
| 621 | 硫环磷               | 95 |  |  |
| 622 | 硫线磷               | 95 |  |  |
| 623 | 六六六               | 95 |  |  |
| 624 | 氯苯嘧啶醇             | 95 |  |  |
| 625 | 氯丹                | 95 |  |  |
| 626 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟<br>氰菊酯 | 95 |  |  |
| 627 | 氯菊酯               | 95 |  |  |
| 628 | 氯卡色林              | 95 |  |  |
| 629 | 氯氰菊酯              | 95 |  |  |
| 630 | 氯氰菊酯和高效氯氟<br>菊酯   | 95 |  |  |
| 631 | 氯唑磷               | 95 |  |  |
| 632 | 马拉硫磷              | 95 |  |  |

|     |              |    |  |  |
|-----|--------------|----|--|--|
| 633 | 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐    | 95 |  |  |
| 634 | 醚菊酯          | 95 |  |  |
| 635 | 醚菌酯          | 95 |  |  |
| 636 | 啞菌环胺         | 95 |  |  |
| 637 | 啞菌酯          | 95 |  |  |
| 638 | 啞霉胺          | 95 |  |  |
| 639 | 灭多威          | 95 |  |  |
| 640 | 灭菌丹          | 95 |  |  |
| 641 | 灭线磷          | 95 |  |  |
| 642 | 灭蚊灵          | 95 |  |  |
| 643 | 灭蝇胺          | 95 |  |  |
| 644 | 灭幼脲          | 95 |  |  |
| 645 | 内吸磷          | 95 |  |  |
| 646 | 七氯           | 95 |  |  |
| 647 | 氰戊菊酯         | 95 |  |  |
| 648 | 氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯 | 95 |  |  |
| 649 | 炔苯酰草胺        | 95 |  |  |
| 650 | 炔螨特          | 95 |  |  |
| 651 | 噻虫胺          | 95 |  |  |
| 652 | 噻虫啉          | 95 |  |  |
| 653 | 噻虫嗪          | 95 |  |  |
| 654 | 噻菌灵          | 95 |  |  |
| 655 | 噻螨酮          | 95 |  |  |
| 656 | 噻嗪酮          | 95 |  |  |
| 657 | 噻唑磷          | 95 |  |  |
| 658 | 三环唑          | 95 |  |  |
| 659 | 三氯杀螨醇        | 95 |  |  |
| 660 | 三氯杀螨砜        | 95 |  |  |
| 661 | 三唑醇          | 95 |  |  |
| 662 | 三唑磷          | 95 |  |  |
| 663 | 三唑酮          | 95 |  |  |
| 664 | 杀虫脒          | 95 |  |  |
| 665 | 杀螟丹          | 95 |  |  |
| 666 | 杀螟硫磷         | 95 |  |  |
| 667 | 杀扑磷          | 95 |  |  |
| 668 | 双甲脒          | 95 |  |  |
| 669 | 霜霉威和霜霉威盐酸盐   | 95 |  |  |
| 670 | 霜脲氰          | 95 |  |  |
| 671 | 水胺硫磷         | 95 |  |  |
| 672 | 顺式氰戊菊酯       | 95 |  |  |
| 673 | 四螨嗪          | 95 |  |  |
| 674 | 涕灭威          | 95 |  |  |
| 675 | 肟菌酯          | 95 |  |  |
| 676 | 戊菌唑          | 95 |  |  |

|     |   |     |   |  |
|-----|---|-----|---|--|
| 677 | 戊唑醇   | 95  |   |  |
| 678 | 烯啶虫胺  | 95  |   |  |
| 679 | 烯酰吗啉  | 95  |   |  |
| 680 | 烯唑醇   | 95  |   |  |
| 681 | 辛硫磷   | 95  |   |  |
| 682 | 溴螨酯   | 95  |   |  |
| 683 | 溴氰菊酯  | 95  |   |  |
| 684 | 亚胺硫磷  | 95  |   |  |
| 685 | 氧乐果   | 95  |   |  |
| 686 | 乙螨唑   | 95  |   |  |
| 687 | 乙霉威   | 95  |   |  |
| 688 | 乙嘧酚   | 95  |   |  |
| 689 | 乙酰甲胺磷   | 95  |   |  |
| 690 | 异丙威   | 95  |   |  |
| 691 | 异狄氏剂  | 95  |   |  |
| 692 | 异菌脲   | 95  |   |  |
| 693 | 抑霉唑   | 95  |   |  |
| 694 | 茚虫威   | 95  |   |  |
| 695 | 蝇毒磷   | 95  |   |  |
| 696 | 莠去津   | 95  |   |  |
| 697 | 增效醚   | 95  |   |  |
| 698 | 治螟磷   | 95  |   |  |
| 699 | 啉虫酰胺  | 95  |   |  |
| 700 | 啉螨酯   | 95  |   |  |
| 701 | 功效/标志性成分  | 476 | 根据检测方法每项 48 至 476 元，<br>该类别单个样品最高不超过 952<br>元，收费表中已有明确收费的项<br>目按照收费表计费。 |  |
| 702 | 减肥类保健食品违禁添<br>加 1（西布曲明、麻黄碱、<br>芬氟拉明）                                    | 952 | 单个项目 476 元，单个样品最高<br>952 元。   |  |
| 703 | 减肥类保健食品违禁添<br>加 2（酚酞、西布曲明、<br>N,N-双去甲基西布曲明、<br>N-单去甲基西布曲明）              | 952 | 单个项目 476 元，单个样品最高<br>952 元。   |  |
| 704 | 减肥类保健食品违禁添<br>加 3（呋塞米、酚酞、盐<br>酸西布曲明、咖啡因、盐<br>酸芬氟拉明）                     | 952 | 单个项目 476 元，单个样品最高<br>952 元。   |  |
| 705 | 改善睡眠类药物非法添<br>加 1（地西洋、硝西洋、<br>氯硝西洋、氯氮卓、奥沙<br>西洋、马来酸咪达唑仑、<br>劳拉西洋、艾司唑仑、阿 | 952 | 单个项目 476 元，单个样品最高<br>952 元。   |  |

|     |  |     |                           |  |
|-----|--|-----|---------------------------|--|
|     | 普唑仑、三唑仑、巴比妥、苯巴比妥、异戊巴比妥、司可巴比妥)  |     |                           |  |
| 706 | 改善睡眠类药物非法添加 2 (褪黑素、氯苯那敏、佐匹克隆、扎来普隆)   | 952 | 单个项目 476 元, 单个样品最高 952 元。 |  |
| 707 | 改善睡眠类药物非法添加 3 (罗定通、青藤碱、文法拉辛)   | 952 | 单个项目 476 元, 单个样品最高 952 元。 |  |
| 708 | 降糖类物质非法添加 1 (甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍)   | 952 | 单个项目 476 元, 单个样品最高 952 元。 |  |
| 709 | 降糖类物质非法添加 2 盐酸丁二胍等   | 952 | 单个项目 476 元, 单个样品最高 952 元。 |  |
| 710 | 降糖类物质非法添加 3 格列波脲等  | 952 | 单个项目 476 元, 单个样品最高 952 元。 |  |
| 711 | 降血脂类药物非法添加 1 (烟酸、洛伐他汀、辛伐他汀)  | 952 | 单个项目 476 元, 单个样品最高 952 元。 |  |
| 712 | 抗疲劳类药物非法添加 1 (那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基莫西地那非、西地那非、莫西地那非、氨基他达拉非、他达那非、硫代艾地那非、伐地那非、那莫西地那非) | 952 | 单个项目 476 元, 单个样品最高 952 元。 |  |
| 713 | 降压类药物非法添加 1 (阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平)                                  | 952 | 单个项目 476 元, 单个样品最高 952 元。 |  |
| 714 | 降压类药物非法添加 2 (硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平)                                      | 952 | 单个项目 476 元, 单个样品最高 952 元。 |  |
| 715 | 抗风湿类药物非法添加 1 (氢化可的松、地塞米松、醋酸泼尼松、阿司匹林、氨基比林、布洛芬、                                    | 952 | 单个项目 476 元, 单个样品最高 952 元。 |  |

|  |   |     |                           |  |
|--|---|-----|---------------------------|--|
|  | 双氯芬酸钠、吲哚美辛、对乙酰氨基酚、甲氧苄啶、吡罗昔康、萘普生、保泰松)                                      |     |                           |  |
| 716  | 西地那非、毫莫西地那非、羟基毫莫西地那非、那莫西地那非、硫代艾地那非、红地那非、那红地那非、伐地那非、伪伐地那非、他达拉非、氨基他达拉非等的价格包 | 952 | 单个项目 476 元, 单个样品最高 952 元。 |  |
| 717  | 止咳平喘类药物非法添加 1 (茶碱、磺胺甲噁唑、醋酸泼尼松、地西洋、马来酸氯苯那敏、盐酸苯海拉明、枸橼酸喷托维林、磷酸苯丙派林)          | 952 | 单个项目 476 元, 单个样品最高 952 元。 |  |
| 718  | 非法添加化学成分  | 952 | 单个项目 476 元, 单个样品最高 952 元。 |  |
| 注:   |   |     |                           |  |
| 1. 检验项目为“比值”、“求和”等形式出具检验结果的: 单个检验项目已收费时, “比值”、“求和”等项目不重复结算; 单个检验项目未收费时, 表格中涵盖的按表格内指导价结算, 表格中未涵盖的按“比值”、“求和”等项目的构成分别结算。  |   |     |                           |  |
| 2. 脂肪酸组成, 单个项目 95 元, 单个样品最高不超过 952 元。  |   |     |                           |  |
| 3. 着色剂项目, 单个项目 95 元, 单个样品最高不超过 476 元。  |   |     |                           |  |
| 4. 若出现以上未涵盖项目的检测费用, 按如下原则核定:   |   |     |                           |  |
| (一) 微生物项目<br>单件样品定性检测: 95 元; 单件样品定量检测: 286 元; 分级采样为上述相应单件样品检验费的 2.5 倍, 即分级采样定性检测 238 元、分级采样定量检测 715 元;   |   |     |                           |  |
| (二) 元素测定价格为每元素 143 元;  |   |     |                           |  |
| (三) 常规理化分析项目、污染物、非食用物质、药品、非法添加化学成分<br><b>计算法</b> (比值、求和等)、 <b>物理法</b> : 每项 48 元; <b>化学法</b> (分光光度法、滴定法、比色法等): 每项 76 元;<br><b>气相法、液相法</b> : 每项 190 元 (单组分 190 元, 多组分最高不超过 952 元);<br><b>离子色谱法</b> : 每项 286 元 (单组分 286 元, 多组分最高不超过 952 元);<br><b>液质法、气质法</b> : 每项 476 元 (单组分 476 元, 多组分最高不超过 952 元); |   |     |                           |  |
| (四) 真菌毒素: 单个项目 476 元, 单个样品最高不超过 952 元;   |   |     |                           |  |
| (五) 寄生虫和病毒<br><b>PCR 法</b> : 每项 476 元 (单组分: 476 元, 多组分最高不超过 952 元); <b>镜检法</b> : 286 元;  |   |     |                           |  |
| (六) 农药和兽药<br>农药项目检测费用原则上, 单个项目 95 元, 单个样品最高不超过 1900 元;<br>兽药项目检测费用原则上, 单个项目 476 元, 单个样品最高不超过 952 元;  |   |     |                           |  |

(七) 以微生物法检验的营养指标：每项 476 元。

附表 2

| 序号 | 检验项目     | 检验依据  | 备注 |
|----|----------|---|----|
| 1  | 菌落总数     | GB 4789.2《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》             |    |
| 2  | 大肠菌群     | GB 4789.3《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》（第一法）        |    |
| 3  | 大肠菌群     | GB 4789.3《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》（第二法）        |    |
| 4  | 大肠菌群     | GB/T 4789.3《食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定》                  |    |
| 5  | 大肠菌群     | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》                   |    |
| 6  | 霉菌       | GB 4789.15《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》（第一法）      |    |
| 7  | 霉菌       | GB 4789.15《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》（第二法）      |    |
| 8  | 酵母       | GB 4789.15《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》           |    |
| 9  | 霉菌和酵母    | GB 4789.15《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》           |    |
| 10 | 嗜渗酵母计数   | GB 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》                           |    |
| 11 | 乳酸菌数     | GB 4789.35《食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验》             |    |
| 12 | 双歧杆菌     | GB 4789.35《食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验》             |    |
| 13 | 沙门氏菌     | GB 4789.4《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》             |    |
| 14 | 志贺氏菌     | GB 4789.5《食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验》             |    |
| 15 | 致泻大肠埃希氏菌 | GB 4789.6《食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验》         |    |
| 16 | 副溶血性弧菌   | GB 4789.7《食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验》（定性检测）     |    |
| 17 | 副溶血性弧菌   | GB 4789.7《食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验》（定量检测）     |    |
| 18 | 金黄色葡萄球菌  | GB 4789.10《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》（第一法）    |    |
| 19 | 金黄色葡萄球菌  | GB 4789.10《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》（第二法）    |    |
| 20 | 溶血性链球菌   | GB 4789.11《食品安全国家标准 食品微生物学检验 $\beta$ 型溶血性链球菌检验》 |    |
| 21 | 产气荚膜梭菌   | GB 4789.13《食品安全国家标准 食品微生物学检验 产气荚膜梭菌检验》          |    |

|    |                      |  |               |
|----|----------------------|--|---------------|
| 22 | 蜡样芽胞杆菌               | GB 4789.14《食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验》（第一法）        |               |
| 23 | 蜡样芽胞杆菌               | GB 4789.14《食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验》（第二法）        |               |
| 24 | 商业无菌                 | GB 4789.26《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》               |               |
| 25 | 单核细胞增生李斯特氏菌          | GB 4789.30《食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验》（第一法）   |               |
| 26 | 单核细胞增生李斯特氏菌          | GB 4789.30《食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验》（第二法）   |               |
| 27 | 单核细胞增生李斯特氏菌          | GB 4789.30《食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验》（第三法）   |               |
| 28 | 大肠埃希氏菌<br>O157:H7/NM | GB 4789.36《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157:H7/NM 检验》 |               |
| 29 | 大肠埃希氏菌               | GB 4789.38《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数》（第一法）        |               |
| 30 | 大肠埃希氏菌               | GB 4789.38《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数》（第二法）        |               |
| 31 | 阪崎肠杆菌/克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)  | GB 4789.40《食品安全国家标准 食品微生物学检验 克罗诺杆菌检验》              | 至少具备第一法资质     |
| 32 | 粪链球菌                 | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》                      |               |
| 33 | 铜绿假单胞菌               | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》                      |               |
| 34 | 螨                    | GB 13104《食品安全国家标准 食糖》                              |               |
| 35 | 总砷                   | GB 5009.11《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》                  |               |
| 36 | 无机砷                  | GB 5009.11《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》                  |               |
| 37 | 砷                    | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》                      |               |
| 38 | 铅                    | GB 5009.12《食品安全国家标准 食品中铅的测定》                       | 至少具备第一法和第二法资质 |
| 39 | 铅                    | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》                      |               |
| 40 | 铜                    | GB 5009.13《食品安全国家标准 食品中铜的测定》                       | 至少具备第四法资质     |
| 41 | 锌                    | GB 5009.14《食品安全国家标准 食品中锌的测定》                       | 至少具备第二法资质     |
| 42 | 锌                    | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》                      |               |

|    |     |                                   |               |
|----|-----|-----------------------------------|---------------|
| 43 | 镉   | GB 5009.15《食品安全国家标准 食品中镉的测定》      |               |
| 44 | 镉   | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》     |               |
| 45 | 锡   | GB 5009.16《食品安全国家标准 食品中锡的测定》      | 至少具备第一法资质     |
| 46 | 总汞  | GB 5009.17《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》 |               |
| 47 | 甲基汞 | GB 5009.17《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》 |               |
| 48 | 汞   | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》     |               |
| 49 | 钡   | GB 5009.42《食品安全国家标准 食用盐指标的测定》     |               |
| 50 | 碘   | GB 5009.42《食品安全国家标准 食用盐指标的测定》     |               |
| 51 | 碘   | GB 5009.267《食品安全国家标准 食品中碘的测定》     | 至少具备第四法资质     |
| 52 | 氯   | GB 5009.44《食品安全国家标准 食品中氯化物的测定》    | 至少具备第三法资质     |
| 53 | 磷   | GB 5009.87《食品安全国家标准 食品中磷的测定》      | 至少具备第二法或第三法资质 |
| 54 | 铁   | GB 5009.90《食品安全国家标准 食品中铁的测定》      | 至少具备第二法资质     |
| 55 | 钾   | GB 5009.91《食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定》    | 至少具备第三法资质     |
| 56 | 钠   | GB 5009.91《食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定》    | 至少具备第三法资质     |
| 57 | 钙   | GB 5009.92《食品安全国家标准 食品中钙的测定》      | 至少具备第三法资质     |
| 58 | 硒   | GB 5009.93《食品安全国家标准 食品中硒的测定》      | 至少具备第一法或第三法资质 |
| 59 | 硒   | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》     |               |
| 60 | 铬   | GB 5009.123《食品安全国家标准 食品中铬的测定》     | 至少具备原子吸收石墨炉法  |
| 61 | 镍   | GB 5009.138《食品安全国家标准 食品中镍的测定》     |               |
| 62 | 镍   | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》     |               |
| 63 | 铝   | GB 5009.182《食品安全国家标准 食品中铝的测定》     |               |
| 64 | 镁   | GB 5009.241《食品安全国家标准 食品中镁的测定》     | 至少具备第二法资质     |
| 65 | 锰   | GB 5009.242《食品安全国家标准 食品中锰的测定》     | 至少具备第二法资质     |

|    |                      |   |                 |
|----|----------------------|---|-----------------|
|    |                      | 测定》   | 质               |
| 66 | 钼                    | GB 5009.297《食品安全国家标准 食品中钼的测定》                 | 至少具备电感耦合等离子体质谱法 |
| 67 | 锂                    | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》                 |                 |
| 68 | 锶                    | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》                 |                 |
| 69 | 氟                    | GB 5009.18《食品安全国家标准 食品中氟的测定》                  | 至少具备第二法资质       |
| 70 | 氟                    | GB 19965《砖茶含氟量》                               |                 |
| 71 | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> | GB 5009.22《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定》     |                 |
| 72 | 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> | GB 5009.24《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 M 族的测定》          |                 |
| 73 | 赭曲霉毒素 A              | GB 5009.96《食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定》           |                 |
| 74 | 脱氧雪腐镰刀菌烯醇            | GB 5009.111《食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定》 |                 |
| 75 | 展青霉素                 | GB 5009.185《食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定》              |                 |
| 76 | 玉米赤霉烯酮               | GB 5009.209《食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定》            |                 |
| 77 | 苯甲酸                  | GB 5009.28《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》        |                 |
| 78 | 山梨酸                  | GB 5009.28《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》        |                 |
| 79 | 糖精钠                  | GB 5009.28《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》        |                 |
| 80 | 对羟基苯甲酸甲酯             | GB 5009.31《食品安全国家标准 食品中对羟基苯甲酸酯类化合物的测定》        | 至少具备第二法资质       |
| 81 | 对羟基苯甲酸乙酯             | GB 5009.31《食品安全国家标准 食品中对羟基苯甲酸酯类化合物的测定》        | 至少具备第二法资质       |
| 82 | 对羟基苯甲酸丙酯             | GB 5009.31《食品安全国家标准 食品中对羟基苯甲酸酯类化合物的测定》        | 至少具备第二法资质       |
| 83 | 对羟基苯甲酸异丙酯            | GB 5009.31《食品安全国家标准 食品中对羟基苯甲酸酯类化合物的测定》        | 至少具备第二法资质       |
| 84 | 对羟基苯甲酸丁酯             | GB 5009.31《食品安全国家标准 食品中对羟基苯甲酸酯类化合物的测定》        | 至少具备第二法资质       |
| 85 | 对羟基苯甲酸异丁酯            | GB 5009.31《食品安全国家标准 食品中对羟基苯甲酸酯类化合物的测定》        | 至少具备第二法资质       |
| 86 | 对羟基苯甲酸庚酯             | GB 5009.31《食品安全国家标准 食品中对羟基苯甲酸酯类化合物的测定》        | 至少具备第二法资质       |
| 87 | 丁基羟基茴香醚              | GB 5009.32《食品安全国家标准 食品中 9 种抗氧化剂的测定》           |                 |
| 88 | 二丁基羟基甲苯              | GB 5009.32《食品安全国家标准 食品中 9 种                   |                 |

|     |             |                                     |  |
|-----|-------------|-------------------------------------|--|
|     |             | 抗氧化剂的测定》                            |  |
| 89  | 没食子酸丙酯      | GB 5009.32《食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定》   |  |
| 90  | 特丁基对苯二酚     | GB 5009.32《食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定》   |  |
| 91  | 二氧化硫/亚硫酸盐   | GB 5009.34《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》     |  |
| 92  | 柠檬黄         | GB 5009.35《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》    |  |
| 93  | 日落黄         | GB 5009.35《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》    |  |
| 94  | 喹啉黄         | GB 5009.35《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》    |  |
| 95  | 靛蓝          | GB 5009.35《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》    |  |
| 96  | 亮蓝          | GB 5009.35《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》    |  |
| 97  | 赤藓红         | GB 5009.35《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》    |  |
| 98  | 酸性红         | GB 5009.35《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》    |  |
| 99  | 苋菜红         | GB 5009.35《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》    |  |
| 100 | 新红          | GB 5009.35《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》    |  |
| 101 | 胭脂红         | GB 5009.35《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》    |  |
| 102 | 诱惑红         | GB 5009.35《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》    |  |
| 103 | 亚铁氰化钾/亚铁氰化钠 | GB 5009.42《食品安全国家标准 食用盐指标的测定》       |  |
| 104 | 亚铁氰根含量      | GB/T 13025.10《制盐工业通用试验方法 亚铁氰根的测定》   |  |
| 105 | 甜蜜素         | GB 5009.97《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定》 |  |
| 106 | 丙酸          | GB 5009.120《食品安全国家标准 食品中丙酸及其盐的测定》   |  |
| 107 | 脱氢乙酸        | GB 5009.121《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》    |  |
| 108 | 安赛蜜         | GB 5009.140《食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定》  |  |
| 109 | 二氧化钛        | GB 5009.246《食品安全国家标准 食品中二氧化钛的测定》    |  |
| 110 | 纽甜          | GB 5009.247《食品安全国家标准 食品中纽甜的测定》      |  |

|     |          |  |               |
|-----|----------|--|---------------|
| 111 | 丙二醇      | GB 5009. 251《食品安全国家标准 食品中 1,2-丙二醇的测定》            |               |
| 112 | 阿斯巴甜     | GB 5009. 263《食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定》            |               |
| 113 | 阿力甜      | GB 5009. 263《食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定》            |               |
| 114 | 滑石粉      | GB 5009. 269《食品安全国家标准 食品中滑石粉的测定》                 |               |
| 115 | 乙二胺四乙酸二钠 | GB 5009. 278《食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸盐的测定》             |               |
| 116 | 乙二胺四乙酸二钠 | SN/T 3855《出口食品中乙二胺四乙酸二钠的测定》                      |               |
| 117 | 香兰素      | GB 5009. 284《食品安全国家标准 食品中香兰素、甲基香兰素、乙基香兰素和香豆素的测定》 | 至少具备第二法或第三法资质 |
| 118 | 甲基香兰素    | GB 5009. 284《食品安全国家标准 食品中香兰素、甲基香兰素、乙基香兰素和香豆素的测定》 | 至少具备第二法或第三法资质 |
| 119 | 乙基香兰素    | GB 5009. 284《食品安全国家标准 食品中香兰素、甲基香兰素、乙基香兰素和香豆素的测定》 | 至少具备第二法或第三法资质 |
| 120 | 纳他霉素     | GB 5009. 286《食品安全国家标准 食品中纳他霉素的测定》                |               |
| 121 | 胭脂虫红     | GB 5009. 288《食品安全国家标准 食品中胭脂虫红的测定》                |               |
| 122 | 三氯蔗糖     | GB 5009. 298《食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖》                   |               |
| 123 | 乙基麦芽酚    | BJS 201708《食用植物油中乙基麦芽酚的测定》                       |               |
| 124 | N-二甲基亚硝胺 | GB 5009. 26《食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定》           |               |
| 125 | 苯并[a]芘   | GB 5009. 27《食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定》               |               |
| 126 | 苯并[a]芘   | DB 31/2020《食品安全地方标准 食用干制肉皮》                      |               |
| 127 | 硝酸盐      | GB 5009. 33《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》             | 至少具备第一法资质     |
| 128 | 硝酸盐      | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》                    |               |
| 129 | 亚硝酸盐     | GB 5009. 33《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》             | 至少具备第二法资质     |
| 130 | 亚硝酸盐     | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》                    |               |
| 131 | 多氯联苯     | GB 5009. 190《食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定》           |               |
| 132 | 溴酸盐      | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》                    |               |
| 133 | 溴酸盐      | GB/T 5750. 10《生活饮用水标准检验方法 第                      |               |

|     |                |                                      |           |
|-----|----------------|--------------------------------------|-----------|
|     |                | 10 部分:消毒副产物指标》                       |           |
| 134 | 邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯 | GB 5009.271《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》   |           |
| 135 | 邻苯二甲酸二丁酯       | GB 5009.271《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》   |           |
| 136 | 邻苯二甲酸二异壬酯      | GB 5009.271《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》   |           |
| 137 | 过氧化氢           | GB 5009.226《食品安全国家标准 食品中过氧化氢残留量的测定》  |           |
| 138 | 硼酸             | GB 5009.275《食品安全国家标准 食品中硼酸的测定》       |           |
| 139 | 偶氮甲酰胺          | GB 5009.283《食品安全国家标准 食品中偶氮甲酰胺的测定》    |           |
| 140 | 甲醛             | GB 5009.307《食品安全国家标准 食品中甲醛的测定》       |           |
| 141 | 甲醛次硫酸氢钠        | GB/T 21126《小麦粉与大米粉及其制品中甲醛次硫酸氢钠含量的测定》 |           |
| 142 | 过氧化苯甲酰         | GB/T 22325《小麦粉中过氧化苯甲酰的测定 高效液相色谱法》    |           |
| 143 | 三聚氰胺           | GB/T 22388《原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法》         | 至少具备第二法资质 |
| 144 | 富马酸二甲酯         | NY/T 1723《食品中富马酸二甲酯的测定 高效液相色谱法》      |           |
| 145 | 苏丹红 I          | GB/T 19681《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》    |           |
| 146 | 苏丹红 II         | GB/T 19681《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》    |           |
| 147 | 苏丹红 III        | GB/T 19681《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》    |           |
| 148 | 苏丹红 IV         | GB/T 19681《食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法》    |           |
| 149 | 碱性橙 2          | BJS 202506《食品中碱性橙 2 等 6 种染料的测定》      |           |
| 150 | 碱性橙 2          | GB/T 23496《食品中禁用物质的检测 碱性橙染料 高效液相色谱法》 |           |
| 151 | 碱性橙 21         | GB/T 23496《食品中禁用物质的检测 碱性橙染料 高效液相色谱法》 |           |
| 152 | 碱性橙 22         | GB/T 23496《食品中禁用物质的检测 碱性橙染料 高效液相色谱法》 |           |
| 153 | 酸性橙 II         | SN/T 3536《出口食品中酸性橙 II 号的检测方法》        |           |
| 154 | 罗丹明 B          | SN/T 2430《进出口食品中罗丹明 B 的检测方法》         |           |
| 155 | 罗丹明 B          | BJS 201905《食品中罗丹明 B 的测定》             |           |
| 156 | 碱性嫩黄           | BJS 202204《豆制品中碱性嫩黄等 11 种工业          |           |

|     |                     |  |           |
|-----|---------------------|--|-----------|
|     |                     | 染料的测定》   |           |
| 157 | 碱性橙 21              | BJs 202204《豆制品中碱性嫩黄等 11 种工业染料的测定》                |           |
| 158 | 碱性橙 22              | BJs 202204《豆制品中碱性嫩黄等 11 种工业染料的测定》                |           |
| 159 | 苏丹橙 G               | BJs 202204《豆制品中碱性嫩黄等 11 种工业染料的测定》                |           |
| 160 | 孔雀石绿                | BJs 202206《苦丁茶中孔雀石绿的测定》                          |           |
| 161 | 吗啡                  | BJs 201802《食品中吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁和蒂巴因的测定》             |           |
| 162 | 可待因                 | BJs 201802《食品中吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁和蒂巴因的测定》             |           |
| 163 | 罂粟碱                 | BJs 201802《食品中吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁和蒂巴因的测定》             |           |
| 164 | 那可丁                 | BJs 201802《食品中吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁和蒂巴因的测定》             |           |
| 165 | 蒂巴因                 | BJs 201802《食品中吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁和蒂巴因的测定》             |           |
| 166 | 维生素 A               | GB 5009.82《食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定》            | 至少具备第一法资质 |
| 167 | 维生素 B <sub>1</sub>  | GB 5009.84《食品安全国家标准 食品中维生素 B <sub>1</sub> 的测定》   | 至少具备第一法资质 |
| 168 | 维生素 B <sub>2</sub>  | GB 5009.85《食品安全国家标准 食品中维生素 B <sub>2</sub> 的测定》   | 至少具备第一法资质 |
| 169 | 维生素 B <sub>6</sub>  | GB 5009.154《食品安全国家标准 食品中维生素 B <sub>6</sub> 的测定》  | 至少具备第三法资质 |
| 170 | 维生素 B <sub>12</sub> | GB 5009.285《食品安全国家标准 食品中维生素 B <sub>12</sub> 的测定》 | 至少具备第三法资质 |
| 171 | 维生素 C               | GB 5009.86《食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定》                  |           |
| 172 | 维生素 C               | GB 5413.18《食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素 C 的测定》          |           |
| 173 | 维生素 D               | GB 5009.296《食品安全国家标准 食品中维生素 D 的测定》               | 至少具备第一法资质 |
| 174 | 维生素 E               | GB 5009.82《食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定》            | 至少具备第一法资质 |
| 175 | 维生素 K               | GB 5009.158《食品安全国家标准 食品中维生素 K <sub>1</sub> 的测定》  | 至少具备第一法资质 |
| 176 | 维生素 K <sub>1</sub>  | GB 5009.158《食品安全国家标准 食品中维生素 K <sub>1</sub> 的测定》  | 至少具备第一法资质 |
| 177 | 烟酸(烟酰胺)             | GB 5009.89《食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定》                | 至少具备第一法资质 |
| 178 | 牛磺酸                 | GB 5009.169《食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定》                  | 至少具备第二法资质 |
| 179 | 泛酸                  | GB 5009.210《食品安全国家标准 食品中泛酸                       | 至少具备第三法资质 |

|     |            |  |           |
|-----|------------|--|-----------|
|     |            | 的测定》                                       | 质         |
| 180 | 叶酸         | GB 5009.211《食品安全国家标准 食品中叶酸的测定》             |           |
| 181 | 叶黄素        | GB 5009.248《食品安全国家标准 食品中叶黄素的测定》            |           |
| 182 | 生物素        | GB 5009.259《食品安全国家标准 食品中生物素的测定》            | 至少具备第二法资质 |
| 183 | 肌醇         | GB 5009.270《食品安全国家标准 食品中肌醇的测定》             | 至少具备第一法资质 |
| 184 | 低聚果糖       | GB 5009.255《食品安全国家标准 食品中果聚糖的测定》            |           |
| 185 | 多聚果糖       | GB 5009.255《食品安全国家标准 食品中果聚糖的测定》            |           |
| 186 | 果聚糖        | GB 5009.255《食品安全国家标准 食品中果聚糖的测定》            |           |
| 187 | 乳铁蛋白       | GB 5009.299《食品安全国家标准 食品中乳铁蛋白的测定》           |           |
| 188 | 肌酸         | GB 24154《食品安全国家标准 运动营养食品通则》                |           |
| 189 | 左旋肉碱       | GB 5009.300《食品安全国家标准 食品中左旋肉碱的测定》           |           |
| 190 | 胆碱         | GB 5413.20《食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中胆碱的测定》        | 至少具备第二法资质 |
| 191 | 核苷酸        | GB 5413.40《食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中核苷酸的测定》       |           |
| 192 | 肽类         | GB/T 22492《大豆肽粉》                           |           |
| 193 | 乳糖占碳水化合物含量 | GB 5009.8《食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》 | 至少具备第一法资质 |
| 194 | 不溶性膳食纤维    | GB 5413.6《食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中不溶性膳食纤维的测定》    |           |
| 195 | 膳食纤维       | GB 5009.88《食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定》            |           |
| 196 | 果糖         | GB 5009.8《食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》 | 至少具备第一法资质 |
| 197 | 葡萄糖        | GB 5009.8《食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》 | 至少具备第一法资质 |
| 198 | 蔗糖         | GB 5009.8《食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》 | 至少具备第一法资质 |
| 199 | 麦芽糖        | GB 5009.8《食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》 | 至少具备第一法资质 |
| 200 | 乳糖         | GB 5009.8《食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》 | 至少具备第一法资质 |
| 201 | 能量         | GB 10769《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》               |           |
| 202 | 碳水化合物      | GB 10765《食品安全国家标准 婴儿配方食品》                  |           |

|     |                   |                                   |            |
|-----|-------------------|-----------------------------------|------------|
| 203 | 碳水化合物             | GB 10766《食品安全国家标准 较大婴儿配方食品》       |            |
| 204 | 碳水化合物             | GB 10767《食品安全国家标准 幼儿配方食品》         |            |
| 205 | 碳水化合物             | GB 25596《食品安全国家标准 特殊医学用途婴儿配方食品通则》 |            |
| 206 | $\alpha$ -亚麻酸     | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》   | 需至少具备第二法资质 |
| 207 | 十四碳以下脂肪酸          | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》   | 需至少具备第二法资质 |
| 208 | 十二碳酸/月桂酸          | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》   | 需至少具备第二法资质 |
| 209 | 十四碳酸/豆蔻酸/肉豆蔻酸     | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》   | 需至少具备第二法资质 |
| 210 | 十四碳一烯酸            | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》   | 需至少具备第二法资质 |
| 211 | 十五碳酸              | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》   | 需至少具备第二法资质 |
| 212 | 十五碳一烯酸            | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》   | 需至少具备第二法资质 |
| 213 | 十六碳酸/棕榈酸          | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》   | 需至少具备第二法资质 |
| 214 | 十六碳一烯酸/棕榈油酸/棕榈一烯酸 | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》   | 需至少具备第二法资质 |
| 215 | 十七碳酸              | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》   | 需至少具备第二法资质 |
| 216 | 十七碳一烯酸            | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》   | 需至少具备第二法资质 |
| 217 | 十八碳酸/硬脂酸          | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》   | 需至少具备第二法资质 |
| 218 | 十八碳一烯酸/油酸         | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》   | 需至少具备第二法资质 |
| 219 | 十八碳二烯酸/亚油酸        | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》   | 需至少具备第二法资质 |
| 220 | 十八碳三烯酸/亚麻酸        | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》   | 需至少具备第二法资质 |
| 221 | 二十碳酸/花生酸          | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》   | 需至少具备第二法资质 |
| 222 | 二十碳一烯酸/花生一烯酸      | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》   | 需至少具备第二法资质 |
| 223 | 二十碳二烯酸/花生二烯酸      | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》   | 需至少具备第二法资质 |
| 224 | 二十碳三烯酸            | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》   | 需至少具备第二法资质 |
| 225 | 二十碳四烯酸/花          | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪        | 需至少具备第二法   |

|     |                      |                                 |            |
|-----|----------------------|---------------------------------|------------|
|     | 生四烯酸                 | 酸的测定》                           | 资质         |
| 226 | 二十碳五烯酸               | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》 | 需至少具备第二法资质 |
| 227 | 二十一碳酸                | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》 | 需至少具备第二法资质 |
| 228 | 二十二碳酸/山嵛酸            | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》 | 需至少具备第二法资质 |
| 229 | 二十二碳一烯酸/芥酸           | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》 | 需至少具备第二法资质 |
| 230 | 二十二碳二烯酸              | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》 | 需至少具备第二法资质 |
| 231 | 二十二碳六烯酸              | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》 | 需至少具备第二法资质 |
| 232 | 二十三碳酸                | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》 | 需至少具备第二法资质 |
| 233 | 二十四碳酸/木焦油酸           | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》 | 需至少具备第二法资质 |
| 234 | 二十四碳一烯酸              | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》 | 需至少具备第二法资质 |
| 235 | 游离脂肪酸                | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》 | 需至少具备第二法资质 |
| 236 | 饱和脂肪酸                | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》 | 需至少具备第二法资质 |
| 237 | 不饱和脂肪酸               | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》 | 需至少具备第二法资质 |
| 238 | 单不饱和脂肪酸              | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》 | 需至少具备第二法资质 |
| 239 | 多不饱和脂肪酸              | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》 | 需至少具备第二法资质 |
| 240 | 亚麻酸/总脂肪酸             | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》 | 需至少具备第二法资质 |
| 241 | 亚油酸/总脂肪酸             | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》 | 需至少具备第二法资质 |
| 242 | 油酸/总脂肪酸              | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》 | 需至少具备第二法资质 |
| 243 | 棕榈烯酸/总脂肪酸            | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》 | 需至少具备第二法资质 |
| 244 | 花生酸/总脂肪酸             | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》 | 需至少具备第二法资质 |
| 245 | 山嵛酸/总脂肪酸             | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》 | 需至少具备第二法资质 |
| 246 | (花生酸+山嵛酸)/总脂肪酸       | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》 | 需至少具备第二法资质 |
| 247 | 亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值 | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》 | 需至少具备第二法资质 |

|     |   |  |            |
|-----|---|--|------------|
| 248 | $\alpha$ -亚麻酸供能比                        | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》        | 需至少具备第二法资质 |
| 249 | 亚油酸供能比                                  | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》        | 需至少具备第二法资质 |
| 250 | 二十碳四烯酸与总脂肪酸比                            | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》        | 需至少具备第二法资质 |
| 251 | 二十二碳六烯酸与总脂肪酸比                           | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》        | 需至少具备第二法资质 |
| 252 | 二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比    | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》        | 需至少具备第二法资质 |
| 253 | 二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比          | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》        | 需至少具备第二法资质 |
| 254 | 长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比 | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》        | 需至少具备第二法资质 |
| 255 | 终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值          | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》        | 需至少具备第二法资质 |
| 256 | 芥酸与总脂肪酸比值                               | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》        | 需至少具备第二法资质 |
| 257 | 肉豆蔻酸占总脂肪的比值                             | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》        | 需至少具备第二法资质 |
| 258 | 月桂酸占总脂肪的比值                              | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》        | 需至少具备第二法资质 |
| 259 | 反式脂肪酸与总脂肪酸比值                            | GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》        | 需至少具备第二法资质 |
| 260 | 反式脂肪酸与总脂肪酸比值                            | GB 5413.36《食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中反式脂肪酸的测定》 |            |
| 261 | 相对密度                                    | GB 5009.2《食品安全国家标准 食品相对密度的测定》          |            |
| 262 | 水分/干燥失重                                 | GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》           | 至少具备第一法资质  |
| 263 | 灰分                                      | GB 5009.4《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》           | 至少具备第一法资质  |
| 264 | 蛋白质                                     | GB 5009.5《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》          | 至少具备第一法资质  |
| 265 | 脂肪                                      | GB 5009.6《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》           | 至少具备第三法资质  |

|     |        |   |               |
|-----|--------|---|---------------|
|     |        | 测定》   | 质             |
| 266 | 还原糖    | GB 5009.7《食品安全国家标准 食品中还原糖的测定》                                       |               |
| 267 | 还原糖    | GB 5009.8《食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》                          |               |
| 268 | 果糖和葡萄糖 | GB 5009.8《食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》                          |               |
| 269 | 淀粉     | GB 5009.9《食品安全国家标准 食品中淀粉的测定》  |               |
| 270 | 氰化物    | GB 5009.36《食品安全国家标准 食品中氰化物的测定》                                      |               |
| 271 | 氯化钠    | GB 5009.42《食品安全国家标准 食用盐指标的测定》                                       |               |
| 272 | 氯化钠    | GB/T 5461《食用盐》  |               |
| 273 | 氯化钾    | GB 5009.42《食品安全国家标准 食用盐指标的测定》                                       |               |
| 274 | 谷氨酸钠   | GB 5009.43《食品安全国家标准 味精中谷氨酸钠的测定》                                     | 至少具备第一法或第二法资质 |
| 275 | 谷氨酸钠   | SB/T 10371《鸡精调味料》   |               |
| 276 | 谷氨酸钠   | GB/T 45352《鸡精调味料质量通则》   |               |
| 277 | 咖啡因    | GB 5009.139《食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定》                                     |               |
| 277 | 游离棉酚   | GB 5009.148《食品安全国家标准 植物性食品中游离棉酚的测定》<br>GB/T 5009.37《食用植物油卫生标准的分析方法》 | 满足其中之一即可      |
| 278 | 三甲胺氮   | GB 5009.179《食品安全国家标准 食品中三甲胺的测定》                                     |               |
| 279 | 丙二醛    | GB 5009.181《食品安全国家标准 食品中丙二醛的测定》                                     |               |
| 280 | 脲酶活性   | GB 5009.183《食品安全国家标准 食品中脲酶的测定》                                      | 至少具备第一法资质     |
| 281 | 米酵菌酸   | GB 5009.189《食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定》                                    |               |
| 282 | 组胺     | GB 5009.208《食品安全国家标准 食品中生物胺的测定》                                     |               |
| 283 | 酒精度    | GB 5009.225《食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定》                                |               |
| 284 | 过氧化值   | GB 5009.227《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》                                    |               |
| 285 | 过氧化值   | GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》<br>GB 5009.227《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》      | 须同时满足         |
| 286 | 过氧化值   | DB 31/2020《食品安全地方标准 食用干制肉   |               |

|     |        |   |       |
|-----|--------|---|-------|
|     |        | 皮》  |       |
| 287 | 挥发性盐基氮 | GB 5009. 228《食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定》                           |       |
| 288 | 酸价/酸值  | GB 5009. 229《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》                               |       |
| 289 | 酸价/酸值  | GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》<br>GB 5009. 229《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》 | 须同时满足 |
| 290 | 酸价     | DB 31/2020《食品安全地方标准 食用干制肉皮》                                   |       |
| 291 | 羰基价    | GB 5009. 230《食品安全国家标准 食品中羰基价的测定》                              |       |
| 292 | 羰基价    | DB 31/2020《食品安全地方标准 食用干制肉皮》                                   |       |
| 293 | 游离矿酸   | GB 5009. 233《食品安全国家标准 食醋中游离矿酸的测定》                             |       |
| 294 | 铵盐     | GB 5009. 234《食品安全国家标准 食品中铵盐的测定》                               |       |
| 295 | 氨基酸态氮  | GB 5009. 235《食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定》                            |       |
| 296 | 氨基酸态氮  | GB/T 13662《黄酒》  |       |
| 297 | 氨基酸态氮  | GB/T 21999《蚝油》  |       |
| 298 | 氨基酸态氮  | SB/T 10416《调味料酒》  |       |
| 299 | 水分及挥发物 | GB 5009. 236《食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定》                         |       |
| 300 | 酸度     | GB 5009. 239《食品安全国家标准 食品酸度的测定》                                |       |
| 301 | 酸度     | GB 9697《蜂王浆》  |       |
| 302 | 总酸     | GB 12456《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》                                   |       |
| 303 | 溶剂残留量  | GB 5009. 262《食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定》                            |       |
| 304 | 甲醇     | GB 5009. 266《食品安全国家标准 食品中甲醇的测定》                               |       |
| 305 | 木糖醇    | GB 5009. 279《食品安全国家标准 食品中木糖醇、山梨醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇的测定》                |       |
| 306 | 山梨醇    | GB 5009. 279《食品安全国家标准 食品中木糖醇、山梨醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇的测定》                |       |
| 307 | 麦芽糖醇   | GB 5009. 279《食品安全国家标准 食品中木糖醇、山梨醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇的测定》                |       |
| 308 | 赤藓糖醇   | GB 5009. 279《食品安全国家标准 食品中木糖醇、山梨醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇的测定》                |       |
| 309 | 杂质度    | GB 5413. 30《食品安全国家标准 乳和乳制品杂质度的测定》                             |       |

|     |             |                                     |  |
|-----|-------------|-------------------------------------|--|
| 310 | 脲酶活性定性      | GB 5413.31《食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脲酶的测定》 |  |
| 311 | 非脂乳固体       | GB 5413.39《食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定》 |  |
| 312 | 偏硅酸         | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》       |  |
| 313 | 溶解性总固体      | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》       |  |
| 314 | 游离二氧化碳      | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》       |  |
| 315 | 氰化物         | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》       |  |
| 316 | 氟化物         | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》       |  |
| 317 | 挥发酚         | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》       |  |
| 318 | 耗氧量         | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》       |  |
| 319 | 矿物油         | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》       |  |
| 320 | 浑浊度         | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》       |  |
| 321 | 碘化物         | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》       |  |
| 322 | 硼酸盐         | GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》       |  |
| 323 | 10-羟基-2-癸烯酸 | GB 9697《蜂王浆》                        |  |
| 324 | 电导率         | GB 17323《瓶装饮用纯净水》                   |  |
| 325 | 甲醛          | GB/T 5009.49《发酵酒及其配制酒卫生标准的分析方法》     |  |
| 326 | 原麦汁浓度       | GB/T 4928《啤酒分析方法》                   |  |
| 327 | 二氧化碳气容量     | GB/T 10792《碳酸饮料》                    |  |
| 328 | 可溶性固形物      | GB/T 12143《饮料通用分析方法》                |  |
| 329 | 总糖          | GB/T 15038《葡萄酒、果酒通用分析方法》            |  |
| 330 | 干浸出物        | GB/T 15038《葡萄酒、果酒通用分析方法》            |  |
| 331 | 全氮          | GB/T 18186《酿造酱油》                    |  |
| 332 | 总氮          | GB/T 45352《鸡精调味料质量通则》               |  |
| 333 | 可溶性固形物      | GB/T 18186《酿造酱油》                    |  |
| 334 | 不挥发酸        | GB/T 18187《酿造食醋》                    |  |
| 335 | 茶多酚         | GB/T 21733《茶饮料》                     |  |
| 335 | 葛根素         | GB/T 22251《保健食品中葛根素的测定》             |  |
| 336 | 碘值          | GB/T 5532《动植物油脂 碘值的测定》              |  |
| 337 | 磷脂          | GB/T 5537《粮油检验 磷脂含量的测定》             |  |

|     |         |   |  |
|-----|---------|---|--|
| 338 | 浑浊度     | GB/T 5750.4《生活饮用水标准检验方法 第4部分：感官性状和物理指标》 |  |
| 339 | 耗氧量     | GB/T 5750.7《生活饮用水标准检验方法 第7部分：有机物综合指标》   |  |
| 340 | 四氯化碳    | GB/T 5750.8《生活饮用水标准检验方法 第8部分：有机物指标》     |  |
| 341 | 三氯甲烷    | GB/T 5750.10《生活饮用水标准检验方法 第10部分：消毒副产物指标》 |  |
| 342 | 余氯(游离氯) | GB/T 5750.11《生活饮用水标准检验方法 第11部分：消毒剂指标》   |  |
| 343 | 呈味核苷酸二钠 | SB/T 10371《鸡精调味料》                       |  |
| 344 | 呈味核苷酸二钠 | GB/T 45352《鸡精调味料质量通则》                   |  |
| 345 | 不溶于水杂质  | QB/T 8040《赤砂糖试验方法》                      |  |
| 346 | 不溶于水杂质  | QB/T 2343.2-1997《赤砂糖试验方法》               |  |
| 346 | 不溶于水杂质  | QB/T 2343.2《赤砂糖试验方法》                    |  |
| 347 | 干燥失重    | GB 317-1998《白砂糖》                        |  |
| 348 | 干燥失重    | GB/T 317-2006《白砂糖》                      |  |
| 349 | 干燥失重    | GB/T 35887《白砂糖试验方法》                     |  |
| 350 | 干燥失重    | QB/T 1173《单晶体冰糖》                        |  |
| 351 | 干燥失重    | QB/T 1174《多晶体冰糖》                        |  |
| 352 | 干燥失重    | QB/T 2343.2-1997《赤砂糖试验方法》               |  |
| 353 | 干燥失重    | QB/T 2343.2《赤砂糖试验方法》                    |  |
| 354 | 干燥失重    | QB/T 5010《冰糖试验方法》                       |  |
| 355 | 干燥失重    | QB/T 5011《方糖试验方法》                       |  |
| 356 | 干燥失重    | QB/T 5012《绵白糖试验方法》                      |  |
| 357 | 干燥失重    | QB/T 8040《赤砂糖试验方法》                      |  |
| 358 | 还原糖分    | GB 317-1998《白砂糖》                        |  |
| 359 | 还原糖分    | GB/T 317-2006《白砂糖》                      |  |
| 360 | 还原糖分    | GB/T 35887《白砂糖试验方法》                     |  |
| 361 | 还原糖分    | QB/T 2343.2-1997《赤砂糖试验方法》               |  |
| 362 | 还原糖分    | QB/T 2343.2《赤砂糖试验方法》                    |  |
| 363 | 还原糖分    | QB/T 5010《冰糖试验方法》                       |  |
| 364 | 还原糖分    | QB/T 5011《方糖试验方法》                       |  |
| 365 | 还原糖分    | QB/T 5012《绵白糖试验方法》                      |  |
| 366 | 色值      | GB 317-1998《白砂糖》                        |  |
| 367 | 色值      | GB/T 317-2006《白砂糖》                      |  |
| 368 | 色值      | GB/T 15108《原糖》                          |  |
| 369 | 色值      | GB/T 35887《白砂糖试验方法》                     |  |
| 370 | 色值      | QB/T 4093《液体糖》                          |  |
| 371 | 色值      | QB/T 5010《冰糖试验方法》                       |  |
| 372 | 色值      | QB/T 5011《方糖试验方法》                       |  |
| 373 | 色值      | QB/T 5012《绵白糖试验方法》                      |  |
| 374 | 蔗糖分     | GB 317-1998《白砂糖》                        |  |
| 375 | 蔗糖分     | GB/T 317-2006《白砂糖》                      |  |

|     |                 |                                       |  |
|-----|-----------------|---------------------------------------|--|
| 376 | 蔗糖分             | GB/T 35887《白砂糖试验方法》                   |  |
| 377 | 蔗糖分             | QB/T 5010《冰糖试验方法》                     |  |
| 378 | 蔗糖分             | QB/T 5011《方糖试验方法》                     |  |
| 379 | 总糖分             | GB/T 35887《白砂糖试验方法》                   |  |
| 380 | 总糖分             | QB/T 2343.2-1997《赤砂糖试验方法》             |  |
| 381 | 总糖分             | QB/T 2343.2《赤砂糖试验方法》                  |  |
| 382 | 总糖分             | QB/T 5012《绵白糖试验方法》                    |  |
| 383 | 总糖分             | QB/T 8040《赤砂糖试验方法》                    |  |
| 384 | 葡萄糖含量           | GB/T 20880《食用葡萄糖》                     |  |
| 385 | 硫酸灰分            | GB/T 20880《食用葡萄糖》                     |  |
| 386 | IG2+P+IG3 含量    | GB/T 20881《低聚异麦芽糖》                    |  |
| 387 | IMO 含量          | GB/T 20881《低聚异麦芽糖》                    |  |
| 388 | 干物质/固形物         | GB/T 20881《低聚异麦芽糖》                    |  |
| 389 | 硫酸灰分            | GB/T 20881《低聚异麦芽糖》                    |  |
| 390 | 葡萄糖含量(以干基计)     | GB/T 20882.1《淀粉糖质量要求 第1部分:食用葡萄糖》      |  |
| 391 | 硫酸灰分            | GB/T 20882.1《淀粉糖质量要求 第1部分:食用葡萄糖》      |  |
| 392 | 干物质/固形物         | GB/T 20882.2《淀粉糖质量要求 第2部分:葡萄糖浆》       |  |
| 393 | 硫酸灰分            | GB/T 20882.2《淀粉糖质量要求 第2部分:葡萄糖浆》       |  |
| 394 | 5-羟甲基糠醛         | GB/T 20882.3《淀粉糖质量要求 第3部分:结晶果糖、固体果葡糖》 |  |
| 395 | 硫酸灰分            | GB/T 20882.3《淀粉糖质量要求 第3部分:结晶果糖、固体果葡糖》 |  |
| 396 | 果糖+葡萄糖含量(以干物质计) | GB/T 20882.4《淀粉糖质量要求 第4部分:果葡糖浆》       |  |
| 397 | 果糖含量(以干物质计)     | GB/T 20882.4《淀粉糖质量要求 第4部分:果葡糖浆》       |  |
| 398 | 干物质/固形物         | GB/T 20882.4《淀粉糖质量要求 第4部分:果葡糖浆》       |  |
| 399 | 硫酸灰分            | GB/T 20882.4《淀粉糖质量要求 第4部分:果葡糖浆》       |  |
| 400 | 麦芽糖含量(以干物质计)    | GB/T 20882.5《淀粉糖质量要求 第5部分:麦芽糖》        |  |
| 401 | 干物质(固形物)        | GB/T 20882.5《淀粉糖质量要求 第5部分:麦芽糖》        |  |
| 402 | 硫酸灰分            | GB/T 20882.5《淀粉糖质量要求 第5部分:麦芽糖》        |  |
| 403 | 干物质/固形物         | GB/T 20882.6《淀粉糖质量要求 第6部分:麦芽糊精》       |  |
| 404 | 硫酸灰分            | GB/T 20882.6《淀粉糖质量要求 第6部分:麦芽糊精》       |  |

|     |                        |  |                  |
|-----|------------------------|--|------------------|
| 405 | 麦芽糖含量                  | GB/T 20883《麦芽糖》  |                  |
| 406 | 干物质/固形物                | GB/T 20883《麦芽糖》  |                  |
| 407 | 硫酸灰分                   | GB/T 20883《麦芽糖》  |                  |
| 408 | IG2+P+IG3 含量<br>(占干物质) | GB/T 23528.4《低聚糖质量要求 第4部分：<br>低聚异麦芽糖》                                      |                  |
| 409 | 灰分                     | GB/T 23528.4《低聚糖质量要求 第4部分：<br>低聚异麦芽糖》                                      |                  |
| 410 | 水分                     | GB/T 6283《化工产品中水分含量的测定 卡尔<br>费休法(通用方法)》                                    | 限食品添加剂           |
| 411 | 干燥失重                   | GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的<br>测定》<br>GB 1886.18《食品安全国家标准 食品添加剂<br>糖精钠》      | 须同时满足            |
| 412 | 干燥减量                   | GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的<br>测定》直接干燥法<br>GB 26404《食品安全国家标准 食品添加剂 赤<br>藓糖醇》 | 须同时满足            |
| 413 | 灼烧残渣                   | GB 26404《食品安全国家标准 食品添加剂 赤<br>藓糖醇》  |                  |
| 414 | 灼烧残渣                   | GB/T 9741《化学试剂 灼烧残渣测定通用方<br>法》<br>GB 25531《食品安全国家标准 食品添加剂 三<br>氯蔗糖》        | 须同时满足，限食品<br>添加剂 |
| 415 | 二氧化硫                   | GB 6783《食品安全国家标准 食品添加剂 明<br>胶》   |                  |
| 416 | 过氧化物                   | GB 6783《食品安全国家标准 食品添加剂 明<br>胶》   |                  |
| 417 | 抗菌活性                   | GB 4789.43《食品安全国家标准 食品微生物<br>学检验 微生物源酶制剂抗菌活性的测定》                           |                  |
| 418 | 氯化物                    | GB 1886.1《食品安全国家标准 食品添加剂<br>碳酸钠》   |                  |
| 419 | 水不溶物                   | GB 1886.1《食品安全国家标准 食品添加剂<br>碳酸钠》   |                  |
| 420 | 总碱量(以干基<br>计)          | GB 1886.1《食品安全国家标准 食品添加剂<br>碳酸钠》   |                  |
| 421 | 总碱量(以湿基<br>计)          | GB 1886.1《食品安全国家标准 食品添加剂<br>碳酸钠》   |                  |
| 422 | 铁                      | GB 1886.1《食品安全国家标准 食品添加剂<br>碳酸钠》<br>GB 5009.90《食品安全国家标准 食品中铁的<br>测定》       | 须同时满足，限食品<br>添加剂 |
| 423 | 苯甲酸盐和水杨<br>酸盐          | GB 1886.18《食品安全国家标准 食品添加剂<br>糖精钠》  |                  |
| 424 | 酸度和碱度                  | GB 1886.18《食品安全国家标准 食品添加剂<br>糖精钠》  |                  |

|     |             |  |  |
|-----|-------------|--|--|
| 425 | 糖精钠         | GB 1886.18《食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠》             |  |
| 426 | pH          | GB 1886.2《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠》             |  |
| 427 | 铵盐          | GB 1886.2《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠》             |  |
| 428 | 白度          | GB 1886.2《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠》             |  |
| 429 | 澄清度         | GB 1886.2《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠》             |  |
| 430 | 干燥减量        | GB 1886.2《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠》             |  |
| 431 | 氯化物         | GB 1886.2《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠》             |  |
| 432 | 总碱量         | GB 1886.2《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠》             |  |
| 433 | 不溶物及有机杂质    | GB 1886.20《食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠》            |  |
| 434 | 碳酸钠         | GB 1886.20《食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠》            |  |
| 435 | 总碱量         | GB 1886.20《食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠》            |  |
| 436 | pH          | GB 1886.37《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)》 |  |
| 437 | 氨基磺酸        | GB 1886.37《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)》 |  |
| 438 | 干燥减量        | GB 1886.37《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)》 |  |
| 439 | 环己胺         | GB 1886.37《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)》 |  |
| 440 | 环己基氨基磺酸钠含量  | GB 1886.37《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)》 |  |
| 441 | 硫酸盐         | GB 1886.37《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)》 |  |
| 442 | 双环己胺        | GB 1886.37《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)》 |  |
| 443 | 透明度         | GB 1886.37《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)》 |  |
| 444 | 吸光值         | GB 1886.37《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)》 |  |
| 445 | 重金属(以 Pb 计) | GB 1886.37《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)》 |  |
| 446 | 澄清度         | GB 1886.39《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》            |  |
| 447 | 干燥减量        | GB 1886.39《食品安全国家标准 食品添加剂                  |  |

|     |             |                                  |        |
|-----|-------------|----------------------------------|--------|
|     |             | 山梨酸钾》                            |        |
| 448 | 硫酸盐         | GB 1886.39《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》  |        |
| 449 | 氯化物         | GB 1886.39《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》  |        |
| 450 | 醛(以HCHO计)   | GB 1886.39《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》  |        |
| 451 | 山梨酸         | GB 1886.39《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》  |        |
| 452 | 游离碱         | GB 1886.39《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》  |        |
| 453 | 苯甲酸钠        | GB 1886.184《食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠》 |        |
| 454 | 干燥减量        | GB 1886.184《食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠》 |        |
| 455 | 邻苯二甲酸       | GB 1886.184《食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠》 |        |
| 456 | 硫酸盐         | GB 1886.184《食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠》 |        |
| 457 | 氯化物         | GB 1886.184《食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠》 |        |
| 458 | 溶液的澄清度试验    | GB 1886.184《食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠》 |        |
| 459 | 酸碱度         | GB 1886.184《食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠》 |        |
| 460 | 易氧化物        | GB 1886.184《食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠》 |        |
| 461 | 比旋光度        | GB 25531《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖》    |        |
| 462 | 甲醇          | GB 25531《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖》    |        |
| 463 | 三氯蔗糖        | GB 25531《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖》    |        |
| 464 | 水解产物        | GB 25531《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖》    |        |
| 465 | 相关物质        | GB 25531《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖》    |        |
| 466 | 赤藓糖         | GB 26404《食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇》    |        |
| 467 | 还原糖         | GB 26404《食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇》    |        |
| 468 | 核糖醇和丙三醇     | GB 26404《食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇》    |        |
| 469 | 溶液色度(铂-钴色号) | GB/T 3143《液体化学产品颜色测定法》           | 限食品添加剂 |

|     |             |   |          |
|-----|-------------|---|----------|
| 470 | 重金属(以 Pb 计) | GB 5009.74《食品安全国家标准 食品添加剂中重金属限量试验》  |          |
| 471 | 铅           | GB 5009.75《食品安全国家标准 食品添加剂中铅的测定》   |          |
| 472 | 铅           | GB 5009.75《食品安全国家标准 食品添加剂中铅的测定》<br>GB 5009.12《食品安全国家标准 食品中铅的测定》   | 满足其中之一即可 |
| 473 | 砷           | GB 5009.76《食品安全国家标准 食品添加剂中砷的测定》   |          |
| 474 | 砷           | GB 5009.76《食品安全国家标准 食品添加剂中砷的测定》<br>GB 5009.11《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》  | 满足其中之一即可 |
| 475 | 硬胶囊壳中的铬     | 《中国药典》2025年版四部明胶空心胶囊  |          |
| 476 | 吡虫啉         | 参照 GB/T 20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》<br>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》<br>参照 GB/T 23379《水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法》<br>参照 NY/T 1379《蔬菜中 334 种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法》 | 满足其中之一即可 |
| 477 | 吡虫啉         | 参照 GB/T 20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》<br>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》<br>GB/T 23379《水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法》<br>参照 NY/T 1379《蔬菜中 334 种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法》    | 满足其中之一即可 |
| 478 | 吡虫啉         | 参照 GB/T 20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》<br>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》  | 满足其中之一即可 |
| 479 | 吡虫啉         | GB/T 20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》   |          |
| 480 | 丙溴磷         | GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定  | 满足其中之一即可 |

|     |     |  |          |
|-----|-----|--|----------|
|     |     | 气相色谱-质谱联用法》<br>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》  |          |
| 481 | 草甘膦 | SN/T 1923《进出口食品中草甘膦残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》   |          |
| 482 | 啶虫脒 | 参照 GB/T 20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》<br>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》   | 满足其中之一即可 |
| 483 | 啶虫脒 | GB/T 20769《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》<br>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》  | 满足其中之一即可 |
| 484 | 毒死蜱 | GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》<br>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》   | 满足其中之一即可 |
| 485 | 毒死蜱 | GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》<br>NY/T 761《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》   | 满足其中之一即可 |
| 486 | 多菌灵 | GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》   |          |
| 487 | 多菌灵 | GB/T 20769-2008《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》   |          |
| 488 | 多菌灵 | 参照 GB/T 20770《粮谷中 486 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》  |          |
| 489 | 多菌灵 | 参照 GB/T 20769-2008《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》<br>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》<br>参照 NY/T 1453《蔬菜及水果中多菌灵等 16 种农药残留测定 液相色谱-质谱-质谱联用法》 | 满足其中之一即可 |

|     |               |   |          |
|-----|---------------|---|----------|
| 490 | 甲拌磷           | GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》<br>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱—质谱联用法》<br>GB/T 23204《茶叶中 519 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》  | 满足其中之一即可 |
| 491 | 克百威           | GB 23200.112《食品安全国家标准 植物源性食品中 9 种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法》<br>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱—质谱联用法》  | 满足其中之一即可 |
| 492 | 克百威           | 参照 GB 23200.112《食品安全国家标准 植物源性食品中 9 种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法》<br>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱—质谱联用法》   | 满足其中之一即可 |
| 493 | 联苯菊酯          | GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》<br>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱—质谱联用法》<br>SN/T 1969《进出口食品中联苯菊酯残留量的检测方法 气相色谱-质谱法》  | 满足其中之一即可 |
| 494 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | GB 23200.8《食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》<br>GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》<br>GB/T 5009.146《植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定》<br>NY/T 761《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》 | 满足其中之一即可 |
| 495 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | GB 23200.8《食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》<br>GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》  | 满足其中之一即可 |
| 496 | 氯氰菊酯和高效       | GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性  |          |

|     |                  |  |          |
|-----|------------------|--|----------|
|     | 氯氰菊酯             | 食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定<br>气相色谱-质谱联用法》  |          |
| 497 | 氯氰菊酯和高效<br>氯氰菊酯  | GB 23200.8《食品安全国家标准 水果和蔬菜<br>中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气<br>相色谱-质谱法》<br>GB/T 5009.146《植物性食品中有机氯和拟除<br>虫菊酯类农药多种残留量的测定》<br>NY/T 761《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟<br>除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》<br>GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性<br>食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定<br>气相色谱-质谱联用法》 | 满足其中之一即可 |
| 498 | 灭多威              | GB 23200.112《食品安全国家标准 植物源性<br>食品中 9 种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残<br>留量的测定 液相色谱-柱后衍生法》<br>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性<br>食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定<br>液相色谱-质谱联用法》  | 满足其中之一即可 |
| 499 | 氰戊菊酯和 S-氰<br>戊菊酯 | GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性<br>食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定<br>气相色谱-质谱联用法》<br>GB/T 23204《茶叶中 519 种农药及相关化学品<br>残留量的测定 气相色谱-质谱法》<br>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性<br>食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定<br>液相色谱-质谱联用法》   | 满足其中之一即可 |
| 500 | 炔螨特              | GB 23200.10《食品安全国家标准 桑枝、金银<br>花、枸杞子和荷叶中 488 种农药及相关化学品<br>残留量的测定 气相色谱-质谱法》<br>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性<br>食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定<br>液相色谱-质谱联用法》   | 满足其中之一即可 |
| 501 | 三氯杀螨醇            | GB/T 5009.176《茶叶、水果、食用植物油中<br>三氯杀螨醇残留量的测定》<br>GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性<br>食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定<br>气相色谱-质谱联用法》  | 满足其中之一即可 |
| 502 | 水胺硫磷             | GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性<br>食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定<br>气相色谱-质谱联用法》<br>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性<br>食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定<br>液相色谱-质谱联用法》<br>GB/T 23204《茶叶中 519 种农药及相关化学品<br>残留量的测定 气相色谱-质谱法》   | 满足其中之一即可 |

|     |         |  |          |
|-----|---------|--|----------|
| 503 | 氧乐果     | GB 23200.13《食品安全国家标准 茶叶中448种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法》<br>GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》<br>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》     | 满足其中之一即可 |
| 504 | 乙酰甲胺磷   | GB 23200.113《食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》<br>GB 23200.116《食品安全国家标准 植物源性食品中90种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法》<br>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》 | 满足其中之一即可 |
| 505 | 茚虫威     | GB 23200.13《食品安全国家标准 茶叶中448种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法》<br>GB 23200.121《食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》   | 满足其中之一即可 |
| 506 | 双甲脒     | GB 23200.103《食品安全国家标准 蜂王浆中双甲脒及其代谢产物残留量的测定 气相色谱-质谱法》  |          |
| 507 | 氯霉素     | GB/T 18932.19《蜂蜜中氯霉素残留量的测定方法 液相色谱-串联质谱法》   |          |
| 508 | 呋喃西林代谢物 | GB/T 18932.24《蜂蜜中呋喃它酮、呋喃西林、呋喃妥因和呋喃唑酮代谢物残留量的测定方法 液相色谱-串联质谱法》  |          |
| 509 | 呋喃唑酮代谢物 | GB/T 18932.24《蜂蜜中呋喃它酮、呋喃西林、呋喃妥因和呋喃唑酮代谢物残留量的测定方法 液相色谱-串联质谱法》  |          |
| 510 | 呋喃妥因代谢物 | GB/T 18932.24《蜂蜜中呋喃它酮、呋喃西林、呋喃妥因和呋喃唑酮代谢物残留量的测定方法 液相色谱-串联质谱法》  |          |
| 511 | 呋喃它酮代谢物 | GB/T 18932.24《蜂蜜中呋喃它酮、呋喃西林、呋喃妥因和呋喃唑酮代谢物残留量的测定方法 液相色谱-串联质谱法》  |          |
| 512 | 呋喃它酮代谢物 | GB/T 21167《蜂王浆中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》  |          |
| 513 | 呋喃妥因代谢物 | GB/T 21167《蜂王浆中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》  |          |

|     |         |  |  |
|-----|---------|--|--|
| 514 | 呋喃西林代谢物 | GB/T 21167《蜂王浆中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》              |  |
| 515 | 呋喃唑酮代谢物 | GB/T 21167《蜂王浆中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》              |  |
| 516 | 甲硝唑     | GB 31657.4《食品安全国家标准 蜂产品中硝基咪唑类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》 |  |
| 517 | 洛硝达唑    | GB 31657.4《食品安全国家标准 蜂产品中硝基咪唑类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》 |  |
| 518 | 氟胺氰菊酯   | GB 31657.1《食品安全国家标准 蜂蜜和蜂王浆中氟胺氰菊酯残留量的测定 气相色谱法》          |  |
| 519 | 诺氟沙星    | GB 31657.2《食品安全国家标准 蜂产品中喹诺酮类药物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法》       |  |
| 520 | 氧氟沙星    | GB 31657.2《食品安全国家标准 蜂产品中喹诺酮类药物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法》       |  |
| 521 | 培氟沙星    | GB 31657.2《食品安全国家标准 蜂产品中喹诺酮类药物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法》       |  |

## 第四章 合同条款

### 包 1 合同模板:

# 市局生产环节食品安全监督抽检任务 1 委托合同 3

[合同中心-合同编码]

合同各方:

甲方: 上海市市场监督管理局

乙方: [合同中心-供应商名称]

根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》等国家、地方有关法律法规和 policy, 结合本项目招标投标结果, 本合同当事人在平等、自愿、协商一致的基础上, 就所涉及的相关项目订立本合同:

### 一、乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务:

1. 根据甲方要求, 在上海市指定范围内开展水产制品, 淀粉及淀粉制品, 糕点, 豆制品, 蜂产品, 保健食品, 特殊膳食食品, 特殊医学用途配方食品, 婴幼儿配方食品, 食品添加剂等食品(抽检品种根据工作需要甲方可进行调整)的市局生产环节食品安全监督抽检任务。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

#### 2.1 合同价格

本合同价格预算金额为人民币壹佰伍拾贰万捌仟捌佰元整(1,528,800.00), 实际金额以中标情况为准。中标金额: [合同中心-合同总价] 大写[合同中心-合同总价大写]

乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中, 甲方不再另行支付其他任何费用。

2.2 服务地点: 甲方指定地点

2.3 本服务的合同履约期限: 服务期限为合同签订之日起至 2026 年 12 月 31 日, 上述时间及合同期限皆为预估时间及期限, 不能保证因其他可能的因素引致的延误。[合同中心-合同有效期]

### 3. 付款

3.1 本合同以人民币付款(单位: 元)。

3.2 本合同款项按照以下方式支付。

3.2.1 付款内容: (分期付款)

3.2.2 付款条件: 详见合同第五条、检验费用结算

### 二、履行方式

甲方以检验计划形式, 向乙方下达需提供的检验服务项目和有关要求。乙方根据检验计划, 向甲方提供检验服务。甲方按照本合同约定, 定期向乙方支付检验费用。

### 三、双方权利义务

#### (一) 甲方权利义务

1. 编制检验计划, 明确检验任务, 并于开展抽检工作前向乙方发送委托书。

2. 组织对乙方的检验能力和质量等进行考评。考评不满意的, 有权暂停乙方与考评项目对

应的检测工作，并要求乙方查找原因，采取整改措施，整改符合要求的方可恢复。

3. 乙方出具的检验结果或报告不符合有关规定的，甲方有权要求其重新进行检验并出具检验报告。

4. 对乙方提供的检验、购样等费用清单进行核对，确认后按照本合同规定拨付检验费用。

## **(二) 乙方权利义务**

1. 按照《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品安全抽检检验管理办法》等有关法律法规、技术规范、标准、办法以及本合同约定和检验计划的要求，为甲方提供检验服务，根据甲方规定的时限出具合法、准确的检验结果，并按要求提供检验报告。

2. 对检验计划中载明的内容存在异议的，可自收到计划之日起七日内向甲方提出；逾期未提出的，视作同意。

3. 检验服务的质量应符合国家检验质量控制管理的有关规定、甲方的有关要求及各检验机构质量管理相关要求，并向甲方提供实验室质量体系相关文件和记录。

4. 按照甲方要求参加相关能力和质控考评，包括能力验证、实验室间比对等。考评不符合要求的，应向甲方出具报告，分析原因并提出改进措施。

5. 发生影响合同履行的特殊情况，如停电、停水、自然灾害时或检测工作量、检测时限、检测方法、样品量等不能满足检验计划要求时，应当及时通知甲方。

6. 应将食品安全抽样检验相关法律法规规章文件、食品安全标准、抽样检验技术等内容纳入年度培训计划，定期开展培训。每年培训时长不少于 40 学时，培训工作应当做好记录。

7. 本合同不得进行分包检验。

8. 应科学制定抽样检验工作方案，提升问题和风险发掘能力，提高监督抽检不合格率和风险监测问题发现率。

9. 应对检验样品和检验数据保密。不得将抽检计划内容告知被抽检单位；不得在甲方正式公布之前对外泄露有关抽检情况及抽检结果；不得利用检验结果开展未经甲方同意的活动。

10. 在承担甲方监督抽检任务期间，不得接受被抽检企业同一品种和批号产品的委托检验，不得接受企业邀请参加可能影响检验结果公正性的活动。

11. 乙方确定有以下情形之一的，应在 5 个工作日内向甲方书面报告：

(一) 因机构划转、兼并重组等，导致单位名称、资质、检验能力等发生变化的；

(二) 不再具备相关检验资质的；

(三) 持有食品生产、经营企业股权、期权或与食品生产经营企业存在长期有偿服务合同等可能影响食品安全抽样检验工作公平、公正性的；

(四) 不能按要求承担食品安全抽样检验工作的；

(五) 公司股东、董事、监事、高管等发生重大变化；或存在公司陷入僵局等情形；或面临重大诉讼、仲裁等可能对经营状况造成不利影响的；

(六) 其他可能影响食品安全抽样检验工作合法、合规性的重大变化情况的。

## **四、伴随服务**

乙方为甲方提供如下伴随服务：

（一）按照甲方的要求，提供样品采集、样品传送等服务，并建立“双随机”抽样工作机制和实施方案，抽取记录登记造册，有据可查。

（二）按照样品标识的保存条件和法定时限要求，提供样品保管服务，并按照规定开展合格备份样品再利用工作。

（三）按照甲方的要求，将检验信息录入指定的信息系统。

（四）按照甲方的要求，开展食品安全宣传和风险预警交流、“你点我检”的活动。

## 五、检验费用结算

（一）检验费用（含购样等费用，下同）分三次结算，结算金额上限不超过每个项目预算金额。乙方应在规定时间内，按照要求向甲方提供符合财税规定的收费票据。

第一次付款时间：合同签订且收到乙方的履约保证金后 15 个日内，甲方预付合同总价的 25%；

第二次付款时间：2026 年 6 月底前，甲方预付合同总价的 25%；

合同尾款：2026 年 12 月底前，乙方完成全部抽检任务、提交结算申请，经甲方组织验收通过后，甲方根据乙方提供的相关购样、检验结果汇总表、费用清单等据实结算，完成合同尾款的支付，即合同总价的 50%。如经验收后据实结算金额少于合同尾款的，按实际结算金额支付；如据实结算金额少于前次预付金额的，合同尾款不予支付，乙方还应按甲方的要求返还相应预付款项差额；如乙方有被扣款项，按扣款后余额支付。合同有效期内超过支付上限的不予支付。

如到账进度晚于上述时间，以实际到账进度和金额为准。

（二）履约保证金：合同总金额的 10%。乙方应在合同签订后 30 日内，向甲方提供合同总金额 10% 的履约保证金。履约保证金采用银行保函的方式提交，履约保证金的受益人为甲方；项目完成，验收合格后退还保函。

（三）项目验收方式：甲方通过抽检数据抽查、现场检查、留样复核、盲样考核等方式对乙方抽检工作完成进度、检验结果、检验报告的规范性进行审查验收。

（四）乙方未按规定的要求录入指定信息系统的检验数据，甲方可不予支付检验费用。

（五）乙方出具的检验结论或报告被推翻的，乙方应承担相应的复检费用；

（六）乙方能力验证结果“不满意”或“可疑”的，甲方对已完成的相关检验项目可不予支付检验费用。

## 六、违约责任

（一）乙方不履行合同的，甲方不支付检验费用，同时乙方应向甲方支付违约金，违约金为检验计划规定乙方应完成检验任务相应检验费用的 50%。

（二）乙方未按照约定履行合同的（包括质量、服务等事项的），或出现重大差错的，甲方有权扣除乙方应完成检验任务的相应检验费用。有下列情形之一的，暂停委托其承担食品安全抽样检验任务，并取消其十分之一合同任务量，剩余任务量不足合同任务量的十分之一，取消

合同期内剩余全部任务。

1. 未按约定的检验方法进行检验并出具检验报告的；
2. 未经允许将抽样检验任务转包其他检验机构，或将抽样检验项目进行分包的；
3. 因承检机构自身原因造成备份样品丢失、损毁、数量不足，复检机构不予复检的；
4. 食品抽样检验发现高风险食品，未按规定时限和程序要求报告的；
5. 超出资质认定批准范围出具食品安全监督抽检检验报告的；
6. 因承检机构自身原因，未对约定的检验项目进行检验的；
7. 应主动报告但未主动报告或主动申请回避，被投诉举报并查实的；
8. 抽样单签名抽样人员与实际抽样人员不符的；
9. 因自身原因，导致检验结论或报告被推翻的；
10. 不遵守甲方有关重复抽检规定的；
11. 不遵守甲方有关财务结算规定的；
12. 其他违约的情形。

(三) 因检验结果差错造成甲方行政赔偿的，乙方应当负连带责任。

## 七、合同的终止和解除

(一) 有下列情形之一的，本合同终止：

1. 检验机构被撤销的；
2. 乙方未通过计量认证的；
3. 合同期限已满，未再续约的。

(二) 乙方有下列情形之一的，甲方可解除本合同：

1. 出具虚假检验报告、不实检验报告的；
2. 违反规定事先通知被抽检食品生产经营者的；
3. 泄露、擅自使用或发布食品安全抽样检验信息的；
4. 利用抽样检验工作之便牟取不正当利益的；
5. 谎报、瞒报、漏报食品安全抽样检验信息的；
6. 伪造被抽样食品生产者负责人或经办人签名的；
7. 抽样检验工作出现重大差错导致严重不良后果的；
8. 存在物料不平衡情况的；
9. 因自身原因，未按照规定程序报告不合格检验结论和食品安全风险，造成严重后果的；
10. 被暂停委托承担食品安全抽样检验任务，整改后现场复查仍未通过的；
11. 存在拒绝、阻挠、逃避市场监管部门检查考核的；
12. 经营状况严重恶化，或转移财产、抽逃资金以逃避债务，或丧失商业信誉，或有丧失或者可能丧失履行合同能力的其他情形的；
13. 公司持续无法召开股东会或者股东大会，或持续不能做出有效的股东会或者股东大会决议，或公司董事长期冲突，且无法通过股东会或者股东大会解决等公司存在僵局的情形，导

致合同无法顺利履行的；

14. 有其他违法违规行为的。

(三) 甲方有下列情形之一的，乙方可解除本合同：

1. 未按照合同约定向乙方支付检验费用的。

#### 八、合同争议解决方式

本合同在履行过程中发生争议，由双方当事人协商解决。协商不能解决的，提交上海仲裁委员会仲裁解决。

#### 九、合同效力

本合同正文、合同附件、补充协议以及甲方制定的检验计划具有同等法律效力。本合同自双方盖章之日起生效。

#### 十、附则

(一) 本合同如有不适用条款和未尽事宜，双方可协商解决或签订补充协议。

(二) 本合同未作规定的事项按《中华人民共和国民法典》的有关规定执行。

(三) 本合同一式四份，双方各执两份。

#### [合同中心-补充条款列表]

签约各方：

甲方（盖章）：[合同中心-采购单位名称] 乙方（盖章）：[合同中心-供应商名称\_1]

法定代表人或授权委托人（签章）： 法定代表人或授权委托人（签章）：

单位联系人：[合同中心-采购单位联系人] 单位联系人：[合同中心-供应商联系人]

地址：[合同中心-采购单位所在地] 地址：[合同中心-供应商所在地]

日期：[合同中心-签订时间\_1] 日期：[合同中心-签订时间]

合同签订点：网上签约

## 第五章 投标文件格式

一、投标文件封面

招标编号：

(正本 副本)

# 市局生产环节食品安全监督抽检任务 1

包件号：

# 投 标 文 件

投标人（加盖公章）：

日期：

## 二、投标文件组成及格式附件

### (一) 资格证明文件

1. 提供企业营业执照（或事业单位、社会团体法人证书或自然人的身份证明）、资质证明等合法证明材料（提供扫描件）；

2. 投标人书面声明；

### 投标人书面声明（格式）

致（招标人名称）：

我单位承诺已自查，在参加本项目政府采购活动中未违反《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条“单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。”

特此声明。

投标人法定代表人或授权代表(签字或盖章)；

投标人（加盖公章）：

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

3. 法定代表人/单位负责人直接投标的应提供法定代表人/单位负责人证明书及身份证;委托授  
权人投标的应提供法定代表人/单位负责人授权委托书及被授权人身份证;

(1) 法定代表人资格证明书 (格式)

投 标 人: \_\_\_\_\_

单位性质: \_\_\_\_\_

地 址: \_\_\_\_\_

成立时间: \_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

经营期限: \_\_\_\_\_

姓 名: \_\_\_\_\_ 性 别: \_\_\_\_\_

年 龄: \_\_\_\_\_ 职 务: \_\_\_\_\_

系 \_\_\_\_\_ (投标人名称) 的法定代表人。

特此证明。

投标人名称 (加盖公章):

日期: \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

粘贴法定代表人 (身份证正反面的扫描件)

(2) 法定代表人授权委托书 (格式)

本授权书声明：注册于（单位地址）的（单位名称）的下面签字的（法定代表人姓名、职务）代表本单位授权下面签字的（被授权人的姓名、职务）为本单位的合法代理人，以我方的名义参加（项目名称、项目编号）的投标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的投标、开标、投标文件澄清、签约等一切具体事务和签署相关文件。我方对被授权人的签名事项负全部责任。

本授权书于\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日至\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日有效，代理人无转委托权。

特此声明。

法定代表人签字或盖章：\_\_\_\_\_

被授权人签字或盖章：\_\_\_\_\_

投标人名称（加盖公章）：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

粘贴被授权人（身份证正反面的扫描件）

4. 无重大违法记录承诺书；

无重大违法记录承诺书（格式）

致 （招标人或招标代理机构）：

在参加本次投标截止之日起近三年内，我单位未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。

特此声明。

投标人法定代表人或授权代表（签字或盖章）；

投标人（加盖公章）：

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

年 月 日

说明：投标截止近三年内投标人的信用记录若存在受到罚款的行政处罚且未显示具体数额时，应提供行政处罚决定书或书面说明其罚款数额。

5. 财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函

财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函

我方（投标人名称）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款第（二）项、第（四）项规定条件，具体包括：

1. 具有健全的财务会计制度；
2. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

特此声明。

我方对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人法定代表人或授权代表（签字或盖章）；

投标人（加盖公章）：

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

6. 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料（提供扫描件）；

投标人法定代表人或授权代表（签字或盖章）；

投标人（加盖公章）：

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

7. 企业基本情况

(1) 企业基本情况表

|           |     |        |        |
|-----------|-----|--------|--------|
| 投标人名称     |     |        |        |
| 单位地址      |     | 邮政编码   |        |
| 营业执照号     |     | 注册资金   |        |
| 法定代表人     |     | 成立时间   |        |
| 联系方式      | 联系人 |        | 电 话    |
|           | 传 真 |        | 网 址    |
| 企业资质等级    |     | 员工总人数： |        |
|           |     | 其中     | 高级职称人员 |
|           |     |        | 中级职称人员 |
|           |     |        | 初级职称人员 |
|           |     |        | 各类注册人员 |
|           |     |        | 其他     |
| 荣誉        |     |        |        |
| 其他有竞争力的说明 |     |        |        |

注：1、应附资格证明文件。

2、“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）严重失信主体名单、经营异常名录、失信被执行人、重大税收违法失信主体或政府采购严重违法失信名单查询页面。

投标人法定代表人或授权代表(签字或盖章)：

投标人（加盖公章）：

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## (二) 商务标文件

### 1. 投标保证金（格式）

#### 投标保证金（格式）

致（招标人名称）：

根据贵方为\_\_\_\_\_项目（招标编号：\_\_\_\_\_）的招标公告，签字代表（全名职务）经正式授权并代表投标人（投标人名称、地址）上传下述文件的电子投标文件。

- (1) 资格证明文件；
- (2) 商务标文件；
- (3) 技术标文件；
- (4) 按招标文件要求提供的有关文件。

授权代表宣布如下：

- (1) 投标总价为人民币（大写）\_\_\_\_\_元。
- (2) 我方已详细研究了全部招标文件，包括招标文件的澄清和修改文件（如果有的话）、参考资料及有关附件，我们已完全理解并接受招标文件的各项规定和要求，对招标文件的合理性、合法性不再有异议。
- (3) 我方同意提供按照贵方可能要求的与投标有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定要接受最低价的投标或收到的任何投标。
- (4) 投标有效期为：自投标文件提交截止之日起 90 个日历日。
- (5) 我方按照招标文件要求递交投标保证金（如有要求）。
- (6) 如果在规定的开标时间后，我方在投标有效期内撤销投标，贵方可不退还我方的投标保证金。
- (7) 如我方中标，投标文件将作为本项目合同的组成部分，直至合同履行完毕均保持有效，我方将按招标文件及政府采购法律、法规的规定，承担完成合同的全部责任和义务。
- (8) 我方已充分考虑到投标期间网上投标可能会发生的技术故障、操作失误和相应的风险，并对因网上投标的任何技术故障、操作失误造成投标内容缺漏、不一致或投标失败的，承担全部责任。
- (9) 我方同意开标内容以上海政府采购网电子投标系统开标时的《开标记录》内容为准。
- (10) 为便于贵方公正、择优地确定中标人及其投标服务或相关货物，我方就本次投标有关事项郑重声明如下：我方向贵方提交的投标文件中的所有文件、资料、信息都是准确的和真实的。以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨

在减轻或免除法律责任的辩解。

(11) 与本投标有关的一切正式往来通讯请寄：

地址： \_\_\_\_\_ 邮编： \_\_\_\_\_

电话： \_\_\_\_\_ 传真： \_\_\_\_\_

开户银行： \_\_\_\_\_

银行账号： \_\_\_\_\_

投标人法定代表人或授权代表(签字或盖章)：

投标人(加盖公章)：

日期： \_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

**2.**

## 投标承诺函（格式）

### 投标承诺函（格式）

我单位作为本次采购项目的投标人，根据招标文件要求，现郑重承诺如下：

将遵循公开、公平、公正和诚实守信的原则，参加\_\_\_\_\_项目的投标。

一、具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款和本项目规定的条件：

- （一）具有独立承担民事责任的能力；
- （二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （五）参加政府采购活动近三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- （六）法律、行政法规规定的其他条件；

二、我单位参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录或自我单位成立以来无重大违法记录。

三、我单位未被“信用中国”（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）、中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。

四、我单位与其他参加本次采购活动的投标人不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系。

五、我单位以非联合体的形式参与本项目投标。

六、完全接受和满足本项目招标文件中规定的实质性要求。

1. 我单位承诺：中标后按招标人要求配置移动终端，视频记录仪，安装电子认证软件，通过移动终端抽样并出具电子认证版检验报告。

2. 我单位承诺：建立从采样、检验、储运、留样、数据报送、结果分析等全流程的质量管理体系，明确岗位职责，建立程序性文件、相关记录表及作业指导书，保证抽检监测工作质量和效率。

3. 我单位承诺：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》等有关规定购买样品，不得向被采样方收取检验费和其他任何费用；投标人中标后在与招标人进行抽样经费结算时，以投标人实际完成工作量以及投标报价结算。

4. 我单位承诺：近三年无食品检验数据严重质量问题并造成社会不良后果。中标后需接受招标人组织的数据抽查、盲样考核、留样复核检验、现场评价等各类投标人履约评价工作。发现存在严重问题的，招标人有权取消中标资格，终止委托合同。

七、投标文件中提供的任何材料、资料、技术、服务、商务等响应承诺情况都是真实的、有效的、合法的。

八、我单位承诺：没有处于禁止参加政府采购活动的期间。

九、其他承诺：1. 本单位承诺具备承担本项目的资质条件、能力和信誉，并保证在本次招投标工作过程中以及合同履行期限内，招投标文件中要求具备的相应资质条件、能力、证明文件及其他相关的资格或要求等始终保持有效性；

2. 本单位确认已知晓以下情况：单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得参加同一标段投标或者未划分标段的同一招标项目投标；否则，相关投标均无效。我司声明，我方在本次投标中不存在上述情况。

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

投标人法定代表人或授权代表(签字或盖章)；

投标人（加盖公章）：

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

### 3. 开标一览表（格式）

#### (1) 开标一览表（格式）

项目名称：\_\_\_\_\_

招标编号：\_\_\_\_\_

#### 市局生产环节食品安全监督抽检任务1包1

| 项目名称（项目编号） | 包件号\包件内容 | 投标报价（折扣率） | 服务期限 | 项目总报价（包括所有采购内容）（总价、元） |
|------------|----------|-----------|------|-----------------------|
|            |          |           |      |                       |

说明：

1. 本项目投标报价采用折扣率（非下浮率）及总价报价。

投标报价折扣率举例：如果投标报价折扣率=90%，指导价（食品安全抽检监测委托检验费用价格表的指导价）为100元，则结算价=指导价×90%=100元×90%=90元。

投标总报价举例：如果项目包件预算金额为100万元，投标人的投标报价折扣率=90%，则投标总报价=100万×90%=90万元。

2. 有关本项目实施所需的所有费用（含税费）均计入报价。本项目投标报价为折算检验费后的统一折扣率，包含完成采购范围内全部工作及提交成果资料所需的一切费用，如人工成本、样品费、资料费、差旅费、交通、通讯、设备（仪器）、劳务、利润、税收、验收费等以及所有有关的管理成本，根据实际完成工作量，以食品安全抽检监测委托检验费用价格表的指导价（详见附件）为基准价，结合投标人实际完成工作量、报价折扣率、总价进行结算。

投标人法定代表人或授权代表(签字或盖章)；

投标人（加盖公章）：

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

#### 4. 采购需求偏离表（格式）

##### 采购需求偏离表（格式）

项目名称：\_\_\_\_\_ 招标编号：\_\_\_\_\_

| 序号 | 内容 | 招标文件的<br>采购需求 | 投标文件的响应 | 偏离说明 | 详细内容所对<br>应投标文件名<br>称及所在页 |
|----|----|---------------|---------|------|---------------------------|
| 1. |    |               |         |      |                           |
| 2. |    |               |         |      |                           |
| 3. |    |               |         |      |                           |
| 4. |    |               |         |      |                           |
|    |    |               |         |      |                           |

注：1. 本偏离表是评委评审投标方案最重要的直观材料和主要依据，投标人必须针对本招标文件中的各项要求是否满足填写偏离表，表中“偏离情况”一栏应填以“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”，应做到投标货物和服务的技术应答与招标文件技术需求书序号、技术需求书要求一一对应。

2. 如果投标文件的响应对招标文件有偏离，请在此表中清楚地列明，并加以说明。

3. 如果表格叙述不下，可另附页说明，但要便于招标人查阅。

投标人法定代表人或授权代表(签字或盖章)；

投标人（加盖公章）：

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

5. 机构检验水平（格式可自拟）

| 序号    | 机构检验资质   | 投标人是否具备   | 证明材料页码 | 备注 |
|-------|--|---|--------|----|
| 1     | 列入国家食品复检机构名录两年内（自2024年起，以复检报告出具时间为准）有复检经历                | <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无 |        |    |
| 2     | 近两年内（自2024年起，以服务合同或项目委托书签订时间为准）组织过食品或食品相关产品检测项目的实验室能力验证的 | <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无 |        |    |
| 3     |  |   |        |    |
| ..... |  |   |        |    |

注：

1. 须提供对应的服务合同或项目任务书，及所组织的能力验证工作报告的复印件。
2. 资质主体名称必须与投标人名称一致，如有更名的须提供相关材料。未达到上述要求，证明材料不完整、不清晰可辨或不一致的不计分。
3. 本表中信息如有虚假，一经查实，其投标无效。

投标人名称（盖章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖章）

日期：            年            月            日

6. 机构能力验证情况表（格式可自拟）

近三年内（自 2023 年起，以通知单或证书时间为准）参与省级及以上或国际实验室能力验证情况

| 序号                                   | 能力检测验证项目（食品） | 组织方名称 | 级别 | 项目时间 | 验证结果 | 数量（项） | 证明材料页码 | 备注 |
|--------------------------------------|--------------|-------|----|------|------|-------|--------|----|
| 1                                    | 农药残留         |       |    |      |      |       |        |    |
| 2                                    | 兽药残留         |       |    |      |      |       |        |    |
| 3                                    | 元素           |       |    |      |      |       |        |    |
| 4                                    | 食品添加剂        |       |    |      |      |       |        |    |
| 5                                    | 生物毒素         |       |    |      |      |       |        |    |
| 6                                    | 微生物          |       |    |      |      |       |        |    |
| 7                                    | 非法添加物        |       |    |      |      |       |        |    |
| 8                                    | 其他有毒有害物质     |       |    |      |      |       |        |    |
| 9                                    | 营养成分         |       |    |      |      |       |        |    |
| 10                                   | 质量指标         |       |    |      |      |       |        |    |
| 11                                   | 基因成分         |       |    |      |      |       |        |    |
|                                      | .....        |       |    |      |      |       |        |    |
| 合计：                      领域： _____ 项 |              |       |    |      |      |       |        |    |

注：

1. 须提供能力验证证书或相关证明文件（非食品类别除外，测量审核除外），未达到上述要求，证明资料不完整、不清晰可辨或不一致的不计分。
2. 本表中信息如有虚假，一经查实，其投标无效。

投标人名称（盖章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖章）

日期：            年            月            日

**7. 是否存在违法违规情况（格式可自拟）**

近三年内（自 2023 年起）投标人没有因检验检测类违法违规被执法机构处罚

（格式自拟）

注：投标人须提供承诺函，格式自拟，如有请列明各次被处罚情况。

投标人名称（盖章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖章）

日期：            年            月            日

## 8. 检测项目参数覆盖自查表

以附表 2 食品检验项目资质覆盖情况汇总表（生产环节任务）为依据，检测项目参数覆盖率

| 序号  | 检验项目 | 检验方法 | 投标人是否具备<br>检验资质                                       | 对应资质证书附表类别、页码、<br>序号（并对相应内容作圈记）    | 证明材料<br>页码 | 备注 |
|---|------|------|---|------------------------------------|------------|----|
|   |      |      | <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无 | 如：食品/食品相关产品/食品添<br>加剂/保健食品；第#页，序号# |            |    |
|   |      |      |   |                                    |            |    |
|   |      |      |   |                                    |            |    |
|   |      |      |   |                                    |            |    |
|   |      |      |   |                                    |            |    |
|   |      |      |   |                                    |            |    |
|   |      |      |   |                                    |            |    |
|   |      |      |   |                                    |            |    |
| 以上检验项目共计____项，我单位具有检验资质____项，不具有检验资质____项，资质覆盖率 c 为_____。 |      |      |   |                                    |            |    |

注：

1. 须提供认证认可监督管理部门颁发的有效的检测参数认证证明，类别、检验项目、检验方法标准与限制范围或说明必须同时符合要求。
2. 对应资质证书附表页码、序号与证明材料页码不一致的不计分。未达到上述要求，证明资料不完整、不清晰可辨或不一致的不计分。
3. 每个单项需指明在 CMA 资质附表原件扫描件的页码和序号，便于查证。不标明序号导致评委难以查找核对的，由此导致对投标人不利评定的后果由投标人自行承担。
4. 投标人必须保证检测资质附表中品种检验项目在合同履行过程中始终保持有效。
5. 资质覆盖率保留一位小数（四舍五入），例如：90.3%。
6. 本表中信息如有虚假，一经查实，其投标无效。

投标人名称（盖章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖章）

日期：            年            月            日

## 9. 实验场所

| 序号 | 实验场所                              | 投标是否具备  | 证明材料<br>页码 | 备注                |
|----|-----------------------------------|---|------------|-------------------|
| 1  | 2000 平方米（含）以上实验室面积                | <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无 |            | 仅需按<br>对应值<br>选一项 |
| 2  | 1000 平方米（含）—2000 平方米（不<br>含）实验室面积 | <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无 |            |                   |
| 3  | 1000 平方米（不含）实验室面积                 | <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无 |            |                   |
| 4  | 二级及以上病原微生物实验室                     | <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无 |            |                   |
| 5  | 100 立方米（含）以上冷库容积                  | <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无 |            | 仅需按<br>对应值<br>选一项 |
| 6  | 60 立方米（含）—100 立方米（不<br>含）         | <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无 |            |                   |

注：

1. 提供食品抽样检验工作实验场所的房产证或所有权证明文件或有效的房屋租赁合同及发票复印件；
2. 提供抽样检验工作实验场所的平面布局图，并提供各组成部分面积清单；
3. 提供二级及以上病原微生物实验室备案或许可等有效凭证；
4. 提供冷库温度等参数校准证书及现场照片；
5. 未达到上述要求，证明资料不完整、不清晰可辨或未提供有效证明文件的不计分。
6. 本表中信息如有虚假，一经查实，其投标无效。

投标人名称（盖章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖章）

日期：            年            月            日

10. 实验场所承诺书

实验场所承诺书

投标人须承诺用于食品抽样检验的实验室为投标人有权占有，提供承诺书（格式可自拟）

（格式自拟）

注：

1. 投标人须承诺用于食品抽样检验的实验室为投标人有权占有，并提供承诺书，招标人有权在合同签订前进行现场考察，一旦发现弄虚作假，将取消中标资格，并报有关部门严肃处理。

投标人名称（盖章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖章）

日期：            年            月            日

11. 提供具有二级及以上病原微生物实验室，且提供备案或许可等有效凭证(如有)

注：

1. 需提供备案或许可等有效凭证相关证明材料。
2. 证明资料不完整、不清晰可辨或未提供有效证明文件的不计分。
3. 本表中信息如有虚假，一经查实，其投标无效。

投标人名称（盖章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖章）

日期：            年            月            日

12. 食品保存和留样的冷库(含冷冻冷藏)(格式可自拟)

| 序号    | 名称        | 容积 | 现场照片 | 证明材料页码 | 备注 |
|-------|-----------|----|------|--------|----|
| 1     | 冷库(含冷冻冷藏) |    |      |        |    |
| 2     |           |    |      |        |    |
| ..... |           |    |      |        |    |

注:

1. 需提供冷库温度等参数校准证书及现场照片等相关证明材料;
2. 证明资料不完整、不清晰可辨或未提供有效证明文件的不计分。
3. 本表中信息如有虚假, 一经查实, 其投标无效。

投标人名称(盖章)

法定代表人或授权委托人: (签字或盖章)

日期: 年 月 日

### 13. 采样设备汇总表

| 序号               | 设备名称 | 品牌型号<br>(含车辆车<br>牌号) | 数量 | 购置时间 | 证明材料页码 |
|------------------|------|----------------------|----|------|--------|
| 1                | 采样车  |                      |    |      |        |
| .....            |      |                      |    |      |        |
| 采样车合计_____辆      |      |                      |    |      |        |
| 1                | 车载冰箱 |                      |    |      |        |
| 2                | 保温箱  |                      |    |      |        |
| .....            |      |                      |    |      |        |
| 车载冰箱、保温箱合计_____个 |      |                      |    |      |        |

注:

1. 具备自有或长期租赁（租赁期限覆盖合同服务周期）用于食品运输、能在招标人所在区域内通行的采样车，自有车辆须提供有效行驶证，车辆照片等相关证明，租赁车辆还须提供租赁合同（合同签订双方为投标人和车辆产权人），资产划拨或移交证明（如有）；
2. 车载冰箱、保温箱需提供购置发票或采购合同等相关证明材料；
3. 证明资料不完整、不清晰可辨或未提供有效证明文件的计不分。
4. 本表中信息如有虚假，一经查实，其投标无效。

投标人名称（盖章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖章）

日期：        年        月        日

### 14. 仪器装备（关键设备）汇总表

| 序号    | 设备名称          | 品牌型号 | 设备原值    | 购置时间 | 证明材料页码 |
|-------|---------------|------|---------|------|--------|
| 1     |               |      |         |      |        |
| 2     |               |      |         |      |        |
| 3     |               |      |         |      |        |
| ..... |               |      |         |      |        |
| 合计    | 液相色谱串联质谱联用仪   |      | _____台  |      |        |
|       | 气相色谱质谱联用仪     |      | _____台  |      |        |
|       | 电感耦合等离子体质谱仪   |      | _____台  |      |        |
|       | 离子色谱仪         |      | _____台  |      |        |
|       | 高效液相色谱仪       |      | _____台  |      |        |
|       | 气相色谱仪         |      | _____台  |      |        |
|       | 原子吸收光谱仪       |      | _____台  |      |        |
|       | 原子荧光光谱仪       |      | _____台  |      |        |
|       | 实时荧光 PCR 仪    |      | _____台  |      |        |
|       | 从事食品检验检测的设备原值 |      | _____万元 |      |        |

以上 9 类设备满足招标文件要求的设备，除同时各配备 1 台外，多配备且满足招标文件要求的：

液相色谱串联质谱联用仪\_\_\_\_\_台，气相色谱质谱联用仪\_\_\_\_\_台，电感耦合等离子体光谱仪/电感耦合等离子体质谱仪\_\_\_\_\_台，高效液相色谱仪\_\_\_\_\_台，气相色谱仪\_\_\_\_\_台，原子吸收光谱仪\_\_\_\_\_台，原子荧光光谱仪\_\_\_\_\_台。

注：

1. 具备在计量校准有效期内的投标人自有的关键检验检测设备。
2. 每台设备须提供有效的检定和（或）计量校准证书【检定和（或）计量校准地点须与投标人承担本项目所有的食品检验工作任务的实验室地址一致】。
3. 每台设备须提供购置发票和（或）采购合同（发票、合同签订主体必须为投标人）。
4. 每台设备须提供带存放位置（与投标人承担本项目所有的食品检验工作任务的实验室地址一致）的设备照片等证明材料。
5. 证明材料须一一对应且标注设备名称和带日期（不早于投标截止日期 30 日）和位置的水印。
6. 证明资料不完整、不清晰可辨或不一致的不计分。
7. 本表中信息如有虚假，一经查实，其投标无效。

投标人名称（盖章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖章）

日期：          年          月          日

### 15. 仪器装备（其它设备）汇总表

具备在计量校准有效期内的实验室其他检验检测设备

| 序号    | 设备名称  | 品牌型号 | 设备原值 | 购置时间 | 证明材料页码 |
|-------|-------|------|------|------|--------|
| 1     | 分光光度计 |      |      |      |        |
| 2     | 凯氏定氮仪 |      |      |      |        |
| 3     | 天平    |      |      |      |        |
| ..... |       |      |      |      |        |
| 合计    |       |      |      | 台    |        |
|       |       |      |      | 台    |        |
|       |       |      |      | 台    |        |
|       | 合计    |      |      | 台    |        |

注：

1. 具备在计量校准有效期内的投标人自有的关键检验检测设备。
2. 每台设备须提供有效的检定和（或）计量校准证书【检定和（或）计量校准地点须与投标人承担本项目所有的食品检验工作任务的实验室地址一致】。
3. 每台设备须提供购置发票和（或）采购合同（发票、合同签订主体必须为投标人）。
4. 每台设备须提供带存放位置（与投标人承担本项目所有的食品检验工作任务的实验室地址一致）的设备照片等证明材料。
5. 证明材料须一一对应且标注设备名称和带日期（不早于投标截止日期 30 日）和位置的水印。
6. 证明资料不完整、不清晰可辨或不一致的不计分。
7. 本表中信息如有虚假，一经查实，其投标无效。

投标人名称（盖章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖章）

日期：            年            月            日

### 16. 项目人员汇总表（格式可自拟）

| 从业人员种类                  | 人数      |
|-------------------------|---------|
| 投入本项目的总人数               |         |
| 独立抽样人员数量                |         |
| 专职食品检验人员数量              |         |
| 中高级职称人员数量               |         |
| 中高级职称比例(d%)             | _____ % |
| 项目负责人（学历、职称、从事食品抽检工作年限） |         |

注：

1. 独立抽样人员须提供：（1）近半年内（2025年7月至2025年12月）连续在投标人单位缴纳社保基金的记录（证明资料应为社保收缴部门盖章证明资料、社保窗口打印资料或社保官网截图，补缴社保不给予计算）；（2）职称证书（指获得人力资源和社会保障部门或国家职能部门颁发的证书）、岗位授权证书；（3）近一年内（自2025年起）食品安全抽样单（含本人签名）及相对应的加盖资质认定（CMA）章的食品检验检测报告等证明材料；

2. 专职食品检验人员：根据《食品检验机构资质认定条件》要求，检验人员应当具有食品、生物、化学等相关专业专科及以上学历并具有1年及以上食品检测工作经历，或者具有5年及以上食品检测工作经历，须提供：（1）学历证书、学位证书及学信网查询记录；学信网无法查询的需提供毕业院校、人社部门等颁发机构或监管机构等单位出具的证明；海外留学人员学历无法通过学信网站查询的，需提供教育部留学服务中心出具的学历学位认证书及教育部留学服务中心官网查询截图；非食品、生物、化学相关专业的，还须提供5年以上食品检测工作经历证明材料；（2）近半年内（2025年7月至2025年12月）连续在投标人单位缴纳社保基金的记录（证明资料应为社保收缴部门盖章证明资料、社保窗口打印资料或社保官网截图，补缴社保不给予计算）；（3）与食品检测相关专业的职称证书（指获得人力资源和社会保障部门或国家职能部门颁发的证书）、岗位授权证明；（4）近两年内（自2024年起）食品检验检测原始记录（含本人签名）及相对应的加盖资质认定（CMA）章的食品检验检测报告等证明材料；

3. 投标人须按照招标文件要求的格式提供人员清单，未达到上述要求，证明文件不完整、不清晰可辨或未提供有效证明材料的不计分；

4. 独立抽样人员与专职食品检验人员不得重复，重复的不计分。

5. 中高级职称占专业技术人员比例记为d( $d = \frac{\text{中高级职称人数}}{\text{专业技术人员数量}} * 100\%$ )，专业技术人员数=独立抽样人员+专职食品检验人员数量；

6. 本表中信息如有虚假，一经查实，其投标无效。

投标人名称（盖章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖章）

日期：            年            月            日

## 17. 拟派项目人员情况表

### (1) 拟派项目负责人简历情况表（格式）

#### 项目总负责人说明表

| 1. 一般情况   |                    |          |             |          |  |
|-----------|--------------------|----------|-------------|----------|--|
| 姓名        |                    | 年龄       |             | 技术职务     |  |
| 职务        |                    | 本合同中拟任职务 |             | 为申请人服务时间 |  |
| 学历        |                    |          |             |          |  |
| 相关职业/执业资格 |                    |          | 取得职业/执业资格时间 |          |  |
| 2. 经历     |                    |          |             |          |  |
| 年份        | 负责过的主要项目<br>(类型金额) |          | 该项目中任职      | 备注       |  |
|           |                    |          |             |          |  |

#### 注：

1. 须提供相关证明材料（需提供其职称证书、学历证书等证明材料）；
2. 项目组成员一旦确定，成交后原则上不再变更，若变更，须征得招标人同意；
3. 本表中信息如有虚假，一经查实，其投标无效。

投标人法定代表人或授权代表(签字或盖章)；

投标人（加盖公章）：

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日



## 18. 中小企业声明函（服务）

### 中小企业声明函（服务）

本单位（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，本单位（联合体）参加上海市市场监督管理局的市局生产环节食品安全监督抽检任务1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（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. 市局生产环节食品安全监督抽检任务1，属于其他未列明行业；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：

1 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。

注：

1. 本声明函适用于所有在中国境内依法设立的所有制和各种组织形式的企业。事业单位、团体组织等非企业性质的政府采购投标人，不属于中小企业划型标准确定的中小企业，不得按《关于印发中小企业划型标准规定的通知》规定声明为中小微企业，也不适用《政府采购促进中小企业发展管理办法》财库〔2020〕46号。
2. 投标人填写的所属行业应与采购文件中明确的所属行业保持一致，否则不得享受相关中小企业扶持政策。
3. 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。
4. 声明函内容应填写完整，否则不得享受相关中小企业扶持政策。（第3条情况除外）
5. 如为联合体投标，此附件联合体各方均应提供。
6. 中标人为中小企业的，中标公告将公告其《中小企业声明函》。

各行业划型标准：

（1）**农、林、牧、渔业**。营业收入20000万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入500万元及以上的为中型企业，营业收入50万元及以上的为小型企业，营业收入50万元以下的为微型企业。

（2）**工业**。从业人员1000人以下或营业收入40000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入300万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入300万元以下的为微型企业。

（3）**建筑业**。营业收入80000万元以下或资产总额80000万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入6000万元及以上，且资产总额5000万元及以上的为中型企业；营业

收入 300 万元及以上，且资产总额 300 万元及以上的为小型企业；营业收入 300 万元以下或资产总额 300 万元以下的为微型企业。

**(4) 批发业。**从业人员 200 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 20 人及以上，且营业收入 5000 万元及以上的为中型企业；从业人员 5 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为小型企业；从业人员 5 人以下或营业收入 1000 万元以下的为微型企业。

**(5) 零售业。**从业人员 300 人以下或营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 50 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

**(6) 交通运输业。**从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 3000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 200 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 200 万元以下的为微型企业。

**(7) 仓储业。**从业人员 200 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

**(8) 邮政业。**从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

**(9) 住宿业。**从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

**(10) 餐饮业。**从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

**(11) 信息传输业。**从业人员 2000 人以下或营业收入 100000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

**(12) 软件和信息技术服务业。**从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的

为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 50 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 50 万元以下的为微型企业。

**(13) 房地产开发经营。**营业收入 200000 万元以下或资产总额 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 1000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 100 万元及以上，且资产总额 2000 万元及以上的为小型企业；营业收入 100 万元以下或资产总额 2000 万元以下的为微型企业。

**(14) 物业管理。**从业人员 1000 人以下或营业收入 5000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 100 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为小型企业；从业人员 100 人以下或营业收入 500 万元以下的为微型企业。

**(15) 租赁和商务服务业。**从业人员 300 人以下或资产总额 120000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且资产总额 8000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且资产总额 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或资产总额 100 万元以下的为微型企业。

**(16) 其他未列明行业。**从业人员 300 人以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下的为微型企业。

## 19. 残疾人福利性单位声明函（格式）

### 残疾人福利性单位声明函（格式）

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。

投标人法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

投标人（加盖公章）：

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

注：

**（1）享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：**

- 1) 安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于25%（含25%），并且安置的残疾人人数不少于10人（含10人）；
- 2) 依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；
- 3) 为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；
- 4) 通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；
- 5) 提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），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）。

前款所称残疾人是指法定劳动年龄内，持有《中华人民共和国残疾人证》或者《中华人民共和国残疾军人证（1至8级）》的自然人，包括具有劳动条件和劳动意愿的精神残疾人。在职职工人数是指与残疾人福利性单位建立劳动关系并依法签订劳动合同或者服务协议的人员人数。

**（2）如投标人不符合残疾人福利性单位条件，无需填写本声明。**

**（3）中标人为残疾人福利性单位的，中标公告将公告其《残疾人福利性单位声明函》。**

20. 投标人认为需加以说明的其他内容。

---

### （三）技术标文件

项目技术/服务方案应按照招标文件第三部分《采购需求》的要求详细、合理的编制。（格式自拟）投标人需提交合理、高效、可行的针对本项目有关服务的承诺作为投标文件的一部分，项目技术/服务方案和内容应包括文字资料或相关的图表和数据内容。项目技术/服务方案应符合招标文件中提出的要求，包括但不限于以下内容：

- 1、服务方案；
- 2、进度计划；
- 3、质量控制及保密；
- 4、突发事件应急处置预案；
- 5、快速响应服务时效；
- 6、合格备份样品再利用工作情况；
- 7、按照招标文件要求提供的其他技术性资料以及投标人认为需要说明的其他事项；

**注意：**投标人应将投标文件编写目录和页码。

## 第六章 评标办法

### 一、评标依据和原则

1. 本评标办法按《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》等有关规定制定，并报经招标人认可，作为本项目择优选定中标人的依据。在评标全过程中应遵照执行。

2. 评标委员会由招标人或其委托的招标代理机构依法组建。评标委员会由评审专家组成，成员人数应当为5人以上单数，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。其中符合下列情形之一的，评标委员会成员人数应当为7人以上单数：采购预算金额在1000万元以上的；技术复杂；社会影响较大。

3. 本次评标办法采用“综合评分法”，总分100分，由评委按照评分细则独立打分，取评委打分的算术平均值为各投标人的**商务技术部分得分**。各投标人的**商务技术部分得分与投标报价得分之和为总得分**。**投标报价得分**计算分值保留小数点后两位，第三位四舍五入。

4. **投标报价的修正**：评标委员会将组织审查投标文件是否完整，是否有计算错误，文件是否恰当地签署。投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。同时出现两种以上不一致的，按照前述规定的顺序修正。修正后的报价经投标人书面加盖公章或法定代表人或其授权的代表签字确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

5. 评标委员会判断投标文件对招标文件的响应性，仅基于投标文件本身而不依托外部证据。被评标委员会确定为非实质性响应的投标，投标人不能通过修正或撤销不符之处而使其投标成为实质性响应的投标。经评标委员会评审，如符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质响应的投标人不足三家，招标人将报财政部门依据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部87号令）的相关规定，予以否决或依法变更采购方式。

6. **中标候选人的推荐**：在满足招标文件要求的前提下，对每个有效投标人的投标文件分别进行综合评分并汇总。评标委员会按本办法记名打分，评标结果按评审后的得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。评委将**商务技术部分和投标报价部分**合计得分排名**前三名**的合格投标人作为中标候选人。

招标人应当确定排名**第一**的中标候选人为中标人，如出现并列排名**第一**的，按下述两种方式中的一项方式执行：按技术优先原则定标；由招标人按随机抽取方式确定，招标人或招标代理机构两人以上工作人员在场，并邀请并列**第一**的投标人到场监督并当场记录抽取情况。

如投标人对采购过程、中标结果提出质疑，质疑成立且影响或可能影响中标结果的，当

合格投标人符合法定数量，可以从合格的中标候选人中另行确定中标投标人的，应当依法另行确定中标投标人；否则，应当重新开展采购活动。

如出现中标人拒绝与招标人签订合同的，招标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人，也可以重新开展政府采购活动。拒绝签订政府采购合同的中标人不得参加对该项目重新开展的采购活动。

7. 违反本评标办法的打分无效。

## 二、资格审查

开标结束后，招标人或者招标代理机构将依法对投标人的资格进行审查。

资格审查标准如下表：

资格审查表

| 序号                    | 投标人   | A | B | C |
|-----------------------|---|---|---|---|
|                       | 分析因素  |   |   |   |
| 一、<br>资格<br>资质        | <b>(一) 法人或者其他组织的营业执照等证明文件：</b>  |   |   |   |
|                       | 1. 具有独立承担民事责任的能力：提供了企业营业执照或事业单位法人证书副本或其他性质单位的合法证明材料（法人与其分支机构未同时参与同一项目的采购活动）。                                  |   |   |   |
|                       | 2. 法定代表人/单位负责人直接投标的提供了法定代表人/单位负责人证明书及法定代表人/单位负责人身份证；委托授权人投标的提供了法定代表人/单位负责人授权委托书及被授权人身份证。                      |   |   |   |
|                       | <b>(二) 财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况<br/>声明函</b>   |   |   |   |
|                       | <b>(三) 投标人须具有中国计量认证（CMA）资质</b>  |   |   |   |
|                       | <b>(四) 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料。</b>  |   |   |   |
|                       | <b>(五) 提供了参加政府采购活动近三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明（说明：投标截止近三年内投标人的信用记录若存在受到罚款的行政处罚且未显示具体数额时，提供了行政处罚决定书或书面说明其罚款数额）。</b> |   |   |   |
|                       | <b>(六) 具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料：</b>   |   |   |   |
| 提供了投标人书面声明，承诺未违反《中华人民 |   |   |   |   |

| 序号             | 投标人  | A | B | C |
|----------------|--|---|---|---|
|                | 分析因素   |   |   |   |
|                | 共和国政府采购法实施条例》第十八条 “单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。” 相关规定。  |   |   |   |
|                | (七) 本项目不接受联合体投标;   |   |   |   |
| 二、<br>信用<br>状况 | 开标后评标前，通过“信用中国”网站 (www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn) 查询相关投标人信用记录，并对投标人信用记录进行甄别，未被“信用中国”网站 (www.creditchina.gov.cn) 列入失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单，未被中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn) 列入政府采购严重违法失信行为记录名单，无其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的。 |   |   |   |

1. 以上资格审查内容由资格审查小组进行评定。
2. 打“-”的为能实质响应招标文件；打“×”为未能实质响应招标文件。
3. 资格审查情况汇总说明：

资格审查小组成员签名：

日期： 年 月 日

### 三、符合性审查

评标委员会将对通过资格审查的投标人的投标文件进行符合性审查。

符合性审查标准如下表：

符合性审查表

| 序号  | 投标人  |   |   |   |
|-----|--|---|---|---|
|     | 分析因素   | A | B | C |
| 1.  | 投标人通过招标人或者招标代理机构资格审查的；   |   |   |   |
| 2.  | 投标人的报价未超过招标文件中规定的采购预算及招标限价的  |   |   |   |
| 3.  | 投标文件中法定代表人授权委托书的被授权人与投标人CA证书上的被授权人一致；  |   |   |   |
| 4.  | 按招标文件提供的格式签字盖章并上传材料的原件扫描件；   |   |   |   |
| 5.  | 未出现下列情形：投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，且在评标现场规定的时间内不能提供书面说明及相关证明材料证明其报价合理性的；                  |   |   |   |
| 6.  | 投标有效期满足招标文件要求的90个日历天；  |   |   |   |
| 7.  | 按要求提交投标保证金或提交的投标保证金的数额、形式、时间等符合招标文件要求的（如有）；  |   |   |   |
| 8.  | 投标人按照要求对投标文件进行澄清、说明或者补正的；  |   |   |   |
| 9.  | 未出现法律、法规规定的其他无效情形（包括但不限于：1）《政府采购法实施条例》第七十四条所列的恶意串通情形；2）财政部第87号令第三十七条所列的视为投标人串通投标情形；……等）； |   |   |   |
| 10. | 未出现招标文件中明确规定可以按照无效投标处理的其他情形（标★条款，如有）。  |   |   |   |
| 11. | 投标人应承诺中标后按招标人要求配置移动终端，视频记录仪，安装电子认证软件，通过移动终端抽样并出具电子认证版检验报告。                               |   |   |   |
| 12. | 投标人应承诺建立从采样、检验、储运、留样、数据报送、结果分析等全流程的质量管理体系，   |   |   |   |

| 序号  | 投标人  | A | B | C |
|-----|--|---|---|---|
|     | 分析因素   |   |   |   |
|     | 明确岗位职责，建立程序性文件、相关记录表及作业指导书，保证抽检监测工作质量和效率。  |   |   |   |
| 13. | 投标人应承诺严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》等有关规定购买样品，不得向被采样方收取检验费和其他任何费用；投标人中标后在与招标人进行抽样经费结算时，以投标人实际完成工作量以及投标报价结算。 |   |   |   |
| 14. | 投标人近三年无食品检验数据严重质量问题并造成社会不良后果。投标人中标后需接受招标人组织的数据抽查、盲样考核、留样复核检验、现场评价等各类投标人履约评价工作。发现存在严重问题的，招标人有权取消中标资格，终止委托合同。    |   |   |   |

1. 以上符合性审查内容由评标委员会进行评定。
2. 打“-”的为能实质响应招标文件；打“×”为未能实质响应招标文件。
3. 符合性审查情况汇总说明：

#### 四、详细评审及打分细则

评标委员会对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。评标委员会成员对客观评审因素评分须一致。

##### 综合评分法

市局生产环节食品安全监督抽检任务1包1评分规则：

| 评分项目   | 分值区间 | 评分办法   |
|--------|------|--|
| 价格得分   | 0~10 | <p>(1) 根据财政部 87 号令文件规定，综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为基准价，其价格分为满分 10 分。</p> <p>(2) 其他投标人的投标报价得分计算公式如下：<br/>投标报价得分=(评标基准价/投标报价)×10。</p>  |
| 机构检验水平 | 0~2  | <p>(1) 列入国家食品复检机构名录并两年内（自 2024 年起，以复检报告出具时间为准）有复检经历，得 1 分。<br/>须提供复检机构证明材料复印件、复检报告复印件。复检机构资质认定证书名称必须与投标人名称一致，否则不予认可。</p> <p>(2) 近两年内（自 2024 年起，以服务合同或项目委托书签订时间为准）组织过食品或食品相关产品检测项目的实验室能力验证的，3 次及以上得 1 分，1 至 2 次得 0.5 分，其他不得分。<br/>须提供对应的服务合同或项目任务书，及所组织的能力验证工作报告的复印件。<br/>同时具有多项，分值可叠加，最高得 2 分。<br/>资质主体名称必须与投标人名称一致，如有更名</p> |

|        |     |  |
|--------|-----|--|
|        |     | 的须提供相关材料。未达到上述要求，证明资料不完整、不清晰可辨或不一致的不计分。  |
| 机构能力验证 | 0~3 | <p>近三年内（自 2023 年起，以通知单或证书时间为准）参与省级及以上或国际实验室能力验证情况（包括食品中农药残留、兽药残留、元素、食品添加剂、生物毒素、微生物、非法添加物、其他有毒有害物质、营养成分、质量指标、基因成分等领域）：获得满意结果 30 项及以上且覆盖农药残留、兽药残留、元素、食品添加剂、生物毒素、微生物、非法添加物、其他有毒有害物质、营养成分、质量指标、基因成分 11 个领域中 10 个及以上的，得 3 分；获得满意结果 20 项（含）-30 项（不含）且覆盖农药残留、兽药残留、元素、食品添加剂、生物毒素、微生物、非法添加物、其他有毒有害物质、营养成分、质量指标 10 个领域中 8 个及以上的，得 2 分；获得满意结果 20 项（含）-30 项（不含）且覆盖农药残留、兽药残留、元素、食品添加剂、生物毒素、微生物、非法添加物、其他有毒有害物质、营养成分、质量指标 10 个领域中 5 个及以上的，得 1 分其他情形，得 0 分。</p> <p>须提供能力验证证书或相关证明文件（非食品类别除外，测量审核除外），未达到上述要求，证明资料不完整、不清晰可辨或不一致的不计分。</p> |

|            |     |   |
|------------|-----|---|
| 是否存在违法违规情况 | 0~3 | 近三年内（自2023年起）投标人没有因检验检测类违法违规被执法机构处罚的，得3分。有被执法机构处罚的，得0分。投标人须提供承诺函，格式自拟，如有请列明各次被处罚情况。   |
| 检测项目参数覆盖   | 0~5 | 以第三部分 采购需求附表2食品检验项目资质覆盖情况汇总表（生产环节任务）为依据，检验项目参数覆盖率记为c，计分规则如下：<br>$C \geq 97.0\%$ ，得5分；<br>$96.5\% \leq c < 97.0\%$ ，得4分；<br>$96.0\% \leq c < 96.5\%$ ，得3分；<br>$95.5\% \leq c < 96.0\%$ ，得2分；<br>$95.0\% \leq c < 95.5\%$ ，得1分；<br>$c < 95.0\%$ ，得0分。。<br>须提供认证认可监督管理部门颁发的有效的检测参数认证证明，类别、检验项目、检验方法标准与限制范围或说明必须同时符合要求。<br>对应资质证书附表页码、序号与证明材料页码不一致的不计分。未达到上述要求，证明资料不完整、不清晰可辨或不一致的不计分。 |
| 实验场所       | 0~5 | （1）拟用于开展本项目食品安全抽检工作实验室面积：<br>2000平方米（含）以上，得2分；<br>1000平方米（含）—2000平方米（不含），得1分；<br>1000平方米（不含）以下，得0分。   |

|                  |            |   |
|------------------|------------|---|
|                  |            | <p>(2) 用于开展微生物检验检测工作的实验室：<br/>具有二级及以上病原微生物实验室，且提供备案或许可等有效凭证的，得1分；</p> <p>(3) 具备用于食品保存和留样的冷库（含冷冻冷藏）容积：<br/>100立方米（含）以上，得2分；<br/>60立方米（含）—100立方米（不含），得1分。<br/>没有的，得0分。<br/>同时具有多项，分值可叠加，最高得5分。</p> <p>投标人须承诺用于食品抽样检验的实验室为投标人有权占有，并提供承诺书，招标人有权在合同签订前进行现场考察，一旦发现弄虚作假，将取消中标资格，并报有关部门严肃处理。</p> <p>须提供食品抽样检验工作实验场所的房产证或所有权证明文件或有效的房屋租赁合同及发票复印件；抽样检验工作实验场所的平面布局图，并提供各组成部分面积清单；冷库温度等参数校准证书及现场照片等相关证明材料。</p> <p>未达到上述要求，证明材料不完整、不清晰可辨或未提供有效证明文件的，不计分。</p> |
| <p>采样设备（采样车）</p> | <p>0~5</p> | <p>(1) 具备自有或长期租赁（租赁期限覆盖合同服务周期）用于食品运输、能在招标人所在区域内通行的采样车：<br/>8辆（含）以上，得3分；<br/>6辆（含）—8辆（不含），</p>   |

|                |     |  |
|----------------|-----|--|
|                |     | <p>得 2 分；<br/>4 辆（含）—6 辆（不含），<br/>得 1 分；<br/>4 辆（不含）以下，得 0 分。</p> <p>（2）具备自有或长期租赁（租赁期限覆盖合同服务周期）用于食品运输、能在招标人所在区域内通行的冷藏采样车，得 2 分。</p> <p>同时具有多项，分值可叠加，最高得 5 分。</p> <p>自有车辆须提供有效行驶证，车辆照片等相关证明，租赁车辆还须提供租赁合同（合同签订双方为投标人和车辆产权人），资产划拨或移交证明（如有）。</p> <p>未达到上述要求，证明资料不完整、不清晰可辨或不一致的不计分。</p>     |
| 采样设备（车载冰箱、保温箱） | 0~2 | <p>具备用于食品采样后保存样品的车载冰箱、保温箱，其数量记为 a，计分规则如下：</p> <p>（1）<math>a \geq 40</math>，得 1 分；<math>a &lt; 40</math>，得 0 分；</p> <p>（2）在上述基础上，对多配备该项设备且满足招标要求的，每多配备 5 台，得 0.5 分，最高得 1 分。</p> <p>同时具有多项，分值可叠加，最高得 2 分。</p> <p>须提供车载冰箱、保温箱的购置发票或采购合同等相关证明材料。</p> <p>未达到上述要求，证明资料不完整、不清晰可辨或不一致的不计分。</p> |
| 仪器装备（关键设备）     | 0~8 | <p>（1）具备在计量校准有效期内的投标人自有的关键检验检测设备：液相</p>  |

|                   |            |   |
|-------------------|------------|---|
|                   |            | <p>色谱串联质谱联用仪、气相色谱质谱联用仪、电感耦合等离子体质谱仪、离子色谱仪、高效液相色谱仪、气相色谱仪、原子吸收光谱仪、原子荧光光谱仪、实时荧光PCR仪；以上9类设备满足招标文件要求且同时至少各配备1台的，得5分；不能同时配备的，得0分。</p> <p>(2) 在上述基础上，对多配备且在计量校准有效期内的投标人自有的液相色谱串联质谱联用仪，超过3台(含)的，得1分，2台(含)-3台(不含)的，得0.5分，不足2台的，得0分；</p> <p>(3) 在上述基础上，对多配备且在计量校准有效期内的投标人自有的气相色谱串联质谱联用仪，超过3台(含)的，得1分，2台(含)-3台(不含)的，得0.5分，不足2台的，得0分；</p> <p>(4) 在上述基础上，对多配备且在计量校准有效期内的投标人自有的电感耦合等离子体光谱仪/电感耦合等离子体质谱仪，超过3台(含)的，得1分，2台(含)-3台(不含)的，得0.5分，不足2台的，得0分；</p> |
| <p>仪器装备（关键设备）</p> | <p>0~4</p> | <p>(5) 在上述基础上，对多配备且在计量校准有效期内的投标人自有的高效液相色谱仪，超过3台(含)的，得1分，2台(含)-3台(不含)的，得0.5分，不足2台的，得0分；</p> <p>(6) 在上述基础上，对</p>  |

|                   |            |  |
|-------------------|------------|--|
|                   |            | <p>多配备且在计量校准有效期内的投标人自有的气相色谱仪，超过3台（含）的，得1分，2台（含）-3台（不含）的，得0.5分，不足2台的，得0分；</p> <p>（7）在上述基础上，对多配备且在计量校准有效期内的投标人自有的原子吸收光谱仪，超过3台（含）的，得1分，2台（含）-3台（不含）的，得0.5分，不足2台的，得0分；</p> <p>（8）在上述基础上，对多配备且在计量校准有效期内的投标人自有的原子荧光光谱仪，超过3台（含）的，得1分，2台（含）-3台（不含）的，得0.5分，不足2台的，得0分。</p> <p>同时具有多项，分值可叠加，最高得12分。</p> |
| <p>仪器装备（关键设备）</p> | <p>0~0</p> | <p>每台设备须提供有效的检定和（或）计量校准证书【检定和（或）计量校准地点须与投标人承担本项目所有的食品检验工作任务的实验室地址一致】；每台设备须提供购置发票和（或）采购合同（发票、合同签订主体必须为投标人）；每台设备须提供带存放位置（与投标人承担本项目所有的食品检验工作任务的实验室地址一致）的设备照片等证明材料；证明材料须一一对应且标注设备名称和带日期（不早于投标截止日期30日）和位置的水印；证明资料不完整、不清晰可辨或不一</p>   |

|                     |            |  |
|---------------------|------------|--|
| <p>仪器装备（其他设备）</p>   | <p>0~2</p> | <p>致的不计分。</p> <p>具备在计量校准有效期内的投标人自有的其他检验检测设备（分光光度计、凯氏定氮仪、天平等）。每配备1台，得0.2分，最高得2分。</p> <p>每台设备须提供有效的检定和（或）计量校准证书【检定和（或）计量校准地点须与投标人承担本项目所有的食品检验工作任务的实验室地址一致】；每台设备须提供购置发票和（或）采购合同（发票、合同签订主体必须为投标人）；每台设备须提供带存放位置（与投标人承担本项目所有的食品检验工作任务的实验室地址一致）的设备照片等证明材料；证明材料须一一对应且标注设备名称和带日期（不早于投标截止日期30日）和位置的水印；证明资料不完整、不清晰可辨或不一致的不计分。</p> |
| <p>项目人员（抽样人员数量）</p> | <p>0~5</p> | <p>具有独立抽样人员：<br/>20人（含）以上，得5分；<br/>18人（含）—20人（不含），得4分；<br/>16人（含）—18人（不含），得3分；<br/>14人（含）—16人（不含），得2分；<br/>10人（含）—14人（不含），得1分；<br/>10人（不含）以下，得0分。</p> <p>投标人须按照招标文件要求的格式提供人员清单。每一名抽样人员应为投标人正式员工且须提供：</p>   |

|               |     |   |
|---------------|-----|---|
|               |     | <p>(1) 近半年内 (2025 年 7 月至 2025 年 12 月) 连续在投标人单位缴纳社保基金的记录 (证明资料应为社保收缴部门盖章证明资料、社保窗口打印资料或社保官网截图, 补缴社保不给予计算);</p> <p>(2) 职称证书 (指获得人力资源和社会保障部门或国家职能部门颁发的证书)、岗位授权证书;</p> <p>(3) 近一年内 (自 2025 年起) 食品安全抽样单 (含本人签名) 及相对应的加盖资质认定 (CMA) 章的食品检验检测报告等证明材料。</p> <p>未达到上述要求, 证明文件不完整、不清晰可辨或未提供有效证明材料的不计分。</p> <p>抽样人员与检验人员不得重复, 重复的不计分。</p> |
| 项目人员 (检验人员数量) | 0~3 | <p>具有专职食品检验人员: 30 人 (含) 以上, 得 3 分; 20 人 (含) —30 人 (不含), 得 2 分; 15 人 (含) —20 人 (不含), 得 1 分; 15 人 (不含) 以下, 得 0 分。</p> <p>投标人须按照招标文件要求的格式提供人员清单。每一名食品检验人员应为投标人正式员工 (根据《食品检验机构资质认定条件》要求, 检验人员应当具有食品、生物、化学等相关专业专科及以上学历并具有 1 年及以上食品检测工作经历, 或者具有 5 年及以上食品检测工作经历) 须提供:</p> <p>(1) 学历证书、学位证</p>                                      |

|               |     |   |
|---------------|-----|---|
|               |     | <p>书及学信网查询记录；学信网无法查询的须提供毕业院校、人社部门等颁发机构或监管机构等单位出具的证明；海外留学人员学历无法通过学信网站查询的，须提供教育部留学服务中心出具的学历学位认证书及教育部留学服务中心官网查询截图；非食品、生物、化学相关专业的，还须提供5年以上食品检测工作经历证明材料；</p> <p>(2) 近半年内（2025年7月至2025年12月）连续在投标人单位缴纳社保基金的记录（证明资料应为社保收缴部门盖章证明资料、社保窗口打印资料或社保官网截图，补缴社保不给予计算）；</p> |
| 项目人员（检验人员数量）  | 0~0 | <p>(3) 食品、化学、生物等与食品检测相关专业的职称证书（指获得人力资源和社会保障部门或国家职能部门颁发的证书）、岗位授权证明；</p> <p>(4) 近两年内（自2024年起）食品检验检测原始记录（含本人签名）及相对应的加盖资质认定（CMA）章的食品检验检测报告等证明材料。未达到上述要求，证明文件不完整、不清晰可辨或未提供有效证明材料的不计分。</p> <p>抽样人员与检验人员不得重复，重复的不计分。</p>   |
| 项目人员（中高级职称比例） | 0~2 | <p>中高级职称占专业技术人员比例记为d（d=中高级职称人数/专业技术人员数量*100%），计分规则如下：</p>   |

|             |      |  |
|-------------|------|--|
|             |      | <p><math>d \geq 50.0\%</math>, 得 2 分;<br/> <math>40.0\% \leq d &lt; 50.0\%</math>, 得 1 分;<br/> <math>d &lt; 40.0\%</math>, 得 0 分。<br/>         专业技术人员数量=抽样人员数量+检验人员数量; 一人只计算一证, 不重复计分, 按高级别得分。<br/>         须提供符合项目要求的中高级职称或同等职称人员的职称证书(食品、化学、生物等与食品检测相关专业), 以及近半年内(2025年7月至2025年12月)连续在投标人单位缴纳社保基金的证明材料, 证明资料不完整、不清晰可辨或不一致的不计分。</p> |
| 项目人员(项目负责人) | 0~1  | <p>(1) 具有本科学历及以上学历, 具有食品、化学、生物等与食品检测相关专业的高级职称, 并从事食品抽检工作年限5年以上, 得 1 分。<br/>         (2) 其他, 得 0 分。<br/>         须提供符合项目要求的人员的职称证书, 以及近半年内(2025年7月至2025年12月)连续在投标人单位缴纳社保基金的证明材料。<br/>         未达到上述要求, 证明资料不完整、不清晰可辨或不一致的不计分。</p>   |
| 服务方案        | 0~10 | <p>根据投标人总体服务方案的理解和阐述, 提出的方案是否内容齐全、结构完整、表述准确、条理清晰, 服务方案针对生产环节抽检任务的开展要求, 围绕本地区生产企业区域分布及食品生产特点,</p>   |

|        |     |  |
|--------|-----|--|
|        |     | <p>应包括按订单生产、季节性生产等内容。针对双随机抽样、无菌采样、冷链运输、热链运输等特殊工作要求，满足项目需要，能应对突发事件应急处置，综合比较方案是否具有科学性、合理性、可操作性和较强的地域适用性等内容进行评审，针对投标人承诺的服务质量指标、提供的特色（增值）服务及优惠承诺、考核方法等内容进行评审：</p> <p>（1）服务方案内容全面详细，可实施性高，有较好的创新性、科学性的，得5—10分；</p> <p>（2）服务方案内容较详细，有可实施性，较科学的，得2—4分；</p> <p>（3）服务方案内容完整性、可实施性较差的，得1分。</p> <p>未提供相应内容的不计分。</p> |
| 风险分析能力 | 0~5 | <p>根据投标人上一年度（2025年）食品安全抽检监测数据统计分析报告进行评分。</p> <p>分析报告应包括但不限于任务抽检情况、结果分析、风险警示、工作建议等方面内容。</p> <p>（1）分析报告内容全面、表述通俗易懂、风险提示清晰明确、建议切实可行，得5分；</p> <p>（2）分析报告内容相对全面、表述较通俗、风险提示较明确、建议较可行，得4分；</p> <p>（3）分析报告内容存在不足、表述难理解、风险</p>  |

|      |      |   |
|------|------|---|
|      |      | <p>提示模糊不明、建议缺乏可行性，得 3 分；</p> <p>(4) 分析报告内容严重不足、表述混乱、风险提示不明确、建议不可行，得 1 分；</p> <p>(5) 其他或未提供的不计分。</p> <p>须提供投标人自行撰写的食品安全抽检监测数据统计分析报告全文。</p>   |
| 送检时效 | 0~10 | <p>根据投标人在出现突发状况时到达本市进行采样并送至实验室开展检验工作的时间综合评定：</p> <p>及时响应到达本市执行抽样任务，并在 1 小时内送至实验室开展检验工作的，得 10 分；</p> <p>及时响应到达本市执行抽样任务，并在 2 小时内送至实验室开展检验工作的，得 8 分；</p> <p>及时响应到达本市执行抽样任务，并在 3 小时内送至实验室开展检验工作的，得 6 分；</p> <p>及时响应到达本市执行抽样任务，并在 4 小时内送至实验室开展检验工作的，得 4 分；</p> <p>及时响应到达本市执行抽样任务，并在 5 小时内送至实验室开展检验工作的，得 2 分；</p> <p>不符合上述要求的，得 0 分。</p> <p>投标人须提供盖章的承诺函原件（承诺函格式自拟，投标人响应且到达现场执行任务的时间依据为：从承担本项目所有的食品检验工作任务的实验室出发到招标人办公地肇嘉浜路 301 号，执行</p> |

|          |      |   |
|----------|------|---|
|          |      | <p>任务所需的时间。</p> <p>未提供相应内容的不计分。</p> <p>须提供投标人全部行程导航截图，行程方式包括飞机、火车、汽车等；若更换交通工具，须分段截图。在投标人已提供的导航截图及时间信息基础上，针对飞机、火车等不同交通方式，将分别增加额外的时间成本，具体为：飞机增加1小时，火车增加0.5小时，以覆盖机场候机、火车站候车的时间成本。招标人一旦发</p>  |
| 食品安全技术帮扶 | 0~15 | <p>(1) 投标人在服务食品行业产业发展，以及给食品生产经营企业提供技术帮扶或技术创新等方面具有成熟经验。</p> <p>a. 充分考虑本地区食品安全状况，有成熟的服务产业发展以及给食品生产经营企业提供技术帮扶或技术创新经验，并取得显著成果，有取得良好社会效应的典型案例，得6—10分；</p> <p>b. 根据本地区食品安全状况，提出的针对食品生产经营企业技术帮扶或技术创新的实施方案，具有科学性、合理性、可操作性的，得1—5分。</p> <p>(2) 有列入省级（不含副省级）及以上相关食品安全专家智库人员的，得5分。</p> <p>未提供相应内容的不计分。</p> <p>同时具有多项，分值可叠加，最高得5分。</p> <p>投标人所有的专家如列入相关食品安全专家智</p> |

---

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | 库（省级及以上，不含副省级）请提供相应证明、聘书等；投标人在服务食品行业产业发展，以及给食品生产经营企业提供技术帮扶或技术创新方面有成熟经验的，须提供相关实例材料、项目验收报告以及相关新闻报道等佐证材料。 |
|--|--|--|