



招标文件

河南省农业农村厅 2025 年豫农优品名录产品检测 服务项目

项目编号：豫财招标采购-2025-1459

采 购 人 ： 河 南 省 农 业 农 村 厅

采购代理机构： 恒信咨询管理有限公司

日 期 ： 二 〇 二 五 年 十 一 月

目 录

第一章 投标邀请 3

第二章 投标人须知 7

 投标人须知前附表 7

 1. 总则 12

 2. 招标文件 14

 3. 投标文件 15

 4. 投标 17

 5. 开标、资格审查与评标 17

 6. 授予合同 19

 7. 政府采购政策 20

 8. 询问、质疑和投诉 21

 9. 需要补充的其他内容 21

第三章 资格审查 26

第四章 评标办法（综合评分法） 28

第五章 合同 36

第六章 采购需求 40

第七章 投标文件资格审查文件册通用格式 78

 一、 投标人资格声明函 80

 二、 投标人基本情况 81

 三、 投标人资格证明文件 82

第八章 投标文件通用格式 85

 一、 法定代表人身份证明 87

 一、 法定代表人授权委托书 88

 二、 投标书 89

 三、 投标承诺函 90

 四、 投标报价表格 91

 五、 服务方案 94

 六、 近年完成的类似项目情况表 95

 七、 人员配备状况 96

 八、 投标人简介 98

 九、 反商业贿赂承诺书 99

 十、 中小企业声明函（如有） 100

十一、残疾人福利性单位声明函（如有） 101

十二、监狱企业证明材料（如有） 102

十三、其他资料 103

第一章 投标邀请

河南省农业农村厅 2025 年豫农优品名录产品检测服务项目-
公开招标公告

项目概况

河南省农业农村厅 2025 年豫农优品名录产品检测服务项目招标项目的潜在投标人应在河南省公共资源交易中心网站下载获取招标文件，并于 2025 年 12 月 02 日 09 时 00 分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

- 1、项目编号：豫财招标采购-2025-1459
- 2、项目名称：河南省农业农村厅 2025 年豫农优品名录产品检测服务项目
- 3、采购方式：公开招标
- 4、预算金额：2000000.00 元
最高限价：2000000.00 元

序号	包号	包名称	包预算（元）	包最高限价（元）
1	豫政采 (2)20252008-1	河南省农业农村厅 2025 年豫农优品名录产品检测服务项目包 1	1047273.00	1047273.00
2	豫政采 (2)20252008-2	河南省农业农村厅 2025 年豫农优品名录产品检测服务项目包 2	952727.00	952727.00

- 5、采购需求：（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）

5.1 采购范围：对豫农优品名录产品抽样检测，检测指标分为质量安全指标和营养评价指标。检测服务严格依照有关规定和要求开展，乙方需在甲方监督下独立完成样品采样制备及检测工作，向甲方提供真实规范记录完整的检测报告。（具体要求详见招标文件第六章采购需求）。

包 1：郑州市、开封市、平顶山市、许昌市、漯河市、南阳市、商丘市、信阳市、周口市、驻马店市的豫农优品名录产品，共抽样检测 576 批次；

包 2：安阳市、濮阳市、鹤壁市、新乡市、焦作市、济源示范区、三门峡市、洛阳市的豫农优品名录产品，共抽样检测 524 批次。

- 5.2 资金来源：财政资金。
- 5.3 服务期限：自合同签订之日起一年。
- 5.4 服务地点：采购人指定地点。
- 5.5 包段划分：共 2 个包段，每个投标人可以投多个包段，但每个投标人最多只能中标 1 个包

段（中标顺序按照包号的先后顺序确定，若一位投标人同时在两个包段中排序第一，则按照包段先后顺序优先确定第一个包段为中标人，其他包段中标人按照中标候选人推荐顺序相应顺延为中标人）。

5.6 服务标准：符合现行标准、规范、规定等，满足采购人需求。

6、合同履行期限：同服务期限

7、本项目是否接受联合体投标：否

8、是否接受进口产品：否

9、是否专门面向中小企业：否

二、申请人资格要求：

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定。

2、落实政府采购政策满足的资格要求：无。

3、本项目的特定资格要求

3.1 资格要求：投标人须具备有效的检验检测机构资质认定证书（CMA）和须具备有效的农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL）。

3.2 信誉要求：根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库[2016]125 号）的规定，采购人或采购代理机构将通过中国执行信息公开网（www.zxgk.court.gov.cn）查询被列入失信被执行人、“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）查询重大税收违法失信主体、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询政府采购严重违法失信行为记录名单、国家企业信用信息公示系统（<http://www.gsxt.gov.cn>）查询严重违法失信名单。被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单、严重违法失信名单的单位将被拒绝参与本项目政府采购活动（截止时点：投标截止时间）。在本招标文件规定的截止查询时间之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评标依据。投标人自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为资格审查的依据。信用信息查询记录和证据将同采购文件等资料一同归档保存。

3.3 其他要求：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【以“国家企业信用信息公示系统”中公示的公司信息、股东信息为准。非企业性质的单位在该网站查询不到单位信息的，提供承诺书，格式自拟】投标人不附或少附相关查询页不应视为投标无效，最终以采购人或采购代理机构查询的信用记录作为评审依据。在本公告规定的查询时间之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评标依据。

三、获取招标文件

1. 时间：2025 年 11 月 12 日至 2025 年 11 月 18 日，每天上午 00:00 至 12:00，下午 12:00 至 23:59（北京时间，法定节假日除外）

2. 地点：河南省公共资源交易中心网站下载。

3. 方式：网上获取。市场主体需要完成 CA 数字证书办理，凭 CA 密钥登陆河南省公共资源交易中心系统并在规定时间内按网上提示下载招标文件，获取招标文件后，投标人请到河南省公共资源

交易中心网站下载最新版本的投标文件制作工具安装包，并使用安装后的最新版本投标文件制作工具制作电子投标文件。

4. 售价：0 元。

四、投标截止时间及地点

1. 时间：2025 年 12 月 02 日 09 时 00 分（北京时间）

2. 地点：加密电子投标文件须在投标截止时间前通过“河南省公共资源交易中心（<http://hns-ggzyjy.henan.gov.cn/>）”电子交易平台加密上传。逾期上传的投标文件，采购人不予受理。

五、开标时间及地点

1. 时间：2025 年 12 月 02 日 09 时 00 分（北京时间）。

2. 地点：河南省公共资源交易中心不见面开标大厅。

六、发布公告的媒介及招标公告期限

本次招标公告在《河南省政府采购网》、《河南省公共资源交易中心》、《恒信咨询网》上发布，招标公告期限为五个工作日。

七、其他补充事宜

1. 本项目执行促进中小型企业发展政策（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业）、强制采购节能产品、优先采购节能环保产品等政府采购政策。

2. 代理费用收取方式及标准：本项目按照包段收取代理服务费用，具体按照河南省招标投标协会印发《河南省招标代理服务收费指导意见》（豫招协【2023】002 号）中的服务招标收费标准，以中标金额为计费基数，由中标人一次性支付给采购代理机构代理服务费用。

3. 本项目采用“远程不见面”开标方式，远程开标大厅网址为 <http://hns-ggzyjy.henan.gov.cn/>，投标人无需到河南省公共资源交易中心现场参加开标会议，无需到达现场提交原件资料。投标人应当在开标当天投标截止时间前，登录远程开标大厅，在线准时参加开标活动并进行文件解密等。各投标人应在规定时间内对本单位的投标文件解密，因加密电子投标文件未能成功上传或误传而导致的解密失败，投标将被拒绝。

八、凡对本次招标提出询问，请按照以下方式联系

1. 采购人信息

名称：河南省农业农村厅

地址：郑州市农业路27号

联系人：许琦

联系方式：0371-65918955

2. 采购代理机构信息（如有）

名称：恒信咨询管理有限公司

地址：郑州市电厂路河南省国家大学科技园（东区）16 号楼 B 座 6 楼

联系人：张志慧、崔丹、孙国栋、王倩倩、袁芙蓉

联系方式：0371-67119025

3. 项目联系方式

项目联系人：张志慧

联系方式：0371-67119025

第二章 投标人须知

投标人须知前附表

本表关于采购服务的具体资料是对投标人须知的补充，如有矛盾，应以本表为准，此表中“※”为投标人必须满足的条件，如不满足，可能导致**投标无效**。

条款号	条款名称	编 列 内 容
1.2.1	采购人	名称：河南省农业农村厅 地址：郑州市农业路 27 号 联系人：许琦 联系方式：0371-65918955
1.2.2	采购代理机构	名称：恒信咨询管理有限公司 地址：郑州市电厂路河南省国家大学科技园（东区）16 号楼 B 座 6 楼 联系人：张志慧、崔丹、孙国栋、王倩倩、袁芙蓉 联系方式：0371-67119025
1.2.3	项目名称及项目编号	项目名称：※河南省农业农村厅 2025 年豫农优品名录产品检测服务项目 项目编号：※豫财招标采购-2025-1459
1.2.4	采购项目性质	服务
1.2.5	采购范围	※对豫农优品名录产品抽样检测，检测指标分为质量安全指标和营养评价指标。检测服务严格依照有关规定和要求开展，乙方需在甲方监督下独立完成样品采样制备及检测工作，向甲方提供真实规范记录完整的检测报告。（具体要求详见招标文件第六章采购需求）。 包 1：郑州市、开封市、平顶山市、许昌市、漯河市、南阳市、商丘市、信阳市、周口市、驻马店市的豫农优品名录产品，共抽样检测 576 批次；
1.2.6	资金来源及预算金额	资金来源：财政资金 预算金额：2000000.00 元； 其中包 1：1047273.00 元、最高限价：1047273.00 元
1.2.7	服务期限	※自合同签订之日起一年。
1.2.8	服务地点	※采购人指定地点。
1.2.9	服务标准	※符合现行标准、规范、规定等，满足采购人需求。

1.2.10	服务要求	※符合现行标准、规范、规定等，满足采购人需求。
1.2.11	投标人资格要求	<p>※1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定（投标人参加投标时，1.2-1.5 项内容按照规定提供相关声明函，详见投标文件格式）</p> <p>1.1 具有独立承担民事责任的能力。</p> <p>1.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。</p> <p>1.3 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。</p> <p>1.4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。</p> <p>1.5 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。</p> <p>※2. 落实政府采购政策满足的资格要求：无</p> <p>※3. 根据《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第二款和项目特点规定的其他资质条件：</p> <p>3.1 资格要求：投标人须具备有效的检验检测机构资质认定证书（CMA）和须具备有效的农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL）。</p> <p>3.2 信誉要求：根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库[2016]125 号）的规定，采购人或采购代理机构将通过中国执行信息公开网（www.zxgk.court.gov.cn）查询被列入失信被执行人、“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）查询重大税收违法失信主体、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询政府采购严重违法失信行为记录名单、国家企业信用信息公示系统（http://www.gsxt.gov.cn）查询严重违法失信名单。被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单、严重违法失信名单的单位将被拒绝参与本项目政府采购活动（截止时点：投标截止时间）。在本招标文件规定的截止查询时间之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评标依据。投标人自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为资格审查的依据。信用信息查询记录和证据将同采购文件等资料一同归档保存。</p> <p>3.3 其他要求：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【以“国家企业信用信息公示系统”中公示的公司信息、股东信息为准。非企业性质的单位在该网站查询不到单位信息的，提供承诺书，格式自拟】投标人不附或少附相关查询页不应视作为投标无效，最终以采购人或采购代理机构查询的信用记录作为评审依据。在本公告规定的查询时间之</p>

		后，网站信息发生的任何变更均不再作为评标依据。
1.2.12	是否接受联合体	不接受
1.4.1	现场考察	不组织
1.4.5	答 疑 会	不召开
1.5.3	偏差	本项目允许偏差的内容按照第四章评标办法执行。
1.10	样品	提供样品：否
2.2.2	招标文件澄清发出的形式	通过河南省公共资源交易中心交易平台发布，请登录“河南省公共资源交易中心网站”，凭企业 CA 锁下载招标文件澄清。 （提醒：各投标人在下载招标文件后，应及时关注河南省公共资源交易中心交易平台系统中是否发布本项目招标文件补充文件等资料，并自行下载，如由于投标人未看到未及时下载文件资料而带来的风险，采购人不承担任何责任。）
2.2.3	投标人确认收到招标文件澄清	在河南省公共资源交易中心交易平台自行查看并默认收到
2.3.2	招标文件修改发出的形式	通过河南省公共资源交易中心交易平台发布，请登录“河南省公共资源交易中心交易平台网站”，凭企业 CA 锁下载招标文件修改。 （提醒：各投标人应在下载招标文件后，及时关注河南省公共资源交易中心交易平台系统中是否发布本项目招标文件补充文件等资料，并自行下载，如由于投标人未看到未及时下载文件资料而带来的风险，采购人不承担任何责任。）
2.3.3	投标人确认收到招标文件修改	在河南省公共资源交易中心交易平台自行查看并默认收到
3.5	投标保证金	※不要求，根据豫财购[2019]4 号文件的相关规定，本次招标不收取投标保证金，需提供投标承诺函。
3.6.1	投标有效期	※递交投标文件的截止之日起 90 日历天。
3.7.3	签字盖章要求	（1）所有要求投标人加盖公章的地方均用投标人的 CA 锁进行电子签章。 （2）所有要求法定代表人签字或盖章的地方均用法定代表人的 CA 锁进行电子签章。若由委托代理人签字或盖章，且委托代理人没有 CA 锁的，则投标文件需上传有委托代理人手写签名的扫描件。

4.1.1	投标文件加密要求	投标人（供应商）须使用电子交易系统提供的投标文件制作工具进行电子投标文件的制作，并按要求上传经 CA 锁签章和加密的电子投标文件（*.hntf 格式）。
4.2.1	投标截止时间	2025 年 12 月 02 日 09 时 00 分（北京时间）
4.2.2	递交投标文件地点及方式	递交投标文件地点：河南省公共资源交易中心（ http://hnsggzyjy.henan.gov.cn/ ）网站。 递交投标文件方式：电子投标文件上传。
5.1.1	开标时间和开标地点	开标时间：同投标截止时间 开标地点：同递交投标文件地点
5.2.1	资格审查	由采购人或采购代理机构对投标人的资格进行审查，资格审查人员由采购人或采购代理机构人员共 1 人（含）以上单数组成
5.3.1	评标委员会组成	评标委员会由采购人代表和评审专家组成，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，从省级以上财政部门设立的政府采购评审专家库中，通过随机方式抽取
5.3.4	评标委员会推荐中标候选人的人数	评标委员会推荐中标候选人的人数：按综合评分由高到低的顺序推荐 3 名
6.4	履约保证金	不收取
9.1	是否采用电子招标投标	是
9.2	其他	<p>1. 代理费用收取方式及标准：本项目按照包段收取代理服务费用，具体按照河南省招标投标协会印发《河南省招标代理服务收费指导意见》（豫招协【2023】002号）中的服务招标收费标准，以中标金额为计费基数，由中标人一次性支付给采购代理机构代理服务费用。</p> <p>招标代理费转账账户：</p> <p>开户名称：恒信咨询管理有限公司</p> <p>开户银行：交行郑州北环路支行</p> <p>账号：4110 624 000 1801 000 5642</p> <p>行号：301491000769</p> <p>备注：转账时请备注【HXZB】20251124+项目名称的代理服务费。</p> <p>2. 采购资金的支付方式、时间（付款方式）：合同签订后，乙方向甲方提供合法合规的发票后，甲方于 10 个工作日内一次性付款。</p> <p>3. 履约验收要求：符合国家行业验收标准并满足采购人要求。</p>

		<p>4. 投标人认为采购文件、采购过程和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七个工作日内,按照《政府采购质疑和投诉办法》(中华人民共和国财政部令 94 号)以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑,逾期不再接收。接收质疑函联系部门:恒信咨询管理有限公司;联系电话:0371-67119025;通讯地址:郑州市电厂路河南省国家大学科技园(东区)16 号楼 B 座 6 楼。在法定质疑期内投标人针对同一采购程序环节的质疑应当一次性提出。</p> <p>5. 本项目中标公告将同时在发布招标公告的同一媒介上发布。</p> <p>6. 中标人与采购人签订合同后,将合同副本原件报采购代理机构备案。</p> <p>7. 采购人或采购代理机构应当自政府采购合同签订之日起 2 个工作日内,将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告,但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。</p> <p>8. 为落实河南省财政厅关于印发深入推进政府采购合同融资工作实施方案的通知(豫财办〔2020〕33 号),中标人可以持政府采购合同向融资机构申请贷款,具体详见附件。</p> <p>9. 本项目采购标的属于其他未列明行业。</p> <p>10. 类似项目:农产品或食品抽检项目。</p>
--	--	--

1. 总则

1.1 适用范围

1.1.1 根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》等有关法律、法规和规章的规定，本项目已具备招标条件，现对本项目进行公开招标，本招标文件仅适用于本次招标文件中所述的服务。

1.1.2 本招标文件的解释权归采购人所有。

1.2 招标项目概况

1.2.1 采购人：投标人须知前附表中所述的、依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。

1.2.2 采购代理机构：受采购人委托组织招标活动，在招标过程中负有相应责任的社会中介组织。

1.2.3 项目名称及项目编号：见投标人须知前附表。

1.2.4 采购项目性质：见投标人须知前附表。

1.2.5 采购范围：见投标人须知前附表。

1.2.6 资金来源及预算金额：见投标人须知前附表。

1.2.7 服务期限：见投标人须知前附表。

1.2.8 服务地点：见投标人须知前附表。

1.2.9 服务标准：见投标人须知前附表。

1.2.10 服务要求：见投标人须知前附表。

1.2.11 投标人资格要求

- (1) 具有独立承担民事责任能力的法人、其他组织或者自然人；
- (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) 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- (6) 具有完善的售后服务体系，并能承担招标项目相关服务的企业；
- (7) 已通过正规渠道获得本项目的招标文件；
- (8) 未被依法暂停或者取消投标资格；
- (9) 未被责令停产停业、暂扣或者吊销许可证、暂扣或者吊销执照；
- (10) 法律、行政法规规定的其他条件；
- (11) 投标人须知前附表规定的其他条件。

1.2.12 本项目不接受联合体投标。

1.2.13 投标人不得存在下列情形之一：

- (1) 与采购人存在利害关系且可能影响招标公正性；

- (2) 与本招标项目的其他投标人为同一个单位负责人；
- (3) 与本招标项目的其他投标人存在控股、管理关系；
- (4) 为本招标项目提供过整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务；
- (5) 为本招标项目的采购代理机构；
- (6) 投标人以他人名义投标、串通投标、以行贿手段牟取中标，或在投标中弄虚作假的；
- (7) 法律法规规定的其他情形。

1.2.14 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标文件无效：

- (1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
- (2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- (3) 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
- (4) 不同投标人的投标文件异常一致或者响应报价呈规律性差异；
- (5) 不同投标人的投标文件相互混装；
- (6) 不同投标人的入围保证金从同一单位或者个人的账户转出；
- (7) 不同投标人的电子投标文件上传计算机的网卡 MAC 地址、CPU 序列号和硬盘序列号等硬件信息相同的；
- (8) 不同投标人的投标文件由同一电子设备编制、打印加密或者上传；
- (9) 不同投标人的投标文件由同一电子设备打印、复印；
- (10) 不同投标人的投标文件由同一人送达或者分发，或者不同投标人联系人为同一人或不同联系人的联系电话一致的；
- (11) 不同投标人的投标文件的内容存在两处以上细节错误一致；
- (12) 不同投标人的法定代表人、委托代理人、项目经理、项目负责人等由同一个单位缴纳社会保险或者领取报酬的；
- (13) 不同投标人投标文件中法定代表人或者负责人签字出自同一人之手；
- (14) 其它涉嫌串通的情形。

1.2.15 中标人：接到并接受中标通知，最终被授予合同的投标人。

1.2.16 投标文件：指投标人根据招标文件提交的所有文件。

1.3 投标费用

投标人准备和参加投标活动发生的费用自理。

1.4 现场考察或答疑会

1.4.1 现场考察：投标人须知前附表规定组织现场考察的，采购人按投标人须知前附表规定的时间、地点组织投标人考察项目现场。部分投标人未按时参加现场考察的，不影响现场考察的正常进行。

1.4.2 投标人现场考察发生的费用自理。

1.4.3 除采购人的原因外，投标人自行负责在现场考察中所发生的人员伤亡和财产损失。

1.4.4 采购人在现场考察中介绍的项目场地和相关的周边环境情况，供投标人在编制投标文件时参考，采购人不对投标人据此作出的判断和决策负责。

1.4.5 答疑会：见投标人须知前附表。

1.5 响应和偏差

1.5.1 投标文件应当对招标文件的实质性要求和条件作出满足性或更有利于采购人的响应，否则，投标人的投标将被否决。

1.5.2 投标人应根据招标文件的要求提供投标服务方案等内容以对招标文件作出响应。

1.5.3 允许投标文件偏离招标文件某些要求的，偏差应当符合招标文件投标人须知前附表规定的偏差范围和幅度。

1.6 投标语言

招标投标文件使用的语言文字为中文。专用术语使用外文的，应附有中文注释。

1.7 投标文件计量单位

除在招标文件的技术文件中另有规定外，计量单位均使用中华人民共和国法定计量标准单位。

1.8 投标货币

除非另有规定，投标人提供的所有服务用人民币报价。

1.9 保密

参与招标投标活动的各方应对招标文件和投标文件中的商业和技术等秘密保密，否则应承担相应的法律责任。

1.10 样品

投标人须知前附表规定要求投标人提供样品的，样品制作的标准和要求、是否需要随样品提交相关检测报告、检测机构的要求、检测内容及样品的保管、封存等见投标人须知前附表。样品的评审方法和评审标准以评标办法为准。

2. 招标文件

2.1 招标文件的构成

2.1.1 招标文件用以阐明本次招标的服务要求、招标投标程序和合同条件。

招标文件由下述部分组成：

第一章 投标邀请

第二章 投标人须知

第三章 资格审查

第四章 评标办法

第五章 合同

第六章 采购需求

第七章 投标文件资格审查文件册通用格式

第八章 投标文件通用格式

2.1.2 投标人应仔细阅读招标文件中投标人须知、合同条款的所有事项、格式要求和采购需求，按招标文件的要求提供投标文件，并保证所提供的全部资料的真实性，以使其投标对招标文件作出实质性响应，否则，将承担其**投标被拒绝或认定为投标无效的风险**。

2.1.3 投标人制作投标文件时应充分完整理解招标文件的整体要求。

2.1.4 根据本章第 1.4 款、第 2.2 款和第 2.3 款对招标文件所做的澄清和修改，构成招标文件的组成部分。

2.2 招标文件的澄清

2.2.1 投标人应仔细阅读和检查招标文件的全部内容。如发现缺页或附件不全，应及时向采购人提出，以便补齐。

2.2.2 招标文件的澄清以投标人须知前附表规定的形式发给所有获取招标文件的投标人，同时，在原公告媒体发布澄清公告，但不指明澄清问题的来源。澄清发出的时间距本章第 4.2.1 项规定的投标截止时间不足 15 日的，并且澄清内容可能影响投标文件编制的，将相应延长投标截止时间。

2.2.3 投标人在收到澄清后，应按投标人须知前附表规定的时间和形式通知采购人，确认已收到该澄清。

2.3 招标文件的修改

2.3.1 采购人或者采购代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的修改，但不得改变采购标的和资格条件，修改的内容为招标文件的组成部分。

2.3.2 采购人或采购代理机构以投标人须知前附表规定的形式修改招标文件，并通知所有已获取招标文件的投标人，同时，在原公告媒体发布变更公告。修改招标文件的时间距本章第 4.2.1 项规定的投标截止时间不足 15 日的，并且修改内容可能影响投标文件编制的，将相应延长投标截止时间。

2.3.3 投标人收到修改内容后，应按投标人须知前附表规定的时间和形式通知采购人，确认已收到该修改。

3. 投标文件

3.1 投标文件的组成

3.1.1 投标文件包括下列部分：

投标文件资格审查文件册组成：

具体详见“第七章 投标文件资格审查文件册通用格式”。

投标文件组成：

具体详见“第八章 投标文件通用格式”。

3.1.2 投标文件应与招标文件的投标文件格式次序一一对应。

3.1.3 招标文件中的每个分包，是项目招标不可拆分的最小投标单元，投标人必须按此分包编制投标文件，提交相应的文件资料，拆包投标将视为漏项或非实质性响应予以认定为**投标无效**。

3.2 投标报价

3.2.1 投标人应按照招标文件提供的投标报价表格式填写投标报价。

3.2.2 投标总报价应是指满足采购需求所需的全部费用。未填入报价项目评标委员会可以认定为已包含在总报价，也可能做出对投标人不利的判断，后果由投标人自行承担。

3.2.3 投标人根据上述规定所作分项报价的目的只是为了评标时对投标文件进行比较的方便，但并不限制采购人订立合同的权利。

3.2.4 投标报价应完全包括招标文件规定的全部服务范围，不得任意分割或合并所规定的分项。

3.2.5 只允许有一个报价，采购人和采购代理机构不接受有任何选择报价的投标。

3.2.6 投标人不得以任何理由在开标后对投标报价予以修改，报价在投标有效期内是固定的，不因任何原因而改变。任何包含价格调整要求和条件的投标，将被视为非实质性响应投标而予以拒绝。最低投标报价并不意味着一定中标。

3.3 投标人资格的证明文件

依据投标人须知前附表中的要求提交相应的资格证明文件，作为投标文件资格审查册的一部分，以证明其有资格进行投标和有能力履行合同。

3.4 投标人技术证明文件

3.4.1 投标人应提交证明其拟供服务符合招标文件规定的技术证明文件，作为投标文件的一部分。

3.4.2 在投标文件中应说明各项服务名称、服务内容、服务期限等。

3.4.3 证明文件可以是文字资料、图纸和数据。

3.5 投标保证金

本项目不需要提交投标保证金。

3.6 投标有效期

3.6.1 投标有效期见投标人须知前附表，从递交投标文件的截止之日起算。

3.6.2 投标文件应自递交投标文件的截止之日起，在投标人须知前附表规定的时间内保持有效。投标有效期不足的将被视为非响应投标而予以拒绝。

3.6.3 在特殊情况下，在原投标有效期截止之前，采购人和采购代理机构可征求投标人同意延长投标有效期。这种要求与答复均应以书面形式提交。投标人可以拒绝这种要求。同意延期的投标人将不会被要求也不允许修改其投标。

3.7 投标文件编制

3.7.1 投标文件应按“投标文件资格审查册通用格式”“投标文件通用格式”进行编写，如有必要，可以增加附页，作为投标文件的组成部分。其中，开标一览表在满足招标文件实质性要求的基础上，可以提出比招标文件要求更有利于采购人的承诺。

3.7.2 投标文件应当对招标文件有关服务期限、投标有效期、采购范围等实质性内容作出响应。

3.7.3 投标文件全部采用电子文档，除投标人须知前附表另有规定外，投标文件所附证书证件均为原件扫描件，并采用单位和个人数字证书，按招标文件要求在相应位置加盖电子印章。由投标人的法定代表人（单位负责人）签字或加盖电子印章的，应附法定代表人（单位负责人）身份证明，

由代理人签字或加盖电子印章的，应附由法定代表人（单位负责人）签署的法定代表人授权委托书。签字或盖章的具体要求见投标人须知前附表。

3.7.4 电报、电传和传真投标文件一律不接受。

4. 投标

4.1 投标文件的密封和标记

投标人应当按照招标文件和电子招标投标交易平台的要求加密投标文件，具体要求见投标人须知前附表。

4.2 投标文件的递交

4.2.1 投标人应在投标人须知前附表规定的投标截止时间前递交投标文件。

4.2.2 投标人通过下载招标文件的电子招标投标交易平台递交电子投标文件，具体要求见投标人须知前附表。

4.2.3 投标人完成电子投标文件上传后，电子招标投标交易平台即时向投标人发出递交回执通知。递交时间以递交回执通知载明的传输完成时间为准。

4.2.4 逾期送达的投标文件或未按规定加密的投标文件，电子招标投标交易平台将予以拒收。

4.3 投标文件的修改和撤回

4.3.1 递交投标文件以后，如果投标人进行修改或撤回投标的，须提出书面申请并在投标截止时间前送达投标文件递交地点，提出的书面申请应按照本章第 3.7.3 项的要求签字或盖章。修改内容为投标文件的组成部分，投标人对投标文件的修改应按本须知规定编制、密封、标记，并标明“修改”字样。

4.3.2 在投标截止时间之后，投标人不得对其投标文件做任何修改。

4.3.3 从投标截止时间至投标人在投标文件中载明的投标有效期满期间，投标人不得撤回其投标文件。

5. 开标、资格审查与评标

5.1 开标

5.1.1 采购代理机构在投标人须知前附表中规定的时间和地点组织公开开标。投标人不足 3 家的，不得开标。开标由采购人或者采购代理机构主持，邀请所有投标人的法定代表人或委托代理人参加。

5.1.2 开标程序：

- (1) 宣布开标纪律；
- (2) 公布在投标截止时间前递交投标文件的投标人名称；
- (3) 投标人通过电子招标投标交易平台对已递交的电子投标文件进行解密；
- (4) 按河南省公共资源交易中心交易平台默认的顺序导入投标文件，宣布投标人名称等内容，并记录在案；
- (5) 开标结束。

5.1.3 投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人代表提出的询问或者回避申请应当及时处理，并制作记录。

5.1.4 投标人未参加开标的，视同认可开标结果。

5.2 资格审查工作

5.2.1 开标结束后，采购人或者采购代理机构应当依法对投标人的资格进行审查。合格投标人不足 3 家的，不得评标。

5.3 评标工作

5.3.1 评标委员会

(1) 评标工作由采购人依法组建的评标委员会负责，对所有投标人的投标文件进行审评，并按评标办法规定的方式推荐出投标人须知前附表中载明数量的中标候选人。

(2) 评标委员会由采购人代表和评审专家组成，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。对采购预算金额在 1000 万元以上或技术复杂或社会影响较大的采购项目，评标委员会成员人数应当为 7 人以上单数。

(3) 评审专家对本单位的采购项目只能作为采购人代表参与评标，对技术复杂、专业性强的采购项目，通过随机方式难以确定合适评审专家的情形除外。

(4) 采购代理机构工作人员不得参加由本机构代理的政府采购项目的评标。

(5) 评标委员会成员名单在评标结果公告前应当保密。

5.3.2 评标委员会及其成员不得有下列行为：

(1) 确定参与评标至评标结束前私自接触投标人；

(2) 接受投标人提出的与投标文件不一致的澄清或者说明（对于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，评标委员会以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正的除外）；

(3) 违反评标纪律发表倾向性意见或者征询采购人的倾向性意见；

(4) 对需要专业判断的主观评审因素协商评分；

(5) 在评标过程中擅离职守，影响评标程序正常进行的；

(6) 记录、复制或者带走任何评标资料；

(7) 其他不遵守评标纪律的行为。

评标委员会成员有本章第 5.3.2 项第（1）至（5）目行为之一的，其评审意见无效，并不得获取评审劳务报酬和报销异地评审差旅费。

5.3.3 评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则作出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

5.3.4 评标

(1) 评标委员会按照“评标办法”规定的方法、评审因素、标准和程序对投标文件进行评审。“评标办法”没有规定的方法、评审因素和标准，不作为评标依据。

(2) 评标完成后，评标委员会应当向采购人提交书面评标报告和中标候选人名单。评标委员会推荐中标候选人的人数见投标人须知前附表。

5.4 保密及其他注意事项

5.4.1 评标是招标工作的重要环节，评标工作在评标委员会内独立进行。

5.4.2 评标委员会将遵照规定的评标方法，公正、平等地对待所有投标人。

5.4.3 在开标、评标期间，投标人不得向评委询问评标情况，不得进行旨在影响评标结果的活动。否则其投标可能被拒绝。

5.4.4 为保证评标的公正性，开标后直至授予投标人合同，评委不得与投标人私下交换意见。

5.4.5 在评标工作结束后，凡与评标情况有接触的任何人不得擅自将评标情况扩散出评标人员之外。

5.4.6 评标结束后，投标文件概不退还。

6. 授予合同

6.1 中标公告

6.1.1 采购代理机构应当在评标结束后 2 个工作日内将评标报告送采购人。采购人应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，由采购人采取随机抽取的方式确定中标人。

6.1.2 采购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体上公告中标结果，招标文件应当随中标结果同时公告。公告期限为 1 个工作日。

6.1.3 中标通知书发出后，采购人不得违法改变中标结果，中标人无正当理由不得放弃中标。

6.1.4 中标人为残疾人福利性单位的，采购代理机构将随中标结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。中标人享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策的，采购人、采购代理机构应当随中标结果公开中标人的《中小企业声明函》。

6.1.5 各有关当事人对中标结果有异议的，可以在中标结果公告期限届满之日起七个工作日内，按《政府采购质疑和投诉办法》（中华人民共和国财政部令第 94 号）要求以书面形式向采购人和采购代理机构提出质疑，逾期提交或未按照要求提交的质疑函将不予受理。

6.2 采购任务取消

因重大变故采购任务取消时，采购人有权拒绝任何投标人中标，且对受影响的投标人不承担任何责任。

6.3 中标通知书

在公告中标结果的同时，采购人或者采购代理机构应当向中标人发出中标通知书，中标通知书将作为进行合同谈判和签订合同的依据。

6.4 履约保证金：不收取

6.5 签订合同

6.5.1 采购人应当自中标通知书发出之日起 15 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。采购人因不可抗力原因迟延签订合同的，应当自不可抗力事由消除之日起 7 日内完成合同签订事宜。

6.5.2 中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评标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。

6.5.3 招标文件、中标人的投标文件和澄清文件等，均应作为签约的合同文本的基础。

6.5.4 如采购人或中标人拒签合同，则按违约处理。

6.5.5 政府采购合同应当包括采购人与中标人的名称和住所、标的、数量、质量、价款或者报酬、履行期限及地点和方式、验收要求、违约责任、解决争议的方法等内容。

6.5.6 如中标人不按本章第 6.5.1 项约定签订合同，采购人将报请取消其中标决定。采购人可在中标候选人中重新选定中标人或者重新招标。

7. 政府采购政策

7.1 投标产品符合国家环保、节能标准，并载入财政部、国家发改委、国家环保总局发布的《环境标志产品政府采购品目清单》《节能产品政府采购品目清单》内，且具有国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的《国家节能产品认证证书》或《中国环境标志产品认证证书》（投标人必须提供有关证明材料和文件等），将分别给予投标人在评标办法中规定的标准分值进行加分评审。

7.2 如投标产品属于财政部和国家发展改革委发布的《节能产品政府采购品目清单》中要求的政府强制采购节能产品的，投标人必须提供所投产品在节能产品经国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的《国家节能产品认证证书》复印件或扫描件，如未提供《节能产品政府采购品目清单》中要求的政府强制采购节能产品及认证证书的，则认定其**投标文件无效**。

7.3 关于计算机办公设备，必须执行国家版权局、信息产业部、财政部等部门规定，投标人所投货物必须是国家信息部、版权局、商务部等部门认可的预装正版操作系统软件的计算机产品。

7.4 采购货物为国家强制性认证产品的，必须符合强制性标准，否则认定其**投标文件无效**。

7.5 优先采购本国产品。采购进口产品应符合《中华人民共和国政府采购法》并依法办理论证、审批手续。

7.6 采购信息安全产品的，应符合《信息安全技术网络安全专用产品安全技术要求》等相关国家标准的强制性要求，由具备资格的机构安全认证合格或者安全检测符合要求，否则认定其投标无效。

7.7 促进中小型企业发展，必须执行财政部、工信部印发的《政府采购促进中小企业发展管理办法》及《财政部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），对于经主管预算单位统筹后未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，应当对服务由小微企业承接（即提供服务的人员为小微企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员）的投标报价给予 10% 的扣除，用扣除后的价格参加评审（监狱

企业/残疾人福利性企业视同小型、微型企业）。参加政府采购活动的中小企业应当提供《中小企业声明函》，未填写中小企业声明函的在评标过程中不予认可；参加政府采购活动的残疾人福利性单位应当提供《残疾人福利性单位声明函》，未填写残疾人福利性单位声明函的在评标过程中不予认可；参加政府采购活动的监狱企业，未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不予认可。

7.8 开源节流，执行低价优先的采购政策规定。

7.9 商品包装和快递包装应符合《商品包装政府采购需求标准（试行）》和《快递包装政府采购需求标准（试行）》规定。

8. 询问、质疑和投诉

8.1 投标人或有关当事人对采购过程、中标结果有异议的，可以向采购人或者采购代理机构提出询问。

8.2 采购人或者采购代理机构应当在三个工作日内对投标人依法提出的询问作出答复。

8.3 投标人认为招标文件、采购过程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七个工作日内，以书面形式向采购人或者采购代理机构提出质疑。

8.4 投标人认为中标结果使自己的权益受到损害的，可以在中标结果公告期限届满之日起七个工作日内，以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑，接收质疑函联系部门、电话及地址详见招标公告。在法定质疑期内投标人针对同一采购程序环节的质疑应当一次性提出。

8.5 采购人或者采购代理机构应当在收到投标人的书面质疑后七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，但答复的内容不得涉及商业秘密。

8.6 质疑投标人对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监督管理部门投诉。

8.7 投标人质疑、投诉应当有明确的请求和必要的证明材料。投标人投诉的事项不得超出已质疑事项的范围。

9. 需要补充的其他内容

需要补充的其他内容：见投标人须知前附表。

附件 1:

统计上大中小微型企业划分标准

行业名称	指标名称	计量单位	大型	中型	小型	微型
农、林、牧、渔业	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$50 \leq Y < 500$	$Y < 50$
工业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 40000$	$2000 \leq Y < 40000$	$300 \leq Y < 2000$	$Y < 300$
建筑业	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 80000$	$6000 \leq Y < 80000$	$300 \leq Y < 6000$	$Y < 300$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 80000$	$5000 \leq Z < 80000$	$300 \leq Z < 5000$	$Z < 300$
批发业	从业人员(X)	人	$X \geq 200$	$20 \leq X < 200$	$5 \leq X < 20$	$X < 5$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 40000$	$5000 \leq Y < 40000$	$1000 \leq Y < 5000$	$Y < 1000$
零售业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$50 \leq X < 300$	$10 \leq X < 50$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$100 \leq Y < 500$	$Y < 100$
交通运输业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$3000 \leq Y < 30000$	$200 \leq Y < 3000$	$Y < 200$
仓储业*	从业人员(X)	人	$X \geq 200$	$100 \leq X < 200$	$20 \leq X < 100$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$1000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
邮政业	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$2000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$

					000	
住宿业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
餐饮业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
信息传输业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 2000$	$100 \leq X < 2000$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$1000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
软件和信息技术服务业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$1000 \leq Y < 10000$	$50 \leq Y < 1000$	$Y < 50$
房地产开发经营	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$1000 \leq Y < 20000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 10000$	$5000 \leq Z < 10000$	$2000 \leq Z < 5000$	$Z < 2000$
物业管理	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$100 \leq X < 300$	$X < 100$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 5000$	$1000 \leq Y < 5000$	$500 \leq Y < 1000$	$Y < 500$
租赁和商务服务业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 12000$	$8000 \leq Z < 12000$	$100 \leq Z < 8000$	$Z < 100$
其他未列明行业 *	从业人员(X)	人	$X \geq ++300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$

说明：1. 大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限，否则下划一档；微型企业只须满足所列指标中的一项即可。

附表中各行业的范围以《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）为准。带*的项为行业组合类

别，其中，工业包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业；交通运输业包括道路运输业，水上运输业，航空运输业，管道运输业，多式联运和运输代理业、装卸搬运，不包括铁路运输业；仓储业包括通用仓储，低温仓储，危险品仓储，谷物、棉花等农产品仓储，中药材仓储和其他仓储业；信息传输业包括电信、广播电视和卫星传输服务，互联网和相关服务；其他未列明行业包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业，以及房地产中介服务，其他房地产业等，不包括自有房地产经营活动。

企业划分指标以现行统计制度为准。

（1）从业人员，是指期末从业人员数，没有期末从业人员数的，采用全年平均人员数代替。

（2）营业收入，工业、建筑业、限额以上批发和零售业、限额以上住宿和餐饮业以及其他设置主营业务收入指标的行业，采用主营业务收入；限额以下批发与零售业企业采用商品销售额代替；限额以下住宿与餐饮业企业采用营业额代替；农、林、牧、渔业企业采用营业总收入代替；其他未设置主营业务收入的行业，采用营业收入指标。

（3）资产总额，采用资产总计代替。

附件2:

河南省政府采购合同融资政策告知函

各投标人:

欢迎贵公司参与河南省政府采购活动!

政府采购合同融资是河南省财政厅支持中小微企业发展,针对参与政府采购活动的投标人融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标成交投标人,可持政府采购合同向金融机构申请贷款,无需抵押、担保,融资机构将根据《河南省政府采购合同融资工作实施方案》(豫财购〔2017〕10号),按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。

贷款渠道和提供贷款的金融机构,可在河南省政府采购网“河南省政府采购合同融资平台”查询联系。

第三章 资格审查

资格审查前附表

条款	评审因素	评审标准
资格审查标准	投标人名称	与营业执照（如有）一致
	营业执照或其他证明材料	投标人为企业（包括合伙企业）的，应提供有效的“营业执照”； 投标人为事业单位的，应提供有效的“事业单位法人证书”； 投标人是非企业机构的，应提供有效的“执业许可证”“登记证书”等证明文件； 投标人是个体工商户的，应提供有效的“个体工商户营业执照”； 投标人是自然人的，应提供有效的自然人身份证明。
	信誉要求	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.11 项规定 以采购人或采购代理机构查询为准
	财务报告	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.11 项规定
	纳税要求	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.11 项规定
	社会保障资金要求	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.11 项规定
	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.11 项规定
	参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.11 项规定
	资格要求	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.11 项规定
	其他要求	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.11 项规定
	非联合体	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.12 项规定

1. 资格审查

开标结束后，采购人或者采购代理机构应当依法对投标人的资格进行审查。

2. 资格审查标准

资格审查标准：见资格审查前附表。

3. 资格审查程序

资格审查人员依据本章资格审查前附表规定的标准对投标文件进行资格审查,以确定投标人是否具备投标资格,有一项不符合评审标准的,资格审查人员应当认定其**投标无效**,合格投标人不足3家的,不得评标。

第四章 评标办法（综合评分法）

评标办法前附表

条款号		评审因素	评审标准
2.1	符合性审查标准	投标文件签署、盖章	投标文件按招标文件要求签署、盖章的
		投标承诺函	按照招标文件的规定提交投标承诺函的
		报价唯一	只能有一个有效报价
		投标报价	报价未超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的
		投标内容	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.5 项规定
		服务期限	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.7 项规定
		服务地点	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.8 项规定
		服务标准	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.9 项规定
		服务要求	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.10 项规定
		投标有效期	符合第二章“投标人须知前附表”第 3.6.1 项规定
		投标文件制作机器码	不同投标人的投标文件制作机器码不能一致
条款号		条款内容	编列内容
2.2.1		分值构成 (总分100分)	报价得分：10分 商务部分：40分 技术部分：50分
条款号		评分因素	评分标准
2.2.2 (1)	报价得分 (10分)	投标报价评分标准	价格扣除： 投标人所提供的服务由小微企业承接（即提供服务的人员为小微企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员）的投标报价给予 10% 的优惠，用扣除后的价格参与评审。参加投标的小微企业，应当按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）的规定提供《中小企业声明函》，中小企业划型标准详见《关于印发中小企业划型标准规定的通知》工信部联企业

			<p>(2011) 300 号。</p> <p>根据财政部司法部《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68 号）和财政部民政部中国残疾人联合会《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）规定，监狱企业/残疾人福利性企业视同小型、微型企业。</p> <p>评标报价=投标报价-投标报价×10%</p> <p>同一投标人（包括联合体），小微企业、监狱、残疾人福利性企业价格扣除优惠只享受一次，不得重复享受。</p> <p>价格分采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且评标报价最低的评标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：</p> <p>投标报价得分=(评标基准价 / 评标报价) ×10</p>
2.2.2 (2)	商务 部分 (40 分)	资质与能力 (8 分)	<p>1、投标人为有效的中国合格评定国家认可委员会（CNAS）认可的检测机构，提供有效的 CNAS 认可证书的得 3 分；</p> <p>2、投标人具有有效期内的质量管理体系认证（ISO 9001）、环境管理体系认证（ISO 14001）、职业健康安全管理体系认证（ISO 45001）认证，且认证范围包含食品、农产品的检测。提供齐全得 3 分，每少一个证书扣 1 分，扣完为止。</p> <p>注：提供以上所需证明证件原件的扫描件及国家市场监督管理总局—全国认证认可信息公共服务平台的认证查询截图，提供不全或未提供不得分。</p> <p>3、投标人获准设立的、经市（厅）级及以上政府及行政主管部门认定的技术平台数量不少于 2 个的得 2 分，少一个扣 1 分，扣完为止；</p> <p>注：投标文件须提供相关证明材料的扫描件。</p>
		参数覆盖率 (5 分)	<p>根据投标文件上报的产品检测参数，按照所报检测参数的覆盖率：覆盖率为 100%得 5 分；覆盖率为 95%（含）-100%（不含）得 4 分；覆盖率为 90%（含）-95%（不含）得 3 分；覆盖率为 85%（含）-90%（不含）得 2 分；覆盖率为 80%（含）-85%（不含）得 1 分；覆盖率为 80%以下不</p>

			<p>得分。</p> <p>注：投标人须在投标文件中承诺满足参数的覆盖率并提供相关证明材料，提供不全或未提供不得分。</p>
		<p>实验室面积</p> <p>(4 分)</p>	<p>投标人有独立的农产品检验检测实验室，面积≥3000 平方米得 4 分；2500（含）-3000 平方米得 3 分；2000（含）-2500 平方米得 2 分；1500（含）-2000 平方米得 1 分；1500 平方米以下得 0.5 分，未提供的不得分。</p> <p>注：须提供房屋产权证明或房屋租赁合同以及实验室现场照片、平面图证明材料的扫描件注：须提供房屋产权证明或房屋租赁合同以及实验室现场照片、平面图证明材料的扫描件</p>
		<p>人员</p> <p>(6 分)</p>	<p>1、投标人用于完成本次检验任务的检验人员：具有相关专业高级及以上职称的人员≥3 人，得 3 分；2 人得 2 分；1 人得 1 分；无高级职称人员不得分。</p> <p>2. 具有相关专业中级职称的人员≥10 人，得 3 分；5（含）-10 人，得 1 分；5 人以下不得分。</p> <p>注：以上人员须提供身份证、职称证复印件或扫描件、2025 年 01 月（含 01 月）以来任意 6 个月在本单位缴纳的养老保险证明扫描件，否则不得分。</p>
		<p>检测设备</p> <p>(9 分)</p>	<p>投标人具备与项目相适应的检验检测及相关设备，包括：1. 液相色谱/串级质谱联用仪（LC/MS/MS）数量达到 2 台及以上；2. 气相色谱/质谱联用仪（GC/MS 或 GC/MS/MS）数量达到 2 台及以上；3.（超）高液相色谱仪（UPLC 或 HPLC）数量达到 2 台及以上；4. 气相色谱仪（GC）数量达到 2 台及以上；5. 离子色谱仪（IC）数量达到 1 台及以上；6. 电感耦合等离子体发射光谱质谱仪（ICP-MS）数量达到 1 台及以上；7. 原子吸收光谱仪（AAS）数量达到 1 台及以上；8. 原子荧光光谱仪（AFS）数量达到 1 台及以上；9. 紫外-可见分光光度计（UV）数量达到 1 台及以上。全部满足以上 9 项要求的得 9 分，每有一项不满足扣 1 分，扣完为止。</p> <p>注：每台须提供相关设备名称、实物照片、品牌型号、功能、序列号、购买发票或有效期内的租赁合同、有效期内的检定/校准证书的证明材料扫描件，未提供或提供不全的，不能作为有效设备参与计分。</p>

		企业业绩 (6 分)	<p>投标人自 2022 年 1 月 1 日以来取得的省级及以上农业相关部门组织的农产品或食品抽检业务，每提供一份业绩合同的得 2 分；投标人自 2022 年 1 月 1 日以来取得的市级农业相关部门组织的农产品或食品抽检业务，每提供一份业绩合同的得 0.5 分；本项最高得 6 分。</p> <p>注：以合同签订时间为准，响应文件附中标（成交）通知书和完整的合同协议书的复印件或扫描件，不提供或未按要求提供的不得分。</p>
		抽样能力与样品存储能力 (2 分)	<p>1. 投标人专用抽样车辆≥ 4辆得 1 分，4 辆以下不得分；</p> <p>注：投标文件中需提供抽样车辆行驶证、购买发票或有效期内的租赁合同、实物照片等证明材料的扫描件，不提供或未按要求提供的不得分。</p> <p>2. 投标人拥有与承担任务相适应的抽样设备，至少应包括能清晰拍照的平板电脑或智能手机等移动类抽样终端设备，清晰打印的便携式打印设备和适应的抽样现场记录管理系统及信息采集装备（能够记录样品抽取、封存、贮存、移交过程的视频、音频），≥ 4套的得 1 分，少于 4 套的不得分。</p> <p>注：投标文件中需提供抽样设备的发票、实物照片的扫描件。</p>
2.2.2 (3)	技术部分 (50 分)	能力验证 (6 分)	<p>近 3 年参加省级及以上部门组织的农产品/食品检测能力验证（涵盖农兽药残留、食品添加剂、营养成分、重金属、微生物、生物毒素六类领域），并取得合格（满意）以上成绩的得 6 分，缺少一类项目扣 1 分，扣完为止；</p> <p>注：投标文件需附相关证书或主管部门文件的原件扫描件。</p>
		主要管理制度 (7 分)	<p>主要管理制度从以下 7 个方面进行评审（包括但不限于）：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、抽样制度； 2、制样制度； 3、检测制度； 4、质量控制制度； 5、责任追究制度； 6、检验档案管理制度；

			<p>7、异议处理制度；</p> <p>根据以上管理制度，内容完整、描述详细，完全符合采购需求得 7 分，每缺一项内容扣 1 分，每有一项不符合或者描述不够详细、不够完整的扣 0.5 分，扣完为止。</p>
		采样质量保证措施 (8 分)	<p>采样质量保证措施从以下 4 个方面进行评审（包括但不限于）：</p> <p>1. 采样样品采集环节保障措施；</p> <p>2. 采样样品运输环节保障措施；</p> <p>3. 采样样品储存环节保障措施；</p> <p>4. 采样样品流转环节保障措施；</p> <p>根据以上质量保障方案，内容完整、描述详细，完全符合采购需求得 8 分，每缺一项内容扣 2 分，每有一项不符合或者描述不够详细、不够完整的扣 1 分，扣完为止。</p>
		检测技术服务方案 (9 分)	<p>检测技术服务方案从以下 6 个方面进行评审（包括但不限于）：</p> <p>1. 需求对接与委托受理；</p> <p>2. 样品接收与管理；</p> <p>3. 检测方案制定与准备；</p> <p>4. 样品前处理与检测操作；</p> <p>5. 检测数据审核与报告编制；</p> <p>6. 报告交付与后续服务；</p> <p>根据以上服务方案，内容完整、描述详细，完全符合采购需求得 9 分，每缺一项内容扣 1.5 分，每有一项不符合或者描述不够详细、不够完整的扣 1 分，扣完为止。</p>
		检测质控方案 (10 分)	<p>整体质量控制方案从以下 5 个方面进行评审（包括但不限于）：</p> <p>1. 人员管理；</p> <p>2. 设备与仪器管理；</p> <p>3. 试剂与耗材管理；</p> <p>4. 检测方法确认与验证；</p> <p>5. 数据质量控制；</p> <p>根据以上质量控制方案，内容完整、描述详细，完全符合采购需求得 10 分，每缺一项内容扣 2 分，每有一项不符合或者描述不够详细、不够完整的扣 1 分，扣完为止。</p>

		应急管理方案（4 分）	<p>应急方案从以下 4 个方面进行评审（包括但不限于）：</p> <p>1. 风险识别与预防；</p> <p>2. 应急组织与职责；</p> <p>3. 常见突发情况处置流程；</p> <p>4. 应急物资保障；</p> <p>根据以上应急方案，内容完整、描述详细，完全符合得 4 分，每缺一项内容扣 1 分，每有一项不符合或者描述不够详细、不够完整的扣 0.5 分，扣完为止。</p>
		服务响应时间（2 分）	<p>能保证接到通知后在 1 小时内到达完成接洽并开展工作的，得 2 分；能保证接到通知后在 2 小时内到达完成接洽并开展工作的，得 1 分，其他情况不得分。</p>
		服务承诺（4 分）	<p>投标人承诺为采购人提供与本项目相关的检验技术咨询、报送检验公示信息、配合处理异议复检、农产品安全质量分析、农产品安全风险评估相关服务以及与采购人及相关单位建立定期或不定期的沟通机制，得 2 分；</p> <p>投标人承诺对采购人提供 7*24 小时开通服务热线电话，保证在接到信息后 1 小时内提供技术响应，当出现重大问题，无法解决时，将指派专业技术工程师于 3 小时内（依实际距离和出行政策酌情增减）到达事故现场，并解决出现的问题的，得 2 分。</p> <p>不提供不得分。</p>
<p>注:1. 方案(措施) 内容不符合或者描述不够详细、不够完整是指以下任意一种情形：方案(措施) 内容不切合行业实际、不符合国家法规政策；或方案(措施) 内容生搬硬造，与实际情况不符，存在偏差；或方案(措施) 内容过于简略；或存在与项目无关的文字内容；或内容不适用项目实际情况；或内容逻辑漏洞或原理错误。</p> <p>2. 若投标文件中存在虚报、错报检测资质、检测指标行为的，直接取消中标资格。</p>			

1. 评标办法

本次招标采用综合评分法评标，投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审综合得分由高到低顺序推荐为中标候选人的评审方法。

2. 评审标准

2.1 符合性评审

符合性审查标准：见评标办法前附表。

2.2 分值构成与评分标准

2.2.1 分值构成

- (1) 投标报价：见评标办法前附表；
- (2) 技术部分：见评标办法前附表；
- (3) 商务部分：见评标办法前附表；

2.2.2 评分标准

- (1) 投标报价评分标准：见评标办法前附表；
- (2) 商务部分评分标准：见评标办法前附表；
- (3) 技术部分评分标准：见评标办法前附表；

3. 评审程序

3.1 符合性审查

评标委员会依据本章评标办法前附表规定的标准，对符合资格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，有一项不符合评审标准的，评标委员会应当认定其**投标无效**。

3.1.1 投标报价有算术错误及其他错误的,评标委员会按以下原则要求投标人对投标报价进行修正：

- (1) 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；
- (2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- (3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；
- (4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；
- (5) 同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字，投标人不确认的，其**投标无效**。

3.2 详细评审

3.2.1 评标委员会按本章评标方法规定的量化因素和分值进行打分并计算出综合得分。

- (1) 按本章第2.2.2（1）目规定的评审因素和分值对投标报价计算出得分A；
- (2) 按本章第2.2.2（2）目规定的评审因素和分值对商务部分计算出得分B；
- (3) 按本章第2.2.2（3）目规定的评审因素和分值对技术部分计算出得分C。

3.2.2 评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。

3.2.3 投标人得分=A+B+C。

3.2.4 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为**无效投标**处理。

3.3 投标文件的澄清

3.3.1 在评标过程中，评标委员会可以书面形式要求投标人对投标文件中含义不明确、对同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容作必要的澄清、说明或补正。澄清、说明或补正应以书面方式进行，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或补正。

3.3.2 澄清、说明或补正不得超出投标文件的范围且不得改变投标文件的实质性内容，并构成投标文件的组成部分。

3.3.3 评标委员会对投标人提交的澄清说明或补正有疑问的可以要求投标人进一步澄清、说明或补正，直至满足评标委员会的要求。

3.4 评标结果

3.4.1 除采购人授权直接确定中标人外，评标委员会按照各评委综合评分的算术平均值得分由高到低的顺序推荐3名中标候选人，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。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

3.4.2 评标委员会完成评标后，应当向采购人提交书面评标报告和中标候选人名单。

第五章 合同

甲方：_____（以下简称甲方）

乙方：_____（以下简称乙方）

经过公开招标采购，甲方将乙方作为 河南省农业农村厅 2025 年豫农优品名录产品检测服务项目包 委托检测机构。依照《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，甲方将河南省农业农村厅 2025 年豫农优品名录产品检测服务项目工作委托乙方实施。乙方接受甲方委托，按照安全检测有关规定，在甲方委托事宜范围内依法组织开展农产品质量安全检测和营养指标检测工作。经甲乙双方协商一致，签订如下协议：

一、基本情况

1. 协议事项：河南省农业农村厅 2025 年豫农优品名录产品检测服务项目。

2. 成交金额、抽检数量、完成时限等：

成交金额：以中标价（成交价）为准，中标（成交）金额为人民币_____元整（¥_____元）。

抽检数量：_____个批次（不小于中标价（成交价）除以成交单价的数量）。如因甲方工作需要调整合同总额，调减的，由甲方书面通知乙方，调增的，由甲方与乙方另行签订补充协议。

完成时限：每批次的服务期限不得超过 20 个工作日。

3. 检测范围：对豫农优品名录产品抽样检测，检测指标分为质量安全指标和营养评价指标。检测服务严格依照有关规定和要求开展，乙方需在甲方监督下独立完成样品采样制备及检测工作，向甲方提供真实规范记录完整的检测报告。（具体要求详见招标文件第六章采购需求）。

包 1：郑州市、开封市、平顶山市、许昌市、漯河市、南阳市、商丘市、信阳市、周口市、驻马店市的豫农优品名录产品，共抽样检测 576 批次；

4. 资金来源：财政资金。

5. 合同服务期限：_____

二、甲方委托乙方的具体事项

按照《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国食品安全法》、《农产品质量安全监测管理办法》等有关法律法规及技术统范的要求，委托事项如下：

1. 乙方完成甲方委托的农产品质量安全和营养指标检测任务的抽样、检测，并按时出具检测报告，并对抽样过程合法性和检测数据准确性、真实性负责。

2. 乙方按照甲方对农产品抽样品种、检测项目、批次数量和采样区域分布等要求，制定详细可行的抽检工作实施方案，征得甲方同意，并报甲方备案。

3. 每批次的服务期限不得超过 20 个工作日。

4. 乙方根据甲方认可的抽检工作实施方案开展抽样工作。在组织抽样、检测过程中，不得随意调整抽样对象、抽样地点、抽检产品的种类、品种等，如因客观情况必须进行调整的，需征得甲方同意。未经甲方同意，乙方不得少检或漏检，不得将委托检测的产品交由其他机构检测。

5. 乙方严格按照甲方要求的项目进行检测，并及时将有关数据进行汇总、统计、分析，并以文字材料形式报送甲方。

6. 乙方应按照有关法律法规和技术规范要求开展抽样（以相机自带的水印照片为准，应显示时间、地点）、检测、留样保存与处理以及各种原始记录制作，归档与保存等各项工作。

7. 规范备检样品储存，不合格农产品样品在规定的储存条件下至少保存 3 个月，最后由抽检机构自行处理，并备有处理记录；不合格样品保管期限不得少于异议期。

8. 乙方根据相关文件要求，根据实际抽检样品，实事求是、客观公正地出具检测报告。

9. 严格规范抽样和检测程序、标准等，若因不规范、不标准抽检引起异议和复议的，由乙方承担相应责任。

10. 参加由甲方组织的与农产品抽检工作有关的宣传、培训活动。

三、甲方的权利和义务

1. 指定一名抽检工作联系人，确保通讯畅通，每日 24 小时开机，代表甲方处理农产品抽检工作中的相关事宜。

2. 向乙方提供农产品抽检计划和服务内容等书面材料和要求。检测产品的种类、品种、项目、抽检地点及样品处理由甲方提前 3 个工作日通知乙方。

3. 对乙方农产品抽检计划完成情况予以审核确认。

4. 有权就委托的事项提出合法、合理的要求。

5. 甲方有权对乙方的抽样检测工作质量进行监督，必要时派专家和工作人员对甲方委托范围内的工作进行监督检查。

6. 有权派专家和工作人员监督抽检工作，但不得干预、影响检测过程和结果，甲方参加监督的专家和工作人员必须出具授权书，并写明参加的具体人员姓名。

7. 甲方有权利根据实际情况对抽样对象、抽样地点、抽检产品的种类、品种等进行调整。

8. 应遵守法律法规和各项食用农产品检测规范和制度。

四、乙方的权利和义务

1. 指定一名抽检工作联系人，确保通讯畅通，每日 24 小时开机，代表乙方处理抽检工作中的相关事宜，如有变化应及时告知甲方。

2. 按照合同约定的服务内容、标准和期限完成检测任务，保证检测结果的真实、准确、规范。

3. 按照有关法律法规和技术规范要求，加强质量控制和规范管理，确保检测结果客观准确，并按照委托时限上报。

4. 根据甲方要求制订农产品质量安全和营养指标检测实施方案，同时可以根据甲方需求提出合理化建议。

5. 满足甲方的合法、合理要求，但对违法违规以及无理的要求应予拒绝。

6. 可根据需要，就农产品质量安全和营养指标检测抽检工作征询专家意见。

7. 有义务保守检测工作的相关秘密。

8. 按照国家相关标准及甲方要求进行采样，确保样品的代表性、真实性和有效性，采样过程需记录相关信息（如采样地点、时间、样品状态等），负责向被抽检单位支付样品抽样费用，在采样过程中不得收取相关单位任何费用。

9. 有权向甲方举报相关生产经营单位违法违规行为。

10. 应遵守法律法规、检测技术规范和相关制度。

五、有关要求

1. 严格遵守《中华人民共和国农产品质量安全法》和《农产品质量安全监测管理办法》等相关法律法规，保证检测结果的科学性、代表性、规范性、准确性和真实性。

2. 乙方严格按照本次项目具体要求，检测服务严格依照规定和要求开展，加强对样品制备、实验室检测、数据报送等关键环节的质量控制，确保检测结果准确规范。甲方有权对乙方的工作进行质量监督。

3. 乙方及其工作人员严格按照要求进行检测和结果上报并出具规范报告，不得随意更改样品信息，不得瞒报、谎报和故意漏报、错报检测数据，确保结果的真实、完整、规范、准确。不得擅自发布有关检测的信息，承担检测过程的一切安全责任和违法违纪责任。

4. 未经甲方同意，任何单位和个人不得引用和公布检测结果。

六、服务费用及支付方式

1. 本合同为固定总价合同，含税价格为大写_____元（¥ _____ 元），合同价款包含且不限于提供服务发生的各种税费、运费及保险费、运杂费、抽样费、检验检测费以及伴随的消耗材料、备品备件、报告编制费和其它服务费总报价。

2. 付款方式：合同签订后，乙方向甲方提供合法合规的发票后，甲方于 10 个工作日内一次性付款。

七、违约责任及处理

1. 甲乙双方应遵守法律法规、技术规范和本协议有关规定，否则，将承担相应的违约责任。

2. 甲方应如期支付合同价款，逾期未支付的，甲方承担违约责任。

3. 乙方须按甲方的要求及时出具阶段性检测报告，未能按时完成检测并提交检测的报告，每逾期 1 日，应按合同价款总额的万分之三支付给甲方违约金。

4. 乙方若在投标过程中存在提供虚假材料等行为，导致废标的，乙方除承担相应的行政处罚外，还需要承担由此给甲方造成的全部的直接和间接经济损失。

5. 因乙方原因导致合同解除的，乙方须返还已收取的全部款项并支付合同金额 20% 的违约金，另须承担由此给甲方造成的全部的直接和间接经济损失。

八、争议解决

合同争议的最终解决方式为下列第（2）种方式：

（1）提请____/____仲裁委员会进行仲裁；

（2）向____甲方住所地____人民法院提起诉讼。

九、保密条款

双方应对检测数据、企业信息等保密，保密期至合同终止后 3 年。乙方泄密的，按合同金额 20% 支付违约金。

十、合同解除和终止

- 1. 合同履行过程中，发现乙方存在提供虚假材料等行为的，甲方有权单方面解除合同。
- 2. 合同履行过程中，若乙方提供的成果文件与事实严重不符，存在伪造、编造等情形的，甲方有权解除本合同。
- 3. 合同履行过程中若乙方未按投标文件中提供的承诺、制度及本合同中约定的义务向甲方提供服务的，经甲方书面告知后，乙方仍未纠正的，甲方有权单方面解除合同。
- 4. 因不可抗力或其他原因导致合同无法继续履行的，双方可协商解决。

十一、合同附件

- 附件 1：《检测产品类别与项目清单》；
- 附件 2：《项目抽检实施方案》。
- 附件与本合同具有同等法律效力。

本协议自甲乙双方签字盖章之日起生效。协议一式肆份，甲方贰份，乙方贰份，具有同等法律效力。

甲方：	乙方：
法定代表人	法定代表人
或委托代理人：	或委托代理人：
联系人：	联系人：
联系电话：	联系电话：
年 月 日	年 月 日



第六章 采购需求

一、技术要求

1、监测对象：

包 1：郑州市、开封市、平顶山市、许昌市、漯河市、南阳市、商丘市、信阳市、周口市、驻马店市申报“豫农优品”名录产品涉及企业、合作社、养殖场、加工厂等生产加工主体。

2、监测数量：

包 1：576 批次“豫农优品”，根据种植时间及生产时间，在收获期抽样。

3、监测方法：从“豫农优品”名录产品涉及企业、合作社、养殖场、加工厂等单位抽取样品，

4、监测项目：各类样品监测项目见附表。

附表：

2025年豫农优品名录产品检测
各类样品检测项目一览表

序号	大类	类别	产品名称	质量安全检测参数	营养品质检测参数
1	畜禽产品	畜产品	猪肉	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯丙那林、氯霉素、土霉素、四环素、金霉素、恩诺沙星、环丙沙星、诺氟沙星、氧氟沙星、地塞米松、倍他米松、磺胺类药物	蛋白质、氨基酸、单不饱和脂肪酸占总脂肪酸的百分比、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸的百分比、铁、锌
2	畜禽产品	畜产品	羊肉	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、西马特罗、特布他林、氯丙那林、马布特罗、西布特罗、溴布特罗、非诺特罗、妥布特罗、喷布特罗、诺龙、地塞米松、倍他米松、磺胺类药物、恩诺沙星、环丙沙星	蛋白质、氨基酸、单不饱和脂肪酸占总脂肪酸的百分比、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸的百分比、铁、锌
3	畜禽产品	畜产品	畜副产品	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、西马特罗、特布他林、氯丙那林、马布特罗、西布特罗、溴布特罗、非诺特罗、妥布特罗、喷布特罗、诺龙、地塞米松、倍他米松、磺胺类药物、恩诺沙星、环丙沙星	能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、锌、铁
4	畜禽产品	禽肉产品	鸡、鸭	硝基呋喃类（包括代谢物 AOZ、AMOZ、AHD、SEM）、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星、金刚烷胺	蛋白质、脂肪、氨基酸、烟酸
5	畜禽产品	禽蛋产品	鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋	恩诺沙星、环丙沙星、氟苯尼考（包括氟苯尼考胺）、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星、氯霉素、金刚烷胺、甲硝唑、地美硝唑、多西环素	蛋白质、脂肪、氨基酸、二十二碳六烯酸、维生素 A、维生素 E
6	畜禽产品	禽肉产品	鹧鸪	硝基呋喃类（包括代谢物 AOZ、AMOZ、AHD、SEM）、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星、金刚烷胺	蛋白质、脂肪、氨基酸、二十二碳六烯酸、维生素 A、维生素 E



7	畜禽产品	禽肉产品	兔肉	硝基呋喃类（包括代谢物 AOZ、AMOZ、AHD、SEM）、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星、金刚烷胺	蛋白质、氨基酸、脂肪、铁、锌
8	畜禽产品	畜产品	牛肉	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、西马特罗、特布他林、氯丙那林、马布特罗、西布特罗、溴布特罗、非诺特罗、妥布特罗、喷布特罗、诺龙、地塞米松、倍他米松、磺胺类药物、恩诺沙星、环丙沙星	蛋白质、氨基酸、单不饱和脂肪酸占总脂肪酸的百分比、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸的百分比、铁、锌
9	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	酸度、羟甲基糠醛（HMF）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、砷、铅、镉、氟胺氰菊酯、氟氯苯氰菊酯、溴螨酯、双甲脒、硝基呋喃类、氯霉素、硝基咪唑类、磺胺类、土霉素/金霉素/四环素（总量）、链霉素、喹诺酮类、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌	果糖、葡萄糖、淀粉酶值、羟甲基糠醛
10	坚果类	核桃	核桃	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	蛋白质、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、维生素 E、钙、锌
11	粮食类	豆类杂粮	蚕豆	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	脂肪、蛋白质、脂肪酸、粗纤维
12	粮食类	豆类杂粮	红豆	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈	脂肪、蛋白质、脂肪酸、粗纤维

				砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、 乙酰甲胺磷、氯唑磷	
13	粮食类	稻谷	大米	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、 乙酰甲胺磷、氯唑磷	直链淀粉、垩白度、 胶稠度、碱消值
14	粮食类	玉米面	玉米面	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、 乙酰甲胺磷、氯唑磷	蛋白质、直链淀粉、 粗纤维、维生素 B1
15	粮食类	玉米糝	玉米糝	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、 乙酰甲胺磷、氯唑磷	蛋白质、直链淀粉、 粗纤维、维生素 B1
16	粮食类	豆类杂粮	黑豆	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、 乙酰甲胺磷、氯唑磷	脂肪、蛋白质、脂肪酸、大豆甙、钙
17	粮食类	小麦	小麦	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百	容重、蛋白质、脂肪、 稳定时间、降落数值

				威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	
18	粮食类	禾谷类杂粮	小米	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	直链淀粉、脂肪、蛋白质、粗纤维、维生素 B1
19	粮食类	玉米	玉米	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	蛋白质、直链淀粉、粗纤维、维生素 B1
20	食用菌	木耳	黑木耳	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	蛋白质、粗多糖、膳食纤维、钙
21	食用菌	金耳	金耳	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	蛋白质, 粗多糖、谷氨酸+天冬氨酸(鲜味氨基酸)、钙、磷
22	食用菌	食用菌	花菇	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	蛋白质, 粗多糖、谷氨酸+天冬氨酸(鲜味氨基酸)、钙、磷

				灭威亚砷）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	
23	食用菌	食用菌	金针菇	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	蛋白质，粗多糖、谷氨酸+天冬氨酸（鲜味氨基酸）、钙、磷
24	食用菌	食用菌	平菇	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	蛋白质，粗多糖、谷氨酸+天冬氨酸（鲜味氨基酸）、钙、磷
25	食用菌	食用菌	杏鲍菇	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	蛋白质，粗多糖、谷氨酸+天冬氨酸（鲜味氨基酸）、钙、磷
26	食用菌	食用菌	香菇	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	蛋白质，粗多糖、谷氨酸+天冬氨酸（鲜味氨基酸）、钙、磷
27	食用	食用	羊肚菌	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死	蛋白质，粗多糖、谷氨酸+天冬氨酸（鲜味



	菌	菌		<p> 蜚、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腴（包括氟甲腴、氟虫腴硫醚、氟虫腴砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷 </p>	氨基酸）、钙、磷
28	食用菌	食用菌	球盖菇	<p> 甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腴（包括氟甲腴、氟虫腴硫醚、氟虫腴砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷 </p>	蛋白质，粗多糖、谷氨酸+天冬氨酸（鲜味氨基酸）、钙、磷
29	食用菌	食用菌	茶树菇	<p> 甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腴（包括氟甲腴、氟虫腴硫醚、氟虫腴砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷 </p>	蛋白质，粗多糖、谷氨酸+天冬氨酸（鲜味氨基酸）、钙、磷
30	食用菌	食用菌	海鲜菇	<p> 甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腴（包括氟甲腴、氟虫腴硫醚、氟虫腴砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷 </p>	蛋白质，粗多糖、谷氨酸+天冬氨酸（鲜味氨基酸）、钙、磷
31	食用菌	食用菌	褐蘑菇	<p> 甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腴（包括氟甲腴、氟虫腴硫醚、氟虫腴砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷 </p>	蛋白质，粗多糖、谷氨酸+天冬氨酸（鲜味氨基酸）、钙、磷

32	食用菌	食用菌	榆黄蘑	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	蛋白质，粗多糖、谷氨酸+天冬氨酸（鲜味氨基酸）、钙、磷
33	食用菌	食用菌	白玉菇	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	蛋白质，粗多糖、谷氨酸+天冬氨酸（鲜味氨基酸）、钙、磷
34	食用菌	食用菌	鹿茸菇	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	蛋白质，粗多糖、谷氨酸+天冬氨酸（鲜味氨基酸）、钙、磷
35	食用菌	食用菌	双孢菇	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	蛋白质，粗多糖、谷氨酸+天冬氨酸（鲜味氨基酸）、钙、磷
36	食用菌	大球盖菇	大球盖菇	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、	蛋白质，粗多糖、谷氨酸+天冬氨酸（鲜味氨基酸）、钙、磷

				乙酰甲胺磷、氯唑磷	
37	食用菌	鸡枞菌	黑皮鸡枞菌	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	蛋白质, 粗多糖、谷氨酸+天冬氨酸(鲜味氨基酸)、钙、磷
38	蔬菜类	菜心	菜心	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	维生素 C、可溶性糖、膳食纤维、钾
39	蔬菜类	大蒜	大蒜	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	大蒜素、维生素 C、蛋白质、可溶性糖、钾
40	蔬菜类	番茄	番茄	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	维生素 C、可溶性固形物、番茄红素、 β -胡萝卜素、总酸
41	蔬菜类	樱桃番茄	樱桃番茄	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百	维生素 C、可溶性固形物、番茄红素、 β -胡萝卜素、总酸

				威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	
42	蔬菜类	红薯	红薯	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	维生素 C、淀粉、蛋白质、可溶性糖、 β -胡萝卜素、粗纤维
43	蔬菜类	花椰菜	花椰菜	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	蛋白质、膳食纤维、维生素 C、可溶性糖
44	蔬菜类	黄花菜	黄花菜	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	总糖、蛋白质、烟酸、总酸
45	蔬菜类	辣椒	辣椒	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	维生素 C、蛋白质、可溶性糖、辣椒素、 β -胡萝卜素
46	蔬菜类	莲藕	莲藕	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕	还原糖、蛋白质、灰分、粗纤维、淀粉、干物质

				灭威亚砷)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	
47	蔬菜类	莲子	莲子	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	蛋白质、粗纤维、淀粉、维生素 C、可溶性糖、钙
48	蔬菜类	芦笋	芦笋	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	可溶性固形物、维生素 C、总黄酮、谷氨酸+天冬氨酸(鲜味氨基酸)
49	蔬菜类	普通白菜	白菜	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	可溶性糖、维生素 C、膳食纤维、钙
50	蔬菜类	芹菜	芹菜	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	维生素 C、可溶性糖、膳食纤维、钾、维生素 K
51	蔬菜类	青花菜	青花菜	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	蛋白质、膳食纤维、维生素 C、可溶性糖

	类	菜		蜚、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	
52	蔬菜类	姜	姜	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	总灰分、酸不溶性灰分、钙、粗纤维、总干物质
53	蔬菜类	蒜薹	蒜薹	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	维生素 C、大蒜素、粗纤维、可溶性糖
54	蔬菜类	西兰花	西兰花	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	蛋白质、膳食纤维、维生素 C、可溶性糖
55	蔬菜类	生菜	生菜	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	膳食纤维、维生素 C、可溶性糖、蛋白质

56	蔬菜类	胡萝卜	胡萝卜	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	维生素 C、粗纤维、可溶性固形物、 β -胡萝卜素
57	蔬菜类	豆芽	豆芽	亚硫酸盐(以 SO_2 计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、总汞(以 Hg 计)、铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌	维生素 C、膳食纤维、钾、镁
58	蔬菜类	山药	山药	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	可溶性糖、淀粉、氨基酸、蛋白质、维生素 C
59	蔬菜类	黄瓜	黄瓜	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	可溶性糖、维生素 C、钾、粗纤维
60	蔬菜类	茄子	茄子	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	可溶性糖、维生素 C、蛋白质、烟酸
61	蔬菜类	丝瓜	丝瓜	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	维生素 C、可溶性固形物、粗纤维、谷氨酸+

	类			蜚、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	天冬氨酸（鲜味氨基酸）
62	蔬菜类	洋葱	洋葱	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	可溶性固形物、干物质、维生素 C、粗纤维、钙
63	蔬菜类	韭菜	韭菜	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	维生素 C、粗纤维、蛋白质、可溶性糖、铁
64	蔬菜类	银苗菜	银苗菜	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	蛋白质、维生素 C、钙、磷
65	蔬菜类	萝卜	萝卜	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	粗纤维、可溶性固形物、维生素 C、铁、水分

66	蔬菜类	芥菜	芥菜	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	维生素 C、可溶性固形物、蛋白质、钙
67	蔬菜类	甘蓝	甘蓝	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	蛋白质、粗纤维、维生素 C、可溶性糖
68	水果类	黑莓	黑莓	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	可溶性固形物、总酸、维生素 C、总花色苷
69	水果类	树莓	树莓	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	可溶性固形物、总酸、维生素 C、花青素
70	水果类	火龙果	火龙果	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、	可溶性固形物、可滴定酸、维生素 C、膳食纤维

				乙酰甲胺磷、氯唑磷	
71	水果类	草莓	草莓	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	可溶性固形物、总酸、维生素 C、钾
72	水果类	蜜瓜	蜜瓜	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	可溶性固形物、可溶性糖、总酸、维生素 C、钾
73	水果类	梨	梨	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	可溶性固形物、总酸、维生素 C、钾
74	水果类	猕猴桃	猕猴桃	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	可溶性固形物、可滴定酸、维生素 C、钾、固酸比
75	水果类	苹果	苹果	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百	总酸、可溶性固形物、维生素 C、可溶性膳食纤维、总黄酮

				威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	
76	水果类	葡萄	葡萄	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	可溶性固形物, 总酸, 可溶性糖, 维生素 C、总花色苷
77	水果类	桑葚	桑葚	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	可溶性固形物、总酸、维生素 C、花青素
78	水果类	蓝莓	蓝莓	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	可溶性固形物、总酸、维生素 C、花青素
79	水果类	石榴	石榴	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	可溶性固形物、总酸、膳食纤维、维生素 C
80	水果类	桃	桃	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕	可溶性固形物、总酸、维生素 C、花青素、钾

				灭威亚砷)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	
81	水果类	李子	李子	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	可溶性固形物、总酸、维生素 C、 β -胡萝卜素
82	水果类	甜瓜	甜瓜	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	可溶性固形物、可溶性糖、总酸、维生素 C、钾
83	水果类	西瓜	西瓜	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	维生素 C、总酸、可溶性固形物、番茄红素、钾
84	水果类	西梅	西梅	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	可溶性固形物, 总酸, 维生素 C、膳食纤维
85	水果类	杏	杏	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死	可溶性固形物, 总酸, 维生素 C、 β -胡萝卜素

	类			<p> 蜚、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷 </p>	素
86	水果类	樱桃	樱桃	<p> 甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷 </p>	可溶性固形物、总酸、维生素 C、花青素、钾
87	水果类	枣	枣	<p> 甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷 </p>	可溶性固形物、总酸、维生素 C、总黄酮、钾
88	水果类	山楂	山楂	<p> 甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷 </p>	可溶性固形物、总酸、维生素 C、β-胡萝卜素
89	坚果类	板栗	板栗	<p> 甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威（包括涕灭威砒、涕灭威亚砒）、灭多威、克百威（包括 3-羟基克百威）、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒）、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷 </p>	脂肪、蛋白质、粗纤维、淀粉、总糖

90	油料类	食用油料	大豆	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	脂肪、蛋白质、脂肪酸、大豆甙、黄豆黄素
91	油料类	食用油料	花生	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	蛋白质、含油量、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、油酸占总脂肪酸百分比、维生素 E
92	油料类	食用油料	芝麻	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷(包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒)、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六、涕灭威(包括涕灭威砒、涕灭威亚砒)、灭多威、克百威(包括 3-羟基克百威)、氟虫腈(包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砒)、乐果、内吸磷、久效磷、水胺硫磷、硫丹、乙酰甲胺磷、氯唑磷	脂肪、蛋白质、脂肪酸、维生素 E、钙
93	油料类	植物油	花生油	相对密度、水分及挥发物、酸价、过氧化值、不溶性杂质、加热试验、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、邻苯二甲酸二(2-乙基己基)酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、叔丁基羟基茴香醚(BHA)、2,6-二叔丁基对甲酚(BHT)、倍硫磷、敌草快、腐霉利、乐果、氯丹、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、没食子酸丙酯(PG)	单不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、角鲨烯、维生素 E
94	油料类	植物油	香油	相对密度、水分及挥发物、酸价、过氧化值、不溶性杂质、加热试验、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、邻苯二甲酸二(2-乙基己基)酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、叔丁基羟基茴香醚(BHA)、	单不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、维生素 E、芝麻素、芝麻林素

				2, 6-二叔丁基对甲酚 (BHT)、倍硫磷、敌草快、腐霉利、乐果、氯丹、总砷 (以 As 计)、铅 (以 Pb 计)、没食子酸丙酯 (PG)	
95	油料类	植物油	大豆油	相对密度、水分及挥发物、酸价、过氧化值、不溶性杂质、加热试验、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、邻苯二甲酸二 (2-乙基己基) 酯 (DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯 (DINP)、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、特丁基对苯二酚 (TBHQ)、叔丁基羟基茴香醚 (BHA)、2, 6-二叔丁基对甲酚 (BHT)、倍硫磷、敌草快、腐霉利、乐果、氯丹、总砷 (以 As 计)、铅 (以 Pb 计)、没食子酸丙酯 (PG)	单不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、角鲨烯、维生素 E
96	油料类	植物油	葵花籽油	相对密度、水分及挥发物、酸价、过氧化值、不溶性杂质、加热试验、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、邻苯二甲酸二 (2-乙基己基) 酯 (DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯 (DINP)、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、特丁基对苯二酚 (TBHQ)、叔丁基羟基茴香醚 (BHA)、2, 6-二叔丁基对甲酚 (BHT)、倍硫磷、敌草快、腐霉利、乐果、氯丹、总砷 (以 As 计)、铅 (以 Pb 计)、没食子酸丙酯 (PG)	单不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、角鲨烯、维生素 E
97	油料类	植物油	核桃油	相对密度、水分及挥发物、酸价、过氧化值、不溶性杂质、加热试验、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、邻苯二甲酸二 (2-乙基己基) 酯 (DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯 (DINP)、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、特丁基对苯二酚 (TBHQ)、叔丁基羟基茴香醚 (BHA)、2, 6-二叔丁基对甲酚 (BHT)、倍硫磷、敌草快、腐霉利、乐果、氯丹、总砷 (以 As 计)、铅 (以 Pb 计)、没食子酸丙酯 (PG)	单不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、角鲨烯、维生素 E
98	油料类	植物油	葡萄籽油	相对密度、水分及挥发物、酸价、过氧化值、不溶性杂质、加热试验、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、邻苯二甲酸二 (2-乙基己基) 酯 (DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯 (DINP)、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、特丁基对苯二酚 (TBHQ)、叔丁基羟基茴香醚 (BHA)、2, 6-二叔丁基对甲酚 (BHT)、倍硫磷、敌草快、腐霉利、乐果、氯丹、总砷 (以 As 计)、铅 (以	单不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、角鲨烯、维生素 E

				Pb 计）、没食子酸丙酯（PG）	
99	油料类	植物油	食用植物调和油	相对密度、水分及挥发物、酸价、过氧化值、不溶性杂质、加热试验、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、邻苯二甲酸二（2-乙基己基）酯（DEHP）、邻苯二甲酸二异壬酯（DINP）、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、叔丁基羟基茴香醚（BHA）、2, 6-二叔丁基对甲酚（BHT）、倍硫磷、敌草快、腐霉利、乐果、氯丹、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、没食子酸丙酯（PG）	单不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、角鲨烯、维生素 E
100	油料类	植物油	小麦胚芽油	相对密度、水分及挥发物、酸价、过氧化值、不溶性杂质、加热试验、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、邻苯二甲酸二（2-乙基己基）酯（DEHP）、邻苯二甲酸二异壬酯（DINP）、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、叔丁基羟基茴香醚（BHA）、2, 6-二叔丁基对甲酚（BHT）、倍硫磷、敌草快、腐霉利、乐果、氯丹、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、没食子酸丙酯（PG）	单不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、角鲨烯、维生素 E
101	油料类	植物油	亚麻籽油	相对密度、水分及挥发物、酸价、过氧化值、不溶性杂质、加热试验、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、邻苯二甲酸二（2-乙基己基）酯（DEHP）、邻苯二甲酸二异壬酯（DINP）、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、叔丁基羟基茴香醚（BHA）、2, 6-二叔丁基对甲酚（BHT）、倍硫磷、敌草快、腐霉利、乐果、氯丹、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、没食子酸丙酯（PG）	单不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、角鲨烯、维生素 E
102	油料类	植物油	牡丹籽油	相对密度、水分及挥发物、酸价、过氧化值、不溶性杂质、加热试验、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、邻苯二甲酸二（2-乙基己基）酯（DEHP）、邻苯二甲酸二异壬酯（DINP）、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、叔丁基羟基茴香醚（BHA）、2, 6-二叔丁基对甲酚（BHT）、倍硫磷、敌草快、腐霉利、乐果、氯丹、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、没食子酸丙酯（PG）	单不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、角鲨烯、维生素 E

103	油料类	植物油	菜籽油	相对密度、水分及挥发物、酸价、过氧化值、不溶性杂质、加热试验、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、邻苯二甲酸二(2-乙基己基)酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、叔丁基羟基茴香醚(BHA)、2,6-二叔丁基对甲酚(BHT)、倍硫磷、敌草快、腐霉利、乐果、氯丹、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、没食子酸丙酯(PG)	单不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、角鲨烯、维生素 E
104	油料类	植物油	稻米油	相对密度、水分及挥发物、酸价、过氧化值、不溶性杂质、加热试验、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、邻苯二甲酸二(2-乙基己基)酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、叔丁基羟基茴香醚(BHA)、2,6-二叔丁基对甲酚(BHT)、倍硫磷、敌草快、腐霉利、乐果、氯丹、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、没食子酸丙酯(PG)	单不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、谷维素、维生素 E
105	油料类	植物油	山茶油	相对密度、水分及挥发物、酸价、过氧化值、不溶性杂质、加热试验、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、邻苯二甲酸二(2-乙基己基)酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、叔丁基羟基茴香醚(BHA)、2,6-二叔丁基对甲酚(BHT)、倍硫磷、敌草快、腐霉利、乐果、氯丹、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、没食子酸丙酯(PG)	单不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、角鲨烯、维生素 E
106	油料类	植物油	野生有机山茶油	相对密度、水分及挥发物、酸价、过氧化值、不溶性杂质、加热试验、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、邻苯二甲酸二(2-乙基己基)酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、叔丁基羟基茴香醚(BHA)、2,6-二叔丁基对甲酚(BHT)、倍硫磷、敌草快、腐霉利、乐果、氯丹、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、没食子酸丙酯(PG)	单不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、角鲨烯、维生素 E
107	油料	植物	野生古树	相对密度、水分及挥发物、酸价、过氧化值、不溶性杂质、加热试验、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、	单不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、多不

	类	油	山茶油	邻苯二甲酸二（2-乙基己基）酯（DEHP）、邻苯二甲酸二异壬酯（DINP）、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、叔丁基羟基茴香醚（BHA）、2, 6-二叔丁基对甲酚（BHT）、倍硫磷、敌草快、腐霉利、乐果、氯丹、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、没食子酸丙酯（PG）	饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、角鲨烯、维生素 E
108	油料类	植物油	玉米油	相对密度、水分及挥发物、酸价、过氧化值、不溶性杂质、加热试验、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、邻苯二甲酸二（2-乙基己基）酯（DEHP）、邻苯二甲酸二异壬酯（DINP）、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、叔丁基羟基茴香醚（BHA）、2, 6-二叔丁基对甲酚（BHT）、倍硫磷、敌草快、腐霉利、乐果、氯丹、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、没食子酸丙酯（PG）	单不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、甾醇、维生素 E
109	油料类	植物油	山茶油	相对密度、水分及挥发物、酸价、过氧化值、不溶性杂质、加热试验、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、邻苯二甲酸二（2-乙基己基）酯（DEHP）、邻苯二甲酸二异壬酯（DINP）、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、叔丁基羟基茴香醚（BHA）、2, 6-二叔丁基对甲酚（BHT）、倍硫磷、敌草快、腐霉利、乐果、氯丹、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、没食子酸丙酯（PG）	单不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、角鲨烯、维生素 E
110	加工品	坚果与籽类的泥（酱）	花生酱、芝麻酱	酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、维生素 E、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铅、砷、镉、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、细度	蛋白质、脂肪、油酸、亚油酸、钙、钾
111	加工品	调味品	酱	大肠菌群、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、	能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠

				苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、 氨基酸态氮	
112	加工品	粉丝、粉条、粉皮	粉丝、粉条、粉皮	二氧化硫、断条率、总砷、铝（以 Al 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、赤藓红、喹啉黄、酸性红、亮蓝、诱惑红、日落黄、胭脂红、靛蓝、苋菜红、新红、柠檬黄、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	灰分、钙、淀粉、断条率、水分
113	加工品	淀粉	淀粉	铅（以 Pb 计）、总砷、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、	白度、细度、黏度、电导率
114	加工品	面条	面条（挂面、刀削面）	总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、镉（以 Cd 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、大肠菌群、沙门氏菌、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮	蛋白质、碳水化合物、膳食纤维、钙、铁、总黄酮（含荞麦样品检测）、粗多糖（含香菇样品检测）
115	加工品	其他粮食加工品	面叶	总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、镉（以 Cd 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、大肠菌群、沙门氏菌、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮	蛋白质、碳水化合物、膳食纤维、钙、铁
116	加工品	豆制品	腐竹、腐皮	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、二氧化硫（以 SO ₂ 计）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	蛋白质、钙、镁、钾
117	加工品	豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、二氧化硫（以 SO ₂ 计）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山	蛋白质、钙、镁、钾

				梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	
118	加工品	豆制品	豆浆	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、菌落总数	蛋白质、钙、镁、大豆甙、黄豆黄素
119	加工品	粮食加工品	小麦粉(面粉)	脂肪酸值、水分、含砂量、磁性金属物、总砷、铅、镉、总汞、铬、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、溴氰菊酯、氰戊菊酯、偶氮甲酰胺	湿面筋含量、氨基酸、钙、镁、稳定时间、降落数值
120	加工品	粮食加工品	杂粮面	脂肪酸值、水分、含砂量、磁性金属物、总砷、铅、镉、总汞、铬、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、溴氰菊酯、氰戊菊酯、偶氮甲酰胺	蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠、膳食纤维、钙、铁
121	加工品	粮食加工品	蔬菜面	脂肪酸值、水分、含砂量、磁性金属物、总砷、铅、镉、总汞、铬、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、溴氰菊酯、氰戊菊酯、偶氮甲酰胺	蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠、膳食纤维、钙、铁
122	加工品	方便食品	山药片 山药粉	金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、大肠菌群、菌落总数、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 B ₁	蛋白质、淀粉、钾、膳食纤维
123	加工品	鱼丸	有机鱼丸	挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞、无机砷、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化钛、硝基呋喃代谢物、氯霉素、磺胺类总量、土霉素、单核细胞增生李斯特氏菌、副溶血性弧菌、沙门氏菌、大肠菌群、菌落总数	能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠

124	加工品	鱼柳	有机鱼柳	挥发性盐基氮、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞、无机砷、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化钛、硝基呋喃代谢物、氯霉素、磺胺类总量、土霉素、单核细胞增生李斯特氏菌、副溶血性弧菌、沙门氏菌、大肠菌群、菌落总数	能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠
125	加工品	肉制品	鹅块	挥发性盐基氮、过氧化值、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠、环己基氨基磺酸钠、氯霉素、硝基呋喃代谢物、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌	能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠
126	加工品	肉制品	酱卤肉	挥发性盐基氮、过氧化值、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠、环己基氨基磺酸钠、氯霉素、硝基呋喃代谢物、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌	蛋白质、脂肪、铁、锌、食盐
127	加工品	肉制品	肉干	铅（以 Pb 计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、诱惑红、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	蛋白质、脂肪、铁、锌、食盐
128	加工品	肉制品	烤鸭脯	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特	蛋白质、脂肪、铁、锌、食盐

				氏菌、致泻大肠埃希氏菌	
129	加工品	肉制品	熏煮香肠火腿制品	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、诱惑红、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	蛋白质、脂肪、铁、锌、食盐
130	加工品	速冻食品	速冻面米食品	赭曲霉毒素 A、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠、钾
131	加工品	速冻食品	速冻蔬菜制品	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、展青霉素、甲胺磷、甲拌磷、敌敌畏、乐果、氯氰菊酯、溴氰菊酯、克百威、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠
132	加工品	速冻食品	速冻调理肉制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、氯霉素、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌	蛋白质、单不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、氨基酸
133	加工品	速冻食品	速冻豆制品	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、二氧化硫（以 SO ₂ 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠
134	加工品	乳	牛乳	非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb	蛋白质、脂肪、钙、

	工 品	制 品		计)、丙二醇、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛 蜜、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠 菌群、菌落总数、酵母、霉菌	维生素 D
135	加 工 品	乳 制 品	调制 乳	三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、柠檬 黄、日落黄、安赛蜜、三氯蔗糖、商业无菌、大肠 菌群、菌落总数、黄曲霉毒素 M1、赭曲霉毒素 A	蛋白质、脂肪、碳水 化合物、总糖
136	加 工 品	乳 制 品	发酵 乳	脂肪、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜 蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、 三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、金黄色葡萄球菌、沙 门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌、黄曲霉毒素 M1、 赭曲霉毒素 A	蛋白质、钙、总糖、 钾
137	加 工 品	薯 类 和 膨 化 食 品	薯类 食品	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、 总砷(以 As 计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、过 氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、 大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌	能量、蛋白质、脂肪、 碳水化合物、钠
138	加 工 品	水 果 制 品	冻干 山楂	铅(以 Pb 计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟 氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊 酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其 钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢 乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、 柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉 黄、菌落总数、大肠菌群、霉菌	蛋白质、总糖、钾、 钙
139	加 工 品	水 果 制 品	冻干 苹果	铅(以 Pb 计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟 氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊 酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其 钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢 乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、 柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉 黄、菌落总数、大肠菌群、霉菌	蛋白质、总糖、钾、 钙

140	加工品	水果制品	水果干制品	铅（以 Pb 计）、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、菌落总数、大肠菌群、霉菌	总糖、膳食纤维、维生素 C、环磷酸腺苷（限红枣检测）
141	加工品	水果制品	果脯	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	蛋白质、膳食纤维、总糖、钾
142	加工品	蔬菜制品	冻干铁棍山药	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	蛋白质、淀粉、钾、膳食纤维
143	加工品	蔬菜制品	酱腌菜	铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、柠檬黄、日落黄、诱惑红、大肠菌群	蛋白质、维生素 C、钙、磷
144	加工品	食用菌制品	干制食用菌	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、甲基汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、无机砷（以 As 计）、甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六	蛋白质、粗多糖、钙、磷、膳食纤维

145	加工品	食用菌制品	香菇粉	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、甲基汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、无机砷（以 As 计）、甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砒和甲拌磷亚砒）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、毒死蜱、三唑磷、六六六	膳食纤维、粗多糖、谷氨酸+天冬氨酸（鲜味氨基酸）、钙
146	加工品	酒类	白酒	酒精度、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、安赛蜜、柠檬黄	固形物、产品生产日期≤一年执行标准的指标：总酯、总酸、己酸乙酯/乙酸乙酯（按照产品类型），产品生产日期＞一年执行标准的指标：浓香型：醋酸总量、己酸乙酯+己酸，清香型：总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯
147	加工品	酒类	黄酒	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、日落黄	总糖、总酸、氨基酸态氮、非糖固形物
148	加工品	酒类	葡萄酒	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红	总糖（以葡萄糖计）、挥发性酸（以乙酸计）、柠檬酸、白藜芦醇
149	加工品	方便食品	方便面、方便粉丝	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠
150	加工品	方便食品	其他方便食品	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠	能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠

		品		盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
151	水产品	水产品	鱼	挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	蛋白质、谷氨酸+天冬氨酸（鲜味氨基酸）、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸
152	加工品	油炸面制品	油条	铅（以 Pb 计）、砷（以 AS 计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）	能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠
153	加工品	茶叶	茶叶	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝	水浸出物、茶多酚、游离氨基酸总量、儿茶素类
154	加工品	茶叶	代用茶	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	水分、总灰分、浸出物、总黄酮（限牡丹花茶和菊花茶检测）、芦丁（限桑叶茶检测）、挥发油（限连翘茶叶）
155	加工品	饼干	饼干	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、糖

156	加工品	糕点	面包	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、糖、钠
157	加工品	糕点	糕点	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、糖、钠
158	加工品	饮料	果蔬汁（浆）类饮料	铅（以 Pb 计）、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	苹果醋、柿子醋、山楂汁：可溶性固形物、总酸、总糖、维生素 C 猕猴桃果汁饮料：柠檬酸、苹果酸、可溶性固形物、维生素 C 胡萝卜苹果汁：柠檬酸、苹果酸、β-胡萝卜素、维生素 C 小吊梨汤：总糖、可溶性固形物、总酸、苹果酸、柠檬酸
159	加工品	饮料	碳酸饮料	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、	能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、总糖、钠

				酵母、苋菜红、胭脂红、柠檬黄	
160	加工品	饮料	蛋白饮料	氰化物（以 HCN 计）、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌	蛋白质、钙、镁、大豆甙、黄豆黄素
161	加工品	饮料	固体饮料	铅（以 Pb 计）、氰化物（以 HCN 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红、菌落总数、大肠菌群、霉菌	膳食纤维、总糖、可溶性固形物、总酸
162	加工品	饮料	其他饮料	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、阿斯巴甜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、总糖、钠
163	加工品	炒货食品及坚果制品	花生制品	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	蛋白质、含油量、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸、油酸占总脂肪酸、维生素 E
164	加工品	炒货食品及	核桃	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	蛋白质、多不饱和脂肪酸、维生素 E、钙、锌

		坚果制品		基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	
165	加工品	调味品	食醋	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数	总黄酮、川芎嗪、还原糖(以葡萄糖计)、总酯(以乙酸乙酯计)
166	加工品	调味品	固体复合调味料	铅(以 Pb 计)、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	能量、蛋白质、脂肪、饱和脂肪、碳水化合物、总糖、钠
167	加工品	调味品	半固体复合调味料	铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	辣椒酱:辣椒素、脂肪、食盐、总糖、香菇酱:膳食纤维、粗多糖、脂肪、钙、食盐
168	加工品	调味品	食用盐	氯化钠、氯离子、硫酸根、氯化钾、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	氯化钠、碘(以 I 计)、水不溶物、钾
169	加工品	调味料	香辛料	铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、柠檬黄、日落黄、胭脂红、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威	干辣椒:可溶性糖、维生素 C、辣椒素、钾 花椒:挥发油、花椒酰胺总含量、总灰分、钾
170	加工品	蛋制品	蛋制品	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、恩诺沙星、环丙沙星、氟苯尼考(包括氟苯	蛋白质、脂肪、锌、维生素 E

				尼考胺)、氯霉素	
171	加工品	罐头	食用菌罐头	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝、商业无菌	蛋白质、脂肪、粗多糖、食盐
172	加工品	膨化食品	膨化食品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠
173	加工品	方便食品	调味品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠
174	加工品	糖果	糖果	铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠
175	加工品	巧克力制品	麦丽素	铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠
176	加工品	米粉	糯米粉	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、酵母、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、	白度、直链淀粉、酸度、钙

				脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	
177	加工品	熟制动物性水产品	卤甲鱼	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、汞（以 Hg 计）、铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、柠檬黄、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠
178	加工品	黑蒜	黑蒜	铅（以 Pb 计）、汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	膳食纤维、氨基酸组成、大蒜素、钾
179	加工品	食用葡萄糖	食用葡萄糖	葡萄糖含量、比旋光度、pH、氯化物、硫酸灰分、铅、砷、镉、汞、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素 B ₁	葡萄糖含量

二、商务要求

- 1. 服务期：自合同签订之日起一年。
- 2. 服务地点：采购人指定地点。
- 3. 服务标准：符合现行标准、规范、规定等，满足采购人需求。
- 4. 服务要求：符合现行标准、规范、规定等，满足采购人需求。
- 5. 付款方式：合同签订后，乙方向甲方提供合法合规的发票后，甲方于 10 个工作日内一次性付款。
- 6. 履约验收要求：符合国家行业验收标准并满足采购人要求。

三、其他要求

- 1. 投标人需提供主要管理制度，包括但不限于抽样制度、制样制度、检测制度、质量控制制度、责任追究制度、检验档案管理制度、异议处理制度等。



2. 投标人需提供采样质量保证措施，包括但不限于样品采集环节保证措施、样品运输环节保证措施、样品储存环节保证措施、样品流转环节保证措施等。

3. 投标人需提供检测技术服务方案，包括但不限于需求对接与委托受理、样品接收与管理、检测方案制定与准备、样品前处理与检测操作、检测数据审核与报告编制、报告交付与后续服务等。

4. 投标人需提供检测质控方案，包括但不限于人员管理、设备与仪器管理、试剂与耗材管理、检测方法确认与验证、数据质量控制等。

5. 投标人需提供应急管理方案，包括但不限于风险识别与预防、应急组织与职责、常见突发情况处置流程、应急物资保障等。

6. 投标人需提供服务承诺，包括但不限于承诺为采购人提供与本项目相关的检验技术咨询、报送检验公示信息、配合处理异议复检、农产品安全质量分析、农产品安全风险评估相关服务以及与采购人及相关单位建立定期或不定期的沟通机制。承诺对采购人提供 7*24 小时开通服务热线电话，保证在接到信息后 1 小时内提供技术响应，当出现重大问题，无法解决时，将指派专业技术工程师于 3 小时内（依实际距离和出行政策酌情增减）到达事故现场，并解决出现的问题。

7. 投标人需具有农产品检验检测实验室、具有抽样能力与样品存储能力、提供相关检测设备和用于本项目检验任务的检验人员。

第七章 投标文件资格审查文件册通用格式

河南省农业农村厅 2025 年豫农优品名录产品检测服务项目包_____

投标文件 资格审查文件册

项目编号：

（封面）

投 标 人：_____（盖章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

日 期： 年 月 日

投标文件资格审查文件册目录

- 一、投标人资格声明函
- 二、投标人基本情况
- 三、投标人资格证明文件



一、 投标人资格声明函

致（采购人或采购代理机构名称）：

关于贵方_____项目名称、编号、包段_____的投标邀请，本公司愿意参加投标，提供招标文件中规定的服务内容，并声明提交的下列文件是准确的和真实的。

1. 投标人基本情况
2. 投标人资格证明文件

我方在此声明：

（1）我方具备并满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条及实施条例第十七条所规定的投标人的条件；

（2）我方未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《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。

投标人：_____（盖章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

_____年_____月_____日

二、 投标人基本情况

1. 投标人概况

- (1) 投标人名称：
- (2) 注册地址：
- (3) 成立或注册日期：
- (4) 法定代表人（姓名、职务）：
- (5) 注册资本：_____万元
- (6) 投标人关联企业情况（包括但不限于与投标人法定代表人（单位负责人）为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位）：

2. 投标人财务状况

- (1) 资产负债表（到 年 月 日为止）

固定资产合计：_____元

流动资产合计：_____元

长期负债合计：_____元

流动负债合计：_____元

- (2) 损益表（到 年 月 日为止）

利润总额累计：_____元

净利润累计：_____元

投标人：_____（盖章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

_____年_____月_____日

三、 投标人资格证明文件

声明函

（采购人）：

我单位自愿参加本次政府采购活动，严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规，依法诚信经营，依法遵守本次政府采购活动的各项规定。我单位郑重承诺声明如下：

一、我单位全称为_____，注册地点为_____，统一社会信用代码为_____，法定代表人（单位负责人）_____，联系方式为_____。

二、我单位具有独立承担民事责任的能力。

三、我单位具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。

四、我单位具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。

五、我单位有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

六、我单位参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。（重大违法记录，是指投标人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。）

七、我单位具备法律、行政法规规定的其他条件。

我单位保证上述声明的事项都是真实的，符合《中华人民共和国政府采购法》规定的投标人资格条件。如有弄虚作假，我单位愿意按照“提供虚假材料谋取中标、成交”承担相应的法律责任，同意将违背承诺行为作为失信行为记录到社会信用信息平台，并承担因此所造成的一切损失。

投标人：_____（盖章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

_____年_____月_____日

具有独立承担民事责任的能力的证明材料

投标人为企业（包括合伙企业）的，应提供有效的“营业执照”；

投标人为事业单位的，应提供有效的“事业单位法人证书”；

投标人是非企业机构的，应提供有效的“执业许可证”“登记证书”等证明文件；

投标人是个体工商户的，应提供有效的“个体工商户营业执照”；

投标人是自然人的，应提供有效的自然人身份证明。

能证明响应人资格的其他资料

1. 资格要求：投标人须具备有效的检验检测机构资质认定证书（CMA）和须具备有效的农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL）。

2. 信誉要求：根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库[2016]125 号）的规定，采购人或采购代理机构将通过中国执行信息公开网（www.zxgk.court.gov.cn）查询被列入失信被执行人、“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）查询重大税收违法失信主体、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询政府采购严重违法失信行为记录名单、国家企业信用信息公示系统（<http://www.gsxt.gov.cn>）查询严重违法失信名单。被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单、严重违法失信名单的单位将被拒绝参与本项目政府采购活动（截止时点：投标截止时间）。在本招标文件规定的截止查询时间之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评标依据。投标人自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为资格审查的依据。信用信息查询记录和证据将同采购文件等资料一同归档保存。

3. 其他要求：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【以“国家企业信用信息公示系统”中公示的公司信息、股东信息为准。非企业性质的单位在该网站查询不到单位信息的，提供承诺书，格式自拟】投标人不附或少附相关查询页不应视作为投标无效，最终以采购人或采购代理机构查询的信用记录作为评审依据。在本公告规定的查询时间之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评标依据。

第八章 投标文件通用格式

河南省农业农村厅 2025 年豫农优品名录产品检测服务项目包_____

投标文件

项目编号：

（封面）

投 标 人：_____（盖章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

日 期： 年 月 日

投标文件目录

- 一、 法定代表人身份证明（适用于无委托代理人的情况）
- 一、 法定代表人授权委托书（适用于有委托代理人的情况）
- 二、 投标书
- 三、 投标承诺函
- 四、 投标报价表格
- 五、 服务方案
- 六、 近年完成的类似项目情况表
- 七、 人员配备状况
- 八、 投标人简介
- 九、 反商业贿赂承诺书
- 十、 中小企业声明函（如有）
- 十一、 残疾人福利性单位声明函（如有）
- 十二、 监狱企业证明材料（如有）
- 十三、 其他资料

注：以上目录仅作参考，若投标人不适用投标文件目录中的要求或格式，可删除划“/”，下面序号可顺延，不作为投标无效。

一、 法定代表人身份证明

投标人名称：_____

姓名：_____ 性别：_____ 年龄：_____ 职务：_____

系_____（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

附：法定代表人身份证复印件或扫描件。

注：本身份证明需由投标人加盖单位公章。

投标人：_____（盖章）

_____年_____月_____日

一、法定代表人授权委托书

本人_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人，现委托_____（姓名、职务）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清确认、递交、撤回、修改河南省农业农村厅2025年豫农优品名录产品检测服务项目包_____（项目名称、包段）投标文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：同投标有效期。

代理人无转委托权。

附：法定代表人身份证复印件或扫描件及委托代理人身份证复印件或扫描件

投标人：_____（盖章）

法定代表人：_____（签字或盖章）

身份证号：_____

委托代理人：_____（签字或盖章）

身份证号：_____

_____年_____月_____日

二、投标书

致：（采购人或采购代理机构名称）

- 1. 我方已仔细研究了 河南省农业农村厅 2025 年豫农优品名录产品检测服务项目包（项目名称、包段）招标项目招标文件的全部内容，愿意以人民币（大写）_____（小写：¥_____元）的投标总报价，服务期限：_____，按合同约定完成全部工作。
- 2. 如果我方中标，我方将按招标文件的规定签订并严格履行合同中的责任和义务，在签订合同时不向你方提出附加条件，在合同约定的期限内完成合同规定的全部内容。
- 3. 我方已详细审查全部招标文件，包括修改文件以及全部参考资料和有关附件。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权力。
- 4. 投标有效期为提交投标文件的截止之日起 90 日历天。
- 5. 我方在此声明，所递交的投标文件及有关资料内容完整、真实和准确，且不存在第二章“投标人须知”第 1.2.11、1.2.12 项规定的任何一种情形。
- 6. 我方同意提供按照贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定接受最低价的投标或收到的任何投标。
- 7. 我方承诺，如果我方中标，在收到中标通知书时，保证按照招标文件约定的招标代理费的收费标准，足额、准时交纳招标代理服务费。

投标人：_____（盖章）
法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）
地 址：_____
网 址：_____
电 话：_____
传 真：_____
邮政编码：_____
项目联系人电话（手机号）：_____
邮 箱：_____
_____年_____月_____日



三、 投标承诺函

_____（采购人或采购代理机构）：

我单位在此郑重承诺，如有以下情形之一的：

- （1）在招标文件规定的投标有效期内撤回投标；
- （2）在投标文件中提供虚假材料；
- （3）中标后无正当理由不与采购人或者采购代理机构签订合同；
- （4）将中标项目转让给他人，或者在投标文件中未说明，且未经采购人同意，将中标项目分包给他人的；
- （5）拒绝履行合同义务；
- （6）与采购人、其他投标人或者采购代理机构恶意串通；
- （7）在履约过程中未按招标文件、中标的投标文件、生效的政府采购合同等约定，提供货物、工程和服务；
- （8）存在其他违法违规行为。

我单位自愿接受被处以中标无效，采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款并赔偿采购人及采购代理机构的损失，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由市场监督管理部门吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

投 标 人：_____（盖章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

_____年_____月_____日

四、投标报价表格
(一) 开标一览表

项目名称	河南省农业农村厅 2025 年豫农优品名录产品检测服务项目
投标人名称	
包段	包_____
投标内容	对豫农优品名录产品抽样检测，检测指标分为质量安全指标和营养评价指标。检测服务严格依照有关规定和要求开展，乙方需在甲方监督下独立完成样品采样制备及检测工作，向甲方提供真实规范记录完整的检测报告。详见第六章采购需求。包 1：郑州市、开封市、平顶山市、许昌市、漯河市、南阳市、商丘市、信阳市、周口市、驻马店市的豫农优品名录产品，共抽样检测 576 批次。
投标报价	小写：¥_____元
	大写：_____
服务期限	
服务地点	采购人指定地点
服务标准	符合现行标准、规范、规定等，满足采购人需求
服务要求	符合现行标准、规范、规定等，满足采购人需求
其他	

说明： 1. 本表投标报价应与投标文件中分项报价一览表的总报价一致。

2. 与本表同时公开唱标的内容包括对其投标文件的修改或撤回通知、投标价折扣声明、其他采购人认为应该宣读的内容等。



3. 河南省公共资源交易中心系统中的开标一览表为模板，格式无法修改，以投标正文中的开标一览表为准。

投 标 人：_____（盖章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

_____年_____月_____日

(二) 分项报价一览表 (包____)

序号	服务内容名称	数量	单价	总价	备注
合计					

- 说明：
- 1. 投标人可根据实际情况自行填写。
 - 2. 上述各项若有详细分项报价，应另页描述。
 - 3. 以上费用表格如不能完全表达清楚投标人认为必要的费用明细，投标人可自行补充。

投标人：_____（盖章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

_____年_____月_____日

五、服务方案

投标人可根据“第四章 评标办法”的内容编制，格式自拟。

六、近年完成的类似项目情况表

序号：

项目名称	
项目所在地	
发包人名称	
发包人地址	
发包人电话	
合同价格	
服务期限	
项目负责人	
项目描述	
备注	

备注：根据“第四章 评标办法 2.2.2（2）企业业绩”要求提供相关资料。每张表格只填写一个项目，并标明序号。



(二)主要人员简历表

姓 名		年 龄		执业资格证书（或上岗证 书）名称	
职 称		学 历		拟在本项目任职	
工作年限				从事本行业工作年限	
毕业学校	年毕业于 学校 专业				
主要工作经历					
时 间	参加过的类似项目			担任职务	委托人及联系电话

注：应附身份证、职称证复印件或扫描件（如有）、2025年01月（含01月）以来任意6个月在本单位缴纳的养老保险证明扫描件（如有）等相关证明材料。



八、投标人简介

格式自拟



九、反商业贿赂承诺书

我公司承诺：

在（采购项目名称、包段）采购活动中，我公司保证做到：

1. 公平竞争参加本次采购活动。
2. 杜绝任何形式的商业贿赂行为。不向国家工作人员、政府采购代理机构工作人员、评审专家及其亲属提供礼品礼金、有价证券、购物券、回扣、佣金、咨询费、劳务费、赞助费、宣传费、宴请；不为其报销各种消费凭证，不支付其旅游、娱乐等费用。
3. 若出现上述行为，我公司及参与投标的工作人员愿意接受按照国家法律法规等有关规定给予的处罚。

投标人（公章）：

法定代表人（签字或盖章）：

授权委托人（签字或盖章）：

_____年_____月_____日

十、中小企业声明函（如有）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称、包段）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. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员____人，营业收入为____万元，资产总额为____万元①，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

____年____月____日

注：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。

②以联合体形式参加政府采购活动，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。

③在政府采购活动中，投标人提供的服务由小微企业承接，即提供服务的人员为小微企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员的，才能享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的价格扣减。

④在服务采购项目中，服务的承接商应当为中小企业，不对其中涉及的货物的制造商作出要求。

（提醒：如果投标人不是中小企业，则不需要提供《中小企业声明函》，如果供应商是残疾人福利性单位或者监狱企业，则不需要提供《中小企业声明函》。）

十一、残疾人福利性单位声明函（如有）

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_____项目包____采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人：_____（盖章）

_____年_____月_____日

（提醒：如果投标人不是残疾人福利性单位，则不需要提供《残疾人福利性单位声明函》。否则，因此导致虚假投标的后果由投标人自行承担。）

注：《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：

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）。

2. 中标人为残疾人福利性单位的，采购人或者其委托的采购代理机构应当随中标、成交结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。

十二、监狱企业证明材料（如有）

监狱企业参加政府采购活动时，应当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。

（提醒：如果投标人不是监狱企业，则不需要提供监狱企业证明材料）

注：监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地（设区的市）监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。

十三、其他资料

