

比选编号：

**盐边县市场监督管理局 2021 年  
食品安全抽样抽检服务采购项目**

**比  
选  
文  
件**

盐边县市场监督管理局

2021 年 5 月 16 日

# 目 录

第一部分 比选公告 .....	2
第二部分 比选人须知 .....	4
一、总则 .....	4
合格比选人的条件 .....	4
二、比选文件 .....	4
三、比选文件的递交 .....	5
四、付款方式 .....	5
第三部分 评分方法 .....	6

# 第一部分 比选公告

## 盐边县市场监督管理局

### 2021 年食品安全抽样抽检服务比选公告

为科学规范开展食品安全抽检工作，按照《2021 年四川省食品安全监督抽检计划》、《“十三五”攀枝花市食品安全规划》有关要求，我局拟将县级食品常规抽检 70 批次、食用农产品 125 批次检验任务进行公开比选，现对相关事项公告如下。

#### 一、比选人

盐边县市场监督管理局

#### 二、比选项目名称

盐边县食品安全监督抽检项目

#### 三、项目概况

（一）项目地点：盐边县市场监督管理局。

（二）服务内容：盐边县食品安全县级常规抽检 70 批次、食用农产品抽检 125 批次，数量分配及检测项目见附件。

#### 四、竞标方式

比选

#### 五、比选对象和资格条件

（一）法人证书复印件盖鲜章。

（二）资质要求：申请单位必须取得 CMA 检验检测机构资质认定证书（提供 CMA 证书复印件并加盖申请单位鲜章），相应参数检测资质加标注线。

（三）申请单位必须能通过“国家食品安全抽样检验信息系统”报送抽样检验数据，使用移动终端抽样和出具电子检验报告。

（三）报价：最高限价 18.75 万元，高于限价的报价无效。

（四）业绩证明材料：提供近三年内能力验证材料和与省局、各地市州合作经历。

（五）资格材料真实性承诺书。

（六）在经营活动中没有重大违法记录。

（七）无行贿犯罪记录。

（八）本项目不接受联合体投标。

## 六、比选资料

2021年6月28日17:00前，按上述要求准备比选资料，比选申请书正本一份、副本一份、相应的电子文档一份，注明申请人名称、项目名称，加盖密封章并将比选资料密封和加盖印章后寄送至盐边县市场监督管理局，地址：盐边县桐子林镇东环北路99号，逾期将不再接收。

## 七、比选文件获取

报名后将发送至报名邮箱 863647779@qq.com。

## 八、联系方式

联系人：张君晶 联系电话：8653018



## 第二部分 比选人须知

### 一、总则

#### 合格比选人的条件

1.具有本项目供应或实施能力，符合、承认并承诺履行本比选文件各项规定的国内供应商。

2.比选人必须是已在中国境内依法登记注册的供应商。

3.比选人应遵守有关的国家法律、法规和条例，具备本文件中规定的条件：

- (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) 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- (5) 参加此项采购活动前三年内，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。

### 二、比选文件

1.比选人提交的比选文件均使用中文。

2.比选文件所使用的计量单位为国家法定计量单位。

3.原版为外文的证书类文件，应当提供中文翻译文件并加盖比选人公章。

4.比选文件的组成及相关要求

4.1 比选文件分为商务部分和技术部分。比选文件所有内容须装订为一册。

商务部分指比选人提交的证明其有资格参加比选和中选后有履行合同的文件。

技术部分指比选人提交的能够证明比选人提供的服务符合比选文件规定的文件。

4.2 比选文件要求内容及编排顺序

比选人必须保证比选文件所提供的全部资料真实可靠；比选文件应字迹清楚、内容齐全、不得涂改或增删。

(1) 商务部分：

有效的企业法人营业执照（复印件须加盖比选人公章）；

统一社会信用代码证（复印件须加盖比选人公章）；

按照比选人资质要求规定提交的相关证明文件(复印件须加盖比选人公章)；

近期同类型产品类似业绩(复印件须加盖比选人公章,应有客户联系方式);

比选人企业简况;

比选人认为需要提供的其它商务材料。

(2) 技术部分:

盐边县食品安全县级常规抽检 70 批次、食用农产品抽检 125 批次。

### 三、比选文件的递交

2021 年 6 月 21 日 17:00 前, 将比选资料, 比选申请书正本一份、副本一份、相应的电子文档一份, 注明申请人名称、项目名称, 加盖密封章并将比选资料密封和加盖印章后寄送至盐边县市场监督管理局, 地址: 盐边县桐子林镇东环北路 99 号, 接收人: 张君晶, 联系电话: 0812-8653018, 逾期将不再接收。

### 四、付款方式

待抽检任务完成后, 按照比选结果, 于 2021 年年底, 凭发票完成转账。

## 附件 1

市县级食用农产品重点品种检验项目表

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	检验项目	抽样 批次
1	畜禽肉及副 产品	畜肉	猪肉	磺胺类(总量)、恩罗沙星、氯霉素、沙丁胺醇、利巴韦林、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	2
			牛肉	克伦特罗、地塞米松、磺胺类(总量)、恩诺沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	2
			羊肉	克伦特罗、恩诺沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	2
		畜副产品	猪肝	甲氧苄啶、磺胺类(总量)、恩罗沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、甲硝唑、氟苯尼考、尼卡巴嗪	2
		禽肉	鸡肉(重点品种:乌鸡)	克伦特罗、五氯酚酸钠、磺胺类(总量)、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、沙丁胺醇、氯霉素	2
2	蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	镉(以Cd计)、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲胺磷、多菌灵	10

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	检验项目	抽样 批次
		叶菜类蔬菜	芹菜	毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氟虫腈、阿维菌素	10
			菠菜	毒死蜱、氟虫腈、阿维菌素、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉(以Cd计)、甲拌磷、克百威	8
			普通白菜	毒死蜱、啉虫脒、氟虫腈、阿维菌素、氧乐果、甲拌磷、甲基异柳磷、甲胺磷	5
			油麦菜	氟虫腈、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、甲胺磷、噻虫嗪	8
		茄果类蔬菜	辣椒	镉(以Cd计)、克百威、氧乐果、杀扑磷、水胺硫磷、灭多威、甲胺磷、甲基异柳磷	10

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	检验项目	抽样 批次
			茄子	镉(以Cd计)、氧乐果、克百威、水胺硫磷、杀扑磷、甲氰菊酯、甲胺磷、吡虫啉	10
		豆类蔬菜	豇豆	灭蝇胺、克百威、氧乐果、水胺硫磷、甲胺磷、灭多威、啉虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	8
		根茎类和薯芋类蔬菜	姜	铅(以Pb计)、吡虫啉、噻虫嗪、镉(以Cd计)、克百威、氧乐果	2
		豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、总汞(以Hg计)	8
3	水产品	贝类	贝类(重点品种:花蛤、花螺等)	氯霉素、恩诺沙星、孔雀石绿、氟苯尼考、镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物	1
		淡水产品	淡水鱼(重点品种:泥鳅、黄鳝、鳊鱼、黄颡鱼、鲈鱼、鲢鱼、鳙鱼、鲫鱼、黑鱼、鳊鱼等)	恩诺沙星、孔雀石绿、地西洋、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠、磺胺类(总量)、呋喃西林代谢物、	2

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	检验项目	抽样 批次
			淡水虾	恩诺沙星、氯霉素、孔雀石绿、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、镉(以Cd计)、	1
		海水产品	海水鱼(重点品种:多宝鱼、黄鱼、海鲈鱼等)	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、磺胺类(总量)、镉(以Cd计)、五氯酚酸钠、孔雀石绿	1
			海水虾(重点品种:虾蛄、基围虾等)	呋喃唑酮代谢物、镉、恩诺沙星、氯霉素、孔雀石绿、五氯酚酸钠	1
			海水蟹(重点品种:梭子蟹等)	镉、氯霉素、孔雀石绿、五氯酚酸钠、呋喃它酮代谢物	1
			其他水产品(重点品种:牛蛙)	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、孔雀石绿、镉(以Cd计)、氯霉素	2
4	水果类	热带和亚热带水果	香蕉	吡虫啉、腈苯唑、多菌灵、吡唑醚菌酯、联苯菊酯	5
		柑橘类水果	柑、橘	丙溴磷、克百威、氧乐果、毒死蜱、联苯菊酯、三唑磷、杀虫脒	5

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	检验项目	抽样 批次
			橙	丙溴磷、克百威、氧乐果、联苯菊酯、三唑磷、杀虫脒	5
		浆果和其他 小型水果	草莓	烯酰吗啉、克百威、氧乐果、阿维菌素	2
			猕猴桃	氯吡脞、多菌灵、敌敌畏、氧乐果	5
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲硝唑、呋喃唑酮代谢物、氯霉素	5
					合计: 125 批 次

## 附件 2

2021 年盐边县食品抽检品种及项目计划表

序号	食品大类 (一级)	食品亚类(二 级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	抽检项目	抽样 数量	备注		
1	粮食加工 品	其他粮食加 工品	大米	大米	大米	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	5		
			小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用 小麦粉	镉(以 Cd 计)、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、过氧化 苯甲酰			
			挂面	挂面	普通挂面、手工面	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)			
			谷物加工 品	谷物加工 品	谷物加工 品	谷物加工品			铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>
					谷物碾磨 加工品	玉米粉、玉米片、 玉米渣			黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮
						米粉			铅(以 Pb 计)
					其他谷物碾磨加工 品	其他谷物碾磨加工 品			铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A
			谷物粉类 制成品	生湿面制品	生湿面制品	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)			
					发酵面制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢 乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群			
			2	食用油、油 脂及其制 品	食用植物油 (含煎炸用油)	食用植物 油(半精 炼、全精 炼)			花生油
玉米油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、特丁基对苯二酚(TBHQ)								
芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、乙基麦芽酚								
菜籽油	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚								
大豆油	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)								

				食用植物调和油	酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)、乙基麦芽酚		
				其他食用植物油 (半精炼、全精炼)	酸值/酸价、过氧化值、铅 (以 Pb 计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)		
3	调味品	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、全氮 (以氮计)、铵盐 (以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠 (以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	5	
		食醋	食醋	食醋	总酸 (以乙酸计)、不挥发酸 (以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠 (以糖精计)、菌落总数		
		调味料酒	调味料酒	料酒	氨基酸态氮 (以氮计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖		
		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅 (以 Pb 计)、罗丹明 B、苏丹红 I-IV		
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群		
			半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料	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		
		味精	味精	味精	谷氨酸钠、铅 (以 Pb 计)		
4	肉制品	预制肉制品	腌腊肉制品	腌腊肉制品	铅 (以 Pb 计)、氯霉素	2	
		熟肉制品	熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	氯霉素、亚硝酸盐 (以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、菌落总数、大肠菌群		

			酱卤肉制品	酱卤肉制品	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、氯霉素、酸性橙 II、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 O157:H7、商业无菌	
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群	2
				灭菌乳	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌	
				发酵乳	蛋白质、酸度、脂肪、乳酸菌数、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母	
				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	
			乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	
6	饮料	包装饮用水		饮用天然矿泉水	界限指标、镍、锶、溴酸盐、硝酸盐（以 NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	5
				饮用纯净水	电导率、耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
				其他饮用水	耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
		果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、霉菌和酵母		
		蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌		
		碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、霉菌、酵母		
			固体饮料	固体饮料	白质、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、赭曲霉毒素 A、大肠菌群、霉菌	

			其他饮料	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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌		
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝	水分、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群	3	以热销产品为主
			调味面制品	调味面制品	过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
8	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	水饺、元宵、馄饨等生制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）	5	以冷冻肉制品为主
				包子、馒头等熟制品	过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群		
		速冻其他食品	速冻谷物食品	玉米等	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>		
			速冻肉制品	速冻调理肉制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、氯霉素、胭脂红		
			速冻水产制品	速冻水产制品	过氧化值（以脂肪计）、N-二甲基亚硝胺		
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	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）		
速冻水果制品	速冻水果制品	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌					
9	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群	3	以校园周边小食品为主
			薯类食品	干制薯类	过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、铅（以 Pb 计）		
				冷冻薯类	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
				薯泥（酱）类	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、商业无菌		

				薯粉类	铅 (以 Pb 计)		
				其他类	铅 (以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
10	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	铅 (以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂 (柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	3	
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	铅 (以 Pb 计)、沙门氏菌		
			果冻	果冻	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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)		
11	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	酒精度、铅 (以 Pb 计)、甲醇、氰化物 (以 HCN 计)、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	15	小作坊 10 批次, 餐饮 5
12	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	铅 (以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、三氯蔗糖、纽甜、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	2	
			蔬菜干制品	自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品	铅 (以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、糖精钠 (以糖精计)、二氧化硫残留量		
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)		
			食用菌制品	干制食用菌	铅 (以 Pb 计)、总砷 (以 As 计)、镉 (以 Cd 计)、总汞 (以 Hg 计)		
腌渍食用菌	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、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						
13	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	铅 (以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	2	

14	食糖	食糖	食糖	白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	2
				红糖	总糖分、不溶于水杂质、螨	
				冰糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
15	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母	2
			淀粉制品	粉丝粉条	铅(以 Pb 计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
				其他淀粉制品	铝的残留量(干样品,以 Al 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
			淀粉糖	淀粉糖	铅(以 Pb 计)	
16	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、大肠菌群	2
18	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	发酵面制品(自制)	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)	7
				油炸面制品(自制)	铝的残留量(干样品,以 Al 计)	
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻、皮冻(自制)	铬(以 Cr 计)	
		复合调味料(自制)	半固态调味料(自制)	火锅调味料(底料、蘸料)(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	
		水产及水产制品(自制)	水产及水产制品(自制)	生食动物性水产品(自制)	铝的残留量(以即食海蜇中的 Al 计)、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴	
		坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生及其制品(自制)	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	
餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群			

		复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	
其他餐饮食品	米面及其制品（餐饮）	生湿面制品（餐饮）	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	
	焙烤食品（餐饮）	糕点（餐饮单位自制）	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）	
	米面及其制品（餐饮）	米粉制品（餐饮）	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）	
	蔬菜制品（餐饮）	酱腌菜（餐饮）	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 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）、三氯蔗糖	
	豆制品（餐饮）	非发酵性豆制品（餐饮）	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）	
	酒类（餐饮）	散装配制酒（餐饮单位自制）	糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	
合计				70

4.3 比选文件规格幅面（A4），按照比选文件所规定的内容顺序，统一编目、编页码装订。由于编排混乱导致比选文件被误读或查找不到，其责任应当由比选人承担。装订不得采用活页装订。

#### 4.4 比选报价

所有比选报价均为人民币元为计算单位。

#### 4.5 签订合同

##### 4.5.1. 中选通知

4.5.1.1 中选人确定后，采购人改变中选结果或者中选供应商放弃中选，应当承担相应的法律责任。

4.5.1.2 对未中选的比选人不做未中选原因的解釋。

4.5.1.3 中选通知书是合同的组成部分。

##### 4.5.2 签订合同

###### 4.5.2.1

中选人应在接到中选通知书 5 日内与采购人签订合同。中选人不得再与采购人签订背离合同实质性内容的其它协议或声明。

4.5.2.2 中选人一旦中选，未经采购人事先给予书面同意不得转包、分包，亦不得将合同全部及任何权利、义务向第三方转让，否则将被视为严重违约，或采购人有权决定按照中选人选中后毁标、终止或解除合同等依法处理。

### 三、比选文件的递交

比选人须将比选文件及比选人认为有必要提交的其他资料密封邮寄至攀枝花市盐边县市场监督管理局。

邮寄地址：

收件人：            联系电话：

### 四、付款方式

付款方式按中选人签订的合同执行。

### 第三部分 比选方法

比选程序：比选委员会首先对比选人标书中的合格比选人资质进行审查，不符合的比选人直接淘汰；再依次对比选人标书的格式、技术要求是否符合比选方案要求进行审查；最后依据比选报价和各项技术、服务因素优惠条件等对比选人及比选货物进行综合评分，分值最高的比选中选。

评定内容及标准	满分	得分
<b>一、商务部分（分值） 比选委员会共同认定</b>	10	
1、信誉（有效的营业执照、统一社会信用代码证）	5	
2、按照比选人资质要求规定提交的相关证明文件	5	
<b>二、服务部分（分值）（比选委员会共同认定）</b>	10	
1、提供抽检实施方案。	5	
2、承诺必须能通过“国家食品安全抽样检验信息系统”报送抽样检验数据，使用移动终端抽样和出具电子检验报告。	5	
<b>三、技术部分（分值）（比选委员会共同认定）</b>	30	
1、资质要求：申请单位必须取得 CMA 检验检测机构资质认定证书（提供 CMA 证书复印件并加盖申请单位鲜章），相应参数检测资质加标注线。	15	
2、提供检测设备及抽样检测人员情况	15	
<b>四、业绩部分（分值）</b>	30	
1、提供近三年内能力验证材料和与省局、各地市州合作证明材料	20	
2、近三年参加省级及以上食品安全监管部门盲样考核结果	10	
<b>五、价格分</b> 投标报价得分=(评标基准价/投标报价)×20	20	