

服务范围、服务要求

序号	标的的名称	数量及单位	所属行业	▲技术要求				
1	梧州市看守所（含第二看守所）在押人员伙房食材配送服务	1 项	批发业	一、配送明细表				
				序号	品种	采购要求	单位	上限控制单价（元）
				1	禽蛋	完整新鲜，中大鸡蛋，母鸡产出不超过 7 天的鸡蛋，鸡蛋表面清洁，不破损，不变质。	斤	6.00
				2		无碎杂、无黄斑、无瘀血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期	斤	11.00
				3		新鲜非冷冻品， 1.7 公斤以上/只，眼球饱满、平坦或稍凹陷，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽固有色泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复，具有该禽固有的气味。	斤	17.00
				4	肉	新鲜，肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水	斤	30.00
				5		新鲜，带肉的牛排骨，带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离；牛肉色深红、肉质有弹性	斤	25.00

				6	钳鱼	新鲜，肌肉有光泽，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，无异味，煮熟后肉汤澄清透明	斤	13.50
				7	鸭肉	新鲜非冷冻品，2公斤以上/只，眼球饱满、平坦或稍凹陷，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽固有色泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复，具有该禽固有的气味。	斤	8.00
				8	猪肉	新鲜，肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，具有鲜猪肉固有的气味，无异味，煮熟后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面。猪肉盖有检疫合格印章。	斤	12.00
				9	排骨	新鲜，带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离；瘦肉部分应该呈现出红色或者粉红色，光泽比较鲜艳，流出的液体较少。	斤	26.00
				10	牛肉	新鲜，肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水。	斤	38.00
				11	黄蜂鱼	新鲜，肌肉有光泽，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，无异味，煮熟后肉汤	斤	14.00

						澄清透明		
			12		鲩鱼 腩	无伤残、无畸形、无病害；鳞片完整 无损，无皮下出血现象及红色鳞片	斤	15.00
			13		鲩鱼	新鲜，肌肉有光泽，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，无异味，煮熟后肉汤 澄清透明	斤	13.00
			14		小白 菜	白菜叶柄肥厚，叶端卷缩而互相结成球朵，分量重，无虫眼和黑斑。	斤	2.30
			15		大白 菜	新鲜，结球紧实，整修良好，色泽正常，无腐烂、老帮、黄叶、异味、烧心、焦边、胀裂、蓬松、侧芽萌发、焦边、胀裂、冻害、病虫害及机械伤。	斤	1.27
			16		本地 菜心	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	斤	3.00
			17	蔬 菜	芥菜 (1)	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	斤	2.30
			18		上海 青	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	斤	2.00
			19		空心 菜	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂	斤	1.15

								等现象。		
				20	韭菜	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	斤	3.00		
				21	春菜	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	斤	2.50		
				22	生菜	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	斤	2.07		
				23	菠菜	新鲜，形态好，色泽正常；可带根，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	斤	1.15		
				24	红薯叶	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	斤	1.38		
				25	圆白菜	新鲜，叶球为圆形，呈浅绿色。直径15cm-20 cm左右，外叶去除。	斤	1.27		
				26	豌豆苗	新鲜，大叶茎直，新鲜肥嫩的，以叶身鲜嫩呈深绿色	斤	3.34		
				27	西洋菜	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂	斤	2.00		

						等现象。		
			28		茼蒿	新鲜，茼蒿颜色以水嫩、深绿色为佳，叶宽大，缺刻浅，吃口软糯。	斤	1.15
			29		麦菜	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	斤	2.07
			30		芥兰	新鲜，苔叶细嫩浓绿，无黄叶，叶片完整，没有枯黄及开花现象。	斤	2.00
			31		西兰花	无托叶，可带主茎，花球青绿色、无紫花、无枯蕾现象。	斤	3.00
			32		甜玉米	新鲜，不发蔫，翠绿无黄叶，无干叶子，花丝呈现固有的颜色（有的绿色，有的白色）。玉米粒没有塌陷，饱满有光，颗粒整齐，表面光滑。	斤	2.30
			33	蔬菜	莴笋	新鲜，外表不弯曲、大小整齐、没有烂叶、不抽苔，皮较薄、水分充足、笋条没有蔫萎	斤	2.50
			34		西芹	叶翠绿，无主分支少，根细，茎挺直、脆，芹香味浓，水分充足。	斤	2.30
			35		灯笼椒	新鲜，肉质厚，果形较大，蓬松，颜色各异，一般钟状，有沟纹。	斤	3.20
			36		豆角	豆条粗细均匀、色泽鲜艳、透明有光泽、籽粒饱满的为佳，无裂口、皮皱，表皮无虫痕。	斤	3.00
			37		西红柿	外形圆润饱满，表皮鲜红有光泽。	斤	2.30
			38		茄子	新鲜，手握有黏滞感，外观亮泽。	斤	2.00

				39	苦瓜	新鲜，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤痕，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜，烂瓜、无明显机械伤。	斤	1.50
				40	丝瓜	新鲜，外形匀称，表皮无腐烂破损。	斤	1.73
				41	毛瓜	新鲜，瓜身多毛，呈光泽。	斤	1.38
				42	冬瓜	新鲜，外形比较匀称、没有斑点，无腐烂，分量较重。	斤	1.15
				43	南瓜	新鲜，新鲜，外形完整，表面无损伤、无虫害无斑点，分量较重。	斤	2.20
				44	青瓜	新鲜，稍微有弧度，粗细适中，表面有小刺状凸起。	斤	2.00
				45	洋葱	以尚未发芽、捏起来坚实的为好。	斤	1.38
				46	红萝卜	形体圆直、表皮光滑、色泽橙红、不开叉、无须根。	斤	1.04
				47	白萝卜	形体圆直、表皮光滑、色泽白、不开叉、无须根。	斤	1.50
				48	莲藕	新鲜，藕节粗且短，藕节间距长，外形饱满，内外皆无伤，色黄无异味。	斤	1.61
				49	土豆	新鲜，外形浑圆，表皮干，表皮呈亮黄色，且色泽均匀，无破损。	斤	1.61
				50	淮山	新鲜，表皮光洁，没有异常斑点，直径在3厘米左右，长度适中，无弯曲，断层雪白，带黏液且黏液多。	斤	3.50
				51	红薯	新鲜，颜色一致，头部较尖，表皮上的土较干燥，整体形态较自然，而且较完整。	斤	3.00
				52	生姜	嫩姜，块茎白、肥满、具粉红色鳞片；粉姜，茎肥满、表皮光滑完整；老姜，不枯萎皱缩、不腐烂。	斤	1.73

				53	蔬菜	蒜头	新鲜，蒜瓣饱满度高，蒜核集中在一起，无发芽。	斤	4.03
				54		豆芽	新鲜，无断裂，无黑色，无腐烂	斤	1.73
				55		绿豆	外形圆润饱满，豆粒大小均匀豆粒无虫眼，外皮无皱纹，无碎豆	斤	5.00
				56		香菇	个儿大均匀，菇身圆整，菇柄短粗，菇褶细白，肉厚，干燥，香味浓郁，无焦味，少碎屑。	斤	7.00
				57		芥菜 (2)	新鲜，形态好，色泽正常；	斤	1.84
				58		头菜	茎叶粗壮，新鲜	斤	4.50
				59		萝卜条	切条均匀，爽口清脆	斤	5.00
				60		青椒	新鲜，肉质厚，果形较大	斤	3.20
				61		蒜台	新鲜，外表整齐，圆润	斤	7.00
				62		黄豆	外形圆润饱满，豆粒大小均匀豆粒无虫眼，外皮无皱纹，无碎豆	斤	3.91
				63		水豆腐	软硬适度，有弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质	斤	1.80
				64		豆腐泡	新鲜，大小均匀	斤	8.00
				65		豆腐砖	颜色白净，薄厚均匀，四角整齐，柔软有劲，无杂质无异味	斤	6.00
				66		包菜	新鲜，外形浑圆饱满，实心，无烂叶	斤	2.00
				67		菜干	无发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质	斤	5.00
				68	水果	香蕉	皮黄黑泛红，皮上有黑点，手捏香蕉有软熟感	斤	1.80
				69	调味	米粉	色明亮，有透明感，无斑点。无异味煮熟后，不严重断条，不糊汤。	斤	5.50

				70	品	面条	色泽洁白，稍带淡黄，气味无霉味、酸味及其他异味，30 斤/件	件	105.00
				71		花生	颗粒饱满圆润，大小均匀，无发霉发芽	斤	6.00
				72		生肉包	肉质新鲜无异味，面包皮松软	斤	1.50
				73		腐竹	淡黄色，有光泽，透过光线可见纤维组织，有弹性	斤	17.00
				74		干香菇	菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短，无发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开、盖柄脱离、色黄、黄斑	斤	48.00
				75		红枣	符合国家相关食品安全国家标准；每批次货物提供必要的质量证明材料	斤	12.00
				76		金钱草	无杂质，形状规则，无受潮，无异味	斤	18.00
				77		冰片糖	色泽自然大小厚薄均匀，砂线分明	斤	3.80
				78		白糖	色泽洁白，光亮。颗粒色泽洁白，光亮。颗粒大小整齐一致。无粘结现象。无异味，无杂物。 大小整齐一致。无粘结现象。无异味，无杂物。	斤	3.10
				79	调味品	老抽	老抽酱油呈棕褐色，鲜艳、有光泽，酱油滋味鲜美，咸甜适口，味醇厚，没有苦、涩、酸，50 斤/桶	桶	70.00
				80		米酒	酒精含量要求不少于 42 度，精制度不低于 98%，20 斤/件	件	30.00
				81		白米醋	具有正常、自然的色泽，滋味和气味正常，符合国家标准，包装合格	箱	13.00

						400ml*20 包 (/箱)		
				82	玉米淀粉	白色或类白色、无异色、无异味、粉末状固体、无结块、无霉变、无肉眼可见的外来杂质 50 斤/件	件	150.00
				83	生粉	白色或类白色、无异色、无异味、粉末状固体、无结块、无霉变、无肉眼可见的外来杂质	斤	2.50
				84	盐	白色，味咸，无明显的与盐无关的外来异物	斤	2.00
				85	生抽	生抽酱油呈棕褐色，鲜艳、有光泽，酱油滋味鲜美，咸甜适口，味醇厚柔和，没有苦、涩、酸 1.9L/罐	罐	25.00
				86	2.27 kg 蚝油	蚝油呈棕褐色，鲜艳、有光泽，蚝油浓稠滋味鲜美，咸甜适口，味醇厚，没有苦、涩、酸 2.27kg/瓶	瓶	24.00
				87	豆豉	无发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质	斤	5.60
				88	番茄酱	具有正常、自然的色泽，滋味和气味正常，符合国家标准，包装合格 630g/支	支	5.00
				89	草菇老抽	老抽酱油呈棕褐色，鲜艳、有光泽，酱油滋味鲜美，咸甜适口，味醇厚，没有苦、涩、酸，1.9L/罐	罐	24.00
				90	金标生抽	生抽酱油呈棕褐色，鲜艳、有光泽，酱油滋味鲜美，咸甜适口，味醇厚，没有苦、涩、酸，1.9L*6 罐/件	件	172.80
				91	上等蚝油	蚝油呈棕褐色，鲜艳、有光泽，蚝油浓稠滋味鲜美，咸甜适口，味醇厚，没有苦、涩、酸 6kg*12 罐/件	件	90.00
				92	公 洗洁	去污力不小于标准餐具洗涤剂，不含	桶	70.00

					精	香精、防腐剂 and 着色剂，40 斤/桶		
				93	杂类 一次性筷子	产品符合国家及行业相关标准 40 双 *40 包/件	件	65.00
				94	一次性塑料饭盒	产品符合国家及行业相关标准 750ml*300 只/件	件	95.00
				95	一次性碗	产品符合国家及行业相关标准 500ml*600 只/件	件	138.00
				96	10 斤装食品袋	pp 材质，产品符合国家及行业相关标准 28 只/扎	扎	2.80
				97	3 斤装食品袋	pp 材质，产品符合国家及行业相关标准 40 只/扎	扎	1.50
				98	5 斤装食品袋	pp 材质，产品符合国家及行业相关标准 30 只/扎	扎	2.50
				99	米油类 优质大米	总汞 (Hg)mg/kg: ≤0.02 色泽、气味: 正常 加工精度: 精碾 黄粒米含量: ≤1. % 碎米总量: ≤15. % 小碎米总量: ≤1. %	斤	2.30
				100	米油类 调和油	透明度: 透明 色泽 (罗维朋比色槽 133.4mm): ≤ Y40 R5.0	瓶 (10	128.00

				<div> <div>溶剂残留量, mg/kg: 不得检出</div> <div>酸价 AV, mmol/kg: ≤3.00</div> </div> <div>升)</div>	
				<p>二、质量要求</p> <p>1. 供应的蔬菜配菜必须符合国家的食品卫生标准, 新鲜、安全无毒、无腐烂变质、可食用; 必须通过农药残留量检测, 蔬菜配菜生产或存放期间须施用农药时, 必须严格执行国家和行业规定, 交货时农药残留量不得超标; 蔬菜配菜应鲜嫩、无根须、无黄叶、无杂草、无泥沙; 每次供应的蔬菜配菜都必须提供《残留农药检测合格证明》;</p> <p>2. 供应的肉类必须符合我国《中华人民共和国食品安全法》的要求, 达到国家有关食品标准和卫生标准, 无毒害、无腐烂变质; 鸡鸭鱼必须是当天宰杀好, 无内脏; 肉色正常, 无腐烂、无异味、无打水现象, 每次供应的鸡鸭鱼都必须提供当地检疫合格证明, 鲜猪肉、牛肉必须在梧州市指定的屠宰场屠宰, 并经动物检验检疫合格, 供货时提供相关证明材料;</p> <p>3. 供应的鲜鸡蛋应新鲜完整、不破损、不变质, 保持鲜鸡蛋表面清洁, 不沾附泥污等, 母鸡产出的鸡蛋不超过 7 天;</p> <p>4. 带外包装的货物需标明生产许可证编号; 密封、无毒、无害包装, 包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样, 在保质期内。</p> <p>5. 要求正品, 无杂物、污迹、发霉变色等, 在保质期内不变质, 货到送货地点时保质期距离到期日期至少有三分之二的时间。</p> <p>6. 中标供应商所提供产品质量必须要符合行业标准要求, 不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现, 严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。</p> <p>7. 中标供应商所提供产品必须价格合理, 应按照中标单价供给, 否则采购人有权不用。</p> <p>8. 中标供应商在供应过程中, 如果发生出现质量问题或造成食物中毒, 如变质等情况, 经查实后确属供方责任, 投标人承担全部责任, 主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等, 直至追究刑事责任。</p> <p>9. 中标供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关规定, 所</p>	

			<p>提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，还将立即取消中标供应商的供货资格，中标供应商承担由此造成的经济责任和法律责任：</p> <p>1) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；</p> <p>2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；</p> <p>3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；</p> <p>4) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；</p> <p>5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；</p> <p>6) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；</p> <p>7) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；</p> <p>8) 超过保质期限的。</p> <p>三、包装要求</p> <p>中标供应商对食材的包装须符合现行国家标准或行业标准，按照食材特性使用适当的包装方式（冷鲜制品须冷藏、冷冻或采用其他保鲜方式），确保食材新鲜无变质的运抵采购人指定交付地点。如采购人对食材包装有特殊需求的，以采购人每次通知为准。</p> <p>四、送货要求</p> <p>1. 送货时间：采购人提前 1 天时间列明供货清单通知中标供应商，双方约定送货时间，中标供应商接到通知后按时供货，采购人如有临时需求，接到采购人临时进货通知后要在双方约定的时间内按时供货。除不可抗力，中标供应商不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标供应商。中标供应商不能按时、按质、按量供货，导致梧州市看守所押人员无法正常供应伙食的，采购人有权自行采购同等质量的货物，由此造成的经济损失和责任均由中标供应商承担，并承担违约责任。</p> <p>2. 送货地点：梧州市看守所内或采购人指定地点。</p> <p>3. 整个运输过程必须采用符合卫生要求的专用载具运输，保持清洁和定期</p>
--	--	--	--

			<p>消毒，车厢内无不良气味、异味。</p> <p>4. 一般供货要求：采购人食堂在每天下午 15：00 前，整理食堂次日所需的各类食品的品目、数量等信息，向中标供应商以微信或电子文件等形式提交次日订货计划，并说明购货品质、供货日期、时间及其它需要说明的事项。</p> <p>中标供应商要认真核对订货计划，并按订货计划准备好各类食品，于次日 9：00 前配送完毕。</p> <p>5. 紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，中标供应商须 2 小时内完成当次现场供货。</p> <p>6. 实际供货数量以采购人指定人员每次提供的订单为准，中标供应商必须按照采购人食堂采购人员通知的时间、数量、品目、品质要求及协定的价格准时送货，经采购人验收合格后签字确认收货单。每次订单不论数量多少，中标供应商不能以任何理由推脱。一旦影响到采购人食堂的正常运转，中标供应商应承担相应的经济赔偿。除客观不可抗力外，中标供应商不得推迟送货。如确需推迟送货的，中标供应商应在得知情况的同时，书面告知采购人并征得采购人同意。</p> <p>7. 人员、车辆进入采购人验货区、库区等区域，要服从相关的安全、现场管理等相关的管理制度。</p> <p>8. 中标供应商不得将中标项目转让或分包给他人，否则采购人有权依法解除合同，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p> <p>9. 每次送货，中标供应商须委派一名专门项目负责人，负责货物的运输、过秤，并协助采购人指定人验收货品，货品的品种和重量以采购人指定人验收的结果为准，经验收合格后签字确认。</p> <p>10. 中标供应商须严格按照采购人指定人员的指令配送商品的数量，不得随意增减数量，否则，采购人指定人员有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人指定人员同意后方可改变。</p> <p>11. 采购人指定人员或其他工作人员发现采购货物不能正常使用的，中标供应商应无条件退换。中标供应商未能履行采购文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人指定人员退货后将记</p>
--	--	--	--

			<p>录在案，并对中标供应商予以处罚，要承担因此产生的一切损失和费用。</p> <p>12. 凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。具体采购量以实际为准。中标供应商应负责物资的供应、包装、运输、交货以及途中冷链和售后服务等工作。</p> <p>五、其他要求</p> <p>1. 中标供应商在项目实施前必须建立并执行严格的进货查验、索证索票和进货台账制度，保证供应食材必须有追溯标志和溯源渠道查询。采购人可随时调取中标供应商查阅食材的各环节相关记录（包括原材料采购记录、原辅料的合格证明及验收记录、原辅料进出仓记录、生产过程记录、成品进出仓记录、成品检验报告、冷链运输记录等）。</p> <p>2. 人员投入及健康保障：中标供应商需投入能胜任食品配送工作的固定服务团队，服务团队成员不少于3人（其中不少于1名项目负责人），服务团队全部成员必须持个人健康证上岗，并报采购人备案。如需调整服务团队成员，须在调整前3个工作日内书面向采购人提出申请，说明调整理由，经采购人书面同意后方可调整服务团队成员。</p> <p>3. 运输设备投入：中标供应商须具备自有（租赁）运输车辆不少于1台，并具备冷链配送运输能力，且在合同服务期限内不得随意更换车辆。</p> <p>4. 投标人需具备仓储能力；</p> <p>5. 食品安全保障：投标人在食品集采集配中购买产品责任保险；在经营活动中无不良记录，无食品安全事故；有食品检测中心，具备有相应的食品检测设备。</p> <p>6. 应急服务：中标供应商需具备应急配送能力，并针对本项目拟定应对突发事件（传染病或食品安全事故等）的应急处理措施和应急服务预案。应急配送不得晚于15分钟响应，至少2小时内到达指定配送点。如遇到采购人食堂临时断电或其他特殊原因不能进行烹饪，采购人临时通知供应商，供应商必须为采购人另寻符合食品卫生安全标准的食堂或酒店烹饪，2小时内送至采购人处，产生的费用双方另行协商。</p> <p>7. 中标供应商有以下行为，经调查属实的，采购人将立即报相关部门处理，</p>
--	--	--	--

			<p>如涉嫌违法犯罪的，将依法追究相关法律责任：</p> <p>1) 弄虚作假，提供虚假材料取得中标供应资格的；</p> <p>2) 中标供应商有将项目转包、分包行为的；</p> <p>3) 经营情况发生重大变更，已经不具备承接本项目能力的；</p> <p>4) 无正当理由拒绝履行合同向采购人供货的；</p> <p>5) 有行贿等不正当竞争行为的；</p> <p>6) 因所供货物质量原因导致看守所内发生食品安全事故的；</p> <p>7) 所供应货物存在故意假冒伪劣行为的；</p> <p>8) 因供应商原因导致看守所内发生监管安全事故的；</p> <p>9) 工作人员为看守所在押人员私传违禁品、违规品、危险品、信件、口信等违反采购人管理规定的；</p> <p>10) 有其它违法违纪行为的。</p> <p>8. 中标供应商必须依据国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度，保证食品安全，有明确的食品安全责任人。因所供货物质量原因导致看守所内发生食品安全事故，采购人有权进行处罚，中标供应商需赔偿救治经费及误工损失。</p>
--	--	--	---