

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	鸡蛋	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	禽蛋	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	光鸡	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	牛腩	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	牛排	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	鲳鱼	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、腐烂等现象。	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, 茼叶细嫩浓绿, 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、无枯萎现象。	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		蒜苔	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		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	调味品	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

							溶剂残留量, mg/kg:不得检出 酸价 AV, mmol/kg:≤3.00	升)	
--	--	--	--	--	--	--	---	----	--

二、质量要求

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》;
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;
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;
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。
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。
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。
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。
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。
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>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> <ol style="list-style-type: none">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；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；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；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；5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；6) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；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；8) 超过保质期限的。 <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> <ol style="list-style-type: none">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，导致梧州市看守所在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。2. 送货地点：梧州市看守所内或采购人指定地点。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>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> <ul style="list-style-type: none">1) 弄虚作假，提供虚假材料取得中标供应资格的；2) 中标供应商有将项目转包、分包行为的；3) 经营情况发生重大变更，已经不具备承接本项目能力的；4) 无正当理由拒绝履行合同向采购人供货的；5) 有行贿等不正当竞争行为的；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；7) 所供应货物存在故意假冒伪劣行为的；8) 因供应商原因导致看守所内发生监管安全事故的；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；10) 有其它违法违纪行为的。 <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>
--	--	---