

附件二：

采购需求“负面清单”

制定负面清单（退出机制）如下，如供应商已出现下述情况之一或提供虚假证明材料的，不得获取招标文件：如在投标过程中出现下述情况之一或提供虚假证明材料的，按无效投标处理；如在供餐过程中发现投标时提供虚假证明材料的，或发生下述情况之一的，终止合同，并按有关规定进行处罚和追责：

1、未建立食品安全管理制度（供餐单位须建立食品安全与营养健康状况自查制度，建立健全场所及设施设备清洗消毒、维修保养校验、原料采购至供餐全过程控制管理、餐饮具清洗消毒、食品添加剂使用管理等制度，建立并执行从业人员健康管理和培训制度，建立食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验制度）；

2、未配备、培训或考核食品安全管理人员；

3、未建立采购进货记录或台账；

4、未制定食品安全事故处置方案；

5、采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）等非法食品添加剂；

6、违规制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕；

7、违规加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品；

8、未按照要求留样或拒绝保留用餐样品的（包括因留样问题经学校警告没有改正的）；

9、采购食品及原料时未查验或留存许可相关文件：未查验或留存食品生产者的生产许可证和产品合格证明文件、食品经营者的食品经营许可证、肉类产品的检疫合格证明、肉类制品的检验合格证明等；

未查验或留存食用农产品生产者社会信用代码或者身份证复印件、集中交易市场开办者或者经营者加盖公章（或者负责人签字）的购货凭证的；

10、使用超过保质期的食品原料、食品添加剂或食品的；

11、存在采购加工法律法规禁止生产经营的食品、使用非食用物质、滥用食品添加剂、降低食品安全保障条件等食品安全问题的；生产经营腐败变质、油脂酸败等或感官性状异常的食品、食品添加剂；

12、生产经营被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；

13、未对餐饮具和盛放直接入口食品的容器洗净、消毒或者清洗消毒不合格；

14、违规安排未取得健康证明或者患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作；

15、违反相关法律法规，被市场监管部门吊销食品经营许可证、营业执照；

16、发生食品安全事故或在合同期内被行政处罚的；

17、未持续保持食品经营许可条件，经整改仍不符合食品经营许可条件的；

18、出现降低供餐质量和餐量标准，随意变更供餐食谱等情况，或在供餐质量评议中学生满意度违反双方合同约定，经约谈警告后，仍不改正的；

19、转包、分包供餐业务或存在擅自变更配餐生产地址、擅自更换履约人等违约行为；

20、因供餐单位原因造成的学生食源性疾病的；

21、食品的配送温度和食用时限不符合《餐饮服务食品安全操作规范》等有关规定要求的；

22、供餐单位与学校之间存在商业贿赂等不正当经营行为的；

23、未履行供餐服务合同约定的，经营管理混乱、存在突出的食品安全隐患问题的，被相关行政部门处罚且限期整改不力的；

24、违法采购不合格食品、原材料或者掺杂使假，加工无证、过期、有害食品，危害学生健康或者服务质量存在问题及其它原因而引起群体性事件，影响恶劣的；

26、配送食品存在质量问题引发食品安全事故的（涉及违法的移交有关部门处理）；

27、配送超过保质期限的食品。配送腐败变质、油脂酸败、霉变、污秽不洁或存在其他明显感官性状异常的食品。配送含有毒、有害物质或者被有毒有害物质污染的食品。配送含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的食品；

28、使用未经动物检疫部门检验、检疫或者检验检疫不合格的肉类及其制品。配送掺假、掺杂，影响食品安全的食品。使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做食品的；

29、教育和市场监管部门关于食品安全等相关规定的退出机制中任何一种情形的；

- 30、因供餐服务出现问题影响到学校办学声誉的；
- 31、经相关部门分析研判存在食品安全风险隐患的；
- 32、出现其他违反法律法规及有关规定的行为。