

安溪县教育局文件

安教〔2026〕130号

安溪县教育局 安溪县市场监督管理局 关于印发《安溪县学校食堂大宗物资采购 配送服务管理办法》的通知

各中学、中（职）专学校、中心学校、县直学校、民办学校，
各物资采购配送企业，各市场监管所：

现将《安溪县学校食堂大宗物资采购配送服务管理办法》印发给你们，请认真遵照执行。



（此件公开发布）



2026年8月10日

安溪县学校食堂大宗物资采购 配送服务管理办法

为确保学校食堂采购的食材质量安全、价格合理、供应稳定，提高食堂服务质量，切实保障广大师生生命安全和身体健康，结合安溪县中小学校实际情况，特制定本办法。

一、采购配送要求

1. 采购配送企业必须选择优质食材供货商，完善进货渠道，确保货源充足、品质优良。要建立食品进货索证索票制度，进货时必须向供货商索取营业执照、动物检验检疫合格证明、验收合格证明等相关证件的复印件。实施食品安全市场准入管理制度（QS）的产品必须取得《食品生产许可证》，同时索取该批次产品食品检验（质检）报告等相关资料的复印件，验明食品合格证明和食品标识。所有资料要加盖供货企业公章，建立票证档案。严禁采购、供应转基因食材及转基因加工成品；大米必须符合GB/T1354-2021 一级大米标准；生鲜猪肉 24 小时内屠宰、牛羊禽当日屠宰，鸡蛋单颗 ≥ 60 克、产出不超过 5 天；蔬菜 48 小时内采摘。

2. 采购配送企业必须建立食品检查验收制度。食品验收入库时，验收人员在验收台账上如实记录每种食品进货时间、来源、名称、规格（批号）、数量等内容。

3. 采购配送企业要确保所供应食材新鲜，不发霉、不变质、不变味、不过期，不得掺杂掺假、以次充好，不得短斤少两。同时要严格按照既定的基准价、下浮率与学校进行结算。

4. 采购配送企业要确保从事直接接触食品的管理人员、从业人员、运输人员均取得有效健康证和相关从业资格证明，实行一人一岗，项目负责人、食品检验员、食品安全员、配送员岗位不得互相兼任。

5. 学校每周四下午下班前把下周所需的物资采购清单在信息化管理系统或平台中下单给采购配送企业，采购配送企业最迟每天上午 8:30 前（除自然原因造成的灾害外）将所需物资送货上门。延误在 30 分钟以上 1 个小时以内的，每次扣款 300 元（从货款中扣除）；延误超过 1 个小时的，每次扣款 500 元（从货款中扣除），造成学校不能准时供餐或无法供餐的，应赔偿学校所有的损失。采购配送企业要制定食品配送应急预案，确保极端天气或自然灾害条件下能快速响应、高效处置，保障师生的基本饮食需求。

6. 采购配送企业应建立可支持移动终端应用的信息化管理系统或平台，实现线上系统功能与线下业务流程规范的无缝衔接，支持电脑或手机客户端下单，提供“一站式”的购物平台，支持监管部门、学校、家委会等用户权限，了解监管食材定制、价格监管、食源追溯等要求，从而实现从食材下单到配送过程全

程可追溯的食品安全管理。

7. 采购配送企业要安排固定车辆和司机负责送货上门，在送货途中运输、保管所产生的费用由采购配送企业承担。若采购物资交接前发生损毁的，其损失由企业自行承担。

8. 食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，运输车厢的内舱，包括车厢地面、墙面、顶部应使用抗腐蚀、防潮、易清洁消毒的材料。车厢内保持整洁卫生，无不良气味、异味。

9. 采购配送企业必须配备自有或租赁（租期覆盖 2026 年秋季学期-2028 年春季学期）食品专用冷链冷藏车至少 4 部，冷冻食材温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，冷藏食材温度 $0^{\circ}\text{C} \sim 8^{\circ}\text{C}$ ，所有冷链车辆配备实时 GPS、连续温度自动记录设备，全程温控数据可留存可核验；贮存、运输对温度、湿度等有特殊要求的食品，必须使用机械制冷冷链车运输，确保食品不腐烂变质或产生异味，无断冷、解冻情况。未按规范冷链配送，单次扣款 2000 元（从货款中扣除）；累计出现三次及以上情况，每次扣款 5000 元（从货款中扣除），同时学校有权拒收并要求更换合格食材。

10. 采购配送企业要确保配送物资无损伤、腐烂、寄生虫等现象，对温度有要求的食品应确保食品的温度与包装上指示温度一致。物资运送到学校后，由采购配送企业员工与学校相关人员共同对货品的质量、数量进行验收，质量、数量核对准确无误后，由双方共同在送货单上签字确认，以此作为结算的依据，否则视

为无效供货。验收不合格的，学校有权拒收，采购配送企业应按要求予以更换合格物资，由此给学校造成损失的，应赔偿相应损失并承担违约责任。

11. 物资运送到学校后，采购配送企业员工必须提供供应物资品种的检疫检测报告、化验单、合格证明等材料。票证未随车送达单次扣款 1000 元（从货款中扣除），累计出现三次及以上情况，每次扣款 5000 元（从货款中扣除）。因物资品种等特殊原因无法提供上述证明材料的，采购配送企业员工必须填报物资预售申请单，以确保物资质量和避免“三无”产品进入学校。

12. 采购配送企业应建立和使用“一品一码”食品安全信息追溯管理系统，准确、规范、完整地将每批次的食品、食用农产品购销信息上传至福建省食品生产经营追溯管理系统。

13. 采购配送企业应建立运输车辆定期消毒制度，车辆保持清洁卫生，食品堆放科学合理，避免在运输过程中造成食品的交叉感染。车辆进入校园要服从保安检查和指挥，谨慎驾驶，注意安全。

14. 采购配送企业所使用的食品包装材料应符合国家环保标准和食品安全国家标准，优先选用可降解、可回收的包装材料。对于一次性包装材料，需提供环保认证资料或相关说明。在配送过程中，尽量减少不必要的包装层数和包装体积，降低包装废弃物的产生量。使用不合规包装，学校有权要求更换并对采购配送

企业予以每次 2000 元的扣款（从货款中扣除）。

二、仓储管理要求

1. 采购配送企业必须在安溪县域内设立独立专属配送点，配送点建筑面积不少于 500 m²；配送点选址交通便利、远离污染源，缩短至各校的配送半径，降低食材运输损耗风险。

2. 配送点场地的建设和布局必须严格按照国家食品经营建筑规范、食品安全标准执行，具备完善通风、排水、防潮、防虫、防鼠、防尘设施，场地地面防滑防水、墙面防霉、天花板隔热防火；场地内设置清晰的分区标识：常温仓储区、冷藏仓储区、冷冻仓储区、独立检测室、装卸货区，各区域物理隔离，物流动线互不交叉，避免交叉污染。

3. 配送点应配备充足的防爆、节能照明设施，保证场地内光线明亮，便于检验、分拣、仓储操作；同时配齐全套消防器材、规范消防通道，制定火灾应急预案，定期开展消防演练并留存记录。

4. 配送点应配备足量合规冷藏、冷冻设备，冷藏设备温度稳定在 0-8℃，冷冻设备温度 ≤ -18℃，设备定期校准，配套备用电源、应急制冷机组，防止停电造成食材变质，设备台账、检修记录完整留存。

5. 配送点必须设立独立食品安全检测室，面积不少于 30 m²，划分样品前处理、仪器分析、试剂储存分区；配齐农残、兽药、重金属、微生物、食用油、添加剂全套检测设备，设备采购发票、

校准证书、供应商资质存档；每批次入库食材自行检测，留存检测报告、样品。

6. 采购配送企业对所有品类食材严格执行留样制度，留样足量，留样时间不少于 48 小时，规范冷藏储存。一旦发生食物中毒、疑似食源性事件，第一时间完整提供留样，配合卫健、市监调查。隐瞒、伪造、销毁留样视为重大违约，直接触发终止合同条款。

三、售后服务要求

1. 采购配送企业对所配送的食材按月结算时，必须提供正规增值税机打发票，并附各校签字完整的送货单、验收清单，作为结算依据。票据品名、规格、数量、单价、总价必须与实际供货完全一致，票据不全不予结算。

2. 采购配送企业对所配送的食材提供完整的“三包”服务，对质量、变质、破损的食材无偿包换、包退；遇台风、停课、自然灾害等不可抗力情况，当日预定的食材全额退换；针对学校临时加急采购需求，采购配送企业应在 2 小时内响应并进行配送。

3. 采购配送企业必须常态化开展内部专业培训，培训内容包括食品安全法规，每季度不少于 8 学时；食材仓储保鲜、冷链物流，每半年不少于 8 学时；应急处置，每年不少于 8 学时。所有培训签到表、课件、照片应完整存档，市监、教育等部门可随时抽查，台账缺失按违约处理。

4. 采购配送企业应建立食品安全应急演练机制，每年至少组织 1 次全覆盖应急演练，覆盖食物中毒、冷链故障、大规模断供、疫情防控、极端天气场景，演练报告报送安溪县教育局存档。

5. 采购配送企业应设立专职客户服务团队，接到学校、家长、监管的投诉后，应在 6 小时内响应，2 个工作日内出具整改、赔付解决方案；每季度主动开展师生、家长食材满意度调查，形成调查报告报送教育局。对合理的投诉和整改意见，应在 10 日内落实。

6. 学生食用采购配送企业供应的食材出现不良反应、疑似食物中毒，企业须在 1 小时内派员到场，配合调查、封存留样、溯源供货源头；经有关部门认定为企业食材责任的，全部医疗费、行政罚款、经济赔偿等法律责任由配送企业独自承担，同时没收履约保证金、终止合同。

7. 采购配送企业在合同签订 30 日内，为本项目单独投保食品安全责任险，投保额度不低于 5000 万元，未按期投保暂停货款结算。

四、企业违约责任和相关处罚标准

1. 采购配送企业配送的物资短斤少两，经现场验收查出，按实际数量结算货款，在考核评价时予以扣分。

2. 配送的物资质量未达标的，采购配送企业必须无条件更换，直至达标。净菜率、净货率未达到要求的，按实际情况进行

计算,在考核评价时予以扣分,并给予相应扣款(从货款中扣除):第一次扣款 1000 元,第二次扣款 2000 元,第三次及以后,采购人可视情况扣款 4000 元,并有权终止合同。

3. 采购配送企业所供应物资的保质期不得少于该商品原有保质期的二分之一,未达到规定的物资,学校有权要求予以更换。采购配送企业所供应的货物已过保质期或腐烂变质的,采购配送企业应予以无条件更换至质量达标并支付违约金。出现第一次向采购人支付违约金人民币 30000 元(上缴财政专户),出现第二次向采购人支付违约金人民币 50000 元(上缴财政专户),出现第三次采购人有权终止合同及没收全部履约保证金。

4. 采购配送企业提供的食品合格证明材料(食品检疫检测报告、食品化验单、食品合格证)与本批次食品不符时,采购人有权拒收,因此造成采购人没有食品食用,按本批食品合同价值 $\times 2$ 的金额扣款(从货款中扣除)。

5. 采购配送企业应根据学校采购需求供应产品,因天气及市场等特殊原因,在征得学校同意的情况下,采购配送企业可以更换品种;采购配送企业未经允许擅自更换供货品种的,按 1 个品种扣款 300 元进行核算(从货款中扣除)。

6. 采购配送企业必须无条件接受教育、市监、卫健等部门和学校对食品安全方面的监督管理、检查考核。如果配送的食材抽样检测不合格或违反《中华人民共和国食品安全法》等法律法规,

采购配送企业必须承担相应责任。如果造成食物中毒等事故，经卫生检疫部门认定后，采购配送企业不仅要承担所有医疗费用、相关部门的罚金及赔偿学校经济损失，同时要承担相关法律责任。

7. 采购配送企业严禁转包、分包本项目全部或部分配送业务，一经查实，教育局、学校有权单方面终止合同，全额没收履约保证金。如履约保证金不能弥补采购配送企业违约对采购人造成的损失，采购配送企业还需另行支付相应的赔偿。同时取消该企业在本县营养改善计划实施学校食材采购投标资格。

8. 企业连续两次季度考核得分低于 80 分（不合格），依据招标文件退出机制，立即终止配送合同，没收履约保证金。

9. 其他未列明的违约责任，由学校根据合同期内需采购配送企业提供的服务，双方进行补充约定。

五、学校方职责

（一）采购前期职责

1. 建立学校食品安全管理领导小组，严格落实校长负责制，明确下单、验收、台账、财务、反馈专项责任人，分工清晰，责任到人。

2. 与采购配送企业签订配送补充合同，合同内容严格匹配招标文件、主采购合同，不得私下变更下浮率、食材标准、配送时限。

3. 根据在校师生人数及每周用餐需求合理制定食材采购计划，按时线上提交订单，不得临时无理由大量加单、退单。

（二）采购过程职责

1. 对配送物资实行双人轮值现场验收,严格核对票证、温度、保质期、外观品质、重量;无检疫报告、无生产日期、过期、变质、农残超标、冷链断温食材当场拒收,做好拒收书面记录。

2. 建立完整食材采购台账,送货单、检测报告、检疫证明、发票按月装订归档,保存周期不少于2年,随时接受有关部门检查。

3. 区分仓储存入库食材,生熟分离、离地离墙,落实校内食材留样制度。

（三）采购后期职责

1. 妥善储存校内食材,定期自查库存变质、临期货品并及时处理。

2. 每季度配合教育、市监等部门开展联合考核,如实填写食材质量、配送时效、服务评价,客观打分。

3. 定期公示食堂采购、收支台账,主动接受师生、家长监督,收集意见统一反馈配送企业整改。

4. 严禁任何教职工私下指定供货商、收受回扣、私下议价,一经查实依法依规追责。

5. 主动接受教育、市监、卫健等有关部门的监督检查,提供采购信息和档案资料。

6. 定期公布学校食堂财务收支状况,接受师生、家长和社会各界监督。

7. 严守党纪国法，守牢底线，不进行虚假交易和任何形式的不正当利益输送。

六、附则

本办法自印发之日起施行，由县教育局、县市场监督管理局负责解释并监督执行。原《安溪县学校食堂大宗物资采购配送服务管理办法（试行）》（安教〔2025〕17号）同时废止。