

安溪县教育局文件

安教〔2026〕131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 配送企业考核评价办法》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企业考核评价办法》印发给你们，请认真遵照执行。



安溪县学校食堂大宗物资采购配送企业 考核评价办法

一、考核评价内容与评分标准

每学期末组织开展一次综合考核评价工作。其中，教育、市监部门考核指标，由教育、市监部门分别组织考核（附件 1、2）；学校评价、学生评价、家长评价工作，由学校组织实施并按要求报送结果（附件 3-5）；社会监督员评价工作，由教育、市监部门共同组织开展（附件 6）。

县教育局学生资助管理中心、体卫艺股牵头汇总考核分数，核定最终得分与考核等级。

设置基础评分项、一票否决项，出现一票否决情形的，本次考核直接判定为不合格，立即终止采购配送合同，取消配送资格。

（一）教育、市监部门考核指标（30 分）

1. 资质与合规管理（8 分）。企业营业执照、食品生产/经营许可证合法有效。经营范围与配送品类完全匹配。建立完善食品安全管理制度。足额配备食品安全总监、专职食品安全员。从业人员全部持有效健康证。严格落实培训制度：食品安全法规每季度 ≥ 8 小时、仓储配送半年 ≥ 8 小时、年度食品安全应急演练 1 次并留存完整台账。项目实行一人一岗，项目负责人、食品检验员、食品安全员、配送员不得相互兼任。专属配送点 $\geq 500\text{ m}^2$ 。标准化检测室 $\geq 30\text{ m}^2$ 。合规冷藏冷链车不少于 4 台。全套食品

检测设备 1 套。可对接省追溯信息系统。每发现 1 项不合规扣 1 分，扣完为止；伪造、过期食品经营许可证可直接触发一票否决。

2. 食品安全溯源管理（8 分）。严格落实索证索票制度，每批次预包装食品应随附产品出厂检验合格证明或 CMA 食品安全检测合格报告，每批次食用农产品均需随附承诺达标合格证和快检合格报告或 CMA 食品安全检测合格报告、全程冷链温控记录。完整、准确、实时上传福建省食品生产经营追溯系统，落实一品一码。系统需兼容省级追溯平台，具备数据加密、定期备份、泄漏应急机制。每发现 1 项不合规扣 3 分，扣完为止。检测报告与当批次食材不符单次扣 4 分。

3. 仓储与冷链管控（6 分）。仓储、分拣、安溪专属配送场地符合国标及 GB31605-2020 冷链规范，分区分架、离墙离地、生熟严格分离。冷冻温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 、冷藏温度 $0^{\circ}\text{C}-8^{\circ}\text{C}$ ，温湿度实时达标。配送车辆标配 GPS+连续温控记录仪，专车专用，严禁混装生活垃圾。场地、车辆每周消杀并留存完整消杀台账。无变质、过期、感官异常、违禁食材。每发现 1 项不合规扣 2 分，扣完为止；未按国标全程冷链单次扣 3 分。

4. 执法与整改落实（8 分）。无食品安全行政处罚、投标材料造假、异常低价核查违规记录。对有关部门检查反馈的隐患问题按期整改闭环。配送食材抽检合格、供货资质合法合规、车辆/场地/系统承诺兑现。每发现 1 项不合规扣 3 分，扣完为止。逾期未整改、整改敷衍本项直接 0 分。

（二）学校考核指标（20 分）

1. 食材质量管控（5 分）。配送食材的新鲜度、规格、等级、

品牌符合合同约定，无腐烂变质、散发异味、掺杂掺假、以次充好，无违规劣质食材。每出现1次验收不合格扣2分，扣完为止。

2. 食材包装与溯源（4分）。食材包装完好无损，标签标识规范齐全；散装食品容器外包装清晰标注食品名称、生产日期/批号、保质期、生产经营者信息；随货合格证明、供货凭证齐全。每出现1次不合规扣2分，扣完为止。

3. 配送履约时效（4分）。严格按照约定时间、品类、数量精准配送，无漏送、错送、延误配送、擅自更换品类等情况。每出现1次违规扣2分，扣完为止。

4. 价格执行规范（2分）。严格按照合同约定基准价、下浮率执行，无随意涨价、价物不符、变相涨价等行为。每出现1次违规扣1分，扣完为止。

5. 售后服务与配合度（5分）。及时响应学校合理诉求，退换货高效便捷；积极配合学校开展日常检查、台账核查、问题整改等工作；妥善处置投诉建议，无推诿扯皮、敷衍应付现象。配合度差、投诉处置不及时每次扣2分，扣完为止。

（三）学生问卷调查指标（20分）

1. 食材安全与新鲜度（10分）。食材安全放心，新鲜度高，无变质、无异味，无掺杂掺假。

2. 食材品质与口感（10分）。食材烹制成菜品后口感良好、营养达标，无劣质食材。

（四）家长问卷调查指标（10分）

1. 食材安全与新鲜度（5分）。食材安全放心，新鲜度高，

无变质、无异味，无掺杂掺假。

2. 食材品质与口感（5分）。食材烹制成菜品后口感良好、营养达标，无劣质食材。

（五）社会监督员问卷调查指标（20分）

1. 食材安全与新鲜度（5分）。食材安全放心，新鲜度高，无变质、无异味，无掺杂掺假。

2. 计量精准度（5分）。食材分量充足、品类齐全，无缺斤少两现象。

3. 食材品质与口感（5分）。食材烹制成菜品后口感良好、营养达标，无劣质食材。

4. 配送服务保障（5分）。配送服务稳定规范，不延误、不疏漏，保障食堂正常供餐。

（六）一票否决项

1. 发生食品安全事故，造成师生食物中毒、食源性疾病或引发群体性舆情事件的。

2. 违反食品安全法律法规，被责令停产停业、吊销营业执照或食品经营许可证，企业法定代表人因食品安全犯罪被追究刑事责任的。

3. 存在转包、分包行为，或故意供应违禁食材、转基因食材、过期食材、假冒伪劣食材的。

4. 对食品安全问题拒不整改、整改不力、屡改屡犯，或服务态度极其恶劣，引发师生家长大量投诉，严重影响食堂正常运转的。

5. 与有关部门、学校相关工作人员相互勾结，存在利益输送、

弄虚作假等违法违规行为的。

6. 企业被列入严重违法失信名单、经营异常名录，且未完成信用修复的。

二、考核等级划分

根据最终考核得分，分为三个等次：

1. 优秀企业：得分 90 分及以上；
2. 合格企业：得分 80 分（含）—89 分；
3. 不合格企业：得分 80 分以下，或触及一票否决项。

三、考核结果运用

1. 考核结果公示 5 个工作日，接受企业申诉和社会监督，企业对结果有异议的，可在公示期内提交书面申诉材料及佐证依据，由教育、市监部门联合考核组复核答复；公示无异议后，正式通报全县教育、市监系统，同步抄送上级主管部门。

2. 对考核不合格的企业，由县教育局、市场监督管理局联合约谈，限期 15 天整改，扣除履约保证金；整改不到位或累计 2 次不合格的，取消采购配送资格，立即终止合同，强制其退出。

3. 对食材供应企业考核评价的分值由高到低排序，若发生临时紧急供应的情形，采购人将根据历次考核评价分值累加后进行排序，作为选择紧急供应备用企业的依据。

四、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企业考核评价办法（试行）》（安教〔2025〕18 号）同时废止。

- 附件: 1. 安溪县学校食堂大宗物资采购配送企业考核评价表
(教育局)
2. 安溪县学校食堂大宗物资采购配送企业考核评价表
(市场监督管理局)
3. 安溪县学校食堂大宗物资采购配送企业考核评价表
(学校)
4. 安溪县学校食堂大宗物资采购配送企业考核评价表
(学生)
5. 安溪县学校食堂大宗物资采购配送企业考核评价表
(家长)
6. 安溪县学校食堂大宗物资采购配送企业考核评价表
(社会监督员)

附件 1

安溪县学校食堂大宗物资采购配送企业 考核评价表（教育局）

被考核配送企业：_____		考核日期：____年__月__日			
序号	一级指标	评分标准	标准分值	实得分	扣分说明
1	资质与合规管理	建立完善食品安全管理制度,足额配备食品安全总监、专职食品安全员,项目实行一人一岗,人员不得相互兼任	2		
		严格落实培训制度:食品安全法规每季度 ≥ 8 小时、仓储配送半年 ≥ 8 小时、年度食品安全应急演练1次并留存完整台账	2		
2	食品安全溯源管理	严格落实索证索票制度,每批次食材随车完整附带合格证明、供货凭证	2		
		完整、准确、实时上传福建省食品生产经营追溯系统,落实一品一码,系统兼容省级追溯平台	2		
3	仓储与冷链管控	安溪专属配送点 $\geq 500\text{ m}^2$,标准化检测室 $\geq 30\text{ m}^2$,仓储分区分架、离墙离地、生熟严格分离	2		
		场地、车辆每周消杀并留存完整消杀台账,无变质、过期、感官异常、违禁食材	1		
4	执法与整改落实	对教育部门检查反馈的隐患问题按期整改闭环,无逾期未整改、整改敷衍情况	2		
		积极配合教育部门日常检查、台账核查,投标材料真实有效,无异常低价核查违规记录	2		
合 计			15		

教育局考核人员（签字）：

附件 2

安溪县学校食堂大宗物资采购配送企业 考核评价表（市场监督管理局）

被考核配送企业：_____			考核日期：____年__月__日		
序号	一级指标	评分标准	标准分值	实得分	扣分说明
1	资质与合规管理	企业营业执照、食品生产/经营许可证合法有效，经营范围与配送品类完全匹配	2		
		从业人员全部持有效健康证，合规冷藏冷链车不少于 4 台，全套食品检测设备 1 套	2		
2	食品安全溯源管理	每批次食材随车完整附带产品合格证明、动物检疫合格证明、出厂合格证	2		
		检测报告与当批次食材相符，全程冷链温控记录完整，可对接省追溯信息系统	2		
3	仓储与冷链管控	仓储、分拣场地符合国标及 GB31605-2020 冷链规范，冷冻温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 、冷藏温度 $0^{\circ}\text{C}-8^{\circ}\text{C}$ ，温湿度实时达标	2		
		配送车辆标配 GPS+连续温控记录仪，专车专用，严禁混装生活垃圾	1		
4	执法与整改落实	无食品安全行政处罚记录，配送食材抽检合格，供货资质合法合规	2		
		对市监部门检查反馈的隐患问题按期整改闭环，车辆/场地/系统承诺兑现	2		
合 计			15		

市监局考核人员（签字）：

附件 3

安溪县学校食堂大宗物资采购配送企业 考核评价表（学校）

学校名称（盖章）：_____ 被考核配送企业：_____ 考核日期：____年__月__日					
序号	一级指标	评分标准	标准分值	实得分	扣分说明
1	食材质量 管控	配送食材的新鲜度、规格、等级、品牌符合合同约定，无腐烂变质、散发异味、掺杂掺假、以次充好，无违规劣质食材。每出现 1 次验收不合格扣 2 分，扣完为止	5		
2	食材包装 与溯源	食材包装完好无损，标签标识规范齐全；散装食品容器外包装清晰标注食品名称、生产日期/批号、保质期、生产经营者信息；随货合格证明、供货凭证齐全。每出现 1 次不合规扣 2 分，扣完为止	4		
3	配送履约 时效	严格按照约定时间、品类、数量精准配送，无漏送、错送、延误配送、擅自更换品类等情况。每出现 1 次违规扣 2 分，扣完为止	4		
4	价格执行 规范	严格按照合同约定基准价、下浮率执行，无随意涨价、价物不符、变相涨价等行为。每出现 1 次违规扣 1 分，扣完为止	2		
5	售后服务 与配合度	及时响应学校合理诉求，退换货高效便捷；积极配合学校开展日常检查、台账核查、问题整改等工作；妥善处置投诉建议，无推诿扯皮、敷衍应付现象。配合度差、投诉处置不及时每次扣 2 分，扣完为止	5		
合 计			20		

学校评价人员（签字）：

附件 4

安溪县学校食堂大宗物资采购配送企业 考核评价表（学生）

学校名称: _____ 年级/班级: _____ 填写日期: ____年____月____日					
序号	评价项目	评价内容	满分	得分	意见建议
1	食材安全与新鲜度	食材安全放心，新鲜度高，无变质、无异味，无掺杂掺假	10		
2	食材品质与口感	食材烹制成菜品后口感良好、营养达标，无劣质食材	10		
合 计			20		
其他意见或建议:					

附件 5

安溪县学校食堂大宗物资采购配送企业 考核评价表（家长）

学校名称: _____ 学生姓名: _____ 与学生关系: _____ 填写日期: ____年__月__日					
序号	评价项目	评价内容	满分	得分	意见建议
1	食材安全与新鲜度	食材安全放心，新鲜度高，无变质、无异味，无掺杂掺假	5		
2	食材品质与口感	食材烹制成菜品后口感良好、营养达标，无劣质食材	5		
合 计			10		
其他意见或建议:					

附件 6

安溪县学校食堂大宗物资采购配送企业 考核评价表（社会监督员）

被考核配送企业: _____ 监督学校（盖章）: _____ 检查日期: ____年____月____日					
序号	评价项目	评价内容	满分	得分	问题记录
1	食材安全与新鲜度	食材安全放心，新鲜度高，无变质、无异味，无掺杂掺假	5		
2	计量精准度	食材分量充足、品类齐全，无缺斤少两现象	5		
3	食材品质与口感	食材烹制成菜品后口感良好、营养达标，无劣质食材	5		
4	配送服务保障	配送服务稳定规范，不延误、不疏漏，保障食堂正常供餐	5		
合 计			20		

社会监督员（签字）：

