|  |  |
| --- | --- |
|   |  |
|  |  |

|  |
| --- |
|  4110 |

许昌市地方标准

DB4110/T XXXXX—2024

校园食材供应商评价管理规范

（征求意见稿）

2024-XX-XX发布

2024-XX-XX实施

许昌市市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc157765187)

[1 范围 1](#_Toc157765188)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc157765189)

[3 术语和定义 1](#_Toc157765190)

[4 供应商准入 2](#_Toc157765191)

[5 供应商评价 2](#_Toc157765192)

[6 供应商管理 4](#_Toc157765193)

[7 供应商退出 5](#_Toc157765194)

[8 黑名单管理制度 5](#_Toc157765195)

[9 应急预案与持续改进 5](#_Toc157765196)

[附 录 A](#_Toc157765197)[（规范性）](#_Toc157765198)[校园食材供应商评价关键指标 6](#_Toc157765199)

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由许昌市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：许昌市市场监督管理局、许昌市教育局、河南华测检测技术有限公司．

本文件主要起草人：蒋红伦、张杨、孙博宏、徐会勤、赵德华。

本文件为首次发布。

校园食材供应商评价管理规范

* 1. 范围

本文件规定了校园食材供应商评价管理的术语和定义、供应商的准入、评价、管理等技术规范。

本文件适用于许昌市用餐人数300人以上的托幼机构食堂、用餐人数500人以上的学校食堂的校园食材供应商评价管理，其他集中用餐单位可参照使用。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 40040 餐饮业供应链管理指南

GB/T 33456 工业企业供应商管理评价准则

DB52/T 1737 学校食堂反餐饮浪费指南

DB15/T 3153.3 餐饮节约管理服务规范 第3部分：学校食堂

企业落实食品安全主体责任监督管理规（国家市场监督管理总局令第60号）

学校食品安全与营养健康管理规定(中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令第45号)

餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局2018年第12号）

食品经营许可和备案管理办法（国家市场监督管理总局令第78号）

* 1. 术语和定义
		1.

校园（含托幼机构）食材

供应校园内师生食用、饮用的食品，包括工业加工食品、食用农产品、餐饮食品等(以下简称为食材)。

3.2

供应商

提供产品或服务的组织或个人。

3.3

供应商管理

有关供应商方面,指挥和控制企业的协调的活动。

注: 本文中供应商管理指学校为确保食堂使用的食品原料安全、可靠，而对提供这些食材的供应商进行的一系列规范化和系统化的管理活动。

3.4

黑名单

学校为加强对食材供应商的管理和约束，针对在采购、履约过程中出现严重违规、违法行为或者商业信誉度极低的供应商而设立的一种惩戒性名单。

* 1. 供应商选取
		1. 基本原则

4.1.1 学校应依法严选具有合法资质、严格遵守食品安全规定的供应商，确保其供应的食材安全。

4.1.2 学校应当以适当方式听取家长委员会或者学生代表大会、教职工代表大会意见，保障师生家长的知情权、参与权、选择权、监督权。

学校应当畅通食品安全投诉渠道，听取师生家长对食堂、外购食品以及其他有关食品安全的意见、建议。

* + 1. 资质合规

对供应商的营业执照、食品经营许可证等相关证件进行严格审核，确保证件合法有效，经营项目涵盖学校食堂所需的食材供应服务。

* + 1. 食品安全保障

4.3.1 对供应商的食材采购渠道进行审查，确保来源清晰可追溯，每批次食材提供的随货证明文件符合要求。

4.3.2 对供应商的加工环境、仓储环境、冷藏冷冻设备及运输车辆进行审查，评估其在食材存储、分拣、加工制作、包装及配送过程中是否严格执行食品安全规定，有能力防止交叉污染，并确保食材在适宜条件下保持新鲜和安全。

4.3.3 通过查阅国家企业信用信息公示网站或政府公开信息，确认供应商在过去三年内没有发生过重大食品安全事故，也未曾受到市场监管部门的食品安全相关处罚。

* + 1. 大宗食材供应商选择

4.4.1 对于学校食堂用量较大的大宗食材（如米面粮油、肉类、蛋类等），宜采取公开透明的招投标流程、集中定点采购模式来确定供应商。

4.4.2 制定详细的招标文件，明确评分标准，包括但不限于食品安全管理能力、配送能力和售后服务等方面，向符合条件的供应商发出邀请，并根据综合得分高低来选定最终的大宗食材供应商。同时，对中标结果进行公示，接受社会监督。

* 1. 供应商评价
		1. 建立供应商评价机制

聚焦资质审验与追溯管理、食材质量保证能力及供货稳定性等关键指标，制定公正透明的供应商评价机制，量化各项指标并合理分配权重。对供应商实施全方位综合评估，并据此动态调整合格供应商名单。指标可参照附录 A 的规定执行。

* + 1. 确定评价形式

实施常态化的供应商评估工作，包括日常监督记录和定期（月度或季度）的综合评价报告。

* + 1. 评价周期

根据供应商的重要性以及风险程度等因素，灵活设定适宜的供应商评审周期。

* + 1. 评价方法

确立多元化的评价方法，如现场实地考察、食材样品检测、供应商服务调查问卷等多元化手段，全面了解并客观评价供应商表现。

* + 1. 评价主体

明确评价主体，由学校食堂管理部门、食品安全管理员等专业人士自行评价或委托第三方机构定期对供货商进行评价。

* + 1. 评价内容

5.6.1 资质审验与追溯管理

5.6.1.1 供应商需持有合法的经营证件，定期复核更新，其生产加工环境应严格遵守国家食品安全规定。

5.6.1.2 严格执行食材采购的索证索票要求，供应商应提供每批食材随货的相关证明文件和票据，保证来源合法、质量可追溯。

5.6.1.3 要求供应商建立完善的产品追溯系统，从原料来源、加工过程到运输销售全程可追溯。

将食品追溯能力作为供应商评选的重要加分项，鼓励供应商采用信息化手段提高追溯系统的建设与维护水平。

5.6.2 食材质量保证

5.6.2.1 与供应商明确约定食材的保鲜要求，设定食材到货后的新鲜度指标（如蔬果的色泽、质地、气味等）及保鲜期限，可采用定时定点供货、冷藏/冷冻运输等措施，并对到货后的新鲜度进行验收。

5.6.2.2 制定严格的收货标准和程序，对包装质量、装卸操作规范性提出明确要求，现场验货时记录并反馈破损、退货情况，计算供应商的平均破损率和退货率。

5.6.2.3 明确供应商在发现不合格产品后的通知时限、召回速度以及处理方案。

对于多次出现质量问题且处理不力的供应商，应降低其信用等级或考虑更换供应商。

5.6.3 供货稳定性

5.6.3.1 制定供应商供货准时率标准，如规定每月或每季度迟延交货次数不得超过一定比例，以及迟到时间限制。

对准时交付的供应商给予正面评价和激励，对频繁延误供货的供应商采取扣分、警告甚至淘汰机制。

5.6.3.2 设立订单执行准确度指标，要求供应商实际交货数量与订单数量吻合。对于订单单数匹配率高的供应商给予加分奖励，低于基准线的则在考核中予以减分处理。

5.6.3.3 考察供应商在遇到极端天气、交通阻塞等突发情况时的应急供应保障方案及实际响应速度。

5.6.3.4 要求供应商具备快速补货响应机制，在食堂需求变化时能够迅速补充所需食材，确保不因断货影响正常供餐。

5.6.4 合同履约情况

5.6.4.1 制定详细的供应商合同履行评价标准，包括但不限于付款条件、交货时间、商品质量、服务承诺等方面的执行状况。

5.6.4.2 定期对供应商进行合同条款履行的审计和评估，记录并统计供应商在合同期内的履约表现，如按时供货率、产品质量合格率等。

对于未按照合同约定执行的供应商，根据违约程度扣减评分或采取相应处罚措施。

5.6.4.3 评估供应商在面临学校食堂临时增订、紧急退换货、菜单调整等情况时的响应速度和灵活性。

5.6.5 经营业绩

要求供应商提供近几年为其他学校或企事业单位服务的成功案例，包括合作项目、服务规模、持续时间等信息。评估这些案例中的服务质量、食品安全记录以及客户反馈情况，量化成功案例的得分标准，如连续服务年限、无重大食品安全事故记录、获得荣誉奖项等。

* 1. 供应商管理
		1. 信息管理

建立供应商档案，留存相关资料，如营业执照、食品安全检测报告等关键内容，并保持动态更新。有条件的学校利用信息化手段，如供应链管理系统，实现食材从源头到餐桌的全程可追溯，确保食品安全。

* + 1. 合同管理

合同中明确双方权利与义务，在签订合同时详细列出关于食材品质、配送时效、售后服务、违约责任等方面的具体要求和条款。强调供应商必须遵守国家相关法律法规，提供符合食品安全标准的食材，如有违反应承担相应法律责任。

* + 1. 分级管理

6.3.1 结合供应商评价结果及食材的特性（安全特性、风险高低、风险舆情及预期用途）进行供应商的分类分级管理, 确定对供货商的管控力度，并动态调整。

6.3.2 针对不同风险级别的原料采取差异化的采购策略，如对于高风险原料只选择评级较高的供应商，并增加抽检频率和力度。

6.3.3 对于食材品质优良、供应稳定、服务质量、积极配合食品安全检查和改进的供应商，可给予建立长期合作关系、优先续约或增加采购份额等激励措施。

* + 1. 动态监督管理

6.4.1 对供应商的生产现场、运输过程及储存环境等进行随机抽查，或引入第三方检测机构进行供应商审核，确保符合食品安全标准和合同要求。

6.4.2 有条件的学校建立常态化的快速检测机制，对供应商提供的食材进行农药残留、兽药残留、致病性微生物等检测把关，并公示检测信息。

6.4.3 每学期对学校食堂用量较大的食材，随机取样委托专业检测机构进行实验室检验，以实际数据为依据评估供应商食材的质量安全。

6.4.4 制定详细的客户满意度调查问卷和评价体系，涵盖食品质量、配送准时性、问题响应速度、售后服务等方面。

可通过第三方机构对供应商进行匿名调查，并结合学校食堂的实际需求对结果进行分析评分。

6.4.5 对供应商提供的食材开展食品安全专项抽检，不定期组织“你点我检”进校园活动，让学生和家长点选出最想抽检的食材。

* + 1. 采购策略优化管理

6.5.1 精准采购与需求预测

学校宜采用信息化等手段，科学精准预测食材需求量，对于果蔬、生鲜食品等易变质、腐烂的食材应“少采勤采”、“即采即用”，保持最佳的新鲜度和营养价值，减少过量采购导致的食材浪费。

6.5.2 库存控制

引进先进的库存管理系统，实时监控库存状态，包括数量、保质期等信息。

规范供应商送货时间和频率，确保食材新鲜度，降低因过期或储存不当造成的损耗。

* + 1. 供应商资源整合与协同

6.6.1 集中采购与规模经济

整合多校区或多个食堂的需求，实现统一采购，增强议价能力，降低成本，并提高资源使用效率。

6.6.2 可持续供应链建设

选择具有环保意识和社会责任感的优质供应商，推动绿色包装和节能减排等措施，减少资源消耗，降低供应链对环境的影响。

6.6.3 供应商合作共建

推动与供应商共同实施食品安全及反浪费项目，如联合举办培训活动，提升双方在食材利用效率上的管理水平。

* 1. 供应商退出

7.1 建立供货商退出机制，如供应商违反合同约定，未按质量标准供货、不按时交付、发生质量问题等，可依据合同条款采取罚款、减少订单甚至终止合作的方式进行处理。

7.2 依据供应商的评价结果，及时更换不合格的供应商。

* 1. 黑名单管理制度

制定黑名单管理制度，对涉及重大食品安全事故、欺诈行为或其他严重违规事项的供应商列入黑名单，并禁止其在未来一定期限内与学校食堂合作。

* 1. 应急预案与持续改进

9.1 制定针对食品安全突发事件的应急预案，包括供应商突然无法正常供货、原料被发现存在安全隐患等情况的应对措施。

9.2 持续开展供应商评价和收集食材安全性信息，根据实际情况调整供应商名单和管理策略，不断优化风险管理流程。

9.3 协助供应商提升食品安全管理能力，如定期组织或参与相关法规培训、食品安全管理体系搭建等。

#

# 附 录 A

# （规范性）

# 校园食材供应商评价关键指标

校园食材供应商评价中的关键指标和指标说明见表 A。

表 A 校园食材供应商评价中的关键指标和指标说明

|  |  |
| --- | --- |
| 指标 | 说明  |
| 资质审验与追溯管理 | 经营资质齐全有效 |
| 食材采购的索证索票制度执行情况 |
| 快速检测验证食材合格率（农药残留、兽药残留等） |
| 食品追溯体系完备度 |
| 产品质量 | 新鲜度 |
| 货品破损率和退货率 |
| 不合格产品处理机制及其效率 |
| 供货稳定性 | 供货准时率 |
| 订单单数匹配率=实际按订单数量正确交货的单数 / 总订单单数 |
| 突发事件应对能力（如极端天气下的保障供应） |
| 库存管理效率和补货响应速度 |
| 合同履约情况 | 合同条款执行情况 |
| 对突发变更的应对措施与配合程度 |
| 经营业绩 | 近几年为其他学校或企事业单位提供服务的成功案例数量与质量 |