

# 无锡学院后勤管理处、基建处文件

后勤〔2026〕2号

## 无锡学院食堂大宗食材集中采购管理办法

### 第一章 总则

第一条 为深入贯彻落实食品安全“四个最严”要求，规范高校食堂大宗食材集中采购行为，保障师生饮食安全与营养健康，提升采购质量和效益，防范食品安全风险，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国招标投标法》《中华人民共和国政府采购法》《学校食品安全与营养健康管理规定》、《江苏省高等学校学生食堂管理工作规定（试行）》等法律法规及相关政策要求，结合本校实际，制定本办法。

第二条 本办法适用于学校所有食堂的大宗食材集中采购活动，涵盖供应商管理、食材验收、贮存管理、资金结算、监督考核、应急处置等全流程。本办法所指大宗食材，即普遍使用、成本占比超过5%的食材，具体品类由学校后勤管理部门动态调整。

第三条 采购工作遵循“安全至上、质量优先、价格合理、公开透明、全程可控、公益非营利”的核心原则，坚持集中采购

与规范管理相结合、全程溯源与动态监管相统一，确保食材供应稳定、质量可靠、成本可控，切实维护师生合法权益。

第四条 落实校园食品安全校长负责制，将大宗食材采购管理纳入学校重要议事日程。明确各部门责任分工：后勤管理部门作为牵头责任部门，负责制度落地、流程管控、供应商全周期管理及统筹协调工作；食堂承包商承担食材需求提报、现场验收、入库贮存及日常使用管理职责；纪检监察部门开展采购全流程监督执纪；保卫部门协助做好食材入校及现场秩序维护工作。

## 第二章 供应商管理

第五条 参与本校食堂大宗食材供应的供应商，须同时满足以下条件：

（一）具备独立法人资格，持有有效的营业执照、食品生产许可证或食品经营许可证，证件在有效期内且经营范围涵盖所供应食材品类；

（二）产品质量符合国家及行业相关标准，能提供近一年有效期内由 CMA 认证机构出具的产品质量检验合格报告，生鲜类食材需具备完整的冷链运输能力及温度监测记录；

（三）近 3 年内无食品安全事故、违法违规经营记录及查实的食品安全舆情事件，未列入国家企业信用信息公示系统违法失信名单，商业信誉良好；

（四）具备与学校采购规模相匹配的生产加工、仓储保鲜能力，能保障食材按约定时间精准送达指定地点，配备专职售后人

员响应问题处置；

（五）拥有完善的质量管控与溯源体系，可按要求提供食材检验检测报告、合格证明、检疫证明等溯源文件，配合学校开展质量追溯工作；

（六）提供近3年同类高校或大型单位食材供应业绩证明，无合同违约、欺诈等不良记录，自愿签订食品安全信用承诺书。

第六条 供应商遴选严格遵循公开、公平、公正原则，优先采用公开招标方式确定。招标文件需开展公平竞争审查，明确采购品类、质量标准、供应周期、资质要求、评审规则、违约责任等核心条款。

第七条 遴选实施流程：

（一）采购方案：学校后勤管理部门根据食堂实际采购需求，拟制食材集中采购方案，上报学校审定；

（二）委托招标：食材集中采购方案经学校审议通过后，由学校招标管理部门委托招标代理公司进行公开招标，形成招标文件，发布招标公告；

（三）综合评审：评审小组采用综合评分法，从资质合规性、质量保障能力、供应方案合理性、价格竞争力、服务口碑等维度量化打分，选定三家供应商入围。

（四）公示签约：招标结果经公示无异议后，确定合格供应商名录并对外公布。后勤管理部门与三家入选供应商签订供应商选定合同，明确双方权利义务、质量标准、价格调整机制、配送

要求、违约责任等，同时缴纳履约保证金。

第八条 建立供应商专属档案，详细记录供应商基本资质、供货台账、检测报告、考核结果、投诉处理、培训记录等信息；档案留存期限实行分类管理，食材采购验收凭证、溯源记录等食用农产品相关资料留存不少于 6 个月，确保完全符合国家法规要求。

第九条 实行常态化培训机制，每学期至少组织 1 次供应商培训，内容包括食品安全法规更新、学校采购政策、食材保鲜标准、应急处置流程等，提升供应商质量安全意识与服务水平。

第十条 构建年度考核体系，考核指标及权重为：产品质量（40%）、交货能力（40%）、售后服务（20%），采用百分制量化评分。考核标准详见《供应商服务质量考核评分表》。

第十一条 考核结果应用及奖惩措施：

（一）年度考核合格（85 分及以上）的供应商，服务期内下一年度继续供货；

（二）考核不合格（85 分以下）的供应商，服务期内下一年度不再采购，并取消下一轮投标资格；

（三）供应假冒伪劣食材、提供虚假证明文件，或因食材质量引发食品安全事故的，立即终止合同，列入黑名单，永久禁止参与学校采购项目，并依法追究经济赔偿责任。

第十二条 退出机制：

（一）供应商因自身经营调整需终止合作的，应提前 30 天

书面通知学校，经审核同意后，完成库存清算、资料交接、债权债务处理等手续，方可办理退出，履约保证金无息退还。

（二）供应商出现严重违约、供应不合格食材、发生食品安全事故等情形的，学校有权单方面解除合同，列入黑名单并通报教育、市场监管部门，依法追究责任人。

（三）服务期满后，供应商自然退出。

### 第三章 采购流程管理

第十三条 集中采购食材采用定期询价机制，由三家中标供应商在每个供货周期开始前进行报价，询价周期依据食材价格的稳定性在招标时进行明确，通常在1个月到6个月之间。后勤管理部门组织召开询价会，依据最低价供货原则确定该周期的供应商及食材价格，并在集中采购供应链系统中同步更新价格、品牌与供应商等信息。

第十四条 食堂承包商根据师生就餐人数、周菜品计划、库存余量及食材损耗率等，明确食材品类、规格、数量、质量要求及配送时间，并在集中采购供应链系统中自行下单采购。

第十五条 供应商须严格按需求计划备货，确保食材质量稳定。畜禽肉类需来自定点屠宰企业，附带动物产品检疫合格证明；猪肉额外提供肉品品质检验合格证明；大米、食用油需提供重金属、黄曲霉毒素等指标检测报告。

第十六条 严禁采购下列食材：

（一）超过保质期或临近保质期的；

- (二) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫的；
- (三) 感官性状异常、掺假掺杂的；
- (四) 无生产厂家、无生产日期、无质量合格证的“三无”产品；
- (五) 未按规定检疫或检疫不合格的肉类；
- (六) 农药残留超标的蔬菜。

#### **第四章 验收与贮存管理**

第十七条 实行“三方联检、当场核验”制度，每日在食材送达现场共同验收，验收结果需双方签字确认。

第十八条 验收内容主要包括以下方面：

- (一) 信息核对：对照送货单与采购订单，核查食材名称、规格、数量是否一致，送货时间是否符合约定；
- (二) 外观检查：查看包装是否完整无破损、无污渍，蔬菜新鲜无腐烂，肉类色泽正常无异味，干货无霉变虫蛀；
- (三) 标签核查：预包装食材标注完整的产品名称、生产日期、保质期、生产者信息、成分表、生产许可证编号等，标签信息与实物一致；
- (四) 温度检测：冷藏食材表面温度控制在3℃及以下，冷冻食材表面温度控制在-9℃及以下，同步核查冷链运输车辆全程温度监测记录；
- (五) 票据核验：核查随货同行的合格证明、检测报告、检疫证明等，确保文件真实有效、与食材信息一致。

第十九条 验收发现不合格食材的，当场予以退回或销毁，如实填写处置记录并留存影像资料；发现违法违规情形的，立即向学校食品安全总监报告，并及时通报市场监管部门。

第二十条 学校纳入集中采购范围内的食材，食堂严禁私自采购，若未按规定提报计划、擅自采购的，依据《无锡学院食堂管理处罚管理办法》相关规定进行处罚；累计三次责令食堂停业整顿。

第二十一条 验收合格的食材需及时入库，由食堂专人负责登记，详细记录食材名称、规格、数量、生产日期、保质期、供应商、入库时间等信息，出库时遵循“先进先出”原则。

第二十二条 贮存设施需符合食品安全标准，配备通风防潮、病媒生物防制设备，与有毒有害污染源保持规定距离；食材分类分架、离墙离地（至少 10cm）存放，散装食品使用密闭容器储存并标注相关信息。

## **第五章 资金结算与监督管理**

第二十三条 供货商按合同约定供应食材并经验收合格后，根据采购情况开具发票，开票对象为学校各食堂承包商，食堂承包商每月据实与供货商结账。若食堂承包商逾期未支付食材货款，学校有权选择从各食堂的营业款中直接予以支付。

第二十四条 畅通监督渠道，接受师生对食材质量、供应商服务、采购流程等方面的投诉举报，接到举报后 3 个工作日内核查处理并反馈结果。

第二十五条 采购相关工作人员须遵守廉洁自律规定，严禁收受供应商礼品、回扣或接受宴请，严禁泄露采购机密，违反规定的，依规依纪严肃处理；涉嫌违法的，移送司法机关。

## **第六章 应急管理与风险防控**

第二十六条 制定食材供应应急预案，针对当前供货周期内供应商断供、食品安全突发事件、食材价格大幅波动等情况，由另外两家中标供应商，按照最低价原则，递补供货，确保供应连续稳定。

第二十七条 建立风险预警机制，后勤管理部门实时监测食材市场价格波动、供应商经营状况变化、食品安全舆情等风险因素，提前制定应对措施，降低风险影响。

第二十八条 发生食品安全突发事件时，立即启动应急预案，采取控制措施防止事态扩大，及时报告教育、市场监管部门，配合开展调查处理，做好师生安抚及善后工作。

## **第七章 附则**

第二十九条 本办法由学校后勤管理处负责解释。

第三十条 本办法未尽事宜，参照国家相关法律法规及学校其他规定执行；若遇国家政策调整或学校实际情况变化，及时修订完善。

第三十一条 本办法自发布之日起施行。

附件：供应商服务质量考核评分表

(此页无正文)

无锡学院后勤管理处

2026年5月7日

---

后勤管理处、基建处

2026年5月7日印发

---

附件

供应商服务质量考核评分表

供货商名称:		供货类别/名称:	
序号	考核项目		扣分
一	产品质量 (40分)	到货产品必须包装完好, 不得有损坏情况, 发生一次扣1分。	
		到货产品不符合国家生产标准或食品安全要求, 并与招标要求及样品不符, 发生一次扣10分, 扣完为止。	
		产品到货时未提交该批产品的食品安全性证明等相关资料或不符合要求的一次扣5分, 扣完为止。	
		到货产品在班组使用过程中发生质量问题的一次扣5分, 扣完为止。	
二	交货能力 (40分)	未按合同约定的交货周期交货的, 每发生一次扣5分; 严重影响食堂生产经营进度的每次扣10分, 扣完为止。	
		增减订货不能积极响应和立即执行的, 每发生一次扣1分; 不执行的扣5分。	
		遇零星或紧急订货时不能及时配合和解决的, 一次扣1分, 扣完为止。	
		交货时未能及时提供交货清单或到货产品数量不足, 缺斤少两, 未及时补足不足部分, 每发生一次扣2分, 扣完为止。	
三	售后服务 (20分)	供方在售后服务过程中存在消极行为, 服务不周到, 不及时或推诿, 发生一次扣5分, 扣完为止。	
		接到产品问题整改通知后, 未按照要求整改的, 每发生一次扣2分。	
		所供产品每接到一次(食堂或就餐者)投诉扣1分, 扣完为止。	
		未能提供“三包”服务, 发生一次扣1分。	
四	总得分		
考核单位: (签章)		考核时间:	