

食材配送包装配送装卸验收服务方案

第一节 包装方案

我方交付的所有合同货物均符合相关包装储运指示标志的规定，按照国家有关部门最新的规定进行包装，满足长途运输、能承受水平受力、垂直受力、多次搬运、装卸、防潮、防震、防碎等包装要求。

我方按照合同货物的特点，按需要分别加上防冲撞、防霉、防腐蚀的保护措施，以便合同货物在没有任何损坏和腐蚀的情况下安全地运抵合同货物现场。合同货物包装前，我方应负责按部套进行检查清理，不留异物。接到供货通知后，将及时安排公司车辆进行货物装运，在装运货物时做到轻拿轻放，严禁碰撞或划伤货物，严格清点数量，尽量避免发生差错给用户带来损失，如用敞篷车装载完毕必须绑扎牢固并加盖防雨篷布遮盖，货物在运输时均办理货物保险，并督促驾驶人员必须按照运输合同规定按时将蔬菜水果安全、迅速、准确无误和保质保量地运交到用户指定的卸货地点。

我方认真执行食品贮存、运输规程，运输中注意支点位置、捆绑方法，避免货物表面划伤或被污染。根据合同蔬菜水果的特点和在运输中的不同要求，我方在包装箱上醒目地标明“小心轻放”、“勿倒置”等字样以相应的标记图案。我方在合同货物包装物外表明确标注货物的仓储保管要求，包装物外表的标注应清晰、牢固、防水、耐磨。

一、包装的要求

提供的所有食材

都具备适应运输和多次搬运、装卸的坚固包装，包装应有减振、防冲击的措施，保证在运输、装卸过程中完好无损。

二、包装的标记

按规定对货物进行包装。对包装箱内和捆内的各散装部件都将标记部件号或零件号。

每一包装箱或货物的适当位置将用不可擦除的油漆和明显的中文及英文字样做出以下标记：

- 1.收货人
- 2.发货标记
- 3.目的地
- 4.货物名称、箱号
- 5.毛重 / 净重（公斤或用 Kg 表示）
- 6.体积（长·宽·高，以毫米表示）

按照货物的特点，装卸和运输上的不同要求，包装箱上将明显地印刷有“轻放”、“勿倒置”和“防雨”等字样。

三、包装的责任

凡因由于货物包装不善或标记不当导致货物损失、损坏或丢失时，或因此引起事故时，责任由我方承担。

公司为本项目提供的全部货物采用相应标准的保护措施进行包装，有良好的防潮、防震、防锈和防野蛮装卸等的保护措施，以确保货物安全运抵现场。

公司愿意承担由于包装或保护措施不妥而引起的货物损坏和丢失的任何损失的责任或费用。

四、蔬菜水果包装规范

为保证生产秩序正常运作，持续营造良好的工作环境，促进公司的发展，结合本企业的实际情况特制订本规范。

本规定适用于本公司包装加工相关全体员工。

（一）个人基本要求

1.所有人员务必服从上级主管的包装生产安排，严禁擅自生产或不服从安排。

2.进入车间人员必须按规定佩戴口罩、手套，车间内严禁大声喧闹，严禁吃东西，严禁吸烟。

3.外来人员原则上不准进入车间，如因工作需要进入车间，需由公司接待人员陪同方可进入。

4.员工在车间内遇到采购人或公司高层领导参观巡察时，作业员应照常工作，不得东张西望。集体进入车间要相互礼让，特别是遇到客人时，不能争道抢行。

5.完成上级领导安排的其他工作。

（二）加工包装过程要求

1.进入车间后先查看包装需要的设备、工具等是否完好齐备，发现问题立即向上级主管汇报，严禁擅作主张。

2.必须通过库管领取包装材料，严禁擅自领取。如发现包装材料异常应立即向上级主管汇报。

3.操作员须时刻注意蔬菜/水果类质量，严格按照工艺要求进行操作，加强自检。

4.操作员务必戴口罩和手套，及时清理蔬菜/水果类中的杂物和次品，小心操作，分装时尽量不要改变蔬菜/水果类外观，净含量符合要求，封口严密、均匀、平整。

5.生产各环节的垃圾和蔬菜/水果类残根黄叶及时装入规定的垃圾袋，不能乱扔乱丢。包装盒、保鲜膜要用聚乙烯或聚丙烯材料制成品，不能使用聚氯乙烯产品。包装时保鲜膜要拉平、拉紧、封严。

6.包装后加贴标识、标签，经质检员检查后方可入箱。装箱后，装入产品说明书、加贴产品批次号和质检员代号。包装室温度要在16-18℃之间，过高或过低都会影响产品质量和包装质量。包装室要

放加湿器，使室内湿度达到 60%左右，以防萎蔫。

（三）保鲜储藏要求

- 1.包装后立即送到保鲜库保鲜，摆放整齐不准挤压。
- 2.果菜、叶菜、根菜要分库保鲜，按不同种类设置保鲜温度。
- 3.保鲜库内确保无杂菌，定期灭菌消毒，避免污染。
- 4.常规蔬果要单库或单架保鲜。

（四）班后清洁卫生要求

1.封口机、蔬菜/水果类筐等每班使用后务必清洁干净。下班后首先将机器设备电源关闭。封口机需将外部擦洗干净；蔬菜/水果类筐需清洗干净并倒置晾干。

- 2.下班后需将地面、窗子、墙面清洁干净。
- 3.下班后当天所有垃圾需清除到规定地方。
- 4.防止老鼠、苍蝇、蚊子及其他动物进入室内。

5.下班清洁完毕后各车间负责人在《班后卫生检查表》上签字，通知品控人员检查合格后方可离开。

第二节 配送方案

XX 公司有一套科学合理、具体、详细并切合实际的配送方案和经验，以食品安全、配送快捷、服务满意为基本原则的配送流程。公司拥有专业的食品配送中心仓库，及专业的监督管理团队，具体的配送方案配送宗旨是“三按”“三专”，即“按时、按质、按量”，“专人、专车、专线”对各单位食堂食材实行统一配送、统一对食材安全进行严格的把控，保障单位人员的人身安全。

一、总体方案

“高效快速、机动灵活，诚实守信，卓越服务”是我公司对客户恪守的承诺和经营宗旨，针对食堂定点食材采购项目，我公司将成立项目实施领导小组”，由总经理任组长，售后部经理任售后监督调查责任人，配送中心经理任专项配送中心责任人，全面协调各项工作的开展和问题处理，真正做到无论有任何问题2小时内处理完毕的原则，结合本公司日常配送流程，制定如下具体配送实施方案实施计划。

二、配送地点

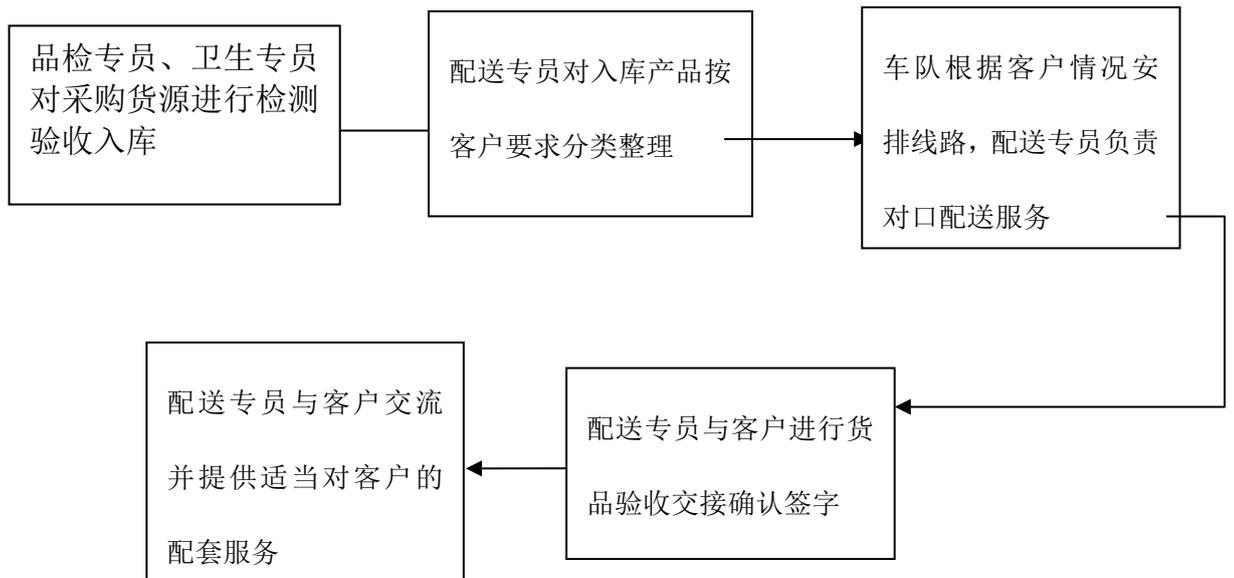
甲方食堂仓库，我方送货上门并按照甲方要求搬运至指定地点摆放整齐。

三、配送方式

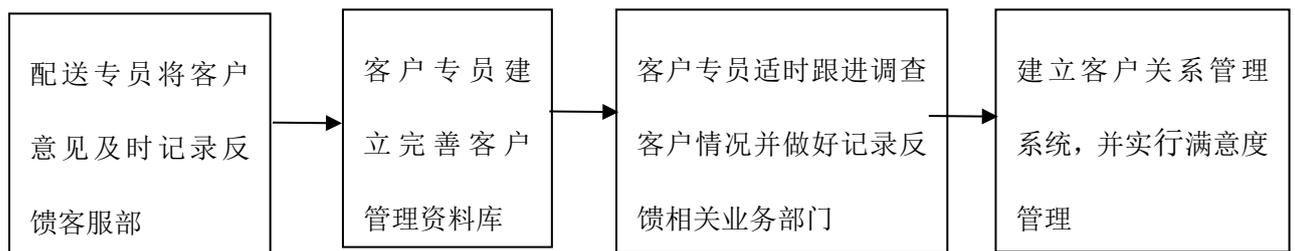
公司采用直配式，以配送中心为起点，每周根据实际的需求情况运送一定数量的食堂食材，公司并配有专职装卸人员，把物品按照招标人指定的地点堆放整齐，不能以新压陈，并要求接收人按质按量验收。

四、配送流程

1.配送流程



2.客服流程



五、运输方式

公司采用冷链箱式货车、箱式货车进行运输，主要运输方式为公路运输，所采取公路运输的原因公路运输是一种机动灵活、简捷方便的运输方式，在短途货物集散运转上，它比铁、水路等运输具有更大的优越性，而我们所要运送的货物都具有短途运输的功能，货物的性质和经济性都符合公路运输的特点。

六、配送方案实施计划

（一）配送宗旨是“三按”：

我公司的配送宗旨是“三按”，按时、按质、按量。“三专”，专人、专车、专线。

按时——严格按照招标方的时间要求和规定配送；

按质——保证提供质量合格的优质产品，并登记记录每个送货批次；

按量——按照招标方的配送明细、数量、地址认真执行配送工作。

专人——公司安排专业配送工作人员实施配送方案，由配送中心经理具体负责；

专车——公司针对本项目的实施。计划从公司配送中心抽出运输车辆，实施专车配送，完全能够确保按时送达到各目的地；

专线——我公司根据实际情况规划的专线配送路线。

（二）严格执行公司的“五心”标准：

诚心----诚心诚意

贴心----站在对方角度考虑问题，以心换心

细心-----细致周到，不漏掉一个问题，不放过一个细节。

耐心-----始终保持服务耐心，最苛刻的客户是我们最好的教练

舒心-----客户放心，更开心，这就是我们的工作

客户 1%的不满意等于 100%的不满意，在整个服务链上我们确保服务的精致性，不漏掉一个问题，不放过一个细节。

七、配送服务体系

1.公司成立至今在食堂食材配送服务工作方面积累了丰富的经营，并在管理上形成了具有自己特色的一套管理方法，并建立了一套完善的食堂食材配送体系，具体如下：

（一）物流配送作业系统

食品物流配送作业系统是涵盖了食品从生产、加工、储存、分拣、
配装、流通、销售到供给消费者的全程网络系统，具体包括运输作业
子系统、仓储作业子系统、装卸搬运作业子系统、包装作业子系统等等
多个作业环节。

1.构建高效的运输子系统。食品物流涵盖食品加工制造等多个方
面，并且与社会经济发展以及人们日常生活息息相关。食品的巨大需
求量要求相应的流通与运输系统作为支撑。因此，构建高效的运输子
系统要注重运输网络的合理配置，将物流中心、配送中心等运输节点
设置在方便食品直送或运输线路的位置；同时结合食品自身养护的特
性、运输距离长短，客户对需求时间的要求、企业的实际成本情况等
因素选择最佳的运输方式，提高运送效率，使食品的价值得以最大
限度的保存，防止食品在运输过程中由于运输方式或运输线路的选
择不当造成了时间延误或质量损耗，努力提高运输工具的运行率、装
载率，避免装载空间的闲置。

2.构建完善的仓储子系统。食品本身具有鲜活性、保质性等物理
特征，往往货物价值低而体积又很大，其中在食品消费中又占有很大
比重，这些食品特性都决定了其在配送过程中需要有相应的控制系统
和供应链作为重要的技术支撑来保持使用价值。此外，完善食品仓储
系统既要充分利用现有的运输交通网络功能，将仓储节点设置在公路
主干道与铁路站点、港口交会处，同时又要依据社会的食品需求总量、
商品再生产的周期、物流交通的运输条件以及物流设施设备管理水平
等综合因素控制食品商品的储存量储存结构和储存时间。

3.

构建省力化的装卸搬运子系统。装卸搬运活动是食品在流通过程中的支撑和保障性活动，在此过程中应当防止无效搬运造成的多余装卸劳动，充分利用重力作用进行有一定落差的装卸，以减少装卸的动力，最大限度发挥搬运机械设备的装载能力，减少搬运次数，实现“规模装卸”；并通过托盘、输送带、车辆等设施提高食品“物”的装卸搬运活性，保持食品物流配送的节奏性和衔接性，提高整个食品物流作业系统的综合效率。

4.构建现代化包装子系统。食品的包装是整个生产过程的最后环节，包装质量的好坏与包装材料的选用直接关系到食品在运输、仓储、销售等环节的作业效率。因此，要将包装材料、包装技术、包装方式等因素组合运用实现合理化，在选用包装材料的性状上实现轻薄化、单纯化，力求达到使用性和美观性相统一；简化包装的规格型号，使同类产品的包装相互通用，实现机械化、自动化生产，符合标准化的要求，促进食品物流的作业效率和包装现代化水平，降低食品包装成本。

（二）物流配送信息系统

食品物流配送信息系统能够及时准确传输并反馈食品流通市场信息以及其他子系统的运行情况，保证整个配送系统高效顺畅运作。因此，构建食品物流配送信息系统首先要在良好的信息处理系统和传输系统的基础上构建食品供应链管理信息平台；并且依托科学、高效的物流配送管理软件实现对食品配送信息的收集、传输、加工、储存活动，达到食品物流、信息流协调顺畅，支撑物流基础作业活动以及中高层食品企业管理者的控制与决策。

（三）食品物流配送体系的完善

1.配送与流通加工一体化

食品流通加工主要是指在食品流通过程中根据消费者多样性的需求持续对食品进行生产性加工的活动。采用配送与流通加工一体化的策略，就是将先进管理科技和物流设备引入到食品进货、分割、加工、包装、拣选、配送运输直至零售店销售的整个供应链条，使食品集约化共同配送的过程中实现在途加工和配送中心加工，保持并提高食品保存机能，提供给消费者新鲜满意的放心食品。

2.创建绿色食品配送体系

随着食品安全问题的频繁出现，人们对绿色食品、有机食品更加关注，食品安全与环保意识的增强将推动食品流通走上可持续发展之路，而绿色食品的有效流通与绿色消费的发展正是通过绿色物流配送作为实现途径。因此，从运输绿色化、流通加工绿色化、包装绿色化

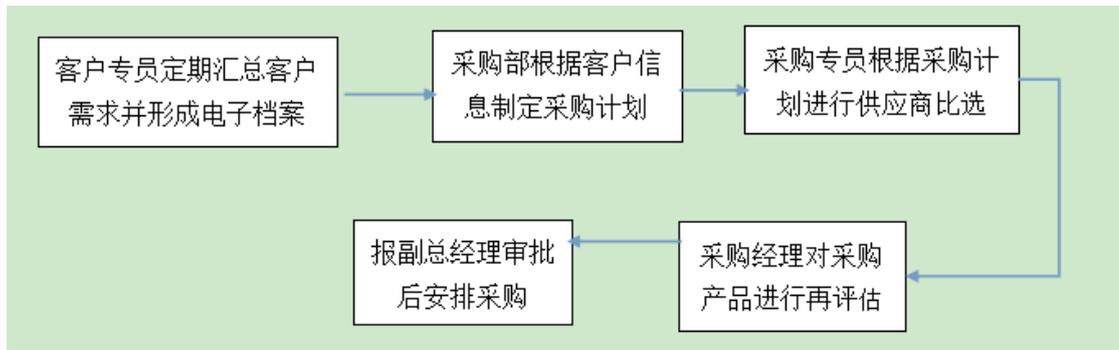
等方面创建绿色食品物流配送体系已是当务之急。

3.建立健全的食品配送质量管理体系

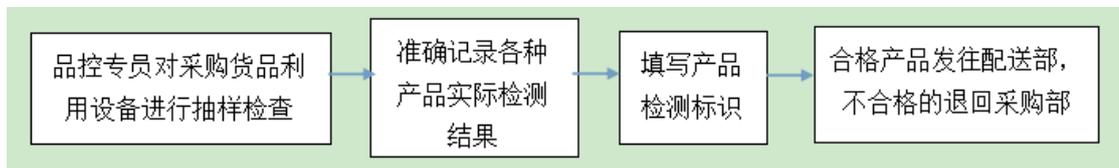
采用质量管理模式可以使食品经营企业更好地对食品配送过程实行全面有效的管理，推进食品品质标准化、食品规格标准化、食品包装标准化可以使食品物流配送作业更加规范、合理，使配送的各个环节都有章可循。建立健全的食品配送质量管理体系可以适当引入 **CMGP**（食品良好制造规范）和 **HACCP**（危害分析关键控制点）质量管理模式，建立食品顾客满意度标准，及时了解客户的需求变化，完善管理体制，从而提高食品经营企业的综合服务水平。

第三节 配送工作流程

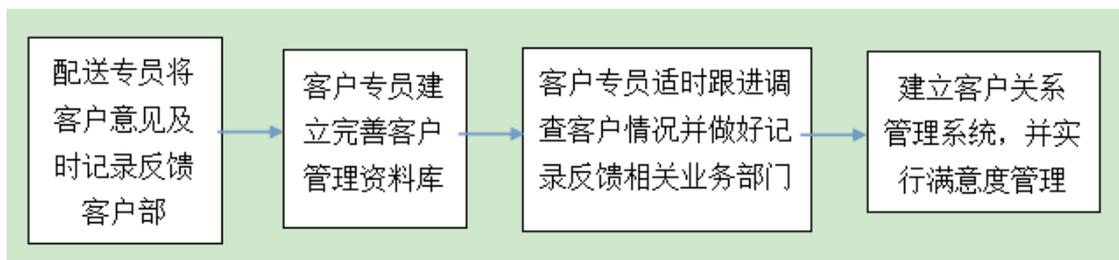
一、采购流程



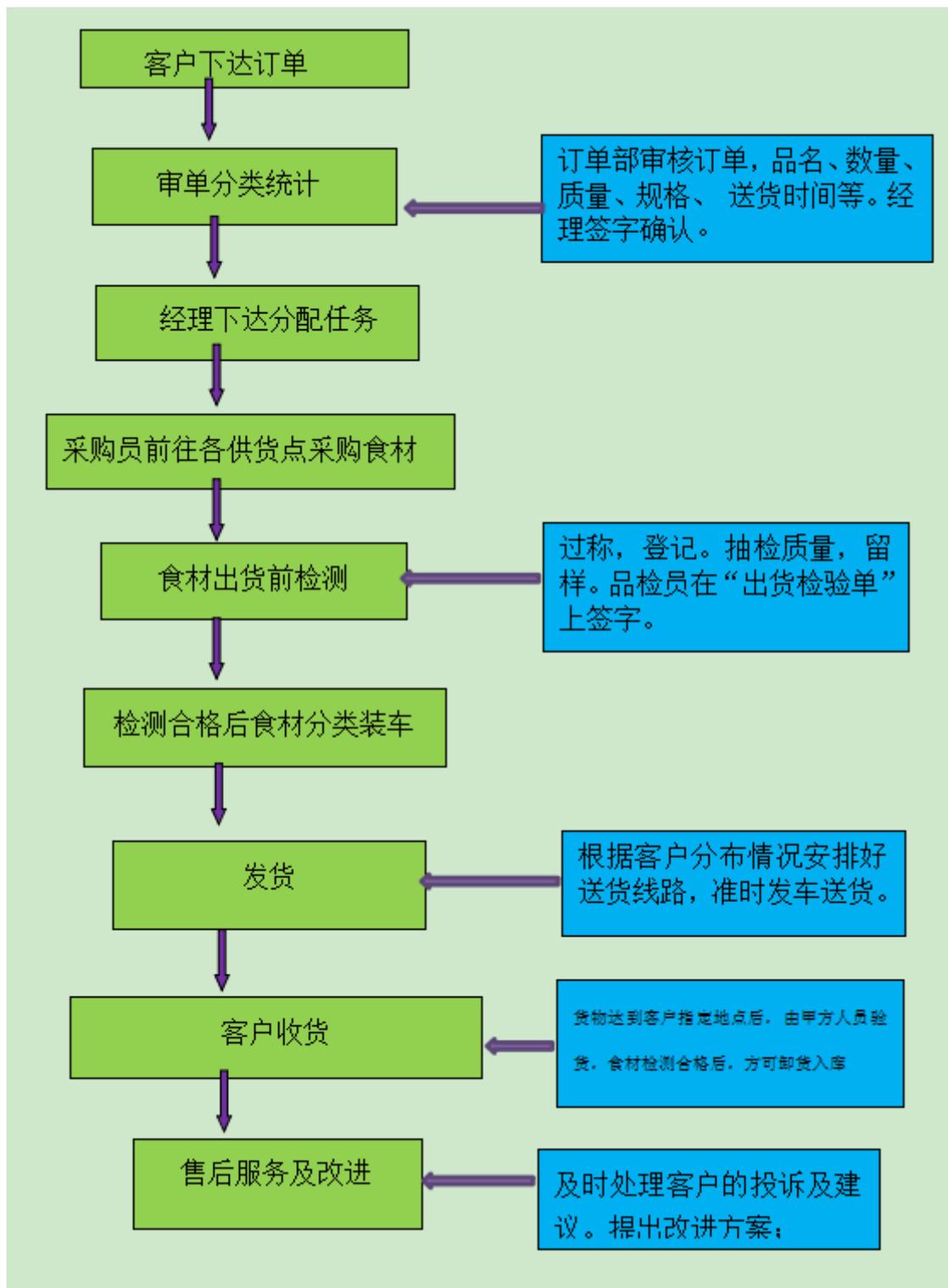
二、检测流程



三、客服流程



四、供货流程



五、供货流程细则

（一）接受订单环节

公司业务人员收到客户的订单后，首先要详细检查并填写好有关内容：

- 1.产品的名称及数量
- 2.客户的姓名、地址、电话号码
- 3.接单日期
- 4.接单经手人签名

（1）确认订单内容准确无误后，统一由商务负责，传订单到财务审核，再由公司总经理审核，审核通过后再传到采购员手中。

（2）采购人员把当天的原始订单整理好，统一交商务保管，编写当日订单的流水号，按时间顺序装订成册。

（3）采购人员当天采购订单所需要的食材，当日需要送达的食材，经采购检测合格后，直接装车运送至客户指定地点，其余食材运至仓库存储，由仓库管理员统一发货。

（二）仓库出货环节

1.仓库主管接到客户订单后，首先要检查清除订单的详细内容，如有不明确之处，要及时联系公司商务。

2.仓库主管要准备根据订单的要，安排各组做好出货工作。

3.

填写发货单（送货单）时，要在发货单上注明货品名称及数量，客户名称、地址等，并在备注栏上注明该批货物的订单日期，是否有欠货，发货单一式三份，仓库及公司各存档一份，客户一份。

4.填写补发欠货的发货单时，要在备注栏注明原订单的日期，并注明“补发”的字样，如：补发x年x月x日的订单产品。

5.如果新订单和补发的订单同时发货时，要分开填写发货单。

6.仓库主管要在已确定发货的订单上写明“已发货”字样，有欠货的要写明“欠货”字样，已补发欠货的要在传真订单上取消“欠货”字样。当天已发送的货物的发货单要送回公司存档。

7.因出货所造成的问题，责任由仓库工作人员负责，由此使公司造成损失的，将对当事人进行经济处罚。

（三）物流送货环节

1.装货前要先由配送人员和仓库主管一起核对清点货物的名称及件数，装车后再清点一次，检查是否有遗漏。

2.货物装好后，司机要检查车辆的性能状况，如轮胎压力、油箱储量、关好车门等。

3.发车前检查发货单上的收货人与地址是否相符，检查准确后方可出发，避免误送。

4.配送人员在发车前对送货路线要明确，以免走错路线，浪费能

源；行车时要遵守交通规则，时刻注意交通安全；留意并熟记送货的路线，以便下次送货时要顺利快速。

5.货物送达目的地后，要由收货签收；送到货运站的，物流人员要明确分清不同客户的货物，并注意货运站的环境安全，确保货物安全；当货运站工作人员填写货运单时，要认真核对发往地点、客户名称、电话号码、货物数量等等，确认无误后方可返回。

6.物流人员要把当天已发货的发货单交回给物流主管，最后由专人带回公司存档，黏贴在原始订单上面。

7.因送货所造成的问题，责任由物流人员负责，由此使公司造成损失的，将对当事人进行经济处罚。

第四节 配送计划

公司采用直配式，以配送中心为起点，每周根据实际的需求情况运送一定数量的食堂食材，公司并配有专职装卸人员，把物品按照招标人指定的地点堆放整齐，不能以新压陈，并要求接收人按质按量验收。

一、货源保障

合同签订后立即与供应商联系组织货源，严格执行国家食品安全标准。

抓源头控制，安全可追溯为强化源头控制，一是直接与厂家、基地建立了紧密型合作关系，且我司有养殖基地、肉鸡养殖基地，实行自产自销；二是实行承诺制、索证制，和供应商签订质量安全承诺书，索要真实、有效、能够负得起法律责任的所有相关证明、证件。在采购环节，严格执行“五不采购”政策，即：

1. 无证、证件不全或物证不符的不采购；
2. 有毒有害的不采购；
3. 染疫或疑似染疫的不采购；
4. 病死畜禽不采购；
- 5.

灌水、注水或注入其它物质的不采购；按标准生产，严把关键点。我公司按照采购方的要求，对我公司合作单位本着做到高标准，严把控，层层把关。

严格检验流程，保证出厂安全：拥有专业化的检验检疫、技术检测队伍，现有专业化的检验检疫人员 3 名，专业化的技术检测人员 5 名。从食品原料接收、包装到冷藏配送等环节，严格按照公司制定的《畜禽接收、加工质量检验操作规程》，在屠宰厂设立宰前检验、头部（咬肌）检验、体表检验、红脏检验、白脏检验、旋毛虫检验、胴体初验、胴体复验等检验岗位，实行全程在线逐头检验检疫，检测项目涵盖瘦肉精、旋毛虫、囊虫、孢子虫等疫病及有害项目，疫病畜禽严格遵循国家无害化处理程序。

二、质量保障措施

（一）选择供应商和核查食品原料来源地情况

1.选择具有生产或销售相应种类食品的生产经营许可证和良好的食品安全信誉的供应商。

2.从食品生产单位、批发市场等采购的，应当查验、索取并留存供货者的相关许可证和产品合格证明等文件；从固定供货商或者供货基地采购的，应当查验、索取并留存供货商或者供货基地的资质证明、每笔供货清单等；从超市、农贸市场、个体经营商户等采购的，应当索取并留存采购清单。

3.

不定期到实地检查供应商的食品库房、运输车辆、管理体系等，对于生产单位还要对生产现场进行检查。

（二）严格执行食品采购查验制度

1.食品及食品原料采购必须专人负责，并掌握食品安全知识和采购常识。

2.采购食品及食品原料应遵循用多少购多少的原则。采购的食品原料及成品必须色、香、味、形正常。不得采购腐败变质、霉变及其他不符合安全要求、无证食品商贩或来路不明的食品。

3.采购人员采购时应向供应商索取发票等购货凭据，向食品生产单位、批发市场等批量采购食品的还应索取食品流通许可证。

4.采购的食品容器、包装材料和食品用工具、设备、用于清洗食品的食品用工具、设备的洗涤剂、消毒剂必须符合卫生要求。

5.运输食品的车辆和容器应专用并保持清洁，严禁与其他非食品混装、混运。运输冷冻食品应当有必要的保温设备。运输过程应防雨、防尘、防蝇、防晒及其他污染。

6.采购食用物品入库前应进行验收，出入库时应登记，作好记录，建立台帐。

三、采购环节

“食品安全大于天”，食品安全是一项关系国计民生的“民心工

程”

，直接关系到人民群众的身体健康和生命安全，关系到经济发展和社会稳定，对本项目而言，食品安全是确保食堂食材采购及配送项目开展正常工作的必要条件和前提，控制食品安全是本项目实施的重点难点。

食品质量关系到消费者身体健康。食品生产、流通环节比较多，如不注意加强质量管理，很容易造成食品污染，从而危害消费者身体健康，甚至造成生命危险。做好食品质量管理、采购质量合格的产品，可以预防、减少食物中毒和食源性疾病的发生，有助于保障消费者身体健康。

1.严格落实食材进货查验“票证通”和索证索票制度、重点食品协议准入制度，做到经营的食品供货方资质合法、食品质量许可、检疫检验合格报告等相关证明齐全，并对食品做好重点查验和管理；对批发销售的食品有完整的台账记录，做到流向清楚、溯源可查。

2.坚持依法、诚信经营。在经营的食材中，不掺杂、掺假、以假充真、以次充好、以不合格品冒充合格品，不非法添加食材添加剂和其它非食材物质、回收食品、发霉变质的食品，不销售过期、变质等不符合安全标准的食材；对保质期处于临界期的食材，按规定做明示，到保质期的食材立即下架退市处理；经营中发现不符合安全标准的食材，立即下架退市，并主动向当地食品药品监督管理部门报告，按照有关规定做出进一步处理。

3.严格筛选供货商。我们公司所有供应商都是经过“供应商评定

程序”

，严格审核其综合能力（特别是品质保证能力及供应批量和准时性）而确定，符合国家相关法律法规要求，同时公司管理层对供货单位的生产加工场地及其它衍生环节不定期进行随机抽查，确保其所的商品符合国家卫生标准及质量标准。

4.我司保证所送其他货物产品三证（营业执照、卫生许可证、产品检验报告）齐全，不采购无合法证照的生产经营者的产品以及无生产名称、生产厂家、地址、生产日期和保质期，包装不完整或超过保质期的预包装食品。

5.我司保证提供全新、符合国家质量检测标准的产品，持有产品合格证书及其它相关资料。除特别说明外，所有产品均为未经拆封的原装正品。

四、仓储环节

（一）粗加工库

1.分设肉类、海鲜类加工洗涤区或池，并有明显标志。食品原料的加工和存放要在相应位置进行、不得混放和交叉使用；

2.肉类、海鲜专台专用；

3.必须认真检查，不得包装腐坏、变质的食材；

4.肉类清洗后无血、毛、污，海鲜类清洗后无、鳃、内脏；

5.

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。

如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/015243111201012000>