

# 食品配送服务方案

## 一、配送服务方案

### 一、项目概况及总体要求

本方案旨在为员工食堂及提货点提供食品采购和配送服务。项目地点位于 **XXXX**。共有 4 个员工食堂需要配送，包括 **XXXXXXXX**。

### 1、实施计划

1.1 采购计划：根据员工食堂的用量和需求，制定每周的采购计划，并在每周一进行采购。采购人员应及时与供应商联系，确保食品的质量和数量。

1.2 配送计划：根据采购计划，制定每周的配送计划，并在每周三和周五进行配送。配送人员应按照计划及时送达，确保食品的及时性和新鲜度。

## 2、配送方案实施计划

2.1配送路线：根据员工食堂的位置和交通情况，制定最优配送路线，确保配送效率和准时性。

2.2配送车辆：选用符合标准的配送车辆，确保食品的安全和卫生。

2.3配送人员：选用经验丰富、责任心强的配送人员，确保食品的安全和及时送达。

## 3、物流送货环节

3.1装车：配送人员按照配送计划将食品装车，并核对数量和品种。

3.2运输：配送车辆按照配送路线运输食品，确保食品的安全和卫生。

3.3卸货：到达员工食堂后，配送人员应按照卸货顺序，将食品安全卸货，并核对数量和品种。

#### 4、仓储运环节

4.1入库：采购人员将采购的食品按照品种和数量入库，并及时清点和记录。

4.2出库：根据配送计划，仓库管理员按照品种和数量出库，并及时清点和记录。

4.3盘点：每月进行一次仓库盘点，确保食品的安全和管理。

#### 5、供货环节

5.1供应商选择：选择符合标准的供应商，确保食品的质量和安

5.2 供应商评估：定期对供应商进行评估，确保供应商的服务和质量。

5.3 合同管理：与供应商签订合同，明确双方的权利和义务。

## 6、供货流程细则

6.1 采购流程：制定采购计划，与供应商联系，核实价格和质量，采购食品。

6.2 入库流程：按照品种和数量入库，并及时清点和记录。

6.3 出库流程：根据配送计划，按照品种和数量出库，并及时清点和记录。

6.4 配送流程：按照配送计划，将食品配送到员工食堂，并核对数量和品种。

## 7、配送时间保证措施

7.1 定时配送：按照配送计划，定时送达员工食堂。

7.2 紧急配送：如遇员工食堂突发需求，及时进行紧急配送。

## 8、人员职责

8.1 采购人员：制定采购计划，与供应商联系，核实价格和质量，采购食品。

8.2 配送人员：按照配送计划，将食品配送到员工食堂，并核对数量和品种。

8.3 仓库管理员：按照品种和数量入库、出库，并及时清点和记录。

## 9、供货流程图

供货流程图如下：

此处应插入供货流程图)

## 10、配送应急预案

10.1突发事件：如遇交通拥堵、车辆故障等突发事件，及时调整配送计划，确保食品的及时性和新鲜度。

10.2紧急需求：如遇员工食堂突发需求，及时进行紧急配送，确保食品的供应。

## 11、道路运输突发事件处理流程

11.1突发事件：如遇交通拥堵、车辆故障等突发事件，及时调整配送计划，确保食品的及时性和新鲜度。

11.2紧急需求：如遇员工食堂突发需求，及时进行紧急配送，确保食品的供应。

## 12、综合应急流程图

综合应急流程图如下：

此处应插入综合应急流程图)

### 13、自然灾害应急预案

在遇到自然灾害等突发事件时，我们将立即启动应急预案，确保食品的安全和供应。具体预案将在后续制定。

2.3所需食品包括肉、禽、水产类、米、面、油、蛋类、干杂、调料类、豆制品类、蔬菜类、奶制品、水果类、熟食类、饮料类、饼干糕点类、冲调保健类、副食类和纸品类。

2.4交货地点为四川省峨眉山市的食堂配送地点和提货点送货地点。

2.5食堂配送时间为工作日每日上午8点之前送达，临时情况接到招标人电话通知后30分钟内送达，提货点送货时间为自行安排。

2.6项目期限为2年。

### 1.实施计划

宗旨：以计划为先导，尊重计划，落实计划。我公司对客户承诺“高效快速、机动灵活、诚实守信、卓越服务”。为了针对食品采购项目，成立了“食品采购项目实施领导小组”，由总经理担任组长，项目经理担任副组长，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。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：

配送中心示意图：

总经理

项目经理

门管部

质管部

配送中心

仓运部

打单组

## 2.指导思想

以科学发展观为指导，认真落实食品供应的相关要求。

## 3.组织领导

成立该项目食品供应工作实施领导小组。

## 4.明确职责，落实工作

1) 实行领导负责制，组长是该项工作的第一责任人，要建立权责一致的工作机制，明确工作职责，确保各项工作落实到位。按相关政策要求制定切实可行的方案，实承担起食品供应的具体组织实施和相关管理责任。

2) 制定一整套管理制度、措施、应急预案、分工落实，确保各项工作顺利实施，确保食品安全。

协议。

5.加强从业人员的管理。

6.要加强对食品存放管理，建立健全食品出入库管理制度和收发登记制度；食品在储存期间，要按照食品保管要求，分类存放，安全管理。

7.应急措施，建立完善食品安全事故应急预案，一旦发生较严重的食品安全事故，迅速启动应急预案。

8.货源保障：如我公司中标后保证按时向甲方有计划的供货。

9.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。

我们注重客户满意度，因为即使 1% 的不满意也等同于 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，以使用户得到优质快捷的服务。

为了让客户满意，我们在售前、售中、售后都提供有关本次食品采购的服务。在售前，我们提供详细的解决方案，以适应采购方真正的需要为宗旨。在售中，我们承诺提供的相关商品均是正规产品，符合国家有关标准。如果招标单位因商品质量问题提出换货或退货要求，我们将在 5 分钟内响应并立即作出处理。如果我们所交付的货物的品牌、规格、数量等不符合单次采购合同规定，甲方单位有权拒收货物。在售后，我们提供完善的售后服务，以便于给出更好的服务。

三按”，即按时、按质、按量。我们严格按照招标方的时间要求和规定配送，保证提供质量合格的优质产品，并登记记录每个送货批次。按照招标方的配送明细、数量、学校地址认真执行配送工作。我们的配送中心组长具体负责，公司针对本项目的实施计划从公司配送中心抽出2辆运输车，实施专车配送，完全能够确保按时送达到指定目的地。

在物流送货环节，我们要由司机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。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。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。司机在发车前要明确送货路线，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。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。物流人员要把当天已发货的发货单交回给

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。

在仓储运环节，我们要对食品储存场所环境卫生有管理制度，负责该项工作人员要明确下面职责：

1、在进行工作前，需要对工作场所进行清洗准备，包括清理杂物、垃圾、灰尘等。清洗工具也需要进行清洗和消毒，确保卫生安全。

2、正确使用洗涤剂 and 消毒剂是清洗、消毒工作中非常重要的一步。需要按照国家标准和要求配制浓度，并检测浓度是否达标。

3、了解如何正确配制洗涤剂和消毒剂的浓度，并进行检测，以确保其卫生安全。

4、要判断设备或用具是否卫生安全，需要进行定期检查和清洗，以保证其正常运转和卫生安全。

5、清洗设备需要采用正确的清洗方法，以确保其卫生安全。需要定期进行清洗，并使用适当的清洗剂。

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/298126014001006055>