

7.2.7售后服务方案

河南康普食品股份有限公司向范县教育局/中新创达咨询有限公司承诺：我公司提供的售后服务方案，充分结合项目特点，立足项目学校实际需要，全程跟踪服务，能很好地解决学校的后顾之忧。

为了确保学校食堂供应新鲜、健康、安全的食材，保障师生饮食安全与健康，我们制定了如下详细的食材配送服务方案。

核心原则

1. 安全性第一：所有食材必须通过严格的质量检测，确保无农药残留、无污染、无过期。
2. 时效性：确保食材的新鲜度，定时定量配送，减少库存积压，避免变质风险。
3. 透明化供应链：公开食材来源，追溯体系健全，让师生了解每一份食材的旅程。

方案细节

1. 供应商筛选：

- 设立高标准的供应商准入门槛，审核其资质、历史记录、质量控制系统。
- 年度评优劣汰，动态调整合作名单。

2. 冷链运输：

- 采用全程冷链物流，温度监测，确保易腐食品的新鲜与安全。
- 特定食材配备专用包装，如干冰保鲜特别敏感原料。



3. 智能订货与库存管理：

- 利用大数据分析，预测食材消耗量，避免过度采购与短缺。
- 智能补给系统自动触发订单，确保准时配送。

4. 安全检验：

- 所有入库食材均需经过实验室检测，核对合格证明。
- 配备专业食品安全管理员，定期抽检，不定期突查。

5. 教育培训：

- 对食材处理人员进行食品安全知识培训，强化责任意识。

6. 紧急预案：

- 制定详尽的应急计划，应对自然灾害、交通中断等不可预见因素。

7. 反馈循环：

- 设置反馈渠道，听取师生意见，持续优化服务品质。

实施步骤

1. 启动阶段：全面审查现有供应商，确立首批合作伙伴。
2. 执行阶段：按计划启动配送流程，严密监控每一步。
3. 监控与评估：定期审计供应链表现，对比预期目标，识别改进步骤。

