

汉中市南郑中学南郑中学学生餐厅肉蛋奶蔬菜调料副食等原料供应配送项目中标（成交）明细

陕西博华项目管理有限公司受汉中市南郑中学委托，采用竞争性磋商进行采购南郑中学学生餐厅肉蛋奶蔬菜调料副食等原料供应配送项目（项目编码：**BHZB-2025031**）项目，中标（成交）供应商名称及中标（成交）结果如下：

一、合同包**1**（肉蛋奶等原料供应配送）

- 1.1、中标（成交）供应商：陕西汉中润嘉餐饮服务管理有限公司
- 1.2、中标（成交）总价：**856,000.00** 元
- 1.3、中标（成交）标的明细：

服务类

品目号	品目名称	服务名称	服务范围	服务要求	服务期限	服务标准	单价（元）	数量	单位	总价（元）
-----	------	------	------	------	------	------	-------	----	----	-------

品目号	品目名称	服务范围	服务要求	服务期限	服务标准	单价（元）	数量	单位	总价（元）
1-1	其他服务	南郑中学肉蛋奶餐厅原料供应配送	（一）配送时间、地点、方式及要求 ①配送时间：每天为一个配送周期；当天上午06:00前配送到指定位置；如遇特殊情况，采购人确需多次供货的，供应商应按照采购人要求及时将所需副食品配送到位。 ②按照采购人的要求能够及时补充货源，有丰富的给中学供货经验。 ③配送地点：采购人指定地点 ④配送方式：供应商使用专用冷链车进行配送，并指定1名联络人（联络及配送人员须提供健康证），采购人每天17:00前将次日食品需求清单电话、微信小程序或邮箱通知供应商。供应商按照需求清单及相关要求，将所需产品准时送至配送地点。供应商送货时需附经公司盖章的食品送货机打清单。指定联络人组织食堂验收人员按照产品质量标准要求，对照需求清单组织产品验收，经验收合格后，在供应商提供的送货清单上签字盖章确认。送货清单一式两份，双方各留存一份，用于月底清算配送费用，配送人员需有相应的配送业务经历，便于业务沟通。 ⑤要求：（1）若供应商不能按时、按质、按量供货，导致学校无法正常供应伙食的，采购人有权自行采购同等质量的货物，由此造成的经济损失和责任均由供应商承担，并承担违约责任。（2）供应商应针对本项目提供物流配送、车辆数量、人员安排等服务方案，肉蛋有冷链冷藏运输机制。（3）肉类、水产等产品必须具有动物检验检疫合格证明或化验单。（4）供应商负责供货产品的食品安全，必须做到来源可溯。（5）因产品质量问题出现安全事故，供应方应在2小时内到达现场处理，主动做好协调、救援、安抚、善后等工作。若出现群体呕吐、腹泻等其他情况，经相关职能部门或机构检测确系产品质量问题导致的，由供应商负全责，采购方有权终止合同，且履约保证金不退还，所造成的一切经济损失和法律责任由供应方自行承担。（6）供应方主要负责人和相关主管人员必须到现场指导、处理，慰问，做好安抚工作和善后处理，并承担一切责任和产生的一切费用，若供应商不能按时缴纳所需费用，则在所交的履约保证金中支付。（二）售后服务 供应商整个配送过程应科学合理，运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。运达指定地点后积极配合采购人验收人员进行验收。（三）付款及结算方式 付款实行按月结算。供应商按采购人要求完成上个月供货后，于次月10日前凭实际采购量开具发票、双方盖章确认的送货清单等相关凭证向采购人申请付款，采购人收到申请后在15日内结清上个月货款。特殊情况，根据甲方实际情况为准。（四）原料价格确定 原料价格按照汉中市南郑区营养改善计划学校食堂采购大宗食材每周参考价格表，进行核算。（五）结算价格 实际结算费用=餐料结算价格×该价格餐料供应数量。各供应商自行承担每季度内的价格波动风险，合理报价。	自合同签订之日起至2026年9月1日前	乙方所供产品需符合国家食品卫生标准及质量要求，并符合甲方要求送货标准。甲方对乙方所供应的餐料应及时进行验收。对符合订单质量和数量要求的，甲方应签字验收。对交付的货品不符合甲方数量、质量要求或来自不具备合法资质企业生产的商品，甲方有权拒收。餐料验收标准详见：《餐料质量标准要求》。	856,000.00	1.00	项	856,000.00