

# 汉中市中心血站后勤服务采购项目(二次)中标(成交)明细

华文项目管理有限公司受汉中市中心血站委托，采用竞争性磋商进行采购后勤服务采购项目(二次)（项目编号：HWHZ-2026024.1B1）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（后勤服务采购项目）

- 1.1、中标（成交）供应商：陕西南风领航物业服务有限责任公司
- 1.2、中标（成交）总价：292,700.00 元
- 1.3、中标（成交）标的明细：

服务类

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	其他社会服务	汉中市中心血站保洁服务	一、公共区域保洁 1.地面清洁：涵盖大厅、走廊、楼梯间、电梯厅等区域，每日进行清扫、拖拭，定期打蜡或抛光处理，确保无垃圾、污渍、积水。2.墙面清洁：清除墙面灰尘、污渍，保持墙面整洁，对于瓷砖、石材等材质定期进行养护。3.门窗清洁：每周对玻璃门窗、玻璃幕墙进行擦拭，去除灰尘、水渍，保证透光性良好，框架无污垢。4.公共设施清洁：对电梯轿厢、垃圾桶、休息座椅等公共设施每日清洁消毒，定期深度养护。二、专项区域保洁 1.卫生间清洁：每日多次清扫地面、擦拭台面、清洁便器，及时补充洗手液、卫生纸等耗材，保持无异味、无污垢、地面干爽。2.会议室清洁：会前进行全面清洁，会后及时清理垃圾、擦拭桌椅，定期清洁会议设备表面。3.办公区域清洁：按约定时间对部分办公室地面、桌面进行清洁，不随意翻动办公物品。4.室外区域清洁：负责园区道路、绿化带、停车场等室外区域的垃圾清扫，定期清理落叶、积水。三、人员要求 1.保洁人员数量不少于1人，年龄在18-60周岁之间，身体健康，持有有效健康证明。2.服务模式：全包保洁劳务服务（含工资、社保、意外险、服装、培训），在服务期间如发生安全事故，一切责任和费用由供应商承担。3.所有人员需接受专业培训，熟悉清洁流程、安全操作规范及环保要求。4.人员统一着装，佩戴工牌，遵守采购单位的规章制度，保持良好服务态度。5.协助采购单位每天收集站内的医疗垃圾，并做好登记入库。	合同签订后1年，采用一次招标、三年沿用，合同一年一签，服务期限最长不超过3年。	满足磋商文件服务内容及服务要求全部内容	44,500.00	1.00	人	44,500.00

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)
1-2	其他社会服务	汉中市中心血站安保服务	<p>一、项目基本要求 1. 服务地点：汉中市中心血站单位院区。2. 服务内容：门岗值守、车辆管理、院区巡逻、消防值守、应急处置、访客登记、监控值守。3. 服务人数：保安员 3 名。4. 服务模式：全包安保劳务服务（含工资、社保、意外险、服装、装备、培训），在服务期间如发生安全事故，一切责任和费用由供应商承担。5. 服务时间：24小时二或三班倒 / 工作日值守。6. 服务期限：合同每年一签。二、人员要求 1. 年龄：18—55 周岁，身体健康，体态端正。2. 证件（必须齐全、有效期内）：保安上岗证或保安培训证。无犯罪记录、无失信记录、无吸毒史。体检合格证明。3. 经验要求：具备事业单位/医院/国企安保经验优先。熟悉门禁、车辆管理、监控操作。4. 能力要求：会操作灭火器、消防栓、应急报警设备。会基础监控查看、外来人员登记。文明执勤、普通话沟通、态度规范。懂反恐、防暴、应急处置。三、岗位职责 1. 门岗值守：外来人员、外来车辆实名登记、禁止无关人员、无关车辆进入院区、公务用车、职工车辆有序引导停放、物资进出核验、登记。2. 院区巡逻：白天、夜间定时巡逻，做好巡逻记录。检查水电、门窗、消防、安全隐患。重点部位（库房、机房、楼道）重点巡查。3. 消防与安全：每日检查消防器材、通道是否畅通；熟悉消防设施操作，能处置初期火情；做好消防安全台账。4. 监控值守：实时查看监控，异常情况及时上报。保存监控记录，不得删改。5. 应急处置。突发事件、纠纷、来访人员维稳处置。配合公安、单位做好应急工作。6. 其他：院内秩序维护、访客管理、会务协助、园区绿化、协助采购单位每天下午收集外采工作人员带回的医疗垃圾，并做好出入库登记等。四、装备、着装要求 1. 统一制式保安服、帽子、工牌；2. 必备装备：橡胶棍、防暴叉、盾牌、手电；3. 不得私自添置无关设备，爱护甲方资产；4. 在岗必须着装整齐、规范上岗。</p>	合同订立后1年，采用一次招标、三年沿用，合同一年一签，服务期限最长不超过3年。	满足磋商文件服务内容及服务要求全部内容	45,000.00	3.00	人	135,000.00
1-3	其他社会服务	汉中市中心血站餐饮服务	<p>一、岗位基本要求 1. 服务岗位：主厨、帮厨。2. 服务地点：单位职工食堂。3. 服务时间：早、中餐（或仅中餐），节假日轮休。4. 服务人数：日常就餐 40 人左右 5. 服务模式：驻场劳务、包人不包料。二、人员资质要求 1. 年龄：18-55 周岁，身体健康，无传染病；2. 证件（必须齐全、有效期内），有效健康证（餐饮专用），厨师职业资格证书/中式烹调师证，食品安全培训合格证，无犯罪记录、无失信记录。3. 服务模式：全包劳务服务（含工资、社保、意外险、服装），在服务期间如发生安全事故，一切责任和费用由供应商承担。4. 经验要求：具有2年以上机关/事业单位/医院/食堂从业经验。5. 技能要求：擅长家常菜、大众餐、清淡餐、营养配餐；会荤素搭配、低盐少油、合理膳食；会基础面点、杂粮制作优先；熟悉食品安全、留样、消杀、消防。三、工作内容 1. 菜品制作：保证一日三餐，荤素搭配，每周菜单公示；做到少油、少盐、低糖，符合职工健康需求；杜绝隔夜菜、变质菜，菜品48小时留样并做好台账；2. 后厨管理：厨具清洗、分类摆放、每日消杀；后厨卫生、地面、台面、油烟日常清理，并每天做好餐厅卫生清洁；配合库房收货、验货，杜绝浪费，并做好食材出入库登记。3. 成本控制：合理配菜，减少食材浪费；节约用水、用电、用气，4. 安全要求：懂灭火器、燃气安全操作；严格执行食品安全法，不得发生食物中毒。四、着装、设备、耗材要求 1. 统一工作服、工帽、口罩、手套，持证上岗；2. 熟练使用蒸饭车、冰柜、燃气灶、消毒柜等食堂设备；3. 爱护公家设备，定期检查，发现故障及时上报。</p>	合同订立后1年，采用一次招标、三年沿用，合同一年一签，服务期限最长不超过3年。	满足磋商文件服务内容及服务要求全部内容	56,600.00	2.00	人	113,200.00