附件：营养科建设及供应链配给服务需求

一、营养科肠内营养配制服务需要供应商进行如下管理承接：

1．进货管理：结合院内营养制剂的配备要求，配合提供由医院营养科根据全院临床需求遴选正规供应厂商相适应的产品，确保临床营养制剂的质量和安全性。 建立进货台账，记录制剂名称、规格、数量、生产日期、保质期、供应商等信息。对进货的营养制剂进行验收，检查包装是否完好、有无过期等情况。供应商需针对下表中无全国统一售价的营养科需要采购产品清单进行零售价报价，如果临床上有患者选择购买进口品牌产品，供应商必需按照全国统一零售价进行售卖，如果供应商有自己的折扣价格可将相应折扣产品的报价另行说明：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 产品类型 | 产品 | 规 格\* | 产品 剂型 | 包装 | 单位 | 单位单价最高 限价（元/单位） |
| 1 | 通用类 | 匀浆膳 | 常规型匀浆膳 | 粉剂 | 袋装 | g |  |
| 2 | 纤维型匀浆膳 | 粉剂 | 袋装 | g |  |
| 3 | 低蛋白型匀浆膳 | 粉剂 | 袋装 | g |  |
| 4 | 整蛋白型全营养配方食品 | 整蛋白配方特膳食品 | 粉剂 | 袋装 | g |  |
| 5 | 整蛋白配方固体饮料 | 粉剂 | 罐装 | g |  |
| 6 | 特殊医学用途全营养配方粉 | 粉剂 | 罐装 | g |  |
| 7 | 整蛋白全营养（低蛋白型） | 粉剂 | 罐装 | g |  |
| 8 | 整蛋白全营养（无脂，无乳糖型） | 乳剂 | 瓶装 | ml |  |
| 9 | 整蛋白全营素（低渗型） | 粉剂 | 罐装 | g |  |
| 10 | 短肽（预消化）型全营养配方食品 | 短肽全营养特殊医学用途配方食品 | 乳剂 | 瓶装 | g |  |
| 11 | 短肽全营养配方粉特膳食品 | 粉剂 | 袋装 | g |  |
| 12 | 短肽全营养配方粉固体饮料 | 粉剂 | 罐装 | g |  |
| 13 | 短肽型特殊医学用途全营养配方 | 乳剂 | 瓶装 | ml |  |
| 14 | 高蛋白（高能）型全营养配方食品 | 高蛋白型全营养混悬液 | 乳剂 | 瓶装 | ml |  |
| 15 | 高蛋白型全营养配方粉 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 16 | 特定全营养配方食品 | 糖尿病全营养配方食品 | 高蛋白低GI型全营养配方 | 粉剂 | 罐装 | g |  |
| 17 | 高纤低GI型全营养配方 | 粉剂 | 袋装 | g |  |
| 18 | 高纤型均衡营养乳饮品 | 乳剂 | 瓶装 | ml |  |
| 19 | 呼吸系统疾病全营养配方食品 | 高脂型营养粉 | 粉剂 | 罐装 | g |  |
| 20 | 肾病全营养配方食品 | 肾病适用型营养配方（非透析型） | 粉剂 | 罐装 | g |  |
| 21 | 肾病适用型营养配方（透析型） | 粉剂 | 罐装 | g |  |
| 22 | 高能型营养液 | 乳剂 | 瓶装 | ml |  |
| 23 | 限蛋白高能型营养液 | 乳剂 | 瓶装 | ml |  |
| 24 | 肿瘤全营养配方食品 | 高蛋白复合营养粉 | 粉剂 | 罐装 | g |  |
| 25 | 肿瘤适用型营养配方 | 粉剂 | 罐装 | g |  |
| 26 | 肿瘤适用型营养混悬液 | 乳剂 | 瓶装 | ml |  |
| 27 | 肿瘤专用型整蛋白全营养配方液体 | 乳剂 | 瓶装 | ml |  |
| 28 | 肝病全营养配方食品 | 支链氨基酸型营养粉 | 粉剂 | 罐装 | g |  |
| 29 | 乳清蛋白粉 | 低脂低渗型营养素配方粉 | 粉剂 | 罐装 | g |  |
| 30 | 乳清蛋白粉固体饮料 | 粉剂 | 罐装 | g |  |
| 31 | 白蛋白肽 | 白蛋白肽饮品 | 液体剂 | 瓶装 | ml |  |
| 32 | 非全营养配方食品及其他 | 蛋白质（氨基酸）组件 | 水解蛋白营养粉 | 粉剂 | 罐装 | g |  |
| 33 | 碳水化合物组件 | 碳水化合物组件配方食品 | 液体剂 | 瓶装 | ml |  |
| 34 | 电解质配方食品 | 电解质组件配方食品 | 液体剂 | 瓶装 | ml |  |
| 35 | 膳食纤维组件 | 膳食纤维 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 36 | 液体纤维 | 液体剂 | 瓶装 | ml |  |
| 37 | 维生素组件 | 水溶性维生素组件 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 38 | 脂溶性维生素组件 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 39 | 微量元素组件 | 微量元素组件 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 40 | MCT组件 | MCT组件 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 41 |  | 益生菌固体饮料 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 42 | 益生菌复合饮液 | 液体剂 | 瓶装 | ml |  |
| 43 | 骨肽 | 全骨全关节营养粉 | 粉剂 | 袋装 | g |  |
| 44 | 肽谷氨酰胺固体饮料 | 粉剂 | 袋装 | g |  |
| 45 | 增稠组件 | 凝促凝纤维粉 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 46 | 增稠组件 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 47 | 复合菌粉 | 复合酶粉 | 液体 | 袋装 | ml |  |
| 48 | 复合菌粉 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 49 | 鱼油粉 | 鱼油粉 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 50 | 增肌营养素 | 增肌营养素 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 51 |  | 产妇营养补充剂 | 产妇营养补充液 | 液体剂 | 瓶装 | ml |  |
| 52 | 营养补充剂 | 产妇营养补充剂 | 胶囊 | 瓶装 | g |  |
| 53 | 孕妇酵母多维蛋白质营养补充食品 | 粉剂 | 罐装 | g |  |
| 54 | 多维 多矿 | 多维多矿补充剂 | 片剂 | 瓶装 | g |  |
| 55 | 维生素D维生素K片 | 片剂 | 瓶装 | g |  |
| 56 | 强化钙镁锌复合饮品 | 液体剂 | 瓶装 | g |  |
| 57 | DHA补充剂 | 糖果 | 瓶装 | g |  |
| 58 | 叶酸 | 叶酸片补充剂 | 片剂 | 瓶 | g |  |
| 59 | 更年期营养补充剂 | 蔓越莓大豆发酵压片糖果 | 糖果 | 盒装 | 粒 |  |
| 60 | 维D | 维生素D补充剂 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 61 | 补钾 | 钾元素补充剂 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 62 | 维生素A | 维生素A补充剂 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 63 | 维生素B | 维生素B补充剂 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 64 | 维生素C | 维生素C补充剂 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 65 | 补锌 | 锌颗粒 | 粉剂 | 袋装 | g |  |
| 66 | 锌滴剂 | 液体剂 | 瓶装 | ml |  |
| 67 | 锌+复合B营养冲剂 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 68 | AD饮液 | AD复配滴液 | 液体剂 | 瓶装 | ml |  |
| 69 | AD饮液 | 液体剂 | 瓶装 | ml |  |
| 70 | D3滴剂 | 维生素D3滴剂 | 液体剂 | 瓶装 | ml |  |
| 71 | 补钙 | 钙滴剂 | 液体剂 | 瓶装 | ml |  |
| 72 | 补铁 | 铁滴剂 | 液体剂 | 瓶装 | ml |  |
| 73 | 铁锌口服液 | 液体剂 | 瓶装 | ml |  |
| 74 | 乳糖酶 | 乳糖酶复配乳化剂 | 液体剂 | 盒装 | ml |  |
| 75 | 乳化剂 | 液体剂 | 瓶装 | ml |  |
| 76 | 米粉 | 糊化淮山米粉 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 77 | 止泻型米粉 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 78 | 酶解淮山营养米粉 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 79 | 谷氨酰胺 | 谷氨酰胺组件粉 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 80 | 氨基丁酸 | 骨胶原蛋白肽γ-氨基丁酸复合固体饮料 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 81 | γ-氨基丁酸复合维生素饮 | 液体剂 | 盒装 | ml |  |
| 82 | γ-氨基丁酸乳清蛋白固体饮料 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 83 | 多联草本固体饮料 | 粉剂 | 盒装 | 袋 |  |
| 84 | 婴幼儿辅食营养素 | 辅食营养补充品 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 85 | 五联益生菌综合营养包 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 86 |  | 特殊婴幼儿谷物辅食 | 粉剂 | 袋装 | g |  |
| 87 | 儿童特殊医学用途全营养配方奶粉 | 特殊医学用途全营养配方粉 | 粉剂 | 罐装 | g |  |
| 88 | 氨基酸特殊医学用途全营养配方奶粉 | 粉剂 | 罐装 | g |  |
| 89 | 部分水解特殊医学用途全营养配方奶粉 | 粉剂 | 罐装 | g |  |
| 90 | 无乳糖特殊医学用途全营养配方奶粉 | 粉剂 | 罐装 | g |  |
| 91 | 早产/低出生体重特殊医学用途全营养配方奶粉 | 粉剂 | 罐装 | g |  |
| 92 | 母乳增强剂特殊医学用途全营养配方粉 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 93 |  | 减脂代餐 | 减重食品代餐全营养粉（特膳） | 粉剂 | 袋装 | g |  |
| 94 |  | 减重食品套餐 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 95 |  | 减重食品代餐奶昔 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 96 | 复合蛋白奶昔 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 97 | 减重服务包 | 粉剂 | 盒装 | g |  |
| 98 | 减重代餐食品 | 饼干 | 盒装 | g |  |
| 99 | 面包 | 盒装 | g |  |
| 100 | 其它 | 其它 | 营养粉铝箔袋 | 袋 | 13\*18cm | 个 |  |
| 30\*30cm | 个 |  |
| 101 | 其它 | 营养制剂袋 | 袋 | 350ml | 个 |  |
| 500ml | 个 |  |
| \*所有产品由医院营养科和临床科室医生确定具体规格。 | | | | | | | |

2．销售管理：仅向院内有需求的科室或患者提供临床营养制剂，不得对外销售；建立销售记录，包括制剂名称、销售数量、销售对象等可追溯电子档案信息，以便随时查看相关销售数据。

3．库存管理：通过项目派驻的专业人员，设立专门的库房存放临床营养制剂，保持库房清洁、干燥、通风；并定期盘点库存，确保账物相符。对临近保质期的制剂进行预警，及时对近效期或过期制剂进行退货换货处理。

1. 结合实际项目合作的整体建设所需软硬件投入及人员派驻如下：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **硬件类型** | **数量** | **备注** |
| 临床营养系统（筛查、评估、处方干预、治疗膳食订餐、进销存管理、收费等） | 1套 | 每月提供符合国家临床营养科质控数据信息 |
| 轮椅电子秤 | 1台 | 按实际使用需求更新 |
| 人体成分分析仪 | 2台 | 按实际使用需求更新 |
| 营养代谢车 | 1台 |  |
| 超声波身高体重仪 | 1台 |  |
| 肠内营养泵 | 20台 | 按实际使用需求更新 |
| 分装机 | 1台 | 按实际使用需求更新 |
| 封口机 | 1台 | 按实际使用需求更新 |
| 传递窗 | 2套 | 按实际使用需求更新 |
| 双平板电磁炉 | 1台 | 按实际使用需求更新 |
| 抽油烟机 | 1套 | 按实际使用需求更新 |
| 货柜 | 1套 | 按实际使用需求更新 |
| 临床营养服务中心 | 1套 | 按实际使用需求更新 |
| 全套配置室装修 | 1套 | 按实际使用需求更新 |
| 洁净操作台 | 2台 | 按实际使用需求更新 |
| 粉剂产品分装工具 | 1套 | 按实际使用需求更新 |
| 商用透明煮茶壶 | 1套 | 按实际使用需求更新 |
| 自助提货机 | 2台 | 按实际使用需求更新 |

|  |  |
| --- | --- |
| **人员类型** | **数量** |
| 营养师或营养技师 | 2人 |
| 营养系统工程师 | 1人 |
| 配制员 | 2人 |
| 送餐员 | 2人 |
| 进销存、收银等 | 1人 |
| 营养取货机维护人员(无需驻场) | 1人 |

二、医疗膳食整体建设需求：

1. 人员方面：配备专业的营养师，他们要能够根据患者的病情、年龄、性别、身体状况等因素准确评估并制定个性化的膳食方案。餐饮服务人员应具备良好的卫生习惯和服务意识，并且要经过严格的食品安全培训。

2. 设施环境：要有符合卫生标准的厨房，分区合理，包括清洗区、切配区、烹饪区、消毒区等，且各个区域要保持良好的通风和清洁条件。 配备合适的餐饮设备，如炉灶、蒸箱、烤箱、冷藏和冷冻设备等，确保能够制作多样化的膳食，同时要定期维护和检查这些设备。设立专门的膳食配送通道和工具，保证膳食能在安全无污染的环境下送到患者手中，比如使用有保温功能的餐车。

3. 膳食供应管理：建立完善的菜单制定流程，要考虑到不同疾病种类的营养需求，提供多种选择，包括治疗膳食、匀浆膳、药膳等，具体详见下表。严格把控食材采购环节，选择优质、新鲜、安全的食材供应商，医院将对采购的食材进行严格的检验和质量控制，营养科建立质量监督体系，对膳食的制作过程、营养成分、口味等进行定期检查和评估，及时发现问题并督促改进。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **低盐低脂治疗膳食解决方案；适用于：心血管疾病人群** | | | |
| 能量梯度 | 1200-1500Kcal | 1500-1800Kcal | 1800Kcal以上 |
| 蛋白质 | 能量占比不低于20% | 能量占比不低于20% | 能量占比不低于20% |
| 脂肪 | 能量占比不超过25% | 能量占比不超过25% | 能量占比不超过25% |
| 钠 | 不超过1500mg | 不超过1500mg | 不超过1500mg |
| 膳食纤维 | 不低于20g | 不低于20g | 不低于20g |
| 早餐单价（元/份） |  |  |  |
| 中/晚餐单价（元/份） |  |  |  |
|  | | | |
| **低GI治疗膳食解决方案；适用于：高血糖、糖尿病人群** | | | |
|
| 能量梯度 | 1200-1500Kcal | 1500-1800Kcal | 1800Kcal以上 |
| 碳水化合物 | 低GI食物（GI<55） | 低GI食物（GI<55） | 低GI食物（GI<55） |
| 蛋白质 | 能量占比不低于20% | 能量占比不低于20% | 能量占比不低于20% |
| 钠 | 不超过2000mg | 不超过2000mg | 不超过2000mg |
| 膳食纤维 | 不低于20g | 不低于20g | 不低于20g |
| 早餐单价（元/份） |  |  |  |
| 中/晚餐单价（元/份） |  |  |  |
|  | | | |
| **低嘌呤治疗膳食解决方案；适用于：高尿酸、痛风人群** | | | |
| 能量梯度 | 1200-1500Kcal | 1500-1800Kcal | 1800Kcal以上 |
| 碳水化合物 | 低GI食物（GI<55） | 低GI食物（GI<55） | 低GI食物（GI<55） |
| 蛋白质 | 能量占比不低于15% | 能量占比不低于15% | 能量占比不低于15% |
| 钠 | 不超过2000mg | 不超过2000mg | 不超过2000mg |
| 膳食纤维 | 不低于20g | 不低于20g | 不低于20g |
| 嘌呤含量 | 每100g小于25mg | 每100g小于25mg | 每100g小于25mg |
| 早餐单价（元/份） |  |  |  |
| 中/晚餐单价（元/份） |  |  |  |
|  | | | |
| **高蛋白治疗膳食解决方案；适用于：营养不良、手术前后人群** | | | |
| 能量梯度 | 1200-1500Kcal | 1500-1800Kcal | 1800Kcal以上 |
| 碳水化合物 | 低GI食物（GI<55） | 低GI食物（GI<55） | 低GI食物（GI<55） |
| 蛋白质 | 能量占比不低于25% | 能量占比不低于25% | 能量占比不低于25% |
| 早餐单价（元/份） |  |  |  |
| 中/晚餐单价（元/份） |  |  |  |
|  | | | |
| **均衡营养治疗膳食解决方案；适用于：想要免疫力提升，饮食合理化人群** | | | |
| 能量梯度 | 1200-1500Kcal | 1500-1800Kcal | 1800Kcal以上 |
| 蛋白质 | 能量占比不低于15% | 能量占比不低于15% | 能量占比不低于15% |
| 早餐单价（元/份） |  |  |  |
| 中/晚餐单价（元/份） |  |  |  |
|  | | | |
| **慢病管理治疗膳食解决方案； 适用于：五高慢病想要调理身体人群** | | | |
| 能量梯度 | 1200-1500Kcal | 1500-1800Kcal | 1800Kcal以上 |
| 碳水化合物 | 低GI食物（GI<55） | 低GI食物（GI<55） | 低GI食物（GI<55） |
| 蛋白质 | 能量占比不低于20% | 能量占比不低于20% | 能量占比不低于20% |
| 早餐单价（元/份） |  |  |  |
| 中/晚餐单价（元/份） |  |  |  |
|  | | | |
|  | | | |
| **产后塑形治疗膳食解决方案； 适用于：产后塑形人群** | | | |
| 能量梯度 | 1200-1500Kcal | 1500-1800Kcal | 1800Kcal以上 |
| 碳水化合物 | 低GI食物（GI<55） | 低GI食物（GI<55） | 低GI食物（GI<55） |
| 蛋白质 | 能量占比不低于20% | 能量占比不低于20% | 能量占比不低于20% |
| 早餐单价（元/份） |  |  |  |
| 中/晚餐单价（元/份） |  |  |  |
|  | | | |
| **低蛋白肾病膳食解决方案；适用于：非透析肾病患者** | | | |  |  |  |
| 能量梯度 | 1200-1500Kcal | 1500-1800Kcal | 1800Kcal以上 |
| 蛋白质 | 不超过40g | 不超过40g | 不超过40g |
| 碳水化合物 | 低蛋白主食 | 低蛋白主食 | 低蛋白主食 |
| 早餐单价（元/份） |  |  |  |
| 中/晚餐单价（元/份） |  |  |  |
|  | | | |
| **高能量高脂治疗膳食解决方案 适用于：肿瘤、呼吸系统疾病** | | | |
| 能量梯度 | 1200-1500Kcal | 1500-1800Kcal | 1800Kcal以上 |
| 蛋白质 | 能量占比不低于15% | 能量占比不低于15% | 能量占比不低于15% |
| 脂肪 | 不低于30% | 不低于30% | 不低于30% |
| 早餐单价（元/份） |  |  |  |
| 中/晚餐单价（元/份） |  |  |  |
|  | | | |
| **生酮饮食治疗膳食解决方案** | | | |
| 能量梯度 | 1200-1500Kcal | 1500-1800Kcal | 1800Kcal以上 |
| 蛋白质 | 能量占比不低于20% | 能量占比不低于20% | 能量占比不低于20% |
| 碳水化合物 | 能量占比不超过5% | 能量占比不超过5% | 能量占比不超过5% |
| 脂肪 | 能量占比不低于70% | 能量占比不低于70% | 能量占比不低于70% |
| 早餐单价（元/份） |  |  |  |
| 中/晚餐单价（元/份） |  |  |  |
|  | | | |
| **低渣饮食治疗膳食方案 适用于：胃肠道疾病、胃肠道手术后、胃肠镜检查后** | | | |
| 能量梯度 | 1200-1500Kcal | 1500-1800Kcal | 1800Kcal以上 |
| 以流质或半流质食物为主 | | | |
| 早餐单价（元/份） |  |  |  |
| 中/晚餐单价（元/份） |  |  |  |
|  | | | |
| **适用于临床营养科药膳类“术赢”膳食方案** | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **术前碳水饮料配方** | |
| 葡萄糖 | 40g |
| 麦芽糊精 | 10g |
| 陈皮 | 2g |
| 生姜 | 3g |
| 鲜柠檬 | 1片 |
| 单价（元/份） | |
|  | |
| **开胃汤配方** | |
| 瘦肉 | 75g |
| 麦芽 | 3g |
| 山楂 | 3g |
| 神曲 | 1g |
| 陈皮 | 3g |
| 红枣 | 2g |
| 白糖 | 5g |
| 盐 | 0.5g |
| 单价（元/份） | |
|  | |
| **糖尿病术前配方** | |
| 糊精 | 50g |
| 柠檬 | 1片 |
| 盐 | 0.5g |
| 单价（元/份） | |
|  | |
| **奶昔** | |
| 酸奶 | 180ml-200ml |
| 香蕉 | 1个 |
| 炼乳 | 10g |
| 单价（元/份） | |
|  | |
| **开奶汤配方** | |
| 瘦肉 | 75g |
| 熟地 | 5g |
| 当归 | 3g |
| 葫芦茶 | 10g |
| 路路通 | 10g |
| 鸡血藤 | 5g |
| 五爪龙 | 10g |
| 生姜 | 2片 |
| 单价（元/份） | |
| **排气汤配方** | |
| 白萝卜 | 100g |
| 瘦肉 | 50g |
| 生姜 | 3片 |
| 陈皮 | 5g |
| 盐 | 0.5g |
| 单价（元/份） | |

**适用于营养科-食物匀浆**

|  |  |
| --- | --- |
| 普通流质 | |
| 能量密度 | 不低于1kcal/ml |
| 蛋白质 | 能量占比不低于15% |
| 单价（元/mL） |  |
| 糖尿病流质 | |
| 能量密度 | 不低于1kcal/ml |
| 蛋白质 | 能量占比不低于15% |
| 碳水化合物 | 低GI食物（GI<55） |
| 单价（元/mL） |  |
| 糊状食物 | |
| 能量密度 | 不低于1.5kcal/ml |
| 蛋白质 | 能量占比不低于15% |
| 单价（元/mL） |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **适用于临床营养科-康复食疗粥** | | | |
| 序号 | 配方名称 | 制作参数要求 | 单位单价最高限价（元/ml） | |
| 1 | 黄芪莲子粥 | 黄芪、莲子等 |  | |
| 2 | 燕麦高粱粥 | 燕麦、高粱等 |  | |
| 3 | 南瓜小米粥 | 南瓜、小米等 |  | |
| 4 | 甘蓝土豆粥 | 甘蓝、土豆等 |  | |
| 5 | 平菇鸡肉粥 | 平菇、鸡肉等 |  | |
| 6 | 扁豆藜麦粥 | 扁豆、藜麦等 |  | |
| 7 | 鳝鱼砂锅粥 | 鳝鱼等 |  | |
| 8 | 甘麦大枣粥 | 甘草、浮小麦、大枣等 |  | |
| 9 | 枸杞鸡肉粥 | 枸杞、鸡肉等 |  | |
| 10 | 酸枣仁小米粥 | 酸枣仁、小米等 |  | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **适用于临床营养科-康复食疗汤** | | | |
| 序号 | 配方名称 | 制作参数要求 | 单价（元/份） | |
| 1 | 嫩芦笋银耳枸杞排骨汤 | 芦笋、银耳、排骨、枸杞等 |  | |
| 2 | 马蹄香菇鸡肉丸菠菜汤 | 马蹄、香菇、鸡胸肉等 |  | |
| 3 | 红枣乌鸡娃娃菜汤 | 乌鸡、娃娃菜、红枣等 |  | |
| 4 | 豆芽菌菇丸子汤 | 菌菇、瘦猪肉、陈皮等 |  | |
| 5 | 山药萝卜丝猪蹄汤 | 山药、萝卜、猪蹄等 |  | |
| 6 | 胡萝卜木耳牛肉丸子汤 | 木耳、牛肉、鸡内金等 |  | |
| 7 | 姬松茸鸡汤 | 姬松茸、母鸡、枸杞等 |  | |
| 8 | 冬瓜丸子汤 | 冬瓜、猪肉、白酒、蛋清等 |  | |
| 9 | 黄骨鱼汤 | 黄骨鱼、鸡蛋、瓠子等 |  | |
| 10 | 排骨玉米胡萝卜汤 | 排骨、玉米、胡萝卜等 |  | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **适用于临床营养科-营养康复食疗苶饮或老火苶饮方** | | | |
| 序号 | 配方名称 | 制作参数要求 | 单位单价最高限价（元/ml） |
| 1 | 洛神柃檬水 | 陈皮，洛神花，山楂等 |  |
| 2 | 酸梅汤 | 乌梅，洛神花，山楂，甘草等 |  |
| 3 | 健胃消食茶 | 杏干，山楂，甘草，陈皮等 |  |
| 4 | 五黑生发茶 | 桑葚，黑枸杞，黑豆，黑米，黑芝麻等 |  |
| 5 | 祛湿行气茶 | 五指毛桃，桑葚，茯苓等 |  |
| 6 | 补血益气茶 | 当归，红枣，玫瑰等 |  |
| 7 | 梳肝理气茶 | 佛手，甘草，焦麦芽，桂圆，茉莉花等 |  |
| 8 | 敛肺止咳茶 | 胖大海，枇杷叶，甘草，陈皮，菊花等 |  |
| 9 | 安神助眠茶 | 桑葚，麦冬，酸枣仁，枸杞，玉竹等 |  |
| 10 | 元气人参茶 | 人参，甘草，黄芪等 |  |
| 11 | 橘红咖啡 | 化州橘红，咖啡 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 适用于临床营养科-健康食养咖啡 | | | |
| 序号 | 配方名称 | 制作参数要求 | 单位单价最高限价（元/ml） |
| 1 | 橙C美式咖啡 | 咖啡豆和橙汁 |  |
| 2 | 柠C美式咖啡 | 咖啡豆和柠檬汁 |  |
| 3 | 柚C美式咖啡 | 咖啡豆和柚子汁 |  |
| 4 | 椰青冰萃美式咖啡 | 咖啡豆和椰子水。 |  |
| 5 | 香草味咖啡 | 咖啡豆和香草提取物 |  |
| 6 | 榛果味咖啡 | 咖啡豆和榛果提取物 |  |
| 7 | 肉桂拿铁 | 咖啡豆和肉桂粉 |  |
| 8 | 豆蔻拿铁 | 咖啡豆和豆蔻粉 |  |
| 9 | 椰奶咖啡 | 咖啡豆和椰奶 |  |
| 10 | 杏仁奶咖啡 | 咖啡豆和杏仁奶 |  |
| 11 | 椰子油咖啡 | 咖啡豆和椰子油 |  |
| 12 | 玉米糖浆咖啡 | 咖啡豆和玉米糖浆 |  |
| 13 | 大豆奶咖啡 | 咖啡豆和大豆奶 |  |
| 14 | 奇亚籽咖啡 | 咖啡豆和奇亚籽。 |  |
| 15 | 牛奶咖啡 | 咖啡豆和牛奶 |  |
| 16 | 苏打水咖啡 | 咖啡豆和苏打水 |  |
| 17 | 可可粉咖啡 | 咖啡豆和可可粉 |  |
| 18 | 低脂牛奶咖啡 | 咖啡豆和低脂牛奶 |  |
| 19 | 脱脂牛奶咖啡 | 咖啡豆和脱脂牛奶。 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 适用于临床营养科--养生营养糊 | | | |
| 序号 | 配方名称 | 制作参数要求 | 单位单价最高限价（元/g或ml） |
| 1 | 米豆浆 | 黄豆和大米 |  |
| 2 | 经典五谷豆浆 | 黄豆、大米、小米、小麦、玉米 |  |
| 3 | 养颜豆浆 | 干黄豆、红枣和蜂蜜 |  |
| 4 | 益智豆浆 | 干黄豆、核桃仁和黑芝麻 |  |
| 5 | 消暑豆浆 | 干黄豆和绿豆 |  |
| 6 | 长寿五斗豆浆 | 干黄豆、黑豆、青豆、豌豆和花生 |  |
| 7 | 女人养颜糊 | 大米、薏米和百合 |  |
| 8 | 男人保健糊 | 大米、大枣、枸杞和生姜 |  |
| 9 | 老人益寿糊 | 大米、黑米和花生 |  |
| 10 | 少儿益智糊 | 大米和核桃 |  |

三、项目收益情况

近两年医院肠内营养品营业额结算金额平均约 280万元/年（以实际采购量计算），结算价包含但不限于产品价格、包装、物流、售后、交通费、税费等费用。根据医院的以往项目进行情况测算，中标人需向院方支付一定额度的综合管理费用于医院的管理成本：营业额小于360万元/年时需按36万元/年支付，营业额超过360万元/年时需按营业额的10%支付。投标人根据以上情况综合考虑，中标后须自负盈亏。

四、其他

调查材料格式由各供应商自行拟定，调查材料需包含以下内容：

1、项目需求增补建议；

2、以往建设案例介绍（三甲医院）；

3、建设方案；

4、公司简介；

5、其他资料。