

锡林郭勒盟安神医院食堂承包服务中标（成交）明细

内蒙古博实招标代理有限公司受锡林郭勒盟安神医院委托，采用竞争性磋商进行采购食堂承包服务（项目编号：**152500-BSGGCG-CS-20250002**）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（合同包一）

- 1.1、中标（成交）供应商：北京健实餐饮有限公司
- 1.2、中标（成交）总价： **1,200,000.00** 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）
			1.患者餐为统一菜式，住院患者 550 人左右，患者食材 成本为每日固定单价 15 元。包括一日三餐、辅食等，不得 以营利为目的上下浮动。承包方提供普通患者饮食和特殊患 者饮食，特殊患者饮食含低糖、流质、半流质、软食等特点，满足老年患者就餐需求，普通饮食早餐主食、鸡蛋、奶茶、汤类、咸菜各 1 种，午餐和晚餐 2 种热菜、2 种主食。特殊 患者饮食，需每餐单独制作相应餐食。一是低糖饮食的患者 餐需制作低碳水主食，并在主食中增加薏米、苡麦、红小豆、燕麦等粗粮比例，制作低盐低脂热菜等；二是流质饮食（鼻 饲），多为液状食物，主要制作餐食有米汤、牛奶、稀藕粉、果汁、肉汁、燕麦粥等，需配置软糯主食；三是半流质饮食， 介于软饭与流质之间的饮食,进行半流质饮食时适宜少量多 餐，每天可进行 5-6 次,主要制作餐食有有粥、面条、蒸鸡 蛋、馄饨、肉末、菜泥等，需配置软糯主食；四是软质饮食，制作容易咀嚼和吞咽及消化的餐食，主要制作餐食有软米饭、汤面、肉粥、菜粥等，需配置软糯主食。五是特殊民族饮食， 热菜以牛羊肉、鸡肉、鸭肉为主，尊重其民族信仰。因住院患者生活的特殊性，其每人每日食材用量需在“中国居民平衡膳食宝塔 2022 版”基础上增加摄入比例，蔬菜 500-800g 2，禽蛋至少 60g 3，禽畜肉类 120-200g 4，主食600g 5，食	1.患者餐为统一菜式，住院患者 550 人左右，患者食材 成本为每日固定单价 15 元。包括一日三餐、辅食等，不得 以营利为目的上下浮动。承包方提供普通患者饮食和特殊患 者饮食，特殊患者饮食含低糖、流质、半流质、软食等特点，满足老年患者就餐需求，普通饮食早餐主食、鸡蛋、奶茶、汤类、咸菜各 1 种，午餐和晚餐 2 种热菜、2 种主食。特殊 患者饮食，需每餐单独制作相应餐食。一是低糖饮食的患者 餐需制作低碳水主食，并在主食中增加薏米、苡麦、红小豆、燕麦等粗粮比例，制作低盐低脂热菜等；二是流质饮食（鼻 饲），多为液状食物，主要制作餐食有米汤、牛奶、稀藕粉、果汁、肉汁、燕麦粥等，需配置软糯主食；三是半流质饮食， 介于软饭与流质之间的饮食,进行半流质饮食时适宜少量多 餐，每天可进行 5-6 次,主要制作餐食有有粥、面条、蒸鸡 蛋、馄饨、肉末、菜泥等，需配置软糯主食；四是软质饮食，制作容易咀嚼和吞咽及消化的餐食，主要制作餐食有软米饭、汤面、肉粥、菜粥等，需配置软糯主食。五是特殊民族饮食， 热菜以牛羊肉、鸡肉、鸭肉为主，尊重其民族信仰。因住院患者生活的特殊性，其每人每日食材用量需在“中国居民平衡膳食宝塔 2022 版”基础上增加摄入比例，蔬菜 500-800g 2，禽蛋至少 60g 3，禽畜肉类 120-200g 4，主食600g 5，食			1.食 品 安 全： 严格 遵守 国家 及地 方食 品安 全法 律法 规、 餐饮 服务 操作 规范、 国家 标准 及行 业标 准， 确保 食品 原材 料来 源可 追溯， 无过 期、 变质 及三 无食 品； 保障 加工 过程			

品目号	品目名称	服务名称	服务内容	服务期限	单价（元）	数量	单位	总价（元）
1-1	C22040000 餐饮服务	食堂承包服务	盐不超过 6g 6，食用油 25-30g 6。每周至少改善 2 次伙食服务范围、莜面、面包等），应季水果每周 3-4 次，周用量 600-1000g 7，保证食材新鲜、品种丰富，不得出现异物、腐烂、发毛等情况。每个传统节假日需提供禽畜肉类、水果、饮料、干果等为患者改善伙食，并按节日风俗习惯备餐，如端午节备粽子、中秋节备月饼、春节备水饺等，如检查发现 承包方未按规定要求提供餐食，将按照《医院食堂管理办法》和《食堂检查表》的标准扣分，并处以相应罚款。 2.照顾不同层次老年患者就餐需求，根据老年患者牙齿功能、吞咽功能和饮食习惯，烹饪不同食物性状的食物。在选择食物时，应注意细、软、松、小，如馒头、米糊、粥等;食品种类繁多，多吃蔬菜水果，常吃蛋奶、畜禽肉，适量吃豆及豆制品;口味宜清淡，不宜大荤大油;食欲不振的老年患者，应注意少喝汤、水，以保证充足的食物摄入;吃饭要慢慢咀，促进食物消化，减轻胃肠道负担。老人患者饮食基本要求: ①荤素搭配，食物多样化，营养素齐全;以碳水化合物为主，适量优质蛋白质，富含维生素和钙、铁的食物，控制胆固醇、脂肪(特别是动物性脂肪); ②食物易咀嚼、吞咽和消化吸收;食物加工细，尽量使用蒸、煮、炖的烹饪方法，少用煎、炸、炒的方法; ③食物宜清淡，少盐少糖;老人因味觉功能下降，可用醋、姜、蒜等来调味，避免过度使用盐、糖、酱油等调味品; ④食物宜富含丰富的膳食纤维，预防便秘食物色、香、味齐全，增进食欲; ⑥注意食物安全:老人食物宜去骨、剔刺、切细、煮软。 3.患者单独订餐流程: 临床科室提前一日统计患者就餐需求，报送至承包方备餐，当餐由科室向患者收取餐费，采用微信或现金等多种方式结算。 4.职工餐为自助餐，人数以每日实际发生数为测算依据，承包方以自负盈亏、独立核算的模式经营。承包方可以开展菜品外带、3 个特色饮食小窗口、平价超市等业务，销售食品不得高于市场价，菜品不得出现异物，保证菜品	自服务期限同 2 营	1,200,000.00	1.00	项	1,200,000.00

品目号	品目名称	服务名称	其他临时性服务，以实际发生进行结算。	全、品种丰富。5.其他临时性服务，以实际发生进行结算。	服务期限	服务标准	单价（元）	数量	单位	总价（元）

内蒙古博实招标代理有限责任公司
2025年06月04日