竞争性磋商文件

**采购人：**天津医科大学朱宪彝纪念医院

**项目名称：**天津医科大学朱宪彝纪念医院职工餐厅餐饮服务项目

**项目编号：**SHGP-2021-B287

 **天津盛浩工程咨询有限公司**

**2021年08月**

**目 录**

[第一部分 磋商邀请函 1](#_Toc11357)

[第二部分 磋商项目要求 5](#_Toc9700)

[一、 商务要求 5](#_Toc8505)

[二、 技术要求 6](#_Toc20078)

[三、 磋商程序 6](#_Toc9312)

[四、 评审方法及评标标准 9](#_Toc6216)

[五、 项目需求书 13](#_Toc20566)

[附表一：职工食堂现有设备清单 25](#_Toc13053)

[附表二：低值易耗用品名录 35](#_Toc4533)

[附表三：图纸 36](#_Toc27951)

[附表四：一周早餐 37](#_Toc4298)

[附表五：一周午餐 50](#_Toc27920)

[附表六：一周晚餐 65](#_Toc1899)

[附表七：自助餐明细 80](#_Toc23941)

[第三部分 磋商须知 111](#_Toc5035)

[A 说明 111](#_Toc4108)

[B 竞争性磋商文件 116](#_Toc9695)

[C 响应文件的编制 117](#_Toc19761)

[D 响应文件的提交 120](#_Toc16328)

[E 磋商程序及磋商方法 122](#_Toc1423)

[第四部分 合同草案 129](#_Toc5638)

[第五部分 响应文件格式 131](#_Toc20461)

# 第一部分 磋商邀请函

受天津医科大学朱宪彝纪念医院委托，天津盛浩工程咨询有限公司以竞争性磋商方式就天津医科大学朱宪彝纪念医院职工餐厅餐饮服务项目实施政府采购，现欢迎合格的供应商参加磋商。

1. **项目名称及编号**
2. 项目名称：天津医科大学朱宪彝纪念医院职工餐厅餐饮服务项目
3. 项目编号：SHGP-2021-B287
4. **项目内容**

职工餐厅餐饮制作及服务，具体内容详见项目需求书。

1. **项目预算**

180.00万元（人民币）

1. **项目需要落实的政府采购政策**
2. 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库﹝2020﹞46 号）规定，本项目对小型和微型企业产品的价格给予10%的扣除。
3. 根据财政部发布的《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》规定，本项目对监狱企业视同小微企业。
4. 根据财政部发布的《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》规定，本项目对残疾人福利性单位视同小微企业。
5. 按照《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）的要求，根据投标当日（查询时间为资格审查过程中）“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）的信息，对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单 及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，拒绝参与政府采购活动，同时对信用信息查询记录和证据进行打印存档。

注：小微企业以供应商填写的《中小企业声明函》为判定标准，监狱企业须供应商提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件，残疾人福利性单位以供应商填写的《残疾人福利性单位声明函》为判定标准，否则不予认定。

以上政策不重复享受。

1. **供应商实质性资格要求**
2. 供应商具备有效的餐饮服务许可证或食品经营许可证或书面承诺“若我公司为成交单位，承诺协助采购人办理食品经营许可证相关事宜，直至食品经营许可证办理完毕。”提供证明材料加盖公章。
3. 具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款规定的条件，提供以下材料：
4. 营业执照副本或事业单位法人证书或民办非企业单位登记证书或社会团体法人登记证书或基金会法人登记证书，提供复印件加盖公章。
5. 提供经会计师事务所出具的2020年度审计报告（含报表）或近半年内由银行出具的资信证明。
6. 提供2021年任意一个月的依法缴纳税收和社会保障资金的相关证明材料；依法不用缴纳税收和社会保障资金的应提供税务机关出具的依法免税的证明文件或社会保险基金管理部门出具的不需要缴纳社会保障资金的证明文件。
7. 供应商在参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。
8. 供应商须由法定代表人或其授权的委托代理人参加投标。供应商代表若为法定代表人需提供法定代表人身份证明书和法定代表人身份证原件；供应商代表若为被授权的委托代理人，须提供法人代表授权书（需由法定代表人签字或盖章）和被授权人身份证原件。
9. 本项目不接受联合体磋商。
10. **获取磋商文件时间、地点、方式及磋商文件售价**
11. 获取竞争性磋商文件时间：2021年08月27日至2021年09月03日，每日上午9：00-12：00，下午14：00-17：00（法定节假日除外）。
12. 获取磋商文件的地点：天津盛浩工程咨询有限公司（天津市红桥区光荣道与保康路交口宝能创业中心A座10楼1001室）。
13. 获取磋商文件的方式：

（1）供应商须在《天津市政府采购网》（网址：http://[tjgp.cz.tj.gov.cn）上完成注册并成为合格供应商](http://www.tjgp.gov.cn）上完成注册并成为合格供应商。)。

（2）须携带供应商营业执照副本复印件加盖公章、法定代表人授权书原件和被授权人身份证原件，现场获取。

1. 竞争性磋商文件的售价：售500元/本，一经售出，概不退还。
2. **磋商时间及地点**
3. 响应文件递交的截止时间：2021年09月09日09:30（北京时间）。
4. 磋商时间：2021年09月09日09:30（北京时间）。
5. 磋商地点：天津盛浩工程咨询有限公司（天津市红桥区光荣道与保康路交口宝能创业中心A座10楼1001室）。
6. **项目联系人及联系方式**
7. 联系人：刘老师
8. 联系人电话：022-86599692
9. **采购人的名称、地址和联系方式**
10. 采购人名称：天津医科大学朱宪彝纪念医院
11. 采购人地址：天津市北辰区环瑞北路6号
12. 采购人联系人和联系方式：赵老师，022-59562081
13. **采购代理机构的名称、地址和联系方式**
14. 采购代理机构名称：天津盛浩工程咨询有限公司
15. 采购代理机构地址：天津市红桥区光荣道与保康路交口宝能创业中心A座10楼1001室
16. 采购代理机构联系方式
17. 项目人电话022-86599692
18. 财务部：022-86599692-601
19. 传真：022-86599502
20. 采购代理机构电子邮箱：tjshgczxyxgs@sina.com
21. **质疑、投诉方式**

供应商认为采购文件、采购过程和采购结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，按照本项目竞争性磋商文件第三部分《磋商须知》“8. 询问与质疑”的相关规定，以书面原件形式针对同一采购程序环节一次性提出质疑，否则不予受理。供应商对质疑答复不满意的，或者采购人、采购代理机构未在规定期限内作出答复的，供应商可以在质疑答复期满后15个工作日内，向同级财政部门提出投诉，逾期不予受理。

1. **公告期限**

磋商公告的公告期限为3个工作日。

天津盛浩工程咨询有限公司

2021年08月27日

# **第二部分 磋商项目要求**

本部分内容若与其他部分有不同之处，以本部分内容为准。

## **商务要求**

（一）报价要求

1.报价以人民币填列。

2.供应商的报价应包括：人员工资、服务费用等其他应有的费用。供应商所报价格为完成竞争性磋商文件全部服务要求的最终优惠价格。

3.本项目不接受赠品或者与采购无关的其他商品、服务，供应商亦不得以采购人要求实施前述馈赠、回扣等行为。

（三）服务要求

1. 服务期限：签订合同之日起1年（特殊情况以合同为准）。
2. 服务地点：采购人指定地点。
3. 由供应商提供详细的服务方案。

（四）付款方式

1.按实际产发生进行结账。

2.营业收入按月结算以转账方式支付给供应商，核算、付款应在结算后15个工作日内完成，遇有节假日顺延（特殊情况以签订合同为准）。

（五）投标保证金和履约保证金

1.本项目收取投标保证金：35000元整。

2.投标保证金支付方式及：公对公账户汇款等法规规定的方式，投标保证金缴纳时间为递交响应文件截止时间之前（以银行到账时间为准）。

3.汇款信息

汇款银行及账号

收款单位：天津盛浩工程咨询有限公司

开户银行：中国建设银行股份有限公司天津光荣道支行

账 号：1205 0110 1076 0000 0124

注：需在汇款备注栏注明所投项目编号及包号。

4.磋商当天由代理机构工作人员现场发放保证金收据原件。

5.未成交供应商的磋商保证金应当在成交通知书发出后5个工作日内退还，成交供应商的磋商保证金应当在合同正本送至天津盛浩工程咨询有限公司存档后，五个工作日内原账户退回。但因供应商自身原因导致无法及时退还的除外。

注：请各供应商尽量选择与我公司账户相同的银行进行转账，因跨行转账而产生的问题和费用与我公司无关。

6.发生下列情况之一，保证金将不予退还：

（1）供应商在响应文件中提供虚假材料的；

（2）除因不可抗力以外，成交供应商不与采购人签订合同的；

（3）成交供应商不交纳成交服务费的。

7.履约保证金

本项目不收取履约保证金。

（六）投标有效期：本项目投标有效期为60天。

（七）验收方法及标准

本项目由采购人自行组织验收。

（八）其他要求

供应商须整包进行磋商，不得拆包分项磋商。

## **技术要求**

1. 供应商须承诺所提供的服务、人员、设备及耗材符合国家相关强制性规定。采购人有权要求供应商出具所提供的服务、人员、设备及耗材符合上述规定的证明文件。
2. 供应商为本项目配备的技术人员须具备国家相关部门颁发的在有效期内的资质证书，项目实施过程中保证持证上岗。供应商须提供本项目相关技术人员职称、认证资格及参与项目经历。
3. 供应商按照项目需求中的要求，须在响应文件中对所投项目组织有效的管理机构，以及实施方案（包含规章制度、应急预案等）、管理人员配备、进度、措施、服务承诺等，提供详细的技术文件。
4. 具体需求详见本部分项目需求书。

## **磋商程序**

（一）购买竞争性磋商文件

供应商应在磋商公告发布后到天津盛浩工程咨询有限公司（天津市红桥区光荣道与保康路交口宝能创业中心A座10楼1001室）购买竞争性磋商文件。

（二）纸质响应文件的递交

按照规定的时间，供应商须到指定地点递交纸质响应文件。

（三）参加人员及要求

1.供应商须由法定代表人或其授权的供应商代表参加磋商，随时准备对磋商小组的询问予以解答。递交响应文件时须提供由法定代表人签章的授权书原件，授权书上应标明供应商代表的有效联系方式，该方式应从评审到合同履行结束始终保持有效。

2.法定代表人或供应商代表参加磋商时，须携带本人有效身份证件原件，以备查验，未按时提供的视为无效磋商。

（四）磋商步骤

1. 第一步：对供应商的资格进行审核，即审核供应商是否满足实质性资格要求。须经磋商采购单位认定供应商资格合格后，方可进入技术磋商部分。响应文件内容及所附证明材料需内容完整并清晰可辩，所附证明材料不得出现不完整或字迹、印章模糊的情况，否则按无效页处理。

资格审查结束后，磋商小组对资格合格的供应商响应文件的有效性、完整性和响应程度进行审查。审查时，可以要求供应商对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等做出必要的澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。

磋商小组要求供应商澄清、说明或者更正响应文件应当以书面形式做出。供应商的澄清、说明或者更正的文件应当由法定代表人或其授权代表签字或者加盖公章。由授权代表签字的，应当附法定代表人授权书。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。

2.第二步：磋商小组所有成员集中与单一供应商分别进行磋商。在磋商过程中，磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人代表确认。

对磋商文件做出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组应当及时以书面形式同时通知所有参加磋商的供应商。

供应商应当按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求重新提交响应文件，并由其法定代表人或授权代表签字或者加盖公章。由授权代表签字的，应当附法定代表人授权书。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。

未实质性响应竞争性磋商文件的响应文件按无效响应文件处理，磋商小组应当告知提交响应文件的供应商。

3.第三步：经磋商确定实质性响应的供应商后，磋商小组应当要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最后报价。

4.第四步：经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分。

5.第五步：磋商小组应当根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序推荐成交候选供应商，并编写评审报告。评审报告应当由磋商小组全体人员签字认可。磋商小组成员对评审报告有异议的，磋商小组按照少数服从多数的原则推荐成交候选供应商，采购程序继续进行。对评审报告有异议的磋商小组成员，应当在报告上签署不同意见并说明理由，由磋商小组书面记录相关情况。磋商小组成员拒绝在报告上签字又不书面说明其不同意见和理由的，视为同意评审报告。

6.出现下列情形之一的，采购人或采购代理机构应当终止竞争性磋商采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动：

（1）因情况变化，不再符合规定的竞争性磋商采购方式适用情形的；

（2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（3）除《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》第二十一条第三款规定的情形外，在采购过程中符合要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商不足3家的。

7.根据《财政部关于政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法有关问题的补充通知》（财库〔2015〕124号）的规定，采用竞争性磋商采购方式采购的政府购买服务项目（含政府和社会资本合作项目），在采购过程中符合要求的供应商（社会资本）只有2家的，竞争性磋商采购活动可以继续进行。采购过程中符合要求的供应商（社会资本）只有1家的，采购人或者采购代理机构应当终止竞争性磋商采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动。

## **评审方法及评标标准**

（一）采用“综合评分法”的评标方法，评标采用百分制，各评委独立分别对实质上响应竞争性磋商文件的投标进行逐项打分，对磋商小组各成员每一因素的打分汇总后取算术平均分，该平均分为供应商的得分。

（二）评分因素及评标标准

| **序号** | **评审因素** | **评审标准** | **分值** |
| --- | --- | --- | --- |
| **第一部分 价格分（10分）** | | | |
| 1 | 价格 | （1）超出采购人预算的磋商报价视为无效报价。  （2）综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且最后报价最低的供应商的价格为磋商基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：  磋商报价得分=（磋商基准价/最后磋商报价）×价格权值×100 | 10 |
| **第二部分 资信分（30分）** | | | |
|  | 供应商相关业绩 | 提供2018年01月01日至今与本项目内容相关且已经完成的业绩证明材料，相关证明材料均不得遮挡涂黑，否则不予认定加分。一个业绩2分，满分10分。证明材料包括：  A.提供合同复印件（包括合同金额、合同服务内容、甲乙双方名称及盖章）；  B.甲方盖章的成功履行合同的相关证明材料。  注：A和B同时提供才被视为合格业绩，否则不予认定。 | 10 |
|  | 供应商体系认证证书 | 供应商具备①GB/T19001系列/ISO9001系列质量管理体系认证、②GB/T24001系列或ISO14001系列环境管理体系认证、③GB/T28001系列/OHSAS18001系列职业健康安全管理体系认证、④GB/T 22000系列/ISO 22000系列食品安全管理体系认证、⑥HACCP体系认证，提供有效期内的证书复印件加盖公章。  提供1个证书得1分，最高5分，未提供或不符合要求不得分。 | 5 |
|  | 项目经理 | 配备项目经理1名：  ①供应商正式员工，提供供应商2021年任意一个月为其依法缴纳社会保险费的相关证明材料及身份证复印件并加盖公章；  ②具备5年以上同类项目管理经验，提供用户服务证明（加盖甲方单位公章）；  ③本科或以上学历，提供学历证书复印件加盖公章；  ④持有效期内健康证，提供附件加盖公章。  按照上述要求提供齐全得4分，不齐全或未提供不得分。 | 4 |
|  | 厨师长 | 配备厨师长1名：  ①具备二级及以上中式烹调师职业资格证书，提供证书复印件加盖公章；  ②供应商正式员工，提供供应商2021年任意一个月为其依法缴纳社会保险费的相关证明材料及身份证复印件并加盖公章；  ③持有效期内健康证，提供附件加盖公章。  按照上述要求提供齐全得3分，不齐全或未提供不得分。 | 3 |
|  | 厨师 | 配备厨师不少于3名：  ①具备三级及以上中式烹调师职业资格证书，提供证书复印件加盖公章；  ②供应商正式员工，提供供应商2021年任意一个月为其依法缴纳社会保险费的相关证明材料及身份证复印件并加盖公章；  ③持有效期内健康证，提供附件加盖公章。  按照上述要求提供1人齐全得2分，最多得8分，不齐全或未提供不得分。 | 8 |
| **第三部分 技术分（60分）** | | | |
|  | 运营服务管理方案 | 运营策略明晰、服务管理制度完备、原材料管理、队伍建设规范、专业的员工素质培训提升方案及提升体系完善：10分  提供方案满足以上3项要求：7分  提供方案满足以上2项要求：4分  方案未提供或不满足要求：0分 | 10 |
|  | 安全保障方案 | 方案应包含食品安全、消防安全、生产安全等。  方案齐全，措施具体明确，科学合理，具有项目针对性：10分  提供方案满足以上3项要求：7分  提供方案满足以上2项要求：4分  方案未提供或不满足要求：0分 | 10 |
|  | 食堂菜品菜色方案 | 餐厅菜品菜色齐全，菜单品种多样，菜品搭配合理，营养均衡，轮换合理：10分  提供方案满足以上3项要求：7分  提供方案满足以上2项要求：4分  方案未提供或不满足要求：0分 | 10 |
|  | 整体卫生管理方案 | 方案完整详细，针对性、可操作性强，能够保障卫生安全：8分  提供方案满足以上2项要求：5分  提供方案满足以上1项要求：2分  方案未提供或不满足要求：0分 | 8 |
|  | 人员培训及稳定性方案 | 方案详细完整，针对性、可行性强，能保障服务队伍稳定：8分  提供方案满足以上3项要求：5分  提供方案满足以上2项要求：2分  方案未提供或不满足要求：0分 | 8 |
|  | 应急预案 | 考虑全面，预案实用，经济，切实可行：8分  提供方案满足以上3项要求：5分  提供方案满足以上2项要求：2分  方案未提供或不满足要求：0分 | 8 |
|  | 投诉流程、满意度调查制度 | 投诉流程、满意度调查制度健全、可行、具有针对性：6分  提供方案满足以上2项要求：4分  提供方案满足以上1项要求：2分  方案未提供或不满足要求：0分 | 6 |

## **项目需求书**

本项目标的所属行业为 餐饮业 。

| **类别** | **技术需求** |
| --- | --- |
| 1. **医院职工食堂基本要求** | |
| 售卖形式 | 1.采取零点售卖形式 ，职工点餐丰俭由己。由采购人提供一卡通售饭系统，供应商负责员工就餐刷卡。 |
| 2.菜品价格将根据成本价格，由采购人协同成交供应商制定。 |
| 外包方式 | 3.食堂所有食材的采购及账务管理由医院负责。供应商应严格按照采购人要求保证成本预算，双方每月进行核对出入账目，杜绝成交供应商对原材料的浪费和出入账不符。 |
| 4.员工餐厅原材料由采购人提供的合格供货商负责采购，成交供应商需制定保障食品安全的标准化流程和准入制度，并与采购人进行物品交接，附相关材料复印件，确保流程具有完整的可追溯性。每周厨师长主动与采购人库管对接，保证按量使用，共同清点剩余量，做好记录，签字确认。供应商并保证在效期内使用，杜绝浪费。 |
| 报价内容 | 5.供应商收取食堂管理费用应包括但不限于：服务人员工资、社会统筹保险费用、福利费用、税金、利润等满足合同内容所需的全部费用。在合同期内不应再收取履行合同内的任何费用。同时按照早中晚三餐分别以700人、500人、300人做出分别报价及单项价目表（详见报价分项一览表），便于采购人根据不同的用餐人数支付相应的服务费用。700人、500人、300人分别报价之和须于磋商总价一致。 |
| 费用分配 | 6.费用承担：  采购人：  （1）采购人负责勘察时已呈现的餐厅装修装饰、配套餐桌椅、配套厨具及部分厨房设备（详见附表一）  （2）采购人负责双方核定的节约能源使用方案（水、电、气）的使用费用及各种计量器具（电表、水表、煤气表）的初装及日后的更换维护费用；  （3）采购人负担按建筑面积核收的取暖费；  供应商：  （1）供应商应按照完成的职工食堂装修及设施经营使用。  （2）供应商应制定具体的节约能源的方案（水、电、气），超出双方核定方案的能源费用由供应商负责。  （3）供应商按照医院规定进行的垃圾清运，医院规定以外的垃圾处理的费用由供应商负责。  （4）供应商勘察现场后对于正式营业补充的灶具设备和设施费用含在此磋商报价中。  （5）承担“卫生许可证”申办费及年度换证费，卫生监督部门收取的“卫生监测费”、从业人员“体检费”、畜牧检测费等一切检验检测相关费用；  （6）从业人员住宿由供应商提供。  （7）除采购人提及的负责费用以外的任何满足合同服务需求的其他费用由供应商负责  （8）供应商承担职工食堂全部洗刷保洁任务、负责职工食堂和营养食堂公共区域卫生并承担费用。  （9）供应商承担保证职工食堂正常运转的除采购人现有设备以外的其他厨具及设备费用。  （10）供应商承担保证职工食堂正常运转所使用的清洁用品、低值易耗品包括但不限于（详见附表二）中的内容，菜品盛装餐具由供应商提供，包含在此次磋商报价中。清洁用品必须经采购人认可方可使用。 |
| 管理费要求 | 7.营业收入结算：营业收入按月结算以转账方式支付给供应商，核算、付款应在结算后15个工作日内完成，遇有节假日顺延。 |
| 8.承包管理费人民币1800000元/年 |
| 服务人员要求 | 9.现场配备项目厨师长：1人  岗位要求：年龄35岁以上，身体健康，从事本行业10年以上，精通团膳菜品制作，能够合理控制成本、善对于营养膳食有所了解。可胜任食堂管理岗位工作，具有较强的沟通、组织、协调、管理能力。 |
| 10.300人现场配备人员：16人  经理1人、厨师3名，面点3人、切配工2人、洗消员2人、服务人员2人、送餐人员1人、保洁员2人  500人现场配备人员：19人  经理1人、厨师3名，面点4人、切配工3人、洗消员2人、服务人员3人、送餐人员1人、保洁员2人  700人现场配备人员：23人  经理1人、厨师4名，面点5人、切配工3人、洗消员2人、服务人员4人、送餐人员2人、保洁员2人  岗位要求：年龄25—50岁，性别不限，身体健康，持有健康证。  供应商人员配比应根据实际工作需要进行增减保证工作质量。 |
| 11.所有人员排班考勤供应商及时提供采购人，便于采购人随时检查。  如实际出勤人数与排班不符合，则从保证金中扣除缺勤人员当月双倍服务费用。  配备人员数量和工种，供应商应在磋商前充分考虑，并在响应文件中做出明确说明，成交供应商不得以任何理由在就餐人数不变的情况下增加或减少服务人员，同时保证送餐及供餐的品质及供应的及时性。 |
| 12．供应商食品工作人员每年进行健康检查，取得健康证方可上岗，定期组织工作人员进行健康检查，患有传染病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事此项工作。 |
| 服务要求 | 13.供应商按照法律规定协助采购人进行食品经营许可证照办理，保证合法经营。 |
| 14．供应商负责医院职工食堂区域环境卫生，垃圾清运、烟道清洗、消杀除虫、隔油提升设备清理维护等服务，并保存记录，符合市卫计委、市教委、监管所及有关部门对食堂卫生管理要求标准。所产生的费用由供应商承担。 |
| 15.供应商应遵守采购人制定的就餐时间规定，不得随意提前开餐或提前収餐（采购人有特殊要求除外）。逢特殊情况采购人指定供应商延迟供餐或加餐的，供应商应予以配合。 |
| 16.无论因不可抗因素或因水电气等原因，造成食堂不能正常运行供应商应有积极应对措施保证按时提供基本用餐，不得造成误餐和停餐。如造成停餐或误餐，采购人有权对供应商进行经济处罚。同时由采购人因解决误餐和停餐所发生的费用由供应商负责，以扣除保证金的方式进行费用扣除。处罚扣除5-10%质量保证金。 |
| 17.采购人监管人员对于职工食堂基础设施安全月检查表、食堂卫生日检查表、职工食堂满意度调查表分析结果给予供应商相应奖惩机制。将每年服务费的10%作为质量保证押金，后附考核表如质量安全、卫生考核表、食品留样记录表及疫情防控期间的管理表格等。  任意一份考核表低于90分则扣当月服务费的10%。  职工食堂满意度调查表低于70分则扣除当月服务费的10%，低于80分则扣当月服务费的5%。  采购人根据满意度有权要求供应商随时提升服务质量，直至达到大于90分满意的服务标准。  采购人全年设立12万奖励基金，如当月满意度考核高于95分，采购人给予供应商一万元/月作为奖励。 |
| 18.供应商未按采购人要求保质保量完成任务，按考核办法扣除相应的款项。院级领导发现供应商出现重大违反食品安全等事件，一次扣除服务费5000元；主管领导发现违反合同规定的事件，一次扣除服务费2000元，院方食堂负责人发现违反合同规定的事件，一次扣除服务费1000元。 |
| 19.供应商负责医院职工食堂内的整体安全防范及消防安全防范工作，符合国家相关规范要求。 |
| 20.供应商需严格遵守食品安全、食品卫生等方面的国家规范和行业要求。 |
| 21.供应商承担因食品卫生和食品安全，使用违禁品(食品添加剂)等方面责任事故造成的各种损失。 |
| 22.对于食堂内部使用设备供应商提供的设备由供应商负责维修。采购人提供的设备供应商应根据医院职工食堂内部使用设备，提供各种设备安全操作规范。定期检查发现水电气隐患及时报备医院相关科室及时维修，如供应商正常使用情况下，非人为因素造成设备不能正常使用，供应商应及时报备采购人维修。如因供应商未及时报备出现任何问题，所造成的一切损失由供应商负责。设备维修过程中必须采用备用方案不得造成送餐延误，一旦发生延误扣除10%至全部质量保证押金。 |
| 23.供应商雇佣人安全或其他突发事件如在岗期间出现重大疾病等问题，应及时更换职工，以保证工作正常运行。 |
| 24.供应商承担因在工作范围内或在食堂责任区内任何人意外摔倒,烫伤等突发事件方面责任事故造成的各种损失。 |
| 25.供应商根据医院职工食堂内部岗位设置，提供各岗位操作制度。 |
| 26.采购人为无假日医院，供应商应根据采购人需求保证供应。 |
| 27.因餐饮造成的任何与职工发生的纠纷由供应商负责解决。如发生纠纷后不积极应对解决，医院解决则从合同条款中扣除解决纠纷的直接费用和间接费用。每次视情节给予扣除5-10%的质量保证金。 |
| 28.职工食堂区域为供应商安全责任区，在此区域出现任何原因造成的意外伤害等事件所造成的各种损失由供应商负责。 |
| 29.为保证采购人成本预算，每月采购人与供应商进行出入账核对，允许5%以内的亏损，如大于5%的亏损，供应商应分析原因，保证采购人食材成本预算。否则采购人当月的损失供应商负责弥补。 |
| 1. **医院职工食堂餐饮要求** | |
| 标准三餐 | 1.供应商负责每周菜品制定，要求每周菜品翻新率不低于30%，呈报医采购人主管部门审定。 |
| 2.用餐时间：早餐：6:30-8:30，午餐11:00-14:00，晚餐17:00-18:30。 |
| 3.医院职工食堂早餐制作要求：详见附表四格 |
| 4.医院职工食堂午餐制作要求：详见附表五 |
| 5.医院职工食堂晚餐制作要求：详见附表六 |
| 特殊餐饮 | 6.回民餐：应单独有专职厨师制作，持健康证。有回民灶及厨具、餐具等应单独使用和保管，满足回民就餐要求，餐标、品种等同于其他员工餐标准。 |
| 7.节日餐：在现有员工餐基础上，根据不同节日就餐需求，增加相应品种(如：除夕增加特色水饺、中秋节增加月饼及小吃）等。供应商为采购人提供节日关爱（护士节、医师节）服务和重大活动布置餐厅及相应服务（每年不超过6次），服务包含在磋商报价中，超过规定次数与采购人协商。 |
| 8.夜间用餐：做好紧急夜间用餐的方案，以应对临时手术情况。时间段：21：00-6：30 |
| 9.会议餐：医院临时组织重大会议，须提前与相关负责人沟通，并配合做配餐送餐服务。费用另行商议。 |
| 1. **医院职工食堂管理执行标准** | |
| 饮食标准 | 1．厨师长要会同有关人员确定菜品的工艺，包括价格、用料标准、口味、颜色、装盘、容器等。  2．菜品一周调整一次，菜品更换率在30%以上。厨师长制定菜谱每周四之前交于采购人负责人审核，通过后方可执行。  3．食堂主管、厨师长及有关人员每周至少一次检查食材质量和来源，保证饭菜的质量。  4．厨房生产要严格按岗位分工，做到职责明确、责任到人，严禁擅自越岗操作。  5．设置菜品质检员（厨师长兼任），负责菜品质量检验把关。  6．厨房人员要严格执行《中华人民共和国食品卫生法》，严格按照食品卫生规程进行操作。  7．食堂主管、厨师长在每天例会上要讲评前一天的反馈意见和情况。  8.保证菜品质量，如因质量问题引起投诉或不良事件引发的各种问题，采购人要负责解决，所发生的费用由采购人负责承担。 |
| 安全标准 | 1.成交供应商为消防安全第一责任人，要严格按照消防安全标准为原则执行。指定安全责任人，建立安全查点制度，发现隐患及时上报。采购人对于食堂消防安全定期检查，发现不合格要及时整改。对于不合格的问题要扣除质量保证金的1%—5%  2.操作间禁止非工作人员入内。  3.厨房内要配备防火和灭火器材与设备。  4．厨房必须保持清洁，染有油污的抹布、纸屑等杂物应随时清除，炉灶的油垢应经常清除，以免火屑飞散引起火灾。  5．炒菜时，厨师切勿随便离开或分神处理其他事物或与人聊天。  6．油锅起火时，应立即用锅盖紧闭，使之缺氧而熄灭，并除去热源，关闭炉火。  7．易燃、易爆危险物品，如酒精、汽油、煤气桶钢瓶、火柴等，不可放置于食堂内。  8．厨房各种电器设备的安装和使用必须符合防火安全要求，严禁超负荷使用。  9．厨房各种电器设备的绝缘性要好，插座头损坏或电线外部绝缘体损坏应立即更换或修理；发现电线着火时，应迅速切断电源，切勿用水泼覆其上。  10．厨房各种电器设备的使用和操作必须按照安全操作规程严格执行。例如，在使用燃气灶时，必须按照“先点火后开气”的操作规程。  11．用电烹煮食物时，需防水分烧干起火，用电切勿利用分叉或多口插座同时使用多个电器。  12．厨房在炸、煎、烤各种食品时，油锅、烤箱内的温度不要过高，油锅内的油不要太满，以防引起火灾。  13．使用燃气灶、煤气管线时，勿靠近电气线路或电源插座装置，炉具及钢瓶未经检验合格，不可采用。  14．每日工作结束时，必须清理厨房，检查电源及燃气、热源火种等开关确认已关闭。  15．如果发生火灾，应立即求援消防中心，在消防队未到前，自已要先抢救。油类起火最好用灭火毯、消防沙或灭火器扑灭。  16．平时注意对员工进行消防宣传，灌输救灾常识，实施救灾编组，训练人员正确使用消防器材、会使用手持燃气泄露测试仪，发现问题要及时上报相关部门。要经常检验灭火器及消防水栓，以免失效。应储备一些沙包，作为应急之需。  17.保持食堂出入口畅通，不得存放影响出入的物品。  18.所有食堂在岗人员要做到“三知”、“三会”、“四不准”。“三知”：火警电话119、匪警电话110、医院保卫科电话。“三会”：会报火警、会使用灭火器材、会初期火灾扑救。“四不准”：在岗时不准睡觉、不准喝酒、不准干私活、不准吸烟。 |
| 卫生标准 | 依据《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》医院安装摄像头随时监控厨房工作保证达到卫生标准，在食堂就餐区域播放，供应商应无条件配合，保证患者和职工对食堂卫生的知情权。  1．食品卫生实行“五个四”管理  （1）由原料到成品实行“四不制度”：保管员不验收腐烂变质和过期的原料，加工人员不用腐烂变质和过期的材料，服务人员不卖腐烂变质和过期的材料。  （2）成品（食品）有效实行“四隔离”：生与熟隔离，成品与半成品隔离，食品与药物隔离，食品与天然水、冰隔离。  （3）用（食）具实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒（蒸汽和开水、消毒柜）。  （4）环境卫生“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划区分工，包干负责。  （5）个人卫生做到“四勤”：勤洗手剪指甲，勤洗澡理发，勤洗被，勤洗工服、抹布。  2．餐饮部环境卫生检查标准  （1）地面清洁无杂物，桌椅摆放洁净，门窗玻璃经常擦洗，四壁无尘，洁净舒适。  （2）餐厅周围的垃圾污水经常清除，残肴骨渣及时清理，餐厅内不得摆放杂物、空酒瓶、私人用品、扫帚、拖把和簸箕等清洁用具。  （3）洗手间勤冲洗、勤打扫，做到空气清新、无异味、清洁明亮。  （4）餐厅、通道、工作区域采取有效措施，消灭苍蝇、老鼠、蟑螂等害虫。  3．餐饮部个人卫生检查标准  （1）个人卫生做好“四勤”、工作前后要洗手、定期进行体检。  （2）厨房人员上岗要着工作服，戴卫生帽。  （3）女员工不浓妆艳抹，不喷过多香水，不涂指甲油。  4．厨房操作卫生检查标准  （1）每天清洗，用开水浸烫使用过的抹布、垫布，以减少、杀灭细菌，托盘等工具要保持清洁。  （2）工作时，不许对着食品咳嗽、讲话、打喷嚏，不许随地吐痰，不准吸烟，不许在客人面前挖耳、剔牙、抓头皮、打呵欠、抠鼻子。  （3）端食物或入口用品的用具时要使用托盘。  （4）坚决不出售腐烂变质的食品。  （5）服务过程中要留心就餐者，发现患病者，应将其所用餐具单独存放、重点消毒。  （6）勿用手抓碗口或汤羹的入口处  5．餐具卫生检查标准  （1）总体要求就是无油污、无水渍、无细菌。  （2）坚持“刮、洗、过、消毒”四环节。  刮——餐具洗涤前先刮去盘、碗中的剩菜、剩汤，进行大、小餐具分类，并分别清洗。  洗——较油腻的盘碗需用热水清洗，放碱或洗洁精去油腻。  过——洗涤后用清水冲洗。  消毒——凡盛装直接入口食物、饮料的杯盘碗碟及所用小件餐具实行高温消毒。  6．食品卫生管理规定  （1）保持食堂内外环境整洁，采取消除苍蝇、蟑螂、老鼠和其他有害昆虫及其他滋生条件的措施，与有毒、有害场所保持规定的距离。  （2）在食品生产的过程中防止生食品与熟食品、原料与成品交叉污染。  （3）食品生产经营人员每年必须进行健康检查，新参加工作或临时参加工作的食品生产经营人员必须进行健康检查。如发现患有各种传染病要立即调离工作岗位。  （4）凡患有痢疾、伤寒等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病者，不得参加接触直接入口食品的工作。  （5）不得使用超过保存期限的食品或食品原料。不得生产不卫生的食品和饮料。  7．食品储存卫生管理规定  （1）控制食品的腐烂变质，消灭或控制微生物的繁衍，抑制组织酶的活动，防止安全物质的破坏，保持食品中的营养素，延长食品可供使用的期限，满足食堂供应的需求。  （2）厨房内储存的食物卫生要求主要是做到防霉、防鼠、防虫、控制温湿度及定期进行食品库房的清洗和消毒，减少外界因素对食品的污染。  （3）食品在仓库中的堆放方式要考虑有足够的空间，不可过分密集，一般与地板和墙壁保持20厘米的距离。  （4）各类食品应分类存放，食品与非食品，原料与半成品，卫生质量存在的问题的食品与正常食品，短期存放与较长期存放的食品，以及具有异味食品与易吸收异味的食品不能混淆堆放。  （5）对入库的食品应做好验收，变质食品不可以入库，要对库存食品定期进行卫生质量检验。  （6）食品仓库要保持高度的清洁状态，具有良好的通风设备和健全的清洁卫生制度。  （7）冷藏库要经常保持冷凝管上不结霜。易碎物品要严格防碰破，如灯泡要用铁丝网罩盖。  （8）对库存食品应做到“先进先出”加快周转、尽量缩短储存期。  （9）对于过期食品或食材一经发现，必须弃去，不得使用。如采购人发现供应商使用过期食品或食材要追究责任，供应商要辞去当事人，并扣除1%质量保证金。 |
| 服务标准 | 1.餐厅环境标准：  （1）布置简洁明快、环境清洁舒适。  （2）卫生间清洁卫生，保证有岗、有人、有服务。  （3）空调室冬季18℃-24℃，夏季22℃-24℃。  （4）室内噪声不高于50分贝。  2.厨房设施设备和环境标准：  （1）水台、冰箱、炉灶、蒸汽炉等设施设备完好有效。  （2）防蝇、排烟通风设施完好。  （3）消防设备、器材完好有效。  （4）各种食品加工器械完好有效。  （5）连接餐厅的通道，有隔音、隔气装置，干净整洁。  3.服务质量标准：  （1）食堂设服务岗，并保证服务规范，严格遵守个人卫生基本要求，程序完善。  （2）服务人员要做到仪容端正，仪表整洁，符合员工手册要求。  （3）开工作业务班前会，做好上岗前检查，明确分工。  （4）早中晚及各式就餐规范布置，餐桌餐椅横竖对齐。  （5）严格执行使用托盘服务，保持托盘无油腻。  （6）食堂内设意见征求表，并对填写过的及时收回。  （7）保持食堂走廊过道等公共场所的整洁、无浮沉、无污渍。  （8）保持清洁卫生，门窗光亮，地板、墙面天花板无积灰、无四害，无蜘蛛网。  （9）食堂服务人员确保对职工送餐及时，如出现投诉、漏送事件视情节轻重给予当事人处罚。  当月漏送餐投诉事件超过5次，扣除当月服务费的5%。  服务态度不佳，有投诉事件当月超过5次，扣除当月服务费的5%。 |
| 1. **医院职工食堂监管范围及标准** | |
| 操作流程 | 1.供应商根据采购人提供原材料按类别分区存放，冷冻、冷藏货物验收后及时存放冷库，粮、油、蛋、辅料入库，青菜类上架，严谨乱堆乱放；  2.冷荤类解冻浸泡、清洗池、杀生池与青菜清洗、浸泡池分开并有明显标志，严防混用；  3.初加工环节符合择净、清洗、浸泡、切配流程规范；  4.原材料、半成品、成品分类存放，成品采取密闭保温措施。 |
| 销售环节 | 1.每餐闭餐后封闭餐口，清理售饭现场；  2.开餐前开启紫外线灯消毒，时间不少于30分钟；  3.未经消毒的售饭工具不得使用；  4.服务人员进入售饭间，必须洗手，二次更衣，带好发帽、口罩，头发不外露。 |
| 卫生质量 | 1.加工间：检查频次，每天1—2次，顺序：原材料存放（冷库、主食库、调蔬菜库）  初加工区→烹制区→主食加工区→主食热成型区，符合卫生要求；  2.售饭间：预进间、二次更衣、紫外线消毒、售饭工具消毒、服务员个人卫生、着装达标；  3.餐具回收区：残食台密闭并摆放整齐，残食桶不外溢，每餐及时清理，餐具回收箱整洁，盘碗筷无随意丢弃，饭后遗留在餐桌上的餐具及时清理回收；  4.餐具洗涤消毒区：洗碗机水温度达标（86°以上），烘干温度≥120°，洗碗机转速不得随意调整，确保餐具经过烘干区时间不少于40秒；  5.餐具保洁：经过洗涤消毒的餐具及时放入保洁柜存储备用，运输餐具的车辆每餐用消毒药液擦洗，防治餐具污染； |
| 就餐场所 | 1.开餐前一个小时内所有餐桌餐椅擦洗干净，就餐中不得清扫地面；  2.餐厅地面无积水、污渍，就餐中临时造成的地面污染及时清扫擦洗；  3.根据餐厅光线强度，适时开启照明；  4.根据餐厅温度适时开启空调；  5.督促餐厅适时更换防蝇和防风门帘，定期擦洗，保持干净； |
| 设备使用 | 1.电闸箱固定专人管理，每次使用以后及时关闭封板，以防蒸汽浸入或人身触电事故发生；  2.电气设备严格按操作规程使用，定期保养维护，下班后切断电源，严禁非炊事人员操作，严禁用水冲洗电气设备，节假日长时间不用时采取养护措施；  3.煤气设备固定专人负责，严格按操作规程使用，发现煤气泄漏及时报修，下班前关闭管道阀门；  4.冷藏冷冻设备定期维护保养，冷凝器结冰不能超过0.5厘米，发现制冷效果下降时，及时除霜，属于机械故障、氟压降低时及时报修，严禁带病工作；  5.大修理或涉及大额设备的添置或更换需供应商提出申请并报采购人同意后方可办理。 |
| 餐厅服务监督 | 1.对食品安全的监督：包括主、辅、调料等所有食材的储存方式等进行监督。  2.对菜品品质的监督：包括菜品搭配、营养标准、菜品轮换等进行监督。  3.对食堂卫生的监督：包括餐厅卫生、厨房卫生、卫生流程等进行监督。  4.餐饮服务监督管理标准：  （1）食品安全：因承包方提供不洁食品造成员工、病患及病患家属中毒的，由承包方负责适当赔偿并承担相应的法律责任。  （2）餐饮人员管理：承包方应确保为餐厅提供的厨师及服务人员具备相应资质即厨师证书及健康证明，人员的流动应征得采购人同意。 |
| 1. **双方权利和义务** | |
| 采购人 | 1.采购人按照承包合同规定监督供应商依法经营，认证履行合同内容，同时做好指导与协调工作。  2.采购人根据实际情况及合同条款向供应商支付管理费，并对供应商的配菜、营养搭配、服务水平、食品卫生及管理方式，环境卫生等方面进行监督，并就不合理问题，有权要求供应商进行整改，供应商应无条件予以配合。  3.粮食、蔬菜、副食、调料采购；燃气、水、电在双方核定范围内的费用由采购人支付。  4.采购人提供厨房灶具、供应商自行配备厨具、厨房设备及低值易耗品等用具保证食堂正常运行。  5.由采购人提供的固定资产所有权属采购人，从合同生效之日起按采购人规定供应商开始使用，供应商不得擅自处理，否则将承担相应赔偿责任，双方须定期对餐厅现有各种资产进行数量、使用年限等项目进行清点。遗失或非正常使用损坏的，由供应商予以赔偿。  6.由采购人提供的设备、设施，如自然磨损及消耗采购人负责维修及添置。 |
| 供应商 | 1.供应商负责足额安排主厨、副厨、砧板师、面点师及其他相关人员工资。供应商使用采购人提供之厨房、餐厅，遵照采购人书面通知的售餐流程、售餐标准向采购人和采购人指点的人员提供餐饮服务。  2.采购人负责食品采购，供应商货送到餐厅供应商应主动与采购人验收数量、价格、质量并签字，如出现数量不符的情况，采购人派管理员参与管控。供应商需建立完善的食材验收登记制度，以及妥善保存，以备采购人查验、审核。  3.供应商工作人员须严格遵守消防等各项安全制度，配合采购人做好安全防火工作。  4.供应商需在第一个月2日前向采购人提供当月原料采购明细清单，采购人依据供应商提供的采购明细清单进行采购，供应商核对无误与采购人库管人员入库保存，并双方签字确认。  供应商工作人员不能在食堂范围内住宿。如供应商人员有住宿现象，采购人发现立即整改，并扣除5-10%质量保证金。  5.供应商应主动对采购人采购食品，查验供货商的营业执照、生产许可证或者流通许可证，要求三证齐全，并进行记录。  6.供应商一旦出现下列情况包含且不限于，供应商需赔付相关费用并承担其法律责任。  （1）出售变质、有毒食品、并造成重大食品安全事故的；  （2）使用不符合食品卫生法规规定的食材，并造成重大食品安全事故的；  （3）导致员工、病患及病患家属食品中毒或其他严重后果的。  7.供应商工作人员必须将每天的生、熟食品留样48小时，以便发生事故追查相关原因。  8.供应商接受采购人的卫生监督管理，并接受采购人对餐厅、厨房卫生整改要求。供应商接受卫生防疫部门对食品制作和食品卫生的检疫，检疫检验费用由供应商承担，检验结果上报采购人备案。卫生监督所日常检查，卫生许可证的年检等工作由供应商负责，费用由供应商承担。  9.供应商工作人员须统一着装，必须满足采购人需求，工作服装由供应商自理。  10.供应商食品工作人员每年进行健康检查，取得健康证方可上岗，定期组织工作人员进行健康检查，患有传染病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事此项工作。  11.供应商须负责所承包厨房、餐厅内所有区域及及营养食堂公共区域的清洁工作，并达到采购人之清洁标准。供应商人员必须每天做好餐厅内使用的厨具、餐具的清洁和消毒工作。（详见附表三图纸）  12.供应商应建立完善的出入库管理制度，入库食材要检查卫生许可证、经营许可证、产品检验证并做好记录。并对入库食材分类存放，入库建账，出库出账，账目清楚，账务相符。领物签字，先进先出，标签清楚，按有效期先后顺序摆放，定期清理，严禁有过期物品摆放。  13.供应商应遵守采购人制定的就餐时间规定，不得随意提前开餐或提前收餐（采购人有特殊要求除外）。逢特殊情况采购人指定供应商延迟供餐或加餐的，供应商应予以配合。  14.未经采购人同意，供应商不得将此项目分包或转包给他人经营。  15.供应商未按采购人要求保质保量完成任务，按考核办法扣除相应的款项。  16.双方签署合同必须以磋商文件为依据,双方对所有文件的解释顺序为中标通知书、合同签订后的各种补充文件:合同、磋商文件、响应文件。  17.对双方有任何争议的问题应进行沟通，如争议不下，可付诸法律，但在法院判决前成交供应商必须履行供餐服务。  18.供应商不得以任何原因占据采购人提供区域内的设备、设施，而不履行合同所规定的服务内容。即便在合同期，遇此情况采购人在告知成交供应商一次的情况下有权在第三方见证下，解除由采购人对以上区域设备、设施的任何限制，并请其他供应商进行餐饮制作和供餐服务，并对区域内物品属于供应商的设备、设施为供应商放弃所有权的设备、设施，采购人有权给予处理。 |

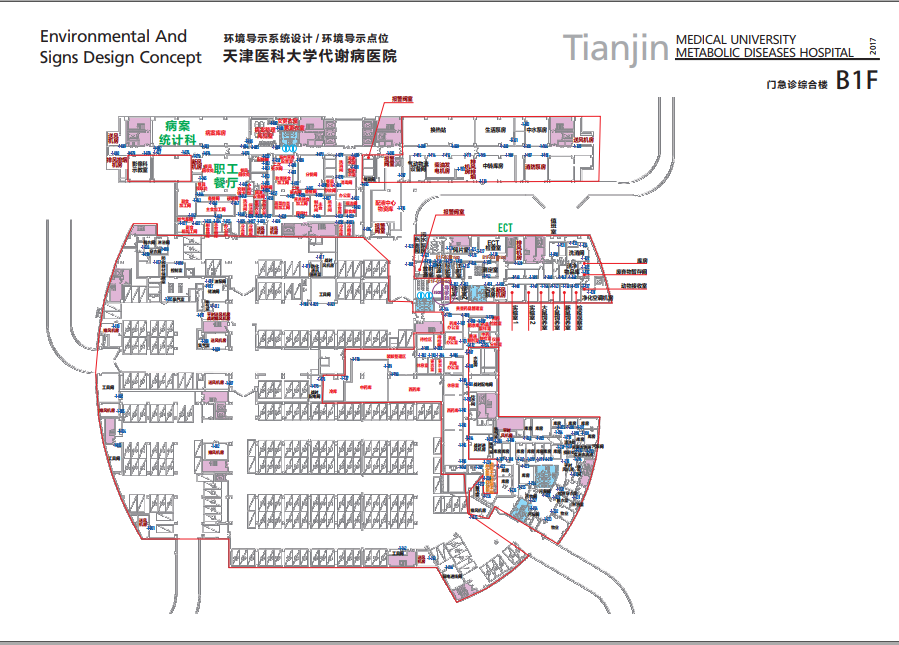
### 附表一：职工食堂现有设备清单

| **位置** | **名称** | **规格** | **数量** | **单位** | **技术参数** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 副食加工间 | 油网烟罩 | 11000\*1300\*550 | 1 | 套 | 设备板材选用sus304不锈钢拉丝板材制作，板厚1.5mm，配防潮灯、集烟箱。配：封墙钢8.25㎡，板材选用sus304不锈钢拉丝板材，板厚1.2mm；装饰板16.32㎡，板材选用sus304不锈钢拉丝板材，板厚1.2mm；防火隔油网22块，板材选用sus304不锈钢拉丝板材，板厚1.0mm。管道接驳管L=1000，板材选用sus304不锈钢拉丝板材，板厚1.2mm。 |
| 调料车 | 650\*500\*800 | 4 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板焊接，厚度为1.5mm，并配有5寸优质静音脚轮。 |
| 单头大锅灶 | 1100\*1100\*800 | 1 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板制作，台面采用厚1.5mm的不锈钢板制作，炉背板、炉侧板、炉前板采用1.2mm厚不锈钢板制作，炉底托采用40mm×40mm\*3mm国标角铁制作，所有角铁涂有两层防锈漆，炉膛内砌耐火砖及石棉混合耐火泥沙，配混风式燃烧器（炉头带长明火种）燃烧器为节能环保型燃烧器，每个炉头配有摇摆水龙头，炉脚用直径50mm镀锌管外套1.2mm不锈钢圆管直，采用低噪音风机。 |
| 炉拼台 | 400\*1100\*800 | 4 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板材制作，台面厚为1.5mm,立腿为直径38\*1.5mm不锈钢管，配不锈钢可调节重力子弹脚。 |
| 双头单尾炒灶 | 1800\*1100\*800 | 2 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板制作，台面采用厚1.5mm的不锈钢板制作，炉背板、炉侧板、炉前板采用1.2mm厚不锈钢板制作，炉底托采用40mm×40mm\*3mm国标角铁制作，所有角铁涂有两层防锈漆，炉膛内砌耐火砖及石棉混合耐火泥沙，配混风式燃烧器（炉头带长明火种）燃烧器为节能环保型燃烧器，每个炉头配有摇摆水龙头，炉脚用直径50mm镀锌管外套1.2mm不锈钢圆管直，采用低噪音风机。 |
| 单头单尾炒灶 | 1100\*1100\*800 | 1 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板制作，台面采用厚1.5mm的不锈钢板制作，炉背板、炉侧板、炉前板采用1.2mm厚不锈钢板制作，炉底托采用40mm×40mm\*3mm国标角铁制作，所有角铁涂有两层防锈漆，炉膛内砌耐火砖及石棉混合耐火泥沙，配混风式燃烧器（炉头带长明火种）燃烧器为节能环保型燃烧器，每个炉头配有摇摆水龙头，炉脚用直径50mm镀锌管外套1.2mm不锈钢圆管直，采用低噪音风机。 |
| 六头煲仔炉 | 1200\*800\*800 | 1 | 台 | 设备板材选用SUS304不锈钢拉丝板制作，面板板材厚度为1.5mm，围板、后背板及其它辅助板板厚1.2mm。炉体骨托：国标4mm\*40\*40mm角铁托，镀锌防腐处理。炉面板下铁板及炉囊选用A3黑铁板，厚度为3.0mm。炉脚：Φ45\*2.5mm镀锌管外套Φ51\*1.5mm不锈钢管,铸铁炉花板，强力燃气炉头，炉头热负荷为5.3kw\*6。 |
| 三门海鲜蒸箱 | 1000\*910\*1800 | 1 | 台 | 设备采用SUS304不锈钢板材制作。蒸箱内外胆，侧板及前面板厚度为1.2mm，水胆使用5mm厚热铁中板焊接，加可调节重力脚并作好防腐处理。炉脚用￠40\*4mm黑铁喉制造，外包直径￠51mm不锈钢通配备可调脚的，以便调脚之高度。燃烧器为节能环保型燃烧器，炉用鼓风机采用防水式，风机的安装位置应便于检修与更换。门封胶边采用进口安全无毒且耐高温硅胶密封E型胶边。 |
| 双头低汤炉 | 1200\*700\*500 | 1 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板制作，炉面采用1.5mm厚不锈钢板制作，炉背板、炉侧板、炉前板采用1.5mm厚不锈钢板制作，炉底托采用40mm\*40mm国标角铁制作，所有角铁涂有足够的防锈漆，燃气管道及配件采用优质国标管件及燃气公司认可产品，炉脚采用38mm\*1.5厚不锈钢园管调节脚组成。 |
| 单通工作台 | 1800\*800\*800 | 3 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板制作，台面采用厚1.5mm的不锈钢板，侧板，层板，采用1.2mm厚不锈钢板，门外壳采用1.0mm厚制作，上吊门轮为轴承，并有不锈钢加强筋；内胆用0.7mm厚，脚通采用1.2mm厚×直径38mm不锈钢圆管连可调节脚。 |
| 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 5 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板材制作，台面厚为1.5mm,层板厚1.2mm,台面及层板用1.2mm厚加强筋加固，立腿为直径38\*1.2mm不锈钢管，配不锈钢可调节重力子弹脚。 |
| 四门高身冰箱 | 1220\*760\*1950 | 2 | 台 | 设备温度范围-15℃~-6℃/ -5℃~+10℃；整机功率420W，低功率节能省电；内外箱使用0.7mm厚201#不锈钢正材；全铜管蒸发器，采用优质大口径铜管，合理布管密度，高效制冰，冰量均匀；使用国产牌优质压缩机，保修两年，采用绿色环保环戊烷发泡剂整体发泡，高身箱发泡层厚度达到65mm，科学的发泡密度，节能环保；内箱底板采用圆弧拉伸，配合围板大圆弧设计，工艺精美，清洁无死角；控制面板一次拉伸成型，无拼接，无塑料部分，整体简洁美观；\*箱门拉手采用不锈钢折边把手，经久耐用；门体带重力回归功能，箱体中梁带发热丝化霜功能；不锈钢门衬板，可拆卸门封条，随意更换便于清洁；冰箱按商用厨房高温环境使用特点设计开发，在40度环温下均冰箱可正常工作；全新一代电子温控器，数字显示，控温精确；整机电子元件均有防水措施，正常的清洁作业不影响冰箱使用。 |
| 双星水池 | 1500\*650\*800 | 1 | 台 | 设备全部采用SUS304不锈钢板制作，台面采用1.2mm不锈钢板，星盆斗用1.2mm不锈钢板，脚通用1.5mm厚×直径38mm不锈钢园管连可调节脚，配1.5寸不锈钢下水口,带#32优质冰热混水龙头，配不锈钢调整脚。 |
| 墩布池带挂托 | 500\*500\*500/1100 | 1 | 台 | 设备全部采用SUS304不锈钢板制作，台面采用1.2mm不锈钢板，星盆斗用1.2mm不锈钢板，配直径25不锈钢挂托，双墩布位，脚通用1.5mm厚×直径38mm不锈钢园管连可调节脚，配1.5寸不锈钢下水口,配不锈钢调整脚。 |
| 洗地龙头 | 10M蓝色液压管 | 1 | 台 | 设备为10M蓝色液压管，黄铜进水主体，水枪喷射功能与压力可调，水枪喷头连接不锈钢1/2内丝，进水1/2。 |
| 四层货托 | 1200\*500\*1550 | 2 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板制作，层板用1.2mm不锈钢板，每层用1.2mm厚不锈钢板\*150mm宽加强筋加固，脚采用直径38mm×1.5mm厚不锈钢园管连可调节脚。 |
| 周转车 | 800\*550\*800 | 2 | 辆 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板焊接制作，厚度为1.5mm，并配有5寸优质静音脚轮。 |
| 保洁间 | 双星水池 | 1200\*650\*800 | 2 | 台 | 设备全部采用SUS304不锈钢板制作，台面采用1.2mm不锈钢板，星盆斗用1.2mm不锈钢板，脚通用1.5mm厚×直径38mm不锈钢园管连可调节脚，配1.5寸不锈钢下水口,带#32优质冰热混水龙头，配不锈钢调整脚。 |
| 墩布池带挂托 | 500\*500\*500/1100 | 1 | 台 | 设备全部采用SUS304不锈钢板制作，台面采用1.2mm不锈钢板，星盆斗用1.2mm不锈钢板，配直径25不锈钢挂托，双墩布位，脚通用1.5mm厚×直径38mm不锈钢园管连可调节脚，配1.5寸不锈钢下水口,配不锈钢调整脚。 |
| 粗加工 | 四门高身冰箱 | 1220\*760\*1950 | 1 | 台 | 设备温度范围-15℃~-6℃/ -5℃~+10℃；整机功率420W，低功率节能省电；内外箱使用0.7mm厚201#不锈钢正材；全铜管蒸发器，采用优质大口径铜管，合理布管密度，高效制冰，冰量均匀；使用国产牌优质压缩机，保修两年，采用绿色环保环戊烷发泡剂整体发泡，高身箱发泡层厚度达到65mm，科学的发泡密度，节能环保；内箱底板采用圆弧拉伸，配合围板大圆弧设计，工艺精美，清洁无死角；控制面板一次拉伸成型，无拼接，无塑料部分，整体简洁美观；\*箱门拉手采用不锈钢折边把手，经久耐用；门体带重力回归功能，箱体中梁带发热丝化霜功能；不锈钢门衬板，可拆卸门封条，随意更换便于清洁；冰箱按商用厨房高温环境使用特点设计开发，在40度环温下均冰箱可正常工作；全新一代电子温控器，数字显示，控温精确；整机电子元件均有防水措施，正常的清洁作业不影响冰箱使用。 |
| 双星水池 | 1500\*650\*800 | 3 | 台 | 设备全部采用SUS304不锈钢板制作，台面采用1.2mm不锈钢板，星盆斗用1.2mm不锈钢板，脚通用1.5mm厚×直径38mm不锈钢园管连可调节脚，配1.5寸不锈钢下水口,带#32优质冰热混水龙头，配不锈钢调整脚。 |
| 单星开生台 | 1500\*650\*800 | 1 | 台 | 设备全部采用SUS304不锈钢板制作，台面采用1.2mm不锈钢板，星盆斗用1.2mm不锈钢板，脚通用1.5mm厚×直径38mm不锈钢园管连可调节脚，配1.5寸不锈钢下水口,带#32优质冰热混水龙头，配不锈钢调整脚。 |
| 墩布池带挂托 | 500\*500\*500/1100 | 1 | 台 | 设备全部采用SUS304不锈钢板制作，台面采用1.2mm不锈钢板，星盆斗用1.2mm不锈钢板，配直径25不锈钢挂托，双墩布位，脚通用1.5mm厚×直径38mm不锈钢园管连可调节脚，配1.5寸不锈钢下水口,配不锈钢调整脚。 |
| 洗地龙头 | 10M蓝色液压管 | 1 | 台 | 设备为10M蓝色液压管，黄铜进水主体，水枪喷射功能与压力可调，水枪喷头连接不锈钢1/2内丝，进水1/2。 |
| 四层货托 | 1200\*500\*1550 | 1 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板制作，层板用1.2mm不锈钢板，每层用1.2mm厚不锈钢板\*150mm宽加强筋加固，脚采用直径38mm×1.5mm厚不锈钢园管连可调节脚。 |
| 地托 | 1500\*600\*300 | 1 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板制作，花格采用38×25×1.5mm不锈钢管脚采用直径38mm×1.5mm厚不锈钢园管连可调节脚。 |
| 全功能切菜机 | 1250\*600\*1300 | 1 | 台 | 设备适合根茎类蔬果切丁,切片,切丝；叶菜类蔬菜切丝，切段处理。可调节，双头同时操作，可双调频调节速度。产量：300-1000KG/H，切割尺寸：1-60mm（可调），电机功率：220V，1.5KW。 |
| 土豆去皮机 | 770\*925mm | 1 | 台 | 设备用于根茎类蔬菜磨砂去皮，生产能力500Kg/h，功率：380V 1.5kw，下料离地间隙：474mm，重量130kg产品为全新设计，操作简单，容易清洁保养，机器由SUS304高级不锈钢制作，工艺先进，防水电源按钮，经CE认证，保证操作安全，适宜恶劣工作环境，本机特有固定抗震的设计，坚固耐用，适用于马铃薯、胡萝卜、芋头等的清洗，设备机械电器元件、控制装置、电机、链条等为原装进口部件。 |
| 单星水池 | 800\*650\*800 | 1 | 台 | 设备全部采用SUS304不锈钢板制作，台面采用1.2mm不锈钢板，星盆斗用1.2mm不锈钢板，脚通用1.5mm厚×直径38mm不锈钢园管连可调节脚，配1.5寸不锈钢下水口,带#32优质冰热混水龙头，配不锈钢调整脚。 |
| 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 2 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板材制作，台面厚为1.5mm,层板厚1.2mm,台面及层板用1.2mm厚加强筋加固，立腿为直径38\*1.2mm不锈钢管，配不锈钢可调节重力子弹脚。 |
| 双层工作台 | 1200\*650\*800 | 1 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板材制作，台面厚为1.5mm,层板厚1.2mm,台面及层板用1.2mm厚加强筋加固，立腿为直径38\*1.2mm不锈钢管，配不锈钢可调节重力子弹脚。 |
| 职工餐厅副食、主食库 | 四层货托 | 1200\*500\*1550 | 7 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板制作，层板用1.2mm不锈钢板，每层用1.2mm厚不锈钢板\*150mm宽加强筋加固，脚采用直径38mm×1.5mm厚不锈钢园管连可调节脚。 |
| 周转车 | 800\*550\*800 | 2 | 辆 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板焊接制作，厚度为1.5mm，并配有5寸优质静音脚轮。 |
| 地托 | 1200\*700\*300 | 5 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板制作，花格采用38×25×1.5mm不锈钢管脚采用直径38mm×1.5mm厚不锈钢园管连可调节脚。 |
| 职工餐厅、备餐间 | 洗手星盆配感应龙头 | 500\*500\*800 | 1 | 台 | 设备全部采用304不锈钢板制作，台面采用1.2mm不锈钢板，星盆斗用1.2mm不锈钢板，脚通用1.5mm厚×直径38mm不锈钢园管连可调节脚，配1.5寸不锈钢下水口,带#32优质冰热混水龙头，配不锈钢调整脚。 |
| 菜品展示冷藏箱 | 1200\*800\*1400 | 1 | 台 | 设备温度范围2℃-8℃，制冰方试：风冰，制冰剂R134a，电子温控，外箱材料：304磨砂板，内箱材料：304镜钢，2隔层结构。 |
| 餐盘箱 | 600\*700\*800 | 3 | 台 | 设备台面采用1.5mm优质304不锈钢拉丝板材制作，围板采用1.2mm不锈钢拉丝板材制作，配5cm不锈钢调整脚。 |
| 八格保温售饭箱配托盘托 | 1500\*700\*800 | 2 | 台 | 设备台围采用1.5mm优质304不锈钢拉丝板材制作，水箱及其余用料采用1.2mm不锈钢拉丝板材制作，门外壳采用1.0mm厚制作，上吊门轮为轴承，并有不锈钢加强筋；内胆用0.7mm厚，脚通采用1.2mm厚×直径38mm不锈钢圆管连可调节脚。配铜制去水节门，配优质分食盒1/1 4套；配5cm不锈钢调整脚；电热功率为4KW/220V。 |
| 四格电磁汤台 | 1500\*700\*800 | 1 | 台 | 设备台面采用1.5mm优质304不锈钢拉丝板材制作，侧板，层板，采用1.2mm厚不锈钢板，采用9档位微电脑控制系统，电热功率为3KW\*4/220V。 |
| 取餐箱 | 1800\*700\*800 | 1 | 台 | 设备全部采用优质304不锈钢板制作，台面采用厚1.5mm的不锈钢板，侧板，层板，采用1.2mm厚不锈钢板，门外壳采用1.0mm厚制作，上吊门轮为轴承，并有不锈钢加强筋；内胆用0.7mm厚，脚通采用1.2mm厚×直径38mm不锈钢圆管连可调节脚。 |
| 单星水池 | 600\*600\*800 | 1 | 台 | 设备全部采用SUS304不锈钢板制作，台面采用1.2mm不锈钢板，星盆斗用1.2mm不锈钢板，脚通用1.5mm厚×直径38mm不锈钢园管连可调节脚，配1.5寸不锈钢下水口,带#32优质冰热混水龙头，配不锈钢调整脚。 |
| 单通工作台 | 1800\*600\*800 | 1 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板制作，台面采用厚1.5mm的不锈钢板，侧板，层板，采用1.2mm厚不锈钢板，门外壳采用1.0mm厚制作，上吊门轮为轴承，并有不锈钢加强筋；内胆用0.7mm厚，脚通采用1.2mm厚×直径38mm不锈钢圆管连可调节脚。 |
| 电磁炉 | 台式 | 4 | 台 | 设备采用不锈钢机身结构，台式平面炉，功率220V 3.5Kw。 |
| 菜品留样冷藏箱 | 630\*780\*1940 | 1 | 台 | 设备外箱尺寸630\*780\*1940；温度范围0℃~+10℃；整机功率300W，低功率节能省电；内外箱使用0.7mm厚201#不锈钢正材；全铜管蒸发器，采用优质大口径铜管，合理布管密度，高效制冰，冰量均匀；使用国产名牌优质压缩机，保修两年，采用绿色环保环戊烷发泡剂整体发泡，高身箱发泡层厚度达到65mm，科学的发泡密度，节能环保；内箱底板采用圆弧拉伸，配合围板大圆弧设计，工艺精美，清洁无死角；控制面板一次拉伸成型，无拼接，无塑料部分，整体简洁美观箱门拉手采用铝合金一体铸造而成，经久耐用；门体带重力回归功能，箱体中梁带发热丝化霜功能；双层中空钢化玻璃门，铝合金玻璃边框，可拆卸门封条，随意更换便于清洁；冰箱按商用厨房高温环境使用特点设计开发，在40度环温下均冰箱可正常工作；全新一代电子温控器，数字显示，控温精确；整机电子元件均有防水措施，正常的清洁作业不影响冰箱使用。 |
| 紫外线杀菌灯 | 30W | 1 | 台 | 设备电压220V功率30W。 |
| 双孔残食台 | 2100\*650\*800 | 2 | 台 | 设备层板用料为1.5mm优质304不锈钢板，并有不锈钢加强筋，直径50mm不锈钢调整角，承重能力强。 |
| 收碗车 | 850\*550\*800 | 2 | 台 | 设备全部采用优质304不锈钢板焊接，厚度为1.5mm，并配有5寸优质静音脚轮。 |
| 灭蝇灯 | 30W | 10 | 台 | 设备电压220V功率30W，外形美观结实耐用。 |
| 干手器 | 2000W | 5 | 台 | 设备电压：220V50HZ 功率：2000W 风温：60℃±15℃风速：>15m/sec 感应距离：>120mm 延迟时间：5sec 净重：3500g 体积：365\*150\*205mm³。 |
| 洗手槽 | 1500\*600\*800 | 4 | 台 | 设备全部采用304不锈钢板制作，台面采用1.2mm不锈钢板，星盆斗用1.2mm不锈钢板，脚通用1.5mm厚×直径38mm不锈钢园管连可调节脚，配1.5寸不锈钢下水口,带#32优质冰热混水龙头，配不锈钢调整脚。 |
| 主食加工、粗加工间 | 油网烟罩 | 3250\*1200\*550 | 1 | 套 | 设备板材选用sus304不锈钢拉丝板材制作，板厚1.5mm，配防潮灯、集烟箱。配：封墙钢5.8米，板材选用sus304不锈钢拉丝板材，板厚1.2mm；装饰板3.3㎡，板材选用sus304不锈钢拉丝板材，板厚1.2mm；防火隔油网7块，板材选用sus304不锈钢拉丝板材，板厚1.0mm；管道接驳管L=1000，板材选用sus304不锈钢拉丝板材，板厚1.2mm。 |
| 三层电烤箱 | 1740\*345\*1830 | 1 | 台 | 设备采用优质远红外线辐射管为发热元件，使烘物受热均匀，升温更快。底火、面火控制温度可在室温～300℃范围内，具有定时启动功能，具有定时设置功能，具有Program程序功能，具备时钟设置功能，3~380V，功率24.75Kw。 |
| 电饼铛 | 落地 | 2 | 台 | 设备采用恒温装置，上下铛温度可调节，电压功率为380v/5kw；安全节能。 |
| 双星水池 | 1200\*650\*800 | 2 | 台 | 设备全部采用SUS304不锈钢板制作，台面采用1.2mm不锈钢板，星盆斗用1.2mm不锈钢板，脚通用1.5mm厚×直径38mm不锈钢园管连可调节脚，配1.5寸不锈钢下水口,带#32优质冰热混水龙头，配不锈钢调整脚。 |
| 层托车 | 650\*450\*1300 | 2 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板焊接，厚度为1.5mm，并配有优质静音脚轮。 |
| 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 3 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板材制作，台面厚为1.5mm,层板厚1.2mm,台面及层板用1.2mm厚加强筋加固，立腿为直径38\*1.2mm不锈钢管，配不锈钢可调节重力子弹脚。 |
| 油网烟罩 | 6100\*1300\*550 | 1 | 套 | 设备板材选用sus304不锈钢拉丝板材制作，板厚1.5mm，配防潮灯、集烟箱。配：封墙钢8.6米，板材选用sus304不锈钢拉丝板材，板厚1.2mm；装饰板6.1㎡，板材选用sus304不锈钢拉丝板材，板厚1.2mm；防火隔油网12块，板材选用sus304不锈钢拉丝板材，板厚1.0mm；管道接驳管L=1000，板材选用sus304不锈钢拉丝板材，板厚1.2mm。 |
| 双门电汽两用蒸箱 | 24盘 | 2 | 台 | 设备为双门24层，配备不锈钢蒸盘；外壳及内胆均为1.2mm优质不锈钢板材，聚氨酯整体发泡，易操作安全，采用电汽两用结构，除蒸汽加热装置外，另配用电量：380V/12KW\*2。 |
| 醒发箱 | 单门 | 1 | 台 | 设备为全不锈钢机身可放13盘，使用温度范围（℃）:0-85额定电压：~220V额定频率：50Hz额定输入功率：2.7kW。 |
| 电炸炉 | 落地 | 1 | 台 | 设备全部采用优质不锈钢板制作，采用优质电发热管；支撑腿为φ38×1.5mm不锈钢管制作，配可调子弹脚；电量：9KW/380V。 |
| 炉拼台 | 400\*1100\*800 | 1 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板材制作，台面厚为1.5mm,立腿为直径38\*1.5mm不锈钢管，配不锈钢可调节重力子弹脚。 |
| 单头大锅灶 | 1100\*1100\*800 | 1 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板制作，台面采用厚1.5mm的不锈钢板制作，炉背板、炉侧板、炉前板采用1.2mm厚不锈钢板制作，炉底托采用40mm×40mm\*3mm国标角铁制作，所有角铁涂有两层防锈漆，炉膛内砌耐火砖及石棉混合耐火泥沙，配混风式燃烧器（炉头带长明火种）燃烧器为节能环保型燃烧器，每个炉头配有摇摆水龙头，炉脚用直径50mm镀锌管外套1.2mm不锈钢圆管直，采用低噪音风机。 |
| 高身碗箱 | 1200\*500\*1800 | 1 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板制作，箱身采用1.5mm厚不锈钢板制作，中层板、底板用1.5mm厚不锈钢板制作，采用静音上轨道挂式吊门，上吊门轮为轴承，并有不锈钢加强筋及调整角。 |
| 四层货托 | 1200\*500\*1550 | 1 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板制作，层板用1.2mm不锈钢板，每层用1.2mm厚不锈钢板\*150mm宽加强筋加固，脚采用直径38mm×1.5mm厚不锈钢园管连可调节脚。 |
| 单星水池 | 700\*650\*800 | 1 | 台 | 设备全部采用SUS304不锈钢板制作，台面采用1.2mm不锈钢板，星盆斗用1.2mm不锈钢板，脚通用1.5mm厚×直径38mm不锈钢园管连可调节脚，配1.5寸不锈钢下水口,带#32优质冰热混水龙头，配不锈钢调整脚。 |
| 搅拌机 | 30型 | 1 | 台 | 设备为全不锈钢机身，额定电压为380V；功率为1.5KW，料桶容积：30L。 |
| 和面机 | 930\*680\*970 | 1 | 台 | 设备采用全不锈钢机身，额定电压：380V；功率：2.2KW，容积：50L。 |
| 压面机 | 880\*600\*1450 | 1 | 台 | 设备采用全不锈钢机身，轧辊调整范围：1-15MM产量：80-100KG/H，常规方形面条：2mm，圆形面条：3mm切面厚：1-3mm, 宽：1-10mm功率：380V，1.5KW。 |
| 面粉车 | 500\*500\*500 | 2 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板焊接，厚度为1.5mm，并配有5寸优质静音脚轮。 |
| 木面案 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 设备面案台面采用5CM厚柳木板,其余均采用优质SUS304不锈钢制作，脚为直径50mm×壁厚1.2mm不锈钢圆管,横档用直径25×1.5圆管，配不锈钢调整脚。 |
| 豆浆机 | 120 | 1 | 台 | 设备生产效率：50-60kg/h 沙网目：90-100 磨轮直径：130mm 净重：40kg 功率：1.1kw 电压：220V。 |
| 菜馅机 | 300kg/h | 1 | 台 | 设备生产能力：300kg/h 配用动力：Y90S-4 1.1kw 380v 3~(或1.5kw 220v ~）. 切刀转速：1430r/min. 额定频率：50Hz . 防水等级： IPX1 三角带：II型A710-2 A1143-2;III型A850-2 A710-2。 |
| 四门高身冰箱 | 1220\*760\*1950 | 1 | 台 | 设备温度范围-15℃~-6℃/ -5℃~+10℃；整机功率420W，低功率节能省电；内外箱使用0.7mm厚201#不锈钢正材；全铜管蒸发器，采用优质大口径铜管，合理布管密度，高效制冰，冰量均匀；使用国产名牌优质压缩机，保修两年，采用绿色环保环戊烷发泡剂整体发泡，高身箱发泡层厚度达到65mm，科学的发泡密度，节能环保；内箱底板采用圆弧拉伸，配合围板大圆弧设计，工艺精美，清洁无死角；控制面板一次拉伸成型，无拼接，无塑料部分，整体简洁美观；\*箱门拉手采用不锈钢折边把手，经久耐用；门体带重力回归功能，箱体中梁带发热丝化霜功能；不锈钢门衬板，可拆卸门封条，随意更换便于清洁；冰箱按商用厨房高温环境使用特点设计开发，在40度环温下均冰箱可正常工作；全新一代电子温控器，数字显示，控温精确；整机电子元件均有防水措施，正常的清洁作业不影响冰箱使用。 |
| 职工洗消、存放间 | 单星污碟台 | 1800\*750\*875 | 1 | 台 | 设备全部采用SUS304不锈钢板制作，台面采用1.2mm不锈钢板，星盆斗用1.2mm不锈钢板，脚通用1.5mm厚×直径38mm不锈钢园管连可调节脚，配1.5寸不锈钢下水口,带#32优质冰热混水龙头，配不锈钢调整脚。 |
| 高压花洒 | 座台式 | 1 | 台 | 设备为座台式，黄铜底座双温，附加12摇摆龙头开孔32MM，12固定墙杆，高度距离台面1100mm底座俩种接驳，可套管，连接20mm1/2内丝喷头1.42gpm,不锈钢软管。 |
| 洗碗机 | 1653\*706\*1840 | 1 | 台 | 设备电压：380V/50HZ/3P进水温度为：10-60度时总功率：4千瓦型号：R-2S 双缸单喷淋加热方式：蒸汽加热蒸汽总耗量：88公斤/小时外形尺寸（毫米）：1653\*706\*1840机器入口宽度（毫米）：508最大洗涤高速（毫米）：450最大洗涤量：250筐/小时最大耗水量：1.5升水箱容积（升）：90\*2升温容积（升）：20.8洗涤温度（摄氏度）: 60-65漂洗温度（摄氏度）: 82-90进水管径（英寸）：3/4排水管径（英寸）：2进水压力（千克/平方厘米）：2-5进水硬度（克/升）：0.034-0.105蒸汽加热方式要求流动压力达到3-5公斤。 |
| 排蒸汽罩 | 2053\*1000\*550 | 1 | 套 | 设备板材选用sus304不锈钢拉丝板材制作，板厚1.5mm，配防潮灯、集烟箱。 |
| 装饰板 | 国标 | 4.8 | ㎡ | 设备板材选用sus304不锈钢拉丝板材制作，板厚1.2mm。 |
| 管道接驳管 | L=1000 | 1 | 套 | 设备板材选用sus304不锈钢拉丝板材制作，板厚1.2mm。 |
| 洁碟台 | 1500\*750\*875 | 1 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板材制作，台面厚为1.5mm,层板厚1.2mm,台面及层板用1.2mm厚加强筋加固，立腿为直径38\*1.2mm不锈钢管，配不锈钢可调节重力子弹脚。 |
| 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 2 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板材制作，台面厚为1.5mm,层板厚1.2mm,台面及层板用1.2mm厚加强筋加固，立腿为直径38\*1.2mm不锈钢管，配不锈钢可调节重力子弹脚。 |
| 热风循环双门消毒箱 | 1310\*650\*1900 | 3 | 台 | 设备电压：220V;功率：5KW，150℃高温消毒，热风循环高温杀菌，微电脑自动恒温控制，采用高效远红外发热管耗电量比电热蒸汽低30-40%，360度热风环绕杀菌，消毒更彻底，配有承重型不锈钢消毒筐坚固、耐用、更卫生。时间设置最长可达80分钟，温度设置范围0℃~150℃。 |
| 高身碗箱 | 1200\*500\*1800 | 1 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板制作，箱身采用1.5mm厚不锈钢板制作，中层板、底板用1.5mm厚不锈钢板制作，采用静音上轨道挂式吊门，上吊门轮为轴承，并有不锈钢加强筋及调整角。 |
| 洁碟台 | 1200\*750\*800 | 1 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板材制作，台面厚为1.5mm,层板厚1.2mm,台面及层板用1.2mm厚加强筋加固，立腿为直径38\*1.2mm不锈钢管，配不锈钢可调节重力子弹脚。 |
| 冰库 | 四层货托 | 1200\*500\*1550 | 12 | 台 | 设备全部采用优质SUS304不锈钢板制作，层板用1.2mm不锈钢板，每层用1.2mm厚不锈钢板\*150mm宽加强筋加固，脚采用直径38mm×1.5mm厚不锈钢园管连可调节脚。 |

### 附表二：低值易耗用品名录

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 低值易耗用品名录 | | | | | |
| **序号** | **名称** | **单位** | **序号** | **名称** | **单位** |
| 1 | 洗碗机洗涤液 | 桶 | 15 | 一次性口罩 | 盒 |
| 2 | 洗碗机干燥液 | 桶 | 16 | 黑色垃圾袋 | 卷 |
| 3 | 洗碗机除污液 | 桶 | 17 | 大号食品袋 | 卷 |
| 4 | 洁洁灵 | 桶 | 18 | 一次筷子 | 箱 |
| 5 | 消毒粉（TD）、含氯消毒剂（硕康片） | 箱 | 19 | 大纳米毛巾 | 块 |
| 6 | 保鲜膜 | 卷 | 20 | 小纳米毛巾 | 块 |
| 7 | 锡纸 | 卷 | 21 | 胶皮手套 | 副 |
| 8 | 3M清洁棉薄 | 盒 | 22 | 挂胶手套 | 副 |
| 9 | 3M清洁棉厚 | 盒 | 23 | 墩布 | 把 |
| 10 | 钢丝球 | 包 | 24 | 毛头玻璃刮 | 把 |
| 11 | 食用碱 | 袋 | 25 | 塑料扫帚 | 把 |
| 12 | 火碱 | 袋 | 26 | 塑料簸箕 | 个 |
| 13 | 一次性帽子 | 盒 | 27 | 尘推 | 套 |
| 14 | 一次性手套 | 盒 | 28 | 一次性塑料袋 | 盒 |

### 附表三：图纸



### 附表四：一周早餐

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 天津代谢病医院周一早餐食谱 | | | | | | | | | |
| 品类 | 名称 | 单品份量（g） | 投料标准（g） | 营养成分 | | | | | |
| 热量 （大卡） | 蛋白质（克） | 胆固醇（毫克） | 脂肪总量（克） | 膳食纤维（克） | 碳水化合物（克） |
| 主食 | 烧饼 | 100 | 小麦面粉72克 水10克 白芝麻10克 老抽5克 色拉油5克 苏打粉3茶匙 酥油30克 酵母粉2克 | 403 | 7.82 | 41.16 | 27.99 | 1.13 | 30.67 |
| 油条 | 50 | 小麦面粉50克 白糖2克 色拉油2克 酵母粉2克 食盐0.4克 | 194 |  |  | 1.1 |  |  |
| 糖果子 | 50 | 50 | 200 |  |  | 1.5 |  |  |
| 炸春卷 | 50 | 50 | 90 |  |  | 2.3 |  |  |
| 大饼 | 100 | 100 | 259 |  |  | 2.3 |  |  |
| 豆沙包 | 100 | 100 | 319 |  |  | 1.12 |  |  |
| 玉米发糕 | 100 | 100 | 235 |  |  | 1.57 |  |  |
| 枣糕 | 50 | 小麦面粉30 枣5 水20 白糖5 酵母粉2.5 食盐0.25 | 242.65 | 7.72 | 0 | 1.1 | 2.32 | 46.97 |
| 副食 | 煎蛋 | 50 | 煎蛋50 油0.5 盐0.5 | 95 | 7 | 210 | 8 | 0.002 | 0.7 |
| 茶鸡蛋 | 60 | 60 | 100 |  |  | 4.5 |  |  |
| 咸鸭蛋 | 80 | 80 | 150 |  |  | 10 |  |  |
| 老火腿片 | 80 | 80 | 106 |  |  | 5.2 |  |  |
| 卤猪肝 | 80 | 80 | 100 |  |  | 2.8 |  |  |
| 开胃菜 | 拌土豆丝 | 50 | 土豆42克 姜1克 干辣椒1克 植物油2克 白皮蒜2克 红尖椒1克 花椒1克 葱1克 食盐1克 | 80 | 3.3 | 0 | 3.5 | 8.2 | 16.7 |
| 萝卜条 | 50 | 白萝卜35，盐5，味精0.5，面酱10，生抽20 | 50 | 1.4 | 0 | 0.1 | 0.0012 | 11.4 |
| 芥末拌三丝 | 50 | 50 | 31 |  |  | 1 |  |  |
| 木耳藕片 | 50 | 50 | 40 |  |  | 0.1 |  |  |
| 香油竹叶青 | 50 | 50 | 5 |  |  | 0.1 |  |  |
| 果仁芹菜 | 50 | 50 | 15 |  |  | 0.1 |  |  |
| 酸辣白菜丝 | 50 | 50 | 9 |  |  | 0.1 |  |  |
| 香麻海带 | 50 | 50 | 10 |  |  | 0.1 |  |  |
| 稀食 | 豆浆 | 200 | 200 | 16 |  |  | 1.4 |  |  |
| 锅巴菜 | 200 | 200 | 127 |  |  | 5 |  |  |
| 云吞 | 200 | 200 | 200 |  |  | 16 |  |  |
| 山药小米粥 | 200 | 200 | 92 |  |  | 1.4 |  |  |
| 鲜玉米粥 | 100 | 玉米25 水75 | 49.73 | 1 | 0 | 0.25 | 0.76 | 5.84 |
| 豆腐脑 | 100 | 豆浆50 八角0.3 内脂0.6 植物油1 浓汤宝3 淀粉0.5 芝麻酱2.5 酱油0.5 食盐0.5 香菇2 鸡蛋5.6 | 60.99 | 3 | 27.06 | 3.41 | 0.22 | 5.38 |
| 每餐品种合计 | | 2350 |  | 3279.37 | 31.24 | 278.22 | 102.04 | 12.6332 | 117.66 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 天津代谢病医院周二早餐食谱 | | | | | | | | | |
| 品类 | 名称 | 单品份量（g） | 投料标准（g） | 营养成分 | | | | | |
| 热量 （大卡） | 蛋白质（克） | 胆固醇（毫克） | 脂肪总量（克） | 膳食纤维（克） | 碳水化合物（克） |
| 主食 | 麻将烧饼 | 50 | 小麦面粉450，芝麻酱7，芝麻50，碱1花椒0.5克，面肥10克，香油2克 | 200 | 6 | 1 | 6 | 1.74 | 31.22 |
| 油条 | 50 | 小麦面粉50克 白糖2克 色拉油2克 酵母粉2克 食盐0.4克 | 194 |  |  | 1.1 |  |  |
| 糖果子 | 50 | 50 | 200 |  |  | 1.5 |  |  |
| 煎饼果子（半套） | 150 | 150 | 200 |  |  | 4 |  |  |
| 烧饼 | 100 | 100 | 246 |  |  | 1.5 |  |  |
| 糖三角 | 100 | 100 | 328 |  |  | 9 |  |  |
| 豆渣窝头 | 100 | 100 | 240 |  |  | 3.3 |  |  |
| 副食 | 茶鸡蛋 | 50 | 鸡蛋50个 茶叶1克 八角0.2个 枸杞子0.3克 桂皮0.5克 甘草0.5克 茴香0.5克 菊花0.5克 酱油0.4克 陈皮0.5克 | 64 | 5.5 | 145 | 3.7 | 0.8 | 3.05 |
| 卤蛋 | 60 | 60 | 100 |  |  | 4.5 |  |  |
| 卤香干 | 80 | 80 | 121 |  |  | 6.3 |  |  |
| 粉肠 | 80 | 80 | 106 |  |  | 5.2 |  |  |
| 卤鸭胸 | 80 | 80 | 70 |  |  | 120 |  |  |
| 开胃菜 | 芹菜果仁 | 50 | 芹菜(白茎) 30克 花生米（生） 15克 胡麻油 2克 香油0.5克 精盐0.4克 味精 0.2克 豆油 2克 | 80 | 4.03 | 0 | 11 | 2.25 | 7.35 |
| 酱豆腐 | 50 | 豆腐20克 姜3克 小麦面粉20克 彩椒2克 拌饭酱15克 葱3克 蒜1克 食盐2克 | 50 | 2 | 32.26 | 5 | 2 | 5.5 |
| 葱油瓜条 | 50 | 50 | 8 |  |  | 0.1 |  |  |
| 红油素肚 | 50 | 50 | 13 |  |  | 0.1 |  |  |
| 拌噶头丝 | 50 | 50 | 5 |  |  | 0.1 |  |  |
| 豉油菜花 | 50 | 50 | 22 |  |  | 0.9 |  |  |
| 椒油洋菜丝 | 50 | 50 | 42 |  |  | 2.8 |  |  |
| 稀食 | 豆浆 | 200 | 200 | 16 |  |  | 1.4 |  |  |
| 豆腐脑 | 200 | 200 | 15 |  |  | 1.6 |  |  |
| 虾皮疙瘩汤 | 200 | 200 | 77 |  |  | 4.3 |  |  |
| 红枣黑米粥 | 200 | 200 | 80 |  |  | 0.5 |  |  |
| 小米粥 | 150 | 小米30，水120 | 69 | 2.1 | 0 | 10.5 | 0 | 13.2 |
| 云吞 | 100 | 小麦面粉10克 猪肉馅15克 味精1克 姜2克 木耳(干)3克 色拉油3克 虾米3克 酱油2克 食盐5克 香菜3克 高汤50克 鸡蛋25克 | 127 | 11.36 | 311.86 | 8.13 | 0.07 | 12.7 |
| 每餐品种合计 | | 1500 |  | 2673 | 30.99 | 490.12 | 212.53 | 6.86 | 73.02 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 天津代谢病医院周三早餐食谱 | | | | | | | | | |
| 品类 | 名称 | 单品份量（g） | 投料标准（g） | 营养成分 | | | | | |
| 热量 （大卡） | 蛋白质（克） | 胆固醇（毫克） | 脂肪总量（克） | 膳食纤维（克） | 碳水化合物（克） |
| 主食 | 油条 | 50 | 小麦面粉50克 白糖2克 色拉油2克 酵母粉2克 食盐0.4克 | 194 |  |  | 1.1 |  |  |
| 糖果子 | 50 | 50 | 200 |  |  | 1.5 |  |  |
| 肉夹馍 | 100 | 100 | 228 |  |  | 8 |  |  |
| 大饼 | 100 | 100 | 259 |  |  | 2.3 |  |  |
| 烤法棍 | 100 | 100 | 240 |  |  | 5 |  |  |
| 黑米发糕 | 100 | 100 | 252 |  |  | 2 |  |  |
| 发糕 | 50 | 小麦面粉15克 枣(干)0.4个 枸杞子2克 水10克 牛奶20克 玉米淀粉5克 白糖4克 葡萄干0.1勺 酵母粉0.4克 | 85 | 2.15 | 2 | 0.65 | 0.45 | 15.6 |
| 副食 | 茶鸡蛋 | 60 | 60 | 100 |  |  | 4.5 |  |  |
| 咸鸭蛋 | 80 | 80 | 150 |  |  | 10 |  |  |
| 意大利冷切 | 80 | 80 | 106 |  |  | 5.2 |  |  |
| 酱牛肉 | 80 | 80 | 197 |  |  | 9.5 |  |  |
| 南瓜饼 | 50 | 南瓜泥10克 小麦面粉10克 植物油5克 牛奶20毫升 白糖5克 | 112 | 1.8 | 3 | 6 | 0.3 | 0.85 |
| 煎蛋 | 50 | 鸡蛋50克 植物油2克 食盐1克 | 76.34 | 5.22 | 154.44 | 5.9 | 0 | 0.3 |
| 开胃菜 | 酸辣土豆丝 | 50 | 50 | 61 |  |  | 3 |  |  |
| 椒油芽菜 | 50 | 50 | 22 |  |  | 1.5 |  |  |
| 巧拌榨菜 | 50 | 50 | 16 |  |  | 0.15 |  |  |
| 西式泡菜 | 50 | 50 | 16 |  |  | 0.15 |  |  |
| 辣白菜 | 50 | 50 | 20.5 |  |  | 0.7 |  |  |
| 炸花生米 | 50 | 50 | 294 |  |  | 24.5 |  |  |
| 椒油圆白菜丝 | 50 | 卷心菜45克 姜1克 红椒1个 蒜1克 醋1克 食盐1克 | 64 | 4.5 | 0 | 3.345 | 11.5 | 15.5 |
| 酱黄瓜条 | 50 | 黄瓜45克 味精1克 干辣椒1克 白糖1克 食盐1克 香油1克 | 40.5 | 1.8 | 0 | 2.13 | 4.37 | 6.68 |
| 稀食 | 豆浆 | 200 | 200 | 16 |  |  | 1.4 |  |  |
| 锅巴菜 | 200 | 200 | 127 |  |  | 5 |  |  |
| 牛奶 | 200 | 200 | 108 |  |  | 6.5 |  |  |
| 胡萝卜二米粥 | 200 | 200 | 100 |  |  | 1.4 |  |  |
| 棒渣粥 | 150 | 玉米10克 水90克 | 30 | 0.6 | 0 | 0.15 | 0.45 | 3.45 |
| 豆腐脑 | 100 | 豆浆70克 八角4克 内酯3克 植物油2克 浓汤宝1克 淀粉3克 芝麻酱5克 酱油4克 金针菜1克 食盐1克 香菇5克 | 242.57 | 7.33 | 10.84 | 6.88 | 3.38 | 38.86 |
| 每餐品种合计 | | 1550 |  | 3356.91 | 23.4 | 170.28 | 118.455 | 20.45 | 81.24 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 天津代谢病医院周四早餐食谱 | | | | | | | | | |
| 品类 | 名称 | 单品份量（g） | 投料标准（g） | 营养成分 | | | | | |
| 热量 （大卡） | 蛋白质（克） | 胆固醇（毫克） | 脂肪总量（克） | 膳食纤维（克） | 碳水化合物（克） |
| 主食 | 油条 | 50 | 小麦面粉50克 白糖2克 色拉油2克 酵母粉2克 食盐0.4克 | 194 |  |  | 1.1 |  |  |
| 糖果子 | 50 | 50 | 200 |  |  | 1.5 |  |  |
| 炸排叉 | 50 | 50 | 194 |  |  | 1.1 |  |  |
| 馒头 | 100 | 100 | 223 |  |  | 1.1 |  |  |
| 大米发糕 | 100 | 100 | 235 |  |  | 2 |  |  |
| 烧饼 | 100 | 小麦面粉72克 水10克 白芝麻10克 老抽5克 色拉油5克 苏打粉3茶匙 酥油30克 酵母粉2克 | 403 | 7.82 | 41.16 | 27.99 | 1.13 | 30.67 |
| 副食 | 煮鸡蛋 | 60 | 60 | 100 |  |  | 4.5 |  |  |
| 熏鹌鹑蛋 | 80 | 80 | 128 |  |  | 5 |  |  |
| 烤肠 | 80 | 80 | 106 |  |  | 5.2 |  |  |
| 孜然鸡腿肉 | 80 | 80 | 144 |  |  | 11 |  |  |
| 芝麻球 | 50 | 糯米粉30 大米粉10 白糖6 芝麻4 | 432.7 | 6.42 | 0 | 14.3 | 0.97 | 56.85 |
| 煎蛋 | 50 | 煎蛋49 油0.5 盐0.5 | 95 | 7 | 210 | 8 | 0.002 | 0.7 |
| 开胃菜 | 果仁黄瓜 | 50 | 50 | 20 |  |  | 0.26 |  |  |
| 素什锦 | 50 | 50 | 88.5 |  |  | 5 |  |  |
| 香油芥菜 | 50 | 50 | 16 |  |  | 0.2 |  |  |
| 竹叶青 | 50 | 50 | 5 |  |  | 0.1 |  |  |
| 洋葱青椒圈 | 50 | 50 | 17 |  |  | 0.2 |  |  |
| 花椒萝卜 | 50 | 50 | 12 |  |  | 0.1 |  |  |
| 炝拌芥菜丝 | 50 | 芥菜42克 蒜1克 干辣椒1克 植物油2克 白皮蒜2克 红尖椒1克 花椒1克 葱1克 食盐1克 | 64.94 | 2.61 | 0 | 2.72 | 2.62 | 9.91 |
| 香麻土豆丝 | 50 | 土豆42克 姜1克 干辣椒1克 植物油2克 白皮蒜2克 红尖椒1克 花椒1克 葱1克 食盐1克 | 80 | 3.3 | 0 | 3.5 | 8.2 | 16.7 |
| 稀食 | 豆浆 | 200 | 200 | 16 |  |  | 1.4 |  |  |
| 豆腐脑 | 200 | 200 | 15 |  |  | 1.6 |  |  |
| 手擀面 | 200 | 200 | 600 |  |  | 1.6 |  |  |
| 南瓜玉米粥 | 200 | 200 | 58 |  |  | 0.26 |  |  |
| 红枣白米粥 | 100 | 白米15 水60 红枣20 白糖5 | 135.56 | 2.8 | 0 | 0.96 | 0.48 | 24.5 |
| 锅巴菜 | 100 | 绿豆面 45 黄豆粉 20 小麦粉(标准粉) 10 精盐 0.5 酱油 2 芝麻酱 1克 腐乳(红) 1 香菜 2木耳(水发) 5 蘑菇(干) 1 辣椒油 1饮用水 30 | 120.7 | 6.96 | 0 | 2.36 | 1.89 | 19.77 |
| 每餐品种合计 | | 1650 |  | 3703.4 | 36.91 | 251.16 | 103.05 | 15.292 | 159.1 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 天津代谢病医院周五早餐食谱 | | | | | | | | | |
| 品类 | 名称 | 单品份量（g） | 投料标准（g） | 营养成分 | | | | | |
| 热量 （大卡） | 蛋白质（克） | 胆固醇（毫克） | 脂肪总量（克） | 膳食纤维（克） | 碳水化合物（克） |
| 主食 | 油条 | 50 | 小麦面粉50克 白糖2克 色拉油2克 酵母粉2克 食盐0.4克 | 194 |  |  | 1.1 |  |  |
| 糖果子 | 50 | 50 | 200 |  |  | 1.5 |  |  |
| 炸藕夹 | 50 | 50 | 80 |  |  | 4.6 |  |  |
| 大饼 | 100 | 100 | 259 |  |  | 2.3 |  |  |
| 双色花卷 | 100 | 100 | 214 |  |  | 2 |  |  |
| 玉米发糕 | 100 | 100 | 235 |  |  | 1.57 |  |  |
| 家常面饼 | 100 | 面粉70 水20 盐5 油5 | 259 | 7.5 | 0 | 2.3 | 1.9 | 52.9 |
| 副食 | 茶鸡蛋 | 60 | 60 | 100 |  |  | 4.5 |  |  |
| 咸鸭蛋 | 80 | 80 | 150 |  |  | 10 |  |  |
| 玫瑰肠 | 80 | 80 | 106 |  |  | 5.2 |  |  |
| 卤素鸡腿 | 80 | 80 | 328 |  |  | 13.6 |  |  |
| 果篦 | 50 | 面粉30 温水18 盐2 | 121 | 4.7 | 0 | 1.25 | 0.0025 | 20.5 |
| 鸭蛋 | 50 | 鸭蛋50 | 90 | 6.3 | 282.5 | 6.5 | 0 | 1.5 |
| 开胃菜 | 红油拌三丁 | 50 | 50 | 80 |  |  | 7 |  |  |
| 木耳油菜 | 50 | 50 | 15 |  |  | 0.25 |  |  |
| 蚝油洋葱丝 | 50 | 50 | 20 |  |  | 0.2 |  |  |
| 外婆菜 | 50 | 50 | 55 |  |  | 4 |  |  |
| 虾皮白菜丝 | 50 | 50 | 20.5 |  |  | 1.1 |  |  |
| 香麻石花菜 | 50 | 50 | 58.5 |  |  | 0 |  |  |
| 木耳瓜条 | 50 | 木耳25 姜1.2 小葱0.4 色拉油1.3 香油1.3 鸡精0.4 鸡蛋14 黄瓜6.3 | 48.09 | 1.77 | 46.5 | 3.7 | 0.005 | 2.01 |
| 酸辣白菜 | 50 | 大白菜45 青椒1.3 干辣椒1.3 葱0.6姜0.4 盐0.3 味精0.3 白醋0.6 | 18.1 | 0.9 | 0 | 0.76 | 0.69 | 2.57 |
| 稀食 | 豆浆 | 200 | 200 | 16 |  |  | 1.4 |  |  |
| 锅巴菜 | 200 | 200 | 127 |  |  | 5 |  |  |
| 阳春面 | 200 | 200 | 208 |  |  | 7 |  |  |
| 枸杞白米粥 | 200 | 200 | 94 |  |  | 0.6 |  |  |
| 红豆黑米粥 | 100 | 黑米7 红豆7 水86 | 44 | 2.04 | 0 | 0.21 | 0.8 | 9.35 |
| 南瓜白米粥 | 100 | 南瓜43 稻米12 水45 | 53 | 1.21 | 0 | 0.14 | 0.43 | 11.46 |
| 每餐品种合计 | | 1250 |  | 3193.19 | 24.42 | 329 | 87.78 | 3.8275 | 100.29 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 天津代谢病医院周六早餐食谱 | | | | | | | | | |
| 品类 | 名称 | 单品份量（g） | 投料标准（g） | 营养成分 | | | | | |
| 热量 （大卡） | 蛋白质（克） | 胆固醇（毫克） | 脂肪总量（克） | 膳食纤维（克） | 碳水化合物（克） |
| 主食 | 油条 | 50 | 小麦面粉50克 白糖2克 色拉油2克 酵母粉2克 食盐0.4克 | 194 |  |  | 1.1 |  |  |
| 糖果子 | 50 | 50 | 200 |  |  | 1.5 |  |  |
| 煎饼果子 | 150 | 150 | 200 |  |  | 4 |  |  |
| 烧饼 | 100 | 100 | 246 |  |  | 1.5 |  |  |
| 南瓜卷儿 | 100 | 100 | 214 |  |  | 2 |  |  |
| 虎皮蛋糕 | 100 | 100 | 270 |  |  | 11 |  |  |
| 玉香发面饼 | 100 | 面粉60 水35 白芝麻1 食盐1 油3 | 231.5 | 6.97 | 0 | 4.12 | 1.3 | 42.95 |
| 副食 | 卤蛋 | 60 | 60 | 100 |  |  | 4.5 |  |  |
| 卤豆腐 | 80 | 80 | 164 |  |  | 13.9 |  |  |
| 蒜肠 | 80 | 80 | 106 |  |  | 5.2 |  |  |
| 酱牛肉 | 80 | 80 | 196 |  |  | 9.5 |  |  |
| 开胃菜 | 煮果仁 | 50 | 50 | 201 |  |  | 15 |  |  |
| 蒜蓉小白菜 | 50 | 50 | 22 |  |  | 1.6 |  |  |
| 葱油土豆丝 | 50 | 50 | 61 |  |  | 3 |  |  |
| 酱八宝 | 50 | 50 | 55 |  |  | 4 |  |  |
| 金针豆芽 | 50 | 50 | 22 |  |  | 0.5 |  |  |
| 香干芹菜 | 50 | 50 | 69 |  |  | 6 |  |  |
| 小米椒萝卜丁 | 50 | 白萝卜40 小葱3 盐2 白糖2 油3 | 7.2 | 0.56 | 0.025 | 0.06 | 0.01 | 2.33 |
| 酸辣海带丝 | 50 | 海带丝45 食盐2 糖2 油1 | 20.32 | 0.63 | 0 | 1.25 | 0.01 | 1.59 |
| 稀食 | 豆浆 | 200 | 200 | 16 |  |  | 1.4 |  |  |
| 豆腐脑 | 200 | 200 | 15 |  |  | 1.6 |  |  |
| 云吞 | 200 | 200 | 200 |  |  | 16 |  |  |
| 山芋粥 | 200 | 200 | 128 |  |  | 0.28 |  |  |
| 皮蛋肉末粥 | 100 | 松花蛋12 大米25 水50 瘦肉10 盐1油2 | 126.62 | 2.14 | 0 | 1.24 | 0.065 | 10.8 |
| 山芋棒渣粥 | 100 | 山芋25 玉米25 水50 | 49.73 | 1.01 | 0 | 0.25 | 0.76 | 5.84 |
| 每餐品种合计 | | 2350 |  | 3114.37 | 11.31 | 0.025 | 110.5 | 2.145 | 63.51 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 天津代谢病医院周日早餐食谱 | | | | | | | | | |
| 品类 | 名称 | 单品份量（g） | 投料标准（g） | 营养成分 | | | | | |
| 热量 （大卡） | 蛋白质（克） | 胆固醇（毫克） | 脂肪总量（克） | 膳食纤维（克） | 碳水化合物 （克） |
| 主食 | 油条 | 50 | 小麦面粉50克 白糖2克 色拉油2克 酵母粉2克 食盐0.4克 | 194 |  |  | 1.1 |  |  |
| 糖果子 | 50 | 50 | 200 |  |  | 1.5 |  |  |
| 大饼鸡蛋 | 150 | 150 | 280 |  |  | 10 |  |  |
| 大饼 | 100 | 100 | 259 |  |  | 2.3 |  |  |
| 枣卷 | 100 | 100 | 248 |  |  | 1.2 |  |  |
| 黑米发糕 | 100 | 100 | 227 |  |  | 1.2 |  |  |
| 馒头 | 100 | 淀粉70 水30 | 221 | 7 | 0 | 1.1 | 1.3 | 47 |
| 副食 | 茶鸡蛋 | 60 | 60 | 100 |  |  | 4.5 |  |  |
| 咸鸭蛋 | 80 | 80 | 150 |  |  | 10 |  |  |
| 泥肠 | 80 | 80 | 106 |  |  | 5.2 |  |  |
| 卤鸭胸 | 80 | 80 | 70 |  |  | 120 |  |  |
| 卤虎皮鸡蛋 | 50 | 鸡蛋47 红薯粉2.5 葱0.3 食盐0.2 | 490.6 | 37.71 | 1099.9 | 28.16 | 0.02 | 18.4 |
| 鸡排 | 50 | 鸡胸脯肉24 水24 色拉油1.2 食盐0.6 | 452.5 | 46.62 | 134.44 | 23.45 | 0 | 13.44 |
| 开胃菜 | 四喜烤麸 | 50 | 50 | 121 |  |  | 7 |  |  |
| 酸辣海带丝 | 50 | 50 | 10 |  |  | 0.1 |  |  |
| 蚝油白菜丝 | 50 | 50 | 9 |  |  | 0.1 |  |  |
| 香油快菜 | 50 | 50 | 12.5 |  |  | 0.25 |  |  |
| 红腐乳 | 50 | 50 | 77 |  |  | 4.1 |  |  |
| 四川泡菜 | 50 | 50 | 16 |  |  | 0.15 |  |  |
| 苦苣拌花生米 | 50 | 苦苣24 花生米21 植物油3 醋1 盐1 | 796.1 | 25.38 | 0 | 64.65 | 0.01 | 30.25 |
| 素什锦 | 50 | 黄瓜10 腐竹10 木耳10 花生10 胡萝卜5 盐2 糖2 油1 | 88.5 | 7 | 0 | 5.1 | 0.001 | 4.1 |
| 稀食 | 豆浆 | 200 | 200 | 16 |  |  | 1.4 |  |  |
| 锅巴菜 | 200 | 200 | 127 |  |  | 5 |  |  |
| 鸡蛋片儿汤 | 200 | 200 | 350 |  |  | 1.8 |  |  |
| 芋头紫米粥 | 200 | 200 | 80 |  |  | 0.52 |  |  |
| 玉米粥 | 100 | 玉米25 水75 | 190.5 | 3.89 | 0 | 0.97 | 2.92 | 22.36 |
| 云吞 | 100 | 水50 肉馅30 面皮10 鸡蛋9 盐1 | 181 | 12 | 0 | 10.9 | 0 | 8.7 |
| 每餐品种合计 | | 2450 |  | 5072.7 | 139.6 | 1234.34 | 311.75 | 4.251 | 144.25 |

### 附表五：一周午餐

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 天津代谢病医院周一午餐食谱 | | | | | | | | | | |
| 品类 | 名称 | 单品份量（克） | 投料标准（克） | 营养成分 | | | | | | |
| 热量 （大卡） | 蛋白质（克） | 胆固醇（毫克） | 脂肪总量（克） | 膳食纤维（克） | 碳水化合物（克） | 氯化钠（克） |
| 热菜 | 黄焖两样 | 250 | 牛肋200 面筋50 | 592 |  |  | 24 |  |  | 3 |
| 小炖肉 | 230 | 带皮五花180 土豆、胡萝卜50 | 890 |  |  | 120.2 |  |  | 3 |
| 老爆三 | 170 | 猪肉、猪肝、猪腰120 青椒、洋葱 50 | 146 |  |  | 6.2 |  |  | 4 |
| 肉片杏鲍菇 | 140 | 猪精瘦 80 杏鲍菇60 | 135 |  |  | 4.9 |  |  | 2 |
| 津门一爆 | 140 | 鸡大胸80 金针菇、香菜60 | 125 |  |  | 4.25 |  |  | 3 |
| 鸡蛋炒西芹 | 150 | 西芹120 鸡蛋30 | 63 |  |  | 2.74 |  |  | 2 |
| 番茄菜花 | 170 | 有机菜花150 番茄20 | 99 |  |  | 1.9 |  |  | 3 |
| 鱼香茄条 | 220 | 长茄子200 青椒、红椒20 | 164 |  |  | 8.2 |  |  | 2 |
| 蒜蓉油麦菜 | 230 | 油麦菜220 蒜米 10 | 149 |  |  | 13.2 |  |  | 3 |
| 醋溜白菜 | 202 | 大白菜200 辣椒段2 | 100.1 |  |  | 6.1 |  |  | 4 |
| 红烧排骨 | 120 | 猪小排110克，姜4克，色拉油5克，葱白8克 | 191 | 9.02 | 75.32 | 13.56 | 0.61 | 2.73 |  |
| 肉片烧茄子 | 150 | 茄子70克 五花肉20克 姜5克 小葱3克 水淀粉5克 生抽5克 白糖6克 蒜10克 | 130.41 | 3.18 | 17.685 | 11.4 | 0 | 3.615 |  |
| 鸡蛋炒西葫 | 150 | 西葫芦50克 鸡蛋50克 调和油10克 精盐1克 | 56.01 | 4.71 | 108.915 | 3 | 0 | 3.06 |  |
| 开胃菜 | 拌海带丝 | 80 | 海带75克 食盐0.8克 味精0.5克 酱油0.8克 香油1克 白砂糖0.7克 姜1克 醋1.2克 小葱2克 | 87.16 | 1.36 | 0 | 7.11 | 0.05 | 9.83 |  |
| 主食 | 米饭 | 150 | 大米 | 520 |  |  | 1 |  |  |  |
| 紫米米饭 | 150 | 紫米、大米 | 200 |  |  | 1 |  |  |  |
| 馒头 | 100 | 面粉 | 223 |  |  | 1.1 |  |  | 3 |
| 发糕 | 100 | 玉米面，面粉 | 235 |  |  | 1.57 |  |  | 2 |
| 枣卷 | 100 | 红枣、面粉 | 275 |  |  | 7 |  |  |  |
| 副食 | 花卷 | 100 | 面粉 | 214 |  |  | 1 |  |  | 5 |
| 小吃 | 三鲜打卤面 | 300 | 猪肉、虾仁、面筋、香干、鸡蛋、面 | 255 |  |  | 9 |  |  | 1 |
| 茴香素包 | 100 | 茴香，面粉 | 136 |  |  | 1.37 |  |  | 40 |
| 骨肉相连 | 100 | 鸡肉 | 133 |  |  | 7 |  |  |  |
| 蒸山芋 | 100 | 山芋 | 99 |  |  | 0.2 |  |  |  |
| 汤粥 | 番茄汤 | 100 | 番茄、鸡蛋 | 29 |  |  | 1.55 |  |  |  |
| 胡萝卜小米粥 | 100 | 小米、胡萝卜 | 70 |  |  | 0.2 |  |  |  |
| 紫菜蛋花汤 | 200 | 紫菜(干)10克 鸡蛋50克 精盐1克 水140克 | 91 | 7.32 | 165 | 4 | 0 | 4.32 |  |
| 粗粮 | 蒸红薯 | 60 | 红薯60克 | 58 | 0.68 | 0 | 0.17 | 1.3 | 14.9 |  |
| 水果 | 苹果 | 150 | 苹果 | 75 |  |  | 0.3 |  |  |  |
| 每餐品种合计 | | 4312 |  | 5540.68 | 26.27 | 366.92 | 263.22 | 1.96 | 38.455 | 80 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 天津代谢病医院周二午餐食谱 | | | | | | | | | | |
| 品类 | 名称 | 单品份量（克） | 投料标准（克） | 营养成分 | | | | | | |
| 热量 （大卡） | 蛋白质（克） | 胆固醇（毫克） | 脂肪总量（克） | 膳食纤维（克） | 碳水化合物（克） | 氯化钠（g） |
| 热菜 | 红烧瓦块鱼 | 120 | 青鱼100克 味精0.4克 姜5克 小葱5克 木耳(干)4克 白砂糖1克 蚕豆淀粉4克 酱油6克 醋5克 食盐0.4克 | 119.81 | 15.86 | 82.47 | 3.26 | 0.92 | 7.08 |  |
| 尖椒榨菜肉丝 | 150 | 猪肉120克 干辣椒5克 植物油10克 榨菜15克 淀粉1勺 生抽1勺 白糖2茶匙 红椒1个 葱5克 食盐1茶匙 | 330.72 | 12.3 | 35.34 | 25.1 | 12.31 | 23.08 |  |
| 红烧草鱼 | 260 | 草鱼250葱蒜10 | 352 |  |  | 22.5 |  |  | 5 |
| 麻辣豆腐 | 150 | 豆腐140克 干辣椒10克 细香葱1个 色拉油10克 蒜蓉辣酱1勺 麻椒10克 | 410 | 16 | 12 | 30 | 8 | 27 |  |
| 香酥鸡腿 | 170 | 鸡腿150面糊20 | 290 |  |  | 20.1 |  |  | 5 |
| 鸡里蹦 | 180 | 鸡丁、虾仁100 笋丁、黄瓜80 | 256 |  |  | 22 |  |  | 4 |
| 京酱肉丝 | 150 | 猪精瘦100 豆皮、香葱50 | 169 |  |  | 10.2 |  |  | 2 |
| 醋溜肝尖 | 150 | 猪肝100青椒、洋葱50 | 196 |  |  | 13.2 |  |  | 4 |
| 西红柿鸡蛋 | 150 | 鸡蛋50 西红柿100 | 87 |  |  | 6 |  |  | 3 |
| 香菇油菜 | 180 | 油菜150 香菇30 | 80 |  |  | 5 |  |  | 3 |
| 洋菜粉丝 | 180 | 圆白菜150 粗粉30 | 130 |  |  | 4.5 |  |  | 3 |
| 青椒土豆丝 | 180 | 土豆丝150 青椒30 | 129 |  |  | 3.3 |  |  | 4 |
| 海米冬瓜 | 185 | 冬瓜180 海米5 | 64 |  |  | 2.9 |  |  | 4 |
| 开胃菜 | 拌海带丝 | 80 | 海带75克 食盐0.75克 味精0.5克 酱油0.5克 香油0.75克 白砂糖0.1克 姜0.2克 辣椒油1克 蒜2瓣 醋1克 小葱1匙 | 35 | 1.02 | 0 | 2.01 | 0.02 | 2.98 |  |
| 主食 | 米饭 | 150 | 大米 | 520 |  |  | 1 |  |  |  |
| 绿豆米饭 | 150 | 绿豆、大米 | 200 |  |  | 1 |  |  |  |
| 馒头 | 150 | 面粉 | 223 |  |  | 1.1 |  |  |  |
| 发面饼 | 100 | 面粉 | 215 |  |  | 3.14 |  |  |  |
| 豆包 | 100 | 豆馅、面粉 | 319 |  |  | 1.12 |  |  |  |
| 副食 | 花卷 | 50 | 面粉40，水10 | 48 | 3.2 | 7.5 | 4.2 | 0.002 | 11.8 |  |
| 小吃 | 牛肉馅饼 | 100 | 牛肉、白萝卜、面粉 | 175 |  |  | 10.24 |  |  | 3 |
| 鸡米花 | 100 | 鸡肉 | 239 |  |  | 13 |  |  | 2 |
| 汤粥 | 酸辣汤 | 200 | 内酯豆腐50克 冬笋100克 淀粉20克 猪肉50克 生抽1勺 细香葱10克 胡椒粉3克 醋1勺 香油10克 香菇2颗 高汤200克 | 190.8 | 7.6 | 14.06 | 11.8 | 0.08 | 12.14 |  |
| 蒸玉米 | 100 | 玉米 | 112 |  |  | 1.2 |  |  |  |
| 紫菜汤 | 100 | 紫菜、鸡蛋 | 22 |  |  | 1.18 |  |  | 2 |
| 山芋玉米粥 | 100 | 山芋、玉米面 | 64 |  |  | 0.14 |  |  |  |
| 萝卜丸子汤 | 200 | 猪肉、白萝卜、粉丝 | 145 |  |  | 8.48 |  |  | 3 |
| 粗粮 | 蒸山药 | 60 | 山药60克 | 34.2 | 1.14 | 0 | 0.12 | 0.004 | 7.44 |  |
| 水果 | 柑橘 | 100 |  | 44 |  |  | 0.1 |  |  | 47 |
| 每餐品种合计 | | 4045 |  | 5199.53 | 57.12 | 151.37 | 227.89 | 21.336 | 91.52 | 94 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 天津代谢病医院周三午餐食谱 | | | | | | | | | | |
| 品类 | 名称 | 单品份量（克） | 投料标准（克） | 营养成分 | | | | | | |
| 热量（大卡） | 蛋白质（克） | 胆固醇（毫克） | 脂肪总量（克） | 膳食纤维（克） | 碳水化合物（克） | 氯化钠（克） |
| 热菜 | 红烧丸子 | 120 | 猪肉馅100克 姜2克 小葱10克 淀粉2克 生抽6克 白糖2克 老抽1勺 拉油2克 荸荠10克 食盐0.5克 香油1毫升 | 212.1 | 15.3 | 79.6 | 15.1 | 0 | 3.2 |  |
| 黄焖牛肉 | 250 | 牛肉200 土豆洋葱50 | 250 |  |  | 11.5 |  |  | 3 |
| 红烧目鱼 | 190 | 小目鱼180 葱姜10 | 252 |  |  | 16.5 |  |  | 5 |
| 肉丝香干 | 150 | 猪精瘦100 香干、青椒50 | 218 |  |  | 18 |  |  | 2 |
| 回锅肉片 | 150 | 五花肉100 红椒、蒜苗50 | 510 |  |  | 52.2 |  |  | 4 |
| 木须肉片 | 150 | 鸡大胸90 鸡蛋、黄瓜、木耳60 | 90 |  |  | 4.1 |  |  | 3 |
| 肉末冬瓜 | 190 | 猪肉末10 冬瓜180 | 140 |  |  | 13 |  |  | 2 |
| 菠菜鸡蛋 | 280 | 菠菜250 鸡蛋30 | 160 |  |  | 6 |  |  | 4 |
| 酱爆洋白菜 | 210 | 圆白菜200 胡萝卜10 | 49 |  |  | 0.5 |  |  | 2 |
| 醋溜山药 | 170 | 山药150 木耳20 | 300 |  |  | 8.2 |  |  | 2 |
| 西红柿土豆片 | 200 | 土豆180 西红柿20 | 123 |  |  | 4.1 |  |  | 3 |
| 木须肉 | 150 | 木耳20克 鸡蛋50克 猪肉50克 五香粉1勺 淀粉1勺 色拉油5克 食盐3克 鸡精1勺 黄瓜30克 | 200.1 | 15.2 | 29.3 | 28.1 | 15.2 | 26.1 |  |
| 豆芽炒豆腐 | 150 | 黄豆芽100克 油豆腐80克 花生油1茶匙 精盐2克 味精1克 姜1片 葱2克 胡椒粉2克 香油1勺 | 262.5 | 16.1 | 0.03 | 19.36 | 0.93 | 7.02 |  |
| 开胃菜 | 炝土豆丝 | 80 | 土豆75 干辣椒1个,小白糖1茶匙 红尖椒1个 花椒1克 葱1克 酱油1勺 醋1勺 食盐1勺 香油1克 鸡精1克 | 98.3 | 3.9 | 0 | 3.01 | 8.98 | 20.3 |  |
| 主食 | 米饭 | 100 | 大米40，水10 | 136 | 3 | 0 | 0.3 | 0.3 | 26 |  |
| 薏仁米饭 | 150 | 薏米、大米150 | 200 |  |  | 1 |  |  |  |
| 花卷 | 100 | 面粉100 | 214 |  |  | 1 |  |  |  |
| 馒头 | 100 | 面粉100 | 223 |  |  | 1.1 |  |  |  |
| 玉米饼 | 100 | 玉米面100 | 150 |  |  | 2.47 |  |  |  |
| 糖三角 | 100 | 面粉100 | 328 |  |  | 9.24 |  |  |  |
| 副食 | 发糕 | 50 | 小麦面粉40克 玉米粉10克 发酵粉1克 白糖10克 | 125.2 | 2.9 | 1.82 | 1.2 | 0.92 | 24.1 |  |
| 小吃 | 羊杂汤 | 150 | 羊杂150 | 100 |  |  | 8 |  | 3 |  |
| 猪肉白菜水饺 | 100 | 猪肉、白菜、面粉100 | 211 |  |  | 9.4 |  | 2 |  |
| 上校鸡块 | 100 | 鸡肉100 | 261 |  |  | 12.5 |  | 2 |  |
| 香甜南瓜 | 100 | 南瓜100 | 23 |  |  | 0.1 |  | 1 |  |
| 汤粥 | 金瓜小米粥 | 200 | 内酯豆腐50克 冬笋100克 淀粉20克 猪肉50克 生抽1勺 细香葱10克 胡椒粉3克 醋1勺 香油10克 香菇2颗 高汤200克 | 190.8 | 7.6 | 14.06 | 11.8 | 0.08 | 12.14 |  |
| 醋椒汤 | 100 | 鸡蛋，香葱100 | 40 |  |  | 1.69 |  | 1 |  |
| 枸杞绿豆粥 | 100 | 枸杞、绿豆、白米100 | 58 |  |  | 0.17 |  |  |  |
| 粗粮 | 蒸玉米 | 60 | 玉米60克 | 117.6 | 2.4 | 0 | 0.6 | 1.85 | 13.8 |  |
| 水果 | 香梨 | 100 | 香梨100 | 51 |  |  | 0.1 |  |  |  |
| 每餐品种合计 |  | 4150 |  | 5293.6 | 66.4 | 124.81 | 260.34 | 28.26 | 141.66 | 30 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 天津代谢病医院周四午餐食谱 | | | | | | | | | | |
| 品类 | 名称 | 单品份量（克） | 投料标准（克） | 营养成分 | | | | | | |
| 热量（大卡） | 蛋白质（克） | 胆固醇（毫克） | 脂肪总量（克） | 膳食纤维（克） | 碳水化合物（克） | 氯化钠（克） |
| 热菜 | 台湾卤肉 | 210 | 五花肉150 鸡蛋60 | 900 |  |  | 104.5 |  |  | 3 |
| 香酥鸭 | 220 | 半片鸭200 面糊20 | 520 |  |  | 40.1 |  |  | 4 |
| 蚝油双柳 | 150 | 猪精瘦、鸡 胸100 青椒、笋片50 | 190 |  |  | 16.1 |  |  | 3 |
| 水煮肉片 | 150 | 猪肉50 圆白菜100 | 124 |  |  | 9.2 |  |  | 3 |
| 酸菜白肉 | 160 | 五花肉80 酸菜80 | 430 |  |  | 60.5 |  |  | 4 |
| 鱼腐菠菜 | 270 | 菠菜250 鱼腐20 | 96 |  |  | 2.4 |  |  | 4 |
| 红烧豆腐 | 210 | 豆腐200 香葱10 | 205 |  |  | 5.3 |  |  | 4 |
| 清炒土豆丝 | 152 | 土豆丝150 辣椒段2 | 129 |  |  | 3.3 |  |  | 4 |
| 虾皮洋菜 | 155 | 圆白菜150 虾皮5 | 41 |  |  | 0.4 |  |  | 3 |
| 蒜蓉油菜 | 205 | 油菜200 蒜米5 | 76 |  |  | 4.1 |  |  | 3 |
| 酱香鸡腿 | 120 | 鸡腿102 精盐1.6 白砂糖3 葱2 姜2 肉桂1 阿胶1.4 酱油3丁香1 香油3 | 231 | 16.8 | 0 | 15.6 | 0.66 | 5.7 |  |
| 菠菜炒鸡蛋 | 150 | 鸡蛋46 菠菜93 精盐 1料酒4.6 大葱1.5 姜0.6 味精0.3 香油1.5 | 122 | 8.73 | 33 | 6 | 1.6 | 4 |  |
| 虾皮粉丝冬瓜 | 150 | 粉丝4.5 虾皮4.5 冬瓜135 盐1.4 油4.5 | 66 | 1.98 | 0 | 5.02 | 0.97 | 2.76 |  |
| 开胃菜 | 椒油芥菜丝 | 80 | 芥菜丝40 彩椒34 植物油3 白糖0.5 花椒1.2 食盐1.3 | 24.6 | 1.7 | 0 | 0.25 | 2.64 | 6 |  |
|  | 小米米饭 | 150 | 小米，大米 | 200 |  |  | 1 |  |  | 1 |
| 馒头 | 101 | 面粉 | 223 |  |  | 1.1 |  |  | 3 |
| 发面饼 | 100 | 面粉 | 215 |  |  | 3.14 |  |  | 2 |
| 椒盐卷 | 100 | 面粉 | 214 |  |  | 1 |  |  |  |
| 米饭 | 100 | 大米80，水20 | 136 | 3 | 0 | 0.3 | 0.3 | 26 |  |
| 副食 | 花卷 | 50 | 面粉40，水10 | 48 | 3.2 | 7.5 | 4.2 | 0.0002 | 11.8 |  |
| 小吃 | 炸酱面 | 300 | 猪肉，甜面 酱、面粉 | 492 |  |  | 19 |  |  | 1 |
| 羊肉回头 | 100 | 羊肉、面粉 | 202 |  |  | 5.3 |  |  | 42 |
| 台湾烤肠 | 100 | 烤肠 | 192 |  |  | 12.6 |  |  |  |
| 汤粥 | 青菜鸡蛋汤 | 100 | 菜叶、鸡蛋 | 40 |  |  | 1.69 |  |  |  |
| 百合红豆粥 | 100 | 百合、红豆、白米 | 66 |  |  | 0.13 |  |  |  |
| 番茄蛋花汤 | 200 | 番茄10克 鸡蛋50克 精盐1克 水140克 | 91 | 7.32 | 165 | 4 | 0 | 4.32 |  |
| 粗粮 | 蒸红薯 | 60 | 红薯60克 | 58 | 0.68 | 0 | 0.17 | 1.3 | 14.9 |  |
| 水果 | 酸奶 | 100 | 酸奶 | 72 |  |  | 1.7 |  |  |  |
| 每餐品种合计 | | 4043 |  | 5403.6 | 43.41 | 205.5 | 328.1 | 7.4702 | 75.48 | 84 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 天津代谢病医院周五午餐食谱 | | | | | | | | | | |
| 品类 | 名称 | 单品份量（克） | 投料标准（克） | 营养成分 | | | | | | |
| 热量（大卡） | 蛋白质（克） | 胆固醇（毫克） | 脂肪总量（克） | 膳食纤维（克） | 碳水化合物（克） | 氯化钠（克） |
| 热菜 | 椒盐海虾 | 190 | 海虾180 芹菜10 | 262 |  |  | 16.2 |  |  | 4 |
| 珍珠丸子 | 180 | 猪肉150 糯米30 | 300 |  |  | 25 |  |  | 4 |
| 宫保鸡丁 | 150 | 鸡胸100 黄瓜、胡萝卜、花生米50 | 170 |  |  | 9 |  |  | 3 |
| 蒜薹肉丝 | 140 | 猪精瘦20 蒜苔120 | 116 |  |  | 3.3 |  |  | 4 |
| 西芹鸡柳 | 140 | 鸡胸肉20 西芹120 | 46 |  |  | 1.4 |  |  | 3 |
| 洋葱鸡蛋 | 150 | 洋葱120 鸡蛋30 | 100 |  |  | 2.6 |  |  | 3 |
| 孜然素鸡丁 | 150 | 豆皮100 青椒50 | 423 |  |  | 17.55 |  |  | 3 |
| 虾皮快菜 | 205 | 快菜200 虾皮5 | 52 |  |  | 0.3 |  |  | 3 |
| 炒合菜 | 170 | 绿豆芽120 香干、韭50 | 42 |  |  | 0.5 |  |  | 3 |
| 辣炒洋白菜 | 152 | 圆白菜150 辣椒段2 | 41 |  |  | 0.4 |  |  | 3 |
| 红烧扣肉 | 120 | 五花肉110克 八角11克 味精0.4克 姜4克 生抽9克 白糖2.6克 老抽2.2克 花椒2.2克 食盐2.2克 香叶1.3克 | 400.96 | 7.88 | 75.32 | 46.44 | 0.33 | 36.07 |  |
| 西红柿炒鸡蛋 | 150 | 西红柿123克 鸡蛋38克 十三香1.6克 小葱16克 植物油3.3克 番茄酱16克 酱油5克 食盐1.6克 | 44.84 | 2.97 | 60.38 | 1.85 | 0 | 3.615 |  |
| 蒜蓉西葫 | 150 | 西葫芦100克 植物油15克 红椒30克 色拉油5克 葱10克 蒜4克 | 389.12 | 17.37 | 0.21 | 29.42 | 47.85 | 61.32 |  |
| 开胃菜 | 山楂藕片 | 80 | 藕48克 冰糖16克 山楂20克 | 111.04 | 0.96 | 0 | 0.2 | 0 | 26.48 |  |
|  | 红豆米饭 | 150 | 红豆，大米150 | 200 |  |  | 1 |  |  | 1 |
| 馒头 | 101 | 面粉101 | 223 |  |  | 1.1 |  |  | 2 |
| 蝴蝶卷 | 100 | 面粉100 | 214 |  |  | 1 |  |  | 2 |
| 蔬菜卷 | 100 | 面粉，青菜100 | 129 |  |  | 4.1 |  |  |  |
| 米饭 | 100 | 大米80，水20 | 136 | 3 | 0 | 0.3 | 0.3 | 26 |  |
| 副食 | 花卷 | 50 | 小麦面粉30 水16 白糖0.5 酵母粉0.4 食盐0.3 香油1 | 123 | 3.75 | 0 | 1.55 | 0.778 | 23.565 |  |
| 小吃 | 牛肉板面 | 200 | 牛肉、面粉200 | 438 |  |  | 18 |  |  | 1 |
| 猪肉锅贴 | 100 | 菜、猪肉、面100 | 230 |  |  | 14 |  |  |  |
| 黑椒鸡翅 | 100 | 鸡翅100 | 194 |  |  | 11.8 |  |  |  |
| 烤玉米 | 100 | 玉米100 | 130 |  |  | 4.15 |  |  |  |
| 汤粥 | 酸辣汤 | 100 | 豆腐，鸡 蛋，葱丝100 | 43 |  |  | 1.07 |  |  |  |
| 小枣紫米粥 | 100 | 小枣，黑米、白米100 | 40 |  |  | 0.26 |  |  |  |
| 西湖牛肉羹 | 200 | 牛肉50克 豆腐16克 水淀粉1.7克 油菜心50克 胡椒粉1克 草菇17克 食盐1.6克 香油2.3克 香菜1克 鸡蛋白10克 水70克 | 46.42 | 5.37 | 1.34 | 1.76 | 3.72 | 5.84 |  |
| 粗粮 | 蒸芋头 | 60 | 芋头60克 | 48.6 | 1.32 | 0 | 0.12 | 0.006 | 10.86 |  |
| 水果 | 圣女果 | 100 | 圣女果100 | 25 |  |  | 0.2 |  |  |  |
| 每餐品种合计 | | 3788 |  | 4717.98 | 42.62 | 137.25 | 214.57 | 52.984 | 193.75 | 39 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 天津代谢病医院周六午餐食谱 | | | | | | | | | | |
| 品类 | 名称 | 单品份量（克） | 投料标准（克） | 营养成分 | | | | | | |
| 热量 （大卡） | 蛋白质（克） | 胆固醇（毫克） | 脂肪总量（克） | 膳食纤维（克） | 碳水化合物（克） | 氯化钠（克） |
| 热菜 | 红烧猪蹄 | 120 | 猪蹄100 黄豆20 | 598 |  |  | 40.2 |  |  | 5 |
| 荷叶香菇鸡 | 200 | 鸡腿肉150 香菇、荷叶50 | 276 |  |  | 21 |  |  | 4 |
| 八珍豆腐 | 200 | 油豆腐120 肉丁、海杂 拌、笋丁80 | 385 |  |  | 29 |  |  | 4 |
| 盐爆鸡丝蛰头 | 150 | 鸡丝、海蜇 头100 香菜、笋丝50 | 125 |  |  | 6.3 |  |  | 3 |
| 白菜面筋 | 200 | 面筋50 白菜150 | 320 |  |  | 17.5 |  |  | 3 |
| 豆豉鲮鱼油麦菜 | 230 | 油麦菜220 豆豉鲮鱼10 | 150 |  |  | 13.2 |  |  | 3 |
| 香菇油菜 | 180 | 油菜150 香菇30 | 80 |  |  | 5 |  |  | 3 |
| 酸菜炖冻豆腐 | 150 | 冻豆腐50 东北酸菜100 | 26 |  |  | 2.1 |  |  | 3 |
| 烧茄子 | 210 | 茄子200 香菜、蒜米10 | 48 |  |  | 4.1 |  |  | 3 |
| 山东白菜 | 180 | 大白菜150 粉丝、木耳 丝30 | 85 |  |  | 5.2 |  |  | 3 |
| 红烧小炖肉 | 120 | 五花肉105 八角0.6大葱1 姜0.6 白砂糖0.6 葡萄糖0.3 酱油11 食盐1 | 546 | 10.4 | 87.6 | 54 | 0.024 | 2.6 |  |
| 肉片洋白菜豆腐 | 150 | 洋白菜88 豆腐24 水淀粉1.2 猪肉24 生抽1.2 白糖0.7 色拉油2.4 葱5 蒜2.4 食盐0.7 | 50 | 5.28 | 2.4 | 1.8 | 1.4 | 5 |  |
| 番茄菜花 | 150 | 菜花68 西红柿52 小葱2.1 番茄沙司21 色拉油4 食盐2 | 31.5 | 2.13 | 0.03 | 0.57 | 0 | 5.37 |  |
| 开胃菜 | 拌豆腐丝 | 80 | 豆腐丝38 胡萝卜丝19 大葱19 醋1.5 芝麻油0.4 精盐0.75 鸡精0.4 | 95.2 | 8.8 | 2.024 | 4.6 | 0.88 | 5.6 |  |
|  | 燕麦米饭 | 150 | 燕麦、大米 | 200 |  |  | 1 |  |  | 1 |
| 花卷 | 100 | 面粉 | 214 |  |  | 1 |  |  | 3 |
| 馒头 | 100 | 面粉 | 223 |  |  | 1.1 |  |  | 2 |
| 窝头 | 100 | 玉米面 | 240 |  |  | 3.26 |  |  | 2 |
| 火腿卷 | 100 | 火腿、面粉 | 260 |  |  | 5 |  |  |  |
| 米饭 | 100 | 大米80，水20 | 136 | 3 | 0 | 0.3 | 0.3 | 26 |  |
| 副食 | 发糕 | 50 | 面粉19 水18 泡打粉0.3 白糖3 葡萄干6 酵母粉3 | 152 | 1.9 | 0 | 0.3 | 0.9 | 35.5 |  |
| 小吃 | 加州牛肉面 | 200 | 牛肉、面粉 | 226 |  |  | 3 |  |  | 1 |
| 猪肉芹菜包子 | 100 | 猪肉、芹菜、面粉 | 223 |  |  | 8.6 |  |  | 43 |
| 椒盐鱼排 | 100 | 鱼排 | 160 |  |  | 2.4 |  |  |  |
| 蒸芋头 | 100 | 芋头 | 81 |  |  | 0.2 |  |  |  |
| 汤粥 | 海带汤 | 100 | 海带、鸡蛋 | 6 |  |  | 0.9 |  |  |  |
| 山药薏仁粥 | 100 | 山药、薏米、白米 | 78 |  |  | 0.34 |  |  |  |
| 青菜鸡蛋汤 | 200 | 青菜10 鸡蛋50 精盐1 水140 | 91 | 7.32 | 165 | 4 | 0 | 4.32 |  |
| 粗粮 | 蒸胡萝卜 | 60 | 胡萝卜60克 | 22.2 | 0.5 | 0 | 0.12 | 1.92 | 5.28 |  |
| 水果 | 香蕉 | 150 | 香蕉 | 140 |  |  | 0.3 |  |  |  |
| 每餐品种合计 | | 4130 |  | 5267.9 | 39.33 | 257.054 | 236.39 | 5.424 | 89.67 | 86 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 天津代谢病医院周日午餐食谱 | | | | | | | | | | |
| 品类 | 名称 | 单品份量（克） | 投料标准（克） | 营养成分 | | | | | | |
| 热量 （大卡） | 蛋白质（克） | 胆固醇（毫克） | 脂肪总量（克） | 膳食纤维（克） | 碳水化合物（克） | 氯化钠（克） |
| 热菜 | 番茄牛肉 | 120 | 牛肉57 洋葱16 番茄酱3 胡萝卜9 西红柿35 | 30 | 1.47 | 1.26 | 0.2 | 0.3 | 5.8 |  |
| 毛氏红烧肉 | 130 | 带皮五花肉180 土豆，红枣50 | 890 |  |  | 120.2 |  |  | 3 |
| 香炸鸡腿 | 170 | 鸡腿150 面糊20 | 290 |  |  | 20.1 |  |  | 5 |
| 豉椒川味腊肉 | 170 | 腊肉120 洋葱、红椒、蒜苗50 | 804 |  |  | 80.1 |  |  | 2 |
| 肉末烧豆腐 | 205 | 豆腐200 肉末5 | 205 |  |  | 5.9 |  |  | 3 |
| 鸡蛋炒蒜薹 | 150 | 蒜苔120 鸡蛋30 | 130 |  |  | 2.4 |  |  | 3 |
| 咖喱土豆条 | 150 | 土豆130 胡萝卜20 | 107.8 |  |  | 0.4 |  |  | 3 |
| 肉片芹菜 | 150 | 水芹菜69 猪肉65 干辣椒4.6 淀粉2.3 胡椒粉1.4 色拉油4.6 葡萄糖0.36 食盐2.3 | 307 | 13.5 | 48.9 | 22.5 | 0.015 | 4.62 |  |
| 三鲜蒸双色蛋 | 110 | 鸡蛋80 虾仁，火腿30 | 160 |  |  | 10 |  |  | 4 |
| 素烧茄子 | 150 | 茄子137 十三香0.2 大蒜4小葱4 植物油1.3 食盐0.7 香油1.3 鸡精0.4 | 25 | 1.39 | 0 | 0.28 | 0 | 4.18 | 3 |
| 素独面筋 | 120 | 面筋120 黄瓜10 | 590 |  |  | 30.2 |  |  | 3 |
| 麻辣三丝 | 150 | 海带，豆芽120 粉丝30 | 116 |  |  | 0.2 |  |  | 3 |
| 双耳小白菜 | 150 | 小白菜150 木耳，银耳10 | 52 |  |  | 0.6 |  |  | 3 |
| 开胃菜 | 香芹腐竹 | 80 | 西芹50 腐竹25 味精0.5 酱油1.2 食盐1.2 香油2.1 | 148 | 12 | 0 | 8 | 0.008 | 7.3 |  |
| 主食 | 米饭 | 100 | 大米80，水20 | 136 | 3 | 0 | 0.3 | 0.3 | 26 |  |
| 二米饭 | 150 | 小米、大米150 | 200 |  |  | 1 |  |  |  |
| 花卷 | 100 | 面粉100 | 214 |  |  | 1 |  |  |  |
| 馒头 | 100 | 面粉100 | 223 |  |  | 1.1 |  |  |  |
| 死面卷 | 100 | 面粉100 | 214 |  |  | 1 |  |  |  |
| 双色卷 | 100 | 面粉100 | 214 |  |  | 1 |  |  |  |
| 副食 | 黑米馒头 | 50 | 面粉28 水15 红米4酵母粉0.2 黑米2.8 | 119 | 3.75 | 0 | 0.6 | 0.7 | 25.4 |  |
| 小吃 | 牛杂面 | 200 | 牛杂、面粉200 | 450 |  |  | 20 |  |  |  |
| 素合子 | 100 | 白菜、韭菜、面粉100 | 211 |  |  | 11 |  |  |  |
| 美味薯塔 | 100 | 薯塔100 | 298 |  |  | 15.5 |  |  |  |
| 蒸山药 | 100 | 山药100 | 118 |  |  | 3.24 |  |  |  |
| 汤粥 | 紫菜蛋花汤 | 200 | 紫菜(干)10克 鸡蛋50克 精盐1克 水140克 | 91 | 7.32 | 165 | 4 | 0 | 4.32 |  |
| 冬瓜汤 | 100 | 冬瓜、鸡蛋100 | 2 |  |  | 0.04 |  | 1 |  |
| 胡萝卜白米 | 100 | 胡萝卜、白 米、江米100 | 59 |  |  | 0.2 |  |  |  |
| 粗粮 | 蒸金瓜 | 60 | 金瓜60 | 13.8 | 0.42 | 0 | 0.06 | 0.00048 | 3.18 |  |
| 水果 | 酸奶 | 100 |  | 72 |  |  | 1.7 |  |  |  |
| 每餐品种合计 | | 3765 |  | 6489.6 | 42.85 | 215.16 | 362.82 | 1.32348 | 81.8 | 35 |

### 附表六：一周晚餐

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 天津代谢病医院周一晚餐食谱 | | | | | | | | | | |
| 品类 | 名称 | 单品份量（克） | 投料标准（克） | 营养成分 | | | | | | |
| 热量 （大卡） | 蛋白质（克） | 胆固醇（毫克） | 脂肪总量（克） | 膳食纤维（克） | 碳水化合物（克） | 氯化钠 （克） |
| 热菜 | 孜然洋葱肉片 | 120 | 猪肉50克 红皮洋葱50克 味精2克 孜然粉5克 色拉油10克 酱油3克 食盐2克 | 53.23 | 1.464 | 0.876 | 0.81 | 1.14 | 10.81 |  |
| 白菜香菇肉片 | 150 | 蘑菇30克 大白菜80克 猪肉35克 生抽2克 色拉油3克 葱3克 蒜3克 食盐2克 | 95.32 | 6.23 | 8.69 | 5.25 | 1.11 | 6.53 |  |
| 豉汁排骨 | 250 | 排骨200克 土豆50克 | 492 |  |  | 24 |  |  | 4 |
| 黑椒鸡腿 | 200 | 鸡腿150克 洋葱50克 | 276 |  |  | 20.2 |  |  | 4 |
| 炒肝尖 | 150 | 猪肝100克 青椒、洋葱50克 | 196 |  |  | 13.2 |  |  | 3 |
| 肉片凤尾蘑 | 140 | 猪精瘦80克 凤尾蘑60克 | 128 |  |  | 4.9 |  |  | 3 |
| 鸡丝大皮 | 100 | 鸡大胸20克 干大皮80克 | 146.5 |  |  | 4 |  |  | 3 |
| 肉末海带结 | 120 | 肉末20克 海带结100克 | 110 |  |  | 0.2 |  |  | 2 |
| 木耳蒜苔 | 140 | 蒜苔120克 木耳20克 | 125 |  |  | 0.4 |  |  | 3 |
| 地三鲜 | 220 | 茄子200克 青椒、土豆20克 | 164 |  |  | 8.2 |  |  | 2 |
| 蒜蓉油菜 | 230 | 油菜220克 蒜米10克 | 149 |  |  | 13.2 |  |  | 3 |
| 辣干白菜 | 200 | 大白菜180克 辣干20克 | 100.1 |  |  | 6.1 |  |  | 4 |
| 干煸四季豆 | 150 | 四季豆90克 姜2克 干辣椒3克 植物油5克 生抽3克 花椒1克 蒜2克 食盐2克 | 106.41 | 3.48 | 0 | 7.38 | 2.01 | 8.69 |  |
| 开胃菜 | 果仁菠菜 | 80 | 菠菜42克 大葱16克 植物油2克 白糖0.4克 胡萝卜10克 花椒0.8克 花生仁(生)8.4克 蒜0.7克 食盐1克 麻油1.8克 | 38.91 | 1.12 | 0 | 1.11 | 2.4 | 7.092 |  |
| 主食 | 米饭 | 100 | 大米80克 水20克 | 136 | 3 | 0 | 0.3 | 0.3 | 26 |  |
| 紫米米饭 | 150 | 紫米、大米150克 | 200 |  |  | 1 |  |  |  |
| 花卷 | 100 | 面粉100克 | 214 |  |  | 1 |  |  |  |
| 馒头 | 100 | 面粉100克 | 223 |  |  | 1.1 |  |  |  |
| 发糕 | 100 | 玉米面、面粉100克 | 235 |  |  | 1.57 |  |  |  |
| 枣卷 | 100 | 红枣、面粉100克 | 275 |  |  | 7 |  |  |  |
| 副食 | 银丝卷 | 50 | 小麦面粉350克 水150克 泡打粉0.5克 白糖3克 色拉油0.3克 酵母粉1克 | 121 | 3.93 | 0.02 | 0.556 | 0.76 | 25.56 |  |
| 汤粥 | 番茄鸡蛋汤 | 200 | 西红柿25克 水150克 食盐2克 鸡蛋25克 | 59.78 | 3.89 | 101.24 | 2.72 | 0 | 1.96 |  |
| 皮蛋粥 | 100 | 皮蛋、白米100克 | 54 |  |  | 1 |  |  | 1 |
| 粗粮 | 蒸荔浦芋头 | 60 | 荔浦芋头 | 52 | 2 | 0 | 0.1 | 0.7 | 11.82 |  |
| 小吃 | 上海葱油面 | 300 | 杏鲍菇、香葱、面条300克 | 400 |  |  | 10 |  |  | 5 |
| 三鲜包子 | 100 | 猪肉、虾仁、鸡蛋、面粉100克 | 241 |  |  | 1.37 |  |  | 10 |
| 水果 | 苹果 | 150 |  | 75 |  |  | 0.3 |  |  |  |
| 每餐品种合计 | | 3860 |  | 4466.25 | 25.114 | 110.826 | 136.966 | 8.42 | 98.462 | 47 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 天津代谢病医院周二晚餐食谱 | | | | | | | | | | |
| 品类 | 名称 | 单品份量（克） | 投料标准（克） | 营养成分 | | | | | | |
| 热量 （大卡） | 蛋白质（克） | 胆固醇（毫克） | 脂肪总量（克） | 膳食纤维（克） | 碳水化合物（克） | 氯化钠 （克） |
| 热菜 | 酸菜鱼 | 200 | 龙利鱼100克 酸菜100克 | 168 |  |  | 6.5 |  |  | 3 |
| 红烩牛肉 | 250 | 牛肋条200克 洋葱、番茄、芹 菜、土豆50克 | 250 |  |  | 11.05 |  |  | 4 |
| 辣子鸡丁 | 180 | 鸡丁100克 青椒80克 | 256 |  |  | 20.2 |  |  | 3 |
| 鱼香肉丝 | 150 | 猪精瘦100克 木耳、笋丝、青椒50克 | 169 |  |  | 10.2 |  |  | 2 |
| 羊杂白菜 | 100 | 羊杂50克 大白菜150克 | 110 |  |  | 9 |  |  | 4 |
| 火腿油豆皮 | 120 | 火腿20克 油豆皮、果仁100克 | 473 |  |  | 24.3 |  |  | 3 |
| 金酸快菜 | 230 | 快菜220克 蒜蓉10克 | 149 |  |  | 13.2 |  |  | 3 |
| 酸辣土豆片 | 182 | 土豆片180克 辣椒段2克 | 150 |  |  | 0.4 |  |  | 3 |
| 双色豆腐 | 150 | 豆腐100克 鸭血50克 | 152 |  |  | 3.2 |  |  | 2 |
| 豆豉蒸排骨 | 150 | 猪小排130克 豆豉10克 姜1克 小葱3.00克 植物油2克 蒜2克 蚝油2克 食盐2克 | 385.15 | 22.5 | 271 | 30 | 0.66 | 6.54 |  |
| 蒜苔蘑菇炒肉丝 | 150 | 猪肉30克 植物油10克 生抽5克 蘑菇50克 蒜4克 蒜苔70克 食盐3克 鸡粉5克 | 176.5 | 6.2 | 16.4 | 10 | 1.59 | 41.4 |  |
| 蚝油冬瓜 | 185 | 冬瓜180克 香葱5克 | 64 |  |  | 2.9 |  |  | 4 |
| 醋溜土豆丝 | 150 | 土豆121克 干辣椒18.5克 白糖0.9克 花椒0.9克 葱0.9克 醋2.8克 食盐5.1克 | 137.2 | 5.2 | 0 | 2.5 | 8.8 | 31.2 |  |
| 开胃菜 | 生菜沙拉 | 50 | 玉米5.5克 胡萝卜8.3克 紫甘蓝8.3克 长叶生菜11.1克 生菜11.1克 寿司醋22.2克 盐(煮食用)33.3克 | 26.5 | 1 | 0 | 0.2 | 0.69 | 4.8 |  |
| 主食 | 米饭 | 100 | 大米80克 水20克 | 115 | 3 | 0 | 0.3 | 0.3 | 26 |  |
| 绿豆米饭 | 150 | 绿豆、大米150克 | 200 |  |  | 1 |  |  |  |
| 花卷 | 100 | 面粉100克 | 214 |  |  | 1 |  |  |  |
| 馒头 | 100 | 面粉100克 | 223 |  |  | 1.1 |  |  |  |
| 豆包 | 100 | 豆馅、面粉100克 | 319 |  |  | 1.12 |  |  |  |
| 副食 | 发面饼 | 50 | 小麦面粉28.4克 水18克 白芝麻1克 酵母粉0.18克 食盐0.6克 香油1克 麻椒1克 | 115.8 | 3.5 | 0 | 2.05 | 0.65 | 21.5 |  |
| 汤粥 | 小米玉米粥 | 200 | 小米35.7克 玉米19克 冰糖2.4克 水143克 | 175.72 | 3.98 | 0 | 1.3 | 1.14 | 33.56 |  |
| 紫菜汤 | 100 | 紫菜、鸡蛋100克 | 22 |  |  | 1.18 |  |  | 2 |
| 羊肉咸饭 | 100 | 羊肉、白米100克 | 82 |  |  | 1.4 |  |  | 1 |
| 粗粮 | 蒸南瓜 | 50 | 南瓜32克 味精0.12克 大米粉3.22克 姜0.32克 泡菜水0.32克 淀粉3.2克 白糖0.64克 豆油0.64克 辣椒粉6.4克 辣酱1.3克 青蒜1.6克 食盐0.2克 | 88.45 | 0.27 | 0 | 6.85 | 0 | 5.75 |  |
| 小吃 | 三鲜云吞面 | 150 | 三鲜云吞、面条150克 | 260 |  |  | 15 |  |  | 3 |
| 牛肉馅饼 | 100 | 牛肉、白萝卜、面粉100克 | 175 |  |  | 10.24 |  |  | 3 |
| 水果 | 柑橘 | 100 |  | 44 |  |  | 0.1 |  |  |  |
| 每餐品种合计 | | 3647 |  | 4700.32 | 45.65 | 287.4 | 186.29 | 13.83 | 170.75 | 40 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 天津代谢病医院周三晚餐食谱 | | | | | | | | | | |
| 品类 | 名称 | 单品份量（克） | 投料标准（克） | 营养成分 | | | | | | |
| 热量 （大卡） | 蛋白质（克） | 胆固醇（毫克） | 脂肪总量（克） | 膳食纤维（克） | 碳水化合物（克） | 氯化钠 （克） |
| 热菜 | 坛子肉 | 210 | 五花肉150克 鸡蛋60克 | 900 |  |  | 104.5 |  |  | 3 |
| 新爆三 | 200 | 肉丁、鱼150克 笋丁、黄瓜50克 | 267 |  |  | 22.5 |  |  | 4 |
| 烧三丝 | 150 | 猪精瘦100克 海参、笋丝50克 | 218 |  |  | 18 |  |  | 2 |
| 生爆盐煎肉 | 150 | 五花肉100克 红椒、蒜苗50克 | 510 |  |  | 52.2 |  |  | 4 |
| 蚝油鸡片 | 150 | 鸡大胸90克 鸡蛋、黄瓜、木耳60克 | 90 |  |  | 4.1 |  |  | 3 |
| 冬瓜丸子 | 170 | 猪肉末50克 冬瓜120克 | 470 |  |  | 52 |  |  | 3 |
| 豉油有机菜花 | 155 | 有机菜花150克 小米辣5克 | 31 |  |  | 0.4 |  |  | 3 |
| 椒油豆芽 | 200 | 豆芽180克 韭菜20克 | 25 |  |  | 0.3 |  |  | 2 |
| 木耳山药 | 170 | 山药150克 木耳20克 | 300 |  |  | 8.2 |  |  | 2 |
| 番茄肉末豆腐 | 150 | 豆腐32克 姜4克 小葱1.2克 淀粉2克 猪肉馅49克 生抽2克 白砂糖2.4克 老抽0.8克 胡椒粉1.2克 色拉油4克 葱2克 西红柿50克 | 180 | 13.5 | 50.25 | 10.95 | 0 | 2.145 |  |
| 水煮肉片 | 150 | 猪里脊肉98克 五香粉0.5克 干辣椒4.9克 朝天椒16克 淀粉6克 白糖0.3克 白菜12克 细香葱2克 花椒2克 菜籽油5.4克 蒜0.8克 豆瓣酱3克 | 397.5 | 16.5 | 57.9 | 32.85 | 7.8 | 19.65 |  |
| 杏鲍菇炒鸡片 | 150 | 猪肉41克 杏鲍菇98.4克 干辣椒2.1克 植物油4.1克 生抽0.8克 葡萄糖0.3克 豆瓣酱3.3克 | 48.9 | 2.1 | 0.3 | 0.3 | 0.015 | 12.42 |  |
| 虾皮洋菜 | 155 | 圆白菜150克 虾皮5克 | 41 |  |  | 0.4 |  |  | 3 |
| 开胃菜 | 素什锦 | 50 | 腐竹2.7克 木耳(干)0.4克 干黄花菜1.1克 香菇（干）0.3克 胡萝卜（生）6.7克 卷心菜（生）13.3克 豌豆2.2克 杏鲍菇10克 藕11克 橄榄油（用于色拉或食用）0.3克 绵白糖0.45克 生抽1.5克 | 48 | 2.3 | 0 | 1.9 | 0.75 | 6.1 |  |
| 主食 | 米饭 | 100 | 大米80克 水20克 | 115 | 3 | 0 | 0.3 | 0.3 | 26 |  |
| 薏仁米饭 | 150 | 薏米、大米150克 | 200 |  |  | 1 |  |  |  |
| 花卷 | 100 | 面粉100克 | 214 |  |  | 1 |  |  |  |
| 馒头 | 100 | 面粉100克 | 223 |  |  | 1.1 |  |  |  |
| 玉米饼 | 100 | 玉米面100克 | 150 |  |  | 2.47 |  |  |  |
| 糖三角 | 100 | 面粉100克 | 328 |  |  | 9.24 |  |  |  |
| 副食 | 麻将花卷 | 50 | 小麦面粉30克 水16克 白糖0.5克 酵母粉0.4克 食盐0.3克 香油1克 麻酱4克 | 147 | 3.86 | 0 | 1.68 | 0.778 | 22.49 |  |
| 汤粥 | 大米红枣粥 | 200 | 大米39克 红枣干4.7克 水156克 | 161.4 | 3 | 0 | 2 | 0.2 | 32.6 |  |
| 醋椒汤 | 100 | 鸡蛋、香葱100克 | 40 |  |  | 1.69 |  |  | 1 |
| 青菜白米粥 | 100 | 青菜、白米100克 | 59 |  |  | 0.2 |  |  |  |
| 粗粮 | 蒸胡萝卜 | 50 | 胡萝卜40克 水10克 | 18.5 | 0.5 | 0 | 0.1 | 1.6 | 4.4 |  |
| 小吃 | 上海肚肺汤 | 150 | 猪肚、猪肺150克 | 74 |  |  | 5.85 |  |  | 3 |
| 牛肉蒸饺 | 100 | 牛肉、胡萝卜、 面粉100克 | 216 |  |  | 4.93 |  |  | 3 |
| 水果 | 香梨 | 100 |  | 51 |  |  | 0.1 |  |  |  |
| 每餐品种合计 | | 3710 |  | 5523.3 | 44.76 | 108.45 | 340.26 | 11.443 | 125.805 | 36 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 天津代谢病医院周四晚餐食谱 | | | | | | | | | | |
| 品类 | 名称 | 单品份量（克） | 投料标准（克） | 营养成分 | | | | | | |
| 热量 （大卡） | 蛋白质（克） | 胆固醇（毫克） | 脂肪总量（克） | 膳食纤维（克） | 碳水化合物（克） | 氯化钠 （克） |
| 热菜 | 赛螃蟹 | 140 | 猪肉80克 鸡蛋60克 | 420 |  |  | 44.5 |  |  | 3 |
| 红烧鸡块 | 150 | 鸡腿排100克 红薯50克 | 160 |  |  | 6.1 |  |  | 4 |
| 新疆肉片 | 150 | 鸡胸100克 洋葱、香菜50克 | 190 |  |  | 16.1 |  |  | 3 |
| 洋葱爆香肠 | 100 | 香肠50克 青椒、洋葱50克 | 260 |  |  | 20.2 |  |  | 3 |
| 酸菜白肉 | 160 | 五花肉80克 酸菜80克 | 430 |  |  | 60.5 |  |  | 4 |
| 鱼腐菠菜 | 270 | 菠菜250克 鱼腐20克 | 96 |  |  | 2.4 |  |  | 4 |
| 红烧豆腐 | 210 | 豆腐200克 香葱10克 | 196 |  |  | 5.3 |  |  | 4 |
| 蒜蓉粉丝娃娃菜 | 150 | 娃娃菜137克 大蒜5.5克 粉丝5.5克 食盐0.8克 鸡精0.8克 | 43.5 | 18.38 | 0 | 9.8 | 0 | 19.35 |  |
| 清炒土豆丝 | 152 | 土豆丝150克 辣椒段2克 | 129 |  |  | 3.3 |  |  | 4 |
| 回锅肉 | 150 | 五花肉69克 姜3.4克 干辣椒1.1克 甜面酱1.1克 白糖4.6克 老抽2.3克 色拉油2.3克 花椒1.4克 蒜6.9克 豆瓣酱6.9克 青蒜57克 | 375 | 7.95 | 51.6 | 34.35 | 1.05 | 9.15 |  |
| 青椒鸡丝 | 150 | 鸡胸脯肉98克 姜6.5克 干辣椒6.5克 牛肉酱10克 生抽3.3克 白糖3.3克 白芝麻3.3克 胡椒粉2克 色拉油6.5克 花椒3.3克 葡萄糖0.5克 蒜6.5克 | 2.4 | 28.5 | 121.5 | 7.95 | 0.045 | 4.05 |  |
| 虾皮洋菜 | 155 | 圆白菜150克 虾皮5克 | 41 |  |  | 0.4 |  |  | 3 |
| 蒜蓉油菜 | 205 | 油菜200克 蒜米5克 | 76 |  |  | 4.1 |  |  | 3 |
| 开胃菜 | 花生木耳 | 50 | 花生9克 木耳28克 八角0.6克 小米辣1.9克 干辣椒1.8克 桂皮1.8克 胡椒粉0.6克 花椒1克 茴香籽1克 醋1克 食盐1.9克 香叶1.9克 | 11.7 | 0.25 | 0 | 0.08 | 0.035 | 3 |  |
| 主食 | 米饭 | 100 | 大米80克 水20克 | 115 | 3 | 0 | 0.3 | 0.3 | 26 |  |
| 小米米饭 | 150 | 小米、大米150克 | 200 |  |  | 1 |  |  |  |
| 花卷 | 100 | 面粉100克 | 214 |  |  | 1 |  |  |  |
| 馒头 | 101 | 面粉101克 | 223 |  |  | 1.1 |  |  |  |
| 发面饼 | 100 | 面粉100克 | 215 |  |  | 3.14 |  |  |  |
| 椒盐卷 | 100 | 面粉100克 | 214 |  |  | 1 |  |  | 1 |
| 副食 | 肉龙 | 50 | 小麦面粉15克 猪肉15克 姜15克 料酒1.1克 水7克 生抽1.5克 白糖0.2克 老抽0.2克 茭白3.7克 葱3克 蚝油1.2克 酵母粉0.3克 | 58 | 2.25 | 4.45 | 2.2 | 0.2 | 6.45 |  |
| 汤粥 | 红豆薏米粥 | 200 | 水148克 枣(干)4.9克 赤小豆9.9克 薏米33克 白砂糖3.3克 食油1克 | 185.78 | 6.36 | 0 | 2.16 | 0.96 | 36.2 |  |
| 青菜鸡蛋汤 | 100 | 菜叶、鸡蛋100克 | 40 |  |  | 1.69 |  |  | 1 |
| 圆子红豆粥 | 100 | 百合、红豆、白米100克 | 66 |  |  | 0.13 |  |  |  |
| 粗粮 | 蒸莲藕 | 50 | 莲藕40克 水10克 | 37 | 1.3 | 0 | 0.05 | 0.0025 | 8.5 |  |
| 小吃 | 炸酱面 | 300 | 猪肉、甜面 酱、面粉300克 | 492 |  |  | 19 |  |  | 4 |
| 羊肉回头 | 100 | 羊肉、面粉100克 | 202 |  |  | 5.3 |  |  | 3 |
| 水果 | 酸奶 | 100 |  | 72 |  |  | 1.7 |  |  |  |
| 每餐品种合计 | | 3843 |  | 4764.38 | 67.99 | 177.55 | 254.85 | 2.5925 | 112.7 | 44 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 天津代谢病医院周五晚餐食谱 | | | | | | | | | | |
| 品类 | 名称 | 单品份量（克） | 投料标准（克） | 营养成分 | | | | | | |
| 热量 （大卡） | 蛋白质（克） | 胆固醇（毫克） | 脂肪总量（克） | 膳食纤维（克） | 碳水化合物（克） | 氯化钠 （克） |
| 热菜 | 南乳鸡翅 | 200 | 鸡翅180克 土豆20克 | 365 |  |  | 21.2 |  |  | 4 |
| 红烧肉丸 | 160 | 猪肉150克 面包10克 | 300 |  |  | 25 |  |  | 4 |
| 酱爆鸭片 | 150 | 鸭胸100克 黄瓜、胡萝卜、花生米50克 | 170 |  |  | 9 |  |  | 3 |
| 干锅千叶豆腐 | 170 | 五花肉50克 千叶豆腐、洋葱120克 | 316 |  |  | 38 |  |  | 4 |
| 木须鸡柳 | 150 | 鸡大胸90克 鸡蛋、黄瓜、木耳60克 | 90 |  |  | 4.1 |  |  | 3 |
| 肉末酸豆角 | 140 | 肉末20克 酸豆角120克 | 198 |  |  | 12 |  |  | 3 |
| 糖醋藕片 | 150 | 藕74克 白糖37克 醋37克 食盐1.5克 | 204 | 1.5 | 0 | 0.15 | 0 | 13.2 |  |
| 双耳洋菜 | 150 | 圆白菜100克 木耳、银耳50克 | 423 |  |  | 17.55 |  |  | 3 |
| 麻辣鸭头 | 150 | 鸭头136克 丁香1.4克 八角0.4克 姜0.7克 干辣椒5.3克 桂皮1.4克 甘草1.4克 生抽0.7克 白糖0.3克 老抽0.7克 花椒1.4克 茴香籽0.7克 | 240 | 18 | 0 | 15 | 21 | 28.5 |  |
| 青椒炒肉 | 150 | 五花肉16克 青椒126克 淀粉1.6克 生抽1.6克 老抽0.8克 色拉油1.6克 葡萄糖0.4克 蚝油1.3克 鸡精0.8克 | 34.5 | 1.5 | 0.165 | 0.405 | 2.1 | 8.25 |  |
| 青椒土豆丝 | 150 | 青椒30克 土豆丝120克 | 94 |  |  | 0.6 |  |  | 3 |
| 旱萝卜黄豆 | 140 | 旱萝卜120克 黄豆20克 | 98 |  |  | 3.3 |  |  | 3 |
| 开胃菜 | 老虎菜 | 50 | 红辣椒3克 香菜7.5克 细香葱7.5克 生抽7.5克 白糖1.1克 香醋1.1克 | 19.9 | 1 | 0 | 0.1 | 0 | 2.15 |  |
| 主食 | 米饭 | 100 | 大米80克 水20克 | 115 | 3 | 0 | 0.3 | 0.3 | 26 |  |
| 红豆米饭 | 150 | 红豆、大米150克 | 200 |  |  | 1 |  |  |  |
| 花卷 | 100 | 面粉100克 | 214 |  |  | 1 |  |  |  |
| 馒头 | 100 | 面粉100克 | 223 |  |  | 1.1 |  |  |  |
| 蝴蝶卷 | 100 | 面粉100克 | 214 |  |  | 1 |  |  |  |
| 蔬菜卷 | 100 | 面粉、青菜100克 | 129 |  |  | 4.1 |  |  | 1 |
| 副食 | 豆沙包 | 50 | 低筋面粉19克 豆沙18克 可可粉0.8克 水10克 白砂糖1.5克 酵母(干)0.2克 | 122 | 3 | 0 | 0.68 | 0.58 | 26.5 |  |
| 汤粥 | 西红柿鸡蛋汤 | 200 | 黄瓜50克 西红柿30.6克 水100克 番茄酱5克 食盐1.2克 鸡蛋14克 | 43.6 | 2.6 | 34.6 | 1.26 | 0 | 5.38 |  |
| 酸辣汤 | 100 | 豆腐、鸡蛋、葱丝100克 | 43 |  |  | 1.07 |  |  | 1 |
| 芋头紫米面粥 | 100 | 小枣、黑米、白米100克 | 40 |  |  | 0.26 |  |  |  |
| 粗粮 | 蒸胡萝卜 | 50 | 胡萝卜40克 水10克 | 18.5 | 0.5 | 0 | 0.1 | 1.6 | 4.4 |  |
| 小吃 | 牛肉板面 | 200 | 牛肉、面粉200克 | 438 |  |  | 18 |  |  | 3 |
| 猪肉锅贴 | 100 | 菜、猪肉、面100克 | 230 |  |  | 14 |  |  | 2 |
| 水果 | 圣女果 | 100 |  | 25 |  |  | 0.2 |  |  |  |
| 每餐品种合计 | | 3460 |  | 4607.5 | 31.1 | 34.765 | 190.475 | 25.58 | 114.38 | 37 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 天津代谢病医院周六晚餐食谱 | | | | | | | | | | |
| 品类 | 名称 | 单品份量（克） | 投料标准（克） | 营养成分 | | | | | | |
| 热量 （大卡） | 蛋白质（克） | 胆固醇（毫克） | 脂肪总量（克） | 膳食纤维（克） | 碳水化合物（克） | 氯化钠 （克） |
| 热菜 | 红烧排骨 | 220 | 排骨200克 海带20克 | 264 |  |  | 11.2 |  |  | 4 |
| 黑蒜子牛肉粒 | 120 | 牛里脊70克 料酒1克 植物油15克 洋葱20克 淀粉2克 白糖1.5克 胡萝卜10克 蒜8克 蚝油3克 西红柿6.1克 酱油4克 食盐1.2克 | 59.96 | 2.11 | 2.3 | 0.9 | 0.06 | 10.06 |  |
| 白菜香菇肉片 | 150 | 白蘑菇21.5克 洋葱46.1克 胡萝卜6.4克 西兰花3.2克 青蒜2.7克 小葱0.75克 豆腐26.8克 猪腿肉(切粒，生，瘦肉)31.1克 生抽2.1克 玉米油3.2克 白砂糖0.75克 料酒5.36克 | 103.93 | 9.08 | 14.69 | 4.17 | 0.27 | 7.59 |  |
| 松仁玉米 | 150 | 玉米71克 松子仁18克 大葱36克 淀粉1克 白糖0.7克 胡萝卜21克 色拉油3.6克 食盐0.71克 | 83.9 | 1.98 | 0.24 | 2.09 | 4.58 | 14.15 |  |
| 香酥鸡腿 | 170 | 鸡腿150克 面糊20克 | 290 |  |  | 20.1 |  |  | 4 |
| 家常豆腐 | 200 | 油豆腐120克 肉片、笋片、青椒80克 | 385 |  |  | 29 |  |  | 4 |
| 虾皮粉丝青萝卜 | 150 | 青萝卜100克 粉丝、虾皮50克 | 198 |  |  | 0.5 |  |  | 3 |
| 白菜凤尾蘑 | 200 | 凤尾蘑50克 白菜150克 | 83.5 |  |  | 5.1 |  |  | 3 |
| 豆豉鲮鱼油麦菜 | 230 | 油麦菜220克 豆豉鲮鱼10克 | 150 |  |  | 13.2 |  |  | 3 |
| 香菇油菜 | 180 | 油菜150克 香菇30克 | 80 |  |  | 5 |  |  | 3 |
| 酸菜炖冻豆腐 | 150 | 冻豆腐50克 东北酸菜100克 | 26 |  |  | 2.1 |  |  | 3 |
| 地三鲜 | 150 | 茄子100克 青椒、土豆50克 | 86 |  |  | 4.2 |  |  | 3 |
| 蒜蓉小白菜 | 155 | 小白菜150克 木耳5克 | 28.5 |  |  | 0.2 |  |  | 3 |
| 开胃菜 | 炝黄瓜条 | 80 | 黄瓜79克 味精1克 干辣椒6克 白糖1克 食盐1克 香油1克 | 93.78 | 5.96 | 0 | 5.07 | 15.67 | 21.05 |  |
| 主食 | 米饭 | 100 | 大米80克 水20克 | 136 | 3 | 0 | 0.3 | 0.3 | 26 |  |
| 燕麦米饭 | 150 | 燕麦、大米150克 | 200 |  |  | 1 |  |  |  |
| 花卷 | 100 | 面粉100克 | 214 |  |  | 1 |  |  |  |
| 馒头 | 100 | 面粉100克 | 223 |  |  | 1.1 |  |  |  |
| 窝头 | 100 | 玉米面100克 | 240 |  |  | 3.26 |  |  |  |
| 火腿卷 | 100 | 火腿、面粉100克 | 260 |  |  | 5 |  |  | 1 |
| 副食 | 枣糕 | 50 | 小麦面粉33克 枣(干)3.3克 水14.3克 白糖3.3克 酵母粉1.6克 食盐0.17克 | 127.21 | 3.54 | 0 | 0.51 | 1.56 | 26.24 |  |
| 汤粥 | 菠菜鸡蛋汤 | 200 | 菠菜20克 鸡蛋20.00克 精盐1克 水160克 | 228 | 10.38 | 305.79 | 15.62 | 0.0006 | 1.42 |  |
| 海带汤 | 100 | 海带、鸡蛋100克 | 6 |  |  | 0.9 |  |  | 1 |
| 鸡茸香菇粥 | 100 | 山药、薏米、白米100克 | 78 |  |  | 0.34 |  |  |  |
| 粗粮 | 蒸玉米 | 60 | 玉米60克 | 117.6 | 2.4 | 0 | 0.6 | 1.8 | 13.8 |  |
| 小吃 | 鸭血粉丝汤 | 200 | 鸭血、鸭肠、粉丝200克 | 226 |  |  | 1.5 |  |  | 3 |
| 猪肉三鲜包子 | 100 | 猪肉、虾仁、面粉100克 | 223 |  |  | 8.6 |  |  | 2 |
| 水果 | 香蕉 | 150 |  | 140 |  |  | 0.3 |  |  |  |
| 每餐品种合计 | | 3915 |  | 4351.38 | 38.45 | 323.02 | 142.86 | 24.2406 | 120.31 | 40 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 天津代谢病医院周日晚餐食谱 | | | | | | | | | | |
| 品类 | 名称 | 单品份量（克） | 投料标准（克） | 营养成分 | | | | | | |
| 热量 （大卡） | 蛋白质（克） | 胆固醇（毫克） | 脂肪总量（克） | 膳食纤维（克） | 碳水化合物（克） | 氯化钠 （克） |
| 热菜 | 萝卜牛腩 | 250 | 牛肉200克 白萝卜50克 | 254 |  |  | 11.2 |  |  | 4 |
| 红烧带鱼 | 120 | 带鱼110克 冰糖1克 姜5克 干辣椒2克 淀粉1.2克 生抽1.2克 白皮蒜3克 老抽1克 色拉油2.5克 花椒1.2克 陈醋2.5克 青蒜7.5克 | 106.69 | 10.66 | 39.92 | 4.01 | 0.58 | 7.98 |  |
| 蘑菇小炒 | 150 | 蘑菇55.4克 干辣椒1.4克 植物油2.8克 豆腐55.4克 食盐1.4克 香油2.8克 鸡蛋31.1克 | 185.57 | 16.04 | 459.59 | 12.39 | 0.11 | 1.28 |  |
| 红烧鲫鱼 | 150 | 鲫鱼150克 | 160 |  |  | 4 |  |  | 5 |
| 圆白菜炒粉丝 | 150 | 卷心菜142.8克 味精0.4克 大葱2克 姜2克 白皮蒜2克 酱油1克 醋1克 食盐1克 鸡精0.2克 | 33 | 2.25 | 0 | 0.3 | 1.5 | 6.9 |  |
| 火腿蒸水蛋 | 110 | 鸡蛋80克 火腿30克 | 160 |  |  | 10 |  |  | 4 |
| 豆豉炒肉片 | 150 | 精瘦肉100克 青椒50克 | 218 |  |  | 18 |  |  | 3 |
| 蚝油鲜虾千叶豆腐 | 140 | 千叶豆腐120克 虾肉、洋葱20克 | 230 |  |  | 15.7 |  |  | 3 |
| 鸡蛋瓜片 | 150 | 黄瓜120克 鸡蛋30克 | 70 |  |  | 3.1 |  |  | 3 |
| 五彩玉米粒 | 130 | 玉米粒120克 黄瓜、胡萝卜10克 | 422 |  |  | 1.3 |  |  | 3 |
| 双耳菠菜 | 160 | 菠菜150克 木耳、银耳10克 | 71 |  |  | 0.6 |  |  | 3 |
| 黄豆烧海带 | 150 | 海带120克 黄豆30克 | 116 |  |  | 0.4 |  |  | 3 |
| 青椒土豆片 | 150 | 土豆130克 青椒20克 | 104 |  |  | 0.6 |  |  | 3 |
| 开胃菜 | 炝拌青笋 | 80 | 莴笋30克 味精0.6克 白米醋3克 绿豆芽30克 胡萝卜12克 色拉油6克 花椒2克 食盐1克 香油2克 | 32.67 | 0.9 | 0.91 | 1.98 | 0.44 | 3.71 |  |
| 主食 | 米饭 | 100 | 大米80克 水20克 | 136 | 3 | 0 | 0.3 | 0.3 | 26 |  |
| 二米饭 | 150 | 小米、大米150克 | 200 |  |  | 1 |  |  |  |
| 馒头 | 100 | 面粉100克 | 223 |  |  | 1.1 |  |  |  |
| 死面卷 | 100 | 面粉100克 | 214 |  |  | 1 |  |  |  |
| 双色卷 | 100 | 面粉100克 | 214 |  |  | 1 |  |  |  |
| 副食 | 花卷 | 50 | 小麦面粉30克 水16克 白糖0.5克 酵母粉0.4克 食盐0.3克 香油1克 | 123 | 3.75 | 0 | 1.55 | 0.778 | 23.565 |  |
| 汤粥 | 红豆黑米粥 | 200 | 赤小豆18.7克 黑米18.7克 水149.8克 红枣干3.7克 红糖1.87克 花生7.5克 | 183.04 | 7.28 | 0 | 4.22 | 0.48 | 31.34 |  |
| 冬瓜汤 | 100 | 冬瓜、鸡蛋100克 | 2 |  |  | 0.04 |  |  | 1 |
| 胡萝卜白米粥 | 100 | 胡萝卜、白米、江米100克 | 59 |  |  | 0.2 |  |  |  |
| 粗粮 | 蒸山芋 | 60 | 山芋60克 | 58 | 0.68 | 0 | 0.17 | 1.3 | 14.9 |  |
| 小吃 | 牛杂面 | 200 | 牛杂、面粉200克 | 450 |  |  | 20 |  |  | 3 |
| 肉龙 | 100 | 猪肉、面粉100克 | 218 |  |  | 6 |  |  | 2 |
| 水果 | 酸奶 | 100 |  | 72 |  |  | 1.7 |  |  |  |
| 每餐品种合计 | | 3500 |  | 4314.97 | 44.56 | 500.42 | 121.86 | 5.488 | 115.675 | 40 |

### 附表七：自助餐明细

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 代谢病医院医护人员自助餐早餐食谱明细表 | | | | |
| **品类** | **数量** | **品种** | **投料标准（份）** | **能量**  **(千卡）** |
| 主食 | 40 | 豆沙包 | 小麦面粉22克 绿豆沙18克 白砂糖9克 桂花酱0.5克 碱0.03克 酵母0.5克 | 159.5 |
| 油酥烧饼 | 小麦面粉38克 酵母0.9克 盐0.5克 花椒粉0.3克 芝麻酱7.5克 香油4.5克 | 123 |
| 玉米饼 | 玉米面（黄）22克 小麦面粉9克 黄豆粉3克 鸡蛋5.5克 白砂糖8克 炼乳（甜，罐头）3克 泡打粉0.28克 | 70.5 |
| 菜团子 | 玉米面（黄）9克 绿豆面9克 小米面9克 猪肋条肉（五花肉）13.6克 腌雪里蕻7克 大葱1克 姜0.45克 香油0.23克 味精0.09克 酱油0.68克 | 64 |
| 黑面发糕 | 玉米面（黄）28克 黑米面9克 酵母0.9克 白砂糖12克 苏打粉0.27克 | 121 |
| 家常饼 | 小麦面粉39克 花生油2.9克 猪油（炼制）8.8克 | 107.5 |
| 素馅包子 | 小麦面粉（特制）14.5克 豆腐干3.6克 结球甘蓝（绿）14.5克 粉丝（干）1克 鸡蛋 3.6克 精盐0.2克 鸡精0.36克 粟米油 0.72克 大葱0.55克 姜0.55克 饮用水11克 | 152.18 |
| 糖三角 | 红糖 10.2克 小麦粉(标准粉) 24.5克 黑芝麻 1.2克 花生油 1.2克 酵母(干) 0.6克 饮用水12.2克 | 140.57 |
| 麻酱烧饼 | 小麦面粉35.3克 酵母0.9克 麻将8.8克 盐0.6克 冰糖1.5克 花椒 茴香籽[小茴香籽] 碱 花生油2.9克 | 213 |
| 葱油饼 | 小麦面粉45克 大葱2.7克 盐0.5克 植物油1.8克 | 160.08 |
| 肉龙 | 小麦面粉27.1克 猪肋条肉（五花肉）13.6克 大葱4.5克 姜0.22克 盐0.3克 味精0.2克 酱油2.7克 碱0.1克 香油0.7克 酵母0.6克 | 185.05 |
| 米面窝头 | 玉米面（黄）33.3克 黄豆粉16.7克 | 183 |
| 芝麻烧饼 | 小麦面粉34.7克 酵母0.9克 芝麻5.8克 盐0.6克 冰糖1.4克 花椒0.1克 茴香籽[小茴香籽]0.05克 芝麻酱3.5克 碱0.05克 花生油2.9克 | 210 |
| 双色花卷 | 小麦面粉32.3克 南瓜泥7.7克 牛奶9.2克 酵母粉0.8克 | 112 |
| 奶黄包 | 小麦粉(标准粉)18.8克 酵母(干) 0.4克 鲜奶油6.02克 金牌高达椰浆1.5克 鸡蛋7.5克 白砂糖4.5克 黄油1.5克 淀粉（小麦） 3.8克 全脂牛奶粉0.8克 狮牌卡士达粉1.5克 饮用水3.8克 | 142 |
| 煎饼果子 | 绿豆22.8克 籼米粉（排米粉）5.7克 鸡蛋19克 油条50克 香菜0.6克 | 159 |
| 荷叶饼 | 小麦面粉45.5克 花生油4.5克 | 202 |
| 烤糖烧饼 | 小麦面粉35.2克 酵母0.9克 盐0.5克 花椒粉0.3克 芝麻酱7克 香油4.4克 糖1.8克 | 150 |
| 五香发面饼 | 面粉43.3克 调料色拉油.9克 食盐0.2克 水5.2克 酵母粉0.5克 | 106 |
| 红果包 | 小麦面粉38.46克 红果酱11.54克 | 120 |
| 青菜鸡蛋饼 | 鸡蛋26.26克 小麦面粉10.5克 生菜（团叶）13.13克 盐0.11克 | 125 |
| 火腿花卷 | 面粉42.37克 火腿6.78克 盐0.25克 味精0.17克 大葱0.4克 | 170 |
| 煎黄金糕 | 椰汁 14.55g 甘薯粉 12.12g 鸡蛋 12.12g 白砂糖 9.09g 酵母(干) 0.3g 精盐 0.3g 牛油 1.52g | 125 |
| 枣卷 | 红枣(干) 7.69克 鸡蛋 17.54克 莲花 8.77克 刘氏哈蜜蜜炼山楂茶 1.46克 小麦面粉（特制） 1.46克 白砂糖 5.84克 豌豆淀粉 2.92克 白砂糖 2.92克 花生油0.88克 香油 0.58克 | 136.91 |
| 黄面发糕 | 玉米面（黄）21.65克 酵母0.72克 白砂糖10.82克 苏打粉0.22克 | 139.34 |
| 胡萝卜饼 | 胡萝卜（嫩） 24.59克 酱油(高级) 0.82克 鸡精 0.16克 精盐 0.25克 大葱 0.41克 豆油 0.82克 | 14.75 |
| 五香烧饼 | 小麦面粉30克 酵母0.7克 盐0.3克 花椒粉0.23克 芝麻酱5.6克 香油3.5克 | 150 |
| 肉蓉卷 | 油皮21.2克 猪肉(肥瘦)5.3克 鸡蛋清3克 小麦面粉2克 猪油（炼制）5克 甜面酱2克 香油0.8克 大葱0.07克 味精0.07克 花椒粉0.07克 葱白2 | 118.3 |
| 莲蓉蒸饼 | 莲子15克 小麦面粉16克 白砂糖10克 植物油1.5克 常用水7.5克 酵母0.15克 泡打粉0.15克 | 190 |
| 玉米面窝头 | 玉米面（黄）33克 黄豆粉17克 | 120 |
| 虾皮韭菜饼 | 主料 韭菜15克 虾皮1.5克 面粉31克 植物油1克 酱油0.2克 料酒0.3克 盐0.2克 味精0.1克 | 75 |
| 肉丁青菜包 | 小麦面粉18克 猪肉(肥瘦)10克 白菜18克 大葱0.5克 姜0.2克 盐0.2克 味精0.1克 酱油1克 料酒0.2克 花椒粉0.05克 碱0.02克 香油1.5克 酵母0.4克 | 128 |
| 烧饼里脊 | 面100克 里脊串50克 球生菜20克 面酱5克 蒜蓉酱5克 孜然3克 | 230 |
| 烧饼夹火腿 | 面100克 老火腿50克 黄瓜20克 海带20克 面酱5克 蒜蓉酱5克 孜然5克 | 500 |
| 陕西菜蛋 夹馍 | 面100克 鸡蛋100克 土豆20克 海带20克 豆皮20克 面酱5克 蒜蓉酱5克 孜然5克 | 420 |
| 大饼卷圈 | 面100克 春卷皮50克 豆芽菜50克 粉皮20克 香菜20克 麻酱30克 酱豆腐10克 | 500 |
| 大饼夹鸡柳 | 面粉80克 鸡柳80克 生菜20克 土豆20克 豆皮20克 面酱10克 蒜蓉酱10克 孜然3克 | 400 |
| 白吉馍腊汁肉 | 面粉100克 带皮五花50克 尖椒20克 香菜5克 酱油10克 面酱5克 白糖3克 盐2克 料酒5克 | 212 |
| 炸糕 | 糯米面100克 大米面10克 酵母10克 豆沙馅50克 | 280 |
| 小枣切糕 | 糯米100克 50克 白砂糖50克 | 136 |
| 副食 | 19 | 油条 | 面粉29克 调料色拉油1.2克 食盐0.2克 水19克 酵母粉0.3克 苏打粉0.12克 | 194 |
| 素卷圈 | 云吞皮7克 绿豆芽28克 胡萝卜14克 香油0.6克 盐0.6克 腐乳0.3克 | 145 |
| 烤桃酥 | 玉米油11克，白糖9克，盐0.1克，全蛋液5.5克，低筋面粉25克，小苏打0.2克 | 241.5 |
| 烤白皮 | 中筋粉11克 低筋粉8.6克 白糖0.7克 水5克 白油6克 豆馅20克 | 137.5 |
| 炸香芋卷 | 芋头11.6克 宾堡经典原味切片23.1克 牛奶4.6克 白砂糖2.3克 白芝麻0.9克 鸡蛋2.8克 色拉油4.6克 | 146.47 |
| 红参月饼 | 普通面粉15.6克 玉米油7克 白砂糖0.8克 麦芽糖12.9克 小苏打0.1克 熟面粉3.5克 玉米油3.1克 糖桂花1克 白砂糖2.3克 核桃仁2.3克 青丝红丝0.8克 黑白芝麻0.6克 瓜子仁0.8克 | 160.17 |
| 汉堡 | 面包17.9克 鸡胸脯肉5.3克 生菜（团叶）5.3克 青椒5.3克 柿子椒5.3克 色拉酱5.3克 植物油5.3克 | 65.68 |
| 炸南瓜饼 | 南瓜20.3克 糯米粉16.3克 红豆沙10.1克 白砂糖2.0克 植物油1.2克 | 94 |
| 俄式面包圈 | 小麦面粉38.1克 芝麻3.8克 鸡蛋3.8克 鸡蛋黄1.5克 酵母0.2克 黄油2.2克 盐0.4克 | 185 |
| 曲奇酥 | 牛奶3.8克 细砂糖7.7克 黄油15.3克 低筋面粉19.2克 盐0.2克 杏仁粉3.8克 | 207 |
| 炸土豆饼 | 土豆（黄皮）17.43克 牛肉（瘦）3.48克 洋葱（白皮）5.23克 小麦面粉6.97克 鸡蛋5.23克 面包屑6.97克 盐1.05克 白胡椒0.14克 色拉油3.49克 | 80 |
| 炸茄夹 | 茄子(圆)23.15克 猪肉(肥瘦)11.57克 鸡蛋7.8克 小麦面粉5.79克 盐0.17克 味精0.06克 香油0.12克 料酒0.58克 大葱0.46克 姜0.29克 | 86 |
| 果蓖 | 面粉20.42克 调料色拉油1.63克 食盐0.33克 水.7克 酵母粉0.49克 苏打粉0.16克 | 201 |
| 炸洋葱圈 | 洋葱15.96克 蛋液6.65克 盐0.07克 黑胡椒粉0.07克 面包糠3.99克 玉米淀粉3.32克 油2.66克 | 91.76 |
| 炸藕合 | 藕14.22克，猪肉馅9.48克 面粉1.42克 淀粉1.42克 泡打粉0.23克 酵母0.14克色拉油适量食盐0.07 葱0.24藕 11.85克小麦粉(标准粉) 4.74克玉米淀粉 2.4克精盐 0.14克鸡蛋 4.74克猪肉(肥瘦) 9.48克胡椒粉0.09克花生油 1.9克 姜0.24克 料酒0.24克 香油0.24克 白胡椒0.14克 | 174.67 |
| 炸香芋饼 | 小麦粉(标准粉) 11.5克 花生油 4.6克 豆沙 5.74克 玉米淀粉 1.15克 蜂蜜 1.72克 雀巢 脱脂牛奶 2.87克 鸡蛋黄 2.3克 精盐 0.29克 饮用水 11.49克 | 108.77 |
| 炸糖糕 | 面粉42克 调料色拉油2克 食盐1克 酵母粉0.3克 苏打粉0.1克 糖30克 | 143.5 |
| 五香炸小鱼 | 小鱼63克 小麦面粉6克 鸡蛋15克 面包屑6克 植物油8克 胡椒粉0.2克 盐0.4克 | 123.5 |
| 香炸多士 | 吐司50克 鸡肉18克 香菇（鲜）7克 洋葱（白皮）12克 柿子椒7克 酱油0.7克 淀粉(玉米）0.5克 色拉油2克 番茄酱5克 | 142.5 |
| 开胃菜 | 12 | 炝拌土豆丝 | 土豆（黄皮）78.5克 青椒11.6克 柿子椒7克 胡麻油2克 盐1.1克 | 81 |
| 酸辣海带丝 | 海带(鲜)35克 猪肉(瘦)24克 辣椒(红、尖)11.7克 青椒11.7克 香菜11，7克 大葱1.9克 姜1.1克 辣椒油6克 盐1.1克 醋5克 味精1.9克 香油6克 | 113 |
| 炝拌黄瓜片 | 黄瓜91.9克 香油4.6克 醋0.9克 芥末1.8克 胡椒粉0.2克 盐0.5克 | 64.75 |
| 紫甘蓝拌莲藕 | 紫甘蓝51.7克 藕41.5克 生抽3克 白糖0.6克 白芝麻2克 香油1克 | 41 |
| 火腿拌白菜心 | 火腿31克 白菜61克 植物油4.6克 花椒3.1克 食盐0.4克 鸡精0.2克 | 58 |
| 肉末酸豆角 | 豇豆22.7克 猪肋条肉（五花肉）13.6克 辣椒(红、尖)2.3克 花椒0.18克 味精0.18克 姜0.91克 大葱0.91克 植物油9.1克 香油0.18克 | 88 |
| 三色萝卜丁 | 白萝卜 31.06克 胡萝卜 31.06克 粉红萝卜 31.06克 大蒜3.11克 生抽3.11克 盐 0.62克 | 24 |
| 干辣子炝黄豆芽 | 绿豆芽64.24克 盐0.43克 辣子32.1克 醋1.07克 白砂糖0.64克 味精0.43克 香油1.07克 | 19 |
| 肉末雪里蕻 | 猪肉(瘦)2.72克 腌雪里蕻22.7克 小白菜2.72克 胡椒粉0.09克 盐0.27克 香油0.18克 大葱1.36克 鸡粉0.18克 | 31.75千卡 |
| 葱拌豆腐 | 豆腐(南)66克 小葱26克 香油6.6克 盐0.8克 味精0.3克 | 121.7千卡 |
| 清拌菠菜 | 菠菜87克 白芝麻8.7克 酱油4.3克 | 42 |
| 酸辣肉皮冻 | 猪蹄74克 大豆9克 酱油7克 料酒3克 辣椒油 1克 盐1克 味精0.5克 大葱1.5克 姜1.5克 桂皮0.1克 八角0.1克 | 325 |
| 小菜 | 21 | 老醋木耳 | 木耳(水发)63.8克 荸荠5010.610.6克 酱油6.4克 白砂糖4.2克 豌豆淀粉1克 醋3.2克 花生油10.6克 | 140.98 |
| 腌芥菜头 | 芥菜头100克 | 71 |
| 韭菜炒鸡蛋 | 韭菜47.3克 鸡蛋47.3克 盐0.8克 植物油4.7克 | 62.41 |
| 怪味干果酱 | 怪味干果100克 | 600 |
| 八宝咸菜 | 苤蓝80克 绿豆芽0.4克 黄瓜1.4克 四季豆1.14克 螺丝菜0.72克 花生仁（生）1.16克 桃仁0.29克 杏仁0.14克 西瓜子仁0.14克 姜0.7克 甜面酱14克 | 157 |
| 芹菜拌果仁 | 芹菜茎61克 果仁36克 果仁精盐0.5克 味精0.36克 香油1.4克 醋0.5克 | 500 |
| 酱咸菜丝 | 萝卜37.0克 芝麻2.1克 盐1.2克 酱油1.5克 辣椒粉0.3克 白砂糖0.9克 醋2.2克 大葱1.5克 姜1.2克 大蒜（白皮）1.2克 香油0.6克 味精0.1克 | 13 |
| 蒜蓉辣酱 | 鲜瘦肉馅14克 豆瓣酱14克 食用油4.7克 花生7克 芝麻2.3克 米醋1.9克 白糖0.9克 盐0.7克 葱末2.3克 蒜末2.3克 | 44 |
| 煎鸡蛋 | 鸡蛋42.4克 植物油7.1克 盐0.6克 | 52 |
| 尖椒圈炝腐竹 | 腐竹80克 尖椒8克 辣椒油6克 味精0.4克 盐1.2克 酱油4克 白砂糖0.8克 | 466 |
| 姜汁豇豆角 | 四季豆87.06克 姜汁8.706克 香油1.24克 植物油1.24克 花椒0.5克 盐0.75克 味精0.5克 | 34 |
| 酱萝卜条 | 萝卜70.42克 酱油8.451克 甜面酱21.1克 | 24 |
| 肉丁辣酱 | 猪肉(肥瘦)42.11克 番茄42.11克 辣椒粉2.11克 老抽5.26克 白砂糖1.58克 盐1.05克 味精0.53克 植物油5.26克 | 73 |
| 茶鸡蛋 | 鸡蛋76.92克 茶叶7.692克 盐10.3克 酱油5.13克 | 166 |
| 青红尖椒拌木耳 | 青椒 12.95克 木耳(水发) 8.64克 盐0.26克 醋0.43克 | 8.51千卡 |
| 地葫芦 | 地葫芦 46.73克 食盐7克 白糖 2.34克 味精0.23克 老抽4.67克 | 8.08千卡 |
| 酱豆腐 | 酱豆腐100克 | 153大卡 |
| 葱花炒鸡蛋 | 葱15.38克 鸡蛋 19.23克 精盐 0.38克 花生油 2.3克 | 55.64大卡 |
| 爽口白萝卜丝 | 白萝卜91克 醋2克 酱油2克 白砂糖2克 香油2克 盐0.5克 大葱0.5克 | 55 |
| 老坛冬菜 | 冬菜86克 醋3克 酱油3克 白砂糖3克 香油3克 盐0.8克 大葱1.2克 | 52 |
| 炒虾酱 | 白萝卜42克 醋1克 酱油1克 白砂糖1克 香油1克 盐0.2克 大葱0.4克虾酱12克 四季豆18克 鸡蛋18克 盐0.4克 味精0.2克 淀粉(豌豆)0.2克 大葱0.2克 姜0.2克 花生油1克 | 112 |
| 稀食 | 14 | 红豆粥 | 赤小豆20克 稻米100克 年糕50克 盐3克 | 484.8 |
| 小米粥 | 小米粥100 | 46 |
| 黑米粥 | 黑米45.5克 赤砂糖4.5克 | 169 |
| 锅巴菜 | 绿豆面18.3克 黄豆粉6克 小麦粉(标准粉)6克 精盐0.3克 酱油 1.2克 芝麻酱0.6克 腐乳(红)0.6克 香菜1.2克 木耳(水发)3克 蘑菇(干)0.6克 辣椒油0.6克 饮用水61.2克 | 70 |
| 云吞 | 小麦面粉30克 猪肉(肥瘦)20克 白菜20克 芹菜10克 鸡蛋清6克 盐5克 白砂糖1克 味精1克 白胡椒1克 香油1克 大葱4克 | 181 |
| 豆浆 | 豆浆100克 | 16 |
| 枸杞猪肝粥 | 稻米46.51克 枸杞子5.58克 猪肝46.5克 盐1.4克 | 97 |
| 胡萝卜小米粥 | 粳米50克 胡萝卜50克 | 47 |
| 牛奶 | 1盒牛奶(250.0毫升) | 135千卡 |
| 山芋玉米粥 | 甘薯43克 玉米57克 | 173千卡 |
| 皮蛋瘦肉粥 | 粳米42克 油条21克 猪肉(瘦)21克 松花蛋（鸭蛋）14克 盐0.4克 小葱0.6克 香油0.4克 味精0.2克 | 203.2千卡 |
| 绿豆粥 | 稻米30克 绿豆17克 白砂糖3克 | 48 |
| 金瓜白米粥 | 南瓜 7g 水36克 白米7克 | 31 |
| 老豆腐 | 豆腐脑29克 香菇（鲜）4克 木耳(干)1.5克 番茄11克 香菜1克 盐0.2克 胡椒粉0.1克 香油0.2克 淀粉(豌豆)1克 植物油1克 | 15 |
| 合计 | 106 |  |  |  |
| 备注 | 主食、小吃、面点按每份50克计算，其余按每份100克计算。实际就餐时我司按成人每日单餐摄取卡路里制定餐量。 | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 代谢病医院医护人员自助餐午餐食谱明细表 | | | | |
| **品类** | **数量** | **品种** | **投料标准（份）** | **能量(千卡）** |
| 主荤 | 39 | 红烧琵琶腿 | 琵琶腿60克 生抽0.2克 料酒0.3克 姜0.1克 葱0.15克 蒜0.1克 花椒0.05克 老抽0.1克 糖0.03克 水3克 | 218 |
| 梅菜扣肉 | 猪肋条肉（五花肉）83克 霉干菜12.5克 淀粉(蚕豆)0.4克 豆豉1.25克 姜0.4克 大蒜（白皮）0.4克 白砂糖1.6克 腐乳（红）0.8克 盐0.4克 老抽1.25克 辣椒(红、尖、干)0.08克 江米酒0.4克 植物油4克 | 463 |
| 小炖肉炖豆腐 | 豆腐(北)37.9克 猪肉(肥瘦)22.8克 白菜22.8克 花生油7.6克 大葱0.8克 料酒1.5克 白砂糖2.2克 酱油3.8克 盐0.6克 味精0.3克 | 216.57 |
| 家熬瓦块鱼 | 青鱼57.2克 淀粉(玉米)12.2克 豆瓣酱3克 白砂糖1.3克 醋1.3克 酱油2.5克 料酒1.3克 盐1.6克 味精0.8克 姜0.8克 大葱1.3克 大蒜（白皮）1.8克 植物油17.2克 | 127.06 |
| 泰酱烤腿排 | 鸡腿81克 西谷米1.6克 洋葱（白皮）3克 胡萝卜3克 芹菜3克 盐0.8克 胡椒粉0.3克 植物油6.5克 | 122 |
| 红烧丸子 | 猪里脊肉60克 油菜2克 玉兰片2克 胡萝卜2克 鸡蛋黄6克 白砂糖1克 大葱1克 姜1克 大蒜（白皮）1克 盐0.6克 料酒0.6克 味精0.2克 淀粉(豌豆)6克 植物油12克 酱油4克 | 145 |
| 红烧罗非鱼 | 罗非鱼61.54克 大葱2.051克 姜2.051克 大蒜1.54克 酱油2.05克 精盐1.03克 绵白糖1克 鸡精5.0克 辣椒(红，尖，干)10.0克 胡椒粉5.0克 花椒0.6克 八角0.6克 料酒2.05克 饮用水2.05克 醋5.13克 花生油3.08克 | 99 |
| 红烧带鱼 | 带鱼89.29克 大葱1.429克 姜0.54克 盐0.54克 料酒0.71克 白砂糖0.89克 醋1.25克 植物油5.36克 | 175 |
| 清蒸瓦块鱼 | 青鱼 84.5克 精盐 0.3克 白砂糖 0.8克 酱油 5克 小葱 4.2克 味精 0.3克 姜 4.2克 | 184.5 |
| 红烩牛肉 | 牛肉(后腿)63克 洋葱（白皮）5.9克 芹菜2克 胡萝卜9.4克 植物油7.8克 黄油4克 香叶0.6克 胡椒0.4克 白兰地0.7克 番茄酱5.9克 盐0.4克 胡椒粉0.3克 | 116.3 |
| 巴拉卤味鸭 | 鸭 90克酱油1克 白砂糖1克 冰糖1克 辣椒酱1.5克 大葱0.5克 姜 0.1克 肉桂0.2克 八角0.2克 红糟0.5克 精盐0.4克 | 234 |
| 红烧肉 | 带皮下五花 300克 土豆 100克 大葱 100克 大葱 3克 生姜 3克 酱油 5克 白糖 3克 盐 3克 大料 2克 香叶 1克 | 470 |
| 黄芥末蒸五花 | 带皮下五花 300克 糯米 50克 大葱 3克 生姜 3克 黄芥末酱 5克 米酒 5克 香草蒜辣酱 5克 盐 2克 | 480 |
| 泡菜五花肉 | 带皮下五花 300克 韩式泡菜 100 叶生菜 50克 大葱 3克 韩式辣酱 5克 糖 3克 韩式酱油 2克 | 129 |
| 栗子竹笋焖五花腩 | 带皮下五花 250克 春笋 50克 板栗 50克 大蒜 20克 酱油 5克 老抽 1克 冰糖 10克 | 390 |
| 秘制叉烧肉 | 梅子肉 300克 大葱 3克 生姜 3克 叉烧酱 20克 蚝油 10克 麦芽糖 5克 玫瑰露酒 3克 | 279 |
| 红烧排骨 | 肋排 300克 大葱 3克 生姜 3克 酱油 5克 老抽 1克 冰糖 10克 盐 2克 | 270 |
| 叉烧排骨 | 肋排 300克 大葱 3克 生姜 3克 叉烧酱 20克 蚝油 10克 麦芽糖 5克 玫瑰露酒 3克 | 180 |
| 清炖排骨 | 猪胫骨 250克 冬瓜 100克 大葱 3克 生姜 3克 盐 10克 鸡精 5克 料酒 5克 | 185 |
| 红烧猪蹄 | 猪蹄 500克 大葱 3克 生姜 3克 酱油 5克 老抽 1克 冰糖 10克 盐 2克 | 242 |
| 酱烧鸡腿 | 五连腿 200克 大葱 3克 生姜 3克 酱油 5克 老抽 1克 冰糖 5克 盐 2克 面酱 2克 | 182 |
| 香酥鸡腿 | 琵琶腿 200克 大葱 3克 生姜 3克 盐焗鸡粉 10克 料酒 5克 盐 5克 白糖 2克 | 200 |
| 黑胡椒烤生腿排 | 腿排 200克 大葱 3克 生姜 3克 黑胡椒 5克 蚝油 10克 生抽 5克 白糖 5克 料酒 5克 | 124 |
| 新疆大盘鸡 | 大板腿 200克 土豆 50克 胡萝卜 50克 圆葱 30克 面片 50克 酱油 10克 料酒 3克 干辣椒 2克 白糖 3克 盐 2克 | 122 |
| 咖喱鸡 | 大板腿 250克 土豆 50克 胡萝卜 50克 圆葱 30克 咖喱粉 5克 牛奶 5克 生抽 5克 盐 2克 | 133 |
| 南京盐水鸭 | 桃谷鸭 300克 大葱 3克 生姜 3克 五香料 5克 盐 20克 花雕酒 10克 | 215 |
| 红烧鸭腿 | 鸭腿 250克 大葱 3克 生姜 3克 酱油 5克 老抽 1克 冰糖 5克 盐 2克 面酱 2克 | 208 |
| 炭烤鸭胸 | 带皮鸭胸 300克 大葱 3克 生姜 3克 黑胡椒 5克 蚝油 10克 生抽 5克 白糖 5克 料酒 5克 | 210 |
| 黄焖羊脖 | 羊脖子300克 大葱 3克 生姜 3克 面酱 20克 花椒 2克 盐 5克 白糖 1克 | 225 |
| 葱爆羊肉 | 羊后腿 200克 大葱 150克 面酱 10克 酱油 5克 胡椒粉 2克 盐 1克 醋 1克 | 219 |
| 水晶丸子 | 前膀子 150克 糯米 100克 大葱 2克 生姜 2克 料酒 5克 生抽 5克 盐 2克 香油 1克 | 116 |
| 清炖牛肉 | 牛肋条 300克 大葱 3克 生姜 3克 面酱 20克 大料 3克 香叶 3克 盐 5克 白糖 2克 | 162 |
| 萝卜牛腩 | 牛腩 200克 白萝卜 100克 大葱 3克 生姜 3克 生抽 10克 老抽 3克 盐 5克 糖 2克 | 156 |
| 红烧目鱼 | 目鱼 200克 大葱 5克 生姜 5克 大蒜 5克 酱油 10克 醋 10克 白糖 5克 盐 3克 | 144 |
| 糖醋鲫头鱼 | 鲫头鱼 300克 大葱 10克 大蒜 10克 酱油 5克 醋 15克 白糖 15克 盐 5克 | 130 |
| 黄瓜炒虾仁 | 大虾仁 150克 黄瓜 100克 胡萝卜 50克 盐 5克 鸡粉 2克 料酒 3克 | 87 |
| 椒盐虾 | 养殖虾 300克 青椒 5克 红椒 5克 料酒 5克 淮盐 10克 | 148 |
| 干烧虾仁 | 大虾仁 200克 去皮花生 50克 大葱 50克 白糖 10克 醋 5克 盐 3克 | 94 |
| 蒸赛螃蟹 | 鸡蛋 25克草鱼 15克 鸡蛋白（鸡蛋清）8克 黄酒2克 玉米淀粉1克 酱油0.5克 香油0.5克 精盐0.2克 姜0.2克 香菜1克 花生油2克 饮用水40克 | 90 |
| 次荤 | 41 | 豉椒牛柳 | 牛里脊肉45克 青椒18克 柿子椒18克 洋葱（白皮）11克 豆豉2克 大蒜（白皮）1克 姜1克 酱油2克 白砂糖1克 淀粉(豌豆)1.5克 | 77 |
| 麻婆豆腐 | 豆腐(北)60克 猪肉(肥瘦)20克 色拉油3克 芡粉1克 豆瓣辣酱6克 姜2克 酱油1克 味精1克 料酒2克 香油1克 花椒粉2克 小葱2克 | 133 |
| 糖醋鸡片 | 鸡片71.4克 酱黄瓜2.4克 酱姜2.4克 白砂糖4.8克 醋1.9克 酱油1.9克 料酒1克 大葱1.4克 植物油9.5克 香油0.5克 | 68.56 |
| 西芹猪肚 | 猪肚43.8克 西芹10.9克 黄瓜5.5克 辣椒(红、尖)1.1克 盐1.1克 白砂糖2.2克 豆瓣酱13.2克 姜1克 大葱1克 鸡精0.43克 花椒0.43克 醋2.2克 辣椒(红、尖、干)12.1克 植物油7.7克 | 489.01 |
| 黄豆焖鸡 | 童子鸡55.3克 黄豆（鲜）27.8克 淀粉(蚕豆)0.3克 猪油（炼制） 5.1克 白砂糖1.01克 小葱1.52克 姜0.5克 黄酒1.63克 香油1.63克 酱油4.5克 | 179.88 |
| 蒜薹肉丝 | 猪肋条肉（五花肉）44.3克 蒜苔33.3克 姜0.67克 料酒3.3克 甜面酱0.67克 酱油6.7克 盐0.22克 味精0.44克 淀粉(豌豆)1.8克 花生油6.7克 香油2.2克 | 364.49 |
| 爆三样 | 猪肉(瘦)25克 猪肝25克 猪腰子25克 淀粉(蚕豆)3.8克 酱油3.8克 小葱2.5克 醋2.5克 盐1克 大蒜（白皮）2.5克 猪油（炼制）7.5克 味精0.5克 | 176 |
| 培根什锦腐竹 | 腐竹38克 培根38克 辣椒(红、尖、干)1.2克 酱油2.5克 盐1克 料酒1.2克 大葱3.8克 姜1.8克 八角0.6克 淀粉(玉米)3.8克 植物油8.8克 | 407 |
| 宫爆鸡丁 | 鸡78克 花生仁（炸）1.5克 鸡蛋清4克 色拉油5克 盐1克 芡粉0.5克 辣椒(红、尖、干)3.7克 大蒜（白皮）1克 酱油1克 料酒1克 味精0.5克 白砂糖1克 醋1克 香油1克 | 211 |
| 肉片杏鲍菇 | 猪肉61克 杏鲍菇15克 杜仲23克 盐1克 | 151 |
| 酱爆鸡丁 | 鸡胸脯肉45克 鸡蛋清6.7克 淀粉(蚕豆)0.33克 姜汁1.66克 黄酒4.45克 黄酱14克 猪油（炼制）17克 白砂糖11克 香油0.66克 | 152 |
| 肉片凤尾菇 | 猪肋条肉（五花肉）56克 凤尾（鲜）27克 胡萝卜4.2克 青椒4.2克 盐0.7克 胡椒粉0.3克 淀粉(玉米)1.39克 酱油1.39克 猪油（炼制）4.18克 | 90 |
| 鱼香肉丝 | 猪里脊肉50克 竹笋20克 木耳(水发)10克 鸡蛋2克 泡椒2克 大葱1克 姜1克 大蒜（白皮）1克 料酒1克 醋1克 盐1克 酱油1克 白砂糖1克 味精1克 淀粉(豌豆)1克 花生油2克 | 155 |
| 酱爆鸭片 | 鸭70克 大葱14克 黄瓜10克 甜面酱2克 料酒0.7克 植物油2克 | 197 |
| 鱼香鸡丝 | 鸡胸脯肉37.74克 胡萝卜(老)25.16克 香菇(鲜)6.29克 青椒25.2克 大葱0.63克 姜0.63克 白砂糖1.2克 醋1.26克 精盐0.63克 料酒0.7克 鸡蛋白(鸡蛋清)0.3克 淀粉(小麦)0.5克 酱油0.5克 味精0.03克 粟米油2克 辣椒油2克 番茄酱2克 | 93 |
| 香干蒜薹肉丝 | 蒜薹52.26克 豆腐干17.42克 猪肉(瘦17.42克 酱油3.48克 植物油3.48克 盐0.7克 料酒1.74克 姜1.74克 淀粉(豌豆)1.74克 | 150 |
| 茄汁鸡片 | 鸡肉34.52克 番茄酱5.75克 黄酒0.35克 料酒0.23克 白砂糖0.35克 苏打粉0.12克 淀粉(豌豆)0.58克 胡椒粉0.23克 姜0.35克 花生油57.5克 | 213 |
| 孜然鱿鱼花 | 鱿鱼(鲜)66.33克 青椒4.15克 柿子椒4.15克 酱油0.83克 白砂糖1.66克 醋0.83克 盐0.17克 味精0.33克 料酒0.85克 辣椒油1.66克 大蒜（白皮）1.66克 植物油13.3克 孜然8.29克 | 313 |
| 炖肉豆角 | 猪肉53克 四季豆35克 大葱2.6克 姜1.8克 大蒜（白皮）1.8克 料酒2.6克 老抽1.8克 花椒0.4克 胡椒粉0.4克 盐0.9克 | 157 |
| 韭菜香干肉丝 | 韭菜52克 豆腐干17克 猪肉(瘦)17克 酱油3.5克 植物油3.5克 盐0.7克 料酒1.7克 姜1.7克 淀粉(豌豆)1.7克 | 100.3 |
| 大葱炒鸡蛋 | 鸡蛋66克 大葱16.5克 花生油16.5克 盐1克 | 222.2 |
| 青椒土豆肉片 | 猪里脊肉45克 姜0.5克 白糖0.2克 葡萄糖0.42克 豆油0.2克 酱油0.4克 青椒8克 食盐0.2克 土豆50克 | 95 |
| 水煮肉片 | 猪里脊肉150克 白菜50克 鸡蛋30克 胡椒3克 豆瓣酱10克 姜10克 大葱10克 辣椒(红、尖、干)5克 花椒5克 酱油10克 料酒8克 味精5克 盐10克 淀粉(豌豆)10克 植物油50克 | 131 |
| 肉片炒茭白 | 茭白65克 猪肉(瘦)15克 酱油3克 植物油5克 盐1克 味精1克 料酒2克 鸡蛋6克 淀粉(豌豆)1克 大葱1克 姜1克 | 62 |
| 咖喱鸡块 | 鸡62克 洋葱（白皮）7克 土豆（黄皮）20克 咖喱5克 盐1克 花生油2克 淀粉(豌豆)1克 白砂糖1克 料酒1克 | 102 |
| 木须肉 | 猪精肉150克 黄瓜100克 鸡蛋50克 木耳3克 酱油10克 盐3克 白糖2克 | 179 |
| 醋溜木须 | 猪精肉150克 鸡蛋100克 木耳10克 酱油10克 醋 10克 盐3克 白糖5克 | 139 |
| 山西过油肉 | 猪精肉150克 蒜薹100克 木耳5克 圆葱50克 酱油10克 醋 10克 盐3克 白糖5克 | 220 |
| 新疆爆肉片 | 猪精肉150克 圆葱100克 香菜50克 孜然15克 辣椒粉5克 盐5克 | 203 |
| 小炒五花肉 | 去皮五花肉150克 圆葱100克 杭椒40克 酱油10克 盐2克 白糖5克 麻椒油2克 | 300 |
| 青椒肉丝 | 猪精肉150克 青椒100克 红椒50克 面酱5克 酱油10克 盐2克 糖5克 | 120 |
| 菠萝咕噜肉 | 去皮五花肉100克 青椒50克 红椒50克 菠萝50克 番茄酱10克 盐5克 白糖20克 醋15克 | 211 |
| 爆两样 | 猪精肉50克 猪肝100克 圆葱100克 青椒30克 红椒20克 酱油10克 醋5克 盐2克 糖3克 | 250 |
| 新疆爆鸡 | 鸡胸150克 圆葱100克 香菜50克 孜然15克 辣椒面5克 盐3克 鸡精2克 | 175 |
| 辣子鸡丁 | 鸡胸150克 青椒50克 圆葱100克 红椒10克 面酱10克 盐2克 白糖5克 生抽5克 | 184 |
| 炒肝尖 | 猪肝150克 圆葱100克 青椒50克 红椒10克 酱油10克 醋10克 白糖5克 盐2克 | 124 |
| 干煸鱿鱼须 | 鱿鱼须150克 芹菜100克 红椒50克 辣椒段20克 花椒5克 盐5克 糖2克 | 107 |
| 小丸子烩白菜 | 前膀子100克 大白菜200克 水晶粉20克 酱油10克 盐5克 白糖2克 面酱5克 | 131 |
| 酸菜白肉 | 带皮下五花150克 东北酸菜150克 粉条20克 盐10克 鸡粉5克 | 122 |
| 全爆 | 鱿鱼50克 鸡胸50克 鱼豆腐50克 精肉50克 黄瓜100克 盐15克 鸡粉5克 | 230 |
| 回锅肉 | 带皮五花150克 青蒜苗80克 青椒50克 红椒20克 豆瓣酱10克 面酱5克 白糖5克 豆豉5克 | 274 |
| 素菜 | 48 | 香菇油菜 | 油菜心62克 香菇（鲜）23克 料酒1.5克 盐0.7克 味精0.4克 鸡油1.5克 花生油10克 淀粉(豌豆)0.7克 白砂糖0.5克 | 55 |
| 肉末粉丝小白菜 | 小白菜60克 猪肉(肥瘦)30克 粉丝6克 姜1克 盐1.2克 味精0.4克 酱油2克 | 180 |
| 西红柿土豆 | 番茄20g 马铃薯41g 西芹27g 粟米油1.5g 精盐1.36g 鸡精1.36g 大葱0.7g 青椒7g | 75 |
| 炝炒圆白菜 | 圆白菜86克 植物油8.6克 酱油2.9克 油皮1.4克 花椒0.3克 大葱0.9克 | 27.82 |
| 虾干炒西葫 | 西葫芦77.9克 虾皮9.3克 枸杞子9.3克 淀粉(玉米)1.6克 盐0.9克 白砂糖0.6克 鸡精0.3克 | 60.9 |
| 青菜豆腐 | 小白菜39.0克 豆腐(南)57.1克 盐1.3克 油2.6克 | 41.3 |
| 家常豆腐 | 豆腐(北)66.7克 猪肉(肥瘦)9.5克 青蒜4.8克 猪油（炼制）9.5克 料酒2.3克 盐0.67克 豆瓣辣酱4.8克 味精0.19克 香油1.4克 | 213.11 |
| 粉条黄豆芽 | 黄豆芽77.3克 粉丝6.2克 料酒1.5克 酱油2.3克 白砂糖0.3克 大葱2.3克 大蒜（白皮）1.5克 盐0.5克 味精0.3克 淀粉(豌豆)1.5克 香油1.5克 花生油4.6克 | 107.02 |
| 清炒油菜 | 油菜84.3克 芝麻12克 盐0.5克 味精0.2克 花生油3克 | 108 |
| 焦溜豆腐 | 豆腐(北)79.6克 大白菜(小白口)13.3克 酱油2.7克 盐0.5克 黄酒1.3克 淀粉(豌豆)2.7克 | 144 |
| 虾干炒冬瓜 | 冬瓜66.4克 虾干28.5克 大蒜1.9克 精盐0.6克 味精0.4克 花椒0.4克 大葱0.9克 花生油0.9克 | 43 |
| 粉丝小白菜 | 小白菜60克 猪肉(肥瘦)30克 粉丝6克 姜1克 盐1.2克 味精0.4克 酱油2克 | 149 |
| 红烧冬瓜 | 冬瓜89克 甜面酱2.6克 酱油1.7克 淀粉(豌豆)0.88克 大葱1.7克 姜1.4克 味精0.17克 植物油2.6克 | 35 |
| 白灼生菜 | 生菜 91克 黄酒 2.3克 姜汁 0.7克 白砂糖 0.7克 花生油 3.66克 酱油1.15克 | 50 |
| 虾皮小白菜 | 白菜74克 虾皮12.3g 色拉油3.9g 葱9.9g | 41 |
| 葱爆木耳豆腐 | 豆腐80克 木耳(干)8克 金华火腿4.8克 大葱0.8克 姜0.64克 花生油3.2克 精盐0.48克 豌豆淀粉1.6克 | 138 |
| 蒜茸茼蒿 | 茼蒿86克 花生油4.3克 大葱1.7克 姜0.86克 盐0.86克 味精0.34克 白砂糖0.17克 芡粉1.7克 大蒜（白皮）3.44克 香油0.5克 | 26 |
| 米椒肉末芹菜 | 芹菜茎50克 猪肉(瘦)37.5克 花生油1.25克 调料酱油1.25克 豌豆淀粉2.5克 料酒1.25克 大葱1.25克 姜1.25克 精盐1.25克 米椒3.75克 | 100 |
| 炒合菜 | 绿豆芽40.66克 猪肉(瘦)25.41克 粉丝10.2克 韭菜10.2克 菠菜10.2克 盐0.3克 味精0.3克 醋0.3克 花生油2.54克 酱油0.2克 | 105 |
| 蒜蓉菠菜 | 菠菜82.64克 白芝麻8.26克 酱油4.13克 蒜蓉4.13克 盐0.83克 | 48 |
| 素烧茄子 | 茄子66.8克 豆腐干4克 冬笋3.3克 香菜0.4克 腐乳(白)0.4克 姜0.3克 甜面酱0.4克 酱油5.3克 白砂糖0.7克 味精0.4克 料酒0.7克 淀粉(豌豆)2.7克 香油1.3克 植物油13.3克 | 50.4 |
| 蒜蓉炒塔菜 | 乌菜72.6克 蒜蓉7.2克 冬笋7.2克 料酒0.4克 盐0.7克 味精0.4克 花生油11克 姜0.3克 | 121.7 |
| 上汤煨菜胆 | 白菜95.5克 白砂糖0.5克 味精1克 香油0.5克 淀粉(豌豆)0.5克 植物油2克 | 56.2 |
| 辣炒小白菜 | 小白菜78克 红辣椒7.8克 粉丝7.8克 姜1.3克 盐1.6克 味精0.5克 酱油2.6克 | 196.3 |
| 蒜茸快菜 | 快菜86克 青椒5.7克 柿子椒5.7克 大蒜1.4克 大葱1.4克 | 28.7 |
| 芹菜炒辣干 | 水芹菜55克 辣豆腐干37克 植物油5.5克 食盐0.7克 香油0.7克 | 102 |
| 丝瓜洋葱炒鸡蛋 | 鸡蛋36克 丝瓜30克 洋葱16.5克 花生油16.5克 盐1克 | 222.2 |
| 韭菜蘑菇 | 韭菜50克 蘑菇40克 胡麻油6克 盐4克 | 60 |
| 醋溜西葫 | 西葫芦77.9克 虾皮9.3克 枸杞子9.3克 淀粉(玉米)1.6克 盐0.9克 白砂糖0.6克 鸡精0.3克 | 60.9 |
| 炝炒绿豆芽 | 绿豆芽50克 韭菜24.5克 胡萝卜20克 色拉油0.4克 花椒2克 食盐2克 | 30 |
| 醋溜土豆丝 | 土豆300克 青椒20克 醋20克 白糖5克 生抽5克 盐3克 干辣椒段5克 | 91 |
| 土豆辣子 | 土豆250克 青椒40克 红椒10克 面酱10克 酱油10克 盐2克 糖5克 | 87 |
| 地三鲜 | 土豆150克 茄子150克 青椒50克 面酱10克 酱油10克 盐2克 糖5克 | 91 |
| 鱼香茄子 | 茄子250克 青椒30克 红椒20克 豆瓣酱10克 番茄酱5克 醋10克 白糖15克 生抽5克 | 82 |
| 西红柿鸡蛋 | 西红柿200克 鸡蛋100克 青豆30克 番茄酱10克 白糖10克 盐5克 | 87 |
| 西红柿圆白菜 | 西红柿100克 圆白菜200克 生抽10克 白糖3克 盐2克 | 55 |
| 酱爆圆白菜 | 圆白菜300克 去皮花生20克 面酱30 白糖20克 盐2克 | 49 |
| 独面筋 | 面筋200克 黄瓜50克 面酱10 酱油10 白糖5克 盐2克 | 493 |
| 拉皮菠菜 | 菠菜200克 拉皮100克 盐5克 生抽10克 白糖3克 醋3克 | 44 |
| 虾皮冬瓜 | 虾皮20克 冬瓜300克 姜10克 盐5克 鸡粉2克 | 822 |
| 金蒜烧油菜 | 蒜子30克 油菜300克 盐10克 鸡粉2克 | 36 |
| 菠菜鸡蛋 | 菠菜300克 鸡蛋50克 枸杞5克 盐10克 鸡粉2克 | 81 |
| 清炒快菜 | 快菜300克 盐10克 鸡粉5克 | 41 |
| 芹菜香干 | 芹菜200克 胡萝卜50克 香干50克 生抽10克 盐2克 白糖3克 | 138 |
| 虎皮尖椒 | 尖椒300克 蚝油10克 生抽5克 白糖5克 | 75 |
| 醋溜白菜 | 大白菜300克 醋20克 生抽5克 白糖10克 干辣椒5克 盐3克 | 51 |
| 番茄菜花 | 菜花300克 番茄酱5克 生抽10克 盐2克 白糖5克 | 66 |
| 白灼菜心 | 菜心95克 油3克，盐1克，糖1克 | 35 |
| 开胃菜 | 11 | 八宝菠菜 | 菠菜50克 松子仁5克 咸鸭蛋9克 花生仁（生）5克 火腿5克 腰果5克 海蜇皮5克 金糕5克 植物油13.3克 盐0.8克 味精0.2克 白砂糖0.5克 | 81 |
| 老醋木耳 | 木耳(水发)64克 荸荠10.6克 酱油6.4克 白砂糖4.3克 豌豆淀粉1.06克 醋0.2克 花生油11克 | 27 |
| 炝拌青笋 | 莴笋70.9克 胡萝卜23.6克 大葱1.2克 盐0.5克 味精0.2克 植物油3.5克 | 19.58 |
| 香椿苗豆腐 | 豆腐(南)66.0克 香椿26.4克 香油6.6克 盐0.8克 味精0.3克 | 127.75 |
| 大拌时蔬 | 银耳7.4克 木耳7.4克 凉拌汁2.5克 味精0.5克 彩椒0.5个 蒜泥5克 食盐2.5克 黄瓜74.3克 | 17 |
| 四川辣干 | 豆腐干60克 木耳(干)7.5克 冬笋7.5克 大葱3克 姜3克 酱油3克 香菜1.5克 盐0.9克 醋7.5克 胡椒粉3克 香油3克 淀粉(豌豆)0.9克 | 148 |
| 芹菜果仁 | 芹菜茎61克 果仁36克 果仁精盐0.5克 味精0.36克 香油1.4克 醋0.5克 | 300 |
| 酸辣土豆丝 | 土豆（黄皮）77克 青椒11.6克 柿子椒7.75克 胡麻油1.93克 盐1.16克。醋1克 | 122 |
| 黄瓜蛰皮 | 海蜇皮46克 黄瓜31克 青椒2.3克 火腿3.9克 大蒜（白皮）1.5克 白砂糖2.3克 香油3.9克 盐1.5克 酱油3.9克 味精0.3克 醋3克 | 33.2 |
| 榄菜蚕豆 | 蚕豆66克 橄榄菜8克 白砂糖4克 香油6克 盐2.6克 酱油6.6克 味精0.5克 醋5.3克 | 199 |
| 葱香豆腐丝 | 葱10克 豆腐丝85克 盐2克 白砂糖1克 酱油2克 味精1克 | 203 |
| 主食 | 47 | 米饭 | 米饭50克 | 58 |
| 发面饼 | 酵母(鲜)0.3克 小麦粉(标准粉)35.0克 酸奶4.2克 饮用水10.5克 | 121.34 |
| 双色花卷 | 小麦面粉17.5克 南瓜泥4.2克 牛奶5克 酵母粉0.4克 | 61 |
| 戗面馒头 | 小麦面粉49克 碱0.16克 酵母1.2克 | 112 |
| 大饼 | 小麦面粉38克 花生油2.9克 猪油（炼制）8.9克 | 108 |
| 花卷 | 小麦面粉44.84克 大葱2.24克 盐0.6克 碱0.07克 花生油1.12克 酵母1.12克 | 19.1 |
| 火烧 | 黄米面20克 红豆沙20克 酵母3克 白砂糖7克 | 121.5 |
| 素合子 | 小麦面粉22克 粉丝7克 韭菜9克 鸡蛋9克 盐0.2克 猪油（炼制）2克 香油0.1克 胡椒粉0.04克 酱油0.55克 白砂糖0.1克 | 105.5 |
| 干炒牛河 | 河粉29.6克 牛肉（瘦）7.6克 绿豆芽4.7克 大葱2.8克 姜1克 酱油1.9克 淀粉(玉米)1克 老抽0.5克 生0.5克 白砂糖0.5克 盐1克 | 33.69 |
| 肉酱面 | 面条(富强粉)9.4克 牛肉(肥瘦)18.8克 洋葱（白皮）3.8克 芹菜4.7克 胡萝卜4.7克 香菜0.7克 大蒜（白皮）1克 甜面酱3.8克 黄油2.8克 黄酒0.5克 味精0.2克 盐0.3克 花椒粉0.2克 | 87.16 |
| 炒饼 | 饼(标准粉)35克 猪肉(肥瘦)23克 油菜12克 柿子椒12克 姜3.5克 料酒2.3克 盐0.7克 味精0.5克 白砂糖0.5克 植物油9.3克 香油2.3克 | 210 |
| 刀削面 | 小麦面粉72.5克 猪肉(瘦)8.7克 肥膘肉4.3克 大葱1.4克 姜0.7克 黄酱7.2克 花生油5克 | 360 |
| 炒面 | 面条(标准粉)24克 猪肉(瘦)6克 香菇（鲜）2.4克 蘑菇(鲜蘑)4克 绿豆芽6克 韭黄4克 胡椒粉0.15克 酱油2.3克 色拉油0.8克 白砂糖0.7克 淀粉(豌豆)0.7克 | 210 |
| 玉米面发糕 | 玉米面（黄）32.4克 酵母1.08克 白砂糖16.2克 苏打粉0.32克 | 183 |
| 糖三角 | 红糖 20.41克 小麦粉(标准粉) 48.98克 黑芝麻 2.45克 花生油 2.45克 酵母(干) 1.22克 饮用水 24.5克 | 328 |
| 牛肉拉面 | 小麦面粉27.33克 牛肉（瘦）9.11克 白萝卜9.11克 牛肝2.73克 香菜0.46克 青蒜0.46克 花椒0.64克 草果0.09克 桂子0.05克 生姜皮0.09克 植物油0.45克 味精0.05克 盐0.09克 酱油0.36克 胡椒粉0.04克 大葱0.45克 辣椒油0.36克 | 114.8 |
| 烧麦 | 鸡蛋17.27克 虾仁25.9克 小白菜0.43克 辣椒(红、尖、干)0.43克 盐0.17克 黄酒0.86克 味精0.086克 淀粉(玉米)0.086克 大葱0.43克 鸡油4.32克 | 75.6 |
| 韩式炒年糕 | 年糕12克 白菜15克 猪肉(肥瘦5）克 香菇（鲜）2克 虾米2克 辣椒(红、尖)2克 盐1克 白酱油1克 白砂糖1克 白胡椒2克 色拉油2克 大葱2克 | 58.5 |
| 油泼面 | 小麦面粉20克小白菜15克 大葱1克 番茄3克 鸡蛋5克 酱油1克 醋1克 白砂糖0.2克 盐0.3克 味精1克 辣椒粉1克 植物油3克 | 99 |
| 葱油饼 | 面150克 葱花10克 芝麻10克 鸡粉5克 盐10克 | 360 |
| 口袋饼 | 面粉150克 盐10克 | 223 |
| 南瓜鸡蛋饼 | 南瓜50克 面粉50克 糯米粉50克 鸡蛋80克 盐50克 | 340 |
| 包菜虾皮饼 | 面粉200克 包菜20克 虾皮5克 料酒5克 生姜5克 盐3克 鸡精3克 | 195.31 |
| 香甜玉米饼 | 糯米粉50克 玉米粒50克 玉米粉50克 白糖50克 | 214 |
| 胡萝卜豆沙煎饼 | 胡萝卜30克 面粉50克 玉米粉30克 糯米粉20克 红豆沙50克 芝麻20克 | 237.27 |
| 椒盐油酥饼 | 面粉150克 椒盐10克 | 327 |
| 什锦蔬菜煎饼 | 玉米粒50克 胡萝卜20克 生菜10克 鸡蛋30克 面粉50克 芝麻油10克 胡椒粉3克 盐5克 | 213 |
| 红薯鸡蛋 | 红薯20克 鸡蛋70克 面粉50克 白糖50克 | 136 |
| 黄金糯米煎饼 | 糯米50克 面粉50克 鸡蛋70克 火腿肠30克 盐3克 | 266 |
| 洋葱火腿煎饼 | 洋葱10克 火腿20克 面粉80克 鸡蛋70克 盐5克 五香粉3克 | 244 |
| 香煎芋头煎饼 | 芋头50克 鸡蛋70克 面粉50克 盐3克 | 285 |
| 奶香玉米饼 | 玉米粉100克 牛奶80克 白糖30克 | 214 |
| 芝麻酱千层饼 | 面粉100克 芝麻20克 芝麻酱20克 | 359 |
| 葱油椒盐花卷 | 面粉100克 牛奶100克小葱5克 椒盐3克 | 265 |
| 鸡油手抓饼 | 面粉100克 鸡油20克 香葱5克 花椒粉3克 盐3克 | 322 |
| 鸡蛋莜面饼 | 莜面100克 鸡蛋70克 盐3克 芝麻20克 | 205 |
| 蜂蜜馒头 | 面粉100克 猪油10克 蜂蜜20克 牛奶100克 酵母3克 | 280 |
| 酱香肉龙 | 面粉100克 肉馅50克 大葱5克 生姜5克 面酱10克 生抽5克 盐3克 料酒3克 酵母1克 | 238 |
| 芹菜玉米面鸡蛋饼 | 面粉100克 玉米面50克 芹菜叶20克 鸡蛋70克 盐3克 糖10克 花生油5克 花椒粉3克 | 380 |
| 鸡蛋灌饼 | 面粉100克 鸡蛋70克 盐2克 | 192 |
| 开花馒头 | 面粉100克 玉米粉50克 紫薯50克 酵母3克 | 344.78 |
| 千层饼 | 面粉120克 芝麻10克 盐3克 五香粉3克 | 169 |
| 死面卷子 | 面粉120克 盐3克 | 200 |
| 豆渣窝头 | 豆腐渣30克 黄豆面30克 玉米面80克 | 255 |
| 三合面饼子 | 玉米面50克 黄豆面30克 黑豆面30克 | 358 |
| 紫薯花卷 | 紫薯50克 白面80克 酵母3克 | 230 |
| 金丝发糕 | 玉米面80克 白面50克 青红丝10克 白糖5克 | 430 |
| 风味小吃 | 12 | 炸麻团 | 汤圆40克 色拉油8克 芝麻2克 | 211.5 |
| 麻辣烫 | 豆腐(南)33.1克 牛肉(肥瘦)3.3克 青蒜2.5克 大葱1.7克 大蒜（白皮）1.7克 芡粉0.4克 植物油4.2克 辣椒粉0.9克 花椒粉0.9克 盐0.4克 味精0.4克 豆豉0.9克 | 43.65 |
| 凉皮 | 小麦面粉24.1克 菠菜12.0克 酵母0.1克 黄瓜6克 猪肉(瘦)6克 辣椒油0.6克 大蒜（白皮）0.2克 酱油0.2克 陈醋0.6克 盐0.2克 | 104.5 |
| 炸糕 | 小麦面粉14.6克 黄油10.4克 白砂糖4.2克 花生油20.8克 | 348 |
| 红枣粽子 | 糯米1000克 小枣（干）300克 | 164 |
| 煎焖子 | 焖子25克 甘薯粉17克 猪肉(肥瘦)5克 鸡蛋5克 植物油0.7克 胡椒粉0.15克 料酒0.25克 酱油0.2克 白砂糖0.4克 盐0.2克 味精0.2克 姜0.3克 大葱0.5克 五香粉0.2克 | 108 |
| 拌凉皮 | 小麦面粉24.1克 菠菜12.05克 酵母0.12克 黄瓜6.02克 猪肉(瘦)6.02克 辣椒油0.6克 大蒜（白皮）0.18克 酱油0.12克 陈醋0.6克 盐0.18克 | 438 |
| 酸辣肉皮冻 | 猪肉皮37.99克 青豆5.319克 胡萝卜3.8克 酱油0.76克 盐0.23克 味精0.23克 胡椒粉0.12克 大葱0.76克 姜0.38克 大蒜（白皮）0.38克 花椒0.23克 桂皮0.23克 | 325 |
| 豆芽卷饼 | 小麦面粉26.82克 豆芽5.36克 大葱8.58克 色拉油3.22克 白砂糖1.07克 盐0.32克 姜0.32克 酱油2.15克 料酒2.15克 | 181.8 |
| 酸辣粉 | 甘薯粉39.66克 白矾0.23克 大豆1.17克 芽菜1.56克 芹菜1.17克 香菜0.78克 牛肉（瘦）1.94克 醋1.94克 辣椒油1.17克 酱油0.39克 味精0.07克 | 152.3 |
| 驴打滚 | 糯米粉25克 豆馅10克 水10克 黄豆粉5克 | 99 |
| 蒜汁漏鱼 | 草鱼30克 青椒3克 洋葱（白皮）8克 江米酒2克 大葱1克 姜0.8克 酱油1克 白砂糖2克 醋1.5克 盐0.2克 香油0.2克 淀粉(玉米)1克 植物油2克 | 60 |
| 面点 | 6 | 水饺 | 小麦面粉25克 猪肉(瘦)15克 韭菜9克 酱油0.2克 味精0.1克 盐0.1克 香油0.1克 | 105.5 |
| 西葫锅贴 | 小麦面粉17.5克 猪肉(肥瘦)17.5克 西葫14克 姜0.3克 大葱0.3克 盐0.2克 酱油0.2克 | 1911.59 |
| 玉米饼 | 玉米面（黄）21.6克 小麦面粉8.1克 黄豆粉3.2克 鸡蛋5.4克 白砂糖8.1克 炼乳（甜，罐头）3.2克 泡打粉0.3克 | 165 |
| 蒸饺 | 韭菜22.73克 粉丝7.576克 虾皮3.03克 猪油（炼制）3.79克 香油3.79克 小麦面粉7.58克 甜面酱0.76克 盐0.38克 味精0.15克 花椒粉0.23克 | 109 |
| 锅贴 | 小麦面粉20.49克 洋葱（白皮）3.42克 韭黄10.24克 猪肉(肥瘦)13.66克 盐0.21克 胡椒粉0.14克 香油0.14克 植物油1.71克 | 131.8 |
| 小笼包 | 小麦面粉20克 猪肉(肥瘦)20克 姜1.5克 盐0.8克 味精0.4克 白砂糖0.5克 酱油2克 料酒1.2克 香油3克 碱0.1克 酵母1.5克 | 103 |
| 田园粗粮 | 10 | 蒸山芋 | 红薯500克 | 50 |
| 煮花生 | 花生（生）45.6克 盐3克 花椒0.45克 八角0.45克 肉豆蔻0.45克 姜0.3克 | 201 |
| 蒸玉米 | 玉米50克 | 56 |
| 蒸老南瓜 | 老南瓜50克 | 11 |
| 蒸小芋头 | 芋头50克 | 40 |
| 蒸胡萝卜 | 胡萝卜（老）(50克，可食部分48克) | 19 |
| 蒸紫薯 | 紫薯50克 | 189 |
| 煮毛豆 | 毛豆47.35克 大葱0.95克 姜0.95克 盐0.76克 | 58.8 |
| 山芋 | 甘薯50克 | 28.5 |
| 蒸香芋 | 芋头50克 | 40 |
| 果饮 | 1 | 应季水果或酸奶 | 1盒酸奶(250.0毫升) | 180 |
| 合计 | 215 |  |  |  |
| 备注 | 主食、小吃、面点按每份50克计算，其余按每份100克计算。实际就餐时我司按成人每日单餐摄取卡路里制定餐量。 | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 代谢病医院医护人员自助餐晚餐食谱明细表 | | | | |
| 品类 | 数量 | 品种 | 投料标准（份） | 能量(千卡） |
| 主荤 | 44 | 东坡肉 | 猪肋条肉（五花肉）90克 白砂糖6克 大葱1.1克 姜0.9克 料酒1克 酱油0.9克 | 550 |
| 酸辣炸鱼排 | 草鱼80克 面包屑5克 鸡蛋5克 小麦面粉1克 花生油5克 盐0.8克 味精0.5克 料酒0.5克 胡椒粉0.5克 醋辣椒0.5克 | 160 |
| 白汆丸子 | 猪肉(肥瘦)78.48克 油菜心2.245克 鸡蛋11.2克 盐1.79克 味精0.67克 料酒0.67克 淀粉(玉米)2.24克 大葱1.12克 姜1.12克 | 95 |
| 干烧鲫鱼 | 鲫鱼61.43克 猪腿肉8.929克 江米酒8.93克 豆瓣酱1.79克 酱油1.79克 泡椒1.97克 黄酒1.79克 淀粉(豌豆)1.79克 大葱1.79克 姜0.89克 白砂糖0.89克 花生油2克 盐0.3克 味精0.3克 醋0.3克 猪油（炼制）3克 香油1克 | 200 |
| 香烤卤鸭 | 鸭78克 小麦面粉14克 大葱6克 香油0.1克 麦芽糖0.3克 甜面酱0.8克 | 244 |
| 豉椒鸡球 | 鸡胸脯肉33克 口蘑12克 油菜心13克 鸡蛋16克 淀粉(玉米)8克 葱汁0.8克 姜汁0.8克 盐0.6克 味精0.1克 香油1.6克 猪油（炼制）12克 | 250 |
| 香菇炖小鸡 | 童子鸡90克 松蘑(干)9克 大葱1.2克 姜1.2克 香叶0.24克 八角0.6克 辣椒(红、尖、干)1.2克 料酒1.2克 白砂糖0.6克 鸡精0.24克 酱油0.4克 盐0.36克 植物油3.6克 | 159 |
| 黄焖两样 | 牛腩40克 面筋30克 香油10克 淀粉(玉米)6克 料酒2克 酱油5克 味精0.6克 大葱5克 大蒜（白皮）3克 姜3克 八角0.4克 盐0.4克 | 312.5 |
| 红烧罗非鱼 | 罗非鱼61.54克 大葱2.051克 姜2.051克 大蒜1.54克 酱油2.05克 精盐1.03克 绵白糖1克 鸡精5.0克 辣椒(红，尖，干)10.0克 胡椒粉5.0克 花椒0.6克 八角0.6克 料酒2.05克 饮用水2.05克 醋5.13克 花生油3.08克 | 99 |
| 红烧带鱼 | 带鱼89.29克 大葱1.429克 姜0.54克 盐0.54克 料酒0.71克 白砂糖0.89克 醋1.25克 植物油5.36克 | 175 |
| 清炖牛肉丸子 | 牛肉(后腿)56克 白菜33克 木耳(水发)1.1克 香菜1.1克 猪油（炼制）4.4克 盐1.6克 芡粉1.6克 碱0.1克 | 182.3 |
| 海带节排骨 | 猪排骨(大排)58克 海带(鲜)35克 料酒1.2克 大葱1.2克 姜1.2克 盐0.4克 味精0.3克 鸡精0.3克 白砂糖0.4克 香油1.2克 | 200.6 |
| 糖醋鸡排 | 鸡胸脯肉70克 辅料 鸡蛋15克 牛奶5克 小麦面粉2克 调料 胡椒粉3克 醋2克 盐1克 植物油2克 | 218 |
| 红烧肉 | 带皮下五花 300克 土豆 100克 大葱 100克 大葱 3克 生姜 3克 酱油 5克 白糖 3克 盐 3克 大料 2克 香叶 1克 | 470 |
| 梅菜扣肉 | 带皮下五花 300克 梅干菜 50克 大葱 3克 生姜 3克 生抽 5克 老抽 1克 糖 3克 腐乳 2克 大料粉 1克 | 463 |
| 黄芥末蒸五花 | 带皮下五花 300克 糯米 50克 大葱 3克 生姜 3克 黄芥末酱 5克 米酒 5克 香草蒜辣酱 5克 盐 2克 | 480 |
| 泡菜五花肉 | 带皮下五花 300克 韩式泡菜 100 叶生菜 50克 大葱 3克 韩式辣酱 5克 糖 3克 韩式酱油 2克 | 129 |
| 栗子竹笋焖五花腩 | 带皮下五花 250克 春笋 50克 板栗 50克 大蒜 20克 酱油 5克 老抽 1克 冰糖 10克 | 390 |
| 秘制叉烧肉 | 梅子肉 300克 大葱 3克 生姜 3克 叉烧酱 20克 蚝油 10克 麦芽糖 5克 玫瑰露酒 3克 | 279 |
| 红烧排骨 | 肋排 300克 大葱 3克 生姜 3克 酱油 5克 老抽 1克 冰糖 10克 盐 2克 | 270 |
| 叉烧排骨 | 肋排 300克 大葱 3克 生姜 3克 叉烧酱 20克 蚝油 10克 麦芽糖 5克 玫瑰露酒 3克 | 180 |
| 清炖排骨 | 猪胫骨 250克 冬瓜 100克 大葱 3克 生姜 3克 盐 10克 鸡精 5克 料酒 5克 | 185 |
| 红烧猪蹄 | 猪蹄 500克 大葱 3克 生姜 3克 酱油 5克 老抽 1克 冰糖 10克 盐 2克 | 242 |
| 酱烧鸡腿 | 五连腿 200克 大葱 3克 生姜 3克 酱油 5克 老抽 1克 冰糖 5克 盐 2克 面酱 2克 | 182 |
| 香酥鸡腿 | 琵琶腿 200克 大葱 3克 生姜 3克 盐焗鸡粉 10克 料酒 5克 盐 5克 白糖 2克 | 200 |
| 黑胡椒烤生腿排 | 腿排 200克 大葱 3克 生姜 3克 黑胡椒 5克 蚝油 10克 生抽 5克 白糖 5克 料酒 5克 | 124 |
| 新疆大盘鸡 | 大板腿 200克 土豆 50克 胡萝卜 50克 圆葱 30克 面片 50克 酱油 10克 料酒 3克 干辣椒 2克 白糖 3克 盐 2克 | 122 |
| 咖喱鸡 | 大板腿 250克 土豆 50克 胡萝卜 50克 圆葱 30克 咖喱粉 5克 牛奶 5克 生抽 5克 盐 2克 | 133 |
| 南京盐水鸭 | 桃谷鸭 300克 大葱 3克 生姜 3克 五香料 5克 盐 20克 花雕酒 10克 | 215 |
| 红烧鸭腿 | 鸭腿 250克 大葱 3克 生姜 3克 酱油 5克 老抽 1克 冰糖 5克 盐 2克 面酱 2克 | 208 |
| 炭烤鸭胸 | 带皮鸭胸 300克 大葱 3克 生姜 3克 黑胡椒 5克 蚝油 10克 生抽 5克 白糖 5克 料酒 5克 | 210 |
| 黄焖羊脖 | 羊脖子300克 大葱 3克 生姜 3克 面酱 20克 花椒 2克 盐 5克 白糖 1克 | 225 |
| 葱爆羊肉 | 羊后腿 200克 大葱 150克 面酱 10克 酱油 5克 胡椒粉 2克 盐 1克 醋 1克 | 219 |
| 红烧丸子 | 前膀子 150克 香菇 10克 南齐 10克 大葱 2克 生姜 2克 料酒 5克 面酱 3克 酱油5克 盐 2克 | 145 |
| 水晶丸子 | 前膀子 150克 糯米 100克 大葱 2克 生姜 2克 料酒 5克 生抽 5克 盐 2克 香油 1克 | 116 |
| 清炖牛肉 | 牛肋条 300克 大葱 3克 生姜 3克 面酱 20克 大料 3克 香叶 3克 盐 5克 白糖 2克 | 162 |
| 红烩牛肉 | 牛肋条 200克 土豆 50克 胡萝卜 30克 西红柿 30克 圆葱 20克 番茄酱10克 酱油 5克 白糖 5克 盐 2克 | 116.3 |
| 萝卜牛腩 | 牛腩 200克 白萝卜 100克 大葱 3克 生姜 3克 生抽 10克 老抽 3克 盐 5克 糖 2克 | 156 |
| 红烧目鱼 | 目鱼 200克 大葱 5克 生姜 5克 大蒜 5克 酱油 10克 醋 10克 白糖 5克 盐 3克 | 144 |
| 糖醋鲫头鱼 | 鲫头鱼 300克 大葱 10克 大蒜 10克 酱油 5克 醋 15克 白糖 15克 盐 5克 | 130 |
| 黄瓜炒虾仁 | 大虾仁 150克 黄瓜 100克 胡萝卜 50克 盐 5克 鸡粉 2克 料酒 3克 | 87 |
| 椒盐虾 | 养殖虾 300克 青椒 5克 红椒 5克 料酒 5克 淮盐 10克 | 148 |
| 干烧虾仁 | 大虾仁 200克 去皮花生 50克 大葱 50克 白糖 10克 醋 5克 盐 3克 | 94 |
| 南乳松肉 | 猪肉(肋条肉) 85克 酱油 1克 腐乳(红) 2克 黄酒 1.5克 白砂糖 1.5克 花椒 0.6克 八角 0.7克 大蒜 0.7克 花生油 5克 豌豆淀粉 2克 | 364 |
| 次荤 | 43 | 肉片炒豆角 | 猪肋条肉（五花肉）44克、四季豆33克、大葱0.66克 姜0.66克 料酒4克 酱油6克 甜面酱0.66克 盐0.44克 味精0.44克 淀粉(豌豆)1.8克 花生油6.6克 香油2.2克 | 122 |
| 菠萝鸡片 | 鸡胸脯肉40克 菠萝28克 鸡蛋清10克 辣椒(红、尖)20克 淀粉(玉米)2克 | 113 |
| 腊肉荷兰豆 | 荷兰豆68克 腊肉(生)27克 大蒜0.7克 料酒0.7克 味精0.7克 花生油3.4克 豌豆淀粉0.3克 | 188 |
| 八珍豆腐 | 豆腐(南)65克 柿子椒2克 牛蹄筋(泡发)4克 叉烧肉4克 鸡胸脯肉5克 虾仁2克 鱿鱼(鲜)1.5克 胡萝卜1.5克 鸡蛋清4克 白牛肝菌(干)2克 姜1克 大葱1.5克 大蒜（白皮）0.5克 料酒2克 生抽1克 蚝油1.5克 盐0.75克 胡椒粉0.5克 香油0.2克 | 81 |
| 鱼香鸡丝 | 鸡胸脯肉37.74克 胡萝卜(老)25.16克 香菇(鲜)6.29克 青椒25.2克 大葱0.63克 姜0.63克 白砂糖1.2克 醋1.26克 精盐0.63克 料酒0.7克 鸡蛋白(鸡蛋清)0.3克 淀粉(小麦)0.5克 酱油0.5克 味精0.03克 粟米油2克 辣椒油2克 番茄酱2克 | 93 |
| 孜然鸭丁 | 鸭肉52.26克 鸡蛋清5.226克 色拉油17.4克 淀粉(玉米)6.98克 孜然3.48克 料酒1.74克 白砂糖10.5克 糖色0.7克 盐1.74克 | 238 |
| 烧三丝 | 海参100克 里脊肉13.79克 笋丝干27.59克 高汤29.59克 葱花0.69克 盐0.69克 水淀粉 0.69克 生抽0.69克 糖0.41克 老抽0.28克 | 148 |
| 八珍千页豆腐 | 千叶豆腐60克 海参2克 鸡胸脯肉2克 冬笋2克 鲍鱼2克 青鱼2克 香菇（鲜）2克 白菜3.5克 泡椒0.6克 姜0.6克 大葱1.8克 大蒜（白皮）1克 酱油0.2克 白砂糖1克 料酒0.6克 鸡精0.4克 淀粉(玉米)0.6克 醋0.6克 盐0.2克 植物油9克 | 89 |
| 家常肉片 | 猪里脊肉59克 木耳(干)20克 辣椒(红、尖)4克 油菜心6克 大葱1克 姜0.6克 酱油1.6克 花生油5克 盐1克 料酒0.6克 淀粉(豌豆)2克 | 188 |
| 糖醋里脊 | 牛里脊肉37克 盐0.5克 酱油1克 醋5克 白砂糖18克 大葱0.5克 姜0.5克 大蒜（白皮）1克 鸡蛋13克 淀粉(豌豆)7克 小麦面粉1.8克 味精0.2克 花生油13克 | 300 |
| 肉末烧海带 | 海带(鲜)70克 猪肉(肥瘦)8.5克 料酒3.5克 味精2.5克 白砂糖2克 酱油2克 大葱0.9克 姜0.5克 色拉油8.5克 盐2.5克 | 129 |
| 酱爆鸡丁 | 鸡胸脯肉60克 鸡蛋清5克 淀粉(蚕豆)1.5克 姜汁1.2克 黄酒3克 黄酱10克 猪油（炼制）12克 白砂糖8克 香油6克 | 152 |
| 肉片烧白菜 | 蘑菇60克 大白菜16克 水淀粉0.8克 猪肉16克 生抽0.8克 白糖0.48克 色拉油0.48克 糖1.5克 葱3.2克 蒜1.6克 食盐0.48克 | 70 |
| 香干蒜薹肉丝 | 蒜薹52.26克 豆腐干17.42克 猪肉(瘦17.42克 酱油3.48克 植物油3.48克 盐0.7克 料酒1.74克 姜1.74克 淀粉(豌豆)1.74克 | 150 |
| 茄汁鸡片 | 鸡肉34.52克 番茄酱5.75克 黄酒0.35克 料酒0.23克 白砂糖0.35克 苏打粉0.12克 淀粉(豌豆)0.58克 胡椒粉0.23克 姜0.35克 花生油57.5克 | 213 |
| 孜然鱿鱼花 | 鱿鱼(鲜)66.33克 青椒4.15克 柿子椒4.15克 酱油0.83克 白砂糖1.66克 醋0.83克 盐0.17克 味精0.33克 料酒0.85克 辣椒油1.66克 大蒜（白皮）1.66克 植物油13.3克 孜然8.29克 | 313 |
| 醋溜苜蓿 | 苜蓿18克 克猪肉(瘦) 18克 鸡蛋 37克 鸡蛋白（鸡蛋清） 2.5克 大葱 2.5克 姜 0.7克 醋5克 精盐 1.2克 饮用水 12克 花生油 1克 | 81.1 |
| 肉丁旱萝卜 | 旱萝卜（嫩） 55克 猪肉(瘦) 20 克调料酱油 2.8克 酱油 1.3克 白砂糖 5.5克 麦芽糖 1.3克 味精 0.1克 料酒 1.7克 豌豆淀粉 2.1克 猪油(炼) 4.1克 花生油 7克 | 147.4 |
| 霉干菜烧鸡 | 鸡40克 霉干菜16克 栗子（鲜）40克 酱油0.4克 白砂糖0.4克 料酒0.4克 大葱0.4克 姜0.4克 植物油1.6克 | 143.48 |
| 火腿蛋羹 | 鸡蛋 37.5克 雨润风味火腿 50克 太仓肉松12.5克 | 818.4 |
| 孜然鸭片 | 鸭肉73克 孜然1.5克 泡椒3克 酱油1克 白砂糖2克 醋2克 大蒜（白皮）1.6克 味精1克 盐1克 葱白2.5克 淀粉(玉米)1.5克 香油1克 苏打粉2克 植物油5克 | 238 |
| 青椒小炒肉 | 肉(瘦)65克 青椒20克 鸡蛋清5克 盐3克 料酒5克 猪油（炼制）1克 淀粉(蚕豆)1克 | 95 |
| 干锅鸡 | 鸡肉60克 芹菜10克 调料 辣椒(红、尖、干)5克 花椒1克 豆豉1.5克 五香粉1克 豆瓣5克 姜3克 大葱4克 猪油（炼制）5克 味精1克 鸡精1克 白砂糖1克 料酒1.5克 香油2克 盐1克 | 133 |
| 木须肉 | 猪精肉150克 黄瓜100克 鸡蛋50克 木耳3克 酱油10克 盐3克 白糖2克 | 179 |
| 醋溜木须 | 猪精肉150克 鸡蛋100克 木耳10克 酱油10克 醋 10克 盐3克 白糖5克 | 139 |
| 山西过油肉 | 猪精肉150克 蒜薹100克 木耳5克 圆葱50克 酱油10克 醋 10克 盐3克 白糖5克 | 220 |
| 新疆爆肉片 | 猪精肉150克 圆葱100克 香菜50克 孜然15克 辣椒粉5克 盐5克 | 203 |
| 小炒五花肉 | 去皮五花肉150克 圆葱100克 杭椒40克 酱油10克 盐2克 白糖5克 麻椒油2克 | 300 |
| 青椒肉丝 | 猪精肉150克 青椒100克 红椒50克 面酱5克 酱油10克 盐2克 糖5克 | 120 |
| 菠萝咕噜肉 | 去皮五花肉100克 青椒50克 红椒50克 菠萝50克 番茄酱10克 盐5克 白糖20克 醋15克 | 211 |
| 爆两样 | 猪精肉50克 猪肝100克 圆葱100克 青椒30克 红椒20克 酱油10克 醋5克 盐2克 糖3克 | 250 |
| 水煮肉片 | 猪精肉150克 球生菜150克 酱油5克 盐2克 糖3克 辣椒碎5克 | 131 |
| 宫爆鸡丁 | 鸡胸200克 去皮花生50克 大葱50克 豆瓣酱5克 醋15克 盐5克 糖15克 生抽2克 | 211 |
| 新疆爆鸡 | 鸡胸150克 圆葱100克 香菜50克 孜然15克 辣椒面5克 盐3克 鸡精2克 | 175 |
| 辣子鸡丁 | 鸡胸150克 青椒50克 圆葱100克 红椒10克 面酱10克 盐2克 白糖5克 生抽5克 | 184 |
| 炒肝尖 | 猪肝150克 圆葱100克 青椒50克 红椒10克 酱油10克 醋10克 白糖5克 盐2克 | 124 |
| 干煸鱿鱼须 | 鱿鱼须150克 芹菜100克 红椒50克 辣椒段20克 花椒5克 盐5克 糖2克 | 107 |
| 酱爆鸭片 | 去皮鸭胸150克 土豆150克 香葱5克 面酱20克 生抽2克 白糖10克 盐1克 | 197 |
| 小丸子烩白菜 | 前膀子100克 大白菜200克 水晶粉20克 酱油10克 盐5克 白糖2克 面酱5克 | 131 |
| 酸菜白肉 | 带皮下五花150克 东北酸菜150克 粉条20克 盐10克 鸡粉5克 | 122 |
| 全爆 | 鱿鱼50克 鸡胸50克 鱼豆腐50克 精肉50克 黄瓜100克 盐15克 鸡粉5克 | 230 |
| 回锅肉 | 带皮五花150克 青蒜苗80克 青椒50克 红椒20克 豆瓣酱10克 面酱5克 白糖5克 豆豉5克 | 274 |
| 蚝油三鲜 | 土豆（黄皮）35克 茄子(绿皮)30克 青椒20克 色拉油10克 耗油1克 白砂糖1克 盐1克 大葱1克 大蒜（白皮）1克 芡粉1克 | 91 |
| 素菜 | 56 | 糖醋藕片 | 莲藕78克 白砂糖16克 醋6克 | 116 |
| 彩椒笋片 | 辣椒(红、尖、干)65克 植物油11克 酱油3克 料酒7克 淀粉(玉米)3克 盐2.5克 味精2.5克 大葱3克 姜汁3克 | 23 |
| 清炒油菜 | 油菜心83克 虾米8克 植物油5克 盐1克 味精0.6克 大葱1.6克 姜1克 | 25 |
| 荷香薯块 | 甘薯38克 火腿肠25克 荷叶7克 粳米7克 葡萄干3克 糯米(紫)50克 植物油15克 酱油5克 白砂糖3克 胡椒粉2克 五香粉2克 | 140 |
| 青椒土豆丝 | 土豆（黄皮）76克 青椒12克 辣椒(绿、尖)6克 盐0.9克 味精0.3克 色拉油4.5克 辣椒(红、尖、干)3克 | 87 |
| 鸡蛋菜花 | 鸡蛋29克 菜花58克 盐0.5克 料酒2.9克 大葱1克 姜0.3克 味精0.3克 香油1克 植物油8克 | 100 |
| 酸辣土豆丝 | 土豆（黄皮）77克 青椒11.6克 柿子椒7.75克 胡麻油1.93克 盐1.16克 醋1克 | 122 |
| 西葫鸡蛋炒腐竹 | 西葫42.02克 鸡蛋31.51克 腐竹 16.8克 盐0.84克 味精0.42克 大葱2.1克 植物油6.3克 | 150 |
| 海米冬瓜 | 冬瓜86.51克 虾米2.56克 料酒0.87克 盐0.87克 淀粉(豌豆)0.87克 大葱0.87克 姜0.52克 香菜1073克 植物油5.19克 | 36 |
| 鱼香脆皮豆腐 | 咸鱼12.31克 猪肉(肥瘦)38.46克 面粉7.69克 豆腐(北)38.5克 姜1.54克 大蒜（白皮）1.54克 | 280 |
| 清炒菠菜 | 菠菜91.24克 色拉油5.474克 酱油1.82克 白砂糖0.91克 盐0.36克 味精0.18克 | 28 |
| 素丸子 | 胡萝卜12克 豆腐(北)24克 莲藕8克 盐0.02克 味精0.01克 姜0.01克 淀粉(豌豆)0.06克 椒盐0.02克 色拉油4克 | 70 |
| 香菇油菜 | 油菜心61克 香菇（鲜）23克 料酒1.5克 盐0.8克 味精0.5克 鸡油1.5克 花生油10克 淀粉(豌豆)0.8克 白砂糖0.5克 | 114 |
| 烧茄子 | 茄子(紫皮、长)85克 植物油5克 酱油4克 味精0.8克 盐0.8克 淀粉(豌豆)1.7克 大葱0.8克 姜0.8克 大蒜（白皮）0.8克 | 28 |
| 辣炒什锦快菜 | 快菜33克 粉丝6.5克 海带(鲜)6.5克 胡萝卜6.5克 竹笋11克 香干6.5克 芹菜11克 莴笋6.5克 洋葱（白皮）6.5克 盐0.6克 味精0.2克 白砂糖0.6克 胡麻油1克 辣椒油1克 香油1克 酱油0.6克 | 81 |
| 酱爆圆白菜 | 圆白菜85克 植物油8.5克 酱油2.8克 油皮1.4克 花椒0.3克 大葱0.8克 | 28 |
| 虾皮炒冬瓜 | 冬瓜66克 虾皮28克 大蒜1.8克 精盐0.5克 味精0.4克 花椒0.4克 大葱0.9克 花生油0.9克 | 43 |
| 醋溜大白菜 | 白菜75克 醋4克 酱油1.6克 盐1.2克 花椒1.5克 大葱7.5克 姜7.5克 植物油12克 味精0.3克 淀粉(豌豆)7.5克 | 51 |
| 干煸豆角 | 豆角60克 猪肉馅10克 食用油6克 干辣椒2克 生抽2克 色拉油2克 花椒2克 糖1.2克 葱1克 辣酱3克 食盐2克 | 91 |
| 炒三丁 | 羊里脊52克 冬笋17克 芹菜17克 鸡蛋清50克 姜0.85克 大葱0.85克 大蒜（白皮）0.85克 料酒0.85克 味精0.35克 盐0.5克 香油0.5克 植物油2.6克 | 150.75 |
| 尖椒豆皮 | 豆皮 50克 青椒 8克 大葱 0.8克 姜 0.8克 料酒 16克 酱油 2.5克 精盐 0.5克 味精 0.32克 白砂糖 0.25克 豌豆淀粉 1.2克 猪油(炼) 3.2克饮用水 32克 | 109 |
| 鱼香土豆条 | 土豆（黄皮）50克 花生20克 猪肉(瘦)9.5克 酸白菜5克 辣椒(红、尖)2.5克 植物油2.6克 大葱0.65克 姜0.65克 大蒜（白皮）0.65克 豆瓣辣酱13克 酱油13克 鸡精0.26克 白砂糖0.78克 醋1.3克 香油0.26克 | 155 |
| 炝炒绿豆芽 | 绿豆芽50克 韭菜24.5克 胡萝卜20克 色拉油0.4克 花椒2克 食盐2克 | 30 |
| 米椒肉末芹菜 | 芹菜茎50克 猪肉(瘦)37.5克 花生油1.25克 调料酱油1.25克 豌豆淀粉2.5克 料酒1.25克 大葱1.25克 姜1.25克 精盐1.25克 米椒3.75克 | 100 |
| 蒜蓉菠菜 | 菠菜82.64克 白芝麻8.26克 酱油4.13克 蒜蓉4.13克 盐0.83克 | 48 |
| 韭菜香干肉丝 | 猪肉47.08克 韭菜18.83克 豆腐干18.83克 植物油9.42克 香油.94克 盐0.75克 味精0.38克 啤酒1.88克 老抽0.94克 淀粉(玉米)0.94克 辣椒(红、尖、干)0.1克 姜0.1克 大蒜（白皮)0.1克 | 200 |
| 虾皮小白菜 | 小白菜80.43克 虾皮 13.4克 姜1.34克 盐1.61克 味精0.54克 酱油2.68克 | 42 |
| 红烧冬瓜 | 冬瓜88.65克 甜面酱2.66克 酱油1.77克 淀粉(豌豆)0.89克 大葱1.77克 姜1.42克 味精0.18克 植物油2.66克 | 35 |
| 麻辣豆腐 | 豆腐(北)65克 猪肉(肥瘦)9克 冬笋4.7克 大蒜（白皮）4.7克 猪油（炼制）5.6克 豆瓣辣酱4.7克 盐0.6克 酱油2.3克 味精0.2克 花椒粉0.1克 香油1.4克 淀粉(豌豆)0.7克 | 127.48 |
| 上汤娃娃菜 | 娃娃菜75克 松花蛋（鸭蛋）12.5克 青椒5克 柿子椒5克 大蒜（白皮）1.25克 大葱1.25克 | 11.17 |
| 蒜香土豆丝 | 土豆（黄皮）88克 大蒜1.5克 大葱1.5克 盐0.9克 味精0.6克 香醋1.5克 花生油4.4克 香油1.5克 | 53.65 |
| 蒜茸快菜 | 快菜86克 青椒5.7克 柿子椒5.7克 大蒜1.4克 大葱1.4克 | 28.8 |
| 有机菜花 | 菜花92克 香油3克 盐0.6克 味精0.6克 花椒0.9克 花生油3克 | 11.53 |
| 蒜苗炒凤尾菇 | 凤尾菇59克 蒜苗30克 姜2克 葱白2克 香油2克 盐2克 | 70 |
| 海米油菜 | 油菜心85克 料酒1.5克 盐0.7克 味精0.4克 鸡油1.5克 花生油10克 淀粉(豌豆)0.7克 白砂糖0.5克 | 55 |
| 小白菜豆泡 | 小白菜55克 油豆皮35克花生油5克 盐1克 酱油2克 白砂糖1克 味精1克 | 94 |
| 醋溜土豆丝 | 土豆300克 青椒20克 醋20克 白糖5克 生抽5克 盐3克 干辣椒段5克 | 91 |
| 土豆辣子 | 土豆250克 青椒40克 红椒10克 面酱10克 酱油10克 盐2克 糖5克 | 87 |
| 地三鲜 | 土豆150克 茄子150克 青椒50克 面酱10克 酱油10克 盐2克 糖5克 | 91 |
| 鱼香茄子 | 茄子250克 青椒30克 红椒20克 豆瓣酱10克 番茄酱5克 醋10克 白糖15克 生抽5克 | 82 |
| 西红柿鸡蛋 | 西红柿200克 鸡蛋100克 青豆30克 番茄酱10克 白糖10克 盐5克 | 87 |
| 西红柿圆白菜 | 西红柿100克 圆白菜200克 生抽10克 白糖3克 盐2克 | 55 |
| 独面筋 | 面筋200克 黄瓜50克 面酱10 酱油10 白糖5克 盐2克 | 493 |
| 拉皮菠菜 | 菠菜200克 拉皮100克 盐5克 生抽10克 白糖3克 醋3克 | 44 |
| 麻婆豆腐 | 卤水豆腐300克 精肉末10克 香葱10克 豆瓣酱10克 豆豉2克 生抽5克 白糖5克 花椒面3克 | 133 |
| 家常豆腐 | 卤水豆腐200克 黄瓜50克 胡萝卜50克 木耳5克 豆瓣酱5克 蚝油5克 白糖5克 生抽5克 | 213.11 |
| 虾皮冬瓜 | 虾皮20克 冬瓜300克 姜10克 盐5克 鸡粉2克 | 82 |
| 金蒜烧油菜 | 蒜子30克 油菜300克 盐10克 鸡粉2克 | 36 |
| 菠菜鸡蛋 | 菠菜300克 鸡蛋50克 枸杞5克 盐10克 鸡粉2克 | 81 |
| 清炒快菜 | 快菜300克 盐10克 鸡粉5克 | 41 |
| 芹菜香干 | 芹菜200克 胡萝卜50克 香干50克 生抽10克 盐2克 白糖3克 | 138 |
| 虎皮尖椒 | 尖椒300克 蚝油10克 生抽5克 白糖5克 | 75 |
| 醋溜白菜 | 大白菜300克 醋20克 生抽5克 白糖10克 干辣椒5克 盐3克 | 51 |
| 番茄菜花 | 菜花300克 番茄酱5克 生抽10克 盐2克 白糖5克 | 66 |
| 炒合菜 | 豆芽菜100克 胡萝卜50克 香干50克 鸡蛋50克 韭菜50克 盐10克 鸡粉5克 | 105 |
| 酸辣豆腐 | 豆腐(南)60克 牛肉（瘦）10克 洋葱（白皮）3克 木耳(水发)3克 冬笋3克 番茄5克 黄瓜3克 盐1克 醋1.5克 辣椒油1克 酱油1克 胡椒粉1克 料酒2克 淀粉(玉米)3克 植物油3克 | 117 |
| 开胃菜 | 14 | 尖椒拌菜心 | 菜心83克 尖椒4克 花椒1.25克 酱油2克 玉米淀粉1.7克 精盐1.25克 花生油6.25克 | 148 |
| 蒜苗拌豆腐 | 豆腐(北)75克 青蒜18克 花生油4克 盐0.6克 味精0.5克 香油1.85克 | 68 |
| 拌凉粉 | 小麦面粉24.1克 菠菜12.05克 酵母0.12克 黄瓜6.02克 猪肉(瘦)6.02克 辣椒油0.6克 大蒜（白皮）0.18克 酱油0.12克 陈醋0.6克 盐0.18克 | 438 |
| 生菜沙拉 | 生菜44.74克 番茄17.9克 黄瓜13.4克 青椒6.71克 洋葱（白皮）6.71克 色拉油3.36克 盐0.45克 柠檬汁4.47克 蜂蜜2.24克 | 72 |
| 老虎菜 | 辣椒(青、尖)30克 黄瓜30克 香菜15克 大葱15克 香油5克 酱油1.5克 盐1克 味精0.6克 | 64 |
| 什锦菜 | 苤蓝13克 黄瓜4克 冬笋8克 四季豆4克 豇豆4克 胡萝卜4克 花生仁（生）17克 杏仁1.6克 姜0.6克 盐8.5克 黄酱34克 | 162 |
| 麻酱豆角 | 豇豆85克 芝麻酱9克 大蒜（白皮）5克 盐0.5克 味精0.3克 醋1.5克 香油0.85克 | 135 |
| 老醋黄瓜 | 黄瓜90克 白砂糖5.5克 醋3.8克 香油0.7克 | 26 |
| 芹菜果仁 | 芹菜茎61克 果仁36克 果仁精盐0.5克 味精0.36克 香油1.4克 醋0.5克 | 300 |
| 土豆沙拉 | 土豆（黄皮）48克 酸黄瓜3.8克 腊肉（烟肉）3.8克 洋葱（白皮）2.9克 生菜（团叶）5.8克 番茄9.7克 豌豆苗2.9克 色拉酱19克 芥末3.8克 | 369.65 |
| 炝拌青笋木耳 | 木耳46克 青笋46克 大葱1.5克 盐0.6克 辣酱油6克 味精0.3克 | 100.33 |
| 酸辣海带丝 | 海带(鲜)50克 豆腐干30克 虾米5克 盐3克 味精2克 酱油2克 香油3克 白砂糖2克 姜3克 | 113 |
| 炝拌莲藕 | 莲藕80克 花椒5克 辣椒油2克 香油2克 盐1克 味精1克 | 107 |
| 主食 | 48 | 米饭 | 米饭50克 | 58 |
| 花卷 | 小麦面粉44克 大葱2.5克 盐0.5克 碱0.07克 花生油1.12克 酵母1.12克 | 214 |
| 发面饼 | 酵母(鲜)0.28克 小麦粉(标准粉)35.01克 酸奶4.2克 饮用水10.5克 | 212 |
| 双色花卷 | 小麦面粉32.3克 南瓜泥7.7克 牛奶9.2克 酵母粉0.8克 | 112 |
| 黑面馒头 | 面粉30克 黑米面5克 清水16.9克 酵母粉0.0625克 | 115 |
| 大饼 | 小麦面粉38克 花生油2.9克 猪油（炼制）8.9克 | 108 |
| 烧麦 | 鸡蛋17.27克 虾仁24.91克 小白菜0.43克 辣椒(红、尖、干)0.43克 盐0.17克 黄酒0.86克 味精0.09克 淀粉(玉米)0.09克 大葱0.43克 鸡油4.32克 | 220 |
| 牛肉回头 | 小麦粉(标准粉)16g 牛肉(肥瘦)29g 姜0.3g 大葱0.3g 精盐0.2g 酱油0.3g 花生油5g | 250 |
| 通心粉 | 通心粉22.2克 牛肉（瘦）14.8克 洋葱（红皮）0.74克 芹菜0.74克 胡萝卜0.74克 大蒜（白皮）0.74克 黄油1.5克 奶酪1.5克 面包屑15克 番茄酱4.4克 植物油2.97克 盐0.09克 胡椒粉0.09克 红葡萄酒1克 | 360 |
| 玉米饼 | 玉米面（黄）21.6克 小麦面粉8.1克 黄豆粉3.2克 鸡蛋5.4克 白砂糖8.1克 炼乳（甜，罐头）3.2克 泡打粉0.3克 | 165 |
| 葱油饼 | 小麦面粉45克 大葱2.7克 盐0.5克 植物油1.8克 | 160 |
| 麻酱卷 | 小麦面粉31克 水16.25克 芝麻酱1.625克 花椒粉0.3克 酵母粉0.1克 食盐0.6克 | 125.5 |
| 豆沙包 | 小麦面粉21克 绿豆沙18克 白砂糖9克 桂花酱0.7克 碱0.03克 酵母0.5克 | 159 |
| 玉米面发糕 | 玉米面（黄）32.4克 酵母1.08克 白砂糖16.2克 苏打粉0.32克 | 183 |
| 糖三角 | 红糖 20.41克 小麦粉(标准粉) 48.98克 黑芝麻 2.45克 花生油 2.45克 酵母(干) 1.22克 饮用水 24.5克 | 328 |
| 干炒牛河 | 河粉28.57克 牛肉（瘦）7.62克 绿豆芽4.76克 大葱2.86克 姜0.95克 酱油1.9克 淀粉(玉米)0.95克 老抽0.48克 生抽0.48克 白砂糖0.48克 盐0.95克 | 55 |
| 戗面馒头 | 小麦面粉48.62克 碱0.16克 酵母1.22克 | 112 |
| 葱油饼 | 面150克 葱花10克 芝麻10克 鸡粉5克 盐10克 | 360 |
| 口袋饼 | 面粉150克 盐10克 | 223 |
| 南瓜鸡蛋饼 | 南瓜50克 面粉50克 糯米粉50克 鸡蛋80克 盐50克 | 340 |
| 包菜虾皮饼 | 面粉200克 包菜20克 虾皮5克 料酒5克 生姜5克 盐3克 鸡精3克 | 195.31 |
| 香甜玉米饼 | 糯米粉50克 玉米粒50克 玉米粉50克 白糖50克 | 214 |
| 胡萝卜豆沙煎饼 | 胡萝卜30克 面粉50克 玉米粉30克 糯米粉20克 红豆沙50克 芝麻20克 | 237.27 |
| 椒盐油酥饼 | 面粉150克 椒盐10克 | 327 |
| 什锦蔬菜煎饼 | 玉米粒50克 胡萝卜20克 生菜10克 鸡蛋30克 面粉50克 芝麻油10克 胡椒粉3克 盐5克 | 213 |
| 红薯鸡蛋 | 红薯20克 鸡蛋70克 面粉50克 白糖50克 | 136 |
| 黄金糯米煎饼 | 糯米50克 面粉50克 鸡蛋70克 火腿肠30克 盐3克 | 266 |
| 洋葱火腿煎饼 | 洋葱10克 火腿20克 面粉80克 鸡蛋70克 盐5克 五香粉3克 | 244 |
| 香煎芋头煎饼 | 芋头50克 鸡蛋70克 面粉50克 盐3克 | 285 |
| 奶香玉米饼 | 玉米粉100克 牛奶80克 白糖30克 | 214 |
| 芝麻酱千层饼 | 面粉100克 芝麻20克 芝麻酱20克 | 359 |
| 葱油椒盐花卷 | 面粉100克 牛奶100克小葱5克 椒盐3克 | 265 |
| 鸡油手抓饼 | 面粉100克 鸡油20克 香葱5克 花椒粉3克 盐3克 | 322 |
| 鸡蛋莜面饼 | 莜面100克 鸡蛋70克 盐3克 芝麻20克 | 205 |
| 蜂蜜馒头 | 面粉100克 猪油10克 蜂蜜20克 牛奶100克 酵母3克 | 280 |
| 酱香肉龙 | 面粉100克 肉馅50克 大葱5克 生姜5克 面酱10克 生抽5克 盐3克 料酒3克 酵母1克 | 238 |
| 芹菜玉米面鸡蛋饼 | 面粉100克 玉米面50克 芹菜叶20克 鸡蛋70克 盐3克 糖10克 花生油5克 花椒粉3克 | 380 |
| 鸡蛋灌饼 | 面粉100克 鸡蛋70克 盐2克 | 192 |
| 开花馒头 | 面粉100克 玉米粉50克 紫薯50克 酵母3克 | 344.78 |
| 千层饼 | 面粉120克 芝麻10克 盐3克 五香粉3克 | 169 |
| 死面卷子 | 面粉120克 盐3克 | 200 |
| 豆渣窝头 | 豆腐渣30克 黄豆面30克 玉米面80克 | 255 |
| 三合面饼子 | 玉米面50克 黄豆面30克 黑豆面30克 | 358 |
| 紫薯花卷 | 紫薯50克 白面80克 酵母3克 | 230 |
| 金丝发糕 | 玉米面80克 白面50克 青红丝10克 白糖5克 | 430 |
| 窝头 | 玉米面（黄）33克 黄豆粉17克 | 120 |
| 风味小吃 | 11 | 小粽子 | 糯米38.4克 小枣（干）11.6克 | 100 |
| 春卷 | 绿豆芽12克 韭菜12克 香菇（鲜）8克 小麦面粉5克 鸡蛋3克 色拉油3克 小麦面粉3克 大葱3克 姜3克 胡椒粉2克 盐1克 味精1克 | 232.5 |
| 酸辣粉 | 甘薯粉39.66克 白矾0.23克 大豆1.17克 芽菜1.56克 芹菜1.17克 香菜0.78克 牛肉（瘦）1.94克 醋1.94克 辣椒油1.17克 酱油0.39克 | 98 |
| 炸麻团 | 汤圆40.2克 色拉油8克 芝麻1.8克 | 212 |
| 素春卷 | 韭黄4克 豆腐干6.5克 香菇（鲜）4克 绿豆芽11克 烙饼（富强粉）20克 白砂糖0.3克 小麦面粉0.6克 植物油4克 | 16 |
| 炸素丸子 | 胡萝卜12克 豆腐(北)24克 莲藕8克 盐0.02克 味精0.01克 姜0.01克 淀粉(豌豆)0.06克 椒盐0.02克 色拉油4克 | 70 |
| 拌凉皮 | 小麦面粉24.1克 菠菜12.05克 酵母0.12克 黄瓜6.02克 猪肉(瘦)6.02克 辣椒油0.6克 大蒜（白皮）0.18克 酱油0.12克 陈醋0.6克 盐0.18克 | 438 |
| 酸辣肉皮冻 | 猪肉皮37.99克 青豆5.319克 胡萝卜3.8克 酱油0.76克 盐0.23克 味精0.23克 胡椒粉0.12克 大葱0.76克 姜0.38克 大蒜（白皮）0.38克 花椒0.23克 桂皮0.23克 | 325 |
| 南瓜饼 | 南瓜28.17克 小麦面粉14.08克 芝麻2.82克 蜂蜜0.7克 花生油4.23克 | 97.8 |
| 香芋卷 | 芋头27g 糖2g 奶粉1克 面粉5 鸡蛋10克 面包糠5克 | 134 |
| 炸糕 | 面粉42克 调料色拉油2克 食盐1克 酵母粉0.3克 苏打粉0.1克 糖30克 | 143.5 |
| 面点 | 6 | 水饺 | 小麦面粉25克 猪肉(瘦)15克 韭菜9克 酱油0.2克 味精0.1克 盐0.1克 香油0.1克 | 105.5 |
| 锅贴 | 小麦面粉17.45克 猪肉(肥瘦)17.46克 白菜14克 姜0.35克 大葱0.35克 盐0.21克 酱油0.21克 | 230 |
| 包子 | 鲜肉(肥瘦)14.6克 小麦面粉14.6克 葱汁5.8克 姜汁5.8克 盐0.3克 白砂糖0.6克 胡椒粉0.1克 酱油0.4克 味精0.1克 香油0.3克 苏打粉0.1克 酵母0.1克 常用水7.3克 | 115 |
| 大葱肉饼 | 小麦面粉16.5克 水12克 猪肉150克 白糖16.5克 色拉油1.1克 葱3.3克 食盐0.5克 黑胡椒0.5克 | 58 |
| 蒸饺 | 韭菜22.73克 粉丝7.576克 虾皮3.03克 猪油（炼制）3.79克 香油3.79克 小麦面粉7.58克 甜面酱0.76克 盐0.38克 味精0.15克 花椒粉0.23克 | 109 |
| 田园粗粮 | 10 | 蒸玉米 | 玉米50克 | 56 |
| 煮花生 | 花生（生）45.6克 盐3克 花椒0.45克 八角0.45克 肉豆蔻0.45克 姜0.3克 | 201 |
| 蒸小芋头 | 小芋头50克 | 81 |
| 蒸老南瓜 | 老南瓜50克 | 23 |
| 蒸胡萝卜 | 胡萝卜（老）(50克，可食部分48克) | 19 |
| 煮毛豆 | 毛豆47.3克 大葱0.9克 姜0.9克 盐0.8克 | 59 |
| 蒸土豆 | 土豆50g | 38 |
| 蒸紫薯 | 紫薯50克 | 189 |
| 山芋 | 甘薯50克 | 171 |
| 蒸香芋 | 芋头50克 | 40 |
| 果饮 | 1 | 应季水果或酸奶 | 1盒酸奶(250.0毫升) | 180 |
| 合计 | 233 |  |  |  |
| 备注 | 主食、小吃、面点按每份50克计算，其余按每份100克计算。实际就餐时我司按成人每日单餐摄取卡路里制定餐量。 | | | |

# 第三部分 磋商须知

## **A 说明**

1. 概述

1.1 根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》等有关法律、法规和规章的规定，本采购项目已具备竞争性磋商条件。

1.2 本竞争性磋商文件仅适用于磋商邀请函中所叙述项目货物和服务的采购。

1.3 参与磋商活动的所有各方，对在参与磋商过程中获悉的国家、商业和技术秘密以及其它依法应当保密的内容，均负有保密义务，违者应对由此造成的后果承担全部法律责任。

2. 定义

2.1 “采购人”系指本次磋商活动的采购单位。“采购代理机构”系指组织本次磋商活动的机构，即“天津盛浩工程咨询有限公司”。采购人及采购代理机构统称“磋商采购单位”。

2.2 “供应商”系指向采购代理机构提交响应文件的供应商。

2.3 “竞争性磋商文件”系指采购代理机构向供应商发出的采购文件。

2.4 “响应文件”系指供应商向采购代理机构提交的投标文件。

2.5 “服务”系指竞争性磋商文件规定的供应商为完成采购项目所需承担的全部义务。

3. 解释权

3.1 本次磋商的最终解释权归为采购代理机构，即“天津盛浩工程咨询有限公司”。当对一个问题有多种解释时以采购代理机构解释为准。

3.2 本文件未作须知明示，而又有相关法律、法规规定的，采购人、采购代理机构将对此解释为依据有关法律、法规的规定。

4. 合格的供应商

4.1 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条供应商参加政府采购活动应当具备的条件及其他有关法律、法规关于供应商的有关规定，有能力提供磋商采购货物及服务的供应商。

4.2 符合《磋商邀请函》中关于供应商实质性资格要求的规定。

4.3 根据《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）规定，对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，应当拒绝其参与政府采购活动。

4.4 关于联合体参与磋商

《磋商邀请函》接受联合体参与磋商的：

（1）两个以上的自然人、法人或者其他组织可以组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购。

（2）联合体各方均应当符合《政府采购法》第二十二条第一款规定的条件，根据采购项目的特殊要求规定供应商特定条件的，联合体各方中至少应当有一方符合《磋商邀请函》规定的供应商资格条件（实质性要求）。

（3）联合体各方之间应当签订共同投标协议并在响应文件内提交，明确约定联合体主体及联合体各方承担的工作和相应的责任。联合体各方签订共同投标协议后，不得再以自己名义单独在同一项目中投标，也不得组成新的联合体参加同一项目投标。

（4）磋商报名时，应以联合体协议中确定的主体方名义报名。

（5）联合体参与磋商的，应以主体方名义提交投标保证金（如有），对联合体各方均具有约束力。

（6）由同一专业的单位组成的联合体，按照同一项资质等级较低的单位确定资质等级。业绩等有关打分内容根据共同投标协议约定的各方承担的工作和相应责任，确定一方打分，不累加打分；评审标准无明确或难以明确对应哪一方的打分内容按主体方打分。

（7）联合体各方均为小型、微型企业的，各方均应提供《中小微企业声明函》；中小微企业作为联合体一方参与政府采购活动，且《共同投标协议书》中约定，小型、微型企业的协议合同金额占到联合体协议合同总金额30%以上的，应附中小微企业的《中小微企业声明函》。

（8）联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。

4.5 关于关联企业

除联合体外，法定代表人或单位负责人为同一个人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加同一项目或同一子项目的投标。如同时参加，则评审时将同时被拒绝。

4.6 关于分公司参与磋商

分公司作为供应商参与本项目政府采购活动的，应提供具有法人资格的总公司的营业执照副本扫描件及法人企业授权书，法人企业授权书须加盖总公司公章。总公司可就本项目或此类项目在一定范围或时间内出具法人企业授权书。已由总公司授权的，总公司取得的相关资质证书对分公司有效，法律法规或者行业另有规定的除外。

4.7 关于提供前期服务的供应商

为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

4.8 关于中小微企业参与磋商

中小微企业参与投标是指符合《中小企业划型标准规定》的供应商，通过投标提供服务。中小微企业参与投标应提供《中小企业声明函》。

根据财库〔2014〕68号《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》，监狱企业视同小微企业。监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地(设区的市)监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。监狱企业投标时，提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，不再提供《中小微企业声明函》。

根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，残疾人福利性单位视同为小型、微型企业。

5.合格的服务

5.1 供应商所提供的服务应当没有侵犯任何第三方的知识产权、技术秘密等合法权利。

5.2 供应商提供的服务应当符合竞争性磋商文件的要求，并且其质量完全符合国家标准、行业标准或地方标准。

5.3 系统软件、通用软件必须是具有在中国境内的合法使用权或版权的正版软件，涉及到第三方提出侵权或知识产权的起诉及支付版税等费用由供应商承担所有责任及费用。

6.本项目收取中标服务费。

根据《国家计委关于印发<招标代理服务收费管理暂行办法>的通知（计价格[2002]1980号）》和《国家发展改革委办公厅关于招标代理服务收费有关问题的通知（发改办价格[2003]857号）》的文件规定，本次项目向成交供应商收取服务费，收费标准如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 中标金额（万元） | 货物招标 | 服务招标 | 工程招标 |
| 20（含）以下 | 一次性收取3000元 | | |
| 20-100 | 1.5% | 1.5% | 1.0% |
| 100-500 | 1.1% | 0.8% | 0.7% |
| 500-1000 | 0.8% | 0.45% | 0.55% |
| 1000-5000 | 0.5% | 0.25% | 0.35% |
| 5000-10000 | 0.25% | 0.1% | 0.2% |
| 10000-100000 | 0.05% | 0.05% | 0.05% |
| 100000以上 | 0.01% | 0.01% | 0.01% |

服务费按差额定率累进法计算。例如项目的合同金额为680万元，则应缴服务费等于100×1.5%+(500-100)×0.8%+(680-500)×0.45%=5.51万元，其中成交金额以《成交通知书》为准。

无论磋商过程中的做法和结果如何，供应商自行承担所有与参加磋商有关的费用。

7.信息发布

本项目需要公开的有关信息，包括采购信息公告、更正公告、成交结果公告、终止公告等与磋商活动有关的通知，采购人、采购代理机构均将通过“天津市政府采购网”公开发布。供应商在参与本采购项目磋商活动期间，请及时关注上述媒体。因没有及时关注而未能如期获取相关信息，供应商自行承担由此可能产生的风险。

8. 询问与质疑

8.1 根据《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第94号）、《天津市财政局关于进一步加强政府采购供应商质疑投诉管理工作的通知》（津财规〔2017〕22号）、《天津市财政局关于转发<财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见>的通知》（津财采[2017]4号）的要求及委托代理协议的授权范围，针对采购文件的询问、质疑应当向采购人或采购代理机构提出；针对采购过程、采购结果的询问、质疑应当向采购代理机构提出。

8.2 询问

（1）询问可以采取电话、当面或书面等形式。

（2）采购人应当自收到供应商询问之日起3个工作日内作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密或者依法应当保密的内容。

8.3 质疑

（1）提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目采购活动的供应商。

（2）供应商认为采购文件、采购过程和采购结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面原件形式针对同一采购程序环节一次性向采购人提出质疑，否则不予受理。

（3）质疑函应当符合《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第94号）第十二条的规定，并按照《天津市财政局关于进一步加强政府采购供应商质疑投诉管理工作的通知》（津财规〔2017〕22号）的要求和格式提出（请自行在“天津市政府采购网（tjgp.cz.tj.gov.cn）下载专区”中下载）。质疑函应当明确阐述采购文件、采购过程、采购结果使自己的合法权益受到损害的法律依据、事实依据、相关证明材料及证据来源，以便于有关单位调查、答复和处理。

（4）供应商质疑应当有明确的请求和必要的证明材料。质疑内容不得含有虚假、恶意成份。依照谁主张谁举证的原则，提出质疑者必须同时提交相关确凿的证据材料和注明证据的确切来源，证据来源必须合法，采购人或采购代理机构有权将质疑函转发质疑事项各关联方，请其作出解释说明。对捏造事实、滥用维权扰乱采购秩序的恶意质疑者，将上报天津市财政局政府采购处依法处理。

8.4 针对询问或质疑的答复内容需要修改采购文件的，其修改内容应当以天津市政府采购网发布的更正公告为准。

9. 其他

本《磋商须知》的条款如与《磋商邀请函》、《磋商项目要求》就同一内容的表述不一致的，以《磋商邀请函》、《磋商项目要求》中规定的内容为准。

## **B 竞争性磋商文件**

10. 竞争性磋商文件的构成

10.1 竞争性磋商文件包括供应商资格条件、磋商邀请、采购方式、采购预算、采购需求、政府采购政策要求、磋商程序、磋商方法、磋商标准、价格构成或者报价要求、响应编制要求、响应文件提交的截止时间、开启时间及地点以及合同草案条款等。竞争性磋商文件由下述部分组成：

（1）磋商邀请函；

（2）磋商项目要求；

（3）磋商须知；

（4）合同草案；

（5）响应文件格式；

（6）竞争性磋商文件的更正公告内容（如有）。

10.2 除非有特殊要求，竞争性磋商文件不单独提供磋商项目使用地的自然环境、气候条件、公用设施等情况，供应商被视为熟悉上述与履行合同有关的一切情况。

10.3 《磋商项目要求》中加注“★”号条款为实质性技术条款，不得出现负偏离，发生负偏离即做无效标处理。

10.4 竞争性磋商文件中涉及的参照品牌、型号仅起说明作用，并没有任何限制性，供应商在磋商中可以选用其他替代品牌或型号，但这些替代要实质上优于或相当于磋商要求。

11. 竞争性磋商文件的澄清和修改

11.1 提交首次响应文件截止之日前，采购人、采购代理机构需要对磋商文件进行补充或修改的，采购人、采购代理机构将会通过“天津市政府采购网”以更正公告形式发布。

11.2 更正公告一经在“天津市政府采购网”发布，视同已书面通知所有竞争性磋商文件的收受人。请参与项目的供应商及时关注更正公告，由此导致的风险由供应商自行承担，采购人、采购代理机构不承担任何责任。

11.3 更正公告的内容为竞争性磋商文件的组成部分，对供应商有约束力。当竞争性磋商文件与更正公告就同一内容的表述不一致时，以最后发出的更正公告内容为准。

11.4 竞争性磋商文件的澄清、答复、修改或补充都应由采购代理机构以更正公告形式发布，除此以外的其他任何澄清、修改方式及澄清、修改内容均属无效，不得作为投标的依据，由此导致的风险由供应商自行承担，磋商采购单位不承担任何责任。

12. 答疑会和踏勘现场

12.1 采购人、采购代理机构召开答疑会的，所有供应商应按《磋商邀请函》规定的时间、地点参加答疑会。供应商如不参加，其风险由供应商自行承担，采购人、采购代理机构不承担任何责任。

12.2 采购人、采购代理机构组织踏勘现场的，所有供应商按《磋商邀请函》规定的时间、地点参加踏勘现场活动。供应商如不参加，其风险由供应商自行承担，采购人、采购代理机构不承担任何责任。

12.3 采购人、采购代理机构在答疑会或踏勘现场中口头介绍的情况，除经“天津市政府采购网”以更正公告的形式发布外，不构成对竞争性磋商文件的修改，不作为供应商编制响应文件的依据。

## **C 响应文件的编制**

13. 要求

13.1 供应商应仔细阅读竞争性磋商文件的所有内容，按竞争性磋商文件要求编制响应文件，以使其投标对竞争性磋商文件做出实质性响应。否则，其响应文件可能被拒绝，供应商须自行承担由此引起的风险和责任。

13.2 供应商应根据磋商项目要求和响应文件格式编制响应文件，保证其真实有效，并承担相应的法律责任。

13.3 供应商应对响应文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受采购人、采购代理机构对其中任何资料进行核实（核对原件）的要求。采购人、采购代理机构核对发现有不一致或供应商无正当理由不按时提供原件的，按有关规定执行。

14. 磋商语言及计量单位

14.1 供应商和采购代理机构就磋商交换的文件和来往信件，应以中文书写，全部辅助材料及证明材料均应有中文文本，并以中文文本为准。外文资料必须提供中文译文，并保证与原文内容一致，否则供应商将承担相应法律责任。除签名、盖章、专用名称等特殊情形外，以中文以外的文字表述的响应文件，磋商小组有权拒绝其投标。

14.2 除竞争性磋商文件中另有规定外，响应文件所使用的计量单位均应使用中华人民共和国法定计量单位。

15. 响应文件格式

15.1 供应商应按竞争性磋商文件中提供的竞争性磋商文件格式完整填写，不准有空项；无相应内容可填的项应填写“无”或“没有相应指标”等明确的回答文字。其余未提供格式的内容由供应商自行设计编写。

15.2 响应文件须采用国际标准A4纸型**双面打印**，书式装订，装订牢固，不易散开，不掉页。按竞争性磋商文件规定的顺序装订成册、编制目录并标明页码，以便磋商。由于不按要求编制或编排混乱导致响应文件被误读或查找不到，责任由供应商自负。

15.3 供应商可对本竞争性磋商文件“磋商项目要求”所列的所有服务进行磋商，也可只对其中一包或几包的服务进行磋商；若无特殊说明，每一包的内容不得分项磋商，采购人原则上按照整包确定成交供应商。

15.4 响应文件的每一页，从目录开始按阿拉伯数字1、2、3…顺序编制页码。

15.5 响应文件包括一份正本、三份副本，同时随响应文件正本提供包含响应文件全部内容（office文档格式）的电子版U盘一份。

16. 报价

16.1 报价书、报价分项一览表等各表中的报价，若无特殊说明应采用人民币填报。

16.2 报价是为完成竞争性磋商文件规定的一切工作所需的全部费用。

16.3 除《磋商项目要求》中说明并允许外，投标的每一种服务的单项报价以及采购项目的投标总价均只允许有一个报价，任何有选择的报价，采购人、采购代理机构均将予以拒绝。

16.4 供应商所填写的单价和总价在合同实施期间不因市场变化因素而变动，供应商在计算报价时可考虑一定的风险系数。

17. 供应商资格证明文件

供应商必须提交证明其有资格进行磋商和有能力履行合同的文件，作为响应文件的一部分。

（1）《磋商邀请函》中规定的供应商实质性资格要求证明文件；

（2）若国家及行业对磋商项目有特殊资格要求的，还须提供特殊资格证明文件；

（3）法定代表人授权书；

（4）涉及本须知中“4. 合格的供应商”相关要求的，按其要求执行。

18. 技术响应文件

18.1 供应商须提交证明其拟供服务符合竞争性磋商文件规定的技术响应文件，作为响应文件的一部分。

18.2 上述文件可以是文字资料、图纸或数据，其内容应包括但不限于人力、物力等资源的投入以及服务内容、方式、手段、措施、质量保证及建议等。

19. 投标保证金

19.1 若竞争性磋商文件第二部分要求提供磋商保证金的，供应商应按磋商文件要求向采购代理机构缴纳磋商保证金。

19.2 磋商保证金用于保护本次磋商免受因供应商的行为而蒙受的损失。磋商保证金应用人民币，磋商保证金应当以支票、本票、汇票、银行汇款或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。

19.3 未按规定提交磋商保证金的供应商，将被视为未在实质上响应竞争性磋商文件，其磋商将被拒绝。

19.4 未成交供应商的磋商保证金，可在成交通知书发出后五个工作日内无息退回。因供应商的原因，未能及时退回保证金的，由供应商自行承担有关损失。

19.5 成交供应商的磋商保证金，可在合同签订后五个工作日内无息退回。因供应商的原因，未能及时退回保证金的，由供应商自行承担有关损失。

20. 磋商有效期

20.1 磋商有效期为响应文件开启之日起60天。响应书中规定的有效期短于竞争性磋商文件规定的，其投标将被拒绝。

20.2 特殊情况下，采购人、采购代理机构可于磋商有效期满之前，向供应商提出延长磋商有效期的要求。答复应以书面形式进行。供应商可以拒绝上述要求，但不被没收投标保证金。对于同意该要求的供应商，既不要求也不允许其修改响应文件，但将要求其延长磋商保证金的有效期。

21. 响应文件的签署及规定

21.1 响应文件应按《磋商项目要求》和《响应文件格式》如实编写，未尽事宜可自行补充。响应文件内容不完整、格式不符合导致响应文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的，供应商自行承担由此产生的风险。

21.2 供应商按照磋商须知的要求进行并准备纸质响应文件（正本和副本）和电子版文件，纸质响应文件须胶装装订成册。在每一份响应文件上要明确注明“正本”或“副本”字样，正本与副本如有差异，以正本为准。

21.3响应文件正本和副本须用不褪色的黑色墨水书写或**双面打印**并由正式授权的供应商代表签字、盖章。

21.4响应文件电子版文件须采用word无加密版格式，内容与纸质版一致（签字盖章除外）。

21.5除供应商对错处作必要修改外，响应文件中不得行间插字、涂抹或增删。若有修改须由签署响应文件的供应商代表签字和盖章。

21.6供应商应在响应文件的封面上注明磋商项目名称、项目编号、供应商名称、供应商地址、供应商代表、法定代表人、正本或副本。

## **D 响应文件的提交**

22.响应文件的密封和标记

22.1 供应商应将响应文件分为资格审查、技术及商务文件（不含报价）和报价文件。第一阶段提交资格审查文件、技术及商务文件，第一阶段纸质响应文件不得包含任何报价内容及暗示报价内容的资料，否则将视为无效响应。第二阶段提交报价文件。每个阶段分别编制、**双面打印**、装订，并按要求密封。各部分电子文件（应注明供应商名称）夹于各部分响应文件的正本中，并将每个阶段的正本1份、副本3份、电子U盘一起封装，包封上标明“响应文件第一阶段”、“响应文件第二阶段”字样。最终提交的响应文件应为两包。

密封袋封面参考格式：

响应文件第一阶段/响应文件第二阶段

项目编号：

项目名称：

供应商名称（盖章）：

供应商地址：

供应商代表：

供应商电话：

法定代表人（签字或盖章）：

递交日期：

于 年 月 日 时之前（指磋商邀请函中规定响应文件开启日期及时间）不准启封

包封方法参考下图：

**包封内容：**

正本1份

副本3份

电子光盘1份

**包封内容：**

正本1份

副本3份

电子光盘1份

第一阶段

第二阶段

22.2 供应商应在密封的信封上注明磋商项目名称、项目编号，并在每一密封的信封上注明“于正式磋商之前（指磋商邀请中规定的磋商日期及时间）不准启封”的字样，同时在密封处加盖公章。

22.3 供应商应在密封的信封上注明供应商名称、供应商地址、邮编、联系电话、供应商代表、法定代表人等内容。

22.4 如响应文件由专人送交，供应商应将响应文件按规定进行密封和标记后，按磋商注明的时间和地址送至采购代理机构。

22.5 响应文件未按磋商文件规定要求密封和标记的、字迹模糊无法辨认的，采购代理机构将拒绝接受，并对误投或过早启封概不负责。

22.6 电报、电话、传真及其它形式的响应文件概不接受。

22.7 每个供应商须按照磋商文件要求提交响应文件，一经响应，无论结果如何，其响应文件恕不退还。

23. 提交响应文件的截止时间。

23.1 采购代理机构在邀请函中规定的地址收到响应文件的时间应不迟于邀请函中规定的截止时间。

23.2 采购代理机构可根据本须知的规定，通过修改竞争性磋商文件自行决定酌情延长磋商截止日期。在此情况下，采购人和供应商受磋商截止日期制约的所有权利和义务均应延长至新的截止日期。

24. 迟交的响应文件

按本须知第23条的规定采购代理机构将拒绝并原封退回在其规定的截止时间后收到的任何响应文件。

25.响应文件的修改和撤回

25.1 供应商在提交响应文件后可对其响应文件进行修改或撤回，但采购代理机构须在磋商截止时间之前收到该修改或撤回的书面通知。

25.2 供应商的修改或撤回的书面通知应按本须知第21条和第22条的规定进行编制、签署、密封、注上标记和递送。

25.3 在磋商截止时间之后，供应商不得对其响应文件进行修改。

## **E 磋商程序及磋商方法**

26. 响应文件的开启

26.1 磋商采购单位在磋商邀请函规定的时间和地点举行磋商仪式，供应商须由法定代表人或其授权的供应商代表出席磋商仪式，随时准备对评委的询问予以解答。

26.2 磋商仪式上，磋商采购单位将查验响应文件密封情况，确认无误后拆封。

26.3 按规定，同意撤回的响应文件将不予开封并原封退回。

26.4 磋商采购单位按规定做磋商记录，存档备查。

27. 磋商小组

27.1 磋商小组由采购人代表和评审专家共3人以上单数组成，其中评审专家人数不得少于磋商小组成员总数的2/3。采购人代表不得以评审专家身份参加本部门或本单位采购项目的评审。采购代理机构人员不得参加本机构代理的采购项目的评审。

27.2 磋商小组负责审查响应文件是否符合竞争性磋商文件的要求，并进行审查、询问、评估和比较。磋商小组认为必要时，可向供应商进行询问。磋商期间，供应商代表必须在场准备接受询问，对提出的问题进行澄清，并作出书面答复。

27.3 如果出现投标截止时间后参加磋商的供应商不足三家，符合专业条件的供应商或者对竞争性磋商文件作实质性响应的供应商不足三家，或供应商的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的情况时，或出现影响采购公正的违法、违规行为时，磋商小组有权宣布废标。

27.4 磋商小组负责完成全部磋商过程，向磋商采购单位提出经所有磋商小组成员签字的书面磋商小组意见。

27.5 磋商小组的磋商程序：

27.5.1 响应文件初审，分为资格性检查和符合性检查。

1.资格性检查。磋商采购单位依据法律法规和竞争性磋商文件的规定，对响应文件中的资格证明、磋商保证金等进行审查，以确定供应商是否具备磋商资格。

2.符合性检查。依据竞争性磋商文件的规定，从响应文件的有效性、完整性和对竞争性磋商文件的响应程度进行审查，以确定是否对竞争性磋商文件的实质性要求作出响应。

27.5.2 澄清有关问题。磋商小组可以要求供应商对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等作出必要的澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更正不得超出竞争性磋商文件的范围或者改变竞争性磋商文件的实质性内容。

27.5.3 比较与评价。按竞争性磋商文件中规定的磋商方法和标准，采用综合评分法进行综合评分。

27.5.4 磋商小组推荐成交候选供应商名单。

27.5.5 编写磋商报告。磋商小组根据磋商小组全体成员签字的原始磋商记录和磋商结果编写报告。

28 磋商过程

28.1 磋商后，直到授予成交单位合同止，凡是属于审查、澄清、评价和比较响应以及磋商的有关资料以及响应建议等，采购代理机构和磋商小组均不得向供应商或其它无关的人员透露。

28.2 供应商在磋商过程中，如试图向采购代理机构和磋商小组施加任何影响，都将会导致其响应可能被拒绝。

28.3 磋商小组判断响应文件的响应性仅基于响应文件本身而不靠外部证据。

28.4 未实质响应竞争性磋商文件要求的响应文件，将被予以拒绝。供应商不得通过修改或撤回不合要求的偏离或保留而使其磋商成为响应性的磋商。如出现下列情况之一的，其磋商将被拒绝：

（1）若竞争性磋商文件要求提供磋商保证金的，供应商未按磋商文件要求提供或磋商保证金金额不足或磋商保证金的有效期短于磋商有效期的；

（2）资格证明文件不全或未实质响应竞争性磋商文件要求的；

（3）响应文件无法定代表人或其授权的供应商代表的签字，或未按竞争性磋商文件的要求盖章的；

（4）磋商有效期短于竞争性磋商文件要求的；

（5）响应文件中提供虚假或失实资料的；

（6）不能满足竞争性磋商文件中任何一条实质性要求或加注“★”号条款出现负偏离或经磋商小组认定有重大偏离的响应文件或磋商内容不符合相关强制性规定的；

（7）报价超出采购预算或经磋商小组认定报价低于成本的；

（8）围标或陪标的；

（9）扰乱磋商现场秩序，无理取闹，恶意诽谤的；

（10）单位负责人或法定代表人为同一人，或者存在控股、管理关系的不同供应商，参加同一包或者未划分包的同一项目磋商的，相关磋商均无效；

（11）除《磋商项目要求》中说明并允许外，磋商的每一个货物、服务的单项报价以及采购项目的磋商总价存在多个报价或选择性报价的；

（12）除《磋商项目要求》中说明并允许外，竞争性磋商文件中要求的每一项产品（服务）不是唯一产品（服务）磋商的或响应文件与竞争性磋商文件要求的每一项产品（服务）的采购数量不一致的；

（13）其他法定磋商无效的情形。

28.5 磋商小组将对确定为实质性响应的竞争性磋商文件的报价文件进行审核，如有计算上或累加上的算术错误，修改错误的原则如下：

（1）响应文件中报价一览表内容与响应文件中明细表内容不一致的，以报价一览表为准。

（2）报价文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价。

磋商采购单位将按上述修改错误的方法调整报价，供应商同意后，调整后的报价对供应商起约束作用。如果供应商不接受修改后的报价，其磋商将被拒绝。

28.6 磋商小组将按上述修改错误的方法调整响应报价，供应商同意后，调整后的报价对供应商起约束作用。

29. 磋商原则和磋商方法

29.1 磋商原则

（1）竞争性磋商文件是磋商的依据，磋商工作严格按照竞争性磋商文件的要求和条件进行。

（2）执行“公开、公平、公正、诚信”的原则，维护采购人和供应商的合法、正当的权益。

（3）对所有供应商的磋商，都采用相同的程序和标准。

（4）磋商按响应文件是否满足竞争性磋商文件的各项规定进行评议，重点考虑供应商的磋商价格、售后服务、业绩、以及配备的人员等因素。

29.2 磋商方法

采用下列磋商方法：

（1）综合评分法，具体评审因素详见《磋商项目要求》。评审采用百分制，磋商小组各成员独立分别对实质上响应竞争性磋商文件的投标进行逐项打分，对磋商小组各成员每一因素的打分汇总后取算术平均分，该平均分为供应商的得分。

（2）磋商小组对确定为实质上响应的磋商进行政策功能评价，如涉及以下内容，具体标准为：

磋商小组对于节能、环保产品或小型、微型企业或监狱企业的价格扣除，审核供应商填写的《政府采购政策情况表》。对于非专门面向中小微企业、监狱企业、残疾人福利性单位采购的项目，依照《政府采购促进中小企业发展暂行办法》的规定，凡符合要求的有效供应商，按照以下比例给予相应的价格扣除：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 情形 | 价格扣除比例 | 计算公式 |
| 1 | 非联合体供应商  （供应商须为小型、微型企业） | 对小型和微型企业产品的价格扣除10% | 评审价＝总磋商报价×(1-10%) |
| 2 | 联合体各方均为小型、微型企业 | 对小型和微型企业产品的价格扣除10%（不再享受序号3的价格折扣） |
| 3 | 联合体一方为小型、微型企业且小型、微型企业协议合同金额占联合体协议合同总金额30%以上的 | 对联合体总金额扣除3% | 评审价＝总磋商报价×(1-3%) |

注：1.上述评审价仅用于计算价格评分，成交金额以实际最终报价为准。

2.小型、微型企业是指供应商及其所投产品的制造商均为小型、微型企业。

（3）磋商小组应当根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序推荐3名以上成交候选供应商，并编写磋商报告。

30. 保密及其他注意事项

30.1 磋商是采购工作的重要环节，磋商工作在磋商小组内独立进行。磋商小组将遵照磋商原则，公正、平等地对待所有供应商。

30.2 在磋商期间，供应商不得向磋商小组成员询问磋商情况，不得进行旨在影响磋商结果的活动。

30.3 为保证磋商的公正性，在磋商过程中，磋商小组成员不得与供应商代表私下交换意见。在磋商工作结束后，凡与磋商情况有接触的任何人不得也不应将磋商情况扩散出磋商小组成员之外。

**F 授予合同**

31. 成交供应商的产生

31.1 采购人可以事先授权磋商小组直接确定成交供应商。

31.2 采购人也可以按照《政府采购法》及其实施条例等法律法规的规定和竞争性磋商文件的要求确认成交供应商。

32. 成交通知

成交公告发布同时，采购代理机构向成交供应商发出《成交通知书》。《成交通知书》一经发出即发生法律效力。

33.签订合同

33.1 采购人与成交供应商应当在成交通知书发出之日起三十日内，按照竞争性磋商文件确定的事项签订政府采购合同。

33.2 竞争性磋商文件、成交供应商的响应文件及其澄清文件等，均为签订合同的依据，且为合同的组成部分。

34. 履约保证金

34.1 若《磋商项目要求》规定须提交履约保证金的，合同签订前，成交供应商须按照规定要求提交履约保证金，履约保证金的有效期至货到并最终验收合格之日。

34.2 成交供应商未能按合同规定履行其义务，采购人有权没收履约保证金。

35. 成交供应商拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的成交候选人名单排序，确定下一候选人为成交供应商，也可以重新开展政府采购活动。

35. 合同分包

35.1 未经采购人同意，成交供应商不得分包合同。

35.2 政府采购合同分包履行的，成交供应商就采购项目和分包项目向采购人负责，分包供应商就分包项目承担责任。

36. 纠纷解决

如合同出现纠纷，供、需双方协商不成由合同签订地人民法院诉讼解决。

# 第四部分 合同草案

一、合同一般条款

甲方：

乙方：

甲、乙双方根据 年 月 日天津盛浩工程咨询有限公司关于\*\*\*\*\*项目（项目编号：\*\*\*\*）的磋商结果和竞争性磋商文件的要求，并经甲乙双方协商一致，达成本合同：

本合同一般条款仅作为确立法律关系框架作用，具体合同的权利义务等内容以甲乙双方签订的专业合同为准，该专业合同作为本合同附件，与本合同具有同等法律效力，如附件合同没有而合同一般条款有的且涉及货物要求的内容，以合同一般条款内容为准。

项目内容：\*\*\*\*\*\*项目

合同总价款：¥ 元

大写：人民币 元整

三、 乙方所提供的货物必须具有合法手续及相关文件。

四、服务时间：XX

服务地点：XX

五、款项支付方式： XX

六、 有关涉及本合同乙方向天津盛浩工程咨询有限公司所提交的响应文件及有关澄清资料和承诺均视为本合同不可分割的部分，对乙方具有约束力。

七、 本合同一式 肆 份，甲方 贰 份，乙方 壹 份，天津盛浩工程咨询有限公司留存 壹 份，均具同等效力，签字盖章后生效。

|  |  |
| --- | --- |
| 甲方（公章）： | 乙方（公章）： |
| 地址： | 地址： |
| 法定代表人： | 法定代表人： |
| 委托代理人： | 委托代理人： |
| 电话： | 电话： |

时间： 年 月 日

二、合同特殊条款

合同特殊条款是合同一般条款的补充和修改。如果两者之间有抵触，应以特殊条款为准。

合同特殊条款由成交单位和甲方根据服务项目的具体情况协商拟订。

# 第五部分 响应文件格式

正本（副本）

**响 应 文 件**

（第一阶段）

项目名称：

项目编号：

所投包号：（如不分包，填写“1”）

供应商名称：（公章）

供应商地址：

办公电话：XX-XX（座机）

法定代表人：（签字或盖章）

供应商代表姓名：

联系方式：

日期： 年 月 日

**第一阶段响应文件总目录**

（需供应商自行编制）

**评分因素及评审标准页码检索**

（需供应商按竞争性磋商文件“评分因素及评审标准”中除涉及价格的评分项外的每个评分项逐项列明页码）

**附件1**

**响应书**

致：天津盛浩工程咨询有限公司：

根据贵方为 项目的磋商邀请（项目编号： ），签字代表 （姓名/职务）经正式授权并代表供应商 （供应商名称、地址）提交下述文件正本 份、副本 份和电子版 份。

1.资质文件

2.技术文件

3.商务文件

4.其他补充文件

据此函，签字代表宣布同意如下：

1.我公司将按竞争性磋商文件的规定履行合同责任和义务。

2.我公司已详细审查全部竞争性磋商文件，包括更正公告以及全部参考资料和所有附件。我们认为全部竞争性磋商文件（包括更正公告以及全部参考资料和所有附件）公平公正，无倾向性和排他性，我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。

3.我公司的磋商有效期为磋商之日起60天。

4.我公司同意按照采购人要求提供的与磋商有关的一切数据或资料，并声明响应竞争性磋商文件及所提供的一切资料均真实有效。由于我公司提供资料不实而造成的责任和后果由我公司自行承担。

5.我公司承诺完全符合《政府采购法》、《政府采购法实施条例》等法律法规规定，并随时接受采购人、采购代理机构的检查验证。在整个磋商过程中，我公司若有违规行为，我公司完全接受磋商采购单位依照相关法律法规和竞争性磋商文件的规定给予处罚。

6.我公司承诺未列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单，也未列入中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单，符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的各项条件。

7.我公司若成交，本承诺将成为合同不可分割的一部分，与合同具有同等的法律效力。

8.如违反上述承诺，我公司磋商无效且接受相关部门依法作出的处罚，并承担通过“天津市政府采购网”等相关媒体予以公布的任何风险和责任。

9.与本磋商有关的一切正式往来通讯请寄：

地 址：

邮政编码：

电 话：

传 真：

供应商代表姓名、职务：

供应商名称（公章）：

日期： 年 月 日

供应商代表签字：

**附件2**

**服务一览表**

项目名称：

项目编号：

包号：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 服务名称 | 采购数量 | 计量单位 | 备注 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

供应商名称（公章）：

供应商代表签字：

日期： 年 月 日

**附件3**

**供应商资格要求证明文件**

（将竞争性磋商文件第一部分 供应商实质性资格要求 中的相关资格性文件逐页陈列）

**附件4**

**商务要求点对点应答表**

项目名称：

项目编号：

包号：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 磋商要求 | 响应应答 | 偏离说明 | 备注 |
| （一）报价要求 | | | | |
|  |  |  |  |  |
| （二）服务要求 | | | | |
|  |  |  |  |  |
| （三）付款方式 | | | | |
|  |  |  |  |  |
| （四）投标保证金和履约保证金 | | | | |
|  |  |  |  |  |
| （五）验收方法及标准 | | | | |
|  |  |  |  |  |

注：1. 不如实填写偏离情况的响应文件将视为虚假材料。

2. 磋商要求指竞争性磋商文件中规定的具体要求，响应应答指响应文件的具体内容。

3. 偏离说明指磋商要求与响应应答之间的不同之处。

供应商名称（公章）：

供应商代表签字：

日期： 年 月 日

**附件5**

**技术要求点对点应答表**

项目名称：

项目编号：

包号：

| 序号 | 磋商要求 | 响应应答 | 偏离说明 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |
| 项目需求书要求（项目需求书要求须逐条应答） | | | | |
| 序号 | 磋商要求 | 响应应答 | 偏离说明 | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |

注：1. 不如实填写偏离情况的响应文件将视为虚假材料。

2. 磋商要求指磋商文件中规定的具体要求，响应应答指响应文件的具体内容。

3. 偏离说明指磋商要求与响应应答之间的不同之处。

4. 供应商在《技术要求点对点应答表》“项目需求书要求”的响应应答中必须列出具体数值或内容。如供应商未应答或只注明“符合”、“满足”等类似无具体内容的表述，将被视为不符合磋商文件要求。供应商自行承担由此造成的一切后果。

供应商名称（公章）：

供应商代表签字：

日期： 年 月 日

**附件6**

**政府采购政策情况表**

项目名称：

项目编号：

包号：

|  |  |
| --- | --- |
| 如属所列情形的，请在括号内打“√”： | |
| 中小企业 | （ ）我公司为小型、微型企业，并由我公司向采购人提供服务，须提供中小微企业声明函，该声明函见响应文件第 页。 |
| 监狱企业 | （ ）我公司属于监狱企业，须提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。证明材料见响应文件第 至 页。 |
| 残疾人福利性单位 | （ ）我公司为残疾人福利性单位，并由我公司向采购人提供服务，须提供残疾人福利性单位声明函，该声明函见响应文件第 页。 |

填报要求：请供应商正确填写本表，所填内容将作为评分的依据。其内容或数据应与对应的证明资料相符，如果填写不完整或有误，不再享受上述政策优惠。

供应商名称（公章）：

供应商代表签字：

日期： 年 月 日

**附件7**

**法定代表人授权书**

我 （姓名）系 （磋商单位名称）的法定代表人，现授权委托 （姓名，职务）（身份证号码： 、联系电话： ）作为供应商代表以我方的名义参加 项目（项目编号： ）的磋商活动，并代表我方全权办理针对上述项目的磋商，竞争性磋商文件澄清、签约等一切具体事务和签署相关文件。

我方对供应商代表的签名事项负全部责任。

本授权书至磋商有效期结束前始终有效。

供应商代表无转委托权，特此委托。

供应商名称（公章）：

法定代表人（签字或加盖名章）：

年 月 日

|  |  |
| --- | --- |
| 供应商代表身份证正面 | 供应商代表身份证背面 |

此授权书填写完毕后打印，由法定代表人签字或加盖名章。

**附件8**

**法定代表人身份证明书**

兹证明， （先生/女士）（身份证号码： 、联系电话： ）在我公司任 职务，系我公司的法定代表人，现进行 项目（项目编号： ）的磋商，竞争性磋商文件澄清、签约等一切具体事务和签署相关文件。

特此证明。

供应商名称（公章）：

年 月 日

|  |  |
| --- | --- |
| 法定代表人身份证正面 | 法定代表人身份证背面 |

**附件9**

**业绩一览表**

项目名称：

项目编号：

包号：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 用户单位名称 | 项目内容 | 用户联系人及联系方式 | 合同金额 | 用户盖章的成功履行合同的相关证明材料页码 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

备注：若磋商文件第二部分评分因素及评审标准中要求提供业绩的，供应商所列业绩应按其要求将证明材料按顺序附后。

供应商名称（公章）：

供应商代表签字：

日期： 年 月 日

**附件10**

**中小企业声明函**

（若不涉及可不提供）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库﹝2020﹞46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

（标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；承接企业为（企业名称），从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商名称：

日期：

**注：1.标的名称须按照采购文件中明确的标的名称进行填写；所属行业须按照采购文件中明确的所属行业进行填写，否则不享受中小企业扶持政策。**

**2.从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。除新成立企业外，上表填写不全的，不享受中小企业扶持政策。**

**3.成交供应商享受中小企业扶持政策的，将随成交结果同时公告其《中小企业声明函》，接受社会监督。**

**附件11**

**残疾人福利性单位声明函**

（若不涉及可不提供）

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，本单位参加 项目采购活动由本单位向采购人提供服务。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

注：成交供应商为残疾人福利性单位的，将随成交结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。

供应商名称（公章）：

供应商代表签字：

日期： 年 月 日

**附件12**

**非联合体磋商声明函**

我单位承诺此次磋商属于非联合体磋商，本公司对声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

特此承诺。

供应商名称（公章）：

日 期： 年 月 日

**附件13**

**无重大违法记录声明书**

致：天津盛浩工程咨询有限公司

我公司参与 项目投标，现郑重声明：

我方参加本次磋商活动前三年内，在经营活动中无重大违法活动记录，符合《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规规定的供应商资格条件。我方对此声明负全部法律责任。

特此声明。

供应商名称（盖章）：

日 期： 年 月 日

**附件14**

**服务承诺（格式可调整）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 承诺内容 |
| 1 | 服务期内 | 供应商服务承诺 |
| 2 | 培训方案 |  |
| 3 | 其他内容 |  |

供应商名称（公章）：

供应商代表签字：

日期： 年 月 日

**附件15**

**供应商认为需要提供的其他材料**

（相关技术服务方案、相关证明材料等）

正本（副本）

**响 应 文 件**

（第二阶段）

项目名称：

项目编号：

所投包号：（如不分包，填写“1”）

供应商名称：（公章）

供应商地址：

办公电话：XX-XX（座机）

法定代表人：（签字或盖章）

供应商代表姓名：

联系方式：

日期： 年 月 日

**第二阶段响应文件总目录**

（需供应商自行编制）

**附件1**

**报价书**

致：天津盛浩工程咨询有限公司

根据贵方为 项目（项目编号： ）的竞争性磋商邀请，签字代表 （姓名/职务）经正式授权并代表供应商 （供应商名称、地址）提交下述文件正本 份、副本 份和电子版 份。

1. 报价一览表

2. 报价分项一览表

据此函，签字代表宣布同意如下：

1. 所附磋商报价表中规定的应交付项目总价分别为：

第 包：

人民币大写： 元整；人民币小写RMB： 元。

2. 供应商已经对全部价格进行了认真核对，保证本报价真实、准确无误，并承担本价格所对应本项目的一切责任和义务。

3. 第一、二阶段响应文件一一对应、不可分割，共同构成我方对本项目的所有承诺。

供应商名称（公章）：

供应商代表签字：

日期： 年 月 日

**附件2**

**报价一览表**

项目名称：

项目编号：

单位：元

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 服务名称 | 内容 | 数量 | 总价 | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |
| 所投包总价： 元 | | | | | |

注：“所投包总价”应为“报价分项一览表”中“总价”之和。

供应商名称（公章）：

供应商代表签字：

日期： 年 月 日

**附件3**

**报价分项一览表**

项目名称：

项目编号：

包号：

单位：元

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 人力成本（以职工就餐人数计算） | 岗位 | 人数 | 月工资/人 | 月保险/人 | 意外险/年 | 福利/加班等费用 |
| 项目厨师长（经理） |  |  |  |  |  |
| 经理助理 |  |  |  |  |  |
| 营养师 |  |  |  |  |  |
| 厨师 |  |  |  |  |  |
| 助厨 |  |  |  |  |  |
| 面点 |  |  |  |  |  |
| 切配工 |  |  |  |  |  |
| 洗消员 |  |  |  |  |  |
| 服务员 |  |  |  |  |  |
| 送餐员 |  |  |  |  |  |
| 保洁员 |  |  |  |  |  |
| 其他 |  |  |  |  |  |
| 管理成本 | 工服费（以实际岗位人数计算） | 均摊月合计 |  | 年合计 |  | |
| 交通费 | 月合计 |  | 年合计 |  | |
| 低值易耗费 | 月合计 |  | 年合计 |  | |
| 办公费 | 月合计 |  | 年合计 |  | |
| 维修费 | 月合计 |  | 年合计 |  | |
| 员工宿舍费用 | 月合计 |  | 年合计 |  | |
| 食品安全公众险 | 月合计 |  | 年合计 |  | |
| 管理培训费 | 月合计 |  | 年合计 |  | |
| 其他 | 月合计 |  | 年合计 |  | |
| 管理费  （以职工就餐人数计算） | | 月合计 |  | 年合计 |  | |
| 税金 | | 月合计 |  | 年合计 |  | |
| 合计总报价（300人） | | 月合计 |  | 年合计 |  | |
| 合计总报价（500人） | | 月合计 |  | 年合计 |  | |
| 合计总报价（700人） | | 月合计 |  | 年合计 |  | |

备注:1.人力成本包含人员工资、社会保险、福利费、加班费、意外险等

2.管理成本包括工服费、交通费、办公费、低值易耗费、食品安全公众险、维修费、员工宿舍费用、管理培训费包含但不限于。

3.每月管理费不应超过当月采购人所付供应商服务费的11%。

4.税金应按《国家税务法》规定比例缴费。

补充说明：本次磋商报价应以当月实际用餐人数为准进行，采购人每月应以实际就餐人数为准给付供应商服务费，供应商应将梯度报价计入合同中，如就餐人数超过本次报价最高人数的20%所增加辅助岗位和人数及相关费用应在本次报价中明确说明。

供应商名称（公章）：

供应商代表签字：

日期： 年 月 日

**附件4**（该表格仅供成交供应商在履约合同后使用）

**验收报告**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目名称： （合同编号：SHGP-2021-XXXX） | | |
| 采购内容: | | 采购金额（大写）： 元整 |
| 供应商： | | |
| 合同签订日期： | | 验收日期： |
| 用  户  意  见 | 1、产品质量情况： 好□ 一般□ 差□ ；  2、合同履约情况： 好□ 一般□ 差□ ；  3、供应商服务情况： 好□ 一般□ 差□ ；  4、其他意见或情况：  经办人签字： 甲方盖章： | |

天津盛浩工程咨询有限公司