**十堰市妇幼保健院软件招标采购技术参数**

一、 基本性能要求

1.1 系统架构模式合理性、灵活性要求

安装方便，支持序列号

1.2 系统运行平台要求

基于Windows7以上操作系统。

1.3 系统架构模式要求

要求C\S桌面客户端版本要求。

1.4 系统档案管理要求

患者档案信息管理，实现档案信息的添加、修改、删除和查询等功能。

1.5 营养咨询与评价参数要求

体格评价：身高、体重、近期体重改变、BMI、理想体重、占理想体重百分比、等。

生化检查评价：血脂、血常规、电解质、血糖、肝功能、肾功能、凝血功能、淀粉酶、脂肪酶、乳糜定性、血沉、雪氨、铁蛋白、24小时尿检、甲状腺功能、炎症因子、体液免疫、细胞免疫等。

膳食调查及评价：根据患者一日多餐的膳食摄入量，自动计算出各种营养素摄入量、三餐供能比、能量来源、蛋白质来源、脂肪来源、氨基酸构成、钙、铁锌来源、定性结论分析。支持分食物库和菜谱库，采用助记码形式进行食物检索。

能量消耗评估：录每日24小时运动项目，系统根据活动当量自动计算基础代谢。

1.6 营养风险筛查参数要求

多种营养筛查方法（NRS2002）。

1.7 食谱管理参数要求

持根据患者情况调配1-7日的营养食谱，包含中国最新的食物成分表2009和2018，提供近3000种食物和近2000种菜谱库资源。

支持自动生成人群膳食如：成人膳食菜谱，治疗膳食菜谱

**\***支持自动生成治疗膳食如：低盐低脂饮食、低蛋白饮食、糖尿病膳食等。

支持选择交换份法生成食谱

食谱库含有多种疾病多套不同能量段食谱便于调用，可形成食谱清单指导患者饮食。

支持打印菜谱营养标签及系统标准的营养配餐表。

1.8 运动管理参数要求

支持自定义添加运动项目。

产品支持：家务活动、步行、跑步、球类、跳绳、舞蹈、游泳、自行车、其他等运动项目。

支持根据活动当量自动计算患者的运动消耗量。

**\***支持患者的减重计划制定，根据减重计划系统要能够自动计算患者的每日膳食减少量、运动消耗量。

支持选择对应运动项目，并自动计算适合患者减重的运动时间。

支持打印运动消耗调查报告及运动处方报告

1.9营养监测管理参数要求

监测实验室检查指标：支持根据体格检查生化检查等项目指标，自动生成历次检查的动态曲线图。

体格检查指标等数据变化曲线：支持营养监测曲线图的打印或者数据导出。

1.10综合报告参数要求

支持按照日期导出PDF，EXL,RTF格式

支持输出：含铁、钙、叶酸、含嘌呤低得食物类别，交换份食物类别表。

1.11营养计算参数要求

需要采用国内最新食物库成分表(2002、2004、2009年并支持后续版本持续更新。

1.12数据分类统计导出参数要求

体格检查数据、能量消耗调查数据、膳食调查数据，根据数据分类实现数据导出excel功能。

1.13数基础数据库管理参数要求

食物库数据后续更新实时进行更新，热能消耗数据库，各类疾病的饮食宜忌数据库，经典食谱库，糖尿病专项设置库，。

**\***1.14疾病诊断参数要求

多种人群(正常、疾病)营养原则；

⒀妊娠合并症和并发症：糖尿病、高血压、贫血、肌肉酸痛乏力、妊娠呕吐、便秘、胎儿发育迟缓(孕中、孕晚期)、胎儿偏大。

⒁妇科疾病：痛经、子宫肌瘤、妇科炎症、妇科肿瘤、子宫内膜异位证，剖宫产术后、流产后、宫外孕术后、妇科肿瘤术后。

⒂儿童疾病：包括营养性疾病、传染性疾病、常见病等40余种。

⒃特殊人群膳食：如孕早、中、晚期、乳母、更年期等。

饮食宜忌；营养素需要；不同疾病人群经典食谱。

1.15食物营养指导模型：（按照标准90Kcal制作）

米饭（蒸）、稀饭、包子（猪肉）、面包片、玉米、红薯、青菜、胡萝卜、番茄、柿子椒、毛豆、黄瓜、土豆、黄芽菜、苹果、西瓜、桔子、梨、葡萄、猪肉肥瘦、瘦牛肉、鸡翅、带鱼、鳊鱼、基围虾、牛奶、内酯豆腐、豆腐干、鸡蛋、植物油、苏打饼干、麦片、茄子、海带、猕猴桃、香蕉、猪肝、小黄鱼

黄豆芽、花生仁（炒）、馒头、芹菜、菠菜、南瓜、草莓、樱桃、瘦猪肉、猪大排、鲫鱼、腐竹、水饺、挂面、油条、冬瓜、枣、牛肉肥瘦、酸奶、豆浆、北豆腐、杏仁（炒）

1.16膳食金字塔：

有机玻璃五层膳食金字塔，75\*75\*90.

1.17孕期营养保健宣教视频：

备孕期营养保健概述

营养知识-碳水化合物、脂肪、蛋白质、

孕期营养补充-叶酸、铁、钙、DHA、碘

备孕及孕期具体饮食方法

饮食管理不迟到，诶运气得这么吃

GDM孕妇饮食调节

孕期体重监测

孕期运动学问，这么运动更安全

孕期营养进补：一人怎么吃两个人的份

孕期血糖管理

孕期妈妈全程指导-适当运动促顺产

孕期妈妈全程指导-全面均衡好营养

1.18回顾性膳食调查辅助参照食物图谱【专业版】

评估方法：

1、选择某种食物，在其天然形体基础上或者最常见食用量范围内。根据其形体大小或者其分量多少，设置为若干数量等级的食物份；不同的食物可设置4-10个不同数量等级的食物份；对于某种单体或单株较大的食物，选择整个单体或单株作为某一数量等级的食物份；也可以选择部分单体或单株作为某一数量等级的食物份；对于某种经过加工、烹调的或者部分加工的食物，选择一定量的加工后状态的食物作为某一数量等级的食物份。

1. 将食物样本进行必要的分解、初步烹调加工和称量。将称量了相应重量的各个等级的食物份，按照不同的形体大小或者分量多少，有规律地分布摆放在以长度单位为刻度的纵横坐标背景上，在食物份的旁边或者中间，分别放置一个标准的容量355ml铝质易拉罐和一片纸质包装的口香糖，作为一般人日常生活中均熟知的形状、尺寸固定的视觉参照物。食物份的陈列顺序按照少多到从，或者形体从小到大(重量从轻到重)的顺序；或者其他的便于比较形体大小关系的顺序。

二、接口服务

本系统支持与医院HIS、LIS等系统的对接

三、服务要求

本系统建设维护服务不低于五年