

YÊU CẦU BÁO GIÁ

Gói thầu: Cung cấp suất ăn năm 2025-2026

Kính gửi: Các Hãng sản xuất, Nhà cung cấp tại Việt Nam

Bệnh viện Thống Nhất có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo, xây dựng giá gói thầu, làm cơ sở tổ chức lựa chọn nhà thầu gói thầu Cung cấp suất ăn năm 2025-2026 chi tiết như sau:

I. Thông tin của đơn vị yêu cầu báo giá

- Đơn vị yêu cầu báo giá: Bệnh viện Thống Nhất.
- Thông tin liên hệ của người chịu trách nhiệm tiếp nhận báo giá:
Tổ Mua sắm, Đấu thầu và Quản lý Dự án.

- Email: tms@bvtvn.org.vn

- Số điện thoại: 028 3869 0277 - 214, 771

3. Cách thức tiếp nhận báo giá:

- Gửi bản scan báo giá có chữ ký của người đại diện pháp luật và con dấu (nếu có) của đơn vị cung cấp báo giá; hoặc

- Nhận trực tiếp tại địa chỉ: Văn phòng Tổ Mua sắm, Đấu thầu và Quản lý Dự án, Bệnh viện Thống Nhất, số 01 Lý Thường Kiệt, Phường Tân Sơn Nhất, TP. HCM.

Thời gian tiếp nhận: Từ 08h00 ngày 06/10/2025 đến trước 16h00 ngày 10/10/2025.
Các báo giá nhận được sau thời điểm nêu trên sẽ không được xem xét.

4. Thời hạn có hiệu lực của báo giá: tối thiểu 180 ngày kể từ ngày 10/10/2025.

II. Nội dung yêu cầu báo giá

1. Danh mục hàng hóa/dịch vụ: Chi tiết trong bảng mô tả yêu cầu về tính năng, thông số kỹ thuật tại Phụ lục kèm theo.

2. Địa điểm cung cấp, lắp đặt; các yêu cầu về vận chuyển, cung cấp, lắp đặt, bảo quản hàng hóa:

- Giao hàng, lắp đặt đưa hàng hóa vào sử dụng tại Bệnh viện Thống Nhất, mọi chi phí vận chuyển, lắp đặt do nhà cung cấp chịu.

- Hàng hóa trong quá trình vận chuyển phải thực hiện theo quy định của nhà sản xuất.

- Địa điểm nhận hàng hóa/dịch vụ: Tại nơi sử dụng, Bệnh viện Thống Nhất, số 01 Lý Thường Kiệt, Phường Tân Sơn Nhất, TP. HCM.

3. Thời gian giao hàng, hoàn thành hợp đồng: trong vòng 30 ngày kể từ ngày nhận được thông báo đặt hàng của Bệnh viện.

4. Dự kiến về các điều khoản tạm ứng, thanh toán hợp đồng: Không tạm ứng, thanh toán 100% giá trị nghiệm thu sau khi đủ điều kiện thanh toán theo hợp đồng. Thời gian thanh toán: trong vòng 60 ngày kể từ ngày nhà thầu cung cấp đầy đủ hồ sơ thanh toán quy định theo hợp đồng.

5. Các thông tin khác:

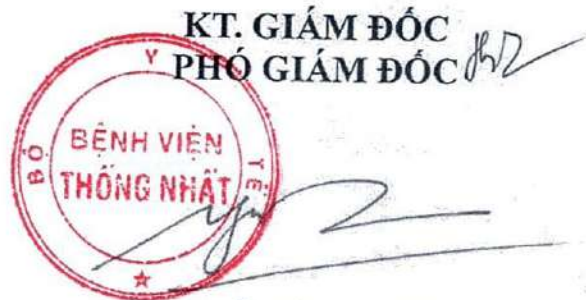
- Các Hãng sản xuất, Nhà cung cấp có thể liên hệ kiểm tra trực tiếp vị trí lắp đặt và làm rõ những nội dung về kỹ thuật trước khi chào giá.

- Đề nghị các Hãng sản xuất, Nhà cung cấp nghiên cứu kỹ các yêu cầu và làm Bảng báo giá theo hướng dẫn đã nêu tại Thông báo này. 

Trân trọng cảm ơn./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu VT, TMS.



Nguyễn Quang Vinh

MẪU BẢNG BÁO GIÁ

BÁO GIÁ

Kính gửi: Bệnh viện Thống Nhất

Trên cơ sở yêu cầu báo giá của Bệnh viện Thống Nhất, chúng tôi (ghi tên, địa chỉ của Hãng sản xuất, Nhà cung cấp; trường hợp nhiều hãng sản xuất, nhà cung cấp cùng tham gia trong một báo giá (gọi chung là liên danh) thì ghi rõ tên, địa chỉ của từng thành viên liên danh) báo giá cho các hàng hóa/dịch vụ như sau:

1. Báo giá cho các hàng hóa và dịch vụ liên quan (đối với gói thầu hàng hóa, nếu là gói thầu cung cấp dịch vụ phi tư vấn thì bỏ mục này):

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hóa	Yêu cầu về xuất xứ hàng hóa (nếu có)	Địa điểm dự án	Ngày giao hàng	
							Ngày giao hàng sớm nhất [ghi số ngày: kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực hoặc kể từ ngày chủ đầu tư yêu cầu giao hàng đối với trường hợp giao hàng nhiều lần]	Ngày giao hàng muộn nhất [ghi số ngày: kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực hoặc kể từ ngày chủ đầu tư yêu cầu giao hàng đối với trường hợp giao hàng nhiều lần]
1								
2								
...								

(Gửi kèm theo các tài liệu chứng minh về tính năng, thông số kỹ thuật, thời gian bảo hành và các tài liệu liên quan của hàng hóa)

2. Báo giá cho các dịch vụ phi tư vấn và dịch vụ liên quan (đối với gói thầu cung cấp dịch vụ phi tư vấn, nếu là gói thầu cung cấp hàng hóa thì bỏ mục này):

STT	Danh mục dịch vụ	Mô tả dịch vụ ^(*)	Khối lượng mời thầu	Đơn vị tính	Địa điểm thực hiện dịch vụ	Ngày hoàn thành dịch vụ
1						
2						
...						

Báo giá này có hiệu lực trong vòng: ngày, kể từ ngày tháng năm
[ghi cụ thể số ngày nhưng không được nhỏ hơn số ngày quy định tại mục I.4 của Yêu cầu chào giá].

Chúng tôi cam kết:

- Không đang trong quá trình thực hiện thủ tục giải thể hoặc bị thu hồi Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh hoặc các tài liệu tương đương khác; không thuộc trường hợp mất khả năng thanh toán theo quy định của pháp luật về doanh nghiệp.
- Giá trị của các hàng hóa/dịch vụ nêu trong báo giá là phù hợp, không vi phạm quy định của pháp luật về cạnh tranh, bán phá giá.
- Những thông tin nêu trong báo giá là trung thực.

....., ngày tháng năm

Đại diện hợp pháp của hãng sản xuất, nhà cung cấp

(Ký tên, đóng dấu (nếu có))

PHỤ LỤC

Danh mục, số lượng và yêu cầu kỹ thuật gói thầu:
Cung cấp suất ăn năm 2025-2026

1. Tiêu chuẩn kỹ thuật suất ăn dinh dưỡng bệnh lý:

STT	Danh mục hàng hóa	Tiêu chuẩn kỹ thuật	DVT	Số lượng
1	Suất ăn Com bệnh lý - Năng lượng thấp	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (Xương, thịt tạp, mỡ dầy, gốc rau...). - Cấu trúc một suất ăn: ❖ 01 phần cơm trắng; ❖ 01 phần món mặn; ❖ 01 phần món canh; ❖ 01 món món xào/ luộc; ❖ 01 phần ăn tráng miệng. - Yêu cầu chi tiết đối với một suất ăn: 1/ Bệnh lý tim mạch - năng lượng thấp ❖ Com: 160g ±20g; ❖ Thịt/ Cá/ Thủy hải sản: 60 - 100g; ✓ Đối với Cá/ Thủy hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn: 80g ±10g; trong đó thủy sản không chiếm quá 1 suất/ ngày. ✓ Đối với Thịt heo/ thịt bò là thành phần Đạm chính trong món ăn: 60g ±10g; Trong đó thịt bò không chiếm quá 1 suất/ ngày. ✓ Đối với thực đơn chay có Đậu hũ/ nấm trong món ăn: 100g ±10g; ❖ Rau/ Củ/ Quả trong món canh món Mặn, Chay): 80g ± 10g; ❖ Rau/ Củ/ Quả xào/ luộc (món Mặn, Chay): 100g ±10g; ❖ Tráng miệng: trái cây 150 ±50g	Suất	53.000

	❖ Gia vị, phụ gia tùy chỉnh theo yêu cầu của Khoa Dinh dưỡng lâm sàng; ❖ Dầu ăn: 5 - 10ml	Suất	14.000
	2/ Bệnh lý đái tháo đường - năng lượng thấp ❖ Com: 100g ±10g; ❖ Khoai/ bắp: 80g ±5g; chiếm 1 suất/ ngày (suất buổi trưa) ❖ Thịt/ Cá/ Thủy hải sản: 60 - 100g; ✓ Đối với Cá/ Thủy hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn: 80g ±10g; trong đó thủy sản không chiếm quá 1 suất/ ngày. ✓ Đối với Thịt heo/ thịt bò là thành phần Đạm chính trong món ăn: 60g ±10g; Trong đó thịt bò không chiếm quá 1 suất/ ngày. ✓ Đối với thực đơn chay có Đậu hũ/ nấm trong món ăn: 100g ±10g; ❖ Rau/ Củ/ Quả trong món canh (món Mặn, Chay): 100g ± 10g; ❖ Rau/ Củ/ Quả xào/ luộc (món Mặn, Chay): 120g ±10g; ❖ Tráng miệng: trái cây 150 ±50g, hạn chế trái cây có chỉ số đường huyết cao (mít, sầu riêng, sapoche, dừa hầu) ❖ Gia vị, phụ gia tùy chỉnh theo yêu cầu của Khoa Dinh dưỡng lâm sàng; Dầu ăn: 5 - 10ml	Suất	3.000
	3/ Bệnh lý điều chỉnh đạm - năng lượng thấp ❖ Com: 160g ±20g; ❖ Sữa chua/ Yakult: 1 hũ/ ngày, chiếm 1 suất/ ngày (suất buổi chiều) ❖ Thịt/ Cá/ Thủy hải sản: 50-80g; ✓ Đối với Cá/ Thủy hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn: 60-70g; trong đó thủy sản không chiếm quá 1 suất/ ngày. ✓ Đối với Thịt heo/ thịt bò là thành phần Đạm chính trong món ăn: 50-60g; Trong đó thịt bò không chiếm quá 1 suất/ ngày. ✓ Đối với thực đơn chay có Đậu hũ/ nấm trong món ăn: 80 ±10g; ❖ Rau/ Củ/ Quả trong món canh (món Mặn, Chay): 80g ± 10g; ❖ Rau/ Củ/ Quả xào/ luộc (món Mặn, Chay): 100g ±10g;		

		❖ Tráng miệng: trái cây 150 ±50g, ❖ Hạn chế nguyên liệu có hàm lượng Kali cao: rau lá xanh, chuối, dưa hấu, bơ, thanh long ❖ Gia vị, phụ gia tùy chỉnh theo yêu cầu của Khoa Dinh dưỡng lâm sàng; Dầu ăn: 5 - 10ml - Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn: ❖ Mỗi suất ăn phục vụ phải đảm bảo tối thiểu: ✓ 01 Dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy: Khay/ cà mên bằng tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ ✓ 01 bộ Dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/ muỗng) được đựng trong bọc giấy; ✓ 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy), 01 khăn giấy lau miệng; ✓ 01 tem thông tin, năng lượng suất ăn; ❖ Chất liệu dụng cụ: ✓ Dụng cụ đựng thức ăn: Inox hoặc Melamine; ✓ Muỗng/ nĩa: chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết;		
2	Suất ăn Corm bệnh lý - Tiêu chuẩn	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (Xương, thịt tạp, mỡ dày, gốc rau...). - Cấu trúc một suất ăn: ❖ 01 phần cơm trắng; ❖ 01 phần món mặn; ❖ 01 phần món canh; ❖ 01 món món xào/ luộc; ❖ 01 phần ăn tráng miệng. - Yêu cầu chi tiết đối với một suất ăn: 1/ Bệnh lý tim mạch - tiêu chuẩn ❖ Corm: 250g ±20g; ❖ Thịt/ Cá/ Thủy hải sản: 80-120g;	Suất	426.000

	✓ Đối với Cá/Thủy hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn: $150\text{g} \pm 50\text{g}$; trong đó thủy sản không chiếm quá 1 suất/ ngày. ✓ Đối với Thịt heo/ thịt bò là thành phần Đạm chính trong món ăn: $90\text{g} \pm 10\text{g}$; Trong đó thịt bò không chiếm quá 1 suất/ ngày. ✓ Đối với thực đơn chay có Đậu hũ/ nấm trong món ăn: $150\text{g} \pm 10\text{g}$; ❖ Rau/ Củ/ Quả trong món canh (món Mặn, Chay): $100\text{g} \pm 10\text{g}$; ❖ Rau/ Củ/ Quả xào/ luộc (món Mặn, Chay): $120\text{g} \pm 10\text{g}$; ❖ Tráng miệng: trái cây $150 \pm 50\text{g}$ ❖ Gia vị, phụ gia tùy chỉnh theo yêu cầu của Khoa Dinh dưỡng lâm sàng; ❖ Dầu ăn: 5 - 10ml 2/ Bệnh lý đại tháo đường - tiêu chuẩn ❖ Com: $160\text{g} \pm 10\text{g}$; ❖ Khoai/ bắp: $80\text{g} \pm 5\text{g}$; chiếm 1 suất/ ngày (suất buổi trưa) ❖ Thịt/ Cá/ Thủy hải sản: 80-120g; ✓ Đối với Cá/ Thủy hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn: $150\text{g} \pm 50\text{g}$; trong đó thủy sản không chiếm quá 1 suất/ ngày. ✓ Đối với Thịt heo/ thịt bò là thành phần Đạm chính trong món ăn: $90\text{g} \pm 1\text{g}$; Trong đó thịt bò không chiếm quá 1 suất/ ngày. ✓ Đối với thực đơn chay có Đậu hũ/ nấm trong món ăn: $150\text{g} \pm 10\text{g}$; ❖ Rau/ Củ/ Quả trong món canh (món Mặn, Chay): $130\text{g} \pm 10\text{g}$; ❖ Rau/ Củ/ Quả trong xào/ luộc (món Mặn, Chay): $180\text{g} \pm 10\text{g}$ ❖ Tráng miệng: trái cây $150 \pm 50\text{g}$, hạn chế trái cây có chỉ số đường huyết cao (mít, sầu riêng, sapoche, dừa hấu) ❖ Gia vị, phụ gia tùy chỉnh theo yêu cầu của Khoa Dinh dưỡng lâm sàng; ❖ Dầu ăn: 5 - 10ml 3/ Bệnh lý điều chỉnh đạm - tiêu chuẩn ❖ Com: $250\text{g} \pm 20\text{g}$; ❖ Sữa chua/ Yakult: 1 hũ/ ngày, chiếm 1 suất/ ngày (suất buổi chiều)	Suất	112.000
		Suất	26.000

		❖ Thịt/ Cá/ Thủy hải sản: 60-80g; ✓ Đồi với Cá/ Thủy hải sản là thành phần Dạm chính trong món ăn: 60-80g; trong đó thủy sản không chiếm quá 1 suất/ ngày. ✓ Đồi với Thịt heo/ thịt bò là thành phần Dạm chính trong món ăn: 60-80g; Trong đó thịt bò không chiếm quá 1 suất/ ngày. ✓ Đồi với thực đơn chay có Đậu hũ/ nấm trong món ăn: 120g ± 10g; ❖ Rau/ Củ/ Quả trong món canh (món Mặn, Chay): 100g ± 10g; ❖ Rau/ Củ/ Quả xào/ luộc (món Mặn, Chay): 120g ± 10g; ❖ Tráng miệng: trái cây 150 ± 50g; ❖ Hạn chế nguyên liệu có hàm lượng Kali cao: rau lá xanh, chuối, dưa hấu, bơ, thanh long ❖ Gia vị, phụ gia tùy chỉnh theo yêu cầu của Khoa Dinh dưỡng lâm sàng; ❖ Dầu ăn: 5 - 10ml - Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn: ❖ Mỗi suất ăn phục vụ phải đảm bảo tối thiểu: ✓ 01 Dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy: Khay/ cà mên bằng tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ ✓ 01 bộ Dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/ muỗng) được đựng trong bọc giấy; ✓ 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy), 01 khăn giấy lau miệng; ✓ 01 tem thông tin, năng lượng suất ăn; ❖ Chất liệu dụng cụ: ✓ Dụng cụ đựng thức ăn: Inox hoặc Melamine; - Muỗng/ nĩa: chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết;		
3	Suất ăn Com bệnh lý - Đặc biệt	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, phần ăn được không tính tỷ lệ thái bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dầy, gốc rau....). - Cấu trúc một suất ăn: ❖ 01 phần cơm trắng;		

	❖ 02 phần món mặn không trùng lặp (ngoại trừ Món Chay: 01 phần) ❖ 01 phần món canh; ❖ 01 món món xào/ luộc; ❖ 02 phần ăn trắng miệng không trùng lặp. - Yêu cầu chi tiết đối với một suất ăn: 1/ Bệnh lý tim mạch - đặc biệt ❖ Cơm: 250g ±20g; Sử dụng gạo ST 25 hoặc tương đương. ❖ Thịt/ Cá/ Thủy hải sản: 70g-100g; ✓ Đối với Cá/ Thủy hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn: 80g ±20g; trong đó thủy sản không chiếm quá 1 suất/ ngày. ✓ Đối với Thịt heo/ thịt bò là thành phần Đạm chính trong món ăn: 70g ±10g; Trong đó thịt bò không chiếm quá 1 suất/ ngày. ✓ Đối với thực đơn chay phải có đủ Đậu hũ/ nấm/ đậu đỗ trong món ăn: 150g ±10g; ❖ Rau/ Củ/ Quả trong món canh (món Mặn, Chay): 100g ± 10g; ❖ Rau/ Củ/ Quả xào/ luộc (món Mặn, Chay): 120g ±10g; ❖ Tráng miệng: trái cây: 150 ±50g + Bánh flan/ Sữa chua/ Yakult: 100 ±20g. ❖ Gia vị, phụ gia tùy chỉnh theo yêu cầu của Khoa Dinh dưỡng lâm sàng; ❖ Dầu ăn: 5 - 10ml 2/ Bệnh lý đái tháo đường - đặc biệt ❖ Cơm: 160g ±10g; Sử dụng gạo ST 25 hoặc tương đương. ❖ Khoai/ bắp: 80g ±5g; chiếm 1 suất/ ngày (suất buổi trưa) ✓ Thịt/ Cá/ Thủy hải sản: 80-120g; ✓ Đối với Cá/ Thủy hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn: 150g ±50g; trong đó thủy sản không chiếm quá 1 suất/ ngày. ✓ Đối với Thịt heo/ thịt bò là thành phần Đạm chính trong món ăn: 90g ±1g; Trong đó thịt bò không chiếm quá 1 suất/ ngày.	Suất	53.000
		Suất	14.000

✓ Đối với thực đơn chay có Đậu hũ/ nấm trong món ăn: 150g ±10g; ❖ Rau/ Củ/ Quả trong món canh (món Mặn, Chay): 130g ± 10g; ❖ Rau/ Củ/ Quả xào/ luộc (món Mặn, Chay): 150g ±10g; ❖ Tráng miệng: trái cây 150 ±50g + Bánh plan/ Sữa chua/ Yakult Light: 100 ±20g, hạn chế trái cây có chỉ số đường huyết cao (mít, sầu riêng, sápoche, dưa hấu) ❖ Gia vị, phụ gia tùy chỉnh theo yêu cầu của Khoa Dinh dưỡng lâm sàng; ❖ Dầu ăn: 5 - 10ml 3/ Bệnh lý điều chỉnh đặc biệt ❖ Corn: 250g ±20g; Sử dụng gạo ST 25 hoặc tương đương. ❖ Sữa chua/ Yakult: 1 hũ/ ngày, chiếm 1 suất/ ngày (suất buổi chiều) ❖ Thịt/ Cá/ Thủy hải sản: 60-80g; ✓ Đối với Cá/ Thủy hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn: 60-80g; trong đó thủy sản không chiếm quá 1 suất/ ngày. ✓ Đối với Thịt heo/ thịt bò là thành phần Đạm chính trong món ăn: 60-80g; Trong đó thịt bò không chiếm quá 1 suất/ ngày. ✓ Đối với thực đơn chay có Đậu hũ/ nấm trong món ăn: 120g ±10g; ❖ Rau/ Củ/ Quả trong món canh (món Mặn, Chay): 100g ± 10g; ❖ Rau/ Củ/ Quả xào/ luộc (món Mặn, Chay): 120g ±10g; ❖ Tráng miệng: trái cây 150 ±50g, + Bánh plan/ Sữa chua/ Yakult Light: 100 ±20g ❖ Hạn chế nguyên liệu có hàm lượng Kali cao: rau lá xanh, chuối, dưa hấu, bơ, thanh long; ❖ Gia vị, phụ gia tùy chỉnh theo yêu cầu của Khoa Dinh dưỡng lâm sàng; ❖ Dầu ăn: 5 - 10ml - Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn: ❖ Mỗi suất ăn phục vụ phải đảm bảo tối thiểu:	Suất	3.000
---	-------------	--------------

	✓ 01 Dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy: tô/ chén/ đĩa/ ly tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ ✓ 01 bộ Dụng cụ sử dụng suất ăn (dũa/ muỗng) được đựng trong bọc giấy; ✓ 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy), 01 khăn giấy lau miệng; ✓ 01 tem thông tin, năng lượng suất ăn; ❖ Chất liệu dụng cụ: ✓ Dụng cụ đựng thức ăn: Melamine trắng hoặc sứ. Muỗng/ nĩa/ dũa: chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết hoặc Melamin trắng;		
Suất ăn Điểm tám sáng - Tiêu chuẩn 4	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dày, gốc rau). - Cấu trúc một suất ăn: ❖ 01 phần ăn món nước; - Yêu cầu chi tiết đối với một suất ăn: ❖ Bún/ Bánh canh/ Hủ tíu/ Nui/ Phở: 140g ±10g; ❖ Thịt/ Cá/ Thủy hải sản: 45g ±5g; ✓ Đối với Thủy hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1 suất/ ngày; ❖ Rau/ Củ/ Quả: 100g ±20g; ❖ Gia vị, phụ gia tùy chỉnh theo yêu cầu của Khoa Dinh dưỡng lâm sàng; - Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn: ❖ Mỗi suất ăn phục vụ phải đảm bảo tối thiểu: ✓ 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy (chén/ tô) tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ (Cơm/ Cháo/ Món nước/ Món mặn/ Canh/ Tráng miệng); ✓ 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (dũa/ muỗng) được đựng trong bọc giấy; ✓ 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy), 01 khăn giấy lau miệng; ✓ 01 tem thông tin, năng lượng suất ăn; ❖ Chất liệu dụng cụ:	Suất 317.000	

		✓ Dụng cụ đựng thức ăn (chén/tô): chất liệu melamine/ sứ trơn lòng; Muỗng/ nĩa: chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết;		
5	Suất ăn Điểm tâm sáng - Đặc biệt	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dầy, gốc rau). - Cấu trúc một suất ăn: ❖ 01 phần ăn món nước; ❖ 01 phần tráng miệng. - Yêu cầu chi tiết đối với một suất ăn: ❖ Bún/ Bánh canh/ Hủ tíu/ Nui/ Phở: 140g $\pm$ 10g; ❖ Thịt/ Cá/ Thủy hải sản: 60g $\pm$ 5g; ✓ Đối với Thủy hải sản là thành phần Dạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1 suất/ ngày; ❖ Rau/ Củ/ Quả: 100g $\pm$ 20g; ❖ Tráng miệng: nước ép trái cây (cam, quýt, dưa hấu...theo yêu cầu bệnh nhân: 120 - 150ml ❖ Gia vị, phụ gia tùy chỉnh theo yêu cầu của Khoa Dinh dưỡng lâm sàng; - Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn: ❖ Mỗi suất ăn phục vụ phải đảm bảo tối thiểu: ✓ 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy (chén/tô) tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ (Com/ Cháo/ Món nước/ Món mặn/ Canh/ Tráng miệng); ✓ 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/ muỗng) được đựng trong bọc giấy; ✓ 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy), 01 khăn giấy lau miệng; ✓ 01 tem thông tin, năng lượng suất ăn; ❖ Chất liệu dụng cụ: ✓ Dụng cụ đựng thức ăn (chén/tô): chất liệu melamine/ sứ trơn lòng;	Suất	36.000

2. Tiêu chuẩn kĩ thuật suất ăn dành cho CBVC ăn tại Bệnh viện:

STT	Danh mục hàng hóa	Tiêu chuẩn kỹ thuật	ĐVT	Số lượng
1	Suất ăn dành cho CBVC Bệnh viện	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dày, gốc rau...). - Cấu trúc một suất ăn: ❖ 01 phần cơm trắng; ❖ 01 phần món mặn; ❖ 01 phần món canh; ❖ 01 món món xào/ luộc; ❖ 01 phần ăn tráng miệng. - Yêu cầu chi tiết đối với một suất ăn: 1/ Bệnh lý tim mạch – tiêu chuẩn ❖ Cơm: 250g ±20g; ❖ Thịt/ Cá/ Thủy hải sản: 80-120g; ✓ Đối với Cá/ Thủy hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn: 150g ±50g; trong đó thủy sản không chiếm quá 1 suất/ ngày. ✓ Đối với Thịt heo/ thịt bò là thành phần Đạm chính trong món ăn: 90g ±10g; Trong đó thịt bò không chiếm quá 1 suất/ ngày. ✓ Đối với thực đơn chay có Đậu hũ/ nấm trong món ăn: 150g ±10g ; ❖ Rau/ Củ/ Quả trong món canh (món Mặn, Chay): 100g ± 10g; ❖ Rau/ Củ/ Quả xào/ luộc (món Mặn, Chay): 120g ±10g; ❖ Tráng miệng: trái cây 150 ±50g	Suất	320.000

		❖ Gia vị, phụ gia tuy chỉnh theo yêu cầu của Khoa Dinh dưỡng lâm sàng; ❖ Dầu ăn: 5 – 10ml ❖ Tráng miệng: trái cây 150g ±50g Hoặc 01 khẩu phần tương ứng (bánh kèm sữa hoặc sữa và sản phẩm từ sữa/) - Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn: ❖ Mỗi suất ăn phục vụ phải đảm bảo tối thiểu: ✓ 01 Dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy: Khay/ cà mên bằng tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ ✓ 01 bộ Dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/ muỗng) được đựng trong bọc giấy; ✓ 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy), 01 khăn giấy lau miệng; ✓ 01 tem thông tin, năng lượng suất ăn; ❖ Chất liệu dụng cụ: ✓ Dụng cụ đựng thức ăn: Inox hoặc Melamine; ✓ Muỗng/ nĩa: chất liệu inox tron không có khắc họa tiết;		
--	--	---	--	--

3. Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm

- Nhà thầu phải có giấy chứng nhận đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.
- Nhà thầu phải có quy trình và bộ phận giám sát an toàn thực phẩm riêng.
- Nhà thầu phải sử dụng thực phẩm có nguồn cung cấp đạt chuẩn.
- Nhà thầu phải tập huấn an toàn thực phẩm và khám sức khỏe định kỳ cho nhân viên theo quy định.
- Nhà thầu phải phối hợp với Tổ kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm của bệnh viện trong các đợt kiểm tra và khắc phục các góp ý (nếu có).

4. Tiêu chuẩn về dinh dưỡng

- Nhà thầu phải cung cấp thực đơn, trong đó có định lượng sống – chín, thành phần năng lượng và được khoa Dinh dưỡng lâm sàng duyệt qua trước khi triển khai.

- Trong trường hợp được yêu cầu, Nhà thầu phải cung cấp các suất cơm bệnh lý cá thể hóa theo yêu cầu của Khoa Dinh dưỡng lâm sàng cho những trường hợp cá biệt (bao gồm giảm cơm, giảm muối, giảm béo, giảm xơ, cắt nhỏ thực phẩm) cho một số trường hợp bệnh lý đặc biệt như đái tháo đường khó kiểm soát, suy tim mất bù, viêm tụy cấp, dò đường trấp, bán tắc ruột do u đại tràng, giảm sức nhai, rối loạn nuốt.

5. Tiêu chuẩn khác

- Giá chào thầu là giá để thực hiện toàn bộ các công việc, cung cấp vật dụng sử dụng liên quan đối với các nội dung yêu cầu của Bệnh viện cho gói thầu cung cấp suất ăn (đã bao gồm toàn bộ phí và lệ phí theo quy định).

***Thời gian thực hiện:** 24 tháng.