

YÊU CẦU CHÀO GIÁ

Kính gửi: Quý Công ty

Bệnh viện Đa khoa Ninh Thuận có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo, xây dựng gói thầu, làm cơ sở tổ chức lựa chọn nhà thầu cho danh mục Mua suất ăn bệnh lý năm 2027-2029 tại Bệnh viện Đa Khoa Ninh Thuận với nội dung cụ thể như sau:

I. Thông tin của đơn vị yêu cầu chào giá:

- Đơn vị yêu cầu chào giá: Bệnh viện Đa Khoa Ninh Thuận, địa chỉ: đường Nguyễn Văn Cừ, P. Ninh Chữ, tỉnh Khánh Hòa.
- Thông tin liên hệ của người chịu trách nhiệm tiếp nhận báo giá: Thanh – Phòng HCQT – SĐT: 0387.555.528
- Hình thức tiếp nhận báo giá:
Trực tuyến qua trang website: <https://muasamcong.mpi.gov.vn/>
- Thời hạn tiếp nhận báo giá: từ ngày phát hành thư yêu cầu chào giá đến trước ngày 08 tháng 10 năm 2026. Sau thời điểm nêu trên sẽ không xem xét.
- Thời hạn có hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 90 ngày, kể từ ngày 08 tháng 10 năm 2026.

II. Thông tin khác:

- Đơn giá đã bao gồm thuế VAT, chi phí vận chuyển và các chi phí khác (nếu có).
 - Nhà thầu tham gia báo giá cần đạt tiêu chuẩn theo các phụ lục đính kèm bên dưới của gói thầu Mua suất ăn bệnh lý năm 2027-2029 tại Bệnh viện Đa Khoa Ninh Thuận.
 - Thời gian thực hiện dịch vụ: 24 tháng kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực.
 - Thư yêu cầu này được đăng tải trên các trang thông tin điện tử: <https://benhvienninhthuan.vn/> và <https://muasamcong.mpi.gov.vn/>
- Rất mong nhận được sự hợp tác của Quý Công ty./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT, HCQT₁

GIÁM ĐỐC



Lê Huy Thạch

PHỤ LỤC 01

CÁC YÊU CẦU VỀ THÔNG SỐ KỸ THUẬT ĐỐI VỚI SUẤT ĂN VÀ TIÊU CHUẨN VỀ NHÂN LỰC CHỦ CHỐT

(Đính kèm Thư yêu cầu số: 4040 /TYC-BVNT ngày 05 / 10 /2026 của Bệnh viện Đa Khoa Ninh Thuận)

1. Yêu cầu về suất ăn:

STT	Tên dịch vụ	Mô tả kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng
1	Chế độ cơm bệnh lý (bao gồm sáng + trưa + chiều)	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, là phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dày, gốc rau,...). Tỷ lệ của các thành phần thực phẩm có thể thay đổi theo tiêu chí của các chế độ ăn bệnh lý. - Năng lượng: 1.500 kcal – 1.600 kcal + Suất ăn sáng: món cháo theo tiêu chí bệnh lý. + Cơm trưa, chiều: 01 phần cơm trắng + 01 phần món mặn + 01 phần món xào + 01 phần món canh. - Yêu cầu chi tiết đối với một suất bệnh lý: - Suất ăn sáng: Năng lượng ≥ 300 kcal. + Lượng cháo thành phẩm ≥ 350g trong đó, lượng cháo trắng (cháo nền) đặc: ≥ 250g. + Thịt/cá/thủy – hải sản: ≥ 35g. + Rau/củ ≥ 50 g; + Đậu/ hạt ≥ 8g; + Dầu ăn ≥ 7 ml; - Cơm trưa, chiều: Năng lượng 600 kcal – 700 kcal. + Cơm trắng: ≥ 230g; (đối với bệnh lý tiểu đường ≥ 150g), (đối với bệnh lý thận mạn ≥ 200g). + Thịt/ cá/ gà/ thủy hải sản: ≥ 90g (đối với bệnh lý thận mạn ≥ 45g). + Rau/củ xào: ≥ 90g (đối với bệnh lý tiểu đường ≥ 110g), (đối với bệnh lý thận mạn ≥ 100g). + Rau/củ trong canh: ≥ 50g. + Dầu ăn ≥ 7 ml. + Gia vị tùy chỉnh theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng. - Yêu cầu về dụng cụ phục vụ suất ăn: + 01 khay ăn giữ nhiệt có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ.	Suất	9.000

STT	Tên dịch vụ	Mô tả kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng
		+ 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (muỗng/đũa). + 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy) + Chất liệu inox hay gốm, sứ không có khắc họa tiết. + Có tem thông tin dinh dưỡng của suất ăn (bao gồm: tên chế độ ăn, năng lượng, hàm lượng chất đạm, chất béo, chất bột đường, Natri).		
2	Chế độ cơm bệnh lý và thông thường (ăn từng bữa trưa hoặc và bữa chiều)	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, là phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dày, gốc rau,...). Tỷ lệ của các thành phần thực phẩm có thể thay đổi theo tiêu chí của các chế độ ăn bệnh lý. - Năng lượng: 600 kcal – 700 kcal: - Cấu trúc một suất cơm: 01 phần cơm trắng + 01 phần món mặn + 01 phần món xào + 01 phần món canh. - Yêu cầu chi tiết đối với một suất cơm: + Cơm trắng: $\geq 230\text{g}$; (đối với bệnh lý tiểu đường $\geq 150\text{g}$), (đối với bệnh lý thận mạn $\geq 200\text{g}$). + Thịt/ cá/ gà/ thủy hải sản: $\geq 90\text{g}$ (đối với bệnh lý thận mạn 45g). + Rau/củ xào: $\geq 90\text{g}$ (đối với bệnh lý tiểu đường $\geq 110\text{g}$), (đối với bệnh lý thận mạn $\geq 100\text{g}$). + Rau/củ trong canh: $\geq 50\text{g}$; + Dầu ăn $\geq 7\text{ ml}$; + Gia vị tùy chỉnh theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng. - Yêu cầu về dụng cụ phục vụ suất ăn: + 01 khay ăn giữ nhiệt có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ. + 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (muỗng/đũa). + 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy) + Chất liệu inox hay gốm, sứ không có khắc họa tiết. + Có tem thông tin dinh dưỡng của suất ăn (bao gồm: tên chế độ ăn, năng lượng, hàm lượng chất đạm, chất béo, chất bột đường, Natri).	Suất	45.000

STT	Tên dịch vụ	Mô tả kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng
3	Chế độ ăn cháo bệnh lý	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, là phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dày, gốc rau,...). Tỷ lệ của các thành phần thực phẩm có thể thay đổi theo tiêu chí của các chế độ ăn bệnh lý. - Cấu trúc một suất ăn: - Năng lượng: ≥ 300 kcal - Yêu cầu chi tiết đối với một suất cháo bệnh lý: + Lượng cháo thành phẩm ≥ 350g trong đó, lượng cháo trắng (cháo nền) đặc: ≥ 250g. + Thịt/cá/thủy – hải sản: ≥ 35g. + Rau/củ ≥ 50 g; + Đậu/ hạt ≥ 8g; + Dầu ăn ≥ 7 ml; + Gia vị tùy chỉnh theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng. - Yêu cầu về dụng cụ phục vụ suất ăn: + 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy (chén/tô) tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ (cháo, súp); + Chất liệu inox hay gốm, sứ không có khắc họa tiết. + 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (muỗng/nĩa) được đựng trong bọc giấy; + 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy); + Có tem thông tin dinh dưỡng của suất ăn (bao gồm: tên chế độ ăn, năng lượng, hàm lượng chất đạm, chất béo, chất bột đường, Natri).	Suất	90.000
4	Chế độ ăn Súp nhỏ giọt qua sonde dạ dày	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, là phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dày, gốc rau,...). Tỷ lệ của các thành phần thực phẩm có thể thay đổi theo tiêu chí của các chế độ ăn bệnh lý. - Cấu trúc một suất ăn súp: - Năng lượng: 220 kcal - 250 kcal. - Yêu cầu chi tiết đối với một phần súp bệnh lý: + Lượng súp thành phẩm ≥ 300 ml trong đó, lượng cháo trắng (cháo nền) đặc: ≥ 200g. + Thịt/cá/thủy – hải sản ≥ 35g. + Men tiêu hóa (chứa Amylase $\pm$ Protease $\pm$ Lipase): theo hướng dẫn của nhà sản xuất + Rau/củ ≥ 50 g; + Dầu ăn ≥ 7 ml; + Gia vị tùy chỉnh theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng. - Yêu cầu về dụng cụ phục vụ suất ăn: + 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy	Suất	24.000

STT	Tên dịch vụ	Mô tả kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng
		(chén/tô) tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ (cháo, súp); + Chất liệu inox hay gốm, sứ không có khắc họa tiết. + Có tem thông tin dinh dưỡng của suất ăn (bao gồm: tên chế độ ăn, năng lượng, hàm lượng chất đạm, chất béo, chất bột đường, Natri).		
5	Chế độ ăn theo yêu cầu 1 (bữa sáng)	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, là phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dày, gốc rau,...). Tỷ lệ của các thành phần thực phẩm có thể thay đổi theo tiêu chí của các chế độ ăn bệnh lý. - Năng lượng: ≥ 400 kcal. - Cấu trúc một suất ăn: 01 món nước hoặc 01 món xào. - Yêu cầu chi tiết đối với một suất ăn: + Bánh phở/bún/bánh canh/hủ tiếu/nui: ≥ 150g. + Thịt/ cá/ gà/ thủy hải sản/ chả: ≥ 60g. + Rau/củ ≥ 50 g; + Dầu ăn ≥ 5 ml; - Gia vị tùy chỉnh theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng. - Yêu cầu về dụng cụ phục vụ suất ăn: + 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy (chén/tô) tương ứng với thức ăn phục vụ (món nước hoặc món xào); + Chất liệu inox hay gốm, sứ không có khắc họa tiết. + 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (muỗng/nĩa) được đựng trong bọc giấy; + 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy); + Có tem thông tin dinh dưỡng của suất ăn (bao gồm: tên chế độ ăn, năng lượng, hàm lượng chất đạm, chất béo, chất bột đường, Natri).	Suất	6.500
6	Chế độ ăn theo yêu cầu 1 (bữa trưa hoặc và bữa chiều)	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, là phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dày, gốc rau,...). Tỷ lệ của các thành phần thực phẩm có thể thay đổi theo tiêu chí của các chế độ ăn bệnh lý. - Năng lượng: 600 kcal – 700 kcal: - Cấu trúc một suất cơm: 01 phần cơm trắng + 01 phần món mặn + 01 phần món xào + 01 phần món canh + 01 món tráng miệng. - Yêu cầu chi tiết đối với một suất cơm:	Suất	13.000

STT	Tên dịch vụ	Mô tả kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng
		+ Cơm trắng: $\geq 230g$; + Thịt/ cá/ gà/ thủy hải sản: $\geq 120g$. + Rau/củ xào: $\geq 120g$. + Rau, củ trong canh: $\geq 60g$. + Dầu ăn $\geq 5\text{ ml}$. + Tráng miệng: 90g – 110g trái cây theo mùa hoặc bánh flan (~ 50 g) hoặc 01 hộp sữa chua uống lên men $\geq 65\text{ ml}$. + Giá vị tùy chỉnh theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng. - Yêu cầu về dụng cụ phục vụ suất ăn: + 01 khay ăn giữ nhiệt có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ. + 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (muỗng/đũa). + 01 tăm vệ sinh răng (có bọc giấy) + Chất liệu inox hay gốm, sứ không có khắc họa tiết. + Có tem thông tin dinh dưỡng của suất ăn (bao gồm: tên chế độ ăn, năng lượng, hàm lượng chất đạm, chất béo, chất bột đường, Natri).		
7	Chế độ ăn theo yêu cầu 1 (Combo cả ngày)	Yêu cầu chung: - Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, là phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dày, gốc rau,...). Tỷ lệ của các thành phần thực phẩm có thể thay đổi theo tiêu chí của các chế độ ăn bệnh lý. - Năng lượng: 1.600 kcal – 1.800 kcal + Suất ăn sáng: 01 món nước hoặc 01 món xào. + Cơm trưa, chiều: 01 phần cơm trắng + 01 phần món mặn + 01 phần món xào + 01 phần món canh + 01 món tráng miệng. - Yêu cầu chi tiết đối với một suất ăn: - Suất ăn sáng: - Năng lượng: $\geq 400\text{ kcal}$. + Bánh phở/bún/bánh canh/hủ tiếu/nui: $\geq 150g$. + Thịt/ cá/ gà/ thủy hải sản/ chả: $\geq 60g$. + Rau/củ $\geq 50\text{ g}$; + Dầu ăn $\geq 5\text{ ml}$; - Cơm trưa, chiều: - Năng lượng: 600 kcal – 700 kcal. + Cơm trắng: $\geq 230g$; + Thịt/ cá/ gà/ thủy hải sản: $\geq 120g$. + Rau/củ xào: $\geq 120g$. + Rau, củ trong canh: $\geq 60g$.	Suất	2.500

STT	Tên dịch vụ	Mô tả kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng
		+ Dầu ăn ≥ 5 ml. + Tráng miệng: 90g – 110g trái cây theo mùa hoặc bánh flan (~ 50 g) hoặc 01 hộp sữa chua uống lên men ≥ 65 ml. + Gia vị tùy chỉnh theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng. - Yêu cầu về dụng cụ phục vụ suất ăn: + 01 khay ăn giữ nhiệt có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ. + 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (muỗng/đũa). + 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy) + Chất liệu inox hay gốm, sứ không có khắc họa tiết. + Có tem thông tin dinh dưỡng của suất ăn (bao gồm: tên chế độ ăn, năng lượng, hàm lượng chất đạm, chất béo, chất bột đường, Natri).		
8	Chế độ ăn theo yêu cầu 2 (bữa sáng)	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, là phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dày, gốc rau,...). Tỷ lệ của các thành phần thực phẩm có thể thay đổi theo tiêu chí của các chế độ ăn bệnh lý. - Năng lượng: ≥ 400 kcal. - Cấu trúc một suất ăn: 01 món nước hoặc 01 món xào. - Yêu cầu chi tiết đối với một suất ăn: + Bánh phở/bún/bánh canh/hủ tiếu/nui: ≥ 160g. + Thịt/ cá/ gà/ thủy hải sản/ chả: ≥ 65g. + Rau/củ ≥ 50g; + Dầu ăn ≥ 5 ml; - Gia vị tùy chỉnh theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng. - Yêu cầu về dụng cụ phục vụ suất ăn: + 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy (chén/tô) tương ứng với thức ăn phục vụ (món nước hoặc món xào); + Chất liệu inox hay gốm, sứ không có khắc họa tiết. + 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (muỗng/nĩa) được đựng trong bọc giấy; + 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy); + Có tem thông tin dinh dưỡng của suất ăn (bao gồm: tên chế độ ăn, năng lượng, hàm lượng chất đạm, chất béo, chất bột đường, Natri).	Suất	1.880

STT	Tên dịch vụ	Mô tả kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng
9	Chế độ ăn theo yêu cầu 2 (bữa trưa hoặc và bữa chiều)	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, là phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dày, gốc rau,...). Tỷ lệ của các thành phần thực phẩm có thể thay đổi theo tiêu chí của các chế độ ăn bệnh lý. - Năng lượng: 700 kcal – 800 kcal - Cấu trúc một suất cơm: 01 phần cơm trắng + 02 phần món mặn + 01 phần món xào + 01 phần món canh + 01 món tráng miệng. - Yêu cầu chi tiết đối với một suất cơm: + Năng lượng: 700 kcal – 800 kcal. + Cơm trắng: $\geq 250\text{g}$; + Thịt/ cá/ gà/ thủy hải sản: $\geq 140\text{g}$. + Rau/củ xào: $\geq 130\text{g}$. + Rau, củ trong canh: $\geq 60\text{g}$. + Dầu ăn $\geq 5\text{ ml}$. + Gia vị tùy chỉnh theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng. + Tráng miệng: 100g – 120g trái cây theo mùa hoặc bánh flan (~ 50 g) hoặc 01 hộp sữa chua uống lên men $\geq 65\text{ ml}$. + Gia vị tùy chỉnh theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng. - Yêu cầu về dụng cụ phục vụ suất ăn: + 01 khay ăn giữ nhiệt có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ. + 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (muỗng/đũa). + 01 tăm vệ sinh răng (có bọc giấy) + Chất liệu inox hay gốm, sứ không có khắc họa tiết. + Có tem thông tin dinh dưỡng của suất ăn (bao gồm: tên chế độ ăn, năng lượng, hàm lượng chất đạm, chất béo, chất bột đường, Natri).	Suất	3.760
10	Chế độ ăn theo yêu cầu 2 (Combo cả ngày)	Yêu cầu chung: - Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, là phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dày, gốc rau,...). Tỷ lệ của các thành phần thực phẩm có thể thay đổi theo tiêu chí của các chế độ ăn bệnh lý. - Năng lượng: 1.800 kcal – 2.000 kcal + Suất ăn sáng: 01 món nước hoặc 01 món xào. + Cơm trưa, chiều: 01 phần cơm trắng + 02 phần món mặn + 01 phần món xào + 01 phần món canh + 01 món tráng miệng.	Suất	800

STT	Tên dịch vụ	Mô tả kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng
		- Yêu cầu chi tiết đối với một suất ăn: + Suất ăn sáng: - Năng lượng: ≥ 400 kcal. + Bánh phở/bún/bánh canh/hủ tiếu/nui: ≥ 160g. + Thịt/ cá/ gà/ thủy hải sản/ chả: ≥ 65g. + Rau/củ ≥ 50 g; + Dầu ăn ≥ 5 ml; - Cơm trưa, chiều: + Năng lượng: 700 kcal – 800 kcal. + Cơm trắng: ≥ 250g. + Thịt/ cá/ gà/ thủy hải sản: ≥ 140g. + Rau/củ xào: ≥ 130g. + Rau, củ trong canh: ≥ 60g. + Dầu ăn ≥ 5 ml. + Gia vị tùy chỉnh theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng. + Tráng miệng: 100 g – 120 g trái cây theo mùa hoặc bánh flan (~ 50 g) hoặc 01 hộp sữa chua uống lên men ≥ 65 ml. + Gia vị tùy chỉnh theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng. - Yêu cầu về dụng cụ phục vụ suất ăn: + 01 khay ăn giữ nhiệt có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ. + 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (muỗng/đũa). + 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy) + Chất liệu inox hay gốm, sứ không có khắc họa tiết. + Có tem thông tin dinh dưỡng của suất ăn (bao gồm: tên chế độ ăn, năng lượng, hàm lượng chất đạm, chất béo, chất bột đường, Natri).		

2. Tiêu chuẩn về nhân sự chủ chốt:

STT	Vị trí công việc	Kinh nghiệm trong các công việc tương tự
1	Quản lý chung (01 người)	<u>Tài liệu chứng minh:</u> 1/ Bản chụp quyết định của Công ty bổ nhiệm làm quản lý. 2/ Bản sao y bản chính tại cơ quan có thẩm quyền Bằng tốt nghiệp đại học. 3/ Có giấy xác nhận kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm trong thời gian còn hiệu lực.
2	Quản lý điều hành bếp (01 người)	<u>Tài liệu chứng minh:</u>

		1/ Có trình độ từ cao đẳng trở lên (Chuyên ngành: đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm; công nghệ thực phẩm, công nghệ sinh học hoặc kỹ thuật thực phẩm). 2/ Có giấy xác nhận kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm trong thời gian còn hiệu lực. 3/ Có giấy chứng nhận huấn luyện nghiệp vụ phòng cháy chữa cháy.
3	Bếp trưởng (01 người)	<u>Tài liệu chứng minh:</u> 1/ Bản sao y bản chính tại cơ quan có thẩm quyền giấy chứng nhận trong lĩnh vực nấu ăn bản chụp quyết định của Công ty từng đảm nhận nhiệm vụ về bếp trưởng hoặc có chứng chỉ bếp trưởng hoặc quản lý bếp hoặc nghiệp vụ bếp. 2/ Có giấy xác nhận kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm trong thời gian còn hiệu lực. 3/ Có giấy chứng nhận huấn luyện nghiệp vụ phòng cháy chữa cháy. 4/ Có giấy chứng nhận huấn luyện an toàn vệ sinh lao động.
4	Nhân viên QC (Quality Control): Tối thiểu 01 người.	<u>Tài liệu chứng minh:</u> 1/ Có bằng cấp kỹ sư/ cử nhân công nghệ thực phẩm hoặc cử nhân dinh dưỡng. 2/ Có giấy xác nhận tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm trong thời gian còn hiệu lực 3/ Có giấy chứng nhận huấn luyện nghiệp vụ phòng cháy, chữa cháy. 3/ Là nhân sự trực tiếp tại bếp ăn trong thời gian cung cấp suất ăn.
5	Ít nhất 6 nhân viên	<u>Tài liệu chứng minh:</u> 1/ Hợp đồng lao động nhân viên làm việc và giấy khám sức khỏe. 2/ Có giấy xác nhận tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm trong thời gian còn hiệu lực.

Đối với các văn bằng, chứng chỉ nhà thầu phải chịu trách nhiệm về tính xác thực trước pháp luật.

PHỤ LỤC 02
YÊU CẦU VỀ GIẢI PHÁP KỸ THUẬT, BIỆN PHÁP TỔ CHỨC DỊCH VỤ,
THỜI GIAN CUNG CẤP SUẤT ĂN BỆNH LÝ, BIỆN PHÁP BẢO ĐẢM
CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ
(Đính kèm Thư yêu cầu số: 4040 /TYC-BVNT ngày 05/ 10 /2026 của Bệnh viện Đa khoa
Ninh Thuận).

Nội dung yêu cầu
1. Giải pháp kỹ thuật
Hệ thống tổ chức: Có giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm tại cơ sở thực hiện còn hiệu lực.
2. Biện pháp tổ chức dịch vụ
+ Danh sách phân công nhân sự gián tiếp và trực tiếp của nhà thầu. + Đảm bảo 100% bếp trưởng và nhân viên phục vụ được khám sức khỏe định kỳ theo quy định (nội dung khám bao gồm đầy đủ các yêu cầu đối với ngành nghề chế biến, kinh doanh thực phẩm) + Đảm bảo 100% bếp trưởng và nhân viên phục vụ được nhà thầu tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn vệ sinh thực phẩm. + Trang bị đầy đủ bảo hộ lao động và phải thực hiện tốt chế độ vệ sinh cá nhân theo quy định. + Nhân viên chế biến thức ăn và nhân viên phục vụ cần được trang bị đồng phục riêng biệt, có bảng tên. Giao tiếp ứng xử hòa nhã trong môi trường làm việc. + Nhân viên phục vụ phân chia suất ăn bệnh lý không được đeo trang sức trong quá trình thực hiện: nhẫn, dây chuyền, đồng hồ, không sơn móng tay.
3. Thời gian cung cấp và thực hiện các nghĩa vụ khác.
➤ Thời gian hoạt động: 12/24; phục vụ cả Thứ bảy, Chủ nhật, ngày lễ. ➤ Thời gian bắt đầu cung cấp suất ăn đến bệnh nhân: ✓ Bữa sáng: 06 giờ - 06 giờ 15 phút. ✓ Bữa trưa: 10 giờ - 10 giờ 15 phút. ✓ Bữa chiều: 16 giờ - 16 giờ 15 phút. ➤ Thời gian từ khi chế biến xong đến khi suất ăn tới tay bệnh nhân không quá 2 giờ nếu không có thiết bị giữ ấm thức ăn chuyên dụng ($\geq 60^{\circ}\text{C}$)
4. Biện pháp bảo đảm chất lượng dịch vụ
4.1. Cơ sở vật chất. Nhà thầu phải đảm bảo đầy đủ cơ sở vật chất, phương tiện chế biến thức ăn. Kết cấu hạ tầng: - Cải tạo tường, trần, sàn của các khu vực có tường bong tróc, ẩm mốc; sàn gạch bề động nước; trần phải có la thông sạch sẽ.

- Các cửa ra vào tại các khu vực phải được gắn rèm nhựa PVC chắn côn trùng.

Khu vực rửa dụng cụ:

- Phải trang bị ≥ 02 bồn inox với kích thước phải đủ lớn phù hợp với diện tích sản có.
- Dụng cụ dơ phải được rửa sạch và cất trong ngày không được để qua ngày hôm sau.
- Dụng cụ sau khi được rửa sạch phải được để nơi khô, cao ráo, sạch sẽ (cách sàn nước 60cm).
- Khi vận chuyển dụng cụ sạch vào phòng sấy phải sử dụng xe đẩy chuyên dụng, đẩy từ khu sạch đến phòng sấy không được đi ngược lại khu bẩn. Không được bỏ trong sọt lỗ và không đẩy trực tiếp dưới nền gạch.
- Hệ hống thoát nước thông thoáng, không ứ đọng nước, kẹt rác bẩn. Phải có miếng chắn rác trên miệng cống.
- Thùng chứa thức ăn thừa có nắp đậy và kín, không để thức ăn thừa vương vãi ra ngoài.

Khu vực phòng sấy:

- Máy sấy phải đảm bảo đúng tiêu chuẩn.
- Đảm bảo phòng sạch sẽ, có thiết bị chống côn trùng: đèn diệt côn trùng, rèm nhựa PVC chắn côn trùng khi cửa mở. Toàn bộ dụng cụ chứa đựng trực tiếp thực phẩm chín (khay ăn, cà mèn) phải được sấy khô và bảo quản trong tủ kín.

Khu vực sơ chế nguyên liệu:

- Tách riêng từng nhóm nguyên liệu: thịt, cá, rau củ,... Có chậu rửa, rổ đựng riêng biệt cho từng nhóm nguyên liệu.
- Sàn phải sạch sẽ, không ứ đọng nước, rác sơ chế, không có gạch sàn bể.
- Phải có thùng rác chuyên dụng có nắp đậy, xử lý rác trong ngày.
- Cống thoát nước phải có nắp đậy.

Kho trữ thực phẩm khô:

- Kho chứa thực phẩm khô có kết cấu chắc chắn, sạch sẽ, đủ ánh sáng, thông thoáng, dễ vệ sinh; nền kho cao ráo, không đọng nước, tường và trần không bị ẩm mốc, bong tróc.
- Thực phẩm được sắp xếp trên kệ hoặc pallet, cách nền tối thiểu 15 cm, cách tường tối thiểu 20 cm, bảo đảm lưu thông không khí và thuận tiện cho việc vệ sinh, kiểm tra.

Kho trữ nguyên liệu lạnh, đông:

- Phải sử dụng tủ lạnh bảo quản chuyên dụng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín; không bảo quản chung trong cùng một thiết bị để bảo quản.
- Tủ lạnh không được rỉ sét, phải được vệ sinh định kỳ, luôn sạch sẽ, không có mùi lạ, không để đông tuyết lẫn các chất gây ô nhiễm (máu thịt, cá). Nguyên liệu được bảo quản trong túi/ hộp kín có dán nhãn ghi rõ tên, hạn sử dụng.

Khu vực chế biến:

- Phải vệ sinh cá nhân, rửa tay bằng xà phòng đúng quy định, trước khi chế biến.
- Phải có đồng phục, nón, mũ, chuyên dụng cho đầu bếp.
- Giữ vệ sinh bếp sạch sẽ, sàn khô ráo, không rơi rớt đồ ăn.
- Kiểm soát chất lượng dầu ăn khi chiên, phải có dụng cụ đo độ dầu sạch để loại dầu không đạt chất lượng.
- Kiểm soát thực phẩm được nấu chín hoàn toàn, không được nhiễm chéo với nguồn nguyên liệu chưa được nấu chín.

Khu vực chia thực:

- Phải tách biệt hoàn toàn với các khu vực khác, các cửa phải được lắp rèm nhựa PVC chắn côn trùng, đèn diệt côn trùng.
- 100% suất ăn bệnh lý phải được chia trong phòng chia thực theo quy định.
- Phòng kín, trần làm bằng vật liệu sáng màu, bằng phẳng (VD: la phòng), sàn phải sạch sẽ, không ăn uống trong khu vực chia.
- Trang bị găng tay sạch sử dụng một lần khi tiếp xúc với thức ăn. Đảm bảo nhân viên đúng đồng phục đầy đủ.
- Dụng cụ và xe đựng khay chứa thức ăn cho bệnh nhân phải đảm bảo giữ ấm thức ăn ($\geq 60^{\circ}\text{C}$) khi giao đến khoa phòng.
- Tủ lưu mẫu phải là tủ chuyên dụng, có khả năng duy trì nhiệt độ ổn định, phù hợp để bảo quản mẫu thực phẩm trong thời gian lưu mẫu theo quy định (nhiệt độ yêu cầu từ 2°C đến 8°C). Không sử dụng tủ lưu mẫu để bảo quản thực phẩm dùng cho chế biến hoặc mục đích khác.

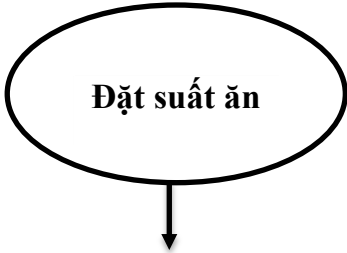
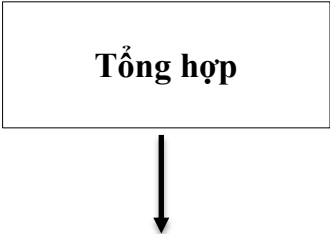
4.2. Quản lý chất lượng dinh dưỡng:

- Cam kết thực đơn bệnh lý phải đa dạng nguồn thực phẩm (thịt/cá/gà/thủy hải sản) theo thực đơn của khoa dinh dưỡng xây dựng.
- Cam kết cung cấp thực đơn bệnh lý khi có trường hợp chỉ định điều trị cá thể hóa của khoa Dinh dưỡng.
- Cam kết tất cả hàng hoá cung cấp phải đạt chất lượng: Rau, trái cây sạch, thực phẩm tươi sống có nguồn gốc rõ ràng.
- Cam kết duy trì nguyên trạng định lượng suất ăn theo thực đơn đã được thống nhất và phê duyệt; không được tự ý cắt giảm, thay đổi hoặc điều chỉnh định lượng dưới bất kỳ hình thức nào trong suốt thời hạn thực hiện hợp đồng.
- Cam kết xay nhuyễn thực phẩm trong món Soup dành cho người bệnh nuôi ăn qua ống thông, bảo đảm thức ăn đạt độ mịn phù hợp, an toàn khi sử dụng, không gây tắc ống thông và đáp ứng yêu cầu dinh dưỡng theo thực đơn đã được phê duyệt.
- Cam kết toàn bộ hàng hoá đóng gói được đưa vào sử dụng phải có đầy đủ nhãn mác, thông tin nhà sản xuất và hạn sử dụng theo quy định.
- Cam kết thực hiện lưu mẫu và hủy mẫu thức ăn hàng ngày và ghi chép sổ theo dõi lưu mẫu theo đúng quy định.
- Cam kết nhân viên của nhà thầu cung cấp suất ăn phải trực tiếp vận chuyển

cấp phát suất ăn đến phòng bệnh đúng thời gian quy định.

- Cam kết thực hiện việc thu hồi toàn bộ suất ăn đã chế biến, phân phối ngay khi phát hiện hoặc có nghi ngờ về nguy cơ mất an toàn thực phẩm.
- Cam kết chịu trách nhiệm toàn bộ về chi phí điều trị cho bệnh nhân nếu xảy ra sự cố về an toàn vệ sinh thực phẩm khi sử dụng suất ăn của nhà thầu cung cấp.

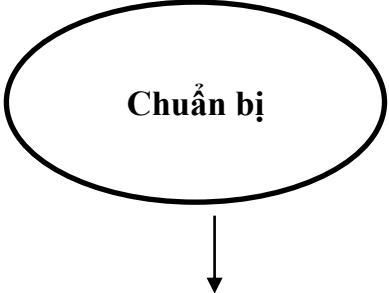
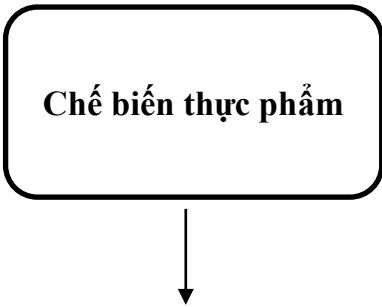
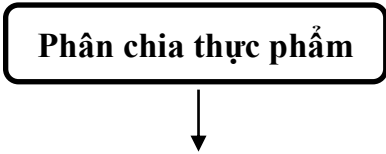
PHỤ LỤC 03
QUY TRÌNH BẢO ĂN TẠI BỆNH VIỆN ĐA KHOA NINH THUẬN
(Đính kèm Thư yêu cầu số: 4040 /TYC-BVNT ngày 05 / 10 /2026 của Bệnh viện Đa khoa
Ninh Thuận).

Trách nhiệm	Các bước tiến hành	Nội dung
Điều dưỡng Khoa lâm sàng		- Điều dưỡng các Khoa lâm sàng thống kê kiểm tra y lệnh từ bác sĩ điều trị, hoặc thông qua hồ sơ bệnh án điện tử. - Trong giờ hành chính: + Tại các khoa lâm sàng điều dưỡng tổng hợp suất ăn đã được cho y lệnh và lên kế hoạch trước, tổng hợp số lượng suất ăn chuẩn bị cho ngày kế tiếp gửi về Khoa Dinh dưỡng trước 15 giờ hàng ngày. + Suất ăn phát sinh bữa trưa trong ngày, Điều dưỡng nhập phiếu tổng hợp trước 8 giờ gửi về khoa Dinh dưỡng. + Suất ăn phát sinh bữa chiều trong ngày, Điều dưỡng nhập phiếu tổng hợp trước 14 giờ gửi về khoa Dinh dưỡng.
Khoa Dinh dưỡng		- Nhập phiếu tổng hợp số lượng suất ăn từ các khoa lâm sàng tổng hợp trên phần mềm. + Tổng kết số lượng suất ăn và phân nhóm suất ăn theo mã chế độ ăn. - Vào lúc 16 giờ hàng ngày nhân viên khoa Dinh dưỡng kiểm tra và xác nhận tổng hợp suất ăn trên phần mềm để gửi đến nhà thầu cung cấp suất ăn.

Nhà thầu	<pre> graph TD A[Chuẩn bị suất ăn] --> B[] </pre>	- Bộ phận bếp kiểm tra nội dung phiếu tổng hợp để chuẩn bị nguyên liệu và lên lịch chế biến. - Bộ phận bếp tiến hành chế biến theo phiếu yêu cầu, phân chia suất ăn/ đóng gói và dán nhãn thông tin suất ăn (tên khoa – số phòng – số giường); theo quy ước: suất ăn suy thận nhãn màu xanh dương, suất ăn tim mạch nhãn màu hồng, suất ăn đái tháo đường nhãn màu vàng. - Bảo quản suất ăn đảm bảo yêu cầu cho tới khi cung cấp đến tay người bệnh.
Khoa Dinh dưỡng	<pre> graph TD A{Kiểm tra VSATTP và chất lượng} --> B[] </pre>	- Giám sát VSATTP: + Sáng: 7 giờ 30 phút – 9 giờ; + Chiều: 13 giờ 30 phút - 15 giờ. - Giám sát chất lượng, định lượng suất ăn: + Sáng: 9 giờ – 11 giờ; + Chiều: 15 giờ – 16 giờ 30 phút. - Kiểm tra lại thông tin suất ăn từ bộ phận chế biến, đối chiếu với Phiếu thông tin suất ăn của Khoa Lâm sàng. - Kiểm tra lại tình trạng bảo quản, đóng gói các suất ăn.
Nhân viên nhà thầu và điều dưỡng khoa lâm sàng	<pre> graph TD A[Vận chuyển suất ăn] --> B[] </pre>	- Di chuyển suất ăn đến các Khoa Lâm sàng. - Điều dưỡng Khoa Lâm sàng kiểm tra suất ăn (số lượng và chất lượng, tình trạng bảo quản, thông tin bệnh nhân trên suất ăn) và ký nhận sổ bàn giao từ nhân viên nhà thầu (theo quy ước: suất ăn suy thận nhãn màu xanh dương, suất ăn tim mạch nhãn màu hồng, suất ăn đái tháo đường nhãn màu vàng). - Sau khi thống nhất đồng kiểm nhân viên nhà thầu bắt đầu cấp phát suất ăn đến tay người bệnh.

Điều dưỡng khoa lâm sàng và nhà thầu	 Đánh giá thông tin phản hồi	- Tiếp nhận thông tin phản hồi về chất lượng suất ăn từ người bệnh; - Thực hiện phiếu đánh giá, gửi về cho khoa Dinh dưỡng và cơ sở thầu suất ăn. - Cơ sở thầu bếp ăn thực hiện việc khảo sát đánh giá hài lòng người bệnh khi sử dụng suất ăn định kỳ hàng năm. Đánh giá và đưa các giải pháp khắc phục, cải tiến chất lượng suất ăn.
---	--	--

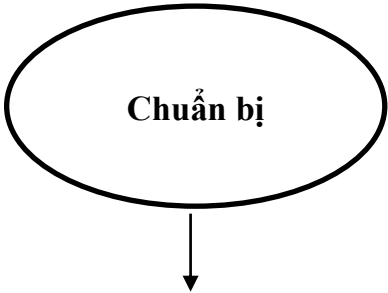
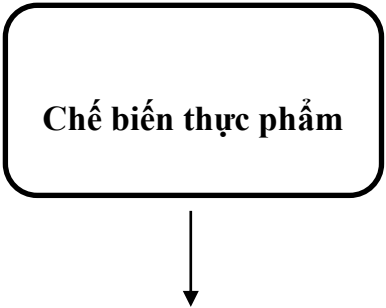
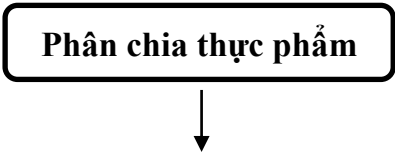
PHỤ LỤC 04
QUY TRÌNH CHẾ BIẾN SOUP XAY ĂN QUA ỚNG THÔNG
(Đính kèm Thư yêu cầu số: 4040 /TYC-BVNT ngày 05 / 10 /2026 của Bệnh viện Đa khoa
Ninh Thuận).

Trách nhiệm	Các bước thực hiện	Mô tả
Nhân viên phụ trách chế biến suất ăn		- Nhân viên chế biến trang bị đầy đủ: tạp dề, khẩu trang, găng tay, mũ trùm đầu. - Chuẩn bị dụng cụ thiết bị chế biến sản xuất (xoang, nồi, vát, máy xay sinh tố công suất lớn...) - Kiểm tra nguyên liệu, thực phẩm - Chuẩn bị dụng cụ phân chia suất ăn (khay/bình inox/cà mèn có nắp đậy)
		- B1: Nấu cháo trắng (cháo nền). - B2: Hấp chín thực phẩm (thịt, cá, trứng, rau củ, ngũ cốc, đậu, hạt...) - B3: Cân trọng lượng từng thực phẩm đã nấu chín (thịt, cá, trứng, rau củ, ngũ cốc, đậu, hạt...) theo khối lượng xây dựng trong thực đơn của Khoa dinh dưỡng. - B4: Bỏ tất cả thực phẩm chín đã cân đúng định lượng vào nồi và thêm nước theo tỉ lệ 1:5, nêm nếm gia giảm gia vị theo từng loại bệnh lý. Đun sôi hỗn hợp để các nguyên liệu được hòa quyện đồng đều. - B5: Bỏ cháo đã nấu chín vào máy xay sinh tố (đã được xay qua nước sôi trước đó). Thu được hỗn hợp soup chưa được xử lý men.
Nhân viên phụ trách phân chia suất ăn bệnh lý		- Sau khi xay xong, phân chia thực phẩm theo khối lượng quy định vào dụng cụ chứa đựng soup (khay/bình inox/cà mèn có nắp đậy). - Bỏ men tiêu hóa hóa lỏng thức ăn vào từng suất soup trước khi đến tay bệnh nhân. - Dán tem, nhãn suất ăn theo đúng tên mã bệnh lý, tên khoa, thông tin người bệnh, định lượng suất ăn.

	Vận chuyển cấp phát suất ăn cho bệnh nhân	- Kiểm tra số lượng suất ăn, tên khoa, thông tin người bệnh sử dụng suất ăn, ký nhận vào sổ bàn giao giữa điều dưỡng khoa lâm sàng và nhân viên nhà thầu. - Vận chuyển suất ăn trong khung giờ sản xuất đã quy định.
--	---	--

PHỤ LỤC 05
QUY TRÌNH CHẾ BIẾN CHÁO BỆNH LÝ

(Đính kèm Thư yêu cầu số: 4040/TYC-BVNT ngày 05 / 10 /2026 của Bệnh viện Đa khoa
Ninh Thuận).

Trách nhiệm	Các bước thực hiện	Mô tả
Nhân viên phụ trách chế biến suất ăn		- Nhân viên chế biến trang bị đầy đủ: tạp dề, khẩu trang, găng tay, mũ trùm đầu. - Chuẩn bị dụng cụ thiết bị chế biến sản xuất (xoang, nồi, vá, máy xay sinh tố công suất lớn...) - Kiểm tra nguyên liệu, thực phẩm - Chuẩn bị dụng cụ phân chia suất ăn (khay/bình inox/cà mèn có nắp đậy)
		- B1: Nấu cháo trắng (cháo nền). - B2: Hấp chín thực phẩm (thịt, cá, trứng, rau củ, ngũ cốc, đậu, hạt...) - B3: Cân trọng lượng từng thực phẩm đã nấu chín (thịt, cá, trứng, rau củ, ngũ cốc, đậu, hạt...) theo khối lượng xây dựng trong thực đơn của Khoa dinh dưỡng. - B4: Bỏ tất cả thực phẩm chín đã cân đúng định lượng vào nồi và thêm nước theo tỉ lệ 1:5, nêm nếm gia gia giảm gia vị theo từng loại bệnh lý. Đun sôi hỗn hợp để các nguyên liệu được hòa quyện đồng đều. - B5: Kiểm tra độ mịn, độ sánh, nhiệt độ và thể tích thành phẩm. Điều chỉnh độ đặc hoặc loãng theo chỉ định chuyên môn và đối tượng sử dụng
Nhân viên phụ trách phân chia suất ăn bệnh lý		- Phân chia suất ăn, kiểm tra thành phẩm đạt yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm. - Dán tem, nhãn suất ăn theo đúng tên mã bệnh lý, tên khoa, thông tin người bệnh, định lượng suất ăn.

	Vận chuyển cấp phát suất ăn cho bệnh nhân	- Kiểm tra số lượng suất ăn, tên khoa, thông tin người bệnh sử dụng suất ăn, ký nhận vào sổ bàn giao giữa điều dưỡng khoa lâm sàng và nhân viên nhà thầu. - Vận chuyển suất ăn trong khung giờ sản xuất đã quy định.
--	---	---

Yêu cầu khác:

- Nhà thầu phải có bản cam kết về các giải pháp kỹ thuật, biện pháp tổ chức dịch vụ, biện pháp đảm bảo chất lượng dịch vụ, vệ sinh môi trường, thời gian cung cấp và thực hiện các nghĩa vụ khác khi ký hợp đồng. (chi tiết tại *Phụ lục 02*)
- Nhà thầu phải thực hiện theo quy trình báo ăn của Bệnh viện dưới sự giám sát, quản lý chuyên môn của Khoa Dinh dưỡng và các đoàn kiểm tra của Bệnh viện. (*Chi tiết Phụ lục 03*)
- Nhà thầu phải thực hiện việc vận chuyển cấp phát suất ăn đến tay người bệnh và thực hiện việc khảo sát hài lòng người bệnh về suất ăn định kỳ hàng năm đưa ra biện pháp khắc phục.
- Trong suốt quá trình thực hiện gói thầu, Nhà thầu cam kết và chịu trách nhiệm thực hiện đúng theo quy định tại Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12, và các quy định pháp luật khác liên quan đến an toàn thực phẩm.
- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến và bảo quản thực phẩm: Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn, lưu mẫu thức ăn và thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh bảo đảm an toàn thực phẩm tuân thủ theo Điều 28, 29 và 30 của Mục 4 của Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của Quốc Hội.
- Lưu mẫu thức ăn phải tuân thủ theo điều 6,7,8 Chương III của Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31 tháng 3 năm 2017 của Bộ Y Tế.
- **Đối với chế độ nuôi ăn nhỏ giọt soup qua ống thông.** Nhà thầu phải thực hiện theo quy trình chế biến soup xay ăn qua ống thông của khoa Dinh dưỡng đã xây dựng. (*Chi tiết Phụ lục 04*)
- Nhà thầu phải thực hiện theo quy trình chế biến cháo bệnh lý của Khoa Dinh dưỡng xây dựng. (*Chi tiết Phụ lục 05*).