SỞ Y TẾ
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
BỆNH VIỆN ĐA KHOA THỦ ĐỨC

Số: 246 /BV-HCQT
V/v mời chào giá về việc cung cấp suất ăn bệnh lý phục vụ cho bệnh nhân nội trú tại Bệnh viện Đa khoa Thủ Đức

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 16 tháng 01 năm 2026

Kính gửi: Quý Công ty

Bệnh viện Đa khoa Thủ Đức thực hiện kế hoạch mua sắm suất ăn bệnh lý phục vụ cho bệnh nhân nội trú tại Bệnh viện năm 2026, Bệnh viện kính mời các Đơn vị quan tâm vui lòng gửi Hồ sơ chào giá dự toán cho Bệnh viện theo nội dung cụ thể như sau:

1. Nội dung chào giá: cung cấp suất ăn bệnh lý phục vụ cho bệnh nhân nội trú tại Bệnh viện Đa khoa Thủ Đức năm 2026.

2. Địa điểm thực hiện: 29 Phú Châu, Phường Tam Bình, TP. HCM

3. Danh mục, số lượng và yêu cầu kỹ thuật đối với suất ăn bệnh lý: theo Phụ lục đính kèm.

4. Thời gian thực hiện hợp đồng: 365 ngày kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực.

5. Hiệu lực của Hồ sơ chào giá: tối thiểu 30 ngày.

6. Yêu cầu về chào giá: Giá chào đã bao gồm các loại thuế, phí, lệ phí theo luật định, chi phí vận chuyển, giao hàng, chi phí lắp đặt, chạy thử,… và các chi phí khác.

7. Thời gian nhận hồ sơ chào giá: đến hết ngày 26 tháng 01 năm 2026 hoặc đến khi Bệnh viện nhận đủ báo giá theo quy định.

8. Quy định về tiếp nhận thông tin và Hồ sơ chào giá:

Quý Công ty vui lòng gửi Hồ sơ chào giá dự toán qua đường bưu điện hoặc gửi trực tiếp.

Bản giấy có thể hiện rõ thời gian và hiệu lực của hồ sơ, ký tên, đóng dấu gửi về địa chỉ:

Phòng Hành chính quản trị - Bệnh viện Đa khoa Thủ Đức

Địa chỉ: 29 Phú Châu, Phường Tam Bình, TP. HCM

Người phụ trách: Nguyễn Hoàng Anh Thy số điện thoại: 0364356116

9. Yêu cầu khác

Hồ sơ chào giá bao gồm các tài liệu sau:

- Thư chào giá, Bảng báo giá của Công ty (có ký tên, đóng dấu, có thời gian và hiệu lực).

- Hồ sơ năng lực của công ty, phương án/kế hoạch triển khai dịch vụ và các tài liệu kỹ thuật liên quan khác (nếu có)

Lưu ý: Các công ty tham gia chào giá phải đảm bảo tính độc lập, không có mối quan hệ với các công ty khác trong quá trình chào giá, và chịu trách nhiệm trước pháp luật về tính hợp pháp, hoạt động kinh doanh, phạm vi hoạt động cũng như tính chính xác của các thông tin và tài liệu cung cấp cho Bệnh viện Đa khoa Thủ Đức. Các công ty cũng phải cam kết việc cung cấp báo giá không vi phạm các quy định của pháp luật về cạnh tranh, bán phá giá hoặc nâng khống giá.

Trân trọng./.

Nơi nhận:
- Như trên;
- Lưu: VT, P.HCQT (A.T 2b)

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC

BỆNH VIỆN ĐA KHOA THỦ ĐỨC

BS. CKII Mai Hóa

PHỤ LỤC
SỐ LƯỢNG VÀ YÊU CẦU KỸ THUẬT CỦA SUẤT ĂN BỆNH LÝ PHỤC VỤ CHO BỆNH NHÂN NỘI TRÚ TẠI BỆNH VIỆN ĐA KHOA THỦ ĐỨC NĂM 2026

(Kèm theo công văn số 246 /BV-HCQT ngày 16 tháng 01 năm 2026)

I. YÊU CẦU VỀ DANH MỤC, SỐ LƯỢNG SUẤT ĂN VÀ THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG CỦA SUẤT ĂN

- Thời gian thực hiện hợp đồng: 365 ngày kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực

Stt	Danh mục hàng hóa	Ký mã hiệu	Số lượng	Đvt	Yêu cầu về thành phần dinh dưỡng của suất ăn
A. Chế độ ăn món nước					
1	Chế độ ăn thông thường - Món nước	BT02-MN	2.400	Suất	- Bún/bánh canh/hủ tiếu/nui/phở…: 190g - Thịt (heo, bò, gà…)/cá/thủy-hải sản: 70- 80g - Rau/củ/quả/hạt: 100g - Gia vị, phụ gia: tùy chỉnh
2	Chế độ ăn bệnh lý (đái tháo đường đơn thuần) - Món nước	DD01-MN	1.200	Suất	- Bún/bánh canh/hủ tiếu/nui/phở…: 150g - Thịt (heo, bò, gà…)/cá/thủy-hải sản: 90g - Rau/củ/quả/hạt: 100g - Gia vị, phụ gia: ít đường.
3	Chế độ ăn bệnh lý (tim mạch) - Món nước	TM01-MN	1.800	Suất	- Bún/bánh canh/hủ tiếu/nui/phở…: 170g - Thịt (heo, bò, gà…)/cá/thủy-hải sản: 70g - Rau/củ/quả/hạt: 50g - Gia vị, phụ gia: nêm nhạt (<0,5g muối/bữa)
4	Chế độ ăn bệnh lý (thận tiết niệu suy thận mạn độ 3,4) - Món nước	TN09-MN	240	Suất	- Bún/bánh canh/hủ tiếu/nui/phở…: 190g - Thịt (heo, bò, gà…)/cá/thủy-hải sản: 40g - Rau/củ/quả/hạt: 50g - Gia vị, phụ gia: nhạt
5	Chế độ ăn sản khoa - Món nước	SK03-MN	3.000	Suất	- Bún/bánh canh/hủ tiếu/nui/phở…: 190g - Thịt (heo, bò, gà…)/cá/thủy-hải sản: 80g - rau/củ/quả/hạt: 100g - Gia vị, phụ gia: nêm nhạt vừa
6	Chế độ ăn sản khoa có	SK05-MN	360	Suất	- Bún/bánh canh/hủ tiếu/nui/phở…: 150g

Stt	Danh mục hàng hóa	Ký mã hiệu	Số lượng	Đvt	Yêu cầu về thành phần dinh dưỡng của suất ăn
	đái tháo đường - Món nước				- Thịt (heo, bò, gà…)/cá/thủy-hải sản: 90g - Rau/củ/quả/hạt: 150g - Gia vị, phụ gia: nêm nhạt (<1 g muối)
B. Chế độ ăn cơm/cơm mềm					
7	Chế độ ăn thông thường - Cơm/Cơm mềm	BT02-C/ BT02-CM	7.200	Suất	- Cơm: 240g - Thịt (heo, bò, gà…)/cá/thủy-hải sản: 90-100g - Hoặc Đậu hũ (thay thế cho Đạm động vật trong suất ăn chay): 180 - 200g - Rau/củ/quả/hạt: 120g - Gia vị, phụ gia: tùy chỉnh - Trái cây: 100-120g (đối với chế độ ăn cơm mềm: ưu tiên thực phẩm mềm, dễ ăn, ít xương/không có xương, rau ưu tiên phần lá hạn chế phần cọng xơ)
8	Chế độ ăn bệnh lý (đái tháo đường đơn thuần) - Cơm	DD01-C	2.400	Suất	- Cơm: 120g - Thịt (heo, bò, gà…)/cá/thủy-hải sản: 90 - 100g - Hoặc Đậu hũ (thay thế cho Đạm động vật trong suất ăn chay): 200g - Rau/củ/quả/hạt: 200g (ưu tiên rau lá, hạn chế phần củ quả) - Gia vị, phụ gia: không sử dụng đường để nêm nếm. - Trái cây: 100-120g (sử dụng trái cây ít ngọt GI thấp/trung bình)
9	Chế độ ăn bệnh lý (tim mạch) - Cơm/Cơm mềm	TM01-C/ TM01-CM	2.400	Suất	- Cơm: 200g - Thịt (heo, bò, gà…)/cá/thủy-hải sản: 80g - Hoặc Đậu hũ (thay thế cho Đạm động vật trong suất ăn chay): 160g - Rau/củ/quả/hạt: 120g - Gia vị, phụ gia: nêm nhạt (< 0,5g muối/bữa) - Trái cây: 100-120g (đối với chế độ ăn cơm mềm: ưu tiên thực phẩm mềm, dễ ăn, ít xương/không có xương, rau ưu tiên phần lá hạn chế phần cọng xơ)
10	Chế độ ăn bệnh lý (thận tiết niệu suy thận mạn độ 3,4) – Cơm/Cơm mềm	TN09 – C/ TN09 - CM	600	Suất	- Cơm: 120g - Miến/khoai lang: 75g - Thịt (heo, bò, gà…)/cá/thủy-hải sản: 50g - Hoặc Đậu hũ (thay thế cho Đạm động vật trong suất ăn chay): 100g - Rau/củ/quả/hạt ít đạm, ít kali: 150g

Stt	Danh mục hàng hóa	Ký mã hiệu	Số lượng	Đvt	Yêu cầu về thành phần dinh dưỡng của suất ăn
					- Rau củ ít đạm, ít kali: su su, bầu, bí, mướp, cái thảo, bắp cải trắng, dưa chuột, củ cải, cà tím (với các loại rau lá khác nên ăn lượng ít, trụng kỹ bỏ nước rồi xào lại) - Gia vị, phụ gia: nhạt - Trái cây: 100-120g (táo/lê/đào/mận/dưa hấu/ quýt)
11	Chế độ ăn sản khoa - Cơm	SK03-C	4.800	Suất	- Cơm: 270g - Món mặn 1: Thịt (heo, bò, gà…)/cá/thủy-hải sản: 90-100g - Món mặn 2: thịt/cá/trứng…:60g - Hoặc Đậu hũ (thay thế cho Đạm động vật trong suất ăn chay): 180-200g - Rau/củ/quả/hạt: 80g - Gia vị, phụ gia: tùy chỉnh - Trái cây: 100-120g
12	Chế độ ăn sản khoa có đái tháo đường - Cơm	SK05 – C	600	Suất	- Cơm: 200g - Món mặn 1: Thịt (heo, bò, gà…)/cá/thủy-hải sản: 90-100g - Món mặn 2: thịt/cá/trứng…:60g - Hoặc Đậu hũ (thay thế cho Đạm động vật trong suất ăn chay): 180-200g (thay thế món mặn 1) hoặc 300 – 380g (thay thế cả 2 món mặn) - Rau/củ/quả/hạt: 200g (ưu tiên rau lá, hạn chế phần củ quả) - Gia vị, phụ gia: không sử dụng đường nêm nếm, nêm nhạt (<1g muối) - Trái cây: 100 - 120g (sử dụng trái cây ít ngọt GI thấp/trung bình)
C. Chế độ ăn cháo					
13	Chế độ ăn thông thường - Cháo/Cháo xay	BT02-CH/ BT02-CX	6.600	Suất	- Gạo: 50g - Thịt (heo, bò, gà…)/cá/thủy-hải sản: 45g - Hoặc Đậu hũ (thay thế cho Đạm động vật trong suất ăn chay): 90g - Rau/củ/quả/hạt: 40g - Dầu: 5g - Gia vị, phụ gia: tùy chỉnh - Phần tráng miệng: Bánh flan: 50g; hoặc 01 hộp sữa chua 100g; hoặc 01 hộp sữa chua uống lên men 65ml.
14	Chế độ ăn bệnh lý (đái tháo đường đơn thuần) - Cháo	DD01-CH	600	Suất	- Gạo: 40g - Thịt (heo, bò, gà…)/cá/thủy-hải sản: 50g

Stt	Danh mục hàng hóa	Ký mã hiệu	Số lượng	Đvt	Yêu cầu về thành phần dinh dưỡng của suất ăn
					- Hoặc Đậu hũ (thay thế cho Đạm động vật trong suất ăn chay): 80g - Rau/củ/quả/hạt: 60g - Dầu: 5g - Gia vị, phụ gia: không sử dụng đường để nêm nếm. - Phần tráng miệng: Bánh flan ít đường: 50g; hoặc 01 hộp sữa chua ít đường 100g; hoặc 01 hộp sữa chua uống lên men ít đường 65ml.
15	Chế độ ăn bệnh lý (tim mạch) - Cháo	TM01-CH	3.000	Suất	- Gạo: 45g - Thịt (heo, bò, gà…)/cá/thủy-hải sản: 45g - Hoặc Đậu hũ (thay thế cho Đạm động vật trong suất ăn chay): 90g - Rau/củ/quả/hạt: 40g - Dầu: 5g - Gia vị, phụ gia: nêm nhạt (< 0,5g muối/bữa) - Phần tráng miệng: Bánh flan: 50g; hoặc 01 hộp sữa chua 100g; hoặc 01 hộp sữa chua uống lên men 65ml..
16	Chế độ ăn bệnh lý (thận tiết niệu suy thận mạn độ 3,4) - Cháo	TN09-CH	600	Suất	- Gạo: 40g - Thịt (heo, bò, gà…)/cá/thủy-hải sản: 40g - Hoặc Đậu hũ (thay thế cho Đạm động vật trong suất ăn chay): 80g - Rau/củ/quả/hạt: 40g - Dầu: 10g - Gia vị, phụ gia: nhạt - Phần tráng miệng: Bánh flan: 50g; hoặc 01 hộp sữa chua 100g; hoặc 01 hộp sữa chua uống lên men 65ml.
17	Chế độ ăn sản khoa - Cháo	SK03-CH	600	Suất	- Gạo: 50g - Thịt (heo, bò, gà…)/cá/thủy-hải sản: 45g - Hoặc Đậu hũ (thay thế cho Đạm động vật trong suất ăn chay): 90g - Rau/củ/quả/hạt: 40g - Dầu: 5g - Gia vị, phụ gia: nêm nhạt vừa - Phần tráng miệng: Bánh flan: 50g; hoặc 01 hộp sữa chua 100g; hoặc 01 hộp sữa chua uống lên men 65ml.
D. Chế độ ăn súp xay					

Stt	Danh mục hàng hóa	Ký mã hiệu	Số lượng	Đvt	Yêu cầu về thành phần dinh dưỡng của suất ăn
18	Chế độ ăn thông thường - Súp xay – 350ml	BT02 – SX	4.800	Suất	- Gạo tẻ: 45g - Khoai lang: 20g - Thịt (heo, bò, gà…)/cá/thủy-hải sản: 50g - Hoặc Đậu hũ (thay thế cho Đạm động vật trong suất ăn chay): 100g - Đậu xanh: 15g - Rau/củ/quả: 50g - Dầu: 7g - Muối: 0,5g - Thành phần dinh dưỡng: V: 350ml, E: 350 - 370 kcal, P: 14 - 18g, L: 10 – 12g, G: 45 – 50g
19	Chế độ ăn bệnh lý (đái tháo đường đơn thuần) - Súp xay – 300ml	DD0-1 – SX	1.200	Suất	- Gạo tẻ: 15g - Khoai lang: 30g - Thịt nạc xay (heo, bò, gà…)/cá/thủy-hải sản: 40g (ưu tiên cá) - Hoặc Đậu hũ (thay thế cho Đạm động vật trong suất ăn chay): 80g - Đậu xanh: 25g - Rau/củ/quả/hạt: 50g (ưu tiên rau lá ít xơ) - Dầu: 3g - Muối: 0,5g - Thành phần dinh dưỡng: V: 300ml, E: 250 – 270 kcal, P: 13 – 17g, L: 6 – 8g, G: 30 – 40g
20	Chế độ ăn bệnh lý (tim mạch) - Súp xay	TM01 – SX	2.400	Suất	- Gạo: 45g - Khoai lang: 20g - Thịt (heo, bò, gà…)/cá/thủy-hải sản: 40g - Hoặc Đậu hũ (thay thế cho Đạm động vật trong suất ăn chay): 80g - Đậu xanh: 10g - Rau/củ/quả/hạt: 40g - Dầu: 5g - Muối: 0,3g - Thành phần dinh dưỡng: V: 350ml, E: 300 – 330 kcal, P: 13 – 17g,Na < 160 mg
21	Chế độ ăn bệnh lý (thận tiết niệu suy thận mạn độ	TN09 – SX	600	Suất	- Gạo: 30g - Miến: 30g

Stt	Danh mục hàng hóa	Ký mã hiệu	Số lượng	Đvt	Yêu cầu về thành phần dinh dưỡng của suất ăn
	3,4) - Súp xay – 300ml				- Khoai lang: 20g - Thịt (heo, bò, gà…)/cá/thủy-hải sản: 20g - Hoặc Đậu hũ (thay thế cho Đạm động vật trong suất ăn chay): 60g - Đậu xanh: 10g - Rau/củ/quả/hạt: 30g (luộc kỹ bỏ nước) - Dầu: 10g - Muối: 0,3g - Thành phần dinh dưỡng: V: 300ml, E: 340 – 360 kcal, P: 8 – 10g, Na < 160 mg, K < 350 mg
22	Chế độ ăn bệnh lý (thận tiết niệu suy thận mạn độ 5 có lọc thận 3 lần/tuần) - Súp xay – 300ml	TN10 – SX	600	Suất	- Gạo: 45g - Khoai lang: 20g - Thịt (heo, bò, gà…)/cá/thủy-hải sản: 40g - Hoặc Đậu hũ (thay thế cho Đạm động vật trong suất ăn chay): 80g - Đậu xanh: 10g - Rau/củ/quả/hạt: 40g - Dầu: 5g - Muối: 0,3g - Thành phần dinh dưỡng: V: 300ml, E: 340 – 360 kcal, P: 15 – 17g, Na < 160 mg, K < 500 mg
Tổng cộng			**48.000**	Suất	

Lưu ý:

- Đối với thủy - hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày
- Đối với thực đơn có Đậu hũ trong món ăn sẽ được cân bằng với lượng thịt trong món ăn

II. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1. Thời gian và địa điểm cung cấp suất ăn

1.1. Thời gian cung cấp suất ăn

Suất ăn cơm, cháo, món nước được phục vụ 03 cữ/ngày (riêng súp xay phục vụ 4 cữ/ngày) tại các phòng bệnh tất cả các ngày trong tuần (kể cả thứ Bảy, Chủ Nhật, Lễ - Tết) với khung giờ cụ thể (hoặc theo yêu cầu thay đổi của bệnh viện nếu có) như sau:

Đối với cơm: 3 cữ/ngày

- Sáng: từ 5 giờ 30 phút đến 6 giờ 30 phút;
- Trưa: từ 10 giờ 30 phút đến 11 giờ 30 phút;
- Chiều: từ 16 giờ đến 16 giờ 30 phút

Đối với súp xay: 4 cữ/ngày

- Cữ 1: từ 5 giờ 30 phút đến 6 giờ 00 phút;
- Cữ 2: từ 9 giờ 30 phút đến 10 giờ 00 phút;
- Cữ 3: từ 14 giờ 00 phút đến 14 giờ 30 phút
- Cữ 4: từ 18 giờ 00 phút đến 18 giờ 30 phút

Thời gian thu hồi khay, chén, dĩa đã sử dụng: thu ngay sau khi bệnh nhân, thân nhân dùng xong hoặc tối đa 02 giờ sau khi phục vụ.

1.2. Địa điểm cung cấp suất ăn:

Suất ăn được cung cấp đến từng bệnh nhân đặt suất ăn của mỗi khoa trong bệnh viện. Có xác nhận tổng số lượng với nhân viên khoa lâm sàng. Đối với các khoa hồi sức suất ăn được giao cho nhân viên trực tại khoa.

2. Yêu cầu chi tiết về suất ăn dinh dưỡng

2.1. Đối với chế độ ăn thông thường

- Số lượng suất ăn: 3 suất ăn/ngày, bao gồm: 01 suất món nước ăn sáng; 01 suất cơm trưa và 01 suất cơm chiều

- Năng lượng 1800 – 1900 kcal/ngày

Danh mục hàng hóa	Tiêu chí	Nội dung yêu cầu
Món nước	Cấu trúc suất ăn	- 01 phần Bún/bánh canh/hủ tiếu/nui/phở,…; - 01 phần nước súp; - 01 phần rau ăn kèm, nước mắm, chanh ớt.
	Dụng cụ phục vụ suất ăn	- 01 khay ăn có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ. Chất liệu inox/gốm/sứ trơn, không khắc họa tiết. - 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/muỗng) - 01 bộ tăm vệ sinh răng (có bọc giấy), giấy ăn. - 01 tem thông tin suất ăn có đủ nội dung theo quy định.

Danh mục hàng hóa	Tiêu chí	Nội dung yêu cầu
	Chất lượng suất ăn	- Yêu cầu đối với thực phẩm: thực phẩm tươi, đã nấu chín, phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (Xương, thịt tạp, mỡ, gốc rau,...). - Bún/bánh canh/hủ tiếu/nui/phở...không bị trương khi giao đến cho người bệnh. - Thịt (heo/bò/gà...)/cá/thủy-hải sản: thịt chỉ lấy thịt nạc, cá đã bỏ xương, thủy-hải sản làm sạch. - Lượng nước súp vừa đủ, đủ nóng 80°C khi đến tay người bệnh. - Rau, chanh, ớt ăn kèm tươi, không dập úa. - Suất ăn phải được đậy kín, có đầy đủ các thành phần, được bố trí riêng theo từng món và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Đảm bảo nhiệt độ thích hợp, an toàn cho từng loại thực phẩm đối với các suất ăn khi cung cấp đến từng người bệnh
Cơm	Cấu trúc suất ăn	- 01 phần cơm trắng; - 01 phần món mặn; - 01 phần món xào; - 01 phần món canh; - 01 phần tráng miệng (trái cây).
	Dụng cụ phục vụ suất ăn	- 01 khay ăn có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ. Chất liệu inox/gốm/sứ trơn, không khắc họa tiết. - 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/muỗng) - 01 bộ tăm vệ sinh răng (có bọc giấy), giấy ăn. - 01 tem thông tin suất ăn (*).
	Chất lượng suất ăn	- 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, gốc rau,...). - Hạt cơm tơi, xốp, mềm, có mùi thơm. Khi giao cho người bệnh vẫn còn nóng. - Món mặn chín hoàn toàn, thịt (heo/bò/gà...)/cá/thủy-hải sản không bị nát, đẹp mắt. **Danh sách các món mặn hàng ngày tối thiểu 03 món gồm: món mặn từ thịt (heo/bò/gà...), món mặn từ cá/thủy-hải sản và món mặn từ trứng/đậu hũ để người bệnh lựa chọn.** - Món xào có màu sắc đẹp mắt, chín vừa tới. - Canh rau chín mềm, không nhão. - Đối với một phần ăn tráng miệng: loại trái cây thay đổi theo mùa, 4-5 loại/tuần, đảm bảo tương đương về khối lượng và thành phần dinh dưỡng. Tùy chọn từng loại cho các chế độ bệnh lý khác nhau. - Suất ăn phải được đậy kín, có đầy đủ các thành phần, được bố trí riêng theo từng món và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Đảm bảo nhiệt độ thích hợp, an toàn cho từng loại thực phẩm đối với các suất ăn khi cung cấp đến từng người bệnh

2.2. Đối với chế độ ăn cho sản khoa (mã SK03-C và mã SK05-C)

- Số lượng suất ăn: 3 suất ăn/ngày, bao gồm: 01 suất món nước ăn sáng; 01 suất cơm trưa và 01 suất cơm chiều

- Năng lượng tối thiểu 2200 kcal/ngày. Riêng đối với mã danh mục SK05-C là 1800 kcal/ngày

Danh mục hàng hóa	Tiêu chí	Nội dung yêu cầu
Món nước	Cấu trúc suất ăn	- 01 phần Bún/bánh canh/hủ tiếu/nui/phở,…; - 01 phần nước súp; - 01 phần rau ăn kèm, nước mắm, chanh ớt.
	Dụng cụ phục vụ suất ăn	- 01 khay ăn có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ. Chất liệu inox/gốm/sứ trơn, không khắc họa tiết. - 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/muỗng) - 01 bộ tăm vệ sinh răng (có bọc giấy), giấy ăn. - 01 tem thông tin suất ăn có đủ nội dung theo quy định.
	Chất lượng suất ăn	- 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, gốc rau,…). - Bún/bánh canh/hủ tiếu/nui/phở…không bị trương khi giao đến cho người bệnh. - Thịt (heo/bò/gà…)/cá/thủy-hải sản: thịt chỉ lấy thịt nạc, cá đã bỏ xương, thủy-hải sản làm sạch. - Lượng nước súp vừa đủ, đủ nóng 80°C khi đến tay người bệnh. - Rau, chanh, ớt ăn kèm tươi, không dập úa. - Suất ăn phải được đậy kín, có đầy đủ các thành phần, được bố trí riêng theo từng món và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Đảm bảo nhiệt độ thích hợp, an toàn cho từng loại thực phẩm đối với các suất ăn khi cung cấp đến từng người bệnh
Cơm	Cấu trúc suất ăn	- 01 phần cơm trắng; - 02 phần món mặn (khác nhau); - 01 phần món xào; - 01 phần món canh; - 01 phần tráng miệng (trái cây).
	Dụng cụ phục vụ suất ăn	- 01 khay ăn có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ. Chất liệu inox/gốm/sứ trơn, không khắc họa tiết. - 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/muỗng) - 01 bộ tăm vệ sinh răng (có bọc giấy), giấy ăn. - 01 tem thông tin suất ăn (*).
	Chất lượng suất ăn	- 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, gốc rau,…). - Hạt cơm tơi, xốp, mềm, có mùi thơm. Khi giao cho người bệnh vẫn còn nóng. - Món mặn chín hoàn toàn, thịt (heo/bò/gà…)/cá/thủy-hải sản không bị nát, đẹp mắt. Danh sách các món mặn hàng ngày tối thiểu 03 món gồm: món mặt từ thịt (heo/bò/gà…), món mặn từ cá/thủy-hải sản và món mặn từ trứng/đậu hũ để người bệnh lựa chọn. - Món xào có màu sắc đẹp mắt, chín vừa tới. - Canh rau chín mềm, không nhão. - Đối với một phần ăn tráng miệng: loại trái cây thay đổi theo mùa, 4-5 loại/tuần, đảm bảo tương đương về khối lượng và thành phần dinh dưỡng. Tùy chọn từng loại cho các chế độ bệnh lý khác nhau. - Suất ăn phải được đậy kín, có đầy đủ các thành phần, được bố trí riêng theo từng món và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Đảm bảo nhiệt độ thích hợp, an toàn cho từng loại thực phẩm đối với các suất ăn khi cung cấp đến từng người bệnh

2.3. Đối với chế độ ăn bệnh lý

- Số lượng suất ăn: 3 suất ăn/ngày, bao gồm: 01 suất món nước ăn sáng; 01 suất cơm trưa và 01 suất cơm chiều

- Năng lượng tối thiểu 1.700kcal/ngày. Riêng Danh mục cơm mã DD01-C là 1.500kcal/ngày

- Nội dung yêu cầu tương tự như mục 3.1 – Đối với chế độ ăn thông thường. Chỉ lưu ý đối với Mã danh mục DD06-C và TN09-C (Bệnh thận mạn trước lọc) sẽ giảm phần cơm và có thêm miến xào/trộn hoặc khoai lang.

2.4. Đối với chế độ ăn cháo (thông thường, bệnh lý)

- Số lượng suất ăn: 3 suất ăn/ngày

- Thể tích: 400ml/suất

- Năng lượng tối thiểu 400kcal/suất

Danh mục hàng hóa	Tiêu chí	Nội dung yêu cầu
Chế độ ăn cháo	Cấu trúc suất ăn	- 01 phần cháo; - 01 phần tráng miệng.
	Dụng cụ phục vụ suất ăn	- 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ. Chất liệu inox/gốm/sứ trơn không có khắc họa tiết; - 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (muỗng) - 01 bộ tăm vệ sinh răng (có bọc giấy), giấy ăn. - 01 tem thông tin suất ăn.
	Chất lượng suất ăn	- 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, gốc rau,...). - Hạt cháo nở đều, nhuyễn, đặc. - Thịt/cá/tôm: chín mềm, chỉ sử dụng phần nạc. - Phần rau màu sắc tươi sáng không bị vàng úa. - Suất ăn phải được đậy kín, có đầy đủ các thành phần, được bố trí riêng theo từng món và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Đảm bảo nhiệt độ thích hợp, an toàn cho từng loại thực phẩm đối với các suất ăn khi cung cấp đến từng người bệnh.

2.5. Đối với chế độ ăn súp xay (thông thường và bệnh lý)

- Số lượng suất ăn: 4 suất ăn/ngày

- Thể tích: 300ml/suất (với mã TM01, TN09, TN10); 350ml (với mã DD01, BT02)

- Năng lượng tối thiểu 300kcal/suất (với mã TM01, DD01), 350 kcal (với mã BT02, TN09, TN10)

Danh mục hàng hóa	Tiêu chí	Nội dung yêu cầu
Chế độ ăn súp xay	Cấu trúc suất ăn	01 phần súp
	Dụng cụ	- 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn

Danh mục hàng hóa	Tiêu chí	Nội dung yêu cầu
	phục vụ suất ăn	phục vụ. Chất liệu thuỷ tinh có chia vạch ml/inox ; - 01 tem thông tin suất ăn.
	Chất lượng suất ăn	- 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, gốc rau,…). - Suất ăn phải được đậy kín, có đầy đủ các thành phần, được bố trí riêng theo từng món và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Đảm bảo nhiệt độ thích hợp, an toàn cho từng loại thực phẩm đối với các suất ăn khi cung cấp đến từng người bệnh. - Suất ăn được xay mịn, có sử dụng men để hoá lỏng, có thể chảy được hết qua ống, không sử dụng thực phẩm có màu đỏ (củ dền...)

(*) Tem thông tin suất ăn/sản phẩm dinh dưỡng:

Mỗi sản phẩm khi giao cho người bệnh cần có nhãn dán, bao gồm các thông tin sau:

- Khoa - phòng điều trị;

- Mã số bệnh nhân;

- Họ và tên bệnh nhân, năm sinh, giới tính;

- Mã chế độ ăn – Tên chế độ ăn.

- Tổng lượng calo, đạm, Natri, Kali (với chế độ có tiết chế Na, Kali)

3. Yêu cầu về lưu mẫu thực phẩm

a) Loại mẫu lưu: Bên B phải lưu mẫu đối với tất cả các suất ăn được chế biến và cung cấp trong ngày, bao gồm cả các món ăn chính, cơm, canh, cháo, súp và các loại thực phẩm khác theo yêu cầu của Bên A (Bệnh viện Đa khoa Thủ Đức – Khoa Dinh dưỡng).

b) Quy trình lưu mẫu: việc lưu mẫu phải được thực hiện ngay trước khi phân chia suất ăn cho người bệnh. Mẫu lưu được thực hiện tại khu vực lưu mẫu của Bên B và phải được kiểm tra, giám sát bởi đại diện của Bên A (Khoa Dinh dưỡng). Một phần mẫu phải được niêm phong và bàn giao cho Khoa Dinh dưỡng để lưu trữ và quản lý.

Với suất ăn được chế biến bên ngoài bệnh viện phải cung cấp cho khoa dinh dưỡng 1 mẫu cho mỗi thực phẩm khác nhau theo đúng quy định của lưu mẫu. Có ký tên niêm phong của người lưu mẫu của đơn vị chế biến suất ăn.

c) Thời gian lưu: lưu từng cữ ăn riêng biệt. Thời gian lưu tối thiểu 24 giờ kể từ khi thức ăn được chế biến xong.

d) Định lượng lưu mẫu:

- Thức ăn đặc (món xào, hấp, rán, luộc, rau, quả ăn liền): tối thiểu 150 gram.

- Cơm, bún, mì nui...: tối thiểu 150 gram.

- Thức ăn lỏng (súp, canh): tối thiểu 200 ml.

đ) Dụng cụ lưu mẫu: Dụng cụ lưu mẫu bằng inox có nắp đậy kín và được tiệt trùng sạch sẽ. Dụng cụ lưu mẫu có dán tem niêm phong (giấy mỏng, đảm bảo rách niêm phong khi mở nắp), trên tem phải ghi đầy đủ thông tin: tên món ăn, thời gian (ngày, giờ) lấy mẫu và chữ ký của người lấy mẫu.

e) Nhiệt độ lưu mẫu: từ 2 - 8°C.

g) Lưu mẫu ở tủ riêng biệt tránh nhiễm khuẩn với các thực phẩm khác.

4. Yêu cầu về Trang bị thiết bị, dụng cụ, vật dụng,...

Bên B có trách nhiệm tự trang bị đầy đủ các thiết bị, dụng cụ, và vật dụng cần thiết để phục vụ toàn bộ quá trình cung cấp suất ăn, đảm bảo tuân thủ nghiêm ngặt các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật và Bệnh viện, cụ thể như sau:

a) Trang thiết bị và dụng cụ tại cơ sở chế biến

Bên B phải đảm bảo các thiết bị, dụng cụ tại khu vực chế biến (bao gồm khu vực sơ chế, chế biến và bảo quản thực phẩm) đáp ứng các tiêu chuẩn sau:

- Thiết bị chế biến: Trang bị đầy đủ các thiết bị, dụng cụ chế biến chuyên dụng, có chất liệu phù hợp, dễ vệ sinh, bảo dưỡng và không gây nhiễm khuẩn chéo.

- Thiết bị kiểm soát chất lượng: Trang bị đủ thiết bị giám sát chất lượng và an toàn thực phẩm như cân điện tử, nhiệt kế, ẩm kế,... Các thiết bị này phải được bảo dưỡng, kiểm định định kỳ để đảm bảo độ chính xác.

- Thiết bị kiểm tra nhanh: Trang bị đầy đủ các loại test kit kiểm tra nhanh cần thiết (ví dụ: test kit kiểm tra thuốc trừ sâu, hàn the, formol...) để kiểm tra nguyên liệu đầu vào và thực phẩm sơ chế. Việc kiểm tra này phải được thực hiện định kỳ hàng tuần và đột xuất theo yêu cầu của Bên A.

b) Trang thiết bị và dụng cụ vận chuyển, phân phối

- Vận chuyển: trang bị đủ số lượng xe vận chuyển chuyên dụng có chức năng giữ nhiệt, đáp ứng tiêu chuẩn theo quy định hiện hành. Xe vận chuyển phải đảm bảo vệ sinh, kín, chống bụi và côn trùng, đồng thời phải có thiết bị kiểm soát nhiệt độ trong suốt quá trình vận chuyển.

- Khay và dụng cụ chứa đựng: sử dụng khay, dụng cụ chứa đựng suất ăn có nắp đậy kín, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và đạt Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia. Toàn bộ khay, dụng cụ đựng thực phẩm chín phải được sấy khô và bảo quản trong tủ kín trước khi sử dụng. Đảm bảo khay, dụng cụ đựng suất ăn khi giao đến khoa, phòng phải giữ được nhiệt độ thức ăn chín $\geq 60°C$ và thức ăn nguội $\leq 10°C$.

c) Về vệ sinh và môi trường

- Trang bị đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải chuyên dụng, có nắp đậy kín, được phân loại đúng quy định và đảm bảo mỹ quan của Bệnh viện.

- Nhân viên của Bên B phải được trang bị đầy đủ trang phục bảo hộ lao động, mũ, khẩu trang, găng tay và tuân thủ các quy định về vệ sinh cá nhân.

d) Về con người

- Nhân viên có phải được khám sức khỏe và cấy phân tìm người lành mang trùng trước khi tuyển dụng và định kỳ ít nhất 1 lần/năm

- Không tiếp xúc với thực phẩm khi đang bị sốt, hoặc mắc các bệnh truyền nhiễm và các chứng bệnh: lao, lỵ, thương hàn, tả, tiêu chảy, mụn nhọt, són tiểu, són phân, viêm gan virus, viêm mũi, viêm họng mủ, các bệnh nhiễm trùng ngoài da, các bệnh da liễu, người lành mang trùng đường ruột.

- Phải được tập huấn về an toàn thực phẩm ít nhất 1 lần/năm

- Đảm bảo tuân thủ các quy định để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

5. Yêu cầu Đối với nguyên liệu và thực phẩm đầu vào và các nội dung khác

- Bên B phải đảm bảo toàn bộ nguyên liệu, thực phẩm, hàng hóa và sản phẩm đầu vào có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng. Nguyên liệu có nguồn gốc động vật phải có giấy chứng nhận kiểm dịch, giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm từ cơ sở giết mổ hợp pháp theo quy định của pháp luật. Bên B có trách nhiệm lưu giữ đầy đủ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ của nguyên liệu thực phẩm và toàn bộ tài liệu liên quan đến quá trình sản xuất, kinh doanh để phục vụ việc kiểm tra, truy xuất khi cần thiết.

- Tất cả thực phẩm đầu vào phải là thực phẩm an toàn, có nhãn mác đầy đủ, không bị hư hỏng, ôi thiu, quá hạn sử dụng. Chỉ sử dụng các loại thực phẩm, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến nằm trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế.

- Bên B phải đảm bảo điều kiện bảo quản thực phẩm phù hợp (nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng...) trong suốt quá trình vận chuyển từ cơ sở chế biến đến Bệnh viện. Thực phẩm phải được bảo quản riêng biệt, tránh tiếp xúc với các hóa chất độc hại hoặc các vật liệu gây ô nhiễm khác.