

Số: 3619/TB-BVĐKKH

Khánh Hòa, ngày 04 tháng 8 năm 2026

THÔNG BÁO

Về việc mời báo giá “Cung cấp suất ăn dinh dưỡng cho bệnh nhân nội trú và suất ăn cho nhân viên trực tại Bệnh viện năm 2026 - 2029”

Kính gửi: Các Công ty, đơn vị tại Việt Nam

Bệnh viện Đa khoa Khánh Hòa đang có nhu cầu tiếp nhận báo giá “Cung cấp suất ăn dinh dưỡng cho bệnh nhân nội trú và suất ăn cho nhân viên trực tại Bệnh viện năm 2026 - 2029”. Để có căn cứ xây dựng giá kế hoạch thực hiện gói thầu nêu trên, Bệnh viện Đa khoa Khánh Hòa kính mời các công ty/đơn vị có khả năng cung cấp gửi Hồ sơ báo giá với nội dung cụ thể như sau:

I. THÔNG TIN CỦA ĐƠN VỊ YÊU CẦU BÁO GIÁ

- Đơn vị yêu cầu báo giá: Bệnh viện Đa khoa Khánh Hòa.
- Thông tin liên hệ của người chịu trách nhiệm tiếp nhận báo giá:
 - Người nhận: Phòng Hành chính Quản trị - Bệnh viện Đa khoa Khánh Hòa;
 - Địa chỉ: 19 đường Yersin, phường Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa;
 - Điện thoại: 0911 874 896;
 - Địa chỉ email: phcqtbvkh@gmail.com;
- Cách thức tiếp nhận báo giá:
 - Nhận trực tiếp tại địa chỉ: Phòng Hành chính Quản trị - Bệnh viện Đa khoa Khánh Hòa - 19 đường Yersin, phường Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa;
 - Nhận qua email: các đơn vị báo giá trực tiếp đồng thời gửi kèm file mềm tính năng kỹ thuật (word, excel) qua mail phcqtbvkh@gmail.com.
- Thời hạn tiếp nhận báo giá: từ ngày 05/8/2026 đến trước 15 giờ ngày 11/8/2026. Các báo giá nhận được sau thời điểm nêu trên sẽ không được xem xét.
- Thời hạn có hiệu lực của báo giá: tối thiểu 90 ngày kể từ ngày 11/8/2026.

II. NỘI DUNG YÊU CẦU BÁO GIÁ

- Danh mục hàng hóa yêu cầu báo giá (*Danh mục chi tiết tại Phụ lục đính kèm*).
- Địa điểm và các yêu cầu về cung cấp dịch vụ: Khu nhà ăn nhân viên tại tầng trệt khu B tòa nhà 8 tầng - Bệnh viện Đa khoa Khánh Hòa: 19 đường Yersin, phường Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa.
- Thời gian thực hiện gói thầu dự kiến: 36 tháng kể từ ngày hợp đồng được ký.
- Dự kiến về các điều khoản tạm ứng, thanh toán hợp đồng: thanh toán từng đợt bằng hình thức chuyển khoản trong vòng 60 ngày kể từ ngày nghiệm thu, xuất hóa đơn tài chính và sau khi bên bán cung cấp đầy đủ các loại giấy tờ liên quan cần thiết khác theo yêu cầu bên mua.

III. HỒ SƠ CHÀO GIÁ

Bảng báo giá (có ký tên đóng dấu): trong đó giá chào đã bao gồm các loại thuế, phí, lệ phí theo luật định và các loại phí khác; không bao gồm chi phí lắp đặt máy móc, thiết bị cơ sở hạ tầng, không bao gồm chi phí điện nước, thông tin kỹ thuật chi tiết (nếu có).

Các đơn vị tham gia chào giá có thể liên hệ số điện thoại để tìm hiểu thêm thông tin.

Bệnh viện Đa khoa Khánh Hòa kính mời các đơn vị quan tâm gửi bảng báo giá trong thời gian và địa điểm nêu trên.

Thông báo này có hiệu lực kể từ ngày ký, thay thế cho Thông báo số 3459/TB-BVĐKKH ngày 16/7/2026.

Trân trọng./.

Nơi nhận: (VBĐT)

- Như trên;
- Hệ thống mạng đầu thầu quốc gia;
- Website Bệnh viện;
- Phòng TCKT;
- Tổ PC và QLĐT;
- Lưu: VT, HCQT_(C).

GIÁM ĐỐC



Lê Vũ Chương

Phụ lục
DANH MỤC HÀNG HÓA YÊU CẦU BẢO GIÁ
(Kèm theo Thông báo số 3619/TB-BVĐKKH ngày 04/8/2026 của Bệnh viện Đa khoa Khánh Hòa)

1. Phạm vi và đối tượng khai thác

- Vị trí khai thác: Tầng trệt khu nhà B.
- Thời gian khai thác: 36 tháng
- Diện tích khai thác: Chủ đầu tư sẽ bàn giao tổng diện tích khoảng 227,9 m² cho nhà thầu sử dụng miễn phí gồm
 - + Khu nhà ăn nhân viên tại Tầng trệt Khu B tòa nhà 8 tầng (Diện tích 115,4 m²): phục vụ ăn uống, cơm trưa cho viên chức - người lao động và 112,5 m² bếp để tiết chế dinh dưỡng (đính kèm bảng vẽ)
- Đối tượng khai thác:
 - + Cơm trưa nhân viên phục vụ tại nhà ăn
 - + Chế độ ăn cho bệnh nhân phục vụ tại giường bệnh

2. Yêu cầu chi tiết số lượng dịch vụ:

STT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng
01	Cháo, súp bệnh lý (1 lần ăn)	- 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: 01 phần ăn cháo, súp. - Năng lượng: 200 kcal – 250 kcal. - Yêu cầu chi tiết đối với một phần cháo, súp bệnh lý: + Lượng cháo, súp thành phẩm ≥ 250 g trong đó, lượng cháo đặc: 150 g – 200 g; + Thịt/cá/thủy - hải sản ≥ 30 g hoặc đậu hũ/tàu hũ ky/nhóm đậu (thay thế cho đạm động vật trong suất ăn chay) tương đương về dinh dưỡng; + Rau/củ ≥ 100g; + Dầu ăn ≥ 5 ml; + Gia vị, phụ gia theo tiêu chí chế độ ăn bệnh lý. - Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn:	suất	2.160

STT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng
		+ 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 (cháo, súp); • 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (muỗng/nĩa) được đựng trong bọc giấy; • 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy); • 01 tem thông tin suất ăn. + Chất liệu dụng cụ: • Dụng cụ đựng thức ăn (chén/tô): chất liệu melamine/sứ trơn. • Muỗng/nĩa: chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.		
02	Chế độ ăn cháo, súp bệnh lý và ăn thường (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. - Cấu trúc một ngày ăn: 03 phần ăn cháo, súp. - Năng lượng: 200 kcal – 250 kcal/phần ăn cháo, súp. - Yêu cầu chi tiết đối với một phần cháo, súp bệnh lý: + Lượng cháo, súp thành phẩm ≥ 250 g trong đó, lượng cháo đặc: 150 g – 200 g; + Thịt/cá/thủy - hải sản ≥ 30 g hoặc đậu hũ/tàu hũ ky/nhóm đậu (thay thế cho đạm động vật trong suất ăn chay) tương đương về dinh dưỡng; + Rau/củ ≥ 100 g; + Dầu ăn ≥ 5 ml; + Gia vị, phụ gia theo tiêu chí chế độ ăn bệnh lý. - 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 (cháo, súp); • 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (muỗng/nĩa) được đựng trong bọc giấy; • 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy); • 01 tem thông tin suất ăn. + Chất liệu dụng cụ: • Dụng cụ đựng thức ăn (chén/tô): chất liệu melamine/sứ trơn. • Muỗng/nĩa: chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.	ngày	10.800
03	Súp chai nhỏ giọt qua	- 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	suất	1.800

STT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng
	sonde dạ dày (1 lần ăn)	các chế độ ăn bệnh lý. - Cấu trúc một suất ăn: 01 chai súp + 01 chai nước trong 250 ml + 01 dây truyền phẩm. - Năng lượng: 220 kcal – 250 kcal. - Yêu cầu chi tiết đối với một phần cháo, súp bệnh lý: + Lượng súp thành phẩm ≥ 250 ml trong đó, lượng cháo đặc: 150 g – 200 g; + Thịt/cá/thủy - hải sản ≥ 30 g hoặc đậu hũ/tàu hũ ky/nhóm đậu (thay thế cho đạm động vật trong suất ăn chay) tương đương về dinh dưỡng; + Bột enaz ≥ 10 g; + Neopeptine ≥ 03 giọt; + Rau/củ ≥ 100 g; + Dầu ăn ≥ 5 ml; + Gia vị, phụ gia theo tiêu chí chế độ ăn bệnh lý. - Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn: mỗi suất ăn phục vụ phải đảm bảo tối thiểu: + 01 chai thủy tinh đựng thức ăn có nắp đậy bằng cao su và được đóng chai bằng nút nhôm; + 01 bộ dây truyền phẩm (dây nuôi ăn) phải phù hợp với sản phẩm: đường kính trong 3,5 mm, đường kính ngoài 5 mm, chiều dài dây 1,6 m, kim truyền, vòng răng kết nối, nắp kết nối với chai, đầu nối với sonde bằng nhựa ABS, dây và bầu nhỏ giọt làm bằng nhựa PVC hoặc TPU; + 01 tem thông tin suất ăn.		
04	Súp chai nhỏ giọt qua sonde dạ dày (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. - Cấu trúc một suất ăn: 03 chai súp + 01 chai nước trong 250 ml + 01 dây truyền phẩm. - Năng lượng: 220 kcal – 250 kcal/chai súp. - Yêu cầu chi tiết đối với một phần cháo, súp bệnh lý: + Lượng súp thành phẩm ≥ 250 ml trong đó, lượng cháo đặc: 150 g – 200 g; + Thịt/cá/thủy - hải sản ≥ 30 g hoặc đậu hũ/tàu hũ ky/nhóm đậu (thay thế cho đạm động vật trong suất ăn chay) tương đương về dinh dưỡng; + Bột enaz ≥ 10 g; + Neopeptine ≥ 03 giọt; + Rau/củ ≥ 100 g; + Dầu ăn ≥ 5 ml;	ngày	10.800

STT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng
		+ Gia vị, phụ gia theo tiêu chí chế độ ăn bệnh lý. - Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn: mỗi suất ăn phục vụ phải đảm bảo tối thiểu: + 01 chai thủy tinh đựng thức ăn có nắp đậy bằng cao su và được đóng chai bằng nút nhôm; + 01 bộ dây truyền phẩm (dây nuôi ăn) phải phù hợp với sản phẩm: đường kính trong 3,5 mm, đường kính ngoài 5 mm, chiều dài dây 1,6 m, kim truyền, vòng răng kết nối, nắp kết nối với chai, đầu nối với sonde bằng nhựa ABS, dây và bầu nhỏ giọt làm bằng nhựa PVC hoặc TPU; + 01 tem thông tin suất ăn.		
05	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: 1.400 kcal – 1.600 kcal: + Sáng: cháo theo tiêu chí cháo bệnh lý 200 kcal – 250 kcal; + Trưa, chiều: cơm 1.200 kcal – 1.4000 kcal. - Cấu trúc một suất cơm: 01 phần cơm trắng + 02 phần món mặn + 01 phần món xào + 01 phần món canh. - Yêu cầu chi tiết đối với một suất cơm: + Lượng cơm ≥ 250 g (đối với bệnh lý đái tháo đường type 2 tối thiểu 150 g cơm); + Thịt/cá/thủy - hải sản ≥ 120 g hoặc đậu hũ/tàu hũ ky/nhóm đậu (thay thế cho đạm động vật trong suất ăn chay) tương đương về dinh dưỡng (đối với bệnh lý thận mạn 130 g); + Rau/củ xào ≥ 120 g + rau/củ canh ≥ 50 g; rau/củ (đối với suất cơm chay) ≥ 300 g; + Dầu ăn ≥ 7 ml; + Gia vị, phụ gia theo tiêu chí chế độ ăn bệnh lý. - Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn: + Mỗi suất ăn phục vụ phải đảm bảo tối thiểu: • 01 khay ăn; • 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy (chéng/tô) tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ; • 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/muỗng/nĩa) được đựng trong bọc giấy; • 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy); • 01 tem thông tin suất ăn. + Chất liệu dụng cụ: • Khay ăn/đũa: chất liệu melamine trơn lòng.	ngày	3.000

STT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng
		- Dụng cụ đựng thức ăn (chén/tô): chất liệu melamine/sứ trơn. - Muỗng/nĩa: chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.		
06	Cơm bệnh lý (1 lần ăn)	- 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 + 02 phần món mặn + 01 phần món xào + 01 phần món canh. - Yêu cầu chi tiết đối với một suất cơm: + Lượng cơm ≥ 250 g (đối với bệnh lý thận mạn tối thiểu 200 g; bệnh lý đái tháo đường type 2 tối thiểu 150 g cơm); + Thịt/cá/thủy - hải sản ≥ 120 g (đối với bệnh lý thận mạn 55 g) hoặc đậu hũ/tàu hũ ky/nhóm đậu (thay thế cho đạm động vật trong suất ăn chay) tương đương về dinh dưỡng; + Rau/củ xào ≥ 150 g (đối với bệnh lý thận mạn 130 g) + rau/củ canh ≥ 50 g; Rau/củ (đối với suất cơm chay) ≥ 300 g; + Dầu ăn ≥ 7 ml; + Gia vị, phụ gia theo tiêu chí chế độ ăn bệnh lý. - Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn: + Mỗi suất ăn phục vụ phải đảm bảo tối thiểu: • 01 khay ăn; • 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy (chén/tô) tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ; • 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/muỗng/nĩa) được đựng trong bọc giấy; • 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy); • 01 tem thông tin suất ăn. + Chất liệu dụng cụ: • Khay ăn/đũa: chất liệu melamine trơn lòng. • Dụng cụ đựng thức ăn (chén/tô): chất liệu melamine/sứ trơn. • Muỗng/nĩa: chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.	suất	900
07	Món nước 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	suất	210

STT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng
		các chế độ ăn bệnh lý. - Năng lượng: 400 kcal (01 phần ăn món nước gồm bún/phở/mì/...). - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn món nước: + Lượng bún/bánh canh/hủ tiếu/nui/phở/... ≥ 150 g; + Thịt/cá/thủy - hải sản ≥ 50 g (đối với bệnh lý thận mạn 55 g) hoặc đậu hũ/tàu hũ ky/nhóm đậu (thay thế cho đạm động vật trong suất ăn chay) tương đương về dinh dưỡng; + Rau/củ ≥ 100 g; + Dầu ăn 5 ml; + Gia vị, phụ gia theo tiêu chí chế độ ăn bệnh lý. - 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; • 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/muỗng/nĩa) được đựng trong bọc giấy; • 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy); • 01 tem thông tin suất ăn. + Chất liệu dụng cụ: • Khay ăn/đũa: chất liệu melamine trơn lòng. • Dụng cụ đựng thức ăn (chén/tô): chất liệu melamine/sứ trơn. • Muỗng/nĩa: chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.		
08	Cháo trắng bệnh lý	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, là phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm. Tỷ lệ của các thành phần thực phẩm có thể thay đổi theo tiêu chí của các chế độ ăn bệnh lý. - Năng lượng: 170 kcal (01 phần ăn cháo đường). - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn cháo đường: + Lượng gạo ≥ 25 g; + Khoai tây ≥ 50 g; + Đường ≥ 10 g. - 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; • 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/muỗng/nĩa) được đựng trong bọc giấy; • 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy);	suất	150

STT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng
		• 01 tem thông tin suất ăn. + Chất liệu dụng cụ: • Khay ăn/đũa: chất liệu melamine trơn lòng. • Dụng cụ đựng thức ăn (chén/tô): chất liệu melamine/sứ trơn. • Muỗng/nĩa: chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.		
09	Chế độ theo yêu cầu của bệnh nhân (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: 1.750 kcal – 2.000 kcal: + Sáng: món nước theo tiêu chí món nước bệnh lý 400 kcal; + Trưa, chiều: cơm. - Cấu trúc một suất cơm: 01 phần cơm trắng + 02 phần món mặn + 01 phần món xào + 01 phần món canh + 01 phần tráng miệng. - Yêu cầu chi tiết đối với một suất cơm: + Lượng cơm ≥ 300 g; + Thịt/cá/thủy - hải sản ≥ 150 g hoặc đậu hũ/tàu hũ ky/nhóm đậu (thay thế cho đạm động vật trong suất ăn chay) tương đương về dinh dưỡng; + Rau/củ xào ≥ 150 g + rau/củ canh ≥ 50 g; + Dầu ăn ≥ 5 ml; + Gia vị, phụ gia theo tiêu chí chế độ ăn bệnh lý; + 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. - Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn: + Mỗi suất ăn phục vụ phải đảm bảo tối thiểu: • 01 khay ăn; • 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy (chén/tô) tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ; • 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/muỗng/nĩa) được đựng trong bọc giấy; • 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy); • 01 tem thông tin suất ăn. + Chất liệu dụng cụ: • Khay ăn/đũa: chất liệu melamine trơn lòng.	ngày	1.800

STT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng
		- Dụng cụ đựng thức ăn (chén/tô): chất liệu melamine/sứ trơn. - Muỗng/nĩa: chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.		
10	Suất ăn cơm trực cho nhân viên	- 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,...). - Năng lượng: 600 kcal – 700 kcal: cơm trưa + cơm chiều. - Cấu trúc một suất cơm: 01 phần cơm trắng + 02 phần món mặn + 01 phần món xào + 01 phần món canh. - Yêu cầu chi tiết đối với một suất cơm: + Lượng cơm ≥ 300 g; + Thịt/cá/thủy - hải sản ≥ 110 g; + Rau/củ xào ≥ 120 g + rau/củ canh ≥ 50 g; + Dầu ăn ≥ 5 ml; + Gia vị, phụ gia phù hợp món ăn. - Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn: + Mỗi suất ăn phục vụ phải đảm bảo tối thiểu: • 01 khay inox 04 ngăn; • 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/muỗng/nĩa); • 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy); • 01 khăn giấy lau miệng. + Chất liệu dụng cụ: • Đũa: chất liệu tre/nhựa melamine. • Muỗng/nĩa: chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.	suất	390.000

3. Cơ sở hạ tầng

- Toàn bộ trang thiết bị, dụng cụ, cấu kiện kiến trúc hoàn thiện do nhà thầu tự trang bị, vệ sinh định kỳ hoặc thay mới khi bị hao mòn, hư hỏng, mất mát, gây mất mỹ quan và thiếu thẩm mỹ trong quá trình sử dụng. Thiết kế hệ thống bếp một chiều; Tất cả các trang thiết bị, dụng cụ, cấu kiện kiến trúc hoàn thiện được trang bị, thay thế, sửa chữa phải đồng bộ, đáp ứng các tiêu chuẩn kỹ thuật theo yêu cầu và được sự chấp thuận của Bệnh viện.

- Tất cả các nguồn nước có dầu mỡ thải ra trong quá trình sơ chế, nấu nướng, chế biến thức ăn, đều phải được trang bị hộp thu mỡ sơ cấp

được cấu tạo bằng vật liệu thép không gỉ và vệ sinh hằng ngày trước khi thải chảy vào hệ thống thoát nước. Nếu để xảy ra sự cố gây ảnh hưởng đến hệ thống của Bệnh viện thì nhà thầu phải chịu 100% chi phí khắc phục căn cứ trên các hóa đơn, chứng từ do Bệnh viện cung cấp.

- Toàn bộ trang thiết bị phải được kiểm tra đánh giá, vệ sinh định kỳ 03 tháng/lần:
 - + Xây dựng, nội thất;
 - + Hệ thống điện: thiết bị điện, chiếu sáng;
 - + Cấp, thoát nước, thiết bị vệ sinh, hố thu mỡ;
 - + Thiết bị, dụng cụ bếp;
 - + Máy nước uống, máy lạnh, tủ lạnh, tủ mát, kho đông, kho mát, ...
 - + Hệ thống thông gió, hút mùi, tách mỡ của quạt hút mùi, quạt chắn gió, miệng gió;
 - + Hệ thống báo cháy và chữa cháy;
 - + Trang thiết bị, dụng cụ khác;
- Thời gian Nhà thầu khắc phục lỗi theo nội dung biên bản kiểm tra đánh giá định kỳ hoặc các biên bản, yêu cầu khác của Bệnh viện:
 - + Không quá 03 giờ, đối với các trang thiết bị sử dụng hằng ngày;
 - + Không quá 15 ngày, đối với các trang thiết bị, hệ thống ít nghiêm trọng, không cấp thiết (Nhà thầu phải đảm bảo các phương án dự phòng);
 - + Đối với các sự cố khẩn cấp, cần xử lý ngay lập tức. Nhà thầu phải đảm bảo bố trí nhân sự chuyên trách về kỹ thuật, an toàn.
- Nhà thầu phải lập kế hoạch chi tiết tiến độ thực hiện công việc (sửa chữa, bảo dưỡng, vệ sinh định kỳ, thay mới trang thiết bị) và phương án cung cấp, lắp đặt phù hợp với điều kiện hoạt động của Bệnh viện. Khi Nhà thầu thực hiện công việc phải tuân thủ theo quy định và sự sắp xếp của Bệnh viện (kể cả ngoài giờ hành chính, thứ Bảy, Chủ nhật, ngày nghỉ, lễ).
- Nhà thầu không tự ý câu mắc điện, phải thông báo cho Bệnh viện khi có thêm thiết bị sử dụng điện mới; sử dụng điện được phù hợp, không vượt quá công suất quy định.
- Bệnh viện bàn giao hệ thống, thiết bị Nhà thầu chịu hoàn toàn trách nhiệm vận hành, bảo trì, bảo dưỡng và các sự cố (nếu có) trong suốt

thời gian thực hiện hợp đồng.

4. Trang thiết bị

- Nhà thầu tự trang bị các trang thiết bị phù hợp để sử dụng trong công việc sơ chế, tiết chế, nấu thức ăn thành phẩm bao gồm: Cân, bàn thao tác có kệ, bồn rửa, bàn có kệ, máy tiết trùng đũa và dao, bồn làm cá, xe vận chuyển thức ăn giữ nhiệt, tủ nấu cơm, nồi nấu canh bằng điện, xe đẩy đa dụng, bàn ăn mặt bàn chống thấm, ghế inox/nhôm, tủ lạnh, tủ đông, tủ mát, máy hút khói, tiết trùng tay, chén, đũa, muỗng, dao...

5. Nhân sự

Nhà thầu phải bố trí nhân viên sơ chế, tiếp chế phù hợp với công việc hàng ngày dựa trên số lượng suất ăn đảm bảo cung cấp, phục vụ cho bệnh nhân và viên chức, người lao động trực tại Bệnh viện

6. Vệ sinh môi trường

- Thực hiện đúng các quy định, quy trình thu gom, phân loại, lưu giữ và vận chuyển chất thải theo quy định của pháp luật và của Bệnh viện.
- Trang bị phương tiện, dụng cụ (thu gom, phân loại, lưu giữ chất thải), hóa chất khử trùng, trang bị bảo hộ lao động..., đáp ứng công tác quản lý và xử lý chất thải của Bệnh viện. Túi đựng chất thải phải đáp ứng tiêu chuẩn kỹ thuật theo bảng 1. Dụng cụ chứa đựng/thu gom chất thải bảo đảm kín, không rò rỉ dịch thải.
- Đảm bảo ứng phó kịp thời các sự cố môi trường, vệ sinh lao động và vệ sinh môi trường trong nội bộ khuôn viên nhà thầu.
- Thực hiện giảm thiểu chất thải nhựa bao gồm:
 - + Hạn chế sử dụng sản phẩm nhựa dùng một lần và túi ni lông khó phân hủy.
- Từng loại chất thải được phân loại, lưu giữ và thu gom riêng biệt. Thực hiện đúng quy trình thu gom chất thải, mang bao tay và vệ sinh tay sau khi thu gom. Thu gom chất thải tối thiểu 03 lần/ngày hoặc ngay khi chất thải đựng vạch $\frac{3}{4}$ thùng.
- Buộc kín túi đựng chất thải trước khi thu gom.
- Vận chuyển toàn bộ chất thải từ các thùng chứa đến điểm tập kết rác của Bệnh viện.
- Khi lau sàn phải đặt biển báo “Sàn ướt”
- Việc chuyển giao cơm thừa theo đúng quy định của Bệnh viện như: thùng chứa phải có nắp đậy kín, không chứa quá $\frac{3}{4}$ dung tích thùng;

phải cử nhân viên của bếp trực tiếp giao cơm thừa ra bên ngoài, không để đơn vị thu gom cơm thừa vào Bệnh viện thu gom; hoặc người thu gom được sự đồng ý của Bệnh viện.

❖ **Yêu cầu đối với túi đựng chất thải (Bảng 1)**

STT	Chỉ tiêu kỹ thuật	Đối tượng áp dụng	Yêu cầu
1	Thành phần	Áp dụng đối với túi màu vàng và màu đen	- Túi đựng chất thải phải có giấy chứng nhận thân thiện với môi trường (tự phân hủy sinh học) của Tổng Cục Môi trường - Bộ Tài nguyên và Môi trường. - Túi đựng chất thải không được dùng nhựa PVC, nhựa tái chế.
		Áp dụng đối với túi màu xanh, trắng	- Túi đựng chất thải phải có giấy chứng nhận thân thiện với môi trường (tự phân hủy sinh học) của Tổng Cục Môi trường - Bộ Tài nguyên và Môi trường. - Túi đựng chất thải không được làm bằng nhựa tái chế
2	Độ bền	Áp dụng đối với tất cả các loại túi đựng chất thải	Đảm bảo độ bền, dẻo để không bị rách trong quá trình thu gom vận chuyển chất thải
4	Màu sắc	Để đựng chất thải lây nhiễm	Vàng
		Để đựng chất thải sinh hoạt	Xanh
		Để đựng chất thải hóa học nguy hại, chất thải gây độc tế bào, chất thải phóng xạ	Đen
		Để đựng chất thải tái chế	Trắng

5	In ấn	Áp dụng chung cho tất cả các loại túi đựng chất thải	Bên ngoài phải in vạch cảnh báo “KHÔNG ĐƯỢC ĐỰNG QUÁ MỨC NÀY” trên túi theo khoảng cách quy định từ đáy túi lên đến vạch in là 75% thể tích của túi.	
		Áp dụng cho túi đựng chất thải lây nhiễm		CHẤT THẢI LÂY NHIỄM
		Áp dụng cho túi đựng chất thải sinh hoạt thông thường		CHẤT THẢI THÔNG THƯỜNG
		Áp dụng cho túi đựng chất thải hóa học nguy hại, gây độc tế bào, chất thải phóng xạ		CHẤT THẢI NGUY HẠI
		Áp dụng cho túi đựng chất thải tái chế		CHẤT THẢI TÁI CHẾ

Ghi chú : Màu sắc túi đựng chất thải có thể thay đổi phụ thuộc vào quy định của pháp luật và của Bệnh viện.

7. Quy định về thanh toán các chi phí hàng tháng

Hàng tháng, Nhà thầu sẽ thanh toán cho Bệnh viện các khoản sau:

- Điện: Mức tiêu thụ điện của nhà thầu được thể hiện qua đồng hồ.
- Nước: số lượng sử dụng nước của nhà thầu được thể hiện qua đồng hồ
- Rác sinh hoạt đóng theo quy định Bệnh viện
- Thực hiện đầy đủ các khoản thuế phải nộp đúng theo quy định của Nhà nước.
- Các khoản phát sinh khác (nếu có).

8. Các yêu cầu khác

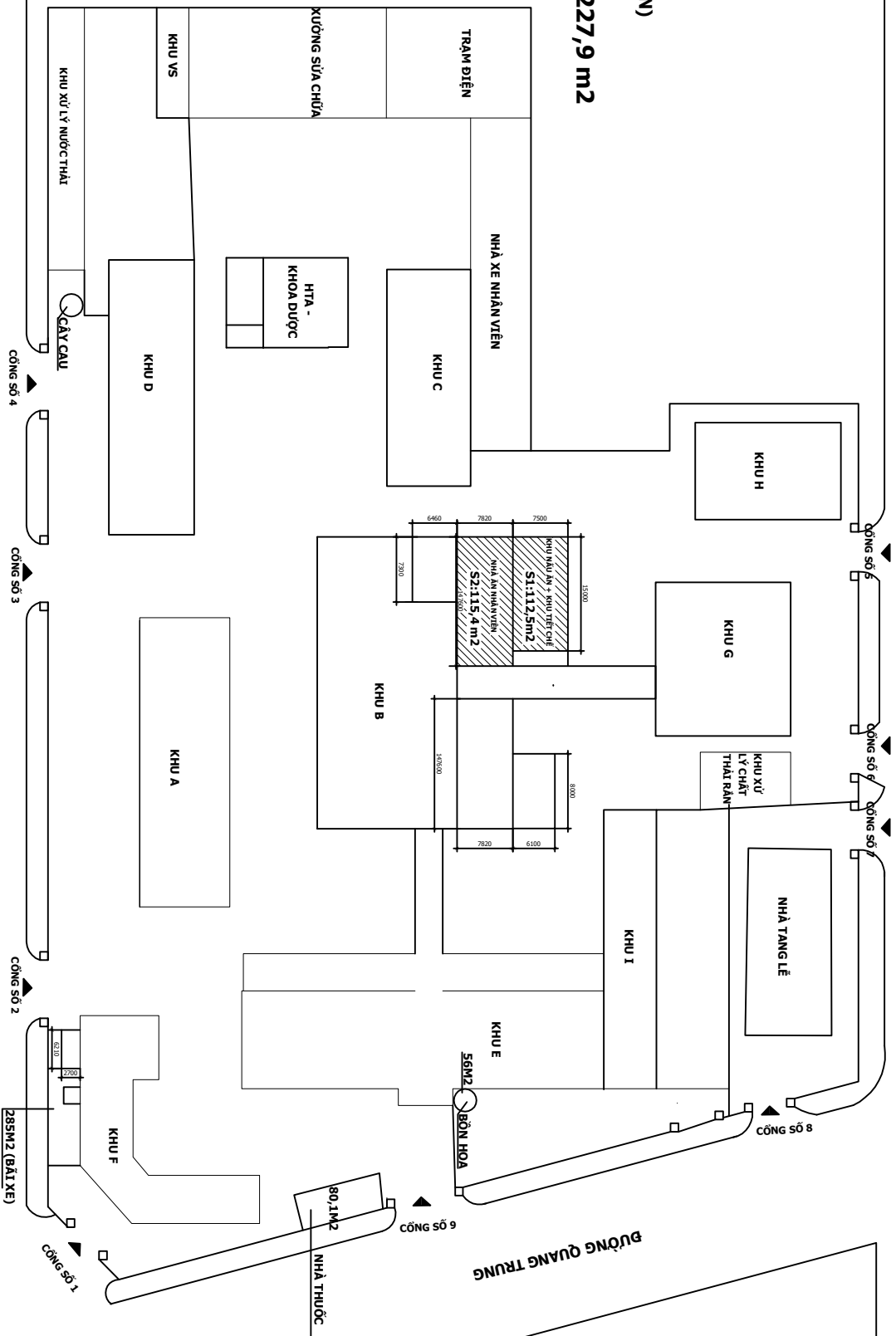
- Thực hiện các khảo sát tỷ lệ hài lòng nhân viên y tế và bệnh nhân định kì 03 tháng/lần (theo nội dung của Bệnh viện yêu cầu) và có kế hoạch cải tiến chất lượng dựa trên kết quả khảo sát.
- Tuân thủ theo các quy trình, quy định của Bệnh viện trong thời gian thực hiện gói thầu.
- Cam kết cung cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại địa điểm của Bệnh viện trong vòng 45 ngày kể từ ngày ký hợp đồng.
- Dụng cụ cung cấp suất ăn, bề mặt bàn chia suất ăn, nuôi cấy không khí tại nhà ăn và khu vực tiết chế, bàn tay nhân viên theo định kỳ của Bệnh viện.
- Kiểm nghiệm hàm lượng các chất trong suất ăn bệnh lý (Năng lượng, đạm, đường, béo, natri, kali...) định kỳ 01 năm/lần: (Thông thường, suy thận, tim mạch, đái tháo đường bao gồm: 1 suất cơm và 01 suất cháo)
- Nhà thầu được khảo sát hiện trạng thực tế trước khi tham gia dự thầu.

ĐƯỜNG LÝ TỰ TRỌNG

GHI CHÙ:

PHẦN ĐẤT (CẦN TIN)

1. CẦN TIN : $S1+S2= 227,9 \text{ m}^2$



DƯỜNG YERSIN

MẶT BẰNG TỔNG THỂ BỆNH VIỆN