

Số: /TB-BVĐKKH

Khánh Hòa, ngày 15 tháng 10 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: Đơn vị quan tâm gửi báo giá trên Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia (<https://muasamcong.mpi.gov.vn>)
- Thời hạn tiếp nhận báo giá: từ ngày 15/10/2026 đến trước 15 giờ ngày 22/10/2026. 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 22/10/2026.

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 Phòng Hành chính Quản trị để tìm hiểu thêm thông tin.

Bệnh viện Đa khoa Khánh Hòa kính mời các đơn vị quan tâm gửi bảng báo giá lên Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia (<https://muasamcong.mpi.gov.vn>).

Trân trọng./ 

Nơi nhận: (VBĐT)

- Như trên;
- Website Bệnh viện;
- Hệ thống mạng đấu thầu Quốc gia;
- Phòng TCKT;
- Tổ PC&QLĐT;
- Lưu: VT, HCQT(C)

 **GIÁM ĐỐC**



Lê Vũ Chương

Phụ lục
DANH MỤC HÀNG HÓA YÊU CẦU BÁO GIÁ
(Kèm theo Thông báo số /TB-BVĐKKH ngày /10/2026
của Bệnh viện Đa khoa Khánh Hòa)

I. PHẠM VI SỬ DỤNG

1. Vị trí thực hiện dịch vụ: Tầng trệt khu nhà B (đính kèm bảng vẽ).
2. Thời gian cung cấp dịch vụ: 03 năm
3. Diện tích khu vực được Bệnh viện bố trí để thực hiện dịch vụ: tổng diện tích khoảng 227,9 m² tại tầng trệt Khu B tòa nhà 8 tầng gồm:
 - Khu nhà ăn nhân viên (diện tích 115,4 m²) phục vụ ăn uống, cơm trưa cho viên chức - người lao động;
 - Bếp để tiết chế dinh dưỡng (diện tích 112,5 m²)

II. YÊU CẦU KỸ THUẬT CỦA GÓI THẦU

1. Yêu cầu kỹ thuật suất ăn

STT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng
1	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 ≥ 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.	suất	2.160

		• Muỗng/nĩa: chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.		
2	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 dầy, 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 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
3	Súp chai nhỏ giọt qua sonde dạ dày (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 dầy, 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 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;	suất	1.800

		+ 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.		
4	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 thái 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; + 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.	ngày	10.800
5	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 thái 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:	ngày	3.000

		+ Sáng: cháo theo tiêu chí cháo bệnh lý 200 kcal – 250 kcal; + Trưa, chiều: cơm 1.200 kcal – 1.400 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 ≥ 300 g; + 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; + 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 (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.		
6	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 ≥ 300 g (đối với bệnh lý thận mạn 200 g); + Thịt/cá/thủy - hải sản ≥ 120 g (đối với bệnh lý thận mạn 55g) 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;	suất	900

		+ 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.		
7	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 dầy, 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 (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 55g) 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.	suất	210
8	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	suất	150

		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); • 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.		
9	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	ngày	1.800

		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.		
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 dầy, gốc rau,...). - Năng lượng: 600 kcal – 700 kcal /1 suất ăn - 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

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)	Tài liệu chứng minh: - Bản chụp quyết định của Công ty bổ nhiệm làm quản lý. - Bản sao y bản chính tại cơ quan có thẩm quyền Bằng tốt nghiệp đại học. - Có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm - Hợp đồng lao động và giấy khám sức khỏe theo quy định.
2	Bếp trưởng (01 người)	Tài liệu chứng minh: - Quyết định của Công ty từng đảm nhận nhiệm vụ về bếp trưởng hoặc có chứng nhận bếp trưởng hoặc quản lý bếp hoặc nghiệp vụ bếp. - Có chứng chỉ nghề hoặc chứng nhận nghiệp vụ Bếp trưởng - Có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm - Hợp đồng lao động và giấy khám sức khỏe theo quy định.

3. Yêu cầu về thời gian cung cấp dịch vụ và nguyên liệu thực phẩm, chất lượng suất ăn, nhân sự, trang thiết bị dụng cụ:

a) Kế hoạch hoạt động: Nhà thầu phải gửi trước 03 ngày cuối mỗi tháng về kế hoạch hoạt động giám sát và phương án hành động khắc phục sự cố đã xảy ra trong tháng, ngăn ngừa không tái diễn và cái tiến chất lượng dịch vụ cung cấp suất ăn của tháng kế tiếp.

b) Thời gian cung cấp: Phục vụ suất ăn tất cả các ngày trong tuần, kể cả thứ Bảy, Chủ nhật, Lễ, Tết, cụ thể như sau:

- Suất ăn người bệnh nội trú (cháo bệnh lý, cơm bệnh lý, món nước bệnh lý;...) cung cấp suất ăn tại giường bệnh theo khung giờ: sáng 05h30 - 06h30; trưa 10h - 11h30; chiều 16h30 - 18h;

- Suất ăn cơm trực cho viên chức, người lao động phục vụ 02 suất/ngày tại nhà ăn nhân viên theo khung giờ sau: Buổi trưa 10h30-12h00, buổi chiều: 16h00-18h00. Đối với cơm trực nhân viên trong dịp Tết nguyên đán có thể ngừng phục vụ theo quyết định của Lãnh đạo Bệnh viện.

c) Nguyên liệu thực phẩm, chất lượng suất ăn, nhân sự, trang thiết bị dụng cụ

- Nguyên liệu thực phẩm: Nhà thầu cung cấp một trong các giấy tờ sau của các Cơ sở cung ứng nguyên liệu thực phẩm:

- + Có giấy chứng nhận kiểm dịch động vật hoặc giấy thông tin nguồn gốc động vật; bắt buộc sử dụng hàng thực phẩm tươi sống đối với nguyên liệu bò, gà, heo, thủy hải sản. Trong trường hợp bất khả kháng có ảnh hưởng đến nguồn cung ứng hàng tươi sống hoặc loại thực phẩm đặc trưng chỉ có hàng đông lạnh, nhà thầu phải thông báo cho Bệnh viện việc thay đổi loại, nguồn cung phải được sự đồng ý của Bệnh viện và chỉ sử dụng sản phẩm có thời gian sản xuất không quá 06 tháng.

- + Có giấy chứng minh nguồn gốc sản phẩm thực vật.

- + Đối với nguyên liệu gạo: ưu tiên gạo mềm, dẻo vừa, nở vừa, màu trắng trong.

- + Có bản công bố phù hợp quy định pháp luật hiện hành đối với thực phẩm đã qua chế biến, bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, bao bì, dụng cụ chứa đựng và tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm và chỉ nhận hàng khi còn ít nhất một phần hai hạn sử dụng..

- Nhà thầu cung cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của các Cơ sở cung ứng nguyên liệu thực phẩm theo quy định, giấy tờ còn hiệu lực tại thời điểm đóng thầu. Trong trường hợp Cơ sở cung ứng không còn đáp ứng, có thể thay đổi sang Cơ sở cung ứng khác đáp ứng yêu cầu, nhưng phải có thông báo cho Bệnh viện, cung cấp đầy đủ giấy tờ chứng minh. Nhà thầu cam kết chỉ nhập nguyên liệu từ các cơ sở đáp ứng yêu cầu.

- Chất lượng suất ăn:

- + Suất ăn cung cấp đúng theo thực đơn bệnh lý do Khoa dinh dưỡng, thiết kế và yêu cầu có tem thông tin kèm theo mỗi phần ăn dành cho người bệnh đảm bảo đầy đủ tối thiểu các thông tin sau: Họ tên người bệnh, năm sinh, thông tin khoa, phòng bệnh, mã chế độ ăn bệnh lý, thông tin dinh dưỡng cơ bản của suất ăn (năng lượng, chất đạm, chất bột đường, chất béo).

- + Tuân thủ đúng thực đơn và định lượng thực phẩm do Khoa dinh dưỡng thiết kế: suất ăn bệnh lý và suất ăn cơm trực của viên chức, người lao động tại bệnh viện.

+ Suất ăn khi phục vụ phải được đậy kín, có đầy đủ các thành phần, được bố trí riêng theo từng món tùy theo cách chế biến 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. Nhà thầu chịu trách nhiệm toàn bộ về bất kỳ vấn đề liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm và giá trị dinh dưỡng của suất ăn theo quy định của pháp luật và quy định của Bệnh viện. Nhà thầu 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.

+ Định kỳ hàng tháng Bệnh viện sẽ mời đại diện nhà thầu họp để góp ý chất lượng khẩu phần ăn và chịu sự quản lý của Khoa dinh dưỡng về chất lượng khẩu phần ăn, suất ăn bệnh lý theo chỉ định.

+ Vật dụng đựng thực phẩm theo quy định của Bệnh viện, hợp vệ sinh, phải nguyên vẹn, không móp méo, mẻ/vỡ, được đậy kín khi vận chuyển, không có dấu hiệu thức ăn bên trong bị đổ, tràn ra bên ngoài.

- Nhân sự:

+ Vị trí nhân sự quản lý chung chịu trách nhiệm làm việc trực tiếp với Bệnh viện, xử lý công việc và không làm việc qua cấp quản lý trung gian khác.

+ Nhân viên QA (Quality Assurance): tối thiểu 01 người: có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm; Hợp đồng lao động và giấy khám sức khỏe theo quy định.

+ Nhân viên QC (Quality Control): tối thiểu 01 người: có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm; Hợp đồng lao động và giấy khám sức khỏe theo quy định.

+ Đối với nhân sự phục vụ trong các công việc sơ chế, vận chuyển thức ăn, thu gom dụng cụ, vệ sinh... phải đảm đủ nhân lực phù hợp với số lượng công việc thực tế.

+ Nhân viên được khám sức khỏe trước khi làm việc và định kỳ theo quy định của pháp luật (viêm gan A, C, soi tìm ký sinh trùng đường ruột).

+ Tất cả các nhân viên được tập huấn kiến thức kỹ năng giao tiếp trong quá trình làm việc, đồng thời được trang bị bảo hộ đầy đủ phù hợp với từng vị trí công việc, nhằm an toàn trong công tác chế biến, cung cấp suất ăn, mỹ quan và chuyên nghiệp tại Bệnh viện.

+ Nhà thầu cung cấp danh sách nhân sự bao gồm các thông tin cơ bản, giấy khám sức khỏe còn thời hạn trong thời gian hợp đồng có hiệu lực và các chứng nhận tại thời điểm ký kết hợp đồng. Đồng thời có bảng mô tả, phân công công việc cụ thể cho từng vị trí việc làm trong kế hoạch hoạt động. Cam kết khi có sự thay đổi nhân sự, kế hoạch hoạt động... việc thay đổi tuân thủ theo quy định: có thông báo trước ít nhất 15 ngày làm việc, đáp ứng đủ tiêu chuẩn về nhân sự chủ chốt, được Bệnh viện đồng ý và không ảnh hưởng dịch vụ cung cấp suất ăn tại Bệnh viện.

+ Nhà thầu cam kết cung cấp trong vòng 45 ngày kể từ ngày ký hợp đồng: "Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm" và "Giấy chứng nhận huấn luyện an toàn, vệ sinh lao động" cho tất cả các vị trí việc làm tại Bệnh viện.

- Trang bị thiết bị, dụng cụ. ... đáp ứng các yêu cầu sau:

+ Thực hiện sơ chế, chế biến thực phẩm hoàn toàn tại Bệnh viện. Không sử dụng bếp của Bệnh viện làm nơi chế biến thực phẩm cung cấp cho các đơn vị khác bên ngoài Bệnh

viện.

+ Cam kết đảm bảo dụng cụ cung cấp suất ăn (Tô, chén, muỗng, đĩa, khay ăn...) phải đảm bảo đầy đủ số lượng, có kế hoạch dự trữ, thay thế kịp thời khi dụng cụ bị ố, sứt mẻ, hao hụt trong sử dụng..., chất lượng phải an toàn, không thôi nhiễm vào trong thực phẩm. Dụng cụ phải được xử lý đúng quy trình, có máy (rửa, sấy) dụng cụ, đảm bảo khô, sạch và an toàn vệ sinh thực phẩm.

+ Trang bị đủ thiết bị, dụng cụ giám sát chất lượng, an toàn thực phẩm (cân điện tử, nhiệt kế...) và phải bảo đảm độ chính xác, được bảo dưỡng, thay thế, hiệu chuẩn định kỳ theo quy định và đáp ứng nhu cầu công việc tại Bệnh viện.

+ Trang bị thêm thiết bị, dụng cụ (phù hợp với diện tích sân có của Bệnh viện) trong khu vực được bố trí để Nhà thầu thực hiện việc sơ chế, chế biến và bảo quản thực phẩm nhằm đảm bảo suất ăn cung cấp đáp ứng các yêu cầu mà Bệnh viện đề ra.

+ Trang bị đủ số lượng xe vận chuyển suất ăn có chức năng giữ nhiệt thức ăn, xe thu hồi khay ăn đảm bảo tính thẩm mỹ, an toàn cho người bệnh, nhân viên sử dụng.

+ Trang bị đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải và phân loại đúng quy định: đảm bảo sức chứa, phù hợp mỹ quan và có tài liệu chứng minh về số lượng, hình ảnh, quy trình, bảng kiểm thực hiện.

+ Trang bị đủ các loại kiểm tra nhanh cần thiết để kiểm tra các nguyên liệu sử dụng tại bếp ăn (kiểm tra nhanh thuốc trừ sâu, hàn the, formol, thuốc trừ sâu, độ sạch bát đĩa, ...), thực hiện kiểm tra định kỳ mỗi tuần, tăng cường khi có nghi ngờ về chất lượng nguyên liệu và đột xuất theo yêu cầu của Bệnh viện.

4. Yêu cầu về phòng cháy chữa cháy, cơ sở hạ tầng, trang thiết bị

a) Phòng cháy chữa cháy

- Nhà thầu cam kết cung cấp tài liệu chứng minh cơ sở vận hành tuân thủ đầy đủ các điều kiện an toàn PCCC theo đúng Điều 23 Luật PCCC & CHCN.

- Nhà thầu có trách nhiệm tuân thủ nghiêm túc các quy định của pháp luật về PCCC & CNCH, tự trang bị và duy trì hoạt động tốt của các phương tiện PCCC tại chỗ (bình chữa cháy, chăn dập lửa, hệ thống ngắt gas/điện tự động,...) đúng tiêu chuẩn kỹ thuật cho khu vực Bếp; bảo đảm an toàn PCCC, không làm cản trở lối thoát nạn và hệ thống PCCC chung của Bệnh viện.

- Nhà thầu tự chịu trách nhiệm toàn bộ trong việc đăng ký, làm việc, tiếp các đoàn kiểm tra, giải trình và xử lý mọi yêu cầu nghiệp vụ trực tiếp với Cơ quan Cảnh sát PCCC & CNCH/Công an địa phương liên quan đến hoạt động của khu vực Bếp.

- Nhà thầu hoàn toàn tự chịu trách nhiệm trước pháp luật, Cơ quan Công an và bên thứ ba đối với mọi hành vi vi phạm quy định PCCC, phạt hành chính, hoặc khi xảy ra sự cố cháy, nổ phát sinh từ khu vực Bếp do Nhà thầu vận hành.

- Không tự ý thay đổi kiến trúc, thay thế, tháo dỡ các trang thiết bị liên quan đến hệ thống PCCC bao gồm: hệ thống báo cháy, hệ thống chữa cháy, hệ thống đèn chỉ dẫn thoát nạn và đèn chiếu sáng sự cố, bình chữa cháy của Bệnh viện. Khi có yêu cầu thay đổi phải xin ý kiến Bệnh viện và đảm bảo theo quy định của pháp luật hiện hành. Các vật tư, trang thiết bị PCCC thay thế phải đúng quy cách, chủng loại theo yêu cầu của Bệnh viện. Tất cả chi phí này do nhà thầu chịu trách nhiệm chi trả.

- Trang bị aptomat, máy ổn áp, cầu chì để tránh hiện tượng gây cháy nổ do quá dòng, quá áp khi sử dụng thiết bị điện có công suất lớn; trang bị thêm bình chữa cháy tại khu vực có nguy cơ cháy nổ cao.

b) 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 chấn 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 cầu 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.

c) 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 02 ngăn hoặc 3 ngăn, bàn có kệ, kệ nhiều tầng, máy tiết trùng dũa và dao, bồn 1 ngăn, 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, dũa, muỗng, dao...

5. An ninh trật tự

- Nhà thầu lắp đặt camera giám sát ở các vị trí cần thiết (sơ chế, tiết chế, phân chia thức ăn, nhà ăn...), Bệnh viện có quyền truy cập được dữ liệu truy xuất của các camera này.

- Hàng hóa, thiết bị vào cổng và ra cổng Bệnh viện phải khai báo.

- Nghiêm cấm các hình thức:

+ Cờ bạc; hội; cho vay tiền lấy lãi; cá nhân mang hàng nhà làm hoặc mua hàng bên ngoài vào trong Bệnh viện bán kiếm lời.

+ Trộm cắp, phát sinh lòng tham khi tài sản người khác để quên.

+ Đánh nhau trong Bệnh viện; nói tục chửi thề, đôi co lớn tiếng với mọi người; tụ tập nhiều người nói xấu người khác gây mất đoàn kết.

- Nhân viên làm việc tại Bệnh viện phải mặc đồng phục, đeo bảng tên. Ra vào Bệnh viện bằng lối cổng số 5 đường Lý Tự Trọng.

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.

- Túng 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

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 yêu cầu nhà thầu cam kết: thực hiện phân loại chất thải đúng quy định, sử dụng túi chứa chất thải phù hợp, tuân thủ quy định của Bệnh viện về phân loại, thu gom và xử lý chất thải; chịu trách nhiệm về việc bảo đảm vệ sinh môi trường trong quá trình cung cấp dịch vụ.
		Áp dụng đối với túi màu xanh, trắng	
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
3	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
4	In ấn	Áp dụng chung cho tất cả các loại túi đựng chất thải	Bên ngoài phải in vạch cảnh báo “KHÔNG ĐƯỢC ĐUNG 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.
- Nhà thầu được khảo sát hiện trạng thực tế trước khi tham gia dự thầu.

