

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

1. Giới thiệu chung về dự toán mua sắm, gói thầu:

- Tên dự toán mua sắm: Suất ăn cho bệnh nhân nội trú tại Bệnh viện Tâm thần Trung ương 2 năm 2025 - 2026.
- Tên gói thầu: Suất ăn cho bệnh nhân nội trú tại Bệnh viện Tâm thần Trung ương 2 năm 2025 - 2026.
- Chủ đầu tư: Bệnh viện Tâm thần Trung ương 2.
- Địa điểm thực hiện: Bệnh viện Tâm thần Trung ương 2. Địa chỉ: Số 1310, đường Nguyễn Ái Quốc, khu phố 7, phường Tân Triều, tỉnh Đồng Nai.
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi, qua mạng
- Loại hợp đồng: Theo đơn giá cố định.
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn, một túi hồ sơ
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 365 ngày.

2. Mục tiêu công việc

Thực hiện lựa chọn nhà thầu cung cấp suất ăn thành phẩm đảm bảo chất lượng, dinh dưỡng cho bệnh nhân nội trú Bệnh viện Tâm thần Trung ương 2 năm 2025 – 2026.

3. Yêu cầu kỹ thuật của gói thầu:

3.1. Yêu cầu chung

Toàn bộ quá trình từ khâu tổ chức nhân lực, triển khai thu mua thực phẩm, sơ chế, chế biến nấu ăn, chia suất ăn theo thực đơn, vận chuyển suất ăn bàn giao cho người bệnh thu gom vệ sinh dụng cụ sau ăn phải đáp ứng đầy đủ các quy định hiện hành về an toàn vệ sinh thực phẩm, phòng chống cháy nổ.

Nhà thầu phải đề xuất khối lượng cho thực đơn 03 bữa ăn/ngày bao gồm: bữa sáng, bữa trưa, bữa chiều và 01 bữa phụ (với thực đơn bệnh lý) như sau:

+ Thực đơn thông thường:

- 14 bộ thực đơn thông thường (tương đương cung cấp trong 02 tuần);
- 03 bộ thực đơn chay.
- 03 bộ thực đơn cháo (03 bữa cháo trong ngày)

+ Thực đơn bệnh lý:

- 03 bộ thực đơn cho mỗi bệnh lý.

Bộ thực đơn nhà thầu đề xuất dự thầu phải đảm bảo cung cấp đầy đủ chất dinh dưỡng cho người bệnh và không lặp lại món ăn trong vòng 07 ngày. Suất ăn phải đáp ứng tối thiểu về định lượng món ăn theo yêu cầu về thực đơn và đáp ứng định mức quy định về chế độ dinh dưỡng đối với bệnh nhân nội trú tại Bệnh viện và được Bệnh viện Tâm thần Trung ương 2 chấp thuận.

Các yêu cầu về kỹ thuật đối với việc cung cấp suất ăn nhằm đảm bảo chất lượng dịch vụ đáp ứng mục tiêu ban đầu của Chủ đầu tư cụ thể như sau:

Nguyên tắc xây dựng chế độ ăn

Căn cứ theo Quyết định 2879/QĐ-BYT ngày 10/8/2026 của Bộ trưởng Bộ y tế về việc ban hành “Hướng dẫn chế độ ăn Bệnh viện”

Dựa trên bảng thành phần dinh dưỡng Việt Nam.

Căn cứ theo Danh mục thức ăn theo thực đơn kỹ thuật năm 2025 ngày 18/11/2025 của Khoa Dinh dưỡng Bệnh viện Tâm thần Trung ương 2 xây dựng.

Stt	Tên danh mục	Yêu cầu kỹ thuật	Cơ cấu khẩu phần
I	Tiêu chuẩn các chế độ ăn		
1	Chế độ ăn thông thường	<ul style="list-style-type: none"> - Năng lượng: 1800-1900 Kcal/ngày, tùy khả năng của người bệnh -Protid: 12-14%. Tỷ lệ protid động vật/tổng số: 30-50% - Lipid: 15-25 %. Acid béo chưa no một nối đôi chiếm 1/3, nhiều nối đôi chiếm 1/3 và acid béo no chiếm 1/3 trong tổng số lipid. - Đường đơn: < 10g/ngày - Natri: ≤ 2.400mg/ngày - Nước: 2-2,5 lít/ngày - Chất xơ: 15-25 g/ngày - Số bữa ăn: 3-4 bữa/ngày 	E (kcal): 1800-1900 P (g): 54-67 L (g): 43-53 G (g): 275-323 Natri (mg): ≤ 2.400 Nước (l): 2-2,5 Chất xơ (g): 15-25
2	Chế độ ăn cho bệnh đái tháo đường đơn thuần	<ul style="list-style-type: none"> - Năng lượng: 30 Kcal/kg cân nặng lý tưởng/ngày. - Protid: 15-20% tổng năng lượng. - Glucid: 55-65% tổng năng lượng. Nên sử dụng các glucid phức hợp, glucid có chỉ số đường huyết thấp - Lipid: 20-30% tổng năng lượng. Acid béo chưa no một nối đôi chiếm 1/3, nhiều nối đôi chiếm 1/3 và acid béo no chiếm 1/3 trong tổng số lipid. - Lượng chất xơ: 20-25g - Số bữa ăn: 4 bữa/ngày 	E (kcal): 1500-1700 P (g): 56-82 L (g): 25-55 G (g): 210-270 Chất xơ (g): 20-25
3	Chế độ ăn cho bệnh tăng huyết áp	<ul style="list-style-type: none"> - Năng lượng: 30 Kcal/kg cân nặng lý tưởng/ngày. - Protid: 12-14% tổng năng lượng. - Lipid: 15-20% tổng năng lượng. Acid béo chưa no một nối đôi chiếm 1/3, nhiều nối đôi chiếm 1/3 và acid béo no chiếm 1/3 trong tổng số lipid. - Ăn nhạt tùy theo đối tượng có nhạy cảm với muối: Natri: ≤ 2.000mg/ngày - Kali: 4.000-5.000mg/ngày 	E (kcal): 1800-1900 P (g): 50-60 L (g): 30-40 G (g): 310-340 Natri (mg): ≤ 2.000 Kali (mg): 4.000-5.000 Chất xơ (g): 20-

		<ul style="list-style-type: none"> - Lượng chất xơ: 20-25g/ngày - Đủ yếu tố vi lượng và vitamin (A, B, C, E) - Số bữa ăn: 3 bữa/ngày 	25
4	Chế độ ăn cho bệnh thận mạn	<ul style="list-style-type: none"> - Năng lượng: 35 Kcal/kg cân nặng lý tưởng/ngày. - Protid: 0,8g/kg cân nặng lý tưởng/ngày, protid động vật/tổng số > 60%. - Lipid: 20-25% tổng năng lượng. Acid béo chưa no một nối đôi chiếm 1/3, nhiều nối đôi chiếm 1/3 và acid béo no chiếm 1/3 trong tổng số lipid. - Đảm bảo cân bằng nước và điện giải: + Ăn nhạt tương đối: Natri: $\leq 2.000\text{mg/ngày}$ + Kali: Hạn chế kali khẩu phần khi kali máu > 6mmol/l (2.000-3.000mg/ngày). Hạn chế hoặc sử dụng vừa phải các thực phẩm giàu kali. + Hạn chế nước ăn và uống khi có chỉ định: V nước=V nước tiểu + V dịch mất bất thường (sốt, nôn, tiêu chảy...) + 300 đến 500ml (tùy theo mùa). - Phosphat: < 1.200mg/ngày. Hạn chế các thực phẩm giàu phosphat. - Đủ vitamin và khoáng chất - Số bữa ăn: 4 bữa/ngày 	<ul style="list-style-type: none"> E (kcal): 1800-1900 P (g): 40-44 L (g): 40-53 G (g): 313-336 Natri (mg): ≤ 2.000 Kali (mg): 2.000-3.000 Nước (l): 1-2
II	Yêu cầu thực đơn kỹ thuật		
A	Yêu cầu đối với an toàn vệ sinh thực phẩm	<p>Trong chế biến và bảo quản thực phẩm, cần:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sử dụng dụng cụ chuyên dụng, sạch sẽ; - Nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc, an toàn; - Thực hiện chế biến theo nguyên tắc một chiều; - Thực hiện kiểm thực ba bước theo Quyết định 1246/QĐ-BYT; - Tuân thủ các quy định của Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12. 	
B	Yêu cầu kỹ thuật		
1	Suất ăn cho bệnh nhân thông thường		
	Suất ăn cho bệnh nhân thông thường (3 bữa ăn/ngày)	<p>Yêu cầu chung:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cấu trúc suất ăn trong ngày: 03 bữa ăn. <ul style="list-style-type: none"> - 01 bữa ăn sáng: 01 món nước - 01 bữa cơm trưa và 01 suất cơm chiều bao gồm: 	

		<ul style="list-style-type: none"> + 01 phần cơm trắng + 01 phần món mặn + 01 phần món xào + 01 phần món canh <p>2. Yêu cầu về thực phẩm: là phần thực phẩm sống, không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm đã làm sạch.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Năng lượng tối thiểu 1800 kcal/ngày. - Gia vị tùy chỉnh theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng. <p>3. Yêu cầu về dụng cụ phục vụ suất ăn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dụng cụ chứa thực phẩm là nồi inox có nắp đậy. - 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 và Kali). 	
	Bữa sáng	<ul style="list-style-type: none"> + Bánh phở, bún, bánh canh, hủ tíu, nui: tối thiểu 160g, gạo tối thiểu 60g. + Thịt heo tối thiểu 50g hoặc gà tối thiểu 65g. + Rau củ tối thiểu 80g 	
	Bữa trưa và chiều	<ul style="list-style-type: none"> + Cơm trắng tối thiểu 340g/bữa ăn (gạo trắng tối thiểu 170g/bữa) + Thịt heo tối thiểu 90g hoặc thịt gà tối thiểu 167g hoặc thủy hải sản tối thiểu 115g hoặc đậu hũ tối thiểu 200g + Rau củ xào: tối thiểu 110g + Rau củ trong canh: tối thiểu 70g + Dầu ăn: 10ml, gia vị khác tùy chỉnh theo món ăn. 	
2	Suất ăn cho bệnh nhân có bệnh cơ thể kèm theo		
2.1	Suất ăn cho bệnh nhân đái tháo đường (3 bữa ăn/ngày)	<p>Yêu cầu chung</p> <p>1. Cấu trúc suất ăn trong ngày: 3 bữa ăn.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 bữa ăn sáng: 01 món nước. - 01 bữa cơm trưa và 01 bữa cơm chiều: <ul style="list-style-type: none"> + 01 phần cơm trắng + 01 phần món mặn + 01 phần món xào + 01 phần món canh - 01 bữa phụ: sữa tươi <p>2. Yêu cầu về thực phẩm: là phần thực phẩm sống, không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm</p>	

		<p>đã làm sạch.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Năng lượng tối thiểu 1500 – 1700 kcal/ngày. - Gia vị tùy chỉnh theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng. <p>3. Yêu cầu về dụng cụ phục vụ suất ăn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dụng cụ chứa thực phẩm là nồi inox có nắp đậy. - 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 và Kali). 	
	Bữa sáng	<ul style="list-style-type: none"> + Bánh phở, bún, bánh canh, hủ tếu, nui tối thiểu 160g, hoặc gạo tối thiểu 50g. + Thịt heo tối thiểu 70g hoặc gà tối thiểu 84g. + Rau củ tối thiểu 80g 	
	Bữa trưa và chiều	<ul style="list-style-type: none"> + Cơm trắng tối thiểu 240g/bữa ăn (gạo trắng tối thiểu 120g/bữa), tối đa không vượt quá 63% carbohydrate/tổng mức năng lượng/cân nặng lý tưởng của người bệnh. + Thịt heo tối thiểu 97g hoặc thịt gà tối thiểu 180g hoặc thủy hải sản tối thiểu 110g hoặc đậu hũ tối thiểu 240g + Rau củ xào: tối thiểu 110g/bữa + Rau củ trong canh: tối thiểu 60g/bữa + Dầu ăn: 10ml, gia vị khác tùy chỉnh theo món ăn và tình trạng bệnh lý. - Bữa phụ: sữa tươi không đường 220ml 	
2.2	Suất ăn cho bệnh nhân tăng huyết áp (3 bữa ăn/ngày)	<p>Yêu cầu chung</p> <p>1. Cấu trúc suất ăn trong ngày 3 bữa ăn.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 bữa ăn sáng: 01 món nước - 01 bữa cơm trưa và 01 bữa cơm chiều: + 01 phần cơm trắng + 01 phần món mặn + 01 phần món xào + 01 phần món canh <p>2. Yêu cầu về thực phẩm: là phần thực phẩm sống, không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm đã làm sạch.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Năng lượng tối thiểu 1.800 – 1.900 kcal/ngày. <p>3. Yêu cầu về dụng cụ phục vụ suất ăn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dụng cụ chứa thực phẩm là nồi hoặc thùng inox có nắp đậy. 	

		- 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 và Kali).	
	Bữa sáng	+ Bánh phở, bún, bánh canh, hủ tít, nui tối thiểu 160g hoặc gạo tối thiểu 60g. + Thịt heo tối thiểu 50g hoặc gà tối thiểu 60g. + Rau củ tối thiểu 80g	
	Bữa trưa và chiều	+ Cơm trắng tối thiểu 340g/bữa ăn (gạo trắng tối thiểu 170g/bữa) + Thịt heo tối thiểu 80g hoặc thịt gà tối thiểu 150g hoặc thủy hải sản tối thiểu 95g hoặc đậu hũ tối thiểu 230g + Rau củ xào: tối thiểu 120g/bữa + Rau củ trong canh: tối thiểu 70g/bữa + Dầu ăn: 5ml, gia vị khác tùy chỉnh theo món ăn và tình trạng bệnh lý. + Muối $\leq 5g/ngày$ (Natri $\leq 2.000\text{ mg/ngày}$)	
2.3	Suất ăn cho bệnh nhân thận mạn (3 bữa ăn/ngày)	Yêu cầu chung: 1. Cấu trúc suất ăn trong ngày 3 bữa ăn. - 01 bữa ăn sáng: 01 món nước - 01 bữa cơm trưa và 01 bữa cơm chiều: + 01 phần cơm trắng + 01 phần món mặn + 01 phần món xào + 01 phần món canh - 01 bữa phụ: sữa tươi 2. Yêu cầu về thực phẩm: là phần thực phẩm sống, không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm đã làm sạch. - Năng lượng tối thiểu 1.800 – 1.900 kcal/ngày. 3. Yêu cầu về dụng cụ phục vụ suất ăn: - Dụng cụ chứa thực phẩm là nồi inox có nắp đậy. - 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 và Kali).	
	Bữa sáng	+ Bánh phở, bún, bánh canh, hủ tít, nui tối thiểu 150g hoặc gạo tối thiểu 64g. + Thịt heo tối thiểu 30g hoặc gà tối thiểu 37g. + Rau củ tối thiểu 80g	

	Bữa trưa và chiều	<ul style="list-style-type: none"> + Cơm trắng tối thiểu 220g/bữa ăn (gạo trắng tối thiểu 110g) + Thịt heo tối thiểu 50g hoặc thịt gà tối thiểu 100g hoặc thủy hải sản tối thiểu 55g hoặc đậu hũ tối thiểu 180g + Rau củ xào: tối thiểu 100g/bữa + Rau củ trong canh: tối thiểu 60g/bữa + Muối ≤ 5g/ngày (Natri ≤ 2.000 mg/ngày) - Bữa phụ: sữa tươi có đường 220ml 	
--	-------------------	---	--

Định mức đơn giá suất ăn được Bệnh viện phê duyệt theo Quyết định số 858/QĐ-BV ngày 11/11/2025 của Bệnh viện Tâm thần Trung ương 2:

Stt	Tên dịch vụ	Yêu cầu kỹ thuật chung	Định mức	Số lượng
1	Cung cấp suất ăn tại Bệnh viện Tâm thần Trung ương 2 năm 2025 - 2026 (gồm 3 bữa ăn: Sáng, trưa, chiều)	<ul style="list-style-type: none"> - Bữa ăn sáng thay đổi từng ngày: phở, bún, bánh canh, hủ tít, nuôi ... - Bữa trưa: Cơm trắng, món mặn, món canh. - Bữa chiều: Cơm trắng, món mặn, món canh. - Bữa phụ (đối với suất ăn bệnh lý): Sữa, ... 	66.000 đồng/suất	330.000

Nhà thầu đề xuất cụ thể Bộ thực đơn, thể hiện chi tiết mức đơn giá cấu thành suất ăn theo định mức suất ăn được phê duyệt, thể hiện cấu trúc, khối lượng cụ thể của từng loại nguyên liệu đáp ứng khối lượng tối thiểu theo yêu cầu của Danh mục thực đơn kỹ thuật do Bệnh viện Tâm thần Trung ương 2 xây dựng.

1. Trường hợp định mức suất ăn nhà thầu đề xuất bằng với định mức suất ăn theo quy định và nhà thầu chào tăng giá trị khẩu phần ăn:

- Trường hợp nhà thầu có lợi thế thương mại hoặc các lợi thế khác lựa chọn chào tăng thêm khẩu phần, khối lượng cho các suất ăn thì nhà thầu phải trình bày chi tiết, cụ thể nguyên liệu, khối lượng tăng thêm, với giá trị dinh dưỡng được phân bố phải hợp lý, đáp ứng theo quy định tại Tiêu chuẩn kỹ thuật của thực đơn kỹ thuật (đặc biệt đối với thực đơn bệnh lý).

- Nhà thầu tự tính toán khối lượng tăng thêm, định lượng khẩu phần ăn tăng thêm theo Kcal (E) (tuân thủ theo quy định về mức năng lượng Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam của Bộ Y tế)/ định lượng mức năng lượng tối thiểu theo quy định E-HSMT, và quy đổi về tỷ lệ giá trị khối lượng tăng thêm theo Kcal (E) chung cho toàn bộ thực đơn nhà thầu đề xuất như sau:

- Bảng đề xuất tỷ lệ phần trăm giá trị khẩu phần ăn tăng thêm $i\%$ ($i\%$ là tỷ lệ trung bình chung từ khối lượng tăng thêm trong bộ thực đơn được áp dụng cho tất cả các suất ăn (suất ăn thông thường + suất ăn bệnh lý):

Stt	Suất ăn	Tỷ lệ khẩu phần ăn tăng thêm/mức năng lượng do nhà thầu đề xuất
1	Suất ăn bệnh nhân thông thường (gồm 03 bữa ăn: Sáng, trưa, chiều) và 01 bữa phụ	i_1 (%)
2	Suất ăn cho bệnh nhân có bệnh lý (gồm 03 bữa ăn: Sáng, trưa, chiều) và 01 bữa phụ	i_2 (%)
	Tổng tỷ lệ giá trị tăng thêm:	i (%)

- Phương án/ phương pháp thực hiện việc tăng khối lượng khẩu phần ăn trong thực đơn do nhà thầu đề xuất phải phù hợp với đối tượng sử dụng là bệnh nhân đặc biệt, phải đảm bảo sức khỏe cho người sử dụng và được Bệnh viện Tâm thần Trung ương 2 chấp thuận.

2. Trường hợp định mức suất ăn nhà thầu đề xuất < định mức suất ăn theo quy định và nhà thầu chào tăng giá trị khẩu phần ăn:

- Trường hợp nhà thầu có khả năng giảm chi phí suất ăn trên cơ sở định mức suất ăn đã được phê duyệt thì nhà thầu phải thuyết minh, trình bày chi tiết, cụ thể các điều kiện, các lợi thế, cơ sở cấu thành định mức đơn giá suất ăn được giảm dựa trên giá thành thị trường tính đến thời điểm hiện tại. Nhà thầu lập bảng kê trình bày thể hiện cụ thể mức đơn giá cấu thành suất ăn được giảm trên cơ sở bộ thực đơn nhà thầu đã đề xuất bao gồm: 14 bộ thực đơn thông thường; 03 bộ thực đơn chay; 03 bộ thực đơn cháo (03 bữa cháo trong ngày); 03 bộ thực đơn cho mỗi bệnh lý. Nhà thầu cung cấp tài liệu chứng minh các lợi thế của nhà thầu có thể giảm giá hoặc các cam kết của nhà thầu cung cấp nguyên liệu thực phẩm mà nhà thầu đã đề xuất, cam kết cung cấp nguồn nguyên liệu đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định trong xuyên suốt quá trình thực hiện gói thầu.

- Lập bảng đề xuất tỷ lệ phần trăm giá trị khẩu phần ăn tăng thêm như trường hợp 1.

- Phương án/ phương pháp thực hiện việc tăng khối lượng khẩu phần ăn trong thực đơn do nhà thầu đề xuất phải phù hợp với đối tượng sử dụng là bệnh nhân đặc biệt, phải đảm bảo sức khỏe cho người sử dụng và được Bệnh viện Tâm thần Trung ương 2 chấp thuận.

3. Trường hợp các nhà thầu chào định mức suất ăn bằng nhau và bằng định mức suất ăn theo quy định:

- Chủ đầu tư sẽ xét duyệt nhà thầu xếp hạng thứ nhất trên cơ sở bộ thực đơn đề xuất có khối lượng khẩu phần ăn tăng thêm có lợi cho bệnh nhân nhất và phải đáp ứng tiêu chí, cấu trúc, định lượng, năng lượng theo yêu cầu kỹ thuật được quy định tại Mục 3. Chương V – Yêu cầu kỹ thuật của E-HSMT.

Nhà thầu cam kết thực hiện xuyên suốt bộ thực đơn theo phương án/ phương pháp tăng định lượng khẩu phần ăn nhà thầu đã đề xuất (nếu có) trong quá trình thực hiện gói thầu.

3.2 Yêu cầu khác:

Trong suốt quá trình thực hiện gói thầu, Nhà thầu cam kết và chịu trách nhiệm thực hiện đúng theo quy định tại Nghị định số 15/2018/NĐ-CP, Quyết định 4128/2001/QĐ-BYT 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.

Chế độ bảo quản thức ăn: theo điểm e mục 6 Điều 3 của Thông tư số 30/2012/TT-BYT của Bộ Y tế ngày 05/12/2012 Quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố.

Trong quá trình hoạt động nhà thầu phải tự trang bị phương tiện phòng cháy và chữa cháy theo Luật Phòng cháy và chữa cháy

Duy tu, sửa chữa cơ sở vật chất: Trong quá trình hoạt động nhà thầu phải có trách nhiệm duy tu, sửa chữa, bảo quản, cơ sở vật chất (sàn nhà, cống thoát nước, trần nhà, ...)

Tại khu vực nhà bếp phải trang bị hệ thống thông khí để đảm bảo điều kiện làm việc cho người lao động.

Trong quá trình hoạt động nhà thầu phải thu gom chất thải theo đúng nơi quy định của bệnh viện và trả chi phí về vận chuyển và xử lý chất thải, xử lý nước thải theo quy định của Bệnh viện và quy định của cơ quan chức năng về an toàn vệ sinh môi trường và an toàn vệ sinh thực phẩm.

Toàn bộ dụng cụ sử dụng tại bếp và dụng cụ phục vụ dịch vụ cung cấp suất ăn phải được làm sạch và khử khuẩn theo đúng quy định.

Thùng đựng rác đạt chuẩn cần có nắp đậy kín, có bánh xe để tiện cho việc di chuyển và có cơ chế mở nắp bằng chân. Sử dụng túi đựng rác đặt phía trong và đổ rác ít nhất 1 lần/ngày hoặc ngay khi thùng rác đầy.

Nhà thầu có trách nhiệm tự trang bị đầy đủ các công cụ, dụng cụ, thiết bị cần thiết ngoài các thiết bị, cơ sở vật chất sẵn có của bệnh viện... để phục vụ cho việc chế biến và cung cấp suất ăn đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo đúng quy định của cơ quan chức năng về an toàn vệ sinh thực phẩm.

Dụng cụ chứa đựng suất ăn phải có nắp đậy kín và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định, đạt quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với dụng cụ chứa thực phẩm.

Toàn bộ dụng cụ chứa đựng trực tiếp thực phẩm chín phải được sấy khô và bảo quản đúng quy định về an toàn thực phẩm.

Điều kiện an toàn thực phẩm trong quá trình vận chuyển thực phẩm: Thiết bị chứa đựng thực phẩm phải ngăn cách với môi trường xung quanh, tránh sự xâm nhập của bụi, côn trùng; phù hợp với kích thước vận chuyển, đủ thiết bị kiểm soát được nhiệt độ trong suốt quá trình vận chuyển.

Phải có khu vực chế biến riêng tách biệt tuân thủ theo đúng quy trình bếp một chiều; trang thiết bị và dụng cụ chế biến, vệ sinh dành riêng cho chế độ ăn lỏng của bệnh nhân.

Khu vực bếp cần được giữ vệ sinh toàn diện trong suốt quá trình vận hành và cuối mỗi buổi để đảm bảo an toàn thực phẩm.

Trong thời gian thực hiện hợp đồng nếu quy hoạch của Bệnh viện có thay đổi, Bệnh viện sẽ thông báo trước cho nhà thầu trong vòng 3 tháng và hai bên sẽ cùng thống nhất phương án giải quyết.

3.3 Điều kiện sử dụng cơ sở hạ tầng của Bệnh viện:

Tuyệt đối không được phục vụ có tính chất kinh doanh ra bên ngoài Bệnh viện.

Tuyệt đối phải bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm, đảm bảo chất lượng suất ăn theo tiêu chuẩn chuyên môn và cung cách phục vụ tốt cho việc cung cấp suất ăn cho Bệnh viện.

3.4 Các điều kiện về cơ sở vật chất và thiết bị, công cụ dụng cụ để đảm bảo cho việc cung cấp suất ăn tại Bệnh viện.

Nhà thầu được phép sử dụng chung cơ sở vật chất với Khoa dinh dưỡng để thực hiện gói thầu là khối nhà cấp 4; Diện tích xây dựng là 882m² gồm: Khu vực bếp và các phòng chức năng của Khoa dinh dưỡng.

Danh mục tài sản hiện có của Bệnh viện bao gồm:

Stt	Tài sản cố định	Năm sản xuất	Đơn vị	Số lượng
1	Lò hơi 500 kg (*)	2017	Cái	2
2	Chảo nấu 2 vỏ	2012	Cái	2
3	Nồi nấu 2 vỏ 200 lít	2012	Cái	3
4	Nồi nấu 2 vỏ 300 lít	2012	Cái	5
5	Tủ cơm	2012	Cái	3

(*) Lò hơi sẽ được nhân viên phụ trách của Bệnh viện vận hành. Nhà thầu phải cung cấp nguồn củi đốt để vận hành.

Ngoài các tài sản nêu trên nhà thầu có trách nhiệm tự trang bị đầy đủ các công cụ, dụng cụ, thiết bị ... để phục vụ cho việc chế biến và cung cấp suất ăn tại Bệnh viện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo đúng quy định của pháp luật về an toàn vệ sinh thực phẩm.

Toàn bộ dụng cụ chứa đựng trực tiếp thực phẩm chín phải là các dụng cụ sử dụng chất liệu an toàn cho sức khỏe người sử dụng.

Nhà thầu đề xuất phương tiện, máy móc thiết bị tối thiểu để thực hiện gói thầu bao gồm:

- + Tủ đông bảo quản thực phẩm: dung tích phù hợp, có 1 ngăn đông và 1 ngăn mát.
- + Tủ lưu mẫu thực phẩm: tủ đứng, cửa kính có khóa, có bảng điều khiển nhiệt độ, có số tầng để mẫu phù hợp.
- + Ô tô vận chuyển nguyên liệu, thực phẩm: ô tô đông lạnh chuyên dùng đảm bảo đủ điều kiện lưu thông theo quy định của pháp luật.
- + Các phương tiện, máy móc thiết bị khác (nếu có).

3.5. Yêu cầu kỹ thuật cụ thể của lương thực, thực phẩm

Bất kỳ thương hiệu, mã hiệu (nếu có) trong bảng yêu cầu kỹ thuật dưới đây để minh họa các tiêu chuẩn chất lượng, tính năng kỹ thuật yêu cầu, nhà thầu có thể lựa chọn dự thầu hàng hóa có nguồn gốc, xuất xứ, nhà sản xuất, thương hiệu, mã hiệu phù hợp với điều kiện cung cấp nhưng phải đảm bảo yêu cầu có tiêu chuẩn kỹ thuật, đặc tính kỹ thuật, tính năng sử dụng "tương đương" hoặc "ưu việt hơn" so với các yêu cầu tối thiểu:

Stt	Danh mục hàng hoá	Đặc điểm kỹ thuật yêu cầu	Nhà thầu nêu rõ nguồn gốc xuất xứ nguồn nguyên liệu, thực phẩm có tiêu chuẩn chất lượng đáp ứng tương đương hoặc đáp ứng tốt hơn yêu cầu
1	Bánh canh	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Bánh canh tươi được sản xuất và tiêu thụ trong thời gian 1 ngày đến 3 ngày 	
2	Bắp cải	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Tươi xanh, có độ bóng nhẹ, lá chắc cuộn chặt vào nhau, cuộn còn tươi không bị khô hoặc thâm đen 	
3	Bí đỏ	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Vỏ cứng, màu cam hoặc vàng đậm, không bị thâm hay nứt nẻ, cuống còn tươi, không bị khô hoặc mốc, không có vết sâu bệnh 	
4	Bí xanh	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Cuống bí còn tươi, xanh, không bị khô hoặc mốc, Không có mùi lạ, không bị nhớt hay có dấu hiệu hư hỏng. 	
5	Bò lát chay	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Thực phẩm chế biến từ nguyên liệu thực vật, từ 7 ngày (đồ tươi) đến 12 tháng (đồ khô hoặc đông lạnh) 	
6	Bún	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Không có mùi chua, mùi lạ, thơm nhẹ mùi gạo, không có vết nứt hay vụn bột. 	
7	Bún gạo	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Bún gạo khô được đóng gói bao bì trọng lượng từ 100g đến 1kg 	
8	Cá bạc má	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Mắt cá trong suốt, mang cá mà đỏ hồng, thân cá săn chắc, không có mùi khai và mùi lạ 	
9	Cà chua	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Quả căng mọng, cầm chắc tay, không bị mềm nhũn. 	
10	Cá diêu hồng	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Mắt cá trong suốt, mang cá mà đỏ hồng, thân cá săn chắc, không có mùi 	

Stt	Danh mục hàng hoá	Đặc điểm kỹ thuật yêu cầu	Nhà thầu nêu rõ nguồn gốc xuất xứ nguồn nguyên liệu, thực phẩm có tiêu chuẩn chất lượng đáp ứng tương đương hoặc đáp ứng tốt hơn yêu cầu
		khai và mùi lạ	
11	Cá kẻo chay	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Nguyên liệu chay, chế biến từ thực vật, 7 ngày đối với đồ tươi, 12 tháng đối với đồ khô và đông lạnh 	
12	Cá khô	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Thân cá khô ráo, dai, không bị mềm nhũn hay ẩm mốc, có mùi đặc trưng của cá khô, không bị hôi hay mùi lạ. 	
13	Cá lóc	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Mắt cá trong suốt, mang cá mà đỏ hồng, thân cá săn chắc, không có mùi khai và mùi lạ 	
14	Cá nục	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Mắt cá trong suốt, mang cá mà đỏ hồng, thân cá săn chắc, không có mùi khai và mùi lạ 	
15	Cà rốt	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Củ cứng, chắc tay, không bị mềm nhũn hay héo, nếu còn cuống, cuống phải tươi, không khô hoặc úa. 	
16	Cá biển	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Mắt cá trong suốt, mang cá mà đỏ hồng, thân cá săn chắc, không có mùi khai và mùi lạ 	
17	Cá thu đao	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Mắt cá trong suốt, mang cá mà đỏ hồng, thân cá săn chắc, không có mùi khai và mùi lạ 	
18	Cải bẹ xanh	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Thân chắc, giòn, không mềm nhũn hay bị dập, Cuống tươi, không bị khô hoặc thâm đen 	
19	Cải chua	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Màu sắc: Vàng nhạt hoặc vàng xanh, đều màu, không bị thâm đen hay nhớt, mùi vị có mùi chua dịu đặc trưng 	

Stt	Danh mục hàng hoá	Đặc điểm kỹ thuật yêu cầu	Nhà thầu nêu rõ nguồn gốc xuất xứ nguồn nguyên liệu, thực phẩm có tiêu chuẩn chất lượng đáp ứng tương đương hoặc đáp ứng tốt hơn yêu cầu
		của quá trình lên men tự nhiên, không có mùi lạ.	
20	Cải thìa	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Thân chắc, giòn, không mềm nhũn hay bị dập, Cuống tươi, không bị khô hoặc thâm đen 	
21	Củ cải	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Củ cứng, chắc tay, không bị mềm nhũn hay héo, Nếu còn cuống, cuống phải tươi, không khô hoặc úa. 	
22	Chả cá chiên	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Miếng chả dai, giòn nhẹ, không bị bở hay khô, Thơm đặc trưng của cá và gia vị như tiêu, hành, thì là. 	
23	Chả lụa	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Màu sắc trắng ngà, mịn màng, không bị lốm đốm hay khô bở, độ dai giòn khi cắt ra, chả có độ đàn hồi nhẹ, không bị vụn. Khi ăn, cảm nhận rõ độ dai tự nhiên, không quá cứng. 	
24	Chả chay	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Nguyên liệu chay, chế biến từ thực vật, 7 ngày đối với đồ tươi, 12 tháng đối với đồ khô và đông lạnh 	
25	Gạo nấu cháo	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Trắng ngà hoặc đặc trưng theo giống, không bị ngả màu hay lốm đốm. Không có tạp chất: Không lẫn sạn, vỏ trấu, côn trùng hay mùi lạ. 	
26	Dưa mắm	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Dưa mắm, sản phẩm lên men từ dưa chuột muối chua. 	
27	Đậu xanh	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Vỏ xanh tươi, đều màu, không bị thâm hay mốc. 	
28	Đậu đỏ	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Màu sắc vỏ đỏ sẫm, bóng, không bị 	

Stt	Danh mục hàng hoá	Đặc điểm kỹ thuật yêu cầu	Nhà thầu nêu rõ nguồn gốc xuất xứ nguồn nguyên liệu, thực phẩm có tiêu chuẩn chất lượng đáp ứng tương đương hoặc đáp ứng tốt hơn yêu cầu
		thâm hay mốc.	
29	Đậu đũa	<ul style="list-style-type: none"> – Xuất xứ: Việt Nam – Độ giòn khi bẻ nhẹ, đậu gãy “rắc” rõ ràng, không mềm nhũn, tươi mát, không có mùi hôi hay mùi thuốc. 	
30	Đậu hũ	<ul style="list-style-type: none"> – Đàn hồi nhẹ khi cắt hoặc cắn vào, đậu có độ mềm vừa phải, không quá bở cũng không quá cứng. 	
31	Đùi gà tỏi	<ul style="list-style-type: none"> – Thương hiệu: Masan (hoặc sản phẩm có chất lượng tương đương) – Xuất xứ: Việt Nam – Da gà có màu vàng nhạt tự nhiên, không quá sẫm hoặc ngả đen. Thịt bên trong có màu hồng nhạt, không bị tái xám. – Loại: Gà công nghiệp 	
32	Đùi gà sả chay	<ul style="list-style-type: none"> – Xuất xứ: Việt Nam – Nguyên liệu chay, chế biến từ thực vật, 7 ngày đối với đồ tươi, 12 tháng đối với đồ khô và đông lạnh 	
33	Gà lát chay	<ul style="list-style-type: none"> – Xuất xứ: Việt Nam – Nguyên liệu chay, chế biến từ thực vật, 7 ngày đối với đồ tươi, 12 tháng đối với đồ khô và đông lạnh 	
34	Đường trắng	<ul style="list-style-type: none"> – Xuất xứ: Việt Nam – Đường trắng tinh luyện, vị ngọt đậm, dễ hòa tan. 	
35	Gạo tẻ	<ul style="list-style-type: none"> – Xuất xứ: Việt Nam – Màu sắc trắng trong, không bạc bụng, không lẫn tạp chất. – Loại: Thơm dẻo 	
36	Gừng	<ul style="list-style-type: none"> – Xuất xứ: Việt Nam – Gừng tươi, thơm, cay 	
37	Giá đỗ	<ul style="list-style-type: none"> – Xuất xứ: Việt Nam – Có mùi thơm nhẹ của đậu xanh, không hôi, không chua. 	
38	Hệ	<ul style="list-style-type: none"> – Xuất xứ: Việt Nam 	

Stt	Danh mục hàng hoá	Đặc điểm kỹ thuật yêu cầu	Nhà thầu nêu rõ nguồn gốc xuất xứ nguồn nguyên liệu, thực phẩm có tiêu chuẩn chất lượng đáp ứng tương đương hoặc đáp ứng tốt hơn yêu cầu
		<ul style="list-style-type: none"> - Hệ xanh tươi, đều màu, không có đốm vàng hay vết thâm. 	
39	Heo lát chay	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Nguyên liệu chay, chế biến từ thực vật, 7 ngày đối với đồ tươi, 12 tháng đối với đồ khô và đông lạnh 	
40	Hành lá	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Hành lá tươi xanh mượt từ gốc đến ngọn, không bị úa vàng hay có đốm nâu. 	
41	Hành tây	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Vỏ ngoài khô ráo, không bị mốc hay mềm nhũn. Vỏ mỏng, dễ bóc, có màu vàng, trắng hoặc tím tùy loại. 	
42	Hủ tiếu	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Trắng ngà hoặc trắng đục, không trắng sáng bất thường, dai sứt, không bị vỡ hay đứt vụn khi trụng 	
43	Khô cá cơm	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Thân cá khô ráo, dai, không bị mềm nhũn hay ẩm mốc, Có mùi đặc trưng của cá khô, không bị hôi hay mùi lạ. 	
44	Khô qua	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Khô qua tươi, vị đắng đặc trưng 	
45	Mì	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Vàng nhạt đến vàng đậm, có mùi thơm nhẹ của trứng 	
46	Mì căn	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Nguyên liệu chay, chế biến từ thực vật, 7 ngày đối với đồ tươi, 12 tháng đối với đồ khô và đông lạnh 	
47	Mì gói chay	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Nguyên liệu chay, chế biến từ thực vật, 7 ngày đối với đồ tươi, 12 tháng đối với đồ khô và đông lạnh 	
48	Mọc	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Mịn, dẻo, dính tay, có độ đàn hồi nhẹ 	

Stt	Danh mục hàng hoá	Đặc điểm kỹ thuật yêu cầu	Nhà thầu nêu rõ nguồn gốc xuất xứ nguồn nguyên liệu, thực phẩm có tiêu chuẩn chất lượng đáp ứng tương đương hoặc đáp ứng tốt hơn yêu cầu
		khi tươi	
49	Nấm đông cô	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Nấm đậm hoặc nấm nhạt, mặt trên có thể có vân trắng, Thơm đặc trưng, đậm mùi nấm tự nhiên (loại khô) 	
50	Nấm đùi gà	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Thân nấm trắng sáng, không có vết thâm hay đốm đen, Khi cầm có cảm giác chắc tay, không bị mềm hoặc chảy nước 	
51	Nấm rom	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Thân nấm ngắn, chắc, không bị mềm nhũn hay chảy nước 	
52	Nui	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Nguyên liệu khô làm từ bột mì, hình dạng đa dạng. 	
53	Sả xay	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Thân sả tươi xay nhuyễn vàng nhạt đến vàng tươi (sả non), có thể ngả xanh nhạt nếu sả già hơn 	
54	Su hào	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Su hào tươi, vỏ ngoài màu xanh nhạt hoặc tím nhạt tùy giống; ruột bên trong màu trắng ngà 	
55	Sữa Ensure 237ml	<ul style="list-style-type: none"> - Thương hiệu: Ensure (hoặc sản phẩm có chất lượng tương đương) - Xuất xứ thương hiệu: Mỹ - Dung tích: 237ml/chai - Bổ sung dinh dưỡng cho người lớn tuổi 	
56	Sữa Glucerna (cho người tiểu đường)	<ul style="list-style-type: none"> - Thương hiệu: Glucerna (hoặc sản phẩm có chất lượng tương đương) - Xuất xứ thương hiệu: Mỹ - Dung tích: 220ml/chai - Bổ sung dinh dưỡng cho người lớn tuổi, người tiểu đường, chai 220ml 	
57	Sữa tươi 180ml	<ul style="list-style-type: none"> - Thương hiệu: Vinamilk (hoặc sản phẩm có chất lượng tương đương) 	

Stt	Danh mục hàng hoá	Đặc điểm kỹ thuật yêu cầu	Nhà thầu nêu rõ nguồn gốc xuất xứ nguồn nguyên liệu, thực phẩm có tiêu chuẩn chất lượng đáp ứng tương đương hoặc đáp ứng tốt hơn yêu cầu
		<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Sữa hộp bò tươi Vinamilk 180ml có đường, hương vị tự nhiên, cung cấp canxi, protein, vitamin D3, vitamin A và C giúp tăng cường miễn dịch 	
58	Sữa tươi 220ml	<ul style="list-style-type: none"> - Thương hiệu: Vinamilk (hoặc sản phẩm có chất lượng tương đương) - Xuất xứ: Việt Nam - Sữa bịch Vinamilk 220ml có đường, hương vị tự nhiên, cung cấp canxi, protein, vitamin D3, vitamin A và C giúp tăng cường miễn dịch 	
59	Sữa đặc 380g	<ul style="list-style-type: none"> - Thương hiệu: Vinamilk (hoặc sản phẩm có chất lượng tương đương) - Xuất xứ: Việt Nam - Sữa đặc Vinamilk Ông Thọ lon 380g màu xanh, cung cấp năng lượng nhanh cho cơ thể, không chứa cholesterol, an toàn cho tim mạch 	
60	Sữa đặc 40g	<ul style="list-style-type: none"> - Thương hiệu: Vinamilk (hoặc sản phẩm có chất lượng tương đương) - Xuất xứ: Việt Nam - Sữa đặc Vinamilk Ông Thọ đỏ hộp 40g, cung cấp năng lượng nhanh cho cơ thể, không chứa cholesterol, an toàn cho tim mạch 	
61	Sữa chua Vinamilk	<ul style="list-style-type: none"> - Thương hiệu: Vinamilk (hoặc sản phẩm có chất lượng tương đương) - Xuất xứ: Việt Nam - Sữa chua đã được lên men tự nhiên có đường và ít đường từ vi khuẩn có lợi, giúp hỗ trợ tiêu hóa, cung cấp canxi và dưỡng chất cho cơ thể. 	
62	Sữa Yakult	<ul style="list-style-type: none"> - Thương hiệu: Yakult (Nhật Bản) (hoặc sản phẩm có chất lượng tương đương) - Xuất xứ: Việt Nam - Thức uống từ sữa lên men có đường và ít đường, chứa hàm lượng cao lợi khuẩn 	

Stt	Danh mục hàng hoá	Đặc điểm kỹ thuật yêu cầu	Nhà thầu nêu rõ nguồn gốc xuất xứ nguồn nguyên liệu, thực phẩm có tiêu chuẩn chất lượng đáp ứng tương đương hoặc đáp ứng tốt hơn yêu cầu
		Lactobacillus casei Shirota, giúp hỗ trợ hệ tiêu hóa, tăng cường miễn dịch và cân bằng hệ vi sinh đường ruột.	
63	Nước trái cây TH	<ul style="list-style-type: none"> – Thương hiệu: TH (hoặc sản phẩm có chất lượng tương đương) – Xuất xứ: Việt Nam – Tùy theo loại trái cây, từ vàng nhạt, cam, đỏ nhạt đến tím sẫm, thơm mùi trái cây đặc trưng, vị ngọt dịu, dễ uống; – Dung tích 300ml 	
64	Nước Yên	<ul style="list-style-type: none"> – Thương hiệu: Yên Sào Win'snest (hoặc sản phẩm có chất lượng tương đương) – Xuất xứ: Việt Nam – Yên Sào Win'snest đường phèn, bồi bổ sức khỏe, tăng sức đề kháng; – Lọ thủy tinh 70ml. 	
65	Tàu hũ ki	<ul style="list-style-type: none"> – Xuất xứ: Việt Nam – Nguyên liệu chay, chế biến từ thực vật, 7 ngày đối với đồ tươi, 12 tháng đối với đồ khô và đông lạnh 	
66	Tép ruốc	<ul style="list-style-type: none"> – Xuất xứ: Việt Nam – Mùi thơm đặc trưng của hải sản khô, hơi mặn, đậm đà, khô ráo, giòn nhẹ hoặc mềm (tùy loại), không ướt, không mốc 	
67	Tôm	<ul style="list-style-type: none"> – Xuất xứ: Việt Nam – Tôm sú tươi sống, giàu protein, loại trung 20–25 con 1kg 	
68	Tôm chay	<ul style="list-style-type: none"> – Xuất xứ: Việt Nam – Nguyên liệu chính từ thực vật, mô phỏng hương vị tôm. 	
69	Tôm khô	<ul style="list-style-type: none"> – Xuất xứ: Việt Nam – Màu sắc Đỏ cam, đỏ hồng hoặc hơi sậm, Khô ráo, dai mềm hoặc giòn tùy mức độ sấy 	

Stt	Danh mục hàng hoá	Đặc điểm kỹ thuật yêu cầu	Nhà thầu nêu rõ nguồn gốc xuất xứ nguồn nguyên liệu, thực phẩm có tiêu chuẩn chất lượng đáp ứng tương đương hoặc đáp ứng tốt hơn yêu cầu
70	Thịt bò	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Nạm bò, nạm sườn bò, gân bò trong đỏ tươi hoặc đỏ sẫm (tùy phần thịt), mỡ màu trắng hoặc vàng nhạt, mùi đặc trưng của thịt tươi, không hôi, không có mùi lạ 	
71	Thịt bò xay	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Đỏ tươi hoặc đỏ sẫm (tùy phần thịt), mỡ màu trắng hoặc vàng nhạt, mùi đặc trưng của thịt tươi, không hôi, không có mùi lạ 	
72	Thịt gà	<ul style="list-style-type: none"> - Thương hiệu: Masan (hoặc sản phẩm có chất lượng tương đương) - Xuất xứ: Việt Nam - Gà nguyên con có bông gà, ức gà màu trắng hồng, đùi gà màu hồng sẫm; da màu vàng nhạt tự nhiên, mùi thơm nhẹ đặc trưng, không tanh, không có mùi lạ, thịt chắc, không nhớt, đàn hồi tốt - Loại: Gà công nghiệp 	
73	Thịt gà xay	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Màu trắng hồng (phần ức), màu hồng sẫm (phần đùi); da màu vàng nhạt tự nhiên, Mùi thơm nhẹ đặc trưng, không tanh, không có mùi lạ, Thịt chắc, không nhớt, đàn hồi tốt - Loại: Gà công nghiệp 	
74	Ức gà	<ul style="list-style-type: none"> - Xuất xứ: Việt Nam - Màu trắng hồng (phần ức), da màu vàng nhạt tự nhiên, mùi thơm nhẹ đặc trưng, không tanh, không có mùi lạ, thịt chắc, không nhớt, đàn hồi tốt - Loại: Gà công nghiệp 	
75	Thịt heo	<ul style="list-style-type: none"> - Thương hiệu: Masan (hoặc sản phẩm có chất lượng tương đương) - Xuất xứ: Việt Nam - Màu hồng nhạt đến hồng đậm, mỡ trắng ngà, thịt chắc, có độ đàn hồi, 	

Stt	Danh mục hàng hoá	Đặc điểm kỹ thuật yêu cầu	Nhà thầu nêu rõ nguồn gốc xuất xứ nguồn nguyên liệu, thực phẩm có tiêu chuẩn chất lượng đáp ứng tương đương hoặc đáp ứng tốt hơn yêu cầu
		không nhót, không hôi, không có mùi lạ	
76	Thịt ba rọi	<ul style="list-style-type: none"> – Xuất xứ: Việt Nam – Màu hồng nhạt đến hồng đậm, mỡ trắng ngà, thịt chắc, có độ đàn hồi, không nhót, không hôi, không có mùi lạ 	
77	Thịt heo xay	<ul style="list-style-type: none"> – Xuất xứ: Việt Nam – Màu hồng nhạt đến hồng đậm, mỡ trắng ngà, Thịt chắc, có độ đàn hồi, không nhót, không hôi, không có mùi lạ 	
78	Thơm	<ul style="list-style-type: none"> – Xuất xứ: Việt Nam – Gai nhỏ, có mắt, màu xanh ngả vàng khi chín, màu vàng tươi, mọng nước, có mùi thơm dễ chịu 	
79	Trứng gà	<ul style="list-style-type: none"> – Xuất xứ: Việt Nam – Loại: Trứng gà công nghiệp – Vỏ trứng: Màu trắng hoặc nâu, tùy giống gà, giàu protein, ít chất béo 	
80	Trứng cút	<ul style="list-style-type: none"> – Xuất xứ: Việt Nam – Nhỏ hơn nhiều so với trứng gà, vỏ thường có đốm nâu, Giàu protein, vitamin B12, sắt, kẽm, và choline. 	
81	Trứng vịt	<ul style="list-style-type: none"> – Xuất xứ: Việt Nam – Vỏ ngoài màu trắng, trắng xám, hơi nhám, sạch, không nứt, Mùi đặc trưng, vị đậm hơn trứng gà, không tanh nếu còn tươi. 	
82	Đậu hủ non cây	<ul style="list-style-type: none"> – Xuất xứ: Việt Nam – Màu sắc: Thường có màu trắng sữa hoặc hơi ngà 	
83	Khô cá com tấm	<ul style="list-style-type: none"> – Xuất xứ: Việt Nam – Thân cá khô ráo, dai, không bị mềm nhũn hay ẩm mốc, Có mùi đặc trưng của cá khô, không bị hôi hay mùi lạ. 	

3.5 Bảo hành về chất lượng suất ăn:

Nhà thầu cam kết kiểm định chất lượng suất ăn cho định kỳ 03 tháng/lần tại Trung tâm được thành lập theo quy định của pháp luật hoặc quyết định giao nhiệm vụ của cơ quan có thẩm quyền, và chi phí kiểm định được chi trả bởi nhà thầu. Danh sách các cơ sở kiểm nghiệm phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm phải được đăng trên website của Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế.

4. Giải pháp và phương pháp luận:

Nhà thầu chuẩn bị đề xuất giải pháp, phương pháp luận tổng quát thực hiện dịch vụ theo các nội dung quy định tại Chương V, gồm các phần như sau:

1. Giải pháp và phương pháp luận;
2. Kế hoạch công tác.

5. Quy định về kiểm tra, nghiệm thu sản phẩm:

- Sản phẩm dịch vụ trước khi bàn giao cho Chủ đầu tư phải được hai bên tổ chức kiểm tra, nghiệm thu.

- Kế hoạch kiểm tra, nghiệm thu (thời gian, nội dung, phương pháp...) do Chủ đầu tư quyết định.