

PHỤ LỤC

Phụ lục hợp đồng về phạt vi phạm đối với gói thầu Thuê dịch vụ cung cấp suất ăn cho người bệnh nội trú tại Bệnh viện Đà Nẵng năm 2026

Yêu cầu đầu ra	Yêu cầu về dịch vụ	Tiêu chuẩn về chất lượng dịch vụ	Phương pháp giám sát	Phạt vi phạm vì không đáp ứng tiêu chuẩn về chất lượng dịch vụ
Nguyên liệu chế biến phải đảm bảo ATVSTP	- Nguyên liệu có nguồn gốc Thực vật phải đảm bảo không có dư lượng thuốc trừ sâu - Nguyên liệu có nguồn gốc Động vật phải được nhập mới hằng ngày	- Đảm bảo 100% nguyên liệu có nguồn gốc Thực vật không có dư lượng thuốc trừ sâu - Đảm bảo 100% nguyên liệu có nguồn gốc Động vật được nhập mới hằng ngày	- Test định kỳ hàng tháng về dư lượng thuốc trừ sâu hoặc đột xuất - Phiếu nhập hàng hằng ngày từ nhà cung ứng.	- Trừ 1% phí dịch vụ hàng tháng - Trừ 1% phí dịch vụ hàng tháng
Suất ăn đảm bảo năng lượng	Định lượng thực phẩm của suất ăn phải đúng với yêu cầu kỹ thuật đề ra	100% suất ăn có chênh lệch không quá 5% so với yêu cầu kỹ thuật đề ra	Cân thực phẩm từ suất ăn đã ra khay (5% số lượng suất ăn/bữa ăn) Lập biên bản nếu vi phạm	Từ 3 biên bản/ tháng thì trừ 1% phí dịch vụ hàng tháng
Giao suất ăn đúng khung giờ quy định	Khung giờ sáng: 5h45-6h45 Khung giờ trưa: 10h30-11h30 Khung giờ tối: 16h30-17h30	100% đúng giờ (trừ các trường hợp bất khả kháng, và phải được thông báo cho Khoa Dinh dưỡng)	Nhận phản hồi từ khoa phòng về việc giao suất ăn trễ Lập biên bản nếu vi phạm	Từ 3 biên bản/ tháng thì trừ 1% phí dịch vụ hàng tháng
Thu khay ăn đúng khung giờ quy định	Khung giờ sáng: 7h45-8h45 Khung giờ trưa: 12h30-13h30 Khung giờ tối: 18h30-19h30	100% đúng giờ (trừ các trường hợp bất khả kháng, và phải được thông báo cho Khoa Dinh dưỡng)	Nhận phản hồi từ khoa phòng về việc thu khay ăn trễ Lập biên bản nếu vi phạm	Từ 3 biên bản/ tháng thì trừ 1% phí dịch vụ hàng tháng