

### Mục 3. Tiêu chuẩn đánh giá về kỹ thuật

Sử dụng tiêu chí đạt/không đạt để xây dựng tiêu chuẩn đánh giá về kỹ thuật.

STT	Nội dung yêu cầu	Mức độ đáp ứng	Sử dụng tiêu chí đạt, không đạt
1.	Tính hiệu quả của việc cung cấp dịch vụ	Nêu rõ về tính hiệu quả của việc cung cấp dịch vụ và trình bày chi tiết về từng vấn đề	Đạt
		Không đáp ứng yêu cầu trên	Không đạt
2.	Mức độ hiểu biết về tính chất và mục đích công việc	Hiểu rõ về tính chất và mục đích công việc và trình bày chi tiết về từng vấn đề	Đạt
		Không đáp ứng yêu cầu trên	Không đạt
3.	Ngành nghề kinh doanh	Nhà thầu có giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp có đăng ký mã ngành nghề kinh doanh: mã 1075 (sản xuất món ăn, thức ăn chế biến sẵn) hoặc mã 5629 (Dịch vụ ăn uống khác).	Đạt
		Không đáp ứng yêu cầu trên	Không đạt
4.	Phương án tổ chức bếp phục vụ gói thầu tại mặt bằng do Bệnh viện bàn giao	Trình bày đầy đủ, chi tiết và phù hợp phương án tổ chức bếp tại mặt bằng khoa Dinh dưỡng do Bệnh viện bàn giao, bao gồm tối thiểu: Sơ đồ bố trí dây chuyền bếp ăn một chiều, phương án lắp đặt và vận hành trang thiết bị, phương án bảo đảm an toàn thực phẩm, vệ sinh, phòng cháy chữa cháy và tiên độ đưa bếp vào hoạt động	Đạt
		Không đáp ứng yêu cầu trên	Không đạt
5.	Các tiêu chuẩn về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	Nhà thầu chế biến suất ăn đã được cơ quan/tổ chức có thẩm quyền chứng nhận và còn hiệu lực một trong các tiêu chuẩn quản lý chất lượng sau: - Thực hành sản xuất tốt (GMP) trong thực phẩm. - Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP). - Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2018. - Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS). - Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC). - Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000).	Đạt
		Không đáp ứng yêu cầu trên	Không đạt
6.	Các tiêu chuẩn về hệ thống quản lý môi trường, an toàn và sức	Nhà thầu chế biến suất ăn đã được cơ quan/tổ chức có thẩm quyền chứng nhận và còn hiệu lực các hệ thống sau: Hệ thống	Đạt

STT	Nội dung yêu cầu	Mức độ đáp ứng	Sử dụng tiêu chí đạt, không đạt
	khỏe nghề nghiệp	quản lý môi trường (ISO 14001:2015) cho lĩnh vực chế biến suất ăn công nghiệp.	
		Không đáp ứng yêu cầu trên	Không đạt
7.	Điều kiện an toàn thực phẩm (ATTP)	Nhà thầu chế biến suất ăn phải được cơ quan/tổ chức/đơn vị có thẩm quyền chứng nhận là cơ sở đủ điều kiện ATTP và chứng nhận phải còn hiệu lực.	Đạt
		Không đáp ứng yêu cầu trên	Không đạt
8.	Bảo hiểm suất ăn	Cơ sở chế biến suất ăn có hợp đồng bảo hiểm trách nhiệm sản phẩm suất ăn còn hiệu lực.	Đạt
		Không đáp ứng yêu cầu trên	Không đạt
9.	Yêu cầu về nguyên liệu đầu vào	<p>- Với các nguyên liệu có nguồn gốc từ động vật là thịt gà, thịt lợn, trứng gà, cá phải được nhập từ các cơ sở chăn nuôi đạt tiêu chuẩn Vietgap hoặc một trong các tiêu chuẩn sau: GlobalGap, GMP, HACCP, ISO 22000, BRC, FSSC22000; riêng với các nguyên liệu nguồn gốc động vật còn lại phải cam kết được nhập từ cơ sở chăn nuôi/giết mổ đạt điều kiện ATTP.</p> <p>- Với nguyên liệu là rau, củ, quả phải được nhập từ cơ sở trồng trọt đạt VietGap/GlobalGap, ISO 22000, HACCP.</p> <p>- Với nguyên liệu là Bún/bánh phở, bánh cuốn, giò chả, đậu phụ phải được nhập từ cơ sở sản xuất/chế biến đạt ATTP/ISO 22000, HACCP.</p> <p>- Với nguyên liệu là gạo, sữa tươi, sữa chua, gia vị (nước mắm, đường, hạt nêm, dầu ăn, tương ớt, bột canh, dấm ăn,...) phải đạt một trong các tiêu chí sau:</p> <p>+ Có xác nhận hoặc công nhận về chất lượng sản phẩm do các đơn vị/tổ chức có thẩm quyền xác nhận, công nhận và còn hiệu lực.</p> <p>+ Hoặc Bản tự công bố sản phẩm có hình ảnh nhãn mác sản phẩm kèm theo kết quả phân tích hoặc kiểm nghiệm theo quy định pháp luật về tự công bố sản phẩm (Có hợp đồng với các đơn vị cung ứng về nguyên liệu đầu vào)</p>	Đạt
		Không đáp ứng yêu cầu trên	Không đạt

STT	Nội dung yêu cầu	Mức độ đáp ứng	Sử dụng tiêu chí đạt, không đạt
10.	Dụng cụ chứa đựng suất ăn và dụng cụ đi kèm	<p>1. Với suất ăn người bệnh: Dụng cụ chứa đựng đựng suất ăn và dụng cụ đi kèm có chất liệu làm từ inox hoặc chất liệu dùng 1 lần trong trường hợp Bệnh viện có yêu cầu, các chất liệu đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm</p> <p>2. Với suất ăn nhân viên phải có dụng cụ như sau: + 01 bộ dụng cụ đựng thức ăn bằng chất liệu inox, không khắc họa tiết, có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ. + 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn gồm đĩa và thìa chất liệu inox. + 01 hộp đựng canh có chất liệu đảm bảo ATTP bằng inox có nắp đậy tương ứng đảm bảo không bị sánh đổ khi vận chuyển. + 01 bộ tăm, giấy ăn đi kèm từng suất ăn. + 01 phần mắm hoặc nước tương đi kèm từng suất ăn. - Có cam kết và có hình ảnh thực tế thể hiện mẫu mã, chất liệu... hoặc catalogue và bản tự công bố sản phẩm của các bộ dụng cụ trên.</p>	Đạt
		Không đáp ứng yêu cầu trên	Không đạt
11.	Thời gian, địa điểm, và quy định về cung cấp suất ăn	<p>Nhà thầu có cam kết: Thời gian cung cấp suất ăn: Tất cả các ngày trong tuần từ thứ hai đến chủ nhật theo giờ yêu cầu của Bệnh viện. <i>(thời gian có thể thay đổi theo nhu cầu của Bệnh viện)</i> Cụ thể: ➤ Đóng gói mang đi: – <b>Đối với người bệnh:</b> Cung cấp tại bệnh phòng + Sáng từ 6h00 đến 7h00; + Trưa từ 10h30 đến 11h30 + Chiều từ 16h30 đến 18h30 <b>Đối với nhân viên:</b> Đơn vị cung cấp đóng gói và bàn giao suất ăn cho nhân viên các khoa/phòng tại nhà ăn bệnh viện - tầng 3 tòa S1 vào các khung giờ: + Trưa từ 11h đến 12h + Chiều từ: 17h30 đến 18h30 ➤ Phục vụ tại nhà ăn bệnh viện - tầng 3</p>	Đạt

STT	Nội dung yêu cầu	Mức độ đáp ứng	Sử dụng tiêu chí đạt, không đạt
		tòa S1: + Sáng từ 6h00 + Trưa từ 10h30 đến 13h00 + Chiều từ 16h30 đến 19h30	
		Không đáp ứng yêu cầu trên	Không đạt
12.	Tăng/giảm suất ăn	Nhà thầu có cam kết: Thay đổi số lượng suất ăn (tăng/giảm): tất cả các ngày trong tuần từ thứ 2 đến chủ nhật theo yêu cầu của Bệnh viện. Thời gian báo tăng/giảm suất ăn: <b>- Đối với người bệnh:</b> + Sáng: báo trước 6h + Trưa: báo trước 10h + Tối: báo trước 16h <b>- Đối với nhân viên:</b> báo trước 8h30 sáng	Đạt
		Không đáp ứng yêu cầu trên	Không đạt
13.	Thu gom dụng cụ đựng suất ăn	Nhà thầu có cam kết: Thực hiện việc thu gom dụng cụ đựng suất ăn theo yêu cầu của Bệnh viện.	Đạt
		Không đáp ứng yêu cầu trên	Không đạt
14.	Yêu cầu tự kiểm tra ATTP và chất lượng suất ăn	- Nhà thầu chế biến suất ăn phải có đơn vị tự kiểm tra ATTP, chất lượng suất ăn tại cơ sở (gọi tắt là đơn vị xét nghiệm) hoặc hợp đồng với đơn vị xét nghiệm có đủ năng lực kiểm tra ATTP, chất lượng suất ăn để thực hiện tự kiểm tra định kỳ 1 tháng/lần hoặc khi Bệnh viện có yêu cầu. Trong đó đơn vị xét nghiệm phải đảm bảo kiểm tra xét nghiệm được tối thiểu các chỉ số về chỉ tiêu vi sinh gồm: Tổng số vi khuẩn hiếu khí, Coliforms, Escherichia coli, Salmonella spp,... + Trường hợp có đơn vị xét nghiệm, cơ sở chế biến suất ăn phải có bản đề xuất/liệt kê các trang thiết bị, nhân sự đủ điều kiện tham gia xét nghiệm theo quy định pháp luật như: chứng nhận/chứng chỉ về “quản lý chất lượng phòng thí nghiệm ISO 17025” và “phân tích các chỉ tiêu hóa lý cơ bản”. + Trường hợp có hợp đồng với đơn vị xét nghiệm khác, cơ sở chế biến suất ăn phải cung cấp các tài liệu về năng lực, thông tin	Đạt

STT	Nội dung yêu cầu	Mức độ đáp ứng	Sử dụng tiêu chí đạt, không đạt
		<p>của đơn vị ký hợp đồng và cơ sở chế biến suất ăn đã thực hiện xét nghiệm suất ăn của cơ sở mình với đơn vị ký hợp đồng, bảo đảm yêu cầu về an toàn thực phẩm.</p> <p>Không đáp ứng yêu cầu trên</p>	Không đạt
15.	Giám sát và kiểm tra thực phẩm	<p>Nhà thầu có cam kết:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Khoa Dinh dưỡng được giám sát quy trình nhập thực phẩm, chế biến, chia và cung cấp suất ăn tại bếp.</li> <li>- Khoa dinh dưỡng test kiểm tra đầu vào thực phẩm định kỳ 2 lần/tuần hoặc kiểm tra đột xuất. (Kit test do nhà thầu cung cấp)</li> </ul> <p>Không đáp ứng yêu cầu trên</p>	Đạt
16.	Nhân sự thực hiện	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có phương án nhân sự cụ thể phù hợp với quy mô cung cấp suất ăn tại Bệnh viện Phụ sản Trung ương cơ sở 2 (nhà thầu đề xuất bảng thống kê chi tiết nhân sự dự kiến, bảng bố trí vị trí công việc dự kiến), trong đó: <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Nhân sự quản lý đầu mối phối hợp với Bệnh viện trong suốt quá trình chế biến, cung cấp suất ăn tại Bệnh viện.</li> <li>+ Nhân sự xây dựng thực đơn được đào tạo chuyên ngành về thực phẩm hoặc dinh dưỡng.</li> <li>+ Nhân sự bếp trưởng được đào tạo từ trung cấp trở lên chuyên ngành liên quan tới chế biến, nấu ăn.</li> <li>+ Có nhân sự sơ chế, chế biến, chia suất, cung cấp suất ăn đảm bảo trong suốt quá trình cung cấp suất ăn.</li> </ul> </li> <li>- Nhân sự có đủ sức khỏe, được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và có giấy xác nhận theo quy định của pháp luật.</li> </ul> <p>Không đáp ứng yêu cầu trên</p>	Đạt
17.	Phương án bảo quản thực phẩm và phương án vận chuyển	<p>Trình bày đầy đủ, chi tiết và phù hợp:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Phương án bảo quản thực phẩm và trang thiết bị bảo quản thực phẩm:</li> <li>+ Có bản đề xuất phương án bảo quản thực phẩm tươi, mát, đông lạnh, đồ nóng.</li> <li>+ Có bản đề xuất trang thiết bị bảo quản tương ứng phương án bảo quản đã đề xuất như tủ làm mát thực phẩm, tủ đông, tủ mát đảm bảo nhiệt độ theo tiêu chuẩn TCVN</li> </ul>	Đạt

STT	Nội dung yêu cầu	Mức độ đáp ứng	Sử dụng tiêu chí đạt, không đạt
		9772:2013. - Phương án sử dụng phương tiện vận chuyển suất ăn, xe thu khay: + Có bản đề xuất các loại xe vận chuyển: xe vận chuyển suất ăn đến từng khoa/phòng đảm bảo xe có thiết kế kín, giữ nhiệt trong quá trình vận chuyển; Xe thu khay riêng biệt không chung với xe vận chuyển suất ăn.	
		Không đáp ứng yêu cầu trên	Không đạt
18.	Quy trình tiếp nhận, chế biến và bảo quản suất ăn	Trình bày đầy đủ, chi tiết và phù hợp các nội dung sau: 1. Quy trình tiếp nhận số lượng suất ăn theo thực đơn hàng ngày và khi có thay đổi tăng/hủy suất đảm bảo được các bước: + Tiếp nhận và tổng hợp số lượng suất ăn, + Có kế hoạch đặt hàng thực phẩm với các nhà cung cấp: loại mặt hàng, số lượng đặt hàng, thời gian cung cấp, nhà cung cấp,... + Xác nhận đơn hàng so với yêu cầu đặt hàng. 2. Quy trình chế biến suất ăn thể hiện chi tiết việc kiểm tra số lượng, khối lượng, thành phần, nguyên liệu, kiểm tra thử tự, thời gian từng giai đoạn chế biến, vị trí, trách nhiệm các nhân viên...đảm bảo được các bước gồm: + Tiếp nhận thực phẩm và kiểm tra thực phẩm. + Kiểm tra trang thiết bị chế biến. + Các bước chế biến thực phẩm từ sơ chế, rửa đông thực phẩm (trong trường hợp thực phẩm đông lạnh), nấu thực phẩm, thời gian nấu và kiểm tra nhiệt độ tại tâm thực phẩm đối với từng nhóm nguyên liệu và nấu thành phẩm theo đúng yêu cầu thực đơn. 3. Quy trình bảo quản suất ăn sau khi chế biến thành phẩm đảm bảo suất ăn ấm nóng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trước khi được vận chuyển đến các khoa phòng trong bệnh viện.	Đạt
		Không đáp ứng yêu cầu trên	Không đạt
19.	Quy trình đóng gói và vận chuyển suất ăn	Trình bày đầy đủ, chi tiết và phù hợp Quy trình đóng gói và vận chuyển suất ăn đáp	Đạt

STT	Nội dung yêu cầu	Mức độ đáp ứng	Sử dụng tiêu chí đạt, không đạt
		<p>ứng tối thiểu các nội dung sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Có bước kiểm tra hộp đựng thực phẩm suất ăn đảm bảo số lượng, chất lượng trước khi đóng gói.</li> <li>+ Kiểm tra xe vận chuyển trước khi xếp suất ăn đảm bảo vệ sinh, an toàn.</li> <li>+ Xếp suất ăn vào các xe vận chuyển riêng biệt đảm bảo đầy đủ số lượng suất ăn và vật dụng đi kèm.</li> <li>+ Bố trí nhân sự vận chuyển suất ăn giao về từng khoa/phòng theo giờ quy định.</li> </ul>	
		Không đáp ứng yêu cầu trên	Không đạt
20.	Quy trình thu gom, vệ sinh lại hộp đựng thức ăn (loại hộp đựng thức ăn sử dụng nhiều lần)	<p>- Trình bày đầy đủ, chi tiết và phù hợp quy trình thu gom, vệ sinh lại hộp đựng thức ăn (loại hộp đựng thức ăn sử dụng nhiều lần), đảm bảo các nội dung sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Thu gom: xe thu gom thiết kế riêng biệt khác với xe vận chuyển thức ăn, không để rơi vãi thức ăn, mâm khay hộp đựng, bố trí nhân sự thực hiện không làm hưởng đến hoạt động khám chữa bệnh.</li> <li>+ Vệ sinh hộp đựng: có các bước làm sạch, rửa, làm khô, lưu trữ, sử dụng lại, bao gồm cả tiệt trùng bằng tia uv.</li> </ul>	Đạt
		Không đáp ứng yêu cầu trên	Không đạt
21.	Quy trình tiếp nhận xử lý sự cố về suất ăn.	<p>Trình bày đầy đủ, chi tiết và phù hợp các nội dung sau:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quy trình xử lý trong trường hợp có ngộ độc thực phẩm: phải đảm bảo có các bước thực hiện xử lý rõ ràng, có báo cáo xác định nguyên nhân và phương án xử lý, bồi thường thiệt hại.</li> <li>2. Quy trình xử lý trong trường hợp có phản ánh về chất lượng suất ăn: phải đảm bảo có các bước thực hiện xử lý rõ ràng, có báo cáo xác định nguyên nhân và phương án xử lý.</li> <li>3. Quy trình xử lý trong trường hợp có phản ánh về thái độ phục vụ của nhân viên cung cấp suất ăn: phải đảm bảo có các bước thực hiện xử lý, có báo cáo xác định nguyên nhân và phương án xử lý.</li> </ol>	Đạt
		Không đáp ứng yêu cầu trên	Không đạt
22.	Quy trình chi tiết thực	- Có quy trình lưu mẫu thức ăn theo quy	Đạt

STT	Nội dung yêu cầu	Mức độ đáp ứng	Sử dụng tiêu chí đạt, không đạt
	hiện lưu mẫu thức ăn	<p>định của Bộ Y tế đảm bảo các nội dung sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Quy định rõ các bước, thứ tự thực hiện, phân công người chịu trách nhiệm cho từng nhiệm vụ, quy định rõ loại mẫu, định lượng mẫu, thời gian lưu và hủy mẫu (Mẫu là các món ăn trong từng bữa ăn).</li> <li>+ Quy định rõ việc lưu mẫu đảm bảo có niêm phong, có chữ ký của nhân viên phụ trách của đơn vị cung cấp suất ăn và nhân viên được giao phụ trách của Bệnh viện.</li> <li>+ Quy trình lưu mẫu nguyên suất khi mang suất ăn từ ngoài vào.</li> </ul>	
23.	Chế độ kiểm thực ba bước	<p>Đơn vị cung cấp suất ăn có cam kết thực hiện chế độ kiểm thực ba bước theo đúng yêu cầu và hướng dẫn của Bộ Y tế tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017.</p>	Đạt
24.	Điều kiện về mặt bằng do Bệnh viện bàn giao để tổ chức bếp	<p>Không đáp ứng yêu cầu trên</p> <p>- Bệnh viện bàn giao mặt bằng khoa Dinh dưỡng khoảng 260 m<sup>2</sup> hiện trạng để nhà thầu tổ chức tiếp nhận, bảo quản, sơ chế, chế biến, chia suất, rửa dụng cụ, lưu mẫu và các hoạt động phụ trợ phục vụ trực tiếp gói thầu.</p> <p>- Nhà thầu phải có phương án bố trí mặt bằng và lắp đặt trang thiết bị theo nguyên tắc một chiều, phù hợp hiện trạng mặt bằng Bệnh viện bàn giao, phù hợp với Yêu cầu về trang thiết bị phục vụ tổ chức bếp và cung cấp suất ăn tại Bệnh viện” và Bản vẽ mặt bằng khoa Dinh dưỡng phục vụ tổ chức bếp.</p> <p>Nhà thầu có cam kết:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nhà thầu chỉ được sử dụng mặt bằng đúng mục đích để thực hiện gói thầu cung cấp suất ăn cho nhân viên, người bệnh và người nhà người bệnh theo quy định của Bệnh viện; không được chuyển nhượng, cho thuê lại, cho mượn hoặc sử dụng vào mục đích khác khi chưa được Bệnh viện chấp thuận bằng văn bản.</li> <li>- Việc bàn giao, quản lý, sử dụng, hoàn trả mặt bằng và thực hiện nghĩa vụ tài chính</li> </ul>	Không đạt

STT	Nội dung yêu cầu	Mức độ đáp ứng	Sử dụng tiêu chí đạt, không đạt
		<p>liên quan đến khai thác, sử dụng mặt bằng được thực hiện theo điều kiện cụ thể của hợp đồng và theo Quyết định số 617/QĐ-PSTW ngày 24/03/2026 của Giám đốc Bệnh viện Phụ sản Trung ương về việc xác định mức thu khai thác, sử dụng mặt bằng khoa Dinh dưỡng trên cơ sở Chứng thư thẩm định giá số 439/2025/18.12 (PS) /S&amp;P ngày 06/01/2026 của Công ty TNHH Tư vấn đầu tư và Thẩm định giá S&amp;P.</p>	
		Không đáp ứng yêu cầu trên	Không đạt
25.	Đầu tư trang thiết bị	<p>Nhà thầu có cam kết:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nhà thầu chịu trách nhiệm tự đầu tư hoặc huy động toàn bộ trang thiết bị phục vụ chế biến, bảo quản, chia suất, vận chuyển, lưu mẫu và vệ sinh khu bếp; mọi chi phí do nhà thầu tự chịu, Bệnh viện không thanh toán riêng.</li> <li>- Thiết bị phải đáp ứng nguyên tắc bếp một chiều và yêu cầu an toàn thực phẩm. Nhà thầu được phép mua mới, thuê hoặc thuê mua miễn đáp ứng tính năng, công suất và yêu cầu kỹ thuật.</li> <li>- Tối thiểu phải có các nhóm thiết bị theo quy định tại Chương V.</li> <li>- Thời hạn hoàn thành lắp đặt và chạy thử toàn bộ thiết bị trước ngày vận hành chính thức: 15 ngày kể từ ngày ký hợp đồng.</li> <li>- Thiết bị do nhà thầu đầu tư là tài sản của nhà thầu; khi hết hợp đồng nhà thầu có trách nhiệm tháo dỡ di dời, hoàn trả mặt bằng; trường hợp hạng mục đầu tư gắn liền không thể tháo dỡ thì xử lý theo quy định về tài sản công và thỏa thuận hợp đồng.</li> </ul>	Đạt
		Không đáp ứng yêu cầu trên	Không đạt
26.	Các cam kết thực hiện	<p>Cơ sở sản xuất cam kết thực hiện các nội dung sau:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Thực hiện cung cấp suất ăn theo đúng yêu cầu kỹ thuật từng suất ăn. Thực hiện định lượng thực phẩm mỗi phần ăn đúng theo quy định. Thực phẩm trong thực đơn được định lượng dưới dạng sống sạch, chưa tính thải bỏ vì vậy lượng thực phẩm cho mỗi</li> </ol>	Đạt

STT	Nội dung yêu cầu	Mức độ đáp ứng	Sử dụng tiêu chí đạt, không đạt
		<p>suất ăn phải dựa vào “Bảng tổng hợp tỷ lệ thải bỏ của một số nhóm thực phẩm” thuộc Chương V.</p> <p>2. Nhà thầu có bảng tỷ lệ sống – chín của thực phẩm để đảm bảo công tác chia suất ăn đúng định lượng.</p> <p>3. Suất ăn phải được đậy kín, không được lẫn các mẫu vật lạ; suất ăn đầy đủ các thành phần và được bố trí riêng theo từng món, tùy theo cách thức chế biến nhưng thực phẩm phải nguyên vẹn, không bị dập nát, trộn lẫn với nhau, mùi vị thực phẩm không được có mùi ôi thiu, khó chịu; suất ăn phải được bảo quản ở nhiệt độ ấm nóng (đánh giá cảm quan bằng xúc giác) hoặc nhiệt độ phải đạt trên 60°C (kiểm tra bằng nhiệt kế) trước khi cung cấp.</p> <p>4. Mỗi suất ăn cho người bệnh phải có thông tin nhận diện đi kèm suất ăn (dán trên nắp khay/hộp suất ăn). Thông tin tối thiểu gồm: mã suất ăn/mã chế độ ăn, tên món ăn hoặc tên chế độ ăn, thông tin giá trị dinh dưỡng, ngày giờ đóng gói, thời hạn sử dụng.</p> <p>5. Với suất ăn cho nhân viên: Cam kết có khả năng xây dựng và cung cấp được tối thiểu 2 thực đơn/bữa theo yêu cầu của Bệnh viện tại bất kỳ thời điểm nào khi Bệnh viện có yêu cầu để người ăn có quyền lựa chọn.</p> <p>6. Trang bị đủ số lượng xe vận chuyển suất ăn, đảm bảo xe kín, giữ nhiệt, đảm bảo mỹ quan trong Bệnh viện. Phân biệt xe vận chuyển suất ăn và xe thu gom dụng cụ đựng suất ăn riêng biệt đảm bảo vệ sinh.</p> <p>7. Trang bị dụng cụ chứa đựng suất ăn theo yêu cầu của Bệnh viện, có kế hoạch thay thế mua mới bổ sung khi hư hỏng.</p> <p>8. Trang bị đầy đủ các trang thiết bị bảo quản thực phẩm, các trang thiết bị giám sát chất lượng thực phẩm (cân điện tử, nhiệt kế, ...) và phải bảo đảm độ chính xác; phải kịp thời thay thế bổ sung khi hư hỏng.</p> <p>9. Trang bị đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải và phân loại đúng quy định.</p>	

STT	Nội dung yêu cầu	Mức độ đáp ứng	Sử dụng tiêu chí đạt, không đạt
		<p>10.Đảm bảo thực hiện kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thực phẩm đúng theo quy định của Bộ Y tế và theo quy định của Bệnh viện Phụ sản Trung ương.</p> <p>11.Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm đối với các suất ăn và 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.</p> <p>12.Thực hiện điều tra 100% các vụ vi phạm ATTP và có báo cáo xử lý sự cố và giải quyết bồi thường thiệt hại (nếu có).</p> <p>13. Đảm bảo đủ nhân sự làm việc tại các vị trí tại Bệnh viện, khi có thay đổi nhân sự phải có thông báo và phương án thay thế và được sự đồng ý của Bệnh viện.</p> <p>13. Trước khi vào làm việc tại Bệnh viện, nhân viên đã được khám sức khỏe, được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và thi cấp chứng nhận tập huấn. Nhân viên được khám sức khỏe định kì 01 lần/năm, được đào tạo kiến thức an toàn thực phẩm, 100% nhân viên được tập huấn giao tiếp và phòng cháy chữa cháy trong Bệnh viện, và toàn bộ nhân viên tham gia chế biến được tập huấn an toàn về gas. Toàn bộ chi phí trên do nhà thầu chi trả.</p> <p>14.Tiến hành đánh giá sự hài lòng của nhân viên y tế về chất lượng/dịch vụ suất ăn dưới sự giám sát của khoa Dinh dưỡng (định kỳ 03 tháng/lần) và có phương án cải tiến chất lượng dựa trên kết quả khảo sát.</p> <p>15.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, focmon, phẩm màu, dấm ăn, dầu mỡ ôi khét, độ sạch bát đĩa, nitrat, hypochlorid, salicylic,...), 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.</p> <p>16.Cam kết thực hiện kiểm định một số chỉ</p>	

STT	Nội dung yêu cầu	Mức độ đáp ứng	Sử dụng tiêu chí đạt, không đạt
		<p>tiêu về giá trị dinh dưỡng (năng lượng, glucid, lipid, protein) đối với các suất ăn sonde (xông), cháo ít nhất 3 tháng 1 lần hoặc đột xuất theo yêu cầu Bệnh viện (khi có nghi ngờ về chất lượng nguyên liệu) tại một trong các cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý Nhà nước về ATTP được Cục Vệ sinh an toàn thực phẩm, Bộ Y tế công bố và chịu trách nhiệm tự chi trả chi phí kiểm định.</p> <p>17. Có các nguồn cung ứng thực phẩm khác đảm bảo chất lượng theo yêu cầu trong trường hợp thiếu nguyên liệu theo thực đơn yêu cầu.</p> <p>18. Chịu trách nhiệm hoàn toàn về việc mua lương thực và thực phẩm theo các yêu cầu về nguyên liệu đầu vào của E-HSMT.</p> <p>19. Tuân thủ theo các quy trình, quy định của Bệnh viện Phụ sản Trung ương ban hành trong thời gian thực hiện.</p> <p>20. Tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm do Nhà nước ban hành và các quy định khác của Chủ đầu tư (nếu có)</p> <p>21. Văn bản cam kết chấp thuận điều kiện cụ thể của hợp đồng.</p>	
		Không đáp ứng yêu cầu trên	Không đạt
27.	Thông tin về kết quả thực hiện hợp đồng của nhà thầu theo quy định tại Điều 19 và Điều 20 của Nghị định số 214/2025/NĐ-CP	<p>Từ ngày 01/01/2023 đến thời điểm đóng thầu: Nhà thầu không có tên trong “Danh sách tổ chức, cá nhân vi phạm” tại Hệ thống mạng đấu thầu Quốc gia về vi phạm kết quả thực hiện hợp đồng</p>	Đạt
		Không đáp ứng yêu cầu trên	Không đạt

E-HSDT được đánh giá là đáp ứng yêu cầu về kỹ thuật khi có tất cả các tiêu chí tổng quát đều được đánh giá là đạt.