

SỞ Y TẾ ĐỒNG THÁP
BỆNH VIỆN ĐA KHOA
KHU VỰC THÁP MƯỜI

Số: /BVTM

V/v Thông báo mời chào giá cung cấp
suất ăn dinh dưỡng cho người bệnh tại
Bệnh viện đa khoa khu vực Tháp Mười
năm 2025

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do - Hạnh phúc

Tháp Mười, ngày 23 tháng 7 năm 2025

Kính gửi: Các đơn vị cung cấp suất ăn.

Thực hiện Kế hoạch số 06/KH-BVTM ngày 22 tháng 07 năm 2025 của Bệnh viện đa khoa khu vực Tháp Mười về việc Cung cấp suất ăn dinh dưỡng cho người bệnh tại Bệnh viện đa khoa khu vực Tháp Mười năm 2025.

Bệnh viện đa khoa khu vực Tháp Mười có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo, xây dựng giá, làm cơ sở tổ chức lựa chọn đơn vị cung cấp suất ăn dinh dưỡng cho người bệnh tại Bệnh viện đa khoa khu vực Tháp Mười năm 2025, với nội dung cụ thể như sau:

I. Thông tin của đơn vị yêu cầu báo giá

1. Đơn vị yêu cầu báo giá: Bệnh viện đa khoa khu vực Tháp Mười, địa chỉ: Số 138, đường Hùng Vương, xã Tháp Mười, tỉnh Đồng Tháp.

2. Thông tin liên hệ của người chịu trách nhiệm tiếp nhận báo giá:

- Ông Trần Minh Khoa, Trưởng phòng Hành chính Quản trị, Bệnh viện Đa khoa Khu vực Tháp Mười.

- Điện thoại: 02773940961; 0916353325

3. Cách thức tiếp nhận báo giá:

- Nhận trực tiếp tại địa chỉ: Bệnh viện đa khoa khu vực Tháp Mười, địa chỉ: Số 138, đường Hùng Vương, xã Tháp Mười, tỉnh Đồng Tháp.

- Nhận qua địa chỉ Email: benhvienthapmuoi@gmail.com.

4. Thời gian tiếp nhận báo giá: Từ 7 giờ 00 phút ngày 24 tháng 7 năm 2025 đến trước 16 giờ 00 phút ngày 28 tháng 7 năm 2025.

Các báo giá nhận sau thời điểm nêu trên sẽ không được xem xét.

5. Thời hạn hiệu lực của báo giá: **Tối thiểu 120 ngày, kể từ ngày 24/7/2025.**

II. Nội dung yêu cầu báo giá

2.1 Các yêu cầu chi tiết về cung cấp suất ăn dinh dưỡng cho người bệnh tại Bệnh viện đa khoa khu vực Tháp Mười năm 2025 (Phụ lục đính kèm).

2.2. Địa điểm thực hiện: Bệnh viện đa khoa khu vực Tháp Mười, địa chỉ: Số 138, đường Hùng Vương, xã Tháp Mười, tỉnh Đồng Tháp.

Bệnh viện đa khoa khu vực Tháp Mười kính mời các đơn vị cung cấp suất ăn quan tâm và vui lòng gửi báo giá trong thời gian nêu trên.

***Nơi nhận:**

- Như trên;
- Đăng Website bệnh viện;
- Lưu: VT.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Nguyễn Văn Bé

PHỤ LỤC

(kèm theo Công văn số: /BVTM ngày 22/7/2025 V/v Thông báo mời chào giá cung cấp suất ăn dinh dưỡng cho người bệnh tại Bệnh viện đa khoa khu vực Tháp Mười năm 2025)

1. Giới thiệu chung:

- Tên gói: **Cung cấp suất ăn dinh dưỡng cho người bệnh tại Bệnh viện đa khoa khu vực Tháp Mười năm 2025.**
- Địa điểm thực hiện: Bệnh viện đa khoa khu vực Tháp Mười, đường Hùng Vương, xã Tháp Mười, tỉnh Đồng Tháp.
- Thời gian thực hiện: 12 tháng kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực.
- Loại Hợp đồng: Thu hộ và Chi hộ.

2. Yêu cầu kỹ thuật:

2.1. Yêu cầu chung:

- Đơn vị cung cấp thực hiện chế biến và cung cấp suất ăn dinh dưỡng theo thực đơn của khoa Dinh dưỡng tiết chế; đảm bảo chất lượng, đầy đủ dinh dưỡng, thơm ngon, phù hợp với khẩu vị chung và đặc thù y tế.
- Đảm bảo thực hiện cung cấp các loại suất ăn dinh dưỡng đa dạng, bao gồm suất ăn thường và các suất ăn bệnh lý (như suất ăn kiêng mặn, kiêng ngọt, ăn mềm, lỏng,...) theo chỉ định của bác sĩ và yêu cầu riêng của Bệnh viện.
- Các suất ăn phải được vận chuyển đảm bảo giao hàng đúng giờ, đủ số lượng, đúng nơi nhận và không gây ảnh hưởng các hoạt động chung của Bệnh viện.
- Đơn vị cung cấp phải chịu hoàn toàn trách nhiệm về việc đảm bảo An toàn vệ sinh thực phẩm theo các quy định của Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/06/2010 của Quốc hội; Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ; Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/03/2017 của Bộ y tế,... Trong đó, có một số các nội dung cơ bản quy định như sau:

STT	NỘI DUNG VĂN BẢN
* Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/06/2010 của Quốc hội	
1	<i>Điều 8. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm</i> 2. Tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm có các nghĩa vụ sau đây: a) Tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm trong quá trình kinh doanh và chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm do mình kinh doanh; b) Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm, nhãn thực phẩm và các tài liệu liên quan đến an toàn thực phẩm; lưu giữ hồ sơ về thực phẩm; thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định tại Điều 54

STT	NỘI DUNG VĂN BẢN
	của Luật này; c) Thông tin trung thực về an toàn thực phẩm; thông báo cho người tiêu dùng điều kiện bảo đảm an toàn khi vận chuyển, lưu giữ, bảo quản và sử dụng thực phẩm; d) Kịp thời cung cấp thông tin về nguy cơ gây mất an toàn của thực phẩm và cách phòng ngừa cho người tiêu dùng khi nhận được thông tin cảnh báo của tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu; đ) Kịp thời ngừng kinh doanh, thông tin cho tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu và người tiêu dùng khi phát hiện thực phẩm không bảo đảm an toàn; e) Báo cáo ngay với cơ quan có thẩm quyền và khắc phục ngay hậu quả khi phát hiện ngộ độc thực phẩm hoặc bệnh truyền qua thực phẩm do mình kinh doanh gây ra; g) Hợp tác với tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu, cơ quan nhà nước có thẩm quyền trong việc điều tra ngộ độc thực phẩm để khắc phục hậu quả, thu hồi hoặc xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn; h) Tuân thủ quy định của pháp luật, quyết định về thanh tra, kiểm tra của cơ quan nhà nước có thẩm quyền; k) Chi trả chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm theo quy định tại Điều 48 của Luật này; l) Bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật khi thực phẩm mất an toàn do mình kinh doanh gây ra.
2	<i>Điều 10. Điều kiện chung về bảo đảm an toàn đối với thực phẩm</i> 1. Đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, tác nhân gây ô nhiễm và các chất khác trong thực phẩm có thể gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người. 2. Tùy từng loại thực phẩm, ngoài các quy định tại khoản 1 Điều này, thực phẩm còn phải đáp ứng một hoặc một số quy định sau đây: a) Quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm; b) Quy định về bao gói và ghi nhãn thực phẩm; c) Quy định về bảo quản thực phẩm.
3	<i>Điều 11. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm tươi sống</i> 1. Tuân thủ các điều kiện quy định tại Điều 10 của Luật này. 2. Bảo đảm truy xuất được nguồn gốc theo quy định tại Điều 54 của Luật này.

STT	NỘI DUNG VĂN BẢN
	3. Có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y.
4	<i>Điều 19. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm</i> 1. Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải bảo đảm các điều kiện sau đây: a) Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác; b) Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm; c) Có đủ trang thiết bị phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói, bảo quản và vận chuyển các loại thực phẩm khác nhau; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại; d) Có hệ thống xử lý chất thải và được vận hành thường xuyên theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường; đ) Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm; e) Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
5	<i>Điều 21. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm</i> 1. Tổ chức, cá nhân vận chuyển thực phẩm phải bảo đảm các điều kiện sau đây: a) Phương tiện vận chuyển thực phẩm được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch; b) Bảo đảm điều kiện bảo quản thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển theo hướng dẫn của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh; c) Không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hoá độc hại hoặc có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm.
6	<i>Điều 25. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sơ chế, chế biến thực phẩm</i> 1. Bảo đảm các điều kiện quy định tại Điều 19 của Luật này. 2. Quy trình sơ chế, chế biến phải bảo đảm thực phẩm không bị ô nhiễm chéo, tiếp xúc với các yếu tố gây ô nhiễm hoặc độc hại.

STT	NỘI DUNG VĂN BẢN
7	<i>Điều 28. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống</i> 1. Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến. 2. Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh. 3. Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh. 4. Cổng rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng. 5. Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại. 6. Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ. 7. Người đứng đầu đơn vị có bếp ăn tập thể có trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm.
8	<i>Điều 29. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống</i> 1. Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín. 2. Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh. 3. Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô. 4. Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
9	<i>Điều 30. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến và bảo quản thực phẩm</i> 1. Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn, lưu mẫu thức ăn. 2. Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh. 3. Thực phẩm bày bán phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.
10	<i>Chương V. Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm</i> - Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có hiệu lực trong thời gian 03 năm; - Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp; - Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định.
* Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ	

STT	NỘI DUNG VĂN BẢN
1	<i>Điều 5. Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống</i> 1. Tuân thủ các quy định tại Điều 28, 29 và Điều 30 Luật an toàn thực phẩm và các yêu cầu cụ thể sau: a) Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế; b) Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm. 2. Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm.”
* Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 21/03/2017 của Bộ Y tế	
1	<i>Điều 3. Bước 1: kiểm tra trước khi chế biến thức ăn</i> 1. Kiểm tra nguyên liệu thực phẩm trước khi nhập vào cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống: a) Kiểm tra về chủng loại và giấy tờ đi kèm đối với mỗi loại sản phẩm (chứng nhận về nguồn gốc, xuất xứ, hợp đồng mua bán, hóa đơn và các giấy tờ khác có liên quan). b) Kiểm tra, đánh giá tình trạng cảm quan về chất lượng, an toàn thực phẩm của từng loại thực phẩm nhập vào bao gồm màu sắc, mùi vị, tính nguyên vẹn của sản phẩm... và điều kiện bảo quản thực tế (nếu có yêu cầu). c) Khuyến khích kiểm tra một số chỉ tiêu về chất lượng, an toàn thực phẩm đối với một số nguyên liệu thực phẩm bằng xét nghiệm nhanh. Trường hợp nguyên liệu, thực phẩm được kiểm tra, đánh giá không đạt yêu cầu về chất lượng, an toàn thực phẩm cần ghi rõ biện pháp xử lý với sản phẩm như: loại bỏ, trả lại, tiêu hủy... 2. Thực phẩm nhập vào để chế biến tại bếp ăn của cơ sở: a) Đối với thực phẩm nhập vào để chế biến ngay: thực hiện theo Khoản 1 Điều 3 tại hướng dẫn này. b) Đối với thực phẩm nhận từ kho của cơ sở: thực hiện theo Điểm b Khoản 1 Điều 3 tại hướng dẫn này. 3. Thông tin kiểm tra trước khi chế biến (Bước 1) được ghi chép vào Mẫu số 1, Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.
2	<i>Điều 4. Bước 2: kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn</i> 1. Kiểm tra điều kiện vệ sinh tại cơ sở từ thời điểm bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong: a) Người tham gia chế biến: trang phục, mũ, găng tay, trang sức...

STT	NỘI DUNG VĂN BẢN
	b) Trang thiết bị dụng cụ chế biến: sử dụng dụng cụ chế biến, chứa đựng thực phẩm sống và chín, nơi để thực phẩm chín và sống... c) Vệ sinh khu vực chế biến và phụ trợ: sàn nhà, thoát nước, thùng rác... 2. Đánh giá cảm quan món ăn sau khi chế biến: trong quá trình sơ chế, chế biến, nếu phát hiện nguyên liệu, thức ăn có biểu hiện khác lạ (màu sắc, mùi vị...) cần được kiểm tra, đánh giá và loại bỏ thực phẩm, thức ăn và ghi rõ biện pháp xử lý. 3. Ghi chép ngày giờ bắt đầu và kết thúc chế biến của từng món ăn. 4. Các thông tin kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn (Bước 2) được ghi vào Mẫu số 2, Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.
3	<i>Điều 5. Bước 3: kiểm tra trước khi ăn</i> 1. Kiểm tra việc chia thức ăn, khu vực bày thức ăn 2. Kiểm tra các món ăn đối chiếu với thực đơn bữa ăn. 3. Kiểm tra vệ sinh bát, đĩa, dụng cụ ăn uống. 4. Kiểm tra dụng cụ che đậy, trang thiết bị phương tiện bảo quản thức ăn (đối với thực phẩm không ăn ngay hoặc vận chuyển đi nơi khác). 5. Đánh giá cảm quan về các món ăn, trường hợp món ăn có dấu hiệu bất thường hoặc mùi, vị lạ thì phải có biện pháp xử lý kịp thời và ghi chép cụ thể. 6. Các thông tin kiểm tra trước khi ăn (Bước 3) được ghi vào Mẫu số 3, Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.
4	<i>Điều 6. Dụng cụ lưu mẫu thức ăn</i> 1. Dụng cụ lưu mẫu thức ăn phải có nắp đậy kín, chứa được ít nhất 100 gam đối với thức ăn khô, đặc hoặc 150 ml đối với thức ăn lỏng. 2. Dụng cụ lấy mẫu, lưu mẫu thức ăn phải được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng.
5	<i>Điều 7. Lấy mẫu thức ăn</i> 1. Mỗi món ăn được lấy và lưu vào dụng cụ lưu mẫu riêng và được niêm phong. Mẫu thức ăn được lấy trước khi bắt đầu ăn hoặc trước khi vận chuyển đi nơi khác. Mẫu thức ăn được lưu ngay sau khi lấy. 2. Lượng mẫu thức ăn:

STT	NỘI DUNG VĂN BẢN
	a) Thức ăn đặc (các món xào, hấp, rán, luộc...); rau, quả ăn ngay (rau sống, quả tráng miệng...): tối thiểu 100 gam. b) Thức ăn lỏng (súp, canh...): tối thiểu 150 ml. 3. Thông tin mẫu lưu: Các thông tin về mẫu thức ăn lưu được ghi trên nhãn (theo Mẫu số 4 Phụ lục 2: Mẫu biểu lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu) và cố định vào dụng cụ lưu mẫu thức ăn.
6	<i>Điều 8. Bảo quản mẫu thức ăn lưu</i> 1. Mẫu thức ăn được bảo quản riêng biệt với các thực phẩm khác, nhiệt độ bảo quản mẫu thức ăn lưu từ 2°C đến 8°C. 2. Thời gian lưu mẫu thức ăn ít nhất là 24 giờ kể từ khi lấy mẫu thức ăn. Khi có nghi ngờ ngộ độc thực phẩm hoặc có yêu cầu của cơ quan quản lý thì không được hủy mẫu lưu cho đến khi có thông báo khác. 3. Thời gian lấy và thời gian hủy mẫu lưu theo Mẫu số 5 Phụ lục 2: Mẫu biểu lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu.

2.2. Yêu cầu dịch vụ cung cấp

Đơn vị cung cấp đảm bảo đúng thời gian giao suất ăn đến Bệnh viện. Cụ thể như sau:

- *Suất ăn Trưa*: từ 10 giờ đến 10 giờ 30 phút.
- *Suất ăn Chiều*: từ 16 giờ đến 16 giờ 30 phút.

Đơn vị cung cấp thực hiện tổng hợp số lượng đăng ký suất ăn; thực hiện sơ chế, chế biến, lưu mẫu, phân chia suất ăn; vận chuyển cung cấp suất ăn đến người bệnh tại Bệnh viện đa khoa khu vực Tháp Mười.

Đơn vị cung cấp sẽ phối hợp cùng Khoa Dinh dưỡng tiết chế, tổng hợp về số lượng suất ăn hàng ngày và đối chiếu số lượng suất ăn tối thiểu 01 lần/tháng để thực hiện quy trình nghiệm thu và thanh quyết toán theo quy định.

Đơn vị cung cấp sử dụng lao động vào vị trí là nhân viên chế biến thức ăn và nhân viên phục vụ cung cấp suất ăn phải đảm bảo các yêu cầu sau:

- Đã được tập huấn kiến thức về An toàn vệ sinh thực phẩm;
- Tất cả nhân viên phải được kiểm tra sức khỏe hàng năm;
- Nhân viên chế biến và nhân viên phục vụ cung cấp suất ăn của công ty luôn mang đồng phục, đeo băng tên trong suốt thời gian làm việc;
- Ngoài ra, khi đến Bệnh viện phải thực hiện nghiêm túc nội quy của bệnh viện, khoa, phòng. Có thái độ lịch sự hòa nhã, ân cần với nhân viên y tế, thân nhân người bệnh và người bệnh đang nằm điều trị tại bệnh viện.

Đơn vị cung cấp luôn duy trì số lượng nhân viên làm việc tối thiểu như thỏa thuận trong hợp đồng và sẽ bổ sung thêm nhân viên trong trường hợp cần thiết để thực hiện công việc đáp ứng yêu cầu của bệnh viện cho các trường hợp nghỉ ốm, nghỉ lễ mà không tính thêm bất cứ chi phí nào.

Đơn vị cung cấp phải cung cấp danh sách nhân viên thực hiện chế biến suất ăn, giấy tờ có liên quan đến an toàn vệ sinh thực phẩm để Khoa Dinh dưỡng tiết chế thuận tiện cho việc giám sát. Mọi sự thay đổi phải báo cáo cho bệnh viện bằng văn bản và đảm bảo số lượng nhân sự làm việc không ảnh hưởng đến việc thực hiện chế biến và cung cấp suất ăn cho bệnh viện.

Đơn vị cung cấp phải tạo điều kiện để khoa Dinh dưỡng thực hiện công tác giám sát hàng ngày, định kỳ hoặc đột xuất (nếu có) theo quy định. Bên cạnh đó, Đơn vị cung cấp cũng phải phối hợp với Bệnh viện trong việc cung cấp giấy tờ và hình ảnh liên quan đến công tác An toàn vệ sinh thực phẩm tại cơ sở để phục vụ cho Đoàn Thanh tra, Kiểm tra (nếu có).

Đơn vị cung cấp đảm bảo cung cấp suất ăn theo đúng tiêu chuẩn và yêu cầu như thỏa thuận với Bệnh viện đa khoa khu vực Tháp Mười. Cụ thể như sau:

STT	DANH MỤC DỊCH VỤ	ĐVT	SỐ LƯỢNG DỰ KIẾN	ĐƠN GIÁ (VNĐ)	THÀNH TIỀN (VNĐ)	MÔ TẢ DỊCH VỤ
1	Cháo	Suất	1.500			Mã chế độ ăn BT01-Cháo. Thành phần nguyên liệu/suất: - Gạo tẻ: $40g \pm 2g$. - Thịt heo xay: $80g \pm 4g$. - Rau củ: $20 - 60g \pm 3g$ (có kèm theo bảng thực đơn Cháo và bảng khối lượng nguyên liệu thực phẩm). - Dầu mè trắng: $10ml \pm 0,5ml$. Giá trị dinh dưỡng: Năng lượng: 500 kcal/suất. Trong đó: - Protein: 20g - Lipid: 10g - Glucid: 75g

STT	DANH MỤC DỊCH VỤ	ĐVT	SỐ LƯỢNG DỰ KIẾN	ĐƠN GIÁ (VNĐ)	THÀNH TIỀN (VNĐ)	MÔ TẢ DỊCH VỤ
2	Súp (xay nhuyễn)	Suất	2.500			Mã chế độ ăn BT01-Súp. Thành phần nguyên liệu/suất: - Gạo tẻ: 15g ± 0,7g. - Thịt heo xay: 50g ± 2,5g. - Trứng gà: 0,5 trứng/suất. - Rau củ: 50 - 60g ± 3g (có kèm theo bảng thực đơn Súp và bảng khối lượng nguyên liệu thực phẩm). - Dầu mè trắng: 10ml ± 0,5ml. Giá trị dinh dưỡng: Năng lượng: 300 kcal/suất. Trong đó: - Protein: 15g - Lipid: 10g - Glucid: 50g
3	Cơm Bình thường	Suất	2.700			Mã chế độ ăn BT01-Cơm. Bao gồm: - Cơm trắng; - 01 món mặn (kho, chiên); - 01 món canh thịt heo xay; - 01 món luộc, xào. Thành phần nguyên liệu/suất: - Gạo tẻ: 150g ± 7,5g. - Thịt heo xay món canh: 10g ± 0,5g. - Món mặn; món canh; món luộc, xào (có kèm theo bảng thực đơn Cơm và

STT	DANH MỤC DỊCH VỤ	ĐVT	SỐ LƯỢNG DỰ KIẾN	ĐƠN GIÁ (VNĐ)	THÀNH TIỀN (VNĐ)	MÔ TẢ DỊCH VỤ
						bảng khối lượng nguyên liệu thực phẩm). Giá trị dinh dưỡng: Năng lượng: 800 kcal/suất. Trong đó: - Protein: 30g - Lipid: 22g - Glucid: 120g
4	Cơm Bệnh lý Đái tháo đường	Suất	300			Mã chế độ ăn DD01-Com. Bao gồm: - Cơm trắng; - 01 món mặn (kho, chiên); - 01 món canh thịt heo xay; - 01 món luộc, xào. Thành phần nguyên liệu/suất: - Gạo tẻ: 100g ± 5g. - Thịt heo xay món canh: 10g ± 0,5g. - Món mặn; món canh; món luộc, xào (có kèm theo bảng thực đơn Cơm và bảng khối lượng nguyên liệu thực phẩm). Giá trị dinh dưỡng: Năng lượng: 680 kcal/suất. Trong đó: - Protein: 34g - Lipid: 15g - Glucid: 102g

STT	DANH MỤC DỊCH VỤ	ĐVT	SỐ LƯỢNG DỰ KIẾN	ĐƠN GIÁ (VNĐ)	THÀNH TIỀN (VNĐ)	MÔ TẢ DỊCH VỤ
5	Cơm Bệnh lý Tim mạch, Suy thận	Suất	2.200			Mã chế độ ăn TM01-Cơm. Bao gồm: - Cơm trắng; - 01 món mặn (kho, chiên); - 01 món canh thịt heo xay; - 01 món luộc, xào. Thành phần nguyên liệu/suất: - Gạo tẻ: $150g \pm 7,5g$. - Thịt heo xay món canh: $10g \pm 0,5g$. - Món mặn; món canh; món luộc, xào (có kèm theo bảng thực đơn Cơm và bảng khối lượng nguyên liệu thực phẩm). Giá trị dinh dưỡng: Năng lượng: 680 kcal/suất. Trong đó: - Protein: 25g - Lipid: 15g - Glucid: 110g
6	Cơm bệnh lý Sản khoa	Suất	5.900			Mã chế độ ăn SK03-Cơm. Bao gồm: - Cơm trắng; - 01 món mặn (kho, chiên); - 01 món canh thịt heo xay; - 01 món luộc, xào. Thành phần nguyên liệu/suất:

STT	DANH MỤC DỊCH VỤ	ĐVT	SỐ LƯỢNG DỰ KIẾN	ĐƠN GIÁ (VNĐ)	THÀNH TIỀN (VNĐ)	MÔ TẢ DỊCH VỤ
						- Gạo tẻ: 150g ± 7,5g. - Thịt heo xay món canh: 10g ± 0,5g. - Món mặn; món canh; món luộc, xào (có kèm theo bảng thực đơn Cơm và bảng khối lượng nguyên liệu thực phẩm). Giá trị dinh dưỡng: Năng lượng: 1040 kcal/suất. Trong đó: - Protein: 39g - Lipid: 28g - Glucid: 156g