

**ĐẠI HỌC Y DƯỢC TPHCM
BỆNH VIỆN ĐẠI HỌC Y DƯỢC**

Số: 1258./BVĐHYD-VTTB

V/v mời chào giá

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

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 11 tháng 5 năm 2023

Kính gửi: Quý nhà cung cấp

Bệnh viện Đại học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh kính mời các đơn vị có đủ năng lực và kinh nghiệm cung cấp dịch vụ cung cấp suất ăn tại bệnh viện năm 2023-2024 theo yêu cầu dưới đây vui lòng gửi hồ sơ chào giá cho Bệnh viện theo nội dung cụ thể như sau:

1. Tên dự toán: Dịch vụ cung cấp suất ăn tại bệnh viện năm 2023-2024
 2. Phạm vi cung cấp: chi tiết theo phụ lục đính kèm.
 3. Thời gian thực hiện hợp đồng: 12 tháng kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực
 4. Loại hợp đồng: Theo đơn giá cố định
 5. Địa điểm thực hiện:
+ Cơ sở 1 : 215 Hồng Bàng, Phường 11, Quận 5, TPHCM.
+ Cơ sở 2 : 201 Nguyễn Chí Thanh, Phường 12, Quận 5, TPHCM.
 6. Hiệu lực của hồ sơ chào giá: tối thiểu 06 tháng.
 7. Yêu cầu về giá chào: giá chào đã bao gồm các loại thuế, phí, lệ phí theo luật định, chi phí vận chuyển, giao hàng và các yêu cầu khác của bên mời thầu.
 8. Thời gian nhận hồ sơ chào giá: trước 09 giờ 00, ngày 22./05/2023
 9. Quy định về tiếp nhận thông tin và hồ sơ chào giá: Quý đơn vị thực hiện gửi hồ sơ chào giá online tại website của Bệnh viện và gửi bản giấy có ký tên, đóng dấu về địa chỉ sau đây: Phòng Vật tư thiết bị, Tầng 4, Khu A, Bệnh viện Đại học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh – Cơ sở 1, số 215 Hồng Bàng, Phường 11, Quận 5, TPHCM.
- Người liên hệ: Lê Thị Hằng Số điện thoại: 028 39525247
10. Yêu cầu khác:
Hồ sơ chào giá của nhà thầu bao gồm các tài liệu sau:
+ Thư chào giá, bảng báo giá của nhà thầu (có ký tên, đóng dấu);
+ Hồ sơ pháp lý, hồ sơ năng lực của nhà thầu;
+ Hợp đồng trúng thầu còn hiệu lực đối với các mặt hàng đã trúng thầu tại các cơ sở y tế (nếu có);

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Đơn vị Quản lý Đấu thầu (để đăng tin);
- Lưu: VT, VTTB (M97-005-lthang) .



Phạm Văn Tấn

PHỤ LỤC. PHẠM VI CUNG CẤP VÀ YÊU CẦU KỸ THUẬT
(Đính kèm Công văn số 1258./BVĐHYD-VTT ngày 11. tháng 5. năm 2023)

A. Phạm vi cung cấp

Stt	Danh mục	Yêu cầu kỹ thuật	ĐVT	Số lượng
1	Cháo bệnh lý	Phần B. Yêu cầu về cung cấp dịch vụ	Suất	261.478
2	Cơm bệnh lý		Suất	281.025
3	Món nước bệnh lý		Suất	81.782
4	Cháo trắng bệnh lý		Suất	13.309
5	Suất ăn cho người bệnh sau ghép tạng		Suất	1.152
6	Suất ăn cho người bệnh có rối loạn nuốt		Suất	3.600
7	Suất ăn trực đêm cho viên chức, người lao động		Suất	136.167
8	Suất ăn cho viên chức, người lao động trực Tết Nguyên đán (buổi trưa, chiều)		Suất	4.248

B. Yêu cầu về cung cấp dịch vụ

I. Yêu cầu kỹ thuật về suất ăn

TT	Tên danh mục	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính
1	Cháo 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 có thể thay đổi theo tiêu chí của các chế độ ăn bệnh lý. - Cấu trúc một suất ăn: + 01 phần ăn cháo; + 01 phần ăn tráng miệng; - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn cháo: + Lượng gạo: 40g $\pm$ 5g; + Thịt/ Cá/ Thủy – Hải sản: 45g $\pm$ 5g; • Đối với Thủy – Hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày; • Đối với thực đơn có Đậu hũ trong món ăn sẽ được cân bằng với lượng thịt trong món ăn; + Hoặc Đậu hũ (Thay thế cho đạm động vật trong suất ăn	Suất

TT	Tên danh mục	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính
		Chay): 90g ±10g; + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt: 90 ±10g; + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh. - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn tráng miệng: + 100-150g trái cây các loại; + Hoặc Bánh ngọt (≈ 60g); + Hoặc Bánh flan (50g) + Hoặc Chè các loại (≈ 200g); + Hoặc 01 hộp sữa tươi 180ml; + Hoặc 01 hộp sữa chua 100g; + Hoặc 01 hộp sữa chua uống lên men 65ml. - 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 (Cháo/ Tráng miệng); • 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (Đũa/muỗng/nĩa) được đựng trong bọc giấy; • 01 tăm vệ sinh răng (Có bọc giấy), 01 khăn giấy lau miệng; • 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 lòng; • Muỗng/nĩa: Chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.	
2	Com bệnh lý	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, phần ăn được không tính tỷ lệ thái bỏ của thực phẩm (Xương, thịt tạp, mỡ dầy, gốc rau,...). Tỷ lệ của các thành phần có thể thay đổi theo tiêu chí của các chế độ ăn bệnh lý. - Cấu trúc một suất ăn: + 01 phần cơm trắng; + 01 phần món mặn; + 01 phần món canh; + 01 món món xào; + 01 phần ăn tráng miệng. - Yêu cầu chi tiết đối với phần cơm trắng, món mặn, món canh và món xào: + Lượng gạo: 110g±10g;	Suất

TT	Tên danh mục	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính
		+ Thịt/Cá/Thủy- hải sản: 95g $\pm$ 5g; • Đối với Thủy – Hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày; • Đối với thực đơn có Đậu hũ trong món ăn sẽ được cân bằng với lượng thịt trong món ăn. + Hoặc Đậu hũ (Thay thế cho đạm động vật trong suất ăn Chay): 170g $\pm$ 10g; + Rau/Củ/Quả/Hạt (Món Mặn): 190g $\pm$ 10g; + Rau/Củ/Quả/Hạt (Món Chay) 250 $\pm$ 10g; + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh. - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn tráng miệng: + 100-150g trái cây các loại; + Hoặc Bánh ngọt ($\approx$ 60g); + Hoặc Bánh flan (50g) + Hoặc Chè các loại ($\approx$ 200g); + Hoặc 01 hộp sữa tươi 180ml; + Hoặc 01 hộp sữa chua 100g; + Hoặc 01 hộp sữa chua uống lên men 65ml. - 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 (Com/Cháo/Món nước/Món mặn/Canh/Món Xào/Tráng miệng); • 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 khăn giấy lau miệng; • 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 lòng; • Muỗng/nĩa: chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.	
3	Món nước bệnh lý	- Yêu cầu đối với thực phẩm: Đã nấu chín, phần ăn được không tính tỷ lệ thái bỏ của thực phẩm (Xương, thịt tạp, mỡ dầy, gốc rau,...). Tỷ lệ của các thành phần có thể thay đổi theo tiêu chí của các chế độ ăn bệnh lý. - Cấu trúc một suất ăn:	Suất

TT	Tên danh mục	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính
		+ 01 phần ăn món nước; + 01 phần ăn tráng miệng. - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn món nước: + Bún/Bánh canh/Hủ tíu/Nui/Phở: 140g $\pm$ 10g; + Thịt/ Cá/ Thủy- hải sản: 45g $\pm$ 5g. Đối với Thủy – Hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày. + Rau/Củ/Quả/Hạt: 90g $\pm$ 10g; + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh. - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn tráng miệng: + 100-150g trái cây các loại; + Hoặc Bánh ngọt ($\approx$ 60g); + Hoặc Bánh flan (50g) + Hoặc Chè các loại ($\approx$ 200g); + Hoặc 01 hộp sữa tươi 180ml; + Hoặc 01 hộp sữa chua 100g; + Hoặc 01 hộp sữa chua uống lên men 65ml. - 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 (Món nước/Tráng miệng); • 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 khăn giấy lau miệng; • 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 lòng; • Muỗng/nĩa: Chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.	
4	Cháo trắng bệnh lý	- Yêu cầu đối với thực phẩm: Đã nấu chín, phần ăn được không tính tỷ lệ thái bỏ của thực phẩm (Xương, thịt tạp, mỡ dầy, gốc rau,...). Tỷ lệ của các thành phần có thể thay đổi theo tiêu chí của các chế độ ăn bệnh lý. - Cấu trúc một suất ăn: 01 phần ăn cháo đường, không có phần ăn tráng miệng.	Suất

TT	Tên danh mục	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính
		- Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn cháo đường: + Lượng gạo: 20g $\pm$ 5g; + Khoai tây: 50g; + Đường: 10g. - 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 (Cháo/Tráng miệng); • 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (Đũa/muỗng/nĩa) được đựng trong bọc giấy; • 01 tăm vệ sinh răng (Có bọc giấy), 01 khăn giấy lau miệng; • 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 lòng; • Muỗng/nĩa: Chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.	
5	Suất ăn cho người bệnh sau ghép tạng	- 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,...). - Yêu cầu chi tiết đối với một suất ăn (Tùy chỉnh theo từng người bệnh cụ thể): + Lượng gạo: Tối thiểu 50g (đối với suất cháo), 120g gạo (đối với suất Cơm) và 150g (Bánh phở/hủ tiếu/bún... đối với các món nước); + Thịt/Cá/ Thủy – Hải sản: Tối thiểu 100g; + Hoặc Đậu hũ (Thay thế cho đạm động vật trong suất ăn Chay): Tối thiểu 200g + Rau/Củ/Quả/Hạt: Tối thiểu 200g; + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh. + Tráng miệng: • Trái cây các loại: 100-150g; • Hoặc Bánh ngọt ($\approx$ 60g); • Hoặc Bánh flan (50g) • Hoặc Chè các loại ($\approx$ 200g); • Hoặc 01 hộp sữa tươi 180ml;	Suất

TT	Tên danh mục	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính
		• Hoặc 01 hộp sữa chua 100g; • Hoặc 01 hộp sữa chua uống lên men 65ml. - Yêu cầu về chế biến: + Phần ăn được chế biến riêng biệt, không chế biến chung với các suất ăn dành cho người bệnh các nhóm bệnh khác; + Trang bị dụng cụ chế biến riêng và chỉ sử dụng chế biến suất ăn dành cho người bệnh sau ghép tạng; + Tuân thủ đúng quy trình xử lý dụng cụ và cung cấp suất ăn dành cho người bệnh sau ghép tạng; + Suất ăn tráng miệng không qua chế biến (Trái cây, sữa, sữa chua,...) phải được khử khuẩn bề mặt (Dùng máy chiếu xạ thực phẩm) trước khi cung cấp cho người bệnh; - Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn: + Mỗi suất ăn phục vụ cho 01 người bệnh phải đảm bảo: • 01 hộp inox có nắp đậy (Hộp 1), dùng để chứa phần ăn của người bệnh; • 01 hộp inox có kích cỡ lớn hơn hộp 1 (Hộp 2), dùng để đựng hộp 1 khi mang suất ăn đến người bệnh sau ghép tạng; • Dụng cụ phục vụ suất ăn, bao gồm: - o 01 khay ăn inox; - o 01 bộ dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy bằng sứ (Chén/tô) tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ (Cháo/Com/Món mặn/Món xào/Canh/Tráng miệng); - o 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (Đũa/muỗng/nĩa); - o 01 tấm vệ sinh răng (Có bọc giấy), 01 khăn giấy lau miệng. • Tất cả dụng cụ phải được tiệt trùng, khử khuẩn theo đúng quy trình của bệnh viện dành cho người bệnh sau ghép tạng; + Chất liệu dụng cụ: Chất liệu inox/sứ trơn không có khắc họa tiết.	
6	Suất ăn cho người bệnh có rối loạn nuốt	- 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,...). - Yêu cầu chi tiết đối với một suất ăn: Theo yêu cầu chi tiết định lượng thực phẩm của suất ăn Com bệnh lý, suất ăn Món nước bệnh lý (Tỷ lệ của các thành phần có thể thay đổi theo tiêu chí của các chế độ ăn bệnh lý). Yêu cầu khác biệt: + Phần tráng miệng: Bánh flan (50g), sữa chua (100g), bánh pudding (100g).... + Các nguyên liệu tạo độ sệt đặc của món ăn: Men amylase	Suất

TT	Tên danh mục	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính
		(1-2g); nước ép thơm 10g; xanthangum (1-2%) - Yêu cầu chế biến: các loại thực phẩm được xử lý theo quy trình chế độ ăn cho người bệnh Rối loạn nuốt của Bệnh viện, cụ thể: + Định lượng nguyên liệu thành phẩm của suất Com, Cháo sẽ theo định lượng của các mã Chế độ ăn cụ thể. + Thực phẩm sau khi chế biến, được xay nhuyễn, xử lý men, thêm chất cô đặc (xanthangum) theo từng nhóm nguyên liệu, đúng yêu cầu của quy trình. - 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 phù hợp từng loại thực phẩm; • 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (muỗng/nĩa) được đựng trong bọc giấy; • 01 tem thông tin suất ăn. + Chất liệu dụng cụ: • Khay ăn/dĩa: chất liệu melamine trơn lòng; • Muỗng/nĩa: chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.	
7	Suất ăn trực đêm cho viên chức, người lao động	- Yêu cầu đối với thực phẩm: Đã nấu chín, phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (Xương, thịt tạp, mỡ dầy, gốc rau,...). - Cấu trúc một suất ăn: + 01 suất ăn trực đêm, trong đó: • Com: 300g hoặc Bún/Bánh canh/Hủ tíu/Nui/Phở/: 150g; • Thịt/Cá/ Thủy – Hải sản: $90 \pm 10g$; • Rau/Củ/Quả/Hạt: $90 \pm 10g$; • Gia vị, phụ gia tùy chỉnh. + Hoặc 01 khẩu phần tương ứng (Bánh kèm sữa hoặc sữa và sản phẩm từ sữa, ...). - 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 (Chén/tô) tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ; • 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (Đũa/muỗng/nĩa); • 01 tấm vệ sinh răng (Có bọc giấy), 01 khăn giấy lau	Suất

TT	Tên danh mục	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính
		miệng. + Chất liệu: • Khay ăn/đũa: chất liệu melamine tron lòng; • Dụng cụ đựng thức ăn (Chén/tô): Chất liệu melamine/ sứ tron lòng; • Muỗng/nĩa: Chất liệu inox tron không có khắc họa tiết.	
8	Suất ăn cho viên chức, người lao động trực Tết Nguyên đán (buổi trưa, chiều)	- Yêu cầu đối với thực phẩm: Đã nấu chín, phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (Xương, thịt tạp, mỡ dầy, gốc rau,...). - Cấu trúc một suất ăn: + Món cơm: • 01 phần cơm trắng; • 01 phần món mặn; • 01 phần món canh đặc biệt (Có thịt/cá,...); • 01 món món xào, luộc, ...; • 01 phần ăn tráng miệng + Hoặc món nước: • 01 phần món nước • 01 phần ăn tráng miệng - Yêu cầu chi tiết đối với một suất ăn: + Cơm: 280g $\pm$ 20g hoặc Bún/Bánh canh/Hủ tíu/Nui/Phở/...: 180 $\pm$ 20g + Thịt/Cá/ Thủy – Hải sản: 140g $\pm$ 10g; • Đối với Thủy – Hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày; • Đối với thực đơn có Đậu hũ trong món ăn sẽ được cân bằng với lượng thịt trong món ăn. + Rau/Củ/Quả/Hạt (Món Mặn): 190g $\pm$ 10g; + Rau/Củ/Quả/Hạt (Món Chay) 250 $\pm$ 10g; + Canh có thịt/cá: 45 $\pm$ 5g; + Tráng miệng: Trái cây 100-150g/Sữa tươi 180ml/Sữa chua 100g/Chè $\approx$ 200g/Bánh flan 50g//Bánh ngọt $\approx$ 60g, ... + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh. - 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 (Chén/tô) tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ;	Suất

TT	Tên danh mục	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính
		• 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: • Khay ăn/đũa: Chất liệu melamine trơn lòng; • Dụng cụ đựng thức ăn (Chén/ tô): Chất liệu melamine/sứ trơn lòng; • Muỗng/nĩa: Chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.	

II. Tiêu chuẩn về nhân sự chủ chốt

1. Điều hành thực hiện gói thầu: 01 người.

- Có trình độ từ cao đẳng trở lên.
- Có tối thiểu 03 năm kinh nghiệm ở vị trí tương đương trong chế biến, cung cấp suất ăn bệnh lý trong bệnh viện hoặc chế biến, cung cấp suất ăn công nghiệp.
- Có giấy xác nhận tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm.

2. Quản lý bếp: Tối thiểu 01 người.

- Có trình độ từ cao đẳng trở lên.
- Có tối thiểu 02 năm kinh nghiệm ở vị trí tương đương trong chế biến, cung cấp suất ăn bệnh lý trong bệnh viện hoặc chế biến, cung cấp suất ăn công nghiệp.
- Có giấy xác nhận tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Có giấy chứng nhận huấn luyện nghiệp vụ phòng cháy, chữa cháy.
- Có thẻ an toàn lao động được huấn luyện kỹ thuật an toàn khí LPG hoặc Giấy chứng nhận huấn luyện an toàn trong sử dụng LPG công nghiệp.

3. Bếp trưởng: Tối thiểu 02 người.

- Có chứng chỉ bếp trưởng hoặc quản lý bếp hoặc nghiệp vụ bếp.
- Có tối thiểu 02 năm kinh nghiệm ở vị trí tương đương trong chế biến, cung cấp suất ăn bệnh lý trong bệnh viện hoặc chế biến, cung cấp suất ăn công nghiệp.
- Có giấy xác nhận tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Có giấy chứng nhận huấn luyện nghiệp vụ phòng cháy, chữa cháy.
- Có thẻ an toàn lao động được huấn luyện kỹ thuật an toàn khí LPG hoặc Giấy chứng nhận huấn luyện an toàn trong sử dụng LPG công nghiệp.

4. Nhân viên QA: Tối thiểu 01 người.

- Có trình độ từ đại học trở lên (Chuyên ngành: đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm; công nghệ thực phẩm, công nghệ sinh học hoặc kỹ thuật thực phẩm).
- Có tối thiểu 02 năm kinh nghiệm ở vị trí tương đương trong chế biến, cung cấp suất ăn bệnh lý trong bệnh viện hoặc chế biến, cung cấp suất ăn công nghiệp.
- Có giấy xác nhận tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm.

5. Nhân viên QC: Tối thiểu 02 người.

- Có trình độ từ cao đẳng trở lên (Chuyên ngành: đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm; công nghệ thực phẩm, công nghệ sinh học hoặc kỹ thuật thực phẩm).
 - Có tối thiểu 02 năm kinh nghiệm ở vị trí tương đương trong chế biến, cung cấp suất ăn bệnh lý trong bệnh viện hoặc chế biến, cung cấp suất ăn công nghiệp.
 - Có giấy xác nhận tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm.
- 6. Tổ trưởng: Tối thiểu 04 người.**
- Có trình độ học vấn từ 12/12 trở lên.
 - Có tối thiểu 02 năm kinh nghiệm ở vị trí tương đương trong chế biến, cung cấp suất ăn bệnh lý trong bệnh viện hoặc chế biến, cung cấp suất ăn công nghiệp.
 - Có giấy xác nhận tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm.
 - Có giấy chứng nhận huấn luyện nghiệp vụ phòng cháy, chữa cháy.
 - Có thẻ an toàn lao động được huấn luyện kỹ thuật an toàn khí LPG hoặc Giấy chứng nhận huấn luyện an toàn trong sử dụng LPG công nghiệp.

III. Yêu cầu khác

1. Thời gian cung cấp hàng hóa

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, cháo đường bệnh lý, suất ăn cho người bệnh sau ghép tạng, suất ăn cho người bệnh có rối loạn nuốt) phục vụ 03 cử/ngày tại các phòng bệnh theo khung giờ: sáng 05 giờ 30 – 06 giờ 30; trưa 10 giờ 30 - 11 giờ 30; chiều 16 giờ 30 - 17 giờ 30;
- Suất ăn trực đêm cho viên chức, người lao động phục vụ 01 cử/ngày tại căn tin lầu 3 hoặc lầu 4 trong khung giờ 20 giờ 00 - 23 giờ 00;
- Suất ăn trưa và chiều cho viên chức, người lao động trực tết Nguyên đán phục vụ 02 cử/ngày tại căn tin lầu 3 hoặc lầu 4 trong khung giờ: Trưa 10 giờ 30 - 12 giờ 00, chiều 16 giờ 30 - 18 giờ 00.

2. Yêu cầu về nguyên liệu thực phẩm, chất lượng suất ăn, nhân sự, trang thiết bị và yêu cầu khác

a. Nguyên liệu thực phẩm

- Cung cấp hợp đồng cung ứng giữa nhà thầu và nhà cung cấp kèm hóa đơn hoặc biên bản nghiệm thu và một trong các giấy tờ sau
 - + Đạt tiêu chuẩn HACCP/ISO/Viet Gap/ Global Gap hoặc tương đương.
 - + Có giấy chứng nhận kiểm dịch động vật đối với ngoại tỉnh hoặc giấy thông tin nguồn gốc động vật, sản phẩm động vật đối với trong tỉnh
 - + Có giấy chứng minh nguồn gốc sản phẩm thực vật
 - + Có bản tự công bố sản phẩm đối với sản phẩm bao gói sẵn, gia vị và phụ gia thực phẩm
- Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

- Tất cả các loại giấy tờ phải còn hiệu lực tối thiểu 03 tháng tính đến thời điểm đóng thầu. Nếu giấy tờ còn hiệu lực dưới 03 tháng thì phải nộp cam kết bổ sung đầy đủ giấy tờ đã được gia hạn hoặc phiếu tiếp nhận hồ sơ khi thương thảo hợp đồng.

b. Yêu cầu về chất lượng suất ăn

- Suất ăn cung cấp cho người bệnh đúng theo thực đơn bệnh lý do Khoa Dinh dưỡng, Tiết chế 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, mã của 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).
- Định lượng thực phẩm mỗi phần ăn đúng theo quy định của từng mã thực đơn bệnh lý do Khoa Dinh dưỡng, Tiết chế thiết kế.
- Suất ăn 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; nhiệt độ suất ăn còn ấm nóng (kèm minh chứng) đối với các suất ăn khi cung cấp đến từng người bệnh 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.
- 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.

c. Đảm bảo nhân sự làm việc tại bệnh viện luôn đáp ứng các điều kiện

- Đảm bảo luôn đủ tối thiểu 70 nhân sự tại các vị trí làm việc ở bệnh viện và đáp ứng các điều kiện theo yêu cầu về nhân sự chủ chốt theo hồ sơ mời thầu.
- Nhân viên được khám sức khỏe định kỳ 01 lần/năm kèm xét nghiệm viêm gan A, E và soi tươi phân và các bệnh lý khác theo yêu cầu của bệnh viện và phù hợp với quy định của pháp luật.
- Nhân viên được tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm khi bắt đầu làm việc và được tập huấn định kỳ mỗi 3 tháng/lần.
- Nhà thầu cung cấp danh sách nhân sự bao gồm hợp đồng lao động, giấy khám sức khỏe còn thời hạn trong vòng 12 tháng và các chứng nhận tại thời điểm ký kết hợp đồng.

d. 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 Đại học Y Dược TPHCM. Không sử dụng bếp của bệnh viện làm nơi chế biến thực phẩm cung cấp cho các đơn vị khác bên ngoài bệnh viện.
- Trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn theo yêu cầu của bệnh viện, có kế hoạch thay thế, bảo dưỡng định kỳ khi hư hỏng.
- 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, kiểm định định kỳ theo quy định và đáp ứng nhu cầu công việc tại bệnh viện.

- Trang bị thêm thiết bị, dụng cụ (ngoài các trang thiết bị sẵn có của bệnh viện) trong khu vực được bố trí để nhà thầu thực hiện việc sơ chế, chế biến thực phẩm nhằm đảm bảo suất ăn cung cấp đáp ứng các yêu cầu mà bệnh viện đề ra. Thực hiện bảo trì, bảo dưỡng, thay thế thiết bị, dụng cụ do nhà thầu tự trang bị hoặc do bệnh viện đã trang bị sẵn nếu có hư hỏng, mất mát trong quá trình sử dụng; thiết bị, dụng cụ được trang bị, thay thế sửa chữa phải đáp ứng các tiêu chuẩn kỹ thuật theo yêu cầu của bệnh viện.
- Trang bị đủ số lượng xe vận chuyển suất ăn có chức năng giữ nhiệt thức ăn, xe thu hồi khay ăn theo tiêu chuẩn Bộ Y tế yêu cầu và đảm bảo tính thẩm mỹ, an toàn cho người bệnh, nhân viên sử dụng, nhân viên và khách hàng của Bệnh viện.
- Trang bị đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải và phân loại đúng quy định: đảm bảo sức chứa và phù hợp mỹ quan của bệnh viện có kèm cam kết và tài liệu chứng minh về số lượng, hình ảnh, quy trình và 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, focmon, 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.

e. Các yêu cầu khác

- Mua bảo hiểm cháy nổ theo quy định; trang bị Áptômát, 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; đảm bảo ít nhất 60% nhân viên làm việc tại khu vực có nguy cơ cháy nổ cao được huấn luyện nghiệp vụ phòng cháy và chữa cháy; đảm bảo 100% nhân viên tham gia các lớp tập huấn, các buổi diễn tập theo đề nghị của bệnh viện; cử nhân sự phối hợp với bệnh viện thực hiện công tác PCCC.
- Mua bảo hiểm theo quy định và cam kết giải quyết bồi thường thiệt hại khi xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm và các sự cố khác có liên quan (nếu có).
- Có chương trình ưu đãi dành cho suất ăn của viên chức, người lao động của bệnh viện.
- Thực hiện các khảo sát tỷ lệ hài lòng khách hàng định kỳ 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.
- Có các nguồn cung ứng thực phẩm khác đảm bảo chất lượng trong trường hợp thiếu nguyên liệu theo thực đơn yêu cầu.
- Cam kết cung cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại địa điểm của chủ đầu tư trong vòng 45 ngày kể từ ngày ký hợp đồng.