

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 suất ăn dinh dưỡng cho người bệnh nội trú và suất ăn viên chức – người lao động trực tại Bệnh viện năm 2026-2028 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.
2. Phạm vi cung cấp: Chi tiết theo phụ lục đính kèm.
3. Thời gian cung cấp hàng hóa, dịch vụ: 24 tháng.
4. Loại hợp đồng: Hợp đồng theo đơn giá cố định.
5. Địa điểm thực hiện: Bệnh viện Đại học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh:
+ Cơ sở 1: 215 Hồng Bàng, phường Chợ Lớn, TP. Hồ Chí Minh;
+ Cơ sở 2: 201 Nguyễn Chí Thanh, phường Chợ Lớn, TP. Hồ Chí Minh.
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 Chủ đầu tư.
8. Thời gian nhận hồ sơ chào giá: trước 09 giờ 00, ngày 28./02./2026
9. Quy định về tiếp nhận hồ sơ chào giá:
 - Gửi báo giá online qua website: <https://bvdaihoc.com.vn/Home/ViewList/31>;
 - 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 Chợ Lớn, TP. Hồ Chí Minh.

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);
- + 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;
- Giám đốc (để báo cáo);
- Đơn vị Quản lý Đầu thầu (để đăng tin);
- Lưu: VT, VTTB(M97-005-hang.lt).

TUQ. GIÁM ĐỐC
TRƯỞNG PHÒNG VẬT TƯ THIẾT BỊ


Nguyễn Hữu Thịnh



PHỤ LỤC 1. PHẠM VI CUNG CẤP VÀ YÊU CẦU KỸ THUẬT
(Đính kèm Công văn số 746.../BVDHYD-VTE ngày 09 tháng 02 năm 2026)

I. PHẠM VI CUNG CẤP

TT	Danh mục	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng
1	Cháo bệnh lý	Chi tiết theo phụ lục đính kèm	Suất	530.000
2	Cơm bệnh lý	Chi tiết theo phụ lục đính kèm	Suất	575.000
3	Món nước bệnh lý	Chi tiết theo phụ lục đính kèm	Suất	180.000
4	Cháo trắng bệnh lý	Chi tiết theo phụ lục đính kèm	Suất	34.000
5	Suất ăn cho người bệnh sau ghép tạng	Chi tiết theo phụ lục đính kèm	Suất	7.000
6	Suất ăn cho người bệnh có rối loạn nuốt	Chi tiết theo phụ lục đính kèm	Suất	4.500
7	Suất ăn trực đêm cho viên chức, người lao động	Chi tiết theo phụ lục đính kèm	Suất	295.000
8	Suất ăn trực Tết Nguyên đán cho viên chức, người lao động (trưa, chiều)	Chi tiết theo phụ lục đính kèm	Suất	9.000

II. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1. Yêu cầu kỹ thuật suất ăn

TT	Tên hàng hóa	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 thực phẩm 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 cháo bệnh lý: + Lượng cháo thành phẩm: tối đa 500g trong đó, lượng cháo đặc: 300-350g; + Thịt/ Cá/ Thủy – Hải sản: tối đa 50g; + Hoặc Đậu hũ/ tàu hũ ky/ nhóm đậu (Thay thế cho đạm động vật trong suất ăn Chay) tương đương về dinh dưỡng; + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt: tối đa 100g; + Gia vị, phụ gia theo tiêu chí chế độ ăn bệnh lý. - 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 ($\approx 50g$); + Hoặc Chè các loại ($\approx 200g$); + Hoặc 01 hộp sữa tươi $\approx 180ml$; + Hoặc 01 hộp sữa chua $\approx 100g$; + Hoặc 01 hộp sữa chua uống lên men $\approx 65ml$. - 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 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/ inox 304 an toàn không có khắc họa tiết; • Muỗng/nĩa: Chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.	Suất

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính
2	Cơm bệnh lý	- 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 dày, gốc rau,...). Tỷ lệ của các thành phần thực phẩm 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 cơm: tối đa 300g; + Thịt/Cá/Thủy- hải sản: $\geq 100g$; + Hoặc Đậu hũ/ tàu hũ ky/ nhóm đậu (Thay thế cho đạm động vật trong suất ăn Chay) tương đương về dinh dưỡng; + Rau/Củ/Quả/Hạt: $\geq 200g$; + Rau/Củ/Quả/Hạt (đối với suất cơm chay) $\geq 300g$; + Gia vị, phụ gia theo tiêu chí chế độ ăn bệnh lý. - 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 ($\approx 50g$); + Hoặc Chè các loại ($\approx 200g$); + Hoặc 01 hộp sữa tươi $\geq 180ml$; + Hoặc 01 hộp sữa chua $\geq 100g$; + Hoặc 01 hộp sữa chua uống lên men $\geq 65ml$. - 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 (Cơm/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 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/ inox 304 an toàn không có khắc họa tiết;	Suất

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính
		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 thải bỏ của thực phẩm (Xương, thịt tạp, mỡ dày, gốc rau,...). Tỷ lệ của các thành phần thực phẩm có thể thay đổi theo tiêu chí của các chế độ ăn bệnh lý. - Cấu trúc một suất ăn: + 01 phần ăn món nước hoặc 1 món bún/phở/mì.... xào. + 01 phần ăn tráng miệng. - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn món nước: + Bún/Bánh canh/Hủ tiếu/Nui/Phở: Tối đa 190g; + Thịt/ Cá/ Thủy- hải sản: $\geq 50g$ hoặc đậu hũ/ tàu hũ ky/ nhóm đậu (Thay thế cho đạm động vật trong suất ăn Chay) tương đương về dinh dưỡng; + Rau/Củ/Quả/Hạt: $\geq 100g$; + Rau/củ/Quả/Hạt: 150-180g đối với món nước chay hoặc món xào chay. + Gia vị, phụ gia theo tiêu chí chế độ ăn bệnh lý. - 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 ($\approx 50g$); + Hoặc Chè các loại ($\geq 200g$); + Hoặc 01 hộp sữa tươi $\geq 180ml$; + Hoặc 01 hộp sữa chua $\geq 100g$; + Hoặc 01 hộp sữa chua uống lên men $\geq 65ml$. - 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/ inox 304 an toàn không có khắc họa tiết; - Muỗng/nĩa: Chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.	Suất

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính
4	Cháo trắng bệnh lý	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm Tỷ lệ của các thành phần thực phẩm 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. - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn cháo đường: + Lượng gạo: $\geq 25\text{g}$; + Khoai tây: $\geq 50\text{g}$; + Đường: $\geq 10\text{g}$. - 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); • 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/ inox 304 an toàn không có khắc họa tiết; • Muỗng/nĩa: Chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.	Suất
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 dày, gốc rau,...). - Yêu cầu chi tiết đối với một suất ăn (Tùy chỉnh theo từng người bệnh cụ thể): + Lượng tối thiểu: Lượng cháo thành phẩm: tối đa 500g trong đó, lượng cháo đặc: 300-350g (đối với suất cháo), Lượng cơm: tối đa 300g (đối với suất Cơm) và tối đa 190g (Bánh phở/hủ tiếu/bún... đối với các món nước); + Thịt/Cá/ Thủy – Hải sản: $\geq 100\text{g}$; + Hoặc đậu hũ/ tàu hũ ky/ nhóm đậu (Thay thế cho đậm động vật trong suất ăn Chay) tương đương về dinh dưỡng; + Rau/Củ/Quả/Hạt: $\geq 200\text{g}$; + Gia vị, phụ gia theo tiêu chí chế độ ăn bệnh lý. + Tráng miệng: • Trái cây các loại: 100-150g;	Suất

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính
		• Hoặc Bánh ngọt ($\approx 60g$); • Hoặc Bánh flan ($\approx 50g$) • Hoặc Chè các loại ($\approx 200g$); • Hoặc 01 hộp sữa tươi $\geq 180ml$; • Hoặc 01 hộp sữa chua $\geq 100g$; • Hoặc 01 hộp sữa chua uống lên men $\geq 65ml$. - 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: ○ 01 khay ăn inox; ○ 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); ○ 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (Đũa/muỗng/nĩa); ○ 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 dày, 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, Cháo bệnh lý hoặc suất ăn Món nước bệnh lý (Tỷ lệ của các thành phần thực phẩm có thể thay đổi theo tiêu chí của các chế độ ăn bệnh lý). Yêu cầu khác biệt:	Suất

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính
		+ Phần tráng miệng: Bánh flan (≈50g), sữa chua (≈100g), bánh pudding (≈100g), nước trái cây/trái cây xay được bổ sung chất tạo đặc.... + Các nguyên liệu tạo độ sệt đặc của món ăn: Bột tạo đặc/xanthangum... - 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 Chế độ ăn bệnh lý cụ thể. + Thực phẩm sau khi chế biến, được xay nhuyễn, xử lý men, thêm chất cô đặc (có thành phần 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/đũa: 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 (VC-NLĐ)	- 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 năng lượng tương đương 500-600kcal, trong đó: • Com: tối đa 300g hoặc Bún/Bánh canh/Hủ tiếu/Nui/Phở/...: 200g; • Thịt/Cá/ Thủy – Hải sản: ≥150g; • Rau/Củ/Quả/Hạt: ≥100g; • Gia vị, phụ gia phù hợp món ăn. + Hoặc 01 khẩu phần tương ứng: Bánh ≥150g và 2 hộp sữa ≥180ml hoặc phần sữa tương đương (bánh bao, bánh giò, bánh mì ngọt các loại...; sữa ít đường tách béo, không đường, sữa hạt...). - Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn:	Suất

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính
		+ 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 tăm 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. • Đối với phần ăn mang đi: Dụng cụ chứa đựng thực phẩm an toàn, không sử dụng hộp nhựa, túi nilong cho thực phẩm nóng.	
8	Suất ăn trực Tết Nguyên đán cho viên chức, người lao động (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; • 02 phần món mặn; • 01 phần món canh có thịt/cá/ hải sản hoặc nấm/ đậu hũ • 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 tối đa 300g hoặc Bún/Bánh canh/Hủ tíu/Nui/Phở/ ...: 200g + Thịt/Cá/ Thủy – Hải sản: $\geq 250g$; + Hoặc đậu hũ/ tàu hũ ky/ nhóm đậu (Thay thế cho đạm động vật trong suất ăn Chay) tương đương về dinh dưỡng; + Rau/Củ/Quả/Hạt: $\geq 200g$; + Rau/Củ/Quả/Hạt (đối với món chay): $\geq 300g$; + Tráng miệng: Trái cây 100-150g/Sữa tươi 180ml/Sữa chua 100g/Chè $\approx 200g$/Bánh flan 50g/Bánh ngọt $\approx 60g$, ... ❖ Thực đơn riêng cho từng cử phục vụ, thay đổi mỗi ngày và đa dạng (có thịt bò, thịt heo/ gà/ thủy, hải sản	Suất

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính
		và 1 món chay (Bao gồm cơm, canh, xào, mặn, tráng miệng; ngày 30, mừng 1 AL có 1 món nước chay và 1 món cơm chay). + 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; • 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. • Đối với phần ăn mang đi: Dụng cụ chứa đựng một lần an toàn, không sử dụng hộp nhựa, túi nilong cho thực phẩm nóng	

1. Tiêu chuẩn về nhân sự chủ chốt

a) Điều hành thực hiện gói thầu: 01 người.

- Có trình độ từ đại học trở lên.
- Có tối thiểu 02 năm kinh nghiệm ở vị trí tương đương trong Điều hành gói thầu tại 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.

b) Quản lý điều hành bếp: Tối thiểu 01 người.

- Có trình độ từ cao đẳng trở lên.
- Có tối thiểu 01 năm kinh nghiệm ở vị trí tương đương trong Quản lý bếp bệnh lý tại Bệnh viện.
- 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 thể 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.

c) 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.
- 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 thể 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.

d) 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.
- Có giấy chứng nhận huấn luyện nghiệp vụ phòng cháy, chữa cháy.
- Có thể 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.

e) Nhân viên QC: Tối thiểu 03 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.
- Có giấy chứng nhận huấn luyện nghiệp vụ phòng cháy, chữa cháy.
- Có thể 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.

2. Yêu cầu về thời gian cung cấp hàng hóa và nguyên liệu thực phẩm, chất lượng suất ăn, nhân sự, trang thiết bị dụng cụ

a) Thời gian cung cấp

- 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 trực tết Nguyên đán cho viên chức, người lao động (trưa và chiều) phục vụ 02 cử/ngày tại căn tin lầu 3 hoặc lầu 4 trong khung giờ: Trưa 10 giờ 30 - 12 giờ 30, chiều 16 giờ 30 - 18 giờ 30.

b) Nguyên liệu thực phẩm, chất lượng suất ăn, nhân sự, trang thiết bị dụng cụ...

- Nguyên liệu thực phẩm: Nhà thầu cung cấp một trong các giấy tờ sau của các Cơ sở cung ứng nguyên liệu thực phẩm:
 - + 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; bắt buộc sử dụng hàng thực phẩm tươi sống đối với nguyên liệu bò, gà, heo, trường hợp bất khả kháng có

ảnh hưởng đến nguồn cung ứng hàng tươi sống hoặc loại thực phẩm đặc trưng chỉ có hàng đông lạnh, phải thông báo cho chủ đầu tư, việc thay đổi loại và nguồn cung phải sự đồng ý của chủ đầu tư và chỉ sử dụng sản phẩm có thời gian sản xuất không quá 06 tháng. Với các thực phẩm khác sản phẩm có thời gian sản xuất không quá 6 tháng kể từ ngày sản xuất."

- + Có giấy chứng minh nguồn gốc sản phẩm thực vật; Đối với nguyên liệu gạo: ưu tiên gạo mềm, dẻo vừa, nở vừa, màu trắng đặc trưng tương đương ST 25.
- + Có bản công bố hợp quy đối với thực phẩm đã qua chế biến, bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến, bao bì, dụng cụ chứa đựng và tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

Nhà thầu cung cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của các Cơ sở cung ứng nguyên liệu thực phẩm theo quy định, giấy tờ còn hiệu lực tại thời điểm đóng thầu. Trong trường hợp cơ sở cung ứng không còn đáp ứng, có thể thay đổi sang cơ sở cung ứng khác đáp ứng yêu cầu, nhưng phải có thông báo cho Chủ đầu tư, cung cấp đầy đủ giấy tờ chứng minh. Nhà thầu cam kết chỉ nhập nguyên liệu từ các cơ sở đáp ứng yêu cầu.

- **Chất lượng suất ăn**

- + Suất ăn cung cấp 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).
- + Tuân thủ đúng thực đơn và định lượng thực phẩm do Khoa Dinh dưỡng, Tiết chế thiết kế: suất ăn bệnh lý và suất ăn VC- NLĐ (trực đêm và suất ăn trực Tết Nguyên đán) tại bệnh viện.
- + Suất ăn khi phục vụ 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. Đảm bảo nhiệt độ thích hợp, an toàn cho từng loại thực phẩm đối với các suất ăn khi cung cấp đến từng người bệnh. Nhà thầu 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.

- **Nhân sự**

- + Các vị trí nhân sự quản lý: quản lý điều hành gói thầu, quản lý điều hành bếp, bếp trưởng chịu trách nhiệm làm việc trực tiếp với Chủ đầu tư, xử lý công việc và không làm việc qua cấp quản lý trung gian khác. Trong trường hợp nhà thầu có phân công cấp quản lý trung gian phải báo cáo cho Chủ đầu tư, tuy nhiên, báo cáo, xử lý công việc thực hiện thông qua nhân sự chủ chốt đã được Chủ đầu tư đồng ý.
- + Đảm bảo đáp ứng đủ 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. Số lượng nhân

sự thực tế vận hành trong 24 giờ, (không bao gồm nhân sự nghỉ cuối tuần, nghỉ phép và không bao gồm nhân sự chủ chốt) số lượng tối thiểu như sau:

- Quản lý, nhân viên kho: 02
 - Đầu bếp: 06
 - Sơ chế: 04
 - Xử lý dụng cụ phục vụ suất ăn: 02 nhân sự mỗi ca làm việc (sáng, chiều, tối)
 - Nhân viên chia suất, phục vụ suất ăn tại các khoa Lâm sàng: 12 và 02 tổ trưởng cho mỗi ca làm việc;
 - Nhân sự vệ sinh: 02 nhân sự cho mỗi ca làm việc, đảm bảo công tác vệ sinh bề mặt luôn được sạch sẽ, hệ thống thoát nước và bể mỡ phải được vệ sinh 02 lần/ngày.
- + Nhân viên được khám sức khỏe trước khi làm việc và định kì theo quy định của pháp luật, đảm bảo thực hiện đủ theo yêu cầu của Bệnh viện (viêm gan E, E, nội soi tìm ký sinh trùng đường ruột)
- + Nhân viên được tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm khi bắt đầu làm việc và thường xuyên được tập huấn về an toàn lao động, an toàn thực phẩm, phòng cháy chữa cháy, kỹ năng giao tiếp trong quá trình làm việc, định kỳ mỗi 3 tháng/lần; đồng thời được trang bị bảo hộ đầy đủ phù hợp với từng vị trí công việc (QC, chia suất, cung cấp, sơ chế, chế biến....) nhằm an toàn trong công tác chế biến, cung cấp suất ăn, mỹ quan và chuyên nghiệp tại Bệnh viện.
- + Nhà thầu cung cấp danh sách nhân sự bao gồm các thông tin cơ bản, giấy khám sức khỏe còn thời hạn trong thời gian hợp đồng có hiệu lực và các chứng nhận tại thời điểm ký kết hợp đồng. Đồng thời có bảng mô tả, phân công công việc cụ thể cho từng vị trí việc làm trong kế hoạch hoạt động cụ thể ...
- + Cam kết khi có sự thay đổi nhân sự, kế hoạch hoạt động... việc thay đổi tuân thủ theo quy định: có thông báo trước ít nhất 15 ngày làm việc, đáp ứng đủ tiêu chuẩn về nhân sự chủ chốt, được Chủ đầu tư đồng ý và không làm ảnh hưởng đến hoạt động tại Bệnh viện.
- Trang bị thiết bị, dụng cụ, ... đáp ứng các yêu cầu sau
- + Thực hiện sơ chế, chế biến thực phẩm hoàn toàn tại Cơ sở 1- Bệnh viện Đại học Y Dược TPHCM (215 Hồng Bàng, phường Chợ lớn, 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.
- + Cam kết đảm bảo dụng cụ cung cấp suất ăn (Tô, chén, muỗng, đũa, khay ăn...) phải đảm bảo đầy đủ số lượng, bổ sung kịp thời khi dụng cụ bị ố, sứt mẻ, hao hụt trong sử dụng..., chất lượng phải an toàn, không thôi nhiễm vào trong thực phẩm. Dụng cụ phải được xử lý đúng quy trình, có máy (rửa, sấy) dụng cụ, đảm bảo khô, sạch và an toàn vệ sinh thực phẩm.
- + 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, hiệu chuẩn 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 và bảo quản thực phẩm nhằm đảm bảo suất ăn cung cấp đáp ứng các yêu cầu mà Bệnh viện đề ra.
- + Trang bị đủ số lượng xe vận chuyển suất ăn có chức năng giữ nhiệt thức ăn, xe thu hồi khay ăn đáp ứng theo tiêu chuẩn Bộ Y tế và đảm bảo tính thẩm mỹ, an toàn cho người bệnh, nhân viên sử dụng, VC-NLĐ và khách hàng của Bệnh viện. Số lượng tối thiểu: 17 xe giữ nhiệt lớn với sức chứa tối thiểu 36 khay ăn/ xe, 02 xe nhỏ sức chứa tối thiểu 20 suất/ xe; có đủ xe thu khay dơ sau phục vụ tùy theo sắp xếp của nhà thầu (nhà thầu nên chuẩn bị, có thể thay đổi số lượng xe nhưng phải đảm bảo thời gian phục vụ cung cấp suất ăn đến người bệnh/ nhân viên/ khách hàng tại 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 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, formol, 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.

3. Yêu cầu về phòng cháy chữa cháy, cơ sở hạ tầng, trang thiết bị

a) Phòng cháy chữa cháy

- Tuyệt đối tuân thủ các quy định của pháp luật về Phòng cháy chữa cháy. Tuyệt đối không hút thuốc lá trong khuôn viên Bệnh viện; không chèn, không chặn, không khóa các cửa thoát hiểm vào cầu thang bộ, không che chắn lối thoát hiểm, không bịt các đầu báo cháy, không để đồ, hàng chắn các tủ chữa cháy, bình chữa cháy.
- Nếu để xảy ra cháy nổ trong khu vực thuê của Nhà thầu hoặc ở các khu vực khác trong Bệnh viện nhưng do nhân sự hoặc thiết bị của Nhà thầu gây ra thì Nhà thầu phải hoàn toàn chịu trách nhiệm trước pháp luật và khắc phục mọi hậu quả do mình gây ra.
- Không tự ý thay đổi kiến trúc, thay thế, tháo dỡ các trang thiết bị liên quan đến hệ thống PCCC bao gồm: hệ thống báo cháy, hệ thống chữa cháy, hệ thống đèn chỉ dẫn thoát nạn và đèn chiếu sáng sự cố, bình chữa cháy của Bệnh viện. Khi có yêu cầu thay đổi phải xin ý kiến Bệnh viện và đảm bảo theo quy định của pháp luật hiện hành. Các vật tư, trang thiết bị PCCC thay thế phải đúng quy cách, chủng loại theo yêu cầu của Bệnh viện. Tất cả chi phí này do nhà thầu chịu trách nhiệm chi trả.
- Yêu cầu 100% nhân viên phải tham gia lớp tập huấn PCCC của Bệnh viện trước khi vào làm việc. Trong quá trình hoạt động, nếu có thay đổi về nhân sự thì phải thông báo cho Bệnh viện và phải được Bệnh viện tập huấn khi vào làm việc. Mọi chi phí tập huấn PCCC nhà thầu tự chịu trách nhiệm chi trả.
- Nhà thầu phải lập hồ sơ quản lý PCCC theo Nghị định số 105/2025/NĐ-CP, mua bảo hiểm cháy nổ bắt buộc cho khu vực bếp và cung cấp cho Bệnh viện 01 bản sao để lưu hồ sơ tại thời điểm hợp đồng có hiệu lực.

- Nhà thầu phải thành lập đội chữa cháy cơ sở của nhà thầu, 100% thành viên trong đội phải được cấp chứng chỉ PCCC của Cảnh sát PCCC, lập phương án chữa cháy theo Nghị định số 105/2025/NĐ-CP và phương án cứu nạn cứu hộ theo Nghị định số 83/2017/NĐ-CP được Cảnh sát PCCC phê duyệt. Tất cả chi phí trong quá trình lập hồ sơ phương án và cấp chứng chỉ nhà thầu hoàn toàn chịu trách nhiệm chi trả.
- Tất cả nhân viên nấu bếp và vận hành gas phải được cấp chứng chỉ an toàn lao động về vận hành, sử dụng gas theo Nghị định số 44/2016/NĐ-CP và Nghị định số 140/2018/NĐ-CP trước khi làm việc tại Bệnh viện tại thời điểm hợp đồng có hiệu lực.
- Cam kết cung cấp bảo hiểm cháy nổ tại Bệnh viện theo quy định trong thời gian 30 ngày kể từ ngày ký hợp đồng, bảo hiểm phải đảm bảo hiệu lực trong thời gian thực hiện hợp đồng; Trang bị aptomat, 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.

b) Cơ sở hạ tầng

- Toàn bộ trang thiết bị, dụng cụ, cấu kiện kiến trúc hoàn thiện do nhà thầu tự trang bị hoặc do Bệnh viện đã trang bị sẵn phải được bảo dưỡng, vệ sinh định kỳ hoặc thay mới khi bị hao mòn, hư hỏng, mất mát, gây mất mỹ quan và thiếu thẩm mỹ trong quá trình sử dụng. Tất cả các trang thiết bị, dụng cụ, cấu kiện kiến trúc hoàn thiện được trang bị, thay thế, sửa chữa phải đồng bộ, đáp ứng các tiêu chuẩn kỹ thuật theo yêu cầu và được sự chấp thuận của Bệnh viện.
- Tất cả các nguồn nước có dầu mỡ thải ra trong quá trình sơ chế, nấu nướng, chế biến thức ăn, đều phải được trang bị hộp thu mỡ sơ cấp và vệ sinh ít nhất 03 lần/ngày trước khi cho vào các hố thu mỡ trung tâm. Hộp thu mỡ sơ cấp và hố thu mỡ trung tâm được cấu tạo bằng vật liệu thép không gỉ.
- Nếu để xảy ra sự cố gây ảnh hưởng đến hệ thống của Bệnh viện thì nhà thầu phải chịu 100% chi phí khắc phục căn cứ trên các hóa đơn, chứng từ do Chủ đầu tư cung cấp.
- Toàn bộ trang thiết bị phải được kiểm tra đánh giá, vệ sinh định kỳ 03 tháng/lần:
 - + Xây dựng, nội thất;
 - + Hệ thống điện: thiết bị điện, chiếu sáng;
 - + Cấp, thoát nước, thiết bị vệ sinh, hố thu mỡ;
 - + Thiết bị, dụng cụ bếp;
 - + Máy nước uống, máy lạnh, tủ lạnh, tủ mát, kho đông, kho mát, ...
 - + Hệ thống thông gió, hút mùi, tách mỡ của quạt hút mùi, quạt chấn gió, miệng gió;
 - + Hệ thống báo cháy và chữa cháy;
 - + Trang thiết bị, dụng cụ khác;
- Đối với hệ thống ga LPG trung tâm thì bảo trì định kỳ 01 tháng/lần,
- Thời gian Nhà thầu khắc phục lỗi theo nội dung biên bản kiểm tra đánh giá định kỳ hoặc các biên bản, yêu cầu khác của Bệnh viện:
 - + Không quá 03 giờ, đối với các trang thiết bị sử dụng hằng ngày;
 - + Không quá 15 ngày, đối với các trang thiết bị, hệ thống ít nghiêm trọng, không cấp thiết (Nhà thầu phải đảm bảo các phương án dự phòng);

- + Đối với các sự cố khẩn cấp, cần xử lý ngay lập tức. Nhà thầu phải đảm bảo bố trí nhân sự chuyên trách về kỹ thuật, an toàn.
 - Nhà thầu phải lập kế hoạch chi tiết tiến độ thực hiện công việc (sửa chữa, bảo dưỡng, vệ sinh định kỳ, thay mới trang thiết bị) và phương án cung cấp, lắp đặt phù hợp với điều kiện hoạt động của Bệnh viện. Khi Nhà thầu thực hiện công việc phải tuân thủ theo quy định và sự sắp xếp của Bệnh viện (kể cả ngoài giờ hành chính, thứ Bảy, Chủ nhật, ngày nghỉ, lễ).
 - Nhà thầu không tự ý cầu mắc điện, phải thông báo cho Bệnh viện khi có thêm thiết bị sử dụng điện mới; sử dụng điện được phù hợp, không vượt quá công suất quy định.
 - Khi phát hiện có bóng đèn hư hỏng phải thay thế ngay, đảm bảo độ sáng từ 300lux trở lên, vệ sinh đèn định kỳ 06 tháng/lần.
 - Bệnh viện bàn giao hệ thống, thiết bị Nhà thầu chịu hoàn toàn trách nhiệm vận hành, bảo trì, bảo dưỡng và các sự cố (nếu có) trong suốt thời gian thực hiện hợp đồng.
- c) **Trang thiết bị:** Theo Phụ lục 2 đính kèm.

4. An ninh trật tự

- Nhà thầu lắp đặt camera giám sát phải thông báo cho Bệnh viện: số lượng, vị trí lắp đặt và Bệnh viện có quyền truy cập được dữ liệu truy xuất của các camera này.
- Hàng hóa, thiết bị vào cổng và ra cổng Bệnh viện phải khai báo.
- Nghiêm cấm các hình thức:
 - + Cờ bạc; hội; cho vay tiền lấy lãi; cá nhân mang hàng nhà làm hoặc mua hàng bên ngoài vào trong Bệnh viện bán kiếm lời.
 - + Trộm cắp, phát sinh lòng tham khi tài sản người khác để quên.
 - + Đánh nhau trong Bệnh viện; nói tục chửi thề, đôi co lớn tiếng với mọi người; tụ tập nhiều người nói xấu người khác gây mất đoàn kết.
 - + Không hút thuốc trong Bệnh viện.
- Nhân viên làm việc tại Bệnh viện phải mặc đồng phục, đeo bảng tên. Ra vào Bệnh viện bằng lối cổng số 5 đường Tân Đà và di chuyển lên xuống bằng thang bộ.
- Sử dụng thang máy theo sự sắp xếp của Bệnh viện.

5. Vệ sinh môi trường

- Thực hiện đúng các quy định, quy trình thu gom, phân loại, lưu giữ và vận chuyển chất thải theo quy định của pháp luật và của Bệnh viện.
- Trang bị phương tiện, dụng cụ (thu gom, phân loại, lưu giữ chất thải), hóa chất khử trùng, trang bị bảo hộ lao động..., đáp ứng công tác quản lý và xử lý chất thải của Bệnh viện. Túi đựng chất thải phải đáp ứng tiêu chuẩn kỹ thuật theo bảng 1. Dụng cụ chứa đựng/thu gom chất thải bảo đảm kín, không rò rỉ dịch thải.
- Đảm bảo ứng phó kịp thời các sự cố môi trường, vệ sinh lao động và vệ sinh môi trường trong nội bộ khuôn viên nhà thầu.
- Thực hiện giảm thiểu chất thải nhựa bao gồm:
 - + Hạn chế sử dụng sản phẩm nhựa dùng một lần và túi ni lông khó phân hủy.
 - + Không sử dụng ly/ hộp nhựa, chỉ sử dụng hộp/ly bã mía và các sản phẩm có thể

tái chế, tái sử dụng;

- Túng loại chất thải được phân loại, lưu giữ và thu gom riêng biệt. Thực hiện đúng quy trình thu gom chất thải, mang bao tay và vệ sinh tay sau khi thu gom. Thu gom chất thải tối thiểu 03 lần/ngày hoặc ngay khi chất thải đựng vạch $\frac{3}{4}$ thùng.
- Buộc kín túi đựng chất thải trước khi thu gom.
- Vận chuyển toàn bộ chất thải từ các thùng chứa đến điểm tập kết tạm thời tại thang E9.
- Phải đảm bảo vệ sinh môi trường tại khu vực thang E9, rọc và xếp gọn các thùng carton phát sinh; vệ sinh toàn bộ khuôn viên căng tin, hành lang, lối đi sạch sẽ, không rêu mốc, bong tróc, trơn trượt, đọng nước, không có vết bẩn, không có rác nổi, thông thoáng và đủ ánh sáng.
- Khi lau sàn phải đặt biển báo “Sàn ướt”
- Việc chuyển giao com thừa theo đúng quy định của Bệnh viện như: thùng chứa phải có nắp đậy kín, không chứa quá 3/4 dung tích thùng; chỉ được sử dụng thang E9 trong khung giờ quy định để vận chuyển com thừa; phải cử nhân viên căng tin trực tiếp giao com thừa ra bên ngoài, không để đơn vị thu gom com thừa vào Bệnh viện thu gom; nhân viên căng tin phải liên hệ bảo vệ để mượn và trả chìa khóa cổng phụ cổng 5 trước và sau khi giao com thừa, ...
- Phải vệ sinh sạch sẽ, khử khuẩn thang và sảnh thang E9 sau mỗi lần chuyển giao com thừa.

❖ Yêu cầu đối với túi đựng chất thải

STT	Chỉ tiêu kỹ thuật	Đối tượng áp dụng	Yêu cầu
1	Thành phần	Áp dụng đối với túi màu vàng và màu đen	- Túi đựng chất thải phải có giấy chứng nhận thân thiện với môi trường (tự phân hủy sinh học) của Tổng Cục Môi trường – Bộ Tài nguyên và Môi trường. - Túi đựng chất thải không được dùng nhựa PVC, nhựa tái chế.
		Áp dụng đối với túi màu xanh, xám và màu trắng	- Túi đựng chất thải phải có giấy chứng nhận thân thiện với môi trường (tự phân hủy sinh học) của Tổng Cục Môi trường – Bộ Tài nguyên và Môi trường - Túi đựng chất thải không được làm bằng nhựa tái chế
2	Độ bền	Áp dụng đối với tất cả các loại túi đựng chất thải	Đảm bảo độ bền, dẻo để không bị rách trong quá trình thu gom vận chuyển chất thải
4	Màu sắc	Để đựng chất thải lây nhiễm	Vàng

STT	Chỉ tiêu kỹ thuật	Đối tượng áp dụng	Yêu cầu	
		Đề đựng chất thải sinh hoạt	Xanh và xám	
		Đề đựng chất thải hóa học nguy hại, chất thải gây độc tế bào, chất thải phóng xạ	Đen	
		Đề đựng chất thải tái chế	Trắng	
5	In ấn	Áp dụng chung cho tất cả các loại túi đựng chất thải	Bên ngoài phải in vạch cảnh báo “KHÔNG ĐƯỢC ĐỰNG QUÁ MỨC NÀY” trên túi theo khoảng cách quy định từ đáy túi lên đến vạch in là 75% thể tích của túi.	
		Áp dụng cho túi đựng chất thải lây nhiễm		CHẤT THẢI LÂY NHIỄM
		Áp dụng cho túi đựng chất thải sinh hoạt thông thường		CHẤT THẢI THÔNG THƯỜNG
		Áp dụng cho túi đựng chất thải hóa học nguy hại, gây độc tế bào, chất thải phóng xạ		CHẤT THẢI NGUY HẠI
		Áp dụng cho túi đựng chất thải tái chế		CHẤT THẢI TÁI CHẾ
6	Số lượng túi tối đa/1 kg	Đối với túi kích thước 30cm x 45cm	Khoảng 70-80 cái	
		Đối với túi kích thước 55cm x 65cm (sử dụng cho thùng 15 lít, 20 lít)	Khoảng 55-65 cái	
		Đối với túi kích thước 75cm x 90 cm (sử dụng cho thùng 45 lít)	Khoảng 24-27 cái	

STT	Chỉ tiêu kỹ thuật	Đối tượng áp dụng	Yêu cầu
		Đối với túi kích thước 100 cm x 120 cm (sử dụng cho xe thu gom chất thải)	Khoảng 16-18 cái
		Đối với túi kích thước 120cm x 150cm (sử dụng cho thùng 240 lít)	Khoảng 5 – 7 cái

Ghi chú: Màu sắc túi đựng chất thải có thể thay đổi phụ thuộc vào quy định của pháp luật và của Bệnh viện.

6. Quy định về thanh toán các chi phí hàng tháng

Hàng tháng, Nhà thầu sẽ thanh toán cho Bệnh viện các khoản sau:

- Điện:
 - + Sử dụng điện qua đồng hồ.
 - + Sử dụng điện không qua đồng hồ gồm: máy làm lạnh nước trung tâm (chiller), quạt cấp, quạt hút trung tâm và máy lạnh FCU.
- Nước: sử dụng qua đồng hồ
- Rác sinh hoạt
- Các khoản phát sinh khác (nếu có).

7. Các yêu cầu khác

- Mua bảo hiểm trách nhiệm thực phẩm 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), cam kết bảo hiểm phải đảm bảo hiệu lực trong suốt thời gian thực hiện hợp đồng.
- Thực hiện các khảo sát tỷ lệ hài lòng khách hàng định kì 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.
- 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.
- Thực hiện xét nghiệm vi sinh đối với: Dụng cụ cung cấp suất ăn, bề mặt bàn chia suất (05 mẫu), tay nhân viên (5 mẫu) theo định kỳ hàng quý và mẫu thực phẩm khi có yêu cầu.
- Xét nghiệm hàm lượng các chất trong suất ăn bệnh lý (Năng lượng, đạm, đường, béo, natri, kali...) định kỳ 6 tháng/lần: 05 mẫu (Thông thường, suy thận, tim mạch, đái tháo đường, suy dinh dưỡng bao gồm: 1 suất cơm và 01 suất cháo)
- Kiểm tra vi sinh nguồn nước chế biến 3 mẫu/3 vị trí/quý.
- Nhà thầu được khảo sát hiện trạng thực tế trước khi tham gia chào giá.

8. Quy định về kiểm tra, nghiệm thu:

Đánh giá, nghiệm thu chất lượng dịch vụ hàng tháng để phục vụ công tác thanh toán bao gồm: (Chi tiết theo Phụ lục 3 đính kèm)

- Bảng đánh giá về vệ sinh an toàn thực phẩm tháng/.....;
- Bảng đánh giá về thực hiện quy trình tháng/.....;
- Bảng đánh giá về tiêu chuẩn vệ sinh môi trường tháng/.....;
- Bảng đảm bảo không xảy ra sự cố và khắc phục tồn đọng tháng/.....;
- Bảng tuân thủ quy định an ninh trật tự - Xử lý rác thải tháng...../.....

PHỤ LỤC 3: QUY ĐỊNH VỀ KIỂM TRA, NGHIỆM THU

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BIÊN BẢN

ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ THỰC HIỆN DỊCH VỤ CUNG CẤP SUẤT ĂN DINH DƯỠNG CHO NGƯỜI BỆNH VÀ SUẤT ĂN NHÂN VIÊN TRỰC

Kỳ đánh giá: Tháng năm

Hôm nay, ngày ... tháng ... năm , đại diện chúng tôi gồm có:

BÊN A: ĐẠI DIỆN BỆNH VIỆN ĐẠI HỌC Y DƯỢC TPHCM

1.
2.
3.

BÊN B: ĐẠI DIỆN ĐẠI DIỆN ĐƠN VỊ CUNG CẤP SUẤT ĂN

1.
2.
3.

1. Kết quả đánh giá:

Nội dung đánh giá	Điểm chuẩn	Tỷ lệ điểm thành phần	Số điểm đạt được	Kết quả
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5=3x4</i>
Vệ sinh an toàn thực phẩm	100	20%		
Thực hiện quy trình	100	20%		
Tiêu chuẩn vệ sinh môi trường	100	10%		
Đảm bảo không xảy ra sự cố	100	30%		
Điểm vi phạm lặp lại	100	20%		
TỔNG ĐIỂM		100%		

2. Ý kiến của Bệnh viện:

3. Ý kiến của đại diện đơn vị cung cấp suất ăn:

4. Kết luận:

Ghi chú:

- Điểm đạt từ 80 điểm trở lên: Đạt yêu cầu.

- Điểm đạt từ 75 điểm đến dưới 80 điểm: Giảm trừ thanh toán 1% giá trị thanh toán trong kỳ.

- Điểm đạt từ 70 điểm đến dưới 75 điểm: Giảm trừ thanh toán 2% giá trị thanh toán trong kỳ.

- Điểm đạt từ 65 điểm đến dưới 70 điểm: Giảm trừ thanh toán 3% giá trị thanh toán trong kỳ.

- Điểm đạt dưới 60 điểm: Giảm trừ thanh toán 5% giá trị thanh toán trong kỳ
Ngoài ra, tổng kết theo quý, nếu nhà thầu không tuân thủ các cam kết như khảo sát, thực
hiện xét nghiệm vi sinh, chất lượng thực phẩm đúng hạn sẽ trừ thêm 05 điểm trên điểm
tổng của kết quả đánh giá (tính vào tháng cuối của quý).

Biên bản này gồm ... trang và lập thành bản, Bên A giữ ... bản, Bên B giữbản,
có giá trị pháp lý như nhau./.

ĐẠI DIỆN BỆNH VIỆN

ĐẠI DIỆN ĐƠN VỊ CUNG CẤP SUẤT ĂN

BẢNG ĐÁNH GIÁ VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

STT	Hạng mục	Điểm chuẩn	Điểm đạt	Ghi chú
1. ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ (10 điểm)				
1.1. Địa điểm, môi trường (1 điểm)				
1.1.1.	Có đủ diện tích để bố trí các khu vực sơ, chế biến, bảo quản thực phẩm và thuận tiện cho việc vận chuyển thực phẩm	0.25		
1.1.2.	Các khu vực tại bếp không bị ngập nước, đọng nước	0.25		
1.1.3.	Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại	0.25		
1.1.4.	Không bị ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm từ khu vực ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại và các nguồn lây nhiễm khác	0.25		
1.2. Thiết kế bố trí bếp (1.25 điểm)				
1.2.1.	Diện tích bếp, các khu vực phù hợp với công năng sản xuất thiết kế của cơ sở	0.25		
1.2.2.	Bố trí quy trình sản xuất thực phẩm theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng	0.25		
1.2.3.	Các khu vực sơ, chế biến; kho bảo quản; khu vực vệ sinh; khu vực thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ liên quan phải được thiết kế tách biệt	0.25		
1.2.4.	Cổng rãnh thoát nước thải phải được che kín và vệ sinh khai thông thường xuyên	0.25		
1.2.5.	Nơi tập kết, xử lý chất thải phải ở ngoài khu vực sản xuất thực phẩm	0.25		
1.3. Kết cấu bếp (1.75 điểm)				
1.3.1.	Bếp có kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô và quy trình hoạt động	0.25		
1.3.2.	Vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải đảm bảo an toàn, không thôi nhiễm chất độc hại ra thực phẩm, ít bị hao mòn bởi các chất tẩy rửa, tẩy trùng và dễ lau chùi, khử trùng	0.25		

STT	Hạng mục	Điểm chuẩn	Điểm đạt	Ghi chú
1.3.3.	Trần nhà phẳng, sáng màu, không bị dột, thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh	0.25		
1.3.4.	Tường nhà phẳng, sáng màu, không bị thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh	0.25		
1.3.5.	Nền nhà phẳng, nhẵn, chịu tải trọng, không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không thấm, đọng nước và dễ làm vệ sinh	0.25		
1.3.6.	Cửa ra vào, cửa sổ bằng vật liệu chắc chắn, nhẵn, ít thấm nước, kín, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh, bảo đảm tránh được côn trùng, vật nuôi xâm nhập	0.25		
1.3.7.	Cầu thang, bậc thêm và các kệ làm bằng các vật liệu bền, không trơn, dễ làm vệ sinh và bố trí ở vị trí thích hợp	0.25		
1.4. Hệ thống thông gió (0.5 điểm)				
1.4.1.	Phù hợp với đặc thù sản xuất thực phẩm, bảo đảm thông thoáng cho các khu vực của cơ sở, đáp ứng các tiêu chuẩn về khí thải công nghiệp, dễ bảo dưỡng và làm vệ sinh	0.25		
1.4.2.	Hướng của hệ thống thông gió phải đảm bảo gió không được thổi từ khu vực nhiễm bẩn sang khu vực sạch	0.25		
1.5. Hệ thống chiếu sáng (0.5 điểm)				
1.5.1.	Hệ thống chiếu sáng đảm bảo theo quy định để sản xuất, kiểm soát chất lượng an toàn thực phẩm	0.25		
1.5.2.	Các bóng đèn chiếu sáng phải được che chắn an toàn bằng hộp, lưới để tránh bị vỡ và các mảnh vỡ không rơi vào thực phẩm	0.25		
1.6. Hệ thống cung cấp nước (0.75 điểm)				
1.6.1.	Có đủ nước để sản xuất thực phẩm và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt QCVN01-1:2024/BYT	0.25		
1.6.2.	Có đủ nước để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ và vệ sinh cơ sở, phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia	0.25		

STT	Hạng mục	Điểm chuẩn	Điểm đạt	Ghi chú
	về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt QCVN01-1:2024/BYT			
1.6.3.	Các nguồn nước trên phải được kiểm tra chất lượng, vệ sinh theo quy định	0.25		
1.7. Hệ thống gas, điện (1 điểm)				
1.7.1.	Hệ thống gas sử dụng trong sản xuất thực phẩm đảm bảo an toàn, không bị rò rỉ, không gây ô nhiễm cho thực phẩm. Có hướng dẫn và cảnh báo an toàn gas rõ ràng	0.25		
1.7.2.	Hệ thống điện đảm bảo an toàn, sử dụng điện phù hợp, không vượt quá công suất quy định	0.25		
1.7.3.	Ít nhất 01 (một) nhân viên bếp phải có chứng nhận tập huấn về an toàn gas do cơ quan có thẩm quyền cấp	0.25		
1.7.4.	Phải có nhân viên được tham gia buổi diễn tập phòng cháy chữa cháy	0.25		
1.8. Hệ thống xử lý chất thải, rác thải (0.5 điểm)				
1.8.1.	Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy, có khóa trong các trường hợp cần thiết. Dụng cụ chứa đựng chất thải nguy hiểm phải được thiết kế đặc biệt, dễ phân biệt, khi cần thiết có thể khóa để tránh ô nhiễm	0.25		
1.8.2.	Hệ thống xử lý chất thải phải được vận hành thường xuyên và xử lý chất thải đạt các tiêu chuẩn theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường	0.25		
1.9. Hệ thống thang vận chuyển thực phẩm (0.75 điểm)				
1.9.1.	Sử dụng đúng thang quy định để vận chuyển thực phẩm	0.25		
1.9.2.	Sử dụng thang theo đúng các khung giờ quy định	0.25		
1.9.3.	Thang vận chuyển được vệ sinh sạch sẽ theo quy định	0.25		
1.10. Nhà vệ sinh, khu vực thay bảo hộ lao động (1.5 điểm)				
1.10.1.	Nhà vệ sinh phải được bố trí riêng biệt với khu vực sản xuất thực phẩm; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực sản xuất; ít nhất phải có 01 (một) nhà vệ sinh cho 25 người	0.25		
1.10.2.	Hệ thống thông gió bố trí phù hợp, bảo đảm không được thổi từ khu vực nhà vệ sinh sang khu vực sản xuất	0.25		

STT	Hạng mục	Điểm chuẩn	Điểm đạt	Ghi chú
1.10.3.	Hệ thống thoát nước phải dễ dàng loại bỏ chất thải và đảm bảo vệ sinh. Có bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở vị trí dễ nhìn tại khu vực nhà vệ sinh	0.25		
1.10.4.	Có phòng/khu vực thay trang phục bảo hộ trước và sau làm việc	0.25		
1.10.5.	Trang bị đầy đủ bảo hộ lao động cho nhân viên, khách khi ra vào bếp	0.25		
1.10.6.	Bảo hộ lao động được vệ sinh sạch sẽ	0.25		
1.11. Khu vực ăn uống (0.5 điểm)				
1.11.1.	Khu vực ăn phải thoáng mát, có đủ bàn ghế, bồn rửa tay	0.25		
1.11.2.	Khu vực ăn uống được vệ sinh sạch sẽ	0.25		
2. TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ (10 điểm)				
2.1. Trang thiết bị, dụng cụ sơ chế biến và bảo quản thực phẩm (4 điểm)				
2.1.1.	Có đủ thiết bị, dụng cụ và phù hợp để sơ chế biến, chia suất, bảo quản và lưu trữ nguyên liệu thực phẩm	0.5		
2.1.2.	Trang thiết bị, dụng cụ phải được thiết kế, chế tạo đảm bảo an toàn, làm bằng vật liệu không gây thôi nhiễm thực phẩm, dễ làm sạch, khử trùng và bảo dưỡng	0.5		
2.1.3.	Phương tiện vận chuyển suất ăn tới người bệnh có khả năng giữ nhiệt độ thức ăn	0.5		
2.1.4.	Có xe vận chuyển thức ăn và thu gom khay ăn riêng biệt	0.5		
2.1.5.	Trang thiết bị có bảng hướng dẫn sử dụng, vệ sinh rõ ràng; có lịch bảo trì, bảo dưỡng và được ghi chép sổ sách đầy đủ	0.5		
2.1.6.	Dụng cụ được vệ sinh sạch, bảo quản đúng khu vực quy định. Thực hiện kiểm tra độ sạch bát đĩa (tinh bột và dầu mỡ) ít nhất 1 lần/tuần	0.5		
2.1.7.	Dụng cụ sơ chế có tem nhãn phân biệt, dùng riêng cho các loại nguyên liệu thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm đã và chưa sơ chế	0.5		
2.1.8.	Dụng cụ chế biến được phân biệt, dùng riêng cho thực phẩm chín và sống	0.5		

STT	Hạng mục	Điểm chuẩn	Điểm đạt	Ghi chú
2.2. Phương tiện rửa và khử trùng tay (2 điểm)				
2.2.1.	Có đủ các thiết bị rửa tay, khử trùng tay tại các khu vực quy định	0.5		
2.2.2.	Nơi rửa tay phải cung cấp đầy đủ nước sạch, nước sát trùng, khăn hoặc giấy lau tay sử dụng một lần hay máy sấy khô tay	0.5		
2.2.3.	Bồn vệ sinh tay phải đáp ứng đủ (ít nhất 1 bồn cho 50 nhân viên)	0.5		
2.2.4.	Bồn rửa tay được vệ sinh sạch sẽ	0.5		
2.3. Thiết bị chống côn trùng và động vật gây hại (1.5 điểm)				
2.3.1.	Phải được làm bằng các vật liệu không gỉ, dễ tháo rời để làm vệ sinh, thiết kế phù hợp, đảm bảo phòng chống hiệu quả côn trùng và động vật gây hại	0.5		
2.3.2.	Không sử dụng thuốc, động vật để diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực sản xuất thực phẩm	0.5		
2.3.3.	Được vệ sinh định kỳ và có sổ sách ghi chép rõ ràng	0.5		
2.4. Thiết bị, dụng cụ giám sát đo lường (1 điểm)				
2.4.1.	Có đầy đủ thiết bị, dụng cụ giám sát chất lượng, an toàn thực phẩm và phải bảo đảm độ chính xác, được bảo dưỡng, kiểm định định kỳ theo quy định	0.5		
2.4.2.	Thiết bị, dụng cụ được vệ sinh sạch sẽ, bảo quản đúng nơi quy định	0.5		
2.5. Chất tẩy rửa và sát trùng (1.5 điểm)				
2.5.1.	Chỉ sử dụng các hóa chất tẩy rửa, sát trùng theo quy định của Bộ Y tế và xử lý vật chứa đựng sau khi sử dụng đúng quy định	0.5		
2.5.2.	Phải được đựng trong bao bì dễ nhận biết, có nhãn tên, ngày sản xuất, hạn sử dụng hoặc ngày chiết rót rõ ràng	0.5		
2.5.3.	Có hướng dẫn sử dụng và bảo quản đúng nơi quy định, không được để trong nơi sản xuất thực phẩm	0.5		
3. NGUYÊN LIỆU, PHỤ GIA VÀ BAO BÌ THỰC PHẨM (20 điểm)				
3.1.	Có hợp đồng với đơn vị cung cấp	2		

STT	Hạng mục	Điểm chuẩn	Điểm đạt	Ghi chú
3.2.	Duy trì hiệu lực Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy chứng nhận tương đương	2		
3.3.	Nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, có bản tự công bố sản phẩm; có kết quả thử nghiệm định kỳ theo quy định	2		
3.4.	Nguyên liệu thực phẩm được kiểm tra, ghi chép đầy đủ số lượng xuất, nhập, tồn mỗi ngày và được ký xác nhận đầy đủ	2		
3.5.	Có đầy đủ hóa đơn, chứng từ nhập hàng, giấy kiểm dịch	2		
3.6.	Bao bì, vật chứa đựng thực phẩm phải bảo đảm chắc chắn, an toàn; không thôi nhiễm các chất độc hại, không ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm; không bị ô nhiễm bởi các tác nhân ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng theo quy định	2		
3.7.	Gia vị, phụ gia thực phẩm được sử dụng theo đúng hàm lượng quy định và nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế.	2		
3.8.	Gia vị, phụ gia thực phẩm có đầy đủ hồ sơ, giấy tờ, bản công bố hợp quy theo quy định	2		
3.9.	Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm luôn đảm bảo còn hạn sử dụng và được bảo quản đúng quy định hoặc theo yêu cầu từ nhà sản xuất	2		
3.10.	Nước đá sử dụng trong ăn uống phải được sản xuất từ nguồn nước phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước ăn uống số 01:2009/BYT, nước đá dùng liên tục tuân thủ QCVN 10:2011/BYT, và phải được kiểm tra chất lượng, vệ sinh theo quy định	2		
4. SƠ, CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỰC PHẨM (40 điểm)				
4.1.	Sơ chế nguyên liệu thực phẩm đúng khu vực quy định của từng loại	2		
4.2.	Các bước thực hiện sơ chế tuân thủ đúng quy trình	2		
4.3.	Trong quá trình sơ chế có sự phân biệt giữa nguyên liệu đã và chưa sơ chế	2		

STT	Hạng mục	Điểm chuẩn	Điểm đạt	Ghi chú
4.4.	Chế biến thực phẩm tuân thủ đúng quy trình, đảm bảo giá trị dinh dưỡng	2		
4.5.	Trong quá trình chế biến và bảo quản có sự phân biệt giữa thực phẩm sống, chín	2		
4.6.	Thực hiện chia suất ăn đúng khu vực quy định	2		
4.7.	Định lượng suất ăn đúng theo yêu cầu của từng chế độ bệnh lý (đối với bếp bệnh nhân)	2		
4.8.	Đối với thực phẩm chín, không được dùng tay để tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm. Trang bị găng tay sạch sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn, sử dụng dụng cụ chia, gắp khi thực hiện chia thức ăn	2		
4.9.	Thực phẩm sau sơ, chế biến được bảo quản đúng quy định, theo dõi và ghi chép nhiệt độ trong quá trình bảo quản	2		
4.10.	Khu vực chứa đựng, kho bảo quản thực phẩm phải có đầy đủ bảng tên, sơ đồ kho, nội quy, quy trình, chế độ vệ sinh	2		
4.11.	Khu vực chứa đựng, bảo quản thực phẩm có thiết bị chuyên dùng điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm	2		
4.12.	Khu vực chứa đựng, kho bảo quản thực phẩm có sổ sách theo dõi nhiệt độ, độ ẩm và được ghi chép đầy đủ theo khung giờ quy định	2		
4.13.	Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền, tường trần với khoảng cách phù hợp	2		
4.14.	Khu trưng bày, bảo quản thức ăn ngay, thực phẩm chín phải bảo đảm vệ sinh; thức ăn ngay, thực phẩm chín phải bày trên bàn hoặc giá cao cách mặt đất ít nhất 60cm	2		
4.15. Chế độ kiểm thực ba bước				
	Kiểm tra trước khi chế biến thức ăn: - Ghi chép đầy đủ tên thực phẩm, thời gian nhập, số lượng, NSX-HSD - Ghi chép đầy đủ nơi cung cấp, chứng từ hóa đơn, giấy kiểm dịch	2		

STT	Hạng mục	Điểm chuẩn	Điểm đạt	Ghi chú
	- Kiểm tra cảm quan nguyên liệu thực phẩm, điều kiện bảo quản - Sổ sách được kiểm tra và ký xác nhận đầy đủ			
	Kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn: - Ghi chép đầy đủ ca phục vụ, tên món ăn, nguyên liệu chính để chế biến món ăn và số lượng suất ăn - Ghi chép đầy đủ thời gian sơ, chế biến xong - Kiểm tra và ghi chép đầy đủ điều kiện vệ sinh - Kiểm tra cảm quan thức ăn - Sổ sách được kiểm tra và ký xác nhận đầy đủ	2		
	Kiểm tra trước khi ăn: - Ghi chép đầy đủ ca phục vụ, tên món ăn, số lượng suất ăn - Ghi chép đầy đủ thời gian chia món ăn xong, thời gian bắt đầu ăn - Kiểm tra dụng cụ chia, chứa đựng và bảo quản thức ăn - Kiểm tra cảm quan món ăn - Sổ sách được kiểm tra và ký xác nhận đầy đủ	2		
4.16. Chế độ lưu mẫu và dụng cụ lưu mẫu				
	Dụng cụ lưu mẫu thức ăn: - Làm bằng vật liệu trung tính, an toàn, hợp vệ sinh; có kích thước đồng nhất, bề mặt tiếp xúc thực phẩm trơn nhẵn, không có họa tiết, hoa văn - Phải có nắp đậy kín, chứa được ít nhất 100g đối với thức ăn khô, đặc hoặc 150ml - đối với thức ăn lỏng - Dụng cụ lấy mẫu, lưu mẫu phải được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng - Tem niêm phong bằng giấy mỏng, đảm bảo rách niêm phong khi mở nắp	2		
	Lấy mẫu thức ăn: - Mỗi món ăn được lấy và lưu vào dụng cụ lưu mẫu riêng biệt 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		

STT	Hạng mục	Điểm chuẩn	Điểm đạt	Ghi chú
	- Thực hiện lưu mẫu thức ăn đối với tất cả các món ăn của bữa ăn từ 30 suất trở lên - Lượng mẫu thức ăn: tối thiểu 100g đối với thức ăn đặc, tối thiểu 150ml đối với thức ăn lỏng - Các thông tin về mẫu thức ăn lưu được ghi trên nhãn và cố định vào dụng cụ lưu mẫu thức ăn			
	Bảo quản mẫu lưu thức ăn: - 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 - Tủ lưu mẫu có nhiệt kế đảm bảo tiêu chuẩn để theo dõi nhiệt độ bảo quản. Tủ lưu mẫu phải được vệ sinh sạch sẽ, gọn gàng và chỉ sử dụng cho mục đích lưu mẫu - Thời gian lưu mẫu thức ăn ít nhất là 24 giờ kể từ khi lấy mẫu thức ăn.	2		
5. CHỦ CƠ SỞ VÀ NHÂN VIÊN BẾP (20 điểm)				
5.1.	Đảm bảo đủ số lượng nhân sự tại các vị trí theo yêu cầu của E-HSMT	3		
5.2.	Chủ cơ sở và nhân viên bếp phải được tập huấn và được cấp giấy xác nhận tập huấn về kiến thức ATTP; giấy chứng nhận huấn luyện nghiệp vụ phòng cháy, chữa cháy; có thể 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; được tập huấn kỹ năng giao tiếp theo quy định.	3		
5.3.	Chủ cơ sở và nhân viên bếp phải được khám sức khỏe và được cấp giấy đủ sức khỏe theo quy định	2		
5.4.	Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm đã được Bộ Y tế quy định thì không được tham gia trực tiếp vào quá trình sản xuất thực phẩm	2		

STT	Hạng mục	Điểm chuẩn	Điểm đạt	Ghi chú
5.5.	Nhân viên bếp phải mặc trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, sử dụng găng tay chuyên dùng, đeo khẩu trang đúng theo quy định	3		
5.6.	Nhân viên bếp phải tuân thủ các quy định về thực hành đảm bảo vệ sinh: giữ móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo nhẫn, đồng hồ, sơn, mang móng tay giả khi tham gia chế biến. Không hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất thực phẩm.	3		
5.7	Duy trì hiệu lực bảo hiểm cháy nổ theo quy định; trang bị đủ số lượng và đảm bảo aptomat, máy ổn áp, cầu chì, bình chữa cháy hoạt động tốt.	2		
5.8	Duy trì hiệu lực bảo hiểm về an toàn thực phẩm theo quy định	2		
TỔNG ĐIỂM		100		

BẢNG ĐÁNH GIÁ VỀ THỰC HIỆN QUY TRÌNH

STT	Nội dung	Điểm chuẩn	Điểm đánh giá	Tỷ lệ điểm thành phần	Kết quả
1	2	3	4	5	$6=4 \times 5$
1	Quy trình nhập, sơ chế nguyên liệu thực phẩm	100		20%	
2	Quy trình chế biến	100		20%	
3	Quy trình bảo quản nguyên liệu thực phẩm	100		20%	
4	Quy trình lưu mẫu	100		20%	
5	Quy trình xử lý dụng cụ	100		20%	
TỔNG ĐIỂM:					

BẢNG KIỂM CHẤT LƯỢNG NGUỒN NGUYÊN LIỆU

1. NHÂN VIÊN VÀ HỒ SƠ NHẬP HÀNG

STT	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
NHÂN VIÊN				
1	Trang phục gọn gàng, sạch sẽ, tuân thủ bảo hộ lao động và mang khẩu trang y tế (sử dụng một lần)	2		
2	Rửa tay đúng quy trình, móng tay không dài, không bị nhiễm nấm móng, không mang trang sức sai quy định	1		
HỒ SƠ NHẬP HÀNG				
1	Có hợp đồng với đơn vị cung cấp	2		
2	Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm	3		
3	Nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, có giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc giấy xác nhận công bố phù hợp quy định vệ sinh an toàn thực phẩm, có kết quả thử nghiệm định kỳ 6 tháng/lần theo quy định	4		
4	Có đầy đủ hóa đơn, chứng từ nhập hàng, giấy kiểm dịch	2		
5	Có bảng kiểm nguồn nguyên liệu trước khi chế biến (Bước 1 trong chế độ kiểm thực 3 bước)	1		
Tổng điểm		15		

2. NGUYÊN LIỆU TƯƠI SỐNG

STT	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
CÁ TƯƠI				
1	Nhiệt độ bảo quản khi nhận 0-5°C, phải được bảo quản bằng đá hoặc thùng giữ lạnh	2		
2	Cảm quan: - Màu sắc sáng, mang đỏ tươi, không nhợt, không mùi hôi; - Cấu trúc: rắn chắc, đàn hồi, dính chặt vào xương sống;	3		

STT	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
	- Mắt cá: sáng, trong, đầy không đục, đỏ hoặc thụt vào trong; miệng ngậm cứng; - Vây: tươi óng ánh, dính chặt; không có niêm dịch hoặc có ít, màu trong không mùi; - Bụng: bình thường, không phồng chướng; - Mùi: đặc trưng không có mùi tanh của cá ươn hoặc mùi khai.			
THỊT TƯƠI				
3	Nhiệt độ bảo quản khi nhận 0-5°C; phải được bảo quản bằng đá hoặc thùng giữ lạnh	2		
4	Cảm quan: - Màu sắc: + Thịt heo: màng ngoài khô, màu đỏ tươi hoặc đỏ sẫm, mỡ có màu trắng; + Thịt bò: màu đỏ tươi, mỡ màu vàng nhạt; + Thịt gia cầm: trắng ngà đến vàng tươi, da vàng nhạt, không có vết bầm, tụ máu; - Cấu trúc: rắn chắc, độ đàn hồi cao, không dính, không để lại vết lõm khi ấn vào; - Bề mặt thịt: khô, mịn, không ẩm ướt; - Mùi: đặc trưng, không có mùi hôi, lạ.	3		
5	Có dấu kiểm dịch, có giấy kiểm định thú ý khi vận chuyển ngoại tỉnh	2		
TÔM, TẾP TƯƠI				
6	Nhiệt độ bảo quản khi nhận 0-5°C; phải được bảo quản bằng đá hoặc thùng giữ lạnh	2		
7	Cảm quan: - Vỏ, đầu, râu, mắt: sáng lóng lánh, màu xanh trơn láng, cứng dài, vỏ tôm dính chặt vào mình; - Thịt tôm, tép: chắc, không mềm, nhũn; - Mùi: đặc trưng không có mùi hôi, mùi lạ.	3		
MỰC TƯƠI				
8	Nhiệt độ bảo quản khi nhận 0-5°C; phải được bảo quản bằng đá hoặc thùng giữ lạnh	2		
9	Cảm quan: - Màu sáng bóng, không nhợt nhạt; mắt có màu sáng và trong;	3		

STT	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
	- Thịt săn chắc và có độ đàn hồi; - Đầu dính chặt vào thân, các đầu xúc tu dính chặt vào râu, phần râu mực cứng; - Mùi: đặc trưng không có mùi hôi, mùi lạ.			
CUA, GHE				
10	Nhiệt độ bảo quản khi nhận 0-5°C; phải được bảo quản bằng đá hoặc thùng giữ lạnh.	2		
11	Cảm quan: - Màu đặc trưng, không xỉn, đục; - Yếm cứng, không lún xuống; - Càng to, nhỏ còn nguyên vẹn; - Mùi: đặc trưng không có mùi ươn, thối khó chịu.	3		
TRỨNG				
12	Có tem nhãn, ngày sản xuất, hạn sử dụng rõ ràng;	3		
13	Vỏ trứng sạch, nguyên vẹn;	3		
14	Có giấy kiểm dịch	2		
<i>Tổng điểm</i>		35		

3. NGUYÊN LIỆU ĐÔNG LẠNH

STT	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
CÁ ĐÔNG LẠNH				
1	Nhận cá đông lạnh còn nguyên kiện, không bị tháo bỏ bao bì; nhãn sản phẩm rõ ràng, đầy đủ (tên sản phẩm, định lượng sản phẩm, tên, địa chỉ cơ sở sản xuất, chỉ tiêu chất lượng chủ yếu, ngày sản xuất, hạn sử dụng, hướng dẫn bảo quản, hướng dẫn sử dụng, xuất xứ của hàng hóa);	3		
2	Nhiệt độ sản phẩm: từ âm 12 °C đến âm 18°C;	2		
3	Cá trước khi rã đông: cứng dạng đông lạnh;	1		
4	Sau khi rã đông: + Mùi: đặc trưng của cá; + Cấu trúc: đặc trưng cá tươi;	3		

STT	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
	+ Dự trữ cấp đông: âm 18°C, không quá 7 ngày; Ghi chú: Cá đông lạnh phải còn ít nhất 1/2 hạn sử dụng;			
THỊT ĐÔNG LẠNH (Chỉ sử dụng trong trường hợp bất khả kháng về nguồn cung và phải có sự đồng ý của chủ đầu tư)				
5	Nhận thịt đông lạnh còn nguyên kiện, không bị tháo bỏ bao bì, nhãn sản phẩm rõ ràng, đầy đủ (tên sản phẩm, định lượng sản phẩm, tên, địa chỉ cơ sở sản xuất, chỉ tiêu chất lượng chủ yếu, ngày sản xuất, hạn sử dụng, hướng dẫn bảo quản, hướng dẫn sử dụng, xuất xứ của hàng hóa);	3		
6	Nhiệt độ sản phẩm khi nhận: từ âm 12 °C đến âm 18°C;	2		
7	Thịt trước khi rã đông: cứng dạng đông lạnh;	1		
8	Sau khi rã đông: + Màu sắc: màu đặc trưng; + Cấu trúc: đàn hồi khi nhấn vào; + Mùi: không có mùi hôi, khó chịu;	3		
9	Dự trữ cấp đông: âm 18°C, không quá 7 ngày Ghi chú: Thịt đông lạnh chỉ sử dụng sản phẩm có thời gian không quá 6 tháng kể từ ngày sản xuất.	2		
<i>Tổng điểm</i>		20		

4. NGUYÊN LIỆU: RAU, CỦ, QUẢ

STT	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
RAU				
1	Hình dáng bên ngoài: còn nguyên vẹn, không dập nát trầy xước, thâm nhũn ở cuống; không ứa, héo	2		
2	Màu sắc: tự nhiên, đặc trưng tùy loại rau	2		
3	Thân, lá không dính chất lạ, vết lấm tẩm hoặc vết trắng	2		
4	Mùi: không có mùi lạ, nếu còn tồn dư hóa chất bảo vệ thực vật sẽ có mùi hắc, mùi hóa chất	2		
CỦ				
5	Chọn củ có có màu sắc, hình dạng đặc trưng	2		

STT	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
6	Củ không bị dập, úng; không có hiện tượng nảy mầm	2		
QUẢ				
7	Hình dáng: nguyên vẹn, không dập, úng	2		
8	Núm cuống dính chặt, không thâm nhũn	2		
9	Màu sắc: tự nhiên, đặc trưng của từng loại quả;	2		
10	Trái cây chín vừa, không quá xanh/sống hoặc quá chín	2		
<i>Tổng điểm</i>		20		

5. THỰC PHẨM BAO GÓI SẴN

STT	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
1	Kiểm tra kỹ nhãn sản phẩm (tên sản phẩm, định lượng sản phẩm, tên, địa chỉ cơ sở sản xuất, chỉ tiêu chất lượng chủ yếu, ngày sản xuất, hạn sử dụng, hướng dẫn bảo quản- sử dụng, xuất xứ của hàng hóa); thành phần của thực phẩm phải nằm trong danh mục cho phép của BYT	3		
2	Bao bì phải còn nguyên vẹn, không bị bám bẩn bên ngoài, không có dấu hiệu tẩy xóa hạn sử dụng hoặc nguồn gốc xuất xứ của sản phẩm	3		
3	Các sản phẩm đóng hộp: hộp nguyên vẹn, không bị biến dạng, bám bẩn, không có dấu hiệu tẩy xóa hạn sử dụng hoặc nguồn gốc xuất xứ của sản phẩm	3		
4	Các sản phẩm phải còn ít nhất 1/2 hạn sử dụng;	1		
<i>Tổng điểm</i>		10		

BẢNG KIỂM TRA QUY TRÌNH SƠ CHẾ NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM

1. NHÂN VIÊN THỰC HIỆN

Stt	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
1	Trang phục gọn gàng, sạch sẽ, tuân thủ bảo hộ lao động và mang khẩu trang y tế (sử dụng một lần)	5		
2	Rửa tay đúng quy trình, móng tay không dài, không bị nhiễm nấm móng, không mang trang sức sai quy định	5		
<i>Tổng điểm</i>		10		

2. DỤNG CỤ, MÔI TRƯỜNG SƠ CHẾ VÀ ĐIỀU KIỆN BẢO QUẢN NGUYÊN LIỆU SAU SƠ CHẾ

Stt	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
DỤNG CỤ SỬ DỤNG SƠ CHẾ NGUYÊN LIỆU				
1	Dụng cụ sơ chế được làm bằng vật liệu đảm bảo an toàn, đúng quy định	3		
2	Dụng cụ được dán nhãn phân biệt, sử dụng riêng cho từng loại nguyên liệu	3		
3	Bồn, bàn sơ chế sạch sẽ, không bám cặn, chất bẩn trên bề mặt bồn, kệ bồn	3		
4	Sử dụng khay, rổ đúng màu quy định cho từng loại nguyên liệu, vệ sinh sạch sẽ, không bám cặn, chất bẩn trong kệ khay, rổ	3		
5	Dụng cụ sau khi sử dụng sơ chế được vệ sinh sạch sẽ và bảo quản riêng theo khu vực quy định	3		
MÔI TRƯỜNG SƠ CHẾ NGUYÊN LIỆU				
6	Không gian sơ chế thông thoáng, thuận tiện thao tác	3		
7	Trang bị dụng cụ chứa đựng chất thải, rác thải đúng quy định và được xử lý thường xuyên đảm bảo vệ sinh	3		
8	Hệ thống thoát nước thông suốt, không bị dồn ứ rác thải; sàn nhà không bị đọng nước, rác thải	3		

Stt	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
9	Lồng hứng, lọc rác, cặn, bã thức ăn trong bồn rửa được dọn sạch ngay sau khi sơ chế, không có rác ứ đọng bên trong	3		
ĐIỀU KIỆN BẢO QUẢN NGUYÊN LIỆU SAU SƠ CHẾ				
10	Nguyên liệu sau sơ chế được bảo quản trong dụng cụ chứa đựng và theo từng khu vực riêng tuân thủ quy trình bảo quản nguyên liệu thực phẩm	3		
<i>Tổng điểm</i>		30		

3. KIỂM TRA THỰC HIỆN QUY TRÌNH

Stt	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
RÃ ĐÔNG NGUYÊN LIỆU ĐÔNG LẠNH				
1	Nguyên liệu đông lạnh được rã đông trước khi thực hiện sơ chế theo đúng quy trình	3		
2	Nguyên liệu sau rã đông: có hình dạng, độ đàn hồi, màu, mùi đặc trưng của nguyên liệu tươi; không bị vỡ, nát, có mùi tanh, hôi hoặc có dấu hiệu bất thường chứng tỏ nguyên liệu bị biến chất sau rã đông	3		
3	Nguyên liệu sau rã đông sử dụng ngay, không tái cấp đông	3		
SƠ CHẾ RAU, CỦ, QUẢ DÙNG CHO CHẾ BIẾN				
4	Cắt bỏ gốc và các phần thực phẩm hư hại; đối với quả loại bỏ các quả bị sâu, dập úng	3		
5	Rửa qua nước sạch để loại bỏ cát, đất	3		
6	Ngâm với nước muối nồng độ 1-2% trong khoảng 5-10 phút	3		
7	Nguyên liệu sau khi ngâm nước muối được rửa lại dưới vòi nước chảy ít nhất 2 lần hoặc đến khi sạch (tùy từng loại)	3		
8	Nguyên liệu sau khi xử lý sạch được chứa trong khay, rổ sạch, để ráo nước	3		
9	Tiến hành cắt nguyên liệu với kích thước và định lượng phù hợp với yêu cầu thực đơn	3		
10	Tiến hành bao bọc nguyên liệu để chuyển sang khu vực chế biến hoặc chuyển vào kho bảo quản mát cho đến khi chế biến theo đúng quy trình bảo quản	3		

Stt	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
SƠ CHẾ RAU, CỦ, QUẢ PHỤC VỤ ĂN SỐNG				
11	Thực hiện rửa nguyên liệu đúng theo quy trình sơ chế rau, củ, quả dùng cho chế biến	3		
12	Nguyên liệu sau rửa được chuyển qua bồn sục ozone tối thiểu 30 phút	3		
13	Vớt nguyên liệu cho vào rổ sạch, để ráo nước	3		
14	Tiến hành cắt nguyên liệu với kích thước và định lượng phù hợp với yêu cầu thực đơn	3		
15	Đối với trái cây phục vụ tráng miệng, chuyển nguyên liệu sang khu vực chia suất, tiến hành cắt gọt với kích thước và chia định lượng phù hợp với yêu cầu thực đơn. Cho vào chén sạch đầy nắp chuẩn bị phục vụ ngay hoặc bảo quản mát chờ phục vụ trong ngày	3		
SƠ CHẾ THỊT, CÁ TƯƠI SỐNG				
16	Thịt được cạo sạch lông, loại bỏ máu bầm và các phần không sử dụng được;	3		
17	Cá được cạo sạch vảy, loại bỏ các phần không sử dụng được và làm sạch nhớt bằng cách rửa qua nước muối nồng độ 1-2% hoặc dung dịch dấm pha với nước nồng độ 1%	3		
18	Nguyên liệu được rửa sạch dưới vòi nước chảy, ít nhất hai lần hoặc đến khi sạch	3		
19	Nguyên liệu được chứa đựng trong khay, rổ sạch, để ráo nước	3		
20	Tiến hành cắt nguyên liệu với kích thước và định lượng phù hợp với yêu cầu thực đơn để chuẩn bị chế biến hoặc chuyển vào kho bảo quản mát cho đến khi chế biến theo đúng quy trình bảo quản	3		
Tổng điểm		60		

BẢNG KIỂM TRA QUY TRÌNH CHẾ BIẾN

1. NHÂN VIÊN CHẾ BIẾN

Stt	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
1	Trang phục gọn gàng, sạch sẽ theo quy định của quy trình: – Mặc trang phục bảo hộ đúng quy định; – Mang khẩu trang y tế (sử dụng một lần);	4		
2	Cắt ngắn móng tay, rửa tay đúng quy trình;	3		
3	Không mang trang sức cá nhân, phụ kiện khi tham gia chế biến;	3		
Tổng điểm		10		

2. TRANG THIẾT BỊ VÀ DỤNG CỤ

STT	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
THIẾT BỊ SỬ DỤNG				
1	Có bảng hướng dẫn sử dụng, vệ sinh thiết bị đầy đủ	3		
2	Có sổ theo dõi định kỳ bảo dưỡng, lịch vệ sinh và được ghi chép đầy đủ	3		
3	Thiết bị được vệ sinh sạch và bảo quản đúng quy định	3		
4	Thiết bị được kiểm tra, đảm bảo an toàn trước khi sử dụng	3		
DỤNG CỤ CHẾ BIẾN				
5	Dụng cụ chế biến được làm bằng vật liệu đảm bảo an toàn, đúng quy định;	3		
6	Dụng cụ chế biến được xử lý sạch sẽ, không bị bám dầu mỡ, cạnh thức ăn thừa; đóng cạnh bản;	3		
7	Dụng cụ chế biến được sắp xếp và bảo quản tại khu vực riêng biệt, dễ quan sát, thuận tiện cho thao tác chế biến, không bị bám dầu mỡ hoặc các chất phát sinh từ quá trình chế biến;	3		

STT	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
8	Dụng cụ chế biến được phân biệt với các dụng cụ sử dụng tại các khu vực khác;	3		
9	Dụng cụ chứa đựng được phân biệt, dùng riêng cho thực phẩm chín và sống	3		
10	Hộp đựng gia vị được sắp xếp tại các khu vực riêng biệt, không bị ảnh hưởng bởi nhiệt độ	3		
Tổng điểm		30		

3. QUY TRÌNH THỰC HIỆN

STT	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
YÊU CẦU CHUNG				
1	Nguyên liệu thực phẩm được kiểm tra chất lượng trước khi chế biến	3		
2	Có quy trình hướng dẫn chế biến món ăn	3		
3	Có bảng định lượng nguyên liệu và gia vị cho từng chế độ bệnh lý; (đối với bếp khách thì mục này được tính là đạt)	3		
4	Thực phẩm đã sơ chế được phân chia riêng theo từng chế độ (đối với bếp bệnh nhân), không trộn lẫn nguyên liệu giữa các món ăn với nhau;	3		
5	Gia vị cho món ăn được cân đo tỷ lệ chính xác theo yêu cầu bệnh lý và được chia riêng theo từng thực đơn (đối với bếp bệnh nhân) hoặc phù hợp khẩu vị (đối với bếp khách)	3		
6	Thực phẩm sau chế biến được chứa đựng trong dụng cụ riêng biệt, có dán nhãn tên chế độ bệnh lý (đối với bếp bệnh nhân);	3		
7	Thực phẩm sau chế biến được chứa đựng trong thiết bị giữ nóng, được bao bọc kín, nhiệt độ thức ăn phải được giữ 60-65°C (trong khu vực chia suất chuyên biệt đối với bếp bệnh nhân) và không để lẫn với thực phẩm chưa chế biến	3		
8	Thời gian bảo quản, vận chuyển suất ăn từ khi chế biến xong đến khi ăn không quá 4 giờ; thời gian từ khi vận chuyển suất ăn đến khi ăn không quá 2 giờ	3		

STT	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
9	Có bảng theo dõi nhiệt độ thức ăn trong quá trình bảo quản và được ghi chép sổ sách đầy đủ	3		
10	Thức ăn khi phục vụ người bệnh/ khách hàng phải đảm bảo còn ấm nóng	3		
Tổng điểm		30		

STT	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
YÊU CẦU RIÊNG				
MÓN CƠM				
1	- Gạo đảm bảo chất lượng (không có vật lạ lẫn trong gạo, không bị ẩm, mốc và mối, mọt), còn hạn sử dụng. - Tỷ lệ gạo:nước, số lượng gạo/khay được định lượng với tỷ lệ phù hợp	3		
2	- Cơm thành phẩm: đảm bảo chín đều, tơi xốp, không bị khô, nhão, cháy khét và không có mùi lạ;	3		
MÓN CHÁO				
3	- Gạo đảm bảo chất lượng (không có vật lạ lẫn trong gạo, không bị ẩm, mốc và mối, mọt), còn hạn sử dụng;	3		
4	- Cháo chín đều, không bị vón cục, cháo có màu trắng đặc trưng, có mùi vị thơm ngon, có độ lỏng/sệt/đặc phù hợp theo yêu cầu của chế độ ăn. - Nguyên liệu trong cháo phải được nấu chín mềm/xay theo yêu cầu từng chế độ bệnh lý (đối với bếp bệnh nhân) hoặc phù hợp khẩu vị (đối với bếp khách);	3		
CÁC MÓN NƯỚC				

5	- Nước dùng: nấu ngọt từ xương, rau củ, nước phải trong, mùi vị đặc trưng món, vị phù hợp bệnh lý. - Chất lượng nguyên liệu ăn kèm: củ chín mềm, giữ được màu sắc đặc trưng, rau ăn kèm sạch, tươi, hủ tiếu, phở, miến, nui ...trụng vừa tới, không quá nhão, cứng;	3		
6	- Bảo quản: nước dùng sau khi nấu, nếu chưa phục vụ ngay, phải được bảo quản trong thiết bị hâm nóng; các loại bánh phở, hủ tiếu, nui...rau phải được bao bọc kín;	3		
MÓN XÀO, CANH, KHO, RIM, CHIÊN				
7	<i>Món canh:</i> nước canh trong, rau củ giữ được màu đặc trưng, rau lá chín tới, củ chín mềm; thịt, cá chín mềm không dai, không nát;	3		
8	<i>Món xào:</i> rau củ giữ được màu đặc trưng, rau chín tới, củ chín mềm; thịt, cá chín mềm không dai, không nát.	3		
9	<i>Món kho, rim:</i> thực phẩm thấm gia vị, chín đều, mềm, vị mặn, màu vàng nâu;	3		
10	<i>Món chiên:</i> - Dầu không sử dụng lại (dùng chiên 1 lần), nhiệt độ chiên phù hợp; - Món ăn có màu vàng đều, không bị cháy xém, giòn, xốp, ráo dầu và chín thấu, thơm ngon, vừa ăn;	3		
Tổng điểm		30		

BẢNG KIỂM TRA QUY TRÌNH BẢO QUẢN VÀ CHẤT LƯỢNG THỰC PHẨM BẢO QUẢN

1. NHIỆT ĐỘ BẢO QUẢN THỰC PHẨM

STT	Nội dung	Yêu cầu	Đánh giá		Ghi chú
			Điểm chuẩn	Điểm đạt	
1	Nhóm thịt, cá và hải sản tươi, bảo quản và sử dụng trong ngày	0 đến 4°C	2		
2	Nhóm thịt, cá và hải sản tươi, bảo quản và sử dụng qua ngày	-18°C	2		
3	Nhóm thịt, cá, và hải sản đông lạnh	-18°C	2		
4	Nhóm thịt, cá đóng gói và đồ hộp	Theo yêu cầu nhà sản xuất	2		
5	Nhóm rau, củ, quả và trái cây tươi	0 đến 4°C	2		
<i>Tổng điểm</i>			10		

2. KHU VỰC BẢO QUẢN THỰC PHẨM

STT	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
KHO BẢO QUẢN ĐÔNG LẠNH				
1	Kho bảo quản đông lạnh có nhiệt kế theo dõi nhiệt độ và gắn bảng theo dõi nhiệt độ	1		
2	Kho bảo quản được theo dõi nhiệt độ theo khung giờ quy định và được ghi chép sổ sách đầy đủ	1		
3	Nguyên liệu thực phẩm trong kho được đặt cách nền, tường và trần với khoảng cách phù hợp	1		
4	Kho bảo quản có chia khu vực riêng cho từng loại nguyên liệu thực phẩm, có dán nhãn tên riêng theo kệ	1		
5	Nguyên liệu thực phẩm được bảo quản đúng khu vực quy định của từng loại	1		
6	Nguyên liệu thực phẩm bảo quản có tem nhãn ghi đầy đủ thông tin: Tên nguyên liệu, nhà cung cấp, ngày nhập, thời gian bắt đầu bảo quản và hạn sử dụng	1		
7	Không chứa đựng các sản phẩm, hàng hóa không phải là thực phẩm	1		

STT	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
8	Kho kín, không đọng nước, không có dấu hiệu của côn trùng, sinh vật gây hại	1		
9	Kho được vệ sinh định kỳ hàng tuần và được ghi chép sổ sách đầy đủ	1		
KHO BẢO QUẢN MÁT				
10	Kho bảo quản mát có nhiệt kế theo dõi nhiệt độ và gắn bảng theo dõi nhiệt độ	1		
11	Kho bảo quản được theo dõi nhiệt độ theo khung giờ quy định và được ghi chép đầy đủ	1		
12	Nguyên liệu thực phẩm trong kho được đặt cách nền, tường và trần với khoảng cách phù hợp	1		
13	Kho bảo quản có chia khu vực riêng cho từng loại thực phẩm, có dán nhãn tên riêng theo kệ	1		
14	Nguyên liệu thực phẩm được bảo quản đúng khu vực quy định của từng loại	1		
15	Nguyên liệu thực phẩm bảo quản có tem nhãn ghi đầy đủ thông tin: Tên nguyên liệu, nhà cung cấp, ngày nhập, thời gian bắt đầu bảo quản và hạn sử dụng	1		
16	Không chứa đựng các sản phẩm, hàng hóa không phải là thực phẩm	1		
17	Kho kín, không đọng nước, không có dấu hiệu của côn trùng, sinh vật gây hại	1		
18	Kho được vệ sinh định kỳ hàng tuần và được ghi chép sổ sách đầy đủ	1		
KHO BẢO QUẢN GẠO				
19	Kho bảo quản có nhiệt kế theo dõi nhiệt độ, độ ẩm và được ghi chép đầy đủ theo khung giờ quy định; đảm bảo thông thoáng, lưu thông khí	1		
20	Kho kín, không đọng nước, không có dấu hiệu của côn trùng, sinh vật gây hại	1		
21	Kho có pallet để cách biệt gạo với mặt đất, các bao gạo được đặt cách nền, tường và trần với khoảng cách phù hợp	1		
22	Có bảng ghi rõ ngày nhập nguyên liệu theo từng lô hàng	1		

STT	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
23	Kho được vệ sinh định kỳ hàng tuần và được ghi chép sổ sách đầy đủ	1		
KHO BẢO QUẢN GIA VỊ, PHỤ GIA VÀ THỰC PHẨM KHÔ				
24	Kho bảo quản có nhiệt kế theo dõi nhiệt độ, độ ẩm và được ghi chép đầy đủ theo khung giờ quy định; đảm bảo thông thoáng, lưu thông khí	1		
25	Nguyên liệu thực phẩm trong kho được đặt cách nền, tường và trần với khoảng cách phù hợp	1		
26	Kho kín, không đọng nước, không có dấu hiệu của côn trùng, sinh vật gây hại	1		
27	Kho bảo quản có chia khu vực riêng cho từng loại thực phẩm, có dán nhãn tên riêng theo kệ	1		
28	Nguyên liệu thực phẩm được bảo quản đúng khu vực quy định của từng loại	1		
29	Nguyên liệu thực phẩm bảo quản có tem nhãn ghi đầy đủ thông tin: Tên nguyên liệu, nhà cung cấp, ngày nhập, ngày mở bao bì và hạn sử dụng	1		
30	Kho được vệ sinh định kỳ hàng tuần và được ghi chép sổ sách đầy đủ	1		
<i>Tổng điểm</i>		30		

3. CHẤT LƯỢNG THỰC PHẨM BẢO QUẢN

STT	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
KHO BẢO QUẢN ĐÔNG LẠNH				
1	Có hợp đồng với đơn vị cung cấp	2		
2	Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm	2		
3	Nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, có giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc giấy xác nhận công bố phù hợp quy định vệ sinh an toàn thực phẩm, có kết quả thử nghiệm định kỳ 6 tháng/lần theo quy định	2		
4	Có đầy đủ hóa đơn, chứng từ nhập hàng, giấy kiểm dịch	2		

5	Thực phẩm đông lạnh được bao gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất hoặc được bao gói bằng màng bọc thực phẩm, có tem nhãn ghi đầy đủ thông tin nguyên liệu thực phẩm	2		
6	Thực phẩm đông lạnh phải còn nguyên vẹn hình dạng từ nhà sản xuất, không bị vỡ, nát	2		
7	Đảm bảo thời hạn sử dụng và chất lượng nguyên liệu trong thời gian bảo quản	2		
KHO BẢO QUẢN MÁT				
8	Có hợp đồng với đơn vị cung cấp	2		
9	Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm	2		
10	Nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, có giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc giấy xác nhận công bố phù hợp quy định vệ sinh an toàn thực phẩm, có kết quả thử nghiệm định kỳ 6 tháng/lần theo quy định	2		
11	Có đầy đủ hóa đơn, chứng từ nhập hàng, giấy kiểm dịch	2		
12	Thực phẩm bảo quản mát được bao gói bằng màng bọc thực phẩm/ hộp đựng sau sơ chế, có tem nhãn ghi đầy đủ thông tin nguyên liệu thực phẩm	2		
13	Thực phẩm bảo quản mát phải đảm bảo còn nguyên vẹn hình dạng, không dập nát, hư hỏng, phải giữ được màu sắc đặc trưng theo từng loại thực phẩm sau sơ chế	2		
14	Thực phẩm bảo quản mát phải được sắp xếp, phân biệt rõ ràng giữa thực phẩm phục vụ ăn sống và thực phẩm dùng cho chế biến, không được để lẫn lộn với nhau	2		
15	Đảm bảo thời hạn sử dụng và chất lượng nguyên liệu trong thời gian bảo quản	2		
KHO BẢO QUẢN GẠO				
16	Có hợp đồng với đơn vị cung cấp	2		
17	Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm	2		
18	Nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, có giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc giấy xác nhận công bố phù hợp quy định vệ sinh	2		

	an toàn thực phẩm, có kết quả thử nghiệm định kỳ 6 tháng/lần theo quy định			
19	Có đầy đủ hóa đơn, chứng từ nhập hàng	2		
20	Gạo không bị ẩm mốc, vón cục, không có côn trùng gây hại và đảm bảo màu sắc đặc trưng của từng loại	2		
21	Đảm bảo thời hạn sử dụng và chất lượng nguyên liệu trong thời gian bảo quản	2		
KHO BẢO QUẢN GIA VỊ, PHỤ GIA VÀ THỰC PHẨM KHÔ				
22	Có hợp đồng với đơn vị cung cấp	2		
23	Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm	2		
24	Nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, có giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc giấy xác nhận công bố phù hợp quy định vệ sinh an toàn thực phẩm, có kết quả thử nghiệm định kỳ theo quy định	2		
25	Có đầy đủ hóa đơn, chứng từ nhập hàng	2		
26	Có bao gói theo quy cách của nhà sản xuất hoặc phải được chứa đựng trong vật dụng chắc chắn cách biệt với môi trường bên ngoài, có dán nhãn tên, ngày đóng gói/ sản xuất, hạn sử dụng	2		
27	Còn nguyên dạng theo quy cách từ nhà sản xuất, không bị vón cục, chảy nước, thay đổi màu sắc hoặc có dấu hiệu của côn trùng gây hại	2		
28	Được để theo từng khu vực riêng, có tem nhãn ghi đầy đủ thông tin nguyên liệu thực phẩm	2		
29	Chỉ sử dụng phụ gia nằm trong danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm	2		
30	Đảm bảo thời hạn sử dụng và chất lượng nguyên liệu trong thời gian bảo quản	2		
<i>Tổng điểm</i>		60		

BẢNG KIỂM TRA QUY TRÌNH LƯU MẪU

1. Nhân viên lưu mẫu

STT	Tiêu chuẩn	Điểm chuẩn	Điểm đạt
1.1	Có xác nhận tập huấn về vệ sinh an toàn thực phẩm, được giao nhiệm vụ lưu mẫu	2.5	
1.2	Trang bị đầy đủ bảo hộ chuyên dùng (nón, khẩu trang, tạp dề, bao tay) và phải gọn gàng, sạch sẽ	2.5	
1.3	Không mang trang sức, móng tay cắt ngắn	2.5	
1.4	Vệ sinh tay đúng quy trình trước và sau khi lưu mẫu	2.5	
<i>Tổng điểm</i>		10	

2. Dụng cụ sử dụng lấy mẫu, lưu mẫu và bảo quản mẫu lưu thực phẩm

STT	Tiêu chuẩn	Điểm chuẩn	Điểm đạt
2.1	Làm bằng vật liệu trung tính, an toàn, hợp vệ sinh; có kích thước đồng nhất, bề mặt tiếp xúc thực phẩm trơn nhẵn, không có hoạ tiết, hoa văn	4	
2.2	Dụng cụ lấy mẫu, lưu mẫu thức ăn phải được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng	5	
2.3	Sử dụng dụng cụ lấy mẫu riêng biệt cho từng mẫu lưu	5	
2.4	Dụng cụ lưu mẫu được bảo quản riêng và chỉ sử dụng cho mục đích lưu mẫu	4	
2.5	Dụng cụ lưu mẫu thức ăn có nắp đậy kín, chịu nhiệt tốt và phải chứa được ít nhất 100g đối với thức ăn khô, đặc hoặc 150ml đối với thức ăn lỏng	4	
2.6	Tem niêm phong bằng giấy mỏng, đảm bảo rách niêm phong khi mở nắp	4	
2.7	Dụng cụ vận chuyển mẫu riêng, tránh nhầm lẫn với các thực phẩm khác	4	
<i>Tổng điểm</i>		30	

3. Kỹ thuật lấy mẫu

STT	Tiêu chuẩn	Điểm chuẩn	Điểm đạt
3.1	Mỗi món ăn được lấy và lưu vào dụng cụ lưu mẫu riêng và được niêm phong	4	
3.2	Thực hiện lưu mẫu thức ăn đối với tất cả các món ăn của bữa ăn từ 30 suất trở lên	4	

STT	Tiêu chuẩn	Điểm chuẩn	Điểm đạt
3.3	Mẫu thức ăn được lấy ngay sau khi chế biến, trước khi bắt đầu ăn hoặc trước khi vận chuyển đi nơi khác	4	
3.4	Lượng mẫu thức ăn: - Thức ăn đặc (các món xào, hấp, rán, luộc...); rau, quả ăn ngay (rau sống, quả tráng miệng...): tối thiểu 100g - Thức ăn lỏng (súp, canh...): tối thiểu 150ml	4	
3.5	Dán nhãn và ghi mã số hoặc tên mẫu thực phẩm phù hợp cho từng mẫu thức ăn lưu	4	
3.6	Đậy nắp kín, không để hoá chất, vật lạ (không phải là mẫu thực phẩm) rơi vào mẫu lưu trong suốt quá trình lấy mẫu	4	
3.7	Dán tem niêm phong có đầy đủ thông tin về mẫu lưu và có chữ ký, họ tên của nhân viên lưu mẫu vào giáp lai giữa nắp và thân của dụng cụ đựng mẫu	4	
3.8	Mẫu thức ăn phải được lưu ngay sau khi lấy	4	
3.9	Vận chuyển tất cả mẫu bằng dụng cụ vận chuyển riêng, tránh nhầm lẫn với các thực phẩm khác	4	
3.10	Ghi chép đầy đủ thông tin vào sổ lưu mẫu và ký xác nhận	4	
Tổng điểm		40	

4. Bảo quản mẫu thức ăn lưu và hủy mẫu

STT	Tiêu chuẩn	Điểm chuẩn	Điểm đạt
4.1	Tủ lưu mẫu có nhiệt kế đảm bảo tiêu chuẩn và được đặt trong tủ lưu mẫu để theo dõi và điều chỉnh nhiệt độ tủ lưu	4	
4.2	Tủ lưu mẫu có khóa chắc chắn đảm bảo an toàn mẫu lưu và chỉ nhân viên được giao nhiệm vụ mới được giữ chìa khóa	4	
4.3	Tủ lưu mẫu phải được vệ sinh sạch sẽ, gọn gàng và chỉ sử dụng cho mục đích lưu mẫu	4	
4.4	Mẫu thực phẩm phải được bảo quản trong hộp hoặc dụng cụ đựng riêng trong suốt quá trình lưu mẫu, nhiệt độ bảo quản mẫu thức ăn lưu từ 2°C đến 8°C	4	
4.5	Thời gian lưu mẫu thức ăn ít nhất là 24 tiếng kể từ khi lấy mẫu thức ăn lưu. 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.	4	
Tổng điểm		20	

PHẦN 2.5
BẢNG KIỂM TRA QUY TRÌNH XỬ LÝ DỤNG CỤ

1. NHÂN VIÊN

STT	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
1	Trang phục gọn gàng, sạch sẽ, tuân thủ bảo hộ lao động và mang khẩu trang y tế (sử dụng một lần)	5		
2	Rửa tay đúng quy trình, móng tay không dài, không bị nhiễm nấm móng, không mang trang sức sai quy định	5		
Tổng điểm		10		

2. TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ

STT	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
1	Bồn rửa dụng cụ vệ sinh sạch, không đóng cặn bẩn	6		
2	Không có cặn, bã thức ăn trong bồn rửa, lồng hứng và không có rác ứ đọng	6		
3	Hệ thống thoát nước thông suốt, không có rác thải dồn ứ, tắc nghẽn và tràn nước ra sàn nhà	6		
4	Dụng cụ rửa: miếng rửa chén sạch, nguyên vẹn không nát, dính vào dụng cụ	6		
5	Máy rửa dụng cụ hoạt động tốt, vệ sinh sạch sẽ; có bảng hướng dẫn sử dụng	6		
6	Dung dịch rửa dụng cụ nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế về ATTP và quy định Bệnh viện	6		
7	Có bảng hướng dẫn cách pha dung dịch rửa (xử lý dụng cụ bằng tay và máy)	6		
8	Các rổ, khay chứa đựng dụng cụ sạch sau khi rửa phải đảm bảo vệ sinh, không đóng cặn bẩn, ẩm, ướt	6		
9	Thiết bị sấy hoạt động tốt, vệ sinh sạch sẽ và có bảng hướng dẫn sử dụng	6		

10	Thùng chứa thức ăn thừa có nắp đậy kín, sạch sẽ, không có thức ăn thừa để quá 24 giờ trong khu vực	6		
<i>Tổng điểm</i>		60		

3. VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN DỤNG CỤ

STT	Nội dung	Đánh giá		Ghi chú
		Điểm chuẩn	Điểm đạt	
1	Dụng cụ phục vụ suất ăn sạch sẽ, không còn dung dịch rửa, bề mặt sáng bóng, không dính thức ăn, cặn bẩn hoặc ổ vàng	5		
2	Dụng cụ sơ chế, chế biến, chia suất sạch sẽ, bề mặt sáng bóng, không dính thức ăn, cặn bẩn hoặc ổ vàng và không còn dung dịch rửa	5		
3	Dụng cụ được phân loại, bảo quản đúng quy định	5		
4	Khu vực bảo quản dụng cụ sạch sẽ, có tem nhãn phân biệt (dụng cụ dành riêng cho từng khu vực: khu vực sơ chế, chế biến, chia suất....)	5		
5	Khu vực bảo quản không có côn trùng và các sinh vật gây hại xâm nhập	5		
6	Có bảng ghi chép, theo dõi xử lý dụng cụ hàng ngày	5		
<i>Tổng điểm</i>		30		

PHẦN 3

BẢNG ĐÁNH GIÁ VỀ TIÊU CHUẨN VỆ SINH MÔI TRƯỜNG

1. NỘI DUNG KIỂM TRA

Stt	Yếu tố	Tuần..... Ngày....../...../... Thời gian.....	Tuần..... Ngày....../...../... Thời gian.....	Tuần..... Ngày....../...../... Thời gian.....	Tuần..... Ngày....../...../... Thời gian.....
1.	Yếu tố ngoại cảnh, lối phòng cháy chữa cháy và hành lang cầu thang				
2.	Khu vực cống rãnh, đường thoát nước				
3.	Tường, viên chân tường trần nhà				
4.	Cửa sổ				
5.	Cửa ra vào				
6.	Sàn cứng				
7.	Sàn mềm				
8.	Lưới thông khí (thổi vào và hút ra)				
9.	Đồ điện và thiết bị điện				
10.	Đồ nội thất				
11.	Cây cảnh trong nhà				
12.	Thùng/sọt rác				

Stt	Yếu tố	Tuần..... Ngày....../...../... Thời gian.....	Tuần..... Ngày....../...../... Thời gian.....	Tuần..... Ngày....../...../... Thời gian.....	Tuần..... Ngày....../...../... Thời gian.....
13.	Thiết bị, dụng cụ nhà bếp				
14.	Nhà tắm và nhà vệ sinh				
15.	Thiết bị/dụng cụ của người bệnh				
16.	Thiết bị/dụng cụ làm sạch				
17.	Gọn gàng, ngăn nắp				
18.	Kiểm soát mùi				

Từ khóa:

2. VẤN ĐỀ TỒN TẠI VÀ KHẮC PHỤC

[illegible]

Ghi chú: A = 90, B = 85, C = 85, D = 85

Đánh giá:

(√) = Chấp nhận
(0) = Không chấp nhận

Điểm trừ

$$\begin{aligned} A &= 7 \\ B &= 6 \\ C &= 4 \\ D &= 2 \end{aligned}$$

Khung thời gian sửa sai

Ngay lập tức
 Ngay lập tức
 0 – 03 giờ
 0 – 48 giờ

BẢNG ĐẢM BẢO KHÔNG XẢY RA SỰ CỐ VÀ KHẮC PHỤC TỒN ĐỘNG

1. Phân cấp mức độ sự cố như sau:

- Mức độ 1 - Lỗi nhẹ: là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật hoặc tiêu chuẩn quốc gia hoặc các quy định, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát an toàn thực phẩm.
- Mức độ 2 - Lỗi nặng: là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật hoặc tiêu chuẩn quốc gia hoặc các quy định, nếu kéo dài sẽ ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức nghiêm trọng.
- Mức độ 3 - Lỗi nghiêm trọng: là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật hoặc tiêu chuẩn quốc gia hoặc các quy định, ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm.
- Mức độ 4 - Gây ngộ độc thực phẩm cho người sử dụng.

Phân cấp mức độ sự cố	A. Nội dung vi phạm liên quan hành chính	Điểm trừ/ lần vi phạm
1	– Không đảm bảo nhân sự thực hiện công việc theo quy trình, ảnh hưởng đến hoạt động cung cấp suất ăn, hài lòng và an toàn người bệnh. – Không bổ sung đủ các loại giấy tờ bắt buộc của nhân viên, hàng hoá sử dụng tại bếp. – Sử dụng bếp bệnh viện chế biến suất ăn ra bên ngoài. – Có phản ánh không hài lòng về thái độ ứng xử của nhân viên cung cấp suất ăn của người bệnh và VC-NLĐ. – Sự cố liên quan đến việc sử dụng suất ăn trực đêm của VC-NLĐ tại Bệnh viện: Phục vụ không đúng với món ăn đã đặt trên phần mềm, không đủ số lượng phục vụ.	5
1	– Các hư hại của máy móc, trang thiết bị, dụng cụ gây ảnh hưởng đến chất lượng suất ăn, thời gian cung cấp suất ăn do lỗi từ phía nhà thầu (Cung cấp suất ăn trễ so với khung giờ quy định). – Các hư hại do nhân viên, thiết bị vận chuyển của bếp gây ra tại các khu vực khác trong bệnh viện. – Các hư hại của thiết bị không đảm bảo an toàn phòng chống cháy nổ do lỗi từ phía nhà thầu.	5
Phân cấp mức độ sự cố	B. Nội dung vi phạm liên quan An toàn thực phẩm	Điểm trừ/ lần vi phạm

1	– Cung cấp sai món/thiếu món so với quy định của suất ăn. – Dị vật trong suất ăn: Sâu đục thân phía bên trong rau, củ, quả. – Sự cố liên quan đến việc sử dụng suất ăn của người bệnh tại khoa lâm sàng, bao gồm: + Nhân viên bếp tự ý cho phép người bệnh đổi suất ăn và giữ suất ăn quá thời gian quy định sử dụng; + Người bệnh phản hồi về gia vị, chất lượng chế biến của món ăn không phù hợp với chế độ bệnh lý, cảm quan và được xác nhận thông tin phù hợp; + Phục vụ suất ăn trễ so với thời gian quy định từ 15 phút trở lên	5
2	– Phục vụ suất ăn của NB, VC-NLĐ tại Bệnh viện: phản hồi về thiếu định lượng, chất lượng suất ăn không đảm bảo theo quy định và được xác nhận thông tin phù hợp. – Sai sót liên quan đến liên quan đến việc không tuân thủ, làm sai quy trình, quy định tại bếp: Sơ chế, chế biến, bảo quản nguyên liệu, thực phẩm, chia suất, lưu, hủy mẫu thực phẩm và xử lý dụng cụ, vệ sinh môi trường tại bếp ăn Bệnh viện có ảnh hưởng đến An toàn thực phẩm và nguy cơ không an toàn cho người sử dụng. – Dị vật trong suất ăn: Côn trùng (sâu, nhộng, ruồi, muỗi, ...), lông, tóc, phụ phẩm nông nghiệp nhưng chưa ảnh hưởng đến sức khỏe người bệnh, viên chức – người lao động. – Không cung cấp suất ăn hoặc cung cấp sai suất ăn cho người bệnh so với thông tin đăng ký hoặc cung cấp suất ăn trễ từ 15 đến 30 phút nhưng chưa ảnh hưởng đến sức khỏe người bệnh trong quá trình điều trị tại Bệnh viện.	10
3	– Chất lượng suất ăn bị biến đổi làm ảnh hưởng trực tiếp hoặc gián tiếp đến sức khỏe của người sử dụng suất ăn: + Thực phẩm hết hạn sử dụng; + Thực phẩm bị biến đổi chất lượng, bị ôi thiu; + Dị vật trong suất ăn gây nguy hại đến sức khỏe người bệnh, viên chức – người lao động cần phải theo dõi, can thiệp điều trị. – Cung cấp sai suất ăn cho người bệnh so với thông tin đăng ký, nhầm lẫn suất ăn gây ảnh hưởng sức khỏe người bệnh trong quá trình điều trị tại Bệnh viện được đánh giá mức	15

	độ trung bình (Phải can thiệp chăm sóc, điều trị bằng thuốc...).	
	– Cung cấp suất ăn trễ quá 30 phút so với thời gian quy định.	
4	– Người sử dụng suất ăn do bếp cung cấp bị ngộ độc thực phẩm.	100

2. Cách tính điểm vi phạm khi chậm khắc phục hoặc lặp lại

- a) Vi phạm hành chính: thời gian khắc phục tùy tình huống và có sự thống nhất của Chủ đầu tư.
- b) Vi phạm an toàn thực phẩm: Yêu cầu khắc phục ngay trong vòng 30 phút kể từ khi xảy ra sự cố.
- c) Cách tính điểm:
- + Các lỗi vi phạm không được phản hồi và khắc phục ngay sẽ trừ bằng số điểm theo phân cấp mức độ sự cố đã vi phạm.
 - + Nếu lỗi vi phạm đó lặp lại từ 3 lần trong một tháng sẽ trừ bằng tổng điểm vi phạm.
 - + Nếu tái vi phạm từ 5 lần trở lên trong một tháng sẽ trừ bằng tổng điểm vi phạm của tháng đó nhân với hệ số 2.
 - + Nếu tái vi phạm từ 10 lần trở lên trong một quý sẽ trừ bằng tổng điểm vi phạm trong quý đó nhân với hệ số 3.
- d) Biểu mẫu theo dõi và chấm điểm vi phạm

Bảng theo dõi vi phạm lặp lại

STT	Nội dung		Ghi chú
1.	Tháng/Quý		
2.	Lỗi vi phạm		
3.	Số lần vi phạm		
4.	Hệ số lặp lại		
5.	Biện pháp áp dụng		
6.	Kết luận		

**BẢNG TUÂN THỦ QUY ĐỊNH
AN TOÀN CSVC- AN NINH TRẬT TỰ- XỬ LÝ RÁC THẢI**

STT	NỘI DUNG	MỨC GIẢM TRỪ
1.	Sự cố gây ảnh hưởng chung đến hệ thống của Bệnh viện (cơ sở hạ tầng)	2.0000- 10.000.000 VND/ lần (Tùy mức độ nghiêm trọng của sự cố)
2.	Không thực hiện đúng nội quy, quy định về môi trường của Bệnh viện	500.000 VND/người/lần
3.	Tuân thủ đồng phục, bảng tên đúng quy định khi tham gia công tác tại Bệnh viện	500.000 VND/người/lần
4.	Thực hiện sai các quy trình phân loại, thu gom, vận chuyển chất thải trong Bệnh viện và các quy trình khác nếu có	1.000.000 VND/người/lần
5.	Sử dụng thùng chứa, túi đựng chất thải không theo đúng quy định	500.000 VND/người/lần
6.	Sử dụng thang khác ngoài thang E9 để vận chuyển cơm thừa	500.000 VND/người/lần
7.	Không giám sát cổng phụ của cổng 5 trong quá trình chuyển giao cơm thừa	500.000 VND/người/lần
8.	Không vệ sinh sạch sẽ, khử khuẩn thang và sảnh thang E9 sau mỗi lần chuyển giao cơm thừa	500.000 VND/người/lần
9.	Hút thuốc lá trong khuôn viên Bệnh viện; chèn, chặn, khóa các cửa thoát hiểm vào cầu thang bộ, che chắn lối thoát hiểm, bịt các đầu báo cháy, để đồ, hàng chắn các tủ chữa cháy, bình chữa cháy	5.000.000 VND/lần
10.	Trộm cắp tài sản	5.000.000 VND/lần
11.	Vi phạm khác (cờ bạc; hội; cho vay tiền lấy lãi; cá nhân mang hàng nhà làm hoặc mua hàng bên ngoài vào trong Bệnh viện bán kiếm lời; đánh nhau trong Bệnh viện; nói tục chửi thề, đôi co lớn tiếng với mọi người; tụ tập nhiều người nói xấu người khác gây mất đoàn kết,...)	5.000.000 VND/lần

PHỤ LỤC 2 - DANH SÁCH THIẾT BỊ CỦA BẾP

ST T	STT THỰC	Hạng Mục Công Việc	Mã hiệu	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
(I)	A	THIẾT BỊ BẾP				
1	1	CÂN -Xuất xứ: Cas - Korea -Model: DB 1h		bộ	1	
2	2	BÀN THAO TÁC CÓ KỆ -Xuất xứ: Kainox- Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Phần trên và thân bàn: inox dày 1,2mm -Kệ bàn: inox dày 1.0mm -Thanh giằng: thép ống vuông 20x20mm -Chân làm bằng inox vuông 40x40 mm -bàn thao tác có bánh xe di chuyển -KT: 1800x750x850mm		bộ	1	
3	3	BỒN 02 NGĂN -Xuất xứ: Kainox-Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Phần trên và thân bồn: inox dày 1,2mm -Chân làm: inox vuông 40x40mm -Kệ bồn: inox dày 1.0mm -Bánh xe: thép ống vuông 20x20mm -Bao gồm bộ xả, vòi -KT chậu: 500x500x300mm -KT: 1200x750x850mm		bộ	1	
4	4	BÀN CÓ KỆ -Xuất xứ: Kainox- Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Phần trên và thân bàn: inox dày 1,2mm -Kệ bàn: inox dày 1.0mm -Thanh giằng: thép ống vuông 20x20mm -Chân làm bằng inox vuông 40x40 mm -Bánh xe: 2 khớp 4 inches được cố định với nhau -KT: 1100x750x850mm		bộ	2	
5	5	KỆ 4 TẦNG -Xuất xứ: Kainox-Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Phần trên cùng: inox dày 0,8mm -Phần kệ: inox dày 1.0mm -Chân làm bằng inox vuông 40x40 mm -KT: 1200x600x1800mm		bộ	1	
6	6	MÁY TIỆT TRÙNG ĐUÑA VÀ DAO -Xuất xứ: Wellborn -Model: HTD-4.5S -Power: 4.5KW -Điều khiển nhiệt độ: 50OC ~150OC -KT: 905x910x1610mm -Điện áp: 380V/50Hz/1P		bộ	1	

ST T	STT THỰC	Hạng Mục Công Việc	Mã hiệu	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
	7	MÁY RỬA RAU QUẢ -Xuất xứ: Kainox-Việt nam -Thân làm bằng inox 304, độ dày inox 1.2mm -Chân làm inox vuông 40x40mm -Kệ bồn inox dày 1mm -Bánh xe: thép ống vuông 20x20mm -Bao gồm bộ xả, vòi -KT chậu: 600x500x300mm -KT: 1500x750x850mm Australian Technology -Model: OBM – A005 -KT: 515*375*780mm -Công suất: 5g/h -Nồng độ ozone hạt tan trong nước: 0,4-0,7mg/l -Bể gay liên kết há học của các phân tử thuốc trừ sâu -Máy ozone: bao gồm máy sấy khí, bơm, điện cực, hạt sấy khí -Voltage: 220V/50Hz -Vỏ máy inox -Bộ phận giải nhiệt tự động, không khí xung quanh nhiệt độ từ 10 đến 40 oC		bộ	1	
7	8	BỒN 01 NGĂN -Xuất xứ: Kainox-Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Phần trên và thân bồn: inox dày 1,2mm -Chân làm: inox vuông 40x40mm -Kệ bồn: inox dày 1.0mm -Bánh xe: thép ống vuông 20x20mm -Bao gồm bộ xả, vòi -KT chậu: 1300x500x300mm -KT: 1500x750x850mm		bộ	1	
8	9	BỒN LÀM CÁ -Xuất xứ: Kainox-Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Phần trên và thân bồn: inox dày 1,2mm -Chân làm: inox vuông 40x40mm -Kệ bồn: inox dày 1.0mm -Bánh xe: thép ống vuông 20x20mm -Bàn cắt: P.E 30 t -Bao gồm bộ xả, vòi -KT chậu: 1300x500x300mm -KT: 1500x750x850mm		bộ	1	

ST T	STT THỰC	Hạng Mục Công Việc	Mã hiệu	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
9	10	BÀN THAO TÁC VỚI KỆ -Xuất xứ: Kainox- Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Phần trên và thân bàn: inox dày 1,2mm -Kệ dưới: inox dày 1.0mm -Chân làm bằng inox vuông 40x40 mm -Bánh xe: ống thép vuông 20x20mm -KT: 1200x750x850mm		bộ	2	
10	11	BỒN 01 NGẮN -Xuất xứ: Kainox-Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Phần trên và thân bồn: inox dày 1,2mm -Chân làm: inox vuông 40x40mm -Kệ bồn: inox dày 1.0mm -Bánh xe: thép ống vuông 20x20mm -Bao gồm bộ xả, vòi -KT chậu: 1300x500x300mm -KT: 1500x750x850mm		bộ	2	
	12	BỒN 02 NGẮN -Xuất xứ: Kainox-Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Phần trên và thân bồn: inox dày 1,2mm -Chân làm: inox vuông 40x40mm -Kệ bồn: inox dày 1.0mm -Bánh xe: thép ống vuông 20x20mm -Bao gồm bộ xả, vòi -KT chậu: 600x500x300mm -KT: 1500x750x850mm		bộ	2	
11	13	BÀN THAO TÁC VỚI KỆ -Xuất xứ: Kainox- Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Phần trên và thân bàn: inox dày 1,2mm -Kệ dưới: inox dày 1.0mm -Chân làm bằng inox vuông 40x40 mm -Bánh xe: ống thép vuông 20x20mm -KT: 1500x750x850mm		bộ	4	
12	14	KỆ 4 NGẮN -Xuất xứ: Kainox-Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Phần trên cùng: inox dày 0,8mm -Phần kệ: inox dày 1.0mm -Chân làm bằng inox vuông 40x40 mm -KT: 1200x600x1800mm		bộ	3	1200x600x1800- 2 cái
	15	BỤC KỆ BẰNG NHỰA -Xuất xứ: Kainox-Việt nam -Sử dụng nhựa PVC -KT: 1100x900x150mm		bộ	4	
13	16	XE ĐẨY HÌNH L -Xuất xứ: Kainox- Việt Nam -Thân làm bằng inox 304, dày 1,5mm -Có 04 bánh xe đúc (02 bánh thẳng) -KT: 900x600x850mm		bộ	2	

ST T	STT THỰC	Hạng Mục Công Việc	Mã hiệu	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
	17	BỤC ĐỨNG -Xuất xứ: Kainox- Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Phần trên: inox dày 0.8mm -Chân kệ: thép ống vuông 40x40mm -Bánh xe: thép ống vuông 20x20mm -KT: 1500x750x700mm		bộ	1	
15	18	PHÒNG ĐÔNG Diễn giải Panel: Nhập khẩu từ Đài Loan -Tất cả panel được sản xuất bằng galvanaized steel phủ bởi lớp vinyl bên ngoài giúp không gỉ sét & trầy xước. Bên trong panel là lớp PU có tỉ trọng cao 47 kg/m3. Độ dày panel là 110mm. -Nối kết panel với nhau có khóa camblock mộng âm dương giúp tháo & lắp dễ dàng (có hướng dẫn lắp đặt đính kèm). Ngoài ra, với công nghệ sản xuất cao nên sau khi lắp ráp thành kho vẫn không thấy bề mặt lồi hoặc lõm pane -Có 1 cánh cửa mở kết cấu an toàn giúp người đứng bên trong kho dễ dàng mở kho khi kho bị khóa Diễn giải dàn lạnh: Copeland - USA -Cụm giàn lạnh đồng bộ làm mát bằng không khí. -Xuất xứ compressor: Copeland – Mỹ (sản xuất tại nước thứ 3) -Nhiệt độ đông: -24độC ~ - 8độC -Hộp điều khiển -Các phụ kiện đính kèm theo kho -KT: 2800x3000x2400mm -Điện áp: 380V/50Hz/3P		bộ	1	
16	19	PHÒNG LẠNH Diễn giải Panel: Nhập khẩu từ Đài Loan -Tất cả panel được sản xuất bằng galvanaized steel phủ bởi lớp vinyl bên ngoài giúp không gỉ sét & trầy xước. Bên trong panel là lớp PU có tỉ trọng cao 47 kg/m3. Độ dày panel là 60mm. -Nối kết panel với nhau có khóa camblock mộng âm dương giúp tháo & lắp dễ dàng (có hướng dẫn lắp đặt đính kèm). Ngoài ra, với công nghệ sản xuất cao nên sau khi lắp ráp thành kho vẫn không thấy bề mặt lồi hoặc lõm pane -Có 1 cánh cửa mở kết cấu an toàn giúp người đứng bên trong kho dễ dàng mở kho khi kho bị khóa Diễn giải dàn lạnh: Copeland - USA -Cụm giàn lạnh đồng bộ làm mát bằng không khí. -Xuất xứ compressor: Copeland – Mỹ (sản xuất tại nước thứ 3) +Nhiệt độ đông: -12độC ~+6độC -Hộp điều khiển -Các phụ kiện đính kèm theo kho -KT: 4800x3000x2400mm -Điện áp: 380V/50Hz/3P		bộ	1	
17	20	KỆ 4 NGĂN -Xuất xứ: Kainox-Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Phần trên cùng: inox dày 0,8mm -Phần kệ: inox dày 1.0mm -Chân làm bằng inox vuông 40x40 mm -KT: 1520x610x1800mm		bộ	6	

ST T	STT THỰC	Hạng Mục Công Việc	Mã hiệu	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
18	21	KỆ 4 NGĂN -Xuất xứ: Kainox-Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Phần trên cùng: inox dày 0,8mm -Phần kệ: inox dày 1.0mm -Chân làm bằng inox vuông 40x40 mm -KT: 1220x610x1800mm		bộ	2	
	22	BÀN THAO TÁC VỚI KỆ -Xuất xứ: Kainox- Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Phần trên và thân bàn: inox dày 1,2mm -Kệ dưới: inox dày 1.0mm -Chân làm bằng inox vuông 40x40 mm -Bánh xe: ống thép vuông 20x20mm -KT: 1800x750x850mm		bộ	4	
19	23	GAS RANGE 6 BURNER -Xuất xứ: Berjaya- Malaysia -Model: OB 6 -Chân làm bằng inox sản xuất tại Việt Nam -KT 900x720+60x350mm (d*r*c) -Lượng gas tiêu thụ: 120.000 But/h		bộ	1	
20	24	GAS GRIDDLE 1/2 SMOOTH & 1/2 RIBBED -Xuất xứ: Berjaya- Malaysia -Model: GG 2B 12R -KT: 700x720x400mm -Lượng gas tiêu thụ: 52.000Btu/h		bộ	2	
21	25	GAS LOW RANGE -Xuất xứ: Kainox -Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Chân bếp: theo ống vuông 40x40mm -Phần trên cùng: inox 1.2mm -Bộ phận nung: 02 bếp trên mặt -Kiềng đúc bằng gang chịu lực và nhiệt -Hệ thống đường ống đồng và van gas -KT: 1500x750x450mm -Tổng lượng gas tiêu thụ: 48.000 kcal/h		bộ	2	
22	26	MÁY HÚT KHÓI VỚI BÌNH LỌC KHÔNG RỈ (Chụp hút mùi) -Xuất xứ: Kainox- Việt Nam -Thân làm bằng inox 304, dày 1mm -Phin lọc mỡ làm bằng inox (lưới hoặc bằng bột) -Đèn: 1PC cho mỗi 1000mm -Hộp hứng mỡ làm bằng inox -KT: 1900x1700x600mm		bộ	2	
23	27	XE ĐẨY THU GIỎ -Xuất xứ: Kainox- Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Có 04 bánh xe đúc (02 bánh thẳng) -KT: 500x750mm		bộ	2	
24	28	BÀN THAO TÁC VỚI KỆ -Xuất xứ: Kainox- Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Phần trên và thân bàn: inox dày 1,2mm -Kệ dưới: inox dày 1.0mm -Chân làm bằng inox vuông 40x40 mm -Bánh xe: ống thép vuông 20x20mm -KT: 1500x750x850mm		bộ	2	

ST T	STT THỰC	Hạng Mục Công Việc	Mã hiệu	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
	29	BỒN 02 NGĂN -Xuất xứ: Kainox-Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Phần trên và thân bồn: inox dày 1,2mm -Chân làm: inox vuông 40x40mm -Kệ bồn: inox dày 1.0mm -Bánh xe: thép ống vuông 20x20mm -Bao gồm bộ xả, vòi -KT chậu: 600x500x300mm -KT: 1500x750x850mm		bộ	1	
26	30	MÁY HÚT KHÓI (Chụp hút mùi) -Xuất xứ: Kainox- Việt Nam -Thân làm bằng inox 304, dày 1mm -Đèn: 1PC cho mỗi 1000mm -Phin lọc mỡ làm bằng inox -Hộp hứng mỡ làm bằng inox -KT: 3600x1500x600mm		bộ	1	
27	31	LÒ HƠI ĐA HỢP -Xuất xứ: Foinox-Ý -Model: MM200EM -Công suất: 20 KHAY GN1/1 -KT: 930x1260x1160mm -Điện áp: 400V/50HZ/3P	MM200 EM	bộ	1	không khay
28	32	MÁY HÚT BỤI (Chụp hút mùi) -Xuất xứ: Kainox- Việt Nam -Thân làm bằng inox 304, dày 1mm -Đèn: 1PC cho mỗi 1000mm -Phin lọc mỡ làm bằng inox -Hộp hứng mỡ làm bằng inox -KT: 3600x1500x600mm		bộ	1	
29	33	S/S SINK RICE WASHER -Xuất xứ: Kainox-Việt Nam -Thân làm bằng inox -Chân làm bằng inox vuông 38x38mm -Có 04 tầng đưa điều chỉnh cho 04 chân -Bao gồm bộ xả, vòi -KT: 1200x750x850mm		bộ	1	
30	34	GAS. RICE COOKER 100 KG -Đựng gạo làm bằng inox -Xuất xứ: Kainox - Việt Nam -Công suất: 100 kg/lần -Thân làm bằng inox , cấu tạo bởi 2 lớp inox, bên trong có bông thủy tinh cách nhiệt. -Thùng đựng nước làm bằng inox không từ tính -Số lượng hòng bếp: 01 hòng. -Số lượng cửa: 02 cửa -Có hệ thống đường ống cấp và thải nước trên bếp. -Khay 1100x700x1780mm -Lượng gas tiêu thụ: 32,000 kcal/h		bộ	2	

ST T	STT THỤ'C	Hạng Mục Công Việc	Mã hiệu	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
31	35	MÁY HÚT BỤI (Chụp hút mùi) -Xuất xứ: Kainox- Việt Nam -Thân làm bằng inox 304, dày 1mm -Đèn: 1PC cho mỗi 1000mm -Phin lọc mỡ làm bằng inox -Hộp hứng mỡ làm bằng inox -KT: 5200x1200x600mm		bộ	1	
32	36	GAS RANGE 6 BURNER -Xuất xứ: Berjaya – Malaysia -Model: OB 6 -Chân làm bằng inox sản xuất tại Việt Nam -KT: 1200x750x850mm (đ*r*c) -Lượng gas tiêu thụ: 120.000 But/h		bộ	1	
33	37	GAS CHINES RANGE 2 RINGS -Xuất xứ: Kainox- Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -SL họng đốt: 02 -Hệ thống đường ống đồng và van gas -Có hệ thống cấp nước trên bếp và rãnh xả rác -Kiềng và vòng tránh lửa đúc bằng gang chịu lực và nhiệt -KT: 1500x900x850mm -Tổng lượng gas tiêu thụ: 48.000 kcal/h		bộ	4	
34	38	CHILLER COUNTER 2 DOOR -Xuất xứ: Berjaya-Malaysia -Model: BS 2DC5/C -Nhiệt độ mát: +20C~+80C -Dung tích: 385 lít -KT: 1500x(760+30)x840mm -Điện áp: 220V/50Hz/1P	BS2DC5 /C	bộ	2	
35	39	MÁY HÚT KHÓI VỚI BÌNH LỌC KHÔNG RỈ (chụp hút mùi) -Xuất xứ: Kainox- Việt Nam -Thân làm bằng inox 304, dày 1mm -Phin lọc mỡ làm bằng inox (lưới hoặc bằng bột) -Đèn: 1PC cho mỗi 1000mm -Hộp hứng mỡ làm bằng inox -KT: 3300x1000x600mm		bộ	1	
	40	BÀN THAO TẮC -Xuất xứ: Kainox- Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Phần trên và thân bàn: inox dày 1,2mm -Kệ dưới: inox dày 1.0mm -Chân làm bằng inox vuông 40x40 mm -Bánh xe: ống thép vuông 20x20mm -KT: 1500x750x850mm		bộ	2	
	41	MÁY PHÁT KHAY VÀ MUỖNG -Xuất xứ: Kainox- Việt Nam -Thân làm bằng inox 304, dày 1.0mm -Bánh xe: khớp dài 4 inches với nút 4 PCS -KT: 500x600x1100mm		bộ	2	
	42	TRAY TROLLEY -Xuất xứ: Kainox-Việt Nam -Khung làm bằng inox 304, độ dày inox 1.2mm -Có 04 bánh xe, 02 bánh thắng -KT: 800x600x850mm		bộ	6	

ST T	STT THỰC	Hạng Mục Công Việc	Mã hiệu	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
40	43	BÀN XẾP MÓN VÀO KHAY -Xuất xứ: Kainox- Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Phần trên và thân bàn: inox dày 1,2mm -Kệ dưới: inox dày 1.0mm -Chân làm bằng inox vuông 40x40 mm -Bánh xe: ống thép vuông 20x20mm -KT: 1200x600x900mm		bộ	10	
	44	S/S WATERING – TYPE SOILED TABLE -Xuất xứ: Kainox- Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Phần trên và thân bàn: inox dày 1,2mm -Kệ dưới: inox dày 1.0mm -Chân làm bằng inox vuông 40x40 mm -Bánh xe: ống thép vuông 20x20mm -KT: 2500x400x850mm		bộ	1	
41	45	XE ĐẨY RÁC -Xuất xứ: Kainox – Việt Nam -Thùng làm bằng plastic -Khung làm bằng inox 0.8mm -Bánh xe đúc: khớp dài 3 inches với nút 4 PCS -KT: 490x560mm		bộ	1	
42	46	BỒN NGÂM -Xuất xứ: Kainox-Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Phần trên bàn: inox dày 1,2mm -Kệ bàn: dày 1.0mm -Chân làm bằng inox vuông 40x40mm -Bánh xe: thép ống vuông 20x20mm -Bao gồm bộ xả, vòi -KT: 2500x800x850mm		bộ	1	
43	47	MÁY HÚT KHÓI (Chụp hút mùi) -Xuất xứ: Kainox- Việt Nam -Thân làm bằng inox 304, dày 1mm -Đèn: 1PC cho mỗi 1000mm -Phin lọc mỡ làm bằng inox -Hộp hứng mỡ làm bằng inox -KT: 1200x1200x600mm		bộ	1	
	48	S/S WORK TABLE FOR MACHINE FEED -Xuất xứ: Kainox- Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Phần trên và thân bàn: inox dày 1,2mm -Kệ dưới: inox dày 1.0mm -Chân làm bằng inox vuông 40x40 mm -Bánh xe: ống thép vuông 20x20mm -KT: 1200x2500x800mm		bộ	1	
45	49	SHELVING -Xuất xứ: Kainox-Việt Nam -Thân làm bằng inox 304 -Phần trên cùng: thép trơn dày 0,8mm -Phần kệ: thép trơn dày 1.0mm -Chân làm bằng inox vuông 40x40 mm -KT: 1500x750x1900mm		bộ	3	

ST T	STT THỰC	Hạng Mục Công Việc	Mã hiệu	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
46	50	TỦ TIẾT TRỪNG BẰNG ĐIỆN -Xuất xứ: Kainox- Việt Nam -Thân làm bằng inox không từ tính 304 -Phần thân & cửa: inox dày 0,8mm -Điều khiển nhiệt độ: 30OC ~120OC -KT: 1200x750x1900mm -Điện áp: 220V/50Hz/1P		bộ	1	
	51	MÀN KHÔNG KHÍ -KT: 900x208x208mm		bộ	8	kèm remote
	52	TIẾT TRỪNG TAY -Xuất xứ: Datkeys –China -Model: MDF 8820 -Điều khiển nhiệt độ: 40OC ± 700C -Điện áp: 220V - KT: 240x240x230mm		bộ	2	
IV	B	HỆ THỐNG GAS (LPG) TRUNG TÂM		Hệ thống	1	

CÔNG TY:

ĐỊA CHỈ:

SỐ ĐIỆN THOẠI:

BẢNG BÁO GIÁ

Kính gửi: Bệnh viện Đại học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh

Địa chỉ: 215 Hồng Bàng, Phường Chợ Lớn, TP. Hồ Chí Minh

Theo công văn mời chào giá số/BVĐHYD-VTTB của Bệnh viện, Công ty chúng tôi báo giá như sau:

TT	Tên danh mục	Đvt	Số lượng	Đơn giá (VND)	Thành tiền (có VAT)	Ghi chú

❖ Yêu cầu báo giá:

- Báo giá này có hiệu lực⁽¹⁾ ngày kể từ ngày báo giá.
- Chúng tôi cam kết về đơn giá chào hàng bằng hoặc thấp hơn giá trên thị trường của cùng nhà cung ứng hoặc cùng chủng loại.
- Các yêu cầu khác:

Ngày ... tháng năm

ĐẠI DIỆN THEO PHÁP LUẬT

(Ký tên và đóng dấu)



¹: khuyến cáo tối thiểu 06 tháng kể từ ngày chào giá.



Handwritten signature