

Hà Nội, ngày 12 tháng 4 năm 2022

THƯ MỜI BÁO GIÁ

Kính gửi:

Bệnh viện Hữu Nghị Việt Đức hiện nay có nhu cầu mua sắm loại suất ăn dinh dưỡng phục vụ cho các đối tượng ăn tại Bệnh viện trong thời gian 12 tháng. Các yêu cầu đối với suất ăn được thể hiện chi tiết như dưới đây. Vậy, Bệnh viện kính mời các đơn vị tham gia báo giá và gửi về địa chỉ: Phòng 106 nhà A2 – Phòng Hành Chính, số 40 Tràng Thi, Hoàn Kiếm, Hà Nội, Số điện thoại: (024) 38.253.531/417 hoặc 0865.568.788.

1. Loại suất ăn khối lượng và yêu cầu chi tiết: *theo các file đính kèm.*
2. Mẫu báo giá: Các đơn vị báo giá theo biểu mẫu dưới đây:


TT	Danh mục hàng hóa	Mã hiệu	ĐVT	Khối lượng/12 tháng	Đơn giá (VNĐ)	Thành tiền (VNĐ)
1			Suất			
2			Suất			
n...			Suất			

3. Hiệu lực báo giá: Bắt buộc tối thiểu 03 tháng kể từ ngày báo giá.
4. Thời hạn gửi báo giá trước ngày: 19/4/2022

Rất mong nhận được sự tham gia của các Đơn vị/Tổ chức cung cấp hàng hóa trên thị trường.

Trân trọng!

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: HC 

KIỂM TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG
BỆNH VIỆN
HỮU NGHỊ
VIỆT ĐỨC

Nguyễn Nghiêm Diệu Hương

DANH MỤC HÀNG HÓA, MÃ KÝ HIỆU, VÀ KHỐI LƯỢNG MỜI THẦU

(Đính kèm Yêu cầu báo giá ngày 12/4/2022)

TT	Danh mục hàng hóa	Mã ký hiệu	Khối lượng / 1 năm	ĐVT	Mô tả hàng hóa
I	Chế độ cơm				
1	Gho các bệnh thông thường và suất ăn tiêu chuẩn	BT06.1	77,500	Suất	Bữa mềm
2		BT06.2	77,500		
3		BT06.3	115,000		
4		BT06.4	97,100		
5		BT06.5	97,100		
6		BT06.6	97,100		
7		BT06.7	97,100		
8		BT06.8	97,100		
9		BT06.9	97,100		
10		BT06.10	97,100		
11	Chế độ dinh dưỡng cho bệnh đái tháo đường	DD06.1	2,570	Suất	Bữa mềm
12		DD06.2	2,570		
13		DD06.3	3,860		
14		DD06.4	2,400		
15		DD06.5	2,400		
16		DD06.6	2,400		
17		DD06.7	2,400		
18		DD06.8	2,400		
19		DD06.9	2,400		
20		DD06.10	2,400		
21	Chế độ dinh dưỡng hạn chế protein ăn nhạt	TN06.1	960	Suất	Bữa mềm
22		TN06.2	960		
23		TN06.3	1,280		
24		TN06.4	1,000		
25		TN06.5	1,000		
26		TN06.6	1,000		
27		TN06.7	1,000		
28		TN06.8	1,000		
29		TN06.9	1,000		
30		TN06.10	1,000		
31	Chế độ dinh dưỡng cho bệnh hạn chế chất béo	GM06.1	2,350	Suất	Bữa mềm
32		GM06.2	2,350		
33		GM06.3	3,400		
34		GM06.4	2,700		
35		GM06.5	2,700		
36		GM06.6	2,700		
37		GM06.7	2,700		
38		GM06.8	2,700		
39		GM06.9	2,700		
40		GM06.10	2,700		
41	Chế độ dinh dưỡng hạn chế chất béo	TM 06.1	2,600	Suất	Bữa mềm
42		TM 06.2	2,600		
43		TM 06.3	3,800		
44		TM 06.4	3,000		
45		TM 06.5	3,000		

46		TM 06.6	3,000		
47		TM 06.7	3,000		
48		TM 06.8	3,000		
49		TM 06.9	3,000		
50		TM 06.10	3,000		
51	Chế độ dinh dưỡng cho người bệnh PT ghép tạng	PTG 06.1	2,500	Suất	Bữa mềm
52		PTG 06.2	1,750		
53		PTG 06.3	1,750		
54		PTG 06.4	2,000		
55		PTG 06.5	2,000		
56		PTG 06.6	2,000		Cơm
57		PTG 06.7	2,000		
58		PTG 06.8	2,000		
59		PTG 06.9	2,000		
60		PTG 06.10	2,000		
61	Chế độ dinh dưỡng cho TE 3-7 tuổi	TE05.1	1,050	Suất	Bữa mềm
62		TE05.2	1,050		
63		TE05.3	1,500		
64		TE05.4	1,200		
65		TE05.5	1,200		
66		TE05.6	1,200		Cơm
67		TE05.7	1,200		
68		TE05.8	1,200		
69		TE05.9	1,200		
70		TE05.10	1,200		
II	Chế độ mềm bệnh lý				
71	Chế độ cháo thông thường	BT04.1	134,000	Suất	Bữa cháo 500ml có tráng miệng đi kèm
72		BT04.2	112,000		
73		BT04.3	89,000		
74		BT04.4	89,000		
75		BT04.5	46,000		
76	Chế độ cháo cho người bệnh đái tháo đường	DD04.1	2,850	Suất	Bữa cháo 500ml
77		DD04.2	2,380		
78		DD04.3	1,900		
79		DD04.4	1,900		
80		DD04.5	970		
81	Chế độ cháo cho người bệnh hạn chế chất béo	TM04.1	5,000	Suất	Bữa cháo 500ml có tráng miệng đi kèm
82		TM04.2	4,000		
83		TM04.3	4,000		
84		TM04.4	3,200		
85		TM04.5	800		
86	Chế độ cháo cho người bệnh PT ghép tạng	PTG 04.1	800	Suất	Bữa cháo 500ml
87		PTG 04.2	800		
88		PTG 04.3	800		
89		PTG 04.4	800		
90		PTG 04.5	800		
91	Chế độ cháo cho TE 3-7 tuổi	TE04.1	900	Suất	Bữa cháo 300ml có tráng miệng đi kèm
92		TE04.2	700		
93		TE04.3	560		
94		TE04.4	560		
95		TE04.5	280		

96	Chế độ cháo xay nhuyễn thông thường	BT03.1	14,610	Suất	Cháo xay nhuyễn 300ml có tráng miệng đi kèm
97		BT03.2	12,140		
98		BT03.3	9,700		
99		BT03.4	9,700		
100		BT03.5	4,850		
101	Chế độ cháo xay nhuyễn cho người bệnh PT ghép tạng	PTG03.1	440	Suất	Cháo xay nhuyễn 300ml
102		PTG03.2	440		
103		PTG03.3	440		
104		PTG03.4	440		
105		PTG03.5	440		
106	Chế độ cháo xay nhuyễn cho TE 3-7 tuổi	TE03.1	900	Suất	Cháo xay nhuyễn 300ml có tráng miệng đi kèm
107		TE03.2	700		
108		TE03.3	560		
109		TE03.4	560		
110		TE03.5	280		
III	Chế độ lỏng				
111	Chế độ soup ăn sonde thông thường	BT09.1	42,000	Suất	soup ăn sonde 300ml
112		BT09.2	2,000		
113	Chế độ soup cho người bệnh đái tháo đường	DD09	4,500	Suất	soup ăn sonde 300ml
114	Chế độ soup cho người bệnh có bệnh lý sọ não	SN09	42,000	Suất	soup ăn sonde 400ml
115	Chế độ tiền phẫu thuật và chế độ khởi động ruột	PT00	12,500	Suất	Nước đường 400ml
116		PT01	13,000	Suất	Cháo trắng xay nhuyễn 300ml
Tổng số			1,750,900		

BT06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO CÁC BỆNH THÔNG THƯỜNG (BỮA MỀM, CƠM)

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng(g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng(g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng(g)
BT06.1	Phở tươi	150	BT06.2	Bún tươi	200	BT06.3	Bánh Phở	150
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc vai	50		Thăn bò	50
	Gạo tằm thái	150		Gạo tằm thái	150		Gạo tằm thái	150
BT06.4	Thăn bò	100	BT06.5	Thịt lợn nạc	100	BT06.6	Cá trắm cắt bỏ khúc đuôi	100
	Đậu phụ tươi	60		Rau lá	200		Thịt lợn nạc vai	60
	Lạc hạt	10		Tôm đào 90-100 con/kg	60		Rau lá	200
	Rau lá	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5		Gạo tằm thái	150		Gạo tằm thái	150
BT06.7	Tôm đào 90-100 con/kg	100	BT06.8	Đùi gà CN Tươi	100	BT06.9	Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	120
	Thịt lợn nạc	90		Thịt lợn nạc vai	50		Thăn bò	50
	Rau lá	200		Rau củ	200		Rau lá	200
	Dầu đậu tương	5		Dầu ăn	5		Dầu ăn	5
BT06.10	Gạo tằm thái	150	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thái bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần					
	con/kg	120	Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 %					
	Trứng gà CP	100	Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy (tối đa 1/3 dụng cụ tái sử dụng); 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa); 01 bộ tấm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất; 01 phần mẩu đi kèm hoặc chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Suất mềm đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80oC trước khi chan, bánh phở bún không bị trương khi vận chuyển đến giờ dùng bệnh					
	Rau lá	200	Chất liệu dụng cụ: Khay ăn, đồ đựng tái sử dụng là inox; Khay ăn đồ dùng 1 lần chất liệu dụng cụ là giấy.					
Dầu ăn	5							

DD06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO BỆNH ĐÁI THÁO ĐƯỜNG

Mã kí hiệu	Thực phẩm	lượng (g)	Mã kí hiệu	Thực phẩm	lượng (g)	Mã kí hiệu	Thực phẩm	lượng (g)	
DD06.1	Bánh Phở	150	DD06.2	Bún	200	DD03	Bánh Phở	150	
	Rau lá	100		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5	
	Thịt gà ta	50		Rau lá	100		Rau lá	100	
DD06.4	Gạo tám thái	110	DD06.5	Thịt lợn nạc vai	50	DD06.6	Thịt bò loại 1	40	
	Thần bò	60		Gạo tám thái	110		Gạo tám thái	110	
	Đậu phụ	50		Thịt lợn nạc vai	60		Cá trắm cắt khúc bỏ đuôi	60	
	Lạc hạt	5		Rau lá	250		Thịt lợn nạc	50	
DD06.7	Rau lá	250	DD06.8	Tôm đào 90-110 con/kg	50	DD06.9	Rau lá	250	
	Dầu đậu tương	10		Dầu đậu tương	10		Giò lụa	50	
	Gạo tám thái	110		Gạo tám thái	110		Rau lá	250	
	Tôm đào 90-110 con/kg	60		Thịt gà ta	60		Dầu đậu tương	5	
	Thịt lợn nạc	50		Thịt lợn nạc	50		Sườn lợn bỏ cục, bỏ sụn	60	
DD06.10	Rau lá	250	DD06.10	Rau lá	250	DD06.10	Rau lá	250	
	Dầu đậu tương	10		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5	
	Gạo tám thái	110		Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thái bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần					
	Tôm đào 90-110 con/kg	110		Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 %					
	Trứng Gà (1 quả)	50		Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ có nắp đậy; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa, ống hút); 01 bộ tấm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất; 01 phần mắm đi kèm, chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Suất mềm đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80oC trước khi chan, bánh phở bún không bị tương khi vận chuyển đến giường bệnh					
Rau lá	250	Chất liệu dụng cụ: inox							
Dầu đậu tương	10								

TN06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG HẠN CHẾ PROTEIN ẮN NHẬT

Mã kí hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Mã kí hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Mã kí hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)		
TN06.1	Bún tươi	200	TN06.2	Bún tươi	200	TN06.3	Phở tươi	150		
	Thịt gà ta	25		Thịt lợn nạc vai	25		Thần bò	25		
	Nước xương	15		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		
	Dầu ăn	5		Nước xương	15		Nước xương	15		
	Sữa chua uống	100		Sữa chua uống	100		Sữa tiết trùng	180		
TN06.4	Gạo tám thái	120	TN06.5	Gạo tám thái	120	TN06.6	Gạo tám thái	120		
	Thần bò	35		Thịt lợn nạc vai	35		Cá trắm cắt khúc	40		
	Đầu phụ	50		Dầu đậu tương	10		Thịt lợn nạc vai	30		
	Lạc hạt	0		Trứng Gà CP (1	35		Dầu đậu tương	10		
	Rau lá	150		Rau lá	150		rau lá	150		
TN06.7	Dầu đậu tương	10	TN06.8	Sữa tiết trùng	180	TN06.9	Sữa chua uống	100		
	Sữa tiết trùng	180		Gạo tám thái	120		Gạo tám thái	120		
	Gạo tám thái	120		Thịt gà ta	35		Sườn lợn bỏ cục,	50		
	Tôm đảo 90-110	35		Thịt lợn nạc vai	50		Giò lụa	35		
	Thịt lợn nạc vai	50		Rau lá	150		Rau lá	150		
TN06.10	Rau lá	150	TN06.9	Dầu đậu tương	10	TN06.9	Dầu đậu tương	10		
	Dầu đậu tương	10		Dưa hấu	200		Đu đủ chín	200		
	Sữa chua ăn	100		Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thái bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần			Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 %			
	Gạo tám thái	120		Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ có nắp đậy ; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa, ống hút); 01 bộ tấm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất; 01 phần mắm đi kèm, chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Suất mềm đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80oC trước khi chan, bánh phở bún không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh			Chất liệu dụng cụ: inox			
	Tôm đảo 90-110	35		Dầu đậu tương	10					
Trứng Gà (1 quả)	35	Sữa tiết trùng	180							
Rau lá	150									

TM06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO NGƯỜI BỆNH TIM MẠCH

Mã kí hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Mã kí hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Mã kí hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
TM06.1	Phở tươi	150	TM06.2	Bún tươi	200	TM06.3	Phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc vai	50		Thần bò	50
TM06.4	Gạo tám thái	150	TM06.5	Gạo tám thái	150	TM06.6	Gạo tám thái	150
	Thần bò	50		Thịt lợn nạc	70		Cá trắm cắt khúc	100
	Đậu phụ tươi	60		Tôm đảo 70-80	30		Lạc hạt	15
	Rau lá	200		Rau lá	200		Rau củ	200
TM06.7	Dầu đậu tương	5	TM06.8	Dầu đậu tương	5	TM06.9	Dầu đậu tương	5
	Gạo tám thái	150		Gạo tám thái	150		Gạo tám thái	150
	Sườn lợn bỏ cục	60		Cá trắm cắt khúc	80		Thần bò	80
	Tôm đảo 70-80	50		Trứng gà CP	40		Lạc hạt	15
	Rau củ	200		Rau củ	200		Rau củ	200
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
TM06.10	Gạo tám thái	150	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thái bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 % Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ có nắp đậy; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa, ống hút); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất; 01 phần mắm đi kèm, chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Suất mềm đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80oC trước khi chan, bánh phở bún không bị tương khi vận chuyển đến giường bệnh					
	Thịt gà ta	60						
	Giò lụa	30						
	Rau lá	200						
Dầu đậu tương	5	Chất liệu dụng cụ: inox						

GM06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO NGƯỜI BỆNH GAN MẬT

Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
GM06.1	Phở tươi	150	GM06.2	Bún tươi	200	GM06.3	Phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc vai	50		Thăn bò	50
GM06.4	Gạo tẻ thái	150	GM06.5	Gạo tẻ thái	150	GM06.6	Gạo tẻ thái	150
	Thăn bò	80		Thịt lợn nạc vai	50		Cá trắm cắt khúc	120
	Đậu phụ tươi	60		Tôm dao 90-110	80		Thịt lợn nạc vai	30
	Rau lá	200		Rau lá	150		Rau lá	200
GM06.7	Dầu thực vật	5	GM06.8	Dầu thực vật	5	GM06.9	Dầu thực vật	5
	Gạo tẻ thái	150		Gạo tẻ thái	150		Gạo tẻ thái	150
	Sườn lợn bỏ cục bỏ	50		Cá trắm cắt khúc	100		Thăn bò	80
	Tôm dao 90-110 cc	60		Trứng gà CP	40		Giò lụa	50
GM06.10	Rau lá	150	GM06.10	Rau củ	200	GM06.10	Rau muống	150
	Dầu thực vật	5		Dầu thực vật	5		Dầu thực vật	5
	Gạo tẻ thái	150						
	Thịt lợn nạc vai	100						
	Trứng gà CP	40						
	Rau lá	200						
	Dầu thực vật	5						

Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thái bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần

Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 %

Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ có nắp đậy; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa, ống hút); 01 bộ tằm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất; 01 phần mắm đi kèm, chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Suất mềm đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80oC trước khi chan, bánh phở bún không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh

Chất liệu dụng cụ: inox

PTG06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO NGƯỜI BỆNH PT GHÉP TẠNG

Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng(g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng(g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng(g)
PTG06.1	Phở tươi	150	PTG06.2	Bún tươi	200	PTG06.3	Phở tươi	150
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc vai	50		Thần bò	50
PTG06.4	Gạo tám thái	150	PTG06.5	Gạo tám thái	150	PTG06.6	Gạo tám thái	150
	Thần bò	100		Thịt lợn nạc vai	100		Cá trắm cắt khúc bỏ da	120
	Đậu phụ tươi	60		Tôm đảo 90-100 con/kg	50		Thịt lợn nạc vai	50
	Lạc hạt	10		Rau lá	100		Rau lá	200
	Rau lá	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
PTG06.7	Gạo tám thái	150	PTG06.8	Gạo tám thái	150	PTG06.9	Gạo tám thái	150
	Tôm đảo 90-110 con/kg	90		Thịt lợn nạc vai	100		Sườn lợn bỏ cục bỏ s	120
	Thịt lợn nạc vai	100		Thịt đùi gà ta	50		Giò lụa	50
	Rau lá	200		Rau lá	200		Rau lá	200
	Dầu đậu tương	5		Dầu ăn	5		Dầu ăn	5
PTG06.10	Gạo tám thái	150	Yêu cầu đối với một suất ăn: Cung cấp suất ăn đảm bảo vô khuẩn cho người bệnh sau khi ghép tạng, số lượng thực phẩm không tính phần thái bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần. Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 % Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ có nắp đậy; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo ko bị sánh đổ, đập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa, ống hút); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất; 01 phần mềm đi kèm, chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Suất mềm đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80oC trước khi chan, bánh phở bún không bị trương bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh. Chất liệu dụng cụ: inox; Khay ăn cần được rửa sạch theo quy trình và được tiệt khuẩn bằng tia UV. Suất ăn sau khi chia đồ xong phải được chuyển vào phòng chia riêng được đậy nắp kín. Người chia đồ phải đảm bảo nguyên tắc vô trùng. Suất ăn của khoa ghép tạng có xe vận chuyển riêng (không ghép chung với khoa khác).					
	Tôm đảo 90-100 con/kg	120						
	Trứng gà CP	35						
	Rau lá	200						
Dầu ăn	5							

TE05. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO TRẺ EM 3-7 TUỔI						
Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Thực phẩm
TE05.1	Bánh Phở tươi	100	TE05.2	Bún	80	Bánh Phở tươi
	Thịt gà ta xé	30		Thịt lợn nạc	30	Thần bò
	Gạo tẻ thái	90		Gạo tẻ thái	90	Gạo tẻ thái
	Thần bò	50		Thịt lợn nạc vai	50	Cá trắm cắt khúc bỏ đầu
TE05.4	Đậu phụ tươi	35	TE05.5	Rau lá	70	Giò lụa
	Rau củ	70		Tôm đào 70-80con/kg	30	Rau củ
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5	Dầu đậu tương
	Gạo tẻ thái	90		Gạo tẻ thái	90	Gạo tẻ thái
TE05.7	Tôm đào 70-80con/kg	50	TE05.8	Đùi gà CN tươi	50	Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn
	Trứng Gà CP	35		Thịt lợn (chả lá lốt)	20	Giò lụa
	Rau lá	70		Rau lá	70	Rau lá
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5	Dầu đậu tương
TE05.10	Gạo tẻ thái	90	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thái bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần			
	Thịt lợn nạc vai	50	Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 %			
	Trứng cút	4	Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ có nắp đậy; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo ko bị sánh đổ, đập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa, ống hút); 01 bộ tấm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất; 01 phần mềm đi kèm, chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Suất mềm đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80oC trước khi chan, bánh phở bún không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh			
	Dầu đậu tương	5	Chất liệu dụng cụ: inox			

BT04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO CÁC BỆNH THÔNG THƯỜNG					
Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
BT04.1	Gạo tẻ máy	50	BT04.2	Gạo tẻ máy	50
	Thịt lợn nạc	50		Thịt bò loại I	50
	Dầu thực vật	5		Dầu thực vật	5
	Cải xanh	30		Cải xanh	30
	Sữa chua nước	65		Dưa hấu	300
BT04.4	Gạo tẻ máy	50	BT04.5	Gạo tẻ máy	50
	Tôm giảo	50		Tim lợn	50
	Dầu thực vật	5		Dầu thực vật	5
	Cải xanh	30		Cải xanh	30
	Chuối tây	126		Sữa chua nước	65
				Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thái bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Trọng lượng thành phẩm tối thiểu 550g/500ml	
				Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 %	
				Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy (tối đa 1/3 dụng cụ tái sử dụng); 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (thìa, ống hút); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. Phần tráng miệng được đựng trong hộp đựng riêng.	
				Chất liệu dụng cụ: Khay ăn, đồ đựng tái sử dụng là inox; Khay ăn đồ dùng 1 lần chất liệu dụng cụ là giấy.	

DD04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO BỆNH ĐÁI THÁO ĐƯỜNG

Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng
DD04.1	Gạo tám thái	50	DD04.2	Gạo tám thái	50	DD04.3	Gạo tám thái	50
	Thịt lợn nạc vai xé	50		Thăn bò	40		Thịt gà ta xé	50
	Rau lá	100		Rau lá	100		Rau lá	100
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
DD04.4	Gạo tám thái	50	DD04.5	Gạo tám thái	50	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thái bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Trọng lượng thành phẩm tối thiểu 550g/500ml Tỷ lệ hao hụt tối đa 40%. Rau lá thay đổi 5 loại/tuần Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (ống hút, thìa); 01 bộ tấm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất		
	Tôm đảo 70-80 cc	40		Tim lợn	50			
	Rau lá	100		Rau lá	100			
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5			

TM04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO BỆNH TIM MẠCH

Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
TM04.1	Gạo tẻ thái	50	TM04.2	Gạo tẻ thái	50	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thái bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Trọng lượng thành phẩm tối thiểu 550g/500ml	Gạo tẻ thái	50
	Thịt lợn nạc vai xé	50		Thăn bò	40		Thịt gà ta xé	50
	Rau lá	20		Rau lá	20		Rau lá	20
TM04.4	Dầu đậu tương	5	TM04.5	Dầu đậu tương	5	Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40%. Rau lá thay đổi 5 loại/tuần	Gạo tẻ thái	50
	Gạo tẻ thái	50		Gạo tẻ thái	50		Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (ống hút, thìa); 01 bộ tấm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất	
	Tôm dỏ 70-80 cc	40		Tim lợn	50			
	Rau lá	20		Rau lá	20			
					Dầu đậu tương		5	

PTG04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO NGƯỜI BỆNH GHEP TANG

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng
PTG04 .1	Gạo tẻ máy	50	PTG04. 2	Gạo tẻ máy	50	PTG04. 3	Gạo tẻ máy	50
	Thịt lợn nạc	50		Thịt bò loại I	50		Thịt gà ta	50
	Dầu thực vật	5		Dầu thực vật	5		Dầu thực vật	5
PTG04 .4	Gạo tẻ máy	50	PTG04. 5	Gạo tẻ máy	50	PTG04. 5	Gạo tẻ máy	50
	Tôm giã	50		Tim lợn	50		Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 %	
	Dầu thực vật	5		Dầu thực vật	5		Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (ống hút, thìa); 01 bộ tăm giấy đã được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất	
								<p>Yêu cầu đối với một suất ăn: Cung cấp suất ăn đảm bảo vô khuẩn cho người bệnh sau khi ghép tạng, số lượng thực phẩm không tính phần thái bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần. Trọng lượng thành phẩm tối thiểu 550g/500ml</p> <p>Chất liệu dụng cụ: inox; Khay ăn cần được rửa sạch theo quy trình và được tiệt khuẩn bằng tia UV. Suất ăn sau khi chia đồ xong phải được chuyển vào phòng chia riêng được đậy nắp kín. Người chia đồ phải đảm bảo nguyên tắc vô trùng. Suất ăn của khoa ghép tạng có xe vận chuyển riêng (không ghép chung với khoa khác).</p>

TE04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO TRẺ EM 3-7 TUỔI

Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng
TE04.1	Gạo tám thái	30	TE04.2	Gạo tám thái	30	TE04.3	Gạo tám thái	30
	Thịt lợn nạc vai xay	30		Thần bò	30		Thịt gà ta	30
	Dầu đậu tương	8		Rau lá	15		Rau củ	15
	Sữa Chua	65		Dưa hấu	150		Dầu đậu tương	8
	Gạo tám thái	30		Dầu đậu tương	8		Sữa tiệt trùng	180
TE04.4	Tôm dào 70-80 con/ Rau lá	30 15	TE04.5	Tim lợn Rau lá	30 15	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thái bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Trọng lượng thành phẩm tối thiểu 350g/300ml.		
	Dầu đậu tương	8		Dầu đậu tương	8	Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy, đảm bảo ko bị sánh đổ, đập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. Phần tráng miệng được đựng trong hộp riêng. 01 tem thông tin suất ăn.		
	Chuối tiêu	100		Sữa Chua ăn	100	Chất liệu dụng cụ: inox		

PTG03. CHẾ ĐỘ CHÁO XAY NHUYỄN CHO NGƯỜI BỆNH PHẪU THUẬT GHEP TANG

Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng
PTG03.1	Gạo tám thái	35	PTG03.2	Gạo tám thái	35	PTG03.3	Gạo tám thái	35
	Thịt lợn nạc	30		Thịt bò loại I	30		Thịt gà ta	30
	Rau lá	20		Rau lá	20		Rau lá	20
	Dầu đậu tươ	5		Dầu đậu tươ	5		Dầu đậu tươ	5
PTG04	Gạo tám thái	35	PTG04.5	Gạo tám thái	35	5	Yêu cầu đối với một suất ăn: Cung cấp suất ăn đảm bảo Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 %	
	Tôm giã	30		Tim lợn	30			
	Rau lá	20		Rau lá	20			
	Dầu đậu tươ	5		Dầu đậu tươ	5			
<p>Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy đảm bảo ko bị sánh đổ, đập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (ống hút, thìa); 01 bộ tấm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất</p> <p>Chất liệu dụng cụ: inox; Khay ăn cần được rửa sạch theo quy trình và được tiệt khuẩn bằng tia UV. Suất ăn sau khi chia đồ xong phải được chuyển vào phòng chia riêng được đậy nắp kín. Người chia đồ phải đảm bảo nguyên tắc vô trùng. Suất ăn của khoa ghép tạng có xe vận chuyển riêng (không ghép chung với khoa khác).</p>								

PT03. CHẾ ĐỘ CHÁO XAY NHUYỄN CHO NGƯỜI BỆNH PHẪU THUẬT

Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
PT03.1	Gạo tám thái	35	PT03.2	Gạo tám thái	35	PT03.3	Gạo tám thái	35
	Thịt lợn nạc	30		Thăn bò	30		Thịt gà ta	30
	Rau lá	30		Rau lá	30		Rau lá	30
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Sữa chua nước	65		Dưa hấu	200		Sữa chua nước	65
PT03.4	Gạo tám thái	35	PT03.5	Gạo tám thái	35	PT03.6	Prosoup	40
	Tôm đảo 70-80	30		Tim lợn	30			
	Rau lá	30		Rau lá	30			
	Dầu thực vật	5		Dầu đậu tương	5			
	Chuối tây	126		Sữa chua nước	65			

Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thái bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau).
 Trọng lượng thành phẩm tối thiểu 350g/300ml.
 Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 %

Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy (tối đa 1/3 dụng cụ tái sử dụng) đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (ống hút, thìa); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. 01 tem thông tin suất ăn.
 Chất liệu dụng cụ: Khay ăn, đồ đựng tái sử dụng là inox; Khay ăn đồ dùng 1 lần chất liệu dụng cụ là giấy. Phần tráng miệng được đựng trong hộp đựng riêng.

TE03. CHẾ ĐỘ CHĂO XAY NHUYỄN CHO TRẺ EM 3-7 TUỔI

Ký hiệu	Thực phẩm	Trong lượng	Ký hiệu	Thực phẩm	Trong lượng	Ký hiệu	Thực phẩm	Trong lượng
TE03.1	Gạo tằm thái	30	TE03.2	Gạo tằm thái	30	TE04.3	Gạo tằm thái	30
	Thịt lợn nạc vai	30		Thăn bò	30		Thịt gà ta xé	30
	Sữa chua uống	65		Rau lá	15		Rau củ	15
	Dầu đậu tương	8		Dầu đậu tương	8		Dầu đậu tương	8
	Gạo tằm thái	30		Dưa hấu	150		Sữa tươi tiệt trùng	180
TE04.4	Tôm dào 78-80	30	TE04.5	Gạo tằm thái	30	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thái bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Trọng lượng thành phẩm tối thiểu 350g/300ml. Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy, đảm bảo ko bị sánh đổ, đập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa); 01 bộ tấm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. Phần tráng miệng được đựng trong hộp riêng. 01 tem thông tin suất ăn.		
	Dầu đậu tương	8		Tim lợn	30			
	Rau lá	15		Dầu đậu tương	8			
	Chuối tiêu	100		Sữa Chua ăn	100	Chất liệu dụng cụ: inox		

BT09. CHẾ ĐỘ SOUP ĂN SONDE BỆNH THÔNG THƯỜNG

Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
BT09.1	Khoai tây	25	BT09.2	Delisoup	230
	Cà rốt	15			
	Trứng Gà CP	35			
	Thịt lợn nạc thăn xay	15			
	Gạo tám thái	25			
	Dầu đậu tương	5			
	Giá đậu xanh	25			
	Sữa ensure gold HMB	13			

Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Trọng lượng thành phẩm đối với thực phẩm nấu chín tối thiểu 350g/300ml.

Mỗi suất ăn được đựng trong túi soup đảm bảo tiêu chuẩn VSATTP. Có tem thông tin suất ăn.

DD09. CHẾ ĐỘ SOUP ĂN SONDE BỆNH ĐÁI ĐƯỜNG

Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Yêu cầu đối với một suất ăn
DD09	Khoai tây	35	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thái bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạt, gốc rau). Trọng lượng thành phẩm đối với thực phẩm nấu chín tối thiểu 350g/300ml.
	Cà rốt	10	
	Cải bắp	20	
	Thịt lợn nạc	30	
	Gạo tẻ máy	30	
	Dầu đậu tương	5	
	Giá đậu xanh	50	
	Sữa ensure gold HMB	10	
			Mỗi suất ăn được đựng trong túi soup đảm bảo tiêu chuẩn VSATTP. Có tem thông tin suất ăn.

SN09. CHẾ ĐỘ SOUP ĂN SONDE BỆNH SỌ NÃO

Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Yêu cầu kỹ thuật đối với một suất ăn
SN09	Bột đậu nành	20	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thái bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Trọng lượng thành phẩm đối với thực phẩm nấu chín tối thiểu 350g/300ml. Mỗi suất ăn được đựng trong túi soup đảm bảo tiêu chuẩn VSATTP. Có tem thông tin suất ăn.
	Thịt lợn nạc vai xay	33	
	Gạo tằm thái	50	
	Dầu đậu tương	10	
	Già đậu xanh	50	
	Sữa ensure gold HMB 400g (340k)	10	

PT00. CHẾ ĐỘ TIỀN PHẪU THUẬT

Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng
PT00	Maltodextrin	50g
	Nước tinh khiết đóng chai 400ml	400ml

PT01. CHẾ ĐỘ KHỞI ĐỘNG RUỘT

Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Yêu cầu đối với một suất ăn
PT01	Gạo tẻ máy	20	Suất ăn được nấu chín. Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy, đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. Chất liệu dụng cụ: inox
	Đường cát	5	