

Số: 5267/QĐ-VĐ

Hà Nội, ngày 31 tháng 10 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

Về việc phê duyệt kết quả lựa chọn nhà thầu của gói thầu Cung cấp suất ăn dinh dưỡng năm 2024-2025 thuộc kế hoạch lựa chọn nhà thầu Cung cấp suất ăn dinh dưỡng năm 2024-2025 thuộc dự toán mua sắm Cung cấp suất ăn dinh dưỡng năm 2024-2025.

GIÁM ĐỐC BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT ĐỨC

Căn cứ Luật Đấu thầu ngày 23 tháng 6 năm 2023;

Căn cứ Nghị định số 24/2024/NĐ-CP ngày 27 tháng 2 năm 2024;

Căn cứ Thông tư 06/2024/TT-BKHĐT, ngày 26 tháng 4 năm 2024 của Bộ kế hoạch và đầu tư hướng dẫn việc cung cấp đăng tải thông tin về lựa chọn nhà thầu và mẫu hồ sơ đấu thầu trên Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia;

Căn cứ Quyết định số 3825/QĐ-VĐ ngày 23/8/2024 của Giám đốc Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức về việc phê duyệt kế hoạch lựa chọn nhà thầu gói thầu: Cung cấp suất ăn dinh dưỡng năm 2024-2025;

Căn cứ Quyết định số 4127/QĐ-VĐ ngày 10/9/2024 của Giám đốc Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức về việc phê duyệt Hồ sơ mời thầu qua mạng (E-HSMT) gói thầu: Cung cấp suất ăn dinh dưỡng năm 2024-2025;

Căn cứ Báo cáo đánh giá E-HSDT ngày 18/10/2024 của Tổ chuyên gia gói thầu Cung cấp suất ăn dinh dưỡng năm 2024-2025;

Căn cứ Tờ trình về kết quả lựa chọn nhà thầu ngày 23/10/2024 của Phòng Hành chính, phòng Tài chính Kế toán;

Căn cứ báo cáo thẩm định E-HSDT ngày 28/10/2024 của Tổ thẩm định gói thầu Cung cấp suất ăn dinh dưỡng năm 2024-2025;

Xét đề nghị của Trưởng phòng Hành chính, Trưởng phòng Tài chính Kế toán.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phê duyệt kết quả lựa chọn nhà thầu của gói thầu Cung cấp suất ăn dinh dưỡng năm 2024-2025 thuộc kế hoạch lựa chọn nhà thầu, bao gồm:

- Tên dự toán mua sắm/Tên gói thầu: Cung cấp suất ăn dinh dưỡng năm 2024-2025;
- Tên đơn vị trúng thầu: Công ty cổ phần dịch vụ tổng hợp dầu khí Vũng Tàu
- Giá trúng thầu: 28.910.127.022 đồng (Bằng chữ: Hai mươi tám tỉ, chín trăm mười triệu, một trăm hai mươi bảy nghìn, không trăm hai mươi hai đồng./.)
- Nguồn vốn: Nguồn thu dịch vụ khám bệnh, chữa bệnh
- Thời gian thực hiện gói thầu/Thời gian thực hiện hợp đồng: 12 tháng

- Loại hợp đồng: Hợp đồng theo đơn giá cố định
- Chi tiết số lượng và đơn giá hàng hóa theo phụ lục đính kèm.

Điều 2. Tổ chức thực hiện

Giao phòng Hành chính, phòng Tài chính kế toán căn cứ nội dung được phê duyệt tại Điều 1 Quyết định này tiến hành tổ chức thực hiện các bước tiếp theo theo quy định của Luật Đấu thầu và các văn bản hướng dẫn hiện hành.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký, phòng Hành chính, phòng Tài chính kế toán và các khoa/phòng liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. /

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT. TCKT. HC.

GIÁM ĐỐC



Dương Đức Hùng



PHỤ LỤC DANH MỤC SỐ LƯỢNG. ĐƠN GIÁ SUẤT ĂN
(Đính kèm Quyết định số 5267/QĐ-VĐ ngày 31 tháng 10 năm 2024)

Thông tin hàng hóa:

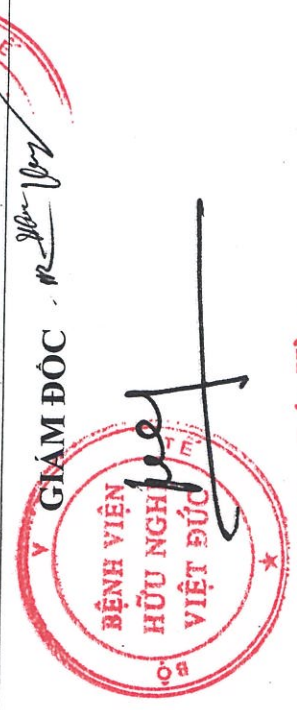
- Năm sản xuất: 2024-2025
- Nhân hiệu: Theo tên Danh mục
- Xuất xứ (quốc gia, vùng lãnh thổ): Việt Nam
- Hãng sản xuất: Công ty Cổ phần Dịch Vụ Tổng Hợp Dầu Khí Vũng Tàu
- Cấu hình, tính năng kỹ thuật cơ bản: Theo bản thực đơn tiêu chuẩn đính kèm.
- Đơn vị tính: Suất ăn

TT	Danh mục	Mã ký hiệu	Số lượng	Đơn giá (VNĐ)	Thành tiền (VNĐ)
1		BT06.1	34.500	39.630	1.367.235.000
2		BT06.2	57.550	27.907	1.606.047.850
3		BT06.3	34.500	39.307	1.356.091.500
4		BT06.4	51.500	48.293	2.487.089.500
5		BT06.5	39.500	52.715	2.082.242.500
6		BT06.6	39.500	41.942	1.656.709.000
7		BT06.8	44.500	40.960	1.822.720.000
8		BT06.9	59.500	51.831	3.083.944.500
9		BT06.10	44.500	49.306	2.194.117.000
10		DD06.1	1.560	44.680	69.700.800
11		DD06.2	1.800	31.391	56.503.800
12		DD06.3	1.560	42.778	66.733.680
13		DD06.4	1.560	47.753	74.494.680
14		DD06.5	1.560	49.156	76.683.360
15		DD06.6	1.560	41.550	64.818.000
16	Chế độ dinh dưỡng cho bệnh đái đường	DD06.7	1.560	49.250	76.830.000
17		DD06.8	1.560	37.181	58.002.360
18		DD06.9	1.560	44.706	69.741.360
19		DD06.10	1.560	44.232	69.001.920
20	Chế độ dinh dưỡng hạn chế protein ăn nhạt	TN06.1	900	31.231	28.107.900
21		TN06.2	1.340	26.279	35.213.860
22		TN06.3	900	35.203	31.682.700

57		PTG 06.9	1.300	55.461	72.099.300
58		PTG 06.10	1.000	59.747	59.747.000
59	Chế độ dinh dưỡng cho TE 3-7 tuổi	TE05.1	1.600	31.562	50.499.200
60		TE05.2	1.900	23.185	44.051.500
61		TE05.3	1.600	28.985	46.376.000
62		TE05.4	1.400	33.442	46.818.800
63		TE05.5	1.400	32.186	45.060.400
64		TE05.6	1.400	27.578	38.609.200
65		TE05.7	1.400	32.438	45.413.200
66		TE05.8	1.400	24.408	34.171.200
67		TE05.9	1.400	37.488	52.483.200
68		TE05.10	1.400	27.704	38.785.600
69	Chế độ cháo cho các bệnh thông thường	BT04.1	35.320	27.295	964.059.400
70		BT04.2	28.100	37.067	1.041.582.700
71		BT04.3	28.100	27.295	766.989.500
72		BT04.4	28.100	29.858	839.009.800
73		BT04.5	28.100	39.339	1.105.425.900
74	Chế độ cháo cho người bệnh đái đường	DD04.1	1.200	23.426	28.111.200
75		DD04.2	1.100	28.974	31.871.400
76		DD04.3	1.100	29.282	32.210.200
77		DD04.4	1.100	26.196	28.815.600
78		DD04.5	1.100	35.160	38.676.000
79	Chế độ cháo cho người bệnh Tim mạch	TM04.1	500	21.892	10.946.000
80		TM04.2	450	27.357	12.310.650
81		TM04.3	450	24.408	10.983.600
82		TM04.4	450	24.681	11.106.450
83		TM04.5	450	33.721	15.174.450
84	Chế độ cháo cho người bệnh ghép tạng	PTG 04.1	400	22.043	8.817.200
85		PTG 04.2	300	30.716	9.214.800
86		PTG 04.3	300	19.522	5.856.600
87		PTG 04.4	300	27.333	8.199.900
88		PTG 04.5	300	33.948	10.184.400
89	Chế độ cháo cho TE 3-7 tuổi	TE04.1	500	24.303	12.151.500
90		TE04.2	450	28.677	12.904.650

91		TE04.3	450	27.535	12.390.750
92		TE04.4	450	24.619	11.078.550
93		TE04.5	450	32.187	14.484.150
94		PT03.1	5.700	27.434	156.373.800
95		PT03.2	4.500	35.292	158.814.000
96		PT03.3	4.500	25.118	113.031.000
97		PT03.4	4.500	29.858	134.361.000
98		PT03.5	4.500	39.339	177.025.500
99		PT03.6	6.000	42.293	253.758.000
100		PTG03.1	400	18.987	7.594.800
101		PTG03.2	400	24.202	9.680.800
102		PTG03.3	400	19.522	7.808.800
103		PTG03.4	400	22.156	8.862.400
104		PTG03.5	400	25.464	10.185.600
105		TE03.1	24	24.303	583.272
106		TE03.2	24	28.677	688.248
107		TE03.3	24	27.535	660.840
108		TE03.4	24	24.619	590.856
109		TE03.5	24	31.424	754.176
110		BT09.1	23.800	33.699	802.036.200
111		BT09.2	6.600	41.662	274.969.200
112		DD09	4.000	33.826	135.304.000
113		SN09	37.910	32.181	1.219.981.710
114		PT00	20.000	27.238	544.760.000
115		PT01	2.900	9.336	27.074.400
		Tổng cộng	748.080		28.910.127.022

Bảng chữ: Hai mươi tám tỉ, chín trăm mười triệu, một trăm hai mươi triệu, không trăm hai mươi hai nghìn, không trăm hai mươi hai đồng./.)



Dương Đức Hùng

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

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
BT06.1	Bánh phở tươi	150	BT06.2	Bún tươi	200	BT06.3	Bánh phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	65		Thịt lợn nạc	70		Thần bò tươi	70
	Muối	1		Muối	1		Muối	1
BT06.4	Gạo tám thái	280	BT06.5	Gạo tám thái	280	BT06.6	Gạo tám thái	280
	Thần bò tươi	80		Thịt lợn nạc	100		Cá lọc xương	100
	Đậu phụ tươi	60		Tôm dao 90-110 con/kg	60		Thịt lợn nạc	60
	Lạc hạt	10		Rau	200		Rau	200
	Rau	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5		Muối	2		Muối	2
BT06.8	Gạo tám thái	280	BT06.9	Gạo tám thái	280	BT06.10	Gạo tám thái	280
	Đùi gà CN	100		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	120		Tôm dao 90-110 con/kg	100
	Thịt lợn nạc	50		Thần bò tươi	30		Trứng gà	1 quả
	Rau	200		Rau	200		Rau	200
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Muối	2		Muối	2		Muối	2

Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín

Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần.

Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn 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 mắm đi kèm hoặc chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Bún/ bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80 độ C sau khi chan. Bún/ bánh phở không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh.



Handwritten signature or mark.

DD06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO BỆNH ĐÁI THÁO ĐƯỜNG

Mã kí hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã kí hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã kí hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)				
DD06.1	Bánh phở tươi	150	DD06.2	Bún tươi	200	DD06.3	Bánh phở tươi	150				
	Rau	100		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5				
	Thịt gà ta xé	65		Rau	100		Rau	100				
	Muối	1		Thịt lợn nạc	65		Thần bò tươi	65				
DD06.4	Dầu đậu tương	5	DD06.5	Muối	1	DD06.6	Muối	1				
	Gạo tẻ thái	210		Gạo tẻ thái	210		Gạo tẻ thái	210				
	Thần bò tươi	80		Thịt lợn nạc	80		Cá lọc xương	80				
	Đậu phụ tươi	50		Rau	250		Thịt lợn nạc	65				
	Lạc hạt	5		Tôm dao 90-110 con/kg	65		Rau	250				
	Rau	250		Dầu đậu tương	10		Dầu đậu tương	10				
	Dầu đậu tương	10		Muối	2		Muối	2				
DD06.7	Muối	2	DD06.8	Muối	2	DD06.9	Muối	2				
	Gạo tẻ thái	210		Gạo tẻ thái	210		Gạo tẻ thái	210				
	Tôm dao 90-110 con/kg	80		Đùi gà CN	80		Sườn lợn bỏ cục	80				
	Thịt lợn nạc	65		Thịt lợn nạc	65		Thịt lợn nạc	65				
DD06.10	Rau	250	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần. Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn 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); 01 bộ tằm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất; 01 phân mẩu đi kèm hoặc chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Bún/ bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80 độ C sau khi chan. Bún/ bánh phở không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh.	250	DD06.9	Rau	250	DD06.9	Rau	250		
	Dầu đậu tương	10		Dầu đậu tương		5	Dầu đậu tương		5			
	Muối	2		Muối		2	Muối		2			
	Gạo tẻ thái	210		Gạo tẻ thái		210	Muối		2			
DD06.10	Tôm dao 90-110 con/kg	80	1 quả	250	10	2	DD06.9	DD06.9	DD06.9			
	Trứng gà	1 quả								250	10	2
	Rau	250										
Dầu đậu tương	10	2										
Muối	2											

TN06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG HẠN CHẾ PROTEIN ẮN NHẬT

Mã kí hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã kí hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã kí hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
TN06.1	Bún tươi	200	TN06.2	Bún tươi	200	TN06.3	Bánh phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	25		Thịt lợn nạc	25		Thần bò tươi	25
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Sữa chua uống	65		Sữa chua uống	65		Sữa tươi tiệt trùng	180
	Muối	0.8		Muối	0.8		Muối	0.8
	Gạo tẻ thái	230		Gạo tẻ thái	230		Gạo tẻ thái	230
TN06.4	Thần bò tươi	35	Thịt lợn nạc	35	Cá lọc xương	30		
	Dầu phụ tươi	50	Dầu đậu tương	10	Thịt lợn nạc	30		
	Lạc hạt	20	Trứng gà	1 quả	Dầu đậu tương	10		
	Rau	150	Rau	150	Rau	150		
	Dầu đậu tương	10	Sữa tươi tiệt trùng	180	Sữa chua uống	65		
	Sữa tươi tiệt trùng	180	Muối	1.5	Muối	1.5		
TN06.7	Muối	1.5	Gạo tẻ thái	230	Gạo tẻ thái	230		
	Gạo tẻ thái	230	Đùi gà CN	35	Sườn lợn bỏ cục	50		
	Tôm dao 90-110cm/kg	35	Thịt lợn nạc	50	Thịt lợn nạc	40		
	Thịt lợn nạc	50	Rau	150	Rau	150		
	Rau	150	Dầu đậu tương	10	Dầu đậu tương	10		
	Dầu đậu tương	10	Thanh long	200	Đu đủ chín	200		
TN06.10	Sữa chua ăn	100	Muối	1.5	Muối	1.5		
	Muối	1.5	Gạo tẻ thái	230	Gạo tẻ thái	230		
	Gạo tẻ thái	230	Tôm dao 90-110 con/kg	35	Sườn lợn bỏ cục	50		
	Tôm dao 90-110 con/kg	35	Thịt lợn nạc	50	Thịt lợn nạc	40		
	Trứng gà	1 quả	Rau	150	Rau	150		
	Rau	150	Dầu đậu tương	10	Dầu đậu tương	10		
<p>Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/tuần. Muối < 4g/ngày; Kali < 4g/ngày. Yêu cầu đối với:</p> <p><i>Sữa chua ăn</i>: dạng đông hộp; trọng lượng tối thiểu 100g; năng lượng tối thiểu 80 kcal/100g, hàm lượng đạm tối thiểu 3.5g/100g, hàm lượng canxi tối thiểu 100mg/100g. <i>Sữa chua uống</i>: thể tích tối thiểu 65 ml; năng lượng tối thiểu 70 kcal/100ml, hàm lượng đạm tối thiểu 1g/100ml, số lượng lợi khuẩn tối thiểu 4 tỷ/100ml. <i>Sữa tươi tiệt trùng</i>: dạng đóng hộp; thể tích tối thiểu 180ml, ít đường hoặc không đường; năng lượng tối thiểu 70 kcal/100ml, hàm lượng đạm tối thiểu 3g/100ml, hàm lượng canxi tối thiểu 100mg/100ml. <i>Hoa quả</i>: theo thực đơn hoặc hoa quả theo mùa đảm bảo tương đương về năng lượng và thành phần dinh dưỡng.</p> <p>Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo không 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; 01 phần mềm đi kèm hoặc chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80 độ C sau khi chan. Bún/bánh phở không bị tương khí vận chuyển đến giường bệnh. Phần hoa quả được đựng trong hộp đựng riêng.</p>								
	Sữa tươi tiệt trùng	180						

GM06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO NGƯỜI BỆNH GAN MẬT

Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
GM06.1	Bánh phở tươi	150	GM06.2	Bún tươi	200	GM06.3	Bánh phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc	50		Thần bò tươi	50
GM06.4	Gạo tám thái	290	GM06.5	Gạo tám thái	290	GM06.6	Gạo tám thái	290
	Thần bò tươi	80		Thịt lợn nạc	50		Cá lọc xương	120
	Đậu phụ tươi	60		Tôm đảo 90-110 con/kg	80		Thịt lợn nạc	30
	Rau	200		Rau	200		Rau	200
GM06.7	Dầu đậu tương	5	GM06.8	Dầu đậu tương	5	GM06.9	Dầu đậu tương	5
	Gạo tám thái	290		Gạo tám thái	290		Gạo tám thái	290
	Sườn lợn bỏ cục	50		Cá lọc xương	100		Thần bò tươi	80
	Tôm đảo 90-110 con/kg	60		Trứng gà	1 quả		Thịt lợn nạc	40
	Rau	200		Rau	200		Rau	200
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
GM06.10	Gạo tám thái	290	<p>Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần. Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo không 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; 01 phần mắm đi kèm hoặc chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80 độ C sau khi chan. Bún/bánh phở không bị tương khi vận chuyển đến giường bệnh.</p>					
	Thịt lợn nạc	100						
	Trứng gà	1 quả						
	Rau	200						
	Dầu đậu tương	5						

TM06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO NGƯỜI BỆNH TIM MẠCH

Mã kí hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã kí hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã kí hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
TM06.1	Bánh phở tươi	150	TM06.2	Bún tươi	200	TM06.3	Bánh phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc	50		Thần bò tươi	50
	Muối	<1		Muối	<1		Muối	<1
TM06.4	Gạo tằm thái	240	TM06.5	Gạo tằm thái	240	TM06.6	Gạo tằm thái	240
	Thần bò tươi	80		Thịt lợn nạc	100		Cá lọc xương	100
	Đậu phụ tươi	70		Tôm dáo 90-110 con/kg	30		Lạc hạt	30
	Rau	200		Rau	200		Rau	200
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	200
TM06.7	Muối	2	TM06.8	Muối	2	TM06.9	Muối	5
	Gạo tằm thái	240		Gạo tằm thái	240		Gạo tằm thái	240
	Sườn lợn bỏ cục	80		Cá lọc xương	100		Thần bò tươi	80
	Tôm dáo 90-110 con/kg	50		Trứng gà	1 quả		Lạc hạt	30
	Rau	200		Rau	200		Rau	200
TM06.10	Dầu đậu tương	5	TM06.10	Dầu đậu tương	5	TM06.10	Dầu đậu tương	5
	Muối	2		Muối	2		Muối	2
	Gạo tằm thái	240		Gạo tằm thái	240		Muối	2
TM06.10	Đùi gà CN	80	TM06.10	Đùi gà CN	80	TM06.10	Đùi gà CN	80
	Thịt lợn nạc	30		Thịt lợn nạc	30		Thịt lợn nạc	30
	Rau	200		Rau	200		Rau	200
TM06.10	Dầu đậu tương	5	TM06.10	Dầu đậu tương	5	TM06.10	Dầu đậu tương	5
	Muối	2		Muối	2		Muối	2
	Gạo tằm thái	240		Gạo tằm thái	240		Muối	2

Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín.

Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/tuần. Rau cải tối đa 2 bữa/tuần. Muối < 5g/ngày.
 Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo không bị sánh đỏ, 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 mềm đi kèm hoặc chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80 độ C sau khi chan. Bún/bánh phở không bị tương khi vận chuyển đến giường bệnh.

PTG06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO NGƯỜI BỆNH PT GHEP TANG

Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
PTG06.1	Bánh phở tươi	150	PTG06.2	Bún tươi	200	PTG06.3	Bánh phở tươi	150
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Thịt gà ta xé	65		Thịt lợn nạc	65		Thịt bò tươi	65
	Muối	2		Muối	2		Muối	2
PTG06.4	Gạo tẻ thái	280	PTG06.5	Gạo tẻ thái	280	PTG06.6	Gạo tẻ thái	280
	Thân bò tươi	100		Thịt lợn nạc	100		Cá lọc xương	120
	Đậu phụ tươi	60		Tôm dao 90-110 con/kg	65		Thịt lợn nạc	65
	Lạc hạt	10		Rau	200		Rau	200
	Rau	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Muối	2		Muối	2		Muối	2
PTG06.8	Hoa quả theo mùa	200	PTG06.9	Sữa chua ăn	100	PTG06.10	Hoa quả theo mùa	200
	Gạo tẻ thái	280		Gạo tẻ thái	280		Gạo tẻ thái	280
	Thịt lợn nạc	65		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	120		Tôm dao 90-110 con/kg	120
	Đùi gà CN	100		Thịt lợn nạc	65		Trứng gà	1 quả
	Rau	200		Rau	200		Rau	200
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Muối	2	Muối	2	Muối	2		
	sữa chua ăn	100		Hoa quả theo mùa	200		Sữa chua ăn	100

Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Muối < 5g/ngày; Kali < 4g/ngày.

Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần. Hoa quả ít nhất 3 loại/tuần (Không ăn bưởi)

Yêu cầu đối với:

Sữa chua ăn: dạng đóng hộp; trọng lượng tối thiểu 100g; năng lượng tối thiểu 80 kcal/100g, hàm lượng đạm tối thiểu 3.5g/100g, hàm lượng canxi tối thiểu 100mg/100g

Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo không 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; 01 phần mắm đi kèm hoặc chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80 độ C sau khi chan. Bún/bánh phở không bị trương bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh. Phần hoa quả được đựng trong hộp đựng riêng.

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).

TE05. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO TRẺ EM 3-7 TUỔI

Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
TE05.1	Bánh phở tươi	100	TE05.2	Bún tươi	120	TE05.3	Bánh phở tươi	100
	Thịt gà ta xé	40		Thịt lợn nạc	50		Thần bò tươi	40
	Muối	0.5		Muối	0.5		Muối	0.5
TE05.4	Gạo tám thái	170	TE05.5	Gạo tám thái	170	TE05.6	Gạo tám thái	170
	Thần bò tươi	50		Thịt lợn nạc	50		Cá lọc xương	50
	Đậu phụ tươi	35		Nem rán	50		Thịt lợn nạc	30
	Rau	70		Rau	70		Rau	70
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
TE05.7	Muối	1.2	TE05.8	Muối	1.2	TE05.9	Muối	1.2
	Gạo tám thái	170		Gạo tám thái	170		Gạo tám thái	170
	Tôm đào 90-110 con/kg	50		Đùi gà CN	50		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	100
	Trứng Gà	1 quả		Thịt lợn (chả lá lốt)	20		Trứng gà	1 quả
	Rau	70		Rau	70		Rau	70
TE05.10	Dầu đậu tương	5	TE05.10	Dầu đậu tương	5	TE05.10	Dầu đậu tương	5
	Muối	1.2		Muối	1.2		Muối	1.2
	Gạo tám thái	170		Gạo tám thái	170			
	Thịt lợn nạc	50						
	Trứng cút	40						
	Dầu đậu tương	5						
	Muối	1.2						

Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín .

Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần.

Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy ; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo ko bị sánh đờ, 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; 01 phần mắm đi kèm hoặc chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Bún/ bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80 độ C sau khi chan. Bún/ bánh phở không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh

9/2

BT04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO CÁC BỆNH THÔNG THƯỜNG

Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
BT04.1	Gạo tẻ	50	BT04.2	Gạo tẻ	50	BT04.3	Gạo tẻ	50
	Thịt lợn nạc xay	50		Thịt lợn nạc xay	50		Thịt gà ta xé	50
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Rau	30		Rau	30		Rau	5
	Sữa chua uống	65		Dưa hấu	300		Sữa chua uống	30
								65
BT04.4	Gạo tẻ	50	BT04.5	Gạo tẻ	50	BT04.5	Gạo tẻ	50
	Tôm dao 90-110 con/kg	50		Tim lợn	50		Tim lợn	50
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Rau	30		Rau	30		Rau	30
	Chuối tiêu	126		Sữa chua uống	65		Sữa chua uống	65

Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín.
 Rau lá thay đổi theo mùa 4-5 loại/tuần.
 Khối lượng thành phẩm tối thiểu 450g/500ml. Năng lượng tối thiểu đạt 0.6kcal/lml
 Yêu cầu:
Sữa chua uống: thể tích tối thiểu 65 ml; năng lượng tối thiểu 70 kcal/100ml, hàm lượng đạm tối thiểu 1g/100ml, số lượng lợi khuẩn tối thiểu 4 tỷ/100ml.
Hoa quả: theo thực đơn hoặc hoa quả theo mùa đảm bảo tương đương về năng lượng và thành phần dinh dưỡng.
 Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (thìa, ống hút); 01 bộ tấm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. Phần hoa quả được đựng trong hộp đựng riêng.

DD04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO BỆNH ĐẠI THẢO ĐƯỜNG

Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
DD04.1	Gạo tẻ thái	50	DD04.2	Gạo tẻ thái	50	DD04.3	Gạo tẻ thái	50
	Thịt lợn nạc xay	50		Thịt bò tươi xay	40		Thịt gà ta xé	50
	Rau	100		Rau	100		Rau	100
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
DD04.4	Gạo tẻ thái	50	DD04.5	Gạo tẻ thái	50	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Rau lá thay đổi theo mùa 4-5 loại/tuần. Khối lượng thành phẩm tối thiểu 450g /500ml. Năng lượng tối thiểu đạt 0.6kcal/1ml Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (thìa, ống hút); 01 bộ tấm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất.		
	Tôm đào 90-110 con/kg	40		Tim lợn	50			
	Rau	100		Rau	100			
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5			

TM04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO BỆNH TIM MẠCH

Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
TM04.1	Gạo tẻ thái	50	TM04.2	Gạo tẻ thái	50	TM04.3	Gạo tẻ thái	50
	Thịt lợn nạc xay	50		Thịt bò tươi xay	40		Thịt gà ta xé	50
	Rau	20		Rau	20		Rau	20
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	6		Dầu đậu tương	6
TM04.4	Gạo tẻ thái	50	TM04.5	Gạo tẻ thái	50	<p>Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Rau lá thay đổi theo mùa 4-5 loại/tuần. Rau cải tối đa 1 bữa/tuần. Muối < 3g/ngày Khối lượng thành phẩm tối thiểu 450g /500ml. Năng lượng tối thiểu đạt 0.6kcal/1ml Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (thìa, ống hút); 01 bộ tằm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất.</p>		
	Tôm dáo 90-110 con/kg	40		Tim lợn	50			
	Rau	20		Rau	20			
	Dầu đậu tương	7		Dầu đậu tương	5			

PTG04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO NGƯỜI BỆNH GHEP TẠNG

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
PTG04.1	Gạo tằm thái	50	PTG04.2	Gạo tằm thái	50	PTG04.3	Gạo tằm thái	50
	Thịt lợn nạc xay	50		Thịt bò tươi xay	50		Thịt gà ta xé	50
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Rau	30		Rau	30		Rau	30
PTG04.4	Gạo tằm thái	50	PTG04.5	Gạo tằm thái	50	<p>Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Rau lá thay đổi theo mùa 4-5 loại/tuần. Khối lượng thành phẩm tối thiểu 450g /500ml. Năng lượng tối thiểu đạt 0.6kcal/1ml</p> <p>Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy; 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.</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>		
	Tôm đảo 90-110 con/kg	50		Tim lợn	50			
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5			
	Rau	30		Rau	30			

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

Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
PT03.1	Gạo tằm thái	35	PT03.2	Gạo tằm thái	35	PT03.3	Gạo tằm thái	35
	Thịt lợn nạc xay	50		Thịt bò tươi xay	50		Thịt gà ta xé	50
	Rau	30		Rau	30		Rau	30
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Sữa chua uống	65		Dừa hấu	200		Sữa chua uống	65
PT03.4	Gạo tằm thái	35	PT03.5	Gạo tằm thái	35	PT03.6	Soup cao năng lượng	40
	Tôm dáo 90-110 con/kg	50		Tim lợn	50			
	Rau	30		Rau	30			
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5			
	Chuối tiêu	126		Sữa chua uống	65			

Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Khối lượng thành phẩm tối thiểu 320g /350ml.

Yêu cầu:
Sữa chua uống: thể tích tối thiểu 65 ml; năng lượng tối thiểu 70 kcal/100ml, hàm lượng đạm tối thiểu 1g/100ml, số lượng lợi khuẩn tối thiểu 4 tỷ/100ml
Soup cao năng lượng: 100g bột có tối thiểu 500kcal, , protein tối thiểu 19g
Hoa quả: theo thực đơn hoặc hoa quả theo mùa đảm bảo tương đương về năng lượng và thành phần dinh dưỡng.
 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 ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. Phần hoa quả được đựng trong hộp đựng riêng.

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

Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
PTG03.1	Gạo tằm thái	35	PTG03.2	Gạo tằm thái	35	PTG03.3	Gạo tằm thái	35
	Thịt lợn nạc xay	30		Thịt bò tươi xay	30		Thịt gà ta xé	30
	Rau	20		Rau	20		Rau	20
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
PTG03.4	Gạo tằm thái	35	PTG03.5	Gạo tằm thái	35	Yêu cầu đối với suất ăn: đã nấu chín Khối lượng thành phẩm tối thiểu 320g/350ml. 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. 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)	35	
	Tôm đảo 90-110 con/kg	30		Tôm lộn	30			
	Rau	20		Rau	20			
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5			

04/9

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

Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
TE03.1	Gạo tẻ thái	30	TE03.2	Gạo tẻ thái	30	TE03.3	Gạo tẻ thái	30
	Thịt lợn nạc xay	30		Thịt bò tươi xay	30		Thịt gà ta xé	30
	Dầu đậu tương	8		Rau	15		Rau	15
	Sữa chua uống	65		Dầu đậu tương	8		Dầu đậu tương	8
	Gạo tẻ thái	30		Dưa hấu	150		Sữa tươi tiệt trùng	8
TE03.4	Tôm dỏ 90-110 con/kg	30	TE03.5	Gạo tẻ thái	30	TE03.5	Sữa tươi tiệt trùng	180
	Rau	15		Tim lợn	30		Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Rau lá thay đổi theo mùa 4-5 loại/tuần. Khối lượng thành phẩm tối thiểu 270g /300ml.	
	Dầu đậu tương	8		Rau	15		Yêu cầu:	
				Dầu đậu tương	8		Sữa chua uống: thể tích tối thiểu 65 ml; năng lượng tối thiểu 70 kcal/100ml, hàm lượng đạm tối thiểu 1g/100ml, số lượng lợi khuẩn tối thiểu 4 tỷ/100ml.	
				Sữa Chua ăn	100		Sữa chua ăn: dạng đóng hộp; trọng lượng tối thiểu 100g; năng lượng tối thiểu 80 kcal/100g, hàm lượng đạm tối thiểu 3.5g/100g, hàm lượng canxi tối thiểu 100mg/100g.	
								Sữa tươi tiệt trùng: dạng đóng hộp; thể tích tối thiểu 180ml, ít đường hoặc không đường; năng lượng tối thiểu 70 kcal/100ml, hàm lượng đạm tối thiểu 3g/100ml, hàm lượng canxi tối thiểu 100mg/100ml.
								Hoa quả: theo thực đơn hoặc hoa quả theo mùa đảm bảo tương đương về năng lượng và thành phần dinh dưỡng.
								Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy; 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 hoa quả được đựng trong hộp đựng riêng.

BT09. CHẾ ĐỘ SOUP ĂN SONDÉ BỆNH THÔNG THƯỜNG

Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
BT09.1	Khoai tây	25	BT09.2	Súp chế biến sẵn đóng hộp	250
	Cà rốt	15			
	Trứng Gà	35			
	Thịt lợn nạc xay	15			
	Gạo tẻ thái	25			
	Dầu đậu tương	5			
	Già đậu xanh	25			
	Sữa Bột	13			
<p>Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Thành phẩm thu được dạng dung dịch, sánh, nhuyễn mịn, không bị vón cục, thơm mùi sữa, vị vừa ăn, chảy được qua dây truyền ăn sonde.</p> <p>Khối lượng thành phẩm đối với thực phẩm nấu chín tối thiểu 300g/300ml. Năng lượng tối thiểu đạt 0.6kcal/1ml</p> <p>Yêu cầu với:</p> <p><i>Sữa bột</i> : năng lượng tối thiểu 432kcal/100g bột, protein tối thiểu 17g/100g bột, chứa HMB tối thiểu 0,9g/100g bột, CaHMB tối thiểu 1,2g/100g bột, đầy đủ vitamin và khoáng chất khác</p> <p><i>Súp chế biến sẵn đóng hộp</i> : dạng đóng hộp hoặc lon, thể tích 250ml, năng lượng tối thiểu 100kcal/100ml, protein tối thiểu 3,3g/100ml, chứa chất xơ tự nhiên, đầy đủ vitamin và khoáng chất.</p> <p>Mỗi suất ăn được đựng trong túi soup có thiết kế cắm được dây sonde truyền dịch và đảm bảo tiêu chuẩn VSATTP.</p>					

lu

DD09. CHẾ ĐỘ SOUP ĂN SONDE BỆNH ĐÁI ĐƯỜNG

Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Yêu cầu đối với một suất ăn
DD09	Khoai tây	35	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Thành phẩm thu được dạng dung dịch, sánh, nhuyễn mịn, không bị vón cục, thơm mùi sữa, vị vừa ăn, chảy được qua dây truyền ăn sonde. Khối lượng thành phẩm đối với thực phẩm nấu chín tối thiểu 300g/300ml. Năng lượng tối thiểu đạt 0.6kcal/1ml
	Cà rốt	10	
	Cải bắp	20	
	Thịt lợn nạc xay	30	
	Gạo tẻ thái	30	
	Dầu đậu tương	5	Yêu cầu với:
	Già đậu xanh	50	Sữa bột : năng lượng tối thiểu 432kcal/100g bột, protein tối thiểu 17g/100g bột, chứa HMB tối thiểu 0,9g/100g bột, CaHMB tối thiểu 1,2g/100g bột, đầy đủ vitamin và khoáng chất khác
	Sữa bột	10	Mỗi suất ăn được đựng trong túi soup có thiết kế cắm dây sonde truyền dịch và đảm bảo tiêu chuẩn VSATTP.

SN09. CHẾ ĐỘ SOUP ĂN SONDE BỆNH SỌ NÃO

Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Yêu cầu kỹ thuật đối với một suất ăn
SN09	Bột đậu nành	20	<p>Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Thành phẩm thu được dạng dung dịch, sánh, nhuyễn mịn, không bị vón cục, thơm mùi sữa, vị vừa ăn, chấy được qua dây truyền ăn sonde.</p> <p>Khối lượng thành phẩm đối với thực phẩm nấu chín tối thiểu 400g/400ml. Năng lượng tối thiểu đạt 0.6kcal/1ml</p> <p>Yêu cầu với:</p> <p><i>Sữa bột</i> : năng lượng tối thiểu 432kcal/100g bột, protein tối thiểu 17g/100g bột, chứa HMB tối thiểu 0,9g/100g bột, CaHMB tối thiểu 1,2g/100g bột, đầy đủ vitamin và khoáng chất khác</p> <p>Mỗi suất ăn được đựng trong túi soup có thiết kế cắm được dây sonde truyền dịch và đảm bảo tiêu chuẩn VSATTP.</p>
	Thịt lợn nạc xay	33	
	Gạo tám thái	50	
	Dầu đậu tương	10	
	Già đậu xanh	50	
	Sữa bột	10	

PT00. CHẾ ĐỘ TIỀN PHẪU THUẬT

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

Đường maltodextrin được đóng gói sẵn, tiện lợi để sử dụng
Có tờ hướng dẫn sử dụng nước đường đi cùng suất ăn

Qua

PT01. CHẾ ĐỘ KHỐI ĐỘNG RUỘT

Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Yêu cầu đối với một suất ăn
PT01			Suất ăn được nấu chín. Khối lượng thành phẩm 250ml. 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 tấm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất.
	Gạo tám thái	20	
	Đường cát	5	



9