

BỘ Y TẾ
BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT ĐỨC

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

Số: 2563 /VD-HCQT
V/v Yêu cầu báo giá suất ăn dinh dưỡng
năm 2025-2028

Hà Nội, ngày 16 tháng 5 năm 2025

Kính gửi: Các đơn vị cung cấp suất ăn

Hiện nay, Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo, xây dựng giá gói thầu, làm cơ sở tổ chức lựa chọn nhà thầu cho gói thầu “Cung cấp suất ăn dinh dưỡng năm 2025-2028(36 tháng)” với nội dung cụ thể như sau:

I. Thông tin của đơn vị yêu cầu báo giá:

1. Đơn vị yêu cầu báo giá: Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức

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

Chuyên viên Phạm Thị Hải Linh

Phòng Hành chính Quản trị

SĐT: 0243.8253531, máy lẻ 5508

Email: hcqt.bvvd@gmail.com

3. Bệnh viện tiếp nhận báo giá đồng thời theo 02 (hai) hình thức:

- **Nhận trực tiếp tại địa chỉ:** Phòng 104 nhà A2 Phòng Hành chính quản trị - Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức; số 40 Tràng Thi, Hoàn Kiếm, Hà Nội.

- **Nhận qua Email:** vietduchospitalmuasam@gmail.com

(Lưu ý: Các Đơn vị phải gửi báo giá đồng thời theo 2 hình thức nêu trên).

4. Thời hạn tiếp nhận báo giá: Từ ngày 16 tháng 5 năm 2025 đến trước 16h30 ngày 30 tháng 5 năm 2025.

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

5. Thời hạn có hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 90 ngày, kể từ ngày phát hành báo giá.

II. Nội dung yêu cầu báo giá:

1. Chi tiết danh mục hàng hóa mời báo giá: Theo phụ lục 01 đính kèm.

2. Biểu mẫu báo giá/chào giá: Theo biểu mẫu phụ lục 02 đính kèm.

3. Giá báo giá được tính đầy đủ các loại thuế, phí, chi phí vận chuyển, giao nhận tại Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức.

Rất mong nhận được sự tham gia của các đơn vị.

Trân trọng!

Nơi nhận:

- Như trên;

- Lưu: VT; HCQT.

TL. GIÁM ĐỐC
TRƯỞNG PHÒNG HCQT



Hoàng Anh Toàn

PHỤ LỤC 01: DANH MỤC HÀNG HÓA MỜI BẢO GIÁ

(Đính kèm Công văn số 2563 /VĐ-HCQT ngày 16 / 5 /2025)

Các đơn vị bảo giá cam kết đáp ứng các yêu cầu kỹ thuật sau:

I. Mô tả một số yêu cầu cơ bản đối với cơ sở chế biến suất ăn

1. Hệ thống quản lý chất lượng và môi trường:

- Đối với tiêu chuẩn quản lý chất lượng an toàn thực phẩm: được cấp chứng nhận và còn hiệu lực một trong các tiêu chuẩn sau:

- + Thực hành sản xuất tốt (GMP) trong thực phẩm.
- + Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP).
- + Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000.
- + Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS).
- + Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC).
- + Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000).

- Đối với hệ thống quản lý môi trường: được cấp chứng nhận và còn hiệu lực các tiêu chuẩn sau:

- + Hệ thống quản lý môi trường (ISO 14001) cho lĩnh vực chế biến suất ăn công nghiệp.
- + Hệ thống quản lý an toàn và sức khỏe nghề nghiệp (ISO 45001) cho lĩnh vực chế biến suất ăn công nghiệp.

2. Yêu cầu về nguyên liệu đầu vào:

- Với các nguyên liệu có nguồn gốc từ động vật, thực vật phải được nhập từ các cơ sở nuôi trồng đạt tiêu chuẩn Vietgap hoặc một trong các tiêu chuẩn sau: GlobalGap, GMP, HACCP, ISO 22000, BRC, FSSC22000;

3. Dụng cụ chứa đựng thực phẩm:

Cơ sở chế biến suất ăn phải có dụng cụ như sau:

- Với suất ăn bệnh nhân:

Dụng cụ chứa đựng suất ăn và dụng cụ đi kèm có chất liệu làm từ inox hoặc chất liệu dùng 1 lần trong trường hợp Bệnh viện có yêu cầu, các chất liệu đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Riêng đối với dụng cụ dùng cho các mã suất ăn thuộc chế độ dinh dưỡng cho người bệnh ghép tạng phải là chất liệu inox theo đúng yêu cầu tại Thực đơn tiêu chuẩn của Bệnh viện.

- Với suất ăn nhân viên phải có dụng cụ như sau:

01 bộ dụng cụ đựng thức ăn bằng chất liệu inox có lớp cách nhiệt; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn gồm thìa và thìa chất liệu inox; 01 hộp đựng canh có chất liệu bằng inox có nắp đậy tương ứng đảm bảo không bị sánh đổ khi vận chuyển; 01 bộ tắm, giấy ăn đi kèm từng suất ăn; 01 phân mắm/ nước tương đi kèm từng suất ăn.

4. Bảo hiểm suất ăn:

- Cơ sở chế biến suất ăn có hợp đồng bảo hiểm trách nhiệm sản phẩm suất ăn còn hiệu lực.

5. Thời gian, địa điểm, tiến độ và quy định về cung cấp suất ăn:

- Thời gian cung cấp suất ăn: Liên tục tất cả các ngày trong tuần từ thứ hai đến chủ nhật theo giờ yêu cầu của Bệnh viện.

- Địa điểm cung cấp suất ăn: Đến từng khoa phòng theo yêu cầu của Bệnh viện.

- Quy định cung cấp suất ăn:



+ Tuân thủ thực hiện việc cung cấp suất ăn theo đúng yêu cầu, thông báo của Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức.

+ Thực hiện việc thu, gom dụng cụ đựng suất ăn đúng thời gian yêu cầu của Bệnh viện; Thực hiện thu gom xử lý các rác thải từ thực phẩm thừa.

II. Danh mục, số lượng dự kiến mua sắm:

1. Suất ăn người bệnh

TT	Danh mục hàng hóa	Mã ký hiệu	Số lượng	Đơn vị tính	Mô tả hàng hóa
I	Chế độ cơm				
1	Cho các bệnh thông thường và suất ăn tiêu chuẩn	BT06.1	171.000	Suất	Bữa mềm
2		BT06.2	158.400		Tương ứng với thực đơn đính kèm.
3		BT06.3	129.300		Com Tương ứng với thực đơn đính kèm.
4		BT06.4	147.900		
5		BT06.5	147.900		
6		BT06.6	147.900		
7		BT06.7	147.900		
8		BT06.8	147.900		
9		BT06.9	147.900		
10		BT06.10	147.900		
11	Chế độ dinh dưỡng cho bệnh đái đường	DD06.1	7.100	Suất	Bữa mềm
12		DD06.2	6.800		Tương ứng với thực đơn đính kèm.
13		DD06.3	6.200		Com Tương ứng với thực đơn đính kèm.
14		DD06.4	6.200		
15		DD06.5	6.200		
16		DD06.6	6.200		
17		DD06.7	6.200		
18		DD06.8	6.200		
19		DD06.9	6.200		
20		DD06.10	6.200		
21	Chế độ dinh dưỡng hạn chế protein ăn nhạt	TN06.1	1.900	Suất	Bữa mềm
22		TN06.2	2.700		Tương ứng với thực đơn đính kèm.
23		TN06.3	2.100		

Handwritten signature

24		TN06.4	2.100		Com Tương ứng với thực đơn đính kèm.
25		TN06.5	2.100		
26		TN06.6	2.100		
27		TN06.7	2.100		
28		TN06.8	2.100		
29		TN06.9	2.100		
30		TN06.10	2.100		
31	Chế độ dinh dưỡng cho người bệnh Gan mật	GM06.1	700	Suất	Bữa mềm Tương ứng với thực đơn đính kèm.
32		GM06.2	1.100		
33		GM06.3	720		
34		GM06.4	740		Com Tương ứng với thực đơn đính kèm.
35		GM06.5	740		
36		GM06.6	740		
37		GM06.7	740		
38		GM06.8	740		
39		GM06.9	740		
40		GM06.10	740		
41	Chế độ dinh dưỡng cho người bệnh Tim mạch	TM 06.1	1.100	Suất	Bữa mềm Tương ứng với thực đơn đính kèm.
42		TM 06.2	1.300		
43		TM 06.3	1.100		
44		TM 06.4	1.100		Com Tương ứng với thực đơn đính kèm.
45		TM 06.5	1.100		
46		TM 06.6	1.100		
47		TM 06.7	1.100		
48		TM 06.8	1.100		
49		TM 06.9	1.100		
50		TM 06.10	1.100		
51	Chế độ dinh dưỡng cho người bệnh ghép tạng	PTG 06.1	4.400	Suất	Bữa mềm Tương ứng với thực đơn đính kèm.
52		PTG 06.2	5.600		
53		PTG 06.3	3.700		
54		PTG 06.4	4.200		Com
55		PTG 06.5	4.200		

Handwritten signature

56		PTG 06.6	4.200		Tương ứng với thực đơn đính kèm.
57		PTG 06.7	4.200		
58		PTG 06.8	4.200		
59		PTG 06.9	4.200		
60		PTG 06.10	4.200		
61	Chế độ dinh dưỡng cho TE 3-7 tuổi	TE05.1	6.300	Suất	Bữa mềm Tương ứng với thực đơn đính kèm.
62		TE05.2	6.700		
63		TE05.3	5.400		Com Tương ứng với thực đơn đính kèm.
64		TE05.4	5.100		
65		TE05.5	5.100		
66		TE05.6	5.100		
67		TE05.7	5.100		
68		TE05.8	5.100		
69		TE05.9	5.100		
70		TE05.10	5.100		
II	Chế độ mềm bệnh lý				
71	Chế độ cháo cho các bệnh thông thường	BT04.1	105.500	Suất	Bữa cháo 500ml có tráng miệng đi kèm Tương ứng với thực đơn đính kèm.
72		BT04.2	85.400		
73		BT04.3	85.400		
74		BT04.4	85.400		
75		BT04.5	85.400		
76	Chế độ cháo cho người bệnh đái đường	DD04.1	4.000	Suất	Bữa cháo 500ml Tương ứng với thực đơn đính kèm.
77		DD04.2	3.200		
78		DD04.3	3.200		
79		DD04.4	3.200		
80		DD04.5	3.200		
81	Chế độ cháo cho người bệnh Tim mạch	TM04.1	2300	Suất	Bữa cháo 500ml có tráng miệng đi kèm Tương ứng với thực đơn đính kèm.
82		TM04.2	1900		
83		TM04.3	1900		
84		TM04.4	1900		
85		TM04.5	1900		

Val

86	Chế độ cháo cho người bệnh ghép tạng	PTG 04.1	1.300	Suất	Bữa cháo 500ml Tương ứng với thực đơn dinh kèm.
87		PTG 04.2	910		
88		PTG 04.3	910		
89		PTG 04.4	910		
90		PTG 04.5	910		
91	Chế độ cháo cho TE 3-7 tuổi	TE04.1	1.500	Suất	Bữa cháo 300ml có tráng miệng đi kèm Tương ứng với thực đơn dinh kèm.
92		TE04.2	1.300		
93		TE04.3	1.300		
94		TE04.4	1.300		
95		TE04.5	1.300		
96	Chế độ cháo xay nhuyễn cho người bệnh phẫu thuật	PT03.1	10.100	Suất	Cháo xay nhuyễn 300ml có tráng miệng đi kèm Tương ứng với thực đơn dinh kèm.
97		PT03.2	7.900		
98		PT03.3	7.900		súp ăn liền Tương ứng với thực đơn dinh kèm.
99		PT03.4	7.900		
100		PT03.5	7.900		
101		PT03.6	18.600		
102	Chế độ cháo xay nhuyễn cho người bệnh PT ghép tạng	PTG03.1	1500	Suất	Cháo xay nhuyễn 300ml Tương ứng với thực đơn dinh kèm.
103		PTG03.2	1300		
104		PTG03.3	1300		
105		PTG03.4	1300		
106		PTG03.5	1300		
107	Chế độ cháo xay nhuyễn cho TE 3-7 tuổi	TE03.1	130	Suất	Cháo xay nhuyễn 300ml có tráng miệng đi kèm Tương ứng với thực đơn dinh kèm.
108		TE03.2	130		
109		TE03.3	130		
110		TE03.4	130		
111		TE03.5	130		

20

III	Chế độ lỏng				
112	Chế độ soup ăn sonde bệnh thông thường	BT09.1	80.600	Suất	soup ăn sonde 300ml Tương ứng với thực đơn dinh kèm.
113		BT09.2	17.200		soup ăn sonde 250ml Tương ứng với thực đơn dinh kèm.
114	Chế độ soup cho người bệnh đái đường	DD09	16.800	Suất	soup ăn sonde 300ml Tương ứng với thực đơn dinh kèm.
115	Chế độ soup ăn sonde bệnh sọ não	SN09	131.400	Suất	soup ăn sonde 400ml Tương ứng với thực đơn dinh kèm.
116	Chế độ tiền phẫu thuật và chế độ khởi động ruột	PT00	91.000	Suất	Nước đường 400ml Tương ứng với thực đơn dinh kèm.
117		PT01	5.000	Suất	Cháo trắng xay nhuyễn 300ml Tương ứng với thực đơn dinh kèm.
Tổng số			2.590.090		

Thực đơn chi tiết kèm theo

BT06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO CÁC BỆNH THÔNG THƯỜNG (BỮA MÈM, 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 tẻ thái	150	BT06.5	Gạo tẻ thái	150	BT06.6	Gạo tẻ thái	150
	Thần bò tươi	80		Thịt lợn nạc	100		Cá lọc xương	100
	Đậu phụ tươi	80		Tôm dào 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
	Muối	2		Muối	2		Muối	2
BT06.7	Gạo tẻ thái	150	BT06.8	Gạo tẻ thái	150	BT06.9	Gạo tẻ thái	150
	Thịt lợn	120g		Đùi gà CN	100		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	120
	Trứng gà CN	1 quả		Thịt lợn nạc	50		Thần bò tươi	30
	Đậu phụ	60g		Rau	200		Rau	200
	Rau	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Muối	2		Muối	2		Muối	2
BT06.10	Gạo tẻ thái	150						
	Tôm dào 90-110 con/kg	100						
	Trứng gà CN	1 quả						
	Rau	200						
	Dầu đậu tương	5						
	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 ; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo ko 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 miễn 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.

Sua

DD06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO BỆNH ĐẠI THẢO 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		Thân bò tươi	65
	Dầu đậu tương	5		Muối	1		Muối	1
DD06.4	Gạo tẻ thái	110	DD06.5	Gạo tẻ thái	110	DD06.6	Gạo tẻ thái	110
	Thịt bò tươi	80		Thịt lợn nạc	80		Cá lóc xương	80
	Đậu phụ tươi	50		Rau	250		Thịt lợn nạc	65
	Lạc hạt	5		Tôm dầm 90-110 con/kg	65		Rau	250
	Rau	250		Dầu đậu tương	10		Dầu đậu tương	10
DD06.7	Muối	10	DD06.8	Muối	2	DD06.9	Muối	2
	Gạo tẻ thái	2		Gạo tẻ thái	110		Gạo tẻ thái	110
	Tôm dầm 90-110 con/kg	110		Đùi gà CN	80		Sườn lợn bỏ cục	80
	Thịt lợn nạc	80		Thịt lợn nạc	65		Thịt lợn nạc	65
	Rau	65		Rau	250		Rau	250
DD06.10	Dầu đậu tương	250	DD06.10	Dầu đậu tương	5	DD06.10	Dầu đậu tương	5
	Muối	10		Muối	2		Muối	2
	Gạo tẻ thái	110		Gạo tẻ thái	110		Gạo tẻ thái	110
	Tôm dầm 90-110 con/kg	80		Đùi gà	80		Sườn lợn bỏ cục	80
	Trứng gà	1 quả		Thịt lợn nạc	65		Thịt lợn nạc	65
DD06.10	Rau	250	DD06.10	Rau	250	DD06.10	Rau	250
	Dầu đậu tương	10		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Muối	2		Muối	2		Muối	2
	Gạo tẻ thái	110		Gạo tẻ thái	110		Gạo tẻ thái	110
	Tôm dầm 90-110 con/kg	80		Đùi gà CN	80		Sườn lợn bỏ cục	80
	Trứng gà	1 quả		Thịt lợn nạc	65		Thịt lợn nạc	65
	Rau	250		Rau	250		Rau	250
	Dầu đậu tương	10		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; 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 tấm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất; 01 phần mắm đi kèm hoặc chanh ớt đi kèm suất ăn miễn. 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.

TN06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG HẠN CHẾ PROTEIN ẨM 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		Thân bò tươi	25
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Sữa chua uống	65		Sữa chua uống	65 ml		Sữa tươi tiệt trùng	180 ml
	Muối	0,5		Muối	0,5		Muối	0,5
TN06.4	Gạo tẻ thái	120	TN06.5	Gạo tẻ thái	120	TN06.6	Gạo tẻ thái	120
	Thân bò tươi	35		Thịt lợn nạc	35		Cá lóc xương	30
	Đầu phụ tươi	50		Dầu đậu tương	10		Thịt lợn nạc	30
	Lạc hạt	20		Tương gà CN	1 quả		Dầu đậu tương	10
	Rau	150		Rau	150		Rau	150
TN06.7	Dầu đậu tương	10	TN06.8	Sữa tươi tiệt trùng	180	TN06.9	Sữa chua uống	65
	Sữa tươi tiệt trùng	180		Muối	1,5		Muối	1
	Muối	1		Gạo tẻ thái	120		Gạo tẻ thái	120
	Gạo tẻ thái	120		Đùi gà CN	35		Sườn lợn bỏ cục	50
	Tôm đào 90-110 con/kg	35		Thịt lợn nạc	50		Thịt lợn nạc	40
TN06.10	Rau	150	TN06.10	Rau	150	TN06.10	Rau	150
	Dầu đậu tương	10		Dầu đậu tương	10		Dầu đậu tương	10
	Sữa chua ăn	100		Thanh long	200		Đu đủ chín	200
	Muối	1,5		Muối	1		Muối	1,5
	Gạo tẻ thái	120		Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín.				
TN06.10	Tôm đào 90-110 con/kg	35		Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần. Muối < 3g/ngày; Kali < 4g/ngày.				
	Tương gà CN	1 quả		Yêu cầu đối với:				
	Rau	150		Sữa chua ăn: đang đóng hộp; trong 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.				
	Dầu đậu tương	10		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.				
	Muối	1		Sữa tươi tiệt trùng: đang 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.				
TN06.10	Sữa tươi tiệt trùng	180 ml		Hóa quả: theo thực đơn hoặc hóa quả theo mùa đảm bảo lượng đường và năng lượng và thành phần dinh dưỡng.				
				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 đặc, đập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa); 01 bộ khăn giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất; 01 phần mềm đi kèm hoặc chanh Ớt đi kèm suất ăn miễn. 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. Phần hóa quả được đựng trong hộp đựng riêng.				

Handwritten signature

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		Thăn bò tươi	50
	Muối	<1		Muối	<1		Muối	<1
TM06.4	Gạo tẻ thái	150	TM06.5	Gạo tẻ thái	150	TM06.6	Gạo tẻ thái	150
	Thăn bò tươi	80		Thịt lợn nạc	100		Cả lọc xương	100
	Đậu phụ tươi	70		Tôm dào 90-110 con/kg	30		Lạc hạt	30
	Rau	200		Rau	200		Rau	200
	Đậu đậu tương	5		Đậu đậu tương	5		Đậu đậu tương	5
TM06.7	Muối	2	TM06.8	Muối	2	TM06.9	Muối	2
	Gạo tẻ thái	150		Gạo tẻ thái	150		Gạo tẻ thái	150
	Sườn lợn bỏ cục	80		Cả lọc xương	100		Thăn bò tươi	80
	Tôm dào 90-110 con/kg	50		Trứng gà	1 quả		Lạc hạt	30
	Rau	200		Rau	200		Rau	200
TM06.10	Đậu đậu tương	5	TM06.10	Đậu đậu tương	5	TM06.10	Đậu đậu tương	5
	Muối	2		Muối	2		Muối	2
	Gạo tẻ thái	150		Rau lá thay đổi với một suất ăn: đã nấu chín.				
	Đùi gà CN	80		Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/tuần. Rau cải tẻ đa 2 bữa/tuần. Muối < 5g/ngày.				
	Thịt lợn nạc	30		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 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.				
	Rau	200						
	Dầu đậu tương	5						
	Muối	2						

Handwritten signature

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		Thăn bò tươi	50	
	Gạo tấm thái	150		Gạo tấm thái	150		Gạo tấm thái	150	
	Thăn bò tươi	80		Thịt lợn nạc	50		Cá lọc xương	120	
GM06.4	Đậu phụ tươi	60	GM06.5	Tôm đảo 90-110 con/kg	80	GM06.6	Thịt lợn nạc	30	
	Rau	200		Rau	200		Rau	200	
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5	
	Gạo tấm thái	150		Gạo tấm thái	150		Gạo tấm thái	150	
GM06.7	Sườn lợn bỏ cục	50	GM06.8	Cá lọc xương	100	GM06.9	Thăn 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 tấm thái	150	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 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 tương khi vận chuyển đến giường bệnh.						
	Thịt lợn nạc	100							
	Trứng gà	1 quả							
	Rau	200							
	Dầu đậu tương	5							

Handwritten signature

PTG06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO NGƯỜI BỆNH PT GHIẾP TÀNG

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	1		Muối	1		Muối	1
PTG06.4	Gạo tẻn thái	150	PTG06.5	Gạo tẻn thái	150	PTG06.6	Gạo tẻn thái	150
	Thịt bò tươi	100		Thịt lợn nạc	100		Cá lóc xương	120
	Đậu phụ tươi	60		Tôm đào 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	1		Muối	2
PTG06.7	Hoa quả theo mùa	200	PTG06.8	Sữa chua ăn	100	PTG06.9	Hoa quả theo mùa	200
	Gạo tẻn thái	150		Gạo tẻn thái	150		Gạo tẻn thái	150
	Thịt lợn	120g		Thịt lợn nạc	65		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	120
	Tương gà CN	1 quả		Đùi gà CN	100		Thịt lợn nạc	65
	Đậu phụ	60g		Rau	200		Rau	200
	Rau	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
PTG06.10	Dầu đậu tương	5	PTG06.10	Muối	2	PTG06.10	Muối	2
	Muối	1		Sữa chua ăn	100		Sữa chua ăn	100
	Sữa chua ăn	100		Gạo tẻn thái	150		Gạo tẻn thái	150
	Gạo tẻn thái	150		Tôm đào 90-110 con/kg	120		Tôm đào 90-110 con/kg	120
	Tôm đào 90-110 con/kg	120		Trứng gà CN	1 quả		Trứng gà CN	1 quả
	Trứng gà CN	1 quả		Rau	200		Rau	200

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 độ, 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 mềm đi kèm hoặc canh 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. 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 đầy nắp kín. Người chia đồ phải đảm bảo nguyên tắc vô trùng. Suất ăn chia khoa ghép tạng có xe vận chuyển riêng (không ghép chung với khoa khác).

Luc

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		Thăn bò tươi	40
	Muối	0,5		Muối	0,5		Muối	0,5
TE05.4	Gạo tẻ thái	90	TE05.5	Gạo tẻ thái	90	TE05.6	Gạo tẻ thái	90
	Thăn bò tươi	50		Thịt lợn nạc	50		Cá lóc 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	TE05.8	Muối	1	TE05.9	Muối	1
	Gạo tẻ thái	90		Gạo tẻ thái	90		Gạo tẻ thái	90
	Tôm đào 90-110 con/kg	50		Đùi gà CN	50		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	100
	Trứng Gà CN	1 quả		Thịt lợn (chả là lết)	20		Trứng gà CN	1 quả
	Rau	70		Rau	70		Rau	70
TE05.10	Dầu đậu tương	5	TE05.9	Dầu đậu tương	5	TE05.10	Dầu đậu tương	5
	Muối	1		Muối	1		Muối	1
	Gạo tẻ thái	90	TE05.10	Gạo tẻ thái	90		Gạo tẻ thái	90
	Thịt lợn nạc	50		Thịt lợn nạc	50		Thịt lợn nạc	50
	Trứng cút	4 quả		Trứng cút	4 quả		Trứng cút	4 quả
TE05.10	Giò lụa	30g		Giò lụa	30g		Giò lụa	30g
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Muối	1		Muối	1		Muối	1

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 đỏ, 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

lws

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
BT04.1	Gạo tẻn thái	50	BT04.2	Gạo tẻn thái	50	BT04.3
	Thịt lợn nạc xay	50		Thịt bò tươi xay	50	
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5	
	Rau	30		Rau	30	
BT04.4	Sữa chua uống	65ml	BT04.5	Dừa bầu	300	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 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 khăn giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. Phần hoa quả được đựng tương hộp đựng riêng.
	Gạo tẻn thái	50		Gạo tẻn thái	50	
	Tôm đào 90-110 con/kg	50		Tim lợn	50	
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5	
	Rau	30		Rau	30	
	Chuối tiêu	126		Sữa chua uống	65ml	

1

DD04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO BỆNH DẠI 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 tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất.		
	Tôm đào 90-110 con/kg	40		Tôm lơn	50			
	Rau	100		Rau	100			
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5			

1/

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
	Muối	0,5		Muối	0,5		Muối	0,5
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	6		Dầu đậu tương	6
TM04.4	Gạo tẻ thái	50	TM04.5	Gạo tẻ thái	50	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Rau lá thay đổi theo mùa 4-5 loại/tuần. Rau cải tẻ 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 tấm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất.		
	Tôm đảo 90-110 con/kg	40		Tôm lớn	50			
	Rau	20		Rau	20			
	Muối	0,5		Muối	0,5			
	Dầu đậu tương	7		Dầu đậu tương	5			

Plus

PTG04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO NGƯỜI BỆNH GHEP TANG

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 tẩm thái	50	PTG04.2	Gạo tẩm thái	50	PTG04.3	Gạo tẩm 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
	Muối	0,5		Muối	0,5		Muối	0,5
PTG04.4	Gạo tẩm thái	50	PTG04.5	Gạo tẩm thái	50	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Rau lá thay đổi theo mùa 4-5 loại/năm. 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. 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 đào 90-110 con/kg	50		Tôm lợn	50			
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5			
	Muối	0,5		Muối	0,5			
	Rau	30		Rau	30			

lms

TE04. CHẾ ĐỘ CHÁO 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)
TE04.1	Gạo tẻ thái	30	TE04.2	Gạo tẻ thái	30	TE04.3	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
	Muối	0,5		Dầu đậu tương	8		Dầu đậu tương	8
	Sữa Chua uống	65		Muối	0,5		Muối	0,5
	Gạo tẻ thái	30		Dừa hủn	150		Sữa tươi tiệt trùng	180
	Tôm đào 90-110 con/kg	30		Gạo tẻ thái	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.	
	Rau	15		Tim lợn	30		Yêu cầu:	
	Dầu đậu tương	8		Rau	15		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: 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.	
TE04.4			TE04.5	Dầu đậu tương	8	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. <i>Hoa quả:</i> 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.		
	Muối	0,5		Muối	0,5			
	Chuối tiêu	100		Sữa chua ăn	100			

Đức

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 tẻ thái	35	PT03.2	Gạo tẻ thái	35	PT03.3	Gạo tẻ 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
PT03.4	Sữa chua uống	65	PT03.5	Dưa hấu	200	PT03.6	Sữa chua uống	65
	Gạo tẻ thái	35		Gạo tẻ thái	35		Soup cao năng lượng	40
	Tôm dào 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 súp có tối thiểu 500kcal, hàm lượng đạm tối thiểu 18g. Soup chứa nhiều thành phần dinh dưỡng với tỉ lệ đầy đủ cân đối, giúp phục hồi sức khỏe cho bệnh nhân sau phẫu thuật.

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 tấm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. Phần hoa quả được đựng trong hộp đựng riêng.

Luc

PTG03. CHẾ ĐỘ CHÁO XAY NHUYỄN CHO NGƯỜI BỆNH PHẪU THUẬT GÉP TÀNG

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
	Muối	0,3		Muối	0,3		Muối	0,3
	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 một 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 đầy 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 dầm 90-110 con/kg	30		Tôm lớn	30			
	Rau	20		Rau	20			
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5			
	Muối	0,3		Muối	0,3			

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
				Dưa hấu	150		Sữa tươi tiệt trùng	180
	Gạo tẻ thái	30		Gạo tẻ thái	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. Yêu cầu: <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 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 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. 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.		
	Tôm đào 90-110 con/kg	30		Tim lợn	30			
	Rau	15		Rau	15			
	Dầu đậu tương	8		Dầu đậu tương	8			
TE03.4	Chuối tiêu	100	TE03.5	Sữa Chua ăn	100			

14/10/2023

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 tám thái	25			
	Dầu đậu tương	5			
	Già đậu xanh	25			
	Sữa Bột	13			
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 Yêu cầu với: <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 <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. Mỗi suất ăn được đựng trong túi soup có thiết kế cấm được dây sonde truyền dịch và đảm bảo tiêu chuẩn VSATTP.					

Luc

DD09. CHẾ ĐỘ SOUP ĂN SONDÉ 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.
	Cà rốt	10	
	Cải bắp	20	Khối lượng thành phẩm đối với thực phẩm nấu chín tối thiểu 300g/300ml. Năng lượng tối thiểu đạt 0.6kcal/1ml
	Thịt lợn nạc xay	30	
	Gạo tằm thái	30	Yêu cầu với:
	Dầu đậu tương	5	<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
	Giã đậu xanh	50	Mỗi suất ăn được đựng trong túi soup có thiết kế cắm được dây sonde truyền dịch và đảm bảo tiêu chuẩn VSATTP.
	Sữa bột	10	

Handwritten signature

SN09. CHẾ ĐỘ SOUP ĂN SONDE BỆNH SỢ NẤU

Ký hiệu	Thực phẩm	Khối 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. 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 400g/400ml. Năng lượng tối thiểu đạt 0.6kcal/1ml Yêu cầu với: <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 Mỗi suất ăn được đựng trong túi soup có thiết kế cắm được dây sonde truyền dịch và đảm bảo tiêu chuẩn VSATTP.
	Thịt lợn nạc xay	33	
	Bột gạo tẻ	40	
	Dầu đậu tương	10	
	Già đậu xanh	50	
	Sữa bột	10	

Signature

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		



PT01. CHIẾ ĐỘ KHỐI ĐỘNG RƯỢT

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	
	Dường cát	5	

2
lug

2. Suất ăn nhân viên

STT	Danh mục	ĐVT	Số lượng	Mô tả hàng hóa
1	Suất ăn sáng	suất	252.000	Thực đơn một suất ăn sáng sẽ có: 1 món nước hoặc 1 món khô. - Suất ăn sáng mặn: Năng lượng tối thiểu 450 kcal. - Suất ăn sáng chay: Năng lượng tối thiểu 300 kcal Tương ứng với các thực phẩm đính kèm.
2	Suất ăn trưa	suất	692.000	Thực đơn mỗi bữa sẽ có 2 thực đơn để nhân viên y tế chọn lựa. - Suất ăn trưa mặn: Năng lượng tối thiểu 800 kcal. - Suất ăn trưa chay: Năng lượng tối thiểu 750 kcal. Tương ứng với các thực phẩm đính kèm.
3	Suất ăn tối	suất	313.000	Thực đơn mỗi bữa sẽ có 2 thực đơn để nhân viên y tế chọn lựa. - Suất ăn tối mặn: Năng lượng tối thiểu 800 kcal. - Suất ăn tối chay: Năng lượng tối thiểu 750 kcal. Tương ứng với các thực phẩm đính kèm.
	Tổng cộng		1.257.000	

Thực phẩm, thực đơn chi tiết kèm theo

Handwritten signature

Bảng 1: Món mặn 1

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Tần suất
NVM1.01	Thịt lợn	100g	
NVM1.02	Sườn	120g	≥ 2 lần/ tuần
NVM1.03	Thịt gà (Đùi gà CN)	120g	< 5 lần/ tuần
NVM1.04	Thịt vịt (bỏ đầu, cổ và chân) (1 con sống sạch $> 2.5\text{kg}$)	120g	≤ 2 lần/ tuần
NVM1.05	Cá trắm/Cá rô phi (bỏ đầu và đuôi) (1 con sống sạch $> 2.5\text{kg}$)	120g	> 5 lần/ tuần
NVM1.06	Tôm (size 10-11 con/0,1kg)	80g	≥ 2 lần/ tuần
NVM1.07	Thịt bê	80g	≥ 1 lần/ tuần
NVM1.08	Thịt bò loại I	80g	≥ 2 lần/ tuần
NVM1.09	Mực lá	80g	≥ 1 lần/ tuần

Chức vụ
Thị trấn
Thị trấn

Bảng 2: Món mặn 2

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Tần suất
NVM2.01	Thịt lợn	40g	
NVM2.02	Thịt gà lọc xương	40g	
NVM2.03	Cá rô phi lọc	40g	
NVM2.04	Đậu phụ	80g	≤3 lần/ tuần
	Thịt lợn	25g	
NVM2.05	Thịt lợn	30g	≤3 lần/ tuần
	Miến, nấm, mộc nhĩ, lá nem	20g	
NVM2.06	Trứng gà ta	50g	
	Thịt lợn	20g	
NVM2.07	Củ/ quả	60g	≤3 lần/ tuần
	Đậu phụ	30g	
	Thịt lợn	20g	
NVM2.08	Tôm	40g	

Bảng 3: Món phụ

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Tần suất
NVPHỤ.01	Đậu phụ	60g	
NVPHỤ.02	Trứng gà ta	50g	
NVPHỤ.03	Lạc nhân	25g	≤3 lần/ tuần
NVPHỤ.04	Giò/Chả lợn	20g	≤ 3 lần/ tuần
NVPHỤ.05	Thịt lợn (Nem rán)	10g	≤ 3 lần/ tuần
NVPHỤ.06	Rau/củ quả theo mùa	80g	≤ 3 lần/ tuần

Handwritten signature and date: 9/4

Bảng 4: Món cải thiện chỉ phục vụ bữa trưa

Ký hiệu	Tên món	Thực phẩm	Định lượng	Tần suất
NVTCT.01	Bún cá chấm	Bún tươi	250g	≤2 lần/ tháng
		Cá rô phi lọc	120g	
		Đậu phụ	80g	
		Rau/rau thơm	50g	
NVCT.02	Bún thịt nấu giò cay	Bún tươi	250g	≤2 lần/ tháng
		Thịt lợn	100g	
		Móng giò	30g	
		Nem rán (thịt lợn)	≥ 15g	
		Rau/rau thơm	50g	
NVCT.03	Bún bò nam bộ	Bún tươi	250g	≤2 lần/ tháng
		Thịt bò loại I	90g	
		Đậu phụ	60	
		Lạc nhân	10g	
		Hành khô+ Rau/rau thơm	50g	
NVCT.04	Com rang dưa bò	Gạo	150g	≤1 lần/ tháng
		Thịt bò loại I	110g	
		Trứng gà ta	50g	
		Rau/ rau thơm	50g	

Long
th2 (M)

Bảng 5: Món rau củ quả

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Tần suất
NVRAU.01	Rau củ quả theo mùa	200g	Rau lá $\geq$ 8 loại/ tuần

Phu
Phu 01

Bảng 6: Món canh rau củ quả

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng
NVCANH.01	Rau củ quả theo mùa	30g
	Thịt/tép	2g

lưu chú ý

Bảng 7: Món tráng miệng

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Tần suất	Yêu cầu chung
NVTM.01	Hoa quả theo mùa	100g	4 lần/ tuần	(chuối, quýt, cam...)
NVTM.02	Sữa chua uống (65ml)	65g	6 lần/ tuần	Năng lượng tối thiểu 70kcal/100ml, hàm lượng đạm tối thiểu 1g/100ml, số lượng lợi khuẩn tối thiểu 4 tỷ/100ml.
NVTM.03	Sữa chua ăn	100g	4 lần/ tuần	Sữa chua ít đường 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.

lưu ý

Bảng 8: Bữa sáng món nước

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng
NVS.01	Bánh phở tươi	150g
	Thịt gà ta xé	60g
	Rau	30g
NVS.02	Bún tươi	220g
	Thịt mọc	70g
	Đậu phụ	30g
	Rau	30g
NVS.03	Bánh phở tươi	150g
	Thịt bò loại I	60g
	Rau	30g
NVS.04	Bún tươi	220g
	Tôm	30g
	Thịt lợn nạc	30g
	Trứng cút	3 quả
	Rau	30g
NVS.05	Bún tươi	220g
	Cua đồng	10g
	Đậu phụ/Giò tai	50g
	Thịt bò	45g
	Rau	30g

Đức

NVS.06	Bún tươi	220g
	Thịt gà ta xé	40g
	Trứng gà	50g
	Tôm	20g
	Rau	30g
NVS.07	Bún tươi	220g
	Cá rô lọc	70g
	Chả cá	30g
	Rau	30g
NVS.08	Bún tươi	220g
	Thịt vịt xé	60g
	Rau	30g
NVS.09	Bún tươi	220g
	Mực ống	20g
	Tôm	20g
	Thịt lợn	30g
	Rau	30g

Sub a

Bảng 9: Bữa sáng món khô

Ký hiệu	Thành phần	Định lượng	Yêu cầu chung
NVS.10	Bánh cuốn	250g	
	Thịt lợn	50g	
	Chả lụa/ Giò lụa	50g	
	Rau/Dưa góp	50g	
NVS.11	Bún tươi	250g	
	Cá rô phi lọc/Chả cá	100g	
	Rau	50g	
	Gạo tẻ	50	
NVS.12	Thịt lợn	60g	
	Trứng gà ta	100g	
	Sữa chua uống	1 hộp 65ml	
			Sữa chua uống năng lượng tối thiểu 70kcal/100ml, hàm lượng đạm tối thiểu 1g/100ml, Số lượng lợi khuẩn tối thiểu 4 tỷ/100ml.
NVS.13	Bánh bao	110g	
	Sữa 9 loại hạt 180ml	180g	
	Sữa chua ăn	100g	
			+ Sữa chua ít đường 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. + Sữa 9 loại hạt đóng hộp tối thiểu 180ml, năng lượng tối thiểu 71.5 kcal/100ml, lượng đạm tối thiểu 1.5g/ 100ml.
NVS.14	Gạo nếp cái hoa vàng	140g	
	Giò lụa	60g	
	Trứng gà ta	50g	
	Rau/Dưa góp	50g	

Đuân

NVS.15	Gạo nếp cái hoa vàng	140g		
	Giò lụa	80g		
	Trứng gà ta	50g		
	Ngô ngọt	30g		
	Dừa nạo	5g		
	Rau/ dưa góp	50g		
NVS.16	Mỳ tôm	150g		
	Gà lọc	60g		
	Trứng gà ta	50g		
	Rau củ	30g		

Aug 11

Bảng 10: Món chay 1

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng
NVC1.01	Nấm đông cô	30g	NVC1.06	Đậu phụ	120g
	Hạt sen	70g		Nấm đùi gà	70g
	Đậu hũ non	120g		Hạt tiêu	5g
	Cà rốt	30g		Hành tím và tỏi	5g
	Rau mùi	5g		Hành mùi	5g
NVC1.02	Đậu ngự	100g	NVC1.07	Dầu đậu tương	10g
	Khoai sọ	100g		Đậu cove	100g
	Ngò gai	10g		Vừng	5g
	Ngò om	5g		Dầu đậu tương	10g
	Dầu đậu tương	10g		Tỏi băm và ớt	5g
NVC1.03	Mộc nhĩ	5g	NVC1.08	Khoai tây	30g
	Cà rốt	30g		Cà rốt	30g
	Củ đậu	30g		Ớt xanh	30g
	Nấm hương khô	5g		Nấm hương	20g
	Bún rong	30g		Tàu hũ	120g
	Đậu phụ	50g		Dầu đậu tương	10g
	Hành tây	10g		Đậu cove	100g
	Bánh trắng	20g		Nấm	50g
	Đậu phụ	150g		Dầu đậu tương	10g
	Cà chua	50g		Cà rốt	20g
NVC1.04	Rau thơm	10g	NVC1.09	Hành, ngò tươi	10g
	Hành lá	5g		Giá	150g
	Dầu đậu tương	20g		Đậu phụ	100g
	Đậu xanh	50g		Hệ	50g
NVC1.05	Đậu phụ	100g	NVC1.10	Dầu đậu tương	10g
	Tàu hũ ky	5g			
	Lá ngò, ớt cay	10g			
	Bột chiên giòn	25g			

Handwritten signature and initials

Bảng 11: Món chay 2				
Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Ký hiệu	Thực phẩm
NVC2.01	Tào xoắn khô	5g	NVC2.06	Cải chip
	Chuối xanh	100g		Nấm hương
	Đậu phụ	100g		Dầu đậu tương
	Rau tía tô, lá lốt	10g		Hành băm
NVC2.02	Nấm tươi	30g	NVC2.07	Trứng gà
	Đậu hũ non	100g		Cà rốt
	Bí ngô	150g		Cà chua
	Rau mùi, hành lá	10g		Hành tây
NVC2.03	Rong biển	3g	NVC2.08	Hành lá
	Hạt sen	50g		Bắp cải
	Nấm rơm	20g		Cà rốt
	Hành lá	5g		Tàu hũ ky
NVC2.04	Đậu hũ non	100g	NVC2.09	Nấm kim châm
	Đậu phụ	100g		Hành lá
	Mướp đắng	120g		Súp lơ
	Cà rốt	30g		Cà rốt
NVC2.05	Nấm hương	10g	NVC2.10	Nấm hương
	Ngô hạt	20g		Bắp cải
	Cà tím	120g		Đậu cove
	Đậu phụ	100g		Bí đỏ
	Nấm rơm	20g		Hạt sen
	Cà chua	10g		Củ sen
	Tía tô hành hoa	5g		

Bảng 12: Món chay phụ

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng
NVCPHỤ.01	Đậu phụ	60g
NVCPHỤ.02	Trứng gà ta	50g
NVCPHỤ.03	Lạc nhân	25g
NVCPHỤ.04	Rau/củ/đậu đỗ quả theo mùa	80g
NVCPHỤ.05	Các loại nấm	40g

Bảng 13: Món sáng chay					
Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng
NVCS.01	Bánh cuốn	200g	NVCS.06	Gạo tẻ	60g
	Đậu phụ	50g		Đỗ đen	40g
	Nấm	20g		Đậu phụ	70g
NVCS.02	Bánh bao chay nấm	120g	NVCS.07	Gạo tẻ	50g
	Sữa hạt 9 loại hạt Vinamilk	180g		Đậu đỏ	30g
	Miến dong	100g		Dừa nạo	50g
NVCS.03	Cà rốt	20g	NVCS.08	Lá dứa rửa sạch	tùy chỉnh theo món ăn
	Nấm hương	10g		Gạo nếp cái hoa vàng	100g
	Đậu phụ	50g		Đậu xanh	30g
	Giá đỗ	30g		Hành khô	5g
	Bún tươi	150g		Bột nghệ	5g
NVCS.04	Tàu hũ ky khô	50g	NVCS.09	Dầu thực vật	10g
	Nấm bào ngư	30g		Gạo nếp cái hoa vàng	100g
	Cà rốt	30g		Ngô hạt	50g
	Xà lách	50g		Đậu xanh	30g
	Giá đỗ	30g		Hành khô	5g
	Dầu đậu tương	10g		Dầu thực vật	10g
	Hành mùi	10g		Gạo nếp cái hoa vàng	100g
NVCS.05	Gạo tẻ	50g	NVCS.10	Lạc nhân	30g
	Đỗ xanh	30g			
	Bí đỏ	100g			
	Sữa hạt 9 loại hạt Vinamilk	180g			

hcs
01/2021

PHỤ LỤC 02. BIỂU MẪU BÁO GIÁ

(Đính kèm Công văn số 2563 /VD-HCQT ngày 16 / 5 /2025)

BẢNG BÁO GIÁ

Kính gửi: Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức

Công ty _____ (Tên đơn vị báo giá) kính gửi Quý cơ quan bảng báo giá danh mục hàng hóa chi tiết theo bảng tổng hợp như sau:

STT	Danh mục	Cấu hình, tính năng kỹ thuật	Đơn vị tính	Đơn giá chưa bao gồm thuế VAT	Thuế VAT (%)	Đơn giá đã bao gồm thuế VAT (VND)
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						

Ghi chú: Bảng báo giá trên đây được báo giá cho 01 đơn vị tính.

Các điều khoản khác:

- Tổng giá trị của hàng hóa trong báo giá đã bao gồm chi phí vận chuyển, bàn giao, thuế VAT và các loại thuế khác theo quy định hiện hành;
- Địa điểm giao hàng: Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức, số 40 Tràng Thi, Hoàn Kiếm, Hà Nội;
- Thời gian hiệu lực của báo giá: 90 ngày kể từ ngày phát hành.

Hà Nội, ngày tháng năm 2025
Đại diện hợp pháp của nhà cung cấp
(Ghi rõ họ tên, chức vụ, ký và đóng dấu)

