

## Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

### Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

#### 1.1. Giới thiệu chung về dự án/dự toán mua sắm, gói thầu

Tên gói thầu: Gói thầu số 19: Cung cấp suất ăn cho người bệnh năm 2025-2026 tại Bệnh viện Lê Văn Thịnh

Tên dự án: Gói thầu số 19: Cung cấp suất ăn cho người bệnh năm 2025-2026 tại Bệnh viện Lê Văn Thịnh

Chủ đầu tư: Bệnh viện Lê Văn Thịnh

Nguồn vốn thực hiện gói thầu: nguồn thu sự nghiệp

Hình thức đấu thầu: Đấu thầu rộng rãi qua mạng

Loại hợp đồng: đơn giá cố định

Địa điểm thực hiện dự án: Bệnh viện Lê Văn Thịnh

Thời gian thực hiện: 12 tháng

#### 1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

#### BẢNG TIÊU CHUẨN YÊU CẦU KỸ THUẬT

STT	Yêu cầu kỹ thuật	
1	Yêu cầu kỹ thuật đối với các suất ăn	
1.1	Về thực đơn: <ul style="list-style-type: none"><li>- Nhà thầu thực hiện theo thực đơn của Bệnh viện hàng ngày trong tổng thực đơn cố định của gói thầu. Thực đơn 03 Bữa ăn/ngày bao gồm: Bữa sáng, bữa trưa, bữa tối, trong vòng 7 ngày/1 tuần, 365 ngày/1 năm và đảm bảo cung cấp đầy đủ định lượng dinh dưỡng cho người bệnh theo đúng thực đơn mà chủ đầu tư yêu cầu.</li><li>- Có quy trình chế biến suất ăn theo hồ sơ mời thầu (từ khâu nhập thực phẩm, sơ chế, chế biến, chia suất ăn).</li><li>- Có quy trình tiếp nhận số lượng suất ăn và bổ sung thực đơn khi nhận báo ăn của Chủ đầu tư. Quy trình khả thi khi triển khai: có các bước từ khâu tiếp nhận báo ăn, tổng hợp số lượng suất ăn, thời gian chốt số lượng, kế hoạch chuẩn bị nguyên liệu, thời gian nấu, phương án đáp ứng khi có thay đổi tăng/hủy suất ăn.</li><li>- Suất ăn được vận chuyển đến địa điểm được đóng kín, chia từng suất, đảm bảo đủ 01 hộp thức ăn có nắp đậy kín, 01 cốc canh, 01 đôi đũa, 01 thìa, 01 cây tăm đựng trong túi giấy dùng 01 lần, 02 tờ giấy ăn kích thước 30x30 cm gập 4</li></ul>	

	- Thực hiện lưu mẫu theo quy định của Bộ Y tế.	
<b>2</b>	<b>Điều kiện đối với cơ sở chế biến suất ăn</b>	
<b>2.1</b>	<b>Ngành nghề kinh doanh</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, giấy phép kinh doanh có đăng ký một trong các mã ngành nghề kinh doanh sau: <ul style="list-style-type: none"> <li>+ 1075 – sản xuất món ăn, thức ăn chế biến sẵn</li> <li>+ 5629 – dịch vụ ăn uống khác</li> </ul> </li> <li>- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc tài liệu tương đương còn hiệu lực; phạm vi chứng nhận phù hợp với yêu cầu đấu thầu (sản xuất/ chế biến/ cung cấp suất ăn theo hợp đồng)</li> </ul>
<b>2.2</b>	<b>Hệ thống các tiêu chuẩn quản lý chất lượng an toàn thực phẩm</b>	<p>Cơ sở chế biến suất ăn đã được cơ quan/đơn vị/tổ chức có thẩm quyền chứng nhận và còn hiệu lực về một trong các tiêu chuẩn quản lý chất lượng sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP); ISO 22000</li> <li>- Cơ sở có quy trình quản lý môi trường, xử lý chất thải, PCCC</li> </ul>
<b>2.3</b>	<b>Điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP)</b>	<p>Cơ sở sản xuất, chế biến suất ăn</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bếp nấu đề xuất phải được cơ quan/tổ chức/đơn vị có thẩm quyền chứng nhận là cơ sở đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) còn hiệu lực.</li> <li>- Có địa điểm, diện tích thích hợp, đặt cách xa với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác.</li> <li>- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm;</li> </ul>
<b>2.4</b>	<b>Nguyên liệu, thực phẩm đầu vào</b>	<p>Nhà thầu cung cấp hợp đồng nguyên tắc với đơn vị cung cấp thực phẩm, kèm theo tài liệu chứng minh đơn vị cung cấp có một trong các tài liệu chứng nhận sau: Cơ sở đạt tiêu chuẩn VietGAP/GlobalGAP, GMP, HACCP/TCVN 5603, ISO 22000, BRC, FSSC 22000, OCOP. Hoặc Có giấy chứng minh nguồn gốc sản phẩm kèm Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Hoặc tài liệu khác tương đương.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thực phẩm tươi sống: <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Đối với thực phẩm từ động vật (Thịt gia súc, gia</li> </ul> </li> </ul>

	<p>cầm, ...): Có hợp đồng nguyên tắc với đơn vị cung cấp (có danh mục hàng hóa đính kèm) kèm giấy chứng nhận cơ sở có đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm còn hiệu lực hoặc tương đương. Cơ sở đủ điều kiện vệ sinh thú y cho lĩnh vực hoạt động: giết mổ động vật. Thịt lợn không có Testosterol (theo phiếu kết quả phân tích)</p> <p>+ Đối với đơn vị thực phẩm từ Thủy hải sản (Cá, tôm, ...): Có hợp đồng nguyên tắc với đơn vị cung cấp kèm giấy chứng nhận cơ sở có đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm. Cá, Tôm không chứa hàm lượng chì, thủy ngân, adimin (theo phiếu kết quả phân tích)</p> <p>- Đối với rau củ quả chưa qua sơ chế hoặc qua sơ chế phải đáp ứng các yêu cầu sau và cam kết cung cấp tài liệu khi có yêu cầu: giấy chứng nhận tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm, Vietgap hoặc Globalgap của các nhà cung cấp</p> <p>- Thực phẩm chế biến sẵn: Chỉ sử dụng các nguồn hàng có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, được đóng gói bao bì phù hợp tiêu chuẩn an toàn thực phẩm, còn thời hạn sử dụng được ghi trên bao bì, Giấy kiểm dịch đối với sản phẩm nhập khẩu</p> <p>- Đối với cơ sở cung ứng sản phẩm có nguồn gốc từ gạo/lúa mì, các loại hạt, các sản phẩm đóng gói sẵn; các sản phẩm là gia vị, phụ gia thực phẩm gồm: gạo, bột gạo, bột đậu nành, bún tươi, phở tươi, đậu phụ, gia vị, sữa tươi, sữa chua, soup ăn liền, dầu, bột canh, tương ớt, hạt nêm, đường, nước mắm, dấm ăn) phải đáp ứng một trong các tiêu chí sau:</p> <p>+ Có xác nhận hoặc công nhận về chất lượng sản phẩm do các đơn vị/tổ chức có thẩm quyền xác nhận, công nhận và còn hiệu lực.</p> <p>+ Hoặc bản tự công bố sản phẩm có hình ảnh nhãn mác sản phẩm kèm theo kết quả phân tích hoặc kiểm nghiệm theo quy định pháp luật về tự công bố sản phẩm</p>
<p><b>2.5</b></p>	<p><b>Dụng cụ chứa đựng suất ăn và dụng cụ đi kèm</b></p> <p>Có thiết bị hoặc phương pháp đảm bảo lưu suất ăn đảm bảo giữ ấm thức ăn (<math>\geq 60^{\circ}\text{C}</math>) khi giao đến địa điểm giao nhận suất ăn.</p> <p>Dụng cụ phục vụ suất ăn và dụng cụ đi kèm có chất liệu làm từ inox dễ làm sạch hoặc chất liệu dùng 1 lần trong trường hợp chủ đầu tư yêu cầu, có kế hoạch thay thế bảo dưỡng định kỳ khi hư hỏng.</p> <p>Có đủ thiết bị nhà bếp phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến thức ăn, đóng gói, bảo quản và vận chuyển các loại thực phẩm khác nhau; có đủ</p>

		<p>trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng;</p> <p>Đồ đựng, bao gói thực phẩm phải được làm từ vật liệu an toàn, không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, không thủng, không rỉ sét, có nắp đậy kín, dễ chùi rửa.</p> <p>Thực phẩm đóng thành các đơn vị, suất ăn, thành các thùng, hòm, xô được đậy kín khi vận chuyển.</p>
<b>3</b>	<b>Kế hoạch triển khai thực hiện cung cấp suất ăn</b>	
<b>3.1</b>	<b>Thời gian và địa điểm cung cấp suất ăn</b>	<p>Nhà thầu và chủ đầu tư cùng bàn bạc và thống nhất thực đơn trước 24h cho ngày giao kế tiếp. Tất cả suất ăn phải tuân thủ quy định theo thực đơn của Bệnh viện đề ra.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Giờ giao suất ăn sáng : 6giờ 30 ÷ 7 giờ sáng</li> <li>- Giờ giao suất ăn trưa : 10giờ 30 ÷ 11 giờ trưa</li> <li>- Giờ giao suất ăn chiều : 16giờ 30 ÷ 17 giờ chiều</li> <li>- Địa chỉ giao suất ăn: Tại khu vực E gồm các khoa Nội tim mạch lão học, Khoa Ngoại Tổng hợp, Khoa Ngoại Chấn thương của bệnh viện.</li> </ul> <p>Suất ăn được tập kết tại địa điểm tập hợp do nhà thầu xây dựng tại bệnh viện rồi đưa đi các khoa</p> <p>Thời gian vận chuyển tối thiểu đảm bảo thức ăn đến người dùng còn nóng và đảm bảo an toàn thực phẩm.</p>
<b>3.2</b>	<b>Quy trình tiếp nhận, chế biến và bảo quản suất ăn</b>	<p><b>1.</b> Có quy trình tiếp nhận số lượng suất ăn theo thực đơn hàng ngày và khi có thay đổi tăng/hủy suất đảm bảo được các bước:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Tiếp nhận và tổng hợp số lượng suất ăn,</li> <li>+ Có kế hoạch đặt hàng thực phẩm với các nhà cung cấp: loại mặt hàng, số lượng đặt hàng, thời gian cung cấp, nhà cung cấp,...</li> <li>+ Xác nhận đơn hàng so với yêu cầu đặt hàng</li> </ul> <p><b>2.</b> Quy trình bếp một chiều theo quy định của Luật An toàn Thực phẩm và văn bản pháp luật hiện hành của nhà nước về an toàn thực phẩm</p> <p>Có quy trình tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế thực phẩm, chế biến suất ăn thể hiện chi tiết việc kiểm tra số lượng, khối lượng, thành phần, nguyên liệu, thời gian từng giai đoạn chế biến, vị trí, trách nhiệm các nhân viên...đảm bảo được các bước gồm:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Tiếp nhận thực phẩm và kiểm tra thực phẩm</li> <li>+ Kiểm tra trang thiết bị chế biến</li> </ul>

		<p>+ Quy trình sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng; phải bảo đảm thực phẩm không bị ô nhiễm chéo, tiếp xúc với các yếu tố gây ô nhiễm hoặc độc hại.</p> <p><b>3.</b> Có quy trình bảo quản suất ăn sau khi chế biến thành phẩm: Nơi bảo quản và phương tiện bảo quản phải có diện tích đủ rộng để bảo quản từng loại thực phẩm riêng biệt, có thể thực hiện kỹ thuật xếp dỡ an toàn và chính xác, bảo đảm vệ sinh trong quá trình bảo quản</p> <p>+ Có bản đề xuất phương án bảo quản thực phẩm tươi, mát, đông lạnh, đồ nóng.</p> <p>+ Phương án sử dụng phương tiện vận chuyển suất ăn, xe thu khay</p> <p><b>4.</b> Có quy trình rửa dọn vệ sinh sạch sẽ sau khi sử dụng</p>
<b>3.3</b>	<b>Quy trình đóng gói và vận chuyển suất ăn</b>	<p>- Quy trình đóng gói và vận chuyển suất ăn đáp ứng tối thiểu các nội dung sau:</p> <p>+ Có bước kiểm tra hộp đựng thực phẩm suất ăn đảm bảo số lượng, chất lượng trước khi đóng gói.</p> <p>+ Có quy trình đảm bảo thức ăn giữ ấm (<math>\geq 60^{\circ}\text{C}</math>) khi giao đến địa điểm giao nhận suất ăn, đảm bảo sau khi tập kết phân chia các suất ăn đến tay người bệnh còn ấm.</p> <p>+ Suất ăn đóng gói có dán nhãn theo khu vực, theo từng khu vực giao suất ăn</p> <p>+ Kiểm tra xe vận chuyển trước khi xếp suất ăn đảm bảo vệ sinh, an toàn.</p> <p>+ Xếp suất ăn vào các xe vận chuyển riêng biệt đảm bảo đầy đủ số lượng suất ăn và vật dụng đi kèm.</p> <p>+ Bố trí nhân sự vận chuyển suất ăn giao về từng khu vực theo giờ quy định.</p>
<b>3.4</b>	<b>Bố trí địa điểm tập hợp suất ăn và lưu mẫu tại bệnh viện</b>	<p>Nhà thầu có kế hoạch và thuyết minh Bố trí địa điểm tập hợp suất ăn và lưu mẫu tại bệnh viện theo yêu cầu sau:</p> <p>Bệnh viện sẽ bố trí phần diện tích khuôn viên 20m<sup>2</sup> trong Bệnh viện để nhà thầu xây dựng thành nơi tập hợp suất ăn và nơi lưu mẫu xuất ăn trước khi phát đến bệnh nhân.</p> <p>Việc xây dựng cơ sở này do nhà thầu thực hiện.</p>
<b>3.5</b>	<b>Quy trình chi tiết thực hiện lưu mẫu thức ăn tại bếp nấu</b>	<p>- Có quy trình lưu mẫu thức ăn theo quy định của Luật An toàn Thực phẩm và văn bản pháp luật hiện hành của nhà nước về an toàn thực phẩm đảm bảo các nội dung sau:</p> <p>+ Quy định rõ các bước, thứ tự thực hiện, phân</p>

		<p>công người chịu trách nhiệm cho từng nhiệm vụ, quy định rõ loại mẫu, định lượng mẫu, thời gian lưu và hủy mẫu (Mẫu là các món ăn trong từng bữa ăn).</p> <p>+ Quy định rõ việc lưu mẫu đảm bảo có niêm phong, có chữ ký của nhân viên phụ trách của đơn vị cung cấp suất ăn và nhân viên được giao phụ trách của Bệnh viện.</p> <p>+ Quy trình lưu mẫu nguyên suất khi mang suất ăn từ ngoài vào.- Có quy trình lưu mẫu thức ăn theo quy định của Bộ Y tế đảm bảo các nội dung sau:</p> <p>+ Quy định rõ các bước, thứ tự thực hiện, phân công người chịu trách nhiệm cho từng nhiệm vụ, quy định rõ loại mẫu, định lượng mẫu, thời gian lưu và hủy mẫu (Mau là các món ăn trong từng bữa ăn).</p> <p>+ Quy định rõ việc lưu mẫu đảm bảo có niêm phong, có chữ ký của nhân viên phụ trách của đơn vị cung cấp suất ăn và nhân viên được giao phụ trách của Bệnh viện.</p> <p>+ Quy trình lưu mẫu nguyên suất khi mang suất ăn từ ngoài vào.</p> <p>- Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm;</p>
<p><b>3.6</b></p>	<p><b>Quy trình thu gom, vệ sinh lại hộp đựng thức ăn (loại hộp đựng thức ăn sử dụng nhiều lần).</b></p>	<p>- Có quy trình thu gom, vệ sinh lại hộp đựng thức ăn (loại hộp đựng thức ăn sử dụng nhiều lần), đảm bảo các nội dung sau:</p> <p>+ Thu gom: xe thu gom thiết kế riêng biệt khác với xe vận chuyển thức ăn, không để rơi vãi thức ăn, mâm khay hộp đựng, bố trí nhân sự thực hiện không làm hưởng đến hoạt động khám chữa bệnh.</p> <p>+ Vệ sinh hộp đựng: có các bước làm sạch, rửa, làm khô, lưu trữ, sử dụng lại, bao gồm cả tiệt trùng bằng tia UV...</p> <p>- Có quy trình xử lý chất thải và được áp dụng vận hành thường xuyên theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường;</p>
<p><b>3.7</b></p>	<p><b>Quy trình tiếp nhận xử lý sự cố về suất ăn</b></p>	<p>1. Quy trình xử lý trong trường hợp có ngộ độc thực phẩm: phải đảm bảo có các bước thực hiện xử lý rõ ràng, có báo cáo xác định nguyên nhân và phương án xử lý, bồi thường thiệt hại.</p>

		<p>2. Quy trình xử lý trong trường hợp có phản ánh về chất lượng suất ăn: phải đảm bảo có các bước thực hiện xử lý rõ ràng, có báo cáo xác định nguyên nhân và phương án xử lý.</p> <p>3. Quy trình xử lý trong trường hợp có phản ánh về thái độ phục vụ của nhân viên cung cấp suất ăn: phải đảm bảo có các bước thực hiện xử lý, có báo cáo xác định nguyên nhân và phương án xử lý.</p>
3.8	<b>Yêu cầu tự kiểm tra VSATTP và chất lượng suất ăn</b>	<p>Đơn vị cung cấp suất ăn phải có đơn vị tự kiểm tra VSATTP, chất lượng suất ăn tại cơ sở (gọi tắt là đơn vị xét nghiệm) hoặc hợp đồng với đơn vị xét nghiệm có đủ năng lực kiểm tra.</p> <p>VSATTP, chất lượng suất ăn để thực hiện tự kiểm tra định kỳ 1 tháng/lần hoặc Bệnh viện có yêu cầu. Trong đó Đơn vị xét nghiệm phải đảm bảo kiểm tra xét nghiệm được tối thiểu được các chỉ số về chỉ tiêu vi sinh gồm: tổng số vi khuẩn hiếu khí, coliforms; Escherichia coli; Salmonella spp,...</p> <p>- Trường hợp đơn vị tự xét nghiệm, cơ sở chế biến suất ăn phải có bản đề xuất/liệt kê các trang thiết bị; Bản đề xuất các nhân sự tham gia xét nghiệm. Các nhân sự thực hiện xét nghiệm phải có chứng nhận và/hoặc chứng chỉ về “quản lý chất lượng phòng thí nghiệm ISO 17025” và “phân tích các chỉ tiêu hóa lý cơ bản”.</p> <p>- Trường hợp có thuê đơn vị xét nghiệm khác, cơ sở chế biến suất ăn phải cung cấp các tài liệu về năng lực, thông tin của đơn vị xét nghiệm và cơ sở chế biến suất ăn đã thực hiện xét nghiệm suất ăn của cơ sở mình với đơn vị đó trong vòng ít nhất 03 tháng gần nhất tính đến thời điểm đóng thầu bảo đảm yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>

### 1.3. Bảng định lượng thực đơn yêu cầu

Nhà thầu chào định lượng và món ăn đúng theo thực đơn sau:

#### THỰC ĐƠN

stt	Tên hàng	Thành phần	Định lượng tối thiểu cho 1 khẩu phần ăn	Khối lượng dự kiến suất ăn 01 năm
1	Hủ tiếu thịt heo	Hủ tiếu	73g	15.000
		Thịt heo	70g	

		Rau ăn kèm (Giá, hẹ, xà lách)	100g	
		Xương nấu nước lèo + rau củ	100g	
		Gia vị, dầu ăn		
2	Miến gà	Miến vàng	70g	15.000
		Thịt gà	100g	
		Rau ăn kèm (Giá, hẹ, xà lách)	100g	
		Xương nấu nước lèo + rau củ	100g	
		Gia vị, dầu ăn		
3	Nui thịt heo	Nui	70g	15.000
		Thịt heo	70g	
		Rau ăn kèm (Giá, hẹ, xà lách)	100g	
		Xương nấu nước lèo + rau củ	100g	
		Gia vị, dầu ăn		
4	Bún gạo xào thịt heo	Bún gạo	73g	15.000
		Thịt heo	50g	
		cải xanh - cải ngọt	150g	
		Rau ăn kèm (Giá, hẹ, cà rốt)	100g	
		Gia vị, dầu ăn		
5	Bánh canh thịt heo	Bánh canh	73g	15.000
		Thịt heo	80g	
		Rau ăn kèm (Giá, hẹ, xà lách)	100g	
		Xương nấu nước lèo + rau củ	100g	
		Gia vị, dầu ăn		
6	Cơm gà	Cơm - 1 chén	100g	26.000
		Gà kho gừng	120g	
		Canh cải xanh thịt băm	200g	
		thịt xay	50g	
		Su su xào	200g	

		Gia vị, dầu ăn		
		Thanh long	1/2 quả	
7	Cơm đậu hủ dồn thịt sốt cà	Cơm - 1 chén	100g	26.000
		Đậu hủ	2 miếng	
		Thịt xay/mộc/ mộc nhĩ	80g	
		Cà chua	1 quả	
		Canh bí xanh thịt bằm	200g	
		Đậu que xào	200g	
		Gia vị, dầu ăn		
		Lê	1/2 quả	
8	Cơm cá kho	Cơm - 1 chén	100g	26.000
		Cá diêu hồng kho	100g	
		Cải rau ngót thịt bằm	200g	
		Thịt xay	30g	
		Bắp cải xào	200g	
		Gia vị, dầu ăn		
		Bắp cải xào	200g	
		Chuối	1 quả	
9	Cơm thịt kho trứng	Cơm - 1 chén	100g	26.000
		Thịt heo kho trứng	50g	
		Trứng gà	1 quả	
		Canh bí đỏ nấu thịt bằm	250g	
		Thịt xay	30g	
		Cải thảo xào	200g	
		Gia vị, dầu ăn		
		Chuối già	1 quả	
10	Cơm cánh gà chiên	Cơm - 1 chén	100g	26.000
		Cánh gà chiên nước mắm	2 cánh gà	
		Canh tần ô nấu thịt	200g	

	Thịt xay	30g
	Su su xào	250g
	Gia vị, dầu ăn	
	Mận	2 quả nhỏ

**Mục 2. Bản vẽ: Không có bản vẽ**

**Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm**

Khi có yêu cầu của chủ đầu tư và chịu mọi toàn bộ chi phí kiểm nghiệm