

## **Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT**

### **Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT**

*Yêu cầu về kỹ thuật bao gồm các nội dung cơ bản như sau:*

#### **1. Giới thiệu chung về dự toán mua sắm, gói thầu:**

- Tên dự toán: Cung cấp suất ăn dinh dưỡng năm 2026-2029 phục vụ người bệnh, người nhà người bệnh và VCNLD tại cơ sở 2 tầng nguồn thu viện phí bệnh viện.

- Tên gói thầu: Gói thầu 01: Cung cấp suất ăn dinh dưỡng năm 2026-2029 phục vụ người bệnh, người nhà người bệnh và VCNLD tại cơ sở 2 tầng nguồn thu viện phí bệnh viện.

- Nguồn vốn: Nguồn thu viện phí bệnh viện.

- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi, qua mạng.

- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn, một túi hồ sơ.

- Loại hợp đồng: Đơn giá cố định.

- Thời gian thực hiện gói thầu: 36 tháng.

#### **II. Mục tiêu công việc:**

Hoàn thành tốt các công việc theo dự toán đã được phê duyệt phục vụ Cung cấp suất ăn dinh dưỡng năm 2026-2029 phục vụ người bệnh, người nhà người bệnh và VCNLD tại cơ sở 2 tầng nguồn thu viện phí bệnh viện.

#### **III. Yêu cầu kỹ thuật của gói thầu**

Yêu cầu về kỹ thuật bao gồm các nội dung cơ bản như sau:

##### **1. Giới thiệu chung về gói thầu:**

- Tên gói thầu: Gói thầu 01: Cung cấp suất ăn dinh dưỡng năm 2026-2029 phục vụ người bệnh, người nhà người bệnh và VCNLD tại cơ sở 2 tầng nguồn thu viện phí bệnh viện.

a) Số lượng suất ăn dự kiến trong 3 năm: 1.374.445

- Năm 1: 291.525

- Năm 2: 452.500

- Năm 3: 630.420

b) Địa điểm thực hiện: Bệnh viện Phụ sản Trung ương - thôn Ngọc Than, xã Kiều Phú, Hà Nội.

##### **2. Danh mục, số lượng suất ăn dự kiến:**

###### **2.1. Suất ăn nhân viên**

<b>STT</b>	<b>Danh mục</b>	<b>ĐVT</b>	<b>Số lượng</b>	<b>Mô tả hàng hóa</b>	<b>Ghi chú</b>
<b>1</b>	<b>Suất ăn sáng</b>	Suất	30.460	Theo Yêu cầu thực đơn cho nhân viên y tế	Nhân viên tự chi trả

2	Suất ăn trưa + tối	Ngày thường	Suất	242.880		
		Ngày lễ + tết dương	Suất	885		
		Tết âm lịch (4 ngày từ 30 tháng chạp đến mùng 3 tháng giêng)	Suất	710		
<b>Tổng số suất</b>				<b>274.935</b>		

### **Yêu cầu thực đơn cho nhân viên y tế**

Cơ sở chế biến suất ăn phải chế biến theo đúng yêu cầu chung của từng suất ăn và cấu trúc thực đơn của Bệnh viện Phụ sản Trung ương như sau:

<b>Danh mục</b>	<b>Yêu cầu chung</b>
<b>Suất ăn trưa và suất ăn tối</b>	<b>1. Cấu trúc mỗi suất ăn cơm:</b> Thực đơn mỗi bữa sẽ có 03 thực đơn để nhân viên y tế chọn lựa. - Mỗi thực đơn có tổng 7 món bao gồm: 01 món cơm trắng: <i>Gạo tẻ 150g/suất ăn (là gạo tám hoặc tương đương).</i> 01 món mặn 1: <i>Danh sách và định lượng theo bảng món mặn 1 (bảng 1).</i> 01 món mặn 2: <i>Danh sách và định lượng theo bảng món mặn 2 (bảng 2).</i> 01 món phụ: <i>Danh sách và định lượng theo bảng món phụ (bảng 3).</i> 01 món rau/củ quả: <i>Định lượng theo bảng rau củ quả (bảng 5).</i> 01 món canh rau củ quả: <i>Định lượng theo bảng canh rau củ quả (bảng 6).</i> 01 món tráng miệng: <i>Danh sách và định lượng theo bảng tráng miệng (bảng 7).</i>
	<b>2. Yêu cầu về thực phẩm:</b> là phần thực phẩm sống sạch không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm và không tính xương. (Đối với thịt gà, thịt vịt, cá và sườn lợn: định lượng thực phẩm bao gồm cả xương)
	- Năng lượng tối thiểu 800 kcal.
	- Món cải thiện: <i>danh sách và định lượng theo bảng món cải thiện (bảng 4).</i>
	- <i>Gia vị tùy chỉnh theo món ăn.</i>
	- <i>Tần suất cách ghép cặp mỗi suất ăn:</i> + 2 loại suất ăn khác nhau mỗi loại từ tổ hợp các thực phẩm khác nhau. + Trong 1 suất ăn món mặn 1 và món mặn 2 không được trùng cùng nguyên liệu thực phẩm với nhau.
	+ Cách ghép cặp trong 1 suất ăn món mặn 1, món mặn 2, món phụ, canh rau, tráng miệng và cách chế biến món ăn do chủ đầu tư quyết định, mọi thay đổi về cách chế biến các món trong thực đơn phải báo lại chủ đầu tư. + Tần suất xuất hiện các nhóm thực phẩm theo bảng.
	<b>3. Yêu cầu về hình ảnh minh họa:</b> Tối thiểu 03 thực đơn.
<b>Suất ăn sáng</b>	<b>1. Cấu trúc một suất ăn sáng:</b> Thực đơn một suất ăn sáng sẽ có 2 món nước hoặc 1 món khô.
	<b>2. Yêu cầu về thực phẩm:</b> là phần thực phẩm sống sạch không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm và không tính xương. (Đối với thịt gà, thịt vịt, cá và sườn lợn: định lượng thực phẩm bao gồm cả xương)

	<p>- Năng lượng tối thiểu 450 kcal.</p> <p>- Đối với món nước: <i>nguyên liệu và định lượng theo bảng món nước suất ăn sáng (bảng 8).</i></p> <p>Lưu ý: Bánh phở/bún/miến: bún bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80°C sau khi chan.</p> <p>Đối với món khô: <i>nguyên liệu và định lượng theo bảng món khô suất ăn sáng (bảng 9) với món ăn kèm là sữa chua và sữa hạt.</i></p> <p>- <i>Gia vị tùy chỉnh theo món ăn.</i></p> <p>+ Cách chế biến món ăn do chủ đầu tư quyết định, mọi thay đổi về cách chế biến các món trong thực đơn phải báo lại chủ đầu tư.</p> <p><b>3. Yêu cầu về hình ảnh minh họa:</b></p> <p>- Tối thiểu 02 thực đơn món nước, 1 thực đơn món khô.</p>
<b>Danh mục</b>	<b>Yêu cầu chung</b>
<b>Suất ăn chay trưa và suất ăn chay tối</b>	<p><b>1. Cấu trúc mỗi suất ăn cơm:</b></p> <p>- Mỗi thực đơn có tổng 7 món bao gồm:</p> <p>01 món cơm trắng: <i>Gạo tối thiểu 150g/suất ăn (là gạo tám hoặc tương đương).</i></p> <p>01 món chay 1: <i>Danh sách và định lượng theo bảng món chay 1 (bảng 10).</i></p> <p>01 món chay 2: <i>Danh sách và định lượng theo bảng món chay 2 (bảng 11).</i></p> <p>01 món chay phụ: <i>Danh sách và định lượng theo bảng món chay phụ (bảng 12).</i></p> <p>01 món rau/củ quả: <i>Định lượng theo bảng rau (bảng 5).</i></p> <p>01 món canh rau củ quả: <i>30g rau.</i></p> <p>01 món tráng miệng: <i>Danh sách và định lượng theo bảng tráng miệng (bảng 7).</i></p> <p><b>2. Yêu cầu về thực phẩm:</b> là phần thực phẩm sống sạch không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm, và không tính xương. (Đối với thịt gà, thịt vịt, cá và sườn lợn: định lượng thực phẩm bao gồm cả xương)</p> <p>- Năng lượng tối thiểu 750 kcal.</p> <p>- <i>Gia vị tùy chỉnh theo món ăn.</i></p> <p>- <i>Tần suất cách ghép cặp mỗi suất ăn:</i></p> <p>+ 1 loại suất ăn khác nhau mỗi loại từ tổ hợp các thực phẩm khác nhau.</p> <p>+ Cách ghép cặp trong 1 suất ăn món chay 1, món chay 2, món phụ, canh rau, tráng miệng, và cách chế biến món ăn do chủ đầu tư quyết định, mọi thay đổi về cách chế biến các món trong thực đơn phải báo lại chủ đầu tư.</p> <p><b>3. Yêu cầu về hình ảnh minh họa:</b></p> <p>- Tối thiểu 03 thực đơn.</p>
<b>Suất ăn chay sáng</b>	<p><b>1. Cấu trúc một suất ăn sáng:</b></p> <p>Thực đơn một suất ăn sáng sẽ có 3 thực đơn: sẽ có 2 món nước hoặc 1 món khô.</p> <p><b>2. Yêu cầu về thực phẩm:</b> là phần thực phẩm sống sạch không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm và không tính xương.</p>
	<p>- Năng lượng tối thiểu 300 kcal.</p> <p>- Đối với món chay sáng: <i>nguyên liệu và định lượng theo bảng món chay suất ăn sáng (bảng 13).</i></p> <p>Lưu ý: Bánh phở/bún/miến: bún bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80°C sau khi chan.</p>

- Gia vị tùy chỉnh theo món ăn.
+ Cách chế biến món ăn do chủ đầu tư quyết định, mọi thay đổi về cách chế biến các món trong thực đơn phải báo lại chủ đầu tư.
<b>3. Yêu cầu về hình ảnh minh họa:</b>
- Tối thiểu 02 thực đơn món nước, 1 thực đơn món khô.

**Các bảng thực phẩm và thực đơn chi tiết:**

**Bảng 1: Món mặn 1**

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Tần suất	Yêu cầu
NVML01	Thịt lợn	100g	≤ 6 lần/ tuần	
NVM1.02	Sườn lợn	120g	≥ 4 lần/ tuần	
NVM1.03	Thịt gà	120g	≤3 lần/ tuần	- Đùi gà CN
NVM1.04	Thịt vịt	150g	≤ 2 lần/ tuần	- Bỏ đầu, cổ và chân - 1 con sống sạch >2.5kg
NVM1.05	Cá trắm	150g	≤ 5 lần/ tuần	- Bỏ đầu và đuôi - 1 con sống sạch >2.5kg
NVM1.06	Tôm	80g	≥ 3 lần/ tuần	- Size 50-60 con/kg
NVM1.07	Thịt bê	80g	≥ 2 lần/tuần	
NVM1.08	Thịt bò loại I	80g	≥ 2 lần/tuần	
NVM1.09	Mực lá	80g	≥ 2 lần/ tuần	

**Bảng 2: Món mặn 2**

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Tần suất	Yêu cầu
NVM2.01	Thịt lợn	40g	≤7 lần/ tuần	Tươi sống
NVM2.02	Thịt gà lọc xương	40g	≤03 lần /tuần	Tươi sống
NVM2.03	Cá trắm	40g	≤02 lần /tuần	Tươi sống
NVM2.04	Đậu phụ	80g	≤3 lần/ tuần	
	Thịt lợn	25g		
NVM2.05	Thịt lợn	30g	≤3 lần/tuần	Nem rán
	Miến, nấm, mộc nhĩ, lá nem	20g		
NVM2.06	Trứng gà ta	50g	02 lần /tuần	Trứng cuộn
	Thịt lợn	20g		
NVM2.07	Củ/quả	50g	≤3 lần/ tuần	
	Đậu phụ	30g		
	Thịt lợn	20g		
NVM2.08	Tôm	40g	≤2 lần/ tuần	Tươi sống
NVM2.09	Thịt bò loại I	40g	≤2 lần/ tuần	

**Bảng 3: Món phụ**

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Tần suất
NVPHỤ.01	Đậu phụ	60g	≤4-5 lần/ tuần
NVPHỤ.02	Trứng gà ta	50g	≤ 2-3 lần/ tuần

<b>NVPHỤ.03</b>	Lạc nhân	25g	≤2-3 lần/ tuần
<b>NVPHỤ.04</b>	Giò/Chả lợn	20g	≤ 2-3 lần/ tuần

**Bảng 4: Món cải thiện chỉ phục vụ bữa trưa**

Ký hiệu	Tên món	Thực phẩm	Định lượng	Tần suất
<b>NVTCT.01</b>	Bún cá chấm	Bún tươi	250g	≤2 lần/ tháng
		Cá rô phi lọc	120g	
		Đậu phụ	80g	
		Rau/rau thơm	50g	
<b>NVCT.02</b>	Bún thịt nấu giả cây	Bún tươi	250g	≤2 lần/ tháng
		Thịt lợn	100g	
		Móng giò	30g	
		Nem rán (thịt lợn)	>15g	
		Rau/rau thơm	50g	
<b>NVCT.03</b>	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	
<b>NVCT.04</b>	Cơm rang dưa bò	Gạo	150g	≤1 lần/tháng
		Thịt bò loại I	110g	
		Trứng gà ta	50g	
		Rau/ rau thơm	50g	

**Bảng 5: Món rau củ quả**

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Tần suất
<b>NVRAU.01</b>	Rau củ quả theo mùa	200g	Rau lá ≥ 8 loại/ tuần

**Bảng 6: Món canh rau củ quả**

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

**Bảng 7: Món tráng miệng**

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Tần suất	Yêu cầu chung
<b>NVTM.01</b>	Hoa quả theo mùa	100g	4 lần/ tuần	(chuối, quýt, cam...)
<b>NVTM.02</b>	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.

<b>NVTM.03</b>	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.
----------------	-------------	------	-------------	---

**Bảng 8: Bữa sáng món nước**

<b>Ký hiệu</b>	<b>Thực phẩm</b>	<b>Định lượng</b>
<b>NVS.01</b>	Bánh phở tươi	150g
	Thịt gà ta xé	60g
	Rau	30g
<b>NVS.02</b>	Bún tươi	220g
	Thịt mộc	70g
	Đậu phụ	30g
	Rau	30g
<b>NVS.03</b>	Bánh phở tươi	150g
	Thịt bò loại I	60g
	Rau	30g
<b>NVS.04</b>	Bún tươi	220g
	Tôm	30g
	Thịt lợn nạc	30g
	Trứng cút	3 quả
	Rau	30g
<b>NVS.05</b>	Bún tươi	220g
	Cua đồng	10g
	Đậu phụ/Giò tai	50g
	Thịt bò	45g
	Rau	30g
<b>NVS.06</b>	Bún tươi	220g
	Thịt gà ta xé	40g
	Trứng gà	50g
	Tôm	20g
	Rau	30g
<b>NVS.07</b>	Bún tươi	220g
	Cá rô lóc	70g
	Chả cá	30g
	Rau	30g
<b>NVS.08</b>	Bún tươi	220g
	Thịt vịt xé	60g
	Rau	30g
<b>NVS.09</b>	Bún tươi	220g
	Mực ống	20g
	Tôm	20g
	Thịt lợn	30g
	Rau	30g

**Bảng 9: Bữa sáng món khô**

<b>Ký hiệu</b>	<b>Thành phần</b>	<b>Định lượng</b>	<b>Yêu cầu chung</b>
<b>NVS.10</b>	Bánh cuốn	250g	
	Thịt lợn	50g	
	Chả lụa/ Giò lụa	50g	
	Rau/Dưa góp	50g	
<b>NVS.11</b>	Bún tươi	250g	
	Cá trắm	100g	
	Rau	50g	
<b>NVS.12</b>	Gạo tẻ	50	Sữa chua uống năng lượng tối thiểu 70kcal/100ml, hàm lượng đạm tối thiểu 1g/100ml, Số lượng lợi khuẩn tối thiểu 4 tỉ/100ml.
	Thịt lợn	60g	
	Trứng gà ta	100g	
	Sữa chua uống	1 hộp 65ml	
<b>NVS.13</b>	Bánh bao	110g	+ Quy cách bánh bao: Bánh bao nhân thịt trứng (2 trứng cút); thành phần: Bột bánh bao (bột mì, nước, bột đậu nành, bột nở) (50%), thịt heo (25%), củ sắn, mộc nhĩ, nấm hương, trứng cút, miến dong, hành tím, tỏi, đường, muối, tiêu, hạt nêm,..... được chế biến từ nguyên liệu có nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. + Sữa tươi đóng hộp tối thiểu 180ml, năng lượng tối thiểu 60 kcal/100ml, lượng đạm tối thiểu 3.1g/ 100ml.
	Sữa tươi 180ml	1 hộp 180ml	
<b>NVS.14</b>	Gạo nếp	140g	
	Giò lụa	60g	
	Trứng gà ta	50g	
	Rau/Dưa góp	50g	
<b>NVS.15</b>	Gạo nếp	140g	
	Giò lụa	80g	
	Trứng gà ta	50g	
	Ngô ngọt	30g	
	Dừa nạo	5g	
	Rau/ dưa góp	50g	
<b>NVS.16</b>	Mỳ tôm	150g	
	Gà lọc	60g	
	Trứng gà ta	50g	
	Rau củ	30g	

**Bảng 10: Món chay 1**

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng
<b>NVC1.01</b>	Nấm đông cô	30g	<b>NVC1.06</b>	Đậu phụ	<u>120g</u>
	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
<b>NVC1.02</b>	Đậu ngự	100g	<b>NVC1.07</b>	Dầu đậu tương	10g
	Khoai sọ	100g		Đậu cove	100g
	Ngò gai	10g		Vùng	5g
	Ngò om	5g		Dầu đậu tương	10g
	Dầu đậu tương	10g		Tỏi băm và ớt	5g
<b>NVC1.03</b>	Mộc nhĩ	5g	<b>NVC1.08</b>	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 tráng	20g		Nấm	50g
<b>NVC1.04</b>	Đậu phụ	150g	<b>NVC1.09</b>	Dầu đậu tương	10g
	Cà chua	50g		Cà rốt	20g
	Rau thơm	10g		Hành, ngò tươi	10g
	Hành lá	5g		Giá	150g
	Dầu đậu tương	2Qg		Đậu phụ	100g
				Hẹ	50g
<b>NVC1.05</b>	Đậu xanh	50g	<b>NVC1.10</b>	Dầu đậu tương	10g
	Đậu phụ	100g			
	Tàu hũ ky	5g			
	Lá ngò, ớt cay	10g			
	Bột chiên giòn	25g			

**Bảng 11: Món chay 2**

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng
<b>NVC2.01</b>	Tảo xoắn khô	5g	<b>NVC2.06</b>	Cải chip	120g
	Chuối xanh	100g		Nấm hương	10g
	Đậu phụ	100g		Dầu đậu tương	10g
	Rau tía tô, lá lốt	10g		Hành băm	5g
<b>NVC2.02</b>	Nấm tươi	30g	<b>NVC2.07</b>	Trứng gà	100g
	Đậu hũ non	100g		Cà rốt	10g
	Bí ngô	150g		Cà chua	10g
	Rau mùi, hành lá	10g		Hành tây	10g
<b>NVC2.03</b>	Rong biển	3g	<b>NVC2.08</b>	Hành lá	5g
	Hạt sen	50g		Bắp cải	150g
	Nấm rom	20g		Cà rốt	50g
	Hành lá	5g		Tàu hũ ky	50g
	Đậu hũ non	100g		Nấm kim châm	70g
<b>NVC2.04</b>	Đậu phụ	100g	<b>NVC2.09</b>	Hành lá	5g
	Muróp đắng	120g		Súp lơ	50g
	Cà rốt	30g		Cà rốt	30g
	Nấm hương	10g		Nấm hương	5g
	Ngô hạt	20g		Bắp cải	50g
<b>NVC2.05</b>	Cà tím	120g	<b>NVC2.10</b>	Đậu cove	20g
	Đậu phụ	100g		Bí đỏ	150g
	Nấm rom	20g		Hạt sen	50g
	Cà chua	10g		Củ sen	30g
	Tía tô hành hoa	5g			

**Bảng 12: Món chay phụ**

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng
<b>NVCPHỤ.01</b>	Đậu phụ	60g
<b>NVCPHỤ.02</b>	Trứng gà ta	50g
<b>NVCPHỤ.03</b>	Lạc nhân	25g

<b>NVCPHỤ.04</b>	Rau/củ/đậu đỗ quả theo mùa	80g
<b>NVCPHỤ.05</b>	Các loại nấm	40g

**Bảng 13: Món sáng chay**

<b>Ký hiệu</b>	<b>Thực phẩm</b>	<b>Định lượng</b>	<b>Ký hiệu</b>	<b>Thực phẩm</b>	<b>Định lượng</b>
<b>NVCS.01</b>	Bánh cuốn	200g	<b>NVCS.06</b>	Gạo tẻ	60g
	Đậu phụ	50g		Đỗ đen	40g
	Nấm	20g		Đậu phụ	70g
<b>NVCS.02</b>	Bánh bao chay nấm	120g	<b>NVCS.07</b>	Gạo tẻ	50g
	Sữa tươi	180ml		Đậu đỗ	30g
<b>NVCS.03</b>	Miến dong	100g		<b>NVCS.08</b>	Dừa nạo
	Cà rốt	20g	Lá dứa rửa sạch		tùy chỉnh theo món ăn
	Nấm hương	10g	<b>NVCS.09</b>	Gạo nếp cái hoa vàng	100g
	Đậu phụ	50g		Đậu xanh	30g
	Giá đỗ	30g		Hành khô	5g
<b>NVCS.04</b>	Bún tươi	150g		Bột nghệ	5g
	Tàu hũ ky khô	50g		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	<b>NVCS.10</b>	Gạo nếp cái hoa vàng	100g
<b>NVCS.05</b>	Gạo tẻ	50g		Lạc nhân	30g
	Đỗ xanh	30g			
	Bí đỏ	100g			
	Sữa hạt tươi	180ml			

**Bảng 14: Thực đơn ngày lễ + tết dương**

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Ghi chú
<b>NVLS.01</b>	<b>Thịt quay - Bò sốt tiêu đen - Bánh bao chiên - Canh xương khoai sọ - Hoa lơ xào</b>		
	Gạo tẻ	120g	
	Thịt ba chỉ ngắn	90g	
	Thịt thăn bò	80g	
	Bánh bao chiên	1 cái	30g
	Lơ xanh, cà rốt xào	150g	
	Xương cục sườn thăn	30g	1-2 miếng
	Khoai sọ	50g	5-6 miếng
	Quýt	1 quả	110g/quả
<b>NVLC.01</b>	<b>Sườn chua ngọt - Tôm chiên- Cải bắp xào - Canh dưa chua nấu xương- Sữa chua ít đường</b>		
	Gạo tẻ	120g	
	Sườn thăn lợn bỏ cục	140g	2miếng
	Tôm biển	60g	2 con
	Cải bắp	150g	
	Xương cục sườn thăn	30g	1-2 miếng
	Cải bẹ	20g	
	<b>Sữa chua ít đường</b>	1 hộp	100g/1 hộp
<b>NVLS.02</b>	<b>Tôm chiên - Bò xào khoai tây - Canh cải xanh nấu thịt- Cải thảo luộc</b>		
	Gạo tẻ	120g	
	Tôm biển	60g	2 con
	Thịt thăn bò	80g	
	Cải thảo	150g	
	Khoai tây thái con chì, chiên trước	50g	8-10 miếng
	Cải xanh	50g	
	Thịt nấu canh	10g	

	<b>Sữa chua ít đường</b>	1 hộp	Hộp 100g
<b>NVLC.02</b>	<b>Thịt quay - Sườn rim mắm - Canh khoai sọ - Su su luộc - Sữa chua uống</b>		
	Gạo tẻ	120g	
	Thịt ba chỉ ngần	110g	
	Sườn thăn lợn bỏ cục	140g	
	Su su	150g	
	Xương cục sườn thăn	30g	1-2 miếng
	Khoai sọ	50g	5-6 miếng
	<b>Sữa uống lên men ít đường</b>	1 lọ	65ml
<b>NVLS.03</b>	<b>Gà chiên, bò bít tết, khoai tây chiên, su su luộc, canh rau ngót</b>		
	Gạo tẻ	120g	
	Đùi gà chiên giòn	150g	
	Thịt thăn bò	80g	
	Khoai tây chiên	50g	
	Su su	150g	
	Canh rau ngót	50g	
	Sữa chua ít đường	1 hộp	Hộp 100g
<b>NVLC.03</b>	<b>Cá quả sốt tiêu, thịt chân giò luộc, đỗ quả xào, canh bí</b>		
	Gạo tẻ	120g	
	Cá quả	130g	
	Thịt chân giò	100g	
	Đỗ quả	150g	
	Bí xanh	50g	
	<b>Sữa uống lên men ít đường</b>	1 lọ	65ml

**Bảng 15: Thực đơn ngày tết âm lịch (4 ngày: từ 30 tháng chạp đến mùng 3 tháng giêng)**

<b>Ký hiệu</b>	<b>Thực phẩm</b>	<b>Định lượng</b>	<b>Ghi chú</b>
<b>NVTS.01</b>	<b>Gà hấp lá chanh - Giò xào - Giò bò - Canh bóng - Súp lơ xào bò nấm - Bánh chưng - Nước ngọt, hoa quả</b>		
	Gà ta	230g	
	Giò xào	30g	
	Giò bò	30g	
	Bóng	50g	4-5 miếng
	Thịt nạc vai	20g	

	Lơ xanh+lơ trắng+ su hào+ cà rốt	80g	
	Giò sống	20g	
	Lơ xanh+ trắng+ cà rốt	130g	
	Nấm hương	10g	
	Thịt bò	50g	
	Gạo tẻ	150g	
	Bánh chưng	50g	
	Quýt sài gòn	1 quả	120g/quả
<b>NVTC.01</b>	<b>Cá trắm kho, sườn xào chua ngọt,su hào cà rốt xào mè gà,canh dưa nấu sườn,com trắng, nước ngọt, sữa chua</b>		
	Cá trắm	240g	
	Sườn lợn	300g	
	Su hào, cà rốt	150g	
	Mè gà	50g	
	Dưa cải bẹ	100g	
	Xương cục	100g	
	Gạo tẻ	120g	
	Sữa chua	1 hộp	100g/ hộp
	Nước ngọt	1 lon/chai	320ml
<b>NVTS.02</b>	<b>Gà hấp lá chanh, cá quả sốt,canh bóng,cải ngồng xào bò, com trắng, quýt sài gòn</b>		
	Gà ta	200g	
	Cá quả	160g	
	Bóng bì	50g	4-5 miếng
	Thịt nạc vai	20g	
	Giò sống	20g	
	Lơ xanh+lơ trắng+ su hào+ cà rốt	80g	
	Cải ngồng	150g	
	Thịt bò	30g	
	Gạo tẻ	125g	
	Quýt sài gòn	1 quả	150g/quả

	Bánh chung	50g	
<b>NVTC.02</b>	<b>Sườn xào chua ngọt, giò bò canh dưa nấu sườn, súp lơ cà rốt xào mè gà, cơm trắng, sữa chua, nước ngọt</b>		
	Sườn thăn lợn	300g	
	Giò bò	75g	
	Dưa cải bẹ	100g	
	Xương cộc	100g	
	Lơ xanh+ trắng+ cà rốt	250g	
	Mè gà	50g	
	Gạo tẻ	125g	
	Nước ngọt	1 lon/chai	320ml
	Sữa chua	1 hộp	100g/hộp
<b>NVTS.03</b>	<b>Gà hấp lá chanh, cá quả sốt, canh bóng, súp lơ xào thịt bò, quýt sài gòn, bánh chung</b>		
	Gà ta	200g	
	Cá quả	130g	
	Bóng bì	50g	4-5 miếng
	Thịt nạc vai	20g	
	Giò sống	20g	
	Lơ xanh+lơ trắng+ su hào+ cà rốt	80g	
	Lơ xanh+ trắng+ cà rốt	160g	
	Thịt bò	40g	
	Gạo tẻ	120g	
	Quýt sài gòn	1 quả	150g/quả
	Bánh chung	50g	
<b>NVTC.03</b>	<b>Sườn xào chua ngọt, giò lụa, canh dưa nấu sườn, cải ngồng xào bò, cơm trắng, sữa chua, nước ngọt</b>		
	Sườn thăn lợn	356g	
	Giò lụa	45g	
	Dưa cải bẹ	100g	
	Xương cộc	100g	

	Cải ngồng	150g	
	Thịt bò	50g	
	Gạo tẻ	125g	
	Nước ngọt	1 lon/chai	320ml
	Sữa chua	1 hộp	100g/hộp
<b>NVTS.04</b>	<b>Gà hấp lá chanh, cá quả sốt, canh bóng, bắp cải luộc, quýt sài gòn, bánh chưng</b>		
	Gà ta	250g	
	Cá quả	160g	
	Bóng bì	50g	4-5 miếng
	Thịt nạc vai	20g	
	Giò sống	20g	
	Lơ xanh+lơ trắng+ su hào+ cà rốt	80g	
	Bắp cải	150g	
	Thịt bò	40g	
	Gạo tẻ	140g	
	Quýt sài gòn	1 quả	150g/quả
	Bánh chưng	50g	
<b>NVTC.04</b>	<b>Gà quay,giò lụa rim tiêu, su hào cà rốt xào thịt bò, canh dưa, cơm trắng, nước ngọt, sữa chua</b>		
	Gà ta	350g	
	Giò lụa	50g	
	Su hào+ cà rốt	150g	
	Thịt bò	50g	
	Dưa cải bẹ	100g	
	Xương cục	100g	
	Gạo tẻ	125g	
	Nước ngọt	1 lon/chai	320ml
Sữa chua	1 hộp	100g/hộp	

## 2.2. Suất ăn người bệnh nội trú, ngoại trú và người nhà

### 2.2.1. Suất ăn người bệnh nội trú

TT	Danh mục hàng hóa	Mã ký hiệu	Số lượng	ĐVT	Mô tả hàng hóa
1	Chế độ ăn cho các bệnh thông thường và suất ăn tiêu chuẩn (1700-1800 Kcal)	BT01.1	9235	Suất	Tương ứng với thực đơn đính kèm
2		BT01.2	9235	Suất	
3		BT01.3	9235	Suất	
4		BT01.4	7915	Suất	
5		BT01.5	7915	Suất	
6		BT01.6	7915	Suất	
7		BT01.7	7915	Suất	
8		BT01.8	7915	Suất	
9		BT01.9	7915	Suất	
10		BT01.10	7915	Suất	
11	Chế độ ăn cho các bệnh thông thường và suất ăn tiêu chuẩn (1900-2000 Kcal)	BT02.1	9235	Suất	Tương ứng với thực đơn đính kèm
12		BT02.2	9235	Suất	
13		BT02.3	9235	Suất	
14		BT02.4	7915	Suất	
15		BT02.5	7915	Suất	
16		BT02.6	7915	Suất	
17		BT02.7	7915	Suất	
18		BT02.8	7915	Suất	
19		BT02.9	7915	Suất	
20		BT02.10	7915	Suất	
21	Chế độ cháo cho các bệnh thông thường	BT04.1	17730	Suất	Bữa cháo 500ml có trắng miệng đi kèm Tương ứng với thực đơn đính kèm
22		BT04.2	17730	Suất	
23		BT04.3	17730	Suất	
24		BT04.4	17730	Suất	
25		BT04.5	17730	Suất	
26	Chế độ soup ăn sonde bệnh thông thường	BT05.1	100	Suất	Soup 1800ml Tương ứng với thực đơn đính kèm
27		BT05.2	100	Suất	
28		BT05.3	100	Suất	
29	Chế độ dinh dưỡng cho người bệnh hậu phẫu giai đoạn khởi động ruột	HP01	110515	Suất	Cháo trắng xay 400ml Tương ứng với thực đơn đính kèm
31	Chế độ dinh dưỡng cho bệnh đái tháo đường đơn thuần (1700-1800 Kcal)	DD01.1	310	Suất	Tương ứng với thực đơn đính kèm
32		DD01.2	310	Suất	
33		DD01.3	310	Suất	
34		DD01.4	265	Suất	
35		DD01.5	265	Suất	
36		DD01.6	265	Suất	
37		DD01.7	265	Suất	
38		DD01.8	265	Suất	
39		DD01.9	265	Suất	
40		DD01.10	265	Suất	
41	Chế độ dinh dưỡng	DD02.1	310	Suất	Tương ứng với

42	cho bệnh đái tháo đường đơn thuần (1900-2000 Kcal)	DD02.2	310	Suất	thực đơn đính kèm
43		DD02.3	310	Suất	
44		DD02.4	265	Suất	
45		DD02.5	265	Suất	
46		DD02.6	265	Suất	
47		DD02.7	265	Suất	
48		DD02.8	265	Suất	
49		DD02.9	265	Suất	
50		DD02.10	265	Suất	
51		Chế độ cháo cho bệnh đái tháo đường đơn thuần	DD04.1	4435	
52	DD04.2		4435	Suất	
53	DD04.3		4435	Suất	
54	DD04.4		4435	Suất	
55	DD04.5		4435	Suất	
61	Chế độ ăn cho phụ nữ có thai 6 tháng đầu (1700-1800 Kcal)	SK01-1.1	615	Suất	Tương ứng với thực đơn đính kèm
62		SK01-1.2	615	Suất	
63		SK01-1.3	615	Suất	
64		SK01-1.4	530	Suất	
65		SK01-1.5	530	Suất	
66		SK01-1.6	530	Suất	
67		SK01-1.7	530	Suất	
68		SK01-1.8	530	Suất	
69		SK01-1.9	530	Suất	
70		SK01-1.10	530	Suất	
71	Chế độ ăn cho phụ nữ có thai 6 tháng đầu (1900-2000 Kcal)	SK01-2.1	615	Suất	Tương ứng với thực đơn đính kèm
72		SK01-2.2	615	Suất	
73		SK01-2.3	615	Suất	
74		SK01-2.4	530	Suất	
75		SK01-2.5	530	Suất	
76		SK01-2.6	530	Suất	
77		SK01-2.7	530	Suất	
78		SK01-2.8	530	Suất	
79		SK01-2.9	530	Suất	
80		SK01-2.10	530	Suất	
91	Chế độ ăn cho phụ nữ có thai 3 tháng cuối (1900-2000 Kcal)	SK02-1.1	310	Suất	Tương ứng với thực đơn đính kèm
92		SK02-1.2	310	Suất	
93		SK02-1.3	310	Suất	
94		SK02-1.4	265	Suất	
95		SK02-1.5	265	Suất	
96		SK02-1.6	265	Suất	
97		SK02-1.7	265	Suất	
98		SK02-1.8	265	Suất	
99		SK02-1.9	265	Suất	
100		SK02-1.10	265	Suất	
101	Chế độ ăn cho phụ nữ có thai 3 tháng cuối (2100-2200 Kcal)	SK02-2.1	310	Suất	Tương ứng với thực đơn đính kèm
102		SK02-2.2	310	Suất	
103		SK02-2.3	310	Suất	
104		SK02-2.4	265	Suất	
105		SK02-2.5	265	Suất	
106		SK02-2.6	265	Suất	

107		SK02-2.7	265	Suất	
108		SK02-2.8	265	Suất	
109		SK02-2.9	265	Suất	
110		SK02-2.10	265	Suất	
111	Chế độ ăn cho bà mẹ cho con bú (1900-2000 Kcal)	SK03-1.1	4310	Suất	Tương ứng với thực đơn đính kèm
112		SK03-1.2	4310	Suất	
113		SK03-1.3	4310	Suất	
114		SK03-1.4	3695	Suất	
115		SK03-1.5	3695	Suất	
116		SK03-1.6	3695	Suất	
117		SK03-1.7	3695	Suất	
118		SK03-1.8	3695	Suất	
119		SK03-1.9	3695	Suất	
120		SK03-1.10	3695	Suất	
121	Chế độ ăn cho bà mẹ cho con bú (2100-2200 Kcal)	SK03-2.1	4310	Suất	Tương ứng với thực đơn đính kèm
122		SK03-2.2	4310	Suất	
123		SK03-2.3	4310	Suất	
124		SK03-2.4	3695	Suất	
125		SK03-2.5	3695	Suất	
126		SK03-2.6	3695	Suất	
127		SK03-2.7	3695	Suất	
128		SK03-2.8	3695	Suất	
129		SK03-2.9	3695	Suất	
130		SK03-2.10	3695	Suất	
131	Chế độ ăn nhạt (Tiền sản giật, tăng huyết áp, suy tim độ I, II) (1700-1800 Kcal)	SK04-1.1	1230	Suất	Tương ứng với thực đơn đính kèm
132		SK04-1.2	1230	Suất	
133		SK04-1.3	1230	Suất	
134		SK04-1.4	1055	Suất	
135		SK04-1.5	1055	Suất	
136		SK04-1.6	1055	Suất	
137		SK04-1.7	1055	Suất	
138		SK04-1.8	1055	Suất	
139		SK04-1.9	1055	Suất	
140		SK04-1.10	1055	Suất	
141	Chế độ ăn nhạt (Tiền sản giật, tăng huyết áp, suy tim độ I, II) (1900-2000 Kcal)	SK04-2.1	1230	Suất	Tương ứng với thực đơn đính kèm
142		SK04-2.2	1230	Suất	
143		SK04-2.3	1230	Suất	
144		SK04-2.4	1055	Suất	
145		SK04-2.5	1055	Suất	
146		SK04-2.6	1055	Suất	
147		SK04-2.7	1055	Suất	
148		SK04-2.8	1055	Suất	
149		SK04-2.9	1055	Suất	
150		SK04-2.10	1055	Suất	
161	Chế độ ăn cho bệnh đái tháo đường thai kỳ (1700-1800 Kcal)	SK05-1.1	2155	Suất	Tương ứng với thực đơn đính kèm
162		SK05-1.2	2155	Suất	
163		SK05-1.3	2155	Suất	
164		SK05-1.4	1850	Suất	
165		SK05-1.5	1850	Suất	
166		SK05-1.6	1850	Suất	

167		SK05-1.7	1850	Suất	
168		SK05-1.8	1850	Suất	
169		SK05-1.9	1850	Suất	
170		SK05-1.10	1850	Suất	
171	Chế độ ăn cho bệnh đái tháo đường thai kỳ (1900-2000 Kcal)	SK05-2.1	2155	Suất	Tương ứng với thực đơn đính kèm
172		SK05-2.2	2155	Suất	
173		SK05-2.3	2155	Suất	
174		SK05-2.4	1850	Suất	
175		SK05-2.5	1850	Suất	
176		SK05-2.6	1850	Suất	
177		SK05-2.7	1850	Suất	
178		SK05-2.8	1850	Suất	
179		SK05-2.9	1850	Suất	
180		SK05-2.10	1850	Suất	
191	Chế độ ăn nhạt, hạn chế protein (1700-1800 Kcal)	SK06-1.1	310	Suất	Tương ứng với thực đơn đính kèm
192		SK06-1.2	310	Suất	
193		SK06-1.3	310	Suất	
194		SK06-1.4	265	Suất	
195		SK06-1.5	265	Suất	
196		SK06-1.6	265	Suất	
197		SK06-1.7	265	Suất	
198		SK06-1.8	265	Suất	
199		SK06-1.9	265	Suất	
200		SK06-1.10	265	Suất	
201	Chế độ ăn nhạt, hạn chế protein (1900-2000 Kcal)	SK06-2.1	310	Suất	Tương ứng với thực đơn đính kèm
202		SK06-2.2	310	Suất	
203		SK06-2.3	310	Suất	
204		SK06-2.4	265	Suất	
205		SK06-2.5	265	Suất	
206		SK06-2.6	265	Suất	
207		SK06-2.7	265	Suất	
208		SK06-2.8	265	Suất	
209		SK06-2.9	265	Suất	
210		SK06-2.10	265	Suất	
<b>Tổng số suất</b>			<b>554.250</b>		

### 2.2.2. Suất ăn người bệnh ngoại trú và người nhà

STT	Danh mục	ĐVT	Số lượng	Mô tả hàng hóa
1	Suất ăn sáng	Suất	181.750	Tương ứng với thực đơn BT01 và BT02
2	Suất ăn trưa + tối	Suất	363.510	
<b>Tổng số suất</b>			<b>545.260</b>	

### Yêu cầu thực đơn dinh dưỡng dành cho người bệnh

Có Bản thực đơn đáp ứng các yêu cầu theo bản thực đơn tiêu chuẩn của Bệnh viện Phụ sản Trung ương được mô tả như dưới đây:

**BT01: CHẾ ĐỘ ĂN CHO CÁC BỆNH THÔNG THƯỜNG (01 BỮA MỀM, 02 CƠM)**

**Năng lượng: 1700- 1800 Kcal/ngày**

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
BT01.1	Bánh phở tươi	150	BT01.2	Bún tươi	200	BT01.3	Bánh phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	50
	Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3
	Muối	1		Muối	1		Muối	1
BT01.4	Gạo tằm	100	BT01.5	Gạo tằm	100	BT01.6	Gạo tằm	100
	Thăn bò tươi	60		Thịt lợn nạc	60		Cá	70
	Đậu phụ tươi	50		Tôm đảo 50–60con/kg	60		Thịt lợn nạc	40
	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
	Muối	2		Sữa tươi	110ml		Sữa chua	100
	Sữa tươi	110ml						
BT01.7	Gạo tằm	100	BT01.8	Gạo tằm	100	BT01.9	Gạo tằm	100
	Thịt lợn	80		Đùi gà CN	60		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	80
	Trứng gà CN	1 quả		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	30
	Đậu phụ	50		Rau	200		Rau	200
	Rau	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5		Muối	2		Muối	2
	Muối	2		Quả theo mùa	150		Quả theo mùa	150
	Sữa chua	100		<b>Yêu cầu đối với một suất ăn:</b>				
BT01.10	Gạo tằm	120	Nguyên tắc dinh dưỡng:					
	Tôm đảo 50–60con/kg	100	- Năng lượng: có 2 mức: 1700- 1800 Kcal/ngày; Protid: 13%-20%.; Lipid: 20- 25%					
	Trứng gà CN	1 quả	- Số bữa ăn: 3 bữa/ngày.					
	Rau	200	Thực phẩm tươi sống nhập hàng ngày. Thực phẩm tươi sống nhập hàng ngày. Đã được nấu chín.					
	Dầu đậu tương	5	Rau lá thay đổi theo mùa, 4–5 loại/tuần.					
	Muối	2	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, 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 canh ớt đi kèm suất ăn mềm.					
	Sữa chua uống	65ml	Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80°C sau khi chan. Bún/bánh phở không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh.					

**BT02: CHẾ ĐỘ ĂN CHO CÁC BỆNH THÔNG THƯỜNG ( 01 BỮA MỀM, 02 CƠM)**

**Năng lượng: 1900- 2000 Kcal/ngày**

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
BT02.1	Bánh phở tươi	150	BT02.2	Bún tươi	200	BT02.3	Bánh phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	50
	Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3
	Muối	1		Muối	1		Muối	1
BT02.4	Gạo tám	120	BT02.5	Gạo tám	120	BT02.6	Gạo tám	120
	Thăn bò tươi	80		Thịt lợn nạc	80		Cá	80
	Đậu phụ tươi	50		Tôm đảo 50–60con/kg	60		Thịt lợn nạc	50
	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
	Muối	2		Sữa tươi	110ml		Sữa chua	100
	Sữa tươi	110ml						
BT02.7	Gạo tám	120	BT02.8	Gạo tám	120	BT02.9	Gạo tám	120
	Thịt lợn	100		Đùi gà CN	80		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	100
	Trứng gà CN	1 quả		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	30
	Đậu phụ	50		Rau	200		Rau	200
	Rau	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5		Muối	2		Muối	2
	Muối	2		Quả theo mùa	150		Quả theo mùa	150
	Sữa chua	100						
BT02.10	Gạo tám	120	<b>Yêu cầu đối với một suất ăn:</b>					
	Tôm đảo 50–60con/kg	100	Nguyên tắc dinh dưỡng:					
	Trứng gà CN	1 quả	- Năng lượng: 1900- 2000 Kcal/ngày; Protid: 13%-20%; Lipid: 20- 25 %					
	Rau	200	- Số bữa ăn: 3 bữa/ngày.					
	Dầu đậu tương	5	Thực phẩm tươi sống nhập hàng ngày. Đã được nấu chín.					
	Muối	2	Rau lá thay đổi theo mùa, 4–5 loại/tuần.					
	Sữa chua uống	65ml	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, 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 canh ớt đi kèm suất ăn mềm.					
			Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80°C sau khi chan.					
			Bún/bánh phở không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh.					

**BT04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO CÁC BỆNH THÔNG THƯỜNG**

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
BT04.1	Gạo tám	40	BT04.2	Gạo tám	40	BT04.3	Gạo tám	40
	Thịt lợn nạc xay	50		Thịt bò tươi xay	50		Thịt gà ta xé	50
	Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3
	Sữa chua	100		Quả theo mùa	150		Sữa tươi	110ml
BT04.4	Gạo tám	40	BT04.5	Gạo tám	40	Yêu cầu đối với một suất ăn Thực phẩm tươi sống nhập hàng ngày. Đã được nấu chín. Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/tuần. Khối lượng thành phẩm tối thiểu 450 g / 500 ml. Năng lượng tối thiểu đạt 0,6 kcal/ml. Yêu cầu đối với thực phẩm kèm Sữa chua uống: Thể tích tối thiểu 65 ml. Năng lượng tối thiểu 70 kcal/100 ml. Hàm lượng đạm tối thiểu 1 g/100 ml. Số lượng lợi khuẩn tối thiểu 4 tỷ/100 ml. Hoa quả: theo thực đơn hoặc hoa quả theo mùa, đảm bảo tương đương về năng lượng và thành phần dinh dưỡng. Yêu cầu chung về phục vụ 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.	Gạo tám	40
	Tôm đảo 50-60con/kg	50		Tim lợn	50			
	Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3			
	Quả theo mùa	150		Sữa chua uống	65 ml			

**BT05. CHẾ ĐỘ SOUP ĂN SONDE BỆNH THÔNG THƯỜNG**

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
BT05.1	Bột gạo tẻ	160	BT05.2	Bột gạo tẻ	160	BT05.3	Súp chế biến sẵn đóng hộp	250
	Đậu xanh	90		Đậu xanh	90	<p>Yêu cầu đối với một suất ăn Thực phẩm tươi sống nhập hàng ngày. Đã được 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. Định lượng thực phẩm tương ứng với thành phẩm 1800 ml soup sonde. Khối lượng thành phẩm đối với thực phẩm nấu chín tối thiểu 1800 g / 1800 ml. Năng lượng tối thiểu đạt 100-120kcal/100ml Yêu cầu đối với nguyên liệu Sữa bột: Năng lượng tối thiểu 432 kcal/100 g bột. Protein tối thiểu 17 g/100 g bột. Chứa HMB <math>\geq</math> 0,9 g/100 g bột, CaHMB <math>\geq</math> 1,2 g/100 g bột. Đầy đủ vitamin và khoáng chất khác. Súp chế biến sẵn đóng hộp: Dạng đóng hộp hoặc lon, thể tích 250 ml. Năng lượng tối thiểu 100 kcal/100 ml. Protein tối thiểu 3,3 g/100 ml. Chứa chất xơ tự nhiên, đầy đủ vitamin và khoáng chất. Yêu cầu chung về phục vụ Mỗi suất ăn được đựng trong túi soup có thiết kế cắm được dây sonde truyền dịch. Đảm bảo tiêu chuẩn VSATTP.</p>		
	Trứng gà	100		Trứng gà	100			
	Ức gà	100		Ức gà	100			
	Cà rốt	100		Su su	300			
	Cải bắp	50		Bột	80			
	Bí ngô	100		Dầu thực vật	30			
	Bột Nufavie	80		Sữa bột nguyên kem	100			
	Dầu thực vật	30		Muối	4.8			
	Sữa bột nguyên kem	100		Men Amylase	0.36			
	Muối	4.8						
Men Amylase	0.42							

## HP01. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO NGƯỜI BỆNH HẬU PHẪU GIAI ĐOẠN KHỞI ĐỘNG RUỘT

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Yêu cầu đối với một suất ăn
HP01	Bột gạo: 40g Muối: 2g	Suất ăn được nấu chín. Khối lượng thành phẩm 400ml. Yêu cầu chung về phục vụ 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.
Nước cháo 400ml		

**DD01. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO BỆNH ĐÁI THÁO ĐƯỜNG ĐƠN THUẦN**

**Năng lượng: 1700- 1800 Kcal/ngày**

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
DD01.1	Bánh phở tươi	150	DD01.2	Bún tươi	200	DD01.3	Bánh phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	50
	Cộc rau xanh	150		Cộc rau xanh	150		Cộc rau xanh	150
	Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3
	Muối	1		Muối	1		Muối	1
DD01.4	Gạo tám	100	DD01.5	Gạo tám	100	DD01.6	Gạo tám	100
	Thăn bò tươi	60		Thịt lợn nạc	60		Cá	70
	Đậu phụ tươi	50		Tôm đảo 50–60con/kg	60		Thịt lợn nạc	40
	Lạc hạt	10		Rau	300		Rau	300
	Rau	300		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5		Muối	2		Muối	2
	Muối	2		Sữa tươi không đường	110ml		Sữa chua không đường	100
	Sữa tươi không đường	110ml						
DD01.7	Gạo tám	100	DD01.8	Gạo tám	100	DD01.9	Gạo tám	100
	Thịt lợn	80		Đùi gà CN	60		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	80
	Trứng gà CN	1 quả		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	30
	Đậu phụ	50		Rau	300		Rau	300
	Rau	300		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5		Muối	2		Muối	2
	Muối	2		Quả Roi	150		Quả thanh long	150
	Sữa chua không đường	100	<b>Yêu cầu đối với một suất ăn:</b>					
DD01.10	Gạo tám	120	Nguyên tắc dinh dưỡng:					
	Tôm đảo 50–60con/kg	100	- Năng lượng: 1700- 1800 Kcal/ngày; Protid: 13%-20%; Lipid: 20- 25 %.; Đường đơn: < 10 g/ngày; Chất xơ: 15- 25 g/ngày.					
	Trứng gà CN	1 quả	- Số bữa ăn: 3 bữa/ngày.					
	Rau	300	Thực phẩm tươi sống nhập hàng ngày. Đã được nấu chín.					
	Dầu đậu tương	5	Rau lá thay đổi theo mùa, 4–5 loại/tuần.					
	Muối	2	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, 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 canh ớt đi kèm suất ăn mềm.					
	Sữa chua uống không đường	65ml	Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80°C sau khi chan. Bún/bánh phở không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh.					

**DD02: CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO BỆNH ĐÁI THÁO ĐƯỜNG ĐƠN THUẦN ( 01 BỮA MỀM, 02 CƠM)**

**Năng lượng: 1900- 2000 Kcal/ngày**

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
DD02.1	Bánh phở tươi	150	DD02.2	Bún tươi	200	DD02.3	Bánh phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	50
	Cốc rau xanh	150		Cốc rau xanh	150		Cốc rau xanh	150
	Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3
	Muối	1		Muối	1		Muối	1
DD02.4	Gạo tám	120	DD02.5	Gạo tám	120	DD02.6	Gạo tám	120
	Thăn bò tươi	80		Thịt lợn nạc	80		Cá	80
	Đậu phụ tươi	50		Tôm đảo 50-60con/kg	60		Thịt lợn nạc	50
	Lạc hạt	10		Rau	300		Rau	300
	Rau	300		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5		Muối	2		Muối	2
	Muối	2		Sữa tươi không đường	110ml		Sữa chua không đường	100
	Sữa tươi không đường	110ml						
DD02.7	Gạo tám	120	DD02.8	Gạo tám	120	DD02.9	Gạo tám	120
	Thịt lợn	100		Đùi gà CN	80		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	100
	Trứng gà CN	1 quả		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	30
	Đậu phụ	50		Rau	300		Rau	300
	Rau	300		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5		Muối	2		Muối	2
	Muối	2		Quả roi	150		Quả thanh long	150
	Sữa chua không đường	100		<b>Yêu cầu đối với một suất ăn:</b>				
DD02.10	Gạo tám	120	Nguyên tắc dinh dưỡng:					
	Tôm đảo 50-60con/kg	100	- Năng lượng: 1900- 2000 Kcal/ngày; Protid: 13%-20%; Lipid: 20- 25 %; Đường đơn: < 10 g/ngày; Chất xơ: 15- 25 g/ngày.					
	Trứng gà CN	1 quả	- Số bữa ăn: 3 bữa/ngày.					
	Rau	300	Thực phẩm tươi sống nhập hàng ngày. Đã được nấu chín.					
	Dầu đậu tương	5	Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/tuần.					
	Muối	2	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, 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 canh ớt đi kèm suất ăn mềm.					
	Sữa chua uống không đường	65ml	Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80°C sau khi chan. Bún/bánh phở không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh.					

**DD04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO BỆNH ĐÁI THÁO ĐƯỜNG ĐƠN THUẦN**

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
DD04.1	Gạo tám	40	DD04.2	Gạo tám	40	DD04.3	Gạo tám	40
	Thịt lợn nạc xay	50		Thịt bò tươi xay	40		Thịt gà ta xé	50
	Cóc rau	150		Cóc rau	150		Cóc rau	150
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Sữa chua không đường	100		Quả roi	150		Sữa tươi không đường	110
DD04.4	Gạo tám	40	DD04.5	Gạo tám	40	Yêu cầu đối với một suất ăn Thực phẩm tươi sống nhập hàng ngày. Đã được nấu chín. Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/tuần. (Ưu tiên các loại rau xanh) Khối lượng thành phẩm tối thiểu 450 g / 500 ml. Năng lượng tối thiểu đạt 0.5-0,6 kcal/ml. Yêu cầu chung về phục vụ 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.	Gạo tám	40
	Tôm đảo 90-110 con/kg	40		Tim lợn	50			
	Cóc rau	150		Cóc rau	150			
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5			
	Quả thanh long	150		Sữa chua uống không đường	65ml			

**SK01-1: CHẾ ĐỘ ĂN CHO PHỤ NỮ CÓ THAI 6 THÁNG ĐẦU (01 BỮA MỀM, 02 CƠM)**

**Năng lượng: 1700- 1800 Kcal/ngày**

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
SK01-1.1	Bánh phở tươi	150	SK01-1.2	Bún tươi	200	SK01-1.3	Bánh phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	50
	Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3
	Muối	1		Muối	1		Muối	1
SK01-1.4	Gạo tám	100	SK01-1.5	Gạo tám	100	SK01-1.6	Gạo tám	100
	Thăn bò tươi	60		Thịt lợn nạc	60		Cá	70
	Đậu phụ tươi	50		Tôm đảo 50–60con/kg	60		Thịt lợn nạc	40
	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
	Muối	2		Sữa tươi	110		Sữa chua	100
Sữa tươi	110							
SK01-1.7	Gạo tám	100	SK01-1.8	Gạo tám	100	SK01-1.9	Gạo tám	100
	Thịt lợn	80		Đùi gà CN	60		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	80
	Trứng gà CN	1 quả		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	30
	Đậu phụ	50		Rau	200		Rau	200
	Rau	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5		Muối	2		Muối	2
	Muối	2		Quả theo mùa	150		Quả theo mùa	150
	Sữa chua	100						
SK01-1.10	Gạo tám	120	<b>Yêu cầu đối với một suất ăn:</b>					
	Tôm đảo 50–60con/kg	100	Nguyên tắc dinh dưỡng:					
	Trứng gà CN	1 quả	- Năng lượng: có 2 mức: 1700- 1800 Kcal/ngày; Protid: 13%-20%; Lipid: 20- 25 %.					
	Rau	200	- Số bữa ăn: 3 bữa/ngày.					
	Dầu đậu tương	5	Thực phẩm tươi sống nhập hàng ngày. Đã được nấu chín.					
	Muối	2	Rau lá thay đổi theo mùa, 4–5 loại/tuần.					
Sữa chua uống	65ml	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, 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 canh ớt đi kèm suất ăn mềm.						
Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80°C sau khi chan. Bún/bánh phở không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh.								

**SK01-2: CHẾ ĐỘ ĂN CHO PHỤ NỮ CÓ THAI 6 THÁNG ĐẦU (01 BỮA MỀM, 02 CƠM)**

**Năng lượng: 1900- 2000 Kcal/ngày**

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
SK01-2.1	Bánh phở tươi	150	SK01-2.2	Bún tươi	200	SK01-2.3	Bánh phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	50
	Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3
	Muối	1		Muối	1		Muối	1
SK01-2.4	Gạo tám	120	SK01-2.5	Gạo tám	120	SK01-2.6	Gạo tám	120
	Thăn bò tươi	80		Thịt lợn nạc	80		Cá	80
	Đậu phụ tươi	50		Tôm đảo 50–60con/kg	60		Thịt lợn nạc	50
	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
	Muối	2		Sữa tươi	110ml		Sữa chua	100
	Sữa tươi	110ml						
SK01-2.7	Gạo tám	120	SK01-2.8	Gạo tám	120	SK01-2.9	Gạo tám	120
	Thịt lợn	100		Đùi gà CN	80		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	100
	Trứng gà CN	1 quả		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	30
	Đậu phụ	50		Rau	200		Rau	200
				Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Rau	200		Muối	2			
	Dầu đậu tương	5		Quả theo mùa	150		Quả theo mùa	150
	Muối	2		<b>Yêu cầu đối với một suất ăn:</b>				
	Sữa chua	100	Nguyên tắc dinh dưỡng:					
			- Năng lượng: có 2 mức: 1900- 2000 Kcal/ngày; Protid: 13%-20%; Lipid: 20- 25 %.					
SK01-2.10	Gạo tám	120	- Số bữa ăn: 3 bữa/ngày.					
	Tôm đảo 50–60con/kg	100	Thực phẩm tươi sống nhập hàng ngày. Đã được nấu chín.					
	Trứng gà CN	1 quả	Rau lá thay đổi theo mùa, 4–5 loại/tuần.					
	Rau	200	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, 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 canh ớt đi kèm suất ăn mềm.					
	Dầu đậu tương	5	Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80°C sau khi chan.					
	Muối	2	Bún/bánh phở không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh.					
	Sữa chua uống	65ml						

**SK02-1: CHẾ ĐỘ ĂN CHO PHỤ NỮ CÓ THAI 3 THÁNG CUỐI ( 01 BỮA MỀM, 02 CƠM)**

**Năng lượng: 1900- 2000 Kcal/ngày**

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
SK02-1.1	Bánh phở tươi	150	SK02-1.2	Bún tươi	200	SK02-1.3	Bánh phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	50
	Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3
	Muối	1		Muối	1		Muối	1
SK02-1.4	Gạo tám	120	SK02-1.5	Gạo tám	120	SK02-1.6	Gạo tám	120
	Thăn bò tươi	80		Thịt lợn nạc	80		Cá	80
	Đậu phụ tươi	50		Tôm đảo 50–60con/kg	60		Thịt lợn nạc	50
	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
	Muối	2		Sữa tươi	110		Sữa chua	100
SK02-1.7	Gạo tám	120	SK02-1.8	Gạo tám	120	SK02-1.9	Gạo tám	120
	Thịt lợn	100		Đùi gà CN	80		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	100
	Trứng gà CN	1 quả		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	30
	Đậu phụ	50		Rau	200		Rau	200
	Rau	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5		Muối	2		Muối	2
	Muối	2		Quả theo mùa	150		Quả theo mùa	150
	Sữa chua	100	<b>Yêu cầu đối với một suất ăn:</b>					
SK02-1.10	Gạo tám	120	Nguyên tắc dinh dưỡng: - Năng lượng: 1900- 2000 Kcal/ngày; Protid: 13%-20%; Lipid: 20- 25 %. - Chất xơ: 15- 25 g/ngày. Thực phẩm tươi sống nhập hàng ngày. Đã được 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 đồ, 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 canh ớt đi kèm suất ăn mềm. Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80°C sau khi chan. Bún/bánh phở không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh.					
	Tôm đảo 50–60con/kg	100						
	Trứng gà CN	1 quả						
	Rau	200						
	Dầu đậu tương	5						
	Muối	2						
	Sữa chua uống	65ml						

**SK02-2: CHẾ ĐỘ ĂN CHO PHỤ NỮ CÓ THAI 3 THÁNG CUỐI (01 BỮA MỀM, 02 CƠM)**

**Năng lượng: 2100- 2200 Kcal/ngày**

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
SK02-2.1	Bánh phở tươi	150	SK02-2.2	Bún tươi	200	SK02-2.3	Bánh phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	50
	Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3
	Muối	1		Muối	1		Muối	1
SK02-2.4	Gạo tám	150	SK02-2.5	Gạo tám	150	SK02-2.6	Gạo tám	150
	Thăn bò tươi	80		Thịt lợn nạc	80		Cá	80
	Đậu phụ tươi	50		Tôm đảo 50–60con/kg	60		Thịt lợn nạc	50
	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
	Muối	2		Sữa tươi	110ml		Sữa chua	100
SK02-2.7	Gạo tám	150	SK02-2.8	Gạo tám	150	SK02-2.9	Gạo tám	150
	Thịt lợn	100		Đùi gà CN	80		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	100
	Trứng gà CN	1 quả		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	30
	Đậu phụ	50		Rau	200		Rau	200
	Rau	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5		Muối	2		Muối	2
	Muối	2		Quả theo mùa	150		Quả theo mùa	150
	Sữa chua	100	<b>Yêu cầu đối với một suất ăn:</b>					
SK02-2.10	Gạo tám	150	Nguyên tắc dinh dưỡng:					
	Tôm đảo 50–60con/kg	100	- Năng lượng: 2100- 2200Kcal/ngày; Protid: 13%-20%; Lipid: 20- 25 %.					
	Trứng gà CN	1 quả	- Số bữa ăn: 3 bữa/ngày.					
	Rau	200	Thực phẩm tươi sống nhập hàng ngày. Đã được nấu chín.					
	Dầu đậu tương	5	Rau lá thay đổi theo mùa, 4–5 loại/tuần.					
	Muối	2	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 đồ, 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 canh ớt đi kèm suất ăn mềm.					
Sữa chua uống	65ml	Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80°C sau khi chan. Bún/bánh phở không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh.						

**SK03-1: CHẾ ĐỘ ĂN BÀ MẸ CHO CON BÚ ( 01 BỮA MỀM, 02 CƠM)**

**Năng lượng: 1900- 2000 Kcal/ngày**

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
SK03-1.1	Bánh phở tươi	150	SK03-1.2	Bún tươi	200	SK03-1.3	Bánh phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	50
	Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3
	Muối	1		Muối	1		Muối	1
SK03-1.4	Gạo tám	120	SK03-1.5	Gạo tám	120	SK03-1.6	Gạo tám	120
	Thăn bò tươi	80		Thịt lợn nạc	80		Cá	80
	Đậu phụ tươi	50		Tôm đảo 50–60con/kg	60		Thịt lợn nạc	50
	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
	Muối	2		Sữa tươi	110ml		Sữa chua	100
	Sữa tươi	110ml						
SK03-1.7	Gạo tám	120	SK03-1.8	Gạo tám	120	SK03-1.9	Gạo tám	120
	Thịt lợn	100		Đùi gà CN	80		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	100
	Trứng gà CN	1 quả		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	30
	Đậu phụ	50		Rau	200		Rau	200
	Rau	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5		Muối	2		Muối	2
	Muối	2		Quả theo mùa	150		Quả theo mùa	150
	Sữa chua	100						
SK03-1.10	Gạo tám	120	<b>Yêu cầu đối với một suất ăn:</b>					
	Tôm đảo 50–60con/kg	100	Nguyên tắc dinh dưỡng:					
	Trứng gà CN	1 quả	- Năng lượng: có 2 mức: 1900- 2000 Kcal/ngày; Protid: 13%-20%; Lipid: 20- 25 %.					
	Rau	200	- Số bữa ăn: 3 bữa/ngày.					
	Dầu đậu tương	5	Thực phẩm tươi sống nhập hàng ngày. Đã được nấu chín.					
	Muối	2	Rau lá thay đổi theo mùa, 4–5 loại/tuần.					
	Sữa chua uống	65ml	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, 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 canh ớt đi kèm suất ăn mềm.					
Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80°C sau khi chan. Bún/bánh phở không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh.								

**SK03-2: CHẾ ĐỘ ĂN BÀ MẸ CHO CON BÚ (01 BỮA MỀM, 02 CƠM)**

**Năng lượng: 2100- 2200 Kcal/ngày**

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
SK03-2.1	Bánh phở tươi	150	SK03-2.2	Bún tươi	200	SK03-2.3	Bánh phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	50
	Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3
	Muối	1		Muối	1		Muối	1
SK03-2.4	Gạo tám	150	SK03-2.5	Gạo tám	150	SK03-2.6	Gạo tám	150
	Thăn bò tươi	80		Thịt lợn nạc	80		Cá	80
	Đậu phụ tươi	50		Tôm đảo 50–60con/kg	60		Thịt lợn nạc	50
	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
	Muối	2		Sữa tươi	110ml		Sữa chua	100
	Sữa tươi	110ml						
SK03-2.7	Gạo tám	150	SK03-2.8	Gạo tám	150	SK03-2.9	Gạo tám	150
	Thịt lợn	100		Đùi gà CN	80		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	100
	Trứng gà CN	1 quả		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	30
	Đậu phụ	50		Rau	200		Rau	200
	Rau	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5		Muối	2		Muối	2
	Muối	2		Quả theo mùa	150		Quả theo mùa	150
	Sữa chua	100						
SK03-2.10	Gạo tám	150	<b>Yêu cầu đối với một suất ăn:</b>					
	Tôm đảo 50–60con/kg	100	Nguyên tắc dinh dưỡng: - Năng lượng: có 2 mức: 2100- 2200Kcal/ngày; Protid: 13%-20%; Lipid: 20- 25 %. - Số bữa ăn: 3 bữa/ngày.					
	Trứng gà CN	1 quả	Thực phẩm tươi sống nhập hàng ngày. Đã được nấu chín.					
	Rau	200	Rau lá thay đổi theo mùa, 4–5 loại/tuần.					
	Dầu đậu tương	5	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, 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 canh ớt đi kèm suất ăn mềm.					
	Muối	2	Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80°C sau khi chan.					
	Sữa chua uống	65ml	Bún/bánh phở không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh.					

**SK04-1: CHẾ ĐỘ ĂN NHẬT (Tiền sản giật, tăng huyết áp, suy tim độ I, II) ( 01 BỮA MỀM, 02 CƠM)**  
**Năng lượng: 1700- 1800 Kcal/ngày**

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
SK04-1.1	Bánh phở tươi	150	SK04-1.2	Bún tươi	200	SK04-1.3	Bánh phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	50
	Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3
	Muối	1		Muối	1		Muối	1
SK04-1.4	Gạo tám	100	SK04-1.5	Gạo tám	100	SK04-1.6	Gạo tám	100
	Thăn bò tươi	60		Thịt lợn nạc	60		Cá	70
	Đậu phụ tươi	50		Tôm đảo 50-60con/kg	60		Thịt lợn nạc	40
	Lạc hạt	10		Rau	200		Rau	200
	Rau	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5		Muối	1		Muối	1
	Muối	1		Sữa tươi	110ml		Sữa chua	100
Sữa tươi	110ml							
SK04-1.7	Gạo tám	100	SK04-1.8	Gạo tám	100	SK04-1.9	Gạo tám	100
	Thịt lợn	80		Đùi gà CN	60		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	80
	Trứng gà CN	1 quả		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	30
	Đậu phụ	50		Rau	200		Rau	200
	Rau	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5		Muối	1		Muối	1
	Muối	1		Quả theo mùa	150		Quả theo mùa	150
	Sữa chua	100						
SK04-1.10	Gạo tám	120	<b>Yêu cầu đối với một suất ăn:</b>					
	Tôm đảo 50-60con/kg	100	Nguyên tắc dinh dưỡng:					
	Trứng gà CN	1 quả	- Năng lượng: có 1700- 1800 Kcal/ngày; Protid: 13%-20%; Lipid: 20- 25 %; Na ≤ 2000 mg/ngày					
	Rau	200	- Số bữa ăn: 3 bữa/ngày.					
	Dầu đậu tương	5	Thực phẩm tươi sống nhập hàng ngày. Đã được nấu chín.					
	Muối	1	Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/tuần.					
	Sữa chua uống	65ml	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, 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 canh ớt đi kèm suất ăn mềm.					
Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80°C sau khi chan. Bún/bánh phở không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh.								

**SK04-2: CHẾ ĐỘ ĂN NHẬT (Tiền sản giật, tăng huyết áp, suy tim độ I, II) ( 01 BỮA MỀM, 02 CƠM)**  
**Năng lượng: 1900- 2000 Kcal/ngày**

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
SK04-2.1	Bánh phở tươi	150	SK04-2.2	Bún tươi	200	SK04-2.3	Bánh phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	50
	Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3
	Muối	1		Muối	1		Muối	1
SK04-2.4	Gạo tám	120	SK04-2.5	Gạo tám	120	SK04-2.6	Gạo tám	120
	Thăn bò tươi	80		Thịt lợn nạc	80		Cá	80
	Đậu phụ tươi	50		Tôm đảo 50–60con/kg	60		Thịt lợn nạc	50
	Lạc hạt	10		Rau	200		Rau	200
	Rau	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5		Muối	1		Muối	1
	Muối	1		Sữa tươi	110ml		Sữa chua	100
	Sữa tươi	110ml						
SK04-2.7	Gạo tám	120	SK04-2.8	Gạo tám	120	SK04-2.9	Gạo tám	120
	Thịt lợn	100		Đùi gà CN	80		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	100
	Trứng gà CN	1 quả		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	30
	Đậu phụ	50		Rau	200		Rau	200
	Rau	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5		Muối	1		Muối	1
	Muối	1		Quả theo mùa	150		Quả theo mùa	150
	Sữa chua	100						
SK04-2.10	Gạo tám	120	<b>Yêu cầu đối với một suất ăn:</b>					
	Tôm đảo 50–60con/kg	100	Nguyên tắc dinh dưỡng: - Năng lượng: 1900- 2000 Kcal/ngày; Protid: 13%-20%; Lipid: 20- 25 %; Na ≤ 2000 mg/ngày - Số bữa ăn: 3 bữa/ngày.					
	Trứng gà CN	1 quả	Thực phẩm tươi sống nhập hàng ngày. Đã được nấu chín.					
	Rau	200	Rau lá thay đổi theo mùa, 4–5 loại/tuần.					
	Dầu đậu tương	5	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, 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 canh ớt đi kèm suất ăn mềm.					
	Muối	1	Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80°C sau khi chan.					
	Sữa chua uống	65ml	Bún/bánh phở không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh.					

**SK05-1. CHẾ ĐỘ ĂN CHO BỆNH ĐÁI THÁO ĐƯỜNG THAI KỲ**  
**Năng lượng: 1700- 1800 Kcal/ngày**

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
SK05-1.1	Bánh phở tươi	150	SK05-1.2	Bún tươi	200	SK05-1.3	Bánh phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	50
	Cốc rau xanh	150		Cốc rau xanh	150		Cốc rau xanh	150
	Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3
	Muối	1		Muối	1		Muối	1
SK05-1.4	Gạo tằm	100	SK05-1.5	Gạo tằm	100	SK05-1.6	Gạo tằm	100
	Thăn bò tươi	60		Thịt lợn nạc	60		Cá	70
	Đậu phụ tươi	50		Tôm đảo 50–60con/kg	60		Thịt lợn nạc	40
	Lạc hạt	10		Rau	300		Rau	300
	Rau	300		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5		Muối	2		Muối	2
	Muối	2		Sữa tươi không đường	110ml		Sữa chua không đường	100
	Sữa tươi không đường	110ml						
SK05-1.7	Gạo tằm	100	SK05-1.8	Gạo tằm	100	SK05-1.9	Gạo tằm	100
	Thịt lợn	80		Đùi gà CN	60		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	80
	Trứng gà CN	1 quả		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	30
	Đậu phụ	50		Rau	300		Rau	300
	Rau	300		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5		Muối	2		Muối	2
	Muối	2		Quả roi	150		Quả thanh long	150
	Sữa chua không đường	100						
SK05-1.10	Gạo tằm	120	<b>Yêu cầu đối với một suất ăn:</b>					
	Tôm đảo 50–60con/kg	100	Nguyên tắc dinh dưỡng:					
	Trứng gà CN	1 quả	- Năng lượng: 1700 - 1800 Kcal/ngày; Protid: 13%-20%; Lipid: 20- 25 %; Đường đơn: < 10 g/ngày;					
	Rau	300	Chất xơ: 15- 25 g/ngày.					
	Dầu đậu tương	5	- Số bữa ăn: 3 bữa/ngày.					
	Muối	2	Thực phẩm tươi sống nhập hàng ngày. Đã được nấu chín.					
	Sữa chua uống không đường	65ml	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 đồ, 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 canh ớt đi kèm suất ăn mềm.					
			Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80°C sau khi chan.					
			Bún/bánh phở không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh.					

**SK05-2: CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO BỆNH ĐÁI THÁO ĐƯỜNG THAI KỲ ( 01 BỮA MỀM, 02 CƠM)**

**Năng lượng: 1900- 2000 Kcal/ngày**

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
SK05-2.1	Bánh phở tươi	150	SK05-2.2	Bún tươi	200	SK05-2.3	Bánh phở tươi	15
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	5
	Cốc rau xanh	150		Cốc rau xanh	150		Cốc rau xanh	15
	Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	
	Muối	1		Muối	1		Muối	
SK05-2.4	Gạo tám	120	SK05-2.5	Gạo tám	120	SK05-2.6	Gạo tám	12
	Thăn bò tươi	80		Thịt lợn nạc	80		Cá	8
	Đậu phụ tươi	50		Tôm dỏ 50–60con/kg	60		Thịt lợn nạc	5
	Lạc hạt	10		Rau	300		Rau	30
	Rau	300		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	
	Dầu đậu tương	5		Muối	2		Muối	
	Muối	2		Sữa tươi không đường	110ml		Sữa chua không đường	10
	Sữa tươi không đường	110ml						
SK05-2.7	Sữa tươi không đường	110ml	SK05-2.8	Gạo tám	120	SK05-2.9	Gạo tám	12
	Thịt lợn	100		Đùi gà CN	80		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	10
	Trứng gà CN	1 quả		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	3
	Đậu phụ	50		Rau	300		Rau	30
	Rau	300		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	
	Dầu đậu tương	5		Muối	2		Muối	
	Muối	2		Quả roi	150		Quả thanh long	15
Sữa chua không đường	100	<p><b>Yêu cầu đối với một suất ăn:</b>                      Nguyên tắc dinh dưỡng:                      - Năng lượng: 1900- 2000 Kcal/ngày; Protid: 13%-20%; Lipid: 20- 25 %; Đường đơn: &lt; 10 g/ngày;                      Chất xơ: 15- 25 g/ngày.                      - Số bữa ăn: 3 bữa/ngày.                      Thực phẩm tươi sống nhập hàng ngày. Đã được 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 đồ, 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 canh ớt đi kèm suất ăn mềm.                      Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80°C sau khi chan.                      Bún/bánh phở không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh.</p>						
SK05-2.10	Gạo tám	120						
	Tôm dỏ 50–60con/kg	100						
	Trứng gà CN	1 quả						
	Rau	300						
	Dầu đậu tương	5						
	Muối	2						
Sữa chua uống không đường	65ml							

**SK06-1: CHẾ ĐỘ ĂN NHẠT, HẠN CHẾ PROTEIN ( 01 BỮA MỀM, 02 CƠM)**

**Năng lượng: 1700- 1800Kcal/ngày**

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
SK06-1.1	Bánh phở tươi	150	SK06-1.2	Bún tươi	200	SK06-1.3	Bánh phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	50
	Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3
	Muối	1		Muối	1		Muối	1
SK06-1.4	Gạo tám	100	SK06-1.5	Gạo tám	100	SK06-1.6	Gạo tám	100
	Thăn bò tươi	60		Thịt lợn nạc	60		Cá	70
	Đậu phụ tươi	50		Tôm đảo 50–60con/kg	60		Thịt lợn nạc	40
	Lạc hạt	10		Rau	200		Rau	200
	Rau	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5		Muối	1		Muối	1
	Muối	1		Sữa tươi	110ml		Sữa chua	100
Sữa tươi	110ml							
SK06-1.7	Gạo tám	100	SK06-1.8	Gạo tám	100	SK06-1.9	Gạo tám	100
	Thịt lợn	80		Đùi gà CN	60		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	80
	Trứng gà CN	1 quả		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	30
	Đậu phụ	50		Rau	200		Rau	200
	Rau	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5		Muối	1		Muối	1
	Muối	1		Quả theo mùa	150		Quả theo mùa	150
Sữa chua	100	<b>Yêu cầu đối với một suất ăn:</b>						
SK06-1.10	Gạo tám	120	Nguyên tắc dinh dưỡng:					
	Tôm đảo 50–60con/kg	100	- Năng lượng: 1700- 1800 Kcal/ngày; Protid: 13%-20%; Lipid: 20- 25 %;					
	Trứng gà CN	1 quả	- Số bữa ăn: 3 bữa/ngày.					
	Rau	200	Thực phẩm tươi sống nhập hàng ngày. Đã được nấu chín.					
	Dầu đậu tương	5	Rau lá thay đổi theo mùa, 4–5 loại/tuần.					
	Muối	1	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, 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 canh ớt đi kèm suất ăn mềm.					
Sữa chua uống	65ml	Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80°C sau khi chan. Bún/bánh phở không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh.						

**SK06-2: CHẾ ĐỘ ĂN NHẠT, HẠN CHẾ PROTEIN ( 01 BỮA MỀM, 02 CƠM)**  
**Năng lượng: 1900- 2000 Kcal/ngày**

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)
SK06-2.1	Bánh phở tươi	150	SK06-2.2	Bún tươi	200	SK06-2.3	Bánh phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	50
	Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3		Dầu đậu tương	3
	Muối	1		Muối	1		Muối	1
SK06-2.4	Gạo tám	120	SK06-2.5	Gạo tám	120	SK06-2.6	Gạo tám	120
	Thăn bò tươi	80		Thịt lợn nạc	80		Cá	80
	Đậu phụ tươi	50		Tôm đảo 50–60con/kg	60		Thịt lợn nạc	50
	Lạc hạt	10		Rau	200		Rau	200
	Rau	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5		Muối	1		Muối	1
	Muối	1		Sữa tươi	110ml		Sữa chua	100
	Sữa tươi	110ml						
SK06-2.7	Gạo tám	120	SK06-2.8	Gạo tám	120	SK06-2.9	Gạo tám	120
	Thịt lợn	100		Đùi gà CN	80		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	100
	Trứng gà CN	1 quả		Thịt lợn nạc	50		Thăn bò tươi	30
	Đậu phụ	50		Rau	200		Rau	200
	Rau	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5		Muối	1		Muối	1
	Muối	1		Quả theo mùa	150		Quả theo mùa	150
	Sữa chua	100		<b>Yêu cầu đối với một suất ăn:</b>				
SK06-2.10	Gạo tám	120	Nguyên tắc dinh dưỡng:					
	Tôm đảo 50–60con/kg	100	- Năng lượng: 1900- 2000 Kcal/ngày; Protid: 13%-20%;Lipid: 20- 25 %.					
	Trứng gà CN	1 quả	- Số bữa ăn: 3 bữa/ngày.					
	Rau	200	Thực phẩm tươi sống nhập theo ngày. Đã nấu chín.					
	Dầu đậu tương	5	Rau lá thay đổi theo mùa, 4–5 loại/tuần.					
	Muối	1	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, 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 canh ớt đi kèm suất ăn mềm.					
	Sữa chua uống	65ml	Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80°C sau khi chan. Bún/bánh phở không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh.					

**BẢNG TỔNG HỢP TỶ LỆ THẢI BỎ CỦA MỘT SỐ NHÓM THỰC PHẨM**

<b>Nhóm thực phẩm</b>	<b>Tên thực phẩm</b>	<b>Tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm</b>
Ngũ cốc và sản phẩm chế biến	Gạo tẻ máy	0%
	Bánh đa nem	0%
	Bánh phở	0%
	Bún	0%
	Mỳ sợi	0%
Khoai củ và sản phẩm chế biến	Củ cải	15%
	Khoai lang	17%
	Khoai môn	14%
	Khoai sọ	18%
	Khoai tây	13%
	Miến dong	0%
Hạt, quả giàu đạm, béo và sản phẩm chế biến	Đậu cô ve (hạt)	10%
	Đậu đen (hạt)	2%
	Đậu đũa (hạt)	10%
	Đậu Hà Lan (hạt)	0%
	Đậu tương (đậu nành)	2%
	Đậu xanh (đậu tằm)	2%
	Đậu phụ	0%
Rau, quả, củ dùng làm rau	Bầu	35,3%
	Bí đao (bí xanh)	25%
	Bí ngô	18,3%
	Cà chua	5%
	Cà rốt	10,5%
	Cải bắp	10%
	Cải cúc	25%
	Cải soong	30%
	Cải thìa	25%
	Cải xanh	24%
	Đậu cô ve	10%
	Đậu đũa	10%
	Đậu Hà Lan	10%
	Giá đậu tương	0%
	Giá đậu xanh	5%
	Hành củ tươi	24%
	Hành lá	20%
	Hành tây	17%
	Lá lốt	0%
	Muróp	18,8%
	Rau bí	23,4%
	Rau đay	20%

	Rau mồng tơi	17%
	Rau muống	37,5%
	Rau ngót	23%
	Su hào	22,4%
	Su su	20%
	Súp lơ trắng	40%
	Súp lơ xanh	39%
	Tía tô	20%
Thịt và sản phẩm chế biến	Thịt bê mỡ	2%
	Thịt bê nạc	2%
	Thịt bò loại I	2%
	Thịt gà ta	52%
	Thịt lợn mỡ	2%
	Thịt lợn nạc	2%
	Thịt lợn nửa nạc, nỡ mỡ	2%
	Thịt vịt	55%
	Chân giò lợn	38%
	Sườn lợn	57%
	Chả lợn	0%
	Chả quế lợn	0%
	Giò lụa	0%
	Thủy sản và sản phẩm chế biến	Cá trắm
Cá rô đồng		44%
Cá rô phi		43%
Tôm đồng		10%
Tôm biển		54%
Cua bể		40%
Cua đồng		69%
Mực tươi		22%
Trứng và sản phẩm chế biến	Trứng gà ta	14%
	Trứng vịt	12%
	Trứng chim cú	11%

### 3. Yêu cầu về trang thiết bị phục vụ tổ chức bếp và cung cấp suất ăn tại Bệnh viện

STT	Tên danh mục	Đơn vị tính	Số Lượng	Yêu cầu thông số kỹ thuật
<b>I</b>	<b>KHU VỰC KHO</b>			
1	Tủ lưu mẫu	Cái	1	Nguồn điện 220V/50Hz Dung tích hữu ích tối thiểu 350 lít; dải nhiệt độ từ 2°C đến 8°C; công suất điện tiêu thụ ≤ 0,3 kW; khoang chứa mẫu bằng vật liệu an toàn thực phẩm, chống ăn mòn, có hiển thị hoặc kiểm soát nhiệt độ, khóa cửa và giá đỡ bên trong.
2	Giá nan 4 tầng	Cái	1	Bề mặt bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương + 4 trụ bằng inox hộp 40x40 dày ≥ 0.8 mm + Khung bằng inox hộp 20 x40 dày ≥ 0.8 mm + Đạn nan bằng inox hộp 10 x40 dày ≥ 0.8 mm + Khoảng cách nan 40 mm đến 50 mm ; khung, chân bằng inox hoặc vật liệu chống ăn mòn tương đương; 4 tầng; nan thoáng; có chân tăng chỉnh chiều cao.
3	Tủ đông, mát 4 cánh	Cái	1	Nguồn điện 220V/50Hz Dung tích hữu ích tối thiểu 1.100 lít; khoang đông đạt tối thiểu -18°C, khoang mát từ 0°C đến 10°C; cơ chế làm lạnh: Quạt gió. Công suất điện tiêu thụ ≤ 850W; khoang chứa thực phẩm bằng vật liệu an toàn thực phẩm, chống ăn mòn, có hiển thị hoặc kiểm soát nhiệt độ.
4	Palet nhựa	Cái	1	Kích thước khoảng 1.100 x 1.100 x 150 mm hoặc tương đương; vật liệu nhựa bền, chịu ẩm, dễ vệ sinh; đủ khả năng chịu tải phù hợp lưu kho thực phẩm.
5	Xe đẩy 1 tầng	Cái	1	Làm bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương; mặt inox dày ≥ 1 mm, mối hàn xử lý bằng khí Argon, khung xe bằng inox hoặc vật liệu chống ăn mòn tương đương; 04 bánh xe chịu lực, có ít nhất 02 bánh hãm; tải trọng phù hợp.
<b>II</b>	<b>KHU SƠ CHẾ THỊT CÁ, RAU, CỦ, HOA QUẢ</b>			
6	Chậu rửa đơn	Cái	2	Kích thước khoảng 1.500 x 750 x 800/150 mm; hố chậu và bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương, dày ≥ 0,8mm; khung, chân bằng inox hoặc vật liệu chống ăn mòn tương đương; gồm vòi nước, xi phông và phụ kiện đồng bộ; thoát nước tốt. Có chân điều chỉnh chiều cao
7	Bàn inox 2 tầng (Có lỗ xả rác bên trái)	Cái	2	Mặt bàn tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương, dày ≥ 1mm; tầng dưới bằng inox 304, dày ≥ 0,8mm, khung, chân bằng inox hoặc vật liệu chống ăn mòn tương đương; có lỗ xả rác và hộc thu gom phù hợp; Có vách, lót gỗ MDF. Có chân điều chỉnh chiều cao

8	Giá nan 1 tầng	Cái	1	Làm bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương; khung bằng inox hoặc vật liệu chống ăn mòn tương đương; 4 trụ bằng inox hộp 40x40 dày $\geq 0.8$ mm + Khung bằng inox hộp 20 x40 dày $\geq 0.8$ mm + Đan nan bằng inox hộp 10 x40 dày $\geq 0.8$ mm + Khoảng cách nan 40 mm đến 50 mm Có bánh xe chịu lực; dễ vệ sinh.
9	Bàn inox 2 tầng	Cái	1	Mặt bàn bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương; tầng dưới bằng inox 304, dày $\geq 1$ mm, khung, chân bằng inox hoặc vật liệu chống ăn mòn tương đương, dày $\geq 0,8$ mm; có tầng cứng; dễ vệ sinh. Có chân tăng điều chỉnh chiều cao
10	Chậu rửa đơn	Cái	3	Kích thước khoảng 1.500 x 750 x 800/150 mm; hố chậu bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương, chân giằng chậu bằng inox 304, dày $\geq 0,8$ mm, gồm vòi nước, xi phông và phụ kiện đồng bộ. Có chân tăng điều chỉnh chiều cao
11	Giá nan 1 tầng	Cái	1	Bề mặt bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương, 4 trụ bằng inox hộp 40x40 dày $\geq 0.8$ mm + Khung bằng inox hộp 20 x40 dày $\geq 0.8$ mm + Đan nan bằng inox hộp 10 x40 dày $\geq 0.8$ mm + Khoảng cách nan 40 mm đến 50 mm Có chân điều chỉnh chiều cao.
12	Máy xay thịt	Cái	1	Nguồn điện 220V/50Hz; công suất điện tiêu thụ $\leq 2,20$ kW; năng suất tối thiểu 120 kg/giờ; bộ phận tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng inox 201 hoặc vật liệu tương đương; dễ tháo lắp, vệ sinh.
13	Giá nan 4 tầng	Cái	2	Mặt giá bằng inox inox 304 hoặc vật liệu tương đương, + 4 trụ bằng inox hộp 40x40 dày $\geq 0.8$ mm + Khung bằng inox hộp 20 x40 dày $\geq 0.8$ mm + Đan nan bằng inox hộp 10 x40 dày $\geq 0.8$ mm + Khoảng cách nan 40 mm đến 50 mm Có chân điều chỉnh chiều cao; 4 tầng.
14	Máy thái lát thịt	Cái	1	Nguồn điện 220V/50Hz; công suất điện tiêu thụ $\leq 1,1$ kW; năng suất tối thiểu 250 kg/giờ; điều chỉnh được độ dày lát cắt; bộ phận tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương; dễ vệ sinh.
	Bộ lưỡi dao thái thịt 5mm	Bộ	1	Phụ kiện tương thích với máy thái thịt chào thầu; vật liệu phù hợp, an toàn tiếp xúc thực phẩm; dễ thay thế và vệ sinh.

15	Bàn inox 2 tầng	Cái	1	Mặt bàn bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương, dày $\geq 1\text{mm}$ ; vách, tầng dưới bằng inox dày $\geq 0,8\text{mm}$ , khung, chân bằng inox hoặc vật liệu chống ăn mòn tương đương, dày $\geq 0,8\text{mm}$ ; kết cấu chắc chắn; dễ vệ sinh. Có chân tăng chỉnh chiều cao
16	Chậu rửa đơn	Cái	1	Kích thước khoảng 1.200 x 750 x 800/150 mm; hố chậu bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương; khung, chân bằng inox 304 hoặc vật liệu chống ăn mòn tương đương, dày $\geq 0,8\text{mm}$ ; gồm vòi nước, xi phong và phụ kiện đồng bộ. Có chân tăng chỉnh chiều cao
17	Chậu rửa tay công nhân	Cái	1	Kích thước khoảng 550 x 500 x 800/150mm Kích thước hố chậu khoảng 400 x 400 x 200 mm; chậu bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương; khung, giá đỡ bằng inox 304 hoặc vật liệu chống ăn mòn tương đương, dày $\geq 0,8\text{mm}$ ; có vòi nước, xi phong; quây kín 3 mặt, 1 mặt cánh cửa, inox 304, dày $\geq 0,8\text{mm}$ Sử dụng dầm chân mở nước Có chân tăng chỉnh chiều cao
18	Máy sấy tay	Cái	1	Nguồn điện 220V/50Hz; công suất điện tiêu thụ $\leq 1,80\text{ kW}$ ; thời gian sấy phù hợp sử dụng trong khu bếp; an toàn điện; Chất liệu: ABS Nhiệt độ sấy: 40 - 60 độ
19	Máy sục ozon rửa rau củ quả	Cái	1	Nguồn điện 220V/50Hz Chất liệu inox 304(thân tôn 1mm, vò 0,8mm) Công suất điện tiêu thụ $\leq 2,50\text{ kW}$ ; năng suất tối thiểu 80 kg/mẻ; Kích thước khoang khoảng: 1320 x 570 x 350mm; có chức năng sục khí/ozone , + Công suất bơm sục khí 550 W + Công suất nhiệt: 2KW + Sục ozone: 10w- 1000mg/h
<b>III</b>	<b>KHU NẤU</b>			
20	Chụp hút mùi	Cái	1	Chất liệu: Inox 304 hoặc tương đương, dày $\geq 0,8\text{mm}$ , có phin/lưới lọc mỡ, cốc gom mỡ và kết nối ống hút xả. Kích thước: khoảng 2100x1200x500mm (dài x rộng x cao)
21	Bếp hầm từ đôi	Cái	1	Nguồn điện 380V/3P/50Hz; công suất điện tiêu thụ $\leq 30\text{ kW}$ ; tối thiểu 02 vị trí nấu độc lập; vỏ ngoài bếp bằng inox 304 hoặc tương đương, dày $\geq 01\text{ mm}$ , có tối thiểu 8 nút điều chỉnh nhiệt độ
22	Chụp hút mùi	Cái	1	Chất liệu: Inox 304 hoặc tương đương, dày $\geq 0,8\text{mm}$ , có phin/lưới lọc mỡ, cốc gom mỡ và kết nối ống hút xả. Kích thước: khoảng 2900x1200x500mm( dài x rộng x cao)

23	Bếp xào từ đôi	Cái	1	Nguồn điện 380V/3P/50Hz; công suất điện tiêu thụ $\leq 30$ kW; tối thiểu 02 vị trí nấu độc lập; vỏ ngoài bếp bằng inox 304 hoặc tương đương, dày $\geq 1$ mm, có tối thiểu 8 nấc điều chỉnh nhiệt độ Chảo lõm đường kính 800mm
24	Xe đẩy khay thìa đũa	Cái	1	Mặt bàn bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương, dày $\geq 1$ mm; có giá phẳng ở dưới bằng inox 304, dày 0,8mm. Có thanh U tăng cứng mặt Chân bàn bằng inox 304 hoặc tương đương, dày $\geq 0,8$ mm; có chân tăng chỉnh chiều cao
25	Chụp hút mùi	Cái	1	Chất liệu: Inox 304 hoặc tương đương, dày $\geq 0,8$ mm, có phin/lưới lọc mỡ, cốc gom mỡ và kết nối ống hút xả. Kích thước: khoảng 6700x1200x500mm( dài x rộng x cao)
26	Tủ com điện 24 khay	Cái	1	Nguồn điện 380V/3P/50Hz; tối thiểu 24 khay, khay sâu $\geq 50$ mm; công suất điện tiêu thụ $\leq 24$ kW; năng suất tối thiểu 60 kg gạo/mẻ; khoang hấp, ray đỡ khay tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương; có van cấp nước, xả nước, van an toàn và bộ điều khiển.
27	Bếp từ 6 mặt	Cái	1	Nguồn điện 220V/50Hz Tối thiểu 06 vùng nấu độc lập; công suất điện tiêu thụ $\leq 21$ kW; khả năng vận hành đáp ứng nhu cầu nấu của gói thầu; thân bếp bằng inox 304 hoặc tương đương; có điều chỉnh công suất hoặc nhiệt độ cho từng vùng nấu.
28	Nồi nấu cháo 100L	Cái	1	Nguồn điện 380V/3P/50Hz Dung tích tối thiểu 100 lít; công suất điện tiêu thụ $\leq 9$ kW; bộ phận tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương; vỏ nồi 3 lớp, giữ nhiệt bằng PU
29	Bàn inox 2 tầng	Cái	2	Mặt bàn bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương, dày $\geq 1$ mm; vách, tầng dưới bằng inox dày $\geq 0,8$ mm, khung, chân bằng inox hoặc vật liệu chống ăn mòn tương đương, dày $\geq 0,8$ mm; kết cấu chắc chắn; dễ vệ sinh. Có chân tăng chỉnh chiều cao
30	Xe đẩy 1 tầng	Cái	1	Làm bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương; mặt inox dày $\geq 1$ mm, mối hàn xử lý bằng khí Argon, khung xe bằng inox hoặc vật liệu chống ăn mòn tương đương; 04 bánh xe chịu lực, có ít nhất 02 bánh hãm; tải trọng phù hợp.
31	Giá nan 1 tầng	Cái	1	Bề mặt bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương, 4 trụ bằng inox hộp 40x40 dày $\geq 0.8$ mm + Khung bằng inox hộp 20 x40 dày $\geq 0.8$ mm + Đan nan bằng inox hộp 10 x40 dày $\geq 0.8$ mm + Khoảng cách nan 40 mm đến 50 mm Có chân điều chỉnh chiều cao.

32	Máy xay bột gạo	Cái	1	- Nguồn điện 220V/50Hz; - Công suất: 2.2 – 3.00 kW; - Năng suất tối thiểu: 30kg/h; - Chất liệu: inox 304 hoặc vật liệu tương đương.
<b>IV</b>	<b>KHU SOẠN, KHU CHIA ĐỒ</b>			
33	Bàn inox 2 tầng	Cái	3	Mặt bàn bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương, dày $\geq 1\text{mm}$ ; vách, tầng dưới bằng inox dày $\geq 0,8\text{mm}$ , khung, chân bằng inox hoặc vật liệu chống ăn mòn tương đương, dày $\geq 0,8\text{mm}$ ; kết cấu chắc chắn; dễ vệ sinh. Có chân tăng chỉnh chiều cao
34	Xe đẩy 2 tầng	Cái	1	Mặt bàn bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương, dày $\geq 1\text{mm}$ ; có thanh U tăng cứng, cắt gập bằng máy thủy lực, mối hàn xử lý bằng khí Argone
35	Bàn inox 2 tầng	Cái	2	Mặt bàn bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương, dày $\geq 1\text{mm}$ ; vách, tầng dưới bằng inox dày $\geq 0,8\text{mm}$ , khung, chân bằng inox hoặc vật liệu chống ăn mòn tương đương, dày $\geq 0,8\text{mm}$ ; kết cấu chắc chắn; dễ vệ sinh. Có chân tăng chỉnh chiều cao
36	Máy dập nắp	Cái	2	Nguồn điện 220V/50Hz; chất liệu thép không gỉ, công suất điện tiêu thụ $\leq 0,35\text{ kW}$ ; năng suất đáp ứng nhu cầu đóng gói; tương thích với loại khay/hộp đựng suất ăn sử dụng trong gói thầu; mối dập kín, chắc; vận hành an toàn.
37	Giá nan 4 tầng	Cái	2	Mặt giá bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương, + 4 trụ bằng inox hộp 40x40 dày $\geq 0.8\text{ mm}$ + Khung bằng inox hộp 20 x40 dày $\geq 0.8\text{ mm}$ + Đạn nan bằng inox hộp 10 x40 dày $\geq 0.8\text{ mm}$ + Khoảng cách nan 40 mm đến 50 mm Có chân điều chỉnh chiều cao; 4 tầng.
38	Thiết bị giữ nóng thức ăn 4 khay	Cái	2	Nguồn điện 220V/50Hz; mặt inox 304 hoặc tương đương, dày $\geq 0,8\text{mm}$ . Quây kín 3 mặt, inox 304 hoặc tương đương, dày $\geq 0,5\text{mm}$ tối thiểu 04 khay sau 150mm, có giá phẳng bên dưới, bằng inox 304, dày $\geq 0,8\text{mm}$ . Có điều chỉnh nhiệt độ Có chân tăng chỉnh chiều cao
39	Xe giữ nóng thức ăn di động	Cái	1	- Nguồn điện 220V/50Hz/1P+E/2.5kW - Làm bằng inox 304 - Thân dày 0.8mm, cửa inox dày 0.8mm - Có công tắc điều khiển nhiệt độ và công tắc bật/tắt - Có đồng hồ đo nhiệt ở cánh - Làm nóng bằng điện trở, có quạt tản nhiệt - Có 6 tầng để khay GN1/1 - Có 4 bánh xe di động với 2 bánh có khóa

V	KHU RỬA, KHU KHAY BÁT SẠCH			
40	Bàn thu rác	Cái	1	Mặt bàn bằng inox 304 hoặc tương đương, dày 0,8mm Cắt gập bằng máy thủy lực Mối hàn xử lý bằng khí Argone Quây kín 3 mặt, 1 mặt cánh cửa inox 304 hoặc tương đương, dày $\geq 0,8$ mm Có chân tăng chỉnh chiều cao
41	Chậu rửa đơn	Cái	3	Kích thước khoảng 1.200 x 750 x 800/150 mm; hố chậu bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương; khung, chân bằng inox 304 hoặc vật liệu chống ăn mòn tương đương, dày $\geq 0,8$ mm; gồm vòi nước, xi phong và phụ kiện đồng bộ. Có chân tăng chỉnh chiều cao
42	Tủ sấy khay và dụng cụ	Cái	1	Nguồn điện 220V/50Hz Làm bằng inox 304 hoặc tương đương, vỏ tủ bằng inox, dày $\geq 0,5$ mm; công suất điện tiêu thụ $\leq 3$ , kW; cánh tủ có gioăng chống mất nhiệt, bộ điều khiển điện tử, có hệ thống cảnh báo quá nhiệt, có chân tăng chỉnh chiều cao
43	Giá nan 4 tầng	Cái	1	Mặt giá bằng inox 304 hoặc vật liệu tương đương: + 4 trụ bằng inox hộp 40x40 dày $\geq 0.8$ mm + Khung bằng inox hộp 20 x40 dày $\geq 0.8$ mm + Đạn nan bằng inox hộp 10 x40 dày $\geq 0.8$ mm + Khoảng cách nan 40 mm đến 50 mm Có chân điều chỉnh chiều cao; 4 tầng.
	<b>TỔNG</b>		<b>43</b>	

#### 4. Quản lý, sử dụng phần mặt bằng tại khoa Dinh dưỡng và nghĩa vụ tài chính

- Bệnh viện bàn giao cho nhà thầu phần mặt bằng tại khoa Dinh dưỡng theo hiện trạng để thực hiện gói thầu cung cấp suất ăn trong phạm vi Bệnh viện. Việc bàn giao phải lập thành biên bản, ghi rõ vị trí, diện tích, hiện trạng, tài sản kèm theo nếu có.

- Nhà thầu chỉ được sử dụng phần diện tích được bàn giao để chế biến, bảo quản, chia suất và cung cấp suất ăn phục vụ người bệnh, người nhà người bệnh, viên chức, người lao động và các đối tượng khác được Bệnh viện cho phép trong phạm vi Bệnh viện.

- Nhà thầu không được cho thuê lại, cho mượn, chuyển nhượng, giao khoán, hợp tác khai thác lại hoặc sử dụng phần mặt bằng được bàn giao vào mục đích khác khi chưa được Bệnh viện chấp thuận bằng văn bản.

- Nhà thầu không được tự ý cải tạo, sửa chữa, coi nói, thay đổi kết cấu, công năng, hệ thống điện, nước, gas, thông gió, phòng cháy chữa cháy hoặc lắp đặt thiết bị gắn liền với tài sản công nếu chưa được Bệnh viện chấp thuận bằng văn bản.

- Trong thời gian thực hiện hợp đồng, nhà thầu có trách nhiệm quản lý, sử dụng đúng mục đích phần mặt bằng được bàn giao; bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng cháy chữa cháy, vệ sinh môi trường, an ninh trật tự và không làm ảnh hưởng đến hoạt động chuyên môn của Bệnh viện.

- Nhà thầu có nghĩa vụ nộp tiền khai thác, sử dụng phần mặt bằng tại khoa Dinh dưỡng theo mức được xác định trong HSDT được chấp thuận, kết quả lựa chọn nhà thầu và hợp đồng ký kết, nhưng không thấp hơn 22.100.000 đồng/tháng.

- Khoản tiền nêu trên được nộp hằng tháng, chậm nhất vào ngày 05 hằng tháng, vào tài khoản do Bệnh viện chỉ định. Việc xuất hóa đơn, chứng từ và hạch toán khoản thu thực hiện theo quy định pháp luật hiện hành.

- Chi phí điện, nước, gas, vệ sinh, thu gom và xử lý rác thải, nước thải, bảo trì thiết bị, sửa chữa hư hỏng do lỗi của nhà thầu và các chi phí vận hành khác do nhà thầu chi trả, trừ trường hợp hợp đồng có quy định khác.

- Trường hợp nhà thầu chậm nộp nghĩa vụ tài chính quá 10 ngày so với thời hạn quy định, Bệnh viện có quyền áp dụng chế tài theo hợp đồng, bao gồm nhắc nợ, phạt vi phạm, tạm dừng quyền sử dụng phần mặt bằng được bàn giao hoặc chấm dứt hợp đồng trước thời hạn theo quy định của hợp đồng và pháp luật.

- Khi hợp đồng hết thời hạn hoặc chấm dứt, nhà thầu có trách nhiệm hoàn trả phần diện tích, tài sản được bàn giao theo hiện trạng ban đầu, trừ hao mòn tự nhiên hoặc thay đổi đã được Bệnh viện chấp thuận bằng văn bản; đồng thời thanh toán đầy đủ các nghĩa vụ tài chính còn tồn tại.

- Nhà thầu phải tháo dỡ, di dời tài sản, máy móc, thiết bị thuộc sở hữu của mình trong thời hạn 05 ngày làm việc kể từ ngày hợp đồng hết thời hạn hoặc chấm dứt, trừ trường hợp các bên có thỏa thuận khác bằng văn bản.

- Nhà thầu chịu trách nhiệm trước Bệnh viện và trước pháp luật nếu sử dụng sai mục đích, làm hư hỏng tài sản công, vi phạm quy định về an toàn thực phẩm, phòng cháy chữa cháy, vệ sinh môi trường, an ninh trật tự hoặc vi phạm nghĩa vụ tài chính trong quá trình thực hiện hợp đồng.

#### **IV. Giải pháp và phương pháp luận:**

*Nhà thầu chuẩn bị đề xuất giải pháp, phương pháp luận tổng quát thực hiện dịch vụ theo các nội dung quy định tại Chương này, gồm các phần như sau:*

1. Giải pháp và phương pháp luận;

2. Kế hoạch công tác.

#### **V. Quy định về kiểm tra, nghiệm thu sản phẩm:**

Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có: Bệnh viện tiến hành kiểm tra chất lượng suất ăn trước hoặc sau khi nhà thầu cung cấp cho người bệnh (có thể đột xuất hoặc theo lịch trình sẵn). Bệnh viện có thể kiểm tra đột xuất hoặc theo lịch trình sẵn các khâu của quá trình sản xuất, cung cấp dịch vụ. Trong quá trình thực hiện hợp đồng, nhà thầu có trách nhiệm cung cấp các loại chứng từ hợp lệ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu đầu vào, hóa đơn chứng minh khi được yêu cầu.

#### **VI. Bản vẽ mặt bằng khoa Dinh dưỡng phục vụ tổ chức bếp**

Bản vẽ mặt bằng khoa Dinh dưỡng kèm theo E-HSMT là tài liệu để nhà thầu nghiên cứu, lập phương án tổ chức bếp, bố trí dây chuyền một chiều, lắp đặt trang thiết bị và tổ chức cung cấp suất ăn. Bản vẽ này mô tả hiện trạng, phạm vi sử dụng mặt bằng và điều kiện kỹ thuật đầu vào.

(Đính kèm)