SỞ Y TẾ ĐỒNG NAI **BỆNH VIỆN ĐA KHOA ĐỒNG NAI**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**
Số: 181 /TM-BVĐKĐN	*Đồng Nai, ngày 12 tháng 11 năm 2025*

THƯ MỜI

V/v chào giá Cung cấp suất ăn trưa cho cán bộ viên chức người lao động Bệnh viện đa khoa Đồng Nai

Bệnh viện đa khoa Đồng Nai có kế hoạch tìm kiếm đơn vị có năng lực phù hợp, nhằm thực hiện công tác cung cấp suất ăn trưa cho Cung cấp suất ăn trưa cho cán bộ viên chức người lao động Bệnh viện. Để có cơ sở lập danh mục và xây dựng kế hoạch lựa chọn nhà thầu. Bệnh viện kính mời các nhà thầu quan tâm chào giá với nội dung như sau:

- Tên dự toán: Cung cấp suất ăn trưa cho cán bộ viên chức người lao động Bệnh viện đa khoa Đồng Nai.

- Nội dung chào giá: Theo Phu lục đính kèm.

- Thời gian thực hiện hợp đồng: 365 ngày kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực.

- Loại hợp đồng: Theo đơn giá cố định.

- Thời hạn nộp báo giá: Từ ngày 13/11/2025 đến ngày 20/11/2025.

- Địa chỉ nhận báo giá: Phòng hành chính quản trị (313, lầu 3), Bệnh viện đa khoa Đồng Nai.

- Đồng thời gửi bảng Scan qua email: duongvanle0209@gmail.com

- Địa chỉ: Số 02 đường Đồng Khởi, phường Tam Hiệp, tỉnh Đồng Nai.

- SĐT: 025138825609 – 0919136706

Rất mong được sự quan tâm của các nhà thầu./.

Trân trọng!

Nơi nhận: - Như trên; - Lưu: VT, HCQT. (Ledv)	**GIÁM ĐỐC** SỞ Y TẾ TỈNH ĐỒNG NAI BỆNH VIỆN ĐA KHOA ĐỒNG NAI **Ngô Đức Tuấn**

Phụ lục

(kèm theo Thư mời số: 181*/TM-BVĐKĐN ngày* 12 *tháng* 11 *năm 2025*
Của Bệnh viện đa khoa Đồng Nai)

Đvt: Đồng

Stt	Danh mục hang hóa/ dịch vụ	Đvt	Số lượng		Đơn giá (VAT)	Thành tiền
			01 Tháng	01 năm (12 tháng)		
1	Suất ăn trưa cho cán bộ viên chức người lao động	Phần	24.200	290.400		
Cung cấp theo đơn đặt hàng từ thứ 2 đến thứ 6 trong tuần (trừ các ngày lễ, ngày nghỉ theo quy định)						

**** Ghi chú:***

- Giá trên bao gồm các loại Thuế……%, chi phí vận chuyển và chi phí khác (nếu có).

DANH MỤC CHI TIẾT YÊU CẦU CUNG CẤP SUẤT ĂN

I. YÊU CẦU ĐỐI VỚI NHÀ THẦU

STT	NỘI DUNG YÊU CẦU
1	**Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm** + Nhà thầu có Giấy chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (ISO 22000:2018) /HACCP cho lĩnh vực sản xuất, cung cấp dịch vụ suất ăn còn thời gian hiệu lực (Đính kèm: Giấy chứng nhận – Bản sao có chứng thực của cơ quan chức năng) + hoặc Nhà thầu có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp còn thời gian hiệu lực (Đính kèm: Giấy chứng nhận - Bản sao có chứng thực của cơ quan chức năng)
1.1	**Cơ sở có kinh nghiệm** - Giấy phép đăng ký kinh doanh: chứng minh công ty thành lập ít nhất 5 năm, và có ít nhất 3 năm kinh nghiệm cung cấp dịch vụ suất ăn dinh dưỡng bệnh viện. (Bắt buộc). - Có ít nhất 05 năm kinh nghiệm cung cấp cung cấp suất ăn công nghiệp với 03 năm kinh nghiệm cung cấp **<u>suất ăn dinh dưỡng bệnh viện (bệnh lý)</u>**
1.2	Có ít nhất 03 năm kinh nghiệm phục vụ trong bệnh viện cấp I với quy mô ít nhất 1000 giường nội trú.
2	**Tiêu chuẩn Quản lý chất lượng** Giấy chứng nhận phù hợp tiêu chuẩn hệ thống quản lý chất lượng 9001:2015.
3	**Hợp đồng bảo hiểm trách nhiệm công cộng và trách nhiệm sản phẩm** Nhà thầu có hợp đồng bảo hiểm trách nhiệm công cộng và trách nhiệm sản phẩm cho bên thứ 3 khi có sự cố xảy ra còn thời hạn hiệu lực (Đính kèm Hợp đồng bảo hiểm – Bản sao có chứng thực của cơ quan chức năng)
4	**Điều kiện dự thầu:** Nhà thầu cam kết thực hiện) tuyệt đối bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm, đảm bảo chất lượng suất ăn theo định chuẩn chuyên môn và cung cách phục vụ tốt cho việc cung cấp suất ăn cho Bệnh viện.
5	**Các điều kiện về cơ sở vật chất và thiết bị, công cụ dụng cụ để đảm bảo cho việc cung cấp suất ăn tại Bệnh viện**

	• Trong quá trình hoạt động nhà thầu phải thu gom chất thải theo đúng nơi quy định của bệnh viện và trả chi phí về vận chuyển và xử lý chất thải, xử lý nước thải theo quy định của Bệnh viện và quy định của cơ quan chức năng về an toàn vệ sinh môi trường và an toàn vệ sinh thực phẩm. • Nhà thầu có trách nhiệm tự trang bị đầy đủ các công cụ, dụng cụ, thiết bị… để phục vụ cho việc chế biến và cung cấp suất ăn tại Bệnh viện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo đúng quy định của cơ quan chức năng về an toàn vệ sinh thực phẩm. • Dụng cụ và xe đựng khay chứa thức ăn phải đảm bảo giữ ấm thức ăn (≥ 60oC) khi giao đến khoa phòng. • Khay đựng thức ăn phải có nắp đậy kín và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định. • Toàn bộ dụng cụ chứa đựng trực tiếp thực phẩm chín (khay ăn, cà men) phải được sấy khô và bảo quản trong tủ kín • Có 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 • Có Quy trình lưu mẫu suất ăn đối chứng theo quy định của Luật An toàn Thực phẩm và văn bản pháp luật hiện hành của nhà nước về an toàn thực phẩm • Có Quy trình chia suất ăn, giao nhận suất ăn và thu hồi dụng cụ • Có Quy trình xử lý nghi ngờ ngộ độc theo quy định của Luật An toàn Thực phẩm và văn bản pháp luật hiện hành của nhà nước về an toàn thực phẩm • Có Quy trình kiểm soát sản phẩm không phù hợp trong quá trình sản xuất chế biến • Có đủ trang thiết bị phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói, bảo quản và vận chuyển các loại thực phẩm khác nhau (Có bản cam kết và tài liệu chứng minh) Có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại (Có bản cam kết và tài liệu chứng minh)
6	Nhân sự: • Toàn bộ nhân sự, nhân viên tham gia gói thầu phải: Đảm bảo đủ sức khỏe để làm việc theo quy định và có cam kết có giấy khám sức khỏe khi bắt đầu vào làm. • Đảm bảo toàn bộ nhân viên có giấy chứng nhận huấn luyện kiến thức cơ bản về an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành được cơ quan có thẩm quyền cấp (Có bản cam kết). • Toàn bộ nhân sự tham dự gói thầu phải được công ty đào tạo các quy trình về quản lý chất lượng thực phẩm và chất lượng dịch vụ phù hợp với từng vị trí công việc • Nhân sự phục vụ cho gói thầu phải được Công ty đào tạo kỹ năng giao tiếp, cung cách phục vụ cho khách hàng. Khi làm việc có thái độ hòa nhã, lịch sự, tận tình. • Nhân sự làm việc tại Bệnh viện phải được trang bị bảo hộ đúng quy định, đeo bảng tên, mặc đồng phục và tuân thủ an toàn vệ sinh lao động theo quy định của pháp luật (ví dụ: được trang bị phòng hộ cá nhân khi làm việc) • Nhà thầu phải tiến hành đánh giá sự hài lòng của nhân viên về chất lượng/dịch vụ suất ăn cung cấp (định kỳ 03 tháng/lần) tối thiểu 2lần /năm

7	• Uy tín của nhà thầu thông qua việc thực hiện các hợp đồng tương tự trước đó Nhà thầu đã thực hiện dịch vụ cung cấp suất ăn và không bị vi phạm hợp đồng > 01 lần tại nơi cung cấp

II. YÊU CẦU ĐỐI VỚI SUẤT ĂN:

STT	Nội dung yêu cầu
1	Đảm bảo cung cấp đủ số lượng suất ăn, đúng chủng loại, đảm bảo chất lượng và cảm quan (hình thức và mùi vị) suất ăn theo yêu cầu của bệnh viện
2	Thực đơn phải đa dạng và được thay đổi hàng ngày, theo định chuẩn và quy định của Khoa Dinh Dưỡng (Có bản cam kết) + Đa dạng: tối thiểu bữa cơm phải có nhiều loại thức ăn mặn (cá lóc kho, thịt kho tàu, thịt gà kho gừng, cá kho tiêu, cá chiên, đậu hũ nhồi thịt, thịt bò xào…) có nhiều loại canh (canh cải, canh bí, canh bầu,….) + Thay đổi: các loại thức ăn mặn, canh, đồ xào,súp,… phải thay đổi hàng ngày.
3	Tất cả thực phẩm phải được lưu mẫu đối chứng hàng ngày theo quy định
4	Khi nguồn thực phẩm cung cấp cho bếp hay chế biến tại bếp không đảm tiêu chuẩn VSATTP (phát hiện bởi bộ test nhanh VSATTP, hàng hết hay cận date, nhiễm côn trùng, bị ôi thiu) thì Khoa Dinh Dưỡng có quyền yêu cầu dừng ngay nguồn thực phẩm đó và công ty cung cấp suất ăn phải thay thế ngay nguồn thực phẩm tương đương đảm bảo chất lượng VSATTP
5	Nhà thầu phải đảm bảo cung cấp nguồn thực phẩm tại bếp có nguồn gốc rõ ràng và đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo pháp luật qui định và theo tiêu chí dinh dưỡng của Bộ Y Tế Còn hạn sử dụng và bảo quản đúng quy cách theo qui định pháp luật
6	**Địa điểm và phương thức giao** - Địa điểm: Khu A, khu C, khu D - Bệnh viện Đa khoa Đồng Nai, số 2 đường Đồng Khởi,phường Tam Hiệp, tỉnh Đồng Nai - Phương thức giao nhận: Giao tại từng khoa/phòng và giao tại chỗ tại tầng B1 và Tầng 3 khu A – Bệnh viện Đa khoa Đồng Nai.
7	**Thời gian phục vụ tại khoa phòng** - Bữa trưa: 10h30 – 11h30 (theo số lượng đặt trước) **Thời gian phục vụ tại chỗ (tầng B1 và tầng 3)** - Bữa trưa: 10h30 – 13h00 (phải đảm bảo đủ 06 thực đơn quy định theo ngày trong suốt thời gian phục vụ, không để nhân viên chờ quá 5 phút)

* TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT SUẤT

Bảng Mô Tả Chi Tiết Yêu Cầu Kỹ Thuật Suất Ăn Nhân Viên

STT	Danh mục	Mô tả yêu cầu về tính năng, thông số kỹ thuật và các thông tin liên quan đến kỹ thuật
1	Yêu cầu chung đối với định lượng thực phẩm	- Là phần sống, ăn được (không tính lượng thải bỏ của thực phẩm như xương, da, gốc rau,…).
2	Yêu cầu về dụng cụ tiếp xúc trực tiếp	- Đạt yêu cầu theo Nghị định 155/2018/NĐ-CP ban hành 12/11/2018 và QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực

STT	Danh mục	Mô tả yêu cầu về tính năng, thông số kỹ thuật và các thông tin liên quan đến kỹ thuật	
	thực phẩm đã được chế biến chín.	phẩm; QCVN 12-4:2015/BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ làm bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; - Chất liệu: ionx/gốm/sứ/menalin không khắc họa tiết/hộp giấy.	
3	Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn	Suất ăn được phục vụ phải đảm bảo tối thiểu: - Đối với suất ăn ngoài cơm + 01 dụng cụ tương ứng với phần ăn; + 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/muỗng/nĩa/tăm/giấy lau miệng) - Đối với suất ăn là cơm: + 01 bộ dụng cụ có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn (cơm/tráng miệng/món mặn/canh/rau,…) + 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/muỗng/nĩa/tăm/giấy lau miệng)	
4	Suất ăn nhân viên bữa trưa	1.Yêu cầu cơ cấu, thành phần dinh dưỡng	* Cấu trúc 1 suất ăn gồm: + 01 phần cơm trắng + 01 phần món mặn + 01 phần phần món rau luộc/xào + 01 phần món canh Hoặc 01 suất món nước/món ăn ngoài cơm * Năng lượng: 700 – 800 kcal/bữa ăn * Chất đạm: 30 – 35g/ bữa ăn (17% – 20%) * Chất béo: 20 – 22g/ bữa ăn (20 – 25%) * Chất bột đường: 100 – 120g/bữa ăn (55 – 60%) * Chất xơ: 5 – 7g/bữa ăn
		2.Yêu cầu chi tiết	*** Món cơm: Năng lượng: 700 - 800 kcal/bữa ăn** - Cơm trắng: 180 – 230g/suất (tương đương 100g – 125g gạo) - Thịt/cá/gà/ thủy - hải sản/chả: 100 – 110g (phần nạc ăn được); đối với thực đơn có Đậu hũ trong món ăn: sẽ được quy đổi tương đương với lượng thịt cá trong món ăn, tối thiểu 200g (món chay) - Rau, củ, quả, luộc/xào: tối thiểu 150g - Rau, củ trong canh: tối thiểu 50g *** Món nước, món ngoài cơm: Năng lượng: 500 - 650 kcal/bữa ăn** - Bún/Bánh canh/Nui,….: 180 – 200g/suất - Thịt nạc/cá/gà/ thủy - hải sản/chả: 100 - 120g/ bữa ăn (phần thịt ăn được không tính xương) - Rau, củ, quả: 100 - 150g/ bữa ăn
		3. Yêu cầu về cảm quan	- Cam kết đạt tiêu chuẩn cảm quan về màu, mùi, vị, cấu trúc theo nhận định chuyên môn của khoa Dinh Dưỡng (có bản cam kết) - Món ăn đảm bảo nóng, trình bày bắt mắt, hài hòa. - Yêu cầu có các bịch nước tương hoặc gia vị đi kèm theo món ăn quy định theo thực đơn của khoa Dinh Dưỡng.

STT	Danh mục	Mô tả yêu cầu về tính năng, thông số kỹ thuật và các thông tin liên quan đến kỹ thuật	
		4.Yêu cầu về hình ảnh minh họa	Tối thiểu 03 chế độ ăn cơm: 01 chế độ ăn cơm có món mặn thịt, 01 chế độ ăn cơm có món mặn cá, 01 chế độ ăn cơm có đậu hũ , 01 chế độ món nước/ món ngoài cơm.

*** THỰC ĐƠN MẪU**

1. Thực đơn cơm

Thực đơn / Món ăn	Thực đơn 1	Thực đơn 2	Thực đơn 3	Thực đơn 4	Thực đơn 5	Thực đơn 6	Thứ
Món mặn	Cá hường chiên sả: *cá 150g*	Cá diêu hồng kho: *cá 150g*	Ếch xào sả ớt: *ếch 170g*	Sườn non chua ngọt: *thịt sườn bỏ xương 110g*	Ba rọi chiên giòn + dưa leo: *ba rọi 120g*	Mắm chưng trứng thịt + dưa leo: *thịt nạc 70g + trứng gà 1 quả*	Thứ 2
Món rau 1	Susu xào: *susu: 150g*						
Món rau 2	Cải thảo luộc: *cải thảo: 150g*						
Món canh 1	Canh chua rau muống: *rau muống 50g + thịt bằm 5g*						
Món canh 2	Canh bí xanh: *bí xanh 50g + thịt bằm 5g*						
Cơm trắng	180 – 230g						

Thực đơn 1 tuần mẫu

Stt	Món canh (đã sơ chế)	Món rau (đã sơ chế)	Thực đơn 1	Thực đơn 2	Thực đơn 3	Thực đơn 4	Thực đơn 5	Thực đơn 6
1	Canh chua rau muống	Susu xào	Cá hường chiên sả	Cá diêu hồng kho	Ếch xào sả ớt	Sườn non chua ngọt	Ba rọi chiên giòn + dưa leo	Mắm chưng trứng thịt + dưa leo
	Canh bí xanh	Cải thảo luộc						
2	Canh rau ngót	Cove xào	Cá trê chiên mắm gừng	Cá cam kho cà	Thịt kho trứng	Đậu hũ nhồi thịt sốt cà	Gà roti	Bò xào hành cần
	Canh bí đỏ	Cải thìa luộc						
3	Canh mướp mồng tơi	Bắp cải luộc	Cá lưỡi mèo chiên	Cá basa kho tiêu	Cotlet ram mỡ hành	Khổ qua nhồi thịt	Vịt kho gừng	Ba rọi xào mắm ruốc + dưa leo
	Canh soup	Rau muống xào						

Stt	Món canh (đã sơ chế)	Món rau (đã sơ chế)	Thực đơn 1	Thực đơn 2	Thực đơn 3	Thực đơn 4	Thực đơn 5	Thực đơn 6
4	Canh rau má	Đậu bắp luộc	Cá lóc chiên sả	Cá thu nhật kho cà	Sườn non ram	Xíu mại sốt cà	Gà chiên nước mắm	Bò xào bông cải
	Canh đu đủ	Cải ngọt xào						
5	Canh rau dền	Bầu luộc	Cá diêu hồng chiên	Cá bống kho tiêu	Tôm ram thịt	Trứng chiên thịt	Gà kho sả	Ba rọi chiên xào cải chua
	Canh chua	Đậu đũa xào						

2. Thực đơn món ngoài cơm

Thứ	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
Thực đơn	Bún bò Huế	Hủ tiếu thịt heo	Bún riêu	Bánh canh thịt heo	Nui xương thịt

3. Thực đơn món chay

Thứ	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
Thực đơn	- Đậu hũ chiên sả - Susu xào - Canh bí xanh - Cơm trắng	- Nấm xào thập cẩm - Cove xào - Canh bí đỏ - Cơm trắng	- Khổ qua nhồi đậu hũ - Rau muống xào - Canh soup - Cơm trắng	- Mì căn xào sả ớt - Đậu bắp luộc - Canh đu đủ - Cơm trắng	- Sườn cotlet chay - Đậu đũa xào - Canh chua - Cơm trắng