

SỞ Y TẾ ĐỒNG NAI
BỆNH VIỆN NHI ĐỒNG

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

Đồng Nai, ngày 18 tháng 3 năm 2024

THƯ MỜI

Về việc chào giá cung cấp bữa ăn tại Bệnh viện Nhi đồng Đồng Nai 2024

Kính gửi: Các Công ty

Để đáp ứng nhu cầu phục vụ cho cán bộ công nhân viên, bệnh nhân và các khách hàng của bệnh viện, Bệnh viện Nhi đồng Đồng Nai (Bệnh viện NĐĐN) cần tìm một nhà cung cấp (NCC) bữa ăn tại bệnh viện. Bữa ăn được cung cấp là một trong những tiện ích tại Bệnh viện và không bắt buộc sử dụng.

I. Thông tin về gói cung cấp dịch vụ:

- Tên dịch vụ: Cung cấp bữa ăn dinh dưỡng cho người bệnh và thân nhân người bệnh, nhân viên y tế tại Bệnh viện Nhi đồng Đồng Nai năm 2024.
- Thời gian phục vụ: tất cả các ngày trong tuần (Từ 6h00 đến 23h00), kể cả thứ 7, Chủ nhật, các ngày lễ, Tết.
- Bữa ăn: là phần thức ăn chế biến sẵn đựng trong khay ăn và mỗi dụng cụ đựng thức ăn (chén/tô) đều phải có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn để đảm bảo tối đa các yêu cầu về VSATTP.
- Thời hạn hợp đồng: 12 tháng kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực.
- Tiêu chuẩn kỹ thuật bữa ăn: Xem Mục III.

II. Yêu cầu về năng lực và kinh nghiệm Nhà cung cấp:

1. Năng lực Nhà cung cấp

- Có giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp và có lĩnh vực hoạt động phù hợp với điều kiện thực hiện dịch vụ.

- Có một trong các loại giấy chứng nhận sau còn hiệu lực đến thời điểm mở gói cung cấp dịch vụ:

- + Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm;
- + Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP);
- + Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000;
- + Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS);
- + Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC);
- + Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm.

2. Uy tín Nhà cung cấp

- Đã thực hiện tối thiểu 01 hợp đồng cung cấp suất ăn dinh dưỡng cho người bệnh và suất ăn cán bộ nhân viên tại các Bệnh viện hạng 2 trở lên có giá trị từ 8 tỷ đồng/năm.

- Không để xảy ra sự cố về an toàn vệ sinh thực phẩm (bị cơ quan quản lý nhà nước lập biên bản, ban hành quyết định xử lý hành vi vi phạm) trong 01 năm trước thời điểm ngừng nhận thư chào giá.

- Từ ngày 01/01/2023 đến thời điểm ngừng nhận thư chào giá, bên cung cấp dịch vụ không vi phạm bất kỳ nghĩa vụ nào, đặc biệt là nghĩa vụ đảm bảo chất lượng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và nghĩa vụ thanh toán đối với các hợp đồng có tính chất tương tự (được hiểu là hợp đồng cung cấp suất ăn thông thường và suất ăn bệnh lý được đóng gói).

3. Tiêu chuẩn đối với thực phẩm chế biến

3.1. Đối với thực phẩm có nguồn gốc từ động vật:

- Cung cấp hợp đồng cung ứng giữa đơn vị cung cấp dịch vụ và nhà cung cấp còn hiệu lực tối thiểu 03 tháng tính đến thời điểm đóng hồ sơ cung cấp dịch vụ và một trong các giấy tờ sau:

- + Đạt tiêu chuẩn Viet Gap hoặc Global Gap hoặc tương đương
- + Có giấy kiểm dịch động vật (đối với cơ sở ngoại tỉnh)
- + Có Giấy chứng minh nguồn gốc sản phẩm động vật xuất phát từ cơ sở giết mổ và cơ sở khác

- Tất cả giấy tờ phải còn hiệu lực tối thiểu 03 tháng tính đến thời điểm ngừng nhận thư chào giá. Nếu giấy tờ còn hiệu lực dưới 03 tháng thì phải nộp cam kết bổ sung đầy đủ

giấy tờ đã được gia hạn hoặc phiếu tiếp nhận hồ sơ gia hạn khi thương thảo hợp đồng.

3.2. Đối với thực phẩm có nguồn gốc từ thực vật:

- Cung cấp hợp đồng cung ứng giữa đơn vị cung cấp dịch vụ và nhà cung cấp còn hiệu lực tối thiểu 03 tháng tính đến thời điểm đóng hồ sơ cung cấp dịch vụ và một trong các giấy tờ sau:

+ Đạt tiêu chuẩn Viet Gap hoặc Global Gap hoặc tương đương

+ Có Giấy chứng minh nguồn gốc sản phẩm thực vật

- Tất cả giấy tờ phải còn hiệu lực tối thiểu 03 tháng tính đến thời điểm ngừng nhận thư chào giá. Nếu giấy tờ còn hiệu lực dưới 03 tháng thì phải nộp cam kết bổ sung đầy đủ giấy tờ đã được gia hạn hoặc phiếu tiếp nhận hồ sơ gia hạn khi thương thảo hợp đồng.

3.3. Đối với cơ sở cung ứng sản phẩm đóng gói sẵn, gia vị, phụ gia thực phẩm:

- Cung cấp hợp đồng cung ứng giữa đơn vị cung cấp dịch vụ và nhà cung cấp còn hiệu lực tối thiểu 03 tháng tính đến thời điểm đóng hồ sơ cung cấp dịch vụ và một trong các giấy tờ sau:

+ Có Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm;

+ Có Giấy tiếp nhận công bố hợp quy;

+ Có Bản tự công bố sản phẩm kèm theo kết quả phân tích hoặc kiểm nghiệm định kì theo quy định;

- Tất cả giấy tờ phải còn hiệu lực tối thiểu 03 tháng tính đến thời điểm ngừng nhận thư chào giá. Nếu giấy tờ còn hiệu lực dưới 03 tháng thì phải nộp cam kết bổ sung đầy đủ giấy tờ đã được gia hạn hoặc phiếu tiếp nhận hồ sơ gia hạn khi thương thảo hợp đồng.

4. Yêu cầu nhân sự chủ chốt

4.1. Quản lý bếp: Tối thiểu 01 người

- Có trình độ từ đại học trở lên.

- Có tối thiểu 02 năm kinh nghiệm ở vị trí tương đương trong chế biến, cung cấp suất ăn bệnh lý trong Bệnh viện hoặc chế biến, cung cấp suất ăn công nghiệp.

- Có Chứng chỉ tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm.

4.2. Nhân viên QC: Tối thiểu 02 người.

- Có trình độ từ cao đẳng trở lên (chuyên ngành: Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm; công nghệ thực phẩm, công nghệ sinh học hoặc kỹ thuật thực phẩm).

- Có tối thiểu 01 năm kinh nghiệm ở vị trí tương đương trong chế biến, cung cấp suất ăn bệnh lý trong Bệnh viện hoặc chế biến, cung cấp suất ăn công nghiệp.

- Có Chứng chỉ tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm.

4.3. Nhân viên nấu bếp: Tối thiểu 03 người

- Có Chứng chỉ tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm.

4.4. Nhân viên giao nhận: Tối thiểu 04 người

- Có Chứng chỉ tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm.

4.5. Nhân viên phun rửa, vệ sinh: Tối thiểu 02 người

- Có Chứng chỉ tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm.

4.6. Nhân viên thủ kho: Tối thiểu 02 người

- Có Chứng chỉ tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm.

5. Các yêu cầu khác

5.1. Các quy trình triển khai thực hiện dịch vụ:

a) Quy trình sơ chế, chế biến bữa ăn.

b) Quy trình vận chuyển và phục vụ bữa ăn cho người bệnh.

c) Quy trình lưu mẫu suất ăn hàng ngày.

d) Quy trình tiếp nhận xử lý các phản ánh về chất lượng bữa ăn của người bệnh.

e) Quy trình giải quyết sự cố liên quan đến an toàn vệ sinh thực phẩm.

5.2. Nhà cung cấp phải cam kết thực hiện đúng, đầy đủ các nội dung sau:

a) Thực hiện sơ chế, chế biến, soạn chia thực phẩm tại Bệnh viện Nhi đồng Đồng Nai. Thanh toán cho Bệnh viện chi phí điện, nước, xử lý rác... trong quá trình thực hiện dịch vụ.

b) Sòng song với việc cung cấp bữa ăn, nhà cung cấp đồng thời chi trả cho bệnh viện 1 khoản phí sửa chữa, duy tu, bảo trì mặt bằng. Khoản phí này được thanh toán theo quý, từ ngày 01 đến ngày 03 dương lịch của mỗi quý.

c) Trang thiết bị, dụng cụ ... của nhà cung cấp phải đáp ứng được các yêu cầu sau:

- Trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn theo yêu cầu của Bệnh viện, có kế

hoạch thay thế bảo dưỡng định kì khi hư hỏng.

- Trang bị đủ số lượng xe vận chuyển bữa ăn có chức năng giữ nhiệt thức ăn, xe thu hồi khay ăn theo tiêu chuẩn Bộ Y tế yêu cầu và đảm bảo tính thẩm mỹ, an toàn cho người bệnh, nhân viên sử dụng, nhân viên và khách hàng của Bệnh viện.

d) Nhân sự làm việc tại Bệnh viện luôn đáp ứng các điều kiện:

- Đảm bảo luôn đủ nhân sự làm việc tại các vị trí làm việc ở Bệnh viện và đáp ứng các điều kiện theo yêu cầu về nhân sự chủ chốt theo hồ sơ mời cung cấp dịch vụ.

- Được khám sức khỏe định kì 01 lần/năm.

- Được tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm và được đào tạo lại hoặc cập nhật kiến thức an toàn thực phẩm tối thiểu 01 năm/lần.

- 100% nhân viên được tập huấn kỹ năng giao tiếp trong Bệnh viện theo quy định của Bộ Y tế.

e) Mua bảo hiểm cháy nổ theo quy định

- Mua bảo hiểm theo quy định và cam kết giải quyết bồi thường thiệt hại khi xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm và các sự cố khác có liên quan (nếu có).

III. Yêu cầu về kỹ thuật

1. Phạm vi cung cấp:

1.1. Cung cấp bữa ăn dinh dưỡng dành cho người bệnh điều trị nội trú tại Bệnh viện và bữa ăn dành cho cán bộ nhân viên y tế theo tiêu chuẩn kỹ thuật như sau:

- Tiêu chuẩn chung:

+ Trang bị dụng cụ phục vụ bữa ăn:

- 01 khay ăn;
- Mỗi dụng cụ dùng đựng thức ăn (chén/tô) đều phải có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ;
- 01 bộ dụng cụ sử dụng bữa ăn (đũa/muỗng/nĩa) được đựng trong khăn giấy;
- 01 tăm vệ sinh răng, 01 khăn giấy lau miệng.

+ Chất liệu dụng cụ:

- Khay ăn/đũa: chất liệu melamine trơn lòng;

- Dụng cụ đựng thức ăn (chén/tô): chất liệu melamine trơn lòng
- Muỗng/đũa/nĩa: chất liệu melamine trơn lòng

- Tiêu chuẩn chi tiết:

TT	Danh mục	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Đơn giá
1	Cháo bệnh lý 3BT-CH	- Cấu trúc một bữa ăn: + 01 phần ăn cháo; - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn cháo: + Lượng cháo đặc: $400g \pm 10g$ ($\approx 60g$ gạo); + Thịt/ Cá/ Thủy- hải sản: $30g \pm 5g$; • Đối với Thủy- hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày; • Đối với thực đơn có Đậu hũ trong món ăn sẽ được cân bằng với lượng thịt trong món ăn; + Hoặc Đậu hũ (thay thế cho đạm động vật trong suất ăn Chay): $60g \pm 10g$; + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt: $30 \pm 10g$; + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh.	Bữa ăn	23.000
2	Cháo bệnh lý 4BT-CH	- Cấu trúc một bữa ăn: + 01 phần ăn cháo; - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn cháo: + Lượng cháo đặc: $400g \pm 10g$ ($\approx 60g$ gạo); + Thịt/ Cá/ Thủy- hải sản: $40g \pm 5g$; • Đối với Thủy- hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày; • Đối với thực đơn có Đậu hũ trong món ăn sẽ được cân bằng với lượng thịt trong món ăn; + Hoặc Đậu hũ (thay thế cho đạm động vật trong suất ăn Chay): $80g \pm 10g$; + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt: $45 \pm 10g$; + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh.	Bữa ăn	26.000

TT	Danh mục	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Đơn giá
3	Cháo bệnh lý 5BT-CH	- Cấu trúc một bữa ăn: + 01 phần ăn cháo; - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn cháo: + Lượng cháo đặc: 500g $\pm$ 10g ($\approx$ 65g gạo); + Thịt/ Cá/ Thủy- hải sản: 50g $\pm$ 5g; • Đối với Thủy- hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày; • Đối với thực đơn có Đậu hũ trong món ăn sẽ được cân bằng với lượng thịt trong món ăn; + Hoặc Đậu hũ (thay thế cho đạm động vật trong suất ăn Chay): 100g $\pm$ 10g; + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt: 55g $\pm$ 10g; + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh.	Bữa ăn	30.000
4	Cháo bệnh lý 6BT-CH	- Cấu trúc một suất ăn: + 01 phần ăn cháo; - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn cháo: + Lượng cháo đặc: 500g $\pm$ 10g ($\approx$ 65g gạo); + Thịt/ Cá/ Thủy- hải sản: 60g $\pm$ 5g; • Đối với Thủy- hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày; • Đối với thực đơn có Đậu hũ trong món ăn sẽ được cân bằng với lượng thịt trong món ăn; + Hoặc Đậu hũ (thay thế cho đạm động vật trong suất ăn Chay): 120g $\pm$ 10g; + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt: 65g $\pm$ 10g; + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh.	Bữa ăn	33.000
5	Cơm bệnh lý 3BT-C	- Cấu trúc một suất ăn: + 01 phần cơm trắng; + 01 phần món mặn; + 01 phần món canh;	Bữa ăn	28.000

TT	Danh mục	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Đơn giá
		+ 01 món món xào; + 01 phần ăn tráng miệng. - Yêu cầu chi tiết đối với phần cơm trắng, món mặn, món canh và món xào: + Cơm: 150g $\pm$ 10g; + Thịt/ Cá/ Thủy- hải sản: 35g $\pm$ 5g; • Đối với Thủy- hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày; • Đối với thực đơn có Đậu hũ trong món ăn sẽ được cân bằng với lượng thịt trong món ăn. + Hoặc Đậu hũ (thay thế cho đạm động vật trong suất ăn Chay): 70g $\pm$ 10g; + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt (món Mặn): 120g $\pm$ 10g; + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt (món Chay) 155g $\pm$ 10g; + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh. - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn tráng miệng: + 50-55g trái cây các loại.		
6	Com bệnh lý 4BT-C	- Cấu trúc một suất ăn: + 01 phần cơm trắng; + 01 phần món mặn; + 01 phần món canh; + 01 món món xào; + 01 phần ăn tráng miệng. - Yêu cầu chi tiết đối với phần cơm trắng, món mặn, món canh và món xào: + Cơm: 200g $\pm$ 10g; + Thịt/ Cá/ Thủy- hải sản: 45g $\pm$ 5g; • Đối với Thủy- hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày; • Đối với thực đơn có Đậu hũ trong món ăn sẽ được cân	Bữa ăn	31.000

TT	Danh mục	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Đơn giá
		bằng với lượng thịt trong món ăn. + Hoặc Đậu hũ (thay thế cho đạm động vật trong suất ăn Chay): 90g $\pm$ 10g; + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt (món Mặn): 130g $\pm$ 10g; + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt (món Chay) 175g $\pm$ 10g; + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh. - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn tráng miệng: + 70-75g trái cây các loại.		
7	Cơm bệnh lý 5BT-C	- Cấu trúc một suất ăn: + 01 phần cơm trắng; + 01 phần món mặn; + 01 phần món canh; + 01 món món xào; + 01 phần ăn tráng miệng. - Yêu cầu chi tiết đối với phần cơm trắng, món mặn, món canh và món xào: + Cơm: 250g $\pm$ 10g; + Thịt/ Cá/ Thủy- hải sản: 55g $\pm$ 5g; • Đối với Thủy- hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày; • Đối với thực đơn có Đậu hũ trong món ăn sẽ được cân bằng với lượng thịt trong món ăn. + Hoặc Đậu hũ (thay thế cho đạm động vật trong suất ăn Chay): 110g $\pm$ 10g; + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt (món Mặn): 140g $\pm$ 10g; + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt (món Chay) 195g $\pm$ 10g; + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh. - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn tráng miệng: + 70-75g trái cây các loại.	Bữa ăn	35.000
8	Cơm	- Cấu trúc một suất ăn:	Bữa ăn	38.000

TT	Danh mục	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Đơn giá
	bệnh lý 6BT-C	+ 01 phần cơm trắng; + 01 phần món mặn; + 01 phần món canh; + 01 món món xào; + 01 phần ăn tráng miệng. - Yêu cầu chi tiết đối với phần cơm trắng, món mặn, món canh và món xào: + Cơm: 250g $\pm$ 10g; + Thịt/ Cá/ Thủy- hải sản: 65g $\pm$ 5g; • Đối với Thủy- hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày; • Đối với thực đơn có Đậu hũ trong món ăn sẽ được cân bằng với lượng thịt trong món ăn. + Hoặc Đậu hũ (thay thế cho đạm động vật trong suất ăn Chay): 130g $\pm$ 10g; + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt (món Mặn): 150g $\pm$ 10g; + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt (món Chay) 215g $\pm$ 10g; + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh. - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn tráng miệng: + 70-75g trái cây các loại.		
9	Món nước bệnh lý 3BT-C	- Cấu trúc một suất ăn: + 01 phần ăn món nước; - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn món nước: + Bún/ Bánh canh/ Hủ tếu/ Nui/ Phở: 100g $\pm$ 10g; + Thịt/ Cá/ Thủy- hải sản: 30g $\pm$ 5g. Đối với Thủy- hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày. + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt: 30g $\pm$ 10g; + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh.	Bữa ăn	23.000
10	Món	- Cấu trúc một suất ăn:	Bữa ăn	26.000

TT	Danh mục	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Đơn giá
	nước bệnh lý 4BT-C	+ 01 phần ăn món nước; - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn món nước: + Bún/ Bánh canh/ Hủ tếu/ Nui/ Phở: 100g $\pm$10g; + Thịt/ Cá/ Thủy- hải sản: 40g $\pm$5g. Đối với Thủy- hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày. + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt: 45g $\pm$10g; + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh.		
11	Món nước bệnh lý 5BT-C	- Cấu trúc một suất ăn: + 01 phần ăn món nước; - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn món nước: + Bún/ Bánh canh/ Hủ tếu/ Nui/ Phở: 140g $\pm$10g; + Thịt/ Cá/ Thủy- hải sản: 50g $\pm$5g. Đối với Thủy- hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày. + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt: 55g $\pm$10g; + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh.	Bữa ăn	30.000
12	Món nước bệnh lý 6BT-C	- Cấu trúc một suất ăn: + 01 phần ăn món nước; - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn món nước: + Bún/ Bánh canh/ Hủ tếu/ Nui/ Phở: 140g $\pm$10g; + Thịt/ Cá/ Thủy- hải sản: 60g $\pm$5g. Đối với Thủy- hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày. + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt: 65g $\pm$10g; + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh.	Bữa ăn	33.000
13	Cháo trắng bệnh lý	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dày, gốc rau,...). - Cấu trúc một suất ăn: 01 phần ăn cháo đường, không có	Bữa ăn	18.000

TT	Danh mục	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Đơn giá
		phần ăn tráng miệng. - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn cháo đường: + Lượng Cháo đặc: 120g (≈ 20 g gạo); + Khoai tây: 50g; + Đường: 10g.		
14	Suất ăn trưa và chiều cho viên chức, người lao động	- Cấu trúc một suất ăn: + Món cơm: • 01 phần cơm trắng; • 01 phần món mặn; • 01 phần món canh; • 01 món món xào, luộc...; • 01 phần ăn tráng miệng + Hoặc món nước: • 01 phần món nước • 01 phần ăn tráng miệng - Yêu cầu chi tiết đối với một suất ăn: + Cơm: 200g ± 20 g hoặc Bún/ Bánh canh/ Hủ tếu/ Nui/ Phở/ ...: 150 ± 10 g + Thịt/ Cá/ Thủy- hải sản: 100g ± 10 g; • Đối với Thủy- hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày; • Đối với thực đơn có Đậu hũ trong món ăn sẽ được cân bằng với lượng thịt trong món ăn. + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt (món Mặn): 150g ± 10 g; + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt (món Chay) 250 ± 10 g; + Tráng miệng: Trái cây 70-80g + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh.	Bữa ăn	38.000

1.2. Phục vụ bữa ăn tất cả các ngày trong tuần, kể cả thứ Bảy, Chủ nhật, lễ, tết, cụ thể như sau:

- Bữa ăn người bệnh nội trú (cháo bệnh lý, cơm bệnh lý, món nước bệnh lý, cháo đường

bệnh lý) phục vụ 03 cử/ngày tại các phòng bệnh theo khung giờ: sáng 06 giờ 00 - 07 giờ 00; trưa 10 giờ 30 - 11 giờ 30; chiều 17 giờ 00 - 18 giờ 00;

- Bữa ăn trưa và chiều cho viên chức, người lao động phục vụ 02 cử/ngày tại căn tin trong khung giờ: trưa 10 giờ 30 - 11 giờ 30, chiều 17 giờ 00 - 18 giờ 00.

2. Yêu cầu về chất lượng bữa ăn và phục vụ:

- Bữa ăn đảm bảo yêu cầu kỹ thuật.
- Bữa ăn cung cấp cho người bệnh đúng theo thực đơn bệnh lý do Khoa Dinh dưỡng, Tiết chế thiết kế và yêu cầu.
- Định lượng thực phẩm mỗi phần ăn đúng theo quy định của từng mã thực đơn bệnh lý do Khoa Dinh dưỡng, Tiết chế thiết kế.
- Suất ăn phải được đậy kín, không được lẫn các mẫu vật lạ; suất ăn đầy đủ các thành phần và được bố trí riêng theo từng món, tùy theo cách thức chế biến nhưng thực phẩm phải nguyên vẹn, không bị dập nát, trộn lẫn với nhau, mùi vị thực phẩm không được có mùi ôi thiu, khó chịu; suất ăn phải được bảo quản ở nhiệt độ ấm nóng (đánh giá cảm quan bằng xúc giác) hoặc nhiệt độ phải đạt $\geq 60^{\circ}\text{C}$ (kiểm tra bằng nhiệt kế) trước khi cung cấp cho người bệnh.
- Vật dụng đựng thực phẩm theo quy định của Bệnh viện, hợp vệ sinh, phải nguyên vẹn, không móp méo, mẻ/vỡ, được đậy kín khi vận chuyển, không có dấu hiệu thức ăn bên trong bị đổ, tràn ra bên ngoài.
- Cung cấp suất ăn đến người bệnh đúng theo các khung giờ do Bệnh viện quy định.

IV. Yêu cầu hồ sơ đề xuất

1. Chuẩn bị Hồ sơ đề xuất

Hồ sơ đề xuất do bên cung cấp dịch vụ chuẩn bị phải bao gồm những nội dung sau:

- Đơn chào giá theo quy định của hồ sơ
- Tài liệu chứng minh năng lực và kinh nghiệm của bên cung cấp dịch vụ
- Các tài liệu đáp ứng yêu cầu theo quy định tại mục hồ sơ yêu cầu.

2. Tài liệu chứng minh tư cách hợp lệ, năng lực và kinh nghiệm của bên cung cấp dịch vụ

Bên cung cấp dịch vụ phải có bản sao công chứng: Giấy chứng nhận đăng ký

kinh doanh mới nhất và Giấy xác nhận đủ điều kiện về cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại Nghị định 15/2018/NĐ-CP hướng dẫn Luật an toàn thực phẩm.

3. Thời gian có hiệu lực của hồ sơ đề xuất

Thời gian có hiệu lực của hồ sơ đề xuất phải đảm bảo theo yêu cầu là 90 ngày kể từ thời điểm hết hạn nộp hồ sơ yêu cầu.

4. Quy cách của hồ sơ đề xuất và chữ ký trong hồ sơ đề xuất

- Bên cung cấp dịch vụ phải chuẩn bị 01 túi hồ sơ (01 bản gốc, 01 bản sao), ghi rõ “bản gốc” và “bản chụp” tương ứng.
- Hồ sơ tham gia phải được đánh máy, in bằng mực không tẩy được, đánh số trang theo thứ tự liên tục. Đơn đề xuất, thư giám giá (nếu có), các văn bản bổ sung, làm rõ hồ sơ tham gia, biểu giá và các biểu mẫu khác phải được đại diện hợp pháp của bên cung cấp dịch vụ ký.
- Những chữ viết chen giữa, tẩy xóa hoặc viết đè lên bản đánh máy chỉ có giá trị khi có chữ ký (của người ký đơn đề xuất) ở bên cạnh và được đóng dấu (nếu có).

5. Niêm phong và cách ghi trên túi đựng hồ sơ đề xuất

Hồ sơ tham gia phải được đựng trong 01 túi có niêm phong bên ngoài và có đóng dấu giáp lai trên niêm phong (cách đánh dấu niêm phong do bên cung cấp dịch vụ tự quy định). Trên túi đựng hồ sơ tham gia bên cung cấp dịch vụ ghi rõ các thông tin về tên, địa chỉ, điện thoại của bên cung cấp dịch vụ, tên gói dịch vụ. Nếu hồ sơ tham gia không được niêm phong kín thì hồ sơ tham gia đó bị xem xét là không hợp lệ và sẽ bị loại khỏi việc đánh giá hồ sơ tham gia.

6. Thời hạn nộp hồ sơ đề xuất

Hồ sơ tham gia do bên cung cấp dịch vụ nộp trực tiếp hoặc gửi đến địa chỉ của Bệnh viện quy định nhưng phải đảm bảo Bệnh viện nhận được trước thời điểm hết hạn nộp: **17 giờ 00, ngày 26 tháng 3 năm 2024.**

7. Điều kiện được xem xét đề nghị cung cấp dịch vụ

Bên cung cấp dịch vụ được xem xét đề nghị cung cấp dịch vụ khi đáp ứng đầy đủ các điều kiện sau:

1. Có hồ sơ đề xuất hợp lệ.
2. Được đánh giá là đáp ứng yêu cầu về năng lực và kinh nghiệm, theo quy định theo

hồ sơ yêu cầu.

3. Được đánh giá là đạt yêu cầu theo quy định hồ sơ yêu cầu.
4. Có giá đánh giá và thời gian thanh toán tốt nhất trong các bên cung cấp dịch vụ tham dự.
5. Có giá đề nghị cung cấp dịch vụ cao hơn.

8. Thương thảo, hoàn thiện và ký kết hợp đồng

Nội dung thương thảo, hoàn thiện hợp đồng bao gồm các vấn đề còn tồn tại, chưa hoàn chỉnh được nêu trong thương thảo dự thảo hợp đồng. Sau khi đạt được kết quả thương thảo, hoàn thiện, chủ đầu tư và bên cung cấp dịch vụ sẽ tiến hành ký kết hợp đồng.

GIÁM ĐỐC



Lê Anh Phong

Mẫu số 1 Form 1**ĐƠN CHÀO GIÁ (1) *Letter of offer***

..... ngày tháng năm

Kính gửi: [*Ghi tên bên mời tham gia cung cấp dịch vụ*]

(sau đây gọi là Bệnh viện)

Sau khi nghiên cứu hồ sơ mời tham gia cung cấp dịch vụ mà chúng tôi đã nhận được, chúng tôi, [*Ghi tên bên cung cấp dịch vụ*], cam kết thực hiện việc cung cấp dịch vụ [*Ghi tên dịch vụ cung cấp*] theo đúng yêu cầu của hồ sơ mời tham gia cung cấp dịch vụ cùng với bảng thống kê chi phí dịch vụ .

- Thời gian thực hiện hợp đồng làNgày/tháng [*Ghi thời gian thực hiện tất cả các công việc theo yêu cầu của thư mời*].

- **Phương thức thanh toán** : Chuyển khoản trong 30 ngày sau khi nhận được hoá đơn tài chính hợp lệ vào cuối tháng trước.

Hồ sơ tham gia này có hiệu lực trong thời gian 90 ngày, kể từ giờ, ngày Tháng Năm..... [*Ghi thời điểm hết hạn nộp hồ sơ đề xuất*].

Đại diện hợp pháp của bên cung cấp dịch vụ

(*Ghi tên, chức danh, ký tên và đóng dấu*)

TIÊU CHÍ MỜI CUNG CẤP DỊCH VỤ

1. Tuân thủ chính xác định lượng và cơ cấu bữa ăn như sau:

- Định lượng bữa ăn tham khảo cho bệnh nhi tại Bệnh viện

GIAI ĐOẠN 0 – 5 THÁNG:

Thực phẩm ban đầu có thể lựa chọn:

- Khoai tây, khoai lang, bí đỏ → tán nhuyễn
- Chuối, đu đủ, xoài (chín).... nạo nhuyễn
- Bột ăn dặm

Dị ứng đạm bò: bột gạo + sữa mẹ

GIAI ĐOẠN 6-8 THÁNG:

Thành phần 1 chén bột 200ml (muỗng canh 5ml)

- Nhóm tinh bột: 20g – 25g (5 muỗng canh 5ml)
- Nhóm đạm: 20g (2 muỗng canh 5ml)
- Nhóm béo (dầu, mỡ): 8g – 10ml (2 muỗng canh 5ml = 1 muỗng canh 10ml)
- Nhóm rau củ: 20g (2 muỗng canh 5ml)

GIAI ĐOẠN 9 – 24 THÁNG:

Thành phần 1 chén bột 200ml (muỗng canh 5ml)

- Nhóm tinh bột: 25g – 30g (1 nắm tay) (cơm, bún, phở, nui, bắp, khoai.....)
- Nhóm đạm: 30g (3 muỗng canh 5ml = 1,5 muỗng canh 10ml)
- Nhóm béo (dầu, mỡ): 8g – 10ml (2 muỗng canh 5ml = 1 muỗng canh 10ml)
- Nhóm rau củ: 20g (2 muỗng canh 5ml)

GIAI ĐOẠN 1 – 2 TUỔI:

- Tinh bột: 30g: gạo (2/3 chén cháo đặc) (cơm, bún, phở, nui, khoai, bắp....)
- Đạm: 30g: thịt, cá, tôm, cua, trứng, đậu....
- Rau: 20g: rau củ
- Chất béo (dầu, mỡ): 5 – 8g (2 muỗng canh 5ml = 1 muỗng canh 10ml)
- Trái cây: 30 – 50g/ lần x 2 lần/ ngày.

GIAI ĐOẠN 2 – 5 TUỔI:

- Gạo: 30g – 60 g (½ - 1 chén cơm đầy) (cơm, bún, phở, nui, bánh mì, khoai, bắp..)
- Đạm: Thịt, cá, tôm, cua, trứng, đậu..... 35g – 50g

- **Rau củ:** 30g – 50g
- **Dầu mỡ:** 5 – 8g (10ml)
- **Trái cây:** 50g/ lần x 2 – 3 lần/ ngày
- **Sữa và các chế phẩm từ sữa:** 500ml/ngày (100ml sữa = 100g sữa chua, 15g phô mai..)

GIAI ĐOẠN 6 – 9 TUỔI:

- **Gạo:** 60g – 90 g (1 – 1,5 chén cơm đầy)(cơm, bún, bánh mì, khoai, bắp..)
- **Đạm:** Thịt, cá, tôm, cua, trứng, đậu..... 40g – 60g
- **Rau củ:** 40g – 60g
- **Dầu mỡ:** 5g (5ml) hoặc 10ml cho bé suy dinh dưỡng

Sữa và các chế phẩm từ sữa: 500ml/ ngày (100ml sữa = 100g sữa chua, 15g phô mai..)

Trái cây: 50g – 100g/ lần x 2 – 3 lần/ ngày

GIAI ĐOẠN TRÊN 10 TUỔI:

Năng lượng: trung bình 2.000 Kcal/ ngày Protein: 65 – 100g (70g x 3 bữa) Tỷ lệ: 13 – 20 % tổng năng lượng Tỷ lệ Protein động vật tối thiểu 50% tổng số Protein Ăn đa dạng các loại protein: thịt, trứng, sữa, cá, đậu, đỗ... Lipid: 44 – 56g (dầu, mỡ) Tỷ lệ: 20 – 25% tổng năng lượng	Carbohydrate: 300 – 325g (cơm: 2 chén) Tỷ lệ: 60 – 65 % tổng năng lượng Ưu tiên sử dụng các loại carbohydrate phức hợp như cơm, mì sợi, khoai, bắp... Natri: < 2.400mg (muối) Rau và trái cây: Rau: 300 – 400g/ ngày Trái cây: 100 – 200g/ ngày Chất xơ: 15 – 25g/ ngày Nước: 1,5 – 2,5 lít/ ngày
---	---

- **Thực đơn tham khảo dành cho bệnh nhân tiểu đường:**

THỰC ĐƠN	NĂNG LƯỢNG	ĂN SÁNG	ĂN TRƯA	ĂN CHIỀU	TỐI
	E=2100-2200Kcalo/ ngày	25 -30%	30%	30%	10-15%

THỰC ĐƠN 1	Tỷ lệ E cung cấp: $P = 20\% \rightarrow 420$ Kcalo $L = 25\% \rightarrow 630$ Kcalo $G = 55\% \rightarrow$ 1.155 Kcalo	Mì xào (1 đĩa)	• Com trắng: 1-1,5 chén • Đậu hũ nhồi thịt: 3 miếng • Rau muống xào (luộc): 1 đĩa nhỏ • Canh bầu : 1 chén	• Com trắng: 1-1.5 chén • Cốt lết ram: 1 miếng • Đậu đũa xào: 1 đĩa nhỏ • Canh bí đỏ: 1 chén	Sữa tiêu đường 250 ml (1 ly) hoặc sữa không đường
	Thực phẩm nguyên liệu (Đã tính % tỷ lệ thải bỏ)	- Mì sợi: 80g - Đậu hũ: 50 g - Thịt heo nạc: 40g - Trứng gà 1 quả (50g) - Cải ngọt: 25g - Đường: 2g - Dầu: 3 g	- Com: 220g - Đậu hũ: 120g - Thịt xay: 50g - Cà chua: 50g (5%) - Bầu nấu canh: 80g (35,5%) - Rau muống xào: 200g (37,5%) - Đường: 2g - Dầu ăn: 5g; Gia vị	- Com: 220g - Thịt cốt lết: 130g (40%) - Rau đậu đũa: 120g (10%) - Bí đỏ: 60g (18,3%) - Đường: 2g - Dầu ăn: 5g - Gia vị	Sữa tiêu đường hoặc sữa không đường
	Tỷ lệ E cung cấp: $P = 20\% \rightarrow 420$ Kcalo $L = 25\% \rightarrow 630$ Kcalo $G = 55\% \rightarrow$ 1.155 Kcalo	Bánh canh thịt heo (1 tô)	• Com trắng: 1- 1.5 chén • Cá nục kho cà: 1.5 - 2 con • Bắp cải luộc: 1 đĩa nhỏ • Canh rau đay mướt: 1 chén	• Com trắng: 1 - 1,5 chén • Gà kho: 6 miếng vừa ăn • Bắp cải xào: 1 đĩa nhỏ • Canh đu đủ thịt xay: 1 chén	Sữa tiêu đường 250 ml (1 ly) hoặc sữa không đường
THỰC ĐƠN 2	Thực phẩm	- Bánh canh:	- Com: 220 g	- Gà: 200g	Sữa tiêu

	nguyên liệu (Đã tính % tỷ lệ thải bỏ)	260g - Tôm đồng: 30 (10%) - Thịt heo nạc: 80g (2%) - Củ cải: 40g (13.2%) - Cà rốt: 40g (10.5%) - Rau sống: 130g - Đường: 2g - Dầu: 5g	- Cá nục: 210g (30%) - Cà chua: 50g - Bắp cải luộc: 130g (30%) - canh: rau đay: 40g (20%), mướp: 70g (18.8%) - Đường: 2g - Dầu: 5g - Gia vị	(52%) - Bắp cải: 130g (10%) - Đu đủ nấu canh: 80g (25%) - Thịt xay nấu canh: 10g - Gia vị	đường hoặc sữa không đường
THỰC ĐƠN 3	Tỷ lệ E cung cấp: P = 20% --> 420 Kcalo L = 25% --> 630 Kcalo G = 55% --> 1.155 Kcalo	Phở gà (1 tô)	• Com: 1- 1,5 chén • Trứng chiên thịt: 1 đĩa nhỏ • Su su xào: 1 đĩa nhỏ • Canh bí xanh: 1 chén	• Com: 1- 1.5 chén • Thịt kho tiêu: 1/3 chén • Giá xào: 1 đĩa nhỏ • Canh bắp cải: 1 chén	Sữa tiêu đường 250 ml (1 ly) hoặc sữa không đường
	Thực phẩm nguyên liệu (Đã tính % tỷ lệ thải bỏ)	- Phở: 195 g - Gà nạc: 80 g - Rau sống: 130 g - Đường: 2 g - Dầu: 5 g	- Com: 220g - Trứng gà (2 quả): 100g (14%) - Thịt xay: 45g - Su su xào: 150g (20%) - Bí xanh nấu	- Com: 220g - Thịt nạc: 120g (2%) - Giá xào: 130g (5%) - Bắp cải nấu canh: 60g	Sữa tiêu đường hoặc sữa không đường

			canh: 80g (25%) - Thịt xay nấu canh: 10g - Đường: 2g - Dầu: 3g - Gia vị	(10%) - Đường: 2g - Dầu: 3g - Gia vị	
THỰC ĐƠN 4	Tỷ lệ E cung cấp: $P = 20\% \rightarrow 420$ Kcalo $L = 25\% \rightarrow 630$ Kcalo $G = 55\% \rightarrow 1.155$ Kcalo	Bánh ướt chả lụa (1 đĩa)	• Com: 1-1.5 chén • Cá ba sa sốt cà: 1-1,5 miếng • Đậu ve luộc: 1 đĩa nhỏ • Canh mỏng toi: 1 chén nhỏ	• Com: 1-1.5 chén • Thịt kho trứng: 1 trứng + 2 -3 khúc thịt vừa ăn • Bàu luộc: 1 đĩa nhỏ • Canh rau dền thịt xay: 1 chén	Sữa tiêu đường 250 ml (1 ly) hoặc sữa không đường
	Thực phẩm nguyên liệu (Đã tính % tỷ lệ thải bỏ)	- Bánh ướt: 170g - Chả lụa: 100g - Dưa leo: 60g (5%) - Hành củ: 10g (24%) - Giá: 100g (5%) - Rau sống: 80g - Mắm pha: (đường: 8g,	- Com: 220g - Cá ba sa: 120g (15%) - Cà chua: 50g (5%) - Đậu ve luộc: 110g (10%) - Mỏng toi nấu canh: 70g (175) - Đường: 2g - Dầu: 3g - Gia vị	- Com: 220g - Thịt heo nạc: 85g (2%) - Trứng gà(1 trứng): 50g - Bàu luộc: 170g (35,3%) - Rau dền nấu canh: 70g (38%) - Thịt xay nấu canh: 10g - Gia vị	Sữa tiêu đường hoặc sữa không đường

		mắm: 8g): 40g - Dầu: 5g			
THỰC ĐƠN 5	Tỷ lệ E cung cấp: $P = 20\% \rightarrow 420$ Kcalo $L = 25\% \rightarrow 630$ Kcalo $G = 55\% \rightarrow 1.155$ Kcalo	Nui thịt heo (1 tô)	• Com: 1- 1,5 chén • Xíu mại sốt cà: 4-5 viên • Đậu bắp luộc: 1 đĩa nhỏ • Canh cải xanh: 1 chén	• Com: 1-1,5 chén • Cá diêu hồng kho thơm: 1- 1.5 miếng • Rau muống luộc: 1 đĩa nhỏ • Canh rau má thịt xay: 1 chén	Sữa tiêu đường 250 ml (1 ly) hoặc sữa không đường
	Thực phẩm nguyên liệu (Đã tính % tỷ lệ thải bỏ)	- Nui: 85g - Tôm đông: 40g (5%) - Thịt heo nạc: 70g (2%) - Củ cải: 30g (13,2%) - Cà rốt: 30g (10,5%) - Rau sống: 130g - Đường: 2 - Dầu: 5	- Com: 220g - Thịt xay xíu mại: 100g - Mộc nhĩ: 5g (10%) - Cà rốt: 30g (10.5%) - Cà chua: 50g (5%) - Đậu bắp luộc: 120g (1%) - Cải xanh nấu canh: 80g (24%) - Đường: 2g - Dầu: 3g - Gia vị	- Com: 220g - Cá diêu hồng: 250g (35%) - Thơm: 70g (40%) - Cà chua: 50g (5%) - Rau muống luộc: 220g (37.5%) - Rau má nấu canh: 80g - Thịt xay nấu canh: 10g - Đường: 2g - Dầu: 5g	Sữa tiêu đường hoặc sữa không đường

				- Gia vị	
THỰC ĐƠN 6	<i>Tỷ lệ E cung cấp:</i> $P = 20\% \rightarrow 420$ <i>Kcalo</i> $L = 25\% \rightarrow 630$ <i>Kcalo</i> $G = 55\% \rightarrow 1.155$ <i>Kcalo</i>	Hủ tiêu (1 tô)	• Com: 1-1,5 chén • Thịt kho đậu hũ: ~1/3 -1/2 chén (1 miếng đậu) • Bắp cải xào: 1 đĩa nhỏ • Canh rau muống: 1 chén	• Com: 1- 1,5 chén • Cá nục chiên: 1.5-2 con • Đậu đũa xào: 1 đĩa nhỏ • Canh cải ngọt: 1 chén	Sữa tiêu đường 250 ml (1 ly) hoặc sữa không đường
	<i>Thực phẩm nguyên liệu (Đã tính % tỷ lệ thải bỏ)</i>	- Hủ tiêu: 190g - Thịt heo nạc: 90g (2%) - Tôm đồng: 40g (10%) - Cà rốt: 30g (10,5%) - Rau sống: 120g - Đường: 2 - Dầu: 5	- Com: 220g - Thịt heo nạc: 100g (2) - Đậu hũ: 50g - Bắp cải: 140g (10%) - Rau muống nấu canh: 70g (37,5%) - Đường: 2g - Dầu: 5g - Gia vị	- Com: 220g - Cá nục: 200g (30%) - Đậu đũa xào: 130g (10%) - Cải ngọt nấu canh: 80g (24%) - Đường: 2g - Dầu: 5g - Gia vị	Sữa tiêu đường hoặc sữa không đường
THỰC ĐƠN 7	<i>Tỷ lệ E cung cấp:</i> $P = 20\% \rightarrow 420$ <i>Kcalo</i>	Bún gạo xào (1 đĩa)	• Com: 1-1.5 chén • Chả trứng: 1 chén • Giá xào: 1 đĩa nhỏ	• Com: 1-1.5 chén • Tôm rim thịt:	Sữa tiêu đường 250 ml (1

	$L = 25\% \rightarrow 630$ <i>Kcalo</i> $G = 55\% \rightarrow$ <i>1.155 Kcalo</i>		• Canh cải thảo: 1 chén	~1/3 -1/2 chén (tôm 6-8 con) • Cải thìa xào: 1 đĩa nhỏ • Canh rau ngót thịt xay: 1 chén	ly) hoặc sữa không đường
	Thực phẩm nguyên liệu (Đã tính % tỷ lệ thải bỏ)	_Bún gạo: 150g - Đậu hũ: 100 g - Thịt heo nạc: 60g - Trứng: 1 trứng (50g) - Cải ngọt: 20g - Đường: 2g - Dầu: 3 g	- Com: 220g - Trứng (2 trứng): 100g (14%) - Thịt xay: 50g - Mộc nhĩ: 5g (10%) - Cà rốt: 15g (10,5%) - Giá xào: 135g (5%) - Cải thảo nấu canh: 80g (25%) - Đường: 2g - Dầu: 5g - Gia vị	- Com: 220g - Tôm đông: 70g (10%) - Thịt heo nạc: 90g (2%) - Cải thìa: 170g (24%) - Rau ngót nấu canh: 60g (23%) - Thịt xay nấu canh: 10g - Đường: 2g - Dầu: 5g - Gia vị	Sữa tiểu đường hoặc sữa không đường
			-	-	