BỘ Y TẾ
BỆNH VIỆN HN VIỆT ĐỨC

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

Hà Nội, ngày 16 tháng 5 năm 2022

THƯ MỜI BÁO GIÁ

Kính gửi: .....

Bệnh viện hữu nghị Việt Đức kính mời Đơn vị có đủ năng lực tham gia báo giá của gói thầu: Cung cấp đồ vải cho khu mổ

1. Danh mục đồ vải cho khu mổ: *(Phụ lục đính kèm)*

2. Nội dung công việc

Để đảm bảo đủ đồ vải phục vụ cho hoạt động của bệnh viện. Phòng HC, TCKT đề xuất bệnh viện tổ chức đấu thầu gói thầu: Cung cấp đồ vải cho khu mổ.

Bệnh viện HN Việt Đức kính mời các đơn vị Cung cấp đồ vải cho khu mổ có đủ điều kiện, năng lực, kinh nghiệm tham gia báo giá.

Hiệu lực báo giá: Tối thiểu 03 tháng kể từ ngày báo giá

Địa chỉ liên hệ: phòng 104, nhà A2- Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức, 40 Tràng Thi - Hoàn Kiếm - Hà Nội.

Thời gian nhận báo giá: từ ngày 19/5/2022 đến hết ngày 02/6/2022.

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC

BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT ĐỨC

Đinh Hồng Thái

PHỤ LỤC 1

(Kèm theo thư mời báo giá)

TT	Mã VT	Tên hàng hóa	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
	Gói thầu I: Cung cấp đồ vải cho khu mổ				
1	76065	**Túi đựng đồ bẩn bằng vải nylon** - Kích thước: 1,2m x 0,75m - Vải màu tím than - Chất liệu 100% Polyeste - Kiểu dệt: Chéo 2/1 - Mật độ (sợi/10cm): Dọc 584(±2), ngang 360 (±2) - Độ nhỏ sợi tách từ vải (Den): Dọc 78(±1), ngang 156(±1) - Qui cách may: May mép 1cm trần 02 đường, số mũi khâu 06 mũi/1cm - May bằng máy may công nghiệp, vắt sổ bằng máy 2 kim 5 chỉ - Miệng túi có dây rút - Chỉ may loại 40/2 bền, chắc - Hấp sấy nhiệt độ cao không sun, biến dạng, giặt sấy không phai màu, có in LOGO của "BỆNH VIỆN VIỆT ĐỨC + Năm"	Cái	1.120	
2	76032	**Toan xanh to** - Kích thước: 1,8m x 1,4m - Vải kaki màu xanh lá cây - Chất liệu 100% cotton (bông) - Kiểu dệt: Chéo 3/1 - Mật độ (sợi/10cm): Dọc 472(±2), ngang 240 (±2) - Độ nhỏ sợi tách từ vải (Ne): Dọc 22/1(±1), ngang 11/1(±1) - Hàm lượng vải 280-300g/m^2 - Qui cách may: May mép 1cm trần 02 đường, viền 04 cạnh, số mũi khâu 06 mũi/1cm - May bằng máy may công nghiệp - Chỉ may loại 40/2 bền, chắc - Hấp sấy nhiệt độ cao không sun, biến dạng, giặt sấy không phai màu, có in LOGO của "BỆNH VIỆN VIỆT ĐỨC + Năm" ở góc toan	Cái	8.000	
3	76068	**Toan màu xanh lá cây** - Kích thước: 0,7m x 1m - Vải kaki màu xanh lá cây - Chất liệu 100% cotton (bông) - Kiểu dệt: Chéo 3/1 - Mật độ (sợi/10cm): Dọc 472(±2), ngang 240 (±2) - Độ nhỏ sợi tách từ vải (Ne): Dọc 22/1(±1), ngang 11/1(±1) - Hàm lượng vải 280-300g/m^2 - Qui cách may: May mép 1cm trần 02 đường, viền 04 cạnh, số mũi khâu 06 mũi/1cm - May bằng máy may công nghiệp - Chỉ may loại 40/2 bền, chắc - Hấp sấy nhiệt độ cao không sun, biến dạng, giặt sấy không phai màu, có in LOGO của "BỆNH VIỆN VIỆT ĐỨC + Năm" ở góc toan	Cái	1.000	

4	76034	**Toan xanh** - Kích thước: 0,4m x 0,4m - Vải kaki màu xanh lá cây - Chất liệu 100% cotton (bông) - Kiểu dệt: Chéo 3/1 - Mật độ (sợi/10cm): Dọc 472(±2), ngang 240 (±2) - Độ nhỏ sợi tách từ vải (Ne): Dọc 22/1(±1), ngang 11/1(±1) - Hàm lượng vải 280-300g/m^2 - Qui cách may: May mép 1cm trần 02 đường, viền 04 cạnh, số mũi khâu 06 mũi/1cm - May bằng máy may công nghiệp - Chỉ may loại 40/2 bền, chắc - Hấp sấy nhiệt độ cao không sun, biến dạng, giặt sấy không phai màu, có in LOGO của "BỆNH VIỆN VIỆT ĐỨC + Năm" ở góc toan	Cái	2.000	
5	76061	**Toan lỗ** - Kích thước: 1,4m x 1,2m - Vải kaki màu xanh lá cây - Chất liệu 100% cotton (bông) - Kiểu dệt: Chéo 3/1 - Mật độ (sợi/10cm): Dọc 472(±2), ngang 240 (±2) - Độ nhỏ sợi tách từ vải (Ne): Dọc 22/1(±1), ngang 11/1(±1) - Hàm lượng vải 280-300g/m^2 - Qui cách may: May mép 1cm trần 02 đường, viền 04 cạnh, số mũi khâu 06 mũi/1cm. Chính giữa của toan có lỗ tròn đường đường kính 14cm, may đáp bằng miếng vải hình vuông 22 x 22cm - May bằng máy may công nghiệp - Chỉ may loại 40/2 bền, chắc - Hấp sấy nhiệt độ cao không sun, biến dạng, giặt sấy không phai màu, có in LOGO của "BỆNH VIỆN VIỆT ĐỨC + Năm" ở góc toan	Cái	700	
6	76041	**Toan gói chập đôi** Kích thước: 1,4m x 1,4m - Vải dệt kaki màu xanh hòa bình - Polyeste: 65% (±3%), Visco: 35% (±2%) - Mật độ sợi (sợi/10cm): Dọc: 260 (±20); Ngang: 260 (±20) - Chi số sợi tách từ vải (Ne): Dọc: 40/2 (±4); Ngang: 40/2 (±4) - Khối lượng thực tế (g/m2): 160 ± 20 - Độ bền xé rách (N): Dọc ≥ 60; Ngang ≥ 60 - Quy cách may cụ thể như sau: + Toan may 2 lớp, mép 1cm trần 2 đường may, may 4 cạnh, số mũi khâu 6 mũi/1cm. May trần trám mỗi đường cách nhau 9cm + May bằng máy may công nghiệp. Các đường may phải thẳng, đều, không sùi chỉ, lỏng chỉ, bỏ mũi, tụt hoặc sổ chỉ. Chỗ nối chỉ, chỗ lại mũi phải chồng khít và gặp nhau theo kích thước qui định, các đường may xong phải sạch đầu chỉ. + Chỉ may loại 40/2 bền, chắc, có in LOGO của "BỆNH VIỆN VIỆT ĐỨC + Năm" ở góc toan.	Cái	1.000	
7	76083	**Toan gói chập đôi** Kích thước: 0,6m x 0,6m - Vải dệt kaki màu xanh hòa bình	Cái	500	

		- Polyeste: 65% (±3%), Visco: 35% (±2%) - Mật độ sợi (sợi/10cm): Dọc: 260 (±20); Ngang: 260 (±20) - Chi số sợi tách từ vải (Ne): Dọc: 40/2 (±4); Ngang: 40/2 (±4) - Khối lượng thực tế (g/m2): 160 ± 20 - Độ bền xé rách (N): Dọc ≥ 60; Ngang ≥ 60 - Quy cách may cụ thể như sau: + Toan may 2 lớp, mép 1cm trần 2 đường may, may 4 cạnh, số mũi khâu 6 mũi/1cm. May trần trám mỗi đường cách nhau 9cm + May bằng máy may công nghiệp. Các đường may phải thẳng, đều, không sùi chỉ, lỏng chỉ, bỏ mũi, tụt hoặc sổ chỉ. Chỗ nối chỉ, chỗ lại mũi phải chồng khít và gặp nhau theo kích thước qui định, các đường may xong phải sạch đầu chỉ. + Chỉ may loại 40/2 bền, chắc, có in LOGO của "BỆNH VIỆN VIỆT ĐỨC + Năm" ở góc toan.			
8	76039	**Toan gói chập đôi** - Kích thước: 1m x 1m - Vải dệt kaki màu xanh hòa bình - Polyeste: 65% (±3%), Visco: 35% (±2%) - Mật độ sợi (sợi/10cm): Dọc: 260 (±20); Ngang: 260 (±20) - Chi số sợi tách từ vải (Ne): Dọc: 40/2 (±4); Ngang: 40/2 (±4) - Khối lượng thực tế (g/m2): 160 ± 20 - Độ bền xé rách (N): Dọc ≥ 60; Ngang ≥ 60 - Quy cách may cụ thể như sau: + Toan may 2 lớp, mép 1cm trần 2 đường may, may 4 cạnh, số mũi khâu 6 mũi/1cm. May trần trám mỗi đường cách nhau 9cm + May bằng máy may công nghiệp. Các đường may phải thẳng, đều, không sùi chỉ, lỏng chỉ, bỏ mũi, tụt hoặc sổ chỉ. Chỗ nối chỉ, chỗ lại mũi phải chồng khít và gặp nhau theo kích thước qui định, các đường may xong phải sạch đầu chỉ. + Chỉ may loại 40/2 bền, chắc, có in LOGO của "BỆNH VIỆN VIỆT ĐỨC + Năm" ở góc toan.	Cái	3000	
9	76040	**Toan gói chập đôi** - Kích thước: 0,8 x 0,8m - Vải dệt kaki màu xanh hòa bình - Polyeste: 65% (±3%), Visco: 35% (±2%) - Mật độ sợi (sợi/10cm): Dọc: 260 (±20); Ngang: 260 (±20) - Chi số sợi tách từ vải (Ne): Dọc: 40/2 (±4); Ngang: 40/2 (±4) - Khối lượng thực tế (g/m2): 160 ± 20 - Độ bền xé rách (N): Dọc ≥ 60; Ngang ≥ 60 - Quy cách may cụ thể như sau: + Toan may 2 lớp, mép 1cm trần 2 đường may, may 4 cạnh, số mũi khâu 6 mũi/1cm. May trần trám mỗi đường cách nhau 9cm + May bằng máy may công nghiệp. Các đường may phải thẳng, đều, không sùi chỉ, lỏng chỉ, bỏ mũi, tụt hoặc sổ chỉ. Chỗ nối chỉ, chỗ lại mũi phải chồng khít và gặp nhau theo kích thước qui định, các đường may xong phải sạch đầu chỉ. + Chỉ may loại 40/2 bền, chắc, có in LOGO của "BỆNH VIỆN VIỆT ĐỨC + Năm" ở góc toan.	Cái	4.000	
10	76008	**Áo nhân viên phòng mổ màu vàng** - Vải thô màu vàng - Chất liệu 65% Polyeste, 35% Visco(±1) - Kiểu dệt: Vân điểm	Cái	100	

		- Mật độ (sợi/10cm): Dọc 278-283, ngang 258-263 - Độ nhỏ sợi tách từ vải (Ne): Dọc 42/2(±1), ngang 42/2(±1) - Qui cách may: May bằng máy may công nghiệp, vắt sổ bằng máy 2 kim 5 chỉ. Các đường may, phẳng, không co rút, tuột chỉ - Chỉ may loại 40/2 bền, chắc - Hấp sấy nhiệt độ cao không sun, biến dạng, giặt sấy không phai màu			
11	76015	**Quần nhân viên phòng mổ màu vàng** - Vải thô màu vàng - Chất liệu 65% Polyeste, 35% Visco(±1) - Kiểu dệt: Vân điểm - Mật độ (sợi/10cm): Dọc 278-283, ngang 258-263 - Độ nhỏ sợi tách từ vải (Ne): Dọc 42/2(±1), ngang 42/2(±1) - Qui cách may: May bằng máy may công nghiệp, vắt sổ bằng máy 2 kim 5 chỉ. Các đường may, phẳng, không co rút, tuột chỉ - Chỉ may loại 40/2 bền, chắc - Hấp sấy nhiệt độ cao không sun, biến dạng, giặt sấy không phai màu	Cái	100	
12	76017	**Áo nhân viên phòng mổ màu xanh** - Vải thô màu xanh hòa bình - Chất liệu 65% Polyeste, 35% Visco(±1) - Kiểu dệt: Vân điểm - Mật độ (sợi/10cm): Dọc 278-283, ngang 258-263 - Độ nhỏ sợi tách từ vải (Ne): Dọc 42/2(±1), ngang 42/2(±1) - Qui cách may: May bằng máy may công nghiệp, vắt sổ bằng máy 2 kim 5 chỉ. Các đường may, phẳng, không co rút, tuột chỉ - Chỉ may loại 40/2 bền, chắc - Hấp sấy nhiệt độ cao không sun, biến dạng, giặt sấy không phai màu	Cái	2.500	
13	76018	**Quần nhân viên phòng mổ màu xanh** - Vải thô màu xanh hòa bình - Chất liệu 65% Polyeste, 35% Visco(±1) - Kiểu dệt: Vân điểm - Mật độ (sợi/10cm): Dọc 278-283, ngang 258-263 - Độ nhỏ sợi tách từ vải (Ne): Dọc 42/2(±1), ngang 42/2(±1) - Qui cách may: May bằng máy may công nghiệp, vắt sổ bằng máy 2 kim 5 chỉ. Các đường may, phẳng, không co rút, tuột chỉ - Chỉ may loại 40/2 bền, chắc - Hấp sấy nhiệt độ cao không sun, biến dạng, giặt sấy không phai màu	Cái	2.000	
14	76024	**Mũ phòng mổ màu xanh** - Vải thô màu xanh hòa bình - Chất liệu 65% Polyeste, 35% Visco(±1) - Kiểu dệt: Vân điểm - Mật độ (sợi/10cm): Dọc 278-283, ngang 258-263 - Độ nhỏ sợi tách từ vải (Ne): Dọc 42/2(±1), ngang 42/2(±1) - Qui cách may: May bằng máy may công nghiệp, vắt sổ bằng máy 2 kim 5 chỉ. Các đường may, phẳng, không co rút, tuột chỉ - Chỉ may loại 40/2 bền, chắc - Hấp sấy nhiệt độ cao không sun, biến dạng, giặt sấy không phai màu	Cái	1.000	

BỘ Y TẾ
BỆNH VIỆN HN VIỆT ĐỨC

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

Hà Nội, ngày 16 tháng 5 năm 2022

THƯ MỜI BÁO GIÁ

Kính gửi: .....

Bệnh viện hữu nghị Việt Đức kính mời Đơn vị có đủ năng lực tham gia báo giá của gói thầu: Cung cấp đồ vải cho người bệnh

1. Danh mục đồ vải cho người bệnh: *(Phụ lục đính kèm)*

2. Nội dung công việc

Để đảm bảo đủ đồ vải phục vụ cho hoạt động của bệnh viện. Phòng HC, TCKT đề xuất bệnh viện tổ chức đầu thầu gói thầu: Cung cấp đồ vải cho người bệnh.

Bệnh viện HN Việt Đức kính mời các đơn vị Cung cấp đồ vải cho người bệnh có đủ điều kiện, năng lực, kinh nghiệm tham gia báo giá.

Hiệu lực báo giá: Tối thiểu 03 tháng kể từ ngày báo giá

Địa chỉ liên hệ: phòng 104, nhà A2- Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức, 40 Tràng Thi - Hoàn Kiếm - Hà Nội.

Thời gian nhận báo giá: từ ngày 19/5/2022 đến hết ngày 02/6/2022.

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC

BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT ĐỨC

Đinh Hồng Thái

PHỤ LỤC 2

(Kèm theo thư mời báo giá)

TT	Mã VT	Tên hàng hóa	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
	Gói thầu II: Cung cấp đồ vải cho người bệnh				
1	76006	**Áo người lớn** - Kích thước và số lượng: May theo 4 size tương ứng như sau (Dài x Rộng ngang thân x Chiều dài tay): (Sai số ± 1%) + Size nhỏ: 70 x 60 x 54 (cm): 2.100 + Size trung bình: 75 x 62 x 56 (cm): 3.000 + Size lớn: 80 x 64 x 58 (cm): 2.040 + Size rất lớn: 100 x 70 x 62 (cm): 60 - Màu sắc: Xanh bạc hà nhạt. - Thành phần và yêu cầu: + Nguyên liệu (%): Polyeste: 65% (±3%), Visco: 35% (±2%) + Mật độ sợi (sợi/10cm): Dọc: 260 (±20); Ngang: 260 (±20) + Chỉ số sợi tách từ vải (Ne): Dọc: 40/2 (±4); Ngang: 40/2 (±4) + Khối lượng thực tế (g/m2): 160 ± 20 + Độ bền xé rách (N): Dọc ≥ 60; Ngang ≥ 60 - Quy cách may: + Vắt sổ bằng máy 2 kim, 5 chỉ. 5 mũi chỉ/cm (± ½ mũi) + Chỉ may bằng Polyester 40/2, 5 mũi chỉ/cm (± ½ mũi). Các đường may phải thẳng, đều, không sùi chỉ, lỏng chỉ, bỏ mũi, tụt hoặc sổ chỉ. Chỗ nối chỉ, chỗ lại mũi phải chồng khít và gặp nhau theo kích thước qui định, các đường may xong phải sạch đầu chỉ. + Cúc đính vào áo phải chắc, tâm cúc phải tương ứng với tâm khuyết, không được làm dúm vải và không còn đầu chỉ. - Kiểu dáng may: Căn cứ theo thông tư số 45/2015/TT-BYT ngày 30/11/2015 của Bộ y tế quy định về trang phục y tế cụ thể như sau: + Áo may kiểu Pijama + Cổ 2 ve + Cài cúc giữa + Dài tay + Có 1 túi trên và 2 túi dưới + Có in LOGO của "BỆNH VIỆN HN VIỆT ĐỨC + năm'' trên túi áo ngực trái theo kích thước quy định. + Với mỗi Size áo có đánh dấu màu sắc khác nhau tại mép trong cổ áo cụ thể như sau: Màu Trắng cho size nhỏ (S) Màu Vàng cho size trung bình (M) Màu Đỏ cho size lớn (L) Màu Tím cho size rất lớn (XL)	Cái	7.200	
2	76058	**Quần người lớn** - Kích thước và số lượng: May theo 4 size tương ứng như sau (Dài x Ngang thân quần x Rộng ống quần): (Sai số ± 1%), nếu <1% thì làm tròn lên 1. + Size nhỏ: 90 x 36 x 23 (cm): 2.100 + Size trung bình: 95 x 37 x 24 (cm): 3.000 + Size lớn: 100 x 38 x 25 (cm): 2.040 + Size rất lớn: 110 x 40 x 27 (cm): 60	Cái	7.200	

		+ Chiều dài hạ đũng: 38 (cm) - Màu sắc: Xanh bạc hà nhạt. - Thành phần và yêu cầu: + Nguyên liệu (%): Polyeste: 65% (±3%), Visco: 35% (±2%) + Mật độ sợi (sợi/10cm): Dọc: 260 (±20); Ngang: 260 (±20) + Chi số sợi tách từ vải (Ne): Dọc: 40/2 (±4); Ngang: 40/2 (±4) + Khối lượng thực tế (g/m2): 160 ± 20 + Độ bền xé rách (N): Dọc ≥ 60; Ngang ≥ 60 - Quy cách may: Căn cứ theo thông tư số 45/2015/TT-BYT ngày 30/11/2015 của Bộ y tế quy định về trang phục y tế cụ thể như sau: + Quần may kiểu Pijama + Có túi trước bên trái, cạp có dải rút vòng tròn và chặn đằng sau. + Với mỗi Size quần có đánh dấu màu sắc khác nhau tại mép túi quần cụ thể như sau: Màu Trắng cho size nhỏ (S) Màu Vàng cho size trung bình (M) Màu Đỏ cho size lớn (L) Màu Tím cho size rất lớn (XL)			
3	76007	**Áo trẻ em** Kích thước và số lượng: + Từ 1-3 tuổi: 30 + Từ 3-5 tuổi: 60 + Từ 5-8 tuổi: 60 + Từ 8-11 tuổi: 60 + Từ 11-15 tuổi: 60 - Màu sắc: Xanh bạc hà nhạt. - Thành phần và yêu cầu: + Nguyên liệu (%): Polyeste: 65% (±3%), Visco: 35% (±2%) + Mật độ sợi (sợi/10cm): Dọc: 260 (±20); Ngang: 260 (±20) + Chi số sợi tách từ vải (Ne): Dọc: 40/2 (±4); Ngang: 40/2 (±4) + Khối lượng thực tế (g/m2): 160 ± 20 + Độ bền xé rách (N): Dọc ≥ 60; Ngang ≥ 60 + Vắt sổ bằng máy 2 kim, 5 chỉ. 5 mũi chỉ/cm (± ½ mũi) + Chỉ may bằng Polyester 40/2, 5 mũi chỉ/cm (± ½ mũi). Các đường may phải thẳng, đều, không sùi chỉ, lỏng chỉ, bỏ mũi, tụt hoặc sổ chỉ. Chỗ nối chỉ, chỗ lại mũi phải chồng khít và gặp nhau theo kích thước qui định, các đường may xong phải sạch đầu chỉ. + Cúc đính vào áo phải chắc, tâm cúc phải tương ứng với tâm khuyết, không được làm dúm vải và không còn đầu chỉ. - Kiểu dáng may: Căn cứ theo thông tư số 45/2015/TT-BYT ngày 30/11/2015 của Bộ y tế quy định về trang phục y tế cụ thể như sau: + Áo may kiểu Pijama + Cổ 2 ve + Cài cúc giữa + Dài tay + Có 1 túi trên và 2 túi dưới + Có in LOGO của "BỆNH VIỆN HN VIỆT ĐỨC + năm'' trên túi áo ngực trái theo kích thước quy định.	Cái	270	

		+ Với mỗi Size áo có đánh dấu màu sắc khác nhau tại mép trong cổ áo cụ thể như sau: Màu Trắng cho size (1-3 tuổi) Màu Vàng cho size (3-5 tuổi) Màu Đỏ cho size (5-8 tuổi) Màu Tím cho size (8-11 tuổi) Màu Nâu cho size (11-15 tuổi)			
4	76016	**Quần trẻ em** - Kích thước và số lượng: + Từ 1-3 tuổi: 30 + Từ 3-5 tuổi: 60 + Từ 5-8 tuổi: 60 + Từ 8-11 tuổi: 60 + Từ 11-15 tuổi: 60 - Màu sắc: Xanh bạc hà nhạt. - Thành phần và yêu cầu: + Nguyên liệu (%): Polyeste: 65% (±3%), Visco: 35% (±2%) + Mật độ sợi (sợi/10cm): Dọc: 260 (±20); Ngang: 260 (±20) + Chi số sợi tách từ vải (Ne): Dọc: 40/2 (±4); Ngang: 40/2 (±4) + Khối lượng thực tế (g/m2): 160 ± 20 + Độ bền xé rách (N): Dọc ≥ 60; Ngang ≥ 60 + Vắt sổ bằng máy 2 kim, 5 chỉ. 5 mũi chỉ/cm (± ½ mũi) + Chỉ may bằng Polyester 40/2, 5 mũi chỉ/cm (± ½ mũi). Các đường may phải thẳng, đều, không sùi chỉ, lỏng chỉ, bỏ mũi, tụt hoặc sổ chỉ. Chỗ nối chỉ, chỗ lại mũi phải chồng khít và gặp nhau theo kích thước qui định, các đường may xong phải sạch đầu chỉ. + Quần may kiểu Pijama + Có túi trước bên trái, cạp có dải rút vòng tròn và chặn đằng sau. + Với mỗi Size quần có đánh dấu màu sắc khác nhau tại mép túi quần cụ thể như sau: Màu Trắng cho size (1-3 tuổi) Màu Vàng cho size (3-5 tuổi) Màu Đỏ cho size (5-8 tuổi) Màu Tím cho size (8-11 tuổi) Màu Nâu cho size (11-15 tuổi)	Cái	270	
5		**Áo váy bệnh nhân chụp X-quang** - Kích thước và số lượng: May theo kích thước tương ứng như sau (Dài x Rộng ngang thân x Chiều dài tay): Sai số ± 1%, nếu <1% thì làm tròn lên 1. + Kích thước: 120 x 67 x 15 (cm): 1.200 - Màu sắc: Xanh bạc hà nhạt. - Thành phần và yêu cầu: + Nguyên liệu (%): Polyeste: 65% (±3%), Visco: 35% (±2%) + Mật độ sợi (sợi/10cm): Dọc: 260 (±20); Ngang: 260 (±20) + Chi số sợi tách từ vải (Ne): Dọc: 40/2 (±4); Ngang: 40/2 (±4) + Khối lượng thực tế (g/m2): 160 ± 20 + Độ bền xé rách (N): Dọc ≥ 60; Ngang ≥ 60 + Vắt sổ bằng máy 2 kim, 5 chỉ. 5 mũi chỉ/cm (± ½ mũi)	Cái	1.200	

		+ Chỉ may bằng Polyester 40/2, 5 mũi chỉ/cm (± ½ mũi). Các đường may phải thẳng, đều, không sùi chỉ, lỏng chỉ, bỏ mũi, tụt hoặc sổ chỉ. Chỗ nối chỉ, chỗ lại mũi phải chồng khít và gặp nhau theo kích thước qui định, các đường may xong phải sạch đầu chỉ. - Quy cách may căn cứ theo thông tư số 45/2015/TT-BYT ngày 30/11/2015 của Bộ y tế quy định về trang phục y tế cụ thể như sau: + Áo váy may cổ tròn, phía sau cổ khoét chữ V, áo váy may suông và không có khuy cài. Có in LOGO của "BỆNH VIỆN VIỆT ĐỨC + năm" trên ngực bên trái.			
6		**Áo váy bệnh nhân đi mổ** - Kích thước và số lượng: May theo kích thước tương ứng như sau (Dài x Rộng ngang thân x Chiều dài tay): Sai số ± 1%, nếu <1% thì làm tròn lên 1. + Kích thước: 120 x 67 x 15 (cm): 1.000 - Màu sắc: Xanh bạc hà nhạt. - Thành phần và yêu cầu: + Nguyên liệu (%): Polyeste: 65% (±3%), Visco: 35% (±2%) + Mật độ sợi (sợi/10cm): Dọc: 260 (±20); Ngang: 260 (±20) + Chi số sợi tách từ vải (Ne): Dọc: 40/2 (±4); Ngang: 40/2 (±4) + Khối lượng thực tế (g/m2): 160 ± 20 + Độ bền xé rách (N): Dọc ≥ 60; Ngang ≥ 60 + Vắt sổ bằng máy 2 kim, 5 chỉ. 5 mũi chỉ/cm (± ½ mũi) + Chỉ may bằng Polyester 40/2, 5 mũi chỉ/cm (± ½ mũi). Các đường may phải thẳng, đều, không sùi chỉ, lỏng chỉ, bỏ mũi, tụt hoặc sổ chỉ. Chỗ nối chỉ, chỗ lại mũi phải chồng khít và gặp nhau theo kích thước qui định, các đường may xong phải sạch đầu chỉ. - Quy cách may căn cứ theo thông tư số 45/2015/TT-BYT ngày 30/11/2015 của Bộ y tế quy định về trang phục y tế cụ thể như sau: + Áo váy may suông dài, cổ tròn, viền cổ màu trắng hoặc màu xanh; áo váy mở phía sau và không có khuy cài, có 3 dây buộc ngắn và 1 dây buộc dài đằng sau. Có in LOGO của "BỆNH VIỆN VIỆT ĐỨC + năm" trên ngực áo bên trái.	Cái	1.400	
7		**Quần xẻ** - Kích thước và số lượng: May theo kích thước tương ứng như sau (Dài x Ngang thân quần x Rộng ống quần): (Sai số ± 1%), nếu <1% thì làm tròn lên 1. + Kích thước: 100 x 38 x 25 (cm): 900 + Chiều dài hạ đũng: 38 (cm) - Màu sắc: Xanh bạc hà nhạt. - Thành phần và yêu cầu: + Nguyên liệu (%): Polyeste: 65% (±3%), Visco: 35% (±2%) + Mật độ sợi (sợi/10cm): Dọc: 260 (±20); Ngang: 260 (±20) + Chi số sợi tách từ vải (Ne): Dọc: 40/2 (±4); Ngang: 40/2 (±4) + Khối lượng thực tế (g/m2): 160 ± 20 + Độ bền xé rách (N): Dọc ≥ 60; Ngang ≥ 60 + Vắt sổ bằng máy 2 kim, 5 chỉ. 5 mũi chỉ/cm (± ½ mũi) + Chỉ may bằng Polyester 40/2, 5 mũi chỉ/cm (± ½ mũi). Các đường may phải thẳng, đều, không sùi chỉ, lỏng chỉ, bỏ mũi, tụt	Cái	900	

		hoặc số chỉ. Chỗ nối chỉ, chỗ lại mũi phải chồng khít và gặp nhau theo kích thước qui định, các đường may xong phải sạch đầu chỉ. - Quy cách may căn cứ theo thông tư số 45/2015/TT-BYT ngày 30/11/2015 của Bộ y tế quy định về trang phục y tế cụ thể như sau: + Quần may kiểu Pijama, xẻ hai bên thân quần phía ngoài đến ngang hông và mỗi thân quần có hai dây buộc, cạp có dải rút vòng tròn và chặn đằng sau.			
8		**Quần nội soi** - Kích thước và số lượng: May theo kích thước tương ứng như sau (Dài x Ngang thân quần x Rộng ống quần): (Sai số ± 1%), nếu <1% thì làm tròn lên 1. + Kích thước: 100 x 38 x 25 (cm): 300 + Chiều dài hạ đũng: 38 (cm) - Màu sắc: Xanh bạc hà nhạt. - Thành phần và yêu cầu: + Nguyên liệu (%): Polyeste: 65% (±3%), Visco: 35% (±2%) + Mật độ sợi (sợi/10cm): Dọc: 260 (±20); Ngang: 260 (±20) + Chỉ số sợi tách từ vải (Ne): Dọc: 40/2 (±4); Ngang: 40/2 (±4) + Khối lượng thực tế (g/m2): 160 ± 20 + Độ bền xé rách (N): Dọc ≥ 60; Ngang ≥ 60 - Quy cách may: Căn cứ theo thông tư số 45/2015/TT-BYT ngày 30/11/2015 của Bộ y tế quy định về trang phục y tế cụ thể như sau: + Quần may kiểu Pijama, có túi trước bên trái, quần khoét thủng phần mông và may yếm liền quần che phía sau, cạp có dải rút vòng tròn và chặn đằng sau.	Cái	300	
9		**Váy bệnh nhân (trực tràng)** - Kích thước và số lượng: May theo kích thước tương ứng như sau (Dài x Ngang thân váy): Sai số ± 1%, nếu <1% thì làm tròn lên 1. + Kích thước: 75 x 72 (cm): 300 - Màu sắc: Xanh bạc hà nhạt. - Thành phần và yêu cầu: + Nguyên liệu (%): Polyeste: 65% (±3%), Visco: 35% (±2%) + Mật độ sợi (sợi/10cm): Dọc: 260 (±20); Ngang: 260 (±20) + Chỉ số sợi tách từ vải (Ne): Dọc: 40/2 (±4); Ngang: 40/2 (±4) + Khối lượng thực tế (g/m2): 160 ± 20 + Độ bền xé rách (N): Dọc ≥ 60; Ngang ≥ 60 - Quy cách may: Căn cứ theo thông tư số 45/2015/TT-BYT ngày 30/11/2015 của Bộ y tế quy định về trang phục y tế cụ thể như sau: + Kiểu váy suông, có túi trước bên trái, gấu váy phía sau may chặn chữ V cao 20cm, cạp có dải rút vòng tròn và chặn đằng sau.	Cái	300	
10	76021	**Ga giường** - Kích thước và số lượng: May theo kích thước tương ứng như sau (Dài x Rộng): Sai số ± 1%, nếu <1% thì làm tròn lên 1. + Kích thước: 260 x 160 (cm): + Số lượng: 1.800 - Màu sắc: Trắng	Cái	1.000	

		- Thành phần và yêu cầu: + Nguyên liệu (%): Polyeste: 65% (±3%), Visco: 35% (±2%) + Mật độ sợi (sợi/10cm): Dọc: 260 (±20); Ngang: 260 (±20) + Chi số sợi tách từ vải (Ne): Dọc: 40/2 (±4); Ngang: 40/2 (±4) + Khối lượng thực tế (g/m2): 160 ± 20 + Độ bền xé rách (N): Dọc ≥ 60; Ngang ≥ 60 - Quy cách may: Căn cứ theo thông tư số 45/2015/TT-BYT ngày 30/11/2015 của Bộ y tế quy định về trang phục y tế cụ thể như sau: + May thẳng viền xung quanh 4 mép ga. Có in chữ "BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT ĐỨC + năm" màu đỏ ở 2 góc ga			
11	76028	**Vỏ chăn trắng** - Kích thước và số lượng: May theo kích thước tương ứng như sau (Dài x Rộng): Sai số ± 1%, nếu <1% thì làm tròn lên 1. + Kích thước: 200 x 145 (cm): + Số lượng: 1.500 - Màu sắc: Trắng - Thành phần và yêu cầu: + Nguyên liệu (%): Polyeste: 87% (±3%), Visco: 13% (±2%) + Mật độ sợi (sợi/10cm): Dọc: 260 (±20); Ngang: 260 (±20) + Chi số sợi tách từ vải (Ne): Dọc: 40/2 (±4); Ngang: 40/2 (±4) + Khối lượng thực tế (g/m2): 160 ± 20 + Độ bền xé rách (N): Dọc ≥ 60; Ngang ≥ 60 - Quy cách may: Căn cứ theo thông tư số 45/2015/TT-BYT ngày 30/11/2015 của Bộ y tế quy định về trang phục y tế cụ thể như sau: + May gập mép có dây buộc, xếp vải ở các cạnh chập đôi viền xung quang 4 mép chăn. + Có in chữ "BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT ĐỨC" màu đỏ ở 4 góc chăn.	Cái	1.500	
12	76057	**Toan trắng to** - Kích thước và số lượng: May theo kích thước tương ứng như sau (Dài x Rộng): Sai số ± 1%, nếu <1% thì làm tròn lên 1. + Kích thước: 160 x 120 (cm): + Số lượng: 200 chiếc - Màu sắc: Vải kaki màu trắng - Thành phần và yêu cầu: + Nguyên liệu (%): Polyeste: 65% (±3%), Visco: 35% (±2%) + Mật độ sợi (sợi/10cm): Dọc: 260 (±20); Ngang: 260 (±20) + Chi số sợi tách từ vải (Ne): Dọc: 40/2 (±4); Ngang: 40/2 (±4) + Khối lượng thực tế (g/m2): 160 ± 20 + Độ bền xé rách (N): Dọc ≥ 60; Ngang ≥ 60 + Hấp sấy nhiệt độ cao không sun, biến dạng, giặt sấy không phai màu - Qui cách may: May mép 1cm trần 02 đường, viền 04 cạnh, số mũi khâu 06 mũi/1cm + May bằng máy may công nghiệp + Chỉ may loại 40/2 bền, chắc + Có in chữ "BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT ĐỨC + năm" màu đỏ ở góc toan.	Cái	200	
13	76057	**Toan trắng nhỡ**	Cái	1.600	

		- Kích thước và số lượng: May theo kích thước tương ứng như sau (Dài x Rộng): Sai số ± 1%, nếu <1% thì làm tròn lên 1. + Kích thước: 80 x 80 (cm): + Số lượng: 1.600 chiếc - Màu sắc: Vải kaki màu trắng - Thành phần và yêu cầu: + Nguyên liệu (%): Polyeste: 65% (±3%), Visco: 35% (±2%) + Mật độ sợi (sợi/10cm): Dọc: 260 (±20); Ngang: 260 (±20) + Chi số sợi tách từ vải (Ne): Dọc: 40/2 (±4); Ngang: 40/2 (±4) + Khối lượng thực tế (g/m2): 160 ± 20 + Độ bền xé rách (N): Dọc ≥ 60; Ngang ≥ 60 + Hấp sấy nhiệt độ cao không sun, biến dạng, giặt sấy không phai màu - Qui cách may: May mép 1cm trần 02 đường, viền 04 cạnh, số mũi khâu 06 mũi/1cm + May bằng máy may công nghiệp + Chỉ may loại 40/2 bền, chắc + Có in chữ "BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT ĐỨC + năm" màu đỏ ở góc toan.			
14	76043	**Túi đựng đồ bẩn** - Kích thước và số lượng: May theo kích thước tương ứng như sau (Dài x Rộng): Sai số ± 1%, nếu <1% thì làm tròn lên 1. + Kích thước: 1,2m x 0,75m + Số lượng: 300 - Màu sắc: Trắng - Thành phần và yêu cầu: + Nguyên liệu (%): Polyeste: 100% + Mật độ sợi (sợi/10cm): Dọc: 260 (±20); Ngang: 260 (±20) + Chi số sợi tách từ vải (Ne): Dọc: 40/2 (±4); Ngang: 40/2 (±4) + Khối lượng thực tế (g/m2): 160 ± 20 + Độ bền xé rách (N): Dọc ≥ 60; Ngang ≥ 60 - Quy cách may: Căn cứ theo thông tư số 45/2015/TT-BYT ngày 30/11/2015 của Bộ y tế quy định về trang phục y tế cụ thể như sau: + Quây tròn, có đáy ở dưới và dây buộc trên miệng túi. + Có in chữ "BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT ĐỨC + năm" màu đỏ ở góc túi.	Cái	300	
15	76002	**Áo mổ PTV** - Kích thước và số lượng: May kiểu Pháp, theo 4 size tương ứng như sau: (Sai số ± 1%) + Size nhỏ: 110 cm: 600 chiếc + Size trung bình: 115 cm: 1.000 chiếc + Size lớn: 120 cm: 570 chiếc + Size rất lớn: 130 cm: 30 chiếc - Màu sắc: Xanh tím - Thành phần và yêu cầu: + Nguyên liệu (%): Polyeste: 65% (±3%), Visco: 35% (±2%) + Mật độ sợi (sợi/10cm): Dọc: 260 (±20); Ngang: 260 (±20) + Chi số sợi tách từ vải (Ne): Dọc: 40/2 (±4); Ngang: 40/2 (±4) + Khối lượng thực tế (g/m2): 160 ± 20 + Độ bền xé rách (N): Dọc ≥ 60; Ngang ≥ 60 + Vắt sổ bằng máy 2 kim, 5 chỉ. 5 mũi chỉ/cm (± ½ mũi)	Cái	2.200	

		+ Chỉ may bằng Polyester 40/2, 5 mũi chỉ/cm (± ½ mũi). Các đường may phải thẳng, đều, không sùi chỉ, lỏng chỉ, bỏ mũi, tụt hoặc sổ chỉ. Chỗ nối chỉ, chỗ lại mũi phải chồng khít và gặp nhau theo kích thước qui định, các đường may xong phải sạch đầu chỉ. + Dây buộc áo phải chắc, bền, đủ dài để buộc. - Quy cách may căn cứ theo thông tư số 45/2015/TT-BYT ngày 30/11/2015 của Bộ y tế quy định về trang phục y tế cụ thể như sau: + Áo may kiểu Pháp + Với mỗi Size áo có đánh dấu màu sắc khác nhau tại mép trong cổ áo cụ thể như sau: Màu Trắng cho size nhỏ (S) Màu Vàng cho size trung bình (M) Màu Đỏ cho size lớn (L) Màu Tím cho size rất lớn (XL) - Tay áo có may chun mút cổ tay đặc biệt, ít giãn khi hấp vô khuẩn.			
16	76063	**Áo người nhà bệnh nhân màu vàng** - Kích thước và số lượng: May theo kích thước tương ứng như sau (Dài x Rộng ngang thân x Chiều dài tay): Sai số ± 1%, nếu <1% thì làm tròn lên 1. + Kích thước: 100 x 62 x 45 (cm): 100 - Màu sắc: Vàng - Thành phần và yêu cầu: + Nguyên liệu (%): Polyeste: 65% (±3%), Visco: 35% (±2%) + Mật độ sợi (sợi/10cm): Dọc: 260 (±20); Ngang: 260 (±20) + Chỉ số sợi tách từ vải (Ne): Dọc: 40/2 (±4); Ngang: 40/2 (±4) + Khối lượng thực tế (g/m2): 160 ± 20 + Độ bền xé rách (N): Dọc ≥ 60; Ngang ≥ 60 + Vắt sổ bằng máy 2 kim, 5 chỉ. 5 mũi chỉ/cm (± ½ mũi) + Chỉ may bằng Polyester 40/2, 5 mũi chỉ/cm (± ½ mũi). Các đường may phải thẳng, đều, không sùi chỉ, lỏng chỉ, bỏ mũi, tụt hoặc sổ chỉ. Chỗ nối chỉ, chỗ lại mũi phải chồng khít và gặp nhau theo kích thước qui định, các đường may xong phải sạch đầu chỉ. + Sự thay đổi kích thước sau giặt ở 40□C ± 2%. (TCVN 8041:2009) + Độ phai màu vải khi giặt ở nhiệt độ 40^0C ≥ cấp 4-5 (TCVN 7835-C10: 2007) - Quy cách may căn cứ theo thông tư số 45/2015/TT-BYT ngày 30/11/2015 của Bộ y tế quy định về trang phục y tế cụ thể như sau: + Áo may có dây buộc trên cổ, 5 khuy cài. Có in chữ "BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT ĐỨC + năm" màu đỏ đằng sau lưng áo	Cái	100	
17	76030	**Túi vải oxy** - Kích thước và số lượng: May theo kích thước tương ứng như sau (Dài x Rộng): Sai số ± 1%, nếu <1% thì làm tròn lên 1. + Kích thước: 90 x 30 (cm) + Số lượng: 50 - Màu sắc: Trắng	Cái	50	

		- Thành phần và yêu cầu: + Nguyên liệu (%): Polyeste: 100% + Mật độ sợi (sợi/10cm): Dọc: 260 (±20); Ngang: 260 (±20) + Chỉ số sợi tách từ vải (Ne): Dọc: 40/2 (±4); Ngang: 40/2 (±4) + Khối lượng thực tế (g/m2): 160 ± 20 + Độ bền xé rách (N): Dọc ≥ 60; Ngang ≥ 60 + Chỉ may bằng Polyester 40/2, 5 mũi chỉ/cm (± ½ mũi). Các đường may phải thẳng, đều, không sùi chỉ, lỏng chỉ, bỏ mũi, tụt hoặc sổ chỉ. Chỗ nối chỉ, chỗ lại mũi phải chồng khít và gặp nhau theo kích thước qui định, các đường may xong phải sạch đầu chỉ. - Quy cách may căn cứ theo thông tư số 45/2015/TT-BYT ngày 30/11/2015 của Bộ y tế quy định về trang phục y tế cụ thể như sau: + May quây tròn, có dây dút 2 đầu. + Có in chữ "BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT ĐỨC + năm" màu đỏ ở thân túi.			
18	76089	**Vỏ gối vải oxford** - Kích thước và số lượng: May theo kích thước tương ứng như sau (Dài x Rộng): Sai số ± 1%, nếu <1% thì làm tròn lên 1. + Kích thước: 60 x 40 (cm): + Số lượng: 200 - Màu sắc: Trắng - Thành phần và yêu cầu: + Nguyên liệu (%): Polyeste: 87% (±3%), Visco: 13% (±2%) + Mật độ sợi (sợi/10cm): Dọc: 260 (±20); Ngang: 260 (±20) + Chỉ số sợi tách từ vải (Ne): Dọc: 40/2 (±4); Ngang: 40/2 (±4) + Khối lượng thực tế (g/m2): 160 ± 20 + Độ bền xé rách (N): Dọc ≥ 60; Ngang ≥ 60 + Chỉ may bằng Polyester 40/2, 5 mũi chỉ/cm (± ½ mũi). Các đường may phải thẳng, đều, không sùi chỉ, lỏng chỉ, bỏ mũi, tụt hoặc sổ chỉ. Chỗ nối chỉ, chỗ lại mũi phải chồng khít và gặp nhau theo kích thước qui định, các đường may xong phải sạch đầu chỉ. - Quy cách may căn cứ theo thông tư số 45/2015/TT-BYT ngày 30/11/2015 của Bộ y tế quy định về trang phục y tế cụ thể như sau: + May gập sâu miệng gối. + Có in chữ "BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT ĐỨC + năm" màu đỏ ở thân gối	Cái	200	

BỆNH VIỆN HN VIỆT ĐỨC
PHÒNG HÀNH CHÍNH

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

Hà Nội, ngày 16 tháng 5 năm 2022

THƯ MỜI BÁO GIÁ

Kính gửi: .....

Bệnh viện Hữu Nghị Việt Đức hiện nay có nhu cầu mua sắm loại suất ăn dinh dưỡng phục vụ cho các đối tượng ăn tại Bệnh viện trong thời gian 12 tháng. Các yêu cầu đối với suất ăn được thể hiện chi tiết như dưới đây. Vậy, Bệnh viện kính mời các đơn vị tham gia báo giá và gửi về địa chỉ: Phòng 106 nhà A2 – Phòng Hành Chính, số 40 Tràng Thi, Hoàn Kiếm, Hà Nội, Số điện thoại: (024) 38.253.531/417 hoặc 0865.568.788.

1. Loại suất ăn khối lượng và yêu cầu chi tiết: ***theo các file đính kèm.***
2. Mẫu báo giá: Các đơn vị báo giá theo biểu mẫu dưới đây:

TT	Danh mục hàng hóa	Mã hiệu	ĐVT	Khối lượng/12 tháng	Đơn giá (VNĐ)	Thành tiền (VNĐ)
1			Suất			
2			Suất			
n…			Suất			

3. Hiệu lực báo giá: Bắt buộc tối thiểu 03 tháng kể từ ngày báo giá.
4. Thời hạn gửi báo giá trước ngày: 02/ 6 /2022

Rất mong nhận được sự tham gia của các Đơn vị/Tổ chức cung cấp hàng hóa trên thị trường.

Trân trọng!

Nơi nhận:
- Như trên;
- Lưu: HC

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC

BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT ĐỨC

Đinh Hồng Thái

PHỤ LỤC 1

DANH MỤC HÀNG HÓA, MÃ KÝ HIỆU, VÀ KHỐI LƯỢNG MỜI THẦU

TT	Danh mục hàng hóa	Mã ký hiệu	Khối lượng / 1 năm	Đơn vị	Mô tả hàng hóa
I	Chế độ cơm				
1	Cho các bệnh thông thường và suất ăn tiêu chuẩn	BT06.1	77.500	Suất	Bữa mềm
2		BT06.2	77.500		
3		BT06.3	115.000		
4		BT06.4	97.100		Cơm
5		BT06.5	97.100		
6		BT06.6	97.100		
7		BT06.7	97.100		
8		BT06.8	97.100		
9		BT06.9	97.100		
10		BT06.10	97.100		
11	Chế độ dinh dưỡng cho bệnh đái tháo đường	DD06.1	1.280	Suất	Bữa mềm
12		DD06.2	1.280		
13		DD06.3	1.930		
14		DD06.4	1.200		Cơm
15		DD06.5	1.200		
16		DD06.6	1.200		
17		DD06.7	1.200		
18		DD06.8	1.200		
19		DD06.9	1.200		
20		DD06.10	1.200		
21	Chế độ dinh dưỡng hạn chế protein ăn nhạt	TN06.1	480	Suất	Bữa mềm
22		TN06.2	480		
23		TN06.3	640		
24		TN06.4	500		Cơm
25		TN06.5	500		
26		TN06.6	500		
27		TN06.7	500		
28		TN06.8	500		
29		TN06.9	500		
30		TN06.10	500		
31	Chế độ dinh dưỡng cho bệnh hạn chế chất béo	GM06.1	1.100	Suất	Bữa mềm
32		GM06.2	1.100		
33		GM06.3	1.600		
34		GM06.4	1.200		Cơm
35		GM06.5	1.200		
36		GM06.6	1.200		
37		GM06.7	1.200		
38		GM06.8	1.200		
39		GM06.9	1.200		
40		GM06.10	1.200		
41		TM 06.1	1.300		Bữa mềm
42		TM 06.2	1.300		
43		TM 06.3	1.900		
44		TM 06.4	1.500		

45		TM 06.5	1.500	Suất	Cơm
46		TM 06.6	1.500		
47		TM 06.7	1.500		
48		TM 06.8	1.500		
49		TM 06.9	1.500		
50		TM 06.10	1.500		
51	Chế độ dinh dưỡng cho người bệnh PT ghép tạng	PTG 06.1	1.300	Suất	Bữa mềm
52		PTG 06.2	900		
53		PTG 06.3	900		
54		PTG 06.4	900		Cơm
55		PTG 06.5	900		
56		PTG 06.6	900		
57		PTG 06.7	900		
58		PTG 06.8	900		
59		PTG 06.9	900		
60		PTG 06.10	900		
61	Chế độ dinh dưỡng cho TE 3-7 tuổi	TE05.1	1.050	Suất	Bữa mềm
62		TE05.2	1.050		
63		TE05.3	1.500		
64		TE05.4	1.200		Cơm
65		TE05.5	1.200		
66		TE05.6	1.200		
67		TE05.7	1.200		
68		TE05.8	1.200		
69		TE05.9	1.200		
70		TE05.10	1.200		
II	Chế độ mềm bệnh lý				
71	Chế độ cháo thông thường	BT04.1	67.000	Suất	Bữa cháo 500ml có tráng miệng đi kèm
72		BT04.2	56.000		
73		BT04.3	45.000		
74		BT04.4	45.000		
75		BT04.5	23.000		
76	Chế độ cháo cho người bệnh đái tháo đường	DD04.1	1.600	Suất	Bữa cháo 500ml
77		DD04.2	1.200		
78		DD04.3	950		
79		DD04.4	950		
80		DD04.5	600		
81	Chế độ cháo cho người bệnh hạn chế chất béo	TM04.1	2.500	Suất	Bữa cháo 500ml có tráng miệng đi kèm
82		TM04.2	2.000		
83		TM04.3	2.000		
84		TM04.4	1.600		
85		TM04.5	400		
86	Chế độ cháo cho người bệnh PT ghép tạng	PTG 04.1	800	Suất	Bữa cháo 500ml
87		PTG 04.2	800		
88		PTG 04.3	800		
89		PTG 04.4	800		
90		PTG 04.5	800		
91	Chế độ cháo cho TE 3-7 tuổi	TE04.1	900	Suất	Bữa cháo 300ml có tráng
92		TE04.2	700		
93		TE04.3	560		

94	tuổi	TE04.4	560		miệng đi kèm
95		TE04.5	280		
96	Chế độ cháo xay nhuyễn cho người bệnh phẫu thuật	PT03.1	7.500	Suất	Cháo xay nhuyễn 300ml có tráng miệng đi kèm
97		PT03.2	6.500		
98		PT03.3	5.500		
99		PT03.4	5.500		
100		PT03.5	3.000		
101	Chế độ cháo xay nhuyễn cho người bệnh PT ghép tạng	PTG03.1	220	Suất	Cháo xay nhuyễn 300ml
102		PTG03.2	220		
103		PTG03.3	220		
104		PTG03.4	220		
105		PTG03.5	220		
106	Chế độ cháo xay nhuyễn cho TE 3-7 tuổi	TE03.1	900	Suất	Cháo xay nhuyễn 300ml có tráng miệng đi kèm
107		TE03.2	700		
108		TE03.3	560		
109		TE03.4	560		
110		TE03.5	280		
III	Chế độ lỏng				
111	Chế độ soup ăn sonde thông thường	BT09.1	20.000	Suất	soup ăn sonde 300ml
112		BT09.2	2.000		
113	Chế độ soup cho người bệnh đái tháo đường	DD09	2.500	Suất	soup ăn sonde 300ml
114	Chế độ soup cho người bệnh có bệnh lý sọ não	SN09	21.000	Suất	soup ăn sonde 400ml
115	Chế độ tiền phẫu thuật và chế độ khởi động ruột	PT00	12.500	Suất	Nước đường 400ml
116		PT01	6.000	Suất	Cháo trắng xay nhuyễn 300ml
Tổng số			1.369.190		

BT06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO CÁC BỆNH THÔNG THƯỜNG (BỮA MỀM, CƠM)

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng(g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng(g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng(g)
BT06.1	Phở tươi	150	BT06.2	Bún tươi	200	BT06.3	Bánh Phở	150
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc vai	50		Thăn bò	50
BT06.4	Gạo tám thái	150	BT06.5	Gạo tám thái	150	BT06.6	Gạo tám thái	150
	Thăn bò	80		Thịt lợn nạc vai	100		Cá trắm cắt bỏ khúc đuôi	100
	Đậu phụ tươi	60		Tôm dảo 90-100 con/kg	60		Thịt lợn nạc vai	60
	Lạc hạt	10		Rau lá	200		Rau lá	200
	Rau lá	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5						
BT06.7	Gạo tám thái	150	BT06.8	Gạo tám thái	150	BT06.9	Gạo tám thái	150
	Tôm dảo 90-100 con/kg	70		Đùi gà CN Tươi	100		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	120
	Thịt lợn nạc vai	90		Thịt lợn nạc vai	50		Thăn bò	30
	Rau lá	200		Rau lá	200		Rau lá	200
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
BT06.10	Gạo tám thái	150	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 % Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy ; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất; 01 phần mắm đi kèm hoặc chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Suất mềm đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80oC trước khi chan, bánh phở bún không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh Chất liệu dụng cụ: Khay ăn, đồ đựng tái sử dụng là inox; Khay ăn đồ dùng 1 lần chất liệu dụng cụ là giấy (tối đa 1/3 dụng cụ sử dụng 1 lần).				
	Tôm dảo 90-100 con/kg	100						
	Trứng gà CP	1 quả						
	Rau lá	200						
	Dầu đậu tương	5						

DD06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO BỆNH ĐÁI THÁO ĐƯỜNG

Mã kí hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Mã kí hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Mã kí hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
DD06.1	Bánh Phở	150	DD06.2	Bún tươi	200	DD06.3	Bánh Phở	150
	Rau lá	100		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Thịt gà ta xé	50		Rau lá	100		Rau lá	100
				Thịt lợn nạc vai	50		Thăn bò	40
DD06.4	Gạo tám thái	110	DD06.5	Gạo tám thái	110	DD06.6	Gạc tám thái	110
	Thăn bò	60		Thịt lợn nạc vai	60		Cá trắm cắt khúc bỏ đuôi	60
	Đậu phụ	50		Rau lá	250		Thịt lợn nạc	50
	Lạc hạt	5		Tôm dảo 90-110 con/kg	50		Rau lá	250
	Rau lá	250		Dầu đậu tương	10		Dầu đậu tương	10
	Dầu đậu tương	10						
DD06.7	Gạo tám thái	110	DD06.8	Gạo tám thái	110	DD06.9	Gạo tám thái	110
	Tôm dảo 90-110 con/kg	60		Đùi gà CN tươi	60		Sườn lợn bỏ cục, bỏ sụn	60
	Thịt lợn nạc	50		Thịt lợn nạc	50		Giò lụa	50
	Rau lá	250		Rau lá	250		Rau lá	250
	Dầu đậu tương	10		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
DD06.10	Gạo tám thái	110	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 % Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ có nắp đậy ; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa, ống hút); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất; 01 phần mắm đi kèm, chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Suất mềm đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80oC trước khi chan, bánh phở bún không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh Chất liệu dụng cụ: inox				
	Tôm dảo 90-110 con/kg	60						
	Trứng Gà (1 quả)	50						
	Rau lá	250						
	Dầu đậu tương	10						

TN06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG HẠN CHẾ PROTEIN ĂN NHẠT

Mã kí hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Mã kí hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Mã kí hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
TN06.1	Bún tươi	200	TN06.2	Bún tươi	200	TN06.3	Phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	25		Thịt lợn nạc vai	25		Thăn bò	25
	Dầu ăn	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Sữa chua uống Yakult	65		Sữa chua uống Yakult	65		Sữa tiệt trùng Vinamilk	180
TN06.4	Gạo tám thái	120	TN06.5	Gạo tám thái	120	TN06.6	Gạo tám thái	120
	Thăn bò	35		Thịt lợn nạc vai	35		Cá trắm cắt khúc bỏ đuôi	30
	Đậu phụ	50		Dầu đậu tương	10		Thịt lợn nạc vai	30
	Lạc hạt	0		Trứng Gà CP (1 quả)	35		Dầu đậu tương	10
	Rau lá	150		Rau lá	150		Rau lá	150
	Dầu đậu tương	10		Sữa tiệt trùng Vinamilk	180		Sữa chua uống Yakult	65
	Sữa tiệt trùng Vinamilk	180						
TN06.7	Gạo tám thái	120	TN06.8	Gạo tám thái	120	TN06.9	Gạo tám thái	120
	Tôm dảo 90-110con/kg	35		Đùi gà CN tươi	35		Sườn lợn bỏ cục, bỏ sụn	50
	Thịt lợn nạc vai	50		Thịt lợn nạc vai	50		Giò lụa	35
	Rau lá	150		Rau lá	150		Rau lá	150
	Dầu đậu tương	10		Dầu đậu tương	10		Dầu đậu tương	10
	Sữa chua ăn Vinamilk	100		Dưa hấu	200		Đu đủ chín	200
TN06.10	Gạo tám thái	120	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần. Natri < 2g; K< 4g.					
	Tôm dảo 90-110 con/kg	35	Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 %					
	Trứng Gà (1 quả)	35						
	Rau lá	150	Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ có nắp đậy ; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa, ống hút); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất; 01 phần mắm đi kèm, chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Suất mềm đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80oC trước khi chan, bánh phở bún không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh					
	Dầu đậu tương	10						
	Sữa tiệt trùng Vinamilk	180	Chất liệu dụng cụ: inox					

GM06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO NGƯỜI BỆNH GAN MẬT

Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
GM06.1	Phở tươi	150	GM06.2	Bún tươi	200	GM06.3	Phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc vai	50		Thăn bò	50
GM06.4	Gạo tám thái	150	GM06.5	Gạo tám thái	150	GM06.6	Gạo tám thái	150
	Thăn bò	80		Thịt lợn nạc vai	50		Cá trắm cắt khúc bỏ đuôi	120
	Đậu phụ tươi	60		Tôm dảo 90-110 con/kg	80		Thịt lợn nạc vai	30
	Rau lá	200		Rau lá	200		Rau lá	200
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
GM06.7	Gạo tám thái	150	GM06.8	Gạo tám thái	150	GM06.9	Gạo tám thái	150
	Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	50		Cá trắm cắt khúc bỏ đuôi	100		Thăn bò	80
	Tôm dảo 90-110 con/kg	60		Trứng gà CP	40		Giò lụa	50
	Rau lá	200		Rau củ	200		Rau lá	200
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
GM06.10	Gạo tám thái	150	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 %					
	Thịt lợn nạc vai	100						
	Trứng gà CP	40						
	Rau lá	200	Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ có nắp đậy ; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa, ống hút); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất; 01 phần mắm đi kèm, chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Suất mềm đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80oC trước khi chan, bánh phở bún không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh					
	Dầu đậu tương	5	Chất liệu dụng cụ: inox					

TM06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO NGƯỜI BỆNH TIM MẠCH

Mã kí hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Mã kí hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Mã kí hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
TM06.1	Phở tươi	150	TM06.2	Bún tươi	200	TM06.3	Phở tươi	150
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc vai	50		Thăn bò	50
TM06.4	Gạo tám thái	150	TM06.5	Gạo tám thái	150	TM06.6	Gạo tám thái	150
	Thăn bò	50		Thịt lợn nạc	70		Cá trắm cắt khúc b	100
	Đậu phụ tươi	60		Tôm dảo 70-80 cor	30		Lạc hạt	15
	Rau lá	200		Rau lá	200		Rau lá	200
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
TM06.7	Gạo tám thái	150	TM06.8	Gạo tám thái	150	TM06.9	Gạo tám thái	150
	Sườn lợn bỏ cục b	60		Cá trắm cắt khúc b	80		Thăn bò	80
	Tôm dảo 70-80 co	50		Trứng gà CP	35		Lạc hạt	15
	Rau củ	200		Rau lá	200		Rau lá	200
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
TM06.10	Gạo tám thái	150	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần. Rau cải tối đa 2 bữa/tuần. Natri<2g					
	Thịt gà ta	60	Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 %					
	Giò lụa	30	Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ có nắp đậy ; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa, ống hút); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất; 01 phần mắm đi kèm, chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Suất mềm đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80oC trước khi chan, bánh phở bún không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh					
	Rau lá	200						
	Dầu đậu tương	5	Chất liệu dụng cụ: inox					

PTG06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO NGƯỜI BỆNH PT GHÉP TẠNG

Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng(g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng(g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng(g)
PTG06.1	Phở tươi	150	PTG06.2	Bún tươi	200	PTG06.3	Phở tươi	150
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Thịt gà ta xé	50		Thịt lợn nạc vai	50		Thăn bò	50
PTG06.4	Gạo tám thái	150	PTG06.5	Gạo tám thái	150	PTG06.6	Gạo tám thái	150
	Thăn bò	100		Thịt lợn nạc vai	100		Cá trắm cắt khúc bỏ đuô	120
	Đậu phụ tươi	60		Tôm dảo 90-100 con/k	50		Thịt lợn nạc vai	50
	Lạc hạt	10		Rau lá	200		Rau lá	200
	Rau lá	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Dầu đậu tương	5						
PTG06.7	Gạo tám thái	150	PTG06.8	Gạo tám thái	150	PTG06.9	Gạo tám thái	150
	Tôm dảo 90-110 con/l	100		Thịt lợn nạc vai	50		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	120
	Thịt lợn nạc vai	90		Thịt đùi gà ta	100		Giò lụa	50
	Rau lá	200		Rau lá	200		Rau lá	200
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
PTG06.10	Gạo tám thái	150	Yêu cầu đối với một suất ăn: Cung cấp suất ăn đảm bảo vô khuẩn cho người bệnh sau khi ghép tạng, số lượng thực phẩm không tính phần thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần.					
	Tôm dảo 90-100 con/l	120	Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 %					
	Trứng gà CP	35	Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ có nắp đậy ; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa, ống hút); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất; 01 phần mắm đi kèm, chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Suất mềm đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80oC trước khi chan, bánh phở bún không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh.					
	Rau lá	200						
	Dầu đậu tương	5	Chất liệu dụng cụ: inox; Khay ăn cần được rửa sạch theo quy trình và được tiệt khuẩn bằng tia UV. Suất ăn sau khi chia đồ xong phải được chuyển vào phòng chia riêng được đậy nắp kín. Người chia đồ phải đảm bảo nguyên tắc vô trùng. Suất ăn của khoa ghép tạng có xe vận chuyển riêng (không ghép chung với khoa khác).					

TE05. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO TRẺ EM 3-7 TUỔI								
Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
TE05.1	Bánh Phở tươi	100	TE05.2	Bún	120	TE05.3	Bánh Phở tươi	100
	Thịt gà ta xé	30		Thịt lợn nạc	30		Thăn bò	30
TE05.4	Gạo tám thái	90	TE05.5	Gạo tám thái	90	TE05.6	Gạo tám thái	90
	Thăn bò	50		Thịt lợn nạc vai	50		Cá trắm cắt khúc bỏ đuôi	50
	Đậu phụ tươi	35		Tôm dảo 70-80con/kg	30		Giò lụa	20
	Rau củ	70		Rau lá	70		Rau củ	70
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
TE05.7	Gạo tám thái	90	TE05.8	Gạo tám thái	90	TE05.9	Gạo tám thái	90
	Tôm dảo 70-80con/kg	50		Đùi gà CN tươi	50		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	100
	Trứng Gà CP	35		Thịt lợn (chả lá lốt)	20		Giò lụa	20
	Rau lá	70		Rau lá	70		Rau lá	70
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
TE05.10	Gạo tám thái	90	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 % Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ có nắp đậy ; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bô dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa, ống hút); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất; 01 phần mắm đi kèm, chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Suất mềm đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80oC trước khi chan, bánh phở Chất liệu dụng cụ: inox					
	Thịt lợn nạc vai	50						
	Trứng cút	40						
	Dầu đậu tương	5						

BT04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO CÁC BỆNH THÔNG THƯỜNG								
Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
BT04.1	Gạo tám thái	50	BT04.2	Gạo tám thái	50	BT04.3	Gạo tám thái	50
	Thịt lợn nạc vai xay	50		Thăn bò xay	50		Thịt gà ta xé	50
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Rau lá	30		Rau lá	30		Rau lá	30
	Sữa chua uống Yakult	65		Dưa hấu	300		Sữa chua uống Yakult	65
BT04.4	Gạo tám thái	50	BT04.5	Gạo tám thái	50	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Trọng lượng thành phẩm tối thiểu 550g /500ml. Rau lá thay đổi theo mùa 4-5 loại/tuần		
	Tôm dảo 70-80con/kg	50		Tim lợn	50	Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 %		
	Dầu đậu tương	5		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 ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (thìa, ống hút); 01 bộ tăm giấy ănđược đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. Phần tráng miệng được đựng trong hộp đựng riêng.		
	Rau lá	30		Rau lá	30			
	Chuối tây	126		Sữa chua uống Yakult	65	Chất liệu dụng cụ: Khay ăn, đồ đựng tái sử dụng là inox; Khay ăn đồ dùng 1 lần chất liệu dụng cụ là giấy (tối đa 1/3 dụng cụ sử dụng 1 lần).		

DD04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO BỆNH ĐÁI THÁO ĐƯỜNG

Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng
DD04.1	Gạo tám thái	50	DD04.2	Gạo tám thái	50	DD04.3	Gạo tám thái	50
	Thịt lợn nạc vai xay	50		Thăn bò	40		Thịt gà ta xé	50
	Rau lá	100		Rau lá	100		Rau lá	100
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
DD04.4	Gạo tám thái	50	DD04.5	Gạo tám thái	50	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Trọng lượng thành phẩm tối thiểu 550g/500ml Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 %. Rau lá thay đổi 5 loại/tuần Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (ống hút, thìa); 01 bộ tăm giấy ănđược đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. Rau được đựng vào cốc riêng. Chất liệu dụng cụ: inox	
	Tôm dảo 70-80 con/	40		Tim lợn	50			
	Rau lá	100		Rau lá	100			
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5			

TM04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO BỆNH TIM MẠCH

Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
TM04.1	Gạo tám thái	50	TM04.2	Gạo tám thái	50	TM04.3	Gạo tám thái	50
	Thịt lợn nạc vai xay	50		Thăn bò xay	40		Thịt gà ta xé	50
	Rau lá	20		Rau lá	20		Rau lá	20
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	6		Dầu đậu tương	6
						Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Trọng lượng thành phẩm tối thiểu 550g/500ml. Natri<2g Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 %. Rau lá thay đổi 5 loại/tuần. Rau cải tối đa 1 bữa/tuần. Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (ống hút, thìa); 01 bộ tăm giấy ănđược đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất	
TM04.4	Gạo tám thái	50	TM04.5	Gạo tám thái	50			
	Tôm dảo 70-80 con/l	40		Tim lợn	50			
	Rau lá	20		Rau lá	20			
	Dầu đậu tương	7		Dầu đậu tương	5	Chất liệu dụng cụ: inox		

PTG04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO NGƯỜI BỆNH GHÉP TẠNG

Mã ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Mã ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
PTG04.1	Gạo tám thái	50	PTG04.2	Gạo tám thái	50	PTG04.3	Gạo tám thái	50
	Thịt lợn nạc vai xay	50		Thăn bò	50		Thịt gà ta xé	50
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Rau lá	30		Rau lá	30		Rau lá	30
PTG04.4	Gạo tám thái	50	PTG04.5	Gạo tám thái	50	Yêu cầu đối với một suất ăn: Cung cấp suất ăn đảm bảo vô khuẩn cho người bệnh sau khi ghép tạng, số lượng thực phẩm không tính phần thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần. Trọng lượng thành phẩm tối thiểu 550g/500ml		
	Tôm dảo 70-80con/k	50		Tim lợn	50	Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 %		
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5	Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (ống hút, thìa); 01 bộ tăm giấy ănđược đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất		
	Rau lá	30		Rau lá	30	Chất liệu dụng cụ: inox; Khay ăn cần được rửa sạch theo quy trình và được tiệt khuẩn bằng tia UV. Suất ăn sau khi chia đồ xong phải được chuyển vào phòng chia riêng được đậy nắp kín. Người chia đồ phải đảm bảo nguyên tắc vô trùng. Suất ăn của khoa ghép tạng có xe vận chuyển riêng (không ghép chung với khoa khác).		

TE04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO TRẺ EM 3-7 TUỔI

Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng
TE04.1	Gạo tám thái	30	TE04.2	Gạo tám thái	30	TE04.3	Gạo tám thái	30
	Thịt lợn nạc vai xay	30		Thăn bò	30		Thịt gà ta	30
	Dầu đậu tương	8		Rau lá	15		Rau củ	15
	Sữa Chua uống YaKult	65		Dầu đậu tương	8		Dầu đậu tương	8
				Dưa hấu	150		Sữa tiệt trùng Vinamilk	180
TE04.4	Gạo tám thái	30	TE04.5	Gạo tám thái	30	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Trọng lượng thành phẩm tối thiểu 350g/300ml.		
	Tôm dảo 70-80 con/kg	30		Tim lợn	30			
	Rau lá	15		Rau lá	15	Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy,đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. Phần tráng miệng được đựng trong hộp riêng. 01 tem thông tin suất ăn.		
	Dầu đậu tương	8		Dầu đậu tương	8			
	Chuối tiêu	100		Sữa Chua ăn Vinamilk	100	Chất liệu dụng cụ: inox		

PT03. CHẾ ĐỘ CHÁO XAY NHUYỄN CHO NGƯỜI BỆNH PHẪU THUẬT

Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
PT03.1	Gạo tám thái	35	PT03.2	Gạo tám thái	35	PT03.3	Gạo tám thái	35
	Thịt lợn nạc	30		Thăn bò	30		Thịt gà ta xé	30
	Rau lá	30		Rau lá	30		Rau lá	30
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Sữa chua uống Yakult	65		Dưa hấu	200		Sữa chua uống Yakult	65
PT03.4	Gạo tám thái	35	PT03.5	Gạo tám thái	35	PT03.6	Suppro Gold	40
	Tôm dảo 70-80 con/kg	30		Tim lợn	30			
	Rau lá	30		Rau lá	30			
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5			
	Chuối tây	126		Sữa chua uống Yakult	65			

Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Trọng lượng thành phẩm tối thiểu 350g/300ml.
Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 %

Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (ống hút, thìa); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. 01 tem thông tin suất ăn.
Chất liệu dụng cụ: Khay ăn, đồ đựng tái sử dụng là inox; Khay ăn đồ dùng 1 lần chất liệu dụng cụ là giấy (tối đa 1/3 dụng cụ sử dụng 1 lần).Phần tráng miệng được đựng trong hộp đựng riêng.

PTG03. CHẾ ĐỘ CHÁO XAY NHUYỄN CHO NGƯỜI BỆNH PHẪU THUẬT GHÉP TẠNG

Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng
PTG03.1	Gạo tám thái	35	PTG03.2	Gạo tám thái	35	PTG03.3	Gạo tám thái	35
	Thịt lợn nạc vai xay	30		Thăn bò tươi	30		Thịt gà ta xé	30
	Rau lá	20		Rau lá	20		Rau lá	20
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
PTG03.4	Gạo tám thái	35	PTG03.5	Gạo tám thái	35	Yêu cầu đối với một suất ăn: Cung cấp suất ăn đảm bảo vô khuẩn cho người bệnh sau khi ghép tạng, số lượng thực phẩm không tính phần thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần. Trọng lượng thành phẩm tối thiểu 350g/300ml Tỷ lệ hao hụt thịt tối đa 40 % Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (ống hút, thìa); 01 bộ tăm giấy ănđược đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất Chất liệu dụng cụ: inox; Khay ăn cần được rửa sạch theo quy trình và được tiệt khuẩn bằng tia UV. Suất ăn sau khi chia đồ xong phải được chuyển vào phòng chia riêng được đậy nắp kín. Người chia đồ phải đảm bảo nguyên tắc vô trùng. Suất ăn của khoa ghép tạng có xe vận chuyển riêng (không ghép chung với khoa khác).			
	Tôm dảo 70-80con/kg	30		Tim lợn	30			
	Rau lá	20		Rau lá	20			
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5			

TE03. CHẾ ĐỘ CHÁO XAY NHUYỄN CHO TRẺ EM 3-7 TUỔI

Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng
TE03.1	Gạo tám thái	30	TE03.2	Gạo tám thái	30	TE03.3	Gạo tám thái	30
	Thịt lợn nạc vai xay	30		Thăn bò	30		Thịt gà ta xé	30
	Dầu đậu tương	8		Rau lá	15		Rau củ	15
	Sữa chua uống Yaku	65		Dầu đậu tương	8		Dầu đậu tương	8
				Dưa hấu	150		Sữa tươi tiệt trùng Vinamilk	180
TE03.4	Gạo tám thái	30	TE03.5	Gạo tám thái	30	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Trọng lượng thành phẩm tối thiểu 350g/300ml. Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy,đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. Phần tráng miệng được đựng trong hộp riêng. 01 tem thông tin suất ăn. Chất liệu dụng cụ: inox		
	Tôm dảo 78-80 con/	30		Tim lợn	30			
	Rau lá	15		Rau lá	15			
	Dầu đậu tương	8		Dầu đậu tương	8			
	Chuối tiêu	100		Sữa Chua ăn Vinamilk	100			

BT09. CHẾ ĐỘ SOUP ĂN SONDE BỆNH THÔNG THƯỜNG

Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (ml)
BT09.1	Khoai tây	25	BT09.2	Delisoup	250
	Cà rốt	15			
	Trứng Gà CP	35			
	Thịt lợn nạc thăn xay	15			
	Gạo tám thái	25			
	Dầu đậu tương	5			
	Giá đậu xanh	25			
	Sữa ensure gold HMb	13			

Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Trọng lượng thành phẩm đối với thực phẩm nấu chín tối thiểu 350g/300ml.

Mỗi suất ăn được đựng trong túi soup đảm bảo tiêu chuẩn VSATTP. Có tem thông tin suất ăn.

DD09. CHẾ ĐỘ SOUP ĂN SONDE BỆNH ĐÁI ĐƯỜNG

Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Yêu cầu đối với một suất ăn
DD09	Khoai tây	35	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Trọng lượng thành phẩm đối với thực phẩm nấu chín tối thiểu 350g/300ml.
	Cà rốt	10	
	Cải bắp	20	
	Thịt lợn nạc	30	
	Gạo tám thái	30	
	Dầu đậu tương	5	
	Giá đậu xanh	50	Mỗi suất ăn được đựng trong túi soup đảm bảo tiêu chuẩn VSATTP. Có tem thông tin suất ăn.
	Sữa ensure gold HMb	10	

SN09. CHẾ ĐỘ SOUP ĂN SONDE BỆNH SỌ NÃO

Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Yêu cầu kỹ thuật đối với một suất ăn
SN09	Bột đậu nành	20	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, gốc rau). Trọng lượng thành phẩm đối với thực phẩm nấu chín tối thiểu 350g/300ml. Mỗi suất ăn được đựng trong túi soup đảm bảo tiêu chuẩn VSATTP. Có tem thông tin suất ăn.
	Thịt lợn nạc vai xay	33	
	Gạo tám thái	50	
	Dầu đậu tương	10	
	Giá đậu xanh	50	
	Sữa ensure gold HMb 400g (340k)	10	

PT00. CHẾ ĐỘ TIỀN PHẪU THUẬT

Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng
PT00	Maltodextrin	50g
	Nước tinh khiết đóng chai 400ml	400ml

PT01. CHẾ ĐỘ KHỞI ĐỘNG RUỘT

Ký hiệu	Thực phẩm	Trọng lượng (g)	Yêu cầu đối với một suất ăn
PT01	Gạo tám thái	20	Suất ăn được nấu chín. Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy,đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. Chất liệu dụng cụ: inox
	Đường cát	5	