



Số. 84./TM-BV

Tp Hồ Chí Minh, ngày 14 tháng 03 năm 2024

## THƯ MỜI CHÀO GIÁ

### Về việc cung cấp suất ăn bệnh lý phục vụ bệnh nhân tại Bệnh viện

**Kính gửi:** Quý Công ty/Đơn vị cung cấp dịch vụ suất ăn công nghiệp

Hiện nay, Bệnh viện Đa Khoa Bưu Điện đang có nhu cầu về dịch vụ cung cấp suất ăn bệnh lý phục vụ bệnh nhân tại bệnh viện. Kính mời các công ty/đơn vị quan tâm gửi báo giá về Bệnh viện Đa Khoa Bưu Điện.

#### 1. Thông tin về gói cung cấp dịch vụ:

- Tên dịch vụ: Cung cấp suất ăn bệnh lý phục vụ bệnh nhân tại bệnh viện
  - Số lượng suất ăn dự kiến:
    - + 350 suất/ngày : Bao gồm cả ăn sáng, ăn trưa và ăn chiều
  - Địa điểm giao hàng : Bệnh viện Đa khoa Bưu điện
    - + Cơ sở 1 : Lô B9 Thành thái P15, Q10, TP. Hồ chí Minh
    - + Cơ sở 2 : Số 68 Nguyễn Duy Hiệu, P. Thảo điền, TP. Thủ đức, TP. Hồ Chí Minh
  - Thời gian phục vụ: Từ thứ 2 đến chủ nhật hàng tuần (không bao gồm Lễ, tết)
  - Suất ăn: Là phần thức ăn chế biến sẵn đựng trong khay đảm bảo các yêu cầu về VSATTP và định lượng, năng lượng theo yêu cầu
- Quý đơn vị có thể vận chuyển thức ăn tới bằng xe chuyên dụng, tiến hành hâm nóng và chia suất tại cơ sở 1 (Quận 10). Thời gian chia suất và hoàn thành suất ăn: 10h-11h30 hằng ngày.
- Giá trị suất ăn: .....VNĐ đã bao gồm thuế và các chi phí khác.
  - Thời hạn hợp đồng: 3 năm kể từ ngày ký.
  - Số lượng, tiêu chuẩn định lượng bữa ăn (xem phần phụ lục đính kèm).

#### 1. Yêu cầu báo giá

- Báo giá đóng dấu chính (không đóng dấu treo)
- Giá chào: Giá trọn gói bao gồm thuế và các chi phí khác.
- Hiệu lực báo giá: tối thiểu 120 ngày kể từ ngày phát hành.
- Nơi nhận báo giá: Phòng Tổ chức hành chính quản trị - Bệnh viện Đa khoa Bưu Điện, Lô B9 Thành Thái, P.15, Q10, TP. Hồ Chí Minh

#### 2. Nội dung bảng chào giá:



- Cung cấp suất ăn bệnh lý phục vụ bệnh nhân tại bệnh viện
- Đơn giá: ..... (đã bao gồm thuế). Theo từng món trong cơ cấu bữa ăn (xem phụ lục)
- Giấy tờ chứng minh năng lực đơn vị thực hiện (giấy phép kinh doanh, khả năng tài chính, nhân sự, hợp đồng cung cấp suất ăn thực hiện với các đơn vị khác, quy trình đảm bảo VSATTP, giấy chứng nhận VSATTP, giấy tờ nguồn gốc thực phẩm, mô tả phương án thực hiện nếu được hợp tác. ...)

### 3. Chuẩn bị và nộp thư chào giá (báo giá):

Đề nghị Quý Công ty/Đơn vị để toàn bộ hồ sơ chào giá vào 01 túi dán kín hoặc niêm phong, gửi tới: Phòng Tổ chức hành chính quản trị, Bệnh viện Đa Khoa Bru Điện.

- Địa chỉ: Lô B9 Thành Thái, phường 15, quận 10, Tp. HCM (Cổng số 2)
- Điện thoại: 028 38649829.
- Thời gian nhận báo giá: trong vòng 07 ngày kể từ ngày thông báo.

Trân trọng./.

Nơi nhận: - Như trên

- Lưu: VT, TC-HCQT

**TL. GIÁM ĐỐC**  
**TRƯỞNG PHÒNG TC-HCQT**  
Giám Đốc



BSCKI. Nguyễn Thùy Trang

**PHỤ LỤC:**

**SỐ LƯỢNG SUẤT ĂN VÀ YÊU CẦU VỀ ĐỊNH LƯỢNG SUẤT ĂN**

**1. Số lượng suất ăn**

Cử ăn	Số lượng (suất)	Số lượng trung bình (suất)	Cơ cấu món	Ghi chú
Sáng	80 -100	90	Món nước, cháo, soup xay	Số lượng có thể thay đổi dựa trên tình hình số lượng bệnh nhân thực tế tại bệnh viện
Trưa	120 - 140	130	Cơm, cháo, soup xay	
Tối	120 - 140	130	Cơm, cháo, soup xay	
<b>Tổng suất ăn/ngày</b>		<b>350</b>		

**2. Yêu cầu về định lượng theo món**

❖ Tiêu chuẩn định lượng:

Stt	Danh mục	Đơn vị tính	Định lượng/suất (Định lượng sống, sạch, không tính xương)
	<b>Suất ăn món nước gồm:</b>		<b>Năng lượng: 450-500kcal</b>
1	Bún/mì/phở/hủ tiếu/bánh canh...	Gam	Tối thiểu 250g
2	Rau sống trung (xà lách, giá, rau thom...)	Gam	Tối thiểu 100g
3	Phần nhân (Thịt, gà, lợn, cá...)	Gam	Tối thiểu 150 – 200g (tùy loại thực phẩm)
4	Tráng miệng (trái cây, sữa chua, yakult ...)	Gam	Tối thiểu 100g trái cây hoặc Sữa chua/Yakult: 1 hũ
	<b>Suất ăn cơm gồm</b>		<b>Năng lượng: 650-750 kcal</b>
1	Gạo tẻ	Gam	Tối thiểu 130g
2	Món mặn 1 (Thịt, gà, lợn, cá...)	Gam	Tối thiểu 150 – 200g (tùy loại thực phẩm)
3	Món rau luộc/xào/hấp (rau muống, bắp cải, ....)	Gam	Tối thiểu 130g
4	Món canh (Rau/củ/quả có thịt hoặc cá...)	ml	Tối thiểu 150ml Rau/ củ/quả: 50-100g Thịt xay: 5g
5	Tráng miệng (trái cây, sữa chua, yakult	Gam	Tối thiểu 100g trái cây hoặc



	...)		Sữa chua/Yakult: 1 hũ
	<b>Suất ăn cơm chay gồm</b>		<b>Năng lượng: 600-700 kcal</b>
1	Gạo tẻ	Gam	Tối thiểu 130g
2	Món chay chính (Đậu hũ, sườn non, đậu phụ, chả chay...)	Gam	Tối thiểu 150 – 200g (tùy loại thực phẩm)
3	Món rau luộc/xào/hấp (rau muống, bắp cải, ....)	Gam	Tối thiểu 130g
4	Món canh (Rau/củ/quả)	ml	Tối thiểu 150ml Rau/ củ/quả: 50-100g
5	Sữa đậu nành	ml	Tối thiểu 150ml
6	Tráng miệng (trái cây, sữa chua, yakult ...)	Gam	Tối thiểu 100g trái cây hoặc Sữa chua/Yakult: 1 hũ
	<b>Cháo thịt</b>	<b>Gam</b>	<b>Năng lượng: 400-450 kcal</b>
			<b>Thể tích: 450ml -500 ml cháo</b>
1	Gạo	Gam	Tối thiểu 40g
2	Thịt	Gam	Tối thiểu 40g
3	Rau củ (cà rốt, khoai tây, đậu Hà Lan, bắp hạt...)	Gam	Tối thiểu 50g
	<b>Cháo chay</b>	<b>Gam</b>	<b>Năng lượng: 400-450 kcal</b>
			<b>Thể tích: 450ml -500 ml cháo</b>
1	Gạo	Gam	Tối thiểu 40g
2	Nấm/sườn non chay	Gam	Tối thiểu 30g
3	Rau củ (cà rốt, khoai tây, đậu Hà Lan, bắp hạt...)	Gam	Tối thiểu 50g
	<b>Cháo Yến</b>		<b>Năng lượng: 400-450 kcal</b>
	- nhỏ (450-500 ml)		Cháo thịt + tối thiểu 5g yến sơi
	- lớn (650-700 ml)		Cháo thịt + tối thiểu 10g yến sơi
	<b>Cháo trắng</b>	<b>ml</b>	<b>450 -500 ml cháo</b>
	<b>Soup xay ăn qua sonde</b>	<b>ml</b>	<b>Năng lượng: đạt tối thiểu 1kcal/1 ml</b> <b>Thể tích: tối đa 400 ml/phần</b>