

Số: /BVPSNDN-TXDKH

Đà Nẵng, ngày tháng năm 2026

THƯ MỜI

Về việc mời cung cấp thông tin báo giá cho
Gói thầu: Dịch vụ cung cấp suất ăn bệnh lý cho bệnh nhân tại
Bệnh viện Phụ sản-Nhi Đà Nẵng

Hiện tại, Bệnh viện Phụ sản-Nhi Đà Nẵng đang có nhu cầu tiếp nhận thông tin báo giá để tham khảo, xây dựng giá dự toán làm cơ sở tổ chức lựa chọn nhà thầu cho Gói thầu: Dịch vụ cung cấp suất ăn bệnh lý cho bệnh nhân tại Bệnh viện Phụ sản-Nhi Đà Nẵng. Vậy, Bệnh viện kính mời các Công ty quan tâm gửi thông tin với những nội dung sau:

I/ Thông tin của đơn vị yêu cầu báo giá:

1. Đơn vị yêu cầu báo giá: Bệnh viện Phụ sản-Nhi Đà Nẵng, địa chỉ số 402 Lê Văn Hiến, phường Ngũ Hành Sơn, thành phố Đà Nẵng

2. Thông tin phòng nhận báo giá: Phòng Hành chính quản trị, Bệnh viện Phụ sản- Nhi Đà Nẵng, 402 Lê Văn Hiến, P. Ngũ Hành Sơn, Tp.Đà Nẵng. Số dt: 0236.3957.999.

3. Cách thức tiếp nhận báo giá:

- Nhận trực tiếp tại Bệnh viện Phụ sản-Nhi Đà Nẵng vào giờ hành chính các ngày trong tuần từ thứ 2 đến thứ 6.

- Địa chỉ email: hanhchinhbvpsndn@gmail.com nhận file mềm và bản scan.

4. Thời gian nhận báo giá: từ ngày đăng thông báo đến hết 16 giờ 00 ngày 28/01/2026.

Các báo giá nhận được sau thời điểm trên sẽ không được xem xét.

5. Thời hạn có hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 60 ngày kể từ ngày 28/01/2026.

II/ Nội dung yêu cầu báo giá:

1. Danh mục Dịch vụ cung cấp suất ăn bệnh lý cho bệnh nhân theo phụ lục đính kèm. Các nhà thầu quan tâm, vui lòng điền đầy đủ thông tin vào phần ô đã để trống.

2. Địa điểm cung cấp: Bệnh viện Phụ sản-Nhi Đà Nẵng, địa chỉ số 402 Lê Văn Hiến, phường Ngũ Hành Sơn, thành phố Đà Nẵng.

3. Hồ sơ báo giá: Báo giá theo mẫu Phụ lục đính kèm

Rất mong nhận được sự hợp tác của Quý Công ty./.

Nơi nhận:

- Quý Công ty, đơn vị;
- Lưu: VT,TXDKH.

GIÁM ĐỐC

TS.BS Trần Đình Vinh

Phụ lục

THÔNG TIN BÁO GIÁ

(Kèm theo Công văn số /BVPSNĐN-TXDKH ngày tháng năm 2026
của Giám đốc Bệnh viện Phụ sản-Nhi Đà Nẵng)

Tên công ty:.....

Địa chỉ văn phòng/ trụ sở chính/ văn phòng đại diện:.....

Số điện thoại:.....

Mã số thuế:.....

BẢNG CHÀO GIÁ

Kính gửi:.....

STT	Loại thực đơn	Thông số kỹ thuật	Yêu cầu	Số suất/năm	Đơn giá	Thành tiền
A	Bệnh trẻ em			9306		
1	Nhóm trẻ 6-12 tháng	-Thông số mỗi ngày: (3 bữa chính, kèm bữa phụ tự túc): Năng lượng: 820 Kcal/ngày- Protid: 23g/ngày- Lipid: 20-30% tổng năng lượng. Năng lượng mỗi bữa chính: 200 - 250 Kcal - Mỗi bữa chính tương đương thực phẩm khoảng: ✓ Gạo: 15-30g ✓ Đạm (Thịt/cá...) : 15-30g ✓ Rau củ: 10-20g ✓ Dầu mỡ: 5-7ml	- Nguyên liệu sạch, đạt tiêu chuẩn VietGAP, GlobalGAP hoặc có giấy chứng nhận nguồn gốc rõ ràng cho từng lô hàng. - Trọng lượng thịt/cá/rau là trọng lượng thực tế trên khay, không bao gồm xương hay phần bỏ đi. - Với chế độ trẻ em: lượng ăn có thể được chế biến dưới dạng cháo, cháo xay, cháo thô, soup bơm qua sonde, cơm, bún mì phở... - Đơn giá suất ăn của cùng một nhóm tuổi là đồng nhất, không phân biệt dạng chế biến (cơm/cháo/soup). - Mỗi suất ăn/khay ăn nên có tem ghi rõ: Tên nhóm tuổi, Năng lượng, hàm lượng Protein/Lipid/Glucid. Điều này giúp giáo viên/người giám sát dễ đối chiếu với hồ sơ thầu. - Suất ăn bệnh lý được giao đến tận giường bệnh và vẫn	930		
2	Nhóm trẻ 1-3 tuổi	-Thông số mỗi ngày: (3 bữa chính, kèm bữa phụ tự túc): Năng lượng: 1300 kcal /ngày- Protid: 30-35 g /ngày- Lipid: 20-		4656		

		30% tổng năng lượng. Năng lượng mỗi bữa chính: 300 - 400 Kcal - Mỗi bữa chính tương đương thực phẩm khoảng: ✓ Gạo: 30-45g ✓ Đạm (Thịt/cá...): 30-40g ✓ Rau củ: 30-50g ✓ Dầu mỡ: 7-10 ml	đảm bảo độ nóng ấm và chất lượng. - Đối với trẻ em, yêu cầu trình bày bắt mắt hơn (ví dụ: tạo hình cơm, màu sắc rau củ tự nhiên) để khuyến khích trẻ ăn ngon miệng. - Lượng chế biến đối với một số bệnh lý có thể thay đổi so với thực đơn đã đưa ra, tuy nhiên biên độ dao động khoảng 10-15%, thường là giảm đi. Đơn giá chào thầu là đơn giá bình quân theo nhóm tuổi. Các suất ăn bệnh lý có sự tăng/giảm nhẹ về chỉ số dinh dưỡng sẽ không làm thay đổi đơn giá suất ăn đã ký kết. - Nhà thầu cam kết điều chỉnh tỷ lệ các nhóm chất theo yêu cầu điều trị cụ thể của Khoa Dinh dưỡng cho các ca bệnh đặc biệt (ví dụ: suất ăn tăng đạm, giảm béo) mà không thay đổi đơn giá. - Báo giá đã bao gồm tất cả các loại thuế, phí và lệ phí liên quan.			
3	Nhóm trẻ 4-6 tuổi	-Thông số mỗi ngày: (3 bữa chính, kèm bữa phụ tự túc): Năng lượng: 1600 kcal/ngày, Protid: 40- 45 g- Lipid: 20- 30 % tổng năng lượng Năng lượng mỗi bữa chính: 450 - 500 Kcal - Mỗi bữa chính tương đương thực phẩm khoảng: ✓ Gạo: 30-45g ✓ Đạm (Thịt/cá...): 40-50g ✓ Rau củ: 50-70g ✓ Dầu mỡ: 7-10 ml		1850		
4	Nhóm trẻ 7-9 tuổi	-Thông số mỗi ngày: (3 bữa chính, kèm bữa phụ tự túc): Năng lượng: 1800 Kcal/ngày- Protid: 12- 14% tổng năng lượng- Lipid: 20- 30 % tổng năng lượng Năng lượng mỗi bữa chính: 550 - 600Kcal - Mỗi bữa chính tương đương thực phẩm khoảng: ✓ Gạo: 45-60g ✓ Đạm (Thịt/cá...): 50-70g ✓ Rau củ: 70-100g		930		

		✓ Dầu mỡ: 7-10 ml			
5	Nhóm trẻ 10-15 tuổi	-Thông số mỗi ngày: (3 bữa chính, kèm bữa phụ tự túc): Năng lượng: 2200- 2400 kcal/ngày- Protid: 12- 14% tổng năng lượng- Lipid: 20- 30 % tổng năng lượng Năng lượng mỗi bữa chính: 650 - 750 Kcal - Mỗi bữa chính tương đương thực phẩm khoảng: ✓ Gạo: 45-60g ✓ Đạm (Thịt/cá...): 70-100g ✓ Rau củ: 100-150g ✓ Dầu mỡ: 7-10 ml		930	
B	Nhóm bệnh sản			7668	
1	Chế độ thông thường (3 bữa chính)	-Số lượng: Bao gồm 03 suất ăn -Thực đơn: ✓ 01 suất ăn sáng: 01 món nước hoặc xào ✓ 01 suất trưa và 01 suất chiều: 01 phần cơm trắng, 01 món mặn, 01 món xào, 01 món rau, 01 món canh ❖ Bữa sáng (Món nước/bún/mì) ✓ Năng lượng: 800-900 Kcal/bữa ăn. ✓ Tỷ lệ % Glucid : Lipid Protid = 55 : 25 : 20 (mỗi suất ăn). ✓ Đạm động vật: chiếm trên 50%. • Nguyên liệu: ✓ Bún, hủ tiếu, mì sợi, bánh canh, nui, bánh phở: 120 - 160g/bữa. ✓ Thịt, cá, trứng, gà...: 100 - 140g/bữa ✓ Dầu: 7-10ml/bữa. ✓ Rau củ: 150-200g/bữa. Bữa trưa (Cơm) ✓ Năng lượng: 800 - 900 Kcal/bữa ăn.	- Nguyên liệu sạch, đạt tiêu chuẩn VietGAP, GlobalGAP hoặc có giấy chứng nhận nguồn gốc rõ ràng cho từng lô hàng. - Trọng lượng thịt/cá/rau là trọng lượng thực tế trên khay, không bao gồm xương hay phần bỏ đi - Mỗi suất ăn/khay ăn nên có tem ghi rõ: Tên nhóm tuổi, Năng lượng, hàm lượng Protein/Lipid/Glucid. Điều này giúp giáo viên/người giám sát dễ đối chiếu với hồ sơ thầu. - Suất ăn bệnh lý được giao đến tận giường bệnh và vẫn đảm bảo độ nóng ấm và chất lượng. - Lượng chế biến đối với một số bệnh lý có thể thay đổi so với thực đơn đã đưa ra, tuy nhiên biên độ dao động khoảng 10-15%. Đơn giá chào thầu là đơn giá bình quân. Các suất ăn bệnh lý có sự tăng/giảm nhẹ về chỉ số dinh dưỡng sẽ không làm thay đổi đơn giá suất ăn đã ký kết. - Báo giá đã bao gồm tất cả các loại thuế, phí và lệ phí liên quan.	5668	

		✓ Tỷ lệ % Glucid : Lipid : Protid = 55 : 25 : 20 (mỗi suất ăn). ✓ Đạm: 40 - 45g (đạm động vật chiếm trên 50%). ❖ Nguyên liệu: ✓ Gạo: 140 - 150g/bữa. ✓ Thịt, cá, trứng...: 120 - 160g/bữa ✓ Dầu: 7-10ml/bữa. ✓ Rau: 200 - 250g/bữa. Bữa chiều (tối) (Cơm) ✓ Năng lượng: 800 - 900 Kcal/bữa ăn. ✓ Tỷ lệ % Glucid : Lipid : Protid = 55 : 25 : 20 (mỗi suất ăn). ✓ Đạm động vật: chiếm trên 50%. ❖ Nguyên liệu: ✓ Gạo: 140 - 150g/bữa.\ ✓ Thịt, cá, trứng...: 120 - 160g/bữa ✓ Dầu: Dầu: 7-10ml/bữa. ✓ Rau: 200 - 250g/bữa.				
2	Thực đơn yêu cầu (3 bữa chính và 3 bữa phụ)	-Bao gồm 03 suất ăn và 03 phần món tráng miệng. - 3 bữa chính lượng ăn tương tự như suất ăn thông thường -01 suất ăn sáng: 01 món nước hoặc xào và 01 món tráng miệng. -01 suất cơm trưa và 01 suất cơm chiều: mỗi suất 01 phần cơm trắng, 01 phần món mặn, 01 phần món xào, 01 phần món rau, 01 phần món canh và 01 món tráng miệng.	- Nguyên liệu sạch, đạt tiêu chuẩn VietGAP, GlobalGAP hoặc có giấy chứng nhận nguồn gốc rõ ràng cho từng lô hàng. - Trọng lượng thịt/cá/rau là trọng lượng thực tế trên khay, không bao gồm xương hay phần bỏ đi - Nếu là bệnh sản sau sinh, ưu tiên món lợi sữa, bổ dưỡng cho bà mẹ cho con bú - Mỗi suất ăn/khay ăn nên có tem ghi rõ: Tên nhóm tuổi, Năng lượng, hàm lượng Protein/Lipid/Glucid. Điều này giúp giáo viên/người giám sát dễ đối chiếu với hồ sơ thầu. - Suất ăn bệnh lý được giao đến tận giường bệnh và vẫn đảm bảo độ nóng ấm và chất lượng. - Lượng chế biến đối với một số bệnh lý có thể thay đổi so với thực đơn đã đưa ra, tuy nhiên biên độ dao động khoảng 10-15%. Đơn giá chào thầu là đơn giá bình	2000		

			quân. Các suất ăn bệnh lý có sự tăng/giảm nhẹ về chỉ số dinh dưỡng sẽ không làm thay đổi đơn giá suất ăn đã ký kết. - Suất ăn yêu cầu nên đảm bảo khâu thẩm mỹ, chất lượng và vệ sinh đạt chuẩn. - Báo giá đã bao gồm tất cả các loại thuế, phí và lệ phí liên quan.			
		- Bữa phụ: 100-150g trái cây các loại/ bánh flan 50g/ chè các loại 150g/ 01 hộp sữa tươi 180ml/ sữa hạt 180ml/ 01 sữa chua 100g.	- Bữa phụ thay đổi 3 món khác nhau trong ngày, trình bày bắt mắt, ngon miệng - Nhà thầu có thể bán lẻ hoặc bắt buộc 3 bữa phụ/ngày nếu bệnh nhân đăng ký yêu cầu theo ngày	Tối đa 2000 bữa phụ tương ứng với 2000 suất yêu cầu mỗi năm		

Hiệu lực báo giá:.....

Giá trên đã bao gồm thuế VAT và các chi phí liên quan.

