

THÔNG BÁO MỜI CHÀO GIÁ
Thuê dịch vụ cung cấp suất ăn cho người bệnh nội trú
tại Bệnh viện Đà Nẵng năm 2026

Kính gửi: Các công ty, nhà cung cấp

Bệnh viện Đà Nẵng có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo, xây dựng giá gói thầu, làm cơ sở tổ chức lựa chọn nhà thầu cho kế hoạch **Thuê dịch vụ cung cấp suất ăn cho người bệnh nội trú tại Bệnh viện Đà Nẵng năm 2026** với nội dung cụ thể như sau:

I. Thông tin của đơn vị mời chào giá:

1. Đơn vị mời chào giá: Bệnh viện Đà Nẵng, địa chỉ số 124 đường Hải Phòng - phường Hải Châu - Thành phố Đà Nẵng.

2. Thông tin liên hệ người chịu trách nhiệm tiếp nhận báo giá: Trần Lê Thị Minh Thảo, SĐT: 0986.568.568, email: dinhduongbvdn@gmail.com.

3. Cách thức tiếp nhận báo giá:

- Nhận trực tiếp tại Bệnh viện Đà Nẵng, số 124 Hải Phòng, thành phố Đà Nẵng vào giờ hành chính các ngày trong tuần từ thứ 2 đến thứ 6.

- Địa chỉ email: dinhduongbvdn@gmail.com, nhận file mềm excel và bản scan.

4. Thời hạn nhận báo giá: Từ 14 giờ 30 phút, ngày 16 tháng 04 năm 2026 đến trước 16 giờ 00 phút, ngày 21 tháng 04 năm 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 150 ngày kể từ ngày 16 tháng 04 năm 2026.

II. Nội dung chào giá:

1. Danh mục **dịch vụ cung cấp suất ăn cho người bệnh nội trú** (gọi chung là dịch vụ) (*Chi tiết Bảng mô tả đính kèm Phụ lục 1*).

2. Địa điểm cung cấp: Bệnh viện Đà Nẵng, số 124 Hải Phòng, phường Hải Châu, thành phố Đà Nẵng.

3. Dự kiến về các điều khoản tạm ứng, thanh toán hợp đồng:

- Tạm ứng: Không.

- Thời hạn thanh toán: Trong vòng 90 ngày kể từ ngày nhận được đầy đủ chứng từ theo yêu cầu. Chứng từ thanh toán phải phù hợp với quy định của pháp luật.



4. Hồ sơ báo giá bao gồm:

- a. Báo giá theo mẫu Phụ lục 2 đính kèm thông báo này.
- b. Văn bản chứng minh công ty có chức năng trong việc chào giá tương ứng;
- c. Hợp đồng tương tự đã ký kết về việc cung cấp dịch vụ tham gia chào giá (nếu có). (Bản giấy hoặc file mềm gửi trực tiếp về địa chỉ của bệnh viện hoặc email quy định tại khoản 3 Mục I – Thông báo mời chào giá).
- d. Trường hợp bản giấy chậm trễ trong quá trình vận chuyển gửi về địa chỉ nhận trực tiếp của bệnh viện quy định tại khoản 3 Mục I – Thông báo mời chào giá. Các nhà cung cấp phải có file mềm và bản scan của Hồ sơ báo giá theo quy định tại điểm a, b, c khoản 4 mục này gửi về địa chỉ email của người chịu trách nhiệm tiếp nhận báo giá trước ngày kết thúc thời hạn nhận báo giá quy định tại khoản 4 Mục I - Thông báo mời chào giá.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- CNTT để đăng trên Website;
- Lưu: VT, KDD.

GIÁM ĐỐC



Lê Đức Nhân





BẢNG MÔ TẢ CHI TIẾT DANH MỤC

“Thuê dịch vụ cung cấp suất ăn cho người bệnh nội trú tại Bệnh viện Đà Nẵng năm 2026”
(Đính kèm Thông báo số /DS/ TB-BVĐN ngày 16 tháng 04 năm 2026 của Bệnh viện Đà Nẵng)

STT	Danh mục	Mô tả yêu cầu về thông số kỹ thuật và các thông tin liên quan về kỹ thuật	ĐVT	Số lượng/ khối lượng
1	Chế độ Cháo (thông thường, bệnh lý)	<p>Yêu cầu đối với thực phẩm</p> <p>Yêu cầu cơ cấu, thành phần dinh dưỡng (trong 1 ngày)</p> <p>Yêu cầu chi tiết (1 suất ăn)</p>	Suất	62.648
		<p>Đã nấu chín, là phần ăn được không tính thời chờ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dầy, góc rau...)</p> <p>1. Bao gồm 3 suất ăn (mỗi suất $\geq 400ml$)</p> <p>2. Năng lượng: $\geq 1000kcal/ngày$</p> <p>3. Protein: $\geq 35g/ngày$</p> <p>1. Gạo: $\geq 40g$</p> <p>2. Thịt/cá/gà/thủy hải sản: $\geq 50g$ (thay thế đậu hũ: 80g)</p> <p>3. Rau/củ/quả: $\geq 50g$</p> <p>4. Đậu các loại/hạt sen: $\geq 10g$</p> <p>5. Gia vị tùy chỉnh theo bệnh lý ($\geq 10g$ dầu thực vật)</p> <p>Suất ăn phục vụ đảm bảo tối thiểu:</p> <p>1. 01 khay ăn</p> <p>2. 01 dụng cụ có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn (cháo/tráng miệng...)</p> <p>3. 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, muỗng, nĩa, tăm, giấy lau miệng) được đựng trong túi giấy</p> <p>4. Có tem với logo Công ty, thông tin dinh dưỡng của suất ăn (bao gồm: tên chế độ ăn, năng lượng, hàm lượng chất đạm, chất béo, chất bột đường)</p> <p>5. Chất liệu dụng cụ: chất liệu inox/gốm/sứ/melamin không có chất họa tiết/hộp giấy</p> <p>Tối thiểu 03 chế độ cháo: 01 chế độ cháo thịt, 01 chế độ cháo cá, 01 chế độ cháo đậu hũ (bao gồm suất ăn sáng, suất ăn trưa và suất ăn chiều)</p>		
2	Chế độ Com bệnh lý nhóm 1 (Bệnh lý thận giảm đạm; Suy	<p>Yêu cầu về hình ảnh minh họa</p> <p>Yêu cầu đối với thực phẩm</p> <p>Yêu cầu cơ cấu, thành phần dinh dưỡng</p>	Suất	17.900

	<p>tìm III, IV; NMCT sau gđ cấp; Gout cấp)</p>	<p>(trong 1 ngày)</p>	<p>2. 01 suất cơm trưa và 01 suất cơm chiều: 01 phần cơm trắng, 01 phần món mặn, 01 phần món xào, 01 phần món rau, 01 phần món canh 3. Năng lượng: $\geq 1.500\text{kcal/ngày}$ 4. Protein: $\geq 55\text{g/ngày}$ ($\geq 40\text{g}$ đối với bệnh lý thận tiết chế giảm đạm)</p> <p>Bữa sáng:</p> <ol style="list-style-type: none"> Năng lượng: $\geq 400\text{ kcal}$ Bánh phở/bún/bánh canh/hủ tiếu/nui: $\geq 160\text{g}$ ($\geq 100\text{g}$ đối với bệnh thận tiết chế giảm đạm) Thịt nạc/cá/gà/thủy hải sản/chả: $\geq 50\text{g}$ ($\geq 25\text{g}$ đối với bệnh lý thận tiết chế giảm đạm) Rau củ, rau gia vị, giá hành tây: $\geq 30\text{g}$ <p>Bữa trưa/bữa tối:</p> <ol style="list-style-type: none"> Năng lượng: $\geq 550\text{ kcal}$ Cơm trắng: $\geq 200\text{g/suất}$ (gạo $\geq 100\text{g}$ gạo Jasmine hoặc tương đương) Thịt nạc/cá/gà/thủy hải sản: $\geq 80\text{g}$ ($\geq 40\text{g}$ đối với bệnh lý thận giảm đạm) Đổi với thực đơn có đậu hũ trong món ăn: sẽ được quy đổi tương đương với lượng thịt cá trong món ăn, $\geq 160\text{g}$ Rau, củ, quả, đậu xào: $\geq 90\text{g}$ Rau, củ trong canh: $\geq 40\text{g}$ Đổi với bệnh thận giảm đạm: Bổ sung Chè khoai/khoai luộc ($\geq 40\text{g}$ khoai củ)/Chè sắn dây 150ml ($\geq 10\text{g}$ bột sắn dây) thay cho phần giảm đạm <p>* Rau, ít nhất bao gồm các loại: rau lang, rau muống, rau mồng tơi, rau cải, rau dền xanh, súp lơ xanh..... * Cá (các loại cá lớn, ít xương), ít nhất bao gồm các loại: cá diêu hồng, cá chim, cá cam....</p>		
		<p>Yêu cầu chi tiết (1 suất ăn)</p>	<p>* Rau, ít nhất bao gồm các loại: rau lang, rau muống, rau mồng tơi, rau cải, rau dền xanh, súp lơ xanh..... * Cá (các loại cá lớn, ít xương), ít nhất bao gồm các loại: cá diêu hồng, cá chim, cá cam....</p> <p>Suất ăn phục vụ đảm bảo tối thiểu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 01 khay ăn 01 dụng cụ có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn (cháo/tráng miệng...) 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, muỗng, nĩa, tăm, giấy lau miệng) được đựng trong túi giấy Có tem với logo Công ty, thông tin dinh dưỡng của suất ăn (bao 		
		<p>Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn</p>			

			<p>gồm: tên chế độ ăn, năng lượng, hàm lượng chất đạm, chất béo, chất bột đường)</p> <p>Chất liệu dụng cụ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Chất liệu inox/gốm/sứ/melamin không có khắc họa tiết 2. Khay ăn: inox hoặc melamine trơn lòng 3. Dụng cụ chứa đựng món nước: inox hoặc melamine trơn lòng hoặc hộp giấy 4. Đũa gỗ sồi mài <p>Tối thiểu 03 chế độ ăn cơm: 01 chế độ ăn cơm có món mặn thịt, 01 chế độ ăn cơm món mặn cá, 01 chế độ ăn cơm món mặn đậu hũ (bao gồm suất ăn sáng, suất ăn trưa và suất ăn chiều)</p> <p>Đã nấu chín, là phần ăn được không tính thái bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dày, gốc rau...)</p> <p>Bao gồm 03 suất ăn</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 01 suất ăn sáng: 01 món nước 2. 01 suất cơm trưa và 01 suất cơm chiều: 01 phần cơm trắng, 01 phần món mặn, 01 phần món xào, 01 phần món rau, 01 phần món canh 3. Năng lượng ≥ 1.700 kcal/ngày 4. Protein ≥ 65 g/ngày 		
		Yêu cầu về hình ảnh minh họa			
		Yêu cầu đối với thực phẩm			
		Yêu cầu cơ cấu, thành phần dinh dưỡng (trong 1 ngày)			
3	Chế độ Cơm bệnh lý nhóm 2 (Các mã chế độ ăn còn lại)	Yêu cầu chi tiết (1 suất ăn)	<p>Bữa sáng:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Năng lượng: ≥ 400 kcal 2. Bánh phồng/bún/bánh canh/hủ tiếu/nui: ≥ 180g 3. Thịt nạc/cá/gà/thủy hải sản/chả: ≥ 60g 4. Rau củ, rau gia vị, giá hành tây: ≥ 30g <p>Bữa trưa/buổi chiều:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Năng lượng ≥ 650 kcal 2. Cơm trắng: ≥ 250g/suất (gạo ≥ 120g gạo Jasmine hoặc tương đương) 3. Thịt nạc/cá/gà/thủy hải sản: ≥ 100g 4. Đồi với thực đơn có đậu hũ trong món ăn: sẽ được quy đổi tương đương với lượng thịt cá trong món ăn, ≥ 200g 5. Rau, củ, quả, hạt xào: ≥ 160g 6. Rau, củ trong canh: ≥ 40g <p>* Rau, ít nhất bao gồm các loại: rau lang, rau muống, rau mồng tơi, rau cải, rau dền xanh, súp lơ xanh.....</p>	Suất	255.067

			<p>* Cá (các loại cá lớn, ít xương), ít nhất bao gồm các loại: cá diêu hồng, các chim, cá cam...</p> <p>Suất ăn phục vụ đảm bảo tối thiểu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 01 khay ăn 01 dụng cụ có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn (chảo/tráng miệng...) 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, muỗng, nĩa, tăm, giấy lau miệng) được đựng trong túi giấy Có tem với logo Công ty, thông tin dinh dưỡng của suất ăn (bao gồm: tên chế độ ăn, năng lượng, hàm lượng chất đạm, chất béo, chất bột đường) <p>Chất liệu dụng cụ:</p> <ol style="list-style-type: none"> Chất liệu inox/gốm/sứ/melamin không có khắc họa tiết Khay ăn: inox hoặc melamine trơn lòng Dụng cụ chứa đựng món nước: inox hoặc melamine trơn lòng hoặc hộp giấy Đũa gỗ sơn mài 		
	Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn		<p>Tối thiểu 03 chế độ ăn com: 01 chế độ ăn com có món mặn thịt, 01 chế độ ăn com món mặn cá, 01 chế độ ăn com món mặn đậu hũ (bao gồm suất ăn sáng, suất ăn trưa và suất ăn chiều)</p> <p>Đã nấu chín, là phần ăn được không tính thời chờ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dầy, gốc rau...)</p> <p>Bao gồm 03 suất ăn</p> <ol style="list-style-type: none"> 01 suất ăn sáng: 01 món nước hoặc xào 01 suất com trưa và 01 suất com chiều: 01 phần com trắng, 01 phần món mặn, 01 phần món xào, 01 phần món rau, 01 phần món canh Năng lượng ≥ 1.800 kcal/ngày Protein ≥ 70g/ngày 		
	Yêu cầu về hình ảnh minh họa				
	Yêu cầu đối với thực phẩm				
	Yêu cầu cơ cấu, thành phần dinh dưỡng (trong 1 ngày)				
4	Chế độ ăn thông thường		<p>* Bữa sáng:</p> <ol style="list-style-type: none"> Năng lượng: ≥ 500 kcal Bánh phở/bún/bánh canh/hủ tiếu/nui: ≥ 200g Thịt/cá/gà/thịt hải sản/ chả: ≥ 70g Rau, củ, quả, hạt: ≥ 80g <p>* Bữa trưa/Bữa tối:</p> <ol style="list-style-type: none"> Năng lượng: ≥ 650 kcal 	Suất	102.922

		<p>2. Com trắng: $\geq 250\text{g/suất}$ (gạo $\geq 120\text{g}$ gạo Jasmine hoặc tương đương)</p> <p>3. Thịt/cá/gà/thủy hải sản: $\geq 110\text{g/suất}$</p> <p>4. Đối với thực đơn có đậu hũ trong món ăn: sẽ được quy đổi tương đương với lượng thịt cá trong món ăn; Hoặc đậu hũ $\geq 220\text{g}$ thay thế đạm động vật trong suất ăn chay</p> <p>5. Rau, củ, quả, hạt (xào): $\geq 160\text{g}$ đối với suất ăn mặn; hoặc $\geq 200\text{g}$ đối với suất chay</p> <p>6. Rau, củ trong canh: $\geq 50\text{g}$</p> <p>* Rau, ít nhất bao gồm các loại: rau lang, rau muống, rau mồng tơi, rau cải, rau dền xanh, súp lơ xanh.....</p> <p>* Cá (các loại cá lớn, ít xương), ít nhất bao gồm các loại: cá diêu hồng, các chim, cá cam....</p>	
	<p>Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn</p>	<p>Suất ăn phục vụ đảm bảo tối thiểu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 01 khay ăn 01 dụng cụ có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn (chảo/tráng miệng...) 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, muỗng, nĩa, tăm, giấy lau miệng) được đựng trong túi giấy Có tem với logo Công ty, thông tin dinh dưỡng của suất ăn (bao gồm: tên chế độ ăn, năng lượng, hàm lượng chất đạm, chất béo, chất bột đường) <p>Chất liệu dụng cụ:</p> <ol style="list-style-type: none"> Chất liệu inox/gốm/sứ/melamin không có khắc họa tiết Khay ăn: inox hoặc melamine trơn lòng Dụng cụ chứa đựng món nước....: inox hoặc melamine trơn lòng hoặc hộp giấy Đũa gỗ sơn mài 	
5	<p>Chế độ ăn theo yêu cầu</p>	<p>Yêu cầu về hình ảnh minh họa</p> <p>Yêu cầu đối với thực phẩm</p> <p>Yêu cầu cơ cấu, thành phần dinh dưỡng (trong 1 ngày)</p> <p>Tối thiểu 03 chế độ ăn cơm: 01 chế độ ăn cơm có món mặn thịt, 01 chế độ ăn cơm món mặn cá, 01 chế độ ăn cơm món mặn đậu hũ (bao gồm suất ăn sáng, suất ăn trưa và suất ăn chiều)</p> <p>Đã nấu chín, là phần ăn được không tính thái bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dầy, gốc rau...)</p> <p>Bao gồm 03 suất ăn và 03 phần món tráng miệng</p> <ol style="list-style-type: none"> 01 suất ăn sáng: 01 món nước hoặc xào và 01 món tráng miệng 01 suất cơm trưa và 01 suất cơm chiều: 01 phần cơm trắng, 01 	<p>Suất</p> <p>8.949</p>

	<p>phần món mặn, 01 phần món xào, 01 phần món rau, 01 phần món canh và 01 món tráng miệng</p> <p>2. Năng lượng ≥ 2.000 kcal/ngày</p> <p>3. $100g \geq \text{Protein} \geq 80g$</p> <p>* Bữa sáng:</p> <ol style="list-style-type: none"> Năng lượng: ≥ 500 kcal. Bánh phở/bún/bánh canh/hủ tiếu/nui: $\geq 200g$. Thịt/ cá/ gà/ thuy hải sản/ chả: $\geq 80g$ Rau, củ, quả, hạt: $\geq 100g$ <p>* Bữa trưa / Bữa tối:</p> <ol style="list-style-type: none"> Năng lượng: ≥ 750 kcal. Cơm trắng: $\geq 300g$/suất (gạo $\geq 150g$ gạo ST 25 hoặc tương đương). Thịt/ cá/ gà/ thuy hải sản: $\geq 120g$/suất. Đổi với thực đơn có Đậu hũ trong món ăn: sẽ được quy đổi tương đương với lượng thịt cá trong món ăn; Hoặc đậu hũ $\geq 240g$ thay thế đạm động vật trong suất ăn chay. Rau, củ, quả, hạt xào: $\geq 160g$ đổi với suất ăn mặn; hoặc $\geq 200g$ đổi với suất chay. Rau, củ trong canh $\geq 50g$ <p>* Bữa phụ: 100-150g trái cây các loại/ bánh flan 50g/chè các loại 150g/01 hộp sữa tươi 180ml/sữa hạt 180 ml/01 sữa chua 100g</p> <p>* Rau, ít nhất bao gồm các loại: rau lang, rau muống, rau mồng tơi, rau cải, rau dền xanh, súp lơ xanh.....</p> <p>* Cá (các loại cá lớn, ít xương), ít nhất bao gồm các loại: các thu, cá diêu hồng, các chim, cá cam...</p> <p>* Thực phẩm trong thực đơn phải phù hợp với đối tượng người bệnh được điều trị tại khoa Quốc tế.</p>		
<p>Yêu cầu chi tiết (1 suất ăn)</p>			
<p>Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn</p>	<p>Suất ăn phục vụ đảm bảo tối thiểu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 01 khay ăn 01 dụng cụ có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn (cháo/tráng miệng...) 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, muống, nĩa, tăm, giấy lau miệng) được đựng trong túi giấy Có tem với logo công ty, thông tin dinh dưỡng của suất ăn (bao gồm: tên chế độ ăn, năng lượng, hàm lượng chất đạm, chất béo, chất 		

(Đính kèm Thông báo mời chào giá số

1053

16 tháng 04 năm 2026 của Bệnh viện Đà Nẵng)



BÁO GIÁ

Kính gửi: Bệnh viện Đà Nẵng

Trên cơ sở Thông báo mời chào giá số ... /TB-BVĐN ngày ... tháng 04 năm 2026 của Bệnh viện Đà Nẵng, chúng tôi ... [ghi tên, địa chỉ của nhà cung cấp] báo giá cho dịch vụ cung cấp suất ăn như sau:

1. Báo giá cho dịch vụ cung cấp suất ăn :

STT	Tên dịch vụ	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng/ khối lượng	Đơn giá (VNĐ)	Thành tiền (VNĐ)
1	..					
2	...					

(Báo giá trên là mức tối đa của dịch vụ, đã bao gồm các loại thuế, phí, lệ phí và các dịch vụ liên quan (nếu có)).

2. Báo giá này có hiệu lực trong vòng: ... ngày [ghi cụ thể số ngày nhưng không nhỏ hơn 150 ngày], kể từ ngày ... tháng ... năm ... [Ghi ngày ... tháng ... năm ... kết thúc nhận báo giá phù hợp với thông tin tại khoản 4 Mục 1 – Thông báo mời chào giá]

3. Chúng tôi cam kết:

- Không đang trong quá trình thực hiện thủ tục giải thể hoặc bị thu hồi Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh hoặc các tài liệu tương đương khác; không thuộc trường hợp mất khả năng thanh toán theo quy định của pháp luật về doanh nghiệp.

- Những thông tin nêu trong báo giá là trung thực.

ll

....., ngày tháng năm

Đại diện hợp pháp của nhà cung cấp

(Ký tên, đóng dấu)