

Số: 1500 /BVĐK-DD

Ninh Bình, ngày 02 tháng 10 năm 2026

V/v mời báo giá phục vụ khảo sát thị trường và xây dựng dự toán gói thầu cung cấp suất ăn cho người bệnh điều trị nội trú được hưởng chế độ hỗ trợ tiền ăn theo quy định trong thời gian còn lại năm 2026.

Kính gửi: Các đơn vị cung cấp suất ăn có năng lực và quan tâm.

Bệnh viện Đa khoa tỉnh Ninh Bình đang 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 gói thầu Cung cấp suất ăn cho người bệnh điều trị nội trú được hưởng chế độ hỗ trợ tiền ăn theo quy định trong thời gian còn lại năm 2026. Bệnh viện Đa khoa tỉnh Ninh Bình kính mời các đơn vị có khả năng cung cấp dịch vụ quan tâm nghiên cứu yêu cầu tại các phụ lục kèm theo và gửi báo giá.

I. Thông tin của đơn vị mời báo giá

1. Tên đơn vị mời báo giá: Bệnh viện Đa khoa tỉnh Ninh Bình

Địa chỉ: Đường Tuệ Tĩnh, Phường Hoa Lư, Tỉnh Ninh Bình;

Điện thoại: 02293871030.

2. Thông tin liên hệ của người chịu trách nhiệm tiếp nhận báo giá:

- Họ và tên: Ngô Thị Hiên

- Chức vụ: Nhân viên Khoa Dinh dưỡng

- Số điện thoại: 0945293828

- Email: khoadinhduongbvdn.nb@gmail.com

3. Thời gian và hình thức gửi báo giá

3.1. Hình thức tiếp nhận báo giá:

- Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia (qua website muasamcong.mpi.gov.vn)

Trong trường hợp các tài liệu đính kèm báo giá vượt quá dung lượng cho phép hoặc không gửi được qua Hệ thống thì nhà cung cấp có thể gửi tài liệu qua email: khoadinhduongbvdn.nb@gmail.com

3.2. Thời hạn tiếp nhận báo giá: đến trước ngày 08 / 10 / 2026.

3.3. Thời hạn có hiệu lực của báo giá: 90 ngày, kể từ ngày 08 / 10 / 2026

II. Thông tin về dịch vụ cần báo giá

1. Tên dịch vụ: Cung cấp suất ăn cho người bệnh điều trị nội trú được hưởng chế độ hỗ trợ tiền ăn theo quy định trong thời gian còn lại năm 2026.

2. Địa điểm cung cấp: Các khoa lâm sàng thuộc Bệnh viện Đa khoa tỉnh Ninh Bình.

3. Thời gian dự kiến thực hiện: Trong thời gian còn lại của năm 2026, kể từ thời điểm hợp đồng có hiệu lực đến hết ngày 31/12/2026 hoặc đến khi hoàn thành khối lượng theo hợp đồng, tùy điều kiện nào đến trước.

4. Quy mô dự kiến

Khối lượng suất ăn dự kiến: 1.815 suất. Số lượng thực tế được xác định căn cứ nhu cầu sử dụng và số lượng người bệnh thuộc đối tượng được hưởng chế độ trong thời gian thực hiện.

5. Thời gian giao dự kiến:

- Bữa trưa: từ 10 giờ 00 phút đến 10 giờ 30 phút;
- Bữa tối: từ 16 giờ 00 phút đến 16 giờ 30 phút.

III. Nội dung và yêu cầu về cách báo giá

Đề nghị Quý đơn vị báo giá đơn giá trọn gói cho 01 suất ăn trên cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về thành phần, định lượng, giá trị dinh dưỡng, an toàn thực phẩm, chế biến, đóng gói, vận chuyển, giao nhận, các chi phí liên quan được nêu tại Phụ lục kèm theo. Nêu rõ giá trước thuế, thuế áp dụng, giá sau thuế và các khoản đã bao gồm; thuyết minh các thành phần chi phí chủ yếu để xem xét tính khả thi, để Bệnh viện có cơ sở tham khảo, đối chiếu và xây dựng dự toán gói thầu.

Đối với trường hợp phát sinh suất ăn bệnh lý hoặc suất ăn theo chế độ riêng, đề nghị Quý đơn vị nêu rõ khả năng cung cấp, phương thức tổ chức thực hiện (nếu có).

IV. Thông tin bổ sung phục vụ khảo sát thị trường

Để có thêm thông tin tham khảo về khả năng cung cấp dịch vụ và làm cơ sở xây dựng yêu cầu kỹ thuật, dự toán gói thầu, đề nghị Quý đơn vị cung cấp khái quát, trong phạm vi thông tin sẵn có, các nội dung liên quan đến dịch vụ báo giá, gồm:

Khái quát về cơ sở chế biến và khả năng tổ chức chế biến, đóng gói, vận chuyển suất ăn;

Khả năng đáp ứng số lượng suất ăn, thời gian giao nhận và địa điểm cung cấp theo yêu cầu tại các Phụ lục kèm theo;

Khả năng đáp ứng thực đơn, định lượng, yêu cầu về dinh dưỡng và an toàn thực phẩm;

Khả năng cung cấp suất ăn bệnh lý hoặc suất ăn theo chế độ riêng trong trường hợp phát sinh;

Các thông tin khác mà Quý đơn vị xét thấy cần thiết để làm rõ khả năng cung cấp dịch vụ và cơ sở hình thành đơn giá.

Các thông tin nêu tại Mục này nhằm phục vụ khảo sát, tham khảo thông tin thị

trường và xây dựng yêu cầu kỹ thuật, dự toán gói thầu. Quý đơn vị không phải lập hồ sơ năng lực hoặc cung cấp tài liệu chứng minh năng lực, kinh nghiệm để gửi kèm báo giá. Trường hợp Quý đơn vị cung cấp thêm các thông tin, tài liệu liên quan thì được sử dụng làm thông tin tham khảo phục vụ quá trình khảo sát thị trường.

V. Thành phần báo giá

Đề nghị Quý đơn vị gửi:

- Báo giá dịch vụ theo yêu cầu (Mẫu 01, mẫu 02 kèm theo);
- Thông tin bổ sung về khả năng cung cấp dịch vụ (nếu có);
- Các tài liệu hoặc thông tin khác mà Quý đơn vị xét thấy cần thiết để làm rõ cơ sở hình thành đơn giá.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Giám đốc (để báo cáo);
- Phòng CTXH (để đăng Website BV);
- Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia;
- Lưu: VT, TCKT, DD.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**



Nguyễn Minh Đức

PHỤ LỤC

(Kèm theo Thư mời báo giá số 1500/BVĐK-DD ngày 02/10/2026)

A. YÊU CẦU KỸ THUẬT

I. Phạm vi cung cấp

1. Đối tượng phục vụ:

Người bệnh được hưởng chế độ theo Nghị quyết số 02/2026/NQ-HĐND ngày 28/01/2026 của Hội đồng nhân dân tỉnh Ninh Bình điều trị nội trú tại Bệnh viện Đa khoa tỉnh Ninh Bình.

2. Địa điểm:

Các khoa lâm sàng thuộc Bệnh viện Đa khoa tỉnh Ninh Bình.

3. Phạm vi công việc bao gồm:

- Chuẩn bị nguyên liệu, sơ chế và chế biến suất ăn;
- Bảo đảm thành phần, định lượng và giá trị dinh dưỡng theo yêu cầu;
- Nhà cung cấp có trách nhiệm cung cấp khay inox và dụng cụ chứa đựng phù hợp;
- Chia suất, đóng gói, vận chuyển suất ăn đến các khoa lâm sàng;
- Giao nhận theo từng bữa;
- Thực hiện thu hồi, vận chuyển và vệ sinh dụng cụ sau khi sử dụng trong phạm vi cung cấp dịch vụ;
- Thực hiện các biện pháp lưu mẫu, kiểm thực, bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định;
- Thay thế ngay suất ăn không đạt, xử lý nhanh chóng phát sinh trong ngày;
- Phối hợp với Khoa Dinh dưỡng trong việc điều chỉnh thực đơn theo yêu cầu chuyên môn.

4. Thời gian giao dự kiến:

- Bữa trưa: từ 10h00' đến 10h30';
- Bữa tối: từ 16h00' đến 16h30'.
- Thời gian cụ thể có thể được Bệnh viện điều chỉnh phù hợp với tình hình thực tế và yêu cầu chuyên môn, nhưng phải bảo đảm suất ăn được cung cấp đúng thời gian phục vụ người bệnh.

II. Yêu cầu về thành phần và dinh dưỡng

1. Cấu trúc suất ăn tham chiếu:

- Nhóm tinh bột: gạo trắng 100-120g
- Nhóm chất đạm (Protein) 40-50g : thịt, cá, tôm, trứng, đậu phụ, đậu đỗ hoặc thực phẩm phù hợp;

- Nhóm chất béo (lipid) 10-15g: dầu, mỡ sử dụng trong chế biến theo yêu cầu dinh dưỡng;

- Nhóm vitamin, khoáng chất và chất xơ 200-450g

- Sữa chua 01 hộp/bữa.

- Năng lượng 500-700 Kcal

2. Định lượng suất ăn: ($500 \text{ Kcal} \leq E \leq 700 \text{ Kcal}$)

STT	Danh mục	Đơn vị tính	Định lượng/ suất	Quy cách xác định
1.	Cơm	Gam	Tối thiểu 200g	Thành phẩm
2.	Món mặn 1 (Thịt: gà, lợn, bò; cá, tôm)	Gam	Tối thiểu 100g – 150g (tùy loại thực phẩm)	Nguyên liệu sau sơ chế
3.	Món mặn 2 (Thịt: gà, lợn, bò; cá, tôm)	Gam	Tối thiểu 40g – 100g (tùy loại thực phẩm)	Nguyên liệu sau sơ chế
4.	Món phụ 1 (đậu phụ, lạc, trứng)	Gam	Tối thiểu 40g – 80g (tùy loại thực phẩm)	Nguyên liệu sau sơ chế
5.	Món rau luộc/xào/hấp theo mùa 1 (rau muống, bắp cải...)	Gam	Tối thiểu 100g-200g (tùy loại thực phẩm)	Nguyên liệu sau sơ chế
6.	Món rau luộc/xào/hấp theo mùa 2 (rau muống, bắp cải...)	Gam	Tối thiểu 100g-200g (tùy loại thực phẩm)	Nguyên liệu sau sơ chế
7.	Món canh (rau/củ/quả theo mùa có thịt hoặc cá)	ml	Tối thiểu 300ml	Thành phẩm
8.	Sữa chua ít đường (100g)	Hộp	01	Thành phẩm

Thực đơn chi tiết từng ngày, định lượng cụ thể từng món được Khoa Dinh dưỡng lập thành phụ lục riêng kèm theo.

III. Yêu cầu về thực đơn

1. Thực đơn được xây dựng theo chu kỳ phù hợp, bảo đảm đa dạng thực phẩm, thay đổi món ăn hợp lý và cân đối dinh dưỡng.

2. Thực đơn phải phù hợp với đối tượng người bệnh điều trị nội trú và yêu cầu chuyên môn của Khoa Dinh dưỡng.

3. Không sử dụng thực phẩm có dấu hiệu ôi thiu, hư hỏng, biến chất hoặc không rõ nguồn gốc, xuất xứ.

4. Thực đơn có thể được điều chỉnh theo mùa, nguồn nguyên liệu, tình hình thực tế và yêu cầu chuyên môn của Bệnh viện trên cơ sở bảo đảm tương đương về thành phần, định lượng, chất lượng và giá trị dinh dưỡng.

5. Việc thay đổi thực đơn, nguyên liệu hoặc món ăn phải được thống nhất với Khoa Dinh dưỡng trước khi thực hiện.

6. Suất ăn bệnh lý hoặc suất ăn theo chế độ riêng

Đối với người bệnh có chỉ định chế độ ăn bệnh lý hoặc chế độ ăn riêng theo yêu cầu điều trị, nhà cung cấp thực hiện theo thực đơn, định lượng và yêu cầu chuyên môn do Khoa Dinh dưỡng của Bệnh viện cung cấp.

Việc tổ chức cung cấp suất ăn bệnh lý hoặc suất ăn theo chế độ riêng chỉ thực hiện khi có yêu cầu thực tế của Bệnh viện và theo phạm vi dịch vụ được thống nhất.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

1. Bảo đảm các điều kiện an toàn thực phẩm trong toàn bộ quá trình chuẩn bị nguyên liệu, sơ chế, chế biến, bảo quản, đóng gói, vận chuyển và giao nhận suất ăn theo quy định của pháp luật hiện hành.

2. Nguyên liệu sử dụng để chế biến suất ăn phải bảo đảm chất lượng, an toàn, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng và phù hợp với quy định về an toàn thực phẩm.

3. Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định hiện hành.

4. Khu vực chế biến, dụng cụ chế biến, dụng cụ chứa đựng, thiết bị bảo quản và các phương tiện phục vụ chế biến, vận chuyển phải bảo đảm vệ sinh và phù hợp với yêu cầu an toàn thực phẩm.

5. Người trực tiếp tham gia chế biến, bảo quản, vận chuyển và giao nhận thực phẩm phải đáp ứng các yêu cầu về sức khỏe, vệ sinh cá nhân, kiến thức và thực hành an toàn thực phẩm theo quy định.

6. Thực hiện các biện pháp phòng ngừa nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và thực phẩm đã chế biến; giữa các loại thực phẩm khác nhau trong quá trình chế biến, bảo quản và vận chuyển.

7. Có biện pháp xử lý kịp thời khi phát hiện thực phẩm, suất ăn hoặc dụng cụ chứa đựng có nguy cơ không bảo đảm an toàn thực phẩm.

V. Yêu cầu về bao gói, vận chuyển

1. Yêu cầu đối với dụng cụ chứa đựng

Cơm và thức ăn phải được chứa đựng bằng khay inox phù hợp với thực phẩm, bảo đảm sạch, nguyên vẹn và đáp ứng yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

Canh phải được chứa trong cốc/hộp chuyên dụng dùng để tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, phù hợp với thực phẩm nóng và điều kiện vận chuyển.

Cốc/hộp chứa canh phải có khả năng chịu được nhiệt độ của canh tại thời điểm đóng gói và vận chuyển; không được biến dạng, nứt, rò rỉ hoặc làm ảnh hưởng đến chất lượng, mùi vị và an toàn của thực phẩm.

Vật liệu làm cốc/hộp chứa canh phải phù hợp để tiếp xúc với thực phẩm và phù hợp với điều kiện sử dụng theo công bố/thông tin của nhà sản xuất.

Dụng cụ chứa đựng phải sạch, nguyên vẹn, không có dấu hiệu nhiễm bẩn,

không sử dụng dụng cụ đã hư hỏng, biến dạng hoặc không bảo đảm vệ sinh.

2. Yêu cầu về đóng kín

Mỗi suất ăn phải được đóng gói, đậy kín trước khi vận chuyển.

Cốc/hộp chứa canh phải có nắp đậy phù hợp, bảo đảm hạn chế tối đa tình trạng đổ, tràn, rò rỉ trong quá trình vận chuyển và giao nhận.

Việc đóng gói phải bảo đảm thực phẩm không tiếp xúc trực tiếp với các yếu tố có nguy cơ gây nhiễm bẩn từ môi trường bên ngoài.

3. Yêu cầu trong quá trình vận chuyển

Suất ăn phải được vận chuyển bằng phương tiện, thiết bị hoặc dụng cụ phù hợp, bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

Trong quá trình vận chuyển và giao nhận, phải bảo đảm suất ăn không bị đổ, tràn, rò rỉ, biến dạng hoặc nhiễm bẩn.

Các suất ăn phải được sắp xếp, cố định phù hợp để hạn chế xô dịch, va đập và làm ảnh hưởng đến khay thức ăn hoặc cốc/hộp chứa canh.

Phương tiện, thiết bị, dụng cụ vận chuyển phải được vệ sinh thường xuyên và sử dụng phù hợp với việc vận chuyển thực phẩm.

4. Yêu cầu về thời gian và điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm

Nhà cung cấp phải bảo đảm thời gian từ khi chế biến, đóng gói đến khi giao nhận và phục vụ phù hợp với đặc tính của từng loại thực phẩm và yêu cầu về an toàn thực phẩm.

Trong suốt quá trình từ chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển đến giao nhận, nhà cung cấp phải duy trì điều kiện bảo quản phù hợp đối với từng loại thực phẩm theo quy định.

Không để thực phẩm, suất ăn đã chế biến tiếp xúc với các nguồn có nguy cơ gây nhiễm bẩn.

5. Kiểm tra khi giao nhận

Tại thời điểm giao nhận, bên giao và bên nhận kiểm tra số lượng và tình trạng bên ngoài của suất ăn, bao gói, khay inox, cốc/hộp chứa canh và các thành phần có liên quan.

Các suất ăn có dụng cụ chứa đựng bị nứt, vỡ, rò rỉ; cốc/hộp chứa canh bị biến dạng; nắp không kín; thức ăn bị đổ, tràn hoặc có dấu hiệu nhiễm bẩn thì không được tiếp nhận và phải được nhà cung cấp thay thế.

Nhà cung cấp chịu trách nhiệm về chất lượng, an toàn thực phẩm và tình trạng nguyên vẹn của suất ăn trong phạm vi từ khi chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển đến khi bàn giao cho người bệnh.

VI. Yêu cầu về nhân sự và điều kiện cung cấp

1. Nhà cung cấp phải bố trí đủ nhân sự, cơ sở vật chất, trang thiết bị và các điều kiện cần thiết để thực hiện đầy đủ phạm vi cung cấp dịch vụ theo yêu cầu.

2. Bếp trưởng hoặc người quản lý bếp có trình độ chuyên môn phù hợp từ trung cấp trở lên, có kinh nghiệm tổ chức, quản lý bếp ăn tập thể hoặc cơ sở cung cấp suất ăn; có khả năng xây dựng, điều chỉnh thực đơn và tổ chức chế biến suất ăn theo thực đơn mẫu, yêu cầu về định lượng, thành phần dinh dưỡng và các yêu cầu chuyên môn do Khoa Dinh dưỡng của Bệnh viện cung cấp.

3. Người tham gia trực tiếp chế biến, bảo quản và vận chuyển suất ăn phải bảo đảm có sức khỏe tốt, không bị mắc các bệnh truyền nhiễm, được tập huấn kiến thức về sinh an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận (có kế hoạch tập huấn hoặc bài kiểm tra) và được khám sức khỏe định kỳ hàng năm.

4. Trường hợp cung cấp suất ăn bệnh lý hoặc suất ăn theo chế độ riêng, nhà cung cấp phải bố trí nhân sự và tổ chức thực hiện phù hợp để bảo đảm chế biến đúng thực đơn, định lượng và yêu cầu chuyên môn do Khoa Dinh dưỡng của Bệnh viện cung cấp.

5. Nhân viên thực hiện dịch vụ tại Bệnh viện phải mặc trang phục sạch sẽ, gọn gàng, thực hiện đúng các yêu cầu về vệ sinh, an toàn thực phẩm và tuân thủ nội quy, quy định của Bệnh viện trong quá trình thực hiện dịch vụ.

6. Nhà cung cấp chịu trách nhiệm quản lý, bố trí và thay thế nhân sự của mình để bảo đảm việc cung cấp suất ăn được thực hiện liên tục, đúng yêu cầu và không làm ảnh hưởng đến hoạt động khám bệnh, chữa bệnh của Bệnh viện.

7. Trường hợp cần thiết để phục vụ công tác quản lý, kiểm soát người ra vào và bảo đảm an ninh, an toàn tại Bệnh viện, nhà cung cấp có trách nhiệm cung cấp thông tin về nhân sự thực hiện dịch vụ theo yêu cầu của Bệnh viện.

VII. Yêu cầu về phối hợp và xử lý phát sinh

1. Nhà cung cấp phối hợp với Khoa Dinh dưỡng và các khoa, phòng có liên quan của Bệnh viện trong quá trình thực hiện dịch vụ.

2. Trường hợp số lượng người bệnh thực tế thay đổi so với số lượng dự kiến, nhà cung cấp có trách nhiệm phối hợp với Bệnh viện để điều chỉnh số lượng suất ăn theo nhu cầu thực tế trong phạm vi hợp đồng.

3. Trường hợp phát sinh yêu cầu thay đổi thực đơn, định lượng, thời gian giao nhận hoặc chế độ ăn của người bệnh, nhà cung cấp thực hiện theo thông báo và yêu cầu chuyên môn của Bệnh viện trong phạm vi hợp đồng.

4. Trường hợp xảy ra sự cố liên quan đến chất lượng, an toàn thực phẩm, giao nhận hoặc cung cấp suất ăn, nhà cung cấp phải thông báo ngay cho đầu mối được Bệnh viện chỉ định và phối hợp thực hiện các biện pháp xử lý cần thiết.

5. Nhà cung cấp chịu trách nhiệm khắc phục, thay thế hoặc bổ sung suất ăn không đáp ứng yêu cầu theo phạm vi trách nhiệm của mình.

B. THỰC ĐƠN MẪU CHI TIẾT

* Rau thay đổi theo mùa

Cơm, 02 bữa (E = 1000-1400 Kcal; Glucid: 55%-60%)

Giờ ăn	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6	Thứ 7	Chủ Nhật
Bữa trưa 10h00' - 10h30'	Gạo tẻ: 100g	Gạo tẻ: 100g	Gạo tẻ: 100g	Gạo tẻ: 100g	Gạo tẻ: 100g	Gạo tẻ: 100g	Gạo tẻ: 100g
	Rau luộc 100g	Rau luộc 100g	Rau luộc 100g	Rau luộc 100g	Rau luộc 100g	Rau luộc 100g	Rau luộc 100g
	Rau luộc/xào 100g	Rau luộc/xào 100g	Rau luộc/xào 100g	Rau xào 100g	Rau luộc/xào 100g	Rau luộc/xào 100g	Rau luộc/xào 100g
	Nạc vai rim 100g	Cá trắm 150g (kho)	Gà ta rang 120g	Chân giò luộc 100g	Gà ta rang 120g	Nạc vai luộc 100g	Chân giò luộc 100g
	Tôm rảo chiên 60g	Nạc vai lá lốt 80g	Đậu phụ nhồi thịt (4 miếng)	Nạc vai xay ngũ sắc 80g	Nạc vai lá lốt 80g	Bê xào rau 40g	Đậu phụ nhồi thịt (4 miếng)
	Đậu phụ nhồi thịt (2 miếng)		Thịt nạc vai 40g				Thịt nạc vai 40g
	Thịt nạc vai 20g		Đậu phụ 120g				Đậu phụ 120g
	Đậu phụ 60g	Trứng kho 1 quả	Lạc rim 40g	Đậu phụ Sốt cà chua 60g	Lạc rim 40g	Đậu phụ Sốt cà chua 60g	Trứng ốp 1 quả
Bữa tối 16h00' - 16h30'	Nước canh: 300ml	Nước canh: 300ml	Nước canh: 300ml	Nước canh: 300ml	Nước canh: 300ml	Nước canh: 300ml	Nước canh: 300ml
	Sữa chua ít đường 1 hộp	Sữa chua ít đường 1 hộp	Sữa chua ít đường 1 hộp	Sữa chua ít đường 1 hộp	Sữa chua ít đường 1 hộp	Sữa chua ít đường 1 hộp	Sữa chua ít đường 1 hộp
	Gạo tẻ: 100g	Gạo tẻ: 100g	Gạo tẻ: 100g	Gạo tẻ: 100g	Gạo tẻ: 100g	Gạo tẻ: 100g	Gạo tẻ: 100g
	Rau luộc 100g	Rau luộc 100g	Rau luộc 100g	Rau luộc 100g	Rau luộc 100g	Rau luộc 100g	Rau luộc 100g
	Rau xào 100g	Rau luộc/xào 100g	Rau xào 100g	Rau xào 100g	Rau xào 100g	Rau xào 100g	Rau luộc/xào 100g
	Sườn xào chua ngọt 120g	Nạc vai luộc 100g	Sườn xào chua ngọt 120g	Cá trắm 150g (rán)	Nạc vai rim 100g	Cá trắm 150g	Sườn xào chua ngọt 120g
	Trứng đúc thịt (trứng 1 quả/thịt nạc vai 20g)	Bê xào rau 40g	Trứng đúc thịt (trứng 1 quả/thịt nạc vai 20g)	Nạc vai lá lốt 80g	Tôm rảo chiên 60g	Tôm rảo rang 60g	Trứng đúc thịt (trứng 1 quả/thịt nạc vai 20g)
	trứng 1 quả	Đậu phụ nhồi thịt (2 miếng)	trứng 1 quả		Đậu phụ nhồi thịt (2 miếng)		trứng 1 quả
	Thịt nạc vai 20g	Thịt nạc vai 20g	Thịt nạc vai 20g		Thịt nạc vai 20g		Thịt nạc vai 20g
	Lạc rim 40g	Đậu phụ 60g	Lạc rim 40g	Đậu phụ Sốt cà chua 60g	Đậu phụ 60g	Trứng kho 1 quả	Lạc rim 40g
	Nước canh: 300ml	Nước canh: 300ml	Nước canh: 300ml	Nước canh: 300ml	Nước canh: 300ml	Nước canh: 300ml	Nước canh: 300ml
	Sữa chua ít đường 1 hộp	Sữa chua ít đường 1 hộp	Sữa chua ít đường 1 hộp	Sữa chua ít đường 1 hộp	Sữa chua ít đường 1 hộp	Sữa chua ít đường 1 hộp	Sữa chua ít đường 1 hộp

* Ghi chú: - Định lượng đối với nguyên liệu chế biến được xác định theo khối lượng sau sơ chế; định lượng đối với canh, sữa chua được quy định là thành phẩm được xác định theo khối lượng/thể tích thành phẩm.

- Quy cách kỹ thuật một số nguyên liệu: Sườn: bản xương dẹt nhỏ, loại trừ sườn già xương to. Cá trắm: cắt khúc, loại bỏ đầu đuôi. Gà ta: cắt khúc, loại bỏ đầu, cổ, cánh và phao câu. Sữa chua: loại ít đường thuộc các thương hiệu: TH true Milk, Vinamilk hoặc thương hiệu tương đương.

MẪU BÁO GIÁ

Tên nhà cung cấp:

Địa chỉ:

Mã số thuế:

Sau khi nghiên cứu yêu cầu báo giá và yêu cầu kỹ thuật của Bệnh viện Đa khoa tỉnh Ninh Bình, chúng tôi báo giá dịch vụ cung cấp suất ăn như sau:

I. Bảng báo giá

STT	Nội dung	ĐVT	Khối lượng dự kiến	Đơn giá chưa thuế	Thuế	Đơn giá đã gồm thuế	Thành tiền
1	Bữa ăn trưa/tối	Suất	2.072				

Bằng chữ:

II. Xác nhận về cơ sở hình thành giá

Chúng tôi xác nhận đơn giá trên được tính trên cơ sở thực đơn mẫu, thành phần, định lượng và các yêu cầu kỹ thuật do Bệnh viện cung cấp.

Đơn giá đã bao gồm toàn bộ chi phí cần thiết để thực hiện đầy đủ dịch vụ theo yêu cầu, bao gồm chi phí nguyên liệu, sơ chế, chế biến, gia vị, nhân công, bao gói, dụng cụ chứa đựng, vận chuyển, giao nhận, bảo đảm an toàn thực phẩm và các chi phí liên quan khác.

Cấu phần suất ăn sử dụng để hình thành đơn giá: thực hiện đầy đủ thành phần, định lượng và quy cách của từng suất ăn theo Thực đơn mẫu kèm theo Thư mời báo giá.

III. Thông tin bổ sung về khả năng cung cấp

Công suất cung cấp tối đa dự kiến: suất/ngày.

Khả năng đáp ứng các chế độ ăn theo chỉ định của Khoa Dinh dưỡng: Có/Không

Báo giá có hiệu lực trong thời gian: ngày kể từ ngày ký.

Chúng tôi cam kết các thông tin và mức giá nêu trên là trung thực và được xác định trên cơ sở các yêu cầu do Bệnh viện cung cấp.

..., ngày ... tháng ... năm 2026

ĐẠI DIỆN HỢP PHÁP CỦA NHÀ CUNG CẤP
(Ký, ghi rõ họ tên, chức vụ và đóng dấu nếu có)

MẪU THUYẾT MINH CÁC THÀNH PHẦN CHI PHÍ CHỦ YẾU

Tên nhà cung cấp:

Nội dung cung cấp:

Đơn vị tính: 01 suất

STT	Thành phần chi phí chủ yếu	Mức dự kiến (đồng/suất)	Thuyết minh/căn cứ xác định
1	Nguyên vật liệu, thực phẩm		
2	Nhân công		
2	Bao bì, dụng cụ, vật tư		
4	Vận chuyển, giao nhận		
5	Chi phí quản lý, chi phí chung và các chi phí/chênh lệch khác		
	Tổng chi phí và các khoản cấu thành giá trước thuế		
	Thuế GTGT		
	Đơn giá sau thuế		

Hướng dẫn kê khai:

- 1.Kê khai mức dự kiến cho 01 suất ăn theo từng nhóm chi phí chủ yếu.
- 2.Thuyết minh ngắn gọn căn cứ hình thành chi phí, không cần kê khai chi tiết từng nguyên liệu, mức lương hoặc thông tin thuộc bí mật kinh doanh.
- 3.Trường hợp một khoản chi phí không phát sinh hoặc đã được tính trong nhóm chi phí khác thì ghi “không phát sinh” hoặc thuyết minh tại cột tương ứng.
- 4.Trường hợp không thể hiện riêng từng khoản, đơn vị có thể thuyết minh theo hình thức khác, nhưng cần đảm bảo cung cấp thông tin cơ bản về các thành phần chủ yếu cấu thành đơn giá.

Đơn vị báo giá cam kết các thông tin thuyết minh trên phù hợp với mức giá chào và khả năng thực hiện cung cấp dịch vụ của đơn vị.

..., ngày ... tháng ... năm 2026

ĐẠI DIỆN HỢP PHÁP CỦA NHÀ CUNG CẤP
(Ký, ghi rõ họ tên, chức vụ và đóng dấu nếu có)