

BỘ Y TẾ
TRƯỜNG ĐẠI HỌC Y DƯỢC
HẢI PHÒNG

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

Số: 254/YDHP-VTTTB
V/v mời báo giá dịch vụ
cung cấp suất ăn

Hải Phòng, ngày 03 tháng 1 năm 2025

Kính gửi: Quý Công ty

Căn cứ nhu cầu của Trường Đại học Y Dược Hải Phòng về việc cung cấp suất ăn cho người tình nguyện phục vụ các nghiên cứu Tương đương sinh học; Nhà trường kính mời các công ty, nhà thầu có đủ năng lực kinh nghiệm tham gia chào giá cung cấp suất ăn với các yêu cầu cụ thể như sau:

1. Yêu cầu chung:

- Các bữa ăn phải đạt yêu cầu sau:

- + Đảm bảo vệ sinh: Thực phẩm phải rõ nguồn gốc, nhà bếp sạch sẽ, chế biến hợp vệ sinh và đúng quy trình có chứng nhận an toàn thực phẩm còn hiệu lực...
- + Thành phần dinh dưỡng cân đối
- + Cung cấp đủ năng lượng cho NTN
- + Giao hàng đúng giờ (bữa sáng: từ 5h30 – 5h45, bữa trưa: 9h30-9h45, bữa tối: 16h30 – 16h45)
- + Địa điểm cung ứng: Tầng 11 Bệnh viện Đại học Y Hải Phòng, 225C, Lạch Tray, Ngô Quyền, Hải Phòng.
- + Số lượng bữa ăn dự kiến: 198 bữa sáng và 1107 bữa chính (bữa trưa, tối)
- + Thời gian cung cấp dự kiến: Tháng 11,12/2025 đến tháng 02/2026.

2. Yêu cầu bữa ăn sáng

- Thành phần suất ăn: Cần chuẩn bị suất ăn theo yêu cầu sau: Suất ăn thử nghiệm là suất ăn giàu năng lượng (800 - 1000 kcal), nhiều chất béo (chất béo cung cấp khoảng 35% năng lượng từ suất ăn). Các thành phần protein: lipid :carbohydrat đóng góp mức năng lượng trong bữa ăn theo tỉ lệ khuyến cáo là 150:500 – 600:250

Dựa vào thành phần dinh dưỡng của các loại thức ăn, suất ăn thử nghiệm được qui định dự kiến như sau (có thể điều chỉnh phù hợp đảm bảo năng lượng yêu cầu):

STT	Thành phần	Số lượng	Năng lượng cung cấp (Kcal)		
			Protein	Carbohydrat	Lipid
1	Bánh mì	60-70g	18,96-22,12	126,14-147,28	4,32-5,04
2	Khoai tây chiên	60g	5,28	118,32	191,16
3	Trứng gà rán	2 quả	36,4	2,6	87,75
4	Bơ	10 g	0,2	0,2	75,15
5	Giò lụa	50 g	43,2	0,0	24,75
6	Sữa tươi	110 mL	13,64	35,2	31,68
Tổng			117,68-120,84	282,56-303,6	414,81- 415,53
			815,1 – 839,97		

- Một số lưu ý chuẩn bị bữa ăn thử nghiệm:
 - + Bánh mì: chú ý khối lượng in trên bao bì. Lựa chọn loại bánh mì có khối lượng 30-35g/lát
 - + Bơ: lựa chọn loại bơ dưới dạng viên nhỏ có khối lượng 8-10g/viên.
 - + Trứng gà, sữa tươi: Mỗi NTN ăn 2 quả trứng và một hộp sữa tươi 110mL.
 - + Giò lụa: Cắt lát theo đúng khối lượng yêu cầu (50g/lát).
- Tất cả các thực phẩm phải rõ nguồn gốc, đảm bảo vệ sinh và đảm bảo hạn dùng.

3. Các bữa ăn chính

- Các bữa ăn chính gồm bữa ăn trưa và ăn tối.
- Yêu cầu về năng lượng: Mỗi bữa ăn cung cấp khoảng 1400 đến 1600kcal,
 - + Thực đơn bữa ăn không chứa các loại thức ăn sống, lạnh và dễ gây dị ứng như tôm, cua, cá... Chủ yếu là thức ăn từ các loại thịt thông thường như thịt lợn, thịt bò, thịt gà và trứng. Rau củ quả nên dùng theo mùa.
 - + Thực đơn có thể thay đổi nếu nhà bếp khó tìm nguyên liệu nhưng phải được sự đồng ý của phụ trách lâm sàng hoặc nghiên cứu viên chính.
 - + Mẫu thức ăn cần giữ lại trong 24h để kiểm nghiệm lại khi cần thiết.

Thời điểm gửi báo giá chậm nhất: Trước 17h00 ngày 10/11/2025;

Yêu cầu báo giá: 01 bản chính bằng tiếng Việt, có đóng dấu xác nhận của đơn vị cung cấp;

Địa điểm nhận báo giá: Phòng Vật tư trang thiết bị.

Địa chỉ: Tầng 1, Nhà A, Trường Đại học Y Dược Hải Phòng, số 72A Nguyễn Bình Khiêm, phường Gia Viên, thành phố Hải Phòng.

Báo giá điện tử gửi tới địa chỉ Email: nttung@hpmu.edu.vn

Rất mong nhận được sự quan tâm của Quý Công ty./.

Nơi nhận:

- Như kính gửi;

- Lưu: VT, phòng VTTTB 

HIỆU TRƯỞNG



PGS.TS Nguyễn Văn Khải