

Số. ~~857~~ TM-YDHP

Hải Phòng, ngày 26 tháng 6 năm 2026

## THƯ MỜI BÁO GIÁ

Kính gửi: Quý đơn vị

Trường Đại học Y Dược Hải Phòng xin gửi lời chào trân trọng và hợp tác với Quý đơn vị.

Trường Đại học Y Dược Hải Phòng hiện có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo, xây dựng giá gói thầu “Cung cấp suất ăn cho đối tượng tham gia nghiên cứu 26BE008 của Trung tâm nghiên cứu Y sinh ứng dụng” làm cơ sở tổ chức lựa chọn nhà cung cấp với nội dung cụ thể như sau:

### I. Thông tin của đơn vị yêu cầu báo giá

#### 1. Đơn vị yêu cầu báo giá:

- Trường Đại học Y Dược Hải Phòng
- Địa chỉ: 72A Nguyễn Bình Khiêm, Gia Viên, Hải Phòng

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

- Đồng chí Trần Văn Anh – Giảng viên khoa Dược, Trường Đại học Y Dược Hải Phòng
- Địa chỉ: Số 72A Nguyễn Bình Khiêm, Gia Viên, Hải Phòng
- Điện thoại: 0343035492

#### 3. Cách thức tiếp nhận báo giá:

- Nhận trực tiếp tại địa chỉ:

- o Trường Đại học Y Dược Hải Phòng
- o Số 72A Nguyễn Bình Khiêm, Gia Viên, Hải Phòng
- o Điện thoại: 02253.731.907

- Nhận qua email: [contact@hpmu.edu.vn](mailto:contact@hpmu.edu.vn)

- Nhận qua Fax: 02253.733.315

4. Thời hạn tiếp nhận báo giá: Từ ngày 26 tháng 6 năm 2026 đến hết ngày 01 tháng 07 năm 2026.

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



5. Thời hạn có hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 30 ngày, kể từ ngày 26 tháng 06 năm 2026.

## II. Nội dung yêu cầu báo giá:

### 2. Danh mục hàng hóa

STT	Nội dung	Số lượng
1	Suất ăn*	384

\*: Bao gồm các suất ăn sáng, trưa, tối theo yêu cầu của đề cương nghiên cứu 26BE008 (chi tiết tại phụ lục 1).

### 3. Thời gian giao hàng dự kiến:

Giai đoạn 1: từ ngày 13/07/2026 đến 14/07/2026

Giai đoạn 2: từ ngày 17/07/2026 đến 18/07/2026

4. Dự kiến về các điều khoản tạm ứng, thanh toán hợp đồng: Ghi rõ tỷ lệ tạm ứng, thanh toán hợp đồng và các điều kiện tạm ứng, thanh toán.

#### Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- Phòng VT-TTB (đề p/h)
- Phòng TCKT (đề p/h)
- Lưu: VT, TT YSUD.

HIỆU TRƯỞNG 



TRƯỜNG  
ĐẠI HỌC  
Y DƯỢC  
HÀIPHÔNG

HIỆU TRƯỞNG  
PGS. TS. Nguyễn Văn Khải



## PHỤ LỤC 1: YÊU CẦU SUẤT ĂN

Thời gian *	Số lượng suất ăn	Yêu cầu về năng lượng (kcal)
Tối 13/07	48	1400 - 1600
Sáng 14/07	48	800 - 1000
Trưa 14/07	48	1400 - 1600
Tối 14/07	48	1400 - 1600
Tối 17/07	48	1400 - 1600
Sáng 18/07	48	800 - 1000
Trưa 18/07	48	1400 - 1600
Tối 18/07	48	1400 - 1600
<b>Tổng</b>	96 bữa sáng 288 bữa chính (bữa trưa, bữa tối)	

### 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, Gia Viên, Hải Phòng.

### 2. Yêu cầu bữa ăn sáng

- Nghiên cứu 26BE008 cần đánh giá ảnh hưởng của thức ăn đến dược động học của thuốc nghiên cứu hoặc các nghiên cứu đánh giá của thuốc Thử và thuốc Chứng trong tình trạng no, ngoài 2 bữa ăn chính, NTN sẽ được dùng suất ăn thử nghiệm trước khi uống thuốc.
- Thành phần suất ăn: Công ty 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 lựa ý chuẩn bị bữa ăn thử nghiệm:

+ Bánh mì: chú ý khối lượng in trên bao bì. Thường chọn bánh mì có khối lượng 30-35g/lát

+Bơ: 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: Sau khi mua phải cắt lát theo đúng khối lượng yêu cầu (50g/lát).

Chú ý: 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 cần kiểm nghiệm lại nếu cần

