

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: 1074/YDHP-VTTTB

Hải Phòng, ngày 30 tháng 7 năm 2026

V/v mời báo giá Cung cấp bữa
ăn cho người tình nguyện tham
gia nghiên cứu của Trung tâm
nghiên cứu y sinh ứng dụng

Kính gửi: Quý Công ty

Căn cứ Luật đấu thầu số 22/2023/QH15 ngày 23/06/2023 của Quốc hội;

Căn cứ Nghị định số 24/2024/NĐ-CP ngày 27/02/2024 của Chính phủ quy định
chi tiết thi hành một số điều của Luật đấu thầu về lựa chọn nhà thầu;

Căn cứ Kế hoạch, nhu cầu sử dụng của Trường Đại học Y Dược Hải Phòng;
Trường Đại học Y Dược Hải Phòng đề nghị **Quý Công ty** gửi báo giá trọn gói (đã
bao gồm đầy đủ các chi phí) gói “Cung cấp bữa ăn cho người tình nguyện tham gia
nghiên cứu của Trung tâm nghiên cứu y sinh ứng dụng”

Mục đích báo giá: Làm cơ sở xây dựng dự toán kinh phí, giá gói thầu;

Thời điểm gửi báo giá chậm nhất: Trước 17h00 ngày 08/ 8/2026;

Yêu cầu báo giá: 01 bản chính bằng tiếng Việt;

Hiệu lực của báo giá: 90 ngày kể từ ngày báo giá;

Địa điểm nhận báo giá: Phòng Vật tư - TTB;

Địa chỉ: Tầng 1, Nhà A, Phòng A111 Trường Đại học Y Dược Hải Phòng, số
72A đường Nguyễn Bình Khiêm, phường Gia Viên, thành phố Hải Phòng;

Xin chân thành cảm ơn./.

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- Lưu: VT, phòng VTTTB.

HIỆU TRƯỞNG



HIỆU TRƯỞNG

PGS. TS. Nguyễn Văn Khải



PHỤ LỤC THƯ MỜI BÁO GIÁ

(Kèm theo thư mời số 1074/YDHP-VTTTB ngày 30/7/2026)

Stt	Tên sản phẩm	Đơn vị	Số lượng	Ghi chú
1	Bữa ăn sáng	Suất	300	Theo danh mục chi tiết
2	Bữa ăn chính	Suất	2700	Theo danh mục chi tiết

Đang

Chi tiết yêu cầu của gói 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 5h00 – 6h00, bữa trưa: 9h30-10h15, bữa tối: 17h00 – 17h45)
- + Địa điểm cung ứng: Tầng 11 Bệnh viện Đại học Y Hải Phòng, 225C Lạch Tray, Gia Viên, Hải Phòng.

Chú ý: Tất cả các thực phẩm phải rõ nguồn gốc, đảm bảo vệ sinh và đảm bảo hạn dùng.

2. Yêu cầu bữa ăn sáng

- 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.

Bữa ăn tiêu chuẩn được sử dụng trong nghiên cứu là bữa ăn chính tiêu chuẩn dùng sau khi uống thuốc trong ngày lấy mẫu tập trung cho tất cả nghiên cứu.

Bữa ăn tiêu chuẩn	
Carbohydrate (cơm).....	250 g Protein (thịt).....150 g
Chất béo.....	50 g Rau.....200 g
Hoa quả.....	200 g

- 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

