

**BỘ CÔNG AN
BỆNH VIỆN 199**

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

Số: 1671/BV199 - DD

Đà Nẵng, ngày 30 tháng 06 năm 2026

V/v yêu cầu báo giá về các
suất ăn dinh dưỡng
tại Bệnh viện 199

Kính gửi: Quý công ty, doanh nghiệp

Hiện tại, bệnh viện 199 có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo, lập kế hoạch, làm cơ sở tổ chức lựa chọn nhà thầu cho gói thầu mua sắm suất ăn dinh dưỡng 6 tháng cuối năm 2026. Bệnh viện 199 kính mời các Công ty, doanh nghiệp vui lòng gửi bảng chào giá cho bệnh viện, với các nội dung cụ thể như sau:

I. THÔNG TIN CỦA BỆNH VIỆN YÊU CẦU BÁO GIÁ.

1. Đơn vị yêu cầu báo giá: Bệnh viện 199

Địa chỉ: Số 216 Nguyễn Công Trứ, phường An Hải, TP. Đà Nẵng.

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

Trịnh Thị Ngọc Huyền, Phụ Trách Khoa, số điện thoại: 0374 714 246

Nguyễn Thị Thủy, cán bộ khoa Dinh Dưỡng, số điện thoại: 0965 732 669

Địa chỉ Email: khoadinhduong199@gmail.com

3. Cách thức tiếp nhận báo giá:

- Nhận trực tiếp tại địa chỉ: Phòng 219, tầng 3 khu nhà A, Khoa Dinh dưỡng, Bệnh viện 199.

- Hình thức tiếp nhận báo giá: Mail nhận file mềm (Word hoặc Excel) và bản Scan báo giá gốc (khoadinhduong199@gmail.com)

- Mẫu báo giá theo phụ lục 02 đính kèm

4. Thời gian tiếp nhận báo giá:

Từ ngày 30/06/2026 đến trước 16h00 ngày 06/07/2026.

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

5. Thời gian có hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 150 ngày, kể từ ngày 06/07/2026

II. NỘI DUNG YÊU CẦU BÁO GIÁ.

1. Danh mục hàng hóa: (*phụ lục 01*)

Địa điểm cung cấp: Bệnh viện 199, Số 216 Nguyễn Công Trứ, phường An Hải, TP. Đà Nẵng.

2. Hồ sơ báo giá gồm:

a. Bản báo giá theo mẫu Phụ lục 2 đính kèm thông báo này.



b. 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 theo quy định tại khoản 2 mục I).

c. Trường hợp bản giấy chậm trễ trong quá trình vận chuyển, các nhà cung cấp phải có file mềm và bản scan của hồ sơ báo giá theo quy định tại điểm a,b khoản 2 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.

Rất mong nhận được hồ sơ báo giá của quý công ty./. *nhm*

Nơi nhận:

- Như trên;
- BGD (để biết);
- Lưu: VT, KDD (Huyền-3b).

GIÁM ĐỐC



Thiếu tướng Hoàng Thanh Tuyên



PHỤ LỤC 1
DANH MỤC HÀNG HÓA

(Đính kèm công văn số: **1671** /BV199 - DD ngày **30/06/2026** của Bệnh viện 199)

STT	Danh mục	Mô tả yêu cầu về thông số kỹ thuật và các thông tin liên quan về kỹ thuật	ĐVT	Số lượng
1	<p>Sĩ quan có cấp bậc từ Thượng tá trở lên; Anh hùng lực lượng vũ trang, Anh hùng lao động, Thương binh, cán bộ giữ chức vụ từ Phó Trưởng phòng và tương đương trở lên bị thương, ốm đau nằm điều trị, điều dưỡng tại Bệnh viện (Mức I)</p>	<p>Yêu cầu cơ cấu, thành phần dinh dưỡng (trong 1 ngày)</p> <p>Yêu cầu chi tiết (1 suất ăn)</p>	Suất	Sáng: 19 Trưa: 30 Chiều: 18

Nhu

STT	Danh mục	Yêu cầu về hình ảnh minh họa	Mô tả yêu cầu về thông số kỹ thuật và các thông tin liên quan về kỹ thuật	ĐVT	Số lượng
		<p>Yêu cầu về hình ảnh minh họa</p>	<p>Mô tả yêu cầu về thông số kỹ thuật và các thông tin liên quan về kỹ thuật</p> <p>* Cá (các loại cá lớn, ít xương), ít nhất bao gồm các loại: cá diêu hồng, các chim trắng, cá cam...</p> <p>* Có một số suất cơm cũ, hoặc yêu cầu đặc biệt trong ngày: cũ gà, cũ cá, cũ bò, chỉ ăn thịt heo, ... đôi khi có suất ăn chay.</p> <p>Yêu cầu đối với suất cháo (Dành cho NB chỉ ăn cháo) :</p> <ol style="list-style-type: none"> Bao gồm 3 suất cháo (mỗi suất $\geq 500\text{ml}$) và 02 phần món tráng miệng Năng lượng: $\geq 1500\text{kcal/ngày}$ Protein: $\geq 45\text{g/ngày}$ <p>Yêu cầu cụ thể của các bữa cháo:</p> <ol style="list-style-type: none"> Gạo: $\geq 50\text{g}$ Thịt/cá/gà/thịt hải sản...: $\geq 70\text{g}$ (thay thế đậu hũ: 110g) Raw/củ/quả: $\geq 50\text{g}$ Đậu các loại/hạt sen: $\geq 20\text{g}$ Tráng miệng kèm theo: $\geq 100\text{g}$ trái cây + Sữa hạt 9 loại (Sữa 9 loại hạt đóng hộp tối thiểu 180ml, năng lượng tối thiểu 71.5 kcal/100ml, lượng đậm tối thiểu 1.5g/100ml) 		
2	Cán bộ, chiến sĩ ngoài các đối tượng ăn mức I được áp dụng tiêu chuẩn, định lượng ăn (mức II)	<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>Bao gồm 03 suất ăn và 02 phần món tráng miệng</p> <ol style="list-style-type: none"> 01 suất ăn sáng: 01 món nước hoặc xào 01 suất cơm trưa và 01 suất cơm chiều bao gồm: 01 phần cơm trắng, 01 phần món mặn 1, 01 phần món mặn 2, 01 phần món rau, 01 phần món canh, 01 món tráng miệng <p>Hoặc 01 suất cháo sáng, 01 suất cháo trưa, 01 suất cháo chiều kèm 02 món tráng miệng (trưa và chiều)</p> <ol style="list-style-type: none"> Năng lượng $\geq 2000\text{kcal/ngày}$; Protein $\geq 80\text{g}$ 	Suất	<p>Sáng: 458</p> <p>Trưa: 615</p> <p>Chiều: 527</p>

STT	Danh mục	Mô tả yêu cầu về thông số kỹ thuật và các thông tin liên quan về kỹ thuật	ĐVT	Số lượng
	<p>Yêu cầu chi tiết (1 suất ăn)</p>	<p>Yêu cầu đối với suất cơm (dành cho NB ăn được cơm):</p> <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/ thuy hải sản/ chả: ≥ 70g Rau, củ, quả, hạt: ≥ 30g <p>* Bữa trưa / Bữa tối:</p> <ol style="list-style-type: none"> Năng lượng: ≥ 750 kcal. Cơm trắng: ≥ 300g/suất (gạo ≥ 150g dài thơm hoặc tương đương) Thịt /cá/gà, vịt/thuy hải sản: ≥ 120g Đôi với thực đơn có đậu hũ trong món ăn: sẽ được quy đổi tương đương với lượng thịt cá trong món ăn, ≥ 200g Rau, củ, quả, hạt xào: ≥ 160g Rau, củ trong canh: ≥ 40g Tráng miệng: Trái cây ≥ 200 g/ 02 hộp sữa chua uống 65ml bổ sung lợi khuẩn (Sữa chua uống năng lượng tối thiểu 50kcal/65ml, Số lượng lợi khuẩn > 6 tỷ/65ml) <p>* Rau, ít nhất bao gồm các loại: rau lang, rau muống, rau mồng tơi, rau cải, rau dền xanh, súp lơ xanh/trắng.....</p> <p>* Cá (các loại cá lớn, ít xương), ít nhất bao gồm các loại: cá diêu hồng, cá chim trắng, cá cam...</p> <p>* Có một số suất cơm cũ, hoặc yêu cầu đặc biệt trong ngày: cũ gà, cũ cá, cũ bò, chỉ ăn thịt heo, ... đôi khi có suất ăn chay.</p> <p>Yêu cầu đối với suất cháo (Dành cho NB chỉ ăn cháo) :</p> <ol style="list-style-type: none"> Bao gồm 3 suất cháo (mỗi suất ≥ 500ml) và 02 phần món tráng miệng Năng lượng: ≥ 1500kcal/ngày Protein: ≥ 45g/ngày <p>Yêu cầu cụ thể của các bữa cháo:</p> <ol style="list-style-type: none"> Gạo: ≥ 50g Thịt/cá/gà/vịt/thuy hải sản: ≥ 70g (thay thế đậu hũ: 110g) Rau/củ/quả: ≥ 50g 		

m/ku

STT	Danh mục	Mô tả yêu cầu về thông số kỹ thuật và các thông tin liên quan về kỹ thuật	ĐVT	Số lượng
3	Cháo xay (ăn qua sonde)	Yêu cầu về hình ảnh minh họa		
		Yêu cầu cơ cấu, thành phần dinh dưỡng (trong 1 ngày)		
4	Chế độ cháo	Yêu cầu về hình ảnh minh họa		
		Yêu cầu chi tiết (1 suất ăn)	Suất	1.744
		<p>Mô tả yêu cầu về thông số kỹ thuật và các thông tin liên quan về kỹ thuật</p> <p>4. Đậu các loại/hạt sen: $\geq 20g$ 5. Tráng miệng kèm theo: $\geq 200g$ trái cây + 01 hộp sữa chua uống 65ml bỏ sung lợi khuẩn (Sữa chua uống năng lượng tối thiểu 50kcal/100ml, Số lượng lợi khuẩn > 6 tỷ/65ml)</p> <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>1. Năng lượng ≥ 900 kcal/ngày 2. Protein: $\geq 30g$/ngày</p> <p>1. Khối lượng thành phẩm đối với thực phẩm nấu chín tối thiểu 300g/300ml. 2. Năng lượng $\geq 1kcal/1ml$ 3. Protein $\geq 3g/100ml$</p> <p>Yêu cầu cụ thể như sau: 1. Bột gạo tẻ: 35g 2. Khoai tây: 25g 3. Khoa lang: 25g 4. Thịt lợn nạc xay: 35g 5. Bột đậu xanh rang xay: 20g 6. Giá đậu xanh: 50g 7. Dầu đậu tương: 5g 8. Rau (mồng tơi, lang, ngót...): 20g 9. Muối (tùy chỉnh theo chế độ)</p> <p>Tối thiểu 01 chế độ</p> <p>1. Bao gồm 3 suất ăn (mỗi suất $\geq 400ml$) 2. Năng lượng: $\geq 1000kcal$/ngày 3. Protein: $\geq 35g$/ngày 1. Gạo: $\geq 40g$ 2. Thịt/cá/gà/hủy hải sản: $\geq 50g$ (thay thế đậu hũ: 80g)</p>		
		Yêu cầu chi tiết (1 suất ăn)	Suất	747

STT	Danh mục	Mô tả yêu cầu về thông số kỹ thuật và các thông tin liên quan về kỹ thuật	ĐVT	Số lượng
		<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 ($\geq 10g$ đầu thực vật)</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>		
		<p>Bao gồm 03 suất ăn</p> <p>1. 01 suất ăn sáng: 01 món nước hoặc xào</p> <p>2. 01 suất cơm trưa và 01 suất cơm chiều: 01 phần cơm trắng, 01 phần món mặn, 01 phần món mặn phụ, 01 phần món xào, 01 phần món rau, 01 phần món canh</p> <p>3. Năng lượng $\geq 1.800kcal/ngày$ 4. Protein $\geq 70g/ngày$</p> <p>* Bữa sáng:</p> <p>1. Năng lượng: $\geq 500 kcal$</p> <p>2. Bánh phở/bún/bánh canh/hủ tiếu/nui: $\geq 200g$</p> <p>3. Thịt/cá/gà/thủy hải sản/ chả: $\geq 70g$</p> <p>4. Rau, củ, quả, hạt: $\geq 80g$</p> <p>* Bữa trưa/Bữa tối:</p> <p>1. Năng lượng: $\geq 650 kcal$</p> <p>2. Cơm trắng: $\geq 250g/suất$ (gạo $\geq 120g$ gạo dài thơm hoặc tương đương)</p> <p>3. Thịt/cá/gà/thủy hải sản: $\geq 110g/suất$</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 $\geq 220g$ thay thế đạm động vật trong suất ăn chay</p> <p>5. Rau, củ, quả, hạt (xào): $\geq 160g$ đối với suất ăn mặn; hoặc $\geq 200g$ đối với suất chay</p> <p>6. Rau, củ trong canh: $\geq 50g$</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>		
5	<p>Chế độ ăn thông thường;</p> <p>Chế độ ăn nhóm bệnh lý còn lại;</p>	<p>Yêu cầu về hình ảnh minh họa</p> <p>Yêu cầu cơ cấu, thành phần dinh dưỡng (trong 1 ngày)</p> <p>Yêu cầu chi tiết (1 suất ăn)</p>	Suất	7.351
		<p>Yêu cầu về hình ảnh minh họa</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</p>		

STT	Danh mục	Mô tả yêu cầu về thông số kỹ thuật và các thông tin liên quan về kỹ thuật	ĐVT	Số lượng
6	Chế độ Com bệnh lý giảm đạm (Gout cấp, bệnh lý thận giảm đạm, suy tim III,IV; NMCT sau gđ cấp)	<p>Yêu cầu cơ cấu, thành phần dinh dưỡng (trong 1 ngày)</p> <p>Yêu cầu chi tiết (1 suất ăn)</p>	<p>ĐVT</p> <p>Suất</p>	227
		<p>Mô tả yêu cầu về thông số kỹ thuật và các thông tin liên quan về kỹ thuật</p> <p>com món mặn đậu hũ (bao gồm suất ăn sáng, suất ăn trưa và suất ăn chiều)</p> <p>Bao gồm 03 suất ăn</p> <ol style="list-style-type: none"> 01 suất ăn sáng: 01 món nước 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: ≥ 1.500 kcal/ngày Protein: ≥ 55 g/ngày (≥ 40 g đối với bệnh lý thận tiết chế giảm đạm) <p>*Bữa sáng:</p> <ol style="list-style-type: none"> Năng lượng: ≥ 400 kcal Bánh phở/bún/bánh canh/hủ tiếu/mùi: ≥ 160 g (≥ 100 g đối với bệnh thận tiết chế giảm đạm) Thịt nạc/cá/gà/thủy hải sản/chả: ≥ 55 g (≥ 25 g đối với bệnh lý thận tiết chế giảm đạm) Rau củ, rau gia vị, giá hành tây: ≥ 30 g <p>*Bữa trưa/bữa tối:</p> <ol style="list-style-type: none"> Năng lượng: ≥ 550 kcal Com trắng: ≥ 200 g/suất (gạo ≥ 100 g gạo dài thơm hoặc tương đương) Thịt nạc/cá/gà/thủy hải sản: ≥ 80 g (≥ 40 g đối với bệnh lý thận tiết chế giảm đạm) Đôi với thực đơn có đậu hũ trong món ăn: sẽ được quy đổi tương đương với lượng thịt cá trong món ăn, ≥ 160 g Rau, củ, quả, đậu xào: ≥ 90 g Rau, củ trong canh: ≥ 40 g Đôi với bệnh thận giảm đạm: Bỏ sung Chè khoai/khoai luộc (≥ 40 g khoai củ)/Chè sắn dây 150ml (≥ 10 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.....</p> <p>* Cá (các loại cá lớn, ít xương), ít nhất bao gồm các loại: cá điêu hồng, các chim, cá cam.....</p>		

NMC

STT	Danh mục	Yêu cầu về hình ảnh minh họa	Mô tả yêu cầu về thông số kỹ thuật và các thông tin liên quan về kỹ thuật	ĐVT	Số lượng
7	<p>Bệnh nhân bảo lãnh viện phí mức I - VI; Cán bộ chiến sĩ bị thương nặng, bệnh nặng nằm điều trị, điều dưỡng tại Bệnh viện;</p>	<p>Yêu cầu cơ cấu, thành phần dinh dưỡng (trong 1 ngày)</p> <p>Yêu cầu chi tiết (1 suất ăn)</p>	<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>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 com trưa và 01 suất com chiều bao gồm: 01 phần com trắng; 01 phần món mặn 1; 01 phần món mặn 2; 01 phần món phụ; 01 phần món rau; 01 phần món canh 01 món tráng miệng Năng lượng ≥ 2.000 kcal/ngày; $100g \geq \text{Protein} \geq 80g$ <p>Yêu cầu đối với suất com (dành cho NB ăn được com):</p> <p>* Bữa sáng:</p> <ol style="list-style-type: none"> Năng lượng: ≥ 500 kcal. Bánh phở/bún/bánh canh/hủ tiếu/hủ: $\geq 200g$. Thịt/ cá/ gà/ thủy hải sản/ chả: $\geq 70g$ Rau, củ, quả, hạt: $\geq 100g$ Tráng miệng: Trái cây: 100 - 150g + 01 hộp sữa hạt 9 loại (Sữa 9 loại hạt đóng hộp tối thiểu 180ml, năng lượng tối thiểu 71.5 kcal/100ml, lượng đạm tối thiểu 1.5g/100ml) <p>hoặc Nước ép trái cây</p> <p>* Bữa trưa / Bữa tối:</p> <ol style="list-style-type: none"> Năng lượng: ≥ 750 kcal. Com trắng: $\geq 300g$/suất (gạo $\geq 150g$ gạo dài thơm hoặc tương đương) Thịt / cá/ gà ta/ thịt vịt/ thủy hải sản: $\geq 130g$/suất (Thực phẩm phù hợp với đối tượng người bệnh được hưởng chế độ đặc biệt theo yêu cầu) 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 $\geq 240g$ thay thế đạm động vật trong suất ăn chay. 	Suất	<p>Sáng: 592 Trưa: 605 Chiều: 492</p>

STT	Danh mục	Mô tả yêu cầu về thông số kỹ thuật và các thông tin liên quan về kỹ thuật	ĐVT	Số lượng
		<p>5. Rau, củ, quả, hạt xào: $\geq 160g$ đối với suất ăn mặn; hoặc $\geq 200g$ đối với suất chay (Thực phẩm phù hợp với đối tượng người bệnh được hưởng chế độ đặc biệt theo yêu cầu) 6. Rau, củ trong canh $\geq 50g$ * Tráng miệng: $\geq 200g$ trái cây + 01 hộp sữa chua uống bổ sung lợi khuẩn 65ml (Sữa chua uống năng lượng tối thiểu 50kcal/65ml, Số lượng lợi khuẩn tối thiểu $>6t\bar{y}/65ml$) * Có một số suất cơm cũ, hoặc yêu cầu đặc biệt trong ngày: cừ gà, cừ cá, cừ bò, chỉ ăn thịt heo, ... đôi khi có suất ăn chay. Yêu cầu đối với suất cháo (Dành cho NB chỉ ăn cháo) : 1. Bao gồm 3 suất ăn (mỗi suất $\geq 500ml$) 2. Năng lượng: $\geq 1200kcal/ngày$ 3. Protein: $\geq 40g/ngày$ Yêu cầu cụ thể của các bữa cháo: 1. Bao gồm 3 suất cháo (mỗi suất $\geq 500ml$) và 02 phần món tráng miệng 2. Năng lượng: $\geq 1500kcal/ngày$ 3. Protein: $\geq 45g/ngày$ Yêu cầu cụ thể của các bữa cháo: 1. Gạo: $\geq 50g$ 2. Thịt/cá/gà/thịt hải sản: $\geq 70g$ (thay thế đậu hũ: 110g) 3. Rau/củ/quả: $\geq 50g$ 4. Đậu các loại/hạt sen: $\geq 20g$ 5. Tráng miệng kèm theo: 02 hũ yến chưng sẵn 70ml (Yến chưng Sialic acid tối thiểu 7 mg/70ml) (trưa + tối)</p>		
	Yêu cầu về hình ảnh minh họa	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).		

STT	Danh mục	Mô tả yêu cầu về thông số kỹ thuật và các thông tin liên quan về kỹ thuật	ĐVT	Số lượng
8	<p>Bệnh nhân bảo lãnh viện phí mức IX; Người nhà bệnh nhân BLVP mức I - III</p> <p>Yêu cầu chi tiết (1 suất ăn)</p>	<p>Yêu cầu cơ cấu, thành phần dinh dưỡng (trong 1 ngày)</p> <p>Bao gồm 03 suất ăn</p> <p>1. 01 suất ăn sáng: 01 món nước hoặc xào</p> <p>2. 01 suất cơm trưa và 01 suất cơm chiều bao gồm: 01 phần cơm trắng; 01 phần món mặn 1, 01 phần món mặn 2, 01 phần món rau, 01 phần món canh.</p> <p>Hoặc 03 phần cháo và 02 phần tráng miệng</p> <p>3. Năng lượng ≥ 2000 kcal/ngày; Protein ≥ 80g</p> <p>Yêu cầu đối với suất cơm (dành cho NB ăn được cơm):</p> <p>* Bữa sáng:</p> <p>1. Năng lượng: ≥ 500 kcal.</p> <p>2. Bánh phở/bún/bánh canh/hủ tiếu/mùi: ≥ 200g.</p> <p>3. Thịt/ cá/ gà/ thuy hải sản/ chả: ≥ 70g</p> <p>4. Rau, củ, quả, hạt: ≥ 30g</p> <p>* Bữa trưa / Bữa tối:</p> <p>1. Năng lượng: ≥ 750 kcal.</p> <p>2. Cơm trắng: ≥ 300g/suất (gạo ≥ 150g dài thom hoặc tương đương)</p> <p>3. Thịt / cá/ gà, vịt/thuy hải sản: ≥ 120g</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, ≥ 200g</p> <p>5. Rau, củ, quả, hạt xào: ≥ 160g</p> <p>6. Rau, củ trong canh: ≥ 40g</p> <p>* Rau, ít nhất bao gồm các loại: rau lang, rau muống, rau mồng tơi, rau cải, rau dền xanh, súp lơ xanh/trắng.....</p> <p>* Cá (các loại cá lớn, ít xương), ít nhất bao gồm các loại: cá diêu hồng, các chim trắng, cá cam....</p> <p>* Có một số suất cơm cũ, hoặc yêu cầu đặc biệt trong ngày: cũ gà, cũ cá, cũ bò, chỉ ăn thịt heo, ... đôi khi có suất ăn chay.</p> <p>Yêu cầu đối với suất cháo (Dành cho NB chỉ ăn cháo) :</p> <p>1. Bao gồm 3 suất cháo (mỗi suất ≥ 500ml) và 02 phần món tráng miệng</p> <p>2. Năng lượng: ≥ 1500 kcal/ngày</p>	Suất	<p>Sáng: 2</p> <p>Trưa: 2</p> <p>Chiều: 2</p>

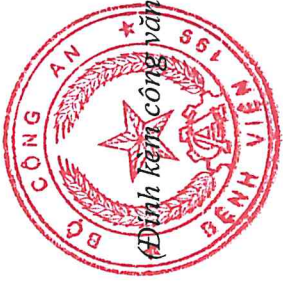
NMC

STT	Danh mục	Mô tả yêu cầu về thông số kỹ thuật và các thông tin liên quan về kỹ thuật	ĐVT	Số lượng	
9	Cán bộ cao cấp, chuyên gia tham gia khám sức khỏe cán bộ cao cấp hàng năm tại Bệnh viện	<p>3. Protein: $\geq 45\text{g/ngày}$</p> <p>Yêu cầu cụ thể của các bữa cháo:</p> <p>1. Gạo: $\geq 50\text{g}$</p> <p>2. Thịt/cá/gà/thủy hải sản: $\geq 70\text{g}$ (thay thế đậu hũ: 110g)</p> <p>3. Rau/củ/quả: $\geq 50\text{g}$</p> <p>4. Đậu các loại/hạt sen: $\geq 20\text{g}$</p> <p>5. Tráng miệng: 01 hộp sữa chua uống 65ml bỏ sung lợi khuẩn (Sữa chua uống năng lượng tối thiểu 50kcal/65ml, Số lượng lợi khuẩn $> 6 \text{ tỷ}/65\text{ml}$)</p> <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>Yêu cầu về hình ảnh minh họa</p> <p>Yêu cầu cơ cấu, thành phần dinh dưỡng (trong 1 ngày)</p> <p>Yêu cầu chi tiết (1 suất ăn)</p> <p>Yêu cầu về hình ảnh minh họa</p>	<p>Bao gồm 01 suất ăn sáng và 01 phần món tráng miệng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 suất ăn sáng: 01 món nước hoặc xào - Năng lượng $\geq 500\text{kcal/ngày}$; Protein $\geq 25\text{g}$ <p>* Bữa sáng:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Năng lượng: $\geq 500 \text{ kcal}$. 2. Bánh phở/bún/bánh canh/hủ tiếu/mùi: $\geq 200\text{g}$. 3. Thịt/ cá/ gà/ thủy hải sản/ chả: $\geq 70\text{g}$ 4. Rau, củ, quả, hạt: $\geq 30\text{g}$ 5. Tráng miệng: Nước ép trái cây tươi/ cà phê/ trà <p>*Có một số suất ăn cũ, hoặc yêu cầu đặc biệt trong ngày: cũ gà, cũ cá, cũ bò, chỉ ăn thịt heo, ... đôi khi có suất ăn chay.</p> <p>Tối thiểu 3 chế độ: 01 bún, 01 phở, 01 tráng miệng</p>	Suất	99
10	Khách bệnh viện;	<p>Yêu cầu cơ cấu, thành phần dinh dưỡng (trong 1 ngày)</p> <p>Yêu cầu chi tiết (1 suất ăn)</p>	<p>Bao gồm 01 suất ăn sáng và 01 phần món tráng miệng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Suất ăn bao gồm: 01 phần com trắng; 03 món mặn; 01 phần món phụ; 01 phần món rau; 01 phần món canh, 01 món tráng miệng, 01 phần nước (nước sôi, nước ngọt,) - Năng lượng $\geq 1700\text{kcal/ngày}$; Protein $\geq 80\text{g}$ <p>1. Năng lượng: $\geq 850 \text{ kcal}$.</p>	Suất	134

STT	Danh mục	Mô tả yêu cầu về thông số kỹ thuật và các thông tin liên quan về kỹ thuật	ĐVT	Số lượng
		<p>2. Cơm trắng: $\geq 300\text{g/suất}$ (gạo $\geq 150\text{g}$ gạo dài thơm hoặc tương đương)</p> <p>3. Thịt / cá/gà ta/ thịt vịt/ thủy hải sản...: $\geq 250\text{g/suất}$ (Thực phẩm trong thực đơn phù hợp với yêu cầu tiếp khách)</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 $\geq 240\text{g}$ thay thế đạm động vật trong suất ăn chay.</p> <p>5. Rau, củ, quả, hạt xào: $\geq 180\text{g}$ đối với suất ăn mặn; hoặc $\geq 200\text{g}$ đối với suất chay</p> <p>(Thực phẩm trong thực đơn phù hợp với yêu cầu tiếp khách)</p> <p>6. Rau, củ trong canh $\geq 80\text{g}$</p> <p>7. Tráng miệng: 250g trái cây các loại + 01 chai nước suối 500ml/ 200g trái cây + 01 lon nước ngọt cocacola 320ml hoặc tương đương</p> <p>*Có một số suất cơm cũ, hoặc yêu cầu đặc biệt trong ngày: cừ gà, cừ cá, cừ bò, chỉ ăn thịt heo, ... đôi khi có suất ăn chay.</p> <p>*Thực phẩm sử dụng cho mỗi suất ăn phải đảm bảo phù hợp với tiêu chuẩn tiếp khách và theo thực đơn khoa dinh dưỡng xây dựng.</p>		
	Yêu cầu về hình ảnh minh họa			
	<p>Yêu cầu với thực phẩm: Đã nấu chín, là phần ăn được không tính thải bỏ của thực phẩm</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, muôi, 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) 			

STT	Danh mục	Mô tả yêu cầu về thông số kỹ thuật và các thông tin liên quan về kỹ thuật	ĐVT	Số lượng
<p><i>Chất liệu dụng cụ:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Chất liệu inox/gốm/sứ/melamin không có chất hóa tiết</i> 2. <i>Khay ăn: inox hoặc melamine trơn lòng</i> 3. <i>Dụng cụ chứa đựng món nước..... inox hoặc melamine trơn lòng hoặc hộp giấy</i> 4. <i>Đũa gỗ sơn mài</i> <p>Đội với suất ăn cho khách cơ quan, chuyên gia khám sức khỏe cao cấp suất ăn phục vụ đảm bảo tối thiểu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Bộ dụng cụ đảm bảo đầy đủ, bài trí lịch sự phù hợp với bàn tiệc tiếp khách</i> 2. <i>01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, muỗng, nĩa, tăm, giấy lau miệng) được đựng trong túi giấy</i> 3. <i>Chất liệu dụng cụ: Tô, chén, đĩa chất liệu sứ không chất hóa vẫn họa tiết</i> 4. <i>Đũa gỗ sơn mài, thìa -nĩa- vá inox 304</i> 5. <i>Bài trí bàn tiệc có khăn trải lịch sự hợp vệ sinh</i> 				



PHỤ LỤC 02
MẪU BÁO GIÁ

Đính kèm công văn số: 1671 /BV199-DD ngày 30/06/2026 của Bệnh viện 199

BÁO GIÁ

Kính gửi: Bệnh viện 199 – Bộ công an

Trên cơ sở Công văn số:...../BV199 - DD ngày tháng 06 năm 2026 của Bệnh viện 199, chúng tôi....[ghi tên, địa chỉ nhà cung cấp]
báo giá cho dịch vụ cung cấp suất ăn như sau:

1. Báo giá cho sản phẩm dinh dưỡng

STT	Tên hàng hóa	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 hàng hóa, 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: 150 ngày, kể từ ngày 06 tháng 07 năm 2026

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.

....., ngày tháng năm

Đại diện hợp pháp của nhà cung cấp

(Ký tên, đóng dấu)