

SỞ Y TẾ TP.HCM
BỆNH VIỆN HUYỆN BÌNH CHÁNH
Số: 641/TM-BVBC

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc
Bình Chánh, ngày 29 tháng 05 năm 2025

THƯ MỜI CHÀO GIÁ

Gói thầu: Cung cấp suất ăn bệnh nhân phòng dịch vụ năm 2025-2026 tại Bệnh viện huyện Bình Chánh.

Kính gửi: Các đơn vị cung ứng dịch vụ.

Bệnh viện huyện Bình Chánh đang có nhu cầu tìm kiếm đơn vị Cung cấp suất ăn bệnh nhân phòng dịch vụ năm 2025-2026 tại Bệnh viện huyện Bình Chánh. Nhằm đảm bảo chất lượng dịch vụ và giá cả hợp lý, phục vụ công tác lựa chọn nhà thầu, chúng tôi trân trọng kính mời các đơn vị báo giá theo Danh mục suất ăn bệnh nhân phòng dịch vụ năm 2025-2026 đính kèm.

1. Nội dung gói thầu:

Phạm vi cung cấp: Cung cấp suất ăn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, đầy đủ dinh dưỡng và đa dạng thực đơn cho bệnh nhân nằm phòng dịch vụ các khoa nội trú năm 2025-2026 tại Bệnh viện huyện Bình Chánh.

Hình thức và địa điểm cung cấp: Giao tận nơi, vận chuyển suất ăn đến các khoa nội trú khu C– Bệnh viện huyện Bình Chánh.

Thời gian cung cấp dịch vụ: 365 ngày (tất cả các ngày trong năm bao gồm cả các ngày nghỉ Lễ, Tết).

2. Yêu cầu báo giá:

Các suất ăn phục vụ giống nhau theo 3-5 thực đơn cố định, có trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn người bệnh,

Báo giá chi tiết, minh bạch, bao gồm phí vận chuyển và các chi phí phát sinh nếu có. Đảm bảo yêu cầu về Vệ sinh an toàn thực phẩm theo đúng quy định pháp luật.

3. Thời hạn và địa điểm nhận hồ sơ:

Quý đơn vị vui lòng gửi báo giá và hồ sơ năng lực về email bv.binhchanh@tphcm.gov.vn hoặc địa chỉ nhận hồ sơ: số 1 đường số 1, trung



tâm hành chính, thị trấn Tân Túc, huyện Bình Chánh, TP.HCM trước ngày 15/6/2025 (hạn chót nhận hồ sơ).

Mọi thông tin cần thiết, vui lòng liên hệ 028.37602895 để được hỗ trợ.

Chúng tôi rất mong nhận được sự hợp tác từ Quý đơn vị.

Trân trọng./

Nơi nhận:

- Như trên;
- Website bệnh viện;
- Lưu: VT, HCQT.



Danh mục suất ăn bệnh nhân phòng dịch vụ năm 2025-2026

(Kèm theo Thư mời chào giá số 641/TM-BVBC ngày 29/05/2025 của Bệnh viện Huyện Bình Chánh)

STT	Nội dung	ĐVT	Số lượng dự kiến	(Tiêu chí kỹ thuật yêu cầu)
				Định lượng/ suất
1	Phần ăn sáng (từ 6h30' đến 7h30')	Suất ăn	36.500	1. Hủ tíu/Nui/Bánh canh: $170g \pm 10g$ - Thịt: $45g \pm 5g$ - Rau: $60g \pm 5g$ - Dầu: $5g \pm 2g$ 2. Bún bò/Bún riêu: - Bún: $180g \pm 10g$ - Thịt: $50g \pm 5g$ - Rau: $60g \pm 5g$ - Dầu: $5g \pm 2g$ 3. Cháo thịt: - Cháo trắng: 250g - Thịt/cá: $35g \pm 5g$ - Rau: $30g \pm 5g$ - Dầu: $7g \pm 2g$
2	Phần ăn trưa (từ 10h00' đến 11h00')	Suất ăn	36.500	1. Thực đơn bữa ăn: Com 01 món mặn, 01 món xào, 01 canh, 01 món tráng miệng. 2. Thành phần và khối lượng: - Com: $160g \pm 10g$ - Thịt/cá/trứng: $100g \pm 10g$ - Rau: $80g \pm 10g$ - Dầu: $5g \pm 2g$ - Tráng miệng/Trái cây: $40g \pm 5g$
3	Phần ăn tối (từ 16h30' đến 17h30')	Suất ăn	36.500	1. Thực đơn bữa ăn: Com 01 món mặn, 01 món xào, 01 canh, 01 món tráng miệng. 2. Thành phần và



			khối lượng: - Cơm: $160\text{g} \pm 10\text{g}$ - Thịt/cá/trứng: $100\text{g} \pm 10\text{g}$ - Rau: $80\text{g} \pm 10\text{g}$ - Dầu: $5\text{g} \pm 2\text{g}$ - Tráng miệng/Trái cây: $40\text{g} \pm 5\text{g}$
--	--	--	--