

BỘ Y TẾ
BỆNH VIỆN RĂNG HÀM MẶT TRUNG ƯƠNG
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Số: 110/RHMTW-ĐVMS
V/v mời chào giá suất ăn dinh dưỡng
cho người bệnh nội trú.

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

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 24 tháng 01 năm 2026

Kính gửi: Các đơn vị cung cấp.

Bệnh viện Răng Hàm Mặt Trung ương Thành phố Hồ Chí Minh đang có nhu cầu chào giá cung cấp suất ăn dinh dưỡng cho người bệnh nội trú. Để có cơ sở lập kế hoạch, Bệnh viện kính mời các đơn vị có đủ năng lực và kinh nghiệm, vui lòng gửi bảng chào giá cho Bệnh viện, chi tiết như sau:

1. Danh mục mời chào giá: Cung cấp suất ăn dinh dưỡng cho người bệnh nội trú (đính kèm phụ lục 01).
 2. Nội dung của báo giá: Bản gốc báo giá được đại diện hợp pháp của nhà cung cấp ký tên, đóng dấu.
 3. Yêu cầu về giá chào: (đính kèm phụ lục 02).
 - Giá đã bao gồm tất cả các loại thuế, phí và lệ phí (nếu có).
 - Địa điểm thực hiện: Bệnh viện Răng Hàm Mặt Trung ương Thành phố Hồ Chí Minh.
 - Đơn vị chào giá cung cấp Hợp đồng cung cấp hàng hóa tương tự (nếu có).
 4. Hiệu lực của hồ sơ chào giá: Tối thiểu 90 ngày tính từ ngày ghi trên bảng báo giá.
 5. Thời gian nhận hồ sơ báo giá: Từ ngày ghi trên Thư mời chào giá đến trước 16 giờ 00 ngày 01 tháng 02 năm 2026.
 6. Địa chỉ tiếp nhận thông tin và hồ sơ chào giá:
 - Đơn vị Mua sắm - Bệnh viện Răng Hàm Mặt Trung ương Thành phố Hồ Chí Minh.
 - Địa chỉ: 201A Nguyễn Chí Thanh, Phường Chợ Lớn, Thành phố Hồ Chí Minh.
 - Điện thoại: 028.3855.6732 (Nội bộ: 3308).
 - Email: donvimuasam.rhmtw@gmail.com
- Rất mong các Đơn vị cung cấp tham gia báo giá để Bệnh viện làm cơ sở xây dựng kế hoạch mua sắm.

Trân trọng./ 

Nơi nhận:

- Như trên;
- Giám đốc (để b/c);
- Phòng QLCL (để đăng lên website BV);
- Đăng trên: <https://muasamcong.mpi.gov.vn>;
- Lưu: VT, ĐVMS (P.H).

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC
BỆNH VIỆN
RĂNG-HÀM-MẶT
TRUNG ƯƠNG
TP. HỒ CHÍ MINH

*
Hồ Hữu Tiến

PHỤ LỤC 1
DANH MỤC, SỐ LƯỢNG, THÔNG SỐ KỸ THUẬT
VÀ CÁC TIÊU CHUẨN

(Kèm theo công văn số 410/ RHMTW-ĐVMS ngày 21/01/2026)

Stt	Tên danh mục	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn	Đơn vị tính	Số lượng
1	Cháo bệnh lý	Yêu cầu đối với thực phẩm: Đã nấu chín, là phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dày, gốc rau,...). Tỷ lệ của các thành phần có thể thay đổi theo tiêu chí của các chế độ ăn bệnh lý. Cấu trúc một suất ăn: + 01 phần ăn cháo; + 01 phần ăn tráng miệng; Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn cháo: + Lượng gạo: 45g; + Thịt/ Cá/ Thủy - Hải sản: 50g; • Đối với Thủy - Hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày; • Đối với thực đơn có Đậu hũ trong món ăn sẽ được cân bằng với lượng thịt trong món ăn; + Hoặc Đậu hũ (Thay thế cho đạm động vật trong suất ăn chay): 100g; + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt: 100g; + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh. Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn tráng miệng: + 100-150g trái cây các loại; Hoặc Bánh ngọt (≈60g); Hoặc Bánh flan (50g); Hoặc Chè các loại (≈200g); Hoặc 01 hộp sữa tươi 180ml; Hoặc 01 hộp sữa chua 100g; Hoặc 01 hộp sữa chua uống lên men 65ml. Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn: + Mỗi suất ăn phục vụ phải đảm bảo tối thiểu: 01 khay ăn; 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy (chén/tô); 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn đũa/muỗng/nĩa) được đựng trong bọc giấy; 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy), 01 khăn giấy lau miệng; 01 tem thông tin suất ăn. + Chất liệu dụng cụ: Khay ăn/dĩa: chất liệu melamine trơn lòng; + Dụng cụ đựng thức ăn (chén/tô): Chất liệu melamine/sứ trơn lòng; + Muỗng/nĩa: Chất liệu inox trơn không có khắc hoa tiết.	Suất	14.200
2	Com bệnh lý	Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dày, gốc rau,...). Tỷ lệ các thành phần có thể thay đổi theo tiêu chí của các chế độ ăn bệnh lý. Cấu trúc một suất ăn: + 01 phần cơm trắng; + 01 phần món mặn; + 01 phần món canh; + 01 món món xào;	Suất	2.500

Stt	Tên danh mục	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn	Đơn vị tính	Số lượng
		+ 01 phần ăn tráng miệng. - Yêu cầu chi tiết đối với phần cơm trắng, món mặn, món canh và món xào: + Lượng gạo: 120g; + Thịt/Cá/Thủy - Hải sản: 100g; • Đối với Thủy - Hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày; - Đối với thực đơn có Đậu hũ trong món ăn sẽ được cân bằng với lượng thịt trong món ăn. + Hoặc Đậu hũ (Thay thế cho đạm động vật trong suất ăn chay): 200g; + Rau/Củ/Quả/Hạt (Món Mặn): 200g; + Rau/Củ/Quả/Hạt(Món Chay): 260g; + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh. • Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn tráng miệng: + 100-150g trái cây các loại; + Hoặc Bánh ngọt (≈60g); + Hoặc Bánh flan (50g); + Hoặc Chè các loại(≈200g); + Hoặc 01 hộp sữa tươi 180ml; + Hoặc 01 hộp sữa chua 100g; + Hoặc 01 hộp sữa chua uống lên men 65ml. • Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn: + Mỗi suất ăn phục vụ phải đảm bảo tối thiểu: • 01 khay ăn; • 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy (chén/tô) tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ (Cơm/Cháo/Món nước/Món mặn/ Tráng miệng) • 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/muỗng/nĩa) được đựng trong bọc giấy; • 01 tăm vệ sinh răng (có bọc giấy), 01 khăn giấy lau miệng; • 01 tem thông tin suất ăn. + Chất liệu dụng cụ: • Khay ăn/dĩa: chất liệu melamine trơn lòng; • Dụng cụ đựng thức ăn (chén/tô): chất liệu melamine/sứ trơn lòng; • Muỗng/nĩa: chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.		
3	Món nước bệnh lý	- Yêu cầu đối với thực phẩm: Đã nấu chín, phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dày, gốc rau,...). Tỷ lệ của các thành phần có thể thay đổi theo tiêu chí của các chế độ ăn bệnh lý. - Cấu trúc một suất ăn: + 01 phần ăn món nước; + 01 phần ăn tráng miệng. - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn món nước:	Suất	1.000

Stt	Tên danh mục	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn	Đơn vị tính	Số lượng
		+ Bún/Bánh canh/Hủ tiếu/Nui/Phở: 190g; + Thịt/Cá/Thủy - Hải sản: 50g (Đối với Thủy - Hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày); + Rau/Củ/Quả/Hạt: 100g; + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh. - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn tráng miệng: + 100 -150g trái cây các loại; + Hoặc Bánh ngọt (≈60g); + Hoặc Bánh flan (50g); + Hoặc Chè các loại (≈200g); + Hoặc 01 hộp sữa tươi 180ml; + Hoặc 01 hộp sữa chua 100g; + Hoặc 01 hộp sữa chua uống lên men 65ml. - Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn: + Mỗi suất ăn phục vụ phải đảm bảo tối thiểu: • 01 khay ăn; • 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy (Chén/tô) tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ; • 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (Đũa/muỗng/nĩa) được đựng trong bọc giấy; • 01 tăm vệ sinh răng (có bọc giấy), 01 khăn giấy lau miệng; • 01 tem thông tin suất ăn. + Chất liệu dụng cụ: • Khay ăn/dĩa: chất liệu melamine trơn lòng; • Dụng cụ đựng thức ăn (chén/tô): chất liệu melamine/sứ trơn lòng; • Muỗng/nĩa: chất liệu inox trơn không có khắc hoa tiết.		

PHỤ LỤC 2: BẢNG BÁO GIÁ

(Kèm theo công văn số: 110 / RHMTW-ĐVMS ngày 11/07/2026)

[Thông tin Công ty,
mã số thuế, địa chỉ]

Trên cơ sở yêu cầu báo giá của Bệnh viện Răng Hàm Mặt Trung ương TP. Hồ Chí Minh, chúng tôi [Tên đơn vị] báo giá như sau:

STT	Tên danh mục	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá (đ)	Thành tiền (Cột 5 x 6) (đ)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
	...				
Tổng cộng giá đã bao gồm thuế, phí, lệ phí (nếu có)					

Thành tiền bằng chữ:

1. Ghi chú: Giá trọn gói cho một hệ thống dịch vụ hoàn thiện, không phát sinh thêm bất kỳ chi phí nào ngoài hợp đồng bao gồm thuế VAT.

2. Báo giá này có hiệu lực trong vòng: ngày kể từ ngày báo giá.

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 hồ sơ tương đương; KHÔNG thuộc trường hợp mất khả năng thanh toán theo quy định của pháp luật về doanh nghiệp.

- Giá trị của các sản phẩm trong báo giá là phù hợp, không vi phạm quy định của pháp luật về cạnh tranh, bán phá giá.

- Thông tin nêu trong báo giá là trung thực.

Đại diện công ty

[ghi tên, chức danh, ký tên và đóng dấu]