

**CHI NHÁNH PHÁT ĐIỆN DẦU KHÍ
NHÀ MÁY NHIỆT ĐIỆN THÁI BÌNH 2**

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

Số: 400 /NMĐTB2-TCHC

Hung Yên, ngày 11 tháng 3 năm 2026

V/v: Cung cấp báo giá đơn hàng Cung cấp suất ăn ca cho CBCNV NMNĐ Thái Bình 2.

Kính gửi: Các Nhà cung cấp

Chi nhánh Phát điện Dầu khí/Nhà máy Nhiệt điện Thái Bình 2 (NMĐTB2) đang có nhu cầu mua sắm đơn hàng “Cung cấp suất ăn ca cho CBCNV Nhà máy Nhiệt điện Thái Bình 2”. Được biết Quý Công ty là đơn vị có năng lực, kinh nghiệm trong việc Cung cấp suất ăn ca cho CBCNV Nhà máy Nhiệt điện Thái Bình 2. Do đó, đề nghị Quý Công ty quan tâm, xem xét và cung cấp báo giá cho các dịch vụ nói trên với nội dung như sau:

- Phạm vi công việc: Danh mục hàng hóa/dịch vụ như Phụ lục đính kèm;
 - Hiệu lực báo giá: 60 ngày kể từ ngày báo giá.
 - Thời gian gửi báo giá: Từ ngày 11 / 3 /2026 đến ngày 20 / 3 /2026
 - Báo giá được ký tên, đóng dấu bởi Người đại diện đủ thẩm quyền của Quý Công ty.
 - Phương thức gửi báo giá: Gửi trực tiếp qua bưu điện theo địa chỉ tiếp nhận báo giá hoặc qua Email, Fax.
 - Thông tin liên hệ:
 - ✓ Người nhận: Đỗ Đức Thắng, Phòng Tổ chức Hành chính, Nhà máy Nhiệt điện Thái Bình 2;
 - ✓ Địa chỉ: Xã Mỹ Lộc, huyện Thái Thụy, tỉnh Thái Bình;
 - ✓ Số điện thoại liên hệ: 0934.686.669; Email: thangdd@pvpgb.vn
- NMĐTB2 cảm ơn sự hợp tác của Quý Công ty.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- CNPĐ (để b/c);
- GĐ NM (để b/c);
- PGĐ: N.V.Chung (e-copy);
- Các Phòng/PX (để p/h t/h);
- Lưu: VT, TCHC (Đ.Đ.T b).

Đính kèm:

- Phạm vi công việc



**TL. GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH PĐDK
KT. GIÁM ĐỐC NMNĐ THÁI BÌNH 2**

PHÓ GIÁM ĐỐC



Đinh Văn Ngọc

Xã Mỹ Lộc - huyện Thái Thụy - tỉnh Thái Bình

ĐT: 02273.721.515; Fax: 02273.721.678

Phụ lục 01: Phạm vi công việc
Cung cấp suất ăn ca cho CBCNV Nhà máy Nhiệt điện Thái Bình 2
(Đính kèm công văn số: 400 /NMDTB2-TCHC ngày 11 / 3 /2026)

Đơn vị tính: VNĐ

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng năm 2026	Khối lượng năm 2027	Khối lượng năm 2028	Đơn giá trước thuế	Thành tiền	Ghi Chú
1	Cung cấp suất ăn ca cho CBCNV Nhà máy Nhiệt điện Thái Bình 2	Suất	126.480	126.480	126.480	Đơn giá thực phẩm đưa vào nấu ăn yêu cầu phải có giá trị từ 65.000 đồng		Chi tiết như Mục 2 - Phụ lục 1.1
2	Cung cấp dịch vụ nấu ăn, phục vụ cho CBCNV Nhà máy Nhiệt điện Thái Bình 2	Tháng	12	12	12		-	Chi tiết như Mục 3 - Phụ lục 1.1
	Cộng						-	
	Thuế GTGT 8%						-	
	Cộng (đã bao gồm thuế GTGT)						-	

Phụ lục 1.1: Phạm vi công việc

“Cung cấp suất ăn ca cho CBCNV Nhà máy Nhiệt điện Thái Bình 2”

(Đính kèm Công văn số: 400 /NMĐTB2-TCHC ngày 11 / 3 /2026)

1. Phạm vi công việc

1.1. Nội dung công việc

- Hàng ngày nhà thầu sẽ phục vụ 24/24: ăn sáng, ăn trưa, ăn chiều, ăn ca 3 cho toàn thể cán bộ công nhân viên.

- Đối với CBCNV trực ca vận hành tại Nhà máy Nhiệt điện Thái Bình 2 thì Nhà thầu phải giao thức ăn đến tận nơi đựng trong hộp đựng cơm trước 15 - 20 phút tính đến giờ ăn mỗi ngày hoặc trước giờ ăn theo thỏa thuận.

- Mỗi khi có phát sinh sự cố hoặc có công tác Bảo dưỡng sửa chữa (BDSC) định kỳ của Nhà máy, thì Nhà máy sẽ báo trước cho Nhà thầu sắp xếp chuẩn bị trước, Nhà thầu phải bố trí và sắp xếp phục vụ cung cấp đầy đủ thức ăn cho Nhà máy trong suốt thời gian Bảo dưỡng sửa chữa định kỳ và các công việc đột xuất khác. Đơn giá suất ăn sáng/trưa/chiều/đêm sẽ do Nhà máy quyết định và chi trả cho Nhà thầu phù hợp với chất lượng, thành phần của suất ăn.

- Lương thực, thực phẩm phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Chế biến thực phẩm, dọn dẹp, rửa chén lau chùi... vận chuyển và thu gom khay đựng/hộp đựng thức ăn tại các khu vực: CCR, Gian máy lò, FGD, CPP, Turbine, Lò hơi, Càng, Nhà điều khiển CHS và các vị trí khác theo yêu cầu của Nhà máy.

- Đơn giá suất ăn. Nhà máy tổ chức bữa ăn trưa và ăn chiều, ăn ca 3 với mức giá do Nhà máy quyết định (bao gồm thuế). Đối với ăn sáng, ăn trưa, ăn chiều và các bữa ăn khác của CBCNV không thuộc chi phí Nhà máy chi trả, nhà bếp tự cân đối sau khi trao đổi và thống nhất với đại diện Nhà máy.

- Nhà máy chỉ hỗ trợ điện, nước để nhà thầu nấu ăn.

- Toàn bộ chi phí mua sắm bổ sung cho các hoạt động khác phục vụ cho ăn ca Nhà thầu phải hoàn toàn cung cấp và bổ sung trong suốt quá trình thực hiện:

+ Nhân lực phục vụ nấu ăn, dọn dẹp;

+ Vật tư tiêu hao;

+ Đồ dùng phục vụ suất ăn Buffer và suất ăn tại các điểm trực;

+ Nhân lực và phương tiện vận chuyển cơm ca;

+ Thiết bị phục vụ nấu ăn.

- Số lượng suất ăn: không quá 450 suất/ngày và phục vụ 24/24 giờ. Số suất ăn này không bao gồm số suất ăn do CBCNV đặt riêng, trả tiền và các dịch vụ khác. Trường hợp số lượng suất ăn cao hơn hoặc do yêu cầu suất ăn cao hơn (như phục vụ công tác BDSC định kỳ, đột xuất thì hai bên thỏa thuận ký hợp đồng hoặc phụ lục riêng).

- Thực hiện các công việc khác khi có yêu cầu.

1.2. Chi tiết thời gian thực hiện nấu ăn

- Tần suất: 03 bữa/ngày (sáng, trưa, chiều tối và bữa ăn khuya) trong tất cả các ngày trong tuần bao gồm cả ngày lễ, tết và ngày nghỉ cuối tuần.

31
CHI
DI
DAN
LUU
VIE
PH

- **Bữa sáng từ 06h00-08h00:** Nhà thầu tự khai thác, phục vụ ăn sáng và các dịch vụ khác theo nhu cầu cho CBCNV của Nhà máy. CBCNV ăn sáng và thanh toán tiền trực tiếp cho Nhà thầu.

- **Bữa trưa từ 11h00 – 13h00.** Phục vụ cho khoảng 350 suất ăn theo chế độ cho CBCNV khối gián tiếp, lực lượng trực tiếp đi làm hành chính và CBCNV đi làm ca sáng. Cụ thể:

- + 300 suất ăn Buffet trực tiếp tại Cổng tin Nhà máy.
- + 50 suất ăn cơm khay giao tận tay cho CBCNV kèm thu dọn lại khay cơm (Trong phạm vi khu vực NMNĐ Thái Bình 2 giới hạn < 3km).

- **Bữa chiều từ 17h00 – 18h30.** Phục vụ cho khoảng 50 suất ăn theo chế độ cho CBCNV đi làm ca chiều.

- **Bữa khuya (từ 22h00 – 23h30).** Phục vụ khoảng 50 suất ăn theo chế độ cho CBCNV đi làm ca tối. Thời gian cụ thể Nhà máy sẽ lấy ý kiến của CBCNV đi ca để thống nhất và thông báo cho Nhà thầu sau.

- Ngoài các suất ăn theo chế độ, Nhà thầu có trách nhiệm phục vụ các suất ăn cho CBCNV khi có nhu cầu và tiền ăn do CBCNV chỉ trả có giá trị ngang giá với số lượng thực phẩm cho chính suất ăn đó (Nhà bếp không được tính lợi nhuận). Thời gian tổ chức ngày 3 bữa sáng, trưa, chiều với thời gian tương tự nêu trên.

- Nhà thầu được tận dụng Bếp ăn và không gian bếp ăn để kinh doanh các dịch vụ ăn uống, dịch vụ giải khát khác và được tính lợi nhuận trên cơ sở thỏa thuận của các bên phù hợp với giá cả thị trường.

- Nhà thầu có trách nhiệm bố trí người làm việc theo thời gian hợp lý theo quy định của pháp luật lao động.

2. Cung cấp suất ăn ca cho CBCNV Nhà máy Nhiệt điện Thái Bình 2

2.1 Cơ cấu món ăn Buffet

TT	Cấu trúc món ăn	ĐVT	Số lượng món	Ghi chú
1	Món mặn chính	Món ăn	4	Món mặn chính được chế biến từ các loại thực phẩm gia súc, gia cầm, thủy hải sản (<i>yêu cầu thực phẩm tươi sống, không có đồ đông lạnh, gà ta, không gà công nghiệp, ...</i>)
2	Món phụ	Món ăn	3	Món phụ chế biến từ các loại thực phẩm: Trứng, đậu hũ, đậu phộng, món xào rau xanh/củ với 20% thịt
3	Món rau	Món ăn	2	Món rau/Salads được chế biến từ các loại rau xanh, củ quả
4	Món canh	Món ăn	2	Món canh được chế biến từ các loại rau xanh, củ và thịt, tôm, nghêu, sò,...
5	Cơm trắng	Món ăn	1	Gạo ST25 hoặc tương đương
6	Tráng miệng	Món ăn	3	Trái cây theo mùa, sữa chua, chè

Ghi chú: - Tổng giá trị thực phẩm (chưa bao gồm gia vị, mắm muối, dầu, điện nước, giấy ăn, tăm, ...) được đưa vào chế biến phải đạt từ 65.000 đồng/suất ăn (chưa bao gồm thuế GTGT).

2.2 Chi tiết chất lượng thực phẩm:

- Nguyên liệu thực phẩm phải có nguồn gốc an toàn, có xuất xứ rõ ràng, đảm



bảo hàng hóa được nhập từ các nhà cung cấp có uy tín, chất lượng và có hợp đồng. Nhà thầu chịu hoàn toàn trách nhiệm khi để xảy ra mất an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Đối với thịt gia súc, gia cầm, hải sản,...: Thực phẩm phải đảm bảo tươi sống, đảm bảo an toàn thực phẩm, không được ôi thiu, ươn và có nguồn gốc từ động vật bị bệnh. Thịt gia súc, gia cầm đơn vị cung cấp phải có lò mổ được cấp phép hoạt động theo quy định (nhà thầu phải cung cấp tài liệu chứng minh).

- Đối với rau, củ, quả,...: Phải được sản xuất/chế biến đảm bảo tiêu chuẩn ATVSTP.

- Nhà thầu phải có cam kết bằng văn bản về việc gia vị, phụ gia thực phẩm khi sử dụng phải đáp ứng tiêu chuẩn, quy chuẩn của Việt Nam và/hoặc tự công bố sản phẩm theo quy định của pháp luật. Đồ khô nhập về được để trong bao gói không rách, hộp kín, sáng bóng, đầy đủ nhãn mác nhà cung cấp, ghi rõ ngày sản xuất và còn hạn sử dụng.

- Thời gian nhà thầu tiến hành nhập các nguyên vật liệu đầu vào hàng ngày từ 6h30 đến 8h30 sáng mỗi ngày. Nhà máy có thể kiểm tra chất lượng, số lượng các nguyên vật liệu bất kỳ thời gian nào trong quá trình nhập hàng. Trường hợp nhà máy phát hiện bất kỳ nguyên vật liệu đầu vào nào không đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm hoặc không đủ số lượng, Nhà máy sẽ yêu cầu Nhà thầu khắc phục và cung cấp lại đảm bảo an toàn thực phẩm.

1.3.1 Tính đa dạng của thực đơn:

- Thực đơn Buffet được thay đổi linh động theo từng ngày đảm bảo không bị trùng lặp các bữa ăn với nhau.

- Suất ăn Buffet phải đầy đủ dinh dưỡng cung cấp năng lượng cho người lao động đảm bảo sức khỏe làm việc với năng suất cao và hiệu quả.

- Thực đơn suất ăn Buffet được xây dựng theo tuần và phải được Nhà máy duyệt, thực đơn của tuần sau nhà thầu sẽ gửi cho Nhà máy vào thứ năm của tuần trước.

3. Cung cấp dịch vụ nấu ăn, phục vụ cho CBCNV NMNĐ Thái Bình 2

3.1 Nhân sự phục vụ nấu ăn và dọn dẹp:

- Nhân sự nấu ăn, dọn dẹp, công giao suất ăn đến tận nơi sản xuất: Có ít nhất 14 người, có độ tuổi không quá 50 tuổi, trong đó:

TT	Vị trí	Số lượng	Yêu cầu về năng lực, kinh nghiệm
1	Quản lý chung	01	- Tốt nghiệp Đại học/Cao đẳng, có chứng chỉ quản lý nhà hàng khách sạn và có ít nhất 03 năm kinh nghiệm làm việc tương tự đảm nhiệm vai trò quản lý. - Có chứng chỉ an toàn vệ sinh lao động và chứng chỉ vệ sinh an toàn thực phẩm. - Có Giấy khám sức khỏe và được kết luận đủ sức khỏe đối với người trực tiếp sản xuất, kinh doanh chế biến thực phẩm của cơ sở Y tế đủ điều kiện theo quy định của pháp luật. - Có chứng nhận huấn luyện nghiệp vụ PCCC & CNCH. - Có HDLĐ với nhà thầu ít nhất 01 năm và có tham gia

TT	Vị trí	Số lượng	Yêu cầu về năng lực, kinh nghiệm
			BHXXH theo quy định trước thời điểm ký hợp đồng.
2	Bếp trưởng	01	- Tốt nghiệp Cao đẳng/trung cấp chuyên ngành nấu ăn. Có ít nhất 03 năm kinh nghiệm làm bếp trưởng. - Có chứng chỉ an toàn vệ sinh lao động và chứng chỉ vệ sinh an toàn thực phẩm. - Có Giấy khám sức khỏe và được kết luận đủ sức khỏe đối với người trực tiếp sản xuất, kinh doanh chế biến thực phẩm của cơ sở Y tế đủ điều kiện theo quy định của pháp luật. - Có chứng nhận huấn luyện nghiệp vụ PCCC & CNCH. - Có HĐLĐ với nhà thầu ít nhất 01 năm và có tham gia BHXXH theo quy định trước thời điểm ký hợp đồng.
3	Bếp Phó	02	- Tốt nghiệp Cao đẳng/trung cấp chuyên ngành nấu ăn. Có ít nhất 02 năm kinh nghiệm làm bếp phó - Có chứng chỉ an toàn vệ sinh lao động và chứng chỉ vệ sinh an toàn thực phẩm. - Có Giấy khám sức khỏe và được kết luận đủ sức khỏe đối với người trực tiếp sản xuất, kinh doanh chế biến thực phẩm của cơ sở Y tế đủ điều kiện theo quy định của pháp luật. - Có chứng nhận huấn luyện nghiệp vụ PCCC & CNCH. - Có HĐLĐ với nhà thầu ít nhất 01 năm và có tham gia BHXXH theo quy định trước thời điểm ký hợp đồng.
4	Nhân viên bếp	≥ 10	- Tốt nghiệp Trung cấp/sơ cấp chuyên ngành thực phẩm/nấu ăn. Có tối thiểu 03 năm kinh nghiệm ở vị trí tương đương. - Có chứng chỉ an toàn vệ sinh lao động và chứng chỉ vệ sinh an toàn thực phẩm. - Có Giấy khám sức khỏe và được kết luận đủ sức khỏe đối với người trực tiếp sản xuất, kinh doanh chế biến thực phẩm của cơ sở Y tế đủ điều kiện theo quy định của pháp luật. - Có chứng nhận huấn luyện nghiệp vụ PCCC & CNCH. - Có HĐLĐ với nhà thầu ít nhất 01 năm và có tham gia BHXXH theo quy định trước thời điểm ký hợp đồng.

- 14 người, trong đó: đã bao gồm quản lý chung, 01 bếp trưởng, 02 bếp phó, 10 phụ bếp và giao com, phục vụ.

- Nhà thầu phải trang bị đầy đủ bảo hộ lao động (đồng phục của nhà thầu: quần áo, mũ, khẩu trang, găng tay vệ sinh,...).

- Nhà thầu phải có bảng bố trí nhân sự chi tiết với thời gian phân công công việc cụ thể để đảm bảo quá trình cung cấp phục vụ suất ăn là tốt nhất.

- Quần áo và tư trang của nhân viên được cất trong tủ quần áo, không được để quần áo, tư trang trong khu vực chế biến.

- Nhân viên bếp được trang bị đồng phục, bảo hộ lao động đầy đủ. Nhân viên bếp phải có dụng cụ chia thức ăn không dùng tay trực tiếp để chia thức ăn.

3.2 Vật tư tiêu hao

- Nhà thầu tự cung cấp các loại vật tư tiêu hao: Dầu ăn, mắm, muối, bột nêm, bột ngọt, giấy ăn, tấm, ... và các hóa chất tẩy rửa (nước rửa bát, nước lau sàn, ...) vật tư do nhà thầu sử dụng phải tuân thủ đúng tiêu chuẩn pháp luật hiện hành, đảm bảo rõ nguồn gốc xuất xứ, phải an toàn cho sức khỏe con người, không ăn mòn vật liệu, không gây tác hại lâu dài đến cấu trúc vật liệu và kiến trúc tòa nhà.

3.3 Đồ dùng phục vụ suất ăn Buffer và suất ăn tại các điểm trực ca

- Nhà thầu tự trang bị đồ dùng phục vụ suất ăn Buffer và suất ăn ca trong suốt quá trình thực hiện hợp đồng cung cấp dịch vụ nấu ăn.

- Trong trường hợp Nhà máy có thực hiện việc gói thầu mua sắm đồ dùng phục vụ suất ăn Buffer thì sẽ bàn giao sau khi hoàn thành gói thầu, Nhà thầu được quyền sử dụng, tuy nhiên phải tự sửa chữa/thay thế trong suốt quá trình thực hiện hợp đồng.

3.4 Nhân lực và phương tiện vận chuyển cơm ca

- Nhà thầu tự chuẩn bị nhân lực và phương tiện để thực hiện công tác giao thức ăn đến tận nơi đựng trong hộp đựng cơm cho các cán bộ trực ca trước 15 - 20 phút tính đến giờ ăn mỗi ngày hoặc trước giờ ăn theo thỏa thuận.

3.5 Thiết bị bếp phục vụ nấu ăn

- Nhà máy sẽ bàn giao 01 lần đầu tiên các thiết bị bếp, nồi, liêu, xong, chảo, ... để nhà thầu tự sử dụng, tự sửa chữa trong suốt quá trình thực hiện hợp đồng cung cấp dịch vụ nấu ăn.

- Trong trường hợp Nhà máy đầu tư gói thầu mua sắm mới các thiết bị bếp để nấu ăn thì sẽ tiếp tục bàn giao cho nhà thầu sau khi hoàn thành.

4. Yêu cầu về bảo đảm chất lượng cung cấp dịch vụ:

- Nhà thầu phải có biện pháp bảo đảm giữ an ninh, trật tự, an toàn lao động, an toàn cháy nổ và giữ vệ sinh chung.

- + Có biện pháp bảo vệ tài sản của cơ quan;
- + Công tác an toàn lao động tuân theo các quy định chung hiện hành và phù hợp với thực tế địa bàn thực hiện gói thầu.
- + Nhân viên phải được huấn luyện về an toàn lao động, trang bị bảo hộ theo quy định trong quá trình thực hiện nhiệm vụ.
- + Bảo đảm giữ uy tín và những thông tin khác của cơ quan.
- + Tự lo chỗ ăn, ở, phương tiện đi lại, các công cụ hỗ trợ trong quá trình thực hiện công việc theo thỏa thuận của hai bên.
- + Tự chịu trách nhiệm do hành vi vượt quá mức cho phép của công việc hay vi phạm pháp
- + Phải có và thực hiện các biện pháp bảo đảm các điều kiện an toàn cháy nổ trong quá trình cung cấp dịch vụ.
- + Phải có và thực hiện các biện pháp bảo đảm vệ sinh môi trường, vệ sinh công cộng, xử lý chất thải ... để bảo vệ môi trường cơ quan.
- Bảo đảm thực hiện quy tắc ứng xử
 - + Nhân viên phải được đào tạo, tập huấn về quy tắc ứng xử chung, kỹ năng



11/01/2024
11/01/2024
11/01/2024

giao tiếp.

5. Yêu cầu về trình tự quy trình thực hiện; về các giải pháp kỹ thuật, biện pháp tổ chức thực hiện

- Nhà thầu phải đề xuất phương án thực hiện bao gồm nhưng không giới hạn nội dung sau:

+ Phương pháp triển khai cung cấp suất ăn tại cảng tin; có sơ đồ bố trí khu vực buffet, các sắp xếp thức ăn.

- Phương án triển khai cung cấp các suất ăn tại các điểm vận hành, trực vận hành.

- Quy trình thực hiện nhiệm vụ do nhà thầu lập phải đảm bảo khoa học, hợp lý, đúng tiến độ cam kết với chủ đầu tư.

- Các biện pháp nhà thầu đưa ra đều phải đảm bảo cho quá trình hoạt động thuận tiện, không bị chông chéo.

6. Thời gian thực hiện dịch vụ: dự kiến 12 tháng và trước ngày 01/04/2027 (trường hợp ký 03 năm sẽ là: dự kiến 36 tháng và trước ngày 01/04/2029).

036
★
12