

Số: 692 /NMĐTB2-TM
V/v đề nghị cung cấp báo giá “Cung cấp suất
ăn ca cho CBCNV - NMNĐ Thái Bình 2”

Hưng Yên, ngày 24 tháng 4 năm 2026

Kính gửi: Các đơn vị cung cấp dịch vụ suất ăn công nghiệp

Nhà máy Nhiệt điện Thái Bình 2 đang có nhu cầu Cung cấp suất ăn ca cho CBCNV Nhà máy Nhiệt điện Thái Bình 2 năm 2026. Được biết Quý Công ty là đơn vị có năng lực, kinh nghiệm trong việc cung cấp suất ăn ca cho CBCNV tương tự. Do đó, Nhà máy đề nghị Quý Công ty quan tâm, xem xét và cung cấp báo giá với nội dung như sau:

Nội dung thực hiện:

Cung cấp dịch vụ suất ăn ca cho CBCNV Nhà máy Nhiệt điện Thái Bình 2, bao gồm:

- Cung cấp thực phẩm để chế biến các suất ăn phục vụ CBCNV;
- Chế biến và phục vụ suất ăn tại Cảng tin Nhà máy;
- Phục vụ suất ăn Buffet tại cảng tin và suất ăn cơm khay giao tại các vị trí trực ca trong phạm vi Nhà máy;
- Vận chuyển, thu gom khay/hộp đựng thức ăn tại các khu vực theo yêu cầu của Nhà máy.
- Thời gian thực hiện hợp đồng dự kiến: 12 tháng.

Quy mô phục vụ dự kiến

- Số lượng suất ăn tối đa: khoảng 450 suất/ngày.
- Hình thức phục vụ dự kiến:
Buffet tại Cảng tin Nhà máy: khoảng 300 suất/bữa trưa;
Suất ăn cơm khay giao trực ca sáng: khoảng 50 suất/ca;
Suất ăn cơm khay giao trực ca chiều: khoảng 50 suất/ca;
Suất ăn giao trực ca đêm: khoảng 50 suất/ca;
- Các suất ăn được phục vụ theo các khung giờ dự kiến:
Bữa sáng: 06h00 – 08h00 (nhà thầu tự khai thác theo nhu cầu CBCNV);
Bữa trưa: 11h00 – 13h00 (theo yêu cầu của Chủ đầu tư);
Bữa chiều: 17h00 – 18h30 (theo yêu cầu của Chủ đầu tư);
Bữa khuya: 23h00 – 23h30 (theo yêu cầu của Chủ đầu tư);.

Yêu cầu về suất ăn

Suất ăn cơm khay giao tại các vị trí trực ca và Buffet phục vụ tại cảng tin tối thiểu bao gồm:

Đối với bữa trưa và bữa chiều:

- 04 món mặn chính;
- 03 món phụ;
- 02 món rau;
- 02 món canh;
- 01 món cơm trắng (gạo ST25);
- 02 món tráng miệng (trái cây theo mùa, sữa chua/chè,...).

Đối với bữa đêm:



- 01 suất: Soup, bánh mỳ, xúc xích, phở,...(Phục vụ khoảng 50 suất ăn theo chế độ cho CBCNV đi làm ca tối. Cơ cấu suất ăn tối không thực hiện theo hình thức Buffet, Nhà thầu bố trí thực đơn ăn nhẹ (soup, bánh mỳ, xúc xích,...) đảm bảo đơn giá và giá trị dinh dưỡng tương đương bữa ăn trưa và bữa ăn chiều.)

Tổng giá trị thực phẩm cấu thành trong mỗi suất ăn (bao gồm các nguyên phụ liệu dùng để chế biến như gia vị, mắm, muối, dầu ăn và các vật tư tiêu hao khác như giấy ăn, tăm, ...và các dịch vụ liên quan) phải đảm bảo tối đa 65.000 đồng/suất ăn (chưa bao gồm thuế GTGT). Điện, nước phía Chủ đầu tư hỗ trợ.

Nội dung báo giá

Đề nghị Quý đơn vị cung cấp báo giá bao gồm:

- Đơn giá suất ăn (giá trị thực phẩm);
- Phương án tổ chức phục vụ buffet và giao cơm trực ca;
- Mẫu thực đơn dự kiến theo tuần đảm bảo không trùng món ăn hàng ngày;

Thời hạn báo giá

- Hiệu lực báo giá: 90 ngày kể từ ngày báo giá.
- Thời gian gửi báo giá: Trước 08h00 ngày 06/5/2026.
- Báo giá được ký tên, đóng dấu bởi người đại diện đủ thẩm quyền của Công ty.

Phương thức gửi báo giá: Gửi trực tiếp/bưu điện theo địa chỉ tiếp nhận báo giá hoặc qua các email: duyphx@pvpgb.vn, vanthutb2@pvpgb.vn, nhambaogia.hn@pvpgb.vn.

Thông tin liên hệ:

+ Người nhận: Phạm Xuân Duy, Phòng Thương mại - NMNĐ Thái Bình 2;

+ Địa chỉ: Xã Đông Thái Ninh, tỉnh Hưng Yên;

+ Số điện thoại liên hệ: 0986.327.362;

Nhà máy Nhiệt điện Thái Bình 2 cảm ơn sự hợp tác của Quý Công ty.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- CNPĐ DK (để b/c);
- GĐ NM (để b/c);
- PGĐ: N.V. Chung (để biết);
- Các Phòng, Phân xưởng: để p/h);
- Lưu: VT, TM (P.X.D:01 b).

Đính kèm:

- Phụ lục: Phạm vi công việc.

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



Đinh Văn Ngọc

Xã Đông Thái Ninh, tỉnh Hưng Yên
ĐT: 02273.721.515; Fax: 02273.721.678



Phụ lục: Cơ cấu món ăn

(Đính kèm công văn số ..692../NMĐTB2-TM ngày .24./4/2026)

Bảng 01. Thực đơn ca sáng

TT	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6	Thứ 7	Chủ nhật	ĐVT	Số lượng món	Đơn giá trước thuế	Thành tiền trước thuế	Ghi chú
				Thực đơn ca sáng (khoảng 50 suất/ca, thời gian 11h00 – 13h00)								
1	Món mặn chính	Món mặn chính	Món mặn chính	Món mặn chính	Món mặn chính	Món mặn chính	Món mặn chính	Món ăn	4			Món mặn chính được chế biến từ các loại thực phẩm gia súc, gia cầm, thủy hải sản (yêu cầu món ăn được chế biến từ thực phẩm tươi sống, không có đồ đông lạnh, ví dụ là gà ta còn sống nguyên con, không gà công nghiệp, ...)
2	Món phụ	Món phụ	Món phụ	Món phụ	Món phụ	Món phụ	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 rau	Món rau	Món rau	Món rau	Món rau	Món rau	Món ăn	2			Món rau/Salads được chế biến từ các loại rau xanh, củ quả
4	Món canh	Món canh	Món canh	Món canh	Món canh	Món canh	Món canh	Món ăn	2			Món canh được chế biến từ các loại rau xanh, củ và thịt, tôm, nghêu, sò,...
5	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Món ăn	1			Gạo ST25
6	Tráng miệng	Tráng miệng	Tráng miệng	Tráng miệng	Tráng miệng	Tráng miệng	Tráng miệng	Món ăn	2			Trái cây theo mùa, sữa chua/chè
Tổng												

Bảng 02: Thực đơn ca chiều

TT	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6	Thứ 7	Chủ nhật	ĐVT	Số lượng món	Đơn giá trước thuế	Thành tiền trước thuế	Ghi chú
Thực đơn ca chiều (khoảng 50 suất/ca, thời gian 17h00 – 18h30)												
1	Món mặn chính	Món mặn chính	Món mặn chính	Món mặn chính	Món mặn chính	Món mặn chính	Món mặn chính	Món ăn	4			Món mặn chính được chế biến từ các loại thực phẩm gia súc, gia cầm, thủy hải sản (yêu cầu món ăn được chế biến từ thực phẩm tươi sống, không có đồ đông lạnh, ví dụ là gà ta còn sống nguyên con, không gà công nghiệp, ...)
2	Món phụ	Món phụ	Món phụ	Món phụ	Món phụ	Món phụ	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 rau	Món rau	Món rau	Món rau	Món rau	Món rau	Món ăn	2			Món rau/Salads được chế biến từ các loại rau xanh, củ quả
4	Món canh	Món canh	Món canh	Món canh	Món canh	Món canh	Món canh	Món ăn	2			Món canh được chế biến từ các loại rau xanh, củ và thịt, tôm, nghêu, sò,...
5	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Món ăn	1			Gạo ST25
6	Tráng miệng	Tráng miệng	Tráng miệng	Tráng miệng	Tráng miệng	Tráng miệng	Tráng miệng	Món ăn	2			Trái cây theo mùa, sữa chua/chè
Tổng												



Bảng 03: Thực đơn ca tối

TT	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6	Thứ 7	Chủ nhật	ĐVT	Số lượng món	Đơn giá trước thuế	Thành tiền trước thuế	Ghi chú
Thực đơn ca tối (khoảng 50 suất/ca, thời gian 23h00 – 23h30)												
Cấu trúc món ăn												
1	Soup, bánh mì, xúc xích, phở,....	Soup, bánh mì, xúc xích, phở,....	Soup, bánh mì, xúc xích, phở,....	Soup, bánh mì, xúc xích, phở,....	Soup, bánh mì, xúc xích, phở,....	Soup, bánh mì, xúc xích, phở,....	Soup, bánh mì, xúc xích, phở,....	Suất	1			Phục vụ khoảng 50 suất ăn theo chế độ cho CBCNV đi làm ca tối. Cơ cấu suất ăn tối không thực hiện theo hình thức Buffet, Nhà thầu bố trí thực đơn ăn nhẹ (soup, bánh mì, xúc xích,...) đảm bảo đơn giá và giá trị dinh dưỡng tương đương bữa ăn trưa và bữa ăn chiều.
Tổng												

Ghi chú: Nhà thầu liệt kê cụ thể tên các món ăn theo đơn vị tính của từng món trong phụ lục 01. Tổng giá trị tại các bảng trong phụ lục 01 nhà cùng cấp sẽ tổng hợp trong phụ lục 02. Thực đơn tại các ca sáng, chiều, tối và các ngày trong tuần không được trùng nhau.



Phụ lục 02. Bảng tổng hợp chi tiết giá trị

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Đơn giá trước thuế	Thành tiền trước thuế	Ghi Chú
1	Cung cấp suất ăn ca cho CBCNV Nhà máy Nhiệt điện Thái Bình 2 (bao gồm các nguyên phụ liệu dùng để chế biến như gia vị, mắm, muối, dầu ăn và các vật tư tiêu hao khác như giấy ăn, tăm, ... và các dịch vụ liên quan)	Suất	126.480			
	Tổng cộng					
	Thuế GTGT					
	Tổng cộng (đã bao gồm thuế GTGT)					

