

BỘ Y TẾ
BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT ĐỨC

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

Số: 568 /VD-HC
V/v: Yêu cầu báo giá suất ăn nhân viên y tế
năm 2025-2028 (lần 3)

Hà Nội, ngày 12 tháng 02 năm 2025

Kính gửi: Các đơn vị cung cấp hàng hóa

Ngày 02/01/2025, Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức đã có Công văn số 08/VD-HC mời các đơn vị cung cấp hàng hóa báo giá suất ăn nhân viên y tế năm 2025-2028 (lần 1).

Ngày 17/01/2025, Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức đã có Công văn số 256/VD-HC mời các đơn vị cung cấp hàng hóa báo giá suất ăn nhân viên y tế năm 2025-2028 (lần 2).

Hiện nay, Bệnh viện có nhu cầu tham khảo thêm báo giá suất ăn nhân viên y tế năm 2025-2028 để có cơ sở xây dựng kế hoạch lựa chọn nhà thầu với nội dung cụ thể như sau:

I. Thông tin của đơn vị yêu cầu báo giá:

1. Đơn vị yêu cầu báo giá: Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức

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

Chuyên viên Phạm Thị Hải Linh

Phòng Hành chính

SĐT: 0243.8253531, máy lẻ 5508

Email: hcqt.bvvd@gmail.com

3. Bệnh viện tiếp nhận báo giá đồng thời theo 02 (hai) hình thức:

- **Nhận trực tiếp tại địa chỉ:** Phòng 104 nhà A2 Phòng Hành chính - Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức; số 40 Tràng Thi, Hoàn Kiếm, Hà Nội.

- **Nhận qua Email:** vietchospitalmuasam@gmail.com

(Lưu ý: Các Đơn vị phải gửi báo giá đồng thời theo 2 hình thức nêu trên).

4. Thời hạn tiếp nhận báo giá: Từ ngày 12 tháng 02 năm 2025 đến trước 8h30 ngày 21 tháng 02 năm 2025.

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

5. Thời hạn có hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 90 ngày, kể từ ngày phát hành báo giá.

II. Nội dung yêu cầu báo giá:

1. Chi tiết danh mục hàng hóa mời báo giá: Theo phụ lục 01 đính kèm.

2. Biểu mẫu báo giá/chào giá: Theo biểu mẫu phụ lục 02 đính kèm.

3. Giá báo giá được tính đầy đủ các loại thuế, phí, chi phí vận chuyển, giao nhận tại Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức.

Rất mong nhận được sự tham gia của các đơn vị.

Trân trọng!

Nơi nhận:

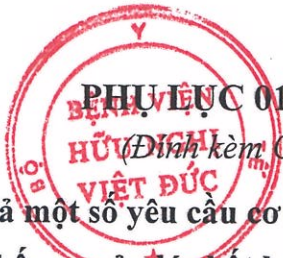
- Như trên;

- Lưu: VT; HC.

TL. GIÁM ĐỐC
KT. TRƯỞNG PHÒNG HÀNH CHÍNH
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG



Nguyễn Nghiêm Diệu Hương



PHỤ LỤC 01: DANH MỤC HÀNG HÓA MỜI BÁO GIÁ

(Đính kèm Công văn số 568 /VĐ-HC ngày 12 /02 /2025)

I. Mô tả một số yêu cầu cơ bản đối với cơ sở chế biến suất ăn:

1. Hệ thống quản lý chất lượng và môi trường:

- Đối với tiêu chuẩn quản lý chất lượng an toàn thực phẩm: được cấp chứng nhận và còn hiệu lực một trong các tiêu chuẩn sau:
 - + Thực hành sản xuất tốt (GMP) trong thực phẩm.
 - + Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP).
 - + Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000.
 - + Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS).
 - + Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC).
 - + Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000).
- Đối với hệ thống quản lý môi trường: được cấp chứng nhận và còn hiệu lực các tiêu chuẩn sau:
 - + Hệ thống quản lý môi trường (ISO 14001) cho lĩnh vực chế biến suất ăn công nghiệp.
 - + Hệ thống quản lý an toàn và sức khỏe nghề nghiệp (ISO 45001) cho lĩnh vực chế biến suất ăn công nghiệp.

2. Yêu cầu về nguyên liệu đầu vào:

- Với các nguyên liệu có nguồn gốc từ động vật là thịt gà, thịt lợn, trứng gà, cá phải được nhập từ các cơ sở chăn nuôi đạt tiêu chuẩn Vietgap hoặc một trong các tiêu chuẩn sau: GlobalGap, GMP, HACCP, ISO 22000, BRC, FSSC22000, OCOP...; riêng với các nguyên liệu nguồn gốc động vật còn lại phải cam kết được nhập từ cơ sở chăn nuôi/ giết mổ đạt điều kiện VSATTP.
- Với nguyên liệu là rau, củ, quả phải được nhập từ cơ sở trồng trọt đạt VietGap/ GlobalGap, ISO 22000, HACCP.
- Với nguyên liệu là Bún/ bánh phở, bánh cuốn, giò chả, đậu phụ phải được nhập từ cơ sở sản xuất/ chế biến đạt VSATTP/ ISO 22000, HACCP.
- Với nguyên liệu là gạo, sữa tươi, sữa chua, gia vị (nước mắm, đường, hạt nêm, dầu ăn, tương ớt, bột canh, dấm ăn,...) phải đạt một trong các tiêu chí sau:
 - + Có xác nhận hoặc công nhận về chất lượng sản phẩm do các đơn vị/tổ chức có thẩm quyền xác nhận, công nhận và còn hiệu lực.
 - + Hoặc Bản tự công bố sản phẩm có hình ảnh nhãn mác sản phẩm kèm theo kết quả phân tích hoặc kiểm nghiệm theo quy định pháp luật về tự công bố sản phẩm.

3. Dụng cụ chứa đựng thực phẩm:

- Cơ sở chế biến suất ăn phải có dụng cụ như sau:
 - + 01 bộ dụng cụ đựng thức ăn bằng chất liệu inox có lớp cách nhiệt không khắc họa tiết có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ.
 - + 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn gồm đũa và thìa chất liệu inox.

+ 01 hộp đựng canh có chất liệu bằng inox có nắp đậy tương ứng đảm bảo không bị sánh đổ khi vận chuyển.

+ 01 bộ tấm, giấy ăn đi kèm từng suất ăn.

+ 01 phần mắm/ nước tương đi kèm từng suất ăn.

- Cơ sở chế biến suất ăn phải có hình ảnh thực tế thể hiện mẫu mã, chất liệu... hoặc catalogue và bản tự công bố sản phẩm của bộ dụng cụ chứa đựng suất ăn.

4. Bảo hiểm suất ăn:

- Cơ sở chế biến suất ăn có hợp đồng bảo hiểm trách nhiệm sản phẩm suất ăn còn hiệu lực.

5. Thời gian, địa điểm, tiến độ và quy định về cung cấp suất ăn:

- Thời gian cung cấp suất ăn: Liên tục tất cả các ngày trong tuần từ thứ hai đến chủ nhật theo giờ yêu cầu của Bệnh viện.

- Địa điểm cung cấp suất ăn: Đến từng khoa phòng theo yêu cầu của Bệnh viện.

- Quy định cung cấp suất ăn:

+ Tuân thủ thực hiện việc cung cấp suất ăn theo đúng yêu cầu, thông báo của Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức.

+ Thực hiện việc thu, gom dụng cụ đựng suất ăn đúng thời gian yêu cầu của Bệnh viện.

II. Danh mục, số lượng dự kiến mua sắm:

STT	Danh mục	ĐVT	Số lượng	Mô tả hàng hóa
1	Suất ăn sáng	suất	252.000	Thực đơn một suất ăn sáng sẽ có: 1 món nước hoặc 1 món khô. - Suất ăn sáng mặn: Năng lượng tối thiểu 450 kcal. - Suất ăn sáng chay: Năng lượng tối thiểu 300 kcal
2	Suất ăn trưa	suất	692.000	Thực đơn mỗi bữa sẽ có 2 thực đơn để nhân viên y tế chọn lựa. - Suất ăn trưa mặn: Năng lượng tối thiểu 800 kcal. - Suất ăn trưa chay: Năng lượng tối thiểu 750 kcal.
3	Suất ăn tối	suất	313.000	Thực đơn mỗi bữa sẽ có 2 thực đơn để nhân viên y tế chọn lựa. - Suất ăn tối mặn: Năng lượng tối thiểu 800 kcal. - Suất ăn tối chay: Năng lượng tối thiểu 750 kcal.
Tổng cộng			1.257.000	

BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT ĐỨC

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

PHỤ LỤC 02. BIỂU MẪU BÁO GIÁ

(Đính kèm Công văn số 568 /VD-HC ngày 12/02/2025)

BẢNG BÁO GIÁ

Kính gửi: Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức

Công ty _____ (Tên đơn vị báo giá) kính gửi Quý cơ quan bảng báo giá danh mục hàng hóa chi tiết theo bảng tổng hợp như sau:

STT	Danh mục	Cấu hình, tính năng kỹ thuật	Xuất xứ	Đơn vị tính	Đơn giá chưa bao gồm thuế VAT	Thuế VAT (%)	Đơn giá đã bao gồm thuế VAT (VND)
1.	Suất ăn sáng			suất			
2.	Suất ăn trưa			suất			
3.	Suất ăn tối			suất			
4.							
5.							

Ghi chú: Bảng báo giá trên đây được báo giá cho 01 đơn vị tính.

Các điều khoản khác:

- Tổng giá trị của hàng hóa trong báo giá đã bao gồm chi phí vận chuyển, bàn giao, thuế VAT và các loại thuế khác theo quy định hiện hành;
- Địa điểm giao hàng: Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức, số 40 Tràng Thi, Hoàn Kiếm, Hà Nội;
- Thời gian hiệu lực của báo giá: 90 ngày kể từ ngày phát hành.

Hà Nội, ngày tháng năm 2025
Đại diện hợp pháp của nhà cung cấp
(Ghi rõ họ tên, chức vụ, ký và đóng dấu)

Bảng 1: Món mặn 1

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Tần suất
NVM1.01	Thịt lợn	100g	
NVM1.02	Sườn	120g	≥ 2 lần/ tuần
NVM1.03	Thịt gà (Đùi gà CN)	120g	<5 lần/ tuần
NVM1.04	Thịt vịt (bỏ đầu, cổ và chân) (1 con sống sạch >2.5kg)	120g	≤ 2 lần/ tuần
NVM1.05	Cá trắm/Cá rô phi (bỏ đầu và đuôi) (1 con sống sạch >2.5kg)	120g	> 5 lần/ tuần
NVM1.06	Tôm (size 10-11 con/0,1kg)	80g	≥ 2 lần/ tuần
NVM1.07	Thịt bê	80g	≥ 1 lần/ tuần
NVM1.08	Thịt bò loại I	80g	≥ 2 lần/ tuần
NVM1.09	Mực lá	80g	≥ 1 lần/ tuần

VIỆN
NGHI
ĐỨC

Thu 2. 21

Bảng 2: Món mặn 2

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Tần suất
NVM2.01	Thịt lợn	40g	
NVM2.02	Thịt gà lọc xương	40g	
NVM2.03	Cá rô phi lọc	40g	
NVM2.04	Đậu phụ	80g	≤3 lần/ tuần
	Thịt lợn	25g	
NVM2.05	Thịt lợn	30g	≤3 lần/ tuần
	Miến, nấm, mộc nhĩ, lá nem	20g	
NVM2.06	Trứng gà ta	50g	
	Thịt lợn	20g	
NVM2.07	Củ/ quả	60g	≤3 lần/ tuần
	Đậu phụ	30g	
	Thịt lợn	20g	
NVM2.08	Tôm	40g	

Bảng 3: Món phụ

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Tần suất
NVPHỤ.01	Đậu phụ	60g	
NVPHỤ.02	Trứng gà ta	50g	
NVPHỤ.03	Lạc nhân	25g	≤3 lần/ tuần
NVPHỤ.04	Giò/Chả lợn	20g	≤ 3 lần/ tuần
NVPHỤ.05	Thịt lợn (Nem rán)	10g	≤ 3 lần/ tuần
NVPHỤ.06	Rau/củ quả theo mùa	80g	≤ 3 lần/ tuần



Handwritten signature and date: 12/21

Bảng 4: Món cải thiện chỉ phục vụ bữa trưa

Ký hiệu	Tên món	Thực phẩm	Định lượng	Tần suất
NVCT.01	Bún cá chấm	Bún tươi	250g	≤2 lần/ tháng
		Cá rô phi lọc	120g	
		Đậu phụ	80g	
		Rau/rau thơm	50g	
NVCT.02	Bún thịt nấu giã cây	Bún tươi	250g	≤2 lần/ tháng
		Thịt lợn	100g	
		Móng giò	30g	
		Nem rán (thịt lợn)	≥ 15g	
Rau/rau thơm	50g			
NVCT.03	Bún bò nam bộ	Bún tươi	250g	≤2 lần/ tháng
		Thịt bò loại I	90g	
		Đậu phụ	60	
		Lạc nhân	10g	
Hành khô+ Rau/rau thơm	50g			
NVCT.04	Cơm rang dưa bò	Gạo	150g	≤1 lần/ tháng
		Thịt bò loại I	110g	
		Trứng gà ta	50g	
		Rau/ rau thơm	50g	

hms 10/01

Bảng 5: Món rau củ quả

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Tần suất
NVRAU.01	Rau củ quả theo mùa	200g	Rau lá \geq 8 loại/ tuần

Handwritten signature and date

Bảng 6: Món canh rau củ quả

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng
NVCANH.01	Rau củ quả theo mùa	30g
	Thịt/tép	2g

Bảng 7: Món tráng miệng

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Tần suất	Yêu cầu chung
NVTM.01	Hoa quả theo mùa	100g	4 lần/ tuần	(chuối, quýt, cam...)
NVTM.02	Sữa chua uống (65ml)	65g	6 lần/ tuần	Năng lượng tối thiểu 70kcal/100ml, hàm lượng đạm tối thiểu 1g/100ml, số lượng lợi khuẩn tối thiểu 4 tỷ/100ml.
NVTM.03	Sữa chua ăn	100g	4 lần/ tuần	Sữa chua ít đường dạng đóng hộp trọng lượng tối thiểu 100g, năng lượng tối thiểu 80 kcal/100g, hàm lượng đạm tối thiểu 3.5g/100g, hàm lượng canxi tối thiểu 100mg/100g.

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50

Bảng 8: Bữa sáng món nước

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng
NVS.01	Bánh phở tươi	150g
	Thịt gà ta xé	60g
	Rau	30g
NVS.02	Bún tươi	220g
	Thịt mọc	70g
	Đậu phụ	30g
	Rau	30g
NVS.03	Bánh phở tươi	150g
	Thịt bò loại I	60g
	Rau	30g
NVS.04	Bún tươi	220g
	Tôm	30g
	Thịt lợn nạc	30g
	Trứng cút	3 quả
	Rau	30g
NVS.05	Bún tươi	220g
	Cua đồng	10g
	Đậu phụ/Giò tai	50g
	Thịt bò	45g
	Rau	30g
NVS.06	Bún tươi	220g
	Thịt gà ta xé	40g
	Trứng gà	50g
	Tôm	20g
	Rau	30g
NVS.07	Bún tươi	220g
	Cá rô lọc	70g
	Chả cá	30g
	Rau	30g
NVS.08	Bún tươi	220g
	Thịt vịt xé	60g
	Rau	30g
NVS.09	Bún tươi	220g
	Mực ống	20g
	Tôm	20g
	Thịt lợn	30g
	Rau	30g

Bảng 9: Bữa sáng món khô

Ký hiệu	Thành phần	Định lượng	Yêu cầu chung
NVS.10	Bánh cuốn	250g	
	Thịt lợn	50g	
	Chả lụa/ Giò lụa	50g	
	Rau/Dưa góp	50g	
NVS.11	Bún tươi	250g	
	Cá rô phi lọc/Chả cá	100g	
	Rau	50g	
NVS.12	Gạo tẻ	50	Sữa chua uống năng lượng tối thiểu 70kcal/100ml, hàm lượng đạm tối thiểu 1g/100ml, Số lượng lợi khuẩn tối thiểu 4 tỷ/100ml.
	Thịt lợn	60g	
	Trứng gà ta	100g	
	Sữa chua uống	1 hộp 65ml	
NVS.13	Bánh bao	110g	+ Sữa chua ít đường dạng đóng hộp trọng lượng tối thiểu 100g, năng lượng tối thiểu 80 kcal/100g, hàm lượng đạm tối thiểu 3.5g/100g, hàm lượng canxi tối thiểu 100mg/100g. + Sữa 9 loại hạt đóng hộp tối thiểu 180ml, năng lượng tối thiểu 71.5 kcal/100ml, lượng đạm tối thiểu 1.5g/100ml.
	Sữa 9 loại hạt 180ml	180g	
	Sữa chua ăn	100g	
NVS.14	Gạo nếp cái hoa vàng	140g	
	Giò lụa	60g	
	Trứng gà ta	50g	
NVS.15	Rau/Dưa góp	50g	
	Gạo nếp cái hoa vàng	140g	
	Giò lụa	80g	
	Trứng gà ta	50g	
	Ngô ngọt	30g	
	Dừa nạo	5g	
NVS.16	Rau/ dưa góp	50g	
	Mỳ tôm	150g	
	Gà lọc	60g	
	Trứng gà ta	50g	
	Rau củ	30g	

Bảng 10: Món chay 1

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng
NVC1.01	Nấm đông cô	30g	NVC1.06	Đậu phụ	120g
	Hạt sen	70g		Nấm đùi gà	70g
	Đậu hũ non	120g		Hạt tiêu	5g
	Cà rốt	30g		Hành tím và tỏi	5g
	Rau mùi	5g		Hành mùi	5g
NVC1.02	Đậu ngự	100g	NVC1.07	Dầu đậu tương	10g
	Khoai sọ	100g		Đậu cove	100g
	Ngò gai	10g		Vừng	5g
	Ngò om	5g		Dầu đậu tương	10g
	Dầu đậu tương	10g		Tỏi băm và ớt	5g
NVC1.03	Mộc nhĩ	5g	NVC1.08	Khoai tây	30g
	Cà rốt	30g		Cà rốt	30g
	Củ đậu	30g		Ớt xanh	30g
	Nấm hương khô	5g		Nấm hương	20g
	Bún rong	30g		Tàu hũ	120g
NVC1.04	Đậu phụ	50g	NVC1.09	Dầu đậu tương	10g
	Hành tây	10g		Đậu cove	100g
	Bánh trắng	20g		Nấm	50g
	Đậu phụ	150g		Dầu đậu tương	10g
	Cà chua	50g		Cà rốt	20g
NVC1.05	Rau thơm	10g	NVC1.10	Hành, ngò tươi	10g
	Hành lá	5g		Giá	150g
	Dầu đậu tương	20g		Đậu phụ	100g
	Đậu xanh	50g		Hẹ	50g
	Đậu phụ	100g		Dầu đậu tương	10g
	Tàu hũ ky	5g			
	Lá ngò, ớt cay	10g			
	Bột chiên giòn	25g			

Bảng 11: Món chay 2

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng
NVC2.01	Táo xoăn khô	5g	NVC2.06	Cải chip	120g
	Chuối xanh	100g		Nấm hương	10g
	Đậu phụ	100g		Đầu đậu tương	10g
	Rau tía tô, lá lốt	10g		Hành băm	5g
NVC2.02	Nấm tươi	30g	NVC2.07	Trứng gà	100g
	Đậu hũ non	100g		Cà rốt	10g
	Bí ngô	150g		Cà chua	10g
	Rau mùi, hành lá	10g		Hành tây	10g
NVC2.03	Rong biển	3g	NVC2.08	Hành lá	5g
	Hạt sen	50g		Bắp cải	150g
	Nấm rom	20g		Cà rốt	50g
	Hành lá	5g		Tàu hũ ky	50g
NVC2.04	Đậu hũ non	100g	NVC2.09	Nấm kim châm	70g
	Đậu phụ	100g		Hành lá	5g
	Mướp đắng	120g		Súp lơ	50g
	Cà rốt	30g		Cà rốt	30g
NVC2.05	Nấm hương	10g	NVC2.10	Nấm hương	5g
	Ngô hạt	20g		Bắp cải	50g
	Cà tím	120g		Đậu cove	20g
	Đậu phụ	100g		Bí đỏ	150g
	Nấm rom	20g		Hạt sen	50g
	Cà chua	10g		Củ sen	30g
	Tía tô hành hoa	5g			

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Handwritten signature or mark

Bảng 12: Món chay phụ

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng
NVCPHỤ.01	Đậu phụ	60g
NVCPHỤ.02	Trứng gà ta	50g
NVCPHỤ.03	Lạc nhân	25g
NVCPHỤ.04	Rau/củ/đậu đỗ quả theo mùa	80g
NVCPHỤ.05	Các loại nấm	40g

Bảng 13: Món sáng chay

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng
NVCS.01	Bánh cuốn	200g	NVCS.06	Gạo tẻ	60g
	Đậu phụ	50g		Đỗ đen	40g
	Nấm	20g		Đậu phụ	70g
NVCS.02	Bánh bao chay nấm	120g	NVCS.07	Gạo tẻ	50g
	Sữa hạt 9 loại hạt Vinamilk	180g		Đậu đỏ	30g
NVCS.03	Miến dong	100g	NVCS.08	Dừa nạo	50g
	Cà rốt	20g		Lá dứa rửa sạch	tùy chỉnh theo món ăn
	Nấm hương	10g		Gạo nếp cái hoa vàng	100g
	Đậu phụ	50g		Đậu xanh	30g
	Giá đỗ	30g		Hành khô	5g
	Bún tươi	150g		Bột nghệ	5g
	Tàu hũ ky khô	50g		Dầu thực vật	10g
	Nấm bào ngư	30g		Gạo nếp cái hoa vàng	100g
	Cà rốt	30g		Ngô hạt	50g
	Xà lách	50g		Đậu xanh	30g
NVCS.04	Giá đỗ	30g	NVCS.09	Hành khô	5g
	Dầu đậu tương	10g		Dầu thực vật	10g
	Hành mùi	10g		Gạo nếp cái hoa vàng	100g
	Gạo tẻ	50g		Lạc nhân	30g
	Đỗ xanh	30g			
NVCS.05	Bí đỏ	100g	NVCS.10	Gạo nếp cái hoa vàng	100g
	Sữa hạt 9 loại hạt Vinamilk	180g			



