

Số: 56.17/VD-VP
V/v yêu cầu báo giá dịch vụ
tiệc trà và hoa tươi phục vụ tổ chức
hội thảo "An toàn phòng mổ. Nguy cơ tiềm ẩn
từ tiết khuẩn dụng cụ tái sử dụng"

Hà Nội, ngày 17 tháng 10 năm 2025

Kính gửi: Các đơn vị, doanh nghiệp cung cấp dịch vụ tổ chức hội thảo

Hiện nay, Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức có nhu cầu tiếp nhận báo giá để cung cấp dịch vụ tiệc trà và hoa tươi phục vụ tổ chức hội thảo "An toàn phòng mổ. Nguy cơ tiềm ẩn từ tiết khuẩn dụng cụ tái sử dụng ngày 15/10/2025 tại Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức, 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:

CV. Nguyễn Thanh Thảo – Văn phòng Bệnh viện

(SĐT: 096.688.2228 – Email: nguyenth thanhthao.0311@gmail.com)

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

- Nhận trực tiếp tại địa chỉ: P.302 - Nhà A1 - Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức;

Số 40 Tràng Thi, Hàng Bông, Hoàn Kiếm, Hà Nội.

- Nhận qua email: vietduchospitalmuasam@gmail.com.

4. Thời hạn tiếp nhận báo giá:

Từ Thứ Ba, ngày 07 tháng 10 năm 2025 đến trước 16h00 thứ Hai, ngày 13 tháng 10 năm 2025.

- Báo giá nhận được sau thời điểm nêu trên sẽ không được xem xét (Chi tiết mẫu báo giá tại Phụ lục II đính kèm công văn này).

- Thời hạn có hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 90 ngày, kể từ ngày 07/10/2025.

- Đề nghị các đơn vị gửi đồng thời theo 02 hình thức. Trường hợp hồ sơ không đầy đủ theo yêu cầu, báo giá sẽ được xem là không hợp lệ và không được đưa vào quá trình xét chọn.

II. Nội dung yêu cầu báo giá

Chi tiết theo Phụ lục I đính kèm Thư mời chào giá này.

Lưu ý:

- Biểu mẫu báo giá theo Phụ lục II.

- Báo giá của đơn vị cung cấp là giá trọn gói (Đã bao gồm thuế VAT và các chi phí liên quan khác).



- Việc thanh toán được thực hiện trong vòng 90 ngày sau khi Bệnh viện nhận được toàn bộ chứng từ thanh toán và hóa đơn hợp pháp của đơn vị cung cấp.

Rất mong nhận được bản báo giá của Quý Công ty./.

Nơi nhận: 

- Như trên;

- Lưu: VT, VP.

TL. GIÁM ĐỐC
CHÁNH VĂN PHÒNG
BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT ĐỨC



Bùi Trung Nghĩa

PHỤ LỤC I. YÊU CẦU BẢO GIÁ DỊCH VỤ
TỔ CHỨC TIỆC TRÀ VÀ HOA TƯƠI PHỤC VỤ TỔ CHỨC HỘI THẢO
“AN TOÀN PHÒNG MỒ. NGUY CƠ TIÊM AN TỬ TIỆT KHUẨN DỤNG CỤ TÁI SỬ DỤNG”
NGÀY 15/10/2025 TẠI BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT ĐỨC

(Đính kèm Thư mời chào giá số 5617/VD-VP ngày 07/10/2025
của Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức)

(Đơn vị: Đồng)

STT	Nội dung	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
1	Tiệc trà Bao gồm Trà, cafe, hoa quả, bánh ngọt, giấy thấm, nhân viên phục vụ, <i>Thực đơn chi tiết tại Phụ lục đính kèm.</i>	Suất	68		
2	Hoa trang trí phòng họp Kích thước 20 cm x 7cm x 5cm Hoa tươi, phụ kiện xếp thảm nước, lá xanh từ phải qua trái, từ nhỏ đến lớn ở phần thân của mứt xếp. Sử dụng hoa có màu sắc: đỏ, vàng, hồng, trắng	Bát	06		
Tổng tiền (Đã bao gồm thuế VAT và các chi phí, lệ phí liên quan khác theo quy định hiện hành (Nếu có))					

Ghi chú: Khối lượng/số lượng nêu trên chỉ mang tính chất dự kiến có thể được tăng hoặc giảm.

• **Yêu cầu đối với Tiệc trà**

1. Không gian và trang trí:

Bàn tiệc:

Phủ khăn trải bàn thanh lịch, có thể trang trí bằng hoa, nến, hoặc vật dụng nhỏ xinh để tăng thẩm mỹ.

Trang trí tối giản:

Tránh vật dụng rườm rà, gây bất tiện cho khách di chuyển. Bày trí đơn giản, khoa học và gọn gàng là ưu tiên.

2. Thực đơn:

Đồ uống:

Chuẩn bị trà (nhiều loại), cà phê, nước trái cây, nước lọc. Cung cấp thêm sữa, chanh, đường.

Đồ ăn:

Tập trung vào các món nhẹ nhàng như bánh ngọt (bánh quy, bánh madeleine), bánh mặn, trái cây.

Cơ sở chế biến tiệc trà thực hiện đúng theo quy định pháp luật hiện hành liên quan đến an toàn thực phẩm.

Chế biến tiệc trà theo chế độ dinh dưỡng tại thực đơn tiêu chuẩn của Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức kèm theo.

Đảm bảo yêu cầu về VSATTP theo quy định, chất liệu dụng cụ bằng inox không có khắc họa tiết, bao gồm:

+ Bộ dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ;



+ Bộ dụng cụ sử dụng suất ăn bằng sứ, thủy tinh, inox có lớp cách nhiệt, gỗ bao gồm: Bát, đĩa, ly, chén, đũa...

Bảng tên món:

Ghi rõ tên các món ăn và đồ uống để khách dễ nhận biết.

3. Bàn tiệc và sắp xếp:

Bày trí khoa học: Sắp xếp các món ăn theo thứ tự hợp lý, đặt đồ uống ở một đầu bàn và bánh ở trung tâm.

Dụng cụ ăn: Chuẩn bị đủ tách, đĩa, thìa nhỏ, dao nhỏ.

Vật liệu: Với tiệc nhẹ thông thường, ưu tiên sử dụng đĩa giấy, thìa nhựa để tạo cảm giác nhẹ nhàng, thuận tiện di chuyển. Với tiệc trà trang trọng, có thể dùng vật dụng thủy tinh.

4. Phục vụ và tạo không gian:

Dọn dẹp:

Có nhân viên hỗ trợ dọn dẹp bàn tiệc, thu gom đồ dùng đã sử dụng và bổ sung thức ăn khi cần.

Tính chuyên nghiệp:

Rót trà nhẹ nhàng, không làm rơi vãi và luôn hỏi khách có cần thêm gì không.

5. Nhân sự

Bố trí nhân sự hỗ trợ bàn VIP.

Nhân sự: tối thiểu 02 người phục vụ, mặc trang phục lịch sự, đầu tóc gọn gàng. Ngoài ra, phải đeo, cài thẻ tên, phù hiệu, thẻ chức danh



PHỤ LỤC II. BIỂU MẪU BÁO GIÁ DỊCH VỤ
(Đính kèm Thư mời chào giá số 5617/VD-VP ngày 07/10/2025
của Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức)

Các đơn vị thực hiện theo biểu mẫu báo giá dịch vụ dưới đây:

BẢNG BÁO GIÁ

Kính gửi: Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức

Trên cơ sở các thông tin Chủ đầu tư cung cấp tại Công văn số 5617/VD-VP ngày 07/10/2025, Công ty (Tên đơn vị báo giá) kính gửi Quý Bệnh viện bảng báo giá dịch vụ chi tiết như sau:

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá (VNĐ)	Thành tiền (VNĐ)	Ghi chú
1.						
2.						
3.						
4.						
Tổng tiền (Đã bao gồm thuế VAT và các chi phí, lệ phí liên quan khác theo quy định hiện hành (Nếu có))						

Ghi chú:

- Giá trên đã bao gồm thuế VAT, thuế, phí, chi phí vận chuyển, chi phí khác cung cấp từ bên ngoài đến Bệnh viện Hữu Nghị Việt Đức và chi phí phục vụ tiệc trà và hoa tươi.
- Báo giá có hiệu lực 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)



PHỤ LỤC III. THỰC ĐƠN SUẤT TIỆC TRÀ

(Đính kèm Thư mời chào giá số 5617/VD-VP ngày 07/10/2025
của Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức)

Thành phần và định lượng của 01 suất ăn	
1. Bánh các loại (03 miếng/suất)	
Su kem vỏ giòn	
Bánh petit opera/ trà xanh	
Bông lan ruốc	
2. Hoa quả tươi (0.15kg/suất)	
Dưa hấu	
Xoài xanh	
Dứa chín	
Ổi lê	
3. Đồ uống các loại (0.25 lít/suất)	
Trà lipton	
Cà phê đen/ sữa (pha phin)	
Nước ép chanh leo	
Cốc giấy, thìa inox và giấy ăn và các dụng cụ đi kèm	01 bộ

