

BỘ Y TẾ  
BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT ĐỨC

Số: 2513 /VĐ-HCQT  
V/v: Yêu cầu báo giá thực phẩm và đồ dùng phục vụ bữa ăn cho Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức

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

Hà Nội, ngày 21 tháng 4 năm 2026

Kính gửi: Các đơn vị cung cấp thực phẩm

Hiện nay, Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức (Bệnh viện) có nhu cầu mua sắm thực phẩm và đồ dùng phục vụ bữa ăn cho Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức. Để có cơ sở tham khảo, xây dựng giá gói thầu, làm cơ sở lập kế hoạch lựa chọn nhà thầu, Bệnh viện kính mời các Đơn vị cung cấp hàng hóa báo giá 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 Trần Ngọc Mỹ

Phòng Hành chính quản trị

SĐT: 0243.8253531, máy lẻ 5559

Email: [hcqt.bvvd@gmail.com](mailto: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 102 nhà A2 Phòng Hành chính Quản trị - Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức; số 40 Tràng Thi, Hoàn Kiếm, Hà Nội.

- **Nhận qua Email:** [vietduchospitalmuasam@gmail.com](mailto:vietduchospitalmuasam@gmail.com)

(Lưu ý: Các Đơn vị gửi báo giá đồng thời theo 02 (hai) hình thức nêu trên. Đơn vị cung cấp báo giá qua email phải ghi rõ Số hiệu văn bản yêu cầu báo giá trong nội dung email).

4. Thời hạn tiếp nhận báo giá: Từ ngày 21 tháng 4 năm 2026 đến trước 16h00 ngày 04 tháng 5 năm 2026.

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

5. Thời hạn có hiệu lực của báo giá: Thời hạn có hiệu lực của báo giá:  $\geq 90$  ngày, kể từ ngày kết thúc thời hạn tiếp nhận báo giá.

**II. Nội dung yêu cầu báo giá:**

1. Chi tiết danh mục 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 chi phí, dịch vụ khác (nếu có) và các loại thuế theo quy định hiện hành.

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

Trân trọng!

Nơi nhận:

- Như trên;

- Lưu: VT; HCQT.

TL. GIÁM ĐỐC  
KT. TRƯỞNG PHÒNG HCQT  
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG  
HỮU NGHỊ  
VIỆT ĐỨC

Nguyễn Nghiêm Diệu Hương

## PHỤ LỤC 01: DANH MỤC HÀNG HÓA MỜI BÁO GIÁ

(Đính kèm Công văn số 2543 /VD-HCQT ngày 21 / 4 /2026)

### I. Danh mục, số lượng và yêu cầu kỹ thuật cơ bản

STT	Danh mục	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản	ĐVT	Số lượng
1.	Thịt ba chỉ lợn	Màu hồng tươi hoặc đỏ nhạt, mỡ trắng trong hoặc ngà, tỷ lệ mỡ khoảng 35%, nạc mỡ kết cấu chặt chẽ, không rời rạc, bề mặt khô, không nhớt, không vết xuất huyết, không đốm lạ.	kg	180
2.	Thịt chân giò lợn	Màu hồng tươi hoặc đỏ nhạt, mỡ trắng trong hoặc ngà, thớ thịt săn chắc, bề mặt khô, không nhớt, không vết xuất huyết, không đốm lạ.	kg	500
3.	Thịt mông sườn lợn	Màu hồng tươi hoặc đỏ nhạt, mỡ trắng trong hoặc ngà, thớ thịt săn chắc, bề mặt khô, không nhớt, không vết xuất huyết, không đốm lạ.	kg	900
4.	Thịt nạc thăn lợn	Màu hồng tươi, thớ thịt săn chắc, kết cấu chặt chẽ, dẻo dính tự nhiên, bề mặt khô ráo, không dịch tụ.	kg	30
5.	Móng giò lợn	Da trắng sáng, không thâm tím, không mùi hôi, chân giò chắc, không bị chảy nước, sạch lông và móng.	kg	200
6.	Xương ống lợn	Thịt hồng tươi bám xương, xương tươi, tủy đỏ nhạt đặc trưng, không có mùi ôi thiu.	kg	250
7.	Xương cổ lợn	Thịt hồng tươi bám xương, xương tươi, không mùi hôi, không nhớt, không tụ huyết.	kg	650
8.	Xương cục	Thịt hồng tươi bám xương, xương tươi, không mùi hôi, không nhớt, không tụ huyết.	kg	150
9.	Tim lợn	Màu đỏ sẫm, trạng thái tươi hoặc đông cứng (nếu bảo quản lạnh), không mùi lạ, không có cục máu đông lớn, không đốm lạ.	kg	60
10.	Gan lợn	Màu đỏ sẫm, bề mặt mịn, đàn hồi nhẹ, không ôi thiu, không chảy nước, không có nốt sần, không đốm lạ.	kg	25
11.	Lòng lợn non	Màu trắng hồng, không đốm lạ, không nhớt, không hôi, sơ chế sạch, không có tạp chất bên trong.	kg	25
12.	Lòng già	Màu sáng, không đốm lạ, không nhớt, không hôi, sơ chế sạch, không có tạp chất bên trong.	kg	60
13.	Mỡ khở	Màu trắng đục đặc trưng, khối mỡ chắc, đàn hồi tốt, bề mặt khô, không mùi ôi.	kg	100
14.	Giò lụa	Màu trắng hồng, mịn, mùi thơm đặc trưng, không pha trộn tạp chất phụ gia độc hại, không chất bảo quản.	kg	50
15.	Mọc sống	Màu hồng nhạt, mềm dẻo, không nhớt, không mùi hôi, không pha trộn tạp chất phụ gia độc hại.	kg	60
16.	Giò tai	Màu sáng, giòn, kết cấu chặt chẽ, mùi thơm đặc trưng, không pha trộn tạp chất phụ gia độc hại, không chất bảo quản.	kg	120
17.	Thịt nạc mông xay	Màu hồng sáng, tươi, không mùi lạ, không chảy nước, đảm bảo nguyên liệu tươi được xay trong ngày.	kg	350

18.	Thịt nạc thăn lợn xay	Màu hồng đậm, thịt dẻo, xay tươi trong ngày, không có mùi ôi, tỷ lệ mỡ thấp, đảm bảo nguyên liệu tươi được xay trong ngày.	kg	350
19.	Mỡ lợn xay	Màu trắng trong, không mùi, không nhão, xay từ mỡ khô, đảm bảo nguyên liệu tươi được xay trong ngày.	kg	300
20.	Thịt bò móng	Màu đỏ tươi, thịt đàn hồi tốt, có độ dính tự nhiên, không mùi hôi, không nhớt, đàn hồi tốt.	kg	330
21.	Gầu bò	Màu đỏ tươi xen kẽ mỡ trắng ngà, có độ dính tự nhiên, không mùi hôi, không nhớt, đàn hồi tốt.	kg	200
22.	Xương ống bò	Thịt hồng tươi bám xương, xương tươi, tủy đỏ nhạt đặc trưng, không có mùi ôi thiu.	kg	350
23.	Thịt bò xay	Màu đỏ tươi, không mùi lạ, không chảy nước, đảm bảo nguyên liệu tươi được xay trong ngày.	kg	30
24.	Cánh gà công nghiệp	Được cắt lọc từ gà tươi, thịt có màu hồng nhạt đặc trưng, da gà màu trắng ngà hoặc vàng nhạt tự nhiên, không có các vết bầm tím, tụ máu hay đốm đen lạ, được làm sạch lông.	kg	40
25.	Đùi gà công nghiệp	Phần đùi gà liền lưng (góc tư), được cắt lọc từ gà tươi, thịt có màu hồng nhạt đặc trưng, da gà màu trắng ngà hoặc vàng nhạt tự nhiên, không có các vết bầm tím, tụ máu hay đốm đen lạ, được làm sạch lông.	kg	600
26.	Đùi gà lọc xương	Đã loại bỏ xương, thịt hồng nhạt, da vàng, không bầm tím, đàn hồi tốt, không nhớt.	kg	150
27.	Gà	Làm sạch, bỏ nội tạng, trọng lượng $\geq 4\text{kg}/\text{con}$ , da vàng nhạt, thịt chắc, không ôi.	kg	180
28.	Trứng gà công nghiệp	Vỏ sạch, không nứt, lòng đỏ và lòng trắng phân rõ khi đập, không mùi lạ, không có phôi phát triển.	quả	10.000
29.	Thịt gà xay	Màu hồng nhạt, không nhớt, mịn, xay từ ức hoặc đùi gà tươi trong ngày.	kg	300
30.	Ngan	Làm sạch, bỏ nội tạng, trọng lượng $\geq 3\text{kg}/\text{con}$ , da dày, màu sáng, thịt chắc, không mùi hôi.	kg	300
31.	Chim bồ câu	Mổ sẵn, làm sạch, bỏ nội tạng, thịt săn chắc, không mùi hôi.	Con	80
32.	Nhộng tằm	Màu vàng nâu tươi sáng, mình căng mẩy, nguyên con, không nhớt, không có mùi hôi lạ.	kg	60
33.	Cá suối	Thân cá nguyên vẹn đã được làm sạch bỏ ruột, màu trắng sáng tự nhiên, thịt chắc, không nát, không nhớt, mùi thơm đặc trưng của cá tươi, không mùi tanh hôi lạ.	kg	50
34.	Cá rô phi (phi lê)	Trọng lượng cá trước khi sơ chế khoảng $2\text{kg}/\text{con}$ , đã đánh vảy, sơ chế sạch, phi lê bỏ xương, thịt tươi trắng hồng.	kg	200
35.	Cá rô phi (cắt khúc)	Trọng lượng cá trước khi sơ chế khoảng $2\text{kg}/\text{con}$ , đã đánh vảy, sơ chế sạch, cắt khúc định lượng khoảng $150\text{g}/\text{khúc}$ , thịt tươi trắng hồng.	kg	600
36.	Cá com	Thân cá nguyên vẹn đã được làm sạch bỏ ruột, màu trắng sáng tự nhiên, thịt chắc, không nát, không nhớt, mùi thơm đặc trưng của cá tươi, không mùi tanh hôi lạ.	kg	20

37.	Tôm đồng	Tôm còn sống hoặc tươi mới, vỏ bóng cứng, màu sắc tự nhiên, mình chắc, không rụng đầu, không nhớt, không mùi lạ, sạch tạp chất.	kg	40
38.	Tôm lép	Tôm còn sống hoặc tươi mới, vỏ mỏng sáng bóng, thịt trong suốt, mình chắc, không rụng đầu, không nhớt, không mùi lạ, đảm bảo đúng kích thước đồng đều ( khoảng 30 con/kg)	kg	150
39.	Cua xay đông lạnh	Thành phần: 100% tinh chất cua đồng xay, cấp đông sâu, màu sắc tự nhiên, không mùi lạ, không lẫn tạp chất.	kg	100
40.	Ếch	Thịt ếch đã được chế sơ chế như: lột da, bỏ đầu, làm sạch nội tạng. Thịt ếch tươi, có màu trắng hồng và thớ thịt săn chắc, không bị nhớt hay có mùi lạ.	kg	80
41.	Tép khô	Tép được làm sạch, sấy khô, màu hồng nhạt hoặc cam tự nhiên, không mốc, không mùi hôi, không lẫn tạp chất.	kg	10
42.	Rau mồng tơi	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	200
43.	Rau muống	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	800
44.	Rau ngót	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ thân sạch sẽ.	kg	300
45.	Rau cải cúc	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	200
46.	Cải chíp	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	400
47.	Cải ngồng	Rau tươi non, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	400
48.	Cải ngọt	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	400
49.	Cải thảo	Rau tươi non, không có lá úa, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	600
50.	Cải xanh	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	100
51.	Bắp cải	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	1.800
52.	Mướp đắng	Hàng tươi mới, quả thuôn dài khoảng 15-20cm (4-6 quả/kg), bề ngoài sần sùi, vỏ màu xanh, đều màu, sờ vào còn cứng, chắc tay, không dập, nát hư hỏng, không bị sâu bệnh.	kg	250
53.	Mướp hương (ta)	Hàng tươi mới, quả thuôn dài khoảng 10-15cm (4-6 quả/kg), vỏ màu xanh đều màu, không xơ già, không dập, nát hư hỏng, có mùi thơm nhẹ đặc trưng, không bị sâu bệnh.	kg	300
54.	Su hào	Củ xanh non, chắc tay, không bị xộp ruột, không già xơ, không thối, không bị sâu bệnh, khoảng 2-3 quả/kg.	kg	200
55.	Su su	Quả xanh non, cứng chắc, không héo, vỏ không nhăn nheo, không xơ già, không thối không bị sâu bệnh, khoảng 4-5 quả/kg.	kg	600

56.	Củ cải trắng	Củ thon dài, màu trắng sáng, củ chắc, ruột đặc không xốp, không héo, không nứt, không dập, không bị sâu bệnh, khoảng 2-4củ/kg.	kg	200
57.	Củ dền	Củ tròn đều, màu đỏ đậm đặc trung, củ chắc, ruột đặc không xốp, không héo, không nứt, không dập không bị sâu bệnh, khoảng 3-5củ/kg.	kg	150
58.	Cà tím	Quả tươi non thon dài, vỏ tím bóng, cứng chắc, không héo mềm nhũn, không thối không bị sâu bệnh, khoảng 4-6quả/kg.	kg	150
59.	Đỗ quả	Quả xanh tươi non, quả giòn, không xơ già, không héo, không bị sâu bệnh, khoảng 60-80quả/kg.	kg	250
60.	Bầu	Quả tươi non thon dài, vỏ xanh mướt, không dập, hạt non, không bị già xơ, không bị sâu bệnh, khoảng 1-2 quả/kg.	kg	250
61.	Bí đỏ	Quả vỏ vàng cứng, ruột vàng đậm, không thối, không dập nát, không bị sâu bệnh, khoảng 1quả/ kg.	kg	270
62.	Bí đỏ non	Quả vỏ xanh bóng mịn, ruột mềm màu vàng xanh, không dập nát, không bị sâu bệnh, khoảng 2-3 quả/kg.	kg	250
63.	Khoai lang	Củ thuôn dài hoặc tròn lảnh lảnh, sạch đất cát. Vỏ màu đỏ tím, không có vết thâm hay lỗ li ti, không bị sâu bệnh. Ruột có màu vàng, tươi mới, không thối hỏng hay có mùi lạ, khoảng 3-4 củ/kg.	kg	350
64.	Khoai sọ	Củ tròn đều lảnh lảnh, không có các vết lõm, lỗ thủng nhỏ, tươi mới, không bị sâu bệnh, không thối hỏng hay có mùi lạ, khoảng 15-20 củ/kg.	kg	100
65.	Khoai tây	Củ tròn đều lảnh lảnh, không có các vết lõm, lỗ thủng nhỏ, không bị sâu bệnh, không mọc mầm. Vỏ màu vàng tươi mới, không thối hỏng hay có mùi lạ, khoảng 10-15 củ/kg.	kg	400
66.	Dưa chuột	Quả có hình dáng thuôn dài, xanh tươi và còn lớp lông tơ mịn trên bề mặt. Dưa giòn, ruột đặc, không già xốp, không thối, không đắng, không bị sâu bệnh, khoảng 8-12quả/kg.	kg	50
67.	Giá đỗ	Thân dài khoảng 3-7 cm, màu trắng sạch, giòn, không chất tẩy trắng, không nhớt, không thâm đầu.	kg	300
68.	Cà chua	Quả màu đỏ tươi đồng đều, căng mọng, không dập nát, không mùi lạ, không bị sâu bệnh. Phần cuống còn xanh tươi và dính chặt vào quả, khoảng 10-15 quả/kg.	kg	600
69.	Cà pháo	Quả tươi non tròn đều, vỏ màu trắng, không thâm, không mềm nhũn, không bị sâu bệnh. Phần cuống còn xanh tươi và dính chặt vào quả, khoảng 40-60 quả/kg.	kg	60
70.	Cà rốt	Quả có hình dáng thuôn dài, vỏ màu cam, tươi cứng, không héo, không nứt, không dập nát, không bị sâu bệnh. Phần cuống còn xanh tươi và dính chặt vào quả, khoảng 6-8củ/kg.	kg	350
71.	Cần tây	Cây tươi, bẹ dày, giòn, màu xanh đặc trung, không vàng úa/dập nát, sạch rễ và đất cát.	kg	20
72.	Tỏi tây	Thân thẳng, chắc, phần gốc trắng dài, lá xanh tươi, không thối nhũn, sạch rễ và lớp vỏ khô.	kg	20

73.	Cùi dứa	Đã nạo sạch vỏ nâu, màu trắng tinh, thơm béo, không dính vỏ, không mùi chua, không nhớt.	kg	120
74.	Dứa chín	Nguyên vỏ, quả chín vàng đều, mùi thơm đặc trưng, không thối, không chảy nước, khoảng 1 quả/kg.	quả	250
75.	Chanh xanh	Vỏ mỏng, bóng, màu xanh tươi (không ngả vàng), quả mọng nước, mùi thơm đặc trưng, không bị khô héo, khoảng 20 - 25 quả/kg.	kg	200
76.	Ngô ngọt	Nguyên bắp còn vỏ tươi, hạt vàng đều, căng mọng, không bị sâu bệnh hay thâm đầu, khoảng 2 - 3 bắp/kg.	Bắp	1.000
77.	Ớt chuông	Quả chắc, vỏ bóng, màu sắc đồng nhất (xanh hoặc đỏ), không bị mềm nhũn, thâm đen hay héo cuống, khoảng 4 - 6 quả/kg	kg	50
78.	Ớt tươi	Quả thon đều, màu đỏ tươi, cuống còn xanh, quả cứng, không bị dập nát, thối hỏng hoặc chảy nước, khoảng 30 - 50 quả/kg.	kg	40
79.	Rau ngô	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	10
80.	Rau răm	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	20
81.	Rau thì là	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	40
82.	Mùi ta	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	40
83.	Mùi tàu	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	40
84.	Tía tô	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	15
85.	Húng chó	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	5
86.	Húng láng	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	40
87.	Lá chanh	Lá xanh đậm, thơm đặc trưng, không bị đốm, không thối hỏng.	kg	10
88.	Lá lốt	Lá màu xanh đậm, lá bóng, không rách, không héo úa, mùi đặc trưng.	kg	80
89.	Ngải cứu	Lá tươi, mặt dưới màu xanh xám, không bị héo, không lẫn thân già cứng, mùi thơm đặc trưng.	kg	20
90.	Măng lá	Màu vàng tươi tự nhiên, vị chua nhẹ, không có mùi hôi lạ, măng giòn, không bị nhớt, không chất bảo quản.	kg	150
91.	Hành lá	Thân lá xanh tươi từ gốc đến ngọn, không bị úa dập, củ trắng, sạch rễ và đất cát.	kg	350
92.	Hành tây	Củ chắc, kích thước đồng đều, vỏ ngoài khô mỏng, không mọc mầm, không bị mềm nhũn hay thối trong, khoảng 3 - 5 củ/kg	kg	350
93.	Củ sả	Thân chắc, vỏ ngoài tươi, đã bóc bỏ lá già và rễ, mùi thơm nồng, không bị khô héo hay dập	kg	70

94.	Giềng củ	Củ chắc, sạch đất, màu hồng đỏ sáng, không bị thối, mùi thơm cay nồng đặc trưng.	kg	40
95.	Giềng xay	Trạng thái mịn, toi xốp, màu vàng nâu tự nhiên, không bị chua, không lẫn tạp chất, mùi thơm nồng.	kg	40
96.	Gừng ta	Củ chắc, sạch đất, màu vàng nhạt, mùi cay nồng đặc trưng, không thối, không mọc mầm.	kg	80
97.	Nghệ củ cái	Củ tròn chắc, vỏ mỏng, màu vàng cam đậm đặc trưng, không bị thối hỏng hay khô héo.	kg	40
98.	Lạc nhân sống	Hạt đều mẩy, lớp vỏ lụa màu hồng tươi hoặc hồng tím, khô ráo, không nấm mốc, không có mùi hôi dầu	kg	150
99.	Đỗ xanh hạt bóc vỏ	Hạt chắc, màu vàng nhạt đồng nhất, sạch vỏ hoàn toàn, không mốc, không có hạt đen hay tạp chất.	kg	60
100	Chuối xanh	Vỏ xanh cứng, quả đều, không bị trầy xước, không bị mềm, chín, không có đốm đen thối hỏng.	kg	150
101	Hành khô bóc	Trắng ngà, khô ráo, bề mặt sạch sẽ, không bị thâm, không mùi lạ, sơ chế sạch vỏ hoàn toàn	kg	60
102	Hành khô ta	Củ chắc, nguyên lớp vỏ khô bên ngoài, không mọc mầm, không ẩm mốc, sạch đất cát.	kg	60
103	Tỏi bóc	Tép tỏi chắc, màu trắng ngà, khô ráo, không bị thâm hay thối nhũn, mùi đặc trưng.	kg	80
104	Tỏi củ	Củ chắc, vỏ ngoài khô sạch, không mọc mầm, các tép tỏi không bị lép hay ẩm mốc	kg	20
105	Mộc nhĩ	Dạng khô, màu nâu đen, cánh dày và to, không mốc, không mùi lạ.	kg	10
106	Nấm hương khô	Dạng khô, màu nâu sẫm, mùi thơm nồng, không mốc hỏng.	kg	10
107	Thảo quả	Dạng khô, màu nâu sẫm, mùi thơm đặc trưng, nguyên quả.	kg	10
108	Hoa hồi	Dạng khô, màu nâu sẫm, mùi thơm đặc trưng, cánh hoa nguyên vẹn.	kg	10
109	Quế	Dạng khô, màu nâu đặc trưng, mùi thơm nồng, không bị ẩm mốc.	kg	10
110	Ớt bột	Màu đỏ tự nhiên, bột mịn và khô, không vón cục, không mốc, không pha trộn phẩm màu, loại 500g/1 gói.	kg	10
111	Tiêu đen xay	Trạng thái mịn, màu đen xám đặc trưng, mùi thơm nồng, vị cay, không ẩm mốc.	kg	10
112	Nấm đùi gà	Thân nấm trắng, chắc, không bị mềm nhũn hay nhớt, không dập nát, còn hạn sử dụng	kg	80
113	Bánh đa nem	Lá bánh dẻo dai, không bị rách hay vụn, màu trắng tự nhiên, không bị mốc hỏng.	Tệp	250
114	Sữa bột nguyên kem	Dạng bột mịn, toi xốp, không vón cục, màu trắng kem, mùi thơm béo tự nhiên, đóng gói túi hoặc hộp 400g, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 03$ tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Hộp	180
115	Bột canh	Dạng bột mịn, khô, không vón cục, màu trắng xám đặc trưng, đóng gói túi nhựa kín trọng lượng từ 180g đến 200g/gói, khoảng 40-50 gói/thùng, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử	Thùng	40

		dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 06$ tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.		
116	Bột ngọt	Dạng tinh thể trắng, khô, toí xốp, không vón cục và không lẫn tạp chất, loại 5kg/gói, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 06$ tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	kg	250
117	Muối hạt	Dạng hạt, khô ráo, kích thước hạt tương đối đồng đều, không bị chảy nước và không có tạp chất lạ (cát, đất, rác), màu sắc trắng tự nhiên hoặc trắng trong, không bị xỉn màu, mùi vị mặn đặc trưng, không có mùi lạ, loại 1kg/gói, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 06$ tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	kg	150
118	Bột chiên giòn	Dạng bột mịn, khô, toí xốp, không bị vón cục và không có vật thể lạ, màu sắc trắng hoặc trắng ngà đặc trưng, loại 1kg/gói, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 06$ tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	kg	45
119	Bột chiên xù	Dạng hạt vảy, khô, giòn, kích thước hạt tương đối đồng đều, không bị vụn nát quá mức hoặc vón cục, màu sắc trắng hoặc trắng ngà đặc trưng, loại 1kg/gói, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 06$ tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	kg	50
120	Bột năng	Dạng bột mịn, khô, toí xốp, không bị vón cục và không lẫn tạp chất, màu sắc trắng tinh khiết, loại 1kg/gói, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 06$ tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	kg	40
121	Bột sừ từ	Dạng bột mịn, khô, toí xốp, không vón cục, màu sắc vàng nhạt ở dạng bột và chuyển sang màu vàng tươi đặc trưng khi chế biến, loại 1kg/gói, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 06$ tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Hộp	4
122	Bột thịt gà	Dạng bột hoặc hạt nhỏ, khô, toí xốp, không bị vón cục, màu sắc vàng nhạt đặc trưng, mùi thơm của thịt gà tự nhiên, loại 1kg/gói, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 06$ tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Hộp	30
123	Dấm trắng	Dạng chất lỏng, trong suốt, màu sắc trắng trong hoặc hơi ngả vàng nhạt đặc trưng, mùi thơm chua tự nhiên, không có mùi lạ, dung tích 500ml/chai, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 06$ tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Chai	250

124	Dầu thực vật	Dạng chất lỏng, trong suốt, không có cặn lắng và không có tạp chất lạ, màu sắc vàng tươi đặc trưng, mùi vị thơm tự nhiên, không có mùi lạ, không bị hôi khét, loại 18kg/bịch, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 06$ tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	thùng	120
125	Đường trắng	Dạng tinh thể mịn, khô ráo, toí xốp, không bị vón cục và không lẫn tạp chất, màu sắc trắng sáng tự nhiên, loại 1kg/gói, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 06$ tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	kg	220
126	Hạt nêm	Dạng hạt nhỏ, khô ráo, toí xốp, không bị vón cục và không lẫn tạp chất, màu sắc vàng nhạt đặc trưng, loại 5kg/gói, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 06$ tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	kg	250
127	Nước mắm	Có độ đậm tổng số $\geq 10g/l$ . Dạng chất lỏng, màu sắc nâu cánh gián hoặc vàng rom đặc trưng, mùi thơm dịu, vị mặn ngọt hài hòa, không có mùi lạ, loại 5 lít/can, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 06$ tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Can	150
128	Nước mắm cốt	Độ đậm tổng số $\geq 25g/l$ (hoặc theo tiêu chuẩn mắm cốt của nhà sản xuất), dạng chất lỏng, màu nâu cánh gián đậm, trong suốt, không có cặn lắng, loại 1 lít/chai, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 06$ tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	chai	180
129	Mắm tép	Thành phần từ tép tươi và muối, lên men tự nhiên, dạng sệt, mịn, không lẫn tạp chất lạ, màu đỏ hồng hoặc nâu đỏ đặc trưng, mùi thơm nồng tự nhiên, vị đậm đà, loại 500g/chai, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 06$ tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Chai	40
130	Mắm tôm	Thành phần từ tôm và muối, lên men tự nhiên, dạng sệt mịn, không lẫn tạp chất lạ, màu tím đặc trưng, mùi thơm nồng tự nhiên, vị đậm đà, loại 500g/chai, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 06$ tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Chai	20
131	Trương cà	Thành phần từ cà chua tươi và gia vị đạt chuẩn, dạng sệt, mịn, không vón cục, không lẫn tạp chất, màu đỏ tươi đặc trưng, loại 2 lít/can, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 06$ tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Can	60

132	Tương ớt	Thành phần từ ớt tươi, tỏi và gia vị đạt chuẩn, dạng sệt, mịn, không vón cục, không lẫn tạp chất, màu đỏ tươi đặc trưng, loại 2 lít/can, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 06$ tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	can	60
133	Tương ớt phở	Thành phần từ ớt tươi, tỏi và gia vị đạt chuẩn, dạng sệt, có thể còn hạt ớt mịn, không vón cục, không lẫn tạp chất, màu đỏ tươi đặc trưng, loại 5 lít/can, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 06$ tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Can	15
134	Xì dầu	Thành phần từ đậu nành và các nguyên liệu đạt chuẩn, dạng chất lỏng, không có cặn lắng hay tạp chất lạ, màu nâu đen đặc trưng, dung tích 500ml/chai, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 06$ tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	chai	80
135	Đậu phụ	Thành phần từ hạt đậu nành nguyên chất, dạng miếng vuông hoặc hình chữ nhật, kết cấu mềm mịn, không bị vỡ nát hoặc quá cứng, màu sắc trắng ngà đặc trưng, không có mùi chua hay vị lạ, loại 200g/bìa	Bìa	5.000
136	Bún tươi	Sợi trắng tự nhiên, dai mềm, không chua, không nhớt, không hàn the.	kg	4.500
137	Bún khô	Trạng thái khô, sợi trắng, không mốc, không chất bảo quản.	kg	10
138	Phở khô	Trạng thái khô, sợi trắng, không mốc, không chất bảo quản.	kg	10
139	Gạo tẻ	Gạo mới, hạt đều, không bị gãy vụn nhiều, không lẫn tạp chất (thóc, sạn), màu trắng tự nhiên, không có mùi ẩm mốc hay mùi lạ. Đóng bao chắc chắn, loại 10kg - 50kg/bao, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 06$ tháng.	kg	6.200
140	Gạo nếp	Gạo mới, hạt tròn đều, không lẫn gạo tẻ hay tạp chất, màu trắng đục tự nhiên, không có mùi ẩm mốc hay mùi lạ. Đóng bao chắc chắn, loại 10kg - 50kg/bao, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 06$ tháng.	kg	100
141	Cốc nhựa dùng một lần	Loại cốc nhựa trong, dung tích 300ml - 500ml, thành cốc có độ dày đồng đều, cứng cáp, không bị biến dạng khi đựng nước, bề mặt trơn nhẵn, không có nhựa thừa, không mùi nhựa lạ. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	chiếc	30.000
142	Đũa gỗ dùng một lần	Chất liệu gỗ tự nhiên hoặc tre già, trạng thái khô ráo hoàn toàn, bề mặt được bào nhẵn, không có xơ xước, không bị mốc. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	đôi	30.000
143	Găng tay nilon	Chất liệu nhựa PE nguyên sinh, màu trong suốt, độ dày đảm bảo độ dai, không dễ bị rách khi thao tác, kích thước phù hợp cho người lớn, đạt tiêu chuẩn an toàn tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	kg	40
144	Khay xốp dùng một lần	Loại khay xốp 3 ngăn tách biệt, màu trắng sạch, kết cấu cứng cáp, chịu lực tốt, không bị nứt vỡ khi đựng thức ăn nóng, bề	chiếc	30.000

		mặt phẳng, không có lỗ khí. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.		
145	Thìa nhựa dùng một lần	Chất liệu nhựa PS hoặc PP trắng nguyên sinh, màu trắng sáng, an toàn cho sức khỏe, chịu được nhiệt độ thực phẩm nóng, trạng thái bề mặt nhẵn mịn, không có ba vìa, không có cạnh sắc nhọn. Màu sắc trắng hoặc trong suốt, kết cấu cứng cáp. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	chiếc	30.000
146	Tô giấy 360ML dùng một lần	Chất liệu giấy thực phẩm, có lớp tráng phủ PE chống thấm nước, sạch, khô, không bị móp méo, miệng tô tròn đều, có nắp kèm theo, chịu được thực phẩm nóng hoặc lạnh. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	chiếc	15.000
147	Tô giấy 1000ML dùng một lần	Chất liệu giấy thực phẩm, có lớp tráng phủ PE chống thấm nước, sạch, khô, không bị móp méo, miệng tô tròn đều, có nắp kèm theo, chịu được thực phẩm nóng hoặc lạnh. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	chiếc	15.000
148	Tô giấy 480ML dùng một lần	Chất liệu giấy thực phẩm, có lớp tráng phủ PE chống thấm nước, sạch, khô, không bị móp méo, miệng tô tròn đều, có nắp kèm theo, chịu được thực phẩm nóng hoặc lạnh. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	chiếc	15.000
149	Găng tay cao su	Chất liệu cao su tự nhiên hoặc tổng hợp, độ dày đồng đều, độ đàn hồi cao, bề mặt có vân nhám ở lòng bàn tay để chống trơn trượt, có khả năng chống thấm nước và hóa chất tẩy rửa nhẹ, bao bì phải nguyên vẹn. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	đôi	40
150	Nước rửa bát	Dạng chất lỏng sệt, đồng nhất, không tách lớp, không lẫn tạp chất, màu sắc đặc trưng (vàng chanh, xanh lá hoặc trắng trong), mùi thơm tự nhiên (chanh, trà xanh...), không có mùi hắc nồng hóa chất, khả năng tẩy sạch dầu mỡ tốt, dễ rửa trôi bằng nước, không để lại nhònh dính trên bát đĩa và an toàn cho da tay, loại 5 lít/can, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải $\geq 06$ tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Can	60
151	Tăm tre	Tre tự nhiên, vót nhọn 2 đầu hoặc 1 đầu, được sấy khô kỹ, không ẩm mốc, không mùi lưu huỳnh, loại 500g/bó. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Bó	30
152	Giấy ăn	Chất liệu bột giấy nguyên chất, màu trắng tự nhiên, không sử dụng chất tẩy trắng, giấy mềm mại, độ dai tốt (không bị mủn ngay khi gặp nước), không mùi hoặc mùi thơm dịu nhẹ. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	kg	200
153	Túi Nilon đựng cốc nhựa 300ml	Thành phần từ nhựa nguyên sinh, dẻo dai, không mùi, không lỗ thủng, đáy hàn chắc chắn, màu trắng trong hoặc trắng đục. Thiết kế dạng túi chữ T hoặc túi có quai xách phù hợp để đựng vừa cốc nhựa dung tích 300ml. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	kg	20

154	Túi nilon loại 3kg	Thành phần từ nhựa, có quai xách chắc chắn, kích thước phổ thông 230x240mm ( $\pm 20$ mm), chịu tải trọng kéo $\geq 3$ kg, đáy túi được hàn nhiệt kín, không bị bục. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	kg	180
-----	--------------------	---	----	-----

## II. Yêu cầu kỹ thuật chung

STT	Nội dung yêu cầu	
1	Ngành nghề kinh doanh	Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp có đăng ký mã ngành nghề kinh doanh Bán buôn lương thực, Bán buôn thực phẩm; Bán buôn đồ dùng gia đình hoặc các ngành nghề tương đương khác;
2	Các tiêu chuẩn về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	<p>Cơ sở cung cấp thực phẩm đã được chứng nhận còn hiệu lực (bản sao công chứng kèm theo) một trong các hệ thống sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thực hành sản xuất tốt (GMP) trong thực phẩm;</li> <li>- Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP);</li> <li>- Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000;</li> <li>- Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS);</li> <li>- Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC);</li> <li>- Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000).</li> </ul> <p>Hoặc các tài liệu tương đương để chứng minh cơ sở cung cấp đủ điều kiện an toàn thực phẩm.</p>
3	Yêu cầu về thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đối với thực phẩm có nguồn gốc từ động vật là thịt gà, thịt lợn 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; với các thực phẩm nguồn gốc thủy hải sản và động vật còn lại phải cam kết được nhập từ cơ sở chăn nuôi hoặc giết mổ hoặc sơ chế đạt điều kiện Vệ sinh an toàn thực phẩm.</li> <li>- Đối với thực phẩm là trứng gà được chứng nhận một trong các tiêu chuẩn sau: GlobalGap, GMP, HACCP, ISO 22000, BRC, FSSC22000;</li> <li>- Đối với thực phẩm là rau, củ, quả phải được nhập từ cơ sở trồng trọt đạt VietGap hoặc một trong các tiêu chuẩn sau GlobalGap, ISO 22000, HACCP.</li> <li>- Đối với thực phẩm là Bún hoặc bánh phở hoặc đậu phụ phải được nhập từ cơ sở sản xuất hoặc chế biến đạt một trong các tiêu chuẩn sau VSATTP, ISO 22000, HACCP.</li> <li>- Đối với thực phẩm là gạo, sữa bột nguyên kem, gia vị phải đạt một trong các tiêu chí sau: <ul style="list-style-type: none"> <li>+ 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.</li> <li>+ 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.</li> <li>+ Nhập từ các đơn vị kinh doanh hoặc sản xuất hoặc chế biến đủ điều kiện an toàn thực phẩm và cung cấp hợp đồng mua bán chứng minh.</li> </ul> </li> </ul>

4	Thời gian, địa điểm và quy định về cung cấp thực phẩm	<p>- Thời gian cung cấp: Theo đơn đặt hàng từng ngày (từ thứ Hai đến Chủ nhật) theo giờ yêu cầu của Bệnh viện, không gián đoạn trong thời gian thực hiện hợp đồng kể cả ngày nghỉ, ngày lễ và ngày Tết;</p> <p>- Địa điểm cung cấp: Bệnh viện Đa Khoa Nông Nghiệp (Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức): Km13+500, Quốc lộ 1A, Ngọc Hồi, Hà Nội.</p> <p>- Quy định cung cấp thực phẩm và đồ dùng:</p> <p>+ Giao hàng đúng số lượng, chất lượng theo từng đơn đặt hàng theo yêu cầu của Bệnh viện. Đơn hàng sẽ được giao tại Bếp ăn của Bệnh viện <math>\leq 01</math> ngày kể từ khi nhận được đơn đặt hàng;</p> <p>+ Có trách nhiệm đổi trả các sản phẩm không đạt tiêu chuẩn kỹ thuật theo yêu cầu được xác định lỗi do nhà cung cấp hoặc có vấn đề phát sinh trong quá trình giao hàng; việc thay thế phải được thực hiện miễn phí trong thời gian <math>\leq 02</math> giờ sau khi nhận được thông báo của Bệnh viện.</p>
5	Các cam kết thực hiện	<p>Cơ sở cung cấp thực phẩm cam kết thực hiện các nội dung sau:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Thực hiện cung cấp thực phẩm theo đúng chủng loại, khối lượng và yêu cầu kỹ thuật của hàng hóa.</li> <li>Thực phẩm phải được duy trì trong điều kiện bảo quản tối ưu, tuân thủ nghiêm ngặt các quy định về an toàn thực phẩm theo đặc thù của từng loại hàng hóa. Đặc biệt, các mặt hàng tươi sống phải được kiểm soát nhiệt độ chặt chẽ trong suốt quá trình vận chuyển nhằm bảo đảm chất lượng và ngăn ngừa tình trạng nhiễm khuẩn.</li> </ol> <p>+ Đối với thực phẩm từ động vật: Sản phẩm phải tươi, tuyệt đối không có mùi ôi thiu hoặc dấu hiệu biến chất; hình thức nguyên vẹn, không dập nát và không lẫn dị vật hay tạp chất.</p> <p>+ Đối với thực phẩm từ thực vật: Rau, củ, quả phải đảm bảo độ tươi mới; không bị héo úa, dập nát hoặc hư hỏng. Các loại hàng hóa khác nhau phải được phân loại riêng biệt, không để trộn lẫn.</p> <p>+ Đối với gia vị và hàng khô: Phải có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, bao bì nguyên vẹn, còn hạn sử dụng và đảm bảo không bị ẩm mốc hay vón cục.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Sử dụng phương tiện vận tải chuyên dùng, đảm bảo vệ sinh và đáp ứng đầy đủ các tiêu chuẩn kỹ thuật trong suốt quá trình giao hàng.</li> <li>Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm đối với các thực phẩm và chịu trách nhiệm toàn bộ về bất kỳ vấn đề liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm và giá trị dinh dưỡng của thực phẩm theo quy định của pháp luật và quy định của Bệnh viện.</li> <li>Thực hiện điều tra 100% các vụ vi phạm VSATTP và có báo cáo xử lý sự cố và giải quyết bồi thường thiệt hại (nếu có).</li> <li>Có các nguồn cung ứng thực phẩm khác đảm bảo chất lượng theo yêu cầu trong trường hợp thiếu nguyên liệu theo thực đơn yêu cầu.</li> <li>Chịu trách nhiệm hoàn toàn về việc mua lương thực và thực phẩm theo các yêu cầu về nguyên liệu đầu vào của Chủ đầu tư.</li> </ol>

	<p>8. Tuân thủ theo các quy trình, quy định của Bệnh viện ban hành trong thời gian thực hiện.</p> <p>9. Tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm do Nhà nước ban hành và các quy định khác của Chủ đầu tư (nếu có).</p> <p>10. Chịu trách nhiệm về những sự cố phát sinh trong quá trình sử dụng hàng hóa nếu lý do xảy ra sự cố bắt nguồn từ hàng hóa nhà thầu cung cấp;</p> <p>11. Đối với danh mục hàng hóa đồ dùng để phục vụ bếp ăn:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cam kết cung cấp tài liệu chứng minh xuất xứ, chất lượng của hàng hóa nhập khẩu khi giao hàng.</li><li>- Cam kết cung cấp một trong các tài liệu chứng minh nguồn gốc của hàng hóa sản xuất trong nước khi giao hàng như: bản tự công bố sản phẩm, catalogue,...</li></ul>
--	--

## PHỤ LỤC 02. BIỂU MẪU BÁO GIÁ

(Đính kèm Công văn số 2513/VD-HCQT ngày 21 / 4 /2026)

### 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 mua sắm thực phẩm và đồ dùng phục vụ bếp ăn cho Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức chi tiết theo bảng tổng hợp như sau:

STT	Danh mục	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Đơn giá chưa bao gồm thuế VAT	Thuế VAT (%)	Đơn giá đã bao gồm thuế VAT (VNĐ)
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						

#### Các điều khoản khác:

- Tổng giá trị của hàng hóa trong báo giá đã bao gồm đầy đủ các loại chi phí, dịch vụ khác (nếu có) và các loại thuế theo quy định hiện hành.
- Địa điểm giao hàng: Bệnh viện Đa Khoa Nông Nghiệp (Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức): Km13+500, Quốc lộ 1A, Ngọc Hồi, Hà Nội.
- Cơ sở cung cấp thực phẩm cam kết thực hiện các nội dung quy định tại Phụ lục 01 đính kèm Công văn số 2513/VD-HCQT ngày 21 /4 /2026;
- Thời gian hiệu lực của báo giá: 90 ngày kể từ ngày phát hành./

Hà Nội, ngày tháng năm 2026

**Đại diện hợp pháp của nhà cung cấp**

(Ghi rõ họ tên, chức vụ, ký và đóng dấu)

