

BỘ Y TẾ
BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT ĐỨC

Số: 3775/VĐ-HCQT

V/v Yêu cầu báo giá suất ăn buffet dành cho
nhân viên Bệnh viện

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

Hà Nội, ngày 16 tháng 6 năm 2026

Kính gửi: Các đơn vị cung cấp suất ăn

Hiện nay, Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức (Bệnh viện) có nhu cầu Mua sắm suất ăn buffet dành cho nhân viên Bệnh viện. 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 Thị Thanh Huyền

Phòng Hành chính quản trị

SĐT: 0243.8253531, máy lẻ 5559

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 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

(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 16 tháng 6 năm 2026 đến trước 16h30 ngày 25 tháng 6 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: ≥ 90 ngày kể từ ngày 25 tháng 6 năm 2026.

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. - *Ch*

TL. GIÁM ĐỐC
KT. TRƯỞNG PHÒNG HCQT
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG



Nguyễn Nghiêm Diệu Hương

PHỤ LỤC

DANH MỤC, SỐ LƯỢNG, YÊU CẦU KỸ THUẬT

(Đính kèm Công văn số 3775 /VD-HCQT ngày 16 tháng 6 năm 2026)

I. Danh mục, số lượng suất ăn buffet dự kiến mua sắm 36 tháng

STT	Danh mục	Đơn vị tính	Số lượng
1	Suất ăn buffet dành cho nhân viên Bệnh viện	Suất	748.800
	Tổng cộng		748.800

II. Yêu cầu kỹ thuật

1. Yêu cầu về thực đơn

1.1. Yêu cầu chung

- Mô hình phục vụ: Buffet tự chọn.
- Thực đơn phải đảm bảo đa dạng, dinh dưỡng, thay đổi theo ngày, không gây nhàm chán.
- Mỗi bữa buffet phải có đầy đủ các nhóm món: cơm/ tinh bột, món mặn (tối thiểu 2 loại, mỗi loại tối thiểu 3 món), món phụ (đậu phụ/trứng/giò...), món rau củ quả, món canh, tráng miệng và món cải thiện luân phiên. Món nóng phải được giữ ở nhiệt độ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ (kiểm tra bằng nhiệt kế); Món canh phải nóng $\geq 70^{\circ}\text{C}$ khi bày; Món lạnh (tráng miệng, sữa chua, hoa quả) phải được giữ $\leq 5^{\circ}\text{C}$. Không để món ăn quá 2 giờ trên bàn buffet nếu không có thiết bị giữ nóng/ giữ lạnh.
- Trong một tuần, không được lặp lại cách chế biến cùng một món đối với món mặn 1, món mặn 2, món phụ, canh quá 2 lần. Bảng món cải thiện phải được xoay vòng, mỗi tháng thực hiện ít nhất 2 món khác nhau.
- Nguyên tắc phục vụ: Khi phục vụ buffet, Đơn vị cung cấp suất ăn phải đảm bảo số lượng món ăn đủ cho số lượng nhân viên dự kiến. Các món chính (cơm, món mặn, canh, rau) phải được kiểm tra 15 phút/lần, nếu còn dưới 30% thì phải bổ sung ngay. Món ăn bổ sung phải đạt nhiệt độ yêu cầu ($\geq 60^{\circ}\text{C}$) và chất lượng tương đương lúc đầu.

1.2. Cấu trúc thực đơn buffet tối thiểu cho một bữa

Nhóm món	Yêu cầu
Cơm trắng	Gạo tám Thái, nấu chín, giữ nóng
Món mặn 1	Ít nhất 3 món theo Bảng 1

Nhóm món	Yêu cầu
Món mặn 2	Ít nhất 3 món theo Bảng 2
Món cải thiện	Luân phiên theo Bảng 3
Rau củ quả, Salad	Ít nhất 3 món theo Bảng 4
Canh	Ít nhất 2 loại theo Bảng 5
Tráng miệng	Ít nhất 2 loại theo Bảng 6
Nước uống	Ít nhất 2 loại theo Bảng 7

Các bảng thực phẩm:

Bảng 1: Món mặn 1

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng (g/phần)	Tần suất
NVM1.01	Thịt lợn	80	≥ 2 lần/tuần
NVM1.02	Sườn	80	≥ 2 lần/tuần
NVM1.03	Thịt gà (đùi gà CN)	120	≤ 4 lần/tuần
NVM1.04	Thịt vịt (bỏ đầu, cổ, chân)	120	≤ 2 lần/tuần
NVM1.05	Cá trắm / Cá rô phi	100	≥ 2 lần/tuần
NVM1.06	Tôm (size 10-11 con/0,1kg)	60	≥ 2 lần/tuần
NVM1.07	Thịt bê	60	≥ 1 lần/tuần

Handwritten signature

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng (g/phần)	Tần suất
NVM1.08	Thịt bò loại I	60	≥ 2 lần/tuần
NVM1.09	Mực lá	60	≥ 1 lần/tuần

Bảng 2: Món mặn 2

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng (g/phần)	Tần suất
NVM2.01	Thịt lợn	30	≥ 2 lần/tuần
NVM2.02	Thịt gà lọc xương	40	≥ 2 lần/tuần
NVM2.03	Cá rô phi lọc	50	≤ 3 lần/tuần
NVM2.04	Đậu phụ	100	≥ 2 lần/tuần
NVM2.05	Thịt lợn + Đậu phụ	40 + 60	≤ 3 lần/tuần
NVM2.06	Thịt lợn + Miến, mộc nhĩ, lá nem	40 + 60	≤ 3 lần/tuần
NVM2.07	Trứng gà + Thịt lợn	1 quả + 20	≤ 3 lần/tuần
NVM2.08	Củ/quả + Đậu phụ + Thịt lợn	50 + 30 + 20	≤ 3 lần/tuần
NVM2.09	Tôm	60	≥ 2 lần/tuần
NVM2.10	Giò/Chả lợn	80	≤ 2 lần/tuần
NVM2.11	Lạc nhân	50	≤ 3 lần/tuần

lu

Bảng 3: Món cải thiện

Ký hiệu	Tên món	Thực phẩm	Định lượng (g/phần)	Tần suất
NVCT.01	Bún cá chám	Bún tươi Cá rô phi lọc Đậu phụ Rau/rau thơm	300 80 50 30	≤ 2 lần/tuần
NVCT.02	Bún thịt nấu giã cây	Bún tươi Thịt lợn + Móng giò Nem rán Rau thơm	300 150 100 30	≤ 2 lần/tuần
NVCT.03	Bún bò Nam Bộ	Bún tươi Thịt bò loại I Đậu phụ + Lạc nhân Hành khô + Rau thơm	300 60 60 + 10 30	≤ 2 lần/tuần
NVCT.04	Cơm rang dưa bò	Gạo Thịt bò loại I Trứng gà ta Rau thơm	150 60 1 quả 20	≤ 2 lần/tuần
NVCT.05	Cơm bò Wyudon Nhật Bản	Gạo Thịt bò loại I Trứng gà ta Hành tây	150 60 1 quả 60g	≤ 2 lần/tuần
NVCT.06	Cơm gà sốt trứng Nhật Bản	Gạo Thịt đùi gà Trứng gà ta Hành tây	150g 100g 1 quả 60g	≤ 2 lần/tuần

Bảng 4: Món rau củ quả, Salad

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng (g/phần)	Tần suất
NVRAU.01	Rau củ quả theo mùa	200	Hàng ngày (02 món/ngày). Rau lá ≥ 6 loại/tuần. Các loại củ, quả ≥ 4 loại/tuần.
NVRAU.02	Salad/ nộm rau củ, quả	200	Hàng ngày (01 món/ngày). Tối thiểu ≥ 3 loại salad/nộm/tuần.

Bảng 5: Món canh

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng (g/phần)	Tần suất
NVCANH.01	Rau củ quả theo mùa Thịt/tép/cua/ngao	50 10	Hàng ngày (Tối thiểu 02 món/ngày)

Bảng 6: Món tráng miệng

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng	Tần suất
NVTM.01	Hoa quả theo mùa	120g/phần	Hàng ngày
NVTM.02	Sữa chua uống (≥ 65 ml)	1 hộp	≥ 2 lần/tuần
NVTM.03	Sữa chua ăn (≥ 100 g)	1 hộp	≥ 2 lần/tuần

Bảng 7: Nước uống

Ký hiệu	Thực phẩm	Định lượng (ml/phần)	Yêu cầu
NVNUOC.01	Nước uống	200	Các loại trà, nước trái cây, cà phê,...

th

2. Các yêu cầu khác đối với cơ sở cung cấp suất ăn buffet

STT	Nội dung	Yêu cầu
1	Ngành nghề kinh doanh	Có giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp có mã ngành nghề đăng ký kinh doanh: mã 1075 (sản xuất món ăn, thức ăn chế biến sẵn) hoặc mã 5629 (Dịch vụ ăn uống khác).
2	Bếp nấu đề xuất	Có đề xuất cụ thể bếp nấu cung cấp suất ăn cho Bệnh viện; bếp nấu phải được đăng ký địa điểm kinh doanh.
3	Các tiêu chuẩn về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	Cơ sở cung cấp suất ăn đã được cơ quan/tổ chức có thẩm quyền chứng nhận và còn hiệu lực một trong các tiêu chuẩn sau: <ul style="list-style-type: none"> - Hệ thống phân tích mối nguy và điểm 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).
4	Các tiêu chuẩn về hệ thống quản lý môi trường, an toàn sức khỏe nghề nghiệp	Cơ sở cung cấp suất ăn đã được cơ quan/tổ chức có thẩm quyền chứng nhận và còn hiệu lực các tiêu chuẩn sau: <ul style="list-style-type: none"> - Hệ thống quản lý môi trường (ISO 14001). - Hệ thống quản lý an toàn và sức khỏe nghề nghiệp (ISO 45001).
5	Bảo hiểm suất ăn	Cơ sở cung cấp suất ăn có hợp đồng bảo hiểm trách nhiệm sản phẩm suất ăn còn hiệu lực.
6	Yêu cầu về nguyên liệu đầu vào	<ul style="list-style-type: none"> - 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 đạt tiêu chuẩn Vietgap hoặc một trong các tiêu chuẩn sau: GlobalGap, GMP, HACCP, ISO 22000, BRC, FSSC22000, OCOP,...; Đối với các nguyên liệu nguồn gốc động vật còn lại phải cam kết được nhập từ cơ sở đạt điều kiện ATTP. - Với nguyên liệu là rau, củ, quả phải được nhập từ cơ sở trồng trọt đạt một trong các tiêu chuẩn sau: VietGap, ClobalGap, ISO 22000, HACCP.

Handwritten signature

STT	Nội dung	Yêu cầu
		<ul style="list-style-type: none"> - Với nguyên liệu là Bún, bánh phở, bánh cuốn, giò chả, đậu phụ phải được nhập từ cơ sở sản xuất/chế biến/kinh doanh đạt một trong các tiêu chuẩn sau: ATTP, ISO 22000, HACCP. - Với nguyên liệu là hoa quả phải được nhập từ cơ sở sản xuất/chế biến/kinh doanh đạt một trong các tiêu chuẩn sau: ATTP, 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: <ul style="list-style-type: none"> + 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.
7	Yêu cầu về bố trí khu vực buffet	<ul style="list-style-type: none"> - Có bản đề xuất sơ đồ bố trí mặt bằng nội thất cải tạo cho khu vực buffet. - Cam kết bố trí khu vực buffet gọn gàng, sạch sẽ, thoáng mát, đủ ánh sáng bao gồm tối thiểu các trang thiết bị sau: <ul style="list-style-type: none"> + Có bàn buffet, tráp buffet, khay đựng thức ăn, dụng cụ đựng thức ăn. Dụng cụ buffet phải làm bằng inox hoặc chất liệu an toàn thực phẩm, dễ vệ sinh. + Có thiết bị giữ nóng (tủ hâm nóng thức ăn, bếp hồng ngoại, khay hâm nóng, nồi cách thủy) để duy trì nhiệt độ món ăn $\geq 60^{\circ}\text{C}$ trong suốt thời gian phục vụ. + Có tủ lạnh/ tủ mát hoặc khay đá giữ lạnh cho các món tráng miệng, sữa chua, hoa quả (nhiệt độ $\leq 5^{\circ}\text{C}$). + Có máy pha cà phê, máy xay sinh tố, máy ép chậm, ấm đun siêu tốc, máy dập nắp tự động, điều hòa cây trong quá trình phục vụ pha chế tại khu vực buffet. + Trang bị đầy đủ bát, đĩa, thìa, khay, dụng cụ lấy thức ăn (muôi, kẹp,...), ca nước/ca pha chế có nắp, thìa khuấy, xúc đá, kẹp chanh,... - Bố trí giá để khay, thìa, bát, đĩa, khăn giấy, thùng rác và các trang thiết bị khác tiện lợi. - Tại mỗi vị trí món ăn phải có bảng tên món (tên tiếng Việt), thành phần chính, và cảnh báo chất gây dị ứng (tôm, cua, sữa, đậu nành, gluten, lạc, trứng...). Món cải thiện phải ghi rõ tên và định lượng tham khảo.

-
lu

STT	Nội dung	Yêu cầu
8	Vận hành và quản lý về cung cấp suất ăn buffet	<p>- Thời gian phục vụ dự kiến: Trưa từ 11h30 đến 13h30; tối từ 17h00 đến 20h00 liên tục từ thứ Hai đến thứ Sáu và theo yêu cầu thay đổi của Bệnh viện (nếu có).</p> <p>Đơn vị cung cấp suất ăn phải chuẩn bị sẵn sàng các món ăn trước 11h00 và trước 16h30 để bày lên bàn buffet.</p> <p>- Địa điểm phục vụ: Các cơ sở của Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức.</p> <p>- Quy định cung cấp suất ăn:</p> <p>+ Hàng ngày, Đơn vị cung cấp suất ăn phải chuẩn bị lượng thực phẩm đảm bảo đủ cho số lượng được thông báo theo yêu cầu của Bệnh viện, cộng thêm tối thiểu 10% dự phòng.</p> <p>+ Trường hợp tăng đột biến, Đơn vị cung cấp suất ăn phải có phương án điều chỉnh, bổ sung món ăn nhanh chóng trong vòng 30 phút.</p> <p>+ Trường hợp thiếu nguyên liệu hoặc có yêu cầu thay đổi thực đơn (do sự kiện, yêu cầu dinh dưỡng đặc biệt), Đơn vị cung cấp suất ăn phải thông báo và được sự chấp thuận của Bệnh viện trước 24 giờ. Việc thay đổi phải đảm bảo giá trị dinh dưỡng và cấu trúc bữa ăn tương đương.</p> <p>- Dọn dẹp và vệ sinh:</p> <p>+ Đơn vị cung cấp suất ăn chịu trách nhiệm dọn dẹp, lau rửa bàn buffet, sàn khu vực ăn uống, thu gom rác thải sau mỗi bữa.</p> <p>+ Khay, bát đĩa, thìa dĩa phải được thu gom, rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng cho ngày hôm sau.</p> <p>- Xử lý thức ăn thừa:</p> <p>+ Nghiêm cấm tái sử dụng thức ăn thừa từ buffet cho bất kỳ bữa nào sau đó.</p> <p>+ Toàn bộ thức ăn thừa phải được thu gom, xử lý triệt để ngay sau khi kết thúc bữa ăn (chậm nhất 60 phút sau 13h30 và 20h00).</p>
9	Yêu cầu về tự vệ sinh an toàn thực phẩm khu vực buffet	<p>Trong thời gian cung cấp suất ăn buffet tại Bệnh viện, cơ sở cung cấp suất ăn tự thực hiện các yêu cầu về VSATTP sau:</p> <p>- Nhân viên phục vụ buffet phải đeo gang tay, khẩu trang, mũ khi bày và bổ sung món.</p> <p>- Các dụng cụ mức thức ăn phải được thay hoặc vệ sinh ít nhất 2 giờ/lần.</p>

lu

STT	Nội dung	Yêu cầu
		<ul style="list-style-type: none"> - Bàn buffet và khu vực xung quanh phải được vệ sinh sạch sẽ trước, trong và sau khi phục vụ. - Thực phẩm thừa sau bữa buffet không được tái sử dụng cho bữa sau.
10	Yêu cầu về dụng cụ buffet và dụng cụ ăn uống	<ul style="list-style-type: none"> - Cam kết dụng cụ buffet và dụng cụ ăn uống bằng inox, được vệ sinh tiệt trùng bằng tia UV đảm bảo VSATTP; Khay ăn, bát, đĩa, thìa, đũa bằng inox hoặc sứ, được tiệt trùng sạch sẽ, không trải xước. - Đảm bảo số lượng dụng cụ đủ cho số lượng nhân viên ăn trong ca.
11	Yêu cầu về nhân sự thực hiện	<p>Có phương án đề xuất nhân sự cụ thể, phù hợp với yêu cầu cung cấp suất ăn buffet tại Bệnh viện, trong đó tối thiểu có các nhân sự sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nhân sự quản lý phối hợp tại Bệnh viện trong suốt quá trình cung cấp suất ăn. Có bếp trưởng được đào tạo chuyên ngành chế biến; - Đầu bếp chế biến; - Nhân sự phục vụ tại Bệnh viện trong suốt quá trình cung cấp suất ăn; - Nhân sự sơ chế, chế biến/phụ bếp; - Nhân sự vệ sinh khu vực buffet; - Nhân sự vận chuyển. <p>Nhân sự có đủ điều kiện về sức khỏe, được đào tạo, tập huấn kiến thức về ATTP (có giấy chứng nhận còn hiệu lực trong quá trình thực hiện hợp đồng).</p>
12	Phương án bảo quản thực phẩm và phương án vận chuyển	<ul style="list-style-type: none"> - Có bản đề xuất phương án bảo quản thực phẩm. Cam kết có trang thiết bị bảo quản thực phẩm tươi, mát, đông lạnh và đồ uống. - Có bản đề xuất phương án vận chuyển từ bếp đến Bệnh viện bằng xe kín giữ nhiệt, đảm bảo số lượng, chất lượng của suất ăn.



STT	Nội dung	Yêu cầu
13	Chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn	<ul style="list-style-type: none"> - Đơn vị cung cấp suất ăn có quy định thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017. - Đơn vị cung cấp suất ăn phải thực hiện lưu mẫu tất cả các món ăn của mỗi bữa buffet (trừ tráng miệng đóng hộp có hạn sử dụng rõ ràng). - Mẫu được lấy trước khi bày buffet, định lượng tối thiểu 100g/món đối với thức ăn đặc và tối thiểu 150ml/món đối với thức ăn lỏng, để trong hộp sạch, dán nhãn ghi ngày, giờ, tên món, bảo quản tủ mát 24 giờ theo quy định.
14	Quy trình tiếp nhận, xử lý sự cố về suất ăn	Đơn vị cung cấp suất ăn có quy trình xử lý sự cố ngộ độc thực phẩm, phản ánh chất lượng, thái độ phục vụ. Đảm bảo có các bước thực hiện xử lý rõ ràng, có báo cáo xác định nguyên nhân và phương án xử lý, bồi thường thiệt hại (nếu có).

3. Cam kết thực hiện của Đơn vị cung cấp suất ăn

1. Thực hiện đúng yêu cầu về thực đơn, chất lượng, số lượng món ăn buffet.
2. Đảm bảo nhiệt độ món ăn theo quy định.
3. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, chịu trách nhiệm bồi thường thiệt hại nếu xảy ra ngộ độc.
4. Trang bị đầy đủ thiết bị giữ nóng, giữ lạnh, dụng cụ buffet.
5. Định kỳ khảo sát sự hài lòng của nhân viên y tế (3 tháng/lần) và cải tiến chất lượng.
6. Thực hiện kiểm tra nhanh nguyên liệu (thuốc trừ sâu, hàn the, phẩm màu, dầu mỡ ôi...) hàng tuần.
7. Thực hiện kiểm định giá trị dinh dưỡng (năng lượng, đạm, lipid, glucid) định kỳ 3 tháng/lần.
8. Có các nguồn cung ứng thực phẩm khác đảm bảo chất lượng theo yêu cầu trong trường hợp thiếu nguyên liệu theo thực đơn theo yêu cầu.
9. Tuân thủ các quy định của Bệnh viện và pháp luật về an toàn thực phẩm.

4. Kiểm tra và thử nghiệm

- Bệnh viện có quyền kiểm tra đột xuất hoặc định kỳ toàn bộ quá trình chế biến, vận chuyển, phục vụ buffet.
- Bệnh viện có quyền cử cán bộ giám sát quá trình bày trí, duy trì nhiệt độ, vệ sinh và thao tác của nhân viên Đơn vị cung cấp suất ăn trong toàn bộ giờ phục vụ.
- Đơn vị cung cấp suất ăn phải tạo điều kiện và cung cấp đầy đủ thông tin khi được yêu cầu.
- Đơn vị cung cấp suất ăn có trách nhiệm cung cấp chứng từ, hóa đơn, kết quả kiểm nghiệm khi được yêu cầu.



PHỤ LỤC 02. BIỂU MẪU BÁO GIÁ

(Đính kèm Công văn số 3775 /VD-HCQT ngày 16 / 6 /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 suất ăn buffet dành cho nhân viên Bệnh viện tại 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 (VND)
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: Các cơ sở của Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức;
- Các cơ sở cung cấp báo giá suất ăn buffet dành cho nhân viên Bệnh viện cam kết thực hiện các nội dung quy định tại Phụ lục 01 đính kèm Công văn số 3775 /VD-HCQT ngày 16 / 6 /2026;
- Thời gian hiệu lực của báo giá: 90 ngày kể từ ngày 25 / 6 /2026.

Hà Nội, ngày tháng năm 2026

Đại diện hợp pháp của nhà cung cấp
(Ghi rõ họ tên, chức vụ, ký và đóng dấu)



(Handwritten signature)