

V/v Yêu cầu báo giá rau củ quả, gạo và gia vị
cho bếp ăn tại Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức
tháng 6/2026

Hà Nội, ngày 22 tháng 6 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 bổ sung rau củ quả, gạo và gia vị cho bếp ăn tại Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức tháng 6/2026. Để có cơ sở tham khảo giá và làm cơ sở lựa chọn đơn vị cung cấp hàng hóa, Bệnh viện kính mời các Đơn vị tham gia 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

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:** vietchospatialmuasam@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 22 tháng 6 năm 2026 đến trước 16h00 ngày 24 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 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.

TI. GIÁM ĐỐC
KT. TRƯỞNG PHÒNG HCQT
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG
BỆNH VIỆN
HỮU NGHỊ
VIỆT ĐỨC
Nguyễn Nghiêm Diệu Hương

PHỤ LỤC 01: DANH MỤC HÀNG HÓA MỜI BÁO GIÁ

(Đính kèm Công văn số 3953 /VD-HCQT ngày 22/6 /2026)

1. Danh mục, số lượng và yêu cầu chi tiết:

STT	Danh mục	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản	ĐVT	Số lượng
1	Rau mồng tơi	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	80
2	Rau muống	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	80
3	Rau ngót	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ thân sạch sẽ.	kg	50
4	Cải chíp	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	100
5	Cải ngồng	Rau tươi non, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	100
6	Cải ngọt	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	150
7	Cải thảo	Rau tươi non, không có lá úa, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	150
8	Cải xanh	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	150
9	Bắp cải	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	kg	120
10	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	70
11	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	70
12	Đỗ quả	Quả xanh tươi non, quả giòn, không xơ già, không héo, không bị sâu bệnh, khoảng 60-80quả/kg.	kg	80
13	Bí đỏ	Quả vỏ vàng cứng, ruột vàng đậm, không thối, không dập nát, không bị sâu bệnh, khoảng 1quả/ kg.	kg	80
14	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	50

STT	Danh mục	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản	ĐVT	Số lượng
15	Khoai tây	Củ tròn đều lành lặn, 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	150
16	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	35
17	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	60
18	Tỏi tây	Thân thẳng, chắc, phần gốc trắng dài, lá xanh tươi, không thối nhũn, sạch rễ và lớp vỏ khô.	kg	5
19	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 xin 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 ≥ 06 tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	kg	15
20	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 ≥ 06 tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Chai	10
21	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 ≥ 06 tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	thùng	6
22	Đường trắng	Dạng tinh thể mịn, khô ráo, tơi 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 ≥ 06 tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	kg	5
23	Hạt nêm	Dạng hạt nhỏ, khô ráo, tơi 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 ≥ 06 tháng. Đóng gói theo tiêu	kg	5

STT	Danh mục	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản	ĐVT	Số lượng
		chuẩn của nhà sản xuất.		
24	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 ≥ 06 tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Can	12
25	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 ≥ 06 tháng.	kg	450

2. 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	Cơ sở cung cấp thực phẩm đã được chứng nhận còn hiệu lực (bản sao chứng thực kèm theo) một trong các hệ thống sau: <ul style="list-style-type: none"> - 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). Hoặc các tài liệu tương đương để chứng minh cơ sở cung cấp đủ điều kiện an toàn thực phẩm.
3	Yêu cầu về thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Đối với thực phẩm là trứng gà được chứng nhận một trong các tiêu chuẩn sau: GlobalGap, GMP, HACCP, ISO 22000, BRC, FSSC22000; - 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. - 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

		<p>22000, HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đối với thực phẩm là gạo, sữa bột nguyên kem, gia vị 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. + Bàn 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. + 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.
4	Thời gian, địa điểm và quy định về cung cấp thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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. - Quy định cung cấp thực phẩm và đồ dùng: + 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 ≤ 01 ngày kể từ khi nhận được đơn đặt hàng; + 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 ≤ 02 giờ sau khi nhận được thông báo của Bệnh viện.
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"> 1. Thực hiện cung cấp thực phẩm theo đúng chủng loại, khối lượng và yêu cầu kỹ thuật của hàng hóa. 2. 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. + 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. + 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. + 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. 3. 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. 4. 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

	<p>giá trị dinh dưỡng của thực phẩm theo quy định của pháp luật và quy định của Bệnh viện.</p> <ol style="list-style-type: none">5. 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).6. 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.7. 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.8. Tuân thủ theo các quy trình, quy định của Bệnh viện ban hành trong thời gian thực hiện.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).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;11. Đối với danh mục hàng hóa đồ dùng để phục vụ bếp ăn:<ul style="list-style-type: none">- Cam kết cung cấp tài liệu chứng minh xuất xứ, chất lượng của hàng hóa nhập khẩu khi giao hàng.- 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,...
--	--

PHỤ LỤC 02. BIỂU MẪU BÁO GIÁ
(Đính kèm Công văn số 3953/VĐ-HCQT ngày 22/6 /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 rau củ quả, gạo và gia vị cho bếp ăn 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: 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 rau củ quả, gạo và gia vị cam kết đáp ứng và thực hiện các nội dung quy định tại Phụ lục 01 đính kèm Công văn số /VĐ-HCQT ngày / /2026;
- Thời gian hiệu lực của báo giá: 90 ngày kể từ ngày / /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)

