

BỘ Y TẾ
BỆNH VIỆN BỆNH NHIỆT ĐỐI TƯ

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 1260 /TB-NĐTU
V/v mời báo giá phí dịch vụ buffet trưa
cho đại biểu tham dự hội nghị

Hà Nội, ngày 10 tháng 9 năm 2026

Kính gửi: Các đơn vị cung cấp dịch vụ

Bệnh viện Bệnh Nhiệt đới Trung ương đang có nhu cầu thuê đơn vị cung cấp dịch vụ ăn buffet trưa phục vụ đại biểu tham dự “Lễ kỉ niệm 20 năm phát triển Bệnh viện Bệnh Nhiệt đới Trung ương và Hội nghị truyền nhiễm và can thiệp năm 2026”, cụ thể như sau:

Số lượng đại biểu dự kiến hội thảo: 1000 đại biểu.

Thời gian: ngày 02/10/2026

(Giá dịch vụ sẽ bao gồm phí, thuế)

Kính mời các đơn vị quan tâm, có khả năng cung cấp dịch vụ nêu trên cung cấp báo giá dịch vụ (có bao gồm giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm).

Thời gian nhận hồ sơ: Từ ngày 10/9/2026 đến hết ngày 20/9/2026

Địa chỉ nhận hồ sơ: Phòng Tài chính - Kế toán, Bệnh viện Bệnh Nhiệt đới Trung ương - Thôn Bàu – Xã Thiên Lộc – Thành phố Hà Nội.

Hình thức hồ sơ: 01 bộ hồ sơ bản cứng.

Mọi chi tiết xin liên hệ:

Bà Nguyễn Phương Thanh - Kế toán viên - Bệnh viện Bệnh Nhiệt đới Trung ương. SĐT: 0989.930.715

Bệnh viện Bệnh Nhiệt đới Trung ương trân trọng thông báo. /

Nơi nhận:

- Như trên;
- Giám đốc (để báo cáo);
- Đăng tải trang web bệnh viện;
- Lưu: VT, TCKT.

GIÁM ĐỐC
BỆNH VIỆN
BỆNH NHIỆT ĐỚI
TRUNG ƯƠNG
Phạm Ngọc Thạch



PHỤ LỤC

YÊU CẦU ĐỐI VỚI DỊCH VỤ BUFFET TRƯA

(Kèm theo Thư ngỏ ngày 10/9/2026)

- Thời gian tổ chức: ngày 02/10/2026
- Địa điểm: Bệnh viện Bệnh Nhiệt đới Trung ương, Thôn Bàu, Xã Thiên Lộc, Thành phố Hà Nội
- Số lượng tham dự hội thảo: 1000 đại biểu (dự kiến)
- Cung cấp tiệc theo thực đơn, số lượng như sau:

STT	TÊN MÓN ĂN	SỐ LƯỢNG/YÊU CẦU	YÊU CẦU KỸ THUẬT
1	Món súp	Theo thực đơn đề xuất	1.Yêu cầu chung đối với nhà cung cấp: - Có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh trong lĩnh vực dịch vụ ăn uống, suất ăn sẵn. - Có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện VSATTP do cơ quan có thẩm quyền cấp. - Đội ngũ nhân viên được tập huấn kiến thức VSATTP và có giấy khám sức khỏe định kỳ. - Cam kết nguồn gốc nguyên liệu rõ ràng, có hóa đơn chứng từ hợp pháp. Có kinh nghiệm cung cấp dịch vụ tiệc/hội nghị cho cơ quan nhà nước hoặc doanh nghiệp lớn. 2. Yêu cầu kỹ thuật về chất lượng món ăn: - Nguyên liệu: tươi ngon, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, không sử dụng thực phẩm hết hạn, biến đổi màu, mùi. - Quy trình chế biến: tuân thủ nguyên tắc một chiều (nguyên liệu – sơ chế – chế biến – chia suất – bảo quản – phục vụ). - Bảo quản và vận chuyển: sử dụng thiết bị bảo quản đúng nhiệt độ, phương tiện vận chuyển chuyên dụng, sạch sẽ. - Chất lượng cảm quan: món ăn có màu sắc, mùi vị hài
2	Quầy Salad tự chọn	Theo thực đơn đề xuất	
3	Món rau		
4	Món ăn phong cách Âu	Theo thực đơn đề xuất	

5	Món ăn phong cách Á	Theo thực đơn đề xuất	hòa; không để lẫn tạp chất, không ôi thiu.
6	Món ăn phong cách Nhật Bản	Theo thực đơn đề xuất	3. Yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm: - Đảm bảo khu vực chế biến, dụng cụ sạch sẽ, khử trùng định kỳ. - Có quy trình kiểm tra trước – trong - sau khi chế biến. - Không sử dụng phụ gia, phẩm màu, hương liệu ngoài danh mục cho phép.
7	Món ăn phong cách Việt Nam	Theo thực đơn đề xuất	4. Yêu cầu về nhân sự phục vụ: - Nhân viên phục vụ mặc đồng phục, đeo găng tay, khẩu trang, mũ che tóc. - Được tập huấn về ứng xử, phục vụ hội nghị, đảm bảo tác phong chuyên nghiệp. - Có đội ngũ giám sát vệ sinh và chất lượng trong suốt quá trình phục vụ.
8	Món ăn kèm	Theo thực đơn đề xuất	5. Yêu cầu về an toàn, phòng chống rủi ro: - Nhà cung cấp phải có phương án xử lý sự cố ATTP (ngộ độc, thực phẩm hỏng). - Nhà cung cấp phải đảm bảo các điều kiện về vệ sinh an toàn thực phẩm và môi trường cho khách hàng, nếu khách hàng ăn bị ngộ độc do vệ sinh an toàn thực phẩm hoặc môi trường của nhà hàng không đảm bảo thì nhà cung cấp hoàn toàn chịu trách nhiệm bồi thường về việc này. Trong trường hợp khách hàng ăn bị ngộ độc do vệ sinh an toàn thực phẩm, nhà cung cấp phải chịu mọi chi phí thăm khám, điều trị (nếu có). -
9	Món tráng miệng	Theo thực đơn đề xuất	Khi nhận được thông báo số khách của Bệnh viện, nhà cung cấp phải có trách nhiệm chuẩn bị đầy đủ các điều kiện phục vụ khách theo yêu cầu của Bệnh viện. Trong trường hợp nhà cung cấp gặp khó khăn với những yêu cầu của Bệnh viện thì phải thông báo ngay để hai bên cùng bàn bạc.
10	Đồ uống	Theo thực đơn đề xuất	