

BỘ Y TẾ
BỆNH VIỆN BỆNH NHIỆT ĐỐI TƯ

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

Số: 1261 /TB-NĐTƯ
V/v mời báo giá phí dịch vụ teabreak 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 teabreak 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 01/10/2026 và 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. /s/

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 TEABREAK

(Kèm theo Thư ngỏ ngày 10/9/2026)

- Thời gian tổ chức: ngày 01/10/2026 và 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	Bánh ngọt phong cách Âu, Việt	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 Cam kết nguồn gốc nguyên liệu rõ ràng, có hóa đơn chứng từ hợp pháp. 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).
2	Hoa quả tươi nhập khẩu, Việt Nam các loại	Theo thực đơn đề xuất	- Bảo quản và vận chuyển: sử dụng thiết bị bảo quản đúng nhiệt độ, phương tiện vận chuyển chuyên dụng, sạch sẽ. 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.

3	Đồ uống các loại	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. 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).
---	------------------	-----------------------	---