

Kính gửi: Quý nhà cung cấp

Bệnh viện Đại học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh kính mời các đơn vị có đủ năng lực và kinh nghiệm cung cấp tiệc nhẹ cho các chương trình đào tạo, hội nghị, hội thảo năm 2024 theo nội dung cụ thể như sau:

1. Tên dự toán: Cung cấp tiệc nhẹ cho các chương trình đào tạo, hội nghị, hội thảo năm 2024

2. Phạm vi cung cấp: Chi tiết theo phụ lục đính kèm.

3. Thời gian thực hiện hợp đồng: 12 tháng kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực

4. Loại hợp đồng: Trọn gói

5. Địa điểm thực hiện: Bệnh viện Đại học Y Dược TPHCM

6. Hiệu lực của hồ sơ chào giá: Tối thiểu 03 tháng.

7. Yêu cầu về giá chào: Giá chào đã bao gồm các loại thuế, phí, lệ phí theo luật định, chi phí vận chuyển, giao hàng và các yêu cầu khác của bên mời thầu.

8. Thời gian nhận hồ sơ chào giá: trước 16 giờ 30, ngày 27/02/2024

9. Quy định về tiếp nhận thông tin và hồ sơ chào giá: Quý đơn vị thực hiện gửi hồ sơ chào giá online tại website của Bệnh viện và gửi bản giấy có ký tên, đóng dấu về địa chỉ sau đây: Phòng Khoa học và Đào tạo (Tầng 4 - Khu A), Bệnh viện Đại học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh – Cơ sở 1, số 215 Hồng Bàng, Phường 11, Quận 5, TPHCM

Người liên hệ: Nguyễn Thị Anh Đào Số điện thoại: 028 39525166

10. Yêu cầu khác:

Hồ sơ chào giá của nhà thầu bao gồm các tài liệu sau:

+ Thư chào giá, bảng báo giá của nhà thầu (có ký tên, đóng dấu);

+ Hồ sơ pháp lý, hồ sơ năng lực của nhà thầu;

+ Hợp đồng đối với sản phẩm tương tự đã trúng thầu tại các cơ sở y tế (nếu có);

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Giám đốc (để báo cáo);
- Đơn vị Quản lý Đấu thầu (để đăng tin);
- Lưu: VT, KHĐT (N08-002-ntadao) (02).

**TUQ. GIÁM ĐỐC
TRƯỞNG PHÒNG KHOA HỌC VÀ ĐÀO TẠO**



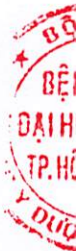
Lê Minh Khôi



PHỤ LỤC 1. PHẠM VI CUNG CẤP

Đính kèm Công văn số 598./BVĐHYD-KHĐT ngày 16.. tháng 02 năm 2024

TT	Tên danh mục mời chào giá	Yêu cầu về cung cấp dịch vụ	Đơn vị tính	Số lượng
1	Cung cấp dịch vụ tiệc nhẹ	Theo phụ lục 2	Phần	12.000



PHỤ LỤC 2. YÊU CẦU KỸ THUẬT

Đính kèm Công văn số 528/BVĐHYD-KHĐT ngày 16. tháng 02 năm 2024

Nhà thầu cung cấp dịch vụ phục vụ tiệc nhẹ với yêu cầu như sau:

1. Yêu cầu chung

- Thời gian thực hiện hợp đồng: 12 tháng kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực
- Địa điểm: Bệnh viện Đại học Y Dược TP.HCM (215 Hồng Bàng, P. 11, Q. 5, TP.HCM)
- Số lượng cung cấp mỗi ngày sẽ được thông báo trước 24 giờ.
- Vị trí phục vụ tiệc: Theo sắp xếp của Bệnh viện đồng thời đảm bảo phục vụ được 04 vị trí cùng 1 lúc.
- Đảm bảo có giấy chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm hoặc biên bản kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm của cơ quan, chính quyền địa phương hoặc thành phố nơi đơn vị đăng ký kinh doanh được cấp còn hiệu lực đến thời điểm đóng thầu và nhà thầu cam kết duy trì hiệu lực các giấy phép trong thời hạn hiệu lực hợp đồng trúng thầu.
- Đảm bảo an toàn vệ sinh an toàn thực phẩm đối với các món ăn do đơn vị chế biến, cung cấp. Trong trường hợp thực phẩm của đơn vị cung cấp gây ảnh hưởng đến sức khỏe của bất kỳ cá nhân nào đã sử dụng thực phẩm của đơn vị cung cấp trong quá trình phục vụ, đơn vị phải hoàn toàn chịu trách nhiệm.
- Nhà thầu phải có bếp ăn hoặc nơi sản xuất bánh, sơ chế trái cây cách Bệnh viện Đại học Y Dược TP.HCM trong vòng bán kính 03km.
- Nhà thầu chịu trách nhiệm trong việc vận chuyển thức ăn từ nơi sơ chế, chế biến đến địa điểm tổ chức, phải đảm bảo thức ăn được bảo quản sạch sẽ trong quá trình vận chuyển (đảm bảo thức ăn luôn cách mặt đất hoặc sàn xe vận chuyển 15cm trở lên). Vận chuyển trong bệnh viện theo sắp xếp của nhân viên Bệnh viện.

2. Phần ăn tiệc nhẹ

Một phần ăn bao gồm: Bánh, trái cây, nước uống và các dụng cụ để phục vụ tiệc theo quy định sau:

a) Bánh

- 04 loại bánh. Trong đó tối thiểu có 01 loại bánh mặn, 01 loại bánh ngọt trong danh sách sau:

Bánh ngọt	Bánh mặn
Bánh đậu xanh	Bánh mì bơ tỏi
Bánh chuối	Bánh bum trứng muối
Bánh bông lan nhỏ	Bánh bắp chà bông

Bánh ngọt	Bánh mặn
Bánh dúc + nước cốt dừa	Bánh Pateso
Bánh bò + nước cốt dừa	Bánh bông lan chà bông
Bánh su kem/Su kem Singapore	Bánh croissant
Bánh da lợn	Bánh sandwich ham
Bánh danish thơm, dâu	Bánh tart gà
Bánh muffin chocolate/trà xanh/vani	Bánh tart trứng
Bánh flan	Bánh mì chà bông
Bánh khoai mì	
Bánh bò thốt nốt	
Bánh Soffroll	
Bánh Mexico	
Bánh mì phô mai đường	
Bánh tart dừa	

- Định lượng bánh: Tối thiểu 40gram/loại bánh.

- Bánh được trình bày trên các đĩa sứ gọn gàng, đẹp mắt, bọc màng thực phẩm vệ sinh đến trước khi mở tiệc.

- Nhà thầu cung cấp danh sách bánh để Bệnh viện lựa chọn xây dựng thực đơn cho mỗi buổi.

b) Trái cây:

- 03 loại trái cây theo mùa (dưa hấu, dưa lưới, táo, nho, bưởi, thanh long...), tươi mới, không hư hỏng, dập nát.

- Định lượng: Tối thiểu 4 kilogram/loại/50 phần. Nhà thầu được phép sai số $\pm 2\%$ trên số định lượng. Đối với các loại trái cây to và/hoặc có vỏ dày, cần bóc vỏ, định lượng được tính sau khi vỏ được bóc.

- Trái cây được trình bày trên các đĩa sứ gọn gàng, đẹp mắt, bọc màng thực phẩm vệ sinh đến trước khi mở tiệc.

c) Thức uống: Tối thiểu 04 loại thức uống và phải có nước chanh, trà, cà phê (đen, sữa (tươi và đặc)), nước lọc được đặt trong bình chứa riêng biệt. Không sử dụng cà phê hòa tan.

d) Dụng cụ phục vụ phần ăn: Bộ tách sứ màu trắng uống trà cà phê, ly giấy uống nước lọc, đĩa sứ nhỏ màu trắng để ăn bánh, trái cây, muỗng nhỏ và nĩa nhỏ dùng cho khách uống trà, cà phê và ăn bánh (Không sử dụng đồ nhựa).

- e) Tất cả các nguyên liệu chế biến, thực phẩm phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng theo Luật An toàn thực phẩm

3. Phục vụ

a) Yêu cầu về nhân viên phục vụ:

- Thời gian phục vụ tính từ thời gian mở tiệc đến thời gian kết thúc tiệc tối đa 5 giờ/buổi (không bao gồm thời gian chuẩn bị tiệc)

- Cũ tối thiểu 02 nhân viên/ mỗi khu vực phục vụ cho 50 khách. Trang phục nhân viên sạch sẽ, gọn gàng, tươm tất.

+ Nhân viên nam: Áo sơ mi đồng phục, quần tây, giày tây/giày có quai hậu, tóc cắt ngắn gọn gàng.

+ Nhân viên nữ: Áo sơ mi, quần tây hoặc chân váy bút chì, tóc búi cao có lưới búi tóc.

b) Trang trí:

- Mặt bàn đặt thức ăn, nước uống có khăn phủ và trên cùng là một lớp vải phi bóng để trang trí, xung quanh bàn được kết vải phủ theo kiểu nếp gấp phải có vật dụng trang trí theo phong cách nhẹ nhàng, tinh tế và phải thay đổi thường xuyên.

- Bàn tiệc đứng được phủ vải và buộc nơ phần chân bàn, trên mặt bàn phải có dụng cụ đựng giấy ăn+ giấy ăn và hộp đựng tăm + tăm được bọc trong giấy. Cung cấp tối thiểu 02 bàn tiệc đứng/50 phần (khách)/khu vực và số lượng cụ thể theo mỗi lần đặt hàng.

- Đảm bảo trang trí khu vực tiệc sang trọng, lịch sự, có hoa tươi trên bàn đặt thức ăn và bàn tiệc đứng.

- c) Hoàn thành công tác chuẩn bị (sắp đặt bàn, ghế, dụng cụ...) và trình bày (nếu có) theo yêu cầu của Bệnh viện đối với mỗi đơn đặt hàng, nhưng không trễ hơn 90 phút trước giờ mở tiệc.

- d) Công tác vệ sinh: Dọn dẹp sạch sẽ và trả lại mặt bằng ban đầu cho Bệnh viện sau mỗi buổi tiệc.

4. Đặt hàng và xác nhận đơn hàng

- Trong thời gian thực hiện hợp đồng, dịch vụ được phục vụ từng lần. Bệnh viện sẽ gửi đơn đặt hàng đến địa chỉ email do Bên B cung cấp bao gồm các thông tin cần thiết về: Ngày dự kiến tổ chức tiệc, số lượng cần cung cấp, số lượng dự phòng (nếu có), thực đơn (bánh + trái cây), yêu cầu cụ thể về trang trí và các nội dung lưu ý khác trong quá trình phục vụ tiệc (nếu có).

- Nhà thầu có nghĩa vụ xác nhận thông tin đơn đặt hàng của Bệnh viện trong vòng 12h kể từ thời điểm nhận được. Trường hợp có đề xuất điều chỉnh thực đơn, nhà thầu gửi không muộn hơn 24h trước giờ tổ chức tiệc. Việc điều chỉnh thực đơn phải được đồng ý của Bệnh viện trước khi thực hiện.

5. Quy định về lưu mẫu và kiểm tra, thử nghiệm, nghiệm thu

a) Lưu mẫu

- Dụng cụ lưu mẫu thức ăn: Dụng cụ lưu mẫu thức ăn phải có nắp đậy kín, chứa được ít nhất 100 gam đối với thức ăn khô, đặc hoặc 150 ml đối với thức ăn lỏng. Dụng cụ lấy mẫu, lưu mẫu thức ăn phải được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng.

- Lấy mẫu thức ăn

+ Mỗi món ăn được lấy và lưu vào dụng cụ lưu mẫu riêng và được niêm phong. Mẫu thức ăn được lấy trước khi vận chuyển đi. Mẫu thức ăn được lưu ngay sau khi lấy.

+ Lượng mẫu thức ăn: Bánh + trái cây tối thiểu 100 gam/mỗi loại; Thức ăn lỏng tối thiểu 150 ml.

- Bảo quản mẫu thức ăn lưu: Mẫu thức ăn được bảo quản riêng biệt với các thực phẩm khác, nhiệt độ bảo quản mẫu thức ăn lưu từ 2°C đến 8°C. Thời gian lưu mẫu thức ăn ít nhất là 24 giờ kể từ khi lấy mẫu thức ăn. Khi có nghi ngờ ngộ độc thực phẩm hoặc có yêu cầu của cơ quan quản lý thì không được hủy mẫu lưu cho đến khi có thông báo khác.

- Sổ lưu mẫu:

Nhà thầu phải có sổ lưu mẫu thức ăn riêng cho mỗi lần phục vụ tiệc tại Bệnh viện Đại học Y Dược TP.HCM làm thành 2 sổ mỗi bên giữ 1 sổ trong suốt quá trình phục vụ. Sau khi đã xong phục vụ Bệnh viện sẽ trả lại sổ lưu mẫu cho nhà thầu để cập nhật cho lần phục vụ sau, sổ lưu mẫu phải có các nội dung cơ bản: Tên cơ sở cung cấp; Ngày lưu mẫu (Ngày, tháng, năm); Tên mẫu thức ăn - giờ chế biến - số lượng suất ăn - khối lượng/thể tích lưu - chất lượng mẫu - dụng cụ dùng để lưu mẫu (yêu cầu = inox) - nhiệt độ bảo quản mẫu - thời gian lấy mẫu (Ngày, tháng, năm) - thời gian hủy mẫu (Ngày, tháng, năm) - người lưu mẫu (ký tên) - người hủy mẫu (ký tên).

b) Kiểm tra

- Kiểm tra tại thời điểm nhận hàng và trong thời gian phục vụ tiệc:

+ Kiểm tra việc chia thức ăn, khu vực bày thức ăn. Trường hợp các khu vực trưng bày chưa đúng, nhà thầu điều chỉnh đến khi Bệnh viện đồng ý

+ Không đúng về danh mục trúng thầu, chủng loại, kích cỡ theo đơn đặt hàng;

+ Kiểm tra các món ăn đối chiếu với thực đơn: Các món ăn đúng với thực đơn đã được đặt hàng. Trong bất kỳ trường hợp nào nhà thầu không thể cung cấp món ăn theo thực đơn đã thống nhất trước đó, Bên mời thầu có quyền từ chối nhận, và nhà thầu sẽ không được thanh toán phần thực đơn khác với thực đơn được Bệnh viện đặt hàng, trừ trường hợp Bệnh viện có quyết định khác.

+ Kiểm tra vệ sinh dụng cụ ăn uống: Sạch sẽ, đúng quy cách. Nhà thầu thực hiện thay thế ngay những dụng cụ không đạt yêu cầu.

+ Kiểm tra dụng cụ che đậy, trang thiết bị phương tiện bảo quản thức ăn: Thức ăn được bao bọc, bảo quản vệ sinh đến trước khi mở tiệc. Trường hợp không được bao bọc



để bảo quản theo yêu cầu, phần ăn phải ngay lập tức dừng phục vụ và nhà thầu không được thanh toán giá trị phần ăn đó.

+ Đánh giá cảm quan về các món ăn, trường hợp món ăn có dấu hiệu bất thường hoặc mùi, vị lạ: Trong trường hợp nhân sự phụ trách của Bệnh viện tại thời điểm kiểm tra nhận thấy có dấu hiệu bất thường, mùi lạ trong bất kỳ món ăn nào, Bệnh viện có quyền yêu cầu ngừng phục vụ món ăn đến khi có kết quả kiểm tra, kiểm nghiệm mẫu lưu

- Kiểm tra nguồn gốc thực phẩm:

Tại bất kỳ thời điểm nào, Bệnh viện có quyền yêu cầu nhà thầu cung cấp thông tin nguồn gốc thực phẩm cho đơn hàng cung cấp (chứng nhận về nguồn gốc, xuất xứ, hợp đồng mua bán, hóa đơn và các giấy tờ khác có liên quan). Trong trường hợp nhà thầu không cung cấp được, nhà thầu được xem là vi phạm hợp đồng.

c) Kiểm nghiệm

Đơn vị kiểm nghiệm do Bên mời thầu chỉ định.

d) Nghiệm thu

- Giá trị thanh toán theo thực tế nghiệm thu.

- Hai bên thực hiện nghiệm thu sau mỗi lần phục vụ và nghiệm thu khi hết thời gian thực hiện hợp đồng. Biên bản nghiệm thu phải được ký xác nhận bởi đại diện hai bên.

- Nội dung nghiệm thu bao gồm: danh mục, số lượng, chất lượng (phần ăn, phục vụ, các nội dung dịch vụ khác).