

**ĐẠI HỌC Y DƯỢC TPHCM
BỆNH VIỆN ĐẠI HỌC Y DƯỢC**

Số: 1819.../BVĐHYD-KHĐT

V/v mời chào giá

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

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 12 tháng 12 năm 2022

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 và cơm trưa cho các chương trình hội nghị, hội thảo theo yêu cầu dưới đây vui lòng gửi hồ sơ chào giá cho Bệnh viện theo nội dung cụ thể như sau:

1. Tên dự toán: Cung cấp tiệc nhẹ và cơm trưa cho các chương trình hội nghị, hội thảo.
2. Phạm vi cung cấp: Chi tiết theo phụ lục đính kèm.
3. Thời gian thực hiện hợp đồng: 365 ngày
4. Loại hợp đồng: Trọn gói
5. Địa điểm thực hiện: Bệnh viện Đại học Y Dược TPHCM (215 Hồng Bàng, Phường 11, Quận 5, TPHCM).
6. Hiệu lực của hồ sơ chào giá: Tối thiểu 12 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 00..., ngày 20/12/2022
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 <http://bvdaihoc.com.vn/> và gửi bản giấy có ký tên, đóng dấu về địa chỉ: Phòng Khoa học và Đào tạo (Tầng 4, Khu A) - Bệnh viện Đại học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh (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 cung cấp dịch vụ tương tự cho các đơn vị, cơ sở khác....; ✓

Trân trọng. 

Nơi nhận:

- Như trên;
- Đơn vị Quản lý Đầu thầu (dễ đăng tin);
- Lưu: VT, KHĐT (N08-002-ntadao) (02).




Trương Quang Bình
Phó Giám đốc

PHỤ LỤC. DANH MỤC DỊCH VỤ MỜI CHÀO GIÁ
(Kèm theo thư mời chào giá số ~~28.19~~ /BVĐHYD-KHĐT ngày ~~13/12/2022~~.....)

TT	Tên dịch vụ	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
1	Tiệc nhẹ (teabreak)	1. Yêu cầu về thực đơn: - Cung cấp thực đơn đa dạng mỗi buổi, thực đơn mỗi buổi bao gồm: + 04 loại (02 bánh ngọt và 02 bánh mặn; mỗi bánh tối thiểu 40g; sản xuất trong ngày). Thực đơn bánh gồm: Bánh mì bơ tỏi, bánh bum trứng muối, bánh bắp chà bông, bánh đậu xanh, bánh chuối, bánh Pateso, bánh bông lan nhỏ, bánh đúc + nước cốt dừa, bánh bò + nước cốt dừa, bánh su kem, bánh da lợn, bánh croissant, bánh danish thơm, bánh muffin chocolate, bánh flan, bánh khoai mì, bánh bông lan chà bông. + 03 loại trái cây theo mùa (tươi mới, không hư hỏng, dập nát, quy chuẩn tính định lượng là 4 kilogram/50 khách, các loại trái cây vỏ mỏng số lượng nhiều, nhà thầu được phép sai số ± 1 quả/khách hoặc nhà thầu được phép sai số $\pm 5\%$ kilogam, các loại trái cây có vỏ dày nhà thầu được phép sai số kilogram tối đa là 10% số kilogram. Thực đơn trái cây gồm: gồm vải, xoài giòn Thái, bưởi da xanh, chôm chôm, thanh long, dưa hấu, quýt vàng nhỏ, lê, táo xanh, chuối cau, đu đủ vàng, thơm, mận đỏ, dưa lưới, ổi, nhãn xuống, cam sành Việt Nam, mít + 03 loại nước (trà lipton, cà phê + sữa đặc, nước uống đóng bình). - Chuẩn bị dụng cụ đầy đủ để phục vụ tiệc: 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. 2. Yêu cầu về phân 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 quang bàn được kết vải phủ theo kiểu nếp gấp. - Bàn tiệc đứng được phủ vải và buộc nơ phần chân bàn.	Phần	17.000	



TT	Tên dịch vụ	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
		- Đảm bảo trang trí khu vực tiệc sang trọng, lịch sự, có hoa tươi. - Khăn phủ bàn, bàn, ly, đĩa, hoa trang trí.			
2	Phần cơm trưa (lunch box)	- Cung cấp thực đơn trưa bao gồm 1 món cơm, 1 món mặn (thịt heo/ thịt bò/ tôm/ cá/ gà/ trứng), 1 món rau và 1 món tráng miệng. - Phần cơm trưa sẽ được đặt trong hộp bằng giấy chuyên dụng đựng thức ăn có nắp/đóng hộp bảo quản, kích thước dài 26,5cm x ngang 19cm x cao 3,5cm gồm 4 ngăn: 1 ngăn lớn dùng để cơm, 1 ngăn trung bình dùng để món ăn chính, 1 ngăn dùng để món rau và 1 ngăn còn lại dùng để món tráng miệng, có đũa muỗng, khăn giấy, tăm... - Cung cấp thực đơn đa dạng mỗi buổi, mỗi phần lunch box bao gồm: + Cơm trắng; + 01 món rau ((salad trứng – 100g rau + 1 trứng luộc/phần/ hoặc các loại rau xào tỏi – 150g/phần/ hoặc các loại rau xào thịt heo – 100g rau + 50g thịt/phần); + 01 món chính: ✓ Thịt sườn nướng cốt lết hoặc sườn non nướng (150g/phần)/ hoặc tôm rim thịt (100g thịt + 50g tôm/phần); hoặc ✓ Thịt ba chỉ chiên da giòn (150g/phần); hoặc ✓ Bò xào củ hành (130g thịt + 100g củ hành/phần); hoặc ✓ Bò xào bông cải (130g thịt + 100g bông cải/phần); hoặc ✓ Cá phi lê rang muối/ hoặc (rang muối – 150g/phần, sốt bơ tỏi – 150g/phần, nướng – 150g/phần); hoặc ✓ Đùi gà quay da giòn hoặc đùi gà chiên hoặc đùi gà nướng mật ong hoặc đùi gà nướng muối ớt (200g/phần); hoặc ✓ Trứng chiên thịt băm - 2 trứng + 50g thịt băm/phần hoặc trứng chiên chiên cà - 2 trứng + 70g cà/phần hoặc trứng chiên hành - 2 trứng + 50g	Phần	2.500	

TT	Tên dịch vụ	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
		hành/phần) + Tráng miệng: Trái cây theo mùa (150g/ phần)/ hoặc 01 bánh ngọt hoặc 01 bánh mặn; + Thức uống: 01 chai nước uống tinh khiết đóng chai (dung tích 330ml)			

Yêu cầu chung

- Thời gian thực hiện: 365 ngày kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực.
- Địa điểm: Bệnh viện Đại học Y Dược TPHCM (215 Hồng Bàng, P. 11, Q. 5, TPHCM).
- Vị trí phục vụ tiệc: theo sắp xếp của Bệnh viện.
- Số lượng cung cấp mỗi ngày sẽ được thông báo trước 24 giờ.
- Hoàn thành công tác chuẩn bị (sắp đặt bàn, ghế, dụng cụ...) và trình bày (nếu có) trước ít nhất 15 phút thời gian mở tiệc. Bên mời thầu thông báo cho nhà thầu trước thời gian mở tiệc ít nhất 60 phút.
- Dọn dẹp sạch sẽ và trả lại mặt bằng ban đầu cho Bệnh viện sau mỗi buổi tiệc.
- Đảm bảo an toàn vệ sinh an toàn thực phẩm đối với các món ăn do đơn vị chế biến, cung cấp. Đối với bất kỳ phần ăn hư hỏng hoặc không đạt chất lượng, yêu cầu đơn vị lập tức thay thế. Trong trường hợp gây ảnh hưởng đến sức khỏe của bất kỳ cá nhân nào, đơn vị hoàn toàn chịu trách nhiệm.
- Yêu cầu về nhân viên phục vụ: Cũ tối thiểu 02 nhân viên/ mỗi khu vực. Trang phục nhân viên sạch sẽ, gọn gàng, tươm tất.
 - + Nhân viên nam: Áo sơ mi đồng phục, quần tây, giày tây, tóc cắt ngắn gọn.
 - + Nhân viên nữ: Áo sơ mi, quần tây hoặc chân váy bút chì, tóc búi cao có lưới búi tóc.
- Nhà thầu chịu trách nhiệm trong việc vận chuyển thức ăn từ nơi chế biến đến địa điểm tổ chức, đảm bảo thức ăn được bảo quản sạch sẽ trong quá trình vận chuyển. Vận chuyển trong bệnh viện theo sắp xếp của nhân viên Bệnh viện.
- Số lượng tiệc nhẹ và cơm trưa sẽ được đặt thành nhiều lần trong năm, thể hiện qua đơn đặt hàng. Mỗi đơn đặt hàng không dưới 30 phần tiệc nhẹ và/hoặc không dưới 10 phần cơm trưa.
- Việc thanh toán sẽ được thanh toán theo từng đơn đặt hàng và theo khối lượng thực tế.

