

ĐẠI HỌC Y DƯỢC TPHCM
BỆNH VIỆN ĐẠI HỌC Y DƯỢC

Số: 342../BVĐHYD-HC

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 28 tháng 02 năm 2022

Kính gửi: Quý nhà cung cấp

Bệnh viện Đại học Y Dược TPHCM mời Quý nhà cung cấp có quan tâm, có khả năng cung cấp suất ăn dinh dưỡng cho người bệnh và suất ăn nhân viên trực năm 2022 - 2023 báo giá theo phụ lục đính kèm.

Đề nghị Quý nhà cung cấp gửi file word/excel và bản scan báo giá có đóng dấu theo mẫu đính kèm đến email moichaogia@umc.edu.vn và gửi bản giấy có đóng dấu về Phòng Hành chính, Bệnh viện Đại học Y Dược TPHCM (địa chỉ 215 Hồng Bàng, Phường 11, Quận 5, TPHCM).

- Hồ sơ gửi kèm theo báo giá bao gồm: Hợp đồng trúng thầu còn hiệu lực đối với các mặt hàng đã trúng thầu tại các cơ sở y tế (nếu có).

- Thời gian nhận báo giá: Đến hết ngày 10 / 03 / 2022

- Điện thoại liên hệ: 02839525442 (ThS. Nguyễn Tiến Lộc).

Trân trọng./ 

Nơi nhận:

- Như trên;
- Đơn vị Quản lý Đấu thầu (để đăng tin);
- Lưu: HC (J19-125-ntloc) (2).



Trương Quang Bình
Phó Giám đốc



PHỤ LỤC 1. DANH MỤC HÀNG HÓA MỜI CHÀO GIÁ
(Kèm theo Công văn mời chào giá số 31.2/BVĐHYD-HC ngày 28.02.2022)

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
1	Cháo bệnh lý	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, là phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dày, gốc rau,...). - Cấu trúc một suất ăn: + 01 phần ăn cháo; + 01 phần ăn tráng miệng; - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn cháo: + Lượng cháo đặc: 280g ±20g (≈ 45g gạo); + Thịt/ Cá/ Thủy- hải sản: 45g ±5g; • Đối với Thủy- hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày; • Đối với thực đơn có Đậu hũ trong món ăn sẽ được cân bằng với lượng thịt trong món ăn; + Hoặc Đậu hũ (thay thế cho đạm động vật trong suất ăn Chay): 90g ±10g; + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt: 90 ±10g; + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh. - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn tráng miệng: + 100-150g trái cây các loại; + Hoặc Bánh ngọt (≈ 60g); + Hoặc Bánh flan (50g) + Hoặc Rau câu (100g); + Hoặc Chè các loại (≈ 200g); + Hoặc 01 hộp sữa tươi 180ml; + Hoặc 01 hộp sữa chua 100g; + Hoặc 01 hộp sữa chua Probi 130ml. - Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn: + Mỗi suất ăn phục vụ phải đảm bảo tối thiểu: • 01 khay ăn; • 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy (chén/ tô) tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ (Cháo/ Tráng miệng); • 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/ muỗng/ nĩa) được đựng trong bọc giấy; • 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy), 01 khăn giấy lau miệng;	Suất	253.300	

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
		• 01 tem thông tin suất ăn. + Chất liệu dụng cụ: • Khay ăn/ đĩa: chất liệu melamine trơn lòng; • Dụng cụ đựng thức ăn (chén/ tô): chất liệu melamine/ sứ trơn lòng; • Muỗng/ nĩa: chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.			
2	Cơm bệnh lý	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dày, gốc rau,...). - Cấu trúc một suất ăn: + 01 phần cơm trắng; + 01 phần món mặn; + 01 phần món canh; + 01 món món xào; + 01 phần ăn tráng miệng. - Yêu cầu chi tiết đối với phần cơm trắng, món mặn, món canh và món xào: + Cơm: 220g $\pm$ 20g; + Thịt/ Cá/ Thủy- hải sản: 95g $\pm$ 5g; • Đối với Thủy- hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày; • Đối với thực đơn có Đậu hũ trong món ăn sẽ được cân bằng với lượng thịt trong món ăn. + Hoặc Đậu hũ (thay thế cho đạm động vật trong suất ăn Chay): 170g $\pm$ 10g; + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt (món Mặn): 190g $\pm$ 10g; + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt (món Chay) 250 $\pm$ 10g; + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh. - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn tráng miệng: + 100-150g trái cây các loại; + Hoặc Bánh ngọt ($\approx$ 60g); + Hoặc Bánh flan (50g) + Hoặc Rau câu (100g); + Hoặc Chè các loại ($\approx$ 200g); + Hoặc 01 hộp sữa tươi 180ml; + Hoặc 01 hộp sữa chua 100g; + Hoặc 01 hộp sữa chua Probi 130ml. - Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn:	Suất	278.500	

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
		+ Mỗi suất ăn phục vụ phải đảm bảo tối thiểu: • 01 Khay ăn; • 01 Dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy (chén/ tô) tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ (Cơm/ Cháo/ Món nước/ Món mặn/ Canh/ Món Xào/ Tráng miệng); • 01 bộ Dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/ muỗng/ nĩa) được đựng trong bọc giấy; • 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy), 01 khăn giấy lau miệng; • 01 tem thông tin suất ăn. + Chất liệu dụng cụ: • Khay ăn/ đũa: chất liệu melamine trơn lòng; • Dụng cụ đựng thức ăn (chén/ tô): chất liệu melamine/ sứ trơn lòng; • Muỗng/ nĩa: chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.			
3	Món nước bệnh lý	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dày, gốc rau,...). - Cấu trúc một suất ăn: + 01 phần ăn món nước; + 01 phần ăn tráng miệng. - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn món nước: + Bún/ Bánh canh/ Hủ tíu/ Nui/ Phở: 140g ±10g; + Thịt/ Cá/ Thủy- hải sản: 45g ±5g. Đối với Thủy- hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày. + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt: 90g ±10g; + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh. - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn tráng miệng: + 100-150g trái cây các loại; + Hoặc Bánh ngọt (≈ 60g); + Hoặc Bánh flan (50g) + Hoặc Rau câu (100g); + Hoặc Chè các loại (≈ 200g); + Hoặc 01 hộp sữa tươi 180ml; + Hoặc 01 hộp sữa chua 100g; + Hoặc 01 hộp sữa chua Probi 130ml.	Suất	83.600	



TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
		- Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn: + Mỗi suất ăn phục vụ phải đảm bảo tối thiểu: • 01 khay ăn; • 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy (chén/ tô) tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ (Món nước/Tráng miệng); • 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/ muỗng/ nĩa) được đựng trong bọc giấy; • 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy), 01 khăn giấy lau miệng; • 01 tem thông tin suất ăn. + Chất liệu dụng cụ: • Khay ăn/ đũa: chất liệu melamine trơn lòng; • Dụng cụ đựng thức ăn (chén/ tô): chất liệu melamine/ sứ trơn lòng; • Muỗng/ nĩa: chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.			
4	Cháo đường bệnh lý	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dầy, gốc rau,...). - Cấu trúc một suất ăn: 01 phần ăn cháo đường, không có phần ăn tráng miệng. - Yêu cầu chi tiết đối với một phần ăn cháo đường: + Lượng Cháo đặc: 120g ($\approx$20g gạo); + Khoai tây: 50g; + Đường: 10g. - Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn: + Mỗi suất ăn phục vụ phải đảm bảo tối thiểu: • 01 khay ăn; • 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy (chén/ tô) tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ (Cháo/ Tráng miệng); • 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/ muỗng/ nĩa) được đựng trong bọc giấy; • 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy), 01 khăn giấy lau miệng; • 01 tem thông tin suất ăn. + Chất liệu dụng cụ: • Khay ăn/ đũa: chất liệu melamine trơn lòng;	Suất	12.000	

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
		- Dụng cụ đựng thức ăn (chén/ tô): chất liệu melamine/ sứ trơn lòng; - Muỗng/ nĩa: chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.			
5	Suất ăn cho người bệnh sau ghép tạng	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, là phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dầy, gốc rau,...). - Yêu cầu chi tiết đối với một suất ăn: + Lượng gạo: tối thiểu 50g (đối với suất cháo), 120g (đối với suất cơm) và 150g (bánh phở/hủ tiếu/bún/... đối với các món nước); + Thịt/ Cá/ Thủy- hải sản: tối thiểu 100g; + Hoặc Đậu hũ (thay thế cho đạm động vật trong suất ăn Chay): tối thiểu 200g + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt: tối thiểu 200g; + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh. - Yêu cầu về chế biến: + Phần ăn được chế biến riêng biệt, không chế biến chung với các suất ăn dành cho người bệnh các nhóm bệnh khác; + Trang bị dụng cụ chế biến riêng và chỉ sử dụng chế biến suất ăn dành cho người bệnh sau ghép tạng; + Tuân thủ đúng quy trình xử lý dụng cụ và cung cấp suất ăn dành cho người bệnh sau ghép tạng; + Suất ăn tráng miệng không qua chế biến (trái cây, sữa, sữa chua,...) phải được khử khuẩn bề mặt (dùng máy chiếu xạ thực phẩm) trước khi cung cấp cho người bệnh; - Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn: + Mỗi suất ăn phục vụ cho 01 người bệnh phải đảm bảo: 01 hộp inox có nắp đậy (hộp 1), dùng để chứa phần ăn của người bệnh; 01 hộp inox có kích cỡ lớn hơn hộp 1 (hộp 2), dùng để đựng hộp 1 khi mang suất ăn đến người bệnh sau ghép tạng; - Dụng cụ phục vụ suất ăn, bao gồm: 01 khay ăn inox; 01 bộ dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy bằng sứ (chén/ tô) tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ (Cháo/ Cơm/ Món mặn/ Món xào/ Canh/ Tráng miệng);	Suất	2.300	

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
		○ 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/ muống/ nĩa); ○ 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy), 01 khăn giấy lau miệng. • Tất cả dụng cụ phải được tiệt trùng, khử khuẩn theo đúng quy trình của Bệnh viện dành cho người bệnh sau ghép tạng; + Chất liệu dụng cụ: Chất liệu inox/sứ trơn không có khắc họa tiết.			
6	Suất ăn trực đêm cho viên chức, người lao động	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dầy, gốc rau,...). - Cấu trúc một suất ăn: + 01 suất ăn trực đêm, trong đó: • Com: 300g hoặc Bún/ Bánh canh/ Hủ tíu/ Nui/ Phở/ ...: 150g; • Thịt/ Cá/ Thủy- hải sản: 90 ±10g; • Rau/ Củ/ Quả/ Hạt: 90 ±10g; • Gia vị, phụ gia tùy chỉnh. + Hoặc 01 khẩu phần tương ứng (bánh kèm sữa hoặc sữa và sản phẩm từ sữa...). - Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn: + Mỗi suất ăn phục vụ phải đảm bảo tối thiểu: • 01 khay ăn; • 01 dụng cụ đựng thức ăn (chén/ tô) tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ; • 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/ muống/ nĩa); • 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy), 01 khăn giấy lau miệng. + Chất liệu: • Khay ăn/ đũa: chất liệu melamine trơn lòng; • Dụng cụ đựng thức ăn (chén/ tô): chất liệu melamine/ sứ trơn lòng; • Muống/ nĩa: chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.	Suất	105.200	Bao gồm suất ăn trực đêm ngày thường và suất ăn trực đêm ngày trực lễ, tết
7	Suất ăn trưa và chiều cho viên chức, người lao	- Yêu cầu đối với thực phẩm: đã nấu chín, phần ăn được không tính tỷ lệ thải bỏ của thực phẩm (xương, thịt tạp, mỡ dầy, gốc rau,...). - Cấu trúc một suất ăn: + Món com:	Suất	3.485	

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
	động trực lễ, tết	• 01 phần cơm trắng; • 01 phần món mặn; • 01 phần món canh đặc biệt (có thịt/cá,...); • 01 món món xào, luộc...; • 01 phần ăn tráng miệng + Hoặc món nước: • 01 phần món nước • 01 phần ăn tráng miệng - Yêu cầu chi tiết đối với một suất ăn: + Cơm: 280g $\pm$ 20g hoặc Bún/ Bánh canh/ Hủ tíu/ Nui/ Phở/ ...: 180 $\pm$ 20g + Thịt/ Cá/ Thủy- hải sản: 140g $\pm$ 10g; • Đối với Thủy- hải sản là thành phần Đạm chính trong món ăn sẽ không chiếm quá 1/3 thực đơn của 01 ngày; • Đối với thực đơn có Đậu hũ trong món ăn sẽ được cân bằng với lượng thịt trong món ăn. + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt (món Mặn): 190g $\pm$ 10g; + Rau/ Củ/ Quả/ Hạt (món Chay) 250 $\pm$ 10g; + Canh có thịt/cá: 45 $\pm$ 5g; + Tráng miệng: Trái cây 100-150g/Sữa tươi 180ml/Sữa chua 100g/Chè $\approx$ 200g/Bánh flan 50g/Sữa chua uống $\approx$ 100ml/Bánh ngọt $\approx$ 60g... + Gia vị, phụ gia tùy chỉnh. - Yêu cầu về trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn: + Mỗi suất ăn phục vụ phải đảm bảo tối thiểu: • 01 khay ăn; • 01 dụng cụ đựng thức ăn (chén/ tô) tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ; • 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/ muỗng/ nĩa); • 01 tấm vệ sinh răng (có bọc giấy), 01 khăn giấy lau miệng. + Chất liệu: • Khay ăn/ đũa: chất liệu melamine trơn lòng; • Dụng cụ đựng thức ăn (chén/ tô): chất liệu melamine/ sứ trơn lòng; • Muỗng/ nĩa: chất liệu inox trơn không có khắc họa tiết.			



Meu



PHỤ LỤC 2. CÁC YÊU CẦU KHÁC

(Kèm theo Công văn mời chào giá số 342 /BVĐHYD-HC ngày 28 / 02 / 2022)

1. Thời gian cung cấp hàng hóa:

Phục vụ suất ăn tất cả các ngày trong tuần, kể cả thứ bảy, chủ nhật, lễ, tết, cụ thể như sau:

- Suất ăn người bệnh nội trú (Cháo bệnh lý, Cơm bệnh lý, Món nước bệnh lý, Cháo đường bệnh lý, Suất ăn cho người bệnh sau ghép tạng) phục vụ 03 cử/ngày tại các phòng bệnh theo khung giờ: sáng 06h00 – 07h00; trưa 10h30-11h30; chiều 17h00-18h00.

- Suất ăn trực đêm cho viên chức, người lao động phục vụ 01 cử/ngày tại căn tin lầu 3 trong khung giờ 20h00 – 23h00.

- Suất ăn trưa và chiều cho viên chức, người lao động trực lễ, tết phục vụ 02 cử/ngày tại căn tin lầu 3 trong khung giờ: trưa 10h30-11h30, chiều 17h00-18h00.

2. Trang bị thiết bị, dụng cụ... đáp ứng các yêu cầu sau:

- Thực hiện sơ chế, chế biến thực phẩm hoàn toàn tại Bệnh viện Đại học Y Dược TPHCM. Không sử dụng bếp của Bệnh viện làm nơi chế biến thực phẩm cung cấp cho các đơn vị khác bên ngoài Bệnh viện. Đơn vị cung cấp suất ăn sẽ chi trả cho Bệnh viện chi phí duy tu, bảo dưỡng cơ sở vật chất (250.000.000đ/tháng, đã bao gồm VAT) và các chi phí liên quan khác (điện, nước, xử lý rác,...) trong quá trình sử dụng cơ sở vật chất của Bệnh viện.

- Trang bị dụng cụ phục vụ suất ăn theo yêu cầu của Bệnh viện, có kế hoạch thay thế bảo dưỡng định kì khi hư hỏng.

- Trang bị đủ thiết bị, dụng cụ giám sát chất lượng, an toàn thực phẩm (cân điện tử, nhiệt kế, ...) và phải bảo đảm độ chính xác, được bảo dưỡng, thay thế, kiểm định định kỳ theo quy định và đáp ứng nhu cầu công việc tại Bệnh viện.

- Trang bị thêm thiết bị, dụng cụ (ngoài các trang thiết bị sẵn có của Bệnh viện) trong khu vực được bố trí để Nhà thầu thực hiện việc sơ chế, chế biến thực phẩm nhằm đảm bảo suất ăn cung cấp đáp ứng các yêu cầu mà Bệnh viện đề ra. Thực hiện bảo trì, bảo dưỡng, thay thế thiết bị, dụng cụ do Nhà thầu tự trang bị hoặc do Bệnh viện đã trang bị sẵn nếu có hư hỏng, mất mát trong quá trình sử dụng; thiết bị, dụng cụ được trang bị, thay thế sửa chữa phải đáp ứng các tiêu chuẩn kỹ thuật theo yêu cầu của Bệnh viện.

- Trang bị đủ số lượng xe vận chuyển suất ăn có chức năng giữ nhiệt thức ăn, xe thu hồi khay ăn theo tiêu chuẩn Bộ Y tế yêu cầu và đảm bảo tính thẩm mỹ, an toàn cho người bệnh, nhân viên sử dụng, nhân viên và khách hàng của Bệnh viện.

- Trang bị đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải và phân loại đúng quy định; đảm bảo sức chứa và phù hợp mỹ quan của Bệnh viện có kèm cam kết và tài liệu chứng minh về số lượng, hình ảnh, quy trình và bảng kiểm thực hiện.

- Trang bị đủ các loại kiểm tra nhanh cần thiết để kiểm tra các nguyên liệu sử dụng tại bếp ăn (kiểm tra nhanh thuốc trừ sâu, hàn the, focmon, phẩm màu, dấm ăn, dầu mỡ ôi khét, độ sạch bát đĩa, nitrat, hypochlorid, salicylic,...), thực hiện kiểm tra định kỳ mỗi

tuần, tăng cường khi có nghi ngờ về chất lượng nguyên liệu và đột xuất theo yêu cầu của Bệnh viện.

3. Đảm bảo nhân sự làm việc tại Bệnh viện luôn đáp ứng các điều kiện:

- Đảm bảo luôn đủ nhân sự làm việc tại các vị trí làm việc ở Bệnh viện và đáp ứng các điều kiện theo yêu cầu về nhân sự chủ chốt theo hồ sơ mời thầu.

- Nhân viên được khám sức khỏe định kỳ 01 lần/năm. Nhân viên phải được thực hiện xét nghiệm và tiêm vắc xin phòng COVID-19 và các bệnh lý khác theo yêu cầu của Bệnh viện và phù hợp với quy định của pháp luật.

- Nhân viên được cấp chứng nhận tập huấn an toàn thực phẩm và duy trì hiệu lực chứng nhận trong suốt thời gian làm việc tại Bệnh viện; được đào tạo lại hoặc cập nhật kiến thức an toàn thực phẩm tối thiểu 01 năm/lần.

4. Đáp ứng các yêu cầu khác:

- Mua bảo hiểm cháy nổ theo quy định; trang bị Áptômát, máy ỏn áp, cầu chì để tránh hiện tượng gây cháy nổ do quá dòng, quá áp khi sử dụng thiết bị điện có công suất lớn; trang bị thêm bình chữa cháy tại khu vực có nguy cơ cháy nổ cao; đảm bảo ít nhất 60% nhân viên làm việc tại khu vực có nguy cơ cháy nổ cao được huấn luyện nghiệp vụ phòng cháy và chữa cháy; đảm bảo 100% nhân viên tham gia các lớp tập huấn, các buổi diễn tập theo đề nghị của Bệnh viện; cử nhân sự phối hợp với Bệnh viện thực hiện công tác PCCC.

- Mua bảo hiểm theo quy định và cam kết giải quyết bồi thường thiệt hại khi xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm và các sự cố khác có liên quan (nếu có).

- Có chương trình ưu đãi dành cho suất ăn của viên chức, người lao động của Bệnh viện.

- Thực hiện các khảo sát tỷ lệ hài lòng khách hàng định kỳ 03 tháng/lần (theo nội dung của Bệnh viện yêu cầu) và có kế hoạch cải tiến chất lượng dựa trên kết quả khảo sát.

- Có các nguồn cung ứng thực phẩm khác đảm bảo chất lượng trong trường hợp thiếu nguyên liệu theo thực đơn yêu cầu.

- Cam kết cung cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại địa điểm của Chủ đầu tư trong vòng 45 ngày kể từ ngày ký hợp đồng. ✓

CÔNG TY:

ĐỊA CHỈ:

SỐ ĐIỆN THOẠI:

BẢNG BÁO GIÁ

Kính gửi: Bệnh viện Đại học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh
Địa chỉ: 215 Hồng Bàng, Phường 11, Quận 5, Thành phố Hồ Chí Minh

Theo công văn mời chào giá số/BVĐHYD-HC ngày .../.../... của Bệnh viện Đại học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh, Công ty chúng tôi báo giá như sau:

TT	TT trong danh mục mời chào giá	Tên dịch vụ	Chi tiết kỹ thuật	Số lượng (có khả năng cung ứng)	Đơn giá (có VAT)	Thành tiền (có VAT)	Ghi chú

Báo giá này có hiệu lực từ ngày / / đến ngày / /

Ngày ... tháng năm

ĐẠI DIỆN THEO PHÁP LUẬT

(Ký tên và đóng dấu)