

ĐẠI HỌC Y DƯỢC TPHCM
BỆNH VIỆN ĐẠI HỌC Y DƯỢC

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

Số:7.7.4./BVĐHYD-KHĐT
V/v mời chào giá

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 4 tháng 4 năm 2022

Kính gửi: Quý nhà cung cấp

Bệnh viện Đại học Y Dược TPHCM kính mời các Quý nhà cung cấp có quan tâm, có khả năng Cung cấp tiệc nhẹ (teabreak) cho Tuần lễ Đào tạo liên tục thường niên – Bệnh viện Đại học Y Dược TPHCM năm 2022 báo giá theo phụ lục đính kèm.

Đề nghị Quý đơn vị 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 Khoa học và Đào tạo, Bệnh viện Đại học Y Dược TPHCM (địa chỉ 215 Hồng Bàng, Phường 11, Quận 5, TPHCM).

- Thời gian nhận báo giá: Đến hết ngày ..09./05..2022....

- Điện thoại liên hệ: 028 39525166 (CN. Nguyễn Thị Anh Đào – Phòng Khoa học và Đào tạo).

Bệnh viện trân trọng kính mời./ 10

Nơi nhận:

- Như trên;
- Đơn vị Quản lý Đấu thầu (để đăng tin);
- Lưu: VT, KHĐT (N08-002-ntadao), (3).



Trương Quang Bình

PHỤ LỤC. DANH MỤC HÀNG HÓA MỜI CHÀO GIÁ

(Kèm theo Thư mời chào giá số ...TTH.../BVĐHYD-KHĐT)

TT	Tên dịch vụ	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
1	Tiệc nhẹ (teabreak)	- Thời gian tổ chức dự kiến: 15/08/2022 – 21/08/2022. - Địa điểm tổ chức: Bệnh viện Đại học Y Dược TPHCM. - Số lượng cung cấp mỗi ngày: Khoảng 800 phần. Số lượng cung cấp mỗi ngày sẽ được thông báo trước 12 giờ. - Vị trí phục vụ tiệc: 02 khu vực lầu 3 và 01 khu vực lầu 4. - Yêu cầu về phần 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 phù theo kiểu nếp gấp. + Bộ tách sứ màu trắng dùng để uống trà và cà phê. + Ly giấy dùng để uống nước lọc. + Dĩa sứ nhỏ màu trắng dùng để ăn bánh và trái cây. + Muỗng nhỏ và nĩa nhỏ dùng cho khách uống trà, cà phê và ăn bánh. + Bàn tiệc đứng được phủ vải và buộc nơ phần chân bàn. + Đảm bảo trang trí khu vực tiệc sang trọng, lịch sự, có hoa tươi + Khăn phủ bàn, bàn, ly, đĩa, hoa trang trí + 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 ít nhất 01 giờ thời gian mở tiệc.	Phần	6.000	



TT	Tên dịch vụ	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
		+ Đảm bảo bố trí tiệc tối thiểu trước 60 phút khi chương trình đào tạo diễn ra - Dọn dẹp sạch sẽ và trả lại mặt bằng ban đầu cho Bệnh viện sau mỗi buổi tiệc. - Yêu cầu về nhân viên phục vụ: Cũ tối thiểu 03 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. - Yêu cầu về an toàn vệ sinh và an toàn thực phẩm: + Đối với bánh: Đảm bảo bánh mới sản xuất trong ngày. + Đối với trái cây: Tươi, không hư hỏng, dập nát. + Đảm bảo an toàn vệ sinh an toàn thực phẩm đối với các món ăn do nhà thầu chế biến, cung cấp. Đối với bất kỳ phần ăn hư hỏng hoặc không đạt chất lượng, yêu cầu nhà thầu lập tức thay thế. Trong trường hợp gây ảnh hưởng đến sức khỏe của bất kỳ cá nhân nào, nhà thầu hoàn toàn chịu trách nhiệm. - Cung cấp 14 thực đơn đa dạng (mỗi ngày 02 thực đơn), trong đó mỗi thực đơn phải gồm: + 04 loại trong các loại bánh ngọt và mặn theo quy chuẩn (ngang (cm) – dày (cm) – cao (cm) – trọng lượng (g)) (Nhà thầu được phép sai số kích thước bánh từ $\pm 0,5\text{cm}$ và trọng lượng bánh $\pm 5\text{g}$) như sau: - o Bánh mì phô mai đường: 5cm - 3cm - 2cm - 40g - o Bánh sorfroll: 4cm - 3cm - 3cm - 40g			

TT	Tên dịch vụ	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
		○ Bánh Mexico: 3cm - 3cm - 3cm - 40g ○ Bánh kem sữa: 4cm - 3cm - 2cm - 40g ○ Bánh Pizza Ham cheese: 4cm - 4cm - 1cm - 40g ○ Bánh mì bơ tỏi: 4cm - 3cm - 1cm - 40g ○ Bánh tart trứng: 2cm - 2cm - 1cm - 40g ○ Bánh tart gà: 2cm - 2cm - 1cm - 40g ○ Bánh bum trứng muối: 2cm - 2cm - 2cm - 40g ○ Bánh bắp phô mai: 4cm - 2cm - 2cm - 40g ○ Bánh đậu xanh: 2cm - 2cm - 2cm - 40g ○ Bánh chuối: 2cm - 2cm - 2cm - 40g ○ Bánh Pateso: 3cm - 3cm - 3cm - 40g ○ Bánh bông lan nhỏ: 3cm - 3cm - 2cm - 40g ○ Bánh đúc + nước cốt dừa: 3cm - 2cm - 2cm - 40g ○ Bánh bò + nước cốt dừa: 3cm - 2cm - 2cm - 40g ○ Bánh su kem: 3cm - 3cm - 2cm - 40g ○ Bánh da lợn: 3cm - 2cm - 2cm - 40g ○ Bánh croissant: 4cm - 3cm - 2cm - 40g ○ Bánh Danish nhỏ: 4cm - 3cm - 2cm - 40g ○ Bánh Danish thơm: 4cm - 3cm - 2cm - 40g ○ Bánh mì chocolate: 5cm - 3cm - 2cm - 40g ○ Bánh muffin trà xanh: 3cm - 3cm - 3cm - 40g ○ Bánh muffin chocolate: 3cm - 3cm - 3cm - 40g			

TT	Tên dịch vụ	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
		○ Bánh tart dừa: 3cm - 3cm - 2cm - 40g ○ Bánh tart trái cây: 3cm - 3cm - 2cm - 40g ○ Bánh flan: 5cm - 5cm - 3cm - 40g ○ Bánh khoai mì: 3cm - 2cm - 2cm - 40g ○ Bông lan cuộn kem: 3cm - 3cm - 3cm - 40g ○ Bánh baguette phô mai: 4cm - 3cm - 2cm - 40g ○ Bánh bông lan cuộn mút: 3cm - 3cm - 3cm - 40g ○ Bánh bông lan mặn: 3cm - 3cm - 2cm - 40g ○ Bánh flan vani hoặc dâu: 5cm - 5cm - 3cm - 40g ○ Bánh su cà phê: 3cm - 3cm - 2cm - 40g ○ Bánh su que phô mai: 5cm - 2cm - 2cm - 40g ○ Bánh tơ dừa: 3cm - 3cm - 2cm - 40g ○ Bánh bông lan kẹp mút dâu – kem – nho – thơm: 4cm - 4cm - 2cm - 40g ○ Bánh tart táo: 3cm - 3cm - 2cm - 40g ○ Rau câu trái cây: 3cm - 3cm - 3cm - 40g ○ Bánh mì xúc xích: 4cm - 3cm - 3cm - 40g ○ Bánh mì chà bông: 5cm - 3cm - 2cm - 40g ○ Bánh mì Pate: 5cm - 3cm - 2cm - 40g ○ Bánh sandwich kẹp thịt: 3cm - 3cm - 3cm - 40g ○ Bánh bông lan chà bông: 3cm - 3cm - 2cm - 40g ○ Bánh mì hoa cúc: 4cm - 3cm - 3cm - 40g			

TT	Tên dịch vụ	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
		○ Bánh Tiramisu truyền thống hoặc vị trái cây: 3cm - 3cm - 3cm - 40g ○ Bánh Pana Cotta chanh dây – dâu tằm – kiwi: 5cm - 5cm - 3cm - 40g ○ Sữa chua hủ truyền thống hoặc vị trái cây: 5cm - 5cm - 3cm - 40g ○ Bánh Mousse truyền thống hoặc vị trái cây: 5cm - 5cm - 3cm - 40g ○ Bánh Pudding trứng – Pudding chocolate: 5cm - 5cm - 3cm - 40g + 04 loại trong các loại trái cây theo mùa như sau: ○ Nho đỏ Việt Nam ○ Mãng cụt ○ Vải ○ Xoài giòn Thái ○ Bưởi da xanh ○ Chôm chôm Thái ○ Thanh long ruột trắng ○ Dưa hấu ○ Quýt đường ○ Lê ○ Táo (xanh, đỏ) ○ Chuối cau ○ Đu đủ vàng ○ Thơm ○ Mận đỏ			



TT	Tên dịch vụ	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
		○ Dưa lưới ○ Ôi ○ Nhân xuống ○ Cam vàng Việt Nam ○ Dâu tây Việt Nam ○ Sapoche ○ Mãng cầu ○ Mít + 04 loại trong các loại nước như sau: ○ Trà Lipton ○ Cà phê + sữa đặc, sữa tươi ○ Nước suối ○ Trà thảo nhĩ ○ Nước ép thơm ○ Nước ép dưa hấu ○ Nước sâm dưa ○ Nước sâm bông cúc ○ Nước chanh			