

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 11 tháng 12 năm 2025

THÔNG BÁO MỜI BÁO GIÁ

Tổ chức liên hoan cuối năm cho viên chức, người lao động của Bệnh viện Nhân dân Gia Định năm 2025

Bệnh viện Nhân dân Gia Định có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo, xây dựng giá gói thầu, làm cơ sở tổ chức lựa chọn nhà thầu cho gói thầu **Tổ chức liên hoan cuối năm cho viên chức, người lao động của Bệnh viện Nhân dân Gia Định năm 2025** (đính kèm phụ lục). Kính mời các đơn vị quan tâm, có khả năng cung cấp báo giá gửi báo giá về Bệnh viện Nhân dân Gia Định theo nội dung:

- Thời gian tiếp nhận báo giá: Từ ngày thông báo đến ngày 19.tháng 12.năm 2025.
- Loại hợp đồng: Hợp đồng theo đơn giá cố định
- Thời gian thực hiện: 30 ngày
- Địa điểm giao hàng: Bệnh viện Nhân dân Gia Định
- Thời hạn hiệu lực của báo giá: 45 ngày
- Giá chào đã bao gồm thuế, phí, lệ phí theo luật định và các chi phí khác
- Quý Công ty tham gia báo giá bỏ vào bao thư niêm phong kín, bên ngoài ghi rõ tên công ty và gửi trực tiếp hoặc chuyển phát nhanh đến phòng Hành Chính Quản Trị - Bệnh viện Nhân dân Gia Định số 01 Nơ Trang Long, phường Gia Định, TP.HCM hoặc Scan có đóng dấu gửi email: bv.ndgiadinh@tphcm.gov.vn

Trân trọng./ 

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**



Võ Hồng Minh Công



PHỤ LỤC DANH MỤC

(Đính kèm thông báo mời báo giá ngày 11 tháng 12 năm 2025)

- Địa điểm tổ chức: Bệnh viện Nhân dân Gia Định
Số 01 Nơ Trang Long, phường Gia Định, TP.HCM
- Thời gian tổ chức dự kiến: ngày 07/02/2026 từ 16 giờ 00 đến 21 giờ 00

STT	Hàng hóa	Khối lượng mời thầu	ĐVT	Mô tả hàng hoá
1	Bàn tiệc	150	Bàn	- Bàn 10 người, dạng bàn tròn, có trải khăn, ghế dựa có bao - Thực đơn chín: 1. Khai vị (Gỏi củ hủ dừa, chả giò tôm cua, tôm bách hoa), tôm thẻ, tối đa 25 con/kg. 2. Miến xào cua (cua tươi, được gỡ sạch vỏ) 3. Hải sâm xào Đông cô 4. Cá nướng muối ớt (Cá chình / cá tầm) 5. Lưỡi bò nấu vang – bánh mì 6. Tráng miệng: Panna cotta - Nước (02 nước suối 500ml + 04 nước ngọt có ga + 04 bia Heineken lùn) Bàn tròn 10 người - Nước chấm theo từng món ăn - Mỗi bàn có trang trí hoa tươi - Khăn lạnh, khăn ăn, phục vụ theo tiêu chuẩn

- Khi xảy ra sự cố về ngộ độc thực phẩm, bên cung cấp phải cử người đại diện có mặt ngay lập tức để giải quyết. Bên cung cấp sẽ chịu trách nhiệm hoàn toàn khi xảy ra ngộ độc thực phẩm và có kết luận chính thức của cơ quan chức năng từ mẫu thức ăn lưu tại hai bên. Khi đó, bên cung cấp phải thanh toán toàn bộ chi phí liên quan cho bệnh nhân ngộ độc thực phẩm.

+ Không được sử dụng chất phụ gia của sản phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm nằm ngoài danh mục được phép sử dụng theo quy định.

+ Không được sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm thuộc danh mục vượt quá mức sử dụng tối đa cho phép.

- Nhà thầu phải cam kết:

- + Nhà thầu phải có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm hoặc tương đương còn hiệu lực và đảm bảo tuân thủ quy định liên quan theo pháp luật hiện hành.
- + Chỉ sử dụng các nguồn hàng có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, được đóng gói bao bì phù hợp tiêu chuẩn an toàn thực phẩm, còn thời hạn sử dụng được ghi trên bao bì. Thực phẩm sử dụng chế biến suất ăn phải là thực phẩm tươi sống.
- + Cam kết chịu trách nhiệm hoàn toàn về việc mua nguyên liệu, lương thực và thực phẩm. Lựa chọn nhà cung cấp uy tín để luôn bảo đảm chất lượng sản phẩm là tốt nhất và vệ sinh an toàn thực phẩm.
- + Cam kết một đầu bếp cao cấp của nhà thầu sẽ chịu trách nhiệm tổ chức việc nhận thực phẩm và đảm bảo đúng theo quy định pháp luật, quy trình quản lý của nhà thầu (phân loại, đóng gói, dán nhãn...).
- + Cam kết có trách nhiệm tự trang bị đầy đủ các công cụ, dụng cụ, thiết bị ... để phục vụ cho việc chế biến và cung cấp suất ăn tại Bệnh viện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo đúng quy định của cơ quan chức năng về an toàn vệ sinh thực phẩm.
- + Cam kết chén, đĩa, muống, đĩa, tô, ly chứa thức ăn phải đồng bộ, khô ráo, sạch sẽ đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
- + Cam kết bàn giao, set up tiệc đúng thời gian yêu cầu.
- + Nhân sự phục vụ là Nữ/Nam, có kinh nghiệm đã từng tham gia hỗ trợ các chương trình tương đương. Hình thức ưa nhìn, trang phục áo sơ mi và quần tây đen.
- + Cam kết Nhân sự Quản lý tiệc 02 người, nhân sự phục vụ 01 người/ 2 bàn. Đảm bảo phục vụ xuyên suốt cho đến khi buổi tiệc kết thúc.
- + Cam kết phục vụ chuyên nghiệp, tận tình chu đáo và thân thiện
- + Cam kết dọn dẹp vệ sinh trong khu vực tổ chức liên hoan sau khi kết thúc để không ảnh hưởng tới mỹ quan bệnh viện.
- + Cam kết Nhà thầu phải tự đảm bảo công tác PCCC.