

BỘ Y TẾ
BỆNH VIỆN RĂNG HÀM MẶT TRUNG ƯƠNG
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Số: 955 /RHMTW-ĐVMS

V/v mời chào giá cung cấp tiệc trưa
nhân ngày Lễ tưởng niệm 42 năm ngày mất
GS.BS. Nguyễn Văn Thủ

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

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 12 tháng 6 năm 2026

Kính gửi: Các đơn vị cung cấp.

Bệnh viện Răng Hàm Mặt Trung ương Thành phố Hồ Chí Minh đang có nhu cầu tìm đơn vị thực hiện công việc: Cung cấp tiệc trưa cho cán bộ công nhân viên nhân ngày Lễ tưởng niệm 42 năm ngày mất GS.BS. Nguyễn Văn Thủ. Để có cơ sở cho việc lập kế hoạch thực hiện công việc nói trên, Bệnh viện kính mời các đơn vị có đủ năng lực và kinh nghiệm, vui lòng gửi bảng chào giá, chi tiết như sau:

1. Danh mục mời chào giá: Cung cấp tiệc trưa cho cán bộ công nhân viên nhân ngày Lễ tưởng niệm 42 năm ngày mất GS.BS. Nguyễn Văn Thủ (đính kèm phụ lục 01).

2. Nội dung của báo giá: Bản gốc báo giá được đại diện hợp pháp của nhà cung cấp ký tên, đóng dấu.

3. Yêu cầu về giá chào: (đính kèm phụ lục 02).

- Giá chào đã bao gồm tất cả các loại thuế, phí, lệ phí, phí lắp đặt, phí vận chuyển đến địa điểm thực hiện. Đơn vị chào giá cung cấp Hợp đồng tương tự (nếu có)

- Địa điểm thực hiện dịch vụ: Bệnh viện Răng Hàm Mặt Trung ương Thành phố Hồ Chí Minh, 201A Nguyễn Chí Thanh, Phường Chợ Lớn, Tp.HCM.

4. Hiệu lực của hồ sơ chào giá: 90 ngày tính từ ngày ghi trên bảng báo giá.

5. Thời gian nhận hồ sơ chào giá: Từ ngày ghi trên Thư mời chào giá đến trước 16 giờ 00 ngày 17 tháng 6 năm 2026.

6. Địa chỉ tiếp nhận thông tin và hồ sơ chào giá:

- Bệnh viện Răng Hàm Mặt Trung ương Thành phố Hồ Chí Minh.

- Địa chỉ: 201A Nguyễn Chí Thanh, Phường Chợ Lớn, Thành phố Hồ Chí Minh.

- Điện thoại: 028.3855.6732 (Nội bộ: 3308).

- Email: donvimuasam.rhmtw@gmail.com

Rất mong các đơn vị cung cấp gửi chào giá tham dự.

Trân trọng./. 

Nơi nhận:

- Như trên;
- Giám đốc (để b/c);
- Đăng trên: <https://muasamcong.mpi.gov.vn>;
- Phòng QLCL (để đăng lên website BV);
- Lưu: VT, ĐVMS (P.H).

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC

HỒ Hữu Tiên



PHỤ LỤC 01

Danh mục và tính năng kỹ thuật
Cung cấp tiệc trưa cho cán bộ công nhân viên nhân ngày Lễ tưởng niệm 42 năm
ngày mất GS.BS. Nguyễn Văn Thũ

(Kèm theo Công văn số 955/RHMTW-ĐVMS ngày 12/6/2026)

STT	Nội dung	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn	Đơn vị tính	Số lượng
1	Bàn tiệc	<p>1. Gỏi hải sản Thái Lan</p> <ul style="list-style-type: none">- Được chế biến từ hải sản tươi, sạch, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.- Rau củ quả sử dụng kèm theo phải tươi, được sơ chế sạch sẽ.- Món ăn có hương vị hài hòa, phù hợp khẩu vị đa số thực khách. <p>2. Tôm càng xanh nướng muối ớt</p> <ul style="list-style-type: none">- Tôm càng xanh tươi, được chế biến trong ngày.- Tôm chín đều, giữ được độ ngọt tự nhiên của nguyên liệu.- Món ăn được trình bày bảo đảm tính thẩm mỹ và phục vụ nóng tại thời điểm sử dụng. <p>3. Cá bống mú hấp Hồng Kông</p> <ul style="list-style-type: none">- Cá tươi, không có mùi lạ, được sơ chế và chế biến trong ngày.- Thịt cá chắc, giữ được độ ngọt tự nhiên, không bị bở nát. <ul style="list-style-type: none">- Món ăn được chế biến và trình bày bảo đảm chất lượng cảm quan. <p>4. Sườn non sốt BBQ</p> <ul style="list-style-type: none">- Sườn non tươi, được chế biến bảo đảm chín đều, mềm và giữ được chất lượng nguyên liệu.- Nước sốt được chế biến phù hợp, bảo đảm hương vị hài hòa.- Món ăn được phục vụ nóng tại thời điểm sử dụng. <p>5. Lẩu cá tầm măng chua dùng kèm bún</p> <ul style="list-style-type: none">- Cá tầm tươi, bảo đảm chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.- Măng chua và các loại rau ăn kèm được sơ chế sạch sẽ.- Nước lẩu được chế biến từ nguyên liệu bảo đảm chất lượng, có hương vị phù hợp với đa số người dùng.- Bún tươi, sạch, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm. <p>6. Tráng miệng: Chè tuyết nhĩ hạt sen</p>	Bàn	15

BỆNH VIỆN RĂNG HÀM MẶT TP. HỒ CHÍ MINH

		<ul style="list-style-type: none">- Được chế biến từ nguyên liệu bảo đảm chất lượng, hợp vệ sinh.- Hương vị thanh mát, phù hợp sử dụng sau bữa ăn.+ Yêu cầu chung- Toàn bộ nguyên liệu sử dụng phải có nguồn gốc rõ ràng, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.- Các món ăn được chế biến trong ngày, phục vụ đúng số lượng và đúng thực đơn đã thống nhất.- Nhà cung cấp bảo đảm đầy đủ dụng cụ phục vụ ăn uống cần thiết.- Thức ăn được trình bày sạch sẽ, bảo đảm chất lượng cảm quan và phục vụ đúng thời gian theo yêu cầu của Bệnh viện.		
--	--	---	--	--

VIỆN
YÂM - H
G ISON
CHÍ M
*

PHỤ LỤC 02
(Kèm theo Công văn số 955/RHMTW-ĐVMS ngày 12/6/2026)



BẢNG CHÀO GIÁ

Về việc cung cấp tiệc trưa cho cán bộ công nhân viên nhân ngày Lễ tưởng niệm 42 năm ngày mất GS.BS. Nguyễn Văn Thủ.

[Thông tin Công ty, mã số thuế, địa chỉ, số điện thoại]

Trên cơ sở yêu cầu báo giá của Bệnh viện Răng Hàm Mặt Trung ương TP. Hồ Chí Minh, chúng tôi [Tên đơn vị] báo giá như sau:

Stt	Tên danh mục	Đơn vị tính	Khối lượng	Đơn giá (đ)	Thành tiền
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6) = (4) x (5)
	...				
Tổng cộng giá đã bao gồm thuế, phí, lệ phí (nếu có)					

Thành tiền bằng chữ:

- Địa điểm thực hiện: Bệnh viện Răng Hàm Mặt Trung ương Thành phố Hồ Chí Minh, 201A Nguyễn Chí Thanh, Phường Chợ Lớn, Tp.HCM.
- Thời gian thực hiện: (Ghi rõ thời gian thực hiện và hoàn thành công việc. VD: 60 ngày)
- Hiệu lực của chào giá: 90 ngày tính từ ngày ghi trên bảng báo giá
- Giá trị trên bảng chào giá đã bao gồm tất cả các loại thuế, phí, lệ phí có liên quan theo quy định.
- Giá trị trên bảng chào giá đã bao gồm chi phí vận chuyển đến địa điểm thực hiện.

ĐẠI DIỆN ĐƠN VỊ

[ghi chức danh, ký tên, ghi họ tên và đóng dấu]

Ghi chú:

Đơn vị gửi chào giá **KHÔNG** đang trong quá trình thực hiện thủ tục giải thể; **KHÔNG** bị thu hồi Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh hoặc các hồ sơ tương đương; **KHÔNG** thuộc trường hợp mất khả năng thanh toán theo quy định của pháp luật về doanh nghiệp.

Nhà thầu lưu ý: Ghi đầy đủ các nội dung yêu cầu trên Phụ lục 02. Trường hợp nhà thầu không ghi đầy đủ các nội dung theo yêu cầu của Phụ lục 02, báo giá sẽ bị xem là không hợp lệ.

