

BỆNH VIỆN ĐA KHOA
TRUNG ƯƠNG QUẢNG NAM
HỘI ĐỒNG ĐẤU GIÁ

Số: 414/TB-BV

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

Đà Nẵng, ngày 12 tháng 12 năm 2025

THÔNG BÁO

Về việc tổ chức đấu giá khai thác mặt bằng nhà ăn căng tin trong Bệnh viện

Kính gửi:

- Các tổ chức, cá nhân trong Nước Việt Nam;
- Các khoa, phòng trong Bệnh viện.

Bệnh viện Đa khoa Trung ương Quảng Nam tổ chức đấu giá khai thác mặt bằng nhà ăn căng tin trong bệnh viện, gồm các khu vực dưới đây:

1. Nhà ăn căng tin tại khu vực trong Bệnh viện, diện tích là: 663 m² (khu vực bếp 399 m² và căng tin nhà ăn 264 m²);

Bệnh viện Đa khoa Trung ương Quảng Nam thông báo cho tất cả các tổ chức có trụ sở hoạt động tại Việt Nam và tất cả các cá nhân, có hộ khẩu thường trú tại Việt Nam, có nhu cầu sử dụng dịch vụ mặt bằng trong Bệnh viện để tổ chức khai thác dịch vụ nhà ăn căng tin phục vụ bệnh nhân, người nhà bệnh nhân, nhân viên y tế và khách đến làm việc tại Bệnh viện. Đăng ký tham gia đấu giá và đủ điều kiện tham gia đấu giá.

Thời gian phát hành hồ sơ đấu giá từ ...8... giờ.30 phút ngày 16/12/2025 đến ...09... giờ 00... phút ngày 26/12/2025 (trong giờ làm việc) tại Phòng Tài chính – kế toán.

Thời gian kết thúc nhận Đơn đấu giá và các hồ sơ liên quan đến năng lực và kinh nghiệm đấu giá đúng vào lúc .09. giờ .00..... phút ngày 26/12/2025

Thời gian tổ chức đấu giá vào lúc .09 giờ ...05.... phút ngày 26/12/2025 tại Phòng giao ban Bệnh viện tầng 2.

Mọi tổ chức, cá nhân có nhu cầu tham gia đấu giá có thể tìm hiểu thêm thông tin tại Phòng Hành chính Quản trị.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT, HCQT, TCKT, DD.

TM. HỘI ĐỒNG ĐẤU GIÁ
CHỦ TỊCH



Nguyễn Đình Hùng

BỘ Y TẾ
BỆNH VIỆN ĐA KHOA
TRUNG ƯƠNG QUẢNG NAM

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

Số: ~~414~~/QĐ-BV

Đà Nẵng, ngày 12 tháng 12 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

V/v thành lập Hội đồng đấu giá khai thác mặt bằng nhà ăn căng tin trong
Bệnh viện Đa khoa Trung ương Quảng Nam

GIÁM ĐỐC BỆNH VIỆN ĐA KHOA TRUNG ƯƠNG QUẢNG NAM

Căn cứ Luật đấu giá tài sản năm 2016; Nghị định số 62/2017/NĐ-CP ngày 16/5/2017 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật đấu giá tài sản;

Căn cứ Quyết định số 3663/QĐ-BYT ngày 28/9/2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động đối với Bệnh viện Đa khoa Trung ương Quảng Nam;

Căn cứ Quyết định 1864/QĐ-BYT ngày 05/06/2025 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc khai thác tài sản công của Bệnh viện Đa khoa Trung ương Quảng Nam;

Căn cứ Quyết định số: ~~3814~~/QĐ-BV ngày 19 tháng 11 năm 2025 của Giám đốc Bệnh viện Đa khoa Trung ương Quảng Nam về việc phê duyệt giá sàn khởi điểm và Quy chế đấu giá khai thác mặt bằng nhà ăn căng tin trong Bệnh viện;

Theo đề nghị của Trưởng phòng Hành chính quản trị; Trưởng phòng Tài chính kế toán Bệnh viện Đa khoa Trung ương Quảng Nam.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Thành lập Hội đồng đấu giá khai thác mặt bằng nhà ăn căng tin trong Bệnh viện Đa khoa Trung ương Quảng Nam, gồm các ông bà có tên sau đây:

1. Ông: Nguyễn Đình Hùng, Giám đốc Bệnh viện - Chủ tịch Hội đồng
2. Ông: Lương Tấn Đức, Phó Giám đốc - Phó Chủ tịch Hội đồng
3. Ông: Phan Văn Trí, Trưởng phòng TCKT - Thành viên
4. Ông: Trần Hùng, Trưởng phòng HCQT - Thành viên
5. Bà: Đặng Thị Hoàng Khuê, Trưởng khoa Dinh dưỡng - Thành viên
6. Bà: Phạm Thị Nhật Thành, nhân viên khoa Dinh dưỡng - Thành viên
7. Ông: Đoàn Ngọc Hào, nhân viên phòng TCKT - Thành viên
8. Bà: Trần Thị Ngọc Thương, nhân viên phòng HCQT - Thành viên
9. Ông: Đỗ Danh Trường, nhân viên phòng HCQT - Thành viên



10. Ông: Hồ Nhật Tân, nhân viên phòng HCQT - Thành viên (thư ký)

Điều 2. Giao Hội đồng đấu giá khai thác mặt bằng nhà ăn căng tin thực hiện theo đúng quy định hiện hành.

Điều 3. Hội đồng đấu giá tự giải thể sau khi hoàn thành công việc.

Điều 4. Các ông (bà) có tên tại Điều 1 chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này.

Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký./.

Nơi nhận:

- Như điều 4;

- Lưu: VT; HCQT, TCKT, DD.



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Đình Hùng



Số: 3814/QĐ-BV

Đà Nẵng, ngày 19 tháng 11 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

**Phê duyệt giá sàn khởi điểm và Qui chế đấu giá khai thác mặt bằng nhà ăn
căng tin trong Bệnh viện Đa khoa Trung ương Quảng Nam.**

GIÁM ĐỐC BỆNH VIỆN ĐA KHOA TRUNG ƯƠNG QUẢNG NAM

Căn cứ Quyết định số 428/QĐ-TTg ngày 16 tháng 4 năm 2007 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Bệnh viện Đa khoa Trung ương Quảng Nam;

Căn cứ Quyết định số 3663/QĐ-BYT ngày 28 tháng 09 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành quy chế tổ chức và hoạt động của Bệnh viện Đa khoa Trung ương Quảng Nam;

Căn cứ Nghị quyết số 774-NQ/ĐUBV ngày 28 tháng 02 năm 2025 của Đảng uỷ Bệnh viện Đa khoa Trung ương Quảng Nam;

Căn cứ Quyết định số 1864/QĐ-BYT ngày 05/6/2025 của Bộ Y tế về việc khai thác tài sản công của Bệnh viện Đa khoa Trung ương Quảng Nam;

Căn cứ Thông báo số 3795/TB-BV ngày 18/11/2025 về việc Thông báo kết luận cuộc họp về việc thảo luận, thống nhất giá khai thác mặt bằng nhà ăn căng tin trong Bệnh viện (lần 2).

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1: Phê duyệt giá sàn khởi điểm và Qui chế đấu giá khai thác mặt bằng nhà ăn căng tin trong Bệnh viện Đa khoa Trung ương Quảng Nam, như sau:

- Giá sàn khởi điểm: **30.000.000 đồng (VBC: Ba mươi triệu đồng y)**

Mức giá sàn để đấu giá nói trên được áp dụng với 02 (hai) khu vực (khu Bếp 399m² và Căng tin nhà ăn 264m²).

- Thời gian thực hiện: 24 tháng

Điều 2: Giao phòng Tài chính kế toán; phòng Hành chính quản trị; khoa Dinh dưỡng tổ chức thông báo đấu giá khai thác mặt bằng nhà ăn căng tin trong Bệnh viện Đa khoa Trung ương Quảng Nam; Giám sát nhà thầu thực hiện khai thác mặt bằng nhà ăn căng tin theo đúng quy định sau khi đấu giá thành công.

Điều 3: Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Điều 4: Các ông (bà) Trưởng Phòng Tài chính kế toán; Phòng Hành chính Quản trị; khoa Dinh dưỡng Bệnh viện Đa khoa Trung ương Quảng Nam; Các đơn vị, khoa, phòng, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thực hiện quyết định này./.

Nơi nhận: 
- Như điều 4;
- Lưu: VT; HCQT; TCKT; DD.



Nguyễn Đình Hùng

Số văn bản: 3795/TB-BV
Ngày văn bản: 18/11/2025

BỘ Y TẾ
BỆNH VIỆN ĐA KHOA
TRUNG ƯƠNG QUẢNG NAM
Số: 3795 /TB-BV

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

Đà Nẵng, ngày 18 tháng 11 năm 2025

THÔNG BÁO KẾT LUẬN CUỘC HỌP
Về việc thảo luận, thống nhất đấu giá khai thác mặt bằng nhà ăn căng tin
trong Bệnh viện (lần 2)

Vào lúc 15 giờ 00 ngày 03/11/2025, tại Hội trường giao ban, Bệnh viện Đa khoa Trung ương Quảng Nam đã tổ chức cuộc họp thảo luận, thống nhất Quy chế đấu giá khai thác mặt bằng nhà ăn căng tin trong Bệnh viện (lần 2).

Sau khi thảo luận và trao đổi ý kiến, dưới sự chủ trì của BS. CKII Nguyễn Đình Hùng – Giám đốc Bệnh viện, cuộc họp thống nhất các nội dung sau:

1. Về Quy chế đấu giá:

- Giao Khoa Dinh dưỡng chủ trì xây dựng và hoàn thiện các tiêu chuẩn đánh giá năng lực, kinh nghiệm của nhà thầu (gồm điều kiện tham gia đấu giá; tiêu chí đánh giá; yêu cầu về dịch vụ, quy trình sản xuất – chế biến; an toàn thực phẩm,...), đảm bảo đúng quy định pháp luật hiện hành.

- Giao Phòng Hành chính quản trị phối hợp hỗ trợ, hoàn thiện các thủ tục liên quan đến công tác đấu giá sau khi Khoa Dinh dưỡng hoàn thành nội dung của Quy chế đấu giá.

2. Giá sàn khởi điểm để đấu giá khai thác mặt bằng nhà ăn căng tin trong Bệnh viện:

Thống nhất mức giá do Phòng Tài chính kế toán phối hợp cùng Khoa Dinh dưỡng đề xuất, cụ thể:

- Giá khởi điểm (giá sàn): 30.000.000 đồng/tháng (Bằng chữ: Ba mươi triệu đồng/tháng)

- Giá sàn bao gồm 02 khu vực:

+ Khu bếp: 399 m²

+ Khu căng tin nhà ăn: 264 m²

3. Suất ăn bệnh lý:

- Giao Khoa Dinh dưỡng định lượng suất ăn bệnh lý phục vụ người bệnh tại các khoa lâm sàng.

- Giá suất ăn bệnh lý phải bao gồm chi phí nhân công vận chuyển đến từng khoa. Giá suất ăn bệnh lý phục vụ cho người bệnh tại khoa lâm sàng, cao hơn giá bán phục vụ tại căng tin

Số văn bản: 3795/TB-BV
Ngày văn bản: 18/11/2025

4. Trang thiết bị, dụng cụ làm bếp:

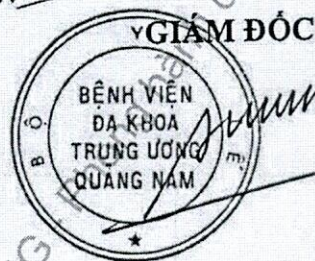
Giao Khoa Dinh dưỡng phối hợp Phòng Hành chính quản trị kiểm tra, thống kê toàn bộ trang thiết bị và dụng cụ làm bếp; tổng hợp danh mục thiết bị có thể bàn giao cho nhà thầu nhằm tạo điều kiện cho nhà thầu tham gia đấu giá với mức giá phù hợp.

Trên đây là toàn bộ nội dung kết luận cuộc họp. Đề nghị các khoa, phòng và cá nhân có liên quan nghiêm túc triển khai thực hiện.

Cuộc họp kết thúc lúc 16h15 cùng ngày. *chm*

Nơi nhận:

- Ban giám đốc;
- Các khoa, phòng liên quan;
- Lưu: VT, DD.



Nguyễn Đình Hùng



Đà Nẵng, ngày **19** tháng **11** năm 2025

QUY CHẾ ĐẤU GIÁ
KHAI THÁC MẶT BẰNG NHÀ ĂN CĂNG TIN TRONG BỆNH VIỆN

Ban hành kèm theo Quyết định số: **3814**/QĐ-BV ngày **19/11/2025** của Bệnh viện Đa khoa Trung ương Quảng Nam về việc phê duyệt giá sàn khởi điểm đấu giá khai thác mặt bằng dịch vụ nhà ăn căng tin trong Bệnh viện.

I. Địa điểm, diện tích mặt bằng nhà ăn căng tin cho đấu giá:

Nhà ăn căng tin tại khu vực trong Bệnh viện, diện tích là: 663 m² (khu Bếp 399 m² và Căng tin nhà ăn 264 m²);

II. Đối tượng được tham gia đấu giá:

Tất cả các cá nhân, tổ chức có trụ sở hoạt động tại Việt Nam, có nhu cầu sử dụng mặt bằng để tổ chức dịch vụ khai thác nhà ăn căng tin đều có quyền đăng ký tham gia đấu giá.

Những người sau đây không được tham gia đấu giá:

- Người không có năng lực hành vi dân sự, người mất năng lực hành vi dân sự, người bị hạn chế năng lực hành vi dân sự hoặc người tại thời điểm đấu giá không nhận thức, làm chủ được hành vi của mình;

- Người trước đây đã tham gia đấu giá (*kể cả các dịch vụ khác*) nhưng không thực hiện kết quả đấu giá, từ chối không ký hợp đồng hoặc ký hợp đồng nhưng không thực hiện đúng nội dung hợp đồng đã ký kết (*kể cả vợ hoặc chồng của người vi phạm*), bị phạt về lĩnh vực vệ sinh an toàn thực phẩm và gây ngộ độc thực phẩm.

III. Điều kiện tham gia đấu giá và tiêu chuẩn đánh giá:

- Có giấy phép đăng ký kinh doanh ngành nghề ăn uống/dịch vụ ăn uống.
- Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm.

- Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc thẩm quyền của Ủy ban nhân dân cấp tỉnh theo quy định Nghị định 155/2018/NĐ-CP.

- Có đội ngũ nhân sự đủ điều kiện sức khỏe, chủ cơ sở và nhân viên được tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm hàng năm do đơn vị thầu cung cấp.

- Có năng lực kinh nghiệm > 1 năm, cung cấp dịch vụ căng tin, suất ăn công nghiệp với quy mô > 1.000 suất/ ngày. Có hồ sơ năng lực kèm theo.

- Cam kết đảm bảo chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm.

IV. Yêu cầu về dịch vụ, quy trình sản xuất, chế biến, an toàn thực phẩm

-Thực hiện đúng quy định về an toàn thực phẩm, nghị định, các quy trình kỹ thuật về an toàn thực phẩm, quy trình bếp 1 chiều, quy trình lưu mẫu (*phụ lục 2*), quy trình chế biến và cung cấp suất ăn bệnh lý, các quy trình liên quan tại căng tin theo yêu cầu của bệnh viện.

- Cam kết cung cấp đầy đủ hàng hóa, xuất xứ, nơi sản xuất, hạn sử dụng thực phẩm (nguyên vật liệu) và bồi thường thiệt hại cho bệnh viện trong quá trình sử dụng hàng hóa nếu hàng hóa bị hư hỏng hoặc gây thiệt hại cho người sử dụng.

- Có sự giám sát định kỳ hoặc đột xuất của khoa Dinh dưỡng về vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến thức ăn (hàng hoá đầu vào có hoá đơn, xuất xứ, nguồn gốc, chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm và lưu mẫu thực phẩm). Khoa Dinh dưỡng lập biên bản và tạm dừng thực phẩm nguyên liệu (đầu vào, thành phẩm) khi phát hiện không đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Nhà thầu cam kết phân công nhân sự nhanh chóng tiếp nhận thông tin và giải quyết các sự cố liên quan đến chất lượng suất ăn và dịch vụ cung cấp suất ăn phục vụ tại bệnh viện. Cam kết việc xử lý và bồi thường hợp lý nếu xảy ra ngộ độc thực phẩm.

- Nhà thầu căng tin chịu hoàn toàn trách nhiệm trước pháp luật nếu để xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm, hàng giả, hàng không rõ nguồn gốc xuất xứ trong bệnh viện.

-Cam kết thay đổi các suất ăn thay thế kịp thời và tương đương giá trị dinh dưỡng và vật chất nếu có sự cố liên quan (như cung cấp thiếu hay suất ăn có vấn đề về vệ sinh).

- Cam kết đáp ứng thực đơn (món, số lượng thực phẩm, cách chế biến) bệnh lý định lượng khẩu phần theo yêu cầu kỹ thuật và thời gian giao nhận suất ăn của khoa Dinh dưỡng theo *phụ lục 1* về suất ăn bệnh lý. Cam kết thực đơn thay đổi theo tuần theo yêu cầu của Bệnh viện.

- Nhà thầu được triển khai cung cấp, phục vụ suất ăn (món chay, món mặn, món nước), suất ăn cơm khách bệnh viện, cơm chuyên gia, nước uống, nước giải khát. Không được phép bán thuốc lá, rượu bia và đồ uống có cồn. Loại hình phục vụ: ăn sáng, ăn trưa, ăn tối, giải khát. Thời gian phục vụ các ngày trong tuần, thứ bảy, Chủ nhật, ngày Lễ, ngày Tết, thiên tai, dịch bệnh.

- Cam kết thực hiện điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống (Điều 28, 29, 30 Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của Quốc Hội, *phụ lục 2*).

V. Quyền và nghĩa vụ:

- Trong quá trình khai thác, nhà thầu trúng đấu giá có trách nhiệm duy tu, bảo dưỡng, sửa chữa nhỏ các hạng mục phục vụ kinh doanh (kinh phí tự chi trả). Tuy

nhiên, mọi sửa chữa liên quan đến cơ sở vật chất và cơ sở phải được Bệnh viện chấp thuận.

- Nhà thầu phải bảo vệ trang thiết bị được giao, có biện pháp bảo vệ tài sản, bảo trì, bảo dưỡng, tránh thất thoát. Phần trang thiết bị, dụng cụ nhà bếp, bàn ghế, quạt..... bàn giao theo *phụ lục 3* hợp đồng bệnh viện. Trong quá trình sử dụng nếu làm hư hỏng trang thiết bị phải chịu trách nhiệm sửa chữa và bồi thường.

- Đảm bảo vệ sinh môi trường và an toàn thực phẩm trong khu vực kinh doanh. Căng tin không được gây ô nhiễm môi trường xung quanh. Không đổ dầu thừa, mỡ động vật, chất thải rắn, rác thải vào hệ thống thoát nước thải của bệnh viện, khi có tắc cống xảy ra phải tự chịu trách nhiệm xử lý. Không để nước thừa ứ đọng trên sàn nhà.

VI. Tiêu chí đánh giá:

1. Năng lực kinh nghiệm:

- Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại Điều 11 Chương V Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.

- Đảm bảo an toàn cháy nổ và phòng cháy chữa cháy. Cam kết thực hiện biện pháp phòng cháy chữa cháy, trang bị đủ bình PCCC theo qui định.

- Có hồ sơ năng lực của công ty về việc cung cấp suất ăn công nghiệp, bếp ăn tập thể.

2. Nhân sự:

- Có 100% người trực tiếp chế biến thức ăn có giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm. (Nghị định quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018; NĐ Số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định 115/2018/NĐ-CP ngày 4/9/2018 và nghị định số 117/2020/NĐ-CP ngày 28/9/2020)

- Nhân sự trực tiếp tham gia kinh doanh được khám sức khỏe định kỳ, cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe theo quy định tại Thông tư số 14/2013/TT-BYT ngày 06/5/2013 của Bộ Y tế (đính kèm bản sao giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe còn thời hạn).

- Người trực tiếp nấu ăn phải có trình độ chuyên môn về chế biến thức ăn (đính kèm nội dung đào tạo, bản sao văn bằng, chứng chỉ của nơi đào tạo có công chứng).

- Nhà thầu phải đảm bảo đủ nhân lực phục vụ suất ăn tại căng tin và suất ăn bệnh lý tại khoa lâm sàng. (bộ máy nhân sự, bao gồm nhân viên điều hành, quản lý, người trực tiếp nấu ăn, nhân viên phục vụ (đính kèm hợp đồng lao động)).

- Nhà thầu phải bố trí nhân sự phụ trách riêng về công tác vệ sinh khu vực bếp và căn tin, tự thu gom và vận chuyển rác đến nơi tập kết rác.

3. Giá cả:

- Có niêm yết giá bán rõ ràng, cụ thể tại khu vực bán hàng. Bảng giá phải có sự thống nhất của Bệnh viện. Trong trường hợp giá cả thị trường biến động, tăng giá suất ăn bán tại căn tin phải làm tờ trình và được phê duyệt của ban giám đốc.

- Giá suất ăn bệnh lý tại các khoa lâm sàng cao hơn giá bán phục vụ tại căn tin là 3.000 đồng/suất.

- Thực hiện đầy đủ nghĩa vụ tài chính với Bệnh viện đúng thời hạn. Người trúng đấu giá phải nộp đầy đủ thuế, phí, lệ phí theo quy định (nếu có).

- Thanh toán tiền điện nước, vệ sinh môi trường theo thực tế sử dụng (01 tháng/01 lần). Giá điện, nước này sẽ được điều chỉnh khi cơ quan cung cấp điện, nước điều chỉnh đơn giá.

- Đối với suất ăn bệnh lý lên phần mềm sẽ được bệnh viện thống kê và trả cho nhà cung ứng dịch vụ sau mỗi tháng.

4. Đánh giá về giá: Nhà thầu trúng đấu giá là nhà thầu đáp ứng về năng lực, kinh nghiệm và có giá chào cao nhất.

5. Tiền đặt trước:

5.1. Tiền đặt cọc để bảo đảm đấu giá: 3% của giá khởi điểm và của 24 tháng. Chuyển vào số tài khoản: 5622424295 Ngân hàng đầu tư phát triển BIDV của Bệnh viện chậm nhất trước thời điểm mở báo giá: 9 giờ 00 phút ngày 31 tháng 01 năm 2025.

5.2. Lệ phí đấu giá (không hoàn lại): 500.000 đồng (Năm trăm ngàn đồng chẵn)

5.3. Bảo lãnh thực hiện hợp đồng: 03 tháng của giá trúng thầu.

5.4. Người không trúng đấu giá, số tiền đặt cọc đấu giá sẽ được hoàn trả lại ngay sau buổi đấu giá kết thúc. Đối với người trúng đấu giá, số tiền đặt cọc đấu giá được coi là số tiền nộp trước để bảo đảm thực hiện hợp đồng.

VII. Giá sàn và phương thức, thời gian, địa điểm đấu giá:

1. Giá sàn: 30.000.000 đồng (Ba mươi triệu đồng/tháng)

Mức giá sàn để đấu giá nói trên được áp dụng với 02 (hai) khu vực (khu Bếp 399 m² và Căn tin nhà ăn 264 m²)

2. Phương thức, địa điểm tổ chức đấu giá:

- Đấu giá kín theo hình thức nộp Phiếu đấu giá (theo mẫu qui định của hội đồng). Mỗi khách hàng chỉ được nộp một Phiếu đấu giá kèm theo các giấy tờ liên quan tại khoản 1 và 2 Mục VI của quy chế này và nộp về bộ phận Văn thư một của của Bệnh viện đúng thời gian qui định.

- Phiếu đấu giá phải được niêm phong bì riêng. Các tài liệu đánh giá năng lực, kinh nghiệm của hồ sơ đấu giá, hội đồng sẽ mở và kiểm tra trước khi mở phiếu đấu giá.

3. Thời gian tổ chức:

- Thời gian phát hành hồ sơ đấu giá từ 8 giờ 30 phút ngày 16 / 12 / 2025 đến 09h00 ngày 20 / 12 / 2025 (trong giờ hành chính) tại Phòng Tài chính - kế toán.

- Thời gian kết thúc nhận Phiếu đăng ký tham gia đấu giá đúng vào lúc 09 giờ 00 phút ngày 20 / 12 / 2025

- Thời gian tổ chức đấu giá vào lúc 09 giờ 5 phút ngày 20 / 12 / 2025.

4. Địa điểm tổ chức đấu giá: Phòng giao ban Bệnh viện

5. Phiếu đấu giá hợp lệ: Là phiếu do Hội đồng đấu giá Bệnh viện phát hành, có đóng dấu treo của Bệnh viện Đa khoa Trung ương Quảng Nam. Phiếu phải được điền đầy đủ, rõ ràng các mục, không chữa trống, không được tẩy xóa, không sửa chữa.

VIII. Điều kiện trúng đấu giá và ký kết hợp đồng:

- Khách hàng trúng đấu giá là khách hàng có giá cao nhất trong các khách hàng tham gia đấu giá và có phiếu đấu giá hợp lệ được qui định tại Mục VI Tiêu chí đánh giá Quy chế này.

- Thời gian thực hiện hợp đồng thuê mặt bằng là 24 tháng kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực và giá trúng đấu giá sẽ không được thay đổi trong suốt thời gian thực hiện hợp đồng. Trường hợp thiên tai, dịch bệnh (nếu có) xảy ra ảnh hưởng đến doanh thu của khách hàng, Bệnh viện sẽ họp và trình Giám đốc cho ý kiến chỉ đạo.

- Trong vòng 05 (năm) ngày làm việc kể từ ngày có Quyết định phê duyệt kết quả trúng đấu giá, khách hàng trúng đấu giá phải đến Phòng Tài chính – kế toán Bệnh viện Đa khoa Trung ương Quảng Nam để thực hiện ký kết hợp đồng và nộp một khoản tiền bảo đảm thực hiện hợp đồng bằng 03 (ba) tháng giá trị hợp đồng.

Nếu quá thời hạn trên, người trúng đấu giá không đến ký kết hợp đồng và không nộp đủ số tiền bảo đảm thực hiện hợp đồng thì coi như tự ý bỏ kết quả đấu giá, số tiền đặt cọc đấu giá được sung vào quỹ của Bệnh viện. Hội đồng đấu giá của Bệnh được toàn quyền quyết định xử lý việc thuê mặt bằng.

- Người trúng đấu giá, ký hợp đồng thuê mặt bằng phải chịu trách nhiệm làm đầy đủ các thủ tục theo quy định của pháp luật và thực hiện đầy đủ nghĩa vụ với Nhà nước (nếu có);

- Khách hàng trúng đấu giá phải lập danh sách số nhân viên làm việc đăng ký tại Phòng Hành chính quản trị Bệnh viện và phải thực hiện tốt giao tiếp ứng xử, đeo băng tên, đồng phục khi thực hiện công việc;

- Phải niêm yết công khai giá và thu đúng giá đã được niêm yết;

- Thái độ phục vụ vui vẻ, hòa nhã, thực hiện tốt giao tiếp ứng xử với bệnh nhân, người nhà bệnh nhân và khách;

- Tuân thủ qui định của các cơ quan chức năng trong công tác phòng chống dịch bệnh khác (nếu có);

- Bảo quản và sử dụng nhà cửa, tài sản, thiết bị bên A giao đúng mục đích, không được tự ý sửa chữa, thay đổi khi chưa được sự đồng ý bằng văn bản của bên A. Tài sản được giao nếu làm hư hỏng, mất mát, tự thỏa thuận được giá để đền bù.

Bệnh viện có quyền đơn phương chấm dứt hợp đồng và tịch thu toàn bộ tiền bảo đảm thực hiện hợp đồng khi kiểm tra phát hiện hoặc khách hàng phản ánh, qua xác minh có bằng chứng bên B thu không đúng giá niêm yết, không đúng giá quy định, không niêm yết giá bán, vi phạm qui định về thái độ giao tiếp, ứng xử, không thực hiện đúng nội quy, quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm hoặc có trường hợp ngộ độc thực phẩm xảy ra khi cơ quan có thẩm quyền kết luận.

- Khi đã trúng thầu, nhà thầu không được chuyển nhượng hợp đồng đã thuê cho người khác thuê lại với bất kỳ lý do gì.

- Trong thời gian khai thác, tùy thuộc vào tình hình thực tế, Bệnh viện có thể để lại một phần diện tích để phục vụ cho các hoạt động của Bệnh viện.

IX. Trách nhiệm của các thành viên Hội đồng và khách hàng tham gia đấu giá:

Mọi hành vi thông đồng ép giá đều được coi là vi phạm Quy chế đấu giá, trước và trong thời điểm đấu giá Hội đồng đấu giá có quyền hủy bỏ cuộc đấu giá để tổ chức vào thời gian khác, nếu phát hiện vào sau thời điểm đấu giá, người trúng đấu giá sẽ không được Bệnh viện ký hợp đồng (nếu chưa ký hợp đồng) và tiền đặt cọc đấu giá sẽ được sung vào quỹ Bệnh viện. Trong trường hợp đã ký hợp đồng thì Bệnh viện được quyền đơn phương chấm dứt hợp đồng và người trúng đấu giá thuê mặt bằng phải bồi hoàn thiệt hại.

Các thành viên Hội đồng đấu giá và người tham gia đấu giá phải chấp hành đầy đủ các qui định tại Quy chế đấu giá này. *chữ*

HỘI ĐỒNG ĐẤU GIÁ
CHỦ TỊCH

Nguyễn Đình Hùng

PHỤ LỤC 1: SUẤT ĂN BỆNH LÝ

A. Thời gian phục vụ suất ăn bệnh lý tại khoa lâm sàng.

+ Bữa Sáng: 06 giờ - 07 giờ

+ Bữa trưa: 10 giờ 30 phút - 11 giờ 30 phút

+ Bữa chiều tối: 16 giờ 30 phút - 17 giờ 30 phút

B. Thực đơn suất ăn bệnh lý

1. CHẾ ĐỘ ĂN CHO CÁC BỆNH THÔNG THƯỜNG

Nhóm 1: Bún, Mỳ, Phở

Mã chế độ ăn : BT02-L1, BT02-L2, BT02-L3, BT02-L4, 4BT-L, 5BT-L, 6BT-L

Năng lượng: 350-450 Kcalo/suất

Thực đơn mẫu:

STT	Tên món	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
1	Bún bò (tái/ nạm)	Bún	170
		Thịt bò	30
2	Bún giò	Bún	170
		Giò heo	100
3	Phở bò	Phở	180
		Thịt bò	40
4	Mỳ quảng	Mỳ	150
		Thịt heo	30
		Tôm	10
		Rau sống	50

Nhóm 2: Cháo

Mã chế độ ăn: BT01-M, BT01-M1, BT01-M2, BT01-M3, BT01-D, 2BT-M, 3BT-M, 4BT-M, 5BT-M, 6BT-M.

Năng lượng: 230-290 Kcalo/suất

Thực đơn mẫu:

STT	Tên món	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
1	Cháo thịt bò	Gạo tẻ	40
		Thịt bò băm	30
2	Cháo thịt heo	Gạo tẻ	40
		Thịt heo băm	40
3	Cháo tôm	Gạo tẻ	40
		Tôm băm nhuyễn	30
4	Cháo thịt bò	Gạo tẻ	45
		Thịt bò băm	40

Nhóm 3: Cơm

Mã chế độ ăn: BT01-C, BT02-C, 3BT-C, 4BT-C, 5BT-C, 6BT-C, BT02-C1, 3BT-C1, 4BT-C1, 5BT-C1, 6BT-C1

Năng lượng: 570-650 Kcalo/suất

Thực đơn mẫu:

STT	Tên món	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
1	Cơm	Gạo tẻ	120
	Món mặn	Cá/Thịt/trứng	150
	Rau	Rau lá/củ	150
	Canh	Rau/củ, thịt/tôm	50
2	Cơm	Gạo tẻ	120
	Món mặn	Cá/Thịt/trứng/sườn	200
	Rau	Rau lá/củ	150
	Canh	Rau/củ, thịt/tôm	50

2. CHẾ ĐỘ ĂN CHO BỆNH ĐÁI THÁO ĐƯỜNG

Nhóm 4: Bún, Mỳ, Phở

Mã chế độ ăn : DD01-L, DD02-L, DD03-L, DD04-L, DD05-L, DD06-L, DD07-L, DD08-L, DD09-L, SK05-L

Năng lượng: 350-450 Kcalo/suất

Thực đơn mẫu:

STT	Tên món	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
1	Bún bò (tái/ nạm)	Bún	130
		Thịt bò	30
		Rau, giá	50
2	Bún giò	Bún	130
		Giò heo	100
		Rau, giá	50
3	Phở bò	Phở	130
		Thịt bò	40
		Rau, giá	50
4	Mỳ quảng	Mỳ	130
		Thịt heo	30
		Tôm	10
		Rau sống	70

Nhóm 5: Cháo

Mã chế độ ăn : DD01-M, DD02-M, DD03-M, DD04-M, DD05-M, DD06-M, DD07-M, DD08-M, DD09-M, SK05-M

Năng lượng: 230 - 290 Kcalo/suất

Thực đơn mẫu:

STT	Tên món	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
1	Cháo thịt bò	Gạo tẻ	35
		Thịt bò băm	30
		Rau/củ xay	20
2	Cháo thịt heo	Gạo tẻ	35
		Thịt heo băm	35
		Rau/củ xay	20
3	Cháo tôm	Gạo tẻ	35
		Tôm băm nhuyễn	30
		Rau/củ xay	20

4	Cháo thịt bò	Gạo tẻ	40
		Thịt bò băm	35
		Rau/củ xay	20

Nhóm 6: Cơm

Mã chế độ ăn: DD01-C, DD02-C, DD03-C, DD04-C, DD05-C, DD06-C, DD07-C, DD08-C, DD09-C, SK05-C

Năng lượng: 530 - 630 Kcalo/suất

Thực đơn mẫu:

STT	Tên món	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
1	Cơm	Gạo tẻ	90
	Món mặn	Cá/Thịt/trứng	150
	Rau	Rau lá/củ	250
	Canh	Rau/củ, thịt/tôm	50
2	Cơm	Gạo tẻ	90
	Món mặn	Cá/Thịt/trứng/sườn	200
	Rau	Rau lá/củ	250
	Canh	Rau/củ, thịt/tôm	50

3. CHẾ ĐỘ ĂN CHO BỆNH THẬN, TIM MẠCH (HẠN CHẾ PROTEIN, ẨM NHẠT)

Nhóm 7: Bún, Mỳ, Phở (1 thìa cà phê 3g nước mắm, 1/2 thìa sữa chua hạt nêm hoặc thìa 6g nước mắm)/suất

Mã chế độ ăn: TN01-L, TN02-L, TN04-L, TN05-L, TN07-L, TN08-L, TN09-L, TM06-L, TM07-L, GU01-L, GU02-L, GU03-L, TH02-L, TH03-L, GM01-L, GM02-L, GM05-L, VT06-L, 4TN2-L, 5TN2-L, 6TN2-L, 4TN3-L, 5TN3-L, 6TN3-L

Năng lượng: 350 - 450 Kcalo/suất

Thực đơn mẫu:

STT	Tên món	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
1	Bún bò (tái/ nạm)	Bún	150
		Thịt bò	25
2	Bún giò	Bún	150

		Giò heo	80
3	Phở bò	Phở	150
		Thịt bò	30
4	Mỳ quảng	Mỳ	130
		Thịt heo	20
		Tôm	10
		Rau sống	50

Nhóm 8: Cháo (Thìa 3g nước mắm hoặc 1 thìa gạt hạt nêm)/suất

Mã chế độ ăn: TN01-M, TN02-M, TN04-M, TN05-M, TN07-M, TN08-M, TN09-M, TM06-M, TM07-M, GU01-M, GU02-M, GU03-M, TH02-M, TH03-M, GM01-M, GM02-M, GM05-M, VT06-M, 4TN2-M, 5TN2-M, 6TN2-M, 4TN3-M, 5TN3-M, 6TN3-M

Năng lượng: 230 - 290 Kcalo/suất

Thực đơn mẫu:

STT	Tên món	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
1	Cháo thịt bò	Gạo tẻ	40
		Thịt bò băm	30
2	Cháo thịt heo	Gạo tẻ	40
		Thịt heo băm	40
3	Cháo tôm	Gạo tẻ	40
		Tôm băm nhuyễn	30
4	Cháo thịt bò	Gạo tẻ	45
		Thịt bò băm	40

Nhóm 9: Cơm (1 thìa 6g nước mắm và 1/2 thìa sữa chua hạt nêm)/suất

Mã chế độ ăn: TN01-C, TN02-C, TN04-C, TN05-C, TN07-C, TN08-C, TN09-C,

TM06-C, TM07-C, GU01-C, GU02-C, GU03-C, TH02-C, TH03-C, GM01-C, GM02-C, GM05-C, VT06-C, 4TN2-C, 5TN2-C, 6TN2-C, 4TN3-C, 5TN3-C, 6TN3-C

Năng lượng: 450-550 Kcalo/suất

Thực đơn mẫu:

STT	Tên món	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
1	Cơm	Gạo tẻ	90
		Miến/khoai	50
	Món mặn	Cá/Thịt/trứng	90
	Rau	Rau lá/củ	150
	Canh	Rau/củ, thịt/tôm	50
2	Cơm	Gạo tẻ	90
		Miến/khoai	50
	Món mặn	Cá/Thịt/trứng/sườn	200
	Rau	Rau lá/củ	150
	Canh	Rau/củ, thịt/tôm	50

4. CHẾ ĐỘ ĂN CHO BỆNH THẬN, NHIỄM KHUẨN (TĂNG PROTEIN, ĂN NHẠT)

Nhóm 10: Bún, mỳ, phở (1 thìa cà phê 3g nước mắm, 1/2 thìa sữa chua hạt nêm hoặc thìa 6g nước mắm)/suất

Mã chế độ ăn: TN10-L, NK02-L, NK03-L, SK04-L, 5TN10-L, 6TN10-L

Năng lượng: 350 - 450 Kcalo/suất

Thực đơn mẫu:

STT	Tên món	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
1	Bún bò (tái/ nạm)	Bún	150
		Thịt bò	35
2	Bún giò	Bún	150
		Giò heo	100
3	Phở bò	Phở	150
		Thịt bò	35
4	Mỳ quảng	Mỳ	130
		Thịt heo	40
		Tôm	10
		Rau sống	50

Nhóm 11: Cháo (Thìa 3g nước mắm hoặc 1 thìa gạo hạt nêm)/suất
Mã chế độ ăn: TN10-M, NK02-M, NK03-M, SK04-M, 5TN10-M, 6TN10-M
Năng lượng: 230 - 290 Kcalo/suất

Thực đơn mẫu:

STT	Tên món	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
1	Cháo thịt bò	Gạo tẻ	40
		Thịt bò băm	30
2	Cháo thịt heo	Gạo tẻ	40
		Thịt heo băm	40
3	Cháo tôm	Gạo tẻ	40
		Tôm băm nhuyễn	30
4	Cháo thịt bò	Gạo tẻ	45
		Thịt bò băm	40

Nhóm 12: Cơm (1 thìa 6g nước mắm và 1/2 thìa sữa chua hạt nêm)
Mã chế độ ăn: TN10-C, NK02-C, NK03-C, SK04-C, 5TN10-C, 6TN10-C
Năng lượng: 630 - 730 Kcalo/suất

Thực đơn mẫu:

STT	Tên món	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
1	Cơm	Gạo tẻ	120
	Món mặn	Cá/Thịt/trứng	180
	Rau	Rau lá/củ	150
	Canh	Rau, thịt/tôm	50
2	Cơm	Gạo tẻ	120
	Món mặn	Cá/Thịt/trứng/sườn	250
	Rau	Rau lá/củ	150
	Canh	Rau, thịt/tôm	50

5. CHẾ ĐỘ ĂN BỆNH GAN MẬT TỤY, TIM MẠCH, TIÊU HÓA (HẠN CHẾ BÉO)

Nhóm 13: Bún, Mỳ, Phở (không nước béo)

Mã chế độ ăn: GM01-L, GM02-L, GM03-L, GM04-L, VT04-L, VT05-L, TM02-L, TM03-L, TM04-L, TM05-L, TM06-L, TH02-L, TH03-L, TH04-L

Năng lượng: 350 -450 Kcalo/suất

Thực đơn mẫu:

STT	Tên món	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
1	Bún bò (tái/ nạm)	Bún	170
		Thịt bò	30
2	Bún giò	Bún	170
		Giò heo nạc	100
3	Phở bò	Phở	170
		Thịt bò	30
4	Mỳ quảng	Mỳ	150
		Thịt heo	30
		Tôm	10
		Rau sống	50

Nhóm 14: Cháo

Mã chế độ ăn: GM01-M, GM02-M, GM03-M, GM04-M, VT01-M, VT02-M, VT03-M, VT04-M, VT05-M, TM02-M, TM03-M, TM04-M, TM05-M, TM06-M, TH02-M, TH03-M, TH04-M

Năng lượng: 230 - 290 Kcalo/suất

Thực đơn mẫu:

STT	Tên món	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
1	Cháo thịt bò	Gạo tẻ	40
		Thịt bò băm	30
2	Cháo thịt heo	Gạo tẻ	40
		Thịt heo băm	40
3	Cháo tôm	Gạo tẻ	40
		Tôm băm nhuyễn	30
4	Cháo thịt bò	Gạo tẻ	45
		Thịt bò băm	40

Nhóm 15: Cơm (Thìa 3g dầu ăn)/suất

Mã chế độ ăn: GM01-C, GM02-C, GM03-C, GM04-C, VT04-C, VT05-C, TM02-C, TM03-C, TM04-C, TM05-C, TM06-C, TH02-C, TH03-C, TH04-C

Năng lượng: 450- 640 Kcalo/suất

Thực đơn mẫu:

STT	Tên món	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
1	Cơm	Gạo tẻ	120
	Món mặn	Cá nạc/Thịt nạc/trứng	150
	Rau	Rau lá/củ	150
	Canh	Rau, thịt/tôm	50
2	Cơm	Gạo tẻ	120
	Món mặn	Cá nạc/Thịt nạc/trứng/ sườn	200
	Rau	Rau lá/củ	150
	Canh	Rau, thịt/tôm	50

6. CHẾ ĐỘ ĂN BỆNH TIM MẠCH, THẬN (HẠN CHẾ MUỐI)

Nhóm 16: Bún, Mỳ, Phở (1 thìa cà phê 3g nước mắm, 1/2 thìa sữa chua hạt nêm hoặc thìa 6g nước mắm)/suất

Mã chế độ ăn: TM01-L, TM02-L, TM03-L, TM04-L, TM05-L, TN03-L, TN11-L, TN12-L, TN13-L, TN14-L, 5TM1-L, 6TM1-L, 5TM2-L, 6TM2-L, 5TN1-L, 6TN1-L, 5TN2-L, 6TN2-L, 5TN3-L, 6TN3-L, 5TN4-L, 6TN4-L, 5TN6-L, 6TN6-L

Năng lượng: 350 - 450 Kcalo/suất

Thực đơn mẫu:

STT	Tên món	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
1	Bún bò (tái/ nạm)	Bún	170
		Thịt bò	30
2	Bún giò	Bún	170
		Giò heo	100
3	Phở bò	Phở	180
		Thịt bò	40
4	Mỳ quảng	Mỳ	150
		Thịt heo	30

	Tôm	10
	Rau sống	50

Nhóm 17: Cháo (Thìa 3g nước mắm hoặc 1 thìa gạo hạt nêm)/suất

Mã chế độ ăn: TM01-M, TM02-M, TM03-M, TM04-M, TM05-M, TN03-M, TN11-M, TN12-M, TN13-M, TN14-M, 5TM1-M, 6TM1-M, 5TM2-M, 6TM2-M, 5TN1-M, 6TN1-M, 5TN2-M, 6TN2-M, 5TN3-M, 6TN3-M, 5TN4-M, 6TN4-M, 5TN6-M, 6TN6-M

Năng lượng: 230 - 290 Kcalo/suất

Thực đơn mẫu:

STT	Tên món	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
1	Cháo thịt bò	Gạo tẻ	40
		Thịt bò băm	30
2	Cháo thịt heo	Gạo tẻ	40
		Thịt heo băm	40
3	Cháo tôm	Gạo tẻ	40
		Tôm băm nhuyễn	30
4	Cháo thịt bò	Gạo tẻ	45
		Thịt bò băm	40

Nhóm 18: Cơm (1 thìa 6g nước mắm và 1/2 thìa sữa chua hạt nêm)/suất

Mã chế độ ăn: TM01-C, TM02-C, TM03-C, TM04-C, TM05-C, TN03-C, TN11-C, TN12-C, TN13-C, TN14-C, 5TM1-C, 6TM1-C, 5TM2-C, 6TM2-C, 5TN1-C, 6TN1-C, 5TN2-C, 6TN2-C, 5TN3-C, 6TN3-C, 5TN4-C, 6TN4-C, 5TN6-C, 6TN6-C

Năng lượng: 570 - 650 Kcalo/suất

Thực đơn mẫu:

STT	Tên món	Thực phẩm	Trọng lượng (g)
1	Cơm	Gạo tẻ	120
	Món mặn	Cá/Thịt/trứng	150
	Rau	Rau lá/củ	150
	Canh	Rau, thịt/tôm	50
2	Cơm	Gạo tẻ	120
	Món mặn	Cá/Thịt/trứng/sườn	200
	Rau	Rau lá/củ	150

	Canh	Rau, thịt/tôm	50
--	------	---------------	----

GHI CHÚ:

- Toàn bộ gram thực phẩm quy định trên là lượng thực phẩm đã qua sơ chế sạch sẽ.

- **Yêu cầu đối với một suất ăn:** đã nấu chín, số lượng thực phẩm không tính phần thải bỏ của thực phẩm (xương, tạp chất, gốc rau...) rau thay đổi theo mùa, 4 - 5 loại rau/tuần. Tỷ lệ hao hụt cá không quá 35%, tỷ lệ hao hụt thịt không quá 15%.

Mỗi suất ăn đựng trong bộ dụng cụ chứa có nắp đậy, canh kèm theo đảm bảo không bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 1 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (muỗng, đũa), 01 phần mắm đi kèm hoặc chanh ớt đi kèm suất ăn lỏng. Suất ăn lỏng, mềm phải đảm bảo nhiệt độ tối thiểu 80 độ C (bún, mỳ phải để riêng phần nước dùng).

Chất liệu dụng cụ: Khay nhựa hoặc inox đựng cơm, hũ dùng một lần chất liệu là giấy.

PHỤ LỤC 3:
TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ NHÀ BẾP BÀN GIAO NHÀ THẦU

STT	Tên danh mục dụng cụ và thiết bị	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
1	Nồi nấu cơm tự động	Bộ	6	Đang sử dụng
2	Tủ làm lạnh thức ăn	Cái	2	Đang sử dụng
3	Tủ đông Sanaky VH-8699HY3 (2020)	Cái	2	Đang sử dụng
4	Nồi nấu nước sôi	Cái	6	Đang dùng 3 cái
5	Máy khử trùng ly	Cái	1	Đang sử dụng
6	Máy khử trùng ly	Cái	1	Đang sử dụng
7	Máy rửa chén	Cái	1	Đang sử dụng
8	Tủ hâm nóng thức ăn	Cái	1	Đang sử dụng
9	Xe giữ nóng thức ăn (900*700*1.1) mm bằng Inox	Cái	1	Đang sử dụng
10	Bộ bàn ăn nhân viên (gồm 01 bàn + 04 ghế)	Bộ	18	Đang sử dụng
11	Bàn chế biến thức ăn 1.5 x 0.75 x 0.85	Cái	30	Đang sử dụng
12	Bàn sơ chế 0.8 x 0.7 x 0.3 m	Cái	4	Đang sử dụng
13	Bàn gỗ nhà ăn	Cái	22	Đang sử dụng
14	Bếp ga kèm bàn inox 1.2 x 0.7 x 0.85	Cái	4	Đang sử dụng
15	Bồn rửa inox	Cái	7	Đang sử dụng
16	Ghế gỗ nhà ăn	Cái	88	Đang sử dụng
17	Giá treo nồi chảo	Cái	20	Đang sử dụng
18	Quạt treo tường Asia	Cái	16	Đang sử dụng
19	Máy lọc và đun sôi HS 30GB (2020)	Cái	1	Đang sử dụng

STT	Tên danh mục dụng cụ và thiết bị	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
				dụng
20	Xe giữ nóng thức ăn (2020)	Cái	1	Đang sử dụng
21	Bàn di động 1.2 x 0.75 x 0.85	Cái	7	Đang sử dụng (Hồng bánh xe)
22	Giường Sắt	Cái	2	Đang sử dụng
23	Xe đựng thức ăn	Cái	1	Đang sử dụng
24	Xe đẩy cơm canh, chén đĩa	Cái	7	Đang sử dụng
25	Thau Inox 50 cm	Cái	6	Đang sử dụng
26	Thau Inox 40 cm	Cái	7	Đang sử dụng
27	Rổ Inox 50 cm	Cái	6	Đang sử dụng
28	Rổ Inox vo gạo	Cái	4	Đang sử dụng
29	Chảo nhôm 50cm	Cái	10	Đang sử dụng
30	Chảo nhôm 60cm	Cái	2	Đang sử dụng
31	Chảo nhỏ 20	Cái	5	
32	Rổ nhựa	Cái	21	Đang sử dụng
33	Khay Inox chữ nhật	Cái	35	Đang sử dụng
34	Khay Inox vuông	Cái	15	Đang sử dụng
35	Khay com nhựa	Cái	300	Đang sử dụng
36	Khay com inox	Cái	415	Đang sử dụng
37	Ổng đũa nhựa	Cái	15	Đang sử dụng
38	Hủ mẫn	Cái	21	Đang sử dụng
39	Hộp đựng giấy	Cái	21	Đang sử dụng
40	Tô đất	Cái	100	Đang sử dụng

STT	Tên danh mục dụng cụ và thiết bị	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
41	Chén nhựa	Cái	100	Đang sử dụng
42	Thớt gỗ	Cái	2	Đang sử dụng
43	Vá múc lớn	Cái	4	Đang sử dụng
44	Vá rổ Inox lớn	Cái	2	Đang sử dụng
45	Vá múc canh	Cái	12	Đang sử dụng
46	Vá com	Cái	5	Đang sử dụng
47	Vợt rổ thưa 25 cm	Cái	2	Đang sử dụng
48	Xô nhựa 60 lit	Cái	1	Đang sử dụng
49	Xô nhựa 20 lit	Cái		Đang sử dụng
50	Nồi nhôm 30 cm	Cái	2	Đang sử dụng
51	Nồi nhôm 25 cm	Cái	2	Đang sử dụng
52	Nồi nhôm 50 cm	Cái	2	Đang sử dụng
53	Ca nhựa múc nước	Cái	10	Đang sử dụng
54	Xèng Inox	Cái	6	Đang sử dụng
55	Hộp nhựa 5kg	Cái	10	Đang sử dụng
56	Khay nhựa máy rửa chén	Cái	6	Đang sử dụng

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

PHIẾU ĐẤU GIÁ
THUÊ MẶT BẰNG CĂNG TIN TRONG BỆNH VIỆN

Kính gửi: Hội đồng đấu giá Bệnh viện Đa khoa Trung ương Quảng Nam

Tôi tên là:.....

Điện thoại liên hệ:

Địa chỉ:.....

Hộ khẩu thường trú:

Sau khi nghiên cứu Quy chế đấu giá thuê mặt bằng căng tin trong Bệnh viện.
Tôi xin đấu giá thuê mặt bằng căng tin nói trên với giá:/tháng.

Bằng chữ:

.....

Tôi xin cam kết thực hiện đúng theo Quy chế đấu giá của Bệnh viện.

Đà Nẵng, ngày tháng năm 2025
(Ký tên, ghi rõ họ, tên)

Phiếu đấu giá này phải kèm các tài liệu liên quan tại Mục III và khoản 5.1 của mục VI mới được coi là hợp lệ