

Số: 40 /TB-BVĐKĐN

Đồng Nai, ngày 18 tháng 6 năm 2025

THÔNG BÁO ĐẤU GIÁ TÀI SẢN

Căn cứ Quyết định số 1418/QĐ-BVĐKĐN ngày 06/6/2025 của Bệnh viện đa khoa Đồng Nai về việc Phê duyệt giá khởi điểm cho thuê mặt bằng để cung cấp suất ăn tiền chế dinh dưỡng, giao khoán dịch vụ và căn tin siêu thị của Bệnh viện đa khoa Đồng Nai.

1. Đơn vị đấu giá tài sản: Bệnh viện đa khoa Đồng Nai

2. Tổ chức có tài sản đấu giá: Bệnh viện đa khoa Đồng Nai – Số 02 đường Đồng Khởi, phường Bình Đa, thành phố Biên hòa, tỉnh Đồng Nai.

3. Nội dung tài sản cho thuê:

- Tài sản cho thuê: 1823.9 m²

STT	MẶT BẰNG	VỊ TRÍ	ĐVT	DIỆN TÍCH
1	Căn Tin tầng 3A	Tầng 3	m ²	371
2	Căn Tin dành cho bệnh nhân, người nhà bệnh nhân	Tầng B1	m ²	402.8
3	Căn Tin dành cho nhân viên	Tầng B1	m ²	1032.3
4	Diện tích sàn tầng G	Tầng G	m ²	17.8

- Giá khởi điểm: 180.000.000 đồng/tháng

4. Thời gian cho thuê: 36 tháng

5. Hình thức đấu giá, phương thức đấu giá: báo giá bằng phiếu kín, phương thức trả giá lên.

6. Điều kiện tham gia đấu giá:

Các tổ chức tham gia đấu giá phải cung cấp hồ sơ đáp ứng các điều kiện sau:

Mục 1. Yêu cầu về kinh nghiệm và năng lực

STT	Nội dung yêu cầu	Nội dung đánh giá	Đánh giá	Hồ sơ cần nộp
1	Năng lực kinh nghiệm			

STT	Nội dung yêu cầu	Nội dung đánh giá	Đánh giá	Hồ sơ cần nộp
1.1	- Có giấy phép đăng ký kinh doanh với ngành nghề phù hợp. - Có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm - Thời gian hoạt động trên 03 năm.	Đáp ứng yêu cầu	Đạt	Tài liệu chứng minh
		Không đáp ứng yêu cầu.	Không đạt	
1.2	Kinh nghiệm thực hiện hợp đồng tương tự.	Đơn vị có 01 hợp đồng tương tự về quy mô và tính chất đã thực hiện trong các bệnh viện có quy mô tương đương trong 03 năm gần đây.	Đạt	Tài liệu chứng minh
		Không có hợp đồng tương tự.	Không đạt	
2	Năng lực tài chính			
2.1	Có báo cáo tài chính trong 02 năm gần nhất (2023, 2024) kèm tờ khai tự quyết toán thuế TNDN (có xác nhận của cơ quan thuế); trong đó 02 năm lợi nhuận sau thuế không bị lỗ. Hoàn thành nghĩa vụ thuế đến kỳ thuế cuối cùng trước thời điểm đấu giá.	Không báo lỗ, hoàn thành nghĩa vụ thuế	Đạt	Tài liệu chứng minh
		Không đáp ứng yêu cầu.	Không đạt	
2.2	Doanh thu trung bình trong 02 năm gần nhất $\geq 1,5$ giá trị hợp đồng cho thuê/ năm.	$\geq 1,5$ giá trị hợp đồng cho thuê/ năm.	Đạt	
		Không đáp ứng yêu cầu.	Không đạt	

Mục 2. Yêu cầu về kỹ thuật

STT	Nội dung yêu cầu	Nội dung đánh giá	Đánh giá	Hồ sơ cần nộp
1	Bố trí bếp hợp lý	- Bếp hoạt động theo dạng dây chuyền và phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Đảm bảo đủ diện tích và quy trình làm việc của nhân viên. Phải tối ưu hóa để tạo sự thuận tiện và thao tác dễ dàng trong quá trình làm việc. - Đảm bảo đủ các phần: Tiếp nhận thực phẩm, sơ chế, khu nấu, chia suất ăn, bảo quản- vận chuyển, có khu vực kho thực phẩm, kho gia vị, kho đông/ tủ	Đạt	Tài liệu và phương án thuyết minh

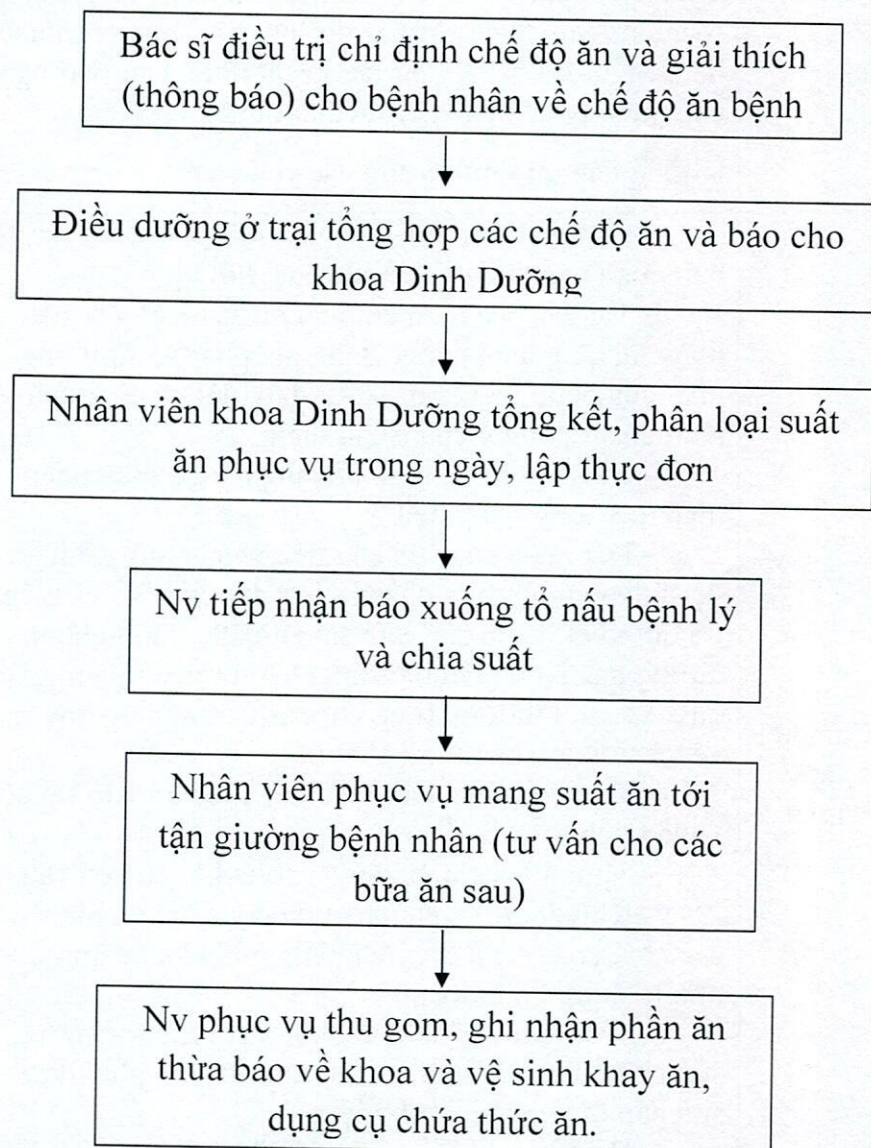
STT	Nội dung yêu cầu	Nội dung đánh giá	Đánh giá	Hồ sơ cần nộp
		đông, khu vực thay đồ, quần áo, vệ sinh dụng cụ - Đảm bảo đủ ánh sáng - Các vách ngăn trong khu vực bếp ăn phải được trang bị bình chữa cháy để xử lý kịp khi có sự cố hỏa hoạn. Đồng thời, nhân viên được hướng dẫn cách sử dụng chúng để đảm bảo sự sử dụng tốt. - Hệ thống điện và hệ thống đường ống dẫn gas cần được lắp đặt chính xác, đạt tiêu chuẩn an toàn, đồng thời tránh xa nơi có lửa. Hệ thống đường dây điện cần có cầu dao để cắt điện khi cần thiết và đóng van khí sau khi xử lý xong để đảm bảo an toàn. - Sàn nhà tránh trơn trượt - Thiết bị bếp công nghiệp đòi hỏi phải đảm bảo chất lượng. Sử dụng thiết bị inox 304 để tránh rỉ sét, hao mòn, hỏng hóc và đảm bảo hiệu suất làm việc. - Các bộ phận của bếp nấu có thể tháo rời dễ dàng vệ sinh và làm sạch (giá đỡ bếp, mâm chia lửa, nút điều khiển...) - Sử dụng chất tẩy rửa chuyên dụng cùng với bàn chải hoặc khăn mềm để làm sạch các vết bẩn. - Có xe giữ nhiệt vận chuyển thức ăn có thể tháo rời các vách ngăn và vệ sinh chúng bằng dung dịch tẩy rửa. - Hệ thống hút khói công nghiệp có thể loại bỏ các hơi khói, mùi khó chịu trong khu vực bếp. Dễ dàng vệ sinh. - Khay ăn, chén, đĩa, muống, đũa: vật liệu phù hợp, đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.		
		Không đáp ứng một trong các yêu cầu.	Không đạt	
2	Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm	2.1. Theo Điều 28 Luật An toàn thực phẩm 2010, nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống của bếp ăn tập thể phải đảm bảo những điều kiện cụ thể như sau: - Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến. - Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh. - Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh. - Cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng. - Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn	Đạt	Tài liệu và phương án thuyết minh

STT	Nội dung yêu cầu	Nội dung đánh giá	Đánh giá	Hồ sơ cần nộp
		trùng và động vật gây hại. - Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ. 2.2. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến và bảo quản thực phẩm Căn cứ theo Điều 30 Luật An toàn thực phẩm 2010, bếp ăn tập thể khi chế biến và bảo quản thực phẩm phải tuân thủ những yêu cầu sau đây: - Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn, lưu mẫu thức ăn. - Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh. - Thực phẩm bày bán phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất. 2.3 Phối hợp khoa dinh dưỡng, khoa kiểm soát nhiễm khuẩn - Định kì test mẫu một số nguyên liệu sử dụng trong ngày hôm đó như hàn the, thuốc trừ sâu, tinh bột,... Bộ dụng cụ test do đơn vị nhà ăn cung cấp. Khoa dinh dưỡng sẽ cùng test với nhân viên kiểm tra chất lượng của nhà ăn. - Định kì phối hợp khoa KSNK lấy mẫu dụng cụ ăn và bàn tay nhân viên để kịp thời phát hiện các vi khuẩn có hại.		
		Không đáp ứng một trong các yêu cầu.	Không đạt	
3	Có quy trình đáp ứng	- Quy trình tiếp nhận thực phẩm - Quy trình sơ chế - Quy trình nấu suất ăn - Quy trình phân chia suất ăn - Quy trình vận chuyển suất ăn - Quy trình lưu mẫu thực phẩm - Quy trình đặt suất ăn theo quy định Bệnh viện Thời gian giao suất ăn Sáng: 6h00 đến 6h45 và các suất bổ sung 7h đến 7h30. + Trưa: 10h30 đến 11h45 + Chiều: 16h00 đến 17h Thời gian bổ sung suất ăn đối với suất ăn từng phần và gói dịch vụ: + Sáng: trước 9h30 + Chiều: trước 15h Chú ý: Các suất ăn bổ sung sẽ được cung cấp sau 30-	Đạt	Tài liệu và phương án thuyết minh

STT	Nội dung yêu cầu	Nội dung đánh giá	Đánh giá	Hồ sơ cần nộp
		45 phút kể từ thời điểm nhận thông tin bổ sung.		
		Không đáp ứng một trong các yêu cầu.	Không đạt	
4	Nhân viên phục vụ đáp ứng yêu cầu	Nhân viên mặc đồng phục công ty, đeo thẻ tên, móng tay cắt ngắn, không sơn, mũ và tạp dề công ty, dép quai hậu hoặc giày (không đi dép lê, dép không có quai), có giấy khám sức khỏe định kỳ về các bệnh dễ lây nhiễm qua đường ăn uống. Nhân viên được tập huấn về quy trình, an toàn vệ sinh thực phẩm, thái độ phục vụ, ăn toàn cháy nổ. Thái độ: thân thiện, lịch sự, nói chuyện nhẹ nhàng. Nghiêm cấm việc tỏ thái độ hay to tiếng với khách hàng. Khi có bất kì vấn đề gì bức xúc cần báo ngay cấp quản lý của công ty để giải quyết.	Đạt	Tài liệu và phương án thuyết minh
		Không đáp ứng một trong các yêu cầu.	Không đạt	
5	Cam kết thực hiện	- Cam kết tự trang bị thiết bị phục vụ căn tin, tự bảo quản các thiết bị, tài sản của đơn vị. - Tất cả các món ăn phải được niêm yết giá ngày tại quầy bán hàng. Bảng giá phải có sự thống nhất của bệnh viện, khi có sự thay đổi về bảng giá phải có sự đồng ý của Bệnh viện. - Các mặt hàng kinh doanh phải có giấy phép theo quy định pháp luật. - Đảm bảo các yêu cầu tiêu chuẩn quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, kiểm tra định kỳ và kiểm tra đột xuất. Chịu sự giám sát chuyên môn về dinh dưỡng của Khoa Dinh dưỡng. Chịu trách nhiệm giải quyết và bồi thường (nếu có) các trường hợp xảy ra về vệ sinh an toàn thực phẩm. - Thực hiện suất ăn theo tiết chế và giám sát của khoa Dinh dưỡng - Thực hiện chế độ ăn đặc biệt khi có yêu cầu - Không được phép bán thuốc lá, rượu, bia và các chất có cồn và các mặt hàng pháp luật cấm không được kinh doanh. - Trong quá trình thuê, khi duy tu, bảo dưỡng, sửa chữa nhỏ để phục vụ cho kinh doanh phải được sự chấp thuận của Bệnh viện. - Đảm bảo nhân sự phục vụ khách hàng 24/24 (kể cả Thứ bảy, chủ nhật, ngày lễ,...). - Tuân thủ và đảm bảo an toàn về phòng chống cháy nổ theo quy định. - Tuân thủ và thực hiện đúng về phân loại chất	Đạt	Tài liệu và phương án thuyết minh

STT	Nội dung yêu cầu	Nội dung đánh giá	Đánh giá	Hồ sơ cần nộp
		thải.		
		Không đáp ứng một trong các yêu cầu.	Không đạt	
		Kết luận: Tổ chức tham gia đấu giá đánh giá là đạt yêu cầu về năng lực, kinh nghiệm và về kỹ thuật khi đạt tất cả các nội dung đánh giá được xác định là đạt . Trường hợp không đạt một trong các nội dung đánh giá thì được đánh giá là không đạt và không được xem xét đánh giá bước tiếp theo.		Đạt/không đạt

Quy trình đặt suất ăn theo quy định Bệnh viện:



7. Thời gian, địa điểm tổ chức đấu giá:

Thời gian: 09h30 ngày 04/07/2025.

Địa điểm: Phòng 308 lầu 3 - Bệnh viện đa khoa Đồng Nai – Số 02, Đồng Khởi, phường Bình Đa, thành phố Biên hòa, tỉnh Đồng Nai.

Mọi chi tiết xin vui lòng liên hệ SĐT: 0251 8825609 – phòng Hành chính quản trị hoặc 0919 136 706 – Dương Văn Lễ trưởng phòng Hành chính quản trị.

Nơi nhận:

- Website Bệnh viện;
- Người tham gia đấu giá;
- Lưu: VT, HCQT.

**GIÁM ĐỐC****Ngô Đức Tuấn**