

Nhập nội dung TBMT

Thông tin chung				
Số TBMT	20220443268-00	Ngày đăng tải		
Hình thức thông báo	Đăng lần đầu			
Loại thông báo	Thông báo thực			
Lĩnh vực	Phi tư vấn			
Bên mời thầu	Công ty Thủy điện Đồng Nai			
Chủ đầu tư	Công ty Thủy điện Đồng Nai			
Tên gói thầu	Cung cấp dịch vụ nấu ăn tập thể			
Phân loại	Hoạt động chi thường xuyên			
Tên dự toán mua sắm	SXKD điện năm 2022			
Chi tiết nguồn vốn	Vốn SXKD điện 2022			
Loại hợp đồng	Trọn gói			
Hình thức lựa chọn nhà thầu	Chào hàng cạnh tranh rút gọn	Trong nước		
Phương thức	Một giai đoạn một túi hồ sơ			
Thời gian thực hiện hợp đồng	12 Tháng			

Cách thức tham dự thầu	
Hình thức dự thầu	Đấu thầu qua mạng
Thời gian nhận HSDT từ ngày	
Phát hành E-HSMT	Miễn phí
Thời hạn hiệu lực của E-HSDT	40 Ngày
Địa điểm nhận E-HSDT	web site: http://muasamcong.mpi.gov.vn
Địa điểm thực hiện gói thầu	Tỉnh Lâm Đồng
Thời hạn hiệu lực của E-HSDT	40 Ngày

Mở thầu	
Thời điểm đóng/ mở thầu	22/04/2022 15:00
Địa điểm mở thầu	website: http://muasamcong.mpi.gov.vn
Dự toán gói thầu	365.680.000 VND
Số tiền bằng chữ	Ba trăm sáu mươi năm triệu sáu trăm tám mươi nghìn đồng chẵn

Mẫu số 01

PHẠM VI CUNG CẤP VÀ TIẾN ĐỘ THỰC HIỆN

Bên mời thầu liệt kê chi tiết danh mục các dịch vụ yêu cầu cung cấp. Trong đó cần nêu rõ khối lượng mời thầu và các mô tả dịch vụ với các diễn giải chi tiết (nếu thấy cần thiết).

Tiến độ thực hiện gói thầu		12 Tháng		
STT	Danh mục dịch vụ	Mô tả dịch vụ	Đơn vị tính	Khối lượng
1	Bếp ăn tập thể tại văn phòng NMTĐ Đồng Nai 3	- Tổ chức thực hiện mua thực phẩm tươi sống chế biến thức ăn phục vụ CBCNV Công ty, 3 bữa ăn/ ngày theo giờ như sau: • Ăn sáng: từ 06h20 đến 7h30 • Ăn trưa: từ 11h10 đến 12h30 • Ăn tối: từ 18h00 đến 20h00 - Sắp xếp các suất ăn cho nhóm Vận hành đương phiên trực tại nhà máy và nhóm Sửa chữa đang SCL, XLSC,... tại nhà máy. - Ngoài ra, tổ chức các buổi liên hoan, com đoàn khách đến làm việc Công ty. - Tổ chức nấu ăn ban đêm khi có các đợt công tác như: tiểu tu, trung tu, ... - Mức giá suất ăn theo định mức Công ty đề xuất. - Thực hiện tốt phương cách bảo quản, chế biến thức ăn chín, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. - Ghi chép lưu mẫu thức ăn chín mỗi bữa ăn. - Sử dụng bảo quản lau dọn sạch sẽ dụng cụ trang thiết bị bếp ăn. Phân loại công cụ dụng cụ chế biến sạch sẽ hợp vệ sinh (thực phẩm còn sống/ thực phẩm đã nấu chín) - Tủ, kệ chén bát, tô, đĩa luôn ngăn nắp gọn gàng sạch sẽ. Ông đưa muống ...luôn rửa dọn sạch sẽ khô ráo. - Bàn ăn phải lau chùi thường xuyên bằng hóa phẩm. - Không để tồn đọng các thực phẩm hư hỏng. - Giữ gìn bảo quản tài sản trang thiết bị sử dụng phục vụ bếp ăn do Công ty tạm cung cấp. - Luôn quét, lau dọn trong và ngoài nhà ăn. Thường xuyên dọn dẹp phòng vệ sinh cuối bếp. - Ghi chép đầy đủ, rõ ràng các khoản chi phí liên quan các bữa ăn đối với CBCNV, với Công ty. - Địa điểm cung cấp dịch vụ: Tại Văn phòng Đồng Nai 3, xã Quảng Khê, huyện Đắk Glong, tỉnh Đắk Nông Thời gian thực hiện từ tháng 06 -12/2022	Tháng	7
2	Bếp ăn tập thể tại văn phòng NMTĐ Đồng Nai 4	- Tổ chức thực hiện mua thực phẩm tươi sống chế biến thức ăn phục vụ CBCNV Công ty, 3 bữa ăn/ ngày theo giờ như sau: • Ăn sáng: từ 06h20 đến 7h30 • Ăn trưa: từ 11h10 đến 12h30 • Ăn tối: từ 18h00 đến 20h00 - Sắp xếp các suất ăn cho nhóm Vận hành đương phiên trực tại nhà máy và nhóm Sửa chữa đang SCL, XLSC, ... tại nhà máy. - Ngoài ra, tổ chức các buổi liên hoan, com đoàn khách đến làm việc theo đề xuất Công ty. - Tổ chức nấu ăn ban đêm khi có các đợt công tác như: tiểu tu, trung tu, ... - Mức giá suất ăn theo định mức Công ty đề xuất. - Thực hiện tốt phương cách bảo quản, chế biến thức ăn chín, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. - Ghi chép lưu mẫu thức ăn chín mỗi bữa ăn. - Sử dụng bảo quản lau dọn sạch sẽ dụng cụ trang thiết bị bếp ăn. Phân loại công cụ dụng cụ chế biến sạch sẽ hợp vệ sinh (thực phẩm sống/ thực phẩm đã nấu chín) - Tủ, kệ chén bát, đĩa luôn ngăn nắp gọn gàng sạch sẽ. Ông đưa muống ...luôn rửa dọn sạch sẽ khô ráo. - Bàn ăn phải lau chùi thường xuyên bằng hóa phẩm - Không để tồn đọng các thực phẩm hư hỏng. - Giữ gìn bảo quản tài sản trang thiết bị sử dụng phục vụ bếp ăn do Công ty tạm cung cấp. - Hàng ngày luôn quét, lau dọn trong và ngoài nhà ăn. Thường xuyên dọn dẹp phòng vệ sinh cuối bếp. - Ghi chép đầy đủ, rõ ràng các khoản chi phí liên quan các bữa ăn đối với CBCNV, với Công ty. - Địa điểm cung cấp dịch vụ: Tại Văn phòng Đồng Nai 4, xã Lộc Bảo, huyện Bảo Lâm, tỉnh Lâm Đồng - Thời gian thực hiện từ tháng 06-12/2022	Tháng	7

3	Bếp ăn tập thể tại văn phòng NMTĐ Đồng Nai 3	- Tổ chức thực hiện mua thực phẩm tươi sống chế biến thức ăn phục vụ CBCNV Công ty, 3 bữa ăn/ ngày theo giờ như sau: • Ăn sáng: từ 06h20 đến 7h30 • Ăn trưa: từ 11h10 đến 12h30 • Ăn tối: từ 18h00 đến 20h00 - Sắp xếp các suất ăn cho nhóm Vận hành đương phiên trực tại nhà máy và nhóm Sửa chữa đang SCL, XLSC,... tại nhà máy. - Ngoài ra, tổ chức các buổi liên hoan, cơm đoàn khách đến làm việc Công ty. - Tổ chức nấu ăn ban đêm khi có các đợt công tác như: tiểu tu, trung tu, ... - Mức giá suất ăn theo định mức Công ty đề xuất. - Thực hiện tốt phương cách bảo quản, chế biến thức ăn chín, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. - Ghi chép lưu mẫu thức ăn chín mỗi bữa ăn. - Sử dụng bảo quản lau dọn sạch sẽ dụng cụ trang thiết bị bếp ăn. Phân loại công cụ dụng cụ chế biến sạch sẽ hợp vệ sinh (thực phẩm còn sống/ thực phẩm đã nấu chín) - Tủ, kệ chén bát, tô, đĩa luôn ngăn nắp gọn gàng sạch sẽ. Ống đưa nước ...luôn rửa dọn sạch sẽ khô ráo. - Bàn ăn phải lau chùi thường xuyên bằng hóa phẩm. - Không để tồn đọng các thực phẩm hư hỏng. - Giữ gìn bảo quản tài sản trang thiết bị sử dụng phục vụ bếp ăn do Công ty tạm cung cấp. - Luôn quét, lau dọn trong và ngoài nhà ăn. Thường xuyên dọn dẹp phòng vệ sinh cuối bếp. - Ghi chép đầy đủ, rõ ràng các khoản chi phí liên quan các bữa ăn đối với CBCNV, với Công ty. - Địa điểm cung cấp dịch vụ: Tại Văn phòng Đồng Nai 3, xã Quảng Khê, huyện Đắk Glong, tỉnh Đắk Nông - Thời gian thực hiện từ tháng 01-5/2023	Tháng	5
4	Bếp ăn tập thể tại văn phòng NMTĐ Đồng Nai 4	- Tổ chức thực hiện mua thực phẩm tươi sống chế biến thức ăn phục vụ CBCNV Công ty, 3 bữa ăn/ ngày theo giờ như sau: • Ăn sáng: từ 06h20 đến 7h30 • Ăn trưa: từ 11h10 đến 12h30 • Ăn tối: từ 18h00 đến 20h00 - Sắp xếp các suất ăn cho nhóm Vận hành đương phiên trực tại nhà máy và nhóm Sửa chữa đang SCL, XLSC, ... tại nhà máy. - Ngoài ra, tổ chức các buổi liên hoan, cơm đoàn khách đến làm việc theo đề xuất Công ty. - Tổ chức nấu ăn ban đêm khi có các đợt công tác như: tiểu tu, trung tu, ... - Mức giá suất ăn theo định mức Công ty đề xuất. - Thực hiện tốt phương cách bảo quản, chế biến thức ăn chín, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. - Ghi chép lưu mẫu thức ăn chín mỗi bữa ăn. - Sử dụng bảo quản lau dọn sạch sẽ dụng cụ trang thiết bị bếp ăn. Phân loại công cụ dụng cụ chế biến sạch sẽ hợp vệ sinh (thực phẩm sống/ thực phẩm đã nấu chín) - Tủ, kệ chén bát, đĩa luôn ngăn nắp gọn gàng sạch sẽ. Ống đưa nước ...luôn rửa dọn sạch sẽ khô ráo. - Bàn ăn phải lau chùi thường xuyên bằng hóa phẩm - Không để tồn đọng các thực phẩm hư hỏng. - Giữ gìn bảo quản tài sản trang thiết bị sử dụng phục vụ bếp ăn do Công ty tạm cung cấp. - Hàng ngày luôn quét, lau dọn trong và ngoài nhà ăn. Thường xuyên dọn dẹp phòng vệ sinh cuối bếp. - Ghi chép đầy đủ, rõ ràng các khoản chi phí liên quan các bữa ăn đối với CBCNV, với Công ty. - Địa điểm cung cấp dịch vụ: Tại Văn phòng Đồng Nai 4, xã Lộc Bảo, huyện Bảo Lâm, tỉnh Lâm Đồng - Thời gian thực hiện từ tháng 01-5/2023	Tháng	5

