**CÔNG TY: ……………………………………………**

**ĐỊA CHỈ: ……………………………………………..**

**SỐ ĐIỆN THOẠI: …………………………………...**

**BẢNG BÁO GIÁ**

Kính gửi: Bệnh viện Đại học Y Dược TPHCM

Địa chỉ: 215 Hồng Bàng, Phường 11, Quận 5, TPHCM

Theo công văn mời chào giá số 986/BVĐHYD-KHĐT của Bệnh viện, Công ty chúng tôi báo giá như sau:

| **TT** | **Tên dịch vụ** | **Yêu cầu kỹ thuật** | **ĐVT** | **Số lượng (có khả năng cung ứng)** | **Đơn giá** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Phòng ở cho chủ tọa và báo cáo viên | * Khách sạn 5\*, cách Bệnh viện Đại học Y Dược TP.HCM trong vòng bán kính 2km.
* Phòng đơn/ đôi, tiêu chuẩn, ăn sáng buffet.
* Diện tích mỗi phòng từ 32 m2 trở lên, có hệ thống điều hòa nhiệt độ, truy cập internet tốc độ cao, tivi màu.
* Thời gian nhận phòng: Dự kiến 03/4/2024
* Thời gian trả phòng: Dự kiến 05/4/2024
 | Phòng | 3 |  |  |
| 2 | Tiệc tối cho Ban Tổ chức, chủ tọa, báo cáo viên và khách mời | * Thời gian: Dự kiến ngày 03/4/2024
* Địa điểm: Nhà hàng cách Bệnh viện Đại học Y Dược TP.HCM trong vòng bán kính dưới 3km
* Phòng tiệc: Diện tích tối thiểu 98m2.
* Trang trí phòng tiệc: Bàn tiệc và bàn tiếp tân có hoa tươi.
* Bàn tiệc: 10 người/ bàn
* Thực đơn tiệc:
* 02 món khai vị (gỏi cuốn tôm/ gỏi gà xé phay/ gỏi cuốn vịt dưa leo/ salad đu đủ khô bò/ salad miến tôm…hoặc tương đương)
* 01 món súp (súp bong bóng cá tay cầm, súp bong bóng cá thịt cua, súp bong bóng cá cua sò điệp, súp tam tơ sò điệp…hoặc tương đương)
* 02 món chính (cá chẽm/ cá hồi/ cá bống mú/ gà quay/gà chiên/ gà hấp hoặc tương đương)
* 01 món cơm chiên/ mì
* 01 món tráng miệng (bánh pudding dừa/ bánh pudding củ năng/ chè bột bán, dưa tây và kem vanilla/ chè bột bán với rau câu dừa/ chè hạt sen long nhãn/ chè long nhãn và rau câu củ năng)
* Thức uống: 02 lon nước ngọt Pepsi/Coca Cola/ Mirinda hoặc 02 chai nước suối Lavie/Aquafina hoặc tương đương có dung tích tối thiểu 330ml
 | Bàn | 5 |  |  |
| 3 | Tiệc nhẹ (teabreak) | 1. Phần ăn tiệc nhẹ

Một phần ăn bao gồm: Bánh, trái cây, nước uống và các dụng cụ để phục vụ tiệc theo quy định sau:1. Bánh
* 04 loại bánh. Trong đó tối thiểu có 01 loại bánh mặn, 01 loại bánh ngọt và/ hoặc 01 loại bánh tự chọn.
* Định lượng bánh: Tối thiểu 40gram/loại bánh
* Nhà thầu cung cấp danh sách bánh để Bệnh viện lựa chọn xây dựng thực đơn cho mỗi buổi. Danh sách bánh phải có các loại bánh sau: Bánh mì bơ tỏi, bánh bum trứng muối, bánh bắp chà bông, bánh đậu xanh, bánh chuối, bánh Pateso, bánh bông lan nho, bánh đúc + nước cốt dừa, bánh bò + nước cốt dừa, bánh su kem, bánh da lợn, bánh croisant, bánh danish thơm, bánh muffin chocolate, bánh flan, bánh khoai mì, bánh bông lan chà bông.
1. Trái cây:
* 03 loại trái cây theo mùa (dưa hấu, dưa lưới, táo, nho, bưởi, thanh long...), tươi mới, không hư hỏng, dập nát.
* Định lượng: Tối thiểu 4 kilogram/loại/50 phần. Nhà thầu được phép sai số ± 2% trên số định lượng. Đối với các loại trái cây to và/hoặc có vỏ dày, cần bóc vỏ, định lượng được tính sau khi vỏ được bóc.
1. Thức uống: Tối thiểu 03 loại thức uống và phải có trà, cà phê (đen, sữa), nước lọc.
2. Dụng cụ phục vụ phần ăn: Bộ tách sứ màu trắng uống trà, cà phê, ly giấy uống nước lọc, dĩa sứ nhỏ màu trắng để ăn bánh, trái cây, muỗng nhỏ và nĩa nhỏ dùng cho khách uống trà, cà phê và ăn bánh (Không sử dụng đồ nhựa).
3. **Phục vụ**
4. Yêu cầu về nhân viên phục vụ: Cử tối thiểu 02 nhân viên/ mỗi khu vực. Trang phục nhân viên sạch sẽ, gọn gàng, tươm tất.
* Nhân viên nam: Áo sơ mi đồng phục, quần tây, giày tây/giày có quai hậu, tóc cắt ngắn gọn gàng.
* Nhân viên nữ: Áo sơ mi, quần tây hoặc chân váy bút chì, tóc búi cao có lưới búi tóc.
1. Trang trí:
* Mặt bàn đặt thức ăn, nước uống có khăn phủ và trên cùng là một lớp vải phi bóng để trang trí, xung quang bàn được kết vải phủ theo kiểu nếp gấp.
* Bàn tiệc đứng được phủ vải và buộc nơ phần chân bàn. Cung cấp tối thiểu 02 bàn tiệc đứng/50 phần (khách)/khu vực
* Đảm bảo trang trí khu vực tiệc sang trọng, lịch sự, có hoa tươi.
* Khăn phủ bàn, bàn, ly, đĩa, hoa trang trí.
1. Hoàn thành công tác chuẩn bị (sắp đặt bàn, ghế, dụng cụ...) và trình bày (nếu có) theo yêu cầu của Bệnh viện đối với mỗi đơn đặt hàng, nhưng không trễ hơn 90 phút trước giờ mở tiệc.
* Công tác vệ sinh: Dọn dẹp sạch sẽ và trả lại mặt bằng ban đầu cho Bệnh viện sau mỗi buổi tiệc.
 | Phần | 400 |  |  |

* Yêu cầu báo giá:

- Báo giá này có hiệu lực …..([[1]](#footnote-1)) ngày kể từ ngày báo giá.

- *Chúng tôi cam kết về đơn giá chào hàng bằng hoặc thấp hơn giá trên thị trường của cùng nhà cung ứng hoặc cùng chủng loại.*

- Các yêu cầu khác: …………………………………………………….

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Ngày … tháng …. năm ….**ĐẠI DIỆN THEO PHÁP LUẬT**(Ký tên và đóng dấu) |

1. : khuyến cáo tối thiểu 06 tháng kể từ ngày chào giá. [↑](#footnote-ref-1)