**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 646/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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **I.** | **Dịch vụ tổ chức hội nghị** |
| 1 | Gói sự kiện hội nghị trọn gói 01 ngày | 1. **Cơ sở vật chất**

*1.1. Sảnh trưng bày:** Diện tích: Tối thiểu 130m2, cùng tầng với hội trường hội nghị, đủ trưng bày tối thiểu 07 gian hàng trưng bày của nhà tài trợ
* Cung cấp bàn ghế, nguồn điện đến mỗi gian hàng
* Hỗ trợ bài trí gian hàng theo yêu cầu của bên mời thầu

*1.2. Hội trường tổ chức Hội nghị:** Có hệ thống điều hòa
* Diện tích: Tối thiểu 370m2 (chiều dài tối thiểu 25m, chiều rộng tối thiểu 12m, chiều cao tối thiểu 3m), có sức chứa tối thiểu 120 người, được bố trí theo kiểu U-shape.
* Sân khấu: Kích thước tối thiểu chiều ngang 11,5m x chiều rộng 3m, được trải thảm toàn bộ mặt sân khấu và rèm chân.
* Bàn chủ tọa bố trí trên sân khấu
* Trang trí:
* Hoa tươi được bố trí trên bục phát biểu, lễ tân, bàn chủ tọa.
* Bàn ghế - khăn trải bàn: Theo tiêu chuẩn khách sạn từ 4\* trở lên, bàn có phủ khăn, ghế có phủ áo ghế và cột nơ khác màu áo ghế.
* Bục phát biểu: Kích thước tối thiểu 100cm x 75cm x 50cm.
* Màn hình LED P3, kích thước tối thiểu 2,5m x 8m
* Hệ thống âm thanh – ánh sáng theo tiêu chuẩn Hội nghị, có bố trí tối thiểu 01 kỹ thuật trực hội trường trong suốt thời gian diễn ra hội nghị
* Cung cấp bút giấy: 1 bộ/ người
1. **Tiệc giữa giờ (01 buổi sáng và 01 buổi chiều):**
* Được bố trí bên ngoài hội trường
* Thực đơn theo tiêu chuẩn khách sạn 4\* trở lên và được thực hiện tại bếp/ nhà hàng của khách sạn, gồm đủ trái cây, bánh và thức uống như sau:
* Trái cây: Tươi, theo mùa, tối thiểu 3 loại (dưa hấu/ quýt/ thanh long/ dưa lưới/ mận/ táo/ bưởi/ xoài...)
* Bánh: Tối thiểu 03 loại bánh trong đó có tối thiểu 01 loại bánh ngọt và 01 loại bánh mặn
* Nước: Tối thiểu 05 loại thức uống và phải có trà, cà phê (đen, sữa), nước lọc, sữa (tươi, sữa đặc có đường)
1. **Tiệc trưa**
* Tại nơi tổ chức Hội nghị
* Bố trí 01 hội trường cùng tầng với hội trường tổ chức hội nghị và khác hội trường tổ chức hội nghị, có trang bị máy lạnh, có diện tích tối thiểu 180m2 và có sức chứa tối thiểu 120 người.
* Yêu cầu kỹ thuật cho hội trường tiệc trưa:
* Trang bị 01 màn hình LED P3 kích thước tối thiểu 2,5m x 4m; 01 màn hình LCD 55 inch, full HD; 03 micro (01 micro cho báo cáo viên, 01 micro cho chủ tọa và 01 micro dành cho thảo luận)
* Trang trí: Hoa đặt bàn, bảng tên bàn, bàn được phủ khăn trắng/ đen, mâm kính xoay để thức ăn, muỗng đĩa, khăn ăn.
* Bố trí bàn tròn tiêu chuẩn 10 khách/ bàn, ghế áo màu trắng và cột nơ khác màu.
* Thực đơn tiệc trưa theo tiêu chuẩn khách sạn 4\* trở lên và được thực hiện tại bếp/ nhà hàng của khách sạn. Thực đơn gồm 06 món ăn + thức uống:
* Gỏi ngó sen hải sản/ Gỏi thập cẩm ngũ sắc/ Gỏi bò bóp thấu/ Gỏi hải sản Thái Lan/ Gỏi củ hủ dừa hải sản/ Gỏi bò kiểu Thái hoặc tương đương
* Súp (cua/ hải sản/ sò điệp)
* Cá diêu hồng hấp tàu xì/ Bò cháy tỏi/ Sườn heo nướng/ Vịt chiên sốt me hoặc tương đương
* Hải sản cốm xanh/ Tôm sốt thái/ Sườn nướng kiểu hàn quốc/ Gà hấp hành/ Heo giòn da/ Tôm hoàng kim hoặc tương đương
* Bò sốt tiêu xanh/ Lẩu gà lá giang/ Cơm chiên gà xé/ Cơm chiên cá mặn/ Cháo tôm xú/ Lẩu hải sản thập cẩm hoặc tương đương
* Bánh chuối quế vị/ Đông sương trái dừa/ Đông sương 3 vị/ Sữa chua trái cây hoặc tương đương
* Thức uống: 1 đơn vị nước ngọt (Coca Cola/Pepsi/Mirinda hoặc tương đương có dung tích tối thiểu 330ml) và nước uống đóng chai (Aquafina/Lavie/ Dasani hoặc tương đương) có dung tích 500ml.
 | Khách | 120 |  |  |
| **II** | **Tiệc tối** |
| 1 | Tiệc tối ngày 14/6/2024 | * Tại nơi tổ chức Hội nghị, có sắp xếp bàn và ghế ngồi
* Tiệc nướng buffet hải sản theo tiêu chuẩn khách sạn 4\* trở lên và do đầu bếp của khách sạn thực hiện, thực đơn phải có tôm hùm, mực ống, hàu, nghêu, cá hồi, quầy salad, quầy chè, quầy trái cây, kem....
* Có phục vụ nước uống
 | Người | 120 |  |  |
| 2 | Tiệc tối ngày 15/6/2024 | * Tại nơi tổ chức Hội nghị
* Yêu cầu dành cho hội trường tiệc:
* Diện tích: Tối thiểu 300m2, có sức chứa 120 người, được bố trí theo dạng bàn tròn (10 người/ bàn)
* Sân khấu có kích thước tối thiểu 11,5m x 3,5m.
* LED P3 kích thước tối thiểu 2,5m x 8m
* Thực đơn theo tiêu chuẩn khách sạn 4\* trở lên và được thực hiện tại bếp/ nhà hàng của khách sạn: gồm 7 món
* Gỏi (gà hoa chuối/ gà bồn bồn/ cung đình/ hoa chuối hải sản) hoặc tương đương
* Súp (hải sâm/ hải sản thái lan/ hải sản cá hồi/ sò điệp bóng cá/ cua bóng cá/ súp bí đỏ hương cốt dừa cá hồi) hoặc tương đương
* Heo sữa quay/ Vịt quay bắc kinh/ Bồ câu quay hoặc tương đương
* Tôm sú chiên sốt trứng muối/ Tôm sú nướng bơ tỏi/ Mực chiên cà ri/ Mực chiên cốm xanh/ Bồ câu hấp lá sen/ Cá mú hấp tàu xì/ Gà hấp lá sen hoặc tương đương
* Cải thìa sốt sò điệp/ Bông cải sốt nấm/ Cải thìa sốt nấm/ Tôm sú nướng bơ tỏi/ Tôm sú chiên cốm xanh hoặc tương đương
* Đuôi bò hầm môn tàu/ Vịt hầm tiêu xanh/ Lẩu gà nấm tươi/ Gò heo hầm sốt hải sâm/ Vịt tiềm hạt sen + cơm chiên cua hoặc tương đương
* Nho mỹ/ Bánh choux kem sữa vanilla/ Kem flan/ Đông sương trái dừa hoặc tương đương
* Thức uống: 01 đơn vị nước ngọt (Coca Cola/Pepsi/Mirinda hoặc tương đương có dung tích tối thiểu 330ml) và 01 nước uống đóng chai (Aquafina/Lavie/Vĩnh Hảo/Dasani hoặc tương đương) có dung tích 500ml
* Trang trí:
* Hoa đặt bàn, bảng tên bàn, bàn được phủ khăn trắng/ đen, mâm kính xoay để thức ăn, muỗng đĩa, khăn ăn
* Bàn tròn tiêu chuẩn 10 khách/ bàn, ghế áo màu trắng
* Hệ thống âm thanh, ánh sáng, sân khấu, karaoke.
 | Người | 120 |  |  |
| **III** | **Dịch vụ lưu trú - in ấn – vé máy bay** |
| 1 | Phòng ở cho chủ tọa, báo cáo viên, Ban Tổ chức và khách mời (từ ngày 13/6 – 16/62024) | * Tại nơi tổ chức Hội nghị
* Phòng (đôi/ đơn) tiêu chuẩn.
* Diện tích mỗi phòng: Tối thiểu 30m2
* Có hệ thống điều hòa nhiệt độ, TV và các trang thiết bị trong phòng, truy cập internet tốc độ cao.
* Ăn sáng: Buffet
* Số phòng dự kiến: 50 phòng
* Thời gian nhận phòng
* Số lượng phòng nhận ngày 13/6/2024: 10 phòng
* Số lượng phòng nhận ngày 14/6/2024: 40 phòng

(Đơn vị tính là đêm = số lượng phòng x số đêm x thời gian nhận phòng)* Thời gian trả phòng: 16/6/2024
 | Đêm | 110 |  |  |
| 2 | Bìa và giấy chứng nhận cho chủ tọa báo cáo viên và đơn vị tài trợ | * Thiết kế và in ấn theo nội dung do bên mời thầu duyệt
* Bìa:
* Kích thước: Bìa 23cm x 32cm, khổ ngang hoặc đứng theo yêu cầu của nhà thầu
* Chất liệu bên ngoài được làm từ simili hoặc PU và bên trong được làm bằng giấy cao cấp
* Cấu tạo sản phẩm gồm: Bìa bên ngoài được in khắc logo theo yêu cầu của bên mời thầu; bìa được ép trên máy ép cao tần hiện đại xung quanh để cho bìa được chắc chắn hơn; 8 góc đều có góc ke dùng để đứng giấy chứng nhận
* Màu sắc sản phẩm: Xanh dương, đỏ, nâu... để bên mời thầu chọn lựa
* Thời gian hoàn thành: Trong vòng 05 ngày kể từ ngày mẫu đã được duyệt
* Giấy chứng nhận:
* Kích thước: 21cm x 29,7cm
* In 04 màu, giấy conqueror 300gsm, in tên theo danh sách
* In nhanh trong vòng 24 giờ
 | Cái | 50 |  |  |
| 3 | Giấy chứng nhận cho người tham dự | * Thiết kế và in ấn theo nội dung do bên mời thầu duyệt
* Kích thước: 29,7cm x 21cm
* Chất liệu: Conqueror 300gsm
* In 04 màu, in tên theo danh sách do nhà thầu cung cấp
* Giấy chứng nhận được để vừa trong bìa lá nhựa trong A4
* In nhanh trong vòng 24 giờ
 | Bộ | 80 |  |  |
| 4 | Banner | * Thiết kế và in ấn theo nội dung do Bên mời thầu duyệt
* Kích thước (dài x cao): Tối thiểu: 1m x 8m.
* Chất liệu: Bạt Hiflex xám dày ≥ 0,36mm không xuyên đèn, in kỹ thuật số, nẹp biên các cạnh thẳng đều, 2 đầu xỏ cây
* Yêu cầu kỹ thuật: Hình in rõ ràng, sắc nét, không bị nhòe, treo thẳng không bị nhăn, thi công và lắp đặt tại nơi tổ chức Hội nghị
 | Cái | 1 |  |  |
| 6 | Quà tặng | * Sách Ung thư đại trực tràng: Tiến bộ trong chẩn đoán và điều trị
* Chủ biên: TS BS. Nguyễn Hữu Thịnh
* Quy cách đóng gói: Hộp quà, bên ngoài được gói giấy mỹ thuật có thắt nơ
 | Phần | 120 |  |  |
| 7 | Vé máy bay khứ hồi Hà Nội – Đà Nẵng – Hà Nội  | * Vé máy bay khứ hồi, hạng phổ thông linh hoạt
* Chặng bay thẳng
* Được đổi vé miễn phí
* Được hoàn vé (phí hoàn vé được tính theo quy định của hãng hàng không)
* Hành lý: 01 kiện 23 kg (ký gửi) và 1 kiện 10 kg (xách tay)
 | Vé | 10 |  |  |
| 8 | Vé máy bay khứ hồi TPHCM – Đà Nẵng - TPHCM | * Vé máy bay khứ hồi, hạng phổ thông linh hoạt
* Chặng bay thẳng
* Được đổi vé miễn phí
* Được hoàn vé (phí hoàn vé được tính theo quy định của hãng hàng không)
* Hành lý: 01 kiện 23 kg (ký gửi) và 1 kiện 10 kg (xách tay)
 | Vé | 50 |  |  |

* 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)