

**ĐẠI HỌC Y DƯỢC TPHCM
BỆNH VIỆN ĐẠI HỌC Y DƯỢC**

Số: 1353/BVĐHYD-KHĐT

V/v mời chào giá

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

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 17 tháng 5 năm 2023

Kính gửi: Quý nhà cung cấp

Bệnh viện Đại học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh kính mời các đơn vị có đủ năng lực và kinh nghiệm cung cấp dịch vụ tổ chức hội nghị theo yêu cầu dưới đây vui lòng gửi hồ sơ chào giá cho Bệnh viện theo nội dung cụ thể như sau:

1. Tên dự toán: Cung cấp dịch vụ tổ chức Hội nghị khoa học thường niên Ung thư đại trực tràng.

2. Phạm vi cung cấp: Chi tiết theo phụ lục đính kèm.

3. Thời gian thực hiện hợp đồng: 150 ngày kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực

4. Loại hợp đồng: Trọn gói

5. Địa điểm thực hiện: Bệnh viện Đại học Y Dược TPHCM (215 Hồng Bàng, Phường 11, Quận 5, TPHCM).

6. Hiệu lực của hồ sơ chào giá: Tối thiểu 100 ngày.

7. Yêu cầu về giá chào: Giá chào đã bao gồm các loại thuế, phí, lệ phí theo luật định, chi phí vận chuyển, giao hàng và các yêu cầu khác của bên mời thầu.

8. Thời gian nhận hồ sơ chào giá: Trước 16 giờ 00..., ngày 24/5/2023.

9. Quy định về tiếp nhận thông tin và hồ sơ chào giá: Quý đơn vị thực hiện gửi hồ sơ chào giá online tại website <http://bvdaihoc.com.vn/> và gửi bản giấy có ký tên, đóng dấu về địa chỉ: Phòng Khoa học và Đào tạo (Tầng 4, Khu A) - Bệnh viện Đại học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh (số 215 Hồng Bàng, Phường 11, Quận 5, TPHCM).

Người liên hệ: Nguyễn Thị Anh Đào Số điện thoại: 028 39525166

10. Yêu cầu khác:

Hồ sơ chào giá của nhà thầu bao gồm các tài liệu sau:

+ Thư chào giá, bảng báo giá của nhà thầu (có ký tên, đóng dấu);

+ Hồ sơ pháp lý, hồ sơ năng lực của nhà thầu;

+ Hợp đồng cung cấp dịch vụ tương tự cho các đơn vị, cơ sở khác....;

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Đơn vị Quản lý Đấu thầu (để đăng tin);
- Lưu: VT, KHĐT (N08-002-ntadao) (02).



Phạm Văn Tấn

PHỤ LỤC. DANH MỤC HÀNG HÓA MỜI CHÀO GIÁ

(Kèm theo Thư mời chào giá số 1353.../BVDHYD-KHĐT ngày 17/5/2023.....)

TT	Tên dịch vụ	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
1	Gói sự kiện hội nghị trọn gói 01 ngày	- Thời gian tổ chức: Dự kiến ngày 04/8/2023 - Địa điểm tổ chức: Khách sạn được đưa vào sử dụng từ năm 2022, có khu vực tổ chức Hội nghị. Tên khách sạn không có chữ beach, resort, spa, luxury, không có dịch vụ sông bãi; cách Bệnh viện Đa khoa Phú Yên trong vòng bán kính 5km. 1. Khu vực sảnh trưng bày: - Tối thiểu 70m2. - Cung cấp bàn ghế, nguồn điện đến từng bàn trưng bày của nhà tài trợ (dự kiến 05 bàn) theo yêu cầu của Ban Tổ chức. 2. Khu vực sảnh Hội nghị: - Diện tích sảnh: Tối thiểu 200m2, có sức chứa tối thiểu 120 người; phù hợp cho việc bố trí phòng Hội nghị theo kiểu lớp học kết hợp với rạp hát - Sân khấu: Kích thước tối thiểu 7,7m x 3m x 0,4m (dài x rộng x cao) - Bục phát biểu: Kích thước 1,2m x 0,5m x 0,55m, đảm bảo diện tích cho báo cáo viên để được laptop, cổng kết nối và chuột điều khiển máy tính. - Hoa tươi được bố trí trên bục phát biểu, bàn lễ tân và bàn chủ tọa. - Bàn – ghế - trải bàn: Theo tiêu chuẩn khách sạn 5*, bàn có phủ khăn, ghế có phủ áo ghế và cột nơ khác màu. - Nước uống đóng chai (Lavie/Dasani/ Vĩnh Hảo/ Aquafina hoặc tương đương) có dung tích tối thiểu 330ml. - Hệ thống âm thanh, ánh sáng, trang trí theo tiêu chuẩn hội nghị.	Người	120	



TT	Tên dịch vụ	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
		- Cung cấp đầy đủ giấy và viết (1 bộ/ người), bảng trắng, bút, bảng lật. - 04 micro không dây (bao gồm 01 micro cố định trên bục phát biểu và 03 micro bàn chủ tọa) - Màn hình LED P3 kích thước 5,6m x 3,2m. 3. Teabreak - Phục vụ teabreak sáng và chiều - Thực đơn theo tiêu chuẩn khách sạn 5* - Trái cây theo mùa, gồm 03 loại (dưa hấu, dưa lưới, táo, nho buri, thanh long ...) - Bánh: tối thiểu 01 bánh mặn và 02 bánh ngọt hoặc 02 bánh mặn và 01 bánh ngọt (bánh su kem, bánh dừa tươi, bông lan cuộn, bông lan trứng muối, bánh chuối...) - Thức uống: Trà túi lọc, cà phê, nước lọc, sữa tươi, sữa đặc có đường - Bố trí nhân viên phục vụ trực hỗ trợ bổ sung thức ăn và thức uống 4. Tiệc trưa - Bố trí 01 sảnh riêng (khác sảnh Hội nghị) có sức chứa 120 người, có sân khấu, bục phát biểu, màn chiếu, máy chiếu để có thể tổ chức Hội thảo phiên trưa. - Thực đơn gồm: + Xà lách rau mầm thịt bò/ cá ngừ hoặc tương đương + Rau xào (cải thìa, rau muống ..) hoặc tương đương + Tôm ram thịt/ Gà hấp/ Sườn kho hoặc tương đương + Đà điểu/Nai xào sốt cay hoặc tương đương + Canh cải (tôm/ thịt bò)/ canh chua cá (lăng, bớp, cò ..) hoặc tương			

TT	Tên dịch vụ	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
		đương + Cơm trắng + Tráng miệng: Trái cây theo mùa + Trà đá			
2	Dịch vụ lưu trú	- Tại nơi tổ chức Hội nghị - Phòng (đôi/ đơn) tiêu chuẩn; diện tích mỗi phòng từ 30m² trở lên, có ban công riêng, được trang bị hệ thống điều hòa, TV và wi-fi tốc độ cao. - Thời gian nhận phòng: 03/8/2023 và 04/8/2023 (10 phòng check in ngày 03/8/2023 và 50 phòng check in 04/8/2023) - Thời gian trả phòng: 06/8/2023 - Số phòng dự kiến: 60 phòng, phòng hướng thành phố và góc biển	Đêm	120	
3	Tiệc tối	- Tại nơi tổ chức hội nghị, có không gian riêng cho tối thiểu 120 người - Thời gian tổ chức tiệc: từ 19h00 đến 22h30 1. Tiệc tối (hải sản) ngày 04/8/2023 - Tiệc nướng, ngoài trời sắp xếp có bàn và ghế ngồi, có sân khấu và bục phát biểu (có dự phòng trường hợp thời tiết xấu sẽ chuyển vào trong khu vực nhà hàng). Thực đơn gồm: - Thực đơn: + Món nướng: tôm sú lớn nướng mắm nhĩ, cá chình nướng nghệ, mực lá nguyên con nướng mọi, sườn cừu úc nướng, bò Mỹ nướng hương thảo, cá bớp nướng muối ớt, sườn nướng mật ong, bắp, khoai và rau củ nướng + Món nóng: Cua xào miến, ghê hấp thái, mì ý bò băm, chả giò tôm đất	Người	120	



TT	Tên dịch vụ	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
		+ Món salad: Salad cá ngừ, Salad rau củ cải chua, khổ qua chà bông, dưa leo, cà chua, kim chi + Quầy bánh: Bánh xèo hải sản, bánh xèo tôm thịt + Quầy tráng miệng: Trái cây theo mùa, rau câu, chè + Thức uống: 01 lon nước ngọt và 01 chai nước đóng chai (Lavie/Dasani/Vĩnh Hào/ Aquafina hoặc tương đương) có dung tích tối thiểu 330ml và khăn lạnh 2. Tiệc tối ngày 05/8/2023 - Tổ chức trong nhà - Bố trí theo dạng bàn tròn (10 người/ bàn), có sân khấu và bục phát biểu. - Trang trí: hoa tươi trên bàn tiệc - Thực đơn gồm: + 03 món khai vị (gỏi nghêu kiêu thái/ mực chiên nước mắm/ nai nướng ngũ vị/ vịt xông khói/ gỏi sứa tứ xuyên/ sườn BBQ/ gỏi mực chua cay/ chả ram tôm đất/ gỏi tôm tiến vua hoặc tương đương) + Soup (bào ngư tóc tiên/ cua/ hải sâm/ hải sản) + 04 món chính: ▪ Tôm sú cocktail/ tôm sú sốt mè/ cá mú hấp hồng Kông/ mực nhồi sốt terijaky ▪ Cải thìa xào nấm đông cô sốt ghẹ/ mực chiên muối kiêu thái/ heo rừng nướng/ cá chẽm sốt kem tỏi ▪ Bò sốt tiêu đen/ gà đút lò kiểu Âu ▪ Lẩu gà tiêu xanh/ lẩu cá thác lác/ lẩu bò ớt xiêm + Tráng miệng: Trái cây thập cẩm/ sữa chua/ nho/ thạch dừa			

TT	Tên dịch vụ	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
		+ Thức uống: 01 lon nước ngọt và 01 chai nước đóng chai (Lavie/Dasani/Vĩnh Hảo/ Aquafina hoặc tương đương) có dung tích tối thiểu 330ml và khăn lạnh			
4	Vé máy bay	- Hành trình: TPHCM - Phú Yên - TPHCM - Loại vé: Phổ thông linh hoạt - Được đổi vé miễn phí - Được hoàn vé (phí hoàn vé được tính theo quy định của hãng hàng không)	Vé	80	
5	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	