

Về việc mời cung cấp thông tin báo giá
cho KHLCNT dự toán mua sắm: Thuê đơn vị phục
vụ tổ chức Gala Hội nghị khoa học kỹ thuật bệnh
viện Ung bướu Đà Nẵng lần thứ II năm 2026.

Đà Nẵng, ngày tháng 5 năm 2026

YÊU CẦU BÁO GIÁ

Kính gửi: Quý Công ty, đơn vị.

Hiện nay, Bệnh viện Ung bướu Đà Nẵng có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo, lập kế hoạch, làm cơ sở tổ chức lựa chọn nhà thầu cho gói thầu: Thuê đơn vị phục vụ tổ chức Gala Hội nghị khoa học kỹ thuật bệnh viện Ung bướu Đà Nẵng lần thứ II năm 2026. Bệnh viện Ung bướu Đà Nẵng trân trọng kính mời Quý Công ty, đơn vị tham gia chào giá, với nội dung cụ thể như sau:

I. Thông tin của đơn vị yêu cầu chào giá:

- Đơn vị yêu cầu chào giá: Bệnh viện Ung bướu Đà Nẵng.
- Địa chỉ: Đơn vị đầu thầu, Bệnh viện Ung bướu Đà Nẵng, Đường Hoàng Thị Loan, Phường Hòa Khánh, Thành phố Đà Nẵng; Điện thoại: 02363.717.233
- Cách thức tiếp nhận bản chào giá: Nhận trực tiếp hoặc theo đường bưu điện về địa chỉ Bệnh viện Ung bướu Đà Nẵng vào giờ hành chính các ngày trong tuần từ thứ Hai đến thứ Sáu (trừ ngày Lễ, Tết).
- Thời hạn tiếp nhận chào giá: Từ ngày 08/5/2026 đến hết ngày 15/5/2026. Hết thời hạn nêu trên, tất cả các Thư chào giá gửi đến Bệnh viện không có hiệu lực.

II. Nội dung yêu cầu chào giá:

- Danh mục dịch vụ: (phụ lục 01 đính kèm)
 - Địa điểm cung cấp: Bệnh viện Ung bướu Đà Nẵng, Đường Hoàng Thị Loan, Phường Hòa Khánh, Thành phố Đà Nẵng.
- Hồ sơ chào giá phải cung cấp các nội dung chính như sau:
 - Bảng chào giá dịch vụ (theo mẫu tại phụ lục 02 đính kèm);
 - Bảng chào giá (bản giấy) phải được ký, đóng dấu xác nhận của Công ty, ghi rõ ngày, tháng, năm báo giá và đóng dấu giáp lai (trong trường hợp báo giá có nhiều tờ); được bỏ vào phong bì, niêm phong kín, ghi rõ nội dung ngoài bì: "Thuê đơn vị phục vụ tổ chức Gala Hội nghị khoa học kỹ thuật bệnh viện Ung bướu Đà Nẵng lần thứ II năm 2026".
 - Giá chào đã bao gồm đầy đủ các loại thuế, phí và lệ phí (nếu có), địa điểm tổ chức tiệc, sân khấu, âm thanh, ánh sáng, nhân viên phục vụ... và các chi phí liên quan khác (nếu có).
 - Thời gian hiệu lực của báo giá: 90 ngày kể từ ngày 15/5/2026.

- Hồ sơ, tài liệu chứng minh nhà thầu có năng lực trong triển khai dịch vụ, gồm:

+ Tối thiểu 01 hợp đồng tương tự (kèm các giấy tờ tài liệu chứng minh đã hoàn thành hợp đồng) triển khai thực hiện dịch vụ tổ chức Gala tại cơ quan, đơn vị có giá trị tương ứng với giá chào giá.

+ Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh phù hợp với dịch vụ cung cấp.

+ Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Giấy chứng nhận đủ điều kiện về phòng cháy chữa cháy.

* Lưu ý: Các đơn vị tham gia chào giá phải đảm bảo tính độc lập và chịu trách nhiệm về tính pháp lý các thông tin và tài liệu cung cấp cho Bệnh viện kèm theo bảng báo giá theo quy định tại điểm d, khoản 2, Điều 18 Nghị định số 214/2025/NĐ-CP ngày 04/8/2025.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- CNTT để đăng trên Website;
- Lưu: VT, ĐVĐT.

GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thanh Hùng

PHỤ LỤC 01
CÁC HẠNG MỤC CỦA DỊCH VỤ

(Kèm theo Yêu cầu báo giá số /BVUBND-ĐVĐT ngày /5 /2026
của Bệnh viện Ung bướu Đà Nẵng)

Stt	Các hạng mục của dịch vụ	Yêu cầu kỹ thuật	Đvt	Số lượng
01	<p>Suất ăn, gồm các món ăn dự kiến như sau:</p> <p>1. Nem: 0,5kg/1 đĩa/bàn; Chả: 0,5kg/1 đĩa/ bàn; Ram rế hải sản: 10 cây/1 đĩa/ bàn.</p> <p>2. Súp bào ngư cua bê (gồm: Bào ngư: 0,2kg/ 10 chén; Càng ghẹ: 0,15kg/ 10 chén; Cua dăm: 0,15kg/ 10 chén; Thân cua: 0,15kg/10 chén).</p> <p>3. Cá mú hấp nấm hương (≥1kg/bàn).</p> <p>4. Mực một nắng hấp gừng (≥ 0,7kg/1con /bàn).</p> <p>5. Sườn heo nấu ngũ quả (≥0,7kg/1 tô/bàn).</p> <p>6. Bò phi lê nướng kim tiền khoai tây chiên (bò≥0,5kg/bàn).</p> <p>7. Trái cây bốn mùa, tối thiểu có các loại sau: Dưa hấu, thanh long, quýt vàng, thơm (1kg/dĩa/bàn), không bao gồm vỏ.</p> <p><i>* Đơn vị cung cấp dịch vụ có thể đưa ra các thực đơn tương đương hoặc tốt hơn thực đơn dự kiến của Bệnh viện.</i></p>	<p>1. Yêu cầu về nguyên liệu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nguyên liệu sử dụng phải tươi, sạch, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo an toàn thực phẩm. - Không sử dụng nguyên liệu ôi thiu, biến chất, hết hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc. - Thực phẩm đông lạnh (nếu có) phải được rã đông đúng quy trình, không tái đông. - Không sử dụng phụ gia, phẩm màu, hương liệu ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế. - Thịt, hải sản không có mùi lạ, không bơm nước, không xử lý hóa chất. <p>2. Yêu cầu về định lượng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Các món ăn phải đảm bảo đúng hoặc lớn hơn định lượng đã quy định cho từng món/bàn. - Định lượng được tính theo khối lượng thành phẩm (trừ khi có quy định khác). - Không tự ý thay đổi khẩu phần, cắt giảm nguyên liệu so với thỏa thuận. <p>3. Yêu cầu về chế biến</p> <ul style="list-style-type: none"> - Món ăn được chế biến đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, khu vực bếp sạch sẽ. - Món ăn phải chín đều, hợp khẩu vị, không sống, không cháy, không khô. - Gia vị nêm nếm hài hòa, không mặn, không ngọt gắt, phù hợp số đông khách. - Không lạm dụng bột ngọt, hạt nêm, chất tạo màu. <p>4. Yêu cầu về chất lượng thành phẩm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Món ăn có màu sắc tự nhiên, mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ. - Kết cấu món ăn đúng đặc trưng 	Suất	150

		(giòn – mềm – sánh – ráo tùy món). - Không lẫn tạp chất, dị vật trong món ăn. 5. Yêu cầu về trình bày và phục vụ - Bàn tròn: 10 người/bàn, bàn phủ khăn vải, ghế tựa nệm có thắt nơ bao trùm ghế. - Món ăn được trình bày gọn gàng, sạch đẹp, phù hợp tiệc bàn. - Dụng cụ phục vụ (đĩa, thau, muống, khay) sạch, khô, đồng bộ. - Món nóng phải được phục vụ đảm bảo độ nóng; món lạnh/ tráng miệng được bảo quản mát. - Lên món đúng trình tự, không dồn món, không để nguội kéo dài.		
02	Đồ uống			
2.1	Bia Tiger bạc/Heniken, dung tích 330ml/lon	- Sản phẩm còn nguyên niêm phong, bao bì nguyên vẹn, không móp méo, rò rỉ. - Sản phẩm còn hạn sử dụng, thời hạn sử dụng còn lại tối thiểu $\geq 2/3$ thời hạn kể từ ngày sản xuất. - Nước trong, màu sắc đặc trưng của từng loại; không vẩn đục, không mùi lạ, không vị bất thường.	Lon	300
2.2	Nước ngọt (coca, pepsi, mirinda), dung tích 320-330ml/lon		Lon	80
2.3	Nước uống đóng chai (loại nước tinh khiết), dung tích 500ml/chai		Chai	100
2.4	Rượu champagne khai tiệc		Chai	05
3	Âm thanh, ánh sáng	+Âm ly, loa các loại đủ công suất cho hội trường có diện tích $\geq 280m^2$ (loa full, loa sub, loa monitor, Mixer ...): ≥ 2 loa full, ≥ 2 loa sub. + Micro không dây: 04 cái. + Ánh sáng sân khấu: đèn beam moving: 2 cái, đèn pardled màu: 4 cái.	Gói	01
4	Backdrop	Kích thước: $\geq 2,4m \times 4,5m$. In theo nội dung yêu cầu	Tấm	01
Tổng cộng: 04 hạng mục				

***Đơn vị chào giá phải bảo đảm các yêu cầu sau:**

1. Yêu cầu về địa điểm, không gian tổ chức:

- Trong nội thành thành phố Đà Nẵng, cách bệnh viện Ung bướu Đà Nẵng bán kính $\leq 10km$; Có chỗ để xe ô tô (tối thiểu được 5 chiếc); chỗ để xe máy có sức chứa

từ 50-70 xe máy.

- Có không gian rộng rãi, riêng biệt với diện tích $\geq 280\text{m}^2$ (chiều dài $\geq 16\text{m}$; chiều rộng $\geq 17,5\text{m}$), sức chứa từ 150-180 người, được bố trí trên tầng cao, có thể nhìn thấy được cảnh thành phố.

- Sân khấu có kích thước: chiều dài $\geq 4,8\text{m}$; chiều rộng $\geq 1,8\text{m}$, có thể tổ chức các tiết mục văn nghệ, có bục tam cấp lên xuống được bố trí chính giữa sân khấu hoặc 02 bên.

- Màn hình ti vi 49inch để phục vụ karaoke suốt buổi tiệc.

- Đảm bảo wifi ổn định, không bị gián đoạn.

2. Yêu cầu về thời gian tổ chức tiệc: từ 17h00 đến 22h00 ngày 26/6/2026.

3. Một số yêu cầu khác:

- Có giấy phép đăng ký kinh doanh phù hợp với dịch vụ cung cấp.

- Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Giấy chứng nhận đủ điều kiện về phòng cháy chữa cháy.

- Có 03 giờ tổng duyệt văn nghệ với âm thanh ánh sáng và các thiết bị hỗ trợ khác trong thời gian 03 ngày trước thời điểm tổ chức Gala.

- Nhân viên phục vụ có kinh nghiệm, tác phong lịch sự, số lượng tối thiểu 01 người/02 bàn.

PHỤ LỤC 02
BIỂU MẪU BÁO GIÁ

TÊN ĐƠN VỊ CUNG CẤP

Địa chỉ:

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Đà Nẵng, ngày tháng năm 2026

THƯ CHÀO GIÁ

Kính gửi: Bệnh viện Ung bướu Đà Nẵng

Theo Yêu cầu báo giá số:/BVUBĐN-ĐVĐT ngày .../5/2026 của Bệnh viện Ung bướu Đà Nẵng, Công ty chúng tôi xin gửi đến Quý khách hàng báo giá như sau:

TT	Tên hạng mục	Yêu cầu kỹ thuật của dịch vụ	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá (vnd)	Thành tiền (vnd)
01	Suất ăn (ghi rõ thực đơn)					
02	Đồ uống					
2.1					
2.2					
2.3					
2.4					
3					
	Tổng cộng					XXXX

Bảng chữ:

Báo giá này có hiệu lực trong vòng 90 ngày, kể từ ngày 15/5/2026.

Giá trên đã bao gồm đã bao gồm đầy đủ các loại thuế, phí và lệ phí (nếu có), địa điểm tổ chức tiệc, sân khấu, âm thanh, ánh sáng, nhân viên phục vụ... và các chi phí liên quan khác (nếu có).

Đơn vị chào giá cam kết đảm bảo các yêu cầu sau:

1. Yêu cầu về địa điểm, không gian tổ chức:

- Đơn vị tổ chức tiệc có địa điểm tổ chức tiệc trong nội thành Đà Nẵng, cách bệnh viện Ung bướu Đà Nẵng bán kính ≤ 10 km; Có chỗ để xe ô tô (tối thiểu được 5 chiếc); chỗ để xe máy có sức chứa từ 50-70 xe máy.

- Có không gian rộng rãi, riêng biệt với diện tích $\geq 280m^2$ (chiều dài ≥ 16 m; chiều rộng $\geq 17,5$ m), sức chứa từ 150-180 người, được bố trí trên tầng cao, có thể nhìn thấy được cảnh thành phố.

- Sân khấu có kích thước: chiều dài $\geq 4,8$ m; chiều rộng $\geq 1,8$ m, có thể tổ chức các tiết mục văn nghệ, có bục tam cấp lên xuống được bố trí chính giữa sân khấu hoặc 02 bên.

- Màn hình ti vi 49inch để phục vụ karaoke suốt buổi tiệc.

- Đảm bảo wifi ổn định, không bị gián đoạn.

2. Yêu cầu về thời gian tổ chức tiệc: từ 17h00 đến 22h00 ngày 26/6/2026.

3. Một số yêu cầu khác:

- Có giấy phép đăng ký kinh doanh phù hợp với dịch vụ cung cấp.

- Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Giấy chứng nhận đủ điều kiện về phòng cháy chữa cháy.

- Có 03 giờ tổng duyệt văn nghệ với âm thanh ánh sáng và các thiết bị hỗ trợ khác trong thời gian 03 ngày trước thời điểm tổ chức Gala.

- Nhân viên phục vụ có kinh nghiệm, tác phong lịch sự, số lượng tối thiểu 01 người/02 bàn.

..... ngày tháng năm

ĐẠI DIỆN CÔNG TY

(Ký ghi rõ họ tên và đóng dấu)