

Về việc mời cung cấp thông tin báo giá cho KHLCNT dự toán mua sắm: Thuê đơn vị thực hiện dịch vụ lưu trú, bố trí phòng họp và tổ chức gala cho đại biểu, khách mời tham dự Hội nghị phẫu thuật dạ dày Việt Nam 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 thực hiện dịch vụ lưu trú, bố trí phòng họp và tổ chức gala cho đại biểu, khách mời tham dự Hội nghị phẫu thuật dạ dày Việt Nam 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 26/6/2026 đến hết ngày 01/7/2026. 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 thực hiện dịch vụ lưu trú, bố trí phòng họp và tổ chức gala cho đại biểu, khách mời tham dự Hội nghị phẫu thuật dạ dày Việt Nam năm 2026".
  - Giá chào đã bao gồm đầy đủ các loại thuế, phí và lệ phí (nếu có), chi phí các dịch vụ kèm theo và các chi phí liên quan khác (nếu có).

- Thời gian hiệu lực của báo giá: 90 ngày kể từ ngày 01/7/2026.

- 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 lưu trú hoặc 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 /BVUBĐN-ĐVĐT ngày /6 /2026*  
*của Bệnh viện Ung bướu Đà Nẵng)*

STT	Các hạng mục của dịch vụ	Yêu cầu kỹ thuật	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
1	Phòng nghỉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Địa điểm : trong nội thành Thành phố Đà Nẵng, cách bệnh viện Ung bướu Đà Nẵng bán kính <math>\leq 15\text{km}</math> , đạt tiêu chuẩn khách sạn 4 sao theo quy định.</li> <li>- Phòng lưu trú là phòng đơn có không gian rộng rãi, thoáng mát, diện tích <math>\geq 32 \text{ m}^2</math> , giường có kích thước <math>\geq 2\text{m} \times 1.8\text{m}</math>, phòng không cửa sổ hoặc có cửa sổ đảm bảo thoáng mát, thoát hiểm trong trường hợp xảy ra sự cố; Phòng được trang bị đầy đủ tiện nghi theo tiêu chuẩn: tivi, điều hoà, wifi, phòng WC riêng biệt.</li> <li>- Dịch vụ đi kèm: Bao gồm 1 bữa ăn sáng buffet cho toàn bộ khách lưu trú; Miễn phí sử dụng đường, trà, cà phê, 1 chai nước suối 350ml/người/ngày; dọn phòng 01 lần/ ngày hoặc 01 lần/ 2 ngày.</li> <li>- Thời gian lưu trú: từ 14h00 ngày 16/7/2026 đến 12h00 ngày 18/7/2026 (02 ngày).</li> </ul>	Đêm	46	Số lượng: 23 phòng/đêm
2	Phòng họp	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có không gian rộng rãi, riêng biệt với diện tích <math>\geq 100\text{m}^2</math> (chiều dài <math>\geq 15\text{m}</math>; chiều rộng <math>\geq 7.2\text{m}</math>), sức chứa từ 30-50 người, được bố trí trên tầng cao, không gian yên tĩnh.</li> <li>- Có màn hình Led phục vụ buổi họp (Màn hình Led có kích thước <math>\geq 2,0\text{m} \times 3,4\text{m}</math>), độ phân giải 1080x1920 pixel.</li> <li>- Bàn ghế trong phòng họp được bố trí theo kiểu chữ U kín (chữ nhật), ghế được bọc khăn, sắp xếp theo yêu cầu của bệnh viện, bố trí đầy đủ bút viết, giấy, trái cây, nước lọc đóng chai cho mỗi đại biểu.</li> <li>- Thời gian tổ chức buổi họp: chiều ngày 16/7/2026</li> </ul>	Phòng	1	
3	Gala Hội nghị	- Địa điểm tổ chức:			

STT	Các hạng mục của dịch vụ	Yêu cầu kỹ thuật	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trong nội thành thành phố Đà Nẵng, cách bệnh viện Ung bướu Đà Nẵng bán kính <math>\leq 15</math>km; Có chỗ để xe ô tô (tối thiểu được 5 chiếc); chỗ để xe máy có sức chứa từ 80-100 xe máy.</li> <li>- Có không gian rộng rãi, riêng biệt với diện tích <math>\geq 180</math>m<sup>2</sup> (chiều dài <math>\geq 15</math>m; chiều rộng <math>\geq 12,3</math>m), sức chứa từ 100-120 người, được bố trí trên tầng cao.</li> <li>- Sân khấu có kích thước: chiều dài <math>\geq 8,2</math>m; chiều rộng <math>\geq 2,5</math>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.</li> <li>- Màn hình ti vi <math>\geq 43</math>inch để phục vụ karaoke suốt buổi tiệc.</li> <li>- Đảm bảo wifi ổn định, không bị gián đoạn để phục vụ cá nhân.</li> </ul>			
3.1	<p><b>Thực đơn</b> gồm các món dự kiến như sau:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gỏi gà sốt me và bánh tráng gạo.</li> <li>2. Súp hải sản sò điệp.</li> <li>3. Bò bít tết và khoai tây chiên.</li> <li>4. Bông cải sốt nấm đông cô.</li> <li>5. Cá mú hấp xì dầu, rau và bánh tráng.</li> <li>6. Lẩu hải sản Thái Lan, bún và rau.</li> <li>7. SỮA chua nếp cẩm.</li> </ol> <p>* Định lượng các món ăn bắt buộc phải</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yêu cầu về nguyên liệu: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nguyên liệu sử dụng phải tươi, sạch, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo an toàn thực phẩm.</li> <li>- Không sử dụng nguyên liệu ôi thiu, biến chất, hết hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc.</li> <li>- Thịt, hải sản không có mùi lạ, không bơm nước, không xử lý hóa chất.</li> <li>- Không sử dụng phụ gia, phẩm màu, hương liệu ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế.</li> </ul> </li> <li>- Thực phẩm đông lạnh (nếu có) phải được rã đông đúng quy trình, không tái đông.</li> <li>- Kết cấu món ăn đúng đặc trưng (giòn – mềm – sần – ráo tùy món).</li> <li>- Không lẫn tạp chất, dị vật trong món ăn.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Yêu cầu về định lượng: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Không tự ý thay đổi khẩu phần, cắt giảm nguyên liệu so với thỏa thuận.</li> <li>- Định lượng được tính theo khối lượng thành phẩm (trừ khi có quy định khác).</li> </ul> </li> </ol>	Suất	100	

STT	Các hạng mục của dịch vụ	Yêu cầu kỹ thuật	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
	<p>đủ dùng cho tối thiểu 10 khách/bàn. * Đơn vị cung cấp dịch vụ có thể đưa ra thực đơn tương đương hoặc tốt hơn thực đơn dự kiến của Bệnh viện.</p>	<p>- Các món ăn phải đảm bảo đúng hoặc lớn hơn định lượng đã quy định cho từng món/bàn.</p> <p>3. Yêu cầu về chế biến</p> <p>- Món ăn được chế biến đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, khu vực bếp sạch sẽ.</p> <p>- Món ăn phải chín đều, hợp khẩu vị, không sống, không cháy, không khô.</p> <p>- Không lạm dụng bột ngọt, hạt nêm, chất tạo màu.</p> <p>- Gia vị nêm nếm hài hòa, không mặn, không ngọt gắt, phù hợp số đông khách.</p> <p>4. Yêu cầu về chất lượng thành phẩm</p> <p>- Món ăn có màu sắc tự nhiên, mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ.</p> <p>- Không lẫn tạp chất, dị vật trong món ăn.</p> <p>- Kết cấu món ăn đúng đặc trưng (giòn – mềm – sánh – ráo tùy món).</p> <p>5. Yêu cầu về trình bày và phục vụ</p> <p>- Bàn tròn: 10 người/bàn, bàn phủ khăn vải, ghế tựa nệm có thắt nơ bao trùm ghế.</p> <p>- Món ăn được trình bày gọn gàng, sạch đẹp, phù hợp tiệc bàn.</p> <p>- Lên món đúng trình tự, không dồn món, không để nguội kéo dài.</p> <p>- Món nóng phải được phục vụ đảm bảo độ nóng; món lạnh/ tráng miệng được bảo quản mát.</p> <p>- Dụng cụ phục vụ (đĩa, thau, muông, khay) sạch, khô, đồng bộ.</p>			
3.2	Đồ uống				
3.2.1	Bia Tiger bạc/Heniken, dung tích 330ml/lon	<p>- Sản phẩm còn nguyên niêm phong, bao bì nguyên vẹn, không móp méo, rò rỉ.</p> <p>- Sản phẩm còn hạn sử dụng, thời hạn sử dụng còn lại tối thiểu <math>\geq 2/3</math> thời hạn kể từ ngày sản xuất.</p>	Lon/C hai	250	
3.2.2	Nước ngọt (coca, pepsi), dung tích 320-	<p>- Nước trong, màu sắc đặc trưng của từng loại; không vẩn đục, không</p>	Lon/C hai	45	

STT	Các hạng mục của dịch vụ	Yêu cầu kỹ thuật	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
	330ml/lon	mùi lạ, không vị bất thường.			
3.2.3	Nước uống đóng chai (loại nước tinh khiết), dung tích 500ml/chai		Chai	50	
3.2.4	Rượu khai tiệc (dung tích 750ml/chai)		Chai	3	
3.3	Âm thanh ánh sáng	<b>Âm thanh:</b> - Âm ly, loa các loại đủ công suất cho hội trường có diện tích $\geq 180m^2$ (loa full, loa sub, loa monitor, Mixer ...): $\geq 2$ loa full, $\geq 2$ loa sub. - Micro không dây: 02 cái. - Ánh sáng sân khấu: đèn beam moving: 4 cái, đèn pardled màu: 2 cái.	Gói	1	
3.4	Màn hình Led	- Màn hình Led kích thước $\geq 2,6m \times 8,4m$ . - Bộ xử lý hình ảnh Led: 01 cái	Bộ	1	
<b>Tổng cộng: 03 hạng mục</b>					

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

- Đơn vị phải 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/03 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 .../6/2026 của Bệnh viện Ung bướu Đà Nẵng, Công ty chúng tôi xin gửi đến Quý khách hàng báo giá như sau:

<b>TT</b>	<b>Tên hạng mục</b>	<b>Yêu cầu kỹ thuật của dịch vụ</b>	<b>Đơn vị tính</b>	<b>Số lượng</b>	<b>Đơn giá (vnd)</b>	<b>Thành tiền (vnd)</b>
01	Phòng nghỉ					
02	.....					
03	.....					
	<b>Tổng cộng</b>					<b>XXXX</b>

Bằng chữ: .....

Báo giá này có hiệu lực trong vòng 90 ngày, kể từ ngày 01/7/2026.

Giá trên đã bao gồm đầy đủ các loại thuế, phí và lệ phí (nếu có), chi phí các dịch vụ kèm theo và các chi phí liên quan khác (nếu có).

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

- Có Giấy phép đăng ký kinh doanh phù hợp với dịch vụ cung cấp.
- Có Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Có 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/03 bàn.

..... ngày ..... tháng ..... năm .....

**ĐẠI DIỆN CÔNG TY**  
(Ký ghi rõ họ tên và đóng dấu)