

YÊU CẦU BÁO GIÁ**Kính gửi : Các nhà cung cấp tại Việt Nam**

Bệnh viện Nhi Đồng Đồng Nai có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo, xây dựng giá gói thầu, làm cơ sở tổ chức lựa chọn nhà thầu cho gói Tổ chức Sự kiện và tiệc cho Hội nghị Khoa học Kỹ thuật năm 2026 Bệnh viện Nhi đồng Đồng Nai với nội dung cụ thể như sau:

I. Thông tin của đơn vị yêu cầu báo giá.

1. Đơn vị yêu cầu báo giá: Bệnh Viện Nhi Đồng Đồng Nai – Quốc Lộ 1A, phường Tam Hiệp, tỉnh Đồng Nai.

2. Thông tin liên hệ của người chịu trách nhiệm tiếp nhận báo giá:

- Ông: Nguyễn Văn Thành

- Chức vụ: Phụ trách Phòng Quản lý chất lượng.

- Số điện thoại : 0765112543

3. Cách thức tiếp nhận báo giá: Nhận trực tiếp hoặc bưu điện.

Nhận trực tiếp tại địa chỉ Phòng Quản lý chất lượng - Bệnh Viện Nhi Đồng Đồng Nai – Quốc lộ 1A, phường Tam Hiệp, tỉnh Đồng Nai.

4. Thời gian tiếp nhận báo giá

- Từ 14 giờ 00 ngày 24 tháng 03 năm 2026 đến trước 8h00 ngày 30 tháng 03 năm 2026.

- Các báo giá nhận được sau thời điểm nêu trên sẽ không được xem xét.

5. Thời hạn có hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 30 ngày kể từ ngày 30 tháng 03 năm 2026.

II. Nội dung yêu cầu báo giá:

STT	Tên hàng	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
	Nhà hàng tổ chức tiệc trưa cho 300 khách - Tiêu chuẩn không gian & Diện tích Đảm bảo sự sang trọng và thoải mái, diện tích rộng			

thoáng đáp ứng phục vụ 300 khách tiệc: Diện tích từ 540 đến 600 m²; chiều cao trần từ 3.6m đến 5m để tạo sự thông thoáng, cho phép lắp đặt các hệ thống đèn chùm lớn và thiết bị âm thanh, ánh sáng chuyên nghiệp.

- Khu vực phụ trợ:

+ **Sảnh đón (Pre-function):** Khoảng 100 - 150 m² để khách giao lưu trước tiệc.

+ **Sân khấu & AV:** Khoảng 50 - 80 m² tùy quy mô biểu diễn.

+ **Khoảng cách bàn:** Giữa hai bàn ăn cần duy trì khoảng cách tối thiểu **1.8m** để nhân viên phục vụ dễ dàng di chuyển và đảm bảo riêng tư cho khách.

- Trang thiết bị & Nội thất

Bàn ghế: Sử dụng bàn tròn tiêu chuẩn cho 10-12 người với đường kính từ 1.8m đến 2.4m. Ghế ngồi cao cấp có đệm bọc vải hoặc da, đảm bảo sự thoải mái trong suốt 2-3 giờ tiệc.

- Hệ thống Ánh sáng:

+ Sử dụng đèn điều chỉnh cường độ (dimmer).

+ Nhiệt độ màu từ **3200K - 4500K** (vàng ấm) để tạo không khí sang trọng cho sự kiện.

1 **- Hệ thống Âm thanh:**

+ Hệ thống âm thanh vòm, loa được bố trí chiến lược để âm thanh trải đều khắp phòng mà không gây chói tai cho khách ngồi gần sân khấu.

- Tiêu chuẩn Phục vụ (Chuẩn từ 4 Sao)

Quy trình phục vụ phải tuân thủ các bước nghiêm ngặt từ khâu đón tiếp đến tiễn khách:

- Tỷ lệ nhân viên:

Thông thường là 1 nhân viên phục vụ 1 -2 bàn (khoảng 20 khách) hoặc cao hơn tùy mức độ cao cấp của bữa tiệc.

- Quy trình phục vụ:

Phục vụ chuyên nghiệp, thân thiện, nhiệt tình. Phục vụ đồ uống ngay khi khách ngồi vào bàn.

Món ăn được mang ra trình tự cho từng bàn, phục vụ từ phía bên phải khách.

Nhân viên phải nắm rõ thông tin về các món trong thực đơn để tư vấn cho thực khách (khi cần)

- Tiện ích đi kèm

Vệ sinh: Phải có khu vực vệ sinh riêng biệt cho nam

Buổi

1

	<p>và nữ, sạch, đầy đủ các vật dụng cần thiết, phòng thông thoáng, sang trọng, diện tích đảm bảo và luôn có nhân viên trực vệ sinh trong suốt buổi tiệc.</p> <p>Công nghệ: Hệ thống wifi tốc độ cao, màn hình LED kích thước lớn (P2 hoặc P3) và các thiết bị hỗ trợ trình chiếu hiện đại.</p>			
2	<p>Thực đơn bàn tiệc</p> <ol style="list-style-type: none"> Gỏi tôm Thailand & Bánh phồng Mực Hạnh nhân Cá chẻm xốt Thượng Hải & Salad Bắp bò nấu tiêu xanh & Bánh mì Lẩu Thailand & Bún gạo Thạch trái cây Nhiệt đới 	Người	300	

Ghi chú:

- Các đơn vị phải có chứng chỉ năng lực hoạt động trong lĩnh vực âm thanh, tổ chức sự kiện, dịch vụ ăn uống. Có kinh nghiệm thực hiện các công việc tương tự. Nếu đơn vị nào được Bệnh viện ký hợp đồng phải cam kết luôn có kỹ thuật tại hiện trường để phối hợp với Bệnh viện khi cần giải quyết công việc.

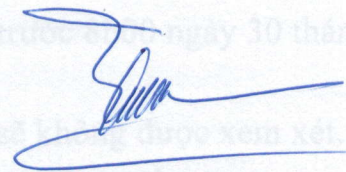
- Báo giá thể hiện cụ thể: Mức % thuế VAT và số tiền tương ứng, thời gian dự kiến thực hiện.

Trân trọng ./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Website bệnh viện;
- Lưu VT, P.HCQT.

TRƯỞNG PHÒNG



Đinh Thiện Hòa

II. Nội dung yêu cầu báo giá:

STT	Tên hàng	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
	<p>Phòng tổ chức tiệc trưa cho 300 khách</p> <p>Tiêu chuẩn không gian & Diện tích</p> <p>Đảm bảo sự sang trọng và thoải mái, diện tích rộng</p>			