

BỘ Y TẾ
BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT ĐỨC

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

Số: 3245/VĐ-VP

Hà Nội, ngày 26 tháng 7 năm 2024

V/v Yêu cầu báo giá cung cấp dịch vụ
tổ chức sự kiện Hội thảo Phổ biến
Nghị định và Thông tư hướng dẫn
Luật đấu thầu năm 2024

Kính gửi: Các đơn vị, doanh nghiệp cung cấp dịch vụ tổ chức hội nghị

Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo, xây dựng giá, làm cơ sở tổ chức Hội thảo Phổ biến Nghị định và Thông tư hướng dẫn Luật đấu thầu năm 2024 bao gồm các dịch vụ tiệc trà, ăn trưa, ăn tối, hoa tươi, truyền thông và nhà bạt, bàn ghế phục vụ hội thảo, 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 Hữu nghị Việt Đức, 40 Tràng Thi - Hoàn Kiếm - Hà Nội

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

CV. Nguyễn Thanh Thảo – Văn phòng Bệnh viện

(SĐT: 096.688.2228 – Email: nguyenthanhthao.0311@gmail.com)

3. Cách thức tiếp nhận báo giá gửi đồng thời theo 2 hình thức sau đây:

Nhận trực tiếp tại địa chỉ: P.302 – Nhà A2 – Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức; số 40 Tràng Thi, Hàng Bông, Hoàn Kiếm, Hà Nội

Nhận qua email: vietduchospitalmuasam@gmail.com.

4. Thời hạn tiếp nhận báo giá:

Từ 08h00, Thứ Sáu, ngày 26 tháng 7 năm 2024 đến trước 16h00 thứ Ba, ngày 30 tháng 7 năm 2024.

- Báo giá nhận được sau thời điểm nêu trên sẽ không được xem xét (Chi tiết mẫu báo giá tại Phụ lục II đính kèm công văn này).

- Thời hạn có hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 90 ngày, kể từ ngày 26/7/2024.

II. Nội dung yêu cầu báo giá:

Chi tiết theo Phụ lục đính kèm Thư mời chào giá này.

Lưu ý:

- Biểu mẫu báo giá theo Phụ lục.

- Báo giá của đơn vị cung cấp là giá trọn gói (Đã bao gồm thuế VAT và các chi phí liên quan khác).

- Việc thanh toán được thực hiện trong vòng 90 ngày sau khi Bệnh viện nhận được toàn bộ chứng từ thanh toán và hóa đơn hợp pháp của đơn vị cung cấp.

Rất mong nhận được bản báo giá của Quý Công ty./.

Nơi nhận:

- Như trên;

- Lưu: VT, VP.

TL. GIÁM ĐỐC
Q. CHÁNH VĂN PHÒNG
BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT ĐỨC



Bùi Trung Nghĩa

PHỤ LỤC I
YÊU CẦU BÁO GIÁ DỊCH VỤ TỔ CHỨC SỰ KIỆN
TỔ CHỨC HỘI THẢO PHỔ BIẾN NGHỊ ĐỊNH VÀ THÔNG TƯ
HƯỚNG DẪN LUẬT ĐẦU THẦU NĂM 2024 NGÀY 02/8/2024
 (Đính kèm Thư mời chào giá số 3245/VĐ-VP ngày 26/7/2024
 của Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức)

(Đơn vị tính: Đồng)

STT	Nội dung	Đơn vị tính	Số lượng
I	Nhà bạt, bàn ghế phục vụ hội thảo, Tiệc trà, Ăn trưa và Hoa tươi		
1	Bàn check in (0,8m x 1,2m): 4 cái; Bàn kê tiệc phủ khăn, quây váy: 30 cái; Bàn cocktail phủ khăn, thắt nơ: 15 cái; Ghế banquet: 200 cái; Nhà bạt rút 3m x 3m: 10 Cái; Ô lạch tâm: 10 cái Chi phí BAO GỒM: - Chi phí lắp đặt và tháo dỡ; - Vận chuyển;	Bộ	01
2	Tiệc trà (02 buổi) bao gồm: 07 loại hoa quả, 05 loại bánh ngọt, 06 loại đồ uống, ... 380 đại biểu (đã bao gồm 20 ban tổ chức, 01 chủ tọa), 02 báo cáo viên, 02 chủ tọa, 20 nhân sự phục vụ, 15 lễ tân (bao gồm: 02 buổi, cụ thể: sáng 419 suất, chiều 419 suất, tổng cộng 838 suất) Chi phí BAO GỒM: - Khăn phủ bàn + váy quây theo tone màu yêu cầu; - Dụng cụ tiệc trà: Kệ inox, kệ gỗ, khay gỗ, khay tre, rổ mây, giá bánh, kính đen, bình trà/ cafe, cây nước thủy tinh, đĩa sứ; - Dụng cụ cho khách:, đĩa sứ trắng phi 16, tách sứ trắng, đĩa inox, giấy ăn, tăm...; - Bánh ngọt Pháp/ dân tộc, hoa quả các loại, đồ uống các loại chi tiết theo thực đơn; - Nhân viên mặc đồng phục chuyên nghiệp. - Vận chuyển; Thực đơn đính kèm tại Phụ lục.	Suất	838
3	Ăn trưa buffet tại Bệnh viện gồm: 05 món khai vị, 13 món chính, 04 đồ uống, 04 món tráng miệng, ... 380 đại biểu (đã bao gồm 20 ban tổ chức, 01 chủ tọa), 02 báo cáo viên, 02 chủ tọa, 20 nhân sự phục vụ, 15 lễ tân	Suất	419

	<p>Chi phí BAO GỒM:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Khăn phủ bàn + váy quây theo tone màu yêu cầu; - Dụng cụ tiệc trà: Kệ inox, kệ gỗ, khay gỗ, khay tre, rổ mây, giá bánh, kính đen, bình trà/ café, cây nước thủy tinh, đĩa sứ; - Dụng cụ cho khách:, đĩa sứ trắng phi 16, tách sứ trắng, đĩa inox, giấy ăn, tăm..; - Bánh ngọt Pháp/ dân tộc, hoa quả các loại, đồ uống các loại chi tiết theo thực đơn; - Nhân viên mặc đồng phục chuyên nghiệp. - Vận chuyên; <p>Thực đơn đính kèm tại Phụ lục.</p>		
4	<p>Hoa tươi đặt bàn: 10 bát hoa đặt bàn đại biểu, 06 bát tại bàn đón tiếp đại biểu, 20 bàn tiệc</p> <p>KT: 20cm x 7cm x 5cm</p> <p>Hoa tươi, phụ kiện xốp thấm nước, lá xanh từ phải qua trái, từ nhỏ đến lớn ở phần thân của mút xốp. Sử dụng hoa có màu sắc: đỏ, vàng, hồng, trắng...</p>	Bát	36
5	<p>Hoa bục phát biểu trong Hội trường Tôn Thất Tùng</p> <p>KT: 50cm x 20cm</p> <p>Hoa tươi, phụ kiện xốp thấm nước, lá xanh từ phải qua trái, từ nhỏ đến lớn ở phần thân của mút xốp. Sử dụng hoa có màu sắc: đỏ, vàng, hồng, trắng...</p>	Bát	01
6	<p>Hoa trang trí tượng Bác Hồ trong Hội trường Tôn Thất Tùng</p> <p>KT: 80cm x 30cm</p> <p>Hoa tươi, phụ kiện xốp thấm nước, lá xanh từ phải qua trái, từ nhỏ đến lớn ở phần thân của mút xốp. Sử dụng hoa có màu sắc: đỏ, vàng, hồng, trắng...</p>	Sản phẩm	01
7	<p>Hoa tặng nhà tài trợ: hoa nhập khẩu tùy theo mùa</p> <p>Bó dài, bọc giấy lụa, thắt nơ duy băng. Sử dụng hoa tươi có màu sắc: trắng, vàng, hồng, đỏ...</p> <p>(Tặng hoa khi trao tặng giấy chứng nhận cho 09 nhà tài trợ)</p>	Bó	09
III	Ăn tối tại địa điểm tổ chức sự kiện		
1	<p>Ăn tối 02/08/2024, 01 bàn 08 người, gồm 16 món (02 khai vị, 08 món chính, 02 tráng miệng và 04 đồ uống các loại (08 lon). 380 đại biểu (đã bao gồm 20 ban tổ chức, 01 chủ tọa), 02 báo cáo viên, 02 chủ tọa, 20 nhân sự phục vụ, 15 lễ tân</p> <p>Chi phí BAO GỒM:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Khăn phủ bàn + váy quây theo tone màu yêu cầu; - Dụng cụ tiệc trà: Kệ inox, kệ gỗ, khay gỗ, khay tre, rổ mây, giá bánh, kính đen, bình trà/ café, cây nước thủy tinh, đĩa sứ; - Dụng cụ cho khách:, đĩa sứ trắng phi 16, tách sứ trắng, đĩa inox, giấy ăn, tăm..; 	Suất	419

	- Bánh ngọt Pháp/ dân tộc, hoa quả các loại, đồ uống các loại chi tiết theo thực đơn; - Nhân viên mặc đồng phục chuyên nghiệp. - Vận chuyên; Thực đơn đính kèm tại Phụ lục.		
2	Chi phí thuê địa điểm trông xe (vượt quá khả năng đáp ứng của nhà hàng) Dự kiến: 50 ô tô, 100 xe máy	Gói	01
IV	Truyền thông		
1	Truyền thông, marketing cho sự kiện	Gói	01

Ghi chú: Khối lượng/số lượng nêu trên chỉ mang tính chất dự kiến có thể được tăng hoặc giảm.

1. Yêu cầu đối với cơ sở chế biến suất ăn:

- Cơ sở chế biến suất ăn thực hiện đúng theo quy định pháp luật hiện hành liên quan đến an toàn thực phẩm.

2. Yêu cầu về thực đơn:

- Chế biến suất ăn theo chế độ dinh dưỡng tại thực đơn tiêu chuẩn của Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức kèm theo.

3. Yêu cầu về dụng cụ chứa đựng thực phẩm:

- Đảm bảo yêu cầu về VSATTP theo quy định, chất liệu dụng cụ bằng inox không có khắc họa tiết, bao gồm:

- Bộ dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ;

- Bộ dụng cụ sử dụng suất ăn bằng sứ, thủy tinh, inox có lớp cách nhiệt, gỗ bao gồm: Bát, đĩa, ly, chén, đĩa...

4. Yêu cầu về nhân viên phục vụ:

- Chuyên nghiệp, có kinh nghiệm phục vụ.

- Nhiệt tình hướng dẫn khách đến tham gia chương trình.

- Trang bị đồng phục theo quy định, đeo biển tên đầy đủ.

- Tích cực hỗ trợ trong thời gian tổ chức chương trình, chuyển đồ ăn nhanh, đảm bảo đồ ăn nóng.

- Bố trí nhân sự hỗ trợ bàn VIP.

5. Yêu cầu về thuê nhà bạt:

- Đảm bảo tiêu chuẩn kỹ thuật, lắp đặt, tháo dỡ nhanh chóng theo yêu cầu.

- Có biện pháp khắc phục, phòng ngừa và có phương án xử lý trong trường hợp bị ảnh hưởng do tác động bất lợi của thời tiết.

6. Yêu cầu về địa điểm trông xe

- Đảm bảo an ninh, trật tự, vệ sinh môi trường và phòng, chống cháy, nổ tại bãi đỗ xe.

- Chịu sự kiểm tra, giám sát của các cơ quan nhà nước có thẩm quyền.

7. Yêu cầu về truyền thông

Trước ngày diễn ra sự kiện

- Phối hợp với đơn vị đối tác truyền thông chuẩn bị tư liệu: nội dung, quay/dựng/hậu kỳ video về Hội thảo Phổ biến Nghị định và Thông tư hướng dẫn Luật đấu thầu năm 2024.

- Các nội dung cần nhấn mạnh: Chuẩn bị tài liệu bằng văn bản + quay video (nếu sắp xếp được)

Ngày diễn ra sự kiện

- Mời phóng viên, các đơn vị truyền thông, đưa tin về chương trình (03 truyền hình và 06 báo điện tử, 01 Đài tiếng nói)
- Phóng viên lấy tin, đưa tin về Hội thảo Phổ biến Nghị định và Thông tư hướng dẫn Luật đấu thầu năm 2024.
- 03 truyền hình tham gia đưa tin về Hội thảo.
- 06 Báo điện tử tham gia đưa tin về Hội thảo.

PHỤ LỤC II

BIỂU MẪU BÁO GIÁ DỊCH VỤ

(Đính kèm Thư mời chào giá số 3245/VĐ-VP ngày 26/7/2024 của Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức)

Các đơn vị thực hiện theo biểu mẫu báo giá dịch vụ dưới đây:

BẢNG BÁO GIÁ

Kính gửi: Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức

Trên cơ sở các thông tin Chủ đầu tư cung cấp tại Công văn số /VĐ-VP ngày /2024, Công ty (Tên đơn vị báo giá) kính gửi Quý Bệnh viện bảng báo giá dịch vụ chi tiết như sau:

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá (VNĐ)	Thành tiền (VNĐ)	Ghi chú
1						
2						
3						
4						
Tổng tiền (Đã bao gồm thuế VAT và các chi phí, lệ phí liên quan khác theo quy định hiện hành (nếu có))						

Ghi chú:

- Giá trên đã bao gồm thuế VAT, thuế, phí, chi phí vận chuyển, chi phí khác và chi phí phục vụ tiệc trà, ăn trưa, ăn tối, chi phí lắp đặt và tháo dỡ nhà bạt, bàn ghế và hoa tươi trang trí cung cấp từ bên ngoài đến Bệnh viện Hữu Nghị Việt Đức.
- Giá trên đã bao gồm thuế VAT, thuế, phí, các chi phí liên quan khác, chi phí vận chuyển cung cấp từ bên ngoài đến Bệnh viện Hữu Nghị Việt Đức.
- Báo giá có hiệu lực 90 ngày kể từ ngày phát hành.

Hà Nội, ngày tháng năm 2024
Đại diện hợp pháp của nhà cung cấp
(Ghi rõ họ tên, chức vụ, ký và đóng dấu)

PHỤ LỤC III

THỰC ĐƠN SUẤT TIỆC TRÀ VÀ ĂN TRƯA

(Đính kèm Thư mời chào giá số 3243/VD-VP ngày 26/7/2024 của Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức)

1. Suất tiệc trà

• THỰC ĐƠN BUỔI SÁNG

Bữa ăn	Thành phần và định lượng của 01 suất ăn
Tiệc trà	1. Bánh các loại (05 miếng/suất)
	Su kem vỏ giòn
	Mặn pasteso
	Bông lan ruốc
	Mặn hot dog
	Mousse Hawaii
	2. Hoa quả tươi (07 loại) (0.4 kg/suất)
	Bưởi da xanh
	Nho xanh/ đỏ
	Táo queen
	Roi An Phước
	Dưa lưới vàng
	Dâu tây
	Cam Úc vàng
	3. Đồ uống các loại (06 loại) (0.3 lít/suất)
	Trà đào cam sả
	Cà phê Highlands (pha phin)
	Nước ép dứa tươi
	Nước ép dưa hấu tươi
	Detox hoa quả
Nước ép chanh leo	
Cốc sứ, thìa inox và giấy ăn và các dụng cụ đi kèm	01 bộ

• **THỰC ĐƠN BUỔI CHIỀU**

Bữa ăn	Thành phần và định lượng của 01 suất ăn	
Tiệc trà	1. Bánh các loại (05 miếng/suất)	
	Pertit redvelvet	
	Mặn hot dog	
	Mousse chanh leo	
	Pertit phủ hoa quả	
	Mousse chanh leo	
	2. Hoa quả tươi (07 loại) (0.4 kg/suất)	
	Bưởi da xanh	
	Dâu tây	
	Xoài Cát Chu	
	Roi An Phước	
	Dưa lưới vàng	
	Táo queen	
	Nho xanh/ đỏ	
	3. Đồ uống các loại (06 loại) (0.3 lít/suất)	
	Trà cam quế mật ong	
	Cà phê Highlands (pha phin)	
	Nước Detox hoa quả	
	Nước ép cam tươi	
	Nước ép táo Vfresh	
Trà đào cam sả		
	Cốc sứ, thìa inox và giấy ăn và các dụng cụ đi kèm	01 bộ

2. Suất buffet ăn trưa tại Bệnh viện

STT	Nội dung	ĐVT	Định lượng/ suất
Khai vị (05 món)			
1	Súp cua măng tây	Lít	0.1
2	Salad tổng hợp với sốt chanh leo (Sà lách xoăn, Cà chua cherry, Bắp cải tím, Trái ô liu)	Kg	0.04
3	Nộm xoài xanh tai heo	Kg	0.04
5	Kim chi Hàn Quốc	Kg	0.02
6	Bánh mì nướng bơ tỏi	Miếng	01
Món chính (13 món)			
7	Shushi Nhật Bản - Thanh cua	Miếng	02

	- Rong biển - Trứng cá chuồn - Trứng cuộn ...		
8	Đồ nguội tổng hợp (Chân giò xông khói, Giăm bông heo, Trái ô liu, Dưa chuột bao tử)	Kg	0.04
9	Gà rút xương sốt nấm (đã file)	Kg	0.05
10	Nem rán Hà Nội	Miếng	02
11	Bò hầm vang đỏ	Kg	0.05
12	Phở cuốn Hà Thành	Miếng	02
13	Tôm sú hấp dứa	Con	02
14	Miến xào cua bể	Kg	0.08
15	Xôi nếp Hoàng Phố	Kg	0.05
16	Cơm rang Dương Châu	Kg	0.08
17	Coldcut - Salami vị tiêu đỏ - Chân giò xông khói - Phô mai nhập khẩu - Trái ô liu	Kg	0.04
18	Sườn non heo sốt BBQ	Kg	0.03
19	Cá tầm nướng dân tộc	Kg	0.02
Tráng miệng (04 món)			
17	Hoa quả tươi	Kg	0.1
18	Chè sen long nhãn	Lít	0.1
19	Caramen hũ 70ml	Hộp	01
20	Sữa chua 100g	Hộp	01
Đồ uống (04 món)			
21	Nước suối lavie	Lít	0.1
22	Nước ép dứa hấu tươi	Lít	0.1
23	Nước ép dứa tươi	Lít	0.1
24	Nước ép cam tươi	Lít	0.1

3. Thực đơn ăn tối tại địa điểm tổ chức sự kiện

STT	Nội dung	ĐVT	Số lượng/ 01 suất
Khai vị (02 món)			
1	Súp tôm ngô non (tô phi 25)	Kg	0.06
2	Nộm xoài xanh tôm tươi (đĩa phi 20)	Kg	1
Món chính (08 món)			
3	Gà ri rút xương sốt nấm Đông Cô (01 con)	Kg	0.04
4	Cá tầm hấp xì dầu kikkoman (đĩa phi 20)	Kg	0.06
5	Thăn bò sốt tiêu xanh + bánh mì (đĩa phi 20)	Kg	0.03
6	Nem hải sản chám sốt chanh leo (đĩa phi 20)	Kg	0.06
7	Bông cải xanh sốt nấm (đĩa phi 20)	Kg	0.1
8	Canh sườn củ sen (tô phi 20)	Kg	0.1
9	Xôi vò hạt sen (đĩa phi 20)	Kg	0.1
10	Cơm trắng ST25 (tô phi 25)	Kg	0.1
Tráng miệng (02 món) (01 lon/suất hoặc 01 chai/suất)			
11	Caramen hũ 70ml	Hũ	06
12	Hoa quả thập cẩm	Kg	0.1
Đồ uống (04 món)			
13	Nước ngọt Coca (330ml/lon)	Lon	01
14	Nước ngọt Sprite (lon 330ml)	Lon	
15	Nước suối (Aquafina 0.5l)	Chai	
16	Nước uống Twister (330ml/lon)	Lon	

Ghi chú:

- Loại hình: Mâm 08.
- Số lượng bàn ăn tối dự kiến: 53 bàn.

PHỤ LỤC IV

THỰC ĐƠN ĂN TỐI TẠI ĐỊA ĐIỂM TỔ CHỨC SỰ KIỆN

(Đính kèm Thư mời chào giá số 3245/VĐ-VP ngày 26/ 7 /2024 của Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức)

STT	Nội dung	ĐVT	Số lượng
Khai vị (02 món)			
1	Súp tôm ngô non (tô phi 25)	Bát	45
2	Nộm xoài xanh tôm tươi (đĩa phi 20)	Đĩa	45
Món chính (08 món)			
3	Gà ri rút xương sốt nấm Đông Cô (01 con)	Bát	45
4	Cá tầm hấp xì dầu kikkoman (đĩa phi 20)	Đĩa	45
5	Thăn bò sốt tiêu xanh + bánh mỳ (đĩa phi 20)	Đĩa	45
6	Nem hải sản chấm sốt chanh leo (đĩa phi 20)	Đĩa	45
7	Bông cải xanh sốt nấm (đĩa phi 20)	Đĩa	45
8	Canh sườn củ sen (tô phi 20)	Bát	45
9	Xôi vò hạt sen (đĩa phi 20)	Đĩa	45
10	Cơm trắng ST25 (tô phi 25)	Bát	45
Tráng miệng (02 món)			
11	Caramen hũ 70ml	Hũ	359
12	Hoa quả thập cẩm	Đĩa	45
Đồ uống (04 món) (01 lon/suất hoặc 01 chai/suất)			
13	Nước ngọt Coca (330ml/lon)	Lon	89
14	Nước ngọt Sprite (lon 330ml)	Lon	89
15	Nước suối (Aquafina 0.5l)	Chai	89
16	Nước uống Twister (330ml/lon)	Lon	92

Ghi chú:

- Loại hình tiệc: Mâm 08.
- Số lượng bàn ăn tối dự kiến: 53 bàn.

PHỤ LỤC V

YÊU CẦU KỸ THUẬT DỊCH VỤ TỔ CHỨC ĂN TỐI TẠI ĐỊA ĐIỂM TỔ CHỨC SỰ KIỆN

(Đính kèm Thư mời chào giá số 3245/VĐ-VP ngày 26/7/2024 của Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức)

STT	Dịch vụ	Quy cách
1	Địa điểm tổ chức	<p>* Hội trường:</p> <ul style="list-style-type: none">- Quy mô đáp ứng số lượng dự kiến khoảng 450 người.- Khoảng cách từ Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức đến địa điểm tổ chức thuận tiện.- Có chỗ để phương tiện ô tô, xe máy cho khách đến tham dự.- Cung đường thuận tiện di chuyển phương tiện công cộng.- Hội trường trang trí hoa lụa, sạch sẽ, sắp xếp gọn gàng, mặt sàn được trải thảm tạo không gian sang trọng, lịch sử.- Có thang máy di chuyển, có biển bảng hướng dẫn- Hệ thống điều hoà 2 chiều.- Đảm bảo công tác phòng cháy, chữa cháy theo quy định.- In ấn, thi công backdrop chụp ảnh. <p>* Sân khấu:</p> <ul style="list-style-type: none">- Sàn gỗ, kết cấu thép cường lực.- Thảm đỏ trải sàn, có độ bám cao, chống trơn trượt.- Váy quây xung quanh, đảm bảo tính thẩm mỹ của không gian buổi tiệc.- Bậc tam cấp đi lên sân khấu được lắp đặt chắc chắn bằng sắt hoặc gỗ.- Hỗ trợ bàn, ghế trên sân khấu (nếu có). <p>* Bàn tiệc:</p> <ul style="list-style-type: none">- Số lượng dự kiến: 50 – 60 chiếc.- Khăn trải bàn.- Bát hoa trang trí. <p>* Ghế bàn tiệc:</p> <ul style="list-style-type: none">- Số lượng dự kiến: 400 – 500 chiếc- Ghế tiệc có tựa lưng- Màu sắc: trắng- Chất liệu: sắt (có bọc nệm)
2	Màn hình Led	<ul style="list-style-type: none">- Màn hình phẳng, phát sáng để hiển thị các định dạng như: hình ảnh, video.- Hình ảnh sắc nét chất lượng.
3	Âm thanh, ánh sáng	<ul style="list-style-type: none">- Hệ thống âm thanh gồm có: cột loa, Monitor, bàn mixer, micro (kèm 01 chân mic phát biểu), máy tạo khói, dây rắc kỹ thuật đi kèm, 01 nhân

	<p>viên hỗ trợ kỹ thuật có kinh nghiệm phối hợp thực hiện theo kịch bản của Ban tổ chức.</p> <p>- Hệ thống ánh sáng: đèn beam chiếu sáng hội trường.</p>
4	<p>Thực đơn tiệc ăn</p> <p><u>* Món ăn khai vị: 02 món</u></p> <p>- Chế biến bởi những thực phẩm như: rau xanh, củ, quả, thịt nguội hoặc thành phẩm có dạng lỏng, nóng phù hợp với thời tiết mùa đông.</p> <p>- Hình thức bày trí đẹp mắt đánh thức khứu giác, vị giác và thị giác của khách.</p> <p>- Nguyên liệu: theo mùa, đảm bảo chất lượng để món ăn tươi ngon và hấp dẫn.</p> <p><u>* Món ăn chính: 08 món</u></p> <p>- Sử dụng sau món khai vị nên món ăn chứa nhiều chất dinh dưỡng, cung cấp lượng đạm thiết yếu cho cơ thể, đóng vai trò chủ chốt trong bữa ăn.</p> <p>- Các món chính được bày trí bắt mắt giúp thực khách cảm thấy hào hứng và muốn thưởng thức nhiều hơn.</p> <p>- Nguyên liệu: theo mùa, đảm bảo chất lượng để món ăn tươi ngon và hấp dẫn.</p> <p><u>* Món ăn tráng miệng: 02 món</u></p> <p>- Món tráng miệng: có hương vị ngọt, thanh mát, tạo cảm giác thư giãn sau khi thưởng thức những món ăn chính, đảm bảo vệ sinh an toàn, thực phẩm.</p> <p><u>* Đồ uống: 04 loại, trong đó:</u></p> <p>- 02 loại nước có ga: 04 lon (330 ml/sản phẩm)</p> <p>- Nước trái cây: 02 lon (330 ml/sản phẩm)</p> <p>- Nước đóng chai: 02 chai (500ml/sản phẩm)</p> <p><u>* Yêu cầu về nguyên liệu đầu vào:</u></p> <p>- Cơ sở chế biến suất ăn sử dụng các nguyên liệu đầu vào để chế biến suất ăn phải đảm bảo các nguyên liệu được nhập từ các cơ sở nuôi, trồng đạt tiêu chuẩn.</p> <p>- Chế biến suất ăn theo chế độ dinh dưỡng tại thực đơn tiêu chuẩn của Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức kèm theo.</p> <p><u>* Yêu cầu về dụng cụ chứa đựng thực phẩm:</u></p> <p>- Cơ sở chế biến suất ăn phải sử dụng bộ dụng cụ chứa đựng suất ăn bằng sứ, thủy tinh, inox có lớp cách nhiệt, gỗ bao gồm: Bát, đĩa, ly, chén, đũa...</p> <p>- Đảm bảo yêu cầu về VSATTP theo quy định, chất liệu dụng cụ bằng inox không có khắc họa tiết, bao gồm:</p>

		<p>+ 01 bộ dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy tương ứng với từng phần thức ăn phục vụ;</p> <p>+ 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa/thìa).</p> <p>* Điều kiện về sinh an toàn thực phẩm:</p> <p>- Cơ sở chế biến suất ăn đã được cơ quan/ tổ chức có thẩm quyền chứng nhận.</p> <p>- Cơ sở chế biến suất ăn thực hiện đúng theo quy định pháp luật hiện hành liên quan đến an toàn thực phẩm.</p>
5	Mic phát biểu cầm tay không dây	<p>* Yêu cầu kỹ thuật</p> <p>- Cung cấp nguồn điện: nguồn điện bên ngoài.</p> <p>- Tình trạng pin: Được thể hiện bằng đèn nhiều màu.</p>