

Số: 26 /VNCB-HCQT
V/v: Mời chào giá dịch vụ tổ chức
tiệc cuối năm cho Bệnh viện Hữu
nghị Việt Nam – Cu Ba

Hà Nội, ngày 12 tháng 1 năm 2026

Kính gửi: Các tổ chức, cá nhân hoạt động trong lĩnh vực
cung cấp dịch vụ ăn uống, tổ chức tiệc

Bệnh viện Hữu nghị Việt Nam-Cu Ba có kế hoạch tổ chức tiệc cuối năm cho
cán bộ, người lao động đang làm việc tại Bệnh viện vào chiều ngày 06/2/2026.

Vì vậy, Bệnh viện Hữu Nghị Việt Nam – Cu Ba kính mời các đơn vị hoạt
động trong lĩnh vực cung cấp dịch vụ ăn uống, tổ chức tiệc gửi báo giá đến Bệnh
viện để có căn cứ lập dự toán và kế hoạch lựa chọn nhà thầu cho dự toán mua sắm:
Cung cấp dịch vụ tổ chức tiệc cuối năm cho Bệnh viện Hữu nghị Việt Nam-Cu Ba.

(Nội dung yêu cầu của dịch vụ được nêu tại Phụ lục I kèm theo công văn
này).

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

1. Đơn vị yêu cầu: Bệnh viện Hữu nghị Việt Nam-Cu Ba

Địa chỉ: 37 Hai Bà Trưng, phường Cửa Nam, Thành phố Hà Nội

2. Thông tin liên hệ của bộ phận thực hiện dự toán mua sắm:

Phòng Hành chính quản trị Bệnh viện Hữu nghị Việt Nam-Cu Ba

Điện thoại: 024.38253304

3. Cách thức tiếp nhận báo giá:

Tiếp nhận bản giấy qua đường bưu điện hoặc nhận trực tiếp tại:

- Bộ phận văn thư (Phòng Hành chính quản trị, Bệnh viện Hữu nghị Việt
Nam-Cu Ba);

- Địa chỉ: 37 Hai Bà Trưng, phường Cửa Nam, Thành phố Hà Nội

- Điện thoại: 024.38253304/0846150898

4. Thời gian nhận báo giá:

- Từ ngày phát hành thông báo đến 16h30 ngày 14/1/2026;

- Các báo giá gửi đến sau thời điểm hết hạn nộp báo giá sẽ không được xem
xét.

5. Thời hạn hiệu lực của báo giá: 45 ngày (kể từ ngày báo giá)



II. Nội dung yêu cầu báo giá

Biểu mẫu báo giá được lập theo mẫu tại Phụ lục II kèm theo công văn này.

III. Hồ sơ báo giá

1. Thư chào giá dịch vụ (theo mẫu, do đại diện hợp pháp của đơn vị ký và đóng dấu): 01 bản
2. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp (bản sao): 01 bản

Bệnh viện Hữu nghị Việt Nam-Cu Ba rất mong nhận được sự hợp tác của Quý đơn vị.

Xin trân trọng cảm ơn./. *fc*

Nơi nhận:

- Như trên;
- Giám đốc (để B/c);
- Tổ CNTT, Website Bệnh viện;
- Lưu: HCQT (Ly).

KT. GIÁM ĐỐC *[Signature]*
PHÓ GIÁM ĐỐC



Nguyễn Mạnh Cường

11/11/2023

h

Phụ lục I
NỘI DUNG YÊU CẦU VỀ VIỆC TỔ CHỨC TIỆC CUỐI NĂM CỦA
BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT NAM – CU BA

1. Địa điểm, quy mô, thời gian tổ chức:

1.1. Địa điểm tổ chức:

- Địa điểm tổ chức tiệc cách Bệnh viện Hữu nghị Việt Nam–Cu Ba không quá 2 km.

1.2. Quy mô tổ chức:

- Tổ chức tiệc cuối năm của Bệnh viện Hữu nghị Việt Nam – Cu Ba với số lượng 222 người. Tiệc cuối năm được tổ chức với hình thức ăn gọi món theo bàn tiệc, mỗi bàn tiệc 6 người.

1.3. Thời gian tổ chức: Từ 18h – 21h30 ngày 06/2/2026.

2. Yêu cầu:

2.1. Yêu cầu về địa điểm tổ chức:

- Phòng tiệc đủ diện tích phục vụ từ 220-230 người, riêng biệt;
- Có sân khấu, hệ thống âm thanh để phục vụ các hoạt động văn nghệ, vui chơi;
- Có không gian rộng rãi, thoáng mát, chỗ đỗ xe thuận tiện để phục vụ công tác chụp ảnh lưu niệm, giao lưu...
- Sẵn sàng hỗ trợ Bệnh viện mang đồ uống vào trong bàn tiệc không tính phí;

2.2. Thực đơn bữa ăn

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Nộm su hào bò khô truyền thống | 7. Xôi xéo mỡ hành |
| 2. Gà ta hấp lá chanh | 8. Củ quả luộc + muối vừng |
| 3. Thăn bò xào lúc lấu | 9. Canh chua cá lăng dọc mùng + bún |
| 4. Tôm chiên trứng muối | 10. Cơm trắng |
| 5. Lợn Mường hấp lá nếp | 11. Trái cây |
| 6. Cá lăng nướng dân tộc | |

**Định mức kinh phí bữa ăn không bao gồm đồ uống.*

Phụ lục II
MẪU BÁO GIÁ DỊCH VỤ

Đơn vị:.....
Địa chỉ:.....
Mã số thuế:.....
Điện thoại:.....

BẢNG BÁO GIÁ
Cung cấp dịch vụ tổ chức tiệc cuối năm cho Bệnh viện Hữu nghị
Việt Nam-Cu Ba

Kính gửi: Bệnh viện Hữu nghị Việt Nam-Cu Ba

Căn cứ Công văn số 26/VNCB-HCQT ngày 12/1/2026 của Bệnh viện Hữu nghị Việt Nam-Cu Ba v/v Mời chào giá dịch vụ tổ chức tiệc cuối năm cho Bệnh viện Hữu nghị Việt Nam – Cu Ba.

Công ty.....báo giá dịch vụ dịch vụ tổ chức tiệc cuối năm cho Bệnh viện Hữu nghị Việt Nam – Cu Ba trong thời gian chiều ngày 06/2/2026:

STT	Nội dung dịch vụ	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá (VNĐ)	Thành tiền (VNĐ)
			(1)	(2)	(3)=(1)*(2)
	Thực đơn	Người	222		
	1. Nộm su hào bò khô truyền thống				
	2. Gà ta hấp lá chanh				
	3. Thăn bò xào lúc lấu				
	4. Tôm chiên trứng muối				
	5. Lợn Mường hấp lá nếp				
	6. Cá lăng nướng dân tộc				
	7. Xôi xéo mỡ hành				
	8. Củ quả luộc + muối vừng				
	9. Canh chua cá lăng dọc mùng + bún				
	10. Cơm trắng				
	11. Trái cây				
Cộng					
VAT					
Tổng cộng					
Bằng chữ:					

(Báo giá đã bao gồm thuế, phí)

Căn cứ vào phạm vi, quy mô và yêu cầu kỹ thuật của dịch vụ, Quý Công ty lập báo giá theo mẫu trên.

Ghi chú:

1. Giá đã bao gồm thuế GTGT và các loại thuế phí khác theo quy định của Nhà nước;
2. Tiến độ thực hiện: đảm bảo theo yêu cầu của Chủ đầu tư.
3. Thời hạn báo giá:ngày kể từ ngày ký.

Ngày tháng năm 2026

ĐẠI DIỆN HỢP PHÁP CỦA NHÀ THẦU
(ký tên, đóng dấu)

