

BỘ Y TẾ  
BỆNH VIỆN RĂNG HÀM MẶT TRUNG ƯƠNG  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Số: *15* /RHMTW-ĐVMS

Về việc cung cấp dịch vụ tổ chức tiệc tất niên  
năm 2026 của Bệnh viện Răng Hàm Mặt  
Trung ương Thành phố Hồ Chí Minh

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

Tp. Hồ Chí Minh, ngày *15* tháng *1* năm 2026

Kính gửi: Các đơn vị cung cấp

Bệnh viện Răng Hàm Mặt Trung ương Thành phố Hồ Chí Minh đang có nhu cầu tìm đơn vị thực hiện công việc: Cung cấp dịch vụ tổ chức tiệc tất niên năm 2026 của Bệnh viện Răng Hàm Mặt Trung ương Thành phố Hồ Chí Minh. Để có cơ sở cho việc lập kế hoạch thực hiện công việc nói trên, Bệnh viện kính mời các đơn vị có đủ năng lực và kinh nghiệm, vui lòng gửi bảng chào giá, chi tiết như sau:

1. Danh mục mời chào giá: Phụ lục đính kèm.
2. Nội dung của chào giá: Bản gốc chào giá được đại diện hợp pháp của nhà cung cấp ký tên, đóng dấu.

- Yêu cầu về giá chào: Chào giá theo nội dung phụ lục đính kèm thư mời chào giá. Giá chào đã bao gồm tất cả các loại thuế, phí, lệ phí, phí lắp đặt, phí vận chuyển đến địa điểm thực hiện.

- Địa điểm thực hiện dịch vụ:

Thực hiện tại Trung tâm Hội nghị trưng đương 4 sao, có bán kính 07 km tính từ Bệnh viện Răng Hàm Mặt Trung ương Thành phố Hồ Chí Minh hoặc tại địa điểm hai bên cùng thỏa thuận và thống nhất.

4. Hiệu lực của hồ sơ chào giá: 30 ngày tính từ ngày ghi trên bản báo giá.
5. Thời gian nhận hồ sơ chào giá: Trước 11 giờ 30 phút, ngày 19 tháng 01 năm 2026

Địa chỉ tiếp nhận thông tin và hồ sơ chào giá:

Bệnh viện Răng Hàm Mặt Trung ương Thành phố Hồ Chí Minh, số 201A Nguyễn Chí Thanh, Phường Chợ Lớn, Tp.HCM

Điện thoại: (028) 38535178

Rất mong các đơn vị cung cấp gửi chào giá tham dự.

Trân trọng./ *Handwritten signature*

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Giám đốc (để báo cáo);
- Phòng QLCL (để đăng website BV);
- Đăng trên: <https://muasamcong.mpi.gov.vn>;
- Lưu VT, ĐVMS (NTH).

KT. GIÁM ĐỐC  
PHÓ GIÁM ĐỐC  
BỆNH VIỆN  
RĂNG-HÀM-MẶT  
TRUNG ƯƠNG  
TP. HỒ CHÍ MINH  
*Handwritten signature*  
Hỗ Hữu Tiên

**PHỤ LỤC**  
**DANH MỤC VÀ TÍNH NĂNG KỸ THUẬT**  
(Kèm theo thư mời chào giá số : / RHMTW-ĐVMS ngày / /2026)

| Stt | Tên danh mục cung cấp dịch vụ                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ĐVT | Số lượng |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------|
| 1   | <p>Thức ăn mặn:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gỏi Gà Quay Kiểu Thái</li> <li>- Bánh Cảo Tôm Chiên với Xốt Chua Ngọt</li> <li>- Súp Thịt Gà và Nấm Kim Châm</li> <li>- Tôm Càng hấp XO</li> <li>- Vịt quay kiểu Hong Kong</li> <li>- Lẩu Hải sản - Bún Tươi</li> <li>- Đậu Hủ Lạnh Long Nhãn</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gỏi gà quay kiểu Thái: được chế biến từ thịt gà quay không xương, cắt sợi vừa ăn, trộn cùng rau củ tươi và nước sốt kiểu Thái có vị chua, cay, mặn, ngọt hài hòa. Nguyên liệu đảm bảo tươi, gà quay chín đều, không khô, món ăn dùng nguội.</li> <li>- Bánh cảo tôm chiên với xốt chua ngọt: Bánh cảo nhân tôm được tạo hình và chiên giòn, lớp vỏ vàng đều, không cháy. Món ăn được dùng kèm xốt chua ngọt, đảm bảo độ giòn của vỏ và vị tôm không tanh.</li> <li>- Súp thịt gà và nấm kim châm: Súp nóng được chế biến từ thịt gà xé và nấm kim châm, nấu cùng nước dùng gà tạo độ sánh vừa. Súp có vị ngọt tự nhiên, không vốn cục, không tách nước.</li> <li>- Tôm càng hấp xốt X.O: Tôm càng tươi được làm sạch và hấp chín, sau đó rưới xốt X.O. Tôm đảm bảo chín đều, thịt chắc, giữ được vị ngọt tự nhiên, xốt X.O dậy mùi đặc trưng, không gắt mặn.</li> <li>- Vịt quay kiểu Hồng Kông: Vịt được làm sạch, tẩm ướp gia vị theo phong cách Hồng Kông và quay chín bằng phương pháp quay chuyên dụng. Da vịt đạt độ giòn, màu vàng nâu đồng đều; thịt bên trong chín mềm, giữ được độ ẩm, không khô và không còn mùi hôi.</li> <li>- Lẩu hải sản dùng kèm bún tươi: Dùng nóng kèm bún tươi. Hải sản đảm bảo tươi mới.</li> </ul> | Bàn | 50       |

|   |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                 |      |    |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
|   |                                                                                           | - Đậu hũ lạnh long nhãn: Món tráng miệng được chế biến từ đậu hũ mềm mịn dùng lạnh, kết hợp long nhãn và nước đường thanh nhẹ. Đậu hũ giữ nguyên cấu trúc, không vỡ nát, vị ngọt dịu, dễ dùng.  |      |    |
| 2 | Thức ăn chay:<br>-Súp Nấm chay thập cẩm<br>-Sườn xào chua ngọt<br>-Mì xào nấm và rau chay | - Súp nấm chay thập cẩm: Nước súp chay nấu với nấm các loại<br>- Sườn xào chua ngọt: Bánh quẩy xào với gia vị chay<br>- Mì xào nấm và rau chay: Mì trứng, nấm các loại và rau xanh, gia vị chay | Phần | 10 |
| 3 | Thức uống                                                                                 | Loại nước: Nước ngọt có ga Pepsi, nước tinh khiết.                                                                                                                                              | Bàn  | 50 |

### **Yêu cầu chung:**

- **Địa điểm tổ chức:** Trung Tâm hội nghị tương đương 4 sao, có bán kính 7 km so với Bệnh viện Răng Hàm Mặt Trung ương Thành phố Hồ Chí Minh, 201 A Nguyễn Chí Thanh, Phường Chợ Lớn, Thành phố Hồ Chí Minh.

### **- Chất lượng món ăn:**

- + Nguyên liệu phải tươi sống, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.
- + Món ăn được chế biến đúng tiêu chuẩn, trình bày đẹp mắt.
- + Đảm bảo an toàn thực phẩm.
- + Mẫu thức ăn được lưu trữ theo quy định.

### **- Chất lượng thức uống:**

- + Thức uống phải có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.
- + Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

### **- Trang thiết bị, dụng cụ:**

- + Bàn phục vụ: Tiệc bàn tròn, bố trí phù hợp, đảm bảo thoải mái cho khách.
- + Bàn, ghế tiệc trang trí khăn trải, bọc ghế phù hợp với chủ đề tiệc tất niên.
- + Dụng cụ ăn uống (chén, đĩa, muỗng, dao nĩa, khăn ăn,...) phải đầy đủ và vệ sinh.
- + Ly, cốc, đá viên, khăn giấy đầy đủ và đảm bảo vệ sinh.

### **- Nhân viên phục vụ:**

- + Nhân viên phục vụ thân thiện, chuyên nghiệp, ăn mặc đồng phục gọn gàng.
- + Phục vụ nhanh chóng, đúng thứ tự và đảm bảo giữ vệ sinh sạch sẽ khu vực tiệc.

## PHỤ LỤC

(Kèm theo thư mời chào giá số 15 /RHMTW-ĐVMS ngày 17 tháng 1 năm 2026)

### BẢNG CHÀO GIÁ

Về việc cung cấp dịch vụ tổ chức tiệc tất niên năm 2026 của Bệnh viện Răng Hàm Mặt  
Trung ương Thành phố Hồ Chí Minh

- Thời gian thực hiện: ...
- Địa điểm thực hiện: ...
- Nội dung chào giá: ...

| STT                   | Nội dung công việc                                                                                                                                                                                                          | ĐVT  | KL | Đơn giá | Thành tiền |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|---------|------------|
| 1                     | Thức Ăn mặn:<br>- Gỏi Gà Quay Kiểu Thái<br>- Bánh Cảo Tôm Chiên với Xốt Chua Ngọt<br>- Súp Thịt Gà và Nấm Kim Châm<br>- Tôm Càng hấp XO<br>- Vịt quay kiểu Hong Kong<br>- Lẩu Hải sản - Bún Tươi<br>- Đậu Hũ Lạnh Long Nhãn | Bàn  | 50 |         |            |
| 2                     | Thức ăn chay:<br>- Súp Nấm chay thập cẩm<br>- Suwon xào chua ngọt<br>- Mì xào nấm và rau chay                                                                                                                               | Phần | 10 |         |            |
| 3                     | Thức uống:<br>- Nước ngọt có ga Pepsi, nước tinh khiết                                                                                                                                                                      | Bàn  | 50 |         |            |
|                       | Cộng                                                                                                                                                                                                                        |      |    |         |            |
|                       | Thuế VAT ...%                                                                                                                                                                                                               |      |    |         |            |
|                       | <b>Tổng cộng</b>                                                                                                                                                                                                            |      |    |         |            |
| Số tiền bằng chữ: ... |                                                                                                                                                                                                                             |      |    |         |            |

- Hiệu lực của chào giá: ...
- Giá trị trên bảng chào giá đã bao gồm tất cả các loại thuế, phí, lệ phí có liên quan theo quy định.
- Giá trị trên bảng chào giá đã bao gồm chi phí vận chuyển đến địa điểm thực hiện.

### ĐẠI DIỆN ĐƠN VỊ

[ghi chức danh, ký tên, ghi họ tên và đóng dấu]

**Ghi chú:**

Đơn vị gửi chào giá KHÔNG đang trong quá trình thực hiện thủ tục giải thể; KHÔNG bị thu hồi Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh hoặc các hồ sơ tương đương; KHÔNG thuộc trường hợp mất khả năng thanh toán theo quy định của pháp luật về doanh nghiệp.

1