

# YÊU CẦU DỊCH VỤ

Đính kèm Thư mời báo giá số 2319/TM-TĐT ngày 22/6/2026

- Tên dự toán/hạng mục:** Tổ chức Gala dinner và Lưu trú Hội thảo iCAMSD 2026
- Địa điểm thực hiện:** Nhà hàng - Khách sạn 5 sao cách Trường Đại học Tôn Đức Thắng < 7 km
- Thời điểm thực hiện:**
  - + Lưu trú khách sạn: 12/7/2026 – 15/7/2026 (3 đêm)
  - + Gala dinner: Tối 13/7/2026
- Số lượng:**
  - + Lưu trú: 7 phòng (Loại: Deluxe King Bed)
  - + Gala dinner: 180 khách
- Mô tả dịch vụ/ sản phẩm:**

## 5.1 Lưu trú:

Nội dung	Mô tả
<b>Phòng lưu trú</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ngày đến: 12/07/2026 (Thời gian nhận phòng: 14h00)</li><li>- Ngày đi: 15/07/2026 (Thời gian trả phòng: Trước 12h00)</li><li>- Số lượng phòng: 07 Phòng</li><li>- Loại phòng: Deluxe King Bed:</li><li>+ Phòng có 01 giường lớn/ giường đôi (King Bed)</li><li>+ Phòng được trang trí trang nhã, tiện nghi;</li><li>+ Phòng có máy điều hoà, ti vi LCD, kết sắt, wifi.</li></ul>
<b>Chi phí bao gồm</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ăn sáng buffet mỗi ngày;</li><li>- Sử dụng internet wifi (không dây) trong phòng khách;</li><li>- Trà, cà phê, nước suối (2 chai/phòng/ngày) đặt trong phòng;</li><li>- Sử dụng phòng tập thể dục và hồ bơi ngoài trời;</li><li>- Bao gồm các loại thuế, phí VAT.</li></ul>

## 5.2 Gala dinner:

Nội dung	Mô tả
<b>Thực đơn tối (bàn tiệc)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* <b>Thực đơn menu mặn: (170 khách)</b></li><li>- Gỏi củ sen gà - Bánh phồng tôm - Chả giò - Chạo tôm</li><li>- Súp cua tóc tiên</li><li>- Tôm chiên Hoàng Kim</li><li>- Sườn nướng BBQ - Khoai tây</li><li>- Rau cải xào thập cẩm</li><li>- Cơm chiên cá mặn</li><li>- Chè hạt sen nắm tuyết</li></ul>

	<p><b>* Thực đơn menu chay: (10 khách)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gỏi cải mầm + Bánh phồng</li> <li>- Chả giò chay</li> <li>- Súp măng tây</li> <li>- Đậu hủ non sốt tương hột</li> <li>- Cải xào nấm</li> <li>- Cơm chiên thập cẩm</li> <li>- Chè hạt sen nấm tuyết</li> </ul>
<p><b>Chi phí bao gồm</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phục vụ thức ăn như thực đơn trên, phục vụ theo bàn tiệc, sử dụng thực phẩm tươi sống có nguồn gốc rõ ràng;</li> <li>- Đảm bảo độ nóng của thức ăn khi mang lên bàn phục vụ cho khách;</li> <li>- 01 Bảng thông tin hướng dẫn khách vào phòng tiệc, màn hình LCD chào đón khách;</li> <li>- 02 microphones không dây;</li> <li>- Áo ghế và nơ ghế;</li> <li>- Hoa tươi trang trí bàn tiệc &amp; bàn tiếp tân;</li> <li>- Máy chiếu và màn hình;</li> <li>- Màn hình Led;</li> <li>- Sân khấu 7.2m x 3.6m x 0.6m;</li> <li>- Truy cập internet wifi;</li> <li>- Hệ thống âm thanh ánh sáng cơ bản;</li> <li>- Nước suối, nước ngọt miễn phí trong 2 giờ;</li> <li>- Chi phí thức uống (Bia) trọn gói;</li> <li>- Bao gồm các loại thuế, phí VAT.</li> </ul>

**PHÒNG QTTB**



**ThS. Nguyễn Văn Hưng**