

CÔNG TY CỔ PHẦN XI MĂNG CẨM PHẢ
CHI NHÁNH PHÍA NAM

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

Số: /CNPN-VTĐĐ
V/v Yêu cầu báo giá

Phú Mỹ, ngày tháng năm 2025

Kính gửi: Quý nhà thầu.

Chi nhánh Phía Nam - Công ty Cổ phần Xi măng Cẩm Phả đề nghị Quý Công ty báo giá với nội dung cụ thể như sau:

I. Phạm vi công việc và các nội dung yêu cầu:

1. Cụ thể phạm vi công việc như sau:

Stt	Tên công việc	Yêu cầu kỹ thuật	Đvt	Số lượng	Tiến độ
1	Chương trình Tổ chức sự kiện gặp mặt và chăm sóc khách hàng xi măng xá.	- Địa điểm dự kiến: Phường Vũng Tàu- Tp Hồ Chí Minh (Tp Vũng Tàu cũ). (2 ngày 1 đêm). - Thời gian dự kiến: Tuần thứ 2 tháng 09/2025. - Số lượng người dự kiến: 150 người. (Khách hàng bao gồm các NPP, trạm trộn, dự án, công trình...) - Chương trình tour : + Ăn uống: • 02 bữa ăn chính tại Nhà hàng tiêu chuẩn tối thiểu 300.000 đ/khách/bữa (Nhà hàng Gành Hào, Lâm Đường hoặc tương đương) • 01 bữa ăn sáng buffet tại khách sạn. • 01 bữa ăn tối Gala tiêu chuẩn tối thiểu 1.050.000 đồng/khách/bữa tổ chức tại Khách sạn 4 sao theo menu đính kèm hoặc tương đương. + Khách sạn: Ở tại khách sạn Palace Vũng Tàu, tiêu chuẩn 4 sao. + Di chuyển từ Tp HCM/Đồng Nai – Phường Vũng Tàu- Tp HCM/Đồng Nai bằng xe 45 chỗ. + Tối thiểu 01 Hướng dẫn viên/xe. + Địa điểm tham quan: • Nhà Lớn Long Sơn • Đình Thần Thắng Tam • Thích Ca Phật Đài Giá tour bao gồm: khách sạn, di chuyển, ăn ở suốt chương trình, tiền tip Hướng dẫn viên du lịch, tiền bảo hiểm theo quy định, các khoản thuế, phí (nếu có).	Khách	150	30 ngày
2	Chương trình Gala (Tổ chức tại Khách sạn 4 sao):	+ Âm thanh, ánh sáng, màn hình sân khấu LED (màn hình Led tối thiểu 3x7m), màn hình karaoke Gala dinner; +MC dẫn chương trình chuyên nghiệp; + Ban nhạc suốt chương trình. + 02 Tiết mục múa; + 02 Ca sĩ địa phương (03 bài/ca sĩ); + 01Tiết mục xiếc/áo thuật. + 02 PG áo dài; + Game show sân khấu + Quà tặng Game show; + Thiết kế màn hình sân khấu; thiết kế hiệu ứng màn hình Led theo yêu cầu. + Thiết kế, in ấn khung treo Backdrop chụp hình; +Thiết kế, in ấn 01Banner welcome; Thiết kế, in ấn 04 Standee; + Chụp ảnh sự kiện;	Gói	01	30 ngày

3	Quà tặng	- Bộ bình trà Camellia Lộc Lạc thương hiệu Minh Long (Loại 1) 0,8L; - Thành phần bao gồm: 01 bình trà 0,8L + Nắp; 06 tách trà 0,11L; 06 đĩa lót tách 12,5cm. - In logo 2 màu 01 vị trí trên bình, tách và đĩa lót. Công nghệ in lặn cao cấp, rõ nét, không nhòe, ko bong tróc. - Hộp giấy tiêu chuẩn quy định của Minh Long.	Bộ	150	30 ngày
4	Bia Heneiken/ Tiger	(lon 330ml) (150ng* 8lon)	Lon	1.200	30 ngày
5	Nước ngọt		Lon	450	30 ngày
6	Nước suối		Lon	450	30 ngày

2. Điều kiện thanh toán:

- Tạm ứng 50% giá trị sau khi ký hợp đồng. Thanh toán 100% giá trị quyết toán còn lại bằng chuyển khoản qua Ngân hàng trong vòng 120 ngày kể từ kể từ ngày hoàn thành bàn giao nghiệm thu và Bên mua nhận đủ các chứng từ thanh toán hợp lệ.
- Hình thức bảo hành : Không.

II. Nội dung đề nghị Nhà thầu Báo giá.

Chi nhánh Phía Nam - Công ty Cổ phần Xi măng Cẩm Phả đề nghị Quý Công ty báo giá theo các nội dung như sau:

1 Biểu mẫu đề nghị báo giá:

Stt	Tên công việc	Yêu cầu kỹ thuật	Đvt	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Thời gian thực hiện
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)=(5)*(6)	(8)
1							
	...						
	Tổng cộng						
	Thuế GTGT						
	Tổng cộng giá trị sau thuế						

- 2 Điều kiện thanh toán:.....
- 3 Các yêu cầu/đề xuất khác nếu có:.....
- 4 Thời gian có hiệu lực của báo giá:
- 5 Các thông tin khác (nếu có).

III. Yêu cầu gửi báo giá:

Nhà thầu quan tâm gửi báo giá theo thông tin sau:

- Hình thức : Bản gốc hoặc bản scan.
- Thời gian : Trong vòng 5 ngày kể từ ngày đăng tải thông báo.
- Đầu mối: Phòng Vật tư - Điều độ, Chi nhánh Phía Nam - Công ty CP Xi măng Cẩm Phả.

- Địa chỉ: KCN Mỹ Xuân A, phường Phú Mỹ, Thành phố Hồ Chí Minh.
- ĐT: 02543 899 630 Fax: 02543 899 629.
- Người nhận báo giá: Phan Hồng Kỳ, email: kyp1@viettel.com.vn.

Mong nhận được sự hợp tác của Quý Công ty.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Phòng CNTT (để đăng tải);
- Lưu: VT, VTĐĐ. Kỳ01

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Trần Quang Hân

SET MENU VIP 2025

MENU 01: 900.000+đ/suất

- Súp vi cá bào ngư cua (thỏ sứ Vip)
- Ngao đào biển hấp sả (tùy theo con nước=>có thể thay bằng Ốc hương biển)
- Tôm sú biển to bóc vỏ chiên sốt tỏi Hồng Kông (loại 10 con/1kg)
- Salad rau xanh trộn dầu giấm
- Phi lê cá mú hấp hành nấm – Rau cuộn kiểu Grand Palace
- Bò bắp hoa sốt vang – Bánh mỳ tươi Grand Palace
- Tráng miệng : Trái cây ướp rượu (Cup De Fruit)

MENU 02 : 900.000+đ/suất

- Súp bào ngư hải sản thượng hạng trái dừa
- Móng tay chúa nướng mỡ hành (mỗi khách /1con)
- Phi lê cá hồi bỏ lò & sốt Teriyaki ăn kèm rau củ hấp
- Salad Hoàng Đế
- Thăn bò Úc rô ti sốt tiêu xanh – Bánh mỳ tươi Grand Palace
- Lẩu cháo bò câu đậu xanh – Rau thơm thái nhỏ - Giá – Bánh quẩy
- Trái cây : Bưởi da xanh – Nho Mỹ đen – Dưa lưới

MENU 03 : 1.050.000đ+/suất

- Chim cút tần trái dừa xiêm (đặt trước 6 tiếng)
- **Khai vị 3** : cá hồi hun khói - Salad Nga - Chả mực thì là G/Palace
- Tôm kệt nướng bơ tỏi ((loại to ½ con /suất)
- Mực 1 nắng chiên sốt ớt cay - Rau thơm – Salad dưa cà
- Phi lê cá mú hấp hành nấm tươi – Rau bún cuộn G/Palace
- Lẩu bê non hầm đu đủ- Hạt sen-Khoai môn- Rau nhúng – Mỳ tươi hấp
- Trái cây tươi Vip (3 loại theo mùa)

MENU 04 : 1.050.000+đ/suất

- **Khai vị 3 món:** Nộm su hào tôm thịt – Chạo tôm ốc hương – Chả giò cua bể
- Súp kem bí đỏ - Bánh mỳ cắt nhỏ chiên ăn kèm
- Tôm hùm hấp rượu Sake (loại to ½ con /1suất)
- Phi lê cá mú hấp hành và nấm tươi – Rau bún cuộn (décor theo kiểu Âu)
- Bắp bò rô ti sốt tiêu xanh – khoai tây sốt bơ – Bánh mỳ tươi G/Palace (décor theo kiểu âu)
- Trái cây ướp rượu (Cup de fruit)

MENU 05 : 1.050.000+đsuất

- **Khai vị 3 món** : Gỏi rong biển hải sản- Chả giò sứa hương chanh – Chả mực thì là
- Súp bào ngư vi cá cua thỏ sứ
- Ốc hương biển hấp sả
- Cua gạch rang muối ớt xiêm xanh
- Salad trộn dầu giấm
- Gà tiềm ngũ quả - Cơm thỏ hạt sen
- Trái cây : Nho Mỹ không hạt

MENU 06 : giá 1.200.000+đ/suất

- **Khai vị 3 món:** Gỏi quả bưởi - Chả giò sen G/Palace - Đùi ếch chiên giòn
- Súp vi cá cua trái dừa xiêm
- Tôm càng xanh hấp bia (loại to 5-6 con/1kg)
- Thăn bò Úc sốt tiêu đen - Khoai tây tán
- Salad rau xanh bốn mùa
- Lẩu Phi lê cá mú biển – Rau nhúng – Bún tươi nhỏ
- Trái cây : Bưởi da xanh – Nho Mỹ o hạt- Dưa lưới

MENU 07 : 1.200.000+đ/suất

- **Khai vị :** Mực ống bóp hành -Cá hồi hun khói & Oliu -Shushi cuộn tôm
- Tôm hùm hấp bia tươi - Sốt mayonnaise (loại to ½ con /1suất)
- Cá chình suối nướng muối ớt - Rau thơm các loại
- Salad dưa leo cà chua trộn dầu giấm (phục vụ cùng cá chình)
- Lẩu U bò - Rau nhúng - Bánh đa Bắc
- Trái cây tươi Vip theo mùa

MENU 08: giá 1.300.000+đ/suất

- **Khai vị :** Gỏi ngũ sắc hải sản - Jambon cuộn cua – Bacon cuộn cá hồi bỏ lò
- Súp vi cá bào ngư trái dừa xiêm
- Tôm Mũ Ni sốt bơ tỏi (giá /hàng tùy thời điểm tăng/giảm vì là hs tươi sống/theo mùa)
- Sườn cừu bỏ lò sốt rượu vang đỏ - Khoai tây tán
- Salad trộn dầu giấm
- Gà tần hạt sen thảo mộc – Cơm hạt sen
- Trái cây : Bưởi da xanh- Dưa lưới – Nho mỹ o hạt

MENU 09 : giá 1.300.000+/1 suất

- Súp vi cá bào ngư cua thổ sứ
- Hàu Long Sơn nướng mỡ hành
- Tôm kệt hấp bia tươi (loại to ½ con /1suất)
- Cua nhồi pho mai bỏ lò
- Salad Hoàng Đế (phục vụ cùng cua nhồi)
- Phi lê cá mú hấp – Rau bún cuộn kiểu Grand Palace
- Cơm thổ tay cầm hải sản
- Trái cây tươi Vip 3 loại

MENU 10: 1.300.000+đ/suất

- **Khai vị:** Bánh mỳ nướng giòn – Pate hộp - Trứng cá hồi & oliu - Cá hồi hun khói
- Súp vi cá bào ngư cua thổ sứ
- Tôm Hùm Baby sốt trứng muối (loại 1kg/3con; ½ con /1suất)
- Phi lê cá hồi áp chảo – Sốt Kiểu Nhật
- Bào ngư+sò điệp sốt nấm đông cô dầu hào
- Lẩu cháo bồ câu băm-rau thơm thái-bánh quẩy
- Trái cây tươi Vip theo mùa 3loại

MENU 11 : giá 1.600.000+đ/suất

- Súp Tổ Yến lòng đỏ trứng gà ta
- Tôm kệt hấp gừng rượu (loại to ½ con /1suất)
- Cua nhồi phomai bỏ lò
- Cải rổ xào tỏi
- Fillet cá hồi áp chảo sốt Teriyaki
- Thăn bò Úc Rô ti sốt tiêu xanh- Bánh mì tươi G/Palace
- Trái cây : Nho Mỹ đen– Dưa lưới – Bưởi da xanh

MENU 12 : giá 1.600.000+đ/suất

- Súp củ khoai mài nấu tôm tươi thổ sứ
- Móng tay chứa nướng mỡ hành
- Cá Sùn Sịn chiên giòn-Rau thơm - mắm me
- Tôm tích hấp hoặc (cháy bơ tỏi)=>1con/ 1 người=> loại 1kg/5con)
- Salad rau xanh thượng hạng
- Thăn bò Úc bỏ lò sốt nấm linh chi ăn kèm Legume sốt bơ
- Cháo fillet cá mú nấu đậu xanh -Rau thơm thái nhỏ - Giá -Bánh quẩy
- Trái cây tươi: Vú Sữa- Dưa lưới

🚩 **Ghi chú: Giá thực đơn trên chưa bao gồm thuế VAT.**

🚩 **Phục vụ theo tiêu chuẩn khách VIP-Ngồi bàn tròn 8-9 khách /1bàn**

🚩 **Ngồi bàn dài Care 4 =>+ 50.000+ VNĐ/1 khách**