

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

1. Giới thiệu chung về dự án/dự toán mua sắm, gói thầu:

- Tên gói thầu: Tổ chức cho đoàn viên, người lao động đi thực tế trao đổi kinh nghiệm trong nước năm 2025;
- Tên dự án/ dự toán mua sắm: Tổ chức cho đoàn viên, người lao động đi thực tế trao đổi kinh nghiệm trong nước năm 2025;
- Chủ đầu tư: Công đoàn Tổng công ty Hàng không Việt Nam
- Thời gian thực hiện gói thầu: 30 ngày
- Địa điểm thực hiện: Tỉnh Ninh Bình; tỉnh Quảng Ninh; tỉnh Gia Lai; tỉnh Quảng Ngãi; tỉnh Đắk Lắk...

2. Mục tiêu công việc:

Thông tin về các dịch vụ sẽ được thực hiện:

TT	Nội dung chương trình	ĐVT	SL	SL ngày
1	Tiền ăn cho đại biểu	Người	200	4
2	Tiền ở cho đại biểu	Người	200	3
3	Thuê xe 45 chỗ sân bay miền Trung - các điểm tại miền Trung - Sân bay miền Trung	Chiếc	4	4
4	Thuê xe 45 chỗ đi từ Hà Nội – Ninh Bình – Hạ Long – Hà Nội	Chiếc	4	4
5	Vé tàu, thuyền tại Hạ Long và Tràng An và tất cả các điểm tham quan theo chương trình	Người	210	1
6	Thuê hội trường	Ngày	2	1
7	Màn hình LED cho Gala	Ngày	2	1
8	Gói Media	Gói	1	
	<i>Máy quay</i>	Máy	2	2
	<i>Máy chụp</i>	Máy	2	2
	<i>Dựng Video recap</i>	Gói	1	
9	Gói tuyên truyền	Gói	1	
	<i>Biển đón đoàn, treo xe di chuyển, banner chụp ảnh</i>	đoàn	4	
	<i>Banner tại khách sạn</i>	chiếc	4	
	<i>Standee Gala, Hội thảo</i>	chiếc	4	
10	Âm thanh	Bộ	2	1
11	Văn nghệ, trò chơi	Chương trình	2	1
12	Tiệc Gala	Suất	210	1
13	Team Building	Gói	2	1
14	Nước uống, teabreak	Người	210	4
15	Ban Tổ chức: Tiền ăn, ở, đi lại theo gói thầu	Người	10	4

3. Yêu cầu kỹ thuật của gói thầu:

3.1 Yêu cầu về thời gian đi của đoàn:

Tổng cộng 210 người bao gồm cả Ban Tổ chức chia làm 4 đoàn, trong đó 2 đoàn đi Đắc Lắc, Quảng Ngãi, Gia Lai; 2 đoàn đi Ninh Bình, Quảng Ninh.

Thời gian cụ thể như sau:

- Đoàn 1 (Hà Nội - Ninh Bình - Quảng Ninh): Từ ngày 24 - 27/9/2025 (50 người)
- Đoàn 2 (Hà Nội - Quảng Ninh - Ninh Bình): Từ ngày 26 - 29/9/2025 (55 người)
- Đoàn 3 (Gia Lai - Quảng Ngãi - Đắc Lắc): Từ ngày 24 - 27/9/2025 (50 người)
- Đoàn 4 (Đắc Lắc - Quảng Ngãi - Gia Lai): Từ ngày 26 - 29/9/2025 (55 người)

3.2 Yêu cầu về hành trình:

- **ĐOÀN 1: (Hà Nội - Ninh Bình - Quảng Ninh): Từ ngày 24 - 27/9/2025**

NGÀY 01 (24/9/2025): HÀ NỘI - NINH BÌNH
11h00: Xe và HDV đón đại biểu từ 202B Nguyễn Sơn di chuyển đến Ninh Bình
12h15: Dừng bữa trưa tại nhà hàng địa phương
14h00: Tham quan chùa Bái Đính
17h00: Xe và HDV đưa đoàn di chuyển về khách sạn nhận phòng
19h00: Dừng bữa tối tại nhà hàng địa phương
NGÀY 02 (25/9/2025): NINH BÌNH - QUẢNG NINH
06h00: Dừng bữa sáng tại khách sạn
07h00: Tham quan khu du lịch Tràng An
12h00: Dừng bữa trưa tại nhà hàng địa phương
13h30: Xe đưa đoàn di chuyển tới khách sạn tại Bãi cháy, TP. Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh
15h00: Nghỉ ngơi, tự do tham quan
18h45: Dừng bữa tối tại nhà hàng địa phương
NGÀY 03 (26/9/2025): QUẢNG NINH
06h00: Dừng bữa sáng tại khách sạn
07h00: Di chuyển ra cảng Tuần Châu đi tàu tham quan vịnh Hạ Long
11h00: Dừng bữa trưa trên tàu
12h30: Di chuyển về khách sạn nghỉ trưa
13h30: Tham dự Hội thảo tại hội trường khách sạn cùng đoàn 2
16h00: Tham gia Chương trình Team building tại bãi biển cùng đoàn 2
19h00: Tham gia Chương trình Gala dinner tại khách sạn cùng đoàn 2
NGÀY 04 (27/9/2025): QUẢNG NINH - HÀ NỘI
07h00: Dừng bữa sáng tại khách sạn
08h00: Tham quan Bảo tàng Quảng Ninh
10h00: Tự do tham quan, mua sắm
12h00: Trả phòng và dừng bữa trưa tại nhà hàng địa phương
14h00: Di chuyển về 202B Nguyễn Sơn và sân bay Nội Bài
Kết thúc hành trình

- **ĐOÀN 2 (Hà Nội - Quảng Ninh - Ninh Bình): Từ ngày 26 - 29/9/2025**

NGÀY 01 (26/9/2025): HÀ NỘI - QUẢNG NINH
09h00: Xe và HDV đón đại biểu từ 202B Nguyễn Sơn di chuyển đến Bãi cháy, TP. Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh
11h00: Dừng bữa trưa tại nhà hàng địa phương
13h00: Xe và HDV di chuyển đưa đoàn về khách sạn nhận phòng
13h30: Tham dự Hội thảo tại hội trường khách sạn cùng đoàn 1
16h00: Tham gia Chương trình Team building tại bãi biển cùng đoàn 1

19h00: Tham gia Chương trình Gala dinner tại khách sạn cùng đoàn 1
NGÀY 02 (27/9/2025): QUẢNG NINH
07h00: Dùng bữa sáng tại khách sạn
08h00: Tham quan Bảo tàng Quảng Ninh
09h30: Di chuyển ra cảng Tuần Châu đi tham quan vịnh Hạ Long
12h00: Dùng bữa trưa trên tàu
13h30: Tiếp tục tham quan vịnh Hạ Long và tắm biển tại đảo Titop
16h00: Di chuyển về khách sạn
18h45: Dùng bữa tối tại nhà hàng địa phương
NGÀY 03 (28/9/2025): QUẢNG NINH - NINH BÌNH
06h00: Dùng bữa sáng tại khách sạn
07h00: Trả phòng khách sạn di chuyển về Ninh Bình tham quan chùa Bái Đính
12h00: Dùng bữa trưa tại nhà hàng địa phương
13h30: Di chuyển về khách sạn nhận phòng và nghỉ ngơi, tự do tham quan
18h45: Dùng bữa tối tại nhà hàng địa phương
NGÀY 04 (29/9/2025): NINH BÌNH - HÀ NỘI
06h00: Dùng bữa sáng tại khách sạn
07h00: Trả phòng khách sạn, tham quan khu du lịch Tràng An
12h00: Dùng bữa trưa tại nhà hàng địa phương
14h00: Di chuyển về 202B Nguyễn Sơn và sân bay Nội Bài
Kết thúc hành trình

- ĐOÀN 3: (Gia Lai - Quảng Ngãi - Đắk Lắk): Từ ngày 24 - 27/9/2025

NGÀY 01 (24/9/2025): HÀ NỘI/TP. HCM - GIA LAI
08h50: Xe và HDV đón đại biểu tại sân bay Pleiku, tỉnh Gia Lai
09h00: Tham quan Biển Hồ T'Nung
12h00: Dùng bữa trưa tại nhà hàng địa phương
13h30: Xe và HDV đón đoàn di chuyển về khách sạn nhận phòng
14h30: Tham quan Quảng trường Đại Đoàn Kết, Chùa cổ Minh Thành
18h45: Dùng bữa tối tại nhà hàng địa phương
NGÀY 02 (25/9/2025): GIA LAI - QUẢNG NGÃI - GIA LAI
06h00: Đại biểu dùng bữa sáng tại khách sạn
07h00: Di chuyển đi tham quan cầu treo Kon Klor, Nhà thờ gỗ Kon Tum, Măng Đen
12h00: Dùng bữa trưa tại nhà hàng địa phương
13h15: Tham quan chùa Khánh Lâm, thác Pa Sỹ
16h00: Di chuyển về khách sạn tại TP. Pleiku
19h30: Dùng bữa tối tại nhà hàng địa phương
NGÀY 03 (26/9/2025): GIA LAI - ĐẮK LẮK
06h00: Dùng bữa sáng tại khách sạn
06h30: Trả phòng khách sạn sau đó di chuyển đến Đắk Lắk, viếng chùa Khải Đoan, tham quan Bảo tàng Dân tộc
12h00: Dùng bữa trưa tại nhà hàng địa phương
13h30: Tham quan khu du lịch sinh thái Hồ Ea Kao Buôn Mê Thuật
15h00: Tham gia Chương trình Team building cùng đoàn 4
17h45: Nhận phòng khách sạn tại Đắk Lắk
19h00: Tham gia Chương trình Gala Dinner tại khách sạn cùng đoàn 4

NGÀY 04 (27/9/2025): ĐẮK LẮK - HÀ NỘI/TP. HCM
07h00: Dùng bữa sáng tại khách sạn
08h30: Tham dự Hội thảo tại hội trường khách sạn cùng đoàn 4
12h00: Trả phòng khách sạn, dùng bữa trưa tại nhà hàng địa phương
13h30: Xe đưa đại biểu về sân bay Buôn Mê Thuật kết thúc hành trình
Kết thúc hành trình

- ĐOÀN 4: (Đắk Lắk - Quảng Ngãi - Gia Lai): Từ ngày 26 - 29/9/2025

NGÀY 01 (26/9/2025): HÀ NỘI/TP. HCM - ĐẮK LẮK
09h00: Xe và HDV đón đại biểu tại sân bay Buôn Mê Thuật, tỉnh Đắk Lắk sau đó tham quan Bảo tàng dân tộc, viếng chùa Khải Đoan
12h00: Dùng bữa trưa tại nhà hàng địa phương
13h30: Tham quan khu du lịch sinh thái Hồ Ea Kao Buôn Mê Thuật
15h00: Tham gia Chương trình Team building cùng đoàn 3
18h00: Nhận phòng khách sạn
19h00: Tham gia Chương trình Gala Dinner tại khách sạn cùng đoàn 3
NGÀY 02 (27/9/2025): ĐẮK LẮK - GIA LAI
07h00: Dùng bữa sáng tại khách sạn
08h30: Tham dự Hội thảo tại hội trường khách sạn cùng đoàn 3
12h00: Trả phòng khách sạn, dùng bữa trưa tại nhà hàng địa phương
13h00: Tham quan thác Dray Nur
17h30: Nhận phòng khách sạn tại Gia Lai
19h00: Dùng bữa tối tại nhà hàng địa phương
NGÀY 03 (28/9/2025): GIA LAI - QUẢNG NGÃI - GIA LAI
06h00: Đại biểu dùng bữa sáng tại khách sạn
07h00: Di chuyển đi tham quan cầu treo Kon Klor, Nhà thờ gỗ Kon Tum, Măng Đen
12h00: Dùng bữa trưa tại nhà hàng địa phương
13h15: Tham quan chùa Khánh Lâm, thác Pa Sỹ
16h00: Di chuyển về khách sạn tại Gia Lai
19h30: Dùng bữa tối tại nhà hàng địa phương
NGÀY 04 (29/9/2025): GIA LAI - HÀ NỘI/TP. HCM
07h00: Dùng bữa sáng tại khách sạn
08h00: Tham quan Biển Hồ T'Nung
12h00: Trả khách sạn, dùng bữa trưa tại nhà hàng địa phương
14h00: Xe đưa đại biểu ra sân bay Pleiku
Kết thúc hành trình

3.3 Tiêu chuẩn dịch vụ

TT	Nội dung chương trình	ĐVT	SL	SL ngày	Thuyết minh/Giải trình
1	Tiền ăn cho đại biểu	Người	200	4	- Gồm 06 bữa ăn chính, mức ăn tối thiểu 200.000đ/ suất ăn (đã bao gồm mỗi người 1 đơn vị đồ uống bia hoặc nước ngọt/ người. Bàn 06 người/bàn (thực đơn các bữa ăn thay đổi linh hoạt, ít

TT	Nội dung chương trình	ĐVT	SL	SL ngày	Thuyết minh/Giải trình
					<p>trùng nhau). Trong đó đoàn 1, đoàn 2 có 01 bữa trưa ăn trên tàu tham quan vịnh.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nhà thầu đề xuất trong phạm vi ngân sách cho phép, định lượng tối thiểu: <ul style="list-style-type: none"> + Com hoặc tinh bột khác: Tối thiểu 200g/người. + Tối thiểu 10 món mỗi bàn (bàn 06 người) gồm: 01 món khai vị, tối thiểu 04 món chính (các món được chế biến từ gia súc, gia cầm, hải sản) 01 món rau, 01 món canh, 01 món com hoặc bún/mì, 01 đơn vị nước uống/người (nước sôi, bia, nước ngọt), 01 món tráng miệng. + Khối lượng thực phẩm sau chế biến (món mặn + rau + canh): $\geq 250\text{g}/\text{người}$. Món canh chỉ được tính khối lượng phần thịt, rau, củ không tính phần nước vào định lượng + Tráng miệng: Tối thiểu 100g/người (hoa quả tươi hoặc món ngọt). + Tổng định lượng thực phẩm: Tối thiểu 550g/người (không tính đồ uống). + Nhà thầu chọn 01 trong số thực đơn tại phụ lục kèm theo. - Yêu cầu chất lượng: <ul style="list-style-type: none"> + Thực phẩm an toàn, rõ nguồn gốc; không sử dụng thực phẩm hết hạn hoặc bị hỏng. + Rau củ quả sử dụng trong ngày, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
2	Tiền ở cho đại biểu	Người	200	3	<p>I. Yêu cầu kỹ thuật chung của tất cả các khu vực</p> <ul style="list-style-type: none"> - Khách sạn 4 sao trở lên. - Các công trình cải tạo tổng thể từ 2018 trở lại đây hoặc xuất trình biên bản bảo dưỡng/nâng cấp trong 30 tháng gần nhất. - Lối ra/vào bảo đảm xe 45 chỗ tiếp cận hoặc có phương án trung chuyển chính thức của khách sạn. - Khách sạn phải có đủ số lượng phòng đáp ứng nhu cầu của đoàn, đồng bộ về chất lượng, với diện tích phòng đạt tiêu chuẩn 4 sao (tối thiểu 20m², không tính ban công).

TT	Nội dung chương trình	ĐVT	SL	SL ngày	Thuyết minh/Giải trình
					<p>- Có chứng nhận Phòng cháy chữa cháy, an toàn thực phẩm hợp lệ (có tài liệu chứng minh)</p> <p>- Có ăn sáng buffet sáng kèm theo, có khu vực bể bơi riêng, phòng gym, spa.</p> <p>- Đảm bảo tiêu chuẩn 2 người/phòng (ưu tiên 2 giường đơn). Nếu lẻ người chỉ sử dụng duy nhất 1 phòng 3 giường đơn.</p> <p>- Có máy phát điện dự phòng đảm bảo cung cấp điện trong suốt thời gian sự kiện và lưu trú của đoàn.</p> <p>II. Yêu cầu kỹ thuật riêng</p> <p>1. Ninh Bình (01 đêm/đoàn: đoàn 1 ở đêm 24/9/2025, đoàn 2 ở đêm 28/9/2025)</p> <p>- Vị trí: thời gian di chuyển bằng ô tô đến Khu du lịch Tràng An không quá 30 phút</p> <p>- Môi trường: gần gũi thiên nhiên, yên tĩnh, phù hợp với mục tiêu nghỉ dưỡng và sinh hoạt tập thể của đoàn.</p> <p>2. Hạ Long (02 đêm/đoàn: đoàn 1 ở đêm 25-26/9/2025, đoàn 2 ở đêm 26-27/9/2025)</p> <p>- Vị trí: nằm tại trung tâm Bãi Cháy, gần biển, bảo đảm thuận tiện cho việc di chuyển và có khoảng cách đi bộ hoặc di chuyển ngắn (không quá 10 phút) ra khu vực bãi biển công cộng Bãi Cháy cũng như các điểm sinh hoạt, mua sắm trung tâm.</p> <p>- Có phòng hội thảo và phòng tổ chức gala dinner đáp ứng tối thiểu 106 người. Nếu phòng hội thảo và phòng tổ chức gala dinner có cột, nhà thầu nộp sơ đồ setup bảo đảm 100% chỗ ngồi không bị che khuất tầm nhìn lên sân khấu. (có tài liệu chứng minh)</p> <p>3. Đắc Lắc (01 đêm/đoàn: đoàn 3 và đoàn 4 ở đêm 26/9/2025)</p> <p>- Vị trí: Địa điểm lưu trú được bố trí tại một trong số các khu vực nội thành như phường Buon Mê Thuật, phường Tân An, Phường Tân Lập, Phường Thành</p>

TT	Nội dung chương trình	ĐVT	SL	SL ngày	Thuyết minh/Giải trình
					<p>Nhất, Phường Ea Kao thuộc tỉnh Đắk Lắk</p> <p>- Có phòng hội thảo và phòng tổ chức gala dinner đáp ứng tối thiểu 104 người. Nếu phòng hội thảo và phòng tổ chức gala dinner có cột, nhà thầu nộp sơ đồ setup bảo đảm 100% chỗ ngồi không bị che khuất tầm nhìn lên sân khấu (có tài liệu chứng minh)</p> <p>4. Gia Lai (02 đêm/đoàn: đoàn 3 ở đêm 24,25/9/2025; đoàn 4 ở đêm 27-28/9/2025)</p> <p>- Vị trí: Địa điểm lưu trú được bố trí tại một trong số các khu vực nội thành như Phường Pleiku, Phường Hội Phú, Phường Thống Nhất, Phường Diên Hồng, Phường An Phú thuộc tỉnh Gia Lai</p>
3	Thuê xe 45 chỗ sân bay miền Trung - các điểm tại miền Trung - Sân bay miền Trung	Chiếc	4	4	<p>- 08 xe ô tô du lịch 45 chỗ, đời mới, sản xuất từ năm 2020 trở lại, đảm bảo tiêu chuẩn an toàn kỹ thuật và vệ sinh theo quy định hiện hành. Xe phải sạch sẽ, có điều hòa hoạt động tốt, ghế ngồi thoải mái, đáp ứng nhu cầu di chuyển của đoàn khách trong suốt chương trình.</p> <p>- Tài xế chuyên nghiệp, có kinh nghiệm lái xe 45 chỗ trên 02 năm, am hiểu cung đường, có đầy đủ giấy phép lái xe hợp lệ. Thái độ hòa nhã và cam kết không sử dụng rượu, bia, đồ uống có cồn trong suốt thời gian phục vụ đoàn.</p>
4	Thuê xe 45 chỗ đi từ Hà Nội – Ninh Bình – Hạ Long – Hà Nội.	Chiếc	4	4	<p>- Tất cả hành khách trên xe phải được đảm bảo quyền lợi bảo hiểm đầy đủ, bao gồm bảo hiểm trách nhiệm dân sự bắt buộc theo quy định pháp luật và bảo hiểm tai nạn hành khách trong suốt hành trình.</p> <p>- Mỗi xe đi kèm 01 hướng dẫn viên du lịch có thể hành nghề hợp lệ, am hiểu văn hóa, lịch sử địa phương, kỹ năng tổ chức đoàn và hỗ trợ khách. Hướng dẫn viên có trách nhiệm đồng hành xuyên suốt 04 ngày 03 đêm, phối hợp chặt chẽ với lái xe để đảm bảo an toàn, đúng lịch</p>

TT	Nội dung chương trình	ĐVT	SL	SL ngày	Thuyết minh/Giải trình
					trình, chu đáo và chuyên nghiệp cho 04 đoàn khách.
5	Vé tàu, thuyền tại Hạ Long và Tràng An và tất cả các điểm tham quan theo chương trình	Người	210	1	<ul style="list-style-type: none"> - Bao gồm toàn bộ vé tham quan theo chương trình bao gồm: vé tàu tham quan Vịnh Hạ Long, vé thuyền khu du lịch Tràng An và các điểm tham quan theo chương trình tại Quảng Ninh, Ninh Bình, Đắc Lắc, Quảng Ngãi, Gia Lai. - Tàu tham quan Vịnh Hạ Long phải là tàu riêng dành cho đoàn, tuyệt đối không ghép khách ngoài, đảm bảo sức chứa và phục vụ chu đáo cho toàn bộ 106 người tham gia (có tài liệu chứng minh)
6	Thuê hội trường	Ngày	2	1	<p>Hội thảo tại hội trường khách sạn Quảng Ninh và Đắc Lắc.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hội trường đáp ứng tối thiểu 104 người có màn hình led; bàn kê hình tròn, ghế và bàn trải khăn (chia nhóm) có không gian thoáng; có bảng thuyết trình; mỗi bàn có hoa bát trang trí; Giấy A4 và A0; Bút dạ, bút bi; nước suối. - Có nhân viên trực kỹ thuật, chạy mic trong toàn bộ thời gian diễn ra Chương trình. - Nếu hội trường có cột chắn, nhà thầu nộp sơ đồ sắp đặt bảo đảm 100% chỗ ngồi không bị che khuất tầm nhìn lên sân khấu.
7	Màn hình LED cho Gala	Ngày	2	1	<p>Gala dinner tổ chức tại Quảng Ninh (kết hợp đoàn 1, 2) và Đắc Lắc (kết hợp đoàn 3, 4)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hệ thống màn hình LED chuyên nghiệp, độ phân giải không thấp hơn P3 để đảm bảo hình ảnh sắc nét, màu sắc trung thực và phù hợp với không gian sân khấu Gala Dinner quy mô trên 104 khách. Màn hình LED cần được đồng bộ với hệ thống âm thanh, ánh sáng, hỗ trợ trình chiếu video, hình ảnh, hiệu ứng mở màn và các nội dung khác theo yêu cầu của chương trình. Nhà thầu phải bố trí đầy đủ thiết bị điều khiển, máy tính/laptop kết nối, có phương án dự phòng kỹ thuật, đồng thời cử nhân sự trực tại chỗ để vận hành, xử lý sự cố

TT	Nội dung chương trình	ĐVT	SL	SL ngày	Thuyết minh/Giải trình
					trong suốt thời gian diễn ra sự kiện. Việc lắp đặt cần đảm bảo an toàn, thẩm mỹ, không che khuất sân khấu hoặc tầm nhìn của khách tham dự.
8	Gói Media	Gói	1		<ul style="list-style-type: none"> - Đoàn 1: Máy quay ngày 25, 26/9 - Đoàn 2: Máy chụp ngày 26, 27/9 - Đoàn 3: Máy quay ngày 25, 26/9 - Đoàn 4: Máy chụp ngày 26, 27/9
	Máy quay	Máy	2	2	
	Máy chụp	Máy	2	2	
	Dụng Video recap	Gói	1		Dụng video recap về chương trình từ những tư liệu quay, chụp được
9	Gói tuyên truyền	Gói	1		<p>Nhà thầu phải cung cấp đầy đủ hệ thống biển, banner, backdrop phục vụ chương trình, bao gồm cả chi phí thiết kế theo yêu cầu. Cụ thể:</p> <ul style="list-style-type: none"> + 08 biển đón đoàn gắn trên 08 xe di chuyển (in trên chất liệu bồi fomex, đảm bảo thẩm mỹ, bền trong suốt hành trình); + 08 banner treo xe; 04 banner đặt tại 04 khách sạn; 04 banner chụp ảnh cho 4 đoàn kích thước chiều cao 1m, bề ngang 6m. (Banner đảm bảo in trên bạt chất lượng cao, màu sắc chuẩn; bạt để ghi chống xuyên sáng, đảm bảo rõ nét, không bị lóa); + 04 standee giá cuốn kích thước cao 2m, rộng 0,8m
	Biển đón đoàn, treo xe di chuyển, banner chụp ảnh	đoàn	4		
	Banner tại khách sạn	chiếc	4		
	Standee Gala, Hội thảo	chiếc	4		
10	Âm thanh	Bộ	2	1	<ul style="list-style-type: none"> - Mic không dây 4 cái + Chân mic 4 cái - Đèn par led 54x3W: 6 cái - Đèn Blinder chiếu sáng sân khấu: 2 cái - Trụ treo đèn chữ T: 2 cái - Đèn Moving head: 4 cái - Máy phun khói: 1 cái - Chất lượng âm thanh phải rõ ràng không xảy ra tình trạng vang, hú. Âm thanh cần có độ phủ đồng đều, dù khán giả ở vị trí nào trong hội trường cũng đều nghe rõ tránh trường hợp ở trên nghe hay ở dưới lại không nghe rõ. - Bộ âm thanh cần có đầy đủ các loại: Loa Array, monitor, Subwoofer, Ampli, Bàn Mixer. - Có nhân viên trực kỹ thuật, xử lý sự cố trong toàn bộ thời gian diễn ra Chương trình.

TT	Nội dung chương trình	ĐVT	SL	SL ngày	Thuyết minh/Giải trình
11	Văn nghệ, trò chơi	Chương trình	2	1	<p>Tổ chức tại chương trình gala dinner tổ chức tại Quảng Ninh (kết hợp đoàn 1, 2) và Đắc Lắc (kết hợp đoàn 3, 4)</p> <p>- Yêu cầu:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Xây dựng kịch bản tổng thể Chương trình gala, đảm bảo thời lượng 150 phút không kể thời gian đón khách (Nhà thầu đề xuất chi tiết kịch bản) + 01 MC hoạt náo và 01 Ca sỹ + Tiết mục múa đặc trưng của vùng miền + Xây dựng chương trình, kịch bản chi tiết tên cụ thể các trò chơi. Chuẩn bị quà tặng người tham gia.
12	Tiệc Gala	Suất	210	1	<p>Gala dinner tổ chức tại Quảng Ninh (kết hợp đoàn 1, 2) và Đắc Lắc (kết hợp đoàn 3, 4)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giá trị suất ăn tối thiểu: 500.000 đồng/người (tham chiếu theo mức giá và thực đơn tiêu chuẩn gala dinner của khách sạn 4 sao). - Nhà thầu phải đề xuất thực đơn tương đương hoặc cao hơn về chất lượng, định lượng và hình thức. Trường hợp thay thế món, phải bảo đảm không thấp hơn về giá trị nguyên liệu và chất lượng (đính kèm menu khách sạn dự kiến) - Phòng tổ chức gala dinner đáp ứng tối thiểu 104 người trở lên. Nếu phòng tổ chức gala dinner có cột, nhà thầu nộp sơ đồ setup bảo đảm 100% chỗ ngồi không bị che khuất tầm nhìn lên sân khấu (có tài liệu chứng minh)
13	Team Buiding	Gói	2	1	<p>Tổ chức tại Quảng Ninh (kết hợp đoàn 1, 2) và Đắc Lắc (kết hợp đoàn 3, 4)</p> <p>1. Yêu cầu kỹ thuật riêng</p> <ul style="list-style-type: none"> - Team building đoàn 1, 2 tại Quảng Ninh: Tổ chức ở bãi biển. - Team building đoàn 3, 4 tại Đắc Lắc: Tổ chức tại địa điểm đảm bảo thời gian di chuyển từ hồ Eakao đến địa điểm tổ chức không quá 30 phút đi ô tô. <p>2. Yêu cầu kỹ thuật chung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Địa điểm tổ chức: có quy mô sức chứa cho đoàn tối thiểu 104 người trở lên

TT	Nội dung chương trình	ĐVT	SL	SL ngày	Thuyết minh/Giải trình
					<p>- Thiết bị trang trí:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Sân khấu tối thiểu 6x4m + Backdrop tối thiểu 6x4m in bạt căng khung vuông vắn bao gồm hệ thống chống gió. + Âm thanh công suất ngoài trời: 4 full - 1 Sub - 1 monitor. + Các khu vực đi kèm cần có: Khu vực kỹ thuật có mái che, khu vực tiếp nước có mái che. + Các vật dụng trang trí đi kèm: Cổng hơi đón khách, Line trang trí cờ đuôi nheo, cờ cánh buồm tối thiểu 8 chiếc (cờ cánh buồm chỉ dùng tại bãi biển) + Chi phí bao gồm trọn gói vận chuyển lắp đặt <p>- Chi tiết hoạt động:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Xây dựng kịch bản chi tiết: thời lượng tổ chức 120 phút. + Xây dựng tối thiểu 04 hoạt động chính trong đó có 01 hoạt động key moment tạo điểm nhấn. Các hoạt động vui nhộn, đảm bảo không phản cảm, vi phạm thuần phong mỹ tục (đề xuất chi tiết kịch bản). + Áo lưới chia đội theo 04 màu đủ cho 104 -106 thành viên; găng tay chống nắng và các dụng cụ khác phục vụ chương trình. + MC nam có kinh nghiệm làm MC tối thiểu 01 năm. <p>- Công tác hậu cần:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Nhân viên y tế túc trực: 01 người, yêu cầu có bằng điều dưỡng trung cấp trở lên. + Khu vực hậu cần có thùng đá ướp nước lạnh. + Nước uống team building: Nước suối chai 350ml đảm bảo tối thiểu 02 chai/người; nước bù khoáng đảm bảo tối thiểu 01 chai/ người. + Đồ ăn nhẹ sau chương trình: trứng, chuối, hoa quả, bánh ngọt...

TT	Nội dung chương trình	ĐVT	SL	SL ngày	Thuyết minh/Giải trình
14	Nước uống, teabreak	Người	210	4	<p>1. Nước uống hàng ngày (không tính ngày hội thảo) - Nước suối, nước ngọt, nước hoa quả đóng chai... đảm bảo cho đoàn uống trong thời gian di chuyển, tham quan.</p> <p>2. Teabreak Hội thảo - Nước uống: tối thiểu 01 chai nước suối 330ml + 01 phần trà/cà phê/người. - Bánh ngọt: tối thiểu 02 loại bánh (bánh ngọt, bánh mặn) $\geq 100\text{g}/\text{người}$. - Trái cây: tối thiểu 03 loại trái cây tươi (theo mùa) $\geq 150\text{g}/\text{người}$. - Tổng định lượng: không dưới 250g/người (không tính nước suối)</p>
15	Ban Tổ chức: Tiền ăn, ở, đi lại theo gói thầu	Người	10	4	Tương tự mục 1 và mục 2. Trong đó 2 người đi đoàn 1; 03 người đi đoàn 2; 02 người đi đoàn 3; 03 người đi đoàn 4.

PHỤ LỤC THỰC ĐƠN CÁC BỮA CHÍNH, GALA

1. Gia Lai, Đắk Lắk, Quảng Ngãi (06 người/bàn)

Thực đơn 1			Thực đơn 2		
TT	Tên món	Định lượng	TT	Tên món	Định lượng
1	Ngô chiên	01 đĩa	1	Nộm hoa chuối tai heo	01 đĩa
2	Gỏi lá rừng (ăn kèm thịt ba chỉ, tôm)	01 đĩa	2	Khoai tây chiên	01 đĩa
3	Cơm lam	01 đĩa	3	Bò một nắng chấm muối kiến vàng	01 đĩa
4	Gà nướng (1/2 con)	1,3 kg	4	Cá suối chiên giòn	01 đĩa
5	Củ quả luộc	01 đĩa	5	Tôm nướng muối ớt (loại khoảng 25 con/1 kg)	12 con
6	Cá lăng nướng riêng mẻ	01 đĩa	6	Heo nướng mắc mật	01 đĩa
7	Lẩu măng chua cá lăng	01 nồi	7	Rau xào	01 đĩa
8	Cơm, bún, mì	Đủ no	8	Canh chua thịt	01 tô
9	Hoa quả tráng miệng	01 đĩa	9	Cơm trắng	Đủ no
10	Bia, nước ngọt, nước suối	1 người /1 lon	10	Hoa quả tráng miệng	01 đĩa
			11	Trà đá	Đủ dùng
Thực đơn 3			Thực đơn 4		
TT	Tên món	Định lượng	TT	Tên món	Định lượng

1	Cá diêu hồng chiên mắm xoài (1 con)	1 kg	1	Khoai tây chiên	01 đĩa
2	Gỏi hoa chuối rừng tôm thịt	01 đĩa	2	Gỏi bò tái chanh	01 đĩa
3	Thịt ba chỉ luộc mắm nêm	01 đĩa	3	Heo mọi nướng lá mắc mật	01 đĩa
4	Cá lóc đồng om măng	01 tô	4	Cá lăng nướng	01 đĩa
5	Trứng chiên	01 đĩa	5	Gà rang muối	01 đĩa
6	Heo xào xả ớt	01 đĩa	6	Rau rừng luộc chấm mẻ	01 đĩa
7	Rau rừng	01 đĩa	7	Lẩu cá diêu hồng măng chua	01 nồi
8	Cơm niêu	6 niêu	8	Bún tươi + cơm trắng	Đủ no
9	Hoa quả tráng miệng	01 đĩa	9	Trái cây Tây Nguyên	01 đĩa
10	Bia/nước ngọt/nước suối	1 người /1 lon	10	Bia/nước ngọt/nước suối	1 người /1 lon
11	Trái Cây	01 đĩa	11		

Thực đơn 5			Thực đơn 6		
TT	Tên món	Định lượng	TT	Tên món	Định lượng
1	Xôi/cơm lam	01 đĩa	1	Cơm niêu	6 niêu
2	Nộm tai heo hoa chuối	01 đĩa	2	Ba chỉ luộc chấm mắm nêm	01 đĩa
3	Dồi heo hấp	01 đĩa	3	Đậu phụ sốt cà chua	01 đĩa
4	Ba chỉ nướng riêng mẻ	01 đĩa	4	Canh chua cá lóc	01 tô
5	Heo nấu rựa mặn	01 đĩa	5	Cá kho tộ	01 niêu
6	Thịt heo hấp	01 tô	6	Cá suối chiên	01 đĩa
7	Thịt quay giòn bì	01 đĩa	7	Rau muống xào tỏi	01 đĩa
8	Cháo xương heo	01 tô	8	Trứng chiên	01 đĩa
9	Hoa quả tráng miệng	đĩa	9	Dưa, cà pháo muối	01 đĩa
10	Bia, nước ngọt	1 người /1 lon	10	Trái cây theo mùa	01 đĩa
			11	Bia, nước ngọt	1 người /1 lon

Thực đơn 7			Thực đơn 8		
TT	Tên món	Định lượng	TT	Tên món	Định lượng
1	Củ quả luộc chấm kho quẹt	01 đĩa	1	Cơm lam ống tre ăn kèm muối vừng	01 đĩa
2	Cá chột đồng kho tộ	01 niêu	2	Gà nướng mắc khén (1/2 con)	1,3 kg
3	Heo rừng hấp lá mắc mật	01 đĩa	3	Heo mọi hấp xả ớt	01 đĩa
4	Ba chỉ rang cháy cạnh	01 đĩa	4	Cá suối chiên giòn ăn kèm rau rừng	01 đĩa
5	Gà hấp hành (1/2 con)	1,3 kg	5	Cà đắng nướng trui	01 đĩa
6	Gỏi bò bóp thấu	01 đĩa	6	Nộm lá rừng	01 đĩa
7	Cà pháo, dưa chua	01 đĩa	7	Cá lăng om chuối đậu	Nồi nhỏ
8	Canh khổ qua nhồi thịt	01 tô	8	Bún, mì ăn kèm	Đủ no
9	Cơm trắng	Đủ no	9	Hoa quả tráng miệng	01 đĩa

10	Hoa quả tráng miệng	01 đĩa	10	Bia/nước ngọt/nước suối	1 người /1 lon
11	Bia/nước ngọt/nước suối	1 người /1 lon			

2. Quảng Ninh (06 người/bàn)

Thực đơn 9			Thực đơn 10		
TT	Tên món	Định lượng	TT	Tên món	Định lượng
1	Ngô chiên	01 đĩa	1	Khoai tây chiên	01 đĩa
2	Tôm chao (loại khoảng 25 con/ 01 kg)	12 con	2	Tôm hấp bia (loại khoảng 25 con/ 01 kg)	12 con
3	Bò sốt me	01 đĩa	3	Mực xào cần tỏi	01 đĩa
4	Hàu nướng mỡ hành	01 đĩa	4	Nem hải sản	06 cái
5	Cá thu sốt	01 đĩa	5	Mắm tép	01 đĩa
6	Ba chỉ rang	01 đĩa	6	Canh cua cà	01 tô
7	Canh bí nấu tôm	01 tô	7	Ngao hấp chua	01 tô
8	Rau xào	01 đĩa	8	Hà xào măng lá lốt	01 đĩa
9	Cơm trắng	Đủ no	9	Cơm trắng	Đủ no
10	Hoa quả tráng miệng	01 đĩa	10	Hoa quả tráng miệng	đĩa
11	Trà đá	Đủ dùng	11	Trà đá	Đủ dùng

Thực đơn 11			Thực đơn 12		
TT	Tên món	Định lượng	TT	Tên món	Định lượng
1	Ngô chiên	01 đĩa	1	Tôm nướng (loại khoảng 25 con/ 01 kg)	12 con
2	Tôm hấp bia (loại khoảng 25 con/ 01 kg)	12 con	2	Nem hải sản	6 cái
3	Móng tay xào me	01 đĩa	3	Ngao hấp thái	01 đĩa
4	Mực hấp bia	01 đĩa	4	Cá vược hấp	01 đĩa
5	Canh ngao mỏng toi	01 tô	5	Cánh cá nấu chua	01 đĩa
6	Trứng đúc thịt	01 đĩa	6	Trứng rán	01 đĩa
7	Bò xào cần tỏi	01 đĩa	7	Đậu phụ sốt	01 đĩa
8	Rau xào	01 đĩa	8	Rau xào	01 đĩa
9	Cơm trắng	Đủ no	9	Cơm trắng	Đủ no
10	Hoa quả tráng miệng	01 đĩa	10	Hoa quả tráng miệng	01 đĩa
11	Trà đá	Đủ dùng	11	Trà đá	Đủ dùng
Thực đơn 13			Thực đơn 14		
TT	Tên món	Định lượng	TT	Tên món	Định lượng
1	Ngô chiên	01 đĩa	1	Cơm niêu	6 niêu
2	Cá chim hấp xì dầu	01 đĩa	2	Ba chỉ rang tôm	01 đĩa
3	Móng tay xào rau muống	01 đĩa	3	Đậu phụ sốt cà chua	01 đĩa
4	Mực hấp bia	01 đĩa	4	Canh chua cá rìa	01 tô
5	Canh ngao mỏng toi	01 tô	5	Chả mực Hạ Long	01 đĩa

6	Trứng đúc thịt	01 đĩa	6	Gà rang gừng	01 đĩa
7	Củ quả luộc	01 đĩa	7	Rau muống xào tỏi	01 đĩa
8	Rau xào	01 đĩa	8	Trứng chiên	01 đĩa
9	Cơm trắng	Đủ no	9	Dưa, cà pháo muối	01 đĩa
10	Hoa quả tráng miệng	01 đĩa	10	Trái cây theo mùa	01 đĩa
11	Trà đá	Đủ dùng	11	Bia, nước ngọt	01 người /01 lon

3. Ninh Bình (06 người/bàn)

Thực đơn 15			Thực đơn 16		
1	Khoai tây chiên	01 đĩa	1	Ngô chiên	01 đĩa
2	Dưa chuột chẻ	01 đĩa	2	Dưa chuột chẻ	01 đĩa
3	Dê tái chanh	01 đĩa	3	Rau xào	01 đĩa
4	Dê nướng tảng	01 đĩa	4	Dê xào lăn	01 đĩa
5	Dê cháy tỏi	01 đĩa	5	Dê quay tảng	01 đĩa
6	Dồi dê	01 đĩa	6	Dê xào xả ớt	01 đĩa
7	Dê xào lăn	01 đĩa	7	Dồi dê	01 đĩa
8	Rau xào	01 đĩa	8	Lẩu dê nhúng mẻ	01 nồi
9	Cháo dê đậu xanh	Nồi nhỏ	9	Bún, mì ăn kèm	Đủ no
10	Hoa quả tráng miệng	01 đĩa	10	Hoa quả tráng miệng	01 đĩa
11	Bia/nước ngọt/nước suối	01 người /01 lon	11	Bia/nước ngọt/nước suối	01 người /01 lon

4. Giải pháp và phương pháp luận:

Nhà thầu chuẩn bị đề xuất giải pháp, phương pháp luận tổng quát thực hiện dịch vụ theo các nội dung quy định tại Chương này, gồm các phần như sau:

1. Giải pháp và phương pháp luận;
2. Kế hoạch công tác.

5. Quy định về kiểm tra, nghiệm thu sản phẩm:

Quy trình kiểm tra, nghiệm thu sản phẩm, trình tự giao nộp sản phẩm (nếu có)... để phục vụ công tác thanh, quyết toán hợp đồng sẽ được thống nhất cụ thể, chi tiết trong quá trình hoàn thiện Hợp đồng.