

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

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

- Tên dự toán: Cung cấp dịch vụ tổ chức Hội nghị tập huấn công tác tổ chức xây dựng Đảng, công tác kiểm tra, giám sát năm 2025; Hội nghị Tổng kết hoạt động Công đoàn năm học 2024 - 2025; Tập huấn, bồi dưỡng nghiệp vụ cán bộ Công đoàn, cán bộ Đoàn Thanh niên trường Đại học Ngoại thương năm 2025 và công tác thiện nguyện năm 2025.

- Tên gói thầu: Gói thầu DV-01.

- Nguồn vốn: Từ nguồn kinh phí hợp pháp của Nhà trường.

- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi, qua mạng.

- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn, một túi hồ sơ.

- Loại hợp đồng: Trọn gói.

- Thời gian thực hiện gói thầu: 15 ngày.

2. Mục tiêu công việc

Hoàn thành tốt các công việc Cung cấp dịch vụ tổ chức Hội nghị tập huấn công tác tổ chức xây dựng Đảng, công tác kiểm tra, giám sát năm 2025; Hội nghị Tổng kết hoạt động Công đoàn năm học 2024 - 2025; Tập huấn, bồi dưỡng nghiệp vụ cán bộ Công đoàn, cán bộ Đoàn Thanh niên trường Đại học Ngoại thương năm 2025 và công tác thiện nguyện năm 2025.

3. Yêu cầu kỹ thuật của gói thầu

Nhà thầu phải đề xuất giải pháp, phương pháp luận tổng quát thực hiện dịch vụ chi tiết về phạm vi cung cấp, các đề xuất cung cấp dịch vụ và chứng minh tính đáp ứng các yêu cầu dịch vụ với tối thiểu các yêu cầu sau:

3.1. Thời gian, địa điểm tổ chức

- Thời gian: 03 ngày 02 đêm, các ngày 28 - 30/11/2025.

- Lịch trình:

+ Ngày 1: Hà Nội – Sapa, tổ chức Hội nghị.

+ Ngày 2: Thác Bạc - Bản Cát Cát, tổ chức Gala dinner.

+ Ngày 3: Nhà thờ đá - Chợ Sapa - Hà Nội.

- Dịch vụ bao gồm vé tham quan thắng cảnh tại tất cả các địa điểm thăm quan theo chương trình và bảo hiểm du lịch.

3.2. Phương tiện đi lại

- 04 xe ô tô 45 chỗ đời mới, máy lạnh đưa đón đoàn trong suốt quá trình đoàn đi theo lịch trình.

- Có nước uống phục vụ trên xe, mỗi ngày 01 chai 500ml/ người.

3.3. Khách sạn và phòng nghỉ khách sạn (03 ngày, 02 đêm) tại Sapa

- Phòng nghỉ tiêu chuẩn khách sạn 5 sao tại Sapa theo các tiêu chí nêu tại Tiêu chuẩn Quốc gia: TCVN 4391:2015.

- Khách sạn bố trí tối thiểu 90 phòng đôi, tiêu chuẩn 02 người/phòng. Khách sạn bố trí hội trường trong nhà (bảo đảm điều hòa không khí đầy đủ): tối thiểu 180 người cùng lúc để đoàn tổ chức Hội nghị và Gala dinner; Hội trường đầy đủ sân khấu, hệ thống âm thanh, ánh sáng, backdrop, bàn, khăn trải bàn, ghế, thảm trải sàn, máy chiếu, màn chiếu...

- Có kèm theo tài liệu chứng minh tính khả thi của dịch vụ cung cấp (Cụ thể: Khách sạn, phòng nghỉ, hội trường) bao gồm:

+ Nhà thầu phải cung cấp tài liệu chứng minh Khách sạn, phòng nghỉ, hội trường đáp ứng yêu cầu về tiêu chuẩn, quy mô và xác nhận của khách sạn (văn bản có ghi tên, chức danh, ký tên và đóng dấu) nếu không phải là sở hữu của nhà thầu.

+ Nhà thầu phải cung cấp tài liệu của khách sạn (văn bản có ghi tên, chức danh, ký tên và đóng dấu) xác nhận sẵn sàng cung cấp dịch vụ cho nhà thầu gồm đủ số lượng phòng và đáp ứng về thời gian cho cả đoàn (nếu khách sạn không phải là sở hữu của nhà thầu).

3.4. Bữa ăn

- 01 bữa ăn sáng tại nhà hàng;

- 02 bữa ăn sáng buffet tại khách sạn

- 03 bữa ăn trưa, 01 bữa ăn tối tiêu chuẩn

- 01 bữa ăn tối tại nơi tổ chức Gala dinner của đoàn

- Trong thời gian diễn ra tiệc buffet, khi khách có nhu cầu ăn thêm các món ăn trong thực đơn mà trên quầy buffet hết đồ ăn, khách sạn phải bổ sung ngay đồ ăn theo món (hoặc 03 phút đến 05 phút khách sạn phải bổ sung đồ ăn theo món trong thực đơn) để đáp ứng nhu cầu của thực khách.

- Bố trí không gian phục vụ bữa ăn cho tối thiểu 180 người cùng lúc, bao gồm cả đồ uống (02 lon bia và 01 lon nước ngọt hoặc 01 chai nước suối/01 người) cho 180 người trong mỗi bữa ăn chính.

- Nhà thầu phải đề xuất thông tin liên quan đến địa điểm, món ăn, định lượng tối thiểu và các cam kết về chất lượng dịch vụ cung cấp. Địa điểm/đơn vị cung cấp phải có chứng nhận an toàn thực phẩm

- Thực đơn theo đề xuất của Chủ đầu tư gồm món ăn và định lượng tối thiểu như bảng sau. Nhà thầu có thể đề xuất các món ăn và định lượng tương đương:

* Trưa 28/11/2025 (300.000đ/người- mâm 10 người)	
Tên món ăn	Định lượng
- Gà luộc	2kg
- Thịt lợn cấp nách (hấp)	1kg
- Xôi ngũ sắc	1 đĩa to
- Pa Pỉnh Tộp (cá nướng)	1kg
- Lạp xưởng xào cải mềo	1kg

- Canh chua cá hồi	1 bát to
- Trứng trắng	10 quả/2 đĩa
- Cơm trắng	Theo nhu cầu
- Trái cây tráng miệng	1 đĩa to
- Trà đá, khăn lạnh	10 cốc + 10 khăn
* Tối 28/11/2025 (300.000đ/người- mâm 10 người)	
Tên món ăn	Định lượng
- Thắt cổ (ngựa)	1 nôi to (2kg nội tạng ngựa)
- Cá suối chiên giòn	1kg
- Thịt lợn muối chua	3 hộp
- Thịt lợn gác bếp xào rau cải mè	1kg
- Cơm trắng + bún	Theo nhu cầu
- Trứng đúc thịt	10 quả/2 đĩa
- Trái cây tráng miệng	1 đĩa to
- Trà đá, khăn lạnh	10 cốc + 10 khăn
* Trưa 29/11/2025 (300.000đ/người- mâm 10 người)	
Tên món ăn	Định lượng
- Cá hồi sashimi	1kg
- Cá tầm rang muối	1kg
- Lẩu gà đen	2kg gà + 1kg rau muống/nôi lẩu
- Bò lúc lắc khoai tây	1kg
- Cơm trắng, mì tôm	Theo nhu cầu
- Tráng miệng	1 đĩa to
- Trà đá, khăn lạnh	10 cốc + 10 khăn
* Trưa 30/11/2025 (300.000đ/người- mâm 10 người)	
- Khâu nhục Sapa	1kg
- Lợn bản luộc	1kg
- Canh rau rừng	1 bát to
- Xôi trứng kiến	1 đĩa to
- Gà rang gừng	2kg
- Cơm trắng	Theo nhu cầu
- Tráng miệng	1 đĩa to
- Trà đá, khăn lạnh	10 cốc + 10 khăn
* Tối 29/11/2025 (800.000đ/người- buffet 180 người)	
Tên món ăn	Định lượng
- Bí ngòi chiên giòn dùng kem xốt	180 người ăn

- Tôm cocktail
- Đậu bo trộn cà chua bi
- Salad trộn
- Gỏi bắp
- Cá hồi xông khói và các món ăn kèm
- Cá suối chiên giòn
- Thịt trâu gác bếp
- Bò trộn rau cải xoong
- Bông cải luộc, Súp lơ, Cà rốt, Đậu que, Ớt chuông, Dưa leo, Cà chua bi, Xà lách xanh, Xà lách tím, Xà lách cuộn
- Nước sốt trộn: kiêu Pháp, chanh, cà chua, dầu ô liu, dầu giấm, sốt Mayonnaise, mù tạt, nước tương, mắm gừng...
- Các loại bánh mì
- Canh cá chua ngọt
- Cơm lam
- Nem măng đắng
- Heo xào chua ngọt
- Gà nướng tây bắc
- Cá tầm nướng mỡ
- Bò áp chảo dùng kèm sốt
- Rau xào
- Khoai tây nướng
- Cơm trắng
- Bánh tôm chiên xù
- Gỏi cuốn rau
- Trái cây tươi
- Kem Flan, Bánh Sacher, Bánh Gato, Bánh cuộn táo, Bánh trái cây, Bánh socola chuối, Bánh cà rốt hạt sây, Bánh dừa dứa

3.5. Nhân sự điều hành, hướng dẫn viên

04 hướng dẫn viên dẫn đoàn trong suốt quá trình đoàn đi theo lịch trình. Hướng dẫn viên phải có giấy phép hành nghề và thẻ hành nghề hướng dẫn viên du lịch nội địa còn hiệu lực do Sở Du lịch/Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch cấp.

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:

Công việc chỉ được coi là hoàn thành khi Nhà thầu nhận được biên bản nghiệm thu hoàn thành công việc.

Mọi thủ tục nghiệm thu bàn giao được thực hiện theo đúng quy định của Pháp luật. Nhà thầu có quyền đưa vào trong đề xuất tài chính toàn bộ các chi phí cần thiết để đảm bảo cho mình nhận được chứng chỉ hoàn thành công việc.

Nhà thầu bằng chi phí của mình phải chuẩn bị và nộp hồ sơ thanh toán theo quy định.

Bất cứ một dịch vụ qua kiểm tra mà không phù hợp về chất lượng, về đặc tính kỹ thuật ...theo yêu cầu trong E- HSMT, thì Chủ đầu tư có thể từ chối và nhà thầu sẽ phải thay thế các dịch vụ hoặc tiến hành những sửa đổi cần thiết một cách miễn phí đến khi đáp ứng các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật. Mọi rủi ro và chi phí liên quan do nhà thầu chịu.

Trong trường hợp nhà thầu không khắc phục được sự cố, không đáp ứng được tiến độ cung cấp, thời gian và tiến độ thay thế cũng như không đạt chất lượng dịch vụ như yêu cầu thì nhà thầu sẽ bị chấm dứt hợp đồng và bị công bố nhà thầu có hợp đồng chậm tiến độ/không hoàn thành hợp đồng/vi phạm hợp đồng do lỗi nhà thầu.