

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 chủ đầu tư: Bệnh viện Ung bướu Hà Nội.
- Tên gói thầu: Tổ chức chương trình liên hoan tổng kết cuối năm 2025
- Tóm tắt công việc chính của gói thầu: Tổ chức chương trình liên hoan tổng kết cuối năm 2025
 - Lĩnh vực lựa chọn nhà thầu: Phi tư vấn.
 - Hình thức LCNT: Chào hàng cạnh tranh, không sơ tuyển, qua mạng.
 - Phương thức LCNT: Một giai đoạn một túi hồ sơ.
 - Loại hợp đồng: Trọn gói
 - Nguồn vốn: Quỹ phúc lợi.
 - Thời gian thực hiện gói thầu: 10 ngày. (Thời gian dự kiến sẽ tổ chức 01 ngày 06/02/2026)
 - Địa điểm thực hiện: Thành phố Hà Nội

2. Mục tiêu công việc:

Tổ chức chương trình liên hoan tổng kết cuối năm cho bệnh viện Ung Bướu Hà Nội.

3. Yêu cầu kỹ thuật của gói thầu:

3.1. Yêu cầu chung:

*** Đối với nhà thầu cung cấp dịch vụ:**

- + Địa điểm tổ chức dịch vụ: Nhà thầu phải đề xuất hội trường có địa điểm tại thành phố Hà Nội, cách bệnh viện Ung bướu Hà Nội (42A Thanh Nhàn – Hai Bà Trưng – Hà Nội) trong vòng bán kính tối đa 8 km.
- + Diện tích Hội trường ≥ 1000 m², chiều cao $\geq 4,6$ m, đủ tổ chức tiệc cho tối thiểu 850 người. Hội trường có hệ thống điều hòa không khí. Có chứng nhận đảm bảo an toàn phòng cháy chữa cháy theo quy định.
- + Đã từng diễn ra các sự kiện tương tự.
- + Dịch vụ tốt, phục vụ chuyên nghiệp.
- + Đường đi vào thuận tiện, thuận lợi trong việc tổ chức và đi lại.
- + Kê bàn tròn 10 người/ mâm, bàn hình tròn có kính quay, đường kính bằng hoặc lớn hơn 160cm; ghế có tựa trùn vải, thắt nơ màu;
- + Có sân khấu trang trí theo yêu cầu;
- + Nhân viên phục vụ và dọn dẹp vệ sinh.
- + Nhân viên hướng dẫn khách mời.
- + Phải có bãi xe, có bảo vệ trông.

3.2. Yêu cầu cụ thể:

STT	Hạng mục	Mô tả	ĐVT	SL
1	Backdrop chụp hình ngoài sân cho buổi Gala dinner	Thi công theo thiết kế, chất liệu in bạt hiflex in phun kỹ thuật số căng khung thảm mỹ. Kích thước mặt: C4,3m x R4,8m	M2	21
2	Sân khấu photobooth chụp ảnh cho buổi Gala dinner	Thi công mặt sân khấu bằng bạt hiflex màu sắc theo thiết kế Kích thước C3m x R5m Chữ hộp dựng chân sân khấu dựng độc lập.Chất liệu Meca làm theo thiết kế. Kích thước: Cao 50cm x Dài 3m	Gói	1
3	Bộ ánh sáng đón khách	Đèn COB 4 X 100W Trụ đèn mặt	Bộ	1
4	Hashtag cầm tay	Thi công Hashtag size A3, A4 Bồi decall PP theo market	Bộ	40
5	Tiệc gala theo set menu	Tiệc set menu tham khảo mâm 10 người chưa bao gồm đồ uống 1. Súp Hải Sâm măng tây 2. Salad rau Rocket sốt dấm đen Ý 3. Gà mái Đông Tảo lai rút xương sốt táo đỏ (01 con/đĩa) 4. Cá Song hấp xì dầu kiểu Nhật 5. Tôm bỏ lò phô mai & bánh mì bơ tỏi (10 con/đĩa) 6. Bê Vàng hầm rượu X.O & bánh mì 7. Cải xoăn (Kale) xào tỏi 8. Canh măng lưỡi lợn giò Bào Ngưu 9. Cơm Tấm thơm 10. Xôi vò hạt sen 11. Tráng miệng 12. Bánh Tuyết Thiên Sứ <i>Yêu cầu nhà thầu chào thực đơn tối thiểu mỗi suất giá ăn từ 1.000.000 đồng trở lên(đã bao gồm thuế, phí) để đảm bảo cung cấp đầy đủ chất dinh dưỡng và chất lượng.</i>	Suất	830
6	Đồ uống	02 đơn vị đồ uống/suất (Bia lon 330ml Sài Gòn hoặc tương đương /Nước ngọt lon 300ml/Nước suối chai 500ml	Suất	830
7	Hội trường tổ chức tiệc	Yêu cầu: Địa điểm: Nhà thầu đề xuất phải là Hội trường tổ chức tiệc trong khu vực Hà Nội, có khoảng cách so với Cách Bệnh viện Ung Bướu Hà Nội (42A Thanh Nhàn - Hai Bà	Phòng	1

		<p>Trung - HN) trong vòng bán kính tối đa 8 km.</p> <p>2. Diện tích Hội trường bằng hoặc lớn hơn 1000 m². Có hệ thống điều hòa không khí. Có chứng nhận đảm bảo an toàn phòng cháy chữa cháy theo quy định.</p> <p>3. Chiều cao Hội trường bằng hoặc lớn hơn 4,6 m</p> <p>4. Bàn tiệc cho 10 người, bàn hình tròn có kính quay, đường kính bằng hoặc lớn hơn 160cm, có trải khăn. Ghế tiệc có tựa trùm vải, thắt nơ màu.</p> <p>5. Bãi đỗ xe: Nằm trong khuôn viên địa điểm tổ chức tiệc, bãi đỗ ô tô, xe máy miễn phí cho số lượng khách từ 830 trở lên</p> <p>6. Hội trường đã bao gồm:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Trang trí sảnh đón tiếp (có biển chỉ dẫn, trang trí cổng hoa ngoài sảnh) + Trang thiết bị sân khấu, hội trường bao gồm trọn gói trong gói phòng tiệc + Hệ thống âm thanh biểu diễn (bao gồm kỹ thuật viên chạy chương trình) gồm: <ul style="list-style-type: none"> - 10 Loa treo Line - Array cao - 4 Loa side fill/delay - 4 Loa monitor sân khấu - 4 Loa siêu trầm SUB - 1 Mixer - Tối thiểu 8 micro không dây cầm tay, 5 micro đeo tai. + Hệ thống ánh sáng biểu diễn (bao gồm kỹ thuật viên chạy chương trình) gồm: <ul style="list-style-type: none"> - Đèn tạo hiệu ứng màu quay trên sân khấu - Đèn Led tạo hiệu ứng màu trên sân khấu - Đèn Led tạo hiệu ứng màu trên sân khấu lá cắt ánh sáng cho đèn COB - không bị lóa sáng - Bàn chia đường tín hiệu ánh sáng trên sân khấu loại 8 đường. + Bục sân khấu tối thiểu Rộng 6.7m x Dài 10m x Cao 0.7m + Bục phát biểu (có hoa tươi trang trí) + micro phát biểu + Màn hình led 2 bên cánh sân khấu kích thước ngang tối thiểu 3,88m (viền 2x2cm) x cao 3,142 m (viền 2x3.5cm) 		
8	Màn Led backdrop chính giữa sân khấu	Màn hình Led backdrop chính giữa sân khấu kích thước: C3mxR10m	M2	30

9	Thiết kế maket phục vụ chương trình	Thiết kế 2D các maket phục vụ chương trình: Backdrop chính chiều led, backdrop chụp ảnh, 40 hashtag	Gói	1
10	Khói lạnh tạo hiệu ứng sân khấu	Phun khói lạnh tạo hiệu ứng cho các tiết mục, công suất và diện tích phun phù hợp chương trình. Thời gian nhả khói lạnh từ 20-25 phút	Bình	2
11	Máy bắn pháo điện hiệu ứng CO2 hoặc tia lửa điện		Máy	6
12	Vang nổ khai tiệc		Chai	1
13	Máy ảnh chụp đón khách, trong sự kiện	Máy + nhân sự	Máy	2
14	Đội quay phim	Máy + nhân sự	Máy	1
15	Sân khấu tổng duyệt văn nghệ	Âm thanh, ánh sáng biểu diễn, kỹ thuật viên tổng duyệt	Tiếng	4
16	Nhân sự hỗ trợ	Nhân sự là Nữ, có kinh nghiệm, đã từng tham gia hỗ trợ các chương trình tương đương. Hình thức ưa nhìn, trang phục áo dài hoặc váy đầm	Người	2
17	MC dẫn chương trình	MC Nam cao từ 1,70 trở lên hoặc Nữ cao từ 1m65 trở lên, dẫn chương trình, sự kiện chuyên nghiệp. MC đài truyền hình, có kinh nghiệm dẫn chương trình với quy mô tương đương, hình thức ưa nhìn, sáng sân khấu, trang phục phù hợp, có khả năng hoạt náo, giọng nói chuẩn	Người	1

4. Yêu cầu khác:

- Thực phẩm: Chỉ sử dụng các nguồn hàng có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, được đóng gói bao bì phù hợp tiêu chuẩn an toàn thực phẩm, còn thời hạn sử dụng được ghi trên bao bì.

- Thực phẩm tươi sống: Đảm bảo thực phẩm sử dụng chế biến suất ăn là thực phẩm tươi sống.

- Khi xảy ra sự cố về ngộ độc thực phẩm, bên cung cấp phải cử người đại diện có mặt ngay lập tức để giải quyết. Bên cung cấp sẽ chịu trách nhiệm hoàn toàn khi xảy ra ngộ độc thực phẩm và có kết luận chính thức của cơ quan chức năng từ mẫu thức ăn lưu tại hai bên. Khi đó, bên cung cấp sẽ thanh toán toàn bộ chi phí liên quan cho bệnh nhân ngộ độc thực phẩm.

- Đảm bảo các đặc tính tự nhiên của sản phẩm:

+ Không được sử dụng phụ gia của sản phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm nằm ngoài danh mục được phép sử dụng theo quy định.

+ Không được sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm thuộc danh mục vượt quá mức sử dụng tối đa cho phép.

+ Nhà thầu cần đảm bảo rằng duy trì được các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm.

+ Định kỳ kiểm nghiệm giám sát nguồn nước sử dụng để sản xuất chế biến thực phẩm.

+ Các thực phẩm khi phát hiện thấy dấu hiệu không đảm bảo vệ sinh an toàn cần phải thu hồi. Việc thu hồi do nhà thầu chịu trách nhiệm tiến hành. Tùy theo dấu hiệu nguyên nhân mất an toàn phải truy tìm toàn bộ lô sản phẩm để xem xét, quyết định việc khắc phục những vi phạm về an toàn, tái chế hay huỷ toàn bộ số suất ăn không đảm bảo.

- Nhà thầu phải Cam kết nguồn thực phẩm nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Chủ đầu tư sẽ đề xuất Sở Y tế kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm trong suốt quá trình thực hiện hợp đồng.

- Chủ đầu tư có thể thay đổi thực đơn trước ngày diễn ra 24 giờ đến Nhà thầu.

5. 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.

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

- Để phục vụ cho việc kiểm tra, nghiệm thu sản phẩm cung cấp dịch vụ do Nhà thầu cung cấp thì Nhà thầu phải có nhân sự đáp ứng theo yêu cầu của E-HSMT; tất cả nhân sự thay thế phải được Chủ đầu tư phê duyệt trước khi cung cấp dịch vụ.

- Để phục vụ cho công tác thanh, quyết toán hợp đồng Nhà thầu phải cung cấp đầy đủ các hồ sơ, chứng từ theo quy định thì mới được Chủ đầu tư thanh toán, quyết toán.

