

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

1. Giới thiệu chung về dự toán gói thầu:

1.1. Giới thiệu về dự toán gói thầu

- **Tên dự toán gói thầu:** Tổ chức mời com thân đại biểu tham dự Đại hội đại biểu phụ nữ toàn quốc lần thứ XIV nhiệm kỳ 2026-2031

- **Quyết định phân bổ kinh phí:**

Căn cứ Quyết định số 76/QĐ-MTTQ-BTT ngày 23/12/2025 của Ban Thường trực Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam thành phố Hà Nội về việc giao dự toán thu, chi ngân sách nhà nước năm 2026;

- **Quyết định phê duyệt dự toán:**

Căn cứ Quyết định số 104/QĐ-BTV ngày 04/6/2026 của Ban Thường vụ Hội Liên hiệp phụ nữ thành phố Hà Nội về việc phê duyệt dự toán kinh phí tổ chức mời com thân đại biểu tham dự Đại hội đại biểu phụ nữ toàn quốc lần thứ XIV nhiệm kỳ 2026-2031;

- **Quyết định phê duyệt Kế hoạch lựa chọn nhà thầu:**

Căn cứ Quyết định số 105/QĐ-BTV ngày 05/6/2026 của Ban Thường vụ Hội Liên hiệp phụ nữ thành phố Hà Nội về việc phê duyệt Kế hoạch lựa chọn nhà thầu gói thầu “Tổ chức mời com thân đại biểu tham dự Đại hội đại biểu phụ nữ toàn quốc lần thứ XIV nhiệm kỳ 2026-2031”;

- **Chủ đầu tư:** Hội Liên hiệp phụ nữ thành phố Hà Nội

- **Tên gói thầu:** Tổ chức mời com thân đại biểu tham dự Đại hội đại biểu phụ nữ toàn quốc lần thứ XIV nhiệm kỳ 2026-2031

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

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

- **Nguồn vốn:** Ngân sách nhà nước cấp Thành phố

- **Thời gian thực hiện hợp đồng:** 30 ngày

- **Loại hợp đồng:** Trọn gói

- **Nội dung công việc gói thầu:**

+ Tổ chức mời com thân đại biểu tham dự Đại hội đại biểu phụ nữ toàn quốc lần thứ XIV nhiệm kỳ 2026-2031

+ Địa điểm: Trung tâm hội nghị Quốc gia – Số 57 đường Phạm Hùng, Phường Từ Liêm, thành phố Hà Nội (thời gian dự kiến ngày 18/6/2026)

2. Mục tiêu công việc:

2.1. Mục đích

- Thể hiện sự hiếu khách, trọng thị của Thành phố Hà Nội đối với đại biểu tham dự Đại hội đại biểu phụ nữ toàn quốc lần thứ XIV nhiệm kỳ 2026-2031;

Thông qua việc tham gia công tác hỗ trợ, phục vụ Đại hội để quảng bá hình ảnh Thủ đô Hà Nội văn hiến, văn minh, thanh lịch, nghĩa tình; lan toả thông điệp “Hà Nội vì cả nước, cùng cả nước”.

2.2. Yêu cầu

- Công tác chuẩn bị, phục vụ mời com thân đại biểu tham dự Đại hội đại biểu phụ nữ toàn quốc lần thứ XIV phải được chuẩn bị kỹ lưỡng, chu đáo, trang trọng; Đảm bảo an toàn thực phẩm; phối hợp chặt chẽ với Ban Tổ chức Đại hội đảm bảo tổng thể chung công tác phục vụ đại biểu dự Đại hội.

3. Yêu cầu kỹ thuật của gói thầu:

3.1. Chi tiết công việc

STT	Nội dung	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
1	Mời com	suất	1.200	
Thực đơn 1 mâm (10 người/mâm):				
1.1	Gà rút xương hấp lá chanh	Suất	1.200	Định lượng 0,2 kg/suất
1.2	Thịt bò hầm rượu vang + bánh mỳ	Suất	1.200	Định lượng 0,1 kg/suất
1.3	Nem cua bể	Suất	1.200	Định lượng 2 chiếc/suất
1.4	Cá lăng rang muối	Suất	1.200	Định lượng 0,15 kg/suất
1.5	Súp bí ngô kem tươi	Suất	1.200	Định lượng 0,2 kg/suất
1.6	Rau cải trần nấm	Suất	1.200	Định lượng 0,2 kg/suất
1.7	Salat rau sốt chanh leo	Suất	1.200	Định lượng 0,15 kg/suất
1.8	Canh ngũ vị truyền thống (bóng bì, tôm, mộc, củ, quả....)	Suất	1.200	Định lượng 0,3 kg/suất
1.9	Xôi vò hạt sen	Suất	1.200	Định lượng 0,15 kg/suất
1.10	Cơm tấm	Suất	1.200	Định lượng 0,15 kg/suất
1.11	Vải thiều tráng miệng	Suất	1.200	Định lượng 0,1 kg/suất
1.12	Nước suối 500ml	chai	1.200	Mỗi người 1 chai
1.13	Nước ngọt 330ml	lon	1.200	Mỗi người 1 lon
1.14	Rượu mơ Hà Nội 750ml	chai	120	Định lượng mỗi mâm 1 chai
2	Backdrop	Chiếc	1	- Bạt Hiflex; Kích thước: 10mx4m
3	Hoa tươi để bục	Lẵng	1	Hoa tươi, đẹp, trang trí hài hòa

3.2. Các yêu cầu khác

- Nhà thầu phải đảm bảo tiến độ thực hiện các nội dung công việc đúng thời gian quy định.

- Nhà thầu phải cam kết thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm

- Nhà thầu phải cam kết cung cấp các dịch vụ của gói thầu (cung cấp suất ăn và các dịch vụ kèm theo) theo đúng thời gian và địa điểm yêu cầu của Chủ đầu tư;

- Nhà thầu phải dọn dẹp vệ sinh trong khu vực cung cấp suất ăn sau khi bữa ăn kết thúc (bố trí nhân sự, phương tiện, thời gian, cách thức triển khai);

- Các món ăn đã chế biến ngon, đẹp, đầy đặn, luôn đảm bảo độ nóng thức ăn, không được nguội và đảm bảo an toàn thực phẩm;

- Dịch vụ kèm theo bao gồm:

+ Tối thiểu 50 nhân viên phục vụ có đồng phục, sang trọng, lịch sự, phục vụ chuyên nghiệp.

+ Dụng cụ phục vụ bữa tiệc: Bàn ghế, Bát đĩa, khăn trải bàn, khăn ướt, giấy ăn, tăm, đũa, túi rác,...

- Nhà thầu cam kết có khả năng phối hợp với địa điểm tổ chức dịch vụ để chuẩn bị tốt các công tác phục vụ hậu cần cho gói thầu (kèm theo tài liệu chứng minh bằng văn bản xác nhận phối hợp của địa điểm tổ chức vào ngày 18/6/2026).

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:

Chủ đầu tư cử cán bộ phối hợp với nhà thầu để kiểm tra tiếp nhận, nghiệm thu sản phẩm để phục vụ công tác thanh, quyết toán hợp đồng.