

Kính gửi: Quý nhà cung cấp

Bệnh viện Đại học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh kính mời các đơn vị có đủ năng lực và kinh nghiệm Cung cấp dịch vụ tổ chức Hội nghị Quốc tế Kiểm soát nhiễm khuẩn theo yêu cầu dưới đây vui lòng gửi hồ sơ chào giá cho Bệnh viện theo nội dung cụ thể như sau:

1. Tên dự toán: Cung cấp dịch vụ tổ chức Hội nghị Quốc tế Kiểm soát nhiễm khuẩn
2. Phạm vi cung cấp: Chi tiết theo phụ lục đính kèm.
3. Thời gian cung cấp dịch vụ: 120 ngày kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực
4. Loại hợp đồng: Theo đơn giá cố định
5. Địa điểm thực hiện: Bệnh viện Đại học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh
6. Hiệu lực của hồ sơ chào giá: Tối thiểu 06 tháng.
7. Yêu cầu về giá chào: Giá chào đã bao gồm các loại thuế, phí, lệ phí theo luật định, chi phí vận chuyển, giao hàng và các yêu cầu khác của bên mời thầu.
8. Thời gian nhận hồ sơ chào giá: trước 16 giờ 00, ngày 15/8/2024.
9. Quy định về tiếp nhận hồ sơ chào giá:

- Gửi báo giá online qua website: <https://bvdaihoc.com.vn/Home/ViewList/31>;
- Gửi bản giấy có ký tên, đóng dấu về địa chỉ sau đây: Phòng Khoa học và Đào tạo (Tầng 4 - Khu A), Bệnh viện Đại học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh – Cơ sở 1, số 215 Hồng Bàng, Phường 11, Quận 5, Thành phố Hồ Chí Minh.

Người liên hệ: Nguyễn Thị Anh Đào Số điện thoại: 028 39525166

10. Yêu cầu khác:

Hồ sơ chào giá của nhà thầu bao gồm các tài liệu sau:

- Thư chào giá, bảng báo giá của nhà thầu (có ký tên, đóng dấu);
- Hợp đồng cung cấp dịch vụ tương tự cho các đơn vị, cơ sở khác... (nếu có)

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Giám đốc (để báo cáo);
- Đơn vị Quản lý Đấu thầu (để đăng tin);
- Lưu: VT, KHĐT (N08-002-ntadao).

TUQ. GIÁM ĐỐC
TRƯỞNG PHÒNG KHOA HỌC VÀ ĐÀO TẠO



Lê Minh Khôi



PHỤ LỤC. PHẠM VI CUNG CẤP VÀ YÊU CẦU KỸ THUẬT

Đính kèm Công văn số 3666./BVĐHYD-KHĐT ngày 05... tháng 8... năm 2024

TT	Tên dịch vụ	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng
1	Tiệc tối ngày 15/11/2024	- Địa điểm: Khách sạn 5*, cách Bệnh viện Đại học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh trong vòng bán kính dưới 02 km - Phòng tiệc: Diện tích tối thiểu 200 m2. - Trang trí phòng tiệc: + Bàn tiệc và bàn tiếp tân có hoa tươi, sân khấu, bục phát biểu và màn chiếu máy chiếu. + Âm thanh ánh sáng cơ bản, phục vụ đảm bảo cho ban nhạc có 4 nhạc công trong đó 1 guitar, 1 saxophone, 1 violin và 1 organ biểu diễn. - Bàn tiệc: 10 người/ bàn - Thực đơn tiệc theo tiêu chuẩn 05*: + 01 món khai vị: Gỏi cuốn tôm/ Gỏi gà xé phay/ Gỏi cuốn vịt dưa leo/ Salad đu đủ khô bò/ Salad miến tôm... hoặc tương đương) + 01 món súp: Súp bong bóng cá tay cầm/ Súp bong bóng cá thịt cua/ Súp bong bóng cá cua sò điệp/ Súp tam tơ sò điệp... hoặc tương đương + 02 món chính: Cá chẽm/ Cá hồi/ Cá bống mú/ Gà quay/Vịt quay/ Gà hấp hoặc tương đương + 1 món xào: Cải thìa đông cô sốt dầu hào/Bông cải xanh sốt nấm... hoặc tương đương + 01 món cơm chiên/ mì + 01 món tráng miệng: Bánh pudding dừa/ Bánh pudding củ năng/ Chè bột bán, dưa tây và kem vanilla/ Chè bột bán với rau câu dừa/ Chè hạt sen long nhãn/ Chè long nhãn và rau câu củ năng + Thức uống: 02 lon nước ngọt Pepsi/Coca Cola/ Mirinda hoặc 02 chai nước suối Lavie/Aquafina hoặc tương đương có dung tích tối thiểu 330ml - Bố trí nhân viên phục vụ trực hỗ trợ bổ sung thức uống	Bàn	08



*** Yêu cầu chung**

- Trong trường hợp dịch COVID-19 hoặc dịch bệnh khác (nếu có) diễn biến phức tạp, thời gian tổ chức tiệc có thể dời đến trước ngày 31/12/2024 và Bệnh viện sẽ thông báo thời gian tổ chức tiệc cho nhà thầu trước 15 ngày.
- Trong trường hợp đến ngày 15/12/2024 mà các điều kiện để ký hợp đồng nêu trên chưa thể đảm bảo, hai bên sẽ không tiến hành ký kết hợp đồng và hai bên không phải chịu bất kỳ trách nhiệm pháp lý nào, trừ trường hợp có thỏa thuận khác.
- Cử nhân sự làm đầu mối để Bên mời thầu liên hệ trong suốt quá trình thực hiện hợp đồng:
- Nhà thầu đảm bảo bố trí nhân sự đáp ứng kịp thời cho tiệc diễn ra thành công. Các đầu mối nhân sự chính đáp ứng phản hồi 24/24h. Đảm bảo việc truyền đạt thông tin từ Ban tổ chức chính xác và thông suốt.
- Bảo mật thông tin, quyền sở hữu đối với thông tin: Nhà thầu không được tiết lộ thông tin, hình ảnh, tư liệu và các thông tin khác ngoài mục đích của hợp đồng này. Nhà thầu chịu trách nhiệm cho mọi tổn thất và bồi thường thiệt hại nếu vi phạm.
- Hoàn thành công tác chuẩn bị (sắp đặt bàn, ghế, dụng cụ...) và trình bày (nếu có) trước ít nhất 60 phút thời gian tổ chức tiệc.
- Đảm bảo an toàn vệ sinh an toàn thực phẩm đối với các món ăn do đơn vị chế biến, cung cấp. Đối với bất kỳ phần ăn hư hỏng hoặc không đạt chất lượng, yêu cầu đơn vị lập tức thay thế. Trong trường hợp gây ảnh hưởng đến sức khỏe của bất kỳ cá nhân nào, đơn vị hoàn toàn chịu trách nhiệm.
- Nhà thầu đảm bảo an toàn phòng cháy, chữa cháy trong suốt quá trình tổ chức chương trình. Trong trường hợp có sự cố cháy, nổ tại chương trình do lỗi không đảm bảo an toàn phòng cháy, chữa cháy của nhà thầu, nhà thầu chịu trách nhiệm.