

BỘ Y TẾ  
**TRƯỜNG ĐẠI HỌC Y TẾ CÔNG CỘNG**

Số: 98 /ĐHYTCC

V/v mời chào giá

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Hà Nội, ngày 24 tháng 11 năm 2025

Kính gửi: Quý nhà cung cấp

Trường Đại học Y tế công cộng kính mời các đơn vị có đủ năng lực và kinh nghiệm cung cấp dịch vụ theo yêu cầu dưới đây vui lòng gửi hồ sơ chào giá Trường Đại học Y tế công cộng theo nội dung cụ thể như sau:

1. Tên dự toán<sup>(3)</sup>: Cung cấp dịch vụ tổ chức Hội thảo Đánh giá Công nghệ Y tế Vắc xin Qdenga: Từ Kết quả Nghiên cứu đến Khuyến nghị Chính sách tại Hà Nội
2. Phạm vi cung cấp: chi tiết theo phụ lục đính kèm.
3. Thời gian cung cấp hàng hóa, dịch vụ<sup>(4)</sup>: 05/12/2025
4. Loại hợp đồng<sup>(5)</sup>: Theo đơn giá cố định
5. Địa điểm thực hiện<sup>(6)</sup>: Hà Nội
6. Hiệu lực của hồ sơ chào giá: tối thiểu 06 tháng<sup>(7)</sup>.
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 17h00 giờ, ngày 28/11/2025.
9. Quy định về tiếp nhận hồ sơ chào giá:
  - Gửi báo giá online qua email: [ntv1@huph.edu.vn](mailto:ntv1@huph.edu.vn);
  - Gửi bản giấy có ký tên, đóng dấu về địa chỉ sau đây: Trung tâm Nghiên cứu Khoa học Sức khỏe, Trường Đại học Y tế công cộng, số 1A Đức Thắng, P Đức Thắng, Q Bắc Từ Liêm, Hà Nội

Người liên hệ: Nguyễn Thị Vân

Số điện thoại: 0984476435

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);
- + Giấy phép đăng ký kinh doanh chứng minh đủ điều kiện cung cấp hàng hóa/dịch vụ trên.
- + Hợp đồng trúng thầu còn hiệu lực đối với các mặt hàng đã trúng thầu tại các cơ sở y tế (nếu có);
- + Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa (nếu có) <sup>(8)</sup>.

Trân trọng./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Lưu: VT, TCKT; TTCKHSK



**Phụ lục danh mục dịch vụ tổ chức hội thảo tại Hà Nội cho Đánh giá Công nghệ Y tế Vắc xin Qdenga: Từ Kết quả Nghiên cứu đến Khuyến nghị Chính sách**  
(Kèm theo thư mời chào giá số 98 /ĐHYTCC ngày 24 tháng 11 năm 2025)

| STT                                                                        | Nội dung                                                                                                                                                  | Đơn vị tính | Số lượng |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|
| <b>Dự kiến 05/12/2025 Khách sạn Novotel, số 2 Thái Hà, Đống Đa, Hà Nội</b> |                                                                                                                                                           |             |          |
| 1                                                                          | Thuê Phòng họp có sức chứa 20 người (phòng sạch sẽ, thoáng mát, có đầy đủ các thiết bị cần thiết: điều hòa, ánh sáng, 1 màn chiếu, 1 máy chiếu, máy tính) | Phòng       | 1        |
| 2                                                                          | Mic không dây                                                                                                                                             | Chiếc       | 4        |
| 3                                                                          | Màn hình tivi chủ tọa                                                                                                                                     | Chiếc       | 1        |
| 4                                                                          | Giải khát                                                                                                                                                 | Người       | 20       |
| 5                                                                          | Ăn tối                                                                                                                                                    | Người       | 20       |
| 6                                                                          | Máy tính                                                                                                                                                  | Chiếc       | 1        |
| 7                                                                          | camera 360 độ                                                                                                                                             | Bộ          | 1        |
| 8                                                                          | Bộ mixer âm thanh                                                                                                                                         | Bộ          | 1        |
| 9                                                                          | Tài khoản Zoom                                                                                                                                            | Tài khoản   | 1        |

**Yêu cầu về kỹ thuật và dịch vụ gói thầu:**

**1. Thời gian địa điểm**

- Thời gian tổ chức dự kiến: ngày 05/12/2025. Nhà trường sẽ thông báo thời gian tổ chức cho nhà thầu trước 15 ngày.

- Địa điểm tổ chức đáp ứng các tiêu chí sau: Khách sạn Novotel, số 2 Thái Hà, Đống Đa, Hà Nội

- Phòng họp cần đủ cho 20 người trở lên, phòng thoáng mát có trang bị âm thanh và ánh sáng đầy đủ và có cán bộ hỗ trợ kỹ thuật.

- Có sơ đồ hội trường và sơ đồ phòng cháy chữa cháy trong trường hợp khẩn cấp

- 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.

**2. Nhân sự:**

- Nhân sự quản lý, giám sát toàn bộ sự kiện: 01 người.

- Nhân viên điều phối tại các hội trường: 01 người/ hội trường, quản lý hoạt động trong hội trường, hỗ trợ người tham dự và giải quyết sự cố kỹ thuật nếu có.

- Nhân viên quản lý ăn trưa và tiệc chiêu đãi: 01 người.

- Kỹ thuật LED: 01 người

- Kỹ thuật phần cứng: 01 người

**3. Công tác hỗ trợ và yêu cầu khác**

- Chuẩn bị trước sự kiện: Nhà thầu phải hoàn thành công tác chuẩn bị (sắp đặt bàn, ghế, dụng cụ...) và trình bày (nếu có) trước ít nhất 60 phút so với thời gian tổ chức hội nghị.
- Bảo mật thông tin: Nhà thầu không được tiết lộ bất kỳ thông tin, hình ảnh, tư liệu nào ngoài mục đích hợp đồng. Nếu vi phạm, nhà thầu phải chịu trách nhiệm và bồi thường thiệt hại.

#### 4. Yêu cầu kỹ thuật chi tiết

| TT | Tên dịch vụ                              | Yêu cầu kỹ thuật                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Dịch vụ tổ chức hội nghị ngày 05/12/2025 | <p><b>Cơ sở vật chất</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Sảnh trưng bày:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cùng tầng với Hội trường tổ chức Hội thảo</li> <li>- Diện tích: Tối thiểu 50m<sup>2</sup></li> <li>- Bàn ghế: cung cấp tối thiểu 2 bàn đón tiếp và 4 ghế</li> </ul> </li> <li>- <b>Hội trường tổ chức Hội nghị:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diện tích Hội trường: Diện tích tối thiểu 150m<sup>2</sup> (có sức chứa tối thiểu 20 chỗ)</li> <li>- Bục phát biểu: Kích thước tối thiểu 120cm x 70cm x 50cm</li> <li>- Trang trí: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hoa tươi: Trang trí trên bục phát biểu, bàn lễ tân và bàn chủ tọa.</li> </ul> </li> <li>- Bàn ghế dưới hội trường: Bố trí theo kiểu chữ U (tối thiểu đủ cho 20 người ngồi)</li> <li>- Micro: tổng 04 micro trong đó 01 micro cố định trên bục báo cáo, 03 micro không dây để sẵn khi đại biểu có ý kiến và dùng trong phiên thảo luận)</li> <li>- Âm thanh – ánh sáng: Theo tiêu chuẩn Hội nghị, có ít nhất kỹ thuật viên trực hội trường trong suốt sự kiện.</li> <li>- Màn hình tivi chủ tọa: 55 inch</li> <li>- Cần 01 máy chiếu</li> <li>- Bộ camera 360, bộ truyền âm thanh và kết nối qua Zoom dành cho các đại biểu tham gia online</li> <li>- Cung cấp bảng trắng, bút lông, bảng lật (theo yêu cầu của Ban Tổ chức)</li> </ul> </li> <li>- <b>Tiệc giữa giờ: 01 buổi chiều</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Địa điểm: Bố trí ngoài hội trường</li> <li>- Thực đơn: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trái cây: Tươi, theo mùa, không dập nát, tối thiểu 03 loại (dưa hấu, quýt, thanh long, dưa lưới, mận, táo, bưởi, xoài, chanh dây. ....)</li> <li>- Bánh: Tối thiểu 03 loại bánh, trong đó tối thiểu có 01 loại bánh mặn và 01 loại bánh ngọt</li> <li>- Nước: Tối thiểu 04 loại (trà, cà phê, sữa tươi, nước lọc, nước trái cây)</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>- <b>Ăn tối</b></li> </ul> |

| TT | Tên dịch vụ | Yêu cầu kỹ thuật                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Suất ăn: theo bàn</li> <li>- Vị trí: Phục vụ tại hội trường</li> <li>- Thực đơn: <ul style="list-style-type: none"> <li>+Món súp: Súp măng tây với thịt cua. Súp thịt/hải sản/ bắp cua gà</li> <li>+Món chính (3 món): Sườn non nướng mật ong; Thăn bò xào sốt tiêu đen; Cá Diêu Hồng Hấp HongKong; Gà chiên giòn, sốt mặn...; hoặc tương đương</li> <li>+Món rau: Rau xào thập cẩm và tỏi/ rau bí xào tỏi/ Ngòong cải luộc chấm trứng...</li> <li>+Món mì/com: Mì trứng xào xá xíu, rau củ/ Com trắng</li> <li>+Món tráng miệng: trái cây theo mùa</li> </ul> </li> <li>- <b>Thức uống (mỗi khách):</b> 02 lon nước ngọt (Pepsi/Coca Cola/Mirinda) hoặc 02 chai nước suối (Lavie/Aquafina) có dung tích tối thiểu 330ml.</li> <li>- <b>Nhân viên phục vụ:</b> Trực tiếp hỗ trợ bổ sung thức uống và chăm sóc khách mời trong suốt sự kiện</li> </ul> |