

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Yêu cầu về kỹ thuật bao gồm các nội dung cơ bản như sau:

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

- Tên dự toán mua sắm: Dịch vụ điều dưỡng tập trung năm 2026 tại Trung tâm bảo vệ, chăm sóc sức khỏe cán bộ.
- Tên gói thầu: Gói thầu số 01: Chi phí gói Điều dưỡng tập trung năm 2026.
- Chủ đầu tư: Trung tâm bảo vệ, chăm sóc sức khỏe cán bộ
- Địa điểm thực hiện gói thầu: Cửa Lò, Nghệ An
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Chào hàng cạnh tranh, trong nước, qua mạng.
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn 01 túi hồ sơ
- Nguồn vốn: Ngân sách tỉnh theo Quyết định 1065/QĐ-SYT ngày 30/12/2025 của Sở Y tế tỉnh Hưng Yên về việc giao dự toán thu, chi ngân sách năm 2026.
- Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu: Quý I/2026 và Quý II/2026
- Loại hợp đồng: Theo đơn giá cố định
- Thời gian thực hiện gói thầu: 75 ngày kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực.

2. Mục tiêu công việc:

Kế hoạch nghỉ dưỡng gồm có 2000 người nghỉ dưỡng 4 ngày - 3 đêm chia làm 6 đợt cụ thể:

Đợt 1: 4/5/2026 - 7/5/2026

Đợt 2: 8/5/2026 - 11/5/2026

Đợt 3: 12/5/2026 - 15/5/2026

Đợt 4: 16/5/2026 - 19/5/2026

Đợt 5: 20/5/2026 - 23/5/2026

Đợt 6: 24/5/2026 - 28/5/2026

3. Yêu cầu kỹ thuật của gói thầu:

3.1. Yêu cầu chung:

3.1.1. Dịch vụ lưu trú

- o Khách sạn được phép hoạt động hợp pháp theo quy định của pháp luật, có giấy chứng đảm bảo an ninh trật tự xã hội, phòng cháy chữa cháy, an toàn thực phẩm
- o Khách sạn có bãi tắm riêng hoặc khu vực bãi biển riêng biệt, an toàn
- o Khách sạn cách các cơ sở y tế có bán kính trong 4km (tính theo Google Maps) có thể xử lý các sự cố y tế trong thời gian ngắn nhất.

3.1.2. Dịch vụ ăn uống

- o Cung cấp dịch vụ ăn uống theo thực đơn do chủ đầu tư phê duyệt.
- o Đảm bảo tiêu chuẩn an toàn thực phẩm, có cam kết về vệ sinh an toàn thực phẩm.

3.1.3. Chăm sóc sức khỏe

o Nhà thầu cam kết Bố trí tối thiểu 02 nhân sự y tế là bác sỹ có chứng chỉ hành nghề, túc trực suốt hành trình để theo dõi, kiểm tra sức khỏe định kỳ cho đoàn, bao gồm cả thời gian di chuyển đi và về. Công việc phục vụ đoàn xuyên suốt hành trình chăm lo sức khỏe, khám và đo huyết áp hàng ngày cho các cán bộ (Yêu cầu nhà thầu trang bị máy đo huyết áp, nhịp tim để khám sức khỏe vào 9h sáng hàng ngày cho đoàn cán bộ). Tại bước đối chiếu tài liệu, nhà thầu cung cấp đầy đủ chứng chỉ hành nghề của tối thiểu 02 nhân sự y tế là bác sỹ.

- o Bố trí tủ thuốc, máy đo huyết áp, máy đo nhịp tim sơ cứu tại khách sạn.

3.1.4. Phương tiện vận chuyển

Xe 45 chỗ, sản xuất từ năm 2024 trở lại đây, trang bị đầy đủ điều hòa, tivi, karaoke, búa thoát hiểm và bảo hiểm dân sự, xe phải có hệ thống giảm xóc bầu hơi để đảm bảo sức khỏe cho cán bộ lớn tuổi, trên xe có đầy đủ nước uống đóng chai cho mỗi khách hàng.

3.1.5. Hồ sơ pháp lý: Nhà thầu phải cung cấp Đăng ký, Đăng kiểm và Bằng lái xe của tài xế ngay tại bước đối chiếu tài liệu.

3.1.6. Yêu cầu khác

- Nhà thầu mô tả cụ thể, chi tiết (kèm theo tài liệu chứng minh) về:
 - o Khu lưu trú kèm sơ đồ, hình ảnh cụ thể: vị trí, diện tích, số phòng, trang thiết bị nội thất, dịch vụ phục vụ,... ;
 - o Nhà hàng kèm theo hình ảnh không gian cụ thể.
- Các bữa ăn trong chương trình phải đảm bảo đủ định lượng suất ăn, thực phẩm tươi ngon
- Khách sạn và nhà hàng đảm bảo đầy đủ các trang thiết bị, vật dụng, dụng cụ; diện tích, không gian; thái độ nhân viên và quản lý,... các yêu cầu khác đảm bảo đạt điều kiện tối thiểu về cơ sở vật chất kỹ thuật và dịch vụ phục vụ khách du lịch. Phòng ngủ đảm bảo thoáng mát, sạch sẽ, chăn ga gối đệm và các đồ dùng dụng cụ cá nhân được thay mới theo từng ngày.

- Nhà thầu phải đảm bảo đầy đủ nhân viên các vị trí để phục vụ khách thuê phòng và khách ăn uống. Thái độ quản lý, nhân viên (lễ tân, buồng, dọn vệ sinh, bảo vệ, phục vụ bàn ăn) phải hòa nhã và có kỹ năng giao tiếp ứng xử tốt. Sẵn sàng hỗ trợ khi khách hàng có nhu cầu trong khi sử dụng dịch vụ của nhà thầu 24/24 giờ đối với khách thuê phòng.

- Công tác tiền trạm: Chủ đầu tư sẽ tổ chức đoàn công tác đi khảo sát thực tế để xem xét, xác định tính đáp ứng các đề xuất của E-HSDT so với yêu cầu của gói thầu trước khi trao Hợp đồng chi phí do Nhà thầu chịu trách nhiệm. Giá trị thanh toán hợp đồng căn cứ theo bảng xác định khối lượng công việc hoàn thành sau khi hai bên nghiệm thu.

- Nhà thầu phải đảm bảo có ít nhất 01 nhân sự điều hành tour túc trực tại khách sạn để sẵn sàng hỗ trợ cán bộ 24/24h. Tại bước đối chiếu tài liệu, nhà thầu cung cấp đầy đủ thông tin họ tên, CCCD, Số điện thoại để Ban Tổ chức liên hệ khi cần hỗ trợ.

- Bảo hiểm: Bảo hiểm du lịch trọn tour (mức tối đa $\geq 50.000.000$ VND/người/trường hợp). Nhà thầu cam kết mua bảo hiểm trước và trong quá trình đi và có giấy chứng nhận bảo hiểm cho đoàn trước ngày khởi hành

- Đảm bảo 01 Hướng dẫn viên trên 01 xe yêu cầu: Tốt nghiệp chuyên ngành du lịch hoặc tương đương, đầy đủ thẻ Hướng dẫn viên, Căn cước công dân, am hiểu văn hóa và lịch sử tỉnh Nghệ An, Hà Tĩnh.

3.2. Yêu cầu cụ thể của gói thầu

- Cung cấp dịch vụ điều dưỡng tập trung cho 2000 cán bộ, chia làm 6 đợt, mỗi đợt 4 ngày - 3 đêm, các đợt ăn nghỉ tập trung tại 1 khách sạn.

- Nghỉ 4 ngày - 3 đêm tại khách sạn (Bố trí 02 người/phòng, mỗi người 01 giường riêng, không bố trí ngủ ghép), do tính chất nghỉ dưỡng bên mời thầu được phép tăng giảm số lượng cán bộ tham gia nghỉ dưỡng mà không phát sinh khoản chi phí nào

- Mức ăn: 03 bữa tiêu chuẩn 4 ngày trong đó (01 bữa sáng buffet trong tiêu chuẩn phòng nghỉ, 2 bữa chính theo thực đơn đính kèm), nhà thầu phải cam kết cung cấp theo đúng thực đơn. Chủ đầu tư được phép điều chỉnh tăng giảm số lượng suất ăn hàng ngày trước 9h sáng và 16h chiều.

| TT | Nội dung | Yêu cầu kỹ thuật tối thiểu |
|----|----------|----------------------------|
|----|----------|----------------------------|

| | | |
|---|-------------------|---|
| 1 | Khách sạn, Vị trí | <ul style="list-style-type: none"> - Khách sạn tọa lạc có vị trí thuận lợi kết nối với các điểm tham quan du lịch nổi bật của địa phương (Đảo Lan Châu, Winword Cửa Hội,...) - Khách sạn phải là tổ hợp dịch vụ khép kín trong cùng khuôn viên, bao gồm hệ thống phòng nghỉ và nhà hàng phục vụ ăn uống - Khách sạn cách bãi tắm không quá 100m - Khách sạn có khuôn viên rộng >5000m² đủ rộng cho khách đi bộ; có bãi tắm riêng hoặc khu vực bãi biển riêng biệt an toàn; Bể bơi có chiều dài >40m² rộng trên 20m² trở lên, Phòng tập thể chất (Gym), phòng spa - Khách sạn có giấy phép kinh doanh hoạt động lưu trú hợp lệ, có giấy chứng đảm bảo an ninh trật tự xã hội, phòng cháy chữa cháy, cam kết an toàn thực phẩm của chủ cơ sở (văn bản có ký tên, đóng mộc); |
| 2 | Phòng nghỉ | <ul style="list-style-type: none"> - Phòng nghỉ theo tiêu chuẩn cụ thể: Hệ thống phòng nghỉ đạt chuẩn phục vụ khách lưu trú có khả năng phục vụ đoàn khách lớn với tổng quy mô trên 175 phòng nghỉ trở lên. - Phòng nghỉ sạch sẽ; được dọn dẹp hàng ngày. - Có bàn làm việc, tủ lạnh, cửa sổ thoáng đãng, tủ quần áo; - Điện thoại gọi được trong nước, các thiết bị điện hoạt động tốt (đèn chiếu sáng, điều hòa, tủ lạnh, máy sấy tóc, tivi, ổ cắm điện); - Diện tích tối thiểu 45 m²/phòng; - Có phòng vệ sinh khép kín, nước đầy đủ, có nước nóng; - Wifi tốc độ cao, vận hành ổn định, thường xuyên, liên tục, miễn phí; - Có điều hòa vận hành ổn định, thường xuyên, liên tục 24/7, có điều khiển trong phòng để khách hàng có thể tự điều chỉnh; - Có 02 chai nước lọc miễn phí/ngày, bình nóng lạnh, dọn phòng hàng ngày, bình đun nước, cafe hòa tan, có ăn sáng Buffet theo tiêu chuẩn khách sạn |
| 3 | Phòng hội trường | <p>1) Phòng họp (gặp mặt khi nhận đoàn và chia tay đoàn): 1 phòng gặp mặt đảm bảo chỗ ngồi cho > 400 cán bộ (gồm bàn + ghế) cán bộ nghỉ dưỡng + BTC + y tá, quản lý đoàn...). Hội trường có sân khấu, màn hình Led, âm thanh ánh sáng, micro, nước suối Lavie 500ml hoặc tương đương</p> <p>2) Phòng đo huyết áp, khám bệnh Đảm bảo chỗ ngồi ≥ 400 cán bộ để tiến hành thăm khám sức khỏe cho cán bộ hàng ngày</p> <p>3) Phòng ăn</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | | <p>Đáp ứng > 400 người, Có màn hình Led, âm thanh, ánh sáng tiêu chuẩn để tổ chức Gala và các buổi giao lưu văn nghệ khi đoàn có yêu cầu (không phát sinh chi phí)</p> <p>(Nhà thầu kèm tài liệu hình ảnh chứng minh)</p> |
| 4 | Chăm sóc sức khỏe | <p>Khách sạn có các phòng chức năng: Phòng tập thể dục (Gym); Bể bơi; Phòng chăm sóc sức khỏe (spa); cán bộ nghỉ dưỡng đều được sử dụng dịch vụ miễn phí; Xông hơi toàn thân, ngâm chân thuốc bắc tại khách sạn</p> <p>(Nhà thầu kèm tài liệu hình ảnh chứng minh)</p> |
| 5 | <p>Tham quan Mộ bà Hoàng Thị Loan, Quê Bác, đền Chung Sơn; Ngã ba đồng lộc; khu di tích Nguyễn Du (Bao gồm xe đưa đón, bảo hiểm, HDV, vé tham quan, hoa dâng hương, nước uống, nhân viên y tế phục vụ theo đoàn)</p> | <p>Chương trình tham quan đưa đoàn đến Khu mộ bà Hoàng Thị Loan, Đền Chung Sơn và Khu di tích Kim Liên, Ngã ba đồng Lộc, khu di tích Nguyễn Du là các địa chỉ văn hóa - lịch sử tiêu biểu của tỉnh Nghệ An và Hà Tĩnh.</p> <p>Chương trình tham quan được tổ chức với nhịp độ phù hợp, có bố trí thời gian di chuyển, nghỉ ngơi và ăn uống hợp lý, đáp ứng thể trạng cán bộ đã nghỉ hưu</p> |
| 6 | Dịch vụ ăn uống | <ul style="list-style-type: none"> - Phòng ăn thoáng mát, có điều hoà, trong cùng khuôn viên với khu vực phòng họp và nghỉ. - Thực đơn có từ 10 món trở lên, toàn bộ thực phẩm tươi ngon, trang trọng, lịch sự, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. - Bố trí nhân viên phục vụ và dọn dẹp vệ sinh. - Bữa sáng: Buffet tại khách sạn với danh mục thực đơn phong phú theo menu quy định - Bữa chính: Phải đáp ứng đúng định lượng 10 người/mâm theo các Set menu quy định - Vệ sinh: Nhà thầu cam kết địa điểm ăn uống đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, có lưu mẫu thức ăn theo quy định |

CHƯƠNG TRÌNH TỔ CHỨC NGHỈ DƯỠNG KẾT HỢP THAM QUAN

Hành trình: Hưng Yên - Cửa Lò - Nam Đàn - Hà Tĩnh - Hưng Yên

Thời gian thực hiện: 04 ngày 03 đêm/đợt

Đối tượng phục vụ: Cán bộ nghỉ hưu

Tính chất chương trình: Nghi dưỡng kết hợp tham quan về nguồn và chăm sóc sức khỏe, nhịp độ phù hợp với thể trạng người cao tuổi.

I. NGÀY 01: HUNG YÊN - CỬA LÒ (*Ăn trưa, tối*)

06h00: Đón đoàn tại điểm tập trung (số 01 Chu Mạnh Trinh, TP. Hưng Yên và 286 đường Trần Thánh Tông, phường Trần Hưng Đạo, tỉnh Hưng Yên), khởi hành đi Cửa Lò bằng xe ô tô 45 chỗ theo tiêu chuẩn hợp đồng. (Bố trí dừng nghỉ dọc đường bảo đảm sức khỏe cho khách.)

11h00: Ăn trưa tại nhà hàng khu vực TP. Vinh, thực đơn tiêu chuẩn 10 người/mâm.

12h00 – 13h00: Nhận phòng khách sạn tại Cửa Lò, bố trí 02 người/phòng, mỗi người 01 giường riêng.

15h30 - 16h30:

- Tổ chức kiểm tra sức khỏe ban đầu (đo huyết áp, theo dõi tình trạng chung).
- Nhân sự y tế phổ biến nội dung chăm sóc sức khỏe trong suốt chương trình.

16h30 - 18h00: Nghỉ ngơi, tự do sử dụng các tiện ích tại khách sạn (bãi biển, hồ bơi, phòng tập Gym...).

18h30: Ăn tối tại nhà hàng khách sạn. Nghỉ đêm.

II. NGÀY 02: THAM QUAN NAM ĐÀN - NGHỈ DƯỠNG (*Ăn sáng, trưa, tối*)

06h30 - 07h15: Ăn sáng buffet tại khách sạn.

07h15: Khởi hành đi Nam Đàn.

08h00 - 08h45: Tham quan, dâng hương tại Mộ bà Hoàng Thị Loan.

09h00 - 09h45: Tham quan Đền Chung Sơn.

10h00 - 10h45: Tham quan Khu di tích Kim Liên.

10h45: Khởi hành về Cửa Lò dừng chân ăn trưa tại nhà hàng địa phương

11h15 - 12h00: Ăn trưa tại nhà hàng địa phương

12h30: Về đến khách sạn, nghỉ ngơi

15h30 - 16h30:

- Kiểm tra sức khỏe định kỳ.
- Tổ chức dịch vụ xông hơi hoặc ngâm chân thảo dược (luân phiên theo nhóm).

16h30 - 18h00: Nghỉ ngơi, tắm biển, dạo mát tự do.

18h30: Ăn tối tại khách sạn. Nghỉ đêm.

III. NGÀY 03: HÀ TĨNH - THAM QUAN VỀ NGUỒN - GIAO LƯU (Ăn sáng, trưa, tối)

06h30 - 07h15: Ăn sáng buffet.

07h15: Khởi hành đi Hà Tĩnh.

08h15 - 09h15: Tham quan, dâng hương tại Ngã ba Đồng Lộc.

09h45 - 10h45: Tham quan Khu di tích Nguyễn Du.

10h45: Khởi hành về Cửa Lò trên đường dừng check in Cầu Cửa Hội

11h45 - 12h00: Về đến khách sạn.

12h00: Ăn trưa tại nhà hàng khách sạn. Nghỉ ngơi.

15h30 - 16h30:

- Kiểm tra sức khỏe định kỳ lần 2.
- Tổ chức dịch vụ chăm sóc sức khỏe (ngâm chân/xông hơi).

16h30 - 18h00: Nghỉ ngơi, tắm biển, dạo mát tự do

19h00: Tổ chức chương trình Gala Dinner giao lưu, tổng kết đợt nghỉ dưỡng. Nghỉ đêm tại khách sạn.

IV. NGÀY 04: CỬA Lò - HUNG YÊN (Ăn sáng, trưa)

06h30 - 08h00: Ăn sáng buffet, nghỉ ngơi tự do.

08h30 - 09h30: Đoàn tự do đi mua sắm tại chợ Hải Sản, chợ điện tử về làm quà

10h00: Đoàn ăn trưa tại nhà hàng khách sạn và làm thủ tục trả phòng khách sạn

11h45: Đoàn khởi hành về Hưng Yên

18h30: Về đến Hưng Yên. Kết thúc chương trình.

Thực đơn

| Menu 1 | Định Lượng | Menu 2 | Định Lượng |
|------------------------|----------------------------|----------------------|-----------------|
| 1. Khoai tây chiên | 1,2kg | 1. Ngô chiên | 1 đĩa lớn |
| 2. Lươn om chuối đậu | Lươn om 0.7kg | 2.Thịt chung mắm tép | Thịt lợn 0,8 Kg |
| 3. Ngao cối hấp | Ngao 1,2 kg | 3. Mực xào chua ngọt | Mực ống 1kg |
| 4. Tôm nướng muối ớt | Tôm sú 1kg | 4. Tôm sóc bơ tỏi | Tôm sú 1kg |
| 5. Trứng chiên hầu sữa | Trứng 8 quả, hầu sữa 0,3kg | 5. Hầu nướng mỡ hành | Hầu 20 con |

| | | | |
|-----------------------------|----------------------------------|---------------------------|------------------------------------|
| 6. Cá lãng kho nghệ | Cá Lãng 1,5kg Lơ xanh 0,9kg. | 6. Cá Bạc Má rim mặn ngọt | Cá Bạc Má 1,2kg |
| 7. Lơ xanh xào nấm | Nấm 0.2kg | 7. Rau muống xào tỏi | Rau 1kg |
| 8. Canh ngao mỏng toi | Tô lớn | 8. Canh cua rau vệt | Tô lớn |
| 9. Cơm trắng + cà muối | Tô lớn | 9. Cơm trắng + cà muối | Tô lớn |
| 10. Tráng miệng | Hoa quả 0.7kg | 10. Tráng miệng | Hoa quả 0.7kg |
| Menu 3 | Định Lượng | Menu 4 | Định Lượng |
| 1. Khoai lang kén | 1 đĩa lớn | 1. Nộm hải sản | Tôm, mực 0,5kg (2 loại) |
| 2. Bò xào thập cẩm | Bò thăn 0.6kg Cà tím 0,7kg, | 2. Sườn nướng mật ong | Sườn 1kg |
| 3. Cà tím tay cầm | Thịt heo 0,3kg | 3. Cá chim sốt cà chua | Cá chim 1kg |
| 4. Tôm chiên hoàng bào | Tôm sú 1kg | 4. Tôm chiên hoàng kim | Tôm sú 0.8kg Trứng gà 10 quả |
| 5. Ngao cối hấp | Ngao cối 1,2kg | 5. Trứng chiên | Cá Lóc 1,2kg |
| 6. Cá thu sốt cà chua | Cá Thu 1kg | 6. Cá Lóc kho tộ | Rau 1kg |
| 7. Rau khoai xào tỏi | Rau 1kg | 7. Rau cải xào | Tô lớn |
| 8. Canh thịt băm dưa chua | Tô lớn | 8. Canh ngao rau vệt | Tô lớn |
| 9. Cơm trắng + cà muối | Tô lớn | 9. Cơm trắng + cà muối | Tô lớn |
| 10. Tráng miệng | Hoa quả 0.7kg | 10. Tráng miệng | Hoa quả 0.7kg |
| Menu 5 | Định Lượng | Menu 6 | Định lượng |
| 1. Nộm sứa | Sứa 0.5kg | 1. Khoai tây chiên | 1,2kg |
| 2. Bê non bóp thấu | Bê non 0,7kg | 2. Mực hấp | Mực 1kg |
| 3. Mực hấp | Mực 1kg | 5. Trứng chiên hào sứa | Trứng 8 quả, hào sứa 0,3kg |
| 4. Cá Hồng Hấp Hong Kong | Cá Hồng 1.2kg | 4. Tôm nướng muối ớt | Tôm sú 1kg |
| 5. Lươn om chuối đậu | Lươn 0,7kg. | 5. Gà rang muối | Gà cò 1,2kg |
| 6. Canh cua rau vệt | Tô lớn | 6. Cá chim sốt cà chua | Cá chim 1kg |
| 7. Đậu phụ thịt băm tay cầm | Đậu phụ 3 bìa, thịt xay 0,3kg | 7. Rau muống xào tỏi | Rau 1kg |
| 8. Rau xào thập cẩm | Rau 1kg | 8. Canh ngao rau vệt | Tô lớn |
| 9. Cơm trắng + cà muối | Tô lớn | 9. Cơm trắng + cà muối | Tô lớn |
| 10. Tráng miệng | Hoa quả 0.7kg | 10. Tráng miệng | Hoa quả 0.7kg |
| Menu 7 | Định Lượng | Menu 8 | Định lượng |
| 1. Salad giò trứng | 1 đĩa lớn | 1. Khoai tây chiên | 1,2kg |

| | | | |
|------------------------------|-------------------------------|------------------------|----------------------------|
| 2. Sườn nướng mật ong | Sườn 1kg | 2. Lươn om chuối đậu | Lươn om 0.7kg |
| 3. Trứng chiên | Trứng gà 10 quả | 3. Ngao cối hấp | Ngao 1,2 kg |
| 4. Tôm rim thịt ba chỉ | Tôm sú 0,5, thịt ba chỉ 0.5kg | 4. Tôm nướng muối ớt | Tôm sú 1kg |
| 5. Hàu nướng mỡ hành | Hàu 20 con | 5. Trứng chiên hàu sữa | Trứng 8 quả, hàu sữa 0,3kg |
| 6. Cá Hồng hấp kiểu Nhật | Cá Hồng 1,2kg | 6. Cá lăng kho nghệ | Cá Lăng 1,5kg |
| 7. Củ quả luộc chấm khô quệt | Củ quả 1.2kg | 7. Lơ xanh xào nấm | Lơ xanh 0,9kg. Nấm 0.2kg |
| 8. Canh cua mỏng tươi | Tô lớn | 8. Canh ngao mỏng tươi | Tô lớn |
| 9. Cơm trắng + cà muối | Tô lớn | 9. Cơm trắng + cà muối | Tô lớn |
| 10. Tráng miệng | Hoa quả 0.7kg | 10. Tráng miệng | Hoa quả 0.7kg |

THỰC ĐƠN BUFFET

| | |
|--|---|
| <p>Các món đồ nguội:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sủi cảo - Xúc xích chiên - Bơ vị - Khoai tây chiên - Khoai môn lệ phổ - Khoai lang kén - Giò lợn - Xúc xích tỏi - Chả giò tôm thịt - Cá cơm rim - Lạc chiên muối | <p>Các món rau:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salad xà lách tổng hợp: Xà lách xanh, Cà rốt, Bắp cải trắng, Bắp cải tím. - Salad lườn ngỗng - Nộm gà rau má - Dưa chuột bao tử - Khoai lang luộc: Khoai lang. - Ngô ngọt luộc: Ngô ngọt. |
| <p>Các món nóng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cháo: Thịt lợn xay, Gạo. - Trứng gà: Trứng gà. - Cơm rang thập cẩm: Gạo cơm rang, Nhân thập cẩm. - Mỳ xào thập cẩm: Mỳ tôm, Rau cải chip. - Phở gà: Đùi gà dai, Phở, Xương ống | <p>Các loại nước sốt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sốt Mayonnaise. - Sốt me rang tự làm. - Sốt chua ngọt. - Mứt cam. - Mứt dâu. - Sốt Cocktail - Dầu dấm Pháp, - Dầu giấm hành tím |

| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Chè đậu đen: Đậu đen, Đường, Thạch. - Súp lơ: Lươn súp, Rau răm - Bò nấu lagu, Thịt lợn kho tàu - Gà chiên mắm, Xôi hoàng phố - Rau xào thập cẩm | |
| <p>Bánh:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bánh mì - Bánh mướt - Bánh gói - Bánh ngọt các loại - Bánh rán đường - Bánh dày - Bánh đúc | <p>Trái Cây/Chè:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cam - Táo xanh - Dưa hấu, Vải, Mận, Sữa chua, Chè đậu đen, Thạch rau câu |

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 Mục 3, gồm các phần như sau:

- Cam kết thực hiện gói thầu:
 - + Cam kết có đủ năng lực, kinh nghiệm để thực hiện gói thầu
 - + Cam kết thực hiện đầy đủ khối lượng công việc, đáp ứng yêu cầu kỹ thuật và yêu cầu cụ thể theo quy định tại Chương V.
 - + Cam kết thực hiện nội quy, quy định của Chủ đầu tư.
- Giải pháp và phương pháp luận;
- Kế hoạch tổ chức thực hiện.

5. Quy định về kiểm tra, nghiệm thu sản phẩm: Nhà thầu phải cung cấp tài liệu của khách sạn (văn bản có ký tên, đóng dấu) xác nhận sẵn sàng cung cấp cơ sở vật chất phục vụ cho gói thầu ghi rõ nội dung phục vụ cho gói thầu bao gồm đủ số lượng phòng và đáp ứng về thời gian cho cả đoàn (nếu không phải là sở hữu của nhà thầu). Cử đại diện phối hợp với Chủ đầu tư kiểm tra hiện trạng, tình trạng cơ sở vật chất trước khi phê duyệt kết quả lựa chọn nhà thầu. Trường hợp kiểm tra thực tế khách sạn không đúng kê khai trong E-HSĐT thì bị coi là hành vi gian dối, E-HSĐT của nhà thầu sẽ bị loại, đồng thời bị xử lý theo quy định của Luật đấu thầu và các văn bản pháp luật liên quan

Nhà thầu chịu trách nhiệm trước Chủ đầu tư về nội dung, chất lượng, tiến độ cung cấp dịch vụ của gói thầu.

Nghiệm thu thanh toán khối lượng, giá trị thực hiện dịch vụ được tiến hành sau khi nhà thầu hoàn thành tất cả các nội dung của hợp đồng.