

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

I. Giới thiệu chung về dự án/dự toán mua sắm, gói thầu:

- Chủ đầu tư: Ban Tổ chức Thành ủy Hà Nội

- Tên dự toán mua sắm: Tổ chức các đoàn nghỉ điều dưỡng năm 2026 cho cán bộ Lão thành cách mạng, cán bộ Tiền khởi nghĩa và các chức danh cán bộ hưu thuộc diện Ban Thường vụ Thành ủy quản lý đang cư trú và hưởng chế độ chính sách trên địa bàn thành phố Hà Nội.

- Tên gói thầu: Tổ chức các đoàn nghỉ điều dưỡng năm 2026 cho cán bộ Lão thành cách mạng, cán bộ Tiền khởi nghĩa và các chức danh cán bộ hưu thuộc diện Ban Thường vụ Thành ủy quản lý đang cư trú và hưởng chế độ chính sách trên địa bàn thành phố Hà Nội

- Nguồn vốn: Ngân sách nhà nước

- Thời gian thực hiện gói thầu: 4 tháng

- Địa điểm thực hiện: Đồ Sơn, Hải Phòng.

II. Mục đích gói thầu

Lựa chọn đơn vị có khả năng Tổ chức các đoàn nghỉ điều dưỡng năm 2026 cho cán bộ Lão thành cách mạng, cán bộ Tiền khởi nghĩa và các chức danh cán bộ hưu thuộc diện Ban Thường vụ Thành ủy quản lý đang cư trú và hưởng chế độ chính sách trên địa bàn thành phố Hà Nội.

Địa điểm dự kiến: Đồ Sơn, Hải Phòng.

III. Thời gian, số lượng chi tiết từng đoàn

1. Đoàn cán bộ Lãnh đạo chủ chốt Thành phố đã nghỉ hưu, cán bộ Lão thành cách mạng hiện cư trú và hưởng trợ cấp tại thành phố Hà Nội

- Thời gian: 7 ngày, từ 18/5/2026 đến 24/5/2026

- Số lượng cán bộ tham gia: 22 đồng chí

- Số lượng cán bộ phục vụ: 04 đồng chí (01 bác sỹ, 01 điều dưỡng và 02 cán bộ)

2. Đoàn cán bộ Tiền khởi nghĩa và các chức danh cán bộ thuộc diện Ban Thường vụ Thành ủy quản lý đã nghỉ hưu đang cư trú và hưởng chế độ chính sách trên địa bàn thành phố Hà Nội.

Thời gian 05 ngày, số lượng cán bộ tham gia 645 đồng chí; số lượng cán bộ phục vụ: 24 đồng chí (06 bác sỹ, 06 điều dưỡng, 12 cán bộ) được tổ chức vào 06 đợt như sau:

- Đợt 1: Từ 25/5/2025 đến 29/5/2026

+ Số lượng: 151 đ/c (trong đó 01 bác sỹ, 01 điều dưỡng và 02 cán bộ phục vụ).

- Đợt 02: Từ 01/6/2026 đến 05/6/2026

+ Số lượng: 149 đ/c (trong đó 01 bác sỹ, 01 điều dưỡng và 02 cán bộ phục vụ).

- Đợt 03: Từ 08/6/2026 đến 12/6/2026

+ Số lượng: 143 đ/c (trong đó 01 bác sỹ, 01 điều dưỡng và 02 cán bộ phục vụ).

- Đợt 04: Từ 15/6/2026 đến 19/6/2026

+ Số lượng: 89 đ/c (trong đó 01 bác sỹ, 01 điều dưỡng và 02 cán bộ phục vụ).

- Đợt 05: Từ 22/6/2026 đến 26/6/2026

+ Số lượng: 109 đ/c (trong đó 01 bác sỹ, 01 điều dưỡng và 02 cán bộ phục vụ).

- Đợt 06: Từ 29/6/2026 đến 03/7/2026.

+ Số lượng: 28 đ/c (trong đó 01 bác sỹ, 01 điều dưỡng và 02 cán bộ phục vụ)

IV. Yêu cầu kỹ thuật của gói thầu:

1. Yêu cầu dịch vụ nghỉ dưỡng cho 01 người (Theo phụ lục đính kèm)
2. Yêu cầu về thực đơn (Theo phụ lục đính kèm)

V. Yêu cầu khác

- Đối với hướng dẫn viên du lịch: Với mỗi đoàn đi tham quan nghỉ mát bắt buộc hải bố trí tối thiểu 01 hướng dẫn viên du lịch cho 01 xe di chuyển dẫn đoàn trong suốt hành trình, phải có thẻ hướng dẫn viên và căn cước công dân.

- Đối với đơn vị tham gia thầu phải có giấy phép lữ hành.

VI. 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.

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

Chất lượng thực hiện: Đảm bảo các quy định theo đúng nội dung được quy định tại Chương V.

PHỤ LỤC: DỊCH VỤ NGHỈ DƯỠNG CHO 01 NGƯỜI (đoàn nghỉ dưỡng 5 ngày 4 đêm)

STT	NỘI DUNG	ĐVT	SỐ LƯỢNG	Yêu cầu đầu ra dịch vụ
I	Dịch vụ ăn uống			
1	<p>- Bữa sáng: Buffet của nhà hàng tương đương khách sạn 4 sao:</p> <p>+ Số lượng món ăn phong phú bao gồm:</p> <p>1. Món nóng: 15 món (Bánh đa , bún phở; Cơm rang, mì xào, Cháo tôm, cháo thịt, súp hải sản, bò hầm, xôi đỗ xanh, xúc xích chiên, khoai chiên, ngô luộc, khoai luộc, bánh bao chiên...)</p> <p>2. Món nguội: 10 món (Bánh cuốn chả, bánh cuốn tôm, Bánh mì cay, Bánh su kem, Bánh bông Lan; Bánh rán vùng, bánh kem, Sữa chua nếp cẩm; trứng luộc...)</p> <p>3. Bánh mì: (Trứng ốp nếp, bơ...)</p> <p>4. Salad: Sa lát Nga; Sa lát dưa chuột; sa lát tổng hợp.</p> <p>5. Trái cây: Dưa hấu; Cam; Thanh long; Ổi...</p> <p>6. Chè: Chè đậu đen; chè đậu xanh; chè hạt sen...</p> <p>7. Nước uống: Cà phê sữa; Cà phê đá; Trà líp ton; Trà chanh; Nước cam, sữa tươi...</p>	Bữa	4	<p>- Cam kết cung cấp dịch vụ ăn uống đúng thực đơn đã được phê duyệt; đồng thời bảo đảm chất lượng món ăn, vệ sinh an toàn thực phẩm, phục vụ đầy đủ về số lượng, hợp lý về khâu phân, phù hợp với đối tượng cán bộ tham gia, bảo đảm cán bộ được phục vụ chu đáo, ăn no, ăn hết bữa</p> <p>- Thuyết minh biện pháp xử lý trong các trường hợp xảy ra sự cố</p> <p>- Cam kết cung cấp dịch vụ ăn uống tại nơi lưu trú.</p>
2	Bữa chính	Bữa	8	

STT	NỘI DUNG	ĐVT	SỐ LƯỢNG	Yêu cầu đầu ra dịch vụ
3	Đồ uống trong bữa ăn chính (01 đồ uống/người/bữa)	Bữa	8	
4	Liên hoan (1 chai bia + 01 Nước ngọt/ người)	Bữa	1	
II	<p>Phòng nghỉ: Khách sạn đạt tiêu chuẩn từ 4 sao hoặc tương đương trở lên</p> <p>* Tiêu chuẩn phòng nghỉ tương đương khách sạn 4 sao:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bể bơi trong nhà - Phòng tập GYM trong nhà - Giải khát, uống trà, cà phê - Phòng ở tiêu chuẩn 02 khách/phòng (02 giường đơn) 	Đêm	4	<ul style="list-style-type: none"> - Chỉ tập trung tại một địa điểm (Nhà thầu dự kiến địa điểm nghỉ và có cam kết đặt phòng và có xác nhận đặt phòng theo phụ lục phòng nghỉ trong trường hợp được vào hoàn thiện hợp đồng) - Phòng nghỉ tương đương khách sạn 4* và có tối thiểu số phòng theo phụ lục phòng nghỉ đính kèm - Thuyết minh biện pháp xử lý trong các trường hợp xảy ra sự cố

STT	NỘI DUNG	ĐVT	SỐ LƯỢNG	Yêu cầu đầu ra dịch vụ
III	<p>Chi phí khác:</p> <p>* Lộ trình tham quan, thuê xe tại:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dinh thự Bảo Đại - Bảo tàng Quảng Ninh - Bảo tàng Hải Quân Hải Phòng <p>* Chụp ảnh:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ảnh kỉ niệm 01 ảnh /1 khách <p>* Giao lưu Văn nghệ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bánh ngọt + quả + Nước uống..... 	Người	1	<ul style="list-style-type: none"> - Cam kết cung cấp dịch vụ tham quan chất lượng, hiệu quả - Thuyết minh về sự hiểu biết về các địa điểm tham quan.
1	Thuê xe và vé gửi xe tại các điểm tham quan	Người	1	
2	Vé tham quan các điểm	Vé	2	
3	Lễ thấp hương	Lễ	1	
4	Chụp ảnh kỉ niệm	Tấm	1	
5	Nước uống	Chai	2	
6	Sữa tươi	Hộp	2	
7	Bánh ngọt	cái	2	
8	Khăn lạnh	cái	2	
9	Nhóm hướng dẫn/ đưa đoàn	nhóm	1	

STT	NỘI DUNG	ĐVT	SỐ LƯỢNG	Yêu cầu đầu ra dịch vụ
IV	Tổ chức Hội nghị tư vấn về sức khỏe (Dự kiến 02 ngày)			
1	Thuê hội trường (đã bao gồm âm thanh, ánh sáng, màn chiếu, market bao gồm tọa bục, phát biểu) + Hội trường + Maket hội trường + Hệ thống âm thanh, ánh sáng + Hoa tươi trang trí và màn chiếu + Bút và giấy viết + Nhân viên kỹ thuật phục vụ trong phòng	Người	2	- Thuyết minh về cách thức tổ chức hội nghị tư vấn về sức khỏe - Thuyết minh biện pháp xử lý trong các trường hợp xảy ra sự cố - Cam kết tổ chức hội trường tại nơi lưu trú
2	Điểm tâm giữa giờ (bánh ngọt, hoa quả, nước uống)	Người	2	
3	MC dẫn chương trình Hội nghị	Người	2	
V	Hợp đoàn, kiểm tra sức khỏe trước chuyến đi (Hội trường, âm thanh, ánh sáng, nước uống,...)	Người	1	Cam kết cử người phối hợp (Điểm danh, phục vụ, dọn dẹp) với chủ đầu tư tổ chức kiểm tra sức khỏe tại Hội trường do chủ đầu tư bố trí
VI	Chi phí khác			

STT	NỘI DUNG	ĐVT	SỐ LƯỢNG	Yêu cầu đầu ra dịch vụ
1	<p>Xe ô tô đưa đón:</p> <p>* Lộ trình đưa đón:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thuê xe ô tô 45 chỗ Univer đời mới (đời xe từ năm 2024 – 2026), đầy đủ điều hòa đệm ghế êm phục vụ <p>theo chương trình 05 ngày 04 đêm, bao gồm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bánh ngọt + sữa uống đi đường - Khăn lạnh 2 cái/1 khách - Cán bộ đưa đón đoàn - Có hướng dẫn viên theo đoàn. 	Người	1	<ul style="list-style-type: none"> + Đáp ứng đầy đủ số lượng xe : * Theo phụ lục phương tiện đính kèm + Xe ô tô tiện nghi trang thiết bị của xe ô tô. + Cung cấp biển số xe, hình ảnh xe và đăng kiểm xe - Đối với lái xe ô tô: bằng lái xe tương đương với xe sử dụng và căn cước công dân. - Thuyết minh biện pháp xử lý trong các trường hợp xảy ra sự cố

STT	NỘI DUNG	ĐVT	SỐ LƯỢNG	Yêu cầu đầu ra dịch vụ
2	<ul style="list-style-type: none"> - Chi phí tổ chức đêm gala + MC dẫn chương trình + Văn nghệ + Quay/ chụp ảnh sự kiện + Hội trường + Maket hội trường + Hệ thống âm thanh, ánh sáng + Hoa tươi trang trí và màn chiếu + Bút và giấy viết + Nhân viên kỹ thuật phục vụ trong phòng + Bánh ngọt + Nước suối + Trái cây + Giấy ướt, giấy khô, đá ăn 	Người	1	<ul style="list-style-type: none"> - Thuyết minh về cách thức tổ chức đêm gala - Thuyết minh biện pháp xử lý trong các trường hợp xảy ra sự cố

STT	NỘI DUNG	ĐVT	SỐ LƯỢNG	Yêu cầu đầu ra dịch vụ
VII	<p>Bảo hiểm du lịch:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hạn mức chi trả bảo hiểm tối đa đối với mỗi người tham gia tối thiểu là 100.000.000 đồng/người/vụ. - Bảo hiểm du lịch cho cán bộ tham gia chương trình nghỉ điều dưỡng được mua từ doanh nghiệp bảo hiểm hợp pháp tại Việt Nam, bảo đảm đáp ứng các quy định của pháp luật hiện hành. - Gói bảo hiểm phải bảo đảm quyền lợi chi trả đối với các rủi ro về tai nạn, ốm đau trong quá trình tham gia chương trình. - Hạn mức chi trả bảo hiểm tối đa đối với mỗi người tham gia tối thiểu là 100.000.000 đồng/người/vụ. - Thời hạn bảo hiểm phải bao phủ toàn bộ thời gian diễn ra chương trình nghỉ điều dưỡng, bao gồm cả thời gian di chuyển đi và về. - Doanh nghiệp bảo hiểm có trách nhiệm thực hiện chi trả, giải quyết quyền lợi bảo hiểm kịp thời, đúng quy định khi phát sinh sự kiện bảo hiểm. 	Người	1	Cung cấp tài liệu chứng minh khả năng cung cấp dịch vụ bảo hiểm du lịch(Tài liệu là hợp đồng/cam kết/biên bản thỏa thuận của đơn vị cung cấp dịch vụ)

STT	NỘI DUNG	ĐVT	SỐ LƯỢNG	Yêu cầu đầu ra dịch vụ
VIII	Quà tặng cán bộ (Đặc sản địa phương: 2 chai nước mắm Cát Hải 27 Độ Đậm Chai 650ml, 1 hộp bánh đậu xanh Hải Dương khối lượng tịnh 320g và 1 hộp ruốc tôm Hải Phòng - Luyện Mai – Đặc Sản Đồ Sơn, hộp 500grm + Túi quà)	Người	1	+ Nhà thầu đề xuất bảng danh mục quà tặng (bao gồm: nhãn hiệu, xuất xứ, năm sản xuất, hạn sử dụng) + Cam kết quà tặng được cung cấp bởi đơn vị có uy tín, đảm bảo chất lượng.

PHỤ LỤC: DỊCH VỤ NGHỈ DƯỠNG CHO 01 NGƯỜI (đoàn nghỉ dưỡng 7 ngày 6 đêm)

STT	NỘI DUNG	ĐVT	SỐ LƯỢNG	Yêu cầu đầu ra dịch vụ
I	Dịch vụ ăn uống			
1	<p>- Bữa sáng: Buffet của nhà hàng tương đương khách sạn 4 sao: + Số lượng món ăn phong phú bao gồm: 1. Món nóng: 15 món (Bánh đa, bún phở; Cơm rang, mì xào, Cháo tôm, cháo thịt, súp hải sản, bò hầm, xôi đỗ xanh, xúc xích chiên, khoai chiên, ngô luộc, khoai luộc, bánh bao chiên...) 2. Món nguội: 10 món (Bánh cuốn chả, bánh cuốn tôm, Bánh mì cay, Bánh su kem, Bánh bông Lan; Bánh rán vùng, bánh kem, Sữa chua nếp cẩm; trứng luộc...) 3. Bánh mì: (Trứng ốp nếp, bơ...) 4. Salad: Sa lát Nga; Sa lát dưa chuột; sa lát tổng hợp. 5. Trái cây: Dưa hấu; Cam; Thanh long; Ôi... 6. Chè: Chè đậu đen; chè đậu xanh; chè hạt sen... 7. Nước uống: Cà phê sữa; Cà phê đá; Trà líp ton; Trà chanh; Nước cam, sữa tươi...</p>	Bữa	6	<p>- Cam kết cung cấp dịch vụ ăn uống đúng thực đơn đã được phê duyệt; đồng thời bảo đảm chất lượng món ăn, vệ sinh an toàn thực phẩm, phục vụ đầy đủ về số lượng, hợp lý về khẩu phần, phù hợp với đối tượng cán bộ tham gia, bảo đảm cán bộ được phục vụ chu đáo, ăn no, ăn hết bữa - Thuyết minh biện pháp xử lý trong các trường hợp xảy ra sự cố - Cam kết cung cấp dịch vụ ăn uống tại nơi lưu trú.</p>
2	Bữa chính	Bữa	12	
3	Đồ uống trong bữa ăn chính (01 đồ uống/người/bữa)	Bữa	12	
4	Liên hoan (1 chai bia + 01 Nước ngọt/ người)	Bữa	1	
II	<p>Phòng nghỉ: Khách sạn đạt tiêu chuẩn từ 4 sao hoặc tương đương trở lên * Tiêu chuẩn phòng nghỉ tương đương khách sạn 4 sao:</p>	Đêm	6	<p>- Chỉ tập trung tại một địa điểm (Nhà thầu dự kiến địa điểm nghỉ và có cam kết đặt phòng và có xác nhận đặt phòng theo</p>

STT	NỘI DUNG	ĐVT	SỐ LƯỢNG	Yêu cầu đầu ra dịch vụ
	<ul style="list-style-type: none"> - Bể bơi trong nhà - Phòng tập GYM trong nhà - Giải khát, uống trà, cà phê - Phòng ở tiêu chuẩn 02 khách/phòng (02 giường đơn) . 			<p>phụ lục phòng nghỉ trong trường hợp được vào hoàn thiện hợp đồng)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Phòng nghỉ tương đương khách sạn 4* và có tối thiểu số phòng theo phụ lục phòng nghỉ đính kèm - Thuyết minh biện pháp xử lý trong các trường hợp xảy ra sự cố
III	<p>Chi phí khác:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Lộ trình tham quan, thuê xe tại: - Dinh thự Bảo Đại - Bảo tàng Quảng Ninh - Bảo tàng Hải Quân Hải Phòng * Chụp ảnh: - Ảnh kỉ niệm 01 ảnh /1 khách * Giao lưu Văn nghệ: - Bánh ngọt + quả + Nước uống..... 	Người	1	<ul style="list-style-type: none"> - Cam kết cung cấp dịch vụ tham quan chất lượng, hiệu quả - Thuyết minh về sự hiểu biết về các địa điểm tham quan.
1	Thuê xe và vé gửi xe tại các điểm tham quan	Người	1	
2	Vé tham quan các điểm	Vé	2	
3	Lễ thấp hương	Lễ	1	
4	Chụp ảnh kỉ niệm	Tấm	1	
5	Nước uống	Chai	2	
6	Sữa tươi	Hộp	2	
7	Bánh ngọt	cái	2	
8	Khăn lạnh	cái	2	
9	Nhóm hướng dẫn/ đưa đoàn	nhóm	1	
IV	Tổ chức Hội nghị tư vấn về sức khỏe (Dự kiến 02 ngày)			

STT	NỘI DUNG	ĐVT	SỐ LƯỢNG	Yêu cầu đầu ra dịch vụ
1	Thuê hội trường (đã bao gồm âm thanh, ánh sáng, màn chiếu, market bao gồm tọa bục, phát biểu) + Hội trường + Maket hội trường + Hệ thống âm thanh, ánh sáng + Hoa tươi trang trí và màn chiếu + Bút và giấy viết + Nhân viên kỹ thuật phục vụ trong phòng	Người	2	- Thuyết minh về cách thức tổ chức hội nghị tư vấn về sức khỏe - Thuyết minh biện pháp xử lý trong các trường hợp xảy ra sự cố - Cam kết tổ chức hội trường tại nơi lưu trú
2	Điểm tâm giữa giờ (bánh ngọt, hoa quả, nước uống)	Người	2	
3	MC dẫn chương trình Hội nghị	Người	2	
V	Hợp đoàn, kiểm tra sức khỏe trước chuyến đi (Hội trường, âm thanh, ánh sáng, nước uống,...)	Người	1	Cam kết cử người phối hợp (Điểm danh, phục vụ, dọn dẹp) với chủ đầu tư tổ chức kiểm tra sức khỏe tại Hội trường do chủ đầu tư bố trí
VI	Chi phí khác			
1	Xe ô tô đưa đón: * Lộ trình đưa đón: - Thuê xe ô tô 45 chỗ Univer đời mới (đời xe từ năm 2024 – 2026), đầy đủ điều hòa đệm ghế êm phục vụ theo chương trình 05 ngày 04 đêm, bao gồm: - Bánh ngọt + sữa uống đi đường - Khăn lạnh 2 cái/1 khách - Cán bộ đưa đón đoàn - Có hướng dẫn viên theo đoàn.	Người	1	+ Đáp ứng đầy đủ số lượng xe : * Theo phụ lục phương tiện đính kèm + Xe ô tô tiện nghi trang thiết bị của xe ô tô. + Cung cấp biển số xe, hình ảnh xe và đăng kiểm xe - Đối với lái xe ô tô: bằng lái xe tương đương với xe sử dụng và căn cước công dân. - Thuyết minh biện pháp xử lý trong các trường hợp xảy ra sự cố

STT	NỘI DUNG	ĐVT	SỐ LƯỢNG	Yêu cầu đầu ra dịch vụ
2	<ul style="list-style-type: none"> - Chi phí tổ chức đêm gala + MC dẫn chương trình + Văn nghệ + Quay/ chụp ảnh sự kiện + Hội trường + Maket hội trường + Hệ thống âm thanh, ánh sáng + Hoa tươi trang trí và màn chiếu + Bút và giấy viết + Nhân viên kỹ thuật phục vụ trong phòng + Bánh ngọt + Nước suối + Trái cây + Giấy ướt, giấy khô, đá ăn 	Người	1	<p>Thuyết minh về cách thức tổ chức đêm gala</p> <p>- Thuyết minh biện pháp xử lý trong các trường hợp xảy ra sự cố</p>
VII	<p>Bảo hiểm du lịch:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hạn mức chi trả bảo hiểm tối đa đối với mỗi người tham gia tối thiểu là 100.000.000 đồng/người/vụ - Bảo hiểm du lịch cho cán bộ tham gia chương trình nghỉ điều dưỡng được mua từ doanh nghiệp bảo hiểm hợp pháp tại Việt Nam, bảo đảm đáp ứng các quy định của pháp luật hiện hành - Gói bảo hiểm phải bảo đảm quyền lợi chi trả đối với các rủi ro về tai nạn, ốm đau trong quá trình tham gia chương trình. - Hạn mức chi trả bảo hiểm tối đa đối với mỗi người tham gia tối thiểu là 100.000.000 đồng/người/vụ. - Thời hạn bảo hiểm phải bao phủ toàn bộ thời gian diễn ra chương trình nghỉ điều dưỡng, bao gồm cả thời gian di chuyển đi và về. 	Người	1	<p>Cung cấp tài liệu chứng minh khả năng cung cấp dịch vụ bảo hiểm du lịch(Tài liệu là hợp đồng/cam kết/biên bản thỏa thuận của đơn vị cung cấp dịch vụ)</p>

STT	NỘI DUNG	ĐVT	SỐ LƯỢNG	Yêu cầu đầu ra dịch vụ
	- Doanh nghiệp bảo hiểm có trách nhiệm thực hiện chi trả, giải quyết quyền lợi bảo hiểm kịp thời, đúng quy định khi phát sinh sự kiện bảo hiểm.			
VIII	Quà tặng cán bộ (Đặc sản địa phương: 2 chai nước mắm Cát Hải 27 Độ Đậm Chai 650ml, 1 hộp bánh đậu xanh Hải Dương khối lượng tịnh 320g và 1 hộp ruốc tôm Hải Phòng - Luyện Mai – Đặc Sản Đồ Sơn, hộp 500grm + Túi quà)	Người	1	+ Nhà thầu đề xuất bảng danh mục quà tặng (bao gồm: nhãn hiệu, xuất xứ, năm sản xuất, hạn sử dụng) + Cam kết quà tặng được cung cấp bởi đơn vị có uy tín, đảm bảo chất lượng.

PHỤ LỤC: THỰC ĐƠN CÁC ĐOÀN NGHỈ DUỠNG 05 NGÀY 04 ĐÊM

THỰC ĐƠN số 1 (trưa ngày 1)	THỰC ĐƠN số 2 (tối ngày 1)	THỰC ĐƠN số 3 (trưa ngày 2)
1. Nộm hoa chuối tai heo 2. Bò sốt tiêu đen + bánh mì 3. Tôm hấp 4. Chả cá chày 5. Thịt ba chỉ rang gừng 6. Rau muống xào tỏi 7. Canh cua cà pháo 8. Cơm tấm 9. Tráng miệng trái cây 10. Bia Hà Nội (3) + nước ngọt (2)+ Nước lọc (1)	1. Ngao hấp 2. Mực hấp cần tỏi 3. Vịt hấp xả 4. Điệp xào súp lơ 5. Củ quả luộc 6. Cá mè kho tộ 7. Canh bí thịt 8. Cơm tấm 9. Tráng miệng trái cây 10. Bia Hà Nội (3) + nước ngọt (2)+ Nước lọc (1)	1. Nộm mướp đắng ruốc tôm hoặc trứng trắng 2. Gà hấp mía 3. Cá vược chiên 4. Bàu xào hầu 5. Bắp cải luộc chấm trứng 6. Cá thu 1 nắng chiên 7. Canh cá nấu chua (đầu đuôi) 8. Cơm tấm 9. Tráng miệng trái cây 10. Bia Hà Nội (3) + nước ngọt (2)+ Nước lọc (1)
THỰC ĐƠN số 4 (tối ngày 2)	THỰC ĐƠN số 5 (trưa ngày 3)	THỰC ĐƠN số 6 (tối ngày 3)
1. Thịt chân giò luộc 2. Ngao hoa hấp xả 3. Mực chiên bơ tỏi 4. Cá thu sốt	1. Gà rang muối 2. Bò xào măng trúc 3. Ngao cồ hấp xả 4. Tôm hấp	1. Nộm thập cẩm 2. Gà hấp lá chanh 3. Ếch chiên 4. Rau súp lơ xào thịt bò

<p>5. Ruốc tôm Đồ Sơn</p> <p>6. Rau bí xào tỏi</p> <p>7. Canh hà nấu chua</p> <p>8. Cơm tám</p> <p>9. Tráng miệng trái cây</p> <p>10. Bia Hà Nội (3) + nước ngọt (2)+ Nước lọc (1)</p>	<p>5. Thịt ba chỉ rang</p> <p>6. Rau cải xanh luộc</p> <p>7. Canh cải tôm</p> <p>8. Cơm tám</p> <p>9. Tráng miệng trái cây</p> <p>10. Bia Hà Nội (3) + nước ngọt (2)+ Nước lọc (1)</p>	<p>5. Tôm rang thịt</p> <p>6. Cải đắng luộc chấm trứng</p> <p>7. Canh ngao chua</p> <p>8. Cơm tám</p> <p>9. Tráng miệng trái cây</p> <p>10. Bia Hà Nội (3) + nước ngọt (2)+ Nước lọc (1)</p>
THỰC ĐƠN số 7 (trưa ngày 4)	THỰC ĐƠN số 8 (tối ngày 4) liên hoan	THỰC ĐƠN số 9 (trưa ngày 5)
<p>1. Vịt om sấu</p> <p>2. Bò sốt vang</p> <p>3. Ngao hoa hấp xả</p> <p>4. Nem tôm thịt</p> <p>5. Thịt kho tàu + dưa chua</p> <p>6. Rau bắp cải luộc chấm trứng</p> <p>7. Canh bí nấu tôm</p> <p>8. Cơm tám</p> <p>9. Tráng miệng trái cây</p>	<p>1. Khai vị súp hải sản</p> <p>2. Nem hải sản</p> <p>3. Cá vược hấp</p> <p>4. Vịt quay</p> <p>5. Cua hấp (1/2 con/ người)</p> <p>6. Rau cải chíp xào</p> <p>7. Ruốc tôm Đồ Sơn</p> <p>8. Canh cua + cà pháo</p> <p>10. Cơm tám</p>	<p>1. Trứng tráng</p> <p>2. Cá vược chiên</p> <p>3. Thịt chân giò luộc</p> <p>4. Gà hầm thuốc bắc</p> <p>5. Thịt trung mắt tép</p> <p>6. Ngọn bí xào tỏi</p> <p>7. Canh cá nấu chua (đầu đuôi)</p> <p>8. Cơm tám</p> <p>9. Tráng miệng trái cây</p>

10.Bia Hà Nội (3) + nước ngọt (2)+ Nước lọc (1)	11. Tráng miệng trái cây 12.Bia Hà Nội(5) + nước ngọt(3)+ Nước lọc(2)	10.Bia Hà Nội (3) + nước ngọt (2)+ Nước lọc (1)
---	---	--

*** Ghi chú: Thực đơn bữa liên hoan dành cho mâm 10 người, thực đơn còn lại dành cho mâm 6 người.**

PHỤ LỤC: THỰC ĐƠN CÁC ĐOÀN NGHỈ DUỠNG 07 NGÀY 06 ĐÊM

THỰC ĐƠN số 1 (trưa ngày 1)	THỰC ĐƠN số 2 (tối ngày 1)	THỰC ĐƠN số 3 (trưa ngày 2)
1. Súp rau 2. Bò sốt tiêu đen + bánh mì 3. Tôm hấp 4. Gà hầm nấm 5. Thịt kho tàu + dưa chua 6. Rau muống xào tỏi 7. Canh cua cà pháo 8. Cơm tấm 9. Tráng miệng trái cây 10. Bia Hà Nội (3)+ nước ngọt (2)+ Nước lọc(1)	1.Súp Hải sản 2 Mực hấp cần tỏi 3.Vịt hầm khoai sọ 4. Điệp xào súp lơ 5. Củ quả luộc 6. Cá mè kho tộ 7.Canh bí thịt 8.Cơm tấm 9. Tráng miệng trái cây 10.Bia Hà Nội (3)+ nước ngọt (2)+ Nước lọc(1)	1.Súp gà ngô ngọt 2. Gà tần thuốc bắc 3.Cá vược lọc xương chiên bơ tỏi 4. Bàu xào hầu 5. Bắp cải luộc chấm trứng 6. Cá thu sốt 7. Canh cá nấu chua (đầu đuôi) 8. Cơm tấm 9. Tráng miệng trái cây 10.Bia Hà Nội (3)+ nước ngọt (2)+ Nước lọc(1)
THỰC ĐƠN số 4 (tối ngày 2)	THỰC ĐƠN số 5 (trưa ngày 3)	THỰC ĐƠN số 6 (tối ngày 3)

1.Súp củ canh 2. Ngao hoa hấp xả 3.Tôm bóc nõn tẩm bột chiên 4. Hàu xào lá lốt 5. Ruốc tôm Đồ Sơn 6. Rau bí xào tỏi 7.Canh hà nấu chua 8. Cơm tấm 9. Tráng miệng trái cây 10.Bia Hà Nội (3)+ nước ngọt (2)+ Nước lọc(1)	1.Súp gà ngô ngọt 2. Bò hầm + Bánh mì 3. Ngao cò hấp xả 4. Tôm hấp 5.Thịt băm trung mắt 6. Rau cải xanh luộc 7. Canh cải tôm 8. Cơm tấm 9. Tráng miệng trái cây 10.Bia Hà Nội (3)+ nước ngọt (2)+ Nước lọc(1)	1. Nộm thập cẩm 2. Vịt om sấu 3. Cá vược hấp 4. Rau súp lơ xào thịt bò 5. Ruốc tôm Đồ Sơn 6. Cải đắng luộc chấm trứng 7. Canh ngao chua 8. Cơm tấm 9. Tráng miệng trái cây 10.Bia Hà Nội (3)+ nước ngọt (2)+ Nước lọc(1)
THỰC ĐƠN số 7 (trưa ngày 4)	THỰC ĐƠN số 8 (tối ngày thứ 4)	THỰC ĐƠN số 9 (trưa ngày 5)

<ul style="list-style-type: none"> 1. Súp củ canh 2. Bò xào măng trúc 3. Ngao hoa hấp xả 4. Gà hầm thuốc bắc 5. Thịt kho tàu + dưa chua 6. Rau bắp cải luộc chấm trứng 7. Canh bí nấu tôm 8. Cơm tấm 9. Tráng miệng trái cây 10. Bia Hà Nội (3)+ nước ngọt (2)+ Nước lọc(1) 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Nộm hoa chuối tai heo 2. Cá vược lọc xương chiên 3. Thịt chân giò luộc 4. Bàu xào hầu 5. Cá mèi kho tộ 6. Rau muống xào tỏi 7. Canh cá nấu chua (đầu đuôi) 8. Cơm tấm 9. Tráng miệng trái cây 10. Bia Hà Nội (3)+ nước ngọt (2)+ Nước lọc(1) 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Súp gà ngô ngọt 2. Mực hấp cần tỏi 3. Bò hầm + Bánh mì 4. Đậu đỗ xào thịt 5. Thịt sốt đậu phụ 6. Ngọn bí xào tỏi 7. Canh cua cà pháo 8. Cơm tấm 9. Tráng miệng trái cây 10. Bia Hà Nội (3)+ nước ngọt (2)+ Nước lọc(1)
THỰC ĐƠN số 10 (tối ngày 5) liên hoan	THỰC ĐƠN số 11 (trưa ngày 6)	THỰC ĐƠN số 12 (tối ngày 6)

1.Khai vị súp hải sản 2. Nem hải sản 3. Cá vược hấp 4. Gà hấp lá chanh 5. Cua hấp (1/2 con/ người) 6. Rau cải chíp xào 7. Ruốc tôm Đồ Sơn 8. Canh cải tôm 10.Cơm tấm 11. Tráng miệng trái cây 10.Bia Hà Nội (5) + nước ngọt(3)+ Nước lọc(2)	1. Súp rau 2. Vịt hấp xả 3. Cá vược hấp 4. Mướp giá xào thịt 5. Ruốc tôm Đồ Sơn 6. Rau củ quả luộc chấm vừng 7. Canh ngao chua 8. Cơm tấm 9. Tráng miệng trái cây 10.Bia Hà Nội (3)+ nước ngọt (2)+ Nước lọc(1)	1. Nộm thập cẩm 2. Ngao cò hấp xả 3.Gà hấp nấm 4. Tôm hấp 5. Thịt băm trung mắt 6. Rau muống luộc 7.Canh thịt nấu chua 8. Cơm tấm 9. Tráng miệng trái cây 10.Bia Hà Nội (3)+ nước ngọt (2)+ Nước lọc(1)
THỰC ĐƠN số 13 (trưa ngày 7)		
1.Súp hải sản 2. Sò đỏ hấp xả 3. Vịt hấp xả 4. Mực xào cần tỏi 5. Cá thu sốt 6. Rau muống xào		

7. Canh cua cà pháo 8. Cơm tám 9. Tráng miệng trái cây 10. Bia Hà Nội (3)+ nước ngọt (2)+ Nước lọc(1)		
--	--	--

*** Ghi chú: Thực đơn bữa liên hoan dành cho mâm 10 người, thực đơn còn lại dành cho mâm 6 người.**