

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 án/dự toán mua sắm, gói thầu:

- Tên gói thầu: Thuê địa điểm nghỉ và tổ chức tiệc Gala Dinner , khách sạn tại Đà Nẵng, tiêu chuẩn 5 sao phòng đôi giường lớn hoặc 2 giường nhỏ (5 ngày 4 đêm).
- Thời gian thực hiện: 45 ngày. Trong đó:
 - + Đợt 1 (ngày 15/6/2026-19/6/2026).
 - + Đợt 2 (ngày 22/6/2026-26/6/2026)
- Địa điểm thực hiện: Khách sạn 5 sao tại Đà Nẵng – mặt biển Mỹ Khê.

2. Mục tiêu công việc:

- Cung cấp dịch vụ Thuê địa điểm nghỉ và tổ chức tiệc Gala Dinner , khách sạn tại Đà Nẵng, mặt biển Mỹ Khê, tiêu chuẩn 5 sao phòng đôi giường lớn hoặc 2 giường nhỏ (5 ngày 4 đêm) *(theo phạm vi cung cấp)*.

3. Yêu cầu kỹ thuật của gói thầu:

1. Yêu cầu chung:

Đơn vị cung cấp dịch vụ phòng nghỉ, ăn, hội trường tiệc tối Gala dinner:

- Địa điểm: nằm ở gần trung tâm, mặt biển Mỹ Khê, thành phố Đà Nẵng, không gian thoáng mát, thuận tiện cho phương tiện di chuyển đến và đi
- Chỗ đỗ xe: có chỗ đỗ ô tô, xe máy, xe đạp miễn phí cho khách mời, đại biểu (với khách tự bố trí xe riêng) bên trong khuôn viên đơn vị cung cấp dịch vụ.
- Thiết bị, đồ dùng, dụng cụ, sản phẩm ... phục vụ gói thầu: Trong trạng thái hoạt động bình thường, bảo đảm chất lượng so với tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Không chấp nhận các thiết bị, đồ dùng, dụng cụ, sản phẩm... bị lỗi vì bất cứ lý do gì.

2. Yêu cầu riêng:

2.1. Khách sạn ở cho đoàn: 04 đêm (15,16,17,18/7/2026) và 04 đêm (22,23,24,25/6/2026). Yêu cầu chi tiết cho mỗi đợt:

+ **Phòng nghỉ cho đoàn:**

- ✓ Diện tích tối thiểu 33 m²
- ✓ Ăn sáng hằng ngày
- ✓ Phí phục vụ và thuế giá trị gia tăng
- ✓ Truy cập internet tốc độ cao

- ✓ Trà, café và hai chai nước suối mỗi ngày
- ✓ Sử dụng hồ bơi và phòng tập thể dục miễn phí
 - ✓ Chìa khóa phòng điện từ,
 - ✓ 01 giường đôi hoặc 02 giường đơn, 02 người/phòng
 - ✓ Bàn ghế (1 bàn tối thiểu 2 ghế), dụng cụ pha trà, cà phê, Tủ lạnh, Mini bar, Điện thoại IDD, Ti vi LCD kỹ thuật số,
 - ✓ Bình đun nước
 - ✓ Máy sấy tóc,
 - ✓ Nước nóng lạnh
 - ✓ Bồn tắm,
 - ✓ Bàn chải đánh răng, kem đánh răng, dầu gội, sữa tắm, ...
 - ✓ Hệ thống báo cháy và chữa cháy tự động đáp ứng tiêu chuẩn theo quy định của pháp luật hiện hành
 - ✓ Điều hòa không khí.
- ✓ Trẻ em dưới 6 tuổi, ngủ chung giường với bố mẹ được miễn phí tiền phòng và tiền ăn sáng.
- ✓ Trẻ em từ 6 đến dưới 12 tuổi phụ thu 150.000 VND net /trẻ/đêm. Bao gồm ăn sáng và sử dụng.
- ✓ chung giường với bố mẹ. (tối đa 2 trẻ/ phòng)
- ✓ Trẻ em từ 12 tuổi trở lên được tính như giá người lớn.
- ✓ Phụ thu ở ghép người lớn thứ 3 (không kê giường phụ, bao gồm ăn sáng): 300,000 VND.
- ✓ net/đêm - chỉ áp dụng đối với Superior Twin.
- ✓ Phụ thu giường phụ (Extra Bed): 500,000 VND /giường/đêm (bao gồm ăn sáng).

* **Lưu ý:** Ngoài số phòng nghỉ do bên mời thầu chi trả, đề nghị đơn vị thầu cung cấp dịch vụ đảm bảo có thêm tối thiểu 19 phòng đơn (giường đôi rộng 1,6m) và đôi (hai giường) với tiêu chuẩn như trên, do khách ở tự chi trả, theo thời gian như sau:

+ 07 phòng đôi: 04 đêm theo lịch từng đợt

+ 02 phòng đơn và 10 phòng đôi: 04 đêm theo lịch từng đợt

2. Nhà hàng phục vụ ăn uống ăn trưa, ăn tối:

- Nằm trong cùng khuôn viên của đơn vị cung cấp dịch vụ nơi ở và tổ chức tiệc tối Gala dinner.

- Diện tích tối thiểu 550 m², sức chứa tối thiểu 250 người (đại biểu, nhân sự bên mời thầu)

- Bên mời thầu sẽ báo số lượng khách ăn các bữa trước 12h.

- Tiêu chuẩn áp dụng chung với mọi bữa ăn:

✓ Điều hòa không khí,

✓ Internet wi-fi miễn phí,

✓ Bàn ghế sắp xếp, trang trí theo yêu cầu của bên mời thầu

✓ Có nhân viên phục vụ

✓ Thực đơn ăn do nhà thầu đề xuất phụ hợp; phải gửi cho bên mời thầu chậm nhất 48h trước khi bắt đầu bữa ăn và phải được bên mời thầu đồng ý. Bên mời thầu có thể thay đổi thực đơn cho phù hợp.

- Thực đơn ăn trưa, tối (Lưu ý không trùng món chính) cho 1 bàn tối thiểu 6 người

✓ 01 món khai vị (súp cua bẻ măng tây/hải sản thập cẩm/cua ngô non...)

✓ 03 món mặn: Gà/cá/bò/tôm/mực hấp/chiên/sốt ăn kèm bánh bao/ bánh mỳ...;

✓ Nem/chả/giò...;

✓ Món đặc sản Hà Nội hoặc đề xuất của nhà hàng được bên mời thầu chấp nhận

✓ 01 món nộm/salad rau/thịt

✓ Rau/Củ quả thập cẩm.

✓ Canh rau/thịt/hải sản (canh mọc ngũ sắc/ canh ngao nấu chua/ canh chua tôm Thái...)

✓ Cơm tẩm/nước dùng/gia vị/rau thơm kèm các món ăn: gọi thêm miễn phí

✓ Xôi/phở/bún đặc sản/Hà Nội

✓ Tráng miệng: trái cây theo mùa, chè/sữa chua/kem caramen

✓ Tăm, giấy ăn khô, khăn ăn ướt/khô: số lượng đủ dùng cho 6 người,

✓ chất lượng: tương đương với chất lượng cung cấp dịch vụ của nhà hàng.

✓ Đặt nước uống tối thiểu cho 6 người/bàn

3. Hội trường tổ chức tiệc chiêu đãi Gala dinner:

- Hội trường nằm trong cùng khuôn viên của đơn vị cung cấp dịch vụ nơi ở và ăn cho đoàn gồm: trang trí khánh tiết, bàn ghế, bục phát biểu, 01 màn hình LED, hệ thống âm thanh, ánh sáng phục vụ tiệc Gala theo yêu cầu của bên mời thầu

- Diện tích tối thiểu 550m²

- Chiều cao phòng tối thiểu 7 m

- Có sân khấu tối thiểu 60m²
- Sức chứa: tối thiểu 250 người
- Có nhân viên phục vụ
- Thực đơn ăn do nhà thầu đề xuất phù hợp; phải gửi cho bên mời thầu chậm nhất 48h trước khi bắt đầu bữa ăn và phải được bên mời thầu đồng ý. Bên mời thầu có thể thay đổi thực đơn cho phù hợp.

- Hồ trợ âm thanh, ánh sáng hội nghị + 02 Micro
- 01 bộ máy chiếu + màn chiếu + bút laze (Đối với sảnh không có màn hình led)

- 01 bộ flip-chart hoặc bảng trắng
- Hoa tươi trang trí bục phát biểu, bàn đại biểu, bàn đón tiếp
- Giấy, bút, nước để bàn
- Bảng hướng dẫn vào phòng họp
- Bàn ghế phục vụ:
 - ✓ Theo yêu cầu của bên mời thầu
 - ✓ Tối thiểu 12 bàn tròn, tối thiểu 7 đại biểu/bàn; ghế ngồi cho 100 đại biểu, có áo bọc ghế, khăn trải bàn
 - ✓ Bố trí, sắp xếp theo yêu cầu của bên mời thầu
- Bục phát biểu:
 - ✓ Theo yêu cầu của bên mời thầu
 - ✓ Có bục phụ nâng chiều cao cho đại biểu có nhu cầu (đặt bên ngoài, khi nào có đại biểu cần mới bê vào)
- Biển tên, chức danh lãnh đạo
 - ✓ Thiết kế và đặt bàn đại biểu theo yêu cầu của bên mời thầu
- Điều hòa âm trần: đảm bảo hoạt động tốt
- Internet Wi-fi miễn phí: đảm bảo hoạt động tốt
- Tiêu chuẩn khác: cách âm, tiêu âm tốt
- Tiệc chiêu đãi tổ chức tại hội trường
- Thực đơn tiệc chiêu đãi (Lưu ý không trùng món chính ăn trưa, ăn tối)
 - ✓ 01 món mặn khai vị (súp cua bẻ măng tây/hải sản ngọc bích/bò ngán Hồ/gà ngô ngọt măng tây...)
 - ✓ 03 món mặn: Gà, bò/bê/lợn/thỏ quay/hấp/chiên/sốt...,
 - ✓ Cá, tôm/đà điều hấp/chiên/sốt...;
 - ✓ Nem/chả/giò thịt/hải sản...;

- ✓ Món đặc sản ba miền hoặc đề xuất của nhà hàng được bên mời thầu chấp nhận.
 - ✓ 01 món nộm/salad rau/thịt/hải sản
 - ✓ Rau/Củ quả thập cẩm hấp/xào
 - ✓ Canh rau củ/thịt/hải sản (canh sườn củ sen, mọc hoa viên...)
 - ✓ Cơm tằm/nước dùng/gia vị/rau thơm kèm các món ăn: gọi thêm miễn phí
 - ✓ Xôi đặc sản Hà Nội...
 - ✓ Bánh mì/bánh bao ăn kèm món mặn, bơ, mứt
 - ✓ Tráng miệng: trái cây theo mùa (bưởi da xanh/quýt/dưa vàng, đỏ, ...), chè (sen, long nhãn...)/sữa chua/kem caramen
 - ✓ Tăm, giấy ăn khô, khăn ăn ướt, khăn vải khô: số lượng đủ dùng cho tối thiểu 7-8 người,
 - ✓ chất lượng: tương đương với chất lượng cung cấp dịch vụ của nhà hàng.
 - ✓ Đặt nước uống, rượu vang (đủ cho tối thiểu 7 người/bàn)
- Thực đơn cho xuất ăn chay (sẽ báo số lượng cụ thể trước 48h cho bên đầu thầu) gồm: rau củ quả hấp/xào, đậu phụ sốt nấm, nộm, ngô/khoai chiên, cơm tằm, canh, tráng miệng (trái cây, chè/caramen...)...

STT	Nội dung	Đvt	Số lượng	Số ngày/bữa	Thông số kỹ thuật
3	Thuê địa điểm nghỉ và tổ chức tiệc Gala Dinner khách Đà Nẵng tiêu chuẩn 5 sao phòng đôi giường lớn hoặc 2 giường nhỏ (5 ngày 4 đêm)				
3.1	Đợt 1 (ngày 15/6/2026-19/6/2026)	phòng	33	4	
3.2	Đợt 2 (ngày 22/6/2026-26/6/2026)	phòng	57	4	
3.3	Tổ chức Gala Diner (2 đợt)	người	250	1	

3.4	Thuê phòng Hội trường tối thiểu 250 chỗ tổ chức tiệc Gala Dinner ,	gói	2		<i>bao gồm:</i> <i>Hỗ trợ âm thanh, ánh sáng hội nghị + 02 Micro</i> <i>- 01 bộ máy chiếu + màn chiếu + bút laze (Đối với sảnh không có màn hình led)</i> <i>- 01 bộ flip-chart hoặc bảng trắng</i> <i>- Hoa tươi trang trí bục phát biểu, bàn đại biểu, bàn đón tiếp</i> <i>- Giấy, bút, nước để bàn</i> <i>- Bảng hướng dẫn vào phòng họp</i>
3.5	Màn hình Led	cái	2		
3.6	Micro	cái	6		

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:

1. Quy trình kiểm tra, yêu cầu khắc phục sai sót (nếu có):
 - Chủ đầu tư kiểm tra số lượng, chất lượng cung cấp dịch vụ trước, trong và sau thời điểm cung cấp dịch vụ. Bên mời thầu sẽ tiến hành kiểm tra các khâu chuẩn bị và yêu cầu điều chỉnh, bổ sung nếu cần thiết.
 - Trường hợp phát hiện sai sót của nhà thầu trong quá trình cung cấp dịch vụ, khi nhận được thông báo của bên mời thầu, nhà thầu có trách nhiệm kịp thời khắc phục sai sót trong khoảng thời gian hợp lý mà bên mời thầu thông báo.
2. Quy trình nghiệm thu:
 - Chủ đầu tư và nhà thầu cung cấp dịch vụ phối hợp nghiệm thu.

- Chủ đầu tư đánh giá chất lượng cung cấp dịch vụ, xác định chi phí cần thiết để khắc phục sai sót (nếu có), xác định mức phạt vi phạm hợp đồng, mức bồi thường thiệt hại (nếu có).

- Chủ đầu tư và nhà thầu cung cấp dịch vụ ký kết biên bản nghiệm thu và thanh lý hợp đồng.