

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

1. Giới thiệu chung về dự toán mua sắm:

Tên dự toán: Dịch vụ tham quan nghỉ dưỡng cho người lao động.

Chủ đầu tư: Công ty cổ phần VRG – Bảo Lộc

Địa chỉ: 263 Hoàng Văn Thụ, Phường 1 Bảo Lộc, tỉnh Lâm Đồng.

Quy mô gói thầu: Dịch vụ tham quan nghỉ dưỡng cho người lao động, số lượng: 01 gói. Bao gồm 2 đợt:

Đợt 1:

- Số lượng người: 24 người (Dự kiến)
- Thời gian thực hiện: Từ ngày 14/04/2026 đến ngày 20/04/2026 (Dự kiến)

Đợt 2:

- Số lượng người: 22 người (Dự kiến)
- Thời gian thực hiện: Từ ngày 07/05/2026 đến ngày 13/05/2026 (Dự kiến)

Số lượng người tham gia thực tế phải được hai bên xác nhận làm cơ sở thanh toán và nghiệm thu.

2. Giới thiệu chung về gói thầu

- Tên gói thầu: Dịch vụ tham quan nghỉ dưỡng cho người lao động;
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Chào hàng cạnh tranh trong nước không sơ tuyển, qua mạng;
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: 01 giai đoạn, 01 túi hồ sơ;
- Hình thức hợp đồng: Hợp đồng đơn giá cố định;
- Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu: Tháng 03 năm 2026;
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 90 ngày;
- Tùy chọn mua thêm: Không áp dụng;
- Giám sát hoạt động đấu thầu: Không áp dụng.

3. Mục tiêu công việc:

Đảm bảo lựa chọn được nhà thầu đủ năng lực và kinh nghiệm thực hiện Gói thầu: Dịch vụ tham quan nghỉ dưỡng cho người lao động đạt yêu cầu chất lượng cao theo yêu cầu của Công ty Cổ phần VRG-Bảo Lộc góp phần đảm bảo đời sống tinh thần, tạo điều kiện nghỉ ngơi, tái tạo sức lao động và nâng cao hiệu quả làm việc cho người lao động.

4. Yêu cầu kỹ thuật của gói thầu:

a. Yêu cầu chung

- Phạm vi công việc gói thầu: Nhà thầu chào giá cho toàn bộ chi phí thực hiện dịch vụ theo đơn giá cố định tính cho 01 người tham gia chương trình, bao gồm tất cả các chi phí cần thiết (nhưng không hạn chế, nhà thầu có thể bổ sung các chi phí phù hợp khác) để hoàn thành công việc liên quan đến hợp đồng.

- Cung cấp dịch vụ tổ chức tham quan, du lịch thực hiện gói thầu: Dịch vụ tham quan nghỉ dưỡng cho người lao động (Hà Nội – Hà Giang – Đồng Văn – Sapa), đúng yêu cầu chất lượng cao theo yêu cầu của Công ty cổ phần VRG – Bảo Lộc;

Đối với xe ô tô du lịch:

- Xe ô tô du lịch 29 chỗ: xe đời từ năm 2023 trở lên, máy lạnh, phục vụ theo lịch trình (giá đã bao gồm toàn bộ chi phí bến bãi, cầu đường, nhiên liệu, tài xế và các chi phí liên quan).

- Cung cấp khăn lạnh và tối thiểu 02 chai nước suối/người/chặng di chuyển.

- Tài xế phải có bằng lái xe phù hợp, còn hiệu lực khi tham dự gói thầu này.

- Đầy đủ thuế và phí theo quy định của Nhà nước.

- Bảo hiểm xe, Bảo hiểm hành khách và Bên thứ 3 theo quy định pháp luật.

- Các xe ô tô được sử dụng cho gói thầu này phải đáp ứng các yêu cầu kỹ thuật và các quy định của pháp luật về giao thông đường bộ.

- Nhà thầu chịu trách nhiệm với bên thứ 3 trong trường hợp xe bị tai nạn, xe bị vi phạm luật giao thông đường bộ....

- Nhà thầu phải tuân thủ tuyệt đối các quy định của pháp luật khi tham gia giao thông.

- Thực hiện đầy đủ các quy định về an toàn giao thông, tiêu chuẩn xe vận chuyển hành khách theo quy định, thực hiện đảm bảo PCCC, vệ sinh môi trường.

- Bố trí 02 xe ô tô du lịch loại 29 chỗ, phục vụ đoàn khoảng 25 người nhằm đảm bảo sự thoải mái trong suốt hành trình; mỗi hành khách được bố trí 01 ghế ngồi, không được chở vượt quá trọng tải theo quy định, không dồn ghép khách, có khoang hành lý phù hợp, đảm bảo an toàn và thuận tiện trong suốt hành trình.

- Nhà thầu chi trả toàn bộ chi phí liên quan để thực hiện hoàn thành công việc liên quan đến hợp đồng.

- Nhà thầu chịu trách nhiệm bảo dưỡng xe theo định kỳ, chi trả chi phí bảo dưỡng. Trong trường hợp xe hỏng hóc ngoài mong muốn, nhà thầu sẽ phải tìm mọi biện pháp khắc phục trong thời gian nhanh nhất có thể (trong vòng 30 phút kể từ lúc xuất hiện sự cố) để đảm bảo hành trình của hành khách không bị gián đoạn. Nếu xe hỏng hóc đó không thể sửa chữa, nhà thầu phải thay thế ngay bằng xe dự phòng (trong vòng 30 phút kể từ lúc xuất hiện sự cố) để kịp đưa đón hành khách đến đúng giờ theo quy định của E-HSMT, xe dự phòng phải cùng chủng loại và có chất lượng tương đương theo yêu cầu E-HSMT hoặc cao hơn. Nhà thầu

phải luôn luôn có phương án dự phòng khả thi trong trường hợp xe đang phục vụ đoàn gặp sự cố.

- Bố trí đủ, đúng nhân sự theo thời gian, kế hoạch sử dụng xe theo quy định của E-HSMT. Nhân sự tham gia thực hiện dịch vụ có năng lực hành vi dân sự đầy đủ theo quy định pháp luật.

- Gắn phù hiệu “XE HỢP ĐỒNG” theo mẫu quy định của Pháp luật hiện hành.

- Niêm yết ở vị trí lái xe dễ nhận biết khi điều khiển phương tiện khẩu hiệu: “Tính mạng con người là trên hết” theo mẫu quy định của Pháp luật hiện hành.

- Phổ biến, quán triệt cán bộ nhân viên của nhà thầu, nghiêm cấm tuyệt đối các trường hợp uống rượu, bia, chất kích thích trước, trong thời gian làm việc và trong thời gian phục vụ gói thầu này.

- Thường xuyên tập huấn, hướng dẫn về nghiệp vụ vận tải hành khách đối với các lái xe, hướng dẫn viên khi tham gia thực hiện gói thầu.

- Thường xuyên kiểm tra đảm bảo các điều kiện về an toàn kỹ thuật và bảo vệ môi trường trước khi xe tham gia hoạt động; kiểm định kỹ thuật, bảo dưỡng, sửa chữa định kỳ phương tiện.

- Đảm bảo tuyệt đối không xả rác, các yếu tố độc hại ra môi trường xung quanh.

- Bảo đảm lịch trình xe chạy đúng giờ, đúng tuyến.

- Tuân thủ đúng các quy định về đăng ký, mua bảo hiểm cho xe theo quy định. Quản lý, tuyển dụng người lái xe theo quy định của Pháp luật hiện hành.

- Nhà thầu luôn có vị trí lái xe dự phòng trong trường hợp lái xe chính gặp sự cố hoặc trường hợp quá thời gian lái xe cho phép theo qui định hiện hành.

- Tài xế phải có đầy đủ giấy phép lái xe tương ứng với mỗi loại xe theo quy định hiện hành, ăn mặc lịch sử, gọn gàng, thái độ ân cần chu đáo, phục vụ chuyên nghiệp, tuân thủ đúng giờ đón, đưa. Tài xế phải có giấy khám sức khỏe và giấy phép lái xe, CCCD hợp lệ, không có tiền án, tiền sự và không sử dụng các chất cấm trong quá trình điều khiển xe theo quy định của pháp luật.

- Bố trí mỗi xe có tối thiểu 01 (một) hướng dẫn viên du lịch, có thẻ hướng dẫn viên du lịch hợp lệ theo quy định của pháp luật hiện hành, có kinh nghiệm và kỹ năng tổ chức, điều hành đoàn; theo xe xuyên suốt hành trình thực hiện các nhiệm vụ tổ chức, kết nối các thành viên tham gia chuyến xe, hoạt náo.

- Dừng đỗ cho khách ăn uống, vệ sinh cá nhân tại các điểm dừng chân uy tín và chất lượng, giá cả hợp lý.

- Để đảm bảo điều hành đoàn xe ra vào điểm đón/tra đúng quy định và an toàn cho đoàn, Chủ đầu tư yêu cầu mỗi lần đón/tra, đơn vị cung cấp dịch vụ phải bố trí sắp xếp điều hành đoàn gồm ít nhất 02 người (lái xe và phụ xe) phải hỗ trợ

sắp xếp đồ đạc đoàn, hành lý khi lên và xuống, có mặt tại điểm đón trước ít nhất 30 phút. Chậm trễ thời gian theo yêu cầu sẽ bị phạt thực hiện hợp đồng.

– Nhà thầu phải đảm bảo cán bộ điều hành, lái xe, phụ xe, hướng dẫn viên phải mặc đồng phục của đơn vị cung cấp dịch vụ để đại biểu dễ nhận biết trong quá trình cung cấp dịch vụ.

– Nhà thầu phải đảm bảo về đồ đạc, hành lý của các thành viên trong đoàn phải được đơn vị quản lý tránh thất lạc, mất cắp trong quá trình vận chuyển.

b. Tóm tắt thông số kỹ thuật của gói thầu:

CHI TIẾT LỊCH TRÌNH DỰ KIẾN

CHINH PHỤC RỪNG NÚI TÂY BẮC

HÀ NỘI – HÀ GIANG – ĐỒNG VĂN - SAPA

 **Phương tiện di chuyển:** Máy bay & Ô tô máy lạnh suốt chuyến

 **Khởi hành dự kiến: Đợt 1:** 14/04 – 20/04/2026

Đợt 2: 07/05 – 13/05/2026

Yêu cầu chuyến bay dự kiến:

Ngày bay	Hãng bay	Hành trình	Giờ bay – Giờ đáp	Hành lý/khách/lượt/bay
15/04/2026	Vietnam Airlines.	Tp HCM => Hà	07h00 –	Xách tay: 10kg/khách/lượt
08/05/2026		Nội	09h10	
20/04/2026		Hà Nội => Tp	15h30 –	Ký gửi: 23kg/khách/lượt
13/05/2026		HCM	17h40	

CHƯƠNG TRÌNH CHI TIẾT

TÓM LƯỢC HÀNH TRÌNH:

NGÀY BẮT ĐẦU: BẢO LỘC – TP HCM (Ăn Tối)

NGÀY 01: HỒ CHÍ MINH – HÀ NỘI - SAPA (Ăn 03 bữa)

NGÀY 02: FANSIPAN - SAPA (Ăn 03 bữa)

NGÀY 03: SAPA – HÀ GIANG (Ăn 03 bữa)

NGÀY 04: HÀ GIANG – ĐỒNG VĂN (Ăn 03 bữa)

NGÀY 05: ĐỒNG VĂN – NHO QUẾ – HÀ GIANG (Ăn 03 bữa)

NGÀY 06: HÀ GIANG – HÀ NỘI – HỒ CHÍ MINH – BẢO LỘC (Ăn 03 bữa)

NGÀY BẮT ĐẦU: BẢO LỘC – TP HCM (Ăn Tối)

16h00 Xe và Hướng dẫn viên (HDV) đón đoàn tại điểm hẹn Bảo Lộc (*địa chỉ: 263 đường Hoàng Văn Thụ, Phường 1, Bảo Lộc, Lâm Đồng*). Khởi hành đến với TP Hồ Chí Minh.

18h00 Dùng **bữa tối** tại nhà hàng địa phương (*Theo cung đường di chuyển*). Sau bữa tối, đoàn về nhận phòng khách sạn gần **Sân bay Tân Sơn Nhất**.

Tối Nghỉ đêm tại **Hồ Chí Minh**

NGÀY 01: HỒ CHÍ MINH – HÀ NỘI - SAPA (Ăn 03 bữa)

05h00 Làm thủ tục trả phòng khách sạn, (dùng bữa sáng Take Away). Khởi hành đến **Sân bay Tân Sơn Nhất**, HDV hỗ trợ làm thủ tục cho đoàn lên chuyến bay **Vietnam Airlines**, khởi hành đến Hà Nội lúc **07h00**.

09h10 Đáp tại **Sân bay Nội Bài**, xe và HDV đón đoàn khởi hành đến với **Sapa** ngắm cảnh rừng núi Tây Bắc.

12h00 Dùng **bữa trưa** ở nhà hàng địa phương theo cung đường di chuyển. Sau bữa trưa, đoàn tiếp tục hành trình đến với Sapa.

Chiều Chinh phục **Đèo Ô Quy Hồ**, đến với **Cầu Kính Rồng Mây (Đã bao gồm vé cầu kính)**, thỏa sức chiêm ngưỡng vẻ đẹp, sự hùng vĩ của dãy **Hoàng Liên Sơn**, đoàn di chuyển về Sapa nhận phòng khách sạn.

18h30 Đoàn dùng **bữa tối** tại nhà hàng địa phương. Sau bữa tối tự do khám phá thành phố Sapa về đêm.

Tối Nghỉ đêm tại **Sapa**.

NGÀY 02: FANSIPAN - SAPA (Ăn 03 bữa)

06h30 Đoàn dùng **điểm tâm buffet sáng** tại khách sạn.

08h30 Đoàn đến Xe và HDV đưa đoàn di chuyển tới **Sun PLaza** và trải nghiệm đến khu du lịch **Fansipan Legend** bằng **Tàu hỏa leo núi Mường Hoa (Đã bao gồm vé tàu hỏa khứ hồi toàn bộ hành trình)** hiện đại nhất Việt Nam với tổng chiều dài gần **2000m**, và hệ thống cáp treo hiện đại treo **3 dây dài nhất thế giới 6292.5m**, cáp treo

chênh lệch giữa ga đến và ga đi lớn nhất **1.410m** và cáp treo 3 dây an toàn nhất thế giới, thưởng ngoạn bức tranh phong cảnh đầy màu sắc của cánh rừng nguyên sinh, **thung lũng Mường Hoa**. Đoàn bách bộ lên **Thanh Vân Đắc Lộ** và **Bích Vân Thiên Tự** làm lễ dâng hương ở độ cao 3037m.

Trên khu vực đỉnh núi, đoàn trải nghiệm **Tàu hỏa leo núi Đồi Quyền** lên đến đỉnh núi **Fansipan (Đã bao gồm vé tàu lửa khứ hồi toàn bộ hành trình)**. Thưởng thức trà đạo tại **Vân Sơn Trà Quán** trong khi ngắm nhìn vẻ đẹp thơ mộng và đầy hùng vĩ của núi rừng **Hoàng Liên Sơn (chi phí tự túc nước uống nếu có)**

Trưa Đoàn dùng **bữa trưa buffet** tại nhà hàng Fansipan

Sau bữa trưa, đoàn tự do trải nghiệm các dịch vụ khác tại Fansipan

Chiều Tham quan **Bản Cát Cát** ngôi làng cổ của người H'Mông nằm dưới chân dãy Fansipan, cách trung tâm Sa Pa khoảng 2km, nổi bật với nhà gỗ truyền thống, ruộng bậc thang và khung cảnh núi rừng thơ mộng, đậm đà bản sắc Tây Bắc.

18h30 Dùng **bữa tối** tại nhà hàng địa phương với các món đặc sản

Sau bữa tối, tự do khám phá thành phố Sapa về đêm, tham quan: Nhà thờ Đá, Chợ tình Sapa (nếu đúng vào đêm thứ Bảy). Tự do thưởng thức các món ăn đặc trưng của người dân tộc thiểu số vùng Tây Bắc: Thắng Cố, cơm lam, lợn cắp nách, khoai nướng, bắp nướng...

Tối Nghỉ đêm tại **Sapa**.

NGÀY 03: SAPA – HÀ GIANG (Ăn 03 bữa)

06h30 Dùng **điểm tâm buffet sáng** tại khách sạn

08h00 Xe và HDV đón đoàn tại khách sạn, khởi hành đến Hà Giang

Trên đường về, check in tại **Cửa Khẩu Hà Khẩu**, tham quan mua sắm đặc sản địa phương tại **Chợ Cốc Lếu**.

Nghỉ ngơi tự do trên xe. Trên đường đi sẽ được chiêm ngưỡng phong cảnh thiên nhiên thơ mộng, hữu tình của núi rừng Tây Bắc, với đồi chè, rừng cọ, ruộng bậc thang

- 11h30** ✓ Dùng **bữa trưa** tại nhà hàng địa phương
 ✓ Sau bữa trưa, đoàn tiếp tục hành trình đến với **Hà Giang**
- Chiều** ✓ Đến với Hà Giang, nhận phòng khách sạn nghỉ ngơi tự do
- 18h00** Dùng **bữa tối** tại nhà hàng địa phương
 Sau bữa tối, đoàn tự do khám phá thành phố Hà Giang về đêm
- Tối** Nghỉ đêm tại **Hà Giang**.

NGÀY 04: HÀ GIANG – ĐỒNG VĂN (Ăn 03 bữa)

- Sáng** Dùng **điểm tâm buffet sáng** tại khách sạn
 Sau bữa sáng, đoàn làm thủ tục trả phòng khách sạn. Khởi hành đến với Quản Bạ
 ✓ Ngang qua check in tại **Cột Mốc KM số 0 tại Hà Giang**. Tiếp tục khởi hành đến **Cổng trời Quản Bạ**, ngắm nhìn toàn cảnh **thị trấn Tây Sơn** thơ mộng. Tham quan **Phố Cáo, Bản Sủng Là...**(Bao gồm vé tham quan)
- 12h00** ✓ Dùng **bữa trưa** tại nhà hàng địa phương
 ✓ Sau bữa trưa, đoàn tiếp tục hành trình tham quan
- Chiều** Tham quan đến:
 🚦 **Dinh thự Mèo** (Đã bao gồm vé tham quan)
 🚦 **Cột Cờ Lũng Cú** (Đã bao gồm vé tham quan)
- 18h30** Dùng **bữa tối** tại nhà hàng địa phương
 Sau bữa tối, đoàn tự do khám phá **Thị trấn Đồng Văn** về đêm
- Tối** Nghỉ đêm tại **Đồng Văn**.

NGÀY 05: ĐỒNG VĂN – NHO QUẾ – HÀ GIANG (Ăn 03 bữa)

- Sáng** Dùng **điểm tâm buffet sáng** tại khách sạn
 Sau bữa sáng, đoàn làm thủ tục trả phòng.
 ✓ Trở về lại với **Hà Giang**, Chinh phục ngọn **đèo Mã Pì Lèng** trên đường đi. chiêm ngưỡng cảnh đẹp hùng vĩ và đặc sắc nhất của cung đường đi

✓ Trải nghiệm đi thuyền trên dòng **sông Nho Quế (đã bao gồm vé tham quan và chi phí dịch vụ đi thuyền)**, len lỏi qua **Hẻm Vực Tu Săn**, hẻm vực sâu nhất Đông Nam Á

12h00 ✓ Đoàn dùng **bữa trưa** tại nhà hàng địa phương (*theo cung đường di chuyển*)

✓ Sau bữa trưa, đoàn tiếp tục hành trình về lại Hà Giang

Chiều Đến **Hà Giang**, nhận phòng khách sạn nghỉ ngơi tự do.

18h00 Dùng **bữa tối** ở nhà hàng địa phương

Sau bữa tối, đoàn tự do khám phá thành phố Hà Giang về đêm

Tối Nghỉ đêm tại **Hà Giang**.

NGÀY 06: HÀ GIANG – HÀ NỘI – HỒ CHÍ MINH – BẢO LỘC (Ăn 03 bữa)

06h30 Dùng **điểm tâm buffet sáng** tại khách sạn

Sau bữa sáng, làm thủ tục trả phòng khách sạn. Khởi hành về đến Sân bay Nội Bài, Hà Nội.

12h00 ✓ Đoàn dùng **bữa trưa** tại nhà hàng địa phương (theo cung đường di chuyển)

✓ Sau bữa trưa, đoàn khởi hành về **Sân bay Nội Bài**

13h00 Làm thủ tục lên chuyến bay **Vietnam Airlines**, khởi hành về **Tp Hồ Chí Minh** lúc 15h30

17h40 Đáp tại **Tp. Hồ Chí Minh**, xe và HDV đón đoàn khởi hành về lại **Bảo Lộc** (*địa chỉ: 263 đường Hoàng Văn Thụ, Phường 1, Bảo Lộc, Lâm Đồng*)

18h30 Dùng **bữa tối** nhà hàng địa phương theo cung đường di chuyển
Sau bữa tối, đoàn tiếp tục hành trình về đến Bảo Lộc

Tối Về đến **Bảo Lộc**, xe đưa quý khách về điểm hẹn
Chương trình kết thúc

****Ghi chú:**

- *Điểm tham quan có thể sắp xếp lại cho phù hợp mà vẫn bảo đảm đầy đủ nội dung của chương trình.*

- Thời gian di chuyển có thể thay đổi linh hoạt theo lịch bay của hãng hàng không và điều kiện thực tế, nhưng vẫn đảm bảo chương trình tổng thể với sự đồng ý của Chủ đầu tư.

- Tất cả thành viên trong đoàn đi cùng 1 chuyến bay.

Chương trình trọn gói bao gồm:

1. Vận chuyển: Xe đời mới, máy lạnh, phục vụ chương trình tham quan.

- Xe đón, tiễn đoàn tại Trung tâm Bảo Lộc.

- Vé máy bay khứ hồi chặng SGN ⇔ HAN

2. Lưu trú: Tiêu chuẩn 04 sao trở lên (02 khách/phòng – Lễ Nam/Nữ: 03 khách/phòng)

- Tại Đồng Văn: Khách sạn tiêu chuẩn 03 sao.

3. Ăn uống: 06 bữa sáng tại khách sạn

- 12 bữa chính: tối thiểu 180.000 VNĐ/khách/bữa + 01 bữa Buffet tại Fansipan.

4. Tham quan: Theo chương trình

5. Quà tặng: Nón + Khăn lạnh, nước suối (2 chai+2 khăn/người/ngày).

6. Hướng dẫn viên: HDV chuyên nghiệp, phục vụ theo chương trình.

7. Bảo hiểm du lịch: Mức đền bù lên đến 150.000.000 VNĐ/trường hợp.

8. Thuế VAT theo quy định hiện hành (8%)

Chương trình tour không bao gồm:

1. Chi phí ngủ phòng đơn (01 khách/phòng).

2. Chi phí cá nhân, điện thoại, giặt ủi, nước uống mini bar trong Resort.

3. Chi phí tham quan và các chi phí khác ngoài chương trình.

4. Chi phí nước uống (đồ uống có cồn, nước ngọt, nước giải khát) trong các bữa ăn.

CHÍNH SÁCH TRẺ EM:

1. Trẻ em dưới 2 tuổi: Miễn phí giá Tour (các chi phí phát sinh bố mẹ tự thanh toán - nếu có).

2. Trẻ em từ 02 tuổi đến dưới 05 tuổi: Thanh toán 35% giá Tour (các chi phí phát sinh bố mẹ tự thanh toán - nếu có, bé ngủ chung với bố mẹ).

3. Trẻ em từ 05 tuổi -> dưới 11 tuổi: Thanh toán 70% giá Tour (*bé có chỗ ngồi riêng, suất ăn riêng, các chi phí phát sinh bố mẹ tự thanh toán - nếu có, bé ngủ chung với bố mẹ*).

4. Trẻ em từ 11 tuổi trở lên: Thanh toán 100% như Khách người lớn.

THỰC ĐƠN DỰ KIẾN

Thực đơn và nhà hàng nêu dưới đây là dự kiến, mang tính tham khảo. Nhà thầu được phép đề xuất thực đơn và nhà hàng tương đương hoặc tốt hơn, đảm bảo tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ và phải được Chủ đầu tư thống nhất.

NHÀ HÀNG CẦU MÂY Đ/c: 172 Thạch Sơn, TT. Sa Pa, Sa Pa, Lào Cai	NHÀ HÀNG LAN RỪNG SAPA Đ/c: 56 Thạch Sơn, TT. Sa Pa, Sa Pa, Lào Cai
Thực đơn 1: 1. Bánh hạt dẻ 2. Lợn bản hấp lá mót mật 3. Cá suối chiên lá lốt 4. Nai sốt tiêu đen + bánh màn thầu 5. Gà bản kho gừng 6. Bò xào măng trúc 7. Rau Sa Pa xào tỏi 8. Canh rau cải mềo nấu thịt băm + cà muối 9. Cơm gạo nương 10. Hoa quả tráng miệng 11. Trà nếp tuyết san	Thực đơn 1: 1. Khoai tây chiên 2. Lợn bản xào lăn 3. Gà bản chiên mắm 4. Thịt gói lá nướng dân tộc 5. Ba chỉ rang cháy cạnh 6. Rau sapa xào tỏi 7. Canh theo ngày 8. Cơm gạo tám 9. Hoa quả tráng miệng 10. Trà tuyết sapa
Thực đơn 2: 1. Bánh khoai môn bỏ lò 2. Ngựa Bắc Hà tái chanh 3. Bò sốt tiêu đen + bánh màn thầu 4. Nem chiên Tây Bắc 5. Lợn cắp nách hấp hạt dổi 6. Gà bản kho gừng 7. Rau Sa Pa xào tỏi 8. Canh măng chua theo ngày + cà muối 9. Cơm gạo nương 10. Hoa quả tráng miệng 11. Trà nếp tuyết san	Thực đơn 2: 1. Khoai lang kén 2. Nai xào ớt xanh 3. Cá suối Mường Hoa chiên giòn 4. Lợn đen quay giòn bì 5. Thịt chưng mắm tép 6. Rau rừng sapa xào tỏi 7. Canh theo ngày 8. Cơm gạo tám 9. Hoa quả tráng miệng 10. Trà tuyết Sapa

NHÀ HÀNG TƯ SƯƠNG Đ/c: Đ. Lê Duẩn/199 QL279, Tổ 14, Bắc Quang, Hà Giang Thực đơn 1: 1. Gà ta luộc 2. Trâu xào rau cần 3. Dê tái chanh 4. Cá sông rán giòn 5. Chân giò hấp gừng sả chấm mắm hành 6. Cơm trắng 7. Canh măng sườn 8. Rau xào 9. Dưa chua 10. Quả tráng miệng Thực đơn 2: 1. Gà ta luộc 2. Thịt lợn đen xiên nướng 3. Cá trộn chua cay 4. Ba chỉ rang cháy cạnh 5. Cá sông rán giòn 6. Cơm trắng 7. Rau xào theo mùa 8. Rau luộc theo mùa 9. Canh măng nấu xương 10. Quả tráng miệng	NHÀ HÀNG XUÂN HẠC Đ/c: 5C76+Q2G, TT. Mèo Vạc, Mèo Vạc, Hà Giang Thực đơn 1: 1. Nem rán 2. Bì chuối hấp thịt 3. Cá suối rán 4. Đậu phụ sốt cà chua 5. Quả su su + cà rốt luộc chấm muối vừng 6. Rau cải làn xào 7. Canh rau cải nấu thịt băm 8. Cơm trắng 9. Tráng miệng: theo mùa Thực đơn 2: 1. Thịt lợn đen rang cháy cạnh 2. Ếch om chuối đậu 3. Cá chép sốt 4. Trứng rán 5. Quả bí luộc chấm muối vừng 6. Rau cải xào gừng 7. Canh rau đậu Hà Lan nấu thịt băm 8. Cơm trắng Tráng miệng: theo mùa
NHÀ HÀNG HỌ VƯƠNG Đ/c: 7747+32Q, Xã Phìn, Đồng Văn, Hà Giang Thực đơn 1: - Gà - Hấp_Rang_Luộc - Lợn - Hấp_Rang_Luộc_Nướng - Bò xào cần tỏi - Khâu Nhục - Lạp sườn hun khói - Trứng rán Hành - Rau luộc	NHÀ HÀNG CAO NGUYÊN ĐỒNG VĂN Đ/c: 79G8+M3V, Đồng Văn, Hà Giang Thực đơn 1: 1. Khoai lang kén 2. Lợn đen quay giòn bì 3. Bò xào thập cẩm 4. Cá suối chiên lá lóp 5. Ba chỉ rang cháy cạnh 6. Đậu hũ sốt cà 7. Rau rừng xào tỏi

- Cơm_Canh - Tráng miệng - Trà Đá Thực đơn 2: - Gà - Hấp_Rang_Luộc - Lợn - Hấp_Rang_Luộc - Thịt hun khói xào lá tỏi - Sườn xào chua ngọt - Đậu xốp cà chua - Cá suối chiên giòn - Trứng tráng - Rau xào theo mùa - Rau luộc - Cơm_Canh - Tráng miệng - Trà Đá	8. Canh theo ngày 9. Cơm gạo tám 10. Tráng miệng Thực đơn 2: 1. Khoai tây chiên 2. Gà bản hấp lá chanh 3. Lợn bản xào lăn 4. Thịt băm cuốn lá dân tộc 5. Đậu hũ sốt cà 6. Trứng đúc thịt 7. Rau rừng xào 8. Canh theo ngày 9. Cơm gạo tám 10. Tráng miệng
--	--

Ghi chú quan trọng:

- Bất kỳ thương hiệu, nhãn hiệu, ký mã hiệu, hình ảnh minh họa, danh từ riêng (nếu có) trong Chương V, bảng yêu cầu kỹ thuật chi tiết, chỉ mang tính chất minh họa cho các tiêu chuẩn chất lượng, tính năng kỹ thuật của Hàng hóa, dịch vụ, không phải tiêu chuẩn đánh giá, nhà thầu có thể lựa chọn dự thầu Hàng hóa, dịch vụ phù hợp với điều kiện cung cấp của nhà thầu nhưng phải đảm bảo yêu cầu tiêu chuẩn kỹ thuật, đặc tính kỹ thuật, tính năng sử dụng, chất lượng, số lượng của dịch vụ “tương đương” hoặc “ưu việt” hơn hẳn so với yêu cầu tối thiểu như đã nêu tại Chương III và Chương V của E-HSMT này.

- "Tương đương" được hiểu là tương đương về mặt kỹ thuật, tính năng sử dụng, tiêu chuẩn công nghệ, chất lượng, số lượng của dịch vụ, Nhà thầu có thể chào Hàng hóa, dịch vụ được nêu trên hoặc loại Hàng hóa, dịch vụ khác nhưng phải chứng minh sự tương đương hoặc ưu việt so với Hàng hóa, dịch vụ được nêu minh họa ở trên. Để chứng minh sự tương đương nhà thầu phải có bảng so sánh chi tiết, thuyết minh giải thích sự phù hợp, đáp ứng hoàn toàn của hàng hóa, dịch vụ đồng thời nhà thầu phải đính kèm theo các văn bản, tài liệu của đơn vị có chức năng thẩm định "tương đương" (Chi phí thẩm định do nhà thầu tự chịu) để chứng minh trong trường hợp có sự sai khác về đặc tính, thông số kỹ thuật, tiêu chuẩn sản xuất, tiêu chuẩn chế tạo, công nghệ và chất lượng, số lượng của dịch vụ so với yêu cầu của E-HSMT. Nếu nhà thầu không có tài liệu chứng minh sự tương đương hoặc ưu việt hơn thì được xem là không đạt về mặt kỹ thuật của hàng hóa, dịch vụ cung cấp.

- Nhà thầu phải có bảng chi tiết tuyên bố đáp ứng về tiêu chuẩn, thông số, số lượng và chất lượng của dịch vụ chào thầu thông qua Nhà thầu phải lập bảng liệt

kê so sánh đối chiếu giữa tiêu chuẩn, thông số, số lượng và chất lượng của dịch vụ yêu cầu của E-HSMT và tiêu chuẩn, thông số, số lượng và chất lượng của dịch vụ do nhà thầu đề xuất để chứng minh rằng dịch vụ do nhà thầu cung cấp có tiêu chuẩn, thông số, số lượng và chất lượng của dịch vụ, đặc tính kỹ thuật, tính năng sử dụng, tiêu chuẩn phù hợp hoặc tương đương với yêu cầu kỹ thuật nêu trên có kèm theo trích dẫn, đánh dấu từ tài liệu chứng minh tiêu chuẩn, thông số, số lượng và chất lượng của dịch vụ đính kèm E-HSDT. Cụ thể: Nhà thầu đính kèm file word/excel tại E-HSDT:

STT	Yêu cầu kỹ thuật của Hồ sơ mời thầu	Đáp ứng kỹ thuật của Hồ sơ dự thầu	Tài liệu kỹ thuật tham chiếu trong E HSDT -
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Mô tả dịch vụ cần cung cấp của E-HSMT	Mô tả dịch vụ của E-HSDT (chi tiết đáp ứng từng mục)	Tại khoản, mục, dòng, trang nào ...của Catalogue/Tài liệu chứng minh ... thuộc E-HSDT

- Các dịch vụ chào thầu phải đáp ứng tất cả các thông số kỹ thuật, dịch vụ được nêu tại bảng bên trên. Nếu 01 thông số kỹ thuật, dịch vụ không đáp ứng, sẽ bị đánh giá là không đáp ứng yêu cầu về kỹ thuật.

- E-HSMT nêu đặc tính, thông số kỹ thuật của dịch vụ là để làm mặt bằng chung để đánh giá E-HSDT của các nhà thầu. Nếu như nhà thầu cần chào dịch vụ có chất lượng cao hơn thì phải chào một bảng riêng và có đính kèm tài liệu chứng minh chất lượng cao hơn theo quy định, nếu nhà thầu chào trực tiếp vào bảng mời thầu mà thay đổi thông số kỹ thuật, dịch vụ của một dịch vụ chi tiết nào đó mặc dù chất lượng cao hơn cũng sẽ không đáp ứng yêu cầu.

4. Yêu cầu khác:

- Để có sự công bằng giữa các E-HSDT với nhau, Bên mời thầu vận dụng phương pháp định lượng để đánh giá các E-HSDT mà không dùng phương pháp định tính. Phương pháp định lượng là xác định cụ thể vấn đề (thứ nhất, thứ nhất nhì, thứ nhất ba...) trong bảng Tiêu chuẩn đánh giá về kỹ thuật; còn phương pháp định tính thì phạm vi “đúng, sai” rất rộng, không thuyết phục được vấn đề mà sẽ gây ra tranh cãi, hoặc có thể dễ đi đến cảm tính.

- E-HSMT được lập và đánh giá theo phương pháp định lượng, cho nên nội dung thuộc đề mục nào của bảng Tiêu chuẩn đánh giá về kỹ thuật thì sẽ được đánh giá E-HSDT theo nội dung đề mục đó; nhà thầu không thể giải thích lấy nội dung đề mục thứ ba (chẳng hạn) để chứng minh cho nội dung đề mục thứ nhất và cứ như thế cho tất cả các đề mục của bảng Tiêu chuẩn đánh giá.

- Yêu cầu nhà thầu trình bày phần đề xuất kỹ thuật ngắn gọn đi vào trọng tâm vấn đề (trình bày riêng cho gói thầu đang dự thầu), không được viết “dài”, “copy” từ gói khác sang gói này, sẽ tạo ra sự không công bằng đối với các nhà thầu khác.

- Yêu cầu nhà thầu không nên kèm những tài liệu không liên quan đến yêu cầu của E-HSMT. Chủ đầu tư chỉ đánh giá những nội dung yêu cầu của E-HSMT, còn những nội dung khác không liên quan sẽ không xem xét đến. Cho nên, khi một E-HSMT được đánh giá là đạt, không có nghĩa là các tài liệu hoặc các nội dung dư thừa đó cũng được đánh giá là đạt.

- Nhà thầu chào đặc tính thông số kỹ thuật của dịch vụ được xác định rõ ràng, không được kèm từ “tương đương”, vì một dịch vụ yêu cầu chỉ có một đặc tính thông số kỹ thuật, chất lượng và số lượng, nhưng có nhiều đơn vị cung cấp khác nhau, mỗi một đơn vị cung cấp có giá khác nhau.

5. 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.

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

- Thời gian kiểm tra: Trong suốt quá trình cung cấp dịch vụ, từ khâu chuẩn bị đến khi nghiệm thu hoàn thành dịch vụ;

- Địa điểm kiểm tra: Tại nơi cung cấp dịch vụ hoặc tại địa điểm thực hiện dịch vụ của Nhà thầu;

- Cách thức tiến hành: Kiểm tra theo hình thức ngẫu nhiên hoặc theo yêu cầu của Chủ đầu tư;

Chủ đầu tư có quyền kiểm tra ngẫu nhiên chất lượng bữa ăn, bữa ăn phải đáp ứng yêu cầu E-HSMT. Mọi ảnh hưởng chất lượng bữa ăn nhà thầu hoàn toàn chịu trách nhiệm.

- Trưởng đoàn sẽ cùng với hướng dẫn viên du lịch dẫn đoàn đó cùng nhau xác nhận khối lượng hoàn thành và các thành viên đoàn tham gia đánh giá chất lượng dịch vụ theo các tiêu chí sau:

+ Khách hàng thực hiện đánh giá chất lượng dịch vụ của nhà thầu, bất kỳ phản ánh hay sự cố nào dẫn đến ghi nhận chất lượng dịch vụ không đảm bảo đều xem xét là tiêu chuẩn giảm trừ thanh toán hoặc phạt hợp đồng nhưng không quá **100% giá trị hợp đồng** (không bao gồm phạt điều khoản phạt trễ tiến độ quy định tại E-ĐKC 15). Sau khi kết thúc chương trình, Chủ đầu tư sẽ tổ chức lấy ý kiến đánh giá của các thành viên tham gia sử dụng dịch vụ làm căn cứ nghiệm thu (Bảng khảo sát đánh giá được thực hiện theo từng đợt. Nhà thầu trúng thầu có trách nhiệm xây dựng và trình Chủ đầu tư phê duyệt mẫu khảo sát trong quá trình thương thảo hợp đồng; nội dung khảo sát phải bám sát các yêu cầu kỹ thuật quy định tại Chương V).

Số lượng, Chất lượng dịch vụ được xem là không đạt khi có từ 05 thành viên trở lên nhận xét là không đạt; các trường hợp còn lại là đạt.

+ Số lượng, Chất lượng thực hiện dịch vụ: Đảm bảo tất cả các quy định theo đúng nội dung được quy định tại Chương V này (Ví dụ: Khách sạn 4 sao; đi đúng lịch trình; phương tiện di chuyển; an toàn; ăn uống đảm bảo vệ sinh...).

+ Số lượng người được cung cấp dịch vụ mỗi đoàn.

+ Tổng hợp số lượng người của đoàn được sử dụng dịch vụ đúng theo quy định của E-HSMT này kết hợp với kết quả đánh giá chất lượng dịch vụ của nhà thầu sẽ là căn cứ để nghiệm thu và xác định giá trị thanh toán trên cơ sở đơn giá theo hợp đồng đã ký kết (Đơn giá trúng thầu cung cấp dịch vụ/người/đợt).