

CHƯƠNG V: YÊU CẦU KỸ THUẬT

I. GIỚI THIỆU CHUNG VỀ DỰ ÁN/DỰ TOÁN MUA SẮM, GÓI THẦU

- Chủ đầu tư: Ban Tổ chức Tỉnh ủy Nghệ An;
- Tên dự toán: Tổ chức kỳ nghỉ dưỡng mùa hè năm 2026 cho cán bộ thuộc diện Ban Thường vụ Tỉnh ủy quản lý đã nghỉ hưu;
- Gói thầu: Tổ chức kỳ nghỉ dưỡng mùa hè năm 2026 cho cán bộ thuộc diện Ban Thường vụ Tỉnh ủy quản lý đã nghỉ hưu;
- Thời gian thực hiện gói thầu: 30 ngày;
- Loại hợp đồng: Đơn giá cố định;
- Địa điểm thực hiện: Đường Bình Minh (giáp Biên) - Phường Cửa Lò - Tỉnh Nghệ An.

II. MỤC TIÊU CỦA GÓI THẦU

1. Tổ chức kỳ nghỉ dưỡng mùa hè năm 2026 cho cán bộ thuộc diện Ban Thường vụ Tỉnh ủy quản lý đã nghỉ hưu, đảm bảo chu đáo, an toàn, chất lượng, hiệu quả.
2. Cung cấp đầy đủ các dịch vụ lưu trú, ăn uống, hội nghị với quy mô phù hợp, đáp ứng yêu cầu về cơ sở vật chất, điều kiện sinh hoạt, chăm sóc sức khỏe, đặc biệt phù hợp với đối tượng người cao tuổi.
3. Bảo đảm điều kiện nghỉ dưỡng kết hợp sinh hoạt, giao lưu, gặp mặt, góp phần nâng cao đời sống tinh thần, tăng cường sự gắn kết và tri ân đối với cán bộ đã nghỉ hưu.
4. Lựa chọn được nhà thầu có năng lực thực tế, khả năng huy động cơ sở dịch vụ đầy đủ, phương án tổ chức chuyên nghiệp, đáp ứng đúng tiến độ, không phát sinh chi phí, bảo đảm sử dụng hiệu quả nguồn kinh phí được cấp.

III. YÊU CẦU CHUNG

1. Yêu cầu chung về dịch vụ

- Nhà thầu phải cung cấp đầy đủ các dịch vụ bao gồm: phòng nghỉ, ăn uống, hội trường, bãi đỗ xe và các dịch vụ phụ trợ liên quan.
- Dịch vụ phải được tổ chức đồng bộ, liên tục trong suốt thời gian thực hiện gói thầu (05 ngày), đảm bảo chất lượng, không gián đoạn.
- Địa điểm cung cấp dịch vụ: khu vực đường Bình Minh, phường Cửa Lò, tỉnh Nghệ An.

2. Yêu cầu về quy mô và năng lực phục vụ

- Đáp ứng tối thiểu:
 - 257 giường/đợt (bố trí hợp lý, thuận tiện cho sinh hoạt);
 - 01 hội trường ≥ 300 chỗ ngồi;
 - Phòng ăn phục vụ đồng thời ≥ 257 khách/lần;
 - Bãi đỗ xe ≥ 11 xe ô tô 24 chỗ/lần.
- Các hạng mục phải thuộc cùng một cơ sở, đảm bảo phục vụ tập trung, an toàn.

3. Yêu cầu về chất lượng dịch vụ

- Phòng nghỉ:
 - Đảm bảo sạch sẽ, đầy đủ tiện nghi, vận hành tốt;
 - Có điều hòa, nước nóng, thiết bị vệ sinh đạt tiêu chuẩn;
 - Đảm bảo an ninh, an toàn, phòng cháy chữa cháy.
- Dịch vụ ăn uống:
 - Đảm bảo 03 bữa/ngày, đúng định mức;
 - Thực đơn đa dạng, có định lượng cụ thể, phù hợp người cao tuổi;
 - Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, nguồn gốc rõ ràng;
 - Có khả năng điều chỉnh thực đơn theo yêu cầu Chủ đầu tư.
- Hội trường:
 - Đảm bảo đủ chỗ ngồi, ánh sáng, âm thanh, thông thoáng;

- Có trang thiết bị phục vụ hội nghị (bàn ghế, hệ thống âm thanh cơ bản).

4. Yêu cầu về tổ chức thực hiện

- Nhà thầu phải có:
 - Phương án tổ chức thực hiện cụ thể (đón tiếp, bố trí phòng, phục vụ ăn uống, hội nghị);
 - Nhân sự phục vụ đủ số lượng, rõ phân công;
 - Đầu mối chịu trách nhiệm điều phối chung trong suốt quá trình thực hiện.
- Đảm bảo:
 - Phục vụ đúng giờ, đúng kế hoạch;
 - Có phương án xử lý tình huống phát sinh;
 - Phối hợp chặt chẽ với Chủ đầu tư.

5. Yêu cầu về an toàn, y tế và môi trường

- Đảm bảo các điều kiện:
 - An toàn thực phẩm;
 - An ninh trật tự, phòng cháy chữa cháy;
 - Vệ sinh môi trường, cảnh quan sạch sẽ.
- Có:
 - Phương án hỗ trợ y tế hoặc liên kết cơ sở y tế gần nhất;
 - Quy trình xử lý sự cố (ốm đau, mất an toàn...).

6. Yêu cầu về tài liệu chứng minh năng lực huy động

- Nhà thầu phải cung cấp:
 - Văn bản xác nhận của khách sạn/cơ sở dịch vụ về khả năng cung cấp dịch vụ;
 - Thời gian thực hiện: 05 ngày, bắt đầu từ ngày 06/6/2026;
 - Cam kết điều chỉnh theo yêu cầu Chủ đầu tư không phát sinh chi phí.

- Văn bản phải:
 - Được ký trong thời gian mời thầu;
 - Có chữ ký, đóng dấu của người đại diện theo pháp luật;
 - Thể hiện rõ: địa điểm, quy mô, thời gian cung cấp dịch vụ.

7. Yêu cầu về kiểm tra, đối chiếu

- Nhà thầu phải cam kết sẵn sàng phối hợp với Chủ đầu tư kiểm tra thực tế cơ sở dịch vụ trước khi thực hiện đối chiếu tài liệu.
- Trường hợp thực tế không phù hợp với hồ sơ dự thầu → bị coi là kê khai không trung thực.

8. Yêu cầu về tính trung thực và tuân thủ

- Mọi thông tin, tài liệu trong E-HSDT phải trung thực, chính xác, có thể kiểm chứng.
- Trường hợp:
 - Không đáp ứng yêu cầu; hoặc
 - Kê khai sai lệch, không trung thực

E-HSDT bị loại và xử lý theo quy định pháp luật về đấu thầu.

III. YÊU CẦU CỤ THỂ

Khối lượng công việc thuộc gói thầu: Tổ chức kỳ nghỉ dưỡng mùa hè năm 2026 cho cán bộ thuộc diện Ban Thường vụ Tỉnh ủy quản lý đã nghỉ hưu:

TT	Diễn giải	ĐVT	Số lượng
I	Tiền phòng nghỉ cho khách mời		
1	Phòng nghỉ đợt 1 (02 người/01 phòng đôi): Tổng số 144 người (72 phòng) x 05 ngày	Phòng	72
2	Phòng nghỉ đợt 2 (02 người/01 phòng đôi): Tổng số 255 người (128 phòng) x 04 ngày	Phòng	128
3	Phòng nghỉ đợt 3 (02 người/01 phòng đôi): Tổng số 197 người (99 phòng) x 04 ngày	Phòng	99
II	Tiền ăn cho khách mời		
1	Tiền ăn theo định mức bình quân Đợt 1: 05 ngày	Người	144
2	Tiền ăn theo định mức bình quân Đợt 2: 04 ngày	Người	255

3	Tiền ăn theo định mức bình quân Đợt 3: 04 ngày	Người	197
4	Tiền ăn phát sinh khi Thường trực Tỉnh ủy gặp mặt (bổ sung thêm thực phẩm, đồ uống)	Người	596
5	Tiền ăn Thường trực Tỉnh ủy gặp mặt (TTTU, UVBTVTU và CB cùng đi) 3 buổi	Người	20
3	Tiền ăn báo cáo viên: 03 ngày (Báo cáo viên và lái xe)	Ngày	6
III	Công tác tổ chức, hậu cần		
1	Phòng nghỉ cho cán bộ ban tổ chức, lái xe và 01 bác sỹ thường trực tại Khách sạn (03 đợt): 02 phòng	Ngày	13
2	Hỗ trợ tiền ăn cho CB ban tổ chức, lái xe, bác sỹ thường trực tại Cửa Lò: 13 ngày	Người	6
3	Tiền ăn cho cán bộ và lái xe các xã ở xa đưa đón cán bộ đi nghỉ	Người	244
2	Thuê hội trường nghe thông tin thời sự 03 đợt	Đợt	3

1. Yêu cầu về địa điểm tổ chức:

Do đối tượng phục vụ là cán bộ đã nghỉ hưu, là người cao tuổi, việc lựa chọn địa điểm tổ chức phải ưu tiên các yếu tố thuận lợi cho nghỉ dưỡng, đảm bảo sức khỏe, an toàn và tiện nghi trong sinh hoạt. Vì vậy, yêu cầu địa điểm tổ chức tại khu vực Đường Bình Minh (giáp Biển) - Phường Cửa Lò - Tỉnh Nghệ An nhằm:

- Tận dụng môi trường biển trong lành, thoáng mát, phù hợp với nhu cầu nghỉ dưỡng, phục hồi sức khỏe;
- Bảo đảm không gian yên tĩnh, cảnh quan sạch đẹp, tạo điều kiện sinh hoạt, đi lại thuận tiện cho người cao tuổi;
- Khu vực tập trung các cơ sở lưu trú, dịch vụ có đầy đủ hạ tầng, kinh nghiệm phục vụ khách nghỉ dưỡng, đáp ứng đồng bộ các yêu cầu của gói thầu.

2. Yêu cầu về chất lượng địa điểm

a) Địa điểm tổ chức phải là khách sạn hoặc cơ sở lưu trú có tiêu chuẩn tương đương trở lên, đáp ứng đầy đủ điều kiện phục vụ lưu trú, ăn uống và hội nghị.

b) Cơ sở lưu trú phải:

- Được cơ quan có thẩm quyền công nhận/hợp pháp hoạt động theo quy định;
- Có cơ sở vật chất đồng bộ, đảm bảo chất lượng phục vụ ổn định;
- Đáp ứng các điều kiện về an ninh, an toàn, phòng cháy chữa cháy, vệ sinh môi trường;

- Có kinh nghiệm phục vụ khách đoàn, nghỉ dưỡng, hội nghị.

c) Nhà thầu phải cung cấp tài liệu chứng minh (tối thiểu một trong các tài liệu sau):

- Giấy phép hoạt động hoặc tài liệu pháp lý tương đương;
- Tài liệu thể hiện tiêu chuẩn/xếp hạng cơ sở lưu trú (nếu có);
- Hình ảnh, mô tả cơ sở vật chất thực tế.

3. Yêu cầu về phòng nghỉ

3.1. Yêu cầu về số lượng

- Đáp ứng tối thiểu 257 giường/đợt;
- Có phương án bố trí phòng hợp lý, thể hiện rõ:
 - Số lượng phòng;
 - Loại phòng (01 giường/02 giường...);
 - Số giường/phòng;
- Bảo đảm khả năng bố trí đồng thời, không chia tách nhiều cơ sở gây bất tiện cho việc quản lý và sinh hoạt.

3.2. Yêu cầu về chất lượng

- Phòng nghỉ phải:
 - Sạch sẽ, thoáng mát, đầy đủ tiện nghi, đảm bảo sử dụng tốt;
 - Có các trang thiết bị tối thiểu: giường, đệm, chăn ga, điều hòa, tivi, tủ quần áo, nước nóng, thiết bị vệ sinh khép kín;
 - Được vệ sinh, thay ga gối định kỳ trong thời gian lưu trú;
- Bảo đảm:
 - An ninh, an toàn, phòng cháy chữa cháy theo quy định;
 - Yên tĩnh, thuận tiện di chuyển, phù hợp với người cao tuổi (ưu tiên bố trí tầng thấp hoặc gần thang máy);
- Có tài liệu chứng minh:

- Hình ảnh thực tế phòng;
- Mô tả tiện nghi, tiêu chuẩn phòng;
- Tài liệu xác nhận của cơ sở lưu trú.

4. Yêu cầu về phòng ăn

4. Yêu cầu về phòng ăn

4.1. Yêu cầu về số lượng

- Có phòng ăn hoặc hệ thống phòng ăn bảo đảm phục vụ đồng thời tối thiểu 257 khách/lần;
- Trường hợp bố trí nhiều phòng ăn:
 - Phải cùng một cơ sở, thuận tiện di chuyển;
 - Bảo đảm phục vụ đồng thời, không chia ca kéo dài gây ảnh hưởng đến sinh hoạt;

4.2. Yêu cầu về chất lượng

- Phòng ăn phải:
 - Rộng rãi, thoáng mát, sạch sẽ, có đủ ánh sáng, thông gió;
 - Có đầy đủ bàn ghế, dụng cụ ăn uống đảm bảo sử dụng tốt, vệ sinh;
 - Bố trí không gian hợp lý, thuận tiện di chuyển, phù hợp với người cao tuổi;
- Đảm bảo các điều kiện:
 - Vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định;
 - Khu vực chế biến, phục vụ đảm bảo sạch sẽ, tách biệt hợp lý;
 - Có biện pháp phòng chống côn trùng, đảm bảo vệ sinh môi trường;
- Dịch vụ phục vụ:
 - Đảm bảo phục vụ đúng giờ, đồng bộ, không để chậm trễ;
 - Có đủ nhân sự phục vụ, bố trí hợp lý theo quy mô;

- Tài liệu chứng minh:
 - Hình ảnh thực tế phòng ăn;
 - Mô tả quy mô, sức chứa;
 - Tài liệu xác nhận của cơ sở dịch vụ.

5. Yêu cầu về hội trường

5.1. Yêu cầu về số lượng

- Có tối thiểu 01 hội trường phục vụ tổ chức hội nghị;
- Hội trường phải có sức chứa ≥ 300 khách, đáp ứng nhu cầu tổ chức tập trung;
- Hội trường phải bố trí tại cùng cơ sở lưu trú hoặc trong phạm vi thuận tiện di chuyển, bảo đảm đồng bộ trong tổ chức.

5.2. Yêu cầu về chất lượng

- Hội trường phải:
 - Rộng rãi, thông thoáng, sạch sẽ, đảm bảo điều kiện tổ chức hội nghị;
 - Có đầy đủ bàn ghế, bục phát biểu, khu vực sân khấu (nếu có);
 - Có hệ thống âm thanh cơ bản (loa, micro) hoạt động tốt;
 - Có hệ thống chiếu sáng, điều hòa nhiệt độ đảm bảo sử dụng ổn định;
- Đảm bảo:
 - An toàn, phòng cháy chữa cháy theo quy định;
 - Không gian bố trí thuận tiện, phù hợp với người cao tuổi (dễ tiếp cận, ít bậc cấp, có lối đi rộng);
- Tài liệu chứng minh:
 - Hình ảnh thực tế hội trường;
 - Mô tả quy mô, sức chứa;
 - Tài liệu xác nhận của cơ sở dịch vụ

6. Yêu cầu về bãi đỗ xe và hạ tầng phụ trợ

6.1. Yêu cầu về bãi đỗ xe

- Có bãi đỗ xe đáp ứng tối thiểu 11 xe ô tô loại 24 chỗ/lần;
- Bãi đỗ xe phải:
 - Nằm trong khuôn viên cơ sở hoặc khu vực liền kề, thuận tiện di chuyển;
 - Bảo đảm đỗ xe đồng thời, không phải chia nhiều đợt gây ảnh hưởng đến tổ chức;
 - Có mặt bằng bằng phẳng, an toàn, thuận tiện ra vào;
- Đảm bảo:
 - An ninh trật tự, có biện pháp trông giữ xe;
 - Không gây ùn tắc, ảnh hưởng đến giao thông chung;
- Tài liệu chứng minh:
 - Hình ảnh thực tế bãi đỗ xe;
 - Mô tả diện tích, sức chứa;
 - Tài liệu xác nhận của cơ sở dịch vụ (nếu có).

6.2. Yêu cầu về hạ tầng phụ trợ

- Hệ thống giao thông nội bộ:
 - Đảm bảo thuận tiện di chuyển giữa các khu vực (phòng nghỉ, phòng ăn, hội trường);
 - Phù hợp với người cao tuổi (lối đi bằng phẳng, ít bậc cấp, có tay vịn nếu cần);
- Hệ thống kỹ thuật:
 - Điện, nước, chiếu sáng hoạt động ổn định, liên tục;
 - Có nguồn điện dự phòng (nếu có) để đảm bảo không gián đoạn dịch vụ;
- Hạ tầng hỗ trợ:
 - Có khu vực sinh hoạt chung, nghỉ ngơi, giao lưu;

- Có biển chỉ dẫn rõ ràng, thuận tiện nhận biết;
- Điều kiện môi trường:
 - Khuôn viên sạch sẽ, thoáng mát, đảm bảo vệ sinh môi trường;
 - Có biện pháp thu gom, xử lý rác thải hợp lý;

7. Yêu cầu về suất ăn

7.1. Yêu cầu về số lượng, định lượng

- Nhà thầu phải cung cấp đầy đủ 03 bữa/ngày (sáng, trưa, tối) theo đúng kế hoạch;
- Số lượng suất ăn phải đáp ứng đủ theo danh sách thực tế từng đợt, không để thiếu hoặc chậm trễ;
- **Suất ăn phải:**
 - Được xây dựng theo thực đơn có định lượng cụ thể từng món;
 - Đảm bảo tối thiểu:
 - **Bữa chính (trưa, tối): $\geq 08-10$ món/bữa, gồm:**
 - ≥ 03 món đạm chính (cá, thịt, tôm...);
 - ≥ 02 món rau;
 - 01 canh;
 - 01 món mềm/dễ tiêu (cháo/súp);
 - 01 món tráng miệng;
 - Tổng định lượng thực phẩm (không tính cơm):
 - **Bữa sáng đảm bảo:**
 - Có món chính (phở/bún/cháo);
 - Có bổ sung trứng, bánh, trái cây, đồ uống;
- **Thực đơn:**

- Được xây dựng đa dạng, không trùng lặp giữa các ngày;
- Phù hợp với người cao tuổi (ít dầu mỡ, dễ tiêu hóa, hạn chế cay/mặn);
- Có khả năng điều chỉnh theo yêu cầu của Chủ đầu tư;

7.2. Yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm

- Nhà thầu phải đảm bảo:
 - Thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo chất lượng;
 - Quy trình chế biến, bảo quản, phục vụ tuân thủ quy định về an toàn thực phẩm;
- Khu vực bếp và phục vụ:
 - Sạch sẽ, tách biệt hợp lý giữa các khu vực (sơ chế, chế biến, phục vụ);
 - Có biện pháp phòng chống côn trùng, đảm bảo vệ sinh môi trường;
- Nhân sự phục vụ:
 - Đảm bảo vệ sinh cá nhân, trang phục phù hợp;
 - Có kiến thức và thực hành đúng quy định về an toàn thực phẩm;
- Có:
 - Cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm trong suốt quá trình thực hiện;
 - Sẵn sàng phối hợp kiểm tra, giám sát khi có yêu cầu;

7.3 Yêu cầu về chứng minh nguồn gốc thực phẩm

- Nhà thầu phải cung cấp tài liệu chứng minh nguồn gốc thực phẩm sử dụng để phục vụ gói thầu, tối thiểu bao gồm một trong các loại tài liệu sau:
 - Hợp đồng mua bán thực phẩm với nhà cung cấp;
 - Hóa đơn, chứng từ mua hàng hợp pháp;
 - Thỏa thuận nguyên tắc/đơn đặt hàng với đơn vị cung cấp thực phẩm;
 - Tài liệu tương đương chứng minh được nguồn cung ứng thực phẩm hợp pháp;

- Tài liệu phải thể hiện rõ:
 - Tên đơn vị cung cấp thực phẩm;
 - Chúng loại thực phẩm chính (thịt, cá, rau củ, hải sản...);
 - Thời gian cung cấp, phù hợp với thời gian thực hiện gói thầu;
- Yêu cầu đối với nhà cung cấp:
 - Có đủ điều kiện kinh doanh thực phẩm theo quy định;
 - Đảm bảo nguồn gốc rõ ràng, an toàn, hợp vệ sinh;
- Nhà thầu phải:
 - Cam kết sử dụng thực phẩm đúng theo nguồn đã kê khai;
 - Sẵn sàng cung cấp bổ sung tài liệu, chứng từ khi Chủ đầu tư yêu cầu kiểm tra;

8. Yêu cầu thực đơn

8.1. Bữa sáng: Tương đương khoảng 100.000đồng/suất

STT	Món ăn	Định lượng
1	Phở bò/bún gà/cháo thịt	~400g
2	Trứng gà luộc	01 quả (~50g)
3	Bánh mì	~60g
4	Trái cây (chuối/cam)	~100g
5	Sữa/trà/cà phê	~200ml

8.2. Bữa trưa: Tương đương khoảng 250.000đồng/suất

STT	Món ăn	Định lượng
1	Cơm trắng	~300g
2	Cá hấp/xốt (cá mú/cá thu)	~150g
3	Gà hấp/luộc	~150g

4	Thịt nạc kho mềm	~120g
5	Tôm hấp/rim	~120g
6	Đậu phụ sốt cà	~120g
7	Rau luộc	~150g
8	Rau xào ít dầu	~150g
9	Canh rau/thịt	~300ml
10	Súp/cháo mềm	~150ml
11	Salad rau củ	~100g
12	Trái cây	~200g

8.3. Bữa tối: Tương đương khoảng 250.000đồng/suất

STT	Món ăn	Định lượng
1	Cơm trắng	~300g
2	Cá kho/sốt	~150g
3	Bò xào cần tây	~120g
4	Tôm hấp/mực hấp	~120g
5	Gà rang/hấp	~120g
6	Trứng hấp	~100g
7	Rau luộc	~150g
8	Rau xào	~150g
9	Canh chua/canh cải	~300ml
10	Súp nhẹ	~150ml
11	Trái cây	~200g

8.4. Thực đơn buổi gặp mặt Thường trực Tỉnh ủy: Tương đương khoảng 550.000đồng/suất

STT	Món ăn	Định lượng
1	Tôm sú hấp	~150g
2	Cá mú hấp xì dầu	~150g
3	Bò sốt tiêu đen	~150g
4	Gà hấp lá chanh	~150g
5	Mực hấp gừng	~120g
6	Rau củ luộc	~150g
7	Salad tổng hợp	~120g
8	Canh hải sản	~300ml
9	Trái cây cao cấp	~250g
10	Nước ép/trà	~200ml

8.5. Thực đơn hội nghị (03 đợt)

STT	Món ăn	Định lượng
1	Nước suối	01 chai (~330ml)
2	Trà nóng	~150ml
3	Bánh ngọt (bông lan/su kem)	~80g
4	Bánh quy/bánh khô	~50g
5	Trái cây (táo/nho/cam)	~150g

8.6. Phần bổ sung (300.000đ/người/buổi)

STT	Món ăn	Định lượng
1	Cơm trắng	~200g
2	Cá thu sốt cà chua / hấp	~120g
3	Thịt gà hấp / luộc	~120g
4	Tôm hấp / rim nhẹ	~100g
5	Đậu phụ sốt nấm/cà chua	~100g
6	Rau luộc (cải/bí/bầu)	~120g
7	Rau xào ít dầu	~120g
8	Canh rau/thịt hoặc canh chua	~250ml
9	Súp nhẹ (súp gà/súp rau củ)	~120ml
10	Trái cây (cam/đu đủ/dưa hấu)	~150g
11	Trà/nước lọc	~200ml

IV. GIẢI PHÁP VÀ PHƯƠNG PHÁP LUẬN:

Nhà thầu phải xây dựng đề xuất giải pháp, phương pháp luận thực hiện gói thầu phù hợp với yêu cầu tại Chương này, tối thiểu bao gồm các nội dung sau:

1. Giải pháp và phương pháp luận

- Trình bày cách tiếp cận tổng thể trong việc tổ chức cung cấp dịch vụ nghỉ dưỡng (phòng nghỉ, ăn uống, hội nghị);
- Thể hiện rõ:
 - Mức độ hiểu biết về mục tiêu, tính chất gói thầu, đặc biệt là đối tượng phục vụ là cán bộ nghỉ hưu, người cao tuổi;
 - Giải pháp đảm bảo chất lượng dịch vụ, an toàn, thuận tiện, phù hợp sức khỏe người tham gia;
- Nội dung giải pháp phải bao gồm:
 - Phương án bố trí phòng nghỉ, tổ chức ăn uống, phục vụ hội nghị;
 - Giải pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;
 - Giải pháp đảm bảo an ninh, an toàn, phòng cháy chữa cháy;
 - Giải pháp xử lý tình huống phát sinh (ốm đau, thay đổi số lượng, sự cố dịch vụ...);
 - Biện pháp phối hợp với Chủ đầu tư trong quá trình thực hiện;
- Yêu cầu:
 - Giải pháp phải cụ thể, khả thi, phù hợp với điều kiện thực tế cơ sở cung cấp dịch vụ;
 - Không chấp nhận các nội dung mô tả chung chung, sao chép, thiếu tính thực tiễn;

2. Kế hoạch công tác

- Nhà thầu phải lập kế hoạch tổ chức thực hiện chi tiết, bao gồm:

2.1. Kế hoạch triển khai theo thời gian

- Thể hiện rõ:
 - Thời điểm chuẩn bị trước khi đón đoàn;
 - Kế hoạch phục vụ từng ngày (ăn, ở, hội nghị);
 - Kế hoạch kết thúc, bàn giao;

- Có lịch trình cụ thể theo ngày/giờ, đảm bảo phù hợp với thời gian thực hiện gói thầu;

2.2. Kế hoạch nhân sự

- Bố trí nhân sự phục vụ:
 - Đủ số lượng, phù hợp quy mô;
 - Có phân công nhiệm vụ rõ ràng (lễ tân, buồng phòng, phục vụ ăn uống...);
- Có:
 - Đầu mối chịu trách nhiệm điều hành chung;
 - Nhân sự trực xử lý tình huống 24/24 (nếu cần);

2.3. Kế hoạch phối hợp và điều hành

- Cơ chế phối hợp với Chủ đầu tư:
 - Trao đổi thông tin;
 - Xử lý yêu cầu phát sinh;
- Phương án điều hành:
 - Đảm bảo phục vụ đồng bộ, đúng tiến độ, không gián đoạn;

2.4. Kế hoạch kiểm soát chất lượng

- Biện pháp kiểm soát:
 - Chất lượng phòng nghỉ;
 - Chất lượng suất ăn;
 - Chất lượng phục vụ;
- Có:
 - Quy trình kiểm tra nội bộ;
 - Cam kết duy trì chất lượng trong suốt thời gian thực hiện;

YÊU CẦU ĐÁNH GIÁ

- Đề xuất được đánh giá là **Đạt** khi:
 - Nội dung đầy đủ, rõ ràng;
 - Giải pháp phù hợp, khả thi;
 - Kế hoạch cụ thể, có thể triển khai thực tế;
- Trường hợp:
 - Nội dung sơ sài, chung chung; hoặc
 - Không phù hợp với quy mô, tính chất gói thầu

Đánh giá Không đạt

V. QUY ĐỊNH VỀ KIỂM TRA, NGHIỆM THU SẢN PHẨM

Mục này quy định về trình tự, nội dung kiểm tra, nghiệm thu dịch vụ do nhà thầu cung cấp làm cơ sở **thanh toán, quyết toán hợp đồng**.

1. Nguyên tắc chung

- Việc kiểm tra, nghiệm thu được thực hiện trên cơ sở:
 - Nội dung hợp đồng đã ký;
 - Hồ sơ mời thầu, hồ sơ dự thầu;
 - Các tiêu chuẩn, yêu cầu kỹ thuật đã quy định;
- Bảo đảm:
 - Khách quan, minh bạch, đúng thực tế;
 - Đúng khối lượng, đúng chất lượng dịch vụ đã cung cấp;

2. Nội dung kiểm tra

2.1. Kiểm tra trước khi thực hiện

- Chủ đầu tư có quyền kiểm tra:
 - Cơ sở lưu trú, phòng nghỉ, phòng ăn, hội trường, bãi đỗ xe;
 - Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị;
 - Tài liệu chứng minh năng lực, khả năng huy động dịch vụ;

Trường hợp không đáp ứng theo hồ sơ dự thầu:

- Yêu cầu khắc phục hoặc thay thế;
- Nếu không đáp ứng → xử lý theo hợp đồng

2.2. Kiểm tra trong quá trình thực hiện

- Kiểm tra thực tế:
 - Chất lượng phòng nghỉ;
 - Chất lượng suất ăn (món ăn, định lượng, vệ sinh ATTP);

- Chất lượng phục vụ (thời gian, thái độ, tổ chức);
- Kiểm tra:
 - Việc thực hiện đúng thực đơn, định lượng đã cam kết;
 - Nguồn gốc thực phẩm, điều kiện vệ sinh;

Lập biên bản kiểm tra (nếu cần) để làm cơ sở xử lý

2.3. Kiểm tra sau khi kết thúc

- Đánh giá tổng thể:
 - Mức độ hoàn thành dịch vụ;
 - Sự phù hợp với yêu cầu hợp đồng;
 - Các tồn tại (nếu có);

3. Nội dung nghiệm thu

3.1. Căn cứ nghiệm thu

- Hợp đồng đã ký;
- Biên bản kiểm tra (nếu có);
- Danh sách thực tế người tham gia;
- Khối lượng dịch vụ đã thực hiện;

3.2. Nội dung nghiệm thu

- Nghiệm thu các nội dung:
 - Số lượng, chất lượng phòng nghỉ;
 - Số lượng, chất lượng suất ăn;
 - Dịch vụ hội nghị, phục vụ kèm theo;
 - Các nội dung phát sinh (nếu có);
- Đối chiếu:

- Thực tế cung cấp dịch vụ so với hồ sơ dự thầu;
- Định mức, tiêu chuẩn đã cam kết;

3.3. Hồ sơ nghiệm thu

- Biên bản nghiệm thu;
- Bảng tổng hợp khối lượng thực hiện;
- Danh sách người tham gia thực tế;
- Tài liệu chứng minh (nếu có):
 - Hình ảnh;
 - Hóa đơn, chứng từ;
 - Tài liệu nguồn gốc thực phẩm;

4. Thanh toán và quyết toán

- Việc thanh toán được thực hiện trên cơ sở:
 - Khối lượng thực tế nghiệm thu;
 - Đơn giá hợp đồng;
- Điều kiện thanh toán:
 - Nhà thầu hoàn thành đầy đủ nghĩa vụ;
 - Có đầy đủ hồ sơ nghiệm thu hợp lệ;
- Trường hợp:
 - Không đạt yêu cầu hoặc thiếu khối lượng

Chủ đầu tư có quyền giảm trừ thanh toán tương ứng

5. Xử lý vi phạm

- Trường hợp nhà thầu:
 - Cung cấp dịch vụ không đúng cam kết;

- Không đảm bảo chất lượng;

Chủ đầu tư:

- Yêu cầu khắc phục;
- Giảm trừ thanh toán;
- Xử lý theo điều khoản hợp đồng và quy định pháp luật;
- Trường hợp kê khai không trung thực:

Bị xử lý theo quy định của Luật Đấu thầu và các văn bản liên quan