

Hà Nội, ngày 06 tháng 06 năm 2025

THƯ MỜI QUAN TÂM
Gói thầu Tổ chức nghỉ dưỡng cho viên chức, người lao động Bệnh viện Phục hồi chức năng năm 2025

Kính gửi: Các đơn vị cung cấp dịch vụ nghỉ dưỡng

Bệnh viện Phục hồi chức năng chuẩn bị tổ chức lựa chọn nhà thầu gói thầu Tổ chức nghỉ dưỡng cho viên chức, người lao động Bệnh viện Phục hồi chức năng năm 2025. Kính mời các quý Công ty quan tâm gửi hồ sơ tham dự với những nội dung chủ yếu sau:

1. Đơn xin nhận thầu, bản chào giá đã bao gồm các loại thuế, phí (bao gồm cả dự toán chi tiết) và hồ sơ năng lực: 01 bản chính bằng tiếng Việt. Bản chào giá có giá trị trong vòng 90 ngày.

2. Nội dung dịch vụ: Phụ lục 01.

3. Yêu cầu về năng lực, kinh nghiệm: Phụ lục 02.

4. Thời gian thực hiện hợp đồng: 30 ngày

5. Cách thức tiếp nhận đơn nhận thầu, bản chào giá và hồ sơ năng lực theo một trong các cách sau:

- Nhận trực tiếp tại địa chỉ: Phòng văn thư Bệnh viện Phục hồi chức năng. Địa chỉ: số 35 Lê Văn Thiêm, phường Thanh Xuân Trung, quận Thanh Xuân, thành phố Hà Nội. ĐT: 02435585094

- Nhận qua email: bvddphcn_soyt@hanoi.gov.vn

- Nhận qua đường bưu chính: Phòng văn thư Bệnh viện Phục hồi chức năng.

6. Thời hạn tiếp nhận báo giá: Từ 14 giờ 00 phút ngày 06/06/2025 đến trước 14 giờ 00 phút ngày 13/06/2025

Các báo giá và HSNL nhận được sau thời điểm nêu trên sẽ không được xem xét.



Rất mong được sự quan tâm của các Quý công ty. Bệnh viện Phục hồi chức năng
xin trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:

- Như trên;
- Đăng tải Website của Bệnh viện;
- Lưu: VT, Dược-VTTYT, TCKT.



GIÁM ĐỐC

Phạm Văn Minh

PHỤ LỤC 1

(Kèm theo thư mời quan tâm số 403/TM-BVPHCN ngày 06/06/2025 của
Bệnh viện Phục hồi chức năng)

TT	Nội dung	Đơn vị tính	Số lượng
	Tour Hà Nội – Sầm Sơn- Hà Nội: 2 ngày 1 đêm, dự kiến tổ chức vào tháng 7 năm 2025 (thứ 7, chủ nhật), chia làm 2 đợt: + Đợt 1 : 50 người lớn. + Đợt 2 : 46 người lớn. - Địa điểm, chương trình tham quan: o Thiết kế thời gian phù hợp, và giới thiệu các địa điểm tham quan mới, hấp dẫn nhất - Tiêu chuẩn suất ăn: 04 bữa ăn/ 02 ngày. Đảm bảo thực ăn tươi sống, nấu ăn ngon, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo khẩu phần ăn đầy đủ, đa dạng.		
1	o Sáng Ngày 1: Tự do ăn sáng o Sáng Ngày 2: Dùng buffet sáng tại nhà hàng, khách sạn. o 02 bữa ăn trưa: mỗi bữa bao gồm 06 món ăn có khai vị, món chính và tráng miệng o 01 tiệc tối Ngày 1: thực đơn gồm các loại hải sản/ tráng miệng (từ 7-8 món) - Tiêu chuẩn khách sạn lưu trú: khách sạn trung tâm, phòng điều hòa khép kín, tất cả thành viên đoàn được bố trí ở cùng 1 khách sạn - Tiêu chuẩn xe di chuyển: xe đời mới, đầy đủ tiện nghi.	Người	96

PHỤ LỤC 02
TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ TƯ CÁCH HỢP LỆ VÀ NĂNG LỰC KINH NGHIỆM
CỦA NHÀ THẦU

*((Kèm theo thư mời quan tâm số 403/TM-BVPHCN ngày 06/06/2025 của
Bệnh viện Phục hồi chức năng))*

STT	Nội dung đánh giá	Yêu cầu	Kết luận (đạt/ không đạt)
1	Pháp lý	- Có giấy phép đăng ký kinh doanh, đăng ký thuế đang hoạt động - Là nhà thầu được phê duyệt trên hệ thống mạng đấu thầu quốc gia - Không đang trong quá trình thực hiện thủ tục giải thể hoặc bị thu hồi giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp, hoặc giấy chứng nhận hộ đăng ký kinh doanh hoặc các tài liệu tương đương khác; không thuộc trường hợp mất khả năng thanh toán theo quy định của pháp luật về phá sản; Không đang trong thời gian bị cấm tham dự thầu; Không đang bị truy cứu trách nhiệm hình sự.	
2	kinh nghiệm về Năng lực	Có tối thiểu 02 hợp đồng tương tự.	
3	Giá trị đề xuất thực hiện hợp đồng	$\leq$ giá dự toán được phê duyệt	
4	Thời gian đề xuất thực hiện hợp đồng	$\leq$ thời gian được phê duyệt trong KHLCNT	
5	Hiệu lực của chào giá và hồ sơ	≥ 90 ngày	