

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Yêu cầu về kỹ thuật mang tính kỹ thuật thuần túy và các yêu cầu khác liên quan đến việc cung cấp dịch vụ (trừ giá). Yêu cầu về kỹ thuật phải được nêu đầy đủ, rõ ràng và cụ thể để làm cơ sở cho nhà thầu lập E-HSDT.

Trong yêu cầu về kỹ thuật không được đưa ra các điều kiện nhằm hạn chế sự tham gia của nhà thầu hoặc nhằm tạo lợi thế cho một hoặc một số nhà thầu gây ra sự cạnh tranh không bình đẳng.

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 đơn vị tổ chức vận hành dịch vụ căn tin cho trường THCS Bình Thắng B năm học 2025-2026

Tên dự án: thuộc dự toán: Thuê đơn vị tổ chức vận hành dịch vụ căn tin cho trường THCS Bình Thắng B năm học 2025-2026

Địa điểm thực hiện dự án: Trường THCS Bình Thắng B

Giá gói thầu: 159.292.000 đồng

Thời gian thực hiện: 8 tháng

2. Mục tiêu công việc:

Thuê đơn vị tổ chức vận hành dịch vụ căn tin cho trường THCS Bình Thắng B năm học 2025-2026

3. Yêu cầu kỹ thuật của gói thầu:

**** Nhà thầu phải cung cấp các hồ sơ để chứng minh năng lực:***

1. Giấy phép hoạt động kinh doanh đúng ngành nghề (sao y trong thời hạn 03 tháng);

2. Có kinh nghiệm khai thác: tối thiểu 01 năm (tính từ hợp đồng khai thác căn tin đầu tiên đến thời điểm nộp hồ sơ tham gia đấu thầu và đính kèm hồ sơ chứng minh);

3. Tối thiểu 01 hợp đồng tương tự đang thực hiện khai thác căn tin. Trong đó có tối thiểu 01 hợp đồng tương tự trong các Trường/ Học viện tại khu vực TP.HCM hoặc các tỉnh lân cận khu vực TP.HCM;

4. Giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và nhân viên;

5. Bản vẽ thiết kế mặt bằng, bố trí sắp xếp khoa học các khu vực bếp ăn, quầy phục vụ, kho lưu trữ đảm bảo thẩm mỹ;

6. Hợp đồng và hóa đơn với đơn vị cung cấp nguồn gốc hàng hoá, thực phẩm đầu vào;

Đảm bảo đơn vị cung cấp có:

- Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm bao gồm:

+ Bảo hiểm trách nhiệm sản phẩm;

+ Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm;

+ Giấy chứng nhận ISO, GMP, HACCP

+ Giấy chứng nhận đủ điều kiện tham gia chuỗi thực phẩm an toàn với các mặt hàng rau, củ, quả, thịt tươi sống như gia súc, gia cầm, thủy sản, trứng gà, trứng vịt;

- Chứng nhận kiểm định thực phẩm tươi sống

- Phiếu kiểm nghiệm đối với các mặt hàng rau ăn, củ, quả, trái cây, gạo, thực phẩm chế biến;

- Bản tự công bố về chất lượng sản phẩm đối với mặt hàng rau ăn; củ quả;

7. Bản cam kết cung cấp và phục vụ những nhóm hàng cơ bản, thiết yếu;

8. Bản cam kết chịu trách nhiệm trước cơ quan chức năng về nguồn cung cấp hàng hóa;

9. Bản cam kết: Không đang trong quá trình giải thể, không bị kết luận đang lâm vào tình trạng phá sản hoặc nợ không có khả năng chi trả theo quy định của pháp luật;

10. Bản cam kết đảm bảo an toàn, phòng cháy nổ trong quá trình khai thác mặt bằng, chịu trách nhiệm trước các cơ quan chức năng nếu có sai phạm;

11. Bản cam kết có sổ lưu mẫu và tủ lưu mẫu thực phẩm hàng ngày;

12. Xác nhận của cơ quan quản lý thuế về việc đơn vị hoàn thành nghĩa vụ nộp thuế đến hết năm tài chính gần nhất;

* Ngoài việc đáp ứng yêu cầu như trên, còn có các điều kiện đi kèm:

- Bên nhận thầu có thể sử dụng bàn ghế hiện có ở Căn tin nhà trường hoặc tự trang bị thêm nếu cần thiết. Trường hợp nhà thầu tự trang bị, khi hoàn thành hợp đồng, nhà thầu được phép mang về.

- Các loại thức ăn, nước uống được bán và giá thức ăn, nước uống tại Căn tin: được thể hiện qua hợp đồng, có bảng niêm yết giá phù hợp và được sự thống nhất giữa nhà trường và nhà thầu (*Lưu ý: Nhà thầu phải cam kết giá bán không vượt quá 16% giá đầu vào*); Nội dung chi tiết sẽ thể hiện trong bản thương thảo hợp đồng và các điều khoản của hợp đồng giữa đơn vị hoặc cá nhân trúng thầu với Chủ đầu tư;

- Bên nhận thầu được phép kinh doanh các loại hàng hóa phục vụ ăn uống, giải khát và các mặt hàng nhu yếu phẩm phục vụ sinh hoạt của người học;

- Không được bán các loại rượu, bia, các thực phẩm cấm, thực phẩm không có nhãn hiệu, hàng hóa trôi nổi, thực phẩm không an toàn. Không bán các đồ chơi cấm, gây cháy, nổ, đồ chơi mang tính bạo lực, phản giáo dục, ...

- Không được bán thuốc lá, các chất kích thích, các chất gây nghiện.
- Nguồn nguyên liệu, thức ăn, nước uống phải qua kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm (Giấy chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm của đơn vị cung cấp).
- Nhà thầu phải cam kết thu hộ nhà trường một khoản tiền tối thiểu 254.496.000 đồng trong 8 tháng hoạt động thực.

Để tạo điều kiện thuận tiện cho nhà thầu xác định chi phí vận hành và giá dự thầu, nhà thầu có thể tham khảo Phụ lục dự toán được đính kèm.

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. Thuyết minh giải pháp và quy trình kiểm soát thực hiện cung cấp dịch vụ;
2. Thuyết minh giải pháp xử lý phát sinh cung cấp dịch vụ ở các thời điểm: Các thời điểm giờ cao điểm, các thời điểm có sự kiện dẫn đến đột biến khả năng cung cấp, sự cố về thiết bị sử dụng quản lý dịch vụ;
3. Thuyết minh về các hạng mục đầu tư trang thiết bị để phục vụ quá trình khai thác dịch vụ đảm bảo đáp ứng quy mô và hiện trạng;
4. Phương án tổ chức (số nhân viên, phân ca);
5. Phương án cụ thể khắc phục khi xảy ra sự cố như ngộ độc thực phẩm;
6. Phương án cụ thể khắc phục khi xảy ra sự cố như cháy nổ;
7. Phương án lưu mẫu để đối chiếu, kiểm tra (áp dụng với các sản phẩm tự chế biến)
8. Cam kết có bảng giá và niêm yết giá dịch vụ áp dụng đối với các mặt hàng Nhà nước không quy định trên tinh thần phù hợp trong môi trường giáo dục; đối với các mặt hàng theo quy định của nhà nước phải tuân thủ về giá;
9. Cam kết tuân thủ đúng các quy định vệ sinh môi trường, an ninh trật tự, văn hóa học đường, các nội quy khác của Trường;
10. Cam kết nhân viên phải mặc đồng phục của Công ty khi làm việc, phù hợp với vị trí công việc, đeo thẻ tên;
11. Cam kết phối hợp với Nhà trường trong quá trình tổ chức, tập huấn phòng cháy chữa cháy.
12. Cam kết nhân viên Nhanh nhẹn, trách nhiệm, trung thực, có thái độ văn minh, lịch sự trong ứng xử, tiếp xúc với Cán bộ - Giáo viên - Công nhân viên và khách đến làm việc tại Trường, tuân thủ các quy định chung của Trường.

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

Mục này quy định về quy trình kiểm tra, nghiệm thu sản phẩm, trình tự giao nộp sản phẩm (nếu có)... để phục vụ công tác thanh, quyết toán hợp đồng.

