

## Tiêu chuẩn đánh giá kỹ thuật

STT	Nội dung đánh giá	Yêu cầu về kỹ thuật	Đánh giá	
			Đạt	Không đạt
1	Tính hiệu quả của việc cung cấp dịch vụ ăn uống	Nhà thầu cam kết có khả năng phục vụ từ 90 suất ăn/ngày trở lên.	X	
		Nhà thầu không có cam kết khả năng phục vụ từ 90 suất ăn/ngày trở lên.		X
2	Mức độ hiểu biết về tính chất và mục đích công việc	Nhà thầu có tuân thủ theo thời gian phục vụ bữa ăn trưa cho CBCNV Công ty: Nhà thầu giao suất ăn cho Công ty từ 11 giờ 00 đến 11 giờ 15 các ngày từ thứ 2 đến thứ 6 hàng tuần.	X	
		Không đáp ứng yêu cầu về thời gian giao hàng nêu trên.		X
3	Tính hợp lý và khả thi của kế hoạch, các giải pháp kỹ thuật, biện pháp tổ chức cung cấp dịch vụ	Nhà thầu phải có phương án vận chuyển suất ăn hợp lý, tuân thủ Luật An toàn thực phẩm và các tiêu chuẩn thực hành vệ sinh tốt như GMP, HACCP hoặc tương đương.	X	
		Nhà thầu không có phương án vận chuyển suất ăn, hoặc phương án vận chuyển suất ăn sơ sài, không hợp lý và không đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.		X
4	Mức độ đáp ứng hệ thống đảm bảo chất lượng và phương pháp thực hiện	Nhà thầu có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại bếp ăn trung tâm hoặc Giấy chứng nhận ISO 22000:2018 hoặc giấy tờ tương đương chứng minh bếp trung tâm đủ điều kiện an toàn thực phẩm.	X	
		Nhà thầu không có hoặc có nhưng không đính kèm vào E-HSDT Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại bếp ăn trung tâm hoặc Giấy chứng nhận ISO 22000:2018 hoặc giấy tờ tương đương chứng minh bếp trung tâm đủ điều kiện an toàn thực phẩm.		X

STT	Nội dung đánh giá	Yêu cầu về kỹ thuật	Đánh giá	
			Đạt	Không đạt
5	Mức độ đáp ứng hệ thống đảm bảo chất lượng và phương pháp thực hiện	Nhà thầu có hợp tác với đơn vị có năng lực cung cấp nguồn thực phẩm đầu vào, có nguồn gốc rõ ràng. Bao gồm: Đơn vị cung cấp thực phẩm có nguồn gốc từ động vật (Thịt gia súc, gia cầm, ...), Thủy hải sản (Cá, tôm, ...); Đơn vị cung cấp thực phẩm có nguồn gốc từ thực vật (Rau, củ, quả, ...); Đơn vị cung cấp các loại bún, phở, hủ tiếu. Yêu cầu Nhà thầu có tài liệu chứng minh (hợp đồng, hoá đơn).	X	
		Nhà thầu không đề cập nội dung này trong E-HSĐT hoặc chỉ kê khai mà không có tài liệu chứng minh có hợp tác với đơn vị có năng lực cung cấp nguồn thực phẩm đầu vào nêu trên.		X
6	Mức độ đáp ứng hệ thống đảm bảo chất lượng và phương pháp thực hiện	Nhà thầu nêu quy trình vận hành bếp trung tâm, bao gồm: Quy trình nhập hàng, kiểm tra nguyên liệu đầu vào; Quy trình sơ chế thực phẩm Quy trình chế biến thực phẩm Quy trình đóng gói và vận chuyển suất ăn đảm bảo tuân thủ vệ sinh an toàn thực phẩm, không gây nhiễm chéo.	X	
		Nhà thầu không có hoặc thiếu 1 trong các quy trình nêu trên.		X
7	Thông tin về kết quả thực hiện hợp đồng của nhà thầu theo quy định tại Điều 19 và Điều 20 của Nghị định số 214/2025/NĐ-CP	Nhà thầu (nhà thầu độc lập hoặc thành viên liên danh nhà thầu) không có hợp đồng bị đánh giá là vi phạm hợp đồng hoặc chấm dứt hợp đồng do lỗi nhà thầu theo kết quả đăng tải trên Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia.	X	
		Nhà thầu (nhà thầu độc lập hoặc thành viên liên danh nhà thầu) có hợp đồng bị đánh giá là vi phạm hợp đồng hoặc chấm dứt hợp đồng do lỗi nhà thầu theo		X

STT	Nội dung đánh giá	Yêu cầu về kỹ thuật	Đánh giá	
			Đạt	Không đạt
		kết quả đăng tải trên Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia.		
	<b>Kết luận</b>	<b>HSDT của nhà thầu đạt tất cả các tiêu chí nêu trên</b>	X	
		<b>HSDT của nhà thầu có 1 tiêu chí không đạt trong các tiêu chí nêu trên</b>		X