

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

1. Giới thiệu chung về dự án/dự toán mua sắm, gói thầu:

- Tên gói thầu: Gói thầu số 28-PTV.17-SXKD: Cung cấp bữa ăn giữa ca cho người lao động của Công ty

- Dự toán mua sắm: Sản xuất kinh doanh

- Địa điểm thực hiện dịch vụ: Công ty TNHH MTV Nhiệt điện Thủ Đức. Địa chỉ Km số 09 Võ Nguyên Giáp, Phường Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

- Thời gian thực hiện gói thầu: 6 tháng.

- Thời gian thực hiện hợp đồng: 6 tháng.

2. Mục tiêu công việc:

Cung cấp suất ăn trưa cho CBCNV Công ty theo hình thức suất ăn công nghiệp, suất ăn được chế biến tại bếp trung tâm và vận chuyển đến địa chỉ của Chủ đầu tư: Km số 09 Võ Nguyên Giáp, Phường Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh, đảm bảo các điều kiện về an toàn vệ sinh thực phẩm và dinh dưỡng của bữa ăn.

3. Yêu cầu kỹ thuật của gói thầu:

3.1 Yêu cầu đối với bếp trung tâm

- Yêu cầu nhà thầu nộp kèm tài liệu này trong E-HSDT. 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.

3.2 Yêu cầu đối với người trực tiếp chế biến thực phẩm:

- Người trực tiếp chế biến thực phẩm phải được tập huấn an toàn thực phẩm và được cấp Giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định.

- Người trực tiếp chế biến thực phẩm phải được khám sức khỏe được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.

- Người trực tiếp chế biến thực phẩm phải mặc trang phục bảo hộ riêng, mang găng tay, đeo khẩu trang.

- Người trực tiếp chế biến thực phẩm, người phục vụ phải tuân thủ các quy định về thực hành đảm bảo vệ sinh: Giữ móng tay ngắn, sạch sẽ. Không hút thuốc, không khạc nhổ trong khu vực chế biến thực phẩm.

- Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

3.3 Yêu cầu đối với chế biến thực phẩm:

- Về nguồn gốc nguyên liệu đầu vào: 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 nộp kèm tài liệu này trong E-HSDT.

- Nhà thầu nêu rõ 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.

Nhà thầu nêu rõ các quy trình này làm cơ sở để Chủ đầu tư xem xét đánh giá. Nhà thầu không nêu quy trình hoặc nêu thiếu 1 trong các quy trình nêu trên sẽ bị đánh giá không đạt ở tiêu chí này.

- Nhà thầu đáp ứng các quy định trong chế biến thực phẩm:

+ Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.

+ Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải đảm bảo an toàn vệ sinh.

+ Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô.

+ Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và đảm bảo an toàn, lưu mẫu thức ăn.

+ Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.

3.4 Yêu cầu đối với vận chuyển suất ăn:

- Về phương thức đóng gói: Khay inox có nắp, hoặc bằng vật liệu đảm bảo sức khỏe người tiêu dùng, hoặc phương thức đóng gói, bảo quản suất ăn không bị vương tạp chất, bụi bẩn do Nhà thầu đề xuất, kèm theo 01 bộ muỗng, đũa, nĩa, khăn giấy,...Nhà thầu đề xuất cụ thể và có hình ảnh minh họa. Nhà thầu thực hiện công tác thu dọn khay ăn ngay sau khi kết thúc bữa ăn, đảm bảo vệ sinh và trật tự.

- Về phương tiện vận chuyển: Đơn vị cung cấp phải sử dụng phương tiện chuyên dụng, có khả năng giữ nhiệt, vệ sinh sạch sẽ, không gây nhiễm chéo trong quá trình vận chuyển. Quá trình giao hàng cần tuân thủ Luật An toàn thực phẩm và các tiêu chuẩn thực hành vệ sinh tốt như GMP, HACCP hoặc tương đương. Nhà thầu cần sử dụng các thiết bị giữ nhiệt để đảm bảo món ăn luôn ấm khi đến địa chỉ giao hàng của Chủ đầu tư. Nhà thầu đề xuất việc thực hiện.

3.5 Phạm vi dịch vụ:

- 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.

- Số lượng dự kiến 90 suất ăn/ngày. Nhà thầu cung cấp thực đơn cho 01 tuần. Nhà thầu đề xuất việc thực hiện cung cấp thực đơn và chốt số lượng suất ăn, đảm bảo linh động việc thay đổi số suất ăn tùy theo điều kiện thực tế của Công ty.

- Suất ăn chuẩn gồm 4 nhóm thực phẩm trong mỗi khẩu phần suất ăn (Protein, Chất béo, Glucid, Vitamin và khoáng chất). Món ăn bao gồm: Món chính, món xào, món luộc hoặc canh, tráng miệng. Nhà thầu thực hiện chia khẩu phần ăn đúng định lượng theo đề xuất, đảm bảo đầy đủ dinh dưỡng, giúp người lao động ăn ngon miệng và đủ năng lượng để làm việc vào buổi chiều.

- Thực đơn: Thay đổi mỗi ngày, có bao gồm thực đơn chay cho người lao động có nhu cầu. Nhà thầu cung cấp thực đơn 01 tuần cho Chủ đầu tư trước 14 giờ 00 thứ tư hàng tuần. Thực đơn đa dạng, phong phú, đảm bảo dinh dưỡng, đề xuất xen kẽ các món nước (Bún, phở, hủ tiếu, bánh mì ăn kèm món nước...) vào cuối tuần hoặc dịp đặc biệt.

3.6 Yêu cầu khác :

- Nhà thầu chịu trách nhiệm trước pháp luật về việc đảm bảo an toàn thực phẩm và các quy định khác về cung cấp dịch vụ ăn uống.

- Nhà thầu có trách nhiệm cung cấp mẫu thức ăn hằng ngày để Chủ đầu tư thực hiện việc lưu mẫu theo quy định. Mẫu lưu do Nhà thầu chịu chi phí và không được tính vào số lượng suất ăn thực tế trong ngày.

- Nhà thầu phải có đầy đủ hồ sơ nguồn gốc nguyên liệu và cung cấp cho Chủ đầu tư khi có yêu cầu.

- Trong trường hợp phát hiện vi phạm quy định về vận chuyển dẫn đến thức ăn bị hỏng, ôi thiu, nhiễm bẩn, Chủ đầu tư có quyền: Từ chối nhận hàng, lập biên bản sự việc và áp dụng chế tài hợp đồng, chấm dứt hợp đồng.

3.7 Phạt vi phạm hợp đồng

Trừ trường hợp bất khả kháng quy định tại Mục 16 E-ĐKC, nếu Nhà thầu không thực hiện một phần hay toàn bộ nội dung công việc theo đúng thời hạn đã nêu trong hợp đồng thì Chủ đầu tư có thể khấu trừ vào giá hợp đồng một khoản tiền phạt tương ứng với 1%/ngày cho đến khi nội dung công việc đó được thực hiện. Chủ đầu tư sẽ khấu trừ đến 8%. Khi đạt đến mức tối đa, Chủ đầu tư có thể xem xét chấm dứt hợp đồng theo quy định tại Mục 19 E-ĐKC.

Trường hợp không kịp thời khắc phục sai sót theo thông báo của Chủ đầu tư, Nhà thầu có trách nhiệm nộp tiền phạt thực hiện hợp đồng tương ứng với 100% chi phí cần thiết để khắc phục sự cố.

Các trường hợp phạt vi phạm hợp đồng như sau:

- Thực phẩm bị hỏng, ôi thiu, nhiễm bẩn, hoặc chưa được nấu chín.
- Sử dụng nguyên liệu hết hạn, kém chất lượng, nguồn gốc không rõ ràng.

- Giao suất ăn chậm trễ, gây ảnh hưởng thời gian làm việc của người lao động.

- Không cung cấp hồ sơ nguồn gốc nguyên liệu hoặc cung cấp hồ sơ nguyên liệu không đảm bảo chất lượng.

Trường hợp xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm tại Công ty được xác định do thực phẩm Nhà thầu cung cấp, Nhà thầu phải chịu trách nhiệm bồi thường thiệt hại theo E-ĐKC 15, đồng thời chịu phạt 8% giá trị hợp đồng và chấm dứt hợp đồng. Chủ đầu tư thực hiện đánh giá Nhà thầu trên Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia và trang đánh giá nội bộ của EVN.

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. Giải pháp và phương pháp luận;
2. Kế hoạch công tác.

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

Kiểm tra đột xuất bếp trung tâm: Theo lịch của đại diện thuộc Chủ đầu tư nhằm kiểm tra chất lượng cung cấp dịch vụ của Nhà thầu