

## **Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT**

### **Mục 1. Giới thiệu chung về dự án/công trình, gói thầu**

#### **1. Giới thiệu chung về dự án**

- 1.1. Tên dự án/công trình: Sửa chữa thường xuyên.
- 1.2. Tên gói thầu: SCTX-2025-121 Thuê nhân công lao động phục vụ (nấu ăn ca, lễ tân, sao chụp tài liệu, khánh tiết, sửa chữa điện nước) năm 2025;
- 1.3. Chủ đầu tư: Công ty Cổ phần Nhiệt điện Phả Lại;
- 1.4. Nguồn vốn: Sản xuất kinh doanh;
- 1.5. Địa điểm thi công công trình: Công ty Cổ phần Nhiệt điện Phả Lại, Phường Chí Linh, TP Hải Phòng;
- 1.6. Hình thức lựa chọn nhà thầu và phương thức đấu thầu: Đấu thầu rộng rãi trong nước qua mạng, một giai đoạn một túi hồ sơ;
- 1.7. Loại hợp đồng: Trọn gói;
- 1.8. Thời gian thực hiện gói thầu: 12 tháng (365 ngày);
- 1.9. Quyết định số: 6159/QĐ-PPC ngày 08 tháng 11 năm 2025 về việc phê duyệt kế hoạch lựa chọn nhà thầu gói thầu phục vụ sản xuất kinh doanh (SCTX-2025 121).

#### **2. Tình trạng hiện tại:**

- Trung tâm hành chính (nhà điều hành DC1 & DC2); Phòng Máy Photocopy; 03 bếp ăn giữa ca, 01 bếp ăn nhà khách.
- + Nhà thầu có thể đến khảo sát thực tế các khu vực nhà hành chính, phòng Máy photocoy, bếp ăn giữa ca và các máy, trang thiết bị, công cụ, dụng cụ, nội dung công việc phải làm theo yêu cầu của E- HSMT tại Công ty Cổ phần Nhiệt điện Phả Lại để phục vụ cho việc lập E-HSDT.
- + Trong quá trình khảo sát, nếu Nhà thầu phát hiện khối lượng công việc thực tế có sự sai khác so với phạm vi cung cấp dịch vụ trong E-HSMT thì nhà thầu thông báo cho Chủ đầu tư biết và xem xét.

#### **3. Mô tả phạm vi cung cấp dịch vụ gói thầu:**

- Cung cấp dịch vụ Nấu ăn ca; Lễ tân; Sao chụp tài liệu; Khánh tiết, sửa chữa điện nước.

##### **3.1. Nhân viên nấu ăn ca:**

###### *a) Vị trí làm việc:*

Làm việc tại các bếp ăn tập thể và bếp ăn khách của Công ty, mang cơm đến các vị trí trực sản xuất tại phân xưởng Vận hành, phân xưởng Nhiên liệu, phân xưởng Hoá và các vị trí khác (nếu cần).

###### *b) Các nội dung công việc phải làm:*

- Nhập thực phẩm, bảo quản, sơ chế, chế biến, nấu thức ăn theo thực đơn, đảm bảo số lượng, chất lượng đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
- Tiến hành chia suất ăn vào khay tại nhà ăn để phục vụ cho các đối tượng CBCNV ăn tại

nhà ăn ca theo đúng thời gian quy định.

- Chuẩn bị đầy đủ chia các suất ăn vào khay, vận chuyển đến từng vị trí sản xuất trực tiếp cho lực lượng vận hành.
- Thực hiện lấy và lưu mẫu thức ăn 24h theo quy định.
- Sau khi ăn xong phải thu dọn dụng cụ, bát đĩa, khay đựng thức ăn, lau bàn ghế và thu gom thức ăn thừa về nơi quy định.
- Vệ sinh đánh rửa sạch sẽ dụng cụ, khay đựng thức ăn sấy khô và tập kết vào nơi quy định chuẩn bị cho bữa sau.
- Vệ sinh sạch sẽ trong khu vực nhà ăn ca trước khi giao ca.
- Hàng ngày kiểm tra, sử dụng các trang thiết bị điện, gas... đảm bảo an toàn phòng chống cháy nổ.
- Chịu trách nhiệm trông coi, bảo quản tài sản, trang thiết bị và dụng cụ Công ty trang bị cho các nhà ăn.

### **3.2. Nhân viên Lễ tân.**

#### *a) Vị trí làm việc:*

- Khu vực nhà hành chính Dây chuyền 1; Dây chuyền 2.

#### *b) Nội dung công việc phải làm*

- Đảm bảo hậu cần, thường xuyên chỉnh trang lau dọn phòng khách, chuẩn bị nước uống, các đồ dùng, vật tư chu đáo, thái độ văn minh, lịch sự phục vụ cho Ban Lãnh đạo tiếp khách tại Công ty.
- Thường xuyên đảm bảo hậu cần tại phòng họp giao ban hàng tuần, phục vụ cho các cuộc họp giao ban nội bộ, hội thảo của Ban lãnh đạo Công ty: chi tiết công việc đảm bảo nước uống, chỉnh trang sắp đặt bàn ghế, vệ sinh thu dọn tạp vật. chỉnh trang cây xanh, vận hành điều hòa, ánh sáng các thiết bị điện ánh sáng.
- Đảm bảo vệ sinh Hội trường phục vụ các buổi tổ chức Sự kiện; Hội thảo; Hội nghị, lớp học của Công ty: Chi tiết công việc kê lại, sắp đặt bàn ghế, khăn trải bàn, chuẩn bị hoa trang trí, nước uống, vận hành các thiết bị điện điều hòa, ánh sáng.
- Thực hiện công tác lễ tân tại hội trường khi có các sự kiện công ty tổ chức.
- Phục vụ đảm bảo các điều kiện phòng làm việc cá nhân của Chủ tịch HĐQT Công ty, Ban điều hành, Cán bộ chủ chốt tổ chức chính trị xã hội, Đoàn thể Công ty, công việc chi tiết: Vệ sinh, lau chùi bàn ghế, đánh rửa cốc chén, thu dọn tạp vật, tưới cây xanh được trang bị tại phòng các lãnh đạo. Thường xuyên kiểm tra các trang thiết bị làm việc như ánh sáng, các thiết bị điện, nếu có côn trùng phá hoại báo cáo kịp thời lãnh đạo văn phòng để xử lý.
- Theo dõi quản lý, sử dụng các nhu yếu phẩm phục vụ công việc (trà, cà phê, nước uống...), theo dõi, quản lý các tài sản, công cụ dụng cụ được phân giao quản lý.
- Đảm bảo các khu vực được giao quản lý luôn ngăn nắp gọn gàng, sạch sẽ, thẩm mỹ. Tuân thủ quy định thiết chế văn hóa Doanh nghiệp.

- Làm các công việc khác khi đơn vị huy động.
- Thực hiện đầy đủ theo đúng quy định nội quy lao động và các loại quy trình an toàn, quy trình PCCC, quy trình cấp cứu người bị tai nạn hoặc bị điện giật, quy trình nhiệm vụ, các thông báo an toàn, mệnh lệnh sản xuất, nội quy của Công ty đề ra.

### **3.3. Nhân viên khánh tiết, sửa chữa điện nước.**

#### *a) Vị trí làm việc:*

- Làm việc tại các khu vực trong, ngoài Công ty, các công trình phúc lợi trong khu tập thể CBCNV theo sự phân giao nhiệm vụ của đơn vị.

#### *b) Nội dung công việc phải làm:*

- Thực hiện các nhiệm vụ căng treo pa nô, áp phích, băng zôn biển báo, khẩu hiệu phục vụ nhiệm vụ chính trị, nhiệm vụ sản xuất, công tác khác của công ty.
  - Đảm bảo các dịch vụ âm thanh, loa máy, điện nước, bàn ghế, cờ trang trí khán đài, hội trường.
  - Sửa chữa thay thế thiết bị cấp nước sinh hoạt, điện ánh sáng, các thiết bị sử dụng điện tại các khu vực phòng làm việc của nhà hành chính DC1 & DC2, hội trường nhà điều hành, 04 nhà ăn tập thể, các công trình phúc lợi công cộng, nhà khách, bể bơi, sân thể thao công ty.
  - Sửa chữa (Quản lý) cơ sở vật chất, đảm bảo dịch vụ phục vụ quần thể nhà thi đấu, bể bơi, sân thể thao của công ty.
  - Quản lý, bảo quản các cơ sở vật chất trang bị công cụ, dụng cụ phục vụ tổ chức sự kiện tại công ty,
  - Thực hiện các công việc chuyên môn về an toàn phòng chống cháy nổ-cứu hộ cứu nạn trong phạm vi đơn vị.
  - Thực hiện chế độ, báo cáo đột xuất, báo cáo thường xuyên với cán bộ quản lý (tổ trưởng) trong quá trình thực hiện nhiệm vụ của mình.
  - Thực hiện các công việc khác liên quan đến chuyên môn khi lãnh đạo đơn vị yêu cầu.
- Thực hiện đầy đủ theo đúng quy định nội quy lao động và các loại quy trình an toàn, quy trình PCCC, quy trình cấp cứu người bị tai nạn hoặc bị điện giật, chế độ phiếu công tác, phiếu thao tác, quy trình nhiệm vụ, các thông báo an toàn, mệnh lệnh sản xuất, nội quy của Công ty đề ra.

### **3.4 Nhân viên Sao chụp tài liệu**

#### *a) Vị trí làm việc:*

- Phòng máy Photocopy nhà ILK

#### *b) Nội dung công việc phải làm*

- Thực hiện in ấn, sao chụp các tài liệu phục vụ cho công tác phát hành văn bản, lưu trữ tài liệu theo quy định.
- Thực hiện sao chụp các hồ sơ liên quan công tác lập dự toán, đấu thầu của Công ty.

- In ấn, sao chụp tài liệu phục vụ hội thảo, hội nghị... và các giấy tờ của các đơn vị trong Công ty phục vụ cho công tác điều hành sản xuất.
- Theo dõi, ghi chép nhật trình, các bất thường trong hoạt động của các máy photocopy Công ty trang bị.
- Quản lý, trông coi các tài sản, công cụ dụng cụ, phương tiện, thiết bị được trang bị thuộc phạm vi phân giao.
- Thực hiện các công việc phục vụ khác theo yêu cầu.
- Thực hiện đầy đủ theo đúng quy định nội quy lao động và các loại quy trình an toàn, quy trình PCCC, quy trình cấp cứu người bị tai nạn hoặc bị điện giật, chế độ phiếu công tác, phiếu thao tác, quy trình nhiệm vụ, các thông báo an toàn, mệnh lệnh sản xuất, nội quy của Công ty đề ra.

## Mục 2. Yêu cầu kỹ thuật và kế hoạch thực hiện

Mục tiêu đạt được là đảm bảo an toàn lao động, an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh môi trường, nâng cao sức khỏe người lao động, phục vụ quá trình sản xuất kinh doanh của Công ty.

### 1. Yêu cầu kỹ thuật cung cấp dịch vụ bao gồm nội dung công việc trong bảng sau:

STT	Danh mục dịch vụ	Đơn vị tính	Khối lượng	Nhân sự tối thiểu người/tháng	Mô tả dịch vụ	Yêu cầu kết quả đầu ra
1	Nấu ăn ca	Bếp	04	27	<i>Nêu tại khoản 3.1, mục 1; Chương V; Phần 2</i>	- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, đủ số lượng, chất lượng trong các suất ăn; - Thường xuyên vệ sinh sạch sẽ, gọn gàng trong các nhà ăn ca, nhà chế biến thức ăn.
2	Lễ tân	Nhà hành chính	02	02	<i>Nêu tại điểm 3.2; Mục 1; Chương V; Phần 2</i>	- Đảm bảo vệ sinh thường xuyên sạch sẽ, gọn gàng các phòng họp, hội trường, phòng khách, các phòng làm việc của chủ tịch, ban điều hành, cán bộ chủ chốt tổ chức chính trị xã hội, đoàn thể của Công ty.
3	Khánh tiết, sửa chữa điện nước	Nhà hành chính, Công trình phúc lợi	02	02	<i>Nêu tại điểm 3.3; Mục 1; Chương V; Phần 2</i>	-Đảm bảo việc quản lý, sửa chữa điện ánh sáng, nước sinh hoạt, vận hành trang thiết bị tại các phòng họp, hội nghị, nhà thi đấu, bể bơi và tổ chức sự kiện của Công ty.
4	Sao chụp tài liệu	Phòng máy Photocopy	01	01	<i>Nêu tại điểm 3.4; Mục 1;</i>	- Bảo đảm sao chụp tài liệu luôn sạch đẹp, đúng và đầy đủ nội dung theo yêu cầu;

STT	Danh mục dịch vụ	Đơn vị tính	Khối lượng	Nhân sự tối thiểu người/tháng	Mô tả dịch vụ	Yêu cầu kết quả đầu ra
					<i>Chương V; Phần 2</i>	- Vệ sinh, vận hành, bảo quản thiết bị, vật tư và các trang thiết bị khác thuộc phạm vi mình quản lý.

## 2. Kế hoạch thực hiện

- Kế hoạch thực hiện được quy định trong bản giao kế hoạch tháng hoặc yêu cầu của Chủ đầu tư.
- Nhà thầu phải lập bảng tiến độ cho từng nội dung công việc phù hợp với nhân lực được huy động đáp ứng theo yêu cầu của E-HSMT.
- **Bảng tiến độ cho các nội dung công việc sau đây:**

STT	Nội dung dịch vụ	Đơn vị tính	Khối lượng	Thời gian, Tiến độ thực hiện	Địa điểm thực hiện
1	Nấu ăn ca	Bếp	04	Hàng ngày theo lịch ca	Công ty Cổ phần Nhiệt điện Phả Lại
2	Lễ tân	Nhà hành chính	02	Hàng ngày theo giờ hành chính	Công ty Cổ phần Nhiệt điện Phả Lại
3	Sao chụp tài liệu	Phòng máy Photocopy	01	Hàng ngày theo giờ hành chính	Công ty Cổ phần Nhiệt điện Phả Lại
4	Khánh tiết, sửa chữa điện nước	Nhà hành chính, công trình phúc lợi	02	Hàng ngày theo kế hoạch	Công ty Cổ phần Nhiệt điện Phả Lại

## 3. Các yêu cầu kỹ thuật chung

### 3.1. Yêu cầu về giải pháp kỹ thuật, biện pháp thi công.

- Có giải pháp kỹ thuật và biện pháp tổ chức thi công cho từng nhóm công việc chính thuộc phạm vi gói thầu, hợp lý, khả thi đáp ứng theo yêu cầu của E-HSMT.
- Có phương án huy động, sử dụng lao động có kinh nghiệm về Dịch vụ nấu ăn ca, lễ tân, Photo, khánh tiết, để đảm bảo chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn vệ sinh lao động đáp ứng với từng nội dung công việc theo yêu cầu E-HSMT.

### 3.2. Yêu cầu về Biện pháp đảm bảo chất lượng:

- Có biện pháp bảo đảm chất lượng như kiểm tra, giám sát, quản lý chất lượng, chế biến và kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm đúng theo quy định của Công ty và các tiêu chuẩn, Luật hiện hành của nhà nước.
- Có biện pháp xác nhận, biên bản đánh giá mức độ hoàn thành và chất lượng công việc theo tuần, tháng.

### **3.3. Yêu cầu về tiến độ thi công:**

- Có bảng tiến độ thi công hợp lý, khả thi, phù hợp với giải pháp kỹ thuật và biện pháp tổ chức thi công cho từng hạng mục công việc cụ thể, đáp ứng theo yêu cầu của E-HSMT.
- Thực hiện theo quy định trong bản giao kế hoạch tháng hoặc yêu cầu của Chủ đầu tư.

### **3.4. Yêu cầu về an toàn lao động, vệ sinh môi trường, và phòng cháy chữa cháy**

#### **3.4.1. Yêu cầu về an toàn lao động**

- Nhà thầu phải nêu đầy đủ các biện pháp an toàn khi: làm việc với các thiết bị điện, bình gas, thiết bị chuyên dùng khác. Phải tuân thủ theo các quy trình, quy định của Công ty và Luật hiện hành của Nhà nước.
- Có đầy đủ trang thiết bị bảo hộ lao động đảm bảo an toàn cho người, vật tư, trang thiết bị tại nơi làm việc và các vị trí có liên quan.
- Có trang bị và sử dụng đồng phục trong quá trình thực hiện công việc tại Công ty.
- Tổ chức đào tạo, tập huấn và kiểm tra an toàn lao động định kỳ hàng năm theo quy định;

#### **3.4.2 Yêu cầu về Vệ sinh môi trường**

Nhà thầu phải đáp ứng các yêu cầu sau:

- Có các biện pháp bảo đảm vệ sinh môi trường trong quá trình thực hiện gói thầu.
- Cam kết đảm bảo vệ sinh môi trường theo đúng qui định Pháp luật về môi trường và chịu hoàn toàn trách nhiệm nếu vi phạm các qui định về môi trường.

#### **3.4.3. Yêu cầu về Phòng cháy, chữa cháy**

- Cam kết tuân thủ và có các biện pháp phòng cháy, chữa cháy theo đúng các quy trình, quy định của công ty và các tiêu chuẩn hiện hành của nhà nước về Luật phòng cháy chữa cháy;
- Đề xuất các giải pháp, biện pháp, trang bị phương tiện phòng cháy chữa cháy với chủ đầu tư.

### **4. Các cam kết huy động nhân sự và chứng chỉ/bằng cấp**

- Nhà thầu phải cam kết, huy động đủ số lượng và sử dụng lao động đạt các tiêu chuẩn như sau:
  - + Nhân viên Nấu ăn ca, nhân viên lễ tân có trình độ tốt nghiệp trung học phổ thông trở lên;
  - + Nhân viên Khánh tiết, sửa chữa điện nước, sao chụp tài liệu có trình độ Trung cấp trở lên (*Cung cấp tài liệu để chứng minh nhân sự khi đối chiếu tài liệu*)
  - + Nhà thầu phải có bảng danh sách nhân sự được đề xuất tham gia kèm theo trong e-HSDT.
- Nhà thầu phải cam kết đào tạo, huấn luyện, cung cấp chứng chỉ, chứng nhận về an toàn lao động, an toàn vệ sinh thực phẩm cho người lao động trước khi thực hiện hợp đồng theo yêu cầu của E-HSMT.
- Nhà thầu phải cam kết chịu trách nhiệm hoàn toàn nếu để xảy ra mất an toàn tai nạn cho người lao động, vật tư, trang thiết bị của nhà thầu và bên mời thầu.

### **5. Yêu cầu về bảo hành:** Không xác định thời gian bảo hành.