

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

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

Tên gói thầu: Thuê đơn vị vận hành căn tin từ năm học 2025-2026 đến năm học 2027-2028

Tên dự án: Thuê đơn vị vận hành căn tin từ năm học 2025-2026 đến năm học 2027-2028

Địa điểm thực hiện dự án: Trường THPT chuyên Hoàng Lê Kha

Giá gói thầu: 615.630.000 đồng

Thời gian thực hiện: 3 năm học.

2. Mục tiêu công việc:

Thuê đơn vị vận hành căn tin từ năm học 2025-2026 đến năm học 2027-2028.

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/ Cam kết bổ sung đúng ngành nghề và đăng ký an toàn vệ sinh thực phẩm tại địa điểm Trường THPT chuyên Hoàng Lê Kha nếu trúng thầu;

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 hoặc tài liệu tương đương khác);

3. Cam kết cung cấp giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và nhân viên theo quy định;

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. Cam kết cung cấp 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;

- 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;

* 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 20% 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 đấu 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 782284800 đồng (Bằng chữ: Bảy trăm tám mươi hai triệu, hai trăm tám mươi bốn ngàn, tám trăm đồng chẵn) trong 24 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.

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:

Nhà thầu phải mô tả rõ và đính kèm tài liệu liên quan (nếu có) đảm bảo đầy đủ các yêu cầu sau:

1. Thuyết minh giải pháp và quy trình kiểm soát thực hiện cung cấp dịch vụ:
 - Phương án tổ chức (số nhân viên, phân ca);
 - Phương án cụ thể khắc phục khi xảy ra sự cố an toàn thực phẩm;
 - Phương án cụ thể khắc phục khi xảy ra sự cố như cháy nổ;
 - Cam kết phối hợp với Chủ đầu tư trong quá trình tổ chức, tập huấn phòng cháy chữa cháy, an toàn vệ sinh thực phẩm.
2. Thuyết minh giải pháp xử lý phát sinh cung cấp dịch vụ ở các thời điểm: Các thời điểm giờ cao điểm, sự cố về an toàn thực phẩm;
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. 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;
5. Cam kết nhân viên phải mặc đồng phục của nhà thầu khi làm việc, phù hợp với vị trí công việc, đeo thẻ tên;
6. 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.
7. Cam kết có niềm yết giá giữ từng mặt hàng và thu tiền đúng giá niêm yết.

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

Không yêu cầu.

