

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

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

- Tên gói thầu: Gói thầu Dịch vụ nấu ăn tại khu liên hợp thể thao tỉnh Quảng Ninh năm 2026;
- Bên mời thầu: Trung tâm huấn luyện và thi đấu Thể thao tỉnh Quảng Ninh;
- Nguồn vốn: Nguồn không tự chủ của đơn vị;
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Chào hàng cạnh tranh thông thường, qua mạng;
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn, một túi hồ sơ;
- Thời gian tổ chức lựa chọn nhà thầu: 45 ngày;
- Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu: Quý I năm 2026;
- Tiến độ thực hiện: 300 ngày kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực.
- Hình thức hợp đồng: Trọn gói.

2. Mục tiêu công việc:

- Đảm bảo chế độ dinh dưỡng, an toàn vệ sinh thực phẩm cho Huấn luyện viên, vận động viên,... của trung tâm.

3. Yêu cầu kỹ thuật của gói thầu:

3.1 Yêu cầu về năng lực, kinh nghiệm và nhân sự của nhà thầu.

- Nhà thầu phải có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh ngành nghề nấu ăn, nhà hàng;
- Phải tuân thủ các văn bản quy định, hướng dẫn, các tiêu chuẩn, quy phạm hiện hành của Nhà nước, của Bộ Y tế và các cơ quan chức năng trong việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Nhân sự thực hiện tối thiểu phải đủ 26 người bao gồm: Bếp trưởng, bếp phó, phục vụ.... Có giấy chứng nhận nghiệp vụ Phòng cháy chữa cháy; Giấy chứng nhận Huấn luyện Vệ sinh an toàn lao động;
- Nhân sự của nhà thầu phải thực hiện nghiêm túc giờ giấc làm việc, chấp hành đúng các nội quy, quy định của Chủ đầu tư trong phạm vi công việc theo hợp đồng;
- Nhân sự của nhà thầu phải có thái độ phục vụ nhiệt tình, chu đáo, ngăn nắp, gọn gàng, sạch sẽ.
- Nhân sự của nhà thầu không tổ chức, không tham gia đánh bạc, trò chơi ăn tiền; không tàng trữ, buôn bán, sử dụng ma túy và các chất gây nghiện trái pháp luật trong phạm vi Chủ đầu tư quản lý;
- Cam kết tất cả Nhân sự của nhà thầu không mắc bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm theo Bộ Y tế quy định và phải đảm bảo sức khỏe để thực hiện việc cung cấp dịch vụ (Có giấy khám sức khỏe trong vòng 06 tháng gần nhất);

- Người được giao trách nhiệm phụ trách của Nhà thầu phải thông báo, trao đổi kịp thời với người phụ trách của Chủ đầu tư về những vướng mắc, phát sinh trong quá trình thực hiện công việc để kịp thời xử lý, khắc phục;

- Nhân sự của nhà thầu phải mặc trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đi giày tay chuyên dùng, đeo khẩu trang trong quá trình làm việc;

- Cam kết có văn bản giao nhiệm vụ cho người phụ trách của Nhà thầu (trong trường hợp người đại diện hợp pháp của Nhà thầu không trực tiếp quản lý khi thực hiện dịch vụ).

3.2 Yêu cầu về phạm vi, tiến độ cung cấp dịch vụ.

- Nhà thầu phải thực hiện cung cấp dịch vụ tại địa điểm của Chủ đầu tư là Trung tâm Huấn luyện và thi đấu thể dục thể thao Quảng Ninh, nấu ăn tại bếp ăn của đơn vị, cung cấp suất ăn tại nhà ăn chung của đơn vị, dụng cụ chế biến, dụng cụ ăn uống nhà thầu tự đề xuất với chủ đầu tư đáp ứng và phải đảm bảo đủ hoặc lớn hơn số lượng cần thiết;

- Phải xác định số lượng người ăn hàng ngày để đảm bảo cung cấp đủ suất ăn cho phù hợp với yêu cầu thực tế;

- Các bữa ăn phải đảm bảo về định lượng, chất lượng, sự đa dạng, hàm lượng dinh dưỡng, an toàn vệ sinh thực phẩm và phù hợp với khẩu vị của đa số người dùng.

- Tiến độ, phạm vi cung cấp dịch vụ và bố trí nhân sự hàng ngày đáp ứng theo bảng sau:

Stt	Danh mục dịch vụ	Mô tả dịch vụ	Số lượng (suất)	Bố trí nhân sự thực hiện
1	Bữa ăn sáng	Từ 06 giờ 30 phút đến 07 giờ 30 phút hàng ngày	330	08 người
2	Bữa ăn trưa	Từ 11 giờ 30 phút đến 12 giờ 30 phút hàng ngày	350	10 người
3	Bữa ăn tối	Từ 18 giờ 00 phút đến 19 giờ 30 phút hàng ngày	330	08 người

- Nội dung công việc chi tiết cho từng bữa ăn:

STT	Nội dung công việc
I	BỮA SÁNG PHỤC VỤ 330 NGƯỜI
1	Công tác tiếp nhận và kiểm tra thực phẩm đầu vào phục vụ 420 người ăn
2	Công tác sơ chế thực phẩm
3	Công tác nấu ăn
4	Các công tác phục vụ: bung bê, vệ sinh, rửa bát đĩa
II	BỮA TRƯA PHỤC VỤ 350 NGƯỜI
1	Công tác tiếp nhận và kiểm tra thực phẩm đầu vào phục vụ 488 người ăn

2	Công tác sơ chế thực phẩm
3	Công tác nấu ăn
4	Các công tác phục vụ: bung bê, vệ sinh, rửa bát đĩa
III	BỮA TỐI PHỤC VỤ 330 NGƯỜI
1	Công tác tiếp nhận và kiểm tra thực phẩm đầu vào phục vụ 420 người ăn
2	Công tác sơ chế thực phẩm phục vụ
3	Công tác nấu ăn
4	Các công tác phục vụ: bung bê, vệ sinh, rửa bát đĩa

3.3 Yêu cầu về nguyên liệu chế biến, quá trình chế biến thức ăn, cung cấp suất ăn.

- Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu theo yêu cầu của chủ đầu tư, bảo đảm an toàn, tiết kiệm;

- Nguồn lương thực, thực phẩm để chế biến phải được ghi chép lại các thông tin vào sổ theo dõi của nhà thầu dưới sự giám sát của chủ đầu tư để phục vụ cho việc kiểm tra, quản lý về an toàn thực phẩm trong trường hợp cần thiết:

Các thông tin cần ghi chép để kiểm tra, giám sát bao gồm: Tên nguyên liệu thực phẩm, ngày, giờ nhập nguyên liệu; Nguồn gốc, số lượng của thực phẩm. Đối với thực phẩm tươi sống phải có giấy/dấu kiểm dịch. Đối với thực phẩm chế biến đóng gói phải có tên hiệu, loại bao bì (kín/hở), hạn sử dụng; Tình trạng cảm quan của nguyên liệu thực phẩm khi nhập; Điều kiện bảo quản và các xét nghiệm kèm theo (nếu có).

- Bảo quản thực phẩm, lưu giữ mẫu thức ăn hàng ngày để phục vụ công tác kiểm nghiệm an toàn thực phẩm khi cần thiết theo quy định tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Không sử dụng các chất cấm và các loại phụ gia chế biến, bảo quản quá liều lượng quy định.

- Suất ăn hàng ngày cung cấp phải đảm bảo kịp thời, đúng thời gian quy định; đối với các đồ ăn nấu chín phải được giữ nóng, đảm bảo giữ nhiệt.

3.4 Yêu cầu về chất lượng dịch vụ cung cấp

Nhà thầu phải đảm bảo đáp ứng, thực hiện yêu cầu tối thiểu về định mức tiền ăn; thực đơn; hàm lượng dinh dưỡng cho mỗi bữa ăn, cụ thể như sau:

STT	Danh mục dịch vụ	Mô tả dịch vụ	Yêu cầu đầu ra
1	Bữa ăn sáng	Từ 06 giờ 30 phút đến 07 giờ 30 phút hàng ngày	Đáp ứng yêu cầu tối thiểu: - Đảm bảo đúng thời gian theo yêu cầu; - Đảm bảo về định lượng, chất lượng, sự đa dạng, hàm lượng dinh dưỡng, an toàn vệ sinh thực phẩm và phù hợp với khẩu vị của đa số

			<p>người dùng;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Có ít nhất 07 thực đơn/ tuần để thay đổi nhau không trùng lặp các món trong cùng 01 ngày; - Định lượng 01 suất phải đảm bảo đủ mức dinh dưỡng tối thiểu, cụ thể: có ít nhất 02 món (thành phần thực phẩm là các loại thịt, cá, trứng, tôm...); 01 món rau; 01 món xào; 01 món canh và 01 món tráng miệng.
2	Bữa ăn trưa	<p>Từ 11 giờ 30 phút đến 12 giờ 30 phút hàng ngày</p>	<p>Đáp ứng yêu cầu tối thiểu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo đúng thời gian theo yêu cầu; - Đảm bảo về định lượng, chất lượng, sự đa dạng, hàm lượng dinh dưỡng, an toàn vệ sinh thực phẩm và phù hợp với khẩu vị của đa số người dùng; <ul style="list-style-type: none"> - Có ít nhất 07 thực đơn/ tuần để thay đổi nhau không trùng lặp các món trong cùng 01 ngày; - Định lượng 01 suất phải đảm bảo đủ mức dinh dưỡng tối thiểu, cụ thể: có ít nhất 02 món (thành phần thực phẩm là các loại thịt, cá, trứng, tôm...); 01 món rau; 01 món xào; 01 món canh và 01 món tráng miệng.
3	Bữa ăn tối	<p>Từ 18 giờ 00 phút đến 19 giờ 30 phút hàng ngày</p>	<p>Đáp ứng yêu cầu tối thiểu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo đúng thời gian theo yêu cầu; - Đảm bảo về định lượng, chất lượng, sự đa dạng, hàm lượng dinh dưỡng, an toàn vệ sinh thực phẩm và phù hợp với khẩu vị của đa số người dùng. <ul style="list-style-type: none"> - Có ít nhất 07 thực đơn/ tuần để thay đổi nhau không trùng lặp các món trong cùng 01 ngày; - Định lượng 01 suất phải đảm bảo đủ mức dinh dưỡng tối thiểu, cụ thể: có ít nhất 02 món (thành phần thực phẩm là các loại thịt, cá, trứng, tôm...); 01 món rau; 01 món xào; 01 món canh và 01 món tráng miệng.

3.5 Yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Nhà thầu phải đảm bảo cung cấp đủ số lượng người nấu, phục vụ ăn uống phù hợp với phạm vi cung cấp theo yêu cầu của E-HSMT;
- Phải vệ sinh sạch sẽ dụng cụ nấu nướng trước khi chế biến;
- Có thiết bị, dụng cụ bảo quản thực phẩm sống, chín riêng biệt bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.
- Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô;

- Hàng ngày phải thực hiện dọn dẹp sạch sẽ, phun khử khuẩn (trong trường hợp cần thiết) toàn bộ khu vực mà Nhà thầu sử dụng để thực hiện việc cung cấp dịch vụ;

- Phải có dụng cụ thu gom, phân loại rác thải, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ.

- Phải thực hiện sử dụng đúng mục đích, bảo quản, dọn dẹp, vệ sinh tất cả các công cụ, dụng cụ và tài sản được giao.

3.6. Yêu cầu khác

- Không được làm hư hỏng, mất mát các công cụ, dụng cụ, tài sản thuộc sở hữu của Chủ đầu tư và trong phạm vi quản lý của Chủ đầu tư;

- Trường hợp xảy ra mất mát, hư hỏng do lỗi của Nhà thầu thì Nhà thầu phải có trách nhiệm bồi thường thiệt hại;

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 V, 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:

Nhà thầu chuẩn bị bộ hồ sơ sau nghiệm thu để phục vụ công tác thanh, quyết toán hợp đồng phù hợp các quy định hiện hành.