

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 bếp ăn từ năm học 2025-2029

Tên dự án: Thuê đơn vị vận hành bếp ăn từ năm học 2025-2029

Địa điểm thực hiện dự án: Trường Tiểu học Uyên Hưng B

Giá gói thầu: 243.750.000 đồng

Thời gian thực hiện: 4 năm học.

2. Mục tiêu công việc:

Thuê đơn vị vận hành bếp ăn từ năm học 2025-2029.

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 giấy chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm.

2. Có kinh nghiệm từng thực hiện công việc tương tự gói thầu (tính 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 nhân sự theo quy định;

4. Cam kết cung cấp hợp đồng và hóa đơn với đơn vị cung cấp nguồn gốc hàng hoá, thực phẩm đầu vào;

5. Bản cam kết chịu trách nhiệm trước cơ quan chức năng về nguồn cung cấp hàng hóa;

6. 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;

7. 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;

8. Bản cam kết có sổ lưu mẫu và tủ lưu mẫu thực phẩm hàng ngày;

- 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 256.000.000 đồng (Bằng chữ: Hai trăm năm mươi sáu triệu đồng) trong 32 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
2. 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.
3. 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;
4. 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;
5. 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;
6. Cam kết nhân viên phải mặc đồng phục của nhà thầu khi làm việc, phù hợp với vị trí công việc, đeo thẻ tên;
7. 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.

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

Không yêu cầu.

