

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

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

- Chủ đầu tư: Trường Đại học Tiền Giang
- Tên gói thầu: Cung cấp suất ăn cho sinh viên Khóa 25 học tập trung học phần GDQP&AN (Đợt 2, 3, 4) học kỳ hè, năm học 2025-2026;
- Tên dự toán: Cung cấp suất ăn cho sinh viên Khóa 25 học tập trung học phần GDQP&AN (Đợt 2, 3, 4) học kỳ hè, năm học 2025-2026;
- Địa điểm thực hiện: Trường Đại học Tiền Giang, địa chỉ: Ấp Thân Bình, xã Châu Thành, tỉnh Đồng Tháp;
- Nguồn vốn: Nguồn kinh phí thu hộ, chi hộ
- Loại hợp đồng: Trọn gói;
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 70 ngày

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

a) Yêu cầu về kỹ thuật chung

Nhà thầu phải lập Bảng cam kết và đáp ứng đầy đủ các nội dung như sau:

- Khẩu phần ăn khi giao phải được sắp xếp hoàn chỉnh trước 30 phút khi sinh viên bắt đầu ăn. Trường hợp đến thời gian quy định nhà thầu không cung cấp đủ khẩu phần ăn cho sinh viên hoặc không đúng thời gian quy định thì nhà thầu sẽ bị lập Biên bản (*Biên bản ghi nhận sự việc vẫn có hiệu lực khi không có chữ ký xác nhận của đại diện nhà thầu*) và đồng ý cho Chủ đầu tư sử dụng để làm cơ sở đánh giá cho các năm mở thầu tiếp theo. Biên bản ghi nhận sự việc nếu bị lập đến lần thứ 2, Chủ đầu tư sẽ đơn phương chấm dứt hợp đồng với nhà thầu và toàn bộ thiệt hại của Chủ đầu tư nhà thầu phải hoàn toàn chịu trách nhiệm.
- Dụng cụ lưu, bảo quản mẫu, sổ ghi chép: có trang bị dụng cụ lưu mẫu để phục vụ kiểm tra khi có yêu cầu.
- Có đủ trang thiết bị để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói, bảo quản và vận chuyển các loại thực phẩm khác nhau; có đủ trang thiết bị và dụng cụ phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại. Đảm bảo An toàn vệ sinh, An toàn lao động, phòng cháy chữa cháy, vệ sinh môi trường trong suốt quá trình thực hiện gói thầu
- Suất ăn phải được chế biến tại xưởng của nhà thầu (bên cung cấp suất ăn). Trong trường hợp cần thiết (Trong thời gian thực hiện hợp đồng) Nhà trường có quyền kiểm tra đột xuất khu chế biến suất ăn (nhà xưởng) của nhà thầu nhằm đảm bảo đúng và đầy đủ các tiêu chí yêu cầu của E-HSMT và nội dung như nhà thầu đã cam kết trong E-HSDT.
- Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác
- Nhân viên được tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm khi bắt đầu làm việc và thường xuyên được tập huấn về an toàn lao động, an toàn thực phẩm, phòng cháy

chữa cháy trong quá trình làm việc, định kỳ.

- Khi xảy ra sự cố về ngộ độc thực phẩm, bên cung cấp phải cử người đại diện có mặt ngay lập tức đến nhà trường để giải quyết. Bên cung cấp sẽ chịu trách nhiệm hoàn toàn khi xảy ra ngộ độc thực phẩm và có kết luận chính thức của cơ quan chức năng từ mẫu thức ăn lưu. Khi đó, bên cung cấp sẽ thanh toán toàn bộ chi phí liên quan cho bệnh nhân ngộ độc thực phẩm.
- Các thực phẩm khi phát hiện thấy dấu hiệu không đảm bảo vệ sinh an toàn cần phải thu hồi. Việc thu hồi do nhà thầu chịu trách nhiệm tiến hành. Tuỳ theo dấu hiệu nguyên nhân mất an toàn phải truy tìm toàn bộ lô sản phẩm để xem xét, quyết định việc khắc phục những vi phạm về an toàn, tái chế hay hủy toàn bộ số suất ăn không đảm bảo
- Đảm bảo rằng duy trì được các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm.
- Không được sử dụng phụ gia của sản phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm nằm ngoài danh mục được phép sử dụng theo quy định
- Phục vụ chuyên nghiệp, tận tình chu đáo, thân thiện.
- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm đối với các suất ăn khi phân phối đến từng học sinh và chịu trách nhiệm toàn bộ về bất kỳ vấn đề liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm và giá trị dinh dưỡng của suất ăn theo quy định của pháp luật và quy định của chủ đầu tư
- Cung cấp và chế biến suất ăn đảm bảo chất lượng, đúng dinh dưỡng, bữa ăn đồng đều, ăn no không thiếu; thức ăn mặn, canh, xào, món chính luôn đảm bảo độ nóng không nguội. Trái cây phải tươi ngon.
- Thời gian bảo quản, vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay từ khi chế biến xong đến khi ăn không quá 4 giờ (nếu thực phẩm không thể bảo quản nóng, lạnh hay đông lạnh); thời gian từ khi vận chuyển suất ăn sẵn đến khi ăn trong trường hợp không có trang thiết bị bảo quản chuyên dụng (ủ nóng, tủ đông lạnh) không quá 2 giờ. Nếu quá thời gian trên phải có biện pháp gia nhiệt, thanh trùng bảo đảm an toàn thực phẩm trước khi sử dụng để ăn uống.
- Trong quá trình thực hiện hợp đồng nhà thầu phải cung cấp cho Chủ đầu tư các hợp đồng nguyên tắc ký với các đơn vị cung cấp nguồn cung ứng thực phẩm:
 - + Hợp đồng với các đơn vị cung ứng thực phẩm có nguồn gốc từ động vật (dùng thực phẩm tươi sống, không dùng thực phẩm đông lạnh): thịt gia súc, gia cầm, thủy/hải sản, trứng gà ...
 - + Hợp đồng với các đơn vị cung ứng thực phẩm có nguồn gốc từ thực vật: rau, củ, quả tươi.
 - + Hợp đồng với các đơn vị cung ứng thực phẩm đóng gói, gia vị: gạo trắng, nước mắm, dấm, dầu thực vật.

b) Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể

- Nhà thầu phải lập bảng thuyết minh so sánh thông số kỹ thuật hàng hóa dự thầu để chứng minh hàng hóa do nhà thầu chào tuân thủ với các yêu cầu theo quy định.

- Tóm tắt thông số kỹ thuật của hàng hóa, dịch vụ liên quan. Hàng hóa, dịch vụ liên quan phải tuân thủ các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn sau đây:

TT	Nội dung	Số sinh viên	Số buổi	Số lượng (suất)
1	Ăn sáng	801	18	14.418
2	Ăn trưa	801	19	15.219
3	Ăn chiều	801	18	14.418

- Thời gian cung cấp suất ăn:

Stt	Buổi ăn	Nội dung	Từ giờ đến giờ
1	Sáng	Ăn sáng	5:50 đến 6:20
2	Trưa	Ăn trưa	11:00 đến 11:30
3	Chiều	Ăn chiều	18:00 đến 18:30

+ Đợt 2: Từ 22/6/2026 đến 10/7/2026 (279 sinh viên).

+ Đợt 3: Từ 13/7/2026 đến 31/7/2026 (279 sinh viên).

+ Đợt 4: Từ 03/8/2026 đến 21/8/2026 (243 sinh viên).

- Ăn sáng: Bánh canh, hủ tiếu, bún cá, miến gà, phở, nui,....

- Ăn trưa, ăn chiều: Cơm trắng, món canh, món mặn, món xào, tráng miệng (Cung cấp suất ăn bằng khay inox 5 ngăn có nắp đóng).

- Khẩu phần ăn phải đầy đủ định lượng, đảm bảo đủ dinh dưỡng (*đính kèm mô tả định lượng*).

YÊU CẦU CƠ BẢN CỦA MỖI SUẤT ĂN SÁNG

Stt	Nội dung yêu cầu	Thành phần	Định lượng khẩu phần hoàn chỉnh (gram)
1	Hủ tiếu thịt	Hủ tiếu	100
		Thịt heo	40
2	Bánh canh thịt	Bánh canh	200
		Thịt heo	40
3	Phở bò	Bánh phở	180
		Thịt bò	35
4	Bún cá	Bún tươi	180
		Cá	90
5	Miến gà	Miến	80
		Gà	90
6	Nui nấu thịt	Nui	100
		Thịt heo	40
7	Rau sống ăn kèm		40
8	Củ quả ăn kèm		30

YÊU CẦU CƠ BẢN CỦA MỖI SUẤT ĂN TRƯA HOẶC CHIỀU

Nội dung yêu cầu		Thành phần	Định lượng khẩu phần hoàn chỉnh (gram)	Ghi chú
CƠM TRẮNG		Gạo thơm dài/ dẻo	200	
MÓN CHÍNH (1 trong các món sau)				
1	Gà kho gừng, sả	Gà	130	
		Gừng, sả		
2	Thịt kho củ quả	Thịt heo	90	
		Củ quả		
3	Bò xào hành cần, ra gu	Bò móng	90	
		Hành, cần, cà		
4	Cá chiên, kho	Cá	110-120	
5	Đậu hũ dồn thịt	Đậu hũ	120	
		Heo xay		
		Chả cá		
		Rau củ		
6	Cotlet ram	Cotlet	85	
		Sà lách		
		Hành tây		
7	Đùi gà rô ti	Đùi gà	125	
		Sà lách		
		Hành tây		
8	Gà chiên/ áp chảo	Gà 1/ 4	120	
		Sà lách		
9	Thịt ram tép	Heo	77	
		Tép nhỏ		
		Hành tây		

10	Thịt kho trứng	Heo	110	
		Trứng		
11	Ếch xào sả ớt	Ếch	90	
		Sả xay		
		Hành tây		
12	Vịt kho gừng	Vịt	110	
		Gừng		
13	Bò ra gu	Bò nạm	100	
		Củ quả		
MÓN XÀO (1 trong các món sau)				
1	Rau muống xào	Rau muống	45	
2	Cải ngọt xào	Cải ngọt	45	
3	Bắp cải xào	Bắp cải trắng	40	
4	Su su xào	Su su gọt vỏ	50	
5	Cải thảo xào	Cải thảo	45	
6	Đậu đũa xào	Đậu đũa	45	
MÓN CANH (1 trong các món sau)				
1	Canh rau muống	Rau muống	35	
2	Canh bí xanh	Bí xanh gọt	45	
3	Canh cải bẹ xanh	Cải xanh	30	
4	Canh mồng tơi	Mồng tơi cắt gốc	30	
5	Canh bầu ngọt	Bầu ngọt tuốt lá	15	
6	Canh khoai mỡ	Khoai mỡ	45	
7	Thịt xay		2	
MÓN TRÁNG MIỆNG (1 trong các món sau)				
1	Chuối già		90	
2	Chuối sứ		90	

3	Nhãn		45	
4	Dưa hấu		100	
5	Ổi		100	
6	Chè/ Bánh flan/ Sữa chua			

1.3. Các yêu cầu khác: Không yêu cầu

Mục 2. Bản vẽ: Không có bản vẽ

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

Bất kỳ hàng hóa nào qua kiểm tra, thử nghiệm mà không phù hợp với đặc tính kỹ thuật theo hợp đồng thì chủ đầu tư có quyền từ chối và nhà thầu phải có trách nhiệm thay thế bằng hàng hóa khác hoặc tiến hành những điều chỉnh cần thiết để đáp ứng đúng các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật. Trường hợp nhà thầu không có khả năng thay thế hay điều chỉnh các hàng hóa không phù hợp, chủ đầu tư có quyền tổ chức việc thay thế hay điều chỉnh đó nếu thấy cần thiết, mọi rủi ro và chi phí liên quan do nhà thầu chịu; chủ đầu tư có quyền chấm dứt hợp đồng và thông báo cho Bộ Tài chính để đánh giá uy tín của nhà thầu