

Mục 3. Tiêu chuẩn đánh giá về kỹ thuật

- Phương pháp đánh giá: Đạt/Không đạt

Tiêu chí tổng quát được đánh giá là đạt khi tất cả các tiêu chí chi tiết cơ bản được đánh giá là đạt.

E-HSDT được đánh giá là đáp ứng yêu cầu về kỹ thuật khi có tất cả các tiêu chí tổng quát đều được đánh giá là đạt.

Nội dung đánh giá		Sử dụng tiêu chí đạt/ không đạt
1. Đặc tính của hàng hóa, tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm, chất lượng của hàng hoá.		
1.1 Đặc tính của hàng hóa (suất ăn) cung cấp	Có tiêu chuẩn suất ăn và nguyên vật liệu chế biến suất ăn đáp ứng yêu cầu về kỹ thuật theo chương V của E-HSMT	Đạt
	Không có hoặc có nhưng không đáp ứng theo yêu cầu	Không đạt
1.2 Tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm	Có giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.	Đạt
	Không có giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm	Không đạt
1.3 Chất lượng hàng hoá (suất ăn) cung cấp	Nhà thầu phải cam kết cung cấp suất ăn đảm bảo chất lượng, đúng dinh dưỡng, bữa ăn đồng đều, ăn no không thiếu; thức ăn mặn, canh luôn đảm bảo độ nóng không nguội.	Đạt
	Không có bản cam kết	Không đạt
2. Tính hợp lý và hiệu quả kinh tế của các giải pháp kỹ thuật, biện pháp tổ chức cung cấp hàng hoá (suất ăn)		
2.1 Biện pháp cung cấp, vận chuyển nguyên liệu, thực phẩm tới nhà trường trước khi chế biến	Biện pháp cung cấp, vận chuyển, phương tiện vận chuyển nguyên liệu, thực phẩm đến nơi chế biến. Biện pháp bảo quản nhằm đảm bảo chất lượng của nguyên liệu, thực phẩm trong quá trình vận chuyển.	Đạt
	Không có biện pháp hoặc có biện pháp nhưng không hợp lý không khả thi	Không đạt
2.2 Kế hoạch triển khai cung cấp suất ăn tại trường	Có kế hoạch tổ chức cung cấp suất ăn cho nhà Trường từ giai đoạn cung ứng nguyên liệu, thực phẩm đến khi chế biến tại Trường, một cách khả thi, phù hợp, đảm bảo chất lượng, phù hợp với việc sử dụng tiêu chuẩn bếp ăn sẵn có của nhà trường đáp ứng được yêu cầu, quy trình, công nghệ chế biến suất ăn của nhà thầu (khi giảng viên, học sinh sử dụng thức ăn mặn, canh luôn đảm bảo nóng).	Đạt
	Không có kế hoạch	Không đạt

3. Mức độ đáp ứng các yêu cầu về kiểm soát trách nhiệm về an toàn thực phẩm		
Mức độ đáp ứng các yêu cầu về kiểm soát trách nhiệm về an toàn thực phẩm.	Có cam kết phương án thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định của Bộ y tế tại quyết định số 1246/QĐ- BYT ngày 31/3/2017.	Đạt
	Không có cam kết.	Không đạt
4. Tác động đối với môi trường và biện pháp giải quyết		
Tác động đối với môi trường và biện pháp giải quyết	Cam kết Có phương án cụ thể dọn dẹp vệ sinh trong khu vực cung cấp suất ăn sau khi bữa ăn kết thúc (bố trí nhân sự, phương tiện, thời gian, cách thức triển khai) để không ảnh hưởng tới mỹ quan, môi trường của nhà trường	Đạt
	Không có cam kết.	Không đạt
5. Tiến độ cung cấp suất ăn		
Tiến độ cung cấp suất ăn	Có bản cam kết đáp ứng yêu cầu về thời gian và tiến độ cung cấp suất ăn theo yêu cầu của E-HSMT	Đạt
	Không có bản cam kết hoặc có bản cam kết không đáp ứng yêu cầu về thời gian và tiến độ theo yêu cầu của E-HSMT	Không đạt
6. Các bản cam kết liên quan khác		
	<ul style="list-style-type: none"> - Có cam kết tất cả nhân sự của nhà thầu khi tới trường làm việc phải tuân thủ theo quy định, nội quy của nhà trường - Có cam kết phải tu sửa lại các hư hỏng như thiết bị, đường, sân trường, khu vực chế biến suất ăn do Nhà thầu trong quá trình vận chuyển, chế biến suất ăn làm hư hỏng - Cam kết phục vụ tận tình, chu đáo, thân thiện - Cam kết tuân thủ theo quy định tại Điều 28, 29 và Điều 30 Luật an toàn thực phẩm và các yêu cầu cụ thể khác tại Điểm a, Điểm b Khoản 1 và Khoản 2 Điều 5 của Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 	Đạt
	Không có cam kết	Không đạt
KẾT LUẬN: Nhà thầu được đánh giá là đạt yêu cầu về kỹ thuật khi tất cả các tiêu chuẩn được đánh giá là đạt. Trường hợp nhà thầu không đạt một trong các tiêu chí tại bảng đánh giá này thì được đánh giá là không đạt và không được xem xét, đánh giá bước tiếp theo		