**MỘT SỐ CHỈ TIÊU NHÀ CUNG CẤP CẦN ĐẠT ĐƯỢC**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Stt** | **Nội dung đánh giá** | **Mức yêu cầu được đánh giá là đạt theo yêu cầu của hồ sơ yêu cầu** |
| * **Đánh giá năng lực và kinh nghiệm**
 |
| **1** | **Kinh nghiệm:** |  |
| a | Kinh nghiệm chung trong lĩnh vực thức ăn/uống: Số năm hoạt động trong lĩnh vực nhà hàng, kinh doanh quầy thức ăn trong trung tâm thương mại, bệnh viện, trường học…. | **≥ 2 năm.** |
| b | Kinh nghiệm thực hiện cung cấp thức ăn/uốnghoạt động trong lĩnh vực nhà hàng, kinh doanh quầy thức ăn trong trung tâm thương mại, bệnh viện, trường học tương tự: Số hợp đồng, số suất ăn cung cấp với tư cách là nhà cung cấp chính trong thời gian 2 năm gần đây. | **>=2 năm (trong đó phải có ít nhất 02 hợp đồng với 02 đơn vị trong lĩnh vực thức ăn/uống: Số năm hoạt động trong lĩnh vực nhà hàng, kinh doanh quầy thức ăn trong trung tâm thương mại, bệnh viện, trường học…. hoặc có khả năng cung cấp >=200 suất ăn, uống/ngày**  |
| **2** | **Năng lực kỹ thuật (Chế biến và phục vụ)** |  |
| a | Nhân viên trực tiếp quản lý hoặc bếp trưởng có kinh nghiệm công tác ít nhất 1 năm | **>= 01 người**  |
| b | Nhân viên phụ bếp và phục vụ: là nhân viên đã qua đào tạo, có ít nhất 2 tháng phục vụ cho các nhà hàng, quán ăn, căn tin văn phòng, trường học. | **Có ít nhất 5 nhân viên phụ bếp và phục vụ (trong giờ bình thường) và đến 7-10 nhân viên (trong giờ cao điểm) đã từng phục vụ ở nhà hàng, quán ăn, căn tin có tính chất tương tự.** |
| **3** | **Năng lực tài chính:** |  |
| **3.1** | **Doanh thu** |  |
|   | Doanh thu trung bình 02 năm gần đây  | **> 1 tỷ đồng** |
|   | Trong trường hợp liên doanh, doanh thu trung bình hàng năm của cả liên danh được tính bằng tổng doanh thu trung bình hàng năm của các thành viên trong liên doanh |
| **3.2** | **Tình hình tài chính lành mạnh** |   |
|   | Nhà cung cấp phải đáp ứng yêu cầu về tình hình tài chính lành mạnh. Trong trường hợp liên doanh, từng thành viên trong liên doanh phải đáp ứng yêu cầu về tình hình tài chính lành mạnh. | **Cung cấp báo cáo thuế 2 năm gần nhất** |
| **3.3** | **Vốn thực hiện cung cấp dịch vụ**  | **Có thể cam kết trước hội đồng khi trình bày**  |
| * **Đánh giá về kỹ thuật (Chế biến và phục vụ)**
 |
| **1** | **Mức độ đáp ứng yêu cầu về nguồn thựcphẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm** |  |
| a | Có xuất xứ và giấy chứng nhận nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm sử dụng trong chế biến | **Có danh sách các nhà cung cấp nguyên liệu thực phẩm sử dụng trong chế biến** |
| b | Vệ sinh an toàn thực phẩm | **Cung cấp: - Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm;- Có hình ảnh của các cơ sở, chi nhánh đã từng kinh doanh để chứng nhận về tình trạng hợp vệ sinh của các thiết bị, dụng cụ được sử dụng và hình ảnh các nhân viên chế biến và phục vụ.** |
| **2** | **Hệ thống tổ chức và nhân sự (Trình bày hệ thống tổ chức, phân công nhiệm vụ của nhà cung cấp tại Food Court)**  |  |
| a | Nhiệm vụ của Người quản lý hoặc bếp trưởng | **Có chứng chỉ "Quản lý dịch vụ nhà hàng, khách sạn", chứng chỉ "Bếp trưởng"** |
| b | Nhiệm vụ của nhân viên phụ bếp, nhân viên phục vụ; | **Diễn giải công việc, nhiệm vụ**  |
| c | Nhân viên nhận đặt hàng và giao hàng  | **Có nhân viên và phương tiện giao nhận** |
| **3** | **Danh mục và chất lượng món ăn**  |  |
| a | Danh mục các món ăn dự kiến của các ngày trong tuần | **Có thực đơn**  |
| b | Danh mục giá cả  | **Có danh mục giá cả**  |
| **4** | **Trình bày của nhà cung cấp** |  |
| a | Sản phẩm mẫu | **Đảm bảo cả về chất lượng (thơm, ngon), hình thức (trình bày đẹp),**  |
| b | Qui trình chế biến, phục vụ |  |