

Số: 989 /TB-THTQT

Dương Nội, ngày 25 tháng 12 năm 2025

## THÔNG BÁO

### Mời đơn vị tham gia cung cấp suất ăn bán trú cho học sinh Trường Tiểu học Trần Quốc Toản

#### Kính gửi:

Các tổ chức, cá nhân đủ điều kiện cung cấp suất ăn cho các trường công lập trên địa bàn phường Dương Nội, có tên trong Danh sách được phê duyệt tại Quyết định số 198/QĐ-UBND ngày 27/8/2025 của Ủy ban nhân dân phường Dương Nội.

#### 1. Thông tin chung về gói chào hàng

**Tên gói chào hàng:** Cung cấp suất ăn bán trú cho học sinh Trường Tiểu học Trần Quốc Toản

**Bên mời chào hàng:** Trường Tiểu học Trần Quốc Toản

**Địa chỉ:** Tổ dân phố Kiên Quyết, phường Dương Nội, thành phố Hà Nội

**Hình thức lựa chọn:** Lựa chọn nhà thầu trong trường hợp đặc biệt

**Phạm vi tham gia:** Chỉ áp dụng đối với các đơn vị có tên trong danh sách đủ điều kiện cung cấp suất ăn theo Quyết định số 198/QĐ-UBND của UBND phường Dương Nội.

#### 2. Quy mô, yêu cầu gói chào hàng

**Đơn giá suất ăn:** 32.000 đồng/học sinh/ngày, bao gồm:

01 bữa ăn chính;

01 bữa ăn phụ.

**Nguồn kinh phí:** Nguồn ngân sách nhà nước và nguồn thu dịch vụ tiền ăn bán trú

Ngân sách nhà nước hỗ trợ: 20.000 đồng/suất/ngày;

Kinh phí thỏa thuận với Cha mẹ học sinh: 12.000 đồng/suất/ngày.

#### Yêu cầu kỹ thuật:

Thực hiện theo Phụ lục I – Yêu cầu kỹ thuật suất ăn bán trú do trường Tiểu học Trần Quốc Toản ban hành kèm theo Hồ sơ yêu cầu;

Phụ lục II – Bảng tiêu chí chấm điểm lựa chọn đơn vị cung cấp suất ăn bán trú.

#### 3. Thời gian thực hiện hợp đồng

**Thời gian thực hiện:** từ ngày 05/01/2026 đến hết năm học 2025–2026

**Thời điểm bắt đầu cung cấp:** từ ngày 05/01/2026.

**4. Thời gian, địa điểm tiếp nhận hồ sơ****Địa điểm:** Văn phòng Trường Tiểu học Trần Quốc Toản.**Thời gian tiếp nhận Hồ sơ:** Chậm nhất đến 16 giờ 30 phút, ngày 28/12/2025.**5. Thời gian mở và đánh giá hồ sơ****Thời gian mở hồ sơ:**

07 giờ 45 phút, ngày 29/12/2025.

**Địa điểm:** Trường Tiểu học Trần Quốc Toản.

Việc đánh giá hồ sơ được thực hiện theo Bảng tiêu chí chấm điểm đã ban hành, không chấm điểm về giá.

**6. Điều kiện tham gia**

Có tên trong danh sách các tổ chức, cá nhân đủ điều kiện cung cấp suất ăn theo Quyết định số 198/QĐ-UBND của UBND phường Dương Nội;

Đáp ứng đầy đủ yêu cầu pháp lý và điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định;

Cam kết thực hiện đúng yêu cầu về chất lượng, định lượng và cơ cấu suất ăn: 01 bữa ăn chính + 01 bữa ăn phụ.

**7. Thông tin liên hệ****Đơn vị liên hệ:** Trường Tiểu học Trần Quốc Toản**Điện thoại:** 0243.200.9112**Email:** c1tranquoctoan-hadong@hanoiedu.vn

Trường Tiểu học Trần Quốc Toản trân trọng mời các đơn vị đủ điều kiện tham gia chào hàng cạnh tranh và nghiêm túc thực hiện theo Thông báo này.

**Nơi nhận:**

- Các đơn vị đủ điều kiện cung cấp suất ăn theo QĐ 198 (thực hiện);
- Tổ công tác lựa chọn đơn vị cung cấp suất ăn bán trú (phối hợp);
- Lưu: VT, Hồ sơ bán trú.

**Hoàng Thị Thu Trang**

## PHỤ LỤC II

### BẢNG TIÊU CHÍ CHẤM ĐIỂM LỰA CHỌN ĐƠN VỊ CUNG CẤP SUẤT ĂN BÁN TRÚ

#### I. NGUYÊN TẮC CHUNG

- Việc đánh giá hồ sơ đề xuất được thực hiện trên cơ sở:  
Tuân thủ các quy định của pháp luật về đấu thầu;  
Phù hợp hình thức lựa chọn nhà thầu trong trường hợp đặc biệt;  
Bảo đảm khách quan, minh bạch, đúng thực tế hoạt động bán trú tại nhà trường.
- Không áp dụng tiêu chí giá, do đơn giá suất ăn đã được xác định thống nhất là 32.000 đồng/suất ăn/học sinh/ngày.
- Điều kiện tiên quyết:**  
Đơn vị không đáp ứng đầy đủ các điều kiện pháp lý, an toàn thực phẩm theo quy định và theo Quyết định số 198/QĐ-UBND của UBND phường Dương Nội sẽ bị loại, không đưa vào chấm điểm.
- Đơn vị được đề xuất lựa chọn là đơn vị đạt tổng điểm cao nhất và đáp ứng đầy đủ yêu cầu của nhà trường.

#### II. CƠ CẤU ĐIỂM ĐÁNH GIÁ (TỔNG ĐIỂM: 100 ĐIỂM)

##### 1. Nhóm tiêu chí về pháp lý và an toàn thực phẩm (20 điểm)

Nội dung đánh giá	Điểm tối đa
Hồ sơ pháp lý đầy đủ, hợp lệ theo quy định.	5
Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP còn hiệu lực	5
Hồ sơ truy xuất nguồn gốc thực phẩm rõ ràng	5
Có quy trình kiểm soát ATTP, lưu mẫu thức ăn	5
<b>Tổng cộng</b>	<b>20</b>

##### 2. Nhóm tiêu chí về tổ chức bếp ăn và nhân sự (25 điểm)

Nội dung đánh giá	Điểm tối đa
Phương án tổ chức bếp ăn tại trường học	10
Bố trí khu vực chế biến thực phẩm sống và chín tách biệt, quy trình một chiều	5
Nhân sự bếp ăn có tập huấn ATTP, khám sức khỏe định kỳ	5
Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến, vận chuyển	5
<b>Tổng cộng</b>	<b>25</b>



**3. Nhóm tiêu chí về phương án kỹ thuật cung cấp suất ăn (25 điểm)**

Nội dung đánh giá	Điểm tối đa
Phương án xây dựng thực đơn, khẩu phần dinh dưỡng	10
Phương án kiểm soát chất lượng suất ăn	5
Phương án vận chuyển, tiếp nhận, phục vụ suất ăn	5
Phương án xử lý tình huống phát sinh, sự cố ATTP	5
<b>Tổng cộng</b>	<b>25</b>

**4. Nhóm tiêu chí về kinh nghiệm và uy tín (15 điểm)**

Nội dung đánh giá	Điểm tối đa
Có kinh nghiệm cung cấp suất ăn trường học (ưu tiên từ 03 năm trở lên)	10
Đánh giá, phản hồi tích cực từ các đơn vị đã cung cấp	5
<b>Tổng cộng</b>	<b>15</b>

**5. Nhóm tiêu chí về cam kết phối hợp và trách nhiệm (15 điểm)**

Nội dung đánh giá	Điểm tối đa
Cam kết phối hợp với nhà trường, phụ huynh học sinh	5
Cam kết minh bạch thông tin, truy xuất nguồn gốc	5
Cam kết xử lý kịp thời các vấn đề phát sinh	5
<b>Tổng cộng</b>	<b>15</b>

**III. TỔNG HỢP KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ**

Tổng điểm tối đa: **100 điểm**

Đơn vị đạt tổng điểm cao nhất và đáp ứng đầy đủ điều kiện tiên quyết là đơn vị được đề xuất lựa chọn cung cấp suất ăn bán trú cho học sinh.

**IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

Bảng tiêu chí này là căn cứ để Tổ công tác lựa chọn đơn vị cung cấp suất ăn bán trú tổ chức đánh giá hồ sơ đề xuất và tham mưu Hiệu trưởng quyết định lựa chọn đơn vị cung cấp theo đúng quy định.

## PHỤ LỤC 1

### YÊU CẦU KỸ THUẬT ĐỐI VỚI SUẤT ĂN BÁN TRÚ

(Áp dụng cho gói thầu cung cấp suất ăn bán trú – Trường Tiểu học Trần Quốc Toàn)

#### I. QUY MÔ – CƠ CẤU SUẤT ĂN

##### 1. Đơn giá suất ăn:

32.000 đồng/học sinh/ngày, trong đó:

Ngân sách nhà nước hỗ trợ: 20.000 đồng/suất/ngày;

Kinh phí thỏa thuận với Cha mẹ học sinh: 12.000 đồng/suất/ngày.

##### 2. Cơ cấu bữa ăn trong ngày:

01 bữa chính (trưa);

01 bữa phụ (chiều).

#### II. YÊU CẦU KỸ THUẬT ĐỐI VỚI BỮA ĂN CHÍNH

##### 1. Cấu phần tối thiểu của 01 bữa ăn chính

Mỗi bữa ăn chính phải đảm bảo đầy đủ các nhóm thực phẩm sau:

**Tinh bột:** cơm (gạo tẻ chất lượng tốt);

**Món mặn:** thịt/cá/tôm/gà/trứng/đậu phụ (luân phiên);

**Món phụ:** món xào/kho/ran/đậu/trứng;

**Rau xanh:** rau theo mùa, thay đổi thường xuyên;

**Canh:** canh thịt, canh rau hoặc canh củ quả.

##### 2. Nguyên tắc xây dựng thực đơn

Thực đơn được xây dựng theo chu kỳ tháng, thay đổi hàng ngày, không trùng lặp đơn điệu;

Đảm bảo cân đối dinh dưỡng, phù hợp lứa tuổi tiểu học;

Thực đơn phải được nhà trường phê duyệt trước khi thực hiện;

Trường hợp điều chỉnh món ăn theo mùa hoặc điều kiện thực tế, giá trị dinh dưỡng và chi phí phải tương đương, không làm giảm chất lượng suất ăn.

##### 3. Định lượng tối thiểu

Gạo:  $\geq 100-150\text{g}$ /học sinh/bữa;

Thực phẩm đạm (thịt, cá, trứng...):  $\geq 75-100\text{g}$ /bữa;

Rau xanh:  $\geq 90-150\text{g}$ /bữa;

Canh:  $\geq 200\text{ml}$ /bữa.

(Định lượng có thể điều chỉnh phù hợp nhưng không thấp hơn mức tối thiểu)

#### III. YÊU CẦU KỸ THUẬT ĐỐI VỚI BỮA ĂN PHỤ

##### 1. Tần suất

01 bữa phụ/ngày, tổ chức vào buổi chiều.



## 2. Hình thức bữa phụ

Bữa ăn phụ được luân phiên, có thể là 01 trong các nhóm sau:

Món nấu/chế biến: cháo, súp, chè, xôi, bún, phở;

Bánh công nghiệp có nhãn mác, nguồn gốc rõ ràng;

Trái cây tươi theo mùa;

Sữa hộp (sữa tươi tiệt trùng của vinamilk, Ba Vì, th true milk ).

## 3. Yêu cầu định lượng – chất lượng

Định lượng phù hợp lứa tuổi tiểu học (120–200g/ml/phần);

Thực phẩm đóng gói phải còn hạn sử dụng, có nhãn mác đầy đủ;

Không sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc.

## IV. YÊU CẦU VỀ NGUYÊN LIỆU, AN TOÀN THỰC PHẨM

### 1. Nguyên liệu đầu vào

Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng;

Có hóa đơn, chứng từ theo quy định;

Được nhà trường, CMHS kiểm tra, tiếp nhận trước khi chế biến..

### 2. Quy trình chế biến

Thực hiện đúng quy trình tiếp nhận – sơ chế – chế biến – chia suất – lưu mẫu;

Lưu mẫu thức ăn theo đúng quy định hiện hành (tối thiểu 24 giờ);

Không sử dụng phụ gia, chất cấm trong chế biến thực phẩm.

### 3. Hồ sơ, sổ sách bắt buộc

Đơn vị cung cấp có trách nhiệm lập và xuất trình đầy đủ:

Sổ kiểm thực ba bước;

Biên bản giao nhận thực phẩm hằng ngày;

Sổ lưu mẫu thức ăn;

Biên bản kiểm tra, giám sát;

Biên bản xử lý thực phẩm không đạt yêu cầu (nếu có).

## V. YÊU CẦU VỀ NHÂN SỰ – TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Nhân viên bếp ăn đủ số lượng, có giấy khám sức khỏe định kỳ;

Được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm;

Chấp hành nghiêm nội quy bếp ăn và sự giám sát của nhà trường.

## VI. GIÁM SÁT VÀ XỬ LÝ VI PHẠM

Đơn vị cung cấp có trách nhiệm chấp hành đầy đủ công tác giám sát của nhà trường, nhân viên y tế, giáo viên và Ban đại diện Cha mẹ học sinh;

Chấp hành kiểm tra định kỳ, đột xuất của các cơ quan có thẩm quyền;

Vi phạm về chất lượng, định lượng, an toàn thực phẩm sẽ bị xử lý theo hợp đồng và quy định pháp luật.

## **VII. TUÂN THỦ QUY TRÌNH GIÁM SÁT CÔNG TÁC BÁN TRÚ THEO HƯỚNG DẪN CỦA SỞ GD&ĐT**

Đơn vị cung cấp suất ăn bắt buộc tuân thủ đầy đủ Quy trình giám sát công tác tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh theo Hướng dẫn của Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội ban hành kèm Công văn số 5306/SGDDĐT-GDTH ngày 15/12/2025, bao gồm:

- Tuân thủ quy trình lựa chọn, hồ sơ pháp lý và điều kiện an toàn thực phẩm;
- Đảm bảo nguồn gốc, chất lượng thực phẩm đầu vào;
- Thực hiện đúng quy trình sơ chế, chế biến, chia suất, lưu mẫu;
- Chấp hành giám sát trong quá trình vận chuyển, tổ chức bữa ăn và vệ sinh sau ăn;
- Phối hợp cung cấp đầy đủ hồ sơ, minh chứng phục vụ công tác kiểm tra, giám sát;
- Thực hiện nghiêm quy định về thông tin báo cáo và xử lý sự cố an toàn thực phẩm (nếu có).

## **VIII. CAM KẾT CỦA ĐƠN VỊ THAM GIA**

Đơn vị tham gia chào hàng phải có cam kết bằng văn bản:

Đảm bảo đúng đơn giá 32.000 đồng/học sinh/ngày, cơ cấu 01 bữa ăn chính + 01 bữa ăn phụ;

- Đảm bảo an toàn thực phẩm, không để xảy ra sự cố;
- Không tự ý cắt giảm khẩu phần, thay đổi chất lượng suất ăn;
- Chịu hoàn toàn trách nhiệm trước nhà trường và pháp luật nếu vi phạm.

