

Số: 03/CV-BGSA
V/v yêu cầu báo giá suất ăn

Hồng Bàng, ngày 03 tháng 11 năm 2025

THƯ MỜI BÁO GIÁ

Cung cấp dịch vụ suất ăn, tổ chức quy trình nấu ăn đúng vệ sinh an toàn thực phẩm và hỗ trợ phục vụ hoạt động học sinh ăn bán trú (Nhân công phục vụ cung cấp suất ăn và dọn dẹp vệ sinh trước và sau khi ăn) từ tháng 12/2025 đến tháng 5/2026 tại Trường Tiểu học Bạch Đằng.

Kính gửi: Các Công ty cung cấp dịch vụ suất ăn, tổ chức quy trình nấu ăn đúng vệ sinh an toàn thực phẩm và hỗ trợ phục vụ hoạt động học sinh ăn bán trú (nhân công phục vụ cung cấp suất ăn và rửa dọn sau khi ăn) cho học sinh.

- Căn cứ Luật Đấu thầu số 22/2024/QH15, ngày 23 tháng 6 năm 2023, được sửa đổi bổ sung tại Luật số 57/2024/QH15 (điều 4); Luật số 90/2025/QH1 (điều 1);

- Căn cứ Nghị định số 214/2025/NĐ-CP ngày 04 tháng 08 năm 2025 quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật đấu thầu về lựa chọn nhà thầu;

- Căn cứ Thông tư số 79/2025/TT-BTC ngày 04 tháng 08 năm 2025 của Bộ tài chính hướng dẫn việc cung cấp, đăng tải thông tin về đấu thầu và mẫu hồ sơ đấu thầu trên hệ thống mạng đấu thầu quốc gia;

- Căn cứ Nghị quyết 02/2022/NQ-HĐND ngày 20/7/2022 của Hội đồng nhân dân thành phố Hải Phòng quy định danh mục các khoản thu và mức thu, cơ chế quản lý thu chi đối với các dịch vụ hỗ trợ hoạt động giáo dục, đào tạo đối với cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố Hải Phòng; Nghị quyết số 08/2023/NQ-HĐND ngày 08/12/2023 về sửa đổi Điều 3 Nghị quyết 02/2022/NQ-HĐND ngày 20/7/2022 của Hội đồng nhân dân thành phố Hải Phòng quy định danh mục các khoản thu và mức thu, cơ chế quản lý thu chi đối với các dịch vụ hỗ trợ hoạt động giáo dục, đào tạo đối với cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố Hải Phòng.

Để chuẩn bị thực hiện nhiệm vụ năm học mới, Trường Tiểu học Bạch Đằng tổ chức hoạt động bán trú cho học sinh của trường năm học 2025- 2026. Hiện nay, trường đang tiến hành lựa chọn nhà thầu cho gói thầu: “Cung cấp dịch vụ suất ăn, tổ chức quy trình nấu ăn đúng vệ sinh an toàn thực phẩm và hỗ trợ phục vụ hoạt động học sinh ăn bán trú (Nhân công phục vụ cung cấp suất ăn và

dọn dẹp vệ sinh trước và sau khi ăn)” từ tháng 12/2025 đến tháng 5/2026 tại Trường Tiểu học Bạch Đằng..

Trường Tiểu học Bạch Đằng trân trọng kính mời các Công ty cung cấp suất ăn có nhu cầu Cung cấp dịch vụ suất ăn, tổ chức quy trình nấu ăn đúng vệ sinh an toàn thực phẩm và hỗ trợ phục vụ hoạt động học sinh ăn bán trú (*Nhân công phục vụ cung cấp suất ăn và rửa dọn sau khi ăn*) từ tháng 12/2025 đến tháng 5/2026 tại Trường Tiểu học Bạch Đằng, gửi hồ sơ năng lực và báo giá suất ăn với các thông tin chi tiết như sau:

I. Thông tin về đơn vị nhận báo giá

1. Đơn vị đề nghị báo giá: Trường Tiểu học Bạch Đằng

Địa chỉ: Số 906–908 Tôn Đức Thắng, phường Hồng Bàng, thành phố Hải Phòng

Đại diện: Bà Nguyễn Thị Hương - Chức vụ: Hiệu trưởng

Điện thoại: 0936.866.588 .

Email: tieuhocbachdang@hongbang.edu.vn

2. Cách thức tiếp nhận báo giá:

Nhận trực tiếp (hoặc qua bưu điện) tại địa chỉ: Trường Tiểu học Bạch Đằng, số 906 – 908 Tôn Đức Thắng, phường Hồng Bàng, thành phố Hải Phòng

Hoặc gửi qua Email: tieuhocbachdang@hongbang.edu.vn

Thời gian tiếp nhận báo giá: Trong 05 ngày làm việc, từ 03/11/2025 đến hết ngày 07/11/2025.

Các báo giá gửi về nhà trường sau thời gian nêu trên sẽ không được xem xét.

II. Nội dung yêu cầu báo giá:

1. Yêu cầu chung

- Yêu cầu báo giá suất ăn đáp ứng tối thiểu các tiêu chuẩn: Phụ lục đính kèm.

(Báo giá đã bao gồm các chi phí về thuế, phí, lệ phí (nếu có), chi phí vận chuyển. Bên mua không phải trả thêm bất cứ khoản chi phí nào. Giá mà nhà cung ứng báo sẽ là giá cố định trong suốt thời gian thực hiện hợp đồng và không thay đổi (nếu đơn vị được lựa chọn). Do vậy nhà cung ứng phải có trách nhiệm tính toán các khoản chi phí hợp lý vào trong giá báo giá).

2. Hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 90 ngày kể từ ngày báo giá.

III. Yêu cầu cụ thể về chất lượng suất ăn, hàng hoá cần đảm bảo theo báo giá của nhà cung ứng:

- Thành phần thực đơn các ngày trong tuần là không trùng nhau. Nhà thầu phải chào giá trị các suất ăn bằng mức theo quy định. Trường hợp nhà thầu có lợi thế về mặt thương mại hoặc có lợi thế về mặt chi phí có thể giảm chi phí suất ăn nhà thầu có thể tính toán chi phí đó để chào tăng thêm vào suất ăn cho học sinh.

- Nhà thầu tự tính toán phương án tăng thêm khẩu phần ăn trong thực đơn (gồm: Tăng số lượng hoặc định lượng món ăn,...) do có lợi thế thương mại hoặc các lợi thế khác của nhà thầu, đồng thời quy đổi giá trị tăng thêm thành tỷ lệ phần trăm (*Tỷ lệ phần trăm được tính bằng giá trị suất ăn tăng thêm trên định mức suất ăn*), nhà thầu phải đưa ra một tỷ lệ chung được áp dụng cho tất cả suất ăn của học sinh tiểu học theo các tỷ lệ như sau:

+ Tỷ lệ phần trăm giá trị khẩu phần ăn tăng thêm được nhà thầu đề xuất do lợi thế thương mại hoặc các lợi thế khác của nhà thầu (*Bằng bao nhiêu % trên định mức suất ăn*).

- Một suất ăn cho học sinh bao gồm 1 bữa ăn/ ngày + 1 bữa ăn xế.

+ Thành phần suất ăn bao gồm: Cơm, món chính, món phụ, rau, canh.

- Nhu cầu năng lượng cho bữa ăn cần đạt khoảng 30% - 40% nhu cầu năng lượng trong ngày.

- Tỷ lệ các chất sinh năng lượng được khuyến nghị theo cơ cấu:

+ Chất đạm (Protein) cung cấp khoảng 13% - 20% năng lượng khẩu phần.

+ Chất béo (Lipid) cung cấp khoảng 20% - 30% năng lượng khẩu phần.

+ Chất đường bột (Glucit) cung cấp khoảng 55% - 65% năng lượng khẩu phần.

- Thành phần thực đơn các ngày trong tuần là không trùng nhau. Thành phần thực đơn của 01 tháng (20 ngày) ví dụ như sau:

STT	Tuần 1 (Từ 03/03/2025 đến 07/03/2025)	Tuần 2 (Từ 10/03/2025 đến 14/03/2025)	Tuần 3 (Từ 17/03/2025 đến 21/03/2025)	Tuần 4 (Từ 24/03/2025 đến 28/03/2025)
Thứ 2	Cơm tẻ trắng	Cơm tẻ trắng	Cơm tẻ trắng	Cơm tẻ trắng
	Thịt sườn sốt chua ngọt	Thịt gà om nấm hạt sen	Thịt kho củ cải	Bò hầm củ quả
	Trứng trứng hành hoa	Trứng cắt rim tiêu	Trứng quẩy hành	Đậu rán rau hành
	Cải thảo, cà rốt xào	Bắp cải xào cà chua	Bí đỏ xào tỏi	Bắp cải xào cà chua
	Canh chua thịt bằm	Canh bí đỏ nấu xương gà	Canh cua mồng tơi	Canh bí đỏ nấu thịt bằm
Thứ 3	Cơm tẻ trắng	Cơm tẻ trắng	Cơm tẻ trắng	Cơm tẻ trắng
	Thịt gà rang gừng	Thịt xào sả ớt	Gà rán KFC	Thịt kho tàu
	Đậu, thịt rim	Đậu sốt cà chua	Đậu sốt từ xuyên	Trứng đào ngũ sắc
	Bắp cải, cà rốt xào	Già đồ, cà rốt xào	Cải thảo, cà rốt xào	Rau cải xào tỏi
	Canh bí xanh nấu xương gà	Canh thập cẩm hầm xương	Canh thập cẩm nấu xương gà	Canh cua mồng tơi
Thứ 4	Cơm tẻ trắng	Cơm tẻ trắng	Cơm tẻ trắng	Cơm tẻ trắng
	Thịt rim hành	Tôm rang thịt	Thịt luộc rau mại	Thịt gà lặc pho mai
	Chả cá sốt cà chua thi là	Lạc chao dứa	Mắm tép chung thịt	Thịt bằm rim hành
	Bí đỏ xào tỏi	Rau cải xào tỏi	Thập cẩm xào tỏi	Su hào, cà rốt xào
	Canh cải cúc nấu thịt	Canh bí xanh nấu thịt	Canh cải cúc nấu thịt	Canh chua thịt bằm
Thứ 5	Cơm tẻ trắng	Cơm tẻ trắng	Cơm tẻ trắng	Cơm rang thập cẩm
	Cá rô phi tẩm bột chiên	Trứng đúc thịt ngũ sắc	Cá rô phi tẩm bột chiên	Chả cá sốt cà chua thi là
	Thịt om ngò hạt	Mắm tép chung thịt	Trứng cắt rim tiêu	Già đồ, cà rốt xào hành
	Rau cải xào tỏi	Su hào, cà rốt luộc	Già đồ, cà rốt xào	Canh bí xanh nấu thịt
	Canh thập cẩm hầm xương	Canh cải cúc nấu thịt	Canh bí xanh nấu xương	
Thứ 6	Cơm tẻ trắng	Cơm rang dưa bò, lợn	Cơm tẻ trắng	Cơm tẻ trắng
	Thịt chiên lá mướp	Giò gà rim mắm	Thịt gà rang gừng	Thịt viên sốt cà chua
	Trứng đào cà chua	Cải chíp xào nấm	Thịt băm xà xiu	Lạc rang đậu phộng
	Khoni tây xào	Canh chua giá thịt	Khoai tây xào	Thập cẩm xào thịt
	Canh cua mồng tơi		Canh chua giá thịt	Canh trứng đậu thi cà chua

Rau và canh có thể thay đổi theo mùa

* Thực đơn chỉ mang tính chất tham khảo, nhà thầu có thể đề xuất thực đơn đáp ứng theo tiêu chuẩn Chủ đầu tư yêu cầu.

IV. Tiêu chí đánh giá

- Nhà trường đánh giá theo nguyên tắc chấm điểm về năng lực, kỹ thuật.
(Tiêu chí đánh giá nhà trường sẽ đính kèm theo phụ lục thư mời chào giá)

- Nhà thầu đáp ứng đầy đủ yêu cầu kỹ thuật, an toàn thực phẩm, năng lực, kinh nghiệm sẽ được xem xét trên cơ sở giá chào phù hợp, không vượt dự toán được duyệt.

Rất mong nhận được sự quan tâm và tham gia chào giá từ các phía đơn vị cung cấp dịch vụ.

Trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:

- Nhà cung cấp;
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Thị Hương

PHỤ LỤC
BẢNG TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ, CHẤM ĐIỂM TỔ CHỨC NỘP HỒ SƠ CHÀO GIÁ

STT	Nội dung	Mức điểm tối đa	Thang điểm chi tiết
I	Năng lực, kinh nghiệm của tổ chức	30,0	
1	Thời gian hoạt động trong lĩnh vực liên quan	5,0	a) Từ 04 năm trở lên: 5 điểm. b) Từ 02 năm đến dưới 04 năm: 3 điểm c) Dưới 02 năm: 2 điểm
2	Đã thực hiện gói thầu có tính chất tương tự (cung cấp suất ăn sẵn trường học) từ năm 2023 đến nay. + Nhà thầu phải chứng minh bằng cách gửi kèm hồ sơ báo giá các bản sao y chứng thực các tài liệu sau đây: Hợp đồng, biên bản nghiệm thu hoàn thành/thanh lý hợp đồng và hóa đơn.	5,0	a) Từ 05 hợp đồng trở lên: 5 điểm. b) Từ 03 hợp đồng đến dưới 05 hợp đồng: 4 điểm c) Dưới 03 hợp đồng: 2 điểm
3	Số năm kinh nghiệm (tính từ ngày đầu tiên được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm/xác nhận cam kết an toàn thực phẩm/Giấy chứng nhận: Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000 hoặc tương đương) trong lĩnh vực sản xuất/chế biến/ cung cấp suất ăn theo hợp đồng + Nhà thầu phải chứng minh bằng cách gửi kèm hồ sơ báo giá các bản sao y chứng thực để chứng minh	5,0	a) Từ 04 năm trở lên: 5 điểm. b) Từ 02 năm đến dưới 04 năm: 3 điểm c) Dưới 02 năm: 1 điểm
4	Kết quả kinh doanh trong lĩnh vực liên quan đến hoạt động liên kết trong 05 năm gần nhất	5,0	a) Từ 80% đến dưới 100% thời gian đã hoạt động là kinh doanh có lãi: 5 điểm. b) Từ 60% đến dưới 80% thời gian đã hoạt động là kinh doanh có lãi: 4

			điểm c) Từ 40% đến dưới 60% thời gian đã hoạt động là kinh doanh có lãi: 3 điểm d) Từ 20% đến dưới 40% thời gian đã hoạt động là kinh doanh có lãi: 2 điểm e) Từ dưới 20% thời gian đã hoạt động là kinh doanh có lãi: 1 điểm
5	Nộp thuế thu nhập doanh nghiệp hoặc đóng góp vào ngân sách Nhà nước trong năm trước liền kề, trừ thuế GTGT (Không bao gồm tiền chậm nộp thuế và các khoản phí phạt khác)	5,0	a) Từ 200 triệu đồng đến dưới 300 triệu đồng: 5 điểm b) Từ 150 triệu đồng đến dưới 200 triệu đồng: 4 điểm c) Từ 100 triệu đồng đến dưới 150 triệu đồng: 3 điểm d) Từ 50 triệu đồng đến dưới 100 triệu đồng: 2 điểm e) Dưới 50 triệu đồng: 1 điểm
6	Uy tín của nhà thầu thông qua quá trình cung cấp dịch vụ suất ăn + Không có hợp đồng tương tự chậm tiến độ hoặc bỏ dở, vi phạm hợp đồng do lỗi của nhà thầu. + Không xảy ra sự cố về ATVSTP, không bị cơ quan chức năng lập biên bản về ATTP và không bị xử phạt hành chính về vấn đề an toàn thực phẩm. * Trường hợp cam kết không trung thực sẽ bị đánh giá là gian lận và đánh giá loại hồ sơ báo giá.	5,0	+ Có cam kết: 5 điểm. + Không có cam kết hoặc cam kết nhưng không đầy đủ hoặc có cam kết nhưng phát hiện nhà thầu không trung thực: 0 điểm
II	Yêu cầu về An toàn vệ sinh môi trường, phòng cháy chữa cháy	25,0	
1	Khu vực bếp ăn: + Diện tích phù hợp, vị trí đặt bếp và khu vực nấu ăn không bị ảnh hưởng bởi nguồn ô nhiễm. + Vị trí: Cách xa nguồn ô nhiễm, không bị ứ đọng, ngập nước,... + Cách khu vực chứa thật thải, hóa chất độc hại, địa điểm tập kết rác theo đúng quy định. + Khu vực bếp ăn luôn đảm bảo	5,0	+ Có cam kết: 5 điểm. + Không có cam kết hoặc cam kết nhưng không đầy đủ hoặc có cam kết nhưng phát hiện nhà thầu không trung thực: 0 điểm

	sạch, giữ vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình nấu ăn.		
2	Yêu cầu về phòng cháy chữa cháy: + Hệ thống chiếu sáng: Các bóng đèn chiếu sáng phải được che chắn an toàn bằng hộp, lưới để tránh bị vỡ và bảo đảm các mảnh vỡ không rơi vào thực phẩm. + Có hệ thống rãnh kín, không bị ứ đọng nước. + Trang bị đầy đủ hệ thống PCCC trong quá trình sử dụng thực hiện dịch vụ.	5,0	+ Có cam kết: 5 điểm. + Không có cam kết hoặc cam kết nhưng không đầy đủ hoặc có cam kết nhưng phát hiện nhà thầu không trung thực: 0 điểm
3	Trang thiết bị, dụng cụ: + Có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã qua chế biến. + Có đủ dụng cụ chia, gấp, lưu mẫu thức ăn, chứa đựng thức ăn, dụng cụ ăn uống bảo đảm sạch sẽ, thực hiện chế độ vệ sinh hằng ngày, trang bị găng tay sạch sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn đã qua chế biến. + Bếp ăn phải có lưới chắn côn trùng, động vật gây bệnh. + Có đủ dụng cụ chứa đựng chất thải, rác thải và bảo đảm phải kín, có nắp đậy; chất thải, rác thải được thu dọn, xử lý hằng ngày theo quy định.	5,0	+ Có cam kết đáp ứng và bảng kê danh mục trang thiết bị dụng cụ (ghi rõ tên, số lượng): 5 điểm. + Không đáp ứng một trong những yêu cầu trên: 0 điểm.
4	Bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình cung cấp suất ăn sẵn: + Thiết bị chứa đựng suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay phải ngăn cách với môi trường xung quanh, tránh sự xâm nhập của côn trùng và bụi bẩn, phù hợp với kích thước thực	10,0	+ Có cam kết đáp ứng và bản thuyết minh từng hạng mục đáp ứng yêu cầu: 5 điểm. + Không đáp ứng một trong những yêu cầu trên: 0 điểm.

	phẩm được vận chuyển. + Thiết bị vận chuyển chuyên dụng, dụng cụ, bao bì đựng trong đồ ăn sẵn phải đảm bảo vệ sinh sạch sẽ trước, trong và sau khi vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay. + Thời gian bảo quản, vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay từ khi chế biến 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 không quá 2 giờ. Nếu quá thời gian phải có biện pháp gia nhiệt, thanh trùng bảo đảm an toàn thực phẩm trước khi sử dụng để ăn uống.		
III.	Hồ sơ nguồn gốc thực phẩm	10,0	
1	Đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật: + Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh. + Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, HACCP, ISO 22000 hoặc tương đương còn hiệu lực. + Hồ sơ chứng minh nguồn gốc xuất xứ của thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật (hợp đồng, hóa đơn và các tài liệu liên quan). + Giấy chứng nhận kiểm dịch sản phẩm động vật vận chuyển ngoài tỉnh (nếu có).	2,5	+ Đáp ứng toàn bộ các yêu cầu: 2,5 điểm. + Thiếu 01 trong các yêu cầu (loại trừ các hạng mục nếu có): 0 điểm.
2	Đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc thực vật: + Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.	2,5	+ Đáp ứng toàn bộ các yêu cầu: 2,5 điểm. + Thiếu 01 trong các yêu cầu (loại trừ các hạng mục nếu có): 0 điểm.

	+ Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, HACCP, ISO 22000 hoặc tương đương còn hiệu lực. + Hồ sơ chứng minh nguồn gốc xuất xứ của thực phẩm tươi sống có nguồn gốc thực vật (hợp đồng, hóa đơn và các tài liệu liên quan).		
3	Đối với thực phẩm ăn ngay hoặc đã qua chế biến không bao gói sẵn (bánh tươi, bún tươi, bánh phở tươi,...) + Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh. + Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, HACCP, ISO 22000 hoặc tương đương còn hiệu lực. + Hồ sơ chứng minh nguồn gốc xuất xứ của thực phẩm (hợp đồng, hóa đơn và các tài liệu liên quan). + Cam kết phối hợp cung cấp Kết quả xét nghiệm định kỳ sản phẩm còn hạn. + Bản tự công bố sản phẩm	2,5	+ Đáp ứng toàn bộ các yêu cầu: 2,5 điểm. + Thiếu 01 trong các yêu cầu (loại trừ các hạng mục nếu có): 0 điểm.
4	Đối với gạo, lương thực, hàng khô, nước mắm, dầu ăn và các loại gia vị khác. + Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh. + Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, HACCP, ISO 22000 hoặc tương đương còn hiệu lực. + Hồ sơ chứng minh nguồn gốc xuất xứ của thực phẩm (hợp đồng, hóa đơn và các tài liệu liên quan). + Kết quả xét nghiệm định kỳ sản phẩm còn hạn. + Bản tự công bố hợp quy sản	2,5	+ Đáp ứng toàn bộ các yêu cầu: 2,5 điểm. + Thiếu 01 trong các yêu cầu (loại trừ các hạng mục nếu có): 0 điểm.

	phẩm, thực phẩm, bao bì đóng gói; Xác nhận hợp quy sản phẩm bao bì đóng gói.		
IV	Tính hợp lý và hiệu quả kinh tế của các giải pháp kỹ thuật, biện pháp tổ chức cung cấp hàng hóa (suất ăn).	25,0	
1	Tính hợp lý và khả thi của các giải pháp kỹ thuật, biện pháp tổ chức cung cấp hàng hóa Có phương án, kế hoạch chi tiết, cụ thể để triển khai thực hiện Cung cấp suất ăn theo yêu cầu của chủ đầu tư. Phương án phải thể hiện các nội dung sau: -Nhân sự: + Có Kế hoạch phân công nhân sự (các vị trí: sơ chế, chế biến, chia suất, cung cấp ...); + Có kế hoạch đào tạo (giao tiếp, an toàn thực phẩm, điện...). -Về trang thiết bị: + Có bảng kê trang thiết bị phù hợp để sơ chế nguyên liệu, chế biến, đóng gói, bảo quản và vận chuyển các loại thực phẩm khác nhau; + Có bảng kê trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại.	10,0	+ Có kế hoạch đáp ứng theo yêu cầu của Chủ đầu tư: 10 điểm. + Không có kế hoạch, hoặc kế hoạch chưa chi tiết, rõ ràng theo yêu cầu không phù hợp và đảm bảo theo hồ sơ đưa ra: 0 điểm
2	Tính hợp lý và khả thi của các giải pháp kỹ thuật, quy trình triển khai thực hiện gói thầu - Có các quy trình triển khai thực hiện gói thầu: + Quy trình nhập nguyên liệu, sơ chế, chế biến suất ăn và bảo quản nguyên liệu, thực phẩm tại khu	10,0	+ Có quy trình đáp ứng theo yêu cầu của Chủ đầu tư: 10 điểm. + Không có quy trình, hoặc quy trình chưa chi tiết, rõ ràng theo yêu cầu không phù hợp và đảm bảo theo hồ sơ đưa ra: 0 điểm

	vực bếp của nhà thầu; + Quy trình tiếp nhận thông tin đặt suất của học sinh và phương án đáp ứng khi có thay đổi tăng, hủy suất ăn; + Quy trình đóng gói suất ăn trưa tại khu vực bếp ăn của nhà trường và phục vụ suất ăn cho học sinh; + Quy trình lưu mẫu suất ăn hàng ngày; + Quy trình xử lý dụng cụ; + Quy trình tiếp nhận xử lý các phản ánh về chất lượng suất ăn của học sinh; + Quy trình giải quyết sự cố liên quan đến an toàn vệ sinh thực phẩm		
3	Yêu cầu về thực đơn và định lượng	5,0	- Thành phần thực đơn cung cấp phù hợp, đáp ứng đúng yêu cầu định lượng của thực đơn cung cấp phù hợp, đáp ứng yêu cầu theo năng lượng tối đa theo yêu cầu của Chủ đầu tư: 5 điểm - Thành phần thực đơn cung cấp phù hợp, đáp ứng đúng yêu cầu định lượng của thực đơn cung cấp phù hợp, đáp ứng yêu cầu theo năng lượng dự kiến theo yêu cầu của Chủ đầu tư: 3 điểm - Thành phần thực đơn cung cấp không phù hợp, đáp ứng đúng yêu cầu định lượng của thực đơn cung cấp phù hợp, đáp ứng yêu cầu theo năng lượng theo yêu cầu của Chủ đầu tư: 0 điểm
V	Yêu cầu về nhân sự	5,0	
1	Bếp trưởng: 5 người. + Trình độ trung cấp trở lên chuyên ngành liên quan + Đảm bảo yêu cầu về vệ sinh như: Mặc trang phục riêng, đội mũ, đeo găng tay, khẩu trang, móng tay sạch sẽ, không đeo đồ	5,0	- Trình độ trung cấp trở lên và có cam kết đáp ứng yêu cầu vệ sinh: 5 điểm. - Trình độ dưới trung cấp hoặc không có cam kết đáp ứng yêu cầu vệ sinh: 0 điểm

	trang sức khi tiếp xúc trước với thực phẩm, rửa tay khi chế biến thực phẩm và sau khi vệ sinh, không khạc nhổ trong khu vực nấu ăn. * Nhà thầu cần cung cấp hồ sơ nhân sự bản sao y chứng thực bao gồm (Hợp đồng lao động/Hợp đồng thuê khoán, CCCD, giấy khám sức khỏe, Bằng cấp chứng chỉ có liên quan)		
VI.	Trường hợp đơn vị thực hiện cung cấp dịch vụ cho nhà trường từ 02 năm trở lên	5,0	
Tổng số điểm		100	

Ghi chú: Trường hợp, hồ sơ chào giá tham gia của tổ chức không phải thông tin về tiêu chí, tiêu chí thành phần thì chấm 0 điểm đối với tiêu chí, tiêu chí thành phần đó. Nhà trường được phép thực hiện đối chiếu các tài liệu cung cấp trong Hồ sơ đăng ký với bản chính của tổ chức, cá nhân trong quá trình chấm điểm và đến trước thời điểm quyết định lựa chọn (nếu thấy cần thiết)