

Số: /CV-THNTP

Hồng Bàng, ngày tháng năm 2025

THƯ MỜI BẢO GIÁ

**Cung cấp dịch vụ suất ăn 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 1/2026 đến tháng 5/2026 Trường Tiểu học Nguyễn Tri Phương**

Kính gửi: Các công ty cung cấp dịch vụ suất ăn 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 22/2023/QH15 được Quốc Hội thông qua ngày 23/06/2023;

Căn cứ Luật số 57/2024/QH15 ngày 29/11/2024 của Quốc Hội về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của luật quy hoạch, luật đầu tư, luật đầu tư theo phương thức đối tác công tư và luật đấu thầu (Điều 4);

Căn cứ Luật số 90/2025/QH15 ngày 25/6/2025 sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Đấu thầu, Luật Đầu tư theo phương thức đối tác công tư, Luật Hải quan, Luật Thuế giá trị gia tăng, Luật Thuế xuất khẩu, thuế nhập khẩu, Luật Đầu tư, Luật Đầu tư công, Luật Quản lý, sử dụng tài sản công;

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

Căn cứ Thông tư số 79/2025/BTC ngày 04/08/2025 hướng dẫn việc cung cấp, đăng tải thông tin về lựa chọn nhà thầu và mẫu hồ sơ đấu thầu trên hệ thống mạng đấu thầu quốc gia;

Căn cứ Nghị quyết số 08/2023/NQ-HĐND của Hội đồng Nhân dân thành phố Hải Phòng ban hành ngày 08/12/2023 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 công lập trên địa bàn thành phố Hải Phòng.

Căn cứ Công văn số 6126/SGDĐT-KHTC ngày 29/08/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo Thành phố Hải Phòng về việc thực hiện các khoản thu trong lĩnh vực giáo dục, đào tạo năm học 2025-2026;

Để chuẩn bị thực hiện nhiệm vụ năm học mới, Trường Tiểu học Nguyễn Tri Phương 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 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 1/2026 đến tháng 5/2026 Trường Tiểu học Nguyễn Tri Phương”***

Trường Tiểu học Nguyễn Tri Phương trân trọng kính mời các công ty cung cấp dịch vụ suất ăn 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 gửi báo giá về trường 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 Nguyễn Tri Phương
- Địa chỉ: Số 3 Nguyễn Tri Phương, Phường Hồng Bàng, Thành phố Hải Phòng
- Người nhận: Bà Nguyễn Thị Thanh Trà - Chức vụ: Hiệu trưởng
- Điện thoại: 0983 820 268. Email: tieuhocnguyentriphuong@hongbang.edu.vn

2. Cách nhận báo giá

- Nhận trực tiếp (hoặc qua bưu điện) tại địa chỉ: Trường Tiểu học Nguyễn Tri Phương, Số 3 Nguyễn Tri Phương, Phường Hồng Bàng, Thành phố Hải Phòng
- Hoặc gửi qua Email: tieuhocnguyentriphuong@hongbang.edu.vn
- Thời gian tiếp nhận báo giá: Trong 05 ngày làm việc, từ ngày 01/12/2025 đến ngày 05/12/2025.

Các báo giá gửi về nhà trường sau thời điểm 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: Theo 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 hóa 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 (Bảng 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.

Nhóm tuổi		Năng lượng (Kcal/ngày)
Nam	6-10 tuổi	6-7 tuổi cần 1.570 Kcal/trẻ/ngày
		8-9 tuổi là 1.820 Kcal/trẻ/ngày
		9-11 tuổi cần 2.150 Kcal/trẻ/ngày
Nữ	6-10 tuổi	6-7 tuổi cần 1.460 Kcal/trẻ/ngày
		8-9 tuổi là 1.730 Kcal/trẻ/ngày
		9-11 tuổi cần 1.980 Kcal/trẻ/ngày

- Nhu cầu năng lượng cho bữa ăn cần đạt khoảng 30% - 40% nhu cầu năng lượng trong ngày tương đương với 720 kcal.

- 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) (Nhà trường đính kèm thông tin thực đơn theo phụ lục 01 đính kèm thư mời chào giá)

* 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 02 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 Thanh Trà

PHỤ LỤC 01
BẢNG THỰC ĐƠN THAM KHẢO

	STT	Tuần 1	Tuần 2	Tuần 3	Tuần 4
Món mặn	Thứ 2	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng
Món xào		Thịt lợn xốt cà chua	Gà rang gừng	Trứng rán thịt	Thịt đậu sốt cà chua
		Bí xanh, ngô ngọt xào thịt bò	Su su & xà rớt xào thịt bò	Su su & xà rớt xào thịt bò	Bắp cải xào thịt bò
Món canh		Canh cua mùng toi	Canh bắp cải thịt băm	Canh bí xanh nấu tôm	Canh khoai tây, cà rốt ninh nước xương
Tráng miệng		Dưa hấu	Dưa vàng	Thanh Long	Dưa hấu
Bữa phụ		Sữa tươi	Sữa tươi	Sữa tươi	Sữa tươi
Món mặn	Thứ 3	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng
Món xào		Cá phi lê tẩm bột chiên	Trứng ốp la chấm Maggi Thịt rim củ quả	Đậu, thịt xốt cà chua	Gà rang gừng
		Bắp cải, cà rốt xào thịt gà	Bắp cải xào tỏi	Bắp cải xào thịt gà	Su su & cà rốt xào tôm
Món canh		Canh riêu cá	Canh chua giá đỗ	Canh bí đỏ, đỗ xanh ninh xương	Canh bí xanh ninh xương
Tráng miệng		Cam	Thanh long	Dưa vàng	Thanh long
Bữa phụ		Bánh mì tươi	Sữa tươi	Sữa tươi	Sữa tươi
Món mặn	Thứ 4	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng
Món xào		Thịt lợn rim củ quả	Thịt & đậu phụ sốt cà chua	Gà rán	Thịt kho trứng gà
		Su su, cà rốt xào tôm	Bí xanh, cà rốt luộc chấm Maggi	Bí xanh xào tôm	Bí xanh xào ngô ngọt
Món canh		Canh củ cải, cà rốt ninh xương	Canh cải thịt băm	Canh cải thảo, ngô ngọt nấu thịt băm	Canh cua mùng toi
Tráng miệng		Thanh long	Cam	Dưa hấu	Dưa vàng

Bữa phụ		Sữa tươi	Bánh mì tươi	Sữa tươi	Sữa tươi
Món mặn	Thứ 5	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng
Món xào		Chả chìa rán chấm tương cà	Thịt bò & thịt lợn sốt vang	Thịt kho mắm ruốc Chả cá chiên	Cá phi lê chiên giòn Chả lụa
		Khoai tây, cà rốt xào thịt	Giá đỗ, cà rốt xào tôm	Khoai tây, cà rốt xào thịt	Giá đỗ, cà rốt xào thịt gà
Món canh		Canh rau ngót nấu tôm	Canh cua rau muống khoai sọ	Canh chua nấu thịt	Canh bí đỏ thịt băm
Tráng miệng		Dưa hấu	Ổi	Chuối	Cam
Bữa phụ		Sữa tươi	Sữa tươi	Sữa tươi	Bánh mì tươi
Món mặn	Thứ 6	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng
Món xào		Trứng gà kho thịt lợn	Thịt rim ngô ngọt	Tôm rim thịt Giò lụa	Thịt viên củ quả chiên chấm tương cà
		Cải thảo, cà rốt xào tôm	Củ cải & cà rốt xào trứng	Cải thảo xào ngô ngọt	Củ cải, cà rốt xào trứng gà
Món canh		Canh bí đỏ ninh xương	Canh cua mùng toi	Canh cua mùng toi	Canh chua dứa giá
Tráng miệng		Dưa vàng	Chuối	Cam	Ổi
Bữa phụ		Sữa tươi	Sữa tươi	Bánh mì tươi	Sữa tươi

PHỤ LỤC 02
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 dịch vụ suất ăn và hỗ trợ phục vụ hoạt động học sinh ăn bán trú) 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: Sử dụng bếp ăn tại đơn vị nhà thầu + Diện tích phù hợp, vị trí đặt bếp và khu vực nấu ăn không	5,0	+ Có cam kết: 5 điểm. + Không có cam kết hoặc cam kết nhưng không đầy đủ hoặc có cam

	bị ảnh hưởng bởi nguồn ô nhiễm. + Vị trí: Cách xa nguồn ô nhiễm, không bị ứ đọng, ngập nước,... + Cách khu vực chứa chất thải, hóa chất độc hại, địa điểm tập kết rác theo đúng quy định. + Khu vực bếp ăn luôn đảm bảo sạch, giữ vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình nấu ăn.		kết nhưng phát hiện nhà thầu không trung thực: 0 điểm
2	Yêu cầu về phòng cháy chữa cháy: Sử dụng bếp ăn tại đơn vị nhà thầu + 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	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.

	phải kín, có nắp đậy; chất thải, rác thải được thu dọn, xử lý hằng ngày theo quy định.		
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 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.	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.
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	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.

	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	Đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc thực 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 thực vật (hợp đồng, hóa đơn và các tài liệu liên quan).	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.
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.	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 (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 phẩm, thực phẩm, bao bì đóng gói; Xác nhận hợp quy sản phẩm bao bì đóng gói.		
IV	Tính hợp lý và khả thi của các giải pháp kỹ thuật, biện pháp tổ chức cung cấp dịch vụ suất ăn và hỗ trợ phục vụ hoạt động học sinh ăn bán trú	25,0	
1	Tính hợp lý và khả thi của các giải pháp kỹ thuật, biện pháp tổ chức cung cấp hàng hóa: Có kế hoạch chi tiết, cụ thể để triển khai thực hiện cung cấp dịch vụ suất ăn và hỗ trợ phục vụ hoạt động học sinh ăn bán trú. Kế hoạch phải thể hiện các nội dung sau: - Về 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	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

	khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại.		
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 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	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
3	Yêu cầu về thực đơn và định lượng: - Thực đơn cần phù hợp, đáp ứng yêu cầu định lượng của thực đơn cung cấp, đáp ứng năng lượng theo yêu cầu của Chủ đầu tư	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 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 năng lượng dự kiến theo yêu cầu của Chủ đầu tư: 3 điểm - Thành phần thực đơn cung cấp không phù hợp, không đáp ứng yêu

			cầu định lượng của thực đơn cung cấp phù hợp, không đáp ứng năng lượng theo yêu cầu của Chủ đầu tư: 0 điểm
V	Yêu cầu về nhân sự	5,0	
1	Bếp trưởng: 3 người. + Trình độ sơ 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 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. <i>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)</i>	5,0	- Trình độ sơ 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
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 đáp ứng về tiêu chí nào thì chấm 0 điểm đối với 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)