

Số: 458 /TB-UBND

Vĩnh Hưng, ngày 17 tháng 9 năm 2026

THÔNG BÁO

Về việc tiếp nhận hồ sơ đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, dịch vụ nấu ăn và suất ăn cho các trường học trên địa bàn xã Vĩnh Hưng năm 2026

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm; Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ;

Căn cứ Luật Đấu thầu năm 2023 và Nghị định số 214/2025/NĐ-CP ngày 04/8/2025 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Đấu thầu về lựa chọn nhà thầu;

Căn cứ Chỉ thị số 33/CT-TTg ngày 14/8/2026 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục;

Căn cứ Công điện số 64/CĐ-TTg ngày 13/9/2026 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường bảo đảm an toàn, chất lượng bữa ăn nội trú, bán trú trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ Kế hoạch số 348/KH-UBND ngày 08/9/2026 của UBND tỉnh Phú Thọ về triển khai thực hiện Chỉ thị số 33/CT-TTg ngày 14/8/2026 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh Phú Thọ;

Căn cứ Kế hoạch số 364/KH-UBND ngày 09/9/2026 của UBND xã Vĩnh Hưng về triển khai thực hiện Chỉ thị số 33/CT-TTg ngày 14/8/2026 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục trên địa bàn xã Vĩnh Hưng;

Căn cứ Công văn số 4062/SGD&ĐT-HSSV-KHTC, ngày 17/9/2026 của Sở Giáo dục và Đào tạo hướng dẫn thực hiện Chỉ thị số 33/CT-TTg và Công điện số 64/CĐ-TTg của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm, bảo đảm an toàn, chất lượng bữa ăn nội trú, bán trú trong các cơ sở giáo dục;

Ủy ban nhân dân xã Vĩnh Hưng thông báo tiếp nhận hồ sơ đăng ký của các đơn vị có nhu cầu cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, dịch vụ nấu ăn,

suất ăn sẵn (bao gồm cả nước uống, sữa và sản phẩm từ sữa nếu có) cho học sinh bán trú tại các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn xã năm học 2026 - 2027, cụ thể như sau:

1. Đối tượng nộp hồ sơ

Các doanh nghiệp, hộ kinh doanh, tổ chức có đủ điều kiện pháp lý, năng lực và kinh nghiệm cung cấp dịch vụ nấu ăn tại chỗ cho các trường công lập tổ chức bữa ăn bán trú; cung cấp các dịch vụ về thực phẩm (nước uống, sữa và sản phẩm từ sữa nếu có) trên địa bàn xã Vĩnh Hưng.

2. Thời gian tiếp nhận hồ sơ

Từ ngày ban hành Thông báo này đến hết ngày 22/9/2026 (kể cả Thứ 7, Chủ nhật):

+ Buổi sáng: 07h30 – 11h30.

+ Buổi chiều: 13h30 – 17h00.

Thời gian thẩm định hồ sơ và kiểm tra, đánh giá thực tế: sau khi kết thúc nhận hồ sơ (Lịch kiểm tra cụ thể phòng Văn hóa - Xã hội xã sẽ thông báo tới các đơn vị).

3. Địa điểm và hình thức nộp hồ sơ

Nộp trực tiếp tại: Phòng Văn hóa – Xã hội, Ủy ban nhân dân xã Vĩnh Hưng, địa chỉ: xã Vĩnh Hưng, tỉnh Phú Thọ.

Liên hệ hướng dẫn: Ông Đỗ Quang Huy, chuyên viên phòng Văn hóa - Xã hội xã Vĩnh Hưng, số điện thoại: 0981.812.393.

Số lượng hồ sơ: 01 bộ. Hồ sơ đóng thành quyển, có danh mục, đánh số trang rõ ràng. Hồ sơ đã nộp không trả lại.

4. Thành phần hồ sơ yêu cầu

(i) Đơn đề nghị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, dịch vụ nấu ăn, suất ăn sẵn phục vụ ăn bán trú (**theo mẫu tại Phụ lục I đính kèm**).

(ii) Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp/kinh doanh do cơ quan có thẩm quyền cấp (bản sao có chứng thực), trong đó ngành nghề phù hợp với nội dung đăng ký.

(iii) Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (hoặc giấy tờ tương đương còn hiệu lực theo quy định tại Nghị định 15/2018/NĐ-CP và các văn bản liên quan).

(iv) Báo cáo/thuyết minh năng lực của đơn vị, bao gồm:

+ Thông tin chung về đơn vị (quy mô, cơ sở vật chất, trang thiết bị, kho bảo quản, phương tiện vận chuyển).

+ Năng lực cung ứng (công suất tối đa, số lượng suất ăn/ngày, khối lượng thực phẩm có thể cung cấp ổn định).

+ Kinh nghiệm thực hiện các hợp đồng tương tự (cung cấp suất ăn/thực phẩm cho trường học, bếp ăn tập thể...) trong 03 năm gần nhất (kèm bản sao hợp đồng, biên bản nghiệm thu hoặc xác nhận của bên sử dụng nếu có).

+ Quy trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, truy xuất nguồn gốc thực phẩm; biện pháp đảm bảo ATTP, xử lý sự cố mất ATTP.

+ Danh sách nhân sự trực tiếp tham gia (chủ cơ sở, người chế biến, vận chuyển...): Giấy khám sức khỏe còn hiệu lực; Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.

+ Hồ sơ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu/thực phẩm (hợp đồng với nhà cung cấp nguyên liệu, giấy tờ truy xuất nguồn gốc, tem/nhãn nếu có).

+ Kết quả kiểm nghiệm định kỳ sản phẩm hoặc kết quả giám sát của cơ quan có thẩm quyền (nếu có).

+ Các giấy tờ khác liên quan (cam kết bảo đảm chất lượng, dinh dưỡng theo khuyến nghị của Bộ Y tế/Bộ GD&ĐT; hệ thống quản lý chất lượng ISO/HACCP nếu có; báo cáo tài chính/nộp thuế năm gần nhất nếu yêu cầu...).

Lưu ý quan trọng về năng lực:

Đơn vị phải có khả năng cung cấp ổn định, đúng thời gian, đủ số lượng theo nhu cầu thực tế của các trường trên địa bàn.

Ưu tiên đơn vị có kinh nghiệm cung cấp cho trường học/bếp ăn tập thể, có quy trình một chiều, kho bảo quản đạt chuẩn, phương tiện vận chuyển chuyên dụng, khả năng lưu mẫu thức ăn và xử lý kịp thời khi phát hiện mất ATTP.

Hội đồng đánh giá sẽ thẩm định hồ sơ pháp lý trước, sau đó kiểm tra điều kiện thực tế tại cơ sở (nếu hồ sơ đạt). Chỉ các đơn vị đạt yêu cầu về hồ sơ và điều kiện thực tế mới được đưa vào danh sách lựa chọn tốt nhất (khoảng 5 đơn vị hoặc theo nhu cầu thực tế của địa phương).

Ủy ban nhân dân xã gửi kèm:

*Bảng tiêu chí đánh giá hồ sơ đăng ký cung cấp dịch vụ nấu ăn tại trường cho học sinh bán trú tại **Phụ lục II của Thông báo này.***

5. Quy trình tiếp theo

Sau khi hết hạn nộp hồ sơ, Ủy ban nhân dân xã sẽ thành lập Tổ thẩm định đánh giá, chia thành 2 giai đoạn:

- + Đánh giá hồ sơ pháp lý & năng lực trên giấy (loại ngay nếu không đạt).
- + Kiểm tra điều kiện thực tế tại cơ sở (chỉ đối với đơn vị đạt hồ sơ).

Sau đó ban hành Thông báo danh sách các đơn vị đáp ứng điều kiện tốt nhất để các cơ sở giáo dục tiến hành các bước tiếp theo (lập kế hoạch lựa chọn nhà thầu, thương thảo hợp đồng...). Kết quả đánh giá sẽ được công khai theo quy định.

Ủy ban nhân dân xã Vĩnh Hưng đề nghị các đơn vị quan tâm chuẩn bị hồ sơ đầy đủ, chính xác, nộp đúng thời hạn để được xem xét, đánh giá công bằng, minh bạch, bảo đảm lựa chọn được đơn vị cung cấp có năng lực tốt nhất, góp phần bảo đảm an toàn thực phẩm và chất lượng bữa ăn cho học sinh./.

Nơi nhận:

- CT, các PCT UBND xã;
- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã;
- Các cơ sở cung cấp dịch vụ nấu ăn;
- Trung tâm Dịch vụ sự nghiệp công xã (đăng tin, bài trên CTTĐT, fanpage, loa truyền thanh);
- Lưu: VT, VH-XH.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN

**KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**



Nguyễn Xuân Huy

PHỤ LỤC I:
MẪU ĐƠN ĐỀ NGHỊ

Cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, dịch vụ nấu ăn, suất ăn sẵn phục vụ ăn bán trú năm học 2026 - 2027 trên địa bàn xã Vĩnh Hưng
(Kèm theo Thông báo số /TB-UBND ngày /9/2026 của UBND xã Vĩnh Hưng)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

-----*****-----

ĐƠN ĐỀ NGHỊ

Cung cấp dịch vụ nấu ăn phục vụ ăn bán trú tại các trường học trên địa bàn xã Vĩnh Hưng
năm học 2026 - 2027

Kính gửi: Ủy ban nhân dân xã Vĩnh Hưng.

- Tên cơ sở:.....
- Họ và tên chủ cơ sở:.....
- Địa chỉ trụ sở chính:.....
- Địa chỉ sản xuất/kinh doanh:.....
- Điện thoại:..... Email:.....
- Hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm:.....

Công ty/cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, dịch vụ nấu ăn, suất ăn sẵn phục vụ ăn bán trú năm học 2026 - 2027 trên địa bàn xã Vĩnh Hưng, cụ thể như sau:

- Loại hình đăng ký (tích dấu x vào ô ☐ tương ứng với loại hình đăng ký)

Dịch vụ nấu ăn tại trường học. Công suất phục vụ: suất/ngày.

Công ty/cơ sở chúng tôi xin cam kết:

1. Cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm đảm bảo chất lượng ATTP theo quy định của pháp luật.
2. Thực hiện đúng quy định về đảm bảo ATTP trong quá trình bảo quản và vận chuyển thực phẩm.
3. Đảm bảo địa điểm sản xuất/kinh doanh và nguồn gốc thực phẩm đúng như hồ sơ đăng ký.
4. Chịu trách nhiệm về tính pháp lý của các văn bản/giấy tờ trong hồ sơ năng lực do công ty/cơ sở cung cấp.

Công ty/cơ sở xin hoàn toàn chịu trách nhiệm trước Ủy ban nhân dân xã, nhà trường và pháp luật nếu để xảy ra sai sót.

Trân trọng cảm ơn!

....., ngày.....tháng.....năm 2026

GIÁM ĐỐC/CHỦ CƠ SỞ

(Ký, ghi rõ họ tên và đóng dấu nếu có)

PHỤ LỤC II
TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ HỒ SƠ ĐĂNG KÝ CUNG CẤP DỊCH VỤ
NẤU ĂN TẠI TRƯỜNG HỌC CHO CÁC CƠ SỞ GIÁO DỤC TRÊN ĐỊA BÀN XÃ
(Kèm theo Thông báo số /TB-UBND ngày /9/2026 của UBND xã Vĩnh Hưng)

I. Tiêu chí đánh giá hồ sơ pháp lý & năng lực (đánh giá trên giấy tờ)

STT	Nhóm tiêu chí	Nội dung đánh giá cụ thể	Yêu cầu đạt	Điểm / Kết quả
1	Hồ sơ pháp lý và năng lực	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh/doanh nghiệp còn hiệu lực, ngành nghề phù hợp (kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống, chế biến suất ăn...). Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (hoặc giấy tờ tương đương) còn hiệu lực. Giấy khám sức khỏe còn hiệu lực của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến/vận chuyển. Giấy xác nhận đã tập huấn kiến thức ATTP. Hồ sơ năng lực chứng minh năng lực cung ứng, bao gồm: điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm; quy mô, công suất và phạm vi cung ứng; cơ sở vật chất, trang thiết bị, phương tiện vận chuyển; năng lực nhân lực; phương án bảo đảm nguồn cung suất ăn, nguyên liệu thực phẩm và phương án dự phòng, phương án đảm bảo nguồn cung thay thế trong trường hợp xảy ra sự cố hoặc tình huống bất khả kháng (yêu cầu năng lực về phương tiện vận chuyển, nhân lực bằng số liệu, hình ảnh minh chứng cụ thể phù hợp với công suất cung ứng đã đăng ký)	- Có đầy đủ, còn hiệu lực, bản sao chứng thực - Thuyết minh rõ ràng, hợp lý, phù hợp nhu cầu	Đạt / Không đạt + xếp hạng
2	Hồ sơ nguồn gốc thực phẩm	Có đầy đủ hồ sơ, hóa đơn, chứng từ, hợp đồng mua bán chứng minh rõ ràng nguồn gốc, xuất xứ của từng loại thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm sử dụng cho bữa ăn bán trú Các nhà cung cấp, đối tác trong chuỗi cung ứng của cơ sở đều có đủ tư cách pháp nhân, giấy chứng nhận an toàn thực phẩm hoặc tương đương, hồ sơ chứng minh nguồn gốc thực phẩm đảm bảo an toàn Có phương án và công cụ kiểm soát chặt chẽ toàn bộ chuỗi cung ứng từ khâu thu mua, vận chuyển, lưu kho cho đến khi đưa vào chế biến tại bếp ăn bán trú, hạn chế tối đa nguy cơ ô nhiễm chéo hoặc trà trộn hàng kém chất lượng	- Nguyên liệu có nguồn gốc hợp pháp, đầy đủ hóa đơn chứng từ, hồ sơ - Có biện pháp kiểm soát chặt chẽ từng công đoạn (kiểm tra nhiệt độ vận chuyển, xe chuyên dụng, biên bản giao nhận...)	Đạt / Không đạt + xếp hạng
3	Hồ sơ chứng minh mức độ đáp ứng của cơ sở cung cấp	- Có uy tín, kinh nghiệm, năng lực quản trị và khả năng cung ứng ổn định, liên tục; cơ sở cung cấp có chuỗi cung ứng được kiểm soát, đa dạng danh mục sản phẩm, hạn chế các khâu trung gian, bảo đảm chất lượng, nguồn gốc và tính ổn định của nguyên liệu, thực phẩm. + Kinh nghiệm cung cấp suất ăn sẵn/bếp ăn tập thể. + Lịch sử chấp hành pháp luật ATTP trong 12 tháng gần nhất. + Nguồn cung cấp cho các nhóm hàng thịt gia súc, gia cầm, các nhóm rau, củ, quả... đảm bảo ATTP	- Có ít nhất 01-02 hợp đồng tương tự (ưu tiên có kinh nghiệm trường học) - Danh mục, hồ sơ sản phẩm bao phủ đầy đủ, đa dạng phong phú các nhóm - Hồ sơ chứng minh đây	Đạt / Không đạt + xếp hạng

STT	Nhóm tiêu chí	Nội dung đánh giá cụ thể	Yêu cầu đạt	Điểm / Kết quả
		+ Danh mục sản phẩm đa dạng, phong phú, đáp ứng trọn gói nhu cầu thay đổi thực đơn đa dạng của cơ sở giáo dục - Có hệ thống tổ chức, cơ sở vật chất, trang thiết bị, dây chuyền và quy trình quản lý đồng bộ, hiện đại, đáp ứng quy mô cung ứng, phục vụ; thiết lập cơ chế tự kiểm soát toàn bộ quá trình cung ứng thông qua hệ thống ứng dụng công nghệ thông tin, chuyển đổi số, bảo đảm kiểm soát việc thực hiện các nội dung đã cam kết trong hồ sơ năng lực và có hồ sơ, dữ liệu, tài liệu chứng minh việc thực hiện.	chuyên đồng bộ, hiện đại, đáp ứng hoặc tự kiểm soát bằng công nghệ thông tin	

II. Tiêu chí kiểm tra điều kiện thực tế tại cơ sở (sau khi kiểm tra hồ sơ đạt)

STT	Nội dung kiểm tra	Yêu cầu cụ thể	Kết quả
1	Đảm bảo các điều kiện ATTP đối với nơi/cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống, trang thiết bị, dụng cụ	Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến. Quy trình sản xuất thực phẩm được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng. Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ chế biến, kinh doanh. Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh; Cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng, được che kín. Có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại, bảo đảm không có côn trùng và động vật gây hại xâm nhập vào khu vực sản xuất và kho chứa thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm; không sử dụng hoá chất diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực sản xuất và kho chứa thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm. Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ. Có dụng cụ, đồ chứa riêng cho thực phẩm sống và chín. Trang thiết bị, dụng cụ nấu nướng, chế biến phải đảm bảo an toàn vệ sinh. Thực hiện kiểm tra thực 3 bước (Kiểm tra trước khi chế biến; Kiểm tra trong khi chế biến; Kiểm tra trước khi ăn). Tường, trần, nền nhà khu vực sản xuất, kinh doanh, kho sản phẩm không thấm nước, rạn nứt, ẩm mốc. Có ủng hoặc giày, dép để sử dụng riêng trong khu vực sản xuất, kinh doanh thực phẩm.	Đạt / Không đạt + xếp hạng
2	Điều kiện về con người, điều kiện về bảo đảm ATTP trong bảo quản và vận chuyển thực	Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận và được khám sức khỏe định kỳ theo quy định; được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động theo quy định. Nơi bảo quản và phương tiện bảo quản phải có diện tích đủ rộng để bảo quản từng loại thực phẩm riêng biệt,	Đạt / Không đạt

STT	Nội dung kiểm tra	Yêu cầu cụ thể	Kết quả
	phẩm	bảo đảm vệ sinh trong quá trình bảo quản. Ngăn ngừa được ảnh hưởng của nhiệt độ, độ ẩm, côn trùng, động vật, bụi bẩn, mùi lạ và các tác động xấu của môi trường, bảo đảm đủ ánh sáng, có thiết bị chuyên dụng điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khí hậu khác, thiết bị thông gió và các điều kiện bảo quản đặc biệt khác theo yêu cầu của từng loại thực phẩm. Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 10 cm, cách tường tối thiểu 30 cm và cách trần tối thiểu 50 cm; tuân thủ độ cao xếp lớp lưu kho theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Có trang thiết bị điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới ATTP; có thiết bị chuyên dụng phù hợp để kiểm soát và theo dõi được chế độ bảo quản đối với từng loại thực phẩm, nguyên liệu theo yêu cầu của nhà sản xuất Nước đá dùng trong bảo quản trực tiếp thực phẩm phải được sản xuất từ nguồn nước sạch theo quy chuẩn kỹ thuật (hoặc cách thức khác đảm bảo) Thiết bị chứa đựng thực phẩm phải ngăn cách với môi trường xung quanh, tránh sự xâm nhập của bụi, côn trùng; phù hợp với kích thước vận chuyển. Đủ thiết bị kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới ATTP theo yêu cầu kỹ thuật để bảo quản đối với từng loại thực phẩm và theo yêu cầu của nhà sản xuất trong suốt quá trình vận chuyển. Phương tiện vận chuyển thực phẩm được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch. Bảo đảm điều kiện bảo quản thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển theo hướng dẫn của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh.	+ xếp hạng
3	Điều kiện chia suất ăn	Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô. Lưu mẫu thức ăn theo quy định	Đạt / Không đạt + xếp hạng
4	Có hệ thống tổ chức, cơ sở vật chất, trang thiết bị, dây chuyền và quy trình quản lý đồng bộ, hiện đại, đáp ứng quy mô cung ứng, phục vụ; thiết lập cơ chế tự kiểm soát toàn bộ quá trình cung ứng thông qua hệ thống ứng dụng công nghệ thông tin, chuyển đổi số, bảo đảm kiểm soát việc thực hiện các nội dung đã cam kết	Hồ sơ chứng minh dây chuyền đồng bộ, hiện đại, đáp ứng tốt quy mô Có thiết lập cơ chế tự kiểm soát bằng công nghệ thông tin/chuyển đổi số nội bộ (nhật ký điện tử, quét mã QR...)	Đạt / Không đạt + xếp hạng

STT	Nội dung kiểm tra	Yêu cầu cụ thể	Kết quả
	trong hồ sơ năng lực và có hồ sơ, dữ liệu, tài liệu chứng minh việc thực hiện.		

