

CÔNG TY CP ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN GIÁO
DỤC ARCHIMEDES ĐÔNG ANH
TRƯỜNG TIỂU HỌC, TRUNG HỌC CƠ SỞ &
TRUNG HỌC PHỔ THÔNG ARCHIMEDES
ĐÔNG ANH
Số 115/TB-ADAS

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc
-----&-----

Hà Nội, ngày 24 tháng 08 năm 2026

THÔNG BÁO MỜI THAM GIA LỰA CHỌN ĐƠN VỊ CUNG CẤP SUẤT ĂN BÁN TRÚ NĂM HỌC 2026 – 2027

Trường Tiểu học, THCS & THPT Archimedes Đông Anh thông báo mời các đơn vị cung cấp suất ăn theo hợp đồng có đầy đủ năng lực pháp lý, tài chính, cơ sở vật chất và kinh nghiệm quản lý chất lượng cao tham gia đợt xét chọn đơn vị cung cấp suất ăn bán trú năm học 2026 – 2027 với các nội dung chi tiết như sau:

I. THÔNG TIN CHUNG VỀ DỊCH VỤ & QUY MÔ

- Tên dịch vụ:** Cung cấp suất ăn bán trú cho học sinh và cán bộ giáo viên nhân viên, nấu trực tiếp tại bếp ăn nhà trường.
- Địa điểm thực hiện:** Bếp ăn Trường Tiểu học, THCS & THPT Archimedes Đông Anh (Lô 1 – F1, KĐT Bắc 23B, Cổ Dương, xã Phúc Thịnh, Thành phố Hà Nội).
- Thời gian thực hiện dự kiến:** Năm học 2026 – 2027 (Từ ngày 05/09/2026 đến hết ngày 31/05/2027).
- Quy mô dự kiến: 3.100 suất/ngày, bao gồm:**
 - ✓ **Cấp Tiểu học: 1.500 học sinh** (ăn 03 bữa: Sáng, Trưa, Quà chiều).
 - ✓ **Cấp THCS: 1.200 học sinh** (ăn 01 bữa: Trưa).
 - ✓ **Cấp THPT: 400 học sinh** (ăn 01 bữa: Trưa).

II. GIÁ SUẤT ĂN & QUY ĐỊNH TÀI CHÍNH BẮT BUỘC

Đơn giá cố định đã bao gồm thuế Giá trị gia tăng. Yêu cầu tuân thủ nghiêm ngặt hạch toán độc lập theo quy định pháp luật:

Cấp học	Bữa ăn	Đơn giá (VNĐ)	Nguồn thanh toán / Hạch toán
TH	Bữa sáng	15.000 đ	Nguồn Cha mẹ học sinh (CMHS)
	Bữa trưa	45.000 đ	28.000 đ NSNN + 17.000 đ CMHS
	Bữa chiều	15.000 đ	Nguồn Cha mẹ học sinh (CMHS)
THCS	Bữa trưa	50.000 đ	Nguồn Cha mẹ học sinh (CMHS)
THPT	Bữa trưa	50.000 đ	Nguồn Cha mẹ học sinh (CMHS)

III. NĂNG LỰC VÀ KỸ THUẬT

Nhằm nâng cao tiêu chuẩn dinh dưỡng và bảo đảm an toàn tuyệt đối cho học sinh, Nhà trường áp dụng bộ tiêu chí đánh giá nghiêm ngặt. Đơn vị tham gia xét chọn phải đáp ứng các tiêu chuẩn sau:

1. Hồ sơ Pháp lý:

- Đơn đăng ký tham gia lựa chọn (có chữ ký đại diện hợp pháp và đóng dấu).
- Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp (ngành nghề kinh doanh phù hợp).
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (ATTP) còn hiệu lực.
- Giấy ủy quyền hợp lệ (nếu người nộp hồ sơ không phải người đại diện theo pháp luật).
- Quy mô cung cấp suất ăn tập thể từ 3.000 suất/ngày trở lên.
- Tài liệu chứng minh năng lực thực hiện hợp đồng nếu được trúng thầu.
- Hạch toán tài chính độc lập.
- Có hợp đồng bảo hiểm trách nhiệm sản phẩm / ATTP với hạn mức bồi thường tối thiểu **10 tỷ đồng/vụ**.

2. Năng lực Tài chính & Hợp đồng Tương tự:

- Đang triển khai hợp đồng cung cấp suất ăn bán trú cho các trường học có nhiều cấp học, sử dụng 2 thực đơn và quy mô trên 3.000 suất/ngày tại địa bàn Hà Nội.
- Năng lực hạch toán kế toán độc lập và giải pháp công nghệ đáp ứng tách bạch tài chính theo **Thông tư số 79/2025/TT-BTC**.

3. Năng lực Nhân sự & Chuỗi Cung ứng Thực phẩm:

- **Nhân sự quản lý bếp:** Bếp trưởng trực tiếp điều hành bếp ăn tại trường phải có trình độ Trung cấp Nghề Nấu ăn trở lên, tối thiểu 10 năm kinh nghiệm làm bếp chính và 10 năm kinh nghiệm làm bếp trưởng bếp ăn tập thể trường học có nhiều cấp học và có chứng chỉ đào tạo về An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP).
- **Chuyên gia Dinh dưỡng:** Có ít nhất 01 nhân sự trình độ Cử nhân/Đại học chuyên ngành dinh dưỡng trực tiếp xây dựng, kiểm thực và tính toán định lượng calo theo độ tuổi.
- **100% Nhân viên làm việc tại bếp:** Đã được khám sức khỏe định kỳ theo quy định (không mắc các bệnh truyền nhiễm), có giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATVSTP.
- **Truy xuất nguồn gốc và Tiêu chuẩn nguyên liệu thực phẩm:**
 - 100% nguồn nguyên liệu đầu vào (bao gồm thịt, cá, trứng, rau củ quả, gia vị và các mặt hàng thực phẩm khác) phải có hợp đồng nguyên tắc hoặc hợp đồng trực tiếp với các đơn vị, doanh nghiệp cung ứng uy tín đạt chuẩn VietGAP, GlobalGAP, hoặc nằm trong chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, chuỗi tiêu thụ nông sản thực phẩm an toàn được Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) Hà Nội hoặc các cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền phê duyệt/cấp phép.

- Quy định về tem nhãn và truy xuất nguồn gốc: Đơn vị cung cấp phải áp dụng hệ thống tem nhãn có mã QR Code để truy xuất nguồn gốc rõ ràng tận trang trại/cơ sở sản xuất đối với toàn bộ nông sản, thực phẩm tươi sống được giao hàng hàng ngày tại bếp ăn của nhà trường. Hồ sơ pháp lý của nhà cung cấp, hóa đơn chứng từ, giấy kiểm dịch động thực vật và bản quét mã QR truy xuất nguồn gốc phải được cập nhật, lưu trữ đầy đủ để Ban Quản lý Bếp ăn và đại diện nhà trường kiểm tra bất cứ lúc nào khi giao nhận hàng.

4. Trang thiết bị & Vận hành Bếp ăn:

- **Hạ tầng mặt bằng:** Nhà trường bàn giao mặt bằng bếp ăn và các khu phụ cận theo hình thức cho thuê để nhà thầu triển khai hoạt động.
- **Đầu tư trang thiết bị:** Đơn vị trúng thầu chịu trách nhiệm đầu tư đồng bộ, trang bị 100% thiết bị chế biến cao cấp làm bằng **inox 304 tiêu chuẩn thực phẩm**, dây chuyền nấu ăn hiện đại, hệ thống tủ sấy tiệt trùng bát đĩa bằng tia cực tím (UV) & ozone, cùng hệ thống máy rửa bát công nghiệp bằng chuyên tự động.
- **Quy chuẩn vận hành:** Cam kết thiết lập và duy trì nghiêm ngặt luồng di chuyển theo nguyên tắc **bếp ăn 1 chiều** tuyệt đối; thực hiện đúng quy trình kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn 24 giờ theo đúng quy định của Bộ Y tế (bố trí tủ lưu mẫu chuyên dụng, niêm phong chặt chẽ dưới sự giám sát của Y tế nhà trường).
- **Ứng dụng công nghệ giám sát:** Lắp đặt và vận hành hệ thống **camera AI giám sát trực tuyến 24/7** tại các khu vực trọng yếu (tiếp nhận thực phẩm, sơ chế, chế biến và chia suất ăn) truyền dữ liệu hình ảnh thời gian thực về Ban Giám hiệu và Ban đại diện Cha mẹ học sinh.

5. Tiêu chuẩn đánh giá về Kỹ thuật: Đơn vị tham gia lựa chọn phải đáp ứng và cam kết các tiêu chuẩn kỹ thuật chi tiết sau:

- **Năng lực dinh dưỡng và thực đơn:**
 - Cung cấp bảng đề xuất định lượng, thành phần dinh dưỡng và năng lượng (Kcal) phù hợp với từng cấp học, đáp ứng yêu cầu kỹ thuật của Hồ sơ mời thầu.
 - Xây dựng thực đơn đa dạng, khoa học, không lặp lại món ăn trong vòng 02 tuần; ưu tiên thực phẩm theo mùa và phù hợp với khẩu vị của học sinh.
- **Tiêu chuẩn nguyên liệu đầu vào:**
 - 100% nguồn nguyên liệu (thịt, cá, rau củ, gia vị) phải có hợp đồng trực tiếp với các đơn vị cung ứng đạt chuẩn VietGAP, GlobalGAP hoặc chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn được Chi cục ATVSTP Hà Nội phê duyệt.
 - Áp dụng hệ thống tem QR Code truy xuất nguồn gốc tận trang trại đối với nông sản, thực phẩm tươi sống giao hàng hàng ngày; xuất trình đầy đủ hóa đơn, chứng từ kiểm định khi nhà trường yêu cầu.
- **Chất lượng suất ăn thực tế:**



- Bảo đảm suất ăn luôn đồng đều, đầy đủ định lượng ("ăn no, không thiếu"), cơm - canh và thức ăn chín tới, luôn duy trì độ nóng, tuyệt đối không để nguội lạnh khi phục vụ học sinh.
- **Vệ sinh an toàn thực phẩm và Xử lý sự cố:**
 - Có phương án, giải pháp bảo đảm VSATTP xuyên suốt quá trình chế biến và cung cấp; có kịch bản và phương án xử lý khẩn cấp khi xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm.
 - Cam kết khắc phục hậu quả và chịu toàn bộ chi phí phát sinh nếu nguyên nhân sự cố do nhà thầu gây ra.
 - Phối hợp thực hiện kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất bằng test nhanh an toàn thực phẩm do nhà trường thực hiện (nhà thầu chịu toàn bộ chi phí test nhanh).
- **Phương án vệ sinh môi trường:**
 - Trình bày chi tiết phương án dọn dẹp vệ sinh khu vực tiếp nhận, sơ chế, chế biến, chia suất và khu vực phục vụ sau bữa ăn (bố trí nhân sự, công cụ dụng cụ, thời gian thực hiện) bảo đảm không làm ảnh hưởng đến mỹ quan và môi trường của nhà trường.
- **Hồ sơ năng lực kỹ thuật đi kèm:**
 - Cung cấp hồ sơ chứng minh năng lực của đơn vị cung ứng thực phẩm; bảng kê khai khả năng huy động phương tiện, máy móc thiết bị và công cụ dụng cụ phục vụ gói thầu.
 - Cam kết bố trí nhân sự đầy đủ, tỷ lệ phù hợp với quy mô thực tế (tối thiểu định biên nhân sự đứng tuyến chia suất, sơ chế, tạp vụ theo yêu cầu của nhà trường), 100% nhân sự ký hợp đồng lao động có kỳ hạn và tuân thủ các quy định về nhân sự bếp ăn.
 - Có văn bản cam kết ký hợp đồng thuê mặt bằng bếp ăn với nhà trường nếu trúng thầu.

IV. QUY TRÌNH & TIÊU CHÍ CHẤM ĐIỂM HỒ SƠ DỰ THẦU

1. Hồ sơ Pháp lý & Năng lực chung (20 điểm)

- Đăng ký kinh doanh, Giấy chứng nhận ATTP còn hiệu lực, giấy ủy quyền.
- Quy mô cung cấp từ 3.000 suất/ngày và hợp đồng tương tự.
- Hạch toán tài chính độc lập; Bảo hiểm trách nhiệm sản phẩm tối thiểu 10 tỷ đồng/vụ.

2. Chất lượng Thực đơn & Dinh dưỡng (25 điểm)

- **Thực đơn:** Đảm bảo định lượng, calo, đa dạng (không lặp món trong 2 tuần), ưu tiên thực phẩm theo mùa, hợp khẩu vị học sinh.
- **Nguyên liệu:** 100% nguyên liệu có hợp đồng trực tiếp đạt chuẩn VietGAP, GlobalGAP hoặc chuỗi an toàn được Chi cục ATVSTP Hà Nội phê duyệt; có tem QR Code truy xuất tận trang trại.

3. Vận hành Bếp ăn, Vệ sinh & Kỹ thuật (25 điểm)

- **Chất lượng suất ăn thực tế:** Cam kết suất ăn luôn đồng đều, đầy đủ định lượng ("ăn no, không thiếu"), cơm - canh và thức ăn chín tới, luôn duy trì độ nóng, tuyệt đối không để nguội lạnh khi phục vụ học sinh.
- **Vệ sinh môi trường & Hạ tầng:** Trình bày chi tiết phương án dọn dẹp vệ sinh khu vực tiếp nhận, sơ chế, chế biến, chia suất và khu vực phục vụ sau bữa ăn (bố trí nhân sự, công cụ dụng cụ, thời gian) bảo đảm không ảnh hưởng đến mỹ quan và môi trường nhà trường; cam kết ký hợp đồng thuê mặt bằng bếp ăn nếu trúng thầu.
- **Năng lực kỹ thuật đi kèm:** Hồ sơ chứng minh năng lực đơn vị cung ứng thực phẩm; bảng kê khai khả năng huy động phương tiện, máy móc, thiết bị, công cụ dụng cụ; phương án bố trí nhân sự đầy đủ, đúng định biên (nhân sự đứng tuyến chia suất, sơ chế, tạp vụ), 100% nhân sự ký hợp đồng lao động có kỳ hạn.

4. Công nghệ, An toàn Thực phẩm & Xử lý sự cố (10 điểm)

- Đầu tư đồng bộ thiết bị inox 304, dây chuyền hiện đại, tủ sấy UV/ozon, máy rửa bát bằng chuyên.
- Vận hành bếp 1 chiều; thực hiện kiểm thực 3 bước, lưu mẫu 24h và lắp camera AI giám sát 24/7.
- Giải pháp VSATTP xuyên suốt, phương án xử lý sự cố khẩn cấp, chịu mọi chi phí khắc phục và phối hợp kiểm tra test nhanh theo yêu cầu nhà trường.

5. Năng lực Quản lý Tài chính theo Thông tư số 79/2025/TT-BTC (10 điểm)

- Năng lực hạch toán độc lập và giải pháp phần mềm chuyên dụng.
- Tách bạch tài chính chính xác giữa NSNN (28.000đ) và quỹ CMHS (17.000đ) cho suất ăn theo học theo Thông tư 79/2025/TT-BTC.

6. Đánh giá Thực tế & Thực đơn Diễn thử (10 điểm)

- Nấu thử nghiệm thực tế theo thực đơn đăng ký.
- Hội đồng Nhà trường, Y tế và Đại diện CMHS đánh giá trực tiếp cảm quan: Độ nóng, hương vị, định lượng và khẩu vị học sinh.

Tổng điểm tối đa: 100 điểm.

(Các đơn vị không đạt điều kiện tiên quyết ở vòng hồ sơ pháp lý, ATTP, bảo hiểm 10 tỷ, hạch toán Thông tư 79 không được tiếp tục đánh giá, theo tiêu chí và điều kiện đã công bố).

V. THỜI GIAN & ĐỊA ĐIỂM NHẬN HỒ SƠ

- **Thời gian phát hành hồ sơ yêu cầu:** Từ 12h00 ngày 26/08/2026 đến trước 10h00 ngày 28/08/2026.
- **Thời hạn nộp hồ sơ tham gia lựa chọn: Đúng 10 giờ 00 phút, ngày 28 tháng 08 năm 2026** (Hồ sơ nộp sau thời hạn quy định không được tiếp nhận để đánh giá).

- **Địa điểm nộp hồ sơ:** Văn phòng Trường Tiểu học, THCS & THPT Archimedes Đông Anh (Lô I – F1, KĐT Bắc 23B, Cổ Dương, xã Phúc Thịnh, Thành phố Hà Nội).
- **Quy cách hồ sơ:** 01 bộ hồ sơ gốc + 04 bộ hồ sơ photo, đóng cuốn niêm phong trong thùng hồ sơ có chữ ký chủ doanh nghiệp.
- **Đầu mối liên hệ:** Bộ phận Văn phòng Nhà trường – Điện thoại: 0904 442 277.

Ghi chú: Hồ sơ nộp sau thời hạn nêu trên, không đáp ứng đủ các tiêu chí bắt buộc (ATTP, bảo hiểm 10 tỷ, truy xuất VietGAP/GlobalGAP, hạch toán TT 79) hoặc bị phát hiện kê khai thông tin không trung thực sẽ không được tiếp nhận/đánh giá theo quy định về thời hạn nộp hồ sơ.

Nơi nhận:

- Các đơn vị tham gia lựa chọn;
- Hội đồng Quản trị & BGH (để b/c);
- Ban Đại diện CMHS (để phối hợp);
- Lưu: VT, HĐQT.

**ĐẠI DIỆN NHÀ TRƯỜNG
HIỆU TRƯỞNG**

(Ký, ghi rõ họ tên và đóng dấu)



ĐOÀN THỊ HỒNG