

Thanh Nua, ngày 29 tháng 08 năm 2026

THƯ MỜI

Cung cấp suất ăn cho học sinh bán trú năm học 2026 – 2027

Kính gửi: Các đơn vị, doanh nghiệp cung cấp dịch vụ suất ăn trên địa bàn tỉnh Điện Biên

Căn cứ nhu cầu ăn bán trú của học sinh Trường Tiểu học Thanh Nua năm học 2026–2027;

Căn cứ biên bản họp ngày 29 tháng 8 năm 2026 giữa BGH nhà trường và Ban liên tịch về việc thống nhất chủ trương tổ chức ăn bán trú và tiêu chí lựa chọn đơn vị cung cấp suất ăn cho học sinh;

Nhà trường trân trọng mời Quý đơn vị, doanh nghiệp, hộ kinh doanh..... có đủ năng lực, kinh nghiệm trong lĩnh vực cung cấp suất ăn học sinh tham gia chào hàng cung cấp suất ăn bán trú cho học sinh Trường Tiểu học Thanh Nua năm học 2026–2027.

1. Nội dung mời chào hàng

- Đối tượng phục vụ: Học sinh bán trú Trường Tiểu học Thanh Nua.
- Số lượng suất ăn: Dự kiến 1.679 suất/ngày (tùy theo sĩ số thực tế từng ngày).
- Thời gian cung cấp: Từ ngày 07/9/2026 đến ngày 30/5/2027 (theo năm học) từ thứ 2 đến thứ 5 hàng tuần.
- Địa điểm cung cấp: Tại phòng ăn bán trú của Trường Tiểu học Thanh Nua, xã Thanh Nua, tỉnh Điện Biên.

2. Yêu cầu hồ sơ chào hàng gồm:

*** Hồ sơ pháp lý:**

- Các văn bản đơn vị được cấp có thẩm quyền phê duyệt cho phép thực hiện (Giấy phép kinh doanh)
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP còn hiệu lực;
- Năng lực kinh nghiệm, năng lực về tài chính, cơ sở vật chất, trang thiết bị, hình thức tổ chức, Cam kết của đơn vị về chất lượng bữa ăn đảm bảo VSATTP.

*** Nhân sự:**

- Nhân viên được đào tạo chuyên môn nghiệp vụ
- Có giấy chứng nhận tập huấn kiến thức vệ sinh dinh dưỡng, an toàn thực phẩm, an toàn cháy nổ.
- Có giấy khám sức khỏe đúng quy định.
- Chứng chỉ hành nghề, bằng cấp của đội ngũ đầu bếp

*** Nguồn thực phẩm:**

- Có hợp đồng, truy xuất nguồn gốc thực phẩm...

*** Cơ sở vật chất:**

- Dụng cụ, thiết bị phục vụ suất ăn đảm bảo sạch, an toàn, đúng quy cách.

- Có bếp ăn đảm bảo đúng quy định (Bếp ăn một chiều)

*** Thực đơn:**

- Có tên món ăn cụ thể, đảm bảo định lượng, chất lượng món ăn.

- Thực đơn phong phú, đa dạng, phù hợp với độ tuổi học sinh, cân đối định lượng, chất lượng dinh dưỡng, phù hợp với lứa tuổi học sinh TH.

3. Yêu cầu năng lực đối với đơn vị cung cấp suất ăn như sau:

Stt	Yêu cầu	Điểm
I	Hồ sơ pháp lý theo quy định của pháp luật cho phép đơn vị được hoạt động liên quan lĩnh vực	50
1	Các văn bản đơn vị được cấp có thẩm quyền phê duyệt cho phép thực hiện (Có Giấy phép kinh doanh).	10
2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP	10
3	Giới thiệu năng lực tài chính, kinh nghiệm	10
4	Cơ sở vật chất trang thiết bị, hình thức tổ chức đạt tiêu chuẩn bếp ăn tập thể.	10
5	Cam kết của đơn vị về chất lượng bữa ăn đảm bảo VSATTP	10
II	Nhân sự	40
1	Nhân viên được đào tạo chuyên môn nghiệp vụ.	10
2	Có giấy chứng nhận tập huấn kiến thức vệ sinh dinh dưỡng, an toàn thực phẩm, an toàn cháy nổ	10
3	Có giấy khám sức khỏe đúng quy định.	10
4	Chứng nhận, bằng cấp của đội ngũ nấu bếp.	10
III	Nguồn thực phẩm	30
1	Chủ động đầu tư hệ thống trang trại trồng trọt, chăn nuôi, chế biến thực phẩm cung cấp cho bếp ăn.	10
2	Có truy xuất nguồn gốc thực phẩm	10
3	Có hợp đồng cung cấp thực phẩm	10
IV	Thực đơn	20
1	Thực đơn phong phú, đa dạng, cung cấp đủ năng lượng phù hợp với độ tuổi học sinh, phù hợp với thực phẩm cung cấp theo mùa (đặc biệt là rau xanh).	10
2	Đảm bảo định lượng, chất lượng món ăn.	10

V	Cơ sở vật chất	40
1	Có năng lực đầu tư sửa chữa cơ sở vật chất bếp ăn phù hợp với tiêu chuẩn bếp 1 chiều.	10
2	Có năng lực đầu tư máy móc trang thiết bị, công cụ dụng cụ sử dụng tại bếp đảm bảo tiêu chuẩn ATTP, tránh nhiễm chéo.	10
3	Trang thiết bị đảm bảo đúng quy chuẩn (kích cỡ đúng quy định, không sử dụng đồ nhựa,..)	10
4	Có hệ thống xe ô tô vận chuyển thực phẩm chuyên dụng đảm bảo tiêu chuẩn ATTP theo quy định.	10
VI	Kinh nghiệm	20
1	Kinh nghiệm cung cấp suất ăn tập thể, đảm bảo không có vấn đề mất VSATTP	10
2	Kinh nghiệm cung cấp suất ăn trong các hoạt động có liên quan	10
Tổng cộng		200

4. Thời gian và địa điểm nộp hồ sơ

- Thời hạn nhận hồ sơ: Từ ngày 30 tháng 08 năm 2026 đến hết ngày 03 tháng 09 năm 2026 (trong giờ hành chính).

- Địa điểm nhận hồ sơ: Văn phòng Trường Tiểu học Thanh Nưa, Xã Thanh Nưa, tỉnh Điện Biên.

- Địa chỉ: Bản Pe Luông, Xã Thanh Nưa, tỉnh Điện Biên.

Hoặc hồ sơ có thể gửi qua đường Bưu điện.

Đơn vị nhận hồ sơ: Trường Tiểu học Thanh Nưa

- Địa chỉ: Bản Pe Luông, xã Thanh Nưa, tỉnh Điện Biên.

Hồ sơ gửi qua đường Bưu điện thì ngày giao hồ sơ cho cơ quan Bưu điện được tính là ngày nhận hồ sơ theo ngày xác nhận của cơ quan Bưu điện tại nơi gửi hồ sơ.

Sau ngày hết hạn nhận hồ sơ coi như hồ sơ đó coi như không hợp lệ.

- Liên hệ: Nguyễn Thị Kim Dung

- Điện thoại: 0857022333

Kính mời các đơn vị đăng kí.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu VT.

**T/M NHÀ TRƯỜNG
HIỆU TRƯỞNG**



Nguyễn Thị Kim Dung

PHIẾU THÔNG TIN HỒ SƠ CỦA NHÀ CUNG CẤP SUẤT ĂN

Tên nhà cung cấp:.....

Địa chỉ:.....

Số điện thoại:.....

Đánh dấu X vào những tiêu chí mà đơn vị có, ô nào không có thì để trống.

Stt	Yêu cầu	Điểm
I	Hồ sơ pháp lý theo quy định của pháp luật cho phép đơn vị được hoạt động liên quan lĩnh vực	
1	Các văn bản đơn vị được cấp có thẩm quyền phê duyệt cho phép thực hiện (Có Giấy phép kinh doanh).	
2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP	
3	Giới thiệu năng lực tài chính, kinh nghiệm	
4	Cơ sở vật chất trang thiết bị, hình thức tổ chức đạt tiêu chuẩn bếp ăn tập thể.	
5	Cam kết của đơn vị về chất lượng bữa ăn đảm bảo VSATTP	
II	Nhân sự	
1	Nhân viên được đào tạo chuyên môn nghiệp vụ.	
2	Có giấy chứng nhận tập huấn kiến thức vệ sinh dinh dưỡng, an toàn thực phẩm, an toàn cháy nổ	
3	Có giấy khám sức khỏe đúng quy định.	
4	Chứng nhận, bằng cấp của đội ngũ nấu bếp.	
III	Nguồn thực phẩm	
1	Chủ động đầu tư hệ thống trang trại trồng trọt, chăn nuôi, chế biến thực phẩm cung cấp cho bếp ăn.	
2	Có truy xuất nguồn gốc thực phẩm	
3	Có hợp đồng cung cấp thực phẩm	
IV	Thực đơn	

1	Thực đơn phong phú, đa dạng, cung cấp đủ năng lượng phù hợp với độ tuổi học sinh, phù hợp với thực phẩm cung cấp theo mùa (đặc biệt là rau xanh).	
2	Đảm bảo định lượng, chất lượng món ăn.	
V	Cơ sở vật chất	
1	Có năng lực đầu tư sửa chữa cơ sở vật chất bếp ăn phù hợp với tiêu chuẩn bếp 1 chiều.	
2	Có năng lực đầu tư máy móc trang thiết bị, công cụ dụng cụ sử dụng tại bếp đảm bảo tiêu chuẩn ATTP, tránh nhiễm chéo.	
3	Trang thiết bị đảm bảo đúng quy chuẩn (kích cỡ đúng quy định, không sử dụng đồ nhựa,..)	
4	Có hệ thống xe ô tô vận chuyển thực phẩm chuyên dụng đảm bảo tiêu chuẩn ATTP theo quy định.	
VI	Kinh nghiệm	
1	Kinh nghiệm cung cấp suất ăn tập thể, đảm bảo không có vấn đề mất VSATTP	
2	Kinh nghiệm cung cấp suất ăn trong các hoạt động có liên quan	
Tổng cộng		

Rất cảm ơn đơn vị đã đăng ký./.

Tên đơn vị xây dựng thực đơn:.....

Địa chỉ:.....

THỰC ĐƠN ĂN BÁN TRÚ NĂM HỌC 2026 - 2027

[illegible]