

Số: /KH-UBND

Đồng Đa, ngày tháng năm 2025

KẾ HOẠCH

Khảo sát, đánh giá năng lực các đơn vị cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn, căng tin cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận Đồng Đa năm học 2025-2026

Thực hiện Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý Nhà nước về An toàn thực phẩm trong tình hình mới; Kế hoạch số 159/KH-UBND ngày 28/3/2025 của UBND quận Đồng Đa về chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học trên địa bàn quận Đồng Đa”.

UBND quận Đồng Đa xây dựng Kế hoạch khảo sát, đánh giá năng lực các đơn vị cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn, căng tin cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận năm học 2025-2026, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

Nhằm nâng cao hiệu lực, hiệu quả công tác quản lý nhà nước và thực hiện các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm (ATTP), đồng thời chủ động thực hiện tốt các quy định về tổ chức ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận năm học 2025-2026.

Đánh giá xếp loại các đơn vị cung cấp thực phẩm uy tín, chất lượng, bảo đảm các yêu cầu về ATTP nhằm hạn chế thấp nhất xảy ra ngộ độc thực phẩm trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận.

2. Yêu cầu

- Thành lập đoàn khảo sát, đánh giá năng lực các đơn vị cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn, căng tin cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận năm học 2025-2026.

- Các đơn vị cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn, căng tin cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận năm học 2025-2026 đảm bảo đầy đủ hồ sơ nguồn gốc và chất lượng thực phẩm rõ ràng, cụ thể; Kế hoạch và thời gian nộp hồ sơ được đăng tải trên Cổng thông tin điện tử Quận, Trang thông tin điện tử của Phường, các trang thông tin điện tử của các cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận và các hệ thống thông tin khác.

- Việc đánh giá đảm bảo khách quan, dân chủ, thông báo công khai kết quả đến đơn vị cung cấp thực phẩm và tại các cơ sở giáo dục.

II. CÁC BƯỚC TIẾN HÀNH VÀ THỜI GIAN ĐÁNH GIÁ

1. Đối tượng đánh giá

Các đơn vị, tổ chức có nhu cầu đăng ký cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn, căng tin, nước uống cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận năm học 2025-2026.

2. Hình thức đánh giá

- Đánh giá hồ sơ năng lực: Dựa vào các tài liệu có trong hồ sơ của các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn, căng tin, nước uống gửi về UBND Quận (qua Phòng Y tế). Kết quả đánh giá theo thang điểm 100.

- Đánh giá thực tế về các điều kiện đảm bảo ATTP trong sản xuất, kinh doanh tại cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn, căng tin, nước uống (chỉ thực hiện đối với các cơ sở có điểm hồ sơ đạt từ 80 điểm trở lên). Kết quả đánh giá theo thang điểm 100 (*theo biểu 2,3,4,5,6*).

3. Báo cáo kết quả đánh giá

- Dựa trên kết quả đánh giá hồ sơ năng lực và đánh giá thực tế tại cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, đoàn đánh giá tổng hợp, báo cáo UBND Quận và thông báo công khai kết quả đánh giá.

- Kết quả đánh giá được tính là điểm trung bình nội dung đánh giá hồ sơ năng lực và đánh giá điều kiện thực tế, phân loại như sau:

+ Loại Đạt: Từ 80 - 100 điểm.

+ Loại Không đạt: < 80 điểm.

4. Các bước tiến hành

- **Bước 1:** Đăng tin tiếp nhận hồ sơ trên Cổng thông tin điện tử Quận, các trang thông tin điện tử của các cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận (dự kiến bắt đầu từ ngày 25/4/2025 - 15/5/2025), các báo Hà Nội mới, Báo Kinh tế & Đô thị, Báo Giáo dục và Thời đại (từ ngày 25/4/2025 - 04/5/2025).

Thông báo công khai tới các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn, căng tin cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận năm học 2025-2026 trên Cổng thông tin điện tử, Trang thông tin điện tử của 17 Phường.

- **Bước 2:** Tiếp nhận hồ sơ

+ Thời gian: Trong giờ hành chính từ thứ 2 đến thứ 6 kể từ ngày đăng tin đến 17h00 ngày 15/5/2025 (dự kiến từ ngày 28/4/2025 - 15/5/2025).

+ Địa điểm tiếp nhận:

* Đối với hồ sơ nộp trực tiếp: Phòng Y tế quận Đống Đa, địa chỉ: Phòng 509 Nhà C, Trụ sở Quận ủy, HĐND-UBND quận Đống Đa, số 59 phố Hoàng Cầu, phường Ô Chợ Dừa, quận Đống Đa, Hà Nội); Điện thoại: 0243.5132256/0966065949.

* Gửi hồ sơ trực tuyến hoặc văn bản gắn mã quét QR qua địa chỉ mail công vụ của phòng Y tế: pyt_dongda@hanoi.gov.vn.

- **Bước 3:** Đánh giá hồ sơ năng lực; đánh giá điều kiện thực tế các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn, căng tin cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận năm học 2025-2026.

+ Đánh giá hồ sơ năng lực: Thời gian dự kiến từ ngày 16/5/2025 - 23/5/2025.

+ Tổ chức đánh giá điều kiện thực tế: Thời gian dự kiến từ ngày 26/5/2025 - 09/6/2025.

- **Bước 4:** Tổng hợp báo cáo và thông báo công khai kết quả đánh giá

+ Báo cáo kết quả đánh giá về UBND Quận: Thời gian dự kiến trước ngày 12/6/2025.

+ Thông báo công khai kết quả đánh giá: Thời gian dự kiến ngày 15/6/2025.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Y tế

- Là cơ quan chủ trì, phối hợp với các cơ quan, đơn vị có liên quan xây dựng các tiêu chí về ATTP đối với từng loại hình cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn, căng tin cho các cơ sở giáo dục; xây dựng biểu chấm điểm đối với nội dung đánh giá hồ sơ năng lực và điều kiện thực tế để phục vụ đoàn khảo sát, đánh giá của Quận. Tham mưu cho UBND Quận ban hành Quyết định thành lập đoàn khảo sát, đánh giá năng lực đảm bảo ATTP của các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn, căng tin cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận năm học 2025-2026.

- Tiếp nhận hồ sơ, chủ trì việc thực hiện đánh giá hồ sơ năng lực, điều kiện thực tế đối với các cơ sở đảm bảo khách quan, khoa học, đúng thời gian, đúng quy định của pháp luật.

- Tổng hợp, báo cáo kết quả tiếp nhận hồ sơ và đánh giá; trình lãnh đạo UBND Quận phê duyệt.

2. Phòng Giáo dục và Đào tạo

- Chỉ đạo các cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận thông báo đến các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn, căng tin cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận năm học 2025-2026 chuẩn bị hồ sơ và gửi về Phòng Y tế để đánh giá theo đúng thời gian quy định.

- Phối hợp Phòng Y tế, các phòng, ban liên quan đôn đốc các cơ sở giáo dục thực hiện các nội dung trên và tham gia đánh giá hồ sơ năng lực và đánh giá thực tế điều kiện ATTP tại các đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm tại các cơ sở giáo dục.

- Thông báo kết quả đánh giá đến các cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận để chủ động lựa chọn ký hợp đồng trước khi bước vào năm học mới.

- Cử cán bộ tham gia đoàn đánh giá hồ sơ năng lực, đánh giá điều kiện thực tế tại các cơ sở đăng ký tham gia cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn cho các cơ sở giáo dục.

3. Trung tâm Y tế Quận

Cử cán bộ tham gia đoàn khảo sát, đánh giá giá hồ sơ năng lực, đánh giá điều kiện thực tế tại các cơ sở đăng ký tham gia cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn theo ngành, lĩnh vực được phân công theo chức năng, nhiệm vụ.

4. Phòng Kinh tế - Hạ tầng và Đô thị

- Phối hợp Phòng Y tế xây dựng các tiêu chí về ATTP đối với từng loại hình cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn, căng tin cho các cơ sở giáo dục; xây dựng biểu chấm điểm đối với nội dung đánh giá hồ sơ năng lực và điều kiện thực tế để phục vụ đoàn khảo sát, đánh giá của Quận. Chịu trách nhiệm chuyên môn đối với các tiêu chí về ATTP, biểu chấm điểm theo ngành Công thương quản lý.

- Phối hợp Phòng Y tế thông báo đến các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn Quận để đăng ký cung cấp thực phẩm, suất ăn sẵn, căng tin cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn.

- Cử cán bộ tham gia đoàn đánh giá giá hồ sơ năng lực, đánh giá điều kiện thực tế tại các đơn vị đăng ký tham gia cung cấp thực phẩm, suất ăn sẵn, căng tin theo ngành, lĩnh vực được phân công theo chức năng, nhiệm vụ.

5. Trại Chăn nuôi và Thú y Quận

- Phối hợp Phòng Y tế xây dựng các tiêu chí về ATTP đối với từng loại hình cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn, căng tin cho các cơ sở giáo dục; xây dựng biểu chấm điểm đối với nội dung đánh giá hồ sơ năng lực và điều kiện thực tế để phục vụ đoàn khảo sát, đánh giá của Quận. Chịu trách nhiệm chuyên môn đối với các tiêu chí về ATTP, biểu chấm điểm theo ngành Nông nghiệp và Môi trường quản lý.

- Phối hợp Phòng Y tế thông báo đến các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn Quận để đăng ký cung cấp thực phẩm, suất ăn sẵn, căng tin cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn.

- Cử cán bộ tham gia đoàn đánh giá giá hồ sơ năng lực, đánh giá điều kiện thực tế tại các đơn vị đăng ký tham gia cung cấp thực phẩm, suất ăn sẵn, căng tin theo ngành, lĩnh vực được phân công theo chức năng, nhiệm vụ.

6. Phòng Văn hóa, Khoa học và Thông tin

- Phối hợp Phòng Y tế, UBND 17 Phường đăng tải toàn bộ nội dung Kế hoạch khảo sát, đánh giá năng lực các đơn vị cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn, căng tin cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận năm học 2025-2026, tuyên truyền về mục đích, ý nghĩa của Kế hoạch; thông tin về thời gian tiếp nhận hồ sơ, tiêu chí đối với từng loại hình cung cấp thực phẩm và kết quả đánh giá trên Cổng thông tin điện tử Quận, Trang thông tin điện tử 17 Phường, hệ thống loa truyền thanh Phường.

- Tuyên truyền trên hệ thống loa truyền thanh Phường các cơ sở cung cấp thực phẩm đảm bảo an toàn.

7. Phòng Tài chính - Kế hoạch

Bố trí kinh phí, hướng dẫn các đơn vị sử dụng kinh phí thực hiện Kế hoạch đúng quy định.

8. Các cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận

- Thông báo nội dung Kế hoạch, các tiêu chí về ATTP đến các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, suất ăn sẵn, căng tin cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận năm học 2025-2026 trên Trang thông tin điện tử của đơn vị.

- Khi có thông báo của UBND Quận về kết quả đánh giá năng lực bảo đảm ATTP của các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn, căng tin, nhà trường tổ chức thực hiện lựa chọn, ký hợp đồng mua bán thực phẩm, chế biến thực phẩm với đơn vị đảm bảo các điều kiện an toàn thực phẩm và phù hợp thực tế của trường.

- Rà soát, bổ sung đầy đủ các điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định để sẵn sàng đáp ứng cho công tác tổ chức ăn bán trú trong năm học 2025-2026.

Trên đây là Kế hoạch khảo sát, đánh giá năng lực các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận năm học 2025-2026.

Trong quá trình triển khai thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, các phòng, ngành, đơn vị, tổ chức, cá nhân có liên quan báo cáo về UBND Quận (qua phòng Y tế, SĐT: 0243.5132256) để kịp thời giải quyết./.

Nơi nhận:

- TT: Quận ủy, HĐND Quận;
- Đ/c Chủ tịch UBND Quận;
- Các Đ/c Phó Chủ tịch UBND Quận;
- Các phòng, ban, ngành, đơn vị liên quan (Thành viên Ban chỉ đạo ATTP Quận);
- UBND 17 Phường;
- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận;
- Các đơn vị cung cấp thực phẩm;
- Lưu: VT, YT.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

Nguyễn Thanh Tùng

Biểu 1. Điều kiện đối với các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn
(Ban hành kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày tháng năm 2025 của Ủy ban nhân dân quận Đống Đa)

TT	Tiêu chí	Nội dung yêu cầu
1	Hợp đồng đối với đơn vị cung cấp	- Có hợp đồng phân rõ trách nhiệm và nghĩa vụ đôi bên - Đơn vị cung cấp thực phẩm phải đáp ứng các tiêu chí tại biểu 2, 3, 4
2	Vị trí, địa điểm khu vực bếp	- Vị trí không đọng nước - Không bị ảnh hưởng bởi nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, mùi khó chịu, chuột, côn trùng, động vật gây hại
3	Cơ sở vật chất	- Diện tích bếp phù hợp với công năng sử dụng - Kết cấu nhà cửa vững chắc, gọn gàng. Trần phẳng sáng màu, nền phẳng không thấm nước, dễ làm vệ sinh - Rãnh thoát nước kín, đảm bảo không gây ô nhiễm môi trường - Lắp đặt hệ thống camera giám sát tại khu vực sơ chế, chế biến, chia thức ăn
4	Bố trí, sắp xếp các khu vực	- Nơi chế biến thức ăn phải được thiết kế theo nguyên tắc 1 chiều - Thiết kế có khu sơ chế nguyên liệu thực phẩm, khu chế biến nấu nướng, khu bảo quản thức ăn; khu ăn uống; kho nguyên liệu thực phẩm, kho lưu trữ bảo quản thực phẩm bao gói sẵn riêng biệt; khu vực rửa tay và nhà vệ sinh cách biệt
5	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 dụng cụ chia, gắp, lưu mẫu thức ăn, chứa đựng thức ăn, dụng cụ ăn uống đảm bảo sạch sẽ, thực hiện chế độ vệ sinh hàng ngày; trang bị đầy đủ bảo hộ, găng tay sạch sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn; có đủ trang thiết bị phòng chống ruồi, gián, côn trùng và 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 phải được thu dọn, xử lý hàng ngày theo quy định
6	Chế độ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn	Thực hiện kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.
7	Điều kiện con người	Người trực tiếp chế biến thức ăn: - Đảm bảo trình độ, kỹ thuật sơ chế, chế biến, được đào tạo qua các lớp dạy nấu ăn - Đảm bảo sức khỏe; không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp - Có kiến thức, phải được tham gia tập huấn kiến thức về ATTP theo quy định

Biểu 2. Bảng chấm điểm đối với đơn vị cung cấp suất ăn sẵn

(Ban hành kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày tháng năm 2025 của Ủy ban nhân dân quận Đống Đa)

TT	Tiêu chí	Hướng dẫn đánh giá, chấm điểm		Điểm chuẩn	Điểm chấm
		Tài liệu chứng minh	Chấm điểm		
I	CÁC ĐIỀU KIỆN CHUNG			20	
1	Đảm bảo hồ sơ pháp lý đầy đủ, đúng quy định	Giấy tờ pháp lý của cơ sở	Có đăng ký kinh doanh, có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/ HACCP, ISO, VietGAP,....	10	
			Không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/ HACCP, ISO, VietGAP,....hoặc bản ký cam kết đảm bảo ATTP theo quy định	0	
2	Người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm được khám sức khoẻ định kỳ và được chủ cơ sở xác nhận kiến thức ATTP theo quy định	Giấy khám sức khoẻ định kỳ (còn hạn theo quy định) Giấy xác nhận kiến thức ATTP	Có đầy đủ giấy khám sức khoẻ của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm	5	
			Không đầy đủ giấy khám sức khoẻ của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm	0	
			Có giấy xác nhận kiến thức ATTP đầy đủ của chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm	3	
			Không có giấy xác nhận kiến thức ATTP đầy đủ của chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm	0	
3	Chế độ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn	Có biểu mẫu theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế	Đúng quy định	2	
			Không đúng quy định	0	
II	CÁC TIÊU CHÍ LỰA CHỌN			70	
1	Hợp đồng cung cấp thực phẩm	Hợp đồng mua bán thực phẩm, hợp đồng kinh tế	Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến thực phẩm tươi sống (đạt từ 70% trở lên)	25	
			Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến thực phẩm tươi sống (đạt dưới 70%)	20	
			Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng trực tiếp với đại lý cấp 1 thực phẩm đóng gói (đạt từ 50% trở lên)	10	
			Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng trực tiếp với đại lý cấp 1 thực phẩm đóng gói (đạt dưới 50%)	5	
2	Kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm	Phiếu kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm gần đây nhất hoặc kết quả giám sát đột xuất của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền trong thời gian gần nhất (nếu có)	Các chỉ tiêu vi sinh hoặc hoá lý kiểm nghiệm sản phẩm đạt/thuộc giới hạn cho phép	10	
			Các chỉ tiêu vi sinh hoặc hoá lý kiểm nghiệm sản phẩm phát hiện nhưng thuộc giới hạn cho phép	5	
			Có chỉ tiêu vi sinh hoặc hoá lý kiểm nghiệm sản phẩm chưa đạt/vượt ngưỡng giới hạn cho phép	0	
3	Biên bản kiểm tra cơ sở về ATTP của các cơ quan, đơn vị quản lý trong thời gian gần nhất	Biên bản kiểm tra của cơ sở	Có biên bản kiểm tra	10	
			Không có biên bản kiểm tra	0	

TT	Tiêu chí	Hướng dẫn đánh giá, chấm điểm		Điểm chuẩn	Điểm chấm
		Tài liệu chứng minh	Chấm điểm		
4	Thực hiện công tác giám sát khu vực bếp	Cam kết của đơn vị cung cấp thực phẩm hỗ trợ lắp hệ thống camera giám sát tại khu vực bếp trước khi ký hợp đồng với trường học hoặc văn bản xác nhận của nhà trường chứng minh bếp ăn đã lắp đặt hệ thống camera giám sát khu vực bếp (các hình ảnh giám sát khác)	Đơn vị cung cấp thực phẩm đã lắp đặt hệ thống camera giám sát khu vực bếp tại 100% các trường học ký hợp đồng trên địa bàn	10	
			Đơn vị cung cấp thực phẩm có cam kết hỗ trợ lắp đặt hệ thống camera giám sát khu vực bếp tại 100% các trường học trước khi ký hợp đồng trên địa bàn.	5	
			Đơn vị cung cấp thực phẩm không có cam kết hoặc không lắp đặt hệ thống camera giám sát khu vực bếp tại các trường học ký hợp đồng trên địa bàn.	0	
5	Thực hiện ứng dụng công nghệ thông tin trong truy xuất nguồn gốc thực phẩm	- Giấy tờ nguồn gốc thực phẩm. - Sản phẩm bao gói hoặc được đựng trong dụng cụ chứa đựng thực phẩm có tem, nhãn mác, mã số, mã vạch, mã QR code	- 100% sản phẩm bao gói có nhãn mác theo đúng quy định. - 100% sản phẩm có đầy đủ mã số, mã vạch, mã QR code để thực hiện truy xuất nguồn gốc, kiểm soát thực phẩm.	15	
			Không có nhãn mác hoặc nhãn mác không đúng quy định hoặc không có mã số, mã vạch, mã QR code để thực hiện truy xuất nguồn gốc, kiểm soát thực phẩm.	0	
III	ĐIỂM THƯỞNG			10	
1	Đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ nhu cầu bán trú tại bếp ăn tập thể trường học	- Xác nhận của nhà trường đơn vị cung cấp thực phẩm đã đầu tư hoặc hỗ trợ đầy đủ cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ bán trú	- Đã đầu tư hoặc hỗ trợ đầy đủ cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ bán trú trước khi ký hợp đồng với trường học	3	
		- Cam kết đầu tư cơ sở vật chất, hỗ trợ đầy đủ trang thiết bị phục vụ bán trú trước khi ký hợp đồng với trường học	- Cam kết đầu tư cơ sở vật chất, hỗ trợ đầy đủ trang thiết bị phục vụ bán trú trước khi ký hợp đồng với trường học	1	
2	Đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm thực hiện đầy đủ nghĩa vụ thuế	Xác nhận của cơ quan thuế	Đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm đóng thuế theo quy định	3	

TT	Tiêu chí	Hướng dẫn đánh giá, chấm điểm		Điểm chuẩn	Điểm chấm
		Tài liệu chứng minh	Chấm điểm		
3	Tham gia công tác an sinh xã hội	Giấy xác nhận của chính quyền địa phương, trường học liên quan đến việc đóng góp, ủng hộ, hỗ trợ	Đơn vị cung cấp thực phẩm tích cực tham gia đóng góp, ủng hộ các quỹ xã hội từ thiện trên địa bàn quận Đống Đa	2	
			Đơn vị cung cấp thực phẩm quan tâm đến điều kiện việc làm, sử dụng người lao động của quận Đống Đa	1	
	Tổng			100	

*** Phân loại:**

- Loại Đạt: 80 - 100 điểm (không có tiêu chí nào phần I và II bị điểm liệt - 0 điểm)
- Loại Không đạt: < 80 điểm

Biểu 3. Bảng chấm điểm đối với đơn vị cung cấp dịch vụ căng tin
(Ban hành kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày tháng năm 2025 của Ủy ban nhân dân quận Đống Đa)

TT	Tiêu chí	Hướng dẫn đánh giá, chấm điểm		Điểm chuẩn	Điểm chấm
		Tài liệu chứng minh	Chấm điểm		
I	CÁC ĐIỀU KIỆN CHUNG			18	
1	Đảm bảo hồ sơ pháp lý đầy đủ, đúng quy định	Giấy tờ pháp lý của cơ sở	Có đăng ký kinh doanh, có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/ HACCP, ISO, VietGAP,.....	10	
			Không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/ HACCP, ISO, VietGAP,.....hoặc bản ký cam kết đảm bảo ATTP theo quy định	0	
2	Người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm được khám sức khoẻ định kỳ và được chủ cơ sở xác nhận kiến thức ATTP theo quy định	Giấy khám sức khoẻ định kỳ (còn hạn theo quy định) Giấy xác nhận kiến thức ATTP	Có đầy đủ giấy khám sức khoẻ của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm	5	
			Không đầy đủ giấy khám sức khoẻ của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm	0	
			Có giấy xác nhận kiến thức ATTP đầy đủ của chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm	3	
			Không có giấy xác nhận kiến thức ATTP đầy đủ của chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm	0	
II	CÁC TIÊU CHÍ LỰA CHỌN			72	
1	Hợp đồng cung cấp thực phẩm	Hợp đồng mua bán thực phẩm, hợp đồng kinh tế	Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến thực phẩm tươi sống (đạt từ 70% trở lên)	25	
			Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến thực phẩm tươi sống (đạt dưới 70%)	20	
			Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng trực tiếp với đại lý cấp 1 thực phẩm đóng gói (đạt từ 50% trở lên)	10	
			Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng trực tiếp với đại lý cấp 1 thực phẩm đóng gói (đạt dưới 50%)	5	
2	Kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm	Phiếu kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm gần đây nhất hoặc kết quả giám sát đột xuất của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền trong thời gian gần nhất (nếu có)	Các chỉ tiêu vi sinh hoặc hoá lý kiểm nghiệm sản phẩm đạt/thuộc giới hạn cho phép	10	
			Các chỉ tiêu vi sinh hoặc hoá lý kiểm nghiệm sản phẩm phát hiện nhưng thuộc giới hạn cho phép	5	
			Có chỉ tiêu vi sinh hoặc hoá lý kiểm nghiệm sản phẩm chưa đạt/vượt ngưỡng giới hạn cho phép	0	
3	Hồ sơ sản phẩm	Giấy tiếp nhận Bản công bố sản phẩm/ bản tự công bố sản phẩm	Giấy tiếp nhận Bản công bố sản phẩm/bản tự công bố sản phẩm đầy đủ sản phẩm, đúng theo quy định	10	
			Giấy tiếp nhận Bản công bố sản phẩm/bản tự công bố sản phẩm chưa đầy đủ sản phẩm, đúng theo quy định	0	
4	Trang thiết bị bảo quản thực phẩm	Hình ảnh minh chứng	Có hồ sơ, hình ảnh minh chứng	5	
			Không có hồ sơ hình ảnh minh chứng	0	

TT	Tiêu chí	Hướng dẫn đánh giá, chấm điểm		Điểm chuẩn	Điểm chấm
		Tài liệu chứng minh	Chấm điểm		
5	Biên bản kiểm tra cơ sở về ATTP của các cơ quan, đơn vị quản lý trong thời gian gần nhất	Biên bản kiểm tra của cơ sở	Có biên bản kiểm tra	7	
			Không có biên bản kiểm tra	0	
6	Thực hiện ứng dụng công nghệ thông tin trong truy xuất nguồn gốc thực phẩm	- Giấy tờ nguồn gốc thực phẩm. - Sản phẩm bao gói hoặc được đựng trong dụng cụ chứa đựng thực phẩm có tem, nhãn mác, mã số, mã vạch, mã QR code	- 100% sản phẩm bao gói có nhãn mác theo đúng quy định. - 100% sản phẩm có đầy đủ mã số, mã vạch, mã QR code để thực hiện truy xuất nguồn gốc, kiểm soát thực phẩm.	15	
			Không có nhãn mác hoặc nhãn mác không đúng quy định hoặc không có mã số, mã vạch, mã QR code để thực hiện truy xuất nguồn gốc, kiểm soát thực phẩm.	0	
III	ĐIỂM THUỞNG			10	
1	Đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ nhu cầu bán trú tại bếp ăn tập thể trường học	- Xác nhận của nhà trường đơn vị cung cấp thực phẩm đã đầu tư hoặc hỗ trợ đầy đủ cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ bán trú	- Đã đầu tư hoặc hỗ trợ đầy đủ cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ bán trú trước khi ký hợp đồng với trường học	3	
		- Cam kết đầu tư cơ sở vật chất, hỗ trợ đầy đủ trang thiết bị phục vụ bán trú trước khi ký hợp đồng với trường học	- Cam kết đầu tư cơ sở vật chất, hỗ trợ đầy đủ trang thiết bị phục vụ bán trú trước khi ký hợp đồng với trường học	1	
3	Đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm thực hiện đầy đủ nghĩa vụ thuế	Xác nhận của cơ quan thuế	Đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm đóng thuế theo quy định	3	
4	Tham gia công tác an sinh xã hội	Giấy xác nhận của chính quyền địa phương, trường học liên quan đến việc đóng góp, ủng hộ, hỗ trợ	Đơn vị cung cấp thực phẩm tích cực tham gia đóng góp, ủng hộ các quỹ xã hội từ thiện trên địa bàn quận Đống Đa	2	
			Đơn vị cung cấp thực phẩm quan tâm đến điều kiện việc làm, sử dụng người lao động của quận Đống Đa	1	
	Tổng			100	

*** Phân loại:**

- Loại Đạt: 80 - 100 điểm (không có tiêu chí nào phần I và II bị điểm liệt - 0 điểm)
- Loại Không đạt: < 80 điểm

Biểu 4. Bảng chấm điểm đối với đơn vị cung cấp thực phẩm tươi sống, bao gói
(Ban hành kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày tháng năm 2025 của Ủy ban nhân dân quận Đống Đa)

TT	Tiêu chí	Hướng dẫn đánh giá, chấm điểm		Điểm chuẩn	Điểm chấm
		Tài liệu chứng minh	Chấm điểm		
I	CÁC ĐIỀU KIỆN CHUNG			30	
1	Đảm bảo hồ sơ pháp lý đầy đủ, đúng quy định	Giấy tờ pháp lý của cơ sở	Có đăng ký kinh doanh, có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/ HACCP, ISO, VietGAP,.....	10	
			Không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/ HACCP, ISO, VietGAP,.....hoặc bản ký cam kết đảm bảo ATTP theo quy định	0	
2	Mô tả quy trình sản xuất, sơ chế, chế biến, nuôi trồng, bảo quản, vận chuyển	- Bản quy trình. - Hình ảnh hồ sơ minh chứng	Có hồ sơ minh chứng	15	
			Không có hồ sơ minh chứng	0	
3	Người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm được khám sức khỏe định kỳ và được chủ cơ sở xác nhận kiến thức ATTP theo quy định	Giấy khám sức khỏe định kỳ (còn hạn theo quy định) Giấy xác nhận kiến thức ATTP	Có đầy đủ giấy khám sức khoẻ của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm	3	
			Không đầy đủ giấy khám sức khoẻ của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm	0	
			Có giấy xác nhận kiến thức ATTP đầy đủ của chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm	2	
			Không có giấy xác nhận kiến thức ATTP đầy đủ của chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm	0	
II	CÁC TIÊU CHÍ LỰA CHỌN			60	
1	Hợp đồng cung cấp thực phẩm	Hợp đồng mua bán thực phẩm, hợp đồng kinh tế	Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến thực phẩm tươi sống (đạt từ 70% trở lên)	20	
			Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến tươi sống (đạt dưới 70%)	15	
			Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng trực tiếp với đại lý cấp 1 thực phẩm đóng gói (đạt từ 50% trở lên)	10	
			Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng trực tiếp với đại lý cấp 1 thực phẩm đóng gói (đạt dưới 50%)	5	
2	Kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm	Phiếu kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm gần đây nhất/ kết quả giám sát đột xuất của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền trong thời gian gần nhất (nếu có)	Các chỉ tiêu vi sinh hoặc hoá lý kiểm nghiệm sản phẩm đạt/thuộc giới hạn cho phép	10	
			Các chỉ tiêu vi sinh hoặc hoá lý kiểm nghiệm sản phẩm phát hiện nhưng thuộc giới hạn cho phép	5	
			Có chỉ tiêu vi sinh hoặc hoá lý kiểm nghiệm sản phẩm chưa đạt/vượt ngưỡng giới hạn cho phép	0	
3	Hồ sơ công bố	Giấy tiếp nhận Bản công bố sản phẩm/ bản tự công bố sản phẩm	Giấy tiếp nhận Bản công bố sản phẩm/bản tự công bố sản phẩm đầy đủ sản phẩm, đúng theo quy định	10	
			Giấy tiếp nhận Bản công bố sản phẩm/bản tự công bố sản phẩm chưa đầy đủ sản phẩm, đúng theo quy định	0	

TT	Tiêu chí	Hướng dẫn đánh giá, chấm điểm		Điểm chuẩn	Điểm chấm
		Tài liệu chứng minh	Chấm điểm		
4	Biên bản kiểm tra cơ sở về ATTP của các cơ quan, đơn vị quản lý trong thời gian gần nhất	Biên bản kiểm tra của cơ sở	Có biên bản kiểm tra	10	
			Không có biên bản kiểm tra		
5	Thực hiện ứng dụng công nghệ thông tin trong truy xuất nguồn gốc thực phẩm	- Giấy tờ nguồn gốc thực phẩm. - Sản phẩm bao gói hoặc được đựng trong dụng cụ chứa đựng thực phẩm có tem, nhãn mác, mã số, mã vạch, mã QR code	- 100% sản phẩm bao gói có nhãn mác theo đúng quy định. - 100%, sản phẩm có đầy đủ mã số, mã vạch, mã QR code để thực hiện truy xuất nguồn gốc, kiểm soát thực phẩm.	10	
			Không có nhãn mác hoặc nhãn mác không đúng quy định hoặc không có mã số, mã vạch, mã QR code để thực hiện truy xuất nguồn gốc, kiểm soát thực phẩm.	0	
III	ĐIỂM THƯỞNG			10	
1	Đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ nhu cầu bán trú tại bếp ăn tập thể trường học	- Xác nhận của nhà trường đơn vị cung cấp thực phẩm đã đầu tư hoặc hỗ trợ đầy đủ cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ bán trú	- Đã đầu tư hoặc hỗ trợ đầy đủ cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ bán trú trước khi ký hợp đồng với trường học	3	
		- Cam kết đầu tư cơ sở vật chất, hỗ trợ đầy đủ trang thiết bị phục vụ bán trú trước khi ký hợp đồng với trường học	- Cam kết đầu tư cơ sở vật chất, hỗ trợ đầy đủ trang thiết bị phục vụ bán trú trước khi ký hợp đồng với trường học	1	
2	Đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm thực hiện đầy đủ nghĩa vụ thuế	Xác nhận của cơ quan thuế	Đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm đóng thuế theo quy định	3	
3	Tham gia công tác an sinh xã hội	Giấy xác nhận của chính quyền địa phương, trường học liên quan đến việc đóng góp, ủng hộ, hỗ trợ	Đơn vị cung cấp thực phẩm tích cực tham gia đóng góp, ủng hộ các quỹ xã hội từ thiện trên địa bàn quận Đống Đa	2	
			Đơn vị cung cấp thực phẩm quan tâm đến điều kiện việc làm, sử dụng người lao động của quận Đống Đa	1	
	Tổng			100	

*** Phân loại:**

- Loại Đạt: 80 - 100 điểm (không có tiêu chí nào phần I và II bị điểm liệt - 0 điểm)
- Loại Không đạt: < 80 điểm

Biểu 5. Bảng chấm điểm đối với đơn vị cung cấp thực phẩm bổ sung, sữa
(Ban hành kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày tháng năm 2025 của Ủy ban nhân dân quận Đống Đa)

TT	Tiêu chí	Hướng dẫn đánh giá, chấm điểm		Điểm chuẩn	Điểm chấm
		Tài liệu chứng minh	Chấm điểm		
I	CÁC ĐIỀU KIỆN CHUNG			30	
1	Đảm bảo hồ sơ pháp lý đầy đủ, đúng quy định	Giấy tờ pháp lý của đơn vị	Có đăng ký kinh doanh, có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/HACCP, ISO, FSSC,...	5	
			Có bản ký cam kết đảm bảo ATTP theo quy định	2	
			Không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/HACCP, ISO, FSSC,...hoặc bản ký cam kết đảm bảo ATTP theo quy định	0	
2	Nhà xưởng sản xuất, chế biến, bao gói, bảo quản; Cơ sở vật chất khu vực kinh doanh thực phẩm, bảo quản, vận chuyển thực phẩm	Bản mô tả cơ sở vật chất khu vực sản xuất, chế biến, bao gói, bảo quản có xác nhận của người đại diện pháp luật của đơn vị sản xuất	Nhà xưởng sản xuất, chế biến, bao gói, bảo quản đúng quy định (Điều 26, 29, 34 Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016; Điều 10 Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/2/2020)	5	
			Nhà xưởng sản xuất, chế biến, bao gói, bảo quản không đúng quy định	0	
		Bản mô tả cơ sở vật chất khu vực kinh doanh, vệ sinh, thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ, kho bảo quản có xác nhận của người đại diện pháp luật của đơn vị sản xuất	Khu vực kinh doanh thực phẩm, vệ sinh, thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ phải tách biệt, phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm kinh doanh, cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực bảo quản thực phẩm	5	
			Khu vực kinh doanh thực phẩm, vệ sinh, thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ không đúng quy định	0	
		Bảng kê danh mục trang thiết bị phục vụ kinh doanh, bảo quản điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, thông gió; Thiết bị chứa đựng thực phẩm, phương tiện trong quá trình vận chuyển có xác nhận của người đại diện pháp luật của đơn vị sản xuất	Đảm bảo danh mục trang thiết bị phục vụ kinh doanh, bảo quản điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, thông gió; Thiết bị chứa đựng thực phẩm, phương tiện trong quá trình vận chuyển (Điều 29, 31, 33 Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016; Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/2/2020)	5	
			Không đảm bảo danh mục trang thiết bị phục vụ kinh doanh, bảo quản; Thiết bị chứa đựng thực phẩm, phương tiện trong quá trình vận chuyển theo quy định	0	
3	Người trực tiếp sản xuất, đại lý kinh doanh thực phẩm được khám sức khỏe định kỳ và được chủ cơ sở xác nhận kiến thức ATTP theo quy định	Giấy khám sức khỏe định kỳ (còn hạn theo quy định) Giấy xác nhận kiến thức ATTP	Có đầy đủ giấy khám sức khỏe của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm	3	
			Không đầy đủ giấy khám sức khỏe của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm	0	
			Có giấy xác nhận kiến thức ATTP đầy đủ của chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm	2	
			Không có giấy xác nhận kiến thức ATTP đầy đủ của chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm	0	

TT	Tiêu chí	Hướng dẫn đánh giá, chấm điểm		Điểm chuẩn	Điểm chấm
		Tài liệu chứng minh	Chấm điểm		
4	Hồ sơ sản phẩm	Giấy tiếp nhận Bản công bố sản phẩm/bản tự công bố sản phẩm kèm theo mẫu sản phẩm thực tế	Giấy tiếp nhận Bản công bố sản phẩm/bản tự công bố sản phẩm đầy đủ sản phẩm, đúng theo quy định; phù hợp với nhãn sản phẩm, kết quả kiểm nghiệm sản phẩm	5	
			Giấy tiếp nhận Bản công bố sản phẩm/bản tự công bố sản phẩm chưa đầy đủ sản phẩm hoặc không đúng theo quy định hoặc không phù hợp với nhãn sản phẩm, kết quả kiểm nghiệm sản phẩm	0	
II	CÁC TIÊU CHÍ LỰA CHỌN			60	
1	Hợp đồng cung cấp sữa	Hợp đồng kinh tế	Đơn vị cung cấp sữa ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở sản xuất, chế biến	20	
			Đơn vị cung cấp sữa ký hợp đồng với các nhà phân phối, đại lý cấp 1	10	
			Đơn vị cung cấp sữa không ký hợp đồng thực phẩm với các cơ sở sản xuất, chế biến, nhà phân phối, đại lý 1	0	
2	Kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm	Phiếu kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm gần đây nhất hoặc kết quả giám sát đột xuất của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền trong thời gian gần nhất (nếu có)	Cung cấp chính xác, khoa học, đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm theo đúng quy chuẩn kỹ thuật hoặc tiêu chuẩn đã công bố	10	
			Cung cấp chính xác, khoa học, đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm chưa đạt tiêu chuẩn kỹ thuật đã công bố nhưng thuộc giới hạn cho phép	5	
			Cung cấp chính xác, khoa học, đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm không đạt theo quy chuẩn kỹ thuật hoặc tiêu chuẩn đã công bố	0	
3	Thành phần/vi chất dinh dưỡng phù hợp theo lứa tuổi	Hồ sơ sản phẩm/ Bản công bố sản phẩm, kết quả kiểm nghiệm sản phẩm và theo khuyến nghị của các tổ chức, đơn vị có chuyên môn khuyến dùng ¹	Hàm lượng dinh dưỡng đạt 100% chỉ tiêu theo khuyến nghị yêu cầu	10	
			Hàm lượng dinh dưỡng đạt dưới 100% chỉ tiêu, nhưng đạt ít nhất 50% trở lên theo khuyến nghị yêu cầu	5	
			Hàm lượng dinh dưỡng đạt dưới 50% chỉ tiêu theo khuyến nghị yêu cầu	0	

TT	Tiêu chí	Hướng dẫn đánh giá, chấm điểm		Điểm chuẩn	Điểm chấm
		Tài liệu chứng minh	Chấm điểm		
4	Thực phẩm có truy xuất nguồn gốc xuất xứ	Giấy tờ nguồn gốc thực phẩm; Sản phẩm bao gói sẵn có đầy đủ tem, nhãn mác	Trên bao bì sản phẩm có đầy đủ thông tin theo quy định	20	
			Trên bao bì sản phẩm ghi chưa đầy đủ thông tin theo quy định	0	
III	ĐIỂM THUỞNG			10	
1	Đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm thực hiện đầy đủ nghĩa vụ thuế	Xác nhận của cơ quan thuế	Đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm đóng thuế theo quy định	3	
2	Biên bản kiểm tra cơ sở về ATTP của các cơ quan, đơn vị quản lý trong thời gian gần nhất	Biên bản kiểm tra của cơ sở	Có biên bản kiểm tra	2	
			Không có biên bản kiểm tra	0	
3	Tham gia công tác an sinh xã hội	Giấy xác nhận của chính quyền địa phương, trường học liên quan đến việc đóng góp, ủng hộ, hỗ trợ	Đơn vị cung cấp sữa tích cực tham gia đóng góp, ủng hộ các quỹ xã hội từ thiện trên địa bàn quận Đống Đa	1	
			Đơn vị cung cấp sữa quan tâm đến điều kiện việc làm, sử dụng người lao động của quận Đống Đa	1	
			Đơn vị cung cấp sữa hỗ trợ trang thiết bị, dụng cụ cho các đơn vị trên địa bàn quận Đống Đa	1	
	Tổng			100	

*** Phân loại:**

- Loại Đạt: 80 - 100 điểm (không có tiêu chí nào phần I và II bị điểm liệt - 0 điểm)
- Loại Không đạt: < 80 điểm

Biểu 6. Bảng chấm điểm đối với đơn vị cung cấp nước uống đóng chai, đóng bình
(Ban hành kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày tháng năm 2025 của Ủy ban nhân dân quận Đống Đa

TT	Tiêu chí	Hướng dẫn đánh giá, chấm điểm		Điểm chuẩn	Điểm chấm
		Tài liệu chứng minh	Chấm điểm		
I	CÁC ĐIỀU KIỆN CHUNG			30	
1	Đảm bảo hồ sơ pháp lý đầy đủ, đúng quy định	Giấy tờ pháp lý của đơn vị	Có đăng ký kinh doanh, có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/ HACCP, ISO, FSSC,....	10	
			Có bản ký cam kết đảm bảo ATTP theo quy định	5	
			Không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/ HACCP, ISO, FSSC,....hoặc bản ký cam kết đảm bảo ATTP theo quy định	0	
2	Nhà xưởng, dụng cụ sản xuất, chế biến, kinh doanh, kho	Kiểm tra thực tế tại cơ sở; biên bản kiểm tra cơ sở về ATTP của các cơ quan, đơn vị quản lý trong thời gian gần nhất.	Nhà xưởng, dụng cụ sản xuất, chế biến, kinh doanh, kho đúng quy định	10	
			Nhà xưởng, dụng cụ sản xuất, chế biến, kinh doanh, kho chưa đúng quy định.	0	
3	Người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm được khám sức khỏe định kỳ và được chủ cơ sở xác nhận kiến thức ATTP theo quy định	Giấy khám sức khỏe định kỳ (Còn hạn theo quy định) Giấy xác nhận kiến thức ATTP	Có đầy đủ giấy khám sức khỏe của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm	5	
			Không đầy đủ giấy khám sức khỏe của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm	0	
			Có giấy xác nhận kiến thức ATTP đầy đủ của chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm	5	
			Không có giấy xác nhận kiến thức ATTP đầy đủ của chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm	0	
II	CÁC TIÊU CHÍ LỰA CHỌN			62	
1	Hợp đồng cung cấp nước uống	Hợp đồng kinh tế	Đơn vị cung cấp nước uống ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở sản xuất, chế biến	20	
			Đơn vị cung cấp nước uống ký hợp đồng với các nhà phân phối, đại lý	10	
			Đơn vị cung cấp thực phẩm không ký hợp đồng thực phẩm với các cơ sở sản xuất, chế biến, nhà phân phối, đại lý	0	
2	Giám sát chất lượng sản phẩm	Kết quả giám sát định kỳ; giám sát đột xuất trong thời gian gần nhất	Các chỉ tiêu vi sinh, hoá lý kiểm nghiệm sản phẩm đạt	7	
			Có chỉ tiêu vi sinh hoặc hoá lý kiểm nghiệm không đạt	0	
		Giấy tiếp nhận Bản công bố sản phẩm/bản tự công bố sản phẩm	Giấy tiếp nhận Bản công bố sản phẩm/bản tự công bố sản phẩm đầy đủ sản phẩm, đúng theo quy định	5	

TT	Tiêu chí	Hướng dẫn đánh giá, chấm điểm		Điểm chuẩn	Điểm chấm
		Tài liệu chứng minh	Chấm điểm		
			Giấy tiếp nhận Bản công bố sản phẩm/bản tự công bố sản phẩm chưa đầy đủ sản phẩm hoặc không đúng theo quy định		
3	Đơn giá sản phẩm	Bảng báo giá sản phẩm	Một đơn vị cung cấp cùng một sản phẩm cho nhiều trường trên địa bàn quận phải cùng một giá	10	
			Một đơn vị cung cấp cùng một sản phẩm cho nhiều trường trên địa bàn quận giá khác nhau	0	
4	Biên bản kiểm tra cơ sở về ATTP của các cơ quan, đơn vị quản lý trong thời gian gần nhất	Biên bản kiểm tra của cơ sở minh chứng	Có biên bản kiểm tra	10	
			Không có biên abnr kiểm tra	0	
5	Nguồn gốc xuất xứ bao bì sản phẩm	Giấy tờ nguồn gốc dụng cụ, vật liệu chứa đựng sản phẩm	Trên bao bì sản phẩm có đầy đủ thông tin theo quy định	10	
			Trên bao bì sản phẩm ghi chưa đầy đủ thông tin theo quy định	0	
III	ĐIỂM THUỞNG			8	
1	Đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm thực hiện đầy đủ nghĩa vụ thuế	Xác nhận của cơ quan thuế	Đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm đóng thuế theo quy định	3	
2	Tham gia công tác an sinh xã hội	Giấy xác nhận của chính quyền địa phương, trường học liên quan đến việc đóng góp, ủng hộ, hỗ trợ	Đơn vị cung cấp nước uống đóng chai, đóng bình tích cực tham gia đóng góp, ủng hộ các quỹ xã hội từ thiện trên địa bàn quận Đống Đa	2	
			Đơn vị cung cấp nước uống đóng chai, đóng bình quan tâm đến điều kiện việc làm, sử dụng người lao động của quận Đống Đa	1	
			Đơn vị cung cấp nước uống đóng chai, đóng bình hỗ trợ trang thiết bị, dụng cụ cho các đơn vị trên địa bàn quận Đống Đa	2	
	Tổng			100	

*** Phân loại:**

- Loại Đạt: 80 - 100 điểm (không có tiêu chí nào phần I và II bị điểm liệt - 0 điểm)
- Loại Không đạt: < 80 điểm

Biểu 7. Thành phần Hồ sơ cung cấp thực phẩm

(Ban hành kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày tháng năm 2025 của Ủy ban nhân dân quận Đống Đa)

Hồ sơ sắp xếp theo thứ tự sau:

- 1. Đơn đăng ký cung cấp thực phẩm (theo mẫu)**
- 2. Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh** do cơ quan có thẩm quyền cấp, bảng liệt kê các ngành nghề kinh doanh của doanh nghiệp, trong đó có đăng ký ngành nghề phù hợp với nội dung đăng ký tham gia cung cấp thực phẩm (bản sao có chứng thực).
- 3. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO, VietGAP,.../Bản cam kết ATTP** theo quy định do cơ quan có thẩm quyền cấp (nếu có) phù hợp với nội dung đăng ký tham gia cung cấp thực phẩm.
- 4. Hồ sơ giấy khám sức khỏe, giấy xác nhận kiến thức** của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
- 5. Báo cáo xác nhận thực hiện nghĩa vụ thuế.**
- 6. Danh mục mặt hàng cung cấp thực phẩm, đơn vị hợp đồng liên kết, thời hạn hợp đồng, thời hạn giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP của đơn vị liên kết.**
- 7. Hợp đồng mua thực phẩm** của đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm với đơn vị liên kết, các cơ sở sản xuất, kinh doanh, sơ chế, chế biến kèm theo Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/ Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000 và tương đương hoặc xác nhận cam kết đảm bảo ATTP; Giấy chứng nhận vệ sinh thú y,...do cơ quan có thẩm quyền cấp.
- 8. Hồ sơ sản phẩm.**
Bản tự công bố sản phẩm/xác nhận công bố hợp quy/xác nhận công bố phù hợp quy định ATTP/giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm theo quy định, phiếu kiểm nghiệm sản phẩm theo quy định.
- 9. Tem, nhãn mác, mã số, mã vạch, mã QR code truy xuất nguồn gốc thực phẩm (nếu có)**
- 10. Các giấy tờ liên quan khác (nếu có):** Cam kết đầu tư cơ sở vật chất phục vụ bán trú tại trường học có Giấy xác nhận nhà trường hoặc chính quyền địa phương; Kết quả xét nghiệm nước dùng để sản xuất, chế biến, hợp đồng với đơn vị cung cấp vỏ bình,...(đối với sản phẩm nước uống đóng bình) và các giấy tờ minh chứng khác,...

Yêu cầu: Hồ sơ “Đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm cho bếp ăn tập thể trên địa bàn quận Đống Đa” phải được scan, chứng thực chữ ký số hoặc được đối chiếu với bản chính (nếu cần).

Biểu 8. Mẫu Đơn đăng ký

(Ban hành kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày tháng năm 2025
của Ủy ban nhân dân quận Đống Đa)

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

ĐƠN ĐĂNG KÝ

Cung cấp thực phẩm cho bếp ăn tập thể trên địa bàn quận Đống Đa

Kính gửi: UBND quận Đống Đa

- Tên đơn vị:
- Địa chỉ trụ sở đăng ký kinh doanh (hoặc chi nhánh):
- Địa chỉ sản xuất, kinh doanh:..... Điện thoại:.....
- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số:.....
- Ngành, nghề kinh doanh chính:

Thành phần hồ sơ năng lực của doanh nghiệp: (có bảng kê chi tiết kèm theo)
Đăng ký cung cấp cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận Đống Đa các mặt hàng thực phẩm: (có bảng kê chi tiết kèm theo)
Đề nghị UBND quận Đống Đa xem xét, đánh giá hồ sơ năng lực và điều kiện thực tế về an toàn vệ sinh thực phẩm của đơn vị.

..... xin cam kết:
+ Cung cấp thực phẩm bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định.
+ Thực hiện đúng quy định về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm.
+ Đảm bảo địa điểm sản xuất, kinh doanh và nguồn gốc thực phẩm như hồ sơ đã đăng ký./.

Đống Đa, ngày tháng năm 2025

Đại diện đơn vị

(Ký, ghi rõ họ tên, đóng dấu)