

**ỦY BAN NHÂN DÂN
HUYỆN THANH TRÌ**

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

Số: 1457/UBND-YT
V/v tiêu chí đơn vị cung cấp thực phẩm cho các bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện năm 2024

Thanh Trì, ngày 11 tháng 7 năm 2024

Kính gửi:

- Các phòng: Y tế; Giáo dục và Đào tạo; Kinh tế; Văn hoá và Thông tin; Tài chính - Kế hoạch;
- Trung tâm Y tế;
- Trung tâm Văn hoá Thông tin và Thể thao;
- Các cơ quan, đơn vị, cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện có tổ chức bếp ăn tập thể;
- Các đơn vị, doanh nghiệp cung cấp thực phẩm.

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 (ATTP); Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.

Thực hiện Quyết định số 28/2022/QĐ-UBND ngày 24/6/2022 của UBND thành phố Hà Nội về việc ban hành quy định phân công, phân cấp quản lý về ATTP trên địa bàn thành phố Hà Nội; Kế hoạch số 501/KH-UBND ngày 29/12/2023 của UBND huyện Thanh Trì về thực hiện Đề án “Nâng cao chất lượng công tác quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn huyện Thanh Trì giai đoạn 2022 - 2026” năm 2024.

Thực hiện Thông báo kết luận số 116/TB-UBND ngày 25/4/2024 của UBND huyện về kết luận của đồng chí Nguyễn Văn Hưng, Ủy viên Ban Thường vụ Huyện uỷ, Phó Chủ tịch UBND huyện tại Hội nghị giao ban kiểm điểm tiến độ triển khai thực hiện 02 Đề án của ngành Y tế quý I, triển khai nhiệm vụ trọng tâm quý II năm 2024 trên địa bàn huyện Thanh Trì; UBND huyện Thanh Trì ban hành tiêu chí đơn vị cung cấp thực phẩm cho các bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện năm 2024, cụ thể như sau:

1. Đơn vị cung cấp thực phẩm được đánh giá:

- Các đơn vị là doanh nghiệp cung cấp thực phẩm và dịch vụ nấu ăn cho các bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện.

- Các đơn vị là doanh nghiệp cung cấp suất ăn sẵn cho các bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện.

2. Nguyên tắc chung khi lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm:

- Mỗi bếp ăn tập thể chỉ lựa chọn 01 đơn vị đầu mối cung cấp tất cả các loại thực phẩm để đảm bảo truy xuất và đầu mối quản lý.

- Các đơn vị phải có đủ tư cách pháp nhân theo quy định của pháp luật.

- Đảm bảo các quy định về VSATTP trong sản xuất, kinh doanh và lưu hành sản phẩm đúng theo tiêu chuẩn chất lượng đã công bố hoặc đã được chứng nhận hợp chuẩn, hợp quy theo tiêu chuẩn Quốc gia và theo các quy định hiện hành.

- Có khả năng cung cấp đầy đủ tất cả các mặt hàng thực phẩm (*thực phẩm tươi sống, bao gói, nước, sữa*) với nhãn hiệu sản phẩm uy tín để đảm bảo chất lượng bữa ăn, định lượng dinh dưỡng phù hợp với từng lứa tuổi.

- Đảm bảo nguồn cung cấp thực phẩm an toàn:

+ Đối với các mặt hàng thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật, thực vật ký hợp đồng cung cấp thực phẩm với cơ sở trực tiếp nuôi trồng, cơ sở giết mổ, sơ chế đã được cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/xác nhận cam kết ATTP và tương đương (*ưu tiên xét duyệt các đơn vị có Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000, VietGap, VietGAHP và cung cấp thực phẩm an toàn theo chuỗi tại các cơ sở sản xuất, nuôi trồng trên địa bàn huyện*).

+ Đối với mặt hàng thực phẩm khô hoặc bao gói sẵn: ký hợp đồng cung cấp thực phẩm với cơ sở sản xuất, kinh doanh đáp ứng các điều kiện ATTP theo quy định (*khuyến khích đơn vị cung cấp nhãn hàng uy tín: Sữa Vinamilk, TH Truemilk, Nutricare,...; Nước uống đóng bình Lavie, Aquafina, Vital, Miru...*).

- Ứng dụng chuyển đổi số để thực hiện truy xuất nguồn gốc và đặt hàng các sản phẩm.

- Đối với cơ sở cung cấp suất ăn sẵn phải đáp ứng các nguyên tắc trên; đảm bảo nguyên tắc khi vận chuyển; số lượng suất ăn cung cấp phải phù hợp với công năng thiết kế dây chuyền chế biến suất ăn sẵn của cơ sở.

*** Lưu ý:**

- Ưu tiên xét duyệt các đơn vị cung cấp thực phẩm an toàn tham gia ký hợp đồng liên kết chuỗi đảm bảo ổn định với các cơ sở sản xuất, nuôi trồng trên địa bàn huyện theo Nghị định 98/2018/NĐ-CP ngày 05/7/2018 của Chính phủ, thời gian liên kết tối thiểu là 3 năm.

- Ưu tiên các đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn đầu tư 100% cơ sở vật chất, trang thiết bị đảm bảo tiêu chuẩn vào bếp ăn tập thể các trường học.

- Đơn vị cung cấp thực phẩm khi được lựa chọn ký hợp đồng sẽ thực hiện trao đổi, thỏa thuận để thực hiện trong thời hạn 3-5 năm đảm bảo tính ổn định, quản lý, kiểm soát nguồn gốc thực phẩm.

- Đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn được lựa chọn chịu trách nhiệm đảm nhận cung cấp thực phẩm tại các căng tin, máy bán hàng tự động tại các trường học (nếu nhà trường có yêu cầu).

3. Tiêu chí đánh giá

- Nguồn gốc thực phẩm cung cấp đảm bảo an toàn

- Cơ sở vật chất và trang thiết bị, dụng cụ ...

- Quy trình thực hiện sơ chế, chế biến thực phẩm, kiểm thực, lưu mẫu

- Điều kiện con người (đảm bảo sức khỏe, trình độ kỹ thuật sơ chế, chế biến, kiến thức ATTP).

4. Hình thức, các bước tiến hành và thời gian đánh giá:

4.1. Hình thức đánh giá

- Đánh giá, thẩm định trên hồ sơ của đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm (*theo biểu 5*).

- Kiểm tra, đánh giá thực tế: Các điều kiện đảm bảo ATTP trong sản xuất, kinh doanh tại đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm vào bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện.

Căn cứ vào hồ sơ của đơn vị, qua kiểm tra/ đánh giá thực tế, tổ thẩm định tiến hành đánh giá theo tiêu chí và bảng chấm điểm (*theo biểu 2,3,4*) để phân loại đánh giá, cụ thể:

- Loại 1 (A): 90 - 100 điểm

- Loại 2 (B): 80 - < 90 điểm

- Loại 3 (C): < 80 điểm

Những đơn vị đạt loại **1 (A)**, **2 (B)** sẽ được giới thiệu cho các bếp ăn tập thể của huyện Thanh Trì để lựa chọn ký hợp đồng cung cấp thực phẩm.

4.2. Các bước tiến hành

- *Bước 1*: Đăng tin tiếp nhận hồ sơ trên Cổng thông tin điện tử huyện trong vòng 10 ngày (*dự kiến từ ngày 12/7/2024 đến 17h00 ngày 22/7/2024*).

Thông báo tới các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm cho bếp ăn tập thể (*đối với các bếp ăn bán trú trường học, nhà trường thông báo tới các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm hoặc cung cấp dịch vụ nấu ăn tại chỗ cho đơn vị mình*).

- *Bước 2*: Tiếp nhận hồ sơ

+ Hình thức: Gửi hồ sơ trực tuyến hoặc văn bản gắn mã quét QR qua địa chỉ mail công vụ của phòng Y tế: pyt_thanhtri@hanoi.gov.vn (*lưu ý: không tiếp nhận hồ sơ trực tiếp (hồ sơ giấy)*).

+ Thời gian: 10 ngày kể từ ngày đăng tin trên Cổng thông tin điện tử huyện (dự kiến từ ngày 12/7 - 22/7/2024).

- *Bước 3*: Thẩm định, đánh giá hồ sơ; tổ chức kiểm tra thực tế đối với các cơ sở thực phẩm hoạt động trên địa bàn huyện (dự kiến xong trước ngày 05/8/2024).

- *Bước 4*: Tổng hợp và thông báo công khai kết quả trước ngày 10/8/2024.

- *Bước 5*: Các đơn vị có bếp ăn tổ chức ký kết hợp đồng cung cấp xong trước 20/8/2024.

Ủy ban nhân dân huyện Thanh Trì yêu cầu các phòng, đơn vị liên quan nghiêm túc thực hiện. Trong quá trình tổ chức thực hiện nếu có khó khăn, vướng mắc, phản ánh về thường trực Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm huyện (qua phòng Y tế, số điện thoại: 024.2212.5789, 0936.552.336, 0984.336.574) để được hướng dẫn./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- TTHU-HĐND-UBND huyện;
- Đ/c Chủ tịch UBND huyện;
- Các phòng, ban, ngành liên quan;
- Lưu: VT, YT.

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



Nguyễn Văn Hưng

Biểu 1. Điều kiện đối với các cơ quan, đơn vị, cơ sở giáo dục tổ chức bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện
(Ban hành kèm theo Công văn số: 4457 /UBND-YT ngày 11 tháng 7 năm 2024 của Ủy ban nhân dân huyện Thanh Trì)



TT	Tiêu chí	Nội dung yêu cầu	Đơn vị chịu trách nhiệm	Đơn vị phối hợp	Văn bản kèm theo
I	Điều kiện đối với các cơ quan, đơn vị, cơ sở giáo dục tổ chức bếp ăn tập thể (gọi chung cơ quan, tổ chức)				
1	Hợp đồng đối với đơn vị cung cấp	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 	Cơ quan, đơn vị tổ chức bếp ăn	Đơn vị cung cấp thực phẩm	Hợp đồng kinh tế
2	Vị trí, địa điểm khu vực bếp	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	Như trên	Như trên	Bản thuyết minh và sơ đồ cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ
3	Cơ sở vật chất	<ul style="list-style-type: none"> - Lắp đặt hệ thống camera giám sát tại khu vực sơ chế, chế biến, chia thức ăn - Nơi chế biến thức ăn phải được thiết kế theo nguyên tắc 1 chiều 	Như trên	Như trên	Như trên
4	Bố trí, sắp xếp các khu vực	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đôi với thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã qua chế biến; có dụng cụ chia, gấp, 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 	Như trên	Như trên	Như trên
5	Trang thiết bị, dụng cụ		Như trên	Như trên	Như trên

6	<p>Chế độ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn</p>	<p>phải kín, có nắp đậy; chất thải, rác thải phải được thu dọn, xử lý hàng ngày theo quy định</p> <p>Thực hiện kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017</p> <p>Người trực tiếp chế biến thức ăn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo trình độ, kỹ thuật sơ chế, chế biến, được đào tạo qua các lớp dạy nấu ăn - Đảm bảo sức khoẻ; 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 	<p>Cơ quan, đơn vị tổ chức bếp ăn</p>	<p>Như trên</p>	<p>Số theo dõi kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hợp đồng lao động - Giấy khám sức khỏe định kỳ (01 năm/lần) - Giấy xác nhận được tập huấn về kiến thức ATTP - Bằng cấp, chứng chỉ nấu ăn (<i>nếu có</i>)
7	<p>Điều kiện con người</p>		<p>Như trên</p>	<p>Như trên</p>	
8	<p>Bản cam kết đảm bảo ATTP</p> <p>Niêm yết công khai (<i>tại website công thông tin điện tử và tại vị trí dễ quan sát của trụ sở cơ quan, đơn vị tổ chức bếp ăn tập thể</i>)</p>	<p>Các cơ quan, tổ chức, đơn vị, trường học thực hiện ký cam kết đảm bảo ATTP gửi về UBND huyện (<i>qua phòng Y tế</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bản cam kết đảm bảo ATTP - Danh mục nguồn gốc thực phẩm - Tên, địa chỉ, giấy đăng ký kinh doanh, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/ISO/HACCP... của đơn vị cung cấp thực phẩm 	<p>Như trên</p>	<p>-</p>	<p>Bản cam kết đảm bảo ATTP</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bản cam kết đảm bảo ATTP - Danh mục nguồn gốc thực phẩm - Danh sách đơn vị cung cấp thực phẩm
II					
1	<p>Hợp đồng đối với đơn vị cung cấp suất ăn sẵn</p>	<p>Điều kiện đối với các đơn vị sử dụng suất ăn sẵn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Có hợp đồng phân rõ trách nhiệm và nghĩa vụ đôi bên 	<p>Cơ quan, đơn vị tổ chức bếp ăn</p>	<p>Đơn vị cung cấp suất ăn sẵn</p>	<p>Hợp đồng kinh tế</p>
2	<p>Vị trí nhận suất ăn</p>	<p>Phải bố trí khu riêng biệt với các nguồn ô nhiễm và phù hợp với số lượng suất ăn phục vụ để đảm bảo ATTP</p>	<p>Như trên</p>	<p>Như trên</p>	
3	<p>Giám sát phương tiện vận chuyển suất ăn sẵn</p>	<p>Thiết bị chứa đựng suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay phải ngăn cách với môi trường xung quanh, tránh sự</p>	<p>Như trên</p>	<p>Như trên</p>	

4	<p>Thực hiện chế độ kiểm thực bước ba và lưu mẫu</p> <p>Riêng đối với cơ quan, tổ chức là cơ sở giáo dục</p>	<p>xâm nhập của bụi, côn trùng và phù hợp với kích thước thực phẩm được vận chuyển</p> <p>Lưu mẫu thức ăn theo quy định tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giáo viên, nhân viên tham gia cho học sinh ăn bán trú phải được khám sức khỏe và được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế - Phải được tập huấn kiến thức ATTP theo quy định 	Như trên	Như trên	<p>Số lưu mẫu thức ăn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giấy khám sức khỏe định kỳ (01 lần/năm) - Giấy xác nhận kiến thức ATTP do Hiệu trưởng xác nhận - Bản cam kết đảm bảo ATTP
5			Như trên	Như trên	<ul style="list-style-type: none"> - Bản cam kết đảm bảo ATTP - Đơn vị cung cấp suất ăn
6	<p>Bản cam kết đảm bảo ATTP</p> <p>Niên yết công khai (tại website công thông tin điện tử và tại vị trí dễ quan sát của trụ sở cơ quan, đơn vị tổ chức bếp ăn tập thể)</p>	<p>Hiệu trưởng thực hiện ký cam kết đảm bảo ATTP gửi về UBND huyện (qua phòng Y tế)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bản cam kết ATTP - Niêm yết tên, địa chỉ, giấy đăng ký kinh doanh, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/ ISO/HACCP... của đơn vị cung cấp suất ăn 	Như trên	Như trên	
7			Như trên	Như trên	
*					

* Lưu ý: khi lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm phải đảm bảo năng lực và các tiêu chí theo biểu 2, 3, 4 đính kèm Công văn



Biểu 2. Bảng chấm điểm đối với đơn vị cung cấp thực phẩm tươi sống, bao gói
(Ban hành kèm theo Công văn số: 457 /UBND-YT ngày 14 tháng 7 năm 2024 của Ủy ban nhân dân huyện Thanh Trì)

TT	Tiêu chí	Tài liệu chứng minh	Hướng dẫn đánh giá, chấm điểm	Điểm chuẩn	Điểm chấm
I CAC ĐIỀU KIỆN CHUNG					
1	Đảm bảo hồ sơ pháp lý đầy đủ, đúng quy định	Giấy tờ pháp lý của cơ sở	Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/HACCP, ISO, VietGAP,....	20	5
2	Điều kiện đối với cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến, kinh doanh thực phẩm	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	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 Cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến, kho bảo quản đáp ứng các điều kiện về ATTP theo quy định tại Đ10, 11, 12, 19, 20, 21, 23, 25, 26, 27,... Luật An toàn thực phẩm và các quy định có liên quan. Cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến, kho bảo quản không đáp ứng các điều kiện về ATTP quy định. Cơ sở kinh doanh đáp ứng các điều kiện về ATTP theo quy định tại Đ10, 11, 12, 18, 19, 20, 24, 27,... Luật An toàn thực phẩm và các quy định có liên quan.	0	5
3	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 (trong thời hạn 1 năm kể từ ngày nộp hồ sơ) Giấy xác nhận kiến thức ATTP	Cơ sở kinh doanh không đáp ứng các điều kiện về ATTP theo quy định Có đầy đủ giấy khám sức khoẻ của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm Không đầy đủ giấy khám sức khoẻ của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm 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 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	2
4	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 chưa đầy đủ sản phẩm hoặc không đúng theo quy định	0	1
II CÁC TIÊU CHÍ LỰA CHỌN					
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, ché biến thực phẩm tươi sống (đạt từ 70% trở lên) Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở sản xuất, sơ chế, ché biến thực phẩm (đạt dưới 70%)	70	20
					10

TT	Tiêu chí	Tài liệu chứng minh	Hướng dẫn đánh giá, chấm điểm	Điểm chuẩn	Điểm chấm
			Chấm điểm		
			Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng với các cơ sở kinh doanh thực phẩm tươi sống	0	
			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)	5	
			Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng trực tiếp với đại lý cấp 1 thực phẩm đóng gói (đạt dưới 50%)	0	
			Các chỉ tiêu vi sinh hoặc hoá lý kiểm nghiệm sản phẩm đạt/thuộc giới hạn cho phép	10	
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 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	
			Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng liên kết tiêu thụ nông sản đạt trên 70% khối lượng nông sản với cơ sở sản xuất nông sản trên địa bàn huyện Thanh Trì theo chuỗi được cơ quan có thẩm quyền cấp	10	
			Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng liên kết tiêu thụ nông sản đạt dưới 70% khối lượng nông sản theo quy mô sản xuất với cơ sở sản xuất, hợp tác xã sản xuất nông sản trên địa bàn huyện Thanh Trì.	5	
3	Thực hiện liên kết chuỗi, tiêu thụ nông sản trên địa bàn huyện Thanh Trì	Hợp đồng liên kết chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn (yêu cầu thời gian tối thiểu liên kết là 03 năm)	Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng liên kết tiêu thụ nông sản với cơ sở sản xuất, hợp tác xã sản xuất nông sản ngoài địa bàn huyện Thanh Trì.	3	
			Đơn vị cung cấp thực phẩm không ký hợp đồng liên kết với cơ sở sản xuất, hộ sản xuất, hợp tác xã sản xuất nông sản.	0	
			Tiêu thụ, thu mua nông sản ≥ 10 ngày/tháng	10	
			Tiêu thụ, thu mua nông sản < 10 ngày/tháng	5	
			Không tiêu thụ, thu mua nông sản	0	
			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 huyện.	5	
4	Camera 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	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 huyện.	3	
			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 huyện.	0	

TT	Tiêu chí	Hướng dẫn đánh giá, chấm điểm	Điểm chuẩn	Điểm chấm
5	<p>Tài liệu chứng minh</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Thực hiện ứng dụng công nghệ thông tin trong truy xuất nguồn gốc thực phẩm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Phần mềm (App) đặt hàng trực tuyến thực phẩm - Cam kết xây dựng App đặt hàng thực phẩm trước khi ký hợp đồng với trường học 	<p>Hướng dẫn đánh giá, chấm điểm</p> <p>Chấm điểm</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 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. - Đã có app đặt hàng trực tuyến thực phẩm trước khi ký hợp đồng với trường học; đồng thời thực hiện phân quyền quản trị cho cơ quan quản lý nhà nước trong việc quản lý, kiểm soát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm của đơn vị - Cam kết xây dựng app đặt hàng trực tuyến thực phẩm trước khi ký hợp đồng với trường học; đồng thời thực hiện phân quyền quản trị cho cơ quan quản lý nhà nước trong việc quản lý, kiểm soát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm của đơn vị - Không có app đặt hàng trực tuyến thực phẩm hoặc không ký cam kết xây dựng app đặt hàng thực phẩm trước khi ký hợp đồng với trường học; đồng thời không thực hiện phân quyền quản trị cho cơ quan quản lý nhà nước trong việc quản lý, kiểm soát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm của đơn vị 	<p>5</p> <p>0</p> <p>5</p> <p>3</p> <p>0</p> <p>10</p>	
III	<p>ĐIỂM THƯỜNG</p>			
1	<p>Đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ bán trú thiết bị phục vụ nhu cầu bán trú tại bếp ăn tập thể trường học</p>	<p>- 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</p> <p>- 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</p>	<p>5</p> <p>2</p>	
2	<p>Đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm tham gia đóng thuế trên địa bàn huyện Thanh Trì.</p>	<p>Đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm đóng thuế theo quy định</p>	<p>3</p>	
3	<p>Tham gia công tác an sinh xã hội</p>	<p>Đơn vị cung cấp thực phẩm tích cực tham gia đóng góp, ủng hộ các quỹ xã hội từ thiện trên địa bàn huyện Thanh Trì</p> <p>Đơn vị cung cấp thực phẩm quan tâm đến điều kiện việc làm, sử dụng người lao động của huyện Thanh Trì</p>	<p>1</p> <p>1</p>	

TT	Tiêu chí Tổng	Tài liệu chứng minh	Hướng dẫn đánh giá, chấm điểm Chấm điểm	Điểm chuẩn 100	Điểm chấm
----	------------------	---------------------	--	-------------------	--------------

*** Phân loại:**

- Loại 1 (A): 90 - 100 điểm (không có tiêu chí nào phân I và II bị điểm liệt - 0 điểm)
- Loại 2 (B): 80 - < 90 điểm (không có tiêu chí nào phân I và II bị điểm liệt - 0 điểm)
- Loại 3 (C): < 80 điểm

*** Tiêu chí lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm cho bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện Thanh Trì**

- Lựa chọn đơn vị điểm từ cao xuống thấp và không có tiêu chí nào phân I và II bị điểm liệt - 0 điểm
- Những đơn vị đạt loại 1 (A), 2 (B) giới thiệu cho các bếp ăn tập thể của huyện Thanh Trì lựa chọn

Biểu 3. Bảng chấm điểm đối với đơn vị cung cấp thực phẩm sữa

Công văn số: 1457 /UBND-YT ngày M tháng 7 năm 2024 của Ủy ban nhân dân huyện Thanh Trì



TT	Tài liệu chứng minh	Hướng dẫn đánh giá, chấm điểm	Điểm chuẩn	Điểm chấm
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	5	2
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 thiết kế 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 Bản thiết kế 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	5	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	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 Giấy khám sức khỏe định kỳ (trong thời hạn 1 năm kể từ ngày nộp hồ sơ) Giấy xác nhận kiến thức ATTP	5	0
		Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/HACCP, ISO, FSSC,...	5	0
		Có bản ký cam kết đảm bảo ATTP theo quy định	5	0
		Nhà xưởng sản xuất, chế biến, bao gói, bảo quản đúng quy định (Đ26, 29, 34 Nghị định 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016; Đ10. Nghị định 17/2020/NĐ-CP ngày 05/2/2020)	5	0
		Nhà xưởng sản xuất, chế biến, bao gói, bảo quản không đúng quy định	0	0
		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	0
		Khu vực kinh doanh thực phẩm, vệ sinh, thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ không đúng quy định	0	0
		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 (Đ29, 31, 33 Nghị định 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016; Nghị định 17/2020/NĐ-CP ngày 05/2/2020)	5	0
		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	0
		Có đầy đủ giấy khám sức khỏe của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm	2.5	0
		Không đầy đủ giấy khám sức khỏe của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm	0	0

TT	Tiêu chí thức ATTP theo quy định	Hướng dẫn đánh giá, chấm điểm		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	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>2.5</p> <p>0</p> <p>5</p> <p>0</p>
II CÁC TIÊU CHÍ LỰA CHỌN				
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	60
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)	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>10</p> <p>0</p> <p>10</p> <p>5</p>
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	<p>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</p> <p>Hàm lượng dinh dưỡng đạt 100% chỉ tiêu theo khuyến nghị yêu cầu</p> <p>Hàm lượng dinh dưỡng đạt dưới 100% chỉ tiêu, nhưng đạt ít nhất 50% trở lên theo khuyến nghị yêu cầu</p>	<p>0</p> <p>10</p> <p>5</p>

¹Riêng sữa cho trẻ em mầm non: sử dụng sữa công thức và phải đảm bảo về Năng lượng, chất đạm, carbohydrat, chất béo, natri và phải bảo đảm đủ vi chất dinh dưỡng theo hàm lượng khuyến nghị (có bảng kèm theo)

TT	Tiêu chí	Hướng dẫn đánh giá, chấm điểm		Điểm chuẩn	Điểm chấm
		Tài liệu chứng minh	Chấm điểm		
4	Đơn giá sản phẩm	Bảng báo giá sản phẩm	Hàm lượng dinh dưỡng đạt dưới 50% chỉ tiêu theo khuyến nghị yêu cầu	0	
5	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	Một đơn vị cung cấp cùng một sản phẩm cho nhiều trường trên địa bàn huyện Thanh Trì phải cùng một giá Một đơn vị cung cấp cùng một sản phẩm cho nhiều trường trên địa bàn huyện Thanh Trì giá khác nhau	10	
III	ĐIỂM THƯƠNG		Trên bao bì sản phẩm có đầy đủ thông tin theo quy định	10	
1	Đơn vị cung cấp sữa tham gia đóng thuế trên địa bàn huyện Thanh Trì	Đăng ký kinh doanh; kê khai thuế trên địa bàn huyện	Trên bao bì sản phẩm ghi chưa đầy đủ thông tin theo quy định	0	
2	Sữa có thương hiệu	Hồ sơ, giấy tờ sản phẩm	Đơn vị cung cấp sữa đóng thuế theo quy định	3	
3	Tham gia công tác an sinh xã hội; thực hiện xã hội hoá nâng cao chất lượng trang thiết bị, dụng cụ cho các bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện Thanh Trì; chấp hành quy định của Nhà nước, chính quyền địa phương.	Giấy xác nhận của chính quyền địa phương, trường học liên quan đến việc đóng góp, ủng hộ, hỗ trợ	Hãng sữa cung cấp là nhãn hiệu nổi tiếng được công nhận bởi các tổ chức có thẩm quyền	2	
			Đơn vị cung cấp sữa tích cực tham gia đóng góp, ủng hộ các quỹ xã hội từ thiện trên địa bàn huyện Thanh Trì	1	
			Đơn vị cung cấp sữa quan tâm đến điều kiện việc làm, sử dụng người lao động của huyện Thanh Trì	1	
			Đơn vị cung cấp sữa hỗ trợ trang thiết bị, dụng cụ cho các đơn vị trên địa bàn huyện Thanh Trì	1	
	Tổng			100	

*** Phân loại:**

- Loại 1 (A): 90 - 100 điểm (không có tiêu chí nào phần I và II bị điểm liệt - 0 điểm)
- Loại 2 (B): 80 - < 90 điểm (không có tiêu chí nào phần I và II bị điểm liệt - 0 điểm)
- Loại 3 (C): < 80 điểm

*** Tiêu chí lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm cho bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện Thanh Trì**

- Lựa chọn đơn vị điểm từ cao xuống thấp và không có tiêu chí nào phần I và II bị điểm liệt - 0 điểm
- Những đơn vị đạt loại 1 (A), 2 (B) giới thiệu cho các bếp ăn tập thể của huyện Thanh Trì lựa chọn

Bảng khuyến nghị hàm lượng dinh dưỡng sữa cho trẻ mầm non
(Kèm theo Biểu 3. Bảng chấm điểm đối với đơn vị cung cấp thực phẩm sữa)

* Theo khuyến cáo của Viện dinh dưỡng quốc gia, mỗi ngày trẻ cần 4 đơn vị sữa (1 đơn vị sữa cung cấp khoảng 100mg calci và tương đương với 1 miếng phô mai có trọng lượng bằng 15gr hoặc 1 hộp sữa chua 100gr hoặc 1 cốc sữa dạng lỏng 100ml).

* Căn cứ Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30/12/2023 của Bộ Y tế về hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm; căn cứ hiệu quả thực hiện Chương trình Sữa học đường và qua khảo sát hàm lượng vi chất công bố của top công ty sữa uy tín tại Việt Nam², huyện Thanh Trì khuyến nghị hàm lượng dinh dưỡng sữa sử dụng cho trẻ mầm non trên địa bàn huyện cần đạt được, cụ thể như sau:

STT	Tên vi chất dinh dưỡng	Đơn vị	Hàm lượng trung bình cần đạt được tối thiểu trong 100g bột	Hàm lượng trung bình cần đạt được tối thiểu trong 1 ly sữa đã pha
1	Năng lượng	kcal	450	155
2	Chất đạm/protein	g	15.0	6.0
3	Chất béo	g	15.8	7.5
4	Carbohydrate	g	60	18.5
5	Natri	mg	220	65
6	Canxi	mg	500	180
7	Acid folic	µg	100	45.5
8	Vitamin A	IU	1200	600
9	Vitamin D3	IU	250	160
10	Vitamin C	mg	35	185

² Bao gồm: Công ty cổ phần sữa Việt Nam Vinamilk, Công ty cổ phần thực phẩm sữa TH True milk, Công ty cổ phần dinh dưỡng Nutricare, Công ty cổ phần thực phẩm dinh dưỡng Nutifood, ...



Biểu 4. Bảng chấm điểm đối với đơn vị cung cấp thực nước uống đóng chai, đóng bình

(Ban hành kèm theo Công văn số 1457/UBND-YT ngày 11 tháng 7 năm 2024 của Ủy ban nhân dân huyện Thanh Trì)

TT	Tiêu chí	Tài liệu chứng minh	Hướng dẫn đánh giá, chấm điểm	Điểm chuẩn	Điểm chấm
I CÁC ĐIỀU KIỆN CHUNG					
1	Đảm bảo hồ sơ pháp lý đầy đủ, đúng quy định	Giấy tờ pháp lý của đơn vị	Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/ HACCP, ISO, FSSC,....	30	
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.	Có bản ký cam kết đảm bảo ATTP theo quy định 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 Nhà xưởng, dụng cụ sản xuất, chế biến, kinh doanh, kho đúng quy định Nhà xưởng, dụng cụ sản xuất, chế biến, kinh doanh, kho chưa đúng quy định.	5 0 10 0	
3	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 (trong thời hạn 1 năm kể từ ngày nộp hồ sơ) Giấy xác nhận kiến thức ATTP	Có đầy đủ giấy khám sức khoẻ của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm Không đầy đủ giấy khám sức khoẻ của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm 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 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 5 0	
II CÁC TIÊU CHÍ LỰA CHỌN					
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 Đơn vị cung cấp nước uống ký hợp đồng với các nhà phân phối, đại lý 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	60 20 10 0	

TT	Tiêu chí	Tài liệu chứng minh	Hướng dẫn đánh giá, chấm điểm	Điểm chuẩn	Điểm chấm
2	Giám sát chất lượng sản phẩm	Kết quả giám sát định kỳ; giám sát đột xuất trong thời gian gần nhất	<p align="center">Chấm điểm</p> Các chỉ tiêu vi sinh, hoá lý kiểm nghiệm sản phẩm đạt Có chỉ tiêu vi sinh hoặc hoá lý kiểm nghiệm không đạt	5	
3	Đơn giá 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 chưa đầy đủ sản phẩm hoặc không đúng theo quy định	0	
4	Cam kết trả tiền xét nghiệm nước định kỳ 02 lần/năm	Bảng báo giá sản phẩm	Một đơn vị cung cấp cùng một sản phẩm cho nhiều trường trên địa bàn huyện Thanh Trì phải cùng một giá	10	
5	Truy xuất nguồn gốc xuất xứ	Giấy cam kết trả tiền xét nghiệm nước định kỳ trước khi ký hợp đồng	Một đơn vị cung cấp cùng một sản phẩm cho nhiều trường trên địa bàn huyện Thanh Trì giá khác nhau	0	
III	ĐIỂM THƯỞNG	Giấy tờ nguồn gốc thực phẩm và dụng cụ, vật liệu chứa đựng thực phẩm	Cam kết trả tiền xét nghiệm nước định kỳ 02 lần/năm do nhà trường phối hợp ngành y tế địa phương tự lấy mẫu Không cam kết trả tiền xét nghiệm nước định kỳ 02 lần/năm do nhà trường phối hợp ngành y tế địa phương tự lấy mẫu	10	
1	Đơn vị cung cấp nước tham gia đóng thuế trên địa bàn huyện Thanh Trì	Đăng ký kinh doanh, kê khai thuế trên địa bàn huyện	Trên bao bì sản phẩm có đầy đủ thông tin theo quy định Trên bao bì sản phẩm ghi chưa đầy đủ thông tin theo quy định	0	
2	Nước có thương hiệu	Hồ sơ, giấy tờ sản phẩm	Đơn vị cung cấp nước đóng thuế theo quy định Hãng nước cung cấp là nhãn hiệu nổi tiếng được công nhận bởi các tổ chức theo thẩm quyền quy định	3	
				0	
				10	
				3	
				2	

TT	Tiêu chí	Tài liệu chứng minh	Hướng dẫn đánh giá, chấm điểm	Điểm chuẩn	Điểm chấm
3	Tham gia công tác an sinh xã hội; thực hiện xã hội hoá nâng cao chất lượng trang thiết bị, dụng cụ cho các đơn vị trên địa bàn huyện Thanh Trì; chấp hành quy định của Nhà nước, chính quyền địa phương.	Giấy xác nhận của chính quyền địa phương, trường học liên quan đến việc đóng góp, ủng hộ, hỗ trợ	<p>Chấm điểm</p> <p>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 huyện Thanh Trì</p> <p>Đơn vị cung cấp nước uống đóng chai, đóng bình quan tâm đến điều kiện việc làm, sử dụng người lao động của huyện Thanh Trì</p> <p>Đơn vị cung cấp nước uống đóng chai, đóng bình hỗ trợ trang thiết bị, dụng cụ cho các đơn vị trên địa bàn huyện Thanh Trì</p>	2	2
Tổng				100	

*** Phân loại:**

- Loại 1 (A): 90 - 100 điểm (không có tiêu chí nào phần I và II bị điểm liệt - 0 điểm)
- Loại 2 (B): 80 - < 90 điểm (không có tiêu chí nào phần I và II bị điểm liệt - 0 điểm)
- Loại 3 (C): < 80 điểm

*** Tiêu chí lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm cho bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện Thanh Trì**

- Lựa chọn đơn vị điểm từ cao xuống thấp và không có tiêu chí nào phần I và II bị điểm liệt - 0 điểm
- Những đơn vị đạt loại 1 (A), 2 (B) giới thiệu cho các bếp ăn tập thể của huyện Thanh Trì lựa chọn



Biểu 5. Thành phần Hồ sơ cung cấp thực phẩm

(Ban hành kèm theo Công văn số *1457* /UBND-YT ngày *11* tháng 7 năm 2024 của Ủy ban nhân dân huyện Thanh Trì)

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, 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/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 tài chính, 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.
- 9. Báo giá sản phẩm.**
- 10. Bảng kê, phiếu giao nhận thực phẩm với đơn vị liên kết (tính trong 02 tháng gần nhất kể từ ngày nộp hồ sơ).**
- 11. Tem, nhãn mác, mã số, mã vạch, mã QR code truy xuất nguồn gốc thực phẩm.**
- 12. Các giấy tờ liên quan khác (nếu có):** Cam kết lắp hệ thống camera giám sát khu vực bếp; Cam kết xây dựng app đặt hàng thực phẩm; Cam kết đầu tư cơ sở vật chất phục vụ bán trú tại trường học; Cam kết trả tiền xét nghiệm nước định kỳ 02 lần/năm; 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).

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

Biểu 6. Mẫu Đơn đăng ký

(Ban hành kèm theo Công văn số 1457 /UBND-YT ngày 11 tháng 7 năm 2024 của Ủy ban nhân dân huyện Thanh Trì)

**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 huyện Thanh Trì

Kính gửi: Tổ thẩm định huyện Thanh Trì

- Tên doanh nghiệp:.....
-
- 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 bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện Thanh Trì các mặt hàng thực phẩm: (có bảng kê chi tiết kèm theo)

Đề nghị Tổ thẩm định huyện Thanh Trì xem xét, đánh giá hồ sơ năng lực và điều kiện thực tế về an toàn vệ sinh thực phẩm của doanh nghiệp.

Doanh nghiệp 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./.

Thanh Trì, ngày tháng 7 năm 2024

Đại diện đơn vị

(Ký, ghi rõ họ tên, đóng dấu)