

**ỦY BAN NHÂN DÂN
PHƯỜNG AN HẢI**

Số: 3756/UBND-VHXX

V/v gửi hồ sơ năng lực cung ứng thực phẩm,
suất ăn cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn
phường An Hải

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

An Hải, ngày 01 tháng 10 năm 2026

Kính gửi: Các tổ chức, cá nhân cung cấp thực phẩm, nguyên liệu
thực phẩm và suất ăn

Căn cứ Kế hoạch số 308/KH-UBND ngày 18/9/2026 của UBND phường
An Hải về tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục trên
địa bàn phường An Hải;

Căn cứ Quyết định số 1922/QĐ-UBND ngày 29/9/2026 của UBND phường
An Hải về việc thành lập Tổ thẩm định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối
với các cơ sở cung cấp thực phẩm, suất ăn cho các trường học trên địa bàn phường
An Hải;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010 và các
văn bản sửa đổi, bổ sung; 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 và
các văn bản hướng dẫn thi hành;

Căn cứ Quyết định số 76/2026/QĐ-UBND ngày 31/5/2026 của UBND
thành phố Đà Nẵng quy định phân cấp, phân công, phối hợp về quản lý an toàn
thực phẩm trên địa bàn thành phố;

Để phục vụ công tác rà soát, thẩm định điều kiện bảo đảm an toàn thực
phẩm đối với các đơn vị có nhu cầu cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm
và suất ăn cho các cơ sở giáo dục mầm non, tiểu học trên địa bàn phường An Hải
năm học 2026–2027, UBND phường An Hải thông báo và đề nghị các tổ chức,
cá nhân có nhu cầu gửi hồ sơ năng lực, cụ thể như sau:

1. Hồ sơ pháp lý và hồ sơ chung của cơ sở

a. Hồ sơ pháp lý

- Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp, đăng ký hộ kinh doanh, đăng ký
hợp tác xã hoặc giấy tờ pháp lý tương đương, trong đó có ngành nghề phù hợp
với hoạt động sản xuất, kinh doanh, cung cấp thực phẩm hoặc suất ăn.

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm còn hiệu lực đối
với cơ sở thuộc diện phải cấp theo quy định.

- Trường hợp cơ sở thuộc đối tượng không phải cấp Giấy chứng nhận cơ
sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật, cơ sở nêu rõ loại
hình hoạt động và cung cấp hồ sơ, tài liệu về việc quản lý điều kiện bảo đảm an
toàn thực phẩm tương ứng với loại hình cơ sở.

- Hồ sơ công bố, tự công bố sản phẩm đối với các sản phẩm thuộc diện phải thực hiện công bố, tự công bố theo quy định.

b. Người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh và cung cấp thực phẩm

- Danh sách người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm, có xác nhận của chủ cơ sở.

- Hồ sơ khám sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm theo quy định.

- Thực hiện đầy đủ các yêu cầu về vệ sinh cá nhân, trang phục bảo hộ và các điều kiện sức khỏe của người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm theo quy định.

2. Đối với cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm để cơ sở giáo dục tự tổ chức chế biến

Ngoài các hồ sơ chung quy định tại mục 1, cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải cung cấp các hồ sơ, tài liệu sau:

a. Danh mục và nguồn gốc thực phẩm

- Danh mục các loại thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm dự kiến cung cấp cho các cơ sở giáo dục, phân loại theo từng nhóm như: thịt và sản phẩm từ thịt; thủy sản; trứng; rau, củ, quả; thực phẩm khô; gia vị; thực phẩm bao gói sẵn và các nhóm thực phẩm khác.

- Thông tin về cơ sở sản xuất, chăn nuôi, trồng trọt, nuôi trồng, khai thác, giết mổ, sơ chế, chế biến hoặc đơn vị cung cấp đầu nguồn đối với từng nhóm thực phẩm.

- Hợp đồng mua bán, hợp đồng nguyên tắc; hóa đơn, chứng từ, phiếu giao nhận hoặc tài liệu hợp pháp khác chứng minh nguồn gốc, xuất xứ và bảo đảm khả năng truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

b. Đối với thịt gia súc, gia cầm và sản phẩm động vật

- Có nguồn gốc từ cơ sở chăn nuôi, thu mua, giết mổ, sơ chế, kinh doanh hợp pháp.

- Thịt và sản phẩm động vật thuộc diện kiểm soát phải có dấu kiểm soát giết mổ, tem vệ sinh thú y hoặc hồ sơ, chứng từ về kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y theo quy định.

- Có biện pháp bảo quản, chứa đựng và vận chuyển bảo đảm vệ sinh, hạn chế nguy cơ nhiễm chéo trong suốt quá trình giao nhận.

c. Đối với rau, củ, quả và thực phẩm có nguồn gốc thực vật

- Có thông tin về cơ sở sản xuất, vùng sản xuất hoặc đơn vị thu mua, cung cấp; bảo đảm khả năng truy xuất được nguồn gốc khi có yêu cầu.

- Hồ sơ, chứng từ mua bán, giao nhận phù hợp với nguồn cung thực tế.

- Chứng nhận VietGAP, GlobalGAP, hữu cơ hoặc chứng nhận sản xuất an toàn tương đương (nếu có).

- Kết quả kiểm nghiệm, giám sát các chỉ tiêu an toàn thực phẩm của sản phẩm hoặc vùng sản xuất (nếu có hoặc khi cơ quan có thẩm quyền yêu cầu).

d. Đối với thủy sản

- Có tài liệu chứng minh nguồn gốc từ cơ sở nuôi trồng, khai thác, thu mua, sơ chế hoặc kinh doanh hợp pháp.

- Bảo đảm điều kiện vệ sinh, nhiệt độ bảo quản, phương tiện vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm và duy trì chất lượng thực phẩm trong quá trình cung ứng.

đ. Đối với thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến, gia vị, dầu ăn, sữa và sản phẩm tương tự

- Sản phẩm có nhãn hàng hóa, thông tin về cơ sở sản xuất, hạn sử dụng và điều kiện bảo quản theo quy định.

- Có hồ sơ tự công bố, đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc hồ sơ pháp lý tương ứng đối với sản phẩm thuộc diện phải thực hiện theo quy định.

e. Điều kiện bảo quản, vận chuyển và giao nhận

- Có phương tiện, dụng cụ, thùng chứa chuyên dùng phù hợp với từng nhóm thực phẩm; sạch, dễ vệ sinh và không làm ô nhiễm thực phẩm.

- Có biện pháp phân loại, bảo quản riêng giữa thực phẩm sống, thực phẩm đã sơ chế và các nhóm thực phẩm có nguy cơ gây nhiễm chéo.

- Đối với thực phẩm cần bảo quản lạnh, phải có phương tiện, thiết bị phù hợp để duy trì điều kiện bảo quản trong quá trình vận chuyển, giao nhận.

- Có phương án giao nhận thực phẩm hằng ngày; từng đợt giao hàng phải có phiếu giao nhận hoặc tài liệu tương đương, thể hiện tối thiểu tên thực phẩm, số lượng, nguồn cung, ngày giao nhận để cơ sở giáo dục thực hiện kiểm tra nguyên liệu đầu vào và truy xuất khi cần thiết.

g. Năng lực cung ứng

- Thuyết minh năng lực cung ứng thực tế đối với từng nhóm sản phẩm.

- Khả năng cung cấp tối đa theo ngày/tuần; phương tiện vận chuyển; nhân lực giao nhận và phương án bảo đảm nguồn cung ổn định trong năm học.

- Phương án xử lý, thu hồi sản phẩm trong trường hợp phát hiện thực phẩm không bảo đảm an toàn hoặc khi có yêu cầu truy xuất nguồn gốc.

3. Đối với cơ sở cung cấp suất ăn chế biến sẵn

a. Hồ sơ thể hiện điều kiện cơ sở vật chất của khu vực tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, chia suất, bảo quản và xuất thực phẩm; bố trí bảo đảm hạn chế nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và thực phẩm đã qua chế biến.

b. Danh mục trang thiết bị, dụng cụ chế biến, chia suất, bảo quản, vận chuyển suất ăn; trang thiết bị bảo quản nóng, lạnh khi cần thiết.

c. Hồ sơ quản lý, kiểm soát nguyên liệu đầu vào và tài liệu chứng minh nguồn gốc thực phẩm sử dụng để chế biến suất ăn.

d. Quy trình tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, chia suất, bảo quản và vận chuyển thức ăn đến cơ sở giáo dục.

đ. Hồ sơ, biểu mẫu và việc thực hiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế.

e. Phương án vệ sinh, khử khuẩn dụng cụ, khu vực chế biến; kiểm soát côn trùng, động vật gây hại; thu gom và xử lý chất thải.

g. Thông tin nguồn nước sử dụng cho chế biến, vệ sinh và các hồ sơ liên quan theo quy định.

h. Thực đơn dự kiến hoặc nhóm thực đơn; số lượng suất ăn tối đa có khả năng cung cấp/ngày; số lượng cơ sở giáo dục có khả năng cung cấp đồng thời.

i. Phương án vận chuyển và thời gian từ khi hoàn thành chế biến đến khi giao suất ăn tại trường; biện pháp duy trì điều kiện an toàn của thực phẩm trong quá trình vận chuyển.

k. Phương án xử lý sự cố về an toàn thực phẩm, thu hồi thực phẩm và phối hợp truy xuất nguồn gốc khi xảy ra vụ việc nghi ngờ ngộ độc thực phẩm.

4. Nội dung kiểm tra, thẩm định thực tế

a) Tổ thẩm định thực hiện rà soát hồ sơ và, khi cần thiết, kiểm tra thực tế tại cơ sở. Nội dung tập trung vào:

- Tính pháp lý và hiệu lực của các hồ sơ do cơ sở cung cấp;
- Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ, kho bảo quản;
- Điều kiện vệ sinh, kiểm soát côn trùng và phòng ngừa nhiễm chéo;
- Điều kiện bảo quản, vận chuyển và giao nhận thực phẩm;
- Hồ sơ truy xuất nguồn gốc nguyên liệu, thực phẩm;
- Việc tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm, điều kiện sức khỏe và thực hành vệ sinh của người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm;
- Năng lực cung ứng thực tế so với nhu cầu dự kiến;
- Việc duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình hoạt động.

b) Tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm trước pháp luật về tính chính xác, trung thực của hồ sơ, tài liệu cung cấp và có trách nhiệm xuất trình bản chính để đối chiếu khi có yêu cầu.

c) Kết quả rà soát, thẩm định là cơ sở phục vụ công tác quản lý an toàn thực phẩm và việc xem xét lựa chọn đơn vị cung ứng thực phẩm, suất ăn của các cơ sở giáo dục theo thẩm quyền và theo quy định của pháp luật có liên quan.

5. Thời gian và địa điểm nhận hồ sơ

a) Thời gian nhận hồ sơ: Từ ngày thông báo đến hết 17 giờ 00 phút ngày 07/10/2026.

b) Địa điểm: Phòng Văn hóa – Xã hội phường An Hải, Phòng B306, Trụ sở UBND phường An Hải, số 289 đường Nguyễn Công Trứ, phường An Hải, thành phố Đà Nẵng. Số điện thoại cá nhân tiếp nhận: chị Khánh: 0983471979, chị Vi: 0911497168.

6. Hình thức nộp hồ sơ

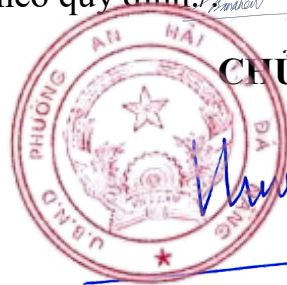
a) Nộp trực tiếp: tại Phòng Văn hóa – Xã hội phường An Hải, Phòng B306, Trụ sở UBND phường An Hải.

b) Nộp qua đường bưu chính: Hồ sơ được gửi qua đường bưu điện được tính theo dấu bưu điện.

UBND phường An Hải thông báo để các tổ chức, cá nhân có nhu cầu cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường biết, chuẩn bị và gửi hồ sơ theo quy định.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Các cơ sở GDMN, tiểu học (p/h);
- T/viên tổ TĐ đk ATTP;
- Lưu: VT, VHXH.



CHỦ TỊCH

Hoàng Công Thanh