

KẾ HOẠCH

Thực hiện nhiệm vụ tổ chức công tác bán trú và lựa chọn nhà thầu cung cấp suất ăn bán trú cho học sinh năm học 2025-2026

Căn cứ Luật Đấu thầu ngày 23 tháng 6 năm 2023, được sửa đổi bổ sung tại Luật số 57/2024/QH15 (điều 4); Luật số 90/2025/QH15 (điều 1);

Căn cứ Nghị định số 214/2025/NĐ-CP ngày 04 tháng 08 năm 2025 quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật đấu thầu về lựa chọn nhà thầu;

Căn cứ Thông tư số 79/2025/TT-BTC ngày 04 tháng 08 năm 2025 của Bộ tài chính Hướng dẫn việc cung cấp, đăng tải thông tin về đấu thầu và mẫu hồ sơ đấu thầu trên Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia;

Căn cứ Văn bản hợp nhất số 01/VBHN-BGDĐT ngày 13/4/2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Chương trình giáo dục mầm non;

Căn cứ Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc phê duyệt Hướng dẫn tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non và tiểu học;

Căn cứ điều kiện thực tế, nhu cầu gửi trẻ bán trú của phụ huynh và tình hình thực tế của đơn vị năm học 2025-2026;

Trường Tiểu học Hưng Đạo xây dựng Kế hoạch thực hiện nhiệm vụ tổ chức công tác bán trú và lựa chọn nhà thầu cung cấp suất ăn bán trú cho học sinh năm học 2025-2026, cụ thể như sau:

I. Mục đích, yêu cầu

1. Mục đích

Thực hiện mua sắm thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu phục vụ bếp ăn bán trú (suất ăn) đúng quy định, công khai, minh bạch, tiết kiệm và hiệu quả. Đảm bảo tính minh bạch, đúng quy định pháp luật trong hoạt động mua sắm, cung ứng thực phẩm và vật tư đầu vào;

Lựa chọn được nhà thầu có năng lực cung cấp thực phẩm, nguyên liệu (suất ăn) đảm bảo chất lượng, rõ nguồn gốc xuất xứ, đúng tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm;

Tăng cường trách nhiệm trong quản lý tài chính công, phòng chống tiêu cực, lãng phí.

2. Yêu cầu

Thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu đầu vào (suất ăn) phải đảm bảo chất lượng, tươi ngon, có nguồn gốc rõ ràng, đáp ứng tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm; Nhà cung cấp có đủ tư cách pháp lý, giấy chứng nhận VSATTP; Giá cả phù hợp, đảm bảo cung ứng thường xuyên, ổn định;

Xây dựng kế hoạch bán trú năm học rõ ràng, khoa học, phù hợp với điều kiện cơ sở vật chất và nhu cầu thực tế;

Phân công trách nhiệm cụ thể cho từng bộ phận: Ban giám hiệu, giáo viên, nhân viên y tế, nhân viên nhà bếp; Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn phòng dịch, an toàn cơ sở vật chất trong toàn bộ quá trình tổ chức bán trú;

Thực hiện đúng quy định pháp luật về đấu thầu, mua sắm công; đảm bảo khách quan, công khai, minh bạch;

Lựa chọn nhà cung cấp có đầy đủ hồ sơ pháp lý, uy tín, có năng lực, kinh nghiệm trong lĩnh vực cung ứng thực phẩm học đường

Có hợp đồng cụ thể, đầy đủ điều khoản về chất lượng, số lượng, thời gian giao hàng và trách nhiệm các bên;

Theo dõi và kiểm tra thường xuyên; Thiết lập quy trình kiểm tra, giám sát chất lượng thực phẩm đầu vào (suất ăn) hằng ngày; Có biện pháp xử lý nghiêm khi phát hiện vi phạm trong cung ứng thực phẩm (suất ăn), gây mất an toàn cho học sinh

Lấy ý kiến phản hồi định kỳ từ giáo viên, học sinh và phụ huynh để nâng cao chất lượng dịch vụ và phục vụ; Thường xuyên trao đổi, thông tin minh bạch về chất lượng bữa ăn, tình hình sức khỏe học sinh;

Phối hợp với ngành y tế, quản lý thị trường, vệ sinh an toàn thực phẩm trong công tác kiểm tra, giám sát thực phẩm.

II. Nội dung thực hiện

1. Tổ chức công tác ăn bán trú:

Nhà trường xây dựng kế hoạch thực hiện công tác bán trú theo năm học, phân công nhiệm vụ cụ thể và triển khai chi tiết hàng tháng; đồng thời lập và quản lý hồ sơ, sổ sách bán trú đầy đủ theo quy định.

Tăng cường trách nhiệm trong quản lý tài chính công, phòng chống tiêu cực, lãng phí.

2. Yêu cầu

Thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu đầu vào (suất ăn) phải đảm bảo chất lượng, tươi ngon, có nguồn gốc rõ ràng, đáp ứng tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm; Nhà cung cấp có đủ tư cách pháp lý, giấy chứng nhận VSATTP; Giá cả phù hợp, đảm bảo cung ứng thường xuyên, ổn định;

Xây dựng kế hoạch bán trú năm học rõ ràng, khoa học, phù hợp với điều kiện cơ sở vật chất và nhu cầu thực tế;

Phân công trách nhiệm cụ thể cho từng bộ phận: Ban giám hiệu, giáo viên, nhân viên y tế, nhân viên nhà bếp; Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn phòng dịch, an toàn cơ sở vật chất trong toàn bộ quá trình tổ chức bán trú;

Thực hiện đúng quy định pháp luật về đấu thầu, mua sắm công; đảm bảo khách quan, công khai, minh bạch;

Lựa chọn nhà cung cấp có đầy đủ hồ sơ pháp lý, uy tín, có năng lực, kinh nghiệm trong lĩnh vực cung ứng thực phẩm học đường

Có hợp đồng cụ thể, đầy đủ điều khoản về chất lượng, số lượng, thời gian giao hàng và trách nhiệm các bên;

Theo dõi và kiểm tra thường xuyên; Thiết lập quy trình kiểm tra, giám sát chất lượng thực phẩm đầu vào (suất ăn) hằng ngày; Có biện pháp xử lý nghiêm khi phát hiện vi phạm trong cung ứng thực phẩm (suất ăn), gây mất an toàn cho học sinh

Lấy ý kiến phản hồi định kỳ từ giáo viên, học sinh và phụ huynh để nâng cao chất lượng dịch vụ và phục vụ; Thường xuyên trao đổi, thông tin minh bạch về chất lượng bữa ăn, tình hình sức khỏe học sinh;

Phối hợp với ngành y tế, quản lý thị trường, vệ sinh an toàn thực phẩm trong công tác kiểm tra, giám sát thực phẩm.

II. Nội dung thực hiện

1. Tổ chức công tác ăn bán trú:

Nhà trường xây dựng kế hoạch thực hiện công tác bán trú theo năm học, phân công nhiệm vụ cụ thể và triển khai chi tiết hàng tháng; đồng thời lập và quản lý hồ sơ, sổ sách bán trú đầy đủ theo quy định.

KẾ HOẠCH

Thực hiện nhiệm vụ tổ chức công tác bán trú và lựa chọn nhà thầu cung cấp suất ăn bán trú cho học sinh năm học 2025-2026

Căn cứ Luật Đấu thầu ngày 23 tháng 6 năm 2023, được sửa đổi bổ sung tại Luật số 57/2024/QH15 (điều 4); Luật số 90/2025/QH15 (điều 1);

Căn cứ Nghị định số 214/2025/NĐ-CP ngày 04 tháng 08 năm 2025 quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật đấu thầu về lựa chọn nhà thầu;

Căn cứ Thông tư số 79/2025/TT-BTC ngày 04 tháng 08 năm 2025 của Bộ tài chính Hướng dẫn việc cung cấp, đăng tải thông tin về đấu thầu và mẫu hồ sơ đấu thầu trên Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia;

Căn cứ Văn bản hợp nhất số 01/VBHN-BGDĐT ngày 13/4/2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Chương trình giáo dục mầm non;

Căn cứ Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc phê duyệt Hướng dẫn tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non và tiểu học;

Căn cứ điều kiện thực tế, nhu cầu gửi trẻ bán trú của phụ huynh và tình hình thực tế của đơn vị năm học 2025-2026;

Trường Tiểu học Hưng Đạo xây dựng Kế hoạch thực hiện nhiệm vụ tổ chức công tác bán trú và lựa chọn nhà thầu cung cấp suất ăn bán trú cho học sinh năm học 2025-2026, cụ thể như sau:

I. Mục đích, yêu cầu

1. Mục đích

Thực hiện mua sắm thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu phục vụ bếp ăn bán trú (suất ăn) đúng quy định, công khai, minh bạch, tiết kiệm và hiệu quả. Đảm bảo tính minh bạch, đúng quy định pháp luật trong hoạt động mua sắm, cung ứng thực phẩm và vật tư đầu vào;

Lựa chọn được nhà thầu có năng lực cung cấp thực phẩm, nguyên liệu (suất ăn) đảm bảo chất lượng, rõ nguồn gốc xuất xứ, đúng tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm;

Thực hiện nghiêm các quy định về pháp luật đấu thầu, lựa chọn đơn vị cung ứng nguyên vật liệu và thực phẩm đầu vào cho bếp ăn (suất ăn), đảm bảo hồ sơ pháp lý đầy đủ, chứng minh năng lực cung cấp các loại lương thực, thực phẩm (suất ăn) theo nhu cầu của nhà trường; các đơn vị cung cấp phải có giấy chứng nhận đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) và các giấy tờ hợp pháp liên quan khác.

Ký hợp đồng với nhân viên cấp dưỡng, nấu ăn theo quy định hiện hành của nhà nước. Thực hiện phân công nhiệm vụ cho đội ngũ nhân viên cấp dưỡng hợp đồng và đội ngũ giáo viên đăng ký làm tăng giờ công việc chăm nuôi bán trú hợp lý, đảm bảo hiệu quả. Khám sức khỏe định kỳ cho nhân viên nuôi dưỡng, yêu cầu thực hiện đầy đủ quy định về vệ sinh cá nhân trong chế biến, phục vụ ăn uống.

Thành lập Ban giám sát công tác tiếp nhận suất ăn hoặc thực phẩm và quá trình chế biến bữa ăn, gồm đại diện Ban Giám hiệu, Ban Thanh tra nhân dân, các tổ chuyên môn, tổ cấp dưỡng và đại diện Hội PHHS nhằm đảm bảo minh bạch và an toàn trong toàn bộ quá trình.

Thực hiện tài chính công khai, đảm bảo trẻ được ăn đúng, đủ số lượng theo kinh phí phụ huynh đóng góp; thanh toán cho đơn vị cung ứng đúng quy định hiện hành về hạch toán, kế toán, hóa đơn, chứng từ của cơ quan thuế và nghĩa vụ với ngân sách nhà nước.

2. Quy định mức thu và kế hoạch chi

- Nguyên tắc thực hiện: Các khoản thu, mức thu và kế hoạch nuôi dưỡng, chăm sóc, giáo dục trẻ được thực hiện theo đúng hướng dẫn của cơ quan quản lý cấp trên; đảm bảo công khai, minh bạch, có sự thỏa thuận thống nhất giữa cha mẹ trẻ với nhà trường.

- Căn cứ lập dự toán:

+ Kết quả khảo sát giá thị trường bằng báo giá của các đơn vị trên địa bàn tỉnh, định mức của cơ quan nhà nước có thẩm quyền tại thời điểm lập kế hoạch (có báo giá, kết quả xét báo giá) theo quy định tại khoản 2 Điều 18 Nghị định 214/2025/NĐ-CP ngày 04/8/2025 của Chính phủ.

+ Mức thu suất ăn tối thiểu được thống nhất với Ban đại diện cha mẹ học

+ Tiêu chuẩn và định mức dinh dưỡng của Bộ Y tế, bảo đảm đủ năng lượng và cân đối nhóm chất.

+ Các quy định pháp luật liên quan đến đấu thầu và sử dụng ngân sách.

- Mức thu dự kiến:

Mức tiền ăn bán trú: 30.000 đồng (1 bữa chính và 01 bữa phụ chiều)

Quản lý trông trưa: Thực hiện thu đúng theo văn bản hướng dẫn của cấp có thẩm quyền; chi trả cho công tác quản lý, phục vụ, chăm sóc, trông trẻ trong thời gian bán trú.

- Kế hoạch chi:

- Tiền ăn: dự kiến tổng mức ăn/ 1 ngày: 30.000 đồng/trẻ/ngày. Trong đó:

+ Bữa chính trưa: 25.000 đồng/trẻ/ngày.

+ Bữa phụ chiều: 5.000 đồng/trẻ/ngày.

- Các khoản chăm sóc bán trú - dự kiến 150.000.đồng/trẻ/tháng.

Nhà trường lập dự toán thu - chi hằng năm, thu theo hóa đơn thực tế hằng tháng, đưa vào Quy chế chi tiêu nội bộ đảm bảo chỉ đúng mục đích, tiết kiệm và hiệu quả.

Các khoản chi được công khai trong hội nghị cán bộ viên chức đầu năm, có sự thống nhất của tập thể trước khi triển khai thực hiện.

Trong quá trình thực hiện, nhà trường thực hiện nghiêm túc chế độ báo cáo, kiểm tra, giám sát tài chính theo quy định.

Tổng hợp dự kiến thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu (suất ăn theo thực đơn) theo biểu dự toán chi tiết kèm theo kế hoạch này.

3. Tổ chức lựa chọn nhà thầu mua sắm thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu đầu vào thực hiện việc cung cấp bữa ăn bán trú cho học sinh

3.1. Hình thức lựa chọn nhà thầu

Áp dụng hình thức lựa chọn nhà thầu trong trường hợp đặc biệt theo quy định tại Điều 29 Luật Đấu thầu số 22/2023/QH15 và điểm a khoản 4 Điều 84 Nghị định số 214/2025/NĐ-CP của Chính phủ.

Việc áp dụng hình thức này dựa trên các yếu tố:

- Tính đặc thù của gói thầu: Gói thầu mua suất ăn để thực hiện việc cung cấp bữa ăn học đường cho học sinh bán trú.

- Yếu tố thời gian triển khai: Việc lựa chọn hình thức này giúp rút ngắn thời gian đấu thầu, nhưng vẫn đảm bảo tính minh bạch, công khai và phù hợp với quy định pháp luật.

Yếu tố thực tế: năm học 2025 - 2026, do giao đoạn tháng 9,10, do việc chuyển giao, tiếp nhận cơ sở vật chất của trường THCS Hưng Đạo cũ, nhà trường phải tiến hành tu sửa cơ sở vật chất của khu vực phòng ăn, khu chia suất và hình thành khu nấu nên việc thực hiện chưa xác định rõ được tài sản nhà trường tham gia vào hoạt động liên kết cung cấp suất ăn nên trường vẫn thẩm định hồ sơ năng lực và thực hiện hợp đồng với đơn vị cung cấp suất ăn của năm học trước. Việc thực hiện gói thầu và hợp đồng theo thỏa thuận 2 bên phù hợp thực tế về điều kiện CSVN bắt đầu từ tháng 11/2025 đến tháng 5/2026.

3.2. Quy trình, thủ tục lựa chọn nhà thầu

Áp dụng quy trình, thủ tục lựa chọn nhà thầu trong trường hợp đặc biệt theo quy định tại khoản 1 Điều 85 Nghị định số 214/2025/NĐ-CP ngày 04/8/2025 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật Đấu thầu về lựa chọn nhà thầu.

Cách thức thực hiện:

- Lập, phê duyệt kế hoạch lựa chọn nhà thầu;
- Thư mời nhà thầu nộp hồ sơ đánh giá năng lực, kinh nghiệm và chào giá hàng hoá các mặt hàng nhà trường cần cung cấp.
- Nhà thầu chuẩn bị một bộ hồ sơ bao gồm: (i) Giấy phép đăng ký kinh doanh; (ii) Các tài liệu về pháp lý, năng lực về các mặt hàng cung cấp cho nhà trường; (iii) Các cam kết cung cấp hàng hoá chất lượng nguyên liệu, tươi ngon; phương án đảm bảo an toàn thực phẩm và các tiêu chí kỹ thuật khác; (iv) Báo giá các loại thực phẩm, bảng tổng hợp kinh phí;
- Chủ đầu tư tiếp nhận hồ sơ và tiến hành đánh giá các nội dung về năng lực kinh nghiệm của nhà thầu, mời vào thương thảo hợp đồng;
- Thương thảo hoàn thiện hợp đồng với nhà thầu được xác định đáp ứng.
- Phê duyệt, công khai kết quả lựa chọn nhà thầu;
- Ký kết hợp đồng với nhà thầu trúng thầu.

3.3. Loại hợp đồng toàn bộ chi phí: thuế, vận chuyển liên quan

Hợp đồng theo đơn giá cố định

Giá hợp đồng bao gồm hoàn thành công việc theo yêu cầu. Thời gian thực hiện hợp đồng: 9 tháng

3.4. Tiêu chí lựa chọn nhà thầu

a. Năng lực pháp lý

Có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh với ngành nghề phù hợp: dịch vụ ăn uống, cung cấp thực phẩm hoặc trưng bày;

Có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm còn hiệu lực, do cơ quan có thẩm quyền cấp;

Có đầy đủ các giấy tờ pháp lý khác theo yêu cầu của pháp luật và hồ sơ yêu cầu, như: nguồn gốc thực phẩm, chứng nhận kiểm dịch.

b. Kinh nghiệm

Nhà thầu đã hoạt động trong lĩnh vực cung cấp thực phẩm, hàng hóa tương tự tối thiểu 03 năm trở lên.

Nhà thầu phải chứng minh đã thực hiện ít nhất 03 hợp đồng cung cấp thực phẩm hoặc hàng hóa tương tự cho các trường học, đơn vị sự nghiệp công lập hoặc cơ quan/tổ chức có tổ chức bếp ăn tập thể, trong vòng 3 năm gần đây,

Hợp đồng tương tự phải kèm theo bản sao hợp đồng, biên bản nghiệm thu hoặc tài liệu chứng minh đã hoàn thành tốt (xác nhận của chủ đầu tư).

e. Năng lực tài chính

Có khả năng cung ứng thực phẩm hằng ngày theo đơn đặt hàng của trường, đảm bảo đúng chất lượng, số lượng.

Có phương tiện vận chuyển chuyên dụng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Có nhân sự chuyên trách về quản lý an toàn thực phẩm hoặc phụ trách giao hàng.

Hồ sơ chứng minh năng lực tài chính: Cung cấp báo cáo tài chính, nghĩa vụ đóng góp NSNN trong ít nhất 01 năm gần nhất. Có xác nhận của ngân hàng về số dư tài khoản hoặc hạn mức tín dụng đủ để duy trì hoạt động cung cấp thực phẩm theo quy mô của gói thầu.

Cam kết thanh toán và quyết toán: Thực hiện đúng các quy định về hóa đơn, chứng từ, thanh toán và quyết toán theo quy định của pháp luật và hợp đồng đã ký.

d. Giá cả và chất lượng

*** Về giá**

Giá báo giá phải bao gồm toàn bộ chi phí: vận chuyển, bốc dỡ, bảo quản, thuế VAT và các chi phí liên quan khác đến khi giao tận trường.

Giá phải ổn định trong suốt thời gian thực hiện hợp đồng, không được tùy tiện thay đổi. Giá báo giá không vượt quá giá gói thầu đã được phê duyệt.

Nhà thầu phải cam kết công khai, minh bạch về bảng giá, có đối chiếu so sánh với giá thị trường tại thời điểm báo giá.

*** Về chất lượng**

Thực phẩm để hoàn thiện suất ăn phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, hóa đơn/chứng từ hợp pháp kèm theo.

Đảm bảo tuân thủ các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm theo Luật An toàn thực phẩm.

Các loại thực phẩm (tự) phải: Tươi ngon, không ôi thiu, hư hỏng, dập nát. Có kiểm dịch thú y (đối với thịt, cá, trứng). Thực phẩm khô, đóng gói (gạo, dầu ăn, gia vị...): Bao bì nguyên vẹn, nhãn mác đầy đủ, còn hạn sử dụng. Thương hiệu có uy tín trên thị trường, đúng tiêu chuẩn kỹ thuật, an toàn khi sử dụng.

Suất ăn phải đảm bảo đủ định lượng chín cam kết cho 1 suất ăn theo thực đơn đã công khai, đảm bảo chín kỹ, ngon, vừa khẩu vị với lứa tuổi học sinh, màu sắc bắt mắt.

Nhà thầu phải cam kết chịu trách nhiệm bồi hoàn, đổi trả nếu cung cấp hàng kém chất lượng, không đúng thỏa thuận.

III. Trách nhiệm tổ chức thực hiện

1. Nhà trường

Giao nhiệm vụ cho kế toán chủ trì phối hợp Ban CSVN, cán bộ phụ trách công tác bán trú, xây dựng dự toán, xây dựng kế hoạch lựa chọn nhà thầu

Thành lập tổ thẩm định về năng lực kinh nghiệm, tiếp nhận và quản lý hồ sơ

Lập, phê duyệt kế hoạch lựa chọn nhà thầu theo đúng quy định pháp luật. Ký kết, quản lý và giám sát việc thực hiện hợp đồng; giải quyết các vấn đề phát sinh trong quá trình thực hiện.

2. Tổ xây dựng dự toán và kế hoạch lựa chọn nhà thầu

Được Hiệu trưởng ra quyết định thành lập trên cơ sở lựa chọn các cá nhân có năng lực và chuyên môn phù hợp.

Thực hiện xem xét báo giá của các đơn vị, lập dự toán gói thầu.

Thực hiện đánh giá hồ sơ về năng lực, kinh nghiệm theo tiêu chí, tiêu chuẩn đã được phê duyệt; lập báo cáo đánh giá, lập tờ trình phê duyệt kết quả lựa chọn nhà thầu, đề xuất kết quả lựa chọn nhà thầu.

Bảo mật toàn bộ thông tin liên quan đến quá trình đánh giá, đảm bảo tính công bằng, minh bạch.

3. Nhà thầu được lựa chọn

Thực hiện đầy đủ các nội dung đã cam kết trong hợp đồng, bảo đảm chất lượng thực phẩm, an toàn vệ sinh thực phẩm và đúng tiêu chuẩn dinh dưỡng. Tuân thủ các quy định pháp luật hiện hành, đặc biệt là quy định về an toàn thực phẩm, lao động và bảo vệ môi trường.

Chịu trách nhiệm trước pháp luật và trước nhà trường nếu để xảy ra vi phạm hoặc sự cố ảnh hưởng đến sức khỏe học sinh.

Trên đây là kế hoạch thực hiện nhiệm vụ tổ chức công tác bán trú và lựa chọn nhà thầu cung cấp suất ăn bán trú cho học sinh năm học 2025-2026 của Trường Tiểu học Hưng Đạo đề nghị toàn thể các cán bộ, giáo viên, người lao động thực hiện nghiêm túc các nội dung theo kế hoạch đề ra./.

Nơi nhận:

- CBQL (chi đạo);
- TT, GV, NV (thực hiện);
- Lưu: VT.



Nguyễn Thị Hồng Nga