

Số: 72 /KH-THTM

Tiên Minh, ngày 18 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH

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

Căn cứ Luật Đấu thầu số 22/2023/QH15 ngày 22 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 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 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 Tiên Minh xây dựng Kế hoạch thực hiện nhiệm vụ tổ chức công tác bán trú và lựa chọn nhà thầu suất ăn thực hiện việc cung cấp bữa ăn bán trú cho học sinh năm học 2025-2026, thể như sau:

I. Mục đích, yêu cầu.

1. Mục đích.

Thực hiện mua 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 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.

Suất ăn phải đảm bảo chất lượng, 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 suất ăn 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 suất ăn hàng ngày; Có biện pháp xử lý nghiêm khi phát hiện vi phạm trong cung ứng 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.

Thực hiện nghiêm các quy định về pháp luật đấu thầu, lựa chọn đơn vị cung ứng suất ăn, đảm bảo hồ sơ pháp lý đầy đủ, chứng minh năng lực cung cấp 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.

Thành lập Ban giám sát công tác tiếp nhận suất ăn, 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 chăm sóc bán trú 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 học sinh 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 thành phố, 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 sinh

+ 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: 28.000 đồng/suất.

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 trong thời gian bán trú.

- Kế hoạch chi:

- Tiền ăn: dự kiến tổng mức ăn/1 ngày: 28.000 đồng/trẻ/ngày. Trong đó:

+ Bữa chính trưa: 23.000 đồng/trẻ/ngày.

+ Bữa phụ chiều: 5.000 đồng/trẻ/ngày.

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 chi 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 suất ăn theo thực đơn theo biểu dự toán chi tiết kèm theo kế hoạch này.

3. Tổ chức lựa chọn nhà thầu 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 n 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 cung cấp suất ăn để thực hiện việc cung cấp bữa ăn học đường cho học sinh bán trú.

- Yếu tố thời gian triển khai: Năm học 2025-2026, từ tháng 11/2025, việc cung cấp suất ăn cần triển khai bảo đảm hoạt động bán trú không bị gián đoạn. 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.

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.

Hợp đồng theo đơn giá cố định

Giá hợp đồng bao gồm toàn bộ chi phí: thuế, vận chuyển liên quan khác để hoàn thành công việc theo yêu cầu.

Thời gian thực hiện hợp đồng: từ ngày 01/11/2025 đến ngày 31/05/2026

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 tương đương;

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 05 hợp đồng cung cấp suất ăn 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 03 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.

c. Năng lực tài chính.

Có khả năng cung ứng suất ăn 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.

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 GTGT 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 tươi sống (thịt, cá, rau, củ, quả) phải:

- + Tươi ngon, không ôi thiu, hư hỏng, dập nát.
- + Thực phẩm khô, đóng gói (gạo, dầu ăn, gia vị...).
- + Bao bì nguyên vẹn, nhãn mác đầy đủ, còn hạn sử dụng.

Nhiên liệu:

- + Đúng tiêu chuẩn kỹ thuật, an toàn khi sử dụng.

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 Tổ tư vấn, 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 dự thầu

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 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 thực hiện việc cung cấp bữa ăn bán trú cho học sinh năm học 2025-2026 của Trường, 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;
- TT, GV, NV;
- Lưu: VT.



Phạm Văn Bẩy

DANH MỤC THỰC ĐƠN VÀ SỐ LƯỢNG DỰ KIẾN

Địa chỉ thực hiện	Quy mô trung bình	Ca	Thời gian bắt đầu buổi ăn
Trường tiểu học Tiên Minh	1 ngày = 280 suất ăn Bao gồm buổi ăn trưa và buổi xế chiều	Buổi ăn trưa	10 giờ 45
		Buổi xế chiều	13h

STT	Danh mục dịch vụ	Đơn vị tính	Số lượng/tháng	Số tháng	Đơn giá	Thành tiền
1	Cung cấp suất ăn cho học sinh từ tháng 11/2025 đến tháng 5/2026 (280 học sinh x 28.000/1 ngày x 18 ngày x 7 tháng) <i>(Chi tiết khẩu phần dự kiến theo danh mục số 01 bữa chính và 02 bữa phụ)</i>	Suất	5.040	07	28.000	987.840.000
Tổng cộng						987.840.000
Bảng chữ: Chín trăm tám mươi bảy triệu tám trăm bốn mươi nghìn đồng chẵn.						

DANH MỤC SỐ 01 – BỮA CHÍNH

STT	KHẨU PHẦN ĂN TRÊN 1 THÁNG					
I	TUẦN 1					
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Thịt heo kho tàu	Đùi gà góc tư rang muối	Thịt bò hầm củ quả	Xíu mại sốt cà chua	Cá chiên xù
2	Món phụ	Trứng đảo bông	Thịt xay xào thập cẩm	Đậu sốt cà chua	Thịt xay xào khoai tây	Giò rim mắm
3	Rau/ tráng miệng	Cải bắp luộc	Dưa hấu	Rau muống xào tỏi	Thanh long	Củ quả luộc
4	Canh	Canh thịt xay bí đỏ, đậu xanh	Canh rau ngọt nấu thịt băm	Canh thịt xay nấu rau cải	Canh cua nấu mùng tơi	Canh cá nấu cải xanh
5	Tinh bột	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng
	Số tiền	23.000	23.000	23.000	23.000	23.000
II	TUẦN 2					
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Tôm rang lá chanh	Thịt heo luộc xóc chua ngọt	Lườn gà chiên xù	Cá sốt cà chua	Nem thịt lá lốt
2	Món phụ	Thịt xay hầm củ quả	Đậu tằm hành	Chả lụa xào ngũ sắc	Thịt xay xào ngô ngọt	Trứng cuộn
3	Rau/ tráng miệng	Dưa hấu	Củ quả xào	Ới	Thanh long	Cải ngọt luộc
4	Canh	Canh thịt xay nấu cải ngọt	Canh cua nấu mùng tơi	Canh hầm củ quả	Canh thịt xay nấu cải xanh	Canh ngao nấu bầu
5	Tinh bột	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng

	Số tiền	23.000	23.000	23.000	23.000	23.000
III	TUẦN 3					
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Thịt heo rán ngũ vị	Gà hầm nấm hương hạt sen	Thịt heo om ngô	Thịt xay sốt cà chua	Cá chiên sốt Teyataki
2	Món phụ	Đậu kho	Thịt xay xào củ quả	Pizza trứng chiên	Chả chia que mía	Giò xào bắp cải
3	Rau/ tráng miệng	Bắp cải xào	Dưa hấu	Bí xanh, cà rốt luộc	Khoai tây cà rốt xào	Thanh long
4	Canh	Canh thịt xay nấu rau ngót	Canh xương gà nấu cải thảo	Canh thịt xay nấu cải	Canh cua nấu mùng toi	Canh thịt xay hầm củ quả
5	Tinh bột	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng
	Số tiền	23.000	23.000	23.000	23.000	23.000
IV	TUẦN 4					
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Tôm rang thịt	Gà hầm xì dầu	Cá chiên rim mắm tỏi	Giò lụa sốt cà chua	Thịt heo nướng tảng
2	Món phụ	Thịt xay xào bầu	Trứng ốp la	Thịt xay xào ngũ sắc	Đậu chiên xù	Gà xào bắp cải
3	Rau/ tráng miệng	Dưa hấu	Bí đỏ xào tỏi	Ôi	Rau muống xào	Thanh long
4	Canh	Canh thịt xanh nấu cải	Canh thịt xay nấu rau ngót	Canh cá nấu cải xanh	Canh xương hầm củ quả	Canh ngao nấu bầu
5	Tinh bột	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng
	Số tiền	23.000	23.000	23.000	23.000	23.000

DANH MỤC 02- BỮA ĂN PHỤ

	Suất ăn phụ (1 trong các món sau)	Khối lượng	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
1	Sữa hộp	110ml	01	5.000	5.000
2	Sữa chua	70ml	01	5.000	5.000
3	Bánh mỳ	30g-40g	01	5.000	5.000