

Số: 06 /KH-MNCTS

Tiên Sơn, ngày 10 tháng 8 năm 2025

KẾ HOẠCH

Thực hiện nhiệm vụ tổ chức công tác bán trú và 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 năm học 2025-2026

Căn cứ Luật Đấu thầu số 22/2023/QH15, 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 I);

Căn cứ Nghị định số 214/2025/NĐ-CP ngày 04 tháng 8 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 8 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 mầm non C phường Tiên Sơn xây dựng Kế hoạch thực hiện nhiệm vụ tổ chức công tác bán trú và 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 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 đúng quy định, công khai, minh bạch, tiết kiệm và hiệu quả Đảm bảo tinh 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 chọn nguyên liệu đảm bảo chất lượng 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 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 và 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 hằng ngày; Có biện pháp xử lý nghiêm khi phát hiện vi phạm trong cung ứng thực phẩm, 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 bán trú:

Nhà trường xây dựng và triển khai kế hoạch thực hiện công tác bán trú theo năm học, phân công nhiệm vụ cụ thể và triển khai các hoạt động 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 nguyên vật liệu và thực phẩm đầu vào cho bếp ăn, đảm bảo hồ sơ pháp lý đầy đủ, chứng minh năng lực cung cấp các loại lương thực, thực phẩm 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 nấu theo quy định hiện hành của nhà nước và của

HĐND phường Tiên Sơn. Khám sức khỏe định kỳ cho nhân viên, Duy trì đảm bảo bếp ăn 01 chiều theo quy định, tổ chức nấu ăn tại bếp tại bếp đảm bảo các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Thành lập Ban giám sát công tác tiếp nhận thực phẩm, nguyên liệu và quá trình chế biến bữa ăn, gồm Đại diện Ban lãnh đạo, Ban Thanh tra nhân dân, các tổ chuyên môn, tổ nuôi dưỡng và đại diện hội cha mẹ 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, hoá 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, mức mua 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 theo quy định của Bộ Y tế, bảo đảm đủ năng lượng và cân đối dinh dưỡng.

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

- Mức thu dự kiến:

+ Mức thu phục vụ ăn bán trú: 23.000 đồng/trẻ/ngày. (Thu vào cuối tháng sau khi đã có hoá đơn)

- Kế hoạch chi: Dự kiến tổng mức ăn/01 trẻ/1 ngày: 23.000 đồng/trẻ/ngày.

Trong đó:

+ Chi mua thực phẩm, sản phẩm dinh dưỡng, (sữa bột):

Mẫu giáo

- Bữa chính trưa: 11.700 đồng/trẻ/ngày.

- Bữa phụ chiều: 8.300 đồng/trẻ/ngày. (Sữa 4.500đ; nấu 3.800đ)

Nhà trẻ:

- Bữa chính trưa: 9.200 đồng/trẻ/ngày.

- Bữa chính chiều: 7.800 đồng/trẻ/ngày

- Bữa phụ: 3000 đồng/trẻ/ngày (Sữa 3.000đ)

+ Chi mua chất đốt (Gas), nước rửa bát: Dự kiến 3.000 đồng/trẻ/tháng.

Nhà trường lập dự toán thu - chi hàng năm, thu theo hóa đơn thực tế hằng tháng, đưa vào Quy chế chi tiêu nội bộ nhằm 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 thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu 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 Đầu 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 mua sắm thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu đầu vào 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 bắt đầu từ tháng 9/2025

(Sau khi xin ý kiến của phụ huynh toàn trường đầu năm học), việc cung cấp thực phẩm cần triển khai ngay từ đầu năm học để đảm bảo 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 Đầu thầu về lựa chọn nhà thầu,

Các bước 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 hóa các mặt hàng nhà trường cần cung cấp.
- Nhà thầu chuẩn bị một bộ hồ sơ bao gồm:
 - + Giấy phép đăng ký kinh doanh;
 - + Các tài liệu về pháp lý, năng lực về các mặt hàng cung cấp cho nhà trường;
 - + Các cam kết cung cấp hàng hóa chất lượng, nguyên liệu tươi ngon, đảm bảo an toàn thực phẩm và đáp ứng các tiêu chí kỹ thuật khác;

- + Báo giá các loại thực phẩm, bảng tổng hợp kinh phí.
- Chủ đầu tư trực 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 yêu cầu.
- 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, Hợp đồng theo đơn giá điều chỉnh
Giá hợp đồng bao gồm toàn bộ chi phí: thuê, vận chuyển và các chi phí liên quan khác để hoàn thành công việc theo yêu cầu.

Thời gian thực hiện hợp đồng: dự kiến 360 ngày.

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 đủ các giấy tờ 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.

c. Năng lực tài chính

Có khả năng cung ứng thực phẩm hàng 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 gồm:

Báo cáo tài chính, nghĩa vụ nộp NSNN trong ít nhất 02 năm gần nhất.

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. (đối với hợp đồng giá cố định)

Đối với hợp đồng theo đơn giá điều chỉnh thì báo giá trước 01 tuần

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, nguyên liệu, nhiên liệu cung cấp để hoàn thiện suất ăn cho trẻ tại trường phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, có 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.

+ 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.

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 Ban Cơ sở vật chất (Tổ xây dựng), 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 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 khoẻ học sinh.

Trên đây là kế hoạch thực hiện nhiệm vụ tổ chức công tác bán trú và lựa chọn nhà thầu mua sắm thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu đầu vào phục vụ việc cung cấp bữa ăn bán trú cho học sinh năm học 2025-2026 của Trường Mầm non C phường Tiên Sơn. Toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên trong nhà trường có trách nhiệm thực hiện nghiêm túc các nội dung theo kế hoạch đã đề ra/.

Nơi nhân:

- LD trường (chỉ đạo);
- TT,GV,NV (đề t/h);
- Lưu: VT.

**TM. TRƯỜNG MẦM NON
HIỆU TRƯỞNG**



Đào Thị Hương