

Phúc Lợi, ngày 19 tháng 8 năm 2025

## TỜ TRÌNH

Về việc đề nghị phê duyệt dự toán mua sắm gói thầu: **Cung cấp suất ăn bán trú cho học sinh trường Tiểu học Lê Quý Đôn năm học 2025 -2026**

Kính gửi: **Hiệu trưởng trường Tiểu học Lê Quý Đôn**

Căn cứ Luật Ngân sách nhà nước số 83/2015/QH13 ngày 25/6/2015 đã được sửa đổi, bổ sung một số điều theo Luật số 59/2020/QH14, Luật số 56/2024/QH15;

Căn cứ Luật đấu thầu số 22/2023/QH15 ngày 23/6/2023; đã được sửa đổi, bổ sung một số điều theo Luật số 57/2024/QH15 ngày 29/11/2024 và Luật số 90/2025/QH15 ngày 25/6/2025;

Căn cứ Luật Tổ chức chính quyền địa phương số 65/2025/QH15 ngày 19/2/2025;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010;

Căn cứ Nghị định số 163/2016/NĐ-CP ngày 21/12/2016 của Chính phủ về việc quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành Luật Ngân sách nhà nước;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/2/2018 của Chính phủ về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ quy định 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;

Căn cứ Nghị định số 214/2025/NĐ-CP ngày 04/8/2025 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật đấu thầu về lựa chọn nhà thầu;

Căn cứ Nghị quyết số 18/2025/NQ-HĐND ngày 09/7/2025 của Hội đồng nhân dân thành phố Hà Nội về quy định cơ chế hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học tại các trường địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2025-2026;

Căn cứ Kế hoạch số 210/KH-UBND ngày 11/7/2024 của UBND thành phố Hà Nội về chuyên đề tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học trên địa bàn thành phố Hà Nội;

Căn cứ Kế hoạch số 397/KH-UBND ngày 31/12/2024 của UBND thành phố Hà Nội về công tác an toàn thực phẩm thành phố Hà Nội năm 2025;

Căn cứ Hướng dẫn 02/HD-BCĐ ngày 15/7/2025 của Ban chỉ đạo an toàn thực phẩm thành phố Hà Nội về hướng dẫn đánh giá an toàn thực phẩm để tổ chức các



bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn thành phố năm học 2025-2026;

Căn cứ công văn số 8411/STC-TCĐP ngày 14/7/2025 của Sở Tài chính Hà Nội hướng dẫn công tác lập, phân bổ, giao dự toán và quyết toán kinh phí NSNN hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học năm học 2025-2026;

Căn cứ công văn số 2806/SGDĐT-KHTC ngày 21/7/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội về việc hướng dẫn quy trình thực hiện tổng hợp danh sách, số lượng học sinh và dự toán kinh phí ngân sách hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học năm học 2025-2026 theo quy định tại Nghị quyết số 18/2025/NQ-HĐND của HĐND Thành phố;

Căn cứ công văn số 9659/STC-TPĐP ngày 8/8/2025 của Sở Tài chính Hà Nội về việc đôn đốc triển khai một số nội dung liên quan công tác hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học năm học 2025-2026 theo Nghị quyết số 18/2025/NQ-HĐND của HĐND thành phố Hà Nội;

Căn cứ Kế hoạch số 16/KH-UBND ngày 21/7/2025 của UBND phường Phúc Lợi về việc đánh giá an toàn thực phẩm để tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập và triển khai hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học năm học 2025-2026 trên địa bàn phường;

### **1. Nội dung yêu cầu về kỹ thuật:**

#### **a. Sơ bộ về dự toán:**

- Tên dự toán mua sắm: Cung cấp suất ăn cho học sinh trường Tiểu học Lê Quý Đôn năm học 2025-2026;

- Chủ đầu tư: Trường Tiểu học Lê Quý Đôn

- Thời gian thực hiện: 9 tháng.

- Nguồn vốn: Nguồn ngân sách nhà nước và nguồn thu dịch vụ tiền ăn bán trú;

- Địa điểm: Tổ 1, đường Phúc Lợi, phường Phúc Lợi, thành phố Hà Nội;

**b. Mục đích triển khai:** Triển khai phục vụ bữa ăn cho học sinh bán trú của trường trong năm học 2025-2026.

#### **c. Yêu cầu về kỹ thuật**

- Đáp ứng tối thiểu về định lượng món ăn theo yêu cầu về thực đơn và đáp ứng định mức quy định về chế độ dinh dưỡng đối với học sinh tiểu học theo quyết định 2915/QĐ-BGDĐT của Bộ giáo dục và đào tạo ban hành ngày 10/08/2022.

#### **d. Yêu cầu về phương tiện kỹ thuật**

- Chế biến suất ăn tại trường.

- Về nhân sự:

+ Nhân sự phải được đào tạo đúng chuyên môn; được đào tạo cập nhật kiến thức về an toàn thực phẩm, an toàn lao động, vệ sinh lao động, phòng cháy chữa cháy định kỳ; được khám sức khỏe định kỳ và cấp giấy xác nhận đủ điều kiện sức khỏe để làm việc tại bếp ăn theo quy định của cơ quan quản lý nhà nước; được trang bị bảo hộ lao động riêng theo từng khâu sản xuất đảm bảo quy định.

+ Nhân sự làm thực đơn: Ưu tiên đơn vị có chuyên gia tư vấn dinh dưỡng và có bộ thực đơn dinh dưỡng được các nhà khoa học đánh giá.

- Về nguồn gốc thực phẩm: Nhà thầu phải chủ động gieo trồng, sản xuất, chế biến nguồn thực phẩm để cung cấp phục vụ công tác chế biến suất ăn phục vụ tại trường. Các sản phẩm chế biến phải được đảm bảo quy trình sản xuất tuân thủ chỉ tiêu an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn ISO 22000. Ưu tiên các sản phẩm chế biến có chứng nhận OCOP của thành phố Hà Nội.

- Về trang thiết bị và công cụ dụng cụ: nhà thầu có trách nhiệm tự trang bị đầy đủ các công cụ dụng cụ, thiết bị, trang thiết bị cần thiết để phục vụ cho việc chế biến và cung cấp suất ăn tại trường đảm bảo an toàn thực phẩm theo đúng quy định của cơ quan chức năng:

+ Khay đựng thức ăn phải có nắp đậy kín và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định.

+ Toàn bộ dụng cụ chứa đựng trực tiếp thực phẩm chín phải là các dụng cụ sử dụng chất liệu an toàn cho sức khỏe người sử dụng, có giấy tờ chứng minh chất lượng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

+ Tủ lưu mẫu thực phẩm: Tủ lạnh theo tiêu chuẩn có nhiệt kế đo nhiệt độ, có số ngăn để mẫu phù hợp còn sử dụng tốt.

+ Tủ nấu cơm công nghiệp bằng điện (hoặc gas). Số khay và công suất phù hợp. Còn sử dụng tốt.

+ Tủ sấy khay ăn công nghiệp. Sử dụng nhiệt độ cao để sấy khô, khử khuẩn dụng cụ, bát đĩa, khay đựng thức ăn.

+ Ô tô vận chuyển thực phẩm: Ô tô chuyên dụng đảm bảo đủ điều kiện lưu thông theo quy định của pháp luật.

+ Nhân sự lái xe: có bằng lái xe hạng B2 trở lên, có đủ sức khỏe và điều kiện để thực hiện trong suốt thời gian thực hiện gói thầu.

+ Các phương tiện, máy móc thiết bị khác (nếu có).

- Về nguồn nước sử dụng: Nguồn nước sử dụng tại bếp phải đạt tiêu chuẩn theo quy định, có phiếu kết quả thử nghiệm nguồn nước đạt tiêu chuẩn theo quy định.

**2. Nội dung về dự toán:** Dự trù số lượng suất ăn hàng ngày và đơn giá (có định) của từng suất ăn theo mức thu của học sinh.



- Đơn giá suất ăn: 35.000 đồng/suất ăn (đã bao gồm thuế GTGT).
- Số lượng suất ăn: 1320 suất ăn/ngày
- Số lượng ngày ăn: 198 ngày
- Thời gian: Quý III năm 2025

Diễn giải	Tổng số ngày ăn	Số suất ăn TB/ngày	Đơn giá: đồng/suất ăn	Tổng giá trị dự toán
Chi phí mua suất ăn, bữa ăn học đường cho học sinh bán trú tại trường Tiểu học Lê Quý Đôn năm học 2025-2026	198	1320	35.000	9.147.600.000

### 3. Nội dung về kế hoạch triển khai:

- Trình, phê duyệt dự toán danh mục: Quý III năm 2025;
- Tổ chức lựa chọn Nhà cung cấp: Quý III năm 2025;
- Thời gian ký kết hợp đồng: Quý III năm 2025;

Ban mua sắm kính trình Hiệu trưởng trường Tiểu học Lê Quý Đôn xem xét, quyết định phê duyệt Dự toán mua sắm gói thầu: Cung cấp suất ăn cho học sinh trường Tiểu học Lê Quý Đôn năm học 2025 – 2026 để có căn cứ triển khai các bước tiếp theo./.

#### Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT. VP.

**TRƯỜNG BAN MUA SẮM**



**Nguyễn Thị Thúy Hà**

U. B. N. D. P. H. N.