

Số: 204/QĐ-THTHC

Nam Phù, ngày 04 tháng 9 năm 2025

## QUYẾT ĐỊNH

Về việc phê duyệt kết quả lựa chọn nhà thầu trong trường hợp đặc biệt gói thầu “Cung cấp suất ăn cho học sinh bán trú trường Tiểu học Tạ Hoàng Cơ 4 tháng cuối năm 2025”

### HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG TIỂU HỌC TẠ HOÀNG CƠ

Căn cứ Luật Đấu thầu ngày 23/6/2023;

Căn cứ Luật Tổ chức chính quyền địa phương số 72/2025/QH15

Căn cứ Luật Số 90/2025/QH15 sửa đổi bổ sung một số điều của Luật Đấu thầu, Luật Đầu tư theo phương thức đối tác công tư, Luật Hải Quan, Luật Thuế Giá trị gia tăng, Luật Thuế xuất khẩu, thuế nhập khẩu, Luật Đầu tư, Luật Đầu tư công, Luật Quản lý, sử dụng tài sản công;

Căn cứ Nghị định 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 Thông tư 79/2025/TT-BTC ngày 04/8/2025 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 Nghị quyết số 18/NQ-HĐND ngày 09/7/2025 của HĐND thành phố Hà Nội quy định cơ chế hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học trên địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2025-2026;

Căn cứ Quyết định số 185/QĐ-THTHC ngày 26/8/2025 của Trường Tiểu học Tạ Hoàng Cơ về việc thành lập Tổ mua sắm hàng hóa, dịch vụ của Trường Tiểu học Tạ Hoàng Cơ năm 2025;

Căn cứ Quyết định số 187/QĐ-THTHC ngày 26/8/2025 của Trường Tiểu học Tạ Hoàng Cơ về việc phê duyệt dự toán và kế hoạch lựa chọn nhà thầu dự toán mua sắm: Cung cấp suất ăn cho học sinh bán trú trường Tiểu học Tạ Hoàng Cơ 4 tháng cuối năm 2025.

Căn cứ Hồ sơ năng lực và Báo giá ngày 29/8/2025 của Công ty CP Dịch vụ Suất ăn công nghiệp Hà Nội;

Căn cứ Biên bản thống nhất hoàn thiện hợp đồng giữa Trường Tiểu học Tạ Hoàng Cơ và Công ty CP Dịch vụ Suất ăn công nghiệp Hà Nội ngày 03/9/2025;

Căn cứ Tờ trình ngày 03/9/2025 của Tổ mua sắm về việc phê duyệt kết quả lựa chọn nhà thầu trong trường hợp đặc biệt gói thầu Cung cấp suất ăn cho học sinh bán trú trường Tiểu học Tạ Hoàng Cơ 4 tháng cuối năm 2025;

## QUYẾT ĐỊNH:

**Điều 1.** Phê duyệt kết quả lựa chọn nhà thầu trong trường hợp đặc biệt gói thầu “Cung cấp suất ăn cho học sinh bán trú trường Tiểu học Tạ Hoàng Cơ 4 tháng cuối năm 2025” thuộc kế hoạch lựa chọn nhà thầu, bao gồm:

1. Thông tin về gói thầu:

- Tên gói thầu: Cung cấp suất ăn cho học sinh bán trú Trường Tiểu học Tạ Hoàng Cơ 4 tháng cuối năm 2025.

- Giá gói thầu hoặc dự toán được duyệt: **1.106.280.000 đồng** (Bằng chữ: Một tỷ một trăm linh sáu triệu hai trăm tám mươi nghìn đồng).

- Tên chủ đầu tư: Trường Tiểu học Tạ Hoàng Cơ.

- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Lựa chọn nhà thầu trong trường hợp đặc biệt.

- Loại hợp đồng: theo đơn giá cố định.

- Thời gian thực hiện gói thầu: 4 tháng

2. Thông tin về nhà thầu trúng thầu

STT	Tên nhà thầu	Mã số thuế	Giá dự thầu	Giá trúng thầu	Thời gian thực hiện gói thầu	Thời gian thực hiện hợp đồng
1	Công ty CP Dịch vụ Suất ăn công nghiệp Hà Nội	0110289514	<b>1.106.280.000 đồng</b>	<b>1.106.280.000 đồng</b>	4 tháng	4 tháng

3. Thông tin về hàng hóa trúng thầu: Tại phụ lục kèm theo

**Điều 2.** Tổ chức thực hiện.

Giao Tổ mua sắm hàng hóa, dịch vụ của Trường Tiểu học Tạ Hoàng Cơ năm 2025 căn cứ nội dung được phê duyệt tại Điều 1 Quyết định này, tiến hành tổ chức hoàn thiện hợp đồng.

**Điều 3.** Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Tổ mua sắm hàng hóa, dịch vụ của Trường Tiểu học Tạ Hoàng Cơ năm 2025, Bộ phận Kế toán, Công ty CP Dịch vụ Suất ăn công nghiệp Hà Nội và các đơn vị liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;

- Lưu VT,



**Phụ lục**  
**KẾ HOẠCH LỰA CHỌN NHÀ THẦU DỰ TOÁN MUA SẴM: CUNG CẤP SUẤT ĂN CHO HỌC SINH BÁN TRÚ**  
**TRƯỜNG TIỂU HỌC TẠ HOÀNG CƠ TRONG 4 THÁNG CUỐI NĂM 2025**

(Kèm theo Quyết định số 204 ngày 4 tháng 9 năm 2025 của Trường Tiểu học Tạ Hoàng Cơ)

STT	Danh mục hàng hoá	Mô tả hàng hoá	Đơn vị tính	Khối lượng	Đơn giá	Thành tiền (VNĐ)
1	Suất ăn bán trú	<p>- Suất ăn phải được chế biến tại bếp ăn của Nhà trường.</p> <p>- Nhà thầu phải có kế hoạch (nhân lực, vật lực, thời lực, tài lực, cách thức triển khai) tổ chức cung cấp suất ăn cho nhà Trường từ giai đoạn cung ứng nguyên liệu, thực phẩm chế biến tại Trường, một cách khả thi, phù hợp, đảm bảo chất lượng (khi học sinh sử dụng thức ăn mặn, canh luôn đảm bảo nóng).</p> <p>- Có phương án thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định của Bộ y tế tại quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 và có cam kết kèm theo</p> <p>- Thành phần bữa ăn bao gồm: món cơm, 02 món mặn, món canh, món xào/rau luộc, nước chấm và tráng miệng.</p> <p>- Dinh dưỡng bữa ăn: Nhà thầu thiết kế bữa ăn đảm bảo theo đúng các quy định tại Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và đào tạo về việc “Phê duyệt hướng dẫn công tác 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”.</p>	Suất ăn	36.876	30.000	1.106.280.000

	<p>- Nguyên liệu chính chế biến suất ăn (Gạo; thịt gia súc; thịt gia cầm; trứng gia cầm; thủy sản; hải sản; rau, củ quả, trái cây; Nước mắm, bột ngọt, đường, tiêu...) có nguồn gốc, xuất xứ (thương hiệu) rõ ràng; phiếu kiểm dịch đối với thịt heo, thịt bò, thịt gà, trứng...</p> <p>- Khẩu vị: Các món ăn phải được thay đổi mỗi ngày và đảm bảo ngon miệng, phù hợp với đa số học sinh.</p> <p>- Thực đơn do nhà thầu xây dựng gửi cho nhà trường trước 01 tuần/tháng và được nhà trường duyệt (đồng ý). Nhà thầu không được tự ý điều chỉnh khi chưa báo cho nhà trường để thông nhất trước khi điều chỉnh.</p> <p>- Giờ giao suất ăn: Từ 11 giờ 00 - 12 giờ 00</p> <p>- Địa chỉ giao suất ăn: Tại khu vực ăn của Nhà trường hoặc các lớp.</p> <p>- Có phương án cụ thể đảm bảo vệ sinh trong khu vực cung cấp suất ăn sau khi bữa ăn kết thúc (bố trí nhân sự, phương tiện, thời gian, cách thức triển khai) để không ảnh hưởng tới mỹ quan, môi trường của nhà trường</p> <p>- Biện pháp vận chuyển, phương tiện vận chuyển nguyên liệu, thực phẩm đến nơi chế biến. Biện pháp bảo quản nhằm đảm bảo chất lượng của nguyên liệu, thực phẩm trong quá trình vận chuyển.</p> <p>- Suất ăn được chế biến theo tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm hiện hành</p> <p>- Thực phẩm tươi sống: Ưu tiên sử dụng các nguồn hàng thuộc chuỗi an toàn thực phẩm được Ban an toàn vệ sinh thực phẩm khuyến cáo.</p> <p>- Thực phẩm chế biến sẵn: Chỉ sử dụng các nguồn hàng có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, được đóng gói bao bì phù hợp</p>
--	--

